

DALMACIJA



PROGRAM

1. DAN

- Polazak autobusom iz Velike u jutarnjim satima. Kraća stajanja radi odmora, dolazak u Benkovac na Agroturizam Odžaković gdje ćemo imati prezentaciju i kušanje.

AGROTURIZAM ODŽAKOVIĆ

Seoski turizam Odžaković nalazi se u Ravnokotarskom selu Nadin (Nedinium, Nedinum) 24 km istočno od grada Zadra i 10 km zapadno od grada Benkovca.

Seoski turizam Odžaković okružen je sa 360 hektara ekoloških vinograda renomiranih sorti vina (Merlota, Syraha, Cabarnet Souvinona i ostali), poljima raznih poljoprivrednih kultura, prohodnim stazama za šetnju i biciklizam okruženih domaćim životinjama, pticama, zečevima i ostalim životinjama koje se tu zateknu.



Pri ulasku na imanje zateći će Vas ljepota tradicionalne kamene građevine koja stepeništem vodi u srce kuće - mali muzej obitelji Odžaković, ispunjen zanimljivim starim eksponatima iz 1835.godine, vrijednim umjetničkim i tradicionalnim predmetima kojima su se služili ljudi ovog kraja.

Konoba ovog gospodarstva nudi onaj okus koji pamtimo iz kuhinje naših baka. Time Vam predstavljamo savršen spoj fine konobe i tradicionalnog života u srcu Ravnokotarskog kraja. Ispunjavamo očekivanja mladih i starih kroz sva godišnja doba uz poznato gostoprimstvo i pun stol ukusnih autohtonih domaćih jela.



- Po završetku obilaska Agroturizma, slijedi odlazak na Poljoprivrednu zadrugu "Maslina i vino" gdje imamo stručni obilazak proizvodnog sustava i vinskog podruma, te kušanje maslinovog ulja, dalmatinskog pršuta, paškog sira, badema, smokvi, maslina.

POLJOPRIVREDNA ZADRUGA 'MASLINA I VINO'

Poljoprivredna zadruga "Maslina i vino" osnovana je 2006. godine s ciljem razvoja ruralnog razvoja prostora Ravnih kotara. Sjedište zadruge je u Polači. Cilj zadruge je proizvodnja vrhunskih proizvoda kroz maslinarstvo (ekstra djevičanska maslinova ulja i stolne masline u različitim pripremanjima), vinogradarstvo (vrhunska i kvalitetna vina) te smokve i njihove prerađevine.

Najbolja hrvatska vina - posađeno je 11 ha hrvatskih i francuskih vinskih sorti : Crljenak kaštelanski, Plavina, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon, Maraština, Babić, Chardonnay, Muškati žuti.

Ekološki uvjeti - uvjeti osobito pogoduju uzgoju sorti srednje krupnog i krupnog ploda, odnosno maslinika uljnih i stolnih sorti koje se odlikuju velikom otpornošću na niske temperature. Obrada tla je reducirana uz korištenje organskih preparata. Navodnjavanje se odvija uz 3 akumulacijska jezera sa sustavom napajanja.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje - 40 ha hrvatskih, talijanskih i španjolskih sorti: Oblica, Leccino, Pendolino, Istarska Bjelica, Buža, Drobница, Lastovka, Levantinka, Krvavica, Ascolana Tenera, Carolea, Frantoia, Itrana, Pischolino.



- Nakon posjeta poljoprivrednoj zadruzi, polazak autobusom prema hotelu Miran 3* u Pirovcu.
- Nakon večere, slobodno vrijeme za vlastiti program.
- Noćenje u hotelu Miran u Pirovcu

Hotel Miran 3* se nalazi u mirnom zaljevu tik do živopisnog turističkog mjesta Pirovac. Okružen je mirisnim vrtom mediteranskog bilja, maslinovim i borovim stablima, a ispred njega prostire se lijepa šljunčana plaža.



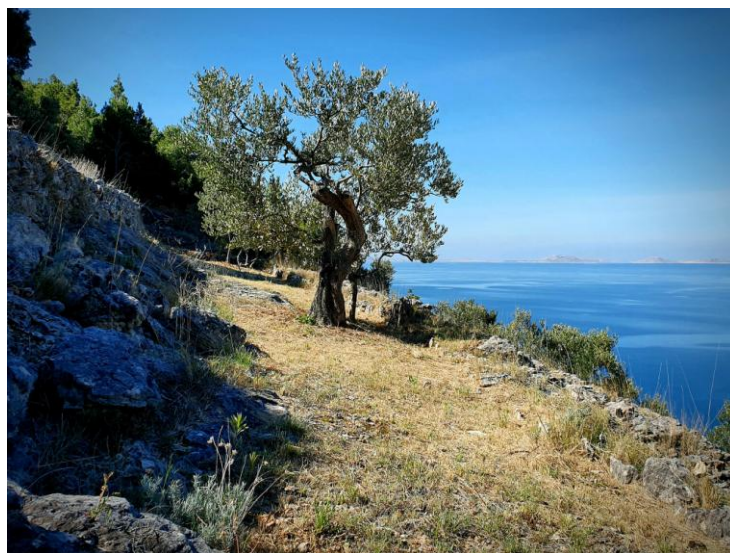
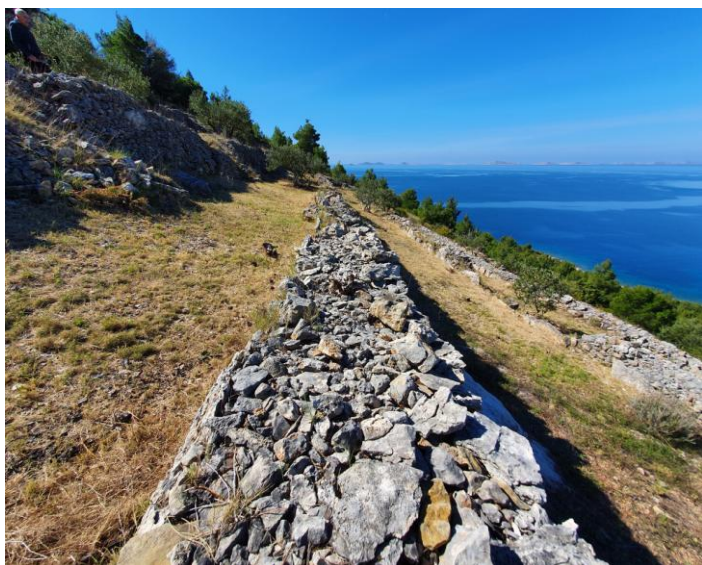
2. DAN

- Doručak u hotelu Miran, Pirovac
- Nakon doručka, polazak prema Murteru na OPG Kurkut, Kosirina, gdje nas čeka obilazak maslinika (Hripe – Doci – Kosirina) i posjeta kušaonici i trgovini gdje ćemo imati degustaciju maslinova ulja i rakije

OPG KURKUT NEVEN

Njihovi najvažniji proizvodi su maslinovo ulje, suhe smokve, rakija, likeri, marmelade i džemovi, rajčice..

Maslinik Hripe gdje se nalazi stari maslinik, sa gromilama tj. suhozidima, masline u kršu, masline iz samog kamena, sturići gdje se suše vlastite smokve, degustacija maslinova ulja i rakije u maloj destileriji koja se nalazi u sklopu maslinika. Tu se nalazi i mala farma peradi, stabla sa smokvama i pčelinjak, te maslinik je bogat sa ljekovitim biljem (vrisak, divlja menta, divlja kadulja, smilje).



Nakon odlaska iz maslinika "Hripe" pješačimo maslinarskim putem do obližnjeg maslinika "Doca" koji je relativno blizu i šteta ga ne vidjeti ga jer se radi o terasastom masliniku povijesnog značaja, koji se nalazi na padini brda, koji je nastao izgradnjom suhozida početkom 17 stoljeća. Maslinik je obnovljen odnosno revitaliziran prije 5 godina, a do tada je bio potpuno zapušten te obrastao borovom šumom. Pogled iz maslinika puca na Kornatske otoke, odnosno murterski arhipelag, tako da je stvarno šteta ne vidjeti ga. Tu bi se kratko zadržali i krenuli do Kosirine, do kušaonice, šetnicom koja se nalazi u blizini.

- Nakon programa na OPG-u Kurkut, slijedi polazak prema Seoskom gospodarstvu "Banovi dvori" gdje imamo organizirani ručak i razgled gospodarstva.

SEOSKO GOSPODARSTVO "BANOVI DVORI"

Seosko gospodarstvo Banovi dvori nalazi se u malom mjestu Dubrava kod Tisna, nedaleko od Šibenika. Banovi dvori su osebujni dvori, stari više od 150 godina.

Banovi dvori pružaju pravi gastronomski doživljaj u autentičnom dalmatinskom ambijentu: kameni zidovi, drvene police i namještaj, drvene grede na stropu, kameni šank, krušna peć.

Restoranom se širi miris prave domaće, dalmatinske kuhinje. Poslužuje se domaći pršut, sir, masline, kruh ispod peke. Posebnost domaćinstva su jela ispod peke. Ispod žarom prekrivenog metalnog poklopca peke satima se pripremaju teletina, janjetina, hobotnica, lignje uz domaći krumpir. Rezultat je jelo neopisivo dobrog okusa. Uz ukusan obrok domaćini će poslužiti i domaće vino što će upotpuniti gastronomski doživljaj.



- Nakon ručka u Banovim dvorima, slijedi odlazak na OPG Morićevo Dvori gdje imamo prezentaciju i degustaciju domaćeg dalmatinskog pršuta i sira, te rakija.

OPG MORIĆEVI DVORI

Uz proizvode koji samo uzgajaju na svojem OPG – u, također u vlastitom restoranu nude širok izbor ostalih namirnica sa susjednih OPG-ova koji se nalaze u krugu 20 kilometar.



Morićevi Dvori postoje od 2001. godine i uz već poznatu tradiciju nude domaću hranu, domaće vino, rakiju, likere i napitke, te time žele svojim gostima dati ono najbolje iz njihovog kraja. Organiziraju razne događaje, svečane prigode kao što su vjenčanja i svečane potvrde, seminare, svečane večere, izlete i druge razne fešte po želji gosta. U sklopu domaćinstva nalazi se rustikalna konoba kapaciteta do 25 osoba i ljetna terasa kapaciteta do 60 osoba.

- Nakon prezentacije i degustacije na OPG-u Morićevi Dvori, slijedi polazak prema OPG – u Dežmalj gdje ćemo imati prezentaciju.

OPG DEŽMALJ

U Posedarju se nalazi OPG Dežmalj. Dražen i Ivana su nasljedili ovaj OPG od njegovih roditelja, a Ivana je postala i nositelj. Sa proizvodnjom prirodne kozmetike započeli su 2015. godine. Videći potencijal u neadekvatno iskorištenom i zapuštanom poljoprivrednom zemljištu, te tržištu koje postoji na licu mjesta, jer se gospodarstvo nalazi u Posedarju koje je turističko mjesto, logično je bilo obnoviti i iskoristiti trenutne mogućnosti, ali ih i proširiti u skladu sa sklonostima. Iz ljubavi prema prirodi i biljkama rodila se ideja za proizvodnju prirodne kozmetike. Na 1 ha zemlje imaju maslinik, a trenutno podižu moderan ekološki nasad badema i ljekovitog bilja na 1,5 ha.



Sredstva za financiranje projekta povukli su iz EU poljoprivrednog fonda za ruralni razvoj i to iz Podmjere 6.1. „Potpora za pokretanje poslovanja mladim poljoprivrednicima“ u iznosu od 50 tisuća eura. Udio u sufinanciranom dijelu: 90% EU, 10% RH. Ulaganje se odnosi na kultivaciju zapuštenog zemljišta, kupnju sadnica, postavljanje solarnog sistema navodnjavanja kap na kap, kupnja rabljenog traktora.

Za badem smo se odlučili jer smatramo da je dosta tražen na tržištu, a i velika nam je želja proizvesti liniju kozmetike na bazi ulja našeg ekološkog badema.

Cilj koji osvajaju je u usmjeren prema agroturizmu. Žele inovativnim idejama potaknuti turiste na nešto novo. Na nasadu koji se nalazi na brdu iznad Posedarja, na atraktivnom položaju sa pogledom na Novigradsko more, žele izgraditi Kuću ljekovitog bilja sa mini destilerijom, gdje bi posjetitelji i turisti mogli naučiti i sami proizvesti za sebe nešto od prirodne kozmetike i onda to ponijeti za poklon kući.

Proizvodnja prirodne kozmetike – “prvi korak u proizvodnji kozmetike je berba bilja. Potrebno je odabrati pravi trenutak za berbu pojedinog bilja jer samo najkvalitetnije bilje može dati vrhunski kozmetički proizvod. Berba ljekovitog samoniklog bilja i boravak na Velebitu koji je prava riznica, prava je uživancija. Biljke koje koristimo za našu kozmetiku su smilje, lavanda, kantarion, neven, stolisnik, kadulja, trputac, ranjenik, mrkva, bršljan, tratinčica, gavez, gotu kola... Pri berbi zaista treba biti savjestan i brati tako da i dogodine se možemo diviti tom bilju na istom mjestu”.

“Nakon berbe slijedi sušenje i ekstrakcija bilja u našem ekstara djevičanskom maslinovom ulju, ali koristimo i ostala ulja poput kokosa, maline. Na taj način dobijemo macerat, vrhunsku bazu za izradu naše kozmetike. Za vodenu fazu naše kozmetike koristimo hidrolat lavande, smilja, kamilice i gel aloe vere”.

- U poslijepodnevnom satima polazak prema Velikoj. Predviđeno trajanje vožnje je 7 h uz zaustavljanje 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 degustaciju na Agroturizam Odžaković
- ulaznicu za Poljoprivrednu zadrugu MasVin
- polupansion (večera, noćenje i doručak + boravišna pristojba) u Hotelu Miran 3*, Pirovac - *(pića uz obroke uz nadoplatu)*
- ulaznica za OPG Kurkut za prezentaciju i kušanje
- ulaznica za OPG Morićevi Dvori – prezentacija i degustacija
- ručak na seoskom gospodarstvu Banovi dvori *(pića uz obroke uz nadoplatu)*
- ulaznicu za prezentaciju na OPG-u Dežmalj

*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 poslovnicu
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