



Okusi Međimurje!

Okusi koji ostaju

u sjećanju, na nječima i u srcu.





SWISS
TOURISM
AWARDS



Međimurje je regija u kojoj hrana priča priče –

o tradiciji, o vremenu, o ljudima. Ovdje se svakodnevno stvara jedinstvena kulinarska simfonija u kojoj se drevni recepti susreću s modernom interpretacijom. Meso 'z tiblice, črno bučino ulje, raca 'z hajdinskom kašom i slavna međimurska gibanica – više nisu samo jela, već istinski gastronomski doživljaji.

Ne propustite okusiti ono najbolje u desetak restorana okupljenih pod znakom Međimurski zlatni gurman, gdje vas čeka autentičnost oplemenjena suvremenim tehnikama i senzibilitetom. U srcu ove scene je kulna Mala hiža, višestruko nagrađivana i prepoznata u **Michelinovim** preporukama te prestižnim vodičima poput **Gault & Millau**. Međimurje, trostruki nositelj oznake **EDEN** – Europska destinacija izvrsnosti, dobitnik prestižne nagrade **The Swiss Tourism Award** i član elitne **UNWTO** Mreže za gastronomiju, ne skriva svoj ponos – ono ga servira.





Gastro- nomski pejzaž Međimurja

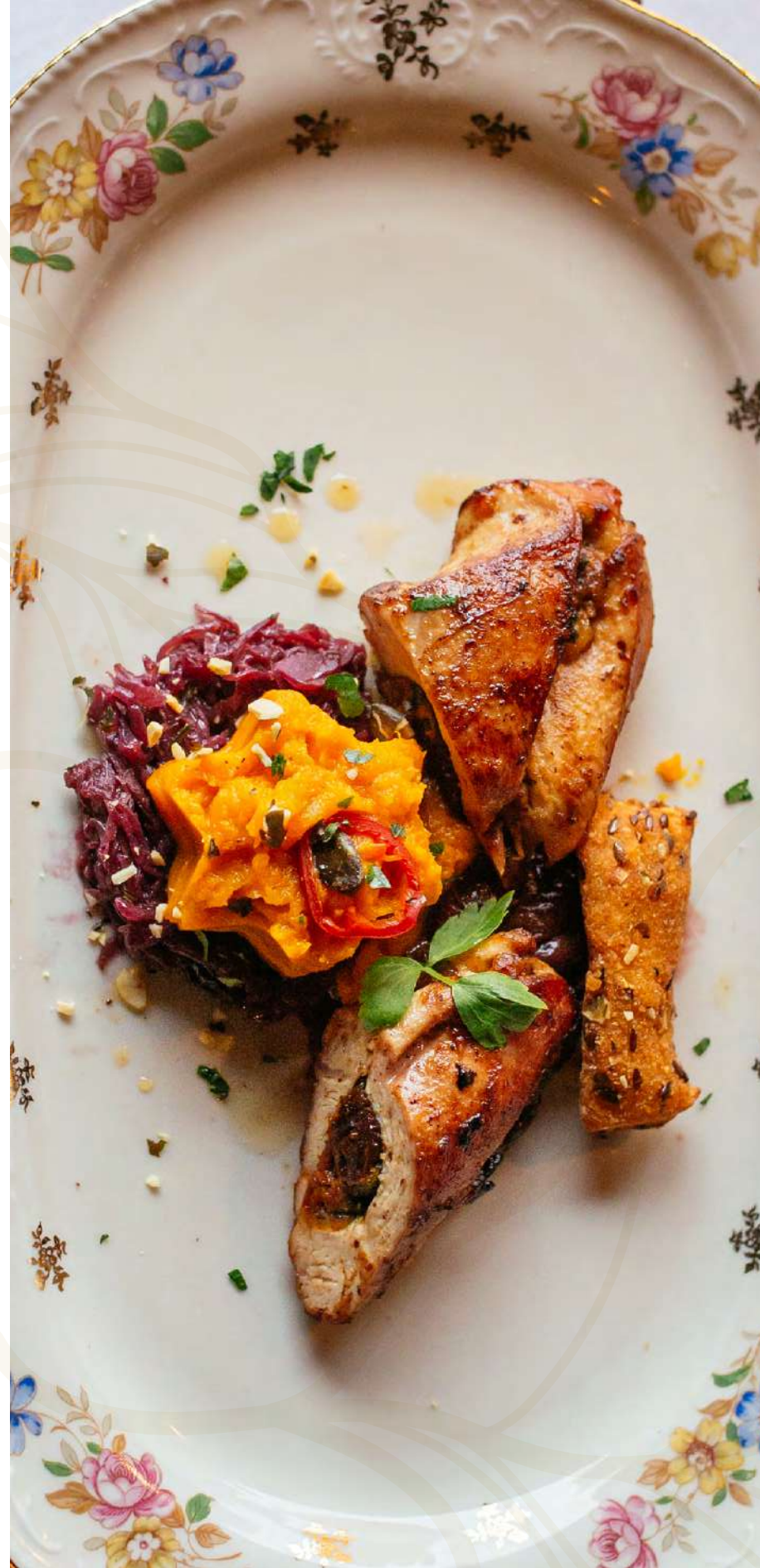
Od ognjišta do vrhunskih stolova

Međimurje je poput rijetke kuharice u kojoj svaka stranica otkriva nove okuse i mirise. Tradicija je ovdje duboko ukorijenjena – sezonske juhe, jela od svinjetine, peradi i divljači, riječna riba u kukuruznom brašnu, domaći sirevi, turoš, zelje, grah i krumpir. Sve je pripremljeno s nevjerojatnim poštovanjem prema prirodi i domaćoj namirnici.

Ovdje kuhinja ne poznaje granice – u svakom zalogaju osjeti se povijest; od Kelta i Rimljana do baroknih recepata grofa Nikole Zrinskog. Njegova kuharica iz 17. stoljeća čuva okuse smuđa u vinu, guske punjene hajdinskom kašom i gljive iz međimurskih šuma. Upravo ta sposobnost kulinarske asimilacije i reinencije čini međimursku kuhinju tako jedinstvenom i globalno relevantnom.



Zalogaj. Gutljaj. Pogled.



Wow Međimurje!

Svaki tanjur u Međimurju ima svog vinskog suputnika, onog koji zna kada treba pričati, a kada samo šutke gledati. Prije svega treba kušati pjenušce koji s lakoćom i stilom najavljuju iskustvo koje nećete zaboraviti. Dok smuđ iz Drave i sauvignon iz vinograda šapću o svježini, raca 'z mlincima s pinotom crnim pleše zanosni valcer. Turoš i rajnski rizling? Dva karaktera koja se prepiru samo da bi se na kraju izmirili u savršenom balansu. Uz kraljicu međimursku gibanicu može stati samo diskretan gospodin s visokim predikatima. U Međimurju se ne kuha samo da bi se jelo, niti toči da bi se pilo – tu se spaja da bi se pamtilo. Međimurje zna da su najveće priče one koje se ispričaju – uz zalogaj i gutljaj.



Okusi međimurske tradicije



AUTENTIČNOST KOJA MAMI NA POVRATAK

Pod oznakom Okusi Međimurske tradicije, lokalni restorani i seoska domaćinstva nude blaga prošlosti, obogaćena suvremenim duhom. Ovo je mjesto gdje ćete osjetiti onu jedinstvenu čaroliju ognjišta – gdje jednostavnost, maštovitost i prirodnost stvaraju gastronomsko bogatstvo za dušu i tijelo.

NE PROPUSTI KUŠATI:

- međimursku gibanicu
- meso 'z tiblice
- črno bučino ulje i sladoled s njim
- smuđa pečenog u kukuruznom brašnu
- sir turoš i sir 'z vrhnjem
- racu 'z hajdinskom kašom

Svaki zalogaj nosi priču, svaki okus – novu razinu užitka.

OVDJE JE PRIRODA GLAVNI KUHAR

Međimurje je i rodno mjesto vizionara dr. Rudolfa Steinera, začetnika biodinamičke poljoprivrede. Njegov Centar, smješten upravo u Međimurju, njeguje održivu, duhovno nadahnutu poljoprivredu i potiče stvaranje hrane koja liječi tlo, okoliš i čovjeka. Posjet Centru vodi vas do proizvođača koji uzgajaju hranu s poštovanjem prema svemiru, zemlji i životu.

Biodinamička kulinarska filozofija



Međi murje

okusi kao nigdje drugdje

Otkrij kraj između dviju rijeka – gdje gastronomija nije samo obrok, nego nezaboravan doživljaj. Ponesi doma okus Međimurja, ali znaj – srce će te uvijek vraćati po još.





**TURISTIČKA ZAJEDNICA
MEĐIMURSKE ŽUPANIJE**

Bana Josipa Jelačića 22E
Čakovec, Hrvatska, EU
t: +385 40 31 00 71
e: info@tzm.hr

visitmedimurje.com

    @visit**medimurje**

