



ŽELIM:

AUTOHTONE PROIZVODE!
ORGANSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

glasilo Centra za
poljoprivredu i ruralni razvoj
Primorsko-goranske županije

pegeželjac

Godina 11 / Br. 3 / RIJEKA / TRAVANJ 2021 / BESPLATNI PRIMJERAK

CESTE
MEDA

13

slatkih putova



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 razmjenjivati 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



Primorska kuća

Zaslugom Turističke zajednice Grada Rijeke, Primorska kuća se iz male trošne kućice pretvorila u pravu ljepoticu, oplemenivši turističku ponudu našeg Grada. U Krojačkoj ulici 1, na ulazu u Stari grad, u svibnju 2017. godine u funkciju je stavljena kuća koja prezentira tradicionalnu gradnju na području Primorja. Adaptirana je sukladno projektu koji je izrađen u suradnji s Gradom Rijeke te Upravom za zaštitu kulturne baštine Konzervatorskog odjela u Rijeci. Kašetica se smjestila na prvom katu Primorske kuće, a u prizemlju imamo susjede za poželjeti - Primorsku konobu, s kojom sjajno surađujemo u proširenju turističke ponude i promicanju očuvanja tradicijskih običaja i autohtonih proizvoda našega kraja.



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 II • Broj 03 • Travanj 2021.
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 Šoštarić
Glavni urednik: Teodora Cimaš
Suradnica: Sandra Vertel
Likovno oblikovanje: Ivica Oreb

primorsko-goranska
županija



CESTE MEDA

← Ceste meda
Primorsko-goranska županija

13 slatkih putova

Prirodni resursi mora i gorja na području Primorsko-goranske županije jedinstveni su ne samo u Hrvatskoj nego i u svijetu. Na relativno malenom prostoru od 3.500 km², a zahvaljujući bioraznolikosti, ovo područje nudi najkvalitetnije vrste meda - poput meda meduna i meda od kadulje. Interes za pčelarstvo u Primorsko-goranskoj županiji sve više raste, a jedan od razloga za to je izvrsna klima i izražena bioraznolikost. Vrijedno je istaći podatak da biljni svijet Primorsko-goranske županije broji više od 2700 vrsta, po čemu smo najbogatija hrvatska županija i jedna od najbogatijih europskih regija.

Danas u Primorsko-goranskoj županiji postoji oko 730 registriranih pčelara s preko 23.000 pčelinjih zajednica te djeluje 14 pčelarskih udruga i dvije pčelarske zadruge. Pčelari Primorsko-goranske županije mogu se pohvaliti s izvrsnim medovima i pčelinjim proizvodima koji redovito dobivaju visoke ocjene na natjecanjima.

Mnoge od njih možete pronaći i na policama Kaštica.

Pčelarske udruge Županije uz potporu Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a organiziraju brojne manifestacije, poput Zlatnog ulišta (natjecanje u kvaliteti meda), Mednog poljupca (degustacija najboljih medova Zlatnog ulišta), Medenjak z' Opatije i Riječki medenjak (manifestacija izložbenog, prodajnog, degustacijskog i edukativnog karaktera), a sve s ciljem promocije pčelarstva, meda i pčelinjih proizvoda, edukacije pčelara i zainteresiranog građanstva.



CESTE MEDA



Suza-T.B. d.o.o.

Bregi 75k, 51211 Matulji
Kontakt osobe: Borjan i Tino Suzić
Tel.: 051/ 709 131
Mob.: 099/ 22 47 371
e-mail: bsuzic@yahoo.com
www.suza-tb.hr

OPG Ivan Turina

Put Puhari 14, 51211 Matulji
Kontakt osobe: Nada Kos-Turina i Ivan Turina
Tel.: 051/272 207
Mob.: 098/679 620
e-mail: turina.kos@gmail.com

OPG Jasenka Vucić

Balde Fučka 44, 51000 Rijeka
Kontakt osoba: Jasenka Vucić
Tel: 051/459 237
Mob: 091/922 60 62
e-mail: jaskenkavucic52@gmail.com
Mogućnost prihvata organiziranih grupa



Pčelarstvo Dragoslavić

Hrvatskih branitelja 3, 51557 Cres
Kontakt osoba: Mladen Dragoslavić
Tel.: 051/ 571 219
Mob.: 098/16 74 716
e-mail: creskipcelar@gmail.com
www.cres-otok-meda.hr
Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa





OPG Robert Kos

Rukavac 233, 51211 Matulji
 Kontakt osoba: Robert Kos
 Mob: 091/541 24 72
 e-mail: medicakos@gmail.com
 Mogućnost prihvata organiziranih grupa



OPG Mirko Almaši

Mali Kijec 35, 51513 Omišalj
 Kontakt osoba: Mirko Almaši
 Tel: 051/841 753
 Mob: 091/526 49 34
 e-mail: mirko.almasi@gmail.com
 Mogućnost prihvata organiziranih grupa



Matulji

Rijeka

Omišalj

Cres

Rab

Natura Rab

Barbat 677, 51280 Rab
 Kontakt osoba: Dušan Kaštelan
 Tel.: 051/721 927
 Mob.: 098/281 309
 e-mail: dusan@natura-rab.hr
 www.natura-rab.hr



Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa

CESTE MEDA



OPG Silvio Bertone

Kukuljanovo 202/1, 51227 Kukuljanovo

Kontakt osoba: Silvio Bertone

Tel: 051/251-100

Mob: 099/225 11 00

e-mail: denis@todo.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa



Kukuljanovo
Hreljin

Delnice

Fužine

Vrbovsko

Novi Vinodolski



OPG Antonio Komadina

Kralja Zvonimira 29, 51250 Novi Vinodolski

Kontakt osoba: Antonio Komadina

Mob: 091/949 64 47

e-mail: komadina.antonio@gmail.com

Mogućnost prihvata organiziranih grupa





Poljoprivredna zadruga Pčelarstvo Apitrade

Hreljin Meja Gaj 136, 51226 Hreljin

Kontakt osoba: Zlatko Štraser

Tel.: 051/545 552

Mob.: 098/17 21 502

e-mail: info@apitrade.hr

www.apitrade.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa



OPC Pleše Marinko

Mesnička 40, 51300 Delnice

Kontakt osobe: Ana i Marinko Pleše

Tel.: 051/811 671

Mob.: 098/19 54 748

e-mail: pcelica.ana.delnice@gmail.com

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa



Gorski d.o.o. / OPC Damir Zanoškar

Donje selo 48, 51322 Fužine

Kontakt osoba: Damir Zanoškar

Mob.: 098/19 91 970

e-mail: gorski@ri.t-com.hr

www.gorski.hr

Mogućnost prihvata organiziranih grupa i autobusa



Ekološka zadruga Vidmar

Mlinari 5, 51326 Vrbovsko

Kontakt osoba: Branko Vidmar

Tel.: 051/219 015

Mob.: 091/56 25 200

e-mail: branko.vidmar@ri.t-com.hr

Davor Lukas – Bajo široj je publici znan kao glazbenik i frontman riječke grupe Fit, no manje je poznato da pravu harmoniju Bajo već dugi niz godina zapravo sklada – u padeli.

Tvorac je brenda Bajo's Craft Food – polugotovih domaćih jela i umaka originalne recepture. Brend koji je pokrenuo u ljeto 2020. godine, svojevrsni je nastavak priče koju Davor Lukas živi već više od 20 godina – kulinarstvo, gastronomija i ugostiteljstvo, a namjera mu je bila spakirati svoj rad da bude dostupan široj javnosti.

Stoga je u teglama „zarobio“ tradiciju koristeći novu tehnologiju i dobio široku paletu delikatesnih proizvoda koji imaju trajnost i do 6 mjeseci, a sve bez korištenja konzervansa, aditiva ili pojačivača okusa. Sve proizvode kuha sam u padeli, koristeći pomno birane prirodne namirnice isključivo hrvatskog podrijetla, najčešće sezonske jer su tada namirnice i najkvalitetnije.

- Kako biram za sebe kad kuham doma, biram i za druge. Interes je sve veći no poanta je da sve ostane craft – da je sve ručno kuhano i da su namirnice provjerenog porijekla – objašnjava Bajo.

Svi Bajo's umaci i jela napravljeni su po originalnoj recepturi i dovoljno je doslovno podgrijati sadržaj teglice i prelići ga preko priloga, no Davor potiče ljubitelje njegove kuhinje da uživaju u igri i sami oplemene njegova jela jer ona služe samo kao "pomoćnik" u kuhinji.

BAJO'S CRAFT FOOD

sreća je kad





Arca Craft Food

ime je poslovnog subjekta pod kojim se razvio brend Bajo's (craft umaci i polugotova jela) i brend Art of Salt (aromatizirana sol).

netko kuha za tebe!



Bilo da nemate vremena, želite slobodno vrijeme iskoristiti na neki drugi način ili vam se naprosto ne da kuhati – Bajo's umaci su idealno rješenje za današnji ritam življenja brojnih obitelji.

- Uvažavam činjenicu da ljudi danas nemaju vremena, pa i to da klasično kuhanje u velikoj mjeri više nije u fokusu današnjih mladih obitelji. Ali, ne moramo se zbog toga hraniti loše i nezdravo – komentira.

Kokošji žgvacet, dimljene srdele, boškarin u teranu, pulled pork, maneštra, janjeći gulaš... samo su neka od Bajo's jela koje možete jednostavno i brzo pripremiti.

Poznavajući Davora i njegov entuzijazam, a uz ogromnu podršku supruge Marijane i "malih Bajosa" Eme i Svena, uskoro možemo očekivati još novih čarobnih okusa "uhvaćenih" u teglice.



LAG-ovi PGŽ u BROJKAMA

Stanovnika:
158.243

Površina:
4.372,11 km²

Sredstva za
natječeaje:
27.636.600,64
HRK

Objavljeno 18
natječajaja

pegezeljac 11

Odobreno 128
projekata

Područje
i kontakti

LAG Terra Liburna

Gradovi: Kastav i Opatija
Općine: Jelenje, Klana, Lovran, Matulji,
Mošćenička draga, Viškovo
Kontakt: Furićevo 38a, 51 216 Viškovo
www.terra-liburna.hr
lag.terraliburna@gmail.com
099/332-9283

LAG Vinodol

Gradovi: Bakar, Crikvenica, Kraljevica
i Novi Vinodolski
Općine: Čavle, Kostrena i Vinodolska općina
Kontakt: Bribir 46a, 51253 Bribir
www.lag-vinodol.hr
lag.vinodol@gmail.com
051/436-231

LAG Gorski Kotar

Gradovi: Čabar, Delnice i Vrbovsko
Općine: Brod Moravice, Fužine,
Lokve i Mrkopalj
Kontakt: Rudolfa Strohala 118, 51316 Lokve
www.lag-gorskikotar.hr
info@lag-gorskikotar.hr
051/831-205

LAG Kvarnerski otoci:

Gradovi: Cres, Krk i Mali Lošinj
Općine: Baška, Dobrinj, Malinska-
Dubašnica, Omišalj, Punat i Vrbnik
Kontakt: Šetalište svetog Bernardina 6D,
51500 Krk
www.kvarnerski-otoci.hr
lag@kvarnerski-otoci.hr
091/503-3481



LAG-ovi u Primorsko-goranskoj županiji

Na području Primorsko-goranske županije djeluju 4 LAG-a: LAG Gorski kotar, LAG Kvarnerski otoci, LAG Terra liburna i LAG Vinodol (otok Rab pripada području LAG-a Mentorides sa sjedištem na otoku Pagu u Ličko – senjskoj županiji). Osnovani su 2012. godine, osim LAG-a Gorski kotar koji je prvi osnovan u Primorsko-goranskoj županiji 2008. godine.

Primorsko - goranska županija prepoznala je važnost LAG-ova kao temeljnih pokretača ruralnog razvoja. U prosincu 2013. godine 4 LAG-a s područja Primorsko-goranske županije potpisali su zajednički Sporazum o suradnji s Centrom za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ. U ožujku 2018. godine u Kaštelici je potpisan novi sporazum, a uz LAG-ove pridružile su se i lokalne akcijske grupe u ribarstvu: LAGUR-i Vela vrata i Tunera.

Četiri LAG-a i LAGUR-i koji djeluju na području Primorsko-goranske županije, iz nacionalnog Programa ruralnog razvoja 2014. do 2020. na raspolaganju imaju oko 60 milijuna kuna europskog novca. LAG-ovima u Primorsko-goranskoj županiji dodijeljeno je više od 34 milijuna kuna za provedbu njihovih Lokalnih razvojnih

strategija, a u cilju financiranja projekata vezanih za poljoprivredu, šumarstvo, razvoj nepoljoprivrednih djelatnosti, turizam te jačanje lokalne infrastrukture ovisno o posebnostima područja svakog LAG-a. Svojevrzni su to posrednici preko kojih lokalna zajednica, odnosno sami poljoprivrednici mogu do europskog novca. LAG-ovi PGŽ-a su od 2018. godine do danas raspisali ukupno 18 natječaja putem kojih je odobreno 128 projekata, od kojih 91 vezano uz poljoprivredu, a 37 uz malu infrastrukturu.

Poljoprivrednicima je sufinancirana kupnja poljoprivredne mehanizacije, strojeva i opreme, kupnja sadnog materijala, kupnja životinja, proširenje postojećih nasada, građenje i opremanje gospodarskih objekata, dok je kod malih infrastrukturnih projekata sufinancirana izgradnja i/ili opremanje dječjih igrališta, vatrogasnih domova, kulturnih centara, sportskih građevina, javnih zelenih površina, tržnica, groblja, pješačkih staza itd.

Svim LAG-ovima slijedi daljnja objava LAG natječaja kao i rad na izradi novih strategija za razdoblje 2023–2027. godine, putem kojih će se osigurati nova sredstva za objavu budućih LAG natječaja.



Dejan Rubeša,

vlasnik OPG-a Plovanić vina iz Kastva, jedan je od brojnih poljoprivrednika koji uspješno surađuje s LAG-om Terra liburna.

Uz dobivenu bespovratnu potporu od 15.000 eura putem raspisanog LAG natječaja za tip operacije 1.2.1. OPG Plovanić vina unaprijedit će rad i poslovanje vinarije ulaganjem u modernizaciju i mehanizaciju.

Sansigot

nova mladost stare sorte

Sansigot ili sušćan crni autohtona je sorta otoka Suska. Je li na otok ova sorta odnekud došla ili je tamo nastala, ne zna se, no na Susku se uzgaja od pamtivijeka.

Genetički rezultati govore da Sansigot ima jedinstveni DNA profil, nije pronađen u drugim zemljama, pa je s pravom svrstavamo u hrvatske autohtone sorte. U prošlosti je na otoku ova sorta oduvijek imala veliki značaj, zauzimala je 50% ili više ukupnih površina pod vinogradima, a od nje se proizvodilo vino zajedno s drugim crnim sortama.

Kako uživati u sansigotu

Obavezno vino ozračiti, grubo ga "razbiti" o zrak preko dekantera na suprotnu stranu stijenke dekantera, zatim smiriti 10 do 15 minuta prije serviranja.

Ukoliko ste nestrpljivi, dozvoljeno ga je piti odmah :)

Preporuka serviranja: na 16 do 20 stupnjeva Celzijusa, u čašu bordeaux oblika, veće zapremine.



Ivica Dobrinčić iz vrbničke vinarije Šipun najzaslužniji je za povratak Sansigota na vinsku scenu. Naime, nakon petnaestak godina intenzivnog rada na pronalasku kvalitetnih loza pogodnih za razmnožavanje cijepljenjem, s velikim ga je uspjehom vratio u vinograde otoka Krka.

Organoleptika

Sansigot je raskošnog aromatskog spektra s aromama klinčića, cimeta, čokolade, crnog papra, eukaliptusa, kupine, kokosa... U ustima kompleksno suho vino. Potentno svježije s finim sitnim drvenim taninima. Ukusno po mineralnosti, bogatog, intenzivnog, dugotrajnog i slasnog okusa. Prema razvojnom stupnju tek spremno jer je pred njime dugovječni životni potencijal. No već sada vrlo užitno za piti.

Sorta je sada savršeno udomaćena u Vrbniku, gdje novim nasadima započinje i nova mladost ove stare kvarnerske vinove loze. Sansigot daje dobra crna vina, srednje jakosti, finog, suhog i živog okusa, odležava u bačvama godinu dana, a odlično se sljubljuje uz sve vrste mesa, zrele sireve i tamnu čokoladu.

Kuća vina Ivan Katunar, kuća je u kojoj se živi, radi i stvara, i tako već generacijama od kojih svaka svojim idejama i radom pridonosi razvoju obiteljske vinske priče. Ova mala boutique vinarija autohtonih sorata kroz vođene degustacije i obilazak podruma upoznaje goste s proizvodnjom grožđa i vina u Vrbniku i veliki je ambasador Kvarnera kao prepoznatljive eno-gastro destinacije.

Želja za širenjem asortimana rezultirala je pronalaskom sorte Sansigot na puntarskom kamenjaru.

Nakon toga je slijedila pretvorba kamenjara na vrbničkoj Krasini u budući vinograd, tada prva površina na otoku nastala drobljenjem kamena za vinograd. Posađen je Sansigot koji je danas u kategoriji vrhunskih crnih vina i dobitnik brojnih nagrada i priznanja:

- PAR Wine Award International 2021 – zlato (Sansigot Ivan Katunar 2017, vrhunsko vino)
- PAR Wine Award International 2020 – srebro (Sansigot Ivan Katunar 2016, vrhunsko vino)
- Vina od davnina 2019 – zlato



pegeželjac
PREDSTAVLJA:

Kuća vina
Ivan Katunar

Vlasnik / osoba za kontakt: Egle Katunar
Adresa: Braće Trinajstić 3, 51516 Vrbnik
Telefon: 051 857 157
Mobitel: 091 532 12 24, 091 613 9961
Email: ikatunar@gmail.com
Proizvodi: Vina, rakije, pjenušci, maslinovo ulje

Gastronomski suvenir otoka Raba čija receptura datira još iz 12. stoljeća



pegeželjasti
recept

Nadjev: 1 kilogram badema
90 dag šećera
2 naribane korice limuna
2 naribane korice naranče
3 vanilin-šećera
8 jaja
1 dcl maraskina

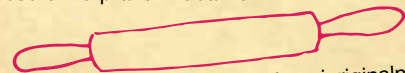
U samljevene bademe dodati šećer i vanilin šećer te izmiješati rukama. Zatim dodati naribanu koricu naranče i limuna te sve ponovno izmiješati. Potom dodati razmućena jaja i smjesu dobro sjediniti rukama, a nakon toga dodati maraskino te sve opet dobro sjediniti – fila mora biti sočna.

Tijesto: 2 mala maslaca od 20 g
2 jaja
2 žlice šećera
oko 40 dag brašna
prstohvat soli

Umijesiti mekše tijesto te ga vrlo tanko razvaljati, a zatim ga izrezati na izdužene pravokutnike na koje će se staviti fila. Tijesto rezati tako da ostanu i tanke trakice od kojih ćete napraviti merlice, ukras rapske torte.

Postupak: Na pleh staviti papir za pečenje, namastiti papir, a potom položiti pravokutnike tijesta na pleh te ih obilno nadjenuti prethodno pripremljenom filom. Zatim oko file trakicama od tijesta nabrati merlice, odnosno "čipkasti" obrub.

Peći na 170°C oko 35 minuta, dok torta ne dobije zlaćanu boju. Nakon pečenja posuti šećerom u prahu. Dobar tek!



Autohtoni specijalitet danas je najoriginalniji suvenir otoka Raba, a tomu je uvelike pridonijela i Kuća Rapske torte – Vilma slastice, koja je kolač pod nazivom Rapska torta (po pravopisu izvornoga statuta grada Raba) predstavila na domaćim sajmovima i međunarodnim gastro nastupima, a za izvornost je nagrađena brojnim priznanjima.



RAPSKA TORTA

Legenda kaže kako je rapska torta prvi put pripremljena 1177. godine kad je papa Aleksandar III. u pratnji deset galija odlučio potražiti sklonište od nevere na otoku Rabu. Kako bi iskazale poštovanje papi, časne sestre benediktinke pripremile su mu rapsku tortu na hostiji. Druga legenda kaže kako je papa benediktinkama udijelio tradicionalni kolač iz Sienne pod nazivom „ricarelli di Sienna“ koji je po sastavu potpuno istovjetan rapskoj torti, a Rabljani su preuzeli recepturu.

Originalnu recepturu rapske torte i danas čuvaju časne sestre iz Samostana sv. Antuna

Padovanskog i benediktinke iz Samostana sv. Andrije. Iako danas Rabljani ne mogu zamisliti ni jedan svečani događaj bez rapske torte, tijekom povijesti recept nije bio toliko raširen i nekad je ova prvorazredna slastica bila rezervirana samo za imućne građane. Tortu su radile časne sestre benediktinke te recept usmenom predajom prenosile svakoj sljedećoj generaciji. No, s vremenom su počele podučavati i žene izvan samostana pa se tako rapska torta počela pripremati u obiteljima.

Rapska torta, osim po specifičnom okusu, poznata je i po trudu koji je potreban da bi se napravila. Originalni postupak, naime, zahtijeva i više dana da bi torta bila gotova, a spoj mendula (badema) s maraskinom (u originalu rosolium – likerom od ružinih latica) i koricom naranče i limuna daju posebnost ovoj otočnoj deliciji.

Vilma slastice
d.o.o.

Vlasnik / osoba za kontakt: Josip Brna

Adresa: Banjol 162, 51280 Rab

Telefon: 051 774 863

Mobitel: 098 910 4044

Email: vilma@rabskatorta.com

Proizvodi: Craft Gin, Rapska torta,
Tradicionalne slastice

pegeželjac
PREDSTAVLJA



Smilje

besmrtni cvijet za vječnu mladost

Smilje pripada kategoriji zaštićenih biljaka NN (7/06 i 99/09) te je za njegovo skupljanje potrebno ishoditi odgovarajuće dopuštenje, koje izdaje Ministarstvo zaštite okoliša i prirode.

Ova mediteranska biljka poznata je još iz vremena antičke Grčke kada su za izradu vijenaca korišteni cvjetovi smilja koji zadržavaju svoju žutu boju čak i kada se osuše te tako djeluju da nisu uvenuli.

Odatle i potječe francuski naziv za smilje – *immortelle*, što znači besmrtni, vječan.

Smilje je trajna, grmolika, mediteranska biljka koja raste na sunčanim kamenjarima, skromnih je zahtjeva te iznimno dobro podnosi suhe uvjete krša. Može narasti do 60 cm, a krase je uski, sivo srebrnasti listići i zlatnožuti cvjetovi, skupljeni u cvatove.

Postoji mnogo vrsta smilja, a najpoznatija je *Helichrysum italicum*. Botanički naziv ove biljke dolazi od grčkih riječi *helios* (sunce) i *chrysos* (zlatan), što ukazuje na atraktivne žute cvjetove.

Smilje daje izuzetno divno, plemenito i dragocjeno eterično ulje te je jedna od najtraženijih sirovina svjetske kozmetičke i

farmaceutske industrije. Ono ima visoku cijenu jer je za dobivanje jedne litre ulja potrebna čak jedna tona svježih cvjetova.

Ovo skupocjeno eterično ulje u svome sastavu ima mnogobrojne aktivne spojeve koji imaju povoljan utjecaj na ljudsko zdravlje. Iako je smilje pogodno za korištenje kod mnogih bolesti, ono

Ljekovito bilje je vrijedan izvor biološki aktivnih tvari specifičnoga djelovanja kojih nema u sintetičkim tvarima mnogih lijekova koje primjenjuje suvremena medicina. Još su stari Grci smilje cijenili kao lijek za rane.

po čemu je ova biljka najpoznatija jest njezino snažno djelovanje protiv - starenja kože.

Eterično ulje rijetko se koristi samostalno, najčešće se dodaje u tonike, mlijeka, kreme, serume, ulja, gelove, sapune i ostalu kozmetiku. Ono može prodrijeti u dublje dijelove kože i potaknuti mikro cirkulaciju kože te njezino čišćenje i obnavljanje. Također potiče stvaranje kolagena, poboljšava elastičnost kože i djeluje antiseptički. Kako sadrži antioksidanse, ulje smilja kožu štiti od lošeg utjecaja slobodnih radikala, a time i od preranog starenja. Tako koža postaje mekana, vlažna, elastična i zaštićena od vanjskih utjecaja.

Preparati koji sadrže eterično ulje smilja preporučuju se za njegu nadražene i oštećene kože jer ubrzavaju njen oporavak, a također mogu biti od pomoći kod brojnih drugih tegoba. Eterično ulje smilja može se koristiti (u kupkama ili u difuzeru) za olakšanje začepljenih dišnih puteva, a poznato je po tome što pozitivno djeluje na emocionalno zdravlje, eliminira stres i napetost.

Natura Rab

Vlasnik / osoba za kontakt: Dušan Kaštelan

Adresa: Barbat 677, 51280 Rab

Telefon: 051 721 927

Mobilet: 098 259 402

Email: dusan@natura-rab.hr

Proizvodi: ekološki proizvodi od autohtonog ljekovitog bilja, eko kozmetika, eko apiterapijski proizvodi, čajevi, maslinovo ulje, plemenita pića, med i pčelinji proizvodi



Kolekcijski nasad

U sklopu projekta istraživanja biodiverziteta u Lovranu je 2016. godine podignut kolekcijski nasad maruna. Rezultat je to suradnje Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ, Riječke nadbiskupije i Veleučilišta u Rijeci.

Matični nasad pitomog kestena nastao je u svrhu edukacije, proizvodnje sadnog materijala, a ponajviše zbog zaštite autohtonog sortimenta Primorsko-goranske županije. Centar i Veleučilište 2015. su godine započeli Projekt istraživanja biodiverziteta i podizanja matičnog nasada s ciljem utvrđivanja spektra genetske raznolikosti pitomog kestena na području Primorsko-goranske županije.

Provedena je identifikacija i opis postojeće sorte pomoću genetskih i morfoloških karakteristika te je napravljena usporedba s genetskim podacima



iz susjednih županija i drugih dijelova Europe. Evidentirana su i označena zdrava stabla pitomog kestena s kojih su uzete plemke za daljnju proizvodnju sadnica.

Riječ je o 200 sadnica autohtonih sorata, posađenih na terenu veličine 1 ha u vlasništvu Riječke nadbiskupije koja i danas održava i vodi brigu o nasadu.





Vjerojatno najstarije živo biće u Primorsko-goranskoj županiji je stablo tise staro 2028 godina koje živi na tajnoj lokaciji na području šumarije Mrkopalj.

ČUDESNO DRVO

čvrsto i snažno, podatno i toplo

Pecina Chauvet na jugu Francuske, sadrži neke od najranijih poznatih pretpovijesnih špiljskih slika na svijetu. Drevne crteže ugljenom su izradili Aurignaci, prvi anatomske moderni ljudi u Europi, a starost crteža procijenjena je na oko 34.000 godina

Na svijetu živi više od 23000 vrsta drveća. Ono nikada ne umire od starosti već najčešće zbog ljudi, insekata i bolesti.

Drvo je zasigurno jedno od najstarijih prirodnih resursa. Milijunima godina nam služi, grije nas, štiti.

Prva su umjetnička djela nastala vjerojatno zahvaljujući drvu – bilo da su naši preci štapom u pijesku iscrtavali razne oblike, bilo da su komadom ugljena crtali po zidovima špilja.

Stari Egipćani i Kinezi prvi su se počeli baviti sofisticiranim drvodjelstvom koristeći razne vrste drva i alata i razvijajući nove tehnike koje se koriste i dan danas. Gradili su i izrađivali od drveta sve što im je bilo nužno za život, ali i prekrasne drvene igračke i umjetnička djela.

Unatoč pojavi brojnih drugih materijala kroz povijest, drvo i danas nastavlja svoj život pod vještima rukama umjetnika i majstora. Upotreba i oblikovanje drveta čudesna je i kreativna aktivnost no zahtjeva određene alate i vješte ruke. Uz malo mašte i puno strpljenja, nema te stvari koja se ne može napraviti od drva.



Domaća radinost Zlatko Pochobradsky

Vlasnik / osoba za kontakt: Zlatko Pochobradsky
Adresa: Narodnog oslobođenja 8, 51306 Čabar
Telefon: 051 821 195
Mobitel: 098 96 41 217
Email: gero9@yahoo.com

Proizvodi: Unikatan drveni proizvodi,
Nakit od drva, Ukrasni i uporabni
proizvodi od drva, Drvena ambalaža
za med, sireve i vino



pegeželjac
PREDSTAVLJA:

Europska unija je u travnju 2015. godine zaštitila krčki pršut oznakom izvornosti i time je Republika Hrvatska dobila prvu oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod – Krčki pršut čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu.

Punih pet godina trajala je procedura registracije po kojoj je Krčki pršut postao prvi hrvatski proizvod s oznakom zaštićenog zemljopisnog podrijetla registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu. Najveće zasluge za to veliko priznanje ima gospodin Vjekoslav Žužić, vlasnik „Kuće krčkog pršuta“, mesar i jedini legalni proizvođač Krčkog pršuta koji je na standardizaciji počeo raditi još prije desetak godina.

Pršut je na području otoka Krka još od davnina uživao visoku reputaciju te je smatran vrlo vrijednim i posebnim proizvodom. Iako

KRČKI PRŠUT

prvi hrvatski brend u Europi

Tradicionalna receptura, duga tradicija proizvodnje, znanje, vještina i umijeće pršutara Žužića njegovu su pršutu dale posebne karakteristike. Poznavatelji ga nakon kušanja opisuju kao ugodno slankastog, mirisnog, pa čak i slatkastog, sa specifičnom punom aromom koja nije prikrivena mirisom dima.

Krčki pršut Vjekoslava Žužića nagrađen je čitavim nizom priznanja i odličja. Ovjenčan je zlatom na 10. nacionalnom sajmu pršuta u Sinju 2015. godine, a dvije godine kasnije na Danima hrvatskog pršuta proglašen za apsolutnog šampiona.

U „Kući krčkog pršuta“ nalaze se sušara, zriona i ugostiteljski objekt – konoba, gdje gosti mogu uživo vidjeti dijelove proizvodnje ove gastro delicije, saznati sve o načinu proizvodnje i posebnostima krčkog pršuta, kušati i naravno kupiti proizvod upravo na mjestu gdje on i nastaje.

nije poznato kada su se na otoku Krku počele uzgajati svinje, odnosno kada se počelo sa soljenjem svinjskog mesa u cilju njegovog konzerviranja, iz nekih pisanih izvora doznaje se da u srednjem vijeku uzgoj svinja na području otoka Krka nije rijetka pojava. Pisani tragovi o tradiciji soljenja svinjskog mesa potječu iz 1874. godine. Stari recept za prerađu svinjskog buta pronađen je i u jednoj od bilježnica s receptima u franjevačkom samostanu na Košljunu.

Krčki pršut, čija je proizvodnja ograničena isključivo na područje otoka Krka, suho je salamuren morskom soli i paprom (uz sol i papar mogu se rabiti lovor i ružmarin), sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana. Na butu se ostavlja koža i potkožno masno tkivo, a zdjelične kosti se u potpunosti odstranjuju.

U Kući krčkog pršuta godišnje se proizvodi oko pet tisuća pršuta, od isključivo hrvatske sirovine. Svi pršuti moraju proći i zadovoljiti strogo propisanu i kontroliranu proceduru obrade, prešanja, sušenja i zrenja. Iz Kuće krčkog pršuta izlaze i drugi vrhunski suhomesnati proizvodi: kobasice, panceta, krčka salama, sušeni lumbul.





cpr centar za poljoprivredu i ruralni razvoj
primorsko goranske županije

Za zeleno sutra

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije sa sjedištem u Staroj Sušici lani je proslavio velikih 20 godina rada.

Osnovan je kao Centar za brdsko planinsku poljoprivredu Sporazumom između Primorsko-goranske županije i 15 jedinica lokalnih samouprava, a u rad Centra 2015. godine uključilo se još 14 gradova i općina te je Ustanova promijenila naziv u Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije (CPRR PGŽ).

Centar je osnovan s ciljem pružanja potpore razvoju poljoprivrede te zaštiti i razvoju tržišta autohtonih proizvoda. U proteklih 20 godina rada, Centar kroz brojne programe i aktivnosti radi na razvoju voćarstva, maslinarstva, povrćarstva, vinogradarstva i

vinarstva, stočarstva i pčelarstva. Edukacija, priprema i provedba EU projekata, izdavaštvo, revitalizacija poljoprivrednog zemljišta, ulaganja u poljoprivrednu mehanizaciju, obnova trajnih nasada i zaštita autohtonog sortimenta samo su neke od djelatnosti Centra.

Jedan od nedavno realiziranih projekata Centra je i Program raspolaganja državnim poljoprivrednim zemljištem na području Primorsko-goranske županije. Temeljem Programa, omogućeno je raspolaganje (bilo prodajom ili zakupom) s 3.600 hektara zemljišta na području 21 lokalne samouprave. U suradnji sa Zavodom za prostorno uređenje

2020
20 godina s vama



Sjedište CPRR-a u Staroj Sušici



U prostorima Centra u Staroj Sušici uskoro se otvara podružnica Kašetice koja će u ponudi imati brojne goranske proizvode.



Pri kraju su radovi na uređenju i opremanju postrojenja za preradu poljoprivrednih proizvoda u Staroj Sušici.

U postrojenju koje će koristiti županijski proizvođači moći će se prerađivati odnosno proizvoditi bistre i mutne sokove, pekmeze i džemove i jaka alkoholna pića te sušiti bilje i voće. Ovisno o interesu pčelara, bit će nabavljena i oprema za punionicu meda.

Postrojenje za preradu poljoprivrednih proizvoda oprema se u suradnji s Primorsko – goranskom županijom i drugim osnivačima Centra. Ukupna vrijednost investicije je oko 4,7 milijuna kuna, a najveći je dio novca osigurala Županija.



U prostorima CPRR-a u Staroj Sušici 2018. godine otvoren je prvi pedološki laboratorij za ispitivanje kvalitete tla u Primorsko-goranskoj županiji. Time je Centar postao mjesto terenske izobrazbe budućih inženjera održivog agroturizma Veleučilišta u Rijeci te dobio mogućnosti pružiti dodatnu potporu obiteljskim gospodarstvima.

PGŽ izrađena je i aplikacija koja pruža uvid u trenutačno raspoloživo poljoprivredno zemljište te druge relevantne informacije.

Velika se važnost pridaje promociji i razvoju autohtonih proizvoda. Zahvaljujući Centru, realizirane su četiri tzv. turističko-tematske ceste što našu županiju čini jedinstvenom u Hrvatskoj. Ceste meda, plodova gorja, sira i vina uključuju 40-ak sudionika iz cijele županije, a označene su smeđom signalizacijom i promoviraju se putem informativnih letaka i promidžbenih spotova.

Otvorenjem izložbeno-prodajnog prostora u Primorskoj kući u Rijeci u veljači 2017. godine s radom je započela i Kašetica primorsko-

goranska, brend pokrenut s ciljem promocije i razvoja autohtonih proizvoda. Trenutno okuplja preko 150 proizvođača i omogućuje im zajedničku promociju i nastup na tržištu kroz brojne sajmove, manifestacije i razne druge aktivnosti.

Centar aktivno sudjeluje u postupcima zaštite proizvoda te s ponosom ističu Krčki pršut kao prvi hrvatski proizvod zaštićen u EU. Krčko i Cresko maslinovo ulje zaštićeno je europskom oznakom izvornosti, goranski med Medun oznakom izvornosti zemljopisnog podrijetla, a u postupku je i zaštita Meda hrvatskog primorja - Meda od kadulje.

Osim zaštite proizvoda, Centar se već dugi niz godina bavi zaštitom autohtonog sortimenta Primorsko-goranske županije. U svrhu zaštite, edukacije, istraživanja i proizvodnje sadnog materijala, Centar je podigao brojne nasade: koleksijski nasad autohtonih sorata maslina na Cresu, nasad maruna u Lovranu, autohtonih sorata vinove loze u Risiku, matični nasad sorte Žlahtina u Vrniku. U sklopu starosušičkog kompleksa nalazi se voćnjak starih sorata krušaka i jabuka, pokusni nasad krumpira i ogledni nasad bobičavog voća. Uskoro će se, u suradnji s Veleučilištem u Rijeci, Starom Sušicom širiti mirisi ljekovitog bilja.

Ravnatelj Centra Dalibor Šoštarčić predvodi tim od šestero zaposlenika.



Djelatnice
Kašetice
Sandra Vertel i
Tea Cimaš

Djelatnici Cpr-a
(s lijeva na desno)
Dubravko Grbac,
Goran Voloder,
Dalibor Šoštarčić,
Siniša Delač,
Davor Košmrlj

Koliko LAG-ova (Lokalnih akcijskih grupa) djeluje na području Primorsko-goranske županije?

- a) 2
- b) 4
- c) 7

Titulu prvog zaštićenog hrvatskog proizvoda u EU ponosno nosi:

- a) Hidrolat smilja
- b) Krčki pršut
- c) Rapska torta



Primo i Goro

PITAJU I NAGRAĐUJU!

Točne odgovore i vaše podatke s naznakom ZA NAGRADNU IGRU – PEGEŽELJAC pošaljite nam (najpovoljnije na dopisnici) ili osobno donesite do 31. srpnja 2021. godine na adresu:

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

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

Dobitnici, Pegeželjac br. 2

1. Ivan Krmpotić, Blažići - Viškovo • 2. Marijana Vukoša, Urinj - Kostrena • 3. Nada Gallat, Rijeka

Čestitamo dobitnicima nagrada 2. broja Pegeželjca – svoje Kašetice s autohtonim proizvodima mogu podići u Kašetici, Krojačka 1, Rijeka radnim danom od 9 do 15 sati