

ŽELIM: AUTOHTONE PROIZVODE!
ORGANSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

pegeželjac

GODINA 11 / BR. 4 / RIJEKA / STUDENI 2021 / BESPLATNI PRIMJERAK

KAŠETICA
primorsko goranska

**CESTE
PLODOVA
GORJA**

**gorskih
iznenađenja**

NASTOLU

U Begovom Razdolju na 1.078
metara nadmorske visine
složno žive tri generacije
obitelji Francisković,
pasionirano uporni u odluci
da se bave stočarstvom i
poljoprivredom

**OBITELJSKO
GOSPODARSTVO
FRANCIŠKOVIĆ**



SKRIVENO

**BRSEČKI
ČESAN**
sitan ali
dinamitan



Novoosnovano
Udruženje
vinara Vina
Kvarnera već je
u prvoj godini
rada ostvarilo
sjajne rezultate
na promociji
vina autohtonih
kvarnerskih
vinskih sorti
i Kvarnera
kao vrhunske
eno - gastro
destinacije

**POR
TRET**

UDRUŽENJE VINA KVARNERA

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

Otvorena Kašetica u staroj sušici

U sklopu upravne zgrade Centra za poljoprivredu i ruralnog razvoja PGŽ u Staroj Sušici otvorena je podružnica Kašetice primorsko – goranske koja u lepezi ponude ima šarolike proizvode goranskih proizvođača. Razne vrste medova i pčelinjih proizvoda, bogatu ponudu goranskih likera, džemova ili pak rukotvorine i suvenire od vune i drveta, lako možete pospremiti u naše drvene kašetice.



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 04 • Studeni 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 Šoštarčić
Glavni urednik: Teodora Cimaš
Suradnica: Sandra Vertel
Likovno oblikovanje: Ivica Oreb

primorsko
goranska
županija

CESTE PLODOVA GORJA

← Ceste plodova gorja
Primorsko goranska županija



Tražite li adrenalin aktivnog odmora u prekrasnoj prirodi ili samo bijeg od gradske vreve i mjesto za „punjenje baterija“? Možda ste u potrazi za osvježanjem za ljetnjih vrućina? Ili želite uživati u snježnim aktivnostima?

Svakako posjetite Gorski kotar.

Taj biser koji spaja kontinentalnu i mediteransku Hrvatsku jedinstven je po svojim prirodnim ljepotama i bioraznolikosti. Osim upoznavanja bogate kulturne i povijesne baštine, posjet Gorskom kotaru idealna je prilika za nove gastro izazove, prilika da upoznate goranske autohtone proizvođače i otkrijete neke nove delicije u - 7 gorskih iznenađenja.

Ceste plodova gorja prvi su projekt turističkih cesta koje je pokrenuo Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ u suradnji s Udrugom Plodovi gorja Gorskog kotara.

gorskih iznenađenja



OPG **Pintar**

Narodnog oslobođenja 23, 51306 Čabar

Kontakt osoba: Anita Pintar

Mob.: 098/ 928 04 81

e-mail: opg.pintar@gmail.com

www.pintar.hr

*Proizvodi: kruške i prerađevine od krušaka, jabuke
i prerađevine od jabuka, domaći kravliji sirevi*

Moguć prihvrat organiziranih grupa i autobusa



obrt **Kotač**

Rudolfa Strohala 127, 51316 Lokve

Kontakt osoba: Vid Arbanas

Tel.: 051/ 831 211

Mob.: 098/ 96 59 156

e-mail: kotac.lokve@gmail.com

www.kucapriode.com

*Proizvodi: prirodni likeri „San Hubert“ –
aperitiv, „Papra“ – digestiv, „Divlja ruža“ i
„Plava mrča“ – desertna pića, „Lujzijana“ –
travarica, Svitterra i Donari – pića dobrodošlice*

Moguć prihvrat organiziranih grupa i autobusa

CESTE PLODOVA GORJA



obrt **Wool**

Rudolfa Strohala 133a,

51316 Lokve

Kontakt osoba: Tea Štih Štimac

Mob.: 099/ 216 34 56

e-mail: wool@wool.hr

www.angelina.com.hr

*Proizvodi: Angelina Blue – liker od borovnice,
Angelina Gold – liker od meda, Angelina Rose
– liker od malina, Angelina Dark – biljni liker,
Angelina Cherry – liker od višanja, Angelina
Spice – vinski liker, Goranska Mrakača – jako
alkoholno piće od borovice*



obrt **Borovnica**

Belo selo 25a, 51322 Fužine

Kontakt osoba: Nataša Kozlica

Tel.: 051/ 811 942

Mob.: 091/ 512 47 12

e-mail: obrtborovnica@gmail.com

www.goranska-borovnica.com

*Proizvodi: bobičasto voće (jagode, maline,
borovnice, ribiz), prerađevine od bobičastog
voća, autohtoni suveniri, Centar za održivi
ekološki razvoj Gorskog kotara.*

Moguć prihvrat organiziranih grupa i autobusa

Učenička zadruga Bobovac

OŠ „Fran Krsto Frankopan“
Kralja Tomislava 12a,
51301 Brod na Kupu
Kontakt osoba: Sara Ružić
Tel.: 051/ 814 133
Mob.: 091/ 734 98 81
e-mail: brodkupa@gmail.com

*Proizvodi: prerađevine od jabuka, ukrasni
predmeti od keramike i suveniri*



Čabar

Brod
na Kupu

Skrad

Lokve

Ravna Gora

Fužine



PINS d.o.o. – Trgovina Zeleno srce

I. G. Kovačića 3, 51311 Skrad
Tel.: 051/ 810 820
051/ 820 045
e-mail: pins@ri.t-com.hr
www.pins-skrad.hr
*Proizvodi: autohtoni proizvodi
proizvođača Gorskog kotara*

udruga Plodovi gorja Gorskog kotara

Kosa 5, 51314 Ravna Gora
Kontakt osoba: Blažica Sveticki
Tel.: 051/ 818 754
Mob.: 098/ 260 209
e-mail: plodovi.gorja@gmail.com
www.plodovigorja-gk.hr

*Proizvodi: „Mali princ“ – liker od malina,
„Barunica“ – liker od borovnica, liker od
aronije, autohtoni suveniri, prerađevine od
bobičastog i drugog voća i ljekovitog bilja,
Knjiga „Kuharica iz bakine škrinje“,
info točka i edukacijski centar „Plodovi gorja“*



OBITELJSKO GOSPODARSTVO FRANCIŠKOVIC

Marica i njezin suprug Zvonko, sin Bojan i snaha Biljana, unuci David i Ema. Svi oni vrijedno rade na gospodarstvu, a obiteljska sloga i raspodjela poslova rezultirala je danas jednom od najuspješnijih mliječnih farmi u Primorsko-goranskoj županiji.

„Dovoljno ljudi i dovoljno snažni mogu ići naprijed“ jednom je prilikom izjavila Marica Francišković citirajući profesora Franju Starčevića, utemeljitelja mrkopaljske Škole mira.

Jer, put od dvije krave do preko 70 grla nije bio nimalo lagan. Kao uostalom ni život u najvišem mjestu s najvećom količinom snježnih padalina.

Franciškovići su 90-ih godina započeli s proizvodnjom mlijeka za otkup, no nakon odluke riječke tvrtke o prestanku odvoza mlijeka s farmi, okrenuli su se preradi kako bi opstali. Mlijeko su nastavili prodavati putem mljekomata u Ravnoj Gori, a u Begovom Razdolju pokrenuli mini siranu i počeli s proizvodnjom sireva i mliječnih proizvoda kojima su osvojili brojne potrošače. Svoje su proizvode stvarali uz pomoć savjeta struke te ih najprije plasirali na zelenim tržnicama kako bi ispitili mišljenje potrošača. Kupci dolaze zaista odatvud jer su prepoznali vrhunske proizvode – tvrdi, polutvrdi i svježi sirevi, škripavac i skuta, razne vrste punomasnih jogurta... Njihov je parmezan rasprodan dok je još u zrioni, a tržište je odmah osvojila i kisela sirutka aromatizirana voćnim bazama, zdravo i ukusno osvježanje za ljetnjih vrućina.

Da nisu oduvijek svi bili uključeni u posao, uključujući i dva Bojanova starija brata dok su živjeli u Begovom Razdolju, Franciškovići danas sigurno ne bi bili tu gdje jesu. Nedaća je bilo mnoštvo, a nerijetko su i teški vremenski uvjeti onemogućavali odrađivanje svog potrebnog posla kvalitetno i u roku. Znalo se desiti da zimi moraju prokopati tunel kroz snijeg kako bi došli do stajale, a dok su u drugim dijelovima Gorskog kotara već uveliko kosili travu, na pašnjacima

Begovo Razdolje, pitoreskno seoce smješteno na zapadnim obroncima Bjelolasice, najviše je naseljeno mjesto u Hrvatskoj. No, nije to jedino što ga čini posebnim - na 1.078 metara nadmorske visine složno žive tri generacije obitelji Francišković, pasionirano uporni u odluci da se bave stočarstvom i poljoprivredom



Poljoprivreda je stil života, a ne posao, to se radi iz ljubavi jer nema stajanja, a morate biti i puno više od poljoprivrednika, Bojan Francišković



Vrhunski proizvodi – tvrdi, polutvrđi i svježi sirevi, škrpavac i skuta, razne vrste punomasnih jogurta...



Begovog Razdolja još je bilo metar snijega. Ponekad je bilo teško procijeniti tko uzrokuje veće štete – medvjedi, divlje svinje ili državna administracija. Brojne je probleme uzrokovala i pandemija, a mjere koje su se donosile možda neće biti dovoljne da saniraju štete nastale u ovim kriznim vremenima.

No, Franciškovići neumorno rade na poboljšanju pašnjaka, sjenjaže, dosijavanja tla, ulažu u mehanizaciju, unapređenje tehnologije i pozitivan su primjer korištenja sredstava EU fondova iz programa ruralnog razvoja. Puno je znanja, truda i novaca uloženo kako bi proizvodnja bila konkurentna, a kvaliteta besprijekorna. Planova je mnogo na ovom gospodarstvu, no i sloge i vrijednih ruku.

Gorski kotar je u posljednjih nekoliko desetljeća izgubio na tisuće stanovnika. Zatvaraju se trgovine, uredi, gospodarstva, a kuće, škole, pa i čitava sela - zjape prazni. Iako život ovdje nije nimalo lak – Franciškovići su složni da je - lijep. Ustrajni su u tome da uspiju, dovoljno mudri i strpljivi da ovaj čarobno lijepi kraj očuvaju za nove generacije.



Put od dvije krave do preko 70 grla nije bio nimalo lagan



Senzorska analiza meda i



Piše:
**izv. prof.drsc. Dražen Lušić, dip.
sanitng.**

Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci
Fakultet zdravstvenih studija Sveučilišta
u Rijeci

Predsjednik Hrvatske udruge senzorskih
analitičara meda, Rijeka (husam.hr)

Što je to senzorska analiza hrane?

Ocjena senzorskih svojstava je najstariji oblik procjene ispravnosti i kvalitete hrane koju je čovjek nastojao proizvesti i sačuvati od kvarenja. Ona se vremenom usvršavala i unaprijeđivala. Stoga danas imamo više grupa namirnica kod kojih je senzorska analiza dosegla značaj fizikalno-kemijskih, pa i instrumentalnih metoda za procjenu kvalitete. Tu su dobri primjeri vino i maslinovo ulje.

No kod meda je situacija ipak malo složenija. Naprosto, ne postoji standard samo za med. Jer odmah se može postaviti pitanje i – koji med?

Što je senzorska analiza meda?

Postoji veliki broj različitih vrsta meda sa izraženom raznolikošću svojstava. Stoga se poznavanje njihovih senzorskih karakteristika pojavljuje kao glavni alat u procjeni njihove kvalitete. To je jako koristan alat i za potvrdu botaničkog podrijetla medova i njihove izvornosti.

Često spominjana peludna analiza (a zapravo je puno pravilniji izraz melisopalinološka), nerijetko je

slabo reprezentativna u procjeni podrijetla nekog meda. Puno je faktora koji ovdje mogu utjecati. Stoga u proizvodnji, ali i marketingu različitih vrsta meda, senzorska procjena kakvoće ima vjerojatno najznačajniju ulogu. Ona pridonosi definiranju ukupnih svojstava medova, no posebno je prikladna za potvrdu označenog (deklariranog) podrijetla meda. Naravno, za one koji poznaju ta svojstva!

Dobri primjeri za to su medovi od lipe (*Tilia sp.*) ili kadulje (*Salvia officinalis L.*). Kod njih uobičajene fizikalno-kemijske analize ne daju dovoljno informacija, a zbog relativne podzastupljenost peludi ovih biljaka u medu (potpuno prirodna pojava), melisopalinološka analiza biva nedovoljno reprezentativna.

Ima još medonosnog bilja koje pokazuje slična svojstva (npr. citrusi, lavanda, vriješak i sl.) i upravo je zbog toga upravo ocjena senzorskih svojstava ono čemu treba posvetiti posebnu pažnju.

Medovi dolaze u puno različitih formi, boja, mirisa i okusa i to ponekad zbunjuje potrošače. No upravo se u tome odražava ljepota ovog pčelinjeg proizvoda. Ljepota je u raznolikosti

A ostalo?

U „vaganju“ značaja u ukupnoj senzorskoj ocjeni, okus i miris imaju češće još veći značaj od vizualnog. Oni su odgovorni za skoro 70% „ukupne ocjene“.

Miris, percipiran u nosu omogućuje izražavanje mišljenja s kvalitativnom i kvantitativnom analiziranom tipičnošću i intenzitetom. Također nam omogućuje i prepoznavanje prisutnosti eventualnih stranih primjesa. Vrlo slično je i s okusom koji se dominantno definira u području jezika (kiselo, slatko, slano, gorko, umami) i grla (pikantno).

Ovdje treba zasebno uzeti u obzir i aromu. Ona se percipira retronazalno, a najbolje ju je definirati kao sljubljivanje okusa i mirisa. Aroma je od izuzetne koristi za obavijest o prisutnosti određenih tipičnih okusa te njihovu usporedbu sa standardom u pamćenju kušača. Tu se još procjenjuju i karakteristična taktilna svojstva medova. Pri tome se vodi računa da različiti medovi mogu izazvati različite kinestetičke reakcije u ustima, pod nječcem, jezikom i zubima. I tu opet dolazi do izražaja kristalizacija koja kod puno medova može biti jako svojstvena, s karakterističnim kristalima, njihovom veličinom i topljivosti. Upravo stoga, medovi trebaju biti nuđeni u izvornom, neobrađenom obliku. Bez dekristalizacije. Onakvi kakvi prirodno dolaze.

I što se onda gleda u senzorskoj analizi meda?

E, pa, ne gleda se! Bar ne – samo. Vizualni, optički dojam je samo jedan od parametara koji se procjenjuje. Pri tome se ocjenjuje izgled, prozirnost ili mutnoća, ovisno o vrsti meda. Boja je vidljiva osobina, prilično vezana uz botaničko podrijetlo, dijelom i uz starost proizvoda.

Ocjenjuje se i vrsta i oblik kristalizacije. Da, i kristalizacije. Ona je potpuno prirodni proces kod meda, uvjetovan sadržajem vode u medu i odnosa pojedinih šećera (glukoze i fruktoze).



sve što moramo znati o njoj

Možemo li senzorsku analizu koristiti u praksi?

Naravno. Svatko to radi od malih nogu. Sjetimo se kako smo uživali u nekim kolačima, sokovima, čokoladama... Posebno bih tu izdvojio jednu, koja će mnogima uvijek ostati kao najbolja, ikada. „Životinjsko carstvo“ od Kraša. Je li to zbog posebnog okusa, ili sličica koje su dolazile uz čokoladu, to je sada manje važno. Ostaje činjenica da je to postao čokoladni standard mnogih generacija koji se priziva u sjećanje kod svakog kušanja neke nove čokolade.

Tako je i s medom. Potvrda pripadnosti nekog meda određenoj biljnoj vrsti zasniva se na detektiranju i prepoznavanju karakterističnog svojstva u odnosu na neki utvrđeni standard. Neudovoljavanje poznatim senzorskim obrascima pripadnim za tzv. uniflorne (sortne) vrste meda općenito se smatra odudaranjem od tih standarda.

To naravno ne znači da su to manje vrijedni medovi. Ponekad pristunost vrlo male količine „stranog“ nektara intenzivne arome može prouzročiti ozbiljan „defekt“ okusa i mirisa dominantne biljne vrste. Dobar primjer za to je med od bagrema koji, zbog svoje karakteristične bezbojnosti i prirodne arome slabijeg intenziteta, relativno lako može biti izmijenjen ulaskom nektara uljane repice ili drugog bilja s kojim dijeli areal i vrijeme cvjetanja. Pri tome med od bagrema nije jedini primjer za to. Takve pojave su zabilježene i kod drugih vrsta meda.



Što je HUSAM?

Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda. Osnovali smo je prvenstveno u cilju poticanja nepristranog stručnog pristupa u provođenju senzorskih analiza, poticanje kontinuiranog razvoja u skladu s međunarodnim smjernicama te promicanja kulture proizvodnje, poznavanja i trošenja meda visoke kakvoće. Kontakti su na našoj mrežnoj stranici www.husam.hr

Što je to uniflorni med, a što multiflorni?

Uniflorni med visoke kvalitete je onaj med koji se, s obzirom na svojstva mirisa, okusa, izgleda i taktinlih svojstva, i u najboljim uvjetima proizvodnje, u najvećoj mogućoj mjeri približava hipotetskom „mednom standardu“, onom dobivenom u potpunosti od dotične biljne vrste. Taj „standard“ u stvarnosti zapravo i ne postoji, već se nalazi samo u svijesti istreniranog kušača meda. On tu sliku idealnog meda izvlači iz svojeg senzorskog sjećanja temeljenog na praksi i iskustvu.

Može li to naučiti i običan potrošač?

Može.

Kako?

Neka nam se javi u HUSAM.

Kako ćemo raspoznati dobar med od lošeg?

Isto kao i dobro vino od lošeg. Ili maslinovo ulje. Praksom i iskustvom. Treba se upoznati sa značajkama barem onih vrsta meda koje su karakteristične za kraj iz kojeg potrošač dolazi. Vremenom se to može dodatno proširiti i sa širom paletom hrvatskih medova. Mislim da tu možemo govoriti o nekih tridesetak vrsta unifloernih medova koji se u Hrvatskoj mogu pojaviti u većoj ili manjoj mjeri. I nebrojeno drugih cvjetnih, multifloernih kombinacija. To je odraz naše biološke raznolikosti i trebamo biti ponosni zbog toga.



Vi ste angažirani za provedbu ocjenjivanja na Zlatnom ulištu, ocjenjivanju kvalitete meda Primorsko-goranske županije?

Da. Već godinama ocjenjivački panel na Zlatnom ulištu sačinjavaju članovi HUSAM-a. Da bismo isporučili najbolji rezultat, moramo uvijek imati kompetentne ocjenjivače koji su prošli specifičnu obuku i usavršavanja. Naši članovi su također i u sastavu ocjenjivačkog panela na natjecanju *Salvia aurea*, za najbolji med od kadulje u cijeloj Hrvatskoj. Ovo su dva natjecanja u kojima se medovi ocjenjuju prema najvišim standardima senzorske analize na što smo posebno ponosni.



A patvorine, mogu li se i one prepoznati?

I patvorine, barem jedan dobar dio njih.

I na kraju, koji je med najbolji?

Moj! 😊



PUŽ NAŠ SVAGDANI

Početkom 90-tih godina, profesorica anglistike i etnologije te inženjerka građevinarstva Alma Cvjetković došla je na tada neobičnu ideju da pokrene vlastiti posao uzgajanja puževa. Pokazalo se da ta ideja i nije bila toliko neobična, a danas je nazivaju „caricom puževa“

Puževi na goranski način



Sastojci (za 4 osobe): 200 g Hram Okusa očišćenih i kuhanih puževa, 1 dl maslinovog ulja, glavica luka, češnjak, gljive (šampinjoni, vrganji ili druge sezonske gljive), peršin, 1 dl bijelog vina, vrhnje za kuhanje, sol, papar.

Priprema:

1. Na ulju staklasto popržite sitno nasjeckani luk i dodajte nasjeckane miješane gljive.
2. Kad gljive malo omekšaju, dodajte ocijeđene puževe, sve podlijte vinom i začinite.
3. Nakon 20 minuta kuhanja na laganoj vatri, dodajte vrhnje za kuhanje, nasjeckani češnjak i peršin te poslužite s domaćim knedlama od kruha ili njokima.



Alma Cvjetković, vlasnica obrta „Helicikultura“, postala je prva uzgajivačica puževa u Hrvatskoj. Napisala je i objavila knjigu o njihovom uzgoju, prva u Europi uspostavila registar farmi puževa, a pogon koji je započeo s radom 2005. godine jedina je tvornica za preradu puževa u Hrvatskoj. Kroz njega godišnje prođe između 60 i 80 tona puževa, uglavnom otkupljenih od kooperanata s hrvatskih uzgajališta.

Kako jabuka ne pada daleko od stabla tako su i kćer Andela i sin Lazar krenuli majčinim poduzetničkim vodama. Pokrenuli su tvrtku AgRuLogic tj. brend „Fjaka“ i proizvodnju smrznutih tradicijskih jela našeg kraja, bez korištenja aditiva i konzervansa. Pod motom „Fastslowfood“ ljubitelji fine domaće kuhinje tako mogu uživati u tradicionalnoj istarskoj maneštri s kobasicama, tripicama s pancetom, fužima s gljivama, domaćem brodetu od lignjuna s pljukancima, istarskom gulašu s domaćim njokima i naravno – puževima „à la bourguignone“.

Meso puža siromašno je masnoćama, bogato bjelancevinama, mineralnim solima i esencijalnim aminokiselinama. Kao niskokalorična hrana smatraju se dijetetskom namirnicom visoke kakvoće. Po riječima Anđele Cvjetković, ova je namirnica vrlo podatna i trpi gotovo sve vrste začina i kombinacija s drugim namirnicama.

Puževe brenda „Hram okusa“ možete kupiti u Kašetici i u specijaliziranim delikatesnim trgovinama te se okušati i u svome domu u spravljanju ove delicije. Njihov će vas okus zasigurno ugodno iznenaditi!



Puževi su dio čovjekove prehrane još od prapovijesti, no u odnosu na ostale vrste mesa, upotreba mesa puža u ljudskoj prehrani vrlo je mala. Puževi su bili popularna poslastica starorimske elite, uzgajali su ih i stari Grci, a tijekom srednjeg vijeka dobivaju etiketu „sirotinjske hrane“. Zaslugom francuskih gastronomata, puž se početkom 19. stoljeća vraća na stolove bogataša. U Hrvatskoj su također dugo prisutni u gastronomiji, posebice u Istri i Dalmaciji. U Istri su popularni recepti oduvijek bili fritaja s puževima i brodet od puža s palentom koji se spravlja slično kao brodet od plodova mora.



Da ne bi sve ostalo samo na slanim jelima, gospođa Alma je iz naftalina izvadila staru recepturu Liburnijskog presnaca. Iako presnac svoje korijene vuče s otoka Krka gdje se po tradiciji spravlja od mladog ovčjeg sira, s vremenom je dobio i svoje inačice u raznim krajevima Kvarnera.

Carski presnac, punjen sezonskim orašastim plodovima prvi je put poslužen austrijskoj carici Sissi i caru Franji Josipu I. 1856. godine prilikom ceremonije otvaranja pulskog brodogradilišta. U njegovoj prkhosti i voćnoj aromi uživali su mnogi članovi kraljevske obitelji i njihovi gosti koji su boravili na Liburniji, kao i balerina Isadora Duncan i pisac Antun Petrov Čehov.



POLU PUNA



KASTAFSKA BELICA

Autohtona kastafska Belica ustvari nije sorta već kupaža tj. mješavina 4 do 6 sortnih vina od kojih su četiri autohtona. Sorte Jarbola, Mejsko belo, Divjaka i Brajkovac rastu isključivo na području Kastavštine i bliže okolice, a u Belici se najčešće nalaze i Malvazija Istarska te Verdic

Upravo se u ovoj raznolikosti krije ljepota kastafske Belice; poput začina, svaka sorta svojim različitim karakteristikama pridonosi ovoj kupaži. Umjetnost stvaranja Belice započinje berbom, a sve se grožđe miješa i obrađuje istovremeno, kako bi se dobio jedinstveni sklad.

Kastav je grad bogate tradicije vinarstva i vinogradarstva što se spominje još u Zakonu grada Kastva iz 1400. godine. Nadaleko je poznat po Beloj nedeji, tradicionalnom pučkom okupljanju na kojem se toči mlado vino.

Nekoć je Belica hranila Kastavce, ali na žalost u posljednjih nekoliko desetljeća urbanizacija je "pojela" vinograde kojima je Kastav bio okružen, a Belicu dovela na sam rub opstanka.

No velikim trudom nekolicine zaljubljenika u ovo vino, okupljenih u Udruzi Belica, i uz pomoć Grada Kastva, Primorsko-goranske županije te brojnih drugih institucija i stručnjaka, Belica se vraća na velika vrata.

Enološko blago Kastva dobilo je i svoj muzej. U staroj jezgri Kastva u lipnju 2019. godine otvorena je

"Kuća Belice" kao rezultat zajedničkog rada Udruge ljubitelja vina, trsa i grozja Belica, Grada Kastva i Primorsko - goranske županije. Na dva kata prostire se muzejska zbirka koja slavi vjekovni trud, odricanje, znoj i patnju kastafskih vinara i pruža zanimljivu sliku cjelokupnog gospodarsko - socijalnog razvoja ovog kraja.



Rad na podizanju kvalitete kastafske belice i svih vina koje proizvodimo evidentno se isplati. Ponosni smo što smo prepoznati i to nam daje još više motivacije - Dejan Rubeša i Andreja Rubeša



Za stvaranje brenda koji je prerastao okvire Kastva jedan od najzaslužnijih svakako je kastavski vinar Dejan Rubeša, vlasnik OPG Plovanić vina i najveći proizvođač Belice. On je nastavio višestoljetnu obiteljsku tradiciju

uzgoja vinove loze i proizvodnje vina koja su višestruko nagrađivana. Belica kao mirno vino i pjenušac Plovanić od nedavno su ocijenjeni kao vrhunska vina.



pegeželjac
PREDSTAVLJA:
OPG
Plovanić
vina

Vlasnik / osoba za kontakt:
Dejan Rubeša
Adresa: Šporova jama 7
Mobitel: 091 252 77 95
Email: drubesa@net.hr





BLAGOTVORNI BILJNI I VOĆNI ČAJEVI

Domaći čajevi dio su naše tradicije. Od davnina su naši preci brali i sušili samoniklo bilje te ga koristili za spravljanje čajeva koji su blagotvorno djelovali na naše tijelo i dušu

Vjerojatno se svi sjećate preslatkog toplog sljezovog čaja u šalici s kojom bi dotrčala brižna nona čim bi se zakašljali, ili toplom kamilicom - kada vas je bolio trbuh; čaja od šipka u metalnim lončićima u vrtiću kojim ste se grijali u rana zimska jutra ili gorkog čaja od kadulje kojim ste ispirali usta kada vas je bolio zub...

No, jeste li znali da biljni i voćni čajevi zapravo uopće nisu čajevi? Budući da ne sadrže listove biljke *Camellia sinensis* - L tj. čajevca, riječ je ustvari o raznovrsnim ukusnim napitcima.

Biljni čajevi spravljeni su od cvjetova, kore, lišća ili sjemenja jedne ili nekoliko biljaka. Kako ne sadrže listove biljke *Camellia sinensis*, u svom sastavu nemaju kofein tj. tein. Voćni čajevi, baš kao i biljni, ne potječu od biljke čajevca, ne sadrže kofein pa se također ne mogu ubrojiti u „prave“ čajeve. Spravljaju se od cvjetova, sjemenja, kore i plodova raznovrsnog voća zbog čaga su bogati C vitaminom.

Osim što su ukusni, biljni čajevi stotinama se godina koriste kao prirodni lijekovi za razna zdravstvena stanja, a neka njihova svojstva znanstveno su dokazana.

Bilo da se samo želite počastiti finim napitkom ili ublažiti neke tegobe, imajte na umu da dugotrajno stajanje ljekovitih biljaka u „kućnoj ljekarni“ (duže od 6 mjeseci, a pogotovo godinu dana) iste čini beskorisnima za pripremu čaja. Također nije dobro prekoračiti preporučenu dozu jer „jači“ čaj neće i bolje djelovati.

Ukoliko se pak odlučite za kreiranje vlastite biljne ili voćne mješavine, svakako konzultirajte fitoterapijske priručnike o ljekovitom bilju i spravljanju pripravaka gdje su navedene smjernice o vremenu sabiranja ljekovitih biljaka, načinu pripremanja čajeva i vremensko određenje njihova uzimanja.

Da bi zaista bile ljekovite i korisne, biljke valja sabirati u godišnjem dobu kada sadrže najviše ljekovitih tvari. Potrebno ih je brati na područjima bez zagađenog tla ili zraka, jer npr. biljke ubrane uz frekventne prometnice gotovo redovito na listovima i cvjetovima imaju nataložene brojne štetne tvari. Ljekovite biljke koje rastu u blizini područja prskanih pesticidima također nije dobro brati i koristiti.

Uživajte u šalici (ne)čaja!

OPC 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: biljni čajevi, domaći sirupi i sokovi od mente, bazge i bobica bazge, pekmezi i džemovi, hidrolati i eterična ulja



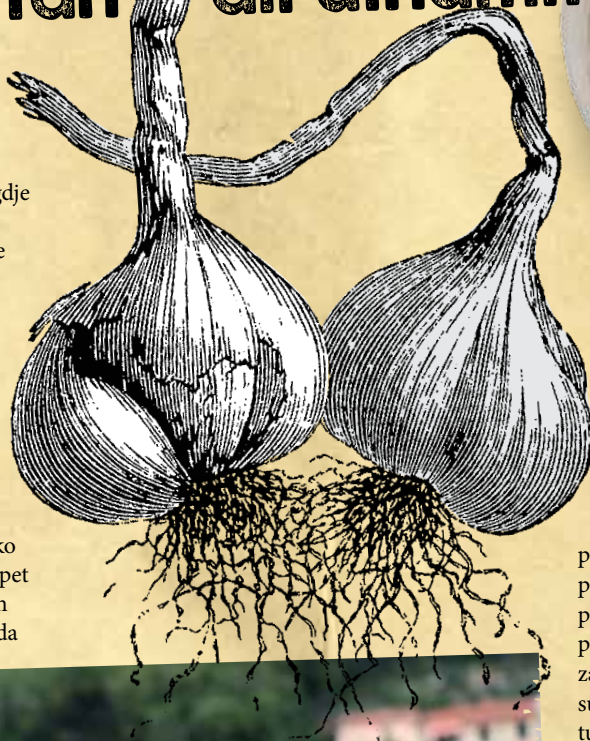
pegeželjac
PREDSTAVLJA:

**Veliki povratak
malog češnjaka
okupio je brojne
poklonike ove
čudotvorne namirnice
iz Primorsko –
goranske i Istarske
županije**

Brsečki česan raste na zbitoj crvenici u uskom zemljanom pojasu od Mošćeničke Drage do Plominskog Zagorja. Intenzivnog okusa i mirisa, prava je mala bomba u odnosu na ostale sorte, upravo zbog pedoloških karakteristika tla, gdje glavica nema mogućnost ekspanzije. Svaka glavica češnjaka od prosječno 24 grama daje prinos od 8 do 10 režnjeva, a kada se očiste od vanjske ovojnice, budu nježno ljubičaste boje.

Kao neizostavni dio mediteranske prehrane, brsečki česan bio je vrlo tražena roba među austrougarskom aristokracijom. I danas u Primorju ima status kultne namirnice no količine su do sada bile vrlo ograničene te se proizvodio isključivo za vlastite potrebe u svega nekoliko domaćinstava. Priča o brsečkom češnjaku opet je krenula uzlaznom putanjom okupljanjem proizvođača češnjaka s područja Brseča, kada

BRSEČKI ČESAN sitan ali dinamitan



Češnjak nije samo hrana već je možda i prva biljka na svijetu koja je službeno proglašena ljekovitom prije više od 5000 godina. Potječe iz srednje Azije, upotrebljavao se još u rimskoj, grčkoj i egipatskoj kuhinji, a u drevnoj Kini bio je izuzetno cijenjena ljekovita biljka. Starorimski pisac Plinije opisao je češnjak kao lijek za 61 zdravstvenu tegobu, navodi se kao sastojak u nizu recepata čuvene kuharice Marka Gabija Apicije iz I. stoljeća poslije Krista, a navodno se i prvi zapisani štrajk u povijesti zblio upravo zbog češnjaka, kada su se pobunili robovi u starom Egiptu, jer je „skinut“ s njihovog jelovnika.

je 2019. godine osnovana Udruga „Brsečki česan“ s ciljem zaštite i sadnje češnjaka, ali i ruralnog razvoja i napretka sveukupnog područja Općine Mošćenička Draga. Želja osnivača i članova Udruge je da češnjak ne bude samo cilj već i sredstvo povratka poljoprivredi, pokretač ostalih ekonomskih, prostornih i kulturalnih promjena na bolje, poput zaustavljanja trenda depopulacije, poticanja naseljavanja, oplemenjivanja brojnih zapuštenih poljoprivrednih parcela i obnavljanja suhozidnih krajobrazu te kao vrijedna nadopuna turističkoj ponudi.

Ovu hvale vrijednu inicijativu zaštite brsečkog češnjaka prepoznali su i podržali potpisivanjem Sporazuma o suradnji predstavnici Općine Mošćenička Draga, Općine Kršan, Udruge „Brsečki česan“, TZ Općine Kršan, TZ Kvarnera, Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a, LAG-a Terra Liburna, LAG-a Istočna Istra i JRE-a Hrvatska. Sporazumom su postavljeni temelji zajedničke suradnje lokalnih i regionalnih aktera za razvoj ruralnog područja i zajednički nastup prema državi i Europskoj uniji, a uskoro će brsečki češnjak biti uvršten na listu čuvanih sorata Republike Hrvatske.

Uz takav entuzijazam, pozitivnu energiju i suradnju mnogih, ne sumnjamo da brsečkom česnu ništa neće stati na put da postane motor razvoja svoga kraja. Uostalom, ima li boljeg sredstva protiv uroka od češnjaka!



Festival gljiva, vune i plodova jeseni

Brojni posjetitelji s oduševljenjem su dočekali ovogodišnje izdanje Festivala gljiva, vune i plodova jeseni



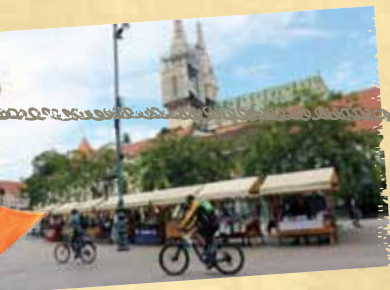
Manifestacija je to koja se tradicionalno održava unutar kompleksa Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a u organizaciji Udruge Plodovi gorja Gorskog kotara i TZ Općine Ravna Gora, suorganizaciji CPRR-a, Udruge Goranske vunarice Ravna Gora, Udruge mladih Futurummontis te delničke agencije Lynx&Fox.

Bogatstvo sadržaja popratilo je i sunčano vrijeme. Oni željni znanja o gljivama krenuli su na rekreativno-edukativnu „gljivarsku“ šetnju i planinarenje na vrh Javorova kosa uz pratnju vrsnih gljivarskih znalaca, članova gljivarske udruge „Ožujka“. Ljubitelji vožnje na dva kotača sudjelovali su na bicikljadi i uživali u goranskim bike stazama i jesenjem ruhu Gorskog kotara.

Posjetioci su u veseloj atmosferi imali priliku kušati brojne gastro delicije od gljiva i goranskih proizvoda, posjetiti izložbu vune i vunarskih proizvoda, obići novootvoreni Centar za velike zvijeri, zaviriti u starosušičku podružnicu Kašetice, kupiti rukotvorine i suvenire izrađene od vune i drva, degustirati i kupiti razne domaće autohtone proizvode goranskih proizvođača - od aronije i lavande do meda, jaja i sira. Vrijedne su bile i Goranske vunarice iz Ravne Gore koje su organizirale radionicu filcanja vune za odrasle i djecu.

Poznati šefovi Ivana Bekavac, Igor Gudac i David Skoko pripremali su delicije od gljiva i goranske specijalitete na gastro showu koji je vodio bloger i novinar Domagoj Jakopović Ribafish. Upravo su oni bili i glavni članovi žirija koji su ocjenjivali uratke 13 odvažnih ekipa prijavljenih na natjecanje u kuhanju gljivarskog kotlića. Najuspješniji su bili prošlogodišnji dobitnici, dečki iz „NK Goranka“. Drugo mjesto je pripalo ravnogorskoj ekipi „Cure na zadatku“, a treće Skradanima iz ekipe „U istom loncu“.





Kašetica u metropoli

Treću godinu za redom održava se „Kašetica u metropoli“, dvodnevna manifestacija u organizaciji Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ. Unatoč jesenskom i kišovitoj ozračju, na Europskom trgu Zagrepčanima su se predstavili proizvođači iz Kašetice s brojnim i raznolikim proizvodima.



Sajam na Trgu 128. brigade HV-a u Rijeci

Već dugi niz godina u Rijeci se održava prodaja i promocija autohtonih proizvoda Primorsko-goranske županije u organizaciji Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a, točnije Kašetice primorsko-goranske, a u suradnji s Gradom Rijeka koji manifestaciju podupire omogućavanjem korištenja prostora bez naknade. Ove je godine održan petodnevni sajam autohtonih proizvoda na Trgu 128. brigade HV-a s primarnim ciljem promocije naših proizvođača i krajeva iz kojih dolaze. Osim promocije, organizacijom ovog sajma CPRR PGŽ nastoji direktno pomoći proizvođačima u jačanju tržišta i indirektno utjecati na cjelokupni gospodarski razvoj naše županije.



Wine Ri

Sredinom lipnja u centru Rijeke održan je jedinstveni Kvarner Wines Festival WineRi 2021. Trg Riječke rezolucije postao je centar eno – gastronomske ponude Kvarnera i okupio brojne poklonike dobre kapljice koji su mogli kušati više od 50 etiketa kvarnerskih vina s naglaskom na autohtone vinske kvarnerske sorte. Osim vinara, na WineRi festivalu predstavili su se i proizvođači delicija poput sireva, pršuta i likera, a na susjednom Trgu 128. brigade HV-a mnogi su se proizvođači iz Kašetice priključili manifestaciji „Placa pod zvjezdanom riječkim nebom“. U sklopu festivala održane su brojne radionice, prezentacije i predavanja, a sve u cilju promocije Kvarnera kao eno-gastro turističke destinacije. Kao i svake godine do sada, CPRR PGŽ doprinosi održavanju festivala WineRi kao suorganizator ili pokrovitelj.



Katunar Estate Winery u Kašetici

U Kašetici je održan prijem za predstavnike Katunar Estate Winery povodom osvajanja prestižne nagrade Decanter. Žlahtinu Sv. Lucija koja je Katunarima donijela brončanog Decantera predstavio je Anton Katunar, a zamjenica župana Marina Medarić izrazila je veliko zadovoljstvo osvojenom nagradom: „Vinogradarstvo, vinogradi i vino utkani su u lokalne živote naših stanovnika. Izuzetno je veselje kada se pojedinci odluče vinogradarstvom baviti profesionalno, što rezultira i značajnim uspjesima. Ovo nije uspjeh samo obitelji Katunar, već cijeloga Kvarnera“.



Kašetica na simpoziju „Dani hrvatskih krških pašnjaka“

Predstavnici CPRR PGŽ sudjelovali su na međunarodnom Mediteranskom simpoziju u Obrovcu „Dani hrvatskih krških pašnjaka“ u organizaciji Udruge poljoprivrednika na područjima krških pašnjaka u RH. Kašetica primorsko-goranska predstavila je svoje proizvođače na izložbi autohtonih poljoprivrednih proizvoda s hrvatskog krša, a u sklopu simpozija održano je i predavanje o projektu „Kašetica primorsko-goranska“ kao primjeru dobre prakse promocije i jačanja tržišta svojim proizvođačima.



Suncokret ruralnog turizma Hrvatske

Župan primorsko-goranski Zlatko Komadina u Kašetici je održao prijam za dobitnike nagrade Suncokret ruralnog turizma 2020. s područja Primorsko-goranske županije. Riječ je o natječaju kojeg organizira Udruga Klub članova selo čija je predsjednica Dijana Katica također čestitala laureatima. Od 10 prijava iz naše županije za Suncokret 2020, pet ih je „odnijelo“ ovu prestižnu nagradu.

Srebrnu povelju u kategoriji Vinski turizam dobila je Poljoprivredna zadruha Vrbnik, brončanu povelju u kategoriji Aktivni turistički sadržaji u ruralnom prostoru projekt Gorski kotar bike tour agencije Promotiv travel, brončanu povelju u kategoriji Tradicijskih (ruralnih) domaćinstava dobio je tzv. robinzonski smještaj u indijanskim šatorima Ranča Čargonja u Fužinama, a u PGŽ su stigla i dva posebna priznanja za tradicijske manifestacije - Plodovi gorja i Ophod halubajskih zvončara.



Ministrica Vučković u staroj sušici

Ministrica poljoprivrede Marija Vučković sa suradnicima je posjetila Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ u Staroj Sušici. Osim održanih radnih sastanaka na temu unapređenja i razvoja poljoprivrede, posebice u Gorskom kotaru, ministrica je obišla pogon za prerađu voća i punionicu meda koji će uskoro početi s radom, kušala sireve i mliječne proizvode s obiteljskog gospodarstva Francišković, vino i pjenušac vinske kuće Pavlomir, palentu kumpiricu i slani sir Frankulin, a u novootvorenoj podružnici Kašetice primorsko-goranske posebno su joj se dopale rukotvorine ravnogorskih vunarica.



UDRUŽENJE VINA KVARNERA

Novoosnovano Udruženje vinara "Vina Kvarnera" već je u prvoj godini rada ostvarilo sjajne rezultate na promociji vina autohtonih kvarnerskih vinskih sorti i Kvarnera kao vrhunske enoigastro destinacije

U Vrbniku je početkom godine osnovano Udruženje vinara "Vina Kvarnera" (eng. Kvarner Wines Association). Udruženje okuplja vinogradare i proizvođače vina iz vinogradarske regije Kvarner, koja obuhvaća vinogorja Opatija - Rijeka - Vinodol, Krk, Rab, Cres-Lošinj i Pag.

Neformalnog je oblika, a čine ga Udruuga „Žlahtina vinogradari i proizvođači vina“, Udruuga za zaštitu, očuvanje i promociju autohtonih proizvoda i izvornih običaja „Kvarnerska kvaliteta“ i Zadruga vinara Proizvođačka organizacija „Vina Kvarnera“.

Predsjednik Udruženja vinara "Vina Kvarnera" je enolog, rasadničar i vinar Ivica Dobrinčić, a tajnik organizator vinskih festivala i promotor autohtonih kvarnerskih sorti dr. sc. Žarko Stilin.

Cilj udruživanja u "Vina Kvarnera" jest promocija vina autohtonih kvarnerskih vinskih sorata, od kojih su najpoznatije žlahtina, belica (kupaža autohtonih sorti verdic, mejsko, divjaka, jarbola, brajkovac), jarbola, gegić, trojščina i sansigot.

Osim promocije, udruženje se bavi i edukacijom o kulturi stola odnosno kušanju vina organizirajući okrugle stolove, predavanja i znanstvene skupove te promocijom proizvoda

s područja vinogradarske podregije Kvarner u suradnji s članovima i brojnim partnerima.

Kako bi se Kvarner cjelovito predstavio kao gastro meka u svoje je aktivnosti Udruženje uključilo i ostale proizvođače kvarnerskih prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda, prvenstveno one zaštićene, poput maslinova ulja s Krka i Cresa ili Krčkoga pršuta Žužić. Na brojnim promocijama na kojima sudjeluju, posjetitelji mogu kušati i krčki sir sirane Hlam, grobnički sirane Frankulin, bakarske baškote, likere i rakije Suze i Kotača, ali i proizvode poput čokolade i raznih slastica.

Udruženje "Vina Kvarnera" je do sada ostvarilo suradnju s mnoštvom partnera poput Zametskih zvončara i Grobničkih dondolaša, Udrugom prijatelja ruž, grozja i vina s Kastva, Udrugom vinogradara i maslinara Sveta Lucija Crikvenica, Udrugom prijatelja grožđa i vina Ružica Vinodola, Europskim vinskim viteškim redom, turističkim agencijama, vinskim stručnjacima i novinarima, no nadaju se da će im se u promociji pridružiti i brojni drugi.

Izuzev vinarija, kušaona i vlastitih trgovina članice udruženja u svom sastavu imaju i jedinstvene hotele i restorane, poput Hotela –vinotela Gospoja Vrbnik sa specifičnim uređenjem i promocijom autohtonih sorti, Hotela Boškinac Novalja, koji je nositelj Michelinove zvjezdice i spada u kategoriju JRE restorana te Restorana Nada Vrbnik, koji je nositelj oznake kvalitete Turističke zajednice Kvarnera – Kvarner gourmet. Želja im je u promociju Kvarnera uključiti i brojne druge hotele, restorane i ugostiteljske objekte.

Kao dio promocije Udruženje "Vina Kvarnera" će nastupiti na svim većim vinskim manifestacijama u Hrvatskoj i na taj način, osim vina, promovirati i regiju Kvarner. U ovoj je godini



Posjet Vinskoj kući Pavlović u organizaciji Udruženja vina Kvarnera



„Udruženje Vina Kvarnera je vinarima iz vinske regije Kvarner bilo potrebno kako bi snažnije nastupili na tržištu

i promovirali svoje proizvode i svoj rad. Inicijalno se u rad uključilo nas 11 vinara, a očekujemo uključivanje i ostalih vinara i vinskih udruga te ostalih proizvođača prehrambenih proizvoda s područja regije. Samo snažnim udruživanjem i zajedničkim nastupom možemo stvoriti kvalitetan proizvod. Kao i u dosadašnjem radu očekujemo i dalje snažnu potporu institucija i Primorsko – goranske županije, Turističke zajednice Kvarnera, Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko – goranske županije odnosno Kaštelice primorsko – goranske, HGK, HOK i JLS i TZ u kojima radimo, te ostalih sponzora i donatora sa tržišta koji su prepoznali naš rad. Naša autohtona vina moraju biti zastupljena u svim ugostiteljskim objektima na našem području. Trudit ćemo se brojnim zajedničkim aktivnostima promovirati cijelu regiju i sve proizvođače te naš primorski mentalitet i način života“.

*Ivica Dobrinčić,
predsjednik udruženja vinara
Vina Kvarnera*

Udruženje u suradnji s partnerima organiziralo Festival kvarnerskih vina WineRi u Rijeci u vrijeme održavanja jedriličarske regate Fiumanka, Festival kvarnerskih vina VINO s okusom soli Crikvenica, u vrijeme održavanja Ribarskog tjedna i Festival kvarnerskih vina CrekVina, u vrijeme održavanja Bele nedeje te će do konca godine nastupiti na 1. regionalnom festivalu autohtonih sorata regije u Beogradu i 15. međunarodnom festivalu VINO.com u Zagrebu.

Izuzetno plodonosna za članove udruženja čiji su proizvodi osvojili čitav niz prestižnih nagrada, a po ocjenama struke na brojnim ocjenjivanjima vina, svrstana su rame uz rame sa svjetskim vinima.

Ova je godina bila izuzetno plodonosna za članove udruženja čiji su proizvodi osvojili čitav niz prestižnih nagrada, a po ocjenama struke na brojnim ocjenjivanjima vina, svrstana su rame uz rame sa svjetskim vinima.

članovi Vina Kvarnera



Na području Kvarnera proizvede se na godišnjoj razini više od 2

milijuna litara vina, a prema podacima iz HAPIH-a zasađeno je više od 200 hektara vinograda, od čega je oko 150 hektara zasađeno sortom žlahtina. Gotovo svi proizvođači Vina Kvarnera proizvode pjenušce te je regija na trećem mjestu u proizvodnji pjenušaca u Hrvatskoj s godišnjom proizvodnjom od preko 50.000 boca pjenušaca. Sve vinarije, odnosno vina i pjenušci ostvaruju zapažene rezultate na domaćim i međunarodnim natjecanjima i izlaganjima, što pokazuje da je Kvarner sjajan terroir za vrhunske proizvode. Svi vinari s područja Primorsko – goranske županije nositelji su oznake kvalitete Turističke zajednice Kvarnera – The brand of the Kvarner Region Tourist Board Kvarner Wines.



Rad Udruženja Vina Kvarnera podupiru:

Primorsko – goranska županija, Turistička zajednica Kvarnera, Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko – goranske županije, odnosno Centar autohtonih proizvoda Kaštica primorsko – goranska, gradovi i općine te turističke zajednice s područja Primorsko – goranske županije, a posebno Grad Rijeka i Turistička zajednica Grada Rijeke, Grad Crikvenica i Turistička zajednica Grada Crikvenice, Grad Kastav i Turistička zajednica Grada Kastva, Hrvatska gospodarska komora Županijska komora Rijeka, Županijska obrtnička komora Primorsko – goranske županije

Opatija – Rijeka – Vinodol:

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Ružić
Zvoneča 35, 51213 Jurdani,
vl. Franko Ružić

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Plovanić vina
Šporova jama 7, 51215 Kastav,
vl. Dejan Rubeša

Eko selo Selce d.o.o. – Grand Village Estate

Laginijina 9, 10000 Zagreb, dir. Berislav Vrsaljko, enl. Nataša Vidović

Pavlović d.o.o. – Vinska kuća Pavlović
Pavlović 2, 51250 Novi Vinodolski, dir. Miroslav Palinkaš, enl. Marijo Jeličić i Dinko Palinkaš

Krk:

Estate Winery d.o.o. – Vinarija Katunar
Vinogradska 17, 51516 Vrbnik,
dir./ enl. Anton (Toni) Katunar

Gospođa p. z. – Gospođa
Frankopanska 1, 51516 Vrbnik,
upr. Ivan Toljanić,
enl. Mladen Toljanić i Anton Brusić

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Kuća vina Ivan Katunar
Braće Trinajstić 3, 51516 Vrbnik,
vl. Ivan Katunar

Obrt za vinarstvo i rasadničarstvo Šipun – Vinarija Šipun
Šipun 16, 51516 Vrbnik, vl. Ivica Dobrinčić

Poljoprivredna zadruga Vrbnik
Namori 2, 51516 Vrbnik,
upr. Denis Matanić,
enl. Marinko Vladić i Vedran Gršković

Ugostiteljstvo i trgovina „Nada“ Vrbnik
Glavača 22, 51516 Vrbnik, vl. Ivan Jurančić

Pag:

Cissa d.o.o.
Boškinac, Škopljanska 30, 53291 Novalja,
dir. Boris Šuljić

Udruženje je suorganizator Festivala kvarnerskih vina WineRi

Suptilni i nježni hidrolati

Ta bistra, fino mirisna vodica, stoljećima je dio kulture mnogih starih nacija, a koristila se u razne svrhe, od kozmetike do gastronomije

Hidrolati ili cvjetne vodice nastaju kao nusprodukt prilikom destilacije eteričnih ulja. No, za razliku od koncentriranih eteričnih ulja, hidrolati su blagi i neškodljivi pa se većinom mogu nanositi izravno na kožu. Diskretni i nenametljivi, koriste se najčešće u kozmetici no brojne su i druge primjene hidrolata kao na primjer sredstvo za glačanje rublja ili osvježivač zraka, a hidrolat ruže jedan je od sastojaka originalnih libanonskih baklava.

U Kašetici možete uživati u sljedećim hidrolatima:

HIDROLAT PAPRENE METVICE

Hidrolat paprene metvice sadrži male količine mentola zbog čega ugodno hladi kožu, bez iritacije. Zbog toga je idealan za njegu kože nakon sunčanja. Djeluje protuupalno i pomaže kod opekotina, uboda insekata, svrbeža izazvanih raznim uzrocima. Zajedno s hidrolatom anisa često se koristi u prirodnim vodicama za usta jer osvježava dah.

HIDROLAT SMILJA

Smilje ili *immortelle* dobro je poznata mediteranska biljka, cijenjena zbog svojeg regenerirajućeg djelovanja i *anti-age* efekta. Koristi se u njezi dehidrirane, umorne i zrele kože, ublažava bore i revitalizira kožu. Obzirom da pojačava mikrocirkulaciju kože, pomaže u zacjeljivanju ožiljaka te umanjuje vidljivost podočnjaka i kožnih pigmentacija.

HIDROLAT LAVANDE

Svestrana lavanda često se koristi u kozmetici. Hidrolat lavande prikladan je za sve tipove kože, a djeluje regenerativno i umirujuće na kožu te ju dubinski hidratizira. Idealan je kao sprej za osvježavanje lica tijekom ljetnih vrućina, a pomaže i kod opekotina nakon sunčanja i uboda insekata. Pogodan je za njegu iznimno osjetljive kože, blago je protuupalan te se često koristi nakon brijanja i depilacije kako bi umirio nadraženu kožu i spriječio upale.

pegeželjac
PREDSTAVLJA:

Auro Oleum j.d.o.o.

Vlasnik / osoba za kontakt:

Davor Skočilić i Jelena Mateševac

Adresa: Meja gaj 207 b,
51226 Hreljin

Mobitel: 091 794 0683

Email: auro.oleum@gmail.com

Proizvodi: Hidrolat smilja,
eterično ulje smilja



Hidrolat možemo koristiti kao tonik za lice. Toniziranje je drugi korak u rutini pravilnog čišćenja lica, vraća koži prirodnu ravnotežu i jača njene zaštitne barijere. Nanošenjem tonika na lice uklanjamo nečistoće koje nismo uspjeli ukloniti proizvodom za čišćenje lica, a hidratantne proizvode nanosimo kada je lice još vlažno od hidrolata.

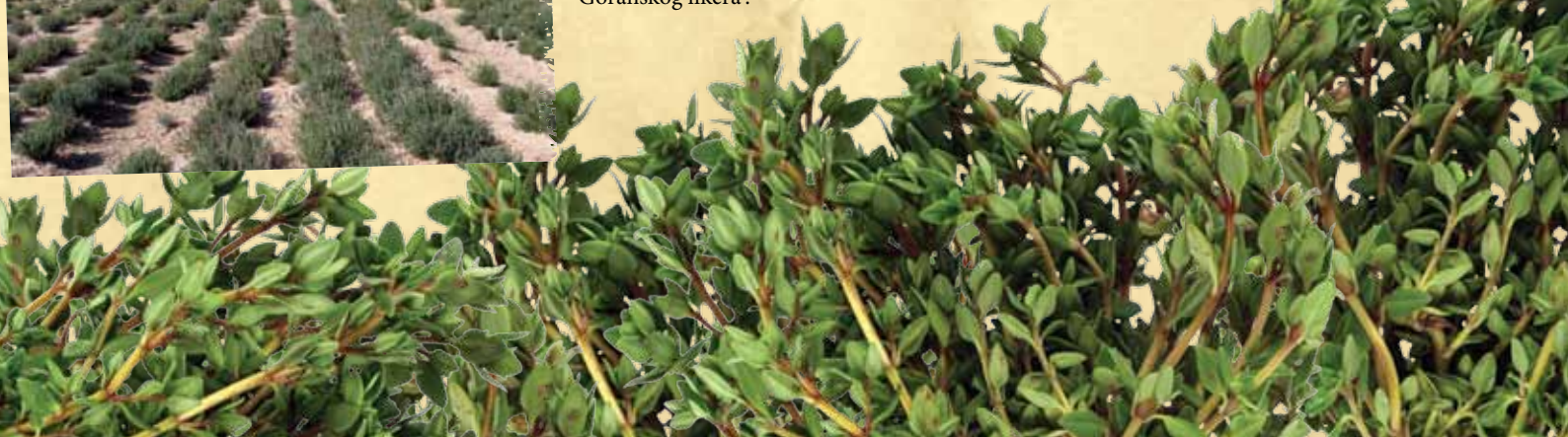
U sklopu kompleksa Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ sredinom lipnja zasaden je 2000 sadnica majčine dušice - *Thymus vulgaris* L

Starom se sušicom šire mirisi ljekovitog bilja

Na pokusnom polju od 300 četvornih metara majčinu dušicu posadili su studenti prve godine stručnog studija Održivi agroturizam Veleučilišta u Rijeci. Riječ je o trogodišnjem pokusu „Primjena biostimulatora u ekološkom uzgoju majčine dušice *Thymus vulgaris* L. u brdsko – planinskim uvjetima RH“ s ciljem ispitivanja mogućnosti uzgoja prave majčine dušice te efekata primjene organskog gnojiva i biostimulatora na kvalitetu i prinos.

Nastavak je to dugogodišnje uspješne suradnje CPRR-a i Veleučilišta u Rijeci koji su 2017. godine potpisali Sporazum o suradnji u području istraživanja i razvoja, obrazovanja i edukacije, organizacije stručnih skupova i izdavaštva, promotivnih i ostalih aktivnosti od zajedničkog interesa.

Starosušički nasad majčin dušice poslužiti će budućim inženjerima održivog agroturizma za odvijanje praktične nastave praćenja uzgoja aromatičnog i ljekovitog bilja, za istraživanja u okviru završnih radova te za razvoj novih proizvoda na bazi majčine dušice, poput „Goranskog čaja“ ili „Goranskog likera“.



Na listi čuvanih sorti RH
uskoro će se naći:
a) Sljez
b) Brsečki
 češnjak
c) Belica

Koliko je sadnica majčine
dušice zasađeno u sklopu
CPRR-a u staroj sušici:

- a) 20
- b) 200
- c) 2000



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. ožujka 2022. 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. 3

Imena sretnih dobitnika nagradne igre „Primo i Goro pitaju i nagrađuju“
3. broja Pegeželjca izvukli su članovi Upravnog vijeća Centra na sjednici
održanoj 3. kolovoza 2021. godine u Vrbniku.

Kašeticu s autohtonim proizvodima osvojili su:

1. Dušan Dvornicki iz Rijeke, Franje Čandeka 36
2. Ivanka Kajapi iz Kostrene, Martinšćica 5a
3. Ester Grofelnik iz Viškova, Straža 51a

Čestitamo dobitnicima nagrada 3. broja Pegeželjca – svoje Kašetice s
autohtonim proizvodima mogu podići
u Kašetici, Krojačka 1, Rijeka radnim danom od 9 do 15 sati