

G O D I N A   Z A   G O D I N O M

1 Samoborska salamijada održana je 8. travnja 1989. godine u Samoborskem vidikovcu, kako se tada zvao poznati lokal kojeg Samoborci i danas zovu Vila Tonšetić. Formulacija na pozivnicama nešto se razlikovala od naziva priredbe i na njima su zainteresirani bili pozvani na "SALAMA FEST 1989", ali ta početna zbrka nikome nije posebno zasmetala. Oko organizacije se posebno, osim entuzijasta - proizvođača salama, angažiralo i tadašnje Turističko društvo Samobor i njegovi čelnici Vlado Burić i Ivan Dubić Cobra.

Stručni žiri, koji je predvodio Josip Vrbanić, ocjenio je 76 uzoraka salama iz kućne radinosti, a najboljim proizvođačima, sa po 58 osvojenih bodova i dobitnicima Zlatne šajbe proglašeni su Ivica Dubić, Antun Gunčić i Jože Strgar iz Brežica.

Zlatno odličje zaslužilo je ukupno 37 uzoraka, 21 salama je dobila srebrnu diplomu, a 15 njih brončanu.

Pozivamo Vas  
da prisustvujete prvom  
SALAMA FESTU SAMOBOR '89  
u subotu 8. travnja 1989. godine s početkom u 17.00 sati  
u »Samoborskem vidikovcu«, ulica Vladimira Kirina 12.  
  
Na priredbi će biti uručene nagrade i priznanja sudionicima »Salama festa«.

Pozivnica za SALAMA FEST SAMOBOR 1989



Predsjednik Komisije za ocjenjivanje salama Josip Vrbanić Jopa predaje priznanja dobitnicima



**Samoborska salamijada**

Velikom feštom u »Samoborskem vidikovcu u subotu je završeno natjecanje u umjetnosti spravljanja salama. Zanimanje je i same organizatore i pokrovitelja Turističko društvo Samobor. Pred komisiju koja je ocjenjivala kvalitetu salama prispielo je čak 76 uzoraka. Nakon pomognog žiriranja ocijenjeno je zlatnim odličjem 37 salama, 21 je dobila srebro i 15 ih se okitilo brončanim priznanjem. Za one najuspješnji pripremljeni su dodeljivani nagradi. Već održiv i zanimanje koje još izazvale ta priredba garant su da će slijedeće godine Samoborska salamijada biti još bolje i zanimljivije organizirana.(i) Snimio M. Juhant

Večernji list je zabilježio: "Velikom feštom u Samoborskem vidikovcu u subotu je završeno natjecanje u umjetnosti spravljanja salama. Zanimanje za tu kulinarsku manifestaciju iznenadilo je i same organizatore..."

**Kak se na Stražniku popilo...**

Za one koji se ne sjećaju, u vrijeme organiziranja prve "službene" Salamijade, na Stražniku, voditelji Samoborskog vidikovca bili su Zlatko Veselić, Danijel Gaberc i Franjo Ferjanić. Ta prva Salamijada koja je izašla iz samoborskih kleti i u punom se sjaju predstavila javnosti, ostala je svima u nezaboravnom sjećanju. Bila je topla proljetna večer, a ozračje se u sali ugrijalo do usijanja. Ocjenjivačka je komisija radila javno, što je rezultiralo spektakularnim nadvikivanjem i navijanjem. Bilo je tu svega, od "protežiranja" svojih, do svađa članova s nezadovoljnim vlasnicima. No, sve je ipak završilo u prijateljskom tonu, skupljena su nova iskustva za godine koje dolaze, a tu večer mnogi pamte i kao noć kad se "popilo k'o nikad".



Milinko Perković, Danijel Gaberc i Zlatko Veselić

**Ivica Dubić, jedan od pobjednika 1. Salamijade: Mogao sam biti sam na vrhu!**  
*"Nikad prije se to nije organiziralo i mi smo zbijala iz čiste znatiželje, da vidimo kak bu prošla naša salama među drugima, odnesli salamu na ocjenjivanje. U to vrijeme sam radio u jednom restoranu u Zagrebu, a supruga u Lavici, i uzeo sam si slobodnog vremena da odem u Samoborski vidikovac, jer tamo se ocjenjivalo, da vidim kako se to odvija. Taman sam stigao na proglašenje pobjednika pa sam otisao i po suprugu. Kako su čitali rezultate, a čitali su "od kraja" prema najboljima i već su dosta toga pročitali, mislio sam da moje salame tu ni nema. Ispalo je da je moja salama osvojila najviše bodova, uz još dvije salame. Kasnije sam saznao da bi moja salama bila sama na vrhu da sam ju stavio u prirodno crijevo. Tada smo stavljali umjetno crijevo, jer su salame tako ljepše izgledale, makar sam doma imao i prirodno crijevo. Drugi dan smo Josip Vrbanić i ja išli na televiziju s tim salamama, u Zagrebačku panoramu. Na televiziju sam nosio i drugu salamu, onu s prirodnim crijevom, a on mi je, onako usput, rekao da sam s njom mogao sam biti na vrhu i pobijediti..."*



Prva Zlatna šajba, dodijeljena Ivici Dubiću

**2.**

Samoborska salamijada održana je 1990. godine u Hotelu Lavica, a na njoj se već pojavilo 110 uznaka domaćih salama.

Nagrađena su 93 uzorka. 24 su dobila zlatno, 29 srebrno, a 40 brončano priznanje.

Tada je predsjednik komisije za ocjenjivanje Josip Vrbanić istaknuo vidljiv napredak u kvaliteti i broju salama.

- Drugo leto još bu bolje. Ni to niš čudno. Ljudi su videli da se ne isplati mučkati, ako hoćeš imati nekaj kvalitetno i dobro - rekao je tom prilikom Jopa, kako ga zovu pajdaši.

Iako je tada moglo djelovati pretenciozno, pokazalo se da se s pravom govorilo o začetku tradicije organiziranja ovakvih manifestacija.

No, te je godine bilo i pokušaja podvale. Ivo Lajtman, novinar Večernjeg lista, član ocjenjivačke komisije i "glavni degustator", istaknuo je da se među "domaćim" salamama našlo i onih kupljenih u Mađarskoj. Pokušaj obmane je otkriven i u budućnosti više nije bilo takvih pokušaja.

**Samoborska salamijada**  
*Pozivaju se svi proizvođači salama kao i ostali građani da dođu na besplatnu degustaciju u subotu*

**7. 4. 1990. u 16 sati**

**U HOTEL „LAVICA“**

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

**3.** Samoborska salamijada održana je 5. travnja 1991. godine u Hotelu Šmidhen.

Pristigla 83 uzorka prvo su pregleđana u Veterinarskoj stanici, a potom ih je pteročlana stručna komisija i ocjenila.

Komisija je, kao što je vremenom postalo uobičajeno, ocjenjivala vanjski izgled, prerez, miris i okus salama.

Čak je 20 uzoraka dobilo maksimalni broj (60) bodova i zlatnu diplomu.

Najviše je nagrada dobio Ivan Kupres iz Cerja, inače mesar Imesa, koji je prijavio 6 salama. Dobio je 1 zlatnu, 4 srebrne i 1 brončanu šajbu.

Zanimljivost ove manifestacije je da su se Samoborcima, uz već "udomaćene" Slovence, pri-družili i "meštri od salama" iz Jastrebarskog, Virovitice i Požege.



Večernji list je 1991. godine pisao: "Na Salamjadi se već natječu pravi sportaši!"



Pteročlanoj komisiji teško je bilo odlučiti koja je salama bolja.  
(Večernji list)



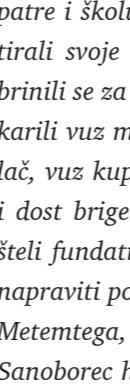
Najava Salamijade i poziv meštrima u Samoborskom listu



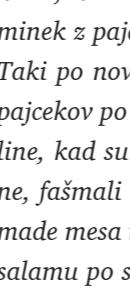
I lokalni tisk (Samoborski list) pratio je organizaciju 3. Samoborske salamijade

**4.** Samoborska salamijada održana je 4. travnja 1992., ponovno u Hotelu Šmidhen.

Raspoloženje je opet bilo izvrsno, salame još bolje nego lani, a više o ozračju koje je te godine vladalo na Salamjadi govorи prigodan letak.



Večernji list najavio je i soliste koji će zabavljati goste: Ivana Banfić i Petra Rogana



**Sanobor doživljava imenitno veselje**

Lepi naš stari i dragi Sanobor doživljava imenitno veselje: navršilo se je punih sedamstot i pedeset let,

kak je pokojni Bela Četrti dal purgarom kožnatoto pismo po kojem je Sanobor postal slobodno i poveljeno trgovische na čelu ze svojem magistratušum! Od onda Sanoborci su gizdavo živeli pod kapum svojega magistratuša, imali su svoju faru, patre i školu, pošteno se bavili z gospodarstvum,

tirali svoje meštrije, obdelavalii ledine i grunte, brinili se za svoja trsja, ženili se i vu fašniku maškarili vuž muzikaše, vuž pečene kokoši, tenki kolač, vuž kupicu vinčeka ili bermeta. No, imali su i dost brige z gospodum Starega grada, koji su šteli fundati općinu z magistratum i z purgarov napraviti poslušne kmete...

Metemtega, vuž kojne, blago i kokoši, skoro saki Sanoborec hranil je vu kocu bar dva pajceka, nihove šujnke, okraće i češnovke sušil je na najži vu dimu, da bi za svetke vuž kupicu vinčeka i spomek z pajdaši pozabil na teške brige i nevole...

Taki po novem letu po Sanoboru se čulo cvilejne pajcekov po dvorišćima Sanoborcev: počele su koline, kad su Sanoborcici vadili s kocov te lepe živine, fašmali ih, trančirili, zebirali najvrednije komade mesa i delali salame. Saki je gospodar delal salamu po svojem receptušu, drhtal je nad sakim

komačkom slanine, točno je meril kuliko soli, kuliko papra, špeka ili mesa zmešanega z veprovitnum, srnetinum, govedinum, sakojačkemi gvirci kak bi ta negva salama bila ščim bole nakinčena i vrednija po žmahu, po farbi, izgledu i ukusu.

Naši meštri su pred pet let zezvali pajdaško spravišče "SALAMIJADU", vuz pomoč negdašnega Tu-

rističkog društva i vuz stručnu pomoč veterinarov i mesarov. Tu se sako leto odaziva čez stotinu salamarov i najboljni, koje zebere stroga komisi-

ja, dobivaju zlatne, srebrne i brončane diplome s kojima se jako dičiju i špinčiju. To je se jako hasnovito, jer razvija želju i trud za čim bolšom salamom, makar to nije za prodaju, neg samo za pajdaše i njihova spravišča.

Ovo leto javilo se stotinu pajdašov, a i gostov iz Kostajnive, Krške, Breščih, Jaske, Zaprešića i Zagorja, a letos, uz pokroviteljstvo Jurjevske Bratovštine, Turističke zajednice, muzikašov, "One for two International" i Kluba prijatelov dobre kaplice.

Vu Hotelu Šmidhen, 4. aprila 1992.

**5.** Samoborska salamijada održana je 3. travnja 1993. godine u Hotelu Šmidhen.

Glavni pokrovitelj te Salamijade bio je Hotel Babylon i njegov tadašnji vlasnik Tomislav Horvatinčić, koji je izrazio žaljenje što Samobor nema veću dvoranu koja bi ugostila sve željne druženja uz salame i dobru kapljicu. Te su godine za natjecanje prijavljene 152 salame. Vrhunsku kvalitetu pokazale su njih 74, a maksimalan broj bodova (60) zaslužilo je 11 salama.

Konačni pobjednik izvlačen je "iz šešira", i to je bila Barbara Brković iz Orešja. Primajući nagradu, izjavila je da se prvi put svojom salamom natjecala na Samoborskoj salamjadi, dodavši povijesnu rečenicu:

*"Ja sam svojim pajcekima priovedala dok sam ih hranila. Onda je došel mesar Šime, koji ih je zakljal, pa sam ja napravila najbolju kobasu! Naravno da to ima veze! Pajceki nisu nervozni kad se s njima prioveda, pa su i salame bolše!"*

*"Ja sam svojim pajcekima priovedala dok sam ih hranila. Onda je došel mesar Šime, koji ih je zakljal, pa sam ja podela napravila najbolju kobasu! Naravno da to ima veze! Pajceki nisu nervozni kad se s njima prioveda, pa su i salame bolše!"*



Plakat 5. Samoborske salamijade



U Večernjem listu istaknut je utjecaj psihičkog stanja pajcka na kvalitetu salama

**6.** Samoborska salamijada 1994. godine zadala je šesteroclanoj ocjenjivačkoj komisiji nemale probleme. Naime, prijavljeno je do tada rekordnih 209 uzoraka domaće salame.

Tom je prilikom predsjednik organizacijskog odbora Nikica Župančić jasno izrazio stav organizatora.

- Svaki proizvođač ima svoju tajnu, ali nije prihvatljivo da kod samoborske salame ima paprike. To donosi "grde negativne bodove"! Jer, samoborska salama, naime, "ne pozna" crvenu papriku!

Te je godine dodijeljeno 85 zlatnih, 48 srebrnih i 66 brončanih šajbi, a prva je nagrada ponovno bila izvučena "iz šešira". Dobio ju je Bistro Hrast, a vlasnik se sedam dana lijepo proveo na ljetovanju u Opatiji.



Zagrebački župan Ivica Gaži prima Samoborski gastro paket



**Gastro paket**  
1994. godine na Salamijadi je bio predstavljen Samoborski gastro paket. Koncipirao ga je Milinko Perković, a izradu prvih 10 kutija punih samoborskih specijaliteta sponzorirao je samoborski stolar Ivo Roščak.



Kao pokrovitelj 6. Salamijade istaknut je Maba-com, jedan od najdugovječnijih partnera priredbe



**Gastro paket**  
1994. godine na Salamijadi je bio predstavljen Samoborski gastro paket. Koncipirao ga je Milinko Perković, a izradu prvih 10 kutija punih samoborskih specijaliteta sponzorirao je samoborski stolar Ivo Roščak.

**7** Samoborska salamijada (?)  
Ovdje, u ovom povjesnom pregledu i kronološkom nizanju Salamijada, dolazimo do godine 1995. i do točke sporenja organizatora oko njihovog broja. Naime, plakati koji su najavljivali Salamijade nisu tih godina uz ime priredbe nosili i njen redni broj, već samo godinu održavanja. Primjerice, "Samoborska salamijada 1995". No, u tisku, koji je redovito izvješćivao sa Salamijadama, uvijek se pojavljivao i njen redni broj. Tako je u Samoborskem listu iz 1994. godine bilo napisano da se radi o 6. Samoborskoj salamjadi, a u istim novinama, iz 1995. godine, već je u nadnaslovu istaknuto: "Osma salamijada", iako je, sada je to jasno, to trebala biti sedma po redu! Može se sve to pripisati i ratnim godinama i pomućenom ozračju u kojem su se Salamijade održavale, a organizatori su se sigurno nosili s važnijim problemima, dok su brojanje prepustili novinarima.

No, jednom učinjena greška više nije ispravljana. Salamijade su slijedile jedna za drugom, a posljednje četiri prati i katalog s uredno otisnutim rednim brojem Salamijade, naravno uvijek s jednom Salamijadom "viška".

Ipak, ima u svemu tome i neke pravde.

Jer, pripremajući se sa svojim salamama za "izlazak u javnost", entuzijasti, koji su cijelu priču pokrenuli, godinu su dana prije 1. "službenе" Salamijade, one u Vili Tonšetić, organizirali "nultu", pokusnu i probnu Salamijadu u hisu Župančićevih. Oko nje su se već dijelila zaduženja, "brusila" pravila, "krojio" program za "javni nastup", planirale financije... Dakle, računajući tu "pionirsku" Salamijadu, slobodno možemo reći da je Samoborska salamijada održana 1995. godine bila 8. po redu.

**8** Samoborska salamijada održana je 1. travnja 1995. u velikom šatoru na Trgu kralja Tomislava. Bio je to jasan znak da je Salamijada prerasla prвobitno zamišljene okvire i da je postala značajna gastronomsko - turistička priredba. Ocenjivački sud i te je godine obavio zahtjevan posao, budući da je bilo prijavljeno 270 uzoraka salama. Organizaciju su i ove godine potpisali Bratovština sv. Jurja i Turistička zajednica Grada Samobora, pokrovitelji su bili Ministarstvo poljoprivrede, Zagrebačka županija i Poglavarstvo Grada Samobora te Večernji list i Maba.com. Valja zabilježiti da ocjenjivačku komisiju ovaj puta nije bilo lako zadovoljiti. Niti jedan uzorak nije dostigao maksimalnih 60 bodova. 13 salama dobilo je najviše - 59 bodova, a njih četiri proizveo je Josip Hrgar.



Pripreme za 8. Salamijadu: Ante Pilić i Oliver Mlakar

### Čast je zadnji bit!

Te su godine proizvođači kući otišli s nepotpisanim diplomama. Što se zapravo dogodilo?

Svjedoci tvrde da se potpisnici, a bili su to predsjednik ocjenjivačke komisije, predsjednik Bratovštine svetog Jurja i predsjednik Organizacionog odbora Samoborske salamijade, nisu

mogli dogovoriti tko je najvažniji među njima i tko ima tu čast diplome potpisati - zadnji.

Kako se ni do početka dodjele nisu stigli dogovoriti, još i danas po zidovima vrijednih proizvođača salama vise diplome sa Samoborske salamijade 1995. godine - bez potpisa onih koji su nagrade dodijelili.

**Osma salamijada**

**POBJEDA U DEŽELU**

Riječ je, dakako, o prusini i ministar poljoprivrede Ivica Gaži, župan Zagrebačke županije Stjepan Vučinić i samoborski gradonačelnik A. D. Filipac. Da bi rasploženje ostalo na razini, pobiraju se tamburaški sastav "Stare staze" iz Bjelovara.

A evo kakvi su rezultati postignuti. Da ukus komisije ove godine nije bilo lako zadovoljiti, pokazuje podatak da nijedna od 270 salama nije ocijenjena maksimalnom ocjenom. 13 salama dobitilo je 59 bodova, od kojih su četiri bile djelopredstavnici Josipa Hrgara. Uz ih trinaest, 31 salama

Iako je središnja slavlje održano 1. travnja, važniji dio posla obavljen je dan ranije. Tada se, naime, okupila stručna, sedmeročlana komisija da bi ocijenila svaki od 270 uzorka prijavljenih salama. Priznat će, nimalo lak posao. Vrednovao se vanjski izgled salame, raspoređenosnost mišićnog i masnog tkiva, boja i okus. Maksimalan broj bodova iznosio je 60.

Nakon radnog petka, subota je bila dan za veselicu i dodjelu zlatnih, srebrnih i brončanih šajbi. Na samoborskem Trgu kralja Tomislava, pod velikim šatorom, nakon komisije salame su bile dostupne na degustiranje i ostalim gurmancima i značajnicima. Pod šatorom su, uz ine, bili ocijenjena s 58 ili 57 bodova, dobila je zlatnu šajbu. Srebrnih šajbi je bilo 111, a brončanih 95.

K. Vranković

U Samoborskim novinama posebno je istaknuto da je prva nagrada otišla u Sloveniju

## 9.

Samoborska salamijada iz 1996. godine dokazala je da ta priredba iz godine u godinu postaje sve veća, zanimljivija i, za najširi krug posjetitelja, privlačnija. U mnogo većem šatoru nego prethodne godine okupilo se više stotina gostiju i posjetitelja.

Ocenjivačka komisija procijenila je da je najbolje salame ovaj put napravila Marija Vitko iz Velike Jazbine.

U tisku je posebno naglašeno da su gosti imali priliku kušati specijalitete Samoborske pivnice, restorana Glineni golub i slastičarne U prolazu, a da je za dobro raspoloženje bio zadužen Đuka Čaić.



Prva nagrada na tomboli - skuter, završio je u nježnim djevojačkim rukama

## 10.

Samoborska salamijada održana je 6. travnja 1997. Salamijada ne samo da je prerasla u tradicionalnu manifestaciju, već su pripreme za njeno održavanje trajale tijekom cijele godine. U nju su se uključili svi relevantni čimbenici s područja Samobora.

Te je godine u pomoć organizatorima pristigla Srednja strukovna škola, čiji su učenici pomagali u dvorenju gostiju, a šatore i štandove postavili su ročnici iz Vojarne Taborec.

Po prvi je put Salamijada održana u dva dana. Prvog su se dana, u subotu, predstavili i bili proglašeni najbolji proizvođači salama - hobisti. Zabilježeno je da su te godine tri salame ocijenjene s maksimalnih 60 bodova, a proizveli su ih Ivica Košević iz Bizeka, kojem je pripala nagrada "iz šešira" - petodnevni boravak u Praagu, dok su Stjepan Šolčić iz Pavučnjaka i obitelj Vitko, iako jednakovrijedni, bili manje sreće.

U nedjelju su po prvi put svoje proizvode izložili veliki proizvođači suhomesnatih proizvoda: IMES, IDIS, Sutla Šenkovec, Mesna industrija Lijanović i PIK Vrbovec.



Vlasnik Maba-coma Đuka Car (desno) prima poklon u znak zahvalnosti za dugogodišnju suradnju od predsjednika Turističke zajednice Grada Samobora Nikole Zore - Čuke

# 11.

Samoborska salamijada iz 1998. godine označila je još jedan napredak u organizaciji, ali i kvaliteti i broju prijavljenih salama.

Šator na glavnom gradskom trgu opet je primio velik broj proizvođača - hobista, ali i gostiju, među kojima su bili viđeni brojni gradski i županijski politički uglednici i osobe iz javnog života.

No, u Organizacijskom odboru su nakon te Salamijade zaključili da Samoborska salamijada, na određeni način, "prerasta samu sebe" te je donesena odluka da se, na godinu, "vratи korijenima", u intimniji ambijent nekog od samoborskih hotela ili lokala.



Alojz Požgaj u pripremama za Salamijadu

### Dva i pol metra Vitkove salame

Najdužu salamu u povijesti samoborskih Salamijada napravio je Joža Vitko iz Jazbine, baš te, 1998. godine. Bila je dugačka 250 cm i bogato dekorirana, smještена u drvenu kutiju. U sjećanjima organizatora ostao je utisak da ovom malom podvigu tada nije posvećena dužna pažnja.

### Išli su ko avioni!

11. Salamijada ostala je upamćena i po jednom "vinskom ekscesu". Tada se degustiralo vino jednog od samoborskih vinara, nakon kojeg su se gosti masovno valjali po podu, a oni koji nisu, "ko avioni" su šarali među stolovima!

# 12.

Samoborska salamijada 1999. ponovo je održana u intimnjoj atmosferi Hotela Lavica.

Ocenjivačka komisija te je godine pregledala i kušala 134 uzorka, a ocenjivači su te godine, kako je zabilježeno i u tisku, pomalo odavali tajne spravljanja kvalitetne Samoborske salame, kao i kriterije za njihovo ocjenjivanje.

Naveden je primjer da je jedna salama diskvalificirana zbog "presušivanja". Kada su je kušali dva tjedna prije ocjenjivanja, smatrali su je jednim od favorita, ali za ta dva tjedna salama se presušila pa se pri rezanju mrvila, a to nije prihvatljivo za dobru salamu.

Važno je gdje se salama suši, jer ako je izložena izravnom "propuhu" neće biti dobra. Vjetar ju, prenijeli su mediji te godine riječi samoborskih majstora, treba samo "milovati".

Bilo je riječi i o špeku koji se dodaje osnovnoj mesnoj masi. Špek se mora rezati, a ne mljeti, pri rezanju mora biti hladan, ali u meso se dodaje zagrijan. Slovenac Jože Hotko iz Globokog je u svojevrsnom "pripretanju" pobijedio Jasnju Čižmešiju iz Kerestinca.

Tijekom natjecanja počelo se govoriti o standariziranju i zaštiti Samoborske salame kao izvornog proizvoda, po uzoru na slavonski kulen.



Marijan Černoš prima sponzorsku nagradu

**13.** Samoborska salamijada održana je 1. travnja 2000. u Hotelu Šmidhen. Samoborska salamijada te je godine i službeno proglašena međunarodnom. Internacionalizaciju je potvrdio slavodobitnik Andrej Kosmus iz Sevnice u Sloveniji. Nikica Župančić istaknuo je da ova manifestacija prije svega služi očuvanju tradicije i izvornosti običaja našeg kraja. Dodao je kako danas salame rade i oni koji ničim nisu vezani uz mesarski obrt, koji su tu vještina naslijedili od svojih preduvremenih roditelja, a sada već i svoje sinove i unuke.

Ocenjivačka komisija ovaj je put ocijenila vrijednost 134 uzorka salama. Ocjenjivački kriteriji bili su uobičajeno strogi pa je zbog upotrebe nedopuštenih aditiva diskvalificirano sedam uzoraka.

48 proizvođača zavrijedilo je zlatnu šajbu, 45 je dobilo srebrnu, a 55 brončanu šajbu.

Valja napomenuti da je Velika zlatna šajba i prvi osam zlatnih šajbi pripalo gostima iz susjedne Slovenije.



O 13. Salamijadi opširno su pisale Samoborske novine

**14.** Samoborska salamijada, održana 2001. godine u Hotelu Lavica, bila je još jedna u nizu uspješnih priredbi koju je pripremila već uhodana organizacijska ekipa iz Bratovštine svetog Jurja i Turištičke zajednice.

Bila su prijavljena 122 uzorka salama, a te su godine dodijeljene 42 zlatne, 39 srebrnih i 53 brončane šajbe.

### Odojak Wenu - vegetarijancu!

Na 14. Salamijadi sretne ruke bio je Damir Wen. Ovo "sretne" treba shvatiti samo uvjetno. Naime Damir, inače strastveni ribolovac u *big game fishingu*, uvjereni je vegetarijanac. Ovaj mu se puta "posrećilo" pa je na tomboli ulovio frisko - odojka! No, nije se previše ljutio. Naprto je odojka na leđa, a tko se njime osladio ostala je Damirova tajna.



Damir Wen kući je odnio odojka

# 15.

Samoborska salamijada održana je 7. travnja 2002. u Hotelu Lavica.

Kao organizator Salamijade po prvi se put pojavljuje novoosnovana Udruga Zlatna šajba, a dotadašnji organizatori, Bratovština sv. Jurja i Turistička zajednica pojavljuju se kao suorganizatori.

Te je godine pokrenut postupak za uspostavljanje Samoborske salame kao robne marke Zagrebačke županije, a po prvi su se puta sudionici natjecali u dvije kategorije - bili su podijeljeni na profesionalne proizvođače suhomesnatih proizvoda i hobiste.

Na Salamjadi se natjecalo 106 salama, od kojih su četiri diskvalificirane zbog neuklapanja u propisane norme, a po prvi su put bile podijeljene u dvije odvojene konkurencije - one izrađene od hobista i one koje su proizveli profesionalci. Hobisti su prijavili 96 salama, a profesionalci njih 12, pa je devetočlana Komisija za ocjenjivanje, na čelu s direktorom Veterinarske stanice Tomislavom Skendrovićem, imala uobičajeno težak zadatak.

Veliku zlatnu šajbu u kategoriji profesionalaca osvojio je IGO-MAT iz Otruševca, a među hobistima je najbolji bio Đuka Car iz Zagreba.

**UDRUGA ZLATNA ŠAJBA**

**SAMOBORSKA SALAMIJADA**

Poštovani,

Sa zadovoljstvom Vas obavještavamo da će se tradicionalna

**15. SAMOBORSKA SALAMIJADA**  
održati u Samoboru, dana 06. travnja 2002. u prostorima Hotela Lavice s početkom u 20 sati.

Kao višegodišnjeg sponzora, ove naše nadasve jedinstvene manifestacije u Hrvatskoj, slobodni smo Vam i ove godine ponuditi da se uključite, prema Vašim mogućnostima i želji, u suorganizaciju SAMOBORSKE SALAMIJADE. Zauvrat, mi kao organizator se obvezujemo da ćemo Vaš proizvod ili uslužu, koju ste kao sponzor dodijelili, upotrijebiti u cilju promicanja naše manifestacije i proizvodnje SAMOBORSKIH SALAMA. Vas kao sponzora ističemo preko medija koji prate ovu manifestaciju. Ukoliko imate posebnih zahtjeva ili želite i potreba za reklamom pozivamo Vas da nam se izravno obratite (tel. 336 58 77 ili 098-471 451)

Koristimo priliku i želimo Vas obavijestiti da je SAMOBORSKA SALAMIJADA kao manifestacija zaštićena u Hrvatskoj zavodu za intelektualno vlasništvo. SAMOBORSKA SALAMA je, kao proizvod, također zaštićena i od ove godine će se moći - kao prepoznatljiv proizvod - kupiti u trgovackoj mreži, za sada u ograničenim količinama.

Unaprijed Vam se zahvaljujemo na suradnji.

S osobitim štovanjem

Predsjednik  
UDRUGE ZLATNA ŠAJBA

Vladimir Trčak

TRG MATEJE HRVATSKE 1 - 10430 Samobor

# 16.

Samoborska salamijada održana je 22. ožujka 2003. u Hotelu Lavica.

Među profesionalcima, ponovno je bio najbolji IGO-MAT, čiji se proizvodi već deset godina pojavljuju na hrvatskom tržištu. Prema riječima Zdravka Runtasa, cijena Samoborske salame u dućanima je 109 kuna, a u 2002. godini proizveo je 10 tona ove delicije.

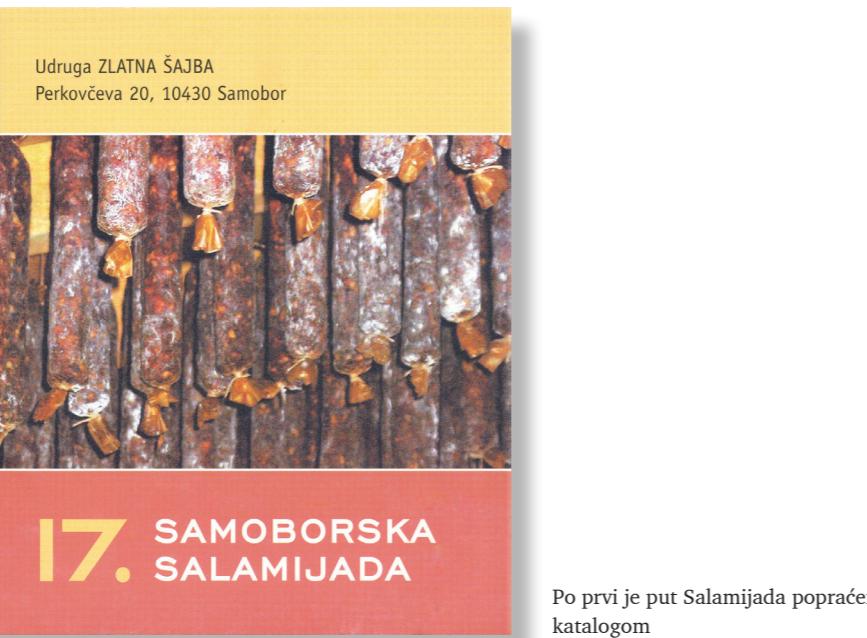
17

Samoborska salamijada, održana 25. ožujka 2004. godine, značila je novi organizacijski pomak u pripremi i provođenju u djelo Salamijade kao velike gastronomsko - turističke priredbe.

Uspostavljena je Samoborska salama kao robna marka Zagrebačke županije, a procesi njenog definiranja detaljno su, baš kao i ostala zbivanja oko Salamijade, opisani u prigodnom katalogu, koji je po prvi put popratio ovu priredbu.

Te su se godine prijavila čak 173 hobista i 8 registriranih proizvođača.

Među hobistima najuspješniji je bio Ivica Kupres iz Kladja, dok je Veliku zlatnu šajbu među registriranim proizvođačima ponovno dobio IGO-MAT Zdravka Runtasa.



Po prvi je put Salamijada popraćena prigodnim katalogom



Komisija za ocjenjivanje salama imala je težak zadatak, ali su ocjene bile pravične i u skladu s Pravilnikom o ocjenjivanju salama

#### Loše vrijeme krivo za slabiju kvalitetu

U najavi 17. Salamijade predsjednik ocjenjivačke komisije Dubravko Viduč naglasio je da su organizatori zadovoljni pristiglim salamama, ali je konstatirao kako su za njansu lošije od prošlogodišnjih. Napomenuo je da za to treba kriviti i lošije vremenske uvjete (toplo i vlažno vrijeme) koji su utjecali na kvalitetu salama.

18.

Samoborska salamijada održana je 10. travnja 2005. godine u velikom šatoru na Trgu kralja Tomislava, a po prvi ju je put najavio Samoborski proljetni sajam, priredba na kojoj su se predstavili samoborski proizvođači raznih gastronomskih delicija i tradicionalni obrti.

Najviše razloga za slavlje imao Miroslav Gorički, koji je osvojio Veliku zlatnu šajbu u kategoriji hobista. Njega je na proslavi zamjenio otac Miško, vidno zadovoljan uspjehom obiteljskog proizvoda. Ovogodišnja Velika zlatna šajba kruna je 15-godišnje tradicije u obitelji Gorički, a Miško Gorički zahvalio je na savjetima i svom rođaku Zdravku Runtasu, te članovima Bratovštine svetog Jurja i Udruge Zlatna šajba koji su organizirali ovogodišnju Salamijadu. U kategoriji hobista još je dodijeljeno 25 zlatnih šajbi, 104 srebrne i 20 brončanih.

U kategoriji registriranih proizvođača po četvrti put zaredom Veliku zlatnu šajbu osvojio je, prema očekivanju, Zdravko Runtas, vlasnik poduzeća IGO-MAT. U toj je kategoriji podijeljeno još 8 zlatnih i 7 srebrnih šajbi.

Salamijada je ove godine poprimila i međunarodni karakter budući da je ugostila uzvanike iz Slovenije, Mađarske i Italije.



18. Samoborska salamijada imala je i uvod - Samoborski proljetni sajam



Zdravko Runtas pojasnio je ministrici Vesni Škare Ožbolt značaj proglašenja Samoborske salame županijskom robnom markom



#### Daljnji probaj Samoborske salame

U najavi priredbe, na konferenciji za medije, potписан je ugovor poduzeća IGO-MAT i robne kuće ERA (kasnije Mercator, a danas Konzum), o prodaji Samoborske salame u njihovim trgovaćkim centrima.

## 19

Samoborska salamijada održana je 22. travnja 2006. u šatoru, na parkiralištu iza zgrade Hrvatskog doma. Uobičajeno hladan šatorski ambijent oplemenjen je prigodnim dekorativnim elementima, a prostorom je dominirao velik stol na kojem su bili izloženi uzorci salama pristiglih na ocjenjivanje. Plesne poticaje davali su dečki iz tamburaškog sastava Gumbelijum.

Tijekom priredbe naglašeno je da je Samoborska salamijada jedina priredba takve vrste u Hrvatskoj. Organizatori su istaknuli da ih Slovenci imaju čak 18, ali ni jedna nije tako velika kao ova samoborska.

Među hobistima te je godine pobijedio i Veliku zlatnu šajbu zasluzio Marijan Bernardić iz Donje Pušće.

Dodijeljeno je i 19 zlatnih šajbi, 48 srebrnih i 16 brončanih.

Među registriranim proizvođačima nikakvih novosti: opet je pobijedio IGO-MAT Zdravka Runtasa.

Nagrade su dodjeljivali gosti: dožupan Zagrebačke županije Josip Jambrač, samoborski gradonačelnik Antun Dubravko Filipc te predsjednik Udruge Zlatna šajba Dubravko Viduč, svaki u "svojim" kategorijama.



U velikom se šatoru na parkiralištu iza kina plesalo do zore



Ponosni organizatori Salamijade iz Udruge Zlatna šajba



Veliku Zlatnu šajbu dobio je Marijan Bernardić



FOTO ALBUM 2006



FOTO ALBUM 2006



# 20.

jubilarna Samoborska salamijada održana je 31. ožujka 2007. godine, u velikom šatoru na

Trgu kralja Tomislava.

Nagrade, tombola, pjesma i ples ponovno su se pokazali dobitnom kombinacijom, na veliko zadovoljstvo posjetitelja i natjecatelja.

Bila je to, po izjavama svih sudionika, organizatora i gostiju, najveća i najbolja Salamijada, a po prvi su put, umjesto već uobičajenog cateringa, prisutne pogostili i podvorili najbolji samoborski ugostitelji - njih 10 i jedan gost iz Slovenije.

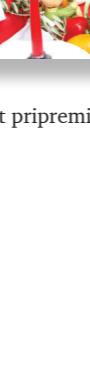
Prisutne su do ranih jutarnjih sati zabavljali Ćiro Gašparac i Stare staze, a prisutnost velikog broja uzvanika i osoba iz javnog života Samobora, Svetе Nedelje i Zagrebačke županije svjedočila je o velikom uspjehu priredbe.

Na ocjenjivanje su pristigle 183 salame u konkurenciji hobista, od kojih su 24 zaslужile zlatnu šajbu. Veliku zlatnu šajbu je po drugi put zaslужila obitelj Vitko iz Velike Jazbine.

Po šesti put Veliku zlatnu šajbu u kategoriji registriranih proizvođača dobio je IGO-MAT, a u međunarodnoj konkurenciji 17 salama pristiglih izvan Hrvatske najbolji je bio Dušan Burja iz Jesenica.



Plakat, ulaznice i tombola 20.  
Samoborske salamijade



Hranu su ovaj put pripremili vrhunski samoborski ugostitelji

## Po prvi put: Dan otvorenih vrata Zlatne šajbe

Dan nakon službene Salamijade priredba je imala i svoj nastavak - Dan otvorenih vrata Zlatne šajbe. U nedjelju, 1. travnja, šator na Trgu kralja Tomislava bio je otvoren svima koji su željeli degustirati salame iz konkurencije Salamijade, a bili su počašćeni i vinom samoborskih vinara.

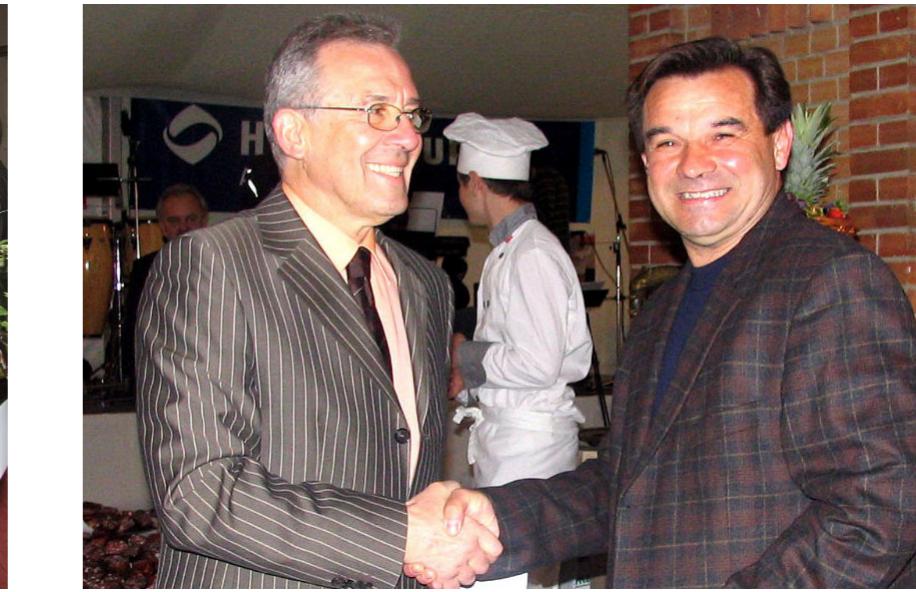


FOTO ALBUM 2007



FOTO ALBUM 2007



# 21.

je Salamijada održana 11. travnja 2008. godine, u šatoru na Trgu kralja Tomislava, a karakterizirala ju je velika gastronomска atrakcija: na 14 stolova spojenih u jedinstveni 58-metarski švedski stol, predstavili su se ponajbolji samoborski i ugostitelji iz cijele Hrvatske: Bistro Dvojka, Prvi kuhar Samobora, Restavracija Debeluh, Vila Nera iz Pule, Restoran Mirna, Plješovička klet iz Zagreba, Samoborska klet, Samoborski slapovi, Krčma Gabrek, Vilinske jame, Restoran Zeleni papar i Stari mlin iz Staroga Grada na Hvaru. Posebna komisija, koju je predvodio izbornik hrvatske kuharske reprezentacije Branko Ognjenović, procjenjivala je njihov nastup, a na njih je najbolji dojam ostavio restoran Gabrek 1929.

Ipak, najveća pozornost pripala je pobednicima 21. Samoborske salamijade po pojedinim kategorijama.

U kategoriji profesionalaca Veliku zlatnu šajbu osvojio je IGO-MAT iz Otruševca, licencirani proizvođač Samoborske salame.

U inozemnoj kategoriji najbolji je bio Karlo Rožman iz Brežica, dok je Veliku zlatnu šajbu u najbrojnijoj kategoriji hobista osvojio Ivan Vandekar iz Samobora.



Ivan Vandekar je dugogodišnje iskustvo u pripremanju salame "naplatio" Velikom zlatnom šajbom. - Uz kvalitetno meso i nešto začina u skladu s pravilima, treba paziti i na sušenje. Svoje salame sušio sam na Žumberku i obilazio ih gotovo svaki dan - rekao je slavodobitnik Vandekar.

Hranu za skoro 1000 gostiju pripremili su Bistro Dvojka, Prvi kuhar Samobora, Restavracija Debeluh, Vila Nera iz Pule, Restoran Mirna, Plješovička klet iz Zagreba, Samoborska klet, Samoborski slapovi, Krčma Gabrek, Vilinske jame, Restoran Zeleni papar i Stari mlin iz Staroga Grada na Hvaru



Kao i uvijek, dodjela zlatnih šajbi prošla je u vedrom ozračju



FOTO ALBUM 2008



FOTO ALBUM 2008



# 22.

izdanje Samoborske salamijade održano 3. travnja 2009. godine, ostalo je vjerno tradiciji i ponovno podiglo ljestvicu kvalitete: bila je još veća, bolja i raskošnija od prethodne.

Nakon dugo vremena Velika zlatna šajba u kategoriji hobista otišla je u ruke jedne dame, Anice Kirin iz Gradne. U kategoriji profesionalaca nije bilo promjene u odnosu na prošle godine, jer Zdravko Runtas i IGO-MAT zaslužili su Veliku zlatnu šajbu, baš kao i Aleš Burja iz Jesenica u međunarodnoj kategoriji.

Posjetitelji su, napunivši tanjure biranim delicijama samoborskih ugostitelja, bili oduševljeni ponudom koja se kretala od morskih specijaliteta, poput zubaca ili hlapa, do samoborskih delicija i žumberačke janjetine, a sve zaliveno izborom vina dvojca Sirovica - Župančić.

U feštu okusa uključio se i bend Kužiš stari moj, koji se pobrinuo za odgovarajuću zvučnu kulisu, a koja je brojne posjetitelje izmamila na plesni podij.

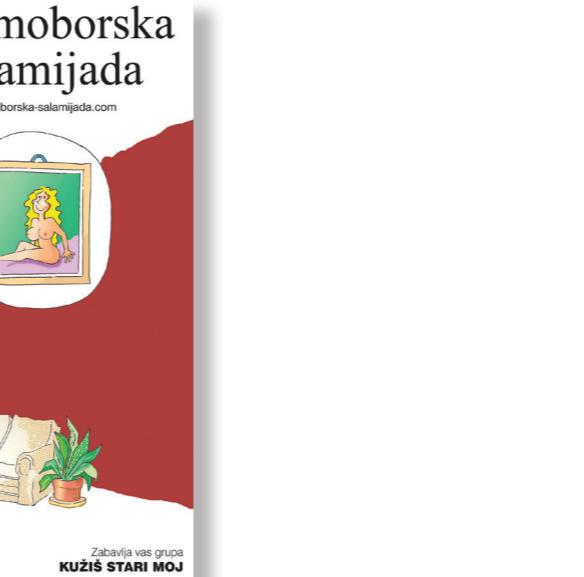
Najsretniji su imali priliku osvojiti i vrijedne nagrade u prigodnoj tomboli, a najveštiji u spravljanju salama zaslužili su svojih 5 minuta slave preuzimanjem nagrada na pozornici Salamijade.



Na Danima otvorenih vrata Zlatne šajbe svi su mogli probati pristigle salame i sami ocijeniti njihovu kvalitetu



Samoborski ugostitelji uokvirili su sliku Salamijade svojom ponudom, prezentirano na devet vrhunski popunjeneh stolova



Plakat 22. Samoborske salamijade



FOTO ALBUM 2009



# 23.

održana je u 26. ožujka 2010., pod velikim šatorom na središnjem samoborskom trgu. Organizatori iz Zlatne šajbe već su uoči samog početka poručivali kako neće uspjeti osigurati mesta svim zainteresiranim, obzirom da je broj višokih uzvanika i natjecatelja koji imaju pravo na ulaznice te ostalih gostiju daleko nadmašio predviđenih nešto više od 1000 mesta, koliko ih se moglo smjestiti pod šator.

Ipak, to ne znači da je zaboravljeno žarište priredbe i smisao njenog održavanja, jer u prvom planu su ipak bili zaljubljenici u Samoborsku salamu i majstori umijeća njenog pripremanja. U kategoriji hobista tako je ove godine zabilježeno 113 natjecatelja, od kojih je njih čak 22 zaslužilo Zlatnu šajbu, dok je najsjajnije priznanje, Velika zlatna šajba pripala mladoj Mihaeli Slamar.

U kategoriji profesionalaca nastavljena je dominacija Zdravka Runtasa, čiji je IGO-MAT zaredio još jednu Veliku zlatnu šajbu.

Posebno je iznenadio odaziv u kategoriji međunarodnih hobista, u kojoj se našlo čak 40 natjecatelja, većinom iz Slovenije, uz nekolicinu Mađara, a u kojoj je Velika zlatna šajba pripala Francu Štritofu.



## 15 i pol metara mesnog užitka

Uoči početka 23. Samoborske salamijade, vrijedna ekipa samoborskog IGO-MAT-a pobrinula se za veličanstvenu mesnu atrakciju, koja će dočekati sve okupljene u šatoru na Trgu kralja Tomislava. Naime, nakon prošlogodišnje 8-metarske Samoborske salame, iz otruševečkih pogona Zdravka Runtasa u grad se spustilo 15 i pol metarsko čudo!

Uz pomoć upregnutih ramena šestorice kršnih momaka, tim IGO-MAT-a je i ovaj puta iskazao zavidne koordinacijske sposobnosti, spretno pronijevši salamu samoborskim centrom. Ljudi koji su u obližnjim kafićima i slučajni prolaznici ostali su nemalo iznenađeni prizorom, a oni spretniji na jeziku počastili su nositelje salame i pokojim komentarom, šaljivo stavljajući "veličinu kobase" u prilično neprostojan kontekst.

## Sve se pojelo, sve se popilo...

Organizatori Salamijade dva su dana nakon manifestacije obradovali sve one koji nisu imali priliku ući na samu feštu. Tako je 28. ožujka održan Dan otvorenih vrata Zlatne šajbe, na kojem su salame s natjecanja narezane i ponuđene svim posjetiteljima koji su se tog dana našli pod velikim šatorom na Trgu kralja Tomislava. Dvjestotinjak salama nestajalo je većom brzinom nego što ih se stiglo narezati, a vinske i krušne donacije također su se trošile jednakom brzinom. Naime, sve ponuđeno na stolu Zlatne šajbe bilo je besplatno, a interes za samoborske delicije i ove je godine bio izuzetan. U pomoć "šajberima" ovom su prilikom uskočili i prijatelji iz Slovenije, salameri iz Sevnice i Jesenica, koji su također primili opsluživanja posjetitelja.



FOTO ALBUM 2010



FOTO ALBUM 2010



## 24.

Samoborska salamijada, održana 16. travnja 2011. godine, u velikom šatoru u bivšoj Vojarni Taborec, postavila je nove standarde i dokazala da najave, prije svega predsjednika "šajbera" Dubravka Viduča, o pozicioniranju kao regionalnog lidera nisu bile tek puste želje. Osim nikad većeg broja posjetitelja, uz već uobičajenu listu visokih uzvanika, pokazao je to i nikad brojniji kontigent gostiju iz drugih zemalja. U Samoboru su se tako u subotu, 16. travnja, okupili i zaljubljenici u salame iz Slovenije, Slovačke, Austrije, Mađarske i Srbije, uz domaće prijatelje iz Svetе Nedelje, Zaprešića, Jastrebarskog i Zagreba.

Središnji trenutak Salamijade bio je, po običaju, dodjela priznanja najboljima u tri konkurencije spravljača salama. Tako je Velika zlatna šajba u konkurenciji registriranih proizvođača ovaj put pripala Dr. Škobiću.

U međunarodnoj kategoriji najboljom je ocijenjena salama Staneta Krnca iz slovenske Sevnice, a u najtradicionalnijoj i najbrojnijoj kategoriji, kategoriji hobista, od 100 salama najviše bodova dobila je ona Dubravke Koletić.

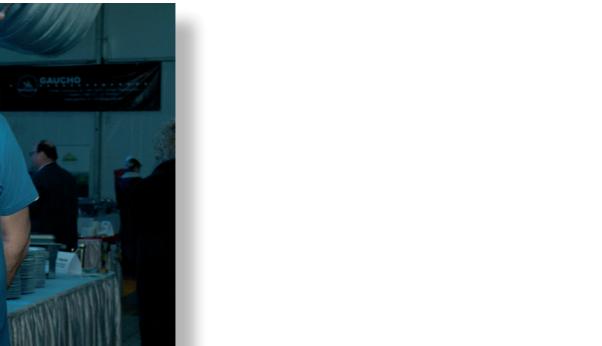
Za dobro raspoloženje pobrinuli su se bend Kužiš stari moj i Samoborka Đurđica Pleše Vujica.



Posebna je atrakcija bio mladi austrijski kuharski velemajstor Markus Tomasin, koji je svojim kreativnim pristupom salami, posebno cappuccinom od salame, izazivao nevjericu i oduševljenje prisutnih



IGO-MAT-u je 2011. godine izmakla Velika zlatna šajba, ali su se njegovi majstori, na čelu sa Zdravkom Runtasom, ipak pobrinuli za trenutak koji ostaje u sjećanju. U šator su opet unijeli salamu divovskih dimenzija.



Dubravka Koletić u društvu supruga Eduarda. Za vjerovati je da je i on zaslужan za Veliku zlatnu šajbu.



Plakat 24. Samoborske salamijade



FOTO ALBUM 2011



FOTO ALBUM 2011



# 25.

Samoborska salamijada priređena je 30. ožujka 2012. godine u šatoru na Trgu kralja Tomislava. Organizatori iz Zlatne šajbe te su se godine morali suočiti sa činjenicom da su postali "žrtve svojeg uspjeha", jer je interes za sudjelovanjem bio veći nego ikad. Brojni domaći i strani gosti i uglednici već su tjednima unaprijed rezervirali svoje stolove, željni uživanja ne samo u natjecanju u spravljanju salama, nego i u presjeku gastro ponude, koja je i ovaj puta nudila ponajbolje od Samobora i okolice.

Činjenica da je Salamijada održana pod pokroviteljstvom predsjednika Republike Hrvatske Ive Josipovića, koji je i osobno došao na manifestaciju, bila je dodatni kotačić u dizanju prestižnosti Salamijade.

U najprestižnijoj kategoriji hobista slavilo se u obitelji Kupres iz Kladja, obzirom da su prva dva mesta otisla upravo njima, sinu Filipu i majci Renati.

Velika zlatna šajba u kategoriji profesionalaca opet je, nakon jedne godine "suše", pripala otruševečkom IGO-MAT-u, koji je prije bio na nju "pretplaćen" a u konkurenciji "inozemnih" salama najbolje je ocjene dobila salama Milana Daničića iz slovenskog Kompolja.



Prijatelji iz Društva salamerjev Sevnica čestitali su kolegama iz Samobora na jubilarnoj 25. Samoborskoj salamijadi. Samoborci su se i ovom prilikom prisjetili dana kad su im baš sevnički salameri bili uzor i podrška pri uspostavljanju samoborske, ali i hrvatske tradicije priređivanja salamijada.



FOTO ALBUM 2012



FOTO ALBUM 2012



## GODINA ZA GODINOM

## 26.

je Salamijada održana 19. travnja 2013. godine, u velikom šatoru na glavnem samoborskom trgu.

Rijetko se događa da pobednik obrani titulu najboljeg odmah sljedeće godine, a upravo se to dogodilo obitelji Kupres iz Kladja. 2012. je titulu za najbolju salamu ponijela Renata Kupres, a ove se Velikom zlatnom šajbom može pohvaliti sin Filip. No, sve to nadgleda otac Ivica, koji je otkrio da je i drugi sin Matija bio visoko plasiran. - Ove su titule plod dugogodišnjeg rada i zalaganja, jer se već godinama stalno prati literatura, ali i kako i što rade drugi, a na kraju odabiru najbolje metode i namirnice za vlastitu salamu. Pozorno se prati sve što se događa kada se kreće u izradu salama; od mesa i sastojaka koji idu unutra, do same pripreme, kratkog dimljenja pa sazrijevanja na odgovarajućoj temperaturi - otkriva Ivica Kupres.

Titula im je ove godine i slađa, jer se spojila kategorija hobista i proizvođača, a uvedena je kategorija posebnih proizvoda u kojoj se natječu proizvođači iz inozemstva (pobjednik Ivan Kovacić) te kategorija za sve ostale suhomesnate proizvode (Veliku zlatnu šajbu osvojio je Mišo Hepp).



Dvije su godine zaredom Velike zlatne šajbe odlazile u Kladje, obitelji Kupres



Da uz uspjeh u poduzetništvu ide i pripremanje vrhunskih salama dokazuje primjer Željka Kodrića, koji je stalni natjecatelj na Salamjadi, a ni nagrade ga nisu mimošle



Samoborska salamijada osigurala si je ugled i dobro pozicioniranje kao gastro - turistička manifestacija, a dokaz tome su brojni gosti koji iz godine u godinu dolaze u Samobor. Redoviti je posjetitelj bio i predsjednik Ivo Josipović, s kojim se rado slikala ekipa koja je radila na Danu otvorenih vrata Zlatne šajbe.



Plakat 26. Samoborske salamijade



FOTO ALBUM 2013



## 27

Salamijada po prvi je put održana u novoj sportskoj dvorani, 12. travnja 2014. godine.

Veći i ugodniji prostor, ali i novine u kategorizaciji obilježile su ovo izdanje Samoborske salamijade.

Novine se odnose na uvođenje natjecateljske kategorije Domaći uzgajivači svinja. Time su organizatori iz Udruge Zlatna šajba željeli istaknuti one koji dokazano imaju vlastiti uzgoj svinja, hraneći ih na prirođan način, u okružju prilagođenom suvremenim ekološkim standardima, a mahom se radi o vlasnicima obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.

Prvi pobjednik i dobitnik Velike zlatne šajbe u kategoriji Domaći uzgajivači svinja bio je Josip Belak, koji je istaknuo dugu tradiciju izrade salama u svojoj obitelji, koju su njegovali djedovi i baki, a tih običaja i receptura drži se i on.

Igor Runtas pobjedio je u kategoriji Domaći proizvođači, a uz Veliku zlatnu šajbu pripala mu je i nagrada sponzora SBS-a.

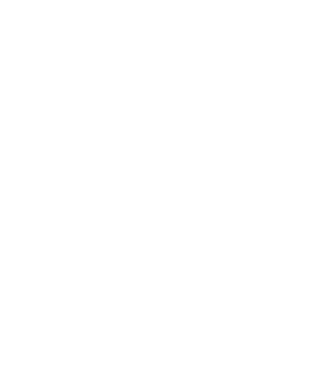
U konkurenciji Međunarodnih proizvođača najbolje ocjene dobila je Andrejka Zobarić iz Dobove, a priznanja su dodijeljena i u Posebnoj konkurenciji proizvođača iz inozemstva, s drugačjom recepturom za pripremu salama.



Igor Runtas - Velika zlatna šajba  
(Domaći proizvođači )



Andrejka Zobarić - Velika zlatna šajba  
(Međunarodni proizvođači)



Josip Belak - Velika zlatna šajba  
(Domaći uzgajivači svinja)



Raznovrsnost i kvalitetu gastronomске ponude osigurali su Lovačka udruga Žumberačka gora, Hotel Lavica, SKUD Jednota iz Šida, Bistro Kod Damira iz Staroga Grada na Hvaru, Štefekovi majstori iz restorana Kod špijla i kineski restoran Wok Inn

Zabavljaju vas Dani Stipanićev  
Plakat 27. Samoborske salamijade



FOTO ALBUM 2014



FOTO ALBUM 2014



GODINA ZA GODINOM

## 28.

Salamijada održana je 28. ožujka 2015. godine, u sportskoj dvorani srednjih škola u Hebran-govoј ulici.

Glavne zvijezde večeri bili su pobjednici u svojim kategorijama. Ocjenjivački sud je predane uzorke salama ocjenjivao u četiri kategorije (domaći proizvođači, međunarodni proizvođači, domaći uzgajivači svinja i posebna konkurenčija), a predano ih je ukupno 118, što je za tri više nego prošle godine. Veliku zlatnu šajbu u konkurenciji domaćih proizvođača zasluzio je Samoborac Ivan Kruhan s 55,7 bodova, a u toj konkurenciji dodijeljeno je još 15 zlatnih i 36 srebrnih šajbi. U konkurenciji domaćih uzgajivača svinja Velika zlatna šajba otisla je u ruke Barice Belak iz Samobora s 55,375 bodova. U ovoj kategoriji su zlatnu šajbu dobila još 2 natjecatelja, srebrnu 14, a brončanu 1.

Kod međunarodnih proizvođača (uglavnom se radilo o natjecateljima iz Slovenije) glavna nagrada pripala je Karlu Rožmanu iz Brežica, a uručene su još 4 zlatne i 25 srebrnih šajbi. Nalijeku, u posebnoj kategoriji Velika zlatna šajba pripala je Andrejki Zobarić iz Dobove. Iz inozemstva natjecali su se proizvođači iz Slovenije, Mađarske, Austrije, Srbije i Italije.



Andrejki Zobarić iz Dobove Veliku zlatnu šajbu u posebnoj kategoriji dodijelio je ministar Zmajlović



U konkurenciji domaćih proizvođača trijumfirao je Ivan Kruhan, a nagradu mu je uručio gradonačelnik Beljak



Goste su zabavljali Ivana Marić i grupa Koala, a Salamijadi je poseban voditeljski štih dao Mislav Maroević. Medijski pokrovitelji bili su Radio Samobor i Glasnik Samobora i Sveti Nedelje, koji već godinama prate ovu manifestaciju.



FOTO ALBUM 2015



FOTO ALBUM 2015



# 29.

2016. godine.

je Salamijada, sada već po uhodanom receptu, održana u novoj sportskoj dvorani, 16. travnja

Poštjući dugogodišnju tradiciju, Samoborska salamijada iz godine u godinu nudi i nešto novo, osluškujući glas sudionika s ciljem unapređenja cijele manifestacije.

Ove godine su se Salamjadi pridružili i natjecatelji iz Bosne i Hercegovine, kao sedme zemlje sudionice, što dovoljno govori o ugledu manifestacije u ovom dijelu Europe.

Ono što obilježava Salamijadu su i njeni pobjednici. Tako će ostati zapisano da je na ovogodišnjem izdanju Veliku zlatnu šajbu u kategoriji domaćih proizvođača dobio Tomislav Kapusta iz Svetog Križa pokraj Harmice, s najboljom ukupnom ocjenom 57,30 od maksimalnih 60 bodova. U kategoriji domaćih uzgajivača svinja pobjedio je OPG Josip Belak iz Farkaševca, dok je kod međunarodnih proizvođača najbolji bio Denis Krošelj iz Kapele u Sloveniji.

Veliku zlatnu šajbu dobio je i Mirko Filipović iz franjevačkog samostana Plehan u BIH, u posebnoj kategoriji Kobasicice, dok je u posebnoj kategoriji Salame prvo mjesto pripalo Andrejki Zobarić iz Dobove u Sloveniji.



Kad se ugledni hrvatski muži složno uhvate za jednu "samoborku", uspjeh ne može izostati!



Dan otvorenih vrata Udruge Zlatna šajba redovito se održava dan nakon Salamijade. Vrijedni "šajberi" ne žale truda u pripremanju ukusnih zaloga, a njima ne mogu odoljeti ni oni najmlađi



Dugogodišnji zagrebački gradonačelnik Milan Bandić redovito sudjeluje na Samoborskoj salamijadi, kao natjecatelj i kao posjetitelj.  
Poznato je i da u Samoboru, na Slavgori, posjeduje kuću za odmor, pa Samoborci sumnjuju da mu je netko od "domaćih ljudi" otkrio tajnu spremanja prave Samoborske salame



FOTO ALBUM 2016



FOTO ALBUM 2016



# 30.

jubilarna Samoborska salamijada, održana 8. travnja 2017. godine u Sportskoj dvorani Samobor, bila je prigoda da se brojni gosti i organizatori prisjetete početaka i razvojnog puta ove priredbe, ali i da se uvjere u razmjere i dosege koje je poprimila nakon tri desetljeća stalnog napretka i razvoja.

Velika zlatna šajba u najbrojnijoj kategoriji Domačih proizvođača hobista pripala je poznatom samoborskem ugostitelju Stjepanu Grgosu. U toj je kategoriji ukupno osvojeno 26 zlatnih, 29 srebrnih i jedna brončana šajba.

U kategoriji Domačih uzgajivača svinja Velika zlatna šajba pripala je Tomi Nagliću iz Klaka, dok je u međunarodnoj konkurenciji, između 31 uzorka, najbolju salamu imao Branko Trefalt iz slovenske Sevnice.

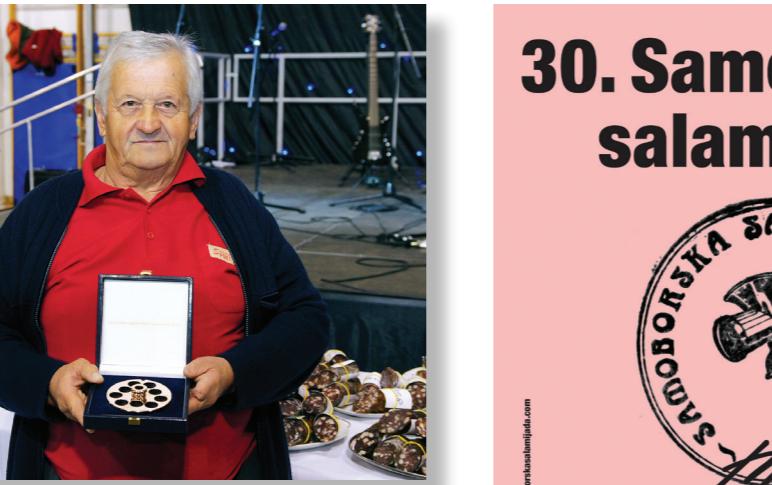
Nagrade su dodijeljene i u dvije posebne kategorije.

Tako je u onoj Kobasici Velika zlatna šajba pripala OPG-u Franjul iz istarskog Svetog Petra u Šumi, dok je najbolju Špek salamu imao Filip Čižmešija iz Kerestinca.

Goste su zabavljali Mirko Švenda Žiga i njegovi Bandisti te Mariachi fiesta en Jalisco, sastav iz Slovenije.



Veliku zlatnu šajbu u najbrojnijoj kategoriji Domačih proizvođača hobista zaslужio je Stjepan Grgos



U kategoriji Domačih uzgajivača svinja Velika zlatna šajba pripala je Tomi Nagliću iz Klaka



Veliku zlatnu šajbu OPG-u Franjul iz istarskog Svetog Petra u Šumi uручио је samoborski gradonačelnik Krešo Beljak



FOTO ALBUM 2017



FOTO ALBUM 2017

