

Predstavljena kuharica „Ludbreška medena kuhinja“ kao poticaj za češće korištenje ove zdrave namirnice

2.9.2021.



File od jelena u kori od medenjaka, okruglice od svježeg kozjeg sira s medom, glazirana gušćja jetra s medom i marelicama na rukoli, file vepra s borovnicama pinjolima i mednom rakijom, rolada od fazana na grofovski s vrganjima i medom, pikantna rebarca s medom i crvenim zeljem, samo su neka od trideset recepata na bazi meda koje je pripremio profesionalni kuhar, chef Damir Crleni u knjizi recepata „Ludbreška medena kuhinja“. Riječ je o kuharici izdanoj u nakladi Varaždinske županije, Pčelarskog društva Ludbreg i Centra za kulturu i informiranje „Dragutin Novak“, predstavljenoj danas u podrumu Udruge vinogradara ‘Trsek’ s ciljem očuvanju tradicijske gastronomije Varaždinske županije i ludbreškog kraja.

U kuharici su predstavljena hladna predjela, glavna jela i deserti s medom, a autor Damir Crleni je pohvalio inovativnost ludbreških medara te njihovih proizvoda od meda, kao što su vino, pivo, pjenušac i ocat od meda, koji su mu pružili nove mogućnosti i potaknuli ga na češće korištenje meda u kulinarstvu te napomenuo kako je važno izbalansirati okus meda i ostalih začina.

Varaždinska županija aktivno surađuje sa svim udrugama koje štite tradiciju proizvoda i namirnica, pa tako i s Pčelarskim društvom Ludbreg, a župan Anđelko Stričak je istaknuo kako je cilj ove kuharice što bolje promovirati ludbreški med te kako je iznimno ponosan na rad pčelara.

-Čestitam proizvođačima, a sad su na redu potrošači. Vjerujem da će ovdje prikupljeni recepti biti poticaj mnogim obiteljima da češće koriste ovu zdravu namirnicu u domaćinstvu.

Obzirom da se ovo pčelarsko društvo spominje još 1886. te je jedno od najstarijih u Hrvatskoj, veseli me da se ovdje održala ekološka proizvodnja što dokazuje da živimo u čistom kraju, što je jako važno jer se 80 posto hrane proizvodi zahvaljujući oprašivanju pčela – rekao je.

I ludbreški gradonačelnik Dubravko Bilić je istaknuo kako mu je drago promovirati proizvode koje označuju Ludbreg kao centar svijeta što on i jest.

- Imamo izvanrednu suradnju s pčelarima i čestitam im na proaktivnosti i svim dosadašnjim inicijativama. Pčelarstvo je važna gospodarska djelatnost ovog kraja i u Ludbregu se više od 200 ljudi bavi pčelarenjem, dio za sebe, a dio za tržište čime obogaćuju našu ponudu i čine nas zdravijima. Knjiga je mala enciklopedija kulinarstva i treba ju imati svaka kuća u ovom kraju – rekao te najavio nove projekte zajedno s pčelarima.

Predsjednik pčelarskog društva Ludbreg Krešo Piljak rekao kako na ovom području postoji oko 6000 košnica te kako je njihovo društvo imalo dugogodišnju želju da izda kuharicu.

-Med je nedovoljno istražena, pomalo zapostavljena namirnica, i zato mi je drago da predstavljamo ovu kuharicu od koje vjerujem da će mnogi imati dobiti i koristi – rekao je predsjednik društva čiji su članovi poznati i kao seleći pčelari jer sele na pčelinje pašne od Podravine do Slavonije, a neki i do Dalmacije.

I predsjednik pčelarskog saveza Željko Vrbos složio se kako je Ludbreg perjanica pčelarstva te čestitao društvu, koje proizvodi med od bagrema, med od kestena, lipe, suncokreta, ali i meduna, vrijeska, ružmarina i drače, na angažmanu.

-Pčelinji proizvodi zaslužuju puno više pažnje, hvala svima koji su sudjelovali u izradi ove kuharice i time marketinški podržavaju pčelare i pčelinje proizvode te ih približavaju širem pučanstvu. Med je nekad bio hrana bogova, ali je izgubio bitku sa šećerom, no nadam se da će ga građani početi više koristiti – zaključio je.

Kuharica je tiskana u 1000 primjeraka, grafički ju je uredio Miroslav Vađunec, a lektorirala i prevela na engleski Karmen Kanižaj.

Promociju je vodio pročelnik upravnog odjela za poljoprivredu i regionalni razvoj Varaždinske županije dr.sc. Dragutin Vincek, a nazočila mu je i zamjenica župana Silvija Zagorec te brojni uglednici iz ludbreškog kraja.







