

V srcu hrvaškega Zagorja se na 12 hektarjih razprostira turistična vas Vuglec Breg v lasti družine Vuglec.

Potep po Krapinsko-zagorski županiji

Pravljica na dlani

»Iz štirinajstih kilogramov grozdnih pešk dobimo sedem decilitrov olja,« pripoveduje Branimir Puškadija, direktor Bolfana na Vinskem Vrhu v hrvaškem Zagorju. In začne kulinarčno razvajanje s kapljicami olja iz pešk temnega pinota s kruhom iz krušne peči in imenitnimi ekološko pridelanimi vini. Bolfan Vinski Vrh s svojo kletjo in prostranimi vinogradi slovi daleč naokrog in klet stoji na mestu, kjer je bila v antiki rimska vojaška utrdba, kar nas ne preseneča, saj se nam od tod odpira čudovit panoramski razgled.

Med kulinarčnim uživanjem in druženjem turističnih novinarjev ob vinski kapljici z gostiteljem Branimirjem ure minevajo kot minute. Branimir pripoveduje zgodbe, denimo o vilinčkih, ki menda že od nekdaj domujejo na Vinskem Vrhu. »Že rimske vojake so vilinčki vabili na rujno kapljico in njihovo vino jih je tako zelo začaralo, da so pozabili na vojskovanje. Samo še prepevali so nežne in ljubezenske pesmi.« Danes se gostje, tisti, ki na Bolfanu prenočijo, srečajo z vilinčki v romantično urejenih sobah – v vsaki je eden, ki »varuje gosta, ga nežno uspava in mu naredi lepe sanje«, dodaja Branimir.

Zaželela si ga je kraljica Elizabeta

Krapinsko-zagorska županija je ena najlepših na Hrvaškem – z zgovornim sloganom: Bajka na dlani. »Pridite v Zagorje in doživeli boste pravljico,« obljublja gostoljubni in srčni domačini. A v zagorski pravljici ima obvezno osrednjo vlogo tudi – kulinarika.

Za doživetje kulinarčnega vrhunca je treba obiskati turistično kmetijo Kos v Svetem Križu Začretje. Mladi gospodar Marko prinese na mizo purico, pečeno v krušni peči, ki je ena najznačilnejših zagorskih jedi. Zaželela si jo je celo kraljica Elizabeta. Želja se ji je uresničila in na britanski dvor so ji prinesli zagorsko purico z mlinci.

Ko se potepate po Krapinsko-zagorski županiji, utegneta videti, kako se purani z bleščočim temnim perjem šopirijo po dišečih travnikih in starih visokodebelnih sadovnjakih. V Zagorju so jih imeli že v 16. stoletju, najprej na samostanskih posestvih. Pri Kosovih izvemo, da so purane udomačili prebivalci Srednje Amerike Azteki, že dvesto let pred našim štetjem. Španski osvajalci so jih v začetku 16. stoletja pripeljali v Španijo in kmalu so jih poznali v že kar nekaj evropskih državah. »Veste, da so leta 1935 v Zagorju vzredili več kot 30 tisoč puranov? Večino so jih izvozili v Švico, Nemčijo, Francijo in Italijo,« ponosno pove Marko. Pa so prišli časi, ko so nastajale puranje farme



Najboljši hrvaški mladi vinar leta 2011 je le eno številnih priznanj in odličij, ki jih je osvojil Mladen Micak z družino iz Marije Bistrice. Tanja Gulija iz agencije Viatica travel pa je povedala, da lahko Mladen v svojem kraljestvu Zagorski dvori hkrati sprejme in pogosti 250 gostov.



Na turistični kmetiji Marka Kosa v Mirkovcu goste razvajajo z nebeško slastnimi štruklji. Pri pripravi sta glavni Markova babica Malčika Vukić in njena hči Stefanija.



Kot v pravljici: Bolfan na Vinskem Vrhu, kjer goste varujejo vilički Ejra, Luba, Zlatousta, Vit in Daran, z odličnimi ekološkimi vini in domačo hrano pa jih razvaja Branimir Puškadija.



Priznani vinogradnik in vinar Zvonko Sever iz Klanjca slovi daleč naokrog po edinstvenem vinu Sokol. »Pije ga tudi papež!« je povedal. Po besedah Sanje Škrinjar, direktorice Turistične skupnosti Krapinsko-zagorske županije, je Sokol ne le imenitna žlahtna kapljica, ampak tudi izjemna turistična zanimivost.

in reja majhnih jat je na kmetijah skoraj zamrla. Zdaj je drugače, avtohtoni zagorski purani, vzgojeni na prostem, so spet izjemno cenjeni in zaščiteni z oznako geografskega porekla.

Zakaj so štruklji nebeško slastni?

»Prihodnji teden boste na dieti, zdaj ste v Zagorju,« zabiča Mladen Micak, vinogradnik, vinar in oštir iz Marije Bistrice, njegova mama Katica pa na mizo prinese več vrst slastnih zagorskih štrukljev. Vsaka gospodinja ima svoj recept s svojimi majhnimi skrivnostmi za testo in nadev. Lani so Micakovi v svoji gostilni Zagorski dvori imeli 20.000 gostov in večina si je zaželela štruklje. In če je vsak pojedel dva ali tri - no, potem je hitro jasno, koliko štrukljev je Katica pripravila samo za goste. »Obožuje jih tudi vsa moja velika družina – oba sinova, snahi in vsi vnuki,« je povedala Katica, občudovanja vredna ženska z neizmereno energijo. Dodala je, da v Zagorskih dvorih štruklje postrežejo kot predjed, glavno jed, prilogo ali kot sladico. Nato Mladen naredi krajši kviz: od kod izvira beseda štrukelj in zakaj je ta jed nebeško dobra? Malo jih ve, da ime izhaja iz nemške besede Struckel in da pomeni testeni zavitek. Jedec kaj hitro opazi, da je prerezan štrukelj z nadevom značilne spiralne oblike; stari modreci so ugotovili, da je ta oblika ena od zakonitosti narave in veselja. »Zato so nebeško slastni,« pojasni Mladen. Tudi zavarovali so jih - kot tradicionalno jed in prvino hrvaške nesovne kulturne dediščine.

Odigra pa Mladen z odliko tudi vlogo turističnega vodnika po sloviti Mariji Bistrici, pa bližnji forma vivi s številnimi velikimi lesenimi skulpturami z znamenito zadnjo večerjo na čelu. Pokaže tudi svoje veličastne vinograde na desetih hektarih in prešo iz leta 1958. V kleti, kjer najprej zapoje, ponuja gostom v pokušnjo vina, nagrajena z več odličji in priznanji. »Želim si le, da bi moji in bratovi sinovi nadaljevali družinsko vinarsko tradicijo, katera od njihovih žena pa pripravo slastnih štrukljev, kot jih zna pripraviti mama Katica. Ne brat ne jaz nimava hčere, mogoče jo bo komu bog še dal,« ne skriva želje.

Vino Sokol ni v prodaji in nima cene

Vinogradi Krapinsko-zagorske županije so del vinogradniške podregije Zagorje – Međimurje. Njihovi lastniki so se v zadnjih letih preusmerili v pridelavo manjše, a kakovostne količine vinske kapljice. Tudi

vinogradnik Zvonko Sever iz Klanjca, kraja nad dolino reke Sotle, kjer je pokopan Antun Mihanović, avtor hrvaške himne, in v katerega privabljata turiste muzej slovitega Antuna Augustinčića (rodil se je v Klanjcu) in pod tamkajšnjo cerkvijo kovana sarkofaga madžarske dinastije Erdodyjev z letnicama 1639 in 1690, težka vsak po tonu in izdelana na Dunaju. Zvonko Sever najbolj slovi po svojem vinu Sokol, ki ni v prodaji in nima cene! Na leto ga pridelava do 70 litrov in prav nič več, pokušajo ga le imenitneži in dragi gostje ter ocenjevalci vin. Osvojil je že več zlatih odličij. »Sokol je vino muškatah not in vonja po preteklosti,« Zvonko spoštljivo pripoveduje o njem. V Klanjcu so odkrili zadnjih dvajset vrst avtohtone sorte sokol in pred propadom jih je rešil prav on. »Sokol so gojili že od leta 1629, za kar imamo dokaze v dokumentih Sigismunda Erdodyja. V cerkvenih bukvah piše, da so ga leta 1821 prodajali v liter in pol velikih posodah po 22 novčičev, kar je bilo takrat zelo veliko. Pili so ga le škofje in nadvse fina gospoda. Razmnožil sem 400 trsov, na enem dozorijo dva ali trije grozdi. Trto smo kajpak tudi zaščitili, DNK-analiza pa je dokazala, da je svetovni fenomen – edinstvena avtohtona trta, ki raste samo v Klanjcu. In od kod ime? Po bližnjem hribu Sokol.

Šampanjska pravljica s Sinišo

Resnična pravljica na dlani pa je turistična vas Vuglec Breg na 300 metrih nadmorske višine, obdana z vinogradi in starimi sadovnjaki, pašniki in gozdom, le štiri kilometre stran od avtoceste Zagreb–Macelj in prav toliko od znamenitega termalnega središča Krapinske Toplice.

Turistična vas je zrasla na temeljih starega zagorskega zaselka Vugleci na podlagi tradicije in življenjskih izkušenj družine Vuglec. Vasica je romantična v popolnem naravnem okolju, kjer vas zbudijo ptice, uživajte v jedah, kot so jih nekoč kuhale zagorske babice in kjer vam natakari in sommelier Siniša pričara pravljico šampanjca, ki ga pridelujejo v kleti Vuglec (družina ima 16.000 trsov). Gosti bivajo v značilnih zagorskih hišicah Dragec, Mica, Lac, Jana (poimenovane so po nekdanjih lastnikih), ki so obnovljene in dograjene v tradicionalnem slogu in sodobno opremljene za turistični namen. Drži kot pribito: obiska in doživetij v vasici Vuglec Breg še dolgo ne boste pozabili, saj boste tam doživeli – pravljico!

Besedilo in foto: Duša Podbevšek - Bedrač