

Održano natjecanje „Zlatna Nimfa – Cro Kup Varaždin 2025.“

16.4.2025.



U organizaciji Gospodarske škole Varaždin, Udruge kuhara Varaždinske županije i Županijskog saveza poljoprivrednih udruga, Varaždin je tijekom dva dana bio domaćin manifestacije koja spaja obrazovanje, gastronomiju i poljoprivredu – „Zlatna Nimfa – Cro Kup Varaždin 2025.“. Manifestacija je okupila učenike osnovnih i srednjih škola, profesionalne kuhare, mentore i lokalne proizvođače, a sve s ciljem promocije domaćih, zaštićenih proizvoda i poticanja interesa mladih za kulinarsku struku.

Pobjedu je odnijela ekipa restorana The Family, drugo mjesto osvojila je ekipa 2 iz restorana Bedem, dok su preostale ekipe nagrađene brončanim medaljama.

I ove godine naglasak je stavljen na zaštićene proizvode Varaždinske županije, među kojima su Varaždinsko zelje, Varaždinsko bučino ulje, Ludbreški hren, heljdina kaša, Zagorski bagremov med, meso crne slavonske svinje i zagorske mlince. Učenici su te autohtone namirnice kreativno uklopili u svoja jela – od predjela do deserta – pokazujući zavidnu razinu znanja, mašte i timskog rada. Manifestacija je održana upravo u tjednu

obilježavanja Dana zaštićenih europskih proizvoda, čime se dodatno naglasila važnost očuvanja domaće gastronomske i poljoprivredne tradicije.

Podršku učenicima došla je pružiti i zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec.

- Danas svjedočimo sjajnom primjeru kako se obrazovanje, gastronomija i poljoprivreda mogu spojiti u jedinstven i inspirativan projekt. Posebno je značajno što se ova manifestacija održava u tjednu kada obilježavamo Dan zaštićenih autohtonih proizvoda. S ponosom ističemo važnost predstavljanja zaštićenih proizvoda Varaždinske županije – poput Varaždinskog zelja, Varaždinskog bučinog ulja, Ludbreškog hrena i drugih proizvoda s oznakom izvornosti – koji su sve prepoznatljiviji i na europskoj razini. Ovakvi su događaji ključni za njihovu promociju, osobito među mladima. Ti proizvodi nisu samo prehrambeni artikli – oni predstavljaju naš identitet, našu povijest i našu budućnost. Važno je da upravo mladi, učenici koji danas ovdje sudjeluju, prepoznaju njihovu vrijednost te postanu njihovi budući promotori i čuvari – rekla je zamjenica Zagorec zahvalivši se Gospodarskoj školi Varaždin, Udruzi kuhara Varaždinske županije i Županijskom savezu poljoprivrednih udruga što su prepoznali važnost edukacije mladih i uključivanja svih generacija u očuvanje i promociju zaštićenih proizvoda. Ujedno je podsjetila kako je Varaždinska županija predstavila Javni poziv za dodjelu potpora male vrijednosti u poljoprivredi za 2025. godinu.

- Nastavljamo provoditi dosljednu politiku potpore razvoju i modernizaciji poljoprivredne proizvodnje. Za ovu godinu osigurano je 900.000 eura, a sredstva su dostupna svim zainteresiranim poljoprivrednicima koji ispunjavaju propisane uvjete – zaključila je Zagorec.

Predsjednica Županijskog saveza poljoprivrednih udruga Varaždinske županije Marija Cafuk objasnila je kako su učenici u sklopu natjecanja dobili zadane namirnice - Varaždinsko zelje, heljdinu kašu, ludbreški i Varaždinsko bučino ulje – i na temelju njih, prema vlastitim idejama, osmislili kompletan slijed jela: od hladnog i toplog predjela, preko glavnog jela, pa sve do deserta.

- Ovo je iznimno vrijedan projekt jer učenici već na početku svog kulinarskog obrazovanja imaju priliku kuhati s proizvodima koji se tradicionalno proizvode na našem području. Na

taj način potičemo njihovu kreativnost, ali i svijest o važnosti očuvanja lokalne gastronomske baštine. Bilo je prekrasno provesti s njima ova dva dana – družiti se, razmjenjivati iskustva i promatrati koliko ozbiljno pristupaju zadatku. Vjerujem da, uz ovakve projekte i entuzijazam mladih, naši će se tradicijski proizvodi nastaviti prenositi s generacije na generaciju i nikada neće biti zaboravljeni – rekla je Cafuk.

Predsjednica Udruge kuhara Varaždinske županije Ljiljana Sedlanić naglasila je kako je glavni cilj Zlatne Nimfe koja se ove godine održava već 17. put okupljanje učenika i njihovih mentora kako bi se upoznali, razmijenili znanja i iskustva te uživali u zajedničkom stvaranju.

- Posebno nas veseli što smo ove godine uključili i učenike osnovnih škola koji pokazuju interes za kulinarstvo. Na taj način ih želimo dodatno motivirati da svoje školovanje nastave upravo u ovom smjeru. Učenici su nas oduševili – pokazali su iznimnu kreativnost, puno pozitivne energije i snalažljivosti. Njihova jela bila su prava mala iznenađenja i s ponosom mogu reći da vjerujemo u sjajnu budućnost naše struke – rekla je Sedlanić.

Ravnateljica Gospodarske škole Varaždin Jasminka Kelemen izrazila je zadovoljstvo što je škola domaćin jednog takvog natjecanja.

- Zlatna Nimfa ove se godine odvija upravo u školi gdje odgajamo i obrazujemo buduće kuhare. Učenici su dobili zaštićene proizvode, a uz mentorstvo su ih kreativno kombinirali i prezentirali. Natjecanje je bilo u znaku slobode i kulinarske umjetnosti, a naš cilj je pripremiti ih da postanu svjetski chefovi, spremni odgovoriti na želje svakog gosta.

Manifestacija se održala 15. i 16. travnja, a na natjecanju je sudjelovalo 12 timova srednjoškolaca, uz podršku učenika osnovnih škola i mentora – nastavnika, profesionalnih kuhara i ugostitelja. Sudjelovali su timovi iz Gospodarske škole Varaždin, Srednje škole Arboretum Opeka, SŠ Marčan, SŠ Prelog, kao i iz Hotela Turist, Hotela Varaždin, Hotela Trakošćan, restorana The Family i restorana Bedem, uz podršku Društva osoba s invaliditetom Varaždin.



















