

# Zagorski magazin

U TERMAMA JEZERČICA U DONJOJ STUBICI ODRŽAN 6. KULINARSKI SHOW 'CHTEF' ZAGORSKI CHEF NATJE

## Novi zagorski chef je Ivan Knežić mladi kuhar iz restorana 'Terma'

Za titulu i statuu Zagorskog chefa borilo se sedam vrsnih kuhara i to u pripremi jela sa zadanim meso zagorske patke, zagorski mlinci i kesteni. Pobjedničko glavno jelo zove se 'Pačje novo doba

Mirjana Bašak  
DONJA STUBICA

**D**vadesetomogodišnji Ivan Knežić - Prigorec, glavni kuhar u restorana Terma Jezerčica pobjednik je kulinarskog natjecanja Chef Zagorski chef u organizaciji Krapsko - zagorske županije, koje je održano prošlog utorka u Donjoj Stubici. Drugo mjesto pripalo je Mirku Ljubiću iz Restorana Dvornac Mihanović Tuhejske Toplice, a treće mjesto su podijelili Mislav Božić iz Hotela Villa Magdalena Krapske Toplice i učentici SS Zabok

ji, uz pire od jabuka i umak od aronije. Koristio sam i domaću pancetu, a mlince izradio od kestenovog brašna. U desert sam stavio domaće kestenne i šumsko voće. Inače, domaći kesten od me-

da stavio sam u sva tri jela. Možda je tomu da moje jelo bude pobjedničko, presudilo što sam u sva tri jela stavio kestenov med i brašno od kestena - rekao je pobjednik kulinarskog natjecanja koji iza sebe ima, kaže, desetogodišnje iskustvo rada duž jagdranske obale i na kontinentu. - Izuzetno mi je drago što sam se vratio u Zagorje, za-

pravo vjetar u leđa uz naše sve bolje turističke rezultate - zaključio je župan Kolar.

**Napredak u zagorskom kulinarstvu**

Ocjenivačku komisiju činili su gastronomski znaci Dražen Durišević, promotor Podravine kuhinje i Slavko Večerit, renomirani zagorski kuhar, chef restorana Turist i počasnii član Hrvatske kulinarske akademije te Ivica Struml, ispred hotela Palace, savjetnik u ugostiteljstvu i hotelijerstvu koji je istaknuo kako 'sudi' na ovom kulinarskom showu već 6 godina to, da vidi značaj pravog



učenicima Srednje škole Zabok na šestom izdanju Chefa Zagorskog chefa sudjelovali kao ravnopravni natjecatelji, i evo, odmah su osigurali odličan plasman, treće mjesto. Za titulu i statuu Zagorskog chefa borilo se sedam vrhunskih kuhara i to u pripremi jela sa zadanim namirnicama. Ove godine je to bilo meso zagorske patke, zagorski mlinci i kesteni.

**Pačja prsa u slatkom umaku i desert od kestena i šunskog voća**

Pobjedničko glavno jelo zove se 'Pačje novo doba', a desert 'Tajanstvena šunška carolija'. Pripremio sam pačja prsa u slatkoj kombinaci-

reko je Zagorski chef 2016.

Krapinsko-zagorski župan Željko Kolar koji je ovogodišnjem Chefu predao i kipić kuhara, istaknuo je nakon proglašenja pobjednika da ovakve manifestacije ne sreću samo pozornost na kulinarstvo u Krapinsko-zagorskoj županiji već i na kompletnu turističku ponudu naše županije kao brendiranja destinacije. Uvijek uz gastronomiju ide i enologija. Ovdje su bili naši najbolji vinari koji su predstavili vinski kartu, OPG-ovi koji su ponudili svoje domaće proizvode i ovakva slika koja će putem medija otići ne samo na prostore Hrvatske već i izvan nje daje nam za-

katesna i njegova priprema

koja treba imati dobru terminsku obradu. Na samoj manifestaciji pozdravne govore osim krapinsko-zagorskog župana uputili su i direktor Termi Jezercica Elvis Pavleković, gradonačelnik Donje Stubice Juraj Štebacić i predsjednika Skupštine KZZ Vlasta Hubicki. Nagradu za treće mjesto urukili su saborski zastupnik Marko Vešljić i zamjenica župana KZZ Jasna Petek, za drugo mjesto predsjednica Skupštine KZZ Vlasta Hubicki i zamjenik župana Anđelko Perok - Janbrek, a za prvo mjesto župan KZZ Željko Kolar i saborski zastupnik Stiša Hajdaš Dončić. Sve poznatiji zagorski kuh-

## Zašto baš sedam kuhara?

U najbucanju tradicionalno smije sudjelovati samo sedam kuhara, budući je broj sedam neodvojiv od Zagorja - bajke na danu u kojoj se smjestilo sedam gora, sedam rijeka, sedam ljekovitih izvora i sedam gradova.

narski show mogli su pratiti i sami posjetitelji te naravno sve te delicije i kušati, kao i degustirati brojne zagorske delicije poput bučinog ulja, meda, nezostavnih štruki i tradicionalnih Babićinih kolača te vrhunskih zagorskih vina i plenušaca poznatih zagorskih vinara. U glazbenom programu sudjelovao je Zagorje Brass Quintet.



Krapinsko-zagorski župan Željko Kolar koji je ovogodišnjem Chefu predao i kipić kuhara, istaknuo je nakon proglašenja pobjednika da ovakve manifestacije ne sreću samo pozornost na kulinarstvo u Krapinsko-zagorskoj županiji već i na kompletnu turističku ponudu naše županije kao brendiranja destinacije



**15.11.**  
SV. KRIZ ZAČRETJE  
Muzej Žitnica  
Koncertna promocija  
3 albuma  
Sunmysiders /  
Tomislav Goluban /  
Milke Sponza (ITA)  
19h

**16.11.**  
KRAPINSKE TOPLICE  
Lucija Slastice  
Tradicijska glazbala  
nekad i danas  
Stjepan Večković  
19h

**17.11.**  
KRAPINA  
Oš August  
Cesarec  
Blues u školi  
18h

**18.11.**  
MOKRICE  
Punkt Beer House  
Gastro Blues  
Zamba Blues  
Band  
21h

UJAZNA SVE PROGRAME JE BESPLATAN! [www.zagorjeblues.com](http://www.zagorjeblues.com)

Zagorje Blues Etno Festival #3  
**15.-18.11.2016.**  
Sv. Križ Začretje - Krapinske Toplice - Krapina - Mokrice



zagorski list BROJ 667 / 2. STUDENI 2016.



ČLANJE U PRIPREMI JELA OD TRADICIONALNIH ZAGORSKIH NAMIRNICA

# Žiž Prigorec na Jezerčica

namirnicama. Ove godine je to bilo  
a desert "Tajanstvena šumska čarolija"



**KNEZIO PRIGORECI:** Pripremio sam pacja prsa u slatkoj kombinaciji, uz pire od jabuka i umak od aronije. Koristio sam i domaću pancetu, a milince izradio od kestenovog brašna.

Na šestom izdanju Chtefa Zagorskog chefa nastupili su Marko Futvić iz Bluesun Hotela Kaj, Marija Bistrica, ujedno i prošlogodišnji pobjednik, Ivan Knezić – Prigorec iz Terma iz zeričica, Mirko Ljubić iz Restorana Dvorac Mihanović, Tuhej-ske Toplice, Marko Žvaljić iz Majsecovog mlina, Donja Stubica, Mislav Božić iz Hotela Villa Magdalena, Krapinske Toplice, Dražen Pripeljaš iz restorana PUNKT Beer House, Mokrice i učenici Stednje škole Zabok: Vjekoslav Flegar i Matija Antol.



KRAPINSKO - ZAGORSKI ŽUPAN ŽELJKO KOLAR ISTAKNUO JE VAŽNOST OVAKVIH MANIFESTACIJA KOJE OBOGAĆUJU TURISTIČKU PONUDU ZAGORJA