

AUTOHTONE PROIZVODE!  
ORGANSKU HRANU!  
ZDRAVU ŽUPANIJU!

ŽELIM:

KAŠETICA

primorsko goranska

# STAZA STOLJETNIH MASLINIKA



Kada vas put  
nanese na Cres,  
svakako prošećite  
ovom poučnom  
stazom, koja  
prolazi sjeverno  
od grada Cresa  
kroz stoljetne  
maslinike i  
očaravajući  
krajolik  
suhozidnih terasa



## Novi proizvodi iz Stare Sušice

Započeo je s radom objekt za preradu  
voća Centra za poljoprivredu i ruralni  
razvoj Primorsko-goranske županije

OPG Gorana smješteno je u Jakšićima, Moravice, malom pitoresknom zaseoku u srcu  
Gorskog kotara. Borjanka i Vlado Smojver tu su započeli svoju avanturu s lavandom...

*Zadovoljstvo i sreća koji nemaju cijenu*



## CENTAR AUTOHTONIH PROIZVODA

### 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 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.



## GDJE SMO



Kašetica primorsko-goranska • Centar autohtonih proizvoda

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

## KAŠETICA

primorsko goranska



# Centar za posjetitelje „Velike zvijeri“

Zahvaljujući JU Priroda, od nedavno su prvi susjadi našeg Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj – medvjed, vuk i ris. Ako vas put nanese u Staru Sušicu, svakako posjetite novootvoreni Centar za posjetitelje „Velike zvijeri“, jedinstveni interpretacijski centar posvećen vuku, medvjedu i risu. Iznimno atraktivan multimedijalan izložbeni postav upoznaje posjetitelje s velikim zvijerima, te educira o bioraznolikosti njihovih staništa i njihovom suživotu s goranskim stanovništvom.

Centar je izgrađen i uređen zahvaljujući Primorsko-goranskoj županiji, Javnoj ustanovi „Priroda“, Općini Ravna Gora i Turističkoj zajednici Gorskog kotara, a sufinanciran je iz Europskog fonda za regionalni razvoj.



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



ISSN 2718-434X • Godina III • Broj 05 • Kolovoz 2022.  
Časopis izlazi dva puta godišnje

### Izdavač:

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ  
Stará Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora  
[cpr@hi.hr](mailto:cpr@hi.hr) • [www.cprr.hr](http://www.cprr.hr)

pe  
ge  
ze  
ljac

cpr  
centar za poljoprivredu i ruralni razvoj  
primorsko goranske županije

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



primorsko  
goranska  
županija



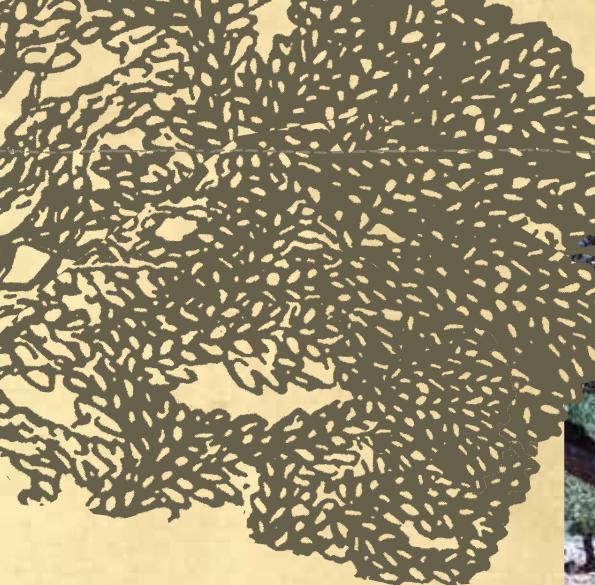
**T**radicija maslinarstva na Cresu jedinstvena je po simbiozi dviјe najvažnije poljoprivredne grane otoka – maslinarstva i ovčarstva. Ovce na slobodnoj ispaši uživaju u hladovini starih maslina, a ujedno čiste i gnoje maslinike. Creski maslinari već stoljećima ulazu puno ljubavi i truda u uzgoj autohtonih sorata maslina – plominke i simjace od kojih se proizvodi ekstra djevičansko maslinovo ulje vrhunske kvalitete.

**Kada vas put  
nanese na  
Cres, svakako  
prošećite  
ovom poučnom  
stazom, koja  
 prolazi sjeverno  
od grada Cresa  
kroz stoljetne  
maslinike i  
očaravajući  
krajobraz  
suhozidnih  
terasa**

# STAZA STOLJETNIH MASLINIKA







Sredstvima Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ, u suradnji s Udrugom Ulika, na Cresu je krajem 2019. godine dovršena Staza stoljetnih maslinika.

Poučna pješačka staza prolazi sjeverno od grada Cresa kroz stoljetne maslinike i očaravajući krajobraz suhozidnih terasa.

Staza je kružna, ima nekoliko ulaza i 18 info punktova na kojima su postavljene tabele na hrvatskom, talijanskom, engleskom i njemačkom jeziku. Sadrže zanimljive informacije o povijesti cresačkog maslinarstva, različitim tipovima

suhozidnih konstrukcija, autohtonim sortama maslina, maslinovom ulju, a jedan od punktova je i Kolekcijski nasad maslina Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ podignut s ciljem



## Remek djelo

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres prvo je u Hrvatskoj zaštićeno oznakom izvornosti, a prvo maslinovo ulje s oznakom stavljeno na tržiste je Mosaico premium Poljoprivredne zadruge Cres.

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

zaštite, edukacije, raznih istraživanja i proizvodnje sadnog materijala.

Kada vas put nanese na Cres, svakako proščećite poučnom stazom stoljetnih maslinika. Bilo da se odlučite slijediti stazu zbog edukacije ili lagane rekreativne, zasigurno ćete uživati u opuštajućoj atmosferi prekrasne kultivirane prirode. Možete birati između duže staze (5,7 km) sa 17 ili kraće (4,8 km) s 15 poučnih tabela, a preporučamo da stazu obiđete u smjeru kazaljke na satu.



# OPG Goransa

**Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Goransa smješteno je u Jakšićima, Moravice, malom pitoresknom zaseoku u srcu Gorskog kotara. Kraj je to u kojem su mještani, najčešće uz rad na željeznici, tradicionalno obradivali i zemlju. U želji da obnove zapušteno polje koje su dobili u naslijeđe, Borjanka i Vlado Smojver tu su započeli svoju avanturu s lavandom**



### Pčele vole lavandu

Lavanda je dom brojnim kukcima, a cvjet lavande posebno vole pčele. Na polju lavande OPG-a Goranska počastile su se pčelice Pčelarstva Bee Free Šebalj. Cilj suradnje ova dva goranska proizvođača bio je pribaviti uzorak rijetke sorte meda lavande za potrebe projekta „Istraživanje raritetnih uniflornih medova Hrvatske“ Fakulteta zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci.

Dok se u gradu doslovno topi asfalt, sjedimo u dvorištu obiteljske kuće u Jakšićima okruženi mirisnom lavandom u punom cvatu, na ugodnih 25 stupnjeva celzijusa uz osvježavajući sok od lavande i vrhunski kravlji sir obližnjeg OPG-a Mrvoš. Borjanka i Vlado, inženjeri kemije u mirovini, opušteno su društvo koje na sugovornika ima smirujući učinak, baš poput lavande koju uzgajaju.

Uzgajati lavandu započeli su 2018. godine na 3000 metara kvadratnih djedovine koja je

vapila za revitalizacijom. Želja im je bila obnoviti polje koje je već dugo bilo zapušteno i pronaći neku dodatnu zanimaciju u mirovini. Oboje su oduvijek zaljubljenici u lavandu, a nakon provedene analize zemlje, ispostavilo se da je idealna za njen uzgoj – osunčana južna strana blage padine s propusnim tlom pjeskovite ilovace.

Posadili su prvih 1000 sadnica Gorske lavande (*Lavanda angustifolia*) koja najbolje uspijeva na nadmorskoj visini od 600 metara na više i već su nakon druge godine uživali u prvoj berbi. Preostalih 2000 sadnica sami su uzgojili iz reznica i posadili.

Uzgoj lavande nije pretjerano zahtjevan, ona svojim rastom ne ugrožava niti usporava rast drugih kultura, a za sada nema „prirodnog neprijatelja“ u obliku kukaca, bakterija ili mikroorganizama. Ne smeta joj suša, niti ekstremni vremenski uvjeti. Vlado navodi primjer iz godine kada je u svibnju pala tuča i polomila sav cvijet, a već je u srpnju izznikao novi. U početku, dok su sadnice još mlade, potrebno je okopavanje i plijevljenje, a kasnije košnja između

# Zadovoljstvo i sreća



redova. Osim brojnih raznovrsnih kukaca i šarenih leptira, česti gosti polja Goransa su srne, no ne uništavaju nasade, samo se pažljivo prošeću između mirisnih grmova. Najviše je posla za vrijeme berbe kada u pomoć uskaču članovi obitelji i brojni prijatelji.

Temeljna karakteristika njihove Gorske lavande je relativno mali udio eteričnog ulja (1,5% do 3%) pa se od 2000 litara cvijeta dobije 5 do 6 litara eteričnog ulja postupkom parne destilacije. Nusprodukt ulja je hidrolat tj. cyjetna vodica kojeg Smojveri proizvedu oko 100 litara godišnje. Cvijet lavande koriste za izradu vjenčića, mirisnih vrećica i dekoracija, a od prerađevina apsolutni ljetni hit postao je sirup od lavande. Posebno su ponosni na sapune dobivene postupkom hladne saponifikacije, ručni rad sina Borne, također kemičara, koji se pridružio OPG-u.

Kada se zbroje svi troškovi i utrošeno vrijeme, „u materijalnom smislu posao s lavandom nema smisla“ uz smijeh objašnjava Borjanka no nikako neće odustati jer zadovoljstvo i sreća koju im donosi uzgoj lavande nema cijene.

Proizvodi OPG-a Goransa



### Planovi za budućnost

Proširiti paletu proizvoda i poraditi na prodaji i promociji branda Goransa, plan je Smojvera za godine koje dolaze. Želja im je da njihovo polje lavande, osim što je predivna mirisna kulisa za fotografiranje, postane i pozornica za koncerte jazza i klasične glazbe, mjesto za održavanje likovnih kolonija i radionica izrade prirodne kozmetike u čemu će im zasigurno pomoći Borna koji će uskoro postati licencirani fitoterapeut.

### Dan lavande

Borjanka i Vlado iznimno su ponosni na organizaciju prve manifestacije „Dan lavande“ održane 10. lipnja u Dokmanovićima i na polju Goranse. U suradnji s Udrugom Plodovi gorja Gorskog kotara, Obrtom Astra Divina i Planinarskim društvom Rudač iz Moravica, te uz pomoć Grada Vrbovskog, SKD Prosvjeta i CPRR-a, posjetitelji su uživali u bogatom programu i edukativnom druženju. Sudeći po dojmovima sudionika Dana lavande, sigurni smo da će ova manifestacija postati tradicionalna.



Manifestacija „Dani lavande“ privukla je mnoštvo posjetitelja

# koji nemaju cijenu





**Konoba Kali zasigurno je jedna od najvećih promotora liburnijskog kraja**

# Povratak tradiciji

## Gdje su Kali?

Naselje Kali smješteno iznad Medveje ime je dobilo po „kali“ - rupi u zemlji obloženoj glinom i kamenom, a služila je za „kalevanje“ – slijevanje vode kojom se napajalo blago i zalijevali vrtovi.



## Zlatna medalja za balzamni ocat

Balzamni ocat od smokve Kali osvojio je prestižnu nagradu na 13. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji AGRO ARCA 2022. - zlatnu medalju u kategoriji Gastro inovacija



**S**mještana u obiteljskoj kući u selu Kali, istoimena konoba mjesto je kao stvoreno za sve gurmane željne inventivne i maštovite domaće kuhinje bazirane na lokalnoj tradiciji. No, nije vrhunska kuhinja jedino što Kali nudi.

Njihovi zaštitni znakovi svakako su maruni i smokve od kojih obitelji Bistre i Vidović stvaraju prava mala remek djela. Naizgled jednostavne namirnice, nepresušni su izvor novih receptata i kombinacija okusa.

Ručno rađeni smokvenjaci nekada su se izrađivali samo za goste konobe, no vrlo je brzo ova delicia prerasla u suvenir koji je otpotovao u brojne zemlje svijeta. Smokvenjaci su oplemenjeni

ljekovitim travama ubranim na okolnim livadama Učke i neizostavni su dio ponude konobe Kali. Osim smokvenjaka i drugih proizvoda od smokve, na trpezi su se našle i delicije od maruna. Kako bi posjetiteljima omogućili uživanje u ovoj namirnici i van sezone, stvorena je „Delicija“ – krema od lovranskih maruna i „Marunela“ – namaz od čokolade i maruna.

Dodamo li tome i vrhunski smokvin ocat, maslinovo ulje, marmelade i džmove, čajeve i ocat od pomidora, zasigurno će i najizbjirljiviji u ovo bogatoj paleti proizvoda pronaći nešto po svom guštu.

**pegeželjasti recept**  
**Desert Kali**

4 fete tanko rezanog smokvenjaka  
4 žlice svježeg kravlje sira  
4 žlice delicije od maruna ili marunele  
1 žlica pekmeza od smokve

Pomješati svježi sir s kremom od maruna te ga uz pomoć vrećice za kreme položiti na smokvenjak.

Desert se poslužuje na žlici na koju se na samo dno stavlja fetica smokvenjaka, krema od maruna te na vrh malo pekmeza od smokve.



POLUPUNA



Žlahtina se na Krku i Vinodolu uzgaja od davnina, a spominje se u statutima Krka i Vrbnika te Vinodolskom zakoniku.

# Žlahtina PLEMENITA KRALJICA KVARNERA

Žlahtina (Žlajtina, Belina) autohtona je hrvatska bijela sorta grožđa čije podrijetlo, unatoč brojnim teorijama, nije točno utvrđeno.

Udomaćila se na području Hrvatskog primorja i Kvarnerskih otoka i danas je gospodarski najznačajnija i najrasprostranjenija autohtona sorta ovog kraja. Vina Žlahtine sve su popularnija i osvajaju prestižne domaće i inozemne nagrade i priznanja, dok površine pod ovom sortom rastu iz godine u godinu.

Ime je dobila po slavenskom pridjevu „žlahtno“ što znači plemenito. I doista, vina Žlahtine odišu plemenitom

ljepotom, svježinom i privlačnim aromama. Osim vina, Žlahtina daje i ukusno stolno grožđe bogatog okusa.

Žlahtina je najraširenija je na otoku Krku na koji dolazi 80-ih godina 19. stoljeća, a u Vrbničkom polju udomaćila se između dva svjetska rata. Najveći proizvođač vina od Žlahtine u priobalju je Vinska kuća Pavlomir koja je dugogodišnjim trudom vratila ovu plemenitu sortu Vinodolu. U manjim količinama može je se pronaći u istarskim vinogradima, a vjerovali ili ne, Žlahtina se uzgaja i na turskom otoku Bozcaada gdje ju je prenio austrijski vinogradar dr. Hermann Gareis.

## Vodeća sorta Kvarnera i Hrvatskog primorja

Prema podacima APRRR-a iz 2019. godine, u Hrvatskoj je površina pod Žlahtinom 152,97 hektara, od toga se u Primorsko-goranskoj županiji nalazi 88%. Žlahtina je vodeća sorta podregije Kvarner i Hrvatsko primorje gdje zauzima 62,48% vinograda, a 2019. godine u prometu je bilo 9 627,52 hl Žlahtine što je činilo 74,57% svih proizvedenih vina u Primorsko-goranskoj županiji tj. oko 1,40% vina proizvedenih u Hrvatskoj.

### Zlatna kapljica

“Vrbnička žlahtina dio je vrbničkog življenja, neizostavna kada se slavi i kada se tuguje. Zlatna je to kapljica natopljena znojem vrbničkih težaka, koja je Vrbniku stoljećima pružala mogućnost za opstanak, a i danas pruža razlog za ostanak u rodnom mjestu.” – PZ Vrbnik





# Žlahtina PET LICA ŽLA

## MLADA

Stil po kojem je sorta najpoznatija je svježa i mrlja Žlahtina. Radi se o vinu koje je stavljen na tržište odmah godinu nakon berbe i proizvodi se na način da se pobrano grožđe odmah preša, mošt se ostavi da fermentira, stabilizira, vino se buteljira u rano proljeće i spremno je za prodaju.

Mlada žlahtina je slannatožute boje, ima lijepo nježne voćne i cvjetne arome svježeg limuna, breskve, jabuke, bazge, magnolije i irisa. U praksi je suha, mineralna ovisno o tlu gdje je vinograd posađen, s dobrim kiselinama i laganim tijelom. Ovo je vino poželjno popiti u roku godinu dana, servirajući ga na 10°-11° C u čaši za bijelo vino uz bijelu ribu s laganjom strukturuom kao na primjer riblji carpaccio s emulzijom limuna i naranče.

## ODLEŽANA

Odležana Žlahtina je, za razliku od svježe, poslije fermentacije odležala u inoxu ili u drvenim bačvama još jedan određeni period vremena što ju zaokruži širinom mirisa i bogatstvom okusa i, ako vinar to želi, odležala je i na vlastitim kvascima (metoda pod nazivom « sur lie »). Ova žlahtina ima zlatnu boju, arome zrelog voća poput breskve, marelice i dunje i otvara se prema kompleksnijim aromama koje dolaze od odležavanja u drvu i od sur lie-a kao što su orašasti plodovi, med, tostirani kruh i vanilija.

Inače je suha, svježa, punog tijela i s umjerenim alkoholima. Idealna za popiti u roku 5-6 godina od stavljanja na tržište na 12°-13° C u burgundijskoj čaši uz jela s većom strukturom i dugotrajnim okusom poput kremoznog rižota sa škampima i naribanim muškatnim orašićem.



# HTINE

## PJENUŠAC

Kako se dobije pjenušava Žlahtina? Dvije su metode, počevši uvijek od mirnoga vina u kojemu se potakne sekundarna fermentacija dodajući šećer i kvasce i tako dobivajući mjeđuriće u vinu. U Charmat metodi, ovaj proces se dešava u tanku, dok se u tradicionalnoj metodi dešava u boci gdje vino odležava jedno vrijeme na kvascima.

Žlahtina proizvedena Charmat metodom ima velike mjeđuriće, arome limuna, limete i zelene jabuke, svježa je, lepršava, idealna za pitu u vrućim ljetnim danima kao aperitiv ili uz riblje kanape zalagajčice dobro rashladena na 6°-8° C u flute ili tulip čaši.

Žlahtina proizvedena tradicionalnom metodom ima sitne i brojne mjeđuriće, arome citrusa ali i arome odležavanja na kvascima u boci poput putra, croissanta i tostiranog kruha, svježa je, dugotrajna u ustima i na 6°-8° C u širokoj tulip čaši će sigurno uljepšati početak nekog druženja uz fine zalagajčice.

**Sortu Žlahtina imamo prilike probati u raznim stilovima: od svježe i mlade, odležane, pjenušave, macerirane pa sve do slatke varijante. Kojim tehnikama se svi stilovi proizvode, na koji način bi Žlahtinu sommelier organoleptički opisao u svim svojim oblicima, u kojoj čaši i na kojoj temperaturi bi ju poslužio i uz koju hranu slijubio, za Pegeželjac objašnjava Monika Neral, sommelierka i vlasnica tvrtke Vinner.**

## MACERIRANA

Što je to macerirana Žlahtina? Metoda proizvodnje crnog vina se primjeni, u ovom slučaju, bijelom vinu. Grožđe koje se pobere ne ide odmah na prešanje, nego se pusti da fermentira i macerira u kontaktu s kožicama od kojih bijelo vino dobije intenzivniju boju i kompleksnije arome; nakon toga, vino odležava određeno vrijeme, stabilizira se i buteljira. Macerirana Žlahtina ima intenzivnu narančastu boju, arome zrele breskve, meda, dunje i rogača, nježne tanine od kožica i dobre svježine. Poslužujući ga na 13°-14° C u čaši za crno vino da sve njegove arome mogu prodisati, može se uživati u njemu meditativno bez hrane ili uz egzotična vijetnamska, kineska ili tajlandska jela, baš zato što je vino samo po sebi posebno i egzotično.

## SLATKA

Šećer na kraju je svakako dessertno vino od Žlahtine. Metoda se na talijanski naziva "appassimento": grožđe se pobere malo kasnije nego regularna berba te su bobice punije šećera, potom se još pusti prosušiti kako bi isparila voda i ostao čisti koncentrat šećera i jakih aroma. Nakon toga, nastavlja se sa istim procesom kao i za bijelo odležano vino. Boja koja se dobije je intenzivna od zlatno-žute do jantarne boje, arome zrelog i prosušenog voća poput šljive i smokve, marmelade, meda, rogača i cimetra; vino je slatko, svježe, punog tijela i dugotrajno ustima. Servira se na 6°-7° C u maloj čaši za slatko vino uz deserte, suhe kolače ili suho voće.



# TIMIJAN

LJEKOVITA  
BILJKA  
I DIVAN ZĀCIN



Piše: doc. dr. sc. Slavica Dudaš,

voditeljica preddiplomskog stručnog studija  
Održivi agroturizam Veleučilišta u Rijeci

Timijan nosi stručni naziv *Thymus vulgaris* L. i svrstava se u botaničku porodicu usnača (*Lamiaceae*). Familija s timijanom su i origano, mažuran, ružmarin, lavanda, melisa, paprena metvica, bosiljak, kadulja i još jedan cijeli niz biljaka koje pronalazimo samonikle u našoj prirodi.

U hrvatskom jeziku, vremenom je stvoreno raznoliko nazivlje za timijan, regionalno ga različito nazivaju; od bakina dušica, bukovica, čabrac, divlji bosiljak, materinka, pepriš, popovac, timijan, vušica do vrisaka i dr., stoga je bitno poznavati stručni, latinski naziv biljke da ne bi došlo do zamjene.

Za timijan možemo reći da je zimzeleni polugrm, koji rijetko naraste preko 40 cm visine, ipak visina rasta ovisi i o karakteristici sorte. Porijeklom iz regije zapadnog Sredozemlja, prilagođen je umjerenoj do suhoj klimi s puno

sunca i bez pretjeranog vlaženja. Timijan voli toplinu (termofilna je biljka) i osunčana mjesta (fotofilna je biljka). Tlo za uzgoj treba biti dobro propusno, ocjedito zbog negativnih učinaka i truljenja korijena u slučaju nakupljanja vode. Dobro uspijeva i na stjenovitim tlima potpuno neprikladnim uzgoju mnogih drugih biljaka, što omogućuje ekstenzivnu poljoprivredu i iskorištavanje nepogodnih terena. Veliki pokazatelj da je ova kultura idealan izbor za ekološku proizvodnju jest činjenica da zbog repellentnih svojstava hlapivih ulja, štetočine rijetko napadaju ovu kulturu. Lako ga je uzgojiti i održavati u svome vrtu, višegodišnja je biljka. U prirodi doživi 10 do 15 godina starosti, u nasadu ostaje najčešće dvije do tri godine zbog oštećenja grmića i izmrzavanja tijekom zime uvjetovanog intenzivnom eksplotacijom i mehaničkim oštećenjima grmića kod košnje.

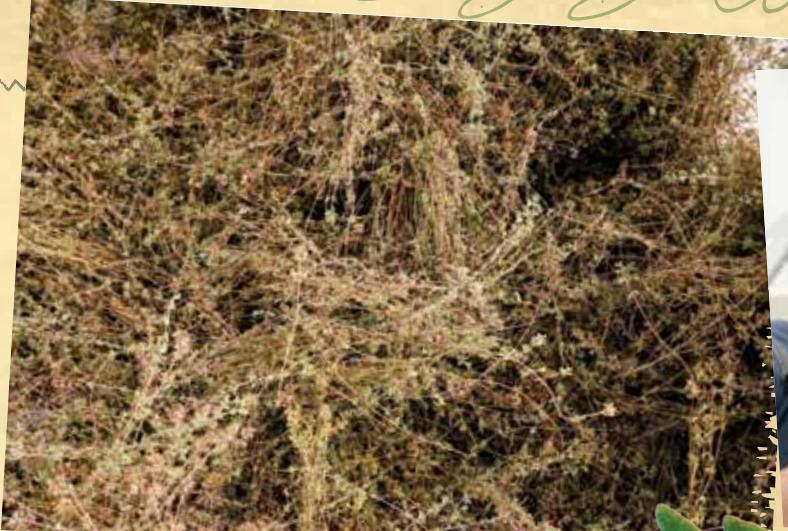
Od bioaktivnih tvari timijan sadrži jedan cijeli niz tvari: mnoge flavonoide, fenolne antioksidanse poput zeaksantina, luteina, pigmenta, naringenina, luteolina i timonina te fenolne spojove kao što su timol i karvakrol.

Sveži timijan jedan je od biljaka najbogatijih antioksidansa, od kojih prevladava fenolna komponenta timol i u manjem udjelu karvakrol. U kontinentalnim dijelovima

Timijan, poznat po svojim aromatičnim i ljekovitim karakteristikama, korišten je nekoliko tisuća godina prije Krista, a koristi se i dan danas te se uzgaja u nasadima, a postoje i selektirane sorte za uzgoj u različitim klimatskim uvjetima

**U** suradnji s Veleučilištem u Rijeci, studenti stručnog studija Održivi agroturizam u starosuščkom kompleksu CPRR-a zasadili su 2000 sadnicu majčine dušice - *Thymus vulgaris L.*. Prva majčina dušica s pokusnog polja od 300 metara kvadratnih destilacijom vodenom parom prerađena je u eterično ulje i hidrolat u novootvorenom pogonu za preradu Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj.





Timijan *Thymus vulgaris* L. sorta 'Deutscher Winter'



Destilacija  
timijana



## Liker od timijana

Europe dominiraju višegodišnje sorte otporne na niske temperature, a po sastavu kod njih dominira timol. U obalnom, suptropskom dijelu Europe dominiraju sorte osjetljive na nisku temperaturu, u kontinentalnom dijelu bi te sorte bile jednogodišnje i tijekom zime bi izmrzle u potpunosti. Kod ovih sorti dominira fenolni sastojak karvakrol.

Zahvaljujući svojim sadržajem ljekovitih komponenti, vitamina i minerala, timijan se odlikuje antimikrobnim, antioksidativnim, antikancerogenim, antifugalnim i antivirusnim djelovanjem. Kao bogati izvor fitokemikalija i bioaktivnih komponenta, izrazito je koristan u slučajevima raznih crijevnih infekcija, protiv gljivica i kvasaca kao npr. *Candida albicans*. Timol je pokazao i antimikrobro djejanje prema *Salmonelli* i *Staphylococcus*. Antiseptička svojstva timijana čine ga korisnim tonikom za imunološki sustav kod kroničnih, osobito gljivičnih infekcija, kao i učinkovitim lijekom za infekcije prsnog koša kao što su bronhitis, hripacac i pleuritis. Najpoznatiji je sirup protiv kašla od timijana. On se također koristi kao svježi ili suhi začin, a od timijana se izrađuje i biljni liker.



Postoji više receptura za izradu likera od timijana, donosimo vam jedan široko rasprostranjen i korišten recept

Vrijeme pripreme: 30 minuta + maceracija u alkoholu 2 tjedna

Sastojci:

- vrhovi timijana u cvatu (može i limunski timjan *Thymus x citriodorus*), jedan buket, a. 250-300 g
- 500 ml alkohola za hranu
- 400 g šećera
- 500 ml vode

Postupak pripreme:

- Lagano operite i dobro osušite timijan.
- Zavežite timjan u buket i stavite u staklenu posudu (teglu).
- Dodajte alkohol i ostavite da se macerira oko dva tjedna u mraku, s vremenom na vrijeme protresite teglu.
- Nakon 2 tjedna maceracije procijedite alkohol u novu staklenu bocu
- Pripremite šećerni sirup kuhanjem vode sa šećerom dok se potpuno ne otopi.
- Ostavite šećerni sirup da se ohladi.
- U procijenjeni alkohol dodajte šećerni sirup.
- Dobro promiješajte.
- Liker ostavite da odстоji 3-4 dana kako bi se sastojci sjedinili u potpunosti.

Liker od timijana konzumirate vrlo hladan, bolje dolazi do izražaja njegov okus.

## Vina Kvarnera proglašila Ambasadore Kvarner Wines



### Vrhunska kapljica iz Kuće vina Ivan Katunar

U opuštenoj atmosferi Kašetice svoja su vina predstavili Egle i Ivan, vrijedni vinari Kuće vina Ivan Katunar. Njihova su vina osvojila brojna domaća i inozemna priznanja i nagrade, a ove su godine posebno ponosni na osvojena zlata na PAR Wine Award International 2022, VinIstri 2022 i Concours International de Lyon. Čestitke Katunarima uputio je i župan Zlatko Komadina, poželio uspjeh u dalnjem radu te im zahvalio na promociji našeg kraja kao vrhunske eno-destinacije.



### Kašetica i CPRR na Danu poslovnih mogućnosti Veleučilišta u Rijeci

U sklopu proslave godišnjice Veleučilišta u Rijeci, Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj i Kašetica primorsko-goranska sudjelovali su na Danu poslovnih mogućnosti. Najviše vremena proveli smo u razgovoru sa studentima preddiplomskog studija Održivi agroturizam koji su zainteresirani za karijeru u našoj Ustanovi. Mnogi od njih već sada surađuju s Centrom i Kašeticom gdje obavljaju stručnu praksu.



U Kašetici je održana tiskovna konferencija Udruženja Vina Kvarnera čiji članovi nižu uspjeh za uspjehom na poslovnom planu. Uz brojne domaće i međunarodne nagrade i priznanja, posebno su ponosni na aktivnosti na promociji autohtonih kvarnerskih vinskih sorti. Na druženju s medijima i partnerima u Kašetici, Udruženje Kvarner Wines proglašilo je Ambasadore Kvarner Wines – Ines Matić Matešković, Luciju Matijević, Moniku Neral, Martinu Škaricu, Marinelu Mrkonju, Časlav Matijević, Klaudiju Jurčić i Tomislav Pavlešić.



### Medni poljubac

Na Dan Svetog Valentina u Kašetici je održan Medni poljubac, tradicionalna manifestacija u organizaciji CPRR-a i Udruge za promociju i primjenu ekološke pčelarske etike „Biopčela“. Posjetitelji su imali prigodu kušati više od 70 medova koji su sudjelovali na natjecanju u kvaliteti meda „Zlatno ulište“ i natjecanju meda od kadulje „Salvia Aurea“ uz stručno tumačenje senzorskih analitičara meda, članova HUSAM-a. Zbog velikog interesa, inače jednodnevna degustacija produžena je na 5 dana, a Kašetica je zasigurno bila najslade mjesto u gradu.

### Krčki pršut obitelji Žužić proglašen najboljim u Hrvatskoj

U Kašetici primorsko-goranskoj održana je promocija pršuta obitelji Žužić koji je na nedavno održanoj manifestaciji „Dani hrvatskog pršuta“ u Splitu proglašen najboljim u Hrvatskoj. Žužićima je to druga šampionska titula na ovom prestižnom natjecanju u nimalo lakoj konkurenciji. Krčki pršut prvi je zaštićeni hrvatski proizvod na nivou Europske unije, a u obitelji Žužić proizvodi se generacijama. Vjekoslav i Klaudija otkrivaju da je tajna uspjeha prije svega veliko strpljenje, optimalni uvjeti i briga oko svakog pojedinačnog proizvoda.



## Sajmovi na Korzu i Trgu 128. brigade HV-a u Rijeci

**V**eć 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 i u suradnji s Gradom Rijekom koji omogućava korištenje prostora bez naknade. Ove su godine održana dva petodnevna sajma autohtonih proizvoda na Trgu 128. brigade HV-a i riječkom Korzu, a očekuju nas još dva na jesen. Prilika je to koju su prepoznali brojni proizvođači iz Kašetice za promociju svojih proizvoda, a osim promocije organizacijom ovog sajma CPRR PGŽ nastoji direktno pomoći proizvođačima u jačanju tržišta i indirektno utjecati na cjelokupni gospodarski razvoj naše županije.



## Eno-gastro spektakl Wine Ri

**K**rajem svibnja održan je V. Međunarodni festival Wine Ri. Ovogodišnje izdanje jedinstvenog eno-gastro festivala imalo je i jedinstveno atraktivnu lokaciju uz samo more. Luksuzni šator na Gatu Karoline Riječke okupio je 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 sireva, pršuta i suhomesnatih delicija, rakija i likera. Kao i prethodnih godina, CPRR PGŽ bio je sponzor festivala.

## Kašetica na Sajmu poljoprivrede Agro Terra Istra u Pazinu



Predstavili smo proizvode naše županije na sajmu poljoprivrede AgroTerra Istra 2022 održanom u Pazinu od 22. do 24. svibnja. Prvi veliki sajam poljoprivrede u Istri omogućio nam je sjajnu promociju proizvođača iz Kašetice i razmjenu iskustava s proizvođačima iz drugih županija.

## Promocija pivovare Morčić u Kašetici

**U**kašetici je održana promocija proizvoda pivovare Morčić. Ova mala craft pivovara obiteljski je poslovni poduhvat Elvia Kalčića i supruge Kristine Uljanić Kalčić, smještena u rustikalnoj obiteljskoj starini u Velom Brigu. Tu nastaje ekskluzivno pivo velike kvalitete od sto posto prirodnih sastojaka – american pale ale i india pale ale. Želja im je kroz pivo promovirati i naš kraj pa tako svaki proizvod priča priču – o Morčiću, torpedu, a uskoro će na tržište plasirati i crnu pivu posvećenu zvončarima i karnevalu.



## Svjetski dan multiple skleroze 2022

**N**a poziv Društva multiple skleroze Primorsko-goranske županije, Kašetica je imala čast sudjelovati na proslavi Svjetskog dana MS-a. U iznimno ugodnom ambijentu u Kostreni predstavili smo rad Kašetice primorsko-goranske brojnim okupljenim članovima i prijateljima Društva.

## Simpozij Održiva poljoprivreda i ruralni turizam 2022

**U**sklopu Dana Veleučilišta u Rijeci u povodu 24. obljetnice od osnivanja održan je minisimpozij pod nazivom „Održiva poljoprivreda i ruralni turizam“. Dvodnevni minisimpozij s međunarodnim sudjelovanjem okupio je domaće i strane stručnjake iz znanosti i gospodarstva, a raspravljalo se o aktualnim temama u agronomiji, poduzetništvu i turizmu. U sklopu simpozija održano je predavanje o promociji autohtonih proizvoda u Primorsko-goranskoj županiji tj. projektu Kašetica.



**S**pecifičnog je okusa, mirisa i šatiranih plavo-ljubičastih listova, a i sam način tradicionalnog uzgoja je poseban. Sjeme kupusa sijalo se na udaljenim „kapužićima“ koja su se nalazila na 300 do 400 metara većoj nadmorskoj visini. Na taj bi se način iz sjemena razvile samo snažne mladice, a zbog osjetno hladnije klime, bile su zaštićene od nametnika. Krajem mjeseca lipnja tj. „ob Antonji nakon prvega dažja“ presadnice su se sadile u prethodno pripremljenu zemlju u dolcima.

Mladice su davale čvrste i velike glavice kupusa izuzetne dugotrajnosti, kvalitete i okusa, bilo da se konzumirao svjež ili kiseo.

Nekada se uzgajalo na desetine tona ovog slasnog kupusa, no zbog depopulacije tih krajeva, s manje „glava po selu“ bilo je i sve manje glavica brgujskog

#### Bliske sorte

Iako potječe sa područja Malog i Velog Brguda, sorte bliske tzv. „plavom“ kupusu sadile su se i u okolici. Tako u Munama možemo pronaći „munski kapuz“, u predjelima uz slovensku granicu „brkinski kapuz“, a uzgajao se i sa istarske strane Učke i Ćićarije. Vjeruje se da je sličan kupus još od srednjeg vijeka bio prisutan diljem sjeverne i središnje Europe, a i danas se kupus sličnih karakteristika kao autohtoni uzgaja u Nizozemskoj i Njemačkoj.



**Brgujski kapuz, autohtona je hrvatska sorta kupusa od davnina poznata na području Liburnije i Kastavštine. Danas samo nekoliko domaćinstava na području Malog i Velog Brguda uzgajaju i otimaju zaboravu ovu slasnu namirnicu**



#### Prednjači pred drugima

Do sada je provedeno niz istraživanja vezanih uz brgujski kapuz no stručnjaci se nisu usuglasili oko latinskog nazivlja ove sorte. Institut za poljoprivredu i turizam iz Poreča 2018. godine proveo je analizu na nekoliko sorta kupusa proizvedenih u poznatim regionalnim središtima te kulture u Hrvatskoj. Istraživanje je pokazalo da brgujski kapuz prednjači pred drugima u 11 od 14 analiziranih parametara.

kapuza. Danas se uzgaja u još samo nekoliko domaćinstva na području Velog i Malog Brguda u Općini Matulji, pa je s ciljem zaštite izvornosti i regionalnog porijekla te obnove proizvodnje ove jedinstvene sorte krajem 2019. godine osnovana Udruga proizvođača brgujskog kapuza „Brgujski kapuz“.

Poštujući lokalnu tradiciju uzgoja, sorta brgujski kapuz u postupku je standardizacije, selekcije i uvođenja modernih agrotehničkih zahvata u postupak proizvodnje. Projekt je to kojeg provode jedinica lokalne samouprave i Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ kroz Institut za poljoprivredu i turizam u Poreču u kojem se proizvodi sjeme brgujskog kapuza i vrše znanstveno-stručna istraživanja.





**Objekt za preradu voća**

**Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije**

# Novi proizvodi iz stare Sušice



U Staroj Sušici započeo je s radom Objekt za preradu voća Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije. Kako je slikovito pojasnio župan Zlatko Komadina prilikom obilaska pogona: „Što je uljara za Primorje, ovaj Objekt je za goransku priču“

acetator, destilator za alkoholna pića te destilator za eterična ulja. Ovisno o interesu proizvođača, ovoj će bogatoj opremi biti dodana i punionica meda te linija za proizvodnju satnih osnova.

Kroz probni rad pogona svi su zaposlenici CPRR-a prošli proizvodne procese i intenzivno radili na edukaciji kako bi što kvalitetnije upoznali buduće korisnike s mogućnostima objekta. Proizveden je prirodnji pasterizirani sok od jabuke, čips od jabuke, rakija te, u suradnji sa studentima i profesorima studija Održivog agroturizma Veleučilišta u Rijeci, eterično

Objekt za preradu voća Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ u Staroj Sušici investicija je ukupne vrijednosti preko četiri milijuna kuna. Uz Primorsko-goransku županiju projekt uređenja objekta finansijski je podržalo i Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova EU, a opremu u vrijednosti preko milijun kuna nabavili su CPRR tj. jedinice lokalne samouprave, osnivači Centra.

Početkom travnja, preradom više od tone svježih jabuka, započeo je s probnim radom Objekt za preradu voća, investicija ukupne vrijednosti preko četiri milijuna kuna namjenjena svim zainteresiranim proizvođačima Primorsko-goranske županije.

Novi pogon smješten je u Staroj Sušici u sklopu županijskog Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj, a u obnovljenom objektu nalaze se rashladna komora veličine 20m<sup>2</sup>, sušara, linija za proizvodnju sokova, kotao za džemove,



Starosušički Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj u budućnosti će postati i turistički zanimljiva destinacija. U susjedstvu se već nalazi iznimno atraktivni postav JU Priroda Centar za velike žvijeri, a u planu je osmisлитi i brojne druge sadržaje koji će prezentirati poljoprivredu i tradiciju ovog kraja. Turističkoj ponudi Gorskog kotara tako će se pridružiti „Goranska kuća“ koja će posjetiteljima nuditi uslugu smještaja i ugostiteljske sadržaje, Objekt za promociju pčelarstva, pčelarske tradicije i medova Primorsko-goranske županije te posjetiteljski centar edukativnog karaktera „Kuća glijiva“.



**„Želja nam je da ovaj prostor u Staroj Sušici istodobno bude i turistički zanimljiva lokacija, i mjesto gdje se radi i privređuje, kao i odredište gdje će se puno toga moći naučiti“ - župan Zlatko Komadina**

ulje i hidrolat od majčine dušice uzgojene u Staroj Sušici. Centar za poljoprivredu podigao je brojne vlastite nasade, a plodovi s nasada autohtonih starih sorti voćaka i bobičavog voća koristiti će se u proizvodnji vlastitih proizvoda te za edukaciju. Naime, objekt je uz primarnu funkciju prerade, namijenjen i edukaciji studenata održivog agroturizma Veleučilišta u Rijeci koji će tu moći obavljati stručnu praksu.

Nakon izrade kvalitetnog plana rada temeljenog na izračunima maksimalne i minimalne količine voća za preradu, utroška energije i vremenskog perioda potrebnog za svaki od procesa prerade, Objekt će krenuti s uslugom



Prilikom obilaska i probnog rada objekta za preradu voća, brojni su uzvanici imali priliku kušati 100 posto prirodni hladno prešani pasterizirani sok od jabuke i čips od jabuke. CPRR će nastaviti s kreiranjem prirodnih i ekoloških proizvoda i to prvenstveno koristeći plodove s vlastitih nasada.

### Kroz probni rad pogona svi su zaposlenici CPRR-a prošli proizvodne procese

prerade za županijske proizvođače. Budući da je Centar za poljoprivrednu i ruralni razvoj proračunski korisnik Primorsko-goranske županije, sama usluga prerade voća neće se naplaćivati već će zainteresirani korisnici plaćati samo vodu, energente i ambalažu.

Tijekom nekoliko posljednjih godina na području Primorsko-goranske županije zasadeno je više od 200 hektara novih površina jagodičastim, bobičastim i ostalim voćem, a prerada je do sada bila jedan od većih problema proizvođača naše županije. Vjerujemo da će ovaj objekt biti iznimno koristan i dati veliki doprinos njihovom radu.



Poučna staza stoljetnih  
maslinika nalazi se:  
a) na Cresu  
b) na Unijama  
c) u Fužinama

Pogon za prerađu voća  
otvoren je u:  
a) Mrkoplju  
b) Velenom Brigu  
c) Staroj Sušici

# Primo i Goro

## PITAJU I NAGRADUJU!

Točne odgovore i vaše podatke s naznakom  
ZA NAGRADNU IGRU – PEGEŽELJAC  
pošaljite nam (najpovoljnije na dopisnicu) ili osobno donesete  
do petka, 30. rujna 2022. godine na adresu:

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

Nagrade za točne odgovore:

3 kašetice s autohtonim proizvodima

Imena sretnih dobitnika objaviti ćemo u idućem broju Pegeželjca

Dobitnici, Pegeželjac br. 4

Imena sretnih dobitnika nagradne igre „Primo i Goro pitaju i nagrađuju“ 4.  
broja Pegeželjca izvučena su 26. svibnja 2022. godine u emisiji Županijske  
teme na Kanalu Ri.

Kašeticu s autohtonim proizvodima osvojili su:

- Milan Radivojac iz Rijeke, Drage Šćitara 3
- Marijana Juričić iz Rijeke, Tina Ujevića 22
- Ozren Gallat iz Rijeke, Franje Čandeka 36

Čestitamo dobitnicima nagrada 4. broja Pegeželjca – svoje Kašetice s  
autohtonim proizvodima mogu podići  
u Kašetici, Krojačka 1, Rijeka radnim danom od 9 do 15 sati