



AUTOHTONE PROIZVODE!
ORGANSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

glasilo Centra za
poljoprivredu i ruralni razvoj
Primorsko-goranske županije



ŽELIM: pegeželjac

GODINA IV / BR. 7 / RIJEKA / SVIBANJ 2023 / BESPLATNI PRIMJERAK

Dva znanstvenika
proizvode prvi
goranski
gin **Lynx**
Craft
Distillery



SVE O:

SMOKVI

hranjiteljici puka

Goranskom

MEDUVAJ

blagu za zdravlje iz nutrine biljaka

Pavlomir
25
godina
vinarstva



Pitanje:

Često čitam o blagodatima Meda od maslačka ili Meda od borovih iglica. Koja je razlika u odnosu na obični med. Da li su bolji?

Odgovor:

Za početak jasno i glasno: samo pčele prave med!

U narodu se spominju „medovi“ od maslačka ili borovih iglica – ali to oni nisu budući da u procesu izrade ne sudjeluju pčele već se ovi, možemo ih nazvati sirupi, izrađuju namakanjem i kuhanjem cvjetova maslačka ili slažući red po red smrekovih iglica naizmjениčno sa šećerom i držanjem na suncu. Ne umanjujući blagotvornost tih sirupa i upotrebu u odredene svrhe koja je itekako dobro došla, „obični med“ je sasvim nešto drugo. U osnovi razlikujemo tzv. peludni med i med od medljike odnosno medne rose. Takvi medovi mogu biti od raznih biljaka ili kombinacije više njih pa shodno tomu vizualno raznih nijansi od svjetlo žute preko narančaste do tamno smeđe, razne konzinstencije i na kraju različitog ukusa.

U Kašetici se u veljači održala manifestacija Medni poljubac na kojoj su naši građani mogli kušati preko 60 različitih medova, od onih uobičajenih kao npr. livadni, bagrem ili lipa, do vrlo specifičnih i rijedih poput čiste kadulje, drače ili heljde.

U Pegezeljcu br. 1 na stranici 10-11, možete pročitati više o medu. Tekst je napisao prof.dr.sc. Dražen Lušić s Medicinskom fakultetom Sveučilišta u Rijeci.

Pitanje:

Kada kupim eterično ulje lavande, zašto se često razlikuju po mirisu?

Odgovor:

Lavanda je biljka koja je toliko poznata da ju svatko zna prepoznati kad ju ugleda bilo u prirodi ili na slici, karakterizira ju jak, prepoznatljiv miris koji potječe od nakupljenog eteričnog ulja. Možda je manje poznato da nisu sve lavande iste i da se generalno razlikuju prava lavanda



(*Lavandula angustifolia*) i lavandin (*Lavandula x hybrida*) koji je nastao križanjem nježnije, uskolisne prave lavande i robusnije širokolisne lavande (*Lavandula spica*). Postoji više od 45 vrsta koje ne samo da se razlikuju po veličini grma, vremenu cvatnje, boji, veličini te izgledu listova i cvjetova već i po kemikalijama sastavu eteričnog ulja dobivenog parnom destilacijom svježe ubranih cvjetova.

Poznata „hvarska lavanda“ je zapravo hrvatski kultivar znan pod nazivom Budrovka i radi se o hibridu koji daje više eteričnog ulja od prave lavande. Isto tako, hibridna lavanda sadrži daleko više kamfora od prave lavande koja ga ima tek u tragovima, dok obiluje esterima. Zbog njih je miris prave lavande iznimno cvjetan, nježan i većini prihvatljiviji u odnosu na miris hibridne lavande koji zbog više kamfora ima oporiju, bockav miris. Ne manje važno za istaknuti je i bioško djelovanje dvaju ulja: dok je prvo vrlo blago i nježno, sigurno za korištenje, s drugim valja biti na određenom oprezu. Ulje prave lavande je smirujuće i opuštajuće, a ulje lavandina je razbuđujuće i osvježavajuće.

O daljnijim karakteristikama, ipak više ne bih pisao jer bi to prešlo okvire ove rubrike.

Ali znate, sljedeći put kada budete mirisali bočicu s eteričnim uljem lavande, obavezno provjerite o kojoj je lavandi riječ jer će svaki ozbiljni proizvođač eteričnih ulja, istaknuti naziv vrste (i na latinskom da nema zabune) te geografsko porijeklo.

U pravilu se takva eterična ulja razlikuju i po cijeni budući da se dobivaju različite količine dragocjene tekućine na istu kilažu cvjetova.



ISSN 2718-434X • Godina IV • Broj 07 • Svibanj 2023. • Časopis izlazi dva puta godišnje

Izdavač: Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ

Stara Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora • centar@cprr.hr • www.cprr.hr

Izvršni urednik: Dalibor Šoštarić, **Glavni urednik:** Teodora Cimaš, **Suradnica:** Vlasta Oreba

Likovno oblikovanje: Studio oblik, Rijeka • **Tisk:** Novi list, Rijeka



centar za poljoprivredu
i ruralni razvoj
primorsko goranske
županije

Pitanje:

Dobila sam na poklon pjenušac Valomet koji je poseban po tome što se stavlja u more. Zar se vina ne drže u podrumu?

Odgovor:

Kaže se da najkreativnije ideje dolaze iz potrebe tj. situacije kada nešto nemamo pa se dovinemo ideji. Tako je bilo i s pjenušcem kojeg spominjete.

Gospodin Marinko Vladić, enolog u Poljoprivrednoj zadruzi Vrbnik, prvi je na svijetu zaronio pjenušac u more ispred

Marinko Vladić,
enolog
Poljoprivredne
zadruge Vrbnik

Vrbnika na 32 m dubine, gdje na konstantnoj temperaturi, u tami i tišini fermentira i zrije na tajnoj lokaciji. Proizvodi se isključivo od autohtone Žlahtine, ovjenčan je brojnim nagradama i priznanjima kako za kvalitetu, tako i za izgled.

Na upit o tome kako se sjetio staviti boce u more, gospodin Vladić nam je rekao: „Da bi se čovjek toga sjetio, mora imati problem podruma i poznavati tehnologiju proizvodnje pjenušca. Ja sam imao oba uvjeta.“

A otkud ime Valomet? Radi se o lokalnom izrazu za stijenu o koju se razbija val.

Pitanje:

Često slušam o LAG-ovima u našoj županiji. Što je to?

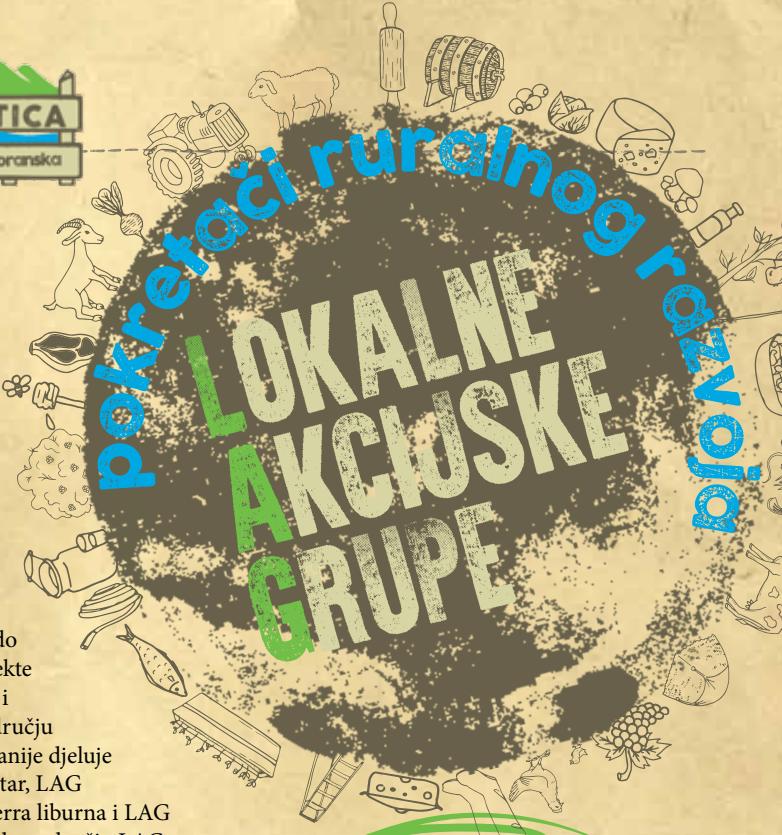
Odgovor:

LAG je kratica za Lokalna akcijska grupa koja je svojevrsni posrednik preko kojih poljoprivrednici i lokalna zajednica mogu do europskog novca za projekte vezane uz infrastrukturu i uz poljoprivredu. Na području Primorsko-goranske županije djeluje 4 LAG-a: LAG Gorski kotar, LAG Kvarnerski otoci, LAG Terra liburna i LAG Vinodol (otok Rab pripada području LAG-a Mentorides sa sjedištem na otoku Pagu u Ličko – senjskoj županiji). Najstariji je LAG Gorski kotar koji je osnovani 2008. dok su svi ostali osnovani 2012. godine.

Princip rada LAG-ova je raspisivanje natječaja putem kojih se odobravaju projekti vezani uz gore spomenuto poljoprivredu i malu infrastrukturu. Tako se primjerice poljoprivrednicima sufinancira kupnja poljoprivredne mehanizacije, strojeva i opreme, kupnja sadnog materijala, kupnja životinja, proširenje postojećih nasada, građenje i opremanje gospodarskih objekata, dok je kod malih infrastrukturnih projekata sufinancirana izgradnja i/ili opremanje dječjih igrališta, vatrogasnih domova, kulturnih centara, sportskih građevina, javnih zelenih površina, tržnica, groblja, pješačkih staza itd.

pokretci ruralnog razvoja

LOKALNE AKCIJSKE GRUPE



O LAG-ovima je detaljno pisano u Pegeželjcu br. 3 na stranicu 10-11. Za dodatne informacije, svi zainteresirani poljoprivrednici, mogu se javiti direktno pojedinim LAG-ovima (zavisno na kojem je području registriran obrt ili OPG) ili Centru za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a s kojim LAG-ovi imaju sklopljen Sporazum o suradnji.

Ukoliko želite pročitati

određenu temu u prethodnim brojevima našeg časopisa, potražite ih u elektronskom obliku koji je više nego ugodan za čitanje, na našim stranicama

<https://www.kasetica.hr>

pod Novosti (na dnu stranice). Kliknite na broj Pegeželjca koji Vas zanima i to je to!



PRIRODNO GOSTOLJUBIVO ŽIVOT



Općina Lokve nezaobilazna je goranska destinacija koja osim istoimenog mjesta obuhvaća još 6 naselja: Homer, Lazavac Lokvarski, Mrzla Vodica, Sleme, Sopač i Zelin Mrzlovodički. Početkom 19 stoljeća poseban zamah razvoju mjesta dala je Lujzinska cesta (Lujziana) spajajući Karlovac s Jadranskim morem. Uz nju su tada nicale kuće i sela, mlinovi i pilane.

Krajolik Lokava krasni akumulacijsko jezero nastalo izgradnjom brane 1954. godine kojom je zaustavljen tok rijeke Lokvarke. Ova se umjetna tvorevina slikovito i usklađeno s okolnim krajobrazom nametnula kao

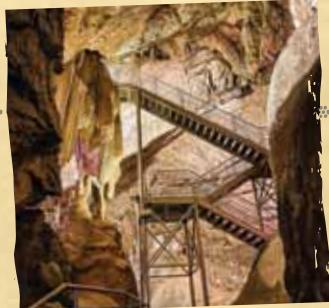
autentična vizura čemu svjedoče prizori brojnih turističkih razglednica. Iako nastalo umjetnim putem, jezero se odlično uklopiло u goranski pejzaž čemu je doprinijelo i kružna staza oko jezera duga 18 kilometara, idealna za šetnju ili vožnju biciklom. Ovih dana turistička promidžba ide u pravcu najave velike promjene u razglednici mjesta jer će jezero nestati nakon pune 22 godine i time uvjetovati novu dramatičnu vizuru s dva najpoznatija vidikovca. Ali samo na kratko. Zbog zahvata vezanih za održavanje hidroopreme, Lokvarsко će jezero biti ispraznjeno te će od svibnja do

Špilja Lokvarka

Osim Muzeja žaba i Lokvarskog jezera, Lokve su poznate i po jednoj od najljepših hrvatskih špilja – Lokvarki. Špilja je slučajno otkrivena početkom 20. stoljeća prilikom iskopavanja kamena te je danas spomenik prirode i nezaobilazna točka na turističkoj trasi Lokava. Iako je zanimljiva tijekom cijele godine, posebnost špilji daju potoci i vodopadi koji se pojavljuju u kišnim razdobljima.

kraja ljeta biti moguće hodati po površini, mjestimično udubljenoj i do 40 metara, prostorno ispruženoj do podnožja Risnjaka. Na tom putu po dnu jezera, osvanuti će ostaci potopljenog naselja Srednji Jarak. Njegovi su stanovnici iselili neposredno prije potapljanja doline dok su deseci kuća, kapelica, jedna gostonica, stari kameni Carev most i tri pilane zauvijek ostale zarobljene pod vodom.

Kontinuiranim razvijanjem vlastitog brenda, lokalna jedinica samouprave i turistička zajednica svjesni su da se svaka posebnost može na kvalitetan način iskoristiti za promociju, stoga ne čude brojne objave o aktualnom isušivanju lokvarskog jezera, koja poput scenarija postapokalpičkog filma postaje nova atrakcija.



LOKVE

**goranski biser poznat po žabama
i vizuri koja će se, na kratko, posve promijeniti**

Žabarska tradicija

Zbog svoje žabarske tradicije, Općina Lokve poznata je i izvan naše Županije. Na međunarodnoj manifestaciji Žabarske noći, uz prigodnu turističko gastronomsku ponudu, ponosni vlasnici odmjeravaju skokove njihovih žaba skakačica pa ne čudi da je upravo žaba nerijetko popularan motiv u lokvarskim eksterijerima i interijerima. Također, žaba kao prepoznatljivi simbol Lokava bila je i inspiracija za Muzej žaba, jedinstven takvog tipa u Hrvatskoj.



Lokve

Suradnja CPRR-a i Općine Lokve

Osim nabavke sadnog materijala i razne poljoprivredne mehanizacije, Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj izradio je Program raspolažanja poljoprivrednim zemljištem u vlasništvu Republike Hrvatske 2019. godine kao i Natječajnu dokumentaciju za zakup poljoprivrednog zemljišta u vlasništvu Republike Hrvatske 2023. godine.



pegežljac 5

Proizvođači iz Lokava u Kašetici

OPC Anita Beljan

Vlasnik / osoba za kontakt:

Anita Beljan

Adresa:

Homer 80, 51316 Lokve

Telefon:

051 831 508

Mobilni:

098 259 402

Email:

organita.beljan@gmail.com



Sok od mente, biljni čaj paprena mента, hidrolat paprena menta, čaj stolisnik, džem od šljive, eterična ulja jele, smreke i paprene mente, biljni čajevi, voćni džemovi i marmelade, sokovi

obrt
Kotač

Vlasnik / osoba za kontakt:

Vid Arbanas

Adresa:

Rudolfa Strohala 127,
51316 Lokve

Telefon:

051 831 211

Mobilni: 098 965 91 56

Email:

kotac.lokve@gmail.com



San Hubert (aperitif), Papra (digestiv),
Divlja ruža, Plava mrča, Hajdučka travarica,
sviTerra, DonnaRi

obrt
Wool

Vlasnik / osoba za kontakt:

Radovan Štih

Adresa:

Rudolfa Strohala 133/a,
51316 Lokve

Telefon:

051 831 169

Mobilni:

099 216 34 56,
098 179 29 08

Email:

wool@wool.hr



Angelina Blue - liker od borovnica; Angelina Gold - liker od meda; Angelina Rose - liker od malina; Angelina Dark - biljni liker, domaći likeri Angelina

NASTOLU

Pavlomir

25 godina vinarstva

Iz vinarije Pavlomir „teku“ vrhunski proizvodi prepoznati od strane brojnih kupaca i struke. Tu se proizvode četiri vrste pjenušavih vina (San Marino, 1288, Ružica Vinodola i Grasecco), Žlahtina, Rosé Ružica Vinodola, Cabernet Souvignon, Muškat žuti i četiri vrste rakija

Uoči velike obljetnice Vinske kuće Pavlomir, posjetili smo Miroslava Palinkaša, alfu i omegu ove uspješne vinske priče koja je započela od nule pred četvrt stoljeća kada je s obitelji i priateljima izbjegao iz ratom poharanog Vukovara.

Iako od nedavno u mirovini, Miroslav nimalo ne miruje. Štoviše, čini nam se da je u većoj gužvi nego prijašnjih godina jer kako kaže, i dalje ga drži „ljubav za vinom i strast za stvaranjem novih proizvoda“. S ponosom nabraja višestruko nagradivana vina i pjenušce, no najveći uspjeh Pavomira vidi u revitalizaciji Vinodolske doline i „povratku“ Žlahtine.

Danas je Vinska kuća Pavlomir jedna od najuspješnijih i najvećih vinarija našeg kraja, a njihovi su proizvodi prepoznati diljem svijeta. Na preko 30 hektara vinograda posađena je Žlahtina, Cabernet Sauvignon, Muškat žuti i Chardonnay, vinograd se konstantno osvježava i mijenja se sortiment. Tako je na više od 4 hektara Chardonnay zamijenjen Žlahtinom jer je potražnja za ovom sortom najveća. U sklopu Pavlomira nalaze se podrum, kušaona i trgovina



autohtonih delicija, a 2021. godine otvoren je i Wine shop u obližnjoj Crikvenici. O svemu tome brine dvanaest zaposlenika dok tijekom sezone u Pavlomiru radi više od dvadeset radnika.

Iz vinarije Pavlomir „teku“ vrhunski proizvodi prepoznati od strane brojnih kupaca i struke. Tu se proizvode četiri vrste pjenušavih vina (San Marino, 1288, Ružica Vinodola i Grasecco), Žlahtina, Rosé Ružica Vinodola, Cabernet Souvignon, Muškat žuti i četiri vrste rakija.

Put od potpuno zapuštene Vinodolske doline do brojnih proizvoda koja po ocjenama struke konkuriraju najboljim svjetskim vinima nije bio nimalo lagan. No, uz bogatu obiteljsku vinogradarsku i vinarsku tradiciju koja potječe iz Šarengrada gdje i danas posjeduju vinograde, Miroslav naglašava da je za uspjeh najvažniji konstantni rad na kvaliteti i da se samo kvalitetom može opstati i biti konkurentan na današnjem tržištu.



Miroslav Palinkaš

Ovjenčani nagradama

Ovo su samo neke od nedavnih nagrada kojima su se ovjenčali proizvodi iz Pavlomira, a do završetka ovog teksta zaredale su se i brojne druge:

Pjenušac San Marino

- šampion Autohtone sorte Hrvatske (Vina od davnina)
- srebro Poreč Vinistra
- srebro Decanter

Pjenušac 1288

- bronca Decanter
- Zlato na međunarodnom natjecanju u Sloveniji
- 10 top pjenušaca Hrvatske

Pjenušac Ružica Vinodola

- srebro Sabatina

Žlahtina Pavlomira najbolje je ocijenjena

Žlahtina u povijesti

- Zlatna medalja Vinistra
- Zlatna medalja Vina od davnina

Cabernet Souvignon

- Zlato Vinistra
- bronca Decanter

Muškat žuti

- više puta zlato na Vin Istri

Rosé Ružica Vinodola

- zlatna medalja na najvećem specijaliziranom natječanju za rosé vinu na svijetu Concours Mondial De Bruxelles



Proširenje kapaciteta

U Pavlomiru su u tijeku radovi na proširenju podrumskih kapaciteta. U novih 200 metara kvadratnih smjestiti će se amfore, pjenušci i nove barrique bačve, a kako sve u životu kreće od dobrih temelja, u temeljnu ploču novog podruma položene su boce Žlahtine i Cabernet Souvignona. S novim proširenjem kapacitet podruma Pavlomira biti će 350.000 litara.



Bogata povijest

Vinogradarstvo u Hrvatskom primorju ima bogatu povijest, a njime su se na ovim prostorima bavili još stari Rimljani. Vinodolska dolina doslovni je prijevod rimskog naziva "Vallis Vinearia" kojeg spominje grčki geograf Scylax 340. godine prije Krista. O važnosti vina govori i Vinodolski zakonik iz 1288. godine, a iz vremena francuske okupacije 1814. sačuvan je izvještaj predsjednika općine kantona Vinodolskog i općine Novaljske o napornom životu vinograda. Potkraj 19. stoljeća pojavljuje se trnsa uš (filoksera) koja je gotovo potpuno uništila vinograde, a Vinodolska dolina koja je 1905. godine brojila 614 hektara obrađenih vinograda, gotovo je uništena.



8 pegežljac

Baffero

Gentile bianco

Gentile bianco



Fior d'arancio



Raffaiano



Botacio



Lombardo



Bianca



Bianchetta

ZAŠTO JESTI SMOKVE?

Osim što su odličnog okusa, plodovi smokve su zbog svog nutritivnog sastava odlične za čovjekov organizam. Smokva, jedna od najstarijih uzgajanih voćnih vrsta, nije bez razloga u teškim vremenima nazivana hraniteljicom puka, a poznato je korištenje plodova smokve još u staroj Grčkoj, Egiptu i Rimu. Osim što zbog vlakana poboljšavaju probavu te djeluju kao prirodnici laksativi, sušeni plodovi smokve mogu pomoći i pri kontroli hipertenzije (zbog kalija), te smanjenju mogućnosti bolesti srca (zbog visoke razine antioksidanata) kao i jačanje kosti (zbog kalcija).

SMOKVA

hranjiteljica puka

Piše: dr.sc. Iva Prgomet

Smokva, latinskog imena *Ficus carica L.*, prisutna je na našem području već stoljećima, a simbol je izdržljivosti zbog svojih skromnih zahtjeva za uzgoj te izuzetne sposobnosti regeneracije

RAZNOLIKOST U SVIJETU SMOKVE

Jeste li znali da u svijetu postoji preko 700 (a moguće i 1000) različitih sorata smokve? Osim izgledom, međusobno se razlikuju i okusom, teksturom i habitusom stabla. Crne, ljubičaste, zelene, žute; s prugama i bez; svijetle ili jarko crvene unutrašnjosti; slatke kao med i citrusnih nota; jednorotke i dvorotke; sitnih okruglih do jako krupnih kruškolikih plodova – kada se uđe dublje u taj svijet otkriva se cijela raskoš raznolikosti smokve. Stoga nije za čuditi da diljem svijeta postoje kolezionari koji s posebnom strašću skupljaju sorte smokava i uživaju u proučavanju svake od njih. Možda najpoznatiji u svijetu je Monserrat Pons sa svojom impresivnom privatnom kolekcijom u Španjolskoj.



Ficino



Sardo bianco



Corno di bue



Pecorino crudo



Split



Tuscolano



Brusselese bianca



Marsala



Fico della Madonna



Parricella

KAKO PRODÜŽITI KONZUMACIJU SMOKVE NA CIJELU GODINU?

Kako biste mogli uživati u ovom voću tijekom cijele godine, a ne samo tijekom ljeta, od plodova smokve može se pripremiti velik broj različitih proizvoda. I ne samo od plodova! Sve više se u gastronomiji koriste i listovi smokve. Osim čaja od smokvina lista koji je dokazano dobar za regulaciju razine šećera u krvi i snižavanje krvnog tlaka, listovi smokve se koriste i za pravljenje raznih prirodnih napitaka, te kao dodatak povrtnim juhama ili kao „tortilja“ u koju se umataju riža, povrće itd. Vraćajući se na plodove, sušene smokve su znane kao odlična podloga za smokvenjake, od njih se radi i odlična rakija, a džemovi od suhe smokve imaju poseban guš. Sve se više kod nas koristi i ocat od smokve te sušene smokve u maslinovom ulju, a smokva u vinu je posebna poslastica ljubiteljima ove voćke.

DANI SMOKAVA U HRVATSKOJ

Ovažnosti ove voćne vrste svjedoče i Dani smokava koji se već 15-ak godina organiziraju po gradovima diljem obale (Barban, Grad Krk, Zadar) tijekom mjeseca rujna na kojima se ova voćka pokušava približiti svima, uz razne edukacije o smokvarstvu, umjetničkom izričaju na temu smokve, kao i uz kušanje raznih proizvoda domaćih proizvođača.



smokvolekcionari



Dr.sc. Iva Prgomet nastavlja obiteljski posao uz oca Željka, kao 3. generacija stručnjaka agronomskih znanosti i ljubiteljica biljaka. U rujnu 2020. izdaje knjigu "Smokva (*Ficus carica L.*)" u kojoj su utkane godine iskustva i rada obitelji Prgomet na ovoj iznimnoj kulturi.

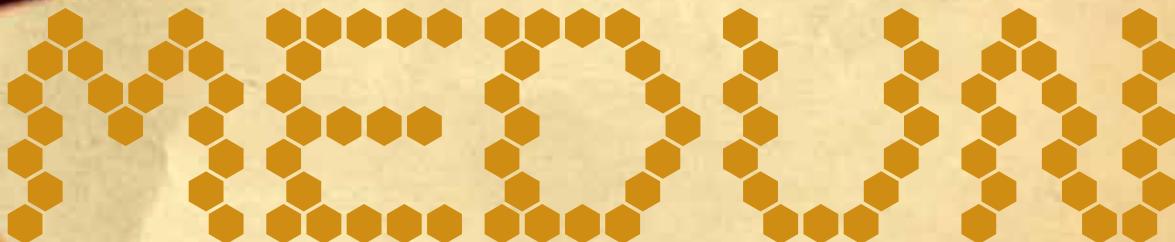
Rasadnik Skink osnovan je 1994. godine na području Rovinja i od tada, kao obiteljsko gospodarstvo, uspješno razvija proizvodnju mediteranskih voćnih sadnica i ukrasnog bilja te pruža usluge savjetovanja i izrade programa podizanja višegodišnjih nasada. Sve je započeo Željko Prgomet sa svojim roditeljima, stručnjak u mediteranskoj poljoprivredi te doktor agronomskih znanosti i istovremeno dugogodišnji profesor na Veleučilištu u Rijeci. U sklopu rasadnika odnedavno se nalazi obrazovni centar u kojem se održavaju razne stručne edukacije, predavanja i radionice.

Dr.sc. Iva Prgomet ponosno ističe njihovu iznimno bogatu kolekciju sorata smokvi. Spominje matična stabla u sklopu rasadnika s 55 različitih sorti, a koja služe i u proizvodnji rasadničarskog materijala za prodaju.





Riječ medun potječe iz staroslavenskog jezika i označava uš, a štitaste, lisne i druge biljne uši kojih ima preko 8000 tisuća, glavni su akteri priče o nastanku ovog meda koji je znan i pod imenom medljikovac i šumski med



blago za zdravlje iz nutrine biljaka



Branko Vidmar

Tata meduna

Tata Meduna kako mu se često tepa, Branko Vidmar, i sam pasionirani pčelar, posvetio je godine rada i ljubavi kako bi promovirao Goranski medun. Prema njegovim riječima, medun je daleko najzdravija vrsta hrane za opću revitalizaciju organizma. Sadrži čak 12 puta više minerala i aminokiselina od nektarnog meda, bogat je folnom kiselinom i nutritivno je dragocjen u prehrani trudnica. Senzorski, organoleptički ima specifičan okus, a glavna mu je karakteristika što je manje sladak te se zbog specifične kombinacije šećera koja je jedinstvena u prirodi preporuča dijabetičarima, gušći je od nektarnih medova, ujedno prirodni probiotik i odlična podrška u liječenju bolesti dišnih puteva.

Vidmar je uz to i osnivač manifestacije Zlatno ulište te predsjednik organizacijskog odbora. Zlatno ulište se razvilo u respektabilnu manifestaciju koju već punih 16 godina prepoznaju potrošači, ali i stručni. To je ujedno najdugovječnija manifestacija čiji je suorganizator Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ-a.

Kako nastaje Goranski medun?

Radi se o pčelinjem proizvodu u kojem pčela nije jedini aktivni radnik. Medun ne potječe od cvjetnog nektara (pelud) već od biljnih sokova iz dubljih slojeva biljaka koje biljni štetnici – uši, sišu svojim rilom. Da nije lisnih ušiju, ne bi bilo ovog posebnog meda jer pčele ne mogu doprijeti u ovako duboke dijelove biljke. Uši iskoriste dio šećera medne rose (medljike) za svoje potrebe, dok višak ostaje na raspolaganju ostalim kukcima koji naidu. Zbog oštećenja tkiva na listu, iglicama ili mladim grančicama, biljni sokovi spontano izlaze na površinu na koje slijede pčele te uzimaju kapljice medljike i unose ih u košnicu u kojoj se dalje nastavlja prerada na isti način kao i s nektarom.

Medna rosa koju pčele unesu u košnicu sadrži i pelud, spore različitih gljiva i drugih biljka koje vjetar nanese na nju. Ti sastojci je dodatno obogaćuju stoga ne čudi da je medun višestruko bogatiji mineralima i drugim hranjivim tvarima blagotvornim za naše zdravlje.



**GORANSKI
MEDUN**



Promocija u CPRR-u

U organizaciji Udruženja pčelarskih udruga PGŽ-a u cilju promocije zaštite izvornosti „Goranskog meduna“, u subotu 22. travnja 2023. godine, na međunarodni dan planete Zemlje, u prostorijama Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj u Staroj Sušici, organizirana je prezentacija cijelog provedenog programa zaštite.

Goranski medun

– europska zaštićena oznaka izvornosti

Medljiku s crnogorice (jela, smreka, bor i arš) najčešće susrećemo u Gorskem kotaru, a upravo je naš „Goranski medun“ dobio europsku zaštićenu oznaku izvornosti. Informaciju je objavila Europska komisija u Službenom listu Europske unije od 13. veljače 2023. godine što je naknadno objavljeno i na službenim stranicama Ministarstva poljoprivrede RH.

Što to zapravo znači?

Naziv „Goranski medun“ je od spomenutog datuma upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te zaštićen na području cijele Europske unije i time je završio dugotrajan postupak zaštite naziva kojeg je pokrenula Udruga proizvođača meduna PGŽ-a.

„Goranski medun“ je med kojeg na području Gorskog kotara proizvode pčele autohtone pasmine sive pčele (*Apis mellifera carnica*).

Prikupljenoj mednoj rosi pčele dodaju vlastite specifične tvari, odlažu, izdvajaju vodu i skladište je u stanice sača do sazrijevanja meduna.

Ovisno o sezoni „Goranski medun“ može poprimiti i tamnije nijanse: smeđe do tamno smeđe, gotovo crne, nerijetko i sa zelenkastim prelevima nalik nafti. Miris je srednje do jako izražen, balzamičan, vaniličan, s notama koje podsjećaju na karamel, smolu, suho lišće i paljeno drvo. Odlikuje ga relativno slabija slatkoca i pripadajuća aroma srednjeg intenziteta, koja asocira na slad.

**Goranski medun postao je 39.
hrvatski proizvod zaštićenog naziva
u Europskoj uniji**

Naziv ocat potječe iz francuskog jezika, a složenica je iz riječi vin ili vino i aigre ili kiselo pa bi tako doslovni prijevod bio kiselo vino ili francuski vinagre

Danas poznajemo nekoliko osnovnih vrsta octa međusobno različitih i definiranih glavnim sastojkom iz kojeg su dobiveni - voće, žitarice i korjenasto bilje.

Jedan od poznatijih je vinski crveni (kvasina) te malo manje poznat bijeli ocat, jabučni (još bolji od divljih jabuka), alkoholni i aceto balsamico. Možemo naići i na ocat od smokava, rajčica, riže ili meda kao i na ocat s aromom tartufa. Sve su to zanimljive kombinacije i kreacije zaljubljenika u izradu ove aromatične kulinarske namirnice

čiju kiselost nosi ocena kiselina, dok će izbor dodataka i način dobivanja, oformiti njegov konačan okus.

Osim kiseline, ocat obiluje kalijem i drugim mineralima te vitaminima.

Oplemenjuje naša jela bilo kao začin (u salatama) ili dodatak za pojačavanje drugih okusa (juhe, umaci), koristimo ga za marinade i kao konzervans te kao otopinu u izradi prirodnih lijekova. Ocat uvelike potpomaže u razgradnji ugljikohidrata, masti i proteina te povoljno utječe

OCAT ĆETIRI LOPOVA - razglednica iz Provanse

Iako možemo naći na više inačica ove legende, u osnovi onda ide ovako:

U srednjem vijeku kada je Francuskom vladala kuga, četiri su lopova pljačkala umiruće bolesnike i mrtvace oboljelih od kuge. Iako su stalno bili izloženi zarazi, nikad se nisu razboljeli. Kad su napokon uhvaćeni i dovedeni pred prijeki sud kako bi ih se osudilo na smrt, suci su im ponudili slobodu u zamjenu za otkrivanje njihove „tajne“. Lopovi su otkrili da su radili pripravak na bazi octa u koji su macerirali kadulju, lavandu, ružmarin i timijan te se s tim pripravkom mazali kako bi se sačuvali od opake bolesti. Danas se na temelju ove legende izrađuju brojni pripravci, a ocat iz naslova je poznati provansalski suvenir odnosno prodaje se kao antiseptičko sredstvo.

na krvotok i pojačava osjećaj sitosti. Dobar je u kozmetici za čišćenje i dezinficiranje kože, a tradicionalno se koristi za njegu kose jer joj daje sjaj.

U domaćinstvu će poslužiti kao dezinficijens, za uklanjanje kamanca i kao neutralizator neugodnih mirisa, a dobro je znati da je upotreba octa potpuno neškodljiva za naš okoliš.

Kroz povijest se koristio kao pomoć za široki spektar tegoba i oboljenja pa ga je tako Hipokrat, otac moderne medicine, koristio još u 4. stoljeću prije Krista u liječenju upala i kašla, kod oteklini, rana i za pročišćavanje dišnih organa.

Postoje brojni zapisi od Egipta do Kine o korištenju ovog ljekovitog pripravka stoga vjerujemo da nema dvojbe da li je ocat podrška našem zdravlju unatoč tomu što se moderna znanost ne bavi pretjerano njegovim dobrobitima. U svakom slučaju, na proljeće, u bogatstvu dostupnih salata čiji će temelj činiti šarenilo povrća, posegnut ćemo za omiljenom varijantom octa i začiniti obrok po svojem guštu!

JABUČNI OCAT - saveznik i kod proljetnog umora

Nakon duge zime kada nam se u tijelu skupe toksini, dolaskom proljeća, nerijetko osjećamo „proljetni umor“. Jedna od dobrih strategija podrške organizmu je korištenje kvalitetnog jabučnog octa koji ispira toksine iz organizma, pomaže detoksu jetre i limfnog sustava te na taj način potiče bolji imunitet i podiže razinu energije, a to nam svakako treba kada nam se produže dani i puno više boravimo izvan naših domova i radnih mesta.

pegeželjac
PREDSTAVLJA
Kali o.u.

Vlasnik /
osoba za kontakt:
Ante Bistre
Adresa:
Kali 39a,
51415 Medveja
Telefon:
051 293 268
Mobitel:
095 199 2162
Email:
konobakali@yahoo.com
Web:
konobakali.hr
smokvenjak.com

Ocat od smokve, Ocat od smokava s bijelim tartufom, Ocat od pomidora, Smokvenjak bombon, Smokvenjak list, Pekmezi, Čajevi, Maslinovo ulje

ocat

blagotvorni gospodin s kiselim izrazom



Melem za dušu i tijelo

GLEDALCE

**Ukoliko imate
neku iritaciju,
urtikariju ili
ubod kukaca,
melem je spas**

Riječ melem je dio hrvatskog standardnog jezika i kao takva poznatija možda kudikamo više u njezinom prenesenom značenju: nešto (ili netko) što je blagotorno. Melem ima korijen u turskom jeziku (melhem, merhem), međutim toliko je prihvaćena u našoj svakodnevničkoj govornoj jezici da je poznati zagrebački brend desetljećima sinonim za univerzalno ljekovitu pomadu.

Ali idemo redom, što je zapravo melem?

To je, u osnovi, voskom ugušeno bazno ulje. Bilo koje ulje biljnog podrijetla, po mogućnosti da je organsko i hladno tješteno kao što je bademovo ili suncokretovo ulje linolnog tipa, maslinovo, jojobino, lješnjakovo, ulje makadamije i druga, ugušuje se rastopljenim pčelinjim voskom. Naravno, to je osnovni recept koji se poput matematičke jednadžbe s jednom ili više varijabli može prilagođavati individualnim potrebama. Najčešće se umjesto baznog ulja dodaje macerat (ulje gospine trave, macerat centelle, nevena ili smilja), često se dodaje lako dobavljeni vitamin E koji je, osim što je odličan za kožu, ujedno i antioksidans te štiti pripravak od prebrze oksidacije, a mogu se dodati i 100% prirodna eterična ulja, vrstom i dozom za određene svrhe. Popis drugih sastojaka može biti još i duži, ali o njima nećemo ovom prigodom jer bi samo bespotrebno proširili priču o pripravku koji je vrhunski upravo u svojoj jednostavnosti i skromnosti.

Danas na tržištu imamo veliki izbor melema raznih malih proizvođača osim gore spomenutog sveopće poznatog zagrebačkog, ali držimo da je poželjno pročitati sastav na naljepnici ne bi li znali što zapravo kupujemo.

Malo frazeologije

Evo i malo frazeologije koja je
uvriježena u narodu:

“Glas koji je Melem za uši”

“Ko' Melem na ranu”

“Pogled koji je Melem za oči”

Recept za jednostavni Univerzalni melem

- pčelinji vosak (može domaći žuti ili bijeli u peletićima) / 1 jušna žlica
- bademovo (ili neko drugo organsko hladno prešano ulje po želji) / 2 jušne žlice
- eterično ulje: prava lavanda (ili bilo koje drugo, pritom pazite za koju svrhu želite Melem koristiti) / 3-4 kapljice
- vitamin E / 1 kap

Pristavite vodenu kupelj na izvor topline.

Ako imate lijepi žuti komad domaćeg pčelinjeg voska koji miriše na med, ostružite nožem potrebnu količinu ili jednostavno kupite u vosak u peletićima te jednu žlicu prebacite u staklenu čašu i smjestite u vodenu kupelj.

Kada se vosak otopi, dodajte bademovo ulje i dobro pomiješajte kako bi se oba sastojka spojila i ujednačila. Izvadite čašu sa strane, sad morate brzo djelovati jer će se vosak početi brzo hladiti i zgušnjavati cijeli pripravak. Ubacite eterično ulje i vitamin E pritom još miješajući te na kraju prebacite u stakleni ili metalni lončić. Sačekajte da se potpuno ohladi pa zatvorite. Ne zaboravite napisati datum izrade jer takav melem traje do godine dana.

Savjet: uvijek izrađujte manje količine, jer se tako možete igратi sa sastojcima, imati širi spektar primjene (npr. posebno melem za dišne puteve, posebno za njegu ispucale kože i slično).



Lynx Craft Distillery



Dva znanstvenika proizvode prvi goranski

Gin iz Gorskog kotara?

Zašto ne?! Glavni sastojak u ovom jakom alkoholnom piću je plod borovice, *Juniperus communis* oduvijek rasprostranjen u goranskim krajevima, lokalno poznatog i pod imenom – brin

Mala obiteljska destilerija Lynx Craft Distillery smještena je u zaselku Rtić iznad Lukovdola u Gorskom kotaru. Destileriju su osnovali dvoje znanstvenika, agronoma i zaljubljenika u goransku prirodu, biljke i naravno dobru kapljicu. Svojom ljubavlju i umijećem stvaraju gin i travaricu u kojima spajaju čarobne kombinacije goranske borovice i ostalih aromatičnih trava.

Ideja za otvaranje male destilerije nastala je iz dugogodišnje vikend strasti bračnog para Maje Žulj Mihaljević i Marina Mihaljević Žulja koji su svaki slobodni trenutak provodili u obiteljskoj kući u Lukovdolu. Osim

vrtljenja i uzgoja aromatičnog bilja, uvijek se našlo vremena za eksperimentiranje u podrumu kuće gdje je Marin provodio vrenja i destilacije voća iz njihovog voćnjaka. Ideja o pokretanju vlastite destilerije dugo se kuhala u njihovim glavama, a onda je došao i taj

dan kada je Maja napustila svoju uspješnu znanstvenu karijeru na Agronomskom fakultetu u Zagrebu i bacila se u poduzetničke vode. Ne iz želje za finansijskim uspjesima, već potrebe da živi i stvara iz srca, te da kreira samodostatno imanje.

S obzirom da je Marin profesor za tehnologiju jakih alkoholnih pića na istom fakultetu, profesionalni degustator za jaka alkoholna pića i vino, i doktor za rakije kako mu neki tepaju, bila bi prava šteta ne iskoristiti sav taj potencijal koji je ležao u njihovoj kombinaciji. Kada se to spoji s velikom ljubavlju koju imaju prema goranskom kraju – pokretanje njihove obiteljske destilerije činio se kao jedini logični potez.

Gin iz Gorskog kotara? Zašto ne?! Glavni sastojak u ovom jakom alkoholnom piću je plod borovice, *Juniperus communis* oduvijek rasprostranjen u goranskim krajevima, lokalno poznatog i pod imenom – brin. Zbog svoje raskošne arome borovica se koristila i prilikom sušenja mesa. Osim borovicom, Gorski kotar

obiluje i drugim aromatičnim biljem koje se jako lijepo slaže u travaricama. Prve serije gina nastale su prije desetak godina kada se Marin okušao u prvim recepturama. Danas se gin u njihovoj destileriji proizvodi u dvije varijante – London dry gin i Color changing gin.

Sve počinje berbom plodova borovice u okolini Lukovdola, Vrbovskog i Ravne



Gore. Ovo je najzahtjevni dio posla koji uključuje planinarenje, dobru zaštitu ruku i strpljenje. Nakon toga se borovica čisti od nečistoća, suši i spremi. U vegetacijskoj sezoni bere se ostalo bilje koje se koristi u aromatiziranju gina, dio u prirodi, a dio u Lynx gin gardenu ispod destilerije gdje Maja vodi glavnu riječ. Osim matičnjaka, cvjetova lipe i bazge te latica ruže, koristi se i suhi korijen perunike kojih u Lynx gin gardenu ima cijela mala kolekcija za razgledavanje tijekom proljeća i ljeta.

Nakon određenog razdoblja sušenja, bilje i korijenje spremno je za maceraciju (namakanje) u alkoholu i izvorskoj vodi koja se prikuplja na obližnjem izvoru uz rijeku Kupu. Ovaj proces je izuzetno važan jer u njemu dolazi do prelaska aroma iz bilja u alkohol. Tek nakon toga slijedi proces destilacije kojim se dobiva fini, mirisni destilat – budući gin!

Uz gin, uskoro će se naći u prodaji i Goranska travarica i Gor(s)ki pelinkovac. Oba pića

nastala su kombiniranjem kvalitetnih voćnih rakija i domaćih aromatičnih biljaka.

Imanje ovog poduzetnog tandem-a otvara se i za sve posjetitelje. Osim obilaska Lynx gin gardena s brojnim biljem i kukcima zujavcima gdje će Maja podijeliti njezino znanje i male tajne uspješnog uzgoja, gosti će od Marina koji je i jedan od najvećih stručnjaka za jaka alkoholna pića na području Balkana, imati prilike čuti sve o njihovim najdražim pićima.

Inspiracija im je uvjek (i zauvijek) priroda, pa tako sam naziv brenda i destilerije dolazi iz latinskog naziva za ris (lat. *Lynx lynx*) - simbolom ovog „zelenog kutka“ Hrvatske.

Vizualni identitet za kojeg su dobili brojne pozitivne komentare osmisili su sami, a realizirali uz pomoć akademske slikearice Mirele Ivanković Bielen. Na njoj je light motiv ris okružen botaničkim ilustracijama bilja sadržanih u samom piću.

Njihove proizvode možete pronaći u Centru autohtonih proizvoda „Kašetica“, u Rijeci i Staroj Sušici, možete naručiti i putem društvenih mreža ili Lynx webshopa.

Ukoliko ste zainteresirani, ovaj prirodno-čak-znastveni par nudi i usluge savjetovanja u proizvodnji jakih alkoholnih pića.



Color changing gin

Color changing gin je varijanta gina koji mijenja boju u – rozu! Gin je obojen potpuno prirodno, dodatkom suhih cvjetova tajlandskog graška. Namakanjem u ginu, on poprima indigo plavu boju koja je (obzirom da se radi o prirodnjoj boji) osjetljiva na promjenu kiselosti. Ovaj gin u kontaktu s limunovim sokom ili tonikom (limunska kiselina), mijenja svoj izgled u zavodljivu ružičastu boju. Osim ove posebnosti, Color changing gin krase nježnije arome cvjeća i voća, s naglašenijim notama ružinih latica. Preporuka za posluživanje je gin s tonikom s dodatkom leda i par ružinih pupoljaka.



London dry gin

London dry gin je klasični gin kojeg svi dobro poznajemo, a krase ga jake arome borovice te smole sa finom svježinom citrusa. Odlika ovog gina leži u propuštanju alkoholnih para tijekom destilacije kroz suhe listove goranskog matičnjaka (melise). Time se prikupljaju nježne citrusne arome ove poznate ljekovite biljke. Preporuka za posluživanje ovog gina je kao čisti ili s omiljenim tonikom i nekoliko bobica borovice.



**U 2022. godini
prodano je preko 200
kašetica, a mnoge od
njih otputovale su van
granica naše županije**





Svaka drvena kašetica, nastaje ručnom izradom, isključivo od goranske jеле па је утолико и уникатна те pojedinaчно označена ţигом логотипа „Kašetice“ из које плива јадранско more i uzdiže se goransko gorje.

U 2022. godini продано је више од 200 каšetica, mnoge од њих понијеле су autohtone производе дaleко van granica naše županije



ice pune mora i gorja



Naposlijetu, drvenu kašeticu svakodnevno se slaže po narudžbi i želji kupaca, puni свим mogućim delicijama naših proizvođača te maštovito aranžira s rafijom i prozirnim celofanom ne bi li ovako atraktivno skockana, savršeno prezentirala priču koju već petu godinu za redom uspješno pričamo u našem Centru autohtonih proizvoda.

Dodite u „Kašeticu“ i ponesite sa sobom svoju drvenu kašeticu.



Kašetica dobitnik brončanog sun

Opatiji je pripala čast biti domaćinom jubilarne desete svečanosti dodjele priznanja i nagrada Suncokret ruralnog turizma Hrvatske – Sunflower Award. Riječ je o prestižnoj nagradi koju dodjeljuje Hrvatska udruga za turizam i ruralni razvoj Klub članova sela.

Nagrade se dodjeljuju u 8 kategorija: turistička seljačka gospodarstva,

tradicionalna domaćinstva, tradicijska gastronomija, vinski i craft turizam, aktivni turistički sadržaji u ruralnom prostoru, ruralno turistički projekti, kao i oni koji imaju zaštićene i marketinške oznake.

Predstavnici Primorsko-goranske županije lani su osvojili najveći broj nagrada, a i ove su godine slavili u nekoliko kategorija. Izuzetno smo ponosni na brončanu povelju koja je dodjeljena Kašeticama Primorsko-goranskim u kategoriji Ruralno-turistički projekti. U kategoriji Turistička seljačka gospodarstva



Dani hrvatskog pršuta

21.-22. 04. 2023

U organizaciji Klastera hrvatskog pršuta, tradicionalna manifestacija Dani hrvatskog pršuta prvi se puta održala u Rijeci. Svečano otvoreno, dodjele nagrada najboljim proizvođačima zaštićenih pršuta i brojna stručna predavanja održana su u hotelu Bonavia, a već sljedećeg dana Riječani i njihovi gosti mogli su uživati u ovim vrhunskim delicijama na riječkom Korzu.

Titulu šampiona na devetim Danim hrvatskog pršuta u impresivnoj konkurenciji od 14 pršutara osvojio je dalmatinski pršut Smjeli iz Dugopolja. Dodijeljena su i posebna priznanja za razvoj pršutarske industrije u Hrvatskoj među kojima i prošlogodišnjem šampionu Vjekoslavu Žužiću, jedinom proizvođaču zaštićenog krčkog pršuta i prvog hrvatskog proizvoda s EU zaštitom.

Kašetica primorsko-goranska ugostila je predstavnike medija na najavnoj tiskovnoj konferenciji, a proizvođače pršuta u našim plavozelenim kućicama na Korzu. Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ sufinancirao je manifestaciju.



Sajam na Korzu

17.-21. 04. 2023

Svi pet dana sunce nam je sjalo na već tradicionalnom Sajmu autohtonih proizvoda. Na riječkom Korzu predstavili su se proizvođači iz Kašetice, a posjetitelji su moglikušati i kupiti slatke medove i pčelinje proizvode, mirisnu lavandu, suhomesnate proizvode, likere i džemove od drenjive i drugog autohtonog voća.



Bilanca uspjeha

24. 03. 2023

A što reći nego da ekipa iz Bilance uspjeha zaista „lajka“ Kašeticu pa smo opet poslužili kao kulisa za snimanje emisije. Ovoga puta gost Barbare Udovičić Papeš bio je Antonio Komadina, jedan od najboljih mladih poljoprivrednika u Hrvatskoj. Kašetica i Antonio vole se od samih početaka i kod nas možete pronaći njegove vrhunske medove.

srebrnu povelju je osvojio OPG Magriž s Krka, a još jedan srebrni suncokret također je otišao na Krk - u kategoriji Projekti/Nositelji zaštićenih i marketinških ozнакa povelju je osvojila Kuća krčkog pršuta Žužić. Brončanu povelju u kategoriji Craft turizam je osvojila Poljoprivredna zadruga Pčelarstvo Apitrade iz Hreljina, a u Fužine je otputovalo posebno priznanje za održavanje tradicionalne turističke manifestacije u kategoriji Ruralno turistički projekti i to za Ispraćaj stare i doček nove godine u podne u organizaciji Ureda za turizam Općine Fužine.

Ovogodišnji šampion nagrade Suncokret ruralnog turizma Hrvatske – Sunflower Award je



Agroterra Istra

14.-16. 04. 2023

Na velikom međunarodnom sajmu poljoprivrede AgroTerra Istra u Pazinu s ponosom smo predstavljali boje naše zeleno-plave županije. Kašetica je bila jedan od sudionika među domaćim i stranim izlagачima, a Istrijanima i zaista brojnim gostima predstavili smo proizvode naših proizvođača. Uoči sajma, ugostili smo predstavnike organizatora i susjedne županije na tiskovnoj konferenciji u riječkoj Kašetici.organizatora i susjedne županije na tiskovnoj konferenciji u riječkoj Kašetici.

cokreta ruralnog turizma 2022



Općina Kneževi vinogradi, pionir ruralnog turizma u Baranji.

Hrvatska udruga za turizam i ruralni razvoj Klub članova sela, na čijem je čelu od samog

Ovogodišnji dobitnici "Suncokreta" iz Primorsko goranske županije

osnutka Dijana Katica, ovom je prigodom proslavila 25. godina rada. Nagrada Suncokret ruralnog turizma Hrvatske samo je jedan od brojnih projekata i aktivnosti Udruge čiji je primarni fokus poticanje, razvoj, unapređivanje i promociju ruralnih područja, turizma, kulture, održivosti, poduzetništva i zapošljavanja.



Wine VIP

01. 03. 2023

Predstavili smo Kašeticu i naše proizvođače na ovogodišnjem Wine VIP eventu održanom u riječkom hotelu Bonavia u organizaciji tvrtke Ricerca Mercat. Wine EnoGastro VIP Event održava se već sedmu godinu za redom u brojnim gradovima diljem Hrvatske gdje okuplja vodeće stručnjake iz eno, gastro i turističke djelatnosti. Ovogodišnji Wine Vip održan je uz do sada rekordan broj i izlagača i posjetitelja koji su imali prilike prisustvovati brojnim interesantnim radionicama i predavanjima.



20. obljetnica Hrvatske zajednice županija

27. 04. 2023

Program obilježavanja 20. obljetnice Hrvatske zajednice županija započeo je u Staroj Sušici obilaskom Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj i naših susjeda županijskog Centra „Velike zvjeri“.

Domaćin župan Komadina zaželio je dobrodošlicu kolegama županima u zeleni dio Primorsko-goranske županije i među ostalim naglasio važnu ulogu županijskog Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj koji je nositelj brojnih aktivnosti te podrška u promociji autohtonih proizvoda.



Medni poljubac

14.-17. 02. 2023

I ove je godine Kašetica za Valentinovo bila zasigurno najsladje mjesto u gradu. Na Mednom poljupcu posjetitelji su mogli kušati 63 meda, sve jedan bolji od drugoga. Riječ je o uzorcima različitih medova s dva vrlo zahtjevna natjecanja u ocjenjivanju kvalitete meda – Zlatno ulište 2022 i Salvia Aurea 2022. Medni poljubac tradicionalno se održava u Kašetici u organizaciji Udruge za promociju i primjenu ekološke pčelarske etike „Biopčela“. Osim za osladiti se, primarni cilj ove manifestacije je edukacija kako bi posjetitelji imali priliku, uz stručnu pomoć senzorskih analitičara meda, kušati i dobiti informaciju što je to kvalitetan med. Na žalost, „prosječnom nepcu“ teško je razlikovati patvoreni med od pravog kvalitetnog meda, a kroz degustaciju i stručno vodstvo na Mednom poljupcu moguće je uvidjeti razliku. Zbog velikog interesa posjetitelja, Valentinovo u Kašetici trajalo je cijeli tjedan.



WineRi – oda mediteranskom načinu života

10.-11. 03. 2023

U organizaciji Udrženja Kvarner Wines održan je međunarodni eno – gastro festival WineRi. U prekrasnom ambijentu kongresnog centra Exportdvor riječki Wine Ri ove je godine okupio više od 70 izlagača s preko 350 etiketa vina iz Hrvatske, Italije, Slovenije, Makedonije, Bosne i Hercegovine i Srbije. Kvarnersku vinsku reprezentaciju činili su: Zvonečić (Matulji) - OPG Ružić s vinom Jarbola, Kastav - OPG Rubeša s vinima Plovanić (Belica), Vinodol - Vinska kuća Pavlomir, Vrbnik - Kuća vina Ivan Katunar, Poljoprivredna zadruga Vrbnik, Vinarija Šipun, Poljoprivredna zadruga Gospoja, Katunar Estate Winery i Vinarija Nada. Broj posjetitelja uvelike je nadmašio prošlogodišnji, a festival je p(o) stao mjesto susreta i okupljanja proizvođača s jedne strane, te vinskih profesionalaca, zaljubljenika u vino i vinski svijet i ugostitelja s druge strane.

Vinska kuća PavloMir
smještena je u
a) Vrbniku
b) Vinodolskoj dolini
c) Lukovdolu

craft gin goranske destilerije nosi ime
a) vuka
b) risa
c) medvjeda

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 01.09.2023. 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 objaviti ćemo u idućem broju Pegeželjca

Dobitnici, Pegeželjac br. 6

Imena sretnih dobitnika nagradne igre „Primo i Goro pitaju i nagrađuju“ 6. broja Pegeželjca izvučena su 11. svibnja 2023. godine u emisiji Planet Ri na Kanalu Ri.

Kašeticu s autohtonim proizvodima osvojili su:

1. Stjepan Mitar, Bakar
2. Sergio Gallat, Rijeka
3. Marijana Jurić, Rijeka

Cestitamo dobitnicima nagrada 6. broja Pegeželjca – svoje Kašetice s autohtonim proizvodima mogu podići u Kašetici, Krojačka 1, Rijeka radnim danom od 9 do 17 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 udruga, institucija i građana županije koji promiču ekološku proizvodnju i aktivno kroz rad promoviraju ideje razvoja ekološke svijesti i održivog turizma.

prepoznatljivost

Pojačavamo vidljivost i prepoznatljivost kako materijalne tako i nematerijalne baštine Primorsko-goranske županije, odnosno turističke destinacije Kvarnera.

edukacija

Educiramo javnost i proizvođače razvijanjem svijesti o koristima koje autohtoni proizvodi donose turizmu i time stvoriti poticajnu klimu za razvoj cijekupnog 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.