

Predstavljena knjiga „Okusi varaždinskog kraja“

21.11.2022.



Tijekom trajanja manifestacije „Dani okusa varaždinskog kraja“ upriličena je promocija knjige „Okusi varaždinskog kraja“. Uz urednika knjige Borislava Šimenca, suradnike na knjizi, predstavnike restorana, promociji knjige u zalogajnici Šanjek prisustvovali su direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ i zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec koja je istaknula kako je riječ o jedinstvenoj knjizi u kojoj su u prvom planu ljudi – vrsni kuhari.

- Ova knjiga prikazuje naše vrsne kuhare koji svojim vrijednim radom u kuhinji i kulinarskim kreacijama čuvaju od zaborava jela koja su nekad spremale naše majke i naše bake. Oni ulažu maksimalne napore kako bi svojim gostima poslužili vrhunska jela, a svi znamo da je gastronomija Varaždinske županije iznimna i bogata. Ova knjiga samo je još jedan doprinos očuvanju tradicionalne kulinarske baštine našeg kraja, a ujedno je i izvrsna pozivnica gostima da posjete našu županiju, njene znamenitosti i pritom posjete jedan od restorana, gdje će doživjeti sve okuse naših autohtonih jela – rekla je, između ostalog, zamjenica Zagorec.

Urednik knjige Borislav Šimenc nadovezao se kako ova knjiga nije „samo“ kuharica jer sadrži posebne priče kroz koje se, uz recepte, predstavljaju i ljudi koji stoje iza njih, te objekti gdje se jela mogu kušati.

- Ideju za kreiranje ove knjige dali su kuhari i predstavnici restorana kada smo s njima dogovarali recepte za tradicionalnu manifestaciju Dani okusa varaždinskoga kraja - istaknuo je urednik knjige Borislav Šimenc.

Ugostiteljski objekti koji su sudjelovali u pripremi ove knjige su Restoran Arabela, Restoran August, Restoran Bedem, Restoran Bernarda, Restoran Garestin, Seosko domaćinstvo Grešna pilnica, Hotel La'Gus, Hotel Minerva, Restoran i zalogajnica Šanjek, Hotel Trakošćan, Hotel Varaždin, Restoran Verglec, Restoran Vila Toplissa i Restoran Zlatne gorice. Knjiga je, u suradnji s Turističkom zajednicom Varaždinske županije, realizirana u nakladi varaždinske tvrtke DMK Vall 042, a u njoj je predstavljeno 14 restorana, svaki sa po tri recepta, na ukupno 90 stranica s elegantnim tvrdim uvezom. Dodana vrijednost ove knjige je i u činjenici da je tiskana dvojezično, na hrvatskom i engleskom jeziku, tako da može poslužiti i kao lijep poklon prijateljima ili poslovnim partnerima bilo iz Hrvatske ili iz inozemstva.



Svinjeća potrbušina s bučnim sjemenkama

Pork belly with pumpkin seeds



800 g svinjeće potrbušine	800 g pork belly
100 g bučnih sjemenki	100 g pumpkin seeds
100 g mrkve	100 g carrot
100 g cetera	100 g celery
100 g luka	100 g onion
30 g češnjaka	30 g garlic
0,5 ulja timijan	50 ml oil thyme
sol	salt
papar	pepper
lovor list	bay leaf

Svinjeću potrbušinu oblikujte, stanjite te začinite timijanom, solju i paprom te zarolajte. Stavite u lim s mrkvom, ceterom, lukom, češnjakom i lovornim listom. Podlijte uljem i vodom te sporo pecite na 140° C 3 sata. Kada je meso pečeno, narežite ga na ploške, uvuljajte u bučine sjemenke te tostrajte u pećnici na 200° C 5-7 minuta.

Svinjeću potrbušinu oblikujte, stanjite and season with thyme, salt, and pepper, then roll. Place on a baking sheet with the carrot, celery, onion, garlic, and bay leaf. Bake for 3 hours at 140°C, basting with oil and water. When the meat is done, slice it into strips, roll it in the pumpkin seeds, and broil in the oven at 200°C for 5-7 minutes.





seoske domaćinstvo - rural household

Grešna pilnica

Klenovik is a village famous for being home to one of Croatia's largest, most beautiful castles (today a health facility), where Ban Ivan Drašković once held sessions of Croatian Parliament. Right next to the castle is a farm that features a cellar once called Grešna pilnica ('the sinful tavern') by the locals.

According to tradition, a man named Aftek used to sell wine to the locals, mostly to women. After having a glass or two too many with him, many supposedly ended up sitting on Aftek's old barrel. The path to sin was a short one from there... in honour of this past time, Aftek's old second-hand barrel still stands in the corner of the tavern. The farm, with its traditional features and original house that has been renovated into a museum, still maintains the feel of past times. Today, as an agritourism facility, it offers a selection of excellent, simple country dishes—porcini mushroom soup or kolinska sour buckwheat soup, homemade sausages, delicious roast pork from the brick oven, zaječevanka corn and egg cake, gibanica cottage cheese pastry...

Stefanija Golub

Heljda Buckwheat

Dobar je izvor bjelancevina, vlakana i složenih ugljikohidrata pa je mnogi smatraju superhranom. Ne sadržava gluten, a priprema se vrlo jednostavno kao prilog.