

#DOMAĆI PROIZVODI, RADIONICE, NATJECANJA, TRADICIJSKE VJEŠTINE, GLAZBENI PROGRAM I BOGATA ISTARSKA GASTRO PONUDA#

Ljetni noćni sajam "S klobasicom u EU" održava se 17. i 18. srpnja u Svetom Petru u Šumi. Posjetitelje očekuju domaći proizvodi, radionice, natjecanja, tradicijske vještine, glazbeni program i bogata istarska gastro ponuda.

Ovog vikenda, 17. i 18. srpnja, Sveti Petar u Šumi ponovno će zamirisati na domaće kobasice, svježe pripremljene fuže, domaći kruh od kiselog tijesta i tradicionalne istarske slastice. Ljetni noćni sajam „S klobasicom u EU“ i ove godine pretvara Hrvatsku kuću od kobasica u mjesto susreta tradicije, gastronomije i ljudi koji svojim znanjem i radom čuvaju bogatu baštinu ovoga kraja.

Manifestacija je tijekom godina prerasla okvire sajma domaćih proizvoda te postala mjesto na kojem se slave istarska tradicija, običaji i stoljetna umijeća pripreme kobasica, po kojima je Sveti Petar u Šumi prepoznatljiv diljem Hrvatske. Ovogodišnje izdanje donosi dosad najbogatiji program u kojem će posjetitelji svih generacija moći aktivno sudjelovati, naučiti nešto novo i doživjeti autentičnu Istru kroz mirise, okuse i priče ljudi koji tu tradiciju svakodnevno njeguju.

Već od 18 sati oba dana sajma svoja vrata otvara više od dvadeset izlagača iz Istre i drugih krajeva Hrvatske. Posjetitelje očekuje bogata ponuda suhomesnatih proizvoda, domaćih sireva, vina, maslinovih ulja, meda, likera i brojnih drugih autohtonih proizvoda. Na jednom će mjestu moći upoznati proizvođače, razgovarati s njima, kušati njihove proizvode i kući ponijeti najbolje okuse hrvatskog sela.

Petak u znaku istarske kobasice, radionica i glazbenog programa

Prvi dan sajma donosi poseban naglasak na ono po čemu je Sveti Petar u Šumi najpoznatiji – istarsku kobasicu.

Od 19 sati u Hrvatskoj kući od kobasica održat će se radionica senzornog ocjenjivanja istarske kobasice i kosnice u organizaciji Udruge "S klobasicom u EU". Posjetitelji će imati priliku sudjelovati u stručnom ocjenjivanju te saznati kako iskusni suci procjenjuju kvalitetu kobasica. Naučit će na što obraćaju pozornost prilikom ocjenjivanja izgleda, mirisa, teksture i okusa te kako prepoznati vrhunski proizvod među najboljima.

I ove će se godine održati natjecanje za najljepšu St. Petrusu platu. Sudjelovati mogu svi zainteresirani. Organizator osigurava platu i stol za izradu, dok natjecatelji donose suhomesnate proizvode i sve potrebno za dekoraciju. Prijave za natjecanje otvorene su do 16. srpnja, a pobjednici će biti proglašeni tijekom svečanog otvorenja sajma.

Istodobno će se održati radionica izrade tradicionalne istarske tjestenine tijekom koje će Zdenka Jakus, u suradnji s Društvom osoba s tjelesnim invaliditetom Pazin, demonstrirati pripremu domaćih fuža i makaruna te pokazati kako nastaju neka od najpoznatijih istarskih jela – fuži s kobasicama i makaruni s tartufima.

Pravu istarsku atmosferu upotpunit će Folklorno društvo Pazin tradicionalnim plesovima i

glazbom.

Svečano otvorenje sajma održat će se u 21 sat, kada će biti proglašeni pobjednici natjecanja za najljepšu St. Petrus platu. U večernjem programu nastupit će supetarske mažoretkinje, nakon čega slijedi koncert Etaloni banda.

Subota donosi stare običaje i gotovo zaboravljene vještine

Subotnji program započinje u 10 sati u Sportskom centru predstavljanjem tradicionalne istarske pučke igre pljočkanje.

Nekada su ovu igru igrali pastiri i težaci tijekom odmora na pašnjacima i poljima, a danas je zahvaljujući zaljubljenicima u tradiciju ponovno upoznaju nove generacije. Igra će biti predstavljena i partnerima projekta AltRoute kao primjer očuvanja nematerijalne kulturne baštine koja može postati dio suvremene turističke ponude.

Večernji program počinje u 19 sati predstavljanjem više od stotinu godina stare makinjače, tradicionalnog stroja za vršidbu pšenice koji je vlastitim trudom restaurirao i ponovno stavio u funkciju Viktor Prenc. Posjetitelji će moći saznati kako se nekada obrađivala pšenica i koliko je rada bilo potrebno da bi se dobilo dragocjeno zrno od kojeg je nastajao kruh.

Radionica izrade tradicionalne istarske tjestenine održat će se i drugoga dana sajma.

Svoje će znanje podijeliti i dvije vrijedne mještanke. Elena Lovrečić Zgrablić, autorica poznatog brenda Mića Kužinica, demonstrirat će pripremu tradicionalnih istarskih kroštula i podijeliti male tajne ove omiljene slastice. Ivana Dajčić, vlasnica obrta Pun c(a), pokazat će kako nastaje domaći kruh od prirodnog kvasca – od pripreme tijesta do pečenja.

Jedna od najvećih atrakcija bit će i ljetno izdanje Prvenstva u nadijevanju kobasica na beku. "Beka" je tradicionalni način ručnog punjenja istarskih kobasica uz pomoć posebno pripremljene vrbove grančice. Prije pojave suvremenih strojeva upravo se na taj način izrađivala većina domaćih kobasica. Posjetitelji će imati priliku vidjeti kako se nekada radilo te se okušati u ovoj zahtjevnoj, ali zanimljivoj vještini.

Za glazbeni dio programa pobrinut će se Etaloni i Mommentum band, dok će bogata ponuda domaćih proizvoda biti dostupna tijekom cijele večeri.

Tijekom oba dana posjetitelji će moći uživati u bogatoj gastro ponudi restorana Tinjanski Vijulin, degustacijama domaćih kobasica i ostalih suhomesnatih proizvoda te vina, dječjem zabavnom parku, igrama i nagradama za sve generacije.

Ovogodišnji Ljetni noćni sajam organizira se u sklopu projekta AltRoute – Alternative Tourism Paths, koji se provodi kroz Program prekogranične suradnje Interreg Italija – Hrvatska 2021. – 2027.

Vodeći partner projekta je Općina Sveti Petar u Šumi, a uz nju sudjeluju talijanski partneri CIVIFORM i Općina San Leonardo te hrvatski partner Turistička zajednica Jasenice.

Ljetni noćni sajam 'S klobasicom u EU' ovog vikenda u Svetom Petru u Šumi

Kategorija: ISTRAAžurirano: Srijeda, 15 Srpanj 2026 10:59

Objavljeno: Srijeda, 15 Srpanj 2026 10:59

Ukupna vrijednost projekta iznosi 311.634 eura, od čega je 80 posto sredstava sufinancirano iz Europskog fonda za regionalni razvoj (EFRR).

Cilj projekta je razvoj novih održivih turističkih ruta koje povezuju lokalnu gastronomiju, tradiciju, običaje i prirodnu baštinu, uz aktivno uključivanje lokalnih proizvođača, obrtnika i zajednice. Ljetni noćni sajam jedan je od primjera kako se tradicija može očuvati i istodobno pretvoriti u jedinstven turistički doživljaj.

Svi ljubitelji domaće hrane, tradicije i dobre zabave pozvani su 17. i 18. srpnja u Sveti Petar u Šumi, gdje ih očekuju najbolji okusi istarske i slavonske kobasice, domaći proizvođači i bogata gastronomska baština Istre. (iPress)



Ljetni noćni sajam 'S klobasicom u EU' ovog vikenda u Svetom Petru u Šumi

Kategorija: ISTRAAžurirano: Srijeda, 15 Srpanj 2026 10:59

Objavljeno: Srijeda, 15 Srpanj 2026 10:59

LJETNI NOĆNI SAJAM
S KLOBASICOM U EU

17. i 18. srpnja 2026.
SV. PETAR U ŠUMI
Hrvatska kuća od kobasica

PROGRAM SAJMA

PETAK, 17. SRPNJA 2026.

18:00 Otvorenje Ljetnog noćnog sajma S klobasicom u EU

19:00 Radionica senzornog ocjenjivanja intenzivne kobasice i kosnice u Kući od kobasica

19:30 Početak radionica pripreme tradicionalnih jela – ispred Kuće od kobasica
Radionica i prezentacija izrade tradicionalne intenzivne tjestenine

20:00 St. Petrus plata awardi (na platou Kuće od kobasica)
Natjecanje u izradi najbolje plate

20:50 Nastup supertarskih mažoretkinja

21:00 Svečano otvorenje sajma
Folklorno društvo Pazin – prezentacija tradicionalnog istarskog plesa i zvijke
Najava poljedoltske izborna najbolje plate

21:30 Završni i glazbeni program:
• Etaloni bend
• Gastro ponuda by Tinjanski Vijulin
• Degustacija tradicionalnih suhomesnatih proizvoda i vina
♥ Završni park za djecu ♥ Nagradne igre za djecu i odrasle

02:00 Zatvaranje programa

SUBOTA, 18. SRPNJA 2026.

DNEVNI PROGRAM:

10:00 Turnir u pijelkanju
Prezentacija tradicionalne pučke igre i natjecanje
Lokacija: Sportski centar

12:00 Tradicionalni supertarski brunch – prezentacija tradicionalnih jela
partnerima projekta

VEČERNJI PROGRAM:

19:00 Prezentacija supertarske makinjača po starinski – ispred Kuće od kobasica

19:30 Početak radionica pripreme tradicionalnih jela – ispred Kuće od kobasica
• Radionica i prezentacija izrade istarskih krečula uz prezentaciju zero waste principa
• Radionica i prezentacija pripreme tradicionalnog kruha u kiselom tijestu
• Radionica i prezentacija izrade tradicionalne intenzivne tjestenine

20:30 Ljetna prosveta u radovanju kobasica na balku
ZAVRŠNI I GLAZBENI PROGRAM:
• Etaloni i Momentum bend
• Gastro ponuda by Tinjanski Vijulin
• Degustacija tradicionalnih suhomesnatih proizvoda i vina
♥ Završni park za djecu ♥ Nagradne igre za djecu i odrasle

02:00 Zatvaranje programa

Dobro, kušaj, naučijaj i uživaj! VB

