



MEĐIMURSKI  
**Gurman**



**ENO-GASTRO TURA  
MEĐIMURJA**



# RADIONICE KUHANJA

MAMIČINA HIŽA I PUTUJUĆA MAMIČINA KUHNJA

Škole kuhanja su pažljivo osmišljeni turistički proizvod u kojima se na jedinstven način upoznaje međimurska kuhinja, ali i ljudi, kultura i tradicija ovoga kraja.

Pod nadzorom profesionalnog kuhara i someljera, sudionici pripremaju kompletan meni (jelovnik od najmanje 3 slijeda s desertom) i uče filozofiju sljubljivanja jela i vina.

Ovakva ponuda biti će zanimljiva svima onima koji putuju u potrazi za novom i neisprobanom kuharskom tehnikom, gastro novinom, tajnom namirnicom, nečim što će ih zadiviti i u njihovu kuhinju zauvijek uvesti nova imena, jela i namirnice. Nešto što će odnijeti kući s putovanja, a što će im ostati zauvijek.

“Mamičina hiža” je smještena u izletištu Međimurskih dvora, a kulinarske radionice održavaju se u tradicionalnom prostoru ili vanjskom vrtnom ambijentu ovisno o godišnjem dobu i vremenskim prilikama.

Radionice kuhanja organiziramo kao višednevne, jednodnevne ili poludnevne u trajanju 3-4 sata, u malim grupama, kako bi svakom polazniku omogućili aktivno sudjelovanje u cjelokupnom procesu pripreme i posluživanja jela.

U skladu s interesima grupe, nudimo nekoliko programa kulinarskih radionica:

## 1. TEMATSKÉ RADIONICE KUHANJA:

- ☞ U skladu s ritmom prirode
- ☞ Iz kuharice Zrinskih
- ☞ Srednjovjekovne bakanalije
- ☞ Tradicionalna blagdanska jela

## 2. „PUTUJUĆA MAMIČINA KUHNJA“

- tematski izleti na atraktivnim lokacijama u prirodi:
- ☞ Seoski ručak na livadi
  - ☞ Žetveni ručak
  - ☞ Kolinjski ručak
  - ☞ Martinjski ručak
  - ☞ Međimurski svadbeni ručak

Posebna pažnja posvećuje se pripremi jela iz međimurske tradicionalne kuhinje, a prema receptima naših mamica: međimurska gibanica, pogača sa sirom, trepa, krpice sa zeljem, trganci sa sirom, orasima ili makom, kalapajnsani kalamper, tenfanje.

Radionice se održavaju u grupama, parovima ili individualno, ovisno o broju prijavljenih, a za svakog polaznika osiguravamo sve potrebne namirnice, pribor i tiskane materijale s receptima, te radnu opremu koja ostaje kao suvenir.



## Što se kuha u Međimurju?

### Juha

Najpoznatija od svih juha je tzv. „pretepena juha“ koja se sprema na malo svinjske masti uz dimljeno meso, govedi temeljac i nešto drugih dodataka kojima se na kraju dodaje „pretep“ od kiselog vrhnja, brašna i mlijeka koji ovoj juhi daje karakterističnu gustoću i krepkost.

Mađarski utjecaji u međimurskoj kuhinji osjećaju se naročito po prisutstvu juha koje nalikuju na mađarske gulaše. Jedna od njih je i tzv. „ljuta gulaš-juha“ u koju se stavljaju kobasice, junetina, krumpir, malo kiselog vrhnja te pokoji ljuti feferon po kojima je ovaj specijalitet i dobio ime. Juha od vrganja s hajdinom kašom još je jedna zvijezda među juhama međimurske kuhinje.

### Mesne i mliječne delicije

Najpoznatije mesno jelo je meso iz tiblice. Pod tim se nazivom podrazumijeva svinjsko meso zaliveno u masti. Međimurke su majstorice u pečenju svinjskog karea, a jednako im dobro ide i pripremanje patke. Ta se pečenka posluživala i u siromašnijim i u bogatijim obiteljima uz neizostavni dodatak hajdine kaše po kojoj je međimurska kuhinja prepoznatljiva.

### Tjestenina

U Međimurju se pripremaju i različite vrste jela od tjestenine kao što su žličnjaci i krpice. Tu su i slasni šiškrilini koji se pripremaju od krumpira, brašna i jaja, a nakon što se skuhaju posipaju se krušnim mrvicama popečenim na maslacu. Svojim opisom pomalo podsjećaju na popularne talijanske njoke, a dok su još topli mogu se poslužiti kao ukusan prilog uz jela s umacima ili pak kao vegeterijansko glavno jelo popraćeno svježom sezonskom salatom. Još je jedna varijanta njihove pripreme ona koja uključuje posluživanje sa slaninom što je prava ukusna opcija za zimske dane.

Žličnjaci se pripremaju od nešto jednostavnijih sastojaka - potrebni su vam samo brašno, malo soli i mlake vode te mrvica dobre volje i nakon 15-ak minuta kuhanja dobit ćete ukusan i jednostavan prilog koji će se savršeno slagati sa saftnim jelima.

### Slastice

Međimurske su domaćice znale iskoristiti jednostavnu pripremu kolača što se vidi iz slastica kao što je kukuruzna zlevanka s makom ili pak hajdina zlevka u kojoj se pšenično i hajdino brašno miješaju s pokojim jajem, malo šećera i mliječnih proizvoda da bi se na kraju dobila slastica u kojoj uživa cijela obitelj.

Tu su i neizostavne orehnjača i makovnjača, a nešto uistinu zanimljivo je međimurska gibanica.

## ENO-GASTRO TURA MEĐIMURJA

### TRODNEVNI IZLET

„Z ranjglica međimurskih mamica“...

#### ◆ 1. DAN petak

- Polazak iz Zagreba i ugodna vožnja u pravcu Trakošćana, razgled dvorca i preljepog perivoja.
- Nastavak vožnje do Toplica Sv. Martina. Smještaj u apartmane. Piće dobrodošlice, odlazak u pravcu Međimurskih dvora na Gastro-team building show program “Z ranjglica međimurskih mamica”.
- Noćenje.

#### ◆ 2. DAN subota

- Doručak, odlazak u pravcu Čakovca. Sastanak s lokalnim vodičem. Razgled perivoja Zrinskih i Muzeja Međimurja, slobodno vrijeme za šetnju do ručka. Ručak u jednom od poznatih čakovečkih restorana.
- Nakon ručka obilazak dijela Ceste tradicije i Vinske ceste.
- Nastavak vožnje u pravcu Brezja i posjeta Galerijsko edukativnom centru “Međimurske roke”, demonstracija izrade slamnatog krova ili izrade klobuka i mogućnost, kupnje proizvoda.
- Vožnja do Male Hiže gdje se kratko zadržavamo na desertu “međimurska gibanica”.
- Nastavak vožnje u pravcu Žabnika, demonstracija i razgledavanje starog mlina na Muri i Mlinareve kuće, razgled etno zbirke i multimedijalne izložbe.
- Odlazak u pravcu Štrigove razgled crkve sv. Jeronima te odlazak u pravcu Sv. Urbana do Vinske ceste i vinskog podruma starog 300 godina u vlasništvu obitelji Lovrec, degustacija 3 vrste vina.
- Nastavak upoznavanja s vinskom cestom i vožnja u pravcu vinske kuće Cmrečnjak, degustacija vina.
- Tradicionalna međimurska večera u restoranu “Terbotz” u Štrigovi u 21:00 sat.

#### ◆ 3. DAN nedjelja

- Doručak, slobodno vrijeme za kupanje do 11:00 sati, odlazak iz hotela na tradicionalni međimurski obed-ručak u restoranu “Međimurski dvori”, demonstracija izrade međimurske gibanice.
- Odlazak iz Međimurja oko 15:30 sati.

CIJENA ARANŽMANA: na upit







- 1 Pivnica Cimper, Pansion Ilonka, Restoran Vuri
- 2 Restoran Kneja
- 3 Pansion Golf
- 4 Lovački Dvori, Restoran Kristal, Tratoria Rustica, Restoran Schamper
- 5 Hotel Panorama
- 6 Gostionica Mala hiža
- 7 Restoran Mamica
- 8 Restoran Međimurški dvori
- 9 Klet Potrti kotač
- 10 Restoran Prepelica
- 11 Kavana Cuvee
- 12 Restoran Dvorac Trebotz
- 13 Restoran Zrin, Restoran Le Batat
- 14 Klet Goričanec
- 15 Restoran Martin

- ceste i pruge
- autocesta
- vodeni tokovi i jezera
- granični prijelazi



INFORMACIJE I REZERVACIJE:

**ETNO ART** *travel*

OVLAŠTENA DESTINACIJSKA MENADŽMENT KOMPANIJA

**MALO SELO D.O.O.**

TURISTIČKA AGENCIJA ETNO ART TRAVEL

V. NAZORA 22, 40311 LOPATINEC  
ID: HR-AB-40-070066560

TEL: +385 (0)40 856 333  
MOBI: +385 (0)91 500 51 61

E-MAIL: ETNOART@ETNOART-TRAVEL.COM



WWW.ETNOART-TRAVEL.COM  
WWW.VISITMEDIMURJE.COM

