



ŽELIM:
AUTOKTONE PROIZVODE!
ORGANSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

glasilo Centra za
poljoprivredu i ruralni razvoj
Primorsko-goranske županije



ipegeželjac

GODINA III / BR. 6 / RIJEKA / PROSINAC 2022 / BESPLATNI PRIMJERAK

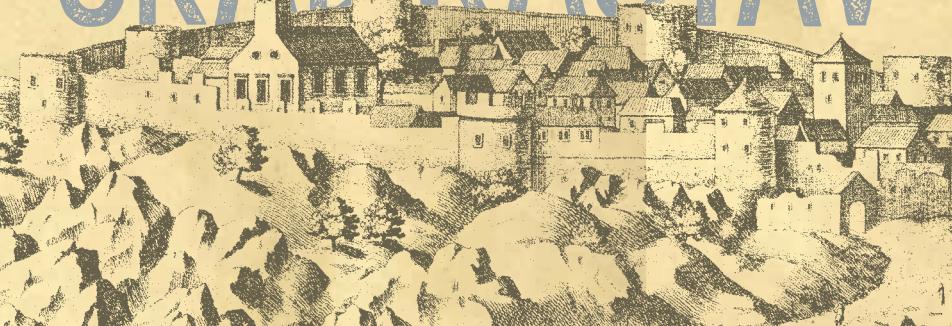
Mogu li i ja otvoriti OPC?
ODGOVARAMO...

Jedinstveni multidisciplinarni studij
na Veleučilištu u Rijeci



Malo koji grad uspijeva tako dobro spajati staro i novo
kao Kastav. Čuvajući svoju tradiciju, baštinu i običaje,
uspješno hvatajući korak s vremenom.

GRAD KASTAV



Miće bire z' velega Brguda

U pivovari Morčić smještenoj u
Velom Brgudu proizvodi se craft
pivo izuzetnog okusa, a svaki od
proizvoda promovira naš
kraj kroz drugačiju priču



Mogu li i ja ot

Pitanje:

Što je obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo (OPG)?

Odgovor:

Obiteljsko poljoprivreno gospodarstvo je organizacijski oblik gospodarskog subjekta poljoprivrednika fizičke osobe koja radi stvaranja dohotka samostlano i trajno obavlja djelatnost poljoprivrede i s njom povezane dopunske djelatnosti, a temelji se na korištenju vlastitih i/ili unajmljenih resursa, te na radu, znanju i vještinama članova obitelji.

Pitanje:

Koja su uvjeti obavljanja djelatnosti poljoprivrede u OPG-u?

Odgovor:

Morate imati i koristiti proizvodne resurse u poljoprivredi. To su zemljišta za bilinogojstvo, odnosno trebate posjedovati stoku za stočarstvo te raspolažati potrebnim proizvodnim resursima i/ili koristiti stručnih znanja te vještina ako su propisani za pojedinu djelatnost.

Danas, kad se mnogi okrećemo proizvodnji prirodne hrane i drugih proizvoda iz vlastitih resursa, vjerujem da si neki od vas postavljate pitanje da li bi se mogli početi baviti tom djelatnošću u organiziranom obliku, možda dobiti čak i finansijsku ili neku drugu pomoć u razvoju i promicanju svog rada. Ako ste počeli o tome razmišljati, onda ste na dobrom putu da donesete odluku o otvaranju svojeg OPG-a.

Odgovorit ću vam na najčešća pitanja koja se pritom pojavljuju. No, ukoliko želite doznati više i ozbiljnije ući u ovo područje interesa, upućujem Vas da posjetite web stranicu Ministarstva poljoprivrede ili da kontaktirate Agenciju za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (APPRRR). Svoje odgovore sam potražio na spomenutim stranicama.

A sada krenimo redom.

Pitanje:

Koliko je registriranih OPG-a u Hrvatskoj?

Odgovor:

Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju kaže da je u Hrvatskoj registrirano 165 712 "opegeova"

Pitanje:

Tko može otvoriti OPG i da li je potreban temeljni kapital?

Odgovor:

OPG mogu otvoriti stanovnici RH i za razliku od otvaranja trgovackih društava, kod otvaranja OPG-a nije potrebno osigurati temeljni kapital niti je potrebno imati odgovarajuću stručnu spremu.

Pitanje:

Trebaju li proizvodni resursi biti u vlasništvu nositelja OPG-a?

Odgovor:

Mogu i ne moraju, odnosno umjesto vlasništva, možete imati posjed, zakup, koncesiju ili najam.

Pitanje:

Da li naziv Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo uvjetuje da moram imati obitelj?

Odgovor:

Ukoliko kao nositelj OPG-a nemate članove obiteljskog kućanstva, možete biti jedini član svojeg OPG-a. Ako bi vam razvojem posla, naknadno trebalo dodatnih članova, jednostavno ćete odrediti iste koji mogu i ne moraju biti Vaše krvno srodstvo.



pegeželjac

ISSN 2718-434X • Godina III • Broj 06 • Prosinac 2022. • Časopis izlazi dva puta godišnje
Izdavač: Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ • Stara Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora • cpr@hi.ht.hr • www.cprr.hr
Izvršni urednik: Dalibor Šoštaric • Glavni urednik: Teodora Cimaš • Likovno oblikovanje: Studio oblik, Rijeka

centar za poljoprivredu
i ruralni razvoj
primorsko goranske
županije

primorsko
goranska
županija

Voriti OPG?

Pitanje:

Mogu li imati OPG, a da sam zaposlen/a drugdje, moram li biti zaposlen/a u svojem OPG-u?

Odgovor:

Možete biti zaposleni i biti nositelj/ica OPG-a. Ne morate biti zaposleni u svojem OPG-u odnosno ne morate ostvarivati prava i obveze iz radnog odnosa ukoliko ta prava ostvarujete po drugoj osnovi.

Pitanje:

Što je Upisnik OPG-ova, koji mi dokumenti trebaju?

Odgovor:

E ovo je važno! Upisnik OPG-ova je javna službena evidencija u elektroničkom obliku.

Ovdje se morate prijaviti, upisati i trebati će vam petnaestak dokumenata koje ćete pronaći na stranicama Ministarstva poljoprivrede ili Agencije za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (APPRRR).

Sada kada imate osnovnu informaciju što je Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo, za kraj vam navodim osam koraka koji vode do vašeg OPG-a

1. Otvoriti žiro račun za fizičku ili pravnu osobu koji glasi na nositelja OPG-a

2. Nositelj OPG-a treba podnijeti Zahtjev za upis u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava u uredu APPRRR

3. Prijava u poreznoj upravi – prijava u registar poreznih obveznika odnosno obveznika poreza na dohodak (ako je primjenjivo)

4. Izrada pečata u trenutku upisa u Registr poreznih obveznika

5. Hrvatski zavod za mirovinsko osiguranje s ciljem registracije početka osiguranja obveznika

6. Hrvatski zavod za zdravstveno osiguranje s ciljem registracije početka osiguranja obveznika

7. APPRRR (Agencija za plaćanje u poljoprivredi) izdaje Rješenje o upisu u Upisnik PG te dodjeljuje jedinstveni matični identifikacijski broj- MIBPG dok nositelj i članovi dobivaju iskaznicu OPG-a koja vrijedi uz osobnu iskaznicu

8. Odabrati knjigovodstveni servis – nije obvezno, ali je preporučljivo

PRIRODNO GOSTOLJUBIVO ŽIVOT

Malo koji grad uspijeva tako dobro spajati staro i novo kao Kastav. Čuvajući svoju tradiciju, baštinu i običaje, uspješno hvatajući korak s vremenom. Kroz povijest Kastav je bio središte ovog kraja, a mnoge nacionalno važne ideje potekle su upravo iz ovog grada. Na tom tragu razvija se i danas i često je predvodnik mnogih ideja



GRAD KASTAV



Najveća snaga Kastva leži u njegovim stanovnicima, koji su već 1400. godine napisali Statut i tako zapisali svoje običaje na čakavskom dijalektu, 1770. osnovali prvu hrvatsku školu u Istri, a 1866. i prvu hrvatsku čitaonicu u Istri. Kasnije je narodni je preporod u Kastvu ostavio snažne tragove. Pod geslom Složimo se pokrenuto je razdoblje društveno-političkih aktivnosti te osnivanja brojnih kulturnih udruženja. Tada je utemeljen amaterski kulturno-umjetnički rad po kojem je Kastavština poznata i danas.

Složimo se!

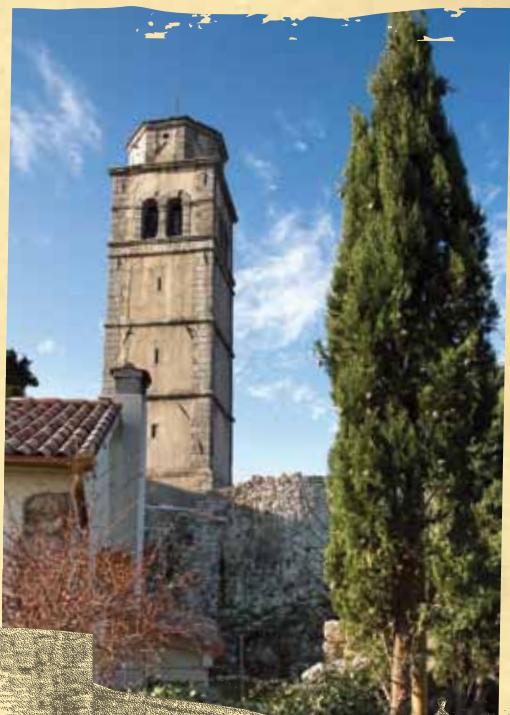
Uz krilatnicu „Složimo se!“ Kastavci i dalje vode afirmativne ideje i stavovi sa željom da budu među najboljima i najnaprednjijima, da Kastav i dalje predvodi idejama i dobrim praksama, da u njemu stvaraju uspješni





poduzetnici i žive sretni ljudi. Među prvima u Hrvatskoj izradili su strategiju razvoja pametnog grada pa se u tom pravcu razvijaju mnogi projekti usmjereni očuvanju okoliša i uštedi energije.

Najbolji pokazatelj ispravnog puta su demografski podaci. Iz Kastva se ne odlazi, tu mlade obitelji dolaze stvarati dom. U



posljednjim godinama Kastav je među vodećim hrvatskim gradovima po doseljavanju.

Mnogi će reći kako se u ovom gradu jednostavno osjećaju drugačije, a razloga za to ima puno. Od brige za najmlađe, za djecu, umirovljenike, do poticaja poduzetnicima, podrške udrugama, kulturnom amaterizmu, sportašima, vinarima i vinogradarima... Kastav je grad koji živi 365 dana, a godinu obilježava niz manifestacija od kojih neke imaju i nacionalni značaj poput Bele nedeje i Kastafskog kulturnog leta.

Bela nedeja

Prva nedjelja listopada već duže od 600 godina čuva običaje Kastva i Kastavštine, te slavi mlado vino, početak jeseni i bogatstvo običaja Primorsko-goranske županije.

Ovaj događaj, koji tijekom tri dana posjeti više od 80 tisuća posjetitelja iz Hrvatske i

inozemstva, spominje se i u Zakonu Grada Kastva iz 1400. godine stoga je uistinu vrijedan svjedok bogate tradicije. Uz sajam mladog vina, „Belu nedeju“ obilježavaju prezentacije starih zanata, te zanimljiva kulturna događanja kojima se oživljava baština ovog kraja. U suradnji s Turističkom zajednicom Grada Kastva, atraktivnim programima i autohtonim sadržajima, privlači i sve veći broj turista.

Belica

Kastav ima svoje vino, belicu, a njoj u čast otvoren je i muzej Kuća belice. Uređenje Kuće belice zajednički je projekt Grada Kastva, Primorsko-goranske županije i Udruge Belica. Postav je osmislio muzeolog Grga Frangeš s elementima multimedijalnosti kako bi se posjetiteljima na suvremen način dočarao nekadašnji život težaka kao i značaj vinogradarsva i vinarstva u povijesti

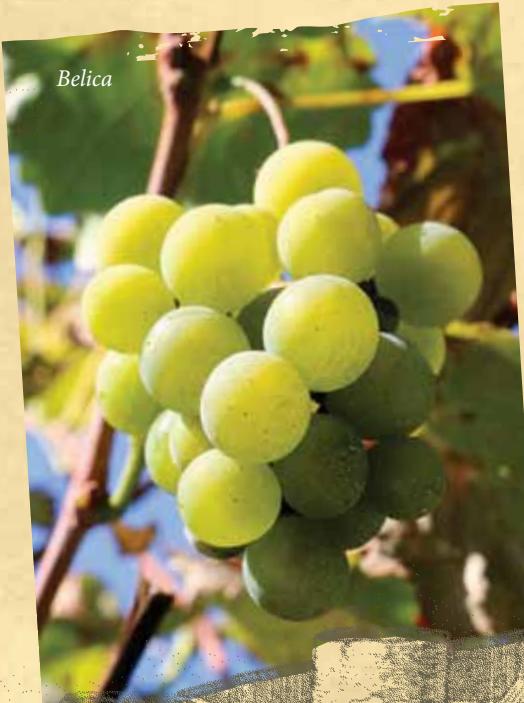


Bela nedeja
600 godina
čuva običaje
Kastavštine



PRIRODNO GOSTOLJUBIV ŽIVOT

Kastavštine i samoga grada Kastva, s posebnim naglaskom na kupaž belice, kao žive kulturne baštine ovoga kraja. Kuća belice je i zanimljiva slika gospodarsko-socijalnog razvoja kraja. Ovaj značajni objekt služit će na čast i ponos svim građanima, članovima Udruge Belica, ali i posjetiteljima koji već razgledavaju postav koji otkriva svu težinu vinogradarstva i vinarstva u Kastavštini, pa sve do krajnjeg rezultata u vidu izvrsne belice.



U suradnji s Udrugom belica, Grad Kastav zadnjih godina puno radi na očuvanju vinograda, sadnji novih, a zahvaljujući toj sinergiji belica je postala vrhunsko vino. Tijekom godine organizira se i izbor najboljih vina stotinjak članova Udruge belica, a posebno veseli da među njima ima mlađih vinara i vinogradara.

Sade se medonosna stabla

Uz vino, Grad Kastav godinama pomaže i pčelarsku djelatnost. Na području grada sade se medonosna stabla i rezultati polako dolaze do izražaja. Već dvije godine svakog prvašića na prvi dan škole dočeka teglica kastavskog meda, a Udruga pčelara Kastav organizira škole pčelarstva kako bi svoju ljubav i znanje o pčelama prenijeli i drugima. U



listopadu je u Kastvu održana 11. Nacionalna konferencija o sigurnosti i kakvoći pčelinjih proizvoda s glavnom temom – Izazovi EUR-a i Schengena. Ovogodišnje nacionalno okupljanje proizvođačke, stručne i znanstvene zajednice okupilo je više desetaka sudionika, a uz pčelarske praktičare okupila se i cijelovita pčelarska struka. Konferencija je poprimila obilježje najvažnijeg nacionalnog okupljanja proizvođačke, stručne i znanstvene pčelarske zajednice, uz sudjelovanje uglednih gostiju iz Hrvatske i inozemstva.

Četiri člana Kašetice

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj već dugi niz godina uspješno surađuje s Gradom Kastvom na brojnim projektima vezanim uz poljoprivredu i razvoj autohtonih proizvoda.

Četiri člana Kašetice dolaze iz Kastva - s Udrugom belica provodimo razne projekte poput suorganizacije nedavno održanog tečaja sommelierstva ili podizanja novih nasada vinove loze podno Kuće belice, a naši su proizvođači redovni sudionici „Bele nedeje“. Proizvode podrijetlom iz Kastva možete pronaći u Kašetici – vrhunска vina i pjenušce OPG-a Plovanić vina, raznovrsne medove i pčelinje proizvode OPG-a Gostović ili pak „crikvenišku krpicu“, zanimljiv suvenir obrta Sinkopa.

GRAD KASTAV



Proizvođači iz Kastva u Kašetici:

OPG Plovanić vina

Dejan Rubeša
Šporova jama 7
51215 Kastav
091 252 77 95
rubesa@net.hr



Udruga prijatelja ruž, grozja i vina Belica

Miljenko Host
Jurčići 42
51215 Kastav



OPG Gostović

Nada i Snježana Gostović
Donji Ćikovići 123
51215 Kastav
091 284 25 55
snjezana.gostovic@gmail.com



Lanalu jdoo

Dunja Paurević
Rupnjak 1
51215 Kastav
095 843 93 00
info@lanalu.hr



Sinkopa, obrt za stvaralaštvo

Ivan Krševan Komnenović
Gornji Turki 22
51215 Kastav
091 578 95 75
sinkopa27@gmail.com



NASTOLU

Pivovara Morčić

U pivovari Morčić smještenoj
u Velom Brigu proizvodi
se craft pivo izuzetnog
okusa, a svaki od proizvoda
promovira naš kraj kroz
drugačiju priču

Jedinstvena priča

Kroz Morčić pivu Kristina i Elvio
željeli su promovirati naš kraj
pa tako svaka etiketa ima svoju
jedinstvenu priču. American pale
ale (APA) prva je izašla na tržište
i priča priču o Morčiću, india pale
ale (IPA) posvećena je torpedu,
dok crna piva tj. čokoladni stout
donosi priču o zvončarima i
karnevalu.

Miće bire z' Velega Br





Kristina i Elvio Kalčić



Na više od 40 lokacija

Osim u Kašetici, pivo Morčić možete pronaći u 40-ak specijaliziranih delikatesnih trgovina, ugostiteljskih objekata i hotela, a Kristina i Elvio s ponosom ističu da se njihovo pivo može kušati i u dva objekta koji nose Michelinovu zvjezdicu.

Vlasnik Elvio Kalčić u pivske je vode krenuo nakon 23 godine provedenih na moru. Kako je od pomorca postao brewmaster, Elvio nam objašnjava u ugodnom ambijentu terase ispred pivovare, uz posljednju kreaciju, čokoladnu stout pivu iznimnog okusa. Započelo je kao hobi, kuhanjem pive u „kućnoj radinosti“ za obitelj i prijatelje: „malo istražuješ, eksperimentiraš, brojne su zgode i nezgode, veseliš se i početničkim greškama i malim uspjesima, a s vremenom piva postane sve bolja i bolja“. Kaže najveći poticaj bili su prijatelji „degustatori“, pa su tako strast i ljubav prema pivi Elvio i supruga Kristina odlučili pretočiti u poslovni poduhvat. Nije sve teklo baš glatko, no nakon nekoliko godina u dijelu obiteljske kuće u Velom Brigu nknula je prva liburnijska craft pivovara. Prva je piva u boce utočena krajem 2021. godine, vrlo specifična i posebnog okusa u startu je prepoznata od strane pivoljubaca.

Vodeći nas kroz pogon smješten u prizemlju rustikalne obiteljske kuće, Elvio nam sa puno žara objašnjava proces nastanka Morčić pive. Slad i hmelj vrhunske je kvalitete, a uvoze ga s američkog i britanskog tržišta. Koriste tri

vrste slada i tri vrste hmelja, da bi pomnom kombinacijom sastojaka dobili željene okuse i aromu. Pivo je nefiltrirano i nepasterizirano, obiluje okusima i mirisima koji nisu naknadno dodani već se stvaraju tijekom fermentacije što mu daje posebnu aromu. Velika se pažnja pridaje i kvaliteti vode koja se koristi u proizvodnji, raznim se filterima oduzimaju ili dodaju soli i minerali kako bi se voda prilagodila vrsti pive koja se proizvodi. Sam proces „od kotla do stola“ traje otprilike tri tjedna.

Iako počeci nisu bili nimalo lagani jer je opremanje i uređenje prostora bilo vrlo zahtjevno kako vremenski tako i financijski, Kristina i Elvio zadovoljni su dosad učinjenim. U vrlo kratkom vremenu stvorili su respektabilni brend koji je prepoznat diljem našeg kraja, a to im je i bio cilj – (p)ostati mala jedinstvena pivovara koja proizvodi ekskluzivno pivo sa sto posto prirodnim i vrhunskim sastojcima. Maksimalni kapacitet pivovare Morčić je oko 4.000 litara mjesečno tj. 10.000 boca. Reakcije kupaca su više nego pozitivne i ne sumnjamo da će tako biti i u budućnosti jer količine pive ne žele povećavati, pogotovu ne na ušrb kvalitete.



Jedinstveni multidisciplinarni

Održivi



Piše: doc. dr.sc. Slavica Dudaš, prof. v.š.



Kašetica je ugostila studente i profesore stručnog studija Održivi agroturizam Veleučilišta u Rijeci, a u sklopu terenske nastave kolegija Ruralni turizam i povrćarstvo održano je predavanje "Cijepljenje povrćarskih vrsta" Marina Tomičića, mag. ing. hort.



Što ćeš naučiti?

- planirati i provoditi održivu, ekološku poljoprivrednu proizvodnju
- stići uvjete za rad u agrariji
- planirati i provoditi doradu i preradu vlastitih poljoprivrednih proizvoda
- planirati i provoditi pripremu prehrambenih proizvoda na vlastitom agroturizmu
- planirati, pripremati i nuditi hrana s vlastitoga agroturističkog gospodarstva.
- planirati, pripremati i nuditi smještaj te održavati objekte na vlastitom agroturističkom gospodarstvu
- kreirati i nuditi druge turističke usluge i proizvode
- planirati i voditi poslovanje vlastitog agroturističkog gospodarstva
- upravljati kvalitetom, zbrinjavanjem otpada i zaštitom okoliša u poslovanju vlastitog agroturističkog gospodarstva



Veleučilište u Rijeci je pri pokretanju stručnog studija Održivi agroturizam 2018. godine potpisalo Sporazum s Centrom za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije koji je osigurao mogućnost održivanja stručne prakse u Centru i na 30-tak OPG-ova u našoj županiji. Uspješna suradnja je nastavljena, a 2021. godine potpisana je novi Sporazum o suradnji u istraživanju uzgoja aromatičnog i začinskog bilja te je podignut prvi poljski pokus uzgoja prave majčine dušice veličine 230 četvornih metara u starosušičkom kompleksu CPRR-a. Tijekom ljeta 2022. godine provedena je i destilacija eteričnog ulja prave majčine dušice u sklopu novootvorenog Pogona za preradu.



U sklopu CPRR-a u Staroj Sušici opremljen je pedološki laboratorij u kojem studenti Održivog agroturizma vrše analize tla

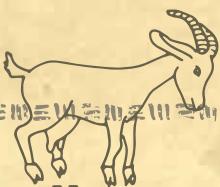


Zašto upisati ovaj studij?

Na ovom će studiju kroz šarolike i atraktivne predmete usvojiti znanja o proizvodnji bilja i životinja i preradi poljoprivrednih proizvoda, pripremi i ponudi hrane s vlastitoga agroturističkog gospodarstva, ponudi turističkih usluga i proizvoda, a sve to će znati osmislići i voditi jer te čekaju i zanimljivi poduzetnički kolegiji. Vještina ti neće manjkati, stići će ih kroz puno, puno prakse na polju, agroturizmu, hotelu, turističkoj zajednici, agrariji i... Svoja znanja i vještine oplemeniti će studijskim putovanjima, posjetima poznatim poljoprivrednim proizvođačima i agroturizmima, kongresima u Hrvatskoj i šire te biti uključen praktične vježbe u okviru podizanja i/ili održavanja višegodišnjeg poljskog nasada aromatičnog bilja. A kao šlag na kraju, naučiti će se napraviti svoj sapun, kremu, čaj, eterično ulje, sušeno voće, vino, uređiti svoj agroturizam, kreirati svoj vlastiti turistički proizvod i prezentirati ga na najmanje dva strana jezika, profesionalno degustirati vino i još mnogo toga.

Jedinstveni multidisciplinarni studij u brojevima

Studij Održivog agroturizma je multidisciplinaran, na prvoj godini studija se sluša 13 obvezatnih kolegija koji obuhvaćaju osnove iz poljoprivrede, poduzetništva i turizma. U idućoj godini studenti usvajaju



pegeželjac 11

studij na Veleučilištu u Rijeci

agroturizam

Prijediplomski stručni studij Održivi agroturizam na Veleučilištu u Rijeci jedinstveni je multidisciplinarni studij koji spaja poljoprivrednu, turizam i poduzetništvo



Studenti Održivog agroturizma na predstavljanju LAG-a Gorski kotar u Staroj Sušici

znanja na 11 obvezatnih te jednom izbornom kolegiju. Na trećoj godini studija se nastavlja sa šest obvezatnih i tri izborna kolegija.

Ovaj studij izrazito posvećuje pažnju stranim jezicima: na prvoj i drugoj godini studija se uči engleski jezik u agroturizmu tijekom četiri semestra, a na drugoj godini studija se započinje i sa drugim stranim jezikom: talijanskim ili njemačkim jezikom u agroturizmu, optionalno tj. prema vlastitom odabiru studenta. Drugi strani jezik se uči dva semestra. I tu nije kraj, kolegij Kulturno povjesna baština Republike Hrvatske je na trećoj godini studija i u potpunosti se izvodi na engleskom jeziku.



Nasad timijana tj. majčine dušice u Staroj Sušici

Prijediplomski studij Održivi agroturizam je stručni studij sa velikim udjelom vježbi i praktične nastave. Tijekom studiranja studenti apsolviraju Stručnu praksu sa 80, 160 i 200 sati stručne prakse na OPG-ovima i drugim poduzećima, na prvoj, drugoj i trećoj godini studija.

Danas, na Veleučilištu u Rijeci studira peta generacija studenata Održivog agroturizma, upisano je novih 18 studenata u akademsku godinu 2022.-2023. Do današnjeg dana, 21 student je s uspjehom završio studij te stekao stručni naziv prvostupnik/prvostupnica baccalaureus/baccalaurea inženjer/inženjerka



Studenti na bakarskim prezidima

Info

Za sve informacije o upisima pitaj na evidencija@veleri.hr,

na telefon

051 677 211 i

li klikni na:

<https://www.veleri.hr/hr/studijski-programi/180-strucni-prijediplomski-studij-odrzivi-agroturizam>



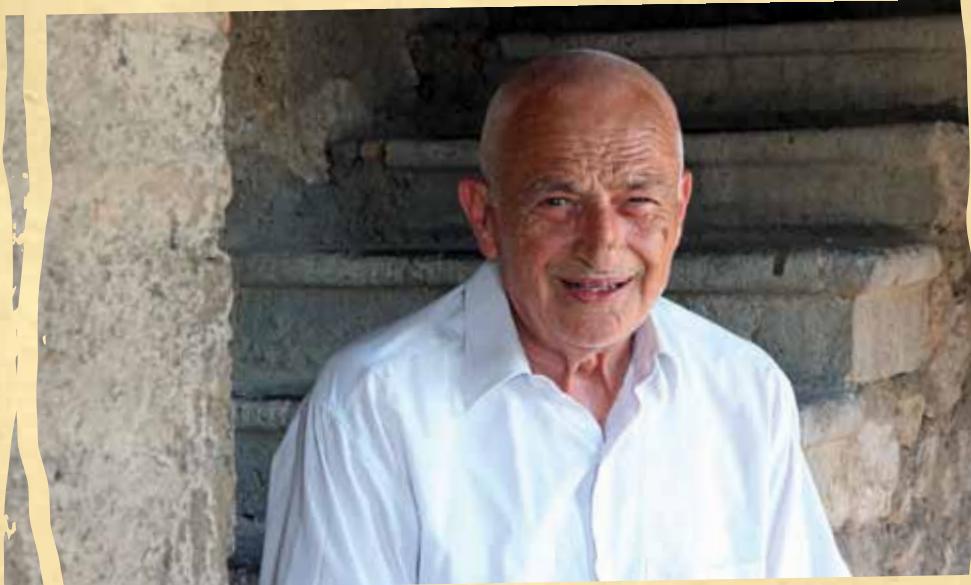


zlatno ulište natjecanje u kvaliteti meda

U organizaciji Udruge za promociju i primjenu ekološke pčelarske etike Biopčela, u vijećnici grada Kastva održana je svečana dodjela nagrada i priznanja 16. Zlatnog ulišta, natjecanja u kvaliteti meda

Branko Vidmar, osnivač manifestacije i predsjednik organizacijskog odbora, objašnjava nam kako je Zlatno ulište započelo vrlo skromno 2007. godine sa samo 8 sudionika i 11 uzoraka meda. Uz smijeh priznaje da se nakon toga umalo nije održalo svega tri puta – „prvi, zadnji i nikada više!“ No, na nagovor prijatelja ustajao je i u 16 godina „slatkoće“ Zlatno ulište razvilo se u respektabilnu manifestaciju prepoznatu od strane struke i potrošača. Ujedno je to vjerojatno i najdugovječnija manifestacija koje je CPRR suorganizator. Do 2013. godine Zlatno ulište održavalo se u Vrbovskom, potom u sklopu Smotre pčelarstva Primorsko-goranske županije u Opatiji i Rijeci, a u novije vrijeme i preko „zoom konferencija“. S vremenom je Zlatno ulište dobilo sve više sudionika, a 2018. godine svečano je započela s radom Kašetica primorsko-goranska manifestacijom Medni poljubac na kojoj su posjetitelji imali priliku kušati rekordnih 111 uzoraka meda pristiglih na natjecanje.

Svako Zlatno ulište oslikava pčelarsku sezonu, a svaka je pčelarska sezona drugačija od prethodne. Kako se vremenske (ne)prilike mijenjaju, tako se mijenjaju i pčelarske sezone. U 2022. godini svakako je prednjačio bagrem kojeg na primjer prethodnih godina nije bilo „ni za lijek“, dok je kadulja „zakazala“. Na ovom je Zlatnom ulištu četvrtina uzoraka bio medun, a iako s područja Gorskog kotara dolazi najveći broj meduna, pobjednik u kategoriji meduna stigao je iz Punta s otoka Krka.



Branko Vidmar, osnivač manifestacije i predsjednik organizacijskog odbora



Članovi HUSAM-a redovni su gosti Kašetice prilikom senzorske analize meda

Na 16. Zlatno ulište pristiglo je 54 uzorka meda iz cijele Hrvatske, najviše s područja Primorsko-goranske županije, no ovogodišnje zlato zasluzeno je „otišlo“ u Čakovec. Svi su uzorci prošli postupak senzorskog ocjenjivanja od strane stručnog panela sastavljenog od članova HUSAM-a (Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda), a tome je prethodila kemijska i melisopalinološka (peludna) ocjena kvalitete.

Posebnost Zlatnog ulišta je u tome što se održava prema poštivanju pravila senzorske analize koja su prihvaćena u Europi gdje



Željko
Trupković,
ukupni
pobjednik

Pobjednici Zlatnog ulišta 2022

Ukupni pobjednik Zlatno ulište 2022

- Željko Trupković, Čakovec – med bagrem

Pobjednici po kategorijama Zlatno ulište 2022

- Andrija Orlić, Punat – medun
- Lucijano Furlanić, Veprinac – lipa
- Natalija Branović, Novalja – multiflorni

Posebna priznanja Zlatno ulište 2022

- Željko Trupković, Čakovec – med od heljde
- Miroslav Idžočić, Koprivnica

su ocjenjivači i educirani na ekstenzivnim tečajevima. Prepoznato je među pčelarima kao jedna od najboljih manifestacija ovog tipa u Hrvatskoj budući da ima najkvalitetniji panel za senzorsko ocjenjivanje kvalitete meda, educirane članove HUSAM-a na čelu s prof. dr. sc. Draženom Lušićem.

Osim što podiže ukupnu kvalitetu pčelinjih proizvoda na području Hrvatske, Zlatno ulište odigralo je veliku, prije svega edukativnu ulogu u smjeru potrošača koje se upoznalo s jednom od najkvalitetnijih vrsta meda – medunom. Dok je medun prije 15-ak godina bio gotovo nepoznat potrošačima, danas je prepoznat kao jedan od posebnosti Primorsko-goranske županije, osobito od stjecanja statusa zaštićene oznake izvornosti za Goranski medun.

Velikom zaslugom upravo Zlatnog ulišta uočeni su razni trendovi u pčelarskim sezonomama te kako klimatske karakteristike presudno utječu na pčelarenje. Tijekom godina zamjećena je sve veća dominacija meduna u odnosu na nektarne medove jer nadprosječno visoke temperature očito ne pogoduju prinosima od nektara, dok biljne i štitaste uši odolijevaju klimatskim izazovima i proizvode mednu rosu.

Zašto ulište?

„Ulj“ ili „Ul“ je staroslavenski naziv za košnicu, a u narodu se još dan danas upotrebljava naziv „Ulište“ - unutrašnjost košnice, košnica, ulaz u pčelinjak. Ideja za naziv manifestacije potekla je od gosp. Milana Ćubrića, istaknutog pčelara i nekadašnjeg predsjednika PU Milutin Barać iz Rijeke.



Na ovogodišnjem ZU održano je i zanimljivo stručno predavanje „Kako do punih košnica (pčela i meda)“ dipl. ing. agr. Igora Petrića.



Na 16. Zlatno ulište pristiglo je 54 uzoraka meda iz cijele Hrvatske

Prepoznati su i utvrđeni brojni raritetni medovi poput ailantusa, maline, heljde ili zlatošipke, a posebnost ovogodišnjeg Zlatnog ulišta je i ponovna pojava unikatnih „kupaža“ različitih nektara i medne rose čime je nastavljen niz pojave novih sorata uniflornog meda na hrvatskom tržištu.

Medun - Medljikovac

Naziv „medun“ karakterističan je za Gorski kotar, Liku i Primorje, dok je naziv „medljikovac“ uvriježen u kontinentalnoj Hrvatskoj.

Tijekom godina na Zlatnom ulištu uočena je sve veća dominacija meduna, vjerojatno nastala zbog promjene klime. „Neobična“ pojava je i pojava svjetlih meduna, a zabilježeni su čak i bezbojni. Do sada je napravljena klasifikacija više vrsta meduna (npr. javor, vrba, hrast, lipa...), no mnoštvo je onih kojima ne možemo odrediti podrijetlo. Naime, postoji oko 4.000 vrsta biljnih i 4.000 vrsta štitastih ušiju, a svaka od njih je u stanju producirati mednu rosu.

Sve medove s ovogodišnjeg Zlatnog ulišta moći će biti kušati na manifestaciji Medni poljubac u Kašetici na Dan svetog Valentina, a mi s nestružnjem iščekujemo što će nam donijeti 17. Zlatno ulište jer varijacije koje pruža priroda su nezamislive.



„Ravnogorska kuharica iz bakine škrinjice – običaji tijekom godine“ autorice Blažice Sveticki ne sadrži samo recepte već podsjeća na brojne običaje i tradiciju goranskog kraja, neke već pomalo i zaboravljene

Kroz razgovore sa starijim mještanima Gorskog kotara, zapise i sjećanja svojih predaka, Blažica nam u knjizi donosi baštinu brojnih goranskih obitelji. Započinje s opisom običaja Korizme i Usksra te jelima koja prate ovaj blagdan. Nižu se recepti jela vezanih uz proljetne radove i košnju sijena, jesenske radove poput kopanja krumpira, običaji i jela Božića, zimska jela prigodna uz čišćenje snijega i prezimljavanje do pusta. Zasebno poglavje u knjizi imaju recepti i običaji vezani uz posebna događanja: rođenja, prve pričesti, krizme i vjenčanja.

Za vas smo odabrali dijelove iz knjige posvećene krumpiru.

“Krumpir je oduvijek bio važan dio goranske kuhinje i gotovo da nema obroka uz koji se, i za svagdan i za blagdan, ne skuha bar malo krumpira. Nadaleko je poznato da je goranski krumpir posebno dobar čemu vjerojatno doprinosi klima i specifično podneblje koje mu daje poseban okus.

U prošlosti posao oko sadnje krumpira nije bio nimalo lak, ali nije bilo kućanstva koje nije imalo bar njivicu krumpira.



**pegeželjasti
recept**



Police

Sastojci:

2-4 krumpira po osobi, sol, špek, sir, luk, češnjak

Priprema:

Izabratи krumpir srednje veličine, dobro ga oprati. Odstraniti nečistoće na korici i po želji djelomično oguliti. Razrezati krumpir na polovice, posuti jednu polovicu solju i drugom polovicom utrljati. Posložiti na lim za pečenje. Staviti peći u vruću pećnicu dok se ne ispeče.

Posluživanje:

Servirati vruće uz maslac, narezani špek, domaći sir, luk, češnjak, narezano i začinjeno kiselo zelje, po želji!

Kuharica iz bakine škrinjice

Njegovo veličanstvo krumpir

... stajski gnoj dovozio se već tijekom zimskih mjeseci, ako nije bilo previše snijega. Oralo se i sadilo u proljeće s volovima ili konjskom zapregom...kada je krumpir niknuo onda ga se okopavalo, a kada je još malo porastao trebalo ga je ogrnuti. U kratkom vremenu bilo je puno posla i u vrtu i na njivi i obično su se za posao oko krumpira udružile žene – susjede, rođake pa su jedne drugima isle za težakinje. Tijekom ljeta bilo je još posla, a uključivao je i one najmlade. Svaki bi dobio svoju bocu, stao u red i krenuo u "borbu" sa zlaticama. Rujan je bio rezerviran za vađenje krumpira. Uglavnom su žene bile te koje su kopale s motikom dok su muškarci kod vađenja krumpira praznili kante, punili vreće i tovarili ih na kola. Krumpir se odmah razvrstavao na njivi – debeli za zimnicu, srednji za sjeme i sitni za blago. Otpriklike na pola posla domaćica bi donijela jelo, ravnogorski "malajužna" (težačku marendu), najčešće je to bio "zabilen krampir" (kuhan krumpir preliven mašću u kojoj se pržio špek ili šunka ili čvarci, što je tko imao). Ne možete ni zamisliti kako je to mirisalo, a tek prijalo!"

Jeste li znali?

- Krumpir je jedna od najhranljivijih biljaka u svijetu
- Krumpir ima manje kalorija od kruha, riže i tjestenine
- Krumpir sadrži više kalija nego banana
- Krumpir sadrži više iskoristivog željeza od bilo kojeg drugog povrća
- Krumpir je dobar izvor vitamina B, magnezija, fosfora i niacina
- Krumpir ne sadrži masnoće i kolesterol



I na policama Kašetice

Ovu zaista posebnu kuharicu koja sadrži ukupno 170 recepta možete pronaći i na policama Kašetice.

Kuharica je formata A4 na 280 stranica, tvrdog uveza, u nakladi od 1000 primjeraka. Tisk: Grafika Helvetica d.o.o. Rijeka, izdavač: Udruga „Plodovi gorja Gorskih kotara“.

Pletenje

stara vještina za nove ljude

Gledanje fotografija raznobojnih prekrivača, različitih sastava i debljina te njihovih beskonačnih kombinacija, u nama budi spomen na naše bake i djetinjstva provedena uz njih dok gotovo meditativno pletu tople uratke.

Pletenje je duboko ukorijenjeno u našoj tradiciji i zasigurno je svatko barem jednom u životu dobio ručno pleteni šal, kapu ili rukavice, a često i topli džemper. Važan je podatak da je umijeće izrade ličke coklje (vunene papuče) dio hrvatske nematerijalne kulturne baštine, nadaleko su poznate i vunene čarape, torbe te kape. Posebni status imaju vuneni „nakurnjaci“, nekad dio narodne nošnje, danas suvenir čiji spomen imena instinkтивno razvlači osmjeh na licima.

Pletenje je ponovno in.

Osvještavanjem potrebe da se vratimo izvornim vrijednostima, u želji za vlastitim stvaranjem nečeg lijepog i funkcionalnog, kao i nužnosti da usporimo užurbanu

svakodnevnicu, shvaćamo da je ritmično zveckanje metalnih ili lupkanje plastičnih i drvenih pletačih igala iznimno opušajuće. Razmišljajući o konačnom cilju tj. kreativnom uratku, naše misli su fokusirane, ne razmišljamo o problemima, učimo se boljoj koncentraciji i poboljšavamo finu motoriku koja je od trenutka široke upotrebe računala i pametnih telefona prilično oslabjela. Brojne akcije pletenja toplih deka za potrebite ili zaštitnih odjelca za ugrožene životinje, pokazale su da pletenje potiče na društveni angažman te da pojačava vlastiti osjećaj korisnosti jer dok smo uronjeni u taj mali vuneni projekt, činimo istovremeno dobro sebi i drugima.

I dok je za vrijeme naših baka, pletenje bilo rezervirano samo za ženski dio populacije, na taj način se i predavala vještina, danas se nerijetko i muškarci upuštaju u ovu kreativnu avanturu. Svjedočimo da pletenje ne poznaje dobnu granicu, socijalni status ili rod, čak ni mjesto ni vrijeme. Plesti možemo uvijek, a osnove nije teško savladati preko široko dostupnih tekstova, fotografске prikaze, blogove i video uratke. Stoga, što se čeka, treba se samo upustiti i sreća je zagarantirana.



Domaća radinost Krizmanić

Vlasnik / osoba za kontakt: Mirica Vrbanac

Adresa: Josipa bana Jelačića 25
51300 Delnice

Mobilni: 098 997 53 69

Email: mirica.v@hotmail.com

Unikatni ukrasni i uporabni proizvodi
drvna, vuna i raznih materijala, suveniri,
rukotvorine

OD A DO PGŽ

pegeželjac

u objektu za preradu voća
Centra za poljoprivredu
i ruralni razvoj
Primorsko-goranske
županije u Staroj Sušici

Proveo sam jedan dan s vrijednim djelatnicima Centra koji su prerađivali sok od jabuke i mogu reći da se radi punom parom, budući da je ove godine rekordan urod upravo ovog voća.

U prostoriji veličine 40tak kvadrata, nalaze se strojevi za preradu voća u 100 posto prirodni hladno prešani pasterizirani sok.

Evo što sam naučio.

KAKO SAM DOBIO

100% PRIRODNI SOK

1. Odmah po primitku, jabuke se važu i upisuje se kilaža



2.

Jabuke se dopremaju u prostor za preradu gdje prvo idu na „kupanje i tuširanje“ ne bi li se isprale od eventualnih nečistoća. Koliko je važno da plodovi budu zdravi, govori i činjenica da djelatnici u preradi naknadno prebiraju i odstranjuju sve natrule i oštećene primjerke kako bi sok bio uistinu kvalitetan.

Stroj za mljevenje se postavlja na mjeru riveža. U posudu izlazi masa strojno samljevenih jabuka koje su istog izgleda kao i one koje ručno kod kuće pripremamo za domaću štrudlu. Kada se korito napuni početnom količinom, kreće izrada „pogača“ - oba procesa se odvijaju istovremeno. Ovo je ujedno najbučniji dio prerade (ako izuzmem povremeno pjevanje i smijeh dobro raspoloženih djelatnika).

3.



TKO SE MOŽE PRIJAVITI?

Jedna od glavnih zadaća Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj je pomaganje i poticanje razvoja poljoprivrede Primorsko-goranske županije. Objekt za preradu voća namijenjen je poljoprivrednicima naše županije koji imaju registrirano sjedište ili prebivalište na području JLS koji je osnivač Centra. Ako se odlučite svoje voće „pretočiti“ u sok, rakiju, džem ili pak zdravi čips, obavezno pročitajte uvjete za preradu koji se nalaze na stranici Centra www.cprr.hr



4.

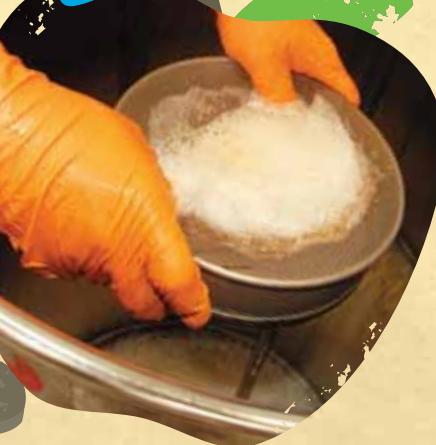


Sljedeći korak je izrada „pogača“ odnosno punjenje četvrtaste tkanine, specifične gustoće, izribanim jabukama. Slažu se jedna na drugu poput katova koje razdvaja metalna perforirana prepreka. Kad se složi 5 redova/katova, cijeli sklop se stavlja pod prešu. Pritiskom jačine čak 25 tona, preša hladno cijedi prirodni sok u kante koji se potom izljeva u inox bačvu zapremine do 400 litara.

OD JABUKE

Sok se konstantno miješa strojno (unutar bačve je propeler), tako da se na vrhu izdvoji nepoželjna pjena koja se uklanja, a kada se bačva napuni, ubacuje se prirodni konzervans u obliku askorbinske kiseline poznatije pod imenom limunska kiselina u količini od 0,05%. Ona ujedno čini sok svjetlijim.

5.



6.



Pasterizator se uključuje na temperaturu na koju želimo pasterizirati sok. U ovom slučaju je to 80 stupnjeva. Pasterizator je povezan i s punilicom koja predstavlja zadnji korak aktivnog proizvodnog procesa.



7.

Punilica ima izmjenjiv dio za zapreminu od 3 i 5 litara te dio za boce od 2 decilitra i 1 litru. Sok se pakira u željenu ambalažu (veličinu) te stavlja na hlađenje u bazen.

Podsjećam da ukoliko želite prijaviti svoje voće za preradu, trebate ispuniti Zahtjev i poslat gposlati ga Centru. Na taj način, osigurat ćete svoje mjesto i vaš će urod biti obrađen u što kraćem roku.



8.

Dok je punilica zadnji aktivni dio procesa, bazen je donekle pasivni jer se ambalaža uranja u hladnu vodu ne bi li se sok ohladio. Do trenutka kad vlasnik jabuka ne dođe po finalni produkt, jednom ohladieni sokovi, čuvaju se u hladnjaci na cca 5 stupnjeva celzijevih.

Promocija i prodaja autohtonih proizvoda Primorsko-goranske županije



U Kašetici predstavljen projekt AdriPromTour

Resorni pročelnici Sonja Šišić i Mladen Brajan u Kašetici su predstavili projekt "AdriPromTour" kojeg Primorsko-goranska županija kao vodeći partner provodi u okviru Programa prekogranične suradnje Interreg V-A Italija – Hrvatska 2014.-2020.

Kroz zajedničku i koordiniranu provedbu aktivnosti Upravnog odjela za turizam, poduzetništvo i ruralni razvoj te kulturu, sport i tehničku kulturu, cilj je dodatno promovirati pomorsku i kulturnu baštinu Primorsko-goranske županije valorizirane kroz projekte "Arca Adriatica", odnosno "Hercultour".

Projekt zajednički provodi osam partnera, četiri iz Hrvatske i četiri iz Italije: Primorsko-goranska županija kao vodeći partner, općine Cervia i Cesenatico, Sveučilište Marche, Europe Point of Teramo Consortium, Grad Kaštela, Šibensko-kninska županija te Sveučilište Juraj Dobrila iz Pule.



Festival gljiva, vune i plodova jeseni

I ovogodišnje izdanje Festivala gljiva, vune i plodova jeseni proteklo je u veselju i dobroj zabavi brojnih posjetitelja i sudionika. Manifestacija koja se tradicionalno održava unutar kompleksa CPRR-a u Staroj Sušici u organizaciji Udruge Plodovi gorja Gorskih kotara okupila je mnoštvo izlagača na sajmu autohtonih proizvoda, rukotvorina i svenirira. Posjetitelji su sudjelovali u brojnim aktivnostima poput planinarenja, natjecanja u kuhanju gljivarskog kotlića, gljivarskoj edukaciji i izložbi, vožnji kočijom, vunarskoj radionicici, biciklijadi, posjetu Centru za posjetitelje Velike zvijeri i etno zbirci područne osnovne škole. Uz bogatu ugostiteljsku ponudu za dobro raspoloženje pobrinuli su se voditelj Domagoj Jakopović Ribafish i trio "Promili".



Salvia Aurea 2022

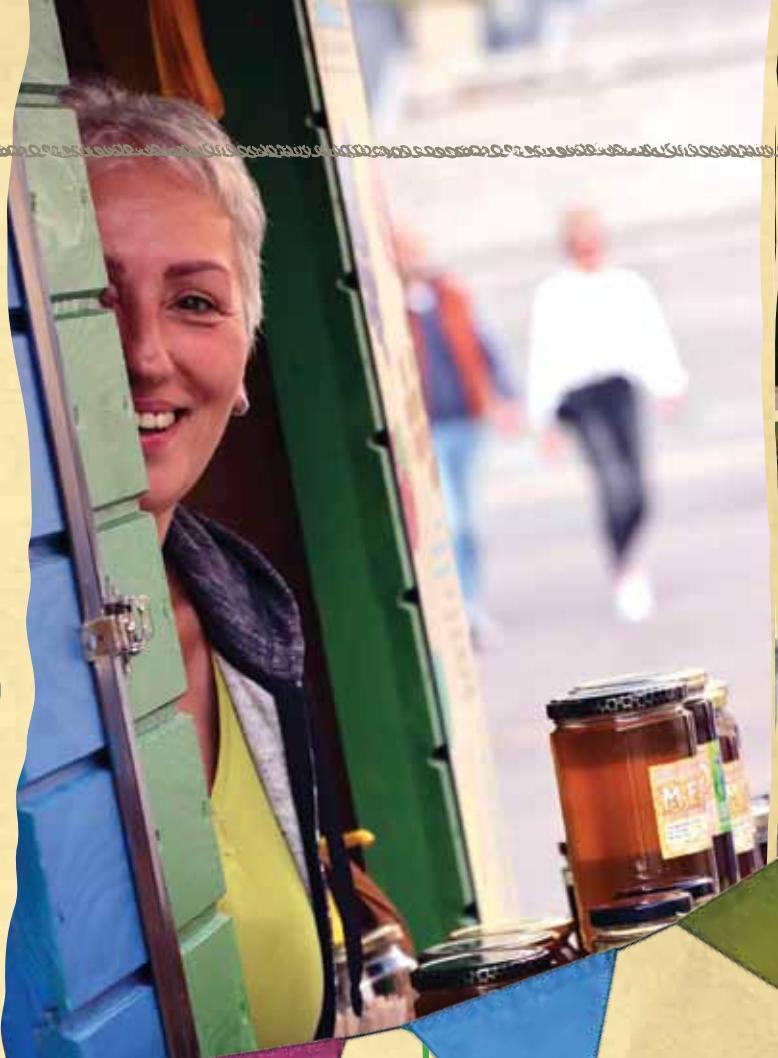
Kašetica je ugostila paneliste HUSAM-a (Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda) koji su završili ocjenjivanje medova od kadulje na ovogodišnjem izdanju natjecanja Salvia Aurea. Nakon labortorijskog ispitivanja članovi HUSAM-a proveli su kvantitativno-deskriptivnu senzorsku analizu uzorka pristiglih na natjecanje. Iako je ova pčelarska sezona imala znatno manje kadulje od prijašnjih, kvaliteta je pokazala da med od kadulje nije bez razloga jedan od najcjenjenijih hrvatskih medova. Laureati će biti poznati uskoro, a uzroke meda od kadulje prijavljene na natjecanje Salvia Aurea 2022 moći ćete kušati u Kašetici na Mednom poljupcu na Dan svetog Valentina.

Vjerojatno ste prolazeći riječkim Korzom primjetili naše zeleno-plave kućice i u njima mnoštvo šarolikih proizvoda. Riječ je o Prodaji i promociji autohtonih proizvoda Primorsko-goranske županije, manifestaciji koju već dugi niz godina organizira Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj. Prilika je to za Riječane i njihove goste da upoznaju proizvođače iz Kašetice i da „iz prve ruke“ saznaju kako i od kuda dolaze njihovi proizvodi. Manifestacija se održava četiri puta godišnje na Korzu ili Trgu 128. brigade HV-a nadomak Korza, uz podršku Grada Rijeke. Promocija proizvođača, njihovih proizvoda i kraja iz kojeg dolaze cilj je ove manifestacije kojoj se podjednako raduju i kupci i članovi Kašetice. Osim promocije, organizacijom ovog sajma CPRR PGŽ nastoji direktno pomoći proizvođačima u jačanju tržišta i indirektno utjecati na cjelokupni gospodarski razvoj naše županije.



Članovi Županijske skupštine posjetili CPRR u Staroj Sušici

Uoči sjednice u Ravnoj Gori, članovi Županijske skupštine Primorsko-goranske županije posjetili su Staru Sušicu gdje su obišli objekt za preradu voća Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj i naše susjede Centar za posjetitelje "Velike zvijeri" Županijske JU "Priroda".



History Film Festival

Kašetica je i ove godine ugostila filmaše iz Hrvatske i svijeta - sudsioničke, organizatore i prijatelje History Film Festivala. U opuštenoj atmosferi uz već tradicionalne goranske likere Vida Arbanasa, ovogodišnje druženje bilo je posvećeno prerano preminulom Bernardinu Modriću, osnivaču HFF-a i velikom prijatelju Kašetice.



Uvod u sommelierstvo u Kastvu

U organizaciji Hrvatskog sommelier kluba i Udruge Belice te finansijsku potporu CPRR-a u Kastvu je održan trodnevni tečaj „Uvod u sommelierstvo“. Edukaciju je uspješno završilo 16 polaznika, od toga 7 pripadnica ljepšeg spola, a upoznali smo ih u Kući Belice na završnoj večeri prilikom svečane dodjele potvrda o završenom sommelierskom tečaju 1. razine.



Bilanca uspjeha u Kašetici

Kašetica je poslužila kao kulisa za snimanje treće epizode „Bilance uspjeha“, nove emisije Kanala Ri. Gošća Barbare Udovičić bila je Silvija Zec Sambol, a o čemu su ove dvije posebne dame razgovarale pogledajte na <https://www.youtube.com/watch?v=k5HiasnDgG8>



Jesen u Lici

Proizvođači iz Kašetice sudjelovali su na trodnevnoj manifestaciji „Jesen u Lici“ u Gospicu. Izložbeno – prodaja tradičijska manifestacija održava se već 24 godine, a vrijednost „Jeseni u Lici“ prepoznata je diljem Hrvatske i van njenih granica te svake godine privlači sve više domaćih i stranih posjetitelja. Posebnost manifestacije „Jesen u Lici“ je što izlagачi predstavljaju isključivo svoje proizvode, a osim proizvođača Ličko-senjske županije na manifestaciji sudjeluju mala poljoprivredna gospodarstva i poduzetnici iz ruralnih prostora gotovo svih hrvatskih županija.

Zlatno ulje je
najtečanje u kvaliteti:
a) Vina
b) Maslinovog ulja
c) Meda

Craft pivo Morčić
dolazi iz:
a) Ravne Gore
b) Velog Brdu
c) Novog Vinodolskog

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 01.03. 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. 5

Kašeticu s autohtonim proizvodima osvojili su:

Anka Paravić, Milana Rustanbega 7,
51000 Rijeka

Maja Bobanović, Novo naselje Ćikovići 180,
51215 Kastav

Lucija Zaninović, Ivana Milčetića 12,
51000 Rijeka

Čestitamo dobitnicima nagrada 5. broja
Pegeželjca – svoje Kašetice s autohtonim
proizvodima mogu podići u Kašetici, Krojačka
1, Rijeka radnim danom od 9 do 15 sati

centar autohtonih proizvoda



brend

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



promocija i nastup

Omogućujemo zajedničku promociju i nastup
na tržtu proizvođačima 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.

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.

mjesto razmjene

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

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.

GDJE SMO



I kašetica za doma...

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