



# RAVNA GORA

Proizvođači iz Ravne Gore u Kašetici

Općina burne  
prošlosti i  
blistave budućnosti



SSSSSHhhh  
- tišina jer  
predstavljamo Kusshh!

Prirodno iz  
tisshhine  
otoka Krka



AUTOHTONE PROIZVODE!  
ORGANSKU HRANU!  
ZDRAVU ŽUPANIJU!

glasilo Centra za  
poljoprivredu i ruralni razvoj  
Primorsko-goranske županije



ŽELIM:

# pegeželjac

GODINA V / BR. 9 / RIJEKA / LIPANJ 2024  
/ BESPLATNI PRIMJERAK



komarci



biljne uši



puzevi golaci



krepelji



buhe



moljci

## VODIĆ

KROZ BILJKE I ETERIČNA ULJA  
KOJA ODBIJAJU SEZONSKE  
NAMETNIKE

Krčki pršut Žužića iz Vrha  
ponovo stigao na vrh Hrvatske

Titulu šampiona na desetim Danima hrvatskog pršuta  
osvojio je krčki pršut obitelji Žužić

U pogonu  
za preradu  
CPRR-a u  
Staroj Sušici  
započela je  
s probnim  
radom  
linija za  
proizvodnju  
satnih osnova

## vraćamo pčelama vosak!



# pegeželjac

# odgovara

## PITANJE:

Rekli su mi da je sad in poklanjati šampanjac umjesto boce klasičnog vina. S druge strane, stalno se spominje i pojam pjenušca. Jesu li to sinonimi ili ipak postoji razlika?

## Odgovor:

Za početak bih nešto pojasnio. Pretpostavljam da ste u svojem upitu mislili na pjenušavo vino ili pjenušac. Važno je naglasiti razliku između naziva šampanjac i pjenušac. Oba spadaju u kategoriju pjenušavih vina koja u sebi sadrže ugljični-dioksid u određenoj dopuštenoj mjeri i imaju prepoznatljive „balončiće“ te se prilikom otvaranja čepa, vina pjene.



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

Ono što većinu ljudi zbujuje, a bitno je znati, šampanjac je zaštićen imenom te se proizvodi isključivo u regiji Champagne u Francuskoj. Ni jedno drugo pjenušavo vino na svijetu se ne smije tako nazivati. Znači, osim ukoliko imate izvorni pjenušac iz spomenute regije, onda ga možete nazvati šampanjem, ukoliko nemate, ispravno je reći - pjenušac.

Malo ću proširiti odgovor pa dodati razliku između pjenušca i biser vina. Ako se sretnete s nazivom biser vino, znajte da se radi prirodno pjenušavom vinu koje ima više od upola manju dopuštenu gornju granicu sadržaja ugljičnog-dioksida. Drugim riječima, biser vino je polupjenušavo vino.

Danas se sve češće otvara pjenušavo vino u raznim prigodama, ne samo tradicionalno za novu godinu ili vjenčanje. U tom smislu, vjerujem da nećete pogriješiti ukoliko ga budete darivali umjesto običnog vina.



**pe  
ge  
ze  
ljac**

ISSN 2718-434X • Godina V • Broj 09 • Lipanj 2024. • Časopis izlazi dva puta godišnje

**Izdavač:** Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ

Stara Sušica, Karolinska cesta 87, 51314 Ravna Gora • [center@cprr.hr](mailto:center@cprr.hr) • [www.cprr.hr](http://www.cprr.hr)

**Izvršni urednik:** Dalibor Šoštarić, **Glavna urednica:** Teodora Cimaš, **Suradnica:** Vlasta Orebić

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

**primorsko  
ekspre**  
s

**cprr**  
centar za poljoprivredu  
i ruralni razvoj  
primorsko goranske  
županije

**PITANJE:**

**Želim više koristiti biljke i prirodne proizvode za svoje zdravlje i njegu tijela. Malo sam zbunjena s raznim pojmovima kao npr. macerat i tinktura. Znam da su prirodni i učinkoviti, ali što su oni zapravo i na koji se način koriste?**

**Odgovor:**

Iako oba prirodna i učinkovita u podršci našem zdravlju i njezi tijela, macerat i tinktura se razlikuju po načinu izrade i primjeni. Ono što povezuje oba pripravka je to da sadrže ljekovite komponente bilja koje su topive ili u ulju pa govorimo o maceratu ili u nekom otapalu pa govorimo o tinkturi.

Macerat se dobiva potapanjem dijelova bilje - cvijet, list, stabljika i korijen (ne nužno svi dijelovi u jednom) u hladno prešano bazno ulje npr. maslinovo, bademovo, suncokretovo. Tinktura se dobiva sličnim postupkom, odnosno potapanjem dijelova bilje ili u jestivom biljnom glicerinu te je tada tinktura bezalkoholna pa je mogu koristiti i djeca. Ukoliko se kao otapalo koristi alkohol (što je češći slučaj kad se tinkture pripremaju u kućnoj radnosti), onda je tinktura alkoholna i to treba naglasiti.

Macerat se koristi na koži ili na kosi te služi u pripremi melema, krema, prirodnih sapuna i druge prirodne kozmetike. Tinktura se u pravilu koristi svakodnevno određeno vrijeme i to u kapima samostalno ili dodatkom u vodu.



Tinktura se koristi oralno, u pravilu svakodnevno neko određeno vrijeme i to u kapima samostalno ili dodavanjem u vodu.

**PITANJE:**

**Zašto se manifestacija o medu zove Zlatno ulište?  
Mislio sam da se radi o ocjenjivanju maslinovih ulja.  
Zbunjen sam.**

**Odgovor:**

Riječ ulište na prvu ostavlja utisak da se radi o nečemu što je povezano s uljem, međutim, malo je poznato da je „uliš“ ili „ul“ staroslavenski naziv za košnicu. Dandanas se u narodu za unutrašnjost košnice, košnicu ili ulaz u pčelinjak upotrebljava upravo naziv „Ulište“.

Manifestacija se prvi put organizirala 2007. godine, a kod odluke o nazivu, rukovodilo se idejom da se on poveže s tradicijom kao što je i samo pčelarstvo. Otud ime - Zlatno ulište.

Manifestacija funkcioniра po principu da se svake godine prijavljuju medovi iz cijele



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

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!



Na Zlatno ulište pristižu mnogobrojni uzorci meda iz cijele Hrvatske



Branko Vidmar, osnivač manifestacije i predsjednik organizacijskog odbora

Hrvatske, a najviše s područja Primorsko-goranske županije. Svi uzorci prolaze postupak senzorskog ocjenjivanja od strane stručnjaka, članova HUSAM-a (Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda) te se obavlja kemijska i melisopalinološka (peludna) ocjena kvalitete.

Posebnost Zlatnog ulišta je u tome što se održava u potpunosti poštivajući europska pravila senzorske analize.



# RAVNA GORA

Općina burne prošlosti i blistave



Ravna Gora smještena je u samom srcu Gorskih kotara, svega 45 kilometara od mora, na polovini puta od Rijeke do Karlovca. Općina Ravna Gora, površine od 82,08 km<sup>2</sup>, obuhvaća naselja Kupjak, Leskovačka Draga, Ravna Gora, Stari Laz, Stara Sušica i Šije na nadmorskoj visini između 700 i 900 metara, a prema posljednjem popisu broji 2028 stanovnika.

Piše: Blažica Sveticki,  
predsjednica Udruge Plodovi gorja Gorskih kotara

Nije poznat točan period naseljavanja Ravne Gore, a u ravnogorskem kraju živjeli su Hrvati čakavci, koji su bili pod frankopanskim gospoštijom.

Prema nekim izvorima Frankopani su u srednjem vijeku u Staroj Sušici imali grad (danas Dvorac Stara Sušica) kojeg Turci ni prilikom najveće provale 1568. godine nisu uspjeli zauzeti, iako su tada opustošili cijeli okolni kraj. Turci su iz njega posve istrijebili pučanstvo, dio su poubijali, dio odveli u roblje, a ostatak stanovnika pobegao je preko Kupe u Sloveniju.

Iza Turske provale pa sve do početka 17. stoljeća Ravna Gora je bila pusta i nenaseljena.

Početkom 17. stoljeća počeli su se vraćati neki starosjedioci i njihova djeca iz Slovenije i Primorja, a njihovo su naseljavanje pomogli knezovi Zrinski.



Dvorac Stara Sušica

Za napredak Ravne Gore od osobite je važnosti bila gradnja Karolinske ceste (1732. godine) koja se duljinom od 105,6 kilometara protezala od Karlovca do Bakra. Karolinska cesta bila je glavna trgovачka ruta te se u Ravnoj Gori, pored domaćih žitelja od kojih je većina podrijetlom iz Primorja i Istre, naseljavaju još i Slovenci, Česi i Nijemci. Žitelji Ravne Gore su tako stvorili poseban govor koji ima osobine kajkavskog narječja jer je tim jezikom govorila većina doseljenika iz Slovenije.

Naslijednik Marije Terezije, Josip II izdao je 14. ožujka 1785. godine Ravnoj Gori povelju kojom ju je ubrojio među privilegirane slobodne gradove svoje carevine.

Ravnogorski kraj nije stradao samo od Turaka već i od kolere koja je harala od 1869. do 1874. godine.

Zanimljiva je činjenica da su za vrijeme Prvog svjetskog rata žitelji Ravne Gore toliko osiromašili da se većina obitelji hraniла samo borovicama koje su obilno uspijevale po ravnogorskim brdima.

Status samostalne Općine Ravna Gora je dobila 1993. godine.

Za boravku u Ravnoj Gori valja posjetiti ravnogorske prirodne i kulturne znamenitosti.

Tu je izletište Javorova kosa s planinarskom kućicom, kraj koje je, prema legendi ljekoviti izvor - Božji studenac. Za one željne rekreacije obilježen je Ravnogorski planinarski put, uređena mreža označenih biciklističkih staza, uređena šetnica na Javorovo kosi, poučna staza Plodovi gorja u Ravnoj Gori te Frankopanska šetnica



## Posebnosti ravnogorskog govora

Povijesni razvoj Ravne Gore uvjetovao je poseban govor koji ima osobine kajkavskog narječja. To "kajkavsko" narječje moglo bi se nazvati i "kejkavsko" jer se više upotrebljava riječ "kej" nego "kaj". Iako je većinski govor mjesa na ravnogorskom dijalektu, ne govoru se u svim dijelovima Ravne Gore jednako – u pojedinim mjestima govor je blizak štokavskom s ikavskim izgovorom, a u drugima pak ima i čakavskog narječja. Ravnogorac prof. dr. Nikola Majnarić, akademik i istaknuti filolog, argumentirano elaborira i zaključuje da je ravnogorski govor jedno od rovarskih (slovenskih) narječja, a navedenu činjenicu svojim istraživanjem potvrdio je i prof. Zvonimir Erjavec što je rezultiralo stvaranjem vrijednog djela - „Ravnogorskog rječnika“.

u Staroj Sušici. Ravnogorski kraj nudi i druge mogućnosti rekreacije – kuglanje, nogomet, adrenalin park, a zimi su u funkciji dva sanjkalista u Ravnoj Gori i Kupjaku. U Lovištu "Višnjevica" pruža vam se mogućnost lova i foto lova.

Ako ste u posjeti Ravnoj Gori možete se pridružiti stanovnicima u jednom od tradicionalnih sportskih događanja - malonogometnom turniru „Ravnogorske ulice“, „Mountain Madness-u“, ove godine 10. izdanju proljetne atraktivne planinske avanture, utrke spretnosti, brzine, vještine prelaženja različitih prepreka kroz šumske predjele. Veliki broj natjecatelja okuplja i šumska utrka „Forest run“ početkom rujna, dok se u zimskom periodu održavaju utrke skijaškog trčanja.

Od kulturnih znamenitosti u Ravnoj Gori svakako posjetite Crkvu Svetе Terezije Avilske,



## Neiscrpni izvor vode

Čitavo ravnogorsko polje nekada je bila gusta šuma, okružena bregovima – s jedne strane Bjelolasicom, Višnjevicom i Suhim Vrhom, a s druge strane Javorovom Kosom i Kosicom.

Javorova Kosa (1016 m) je neiscrpivo spremište vode za Ravnu Goru i ostala okolna mjesta jer iz njezinog podnožja izvire šest potoka ponornica, a nešto podalje i rijeka Dobra. „Božji studenac“ je jedan od izvora na brdu Javorova kosa koji nije presusio niti za vrijeme najvećih suša. Stara predaja kaže da je ljekovit za oči, a svake se godine organizira „Hodočašće na Božji studenac.“

# PRIRODNO GOSTOLJUBIV ŽIVOT

zaštitnicu ravnogorske Župe čiji se blagdan slavi 15. listopada. Drugo vrijedno zdanje je Dvorac Stara Sušica s pripadajućom crkvom Sv. Antuna Padovanskog i frankopanskim parkom. Frankopani su u srednjem vijeku izgradili dvorac na rubu crnogorične šume u Staroj Sušici

koji su koristili kao ljetnikovac, a na okolnim stazama i šetnicama mogli su uživati u svježem zraku i bogatoj flori i fauni. Kroz povijest je dvorac promijenio nekoliko vlasnika i prošao nadogradnje i restauracije, a danas djeluje kao planinarski dom tj. dječje odmaralište u vlasništvu Grada Rijeke.

Javna Ustanova Priroda 2019. godine je u Staroj Sušici otvorila Centar za posjetitelje. Veliče zvijeri čime je ravnogorskemu kraju dodan značajan turistički sadržaj s pričom o stanovnicima goranskih šuma: medvjedu, vuku i risu.

U Ravnoj Gori i okolicu održavaju se brojne tradicionalne manifestacije koje svake godine privlače sve više posjetitelja:

Značajna manifestacija za promicanje i očuvanje vrijednosti ravnogorske i goranske kulturno povjesne baštine „Festival iz bakine škrinjice“ obuhvaća tematske izložbe starina, običaja i tradicijskih proizvoda, tradicijske radionice, sajmove domaćih proizvoda i



suvenira, izložbe starih fotografija te kulturno zabavni program s naglaskom na pjesme prošlih mlađosti – evergreen. U sklopu te manifestacije na kraju zime održava se „Ravnogorska salamijada“, smotra suhomesnatih proizvoda s natjecateljskim karakterom, izborom za naj salamu „Zlatna kobasa“.

Kod Dvorca Stara Sušica, koji je na povijesnoj Frankopanskoj ruti, u lipnju se održavaju „Dani Frankopana“, što uključuje tematske koncerte, planinarsku šetnju rutom Frankopana

## Proizvođači iz Ravne Gore u Kašetici



### Udruga Plodovi gorja Gorskog kotara

**Osoba za kontakt:** Blažica Sveticki

**Adresa:** Kosa 5, 51314 Ravna Gora

**Telefon:** 051 818 754

**Mobil:** 098 260 209

**Email:** b.sveticki@gmail.com

plodovi.gorja@gmail.com

#### Proizvodi:

Prerađevine od bobičastog i drugog voća i ljekovitog bilja, Goranska kuharica „Iz bakine škrinjice“, organizacija brojnih manifestacija s ciljem poticanja aktivnog sudjelovanja stanovništva u održivom razvoju i očuvanju povijesno-kultурне i prirodne baštine Gorskog kotara



### Udruga Goranske vunarice Ravna Gora

**Osoba za kontakt:** Nada Ivančić

**adresa:** Kosa 33, 51314 Ravna Gora

**telefon:** 051 818-752

**mobil:** 091 736 88 82

**e-mail:** goranskevunarice@yahoo.com;  
nadaivanovic2@gmail.com

#### Proizvodi:

Ukrasni i uporabni ručno filcani vuneni proizvodi



### U.O. Bijela Ruža

**osoba za kontakt:** Romeo Marević

**adresa:** Ivana Gorana Kovačića 16,  
51314 Ravna Gora

**telefon:** 051 818 444

**e-mail:** bijelaruza@hi.t-com.hr

#### proizvodi:

Džemovi od borovnica, malina, kupina i miješanog voća



po legendarnoj Karolini prema najstarijem dijelu naselja Ravna Gora i Javorovoj kosi, interpretacijsku šetnju Frankopanskom šetnicom uz zanimljive priče iz povijesti obitelji Frankopana, frankopanski ručak u Dvorcu Stara Sušica, kušanje slastica i pića u duhu baroka, kulturni kutak - uprizorenje srednjevjekovnih plesova i viteških igri...

Ove godine u srpnju u Ravnoj Gori se održava 26. Dan borovnica, koji se provodi u sklopu manifestacija Plodovi gorja. „Dan borovnica“ je ravnogorsko glavno ljetno događanje koje uključuje sajam domaćih proizvoda, degustacije i ponudu štrudle od borovnica, „Likerijadu“ -

### Turističko odredište

Danas je Ravna Gora sve značajnije goransko turističko odredište. Ravnogorski kraj posjetiteljima nudi raznovrsni smještaj - od planinarskog doma, pansiona, apartmana i soba privatnih iznajmljivača do smještaja u atraktivnim planinskim kućama. U ravnogorskim restoranima nudi se i bogata gastro ponuda gdje se ne propuštaju specijaliteti od divljači, gljiva i plodova gorja, jedinstveni goranski nadjev, primamljiva štrudla od borovnica...



### OPG Krepenc Tomislav

**osobe za kontakt:** Dijana i Tomislav Krepenc

**adresa:** Ivana Mažuranića 19,  
51314 Ravna Gora

**mobitel:** 098 927 4789

**mobitel:** 098 927 4808

**e-mail:** tomislav.krepenc@hi.t-com.hr

**proizvodi:**

Aronija i prerađevine od aronije



### OPG Ivan Jurković

**osoba za kontakt:** Siniša Jurković

**adresa:** Radinovo naselje 17,  
51314 Ravna Gora

**telefon:** 051 818 429

**mobitel:** 098 186 11 60

**e-mail:** opgjurkovicivan@gmail.com

**proizvodi:**

Svježa jaja japanske prepelice, Bakini rezanci - rezanci (obični) i rezanci s bezglutenskim brašnom, ukiseljena jaja japanske prepelice u raznim marinadama



### OPG Ervina Balen

**osobe za kontakt:** Ervina i Marko Balen

**adresa:** Leskova draga 7, 51313 Kupjak

**mobitel:** 091 230 2153

**mobitel:** 091 516 9488

**e-mail:** markobalena@gmail.com

**proizvodi:**

Jabuke i prerađevine od jabuka, maline, krumpir, sirup od borovih iglica, jabučni ocat

# PRIRODNO GOSTOLJUBIV ŽIVOT



## Sjedište CPRR-a

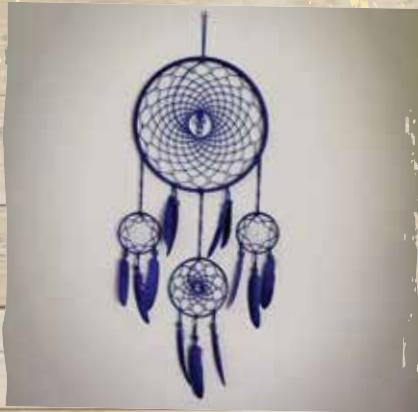
U Staroj Sušici je sjedište Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ. Uz upravnu zgradu, tu se nalaze i brojni nasadi (maline i bobičasto voće, timjan voćnjak sa starim autohtonim sortama), pogon za preradu i „podružnica“ Kasetice sa bogatom ponudom proizvoda i suvenira iz Gorskog kotara.

izbor naj likera i voćne rakije s degustacijom istih. Za goste željne rekreacije organizira se šetnja i potraga za borovnicama na Javorovoj kosi, a večernji program uključuje koncert puhačkih orkestra i vrtnu zabavu uz nastup poznatih lica domaće estrade.

Plodovi gorja u Ravnoj Gori uključuju i „Dane bazge i ljekovitog bilja“ te „Festival gljiva, vune i plodova jeseni“ koji se u rujnu održava u Staroj Sušici. Jesenski festival u Staroj Sušici je



## Proizvođači iz Ravne Gore u Kašetici



### Dohvati svoje snove

**osoba za kontakt:** Maja Barić Vukonić  
**adresa:** I. G. Kovačića 45, 51314 Ravna Gora  
**mobilni:** 098 546 413  
**e-mail:** info@dohvatisvojesnove.hr  
**proizvodi:**  
 Unikatni drveni proizvodi, nakit od drva, ukrasni i uporabni proizvodi od drva



### Ravna d.o.o.

**osoba za kontakt:** Krešimir Akrap  
**adresa:** I.G.Kovačića 178, 51314 Ravna Gora  
**telefon:** 051 818 449  
**mobilni:** 091 481 7272  
**e-mail:** eracuni@ravna.hr  
**proizvodi:**  
 Autohtoni suveniri od goranskog drva

jedinstvena gastro manifestacija koja će se ove godine održati 28. rujna 2024., a za organizaciju je, pored Udruge plodovi gorja Gorskog kotara, zaslužan Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ. Festival je to bogatog cjelodnevnog programa s naglaskom na ponudu autohtonih proizvođača goranskog kraja, prigodne degustacije jesenskih slastica, atraktivno natjecanje za najbolji gljivarski kotlići te prava kulinarška fešta na kojoj posjetitelji mogu kušati jela poznatih hrvatskih „gastro influencera“. Uz gastro doživljaje posjetitelji mogu uživati i u edukativnoj šetnji i berbi gljiva, organiziranom bicikliranju, radionicama na temu gljiva i vune, gljivarskoj i vunarskoj izložbi kao i posebnim sadržajima za djecu.

Brojni su koncerti koje organiziraju ravnogorski Puhački orkestar KUD-a Sloga Ravna Gora i mješoviti pjevački zbor Gimpl, a Ravna Gora poznata je i po jedinstvenom kulturnom događaju u Gorskem kotaru koji okuplja svjetski renomirane glazbenike komorne glazbe iz Europe i svijeta - „Festival komorne glazbe“ ove je godine u Ravnoj Gori održan 21. godinu za redom.

U novije vrijeme Ravna Gora je sve značajnije goransko turističko odredište, a uz brojne sadržaje i manifestacije, bogatu gastro ponudu, prirodna i kulturna blaga, svatko će zasigurno uživati u ravnogorskim ljepotama.



### Udruga "Plodovi gorja Gorskog kotara"

Udruga za promidžbu i očuvanje Gorskog kotara "Plodovi gorja Gorskog kotara" sa sjedištem u Ravnoj Gori osnovana je 2008. godine s ciljem poticanja razvoja regionalnog turizma s naglaskom na kulturni i eko turizam; promicanje prirodnih ljepota te kulturne i povijesne baštine regije.

Nositelji su organizacije turističkih manifestacija pod zajedničkim nazivom "Plodovi gorja", a kroz projekt "Iz bakine škrinjice" doprinose očuvanju starina i običaja Gorskog kotara.

# Projekt zaštite

# šume maruna



*TORYMUS SINESIS*

Uz pomoć stručnjaka Hrvatskog šumarskog instituta na području Opatije i Lovrana provode se aktivnosti biološke kontrole i suzbijanja invazivnog štetnika kestenove ose šiškarice puštanjem u šumu parazitoida *Torymus sinensis*.

Kestenova osa šiškarica (*Dryocosmus kuriphilus*) sve je rašireniji štetnik na pitomom kestenu u Hrvatskoj. Gubitak prirasta, smanjenje količine plodova kestena i gubitak cvjetova što opet utječe na pčele i proizvodnju meda, samo su neke od značajnih ekoloških i ekonomskih šteta koje čini ova invazivna vrsta podrijetlom iz Kine.

*Torymus sinesis* također je podrijetlom iz Kine i jedini je do sada autohtoni parazitoid prirodnih neprijatelja kestenove ose šiškarice. Upravo su jedinke *Torymus sinesis* pronašle svoj novi dom u šumama maruna na lokacijama Plovanski dol, Špadići i Vedež s ciljem smanjivanja gustoće populacije ose šiškarice.

Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ prošle je godine započeo s projektom zaštite



VS.



*DRYOCOSMUS KURIPHILUS*

za sanaciju. Provodenje strategije integrirane zaštite šuma pitomog kestena na području Općine Lovran i Grada Opatije u 100 % iznosu je sufinancirano sredstvima Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije, a u planu su i brojne druge aktivnosti u cilju sanacije i zaštite maruna.

## CPRR PGŽ u suradnji s Općinom Lovran i Gradom Opatija nastavlja s projektom zaštite šume maruna započetim prošle godine

šume maruna na području Općine Lovran i Grada Opatije. Izvršen je obilazak terena i utvrđeno stanje intenziteta zaraze kestenovom osom šiškaricom te rasprostranjenosti raka kestenove kore na drveću. Izrađen je elaborat „Analiza stanja i perspektive razvoja pitomog kestena“ u kojem su date smjernice i preporuke

Uz postavljanje trajnih ploha za motrenje na različitim lokacijama, procjenu zdravstvenog stanja šuma pomoću sofisticiranog snimanja bespilotnom letjelicom, održavat će se i redovite kontrole na terenu, brojne radionice te predavanja. Nadamo se da će se ovim projektom značajno popraviti stanje šume maruna na našem području i da će provodenje mjera zaštite poluci rezultate koji će se moći primijeniti i na drugim lokacijama diljem Hrvatske.

Iako se prema nekim izvorima osa šiškarica smatra najgorim nametnikom na svijetu za drvo kestena, do sada se u praksi pokazalo da *Torymus sinesis* dobiva ovaj „biološki rat“ te smo sigurni da će stoljetne šume maruna opet za(b)listati u punom sjaju.



Puštanje jedinki *Torymus sinesis* u šumu maruna na području Veprinca



OD A DO PGŽ

**S ciljem razvoja pčelarstva započela je s radom linija za proizvodnju satnih osnova**

**V**osak je jedan od fantastičnih pčelinjih proizvoda koji zbog mnogobrojnih ljekovitih svojstava ima široku primjenu u narodnoj medicini, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji. No najveći dio proizvedenog voska vraća se pčelama u vidu satnih osnova.

Satne osnove su tanke ploče izrađene od čistog pčelinjeg voska u kojima je utisnut začetak saća, a koriste se u modernom pčelarstvu kako bi pružile okvir tj. osnovu na kojoj pčele grade svoje saće. Osim što pružaju strukturu koja pčelama olakšava skladištenje meda, peludi i jajašaca, pomažu u održavanju reda i organizaciju pčelinje zajednice unutar košnice. Satne osnove „grublje“ su od prirodnih saća što omogućuje pčelama da koriste višak voska i samim time grade svoje saće puno brže i uz puno manje energije.

U pogonu za preradu CPRR-a u Staroj Sušici započela je s probnim radom linija za proizvodnju satnih osnova. Izrađivati će se satne osnove za tri tipa košnica (AŽ, LR i DB) i to metodom hladnog valjanja. Kapacitet linije je otprilike 70 kilograma po punjenju, a od jednog kilograma voska dobije se 10 do 12 satnih osnova. Nakon probnog rada i „uštimavanja“, odredit će se uvjeti, minimalne i maksimalne količine voska te formirati cijene, a linija će raditi u zimskom periodu kako bi naši pčelari spremni dočekali sezonu.

# Vraćamo pčelama vosak!

**U pčelarstvu jako važnu ulogu igra satna osnova jer upravo (ne)uspjeh pčelara i pčela ovisi o njenoj kvaliteti**



Prisustvovali smo edukaciji izrade AŽ satnih osnova uz intenzivan i ugodan miris voska:

**1.**

Vosak se lomi na komade, grije i sterilizira na 125 stupnjeva celzijusa u velikom spremniku od 150 litara do pretvaranja u tekuće stanje i minimalno 30 minuta radi sterilizacije. Sterilizira se u kontroliranim uvjetima kako bi se sprječile zaraze bolestima koje se prenose preko voska, a u velikom se spremniku već odvaja i dio nečistoća

**2.**

Otopljeni vosak pretače se u manji spremnik od 50 litara gdje se hlađi na 75 do 80 stupnjeva celzijusa i gdje se talože preostale nečistoće iz voska

**3.**

Od tuda vosak kreće dalje kroz liniju tj. valjke gdje se postupno hlađi, preša i izrezuje. Vosak najprije prolazi kroz ravne valjke gdje nastaje traka jednake debljine, potom se propušta kroz gravirane valjke koji „utiskuju“ oblik saća i nakon toga reže na format ovisno o kojem se tipu košnice radi (tipova košnica razlikuju se po dimenzijama satnih osnova)

Za razliku od prešanih, satne osnove izrađene ovakvim postupkom su bez nečistoća, puno fleksibilnije i čvršće, te se od iste količine voska dobije više osnova.

Danas je na tržištu prisutno sve više satnih osnova izrađenih od nekvalitetnih materijala što može biti pogubno za pčele i kvalitetu pčelinjih proizvoda. Stoga će se u Staroj Sušici raditi satne osnove za svakog pčelara zasebno, a uz povoljnju cijenu pčelarima će se jamčiti da će satne osnove biti izrađene baš od njihovog voska.



### Važan izum

Satna osnova smatra se jednim od najvažnijih izuma u unapređenju pčelarstva. Osmislio ju je njemački pčelar Johann Mehring 1857. godine, a kasnije usavršio Amerikanac Samuel Wagner 1861. godine. Korištenjem satne osnove usmjerili su pčele na gradnju saća unutar željenih okvira čime se omogućila bolja stabilnost i čvrstoća saća i najveća iskoristivost prostora tj. skladištenja meda i peludi.

Korištenjem satne osnove pčelama treba puno manje vremena i energije da naprave saće, te im ostaje više za proizvodnju meda.



### Troškovi i financiranje

Linija za hladno valjanje satnih osnova nabavljena je na inicijativu Saveza pčelarskih Udruga PGŽ Api Liburnija, a namijenjena je pčelarima s područja Općina i Gradova osnivača CPRR-a. Trošak od ukupno 22.933,00 eura financiran je sredstvima Općina i Gradova (17.433,00 eura) te sredstvima Primorsko-goranske županije (5.500,00 eura).



**opegeželjac**  
PREDSTAVLJA:

### OPG Medun

goranski medun sa zaštićenom  
oznakom izvornosti

Vlasnik / osoba za kontakt: Alen Maras

Adresa: Lič 142, 51323 Lič

Mobilni: 099 846 1299

Email: alenmaras2412@gmail.com@gmail.com



# SSSSSHhhh

- tišina jer predstavljamo KuShhh!

**T**ri dame koje stoje iza brenda KuShhh upoznali smo kada su stigle u Kašeticu obavijene prefinim mirisima smilja, lavande i kuša. Monika, Nives i Aška osvojile su nas „na prvu“ svojom jednostavnosću, pozitivnom energijom, ležernosću, a istovremeno ogromnom profesionalnošću kojom pristupaju svakom dijelu svog posla. Čak je i Aška, četveronožna članica veselog tria, vrlo ozbiljno odradila foto session u Kašetici kao glavni model za VauVau kolekciju pseće kozmetike.

Monika i Nives, dugogodišnje prijateljice i nekad profesionalne sportašice 2015. godine zamijenile su gradsku buku tišinom života na otoku. U mjestu Vrh na otoku Krku kupile su zakrčeno zemljište, ozbiljno zasukale rukave i preobrazile ga u prekrasnu plantažu površine 31.000 m<sup>2</sup> na kojoj je posadeno oko 85.000 sadnica preko 40 različitih biljnih vrsta, a sve u ekološkom uzgoju.

# Prirodno iz tišihhine otoka

Iako smo odradili „domaću zadaću“ uoči posjeta plantaži, ostali smo uistinu impresionirani, a „Bok od Kuša“ ili u prijevodu – „Vrh od kadulje“ nadmašio je sva naša očekivanja. „Plantaža za potpuni doživljaj mirisa tišine otoka Krka“ slogan je dostojan onoga što smo doživjeli već na samom ulazu na imanje.

Najviše je tu smilja, ružmarina, kadulje, lavande i lavandina, lovora, nevena, matičnjaka, ali i masline, badema, smokvi, bazge i agruma... Sve to pretočeno je u više od 30 proizvoda u kojima se našlo ono najbolje od prirode.



Primorsko-goranska Kašetica ugostila je promociju brenda KuShhh, a brojni su gosti došli dati podršku ovom hvale vrijednom otočnom, ženskom poduzetničkom poduhvatu.

NA STOLU



Vrhunska prirodna kozmetika, eterična ulja, macerati, pilinzi, sapuni, kreme, balzami i serumi dio su bogatog assortimenta KuShhh proizvoda koje možete pronaći u Kašeticu, uz sirupe, rakije, likere i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Posebnost je i potpuno prirodni VauVau šampon, regenerator i VauVau sprej protiv nametnika što će zasigurno razveseliti vlasnike četveronožnih lajavaca.

Proizvoda u KuShhh-u je mnoštvo, a i međunarodnih nagrada - njihova rakija od smilja osvojila je zlatno odličje na natjecanju "Frankfurt International Trophy" u konkurenciji proizvođača šestostih pića iz 50 zemalja svijeta, a KuShhh Gin, Sloe Gin i liker od crne masline srebro te komovica barrique broncu na prestižnom „London Spirits Competition-u“.

Osim kvalitete, proizvode KuShhh-a krasiti i upečatljiv dizajn. Put je bio trnovit i prepun izazova no Nives i Monika vrlo su profesionalno pristupile ovom poslovnom poduhvatu, okupile oko sebe stručne mlade ljude i stvorile zaista respektabilan brend. Iako za njih godišnji odmor više ne postoji jer KuShhh zahtjeva angažaman preko cijele godine, kažu da je ključ sreće i uspjeha uživanje u poslu, koliko god naporan bio, kao i vjera u proizvode u koje se ulaže puno truda i ljubavi.

U sklopu plantaže nalazi se i destilerija u kojoj same destiliraju biljke odmah po berbi, a KuShhh će uskoro dobiti i svoj nastavak – gospodarsku zgradu koja će zaokružiti ovu prekrasnu priču i uvelike obogatiti turističku ponudu Kvarnera.



# Krk



## KUSSHH U BROJKAMA

- 3 DJEVOJKE
- 3 PRODAJNA MJESTA  
- Krk, Vrbnik i Kašetica
- PLANTAŽA POVРŠINE **31.000 M<sup>2</sup>**
- UZGOJ OKO **85.000** SADNICA
- VIŠE OD **40** RAZLIČITIH BILJNIH VRSTA  
U EKOLOŠKOM UZGOJU
- VIŠE OD **30** PROIZVODA  
U KOJIMA JE PRETOČENO  
ONO NAJBOLJE OD PRIRODE



**Rose vina**

Kvarnera prate svjetske trendove pa su i kod nas sve popularnija i zastupljenija. Ona su iznimno osvježavajuća pa se konzumiraju više u toplijim danima u godini no obzirom na klimatske promjene, izgleda da će nam biti sve ružičastije



**Piše:**  
Martina Škarica,  
ambasadorica  
Kvarner Wines,  
diplomirana  
sommelierka  
Hrvatskog  
Sommelier kluba

## Rose vina Kvarnera

Rosé vina Kvarnera prate svjetske trendove pa su i kod nas sve popularnija i zastupljenija. Ona su iznimno osvježavajuća te se konzumiraju više u toplijim danima u godini no obzirom na klimatske promjene, izgleda da će nam biti sve ružičastije.

Na našem prekrasnom Kvarneru, kao stvorenom za odmaranje, naši vinari napravili su sjajna vina koja svakako morate probati. Posebnost kvarnerskih vina je što većina dolazi od autohtonih sorti, jedinstvenih sorti koje možete kušati samo u našoj regiji i nigdje drugdje na svijetu. Od autohtonih sorti najpoznatiji je Sansigot. Najčešće je pretočen u stilu crvenog vina, ali isto tako može biti u stilu ružičastog vina s prekrasnim voćnim aromama. Sorta Trojišćina koja je zahvaljujući

Ivici Dobrinčiću spašena od zaborava, čini sjajan rosé koji osvaja publiku svakim gutljajem, a proglašena je za najbolje rosé vino Hrvatske u Glasu naroda - Vinski klub.

Kvarnerska vina osim što su omiljena na domaćoj sceni, također osvajaju i internacionalne nagrade pa se tako zlatnom medaljom ovjenčalo rosé vino Ružica Vinodola Vinske kuće Pavlomir na prestižnom natjecanju „Concours Mondial de Bruxelles 2022“. Iz Vinske kuće Pavlomir također dolazi i rosé pjenušac koji je osvojio zlatnu medalju 2021. godine na „VinIstri“. Oba vina su napravljena od sorte Cabernet Sauvignon.

Kuća vina Ivan Katunar je 2021. godine osvojila srebrnu medalju na „Internacional Rosé Championship“, a 2022. zlatnu medalju na

„Frankfurt International Trophy“. Njihov je rosé kupaža Merlot i Cabernet Sauvignona.

Zaista se imamo čime pohvaliti, također i s čime sljubiti ova vina. Čaša rosé pjenušca savršen je aperitiv uz koji možemo sljubiti pohanac od ribe. Hladno predjelo najbolje će poprati jedinstveni kvarnerski škampi, sirov i idealno rashlađen. Kao i vino! Možemo sljubiti i rižoto s kozicama uz čašu rosé vina. Buzara od škampi također će pratiti rosé malo jačeg tijela. Polusuhu rosé sjajno paše na kraju večere uz lagani dessert s jagodama. Rosé je vino laganijeg tijela, nema puno alkohola i izuzetno osvježava, može biti idealno rashlađen i spremjan za konzumaciju na plaži ili na bazenu. Svakako Vas pozivam da kušate naša ružičasta vina s Kvarnera i pogledate naš divan kraj ružičastim naočalam!



**pegeželjac**  
**PREDSTAVLJA:**  
**Vinarstvo**  
**Šipun**



**Vlasnik / osoba za kontakt:**

Ivica Dobrinčić

**Adresa:** Šipun 16, 51516 Vrbnik

**Mobitel:** 091 508 70 27

**Email:** sipun@hi.t-com.hr

# VODIĆ

## KROZ BILJKE I ETERIČNA ULJA KOJA ODBIJAJU SEZONSKE NAMETNIKE

ŽELITE LI POSADITI **BILJKE** NA VAŠEM PROZORU, BALKONUILI U VRTU KOJE ĆE ODBIJATI DOSADNE PREDATORE, EVO NEKOLIKO PROVJERENIH KOJE SU I JEDNOSTAVNE ZA UZGOJ.



komarci



muhe



Mačja trava



komarci



biljne uši



BOSILJAK

Neven



buhe



puževi golaci



komarci



krpelji



ružmarin



lavanda



Došlo je vrijeme kad se jako veselimo boravku na otvorenom, bilo da se radi o šetnji u šumi i uz more ili boravku u vrtu. Sunce i ugodne temperature mame na izlazak iz kuće. Ipak, prve nezgode s krpeljima i ubodima komaraca, muha i drugih insekata, mogu nam itekako pokvariti idilu u prirodi.

Ako ste osoba koja neće odmah na prvu posegnuti za preparatom koji će uspješno uništiti nametnika te pritom sebe namazati sastavom vrlo upitnog djelovanja na zdravlje, onda ste spremni za malo drugačiji pristup rješavanju problema sezonskih nametnika.

Priroda je savršena! Dokazano, biljke i biljne esencije odnosno eterična ulja\*, djeluju odbijajuće na ove male neugodne predatore pritom ne ubijajući ih i na taj način djelujući s poštovanjem prema ekosustavu.

# VODIĆ

KROZ BILJKE I ETERIČNA ULJA  
KOJA ODBIJAJU SEZONSKE  
NAMETNIKE

EUKALIPTUS

TIMIJAN

muhe



KUŽMARIN



**pegeželjac**  
**PREDSTAVLJA:**



# KUĆNA LJEKARNA

## ETERIČNA ULJA

su smjese lako hlapljivih, bioški aktivnih kemijskih spojeva dobivenih iz različitih dijelova biljaka parnom destilacijom ili tiještenjem, vrlo su kompleksnog sastava i sadrže na stotine spojeva koji imaju sinergijsko djelovanje

GERANIJ



krpelji



EUKALIPTUS



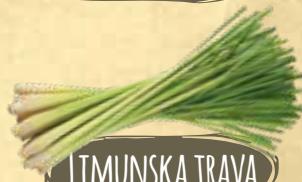
MIRA

EUKALIPTUS

TIMIJAN

CITRONELLA

PAPRENA METVICA



LIMUNSKA TRAVA



komarci



PLAVI ČEMPRES



ČIMET



LIMUN



KADULJA



MAČJA TRAVA

## OPG Borjanka Smojver

Sadnice gorske lavande,  
prerađevine gorske lavande

Vlasnik / osoba za kontakt: Borjanka Smojver

Adresa: Save Vukelića 3, 51000 Rijeka

Mobilni: 095 915 87 39

Email: sborjanka1@gmail.com

**LIMUNSKA TRAVA**

**smrdljivi  
martini**

**KLINČIĆ****KLASASTA METVICA****LAVANDA****JELA****BOR**

**puževi  
golaci**

**Bug off sprej**

\*Budući da je razređivanje otprilike od 1%, sprej je pogodan za djecu od 3 god na više

Sprej boćica od 100 ili 125 ml

Eterična ulja:

citronela, 10 kapi  
limunska trava, 8 kapi  
čajevac, 8 kapi  
lavanda, 5 kapi  
paprena metvica, 5 kapi

pola žlice (7,5 ml) 70% alkohola ili vodke

U čistu sprej boćicu ulijte alkohol pa redom eterična ulja, promučkajte i do vrha dolijte destiliranu vodu ili hidrolat npr. lavande ili paprene metvice. Dobro potresite kako bi se sastojci spojili. Prije raspršivanja na kožu ili odjeću dobro potresti. Sprej nanosite svaka dva sata, a možete i češće ako poželite svjež miris na sebi.

**Stik za ublažavanje uboda  
i ugriza insekata**

14 gr pčelinjeg voska

28 gr kokosovog ulja

14 gr jojobinog ulja

Eterična ulja:

lavanda, 7 kapi

smilje, 7 kapi

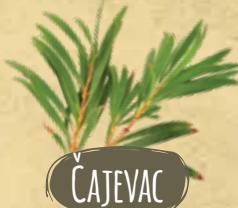
paprena metvica, 6 kapi

vit. E, 3 kapi

stik za balzam za usne

Na vodenoj kupelji rastopite pčelinji vosak, dodajte kokosovo ulje i na umjerenoj temperaturi spojite. Kad se gotovo sve rastopilo, dodajte jojobino ulje i vit E. Sve dobro promiješajte. Kad se smjesa otopila i homogenizirala, odmaknite s izvora topline i malo ohladite, nakon toga stavite eterična ulja i dobro promiješajte. Mali savjet: eterična ulja prethodno promiješajte pa onda ulije u mješavini voska i masnoća. Tako ćete biti sigurni da se sve ravnomjerno rasporedilo. Dok je sve još tekuće, pažljivo izlijite u kalupe z balzam stikove te pričekajte da se skroz ohladi.

Stik koristite na koži odmah nakon uboda insekata čak i nakon izlaganja suncu za dodatnu njegu. Balzam je vrlo njegujući i blago antiseptički te ugodan za kožu.

**PAPRENA METVICA****LIMUN****mrävi****CIMET****ČAJEVAC****KLASASTA METVICA****PAPRENA METVICA****TIMIJAN****CEDAR****RUŽMARIN****ČAJEVAC****obadi****LIMUN****LAVANDA****PATCHOULI****SANDALOVINA**



**Titulu šampiona na desetim  
Danim hrvatskog pršuta u  
impresivnoj konkurenciji 13  
certificiranih hrvatskih pršuta  
osvojio je krčki pršut obitelji  
Žužić iz Vrha**

Pršut je u obitelji Žužić tradicija koja se njeguje generacijama, još su pradje i djed Žužić sušili pršute, a tajna njihovog današnjeg uspjeha je u strpljenju, kvalitetnoj sirovini domaćeg porijekla uz modernizaciju proizvodnje i brizi oko svakog pojedinačnog proizvoda.

Čestitamo obitelji Žužić na velikom uspjehu kojim su ponovo stavili našu Županiju na posebno mjesto gastronomске karte Hrvatske i svijeta!



### Zaštićeni EU proizvod

Krčki pršut prvi je hrvatski zaštićeni proizvod na razini Europske unije. Njegova proizvodnja ograničena je isključivo na područje otoka Krka, a specifičan po tome što se suši na zraku bez dimljenja u trajanju od minimalno petnaest mjeseci. Žužići svoj pršut rade od najkvalitetnijeg svinjskog buta domaće proizvodnje, bez zdjeličnih kostiju, salamurenog po tradicionalnoj recepturi morskom soli i začinima s otoka Krka.



### Dani hrvatskog pršuta

Dane hrvatskog pršuta organizira već desetu godinu za redom Klaster hrvatskog pršuta s ciljem promocije hrvatskih pršuta sa zaštićenom oznakom. Ovo veliko priznanje u Kuću krčkog pršuta stiglo je treći put.



### Svečanost u Vrhu

U Vrhu je proslavljena je ovogodišnja šampionska titula. Obitelj Žužić – Vjekoslav, supruga Klaudija, sinovi Ivan i Stjepan, brat Anton i tim Kuće krčkog pršuta s ponosom su predstavili svoj rad. Na svečanosti u Vrhu okupili su brojne goste, a kako kažu, željeli su se odužiti lokalnoj zajednici koja je od samih početaka bila velika podrška u njihovom radu.

# Krčki pršut Žužića iz Vrha ponovo stigao na vrh Hrvatske

# BANKARELA



## Kašetica i njeni proizvođači na brojnim manifestacijama

Kašetica i brojni proizvođači sudjelovali su na Wine Vip Eventu, međunarodnoj konferenciji ugostiteljsko turističkih znalaca održanoj u riječkom hotelu Bonavia.

Kao i svake godine veselo je bilo na međunarodnom eno-gastro festivalu WineRi 2024 u organizaciji Udrženja Kvarner Wines. U sjajnoj atmosferi kongresnog centra Exportdervo predstavilo se više od 100 vinarija sa preko 500 etiketa vina.

Kašetica je dala podršku TEF festivalu, prvom i jedinom festivalu turističkog i etno filma u Hrvatskoj. Tijekom dvodnevnog programa u krčkom kinu održane su dvije panel rasprave i prikazano je više od 70 turističkih i etno filmova.



## Sajam Korzo

Još jedno izdanje već tradicionalnog sajama autohtonih proizvoda i ove je godine privuklo mnoštvo posjetitelja. Naši proizvođači iz Kašetice predstavili su se sa suhomesnatim proizvodima, medom i pčelinjim proizvodima, a čitav je riječki Korzo zamirisao na lavandu.



## Veleučilište u Rijeci i CPRR

Nastavlja se odlična suradnja našeg Centra i Veleučilišta u Rijeci.

Sudjelovali smo na 2. mini simpoziju Veleučilišta u Rijeci „Održiva poljoprivreda, zelene tehnologije i ruralni turizam 2024“. Kašeticu primorsko-goransku posjetili su studenti prve godine stručnog prijediplomskog studija Održivog agroturizma pod vodstvom profesorice dr. sc. biotech. Slavice Dudaš. Vrijedni studenti istog studija dobrano su zasukali rukave i obnovili nasad malina u starosušičkom kompleksu CPRR-a.



## AgroTerra Istra 2024

Na drugom međunarodnom poljoprivrednom sajmu AgroTerra Istra u Pazinu i ove su se godine predstavili Kašetica i njeni proizvođači. Našim susjedima Istrijanima i ovoj hvale vrijednoj manifestaciji pružili smo podršku i press konferencijom održanoj u Kašetici uoči sajma.



## Brojni dragi gosti u Kašetici

Zanimljiva iskustva podijelili smo s profesorima i učenicima CUT Zabok (Regionalni centar kompetitivnosti u turizmu i ugostiteljstvu Zabok). Uz predstavljanje rada Centra i Kašetice, naši gosti mogli su kušati prefine proizvode obrta Kali iz Medveje i saznati sve o lovranskom marunu.

Već tradicionalno družili smo i sa sudionicima i organizatorima međunarodnog History Film Festivala (HFF).

Godišnju konferenciju za novinare u Kašetici su održali i naši dragi suradnici iz Vina Kvarnera, uz prigodnu zdravnicu i najbolje kvarnerske pjenušće.



## Zeleni Kras u Ilirskoj Bistrici

Kašetica i njeni proizvođači sudjelovali su na 2. Prekograničnoj razmjeni lokalnih ponuđača Zeleni Kras u Ilirskoj Bistrici. Pod istim krovom okupili su se pružatelji turističkih usluga i poljoprivredni sektor Mediteranskog kraza Slovenije i Primorsko-goranske županije kako bi se predstavili javnosti. U sklopu Okruglog stola i raznih predavanja na kojima se okupila stručna javnost i strukture vlasti, adresirala su se aktualna pitanja koja su jednako aktualna s obje strane granice, predstavili se realizirani i budući projekti.



## Medni poljubac u znaku goranskog meduna

Na dan zaljubljenih, prigodnom edukativnom degustacijom Goranskog meduna, obilježena je šesta godišnjica otvorenja Kašetice. Organizatori Mednog poljupca, Udruga za promociju i primjenu ekološke pčelarske etike Biopčela i Udruga proizvođača meduna predstavili su brojnim posjetiteljima Goranski medun - prvi i jedini medun u Hrvatskoj s oznakom zaštićene izvornosti. Suorganizator Mednog poljupca je Centar za poljoprivredu i ruralni razvoj PGŽ.



## Promocije u Kašetici

Uz slogan „Zdrav k'o dren“ u Kašetici smo promovirali drenjulu. Zahvaljujući Vesni iz Udruge Dren i Željki i Pavlu iz OPG-a E-Kos posjetitelji su mogli kušati kolače, likere i pekmeze od ovog super voća. Posebni gosti Kašetice bili su učenici 2C razreda Osnovne škole Nikola Tesla iz Rijeke.

Brojne goste okupile su se na promociji brendova Lynx i KuSssh, a sa velikim zanimanjem se pratilo i predavanje „Pjenušava vina Kvarnera“ enologa Tomislava Pavlešića.

Krčki pršut žužić  
proizvodi se u:  
a) Vrhu  
b) Veprincu  
c) Vrbniku

Pčelinji vosak koristi  
se za proizvodnju  
kakvih osnova?  
A) minutnih  
B) sekundarnih  
C) satnih

# Primo i Goro

## PITAJU I NAGRAĐUJU!

Točne odgovore i vaše podatke s naznakom  
ZA NAGRADNU IGRU – PEGEŽELJAC  
pošaljite nam (najpovoljnije na dopisnicu) ili  
osobno donesite do kraja 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

Nagrađeni iz prošlih brojeva

PEGEŽELJAC br. 8

1. Stjepan Mitar, Bakar
2. Iva Jaković, Kraljevica
3. Mirjana Dereta, Rijeka

PEGEŽELJAC br. 7

1. Zoran Floridan, Mihotići-Matulji
2. Marija Veselić, Rijeka
3. Darko i Željka Martinčić, Veprinac-Ičići

## centar autohtonih proizvoda



### brend

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

### centar

Kašetica je i izložbeno-prodajni Centar autohtonih proizvoda u kojem se organiziraju brojne manifestacije, promocije, degustacije, prezentacije, izložbe, edukacije i radionice.

### 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 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 cijelokupnog gospodarstva naše županije.



### I kašetica za doma...

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