

GORSKI KOTAR I ISTRA



PROGRAM

1. DAN

- Polazak autobusom iz Velike u jutarnjim satima. Kraća stajanja radi odmora, dolazak u Ravnu Goru.
- Po doslaku u Ravnu Goru idemo u posjet Udruzi "Goranske vunarice" gdje ćemo imati radionicu filcanje vune.

UDRUGA "GORANSKE VUNARICE"

Udruga Goranske vunarice okuplja vrijedne goranske žene koje izradom unikatnih ukrasno-uporabnih predmeta od ovčje vune, tehnikom filcanja, dokazuju da je moguće obnavljanjem tradicijskih vrijednosti djelovati ekološki korisno. Udruga nudi autohtoni proizvod, ručni rad goranskih žena, koji će vas privući izvornošću i toplinom vune.

Svaki je proizvod unikat, izrađen od ovčje češljane vune s goranskih pašnjaka u prirodnim bojama ili obojan biljnim bojama. Boja ovisi o prehrani ovaca, od bijele i bež, preko raznih nijansi smeđe i sive, pa sve do crne boje.

Raznovrsnost proizvoda proilazi iz najrazličitijih ideja naših vunarskih umjetnica koje sjedinjuju ručni rad i zanat s umjetničkim zamislima.



Niti jedan znanstvenik ne može izumiti ništa osebujnije i ekološki prihvatljivije od ovčje vune. Vuna je prirodno proteinsko vlakno koje ne sadržava štetne tvari i ugodna je za kožu.

Zimi grije, ljeti hladi !



- Po završetku radionice odlazak na ručak u Hotelu Breza 3*, Ravna Gora.

Hotel "Breza" je smješten u Ravnoj Gori u samom srcu Gorskog kotara. Prekrasno mjesto smješteno na 800 metara nadmorske visine pruža nevjerojatne mogućnosti za aktivan odmor i sportske pripreme. Uz 100 km biciklističkih staza, tu je i vrlo moderna četveropružna kuglana, novoizgrađeno sanjkalistište sa trakom za uspinjanje, beskrajne staze za skijaško trčanje sa mogućnošću najma trenera i opreme.

Najzanimljiviji od svih sportova je skijoring. Sport dolazi iz nordijskih zemalja, a riječ je skijanju na snijegu uz vuču automobila! Tereni za ovaj sport još su vrlo rijetki, a Hrvatska je među nekoliko zemalja koja radi na promicanju i popularizaciji ovog sporta.



- Nakon ručka slijedi odlazak u Udrugu "Plodovi gorja Gorskog kotara" prezentacija lokalnih OPG-ova iz Ravne Gore. Mogućnost kupnje i kušanja lokalnih proizvoda (aronija, med i sl.) kako bi Vam što više približili djelatnosti i način života i rada lokalnog stanovništva.

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. Sve to provode kroz projekte „Plodovi gorja“ i „Iz bakine škrinjice“, organiziranjem brojnih manifestacija te drugim aktivnostima kroz sudjelovanje u projektima koji su u skladu s programskim ciljevima.

Nositelji su organizacije turističkih manifestacija pod zajedničkim nazivom «Plodovi gorja», događanja u prirodi od svibnja do listopada, rekreativno – edukativnog karaktera s naglaskom na domaću gastro ponudu i kušanje delicija od šumskih plodova uz upoznavanje ponude goranskih proizvođača autohtonih proizvoda te prirodnih i kulturnih znamenitosti Gorskog kotara.



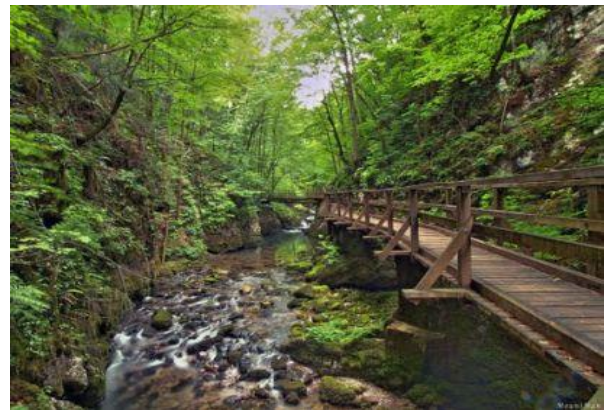
Također, nositelji su projekta Ceste plodova gorja koja povezuje autohtone proizvođače Gorskog kotara, koji su ujedno i članovi Udruge.

U projektu „Iz bakine škrinjice“ nastoje doprinijeti očuvanju starina i običaja Gorskog kotara kroz aktivnosti na očuvanju eksponata iz života goranskog čovjeka te očuvanje običaja, tradicijskih jela, savjeta i ljekovitih pripravaka iz kućne apoteke i sve druge segmente goranske tradicijske baštine.



GORSKI KOTAR

Više od polovice područja Gorske Hrvatske prekrivaju šume (52%). Najviše je bjelogorične šume (bukva), ali i crnogorična šuma ima znatan udio (jela i smreka) pa je za ovu regiju najvažnija gospodarska grana upravo drvna industrija (pilane, proizvodnja namještaja, građevne stolarije i papira).



- Nakon prezentacije, obilaska i degustacije u Udruzi “Plodovi gorja”, slijedi polazak autobusom prema Istri, po dolasku u Istru imamo prijavu u hotel Hotel Delfin Plava Laguna 2* u Poreču
- U hotelu Delfin imamo večeru, noćenje i doručak
- Nakon večere predlažemo šetnju jednim od najljepših gradova Hrvatske obale kojeg krasi mnoge kulturno – povijesne znamenitosti
- Noćenje u hotelu Delfin 2*, Plava Laguna, Poreč



Hotel Delfin nalazi se na sjajnom mjestu unutar Resorta Zelena, odmah izvan Poreča na zelenom poluotoku prekrivenom prirodnom hladom čak i na plažama koje ga okružuju.

2. DAN

- Nakon doručka u hotelu Delfin 2*, polazak prema unutrašnjosti Istre.
- Dolazak u pršutarnu Buršić u Vodnjanu gdje nas čeka prezentacija i degustacija proizvoda.

PRŠUTARNA I STANCIJA BURŠIĆ

Pršutarna Buršić jedina je pršutarna u Vodnjanu, te se ubraja u jednu od većih objekata proizvodnje u Istri. Obiteljsko smo gospodarstvo koje se već 30 godina bavi proizvodnjom Istarskog pršuta, pancete, ombola (kare, svinjska ribica) i kobasica, te uskršnje delicije Špalete. Uz pomoć obitelji i pršutarne koja je temelj i ljubav svega, nastala je degustaciona sala sa 150 sjedećih mjesta okružena zelenilom, dječjim igralištem, domaćim životinjama, te trgovina specijaliziranih istarskih proizvoda, kako bi gosti mogli nešto za uspomenu i odnijeti sa sobom.



Pršut pršutarne Buršić rezultat je proizvodnje na domaći (starinski) način koji je suho salamuren s morskom soli i prirodnim mirodijama, te se suši na buri bez dimljenja. Takva proizvodnje jamči autohtoni hrvatski proizvod.

Istarski pršut se u prehrambenoj industriji smatra jednim od najzdravijih proizvoda ove vrste.

Uz puno truda i rada Udruge pršutara, te samog predsjednika i vlasnika pršutarne Buršić Milana, istarski je pršut zaštićen europskom oznakom izvornosti i registriran kao izvorni hrvatski proizvod.

➤ Nakon obilaska pršutarne Buršić, slijedi odlazak u Siranu . Obilazak podruma uz pojašnjenje proizvodnje i vođena degustacija 4 vrste kvalitetnog vina, proizvoda od meda te pršuta i sira.

SIRANA VESNA LOBORIKA

VESNA LOBORIKA, obiteljski je obrt s više od dva desetljeća iskustva u proizvodnji sira. Sve je započelo 1985. godine dobivši na poklon kozu koja je bila poticaj stvaranja onoga što imaju danas. Njihovi sirevi osvojili su razne nagrade. Najponosniji su na nagradu koju su dobili u Italiji (Brescia) – četvrto mjesto u Europi za ekstra tvrdi kravlji sir.



Njihova se proizvodnja temelji na tradicionalnoj izradi istarskih sireva, uz primjenu suvremenih metoda sirarske tehnologije. Tako je sačuvana autohtonost i standardizacija navedenih vrsta sireva.

Stalnim razvojem sirane i izlažući na brojim smotrama, njihovi su sirevi osvojili brojne nagrade: 2004. 4 mjesto u Europi za ekstra tvrdi kravlji sir (Brescia)

2006. zlatna plaketa za kvalitetu sira (Krasno)

2009. zlato za miješani sir (Žminj)

2010. zlato za miješani sir (Zelina)

2011. zlato ekstra tvrdi kravlji sir (Kolan)

2012. zlato za miješani sir (Čakovec)

2013. srebro za ovčji sir (Desinić)

2014. zlato za kravlji sir sa tartufima i srebro za kravlji sir sa maslinama (Đurđecac)

2015. srebro za miješani sir i srebro za kravlji sir buža (Pleternica)

2016. srebro za kravlji sir peppa i kravlji sir buža (Ludbreg)



➤ Po završetku obilaskai degustacije u sirani, polazak prema Velikoj. Predviđeno trajanje vožnje je 6 h uz stajanje za pauze.

PROGRAM UKLJUČUJE:

- Prijevoz kvalitetnim turističkim autobusom
- sve vožnje autobusom i razglede planirane programom
- smještaj i prehranu za vozača
- licenciranog turističkog pratitelja
- ulaznicu za prezentaciju i radionicu filcanja vune Udruga „Goranske vunarice“
- ručak u hotela Breza 3* (*pića uz obroke uz nadoplatu*)
- ulaznicu za prezentaciju „Udruga Plodovi gorja Gorskog Kotara“
- polupansion (večera, noćenje, doručak + boravišna pristojba) u hotelu Delfin 2*, Plava Laguna u Poreču (*pića uz obroke uz nadoplatu*)
- prezentacija i degustacija u pršutarni Buršić, Vodnjan
- obilazak i degustacija u Sirani Vesna Lobarika, Marčana

*DODATNO: sudionici studijskog putovanja mogu na licu mjesta na svakom pojedinom OPG-u, obrtu ili seoskom imanju kupiti 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