



GRADSKA  
TRŽNICA  
VARAŽDIN

objava za medije/za objavu odmah

## 'Bez zelja nema veselja' – velika humanitarna akcija PPP Cafuk, Udruge kuhara Varaždinske županije i Gradske tržnice

Varaždin, Gradska tržnica, 18. prosinca – 'Bez zelja nema veselja', naziv je humanitarne manifestacije koja je ove godine drugi puta održana na varaždinskome placu, u organizaciji **PPP Cafuk, Udruge kuhara Varaždinske županije te Gradske tržnice**. U hotelu 'Minerva' pripremljeno je čak 300 porcija sarme koje su se nudile na placu po simboličnoj cijeni od 10 kuna za porciju. Koliko je ovo tradicionalno jelo popularno, govori činjenica da se tražila porcija više jer sve su rasprodane u vrlo kratkom vremenu.

Sarmu su posjetiteljima placa dijelili **Marija Cafuk iz PPP Cafuk**, te **Damir Crleni, predsjednik Udruge kuhara Varaždinske županije i Kuharskog saveza RH**.

*'Sarma je pripremljena od našeg poznatog varaždinskog zelja. Ono ima savitljiv list i lako se namata. Ovo je već naša dvanaesta humanitarna akcija, druga ove godine. Nema ničeg boljeg za ispuniti dušu, nego učiniti dobro djelo znajući da se nekome pomoglo, je smo svjesni da ima nažalost puno ljudi koji si u ovo blagdansko vrijeme ne mogu priuštiti mnogo, pa ni sarmu. – rekla je Marija Cafuk te zahvalila kuharima hotela Minerve koji su bili zaduženi za pripremu.*

Za 300 porcija sarme upotrijebljeno je 50 glavica varaždinskog zelja, oko 25 kg mesa, te oko 3 – 4 kg suhog mesa. A na koji ju je način najbolje pripremiti, savjetovao je **Damir Crleni**: *'Upotrijebite dvije trećine svinjetine i jednu trećinu junetine. Pomiješajte meso s rižom koju prethodno kratko prokuhajte. Prodinstavajte malo špeka i luka, dodajte češnjak i umiješajte u meso kojemu zatim dodajte jaja i začine. Dobro promiješajte. Listove zelja možete malo isplahnuti hladnom vodom te odvojiti središnji dio hrpta. Sa sarmom možete kuhati domaće kobasice, prsne vrške i malo suhog špeka. Sarme treba čvrsto složiti u lonac, a prilikom kuhanja ne miješati već samo povremeno protresti. Obavezno pripremite i zapršku, ali ne previše jer bolje je kad je sarma rjeđa i kada ima više umaka.'*

Humanitarcima se na placu pridružio i **zamjenik gradonačelnika Miroslav Marković** koji je ovu prigodu iskoristio kako bi pozvao sugrađane da u predstojećim danima ne zaborave na potrebite jer nažalost mnogo je onih koji žive na rubu siromaštva: *'Ovo je hvalevrijedna akcija i nadam se da će ljudi uživati u dobroj sarmi, ali želio bih naglasiti i to da je ona danas mnogima koji stoje u ovome redu, jedini obrok. Živimo u doba obilja ali među nama ima ljudi koji su na granici siromaštva i u ovo blagdansko vrijeme trebamo im se posvetiti. Grad je pokušao, podigli smo božićnicu i cenzus, pokušavamo pomoći najugroženijim socijalnim skupinama. Nažalost, trebalo bi se pomagati više, država bi se trebala uključiti i nekim svojim mjerama. Ovo danas je dobrodošlo, te pozivam sve da ovih dana pogledaju oko sebe, pozdrave svoje susjede, zažele im sretan Božić i vide je li nekome potrebna pomoć.'*

**Predrag Ciglar, direktor Gradske tržnice** istaknuo je da će se prikupljena sredstva uložiti u kuharski praktikum Gospodarske škole u Varaždinu, čiji su učenici i profesori u prvoj akciji i sudjelovali u pripremi sarme: *'Kako je zadnji put bio veliki interes i mnogo je zainteresiranih ostalo bez sarme, odlučili smo akciju ponoviti. Vrlo rado sudjelujemo u humanitarnim akcijama, pogotovo s ovako dobrim partnerima kao što su PPP Cafuk i Udruga kuhara. Uz to, drago mi je i što možemo Varaždincima ponuditi finu sarmu po simboličnoj cijeni.'*

Nakon ove, posljednje ovogodišnje manifestacije, iz Gradske tržnice svim građanima žele sretan Božić, te uspješnu i zdravu 2022. godinu.



Gradska tržnica d.o.o., Augusta Šenoje 12, 42 000 Varaždin

T. 042 320 956 | F. 042 302 902 | E. info@varazdinskiplac.hr | www.varazdinskiplac.hr

Matični broj: 01318853 | OIB:31452810613 | Žiro račun: Privredna banka Zagreb HR4823400091110219073