

Analiza enogastronomskog turizma Krapinsko-zagorske županije

Ptiček, Elena

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:908430>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-12**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij

ELENA PTIČEK

ANALIZA ENOGASTRONOMSKOG TURIZMA
KRAPINSKO-ZAGORSKE ŽUPANIJE

ANALYSIS OF THE ENOGASTRONOMY TOURISM OF
KRAPINA- ZAGORJE COUNTY

Završni rad

Zabok, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

**ANALIZA ENOGASTRONOMSKOG TURIZMA
KRAPINSKO-ZAGORSKE ŽUPANIJE**

**ANALYSIS OF THE ENOGASTRONOMY TOURISM OF
KRAPINA- ZAGORJE COUNTY**

Završni rad

Kolegij:	Međunarodna enogastronomija	Student:	Elena Ptiček
Mentor:	Doc.dr.sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	24956/19

Zabok, rujan 2023.

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

ELENA PTIČEK
(ime i prezime studenta)

24956/19
(matični broj studenta)

ANALIZA ENOGASTRONOMSKOG TURIZMA KRAPINSKO-ZAGORSKE ŽUPANIJE
(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 04.rujna 2023.



Potpis studenta

Sažetak

Hrana u turizmu ima višestruku zadaću: s jedne strane ona je bitan element svakog putovanja kako bi turist zadovoljivo svoje egzistencijalne potrebe, a s druge strane za neke turiste upravo je gastronomija razlog posjeta neke destinacije. Krapinsko- zagorska županija destinacija je gdje gastronomija udovoljava svim osjetilima, gdje se njeguju običaji i tradicija. Ova destinacija posjetiteljima nudi mnoštvo aktivnosti, od aktivnog odmora, razgledavanja znamenitosti, opuštanja i kupanja u termama do posjete najljepših vinograda, kušanja predikatnih vina te uživanja u tradicionalnim specijalitetima. Krapinsko-zagorska županija ima pravu riznicu zagorskih recepata, od onih koje su jeli kmetovi pa sve do specijaliteta koja su se nekada davno posluživala na gozbama u dvorcima. No, na prvi spomen Krapinsko- zagorske županije prvo ćemo se dosjetiti vina, zagorskih klijeti i druženja. Vinogradarstvo i proces izrade vina u Krapinsko-zagorskoj županiji još od povijesti vrlo je vezan za naše ljude. Krapinsko-zagorska županija radi na promociji i zaštiti specijaliteta. Kako bi Krapinsko-zagorska županija posjetiteljima bila prepoznatljiva, potrebno je sastaviti dobru eno-gastronomsku ponudu, koja je analizirana u radu.

Ključne riječi: Krapinsko-zagorska županija; tradicionalno; eno-gastronomija

Sadržaj

Uvod	1
1. Turističke odrednice Krapinsko- Zagorske županije.....	2
1.1. Prostorni i prometni položaj Krapinsko- zagorske županije.....	3
1.2. Gospodarstvo Krapinsko-zagorske županije	4
1.3. Kulturno povijesna baština u funkciji suvremenog turizma	8
1.4. Turizam Krapinsko- zagorske županije	9
2. Uloga eno-gastronomije u ponudi Krapinsko-zagorske županije	11
2.1. Odrednice eno-gastronomije u turizmu	11
2.2. Temeljna obilježja eno- gastronomije kroz povijest Krapinsko- Zagorske županije	12
2.3. Značaj ugostiteljsko- turističkih objekata Krapinsko-zagorske županije	13
2.4. Gastronomija kao glavni motiv dolaska turista	13
3. Eno-gastronomski identitet Krapinsko- Zagorske županije.....	15
3.1. Tradicionalna slatka i slana jela ove regije	15
3.2. Zagorska zaštićena jela	18
3.3. Temeljna obilježja vinogradarstva u Krapinsko- zagorskoj županiji	20
3.4. Vinarije, Vinotočja i Kušaonice Krapinsko- Zagorske županije	22
3.5. Promocija i ponuda eno-gastronomije kroz manifestacije.....	26
4. Strateški pristup razvoju eno-gastronomskog turizma u Krapinsko- Zagorskoj županiji	29
4.1. Metode istraživanja.....	29
4.2. Ciljevi istraživanja	29
4.3. Opis istraživanja	29
4.4. Rezultati istraživanja.....	32
Zaključak.....	38
Bibliografija.....	40
Popis ilustracija.....	44

Uvod

Iako su zeleni bregi najčešće prva pomisao na Zagorje, mnoštvo ljudi dolazi u Zagorje kako bi doživjeli i proživjeli unikatno gastronomsko putovanje kroz mirise i okuse koje nudi tradicionalna zagorska kuhinja. Hrvatsko Zagorje poznato je po tradicionalnim jelima, koja se pripremaju i danas, naravno nakon dobrog jela to treba i zaliti dobrom kapljicom.

Svrha odnosno cilj ovog rada je utvrditi kakva je eno-gastronomska ponuda Krapinsko-zagorske županije, što ova regija može ponuditi svojim posjetiteljima. Osim eno-gastronomske ponude, potrebno je i utvrditi tradicionalne specijalitete koji su vrlo bitna stavka ponude, te promovirati iste kroz razne manifestacije koje se u održavaju u Krapinsko-zagorskoj županiji.

Tijekom izrade završnog rada korištena je induktivna i deduktivna znanstvena metoda, metoda analize, i metoda sinteze, metoda deskripcije, metoda komparacije. U empirijskom, odnosno istraživačkom dijelu, korištene su statističke metode.

Završni rad koncipiran je u četiri poglavlja. U prvom poglavlju određuje se prostorni i prometni Krapinsko-zagorske županije, opisuje se gospodarstvo, kulturno povijesna baština, te je opisan turizam ove županije. Drugo poglavlje bavi se odrednicama eno-gastronomije, njenim temeljnim obilježjima kroz povijest. Nadalje se utvrđuje značaj ugostiteljskih objekata Krapinsko-zagorske županije, te gastronomije kao glavnog motiva dolaska gostiju. Treće poglavlje posvećeno je eno-gastronomskom identitetu, tradicionalnim slatkim i slanim jelima ove županije, i zaštićenim jelima. Osim tradicionalnim jelima, u ovom poglavlju govori se i o temeljnim obilježjima vinarstva i vinogradarstva, najpoznatijim vinotočjima i kušaonicama, te o manifestacijama putem kojih se promovira eno-gastronomska ponuda Krapinsko-zagorske županije. U posljednjem poglavlju, opisan je strateški pristup razvoja eno-gastronomskog turizma u Krapinsko-zagorskoj županiji.

1. Turističke odrednice Krapinsko- Zagorske županije

Krapinsko- zagorska županija nalazi se na sjeverozapadu Republike Hrvatske i poznata je po svojim raznolikim povijesnim i kulturnim obilježjima. Hrvatsko zagorje može se pohvaliti svojom raznovrsnom turističkom ponudom u koju su uvršteni ugostiteljski objekti u kojima se može kušati izvrsna hrana ali i popiti vrsno vino koje potječe iz ovoga kraja. Osim ugostiteljskih objekata, u ponudu su uključena i seoska turistička domaćinstva te vinarije. Pored hrane i vina prisutan je i toplički turizam (Tuheljske toplice, Krapinske toplice, Terme Jezerčica, Stubičke toplice), galerije i dvorci, nalazišta i špilje (Hušnjakovo), vjerski odnosno hodočasnički turizam (Lobar, Belec, Marija Bistrica, Trški Vrh), hoteli te pansioni. Stanovnici Krapinsko-zagorske županije oduvijek su bili poznati kao marljivi i vrijedni ljudi koji su svojim rukama izrađivali proizvode. U prošlosti djeci su se ručno izrađivale igračke od drva. Avioni, autići, lutke, vlakovi, drvene životinje sve to pa i drugo izrađivalo se za djecu, i niti jedna igračka nije bila ista. Sam način izrade drvenih igračaka, prenašao se iz generacije u generaciju. Danas je taj zanat prepoznat, te se na listi UNESCO nematerijalne baštine nalazi umijeće izrade drvenih tradicijskih igračaka, te na Listi zaštićenih dobara nematerijalne baštine u Registru kulturnih dobara Republike Hrvatska. Osim umijeća izrade drvenih tradicijskih igračaka, na UNESCO - voj listi uvrštena je i izrada licitarskog srca. U prošlosti izrada licitara koristila se kao poklon koji je bio jestiv no danas su oni predviđeni kao suveniri. Kako bi se cijela priča zagorja objedinila odnosno sve stavke koje Zagorje i Krapinsko – Zagorsku županiju čine posebnom, stvoren je logotip te slogan Bajka na dlanu.



Slika 1. Logotip Bajke na dlanu

Izvor: <https://www.zagorje.com/clanak/vijesti/bajka-o-zagorju> (pristupljeno: 11.4.2023.)

Sam logotip opisuje nekoliko elemenata koji su stopljeni u jednu cjelinu a to su: gostoljubivost, brežuljci, rijeke, hižice te sama toplina ovoga kraja. Krapinsko-zagorska županija radi na prepoznatljivom identitetu. Bit logotipa je poručiti posjetiteljima kako se u Krapinsko-zagorskoj županiji uz ljepote krajolika, bogatu eno-gastronomsku ponudu, prirodne i kulturne znamenitosti zaista može doživjeti bajka. Svakom posjetitelju bitna je prometna povezanost do same destinacije, više opcija prijevoza do iste, te mogućnost posjeta i obližnjih gradova.

1.1. Prostorni i prometni položaj Krapinsko- zagorske županije

Krapinsko – zagorska županija smještena je između vrhova Macelja i Ivančice na sjeveru pa sve do Medvednice koja se nalazi na jugoistoku Republike Hrvatske. Krapinsko-zagorska županija graniči sa : susjednom Republikom Slovenijom i Varaždinskom županijom, gradom Zagrebom, te Zagrebačkom županijom.¹ Krapinsko- zagorska županija ukupno obuhvaća 25 općina i 7 gradova. Na fotografiji ispod, prikazan je prostorni položaj Krapinsko-zagorske županije.



Slika 2. Prostorni položaj Krapinsko-zagorske županije

Izvor:<https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=33744> (pristupljeno: 11.4.2023.)

Krapinsko- zagorska županija idealna je destinacija zbog odlične prometne povezanosti. Ukoliko se odlučite na posjet Krapinsko- zagorskoj županiji najbitniji cestovni pravac koji prolazi županijom je autocesta A2 koja se podudara s međunarodnim cestovnim pravcem E-59 koji prolazi Nunbergom, Linzom, Grazom, Maceljem, Zagrebom i Splitom.²

¹ <https://www.kzz.hr/opcenito> (pristupljeno: 11.4. 2023.)

² <https://www.kzz.hr/promet-komunalna-infrastruktura/promet> (pristupljeno: 11.4. 2023.)

Klanjec, Krapina, Oroslavje, Pregrada, Zabok i Zlatar. Na fotografiji ispod prikazana je karta Krapinsko-zagorske županije, te podjela gradova i općina.



Slika 4. Karta općina i gradova Krapinsko- zagorske županije

Izvor: <https://www.hgk.hr/zupanijska-komora-krapina/gospodarstvo-krapinsko-zagorske-zupanije> (pristupljeno: 24.4.2023.)

Krapinsko-zagorska županija prema svojoj površini od 1229 km² jedna je od manjih županija. Prema zadnjem popisu stanovništva 2021. godine na području Krapinsko- zagorske županije živi 120 942 stanovnika. U nastavku, nalazi se tablica ukupnog popisa stanovništva prema županijama.

Tablica 1. Popis ukupnog stanovništva prema županijama

ŽUPANIJA	2017.	2018.	2019.	2020.	2021.
Zagrebačka	311 416	309 469	309 169	309 463	299 983
Krapinsko-zagorska	126 334	125 357	124 517	124 110	120 670
Sisačko-moslavačka	152 546	148 589	145 904	143 618	140 131
Karlovačka	118 263	116 829	115 484	114 269	112 357
Varaždinska	168 560	166 982	166 112	165 357	159 747
Koprivničko-križevačka	109 137	107 711	106 367	105 385	101 358

Bjelovarsko-bilogorska	109 822	107 909	106 258	104 908	102 205
Primorsko-goranska	286 677	284 239	282 730	281 056	266 183
Ličko-senjska	45 943	45 184	44 625	44 068	42 931
Virovitičko-podravska	77 086	75 257	73 641	72 378	70 648
Požeško-slavonska	69 583	67 862	66 256	65 134	64 384
Brodsko-posavska	143 827	140 072	137 487	135 483	130 844
Zadarska	168 672	168 153	168 213	167 914	160 085
Osječko-baranjska	283 035	277 227	272 673	269 511	258 719
Šibensko-kninska	101 436	100 153	99 210	98 453	96 722
Vukovarsko-srijemska	159 213	154 371	150 985	148 389	143 678
Splitsko-dalmatinska	449 610	448 071	447 747	447 440	423 849
Istarska	208 229	208 765	209 573	210 083	195 326
Dubrovačko-neretvanska	121 381	121 215	121 816	122 571	115 714
Međimurska	110 999	109 921	109 232	108 822	105 393
Grad Zagreb	802 762	804 507	807 254	809 268	768 054

Izvor: Izrada autora prema: <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29032> (pristupljeno :24.4.2023.)

Kao što možemo vidjeti prema tablici, stanovništvo Krapinsko-zagorske županije se u razdoblju od 2017.pa do 2021.godine smanjio.

Tablica 2. Gospodarski profil Krapinsko-zagorske županije u 2020.godini

Ukupni prihodi, u 000	
HRK	13.179.219
Ukupni rashodi, u 000	
HRK	12.353.639
Bruto dobit, u 000 HRK	
	825.580
Broj tvrtki	
	2.457
Zaposleni	
	22.868
Stopa zaposlenosti, u %	
	6.1%
Izvoz, u 000 HRK	
	3.870.084
Uvoz, u 000 HRK	
	2.513.609
Trgovinski saldo, u 000	
HRK	1.356.475
Najznačajniji sektori gospodarstva, prema ukupnom prihodu	Prerađivačka industrija, Trgovina, Građevinarstvo
	Slovenija-19,2%, Njemačka-16,9%, Italija- 11,2%
Najznačajnija izvozna tržišta robne razmjene	Austrija- 8,1% Srbija- 6,2%

Izvor: Izrada autora prema Digitalna komora, FINA, DZS, obrada: HGK-ŽK Krapina (pristupljeno:24.4. 2023.)

Zbog COVID-19 krize kako svi gradovi i županije tako je i Krapinsko-zagorska županija imala manje prihode u gospodarstvu 2020.godine. Vidljivo je smanjenje ukupnih prihoda, prihoda ostvarenih na inozemnom tržištu, te trgovinskom saldu. Unatoč ovim podacima, broj

poduzetnika, te broj zaposlenih i uvoza bio je u blagom porastu. ⁵ Osim blagog porasta u gospodarstvu, u Krapinsko-zagorskoj županiji sve više se razvija turizam.

1.3. Kulturno povijesna baština u funkciji suvremenog turizma

Povijest Krapinsko-zagorske županije vrlo je bogata, te arheološke iskopine dokazuju kako je na području ove županije i prije 300 godina postojao organizirani život. Najpoznatije i najveće europsko nalazište pračovjeka nalazi se u Krapini. Na Hušnjakovom brdu pronađeni su ostaci pećinskog čovjeka koji je preživio zbog lova, i poznao vatru. Tu su i druga špiljska arheološka nalazišta kao što su: špilja Vindija, Osinec jama, Votla peć, Škedenj, Bračkova pećina, Šincekova špilja i Velika pećina. Najviše prapovijesnih arheoloških nalaza čuva se u Arheološkom muzeju u Zagrebu, Gradskom muzeju u Varaždinu, Muzeju Hrvatskog zagorja i Naturhistorisches Museum u Beču. ⁶

Osim Hušnjakova, Hrvatsko Zagorje poznato je i po nekoliko osoba iz povijesti velike važnosti. Rodom iz Gornje Stubice, Matija Gubec, bio je vođa Seljačke bune 1573.godine, danas njemu u čast svake godine u Gornjoj Stubici održava se prikaz bitke. Iz ovog kraja dolazi i još jedan heroj, Rudolf Perešin u čiju je čast sagrađen spomen park „Rudolf Perešin“ te se svake godine održavaju „Susreti za Rudija“. Jedan od najpoznatijih kipara Europe iz 20.stoljeća- Antun Augustinčić, rođen je u Klanjcu. U Krapini rođen je Ljudevit Gaj, začetnik ilirskog pokreta. Nadalje, prvi predsjednik Republike Hrvatske dr. Franjo Tuđman rođen je u Velikom Trgovišću. Rodno selo Josipa Broza Tita u Kumrovcu, najveći je tradicionalni kompleks u Hrvatskoj koji predočava kako je zagorsko selo izgledalo početkom 20. stoljeća. O ljekarništvu na području Hrvatskog zagorja kroz povijest može se saznati u Muzeju grada Pregrade Zlatko Dragutin Tudjina. Tu su još i Muzej Radboa i Muzej oldtimera Presečki. Važno je spomenuti i Antuna Mihanovića koji je autor hrvatske himne Lijepa Naša, a spomenik se nalazi u Zelenjaku. Sve ove znamenitosti, pronalazišta, rodne kuće, spomenici vrlo su posjećeni u Krapinsko-zagorskoj županiji, te se organiziraju brojni izleti kako bi se oni posjetili. Dakako, za turizam Zagorja vrlo su bitni.

⁵ <https://www.kzz.hr/gospodarstvo/gospodarski-pokazatelj> (pristupljeno: 24.4. 2023.)

⁶ https://hr.wikipedia.org/wiki/Hrvatsko_zagorje (pristupljeno: 17. 7. 2023.)

1.4. Turizam Krapinsko- zagorske županije

Kažu da je Zagorje sve što jedna bajka treba imati – zelene livade, brojne šume, dvorci i kurije, muzeji, termalni izvori, crkve, pješačke staze, vinogradi i vinske ceste, ukusna kuhinja, divni ljudi, priče, legende i „popevke“. Krapinsko-zagorska županija raspolaže sa mnoštvo kulturnog sadržaja, atrakcija, smještajnih kapaciteta. Na području Krapinsko- zagorske županije nalazi se 8 hotela (Hotel Well, Hotel Terme Jezerčica, Hotel Kaj, Hotel Matija Gubec, Hotel Villa Magdalena, Heritage Hotel Dvorac Gjalski, Hotel Zagi, Hotel SE-MI), 2 kampa (Kamp Terme Jezerčica, Kamp&Glamping Village Vita), 6 pansiona (Vuglec Breg, Zagyland, Pansion Stara Škola, Villa Zelenjak- Ventek, Pansion Stara Vodenica, Pansion Rody).

Turizam Krapinsko- zagorske županije još uvijek se razvija, te Zagorje nije toliko poznata destinacija. No može se reći kako Krapinsko-zagorska županija radi na promociji, te privlačenju turista. Tijekom 2022.godine na području Krapinsko- zagorske županije ostvareno je 290 047 noćenja, od čega je 274 346 noćenja ostvareno u hotelima, a 15 701 u kampovima. Područja s najviše ostvarenih dolazaka i noćenja bila su: Tuheljske Toplice, Veliko Trgovišće i Klanjec.

Tablica 3. : Broj dolazaka i noćenja po županijama u 2021/22.g.

					Indeks 2021./2022.		
Županija		Ukupno	Domaći	Strani	Ukupno	Domaći	Strani
Zagrebačka županija	Dolasci	126 615	40 552	86 063	159,1	136,4	172,6
	Noćenja	229 238	73 371	155 867	152,1	130,3	165
Krapinsko- zagorska županija	Dolasci	177 266	94 306	82 960	116,9	97,2	151,8
	Noćenja	383 672	207 399	176 273	121,7	100,1	163,1
Sisačko- moslavačka županija	Dolasci	23 613	10 441	13 172	176,8	149,2	207,2
	Noćenja	55 490	26 836	28 654	169,2	143,8	202,7
Karlovačka županija	Dolasci	292 865	45 308	247 557	133,2	91,5	145,3
	Noćenja	553 213	86 849	466 364	138,2	93	151,9

Varaždinska županija	Dolasci	88 592	40 489	48 103	121,9	118,7	124,8
	Noćenja	202 467	93 937	108 530	136,3	133,2	139,1

Izvor: Izrada autorice prema: <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29506> (pristupljeno:29.4. 2023.)

Obzirom na COVID-19 krizu vidljive su posljedice dolaska manjeg broja stranih turista. U tabeli iznad vidljivo je kako Krapinsko-zagorska županija u 2021./2022.godini ima ostvaren veći broj dolaska i noćenja od strane domaćih gostiju. Za 2024. godinu očekuje se porast ovih brojka, zbog manifestacija koje će se održati u Krapinsko-zagorskoj županiji kao što su WRC Croatia Rally, te ostale županijske manifestacije. Osim manifestacija, velik doprinos turizmu donose i ugostiteljski objekti, te njihova ponuda.

2.Uloga eno-gastronomije u ponudi Krapinsko-zagorske županije

Krapinsko- zagorska županija oduvijek je bila omiljeno odredište turista koji posjećuju toplice, kulturne i prirodne spomenike. No danas svaki posjetitelj destinaciju pamti po jelima koje je tamo kušao. Tako se u restoranima i seoskim domaćinstvima smještenim u Krapinsko-zagorskoj županiji pripremaju brojna tradicionalna zagorska jela. Zagorski restorani u svojoj ponudi imaju brojne tradicionalne specijalitete. Najbitnija uloga eno- gastronomije je svakom turistu ponuditi najbolje iz ove županije, te ga zadovoljiti jer zadovoljan gost uvijek se vraća. Danas je bitno da su namirnice koje jedemo domaće i svježije. Upravo to je ono na čemu se zagorska kuhinja bazira, uz to vrlo je i bitno samu namirnicu kratko termički obraditi kako bi se zadržao prirodni okus. Zagorci od prošlosti znaju kako izvući maksimum iz neke namirnice iako su imali malo. Zagorske domaćice koliko god malo imale, uvijek su barem nešto zasadile u svojem vrtu, pa su nakon dozrijevanja voća i povrća pravile zimnice i džemove. Zagorska jela kao što sam već spomenula, pripremaju se u brojnim restoranima, no osim u restoranima poslužuju se i na letovima Croatia Airlinesa. Ideja Croatia Airlinesa je upoznati domaće i strane putnike okusima Hrvatske i prije dolaska u destinaciju. Pa se tako putnicima poslužuju tradicionalna jela Hrvatskog zagorja. Ova ideja vrlo je bitna za Krapinsko- zagorsku županiju zbog same promocije. Eno-gastronomska ponuda vrlo je bitna za Krapinsko-zagorsku županiju jer ju ona definira. Još od davnina, zagorski specijaliteti spremaju se na karakterističan način.

2.1. Odrednice eno-gastronomije u turizmu

Kako bi neka destinacija bila idealan izbor za turista, ponuda uvijek mora biti upotpunjena. Znači vrlo je bitno da osim smještaja, dobre prometne povezanosti, mnoštvo kulturnih i povijesnih sadržaja bude i vrhunaska eno-gastronomska ponuda. U nastavku je izrađena tablica prema portalu Tripadvisor- poredak ugostiteljskih objekta u Krapinsko- zagorskoj županiji.

Prema Tripadvisoru, top restorani u Krapinsko-zagorskoj županiji su:

Tablica 4. Top restorani u KZZ prema Tripadvisoru

Poredak najboljih restorana prema Tripadvisoru		
1. Grešna gorica	8. Restoran Academia	15. Restoran Lagvić
2. Restoran Grašo	9. Villa Zelenjak-Ventek	16. Hotel Dvorac Gjalski

3. Pizzeria Oro Goro	10. Lojzekova Hiža	17. Restoran Dunav
4. Vuglec Breg	11. Punkt Beer House	
5. Klet Kozjak	12. Stara Škola	
6. Majsecov Mlin	13. Restoran Purga	
7. Restauraunt Villa Magdalena	14. Restoran Ribič	

Izvor: Izrada autorice (pristupljeno:29.4. 2023.)

Na portalu Tripadvisor gosti ocjenjuju restoran i dodjeljuju ocjenu prema svojem iskustvu tako da se taj poredak mijenja vrlo često. Prema ovom popisu Restoran Vuglec Breg smješten je na 4.mjestu ali na području Krapinsko-zagorske županije je jedini restoran koji ima priznanje Michelin Bib Gourmand i Gault Millau koji označavaju omjer cijene i kvalitete. Za razliku od prošlosti danas, je vrlo bitno da svaki ugostiteljski objekt kontinuirano radi na poboljšanju ponude, jer se želje i zahtjevi turista na današnjem tržištu vrlo brzo mijenjaju.

2.2. Temeljna obilježja eno- gastronomije kroz povijest Krapinsko-Zagorske županije

Krapinsko- zagorsku županiju karakteriziraju jednostavni recepti vrhunskog okusa, no osim jela tu su i brojna vina. Zagorska kuhinja vrlo je raznolika, a na njezinu raznolikost utjecali su razni narodi kao što su: ugarski, germanski i turski. Štrukli, purica z mlincima, juhe, brojne gibanice – sve su to jela s malo sastojaka od kojih se izvlači maksimum.

Još od davnina zagorske domaćice pripremale su jednostavna jela, kao da su znale da će to u 21.stoljeću biti moderno. Dan u Zagorju najčešće je započinjao nekim kaloričnim doručkom kao što su šnita kukuruznog kruha premazana svinjskom masti te posipana soli, svježi kravliji sir preliven vrhnjem i mljevenom crvenom paprikom, žgancima prepečenim uz malo špeka. Nakon doručka seljaci su odlazili raditi na polje, te se vraćali kući na ručak ili su nekada i sa sobom na polje nosili ručak. Poznato je kako su se sva jela pripremala većinom od povrća, pošto je meso bilo skupo jelo se samo nedjeljom ili blagdanima. Pa se tako za ručak blagovao neki čušpajz od povrća, krumpira, gljiva i razne juhe. Za večeru seljaci su najčešće jeli ostatke od večere ili ručka. U svečanim prilikama kao što su blagdani na stol se iznosilo najbolje što se imalo u kući. U takvim trenutcima posluživao se bogati Zagorski pladanj na kojem se moglo naći šunke u kruhu, dimljenog bunceka, domaćem svježeg sira, domaćih kobasica, vrhnja, mladog luka.

Nakon ovakvog pladnja posluživale su se juhe, juha sa štruklima, od krupice ili pak prežgana juha s kimom koja se koristila i kod nekih tegoba. Poslije toga na red dolazi pravo svečano jelo purica z mlincima. Nakon ovakvog luksuznog jela prave zagorske domaćice na stol su iznosile i zlevanke, orehnjače i makovnjače te Zagorske štrukle. I dan danas ova jela pripremaju se u Zagorju, ova regija njeguje svoju tradiciju i običaje. Upravo to je ono što se pokušava dočarati i turistima koji posjećuju Zagorje, da iz svakog jela kojeg kušaju osjete domaće sastojke, te steknu dojam o tradiciji, a to je ono što gost pamti. Posjetitelji razne specijalitete mogu kušati u brojnim ugostiteljskim objektima, no više o njihovom značaju napisano je u sljedećem poglavlju.

2.3. Značaj ugostiteljsko- turističkih objekata Krapinsko-zagorske županije

Kako bi se turizam uopće mogao razvijati preduvjet za razvoj je ugostiteljstvo. Kako se potrebe turista mijenjaju, postaju zahtjevnije ugostiteljski objekti stalno moraju biti u korak sa istima. Ugostiteljski objekti smješteni u Krapinsko-zagorskoj županiji od velikog su značaja. Dakle oni ne samo da promoviraju tradicionalnu hranu ovog kraja, već je nude i pripremaju u svojim objektima. Nadalje većina objekata sudjeluje i u raznim manifestacijama kao što su Štruklijada, Chtef zagorski Chef i ostalima te i na taj način podržavaju manifestacije i promociju Hrvatskog Zagorja. Osim osnovnih usluga priprema i usluživanje hrane i pića ugostiteljski objekti najčešće imaju još neke dodatne usluge kako bi gosti koji posjećuju objekt, bili zadovoljni, te se ponovno vratili u isti objekt. Ugostiteljstvo je vrlo bitan dio turizma i ponude, stoga je od velike važnosti da ono stalno napreduje kako bi gost uvijek bio zadovoljan.

2.4. Gastronomija kao glavni motiv dolaska turista

Kada kušamo neko jelo odnosno namirnicu, u nama se aktiviraju razna osjetila poput : mirisa, vida, te okusa. Prilikom konzumacije određene hrane ova osjetila mogu nas dovesti do prisjećanja nekih trenutaka u prošlosti, kao što je djetinjstvo ili neka posebna prilika. U današnje vrijeme hrana je jedan od načina povezivanja ljudi sa povijesti, te njihovim kulturnim identitetom. Ljudi su vrlo emocionalna bića, te je između ostaloga to i jedan od razloga zbog kojeg se mogu jednostavno povezati sa mirisima, okusima te samom hranom. Hranu ne koristimo samo za zadovoljenje vlastitih potreba, već i za iskazivanje emocionalne povezanosti s drugima.⁷ Ljudi ne doživljavaju hranu samo kao pomagalo kako bi zadovoljili svoje egzistencijalne potrebe, već su uključeni u stvaranje, proučavanje i transformaciju

⁷ <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture> (pristupljeno: 9.7. 2023.)

hrane. Od samog uzgoja pa sve do svjetskih gastronomskih trendova, hrana je od nekada bila prilika i način na koji se može iskazati mašta i kreativnost, dok, uživanje u hrani ima znanstveno dokazane učinke na razne emocije.

Kada se prisjećamo neke destinacije, ono što najviše pamtimo je hrana, okusi jela, te mirisi. Najčešći motiv putovanja jest istraživanje i upoznavanje s nečim nepoznatim a to se može odnositi i na hranu. Postoje razni oblici turizma, no gastro turizam posljednjih godina je sve više popularan. Gastro turizam je alat za promicanje svih vrsta resursa, pa čak i za očuvanje raznih oblika baštine. Gastronomija utjelovljuje sve tradicionalne vrijednosti koje su povezane s novim turističkim trendovima: poštivanje kulture i tradicije, zdrav stil života, autentičnost, održivost, iskustvo. U ovoj definiciji potencijal Hrvatske je ogroman i mnoge regije ga znaju iskoristiti.

Svaka regija puna je različitih specijaliteta koji se pripremaju na razne načine, koje gosti imaju priliku kušati. Gosti koji istinski uživaju u hrani spremni su itekako izdvojiti više novaca za isto, te putovati čak i nekoliko sati duže do destinacije zbog hrane. Gastronomija ima mogućnost da se razvija kao jedan od oblika selektivnog turizma. U budućnosti se može nametnuti kao jedan od glavnih motiva dolazaka turista u pojedine destinacije.

3. Eno-gastronomski identitet Krapinsko- Zagorske županije

Zahvaljujući obilju, jedinstvenosti i raznolikosti prirodnih i kulturnih vrijednosti povezani s današnjim načinom života na malom prostoru, okruženim zelenilom, malim zaseocima, selima, vinogradima i klijetima raštrkani po zagorskim bregima, Zagorje zasluženno postaje s pravom Bajka na dlanu. Krapinsko-zagorska županija poznata je turistima po svojoj srdačnosti i dobroćudnosti, u kojoj su očuvani magični okusi tradicije. Upravo ti magični i bajkoviti mirisi širili su se u prošlosti seoskim dvorištima ili su pak dolazili iz kuhinja brojnih kurija i dvoraca zagorskih plemenitaša.⁸ Brojni specijaliteti pripremaju se i danas.

3.1. Tradicionalna slatka i slana jela ove regije

Kako je ranije spomenuto zagorska kuhinja povukla je ono najbolje iz ugarske kuhinje. Nadvornik (2013) kaže kako je „Povijest nekog naroda je i povijest njegovog stola“,⁹ što se Zagorja tiče, ne zna se što je bogatije – zagorski stol koji obiluje kulinarskim receptima ili povijest Zagorja.

Jedno od poznatijih jela ove regije je Zagorska juha. Zagorska juha u prošlosti se pripremala vrlo često, bila je sirotinjsko jelo koje se sprema od malo sastojaka a seljaka koji je radio na polju mogla je zasititi.



Slika 5. Zagorska juha

Izvor: <https://recepti.index.hr/recept/1318-zagorska-juha-s-vrganjima> (pristupljeno: 9.7. 2023.)

⁸ <https://visitzagorje.hr/root/wp-content/uploads/2020/02/Okusi-Zagorja.pdf> (pristupljeno: 9.7. 2023.)

⁹ Nadvornik, Z., Hrvatska tradicionalna jela i pila. 377-447

Zagorske domaćice juhu su pripremale od luka, krumpira, mrkve, vina, špeka ili nekog sušenog mesa, vrhnja te glavnog sastojka- gljive. Najčešće su se koristili vrganji ili lisičke.

Stubička pisanica

Stubička pisanica je tradicionalno zagorsko jelo. Ovaj specijalitet pripremao se na dvoru za plemiće čije su gozbe sadržavale najfinije namirnice.



Slika 6. Stubička pisanica

Izvor: <https://www.volim-meso.hr/pisana-pecenica-stubica/> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)

Za pripremu Stubičke pisanice bira se najfinije svinjsko meso- lungić. Meso se puni suhim šljivama, te oplemenjuje mladim vinom.

Zlevanka

Ne tako davno Zlevanka je bila kolač za siromašne koje su pekle domaćice od kukuruznog brašna, a svoje ime duguje činjenici da se svi sastojci pomiješaju u jednu gustu kompaktnu smjesu, te se „zlije“ u protvan i stavlja na pečenje.



Slika 7. Zlevanka

Izvor: <https://www.podravka.hr/recept/126853/kukuruzna-zlevka/> (pristupljeno: 11.7. 2023.)

Ovaj specijalitet se može raditi u slatkoj ili slanoj varijanti. Zlevanka je vrlo jednostavno jelo koje može biti izvrstan kolač, ukusan doručak ili pak fina večera uz čašu mlijeka.

Krvavice/pečenice s dinstanim zeljem i žgancima

Krvavice ili pečenice su kobasice koje se nadijevaju smjesom od krvi, iznutricama i začinima. Kako bi ovo jelo bilo što ukusnije, prilozi koji idu uz ovo jelo su dinstano zelje i žganci. Krvavice ili pečenice se u ovom području spremaju još od davnina, a danas je ovo jelo vrlo cijenjeno, te se najčešće konzumira u zimskom periodu. Također, ovo je jelo karakteristično kao specijalitet na kolinju te se rado sprema.



Slika 8. Krvavice/pečenice s dinstanim zeljem

izvor: <https://tandtkitchen.com/krvavice-s-kiselim-zeljem/> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)

Danas neki ljudi nisu ni upoznati s ovim jelom i moglo bi se reći da ono pada u zaborav, no kako taj specijalitet ne bi postao jedan od zaboravljenih, ono se danas nalazi na menu-ima mnogih zagorskih restorana

Bučnica

Bučnica je također specijalitet koji se vrlo često nalazi na obiteljskim stolovima bilo kao predjelo ili desert. Ovo jelo je još jedan od specijaliteta Krapinsko-zagorske županije koje nije jednostavno pripremiti ako nemate ni malo iskustva.



Slika 9. Bučnica

Izvor: <https://www.034portal.hr/bucnica--domaci-recept-za-netipicni-desert-koji-moze-zamijeniti-rucak-523> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)

Ovaj specijalitet u Zagorju najbolje prave bake ili majke. Bučnica je savijača punjena nadjevom od ribane buče, domaćeg sira i vrhnja. Glavni sastojak je kao i kod štrukli vrhunsko razvučeno tanko tijesto. Ovakvo tijesto se razvlači na stolnjaku ili plahti kako se ne bi zalijepilo za stol.

Osim ovih specijaliteta Krapinsko-zagorske županije, nekoliko jela zaštićeno je oznakama izvornosti i zemljopisnog podrijetla.

3.2. Zagorska zaštićena jela

Zbog svojeg posebnog geografskog položaja, bogate kulture, tradicije i običaja Krapinsko-zagorska županija raspolaže velikom brojem autohtonih prehrambenih namirnica koje su svojom kvalitetom i posebnošću prepoznatljive u Hrvatskoj i Europi te su neizostavan dio gastronomske ponude Zagorja. Potvrđeno je da su zagorski štrukli i purica s mlincima nezaobilazni specijalitet zagorskog stola.¹⁰

Zagorski štrukli/štruklji najpoznatije je Zagorsko jelo. Ovo jelo može se praviti u slatkoj ili slanoj varijanti, kuhano, pečeno ili u juhi, u bilo kojoj varijaciji zaista su odlični. Ovaj specijalitet pravi se od tanko vučenog tijesta koji se puni svježim kravljim sirem, vrhnjem, jajima i soli. Nakon punjenja tijesto se rola i reže na manje komadiće odnosno jastučice. Ukoliko se štrukli peku, prije pečenja mogu se dodatno premazati uljem ili kiselim vrhnjem.

¹⁰ <https://visitzagorje.hr/zasticeni-proizvodi-kzz> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)



Slika 10. Zagorski štrukli/štruklji

Izvor: <https://www.pinterest.com/eliptican/%C5%A1trukle/> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)

„Zagorski štrukli“ ili „Zagorski štruklji“ naziv je koji je zaštićen u cijeloj Europskoj Uniji. 07.03.2022.g. Europska komisija objavljuje da je ovaj specijalitet stavljen u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i objava zemljopisnog podrijetla.

Purica z mlinci

Pečena purica je gastronomska delicija koji se poslužuje uz posebnu vrstu ručno rađenog tijesta, poznat pod imenom mlinci. Sama priprema ovog unikatnog tijesta naprosto je lagana, te zahtijeva vrlo malo sastojaka i u Krapinsko-zagorskoj županiji u prošlosti pripremalo se vrlo često. Tijesto se izrađuje sljublivanjem brašna, vode, i soli te uz eventualno dodavanje jajeta. Nakon izrade tijesta, mlinci se oblikuju u krug te se stavljaju na pečenje na vruću tablu na peći na drva. Upravo pečenje na starinskim pećima na drva, mlince čini posebno ukusnima. Na isti način taj proces vrši se i danas. Nakon pečenja tijesto se mrví na manje komadiće, te se potom zalijeva masnoćom koje je meso pustilo tokom pečenja. Naziv „Zagorski mlinci“ registriran je kao oznaka zemljopisnog podrijetla u lipnju 2019.godine na području Europe. Uoči početka drugog svjetskog rata europski gurmani su izrazito cijenili domaće purane s seoskih domaćinstava, a sačuvani zapisi zabilježuju kako je njihov uzgoj 1935. godine u Zagorju dosegnuo brojku od 30.000 komada. Najviše purana je izvezeno u obližnje granične države. Pojavom farmi purana, nestaje uzgoj manjeg broja purana na obiteljskim gospodarstvima, no posljednjih su godina autohtoni zagorski purani koji su uzgajani na otvorenom prostoru postali veoma cijenjeni pod sloganom „Puran zagorskih brega“.



Slika 11. Purica s mlinci

Izvor: <https://dobarzivot.net/zagorski-puran-dva-izvorna-recepta-za-bozicni-rucak/> (pristupljeno: 11. 7. 2023.)

Svečana večera na Božić u Zagorju oduvijek je vrlo bogata raznim specijalitetima, ali najbitnija je purica s mlincima. 14. 6. 2016. godine Zagorskom puranu dodijeljena je Oznaka zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije. Poznato je kako uz dobro jelo to treba zaliti i dobrom kapljicom, a Krapinsko-zagorska županija poznata je po predikatnim vinima.

3.3. Temeljna obilježja vinogradarstva u Krapinsko- zagorskoj županiji

Vino je bez dvojbe jedno od najdragocjenijih i najprirodnijih alkoholnih pića. Krapinsko-zagorska županija ima vrlo bogatu vinogradarsku povijest. Vino je u prošlost bio vrlo važan izvor prihoda za seljake, pa i one malo bogatije koji su se bavili uzgojem vinove loze. Najvažnijim i najznačajnijim vinorodnim područjima Hrvatskoga zagorja smatraju se i drže Varaždinbreg – Viničko, Krapinske gorice, Marija Gorica, Stubičke gorice, Ivanečko-klanječko gorje, Vinogora, Novi Marof i Zabočke gorice koji su prikazani na fotografiji niže. Autohtone sorte vinove loze Hrvatskog Zagorja koje su naši predci uzgajali su: mnogobrojne Beline, Dišeća ranina, Sokol, Mirkovača, Modra kosovina, Zagorski divjak, Starohrvatska črnina.



Slika 12. Vinogorja Zagorja

Izvor: https://kzz.hr/sadržaj/dokumenti/brosura-agrotur/KZZ_Brosura_Agroturizam.pdf, (pristupljeno: 12. 7. 2023.)

Prema pisanim izvorima na području Hrvatskog zagorja su pronađene arheološke iskopine koje dokazuju povijesne tvrdnje. Sama kultura uzgajanja vinove loze, te vinogradarstva započela je dolaskom Rimljana što potvrđuju iskopine u Krapini, Loboru, Vinogori te Petrijancima, Nakon Rimljana, uzgojem se nastavljaju baviti Slaveni. Vino je postalo ustaljeno piće svih društvenih slojeva, a ponekad se upotrebljavalo i kao platežno sredstvo, te za razmijenu dobara. Koncept naprednog vinogradarstva prvi put se spominje u Zlatnoj buli iz 1242. godine. Vinovu lozu sadili su vlastelini ali i Crkva, a obrađivali su ju kmetovi. Veličina vinograda bila je određena brojem kopača. Tako se s sigurnošću znalo koliku parcelu vinograda u jednom danu jedan kopač može obraditi. Predci su podizali vinograde na najuspješnijim položajima, okrenutim prema jugoistoku ili jugozapadu, zaštićeni od vremenskih neprilika kao što su vjetrovi i na većim uzbrdicama. Polovicom 19. stoljeća proizvodnja vina postaje vrlo važna, i po prvi puta se vina predstavljaju i na izložbama, Prva Hrvatska gospodarska izložba bila je održana 1864. godine u Zagrebu. Na izložbi je bilo prezentirano 116 hrvatskih uzoraka vina, a sudjelovalo je 720 izlagača.

Danas je Hrvatsko Zagorje regija s razvijenijom vinskom kulturom koja prepoznaje istinski kvalitet vina, te u njoj istinski uživa. Zagorski vinari proizvode visokokvalitetna vina, lagana do srednje jaka, suha ili srednje slatka, obilježena cvjetnim ili voćnim aromama koji izvrsno pašu uz Zagorsku kuhinju. Vinari s područja Krapinsko- zagorske županije proizvode visokokvalitetna bijela vina : Traminac, Sauvignon, Rizling Rajnski, Pinot Bijeli, Pinot Sivi, Chardonnay, Silvanac Zeleni, Muškat Žuti, Muškat bijeli te kvalitetna vina Graševinu i Moslavac. Prosječna vina: Rizvanac, Kraljevina, Plavac žuti, Plemenka bijela, Plemenka crvena, Štajerska bjelina. Od visokokvalitetnih crnih vina u Zagorju se proizvode Pinot crni i

Cabernet sauvignon te kvalitetna crna vina Frankovka, Portugizac i Zweiglet. Proizvode se i nadaleko poznata predikatna i ledena vina. Za razliku od prošlosti, danas vino nije glavni izvor prihoda, dakako nekim ljudima i jest primarni izvor zarade, no danas se vino većinom ispija na okupljanjima, te se koristi za vlastite potrebe, a o tome svjedoči stih narodne pjesma sa sjeverozapada Hrvatske koji glasi: „Još ni jedan Zagorec nije prodao vina, već mu ga je popila njegova družina!“¹¹ Osim dobre gastronomske ponude, u Krapinsko-zagorskoj županiji nalazi se i vrhunska eno ponuda.

3.4. Vinarije, Vinotočja i Kušaonice Krapinsko- Zagorske županije

U Zagorju u kojem god kutku da stanete, nadomak ruke bit će vam jedno od mnogobrojnih turističkih gospodarstva i vinotočja. U nastavku su navedene Zagorske vinarije, vinotočja te kušaonice.

1. Vinarija Bodren

Vinarija Bodren ili kako ju njezin vlasnik Boris Drenški voli nazvati – sinonim za vrhunske vinske predikate svoje je vinograde prostrla na obroncima Huma na Sutli. Gospodin Drenški prepoznao je potencijal zagorske mikro klime koji jamči visoku kiselinu u grožđu, što je često isticano kao nedostatak suhih vina ove regije, te je to iskoristio kao prednost u izradi vinskih predikata gdje kiselost razbija slatkoću, smanjuje težinu, i čini vina svježima i dopadljivima. Uz postojeće sorte bijelog i sivog pinota, chardonnaya, rajnskog rizlinga, sauvignona bijelog, rizvanca i traminca vinarija Bodren zasadila je nove nasade žutog muškata i sauvignona bijelog kako bi ispunili svoju viziju širenja nasada i povećanja proizvodnje, no istodobno ostati vjerna autentičnom tradicionalnom načinu uzgoja, berbe te proizvodnje predikata usmjerenim ka daljnjem poboljšanju kvalitete i održavanju najviših standarda.

2. Vinarija Bolfan

Bolfan Vinski Vrh smjestio je svoje vinograde u Hrašćini. Tisućljetna tradicija uzgoja vinove loze na obroncima Zlatarskog vinogorja koji se nalaze na nadmorskoj visini od 250 do 380 m predstavlja idealne uvjete za uzgoj. Vlasnik vinarije kaže kako se vino radi u vinogradu,

¹¹ <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/tradicija/> (pristupljeno: 12. 7. 2023.)

a ne podrumu, te da je konstantno potrebno održavati i tlo, čuvati vinograde od suša, nametnika i životinja kako bi uspjelo. Ova vinarija broji 20 ha površine vinograda. Sorte koje su zasađene u njihovim vinogradima su: sauvignon bijeli, rajski rizling, pinot bijeli, chardonnay, muškat, graševina, traminac, rizvanac što sve zajedno čini 77% bijelih sorta vina. Crvene sorte ukupno čine 23%, a one su: pinot crni, cabernet sauvignon, portugizac i frankovka. Svo grožđe se bere ručno, a sam podrum se nalazi usred vinograda što je ponekad od ključnog značaja za dobivanje visokog intenziteta sortnih mirisa i aroma.

3. Vinarija Micak

Vinarija Micak locirana je u Mariji Bistrici. Sam podrum izgrađen je od izvornih odnosno prirodnih materijala sa puno truda kako bi postao vinski središte. Vina koja se ondje uzgajaju zaštićena su oznakom zemljopisnog podrijetla, i sva su u rangu kvalitetnih vina. Vinarija je obiteljski posao, te se ta tradicija uzgoja vinove loze nastavlja iz koljena u koljeno. Vinarija Micak broji 22 000 trsova, gdje je zasađeno 11 vrhunskih sorti, a to su: pinot sivi, traminac mirisavi, chardonnay, silvanac zeleni, graševina, rajski rizling, sauvignon bijeli, muškat žuti, kerner, cabernet sauvignon i merlot. Obitelji planira zasaditi još 10 000 trsova izvorne odnosno domaće sorte, među kojima posebno ističu kraljevinu.

4. Vinarija Zdolc

Vinarija Zdolc svoje je vinograde zasadila na području Pregrade. Gospodin Robert Zdolc bavi se proizvodnjom eko vina, te smatra kako je za eko proizvodnju vrlo bitna i sama lokacija. Njihova vinarija udaljena je od velikih prometnica i industrijskih pogona. Svoju proizvodnju baziraju po principu organskog uzgoja, bez primjene pesticida. Eko vina imaju svježiji i prirodni miris te sam okus. Pogodnost kod eko vina je to što sadrže nižu razinu sumpornog dioksida, koje se inače mora umjereno upotrebljavati jer kod konzumacije može izazvati glavobolje i mučnine. Trenutno se u ovoj vinariji radi s osam sorti: graševina, sauvignon blanc, pinot sivi, belina, zeleni silvanac, zweigelt, frankovka, merlot. Gospodin Zdolc vinograde obrađuje zajedno sa svojom obitelji, te im je plan zasaditi još jednu sortu vinove loze a to je muškat žuti.

5. Vinarija Prekrtić

Vinarija Prekrtić smještena je u selu Dugnjevec, okolici Kumrovca. U ovom vinogradu uzgajaju se graševina, silvanac zeleni, rizling, sauvignon bijeli te frankovka. Za ovaj dio Hrvatske karakteristična su svježija bijela vina koja izlaze na tržišta mlada, te ih odlikuje

voćnost i sortna aromatika. Takva vina čine veći dio proizvodnje obitelji Prekrtić. Karakteristični predstavnici tog stila su cuvee Zagorski bregi i Graševina.

6. Vuglec Breg

Vuglec Breg nalazi se u Škarićevu, Krapini. Na imanju gostima se nude razne sportske aktivnosti, razgledavanje vinograda, boravak u prirodi, te kušanje vrhunskih jela i pića. Osim u ovim aktivnostima, posjetitelji su svake jeseni dobrodošli u berbi grožđa te druženju sa domaćinima. Vuglec Breg je jedan od najpoznatijih proizvođača pjenušaca u Hrvatskom Zagorju. Sam proces izrade pjenušca vrlo je dugotrajan, te iziskuje puno truda. Prilikom posjete Vuglec Brega, gosti imaju mogućnost vidjeti i proizvodnju samog vina, te kušati najbolje pjenušce. Uz pjenušce možete i kušati bijela i crvena vina sorti chardonnay, rajnski rizling, graševina, sauvignon, žuti muškat, zeleni silvanac, crni pinot, frankovka i cabernet sauvignon.

7. Vinarija Petrač

Vinarija Petrač svoje vinograde je zasadila na Hršak Bregu, smještenom u Krapinskim Toplicama. Vinograd se prostire na 10 hektara gdje je posađeno oko 40 000 trsova. U ovom vinogradu 22 000 trsova zasadjeno je sorte cabernet sauvignon, te 4 000 sorte Merlot. Vinarija Petrač je prva koja je u Zagorju zasadila crvenu Bordeaux sortu grožđa.

8. Vinarija Trs Sever

Vinarija Trs Sever nalazi se u Klanjcu. Trenutni kapacitet ove vinarije je 550 000 litara, od toga je godišnja proizvodnja od 300 000 do 350 000 litara. Vinarija broji 70 hektara vinograda. Misija ove vinarije je omogućiti kupcima vrhunsku kvalitetu i vrijednost vina. Samu proizvodnju vina temelje na sedam sorti vina, od čega su više zastupljena bijela, a to su: graševina, chardonnay, rajnski rizling, te traminac. Crna vina koja se uzgajaju su: frankovka, cabernet sauvignon i cabernet franc.

9. Vina Petrišić

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo obitelji Petrišić nalazi se u Klanjcu. Vinograd je zasadjeno na površini od 1,7 ha, te se uzgaja 9 sorti. Ukupno ovo obiteljsko gospodarstvo ima zasadjeno 10 000 trsova, te većinom prevladavaju bijela vina. U vinogradu se uzgajaju: graševina, rajski rizling, sauvignon, zeleni silvanac, traminac, plavac žuti, te sokol. Od crnih sorta zasadjene su frankovka i cabernet sauvignon.

10. Vina Petrovečki

Vinogradi Petrovečki smješteni su u mjestu Mirkovci, nedaleko od Svetog Križa Začrtja. Vina Petrovečki bave se proizvodnjom kvalitetnih vina, te domaćim rakijama i likerima. Trenutno su u rekonstrukciji nasadi autohtonih zagorskih sorti Starohrvatske beline, te Svetokriške beline. Cilj ove obitelji jest kroz nekoliko godina ponuditi autohtone sorte u njihovoj kušaonici. Vinograd se sastoji od 60 000 trsova, te su zasađene sljedeće sorte: graševina, rajnski rizling, silvanac zeleni, muškati žuti, chardonnay, šion, pinot bijeli, pinot sivi, pinot crni i cabernet sauvignon.

11. Vinarija Kota

Vina Kota nastala su u maloj „boutique“ vinariji u Gornjoj Batini, u blizini Zlatara. U ovom vinogradu većinom prevladavaju bijele sorte. Sva vina proizvedena u ovoj vinariji su vrlo svježija i lagana, većinom voćnih aroma. Vinograd se prostire na 2 ha, te su obrađuju vinogradi chardonnaya i sauvignona. U ovoj vinariji osim vrhunskih vina, proizvode se i pjenušci.

12. Vinarija Kopjar

Vinarija Kopjar svoje vinograde zasadila je na samoj granici Krapinsko-zagorske i Varaždinske županije. U vinogradu se uzgajaju bijele sorte grožđa, a to su: sauvignon, rajnski rizling, zeleni silvanac, graševina, muškati žuti, chardonnay i manzoni, a od crnih sorti zasađene su: cabernet sauvignon i crni pinot. U sklopu vinarije nalazi se i vinoteka s kušaonom, gdje gosti mogu poslušati priču o vinima, te vinogradima te kušati vrhunska vina i razne domaće delicije.

Krapinsko-zagorska županija zaista slovi kao regija vrhunskih vina. Zagorski vinari u svoju proizvodnju ulažu mnogo truda i ljubavi kako bi njihovi proizvodi uistinu bili vrhunski i kvalitetni. Osim mnogo truda koji vinari ulažu, sasvim je jasno kako postoji neka veza između plodne zagorske zemlje i vina koja su na brojnim svjetskim natjecanjima osvojili brojne medalje.¹² Kako bi Krapinsko-zagorska županija privukla svoje posjetitelje, organizirane su razne manifestacije na kojima se promovira eno-gastronomska ponuda.

¹² <https://najboljeodzagorja.visitzagorje.hr/vinarije/> (pristupljeno: 13. 7. 2023.)

3.5. Promocija i ponuda eno-gastronomije kroz manifestacije

Manifestacija je neopipljiva atrakcija u nekoj turističkoj destinaciji. Poznato je kako postoje razne vrste manifestacija bilo kulturne ili druge koje zapravo obogaćuju određenu destinaciju. U ovom poglavlju biti će opisane manifestacije koje pridonose promociji eno-gastronomije Krapinsko-zagorske županije.

1. Štruklijada

Štruklijada je manifestacija čiji je osnovni cilj promocija te zaštita zagorskih štrukli. Ova manifestacija natjecateljskoj je karaktera, te privlači mnogobrojne ugostitelje koji žele prezentirati svoje umijeće u pripremi ovog specijaliteta, te se izboriti za titulu najboljih Zagorskih štrukli. Osim natjecatelja, manifestacija privlači i brojne posjetitelje koji mogu isprobati Zagorske štrukle, te pripomoći i humanitarnim udrugama na području Krapinsko-zagorske županije. Krapinsko-zagorska županije 2011.godine zaštitila je naziv manifestacije verbalnim žigom. Manifestacija se održava od 2009.godine, te su njeni dosadašnji pobjednici sljedeći: Restoran „Rody“ (2009.), Restoran „Rody“ (2010.), Terme Jezerčica (2011.), Restoran catering Sermage(2012.), Klet Kozjak (2013.), Restoran „Rody“(2014.), Kolači i torte „Tri užitka“ (2015.), Zebrano d.o.o.(2016.), Kolači i torte „Tri užitka“(2017.), Klet Zagorski dvori- OPG Micak (2018.),ZMH Horvat (2019.), Klet Zagorski dvori- OPG Micak (2021.), Klet Zagorski dvori- OPG Micak (2022.). Uz organizatore ove manifestacije, sudjeluje i Srednja škola Zabok, koja je ove godine odnijela titulu najboljih Zagorskih štrukli.

2. Babičini kolači

Babičini kolači manifestacija je u kojoj sudjeluju Zagorske bake pripremajući autohtone slastice po receptima koje su naslijedile od svojih baka, majka i prabaka. Ova manifestacija jedinstvena je u Zagorju, jer osim promocije i očuvanja gastronomske tradicije promovira i vrijednosti žene. U natjecanju mogu sudjelovati bake iz svih dijelova Krapinsko-zagorske županije, a pobjedu odnosi ona čiji kolač dobije najviši broj bodova za autohtonost recepta i sastojaka, najfiniji okus, najljepšu prezentaciju. Osim osvajanja pobjedničke lente na manifestaciji, bake mogu još i osvojiti priznanje za vizualni dojam „Izvorno zagorsko“. U ovoj kategoriji boduje se odjeća natjecateljica i dekoracija izlagačkog mjesta koja treba biti što više zagorskog duha. Nakon završetka manifestacije, izdaje se knjiga recepata kolača svih natjecateljica. Pobjednica manifestacije osigurava održavanje manifestacije sljedeće godine u njenom kraju, pa se tako manifestacija svake godine održava u drugom mjestu.

3. Cheft zagorski Chef

Ova manifestacija predstavlja natjecanje zagorskih kuhara u inovativnoj i maštovitoj pripremi jela od tradicionalnih zagorskih namirnica. Budući da je brojka sedam neraskidiva od Zagorja – „bajke na dlanu“ u kojoj je smješteno: sedam gora, sedam rijeka, sedam ljekovitih izvora i sedam gradova u ovom natjecanju tradicionalno može prisustvovati samo sedam kuhara koji se natječu međusobno u izrađivanju autorskih kreacija koje stručni žiri ocjenjuje po utvrđenim parametrima. Pobjednik natjecanja osvaja titulu i statu Zagorskog chefa. Kako bi natjecatelj odio pobjedu, potrebno je pripremiti jelo koje će biti spoj modernog i tradicije. Posjetitelji manifestacije na natjecanju mogu pratiti ocjenjivanje jela, te ista i kušati.

4. Bučnica fest

Bučnica fest još je jedna od manifestacija kojom se promovira tradicionalno autohtono jelo, a to je bučnica. Uz Zagorske štrukle, bučnica je jedno od najomiljenijih zagorskih specijaliteta. U samom natjecanju sudjeluju ugostiteljski objekti koji pripremajući bučnicu mogu osvojiti „Zlatnu buču“. Osim ugostitelja, u natjecanju mogu sudjelovati i udruge te pokazati svoj način pripreme bučnice i osvojiti „Malu buču“. Osim natjecanja u pripremi najbolje bučnice, na manifestaciji se održavaju i radionice o izradi tijesta, te same bučnice. Posjetitelji manifestacije mogu uživati u degustaciji bučnice. Naravno organizatori manifestacije svake se godine pobrinu da na samoj lokaciji bude povećani broj aktivnosti za djecu.

5. Gljivarenje v Stubakima

Gljivarenje v Stubakima je tradicionalna manifestacija koja se održava svake jeseni u općini Stubičkih Toplica. Svake godine okupljaju se gljivari i zaljubljenici u prirodu koji u obližnjim šumama nalaze i istražuju čudesan svijet gljiva. Nakon toga, osmišljena je izložba gljiva za izletnike i posjetitelje manifestacije. Za posjetitelje omogućeno je i sudjelovanje na edukativnom predavanju. Posjetiocima ove manifestacije imaju priliku provesti ugodan dan u prirodi uz bogatu gastro ponudu, zanimljive sadržaje te raznoliku ponudu eko - etno - eno proizvoda. Na manifestaciji se održava i stručno predavanje o gljivama, te degustacije raznih specijaliteta kao što su gljivarski i lovački kotlići.

6. Sajam i izložba zagorskih vina- Bedekovčina

Sajam i izložba zagorskih vina, održava se svake godine na Bedekovčanskim jezerima. Manifestacija njeguje već polustoljetnu tradiciju okupljanja zagorskih vinara i vinogradara što

ju čini najstarijom manifestacijom tog tipa u Hrvatskoj. Cilj ove manifestacije je okupiti vinare radi pružanja stručnih savjeta u preradi i plasmanu grožđa i vina i podizanju kvalitete samog vina, te javnosti predstaviti najkvalitetnija vina proizvedena u Zagorju. Vinari koji žele sudjelovati, uzorke svojih vina mogu predati na ocjenjivanje koje enolozi ocjenjuju, te se dodjeljuju odličja za najkvalitetnije vino, te se proglašava i šampion sajma. Sudionici natjecanja, mogu sudjelovati u raznim edukacijama, te stručnim predavanjima, a posjetitelji odnosno ljubitelji vina mogu uživati u dobroj kapljici uz bogatu gastronomsku ponudu.

7. Martinje

Martinje odnosno blagdan Sv. Martina, zaštitnik vinara i vinogradara jedan je od najveselijih blagdana za Zagorce. Na dan sv. Martina održava se ceremonija krštenja mošta koji se simbolički pretvara u vino. U svečanosti krštenja mošta u zagorskim klijetima i podrumima neizbježne su uloge: domaćin, vinotoča, gospon sudac, kum mladom vinu i na kraju biskup sa svojom svitom. U raznim dijelovima Krapinsko-zagorske županije u kojima je sveti Martin zaštitnik, priređuju se najveće tradicionalne muzičke i folklorne zabave. Na proslavama najčešće se sprema martinjska guska i mlinci. Proslava Martinja svake godine organizirana je u brojnim zagorskim restoranima i klijetima.

Sve ove manifestacije služe kao neka vrsta dopune hotelima, smještajnim kapacitetima kako bi turisti mogli kušati proizvode ove regije. Ovim manifestacijama pridonosi se promociji tradicionalnih jela ali i pića. U Zagorju se sve više radi na promociji i brendiranju domaćih zagorskih proizvoda.

4. Strateški pristup razvoju eno-gastronomskog turizma u Krapinsko- Zagorskoj županiji

Cilj Krapinsko- zagorske županije je postati destinacija poznata po tradicionalnim jelima, te brendirati svoje proizvode, i što više raditi na promociji istih. U tu svrhu provedeno je istraživanje čija je svrha analiza eno-gastronomskog turizma u Krapinsko-zagorskoj županiji.

4.1. Metode istraživanja

Anketa se provodila online u razdoblju od 5.12. 2022. do 7.5.2023. godine. U anketi sudjelovalo je 103 ispitanika, te je prilikom istraživanja korišten namjerni uzorak, tj. onaj uzorak koji se ne zasniva na teoriji vjerojatnosti. Anketa je sastavljena od 18 pitanja, od kojih je 14 zatvorenih, a 4 otvorena pitanja u kojima se tražilo od ispitanika da iznese svoje mišljenje, mogućnosti za poboljšanje i slično.

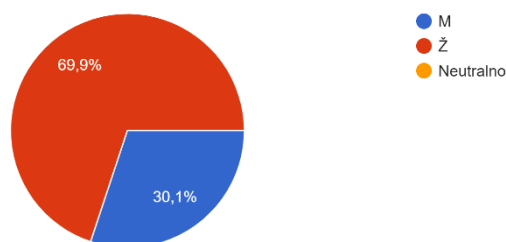
4.2. Ciljevi istraživanja

Cilj ovog istraživanja je vidjeti koliko gostiju koji dolaze u ugostiteljske objekte na području Krapinsko- zagorske županije konzumira tradicionalne specijalitete ovog područja, te vina i navesti neke ideje kako bi se cjelokupna eno-gastronomska ponuda više razvijala.

4.3. Opis istraživanja

U provedenoj anketi sudjelovalo je 103 ispitanika, od kojih je većina žene (69,9 %), a u manjem broju muškarci (30,1%).

Molimo Vas označite spol.
103 odgovora

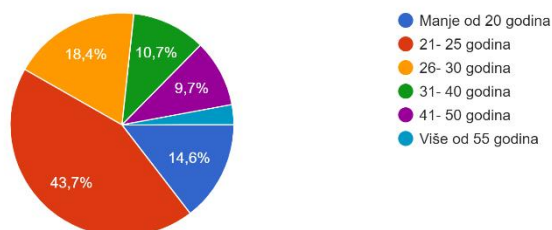


Graf 1. Spol ispitanika

Izvor: Izrada autorice

Molimo Vas označite vašu dob.

103 odgovora



Graf 2. Dob ispitanika

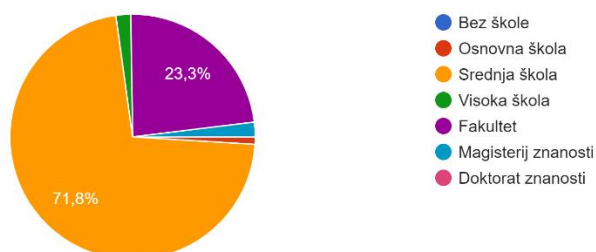
Izvor: Izrada autorice

Izvor: Izrada autorice prema rezultatima istraživanja

Što se tiče starosne strukture ispitanika 43,7% njih označilo je kao svoju starosnu dob između 21-25 godina, u manjem postotku 18,6% ispitanika je između 26-30 godina, najmanji postotak ispitanika, njih 2,9% označilo je starosnu dob kao više od 55 godina.

Molimo Vas označite Vaš stupanj obrazovanja.

103 odgovora



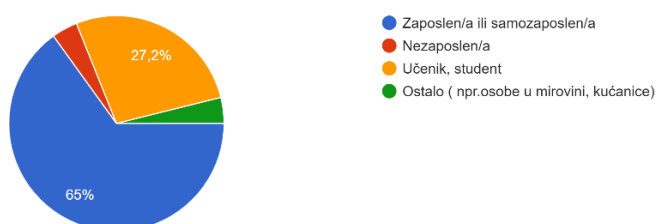
Graf 3. Stupanj obrazovanja

Izvor: Izrada autorice

Što se tiče stupnja obrazovanja 71,8% ispitanika završilo je srednju školu, 23,3% fakultet.

Radni status

103 odgovora



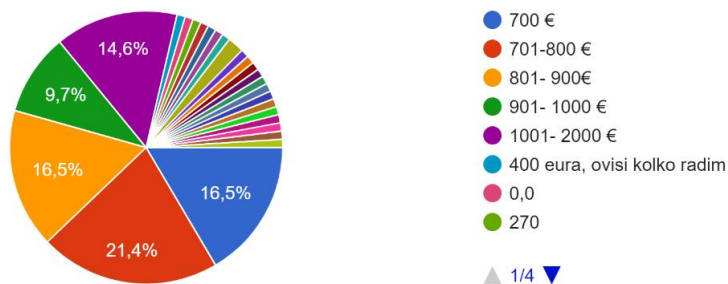
Graf 4. Radni status

Izvor: Izrada autorice

65% ispitanika je zaposleno ili samozaposleno, te su nakon njih u manjem postotku 27,2% učenici ili studenti.

Koliko iznose Vaša mjesečna primanja?

103 odgovora



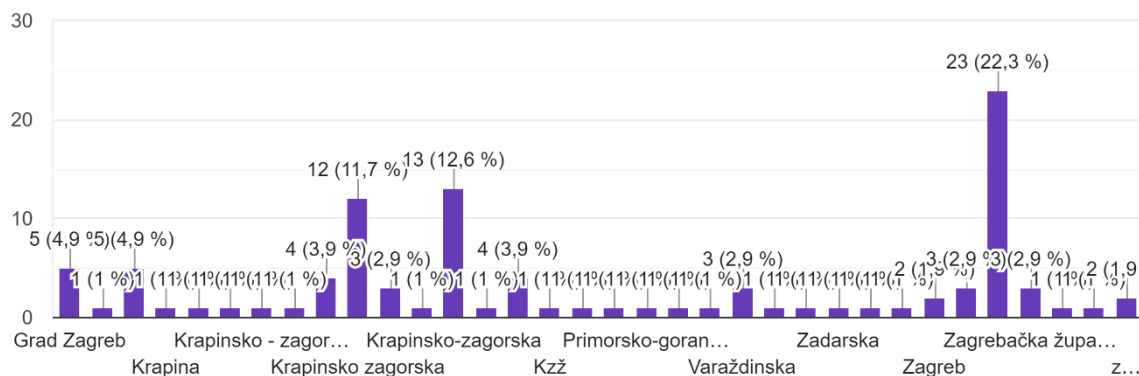
Graf 5. Mjesečna primanja

Izvor: Izrada autorice

21,4 % ispitanika odgovorilo je kako njihova mjesečna primanja iznose između 701-800 €, nadalje 16,5% ispitanika odgovorilo je kako njihova primanja iznose između 700 €, te isti postotak ispitanika odgovorio da su njihova primanja između 801-900 €, i 14,6% ispitanika ima mjesečna primanja u rasponu od 1001-2000 €. U manjem postotku su studenti, učenici ovisno o danima koji su radili taj mjesec.

Molimo Vas napisite županiju u kojoj živite.

103 odgovora



Graf 6. Županije

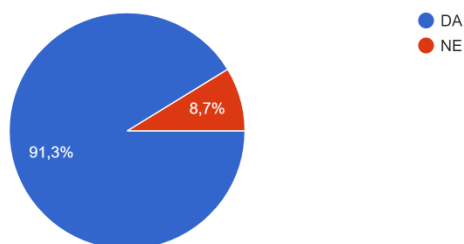
Izvor: Izrada autorice

Najveći broj ispitanika prebiva u Zagrebačkoj županiji ili gradu Zagrebu, nakon njih manjina ispitanika živi u Krapinsko- zagorskoj županiji. Osim ove 2 županije u malom postotku su i: Karlovačka županija, Varaždinska, Zadarska, Primorsko- goranska.

4.4. Rezultati istraživanja

Jeste li ikada posjetili ugostiteljski objekt u Krapinsko- zagorskoj županiji?

103 odgovora



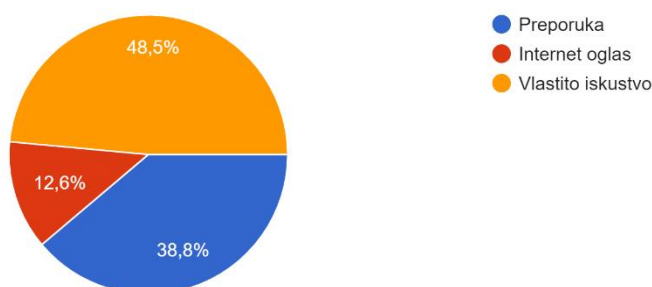
Graf 7. Posjećenost objekta

Izvor: Izrada autorice

91,3 % ispitanika posjetilo je barem neki ugostiteljski objekt u Krapinsko- zagorskoj županiji. U sljedećem pitanju koje glasi: „Ukoliko ste prethodno pitanje označili da odgovorom DA, molimo navedite ime objekta koje ste posjetili“. Najčešći odgovori su: Restoran Grašo, Vuglec Breg, Klet Kozjak, Grešna Gorica, Restoran Rody, restoran Lagvić te Restoran Zelenjak. Manje češći odgovori su: Restoran Purga, Restoran Savanna, Restoran Se-MI, Dvorac Gjalski, Dvorac Mihanović, Oro- Goro, Majsecov mlin, Micak ugostiteljstvo, te Bolfan Vinski vrh.

Poticaj za dolazak u objekt?

103 odgovora



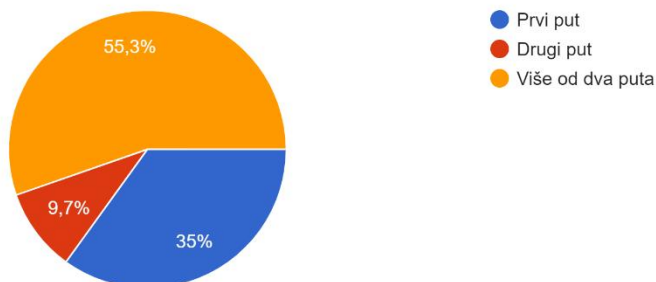
Graf 8. Poticaj za dolazak u objekt

Izvor: Izrada autorice

Čak 48,5% ispitanika zbog vlastitog iskustva je posjetilo je ugostiteljski objekt, 38,8% ispitanika neki ugostiteljski objekt posjetilo je zbog preporuke, te 12,6% njih zbog oglasa i reklama na Internetu.

Učestalost dolaska u ugostiteljski objekt?

103 odgovora



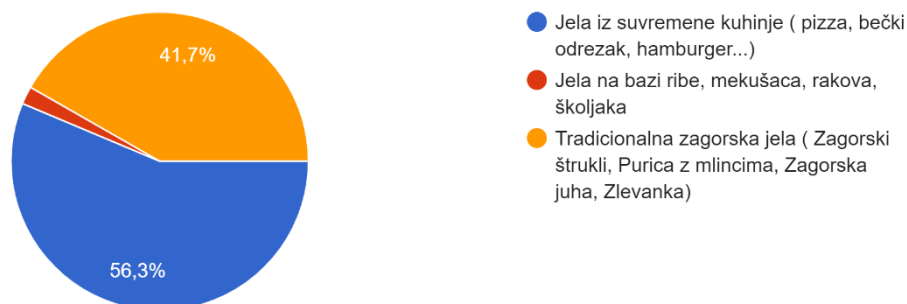
Graf 9. Učestalost dolaska u objekt

Izvor: Izrada autorice

55,3% ispitanika objekt su posjetili više od 2 puta, 35% njih je objekt posjetilo 1.put, a 9,7% ispitanika u objekt su došli 2 puta. Prema ovome mogu zaključiti kako je ponuda hrane i pića bila dobra pošto većina ispitanika u objekt dolazi po drugi puta.

Koju vrstu hrane ste konzumirali u objektu?

103 odgovora



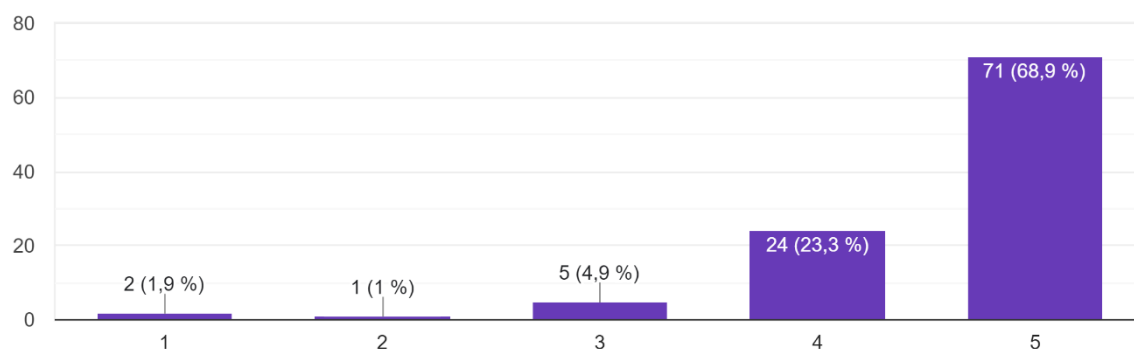
Graf 10. Vrsta konzumirane hrane

Izvor: Izrada autorice

Ovi podatci su vrlo bitni za istraživanje zbog toga što čak 56,3% gostiju Zagorju prilikom posjeta objektu konzumira jela iz suvremene kuhinje, no 41,7% ispitanika odgovorilo je kako prilikom posjete konzumiraju tradicionalna zagorska jela, što je dosta visok postotak.

Molimo ocijenite kvalitetu ponuđenih jela.

103 odgovora



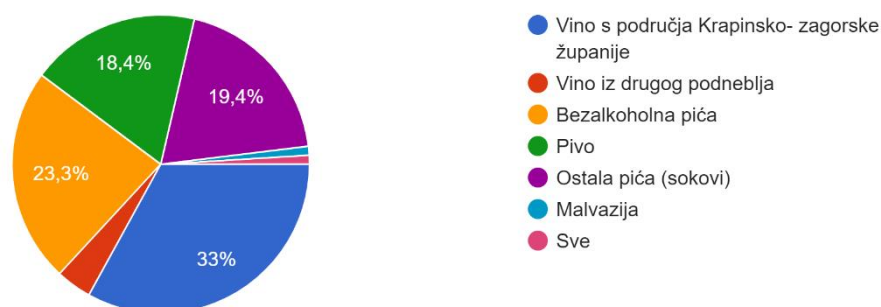
Graf 11. Kvaliteta ponuđenih jela

Izvor: Izrada autorice

68,9% ispitanika ocijenilo je kvalitetu ponuđenih jela ocjenom 5- odlično, a manji broj 23,3% ocjenom vrlo dobar, što znači kako su jela koja su spremljena u ugostiteljskim objektima dobre kvalitete.

Jeste li konzumirali sljedeća pića?

103 odgovora



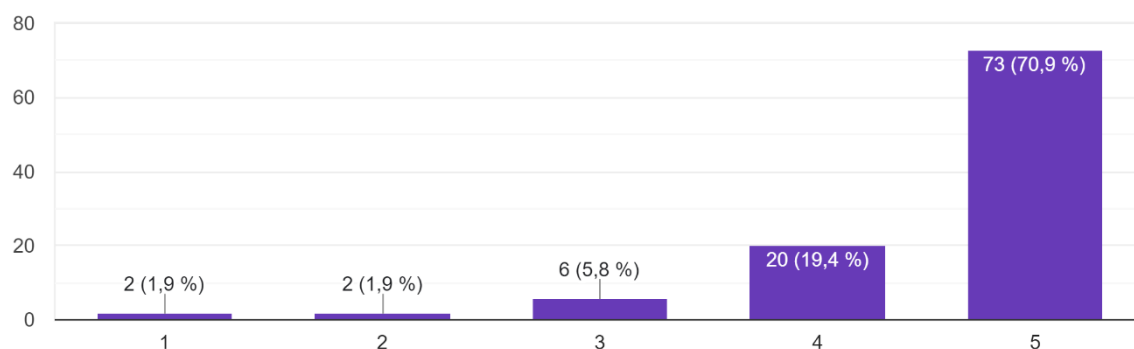
Graf 12. : Konzumacija pića

Izvor: Izrada autorice

33% ispitanika prilikom posjete objektu, konzumirali su vino s područja Krapinsko-zagorske županije, 23,3% njih konzumiralo je bezalkoholno piće, 19,4% ispitanika konzumirali su ostala pića (sokove), te 18,4% pivo.

Molimo ocijenite kvalitetu ponuđenih pića

103 odgovora



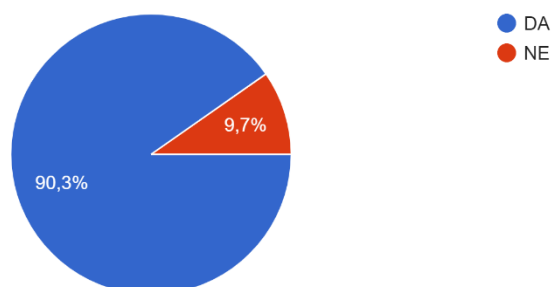
Graf 13. Kvaliteta pića

Izvor: Izrada autorice

70,9% ispitanika ocijenilo je kvalitetu pića ocjenom odličan, te 19,4% ocjenom vrlo dobar.

Smatrate li da se na jelovniku ugostiteljskog objekta nalazi dobra ponuda tradicionalnih jela?

103 odgovora



Graf 14. Ponuda tradicionalnih jela

Izvor: Izrada autorice

90,3% ispitanika smatra da se na jelovniku ugostiteljskog objekta kojeg su posjetili nalazi dobra ponuda.

U sljedećem pitanju ispitanici su mogli napisati svoje ideje ukoliko smatraju da ponudu treba izmijeniti ili nešto novo dodati:

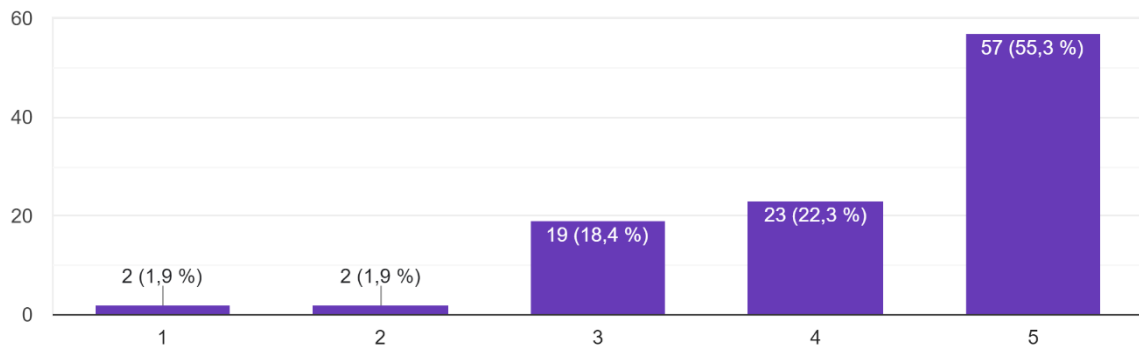
1. „Trebalo bi više tradicionalnih jela i time poštovati kvalitetu, a ne nešto jeftino“.
2. „Smatram da bi se trebalo prije svega fokusirati na kvalitetu namirnica i obratiti pozornost na obradu namirnica. Lijep ambijent, ali ponuda hrane, kao i okus-“

razočaravajuće. Mišljenja sam da bi bilo profitabilnije imati manju ponudu sa izvrsnom hranom, nego sve i svašta – nejestivo“.

3. „Smatram da je ponuda tradicionalnih jela odlična, također je poslužena u nekim starinskim posudicama što je mene oduševilo, te se iza svakog jela osjeti povijest“.

Smatrate li da kvaliteta hrane i pića odgovara cijeni?

103 odgovora



Graf 15. Kvaliteta hrane i pića

Izvor: Izrada autorice

55,3 % ispitanika smatra da kvaliteta hrane i pića odgovara cijeni.

I zadnje pitanje na koje su ispitanici odgovarali je glasilo: Ukoliko imate mogućnost posjetiti ponovno isti objekt, zbog čega biste ga ponovno posjetili?

1. „Zbog ugodnog osoblja“.
2. „Zbog odlične klope“.
3. „Zbog lijepo pogleda na Zagorje i ugodne atmosfere“.
4. „Zbog tradicije i odlične hrane“.
5. „Zbog prethodnog dobrog iskustva“.
6. „Zbog dobrih ponuda i kvalitetne usluge“.
7. „Zbog lijepog ambijenta i ne prevelike gužve“.
8. „Kvalitetna usluga, prihvatljiva cijena, kvaliteta hrane.“
9. „Pristupačan vlasnik“.
10. „Prekrasni izgled objekta i ljubazno osoblje“.
11. „Vrhunskog vina“.

12. „Radi brzine usluženosti“.

Prema rezultatima istraživanja, prilikom posjete objekta većina ljudi se odlučuje za konzumaciju jela iz suvremene kuhinje kao što su pizza, bečki odrezak i slična jela (56,3%), a u manjem postotku su oni koji odlučuju isprobati tradicionalno jelo iz Hrvatskog Zagorja (41,7%). Što se tiče pića, gosti se odlučuju za vino s podneblja Krapinsko-zagorske županije. Prema anketi na jelovnicima zagorskih restorana nalazi se dobra ponuda tradicionalnih jela što je vrlo bitno. Kako su ispunjavanju ankete pristupili domaći gosti dobiveni rezultati su zadovoljavajući. Kako bi se eno-gastronomski turizam u Krapinsko-zagorskoj županiji razvijao, potrebno je tradicionalna jela još više promovirati, možda u restoranima vikendima uvesti vikend tradicionalnih jela Hrvatskog Zagorja po specijalnim cijenama. Krapinsko-zagorska županija definitivno ima potencijala kako bi postala gastro destinacija. Županija ima vrlo dobru eno-gastronomsku ponudu, no bitno je da se ta ponuda kontinuirano poboljšava, te da turisti kod posjete ugostiteljskim objektima konzumiraju tradicionalne specijalitete.

Zaključak

Hrvatsko zagorje opisano je identitetom koji glasi: „Zagorje je dom srdačnih i gostoljubivih domaćina u zelenom, očuvanom i bregovitom ambijentu srednje Europe gdje se kroz povijest, kulturu, umjetnost, gastronomiju, terme i brigu o zdravlju nudi suvremeni, aktivni odmor u tradicionalnom okruženju.¹³ Sukladno tome radi se na tome da Krapinsko-zagorska županija bude destinacija koja u svojoj ponudi ima sve što je potrebno za odmor od povijesnih znamenitosti, do aktivnosti u prirodi, termalnih kupališta, vrhunske eno-gastronomske ponude. Kako bi to uistinu djelovalo potrebno je na svakom tom segmentu raditi kako bi postalo najbolje.

Krapinsko-zagorska županija uistinu sadrži sve što bajka mora imati. Ova destinacija nudi sve od prirodnih ljepota do bogate eno-gastronomske ponude. Krapinsko-zagorska županija idealna je destinacija za odmor, zbog svoje prometne povezanosti lako ćete doći do bilo koje općine ili grada cestom, željeznicom ili pak zračnim putem. Iako ova županija, slovi kao županija s malim brojem stanovnika, ljudi koji žive na području Krapinsko-zagorske županije uistinu žele svojim posjetiteljima dočarati kako izgleda život u bajci.

Sama povijest ove županije, vrlo je bogata, još od davnina na ovom području živjeli su razni narodi, te je svaki od tih naroda ostavio neki trag. Krapinsko-zagorska županija može se pohvaliti raznim poznatim osobama koje potječu iz ovoga kraja, a samim time njihova ostavština odnosno rodne kuće i spomenici vrlo su bitni za turizam ove županije. Može se reći kako turizam u Krapinsko-zagorskoj županiji nije na vrhuncu, već se kontinuirano razvija. Iako su većina posjetitelja domaći, Krapinsko-zagorska županija radi na svojoj prepoznatljivosti kako bi privukla i inozemne posjetitelje.

U prošlosti gastronomija ovog kraja bila je vrlo jednostavna, te se sastojala od malo sastojaka iz kojih se skuhalo vrhunsko jelo, te su sve namirnice bile domaće. Istom principu teži se i danas, uz mala odstupanja, ali sama baza uvijek je ista, a to je ono što gost prepoznaje. Kako bi gosti prilikom posjete ove županije mogli kušati razne specijalitete, ugostiteljski objekti na području Krapinsko-zagorske županije uvijek raspolažu bogatom eno-gastronomskom ponudom. U današnje vrijeme, postoje razni motivi putovanja a gastronomija je jedan od njih. Prilikom putovanja, ono što nam zaista ostane u sjećanju je hrana. Ljudi kao emotivna bića vrlo se lako povežu s nekim jelom koji su kušali, pa tako prilikom konzumacije nekog specijaliteta pamtimo njegov miris, okus, teksture. Krapinsko-zagorska županija

¹³ <https://visitzagorje.hr/root/wp-content/uploads/2019/12/03.-Sjednica-Skup%C5%A1tine-TZ-KZ%C5%BD.pdf> (pristupljeno 19. 7. 2023.)

destinacija je bogata raznim slatkim i slanim specijalitetima. Bučnica, zlevanka, krvavice s dinstanim zeljem, zagorska juha i ostala ono su što obilježavaju gastronomiju ovog kraja. Najpoznatiji specijaliteti su Zagorski štrukli te Purica z mlinci te su svrstani u Registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih objava zemljopisnog podrijetla. Sva ova jela pripremaju se od davnina, te se ta tradicija nastavlja i danas. Tradicija je vrlo bitna za ovu županiju te sam razvoj ovog kraja jer se na njoj cijela priča „Bajke na dlanu“ bazira.

Osim vrhunske hrane, Krapinsko- zagorska županija ima predivan krajolik u kojem su se smjestile klijeti, vinogradi, kušaonice. Istinski ljubitelji vina mogu prošetati vinskim cestama, te uživati u degustaciji vrhunskih vina proizvedenih s vrlo puno truda i ljubavi, jer nijedno vino ili jelo nije ukusno ako osoba koja ga priprema istinski ne uživa u istome. Zagorski vinari poznati su po proizvodnji laganih predikatnih vina. Uzgoj vinograda i proizvodnja vina karakteristična je za ovu županiju. Osim modernijih sorti, u Krapinsko-zagorskoj županiji vinari se izrazito trude uzgajati autohtone sorte vina, kako bi ih očuvali.

Iako Krapinsko- zagorska županija nije toliko prepoznata od strane turista, radi se na njenoj promociji. Na području Krapinsko- zagorske županije svake godine održavaju se brojne manifestacije. Manifestacije koje se održavaju najčešće su vezane za gastronomiju i vino, te brojni posjetitelji imaju priliku sudjelovati u raznim radionicama koje se održavaju.

Prema istraživanju koje je provedeno, smatram da je potrebno eno-gastronomsku ponudu poboljšati, raditi i dalje na prepoznatljivosti jela, te vinskih sorti. Krapinsko- zagorska županija ima vrlo mnogo potencijala da u budućnosti postane gastro destinacija, uz lijepi krajolik, razne znamenitosti, bogatu povijest nema razloga da ovaj oblik turizma ne zaživi.

Bibliografija

Knjige:

1. Nadvornik Zlatan. "Hrvatska tradicionalna jela i pila ": Hrvatsko Zagorje, Zagreb, 2013. :377-447
2. Marizi Fabrizio Maria, Rossela Romani. " Hrana i vino", 2007.: 383-384

Članci:

1. Klemenčić Mladen: Što je Hrvatsko zagorje?, Studia lexicographica, br. 19/20, 2016. – 17. :19-34
2. Getz Donald, Braun Graham.: Critical success factors for wine tourism regions; a demand analysis, Tourism Management 27(1), 2006.:147-158
3. Guzel Berrin, Apaydin Müge., Gastronomy tourism. Motivations and destinations. Global issues and trends in tourism, 2016. : 394-404.

Internet i ostali izvori:

1. Visit Zagorje. <https://visitzagorje.hr/en/gastro/> (pristupljeno: 11.travnja 2023.)
2. Krapinsko-zagorska županija. <https://www.kzz.hr/> (pristupljeno: 11.travnja 2023.)
3. Općenito o Krapinsko- zagorskoj županiji. <https://www.kzz.hr/opcenito-mobile/> (pristupljeno: 11.travnja 2023.)
4. Gospodarstvo Krapinsko- zagorske županije. <https://www.hgk.hr/zupanijska-komora-krapina/gospodarstvo-krapinsko-zagorske-zupanije> (pristupljeno: 11.travnja 2023.)
5. Bajka o Zagorju. <https://www.zagorje.com/clanak/vijesti/bajka-o-zagorju> (pristupljeno: 11.travnja 2023.)
6. Promet i komunalna infrastruktura Krapinsko-zagorske županije. <https://www.kzz.hr/promet-komunalna-infrastruktura/promet> (pristupljeno: 24.travnja 2023.)
7. Karta Krapinsko- zagorske županije: Gradovi i općine. <https://www.kzz.hr/sadrzaj/staticpage/promet/KZZ-karta-javnih-cesta.jpg> (pristupljeno: 24.travnja 2023.)
8. Državni Zavod za statistiku: Stanovništvo Republike Hrvatske 2021. <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29032> (pristupljeno: 24.travnja 2023.)

9. Master plan razvoja turizma od 2016. do 2024. godine Krapinsko- zagorske županije. <https://www.kzz.hr/sadrzaj/dokumenti/master-plan-razvoja-turizma/KZ%C5%BD%20Master%20plan%20razvoja%20turizma.pdf> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
10. Visit Zagorje: Statistika dolaska i noćenja. <https://visitzagorje.hr/statistika/> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
11. Državni Zavod za statistiku: Dolasci i noćenja turista po županijama u 2022. godini. <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29506> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
12. Najbolji restorani Krapinsko zagorske županije prema Tripadvisoru. https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g1175156-Krapina_Zagorje_County_Central_Croatia.html (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
13. Gastroturizam je hit. <https://www.poslovni.hr/hrvatska/gastroturizam-je-hit-ali-kod-nas-tek-u-povojima-326789>
14. Gastro kutak: Hotel Kaj. <https://www.hotelkaj.hr/zagorje-specijaliteti-tradicionalna-kuhinja.aspx> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
15. Visit Zagorje. <https://najboljeodzagorja.visitzagorje.hr/gastro/> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
16. Promet i granice Krapinsko- zagorske županije. <https://kzz.hr/promet-i-granice/>
17. <https://hrturizam.hr/zagorje-najuspjesnija-turisticka-destinacija-kontinentalne-hrvatske> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
18. Krapinsko-zagorska županija: aktivnosti u području turizma. <https://kzz.hr/aktivnosti-krapinsko-zagorske-zupanije-iz-podrucja-turizma/> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
19. Ministarstvo kulture i medija: Umijeće izrade drvenih ttradicijskih igračaka. <https://min-kulture.gov.hr/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/umijece-izrade-drvenih-tradicijskih-djecjih-igracaka-s-podrucja-hrvatskog-zagorja/16464> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
20. Visit Zagorje: Drvene igračke i licitari. <https://visitzagorje.hr/drvene-igracke-licitari/> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
21. Ministarstvo kulture i medija: Licitari. <https://min-kulture.gov.hr/print.aspx?id=6303&url=print> (pristupljeno: 29.travnja 2023.)
22. The Role of Food in Human Culture. <https://globalgastros.com/food-culture/role-of-food-in-human-culture> (pristupljeno: 9.srpnja 2023.)

23. Visit Zagorje: okusi Zagorja. <https://visitzagorje.hr/root/wp-content/uploads/2020/02/Okusi-Zagorja.pdf> (pristupljeno: 9.srpnja 2023.)
24. Visit Zagorje: Europska zaštita. <https://visitzagorje.hr/europska-zastita-nakon-purice-i-mlinaca-zasticeni-i-strukli-i-bagremov-med/> (pristupljeno: 9.srpnja 2023.)
25. Tportal: Zagorski štrukli dobili zaštitu naziva. <https://www.tportal.hr/vijesti/clanak/zagorski-strukli-dobili-prijelaznu-nacionalnu-zastitu-naziva-20190729> (pristupljeno: 9.srpnja 2023.)
26. Visit Zagorje: Zaštićeni proizvodi Krapinsko-zagorske županije. <https://visitzagorje.hr/zasticeni-proizvodi-kzz> (pristupljeno: 11.srpnja 2023.)
27. Brošura Agroturizma Krapinsko-zagorske županije. https://kzz.hr/sadrzaj/dokumenti/brosura-agrotur/KZZ_Brosura_Agroturizam.pdf (pristupljeno: 11.srpnja 2023.)
28. Vina Hrvatskog Zagorja. <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/kontinentalna-hrvatska/hrvatsko-zagorje/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
29. Bolfan Vinski Vrh. <https://www.bolfanvinskivrh.hr/vinograd-2/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
30. Visit Zagorje: Vinarije. <https://najboljeodzagorja.visitzagorje.hr/vinarije/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
31. Vinarija Bodren. <https://bodren.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
32. Vinarija Micak. https://www.vinarija-micak.hr/vinarija_hr.html (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
33. Vina Zdolc. <https://vina-zdolc.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
34. Prekratić vino. <https://www.prekraticvino.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
35. Vuglec Breag. <https://www.vuglec-breg.hr/winery-vuglec.html> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
36. Petrač vinarija. <http://www.petrac.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
37. Vinarija Trs. <https://vinarija-trs.com/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
38. Vina Petrišić. <https://vinapetrisic.com/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
39. Visit Zagorje: Vinogradarstvo Grozdaj. (pristupljeno: 12.srpnja 2023.) <https://zagorje.travel/hr/products/vinogradarstvo-grozaj>
40. Vina Petrovečki. <https://vina-petrovecki.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
41. Vina Kota. <https://vina-kota.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)
42. Vinarija Kopjar. <https://www.vinarija-kopjar.hr/> (pristupljeno: 12.srpnja 2023.)

43. Zagorje Online: Događanja. <https://zagorje.online/dogadanja/> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
44. Visit Zagorje: Štrukijada. <https://visitzagorje.hr/sl/event/struklijada/> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
45. Babičini kolači. <https://www.babicinikolaci.com.hr/stranica/o-manifestaciji> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
46. Slatkopedija: Chtef zagorski chef. <https://www.slatkopedija.hr/htef-zagorski-chef-kulinarsko-natjecanje-krapinsko-zagorske-zupanije/> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
47. Visit Zagorje: Bučnica fest. <https://visitzagorje.hr/event/bucnica-fest/>
48. Krapinsko-zagorska županija: Gljivarenje v Stubakima. <https://kzz.hr/novosti/odrzano-24-gljivarenje-co-v-stubakima/> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
49. Visit Zagorje: Sajam i izložba zagorskih vina. <https://visitzagorje.hr/event/55-sajam-i-izlozba-zagorskih-vina/> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)
50. Krapinsko-zagorska županija: Povijest županije. <https://kzz.hr/povijest-krapinsko-zagorske-zupanije-i-podrucja-danasnje-krapinsko-zagorske-zupanije/>
51. Around Zagreb: Nalazišta, muzeji i slavni Zagorja. <https://www.aroundzagreb.hr/otkrij-ljepotu-ponesi-uspomene/kategorije/istrazi-i-dozivi/nalazista-muzeji-i-slavni-ljudi-zagorja>
52. Croatia Airlines: Gastronomija Hrvatskog zagorja na letu. <https://www.croatiaairlines.com/hr/mediji/izvjesca-za-javnost/Gastronomija-Hrvatskog-zagorja-na-letovima-Croatia> (pristupljeno: 13.srpnja 2023.)

Popis ilustracija :

Slike

Slika 1. Logotip Bajke na dlanu	2
Slika 2. Prostorni položaj Krapinsko-zagorske županije	3
Slika 3. Karta javnih cesta.....	4
Slika 4. Karta općina i gradova Krapinsko- zagorske županije	5
Slika 5. Zagorska juha.....	15
Slika 6. Stubička pisanica.....	16
Slika 7. Zlevanka.....	16
Slika 8. Krvavice/pečenice s dinstanim zeljem.....	17
Slika 9. Bučnica.....	18
Slika 10. Zagorski štrukli/štruklji.....	19
Slika 11. Purica z mlinci	20
Slika 12. Vinogorja Zagorja	21

Tablice

Tablica 1. Popis ukupnog stanovništva prema županijama.....	5
Tablica 2. Gospodarski profil Krapinsko-zagorske županije u 2020.godini.....	7
Tablica 3. : Broj dolazaka i noćenja po županijama u 2021/22.g,	9
Tablica 4. Top restorani u KZZŽ prema Tripadvisoru	11

Grafovi

Graf 1.Spol ispitanika.....	29
Graf 2. Dob ispitanika	30
Graf 3. Stupanj obrazovanja.....	30
Graf 4. Radni status	30
Graf 5. Mjesečna primanja	31
Graf 6. Županije	31
Graf 7.Posjećenost objekta.....	32
Graf 8.Poticaj za dolazak u objekt	32
Graf 9. Učestalost dolaska u objekt.....	33
Graf 10. Vrsta konzumirane hrane	33
Graf 11. Kvaliteta ponuđenih jela	34

Graf 12. : Konzumacija pića	34
Graf 13. Kvaliteta pića	35
Graf 14. Ponuda tradicionalnih jela.....	35
Graf 15. Kvaliteta hrane i pića	36