

## **Rezanjem mega-sarme duge čak 1.501 metar otvorena 24. Zeljarijada u Vidovcu**

24.9.2022.



Rezanjem mega-sarme dugačke čak 1.501 metar u Vidovcu je u subotu svečano otvorena 24. Zeljarijada, najveća gastronomска manifestacija u Varaždinskoj županiji.

Organizator manifestacije, u sklopu koje se od petka do nedjelje održava mnoštvo programa s ciljem popularizacije Varaždinskog zelja i drugih autohtonih proizvoda Varaždinske županije, je KUD Vidovec, pokrovitelji Općina Vidovec i Varaždinska županija, a glavni pokrovitelj Ministarstvo poljoprivrede.

- Ove godine smo pripremili bogat sadržaj budući da dvije godine nismo imali manifestaciju uživo i u ovakovom obimu. Zeljarijada je u Hrvatskoj prepoznata, što možemo vidjeti po registracijama automobila iz cijele države, a sutra će nam doći i KUD-ovi iz susjednih zemalja, tako da možemo reći da je prerasla u međunarodnu manifestaciju. Promoviramo sve naše poljoprivrednike i Varaždinsko zelje, koje je zaštićeno na razini Europske unije.

Jedina smo općina u Hrvatskoj koja ima zaštićena dva proizvoda, uz Varaždinsko zelje, zaštićen je i naš poznati težački kolač vidovečki gibanik, na što smo ponosni – istaknuo je načelnik Općine Vidovec Bruno Hranić.

Počeci Zeljarijade bili su u Društvenom domu, dok danas, 24 godine kasnije, manifestacija ima međunarodni značaj, napomenula je zamjenica župana Silvija Zagorec.

- Svi znamo da bez zelja nema veselja. Općina Vidovec je europska prijestolnica zelja, a Varaždinsko zelje je iznimno zdrava namirница, zaštićena oznakom izvornosti na razini Europske unije. Zeljarijada će kao gastronomска, gospodarska i kulturna manifestacija i ubuduće imati podršku Županije. Nadam se da će mnogi danas kušati najfiniju sarmu na svijetu, poznatu vidovečku mega-sarmu – rekla je Silvija Zagorec, uz koju je na otvorenju bio i predsjednik Županijske skupštine Varaždinske županije dr. sc. Josip Križanić.

- Na razini Europske unije su, uz Varaždinsko zelje, zaštićena još 34 hrvatska proizvoda. Ova manifestacija doprinosi njihovoj promociji, kao i očuvanju tradicijskih vrijednosti ovoga kraja. Ministarstvo poljoprivrede podupire ovakve projekte, kao i udruživanje poljoprivrednika s ciljem povećanja proizvodnje – naveo je državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede Tugomir Majdak.

- Naša su lica danas drugačija, ali KUD Vidovec je i dalje ovdje te, prije svega, čestitam njima na održavanju tradicije i inicijativi koju su dali da bismo danas mogli govoriti o novoj, europskoj dimenziji vidovečkog zelja. U Europskom parlamentu ćemo ugostiti izaslanstvo Općine Vidovec te razgovarati o svemu što se s razine EU-a čini za poljoprivredu i poljoprivrednike – najavila je eurozastupnica Sunčana Glavak.

U ime predsjednika Hrvatskog sabora, svih saborskih zastupnika i svoje osobno ime organizatorima je čestitala saborska zastupnica Nadica Dreven Budinski. - Želim još puno, puno ovakvih lijepih manifestacija. Čestitam organizatorima na velikoj, sveeuropskoj Zeljarijadi. Zahvalujem vam na svemu što činite, ne samo za Vidovec, nego i za Varaždinsku županiju i cijelu Lijepu našu – istaknula je Nadica Dreven Budinski.

Najveća atrakcija je bila mega-sarma, najveća sarma na svijetu koja je ovaj put bila duža od 1,5 kilometra. Da bi brojni posjetitelji mogli uživati u ovoj deliciji, kuhari su neumorno radili puna četiri dana i noći. Za mega-sarmu je utrošeno čak 4,5 tona sastojaka!

- Posljednja četiri dana nije se puno spavalo. Uz desetak članova Udruge kuhara Varaždinske županije i dvoje kolega iz Podravke, sarmu je pripremalo i 30-ak učenika iz Gospodarske škole Varaždin te Srednje škole Arboretum Opeka Marčan. Zahvalujem njima i njihovim mentorima, kao i domaćinu motanja sarne, hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama. Za pripremu ovogodišnje mega-sarme bilo je potrebno oko dvije tone Varaždinskog zelja s imanja obitelji Cafuk, oko 800 kilograma svježeg mesa, junetine i svinjetine, 300 kilograma sušenog mesa, 200 kilograma kuhanе riže, 1.000 jaja, 70 kilograma luka, dva kilograma češnjaka i drugi sastojci – otkrio je Damir Crhleni, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza.

Zašto je sarma najbolja kad se radi od Varaždinskog zelja, rekla je pak Marija Cafuk, čuvarica sjemena ove čuvane sorte.

- Varaždinsko zelje je specifično zbog čvrsto zbijene plosnate glavice, nema izraženi „kocen“, a ima tanak list. Kad se nakiseli, ima specifičnu žutu boju te specifičan okus. Domaćice ga vole zbog svih tih karakteristika, a ponajviše zbog toga što se lako savija kad se radi sarma – ispričala je Marija Cafuk.

Predsjednica KUD-a Vidovec Ines Pavleković je izvjestila da su jučer održane Zeljarske igre u kojima su sudjelovala djeca, pripremali su se Zeljarski kotlić i šaran na rašljama, a članovi KUD-a Vidovec uprizorili su stari način kiseljenja i gaženja zelja. - Čeka nas još Zeljarsko-makedonska noć, a u nedjelju će biti održana i Međunarodna smotra folklora s više od 500 sudionika, 50-ak konjarica i konjara te 14 kočija. Prošetat će od škole u Nedeljancu do centra Vidovca, gdje će izvesti svaki svoj program – najavila je Ines Pavleković.











