



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 31.kolovoza 2015

## *PRIOPĆENJE ZA MEDIJE*

### **Izabran Kraljevski kuhar koprivničkog renesansnog festivala**

Hrvatska je dobila novog Kraljevskog kuhara. Tu prestižnu titulu natjecanja koje su osmislili Podravkini kulinarski stručnjaci, osvojio je Božidar Đurinčić iz đurđevačkog hotela Picok, koji je sa svojim pomoćnikom Mirkom Ivurekom napravio najbolji i najljepši pladanj s renesansnim jelima na 10. Renesansnom festivalu u Koprivnici.

Uz bok pobjedniku jedinstvenog kulinarskog natjecanja u kojemu profesionalni kuhari iz cijele Hrvatske iskazuju svoju stručnost i kreativnost pripremajući jela od vepra, kopuna i kunića u posve neuobičajenim uvjetima kuhajući na ognjištima, pekući na ražnjevima i u krušnim pećima bez ikakvih suvremenih pomagala, našao se Dragan Visković s pomoćnicom Jasnom Visković iz Crikvenice. Treće mjesto prema, mišljenju stručnog suda u kojem su bili kulinarski akademici Branko Žufika i Slavko Večerić te Peter Fuchs predstavnik Podravke, osvojili su Jiri Pšeničnik i Zbynek Diatka iz Češke. Veliku drvenu kuhaču, svojevrsno kuharsko žezlo pobjedniku Božidaru Đurinčiću uručio je prvi nositelj ove počasne hrvatske titule Stanislav Vinković iz Našica.

Umješnost u kuhanju na otvorenom, uz dim i toplinu vatre na ložištima, uz temperaturu koja je sezala i do 40 stupnjeva, te poglede brojnih znatiželjnika, iskazali su i kuhari amateri iz Koprivnice i okolice, Vrbovečke Dubrave, Našica i Slavanskog Broda. Titulu Plemenitaškog kuhara za najbolji gulaš od divljači osvojio je Mario Krpan iz Slavanskog Broda s pomoćnikom Davorom Adrijanićem.

Kulinarskim natjecanjem za titule Kraljevskog i plemenitaškog kuhara, pripremom kraljevske gozbe, te ugošćivanjem svjetskog viceprvaka u ukrašavanju hrane Ivana Đukića iz Osijeka, Podravka je dala posebnu vrijednost koprivničkom Renesansnom festivalu, uvrštenom u 11 top događanja u Hrvatskoj. Posjetitelji, među kojima i Ministrica graditeljstva i prostornog uređenja Anka Mrak-Taritaš i Ministar poduzetništva i obrta Gordan Maras mogli su kušati specijalitete kao što su punjeni kopun s kestenima i gljivama, patka u umaku od divlje naranče s prosenom kašom, veprov hrbat u kosanoj masti, špikani but mesa divljači s džemom od brusnica te mnoge druge.

Posebni užitak priređen je za mališane koji su u društvu Podravkinog promotora kulinarstva Zlatka Sedlanića, nositelja titule Kraljevskog kuhara s međunarodnog natjecanja, izrađivali pogačice od sira i koprive te kolačiće s Podravka džemovima te ih pekli u krušnoj peći.