

Podravka
GRUPA

Dukat
Posvećen vama od 1912.



VARAŽDIN



MEĐIMURSKA ŽUPANIJA



GRADSKA
TRŽNICA
VARAŽDIN



HOTEL TURIST

MAGMA
OD IČA DO PIĆA

Terbotz
RESTORAN

Bedem 2 CHEFS RESTAURANT

SOLVIS
Living with the Sun

OPREMA

CRATIS

GEOBIM

TERMOPLIN d.d. Varaždin
1978. - 2024.

IKA / Kulinarska olimpijada



Regionalni tim Varaždinske županije

Stuttgart
2.-7.02.2024





IKA / Kulinarska olimpijada

IKA/Kulinarska olimpijada 2024. održava se od 2. do 7. veljače 2024. u sklopu sajma u Stuttgartu, Njemačka. Kulinarska olimpijada je najstarije, najveće i najraznovrsnije međunarodno kulinarsko natjecanje u svijetu. S puno strasti, profesionalni timovi kuhara rade na savršenoj interakciji sastojaka, pripreme i prezentacije. Olimpijada se održava svake četiri godine i tako već gotovo 125 godina kuhari i slastičari stvaraju nove kulinarske trendove. I ove godine će se kroz razne kategorije predstaviti preko 3000 kuhara i slastičara iz čitavog svijeta.

U jednoj od brojnih kategorija, međunarodni regionalni timovi predstavljaju delicije svog lokalnog područja širokoj publici. Izložbe jela su "samo za razgledavanje" i prikazuju kulinarsko umijeće na najvišoj razini. S ponosom i strašću prema svojim regijama, timovi iz cijelog svijeta natjecat će se jedni protiv drugih i staviti svoje kulinarske vještine na test. Izazov predstavlja dvodijelno natjecanje. U "Kulinarskoj umjetnosti" traže se finger food, svečana plata, različita predjela i ekskluzivan jelovnik od 5 slijeda, a mora sadržavati veganske komponente. Zahtjevi za "Slastičarsku umjetnost" uključuju umjetničke slastice i male slatke zalogaje. Menu sastavljaju timovi od pet članova, s tri pomagača, međunarodni sudački tim ocjenjuje, a posjetitelji IKA-e kritički razgledavaju i dive se predstavljanim jelima.

IKA/Culinary Olympics 2024 takes place from February 2nd to 7th, 2024 as part of the fair in Stuttgart, Germany. Culinary Olympics is the oldest, largest and most diverse international culinary competition in the world. With a lot of passion, professional teams of chefs work on the perfect interaction of ingredients, preparation and presentation. The Olympics are held every four years, and so for almost 125 years chefs and pastry chefs have been creating new culinary trends. This year too, over 3,000 chefs and pastry chefs from all over the world will present themselves in various categories.

In one of the many categories, international regional teams present the delicacies of their local area to the general public. The exhibitions are "for viewing only" and showcase culinary craftsmanship at the highest level. With pride and passion for their regions, teams from all over the world will compete against each other and put their culinary skills to the test. The challenge is a two-part competition. In "Culinary Art", finger food, a festive platter, different appetizers and an exclusive 5-course menu are required, which must contain vegan components. Requirements for "Pastry Art" include artistic desserts and petit fours. The menu is compiled by teams of five members, with three assistants, the international judging team evaluates, and IKA visitors critically look and admire the presented dishes.

IKA / Culinary olympics



Kulinarska olimpijada i prateći sajam jedna su od najvećih i najboljih platformi za predstavljanje kulinarskih timova i njihovih gastronomskih vještina i znanja. Olimpijada nudi i upoznavanje s najnovijim svjetskim gastro novitetima, novim kulinarskim tehnikama i pratećom tehnologijom.

Varaždinska županija ponovno će se predstavljati na ovoj najvećoj svjetskoj kulinarskoj pozornici. Održavanjem ovakvih natjecanja potiče se konkurentnost kuhara i slastičara te razvoj svjetskog kulinarnstva.

Olimpijada je ujedno mjesto za edukaciju kuhara i slastičara i njihovo kreativno izražavanje za što poneki nemaju priliku u svakodnevnom radu. Prezentirat će se noviteti u svijetu kulinarnstva, razmjenjivati ideje i iskustva koje će članovi Regionalnog tima širiti na kolege u ostatku godine te time direktno utjecati na razvoj i unapređenje ugostiteljske ponude kao i samih ugostiteljskih objekata u Varaždinskoj županiji. Na Svjetskoj kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu nastupit će Regionalni tim Varaždinske županije od 8 članova te dvoje individualaca uz prateće osoblje. Veliko mi je zadovoljstvo voditi ovaj tim i čitavi projekt, a ove smo godine stavili naglasak na čuvare tradicije, okusa i mirisa Varaždinske županije te ćemo ih ponosno istaknuti kroz našu prezentaciju na Olimpijadi. Tim se u proteklom razdoblju marljivo pripremao te vjerujem u ponovni uspjeh i uspješnu prezentaciju i na ovom natjecanju. Nastup na Olimpijadi mladim će kuharima i slastičarima proširiti horizonte i dati veliki poticaj za daljnji rad u struci i unapređenje postojeće ugostiteljske ponude našeg kraja.

Damir Crleci

The Culinary Olympics and the accompanying fair are one of the biggest and best platforms for presenting culinary teams and their gastronomic skills and knowledge. The Olympics also offer an introduction to the latest world gastronomic novelties, new culinary techniques and technology.

The Varaždin County will once again be represented on this world's largest culinary stage. Holding such competitions encourages the competitiveness of chefs and pastry chefs and the development of world cuisine. The Olympics is also a place for the education of chefs and pastry chefs and their creative expression, which some do not have the opportunity to do in their daily work. Novelties in the culinary world will be presented, ideas and experiences will be exchanged, which members of the Regional Team will spread to their colleagues in the rest of the year, thereby directly influencing the development and improvement of the restaurant and hotel offer. At the World Culinary Olympisc in Stuttgart, the Varaždin County Regional Team of 8 members and two individuals with accompanying staff will perform. It is a great pleasure for me to lead this team and the entire project, and this year we put emphasis on the guardians of traditions, tastes and smells of Varaždin County, and we will proudly highlight them through our presentation at the Olympics. The team has been diligently preparing in the past period, and I believe in one more success and a successful presentation in this competition as well. Performance at the Olympics will broaden the horizons of young chefs and pastry chefs and give a great incentive for further work in the profession and improvement of the existing catering offer of our region.

Damir Crleci

Regionalni tim / Regional team

Marin Pozder
kuhar /chef, Hotel Turist, Restaurant Nobel

Karlo Štorga
kuhar /chef, Restaurant Bedem

Dario Rodeš
kuhar /chef, Restaurant Terbotz

Amos Novak
kuhar /chef, Restaurant The Family

Vedrana Hrastovec Sedlar
slastičarka /pastry chef, Restaurant The Family

Ljiljana Sedlanić
pomoćnik /assistant, Hotel Trakošćan

Dino Veselić
pomoćnik /asisstant, Restaurant The Family

Ivan Fot
pomoćnik /asisstant, Restaurant The Family



Hladna plata

Rolada od telećeg karea s ugljenom od poriluka
Košarica od luka i celera punjena ukiseljenim celerom i ljubičastim lukom

Terina od piletine sa sušenim mesom i bućom
Kugla od svježeg sira i začinskog bilja sa želeom od pečene paprike

Rolada od kunića i bućinih koštica sa želeom od vina i ukiseljene repe
Hrskava dekoracija

Finger food

HLADNI:

Tart punjen paštetom od prepelice s pohanom kuglicom od mesa prepelice
i želiranim umakom od crnog vina

HLADNI VEGANSKI:

Puding od pečene buče s kremom od suhih vrganja
na krekeru od bućinih sjemenki

TOPLI:

Rolada od smuđa s farsom od mladog špinata u košarici od hajdinog brašna
s majonezom od ludbreškog hrena i rukole

TOPLI:

Kocka od puretine s farsom od bućinog ulja, štapićima od puretine
u ugljenu te kreker od začinskog bilja

Cold buffet platter

Veal loin roll with leek charcoal
Onion and celery basket filled with pickled
celery and purple onion

Chicken terrine with dried meat and
pumpkin
fresh cheese and herbs ball with roasted
pepper jelly

Rabbit and pumpkin seeds roll with wine
jelly and pickled beets
Crispy decoration

Finger food

COLD: Tart filled with quail pâté with
breaded quail meat ball and red wine jelly
sauce

COLD VEGAN: Baked pumpkin pudding
with dried porcini cream on a pumpkin
seed cracker

HOT: Perch roll with young spinach farce in
a buckwheat flour basket with Ludbreg
horseradish and arugula mayonnaise
HOT: Turkey cube with pumpkin oil farce,
charcoal turkey sticks and herb cracker



Predjela

HLADNO PREDJELO

Rolada od brancina s nori algama i začinskim biljem u opni od šafrana i crnca od sipe, polukugla od celera i blitve na podlozi od pečenog celera, žele od bijele i zelene šparoge
Velute sa kavijarom, sotirana šparoga

VEGANSKO HLADNO PREDJELO

Pečena lisnata buča sa koprom, košarica od prosa i crvene leče punjena gljivama, gel od graška

TOPLO PREDJELO SERVIRANO HLADNO

Terina od puretine s heljedinim mlincima i ugljenom od borovih iglica, punjeni poriluk pireom od luka, tortica od cvjetače sa presjekom od pečene cvjetače



Starters

COLD APPETIZER

Sea bass roll with nori seaweed and herbs in a saffron and cuttlefish crust, celery and chard half-sphere on a roasted celery base, white and green asparagus jelly
Velute with caviar, sautéed asparagus



VEGAN COLD APPETIZER

Baked pumpkin with dill, millet and red lentil basket filled with mushrooms, pea gel

HOT APPETIZER SERVED COLD

Turkey terrine with buckwheat and pine needle charcoal mlinci (dough), stuffed leek with onion puree, cauliflower cake with a roasted cauliflower cut and rice noodle decoration

Svečani menu

„Ravioli“ od listića krumpira punjen sa nadjevom od batata, pire od pečene cvjetače, blanširana brokula i grašak, čips od rikole, umak od špinata (VEGANSKO)

Bisque od škampa, kreker od chia sjemenki, glazirani škamp, kavijar

Prsa fazana punjena sa paštetom od jetre fazana, „croissant“ od buče, sfera od mesa fazana i cikle, gel od crnog vina, umak od lisički

Terina od teletine, lučica punjena sa prosom, glazirana chery rajčica i kelj, pržena okruglica od korijena peršina, demi-glance umak

Brownie biskvit, redukcija merlota, brusnica i anisa, mousse od tamne čokolade i cimeta, čokoladni enrobage



Five (5) course fine dining gastronomic menu

Potato leaves „Ravioli“ filled with sweet potato filling, roasted cauliflower puree, blanched broccoli and peas, arugula chips, spinach sauce (VEGAN)

Shrimp bisque, chia seed cracker, glazed shrimp, caviar

Pheasant breast stuffed with pheasant liver pâté, pumpkin „croissant“, pheasant meat and beetroot sphere, red wine gel, chanterelle sauce



Veal terrine, onion stuffed with millet, glazed cherry tomatoes and kale, fried parsley root dumplings, demi-glance sauce

Brownie sponge, merlot, cranberry and anise reduction, dark chocolate and cinnamon mousse, chocolate enrobage

Četiri različita deserta za jednu osobu

Lemoncurd krema i mousseline od bijele čokolade i bosiljka i mente, umak od jagode i paprene metvice, ulje mente, praline crnog sezama, sladoled od mente i ananasa

Kocka ruby čokolade i cikle, confitur crnog ribizla i hibiskusa, crumble od malina i cikle, mirroglaze cikla

Čokoladna kugla punjena namelakom od tamne čokolade s Infuziranim rooibos čajem vanilije, jasmina i lavande, mousse karamel s insertom od čokoladnog likera, kakao pate sable, streusel lješnjak, hrskave čokoladne kuglice, kakao biskvit

Tart, krema od mrkve i smeđeg (pečenog) maslaca, chutney od mrkve, biskvit od maslinovog ulja, frangipane s cimetom, badenom i narančom, gel od cimeta i mrkve

Petit four

Veganski - Kikiriki crunch u tamnoj čokoladi s rekristaliziranim pralineom kikirikija i želeom od manga

Pralina od višnje i bergamota, pasta od kokosa, tostirane makadamije i meda

Financier od maka sa insertom jabuke

Tahini ganache sa karameliziranom čokoladom, liči i malina pate, hrskava podloga u nappage glazuri

Four (4) different individual plated desserts for one (1) person

Lemoncurd cream and white chocolate and basil-mint mousseline, strawberry and peppermint sauce, mint oil, black sesame praline, mint and pineapple ice cream

Ruby chocolate and beetroot cube, blackcurrant and hibiscus confiture, raspberry and beetroot crumble, mirroglaze beetroot

Chocolate ball filled with dark chocolate and vanilla, jasmine and lavender infused rooibos tea namelaka, caramel mousse with chocolate liqueur insert, cocoa pate sable, hazelnut streusel, crunchy chocolate balls, cocoa sponge

Tart, carrot and brown butter cream, carrot chutney, olive oil sponge, cinnamon, almond and orange frangipane, cinnamon and carrot gel

Petit four

Vegan - Peanut crunch in dark chocolate with recrystallized peanut praline and mango jelly

Cherry and bergamot praline, coconut paste, toasted macadamia and honey

Poppy financier with an apple insert

Tahini ganache with caramelized chocolate, lychee and raspberry pate, crispy base in nappage glaze



Sandra Jadek

PETIT FOUR

ŽIR

Prhko od žirovog brašna, insert od šumskog voća, mousse od bijele čokolade, bubble čokolade, coating od mliječne i tamne čokolade.

GROŽĐE

Sable od brašna od vina, frangipane od buće, insert od grožđa, ganache od extra djevičanskog bućinog ulja, mirror glazura, čokoladna dekoracija.

JABUKA I KAMILICA

Vučeno tijesto, krema od kamilice, vakumirane jabuke, dekoracija

SLAVONSKI DORUČAK

Prhko od oraha, namelaka od sira, ganache sa kulenom, flambirane suhe šljive sa šljivovicom, bijela čokolada

Četiri različita deserta za jednu osobu

GLJIVA

Čokoladni browni, čokoladno prhko, čokoladno humus sa pistacijom, jelly od višnje, pjena od tamne čokolade, mousse od bijele čokolade, list hrasta dekoracija, umak karamela sa sušenim vrganjima, čokoladni ganache

KRUŠKA (Veganski desert)

Insert od kruške, krambl od lješnjaka i zobi, krema od bademovog mlijeka, umak od muškarnog vina, veganski biskvit od maka, mousse od veganske čokolade, dekoracija od šećerne mase i veganske čokolade.

BUNDEVA (Gluten free)

Streusel od brašna bućinih sjemenki i graška, biskvit od kestena, insert od buće, ružmarina i dimljene soli, cremeux od dunje, gel od mrkve, tostorane bućine sjemenke, dekoracija mikrozelene, čokoladna dekoracija, narančasti coating

SEKVOJA

Sablé Breton, jelly od sirupa sekvojinih iglica, cremoso od čokolade, pannacotta od pinjola, biskvit od pistacije, umak mojito, čokoladna dekoracija.



PETIT FOUR

ACORN

Acorn flour crumb, forest fruit insert, white chocolate mousse, bubble chocolate, milk and dark chocolate coating.

GRAPES

Wine flour sable, pumpkin frangipane, grape insert, extra virgin pumpkin oil ganache, mirror glaze, chocolate decoration.

APPLE AND CAMOMILE

Pulled dough, chamomile cream, vacuum-packed apples, decoration

SLAVONIA BREAKFAST

Walnut crisp pastry, cheese namelaka, ganache with Kulen, flambéed prunes with Rakija, white chocolate

Four different individual plated desserts for one person

MUSHROOM

Chocolate brownie, chocolate crumble, chocolate hummus with pistachio, cherry jelly, dark chocolate mousse, white chocolate mousse, caramel sauce with dried porcini mushrooms, chocolate ganache, oak leaf decoration.

PEAR (Vegan dessert)

Pear insert, hazelnut and oat crumble, almond milk cream, muscat wine sauce, vegan poppy seed sponge, vegan chocolate mousse, sugar and vegan chocolate decoration.

PUMPKIN (Gluten free)

Pumpkin seed and pea flour Streusel, chestnut sponge, pumpkin, rosemary and smoked salt insert, quince cremeux, carrot gel, toasted pumpkin seeds, microgreen decoration, chocolate decoration, orange coating

SEQUOIA

Sablé Breton, sequoia needle syrup jelly, chocolate cremoso, pine nut pannacotta, pistachio sponge, mojito sauce, chocolate decoration.



Dino Vegelić

Fingerfood

Veganski: Tortica od crvenog kupusa
česnjaka i blitve, dekoracija od
mrkve, gel od maline
Topli: Glazirana prepelica punjena
gelom od žute mrkve, dekoracija od
tijesta, dip od buče
Hladni: Farsa od škampa punjena
chia sjemenkama i crvenom
paprikom, kreker od koprive, gel od
crnog vina
Hladni: Rolica od orade s nori algom,
farsa od orade sa šafranom, košarica
od tijesta, dip od boba (mikro bilje)

Svečani menu od 5 slijeda

Hladno predjelo
Rolica od dimjenog lososa punjena
gamberima i blitvom na kolačiću od chie,
pinjola i bučinih koštica, kapar punjen
svježim sirom, sfera od češnjaka i rajčice,
žličnjak od brancina punjen šparogom,
hollandaise umak s kavijarom
Juha
Dumpling punjen puricom na Julienne
povrću, bistra juha
Toplo predjelo
Srneći file s piletinom, kanelon od buče
punjen hajdinom kašom i brusnicama,
krema od graška i umak od brusnice
Glavno jelo
Pačja prsa u prahu od kopra punjena
farsom od puretine, popečak od
sezonskog povrća punjen žutanjkom od
prepelice, čips od mrkve, sotirano povrće,
pire od boba, demiglase s vrganjima
Desert
Ganache krema od lješnjaka i mliječne
čokolade, insert od lješnjaka praline,
barijera od kakao maslaca i mliječne
čokolade



Fingerfood

Vegan: Red cabbage, garlic and Swiss
chard cake, carrot decoration,
raspberry gel

Hot: Glazed quail stuffed with yellow
carrot gel, dough decoration, pumpkin dip

Cold: Scamp farce stuffed with chia seeds
and red pepper, nettle cracker,
red wine gel

Cold: Sea bream roll with nori seaweed,
sea bream farce with saffron, dough
basket, broad bean dip

5-course fine dining gastronomic menu

Cold appetizer
Smoked salmon roll stuffed with shrimps
and chard on a chia, pine nut and pump-
kin seed cookie, capers stuffed with fresh
cheese, garlic and tomato sphere, sea bass
dumpling stuffed with asparagus, hol-
landaise sauce with caviar
Soup
Dumpling stuffed with turkey on
julienne vegetables, clear soup
Warm appetizer
Venison fillet with chicken, pumpkin
cannelloni stuffed with buckwheat
porridge and cranberries, pea cream and
cranberry sauce
Main course
Duck breast in dill powder stuffed with
turkey farce, seasonal vegetable fritter
stuffed with quail yolk, carrot chips,
sauteed vegetables, broad bean puree,
demiglase with porcini mushrooms
Dessert
Hazelnut and milk chocolate ganache
cream, hazelnut praline insert,
cocoa butter and milk chocolate barrier



**Zaštićeni poljoprivredno
prehrambeni proizvodi**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla na razini EU (ZOZP)

Varaždinsko bučino ulje

Varaždinski klipič

Zagorski puran

Zagorski štrukli/Zagorski štruklji

Zagorski mlinci

Ludbreški hren - prijelazna nac. zaštita, proces registracije na razini EU

Zaštićena oznaka izvornosti na razini EU (ZOI)

Varaždinsko zelje

Zagorski bagremov med

Meso crne slavonske svinje

Meso turopoljske svinje



Protected geographical indication (PGI)

Varaždin pumpkin seed oil

Varaždin klipič

Zagorje turkey

Zagorje štrukli

Zagorje homemade pasta sheets

Ludbreg horseradish - in registartion process

Protected designation of origin (PDO)

Varaždin cabbage

Zagorje acacia honey

Slavonian black pork

Turopolje pork



**Protected agriculture
and food products**