

Počinju 5. Dani okusa varaždinskog kraja, župan Anđelko Stričak: „Jedite zdravo, fino i domaće“

1.4.2022.



U periodu od 5. do 15. travanja će se različiti specijaliteti moći isprobati u restoranima Arabela, August, Bedem, Bernarda, Garestin, Vila Toplissa, Zlatne Gorice, Verglec, Šanjek, Seoskog domaćinstva Grešna pilnica, te hotela Varaždin, La'Gus, Minerva i Trakošćan.

Nakon dvije godine neodržavanja zbog koronavirusa opet počinje manifestacija „Dani okusa varaždinskog kraja“, manifestacije koja nudi uživanje u domaćim specijalitetima po pristupačnim cijenama.

Manifestaciju koja se ove godine održava po peti puta, organizira Turistička zajednica Varaždinske županije, a danas su je u restoranu August na varaždinskom placu najavili župan Varaždinske županije Anđelko Stričak, direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Miran Bojanić Morandini, Maja Šimenc iz tvrtke Vall 042 koja je izvršni

organizator manifestacije te Goran Jelušić iz restorana August. Predstavljanju su nazočili i zamjenica župana Silvija Zagorec te predstavnici restorana uključenih u ovu manifestaciju, kao i direktori Turističkih zajednica iz Varaždinske županije.

Miran Bojanić Morandini je u uvodu naznačio kako će ljubitelji dobre hrane doživjeti kuhinju varaždinskog kraja, pravo bogatstvo i raznolikost jela koja se odlikuju s jednostavnošću pripreme, ali i domišljatošću onih koji će ih pripremati.

- Radi se o menijima od tri slijeda jela spravljenih od tradicijskih namirnica – rekao je Miran Bojanić Morandini.

Župan Stričak je pozvao sve ljubitelje gastronomije da posjete ovih dana restorane te da jedu zdravo, fino i domaće.

- Turisti koji dolaze ovdje vole pogledati kulturne znamenitosti i prirodne ljepote mjesta u koja dolaze, ali se itekako žele upoznati i s našom tradicijom, običajima i našom bogatom gastronomijom. Kada malo bolje pogledamo stanje turizma u Republici Hrvatskoj, a kod toga je najrelevantniji broj noćenja, upravo je 95 posto noćenja ostvareno na Jadranu, a 2,5 posto noćenja u Zagrebu i okolici te ostatak od 2,5 posto otpada na ostatak kontinenta. Prema ovim brojevima vidimo kolike su mogućnosti za razvoj turizma i na nama je da ga i dalje razvijamo i unaprijeđujemo – rekao je župan.

Manifestacija će se odvijati od 5. do 15. travnja i restorani su pripremili po dva tradicijska menija u cjenovnom rangu od 105 i 145 kuna.

Kako je naglasila Maja Šimenc radi se o promotivnim cijenama za koju će se dobiti odlična i fina hrana, odnosno pravi specijaliteti.

- U Varaždinskoj županiji je 14 restorana uključeno u ovogodišnje Dane okusa. Planiramo uz Dane okusa i knjigu recepata, a nedavno je izdan katalog svih 125 sudionika u nacionalnoj manifestaciji, a radi se o projektu kojeg radimo u suradnji s turističkim zajednicama, no postoji mogućnost da se pojedini objekti i sami uključe - napomenula je Maja Šimenc.

Restoran August je jedan od četrnaest koji će sudjelovati u Danima okusa varaždinskog kraja.

-Mi smo pripremili vrlo zanimljiv meni po 105 i 145 kuna. U jednom meniju imamo paštetu od pileće jetre, svinjski file u omotaču od bučinih sjemenki, znači neka tradicija, ječmeni kašoto s domaćim dimljenim sirom i porilukom, za desert sočna pita od čokolade i jabuka. U drugom meniju imamo krem juhu s povrćem s varaždinskog placca, s hajdinom kašom, prženim špekom, tostiranim kruhom, za glavno jelo file smuđa na pireu od mladog krumpira, pirjani grašak i krema od maka, a za desert štrudla od mladih kopriiva i svježeg sira. Vina su iz Vinarije Kopjar iz naše županije. Stoga pozivam sve da dođu probati ove nabrojene specijalitete i kod nas, ali i u drugim restoranima – rekao je Goran Jelušić iz restorana August.

Dakle, u periodu od 5. do 15. travanja će se osim u restoranu August različiti specijaliteti moći isprobati u restoranima Arabela, Bedem, Bernarda, Garestin, Vila Toplissa, Zlatne Gorice, Verglec, Šanjek, Seoskog domaćinstva Grešna pilnica, te hotela Varaždin, La'Gus, Minerva i Trakošćan.













