

Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomске baštine Varaždinske županije

Sedlar, Marta

Master's thesis / Diplomski rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zadar / Sveučilište u Zadru**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:162:169850>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-08**



Sveučilište u Zadru
Universitas Studiorum
Jadertina | 1396 | 2002 |

Repository / Repozitorij:

[University of Zadar Institutional Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

Sveučilište u Zadru

Odjel za turizam i komunikacijske znanosti

Sveučilišni diplomski studij

Kulturna i prirodna baština u turizmu



Marta Sedlar

**Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i
gastronomске baštine Varaždinske županije**

Diplomski rad

Zadar, 2024.

Sveučilište u Zadru
Odjel za turizam i komunikacijske znanosti
Sveučilišni diplomski studij
Kulturna i prirodna baština u turizmu

Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske baštine Varaždinske županije

Diplomski rad

Student/ica:
Marta Sedlar

Mentor/ica:
doc. dr. sc. Đani Bunja

Zadar, 2024.



Izjava o akademskoj čestitosti

Ja, **Marta Sedlar**, ovime izjavljujem da je moj **diplomski** rad pod naslovom **Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske baštine Varaždinske županije** rezultat mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na izvore i radove navedene u bilješkama i popisu literature. Ni jedan dio mojega rada nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem da ni jedan dio ovoga rada nije iskorišten u kojem drugom radu pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj, obrazovnoj ili inoj ustanovi.

Sadržaj mojega rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenoga i nakon obrane uređenoga rada.

Zadar, 26. kolovoza 2024.

Sadržaj

1. Uvod	1
1.1. Predmet istraživanja	2
1.2. Ciljevi istraživanja	2
1.3. Istraživačka pitanja	3
1.4. Korištene znanstvene metode	3
2. Obilježja Varaždinske županije kao turističke destinacije	4
3. Enogastrokulturalna baština Republike Hrvatske	15
3.1. Temeljne karakteristike enološke ponude Republike Hrvatske.....	15
3.2. Temeljne karakteristike gastronomske ponude Republike Hrvatske	19
4. Temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude Varaždinske županije ..	24
4.1. Gastronomska ponuda Varaždinske županije.....	24
4.2. Enološka ponuda Varaždinske županije	35
4.2.1. Vinske ceste Varaždinske županije	40
5. Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske kulturne baštine Varaždinske županije kao turističke destinacije	42
5.1. Mogućnosti za kvalitativno unapređenje ugostiteljske i ostale ponude autohtonim i tradicijskim jelima te lokalnim vinima.....	46
5.2. Mogućnosti za korištenje gastrokulturalne baštine u izgradnji identiteta i imidža Varaždinske županije kao turističke destinacije.....	48
6. Popis autohtonih i tradicijskih jela Varaždinske županije	50
7. Istraživanje i rezultati istraživanja o turističkoj valorizaciji enološke i gastronomske baštine Varaždinske županije	56
8. Rasprava	73
9. Zaključak	75
Sažetak	77
Summary	78
Prilog 1	79
Prilog 2	83
Literatura	89
Popis tablica, grafikona, slika i karata.....	95
Životopis.....	97

1. Uvod

Hrana i piće imaju jedno od glavnih mjesta u životu ljudi. Ljudska prehrana bitan je dio života, a svaki kraj u Hrvatskoj, ali i u svijetu, stvarao je vlastitu kulinarsku tradiciju. Ta kulinarska tradicija bazirala se na mogućnostima stanovništva da proizvode sirovine, ali i na kulinarskoj vještini pripremanja namirnica i obroka. Razvoju tradicije kakva je ona danas pridonijeli su utjecaji kuhinja susjednih područja ili zemalja, određenih vjerskih preferencija ili zabrana te utjecaji klime na određeno geografsko područje. Sve nabrojeno rezultiralo je specifičnostima u prehrani stanovništva svakog pojedinog kraja Hrvatske. Kada govorimo o prehrani i kulinarskoj tradiciji, ne postoje oštre granice sa susjednim krajevima, već se kulinarska tradicija u dijelovima i preklapa.

Upravo su hrana i vino, točnije gastronomski aspekt, ono što privlači turiste u određene destinacije. Gastronomski turizam specifičan je oblik turizma koji se sve više razvija u Hrvatskoj, a njegova je karakteristika poticanje valorizacije gastrokulture i enokulture baštine u gastronomskom i enoturizmu.

U uvodnom dijelu rada predstavlja se predmet istraživanja ovog diplomskog rada, točnije problem koji se diplomskim radom želi razriješiti. Nadalje, opisani su ciljevi istraživanja, istraživačka pitanja na koja se želi dati odgovor te su korištene znanstvene metode.

Slijedi opis obilježja Varaždinske županije kao kontinentalne destinacije Republike Hrvatske. Obradivati će se njena turistička atrakcijska osnova, turistički promet kroz odabrana razdoblja te temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude.

Sljedeći dio diplomskog rada istražuje mogućnosti za kvalitativno unapređenje ugostiteljske ponude Varaždinske županije autohtonim i tradicijskim jelima (i pićima). Također će se prikazati mogućnosti korištenja gastrokulture baštine u izgradnji identiteta i imidža Varaždinske županije kao turističke destinacije.

Slijedi popis poznatih autohtonih i tradicijskih jela Varaždinske županije s popisom sastojaka i potpunim receptima za njihovu izradu.

U posljednjem dijelu diplomskog rada prikazat će se istraživanje i rezultati istraživanja o turističkoj valorizaciji enološke i gastronomske baštine Varaždinske županije. Točnije, interpretirat će se analizirani rezultati dobiveni intervjuiranjem te primjenom metode analize sadržaja jelovnika ugostiteljskih objekata u Županiji. Spajanjem prikupljenih rezultata u jednu cjelinu izvest će se zaključci o ulozi enološke i gastronomske baštine u turističkoj ponudi Varaždinske županije.

Slijede zaključak, sažetak te popis korištene literature.

1.1. Predmet istraživanja

Predmet istraživanja ovog diplomskog rada je turistička valorizacija enološke i gastronomske baštine općenito, ali uz poseban naglasak na autohtonu i tradicijsku gastronomiju i vinarstvo varaždinskog kraja, odnosno područja koje je u administrativnom obuhvatu Varaždinske županije. Jedan od najvažnijih elemenata turističke atrakcijske osnove određene destinacije jest upravo ponuda hrane i pića. Mnogim turistima posebno raspoloživost predmetne ponude predstavlja jedan od bitnih čimbenika koji ih motivira na posjet određene destinacije. Obilježja ostvarenih turističkih rezultata upućuju na zaključak da su u Hrvatskoj nedovoljno iskorišteni potencijali njezina kontinentalnog dijela, a što se odnosi i na turističku valorizaciju kulturne baštine, kako materijalne, tako i nematerijalne. Stoga je za kvalitativno unapređenje hrvatskog turizma iznimno bitno istražiti mogućnosti i smjerove turističke valorizacije gastronomske baštine, posebice hrane i pića iz lokalnog i organskog uzgoja. Gastronomska ponuda, a osobito ponuda kontinentalnog dijela Hrvatske, također može u pozitivnom smislu utjecati na rješavanje problema sezonalnosti hrvatskog turizma, odnosno može potaknuti njegovo „premještanje“ s obale na unutrašnjost. Smatra se da je od iznimne vrijednosti istražiti problematiku turističke valorizacije gastronomske i enološke baštine s ciljem pozicioniranja Varaždinske županije kao destinacije koja turistima može ponuditi autentično turističko iskustvo.

1.2. Ciljevi istraživanja

Turistička valorizacija odnosno mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske ponude Varaždinske županije još uvijek nisu dostatno istražene, a osobito je vidljiv nedostatak istraživanja o autohtonim i tradicijskim jelima i pićima varaždinskog kraja.

Ovim diplomskim radom analizirat će se gastronomska i enološka baština općenito, a posebno područja Varaždinske županije u kontekstu temeljnih elemenata turističke atrakcijske osnove te ujedno kao jednog od temeljnih motivatora turističke potražnje.

Glavni je cilj istraživanja istražiti ponudu hrane i pića, odnosno analizirati i identificirati postojeću ponudu tradicijskih jela i pića ugostiteljskih objekata koji posluju na području Varaždinske županije. Posebni je cilj istražiti mogućnosti kako bi se ugostiteljska ponuda mogla unaprijediti uvođenjem ne samo jela i pića koja ulaze u korpus gastronomske baštine varaždinskog kraja nego i namirnicama koje potječu iz lokalnog i organskog uzgoja.

1.3. Istraživačka pitanja

Cilj ovog diplomskog rada jest odgovoriti na postavljena istraživačka pitanja:

- Kako je moguće unaprijediti ugostiteljsku ponudu Varaždinske županije tradicionalnim jelima i pićima kako bi se unaprijedila njezina konkurentnost na turističkom tržištu?
- Kako je moguće turistički valorizirati enološku i gastronomsku baštinu Varaždinske županije?
- Na koji se način enološka i gastronomska baština može integrirati u koncept imidža Varaždinske županije kao privlačne turističke destinacije?

1.4. Korištene znanstvene metode

U svrhu izrade ovog diplomskog rada koristit će se metode primarnog i sekundarnog istraživanja.

Za prikupljanje sekundarnih podataka analizirat će se različiti izvori strane i domaće literature, knjige, znanstvene i stručne publikacije, stručni članci te statističke analize i podaci dobiveni putem interneta.

U tu svrhu koristit će se sljedeće znanstvene metode: metode indukcije i dedukcije, apstrakcije i konkretizacije, generalizacije i specijalizacije te analitičko-sintetička metoda.

Za prikupljanje primarnih podataka koristit će se terensko istraživanje provedeno metodom osobnog ispitivanja. U tu svrhu koristit će se metoda nestrukturiranog intervjua.

Za prikupljanje primarnih podataka također će se koristiti metoda analize sadržaja jelovnika ugostiteljskih objekata Varaždinske županije.

2. Obilježja Varaždinske županije kao turističke destinacije

Varaždinska županija nalazi se na sjeveru Republike Hrvatske, a njezina je površina oko 1260 km². Čini 2,23 % ukupne površine Hrvatske i površinom je treća najmanja županija u Hrvatskoj. Prema popisu stanovništva iz 2021. godine Varaždinska županija broji nešto više od 159 000 stanovnika, odnosno oko 126 stanovnika po km². Nakon Međimurske županije najgušće je naseljena županija u Republici Hrvatskoj.

Administrativno je podijeljena na šest gradova, 22 općine i 302 naselja. Sjedište Županije je grad Varaždin, a status grada u Varaždinskoj županiji imaju i Varaždinske Toplice, Ivanec, Ludbreg, Lepoglava i Novi Marof. Županija graniči s Međimurskom županijom na sjeveru, na jugu s Krapinsko-zagorskom i Zagrebačkom županijom, s Koprivničko-križevačkom na istoku te s Republikom Slovenijom na zapadu.

Karta 1 Administrativna podjela Varaždinske županije



Izvor: Institut za turizam (2015) Strategija razvoja turizma Varaždinske županije 2015. - 2025., Zagreb,

https://www.varazdinska-zupanija.hr/media/k2/attachments/Strategija_razvoja_turizma_Varazdinske_zupanije.pdf

(pristupljeno: 30. 4. 2024.)

Varaždinska županija omeđena je rijekom Dravom, a obilježava ju ravničarsko i brežuljkasto reljefno područje. Planina Ivanščica s istoimenim vrhom (1059 m) nalazi se na području Županije. Ostale važne rijeke na ovome području su Plitvica, Bednja i Lonja koje se preko dravskog i savskog sliva ulijevaju u Dunav.

Županija broji više od 300 zaštićenih pokretnih i nepokretnih materijalnih i nematerijalnih kulturnih dobara od kojih se izdvaja lepoglavska čipka i medicarski obrt s područja sjeverozapadne Hrvatske koji se nalaze pod UNESCO-ovom zaštitom. (Županija u brojkama) Raznolika ponuda atrakcija i aktivnosti koju Varaždinska županija nudi svojim posjetiteljima jest bogata povijest i kulturna baština, ali i prirodne ljepote koje čine preduvjet za razvoj bilo kojeg oblika turizma na nekom području. U tablici 1 nalazi se popis elemenata ponude Varaždinske županije od kojih su pojedini najzanimljiviji elementi izdvojeni i ukratko tekstualno i slikovno opisani u nastavku.

Tablica 1 Elementi ponude Varaždinske županije

smještaj u Varaždinskoj županiji	
<i>broj smještajnih kapaciteta</i>	20 vrsta, 352 objekta, 4697 kreveta
<i>kvaliteta smještaja</i>	3 hotela s 4* i 8 hotela s 3*
gastronomska ponuda	
<i>vrste ugostiteljskih objekata</i>	restorani, barovi, pivnice, slastičarnice itd. popis za Michelinovu zvjezdicu – restoran Bedem i restoran Zlatne gorice
<i>zaštićeni gastronomski proizvodi</i>	varaždinski klipč, bučino ulje, ludbreški hren, vidovečko zelje, trnovečka makovnjača, šemovečka kelešica, ludbreški rozetlin, bagremov med itd.
promet	
<i>vrste prijevoza</i>	vlak, autobus, taksi, bicikl
atrakcije	
<i>izgrađene</i>	dvorci (Stari grad, Trakošćan), kupališta i bazeni (Varaždinske toplice), muzeji i galerije (Muzej vatrogastva), etnokuća itd.
<i>prirodne</i>	regionalni park (Mura-Drava), spomenici prirode, spomenici parkovne arhitekture (Gradsko groblje Varaždin) itd.
manifestacije u Županiji	
<i>Varaždin</i>	Špancirfest, Varaždinske barokne večeri

<i>Ludbreg</i>	Dani ludbreške Svete Nedjelje, Cinkuš adventski
<i>Ivanec</i>	Vincekovo, Ivanečki rudarski dani
<i>Novi Marof</i>	Rabuzinovi dani, Dani vrganja i crnog tartufa
<i>Varaždinske Toplice</i>	Aquafest
<i>Lepoglava</i>	Festival čipke

Izvor: obrada autorice prema Martinez (2023.), prema podacima TZ Varaždinske županije

Kad je riječ o turističkoj ponudi Varaždinske županije, valja izdvojiti kulturnu baštinu. Najznačajnija povijesna građevina u Županiji je feudalna utvrda Stari grad, a isto tako u Varaždinu je i poznato gradsko groblje izrađeno prema viziji Hermana Hallera. Gradsko groblje primjer je parkovne arhitekture i spomenik je prirode. Nadalje, bitno je spomenuti i dvorac te jezero Trakošćan nastali krajem 13. stoljeća u obrambenom sustavu sjeverozapadne Hrvatske. U mjestu Bednja, u župnoj crkvi sv. Marije nalaze se Moscatellijeve orgulje građene u stilu talijanske tradicije. Na području grada Varaždinske Toplice nalazi se termalni izvor ljekovite vode koji potječe iz 1. st., a od 1. do 4. st. bilo je to značajno rimsko naselje Aquae Iasae. Također su značajne i rimske iskopine „IOVIA“ u gradu Ludbregu koji se smatra jednim od najstarijih naselja u Hrvatskoj. U ovom dijelu Hrvatske naglasak je i na vjerskom turizmu. Poznato je Proštenište Predragocjene Krvi Kristove s pripadajućom legendom. (TZ Varaždinske županije)

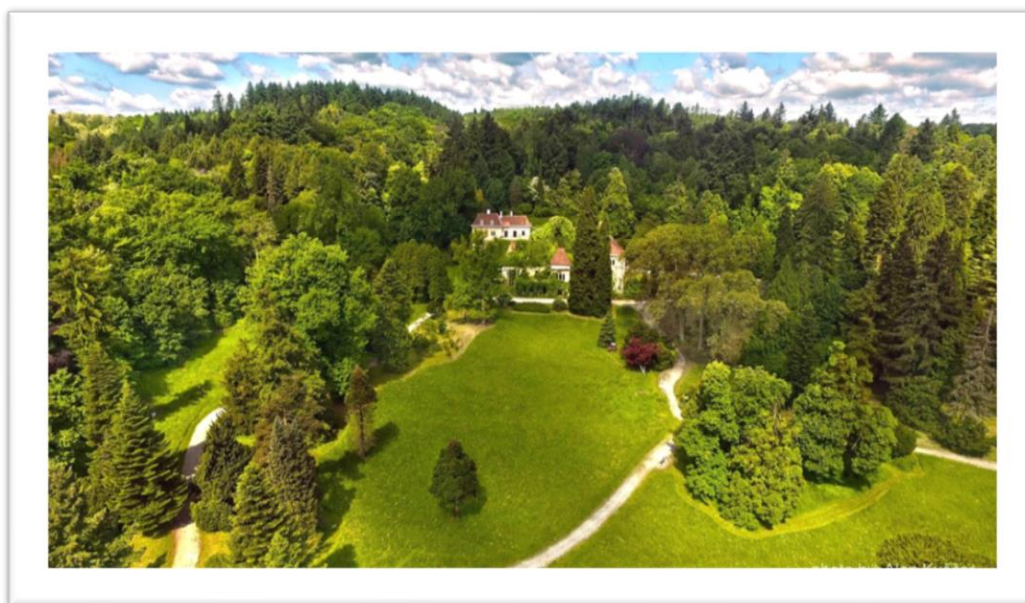
Slika 1 Dvorac Trakošćan



Izvor: TZ Varaždinske županije, Dvorac i jezero Trakošćan, bogata povijest od 13. stoljeća, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/kulturna-bastina/7-dvorac-i-jezero-trakoscan-bogata-povijest-od-13-stoljeca> (pristupljeno: 23. 4. 2024.)

Od prirodnih znamenitosti u Varaždinskoj županiji možemo izdvojiti dravsku park-šumu te park-šumu Trakošćan. Ovdje se nalazi i Arboretum Opeka kao jedna zaštićena prirodna rijetkost. Arboretum Opeka je jedan od najvrjednijih hortikulturnih objekata u srednjoj Europi. Na području grada Lepoglave nalazi se Kameni vrh ili Gaveznica. Fossilni je vulkan nastao prije 22 milijuna godina. Na području općine Donja Voća nalazi se špilja Vindija. To je geološki, geomorfološki i botanički spomenik prirode. Na području grada Novog Marofa nalazi se Kalnik, područje bogato geološkim i geomorfološkim značajkama. To je ujedno i područje bogate kulturne i povijesne baštine. (TZ Varaždinske županije)

Slika 2 Arboretum Opeka



Izvor: Priroda Varaždinske županije, Arboretum Opeka iz zraka, dostupno na: <https://priroda-vz.hr/podrucja/arboretum-opeka/arboretum-opeka-iz-zraka/> (pristupljeno: 23. 4. 2024.)

Ovako bogato područje također ima i pojedine zanimljive muzeje i zbirke. Osim Gradskog muzeja Varaždin koji se smjestio unutar utvrde Stari grad, na području Varaždinske županije aktualan je i Muzej hrvatskog vatrogastva Varaždin, Muzej anđela Varaždin te Muzejska zbirka *oldtimera* i stare tehnike varaždinskog kolekcionara i restauratora Živka Skuhale. Galerija lepoglavске čipke prikazuje tradiciju izrade čipke na batiće, a Muzej planinarstva u gradu

Ivancu upoznaje posjetitelje s rudarskom tradicijom toga kraja. Zanimljiva je i zbirka pod nazivom Bakina hiža i Dedekov dvor koja se smjestila u Ludbregu te prikazuje bogatu baštinu ludbreškog područja iz razdoblja kraja 19. i početka 20. st. (TZ Varaždinske županije)

Turističku ponudu Varaždinske županije obilježavaju i festivali. Najpoznatiji festival je Špancirfest. To je glazbeni i ulični festival koji se održava krajem kolovoza na ulicama varaždinske povijesne jezgre. U desetak dana ovaj kazališni, gastro i tradicijski festival pretvara ulice u različite performerske pozornice i atelijere na otvorenome. Ovaj festival održava se u Varaždinu već više od dvadeset godina. (Špancirfest)

U ludbreškom se svetištu svake godine, prve nedjelje u rujnu održava hodočašće u slavu službeno priznate i potvrđene čudesne pojave pretvorbe misnog vina u Kristovu krv koja se dogodila u kapelici dvorca Batthyany. Sveta je Nedjelja jedno od najvećih proštenja u Republici Hrvatskoj koje obuhvaća vjerske, kulturne, gospodarske i zabavne programe koji se odvijaju u samom centru grada. Posjetitelji na hodočašće stižu iz cijele Europe. (Visit Ludbreg)

Slika 3 Sveta Nedjelja



Izvor: Visit Ludbreg, dostupno na: <https://visitludbreg.hr/dani-svete-nedjelje/> (pristupljeno: 26. 4. 2024.)

Međunarodni čipkarski festival održava se u gradu Lepoglavi već dugi niz godina. Na samom festivalu organizirani su znanstveni skupovi, izložbe, radionice te različiti popratni sadržaji, a u sklopu Festivala izdaje se i zbornik radova iz hrvatskih i europskih čipkarskih centara. Za čipku se vjeruje kako su je pavlini prije više stoljeća donijeli u tadašnju Hrvatsku, a stanovnici tadašnjeg mjesta prihvatili su čipku kao svoju tradiciju i održali je sve do danas. Uz izlagače čipke iz Hrvatske (Lepoglava, Pag, Sv. Marija i Hvar) predstavljaju se i izlagači iz ostalih zemalja – Mađarske, Slovenije, Belgije, Estonije, Bosne i Hercegovine, Italije itd. (Lepoglava.hr)

Krajem ožujka i gotovo cijeloga travnja u gradu Novom Marofu obilježavaju se Rabuzinovi dani, točnije obilježava se datum rođenja jednog od najznačajnijih hrvatskih umjetnika Ivana Rabuzina. Organiziraju se izložbe koje prezentiraju njegova umjetnička djela, a također i razne likove radionice i predavanja s temom naive. U sklopu ovih dana omogućen je i organizirani posjet umjetnikovoj rodnoj kući u obližnjem mjestu Ključ.

Varaždinska županija poznata je i po zdravstvenom turizmu. U Varaždinskim Toplicama najstarije su termalne toplice u Hrvatskoj koje potječu još iz rimskoga doba. Toplice u svojem središtu sadrže najznačajniji kontinentalni arheološki kompleks – iskopine rimskog termalnog kupališta. Na ovome mjestu voda izvire s dubine od gotovo 1800 metara, a voda na izvorištu ima temperaturu od 58 °C. Lječilišne aktivnosti na ovim su termalnim izvorima započele prije više od 80 godina. Danas je Specijalna bolnica za medicinsku rehabilitaciju Varaždinske toplice najveća rehabilitacijska ustanova u Hrvatskoj. (TZ grada Varaždinske Toplice)

Slika 4 Termalni izvor Varaždinske Toplice

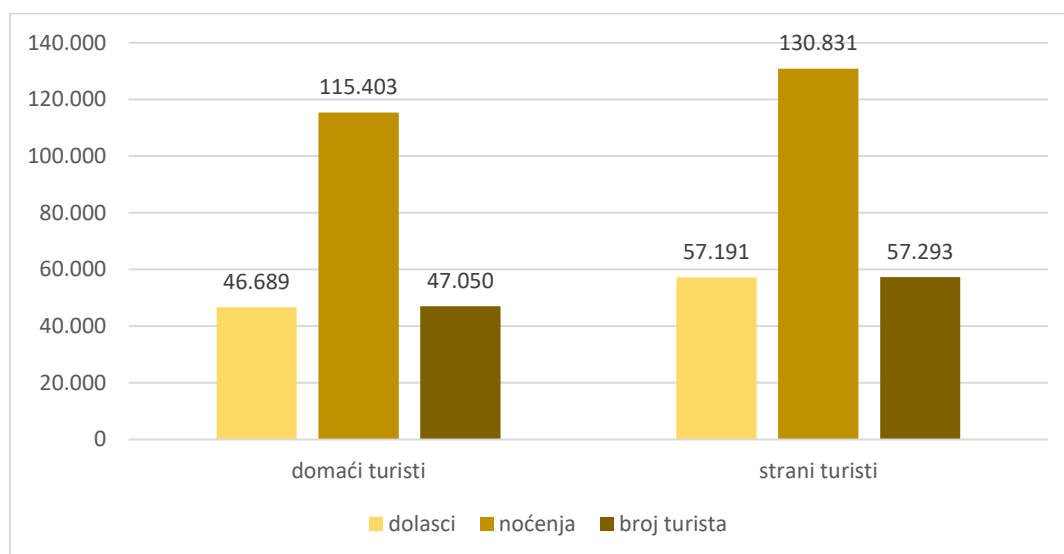


Izvor: Grad Varaždinske Toplice, Toplički lokalitet Aquae Iasae još jednom prepoznat kao jedan od najbolje sačuvanih primjera rimskog načina korištenja termalne vode, dostupno na: <http://www.varazdinske-toplice.hr/toplicki-lokalitet-aquae-iasae-jos-jednom-prepoznat-kao-jedan-od-najbolje-sacuvanih-primjera-rimskog-nacina-koristenja-termalne-vode/> (pristupljeno: 25. 4. 2024.)

Dolazak i broj noćenja turista jedni su od najvažnijih pokazatelja potražnje u bilo kojoj destinaciji. Podatci daju uvid u turističku aktivnost koja se kroz odabrana razdoblja odvijala u određenoj destinaciji, a glavni razlog njihova prikupljanja jest da bi glavni akteri na području destinacije povezani uz turizam bolje razumjeli turističke tokove. Ovi podatci su važni kako bi se lakše planirao daljnji razvoj turističke destinacije i svih turističkih usluga dostupnih na njezinu području.

Prema podacima Turističke zajednice Varaždinske županije, u prošloj su godini ostvarena 246 234 noćenja turista, odnosno 103 880 dolazaka, a ukupan broj turista koji su posjetili ili boravili u Varaždinskoj županiji iznosio je 104 343 osobe. Od toga je 57 293 bilo stranih turista, a 47 050 domaćih turista. Grafički prikaz podataka nalazi se u nastavku diplomskog rada.

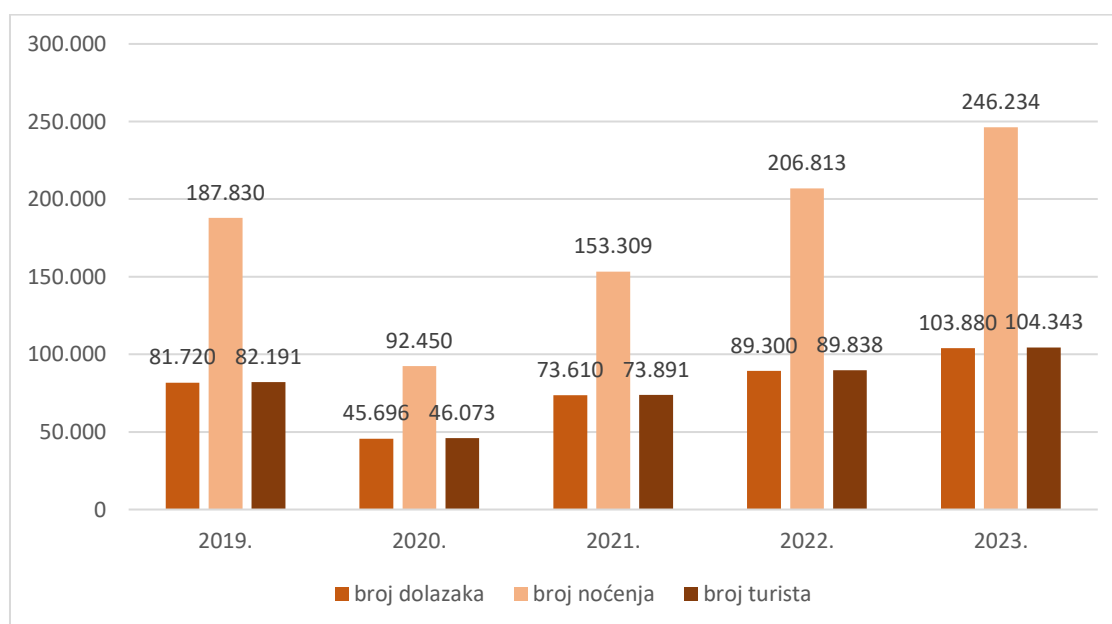
Grafikon 1 Dolasci i noćenja turista u Varaždinskoj županiji u 2023. godini.



Izvor: obrada autora prema podacima TZ Varaždinske županije, e-mail od 2. svibnja 2024.

Kada se 2023. godina uspoređuje s prethodnima, vidljiv je značajan porast. U odnosu na 2022. godinu broj noćenja porastao je za 16 %, a broj dolazaka turista povećao se za 14 %. Isto tako, broj turista se u odnosu na 2022. godinu povećao za 14 505, odnosno za 13,9 %.

Grafikon 2 Dolasci i noćenja turista u Varaždinskoj županiji u razdoblju od 2019. godine do 2023. godine.



Izvor: obrada autora prema podacima TZ Varaždinske županije, e-mail od 2. svibnja 2024.

Ukoliko se prošla godina uspoređuje s 2019. koja se smatra pretpandemijskim razdobljem i najboljom godinom prema turističkim brojkama, može se vidjeti da je 2023. daleko premašuje. U odnosu na 2019. godinu broj dolazaka turista povećao se za 21,33 %, a broj noćenja turista za 23,73 %. Broj turista općenito se povećao za 22 152, odnosno za 21,23 %.

Najviše posjetitelja u Varaždinsku županiju dolazi iz Njemačke, Poljske, Slovenije, Slovačke, Italije, Češke, Austrije, Nizozemske, ali i iz Indije.

Najviše turista posjećuje Varaždinsku županiju u ljetnim mjesecima. Može se primijetiti određeni sezonski trend u dolascima. Ove podatke možemo pripisati održavanju najpoznatije manifestacije u gradu Varaždinu – Špancirfestu – koja se održava desetak dana u kolovozu. Najveći broj noćenja upravo se ostvaruje u kolovozu. Također je vidljiva i sve veća posjećenost u prosincu, točnije za vrijeme održavanja Adventa u Varaždinu i ostalim gradovima u Županiji. Ovi podatci impliciraju da županija nastoji obogatiti svoju turističku ponudu tijekom cijele godine. Najmanje noćenja i dolazaka ostvareno je u zimskim mjesecima, siječnju i veljači. Razlog može biti hladnije vrijeme ili manji broj organiziranih događanja u Županiji. (Martinez, 2023)

Tablica 2 Dolasci i noćenja turista po županijama u 2022. godini

ŽUPANIJA	DOLASCI	NOĆENJA	UDIO D	UDIO N
<i>Istarska</i>	4.583.914	27.690.426	25,79	30,75
<i>Splitsko-dalmatinska</i>	3.202.719	17.085.151	18,02	18,98
<i>Primorsko-goranska</i>	2.918.719	15.512.719	16,42	17,23
<i>Zadarska</i>	1.670.127	10.006.168	9,40	11,18
<i>Dubrovačko-neretvanska</i>	1.688.945	7.210.748	9,50	8,01
<i>Šibensko-kninska</i>	885.556	5.226.083	9,48	5,80
<i>Ličko-senjska</i>	651.122	2.815.862	3,66	3,13
<i>Grad Zagreb</i>	1.078.669	2.206.044	6,07	2,45
<i>Karlovačka</i>	292.865	553.213	1,65	0,61
<i>Krapinsko-zagorska</i>	177.266	383.672	1,00	0,43
<i>Zagrebačka</i>	126.615	229.238	0,71	0,25
<i>Osječko-baranjska</i>	107.945	218.462	0,61	0,24
<i>Međimurska</i>	87.294	203.937	0,49	0,23
<i>Varaždinska</i>	88.592	202.467	0,50	0,22

RH

17.774.958	90.040.177	100	100
------------	------------	-----	-----

Izvor: obrada autorice prema DZS (2023), Dolasci i noćenja turista u 2022., dostupno na: <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29506> (pristupljeno: 13. 5. 2024.)

U 2022. godini Istarska je županija zabilježila najveći broj dolazaka i noćenja turista. Varaždinska županija našla se na 13. mjestu po broju dolazaka, 88 592, odnosno 0,50 % od ukupnih dolazaka i na 14. mjestu prema broju ostvarenih noćenja u istoj godini, 202 467, odnosno 0,22 %.

Gastronomija je motiv dolaska turista u kontinentalnu Hrvatsku za 6,6 % turista, odnosno gastronomija sjeverne Hrvatske predstavlja motiv dolaska za 12 % turista, dok gastronomija središnje Hrvatske predstavlja motiv dolaska za 6,9 % turista. Isto tako, 58,7 % turista koji posjete kontinentalnu Hrvatsku vole posjećivati restorane i uživati u njihovim specijalitetima. U istraživanju TOMAS Hrvatska iz 2019. godine 82,7 % turista odredilo je da su iznimno zadovoljni gastronomskom ponudom kontinentalne Hrvatske. Institut za turizam također je ispitivao i potrošnju turista na gastronomske usluge u kontinentalnoj Hrvatskoj. Tablica broj 3 detaljno prikazuje tu potrošnju.

Tablica 3 Potrošnja turista na gastronomske usluge u kontinentalnoj Hrvatskoj

ELEMENTI	Kontinentalna Hrvatska	Grad Zagreb	Slavonija	Sjeverna Hrvatska	Središnja Hrvatska
prosječni dnevni izdaci ukupno (€)	115,38	132,1	132,99	102,28	90,85
hrana u restoranima i barovima (€)	20,51	23,11	29,93	15,87	16,06
udio	17,78 %	17,49 %	22,50 %	15,52 %	17,68 %

Izvor: Institut za turizam (2020.) Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj – TOMAS HRVATSKA 2019, Zagreb, Institut za turizam Zagreb, str. 123-124

Prosječna dnevna potrošnja turista na usluge prehrane u barovima ili restoranima iznosi 20,51 euro, odnosno troše 17,78 % svoga dnevnog budžeta na hranu u restoranima i barovima. U sjevernoj Hrvatskoj prosječna dnevna potrošnja na hranu u ugostiteljskim objektima je 16,06

ura, odnosno turisti troše otprilike 17,68 % svoga dnevnog budžeta na prehranu u restoranima i barovima.

Iz ovih podataka može se shvatiti da je stanje gastronomske ponude u turističke svrhe kontinentalne Hrvatske zadovoljavajuće, no ipak postoji mogućnost daljnjeg unaprjeđenja kako bi se dostigao viši stupanj konkurentnosti kontinentalne Hrvatske kao turističke destinacije. Iz podataka se može zaključiti da je nužno poboljšati marketinške aktivnosti u smjeru jače promocije gastronomije što će pridonijeti, na općoj razini, povećanju broja posjetitelja. Dobro usmjerene promotivne aktivnosti mogu biti poticaj turistima kojima gastronomija nije primaran razlog dolaska da posjete lokalne restorane i iskušaju gastronomsku ponudu i tradiciju kontinentalne Hrvatske.

3. Enogastrokulturalna baština Republike Hrvatske

Ovo poglavlje ukratko opisuje najbitnije elemente enološke i gastronomske kulturne baštine Republike Hrvatske koja je kasnije bitna za razumijevanje enološke i gastronomske kulturne baštine Varaždinske županije.

3.1. Temeljne karakteristike enološke ponude Republike Hrvatske

Nije poznato gdje je i kada nastalo prvo vino jer njegova povijest seže u prošlost, sve do stvaranja prvih civilizacija i razvoja tadašnje agrikulture. Pretpostavlja se da je prvo vino nastalo slučajno. Okus novonastalog pića, fermentacijom divlje loze, i njegovo djelovanje na čovjeka naveli su ljude da i sami počnu uzgajati divlju lozu. (Bistra kaplja)

Svojem razvojem i sve učestalijim uzgojem vino je postalo simbol određene kulture, ali i života. Podrijetlo vuče još iz razdoblja pretpoljoprivrednih društava, odnosno iz biblijskih vremena. Tijekom povijesti vino je evoluiralo od važnog dijela ljudske prehrane do rado konzumirane nadopune hrani. (Vinarija Trs)

Hrvatska enciklopedija (2024) definira enologiju kao „znanost o vinu, znanost koja proučava načine proizvodnje i čuvanja vina“.

Vinski turizam postao je zaseban turistički proizvod koji u posljednje vrijeme ima sve veću ulogu u turističkoj ponudi mnogih turističkih destinacija u Europi i svijetu. Kada se govori o definiciji vinskog turizma, većina definicija fokusira se na iskustva i motive putnika. (Razović, 2015)

Johnson (1997) definira vinski turizam kao „posjet vinogradima, vinarijama, vinskim festivalima i izložbama koje se organiziraju u svrhu rekreacije“. Ta definicija širi se nekoliko godina kasnije te se vinski turizam definira kao „posjeta vinogradima, vinarijama, vinskim festivalima i vinskim izložbama, pri čemu degustacija vina i/ili doživljaj atrakcija vinogradarske regije predstavljaju primarne motive posjete“. (Hall, Sharples, Cambourne i Macionis, 2000)

Geić (2011) navodi da se vinski turizam može definirati kao posjet vinogradima, vinarijama, vinskim festivalima i događanjima gdje su primarni motivi posjetitelja kušanje i doživljaj vina, a istovremeno turisti mogu biti motivirani ili destinacijom, točnije vinskom regijom, ili aktivnošću, odnosno samim činom kušanja vina.

Prema Dobroti (2020) postoje četiri podvrste vinskog turizma: 1. vinski turizam otvorenih vrata; 2. edukativno-zabavni vinski turizam; 3. visokobudžetni vinski turizam; 4. manifestacijski vinski turizam.

Prva vrsta je oblik vinskog turizma gdje se posjećuju vinarije i organizirano je kušanje vina. Nadalje, edukacijsko-zabavna vrsta na prethodni oblik dodaje edukativne radionice i aktivnosti. Visokobudžetni vinski turizam namijenjen je široj publici te promoviranju različitih sorata vina različitih proizvođača. Posljednja vrsta označava događaje koji stavljaju naglasak na vino poput slavlja svetaca povezanih s vinom, berbom, zaštitom vinogradara i sl.

Dobrota (2020) u svojem radu objašnjava i tri vrste vinskih turista: vinski *geek*, gastro turist te usputni turist. Prvog turista karakterizira činjenica da je vrhunski poznavatelj vina, a svoje putovanje planira prema dostupnim vinskim kartama. Gastro turist putuje kako bi iskušao sve gastronomske čari određenih regija, ali uz degustaciju vina. Posljednjem nije glavni cilj posjet vinarijama, već ih posjećuje samo ako su mu usput dostupne ili ponuđene na njegovu putu.

Duga i bogata tradicija ono su što obilježava vinogradarstvo i vinarstvo u Hrvatskoj. Hrvatska vina dio su povijesnog hrvatskog nasljeđa, a smatraju se i prirodnim bogatstvima, posebice autohtone vinske sorte. Hrvatska je specifična zemlja prema svome geografskom obliku i različitim klimatskim zonama. Stoga je podijeljena na 4 vinske regije i 16 podregija. Svaka vinska regija u Hrvatskoj tijekom vremena razvila je svoje posebne sorte vina koje najbolje uspijevaju na određenim geografskim i klimatskim značajkama.

Tako je Hrvatska podijeljena na vinske regije: 1. Slavonija i Podunavlje; 2. bregovita Hrvatska; 3. Dalmacija; 4. Istra i Kvarner. (Vlahović Vitasović, 2020 prema Hrvatska gospodarska komora, 2019)

Slika 5 Hrvatske vinske regije



Izvor: Vina Croatia, Vinska karta Hrvatske, dostupno na: <https://vinacroatia.hr/promotivni-materijali/vinska-karta-hrvatske/> (pristupljeno: 7. 5. 2024.)

Ono što obilježava hrvatsko vinogradarstvo i vinarstvo jest da je prosječna starost vinograda veća od 25 godina, a 85 % vinogradarskih površina manje su od 1 ha (usitnjenost površina). Također, Hrvatska ima veliki broj sorata vinove loze, točnije 200 sorata od kojih oko 120 autohtonih zaštićenih oznakom izvornosti. (Gašparec-Skočić, 2015)

Hrvatska je podijeljena na dvije regije kada se govori o vinogradarstvu – kontinentalna i primorska regija. Najraširenija bijela sorta u Republici Hrvatskoj jest graševina. Ta sorta zahvalna je za proizvodnju jer se iz nje razvija više tipova vina. U sjeverozapadnoj Hrvatskoj nekoliko je podregija gdje se proizvode vina: Zagorje-Međimurje, Prigorje-Bilogora, Plješivica, Pokuplje i Moslavina. U ovome kontekstu Varaždinska županija svrstava se u podregiju Zagorje-Međimurje. U području sjeverozapadne Hrvatske reljef pruža vinovoj lozi zaštitu od sjevernih hladnih vjetrova. Vinogradi se uglavnom nalaze na nadmorskoj visini od 150 do 450 metara. (Simon, 2008)

Prema podacima Vinogradskog registra, APPRRR-a (2023) za vinsku godinu 2022. koja se računa od 1. kolovoza 2022. do 31. srpnja 2023. godine, vodeće sorte vinove loze u Hrvatskoj bile su graševina, istarska malvazija, plavac mali crni i merlot. Cjelokupni popis nalazi se u tablici koja slijedi.

Tablica 4 20 vodećih sorata vinove loze u RH na dan 31. 12. 2023.

1.	graševina (<i>reisling italico</i> , talijanski rizling, laški rizling, grašica)	11.	debit (bilina, bjelina, debić)
2.	malvazija istarska (<i>malvasia istriana</i> , <i>malvasia di ronchi</i>)	12.	maraština (rukatac, maraškin, mareština, krizol, višana)
3.	plavac mali crni (crljenak mali, crljenac, zelenika, greštavac)	13.	sauvignon (sauvignon blanc, sovinjon bijeli, muškadni silvanac)
4.	merlot (<i>merlot noir</i> , <i>merlo</i> , <i>plant medoc</i> , <i>vitraille</i>)	14.	babić (šibenčanac, babičević, pažanin, rogulianac)
5.	cabernet sauvignon (kaberne sovinjon, petit c., cobornet)	15.	traminac crveni (traminac mirisavi, traminac)
6.	chardonnay (šardone)	16.	teran (terrano, istrijanac)
7.	plavina crna (plavka, plavinac, modrulj, plajka)	17.	syrah (sirac, shiraz)
8.	rajnski rizling (graševina rajnska, graševina dišeća)	18.	pinot crni (burgundac crni, pinot noir)
9.	frankovka (frankinja, moravka, borgonija)	19.	kujundžuša (žutika, žutac)
10.	pošip bijeli (pošip, pošipak, pošipica)	20.	pinot sivi (burgundac sivi, pinot gris)

Izvor: obrada autora prema APPRRR-a Vinogradarskom registru (2023)

U istraživanju TOMAS Hrvatska 2022./2023. (2023) ukupno 10,2 % turista u nekome periodu za vrijeme svoga boravka u Hrvatskoj odlazi u obilazak vinskih cesta i/ili posjećuju vinarije. Vidljiv je značajan rast u odnosu na 2019. godinu kada je prema istraživanju TOMAS Hrvatska 2019. taj postotak iznosio 7,2 %. U jadranskoj Hrvatskoj taj postotak iznosio je 10,5 % od ukupnog broja posjetitelja, dok je za kontinentalnu Hrvatsku taj postotak značajno niži – 4,4 %.

Treće mjesto kao motiv turista za dolazak u Hrvatsku zauzima uživanje u jelu i piću, odnosno gastronomija s 29 %. Vidljiv je porast trenda, no nedovoljna promocija i marketing same gastronomske ponude. Uz promociju i marketing potrebno je raditi na stalnoj inovaciji gastronomije i diversifikaciji ponude hrvatske gastronomije. (Tomas Ijeto 2017, 2018)

Gastronomija je iznimno složeni proizvod koji u određenoj destinaciji, na jedan način ili drugi, konzumiraju svi turisti. Relativno mali broj međunarodnih turista putuje isključivo zbog eno-gastro iskustva, stoga se rast potražnje može pripisati isključivo potražnji uglavnom domaćeg stanovništva. Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020. (2013:9) navodi rezultate određenih istraživanja prema kojima oko 160 000 građana Republike Hrvatske posjećuje vinske ceste. Od toga 61 % njih kupuje lokalna vina, a 63 % njih kupuje ili konzumira lokalne prehrambene proizvode. Istraživanja također pokazuju da oko 53 % od ukupnog broja posjetitelja naručuje lokalna vina u restoranima.

3.2. Temeljne karakteristike gastronomske ponude Republike Hrvatske

Gastronomija se može predstaviti kao izuzetno važan dio kulturnog identiteta Republike Hrvatske, kao i njezine turističke ponude. Gastronomski identitet jedan je od najvažnijih čimbenika uspješne promocije turističke ponude Hrvatske. (Drpić et al., 2020)

Značajne razlike u hrvatskoj prehrani, u gastronomskim obilježjima pojedinih regija, onemogućuju da se odredi jedno jedino tipično tradicionalno hrvatsko jelo. Kuhinja određene regije specifična je zbog zemljopisa (reljefa), povijesti područja i same kulture i mentaliteta na području. Tri su gastronomske regije Republike Hrvatske na koje su utjecali susjedni ili osvajački narodi te kultura kroz povijest svake pojedine regije. Mediteranska kuhinja Republike Hrvatske pod utjecajem je talijanske kuhinje, dok na dio kontinentalne Hrvatske (sjeverozapadna Hrvatska, Slavonija itd.) utječe pretežito mađarska i austrijska kuhinja. Stoga gastronomiju Republike Hrvatske možemo podijeliti na: 1. panonsku zonu; 2. dinarsku zonu i 3. jadransku zonu.

Jela iz dinarske zone kaloričnija su zbog samog geografskog položaja, ali i iznimno oštih (zimskih) klimatskih uvjeta. Konzumiraju se vrste mesa različitih životinja (čak i puhovo meso za koje se smatra da je ljekovito). Konzumiraju se i raznovrsni gulaši, kravlje, kozje i ovčje mlijeko, odnosno sir. Poznat je sir škripavac od kozjeg mlijeka. U namirnice koje se konzumiraju svakodnevno spadaju krumpir, grah, kupus, ječam, kukuruz, šumske gljive i slično. Neka od tradicionalnih vrsta pića su rasol¹, turšija², musa³ i šljivovica. (Žaper, 2004)

¹ sok od kiselog kupusa

² sok od divljih krušaka

³ sok od javorova debla

Jadranska regija okarakterizirana je laganim jelima morskih plodova, a od mesa se pripremaju ovčestina i kozletina (posebice se spremaju na lešo). Najpoznatije jelo ovog područja je dalmatinska paštica, odnosno kuhana govedina sa suhim šljivama i vinom te prilogom od domaće tjestenine (najčešće njoka). U jadranskoj se regiji spremaju pršut i panceta. Priprema se riba s maslinovim uljem, češnjakom i peršinom. Glavni začini u gotovo svakom jelu je maslinovo ulje. Poznati je i paški ovčji sir, a izdvaja se i sirnica kao tradicionalni kolač koji se priprema za vrijeme uskrsnih blagdana. Pije se bevanda, spoj vina i vode te domaća rakija. (Žaper, 2004)

Gastronomsku ponudu kontinentalna je Hrvatska (panonska zona) naslijedila tradicijama iz Mađarske, Austrije i Turske. Svaka regija kontinentalne Hrvatske, Lika, Zagorje, Međimurje, Podravina i Slavonija, ima svoj posebni značaj i određene karakteristike, no ono što je zajedničko regijama jest da su jela kaloričnija, u usporedbi s ostatkom Hrvatske porcije su veće, jela sadrže veće količine masnoće. Najčešće su to jela bogata mesom i sadrže puno pikantnih začina. Razlog u većoj količini kalorija u jelima pronalazimo u tome da su zime u kontinentalnoj Hrvatskoj puno hladnije. Sukladno tome konzumira se jača i teža hrana. (Alkier i Miložica, 2021)

Jela Like, Gorskog kotara i Moslavine učestalo sadrže gljive i samoniklo aromatično bilje, a najviše se konzumira meso različitih divljači (crveno meso) koje se sprema ispod peke. Također se konzumira pastrva te sirevi. U Zagorju, Podravini i Međimurju gastronomska je ponuda slična onoj u srednjoj Europi. Koriste se jednostavne namirnice u jelima koje su lako dostupne. Neka od najkarakterističnijih jela su purica s mlincima, pite i savijače. Gastronomsku ponudu Slavonije karakterizira izrazito začinjena i masna hrana, a jela koja se tamo spremaju predstavljaju određen spoj susjednih zemalja. (Alkier i Miložica, 2021)

U ovoj regiji Hrvatske uglavnom se kuhaju juhe, najčešće s mesom ili povrćem, a svinjsko meso se koristi za pripremu suhomesnatih proizvoda. Najčešće su to kulen, šunka, slanina, krvavice i dr. Svinjska mast je najčešći začini. Spremaju se i različite gibanice s orasima, makom ili sirom. Štrukli se ističu kao najpoznatija poslastica ove gastronomske regije Hrvatske. Tradicionalna pića su rakije šljivovica i medica. (Žaper, 2004)

Detaljniji uvid u karakteristike ponude kontinentalne Hrvatske može se vidjeti u tablici broj 5.

Tablica 5 Karakteristike gastronomske ponude kontinentalne Hrvatske po županijama

<i>Županija</i>	<i>Karakteristike gastronomske ponude</i>
Bjelovarsko-bilogorska	Namirnice: puretina, piletina, svinjetina i njeni proizvodi, govedina, ovčetina, svinjska mast, divljač, bundeva, mliječni proizvodi, kobilje mlijeko, kiselo zelje, itd.
	Jela: puretina punjena kestenom u vinskom umaku s domaćim pečenim krumpirom, medene tortice sa Bilogore, Kulenova seka, kuhani kukuruz šećerac, krepke juhe, kukuruzni žganci s kiselim mlijekom, svinjsko kuhano meso sa zeljem ili repom, pečena svinjetina s grah i krumpir salatam, svinjski gulaš s povrćem, kukuruzna zlevanka s pekmezom od šljiva, itd.
Brodsko-posavska	Namirnice: svinjetina, junetina, govedina, piletina, kiselo zelje, divljač, gljive, itd.
	Jela: sarma, pečena svinjetina, čobanac, fiš paprikaš, raznovrsne juhe, vratina u pivu, teletina pod pekom, tripice, svinjski medaljoni u umaku, riječna riba, paprikaši, varivo s grahom, žganci sa slaninom i lukom, domaće pečeni kruh, štrudla s jabukama, gratinirane palačinke, itd.
Karlovačka	Namirnice: riječna riba, divljač, gljive, svinjetina i njeni proizvodi, teletina, grah, ogulinsko kiselo zelje, autohtoni sirevi, itd.
	Jela: prežgana juha, kisela juha s trajbanim jajima, gusta juha od vrganja, mesna juha sa domaćim rezancima, pečena koljenica, fritirano meso od peradi, kunić u umaku s klinčićima, janjetina ispod peke, riječna riba pripremljena na tradicijske načine, varivo od graha, jela od zelja, kaše od žitarica, knedle od šljiva, bazlamača, torta od kestena, itd.
Koprivničko-križevačka	Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, teletina, perad, divljač, gljive, mliječni proizvodi, riječna riba, krumpir, riža, kopriva, bundeva, palenta, guščja ili kokošja mast, svinjska mast, orasi, med, itd.
	Jela: pečeno i prženo meso i riba, suhomesnati proizvodi, krumpir na razne načine, žganci (s mlijekom ili kao prilog mesnim jelima), umaci (od pečenja, gljiva vrhnja), mliječni proizvodi (domaći sir i vrhnje, mlačenica ili stepka te dimljeni kravlji sir (prge), bistre juhe sa domaćim rezancima ili knedlama od griza, guste juhe od krumpira, graha ili kupusa, ćušpajzi od povrća, zapečeni štrukli, orehnjače, makovnjače, štrukli s nadjevima od voća, bučnica, kukuruzna zlevka, krafne, ušticipci, kuglof, medenjaci, salenjaci i šape, kašnjacki, štrukli s hajdinskom ili prosenom kašom i bučnim uljem, itd.
Krapinsko-zagorska	Namirnice: perad, divljač, svinjetina i njeni proizvodi, koprive, bundeva, ječam, kukuruzno brašno, orasi, mliječni proizvodi, , itd.
	Jela: purica s zagorskim mlincima, smeći gulaš s lovačkim okruglicama, štrudla od sira i jabuka, svinjski odrezak s vrganjima, juha od kopriva,

	<p>buhtli s pekmezom od šljiva, lungić u špeku i timijanu, juha od buče sa špekrom, dimljena svinjska pečenka iz paca, kuhani štrukli s prezlima, svinjeća jetrica sa žgancima, gusta juha s vrganjima i suhim mesom, orehnjača, rolada od puretine punjena palentom i omotana špekrom, lungić sa čvarcima, ječmena kaša s dimljenim buncekom i povrćem, krem juha od koprive, svinjski file punjen suhim šljivama, zagorska bučnica, raca s hajdinom kašom, kukuruzna zlijevka s orasima, Stubička pisanica, Zagorski štrukli, itd.</p>
Međimurska	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, teletina, junetina, perad, divljač, mliječni proizvodi, gljive, svježa riječna riba, heljdina kaša, krumpir, mak, orasi, kukuruzna krupica, itd.</p>
	<p>Jela: meso iz tiblice sa sirom turošom ili svježim kravljim sirom s vrhnjem, pretepena juha s mesnim temeljcem i vrhnjem, mesna jela od piletine, svinjetine ili divljači sa specifičnim umacima i preljevima baziranim na vrhnju i gljivama, svježa riječna riba pripremljena na tradicionalne načine, prilozi na bazi heljdine kaše, krumpira te od raženog ili pšeničnog tijesta, kukuruzni, raženi ili pšenični kruh, međimurska gibanica, zlevanke, krapci, kelešice, itd.</p>
Osječko-Baranjska	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, perad, divljač, riječna riba, povrće, grah, mlijeko i mliječni proizvodi, svježe povrće, itd.</p>
	<p>Jela: kulen, čvarci, langošice, dimljena riječna riba, riblji paprikaš, perkelt od riječne ribe s tijestom sa sirom i slaninom, šaran na rašljama, smud na orly, čobanac, grah u čupu, paprikaš od pijetla, perkelt od divljači, pečena patka, jela od crne slavonske svinje, taške, rezanci s makom, knedle sa šljivama, itd.</p>
Požeško-slavonska	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, junetina, teletina, kiselo zelje, riječna riba, mlijeko i mliječni proizvodi, kukuruzno brašno, itd.</p>
	<p>Jela: Požeški vinogradarski ćevap, sarma, odrezak Barun Trenk, podolac ispod peke, šaran na rašljama, fiš paprikaš, cicvara, trganci sa sirem i slaninom, palenta sa zapečenom kobasicom, tačkrle s pekmezom, šnenokle, knedle sa šljivama, štrudle, itd.</p>
Sisačko-Moslavačka	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, divljač, perad, bundeva, grah, kiselo zelje, svježi kupus, palenta, i sl.</p>
	<p>Jela: posna juha (od povrća), juha od buče, varivo od graha, varivo od kisele repe, krpice za zeljem, bijeli žganci, cvjetača sa sirom i šunkom, pečena svinjska rebrica, buncek, pečeni zec, itd.</p>
Varaždinska	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, perad, divljač, žitno i kukuruzno brašno, bundeva, gljive, riječna riba</p>
	<p>Jela: varaždinski klipčići, mlinci, paprikaši, štrukli, zlevanke, pikantna jela od peradi i divljači, domaći kolači od dizanog tijesta</p>
Virovitičko-podravska	<p>Namirnice: žitarice (heljda, pšenica, raž, ječam), svinjska mast, mlijeko i mliječni proizvodi, svinjetina i njeni proizvodi, divljač, perad, bundeva, gljive, svježe i ukiseljeno povrće, itd.</p>
	<p>Jela: Prgice, juha od heljde sa slaninom, kašnjaki, juha od vrganja sa ječmenom kašom, šaran na rašljama, pečena patka iz krušne peći, bijeli žganci, zafrigana juha, punjena paprika, supita, flekice s kupusom, grah po domaći, juha od bundeve s vrhnjem, dizanica s palentom, svinjski odrezak u Orahovačkoj graševini, granadir marš, perkelt od tri vrste mesa, gulaš od divljači, pileći paprikaš, rižoto sa suhim vrganjima, pašteta od čvaraka, torta od kestena, kolač od jabuka, razne štrudle na bazi dizanog tijesta (s jabukama, orehnjače, makovnjače...), itd.</p>
Vukovarsko-Srijemska	<p>Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, perad, riječna riba, kiselo zelje, svježi kupus, krumpir, palenta, mlijeko i mliječni proizvodi, orasi, mak, itd.</p>

	Jela: masni kruh i čvarci, kulen, juhe (pileća, kokošja, od rajčice, od graha, prežgana juha, juha od riječne ribe), fiš paprikaš, riječna riba na tradicionalne načine, domaće kobasice sa flekicama s kupusom, domaća pogača sa čvarcima i domaćom slaninom, domaća kobasica s dinstanim kiselim kupusom i pire krumpirom, čobanac, perkelt od riječne ribe s palentom i kajmakom, domaći rezanci s makom, orasima i sirom, tačci, zapečene palačinke sa sirom, pekmezom i vrhnjem, svinjska koljenica s kiselim kupusom, orehnjače, makovnjače, itd.
Zagrebačka	Namirnice: svinjetina i njeni proizvodi, govedina, perad, hren, pšenično brašno, kukuruzno brašno, povrće, orasi, mak, jabuke, šljive, itd.
	Jela: samoborska salama, sušeni kravlji sir, suhi govedji jezik, kuhana šunka s hrenom, štrukli, bistra goveda ili kokošja juha s domaćim rezancima ili ribanom kašom, ajngemahtec, pečena purica, guska ili patka s mlincima, Zagrebački odrezak, kotlovina, buncek, razne vrste domaćih kobasica, gulaši, paprikaši, špek fileki, faširanci, ćušpajzi, krpice sa zeljem, trganci s vrhnjem, žganci s lukom i špekom, zagrebačke kremšnite, palačinke, štrudle (s jabukama, sirom, bučnica), orehnjače, makovnjače, zlevanke, buhtle, tenka gibanica, medenjaci, jabuke u šlafroku, knedle punjene šljivama i marelicama, paprenjaci, itd.

Izvor: obrada autorice prema Alkier, R. i Milojica V. (2021.) Zadovoljstvo turista gastronomskom ponudom kontinentalne Hrvatske, Izzivi globalizacije in društveno-ekonomsko okolje EU (zbornik radova), Univerza v Novem Mestu, Fakulteta za ekonomijo in informatiko, Fakulteta za poslovne in upravne vede, str. 34 - 47

Zaključiti se može da Republika Hrvatska ima bogatu gastronomiju, a različitosti pojedinih hrvatskih regija pridonose njezinu bogatstvu i autentičnosti. Kako je gastronomija nešto što ljudi žive svakodnevno, njezina važnost u turističkoj ponudi nije iznenađujuća. Hrvatska je zemlja koja se bez zadržke može nazvati jednom od najboljih gastronomskih destinacija u svijetu.

4. Temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude Varaždinske županije

U ovome dijelu diplomskoga rada detaljno su opisane gastronomska i enološka ponuda Varaždinske županije. Uz kratke povijesne osvrtne te načine kako se razvijala gastronomija, odnosno enologija, opisana je i trenutna ponuda koju je moguće pronaći u Varaždinskoj županiji. Uz tekst su priložene i slike koje služe detaljnijem i slikovitijem prikazu određenog dijela diplomskoga rada.

4.1. Gastronomska ponuda Varaždinske županije

Tijekom stoljeća, sve do sredine 20. stoljeća, većina stanovnika Hrvatske živjela je na selu i bavila se nekim oblikom poljoprivrede, a tradicionalna poljoprivreda bila je usmjerena isključivo na opskrbu vlastitoga domaćinstva, odnosno zadovoljavanje potreba pojedine obitelji. Aktualna je bila podjela na muško-ženske poslove, stoga su muškarci obavljali fizički teže poslove poput oranja i košnje, a žene lakše poput žetve ili okapanja. Osim kukuruza i pšenice uzgajala se heljda, raž, kupus, repa, mrkva i drugo. Rastuće potrebe gradskog stanovništva potaknule su sve veći uzgoj životinja zbog mesa. Varaždin je također imao važno mjesto u trgovini medom, odnosno pčelarstvo kao aktivnost u varaždinskome se kraju javlja vrlo rano (16. st.) i ima svoj određeni kontinuitet. Obrtnici i udruženja obrtnika (cehovi) bili su iznimno bitni za opskrbljivanje grada Varaždina i okolice hranom. U najranijim zapisima spominju se mlinari, mesari, ribari, vinogradari i vrtlari te pekarnice kao mjesto gdje se prodavao svježi kruh. Nakon ukidanja cehova u 19. stoljeću započinje industrijski razvoj varaždinskoga kraja. Počela se razvijati prehrambena industrija koja je i danas prisutna – Vindija, Ekos holding, Varaždinka, Derma i Podravka-Kalnik. Tvrtka Vindija osnovana je 1959. godine kao mala gradska mljekara koja je s vremenom proširila svoju proizvodnju, a kasnije joj je pripojena i tvornica pilećeg mesa Koka. (Dobar tek!, 2023)

Sačuvana je i kuharica s početka 19. stoljeća, točnije iz 1802. godine pod nazivom *Kuharica raznovrsnih jela* autora Antona Grima. U to vrijeme 451 osoba imala je samostalni obrt te je otvoreno čak 26 trgovina u gradu Varaždinu. O tome kako se kuhalo u varaždinskome kraju govore stare tiskane kuharice. One uglavnom dolaze s područja habsburških zemalja. Običaj domaćica i kuharica bio je zapisivanje recepata jela koja su se sviđjela njihovim ukućanima.

Dva zanimljiva recepta iz *Kuharice* u cijelosti su prenesena u nastavku. Prevoditeljica s njemačkog jezika je Andreja Talan Gombar. (Grim, 2023)

Golubovi s volovskom podbradinom⁴

„Prvo očisti golubove i stavi ih u pac. Za pac uzmi dunju, začinsko bilje, kadulju, đumbir, ružmarin i razne ostale začine koji trebaju provreti. Golubove osoli pa prelij spremljeni pac po njima. Ostavi da odstoje dan i noć. Nakon toga nareži špek na tanke listiće, stavi ih u lonac, dodaj golubove, poklopi te ostavi da se dinstaju na žaru. Podbradina mora biti dobro kuhana, tako da omekša, nakon toga ju nareži da dobiješ oblik rezanaca pa dinstaj zajedno sa špekom i golubima. Tada dolij tekućinu od paca pa od toga napravi ragu od golubova i podbradine. Jelo je vrlo ukusno.“ (Grim, 2023:29-30)

Francuski karmenadli

„Uzmi meko teleće meso stražnjeg buta veličine dviju šaka, kuhani špek te upola toliko lista peršina koliko ima mesa. Malo mekog dijela žemlje namoči u vodu, ocijedi pa sve nasjeckaj i osoli. Dodaj tome dva ili tri jaja i promiješaj. Smjesom napuni platnenu vreću te nareži prst debelo. Položi na rešetku za pečenje pa peci dok ne poprimi smečkastu boju. Po tome prelij otopljeni maslac pa stavi na stol.“ (Grim, 2023:41)

Kuhinja, tj. gastronomija varaždinskoga kraja temelji se na nekoliko osnovnih namirnica: svinjska mast, bučino ulje, mlijeko i mliječne preradevine te žitno i kukuruzno brašno. Smatra se da Varaždinska županija danas ima jednu od najbogatijih hrvatskih gastronomskih razglednica, a posebno se ističu zaštićena jela i poljoprivredni proizvodi, njih petnaest – 1. varaždinsko zelje; 2. varaždinsko bučino ulje; 3. vidovečki gibanik; 4. ludbreški rozetlin; 5. ludbreški hren; 6. trnovečka makovnjača; 7. zagorski puran; 8. kučanski koščičjak; 9. varaždinski medenjaci; 10. varaždinski med; 11. vabučin; 12. medica; 13. zagorski štrukli; 14. zagorski mlinci i 15. varaždinski klipič. (Crleni, Vincek, Skočibušić, 2021)

Varaždinska županija ima veliki potencijal za daljnji razvoj gastronomije, posebice kada je u pitanju varaždinsko (vidovečko) zelje zaštićeno europskom oznakom izvornosti te varaždinsko bučino ulje koje je prvo zaštićeno bučino ulje u Hrvatskoj. Očuvanje povezanosti lokalnih

⁴ podbradina ili lalovka, svinjsko meso

namirnica u pripremanju jela uspjeli su sačuvati svoj izvorni identitet. (Crleni, Vincek, Skočibušić, 2021)

Varaždinski klipč je pekarski je proizvod specifičan za Varaždinsku županiju i sam grad Varaždin. Ne može se sa sigurnošću kazati tko je i kada osmislio recept za varaždinski klipč, no prema povijesnim izvorima receptura se razvila još u srednjem vijeku. Kasnije, krajem 17. stoljeća, točnije 1697. godine osnovan je pekarski ceh (obrt). Zaključeno je da je klipč nastao kao nusprodukt od ostataka tijesta koje se koristilo za proizvodnju kruha. Njegova se vrijednost danas očituje u jednostavnosti pripreme i dostupnosti. (Crleni, Vincek, Skočibušić, 2021)

Varaždinski klipč je pecivo koje se ručno radi, a na kraju i posipa sjemenkama kumina, od posebno odabranih sirovina. To su:

- glatko pšenično brašno
- mlijeko
- suncokretovo ulje
- kvasac
- šećer
- sol.

Od namirnica se radi tanko tijesto koje se nakon dizanja razvlači, reže na trake i mota u obliku dugih prutića. To je pekarski proizvod koji ne sadrži aditive, a važno je da oblik prutića s obje strane ima po četiri nabora. Prutići su dugi najmanje 25 cm. (Crleni, Vincek, Skočibušić, 2021)

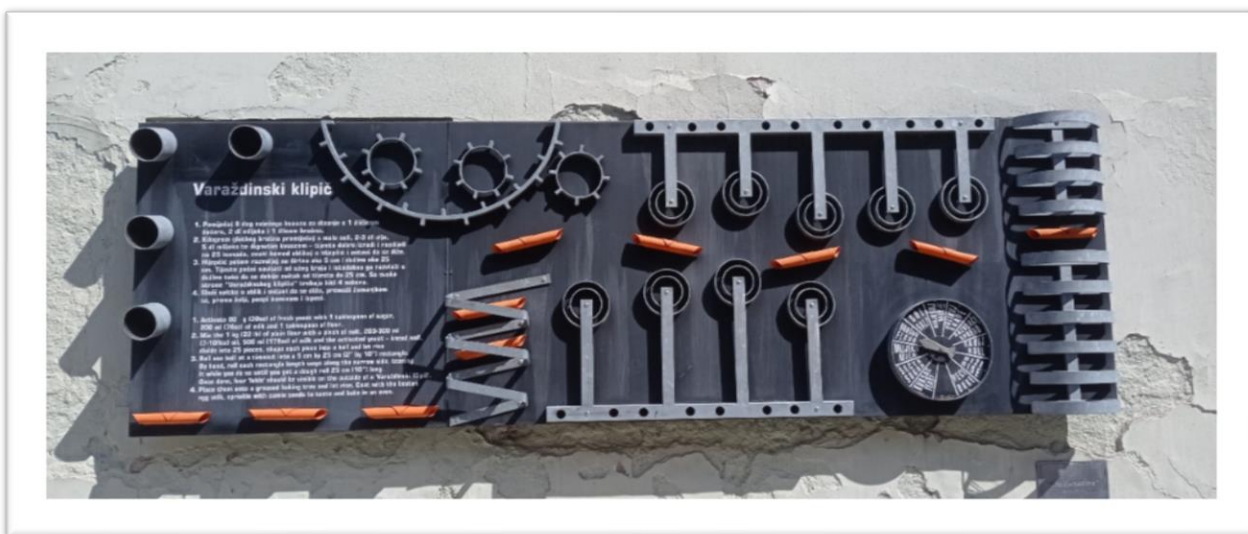
Slika 6 Varaždinski klipč



Izvor: Turistička zajednica Varaždinske županije, Gastronomija, Varaždinski klipč, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/gastronomija/151-varazdinski-klipic> (pristupljeno: 30. 5. 2024.)

Različiti umjetnici su u varaždinskome klipiču pronašli i svoje nadahnuće. Umjetnička instalacija pod nazivom „Klapič mašina“ autora Jurice Mihinjača glavni je primjer. Instalacija je zamišljena kao *homage* industrijskom dizajnu s kraja 19. i početka 20. st. Instalacija je postavljena u dijelu povijesne jezgre grada Varaždina, stoga se uz urbanistička i konzervatorska ograničenja stvorila nova dodana vrijednost ovog prostora. U nastavku je slika te instalacije.

Slika 7 „Klapič mašina“



Izvor: privatna kolekcija autorice

Pojedini povijesni izvori ukazuju na dugu tradiciju proizvodnje zelja na području Varaždinske županije. Oduvijek je bilo prepoznato kao kvalitetna namirnica.

Zelje se smatra jednom od najstarijih namirnica koja se konzumirala od pamtivijeka, a danas je omiljeni prilog uz mesna jela. Iznimno je djelotvorna namirnica, a smatra se lijekom za pojedine zdravstvene probleme. Primjerice, pomaže kod detoksikacije, sprječava pojavu visokog krvnog tlaka, snižava kolesterol, djeluje preventivno protiv karcinoma, jača imunitet, čisti organizam itd. (Habek, Cafuk, 2019)

Kupus, odnosno zelje u Varaždinskoj se županiji proizvodi na tradicionalan način, na ograničenom geografskom području. U sustavu je kontrole izvornosti, podrijetla i kvalitete. Smatra se da je specifičnost varaždinskog, odnosno vidovečkog zelja u njegovoj povezanosti s tлом i klimom te da ljudski faktor ima iznimno veliku ulogu u proizvodnji i obradi zelja. Proizvodnja samog zelja strogo je određena – od proizvodnje sjemena i presadnica pa sve do

rezidbe. Kao dodana vrijednost ove namirnice ističe se ograničeni zemljopisni prostor na kojem se proizvodi. (Habek, Cafuk, 2019)

Zanimljivi su i recepti jela s varaždinskim zeljem koji su danas sveprisutni diljem Županije, ali i šire na jelovnicima ugostiteljskih objekata. Tako je poznato dinstano varaždinsko zelje čiji je recept u potpunosti prenesen iz knjige *Zelje na veselje*. (Habek, Cafuk, 2019)

Sastojci:

- kiselo varaždinsko zelje
- panceta ili domaći čvarci
- luk
- mast
- mljevena paprika
- papar.

Priprema:

U većem loncu na masti popržiti sitno sjeckani luk zajedno s narezanom pancetom ili domaćim čvarcima. Dodati ocijedeno narezano Varaždinsko kiselo zelje. Podliti s malo vode te dodati mljevenu papriku i papar. Dobro promiješati i ostaviti da se kuha na srednjoj temperaturi. Zelje je dinstano kad je polovica tekućine isparila.

Godine 2017. Ministarstvo poljoprivrede varaždinsko zelje upisuje u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Varaždinsko zelje (ZOI) prema Uredbi Komisije 2017/1900 od 18. listopada 2017. godine. (Ministarstvo poljoprivrede)

Svake godine u rujnu, već više od 20 godina, u Vidovcu se održava Zeljarijada, odnosno Festival Varaždinskog zelja. To je turističko-gospodarska, kulturna i zabavna manifestacija koja posjetiteljima omogućuje obilje gastronomskih delicija spremljenih upravo od ovog varaždinskog zelja. Događaj traje tri dana, a najveća atrakcija je megasarma prikazana za slici koja slijedi.

Slika 8 Megasarma na Zeljarijadi u Vidovcu



Izvor: Turistička zajednica Varaždinski bregi, Zeljarijada, dostupno na: <https://varazdinski-bregi.com/manifestacije/zeljarijada/> (pristupljeno 10. 6. 2024.)

Na ovome festivalu posjetitelji također mogu uživati u planiranim programima poput natjecanja u pripremi vidovečkog gibanika, sajmu te prezentaciji načina gaženja varaždinskog zelja i njegova kiseljenja. (Turistička zajednica Varaždinski bregi)

Ludbreški hren je neprerađeni korijen istoimene sorte hrena (*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey. et Schreb.). To je autohtona vrsta koja raste isključivo na području Varaždinske županije. Različite sorte hrena podrijetlom su iz domaćih biljnih genetskih izvora. Spontanom križanjima, prirodnom selekcijom i utjecajem okoline nastala je biljka čija stabljika ima velike uspravne listove. (Crleni, 2022)

Ludbreški hren, odnosno njegova proizvodnja obuhvaća zemljopisno područje cijele Varaždinske županije. Ovo je proizvod specifičnih svojstava koja su dobivena interakcijom pet čimbenika – klime, reljefa, načina proizvodnje i tehnologije uzgoja. Tradicionalno se ova namirnica jede kao prilog s kuhanim mesom ili jajima. (EUVITA, 2022)

Sama tradicija proizvodnje hrena na ovome području je duga, a hren se konzumirao na različite načine – svježe nariban (pomiješan s malo vrhnja), nariban s naribanim jabukama, u salati od cikle i mrkve te kao hladni umak od hrena itd. U sjeverozapadnoj Hrvatskoj najčešća je upotreba

u vrijeme blagdana – za vrijeme Uskrsa kada se jede s kuhanom šunkom i jajima. (EUVITA, 2022)

Slika 9 Ludbreški hren



Izvor: Agro Altera, dostupno na: <https://agroaltera.hr/> (pristupljeno: 10. 6. 2024.)

Ludbreški hren postao je zaštićen i na području Europske unije. Ove je godine dobio europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla i time je upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla. (Varazdinski.hr, 2024)

Ministarstvo poljoprivrede (2021.) definiralo je varaždinsko bučino ulje kao „djevičansko jestivo ulje dobiveno prženjem i mehaničkim prešanjem sjemenki uljne buče golice (*Cucurbita pepo* L.), a koristi se kao dodatak jelima i salatama.“

Proizvodi se od suhih sjemenki uljne buče, tamnozeleno je boje s crvenkastim odsjajem. Ima suptilan okus, sjajnog je odsjaja i vizualno je privlačno. Područje proizvodnje ovog proizvoda jest cijela Varaždinska županija, a bitan je period sjetve, tip usjeva (kultura, sorta), količina prinosa itd.

Poznato je kako su se u mjestu Biškupec kraj Varaždina stanovnici bavili uzgojem buča još prije 150 godina. Također je poznato da su od tih buča proizvodili upravo bučino ulje. Proizvodnja bučinog ulja u manufakturama započinje polovicom 19. stoljeća, a 1864. na Prvoj dalmatinsko-hrvatsko-slavonskoj gospodarskoj izložbi jedina bučina ulja koja su bila predstavljena bila su upravo iz Varaždinske županije. Početkom 20. stoljeća započinje

industrijska proizvodnja varaždinskog bučinog ulja, točnije 1917. godine kada s radom počinje Prva varaždinska hidraulička proizvodnja ulja. (Ministarstvo poljoprivrede, 2021)

Za današnja svojstva varaždinskog bučinog ulja uvelike su zaslužne i lokalne prakse koje se primjenjuju u njegovoj proizvodnji, a kako se razvijalo ugostiteljstvo u Varaždinskoj županiji, tako se i varaždinsko bučino ulje promoviralo kao izniman proizvod varaždinskoga kraja. Ovaj je proizvod postao prepoznatljivim i nezaobilaznim dijelom gastronomske ponude gotovo svakog restorana.

Da je postalo nezaobilaznim dijelom gastronomske ponude ovoga kraja svjedoči i knjiga „Varaždinsko bučino ulje“ varaždinskog šefa kuhinje Damira Crlenog iz 2018. godine. U svojoj knjizi receptata opisuje bučino ulje kulinarskim zlatom, a jela u kuharici opisuje kao jedinstvena i osebujna te karakteristična za varaždinsku gastronomiju. Crleni piše da je njegov cilj očuvati domaće namirnice i proizvode, potaknuti njihovu proizvodnju i istaknuti izraženiju ponudu u ugostiteljskim objektima Varaždinske županije kao ključne sastavnice hrvatskog turizma. U nastavku slijedi primjer recepta s varaždinskim bučinim uljem. (Crleni, 2018)

VABUČIN

Namaz sa sjeckanim bučinim košticama, češnjakom i varaždinskim bučinim uljem

sastojci: 150 g bućinih koštica, 1 manji luk, 1 češanj češnjaka, 2 žlice varaždinskog bućinog ulja, 1 žlica bijelog octa, sol, papar

priprema: Na tavi bez ulja kratko prepeci bućine koštice, posoliti ih i malo ohladiti. Dvije trećine koštica fino samljati, a ostatak sitno nasjeckati. Luk i češnjak isjeckati što sitnije. Pomiješati sve sastojke, dodati varaždinsko bućino ulje, žlicu bijelog octa. Sve dobro sjediniti, još malo začiniti. Ostaviti u hladnjaku sat, dva da se dobro prožmu svi sastojci. (Crleni, 2018:6)

Isto kao i u slučaju varaždinskog klipića, umjetnička inspiracija pronađena je i u varaždinskom bućinom ulju. Zlatko Pintek 2023. godine pridružio se cijelom nizu umjetničkih instalacija u staroj gradskoj jezgri Varaždina. Instalacija koja je prikazana na slici ispod inspirirana je oznakom izvornosti i oznakom europskog podrijetla koje je bućinom ulju dodijeljeno. Jarke boje na tamnoj podlozi privlače pozornost prolaznika. Na jedan stiliziran način prikazana su stara drvena kola koja asociraju na priču o tome kako se nekada skupljala buća. Buće su

prikazane jarkim kružnim oblicima te njihove veličine prikazuju njihovo kretanje u svim stranama. (Varazdin.hr, 2023)

Slika 10 Instalacija „Varaždinsko bučino ulje“



Izvor: privatna kolekcija autorice

Tijekom vremena stvorila se priča o još jednom proizvodu iz Varaždinske županije koji je od nacionalnog značenja, a to je najbolja hrvatska heljda – varaždinska heljda. Varaždinska heljda nekada je bila primarna namirnica na kojoj se temeljila gospodarska aktivnost u varaždinskome kraju. Vrlo je vrijedna i zdrava namirnica koja se svakodnevno koristila u prehrani. Tijekom vremena ljudi su je smetnuli s uma, no u posljednjih desetak godina vraća se kao gastronomska zvijezda Varaždinske županije.

Prema mrežnom izdanju Hrvatske enciklopedije (2024.) heljda je „kultivirana jednogodišnja biljka iz porodice dvornika, potječe iz Azije, a u Europu su je u 15. stoljeću donijeli Mongoli.“ Koristi se u ljudskoj prehrani. Iz nje se radi kaša, krupica ili brašno, a njome se može hraniti i stoka koja se uzgaja. Zanimljiva je činjenica da je heljda jedna od najmedonosnijih biljaka. Plod heljde je oraščić smeđe boje veličine 4 – 6 mm, a sastoji se od ljuske te samog ploda. Najbolje raste na tlima koja imaju dobru drenažu, do pH 5. Biljka ne tolerira mrazove, poplave

ili pak ekstremnu sušu. Raste u hladnijoj i vlažnijoj klimi, a potrebno joj je puno svjetlosti. (Bogović et. al, 2024)

Dokumentirana je činjenica da se heljda na varaždinskom području uzgajala od 16. stoljeća, vjerojatno već od 1526. godine. U knjizi *Zapisnici varaždinskog mesarskog ceha od 1589.-1972.* koju je obradio Krešimir Filić (1891. – 1972.), začetnik ideje i prvi ravnatelj Gradskog muzeja Varaždin, heljda se spominje kao prilog mesu, kao kaša ili kao gibanek. Za 1650. godinu čak se navodi cijeli list troškova sijanja heljde, a kasnije i za mlaćenje heljde. (Bogović et. al., 2024)

U Varaždinskoj su županiji do 2022. godine u proizvodnji bile dvije sorte heljde od ukupno osam u cijeloj Hrvatskoj. To su bednja heljda i varaždinska heljda. Nakon dugog niza godina zalaganja i truda varaždinska je heljda 2021. godine upisana na sortnu listu Republike Hrvatske čime je ova sirovina postala čuvana sorta na nacionalnoj razini. (Čolaković, 2021)

Koliku je važnost heljda imala možemo vidjeti u svjetskoj i hrvatskoj umjetnosti, posebice u hrvatskoj književnosti. Hrvatski književnik Miroslav Krleža (1893. – 1981.) u pojedinim poemama iz svoje zbirke *Balade Petrice Kerempuha* često spominje heljdu kao prehrambenu namirnicu kajkavskog govornog područja u Hrvatskoj. (Bogović et. al., 2024)

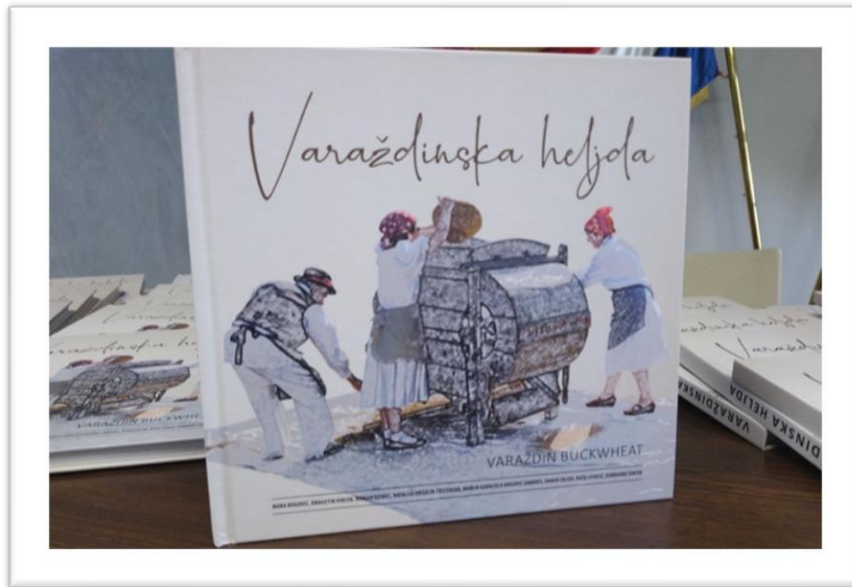
Po Medvednici

Muž merka se to	veter nosi tiče,
bez hasne,	tiči perhuču, kriče,
bedaček.	bu nam potropala tuča su zob
Garmi, blisiče,	i helde još jedini falaček.

(Krleža, 1936:172)

Od same biljke, odnosno njezine prerade može se stvoriti širok spektar prehrambenih proizvoda, na primjer: heljdino brašno, hajdina kaša, ljuške od heljde, pahuljice od heljde, pivo ili čaj od heljde itd. Sama heljda u sebi ne sadrži gluten, stoga su proizvodi pogodni za konzumaciju za osobe sa slabijom ili jačom netolerancijom na gluten.

Slika 11 Varaždinska heljda



Izvor: I Varaždinska heljda dobila je svoju monografiju, Radio Novi Marof, dostupno na:

<https://www.radionovimarof.hr/i-varazdinska-heljda-dobila-je-svoju-monografiju/> (pristupljeno: 6. 8. 2024.)

Povodom tiskanja knjige o varaždinskoj heljdi u 2024. godini, *chef* Damir Crleni pripremio je devet autorskih recepata jela s heljdom. U nastavku se nalazi recept s pripremom za hajdinsku zlefku. Recept je u potpunosti preuzet iz knjige *Varaždinska heljda* (Bogović et. al., 2024:178)

HAJDINSKA ZLEFKA

- SASTOJCI**
- 500 g domaćeg heljdinog brašna
 - 400 ml kiselog domaćeg vrhnja
 - 400 g jogurta
 - 3 jaja
 - 1 žličica soli
 - 2 dcl vode
 - ulje

PRIPREMA	Razmutite jaja i pomiješajte s heljdinim brašnom, jogurtom, vodom i soli da dobijete gusto tijesto. Posudu premažite uljem, ulijte pripremljeno tijesto te pecite u pećnici da se malo zapeče. Zatim dobro promiješajte kiselo vrhnje i premažite zapečenu gibanicu. Pecite ponovno dok ne dobije lijepu, zlatno-žutu boju.
-----------------	---

U Varaždinskoj je županiji samo jedan registrirani proizvođač sjemena čuvane sorte varaždinske heljde – OPG Počedulić. Osim same proizvodnje ogroman trud ulažu i u promociju heljde po sajmovima i manifestacijama u Hrvatskoj, ali i izvan nje. Tako su 2023. godine pokrenuli i dopunsku djelatnost otvaranjem Kuće Varaždinske heljde sa svim svojim proizvodima i prezentacijskim centrom.

Na temelju ovog dijela diplomskoga rada možemo zaključiti da je gastronomija Varaždinske županije jednostavna i tradicionalno stvorena na lokalnim poljoprivrednim namirnicama. Poštuje se i cijeni tradicija, ali u pripremanju jela vidljiva je inovativnost i maštovitost. Pojedina jela iznenađuju svojom posebnosću. U tradicionalna jela ulaže se mnoga truda, a za pripremu se biraju samo najkvalitetnije i najsvježije namirnice.

4.2. Enološka ponuda Varaždinske županije

Spominjanje vina i vinogradarstva u povijesnim izvorima vezanih uz grad Varaždin i Varaždinsku županiju počinje kada je Varaždin dobio status slobodnog kraljevskog grada, 1209. godine, a povlastice je dodijelio tadašnji kralj Andrija III. U toj ispravi napisana je i obaveza Varaždinaca da kod postavljanja novog župana daju 20 kablova⁵ vina. Iz toga se zaključuje da se u varaždinskom kraju ljudi bave vinogradarstvom i uzgojem vinove loze.

U vrijeme feudalizma zavisni su seljaci uz svoja feudalna davanja imali i obveze od vinograda i prema vinogradu; tzv. radna renta koja je obuhvaćala rad u vinogradu vlasnika određeni broj dana i naturalna renta koja se odnosila na davanje jedne desetine u vinu.

Vinogradi Varaždinaca nalazili su se u Varaždin Bregu. Nakon što je ukinuto kmetstvo bilo je potrebno određeno vrijeme kako bi se uredilo vlasništvo nad vinogradima. Ukaznim zakonom iz 1853. godine omogućuje se ponovni otkup dijela vinograda bivšim vlastelinima. (Dobar tek!, 2023)

⁵ Kabel, lat. *cubulus*, vedro ili vjedro – veličina varaždinskog vedra prije uvođenja požunske mjere (prije 1733. godine) iznosila je kako slijedi: 1 vedro = 20 pinta stare mjere = 31,76 l; 1 vedro = 21 pinta stare mjere = 33,34 l, itd. Stara pinta iznosila je ½ zagrebačke pinte, odnosno 1,5879 l. (JAZU, 1969)

Slika 12 Vinograd obitelji Jankomini na Varaždinbregu



Izvor: GMV KPO 2276, E.W., 1889., ulje na kartonu, 28,5 cm x 21,5 cm

U 19. stoljeću pojavljuju se bolesti vinove loze – pepelnica, peronospora i filoksera koje su se uskoro proširile cijelom Županijom. Tadašnji stručnjaci kontaktirali su svoje kolege u Europi (primarno u Francuskoj), odnosno u zemljama koje su tada napredovale u pronalaženju američkih sorti otpornih na trsnu plijesan (filokseru). Vinogradi su se obnavljali dugi niz godina, a to su otežavala i dva svjetska rata. Većina vinograda nalazila se na malim parcelama te su služili isključivo za osobne potrebe.

Nakon 2. svjetskog rata ukida se privatno vlasništvo, imovina se konfiscira. Počinje organizacija poljoprivrednih zadruga, a proizvodnjom vina u varaždinskome kraju bavila se Poljoprivredno-prehrambena industrija Varaždinka koja je krajem 20. st. nastala iz varaždinske i ivanečke poljoprivredne zadruge. (Dobar tek!, 2023)

Obnova vinograda na američkoj podlozi započela je u 20. st. Došlo je do konstantnog rasta površina zasađenih na američkoj podlozi. U razdoblju od 1901. do 1904. bilo je prosječno 6983 jutara⁶ pod američkom lozom, dok je u razdoblju od 1909. do 1912. godine to iznosilo 9713 jutara.

Iz godine u godinu rastao je broj ponovno zasađenih površina vinovom lozom, no količina zasađene površine prije pojave filoksera nisu ponovno dostignute. (Ređep, 1993)

⁶ Mjerna jedinica jutro (katastarsko jutro); 1 jutro = 5754,64 m²

U Varaždinskoj se županiji danas uglavnom uzgajaju one sorte vinove loze koje su kroz povijest bile prepoznate zbog svoje gospodarske vrijednosti. Podrijetlo određene sorte teško je utvrditi, no za dio njih smatra se da su nastale na varaždinskom području, odnosno smatra ih se autohtonim. (Bistra kaplja vrednija od zlata, 2024)

Danas se u Varaždinskoj županiji najčešće uzgajaju sljedeće sorte: rizling rajnski bijeli, graševina (grašica) bijela, plavec žuti, ranfol bijeli itd. Rajnski rizling potječe s područja rijeke Rajne u Njemačkoj, no uzgaja se i u ostalim zemljama s umjerenom klimom. Sorti su potrebni topliji dijelovi zemlje te ne previše plodno tlo. Za graševinu se smatra da potječe iz Francuske te je stigla u Hrvatsku u 19. st. Danas se ova sorta najviše uzgaja upravo u Hrvatskoj, no i u susjednoj Sloveniji. Na ovom su području optimalni uvjeti za uzgoj. Ova sorta rezultira vinima koja su prosječne ili natprosječne kvalitete. Plavec žuti stara je hrvatska sorta, a najviše je rasprostranjena u sjeverozapadnoj Hrvatskoj te u Sloveniji. Rodnost ove sorte je velika i prilično redovita, a daje kiselkasto vino koje nema naročit okus ili miris. Podrijetlo sorte vina ranfol bijeli nije poznato. Najviše se uzgaja u sjeverozapadnoj Hrvatskoj i Sloveniji, a još se i danas na ovome području uzgaja oko 5 milijuna čokota ove sorte. Sorta je iznimno slabo otporna na smrzavice, a daje obično konzumno vino. Vino je kiselkaste svježine, a ako se gleda gospodarska vrijednost, sorta je vrijdnija više po količini nego po svojoj kvaliteti. (Bistra kaplja vrednija od zlata, 2024)

Danas se uz pojam uzgoja vina veže i poznato slavlje Martinja. Martinje je blagdan svetog Martina koji se slavi 11. studenog, a u sjeverozapadnoj Hrvatskoj poznat je šaljiv običaj krštenja mošta. (Hrvatska enciklopedija, 2024) Današnji obred krštenja vina preoblikovani je kršćanski obred blagoslova vina. Korijeni ovog običaja, sada već i tradicije u varaždinskome kraju, sežu u pretkršćanske poganske obrede prinosa pića bogovima. Najčešće se piće bogovima prinosilo u neprilikama; u ranom kršćanstvu pilo se na grobovima mučenika, a kasnije i u čast svih preminulih. (Zadarija Kiš, 2002)

Slika 13 Velika martinska veselica



Izvor: GMV, izložba Bistra kaplja vrednija od zlata, Svobodina Narodna tiskara, Varaždin, 15. 11. 1936., PO 2607

Uz tradiciju krštenja mošta vežu se i druženja i veselja u vinogradima varaždinskog kraja. Vrijeme kad mošt postaje vino gospodarski je značajno razdoblje, točnije običaj je vezan za prijelazno razdoblje u agrarnoj godini. Obilježava se kraj poslova u polju i vinogradu.

Obred krštenja mošta odvija se prema posebnom ceremonijalu. Izvodi se određena vrsta predstave u kojoj sudjeluju različiti likovi: biskup sv. Martin, zvonar, kanonici, ministranti, predvodnik skupine, a u nekim slučajevima i krsni kum. Odjeveni su kao da prisustvuju stvarnom crkvenom obredu. Ovakva predstava, a i sam dan proslave u posljednje vrijeme postale su prave turističke atrakcije za kulturne, a posebno eno i gastro turiste. (Bistra kaplja vrednija od zlata, 2024)

Slika 14 Martinje



Izvor: B. L., privatna kolekcija

Slika broj 14 prikazuje šaljivi parodijski obred krštenja vina na blagdan svetog Martina u okolici grada Ludbrega.

Varaždinci i svi ostali stanovnici Varaždinske županije poznati su po tome da uživaju u dobroj kapljici te da imaju iznimno veselu i vedru narav, a ljubav prema vinu svakako najbolje mogu opisati riječi jedne poznate zagorske pjesme: „*Još ni jedan Zagorec / ni prodao vina, / vse mu ga je popila / njegova družina.*“

Varaždinska je županija prepoznatljiva po svojoj kulturi i tradiciji, a ponajviše po gastronomiji te izvornim poljoprivrednim proizvodima. Jedan od mnogih tradicionalnih proizvoda je i vino. Vino se smatra stoljetnim simbolom varaždinskog kraja. Vina u ovome kraju su moderna, svježija te niskih alkohola, ali svjetske kvalitete. Ono što ih najviše opisuje jest da su napravljena u obiteljskim vinarijama uz puno truda i strasti.

Već 21 godinu zaredom Decanter World Wine Awards (DWWA) u Londonu pokazatelj je najkvalitetnijih vina diljem svijeta. To je najveće i najutjecajnije svjetsko vinsko natjecanje. Zbog rigoroznog ocjenjivanja i vrhunskih sudaca Decanter je nagrada koja rezultira povjerenjem trgovaca i potrošača diljem svijeta.

U posljednje četiri godine 129 medalja (Decantera) osvojila su vina Varaždinske županije. Tako je 18 vinara osvojilo deset srebrnih i 25 brončanih medalja u 2023. godini. U Prilogu 1 nalazi

se popis s ključnim detaljima o vinima pojedinih nagrađenih proizvođača. Slike i ocjene sudačkog panela preuzete su iz knjižice *Vinski lideri Varaždinske županije: 20. Decanter World Wine Awards 2023*.

Vinarije koje su se pozicionirale kao vinski lideri na području Varaždinske županije jesu: ARBOVIN, Blaguški, Vinogradi Buhin, Vinarija DeMar, Dvorac Maruševac, Furjan, Kaznionica u Lepoglavi, Vinska kuća Kirić, Vina Kitner, Vinarija Kolarek, Vinarija Koščak, Vinarija Kopjar, Vinski hram Kotolenko, Lovrini Vinogradi, Vinarija Makar, OPG i Vinarija Mikić, Vinarija Mežnarić, Vinarija Najman, Poljoprivredna zadruga Ivanec, Vinarija Stručić, Vinarija Šafran i Vinarija Vlahović.

Ova nagrada, ali i ostale slične nagrade dižu Varaždinsku županiju na jednu novu razinu, postaje sve poznatija po svojoj bogatoj vinskoj tradiciji te se postavlja kao jedna od vodećih vinogradarskih regija u Hrvatskoj. Na ovaj način promiče se enološko bogatstvo Varaždina i okolice, ali i cijele Hrvatske diljem svijeta.

4.2.1. Vinske ceste Varaždinske županije

Vinopedia; sve o vinu (2024) donosi definiciju vinske ceste koja glasi: „Vinske ceste su posebno označeni i zaštićeni putovi koji prolaze kroz vinorodna područja i uz koje su izgrađeni turistički objekti za pružanje hotelsko-ugostiteljskih i drugih roba i usluga.“

Možemo ih također smatrati i cestama koje krase prirodne ljepote varaždinskoga kraja, kulturno-povijesne znamenitosti te tradicija uzgoja i proizvodnje vina stara preko sto godina. Ponudu vinskih cesta čine iznimno kvalitetna vina te tradicionalna jela varaždinskoga kraja. Vinske ceste sadrže i dodatnu turističku ponudu za sve vrste turista, primjerice lov, ribolov, šetnja, vožnja biciklom, jahanje, trčanje, razgledavanje znamenitosti te seoske zabave ili veselice.

Toplička vinska cesta smještena je na sjevernim brežuljcima iznad grada Varaždinskih Toplica. To područje i brežuljci na istom nazivaju se Banjščina i Martinkovec, a upravo brdovit reljef stvara dobre vinogradarske položaje. Klima područja je izrazito kontinentalna što pogoduje dozrijevanju grožđa. Kvaliteta vina na ovome području smatra se izvrsnom, obično sadrži između 10 i 12 vol. postotaka alkohola. Uvođenjem suvremenih sorata postigla se proizvodnja aromatičnih vina. Vinska cesta sastoji se od vinograda, podruma i kušaonica koji se u dogovoru s domaćinima mogu obići. Uz izvrsna vina, graševinu, crni pinot, žuti muškat, chardonnay itd.,

domaćini nude i specijalitete zagorske kuhinje. Vinogradari topličkoga područja s razlogom pjevaju onu pjesmu: „...i nikom nije lepše neg je nam, samo da je takov saki dan...“⁷ (Bike routes)

Kao i toplička vinska cesta, tako i ona ludbreška proteže se brjegovima nad gradom. Na ovom području intenzivnija proizvodnja vina započinje posljednjih godina prošloga stoljeća. Tada se počinju organizirati i izložbe mladih vina. Sorte vina koje se proizvode u ludbreškom kraju jesu graševina, rajnski rizling, bijeli pinot, crni pinot, cabernet itd. te voćna vina. Ludbreška vinska cesta obuhvaća osam objekata: OPG i kušaonica vina Kežman, Vinska hiža Kovaček, restoran Arabela, Vinski podrum Makar, Vinska kuća Kirić, Vinarija Stručić, restoran Črn-bel te vinski podrum Udruge vinogradara „Trsek“. (TZ područja Centra svijeta)

Ludbreška vinska cesta mjesto je odvijanja eno-gastro rekreacijske manifestacije pod nazivom *Wine & Walk* Ludbreg. To je hodačka ruta između kipova dvaju svetaca – kipova sv. Martina i sv. Vinka. Na toj ruti obično je osam ili više degustacijskih točaka na kojima se nude lokalno proizvedena vina i drugi domaći proizvodi. Na kraju rute organizirano je druženje za sve koji su sudjelovali. (TZ područja Centra svijeta)

Prema legendi, najbolja loza raste između crkve sv. Barbare u Cirkulanama i crkve sv. Barbare u Natkrižovljanu. Vino od te loze se za vrijeme rimskog carstva vozilo u Rim pod vojnom pratnjom kako ga putem nitko ne bi oteo ili popio. Vinska cesta „Klampotic“ u Cestici poznata je po raznim vinima: graševina, rajnski rizling, sauvignon, traminac, žuti muškat, frankovka, portugizac itd. Posebna su i ona vina nastala zahvaljujući kasnim ili ledenim berbama koja postižu vrhunsku kvalitetu te su prepoznata po izraženoj boji. Uz degustaciju vina, vinska cesta Cestice nudi i autohtona jela ovoga kraja, npr. meso iz banjice, sir s vrhnjem, buncek sa zeljem, sirni štrukli itd. (Bike Routes)

⁷ Istoimena je pjesma grupe Azra iz 1982. godine. Skladbu i stihove napisao je Branimir Štulić.

5. Mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske kulturne baštine Varaždinske županije kao turističke destinacije

Današnji užurbani način života dovodi do nekvalitetne prehrane ljudi, a najčešća je konzumacija gotovih jela iz trgovina ili pak jednostavno odu do restorana na ručak ili večeru. Ljudi najčešće konzumiraju hranu izvan vlastitog doma jer im je tako praktičnije. Osim toga, razlozi za konzumaciju hrane izvan vlastitog doma su i veća raznolikost jela (obroka) koji se nude, manjak vlastitih kapaciteta kod kuće, društveni položaj, kultura u kojoj se živi te tradicija određenog područja. Zbog poslovnih, obiteljskih i ostalih obaveza ljudi sve više teže jednostavnosti za svog slobodnog vremena što znači češće korištenje usluga ugostitelja. Također, kultura i tradicija igraju veliku ulogu u tome. Navika je ljudi za važnijih događaja odlazak u restoran ili neki drugi ugostiteljski objekt. To se najčešće radi za događanja poput krštenja, svete potvrde, prve pričesti, okrugle rođendane itd. Razlog tome je prostor koji je potreban za veće svečanosti, ali primarno takva organizacija događanja ljudima oduzima manje vremena nego priprema kod kuće. (Krešić, 2012)

Potrebu za bržom pripremom kvalitetnije i zdravije hrane shvatila je i Andreja Petrović. Vlasnica je OPG-a u Varaždinu koja se primarno bavi proizvodnjom bučinog ulja. Osim toga, ona i njezin muž došli su na ideju za idealan proizvod – kako brzo i jednostavno, a opet fino i kvalitetno napraviti domaći kruh i domaći kolač. Osmislili su mješavinu za kruh od pirovog i bučinog brašna, mješavinu za kruh od pirovog brašna, mješavinu za *muffine* s pirovim brašnom te mješavinu za domaću zlevanku.

Kruh je beskvasan, a priprema je iznimno jednostavna. Sadržaj pakiranja pomiješa se s tekućinom prema uputama na pakiranju te se ispeče. Svi proizvodi su ekološki, jednostavni za pripremu i brzo gotovi, a mješavinu rade od namirnica iz vlastitoga organskog uzgoja. Proizvodi ne sadrže umjetne boje ni pojačivače okusa.

Ova inovativnost pokazuje da ima iznimnih načina kako valorizirati određene domaće i tradicionalne namirnice varaždinskoga kraja te kako ih lako dostaviti zainteresiranim pojedincima da ih sami iskušaju u vlastitom domu. Na ovaj se način priča o varaždinskom bučinom ulju, točnije o varaždinskoj buči, može ljudskim kontaktom proširiti i tako postati promotor Varaždinske županije kao gastronomske destinacije sjeverne Hrvatske.

Koliko je bitna ekološka proizvodnja za turizam vidi se iz Strategije razvoja hrvatskog turizma (2010) gdje se navodi da je ekološki proizvedena hrana bitan faktor kada se definira turistički proizvod, a još bitnija za njegovo diferenciranje od ostalih sličnih proizvoda. Važno je poticanje ekološku proizvodnju hrane, a kasnije i njezino plasiranje kroz ugostiteljske objekte. Upravo su ugostiteljski objekti ti koji će pružiti uslugu posjetiteljima, stoga je bitno ekološku proizvodnju sustavno razvijati i sve više iskorištavati jer upravo je to segment turističke ponude koji svakom turističkom sezonom dobiva sve više na važnosti.

Petrini (2013) u svojoj knjizi *Dobro, čisto, pravedno – načela nove gastronomije* navodi da je poljoprivredni okoliš u kojem se poštuje cjelokupan ekosustav preduvjet i za bolju proizvodnju. Kada se cijeni sama sirovina bez različitih dodataka i neprirodnih obrada, tada se pravi, bolji i izvorni okusi prenose osobi koja ju konzumira; proizvod će biti svježiji te će sačuvati svoj okusni potencijal.

Kada se govori o još nevaloriziranom dijelu gastronomske baštine Varaždinske županije, svakako bi se u obzir trebala uzeti repa. Prema elektroničkom izdanju Hrvatske enciklopedije (2024) naziv repa odnosi se na skupinu nekoliko kulturnih biljaka iz rodova *Beta* i *Brassica*.

Dok je šećerna repa najpoznatija upravo zato što je sirovina iz koje se dobiva šećer, u sjevernom dijelu Hrvatske uzgaja se postrna repa varaždinska. Ovo je vrsta koja se koristi konzervirana mliječno-kiselom fermentacijom, odnosno naziva se još i kisela ili ukiseljena repa. Osim ukiseljene, može se konzumirati naribana kao svježa salata ili se može pripremiti kuhana u varivu pomiješana s drugim povrćem. (Benko, 2021)

Postrna repa najviše se uzgaja kao drugi usjev u plodoredu, tako je i dobila naziv „postrna“, a najčešće se uzgaja nakon žitarica. Sije se u plitko te se na isto mjesto ne smije sijati godinama uzastopno, već s određenim godinama razmaka. U to se vrijeme na tom mjestu ne smiju uzgajati druge kupusnjače. Postrna repa varaždinska srednje je rana sorta čiji korijen ima ljubičasti gornji dio, a plosnato-okruglog je oblika. Druga domaća sorta koja se na ovome prostoru uzgaja je kranjska okrugla repa čiji plosnato-okrugli korijen ima crno-ljubičastu glavu. Bere se u rujnu i listopadu. (Benko, 2021)

Godišnje izvješće o stanju poljoprivrede u 2022. (2023) detaljno prikazuje površinu, proizvode i proizvodnju povrća prema kategorijama kroz godinu. Postrna repa spada u kategoriju ostalog korjenastog povrća. U tu kategoriju spadaju još i hren, rotkvice, pastrnjak, celer korjenaš i dr.

Tablica 6 Površine, prihodi i proizvodnja povrća – izdvojena kategorija Ostalo korjenasto povrće

		2017.	2018.	2019.	2020.	2021.	2022.	
Ostalo korjenasto povrće****	Za tržište	Površina, ha	74	274	180	162	289	183
		Prirod po ha, t	12,7	8,6	9	14,0	14,2	13,5
		Proizvodnja, t	937	2.347	1.619	2.267	4.107	2.465
	Proizvodnja s povrtnjaka, t	223	286	240	265	155	49	
	Ukupna proizvodnja, t	1.160	2.633	1.859	2.532	4.262	2.514	

Izvor: obrada autorice prema Godišnje izvješće o stanju poljoprivrede u 2022. (2023.) Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb, str. 127-128

Iz ovih se podataka može vidjeti da ukupna proizvodnja u tonama svih gore navedenih vrsta povrća koje spadaju u ovu kategoriju tijekom godina varira. Dok se u 2021. godini proizvelo 4262 tone, u 2022. godini taj se broj skoro prepolovio.

Iznimno su bitni vremenski uvjeti koji uvelike utječu na količinu prihoda pojedine vrste povrća, no isto tako tu je i pitanje može li proizvođač prodati sve ono što proizvede ili na tržištu jednostavno nije dovoljno velika potražnja za ovim proizvodom.

Kisela repa ima potencijal za turističku valorizaciju u Varaždinskoj županiji. Cilj je privući što veći broj (gastronomskih) turista te im pritom ponuditi domaća ili autohtona jela varaždinskoga kraja. Upravo je jedno takvo jelo, iako nedovoljno poznato i prepoznato, i kisela repa. Ova namirnica vrlo se lako može iskoristiti u mnogobrojnim domaćim jelima, ali isto tako i u modernim jelima s domaćim štihom. U nastavku je jedan primjer tradicionalnog jela kisele repe s grahom koji je u potpunosti preuzet s internetske stranice Coolinarika.

SASTOJCI (za 6 osoba): 1 kg kisele repe, 500 g crvenog graha, 50 ml ulja, 40 g brašna, 60 g luka, češnjak, sol, crni papar u zrnu i 1 žlica Vegete

PRIPREMA

1. Namočeni grah prokuhajte kratko u vodi, ocijedite ga i stavite kuhati u drugu vodu.
2. Posebno skuhaite kiselu repu s lovorovim listom, nekoliko zrna papra i Vegetom.
3. Kuhanu repu dodajte u kuhani grah.
4. Napravite zapršku tako da na ulju svijetlo popecite sitno nasjeckani luk, umiješate brašno i zalijete s malo hladne vode. Sve umiješajte u grah i repu.
5. Dodajte nasjeckani češnjak, posolite i sve zajedno još kratko prokuhajte.

Slika 15 Kisela repa s grahom



Izvor: Kisela repa s grahom, Coolinarika.com, dostupno na: <https://web.coolinarika.com/recept/kisela-repa-s-grahom-c591d188-6182-11eb-b38d-0242ac12002b> (pristupljeno: 22. 7. 2024.)

Svaka atrakcija, u ovome slučaju spoj prirodne i kulturne atrakcije, ima potencijal da pokrene razvoj turizma na određenom području za što je uvelike bitan kvalitetan marketing. Marketing se mora temeljiti na stvarnim potencijalima atrakcije ili proizvoda, odnosno bitno je kreirati priču o određenom potencijalu. (Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010.)

Kako marketing treba izgledati pokazuje manifestacija pod nazivom Dani okusa varaždinskoga kraja u sklopu nacionalnih Dana okusa hrvatske tradicije kada poznati varaždinski restorani pripremaju jela koja se nude na jelovnicima od tri slijeda. Posjetitelji se susreću s kuhinjom varaždinskog kraja, kušaju jela koja su iznenađujuće jednostavna za pripremu, a opet domišljata.

Kada se govori o ovakvom primjeru manifestacije, iznimno je bitna uloga sustava turističkih zajednica s Hrvatskom turističkom zajednicom kao nacionalnom turističkom organizacijom. Zadatak ovakvih organizacija jest poboljšati opće uvjete za razvoj svih vrsta turizma u svim destinacijama, oblikovanje turističke ponude, stvaranje atraktivnog turističkog ambijenta,

promicati svjesnost o kulturnom i društvenom značaju turizma itd. (Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010.)

5.1. Mogućnosti za kvalitativno unapređenje ugostiteljske i ostale ponude autohtonim i tradicijskim jelima te lokalnim vinima

Varaždinska je županija najvećim dijelom poljoprivredni kraj na čijim poljima lokalno stanovništvo uzgaja različite vrste voća i povrća. Stoga je ruralni turizam logičan za razvoj u ovome dijelu Hrvatske, odnosno turizam na lokalnim seoskim gospodarstvima ili agroturizam. Varaždinska županija počela se razvijati u tome smjeru te postoje brojna mjesta diljem županije poznata upravo po ovoj vrsti turizma. Primjeri su: Agroturizam Požgaj u mjestu Veliki Bukovec, Agroturizam „Svijet vila“ u Martijancu, Seosko domaćinstvo Grešna pilnica iz Klenovnika, „Đurina hiža“ iz grada Varaždinske Toplice, OPG Lukač – Svijet prirode j.d.o.o. iz Lužana Biškupečkog, Seoski turizam „Crnko 1“ iz Imbriovca, Seoski turizam „Grofofska klet“ koji se nalazi u mjestu Kelemen, Izletnički turizam „Kod Barbare“ iz mjesta Sveti Ilija, Seosko gospodarstvo Majerling iz Majerja, Petrijanec itd.

Ono što je današnjim posjetiteljima bitno je da jedu domaću i ekološki proizvedenu hranu, a kada borave na jednom takvom gospodarstvu, pruža im se mogućnost stjecanja novih saznanja i iskustava vezanih za ekološku proizvodnju hrane, ali i mogućnost edukacije. Turisti vole sami sudjelovati u proizvodnji i pripremi jela, primjerice branju plodova, a kao dodatna atrakcija jesu radionice povezane s pripremom domaće, autohtone, a ponekad i ekološke hrane.

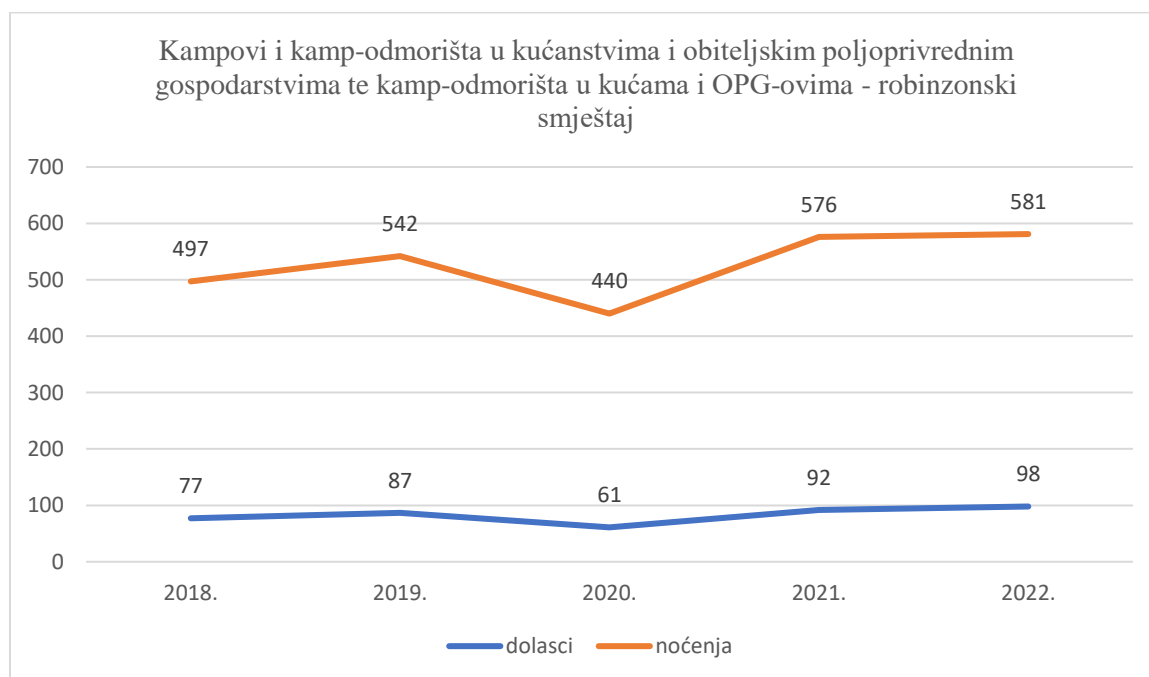
U nastavku slijedi kratka *benchmark* analiza agroturizma Fattoria iz La Prugnole u Italiji. Odabran je upravo ovaj agroturizam zato što je izvrstan primjer kako spojiti gastronomiju u seoskom turizmu s ekološkom proizvodnjom.

Ova farma smještena je na 175 metara nadmorske visine, otprilike 9 km od obale, a pokriva više od 70 hektara površine. Na 10 hektara zasađeni su prastari maslinici s otprilike 2000 različitih vrsta biljaka od kojih se proizvodi organsko ekstra djevičansko maslinovo ulje. Na 15 hektara nalazi se obrađena zemlja na kojoj su većinom zasađeni agrumi, a 45 hektara zemljišta je šuma koja omogućava zaštitu i očuvanje zemlje te je pogodno stanište divljih životinja tipičnih za ovaj kraj Italije. Farma omogućava boravak gostiju u tradicionalnim kućama tipičnim za Toskanu. Građene su od prirodnih i lokalnih materijala. Također je omogućen

glamping pod zvijezdama ili u malim simpatičnim šatorima. Područje je pogodno za različite biciklističke i pješačke rute. Farma se u potpunosti okrenula ekološkoj proizvodnji, ali i ekološkoj održivosti. To je organska farma koja koristi solarnu energiju, dovoljne količine za potrebe farme, solarne termalne panele, bunare za vodu koji imaju spremnike od 50 tisuća litara kišnice koja se koristi za zalijevanje, koriste biorazgradive deterdžente za pranje rublja itd. (Agriturismo Fattoria La Prugnola)

Ako se gledaju dolasci i noćenja turista u Hrvatskoj u razdoblju od 2018. do 2022. godine, vidljivo je da je želja turista za dolaskom i boravkom na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima porasla. Detaljniji prikaz nalazi se u grafikonu 3.

Grafikon 3 Dolasci i noćenja turista prema vrstama turističkih smještajnih objekata od 2018. do 2022. *u tis.



Izvor: obrada autorice prema Turizam u 2022. (2023.) Državni zavod za statistiku, Zagreb, dostupno na: <https://podaci.dzs.hr/media/y1llwoan/si-1722-turizam-u-2022.pdf> (pristupljeno: 9. 8. 2024.)

Iz gore prikazanih podataka može se vidjeti da je trend noćenja u kampovima i kamp-odmorištima te obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima tijekom godina rastao, izuzevši pandemijsku godinu. U 2018. godini u ovakvim smještajnim objektima noćilo je 497 000 posjetitelja, dok je u 2022. godini taj broj iznosio 581 000 posjetitelja. To je porast za 16,9 % u samo četiri godine. Slična je situacija i s dolascima. U 2018. godini posjetitelja je u kampovima,

kamp-odmorištima i obiteljskim gospodarstvima bilo oko 77 000, dok je u 2022. godini taj broj porastao na oko 98 000 posjetitelja što je porast od 27,30 %.

Pretpostavlja se da će trend rasti i narednih godina što je izvrsna prilika žiteljima Varaždinske županije da se orijentiraju prema seoskom ili agroturizmu s naglaskom na domaću i autohtonu gastronomiju te domaća i lokalna vina.

Ukoliko se želi naglasiti ekološka proizvodnja, kao u slučaju varaždinske heljde i varaždinskog bučinog ulja, takva vrsta hrane mora imati određeni certifikat koji dokazuje da je ekološki proizvedena. Certifikat je važan zbog zaštite interesa potrošača. Moguće je ekološku hranu uvrstiti i u gostiteljske objekte. Ugostiteljski je objekt tada dužan odvojiti prostore za skladištenje ekološke i konvencionalne hrane ukoliko u pripremi svojih jela koristi i ekološke i konvencionalne namirnice. Bitno je korištenje različitog posuđa za konvencionalne i ekološke namirnice. (Krešić, 2012)

5.2. Mogućnosti za korištenje gastrokulture baštine u izgradnji identiteta i imidža Varaždinske županije kao turističke destinacije

Varaždin, ali i cijela Varaždinska županija predstavlja kontinentalnu destinaciju Republike Hrvatske koja obiluje autohtonim proizvodima i gastronomskom baštinom. Ako se turistički proizvod promatra kao cjelina, u ovome području gastronomija i gastronomska ponuda imaju ključnu ulogu u stvaranju turističkog prometa na način da se pruža autentični doživljaj lokalne kulture i tradicije. U gastronomsku baštinu mogu se svrstati lokalna jela ili specijaliteti, tradicionalna receptura, ali i specifični načini pripreme pojedinih jela koja će se generacijama prenositi. To je iznimno bitno za očuvanje bogate kulinarske baštine, ali isto tako kako bi se izgradio imidž Varaždinske županije kao turističke destinacije.

Gastro-festival „Okusi varaždinskog kraja“ predstavlja odličan način kako se gastrokultura baština može iskoristiti u izgradnji identiteta i imidža Varaždinske županije kao privlačne (gastro)turističke destinacije. U jelovnicima od tri slijeda u više od 10 restorana diljem Varaždinske županije gosti mogu probati istinski dobra jela, odnosno tradicionalna jela koja osvajaju sva nepca. Ova manifestacija postala je zaštitnim znakom Županije i prepoznata je kod domaćih i stranih turista. Naglasak koji stavlja na gastronomiju, kao nezaobilazni dio turističke ponude, omogućuje Županiji da ponudi turistima upravo ono što traže. Varaždinska se županija

nalazi u vrhu piramide kada je riječ o kvaliteti gastronomskih proizvoda. Važno je naglasiti da je od ključne važnosti koristiti izvorne proizvode varaždinskoga kraja, dakle certificiranu Varaždinsku heljdu, Varaždinsko bučino ulje, Varaždinsko zelje, Varaždinski klipč, ali i neke neautentične deserte za ovo područje zamijeniti autentičnima. Primjerice, uključiti u ponudu trnovečku makovnjaču ili vidovečki hajdini gibanek, ali i nova jela s tradicionalnim i autohtonim proizvodima. Vrlo dobar primjer jest Špancirfest torta od bučinog ulja i bučinih sjemenki ili pak sladoled od bučinog ulja.

6. Popis autohtonih i tradicijskih jela Varaždinske županije

Predmetni popis jela odabran je prema usmenoj predaji najpoznatijih jela u Varaždinskoj županiji, a recepture sa sastojcima pojedinih jela prenesene su s Popisa jela hrvatske gastrokulture baštine ili iz drugih izvora koji će kasnije biti i navedeni. Uz recepture pojedinih jela opisan je i način pripreme.

1. Prosta trnovečka makovnjača

Prosta trnovečka makovnjača tradicionalni je kolač iz mjesta Trnovec Bartolovečki. Mjesto se nalazi odmah kraj Varaždina u smjeru Ludbrega.

SASTOJCI

za tijesto	za nadjev
350 g pšeničnog brašna	300 g mljevenog maka
1 žlica ulja	3,5 dcl mlijeka
pola jaja	3 dcl kiselog vrhnja
sol	50 g maslaca
	250 g šećera
	šećer za posipavanje

Priprema se na način da zamijesimo glatko tijesto od svih nadjeva i ostavimo da odstoji pola sata. U međuvremenu zakuhamo mlijeko, šećer i mljeveni mak. Kad se to ohladi, dodamo vrhnje. Tijesto treba razvući koliko najtanje možemo. Poškropimo rastopljenim maslacem i tanko namažemo nadjevom. Savijemo to kao savijaču i stavimo u tepsiju namazanu maslacem. Premažemo kiselim vrhnjem i pečemo 40 minuta. Pečenu makovnjaču posipamo šećerom i poslužimo toplu. Napomena: tijesto morate što tanje razvući.

Slika 16 Prosta trnovečka makovnjača



Izvor: TZ Varaždinske županije, Okusi varaždinskoga kraja, Prosta trnovečka makovnjača, dostupno na:

<https://www.okusi.hr/okusi-varazdinskog-kraja/recepti/item/359-prosta-trnovecka-makovnjaca.html>

(pristupljeno: 6. 5. 2024.)

2. Zagorska juha s vrganjima

SASTOJCI

400 g sušenog mesa (vratine)	700 g krumpira	1,5 dcl ulja ili masti
200 g svježih vrganja	crvena mljevena paprika	50 g pirea od rajčice
1 glavica luka	2 dcl bijelog vina	češnjak
200 g svježe rajčice	0,1 dcl octa	sol
150 g svježe paprike	100 g pšeničnog brašna	papar

Narezani luk i papriku pirjajte na ulju, dodajte izrezanu rajčicu i sušenu vratinu narezanu na kocke. Nakon kratkog pirjanja dodajte narezani krumpir i vrganje i pirjajte dok krumpir ne omekša. Na masnoći napravite zapršku, maknite s vatre, dodajte češnjak i crvenu mljevenu papriku. Na pirjani krumpir s vratinom dodajte pire od rajčice i podlijte. Ukuhajte zapršku i pustite da provri. Začinite solju i paprom, dodajte vino i po potrebi zakiselite octom. Po želji juhu možete maknuti s vatre i umiješati kiselo vrhnje.

3. Zagorska purica s mlincima na starinski način

SASTOJCI

1 domaća purica (3 - 3,5 kg)

1,5 l mlijeka

3 režnja češnjaka

sol, papar

crvena paprika u prahu

600 g domaćih mlincaca

Očišćenu puricu držati u mlijeku 12 sati. Nakon toga je ocijediti, posoliti i popapriti te izvana premazati crvenom paprikom, a iznutra kosanim češnjakom. Staviti je u posudu u kojoj će se peći i preliteri vrućom masti. Peći puricu na 180 °C tri sata, a za vrijeme pečenja često je okretati i polijevati vlastitim sokom od pečenja. Kad je purica pečena, izvaditi je iz posude, a umak ocijediti. Mlince popariti kipućom vodom, ocijediti i začiniti masnoćom od umaka. Puricu narezati, poslužiti s mlincima i preliteri umakom od pečenja.

Slika 17 Zagorska purica s mlincima



Izvor: Pearls Touch of Croatia, Pinterest profil, dostupno na: <https://www.pinterest.com/pin/croatian-authentic-dishes-and-recipes--441493569690206245/> (pristupljeno: 6. 5. 2024.)

4. Vidovečki hajdini gibanek

SASTOJCI

za tijesto	za nadjev
150 g pšeničnog brašna	1,2 kg svježeg sira
150 g domaćeg heljdinog brašna	0,5 l kiselog vrhnja
pola jaja	1 kg tikve
50 g maslaca	3 žemlje
1 dcl kiselog vrhnja	4 jaja
sol	sol

Na ploči pomiješamo jedno i drugo brašno, posolimo. U sredini napravimo prostor u koji dodamo jaja, vrhnje i maslac i vode koliko je potrebno da zamijesimo tijesto. Ostavimo ga da se odmori pola sata. Za nadjev naribamo tikve, posolimo da puste vodu i dobro ocijedimo. U sir dodamo jaja, malo vrhnja, namočene i ocijedene žemlje, tikve pa posolimo i dobro promiješamo. Tijesto razdijelimo na tri komada i razvlačimo ga na veličinu cimpleta⁸. Cimplet dobro namažemo maslacem i stavimo prvi komad tijesta. Poškropimo rastopljenim maslacem, namažemo nadjevom i ponavljamo dok ne potrošimo sve tijesto i nadjev. Gibanek narežemo na komade željene veličine i premažemo preostalim vrhnjem. Pečemo u pećnici 45 minuta.

5. Domaći lepoglavski zmjesni kruh iz krušne peći

SASTOJCI za 10 kruha

10 kg raženog brašna
3 kg kukuruznog brašna
kvas – kiselo tijesto od prošlog kruha (oko 1,5 kg)
1 ravna žlica soli na 1 kg
vode toliko da tijesto bude tvrđe

Od navedenih sastojaka zamijesite tijesto te ga stavite dizati jedan sat. Nakon toga napravite okrugle oblike i stavite tijesto dizati u korpice u koje ste prije stavili platnene krpe te ostavite

⁸ Cimplet je glinena posuda koja se koristi za spremanje hrane u pećnici, krušnoj peći ili ispod peke. Koristi se za pripremu raznih vrsta mesa, ribe, povrća, kruha i kolača. Osim za pripremu hrane, cimplet je prikladan i za serviranje. Glazirana površina omogućava lakše čišćenje i održavanje. Proizvod je ručni rad hrvatskog majstora lončara, a odlikuje ga visoka kvaliteta i završna obrada. (Mecena keramika)

dok ne poprimi dupli volumen i odozgo kao da malo puca ali ne duže. Peć očistiti od žeravice, mora se iskriti da bi bila dovoljno vruća za kruh. Oblikovano tijesto za kruh brzo staviti u peć s drvenim loparom (ravnom lopatom) da se ne ohladi. Peče se oko dva sata (kruh težak 2-3 kg). Izvaditi iz peći i dobro pokriti s jednim ili dva platnena stolnjaka da ne dođe „hlad“ jer bi se digla kora. Za kvas ostaviti od tijesta od kruha za idući kruh.

(Crleni, 2022)

6. Kućanski koščičjak

za tijesto	za nadjev	za premazivanje
<ul style="list-style-type: none"> • 250 g bijelog brašna • 250 g heljdina brašna • 150 ml suncokretova ulja • 200 ml mlijeka • malo soli • po potrebi mlaka voda 	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g heljdine kaše • 250 g bučinih koštica • 2 glavice luka • 50 ml suncokretova ulja • 100 ml bučina ulja • žličica soli • žličica papra • malo pimenta • malo klinčića u prahu 	<ul style="list-style-type: none"> • 100 ml bučina ulja • 100 ml suncokretova ulja • vrhnje po želji

Kašu operite, prokuhajte i ocijedite. Bučine koštice sameljite i kuhajte 15 minuta u 600 ml vode pa procijedite. Luk usitnite i pržite na 50 ml suncokretova ulja te dodajte 100 ml bučina ulja. Pomiješajte sve sastojke za gibalo i stavite sa strane da se nadjev ohladi. Zamijesite tijesto i razdvojite ga za pripremu tri mlinca. U šalici promiješajte 100 ml suncokretova i 100 ml crnog ulja za premazivanje tijesta. Namažite cimplet mješavinom ulja i stavite u njega prvi mlinac te ga premažite uljem. Stavite na to pola gibala i prekrijte drugim mlincem, premažite ga uljem pa stavite treći dio nadjeva i treći mlinac. Narežite koščičjak na kocke, premažite ga mješavinom ulja, a možete iskoristiti i malo vrhnja. Pecite na 220 °C sat vremena. (Lončarić, 2021)

Slika 18 Kućanski koščičjak



Izvor: Lončarić, L. (2021.) Tradicionalni koščičjak nije ni predjelo, ni glavno jelo, ni desert, a može biti sve to, Jutarnji.hr, Dobra hrana, dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/tradicionalni-koscicjak-nije-ni-predjelo-ni-glavno-jelo-ni-desert-a-moze-biti-sve-to-15052107> (pristupljeno: 6. 8. 2024.)

7. Istraživanje i rezultati istraživanja o turističkoj valorizaciji enološke i gastronomske baštine varaždinske županije

Kako bi se dobio uvid u problematiku koja se želi obraditi u ovome diplomskom radu, provedeno je kvalitativno istraživanje o turističkoj valorizaciji enološke i gastronomske kulturne baštine Varaždinske županije kao turističke destinacije. Korištena je metoda dubinskog intervjua, a ispitano je ukupno šest ispitanika. Ispitanici su podijeljeni u dvije skupine: 1. vinari, odnosno enolozi; 2. proizvođači određenih gastronomskih proizvoda. Ispitanici su relevantni pojedinci čije dugogodišnje iskustvo daje izniman uvid u turističku valorizaciju enološke i gastronomske baštine Varaždinske županije.

U nastavku slijede najbitniji dijelovi provedenih intervjua ne temelju kojih će se, zajedno sa spoznajama iz teorijskog dijela diplomskog rada, izvesti zaključci.

Kratke biografije svakog od ispitanika nalaze se u Prilogu 2.

Vinari koji su intervjuirani za potrebe ovog diplomskog rada jesu: Monika Kirić iz Vinske kuće Kirić iz Vinograda Ludbreških (datum intervjua: 6. srpnja 2024.), Sanja i Tomislav Stručić iz Vinarije Stručić iz Ludbreških Vinograda (datum intervjua: 8. srpnja 2024.) te enolog Luka Koščak iz Vinarije Koščak na Dugome vrhu (datum intervjua: 23. srpnja 2024.). U nastavku slijede njihovi odgovori na postavljena pitanja prilikom intervjua.

1) Kako biste opisali enološku ponudu Varaždinske županije? Kako biste ju ocijenili?

LUKA KOŠČAK

Mislim da smo na dobrom putu u tom smislu. Vina su posljednjih 3 – 5 godina izvrsne kvalitete. Jedna stvar koja zapravo zvuči paradoksalno, ali nama na ruku idu ove klimatske promjene koje se dešavaju i koje nama, u našem kraju u proizvodnji omogućavaju da proizvodimo kvalitetnija vina nego što su se proizvodila prije 10 –15 godina. Naravno da se i tehnologija promijenila i da ide naprijed, vina su dobra, uostalom to pokazuje i nagrada Decanter. U tom segmentu čak smo jači od Istre i od ostalih regija koje imaju najduže tradicije proizvodnje vina i kulture ispijanja vina. To govorim o kvaliteti, a ne o djelu prodaje i marketinga jer tu još ima dosta prostora za napredak. Tu zapravo nismo ni zagrebli površinu.

Ako govorimo o samoj kvaliteti vina, mislim da smo tu, na skali od 1 do 10 koja obuhvaća sva svjetska vina, onda smo otprilike na 6. Jedna stvar jako je bitna, naša najbolja vina su gotovo u rangu najboljih svjetskih vina.

Ako uzmete sliku s internacionalnog ocjenjivanja vina, Zagorje i ovaj dio centralne Hrvatske je daleko najjači po kvaliteti.

MONIKA KIRIĆ

Vrlo je štura, ali i opširna. Vrlo je štura što se tiče sorti koje se uzgajaju i njeguju, a vrlo opširna s brojem malih vinara i općenito vinarija u Varaždinskoj županiji. Najčešće sorte koje se uzgajaju su graševina, chardonnay, bijeli pinot, sauvignon bijeli, a od crnih je pinot crni. Trenutno traje trend ispijanja slatkih vina – muškati žuti, muškati bijeli, muškati ottonel i muškati ruža... Ljudi vole popiti i roze. Oni koji se više razumiju u vina više kušaju graševinu, sauvignon i chardonnay.

Ocijenila bih ju s brojem 6 – 7 iz razloga jer se dosta razvija i dosta mijenja, ali nije to još dovoljna ponuda koja bi zadovoljila cijelo tržište Varaždinske županije, ali i šire.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Enološka se ponuda u zadnjih desetak godina jako digla i Županija ima dobru ponudu vina. Također, struka se digla na višu razinu, povećao se broj vinara. Ljudi su se profesionalnije počeli baviti proizvodnjom vina i poradili su na proizvodnji sorti koje se ranije nisu toliko proizvodile. Počela su se pojavljivati crna vina i pjenušci. Do prije desetak godina nije bilo autohtonih pjenušaca na tržištu, a sada ih ima čak šest. Fali nam autohtona sorta.

Ocjena bi bila 9 jer nam nedostaju samo količine vina te možda promocija, ali i edukacija lokalnog stanovništva, konobara, kuhara i općenito ljudi koji se bave gastronomijom i turizmom.

2) Što biste izdvojili kao najvažniji (najvrjedniji) element enološke ponude Varaždinske županije?

LUKA KOŠČAK

Pa to je ta priča vezana uz terar koji mi imamo, ne nužno samo zemlja, tlo i klima, već je skup više faktora. Ljudi čine isto jedan bitan faktor. Sorte za koje nam terar daje prednost u odnosu na druge hrvatske regije, da dignemo tu kvalitetu vina još dodatno i mislim da kroz 10 – 15 godina će se pokazati da su to idealni uvjeti za uzgoj vinove loze, za proizvodnju vina.

MONIKA KIRIĆ

Rekla bih da je to neki izvrstan spoj hrane i lokalnih vina, a važna je i obiteljska priča same vinarije koja proizvodi to vino.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Osim terara koji nam omogućuje da proizvodimo kvalitetna vina te iznimne pjenušce, važan element su i vinske kušaonice koje su uređene u tradicionalnom stilu i svaka od njih ima neku svoju priču. Bitan je taj element spoja vina s domaćim i autohtonim proizvodima poput sira, prgica, varaždinskog bučinog ulja itd. Dakle, važan je taj spoj enologije s gastronomijom.

3) Koje su neke osnovne karakteristike vina Varaždinske županije?

LUKA KOŠČAK

To su svježina, aromatika, miris, lepršavost...proizvodimo laganija vina, svježija vina, vina koja su idealna po ovakvim vremenskim uvjetima (mислеći na velike vrućine i toplinski val) i to je ono što je nama dosta bitno jer je generalni trend takvih vina, ne samo u Hrvatskoj, nego i u svijetu i vinari su to prepoznali. Znači niži postotak alkohola, naglasak na aromatici, na primarnim mirisima, na balansu okusa i mirisa. Mi još uvijek zadržavamo dovoljne kiseline u vinima da možemo to lijepo izbalansirati.

MONIKA KIRIĆ

Vina su uglavnom opisana kao aromatična, citrusna, koštinjičava i vina s notama trave, tropskog voća, bobičastog voća itd.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Karakteristike vina su prije svega okus, miris, mineralnost itd. Svaka sorta ima određene karakteristike koje moraju biti zastupljene, a jako je važna ravnoteža između šećera i kiselina. Osim rizlinga, chardonnaya i muškata, sorte koje se kod nas najviše konzumiraju su sauvignoni. Graševina je standard u Varaždinskoj županiji, ali naša graševina je potpuno drugačija od baranjske i kutjevačke. To je zbog geografskog položaja. Naša vina su lakša i lepršava. Možemo ih opisati kao zaigrana vina. To je ono što se danas traži, veselija i mirisna vina.

4) Je li i na koji način važna priča o samome vinu (vinaru) u našoj eno(gastro)kulturnoj baštini?

LUKA KOŠČAK

Pa to je po meni ključna stvar zato jer prema mojem osobnom iskustvu iz drugih vinskih regija koje smo obišli...mislim vi uvijek možete kupiti bocu dobrog vina vani u svijetu, ali zapravo ako znate priču koja stoji iza toga vina onda dobivate potpuno drugo iskustvo. Svakog trena možeš krenuti s nekom pričom i ja mislim da ta priča ljudima ostaje. Priču nemaju svi, ali postoje danas vinske etikete koje isto tako koketiraju s brojkama, ali eto mi smo se na taj način izdvojili od ostatka ponude.

Ali priča o vinu...vino je generalno, samo po sebi, priča. Što se tiče te enokulture, sam proizvod mora biti visokokvalitetan, ali ako nema neku pozadinu onda to nije potpuni doživljaj.

MONIKA KIRIĆ

Bitno je zato jer vino može svatko napraviti i može to vino biti dobro, ali ako nema marketinške podloge i da se uvuče priča o obiteljskom biznisu koji se generacijama nastavlja nema prodaje. Ono što ljudi vole najviše je doći u male vinarije, a ne one prenapuhane.

Bitna je održivost destinacije. Posjetitelji to vole i cijene to jer uz hranu, vino i priču, tu je i rekreacija. To je ono što prolazi zato jer nije samo ispijanje vina već i rekreacija i šetnja te druženje. Kad se sve to spoji dobije se jako dobar turistički proizvod i uslugu.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Bitna je priča. Mi nikada ne razmišljamo o tome koliko je važna prisutnost obitelji u vinogradu jer je to nešto što mi živimo svaki dan. Obiteljska se priča prenosi s koljena na koljeno kao i pristup samom vinogradu. Na primjer, mi još uvijek kopamo naš vinograd i imamo ručne berbe. Izvan Hrvatske to je nezamislivo te se to stavlja na etiketu čime to vino odmah postaje skuplje. Ali nama je to normalno. Oko 80 % naše proizvodnje je ekološko.

Ali mi volimo biti svoji, nismo vinarija koja vapi za trendovima. Imamo svoja vina za koja možemo reći da su raritetna u Hrvatskoj. Primjerice, kada smo radili roze pjenušac, nismo htjeli da bude boje lososa, već smo namjerno ostavili rubin boju portugisca i to je proizvod koji na tržištu pronalazi svoj put. Radimo vina bez dodataka i od selekcioniranih vinskih kvasaca. To su manje serije po 500 – 600 boca.

5) Kakva je dostupnost lokalnih vina u ugostiteljskim objektima u Varaždinskoj županiji?

LUKA KOŠČAK

Pa mi smo dosta dobro zastupljeni. U principu u Varaždinu radimo sa svim najvećim restoranima, s time da se tu mora reći da to nisu velike količine kada govorimo o buteljiranim vinima. Još uvijek je naglasak na miješanim vinima na litre. Naravno, stvar je edukacije. Moramo ljude naučiti, tj. mora se stvoriti neka kultura ispijanja pjenušaca, crvenih vina, suhih vina, nekih rizlinga i drugih stvari. U restoranima su naša vina dobro prihvaćena.

Što se tiče Hrvatske, naša vina jedino nisu plasirana u Slavoniju, ne radimo s nijednim distributerom za Slavoniju, ali u sve ostale dijelove Hrvatske redovno distribuiramo. Generalno smo zadovoljni s trenutnom ponudom i plasmanom.

MONIKA KIRIĆ

Širi se asortiman i ponuda i u trgovinama i u objektima i u Varaždinskoj županiji, a i šire. Naš problem je u tome da nismo tako veliki proizvođači već nas je samo nekoliko. Vinska kuća Kirić na godinu proizvede između 8 – 10 tisuća litara vina koje nije dovoljno da bi zadovoljilo neko određeno tržište.

Svoje vino plasiramo tek u dva kafića kroz godinu i ono što prodajemo na kućnom pragu.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Otprilike 30 – 40 % lokala u Varaždinskoj županiji ima još uvijek neka druga vina na svojim listama, a ne ona od lokalnih proizvođača. To znači da su naša vina u lokalima srednje kvalitete te se ta vina toče kao otvorena vina. Lokali višeg ranga toče vanjska vina. Razlog nije u kvaliteti već u marketinškim alatima koji odrade svoj posao da strano vino bude poznatije. Oko 90 % kupaca u restoranima ni ne zna što naručuju, već vide samo sortu i prezime, dakle brand im se vrti u glavi i onda to naručuju.

6) Mislite li da bogatija i sadržajnije ponuda vina u ugostiteljskim objektima može doprinijeti razvoju eno(gastro) turizma na našem području?

LUKA KOŠČAK

Naravno da može i to je ona priča s početka razgovora...bitno je da vinari budu malo više angažirani. Raditi treba na vizualnom identitetu, raditi na marketingu. To je jako bitna stvar. Ljudi misle da ako znaš proizvest vino da si s time riješio stvar, ali naravno da nisi. Stvar koja je ključna i na čemu mi radimo, zato našu kušaonicu želimo staviti čim prije u funkciju, je ta da vi morate ljude educirati. Ne samo potrošače, u smislu ljudi koji piju vaše vino, već je potrebno educirati ugostitelje, konobare. Generalno je

problem radne snage i mislim da je logično njima najjednostavnije prodati litru miješanog vina. Tu ne treba znati o vinu ništa. Nekome je problem čak i otvoriti butelju vina. To je nešto što bi ozbiljan restoran, odnosno ljudi koji rade u njemu morali znati. Morali bi znati ispričati tri osnovne rečenice o svakom vinu. Ako su lokalna vina prisutna u pojedinim restoranima, činjenica je da se gotovo i ne prodaju. Netko ipak treba to vino ponuditi gostu, ispričati o tom vinu. Problem je i u čašama koje ugostiteljski objekt ima, problem je i u neznanju vezanom uz temperatura na kojima se određena vina poslužuju itd.

MONIKA KIRIĆ

Da, tu ima veliki potencija i mi bi se trebali više ugledati na Međimurce i njihove vinare...tamo ni u jednom restoranu ili kafiću ne postoji vino koje nije iz Međimurske županije. Kod nas nije još tako dobra ponuda kao kod njih.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Može. Važno je da restorani naprave meni i spare vino s hranom i tako potiču prodaju. Primjerice, kad neko naruči neko jelo, konobar ili ugostitelj bi trebao ponuditi čašu rizlinga koji odgovara uz jelo, tj. spariti ga. Takva prodaja uvijek ide dobro. Još jedna čaša, pa još jedna... Isključivo u restoranima koji tako posluju se to može.

7) Može li se Varaždinska županija uopće promovirati, ali i plasirati na tržište turizma, kao destinacija s atraktivnom ponudom vina?

LUKA KOŠČAK

Može, sve stvari upućuju na to. Od klimatskih promjena koje nam idu na ruku, od kvalitete vina koja se u posljednjim godinama diglo. To je Decanter i pokazao. Ipak nam je to bitan pokazatelj zato jer još uvijek i ugostitelji i potrošači to prepoznaju. Bitno je biti tamo i bitno je biti prisutan. Te medalje koje mi osvajamo kao Županija pokazuju da se rade super vina, vrhunska vina. To je samo jedan segment. Drugi segment je vezan uz promociju i marketing gdje ja mislim da je najveći problem.

MONIKA KIRIĆ

Sama ponuda je dovoljna, ali promidžba je nešto drugo. Decanter je dobra promocija Varaždinske županije, ali to je samo jedan od alata, a ono što slijedi dalje je samo promidžba nas kao vinara. Važno je da mi to dalje prenosimo jer oni su nama alat omogućili, a na nama je da to proširimo.

Svatko se promovira na drugačiji način i može se promovirati po društvenim mrežama, novinama itd., ali uvijek je u vinskom svijetu stvar u plasmanu samih proizvoda. Važno je imati dobrog distributera. Ako distributer napravi dobru promociju po restoranima onda se može plasirati i uspjeti.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

Da, tu nam mogu koristiti mogu sajmovi. Oni su jako bitni. Bitne su i degustacije koje se odvijaju u Varaždinskoj županiji, ali i šire. Županija je na neki način kliknula. Kušaonice se otvaraju.

8) Za koji jedan element enološke ponude smatrate da bi se na turističkom tržištu mogao pozicionirati kao privlačan element za turiste?

LUKA KOŠČAK

To je zapravo vrlo jednostavno i cijela se priča vrti oko toga. Sauvignon i pjenušci su ono što nama na neki način treba biti *trade mark*. Mi ovdje u Županiji nemamo autohtonu sortu da bi na njoj mogli graditi priču. Imamo sorte koje su internacionalne, a sauvignon se pokazuje kao idealna sorta za naše područje, a tržišno je i najzanimljivija sorta, najlakše ga je prodati.

MONIKA KIRIĆ

To su samo vrhunska vina. Obavezno se spaja gastronomija s vinom, sirevi s ludbreškog područja, mini kanapeići koji odgovaraju uz vina koja se kušaju te ostali domaći proizvodi.

SANJA I TOMISLAV STRUČIĆ

To moraju biti sami vinari. Iznimno je bitno da nas bude čim više na sceni i u prodaji. Mi smo prvi koji moramo vjerovati da mi to možemo i tada dolazi više posjetitelja i priča ide sama po sebi.

Intervjuirani su i proizvođači određenih gastronomskih proizvoda, a to su: Bojana Makar, vlasnica Agro Altere d.o.o. koja se bavi uzgojem, preradom i prodajom „Ludbreškog hrena“ (datum intervjua: 12. srpnja 2024.), Andreja Petrović iz BIO Manufakture OPG-a Andreja Petrović koja se bavi proizvodnjom „Varaždinskog bučinog ulja“ (datum intervjua: 8. srpnja 2024.) te Tamara Pcedulić iz Kuće Varaždinske heljde, OPG Pcedulić koja se bavi

proizvodnjom i prodajom heljde te prehrambenih i neprehrambenih proizvoda od „Varaždinske heljde“ (datum intervjua: 26. srpnja 2024.) . Njihovi odgovori na pitanja nalaze se u nastavku.

1) Kako biste opisali gastronomsku ponudu Varaždinske županije? Kako biste ju ocijenili?

BOJANA MAKAR

To je široka ponuda različitih zaštićenih proizvoda te mislim da u svim tim segmentima proizvodnje možemo ponuditi puno. To je i bit da Županija zaštiti proizvode i dovede ih na neku višu razinu da postanu prepoznatljivi. Varaždinska nas je županija prepoznala i podržala te nas pokušava nekako usmjeriti na put da mi svoje proizvode zaštitimo i da ih dovedemo na razinu prepoznatljivosti u gastronomiji i općenito na tržištu.

S obzirom na sve što županija nudi ocijenila bih ju s 10. Sve je pokriveno, od ulja, klipiča, ludbreškog hrena, meda, purana, mlinci...znači stvarno imamo cijelu paletu proizvoda. Imamo nešto za svako doba godine.

ANDREJA PETROVIĆ

Gastronomska ponuda jako je bogata upravo zato jer je varaždinski kraj poznat kao poljoprivredni kraj gdje su se od davnih vremena uzgajale žitarice, tikva, heljda, mak itd. Zaista su se sirovine iz našeg kraja oplemenile i različita se gastronomska inspiracija razvila kod ljudi te je to rezultiralo da restorani uistinu naprave jako dobra tradicionalna jela.

Dala bih ocjenu 9 jer iako je bogata ponuda, činjenica je da se još uvijek ne koriste naši izvorni proizvodi, vrlo se sramežljivo pojavljuje starinska hrana, odnosno stare sirovine. Primjerice, do prije vrlo kratkog vremena niste baš u Varaždinu mogli u restoranu pronaći bučino ulje u ponudi. Sada se to popravilo, a razlog tome je da smo se mi proizvođači nametnuli i surađujemo sa Županijom.

TAMARA POCEDULIĆ

Ima jako puno autohtonih jela, ali nisam primijetila da su u restoranima zastupljena onoliko koliko bi mogla biti. Varaždinska županija ima dosta proizvoda koji su certificirani, ali nisam primijetila da se u restoranima po Županiji može nešto domaćega pojesti, npr. za gablec.

2) Što biste izdvojili kao najvažniji (najvrjedniji) element gastronomske ponude Varaždinske županije?

BOJANA MAKAR

Možda su najvrjedniji element ljudi jer bez nas koji to radimo ne bi to ispalo kako je, a opet ispod nas su ljudi koji nas prepoznaju i koji nas na neki način podržavaju i pomažu nam da još više uspijemo. Definitivno ljudi.

ANDREJA PETROVIĆ

Ja bi rekla da je to upravo bučino ulje zato što se mi time bavimo. Možda je u očima nekog drugog nešto drugo. Ja mislim da mi tu iz našeg kraja, proizvođači i kupci, moramo dati na važnosti našem proizvodu posebno zato jer nisu dovoljno prepoznati. Jer ako mi kao žitelji sami nećemo cijeniti to što imamo, onda teško da će to cijeniti netko izvana.

TAMARA POCEDULIĆ

To su svakako proizvođači koji se trude proizvesti kvalitetnu sirovinu i različite proizvode koje onda stavljaju na tržište.

3) Koje su karakteristike Vašeg proizvoda koje ga izdvajaju od ostatka ponude?

BOJANA MAKAR

Nakon odrađenih analiza pokazalo se da naš hren ima najviše vitamina C, magnezija, ali i ostalih parametara. Prema kvaliteti, lubreški hren je prvi. Kada se uspoređuje izgled s drugim vrstama hrena, primjećuje se velika razlika u izgledu stabljike, listova, itd.

Što se tiče prerađenog hrena...od ostatka ponude nitko nema izvorni hrvatski hren osim nas. Mi smo jedini proizvođači koji koriste hrvatski hren za prerađeni hren koji punimo u staklenke. Imamo šest vrsta, obični naribani te ostale s dodatcima. Naša je receptura.

ANDREJA PETROVIĆ

Mi proizvodimo samo čisto bučino ulje bez dodatka bilo kakvog drugog ulja što mu onda daje izražajnu aromu. Tko god se i malo razumije u bučino ulje ili da je samo koristio različita bučina ulja, može to prepoznati. To je ono što nas izdvaja od drugih.

Također, kod nas se može doći i probati bučino ulje te se uvjeriti u našu priču.

TAMARA POCEDULIĆ

Mi smo jedini certificirani OPG za uzgoj i preradu heljde koja se naziva Varaždinska heljda. Uspjeli smo jedan primarni proizvod, jednu pseudo žitaricu koja se nekada uzgajala na našem području registrirati kao modernu žitaricu i mi ju prerađujemo u nekakve moderne prehrambene proizvode. Došli smo do palete od više od 10

prehrambenih proizvoda koje i dalje širimo. Ne znam kada ćemo ih iscrpiti zato jer ideja ima jako puno.

Za naše smo proizvode dobili i mnoga priznanja. Prošle smo godine dobili iz Bruxellesa *Superior Taste Award* od dvije zvjezdice, prepoznata je izvrsnost za kakvoću i kvalitetu naših krepera od varaždinske heljde.

Naši svi proizvodi su certificirani bezglutenski proizvodi, samim time pogodni su za osobe oboljele od celijakije, Krohnove bolesti, osobe koje su alergičari, sportaše, trudnice, malu djecu, itd.

Osim prehrambenih proizvoda, nudimo i neprehrambene proizvode, a to su jastuci punjeni heljdinim ljuščicama, a to je zato što mi heljdu pokušavamo iskoristiti u potpunosti, cijelu biljku.

4) Kakva je dostupnost Vašeg proizvoda u lokalnim ugostiteljskim objektima (ili trgovinama)?

BOJANA MAKAR

Onaj prvi bazni hren možete pronaći u svim trgovačkim lancima u Hrvatskoj tijekom cijele godine. Što se tiče ostalih vrsta koje nudimo, npr. s brusnicom ili feferonima, oni se ne mogu pronaći u svim trgovinama. Takve vrste su određena delikatesa i ne žele ih svi lanci staviti na policu, posebno ne svih šest koje nudimo.

Što se tiče lokalnih restorana, oni uzimaju stalno tijekom cijele godine. Primjerice, jedan restoran tu u Ludbregu baš ovaj vikend ima u ponudi meni s ludbreškim hrenom. Taj restoran stalno uzima hren i stavlja ga u ponudu ili ga koriste za vrijeme kada imaju slavlja poput svadbe, krštenja i slično.

ANDREJA PETROVIĆ

U lokalnim slabo. Naši proizvodi su, neću reći skupi, ali restorani obično gledaju da nabavljaju jeftiniju robu i onda ta kvaliteta bučinog ulja uvelike ovisi o cijeni. Njima je naše ulje preskupo.

Naši proizvodi se kupuju ovdje u našoj trgovini, ali u lokalnim trgovinama ne. Izvozimo ih na područje Zagreba, tu je velik broj trgovina zainteresiran, a isto tako naši proizvodi se prodaju u Istri, Kvarneru, Makarskoj, Zadru itd.

TAMARA POCEDULIĆ

Mi prodajemo proizvode u našoj Kući Varaždinske heljde i šaljem ih u paketima putem dostave. Prošle smo godine ušli u Lidl, a imamo različite upite iz ostalih lanaca tako da ćemo se s vremenom proširiti.

Prodajemo naše proizvode i u restoranima, najviše u tri restorana u Varaždinskoj županiji – Zlatne gorice, Bedem i Family. I to je to. S njima poslujemo na mjesečnoj bazi. Za te proizvode sa sigurnošću možemo reći da su autohtoni i domaći.

5) Mislite li da bogatija i sadržajnije ponuda hrena/bučinog ulja/heljde u ugostiteljskim objektima Varaždinske županije (ali i šire) može doprinijeti razvoju gastroturizma na našem području?

BOJANA MAKAR

Bilo bi normalno da svi naši proizvodi budu uvršteni u ponudu nekog restorana, naravno prema mogućnostima samog restorana. Posebice bi to trebali biti oni restorani koji se najviše nude turistima prilikom posjeta. Mislim da bi to bilo jako dobro. Ako restoran ima hren u ponudi, neka to onda bude ludbreški hren, a ne neki hren uvezen izvana. Mislim da cijena tu ne bi trebala igrati ulogu nego bi trebalo cijeliti nas domaće proizvođače i naše domaće proizvode.

ANDREJA PETROVIĆ

Ja mislim da bi tu ponudu najviše trebale isticati turističke zajednice, lokalni turistički vodiči i ljudi u području turizam. Potrebno je tu našu ponudu više isticati i više nas uključivati. Lagano su nas počeli uključivati, ali to je još uvijek jako stidljivo. Mi imamo i prostor i uvjete za prihvatanje turista, ali još uvijek nismo dovoljno iskorišteni.

TAMARA POCEDULIĆ

Da, da. Dobar je primjer manifestacija Okusi zavičaja u 10. mjesecu jer u samoj manifestaciji djeluje dosta restorana. Prije nekog su vremena imali heljdu na jelovniku i napisali su da je to bila varaždinska heljda, međutim nije bila jer ju nisu kupili kod nas. S jedne strane Varaždinska županija potiče razvoj lokalne poljoprivrede i prerađevina, a s druge strane oni koji su na čelu takvih manifestacija, njima to nije primarni interes i ne uvjetuju restoranima da kupuju lokalne i domaće proizvode. To je jedan jako poražavajući stav i na tome bi trebalo raditi.

6) Na koje je načine moguće unaprijediti ponudu hrena/bučinog ulja/heljde u varaždinskome kraju?

BOJANA MAKAR

Ponuda bi se mogla unaprijediti tako da se ludbreški hren više stavlja u ponudu uz jela. To jelo onda dobiva neki poseban okus, hren dodaje nešto tom jelu. Sveži hren je dosta ljut i automatski može promijeniti okus jela i dati mu neki poseban okus i čar.

ANDREJA PETROVIĆ

Bez svijesti ljudi da je to nešto što je vrijedno tu u našem kraju teško da se može bilo šta napraviti. Vidim da polako to ide koracima prema naprijed, postoji ponuda bučinog ulja u restoranima samo je slabije kvalitete.

TAMARA POCEDULIĆ

Pa vrlo je nelogično, na primjer za vrijeme Špancirfesta, kada prošetate gradom vidite da od gastronomske ponude imate ćevape, kobasice, svinjetina itd., a nigdje uz sve to ja nisam vidjela da na stolu bude varaždinsko bučino ulje, i da krekeri od heljde budu na stolu, ili bilo koji drugi proizvod kojeg proizvodi i prerađuje netko od lokalaca. Da se tako radi, poboljšala bi se proizvodnja u lokalnom kraju, ali i ugostiteljska ponuda.

Mislim da je premala suradnja između ugostitelja i proizvođača i da bi na tome trebalo poraditi. Također, institucije koje su prve u dodiru s takvim gastronomskim manifestacijama moraju međusobno bolje surađivati, a isto tako sve nas koji smo zainteresirani staviti na kup zajedno s ponuđačima gastronomske ponude da se možemo dogovoriti što bi oni htjeli za svoje jelovnike da vidimo da li mi to, uzevši u obzir svu našu proizvodnju, možemo isporučiti ili ne. To bi trebala biti nekakva komunikacija jer možemo reći da zasad mi imamo nekakav komunikacijski jaz. Nekako se taj *networking* događa kada bude neko događanje.

7) Je li, na koji način i koliko važna priča o samome proizvodu u našoj gastrokulturnoj baštini?

BOJANA MAKAR

Priča je jako bitna i dobar je primjer Kuća Varaždinske heljde koji su iz svoje priče i proizvodnje napravili nešto turistički.

Što se tiče hrena, on je malo specifičan zato što je to sezonska proizvodnja, znači ne može biti svježi tijekom cijele godine, a činjenica je da smo upravo za taj svježi hren dobili oznaku zemljopisnog podrijetla.

Bilo bi zanimljivo otvoriti prostor gdje se hren može kušati te uz to mala parcela na kojoj će biti posađeni hren gdje se može tijekom cijele godine vidjeti kako raste, kako se obrađuje itd.

ANDREJA PETROVIĆ

To je jako važno. Svaki proizvođač ima neku svoju priču na kojoj temelji svoje proizvode i sebe prezentira prema van. Mi to radimo na način da uzgajamo na ekološki način našu sirovinu i baš pazimo na kvalitetu. Ograničeni smo količinom radi toga i ograničava nas tako da se samo do određene mjere možemo širiti. S druge strane, daje nam tu kvalitetu koju prepoznajemo.

TAMARA POCEDULIĆ

Bitna je ta obiteljska priča. Unutar obitelji Počedulić poljoprivreda je primarna i jedina grana proizvodnje, odnosno zapošljavanja. Nekada davno poljoprivredom se počeo baviti, što znamo provjereno, mužev djed, kasnije je to naslijedio njegov otac, sada moj muž, a evo polako u te vode ulazi i naš sin. Nama je bitna te neka zaokruženost.

8) Na koji način bi se prepoznatljivost Vašeg proizvoda mogla proširiti na ostatak Hrvatske (ali i šire)?

BOJANA MAKAR

U principu se hren ne paše samo s mesom i mesnim jelima, već i s ribom, zatim kao prilog salata, mogu ga jesti i vegetarijanci itd. Hren treba spojiti s različitim jelima i to je ono što bi trebalo prezentirati. Najbolje bi bilo na sajmovima.

Možda je to moguće postići i uvrštavanjem u ponudu naše Županije gdje kuhaju vrhunski kuhari. Oni svakako mogu u razgovoru sa svojim kolegama iz ostatka Hrvatske promovirati ludbreški hren kao proizvod koji se svakodnevno koristi. Taj jedan ljudski kontakt je iznimno bitan.

A ako se već kombinira u različita jela onda mora pisati upravo ludbreški hren, a ne samo hren. Kad bude tako stajalo na meniju, to će doprinijeti promociji.

ANDREJA PETROVIĆ

Sajmovi su jedan od načina i mi ih od samog početka pohađamo. Na sajmovima stječemo kupce, dolazimo u kontakt s trgovinama i distributerima. Tu je i direktan kontakt s kupcem jer kupcu je zanimljivo upoznati nas, da vidi na koji način djelujemo. U razgovoru s čovjekom puno se toga može saznati i taj kontakt je važan. S druge strane,

na sajmovima smo u kontaktu i s drugim proizvođačima te izmjenjujemo međusobna iskustva. Mislim da je to najbolji način i u Hrvatskoj i izvan nje.

TAMARA POCEDULIĆ

Zasad se pokušavamo gurati u TZ grada Varaždina koja do prije par mjeseci još nije shvaćala što je uistinu Varaždinska heljda. Ja sam tražila postavljala smeđih turističkih tabela, odnosno putokaza. Mi uz OPG imamo registriranu dodatnu turističku djelatnost, odnosno registrirani smo kao kušaonica. Nažalost, ispalo je da je teško dobiti odobrenje za turističku signalizaciju.

Ove godine ćemo prvi puta sudjelovati na Špancirfestu. Baš su mi došle danas ukrasne kutije upravo za to. Mislim da ako ih izložim da bi to moglo ići dosta dobro. Unutra ćemo imati bezglutenske krekerke, jedan naš novi proizvod i nešto kao slani štapići.

Moja ideja je i napraviti proizvode poput bezglutenskih krekerka te ih ponuditi hotelima da uvrste u svoju ponudu i bezglutenske proizvode jer je cirkulacija ljudi kroz hotel velika i tako nešto bi išlo.

9) Je li moguće iskoristiti domaće proizvode Varaždinske županije kako bi se izgradio pozitivan imidž i identitet same Županije kao turističke destinacije?

BOJANA MAKAR

Definitivno. Imaš kvalitetu, imaš super proizvod, a u pitanju je hrana...svi moraju jesti. Domaći poznati i priznati proizvodi jednostavno se moraju uvrstiti u ponudu i moraju se nuditi turistima.

ANDREJA PETROVIĆ

Moguće je naravno, sve je moguće, samo u to mora biti uključen širi spektar ljudi. Mi kao proizvođači možemo ponuditi proizvod, ali netko ga mora prepoznati. Varaždinska županija radi puno na brendiranju i zaštiti proizvoda i to je dobro, tako se pomičemo u dobrom smjeru. Sada imamo puno zaštićenih proizvoda iz našeg kraja, ali se nedovoljno prezentiraju.

TAMARA POCEDULIĆ

Ja mislim da se može. Recimo, u ovom sazivu Grada javile su se poticajne mjere za poljoprivrednike što je već korak unaprijed. Mjesta za daljnji napredak ima. Važna su različita događanja, za koja sam ja predložila da se održavaju dva puta godišnje, barem u Varaždinu, pa da dođu uzgajivači purana, zagorski mlinci, med, proizvodi od meda itd. i da naši Varaždinci vide što se sve nudi jer trenutno oni to ne mogu vidjeti. Najveći

domet Varaždina je otići na plac. Potrebno je više promidžbe i potreban je onaj istup da ljudi zapravo traže naše proizvode.

Za daljnje prikupljanje primarnih podataka korištena je metoda sadržaja jelovnika 19 odabranih ugostiteljskih objekata s područja Varaždinske županije. Jelovnici ovih restorana i ugostiteljskih objekata pronađeni su na njihovim web ili Facebook stranicama, a obrađeni podatci bit će prikazani i objašnjeni u nastavku diplomskoga rada. Restorani i ugostiteljski objekti čiji su jelovnici obrađeni jesu: Zlatne gorice (Varaždin Breg), Bedem (Varaždin), Črn-bel (Ludbreg), Arabela (Globočec), Santa Maria (Varaždin), Verglec (Varaždin), Kneginečka hiža (Gornji Kneginec), Restoran Bernarda (Varaždinske Toplice), Angelus (Varaždin), The Family (Varaždin), Restoran Lipi (Ivanec), Pivnica Mejaši (Ludbreg), Vila Toplissa (Varaždinske Toplice), Pansion i restoran Garestin (Varaždin), Restoran Hotela Varaždin (Varaždin), Nobel (Varaždin), Pivnica Stari mlin (Trnovec Bartolovečki), Restoran Varaždin Breg (Seketin) i Restoran Park Botique Hotela (Varaždin).

Od ukupno 19 odabranih restorana, 3 restorana/ugostiteljska objekta nemaju ni jedno jelo, prilog ili način pripreme koji se može smatrati tradicionalnim ili autohtonim. To znači da otprilike 89 % restorana i ugostiteljskih objekata u Varaždinskoj županiji nude jedno ili više jela koje možemo smatrati tradicionalnima.

Kada se govori o salatama koje nude, 11 od 16 restorana nude kiselo zelje, bilo samo ili u kombinaciji s bučnim uljem, te nekolicina njih u ponudi ima i salatu od graha s bučnim uljem. Od svih restorana i ugostiteljskih objekata samo je jedan restoran naglasio da se radi o varaždinskome zelju i o varaždinskom bučnom ulju. Jedan restoran od početnih 19 koji naglasak stavlja na autohtone varaždinske proizvode iznosi 0,05 %.

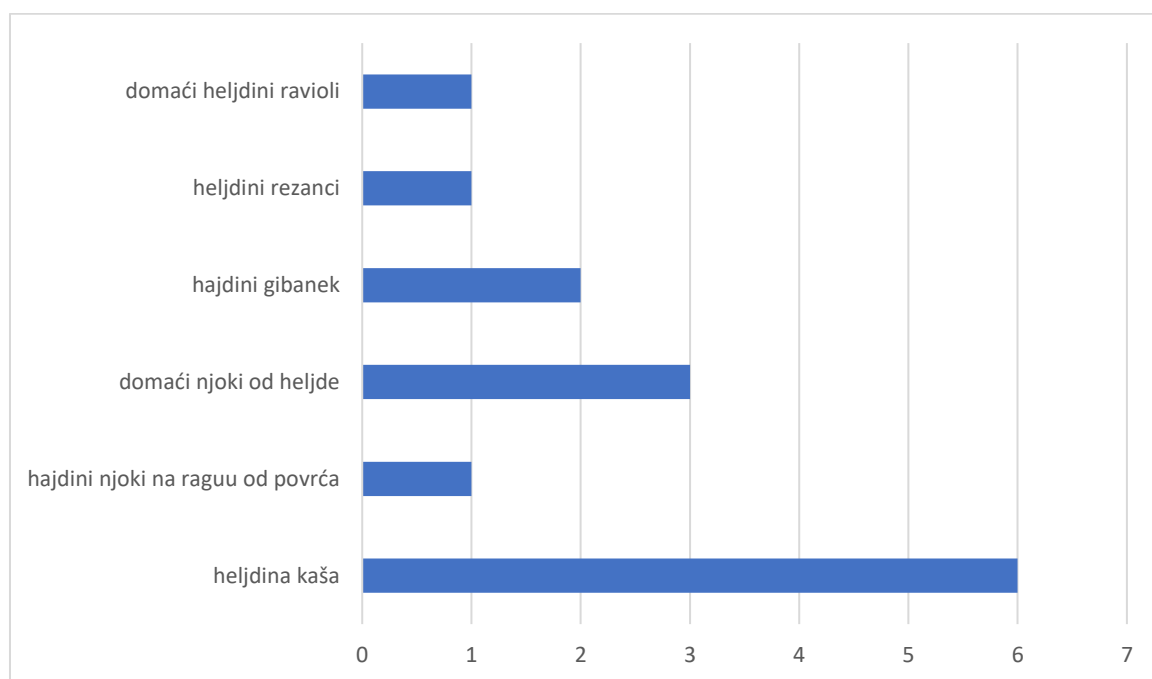
Od 16 restorana, njih osam u svojim jelima koristi bučino ulje ili bučine sjemenka za samu pripremu. Tako se na jelovnicima može pronaći: krem juha od bundeve s tostiranim bučnim košticama, domaći široki rezanci od suhих vrganja s piletinom i bučnim košticama, svinjski file u omotaču od bučinih koštica, hajdini njoki sa špekrom i bučnim sjemenkama, krem juha od buče i korjenastog povrća, pečena buča, njoki od bučinog brašna, pesto sa sjemenkama od buče, samo bučino ulje itd. Dakle, skoro 53 % restorana ili ugostiteljskih objekata ne navodi ili uopće ne koristi buču ili bučino ulje, a posebice ne varaždinsko bučino ulje u pripremi svojih jela.

Četiri od 16 restorana ili ugostiteljskih objekata u svojoj gastronomskoj ponudi ima hren ili neko jelo koje se pravi s hrenom. To su jela poput goveđeg jezika s hrenom, krem juha od hrena

i šafrana, ramstek u umaku od hrena i dehidrirane cikle te *panna cotta* od hrena s dimljenim svinjskim jezikom. Samo jedan od svih restorana koji imaju hren u ponudi navodi da poslužuju upravo ludbreški hren.

Što se tiče heljde i njezine upotrebe u analiziranim restoranima, 11 od 16 restorana na svojim jelovnicima imaju heljdu ili ju koriste u pripremi pojedinih jela. Grafički prikaz nalazi se ispod.

Grafikon 4 Prikaz ponude heljde ili jela od heljde u analiziranim restoranima ili ugostiteljskim objektima



Izvor: obrada autorice

Heljdinu ili hajdinu kašu u ponudi ima 6 restorana ili ugostiteljskih objekata. Na drugome su mjestu domaći njoki od heljde, a zatim hajdini gibanek. Zanimljivo je da nekoliko restorana nudi jela od heljde, npr. domaće njoke od heljde, ali ne nude hajdinu kašu kao prilog. Ni jedan restoran ili ugostiteljski objekt ne navodi da se radi o varaždinskoj heljdi.

Nekoliko restorana u svojoj ponudi ima pečenu puricu ili mlince ili pak oboje, točnije njih 5 što je 26 % od ukupnog broja analiziranih restorana ili ugostiteljskih objekata. Zanimljiva je činjenica da nemaju svi restorani na jelovnicima kombinaciju purice i mlinaca, već pojedini imaju samo puricu ili samo mlince.

Kada se govori o štruklima, 11 od početnih 19 restorana u svojoj ponudi ima neku varijantu štrukli. To je oko 58 %, a na jelovnicima se mogu pronaći štrukli, zagorski štrukli, štrukli sa sirom, kuhani štrukli od sira, zapečeni štrukli sa sirom, kuhani sirni štrukli ili samo sirni štrukli.

Od ostalih jela na jelovnicima, a da su tradicionalna ili autohtona, može se pronaći sirevi iz varaždinskoga kraja poput sira Varaždince, prgica ili svježeg sira s kiselim vrhnjem, zagorska juha, sladoled od buče s bučnim uljem ili košticama, domaći trganci u različitim umacima, kukuruzna ili obična zlevanka, krpice sa zeljem, varaždinski klipč, domaći suhomesnati proizvodi, kosana mast, meso iz banjice, domaće krvavice, suhi buncek sa zeljem i krumpirom, suha vratina, čvarci itd.

Što se tiče vina i vinskih karata, osam restorana ili ugostiteljskih objekata ima dostupnu vinsku kartu na svojim internetskim stranicama. Od lokalnih vinarija na vinskim kartama najčešće se može pronaći vina Kopjar, Najman, Mežnarić, Šafran, Koščak, Stručić, Kotolenko, Funtek te Dvorac Maruševac. Ugrubo izračunato, otprilike je 40 – 45 % vina na vinskim kartama ovih restorana podrijetlom iz Varaždinske županije. Ostala vina ponuđena na vinskim kartama dolaze iz ostatka Hrvatske – Baranje, Slavonije, Istre, Dalmatinskog zaleđa te Međimurja, ali se mogu pronaći i uvezena vina iz Slovenije, Italije, Francuske i Mađarske.

8. Rasprava

Turizam ima veliki značaj za Republiku Hrvatsku, a polako sve veći i za Varaždinsku županiju te postaje jedan od najvažnijih gospodarskih sektora ovoga kraja. Iako Varaždinska županija ima izvrsne prirodne i kulturne turističke resurse, teško je utvrditi kakav je razvoj turizma na njezinu području, točnije razvija li se turizam i upravlja li se njime na način da može dosegnuti stupanj razvoja koji će biti u skladu s promišljenom turističkom politikom. Turizam se razvija polako i ne može se tvrditi da su turistički resursi, odnosno materijalna i nematerijalna kulturna baština Varaždinske županije valorizirane na najbolji mogući, odnosno zadovoljavajući način. To se vidi upravo iz ovog diplomskog rada i svih prikupljenih činjenica tijekom opširnih istraživanja. Autohtona i tradicijska eno i gastrokulturna baština Varaždinske županije nije dovoljno, ako uopće i jest, turistički valorizirana.

Ovaj se diplomski rad bavi teorijskim postavkama enokulturne i gastrokulturne baštine Hrvatske općenito s izdvojenim područjem kontinentalne Hrvatske – Varaždinskom županijom. U posljednjih nekoliko godina podigla se svijest o autohtonim namirnicama varaždinskoga kraja i koliko je važno sačuvati njihovu izvornost, ali i upoznati, prvo lokalne ljude, a zatim i ostatak građana Hrvatske da one postoje i da su među najboljima u svijetu. Tome svjedoče različiti članci, ali i publikacije, primjerice knjige o Varaždinskom klipču, Ludbreškom hrenu, Varaždinskom zelju i Varaždinskoj heljdi. S druge strane upravo oznaka izvornosti za ova jela odaje priznanje za njihovu kvalitetu. Međutim, i dalje postoji cijeli niz jela ili namirnica koje polako ulaze u zaborav, a upravo su to jela ili namirnice koje mogu obogatiti turističku gastronomsku priču Županije. Važno je da se ispriča priča o jelu ili vinu. Priča može sadržavati različite elemente, kako se jelo spravlja, kako i kada je nastalo, za koje se prigode sprema itd. Priča je još jača kada se priča upravo na onome mjestu na kojem se proizvodi jelo ili uzgaja određena namirnica. Priča se nameće kao jedan od najbitnijih elemenata u turističkoj valorizaciji enološke i gastronomske kulturne baštine Varaždinske županije te je bitna za postavljanje tradicionalnih i autohtonih jela u jelovnike restorana i ugostiteljskih objekata tijekom cijele godine, a ne samo za vrijeme pojedinih manifestacija.

Ispitanici smatraju da je ponuda vina u Varaždinskoj županiji vrlo dobra, tj. na dobrome je putu, a ono što nedostaje jest dobro usmjereni marketing koji će enološku ponudu dići na novu razinu. To se svakako može postići boljom angažiranošću samih vinara, ali vrlo je važna i dobra kombinacija hrane i vina. Ispitanici navode kako je bitno ugledati se na Međimursku županiju koja prednjači Varaždinskoj u ponudi i marketingu enoloških, ali i gastronomskih proizvoda.

Benchmark analiza nužno je potrebna kako bi se vidjelo kako pojačati ponudu u Varaždinskoj županiji.

Ispitanici dubinskog intervjua slažu se da je gastronomska ponuda Varaždinske županije vrlo dobra te svaka namirnica ili jelo ima svoju priču koju je potrebno gurati kako bi se privukli posjetitelji u destinaciju. Isto tako ispitanici se slažu da je lošija ponuda samih autohtonih proizvoda Varaždinske županije u restoranima te je to nešto na čemu bi restorani i ugostitelji trebali poraditi. Vidljiva je mogućnost profitiranja u korištenju lokalnih autohtonih proizvoda, no ispitanici vjeruju kako je potrebna jedna vrsta edukacije turističkim djelatnicima kako bi prepoznali tu važnost. Isti je slučaj i za enološku ponudu Varaždinske županije. Nadalje, ispitanici vjeruju kako je potrebna bolja komunikacija između lokalnih turističkih zajednica i samih proizvođača kako bi se gastronomska i enološka ponuda mogla unaprijediti, ne samo za vrijeme manifestacija već tijekom cijele godine.

Može se zaključiti da unaprjeđenju razvoja turizma u ovome dijelu Hrvatske vodi turistička valorizacija enološke i gastronomske kulturne baštine, a time će se ujedno stvoriti domar imidž i vlastiti identitet Varaždinske županije kao privlačne destinacije za eno i gastro turiste. Potrebna je volja i želja da se gastronomska i enološka ponuda unaprijede, a to je jedino moguće ako Županija, gradovi, turističke zajednice i sami proizvođači rade zajedno prema jednome cilju.

9. Zaključak

Varaždin i Varaždinska se županija ističu kao mala, ali privlačna turistička destinacija koja polako uspješno iskorištava svoje resurse, kako prirodne i kulturne, tako i one gastronomske da bi privukla posjetitelje i pružila im posebno i nezaboravno iskustvo. Kulturno-povijesni spomenici poput Staroga grada, Dvorca Trakošćan, termalnog izvora u Varaždinskim Toplicama, brojne crkve i manje utvrde svojom ljepotom i zanimljivom poviješću čine temeljnu atrakciju za posjetitelje. Tome je važno dodati i prirodne resurse poput šuma, parkova, rijeka Drave, Bednje i Plitvice te regionalnog parka. Ove atrakcije pružaju brojne mogućnosti za turističke aktivnosti poput kupanja, kampiranja, sportova u šumi i promatranja prirode.

U ovom je diplomskom radu analizirana gastronomska baština Varaždinske županije te kako se ona integrirala u samu turističku ponudu. Cilj istraživanja bio je otkriti mogućnosti za turističku valorizaciju enološke i gastronomske ponude Varaždinske županije koje još uvijek nisu dostatno istražene.

Kroz pregled enološke i gastronomske ponude Hrvatske u cijelosti uočena je važnost za isticanjem gastronomske ponude varaždinskoga kraja kao značajnog aspekta kulturne identifikacije, ali i turističkog privlačenja. Hrvatska se može okarakterizirati kao zemlja koja ima bogatu kulinarsku baštinu, a upravo se Varaždinska županija dobrom promocijom može istaknuti sa svojom jedinstvenom gastronomskom i enološkom ponudom.

Analizom jelovnika i dubinskim intervjuima može se primijetiti da u većini restorana u Županiji tradicionalna jela ili namirnice jesu u ponudi, međutim ostavljeno je puno prostora za napredak kako je ranije opisano. Pojedini restorani i ugostiteljski objekti dodatno oplemenjuju svoju ponudu lokalnim vinima. Lokalna vina čine vrlo dobar postotak vinskih karata Varaždinske županije.

Istraživanje provedeno za ovaj diplomski rad potvrđuje da je gastronomija jedan od najvažnijih elemenata baštine određenoga područja te je i dalje jedan od glavnih motiva za dolazak turista u destinaciju. Očuvanje, daljnje razvijanje, ali u prvome redu promocija enološke i gastronomske baštine imaju potencijalne pozitivne učinke za dodatni razvoj turizma u cijeloj Varaždinskoj županiji te na ukupno turističko iskustvo posjetitelja koji dođu.

Ugostiteljsku je ponudu moguće unaprijediti ne samo boljom promocijom, već i boljom uključenošću proizvođača u kreiranje jelovnika i vinskih karata restorana i ugostiteljskih objekata, a to je recept za unaprjeđenje konkurentnosti Županije na turističkom tržištu.

Zaključiti se može da se Varaždinska županija može iznimno ponositi svojom izvrsnom gastronomskom ponudom koja onda može doprinijeti cjelokupnom turističkom doživljaju

Županije. Bitna je daljnja promocija lokalnih vina i tradicionalnih jela kako bi turizam na ovome području rastao te kako bi Županija još više prosperirala.

Sažetak

Kako gastronomski i enološki turizam poprimaju sve važniju ulogu u razvoju Varaždinske županije kao privlačne turističke destinacije, ovaj diplomski rad stavlja naglasak na jedinstvenu ponudu koju Županija nudi. Glavni fokus je na tradiciji i autohtonim jelima te lokalnim vinima kao iznimno kvalitetnim gastronomskim proizvodima. U radu se naglasak stavlja na tradicionalne recepte varaždinskoga kraja te lokalne i autohtone namirnice koje gastronomiju Varaždinske županije čine još privlačnijom. Kao srž same gastronomije izdvajaju se Varaždinski klipič, Varaždinsko zelje, Varaždinska heljda, Varaždinsko bučino ulje i Ludbreški hren. Kroz detaljnu analizu postojećih sadržaja istražuju se načini integracije gastronomije i enologije u postojeću turističku ponudu. Rad ispituje i suradnju između lokalnih proizvođača, ugostitelja, državnih tijela i turističkih stručnjaka bitnih za unaprjeđenje enološke i gastronomske ponude kroz stvaranje povoljnog imidža same Varaždinske županije. Prikupljeni podatci iz teorijskog okvira i empirijskog istraživanja (dubinski intervju i analiza jelovnika) ovaj rad pruža novi pogled na važnost gastronomske i enološke baštine kao jednog od ključnih faktora u privlačenju turista u samu destinaciju, a još bitnije, u očuvanju kulturnog identiteta Varaždinske županije i njezinih stanovnika.

Ključne riječi: gastronomija, enologija, gastronomska baština, Varaždinska županija, autohtona jela, tradicionalna jela, Varaždinsko zelje, Varaždinski klipič, Varaždinsko bučino ulje, Varaždinska heljda, Ludbreški hren, ugostiteljstvo, analiza jelovnika

Summary

Opportunities for Tourism Valorization of the Oenological and Gastronomic Heritage of Varaždin County

Since gastronomic and oenological tourism is taking on an increasingly important role in developing Varaždin County as an attractive tourist destination, this thesis emphasizes the unique offer that the County offers. The main focus is traditional and autochthonous dishes and local wines as extremely high-quality gastronomic products. The paper emphasizes the traditional recipes of Varaždin County and regional and autochthonous foods that make the gastronomy of Varaždin County even more attractive. Varaždin klipič, Varaždin cabbage, Varaždin buckwheat, Varaždin pumpkin oil, and Ludbreg horseradish stand out as the core of gastronomy. Through a detailed analysis of existing contents, ways of integrating gastronomy and enology into the existing tourist offer are explored. The paper also examines the cooperation between local producers, restaurateurs, government bodies, and tourism experts essential for improving the oenological and gastronomic offer through the creation of a favorable image of Varaždin County itself. Collected data from the theoretical framework and empirical research (in-depth interview and menu analysis), this paper provides a new perspective on the importance of gastronomic and oenological heritage as one of the key factors in attracting tourists to the destination itself, and even more importantly, in preserving the cultural identity of Varaždin County and its inhabitants.

Keywords: gastronomy, enology, gastronomic heritage, Varaždin county, autochthonous dishes, traditional dishes, Varaždin greens, Varaždin klipič, Varaždin pumpkin oil, Varaždin buckwheat, Ludbre horseradish, catering, menu analysis

Prilog 1

Vinarija Arbovin

Cuvée 2020.



90 points

ARBOVIN je mlada vinarija proizašla iz tradicionalne proizvodnje vina u podrumu obitelji Županić u Lepoglavi. 'Vin de garage' vinarija svoju kupazu bazira na selekciji vrhunskog grožđa crnih sorti Merlot, Cabernet sauvignon, Frankovka i Syrah koje nabavlja iz najboljih hrvatskih vinograda. Vino dozrijeva 12 mjeseci u barrique bačvama od slavonske hrastovine što mu daje jedinstvenu aromu.

40% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 25% Modra Frankovka 5% Syrah

Tasting notes:

Cedar oak and herbal aromas. The palate has a plush core of black fruits, light spice and bright acidity. Persistent finish.

KONTAKTI:

Miljenko Županić
Ulica kardinala A. Stepinca 51
42 250 Lepoglava
tel: 098 604 739
e-mail: miljenko.zupanic@vz.hr
f Vinarija Arbovin

04

Kušaonica vina Blaguški

Graševina 2022.



87 points

OPG Blaguški Željko djeluje 15 godina, a 2022. godine otvorili su „Kušaonicu vina Blaguški“. Vinska tura u njihovoj kušaonici pruža mogućnost upoznavanja sa svim vinima koja imaju u ponudi. Na 1,5 ha raste 6000 čokota vinove loze, a prevladavaju Graševina, Rajnski rizling, Sauvignon i Muškati žuti. Godišnje proizvede oko 10,000 litara vina koja su iznimno dobro prihvaćena na hrvatskom tržištu.

100% Graševina

Tasting notes:

An uncomplicated wine with a ripe yellow apple nose and palate, a little spritz in the mouth and a modest, zippy finish.

KONTAKTI:

Črešnjevo, Ribnička 10
42 201 Beretinec
tel: 091 1211 134, 091 2744 444
e-mail: info@vinablaguski.hr
f Vinarija Blaguški

05

Vinarija deMar

Graševina Prestige 2021.



93 points

Vinarija deMar osnovana je 2016. godine. Temeljno načelo vinarije je biti „boutique vinarija“ s vrhunskim vinima u malim serijama za prave vinoljupce. Jedinstvenost deMar vina odlikuju naglašena svježina, sortnost i arome u modernim stilovima. Rajnski rizling, Graševina, Muškati žuti, Muškati ottonel, Pinot sivi, Rose, Chardonnay i Cuvée proizvode se u limitiranim serijama kvalitetnih i vrhunskih vina s povlaštenim pristupom svakoj sorti.

100% Graševina

Tasting notes:

A fine nose of Mirabelle plum and candied lemon. The palate has well-integrated oak and a long, wet stone finish.

KONTAKTI:

Luka Ludbreška 7, 42 233 Sveti Đurd
tel: 098 245 102
e-mail: mario@aktis.com.hr, dejan@aktis.com.hr
web: www.deMar-vina.com
f Vinarija deMar

06

Vinarija deMar

Rajnski Rizling 2021.



88 points

Vinarija deMar osnovana je 2016. godine. Temeljno načelo vinarije je biti „boutique vinarija“ s vrhunskim vinima u malim serijama za prave vinoljupce. Jedinstvenost deMar vina odlikuju naglašena svježina, sortnost i arome u modernim stilovima. Rajnski rizling, Graševina, Muškati žuti, Muškati ottonel, Pinot sivi, Rose, Chardonnay i Cuvée proizvode se u limitiranim serijama kvalitetnih i vrhunskih vina s povlaštenim pristupom svakoj sorti.

100% Rajnski Rizling

Tasting notes:

Floral, ripe stone fruit and herbal nose. The palate has notes of tangerine, mandarin and mint. Simple but easy to drink.

KONTAKTI:

Luka Ludbreška 7, 42 233 Sveti Đurd
tel: 098 245 102
e-mail: mario@aktis.com.hr, dejan@aktis.com.hr
web: www.deMar-vina.com
f Vinarija deMar

08

Dvorac Maruševac

Pinot bijeli 2022.



91 points

Tradicija stvaranja vina na brežuljcima doline Drave od 1883. godine. Na 5 ha rastu Sauvignon, Muškati žuti, Pinot bijeli, Pinot sivi, Pinot crni, Pinot blush. Ponos vinarije su dvorac iz 16. st., vina Cuvée barrique, pjenušci Brut i Brut rosé te jedinstveni specijaliteti od turopoljske svinje.

100% Pinot bijeli

Tasting notes:

A refreshing wine with pretty peach, floral and herbal aromatics. Juicy in the mouth with fresh acidity and great persistence. Very drinkable!

KONTAKTI:
Maruševac 100, 42243 Maruševac
tel: 098 966 9349
e-mail: office@dvomar.hr
web: www.dvomar.hr
f dvoracmarusevec

10

Dvorac Maruševac

Pinot sivi 2022.



86 points

Tradicija stvaranja vina na brežuljcima doline Drave od 1883. godine. Na 5 ha rastu Sauvignon, Muškati žuti, Pinot bijeli, Pinot sivi, Pinot crni, Pinot blush. Ponos vinarije su dvorac iz 16. st., vina Cuvée barrique, pjenušci Brut i Brut rosé te jedinstveni specijaliteti od turopoljske svinje.

100% Pinot sivi

Tasting notes:

A simple, well-made wine with stone fruit and tropical fruit aromas, lowish acidity and plenty of warm fruits.

KONTAKTI:
Maruševac 100, 42243 Maruševac
tel: 098 966 9349
e-mail: office@dvomar.hr
web: www.dvomar.hr
f dvoracmarusevec

12

Vina Furjan

Graševina 2022.



88 points

U vinogradima Furjan, na trasi koja se proteže od Vinica Brega pa kroz vinskih cestu Cestičkog kraja, zasađeni su Sauvignon, Chardonnay, Rajnski rizling, Graševina te Muškati žuti. Odlične ekspozicije, mikrolokacije, podneblje i najsuvremeniji načini uzgoja grožđa daju vina vrhunske kvalitete. 2018. g. u vinariji započinje novo poglavlje proizvodnjom pjenušaca "Dominus" dobivenih na klasičan način sekundarnog vrenja u boci.

100% Graševina

Tasting notes:

Typical light lemon and ripe apple aromas and flavours, with crisp acidity and a modest, floral, finish.

KONTAKTI:
Vina Furjan, Varaždinska ul. 68,
42208 Babinec
tel: 098 902 4581
e-mail: info@vinafurjan.hr
web: www.vinafurjan.hr

13

Vinarija Kaznionica u Lepoglavi

Silvanac zeleni 2022.



88 points

Kaznionica u Lepoglavi osnovana je 1854. g. Rad i radna okupacija zatvorenika jedan je od važnih segmenata programa izdržavanja kazne zatvora. Od 1911.g. pod vinogradima je 5,2 ha s 24 000 čokota, a na 2 lokacije uzgaja se 11 sorti grožđa. Godine 2006. zasađen je vinograd od 1,7 ha na 272 mnv na rubu grotla ugaslog vulkana na tlu bogatom mineralima. U moderno opremljenom podrumu proizvodi se oko 30.000 litara i 13 vrsta vina.

100% Silvanac zeleni

Tasting notes:

Sour apple and strong leesy character but some obvious sugar too. Quite a Germanic style, but well executed. Clean, well vinified, varietally correct, and very attractive.

KONTAKTI:
Kaznionica u Lepoglavi, Hrvatskih pavlina 1,
42250 Lepoglava
tel: 099 6828 766
e-mail:
vp-poljoprivreda@kaznionica-u-lepoglavi.hr

15

Vinska kuća Kirić

Poštenjak Cuvée 2022.



88 points

Vinarija Kirić je odličan prezentant male obiteljske vinarije. Smještena je na pitoresknom brežuljku iznad Ludbrega. Vinograd je obiteljska svjetinja već više od tri generacije. Ljubav i znanje prenose se iz generacije u generaciju, a zlatne medalje su gotovo ocjenjivački standard. U vinskoj kući Kirić može se kušati Graševina, Pinot bijeli, Chardonnay, Muškati žuti, miješane sorte i Poštenjak Cuvée.

70% Graševina, 20% Chardonnay, 10% Pinot bijeli

Tasting notes:

Pretty varietal green melon, peach and yellow apple aromatics. The palate is vibrant and very light-bodied with a medium finish.

KONTAKTI:

Vinogradi Ludbreški, Sigečak 201,
42 230 Ludbreg
tel: 098 714 132, 99 507 7381
e-mail: vinska.kuca.kiric@gmail.com

16

Vina Kolarek

Graševina 2022.



88 points

OPG Kolarek Marija započinje svoju vinsku priču 2005. godine. Proizvode male količine vina sorti Graševina, Pinot sivi, Muškati silvanac, Moslavac a tu su još i druge sorte zastupljene sa nekoliko desetaka čokota.

90% Graševina, 5% Sauvignon, 5% Rajnski Rizling

Tasting notes:

Orchard fruit, orange blossom, green apple and grassy aromas carry through onto the palate, which has a slightly herbal note. Good value.

KONTAKTI:

Tužno, Varaždinska 67, 42242 Radovan
tel: 099 8161 270
e-mail: kolarek.stjepan@gmail.com

17

Vinarija Kopjar

Organic Blanc de Blancs Brut 2019.



88 points

Sjedište vinarije nalazi se u Novom Marofu, a vinogradi u Varaždinskoj i Krapinsko-zagorskoj županiji. Vina nastaju iz grožđa uzgojenog na ekološki način bez korištenja mineralnih gnojiva, zaštitnih sredstava, pesticida, herbicida niti bilo kakvih otrova uz pomoć uravnoteženog ekosustava i preparata na biljnoj bazi. Uzgaja se Sauvignon, Rajnski Rizling, Silvanac zeleni, Graševina, Muškati žuti, Chardonnay i Manzoni, a od crnih sorti Cabernet sauvignon i Pinot crni.

100% Chardonnay

Tasting notes:

Lemon curd, peach and pear aromatics. Honeyed in the mouth with nicely-integrated bubbles. Fair finish.

KONTAKTI:

Varaždinska 40 c, 42220 Novi Marof
Podrum: Pece.112
tel: 091 4085 050
e-mail: info@vinarija-kopjar.hr
web: www.vinarija-kopjar.hr

Vinarija Kopjar

19

Vinarija Makar

Graševina 2022.



93 points

Obiteljska vinarija Makar osnovana je 2005. godine u Ludbreškom kraju. U vinogradu raste oko 3000 trsova, a uspijevaju Graševina, Rajnski Rizling, Manzoni bijeli, Muškati žuti i Chardonnay. Makari se ponose registracijom prve kušaonice vina za šezdesetak osoba u Ludbreškom vinogorju, a još više vinom „Poštenjak“, vinom Ludbreške vinske ceste.

100% Graševina

Tasting notes:

Floral, fruit salad and grapey aromas. Lemon, orange blossom and a citrus pithiness support the palate's fresh acidity. Long, appley finish.

KONTAKTI:

Sigečak 45, Vinogradi Ludbreški,
42230 Ludbreg
tel: 099 310 8878, 098 555 582
e-mail: mmakar23@gmail.com

vinskipodrum makar 96

29

Vinarija Stručić

Graševina 2021.



87 points

Vinska priča obitelji Stručić ne počiva na stoljetnim tradicijama. Počinje tek 2002.g. na zasadama obitelji Crnković. Spajajući staro i novo, vjerujući da vino nije remek djelo čovjeka već prirode, pioniri vinarstva na sjeveru Hrvatske trude se svoja vina oplemeniti jasnim regionalnim identitetom.

100% Graševina

Testing notes:

Restrained green apple and citrus nose with refreshing acidity. It's a simple, quaffable wine that could be taken to a barbecue.

KONTAKTI:

Kratka 2, 42230 Ludbreg
tel: 098 1770 719, 099 7087 448
e-mail: sanja@vinarija-strucic.net
web: www.vinarija-strucic.net

 [vinarija strucic](https://www.facebook.com/vinarijastrucic)

32

Vinarija Šafran

Rajnski Rizling 2022.



87 points

Vinarija Šafran svoju tradiciju ispisuje vinom još od 1692. godine. U 21. stoljeću vinogradi, podrum i cijela vinarija program su plus i imidž tvrtke Metalproduct, krovne tvrtke obitelji Šafran. Vinogradi se prostiru na 20 ha bregovitih padina humskog i brezničkog vinogorja. Vinarija je opremljena najsvremenijom opremom za prerađu grožđa, fermentaciju, sazrijevanje i čuvanje vina.

100% Rajnski Rizling

Testing notes:

Interesting white pepper, pea and apple aromatics. The palate has medium acidity and alcohol. Drink soon.

KONTAKTI:

Breznica Id. 42225, Breznički Hum
tel: 091 6261 499, 091 2098 355
e-mail: info@vinarija-safran.hr
josp.trzec@vinarija-safran.hr
web: www.vinarija-safran.hr

 [vinarijasafraan](https://www.facebook.com/vinarijasafraan)

36

Prilog 2

VINARIJA STRUČIĆ

Vinarija Stručić smještena ju u Ludbreškim Vinogradima u predivnom vinogradskom pejzažu. Vinska priča obitelji Stručić nije uobičajena, ne počiva na stoljetnim tradicijama već je zaslužan mukotrpan rad obitelji i njihova želja za spajanjem novog i starog. Sama vinarija otvorila je svoja vrata 2002. godine iz čiste ljubavi prema prirodi i izvornosti. Vinarija Stručić stvara elegantna i karakterni vina čiji se identitet temelji na regiji iz koje dolaze. Taj identitet im je omogućilo sunce, tlo i podneblje, ali i trud obitelji u vinogradu i podrumu. Vinske sorte koje proizvode su graševina, rajnski rizling, chardonnay, sauvignon i muškati žuti, a iskorak vinarije čine pjenušac „Blanc de Blancs“ i „Miss“ rose. Ove je godine vinarija ponovno osvojila veliko priznanje u obliku nagrade Decanter iz Londona za svoja vina. Rajnski rizling 2022 osvajač je srebra, dok je vinarija za „Blanc de Blancs“ osvojila broncu.

Slika 19 Vinarija Stručić



Izvor: Vinarija Stručić, dostupno na: <https://www.vinarija-strucic.net/> (pristupljeno: 14. 7. 2024.)

VINSKA KUĆA KIRIĆ

Vinska kuća Kirić mala je obiteljska vinarija koja posluje sa sloganom „dan bez vina je kao dan bez sunca“. Vinarija je smještena u Ludbreškim Vinogradima, a proizvodnja izuzetnih i nagrađivanih vina proteže se već kroz tri generacije. Obitelj Kirić svojim gostima nudi samo najbolje, a vina koja nude jesu graševina, pinot bijeli, chardonnay, muškat žuti, pojedine miješane sorte te „Poštenjak Cuvee“. Iznimno su ponosni i na svoja nagrađivana vina. Prestižna nagrada Decanter ove im je godine donijela srebro za „Pinot Bijeli“ te bronzu za „Muškat žuti“. Obitelj Kirić odličan je primjer da se trud isplati.

Slika 20 Vinarija Kirić



Izvor: Vinska kuća Kirić, Facebook profil, dostupno na: <https://www.facebook.com/vinskakucakiric/>
(pristupljeno 14. 7. 2024.)

OPG ANDREJA PETROVIĆ

OPG Andreja Petrović bavi se proizvodnjom hrane s naglaskom na ekološki uzgoj koji je dugoročno održiv. Razlika proizvoda u odnosu na istovrsne proizvode uzgojene konvencionalnim putem, motivacija su ovog OPG-a koja u konačnici daje kvalitetnije proizvode od ostalih proizvođača. U vlasništvu imaju 12 ha zemlje, a uzgajaju buču i pir kao

primarne kulture. Ostale kulture uzgajaju ovisno o potrebi i o sezoni. U svom kratkom opisu poslovanja navode kako buče uopće nije lako uzgojiti, posebice ne u stopostotnoj ekološkoj proizvodnji koja iziskuje isključivo mehaničko rješavanje korova. Proizvode bučino ulje, bučine koštice, pir i pirove prerađevine. Također nude i pesto od bučinih koštica, ali i različite kvalitetne smjese za kruh ili zlevku.

Slika 21 Varaždinsko bučino ulje



Izvor: BIO Manufaktura, dostupno na: <https://www.eko-petrovic.hr/hr/> (pristupljeno: 14. 7. 2024.)

AGRO ALTERA

Gospođa Bojana Makar vlasnica je AgroAltere koja proizvodi „Ludbreški hren“. Njena se obitelj bavi proizvodnjom već više od 40 godina, a tome svjedoči i oglas iz Varaždinskih vijesti iz 1985. godine u kojem se govori o Josipu Makaru iz sela Sigetec kod Ludbrega koji prodaje sadnice hrena te daje savjete za sadnju i uzgoj hrena. Sličan se oglas godinu dana kasnije pojavljuje i u „Ludbreškom listu“. Gospođa Makar proizvodnju je ludbreškog hrena dovela na višu razinu spajanjem naizgled nespojivih kombinacija. Tako osim naribanog ludbreškog hrena proizvodi i naribani ludbreški hren s brusnicom, s peršinom, s jabukom i slično. Njezini se proizvodi mogu pronaći u gotovo svim trgovačkim lancima diljem Hrvatske. Kruna

cjelokupnog rada je dobivanje oznake podrijetla za namirnicu „Ludbreški hren“ 2022. godine od Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske.

Slika 22 Obitelj Makar



Izvor: Na sjeveru se proizvodi najkvalitetniji hren, a umaci od ludbreškog su najbolji u zemlji (2021.) Jutarnji.hr, dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/tag/agro-altera> (pristupljeno: 14. 7. 2024.)

VINARIJA KOŠČAK

Enolog Luka Koščak vlasnik je Vinarije Koščak iz Novog Marofa, nedaleko od Varaždina. Vinarija je počela s proizvodnjom 2013. godine, a danas ima kapacitet u podrumu za otprilike 50 000 litara vina. Cilj vinarije jest povećati svoje kapacitete kako će se povećavati i potražnja. Uz novu vinariju na Dugom vrhu prošle su godine posadili 1,5 ha vinograda, a ukupno imaju skoro 6 ha vinograda. Od vina koja proizvode 60 % je miješano vino, a od buteljiranih vina proizvode pjenušce, Blanc de Blanc chardonnayja, Blanc de blancs crni pinot, sauvignon, trenutno vinarijino najprodavanije vino, crni pinot, rizling, graševinu, chardonay itd. Ove je godine (2024.) osvajač srebrne Decanter nagrade upravo za „Blanc de Noirs Brut“. Vizualni identitet butelja Vinarije Koščak iznimno je zanimljiv. Etikete 5>8 imaju interesantnu priču. Obitelj Koščak u početku je imala vinograd na brijegu iznad Novog Marofa na maloj parceli. Radilo se na način da se parcela mora u potpunosti iskoristiti, posaditi što više redova vinove loze jer je količina proizvedenog vina bila jedini čimbenik koji je tada bio bitan. Kako se vinograd prenio s generacije na generaciju (s djeda, pa na tatu i na kraju na g. Koščaka), razrijedio se broj redova s 8 na 5. Lakše je bilo obrađivati vinograd, a kvaliteta proizvedenog

vina postala je puno kvalitetnija. Vinarija Koščak izniman je primjer da je obiteljska filozofija najvažnija te da je kvaliteta vina bitnija od same njegove kvantitete.

Slika 23 Luka Koščak



Izvor: Habulan Šavor, I. (2021.) eTV - Nema tko ne zna za 'Češljaša': Vinarija Koščak nastavlja dio bogate tradicije, evarazdin.hr, dostupno na: <https://evarazdin.hr/etv/etv-vinarija-koscak-394793/> (pristupljeno: 24.7.2024.)

VARAŽDINSKA KUĆA HELJDE

Varaždinska kuća heljde u vlasništvu je obitelji Povedulić koja se bave uzgojem heljde ili hajdine te ostalih sirovina na otprilike 105 ha zemlje. Proizvode najzdravije kulture koje ovo podneblje nudi. OPG Povedulić iz Gornjeg Kućana, nedaleko od Varaždina, registrirani je čuvar prve autohtone hrvatske sorte heljde koja se prikladno naziva „Varaždinska heljda“. Oni su jedini ovlašteni za njezin uzgoj, provođenje certifikacije i plasman na tržište. Od prehrambenih proizvoda izrađuju brašno, kašu, zrno, pahuljice od heljde, tjesteninu, mlince te kiflice i krekerne od heljde. Također izrađuju i neprehrambene zanimljive proizvode poput jastuka za spavanje i nadmadraca od heljdinih ljuščica. Tu su i jastuci za sjedenje te igračke za djecu i još mnogi drugi proizvodi. Ono čime su se izdvojili od drugih proizvođača prehrambenih proizvoda jest činjenica da su svi njihovi proizvodi certificirano bezglutenski što je izrazito važno onima koji su netolerantni na gluten. Ova obitelj puna je pozitivne energije, a njihova ljubav i strast prema onome što rade vidljiva je u svakome proizvodu kojeg izrađuju i pakiraju s puno brige i strpljenja.

Slika 24 OPG Pocedulić



Izvor: OPG Pocedulić – O nama, dostupno na: <https://www.opgpocedulic.hr/o-nama/> (pristupljeno: 27.7.2024.)

Literatura

KNJIGE

1. Crleni, D. (2022.) Ludbreški hren, Varaždinska županija, Varaždin
2. Habek, M., Cafuk, M. (2019.) Zelje na veselje, Terra vox; udruga za zaštitu i promicanje vrijednosti ruralnog prostora, Vidovec
3. Crleni, D., Vincek, D., Skočibušić, K. (2021.) Varaždinski klipič, Terra vox; udruga za zaštitu i promicanje vrijednosti ruralnog prostora, Varaždin
4. Simon, J. (2008.) Velika knjiga o vinu, Profil International, Zagreb
5. Grimm, A. (2023.) Kuharica raznovrsnih jela; Varaždin 1802., Gradski muzej Varaždin
6. Hall, M., Sharples, L., Combourn, B., & Macionis, N. (2000.) Wine tourism around the world: Development, management and markets, Oxford, Butterworth Heinemann
7. Geić, S. (2011.) Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split
8. Crleni, D. (2018.) Varaždinsko bučino ulje, Varaždinska županija, Varaždin
9. Crleni, D. (2022.) Kuharica lepoglavskog kraja, Varaždinska županija, Grad Lepoglava
10. Krešić, G. (2012.) Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija
11. Petrini, C. (2013.) Dobro, čisto, pravedno – načela nove gastronomije, Algoritam, Zagreb
12. Bogović, M. et. al. (2024.) Varaždinska heljda, Varaždin

IZLOŽBE / KATALOZI IZLOŽBA

1. Dobar tek! (2023.) Gradski muzej Varaždin, Varaždin
2. Bistra kaplja vrednija od zlata (2024.) Gradski muzej Varaždin, Varaždin

ZNANSTVENI I STRUČNI RADOVI

1. Martinez, S. (2023.) Razvojni potencijali ruralnog turizma Varaždinske županije, diplomski rad, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci
2. Razović, M. (2015.) Vinski turizam kao poseban oblik turističke ponude Dalmacije, izvorni znanstveni rad, Odjel za turizam i komunikacijske znanosti, Sveučilište u Zadru
3. Johnson, G., (1997.) Surveying Wine Tourism in New Zealand, University of Otago, Otago

4. Dobrota, A. (2020.) Vinski turizam u Hrvatskoj: Zanemareni potencijal u doba sve većeg uvoza i manje domaće proizvodnje vina, dostupno na: <https://www.cimerfraj.hr/ideje/vinski-turizam-hrvatska>
5. Vlahović Vitasović, S. (2020.) Razvoj i utjecaj vinskog turizma u Hrvatskoj, diplomski rad, Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula
6. Gašparec-Skočić, Lj. (2015.) Vinova loza i vino u povijesti, sadašnjosti i budućnosti Hrvata, Hrvatska revija 4, Matica hrvatska, dostupno na: <https://www.matica.hr/hr/470/vinova-loza-i-vino-u-povijesti-sadasnjosti-i-buducnosti-hrvata-25304/>
7. Ređep, M. (1993.) Vinogradarstvo u Varaždinskoj županiji početkom 20. st., izvorni znanstveni rad, Fakultet organizacije i informatike Varaždin, Zbornik radova 17(1993), stranice 233-240
8. Zadarija Kiš, A. (2002) Martinšćak, Martinščina, Martinje: razvoj kulta sv. Martina u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, izvorni znanstveni članak, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb
9. Žaper, A. (2004.) Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi, Naše more, 51(5-6), 227-238
10. Drpić, D., Milenkovska Klimoska, A. i Manestar, D. (2020). Contribution of Gastronomic Tourism for achieving Competitiveness of Croatian Coastal Destinations. U: Črnjar, K. i Smolčić Jurdana, D. (ur.). 25th Biennial International Congress Tourism & Hospitality Industry 2020 Trends and Challenges. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Sveučilište u Rijeci, str. 107–120.
11. Alkier, R. i Milojica V. (2021.) Zadovoljstvo turista gastronomskom ponudom kontinentalne Hrvatske, Izzivi globalizacije in društveno-ekonomsko okolje EU (zbornik radova), Univerza v Novem Mestu, Fakulteta za ekonomijo in informatiko, Fakulteta za poslovne in upravne vede, str. 34-47

ČLANCI

1. Varazdinski.hr (2024.) Varaždinska županija prava je riznica hrvatskih gastronomskih delicija, dostupno na: <https://varazdinski.net.hr/vijesti/drustvo/1324183/varazdinska-zupanija-prava-je-riznica-hrvatskih-gastronomskih-delicija/> (pristupljeno: 14.6.2024.)

2. Varazdinski.hr (2023.) Varaždinsko bučino ulje dobilo svoje umjetničko izdanje, dostupno na: <https://varazdin.hr/novosti/varazdinsko-bucino-ulje-dobilo-svoje-umjetnicko-izdanje-10361/> (pristupljeno: 14.6.2024.)
3. Benko. B. (2021.) Repa – Kako ju uzgojiti u vrtu?, Gospodarski list, Povrćarstvo, dostupno na: <https://gospodarski.hr/rubrike/povrcarstvo-rubrike/rep-kako-ju-uzgojiti-u-vrtu/> (pristupljeno: 22.7.2024.)
4. Čolaković, I. (2021.) Varaždinska heljda postala čuvana sorta, upisana na listu Republike Hrvatske, agroklub.com, dostupno na: <https://www.agroklub.com/ratarstvo/varazdinska-heljda-postala-cuvana-sorta-upisana-na-listu-republike-hrvatske/72061/> (pristupljeno: 29.7.2024.)
5. Lončarić, L. (2021.) Tradicionalni koščičjak nije ni predjelo, ni glavno jelo, ni desert, a može biti sve to, Jutarnji.hr, Dobra hrana, dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/tradicionalni-koscicjak-nije-ni-predjelo-ni-glavno-jelo-ni-desert-a-moze-biti-sve-to-15052107> (pristupljeno: 6.8.2024.)

STRATEGIJE, STATISTIKE I IZVJEŠĆA

1. Institut za turizam (2015) Strategija razvoja turizma Varaždinske županije 2015.-2025., Zagreb, https://www.varazdinska-zupanija.hr/media/k2/attachments/Strategija_razvoja_turizma_Varazdinske_zupanije.pdf
2. Državni zavod za statistiku (2023.) Dolasci i noćenja turista u 2022., dostupno na: <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29506>
3. TOMAS Hrvatska 2022/2023. (2023) Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj u 2022. i 2023. godini, Institut za turizam, Zagreb, dostupno na: <https://www.htz.hr/sites/default/files/2023-12/TOMAS%20Hrvatska%202022%20-%202023.pdf>
4. TOMAS ljetno 2017 (2018) Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj, Institut za turizam, Zagreb, dostupno na: <https://www.htz.hr/sites/default/files/2019-07/Tomas-Ljetno-2017-Stavovi-i-potrosnja-turista-u-Hrvatskoj.pdf>
5. JAZU (1969) Ljetopis Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti za godinu 1966, knjiga 73, Zagreb
6. Institut za turizam (2020.) Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj–TOMAS HRVATSKA 2019., Zagreb, Institut za turizam Zagreb
7. Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010., Ministarstvo turizma, Zagreb

8. Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020. (2013.) Ministarstvo turizma, Zagreb, dostupno na:
9. Godišnje izvješće o stanju poljoprivrede u 2022. (2023.) Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb, dostupno na:
https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/poljoprivredna_politika/zeleno_izvjesce/2023_11_16%20Zeleno%20izvje%C5%A1%C4%87e%202022%20web.pdf
10. Turizam u 2022. (2023.) Državni zavod za statistiku, Zagreb, dostupno na:
<https://podaci.dzs.hr/media/y1llwoan/si-1722-turizam-u-2022.pdf> (pristupljeno: 9.8.2024.)

E-MAIL

1. Privatna korespondencija autorice s TZ Varaždinske županije, naziv e-maila: Molba za podatke, 2.5.2024.

INTERNETSKE STRANICE

1. Županija u brojkama, Varaždinska županija, <https://www.varazdinska-zupanija.hr/onama/zupanija-u-brojkama.html> (pristupljeno: 1.6.2024.)
2. TZ Varaždinske županije, Kulturna baština, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/kulturna-bastina> (pristupljeno: 1.6.2024.)
3. TZ Varaždinske županije, Dvorac i jezero Trakošćan, bogata povijest od 13. stoljeća, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/kulturna-bastina/7-dvorac-i-jezero-trakoscan-bogata-povijest-od-13-stoljeca> (pristupljeno: 1.6.2024.)
4. TZ Varaždinske županije, Istražite, Priroda, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/priroda> (pristupljeno: 1.6.2024.)
5. Priroda Varaždinske županije, Arboretum Opeka iz zraka, dostupno na: <https://priroda-vz.hr/podrucja/arboretum-opeka/arboretum-opeka-iz-zraka/> (pristupljeno: 5.6.2024.)
6. Špancirfest, O Špancirfestu, dostupno na: <https://www.spancirfest.com/o-spancirfestu/> (pristupljeno: 2.7.2024.)
7. TZ Varaždinske županije, dostupno na: <https://www.turizam-vzz.hr/istrazite/muzeji-i-zbirke> (pristupljeno: 3.5.2024.)
8. Visit Ludbreg, Dani ludbreške Svete Nedjelje, dostupno na: <https://visitludbreg.hr/dani-svete-nedjelje/> (pristupljeno: 3.6.2024.)

9. Lepoglava.hr, Međunarodni festival čipke, dostupno na:
<https://www.lepoglava.hr/medunarodni-festival-cipke/> (pristupljeno: 15.7.2024.)
10. TZ grada Varaždinske Toplice, Zdravstveni turizam, dostupno na: <https://www.visit-toplice.com/zdravstveni-turizam/> (pristupljeno: 1.6.2024.)
11. DZS, Dolasci i noćenja turista u 2022., dostupno na:
<https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29506> (pristupljeno: 23.5.2024.)
12. Vinarija Trs, Povijest vina, dostupno na: <https://vinarija-trs.com/povijest-vina/>
(pristupljeno: 30.4.2024.)
13. enologija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2013. – 2024., dostupno na: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/enologija>
(pristupljeno: 3.7.2024.)
14. Turistička zajednica Varaždinski bregi, Zeljarijada, dostupno na: <https://varazdinski-bregi.com/manifestacije/zeljarijada/> (pristupljeno: 20.5.2024.)
15. Hrvatska enciklopedija (2024.) Martinje, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, dostupno na: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/martinje>
(pristupljeno: 7.6.2024.)
16. Hrvatska enciklopedija (2024.) Repa, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, dostupno na: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/repa> (pristupljeno: 1.6.2024.)
17. Hrvatska enciklopedija (2024.) Heljda, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, dostupno na: <https://www.enciklopedija.hr/clanak/heljda>
(pristupljeno: 29.7.2024.)
18. Vinopedia; sve o vinu (2024.) Vinske ceste, dostupno na: <https://vinopedia.hr/vinske-cestes/> (pristupljeno: 16.4.2024.)
19. Bike Routes, Enogastronomija, Vinske ceste Varaždinske županije, dostupno na:
<https://bike-routes-vzz.com/ponuda/enogastronomija/> (pristupljeno: 30.3.2024.)
20. TZ područja Centra svijeta, Visit Ludbreg, Ludbriška vinska cesta, dostupno na:
<https://visitludbreg.hr/ludbriška-vinska-cesta/> (pristupljeno: 23.3.2024.)
21. TZ područja Centra svijeta, Visit Ludbreg, Wine and Walk, dostupno na:
<https://visitludbreg.hr/wine-and-walk/> (pristupljeno: 23.3.2024.)
22. Mecena keramika, Keramičko (glineno) posuđe, Cimplet, dostupno na:
<https://www.mecena.hr/keramika/keramicko-glineno-posu%C4%91e/cimplet-tradicionalna-glinena-posuda-za-pecenje> (pristupljeno: 16.6.2024.)

23. Kisela repa s grahom, Coolinarika.com, dostupno na:

<https://web.coolinarika.com/recept/kisela-repa-s-grahom-c591d188-6182-11eb-b38d-0242ac12002b> (pristupljeno: 22.7.2024.)

24. Agriturismo Fattoria La prugnola, dostupno na: <https://www.laprugnola.it/en/>

(pristupljeno: 8.8.2024.)

OSTALO

1. Ministarstvo poljoprivrede, ZOI Varaždinsko zelje – registrirana, dostupno na:

<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljoprivrednih-i-prehrambenih-proizvoda/zasticena-oznaka-izvornosti-zoi/zoi-varazdinsko-zelje-registrirana/1215>

2. Ministarstvo poljoprivrede (2021) Varaždinsko bučino ulje, Oznaka zemljopisnog podrijetla, specifikacija proizvoda, Varaždin, dostupno na:

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Varazdinsko_bucino_ulje_specifikacija_07042021.pdf

3. EUVITA (2022) Ludbreški hren, Oznaka zemljopisnog podrijetla, Specifikacije proizvoda, Varaždin, dostupno na:

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Ludbreski_hren.pdf

Popis tablica, grafikona, slika i karata

TABLICE

Tablica 1 Elementi ponude Varaždinske županije.....	5
Tablica 2 Dolasci i noćenja turista po županijama u 2022. godini.....	12
Tablica 3 Potrošnja turista na gastronomske usluge u kontinentalnoj Hrvatskoj.....	13
Tablica 4 20 vodećih sorata vinove loze u RH na dan 31.12.2023.....	18
Tablica 5 Karakteristike gastronomske ponude kontinentalne Hrvatske po županijama.....	21
Tablica 6 Površine, prihodi i proizvodnja povrća – izdvojena kategorija Ostalo korjenasto povrće	44

GRAFIKONI

Grafikon 1 Dolasci i noćenja turista u Varaždinskoj županiji u 2023. godini.....	11
Grafikon 2 Dolasci i noćenja turista u Varaždinskoj županiji u razdoblju od 2019. godine do 2023. godine.....	11
Grafikon 3 Dolasci i noćenja turista prema vrstama turističkih smještajnih objekata od 2018. do 2022. *u tis.....	47
Grafikon 4 Prikaz ponude heljde ili jela od heljde u analiziranim restoranima ili ugostiteljskim objektima	71

SLIKE

Slika 1 Dvorac Trakošćan	6
Slika 2 Arboretum Opeka	7
Slika 3 Sveta Nedjelja	8
Slika 4 Termalni izvor Varaždinske Toplice	10
Slika 5 Hrvatske vinske regije	17
Slika 6 Varaždinski klipič	26
Slika 7 „Klipič mašina“	27
Slika 8 Megasarma na Zeljarijadi u Vidovcu	29
Slika 9 Ludbreški hren	30
Slika 10 Instalacija „Varaždinsko bučino ulje“	32
Slika 11 Varaždinska heljda	34
Slika 12 Vinograd obitelji Jankomini na Varaždinbregu	36
Slika 13 Velika martinska veselica	38

Slika 14 Martinje	39
Slika 15 Kisela repa s grahom	45
Slika 16 Prosta trnovečka makovnjača	51
Slika 17 Zagorska purica s mlincima	52
Slika 18 Kučanski koščičjak	55
Slika 19 Vinarija Stručić	83
Slika 20 Vinarija Kirić	84
Slika 21 Varaždinsko bučino ulje.....	85
Slika 22 Obitelj Makar.....	86
Slika 23 Luka Koščak.....	87
Slika 24 OPG Pcedulić.....	88

KARTE

Karta 1 Administrativna podjela Varaždinske županije	4
---	---

MARTA SEDLAR

0913492406

marta.sedlar@gmail.com · @m_sedlar

ISKUSTVO (STUDENTSKI RAD)

2023. – 2024.

GRADSKI MUZEJ VARAŽDIN

2022.

Muzej antičkog stakla Zadar (MAS), PRAKSA U TRAJANJU OD 30 DANA

Muzej antičkog stakla Zadar (Mas)

Ghetaldus optika, LUMINI CENTAR VARAŽDIN

Školska knjiga d.o.o., VARAŽDIN

OBRAZOVANJE

TREKUTNO STUDENTICA NA

DIPLOMSKI STUDIJ KULTURNE I PRIRODNE BAŠTINE U TURIZMU, SVEUČILIŠTE U ZADRU

srpanj 2022.

PREDDIPLOMSKI STUDIJ KULTURA I TURIZAM, SVEUČILIŠTE U ZADRU

Preddiplomski studij završila sam s prosjekom ocjena 4,455 te sam stekla titulu univ. bacc. turism. cult.

Odslušani kolegiji: Uvod u komunikacijske znanost, Medijska pismenost, Uvod u turizam, Menadžment u kulturi, Menadžment u turizmu, Specifični oblici turizma, Osnove informatike, Turistička geografija, Poslovno komuniciranje, Valorizacija i zaštita prirodne/kulturne baštine, Organizacija zabavnih događanja i drugi

srpanj 2019.

TURISTIČKA GIMNAZIJA, GOSPODARSKA ŠKOLA VARAŽDIN

Vještine

- vrlo dobra organizacija rada i planiranje radnih aktivnosti
- odgovornost u izvršavanju radnih zadataka
- osnove rada na računalu (Word, Power Point, Excel, Publisher, Canva)
- daktilografija
- spremnost na timski rad
- iznimno komunikativna osobnost
- sposobnost prilagođavanja promjenama
- inovativnost
- odlične vještine govorenja na javnim nastupima
- vrlo dobro poznavanje engleskog jezika te turističkog vokabulara
- osnovne menadžerske vještine
- snalažljivost u novim i nepredvidljivim situacijama
- poznavanje društvenih mreža (Instagram, Facebook, Tik Tok...) te poznavanje trendova na društvenim mrežama

Jezici

ENGLISKI JEZIK	razina C1 (jezik odslušan na Sveučilištu)
FRANCUSKI JEZIK	razina A2 (jezik odslušan na Sveučilištu)
NJEMAČKI JEZIK	razina B1 (DSD diploma)

Ostalo

- sudjelovanje na edukacijama u okviru RAISE Youth projekta 2021. godine
- sudjelovanje na konferenciji *Marketing Enigma* u organizaciji Hrvatske akademske zajednice Ekonomskog fakulteta 2022. godine
- Sudjelovanje na projektu *Politički marketing* 16.12.2022. u organizaciji HAZfpzg
- Sudjelovanje na Financijskoj akademiji HAZef-a od 12. do 13. siječnja 2023.
- dobitnica godišnje nagrade za izvrsnost Rotary Cluba Ludbreg – 16.4.2022.
- sudjelovanje na EU-CONEXUS RFS thematic conference on interdisciplinarity: Sustainable Development od Maritime Tourism – 21. 11. 2022.
- završen online tečaj “DIGICULT Cultural heritage: a source of resilience and learning through digital education”, Institut za turizam – lipanj, 2023.
- završen online tečaj *Osnove e-učenja* (A206) – Tečajevi Srca
- završen online tečaj *Osnovni grafički pojmovi* (D605) – Tečajevi Srca
- završen online tečaj *Autorstvo, plagiranje i citiranje: što, kako, zašto?* (A505) – Tečajevi Srca
- završen online tečaj *IT-sigurnost (Windows 7)* (F405) – Tečajevi Srca
- završen online tečaj *Prezentacije – napredna razina (PowerPoint 2016)* (E645) – Tečajevi Srca
- vozačka dozvola B kategorije