

Vesela radionica u Vidovcu: najmlađi s oduševljenjem gazili Varaždinsko zelje

18.9.2023.



- Prvo smo obuli čizmice i onda smo gazili Varaždinsko zelje. Zakaj se gazi? Da bude fino! Malo se i posoli. I uopće nije bilo teško gaziti! – s velikim osmijehom na licu ispričali su nam mališani iz Dječjeg vrtića „Škrinjica“ iz Vidovca koji su na gospodarstvu obitelji Cafuk danas sudjelovali na radionici o kiseljenju Varaždinskog zelja za zimnicu.

Kako se iz autohtone sorte priprema zimnica na tradicionalan način koji uključuje gaženje zelja, najmlađi su doznali od Marije Cafuk, čuvarice sjemena Varaždinskog zelja.

- Varaždinsko zelje prvo naribamo, onda ga važemo i dodamo točno određeni postotak soli na količinu, a to je 2,5 posto. Tada se zelje gazi, točno ovako kako su djeca to danas radila. Kad zelje pusti vodu, gore stavimo foliju. Potom na to ide poklopac od hrastovih dasaka i na kraju granitni kamen da se sve dodatno optereti. Kad zelje odvrije, opere se i to je to! Mi na našem gospodarstvu upravo ovako kiselimo zelje, na tradicionalan način. Jako puno mi znači što su danas ovamo došla djeca, jer to je naš cilj, ne dopustiti da se proizvodnja Varaždinskog zelja „dotrgne“ i izgubi svoju kvalitetu – rekla je Marija Cafuk.

Radionica je održana kao uvod u Zeljarijadu, najveću gastronomsku manifestaciju u Varaždinskoj županiji.

- Nema ljepšeg uvoda u Zeljarijadu od ove radionice u kojoj su sudjelovali naši najmlađi. Svi se ponosimo našim Varaždinskim zeljem, koje ima najveću moguću zaštitu, na razini Europske unije. Čak 80 posto zelja koje se proizvede u Varaždinskoj županiji, proizvede se u Općini Vidovec. Izvorni je proizvod, ponos ovoga kraja i cijele županije. Ukupno u Varaždinskoj županiji imamo čak 17 poljoprivredno-prehrambenih proizvoda pod različitom zaštitom, europskom, nacionalnom i regionalnom, što je dodatan razlog da organiziramo ovakve radionice za najmlađe – istaknula je zamjenica župana Silvija Zagorec.

Bila je to još jedna radionica organizirana u sklopu projekta "Autohtone pasmine životinja i tradicionalni proizvodi Varaždinske županije", koji provodi Upravni odjel za poljoprivredu i ruralni razvoj Varaždinske županije s ciljem edukacije i podizanja svijesti o poljoprivredi i zdravoj prehrani već u najmlađoj dobi.

- Projekt je osmišljen u suradnji s odgojiteljicama te prilagođen djeci predškolskog uzrasta, a provodi se posljednjih desetak godina. Mi smo dali „podlogu“, a to su naši tradicionalni i autohtoni proizvodi. Svrha i cilj su vrlo jednostavni, stvoriti buduće potrošače koji će, kad odrastu i osnuju vlastite obitelji, voditi brigu da kupuju domaće i autohtone proizvode ovoga kraja. Nadamo se da su među njima i budući poljoprivrednici, nositelji proizvodnje Varaždinskog zelja – zaključio je dr. sc. Dragutin Vinček, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša.











