

Prijem za osvajače čak 13 medalja, nagrada i priznanja iz Varaždinske županije

7.12.2023.



Dobitnici čak 13 nagrada, medalja i priznanja na nacionalnim i međunarodnom natjecanju okupili su se danas u Županijskoj palači u Varaždinu na prijemu kojeg je za njih organizirao župan Anđelko Stričak zajedno s resornim pročelnicima, Dragutinom Vincekom, Miroslavom Huđekom i Darkom Majhenom, te direktorom TZ-a Varaždinske županije Goranom Mališem.

- U Varaždinskoj županiji doista imamo marljive, kreativne i inovativne građane koji ono čega se „uhvate“ i realiziraju, koji imaju rezultate, a to potvrđuju nagrade koje su dobili. Današnji prijem je drugačiji jer imamo čast ugostiti dobitnike priznanja svih generacija, od srednjoškolaca do umirovljenika. Svima upućujem iskrene čestitke, ali i zahvalu što svojim trudom i radom promoviraju ne samo svoje kvalitetne proizvode i usluge, nego i Varaždinsku županiju te pronose njezino ime diljem Hrvatske i svijeta – rekao je župan Stričak.

Najmlađi osvajač medalje je David Geček, budući kuhar, učenik 3. razreda Gospodarske škole Varaždin, koji je osvojio broncu na Europskom natjecanju AEHT-a 2023. u Vilniusu u Litvi. Natjecao se u disciplini „Decathlon Cooking“ s partnerom iz Nizozemske i partnericom iz Litve.

- Na samom natjecanju nismo znali koja jela ćemo morati pripremiti, samo glavne namirnice. Pripreme su trajale dva mjeseca, a na natjecanju se pokazalo da smo u školi i restoranu Bedem napravili dobar posao – rekao je David, uz kojeg je na prijemu bila njegova mentorica Nevenka Bosilj i ravnateljica Gospodarske škole Jasminka Kelemen.

Župan mu je za osvojeno treće mjesto uručio novčanu nagradu sukladno Odluci o nagrađivanju učenika i studenata za posebna postignuća na međunarodnim natjecanjima Varaždinske županije.

Odlične rezultate su ostvarili i mladi kuhari – profesionalci: Karlo Štorga iz restorana Bedem Varaždin je na 15. Danima hrvatskog kulinarstva u Osijeku postao prvak Hrvatske u kuharstvu, dok je Dinko Tomašić iz restorana Nobel Varaždin bio drugi. Odličan nastup upotpunila je Vedrana Hrastovec Sedlar iz restorana The Family Varaždin, koja je na istom natjecanju u kategoriji slastičarstvo osvojila srebro.

Posebno emotivan bio je Stjepan Friščić iz OPG-a Štefanko, jedini mlinar u Varaždinskoj županiji koji na mlađe naraštaje prenosi ovu vrijednu tradiciju. Na svoj 80. rođendan primio je nacionalnu nagradu „Suncokret ruralnog turizma Hrvatske”, brončanu povelju u kategoriji „Ruralno turistički projekti“.

- Nagrada koju sam primio za mene je domet nakon kojeg dalje i bolje više ne mogu ići. Zahvaljujem svojoj obitelji, Turističkoj zajednici grada Ivanca i Varaždinskoj županiji jer svi su oni doprinijeli tome da uspijem dobiti nagradu. Ona je zapravo i velika obaveza da ne stanemo, nego da još nešto napravimo – rekao je Friščić.

Uz njega je na prijemu bio i Izidor Gladović iz „Grešne pilnice“ koji je osvojio brončani Suncokret ruralnog turizma Hrvatske u kategoriji „Tradicijska (ruralna) domaćinstva“, kao i supružnici Sanja i Tomislav Stručić iz Vinarije Stručić, dobitnici posebnog priznanja u kategoriji „Vinski turizam“.

Impresivan broj nagrada osvojio je i OPG Moravec, koji je vlasnik čak 200-tinjak medalja, od kojih su ove godine na 24. izložbi hrvatskih ovčjih i kozjih sireva osvojili čak deset zlatnih i jednu srebrnu. Uz to je njihov proizvod ponovno proglašen šampionom, ovaj put „Svježi sir u vosku s biberom i češnjakom“.

Izvršne rezultate ostvarili su i supružnici Tamara i Dario iz OPG-a Povedulić, koji su „vlasnici“ najboljeg inovativnog proizvoda, Mlinaca od Varaždinske heljde, koji su na 9. Sajmu zimnice, ekoloških i autohtonih proizvoda proglašeni i šampionom u svojoj kategoriji, a uz to su još osvojili zlato za Kiflice od Varaždinske heljde. Na 10. izboru za najbolji OPG „Zlata vrijedan“ osvojili su odlično 3. mjesto, a iz Bruxellesa su od International Taste Instituta za Heljdine krekerke primili „Superior Taste Award** 2023“.

Bojana Makar iz Agro Altere osvojila je dva zlata na 9. Sajmu zimnice, ekoloških i autohtonih proizvoda za Ludbreški hren s jabukom i Naribani ludbreški hren.

Tanja Tomas Jukić s istoimenog OPG-a pobijedila je pak u projektu Zelena medalja 2023. u kojem je najboljim proglašen njezin ekološki sok od kruške viljamovke.

Dominik Meštrić, vlasnik ugostiteljskog obrta "Lovac" iz Presečna kod Novog Marofa, dobitnik je statue "Zlatne ruke" s poveljom, najvišeg priznanja Hrvatske obrtničke komore, koja mu je uručena za iznimne rezultate u vođenju i poslovanju obrta.

Iz Varaždinske županije je i vatrogasac godine: Davorin Cvek je na Danima hrvatskog turizma osvojio prvo mjesto u kategoriji "Čovjek ključ uspjeha u turizmu - vatrogasac godine". Član je DVD-a Gornji Kneginec već više od 30 godina, od kojih više od 27 godina obnaša dužnost predsjednika.

- Ovo je nagrada koja obilježava moj rad. Vatrogastvo nije zanimanje, nego poziv - rekao je Cvek koji je bio na više od 1.000 intervencija.



Prijem za osvajače čak 13 medalja, nagrada i priznanja iz Varaždinske županije
7.12.2023.

Dobitnici čak 13 nagrada, medalja i priznanja na nacionalnim i međunarodnom natjecanju okupili su se danas u Županijskoj palači u Varaždinu na prijemu kojeg je za njih organizirao župan Anđelko Stričak zajedno s resornim pročelnicima, Dragutinom Vincekom, Miroslavom Huđekom i Darkom Majhenom, te direktorom TZ-a Varaždinske županije Goranom Mališem.

- U Varaždinskoj županiji doista imamo marljive, kreativne i inovativne građane koji ono čega se „uhvate“ i realiziraju, koji imaju rezultate, a to potvrđuju nagrade koje su dobili. Današnji prijem je drugačiji jer imamo čast ugostiti dobitnike priznanja svih generacija, od srednjoškolaca do umirovljenika. Svima upućujem iskrene čestitke, ali i zahvalu što svojim trudom i radom promoviraju ne samo svoje kvalitetne proizvode i usluge, nego i Varaždinsku županiju te pronose njezino ime diljem Hrvatske i svijeta – rekao je župan Stričak.

Najmlađi osvajač medalje je David Geček, budući kuhar, učenik 3. razreda Gospodarske škole Varaždin, koji je osvojio broncu na Europskom natjecanju AEHT-a 2023. u Vilniusu u Litvi. Natjecao se u disciplini „Decathlon Cooking“ s partnerom iz Nizozemske i partnericom iz Litve.

- Na samom natjecanju nismo znali koja jela ćemo morati pripremiti, samo glavne namirnice. Pripreme su trajale dva mjeseca, a na natjecanju se pokazalo da smo u školi i restoranu Bedem napravili dobar posao – rekao je David, uz kojeg je na prijemu bila njegova mentorica Nevenka Bosilj i ravnateljica Gospodarske škole Jasminka Kelemen.

Župan mu je za osvojeno treće mjesto uručio novčanu nagradu sukladno Odluci o nagrađivanju učenika i studenata za posebna postignuća na međunarodnim natjecanjima Varaždinske županije.

Odlične rezultate su ostvarili i mladi kuhari – profesionalci: Karlo Štorga iz restorana Bedem Varaždin je na 15. Danima hrvatskog kulinarstva u Osijeku postao prvak Hrvatske u kuharstvu, dok je Dinko Tomašić iz restorana Nobel Varaždin bio drugi. Odličan nastup upotpunila je Vedrana Hrastovec Sedlar iz restorana The Family Varaždin, koja je na istom natjecanju u kategoriji slastičarstvo osvojila srebro.

Posebno emotivan bio je Stjepan Friščić iz OPG-a Štefanko, jedini mlinar u Varaždinskoj županiji koji na mlađe naraštaje prenosi ovu vrijednu tradiciju. Na svoj 80. rođendan primio je nacionalnu nagradu „Suncokret ruralnog turizma Hrvatske“, brončanu povelju u kategoriji „Ruralno turistički projekti“.

- Nagrada koju sam primio za mene je domet nakon kojeg dalje i bolje više ne mogu ići. Zahvaljujem svojoj obitelji, Turističkoj zajednici grada Ivanca i Varaždinskoj županiji jer svi su oni doprinijeli tome da uspijem dobiti nagradu. Ona je zapravo i velika obaveza da ne stanemo, nego da još nešto napravimo – rekao je Friščić.

Uz njega je na prijemu bio i Izidor Gladović iz „Grešne pilnice“ koji je osvojio brončani Suncokret ruralnog turizma Hrvatske u kategoriji „Tradicijaska (ruralna) domaćinstva“, kao i supružnici Sanja i Tomislav Stručić iz Vinarije Stručić, dobitnici posebnog priznanja u kategoriji „Vinski turizam“.

Impresivan broj nagrada osvojio je i OPG Moravec, koji je vlasnik čak 200-tinjak medalja, od kojih su ove godine na 24. izložbi hrvatskih ovčjih i kozjih sireva osvojili čak deset zlatnih i jednu srebrnu. Uz to je njihov proizvod ponovno proglašen šampionom, ovaj put „Svježi sir u vosku s biberom i češnjakom“.

Izvrzne rezultate ostvarili su i supružnici Tamara i Dario iz OPG-a Povedulić, koji su „vlasnici“ najboljeg inovativnog proizvoda, Mlinaca od Varaždinske heljde, koji su na 9. Sajmu zimnice, ekoloških i autohtonih proizvoda proglašeni i šampionom u svojoj kategoriji, a uz to su još osvojili zlato za Kiflice od Varaždinske heljde. Na 10. izboru za najbolji OPG „Zlata vrijedan“ osvojili su odlično 3. mjesto, a iz Bruxellesa su od International Taste Instituta za Heljdine krekerke primili „Superior Taste Award** 2023“.

Bojana Makar iz Agro Altere osvojila je dva zlata na 9. Sajmu zimnice, ekoloških i autohtonih proizvoda za Ludbreški hren s jabukom i Naribani ludbreški hren.

Tanja Tomas Jukić s istoimenog OPG-a pobijedila je pak u projektu Zelena medalja 2023. u kojem je najboljim proglašen njezin ekološki sok od kruške viljamovke.

Dominik Meštrić, vlasnik ugostiteljskog obrta "Lovac" iz Presečna kod Novog Marofa, dobitnik je statue "Zlatne ruke" s poveljom, najvišeg priznanja Hrvatske obrtničke komore, koja mu je uručena za iznimne rezultate u vođenju i poslovanju obrta.

Iz Varaždinske županije je i vatrogasac godine: Davorin Cvek je na Danima hrvatskog turizma osvojio prvo mjesto u kategoriji "Čovjek ključ uspjeha u turizmu - vatrogasac godine". Član je DVD-a Gornji Kneginec već više od 30 godina, od kojih više od 27 godina obnaša dužnost predsjednika.

- Ovo je nagrada koja obilježava moj rad. Vatrogastvo nije zanimanje, nego poziv - rekao je Cvek koji je bio na više od 1.000 intervencija.

































