

LIKA



PROGRAM

1. DAN

- Polazak autobusom iz Velike u jutarnjim satima. Kraća stajanja radi odmora, dolazak u mjesto Sinac. Posjet Majerovom vrilu i mlinice gdje ćemo imati prezentaciju mljevenja žitarica i degustaciju njihovih domaćih proizvoda.

MAJEROVO VRILO – VRILO GACKE

Na rijeci Gackoj i njenim pritocima radilo je tijekom 20. stoljeća oko šezdeset mlinica, a danas ih tek nekoliko na vrelima u Sincu još obavlja svoju prastaru funkciju mljevenja žita koristeći pogonsku snagu ove rijeke. Trajući u ravnoteži i dosluhu između čovjeka i prirode, kao objektivizacija njihovog sklada i suradnje, čuvaju sjećanje na jedan od starih, izumrlih obrta. Danas, na početku novog stoljeća, na vrelima Gacke, klopot mlina i zvuk mlinskog kamena još odolijevaju kao ostaci narodnog graditeljstva.



- Po završetku prezentacije i degustacije na Majerovom vrilu, slijedi odlazak na Tonković vrilo gdje ćemo imati ručak u Bistrou Vrilo Gacke.

TONKOVIĆ VRILO – VRILO GACKE

U prekrasnoj Gackoj dolini, na samom izvoru Gacke nalazi se bistro Vrilo Gacke. U ugodnom ambijentu, okruženi mirom i tišinom netaknute prirode, predahnuti ćemo uz domaću hranu, jer sve namirnice koje koriste su sa obližnjih OPG-a.

Lokal se nalazi na samom izvoru rijeke Gacke s pogledom na Tonković Vrilo.



- Nakon ručka i slobodnog vremena na Vrilu Gacka odlazak u hotel Gacka 3*, vrijeme za osvježenje.

HOTEL GACKA

Hotel na obali rijeke Gacke sa autohtonim ličkim jelima i pićima, otvorenih vrata za sve ljubitelje prirode i uživanja u istoj, pružit će vam nezaboravne trenutke u svom rustikalno uređenom restoranu te toplim i ugodnim smještajnim jedinicama.



- U prostoru unutar ili u okolici hotela, prema dogovoru i vremenskim uvjetima,
- prezentacija tradicijskih zanata i prikaz dijela postava Udruge Gačanka, Otočac.

UDRUGA GAČANKA

Lika je iznimno bogata kulturno-povijesnom baštinom, o čemu svjedoče i ličke narodne nošnje. Udruga Gačanka Otočac se od 2004. godine bavi izradom ličkih narodnih nošnji i držanjem radionica tradicijskih zanata. Programske aktivnosti udruge Gačanka Otočac usmjerene su očuvanju i turističkoj valorizaciji raspoloživih kulturnih i prirodnih resursa; povećanju svijesti o važnosti povijesti, okoliša i kulturne baštine kod stanovnika i posjetitelja; očuvanju i revitalizaciji zaboravljenih obrta, znanja i vještina prerade vune i njihovoj turističkoj valorizaciji. Udruga Gačanka Otočac vrlo je aktivna na planu očuvanja tradicijske i kulturno-povijesne baštine Like, organiziraju sakupljanje i otkup ovčje vune, izrađuju muške i ženske narodne nošnje, izrađuju i predstavljaju tradicijske proizvode od vune i lana na turističkim sajmovima i izložbama u Hrvatskoj i u inozemstvu i oživljavaju male radionice.



- Nakon prezentacije tradicionalnih zanata, slijedi slobodno vrijeme za razgled i obilazak Ličkog Lešća.
- Nakon slobodnog vremena slijede večera i noćenje u hotelu Gacka.

2. DAN

- Autohtoni doručak u hotelu Gacka
- Po završetku doručka polazak prema OPG –u Hećimović Nikolina gdje imamo razgled i prezentaciju.

OPG HEĆIMOVIĆ

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Hećimović Nikolina nalazi se u Perušiću, a bave se uzgojem i preradom voća te proizvodnjom džemova od 2013. godine. U svojoj ponudi imaju prerađevine od jagoda, šipka, drena i bazge čije plodove beru u svojem vrtu. Džem se može kupiti u pakiranjima u teglicama od 115, 230 i 345 grama. Prodaju trenutno vrše na kućnom pragu i sajmovima. Uz ovaj asortiman nude i jagode koje kupci mogu sami ubrati i degustirati.



Proizvodi koje imaju su s Lika Quality oznakom: extra džem od drena, extra džem od bobica bazge, extra džem od jagode i šumske jagode, extra džem od šipka.

- Po završetku razgleda OPG-a Hećimović, polazak prema obrtu Golac gdje ćemo imati razgled OPG-a, prezentaciju proizvoda i kompletan obrok u prirode pripremljen na bazi njihovih proizvoda.

“GOLAC” OBRT ZA PROIZVODNJU I TRGOVINU

Ivan i Senka Golac redovito obilaze ličke terene, osobito bukove velebitske šume od podnožja do vrhova. Višegodišnje iskustvo u branju i sakupljanju plodova potaknulo ih je na proizvodnju autentičnih, nesvakidašnjih i zdravih proizvoda, pri čemu im je osnovna misao vodilja kvaliteta, sve pod sloganom „samo sunce, voda i zemlja“. Registrirani su za preradu i konzerviranje voća i povrća, trgovinu te za skupljanje šumskih plodova. Proizvodi njihovog obrta su vrhunski te su na tržištu naišli na izvrstan odjel kupaca iz Hrvatske i Njemačke, a u pripremi su i za plasiranje proizvoda na nizozemsko tržište. Prodajna mjesta: trgovine zdrave hrane u Opatiji i Zadru, restorani u Zadru i na Plitvičkim jezerima. Dokazano je da pojedine vrste gljiva (vrganji, lisičarke, smrčci, crne trube i sl.) izlučuju sastojke koji imaju antikancerogeno djelovanje i tvori s antibiotskim i imunostimulativnim djelovanjem, Mogu se pripremati na bezbroj načina, a da ujedno imaju odličan okus i visoku hranjivu vrijednost. Gljive pakiraju po 50 i 70 grama te rinfuzno 1 kg u vrećicama. Čaj od divljeg voća dobio je nagradu hrvatske delicije Jutarnjeg lista. U najvećem udjelu sadrži plod divlje jabuke i šipka, uz plodove gloga, trnjule, borovice, divlje kruške, kupine. Nije ga potrebno dodatno sladiti, bogatog je voćnog irisana, na sadržava kofein, a pakira se po 130 g i 200 g.



Proizvodi s Lika Quality oznakom:

Čaj od divljeg voća

Suhi vrganji

Suhe gljive mix

Originalno drveno posuđe - plitko

Originalno drveno posuđe - duboko

- Nakon ručka, prezentacije i razgleda obrta Golac, slijedi odlazak do Ajda, obrta za izradu nakita i poljoprivredu. Ovdje nas čeka razgled farme, prezentacija proizvoda i degustacija čaja, likera i kolačića od lavande.

AJDA OBRT

Već tridesetak godina, Melanie Ajduković se kroz Obrt Ajda bavi izradom unikatnog nakita. Sad je ozbiljno zakoračila u uzgoj i preradu lavande, a i ponosna je vlasnica eko znaka.

Sapuni, svijeće, sol za kupanje i neke nove ideje. 2016. godine otišli su u Provansu upotpuniti znanje o lavandi. Iste godine zasadili su prvih 2.000 sadnica prave lavande angustifolie i dokupili još zemlje. Sljedeće godine zasadili su novih 5.000 sadnica pa onda još 2.500. "Poljoprivredu smo upisali u obrt i krenuli u posao, no još uvijek samo s motikama, bez mehanizacije. Od prvog ulja koje smo destilirali iz usluge započeli smo i proizvodnju sapuna, svijeća, soli za kupanje, a imamo u planu još novih proizvoda", kaže Melanie.



- Po završetku obilaska obrta Ajda obrta, slijedi povratak kući, uz kratka zaustavljanja radi pauza. Dolazak u Veliku je predviđen u večernjim satima.

PROGRAM UKLJUČUJE:

- Prijevoz kvalitetnim turističkim autobusom
- sve vožnje autobusom i razglede planirane programom putovanja
- smještaj i prehranu za vozača
- licenciranog turističkog pratitelja
- ulaznicu za razgled, prezentaciju i degustaciju na Majerovom Vrilu
- ručak u Bistrou Vrilo Gacke (piće nije uključeno)
- prezentaciju tradicijskih zanata Udruga Gačanka
- večeru u hotelu Gacka (piće nije uključeno)
- noćenje i doručak + boravišna pristojba u hotelu Gacka
- ulaznicu za razgled i prezentaciju na OPG Hećimović
- prezentaciju i razgled imanja „Golac“
- ručak u prirodi na imanjuz „Golac“ (piće nije uključeno)
- ulaznicu za razgled, prezentaciju i degustaciju Ajda obrt

*DODATNO: gosti mogu kupiti na licu mjesta na svakom pojedinom OPG-u, obrtu ili seoskom imanju proizvode o svojem trošku

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

speranza
turistička agencija