

SLAVONIJA I BARANJA



PROGRAM

1. DAN

- Polazak u jutarnjim satima ispred Udruge "Veličanka". Kraća stajanja radi odmora, dolazak u mjesto Suza, Kneževi Vinogradi. U mjestu Suza imati ćemo razgled i prezentaciju proizvoda radionice keramike Asztalos.

RADIONICA KERAMIKE ASZTALOS

U idiličnom baranjskom selu po imenu Suza, smjestio se stari mlin. U tom mlinu obitelj Asztalos već puno desetljeće izrađuje uporabne keramičke predmete u kojima poslužuju obiteljske objede i ispijaju domaće vino.



Zanat lončarstva se u Baranji njeguje još od prapovijesnoga doba. Tehnologija proizvodnje keramike zasigurno je jedna od najvažnijih tehnoloških inovacija u ljudskoj povijesti. Znanje o tehnologiji materijala i načina kako od meke gline uz upotrebu vatre pretovriti u čvrsti i trajan proizvod duboko je utjecalo na kulturi, društveni i tehnološki razvoj čovječanstva. Keramika je od kamenog i željeznog doba, do dan danas ostala nezamjenjiv materijal iz kojega nastaju mnogi uporabni i dekorativni predmeti.

Ne postoji ništa toliko izvorno od baranjskog, lončarskog zanata i unikatnih, keramičarskih lonaca za kuhanje tradicionalnih baranjskih specijaliteta od onih koji nastaju pod rukama virtuozu Daniela Asztaloša u keramičarskoj radionici u baranjskom selu Suza.



- Nakon posjeta radionice keramike Asztalos, nastavljamo vožnju do Kneževe rakijarnice gdje ćemo imati razgledavanje kušaonice i posjet bnaci rakije, smještene u objektu nalikom na malu utvrdu u kojem nas domaćin upoznaje s tradicijom proizvodnje rakije u Baranji.

KNEŽEVA KUŠAONICA

Kneževa kušaonica i Kneževa rakija dio su ponude Udruge proizvođača rakije iz voća – UPRIV, koja je osnovana 2007. godine s ciljem promicanja Baranje i proizvodnje izvornog baranjskog proizvoda-rakije od voća. Kako bi konačni proizvod bio što kvalitetniji, proizvodnja je limitirana, a rakije se proizvode samo od prvoklasnog voća. Svojim kupcima i gostima nude vrhunske rakije (dunja, kajsija, šljiva, jabuka, kruška, lozovača i travarica) te vrhunske likere (višnja, kajsija, borovnica, limun) koji se rade po recepturi staroj 100 godina.



Zbog limitiranih količina proizvoda, Kneževe rakije se isključivo mogu kupiti u Kneževoj kušaonici – mali zamak u sklopu kojeg destilerija čuva svoju tajnu proizvodnje vrhunskih voćnih rakija na tradicionalni način, baš onako kako su to činili naši djedovi. Poslužena za velikim okruglim stolom, u polumraku kušaone, Kneževa rakija Vas vraća u neka stara, davno zaboravljena, prošla vremena.

- Po završetku razgleda Kneževe kušaonice, idemo u posjet seoskom gospodarstvu Ivica i Marica. Po dolasku na seosko gospodarstvo slijedi kušanje domaćih aperitiva te razgled imanja i upoznavanje s običajima, gospodarstvom i turizmom Baranjskoga kraja.

SEOSKO GOSPODARSTVO IVICA I MARICA

Kuća koja je kategorizirana sa tri sunca nalazi se u Karancu. Cijela kuća je opremljena sa ručno izrađenim hrastovim namještajem, zidovi su oslikani sa vrlo zanimljivim starinskim uzorcima. Kuća je pravi primjer kako stari materijali i tehnike izrade oplemenjene s novim, modernim idejama mogu izgledati vrlo zanimljivo



- Po završetku razgleda seoskog gospodarstva, slijedi odlazak na razgled i večeru u Baranjsku kuću.

BARANJSKA KUĆA

Etno restoran Baranjska kuća je obiteljski restoran, smješten u etno selu Karanac, u srcu Baranje, podno vinorodnog Banovog brda. Uz restoran u kojem su oživljeni stari i već pomalo zaboravljeni recepti, oživljena je i tradicija izgradnjom zemljanih krušnih peći te uređenjem etno ulice starih zanata. Ulica je sve ovo vrijeme rasla kako bi Vam se danas pokazala u punom sjaju. Sastoji se od ukupno sedam starih ambara u kojima su smještene lončarska, stolarska i bačvarska radionica, tkalačka radionica, brijačnica i gostionica "Pod kruškom".



- Nakon večere, slijedi noćenje u Baranjskoj kući - Sobe Kod Baje koje se nalaze 100 m od samog restorana.



2. DAN

- Doručak na seoskom gospodarstvu Baranjska kuća. Polazak autobusom iz Baranje do mjesta Bilje, gdje imamo prezentaciju i degustaciju eko proizvoda seoskog gospodarstva Orlov put.

ORLOV PUT

Orlov put se nalazi na iznimno povoljnoj poziciji za bavljenje ekološkom poljoprivredom. Izolirano šumom i udaljeno od prometnica prostire se na oko 7 hektara oranica koje nisu kemijski tretirane niti obrađivane od davne 1988. godine. Površine gospodarstva u samoj su blizini ulaza u zaštićeni Park prirode Kopački rit, a u isto vrijeme samo šest kilometara od Osijeka.

Naziv ovog gospodarstva – Orlov put – dala je sama priroda. Iznad njega tijekom cijele godine možete pratiti prelete orlova i drugih ptica kojima je to svakodnevna tura pri letu unutar zaštićenog Parka prirode Kopački rit.

Na gospodarstvu je u svrhu ekoturizma izgrađena i prva drvena ekokuća u Hrvatskoj građena od trupaca crnog bora i pokrivena baranjskom trskom.



Uzgajaju ekološko voće, povrće, ljekovito bilje, domaće životinje. Eko gospodarstvo Orlov put osnovao je u samim začecima ekološke proizvodnje u Republici Hrvatskoj dipl.ing. poljoprivrede Gorana Guska iz Kopačeva, općina Bilje. Gospodarstvo je 2001. godine upisano u državni ekoupisnik pod brojem 7. Te je 2008.g. Goran Gusak, vlasnik Orlovog puta, proglašen NAJBOLJIM POLJOPRIVREDNIM PROIZVOĐAČEM U REPUBLICI HRVATSKOJ na natječaju Ministarstva poljoprivrede RH.

2012.g. Orlov put je dobio ZELENU POVELJU OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE.

- Nakon razgleda eko gospodarstva Orlov put slijedi vožnja do Osijeka. U Osijeku ćemo imati obilazak OPG- a Pelin.

OPG PELIN

Bave se proizvodnjom prirodnih sokova, delikatesni ocat, kupinov ocat, chutney (Chutney...okus i mirisi dalekog istoka je odličan dodatak za one kreativnije u kuhinji. Slatko, ljuto, kiseli okusi upotpunjuju pečenja, tjestenine)

Ekološka proizvodnja voća i prerađevina od voća.

Breskve, marelice, šljive, kruške, jabuke, jabučni sok, jabučni ocat, sušene jabuke, sušene šljive, nevenova mast...Povrće-bundeva Hokaido, Muškata tikva, čičoka, scheri rajčica, stare sorte rajčice, paprike, grah-visoki, mahune, kupusnjače, cikla, korabica, rotkvica, bijela i crna repa...



- Potom slijedi ručak u restoranu "Kuća Dide Tunje", Đakovo. Nakon ručka slijedi odlazak u majstroski kovački obrt "VINKOVIĆ" Đakovo.

MAJSTORSKI KOVAČKI OBRT "VINKOVIĆ" ĐAKOVO

Đakovo ima jedinstvenu katedralu. Đakovo ima gizdave lipicance. Đakovo ima zlatom vezene rubine. Ali Đakovo ima i majstora kovača umjetnika, jedinog u Hrvatskoj sa otvorenim majstorskim kovačkim obrtom i položenim majstorskim ispitom. Đakovački obrtnik, Franjo Vinković danas je ponosan na svoju diplomu i kako kaže, do nje je stigao samo upornim radom i velikim odricanjima.



- Po završetku obilaska kovačkog obrta, slijedi povratak kući, uz kratka zaustavljanja za pauze. Dolazak u Veliku je predviđen u večernjim satima.

PROGRAM UKLJUČUJE:

- prijevoz kvalitetnim turističkim autobusom
- sve vožnje autobusom i razglede planirane programom putovanja
- licenciranog turističkog pratitelja
- ulaznicu za razgled i prezentaciju radionice keramike Asztalos
- ulaznicu za Kneževu kušaonicu
- razgled i aperitiv u seoskom gospodarstvu Ivica i Marica
- jedno noćenje s večerom (piće nije uključeno) i doručkom u Baranjskoj kući (dvokrevetne, trokrevetne sobe)
- ulaznicu za razgled i prezentaciju seoskog gospodarstva Orlov put
- ulaznicu za razgled i prezentaciju OPG Pelin
- ručak u restoranu „Kuća Dide Tunje“ (piće nije uključeno)
- ulaznica za razgled kovačkog obrta

**Program je podložan promjenama sukladno odabranim terminima i raspoloživosti ponuđenih objekata.*

Kontakt osoba: Mia Juršetić

Broj mobitela: +385.91.619.0366

Organizator putovanja: Turistička agencija Speranza, Id kod HR-AB-01-080089226, www.speranza.hr
Speranza d.o.o., Trakošćanska 30, Zagreb, OIB 56831241098, MB 1309978, Trgovački sud u Zagrebu Tt-98/3506-2 poslovница
Krapinska 14, Zagreb, Tel. 01.3098539, Fax. 01.3098540 e-mail: skole@speranza.hr
Radno vrijeme poslovnice: ponedjeljak - petak od 9 do 18 sati, subotom ne radi

speranza
turistička agencija