



BILOGORSKI TURISTIČKI PUT



2012.

Bilogorski turistički put

TRAGOM MIRISA, OKUSA I LJEPOTE IZVORNE HRVATSKE TRADICIJE

*A*ko je moguće negdje pronaći pravu čaroliju mirisa i okusa, sresti dobre ljude kojima je na prvom mjestu briga za užitak svakog putnika namjernika ili prolaznika, onda je to stotinjak kilometara od Zagreba i desetak kilometara od Bjelovara, na širem području Općina Veliko Trojstvo, na blagim obroncima Bilogore. Šumovitim brežuljcima prošaranim vinogradima, voćnjacima i plodnim njivama prolazi od jednog do drugog naselja Bilogorski turistički put. Očuvana priroda i mir seoskog prostora ne mogu ostaviti ravnodušnim ni jednog ljubitelja prirode, a oni koji to nisu ponijet će sa sobom nezaboravne slike i dojmove. Doživljaju takvog okružja nedimute prirode, starih seoskih dvorišta i klijeti, u kojima se ponekad čini da je vrijeme zauvijek stalo, posebnu draž daju atraktivna mjesta ponudom primjerena različitim željama, zahtjevima, interesima ili životnim iskustvima. Na Bilogorskom turističkom putu jednako će se dobro osjećati i osmoškolac i sveučilišni profesor, radnik i manager, zaposleni i nezaposleni, mladi i stari, umirovljenici; oni kojima su poznati mirisi i okusi i oni koji ih tek žele upoznati.

Svaka točka označena na Bilogorskom turističkom putu nudi nešto drugo ili isto na drugačiji način predstavljajući poseban doživljaj. Nema očekivanja i nema zahtjeva, želje ili potrebe koja se ne može zadovoljiti putujući bilogorskim putem, jedan ili više dana, pješke, biciklom, na konju ili na četiri kotača. Obiteljska gospodarstva, vinarije i ugostiteljski objekti spremni su posjetiteljima ponuditi svoje vlastite poljoprivredno-prehrambene proizvode, proizvode iz kućne radinosti i prikazati tradicijske obrte i način življenja. Na svakoj će Vas točki turističkog puta srdačno dočekati i ponuditi kvalitetnim vinima, rakijama i sokovima, tradicijskim jelima, domaćim sirom i kolačima, medom i svim pčelinjim proizvodima, a u sezoni svježim voćem i povrćem. Svaki od 365 dana u godini može biti drugačijeg mirisa i okusa, prema želji svakog gosta: sve se to može ponijeti kući.

Svima koji se duže zadrže nudi se mogućnost noćenja na seoskim gospodarstvima i ugostiteljskim objektima. Bilogorski turistički put pruža i brojne mogućnosti raznovrsne rekreacije kao što su: daljinsko, sportsko i rekreacijsko jahanje, lov i ribolov, foto-safari, pješačke i biciklističke staze te niz sportskih aktivnosti na otvorenim sportskim terenima ili u opremljenoj školsko-sportskoj dvorani.

Želite li istovremeno uživati u prirodi, izvornosti i tradiciji? Želite li doživjeti nešto novo na stari način, želite li sklopiti nova prijateljstva? Putujte Bilogorskim turističkim putem s kojeg poručuju: „*S bilogorskih obronaka nitko nikada nije otišao ni gladan ni žedan neovisno o dubini svoga džepa. Za sve ljude dobre volje uvijek se nađe nešto primjereno*“.

Na Bilogorskom turističkom putu nema prevare ni patvorenog vina i delicija bez porijekla – sve što se nudi od jela i pića, sve je izvorno s bilogorskih brežuljaka. Bilogorci žele da se njihov gost što ugodnije osjeća i ponovo vrati, a možda i zauvijek ostane na susjednom brijegu.

Općina Veliko Trojstvo

BURNA POVIJEST – BOGATA SADAŠNOST – SRETNJA BUDUĆNOST

Općina Veliko Trojstvo nalazi se sjeveroistočno od Bjelovara. U srcu je Bilogore kao što je Bilogora u srcima svih stanovnika Velikog Trojstva. Općina se prostire na 6560 hektara blagih i šumovitih obronaka na jugu i jugoistoku Bilogore. Općenita je oznaka cijeloga kraja da je čitav prostor lako prohodan, ispresijecan brojnim cestama i puteljcima, a od davnih je dana naseljen do najviših vrhova i prijevoja. Središnje naselje i sjedište općine je Veliko Trojstvo, a ostala naselja su: Čurlovac, Dominkovica, Grginac, Kegljevac, Maglenča, Malo Trojstvo, Martinac, Paulovac, Veliko Trojstvo, Višnjevac i Vrbica. Prema popisu stanovnika iz 2001. godine u 1053 domaćinstva živi 3092 stanovnika, što čini gustoću naseljenosti od 50 stanovnika po jednom četvornom kilometru.

Prvi povijesni zapisi u kojima se spominje Trojstvo datiraju iz 1272. godine, zatim se spominje 1316. godina i postojanje samostana i opatije Sveto Trojstvo oko kojih je postojalo naselje. Iz popisa župa zagrebačke nadbiskupije iz 1334. godine, na bjelovarskom području spominje se župa u mjestu, a 1704. godine podaci govore o nazivu Belloblaczka Vulgo Troisztvo. U povijesnom razdoblju današnje župe značajan je datum gradnje crkve Presvetog Trojstva iz 1779. godine koja i danas dominira trojščanskom dolinom i prepoznatljiva je vizura krajolika. Nakon pustošenja Turaka i Mongola u 13. i 14. stoljeću, dolazi do izgradnje zemljanih utvrda (gradišta), o čemu svjedoče novija istraživanja nekoliko nalazišta. Značajna su i nalazišta keramike. Izgradnjom željezničke pruge Bjelovar – Kloštar 1900. godine i početkom rada tvornice crjepova i cigle u Paulovcu, te otvorenjem rudnika ugljena u Mišulinovcu, a kasnije i eksploatacijom nafte i plina stvoreni su bolji uvjeti za razvoj svih naselja u okolini. Bogatstvo narodnih običaja u Hrvata i ovog bilogorskog kraja od davnina postaju temeljni elementi za razvoj kulturnih događanja u ovom kraju. Poljoprivreda je ipak ponajviše određivala sudbinu stanovnika ovog područja. U svim vremenima i oduvijek na bilogorskim obroncima živjeli su napredni ratari, stočari, vočari i vinogradari poznati po svojim kvalitetnim proizvodima, od mlijeka i sira, mesa i mesnih prerađevina do grožđa i vina.

Još u 18. stoljeću počinje osnivanje škole, a 1826. godine u Velikom Trojstvu, započela je organizirana obuka muške djece. Već 1939. godine gradi se današnja škola u Velikom Trojstvu uz koju je danas smještena nova višenamjenska školsko-sportska dvorana. Veliko Trojstvo nikada ne zaboravlja svoje branitelje Domovinskog rata. Iako na području općine nije bilo ratnih operacija u ratnom vohoru je nestalo 14 trojščanskih vitezova. Njima u čast je uređena Spomen soba i podignut spomenik u središtu sela koje svi stanovnici s ponosom pokazuju svojim gostima.

Danas je općina Veliko Trojstvo jedna od najrazvijenijih hrvatskih seoskih općina kada je riječ o standardu i kvaliteti življenja stanovnika. Nema ni jednog brijege, sela ili zaselka do kojega nije došao asfalt, vodovod, plin, struja, telefon i druge blagodatni suvremenog života.

Bilogorski turistički put

INFO-PULT

Kako se snalaziti u velikom broju sadržaja na Bilogorskom turističkom putu? Vrlo je teško odlučiti odakle početi i gdje završiti. Koji je najbolji redoslijed putovanja Bilogorskim turističkim putem? Što se to može posjetiti za jedan do dva sata ili za jedan, dva ili više dana. Upravo je to cilj postojanja Info-pulta Bilogorskog turističkog puta koji se nalazi u središtu Velikog Trojstva. Informacije o svim detaljima ponude i turističkih punktova mogu se uvijek dobiti od osoba koje u dušu poznaju svaki metar Bilogorskog turističkog puta, a isto tako i svaki miris i okus koji očekuje goste. Dovoljno je samo izreći svoju želju. Na raspolaganju su na info-pultu i stručni vodiči koji će posjetiteljima boravak učiniti jednako poučnim i korisnim, kao i ugodnim. Na info-pultu mogu se još jednom proučiti svi promidžbeni materijali, pogledati filmovi i razgledati prodajna izložba suvenira i proizvoda Bilogorskog turističkog puta. Na info-pultu nestaju sve dileme, ako su uopće postojale.



Najava za sve turističke punktove mogu se izvršiti na info-pultu
43226 Veliko Trojstvo, Braće Radić 28
telefon 043 885 643; faks 043 885 009;
091 20 50 653 (predsjednik Udruge Bilogorski turistički put)
098 962 34 81 (tajnik udruge Bilogorski turistički put)
E-mail opcina.veliko.trojstvo@bj.t-com.hr
www.veliko-trojstvo.hr

Vinarija Čaćija

PRVA BILOGORSKA VINA S GEOGRAFSKIM PODRIJETLOM

Vinarija Čaćija u Maglenči je osnovana 2005. godine i danas je po svom kapacitetu najveća vinarija na području Bilogore. Njezini vlasnici, obitelj Čaćija, s ponosom mogu tvrditi da su proizvođači prvih vina s geografskim podrijetlom vinogorja Bilogora. Na površini od 5 hektara vlastitih vinograda i još toliko u kooperaciji, proizvodi tri bijela vina: graševinu kao nosioca proizvodnje, chardonnay i traminac te tri crna vina: cabernet sauvignon, zweigelt i pinot crni. Vinarija proizvodi vina iz dva vinogorja – Bilogora i Daruvar.

Vina iz Vinarije Čaćija imaju poseban okus upravo zahvaljujući povoljnom položaju i mikroklimi bilogorskih obronaka na kojima su smješteni vinogradi. Podrum je moderno opremljen i zadovoljava visoke standarde u procesu prerade grožđa u vino. U sklopu podruma je kušaonica vina u kojoj se osim vina mogu degustirati specijalitete bilogorske kuhinje.



Najave na telefon 091 9204 205, E-mail dubravko@vinarija-cacija.hr

OPG Crnković

SAMOTOK JE NEŠTO POSEBNO

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Crnković u Martincu ne može se pohvaliti velikim vinogradima, podrumima i velikim količinama vina koje mogu ponuditi svojim gostima, ali mogu nečim posebnim. To je njihov samotok kojim se ponose. U njega su Marija i Mirko unijeli svu svoju ljubav prema bilogorskim obroncima koju žele podijeliti sa svima ljudima dobre volje.

Samotok je čisti neprešani sok koji isteče iz grožđa. Tehnologija proizvodnje uključuje potom maceraciju od nekoliko dana da bi se dobio prepoznatljivi buke. Riječ je o samotoku graševine koju najviše cijene i domaćini i njihovi gosti. U ponudi je još i žuti muškatac, a od crnih sorti frankovka i cabernet sauvignon. Obitelj Crnković proizvodi i kupinovo vino.

U kljeti na vrhu brda iznad nasada vinograda, koju krase vinska bačva na zidu koja živi u simbiozi s ukrasnim grahom, dvadesetak gostiju može se dobro osjećati i uživati u vinu, a kada je lijepo vrijeme još i više. Gostima se mogu poslužiti domaća slanina i kobasice, sir i vrhnje. U podrumu se uz degustaciju vino može kupiti u buteljama koje se pune na licu mjesta i zajedno s gostima – prema potrebi.



Najave na telefon 091 53 99 111

OPG Šapić

IZLETIŠTE I VINOTOČJE S VINSKOM BANKOM

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Šapić svoju ponudu zasniva na četiri različita položaja, male međusobne udaljenosti za lagano pješaćenje po obroncima ili vožnju biciklima, a uz mogućnost korištenja zaprege ako netko poželi uživati na takav način. Početak može biti bilo gdje. Svugdje je moguća okrepja za skupine od 20 do 50 gostiju. Od prijemne točke u Letičanima, Vije-nac 75 gdje je moguća samo degustacija vina iz vlastitih vinograda s 34.000 trsova graševine, rajnskog rieslinga, crnog i sivog pinota, traminca i muškata do korištenja kljete u Martincu u kojoj je moguć odmor s noćenjem ili šetnja vinogradima u Purićanima. Kao šećer na kraju dolazi obilazak suvremeno uređenog podruma s kušaonicom u Letičanima. Gostima je na raspolaganju i suvremeno opremljena edukacijska dvorana za pedesetak ljudi neposredno iznad vinskog podruma za organiziranje predavanja, seminara ili raznih radionica. Moguće je korištenje kuhinje za pripremu jela. Posebno je uređena suvenirnica, ali i prostor koji domaćini nazivaju rođendanaonica za obilježavanje obljetnica u kojoj je smještena i dječja diskoteka. Gostima se nudi vlastito vino, a ostalo po želji stiže sa susjednih poljoprivrednih gospodarstava, sve naravno od domaćeg materijala, a može ispod peke i s roštilja. Šapićevi su posebno ponosni na svoj polusuhi rajnski riesling iz 2009. godine koji je proglašen šampionskim vinom, ali ugodno je nepcu i barik crni pinot. Zapravo valja kušati sva vina – polusuha su za pamćenje, a za one koji vole gemišt uvijek ima neko suho vino.



U vinskom podrumu nalazi se vinska banka s pravim sefovima u kojoj se pohranjuju vrijedne butelje svakoga tko to želi, pod lokotom i u posebnim uvjetima čuvanja. Iz vinske banke svaki vlasnik može uvijek podignuti svoju butelju, može je popiti na licu mjesta.



Najave na telefon 091 484 73 00

OPG Juranić

SIREVI PO BAKINOM RECEPTU

U Višnjevcu na seoskom imanju obitelji Juranić sjedinjuje se staro i novo, tradicionalno i moderno. Na jednoj strani je najsuvremenija tehnologija poljoprivredne i stočarske proizvodnje, a na drugoj tradicijska prerada mlijeka u vrhunske delicije. Iskustvo više generacija stvorilo je u istom dvorištu atmosferu u kojoj se svatko može dobro osjećati. Kada se tome pridodaju domaći okusi sireva iz vlastite sirane, svatko može samo priželjkivati takvo okruženje. Na zidovima kušaonice sira brojna priznanja i šampionske titule sa sajmovia i prezentacija. Proizvode se četiri vrste kuhanih sireva – dimljeni i nedimljeni, s dodatkom vlasca i s dodatkom crvene paprike, svježi sir i vrhnje i čuveni bilo-gorski kvargl. Kuhani sirevi su obiteljska tradicija. I to kuhani sirevi po baki-nom receptu i na tradicijski način.

„Nema nikakve kemije ni konzervansa unutra, a ni bilo kakvih umjetnih dodataka. Tako je radila moja baka i moja majka. Tako radim i ja“ – često ponavlja Đurđica Juranić kada predstavlja svoje proizvode šampionskih titula.

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Juranić proizvodi još i takozvani prosušeni sir. To je također jedna starinska vrsta sira koja se radi na stari način te jednu vrstu polutvrdog sira, razne sirne rolade i namaze.

Na imanju Juranićevih u Višnjevcu, sirani i degustacijskoj sali, mogu se kupiti sve vrste sireva i ugostiti četrdesetak gostiju.



Najave na telefone: 043 255 110, 098 97 65 262, 098 692 708

Izletište „Na malenom brijegu“

OD UČENJA DO DALJINSKOG JAHANJA UZ EKOLOŠKE DELICIJE

Izletište „Na Malenom brijegu“ obiteljskog gospodarstva Vlajnić nalazi se u naselju Ribnjačka na području općine Velika Pisanica. Gospodarstvo je jedna od najpoznatijih destinacija Pisaničke eko-etno staze. Imanje je reprezentativan vidikovac s kojega posjetitelji jasno mogu uočiti osobitosti Bilogorskog kraja i zbog čega dolazak „na maleni brijeg“ predstavlja poseban doživljaj. Maleni brijeg je idealno odredište za jednodnevne izlete, nastavu u prirodi, poslovne domjenke, rekreativno-sportske sadržaje – posebno lova i ribolova te programe aktivnog odmora i team-buildinga, šetnja edukativnom pješačkom stazom. Iz ponude, uz prethodnu najavu, svakako valja izdvojiti konjički turizam, od osnova jahanja do specijalnosti gospodarstva – daljinskog jahanja. Za one koji ne žele jahati bilogorskim krajolikom pripremljena je kočija. Ponuda jela i pića iz vlastite je ekološke certificirane proizvodnje, a način na koji se pripremaju je po receptima naših baka. Raznovrsnost i kvaliteta domaćih izvornih specijaliteta, od ekološki proizvedenih namirnica, upotpunjuju doživljaj i trajno ostaju u sjećanju svih posjetitelja.



Najave na telefon 043/ 874-324, 098/788-197
www.namalenombrijegu.hr
E-mail: turizam@namalenombrijegu.hr

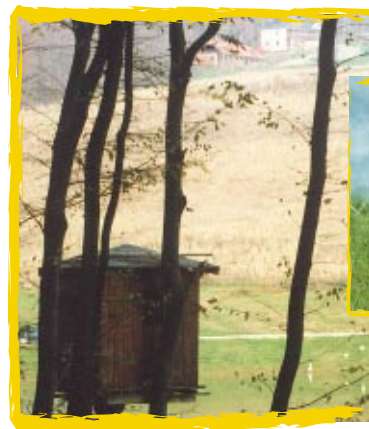
Izletište Dobrovita

POVIJESNA PERJANICA HRVATSKOG SEOSKOG TURIZMA

Izletište Dobrovita u Višnjevcu pionir je seoskog turizma u Hrvatskoj. Pojavilo se kao seosko obiteljsko turističko gospodarstvo daleko prije svih drugih i stvorilo prepoznatljivu ponudu koja je prerasla uobičajene ugostiteljsko-hotelijerske sadržaje i ponudu tog vremena. Nije se sjedilo na tapeciranim foteljama, nego na hrastovim plankama, za stolovima od masivnog drveta, a jelo se po receptima iz bakine kuhinje. Dobrovita je bila eksperiment svog vremena koji je poslužio kao primjer mnogim danas poznatim seoskim turističkim gospodarstvima u Hrvatskoj. Prije dvadesetak godina uz malobrojna izletišta i mjesta za odmor u kontinentalnoj Hrvatskoj sramežljivo su se počela pojavljivati obiteljska gospodarstva u kojima su turisti posluživani na jedan drugačiji, tradicijski način – domaćim specijalitetima. Dobrovita je od tada do danas zadržala svoju osobitost, svježinu i raznovrsnost ponude.

Gospodarstvo „Dobrovita“ prostire se na 40 hektara livada, šuma, voćnjaka, vinograda i ribnjaka. Uvijek će rado dočekati svakog gosta željnog odmora u netakutoj prirodi, a raznolike mogućnosti za odmor i rekreaciju omogućuju ugodan odmor i bijeg od svakodnevnih stresova. Na raspolaganju je sportski ribnjak bogat raznim vrstama ribe kapitalnih veličina, zatim konji za rekreativno jahanje, teniski teren i uređene staze za šetnju.

Svakako ne treba zaboraviti ni domaću prehranu po želji svakog gosta, pa i onog najizbirljivijeg. Ponošni su na svoje domaće like-



re, orahovac i višnjevac. U svojoj ponudi posebno se ističu specijaliteti od riječnih

riba i rakova. Najpoznatiji je specijalitet šaran na rašljama. U dvokrevetnim i trokrevetnim sobama, te jednom apartmanu može prenoćiti osamnaest osoba. Sve su sobe stilski uređene kao stare seoske spavaonice opremljene kupaonicom i WC-om. Uz glavni objekt postoji i depadansa sa 6 dvokrevetnih soba.

Najave na telefone: 043 255 200, 095 92 02 134, 098 971 38 76
Seosko gospodarstvo Dobrovita • Obitelj Krajačević
Višnjevac bb, 43226 Veliko Trojstvo • Email: dobrovita@dobrovita.net

Planinarski dom „Kamenitovac“

POPULARNI PLANINARAC – POVIJEST IZLETNIŠTVA
SJEVEROZAPADNE HRVATSKE

Nema ni mladog ni starog na širem području Bilogore koji nije bio na popularnom Planinarcu. Isto tako svaki izletnik, prolaznik ili namjernik, koji nije posjetio Planinarac, kao da na Bilogori nije ni bio. Planinarac je legenda izletništva u ovom dijelu Hrvatske. Na njemu su se održavale mnoge proslave radničkih blagdana, razne obljetnice, rođendani i svatovi... To je mjesto druženja političkih elita, ali je oduvijek bio i ostao omiljeno okupljalište običnih ljudi. Planinarac poznaju brojne generacije koje su uživale u najljepšem pogledu na grad Bjelovar i na obzorju na Zagrebačku goru, Kalnik i Ivančicu. Svake prve nedjelje u mjesecu mjesto je okupljanja planinara i razmjene planinarskih informacija. Svakoga dana posjećuju ga jednako pješaćenjem, biciklima ili na četiri kotača brojni turisti. Najpoznatije je sanjkaliste Bjelovarčana u zimskom razdoblju.

Planinarski dom „Kamenitovac“ je objekt planinarskog društva „Bilogora“ Bjelovar. Izgrađen je 1951. godine, dograđen sedamdesetih godina i nedavno obnovljenog potkrovlja u planinarsku sobu za četrdesetak planinara. Smješten je na 242 metra nadmorske visine i danas je u najmu tvrtke „Jelen“. Objekt raspolaže sa šest dvokrevetnih soba, malom salom za dvadeset i velikom za sedamdeset do osamdeset osoba.

Planinarac je poznat po svojim specijalitetima kao što su: jaja sa slaninom, domaći sir s vrhnjem i domaćim špekom, žganci s kiselim mlijekom. Od juha nezaboravne su pileći ragu, juha od povrća, juha od gljiva, a da ne govorimo o srnećem paprikašu, kuhanom bunceku i štrudli sa sirom: sve uz vino domaćih vinogradara.

Restaurant i prenoćište Pavičić

POJAM KVALITETNE UGOSTITELJSKE PONUDE

Pojam kvalitetne ugostiteljske usluge u svim detaljima, od unutrašnjeg ambijenta, aranžiranja i usluživanja, do kvalitete hrane i ponašanja osoblja na širem području Bilogore već dugi niz godina povezuje se s imenom obitelji Pavičić. Već druga generacija Pavičićevih uspješno zadovoljava različite ukuse i okuse. Stvoren je ugostiteljski „brand Pavičić“ koji garantira kvalitetu. Nije u pitanju samo hrana, posebno kada je riječ o narodnim jelima, nego i atmosfera u restoranu, koju Pavičićevi znaju obogatiti raznim ugodnim detaljima i iznenađenjima od neobičnih i bogatih aranžmana stolova do usluživanja uz svjetlost svijeća i baklji te brižljivo odabrane rasvjete i glazbe.

Restoran za 300 osoba i prenoćište „Pavičić“ s 10 soba i 17 kreveta u Letičanima na ulazu u Bjelovar s obilaznice iz pravca Đurđevca perjanica je „Bilgorske turističke ceste“. Vrlo pogodna točka s koje se može ulaziti na Bilgorsku turističku cestu i dolaziti do ostalih turističkih sadržaja na Bilogori. Gosti mogu uživati i u upoznavanju divljači u ograđenom prostoru pokraj restorana.



Najave na telefone: 043 885 105, 091 1111 957

Radno vrijeme od 7 do 22 sata, najava na telefon 098 265 662

Galopski klub „Troja“ OPG Rebić

JAHANJE NA NAJBRŽEM HRVATSKOM GALOPERU

Na brijegu s kojega puca pogled na Veliko Trojstvo uzduž i poprijeko, samo kilometar od središnjeg seoskog trga nalazi se prava seoska idila u okruženju kakvim su se nekada naši stari ponosili. Imanje je to obitelji Rebić na kojem nije dobrodošlica samo s prefinom domaćom rakijom, kruhom i solju nego i s ljubaznošću mladih domaćina koji se samo u jednom trenu od brižnih timaritelja konja, jahača i trenera pretvaraju u susretljive i ugodne sugovornike svakom putniku namjerniku. U ponudi je treniranje trkaćih konja, škola jahanja, rekreacijsko jahanje i pansion za konje.

Galopski klub „Troja“ ima u vlasništvu ili na čuvanju desetak konja. Bavi se treniranjem konja za galopske utrke. Ponos galopskog kluba „Troja“ je pastuh arapske pasmine Amor koji je do sada nastupio u desetak galopskih utrka u Hrvatskoj i BiH i u svim utrkama je bio pobjednik. Slovi kao najbrži arapski konj u Hrvatskoj. Pored staje za smještaj konja raspolaže s vlastitim pašnjakom, manježom za jahanje i etno-hižom i okućnicom u kojoj je moguć smještaj 4 do 6 osoba u tradicijski opremljenim sobama kakve su nekada bile na Bilogori. Gosti mogu razgledati etno-izložbu u gospodarskoj zgradi i štaglju koja prikazuje stare zanate. U sklopu etno-okućnice je i vrt u kojem se ekološki uzgaja povrće, a gosti mogu ubrati povrće za sebe po želji. Poseban specijalitet je domaći sir i sirni namazi, jela s roštilja, ražnja i ispod peke uz domaći kruh, a od vina graševina, šipon i vino od kupina te domaći sokovi. Kapacitet je 40 osoba.



Najave na telefone: 091 536 24 90 i 099 243 90 08

Konjički klub „V. Trojstvo“ OPG Pirin

JAHANJE I ZA ONE KOJI TO NE ZNAJU

Imanje obitelji Pirin u Velikom Trojstvu plijeni poglede svih prolaznika zbog svoje osmišljene vizualne koncepcije koja pruža puni užitak svima koji vole konje. U ambijentalnom okruženju bilogorske doline i okolnih brežuljaka, načičkanih vinogradima i klijetima, imanjem dominira središnji objekt za predah jahačima nakon jahanja u manježu ili po bilogorskoj konjičkoj stazi u kojemu je moguća okrepca svine što se nalazi u ponudi Bilogorskog turističkog puta. Pokraj objekta iz kojega svakodnevno odzvanjaju zvuci bilogorskih tamburaša i starih bilogorskih napjeva nalazi se pravi hotelski smještaj za konje. A gospodarskim dvorištem prostire se ograđeno jahalište i šetalište za konje. Posebnu pozornost plijeni nadstrešnica ispod koje se naziru dvije zaprege u kojima svaki gost može, polako i detaljno, upoznati svaki okolni puteljak ili brežuljak ili se odvesti do sljedećeg punkta na Bilogorskom turističkom putu. Ako tim putem netko želi projahati, također su mu na raspolaganju konji koji itekako imaju razumijevanje za one koji prvi put sjednu u sedlo. Tako su dobro ujahani i uvježbani da onaj koji nije nikada jahao za samo jedan dan može samostalno odjahati u prirodu. Gosti mogu jahati na sportskim konjima koji služe za terensko jahanje i to na stazama koje su evidentirane i obilježene. Pored rekreacijskog jahanja Konjički klub u sklopu OPG-a Pirin nudi posjetiteljima kao posebnu atrakciju vožnju zapregom bilogorskim kraljilikom. Gostima OPG-a Pirin na raspolaganju je isključivo vino, sirevi, suhomesnati proizvodi i mesni specijaliteti bilogorskog kraja. U kuhinji se isključivo pripremaju jela od domaćih specijaliteta svojih susjeda. Izvorni ugođaj na imanju Pirinovih dopunjuje Tamburaški orkestar „Veliko Trojstvo“. U glazbenoj sobi njihovu virku mogu poslušati svi gosti koji dolaze, a i kad odlaze, prate ih tamburaši uz putni gemišt.



Najave na telefon 098 9125 678

Romska etno-kuća u Maglenči

PRVA AUTENTIČNA ROMSKA ETNO-KUĆA U HRVATSKOJ I EUROPI

Romska etno-kuća autohtonih hrvatskih Roma Lovara, jedne od 8 skupina Roma koji danas žive u Hrvatskoj, nalazi se u selu Maglenča i jedinstveni je turističko-kulturni objekt koji istovremeno nudi atraktivnu i autentičnu ugostiteljsko-turističku uslugu s izvornim romskim jelima i pićima, ali omogućava i upoznavanje romske povijesti, tradicije, običaja i umjetnosti, kao i mnogih proizvoda po kojima su Romi nekada bili poznati kao što je npr. lavanda kao tradicijska romska poljoprivredna kultura. U prvoj romskoj kući u Hrvatskoj, ali i Europi, smještena je izložba o povijesti autohtonih hrvatskih Roma Lovara, kao i mala knjižnica s literaturom na romskom jeziku te suvenirnica sa suvenirima koje izrađuju sami Romi. U gradnji romske etno-kuće obitelj Đurđević je pomno pazila na svaki detalj. Na ulazu u romsko imanje simboličan je putokaz na kojemu se mogu vidjeti pravci prema velikim europskim gradovima, a sam ulaz u kuću je okrenut prema istoku. Ispred se nalazi stablo jabuke koje je simbol plodnosti. Sve su daske, kojima su s vanjske strane obijeni zidovi od ilovače i pljeve, zabijane kovačkim čavlima. Kapacitet je za grupu od tridesetak gostiju.



OPG Novotni

STAKLENA KOŠNICA UČIONICA ZA GOSTE

Osnovna djelatnost OPG-a Novotni u Maglenči je pčelarenje – proizvodnja meda i pripravaka od meda i drugih pčelinjih proizvoda. Najvažniji proizvod je bagremov med, što je i razumljivo, jer je takva paša na Bilogori. Po kvaliteti ne zaostaju ni med od lipe, kestena; kao i cvjetni med od ostalog bilja, na ekološki potpuno čistim obroncima Bilogore. Gostima se može ponuditi propolis i cvjetni prah ili medna mješavina koja se sastoji od meda, cvjetnog praha i propolisa koja je posebno traženi pripravak na tržištu. Od proizvoda je u ponudi još i vosak.

Na imanju Novotnijevih mnogo se toga može čuti i vidjeti. Koliko pažnje posvećuju pčelama i mednim proizvodima, toliko edukaciji i usavršavanju na području pčelarstva, proizvodnje meda i mednih preradevina, a posebno apiterapiji. Nije cilj samo ponuditi kvalitetan med, nego naučiti ljude da je žlica meda jednako vrijedna kao dvije žlice šećera, a da se o zdravlju i ne govori. OPG Novotni dobilo je niz priznanja za kvalitetu svojih proizvoda, ali i za sudjelovanje u humanitarnim akcijama, obilazeći škole zbog edukacije malih potrošača o korisnosti pčela, meda i mednih proizvoda.

OPG Novotni nudi gostima degustaciju meda i prodaju mednih proizvoda. Za goste je posebno zanimljiv prikaz života pčela u apisariju – staklenoj košnici – tako da se može promatrati sve što se događa u pčelinjoj zajednici. Na imanju je uređeno dječje igralište i ima dovoljno prostora za šetnju.



Najave na telefone: 043 885 042, 099 222 70 40, 098 18 25 983

E-mail: info@lovari.hr ; www.lovari.hr

Najave na telefone: 043 214 283, 098 74 96 36

SRC „KONAKI“

PAINTBALL, SAMOSTRELI, LUKOVI, PRAČKE I PUHALJKE

Na Bilogorskom turističkom putu u Vrbici smješten je zanimljiv i pomalo neobičan sportsko-rekreacijski centar „Konaki“. U prirodnom ambijentu šumovitih obronaka Bilogore nalaze se dva paintball igrališta. Jedno je pokraj šume na otvorenom prostoru uz zapreke, a drugo u šumi s malim „dvorcem“. Kao što su izabrana mjesta za paintball igrališta, tako je brižljivo odabrana i oprema za paintball koja pruža maksimalnu zaštitu, ugodnu i sigurnu igru. Ali užitku nema kraja kada posjetitelji imaju još i prigodu upoznati oružje i tehnike kojima su se u lovu služili naši stari. Ako ste to željeli upoznati, SRC „Konaki“ je pravo mjesto jer ima na raspolaganju streljane za samostrel, luk i strijele, pračke i puhaljke.

Za one goste čiji sportski duh privlače ipak neki drugi sportovi, na raspolaganju su igrališta za odbojku i badminton te bočalište.

Uz sportske sadržaje može se također uživati u okupljanju oko nekoliko roštilja koji su smješteni na rubnim dijelovima šume s pogledom na pitome bilogorske brežuljke i prirodu koja svakoga mami na šetnju i boravak na svježem zraku. Rekreativni centar Vrbica idealan je za obiteljski odmor i zanimljive vikende s djecom.

Za mlade organiziramo djevojačke i momačke večeri na otvorenom, a za sve generacije druženja kojih će se sigurno dugo sjećati.“
poručuje Tihomir Jaić, vlasnik.



Šandrovac

BILOGORSKO SELO S OLIMPIJSKIM BAZENOM

Šandrovac je malo općinsko središte s nešto više od 2000 stanovnika koje se smjestilo uzduž vrhova Bilogore od kojih je jedan i najviši vrh Bilogore (312 metara). Jedno je od rijetkih naselja koje se može pohvaliti da ima olimpijski bazen s raznim rekreativnim sadržajima kao što je primjer mini golf i igrališta za male sportove i tenis. Bazen poznat pod imenom „Gradina“ izgrađen je još daleko 1964. godine i bio je u vlasništvu poznate tvrtke „Metalprodukt“, a od 2007. godine u vlasništvu je Općine koja je cijeli kompleks u potpunosti obnovila.



Ne tako davno često se znalo nekome reći: „Ajđ' u Šandrovac!“. To je trebalo značiti da je Šandrovac mjesto kamo nitko nikada ne bi poželio otići. Danas je Šandrovac mjesto koje se ne zaobilazi, posebno ljeti kada se na bazenu svakodnevno okupljaju tisuće ljudi iz bliže i dalje okolice. Na bazenu se održava i škola plivanja.

Općina Šandrovac ulaganjima u bazenski kompleks sa sportskim terenima za „male“ sportove, trim, biciklističkom i konjičkom stazom, značajno je utjecala na razvoj seoskog i sportsko-rekreacijskog turizma bilogorskog kraja.



Informacije i najave na adresu Općine Šandrovac,
Bjelovarska 6, 43 227 Šandrovac
Telefon: 043 874 128 • Fax: 043 874 366
E-mail: info@sandrovac.hr

Najave na telefone: 091/2608-555 i 043/241-253 ili
E-mail: jaic.consulting@gmail.com • www.paintball-bjelovar.eu

Ribnjaci Šandrovac

RIBNJACI ZA „ULOVI I PUSTI“ S KAPITALNIM PRIMJERCIMA

U sred gore malo more! Tako se može reći za nekoliko hektara ribnjaka u Šandrovcu koji su u vlasništvu Općine Šandrovac, a kojima gospodari ribolovna udruga „Gradina“.

Iz jednog od četiri ribnjaka već nekoliko godina nije iznesena ni jedna riba. Sve što se ulovi, pušta se ponovo u vodu, jer lovi se po sistemu „ulovi i pusti“. Ribnjak je zbog toga postao pravi raj za ribolovce koji žele i znaju uloviti kapitalne primjerke šarana, amura i tolstolobika. Najveći ulovljeni primjerci prelaze 15 kilograma, a ribiči koji dolaze na ovaj ribnjak u sve većem broju tvrde da su na udici imali još i teže, ali vrijedi samo uspomena na fotografiji i točno izmjerena težina i dužina.

Ribolovcima-turistima na raspolaganju je ribička kuća i sva potrebna infrastruktura za kampiranje i višednevni boravak uz vodu. Za one koji žele proslaviti dobar ulov moguće je pripremiti sve vrste izvornih, domaćih specijaliteta s obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava u neposrednoj blizini ili posjetiti neki od punktova na Bilogorskom turističkom putu.



Etno-park

ZAVIČAJNA ZBIRKA S ATRAKTIVNOM ETNO-OKUĆNICOM

Etno-park u središtu Velikog Trojstva jedinstveni je kompleks u sklopu kojega se nalazi objekt u kojem se prije nalazio muzejski prostor i postava iz vremena kada je u toj kući boravio i radio Josip Broz Tito. U kući se danas nalazi zavičajna etno-zbirka s mnoštvom eksponata koji vjerno prikazuju život, kulturu i običaje iz prošlosti Bilogore s posebnim dijelom etno-zbirke Gordane i Juraja Matuncija.

U pozadini muzeja smještena je etno-okućnica i tradicijski prikaz seoskog načina života i graditeljstva. Stara bilogorska hiža, štagalj, ambar, kokošinjac, krušna peć, kukuruzana, sve u ogradi od pletenog šiblja sačuvani su do posljednjeg detalja kakvi su nekada bili. Ti objekti koji prikazuju povijest ruralnog graditeljstva s postavljenom etno-zbirkom čine posebnu kulturnu vrijednost bilogorskog kraja. Etno-park je mjesto gdje se održavaju prigodne priredbe folklor, starih zanata, upoznavanja s etno gradom i druženja uz bilogorske specijalitete.



Informacije i najave na adresu

Općine Šandrovac, Bjelovarska 6, 43 227 Šandrovac

Telefon: 043 874 128 Š Faks: 043 874 366

E-mail: info@sandrovac.hr

Najava na info-pultu i telefon 043 885 643, faks 043 885 009

E-mail: opcina.veliko.trojstvo@bj.t-com.hr

Bilogorski čardak

POGLED ZA PAMĆENJE

Bilogorski čardak vjerna je kopija drvene osmatračnice iz srednjeg vijeka, kakvih je bio veći broj na području Bilogore. U čardacima su bile smještene vojne posade za obranu od turskih pljačkaških upada. S Vidikovca koji ima međusobno povezane četiri platforme na Borovom brjegu iznad Velikog Trojstva pogled „puca“ na pitome bilogorske obronke na jednoj strani, a na drugoj prema Kalniku i Zagrebačkoj gori. Vidikovac je izletnička točka s uređenim okolišem i dječjim igralištem koja se koristi kao odmorište za konje na bilogorskoj konjičkoj stazi i mjesto gdje turisti mogu organizirano ili samostalno dolaziti i uživati u pikniku, druženju i okupljanjima s različitim povodom uz organiziranu ili vlastitu pripremu roštilja i drugih jela. Pogodno mjesto za razne škole u prirodi i radionice na otvorenom.



Najava na info-pultu i telefon 043 885 643, faks 043 885 009;
E-mail: opcina.veliko.trojstvo@bj.t-com.hr

Svijetle pruge

JEDINSTVENA GALERIJA UZ ŠUMSKI PUT

Pokraj šumske ceste, uz rub šume, u dužini četiri kilometra od Planinarskog doma „Kamenitovac“ prema Šandrovcu nalazi se park skulptura koji se zove „Svijetle pruge“. Skulpture su nastale posljednjih deset godina od stabala šume uz koju su postavljene. Izradili su ih studenti i profesori Kiparskog odsjeka Akademije likovnih umjetnosti u Zagrebu u sklopu kiparskih kolonija organiziranih u ambijentu iste te šume.

Skulpture predstavljaju simbole naših šuma i jedinstvenog krajolika bilogorskog kraja i odraz su unutrašnjeg umjetničkog doživljaja autora okoline u kojoj su nastale. Postavljene su u predjelu šume na najvišim točkama tog dijela Bilogore, a pojedinačno se nalaze još: u Bjelovaru, Velikom Trojstvu i Velikom Grdevcu. Posjetitelji mogu uživati u njihovoj neobičnosti i originalnosti vozeći se šumskom cestom motornim vozilima, biciklima ili pješaćenjem bez posebne najave i uz prethodnu najavu sa stručnim vodičem na info-pultu „Bilogorskog turističkog puta“ u Velikom Trojstvu.

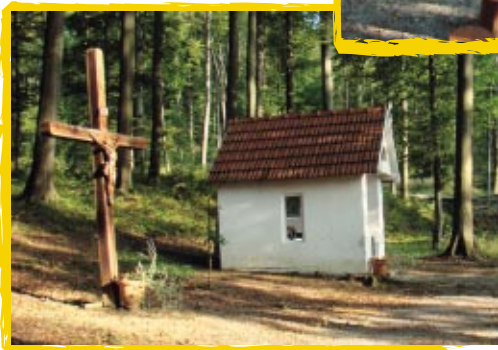


Najava na info-pultu i telefon 043 885 643, faks 043 885 009;
E-mail: opcina.veliko.trojstvo@bj.t-com.hr

Marijansko svetište Paulovac

MJESTO UKAZANJA BLAŽENE DJEVICE I ČUDESNIH OZDRAVLJENJA

Od 3. do 8. kolovoza 1946. u šumi pokraj ciglane na kraju bilogorskog sela Paulovac ukazala se, prema riječima nekoliko još uvijek živih vidioca, Blažena Djevica Marija tražeći da se na tom mjestu izgradi crkva gdje će Ona uslišavati ljudske patnje, suze i boli. Poznati trojčanski aktivist civilnog društva, volonter i humanist Stjepan Šarkanj u ukazanju je napisao knjigu pod nazivom Gospina lipa. Od vremena Gospina ukazanja sve do komunističke zabrane i ometanja dolaska vjernicima iz cijele Hrvatske na mjestu ukazanja dogodila su se i mnoga čudesna ozdravljenja hodočasnika. Krajem pedesetih godina Marija Ded (od Vilima), uz pomoć mještana, izgradila je na mjestu gdje je Majka Božja i viđena drvenu kapelicu koju je krajem devedesetih godina oluja oštetila, ali je bosanski prognanik Ivan Tolić, također uz pomoć mještana, izgradio novu kapelicu u kojoj ima mjesta samo za oltar i svećenika. Danas se pokraj kapelice nalazi betonski stup s kipom Majke Božje na mjestu ukazanja. Staza do svetišta je uređena i moguć je pristup hodočasniciima preko cijele godine. Uz stazu do svetišta izgrađeno je i 14 postaja križnog puta, u obliku drvenih križeva. Na uređenom prostoru na mjestu ukazanja moguće je organizirati sve vrste duhovnih seminara i okupljanja hodočasnika. Uz molitvu i pjesmu, u šumskoj tišini, svaki će hodočasnik uz Božji blagoslov naći svoj mir, ljubav, sreću i zadovoljstvo, a možda i ozdravljenje.



OPG Mišir

EKOLOŠKI, STARINSKI I S OSMIJEHOM

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Mišir registrirani je ekološki proizvođač povrća i voća s jednim dijelom prerade – usoljavanje povrća i sušenje začinskog bilja. Što je to usoljavanje povrća? Sav višak povrća: mrkva, peršin, celer list, začinska paprika, patlidžan, mahune, rajčica, usoli se i konzervira bez ikakvih dodataka. Mihaela i Željko Mišir na Starome brijegu između Velikog Trojstva i Maglenče zbog toga cijelu godinu imaju posla jer za svoje pripreme, kojima oduševljavaju svoje goste, koriste sve ono što im je na dohvat ruke u prirodi ili uzgoje u svom povrtnjaku. Skupine turista mogu degustirati i kupiti takvo povrće koje ima poseban miris koji podsjeća na poznate začinske mješavine iz trgovine, ali s razlikom što je kod Miširovih sve proizvedeno ekološki. Svježe, osušeno ili usoljeno povrće, starinska vegeta – ljupčac, mažuran, celer, peršin, limunova trava, menta, kadulja, tajlandski bosiljak, matičnjak, stevija, origano, mažuran, sve je ekološki. OPG Mišir također su registrirani proizvođači koza i kozjeg mlijeka. Tu su još sokovi, pekmez i kozji sir koji se također mogu degustirati. Tu su i likeri na bazi domaće bilogorske rakije i prirodnog voća, i mnogo toga za što mnogi koji dolaze nisu nikada ni čuli. Recimo sok od cikle.



Doček na OPG-u Mišir je uz osmijeh prve pratilje najuzornije seoske žene Bjelovarsko-bilogorske županije, Mihaele Mišir. Gosti mogu razgledati i upoznati život koza pasmine francuska alpina, mogu vidjeti što sve raste u ekološkom povrtnjaku, ali i uživati u berbi povrća na polju u sezoni ili na plantažama oraha, brusnica, aronije, stevije...

Najave na telefon 043 885 077 ili na
E-mail: stjepan-sarkanj@bj-t.com.hr

Prezentacije i prodaja na punktovima Bilogorskog turističkog puta
ili na imanju, uz prethodnu najavu na telefon 091 288 58 86

Sekcija „Blago bilogorskog turističkog puta“

IZVORNOST I TRADICIJA U „ZLATNIM RUKAMA“

Kada netko čini što drugi ne znaju, ne mogu ili teško mogu, za njega se kaže: „Ima zlatne ruke“. Za njegovateljice ručnog rada Udruge „Bilogorski turistički put“ u Sekciji „Blago bilogorskog turističkog puta“, s pravom se može reći da imaju zlatne ruke. Baš tako, „Zlatne ruke“, naziv je skupine koja njeguje ručni rad kakvim su se bavile njihove bake, ali se bave i svakovrsnim drugim ručnim radom primjerenim današnjim materijalima i tehnikama, ukusu i željama ljudi. Iako se radionica koja se bavi ručnim radom nazvala „Zlatne ruke“, ništa manje „zlatne ruke“ nemaju i članovi preostalih pet radionica u Sekciji „Blago bilogorskog turističkog puta“. To su Radionica „Jela i pića naših starih“ koja uključuje sve proizvode od mlijeka, mesa, voća i povrća, meda i od ljekovitog bilja, od svega što nastaje na području Bilogore. Zatim je u sekciji Radionica „Trojačka ruža“ za uzgoj tradicijskog cvijeća, grmlja i drveća. Sljedeća Radionica ima naziv „Suvenir“ i osnovana je s ciljem izrade predmeta od drveta i ostalog materijala uz ukrašavanje različitim tehnikama koja uključuje modelarstvo, skupljanje i obnovu starih predmeta i njegovanje starih zanata. I na kraju u Sekciji „Blago bilogorskog turističkog puta“ djeluju još i Slikarska radionica s fotografiranjem te Radionica pisaca i pjesnika te glazbenika, koja okuplja i hobiste raznih vrsta. Svima njima zajednička je briga o tradiciji, izvornosti i originalnosti s podznakom Bilogore. Rekli bismo da se radi o spoju tradicije i suvremenih načina umjetničkog izražavanja.

Sekcija „Blago bilogorskog turističkog puta“, osim što je predstavljena na infopunktu stalnom izložbom, s predstavnicima svojih radionica i sa svim proizvođačima s punktova na Bilogorskom turističkom putu svake prve nedjelje u mjesecu donosi u seoski dom svoje proizvode i prodaje zainteresiranim posjetiteljima, gostima i turistima. Tu se uvijek okuplja podosta onih sa zlatnim rukama, sa starim i s novim ručnim radovima. Sve ručno radeno još prije četiri, pet desetljeća ili danas, tradicijski i moderno vezeni ručnici, stolnjaci, zidne krpe, sjedalice: najrazličitiji zanimljivi proizvodi; ne samo pleteni i vezeni radovi, nego i slike od suhog cvijeća, slike izrađene zlatovezom, predmeti od lomljenog stakla, oslikane boce... Velik je broj prigodnih suvenira za vidjeti i kupiti. Svi proizvodi upakirani su sa pričom, jer svaki predmet ima svoju priču. Na izložbeno-prodajnim stolovima nađu se osim mliječnih i mesnih delicija također i domaći sokovi, džemovi, ali i bilogorske žestice od raznog voća.

„Sekcija Blago bilogorskog turističkog puta objedinjuje sve te zlatne ruke da se pokaže koliko je Bilogora bogata vještinama koje su od davnina njegovane, ali blago bilogorskog turističkog puta nije samo ono što se vidi i što se može kušati nego je to prezentacija onoga što se može čuti kao što je bogatstvo glazbe i dubovne kulture bogatstva. Naša sekcija ima glazbenike tamburaše, narodne pjevače i plesače“, naglašava voditeljica Sekcije „Blago bilogorskog turističkog puta“ Valna Bastijančić.



OPG Kovačić

DEGUSTACIJA MEDA I APITERAPIJA

*P*čelinjak obitelji Kovačić smješten je u prirodnom ambijentu bilogorskog šumskog proplanka, u predjelu vrlo bogatom cvjetovima bagrema i lipe. Otuda i osebujan miris i okus meda kojega skupljaju pčele mladoga pčelara Nine Kovačića. On smatra da pčele ljudima vrijede puno više od samog meda – osnovnog pčelinjeg proizvoda. Na tom tragu su njegova istraživanja svih pčelinjih proizvoda i njihova primjena u preventivi i čuvanju zdravlja. OPG Kovačić trenutno u pčelinjaku, na lokaciji u Velikom Trojstvu, raspolaže s četrdesetak košnica, čiji će se broj, iz godine u godinu, povećavati s obzirom na korištenje svih pčelinjih proizvoda preko apiterapije za posjetitelje ovog slatkog punkta na Bilogorskom turističkom putu.

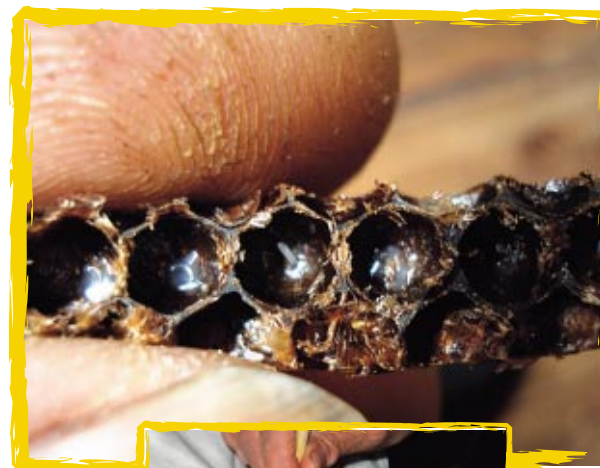
Uz degustaciju meda i proizvoda od meda, med se može i kupiti, a na lokaciji pčelinjaka, zainteresiranim skupinama, ponuditi mogućnost različitih oblika apiterapije.



OPG Koler

MATIČNA MLIJEČ VRHUNAC PČELARSKOG UMIJEĆA

*T*ek kada upoznate pčelarenje i pčelinje proizvode u pčelinjaku obitelji Koler na jednom šumovitom obronku Bilogore iznad Paulovca, počinjete spoznavati svu veličinu njezinog veličanstva pčele. Kod Kolerovih se tek spoznaje da pčelarenje nije samo proizvodnja meda nego mnogo toga drugog. A tek to drugo, zapravo je kod Ljerke i Ivana Kolera na prvom mjestu. Ponosni su na kvalitetu svog meda, ali posebno su ponosni na svoje bočice čiste, ali baš potpuno čiste matične mliječi. Matična mliječ je vrhunac svakog pčelarenja. Takva, potpuno čista može se nabaviti u pčelinjaku Kolerovih, koji su među rijetkima s ponudom tog čistog pčelinjeg proizvoda bez drugih primjesa. Možda su i jedini u Hrvatskoj. Matična mliječ Kolerovih je bez konzervansa i isušivanja, onakva kakvu su je pčele proizvele. To je ono s čime pčele hrane buduću maticu, a to je ono najbolje od najboljeg. Jedini pravi prirodni antibaktericidni i antivirusni pripravak za imunitet, broj jedan za sve kronične bolesnike kojima je narušen imunitet. Štiti gornje dišne puteve i pravi je spas za sve alergičare. Zbog toga se isplati putovati Bilogorskim turističkim putem i svratiti do pčelinjaka Kolerovih iznad Paulovca. Kod njih se također može degustirati vrhunski med od bagrema i lipe, medovina (vino od meda) i medena rakija.



Najave na telefone: 043/885-044, 098/982-7699

E-mail: nino.i.kovacic@gmail.com

Najave na telefone: 043 885 266, 043 211 730, 091 510 72 30;

E-mail: ivan.koler@bj.htnet.hr www.maticakoler.com

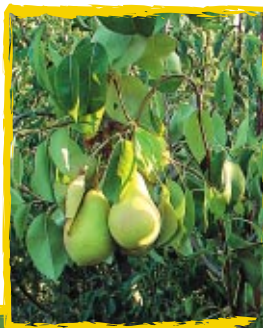
Obiteljska zadruga Valenta

SVE ŠTO VOĆE DAJE...

Obiteljska zadruga Valenta na obroncima je Orovačkog brijega u općini Severin otkrila svo bogatstvo koje mogu dati plodovi raznih voćnih sorti. Nisu se zadovoljili samo jabukama nego su podigli nasade krušaka, šljiva, bresaka i marelica. Kada su počele prve berbe, počeli su organizirani dolasci izletničkih autobusa prepunih berača. Neki su samo uživali u plodovima, a neki su brali za sebe i svoje prijatelje. Kako to lijepo zna reći Vladimir Valenta – *svatko si može ubrati što želi i koliko želi po principu: uberi, plati i nosi*. A onda, poslije berača slijedi prerada. Konzumno voće, kruška, jabuka, šljiva i breskva suše se na tradicijski način čija je receptura tajna zadrugara, ali ipak ostaje dosta materijala za proizvodnju rakija. Obiteljska zadruga Valenta proizvodi čak šest vrsta rakija. To su: viljamovka, travarica, šljivovica, jabuka, breskva i tepka. U ponudi je jabučni ocat i sok od jabuke, a ponos zadruge predstavlja sok od kruške viljamovke.

Obiteljska zadruga Valenta jedini je registrirani proizvođač alkoholnih pića u ovom dijelu Bilogore i cijeloj sjeverozapadnoj Hrvatskoj koja legalno proizvodi rakije od prirodnog voća bez dodataka i bilo kakvih primjesa, a sokove od prirodnog voća bez konzervansa kao i prirodni jabučni ocat.

Sve se radi na tradicijski način i sve se može kupiti na licu mjesta, od svježeg voća do alkoholnih pića.



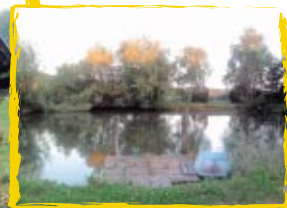
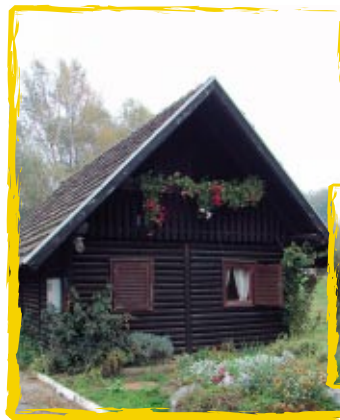
Najave na telefone: 043 231 007, 098 691 331, 098 817 700

RURALNA KUĆA GRABER

ODMOR UZ RIBNJAK I PEKU

Stotinjak metara od glavne prometnice kroz selo Višnjevac smještena je, u dnu jedne manje udoline u okruženju bilogorskih brežuljaka, obiteljska kuća za odmor Božidara Grabera na čija vrata često zakucaju i pozvani i nepozvani putnici namjernici ili prolaznici diveći se ugodaju drvenjare uz stari ribnjak. Mjesto kao stvoreno za obiteljski odmor u prirodi koja svojom ljepotom i mirisima vraća potrošenu energiju u svakodnevici. Drvena kuća ima dnevni boravak s kuhinjom i sanitarnim čvorom u prizemlju i dvije dvokrevetne sobe s pomoćnim krevetima u potkrovlju. Drvenjara ima prostranu terasu i zidanu pečenjaru s krušnom peći smještene uz stari ribnjak bogat šaranom, amurom i deverikom, neki i kapitalnih veličina koji se često nalaze na meniju Graberovih gostiju, zavisno od njihove ribičke sreće. Gosti mogu sami pripremiti hranu ili je naručiti iz seoskih gospodarstava. Za one koji žele svoj menu obogatiti vrhunskim mliječnim proizvodima, nedaleko objekta nalazi se mini sirana OPG Juranić koja proizvodi sve od mlijeka, i u bilo koje vrijeme moguće je kupiti njihove proizvode.

Ukoliko posjetitelji nisu za šetnju i pješčenje, na raspolaganju su bicikli i jedan brižno ureden stari otvoreni jeep oldtimer iz pedesetih godina, iz kojega se može u polaganoj vožnji uživati u razgledavanju Bilogore. Oni koji su savladali vještinu jahanja u blizini imaju mogućnost iznajmljivanja konja za jahanje.



Najave na telefone: 091 25 33 170 i 043 214 394,

E-mail: alenpecar@gmail.com

Nakladnik Općina Veliko Trojstvo • Za nakladnika Ivan Kovačić, dr. vet.

Tekstovi Tugomir Pemper • Lektorica Vivijana Podpadac, prof.

Fotografije Miroslav Brletić, Tugomir Pemper, Vladimir Jasek i foto arhiva

Oblikovanje Krešimir Ivanček • Tisak Tiskara Horvat, Bjelovar 2012.

P A R T N E R I



Globtour Event d.o.o.
Preradovićeva 14 | 10000 Zagreb | Croatia
phone +385 (0)1 4881 114 | fax +385 (0)1 4812 277
info@globtour.hr | www.globtour.hr



Kapljica turist d.o.o.
putnička agencija za turizam
Dr. Ante Starčevića 9 | 43000 Bjelovar | Croatia
phone/fax +385 (0)43 244 770
mobile +385 (0)98 239 165
zelimir@kapljicaturist.hr | www.kapljicaturist.hr



My way d.o.o. turizam, usluge i turistička agencija
Trg Eugena Kvaternika 2 | 43000 Bjelovar | Croatia
phone/fax +385 (0)43 220 032
mobile +385 (0)99 2300 783
ana.kelek@my-way.hr | www.my-way.hr



ZDENAC ŽIVOTA
Turistička agencija

Zdenac života d.o.o. turistička agencija
Tomićeva 5a | 10000 Zagreb | Croatia
phone +385 (0)1 4816 200 | fax +385 (0)1 4833 190
mobile +385 (0)91 4825 877
info@zdenac-zivota.hr | www.zdenac-zivota.hr