BBQ WEEKEND U SVETOJ NEDELJI

# NE PROPUSTITE: Braća Nekić, Duje Pisac i Karlo Ferenčak podižu roštiljanje na novu razinu

**Marin i Josip Nekić** vraćaju se u Svetu Nedelju s novim izdanjem **BBQ Weekenda** posljednjeg vikenda u kolovozu. Bajkovita lokacija **park-jezera Kipišće** postala je sad već njihova tradicionalna lokacija gdje u suradnji s Turističkom zajednicom grada Sveta Nedelja slave lokalne proizvode i namirnice.

“Od početne ideje BBQ Weekenda htjeli smo pokazati ljepotu i moć koju imaju vatra i dim u pripremi hrane. Želimo ljude podsjetiti da u svijetu instant rješenja, bogat okus zavisi od puno faktora pa tako i od strpljenja da se nešto pripremi. Uzmimo primjer drva koje mnogi doživljavaju samo kao sredstvo za termičku pripremu namirnice ali ne i za razvoj divne palete okusa. Mi imamo vlastitu arhivu drva pod nazivom “Wood wault” pa ćemo svinjsku potrbušinu pripremati na bijelom grabu i trešnji. Tome je prethodilo i minimalno 18 mjeseci sušenja drva. Meso se marinira, a zatim i dimi te tek na kraju i termički obrađuje poznatije kao “roštiljanje”. rekao je **Marin Nekić, a Josip** nadodao: “Kuhanje od malena povezujemo s gestom našeg darivanja dragih ljudi i zato ovaj projekt radimo ne samo s ljudima koje profesionalno podržavamo, oni su i naši prijatelji. Htjeli smo napraviti događanje u kojem svatko doprinosi na svoj način i daje dio sebe, baš kao kad dođete obitelji i prijateljima na druženje.”

Ovo je događanje u kojem nema prečaca. Cijeli proces pripreme peka odvija se pred gostima, od pripreme žara, do stavljanja namirnice u peke koje izrađuje lokalna **Limarija Sebastijan** iz Svete Nedelje, brižnog nadgledanja i konačno jela. Perad koja se priprema u Weber Kettle Grillu od strane tima **Kralj žara** isto gostima pruža kompletan uvid u cijeli proces. Vrijeme potrebno za pripremu hrane ostavlja mogućnost za dijalog, razmjenu razmišljanja i iskustva. **Duje Pisac**, koji slovi za izuzetnog stručnjaka kad je riječ o mesu, dolazi iz Splita sa svojim timom i podijelit će petsto porcija pljeskavica. Važnu ulogu imaju i lokalno uzgojene **Rajske rajčice** koje su braća Nekić koristili za pripremu džema od rajčica I osobno birali adekvatne sorte za svoju recepturu. Kokteli koje će služiti na događanju pripremat će **Karlo Ferenčak**, fenomenalan barmen bara Urania, a za neke će koristiti i soja sos kako bi se naglasila povezanost hrane i pića jer je soja sastavni dio i marinada. Tako je nastao i koktel “Japanski Barun”. Od braće Nekić saznajemo kako gosti obavezno moraju probati Pork Belly (svinjsku potrbušinu) s početka priče koja je marinirana u u Kikkoman mirinu i soyi, a služit će je u ovalnim lepinjama vukovarskog Pekara. Ovo jelo nazvali su Samurai Belly. Bit će tu i njihovih dobro poznatih klasika kao što su pulled pork sendviči, a ako morate izabrati samo jedan kušajte novo izdanje s džemom od Rajskih rajčica.

Ovogodišnji novitet je i dimljeni losos u smokeru koji će koristiti za poke s mangom i zelenim Tabascom.

Savršena ljetna večer nije moguća bez sjajne glazbe pa računajte i na koncerte bendova **Fired Guns i Hands & Voice (Acoustic duo)**. Osmišljen je i kreativan program pa će djeca od 8 do 15 godina moći uživati u jedinstvenoj radionici izrade naljepnica s umjetnikom Krešimirom Golubićem, poznatijim kao Leon (GSK).

Sve detalje možete pratiti na [društvenim mrežama](https://www.facebook.com/Turisticka.zajednica.grada.Svete.Nedelje) Turističke zajednice grada Sveta Nedelja, a program započinje u 18 sati.

Program:

**Subota, 30.08., početak u 18 sati**

Kreativna radionica izrade naljepnica s umjetnikom Krešimirom Golubićem

Duje Pisac – priprema pljeskavica

Kralj Žara – Sočna perad na Weber Kettle Grillu

Braća Nekić – ponuda klasika i noviteta iz smokera

Karlo Ferenčak (bar Urania) – mindblower kokteli s Barun likerom i Kikkoman soja sosom

Nastup grupe Fired Guns

**Nedjelja, 31.08. u 18 sati**

Kreativna radionica izrade naljepnica s umjetnikom Krešimirom Golubićem

Priprema janjećih koljenica u peki Limarije Sebastijan

Braća Nekić – ponuda klasika i noviteta iz smokera

Karlo Ferenčak (bar Urania) – mindblower kokteli s Barun likerom I Kikkoman soja sosom

Nastup grupe Hands & Voice (Acoustic duo)