

Tržište

Prvi broj lifestyle gastronomskog časopisa Gusto pojavio se na tržištu u jesen 2008. godine. Rasprodat je u rekordnom vremenu i samim tim pomogao je svome uredničko-saradničkom timu u nadahnuću da se nastavi u razvoju te sadržajnom i grafičkoestetskom poboljšanju i kvalitetu časopisa Gusto.

Nakon tri godine postojanja, Gusto je po čitanosti drugi u kategoriji mjesečnih časopisa u Bosni i Hercegovini, sa stalnim, vjernim čitaocima, kvalitetnim klijentima koji ga prate sve vrijeme njegova izlaska na način da svojom pozitivnom energijom i sami postaju njegovi koautori. Gusto se, dakako, i dalje sadržajno i formalno razvija, trudeći se da svakim novim izdanjem poboljša ukupni kvalitet.

Ne oscilirajući u kvalitetu sadržaja, estetike i štampe već stalno radeći na poboljšanju, Gusto je od početka stekao vjernu bazu čitalaca koja ga i danas prati. Domaći, a opet i svjetski, Gusto je pronašao, a potom i učvrstio svoje mjesto na domaćem tržištu, odgovorivši na potrebe čitalaca za lifestyle časopisom koji je edukativan, zanimljiv, lijep a još i pristupačne cijene.

Dostignuća

Magazin Gusto se od prvog svog broja printa u jednoj od najboljih štamparija u regiji, uz najsavremeniji dizajn i sadržaj u tiražu od 20.000 hiljada primjeraka. Gusto se primarno bavi gastro sadržajima i kulturom ishrane, te je kao takav prvi časopis te vrste u Bosni i

Hercegovini. Gusto ne govori samo o kulturi hrane, nego govori i o kulturi i tradicijskim vrijednostima ishrane, dostojanstvu konzumiranja, neposrednog i ambijentalnog uživanja u hrani i postojanosti ovdašnjih i svjetskih gastronomskih tradicija.

Zamišljen kao autentični gastro lifestyle magazin koji podržava tradiciju dobre bosankohercegovačke hrane, Gusto prati i tradicijska i aktualna gastronomska dešavanja, prakse, trendove i gastronomska iskustva u svijetu.

Hrana i izvrsni recepti čine njegov bitan dio, ali nisu i jedini sadržaji Gusta. Svaki broj je zasebna tematska cjelina, a temu, kao i recepte, određuju specifičnosti mjeseca i sezone u kojima Gusto izlazi. Pod sloganom „Recepti i mnogo više“, u prvim svojim izdanjima Gusto se bavio kuhinjom orijentalnog Mediterana, Rusije, Ukrajine, SAD-a, ali



Istorijat/ Povijest

Prvi broj magazina Gusto izašao je u jesen 2008. godine. Od tada je prisutan u raznim sferama društvenih i medijskih događanja, kao partner, gost ili medijski sponzor. Gusto je bio prisutan na svim najvažnijim sajmovima hrane, gastronomskim promocijama te vinskih festivalima u Sarajevu, Banjoj Luci, Mostaru te širom Bosne i Hercegovine. Od samih početaka Gusto je ostvario uspješnu saradnju sa bh. udruženjem kuhara koje je često predstavljao na svojim stranicama, pospešujući time i promociju domaće hrane, tradicionalnih recepata, ali i talenta među bh. kuharima koji hrabro prate svjetske gastro novitete, bez obzira

na skromne budžetske uvjete. Zauzvrat, Gusto je u niz izdanja mogao ponuditi svojim čitaocima inovativne, kreativne recepte koje su za njih osobno spremali ponajbolji bh. kuhari.

Ostvarena je i izvrsna saradnja sa brojnim uglednim vinarima i vinarijama, kako iz BiH, tako i iz regiona, a Gusto, tj. njegovi uposlenici, su i sami prošli nekoliko obuka iz oblasti enologije te sommelierstva. Sva stečena znanja o ovom plemenitom piću potom su pomno prenošena čitaocima, uz dakako i gostujuće predavače te i same vinare koji su kroz razgovor za časopis Gusto otkrivali tajne svoga zanata. Čitaoci su odlično reagirali na ovakve zanimljive i edukativne tekstove, pa je Gusto stalno širio spektar tema koje je obrađivao na informativan način, trudeći se uvijek svojim čitaocima ponuditi neku novu informaciju te

i tradicionalnim domaćim, bosankohercegovačkim jelima.

Gusto predlaže i brza jela za zaposlene ljude, menije za porodični nedjeljni ručak, razgovara s poznatim kuharima i zaljubljenicima u gastronomiju, educira o vinu, ishrani djece i začинима, a također izvještava i o restoranima i barovima u Bosni i Hercegovini. Neke od tema bile su i veza genetike i ishrane, uticaj hrane na psihičko i fizičko stanje pojedinaca, hrana kao lijek i ishrana studenata. Sve je to u funkciji poboljšanja razine i uvjeta života i kad je u pitanju čovjekova svakodnevnica i kad su u pitanju svečaniji i posebni trenuci u čovjekovu životu.

Gusto je vrhunski, originalno i moderno dizajniran časopis i krasi ga fotografije visoke rezolucije od kojih su mnoge nastale kreativnim radom najpoznatijih bosankohercegovačkih fotografa i stilista fotosetova.

praktične savjete koji život čine malo lakšim. Tako su čitaoci mogli saznati nešto više o kuhinjskim aparatima i alatkama, izrazima i pojmovima koji se često koriste u gastronomiji, dekoru i interijeru kuhinja i trpezarija, objedovanju na otvorenom, prazničnim običajima i dekoracijama, uzgoju i sadnji voća, povrća i začinskih biljaka, lovu i ribolovu, raznim kulinarским praksama i trendovima u svijetu itd. Kroz intervjuje sa najvažnijim i najboljim kuharima, enolozima, gastronomima, pa čak i gastronomadima iz cijele regije i svijeta, Gusto je približio i popularizirao cijelu oblast ishrane i kuhanja na bh. tržištu. Za časopis su govorile i mnoge druge popularne i zanimljive ličnosti i iz drugih sfera, poput ljekara, genetičara, pop pjevača, sportskih trenera, TV ličnosti itd.

Proizvod

Gusto je mjesečni magazin koji izlazi svakog prvog u mjesecu, a koji svoje teme i sadržaje kroji na osnovu aktuelne sezone i onoga što je u tom trenutku najbolje na ponudi. Stoga, velik dio sadržaja svakog broja odnosi se na teme koje su direktno vezane za taj kalendarski mjesec, uzimajući u obzir dospijevanje raznih namirnica i njihovo korištenje u datom periodu godine. Ostatok sadržaja čine redovne rubrike koje čitaoci vole i vjerno prate iz broja u broj. Gusto uvijek na svečan način poprat i sve velike vjerske praznike u godini, pa tako u tim periodima predstavi svojim čitaocima najbolje recepte i ideje za praznične trpeze, uz zanimljive tekstove o tradiciji samih praznika, načine na koji se proslavljaju u drugim krajevima svijeta te simbole i legende koji obično prate ovakva slavlja. Česti su i prilozi te recepti za djecu raznih uzrasta, a obrađuju se i nevjerski praznici i svečanosti poput Dana zaljubljenih, 8. marta, prvomajskih praznika, karnevala i maskara, Noći vještica itd.

Nedavni razvoj

Gusto već nekoliko godina komunicira sa svojim čitaocima i putem web portala www.gusto.ba koji je vrlo dobro posjećen i na kojem se mogu naći sadržaji iz prošlih brojeva, ali i razne aktuelnosti i novosti iz gastro dešavanja kod nas i u svijetu. Popularan je i Gusto profil na Facebooku koji je od početka 2011. godine do danas stekao veliki broj fanova koji redovno prate sadržaje, a koji i sami kreiraju Gusto profil kroz svoje komentare, pitanja i prijedloge.

Gusto je od nedavno počeo i sa povremenim izdavanjem specijalnih izdanja, poput Bosanske kuhinje. Pristupačne cijene, kvalitetnog sadržaja i štampe, ovakva specijalna izdanja čine lijep dodatak svakoj polici sa kuharicama i trajna su vrijednost zbog svojih recepata kojima se domaćice vraćaju iznova i iznova.



Tako je breskva idealna voćka za poletno umazati brinite i braću, njenoj slasti malo ko može odoljeti. Ova namirnica je izrazito sočna i puna minerala i vitamina te je pravi eliksir vitalnosti pa je šteta lieto provesti bez ugodnog "druženja" sa breskvom.

Mod u kori
Breskva ima najviše kalija, fosfora, magnezija i kalcija, a među svim voćama je bogata i vitaminom C, te beta-karotenom. Breskva ima diuretička i laksativna svojstva pa pomaže organizmu da se odoli od otrova, a može pomoći i pri snižavanju krvnog pritiska te u prevenciji raznih vrsta kanceroma. Njena moć je prije svega u kori koja sadrži dvostruko više fenola nego samo meso, a u kori se nalaze i velika količina prehrambenih vlakana koja pomažu u prevenciji brojnih bolesti. Također neopuštjena breskva sadrži više od 344 zdravstveno važnih vitamina C.

Gusto zanimljivost: Uzgoj breskve počeo je još prije 4.000 godina u Kini, gdje se naziv breskve odnosi na mandarinu.

Najkusnija je svjež
Breskve zriju i nakon što se ubere, ali zato u njihovom soku tokom zrija ne raste količina šećera. Ukoliko želite da vam narije ubrani plodovi doznaju kod kuće, stavite ih u papirnate vrećice, čime ćete ostati odgovarajuću količinu vlage. Prilikom kupovanja zrelih breskvi koje želite jesti čim dodate kući ili odete na plažu, tražite malo mekane plodove, izmalo ih doje. Breskve koje je meso žute boje punije su arome, dok su one bijele boje slabe.

Gusto savjet: U svjetskim kuhinjama breskva se nerijetko služi i kao zamjena za mango, naročito u jelima od rakova.

Breskva je, kao i većina voća, najbolja u svježem obliku, ali se može i kuhati, peći, sušiti ili konzervirati. Svjeđa, kuhana je pogodna breskva može se koristiti u povrnim i voćnim salatama te kao dodatak šunk. Kuhanjem se može transformirati u dobar kompot, džem, žele, umak ili šer. Kad su poslastice u pitanju, ovo voće se koristi za nadjevanje i ukrašavanje kolača i sladoleda, te kao dio voćnih salata. Dober su dodatak i mješavinama za doručak.

Gusto upozorenje: Količina iz breskve obavezno odložite, jer sadrže hvari koje u organizmu stvaraju cijelovećinsku kiselinu.

Gusto recepti sa breskvom:

Ljetnja voćna salata

Sastojci: 2 breskve, 250 g jagoda, 125 g malina, 2 banane, 1 krukica, 1 narandža, 1/2 šimuna, šećer u prahu

Prepara: Ispoljite sok od narandže i šimuna i ispijite u dždžu za salatu. Ogulite, ispijite krukicu i dodajte u dždžu. Preko poronđate oguljene i ispijane banane. Nasjeckajte breskve na polovine, ogulite i ispijite kolicke, te ih ispijajte. Operite i osušite jagode i ispijite na polovine. U dždžu dodajte breskve, jagode i maline. Voćnu salatu pospite šećerom u prahu i pažljivo promiješajte. Ostavite u hladnoći da se ohladi oko sat vremena. Po želji ukrasite dždžom ili orasima.



Promocija

Kroz svoje postojanje Gusto je prošao razne vidove promocije: preko TV reklama, radio jingleova, billboarda i reklamnih fasada do direktnih promocija po supermarketima i većim tržišnim centrima širom zemlje. Redovito se predstavljao i na svim najvažnijim festivalima i sajmovima hrane i pića, ali i drugim sajmovima u regionu, poput onoga sa čuvenom svjetskom markom Porsche. Gusto je, kao ugledni i popularni mjesečnik, često pozivan na razne manifestacije i dešavanja u regionu, pa je između ostalog gostovao na festivalima širom Dalmacije, Istre te Slovenije. Dobar glas o Gustu pronio se čak i do Velike Britanije gdje je Gusto bio prisutan na nekoliko velikih gastro sajmova na kojima su prisustvovala i zvijezde poput slavnih kuhara Jamieja Olivera i Gordona Ramsaya.

Gusto je sarađivao i sa nekoliko velikih TV kuća u Bosni i Hercegovini, pa je tako bio partner nekolici kuharskih emisija. Štaviše, Gusto je nekoliko sezona producirao vlastitu, originalnu kuharsku emisiju na kojoj su brojne popularne ličnosti nudile svoje recepte i savjete.

U posljednje vrijeme sve su više popularni online vidovi promocije, pa raste popularnost i posjećenost Gusto stranica na internetu, uz zanimljiv podatak da čak oko 50 posto posjetilaca čine čitaoci iz drugih zemalja.

Desert sa breskvom i vinjom

Sastojci: 400 g breskvi iz kompotu, 2 polovice breskvi iz kompotu za ukraš, 100 g vjarnog bez kolicke iz kompotu izmiksati i staviti u slatko vjrnje, 3 dl slatkog vjrnja, 1 vanilin šećer, 2 kekse

Prepara: Breskve iz kompotu ocedite i jedan dio od 300 g narežite na male kolicke, a drugi dio od 100 g izmiksajte za ukraš, a preostali dždž podijelite na dva dždža. U jedan dio dodajte izmiksane breskve i izmiješajte, a u drugi dio dodajte izmiksane vjrnje i također izmiješajte. Uzmite veću zdjelicu i stavite slatko vjrnje sa izmiksanim vjarnima i malo kalcikom posmanje, na to rasporedite na kolicke narezane breskve, a na breskve stog slj, slatko vjrnje sa izmiksanim breskvama. Izmiješajte dva kalcika i kalcikom naspite malu tpicu. Svaku porciju deserta ukrasite još narezanim šimuna breskvi, slatkom vjrnjem i izmiksanim vjarnima ili po želji cijelim. Desert malo rashladite i poslužite.

Dječja kalica sa breskvom i plitinom (pa bolje sahat od 8 mjeseci)

Sastojci: 1/2 šimuna kuhano i sitno ispijano bijelo pliedno mesa, 1/4 šimuna kuhane integralne rize, 1 zrele breskva, 2 kalcika najdijno iz adaptiranog mlijeka

Povrtna salata sa sirom

Sastojci: 30 g sira, 2 zelene paprike, 1 paradajz, 1 mrkva, peršun, 1/2 glavice zelene salate, malo solata, malo ulja, so, biber, 1 narandža kalcika, masline po želji

Prepara: Paprike pažljivo očistite, posolite, pa im dodajte protisnuti bijeli luk kako bi dobile aromu. Ispečite ih, pa ih nasjeckajte na kolicke. U paprike umiješajte usitnjeni sir. Mrkvu operite, očistite i narežite. Paradajz operite i narežite na male kolicke. Nasjeckajte i peršun. Očistite zelenu salatu i solate, pa lagano umiješajte sa komadima rukama. Sve skupa pomiješajte sa sirom i paprikama, te po ukusu posolite, pobiberite, promiješajte i poslužite. Po želji pospite maslinama.

Salata sa sirom i račićima

Sastojci: 300 g sira, 150 g konzerviranih račića (ili svježih koje ste prethodno pripremili), 1 glavica salate, 1/2 kalcice vjrnja, 1 kalcice naribanoj hrena, 1 kalcice šecera, so, biber, cherry paradajz za ukrašavanje

Prepara: Sir narežite na kolicke. Račice procijedite i pomiješajte ih sa sirom i opranim listovima zelene salate. Vjrnje dodajte umutite mikserom, pa umiješajte šecer i hren. Ovako pripremljenu smjesu dodajte račićima i siru. Salatu na kraju posolite i pobiberite. Salatu poslužite priloženo u hladno. Prip poslužavaju ukrasjeno prepođenim cherry paradajzom.

Platnina Waldorf salata

Sastojci: 100 g trpajir sira, 300 g kvasnog mlijeka, malo zelene salate, 150 ml jabukovog sirćeta, 2 kalcice jabuke, 2 kalcice šimunovog soka, 100 g oraha, očišćenih, 3 marta kvasca, glavica crvenog luka, malo naribanoj mliječnog oraščića, čili u prahu, šećer, so, biber

Prepara: Ispoljite trpajir sir na kolicke. Ogulite jabuke, te njih ispijajte. Sve skupa premije sokom od sirćeta. Pomiješajte kvasu i slatko mlijeko, pa dodajte siru. Sve skupa posolite, pobiberite, začinite mliječnim oraščićem, čiliom i šecerom. Premije salatu i sve dobro izmiješajte. Ukrasite listovima salate i jabukom.

Gratinirano povrće

Sastojci: Za 4 osobe: 3 šilvice, 2 patlidžana, 2 paradajza, 250 gr mozarella sira

Prepara: Tvilvice i patlidžane operite i izrežite na kolutove, posolite i ostavite da stoji pola sata. Ocedite vodu i povrće pecite u grill tavi na malo putera ili ulja. U tepsiju slatke red patlidžana pa red šilvice. Po šilvicama narežite šarun na kolutove izreznaj paradajz, a po njemu naribajte mozarella sir. Pecite u rerni uprijano na 200 °C 5-10 min. Ukrasite svježim mliječnim poslužite.

Napomena: ovako spremljeno povrće može se služiti i hladno.

Vrijednosti robne marke

Koliko se god danas sve više mislilo da printani mediji izumiru, a samim tim i sve što je odštampano na papiru, fenomen Gusta najdirektnije i najilustrativnije pokazuje kako vrhunski obrađeni sadržaj i grafički estetizirani tekst, upakovan u vrhunski dizajniran časopis, itekako imaju prolaz kod čitalaca, odnosno kod svih onih koji kao neposredni recipijenti Gusta, postanu i konzumenti proizvoda koji se nude ovim gastronomskim mjesečnikom.

Osnovna vrijednost Gusta je u njegovoj trajnosti, u tome što se on čuva jer njegovi sadržaji ne izlaze iz mode. Naprotiv, oni su takvi da im se uvijek može vraćati iznova. Estetski lijep, raskošnih naslovnica i superiornog kvaliteta štampe, ukras je na svakom stolu. Čak je i sami uvez časopisa Gusto osmišljen tako da bude što pristupačniji čitaocima, uzimajući u obzir navike i potrebe domaćica i iznalažeći načina da se što lakše drži u rukama, listaju i prevrću strane kako bi domaćice što lakše mogle pratiti recept i kada su usred kuhanja i zauzetih ruku.

Možda i najveća vrijednost Gusta je vrlo jednostavna: on se naprosto voli. Čitaoci to stalno potvrđuju time što ga vjerno kupuju svakog mjeseca, a potom uredno čuvaju u svojoj arhivi kako bi mu se svako toliko vratili.

www.gusto.ba

JESTE LI ZNALI...

Gusto

➤ Gusto već nekoliko godina komunicira sa svojim čitaocima i putem web portala www.gusto.ba koji je vrlo dobro posjećen i na kojem se mogu naći sadržaji iz prošlih brojeva, ali i razne aktuelnosti i novosti iz gastro dešavanja kod nas i u svijetu.

➤ Dobar glas o Gustu pronio se čak i do Velike Britanije gdje je Gusto bio prisutan na nekoliko velikih gastro sajmova na kojima su prisustvovala i zvijezde poput slavnih kuhara Jamieja Olivera i Gordona Ramsaya.

➤ Gusto uvijek na svečan način poprat i sve velike vjerske praznike u godini, pa tako u tim periodima predstavi svojim čitaocima najbolje recepte i ideje za praznične trpeze, uz zanimljive tekstove o tradiciji samih praznika, načine na koji se proslavljaju u drugim krajevima svijeta te simbole i legende koji obično prate ovakva slavlja.