



ŠIBENSKI ZAVAJON



Turističko–ugostiteljska škola na dar svome gradu

- ▶ Vratiti zaboravljena tradicijska jela, a prvi korak je Šibenski zavajon.
- ▶ Na zavajonu su se odgojile generacije starih Šibenčana.
- ▶ Delicija koja je bila i desert i marena i lijek za dušu i tilo.
- ▶ Treba ga oteti od zaborava i promovirati ga kao novi proizvod – brend.
- ▶ Obogatiti ga novim okusima.
- ▶ Uključiti ga u gastronomsku ponudu.

Cilj projekta

- ▶ Spasiti od zaborava deliciju koju su stari Šibenčanki često konzumirali, te je tako uvrstiti na popis specifičnosti Šibenika.

Povijest zavajona

- ▶ Talijanski desert zabaglione
- ▶ Pretpostavlja se da potječe iz Mletačke Republike
- ▶ Odatle se proširio i na našu stranu Jadrana
- ▶ U originalnom receptu, uz žumanca i cukar, najčešće se koristi vino Marsala.
- ▶ Tradicionalno se servirao sa smokvama.
- ▶ Popularan je u Venecueli, Argentini i Urugvaju gdje se pripremao za vrijeme Božića.

Šibenski zavajon

- ▶ Pripremao se u bogatim i težačkim kućama
- ▶ Nudio se kao okrijepa roditeljima, umornim težacima, putnicima nakon puta, pjevačima za štimanje grla, zdravima i bolesnima.
- ▶ Nutricionistička vrijednost obiluje kalorijama koje brzo dižu organizam
- ▶ Šibenski način pripremanja je najčešće bio sa maraštinom i prošekom.

Prezentiranje zavajona

- ▶ Nastup na trgu pored katedrale za vrijeme Srednjovjekovnog sajma .
- ▶ Učenici- glumci u nošnjama i drugim odorama kakve su se nekad nosile izvode skečeve gdje se u životnoj situaciji dolazi do priče o zavajonu i njegovoj ulozi.

Ribarska obitelj

- ▶ Nakon cijelog dana provedenog na moru loveći ribu, umoran ribar dolazi kući.
- ▶ Za okrijepu žena priprema zavajon s dodatkom maraštine.
- ▶ Pridružuju se i unuci.
- ▶ Unucima se za okrijepu daje zavajon s malo mlika.



Težačka obitelj

- ▶ Cijeli dan u polju , težak umoran dolazi kući
- ▶ Priprema se zavajon za okrijepu s dodatkom prošeka



Gospodska obitelj

- ▶ Nakon poroda , roditelja za okrijepu konzumira zavajon s prošekom.



Gospodin

- ▶ Gospodin dolazi u Šibensku konobu.
- ▶ Stigao je s dalekog putovanja
- ▶ Naručuje zavajon da ga okrijepi.



Uloga kuhara i konobara

- ▶ Kuhari učenici pripremaju zavajon
- ▶ Konobari nude konzumaciju okupljenim građanima i turistima



- ▶ Tijekom konzumacije ,
hostese- učenice
predstavljaju recepturu
zavajona



Receptura

- ▶ 1 žumance
- ▶ 1 žlica cukara
- ▶ 1 žlica proška (mlijeka ili kafe)
- ▶ malo kanele ako volite
- ▶ po želji klinčić i korica limuna ili naranče
- ▶ Priprema:
- ▶ Batiti žumance i cukar toliko dugo dok se cukar ne rastopi
- ▶ Pomalo miješajući dodavati prošek i začine i snijeg od bjelanca.

- ▶ Ideju vidimo u malim ugostiteljskim objektima koji bi zavajon uvrstili u svoju ponudu.



- ▶ Povezali smo se Turističkom zajednicom
- ▶ Udrugom obrtnika
- ▶ HNK
- ▶ Dječjim vrtićem



- ▶ Svjesni smo da je naša ideja, ma koliko zanimljiva i dragocjena bila, samo detalj, sitnica u općoj turističkoj gastronomskoj ponudi Šibenika.
- ▶ Ali ne smijemo zaboraviti:
- ▶ **SITNICE ČINE SAVRŠENSTVO A SAVRŠENSTVO NIJE SITNICA.**

Turističko ugoditeljska škola

