

„Bez zelja nema veselja" već 12. put u Gospodarskoj školi – slasna tradicijska jela, ali i vege sarma

17.2.2026.



U Gospodarskoj školi u Varaždinu danas je 12. put održano događanje „Bez zelja nema veselja", na kojem su učenici zajedno sa svojim nastavnicima – mentorima pripremili fina tradicionalna, ali i moderna jela od autohtonih i zaštićenih namirnica Varaždinske županije.

- Danas smo pripremili klasičnu sarmu, krpice sa zeljem, restani krumpir s krvavicama, a uz to i vegetarijansku sarmu. Tu su varaždinski klipči i klipči od buče, štrukli od krumpira, s kiselim zeljem i sirom, kiflice od buče... - nabrajaio je budući kuhar Nikša Kosec, učenik drugog razreda Gospodarske škole u Varaždinu, koji je otkrio da je oduvijek volio kuhati, a jednostavno je osjetio da je to njegov poziv i zanimanje kojim se mora baviti.

Događanje su organizirali Gospodarska škola Varaždin i PPP Cafuk, a s ciljem podrške budućim kuharima te kao doprinos očuvanju tradicijskih recepata.

- Učenici i njihovi mentori pripremili su zaista vrhunska jela, spoj tradicije i suvremene gastronomije, na čemu im zahvaljujem. Drago mi je što već 12. put ovim događanjem

promoviramo zaštićene proizvode kojih u Varaždinskoj županiji imamo ukupno 25, po čemu smo drugi u Hrvatskoj. Intenzivno radimo na njihovom očuvanju i promociji, od dodjele bespovratnih potpora poljoprivrednicima do projekata usmjerenih na djecu i mlade. Ovdje u Gospodarskoj školi je prije dvije godine otvoren novi kuharski praktikum, vrijedan 100 tisuća eura, koji mladima omogućuje učenje u vrhunskim uvjetima. Jela koja su danas pripremili pokazuju da su odlični, na čemu čestitam njima, njihovim nastavnicima, kao i ravnateljici – istaknula je zamjenica župana Silvija Zagorec.

- Varaždinsko zelje, varaždinsko bučino ulje, hajdina kaša, varaždinski klipč, samo su dio naših proizvoda zaštićenih na razini Europske unije, a koje moramo promovirati da još više dobiju na značaju. S učenicima Gospodarske škole stvarno imamo prekrasnu suradnju, zajedno smo odradili brojne manifestacije. Mladi nas prepoznaju, a to znači da smo postigli svoj cilj – rekla je Marija Cafuk, predsjednica Županijskog saveza poljoprivrednih udruga i čuvarica sjemena varaždinskog zelja.

Ponosna na učenike i nastavnike bila je ravnateljica Gospodarske škole Varaždin Jasminka Kelemen.

- U ovu su manifestaciju uključeni naši učenici koji se školuju za kuhare, konobare i turističko-hotelijske komercijaliste. Na taj način imaju priliku pokazati svoja znanja i vještine, od same pripreme jela do njihove profesionalne prezentacije i posluživanja. Kada god je to moguće, u nastavi rado koristimo autohtone i zaštićene namirnice našega kraja. Upravo putem ovakvih manifestacija oni dodatno uvježbavaju pripremu tradicijskih jela, ali i kreativno ih interpretiraju na suvremen način. Istodobno promoviraju ugostiteljska zanimanja, naše lokalne proizvode i samu školu – rekla je ravnateljica Kelemen.















