

PODRAVINA I MOSLAVINA



PROGRAM

1. DAN

- Polazak u jutarnjim satima ispred Udruge "Veličanka". Kraća stajanja radi odmora, dolazak u mjesto Voloder. Razgled OPG-a Znika koji se bave proizvodnjom prepeličjih jaja. Na OPG-u Znika ćemo imati prezentaciju i degustaciju proizvoda.

OPG ZNIKA

Bave se proizvodnjom prepeličjih jaja koja se smatraju iznimno ljekovitom namirnicom.

Povoljno djeluju na organizam, jačaju kondiciju i imunitet. Zbog svoje male veličine i dekorativnosti nezaobilazan su dio brojnih gastro delacija.

Prepeličja jaja, koja su se u brojnim istraživanjima pokazala kao izvanredan prirodni lijek za liječenje brojnih bolesti (npr. povišen tlak, astma, anemija, migrena, dijabetes). Brojni su i pisani tragovi o pozitivnom utjecaju prepeličjih jaja na ljudski organizam, naročito na imunitet, krv i krvotok, srce, jetru, bubrege, želudac i mozak. Jaja se mogu konzumirati i kuhana i pečena, ali najbolji učinak imaju ako se koriste sirova, ujutro, pola sata prije jela. Dnevna doza je 5 jaja za odrasle, a za djecu manje, ovisno o dobi. Jaja preventivno mogu koristiti svi, a najkorisnija su za djecu u razvoju, starije osobe, bolesnike i osobe koje se oporavljaju te sportaše i one koji rade na povećanju snage i mišićne mase.



- Nakon posjete OPG-a Znika, slijedi odlazak na OPG Andrašević koji se bave uzgojem bobičastog voća. Imanje se nalazi u Moslavini, lijepo Moslavačko naselje Voloder – Veliki borik. Ovdje ćemo čuti priču mladog poduzetnika koji se odlučio baviti poljoprivredom.

OPG ANDRAŠEVIĆ

Na gospodarstvu uzgajaju aroniju, borovnicu, crveni i crni ribizl te ogrozd, te jagodičasto voće malinu i kupinu. Prvo voće koje su počeli uzgajati je aronija i kupina, s vremenom su proširili imanje i zasadili ribizl, malin i borovnice. Sve se to nalazi na 2 h zemlje.

Proces uzgoja bobičastog voća je dugotrajan. Poslove na imanju obavljaju 99% ručno. Nasadi se nalaze na brdovitom predjelu i to su mladi nasadi koji trenutno traže najviše njege. Pokušavaju plasirati što više svježeg voća, manje iskoristiti za preradu. Bobičasto voće ima širok spektar mogućnosti upotrebe – od konzumacije svježih plodova, do pripravljanja sokova, frapea, kompota, salata, džemova, marmelada i kolača. Proizvodi su sačinjeni isključivo od domaćeg voća ubranog na imanju, u nadziranom eko uzgoju.



- Po završetku obilaska OPG-a Andrašević slijedi odlazak na seosko imanje Moslavačka priča. Po dolasku na imanje slijedi obilazak i upoznavanje sa običajima, gospodarstvom te tradicionalna večera u restoranu na imanju Moslavačka priča.

SEOSKO IMANJE MOSLAVAČKA PRIČA

Moslavačka priča, seosko je imanje koje nudi široki spektar sadržaja svojim gostima i omogućuje im savršen odmor u netaknutoj prirodi.

Gastronomska ponuda bazirana je na lovačkim specijalitetima te na tradicionalnim receptima moslavačkog kraja, jelima s roštilja i ražnja. Gastronomski dio Moslavačke priče čine dva restorana, od kojih je jedan smješten uz ribnjak, a drugi u srcu šume.

Od sportskih sadržaja nude: tenisko igralište, malonogometno igralište, stol za stolni tenis, viseću kuglanu, možete iznajmiti bicikle, a najmlađi mogu uživati na dječjem igralištu zajedno sa svojim roditeljima u zelenilu i zdravom okolišu. Blizina šume s oko 150 divljih životinja (jelena običnih, jelena lopatara, košuta, srna...)



- Nakon večere vožnja autobusom do Bjelovara, gdje ćemo imati noćenje u hotelu Central. Slobodno vrijeme za razgled grada i noćenje u hotelu Central u Bjelovaru.

2. DAN

- Doručak u hotelu Central u Bjelovaru. Polazak autobusom iz Bjelovara u Đurđevac, gdje ćemo kratko razgledati Saharu (najpoznatiju turističku atrakciju Đurđevca) i posjet Đurđevačkim pijescima.



HRVATSKA SAHARA

Turistička atrakcija Đurđevca svakako su deve koje su smještene u pustinjском ambijentu odmah pored utvrde Stari grad, kulturno povijesne perjanice grada Đurđevca.

U kratkom vremenu postale su velika turistička atrakcija, ali i poznate zvijezde. Prva velika uloga deva je bilo sudjelovanje na adventskim događanjima u Đurđevcu. No, to je bio samo početak. Interes za deve i Đurđevačke pijeske pokazale su i filmske produkcije. Danas tako zajedno s devama, žive i konji, magarci, patke mandarinke, kamerunske ovce i koze, vijetnamsko prase i dvije ljame dok ekipu peradi čine kokoši, pijevci, ponosne biserke, kokoši hrvatice kao i gotovo izumrli, Đureki i Katice i od nedavno mali paunovi.



- Posjet Đurđevačkim pijescima.

ĐURĐEVAČKI PIJESCI

Podravski pijesci je područje jedinstvene pejzažne, ali i biološke vrijednosti. Pješčane dine pokraj Đurđevca zovemo i Hrvatskom Saharom.

U nizinskom području između Bilogore i Drave, usred livada, obradivog zemljišta i sela uz cestu postavljena je ploča GEOGRAFSKO-BOTANIČKI REZERVAT ĐURĐEVAČKI PIJESCI. To su poznati pijesci, kroz koje vodi ugažena staza kroz nisku travu.



- Nakon razgleda Hrvatske Sahare i Đurđevačkih pijesaka, slijedi posjet izletištu Sv. Ana. Ovdje nas čeka demonstracija rada svetojanske vodenice i degustacija tradicijske slastice – zlevanke.

IZLETIŠTE SV. ANA

Iako je naselje relativno malo ima nekoliko zanimljivosti zbog kojeg ga vrijedi posjetiti pa tako je tu arheološki lokalitet Gradina, izvor pitke vode, vidikovac, gastro specijalitet zlevanka od kukuruznog brašna izmljevenog u vodenici na starinski način i ono što je meni ovaj put bilo najzanimljivije, sama vodenica. Danas je jako teško pronaći funkcionalne vodenice, a vodenica u Svetoj Ani bi mogla biti ogledni primjer kako čuvati, održavati i koristiti takve objekte.



- Po završetku obilaska izletišta Sv. Ana, slijedi odlazak na Seoski turizam Zlatni Klas u Otrovanec. U Zlatnom Klasu imamo ručak, prezentaciju domaćih proizvoda, te slobodno vrijeme.

SEOSKI TURIZAM ZLATNI KLAS

Malo tko u kontinentalnoj Hrvatskoj ne zna za Zlatni Klas u Otrovancu. Znae, ono imanje na kojem možete pojesti domaću juhu od buče, zelene rezance i pogačicu od koprive, vruću zlevanku s domaćim pekmezom od šljiva i sočno meso ispečeno pod starom pekom? Bave se proizvodnjom vlastite tjestenine, jela od koprive, bundeve, čička..

Zahvaljujući Maci i Branku Tkalčecu, vlasnicima koji su prije pune 42 godine odlučili receptima svojih baka i drugih iskusnih kuharica u selu udahnuti nov život i uvrstiti ih u svoje menije, danas u starinskim hrvatskim jelima uživaju ne samo gosti iz zemlje, nego i Azije, Amerike i cijele Europe. Posao je preuzeo sin Bernard sa svojom obitelji i pomno nastavlja misiju svojih roditelja – Zlatni Klas usavršiti kao spoj poznatog i novog, tradicije i modernog. Odnosno, ostati – autentičan.





- Po završetku obilaska i ručka u Zlatnom Klasu, 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 prezentaciju i degustaciju na OPG Znika
- ulaznicu za prezentaciju i degustaciju na OPG Andrašević
- obilazak i večera (piće nije uključeno) na seoskom imanju Moslavačka priča
- jedno noćenje s večerom (piće nije uključeno) i doručkom u hotelu Vila Garić (dvokrevetne, trokrevetne sobe)
- ulaznicu za Hrvatsku Saharu i Đurđevačke Pijesce
- ulaznica za obilazak i degustaciju na Izletištu Sv. Ana
- ručak i prezentaciju na seoskom turizmu Zlatni Klas, Otrovanec

**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 poslovnic
Krapinska 14, Zagreb, Tel. 01.3098539, Fax. 01.3098540 e-mail: ured@speranza.hr
Radno vrijeme poslovnice: ponedjeljak - petak od 9 do 18 sati, subotom ne radi

speranza
turistička agencija