KAŠETICA primorsko goranska

ŽELIM: AUTOHTONE PROIZVODE! ORGANSKU HRANU! ZDRAVU ŽUPANIJU!

pegeželjac

glasilo centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije

GODINA I / BR. I / RIJEKA / RUJAN 2020 / BESPLATNI PRIMJERAK

NA STOLU

Kuća prirode Kotač u Lokvama

čudesna moć goranskih likera

ISPOD STOLA Kako razlikovati pravi med od lažnog unutar četiri vlastita zida?

"Pravi" i "krivi" med?

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZAROBLJENI OKUSI I MIRISI CRESA

PREDSTAVLJAMO:

CESTE VINA

12 sretnih mjesta susreta

CENTAR AUTOHTONIH PROIZVODA

KAŠETICA primorsko goranska

brend

Kašetica primorsko-goranska je brend koji okuplja proizvođače autohtonih proizvoda Primorsko-goranske županije.

centar

Kašetica je i izložbeno-prodajni Centar autohtonih proizvoda u kojem se organiziraju brojne manifestacije, promocije, degustacije, prezentacije, izložbe, edukacije i radionice.

mjesto razmjene

Mjesto smo razmjene znanja i okupljanja proizvođača, ali i kreativnih iskoraka srodnih udruga, institucija i građana županije koji promiču ekološku proizvodnju i aktivno kroz rad promoviraju ideje razvoja ekološke svijesti i održivog turizma.

održivi razvoj

Projekt koji je nastao temeljem strateških opredjeljenja Županije za razvoj održivog gospodarstva, a nositelj projekta je Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije.

promocija i nastup

Omogućujemo zajedničku promociju i nastup na tržištu proizvođačima autohtonih proizvoda Primorsko-goranske županije.

prepoznatljivost

Želimo pojačati vidljivost i prepoznatljivost kako materijalne tako i nematerijalne baštine Primorsko-goranske županije, odnosno turističke destinacije Kvarnera.

edukacija

Želja nam je kroz edukaciju javnosti i proizvođača razviti svijest o koristima koje autohtoni proizvodi donose turizmu i time stvoriti poticajnu klimu za razvoj cjelokupnog gospodarstva naše županije.

I kašetica za doma...

kako bi naši posjetitelji u kašeticama mogu ponijeti kući djelić bogatstva naše raznolikosti, baštine, tradicije i kvalitete.

Kašetica primorsko-goranska • Centar autohtonih proizvoda

Krojačka 1, Rijeka • +385 99 334 9339 • info@kasetica.hr • www.kasetica.hr
fb Primorsko-goranska Kašetica

Uvodnik

Dragi čitatelji,

zadovoljstvo mi je što vam možemo predstaviti glasilo Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ „Pegeželjac“. U njemu ćete pronaći bogatu ponudu naših autohtonih proizvoda okupljenih oko naše županijske Kašetice kao i razne zanimljivosti vezane za naš kraj.

Svi smo ponosni na bioraznolikost naše zeleno - plave županije, odakle i dolaze visokokvalitetni, domaći proizvodi.

Upravo vođeni tom mišlju, provodimo i sufinanciramo niz programa razvoja i zaštite autohtonih sorti, pasmina i proizvoda, od kojih su neki među prvima dobili zaštićenu oznaku izvornosti EU.

U nizu projekata vezanih uz revitalizaciju ruralnog prostora valja istaknuti cjeloviti marketinški projekt promocije proizvoda Primorsko-goranske županije putem projekta Kašetice koji uključuje promociju, nastupe na sajmovima kao i podršku prodaji proizvoda u prostoru Kašetice u Rijeci.

Vjerujem da ćemo i dalje, na ponos svih nas, domaćim proizvodima promovirati bogatstvo našeg kraja. Primorsko-goranska županija nastavit će i dalje pratiti izvrsnost poljoprivrednih proizvođača našeg Gorskog kotara, priobalja i otoka.

Ponosni na našu bogatu tradiciju, idemo zajedno prema uspješnoj budućnosti.

Župan
Zlatko Komadina

Dragi Pegeželjci,
vaša pitanja, prijedlozi, pohvale i kritike uvijek su dobrodošli!
Pišite nam na adrese:
e-mail: info@kasetica.hr
ili
Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ
Stara Sušica, Karolinska cesta 87,
51314 Ravna Gora

ISSN 2718-434X • Godina I • Broj 01 • Rujan 2020.
Časopis izlazi dva puta godišnje

Izdavač:

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ
Stara Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora
cprr@hi.ht.hr • www.cprr.hr

cprr centar za poljoprivredu i ruralni razvoj primorsko goranske županije

Izvršni urednik: Dalibor Šoštarić
Glavni urednik: Teodora Cimaš
Likovno oblikovanje: Ivica Oreb

pegeželjac

primorsko goranska županija

KAŠETICA primorsko goranska

CESTE VINA

13 sretnih mjesta susreta

Puno je stihova spjevano i priča napisano o vinu, no još je više lijepih priča ispričano uz vino.

Kultura proizvodnje vina i uzgoja vinove loze u našoj regiji seže daleko u prošlost, a vjeruje se da su u predrimsko doba upravo pripadnici ilirskih plemena nastanjeni na ovom području izumili drvenu bačvu.

Ova iznimno bogata i duga vinska povijest imala je svojih uspona i padova, a tisućljetna tradicija vinarstva i vinogradarstva i danas je važna gospodarska grana.

Stoga ne čudi pravac razvoja naše vinske regije Hrvatska Istra i Kvarner, tj. podregije Kvarnera i Hrvatskog primorja temeljen na očuvanju autohtonih vrijednosti – obnovi vinograda i revitalizaciji autohtonih sorata vinove loze čiji jedinstveni proizvodi imaju zasebno mjesto u turističkoj ponudi.

Povratak autohtonih sorata započeo je prije više od 15 godina i one se u velikom stilu vraćaju na vinsku scenu zahvaljujući vrijednim vinarima i vinogradarima. Stare sorte koje smo dobili u naslijeđe dio su ne samo prirodne već i kulturne baštine županije, a njihovo očuvanje naša je obveza prema generacijama koje dolaze.

Višestruko nagrađivana vina Kvarnera i Hrvatskog primorja po ocjenama struke konkuriraju najboljim svjetskim vinima. Stoga ne propustite priliku kušati Žlahtinu, Sansigot, Jarbolu, Belicu, Trojišćinu ili Staru bakarsku vodicu.

Svakako posjetite čudesne vinograde u kojima se rađaju: Vrbničko polje i Bašćansku kotlinu – prave dragulje otoka Krka, preporođenu Vinodolsku dolinu, dom Belice unutar samog grada Kastva, sretni otok Rab, obnovljene bakarske prezide ili fascinantne terase Zvonejskih njivi.

I ne zaboravite - bilo da je bijelo, crno ili rosé, vino je najbolje u dobrom društvu!

KAŠETICA primorsko goranska

CESTE VINA

OPG „Dejan Rubeša“

Šporova jama 7, 51215 Kastav
Kontakt osoba: Dejan Rubeša
Mob.: 091/ 252 77 95
e-mail: drubesa@gmail.com

Mogućnost prihvata organiziranih grupa

Udruga prijatelja ruž, grozja i vina „Belica“

Vincenta iz Kastva 2, 51215 Kastav
Kontakt osoba: Miljenko Host
Mob.: 091/622 79 21
www.udrugabelica.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa

Mogućnost posjeta zavičajnom muzeju Kuća Belice

Zvoneća

Kastav

Praputnjak

OPG Ružić
Udruga proizvođača grozja i vina „Jarbola“

Zvoneća 17, 51213 Jurdani
Kontakt osoba: Franko Ružić
Mob.: 091/ 509 79 32
e-mail: opgruzic@gmail.com

Novi Vinodolski

Kampor

Barbat

Poljoprivredna zadruga „Dolčina“ – Bakarski prezidi

Praputnjak 158a,
51224 Krasica
Kontakt osoba:
Josipa Miloš
Mob.: 095/908 73 03
e-mail: pzdolcina@gmail.com

Vinska kuća Pavlomir

Novljansko polje bb,
51250 Novi Vinodolski
Kontakt osoba: Miroslav Palinkaš
Tel.: 051/ 248 296
Mob.: 098/ 443 439
e-mail. info@pavlomir.hr
www.pavlomir.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

Vina Jureša

Barbat 421, 51280 Rab
Kontakt osoba: Ljubomir Jureša
Tel.: 051/ 721 074
Mob.: 099/ 212 85 80
e-mail: leut@leut-rab.com
www.leut-rab.com

Mogućnost prihvata organiziranih grupa

Vina Staničić

Kampor 357, 51280 Rab
Kontakt osoba: Ivan Staničić
Mob.: 098/ 258 508

Mogućnost prihvata organiziranih grupa

KAŠETICA primorsko goranska

CESTE VINA

Vrbnik

Kuća vina Ivan Katunar

Braće Trinajstić 3, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Egle Katunar
Mob.: 091/ 53 21 224
e-mail: ikatunar@gmail.com
www.kucavina-ivankatunar.com

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

Katunar Estate Winery d.o.o.

Sveta Nedija bb, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Anton Katunar
Tel.. 051/ 857 393
Mob.: 091/ 385 73 93
e-mail: info@katunar.hr
www.katunar.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

„Ne poznavati okus vina, isto je što i ne vidjeti boje. Život treba vidjeti i s te strane.

Poljoprivredna zadruga „Vrbnik“

Namori 2, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Marinko Vladić
Tel.: 051/ 857 101
Mob.: 091/ 328 25 00
e-mail. pz-vrbnik@ri.t-com.hr
www.pz-vrbnik.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

Vinarija Nada

Glavača 22, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Ivan Juranić
Tel.:051/ 857 065
Mob.: 091/ 215 82 80
e-mail: nada@ri.t-com.hr
www.nada-vrbnik.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

Poljoprivredna zadruga „Gospoja“

Frankopanska 1, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Ivan Toljanić
Tel.: 051/ 857 142
Mob.: 091/ 576 44 15
e-mail: info@gospoja.hr
www.gospoja.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

Mogućnost smještaja u Vinotelu

Rasadničarstvo i vinarstvo „Šipun“

Šipun 16, 51516 Vrbnik
Kontakt osoba: Ivica Dobrinčić
Mob.: 091/508 70 27
e-mail: sipun@hi.t-com.hr

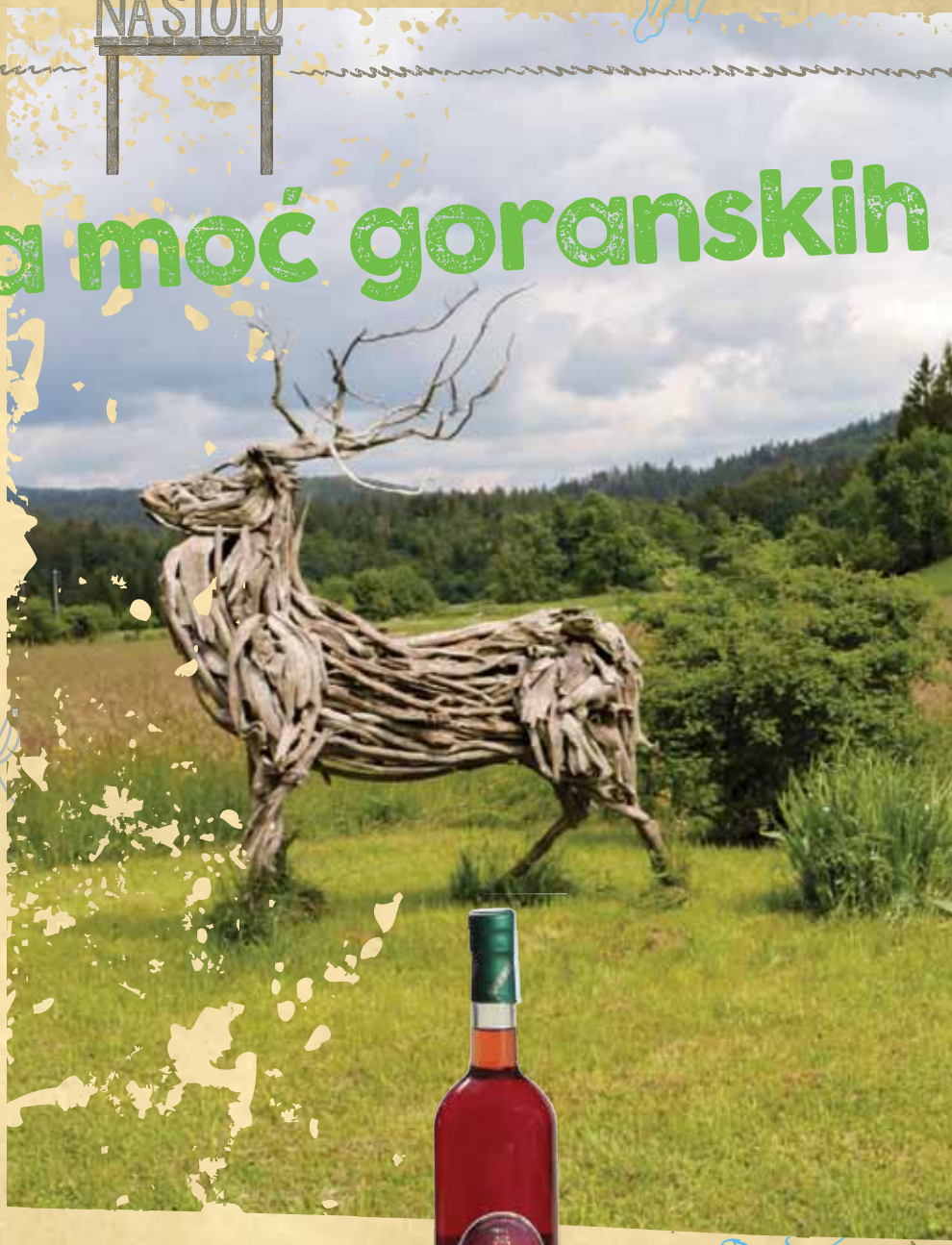
Mogućnost prihvata organiziranih grupa

Inače ostajete polučovjek kojega samo govor izdvaja od niza vrsta sisara.“
Tin Ujević

NA STOLU

Čudesna moć goranskih

U Kući prirode Kotač na staroj Lujzijskoj cesti, Vid Arbanas goste dočekuje već dugi niz godina, uvijek s istim žarom i entuzijazmom. Tu se nalazi mala manufaktura ljekovitih alkoholnih pića u kojima su stopljena sva bogatstva Gorskog kotara.



Aperitivi, digestivi i desertni likeri proizvedeni u Lokvama oduševili su mnoge, a priče o Gorskom kotaru i povijesnim cestama Lujzijani i Karolini obišle čitav svijet.

Glavni krivac za sve je Vidova supruga Mira koja se već dugi niz godina bavi travarstvom. Iako nije sklona alkoholnim pićima, jednom je prilikom u društvu kušala aperitiv za kojeg je zaključila da je čista kemija te je odlučila napraviti nešto puno ukusnije i, što je najvažnije, potpuno prirodno. I tako je 1996. godine započela priča s likerima. Sedam je godina stvarala goranski jeger San Hubert, sve dok „konzilij pijanaca“ tj. Vid i njegovi prijatelji kušači nisu zaključili da je „pogodila u sridu“.

Nakon San Huberta uslijedili su Divlja ruža, Papra, Plava mrča i Hajdučka travarica, a u čast riječkoj tituli Europske prijestolnice kulture i dva nova pića – Sviterra i Donari.

„Priroda je najbolja učiteljica, treba ju istraživati i proučavati“ – kaže Vid. „Ona ti daje sve za ugodu i sve što treba da preživiš“. Stoga su svi likeri Kotač potpuno prirodni, a proces proizvodnje „ručni rad“. Biljke beru sami od ranog proljeća do kasne jeseni, suše ih u hladu sušare smještene u potkrovlju Kuće prirode i potom kreću u preradu. Sve su biljke goranske, a u nova dva pića dobrodošlice nalaze se i druge biljke s područja Primorsko-goranske županije.

Osim u Kući prirode u Lokvama i Kašetici, likere Kotač možete pronaći isključivo u restoranima, hotelima, kafićima i specijaliziranim vinotekama, nikada ih nećete vidjeti na policama supermarketa.

„Sve što radim, radim s ljubavlju i tako već godinama. U količinama koje priroda dozvoli, te ni u kom slučaju ne želim raditi kompromise na uštrb kvalitete“ kaže nam Vid dok nas podučava kulturi pijenja alkoholnih pića jer vrlo je važno znati što, kako i kada piti.

Svaki od njegovih ljekovitih likera prava je rapsodija okusa i svaki od njih ima zanimljivu priču, no najbolje je ipak educirati se iz prve ruke, jer Vid Arbanas svoje bogato znanje nesebično dijeli s drugima, a njegova je osebujna pozitivna energija naprosto zarazna.

San Hubert – goranski jeger

Vrhunski aperitiv gorko-slatkastog okusa. Zahvaljujući svome sastavu, San Hubert će potaknuti cirkulaciju i uravnotežiti metabolizam, popraviti raspoloženje. Postati ćete sigurniji i osjećati se mlađe, baš kako se osjećaju lovci dok se kreću predivnim goranskim šumama i uživaju zaštitu svog sveca, Svetog Huberta.

Sastav: 57 vrsta goranskih ljekovitih trava, 7 vrsta šumskog voća, vrhunska rakija malvazija

likera

Priroda je najbolja učiteljica, treba ju istraživati i proučavati - Vid Arbanas

Papra
- Hortus diabolicus

„Gorski kotar možemo bez dvoumljenja svrstati među najljepše krajolike kontinentalne Hrvatske. Poznato je da su tu obitavali već ljudi paleolitika, što znamo zahvaljujući nalazištu otkrivenom 1911. u spilji na Bukovcu kod Lokava. No osvajačima cijelog tada poznatog svijeta, Rimljanima, Gorski kotar je pokazao svoje zube! Stoga su ga iz osvete prozvali Hortus diabolicus – Vražji vrt!“

Sastav: 14 vrsta goranskih trava, 4 vrste goranskog korijenja, vrhunska rakija od muškata

Zanimljiva je priča o ovom unikatnom digestivu koji će vam nakon kušanja zasigurno zauvijek ostati u sjećanju. U Papru su se zaljubili vlasnici jednog luksuznog hotela sa 7 zvjezdica iz dalekog Dubaja te su tražili ekskluzivu tj. otkup kompletne petogodišnje proizvodnje. Vid Arbanas nije pristao jer je smatrao da svi imaju pravo uživati u ovom izuzetno „vrućem“ no istovremeno osvježavajućem piću.

Sviterra
– Zemlja sv. Vida

Grad Rijeka je u znaku sv. Vida zaštitnika Grada živio vjekovima. Njegov je lik bio utisnut na pečate grada, brodovi su plovili pod njegovom zastavom, a kućna vrata ukrašavana njegovim likom. Na najstarijem grbu srednjovjekovne Rike svetog Vida (Terra Fluminis sancti Viti) nalazi se njegov lik. Prema djelu Passio S. Viti (Mučeništvo sv. Vida) iz 600. godine, Vid se rodio u bogatoj poganskoj obitelji. Kao sedmogodišnjak bio je prisiljen pobjeći u daleku Lukaniju jer ga je otac tjerao da se odrekne kršćanske vjere. Uhićen je sa svojim pratiteljima, odveden u Rim gdje je mučen i osuđen na smrt. Bačen je u kotao vrelog ulja, no spasio ga je anđeo i otpratio u Lukaniju.

Sastav: 20 vrsta primorsko-goranskih trava

Donari
– Dvoglavi orao nad Rijekom

Povijest riječkog dvoglavog orla započinje 6. lipnja 1659. godine kada car Leopold I izdaje povelju kojom odobrava grb gradu Rijeci. Pojava orla dobar je omen – nosi sreću, simbol je snage, moći i pobjede.

Sastav: 14 vrsta slatkih trava Primorsko-goranske županije

Kuća prirode Kotač u Lokvama

Kako razlikovati pravi med od lažnog unutar četiri vlastita zida?

"Pravi" i "krivi" med?

Uz maslinovo ulje, vino i sir, med se ubraja među namirnice koje se najčešće krivotvore na svjetskom tržištu. Paleta nehotičnih ili namjernih prevara je raznolika i postoje razne metode otkrivanja, no uglavnom vezane uz laboratorijske pretrage.

Jasno je kako pojava patvorina na tržištu rezultira željom potrošača da prepoznaju što je pravi i što je kvalitetni med. Ono što je prosječnom potrošaču na raspolaganju (osim laboratorijske analize), je ocjena karakterističnih senzorskih svojstava meda. Općenitih i onih karakterističnih za pojedinu vrstu meda. Slično kao i za neke druge grupe namirnica (npr. vino, maslinovo ulje, sirevi, i sl.), tu potrošači trebaju sami poraditi na stjecanju vlastitog iskustva u prepoznavanju tipičnih karakteristika koje definiraju pojedini med.

Napisao:

prof.dr.sc. Dražen Lušić

Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci

Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda

Ako niste sigurni u to što kupujete u trgovačkim lancima, obratite se svojem najbližem pčelaru. Svatko od nas ima svojeg stomatologa, svojeg brijača, svojeg frizera. Imate li vi svojeg pčelara?

Prilikom kupovine meda, na patvorine nas mogu upozoriti određena senzorska svojstva koja možemo odmah uočiti. Pa tako, ako med od ružmarina, lavande, kadulje ili primjerice mandarine, odražava mirisna svojstva eteričnih ulja podrijetlom iz navedenih biljaka, to je ozbiljan dokaz kako se ovdje radi o patvorenju. Vrlo je vjerojatno kako je u te proizvode dodano neko od eteričnih ulja kako bi se potrošača dovelo u zabludu o pravoj prirodi i podrijetlu tog proizvoda.

Važno je obratiti pažnju na samu deklaraciju na teglici meda. Ako tegla meda nema deklaraciju, nego se prodaja radi na „majke mi“ onda je to bolje izbjegavati. Za razliku od većine zemalja Europske unije, u Republici Hrvatskoj je na snazi obavezno označavanje zemljopisnog podrijetla meda. Ukoliko ta informacija nije jednoznačno prikazana, svakako treba izbjegavati taj proizvod.

Osim krivotvorenja meda vrlo često nailazimo i na krivotvorenje činjenica o medu. Često se po medijima, među potrošačima, ali i nedovoljno educiranim pčelarima, o medu priča tako da se iznose razne zablude. Kako bi se potrošačima ukazalo na „pravi“ put u nastavku se opisuju nekoliko najčešćih „tvrdnji“ koje kruže o tome kako prepoznati pravi med. Koje su prave, a koje krive – prosudite sami!

Tvrdnja: Pravi med kristalizira tijekom vremena, a tzv. „umjetni“ med ostaje tekuć i nakon dugog vremena skladištenja.

Činjenica: Med se može pojavljivati i u tekućem, ali i u kristaliziranom stanju. To jako ovisi o botaničkom podrijetlu meda, ali i tretmanima kojima se med podvrgava (toplinska dekristalizacija) kako bi se udovoljilo ukusima kupaca. Nažalost, isto vrijedi i za patvorine.

Tvrdnja: Kada se stavi u usta samo pravi med izaziva osjećaj peckanja.

Činjenica: Različiti medovi imaju vrlo različite okusne karakteristike koje variraju unutar različito izraženih intenziteta slatkog, kiselkastog i gorkog. Uz dodatne senzacije poput pikantnog, trpkog i sl.

Tvrdnja: Pravi med mora biti sladak.

Činjenica: Svi medovi su više ili manje izražene slatkoće, no kod nekih vrsta budu izražene i druge okusne karakteristike poput gorkog i kiselog

Tvrdnja: Kada se staklenka s prirodnim medom izvrne naopako, pojavljuje se mjehur zraka koji se vrlo sporo kreće prema gore, dok kod patvorenog taj mjehur zraka putuje vrlo brzo.

Činjenica: Svaki med posjeduje različit sadržaj vode, stoga će i brzina kretanja mjehura zraka biti različita. Ona je prije svega ovisna o sadržaju vode u medu i uvjetovana je viskozitetom meda. Pod uvjetom da se radi o medu u tekućem stanju.

Tvrdnja: Ako se med nakapa na salvetu, on se neće probiti na drugu stranu jer pravi med ne sadržava vodu.

Činjenica: Svaki med sadrži vodu, u prosjeku 15-18%. Ako se nakapa na salvetu, ovisno o sadržaju vlage koji sadrži, neki će se probiti prije, a neki kasnije.

Tvrdnja: Kada se med utrlja između palca i kažiprsta, ako je ljepljiv onda sadrži šećer ili druga dodana sladila. Prirodni med nije ljepljiv.

Činjenica: Med je prezasićena otopina šećera i zato je svaki med više ili manje ljepljiv.

Tvrdnja: Kada se u čašu vode doda žlica meda, prirodni med će pasti na dno čaše bez da se razloži. Umjetni med se počine topiti.

Činjenica: Svi medovi sadrže vodu. Ovisno o njenom udjelu te stupnju kristalizacije, neki će se med rastopiti brže, neki sporije. To prije svega ovisi o temperaturi vode. Kod nekih će taj proces trajati jako dugo ili se čak i neće potpuno otopiti.

Tvrdnja: Ako se vrh šibice namoči u med i zapali, on neće gorjeti ako je posrijedi pravi med.

Činjenica: Šibica neće gorjeti ako je namočena u med, kao ni u sve ostale otopine šećera u vodi.

Tvrdnja: Sami možemo napraviti med namakanjem i kuhanjem cvjetova maslačka, ili držanjem borovih iglica ili ružmarina u šećeru na suncu.

Činjenica: Samo pčela radi med.

Tvrdnja: Kada se med kapne na nokat, ako je pravi onda sklizne.

Činjenica: Ovisno o sadržaju vlage i viskozitetu, svaki tekući med će, brže ili sporije kliziti sa nokta.

Tvrdnja: Med nema rok trajanja.

Činjenica: Sva hrana ima rok trajanja.

Tvrdnja: Med je pravi ako u sebi sadrži dijelove pčela

Činjenica: Ne želim ni komentirati ovu tvrdnju

pegeželjac PREDSTAVLJA:

OPG Jasenka Vucić

Vlasnik / osoba za kontakt: Jasenka Vucić
Adresa: Balde Fućka 44, 51000 Rijeka
Telefon: 051 459 237
Mobitel: 091 922 60 62
Email: jasenkavucic52@gmail.com

Proizvodi: med i pčelinji proizvodi

POLUPUNA

Trojišćina

Trojišćina je sorta vinove loze crvena grožđa pa je često nazivaju i Trojišćina crvena. Iako nepoznatog podrijetla, od pamtivijeka se uzgaja na kvarnerskim otocima, prvenstveno Susku te Lošinju i Cresu.

pegeželjac PREDSTAVLJA:

KAŠETICA primorsko goranske

Služila je i kao zobatica, a najčešće je u kupaži s drugim lokalnim sortama davala užitna crna vina u kojima su guštali na cijelom Kvarneru.

Unatoč velikoj zastupljenosti i gospodarskoj važnosti u prošlosti, danas je Trojišćina gotovo nestala s kvarnerskih vinograda. No, ova stara sorta vraća se na velika vrata zahvaljujući Ivici Dobrinčiću, velikom entuzijastu koji već decenijama u život vraća gotovo izumrle, zaboravljene i napuštene autohtone sorte. Revitalizaciji Trojišćine posvetio je 15 godina predanog rada i od nje napravio apsolutni svjetski raritet – vino boje opola proglašeno za naj rosé vino Istre i Kvarnera 2019.

Trojišćina rosé rodila se u njegovoj boutique vinariji Šipun i kako sam kaže, bio je to logičan slijed događaja. Nakon poznate i priznate bijele Žlahtine i crnog Sansigota Šipun, bio je u potrazi za autohtonom sortom od koje će proizvesti rosé. Odlučio se za Trojišćinu i nije pogriješio – svježe i nježno ružičasto vino voćnih aroma već su prepoznali i preporučili brojni vinski znalci kao idealan nektar za uživanje u toplim ljetnim mjesecima.

Radom na autohtonim sortama Ivica Dobrinčić još jednom je dao veliki doprinos potvrdi Kvarnera kao perspektivne i prepoznatljive eno-gastro destinacije.

Ivica Dobrinčić

Vinarstvo i rasadničarstvo

Šipun

Vina:

Žlahtina, Trojišćina, Sansigot

Vlasnik / osoba za kontakt: Ivica Dobrinčić

Adresa: Šipun 16, 51516 Vrbnik
Mobitel: 091 508 70 27
Email: sipun@hi.t-com.hr

pegeželjasti recept

PALENTA KOMPIRICA

Palenta kompirica više je od autohtonog grobničkog jela. Iznikla iz štedljive tradicije naših starih, othranila je brojne generacije i važan je dio grobničke povijesti, kulture i svakodnevnog života.

Ovu poslasticu i vrhunski gastro užitak možete isprobati na Festivalu palente i sira koji se svake godine naizmjence održava u Dražicama i Čavlima zadnje subote u lipnju. Pritom svakako posjetite i Gašparov mlin uz slap u Martinovom selu, posljednji od 27 mlinova na Rječini koji još i danas melje „po starinski“.

Kompirica koja je nekada služila kao zamjena za kruh, sjajno se sljubljuje s kapuzom i fažolom, gulašima, slanom ribom ili repom i fažolom. No, najukusnija kombinacija svakako je s grobničkim sirom! Ako ne stignete do Grobnika, možete je spraviti i sami. Brojni su recepti, no mi smo odabrali onaj Nikole Vrančića Kolje, predsjednika Udruge Palentar, osnovane 2013. godine s ciljem promicanja palente kompirice i grobničkog sira.

U slast!

Potrebne namirnice za 4 obroka:

- kompir (krumpir) 50 dkg
- muka (kukuruzno brašno) 30–40 dkg
- maslo ili putar (maslac) 2–3 dkg
- voda (iz Rječine ili kišnica)
- sol morska

Prava grobnička palenta kompirica po staroj recepturi se priprema u kotliću od gize s poluokruglim dnom (pinjata) direktno na vatri (na ognjišću ili na štednjaku na drva).

Najprije oguliš krumpir, dobro ga opereš, narežeš na kocke i istreseš u pinjatu. Uliješ vode da prekrije krumpir, pa pokriješ poklopcem i staviš na vatru. Ako prilikom kuhanja nastaje pjena, odstrani ju. Kad je krumpir kuhan dobro ga zdrobiš plosnatom kuhačom (palentarom), dodaš maslo ili maslac i posoliš. Obavezno smanjiš vatru ili pomakneš pinjatu u stranu, pa polako dodaješ kukuruzno brašno (muku) uz stalno miješanje kako se ne bi radile grudice.

Koliko ćeš dodati muke ovisi kakav je krumpir (koliko je brašnast). Palentu dok se kuha na umjerenoj vatri treba svako malo miješati, a kada se zgusne i počne peći treba je “ubadati” (gnjocat) palentarom, stalno vrtjeti i preokretati kako ne bi zagorjela. Tim postupkom palenta gubi vlagu.

Oko tričetvrt sata nakon što si stavio muku palenta će ti sama ”javiti da je gotova” i to tako da će se prestati lijepiti za palentar, početi će se odvajati od stijenke pinjate i lijepo blago mirisati.

Sad još po običaju starom, palentu treba ”prekrižiti” i to tako da po sredini kroz palentu, a do dna pinjate ubodeš palentar, izvučeš ga zaokreneš za 90 stupnjeva i ponovno ubodeš na isto mjesto. Sada ju još samo treba istresti na pripremljeni ravni drveni tanjur (taruj).

Ako si sve uradio kako bog zapovijeda kad iznad taruja okreneš pinjatu palenta će lijepo u jednom komadu ispasti na taruj, a po sredini će imati lijep križić. Koliko god je tebi bilo teško gnjocat i vrtjeti je, tako je bilo i njoj, pa je pusti da se malo “odmori”. Kako se ne bi previše ohladila, kad napravi prvu koricu pokrij je čistim ubrusom.

Sad je vrijeme da s dna pinjate oslobodiš i izvadiš zapečeni sloj palente (glodu) ili “grobnički čips” kako joj u novije vrijeme još tepaju.

Na samom kraju još ti samo mogu poželjeti:

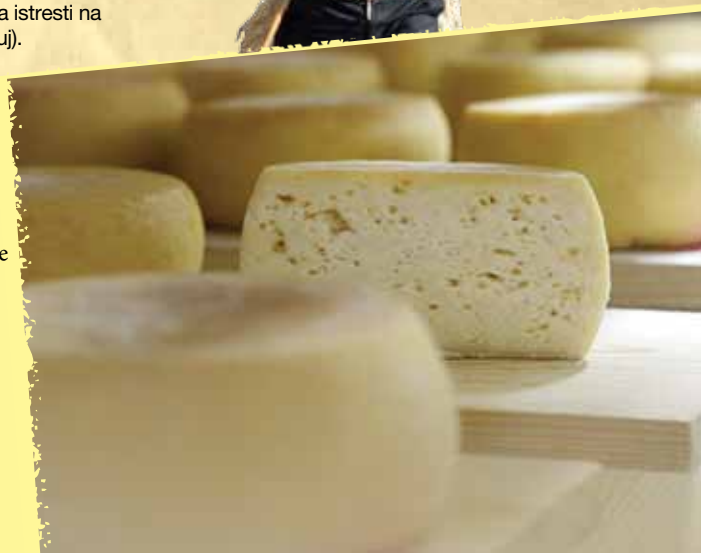
Dobar tek!

Nikola Vrančić Kolja

pegeželjac PREDSTAVLJA:

PTO Frankulin

Vlasnik / osoba za kontakt: Aleksandar Kamenar
Adresa: Brajde 2, Grad Grobnik, 51219 Čavle
Telefon: 051 259 335
Mobitel: 098 831 833
Email: sirana.frankulin@gmail.com
Proizvodi: Kravlji sirevi, skuta, škripavac, grobnički sir, činkel-zreli sir



Prirodni saveznici
kod uboda i alergijskih reakcija

Napokon u prirodi. Još su nam u sjećanju mjere pandemijskih restrikcija, pa se više okrećemo zelenim oazama umjesto zatvorenim shopping centrima kako bi nadoknadili tjedne u karanteni. I baš kad smo se opustili, počeli uživati u tom divnom osjećaju sjedinjenja s vilinskim bićima i biljkama... dogodi nam se neugodnost: ubod pčele ili nekog drugog insekta, a možda se opečemo na koprivu ili neku drugu biljku koja nam izaziva crvenilo i svrbež.

U pravilu se radi o bezazlenim, ali ipak neugodnim doživljajima i prvo što će vam pomoći je pravilo „tri trave“ koje je uvriježeno u narodu kao spasonosno rješenje kad nemamo ništa drugo pri ruci. Dakle, odmah treba ubrati tri različite trave, bilo bi poželjno da su neke eterične npr. lavanda, ružmarin, kadulja. Poslužit će i druge za koje znamo da su blagotvorne (ljekovite). Treba ih dobro zgnječiti među prstima kako bi se izvuklo nešto njihovih sokova te ovu priručnu biljnu smjesu blago utrljati na mjesto uboda ili alergijske reakcije. Ne zna se točno mehanizam djelovanja, ali možemo potvrditi djelotvornost iz vlastitog iskustva.

Osim ove priče, u prirodi valja imati na umu da se i neke druge biljke ili eterična ulja mogu koristiti kao prirodni lijek, a zasigurno neke od njih imamo kod kuće.

Sok od limuna

zbog svojeg antibakterijskog djelovanja, odlično ublažava bol i svrbež ukoliko se nakapa i utrlja na mjesto uboda. Važno: nakon primjene ovog lijeka, ne smijemo se izlagati suncu

Hladne vrećice čaja

„izvlače“ upalu, smanjuju oteklinu, crvenilo i svrbež

Listovi bosiljka

osim što je odlično imati bosiljak u tegli blizu prozora jer ćete na taj način otjerati muhe i druge insekte (i koristiti kao fini dodatak jelima), među prstima zgnječeni listovi bosiljka, a potom utrljani na mjesto uboda i neugode, spasonosno su rješenje koje će ohladiti toplinu upalnog procesa

Jabučni ocat

hladni oblog ublažit će upalno stanje i svrbež

Eterična ulja lavande i čajevca

imaju antibakterijsko djelovanje te se mogu direktno nanijeti na bolno mjesto. Na taj način, spriječit će se infekcija, a oteklina će splasnuti. Čajevac ujedno tjera insekte pa će biti dovoljno staviti nekoliko kapljica u mirisnu lampu ili direktno na neku tkaninu kako bi imao funkciju repelenta na prirodan i neškodljiv način. Naravno, spomenuta eterična ulja, moguće je i razrijediti ih u nekom dostupnom baznom ulju (bademovo, maslinovo, kokosovo i druga) te potom lagano masirati bolno mjesto na koži

Kokosovo ulje

ublažava svrbež, bol i smanjuje oteklinu

Soda bikarbona

jedna velika žlica razmućena s malo vode da se dobije gusta pasta koja se potom stavlja na bolno mjesto poslužit će kao prva pomoć iz kućne ljekarne

Eterično ulje citronele

čest sastav svijeća koje se koriste u svrhu odbijanja insekata, stavljanjem nekoliko kapi u lampu, bit će jednako, ako ne i djelotvornije

KAŠETICA primorsko goranske

pegeželjac PREDSTAVLJA:

OPG Anita Beljan

Vlasnik / osoba za kontakt: Anita Beljan
Adresa: Homer 80, 51316 Lokve
Telefon: 051 831-508
Mobitel: 098 259 402
Email: opganita.beljan@gmail.com
Proizvodi: hidrolati, eterična ulja, sokovi i sirupi od ljekovitog bilja

RUKOTVORINE

filcanje

stara vještina za nove ljude

Vuna je čudesan materijal koji služi ljudima već tisućama godina. Jedna od najstarijih tehnika obrade vune zasigurno je filcanje – stari zanat kojim su se ljudi bavili od prapovijesti.

Potiče iz Srednje Azije, a vjerovali ili ne, prvi su se njime bavili muškarci jer je zahtijevao fizičku snagu. Tako su nekoć davno muškarci izrađivali tepihe, odjevne i druge predmete, a s vremenom, kako su odlazili u druge poslove i ratove, filcanje su preuzele žene.

Danas je filcanje opet *in*, a filcati može svatko bez obzira na dob i spol – potrebna je samo vuna, sapun i voda, malo mašte i dobre volje.

Različiti su tipovi vune, različite tehnike filcanja, nebrojene mogućnosti kreacija no svima je jedno zajedničko – neprocjenjivo iskustvo stvaranja.

Za razliku od drugih tehnika obrade vune, filcanje se temelji na svojstvu vlakana da se uslijed toplinskog i mehaničkog djelovanja međusobno upletu u čvrstu strukturu bilo uz pomoć vode i sapunice kod mokrog filcanja ili pomoću igle kod suhog filcanja.

Idealna je to aktivnost i za djecu jer njome razvijaju kreativnost, motoriku, koncentraciju i strpljenje te stiču samopouzdanje i samostalnost. Kroćenje vune ima i terapeutski učinak, proces je to koji opušta i smiruje, a završni rezultat uvijek nanovo oduševi.

Stoga, što se čeka? Treba samo krenuti i sreća je zagarantirana. Uostalom, danas svaka modno osviještena dama naprosto mora imati neki detalj od filca u svojoj garderobi.

pegeželjac PREDSTAVLJA:

Ruta Wool & Design

Vlasnik / osoba za kontakt: Vesna Jakić

Adresa: Drevenik 28, 51557 Cres

Mobitel: 098 313 029

Email: cres.ruta@gmail.com

Proizvodi: Ukrasni i uporabni ručno filcani proizvodi od vune creske ovce

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE CRES

ZAROBLJENI OKUSI I MIRISI CRESA

Europska unija u srpnju 2015. godine zaštitila je Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres oznakom izvornosti. Rezultat je to dugogodišnjih napora članova Udruge Ulika koji su uz podršku Grada Cresa i Primorsko-goranske županije zaslužni za prvu oznaku izvornosti u Hrvatskoj.

Mosaico premium Poljoprivredne zadruge Cres prvo je maslinovo ulje s oznakom stavljeno na tržište.

Proizvedeno od autohtonih sorata maslina Simjace (Slivnjače) i Plominke koje se prerađuju u roku od 48 sati od berbe, sa strogo kontroliranim cjelokupnim procesom uzgoja, berbe, prerade, punjenja i skladištenja, ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres pravo je remek djelo creskih maslinara.

Tradicija maslinarstva na Cresu specifična je i po simbiozi dvije najvažnije poljoprivredne grane otoka – maslinarstva i ovčarstva. Ovce na slobodnoj ispaši uživaju u hladovini stoljetnih maslina, dok ujedno čiste i gnoje maslinike.

Kad vas put nanese na Cres, svakako prošećite novouređenom poučnom stazom stoljetnih maslinika i navratite u Poljoprivrednu zadrugu gdje možete kušati tekuće zlato u kojem su zarobljeni svi okusi i mirisi Cresa.

Sapun
naš svagdašnji

Sapun i voda od davnina su osnova higijene i pretpostavka čistoće, a čistoća je pola zdravlja. Zar ne?!

No, kakve sapune koristimo? Tekuće ili tvrde, antibakterijske ili obične, s mirisom ili bez, prirodne ili komercijalne.

Ako se malo potrudimo možemo pročitati sastav koji je ispisan na poleđini svakog komercijalnog proizvoda: Sodium Laureth Sulfate, Cocamidopropyl Betaine, DEA, MEA, TEA, Methylisothiazolinone, Methylchlorothiazolinone, CI 47005, CI 42051, CI 77891, Tetrasodium Etidronate, Benzyl Alcohol i brojni drugi. Za pretpostaviti je da većina nas ne razumije te kemijske nazive, za čije izgovaranje nerijetko lomimo jezik dok čitamo izrazito sitna slova, za razliku od većeg naslova na prednjoj strani ambalaže koji nam servira poetičnu informaciju o blagotvornom djelovanju proizvoda.

Možemo zaključiti da nerazumijevanjem samog naziva brojnih kemijskih sastojaka našeg sapuna mi ne znamo što uistinu koristimo te koliko oni štetno utječu na naše zdravlje.

S druge strane, svjedočimo potrebi i trendu vraćanja prirodi pa tako i prirodno proizvedenim sapunima. Oni nemaju točno preciziran neutralni PH jer sapuni po svom izvornom sastojku imaju lužnati, a ne neutralan PH; prirodni sapuni nemaju dugotrajni parfemski ili puderasti miris, nisu tekući i nemaju višegodišnji rok upotrebe.

Sastav prirodnih sapuna većina od nas može shvatiti pri prvom čitanju: lužina kao osnova (inače, najoosjetljiviji sastojak u samoj izradi sapuna zbog njegove otrovnosti u izvornom obliku), kakao maslac, maslinovo, bademovo, kokosovo i desetine drugih biljnih, ali i životinjskih ulja koji predstavljaju masnoću; eterična ulja lavande, ružmarina, naranče, limunovca i brojna druga za ugodan miris i ciljano djelovanje. Česti su i dodaci poput sitnih čestica za piling ili osušenih cvjetova za ukras. Beskonačne su kombinacije ovih prirodnih, nama dobro poznatih imena, za čiji se sastav ne moramo bojati kako će utjecati na naše zdravlje.

Sapun koristimo svakodnevno, neposredno na našem najvećem organu – koži i na taj način unosimo sve njegove sastojke u naš organizam, stoga se valja ponovno zapitati: kakav sapun koristimo?

OPG Jadranka Vučemilović

Vlasnik / osoba za kontakt: Jadranka Vučemilović
Adresa: Stubište Baredi 9, 51410 Opatija
Telefon: 051 272708
Mobitel: 091 2727088
Email: vucemilovic.jadranka@gmail.com
Proizvodi: Prerađevine gorske lavande – hidrolati, sapuni, eterično ulje

PORTRET

Aronija skromni superheroj

Vjerojatno nema portala ili časopisa koji bar jednom nije u svojim tekstovima spomenuo čudesnu aroniju. Ovaj izrazito dekorativni listopadni i medonosni grm, prelijepih bijelih cvjetova u kasno proljeće i ljeto, veličine je oko dva metra. Budući da nije podložan bolestima i štetnicima, uzgoj može biti ekološki gotovo bez većih ulaganja.

Upravo je to razlog sve većeg broja OPG-ova koji na organski način uzgajaju dragocjene crne bobice od kojih proizvode iznimno zdrave prerađevine: sokove, čajeve, sirupe, džemove, kompote, likere i rakije, čak i prirodne boje.

Aronija bezrezervno spada u superhranu. Najpoželjnija je svakodnevna konzumacija svježih plodova (smoothie...) ili hladnoprešanih sokova bez dodanog šećera s mogućim dodatkom soka od jabuke ili drugog voća radi ublažavanja trpkosti.

Svojim iznimno antioksidativnim djelovanjem čuva organizam od slobodnih radikala, ima antikancerogeno djelovanje, detoksicira organizam čisteći ga od štetnih spojeva i teških metala, poboljšava metabolizam i cirkulaciju. Redovnim konzumiranjem, usporava neurodegenerativne bolesti i usporava starenje organizma. Zbog značajne prisutnosti antioksidanata i vitamina C i E, uz cijeli spektar vitamina B kompleksa, vitamina A, K te niza minerala, aronija ima snažno antivirusno, protubakterijsko i protuupalno djelovanje ublažavajući tako upale mokraćnog sustava, upale prostate, glavobolje, migrene i reumatizme. Podužoj listi korisnosti za naše zdravlje možemo dodati da regulira razinu šećera u krvi, djeluje pozitivno na krvožilni sustav, smanjuje loši kolesterol u krvi, stimulira rad štitnjače, poboljšava vid, regulira visoki tlak, pospješuje zacjeljivanje crijeva, blagotvorna je za želudac i pozitivno utječe na zdravlje jetre, smanjuje iscrpljenost te posljedično ubrzava oporavak organizma od bolesti. Pa šta bi još htjeli?!

KAŠETICA primorsko goranske

pegeželjac PREDSTAVLJA:

OPG Superina

Vlasnik / osoba za kontakt: Aleksandar i Klara Superina

Adresa: Bok 9, 51000 Rijeka

Mobitel: 0923416414

Email: zeleni.put2012@gmail.com

Proizvodi: aronija i prerađevine od aronije - sirupi, sokovi, ocat, marmelada, prah i čajevi

ORALI KOPALI

Pokusni nasad krumpira u Staroj Sušici

Već drugu godinu za redom Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije provodi projekt koji za cilj ima utvrđivanje najpogodnijih sorata krumpira za sadnju u Gorskom kotaru.

Vrijedni "berači"

Na površini od 2000 m^2 starosušičkog kompleksa svake se godine u istraživačke svrhe sadi 500 kilograma 10 različitih sorata krumpira koji se ničim ne tretira te se utvrđuju sorte s najboljim urodom i najotpornije na bolesti i vremenske uvjete.

Pokusni nasad krumpira pokušaj je obnove tradicije uzgoja krumpira u goranskom kraju, a oralo se i kopalo u suradnji s učenicima Osnovne škole „Dr. Branimira Mirkovića“ Ravna Gora i zaposlenicima Domova za starije osobe Volosko, Mali Kartec i Kantrida te Centra za rehabilitaciju Fortica.

Nakon sortiranja ekološki uzgojenog krumpira i odrađenih istraživanja, sav je prinos merkantilnog krumpira doniran Osnovnoj školi „Dr. Branimira Mirkovića“ tj. županijskim domovima za starije osobe čiji su vrijedni „berači“ uspješno odradili posao vađenja krumpira.

Vrijednost ovog i sličnih edukativnih i eksperimentalnih projekata prepoznale su brojne županijske Institucije i Ustanove s kojima će Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ nastaviti suradnju.

Uostalom, ima li ljepše radosti od darivanja?

U kuhinji Doma za starije osobe Kantrida ne krije se zadovoljstvo ekološki uzgojenim krompirom

Sorta/Prinos 2019.	Merkantilni (kg)	Sjemenski (kg)	Oštećen i sitan (kg)	Ukupno (kg)
LUCINDA	142	31	26	199
GIOCONDA	111	17	20	148
COLOMBA	50	10	11	71
FARIDA	56	15	13	84
SIFRA	28	26	28	82
CHALENGER	33	29	29	91
PRIMABELE	35	8	9	52
HERMOSA	134	22	18	174
EVORA	133	13	12	158
MEMPHIS	234	24	13	271
UKUPNO:	**956**	**195**	**179**	**1330**

U 2018. godini najboljima su se pokazale sorte Lucinda i Gioconda, dok ih je u 2019. godini „pretekao“ Memphis.
Ukupan prinos krumpira u obje godine bio je 3544 kg, od toga 2229 kg merkantilnog.

Na površini od 2000 m^2 starosušičkog kompleksa svake se godine u istraživačke svrhe sadi 500 kilograma 10 različitih sorata krumpira

Koje se vino proizvodi od sorte Trojišćina?

a) crno
b) bijelo
c) rosé

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ godišnje pokusno posadi

a) 1 sortu krumpira
b) 10 sorata krumpira
c) 100 sorata krumpira

Primo i Goro

PITAJU I NAGRAĐUJU!

Točne odgovore i vaše podatke pošaljite nam (najjeftinije na dopisnici) ili osobno donesite do četvrtka, 01. studenog 2020. na adresu:

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ
Stara Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora

Nagrade za točne odgovore:

5 kašetica s autohtonim proizvodima
5 knjiga Čudesno lijepa – Prirodna baština Primorsko-goranske županije
5 knjiga Sorte vinove loze Kvarnera i Hrvatskog primorja

Imena sretnih dobitnika objaviti ćemo u idućem broju Pegeželjca