



AUTOHTONE PROIZVODE!
ORGANSKU HRANU!
ZDRAVU ŽUPANIJU!

glasilo Centra za
poljoprivredu i ruralni razvoj
Primorsko-goranske županije

cpr

ŽELIM: pegeželjac

GODINA IV / BR. 8 / RIJEKA / SRPANJ 2023 / BESPLATNI PRIMJERAK

sirana Frankulin "tata-mata" za sir

Svi sirevi u Frankulinu rade se potpuno prirodno i bez aditiva, a trenutno su u postupku izrade eko certifikata.



Ponekad se iznenadimo koliko je priroda darežljiva te kako s malo truda i znanja možemo dobiti savršen proizvod za njegu naše kože

Super voće drenjula

zdrav k'o dren

Nepravedno zapostavljena drenjula, istinski „supermen“ među voćem, bila je povod suradnje Kašetice i OPG-a E-Kos



Stara
Bakarska
vodica

novi ime starog znanca

Prijekolom s padina Bakarskog zaljeva na području između Bakra i Bakarca, početkom 19. stoljeća, kako stoji u zapisima, proizvodila se Bakarska vodica.



pegeželjac

Pitanje:

U vašem časopisu povremeno spominjete termin koleksijski nasad. Nije mi sasvim jasno što je to. Možete mi malo pojasniti?

Odgovor:

Kako sam naziv upućuje, radi se o površini na kojoj je posadena određena kultura – nasad, odnosno specifična sorta (najčešće vinove loze, smokve, maruna, masline i slično) sa ciljem praćenja rasta i razvoja u određenim klimatskim uvjetima. U pravilu se radi o višegodišnjim nasadima koji se strukturirano promatraju te rezultati evidentiraju i vrednuju.

Koleksijski nasad ima za cilj i trajno zbrinjavanje raznovrsnosti autohtonih sorti koje su rijetke ili čak u određenom trenutku bile na rubu potpunog nestanka. Na taj način osigurava se banka gena i uvjeti za daljnju reprodukciju biljnog materijala te stavljanje na tržiste provjerjenih sorti.



Koleksijski nasad autohtonih sorti maslina na otoku Cresu Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ



odgovara



Pitanje:

Nedavno sam kupovala čaj te sam primjetila da na nekim kutijama piše biljna mješavina. Ima li neke razlike između čaja i biljne mješavine ili je to stvar marketinga?

Odgovor:

Čaj je aromatični, većinom topli napitak blago gorkog i oporog mirisa isključivo od biljke kineski čajevac *Camellia sinensis*. Zavisno o načinu obrade lišća i stupnju fermentacije, razlikujemo pet osnovnih vrsta pravog čaja: crni, zeleni, bijeli, oolong i pu-erh.

Za sve je karakteristično da sadrže kofein (sinonimi: kafein, tein) i antioksidan.

S druge strane, biljnu mješavinu koju još nazivamo i ljekoviti čaj čine sve ostale biljke koje blagovorno djeluju na naš organizam. Zavisno za koju svrhu, miješa se jedna ili više vrsta biljaka odnosno njeni dijelovi: cvijet, sjeme, list, stabljika, korjen ili plod. Ukoliko u mješavini nema listova kineskog čajevca, takva biljna mješavina nije pravi čaj.

Čajevi i biljne mješavine simboliziraju zdrav način života i osviještenost fizičkog i mentalnog zdravlja, oni nas održavaju u dobroj formi.

Jedna kineska izreka kaže: Kako se vodom peremo izvana, tako se čajem peremo iznutra.

U Kašeticu možete kupiti biljne mješavine koje su brane na čistim prostorima Gorskog kotara i Primorja, a većinom se te mješavine odnose na cvjetni i lisni dio biljke npr. paprena metvica, bazga, glog, stolisnik, gospina trava.



ISSN 2718-434X • Godina IV • Broj 08 • Srpanj 2023. • Časopis izlazi dva puta godišnje

Izдавач: 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, **Glavna urednica:** Teodora Cimaš, **Suradnica:** Vlasta Orebić

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



centar za poljoprivredu
i ruralni razvoj
primorsko goranske
županije



Pitanje:

Dragi Pegeželjac, bio sam u Kašetici i sve mi je super, od prostora do proizvoda, ali ne razumijem da se ne može plaćati kartično, pogotovo u današnje vrijeme. Hvala unaprijed na odgovoru.

Odgovor:

Kašetica je nastala kao projekt Centra za poljoprivrednu i ruralni razvoj PGŽ-a s ciljem promocije autohtonih proizvoda. Ideja je bila ostvariti mjesto za prezentaciju proizvođača PGŽ-a u izvornom ambijentu autohtone primorske arhitekture (naša primorska kuća obnovljena je 2017. godine pod nadzorom Uprave za zaštitu kulturne baštine - Konzervatorski odjel u Rijeci).

Iako na našim policama imamo proizvode 60+ proizvođača, Kašetica nije „klasična“ trgovina budući da je njena primarna uloga promocija, a cijelokupni iznos prodaje u Kašetici Centar uplaćuje direktno proizvođačima. Budući da nemamo proviziju ni zaradu, nismo u mogućnosti podmiriti bankovne naknade za kartično plaćanje. Svaki kupac izlaskom iz Kašetice s vrećicom proizvoda zna da je svojim novcem u cijelokupnom iznosu podržao omiljenog proizvođača.

Uz to, Centar za poljoprivrednu odnosno Primorsko goransku županiju, ulažu sredstva u konkretnе mјere koje doprinose rastu i razvoju proizvođača te organiziraju brojne promotivne aktivnosti s jasnim ciljem dugoročnih rezultata.

I to nije sve, naša mlađa sestrinska Kašetica nalazi se u Staroj Sušici nasuprot muzeja Velikih zvijeri i u neposrednoj blizini dvorca tako da Vas pozivamo da nas posjetite i u idiličnom goranskom okruženju.



Pitanje:

**Kao goranin jako volim gljive i ta me tema interesira.
Mislim da bi mnogima od nas gljivojubaca to bilo iznimno zanimljivo kada biste malo pisali i o tome.**

Odgovor:

U pravu ste, u dosadašnjih sedam brojeva Pegeželjca nismo stigli obraditi ovu zanimljivu temu.

Iako veliko područje rada i grana poljoprivrede koja se bavi uzgojem gljiva za prehranu te tehnologijom njihove prerade, na spomen gljivarstva, prva asocijacija je većinom rekreativno branje gljiva u šumi, a ne komercijalni uzgoj i ciljani razvoj.



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!

Koristimo Vaše dobro postavljeno pitanje kako bi se nadovezli s informacijom da je 2022. godine, Centar za poljoprivrednu i ruralni razvoj PGŽ-a, u suradnji s Agronomskim fakultetom u Zagrebu, napravio Analizu stanja i perspektivu razvoja gljivarstva u Gorskom kotaru.

Tijekom rada na studiji, održani su sastanci, radionice, predavanja i rasprava s aktivnim sudjelovanjem 150 sudionika i predstavnika različitih institucija i udruženja u Delnicama, Liču, Bakarcu i Vrbovskom, a koja se bave sakupljanjem gljiva. U 2023. godini, Centar nastavlja rad na promociji gljivarstva planiranom izradom Priručnika o gljivama Gorskega kotara gdje će biti prikazana zastupljenost vrsta gljiva po lokacijama s detaljnim opisom i zanimljivostima.

Sigurni smo da ćemo imati priliku više pisati o temi gljivarstva kada bude izdan ovaj hvale vrijedan Priručnik.



PRIRODNO GOSTOLJUBIV ŽIVOT



najužu ulicu na svijetu - Klančić... Posebno se ove 2023. g. spominjemo, 700. obljetnice osnutka Bratovštine sv. Ivana Krstitelja – Kapari, koja je i dan danas još aktivno živuća, čije geslo „Ljubi i služi“ zvuči tako gordo u današnjim vremenima.

Vrbnik je dao mnoga znamenita imena koja su obilježila vrbničku, lokalnu, a neka od njih i nacionalnu povijest:

- Blaž Baromić – svećenik glagoljaš, osnivač senjske glagoljske tiskare, 1494. godine izdaje u Senju prvi glagoljski misal
- fra Dragutin Antun Parčić – jezikoslovac, leksikograf, izdavač glagoljskog misala, rječnika hrvatsko-talijanskih, začetnik fotografije u Hrvatskoj

Vrbnik se smjestio na istočnoj obali Zlatnog otoka Krka. Brojem stanovnika sjedište je najmanje otočke općine, a površinom od 50 km² obuhvaća četiri naselja: Vrbnik, Risiku, Garicu i Kampelje. Vrbnička stara gradska jezgra opasana srednjovjekovnim zidinama s prekrasnim renesansnim zvonikom, smjestila se na 49 metara nadmorske visine. Prvi pisani spomen Vrbnika seže u daleku 1100. godinu – u Darovnici slavnoga Dragoslava spominje se put „ki gre v Verbnik“. Inače tragovi života na ovom prostoru sežu u pretpovijesno doba, a kasnije su svoj obol život ovog kraja dala ilirska plemena, Rimljani, Mlečani...

Vrijeme knezova Krčkih Frankopana u razdoblju XII.-XV. stoljeća ostavilo je u Vrbniku i okolici najdublje tragove – utvrda Gradec ponad Vrbničkog polja smatra se djedovinom knezova Krčkih. U vrijeme Frankopana Vrbnik poprima izgled zidinama opasanog grada, grade se crkve i kapele,

potvrđuje se staroslavensko bogoslužje i glagoljica. Vrbnički statut iz 1388. godine (drugi po redu hrvatski statut pisan glagoljicom), glagoljski rukopisi, glagoljske škole, misali, brevijari, glagoljica uklesana u kamenu, duhovnost, čakavština, narodni običaji sačuvani kroz narodnu nošnju, sopeli, kantet i tanec trajno su kulturno naslijede i potvrda identiteta.

Od 1835. godine Vrbnik je imao početnu školu za dječake (iako privatne škole koje su držali vrbnički glagoljaši sežu mnogo ranije, još u XV. stoljeće), 1848. godine osnovana je i početna osnovna škola za devojčice. 1871. godine Vrbnik je imao Hrvatsku čitaonicu, 1898. godine utemeljena je Knjižnica obitelji Vitezić u kojoj se čuva, jedan od dva takva sačuvana u svijetu, Atlas Johanna Davida Kölera tiskan 1718. godine (drugi se čuva u Cambridgeu). Od 1911. godine Vrbnik ima vodovod, dao je mnoge svećenike, biskupe, kardinala, mnoge meštari i meštrice, ima



OPG

Mate i Kate

Osoba za kontakt:

Katica i Matko Pavan

Adresa:

Supec 8, 51516 Vrbnik

Telefon:

051 857 371

Mobitel:

098 955 46 51

Proizvodi:

Krčki sir, Ovčji sirevi



iz Vrbnika u Kašetici



Poljoprivredna

zadruga

Vrbnik

Osoba za kontakt:

Marinko Vladić

Adresa:

Namori 2, 51516 Vrbnik

Telefon:

051 857 101

Mobitel:

091 328 2500

Email:

pz-vrbnik@ri.t-com.hr



Poljoprivredna

zadruga

Hotel - Vinotel

Gospoja

Osoba za kontakt:

Ivan Toljanić

Adresa:

Frankopanska 1,
51516 Vrbnik

Telefon:

051 857 142

Mobitel:

091 576 44 15

Email:

info@gospoja.hr



Kuća vina

Ivan

Katunar

Osoba za kontakt:

Egle Katunar

Adresa:

Braće Trinajstić 3,
51516 Vrbnik

Kljeđina 6, Punat

Petak 15, Crikvenica

Mobitel: 091 532 12 24

Email: ikatunar@gmail.com

PRIRODNO GOSTOLJUBIV ŽIVOT

• dr Dinko Vitezić – odvjetnik, politički djelatnik, aktivni sudionik Hrvatskog narodnog preporoda, od prvog izbora 1873. godine gotovo dvadeset godina je bio zastupnik u Carevinskom vijeću u Beču, zaslužan za gospodarski, infrastrukturni, prosvjetni i kulturni razvoj otoka Krka i šire

• Jelisava Zahija – meštrica, dugogodišnja ravnateljica Djevojačke pučke škole u Kastvu, na učiteljskoj skupštini - Učiteljsko društvo Kotora Volosko obraduje temu Izjednačavanje plaća učiteljica s plaćama učitelja

Danas svoj razvoj Vrbnik temelji na vinogradarstvu i vinarstvu, ovčarstvu, turizmu,

ugostiteljstvu, obrtništvu... Sinonim za Vrbnik autohtona je sorta grožđa žlahtina. Na glavnu proizvođačku granu – vinogradarstvo i vinarstvo nadograđuju se turizam, gastro ponuda, privatni smještaj u obiteljskim kućama i smještaj u malim, obiteljskim hotelima... Kulturno nasljeđe, sačuvana gradska jezgra, netaknuta priroda, eno-gastronomski ponuda, živa čakavština, čuvanje izvornih običaja i tradicije osnova su za prepoznatljivu turističku ponudu, pomalo jedinstvenu nasuprot zamkama masovnog turizma.

Puno se toga još može ispričati o Vrbniku i njegovoj okolini ali... dodite u Vrbnik, slijedeći geslo TZ Vrbnik – Vrbnik nad morem priča... Dodite, osjetite i proživite ljepote koje Vrbnik pruža, nazdravite čašom žlahtine! Slijedeći geslo Vrbničkog kulturnog društva Frankopan „Baštinimo baštinu, stvaramo nove vrijednosti!“ - za kraj ćemo reći da Vrbnik na čvrstim temeljima povijesti, tradicije i izvornog identiteta, svjesno i kritički proživljava sadašnjost, težeći perspektivnoj i vizionarskoj budućnosti!

*Željka Dobrinčić,
Vrbnički vidici*



Uspješna suradnja

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ i Općina Vrbnik uspješno surađuju već dugi niz godina kroz brojne aktivnosti vezane uz vinarstvo i vinogradarstvo.

Jedan od nasada Centra nalazi se na lokalitetu Vela Mekot u mjestu Risika. Riječ je o kolekcijskom nasadu autohtonih sorata vinove loze Kvarnera i Hrvatskog primorja podignutom 2004. godine. Osim za istraživanja i projekte, kolekcija u Risici poslužila je za podizanje nekih okolnih vinograda, a njena je najveća uloga u tome što služi kao sigurnosna kolekcija - tzv. banka gena autohtonih sorata Primorsko-goranske županije.

U Općini Vrbnik nalazi se i matični nasad žlahtine. Jedini je to nasad u Hrvatskoj koji može proizvesti certificirani bezvirusni sadni materijal.

Proizvode vrijednih vrbničkih vinara možete pronaći na policama Kašetice, a posebno smo ponosni na višegodišnju suradnju na organizaciji manifestacije Dani vina u Vrbniku.

Proizvođači iz Vrbnika u Kašetici



Katunar Estate Winery

Osoba za kontakt:
Anton Katunar

Adresa:
Sv. Nedija bb, 51516 Vrbnik
Telefon:
051 857 393
Mobitel:
091 385 73 93
Email:
info@katunar.hr



Vinarija Nada

Osoba za kontakt:
Ivan Juranić

Adresa:
Glavaca 22, 51516 Vrbnik
Telefon:
051 857 065
Mobitel:
098 215 828
Email:
nada@ri.t-com.hr



Vinarstvo Šipun

Osoba za kontakt:
Ivica Dobrinčić

Adresa:
Šipun 16, 51516 Vrbnik
Mobitel:
091 508 70 27
Email:
sipun@hi.t-com.hr

NASTOLU

sirana Frankulin

“tata-mata” za sir

**Svi sirevi u Frankulinu
rade se potpuno prirodno
i bez aditiva, a trenutno
su u postupku izrade eko
certifikata.**

Pratite li smeđu signalizaciju “Ceste sira” na Grobniku, vijugavom cesticom „zada Grada” stići ćete do Frankulina - farme sa 40-ak krava, bikova, junica i telčića pasmine simentalac. Tu su još i crna slavonska svinja i njenih 7 praščića, desetak ovaca, kokoši, mačke... U Frankulinu je uvijek jako glasno i veselo. Srdačno će vas dočekati Mara, sa šalicom vruće kave. Ostali pomalo “iskiču”, netko iz kuhinje, netko iz jutarnje magle, netko iz štale, netko iz vrta... Posla uvijek ima.

Proizvodno trgovачki obrt “Frankulin” otvoren je 1997. godine, obiteljski je to posao kojeg je

započeo Aleksandar Kamenar - Dado, no “blaga” je tu bilo oduvijek, ali se držalo samo za vlastite potrebe. U početku su proizvodili mljeko koje su prodavali PIK-u i domovima za starije osobe. Kako su sir oduvijek radili za sebe i prijatelje, odlučili su se na otvaranje sirane sa željom da unaprijede ponudu plasmanom gotovog proizvoda na tržiste.

Sirana je započela s radom 2007. godine i proizvodnjom dva sira - tvrdim (cheddar) i škripavcem, a nakon dvije godine Frankulinu

se pridružuje Marica Gulić – Mara i postaje

“tata-mata” za sir. “Moraš to voljeti” priča nam Mara. Kada je tek stigla

puno je trebalo učiti i isprobavati.

S vremenom je povećala paletu proizvoda, a danas sirana proizvodi 10-ak različitih sireva i mlječnih proizvoda. Bilo bi ih i više da joj ima tko pomoći jer, kao i u brojnim drugim poslovima, problem je naći radnike.

Mara Gulić i Dado Kamenar



Slani sir

Kao i brojne druge velike stvari u životu, slani kravljii sir nastao je gotovo slučajno. Naime, na “pola” procesa sirenja, nestalo je struje. Umjesto da sve skupa završi kod krmače Ivane, Mara je improvizirala i pokušala spasiti stvar pa je nastao slani kravljii sir. Iako su joj stručnjaci savjetovali da od kravljeg mlijeka niti ne pokušava napraviti slani sir, Mara je bila (tvrdoglavu) uporna. Do savršene recepture trebalo je gotovo dvije godine, no danas je pravi hit i tko god ga kuša vraća se po još.



Crna slavonska svinja sa svojih 7 praščića ponosni je član životinjske zajednice na imanju



“Malo nas je, stignemo koliko stignemo” pravda nam se Mara i dodaje kako je sreća da se mladi Dadotov sin Jakov također prihvatio posla na imanju.

U opisu svog radnog dana Mara je skromna “samo delan sir i vodin brigu o njimi”. Najponosnija je na slani sir po kojem je Frankulin postao prepoznatljiv i za kojim je najveća potražnja jer svi koji ga kušaju obavezno se vraćaju po još. Riječ je o slanom kravljem siru odležanom minimalno šest mjeseci, a zapravo je alternativa „pravom“ grobničkom siru koji je ovčji. Na žalost, sve je manje ovaca na Grobinštini pa tako i grobničkog sira. Slani sir najbolje paše uz palentu kumpiricu u što smo se i sami uvjerili pridruživši se vrijednoj ekipi na marendi.

Svi sirevi u Frankulinu rade se potpuno prirodno i bez aditiva, a trenutno su u postupku izrade eko certifikata.

Krava dnevno daje od 20 do 25 litara mlijeka, a za kilogram sira potrebno je oko 13 litara mlijeka no masnoća i količina mlijeka ovise o brojnim faktorima poput doba godine, vremenskih uvjeta, a najviše o kvaliteti ispaše. A da se krave fino hrane i sami smo se uvjerili na paši. Iako svatko uglavnom gleda svoja posla, za svaki se slučaj držimo podalte bikova Darka, Gibbonija i novo pridošlog Dina.

“Vavik je dela, al’ tu je lipo, tu si bar na miru” objašnjava nam Dado dok se polako odmičemo od farme. Puno je posla tijekom cijelog dana, a često i po cijele noći kada je teljenje. Krave se mazu ujutro i navečer, nekada i tri puta dnevno. No danas je puno lakše nego prije i puno je manje fizičkog posla jer strojevi odrade ono što se nekada radilo ručno.

Kada ga pitamo za godišnji odmor, smije se, kaže godišnji je svaki dan. A u stvari nikada.

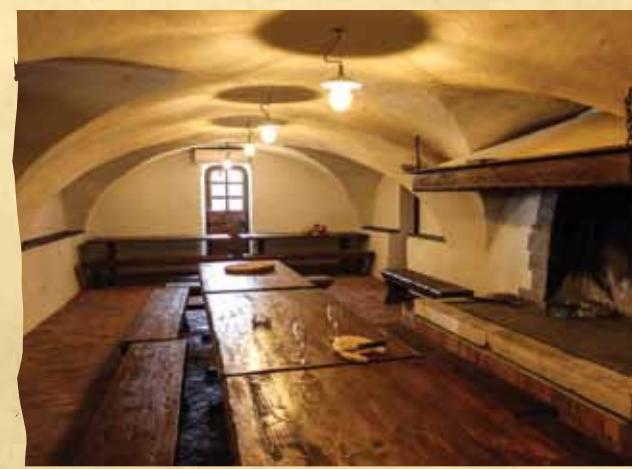
Jer pred njim je još jedan veliki poslovni poduhvat – u tijeku su završni radovi na obnovi najstarije kuće na Grobniku u kojoj će se uskoro otvoriti kušaona. U ponudi će biti sir, palenta kumpirica i brojne druge lokalne delicije, a zasigurno neće nedostajati smijeha i veselja.



Imanji Frankulin, 363 godina života

Najstarija kuća na Grobniku

Imanji Frankulin najstarija je kuća na Grobinštini, a vjerojatno i šire. Na ulaznim vratima uklesana je 1660. godina, a 363. godine kasnije kuća i dalje živi punim životom. Dado Kamenar u kući je s obitelji stanovao do svoje 7. godine, a do prije nekoliko godina služila je kao štala. Danas je preuređena u impozantnu kušaonu koja će uskoro otvoriti svoja vrata brojnim posjetiteljima željnim zabave i vrhunskog ića i pića.



Kušaona uskoro otvara svoja vrata





Vjeko – pastir u Frankulinu 30 godina



"Vavik je dela, al' tu je lipo, tu si bar na miru"



Grb kuće Frankulin

Odakle naziv Frankulin

Sirana Frankulin nazvana je po nekadašnjem vlasniku imanja Franji (Franu) Frankulinu koji na Grobnik dolazi 1642. godine oženivši se grobničankom Jelenom Maršanić. Tadašnji službenik kneza Petra IV i od mladosti u službi Zrinskih, Frankulin 1643. godine postaje grobničkim prokulabom, a 1660. godine car Leopold I dodjeljuje Frankulinu plemstvo i grb. 1665. godine unaprijeđen je u grobničkog provizora (upravitelja gospoštije), a 1670. godine u grobničkog kapetana i kapetana svih primorskih posjeda.

Zbog sudjelovanja u uroti Zrinskih i Frankopana, Fran Frankulin završava u zatvoru no 1674. godine uspijeva ishoditi pomilovanje pravdući se da nije ništa znao o uroti. Ostaje grobničkim provizorom iako je sljedećih godina često optuživan za krvotvorene i izjave protiv cara, a posljednji put se spominje 1695. godine kada je protiv njega podignuta tužba zbog ubojstva nekog bakarskog kmeta. Pretpostavlja se da je umro oko 1707. godine u dubokoj starosti od 80 godina.

Grb iznad
ulaza u
kušaonu



Dozrijevanje vina u moru je inovativan tehnološki proces koji osim značajnog utjecaja na kvalitetu vina doprinosi i marketinškoj vidljivosti regije kao i raritetnim buteljama obraslim morskim algama koje na tržištu postižu vrlo visoku cijenu



Vina koja dozrijeva u moru



piše: Tomislav Pavlešić, dipl. ing. agr.

Roneći kod arhipelaga Aland na Baltiku 2010. godine skupina je ronioca izronila 50-ak boca šampanjca Veuve Clicquot koje su preživjele brodolom. Boce su „odležavale“ 170 godina u gotovo idealnim uvjetima kao što je minimalna svjetlost i konstantna temperatura od oko 5 °C. Enolozi i vinski stručnjaci ostali su zapanjeni gotovo netaknutom kvalitetom pjenušca.

Potaknuti ovakvim načinom „skladištenja“, „odležavanja“ i „dozrijevanja“ vina, mnogi su vinari odlučili za polaganje svojih vina pod vodu, konkretnije, u more. Jedni od prvih u svijetu koji su se odlučili na ovakav eksperiment su i članovi Udruge „Ikarski barkarijoli“ i njihovi prijatelji i partneri, najviše vinari Istre i Kvarnera. Boce napunjene najkvalitetnijim vinom i začepljene najboljim čepovima te zaštićene voskom i kapicama, srušene su u more usred uvale Ika. Preciznije, kavezni s bocama su srušeni na dubinu od 20 do 22 metra dubine uz morskou vružju, na temperaturu od 7 do 13°C i konstantan tlak mora od 2,3 bara.

Vruž ili vruja je prirodnji fenomen, odnosno mjesto gdje se morska voda miješa sa „izvorima“ slatke vode što dovodi do kreiranja posebnih uvjeta koji se značajno razlikuju od onih iz standardnih podruma.

Naime, u moru ili pod morem na dubini od 20-ak metara, temperature su vrlo ujednačene i nema prevelikih oscilacija koje bi dovele do



Foto: Thea Pavlin

značajnih promjena u kvaliteti vina. Također, utjecaj svjetlosti, odnosno fenomen "light strucka" na vino na toj dubini ima vrlo mali, gotovo zanemariv utjecaj.

Utjecaj ovakvog načina dozrijevanja vina ima svoje tehnološke i enološke aspekte koji se primarno odnose na organoleptičku, senzornu a u konačnici i marketinško ekonomsku vrijednost vina u boci.

Boce s vinom čuvaju se pod morem 12 mjeseci te se po vađenju iz mora odmah pristupa kušanju toga vina paralelno s istim vinom u boci koje je odležavalo u podrumu. Doživljaji enologa i drugih stručnjaka su više nego pozitivni i obećavajući. Smatraju da je utjecaj takvog načina dozrijevanja vina upečatljiv, omoguće brži i jedinstveni razvoj vina u odnosu na klasično starenje i dozrijevanje vina u podrumu ili skladištu. Vina su postala mekanija i elegantnija s posebno naglašenim karakterom voća i karamele.

Također, stručnjaci tvrde da je vino pod morem kvalitetnije sazrije, da su se u njemu razvili tanini koji su izbalansirani i ujednačeni te vrlo ugodni, a samo vino je idealno izbalansirano. Poseban naglasak je bio na vinu Malvazija istarska koje je bilo najviše od bijelih vina. Doživljaji i senzacije nakon kušanja morske i kopnene malvazije su bila značajna, a morska malvazija je zadržala svježinu, nije oksidirala, dobila je lijepu aromu te se stabilizirala puno bolje od kopnene.

Iskustva vinara, ali i struke su više nego pozitivna jer se pokazalo prema svim senzornim i organoleptičkim parametrima da vina koja su dozrijevala pod morem imala bolja senzorna svojstva od istog vina koje je dozrijevalo u podrumu. Najveći problem je povezan s kvalitetom čepova jer su neki od njih propustili

morsku vodu u boce s vinom. Također, logistika potrebna za spuštanje i vađenje kaveza s vinom je velika i zahtjevna što dodatno povisuje troškove dozrijevanja vina u moru.

Dozrijevanje vina u moru je inovativan tehnološki proces koji osim značajnog utjecaja na kvalitetu vina doprinosi i marketinškoj vidljivosti regije kao i raritetnim buteljama obraslim morskim algama koje na tržištu postižu vrlo visoku cijenu.

Ikarski barkajoli

Udruga Ikarski barkajoli osnovana je 2010. godine s ciljem promicanja kulturno-povijesne baštine Ika. Ikarski barkajoli bave se očuvanjem i zaštitom okoliša, čišćenjem podmorja, organizacijom regata i raznih drugih natjecanja vezanih uz more, a već devetu godinu za redom organizatori su manifestacije "Vino i vruja Ika". Riječ je o posebnom eno-gastro događaju koji posjetiteljima nudi jedinstvenu priliku kušanja vina koja su odležala godinu dana u ikarskoj vruji.



Prvi u svijetu

Da li ste znali da je prije 14 godina PZ Vrbnik prva u svijetu plasirala na tržište pjenušac Morski valomet od sorte žlahtina proizведен klasičnom tehnologijom koji je 5 godina odležavao u moru.



Super voće drenjula

Zdrav k'o dren

**Nepravedno zapostavljena drenjula, istinski „supermen“
među voćem, bila je povod suradnje Kašetice i OPG-a E-Kos**



Pavle i Željka Egredžija

Željka Egredžija i suprug Pavle žive Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo E-Kos nastalo na obiteljskoj tradiciji dugogodišnjeg bavljenja malim gospodarstvom, od uzgoja i očuvanja autohtonih vrsta voća i povrća do čuvanja sjemena i prerađe proizvoda. Trešnje, višnje, breskve, smokve, drenjule, grožđe, morganj, dunje, badem, škorice (amuli), mnoštvo ljekovitog i aromatičnog bilja, peršin, brosva, blitva, grašak, pomidori, luk i šparoge samo su neke od divota prirode koje možete pronaći na njihovom imanju u Kostremi.

Na stariim stablima drenjule smještenim pri dnu imanja naziru se prvi plodovi koji će sazrijeti početkom jeseni.

Drenjula /dren (*Cornus mas L.*) obiluje vitaminom C, kalcijem i raznim drugim mineralima, kao i mnogobrojnim antioksidansima, stoga se zbog iznimno visokih nutritivnih vrijednosti smatra superovoćem. Potrebno je još puno znanstvenih istraživanja kako bi se prepoznale nutritivne, zdravstvene te kulturnoške vrijednosti ovog voća, no poznato je da se dren na ovim

prostorima koristio od davnina i bio jedan od najzastupljenijih lijekova korišten za različite zdravstvene tegobe o čemu svjedoči i narodna izreka "Zdrav k'o dren!".

U cilju popularizacije drenjule, Željka već dugi niz godina surađuje s gospodrom Vesnom Luković, predsjednicom Udruge Dren. Ispitivanja koje je inicirala Udruga uključila su i voće iz kostrenskog vrtića i proizvode iz Željkine kuhinje. U suradnji sa Zavodom za javno zdravstvo Primorsko - goranske županije provedeno je istraživanje kvalitete pekmeza od drenjule, a također je provedena analiza ploda škorice i pekmeza. Dobiveni rezultati istraživanja pokazali su da obje vrste voćaka obiluju vitaminima i mineralima i zbog toga su izuzetno zdrave. Željka je sudjelovala i na brojnim radionicama u organizaciji Udruge kao i kuhanju pekmeza od drenjule u Dječjem vrtiću "Zlatna ribica" gdje je ovo zdravo voće predstavljeno najmlađima.

Osim drenjule, još je jedna pomalo zaboravljena voćka na čijoj promociji zdušno radi Željka - amula tj. divlja šljiva ili po kostrenški "škorica". U Kostreni postoje dvije

autohtone vrste škorice - žuta i crvena, a plodovi su im jednakos osvježavajući i ukusni. Sadrže antioksidanse koji sprečavaju nastanak raznih oblika tumora, bogati su vitaminima A i B te kalcijem i kalijem.

Dok šećemo njihovim imanjem, Željka i Pavle s ponosom i ljubavlju pokazuju svaku biljku, no žale se da vode veliku bitku sa divljim životinjama. I doista, na svakom se koraku vide tragovi noćne gozbe srna, košuta i divljih svinja. Kostrenska je zemlja škrta ali uloženi trud u održavanje posjeda biljke prepoznaju i uzvraćaju ukusnim i zdravim plodovima. Osim stabala drenjule i škorice, tu već desetljećima uzgajaju brojne autohtone voćke poput breskve vinogradarke, rane trešnje i trešnje „glavanke“, višnje, smokve „cukarinke“, vinove loze, kostrenskog morganja (nara) i dunje.

Željka je izuzetno ponosna na očuvanje autohtonog kostrenskog sjemena peršina, brosva, blitve, luka, kapulice, a posebnu pažnju poklanja očuvanju sjemena pomidora – rajčice, koje je davne 1962. godine njen pokojni barba donio iz SAD-a.

Ovisno o dobu godine, brojne proizvode OPG-a E-Kos možete pronaći i na policama Kašetice. Željka i Pavle redoviti su gosti na sajmovima autohtonih proizvoda, a sve u cilju promocije autohtonih voćaka te proizvoda koji zaslužuju mjesto u svakodnevnoj prehrani.





Proizvodi od domaće autohtone drenjule

Na tradiciji su nastali i proizvodi OPG-a E-Kos od domaće autohtone drenjule:

Pekmez od drenjule/voćni namaz proizvod se na potpuno tradicionalan način, a za konzerviranje se koristi domaća jabuka. 100% je prirođan, bez konzervansa i bez dodavanja želatine te laboratorijski provjerene kvalitete.

Liker od drenjule "DrenKo" je sunčani proizvod OPG-a E-Kos - potrebno je 45 sunčanih dana da plodovi ispuste sve svoje najkvalitetnije sastojke i liker dobije fini prepoznatljivi okus.

Drenjula u likeru može se konzumirati na više načina, a ukusne i zdrave crvene bobice savršen su dodatak uz razne kolače ili sladoled.



- dren obiluje i kalcijem te može biti dobra zamjena za mlijeko i mlijecne proizvode onima koji ih zbog zdravstvenih razloga moraju izbjegavati



- istraživanja su pokazala da ako u džem od šljive dodamo više drena, povećati će se antioksidacijsko djelovanje



- više o Zavičajnom muzeju Drenova kao i o samom djelovanju Udruge Dren Rijeka, dostupno je na poveznici: <https://www.facebook.com/muzejdrenove/>



- dren ima antioksidativno, protuupalno i anti-tumorsko djelovanje



- Rijeka i okolica su bogate stablima drena, a riječka je četvrt Drenova dobila svoje ime po drenjuli odnosno drenu



- dren je poznat po dugovječnosti i može doživjeti i do 200 godina



- osim na Drenovi, dren raste i u Kostreni, Hreljinu, šumama riječke okolice, u Munama te na otoku Cresu



- dren je tradicionalno rastao u srednjoj i južnoj Europi, Maloj Aziji, Krimu i Kavkazu



- iznimno tvrdo i žilavo drvo drenovine koristi se za izradu drški za alate te pokupštvo, otud i izreka da je onaj tko može nešto "istisnuti iz suhe drenovine" sposoban učiniti nemoguće



Dren, drijen, drijenak ili drenjula

Dren, drijen, drijenak ili drenjula samonikli je grm ili niže stablo s bobičastim plodovima crvene boje. Podnosi puno sunca, ali i niske zimske temperature te je otporan na većinu biljnih bolesti i štetočina stoga se može uzgajati bez upotrebe kemijskih sredstava.

Plodovi drena sazrijevaju početkom jeseni, zbog kiselo-trpkog okusa rijetko se konzumiraju svježi, no izvanrednog su okusa preradeni u džemove, sokove, likere, rakije i razne druge delicije.



Udruga Dren

Udruga za očuvanje i promicanje drenjule "Dren" Rijeka osnovana je 2011. godine s ciljem promicanja znanja o drenjuli, njezinim nutritivnim i zdravstvenim koristima i kvalitetama, djelatne skrbi za očuvanje drenjule kao autohtone biljke te povezivanja i suradnje s drugim udrugama, znanstvenim ustanovama, institutima, neformalnim inicijativama i grupama u Hrvatskoj i svijetu.

Članovi ove drenovske udruge veliki su zaljubljenici su u dren, a svojim brojnim aktivnostima žele očuvati znanje o drenu i prenijeti ga novim generacijama.

Uz aktivnosti u zajednici poput sadnje 25 stabala i 65 grmova drena u centru Drenove, organiziranja brojnih znanstvenih predavanja i radionica za djecu i odrasle, udruga je izdala brošuru "U potrazi za super voćem našeg kraja - zaboravljena drenjula" nastalu kao rezultat suradnje Odjela za biotehnologiju Sveučilišta u Rijeci i realiziranu kroz programski pravac 27 susjedstava Rijeke 2020 – Europske prijestolnice kulture.

U Udrizi Dren posebno su ponosni na katastar drena u kojem su obilježena sva stabla i grmovi drenjule šumovitog predjela Drenove od Velog vrha do Lubanja. Katastar je dostupan putem web stranice Udruge i aplikacije Google maps, a članovi Udruge Christian Grailach, Draško Maršanić i Damir Medved koji su sudjelovali u njegovoj izradi nagrađeni su priznanjem "Volonteri 2012. godine" koje svake godine dodjeljuje Volonterski centar Smart iz Rijeke.



POLUPUNA

Stara Bakarska vodica

Porijeklom s padina Bakarskog zaljeva na području između Bakra i Bakarca, početkom 19. stoljeća, kako stoji u zapisima, proizvodila se Bakarska vodica.

U narodu je sačuvana usmena predaja kako je u vrijeme svoje vladavine od 1740.-1780. carica Marija Terezija dozvolila stanovnicima Bakarskog kraja da slobodno raskrče terene i pretvore ih u vinograde koji će na taj način postati njihovo vlasništvo. Iako nema pouzdanih povijesnih potvrda koje bi dokazale točnost ove predaje, priča kaže da su tim činom nastale Bakarske terase – prezidi, danas zaštitni znak ovog područja. Rad je bio mukotrpni te se zbog strme konfiguracije terena odvijao u potpunosti ručno. Prema riječima Borisa Petkovića, upravitelja Poljoprivredne zadruge „Dolčina“ Praputnjak, u 19. st. zatvorio se krug suhozidne gradnje. Padine Bakarskoga zaljeva kompletno su terasirane izgradnjom Bakarskih prezida na kojima se rasprostiralo 45 ha vinograda, ubiralo 40 vagona grožđa i pravilo 30 vagona vina. Tih davnih dana, u Praputnjaku je započela proizvodnja Bakarske vodice.

Prema Zakonu o vinu iz 1930. godine, Bakarska vodica smatrala se prirodnim pjenušavim vinom iz Hrvatskog Primorja koje se smjelo proizvoditi isključivo na tradicionalan način iz grožđa ubranog s Bakarskih terasa. U zapisima stoji da se vino proizvodilo od bistrog mošta domaće sorte vinove loze beline.

Značajnu ulogu u održavanju vinograda i pravljenju vina imale su žene budući da su njihovi muževi i očevi mornari ili kalafati često izbivali od kuće. Po povratku svojim domovima, oni bi pomagali odradivanjem najtežih poslova poput zidanja prezida ili kopanja tvrde zemlje. Tako je stvarana tradicija čija je nepobitna vrijednost ostavljena idućim generacijama u nasljede.

Nadaleko prepoznata kvaliteta Bakarske vodice je naglo pala zadnjih je 50 godina prošlog



Upravitelj Zadruge Boris Petković (u prvom planu) sa članovima i volonterima Zadruge ispred vinskog podruma

stoljeća do početka novog tisućljeća kada su čuvene kamene terase doživjele potpunu fizičku devastaciju, a izvorna proizvodnja renomiranog pjenuša zamrla. Zadržalo se tek zvučno ime koje je prodavalo proizvod u čijoj se proizvodnji nije poštivalo niti geografsko porijeklo niti tradicija pravljenja. Jeftina inačica proizvodila se i u Sloveniji.

Početkom 2000-ih godina iz Kulturno-društvene udruge Praputnjak potekla je ideja revitalizacije izvornih vinograda u Bakarskim prezidima, te je PZ „Dolčina“ Praputnjak s jednim zaposlenim djelatnikom i nekolicinom vrijednih volontera, započela sustavno uređivati Bakarske prezide, lokalitet Takala. Zidovi su se obnovili u njihovom izvornom izgledu i sadila se vinova loza. Taj značajan i obiman posao izvršen je uz podršku brojnih institucija, ponajviše uz potporu Grada Bakra i Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ.

2007. godine postali su vidljivi i prvi rezultati povratka stare slave Bakarske vodice kada se degustirao pjenušac koji je potekao iz obnovljenih vinograda.

PZ „Dolčina“ Praputnjak prezentirala je javnosti Staru Bakarsku vodicu s novim vizualom etikete i dopunjениm imenom s prigodnim pridjevom. Neizmjerno zadovoljstvo i ponos bilo je kod mještana Praputnjaka koji su vlasnici čak 80% površine vinograda na Bakarskim prezidima, ali i svih onih koji cijelo vrijeme ustraju u očuvanju baštinjenog blaga.

novo ime sta

**Kuća Bakarskih prezida
i Dom Bakarske vodice**

Uz redovito održavanje gromača/suhozida i vinograda te obavljanje vinarskih poslova oko proizvodnje Stare Bakarske vodice u narednom periodu PZ „Dolčina“ Praputnjak nastojat će realizirati još jedan važan cilj. Riječ je o osmišljavanju i uređenju prezentacijsko-edukacijskog posjetiteljskog centra na adresi Praputnjak 1 pod radnim nazivom „Kuća Bakarskih prezida i Dom Bakarske vodice“. U tom prostoru osim sadašnjega podruma, trebaće biti i spomenuti posjetiteljski centar koji bi putnike i namjernike upoznao s vrijednom, zanimljivom i jedinstvenom vinogradarsko-vinarskom baštinom bakarskoga područja.



ca



rog znanca

Francuska veza

Bakarska vodica je pjenušavo vino proizvedeno metodom jedne alkoholne fermentacije pojašnjava nam Tomislav Pavlešić.

Profesor Pavlešić i kaže kako neki autori smatraju da je početak proizvodnje Bakarske vodice vezan uz oficire i vojnike Napoleonove vojske koji su boravili na ovom području oko 1810. godine i donijeli tehnologiju proizvodnje pjenušavih vina. Međutim, prema drugim izvorima, umijeće ove tehnologije donijeli su bakarski brodovlasnici od svojih poslovnih kontakata s Francuzima.

Originalna Bakarska vodica je pjenušavo vino koje se proizvodi(l)o najviše na Praputnjaku i u Bakru tehnologijom „Méthode rurale“.

Međutim, većina potrošača na prvi spomen imena Bakarska vodica pomisli na „gazirano pjenušavo vino“, ni po čemu osim imenom isto, a koje je od 1960. godine proizvodila riječka vinarska kuća „Istravino“ do njezinog gašenja 2013. godine.



Staru Bakarsku vodica može se nabaviti u „Kašetici“ ili direktno preko Facebook stranice Zadruge



2007. predstavljena je nova Stara bakarska vodica u ambijentu obnovljenih prezida i vinograda uz potporu Grada Bakra i Centra za poljoprivrednu i ruralni razvoj PGŽ.

Spomenici kulture

Prema riječima Borisa Petkovića, Upravitelja udruge PZ „Dolčina“ Praputnjak, Bakarske vinorodne terase odnosno Bakarske prezidi spomenik su kulture koji je zakonom prepoznat i zaštićen još 1972. godine, a taj je status kulturnog dobra potvrdilo Ministarstvo kulture Republike Hrvatske 2011. godine.

Bakarske prezidi i Stara Bakarska vodica danas predstavljaju važan segment kulturne i povijesne baštine grada Bakra odnosno Praputnjaka sa snažnim turističkim i edukativnim potencijalom. Bakarske prezidi daju vizualni pečat cijelom zaljevu i njegovim obroncima te se slobodno može tvrditi kako je riječ o „grafici kamenog zapisa u prostoru“.



Kultna fotografija pogleda na Takala, objavljena 1962. godine u časopisu National Geographic.

Priprema macerata je jedna od aktivnosti koju je šteta ne probati barem jednom jer ćemo dobiti potpuno prirodni ljekoviti biljni pripravak s kojim možemo nastaviti izrađivati kreme, meleme i druge kozmetičke proizvode. Možemo ga i jednostavno namazati na kožu u svrhu redovne njage, zacijaljivanja rana do išijasa, reume i ostalih tegoba.

Sveže ubrano bilje se stavlja u čistu staklenku i prelijeva biljnim uljem na način da je bilje u njemu potopljeno 1-2 cm. Zatvorenu staklenku držimo mjesec do mjesec i pol dana na osunčanom mjestu jer je za ekstrahiranje ljekovitih tvari iz biljaka potrebna energija svjetlosti. Sadržaj se svakodnevno otvara i miješa kako bi izašla vлага koju je bilje otpustilo. Protresanjem i miješanjem posjećujemo ekstrakciju hranjivih dijelova iz biljaka u ulje, a „odvlaživanjem“ izbjegavamo kvarenje odnosno da nam ulje ne užegne. Po završetku razdoblja maceracije, dobiveno ulje – macerat ima izmijenjenu boju te se procjeđuje kroz tkaninu (gazu) u čistu staklenku. Poželjno da odstoji barem 1 dan ili još bolje do tjedan dana kako bi se dodatno slegle zaostale čestice. Sadržaj se opet procjeđuje, talog se baca, a skroz bistra tekućina prelijeva se u bočicu od tamnog stakla. Kvalita proizvoda očuvat će se godinu dana, taman do iduće sezone.

Kada macerat umasiramo u kožu, njegovi sastojci nakon 20 minuta dospijevaju u naš krvotok djelujući blagotorno, ali vrijedi i suprotan učinak ukoliko stavljamo pripravke koji nisu od kvalitetnih sirovina ili su se u međuvremenu pokvarili. Za svako biljno ulje i bilje koje se maceriraju, postoje dodatne specifičnosti i „trikovi zanata“, stoga valja primjeniti provjereni recept.

Osnovne smjernice kod izrade macerata

- u pripremi koristiti staklo jer je ono inertan materijal i najmanje će utjecati na kemijski sastav ulja
- biljna ulja trebaju biti hladno prešana i nerafinirana jer su jedino takva ljekovita za naše zdravlje npr. maslinovo, sezamovo, sunčokretovo ili bademovo ulje
- biljke brati isključivo na čistim lokacijama daleko od prometa i drugih zagađivača
- mogu se macerirati cvijet, korijen, list i plod; dobro je usitniti ili naribati dijelove bilja kako bi se ljekovite tvari što bolje ekstrahirale u ulje

U manjim boćicama

Macerat je bolje držati u manjim boćicama da se u kraćem roku potroši i na taj način svodi na minimum neizbjegnuta oksidacija zbog učestalog otvaranja i zatvaranja ambalaže te izlaganja preparata zraku. Ukoliko se želi ići korak dalje, može se dodati prirodni konzervans i antioksidans koji ima višestruku ulogu i očuvanje kvalitete macerata i dodatna ljekovitost za kožu primjerice prirodan vitamin E (tokoferol).

Macerat blagotvor naše kože

Ponekad se iznenadimo koliko je priroda darežljiva te kako s malo truda i znanja možemo dobiti savršen proizvod za njegu naše kože



Macerat od ružnih latica

za njegu kože i anti-age učinak

Nabrati najfinije mirisne ružine latice te ih ostaviti da se osuše nekoliko dana na papirnatom ručniku. Prebaciti latice u staklenku i preliti kvalitetnim baznim uljem. Budući da je u pitanju iznimno dragocjen i njegujući macerat, može se upotrijebiti i neko skuplje ulje primjerice lješnjak ili plod divlje ruže. Ostaviti 3-4 tjedna na suncu sa svakodnevnim mješanjem sadržaja i otvaranjem staklenke. Procijediti pa ostaviti još nekoliko dana da se slegne talog. Procijediti još jednom i preliti u boćice s tamnim stakлом.

Ovaj macerat iznimno pozitivno utječe na regeneraciju kože lica, vrata i dekoltea stoga sa svakodnevnim korištenjem osiguravamo mladolik i lijep izgled.

Macerat od Gospine trave

univerzalni čuvar našeg zdravlja

Jedan od najpoznatijih macerata je upravo od Gospine trave lat. *Hypericum perforatum*. Znamo ga i pod imenom Kantarionovo ulje, karakterizira ga intenzivna crvena boja.

Postupak pripreme je sljedeći: ubrati Gospinu travu cvjetove te lističe (bolje što više cvjetova koji još nisu posve rastvoreni). Prosušiti jedan dan na papirnatom ručniku, prebaciti bilje u staklenku i preliti maslinovim ili suncokretovim uljem linolnog tipa. Proces maceracije na suncu traje 3-5 tjedana kada ćemo kao i kod ostalih macerata svakodnevno otvarati staklenku i mijesati sadržaj. Vrlo brzo ćemo vidjeti da ulje poprima prepoznatljivu duboku crvenu boju. Po završetku maceracije, procijediti kroz tkaninu, ostaviti još 15-ak dana da se nataloži ostatak čestica i vlaga u vidu sluzavog taloga. Kada ga primijetimo, ponovno procjeđujemo sada već bistro crveno ulje u boćicu od tamnog stakla.

Brojni su zapisi o protuupalnom i analgetskom djelovanju, pospješivanju cirkulacije i poticanju zacijaljivanja kože kao i za tretiranje gljivičnih infekcija, stoga njegovo korištenje pomaže kod ublažavanja upale mišića i živaca, kod reume i išijasa. Ipak, u kućnoj ljekarni najčešće je primjena kantariona za tretiranje oprekline od sunca, ogrebotina, porezotina i ožiljaka, akni i strija, za umirivanje osjetljive kože i njeno hidratiziranje te za poticanje prirodne obnove stanica.

Važno!

Ovo ulje je fotosenzibilno i blago fototoksično, stoga nakon mazanja, kožu nemojte izlagati suncu.

Macerat od ružmarina

za pomoć kod bolova u mišićima i zglobovima, te kod reume

Nabrati ružmarin i poskidati iglice sa stabljike, raširiti na tkaninu ili papirnatu ručnik te ostaviti nekoliko dana da se prosuše. Nakon 4-5 dana, staviti u staklenku „iglice“ ružmarina te preliti kvalitetnim baznim uljem po želji. Ostaviti oko 5 tjedana na suncu uz svakodnevno miješanje i otvaranje staklene posude. Procijediti pa ostaviti još nekoliko dana da se slegne talog. Procijediti još jednom i preliti u boćice s tamnim stakлом.

Ovaj macerat ima snažna antioksidativna svojstva i odličan je za masažu kod bolova u mišićima i zglobovima te kod reume i artritisa.

pegeželjac PREDSTAVLJA:

Auro Oleum j.d.o.o.

Vlasnik / osoba za kontakt:

Davor Skočilić (vlasnik/direktor),

Jelena Mateševac (osoba za kontakt)

Adresa: Meja gaj 207 b, 51226 Hreljin

Mobitel: 091 794 0683

Email: auro.oleum@gmail.com

Proizvodi: Hidrolati, Ulja, Hidrolat smilja,

eterično ulje smilja, kreme na bazi smilja,

Tinktura stolisnik, Macerat gospina trave



Sirupi razrjeđenje za osvježenje

U razdoblju kada imamo obilje voća, sočnih bobica, mirisnog cvijeća i ostalih dragocjenih plodova prirode, jedan od načina da ih sačuvamo nadohvat ruke što duže je izrada sirupa za razrjeđivanje

Prirodni sirupi za razrjeđivanje su odličan izbor ukoliko se želimo osvježiti hladnim napitkom ili zasladiti u trenutku kad nam zatreba energetski poticaj. Možemo ići korak dalje pa ih sljubiti u zanimljiv okus koktela. S vremenom, zbog osvještavanja štetnosti bijelog šećera i sve većim obiljem jeftinijih industrijskih inaćica sirupa, umijeće pripreme ovog domaćeg biljnog pripravka na bazi šećera ostala je kao jedna od uspomena na naše majke

ili bake. Primjetni su novi trendovi svjesnosti o kvalitetnoj hrani, jer i sirupi su naša hrana, te kultura povratka izvornim receptima.

Sirupi za razrjeđivanje pripremaju se na bazi šećera a osnovni recept ima još tri glavna sastojka: vodu, svježu biljku ili neki određeni dio biljke i limunsку kiselinu. Jednakovrijedni su i ljekoviti biljni ekstrakti, a ovom prilikom zadržat ćemo se na svježim biljkama koje su nam sezonski na raspolaganju.

Jednom savladani bazni recept, možemo dodatno oplemeniti dodavanjem meda, eteričnih ulja, tvari za dodatnu gustoću sirupa i drugim sastojcima za poboljšavanje okusa.

Šećer ima dvojaku ulogu u pripravku: daje stabilnost i dugotrajnost sirupu te potrebnu slatkoću. Naravno, možemo koristiti zdravije inaćice poput smedeg ili nerafiniranog šećera, agavin sirup i šećera kokosovog cvijeta jer svi oni imaju jednostavne šećere (monosaharide) fruktozu i glukozu, ali i dodatne nutrijente koje bijeli rafinirani šećer ipak nema.

Ukoliko nemamo mogućnosti sami spravljati vlastiti domaći sirup za razrjeđivanje, naša je preporuka kupovati ga od onih proizvođača kod kojih prilikom čitanja najlepnice prepoznajemo svaki sastojak koji je napisan u sastavu proizvoda. Na taj način, biramo zdraviju verziju koja će nam u konačnici zadovoljiti okusne pupoljke koji se žele osladiti.



**pegeželjasti
recept**

Fini domaći sirup od bazginih bobica

Mnogi od nas pamte okus sirupa od cvjetova bazge kojeg su naše bake pripremale na proljeće. Nekoliko mjeseci kasnije, negdje u rujnu, grmovi bazge budu puni sočnih bobica tamnocrvene boje koje vise u grozdovima na crvenim staknama. Bobice sadrže antioksidanse, vitamine A, B, C i E, flavonoide, terpene i druge ljekovite tvari pa ne moramo previše isticati njihov pozitivni učinak na jačanje imuniteta.

Receptata je mnogo, u komplikiranjima ili manje složenim varijantama, a mi donosimo jedan posve jednostavan.

- 1 kg zrelih bobica bazge
- 3,5 l vode
- 3,5 kg šećera
- 30 g limunske kiseline
- 2 žlice rumu ili štapić vanilije za poboljšanje okusa

Zrele bobice bazge kuhati 1 sat na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Nakon što se tekućina prohladi, procijediti kroz sitnije cijedilo, potom i gazu, dodati šećer, limunsku kiselinu. Budući da bobice imaju trpak okus, poželjno je dodati i rum ili štapić vanilije.

Sve sastojke ponovno prokuhati dodatnih 15 tak minuta uz povremeno miješanje da se šećer otpozi od kraja. Što toplij sirup preliti u tople i čiste staklene boce. Sirup od bobica bazge potrebno je čuvati na hladnom i mračnom mjestu, a njegova trajnost je daleko duža nego uobičajenih godinu dana (do sljedeće berbe).

Važno!

Iako je neupitna ljekovitost bilo sokova, sirupa ili džemova od bazginih bobica, one se moraju prethodno termički obraditi jer su sirove – otrovne.



pegeželjac
OPG
Anita Beljan

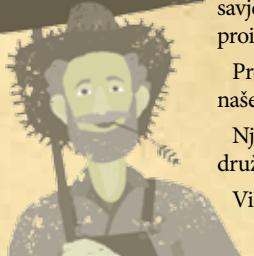
Vlasnik / osoba

za kontakt: Anita Beljan
Adresa: Homer 80, 51316 Lokve
Telefon: 831-508
Mobitel: 098 259 402
Email: opganita.beljan@gmail.com

domaći sirupi, sokovi, biljne mješavine,
džemovi, tinkture, macerati, eterična ulja



Novo u Kašetici



BANKARELA

Novi članovi

Dolaskom u Kašeticu želimo da se naši posjetitelji osjećaju ugodno i dobrodošlo. Tu se mogu odmoriti uz čašicu razgovora i korisnih savjeta te sa sobom ponijeti autohtone proizvode od ukupno 60 tak proizvođača.

Predstavljamo 4 nova proizvođača, dolaze nam iz različitih dijelova naše županije i od sada imaju svoje mjesto na našim policama.

Njima želimo dobrodošlicu i sigurni smo da ćemo se jako lijepo družiti.

Vidimo se u „Kašetici“, u Rijeci i Staroj Sušici!

KuSshh



Iza brenda KuSshh stoje dugogodišnje prijateljice Monika Kovač i Nives Matić koje su 2015. godine gradsku vrevu odlučile zamijeniti životom na otoku, kupile zapušteno zemljište na Krku i započele prekrasnu poduzetničku priču.

Na plantaži površine 31 000 četvornih metara imaju oko 85 000 sadnica preko 40 različitih biljnih vrsta u ekološkom uzgoju, a sve to pretočile su u tridesetak proizvoda pod imenom KuSshh. Nasadi aromatičnog i ljekovitog bilja poput smilja, kadulje, ružmarina, lavande i lavandina, matičnjaka i nevena, upotpunjeni su stablima masline, badema, smokve, bazge i agruma.

Proizvoda u KuSshh-u je mnoštvo, a i međunarodnih nagrada za ono najbolje iz prirode - njihova rakija od smilja osvojila je zlatno odličje na natjecanju "Frankfurt International Trophy" u konkurenciji proizvođača šestostih pića iz 50 zemalja svijeta, a prvi craft gin sa otoka Krka na "London Spirits Competition-u" osvojio je srebrnu medalju.

Vrhunska prirodna kozmetika, eterična ulja, macerati, pilinzi, sapuni, kreme i serumi dio su bogatog asortirana proizvoda KuSshh-a koje možete pronaći u Kašetici. Tu su i siripi, rakije, likeri i ekstra djevičansko maslinovo ulje, a vlasnike četveronožnih lajavaca zasigurno će razveseliti potpuno prirodni VauVau šampon i VauVau sprej protiv buha.

Poljoprivredna zadruga Otok Krk



Poljoprivredna zadruga Otok Krk osnovana je 2006. godine s ciljem okupljanja poljoprivrednika otoka Krka te međusobnog pomaganja u unaprjeđivanju i povećanju njihove proizvodnje te bendirjanju i plasmanu proizvoda. Zadruga trenutno broji dvadeset i dva zadugara čije su glavne djelatnosti ovčarstvo, uzgoj krave i goveda, vinarstvo i maslinarstvo.

U Kašetici je u prodaji limitirana kolekcija pređa od 100% vune krčke ovce (tzv. krčke pramenke), proizvedena bez korištenja štetnih kemikalija i bez dodanih boja. Vuna je sakupljena na Krku kroz 2021. godinu te preradena u 2022. godini. Unatoč raširenom vjerovanju da se od runa kombiniranih pasmina pramenke ne može dobiti kvalitetna pređa, rezultat pokazuje suprotno, a pređa s ponosom nosi oznaku HOP – Hrvatski otočki proizvod. Zahvaljujući visokom udjelu lanolina vrlo je "ugodna na ruke", što će posebno cijeniti ikusne pletilice.

Osim u Kašetici, brojne vrhunske proizvode krčkih zadrugara možete pronaći u Webshopu Zadruge - autohtona maslinova ulja, vina i vuna za filcanje i pletenje sa ekološkim certifikatom samo su neki od dostupnih proizvoda.

Požurite po svoju pređu u Kašeticu!

Drevno pero



Drevno pero mali je obiteljski obrt sa Cresa nastao kada su Sigrid Suu-Peica i Martin Peica odlučili pretočiti svoje originalne ideje u jedinstvene otočne prozvode. Ovaj kreativni tandem osmišljava i izrađuje unikatne rukotvorine od prirodne kože na tradicionalan način.

Notesi, oznake za knjige, privjesci, magneti i razni nakit samo su neki od proizvoda koje možete pronaći u Kašetici. Svaki je njihov rad ručno oslikan te kao takav poseban. Za svoje proizvode kao glavni materijal koriste najkvalitetniju vegetabil kožu koju ručno oslikavaju, graviraju i otiskuju motive koje sami dizajniraju, a najčešći motivi na njihovim radovima inspirirani su bogatom prirodnom i kulturnom baštinom otoka Cresa.

OPG Dokozić - Ranč Andeli



Ranč Andeli smješten je u zaseoku Andeli u blizini Matulja, a vode ga Klaudia Dokozić i njen suprug Zoran. Farma na kojoj su "glavni" stanovnici koze i konji, započela je s radom sasvim slučajno kada su Klaudia i Zoran, zbog nemogućnosti da sa sinom redovno odlaze na jahanje, kupili prvu kobilu. U samo nekoliko godina na ranč je stiglo još konja, a zatim i koze.

Ranč Andeli prava je oaza za opuštanje i bijeg od gradske vreve i stresa gdje možete sudjelovati na edukativnim igraonicama i radionicama, terapijskom jahanju ili školi jahanja.

U Kašetici možete nabaviti vrhunski kozji sir OPG-a Dokozić.

sirana Frankulin poznata je po proizvodnji:
 a) slatkog sira
 b) slanog sira
 c) slatko-kiselog sira

OPC E-Kos nalazi se
 A) na Praputnjaku
 B) u Kostreni
 C) u Vrbniku

Primo i Gora

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

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

Pojačavamo vidljivost i prepozнатljivost 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 cijelokupnog gospodarstva naše županije.



GDJE SMO



I kašetica za doma...

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