

U Županijskoj palači priređeni prijem za kuhare koji su ostvarili vrhunske rezultate na natjecanjima u Tunisu i Italiji

7.3.2025.



Povodom nedavno održanog Svjetskog kupa kulinarstva i slastičarstva u gradu Hammametu u Tunisu na kojem su Ružica Kišur Šafranec i Josip Šafranec, vlasnici OPG Vrata Zagorja osvojili zlatne medalje za medenjake i zagorske štruklje, župan Varaždinske županije Anđelko Stričak i njegova zamjenica Silvija Zagorec priredili su za njih prijem u Županijskoj palači.

Uz njih je prijemu nazočio i mladi kuhar Dinko Tomašić iz restorana Nobel, koji posluje u sklopu varaždinskog hotela Turist, a koji je osvojio srebrnu medalju u kategoriji Young Chef u polufinalu prestižnog natjecanja European Grand Prix 2025 koje se održalo od 16. do 19. veljače u talijanskom gradu Riminiju.

Župan Stričak istaknuo je tom prilikom kako u Varaždinskoj županiji postoji veliki broj marljivih, kreativnih i vrijednih građana koji svojim radom i aktivnostima postižu odlične rezultate te za to dobivaju nagrade na najprestižnijim svjetskim natjecanjima.

- Osvojene medalje najbolje govore o vašoj marljivosti, kreativnosti i upornosti. Biti prvi na svjetskom prvenstvu, natjecati se sa natjecateljima iz 40 zemalja svijeta je uspjeh. Ne samo da ste proslavili naše štrukle i medenjake već i svoj kraj i Varaždinsku županiju. Također, raduje me i uspjeh mladog kuhara Dinka Tomašića koji se sjajno predstavio u Italiji. Svima upućujem iskrene čestitke - rekao je župan Stričak.

Napomenimo kako je Ružica Šafranec Kišur osvojila i pehar šampiona.

-U konkurenciji velikog broja natjecatelja iz mnogih svjetskih zemalja postići ovakve rezultate je zaista veliki uspjeh. Uz štruklje pripremali smo i klasične medenjake, medenjake s crnim tartufom i s bučnim košticama, breskvice i ostale kolače. Ponosni smo i sretni te se zahvaljujemo Varaždinskoj županiji i županu Stričaku na dosadašnjoj pomoći podršci- rekla je Šafranec Kišur .

Dinko Tomašić je na natjecanju u Riminiju kroz kreativnost, preciznost i tehničke vještine još jednom pokazao da Hrvatska ima talentirane mlade kuhare spremne za najzahtjevnija međunarodna natjecanja.

Dinko je pripremao glavno jelo od VanDrie teletine (file i jetra) za četiri osobe, pri čemu je svaku porciju servirao pojedinačno.



