

Održano natjecanje Zlatna Nimfa – Cro Kup Varaždin 2026.

25.3.2026.



U organizaciji Gospodarske škole Varaždin, Udruge kuhara, slastičara, konobara i pizza majstora Varaždinske županije i Županijskog saveza poljoprivrednih udruga, Varaždin je tijekom dva dana bio domaćin manifestacije koja spaja obrazovanje, gastronomiju i poljoprivredu – „Zlatna Nimfa – Cro Kup Varaždin 2026.“. Manifestacija je okupila učenike osnovnih i srednjih škola, profesionalne kuhare, mentore i lokalne proizvođače, a sve s ciljem promocije domaćih, zaštićenih proizvoda i poticanja interesa mladih za kulinarску struku.

Pobjedu je odnijela ekipa restorana Bedem, drugo mjesto osvojila je ekipa Srednje škole Prelog, dok su preostale ekipe nagrađene brončanim medaljama.

I ove godine naglasak je stavljen na zaštićene proizvode Varaždinske županije, među kojima su Varaždinsko zelje, Varaždinsko bučino ulje, Ludbreški hren, heljdina kaša,

Zagorski bagremov med, meso crne slavonske svinje i zagorske mlince. Učenici su te autohtone namirnice kreativno uklopili u svoja jela – od predjela do deserta – pokazujući zavidnu razinu znanja, mašte i timskog rada.

Naglasak je stavljen na zaštićene europske proizvode, čime se dodatno naglasila važnost očuvanja domaće gastronomske i poljoprivredne tradicije.

Podršku učenicima došli su dati i zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr.sc. Dragutin Vincek, direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ, Ljiljana Sedlanić, predsjednica Udruge kuhara, slastičara, konobara i pizza majstora Varaždinske županije, Damir Crleni, tajnik Udruge kuhara, slastičara, konobara i pizza majstora Varaždinske županije, načelnici općina s područja Varaždinske županije te mnogi drugi.

-Danas i jučer se odvijala Zlatna nimfa, ona predstavlja zaista jednu podlogu za daljnji razvoj gastronomskog potencijala na području Varaždinske županije s obzirom na to da su bili uključeni učenici srednjih škola, međutim ono što je također bitno spomenuti i učenici osnovnih škola, koji su se pridružili pojedinom timu i zajedno u jednoj sinergiji stvarali ova prekrasna umjetnička jela.

Napravili su zaista jedan značajan iskorak iz poznatog u nepoznato i poslužili nam cijelu lepezu mirisa i okusa Varaždinske županije. Kao Županija smo u gastronomskom smislu iznimno poznati i priznati s obzirom na to da imamo 25 zaštićenih proizvoda, bilo na nivou Europske unije ili na nacionalnom nivou.

Tim proizvodima se ponosimo, oni čine naš identitet i baštinu i upravo je svrha ovakvih manifestacija poticati lokalne zaštićene autohtone proizvode i potaknuti i naše učenike, a i krajnje potrošače da uvijek prije svega koriste domaće lokalne namirnice koje zaista na područje Varaždinske županije ima u izobilju.

Kao što vam je poznato, samo dostatni smo u proizvodnji krumpira, 50 % cvječarske proizvodnje se odvija na području Varaždinske županije, imamo oko 8000 OPG-ova, tako da potencijal u smislu poljoprivrede, a onda i razvoja turizma i gastronomije je zaista velik – rekla je zamjenica župana Zagorec.

Predsjednica Županijskog saveza poljoprivrednih udruga Varaždinske županije Marija Cafuk objasnila je kako su učenici u sklopu natjecanja dobili zadane namirnice - Varaždinsko zelje, heljдинu kašu, ludbreški i Varaždinsko bučino ulje – i na temelju njih, prema vlastitim idejama, osmislili kompletan slijed jela: od hladnog i toplog predjela, preko glavnog jela, pa sve do deserta.

-Izuzetno je bitno da su danas korišteni naši zaštićeni tradicionalni proizvodi, od varaždinskog zelja do zagorskog meda, od zaštićenih domaćih zagorskih mlinci, od ludbreškog hrena do naše zaštićene hajdine kaše. Svi ti proizvodi su bili prisutni u ovim jelima koje su učenici u ova dva dana pripremali.

I to je izuzetno bitno, jer mora biti jedna sinergija između proizvodnje i krajnjeg potrošača, odnosno i ovog kulinarskog djela, da se vidi da su ti naši proizvodi stvarno izuzetne kvalitete, da su drukčiji od onih proizvoda koji nisu zaštićeni. Tako da mi je izuzetno drago da suradnja s Gospodarskom školom i svim ovim institucijama ide i dalje.

Što se tiče varaždinskog zelja, ono se može koristiti u mnogim jelima i to smo mogli u ova dva dana vidjeti. Pravljene su rollice od zelja koje su zapečene u pećnici, znači, nešto sasvim drugačije od tradicijske sarme ili ne znam, sekeli gulaša. Djeca su tu pokazala određenu kreativnost koju u svakom slučaju treba cijeniti – naglasila je Marija Cafuk.

Anđelko Levanić, član Udruge kuhara Varaždinske županije, te vlasnik restorana Bedem istaknuo je kako su učenici pokazali vrlo dobre vještine, ali kako je rekao ovo nije nimalo iznenađujuće jer se sustavno ulaže u učenike i resurse.

-Učenici su pokazali vrlo dobre vještine, ali ovo nije nimalo iznenađujuće jer mi sustavno ulažemo u naše učenike, odnosno u naše resurse. Dakle, godinama ta njihova edukacija, marljivost, strpljivost, vještine, kreativnost, sve tehnike poznavanja namirnica, kompozicija, boja i ostalo dolazi do izražaja. Učenici su bili izuzetno dobri rezultati, a jela izuzetno ukusna, kreativna, vizualno lijepa i ostalo.

Dakle, stalna edukacija, stalno usavršavanje, stalna razmjena iskustava, ima za cilj da pokušamo motivirati ovu djecu, ove mlade ljude, da ostanu u struci, da vide da je ovo zaista jedan kreativan, prekrasan posao. Nažalost, nekad zna biti i psihofizički teški posao, ali najveća satisfakcija je upravo ovo danas, gdje su odlična jela, odlični rezultati na tanjuru i nadam se da smo ih uspjeli u nekom trenutku iz motivirati i da ćemo ih uspjeti i zadržati u struci.

Ovo nije floskula – danas su svi pobjednici, ali, nažalost, ili na sreću, netko je malo, trunkicu odskočio, definitivno to se vidi i na tanjuru. Međutim, zaista je bila izjednačena borba, vrlo identični tanjuri, vidi se da kuhari poznaju materiju, poznaju materijal i tehnike. Zaista je bilo jako teško odlučiti tko će danas biti pobjednik, odlučivale su nijanse – zaključio je Levanić.

Na natjecanju je sudjelovalo 13 ekipa učenika 1., 2. i 3. razreda srednjih škola kuharskog usmjerenja. Svakom timu pridružuje se i po jedan učenik osnovne škole s područja Varaždinske županije, čime se želi dodatno potaknuti interes mladih za nastavak obrazovanja u području kuharstva.

Ekipe vode njihovi mentori – profesionalni kuhari iz ugostiteljskih objekata, nastavnici Gospodarske škole Varaždin te članovi Udruge kuhara, slastičara, konobara i pizza majstora Varaždinske županije. Među sudionicima su ekipe iz Gospodarske škole Varaždin, Srednje škole Arboretum Opeka, Marčan, Srednje škole Prelog, Turističko-ugostiteljske i prehrambene škole Bjelovar te Srednje škole za gostinstvo in turizem Maribor. Natjecanju će se priključiti i Društvo osoba s invaliditetom Varaždin,

kao i timovi iz renomiranih ugostiteljskih objekata: Hotel Trakošćan, restoran The Family, restoran Bedem, restoran Zlatne gorice te pansion-restoran Garestin.



















