

Predstavljena „Varaždinska tradicijska kuharica – Županija na stolu“

23.7.2025.



U restoranu The Family danas je svečano predstavljena nova kuharica „Varaždinska tradicijska kuharica – Županija na stolu“, najnovije izdanje u nakladi Varaždinske županije. Riječ je o jubilarnom, 20. izdanju knjige iz županijske edicije posvećene gastronomiji i kulturnoj baštini, a ujedno i 12. izdanju objavljenom u posljednje četiri godine.

Kuharicu su oblikovali urednički odbor i autori suradnici, renomirani chef Damir Crleni i pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutin Vincek, koji su na više od 100 stranice spojili 20 autorskih recepata i 10 zaštićenih EU proizvoda Varaždinske županije – od poznatog Varaždinskog klipča i Varaždinskog zelja do Varaždinskog bučinog ulja, Zagorskih mlinaca i Zagorskog purana.

- Ova knjiga svjedočanstvo je naše predanosti da zabilježimo trenutak vremena u kojem živimo, ali i da sačuvamo ono što je najvrjednije za Varaždinsku županiju. Njome spajamo tradicionalno i moderno, a želimo postići četiri važna cilja. Prvo, da sva tradicionalna jela zabilježimo i očuvamo njihove recepte za buduće generacije. Drugo, da damo poseban značaj našim OPG-ovima i lokalnim proizvođačima jer upravo njihovi proizvodi jamče

kvalitetu, svježinu i zdravlje. Treće, knjiga ima i turističku vrijednost – jer kad dođete u neki kraj, želite kušati nešto autohtono. Ovdje je predstavljen izbor od 20 recepata tradicionalnih jela povezanih s našim područjem. I četvrto, ovu knjigu dat ćemo našim školama, osobito onima sa smjerovima kuhara i ugostitelja, kako bi učenici na temelju nje mogli kreativno spajati tradiciju i modernu gastronomiju – naglasio je župan Stričak.

A da je kuharica svojevrsni omaž tradicionalnim proizvodima potvrdio je i pročelnik Vincek.

- Dosad smo, prilikom postupka zaštite proizvoda, izdavali monografije ili pojedinačne kuharice, no sada smo svih deset proizvoda zaštićenih na razini Europske unije okupili na jednom mjestu. Za svaki proizvod pripremljena su po dva recepta – jednostavna, prilagođena svima, bilo da je riječ o domaćici, profesionalnom kuharu ili putniku koji želi okusiti tradiciju Varaždinske županije. Najvažniji rezultat cijelog postupka zaštite je prepoznatljivost – kada netko danas spomene zelje, automatski pomisli na Varaždinsko zelje i Varaždinsku županiju. Ista je situacija i sa Varaždinskim bučinim uljem, što jasno pokazuje uspjeh našeg brendiranja. Osim toga, otvorene su nove tržišne niše – tradicionalni proizvodi sada su prisutni na znatno više mjesta nego što je to nekad bio slučaj kada su bili dostupni gotovo isključivo na kućnom pragu – objasnio je pročelnik Vincek.

Renomirani chef Damir Crleni istaknuo kako su željeli napraviti nekoliko recepata koji bi se mogli koristiti u restoranima.

- U knjizi se posebno ističu modernizirani klasici poput Varaždinskog klipiča s glaziranim telećim fileom u umaku od incuna, kapara i sušenih rajčica te Varaždinskog klipiča s mesom iz tiblice i vabučinom u slavonskoj slanini. Tu su i inovativna jela poput štrukli s dinstanim Varaždinskim zeljem na pjenu od vrganja s mariniranim rajčicama, koja su pravi gastronomski hommage lokalnim proizvodima – zaključio je Crleni.

Kako knjiga, uz bogatstvo recepata, donosi i vrhunske fotografije te moderan dizajn, zasigurno će postati nezaobilaznim vodičem kroz okuse Varaždinske županije – zaključak je s predstavljanja kuharice.













