

Sjajna vijest: Ludbreški hren zaštićen na razini Europske unije

3.4.2024.



Ludbreški hren danas je postao 48. hrvatski proizvod zaštićen na razini Europske unije, izvijestili su iz Ministarstva poljoprivrede.

Europska komisija je u Službenom listu Europske unije od 3. travnja objavila da je Ludbreški hren dobio europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, čime je naziv tog jedinstvenog poljoprivrednog proizvoda upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te zaštićen na području cijele Europske unije.

- Ponosni smo što je Ludbreški hren danas postao 48. hrvatski, ali i 10. tradicionalni poljoprivredni proizvod Varaždinske županije zaštićen na razini Europske unije. Ovime su potvrđeni kvaliteta i jedinstvena svojstva Ludbreškog hrena, kao i to da je Varaždinska županija prava riznica hrvatskih gastronomskih delikacija. Ponosni smo na trud koji pojedinci, OPG-ovi, udruge i tvrtke iz naše županije ulažu da bi očuvali i zaštitili tradiciju i običaje našega kraja. Čestitamo Euviti – Clusteru za ruralni razvoj i poduzetništvo iz Varaždina koji su pokrenuli postupak zaštite uz podršku i pomoć našeg Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša. Budući da se Ludbreški hren tradicionalno konzumira upravo na Uskrs,

možemo ustvrditi da se radi o najljepšoj uskrсноj čestitki – istaknuo je župan Anđelko Stričak.

Ludbreški hren se ukratko može opisati kao ljut, oštar i osvježavajuć, izvrsno se slaže s kuhanim ili pečenim mesom, kao dodatak salatama, dobro se slaže i s ribom, a uz sve to je i jako zdrav.

Riječ je zapravo o korijenu povrtne kulture dobivene kultivacijom samonikle biljke hrena (*Armoracia rusticana*), a ta autohtona vrsta i istoimena čuvana sorta raste isključivo na području Varaždinske županije. Konzumira se kao svježi proizvod, prvenstveno prilog i dodatak jelima.

Ludbreški hren poseban je i po tome što ima značajan sadržaj ugljikohidrata, vlakana, minerala i vitamina, a u odnosu na druge vrste hrena sadrži veće količine fosfora i vitamina C. Prepoznali su to i stanovnici ludbreškoga kraja i cijele Varaždinske županije koji ga desetljećima koriste na različite načine: svježe naribani hren pomiješali bi s malo vrhnja ili naribanim jabukama, dodavali ga salati od cikle i mrkve ili bi spravljali hladan umak.

- Uz prirodne karakteristike proizvodnog područja, za proizvodnju Ludbreškog hrena ključan je ljudski čimbenik koji podrazumijeva tradicionalan način sadnje i poznavanje tehnologije uzgoja hrena, koji su važni za održavanje karakteristika čuvane sorte. Vještina uzgoja Ludbreškog hrena važna je od pripreme sadnica do dorade korijena za tržište, a specifičnost je i dorada biljke tijekom vegetacije te prepoznavanje optimalnog stupnja zrelosti kako bi se u konačnici dobio korijen prepoznatljivog oblika i senzorskih svojstava – ističu pak iz Ministarstva poljoprivrede.

