

Bez zelja nema veselja u Gospodarskoj školi: Učenici pripremili jela od zaštićenih proizvoda Varaždinske županije

7.3.2025.



Sarma od varaždinskog zelja, štrukli s kiselim i svježim zeljem, kiflice od bučinih koštica – samo su dio jela koja su u sklopu gastronomske manifestacije „Bez zelja nema veselja“ pripremili učenici Gospodarske škole Varaždin sa svojim profesorima. Ovo tradicionalno događanje, koje već jedanaestu godinu zaredom organiziraju Gospodarska škola Varaždin, Županijski savez poljoprivrednih udruga i PPP-a Cafuk posvećeno je promociji kulinarske baštine Varaždinske županije kroz pripremu jela od zaštićenih proizvoda.

- Učenici Gospodarske škole, uz stručno mentorstvo svojih nastavnika, pripremili su raznovrsna jela koristeći Varaždinsko zelje, Varaždinsko bučino ulje i druge visokokvalitetne lokalne namirnice. Na taj način osim što naglašavamo važnost očuvanja tradicijskih recepata i korištenja namirnica u suvremenoj gastronomiji, pružamo i podršku mladim kuharima u njihovom profesionalnom razvoju – naglasila je ravnateljica Gospodarske škole Varaždin mr. sc. Jasminka Kelemen.

Inače, manifestacija se u Gospodarskoj školi počela održavati upravo na poticaj predsjednice Županijskog saveza poljoprivrednih udruga Marije Cafuk, čuvarice sjemena Varaždinskog zelja.

- Sva jela koja su nam učenici škole pripremili, pripremljena su od namirnica koja su izrasla na našim poljima. Na taj način učenici se upoznaju s našim autohtonim, zaštićenim proizvodima, njihovom pripremom i to je samo jedan od načina da te namirnice otrgnemo od zaborava i sačuvamo za buduće generacije – rekla je predsjednica Županijskog saveza poljoprivrednih udruga Marija Cafuk dodavši kako Savez osim dobre suradnje s Gospodarskom školom, njeguje i dobru suradnju s vrtićima diljem Varaždinske županije kako bi djeca od najranije dobi bila upoznata sa zaštićenim proizvodima Varaždinske županije.

Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutin Vincek istaknuo je kako je poljoprivreda iznimno bitna za razvoj Varaždinske županije, a ovakve manifestacije imaju za cilj promovirati zaštićene proizvode.

- Da bi jedan proizvod „živio“, osim što ga je potrebno proizvesti, treba ga znati i pripremiti te promovirati na tržištu. Mislim da nema boljeg načina nego ući u škole kao što je Gospodarska škola koja školuje i odgaja buduće generacije, čuvare naših zaštićenih autohtonih proizvoda, koji će ih u budućnosti pripremati u nekom novom ruhu i nuditi krajnjem potrošaču. Mnogi poznati kuhari koji danas rade u eminentnim restoranima i hotelima diljem Varaždinske županije, ali i šire bili su učenici ove škole. Zahvaljujući znanju i vještinama koje su ovdje stekli o kulinarstvu, ali i našim zaštićenim proizvodima oni danas u svojoj ponudi nude i jela pripremljena s našim tradicionalnim proizvodima i to je jedini način da ti proizvodi i dalje „žive“ u našem okruženju – zaključio je pročelnik Vincek.



Ministarstvo znanosti, obrazovanja i mladih
Varaždinska županija

moja škola

šk
**Gospodarska škola
Varaždin**

zajednica sport ponos suradnja uspjeh

*Budi i ti član
našeg tima!*







