

glasilo Centra za
poljoprivrednu i ruralni razvoj
Primorsko-goranske županije

ŽELIM:

AUTENTIČNE PROIZVODE!
ORGĀNSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

KAŠETICA

primorsko-goranska

pegeželijac

GODINA 1 / BR. 2 / RIJEKA / PROSINAC 2020

BESPLATNI PRIMJERAK

Pjenušava vina

Nova godina nesmije proći bez dobre
čaše pjenušca, a ove godine izaberite neke od vrhunskih lokalnih pjenušaca



NASTOLU **Farma Lužak**
samo najbolje
je dovoljno
dobro



U pitoresknom mjestu Lič nadomak
Fužina smjestila se Farma Lužak,
jedan od najvećih ekološki
certificiranih proizvođača
iz naše županije.

PREDSTAVLJAMO:

**CESTE
SIRA**



slasnih ciljeva

CENTAR
AUTOHTONIH
PROIZVODA

KAŠETICA

primorsko goranska

brend

Kašetica primorsko-goranska je brand 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 tržistu 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 cijelokupnog gospodarstva naše županije.



GDJE SMO

PARKIRALIŠTE
GOMILA
SUD
KATEDRALA SV. VIDA
KAŠETICA
KORZO
GRADSKI TORANJ

Kašetica primorsko-goranska
Centar autohtonih proizvoda

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

... i kašetica za doma



U sklopu promocije našeg brenda Kašetica predstavljamo originalne drvene kašetice, koje se pojavljuju u 16 različitih velicina i oblika.

U njima posjetitelji Kašetice mogu ponijeti kući djelić bogatstva naše raznolikosti, baštine, tradicije i kvalitete, a govorimo o više od dvije stotine različitih vrhunskih proizvoda lokalnih proizvođača!

Kašetice je osmislio grobnički arhitekt Ivan Juretić, a svaka je ručno izrađena od goranske jele.



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



pe
ge
ze
ljac

ISSN 2718-434X • Godina I • Broj 02 • Prosinac 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

 centar za poljoprivredu i ruralni razvoj
primorsko goranske županije

Izvršni urednik: Dalibor Šoštaric • Glavni urednik: Teodora Cimaš
Likovno oblikovanje: Ivica Oreb • Suradnica: Sandra Vertel Palmić



primorsko
goransko
županije



CESTE SIRA

Vještina proizvodnje sira razvijala se stoljećima, tradicionalno se prenosila generacijama, a brojni ratovi, osvajanja i susreti civilizacija zaslužni su za njeno širenje i razvoj.

Hrvatsko priobalje, otoci i Gorski kotar imaju dugu tradiciju stočarstva. Uzgoj ovaca na našem priobalnom području i otocima utkan je u navike i običaje lokalnog stanovništva te ujedno predstavlja važan dio društveno-ekonomskog naslijeda ovih prostora. Zbog specifičnih klimatskih uvjeta, posebnosti vegetacije, mnogobrojnih vrsta aromatičnog i ljekovitog mediteranskog, samoniklog bilja u priobalu i na otocima, ovčji proizvodi posebnog su okusa. Tome doprinosi i visoka koncentracija soli u tlu te česte posolice koje se odražavaju na strukturu biljnog pokrova, a preko nje i na kakvoću mljeka, odnosno sira.

U Gorskem je kotaru također tradicionalno zastupljeno stočarstvo, no sir i drugi mlijecni proizvodi uglavnom su se proizvodili isključivo za vlastite potrebe.

Danas su na području Gorskog kotara aktivne 3 sirane, a njihovi su proizvodi ovjenčani brojnim nagradama.

Primorsko – goranska županija može se podićiti s nekoliko autohtonih sireva i to prvenstveno ovčjih – krčki, grobnički, creski te učkarski sir. Među autohtonim srevima je i jedan kravljii, i to goranski - sir škripavac.

Male obiteljske sirane s ovog područja redovito osvajaju medalje i priznanja za kvalitetu svojih proizvoda i možemo slobodno reći da su čuvari tradicije izrade ovih autohtonih delicija!



sir
namirница koja je sastavni dio čovjekove prehrane već gotovo 9.000 godina.

slasnih ciljeva

Sir je bogat kalcijem i fosforom. Zato se preporučuje obrok završiti kriškom sira, koji uklanja bakterije i tako štiti zubnu caklinu.



CESTE SIRA



OPG Gizdulić

Podhum ½, 51218 Dražice
Kontakt osoba: Nevia Gizdulić
051/ 296 175
091/ 242 19 53
sgizdulic@gmail.com

Grobnički ovčji sir i skuta



PTO Frankulin

Grobnik Brajde 2, 51219 Čavle
Kontakt osoba: Aleksandar Kamenar
051/ 259 335
098/ 831 833; 099/ 250 91 40
sirana.frankulin@gmail.com

Kravljiji sirevi: škripavac, grobnički sir, zreli sir, sirevi sa začinima i skuta

Moguć prihvat organiziranih grupa



OPC Maliki

Gornje selo Pilati 5, Mala Učka, 51414 Ičići
Kontakt osoba: Resul Maliki
091/ 57 86 481
resul.maliki@gmail.com

Učkarski ovčji sir i skuta

OPG Pintar

Narodnog oslobođenja 23, 51306 Čabar
Kontakt osoba: Anita Pintar
098/ 928 04 81
opg.pintar@gmail.com
www.pintar.hr

Kravljiji strevi: svježi sir, škripavac, sir sa medvjedićem lukom, Činkel – zreli sir i jogurt
Moguć prihvat organiziranih grupa



OPG Mrvoš

Ljubošina 3b, 51327 Gomirje
Kontakt osoba: Senada Mrvoš

051/ 879 818
099/ 685 27 46

opgmrvos@gmail.com

Kravljci sirevi: svježi sir, škripavac, dimljeni sir, sirevi sa začinima (vlasac, bosiljak, ljuta paprika) i skuta



Obrt za poljoprivredu, ugostiteljstvo i turizam Obiteljsko gospodarstvo Francišković

Begovo Razdolje 13d, 51315 Mropalj

Kontakt osoba: Bojan Francišković
051 833 217
098 434 132

bojanf1075@gmail.com

Domaći kravljci sir i ostali mlječni proizvodi

Moguć prihvatanje organiziranih grupa



OPG Mate i Katica

Supec 8, 51516 Vrbnik

Kontakt osobe: Matko i Katica Pavan
051/ 857 371
098/ 955 46 51

*Ovčji krčki sir i miješani sir
(ovjeđe i kravljje mlijeko)*



OPG Magriž

Lakmartin 40, 51517 Kornić
Kontakt osoba: Mirjenko Mrakovčić
098/ 925 16 24

mirjenko.mrakovcic@ri.t-com.hr

Ovčji sirevi: krčki sir, dimljeni sir, crni bodul (sir koji dozrijeva zamotan u orahovo lišće), zeleni bodul (sir sa ružmarinom), Magriž (sir sa kaduljom i smiljem) i skuta

Moguć prihvatanje organiziranih grupa



Krčki sir

Krčki sir je autohtoni otočki hrvatski sir. Prepoznatljiv je po svojoj kvaliteti i specifičnom okusu te pripada skupini tvrdih punomasnih ovčjih sreva. Okus sira može se opisati kao bogat i pun, što je rezultat ovčje prehrane aromatičnim biljem koje raste na otoku.

Uz proizvodnju tradicionalnog krčkog sira patentirana je i "organoleptička dorada sreva u fazi njegova zrenja začinskim biljem", što znači da se siru u periodu dozrijevanja dodaje začinsko bilje kako bi poprimio aromatična svojstva bilja, kao što su ružmarin, smilje, kadulja ili orahov list.

Grobnički sir

Blizina planinskih pašnjaka na Grobničini i relativno oštra, gotovo kontinentalna klima pogodovale su razvoju stocarstva, odnosno proizvodnji mlijeka i sira, kojom su se Grobničani bavili od davnina.

Grobnički sir autohtoni je hrvatski sir koji spada u masne, tvrde, ovčje sreve te ima vrlo dugu tradiciju i specifičan način izrade. Karakterizira ga iznimno slani okus, i dok se mladi sir upotrebljava za rezanje, stariji je pogodniji za ribanje.

Zanimljivo je spomenuti da je za izradu 1 kg Grobničkog sira potrebno čak 5 litara ovjeđeg mlijeka!

Goranski meki sir - škripavac

Meki sir škripavac autohtoni je punomasni sir koji je uvršten na listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske, a proizvodi se u brdsko-planinskom području Hrvatske. Najčešće se izrađuje od kravljeg mlijeka, no za dobivanje škripavca intenzivnog okusa može se upotrijebiti i mlijeko ovce. Danas se njegovom proizvodnjom većinom bave male hrvatske sirane. Osim nježne arome, mladi škripavac ima i specifičnu, gumastu teksturu zbog koje škripi pod zubima, po čemu je taj ukusni sir dobio svoj naziv.

Učkarski sir

Kao izravna baština iz rimskih vremena dolazi učkarski sir, čija se današnja receptura vrlo malo razlikuje od zapisa koji opisuju proizvodnju tvrdog sira u rimska vremena. Ovaj vrhunski ovčji sir proizvodi se u selu Mala Učka, u Parku prirode Učka te nosi i markicu EKO proizvoda. Planinski obronci Učke sa svojom specifičnom vegetacijom razlog su posebna i bogata okusa ovog sira.

Najraniji arheološki dokazi o proizvodnji sira pronađeni su u Egiptu, u grobnici staroj više od 4.000 godina, dok su prvi zapisi o siru pronađeni u kolijevci civilizacije, bogatom poljoprivrednom području, smještenom između rijeke Eufrat i Tigris, a datiraju od 7.000-6.000 godina prije Krista.

Farma Lužak

U pitoresknom mjestu Lič nadomak Fužina smjestila se Farma Lužak, jedan od najvećih ekološki certificiranih proizvođača iz naše županije. Na preko 400 hektara, već više od 10 godina, Farma Lužak uzgaja poznatu francusku mesnu pasminu goveda -Aubrac.

Goveda se uzgajaju u sustavu krava – tele. Othranjena su na gorskim pašnjacima koji se dosijavaju najkvalitetnijim travama i djetelinama, bez korištenja umjetnih gnojiva i kemikalija. Na ispaši provode najmanje 270 dana u godini, a sva je telad od roditelja u ekološkom uzgoju, nikad cijepljena i liječena antibioticima ili drugim ljekovima. Zbog takvog načina uzgoja telad je zdrava i vitalna, a meso pasmine Aubrac zasigurno je jedno od najcjenjenijih na svijetu.

Tvrtka Vitek d.o.o. koja upravlja ovim poljoprivrednim gospodarstvom, danas je jedan od lidera u ekološkom uzgoju goveda u Hrvatskoj. Da put do uspjeha nije bio nimalo lagan, objašnjava nam vlasnik Viteka Željko Mihelić:

„Suočeni smo s brojnim izazovima od samog početka rada. Biti uzgajivač goveda znači istovremeno biti i genetičar, veterinar, nutricionist, a naponslijeku i ekonomist,

Među najvećima

Poljoprivrednim gospodarstvom Farma Lužak upravlja tvrtka Vitek d.o.o. Na 720 metara nadmorske visine, 420 hektara pašnjaka, livada i oranica posluju od 2003. godine, a u certificiranoj ekološkoj proizvodnji od 2020. godine. Osnovno stado trenutno broji oko 80 krava, a po broju zaposlenih i hektarima, Farma Lužak je među najvećim ekološkim proizvođačima u Primorsko-goranskoj županiji.

rješavati nepredviđene situacije i probleme na dnevnoj bazi.“

No Mihelić smatra da je jedan od najvažnijih preduvjeta za uspjeh ulaganje u znanje i nove tehnologije i takav pristup u Viteku poštuje se od samih početaka rada.

„Naša stoka je naše „blago“ i samo kroz upornost, stalna ulaganja i praćenje novih saznanja vezanih uz djelatnosti kojima se bavimo, moguće je razvijati se i rasti. Samo najbolje je dovoljno dobro!“

Samо najbolјe je



Kontakt

Farma Lužak, Vitek d.o.o.
Pirovište 26, 51323 Lič
Željko Mihelić
095 368 0055
farma.luzak@gmail.com

Sjemenski krumpir

Farma Lužak započela je sa sadnjom sjemenskog krumpira, a ove godine proizvedeno je oko 350 tona. Svojevrsni je to povratak tradiciji jer Gorski je kotar nekada slovio za vodećeg proizvođača sjemenskog krumpira u Hrvatskoj.

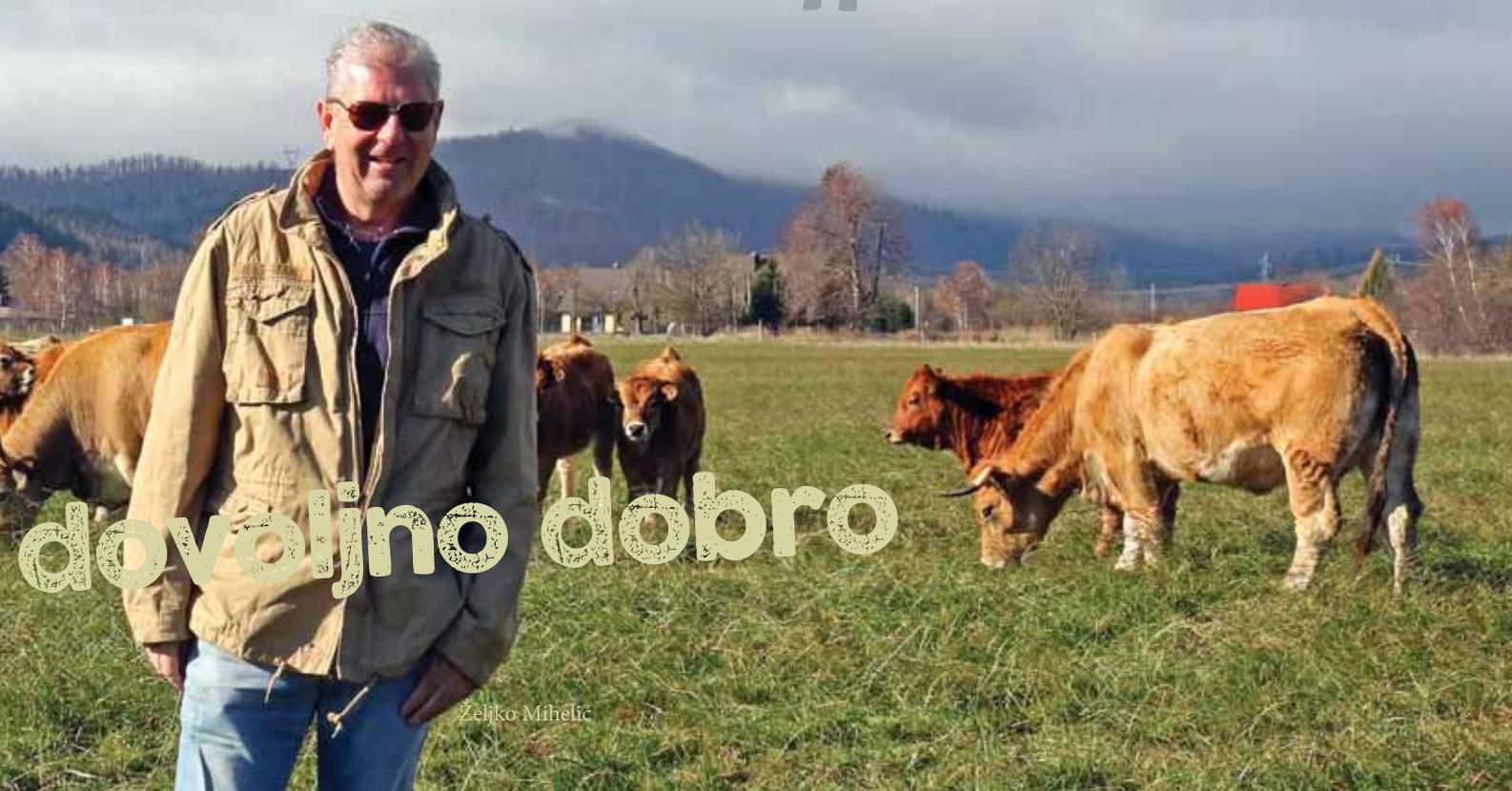
Prodaja u polovicama

Vrhunsko meso teladi pasmine Aubrac iz ekološkog uzgoja prodaje se u polovicama i, uz prethodni dogovor, preuzima u ovlaštenoj klaonici. U planu je izgradnja vlastite klaonice i pogona za preradu mesa, čime bi se skratio lanac distribucije, otvorila nova radna mjesta i povećala dohodovnost cijele proizvodnje.



Vrhunská genetika

Goveda Aubrac na Farmi Lužak postižu izuzetne rezultate zahvaljujući vrhunskoj genetici roditelja, uredenim pašnjacima s prvoklasnom hranom, ali i profesionalnom timu ljudi koji se brinu za njih. Porodiljna težina teladi u Liču je od 40 do 42 kilograma, a s 270 dana postižu težinu od 350 do 360 kilograma čime premašuju veličine kojima teže francuski uzgajivači.



Pjenušava

sasvim sličajno

Proizvodnja šampanjca počinje sredinom 17. stoljeća i to vrlo vjerojatno - sasvim slučajno. Naime, tada su u Champagni i Burgundiji više cijenjena crna vina, dok su bijela vina uglavnom bila zapostavljena. Usljed nedovoljne brige za bijela vina u njima je moglo ostati neprevrelog šećera, tako da bi s prvim toplim proljetnim danima nastupila naknadna fermentacija u vinu koje se nalazilo u bocama. To je vjerojatno dalo povoda benediktinskom redovniku Dom Perignonu (1638. - 1715.) da dođe na ideju proizvodnje pjenušavih vina i da prvi pokuša to izvesti s nekoliko boca.



Napisao: Tomislav Pavlešić, dipl.ing.agr./enolog, Sveučilište u Rijeci, Fakultet zdravstvenih studija

Koliko puta ste pročitali ili čuli nazive „pjenušac“ i „šampanjac“ i pitali se: zar to nije isto? Ima li razlike između njih?

Oba spadaju u kategoriju pjenušavih vina, tj. vina koja sadrže otopljeni CO₂ koji prilikom otvaranja boce izlazi u obliku više ili manje obilate pjene. Razlika je u tome što je šampanjac pjenušavo vino, ali zaštićenog imena koje smiju koristiti isključivo proizvođači pjenušavih vina iz regije Champagne u Francuskoj. Ostala pjenušava vina proizvedena u Francuskoj izvan regije Champagne ne smiju se nazivati šampanjem.

Pjenušava vina proizvedena u drugim zemljama također ne smiju nositi ovaj naziv, makar bila iste ili možda čak bolje kvalitete od francuskog šampanjca. Tako u Njemačkoj prirodno pjenušavo vino nosi naziv „Sekt“, u Italiji „Astispumante“, u Španjolskoj „Cava“ a u Rusiji „Советское шампанское / Soviet Champagne“.

Pjenušava vina su posebna vrsta specijalnih vina sa određenom količinom ugljičnog-dioksida koji pri otvaranju boce stvara pjenu. Vino se u zatvorenoj boci nalazi pod pritiskom, a jačina

ovog pritiska, koji može dostići i vrijednosti preko 6 bara, zavisi od količine ugljičnog dioksida. Baš zbog prisustva ugljičnog dioksida pjenušava vina imaju rezak i osvježavajući okus, što je i njihova osnovna karakteristika. Proizvode se uglavnom od kvalitetnih i visokokvalitetnih sorti grožđa, a za proizvodnju se koriste specijalne tzv. šampanjske boce, koje su od debelog stakla i mogu izdržati visoki tlak. Boca je zapremnine 0.75 litara, a težina prazne boce oko 1 kilogram. Za zatvaranje boca koriste se čepovi od pluta kako bi se smanjio gubitak ugljičnog

Ime "Champagna" zapravo potječe od latinske riječi *campania* (ledina, polje).

Dom Pierre Pérignon (1638.-1715.) francuski benediktinac, smatra se "ocem" pjenušaca, koji je prvi proizveo bijelo vino od crnog grožđa (dvije od tri klasične sorte Champagne su crne – Pinot crni i Pinot Meunier, treća sorta je Chardonnay), tako što je kupao različite sorte, kao i sorte iz različitih vinograda, a bio je slijep.

vina

Nova godina nesmije proći bez dobre čaše pjenušca, a ove godine izaberite neke od vrhunskih lokalnih pjenušaca.

Otvaranje pjenušca

Ustaljeni običaj je što jače protresanje boce, uz prasak, čime vino puno gubi kroz pjenu koja otjeće. Pravilno je polagano odvijanje mrežaste žice (agrafa) koja pričvršćuje čep uz grlo boce koja se prekrije salvetom ili ručnikom, palcem se pritisne čep, dok se drugom rukom boca primi za dno i naginje otprilike do 45°. Boca se lagano okreće za pola kruga, a postupak se ponavlja dok čep lagano ne isklizne iz boce. Kada čep izade iz grla boce, nema praska, čuje se samo „pištanje“ („šapat“, „uzdah“) nakon čega se pjenušac toči u tzv. flute čaše (visoka uska čaša tankih stijenki malog otvora). One nemaju toliko dobru priču, ali iz njih šampanjac dulje „perla“. Najbolje ga je pitи iz standardne čaše za bijela vina jer se u njoj najljepše razvijaju mirisi i okusi. Naravno, pjenušavo vino treba biti ohlađeno prilikom posluživanja na temperaturu 5-7 °C.

dioksida, koji je u boci pod velikim tlakom. Preko čepa se stavlja metalna kapica (agraf) koja sprječava eventualno izbacivanje čepa iz boce.

Prema načinu proizvodnje, pjenušava vina mogu biti prirodna i gazirana. U prirodnih vina ugljični dioksid nastaje isključivo od sekundarne alkoholne fermentacije, dok se u gaziranih vina dodaje iz čeličnih boca. Prvobitni način proizvodnje pjenušavih vina s vremenom je usavršavan kako bi se što brže dobila pjenušava vina veće bistroće i stabilnosti. Međutim, postupak je do danas zadržao svoju osnovnu

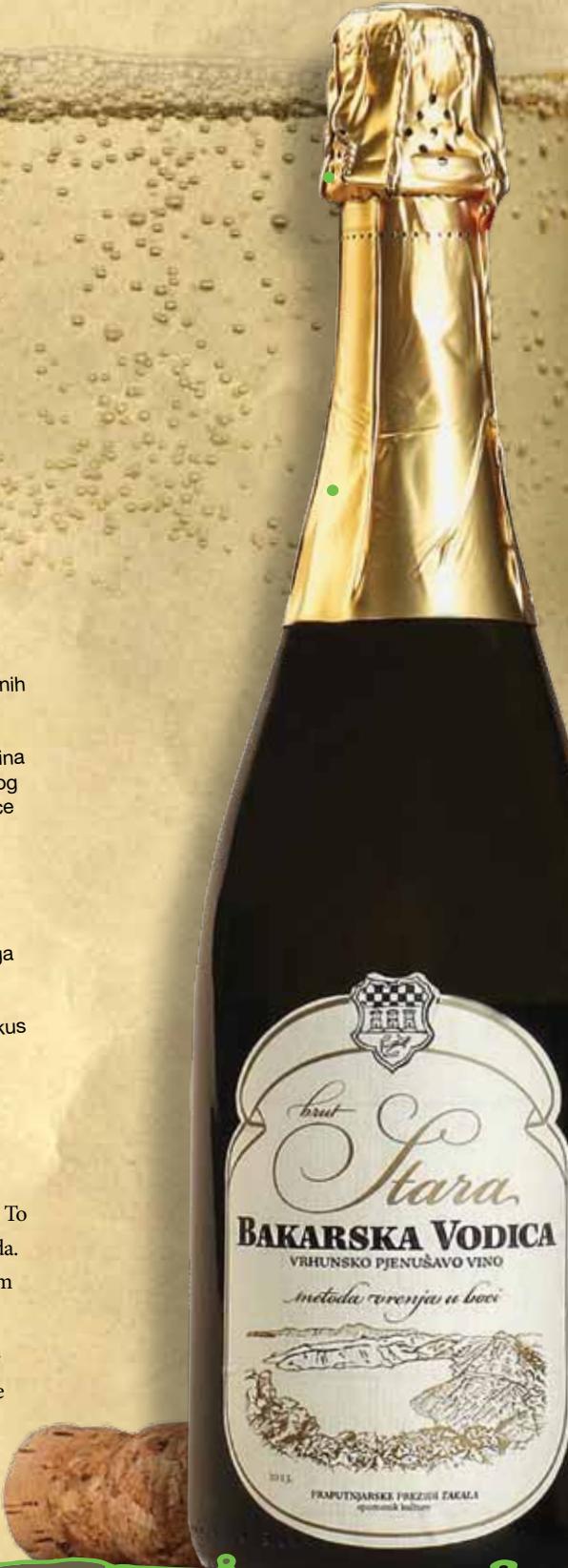
karakteristiku koja se temelji na tome da se naknadna fermentacija vina obavlja u bocama. To je tzv. klasični postupak ili tradicionalna metoda. Ovaj postupak se i danas primjenjuje u mnogim zemljama, zahtjevan je, skup i dugotrajan.

U cilju ubrzavanja i pojeftinjenja proizvodnje pjenušavih vina u novije se vrijeme primjenjuje industrijska proizvodnja pjenušavih vina u velikim metalnim tankovima (tzv. charmat metoda).

Plitka i široka čaša iz koje se šampanjac redovito pio do prije pedesetak godina, oblikovana je prema grudima carice Marije Antoinette.

Razlika prirodnih i umjetnih pjenušavih vina

Postoji bitna razlika u kvaliteti prirodnih i umjetnih pjenušavih vina. U prirodnih pjenušavih vina pored slobodnog (plinovitog) CO₂ nalazi se i veća količina otopljenog i kemijski vezanog ugljičnog dioksid-a, koji se poslije otvaranja boce sporije izdvaja, pa pjenušanje vina duže traje. Naprotiv, u gaziranih vina skoro sav ugljični dioksid se nalazi u slobodnom i otopljenom obliku, pa se pri otvaranju boce brzo izdvaja u obliku krupnih mjeđurića, uslijed čega pjenušanje vina traje znatno kraće. Zato prirodna pjenušava vina imaju rezak i osvježavajući okus, dok je okus gaziranih vina oistar i pali grlo.



Butelja pjenušca Krug iz 1915. prodana je 2015. godine za 116.375 američkih dolara na dražbi u New Yorku.

Pjenušava vina

Povijest proizvodnje u Primorju



Vrbnička vodica iz 1925.godine

Izvor:
Anton Katunar,
Vrbnik

Na području današnjeg Belvedera postojala tvornica „Prima Fabbrica Fiumana di Champagne“
Izvor:
Zoran Petrović-Bebe,
Guida di Fiume 1909.,
Riečki Novi List 1909.

Prva riečka tvornica šampanja.
Sans Souci
šampanjac iz zajamčenog pravog naravnog vina, poznat radi svojega vrijenja.
Gennaro Ossoinack
RIEKA
Telef. n. br. 844.

PRIMA FABBRICA FIUMANA DI CHAMPAGNE
METODO FRANCESCA
= GENNARO OSSOINACK =
Fiume
TELEF. 444. — Via Belvedere appartamento 14, 15. — TELEF. 444.
Marca speciale „SANS SOUCI“
Bontà e qualità sono le mie massime.
L'offro con il più grande desiderio di piacere e grande spensieratezza a tutti i nostri ospiti.
Per ogni occasione ho a vostra disposizione tutto ciò che serve per la vostra serata.

Pri tlaku od šest bara u boci, čep leti
brzinom od 65 kilometara na sat ako se
ukloni žica koja ga pridržava i pusti da ga
pritisak sam izbací.

Amerikanac Heinrich Medicus je 1988. čep iz
šampanjske boce izbacio
54,2 metra u daljinu.



„Originalna“ Bakarska vodica
Izvor: Ivan Sokolić, Vinopedia

proizvodila riječka vinarska kuća „Istravino“
čija je proizvodnja trajala do gašenja tvrtke
2013. godine, a godišnje je iznosila i do 2 600
000 boca.

Prva evidentirana proizvodnja pjenušavih
vina klasičnim postupkom datira s početka
20.st. gdje je na području današnjeg Belvedera
postojala tvornica „Prima Fabbrica Fiumana
di Champagne“ čiji vlasnik je bio Gennaro
Ossoinack.

Najstarijom etiketom pjenušavog vina
u Primorju smatra se „Baščanska vodica“
(1920.-1922.) autora Ive Volarić Šišuje, rađena
u tehnici suhog tiska s pozlatom. Zatim je
proizvedena Vrbnička (Vrbenska) vodica
(1925.) istog autora od sorte Žlahinja koju
je krasio vrlo moderan dizajn etikete za ono
doba.

Vrlo značajne količine vodice na području
Vinodola proizvodila je sve do 1945. godine i
obitelj Stanić iz Bribira. Zvali su je „Vinodolska
vodica“.

Početkom 20.stoljeća, uobičajeni naziv za
pjenuše u Primorju je bio „butija“ ili „vodica“.



Bakarska Vodica,
„gazirano pjenušavo
vino“ proizvodi
se od 1960
do 2013.godine
Izvor:
Roto Ulaganja d.o.o.

„Vinodolska
vodica“
proizvodila se
do 1945. godine
Izvor:
Petar Stanić, Bribir



Stručnjaci u proizvodnji tvrde kako
mogu razlikovati pjenušava vina po
veličini mjehurića koji su nastali u
naknadnoj fermentaciji u boci.



Proizvodnja pjenušaca u Primorsko-goranskoj županiji

Prema službenim podacima Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, Centra za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo, za godinu 2017., Primorsko-goranska županija je prema udjelu u ukupnoj hrvatskoj proizvodnji pjenušavih vina bila na trećem mjestu, odmah iza Zagrebačke i Istarske županije.

Danas se na prostoru Primorsko-goranske županije pjenušac proizvodi u desetak, što manjih što većih vinarija. Njihovi su pjenušci redovito vrhunski ocijenjeni, višestruko nagrađivani i spadaju u jedne od najkvalitetnijih pjenušaca u Hrvatskoj. To su: OPG Ružić, OPG Plovanić vina, Udruga

vinara, vinogradara i voćara Srdoči, PZ Dolčina, Vinarija Pavlomir, PZ Vrbnik, PZ Gospoja, Kuća vina Ivan Katunar, Katunar Estate Winery, Vinarija Nada, Vinarija Šipun te Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ u suradnji s Agronomskim fakultetom u Zagrebu.

Engleski znanstvenik i liječnik Christopher Merret (1614.-1695.) prvi je dokumentirao dodavanje šećera gotovom vinu s namjerom da izazove sekundarnu fermentaciju.

Francuz Adolphe Jaquessonu je izumio metalnu kapicu (agraf) kojom se sprječava da čep ne izleti iz boce prije nego što treba.

Danas se najviše prodaje pjenušac s oznakom brut - s manje od 12 grama preostalog šećera u litri, što je još mnogo više nego u vinima s oznakom "suho" i koja nisu pjenušava.

POLUPUNA

JARBOLA

Jarbola je autohtona sorta vinove loze koja se nalazi u starim vinogradima na obroncima Ćićarije, točnije na području Zvoneća. Smatralo se da je identična slovenskoj sorti Rebula tj. talijanskoj Ribolla gialla, no utvrđeno je da Jarbola ima unikatni genetski profil.

Nije poznato od kada se točno Jarbola uzgaja na ovom području. Iako prvi zapisi o njoj datiraju iz 19. stoljeća, kada je na području općine Matulji i u okolini mjesta Zvoneća vinogradarstvo bila najznačajnija gospodarska grana, Jarbola je u ovim krajevima zasigurno puno dulje.

Uzgaja se na području „Zvonejskih njiv“, zaštićenom kulturnom dobru i fascinantnom krajoliku omeđenom visokim kamenim zidovima koji, prema nekim saznanjima, datiraju između 15. i 17. stoljeća. Iako su se nekoc Zvonečani primarno bavili poljoprivredom i na 60 hektara obradive površine značajno mjesto zauzimala je i Jarbola, s vremenom, kako su se ljudi počeli baviti drugim poslovima, zemlja je pala u drugi plan, a Jarbola početkom 21. stoljeća gotovo izumrla.

Zahvaljujući entuzijazmu nekoliko mladih Zvonečana, osnivača i članova Udruge



proizvođača grozja i vina Jarbola, spašena je stara sorta i oživljena tradicija proizvodnje vina. I to vina kojeg se ni jedna vinska karta ne bi posramila. Nekada se za Jarbolu govorilo da je „vino ko udrije va nogi, ne va glavu“, a danas je riječ o kvalitetnom vinu kontroliranog zemljopisnog porijekla i zaštićenom oznakom izvornosti „Hrvatsko primorje“.

Franko Ružić, predsjednik Udruge proizvođača vina i grozja Jarbola, najzaslužniji je za blistavu budućnost zvonejske Jarbole – već četvrtu godinu za redom od nje proizvodi vrhunski pjenušac po tradicionalnoj francuskoj metodi sekundarne fermentacije u boci. Prvi je to službeni pjenušac Kastavštine – autohtoni vrhunski pjenušac male serije od grožđa koje se uzgaja praktički samo na jednom teritoriju, zasigurno je jedan od najboljih promotora ovog kraja.



**OPC
Ružić**
i Udruga proizvođača
grozja i vina
Jarbola

Vlasnik / osoba za kontakt: Franko Ružić

Adresa: Zvoneća 17, Jurdani, 51211 Matulji

Mobitel: 091 509 79 32

Email: opgruzic@gmail.com



"Kuharica iz bakine škrinjice" nastala je kao kruna projekta „Iz bakine škrinjice“ Udruge „Plodovi gorja Gorskog kotara“. Kroz 170 recepata autorica Blažica Sveticki upoznaje nas ne samo s vrhunskim ićem i pićem, već i s bogatom tradicijom i baštinom goranskog kraja. Posebno mjesto u kuharici posvećeno je običajima Božića.

Kuharica iz bakine škrinjice - običaji tijekom godine

„Naši stari, rođeni 20-tih i 30-tih godina prošlog stoljeća, još se živo sjećaju svoga djetinjstva, kada je život bio mukotrpan, ali mirniji. Najviše se pripremalo na Badnjak. Nije bilo raskošne rasvjete ni skupocjenih darova... Pripremalo se skromno, ali i nekako s puno više vjere, a čini se i s više veselja. U to vrijeme, pred 70 i više godina, u Badnje jutro žena nije smjela ustati prije muža. Muškarci su odlazili "čuvati lonce" kod rođaka, prijatelja... Taj dan lonci su se stavili pod stol. Muškarac koji bi došao rekao bi: "Faljen Isus i Marija. Došo sam vam čuvati lonece da se ne bi razbili." Odrasle muškarce domaćin je počastio domaćom rakijom, a dječaci su dobili jabuku ili bombon. Jelkica se kitila posrebrenim češerima, jabukama, krumpirovima, orasima, bombonima omotanim u papir, pečenim domaćim kolačima. Uvečer se stavilo kuhati domaće kobasicu.

- Pekao se kolač od rogača jer je bio najjeftiniji, a ispekao se i domaći kruh - slatka pogāća u koju se stavilo jaja i grožđice. Na vrhu pogāće bila je zvijezda napravljena od tjesteva, koja se, kada je pogāća bila pečena, izrezala i čuvala pokrivena na stolu tijekom svih blagdana sve do Sveta tri kralja, kada je nakon svete mise svatko pojeo komadić

tog kruha. Na svetu večer postavljen je svečani stol na komje bio najljepši stolnjak, ručno vezen. Djeca su se posebno veselila badnjoj večeri, jer tada je dolazio Mali Isus koji je donosio darove pod božićno drvce. Mama bi pozvonila u sobi i brzo se sakrila, a djeca bi dotrčala i veselila se skromnim darovima: jabuci, bombonima... Kad su došli iz mise, najprije bi nahranili blago u staji, onda su na red došli ukućani: najprije se pojela juha od kobasica, a poslije i kobasice s naribanim svježim hrenom. Uglavnom, kada razgovaramo sa starima o dobu njihovog djetinjstva, usprkos neimaštini i tadašnjem uglavnom teškom životu, čini se, sjećanja su vrlo ugodna jer svi redom ističu: "Znali smo se veseliti malim stvarima"- opisuje Blažica u svojoj knjizi.



"Unatoč „ludim“ vremenima u kojima trenutno živimo i ove godine prema staroj tradiciji obilježit ćemo Došašće i Božić.

Vjerujem da su u većini domova zadržani stari običaji i svi ih poštuju bez obzira na vlastita uvjerenja. Jer blagdan Božića je valjda jedino doba kada bar na trećutak zastanemo, družimo se sa svojim najmilijima i osjećamo duh obitelji i zajedništva."

- Blažica Sveticki



pegeželjasti
recept



Pečeni i kuhanji

Sastojci

Tijesto: 600 g brašna, 200 g masti, 2 dcl mlijeka, 20 g kvasca, 1 vrećica vanilin šećer, limunova korica, malo ruma, šećer za posipanje (krupniji)

Priprema

Staviti kvasac s мало mlijeka, šećera i brašna da se zapjeni. Zamijesiti tijesto od svih sastojaka. Ne treba čekati da se tijesto digne već odmah razvaljati na debljinu oko 5 mm i modlicama izrezati oblike s rupama u sredini.

Peći na 200°C oko 20 min.

Još tople nanizati na konac i potopiti u vruću vodu. Odmah ih uvaljati u krupniji kristal šećer.



Udruga Plodovi gorja Gorskog kotara

Vlasnik / osoba za kontakt: Blažica Sveticki

Adresa: Kosa 5, 51314 Ravna Gora

Telefon: 051 818 754

Mobilni: 098 260 209

Email: b.sveticki@gmail.com

plodovi.gorja@gmail.com

Proizvodi: Prerađevine od bobičastog i drugog voća i ljekovitog bilja, Kuharica iz bakine škrinjice

KAŠETICA
primorsko goranski
pegeželjac
PREDSTAVLJA:

**Započnite
dan s
medenom
vodom**



U 2,5 dl tople vode otopite žličicu meda. Bitno je da napitak popijete ujutro, natašte prije doručka! Medena voda snažan je i učinkovit alat koji utječe na rad svih ljudskih organa i sustava. Med otopljen u toploj vodi brže se i učinkovitije širi na stanice tijela, a kombinacija tople vode i meda ima čudotvoran utjecaj na sveukupno zdravlje.

**Porezali
ste se?
Upotrijebite
med kao
prirodni
antiseptik**

Ako ste se porezali, a sama rana nije jako duboka, jednom kad ranu očistite vodom, nanesite tanki sloj meda i prekrijte čistom gazom. Rana će brže zarasti, a antimikrobna svojstva meda neće dozvoliti razvoj mikroorganizama.



**Tekuće
zlato,
to čudo prirode
poznato čovjeku
od davnina**

Nikada kao do sada, u ovo vrijeme svjetske pandemije, nismo toliko vodili računa o imunitetu našeg organizma odnosno kako očuvati ono najvrijednije što imamo – zdravljie!
Možda nismo ni svjesni koliko ona staklenka meda koju gotovo svako kućanstvo ima u svojoj smočnici, zlata vrijedi za naše zdravije i imunitet koji nam je ovih dana prijeko potreban.

Zahvaljujući svom iznimnom sastavu, med se od davnina smatra jednim od najvažnijih prirodnih lijekova za širok spektar bolesti. Tisućama se godina koristi u liječenju raznih bolesti, u kozmetici i prirodnjoj medicini, a prvi pisani tragovi o medu nalaze se još iz vremena egipatskih faraona gdje su u grobovima egipatskih kraljeva nađeni čupovi s medom, što govori o značaju ove čudesne namirnice.

Poslastica je to koja se preporučuje u svim životnim dobima i predstavlja vrhunski prirodni proizvod. U medu je sadržano dvjestotinjak različitih spojeva,

pa najvjerojatnije iz tog razloga do sada nikome nije uspjelo stvoriti uspješnu kopiju ove jedinstvene namirnice – samo pčele mogu napraviti med.

Obilje vitamina, minerala, oligoelemenata i hranjivih sastojaka koji se nalaze u medu čine ga odličnim saveznikom u borbi protiv raznovrsnih oboljenja. Svakodnevnim konzumiranjem meda i drugih pčelinjih proizvoda (pelud, matična mlijec i propolis) jačamo imunološku sposobnost organizma, pa je borba s bakterijama, virusima, glijivicama i slobodnim radikalima mnogo lakša.

Različite vrste meda preporučuju se za različite tegobe, akutne ili kronične bolesti.



OPG silvio Bertone

Vlasnik / osoba za kontakt: Silvio Bertone
Adresa: Kukuljanovo 202/1, 51227 Kukuljanovo
Telefon: 051 251 100
Mobitel: 099 225 11 00
Email: denis@todo.hr
Proizvodi: Med i pčelinji proizvodi



RUKO Tvorine

PaRo - Papir Rovan, mala je domaća radinost u kojoj se izrađuju ukrasni i uporabni predmeti od papira. Iza brenda PaRo stoji umirovleni brodostrojar Rikard Rovan Savelli, višestruko nagrađivani inovator, koji uz svesrdnu podršku supruge Nives stvara prava mala umjetnička djela.



Od papira koji bi vjerojatno završio u smeću ili kao sredstvo za potpalu, Rikard neumorno stvara izdržljive, ekološki prihvatljive, atraktivne i unikatne predmete - od košara i zdjelica raznih oblika i veličina, podložaka, držača za kišobrane i novine, sjenila za svjetiljke, božićnih ukrasa do ženskih torbi i dijelova namještaja.

Ideja ima na pretek, no potrebno je i mnogo strpljenja i vremena. Kaže, potpuno je zaokupljen papirom i rad mu dode kao meditacija. Sate provodi u radionici izrađujući metre i metre papirnatih traka tj. dugačkih rolica od papira koje potom „pletenjem“ pretvara u unikate. Jer, svaki je predmet različit i bojom i oblikom.



Najpodatniji je novinski papir, no Rikard koristi i druge vrste papira poput reklamnih letaka, magazina ili „škartoca“ za kruh; materijalom ga opskrbliju susedi i prijatelji, a od nedavno i Primorsko-goranska županija. Sve čari ovog jedinstvenog stvaranja možete i sami doživjeti na brojnim radionicama na kojima ovaj majstor papira nesebično dijeli svoje umijeće.

Nagrađene zdjelice od papira

PaRo zdjelice od papira nagrađene su brončanom medaljom od strane međunarodnog ocjenjivačkog suda na 42. hrvatskom salonu inovacija s međunarodnim sudjelovanjem i 13. izložbi inovacija, prototipova i studentskih poslovnih planova.



Kućna radinost Nives Rovan

Vlasnik / osoba za kontakt:

Nives Rovan i Rikard Rovan Savelli

Adresa: Udatnoga 4, 51000 Rijeka

Telefon: 051 644 603

Mobil: 091 587 84 24

Email: rikard.rovan@gmail.com

Proizvodi: Uporabni predmeti od papira



goranski medun

Ponos primorsko - goranskih pčelara i jedan od najprepoznatljivijih brendova Gorskog kotara u 2019. godini dobio je dugo iščekivanu potvrdu kvalitete - zaštićenu oznaku izvornosti koju dodjeljuje Ministarstvo poljoprivrede.

Kruna je to višegodišnjeg nastojanja rezultat upornog rada da se ovom posebnom prehrabrenom proizvodu pridoda značaj koji on zaslužuje.



Eколошка zadruga Vidmar

Vlasnik / osoba za kontakt: Branko Vidmar
Adresa: Mlinari 5, 51326 Vrbovsko
Telefon: 051 219 015
Mobilni: 091 562 52 00
Email: branko.vidmar@ri.t-com.hr
Proizvodi: med, pčelinji proizvodi

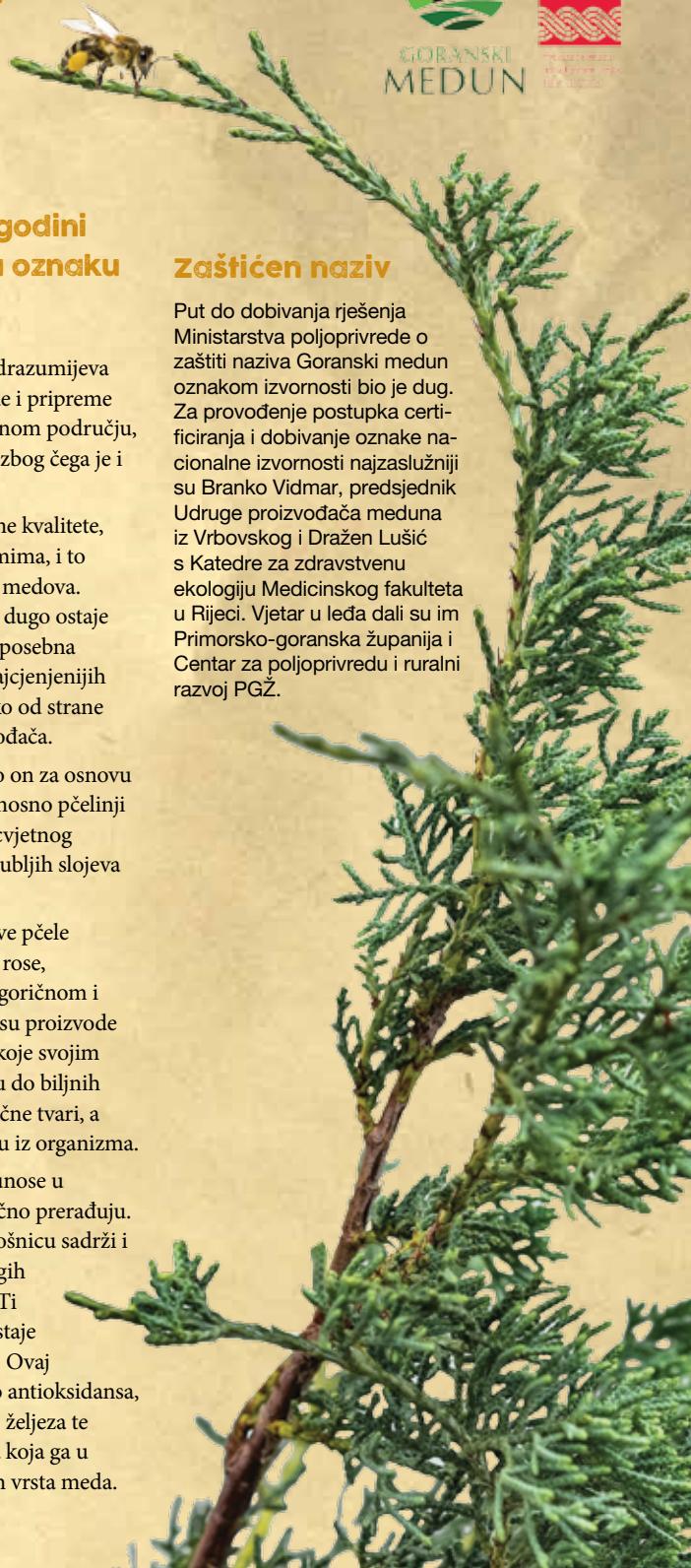
Zaštićena oznaka izvornosti podrazumijeva da se sve faze proizvodnje, prerađe i pripreme odvijaju u definiranom zemljopisnom području, u ovom slučaju Gorskom kotaru, zbog čega je i stvoreno naziv „Goranski medun“.

Medun je vrhunski med, izuzetne kvalitete, bogat mineralnim tvarima i enzimima, i to je ono što ga uzdiže iznad drugih medova. Boja mu je izrazito tamna, a okus dugo ostaje u ustima. „Goranski medun“ kao posebna kategorija meduna, jedan je od najcjenjenijih medova na hrvatskom tržištu kako od strane potrošača tako i od strane proizvođača.

Njegova je posebnost u tome što on za osnovu nema nektar već mednu rosu, odnosno pčelinji je to proizvod koji ne potječe od cvjetnog nektara već od biljnih sokova iz dubljih slojeva biljaka.

„Goranski medun“ proizvode sive pčele (*Apismelliferacarnica*) od medne rose, slatkog soka koji se javlja na crnogoričnom i bjelogoričnom drveću. Mednu rosu proizvode kukci, najčešće lisne i štitaste uši koje svojim rilcem buše tkivo biljaka i prodiru do biljnih sokova, iz kojih iskorištavaju dušične tvari, a izlučevinu – mednu rosu, izbacuju iz organizma.

Prikupljenu mednu rosu pčele unose u košnicu, kao i nektar i dalje ga slično prerađuju. Medna rosa koju pčele unesu u košnicu sadrži i pelud, spore različitih gljiva i drugih biljaka koje vjetar nanese na nju. Ti sastojci je oplemenjuju i iz nje nastaje jedan od najkvalitetnijih medova. Ovaj pčelinji proizvod sadrži bogatstvo antioksidansa, aminokiselina, mineralnih tvari i željeza te posjeduje karakteristična svojstva koja ga u mnogočemu razlikuju od cvjetnih vrsta meda.



zaštićen naziv

Put do dobivanja rješenja Ministarstva poljoprivrede o zaštiti naziva Goranski medun oznakom izvornosti bio je dug. Za provođenje postupka certificiranja i dobivanje oznake nacionalne izvornosti najzaslužniji su Branko Vidmar, predsjednik Udruge proizvođača meduna iz Vrbovskog i Dražen Lušić s Katedre za zdravstvenu ekologiju Medicinskog fakulteta u Rijeci. Vjetar u leđa dali su im Primorsko-goranska županija i Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ.



HIDRATACIJA KOŽE ZIMI

Iskoristite moć i ljekovitost prirodne kozmetike i vaša će vam koža biti zahvalna!

Mnogi od nas se raduju zimi i uživanju na snijegu, ali hladni mjeseci donose određene izazove, prije svega za našu kožu. Hladan zrak, vjetar i grijane unutarnje prostorije samo su neki od razloga zašto naša koža pati zimi. Oni izvlače vlagu iz naše kože, ostavljajući ju suhu i bez sjaja. Manjak vlage može prouzročiti crvenilo kože, ljuštenje i naglašenje bore. Brinući se o koži na pravilan način tijekom zime, možemo joj pomoći da „preživi“ hladne mjesece te da bude mekana i zdravog izgleda.

Kako bi sprječili neželjene utjecaje hladnoće na kožu, tijekom zimskih mjeseci neophodno je obratiti posebnu pozornost na hidrataciju. Korištenje hidratantne kreme za lice bitan je korak u jutarnjim i večernjim rutinama.

Koristimo li pritom još i proizvode za njegu kože koji su rađeni od prirodnih sastojaka, naše koža će nam biti zahvalna. Nahranili smo je prirodom! Naime, svi sastojci takve kozmetike su prirodni, a blagotvorni učinci na našu kožu su nezamjenjivi.

Prirodna kozmetika sastoji se od najkvalitetnijih, nerafiniranih hladno prešanih biljnih i eteričnih ulja, hidrolata, prirodnih dodataka i emulgatora koji hrane i njeguju kožu. Biljna i eterična ulja prolaze kroz slojeve kože, njeguju je i hrane. Prirodna kozmetička sredstva su utoliko značajna jer naše tijelo ne

izlažu kemijskim supstancama. Zahvaljujući različitim aktivnim principima biljaka, dubinski njeguju kožu, ne sušeći je i pomažući joj da dugo zadrži zdravlje, ljepotu i savršen izgled.

Maska za hidrataciju kože u kućnoj radinosti

Med ima antibakterijska svojstva i smanjuje upale, no najbolje od svega je što ima sposobnost da hidrira kožu i pomogne joj da održi vlažnost. Med je priredni humektant, što znači da zadržava dubinsku vlažnost kože. Med sam ili u kombinaciji s raznim proizvodima (jaje, avokado, jogurt, kurkuma, kvasac) nanesite na lice i pustite da djeluje 15-tak minuta



OPG Nedjeljka Jurin

Vlasnik / osoba za kontakt: Nedjeljka Jurin

Adresa: Školarevo 22, 51415 Lovran

Mobilni: 092 309 5881

Email: nedjeljkaj@yahoo.com

Proizvodi: prirodna kozmetika – kreme, melemi, ulja, hidrolati, sapuni, okruglice od gline



Znate li šta sadrže mnoge komercijalne kreme koja svakodnevno koristite?

Brojni komercijalni kozmetički proizvodi u sebi imaju štetne mirise, konzervante, boje, umjetne dodatke koje kada ih nanesemo na kožu ulaze putem krvotoka u naše tijelo, gdje mogu izazvati brojne reakcije. Prirodna kozmetika za razliku od klasične kozmetike ne sadrži vaseolin, parafin, dimetikon (silikonsko ulje) i rafinirana biljna ulja, umjetne mirise i boje, te konzervante i alkohole, sastojke slabe ili nikakve hranjive vrijednosti za kožu.



**pegeželjac
IPREDSTAVLJAJA:**



pegeželjac
PREDSTAVLJA:

Poljoprivredna zadruga Vrbnik

Vlasnik / osoba za kontakt: Marinko Vladić

Adresa: Namori 2, 51516 Vrbnik

Telefon: 051 857 101

Mobitel: 091 328 2500

Email: pz-vrbnik@ri.t-com.hr

Proizvodi: vina, pjenušci, rakije



Valomet

Jeste li znali da je prvi puta na svijetu pjenušac zaronio u more ispred Vrbnika?

Ime mu je Valomet, što je lokalni izraz za stijenu o koju se razbija morski val.

Nakon proizvodnje i buteljiranja u podrumu PZ Vrbnik, pjenušac se potapa u more na 32 m dubine, gdje na konstantnoj temperaturi, u tami i tišini fermentira i zrije na tajnoj lokaciji. Proizvodi se isključivo od autohtone Žlahtine, ovjenčan je brojnim nagradama i priznanjima kako za kvalitetu, tako i za izgled. Jer, osim po jedinstvenom načinu fermentacije i iznimnoj kakvoći, Valomet je poseban i po svom dizajnu. Svaka je butelja unikat ukrašen naslagama školjki i koralja u režiji prirode.

Autor ove jedinstvene metode dozrijevanja pjenušca na dnu mora je enolog Marinko Vladić, upravitelj Poljoprivredne zadruge Vrbnik.

„Da bi se čovjek toga sjetio, mora imati problem podruma i poznavati tehnologiju proizvodnje pjenušca. Ja sam imao oba uvjeta.“ objašnjava Marinko i dodaje kako je tada shvatio da mu je podrum zapravo pred

vratima. Tako je 2006. godine započela priča s Valometom i od tada se tradicionalno svake godine krajem lipnja uoči Svetog Ivana, zaštitnika Vrbnika, upriliči fešta vađenja pjenušca iz mora.



ORALI KOPALI

Kolekcijski nasad autohtonih sorata maslina



Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ zakupio je 0,8 hektara poljoprivrednog zemljišta na lokalitetu Gracišće na otoku Cresu za sadnju kolekcijskog nasada autohtonih sorti maslina.

Zemljište je raskrčeno i uređeno, postavljena je zaštitna ograda i sustav za navodnjavanje "kap po kap" te je posadeno 150 sadnica maslina, jedinstvenih za našu županiju.

U suradnji s Agronomskim fakultetom u Zagrebu napravljene su inventura i genetska istraživanja maslina u Primorsko-goranskoj županiji te se došlo do podatka da postoje 23

sorte, jedinstvene za našu županiju. Neke od njih već su poznate, ali ima gotovo dvadesetak sorti novih genotipova, koje treba dodatno istražiti i dodijeliti im nazive.

Sve su one našle mjesto u kolekcijskom nasadu Centra u cilju zaštite autohtonog sortimenta, edukacije, raznih istraživanja i, u budućnosti, proizvodnje sadnog materijala.

Slivnjača i plominka

U sklopu kolekcijskog maslinika nalazi se i dvadesetak stabala starih maslina sorte slivnjača i plominka. U njihovo su berbi sudjelovali djelatnici Centra, županijskog Upravnog odjela za turizam, poduzetništvo i ruralni razvoj te članovi PZ Cres. Urođ s berbe dostavljen je na preradu u Poljoprivrednu zadrugu Cres, a dobiveno ulje korišteno je za promociju u sklopu raznih sajmova, manifestacija i izložbi u organizaciji Centra i Kašetice primorsko-goranske.



Staza stoljetnih maslinika

Kolekcijski maslinik našao je svoje mjesto i na Stazi stoljetnih maslinika, novootvorenoj poučnoj šetnici koja prolazi kroz očaravajuće stoljetne maslinike nadomak grada Cresa. Šetnica koja pruža zanimljive informacije o cresskom maslinarstvu nastala je uz pomoć Udruge Ulika Cres, Grada Cresa i Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ.

Kolekcijski nasad
autohtonih sorta
maslina CPRR-a
nalazi se na:
a) Krku
b) Cresu
c) Rabu

Autohtona sorta vinove loze
Jarbola uzgaja se u blizini
mjesta:
a) Vrbnik
b) Tribunj
c) Zvoneča

Primo i Goro

PITAJU I NAGRADUJU!

Točne odgovore i vaše podatke pošaljite nam (najpovoljnije na dopisnici) ili osobno donesite do 31. ožujka 2021. na adresu:

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

Nagrade za točne odgovore:

Nagrade za točne odgovore:
3 kašetice s autohtonim proizvodima
Imena sretnih dobitnika objaviti ćemo
u idućem broju Pegeželja

Dobitnici (Pegeželjac 01)

Kašetica s autohtonim proizvodima

- Ivanka Crevar, Rijeka
- Marina Simčić, Rukavac – Matulji
- Davor Polanc, Stara Sušica
- Jurković Nenad, Ravna Gora
- Antonija Troha, Ravna Gora

Knjiga Čudesno lijepa – prirodna baština Primorsko-goranske županije

- Dušanka Loknar, Tršće
- Dora Podobnik, Stara Sušica
- Alison Komadina, Ravna Gora
- Ljerka Tiblijaš, Rijeka
- Boris Crnković, Ravna Gora

Knjiga Sorte vinove loze Kvarnera i Hrvatskog primorja

- Ivana Radočaj, Ravna Gora
- Lidija Jovanović, Lokve
- Elizabeta Marčelja, Rijeka
- Zlatko Malhar, Delnice
- Franjo Mance, Kupjak