Via

Slavonija i Baranja

Broj 2.
Besplatan primjerak

OTKRIVANJE DESTINACIJE

Nestašluci pod maskama

Terra Negra za dušu i tijelo

Riznica ljepote kao na dlanu

LJUDI

D. Asztalos: Od blata do zanata

Braća Đukić ukrstila kuhače

S. Butković: Lipicanci joj poziraju

OKUSI

Jestivi suveniri

Ljubav na prvi zalogaj

Nazdravi pivom!

Nije ulje na platnu nego **kulen na drvu.**

Via

Slavonija i Baranja

Hedonizam je na istoku

HRVATSKA Puna života

TURISTIČKA ZAJEDNICA OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE

OSJEČKO-BARANJSKA ŽUPANIJA

FB @visitslavoniabaranja
IG @visit.slavonija.baranja
WEB visitslavoniabaranja.com

I širokih obzora, *i širokih duša*

Pišu **Ivana Jurić, direktorica TZ Osječko-baranjske županije**
Mato Lukić, obnašatelj dužnosti župana Osječko-baranjske županije

Jesen je već tu, dunjo moja, zima pred vratima, a proljeće će stići još dok nam bude svjež osjećaj sreće zbog sudjelovanja na nekom od karnevala. Život ide sve bržim ritmom, no nekako u Slavoniji i Baranji još dovoljno punim, ali zdravijim tempom. Kao da čovjek prati ritam prirode koja svakog dana nudi drugi kolorit pogledima. Širokih obzora na istoku ne nedostaje, a njih prati i širina ljudske duše i gostoprimstva koje svaki put prtljagu gosta namjernika napuni emocijama do idućeg susreta. Jer tko nam je jednom došao, našao je opet put natrag. Nakon što prevalite početnu udaljenost od svog doma do Osijeka, Đakova ili baranjskih vinskih surduka, možete se opustiti i krenuti u istraživanje destinacije koja pri svakom novom susretu nudi doživljaj više.

U drugom nam je broju časopisa „Via Slavonija i Baranja“ bila želja otkriti vam neka nova mjesta, iskustva i ljude koji strastveno stoje iza svojih kreacija, bilo da je riječ o kulinarstvu, fotografiji ili uporabnim umjetničkim radovima. More Slavonije i Baranje je ZEMLJA, a priču o prikazu njezine snage donosimo u reportaži o kompleksu „Terra Negra“, koji na poseban način unosi energiju zemlje u svaki segment boravka na ovom jedinstvenom imanju. *Chefovska* braća Đukić, inače dva vrlo vatrena individualca koja je gotovo nemoguće uhvatiti na istom mjestu, ukrstila su svoje kuhače i začinila priču o bojama i mirisima plodova zemlje kojima kreiraju nova jela destinacije. Imamo našu „Copacabanu“, nemamo Rio, ali zato baštinimo jedinstveno karnevalsko iskustvo – baranjske lipe i strašne Buše i đakovačke Bušare! Uronite u to nezaboravno ludo iskustvo koje nudi kraj veljače i početak ožujka. Vodimo vas i na pivsku turu kroz Osijek, Đakovo i Našice, a tu su, kao i uvijek, brojna događanja na kojima se možete družiti s lokalcima i otkriti ostale doživljaje koji vas čekaju – gdje dalje nego na neotkrivenom istoku Hrvatske!

Via Slavonija i Baranja

Sadržaj

VIA SLAVONIJA I BARANJA
DESTINACIJSKI ČASOPIS
BROJ 2.
STUDENI / 2024.

4

Majka Zemlja hrani dušu i tijelo

Restoran Crna svinja, country club Terra Negra i hotel Materra udovoljit će svakom hedonistu. IMC Priora okupio je liječnike svjetskog ugleda

8

U gostima: Daniel Asztalos, keramičar lončar

Asztalos izrađuje uporabnu keramiku i organizira grnčarske radionice, a u svom mlinu galeriji odnedavno posjetiteljima nudi piće i uživanje u velikom parku s jezerom

21

Kako je u Našicama živjela plava krv?

26

Nestašluci pod maskama

11

Državna ergela Đakovo: Grivasta aristokracija

Đakovački lipicanci imaju i svoj Božićni bal * Silvija Butković, fotografkinja kojoj lipicanci poziraju

14

Ukrstili kuhače I. Đukić & T. Đukić – braća i chefovi

Kuharski lokalpatriotizam čuva identitet regije * Moramo obnoviti recepte starih gradskih krčmi

18

Nešto starinsko, nešto moderno, a sve – fino

Nepca traže nešto više - drukčije okuse i oblike, koji će nadmašiti proizvode s polica trgovačkih centara

24

S pjenom: Na izvoru prvog hrvatskog piva

Još su drevni Slavonci - Vučedolci prije 5000 godina kuhali pivo po uzoru na starosumerske „majstore pivare"

IMPRESSUM

IZDAVAČ TURISTIČKA ZAJEDNICA OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE, ŽUPANIJSKA 4, OSIJEK, *INFO@TZOSBARZUP.HR, VISITSLAVONIABARANJA.COM* | **DIREKTORICA** IVANA JURIĆ **GLAVNA UREDNICA** IVANA RAB GULJAŠ | **AUTORI TEKSTOVA** KATARINA ANĐELKOVIĆ, MAJA CELING CELIĆ, ŽELJKO GARMAZ, LUKA JAKOPČIĆ, MISLAV MATIŠIĆ, IGOR MIKULIĆ, MISLAV PAVOŠEVIĆ, IVANA RAB GULJAŠ, SUZANA ŽUPAN | **AUTORI FOTOGRAFIJA** DUBRAVKO FRANJIN (NASLOVNICA), MARIO ROMULIĆ & DRAŽEN STOJČIĆ, ARHIVA TZ NAŠICE, KATARINA ANĐELKOVIĆ, NINA ĐURĐEVIĆ/ARHIVA HTZ, ARHIVA RESTORANA CRNA SVINJA, ARHIVA BIZOVAČKIH TOPLICA, ARHIVA GIMNASTIČKOG KLUBA SOKOL OSIJEK, MARIO ĐURKIĆ, ARHIVA TZ BARANJE, DENIS DESPOT, BRUNO JOBST/GLAS SLAVONIJE, ADRIANA LONČAREVIĆ, HRVOJE JURIĆ, SAŠA PJANIĆ/ARHIVA HTZ, VJERAN VIDAKOVIĆ, MARKO BANIĆ, BORIS ŠEPER, DAVOR KIBEL, FILIP BEUSAN/ARHIVA HTZ, SINIŠA UŠTULICA/ARHIVA HTZ, ARHIVA PIVOVARE STRIC | **LEKTURA I KOREKTURA** MIRTA FANTON | **DIZAJN, PRIJELOM, ILUSTRACIJE** SYMBOL d.o.o. ZA PROMIDŽBU I DIZAJN | **TISAK** GRAFIČKI ZAVOD HRVATSKE d.o.o. | IZDAVAČ NE JAMČI APSOLUTNU TOČNOST OVDJE OBJAVLJENIH INFORMACIJA I NE SNOSI ODGOVORNOST ZBOG MOGUĆE PROMJENE TIH INFORMACIJA. PODACI SU PRIKUPLJENI ZAKLJUČNO S 5. 11. 2024.

Ljupke korice za stoljećima tkane priče

PIŠE **LUKA JAKOPČIĆ**

Postoje mjesta u kojima razum uzmiče pred osjećajima, u kojima svaki prizor čuva stoljećima tkanu priču, i čiji ljudi te priče znaju predstaviti na poseban način. Takav je i naš „K und K" baranjski dvojac – sela Kopačevo i Karanac.

Obgrljeno prirodnim ljepotama Kopačkog rita, Kopačevo je i samo priča za sebe. Tradicijske okućnice, raskošni povrtnjaci i nezaobilazni vijenci crvene paprike kao njihov najpoznatiji plod glavni su „fotomodeli" tog sela. Tu je i stara kalvinistička crkva koja šutke čuva uspomene na vrijeme kad se za Kopačevo znalo reći: „Ovdje je centar svijeta – tko ne vjeruje, nek' pogleda!" Stara izreka živi i danas s obzirom na to da je ovo mjesto jedno od najpopularnijih baranjskih odredišta, a lokacije poput restorana „Didin konak", „Family Campa" i niza obiteljskih imanja privlače posjetitelje iz cijelog svijeta.

Slična je atmosfera i u drugom šampionu, a po mogočemu i pioniru baranjskog turizma – Karancu. Selo smješteno podno jugozapadnih padina Banskog brda nudi najbolje od stare Baranje. Spokoj širokih šorova, usnule šarene prizemnice i ljupka imanja srdačnih domaćina čine, po mnogima, jedno od najfascinantnijih etnosela Hrvatske. Svakako i najživljih! Naime, teško da će vam biti dosadno posjetite li, primjerice, „Baranjsku kuću", čuveni tradicijski restoran, i Ulicu zaboravljenog vremena, koja krije njegovo dvorište. Mjesto je posebno i zbog niza živopisnih manifestacija tijekom godine: „Proljetni vašar", pogađate, u proljeće, ljetna „Akademija blata" te „Čvarakfest" početkom zime samo su neke od njih.

Majka Zemlja hrani *dušu* i tijelo

PIŠE KATARINA ANĐELKOVIĆ

Restoran, country club i hotel s 4 zvjezdice udovoljit će svakom hedonistu * Internacionalni medicinski centar okupio je liječnike svjetskog ugleda

Na obalama nekadašnjeg Panonskog mora izvori su svakakvih čudesa. Majka Zemlja ondje hrani dušu i tijelo, iznosi u naramcima najukusnije zalogaje i kapljice, dijeli istinsko opuštanje i omogućuje ozdravljenje. Prepustite se i opustite baš u Čepinu, mjestu u susjedstvu Osijeka.

Wellness & Wholeness u Materri

U novootvorenom je hotelu s 4 zvjezdice, kao što mu samo ime Materra govori, Majka Zemlja izvor svake inspiracije. Održivost je ovdje ključni aspekt poslovanja, dok su dizajn i arhitektura koji odišu blagim linijama podređeni stvaranju osjećaja jedinstva s prirodom. Hotel se može pohvaliti i nizom zanimljivih sadržaja, uključujući vrhunski restoran koji poslužuje lokalnu kuhinju, kongresne dvorane te moderan spa i wellness centar pomno osmišljen za vrhunsko opuštanje.

Uz obilje zelenila i vode koja teče kroz kompleks, materijali poput kamena i drva stvaraju ugodnu i mirnu atmosferu. Uz Beigic, brend organske, veganske kozmetike čiji je glavni sastojak kava, hotel poslužuje domaće mješavine kave proizvedene od lokalno prženih zrna, za posebno ugodnu aromu koja sjedinjuje ovo luksuzno iskustvo. Materra je savršeno odredište za sve koji žele pobjeći od svega, zaboraviti na brige i usredotočiti se na svoj unutarnji svijet.

Terra Negra

Country Club Terra Negra osnovan je na iznimno bogatoj baštini ove regije, a počast odaje i plodnoj crnoj zemlji - terra negra - koja je odigrala ključnu ulogu u poljoprivrednom uspjehu ovog podneblja. To je tlo poznato po svojoj iznimnoj plodnosti posebno cijenjeno jer održava bogate vinograde, farme i bujan krajolik oko posjeda. Naziv simbolizira duboku povezanost sa zemljom, dok sam prostor slavi poljoprivrednu tradiciju i baštinu ovog kraja. Stara je štala postala iznimno elegantan i lijepo uređen prostor. Idealno je to mjesto za sve, od privatnih okupljanja i malih zabava do vjenčanja, konferencija i seminara.

Crna svinja

Jedna od prepoznajnica ovog kraja svakako je crna slavonska svinja. Ta je autohtona pasmina koju karakterizira čvrsta crna dlaka, tradicionalno uzgajana u slavonskim hrastovim šumama, gdje se hranila žirom i drugom prirodnom krmom, cijenjena zbog visokokvalitetnog mesa punog okusa, posebno bitnog u proizvodnji tradicionalnih hrvatskih suhomesnatih proizvoda. Iako je broj jedinki ove pasmine drastično pao tijekom 20. stoljeća, javio se interes za njezino očuvanje, i to ne samo zbog kulturnog značenja nego i zbog doprinosa održivoj poljoprivredi i lokalnoj gastronomiji.

Restoran Crna svinja posebno se ističe ulaganjem u te napore. Za jedinstveno su gastronomsko iskustvo lokalne slavonske namirnice sljubljene s modernom europskom kuhinjom, a restoran je specijaliziran za jela s mesom crne svinje. Jelovnik je sazdan od sezonskih, svježih namirnica i tradicionalnih suhomesnatih proizvoda. Sa 100 sjedećih mjesta i vanjskom terasom, ovaj restoran na uistinu jedinstven način poslužuje finu kuhinju u rustikalnom, elegantnom ambijentu.

Internacionalni medicinski centar Priora

Iako je novootvorena ustanova, IMC Priora već je poznat po izvrsnosti, kao i po korištenju naprednih medicinskih tehnologija i postupaka za pružanje vrhunskih zdravstvenih usluga. Multidisciplinarni pristup ovog centra obuhvaća širok raspon specijalnosti, uključujući kardiologiju, ortopediju, dermatologiju, plastičnu kirurgiju i urologiju. Ozbiljnost njihova pristupa i izvanredna razina skrbi jednako se odražavaju u susretljivom osoblju, umirujućem dizajnu i sadržajima koje centar nudi. Svakom se aspektu zdravlja pacijenta pristupa uz preciznost i suosjećanje. Ovdje rade vrhunski svjetski stručnjaci poput prof. Milomira Ninkovića, vodećeg specijalista za rekonstruktivnu mikrokirurgiju. Tehnologija poput Da Vincija, najnaprednijeg robotskog kirurškog sustava za minimalno invazivnu kirurgiju, također je ondje u službi pružanja zdravstvenih usluga najviše razine.

Ovo je mjesto gdje se luksuz i elegancija susreću s prirodom, a gostoljubivost postaje svakodnevna stvarnost.

Kupaći ili klizaljke, pitanje je sad

PIŠE **KATARINA AN̄ĐELKOVIĆ**

Kad treba zabaviti cijelu obitelj, stanovnici Slavonije i Baranje ne mogu to učiniti bez vode. Rijeke su nam glavna odredišta ljeti, a promenade koje se uz njih protežu savršene su za mirne šetnje zimi. Tražite li pak u zimu zabavu za cijelu obitelj u vodi ili oko nje, dobar su početak unutarnji bazeni, ali i neke vanjske aktivnosti nisu isključene. Dapače.

Plivanje

Osijek se može pohvaliti dobro održavanim zatvorenim bazenskim kompleksom, savršenim za cjelogodišnje uživanje. Bazeni su namijenjeni svim dobnim skupinama, a nude plitke dijelove za najmlađe, kao i olimpijski bazen za one koji ozbiljnije pristupaju plivanju. Svi se ovdje mogu opustiti u vodi ugodne temperature, pohađati satove plivanja ili sudjelovati u drugim aktivnostima. Kompleks uključuje i saunu.

Izvrsna je opcija i bazenski kompleks Sportskih objekata Vukovar. Poznat po obiteljskoj atmosferi, bazen nudi i plići dječji dio u kojemu se nalazi aqua park na napuhavanje. Nakon zabave na kupanju, opustite se u sauni ili uz topli napitak u kafiću u sklopu bazena. U prostorima Sportskih objekata Vukovar dostupna je i velika, moderna i potpuno opremljena teretana.

Bizovac u blizini Osijeka poznat je po termalnim toplicama koje nude spoj opuštanja i zabave za cijelu obitelj. Njihove su termalne vode bogate mineralima, a u nekoliko se vrsta bazena možete opustiti, kao i na nizu *wellness*-tretmana za pomlađivanje i opuštanje. Za djecu su dostupni posebni bazeni i aktivnosti osmišljene baš za njih, što Bizovačke toplice čini savršenim odredištem za obitelj. Nakon cjelodnevnog kupanja i uživanja, možete se počastiti ukusnim obrokom u jednom restorana u sklopu kompleksa.

Klizanje

Za obitelji kojima je draže kretanje na svježem zimskom zraku, klizališta su nezaobilazna. Ona veća nalaze se u Osijeku, Vukovaru, Vinkovcima, Belišću i Našicama, ali i manja mjesta često postave svoja. Užurbana su to i živahna mjesta gdje djeca i roditelji mogu zajedno klizati, a klizaljke možete unajmiti na klizalištu. Osim toga, često se održavaju i tečajevi, razna događanja i natjecanja, što dodatno povećava uzbuđenje. Klizališta se uvijek nalaze i u blizini blještavih, toplih i primamljivih svjetala i adventskih kućica, pa ondje obvezno zastanite na čašu kuhanog vina ili vrućeg kakaa za grijanje i opuštanje nakon ove vesele zimske aktivnosti.

Na dvojbu iz naslova koja se referira na onu danskoga kraljevića, najlakše je odgovoriti: Učinite kako vam drago, a najbolje iskušajte oboje.

Prosinačka ***Zemlja čuda***

PIŠE **MISLAV PAVOŠEVIĆ**

Zimi, uz moguć snijeg, Slavonija i Baranja pretvaraju se u Zemlju čuda. Tijekom prosinca posjetite Advente u Osijeku, Đakovu, Našicama, Valpovu ili Baranji, istražite blagdansku kulturnu ponudu, prepustite se romantici injem urešenih šuma i još mnogo toga...

Advent u Osijeku

U Gradu na Dravi tijekom prosinca posjetite izložbe, božićne koncerte i baletne predstave poput „Orašara" pa uskočite u jedinstveni „Božićni tramvaj", koji će vas povesti na središnji događaj - „Advent u Osijeku". U tisućama lampica ukrašenoj baroknoj Tvrđi uronite u toplu atmosferu sajamskih kućica s bogatom ponudom rukotvorina te okusa domaće kuhinje, uz večernje koncerte raznih glazbenih stilova - od božićnih pjesama do pop i rock-hitova. Posjetitelji su osječki Advent prozvali „najromantičnijim u Hrvatskoj", a stara je Tvrđa takva tijekom cijele zime. Doznajte više: *www.tzosijek.hr*

Bal lipicanaca u Đakovu

Od 30. studenoga do 31. prosinca posjetite Đakovo i Božićni sajam nedaleko od katedrale sv. Petra, provozajte se fijakerom blagdanski ukrašenim ulicama, a 14. prosinca posjetite Državnu ergelu i Božićni bal lipicanaca. Ulaznice za ovu impresivnu glazbenu i kazališnu predstavu prodaju se prilično brzo, pa svoje za ovu ili sljedeću godinu rezervirajte na vrijeme. Doznajte više: *www.visitdjakovo.com*

Žive jaslice u Aljmašu

Tradicionalno uoči Badnjaka i blagdana Sv. Tri Kralja u poslijepodnevnim satima ispred župne crkve i svetišta Gospe od Utočišta u Aljmašu doživite uprizorenje živih božićnih jaslica, uz prigodnu ugostiteljsku ponudu. Posjetite i Memorijalni centar na Aljmaškoj kalvariji s impresivnom zbirkom umjetnina i fotografija važnih povijesnih trenutaka nedavne ratne prošlosti aljmaškog svetišta. Od zimske hladnoće okrepu potražite u konobi Aljmaš ili u nedalekom Dalju, u krčmi Stari mlin na obali Dunava. Doznajte više: *www.tz.opcina-erdut.hr*

Kućica Djeda Mraza u Čepinu

U najljepšem bajkovitom vrtu ukrašenom božićnim lampicama skriva se čarobna drvena kućica u kojoj živi Djedica i od 16. studenoga do 30. prosinca svakodnevno prima obitelji na druženje. Dječica kažu kako je upravo ovaj Djed Mraz „onaj pravi". Uvjerite se i vi! Doznajte više: *www.vrtnabajka.com*

Zimske vožnje Dravom

Umotajte se u dekicu, natočite šalicu kuhanog vina i zaplovite rijekom Dravom. Mlad no iskusan „dravski vuk", vaš kapetan Igor, povest će vas na romantičnu vožnju Osijekom. Po želji vožnja može trajati i dulje, sve do ušća s Dunavom i erdutskog vinskog poluotoka, uz posjet jednoj od vinarija iznad slikovitih riječnih meandara. Doznajte više: *www.facebook.com/Oldtownizleti*

Moji lonci mogu nadživjeti više generacija

Asztalos izrađuje uporabnu keramiku i organizira grnčarske radionice, a u svom mlinu galeriji odnedavno posjetiteljima nudi piće i uživanje u velikom parku s jezerom

PIŠE **IVANA RAB GULJAŠ**

Da je po onoj latinskoj *nomen est omen*, Daniel Asztalos bio bi stolar. Njegovo prezime, naime, na mađarskom jeziku znači baš to – stolar. Da je bilo po očevom, bio bi veterinar, no tatu je ipak naslijedila Danielova sestra. On sam umjesto faune izabrao je floru i otišao u Zagreb studirati šumarstvo. No kotač sudbine odredio je drukčije, u njegovu slučaju, doduše, taj je kotač onaj grnčarski ili lončarski, od kojega se nesuđeni inženjer šumarstva nije mogao odvojiti čim ga je prvi put ugledao kod jednog sjajnog lončara u Mađarskoj.

Bez turizma ne ide

Provodim neformalnu anketu među prijateljima i znancima o temi: Što vam (ili tko) prvo padne na pamet kad netko spomene lončarsko kolo? Oni koji ga poznaju u tren odgovaraju:: „Daniel Asztalos", a oni drugi: „Film *Duh*". U Danielovoj priči, srećom, nitko ne umire, duhova nema, nije ondje ni Demi Moore, ali zato jest jedna još ljepša žena, njegova supruga Sandra, srodna duša nezamjenjiva u zajedničkim poslovnim i obiteljskim pothvatima.

Dočekuju me u obiteljskoj kući u Belom Manastiru u čijem se dvorištu nalazi Danielova keramičarska radionica. U ulici je među Belomanastircima poznatoj kao Direktorska i Milijunaška, kako je nazvana u doba SFRJ jer je ondje ujutro brujala kolona crnih Mercedesa kojima su vozači dolazili po socijalističke direktore i funkcionare. No Asztalosi su ondje starosjedioci, pa je Danielu bio blizu i djed, a bome i gimnazija iz koje je mogao dotrčati kući na užinu.

Dok sam u njegovu mlinu galeriji, na glavnoj cesti u baranjskom selu Suzi (Ul. maršala Tita 96), bila puno puta, u belomanastirskoj sam se radionici ove jeseni našla prvi put. Daniel je ondje svoj na svome, „u svom filmu", kako se to kaže.

> Od samog mi je početka bavljenja ovim zanatom bilo jasno da mogu opstati samo ako se uključim u turističku ponudu. Objekt u Belom Manastiru nije mi odgovarao za to turističko poglavlje moje priče, ali mi se, srećom, pružila prilika da otkupim stari mlin u Suzi. Ostvario sam ideju da ondje bude ne samo galerija nego i radionica u kojoj bi turisti mogli izraditi vla-

stiti suvenir, a sve smo zaokružili ovog proljeća kad smo otvorili kušaonicu. Oko mlina je veliki uređeni park (više od hektara!) i jezero, gdje gost može sjesti, uživati i nešto popiti. Taj nam je ugostiteljski dio nedostajao, jer mnogi su nas turisti – naši gosti – pitali mogu li se okrijepiti nekim pićem. Odlučio sam nuditi piće samo petkom, subotom i nedjeljom, i to samo na otvorenome i samo kad je lijepo vrijeme. Kad se pojavila opcija otvaranja kušaonice, iskoristio sam ju. Budući da pića služim u keramici koju sam sam izradio, gost često kaže: „O, što je to lijepo, kupio bih takvu šalicu!", tako da to pridonosi mojoj osnovnoj djelatnosti – kaže Asztalos, koji organizira pokazne i edukativne radionice, gdje se oni koji to žele mogu okušati u izradi keramike. Daniel im ono što izrade spali - što je točan naziv za ono što se najčešće naziva pečenjem – i potom im dostavi. Ljudi se, otkriva, vraćaju prirodnim materijalima i sve češće izbjegavaju plastiku, a za suvenir s putovanja najradije izaberu nešto što će ih na najljepši način podsjetiti na neko putovanje i iznova potaknuti emocije uz njega vezane.

Ipak, Daniel je najpoznatiji po svojim uporabnim predmetima od keramike. Sebe naziva keramičarom, ali kroz smijeh kaže kako nije onaj koji postavlja pločice u kupaonice i kuhinje, iako ga tu i tamo znaju nazvati ljudi koji se raspituju „pošto postavlja kvadrat pločica". Keramičar, grnčar, lončar... kako god, no ponajprije je umjetnik, iako izrađuje kvalitetne i lijepe uporabne predmete koji većinom služe za kuhanje ili posluživanje jela i pića. I nas dvoje tako, očekivano, pijemo tursku kavu iz Danielovih šalica, okruženi loncima u različitim fazama izrade i divnom, već završenom kolekcijom šalica za kavu i čaj. U radionici je ugodno toplo jer ondje je i peć koja doseže oko 1260 stupnjeva, na koliko ovaj nadaleko poznati keramičar lončar pali svoje lonce, poklopce i ostalu lončariju. Dok bi, kaže samokritično, kupcima koji su prije 20 godina kupili njegov lonac najradije vratio novac, sada je siguran da će, ako se pravilno upotrebljavaju, lonci s potpisom Keramika Asztalos nadživjeti više generacija iste obitelji. Najpopularniji je onaj za grah, u kojemu se tradicionalno kuha na vatri (bolje reći pokraj nje), no u njegovim loncima možete kuhati i peći što god vam drago u pećnici, na štednjaku i na modernim pločama.

> Ljudi su spremni uložiti više novca jer ako biraju zdrave namirnice, onda se odlučuju i za kvalitetno posuđe od prirodnih materijala u kojemu će ih pripremati (kad je poklopljeno - kuha se; kad je otklopljeno – peče se). Keramika se savršeno uklapa u tu priču! Nisam kuhar, samo volim jesti, no oni koji znaju kuhati, imaju samo riječi hvale za moje posuđe. Rekao bih da tu „i oko jede", naime, zar nije divno skuhati jelo u lijepom keramičkom loncu i pojesti ga iz lijepe zdjele? – pita.

Na to je pitanje vojska njegovih kupaca sa svih strana svijeta već odgovorila potvrdno. Štoviše, potražnja je mnogo veća od ponude, ali Daniel ima dvije ruke i jedno kolo, a visoki standardi koje si je zadao ne dopuštaju mu masovnu proizvodnju. Niti bi ju želio, jer ovako kako jest stječe se dojam da iza svake njegove po nečemu posebne keramičke posude stoje *penati*, starorimski zaštitnici obitelji i čuvari obiteljskih zaliha hrane. Ili neki njihovi baranjski dvojnici.

Od blata do zanata

Asztalos za svoje keramičko posuđe upotrebljava posebnu vatrostalnu glinu iznimnih karakteristika koju nabavlja u Njemačkoj. Kad izradi posudu, najprije ju nekoliko dana suši i potom prvi put pali. Glazuru nanosi nakon prvog paljenja, obvezno iznutra, a izvana po želji. Glazura ima dekorativnu i zaštitnu funkciju (zbog nje se posuda može prati, *nap. a.*), a nabavlja ju također u Njemačkoj, i to deklariranu za sigurnu upotrebu na posuđu koje će služiti za pripremu i čuvanje hrane. Nakon glaziranja posuda ide drugi put u peć. Neke su pomalo nalik jedna drugoj, kao sestra sestrici, a opet svaka je različita. Cijena im je u skladu s njihovom kvalitetom, originalnošću i činjenicom da su ručni rad. I najvažnije od svega – nose potpis čovjeka koji, iako radi s blatom, nikad nije ukaljao svoj ugled.

Kontakti

FB Asztalos Keramika

e-mail asztalos.keramika@gmail.com

Tel. 385(0)98 9455 990

Proslava tradicije *i zajedništva*

PIŠE **KATARINA ANĐELKOVIĆ**

WineOs: Najbolje iz regije

Osječki WineOs jedan je od najvažnijih sajmova vina u regiji, gdje vinari iz cijele Slavonije i Baranje, ali i drugih hrvatskih vinskih regija, imaju priliku predstaviti svoje proizvode. Ova je manifestacija posvećena kušanju vina, ali služi i kao edukativna platforma. Radionice i prezentacije na WineOsu nude vinskim entuzijastima priliku da nauče sve o procesu proizvodnje vina, terroiru, ali i sljubljivanju jela i vina.

Vincekovo, Vinceška, Vinkovo: Blagoslov vinograda

Vincekovo, koje se slavi 22. siječnja, znano i kao Vinceška ili Vinkovo, označava početak nove vinogradarske sezone. Posvećeno svetom Vinku, zaštitniku vinograda, Vincekovo je svečani događaj na kojemu se okupljaju vinogradari, njihove obitelji i prijatelji kako bi blagoslovili vinograde i molili se za plodnu berbu. Običaj je na Vincekovo objesiti suhomesnate proizvode poput kobasica ili slanine na lozu, sa željom da se loza „udeblja" i rodi obilno. Vinova se loza pak zalije prošlogodišnjim vinom, čime se priziva blagostanje za nadolazeću sezonu. Kako i priliči, slijedi gozba, glazba i uživanje u domaćem vinu.

Martinje: Krštenje mladog vina

Martinje se slavi 11. studenoga, na blagdan sv. Martina Tourskog, zaštitnika vinara. Svečanost je to sazrijevanja mladog vina, u čijem je središtu njegovo „krštenje". Obilježava se okupljanjima u vinarijama, restoranima i domovima, uz obilje hrane i, naravno, mladog vina. Neslužbeni moto ovog blagdana, *jesti, piti i veseli biti*, savršeno dočarava njegovu bit. U Baranji je ovaj događaj posebno veseo i živ, često praćen tradicionalnom glazbom, plesom i pripovijedanjem.

Winter Wine&Walk: Bajkovita šetnja vinogradima

Jedan od novijih dodataka vinskom kalendaru Baranje je Winter Wine&Walk, jedinstvena manifestacija koja spaja naše najdraže aktivnosti - ispijanje vina i boravak u prirodi. Ova slikovita šetnja vodi zimskim, sanjivo raspoloženim vinogradima, a u usputnim se vinskim podrumima kušaju najbolja lokalna vina i tradicionalna jela. Događaj je popularan i među lokalnim stanovništvom i među turistima, a nudi priliku za uživanje u zimskom krajoliku ove vrijedne vinske regije, kao i u njezinim plodovima.

Grivastoj aristokraciji dive se i okrunjene glave

Đakovački lipicanci u prosincu imaju i svoj barokni, Božićni bal

PIŠE **SUZANA ŽUPAN**

Ne ide se u Rim a da se ne vidi papa, a ni u Đakovo a da se ne posjeti Državna ergela lipicanaca. Pred te plemenitaše među životinjama stanite s poštovanjem. Za sva stoljeća koliko su čovjeku pomoć u radu, ali i za paradu. Toj su se grivastoj aristokraciji divile i okrunjene glave došavši pred njihove staje. Njihovim stopama krenite i vi.

Pastuharna

Obilaskom Ergeline dvije lokacije – Pastuharne u centru i Ivandvora onkraj grada – krenite putovima Napoleonove vojske pred kojom su lipicanci i potjerani u Đakovo iz Lipice 1806., putovima i uzgojnim zaslugama đakovačkih biskupa, ali i stopama engleske kraljice Elizabete II., koja se đakovačkim lipicancima posjetom Ergeli divila 1972., a 2016. i vojvotkinja od Cornwalla, danas kraljica supruga Ujedinjenog Kraljevstva, Camilla. Na obje je lokacije 170 konja, kroz sedam linija lipicanaca i 13 rodova kobila. Samo lani obišlo ih je približno 20.000 posjetitelja. Svjestan te vrijednosti, UNESCO je 2022. tradiciju uzgoja lipicanaca upisao na listu nematerijalne kulturne baštine svijeta.

Krenite od Pastuharne, u kojoj su smješteni pastusi i gdje na trening i obuku nakon četvrte godine života s Ivandvora dolazi muška ždrebad. Rzaj, zvuk potkove, konji u treningu, trku, pri tuširanju... Svatko zna svoj posao – i uhodani ergelaši i utrenirani grivasti plemenitaši. Ambijent priča priču kroz povijest. Kompleks je to s dugim, urednim stajama, hipodromom, zatvorenom jahaonicom i drugim prostorima za rad s konji-

ma i programe u konjičkom sportu, u kojemu ovi lipicanci osvajaju brojne pehare, o čemu svjedoče pune vitrine. U jahaonici tuševi i solariji za konje, a njezina je dvorana za vrhunske predstave s konjima. Kruna im je Božićni bal lipicanaca u prosincu, za koji se uvijek traži karta više. Glazbeno-scenski je to spektakl s bajkovitom pričom i lipicancima u središtu. Brojni sudionici i lipicanci, kostimi, scenografija i svjetlosni efekti te ugodan glas naratora uronjeni su u baroknu priču. Bijeli lipicanci plijene zahtjevnošću dresurnih točaka, gracioznim kasom i vožnjom dvoprega i četveroprega. Rezervacije ulaznica za ovogodišnji, 11. Bal krenule su početkom listopada, a na taj spektakl stiže publika iz svih krajeva. Istodobno, ispred jahaonice održava se adventski sajam. Prava blagdanska čarolija u prosincu!

U krugu Pastuharne je i šetnica, dječje igralište, s Ergele ponesite suvenire iz suvenirnice, a okrepu potražite u cafeu Potkova. Uz stručnog vodiča, za obilazak Pastuharne potrebno vam je 30 - 45 minuta.

Državna je ergela Đakovo obilježila ove godine 518 godina postojanja i 218 godina uzgoja lipicanske pasmine konja. Da, za Ergelom Đakovo čak je 518 godina – termin „ergela" prvi se put u dokumentima spominje 1506., pa se ubraja među najstarije u Europi. Lipicanski uzgoj u Đakovu počinje 1806. godine. Ostalo je povijest.

U radu i za paradu

Pred te plemenitaše među životinjama stanite s poštovanjem. Za sva stoljeća koliko su čovjeku pomoć u radu, ali i za paradu.

Brojčanik

170

konja posjeduje Državna ergela Đakovo na dvije lokacije

Ivandvor

Nakon obilaska Pastuharne krenite na Ivandvor, s autentičnim stajama iz prvih dana, iz 1912. godine. Tu je matično stado kobila s pomlatkom što u kasu i galopu nesputano grabe ivandvorskim širinama i tišinama. Ondje vrijeme sporije teče, a u oku lipicanca zrcali se istina o njegovu suživotu s ovdašnjim čovjekom. Uz pratnju turističkog vodiča, za obilazak je potrebno 30 minuta – turističkim šetnicama oko ispusta za konje. Doživjet ćete Slavoniju naših starih uz seosko domaćinstvo sa slavonskim ambarom, đermom, bunarom, krušnom peći... Na vidikovcu uživajte u pogledu na nepregledne pašnjake na kojima u ljetnoj sezoni konji borave cijeloga dana. Potražite tu i predah ispod hrastovih sjenica. Predahnite dok vam oko upija ivandvorska prostranstva pod topotom lipicanskih kopita.

Za individualne posjete, obilaske obiju lokacija Ergele, prethodne najave nisu potrebne, obilazak je u osobnom aranžmanu; za djecu, učenike, studente i umirovljenike ulaznica je 1,33, a za ostale 2,65 eura. Za obilazak uz pratnju vodiča Ergele uz trojezično vođenje za organizirane turističke grupe obvezna je najava u Turističkom uredu Ergele; ulaznica za djecu, učenike, studente i umirovljenike je 2,65, a za ostale 3,98 eura. Obilazak počinje na Pastuharni, gdje posjetitelji dobivaju mapu grada i drugih lokacija, s tim da je Ivandvor sadržaj otvorenog tipa cijeloga dana i cijele godine i na njemu su posjeti bez najave i plaćanja ulaznice. Detaljnije informacije potražite na *www.ergela-djakovo.hr*.

Lipicanci su i neizostavan dio Đakovačkih vezova, a vožnje fijakerom dio su i blagdanske čarolije za adventskog vremena u gradu. U dnevnoj ili noćnoj vožnji gradom, na, kao nekada, *sicu* za gospodu, osjećat ćete se poput kakvog aristokrata s istančanim ukusom za lijepo i vrijedno. I to se zove sreća. S potkovom ili bez nje.

SILVIJA BUTKOVIĆ, FOTOGRAFKINJA

Lipicanci joj i poziraju

Na 15 od 35 svojih samostalnih izložbi Silvija je izložila fotografije lipicanaca, posljednji put pod intrigantnim nazivom Pedeset nijansi sive

PIŠE **SUZANA ŽUPAN**

Njezino će umjetničko oko uvijek prepoznati ono lijepo i vrijedno što će potom trajno ovjekovječiti fotoaparatom, a đakovački lipicanci trajna su joj inspiracija; Silvija Butković, djelatnica u Odjelu turizma i marketinga Ergele Đakovo, dosad je tu vrijednost s UNESCO-ove liste nematerijalne kulturne baštine čovječanstva trajno uokvirila u svojih čak 15 od ukupno 35 samostalnih izložbi. Postavljajući ih po cijeloj Hrvatskoj i izvan nje, Butković prenosi u fotoobjektivu uokvireno savršenstvo životinjskog svijeta zvano konj, lipicanac, đakovački. Kao djelatnici Ergele, dok s fotoaparatom oko vrata kroči Pastuharnom i Ivandvorom, oni joj svakodnevno (ne) svjesno poziraju. I dok miruju i dok Ergelina prostranstva osvajaju.

Plemenitaši, Slavonija u oku, Biserje ravnice, Konji bili, konji vrani, Slavonski intermezzo... – samo su neke od izložbi u Silvijinom fotofiligranu posvećenom đakovačkim lipicancima. Fotografijom ih je trajno zabilježila kroz četiri godišnja doba, u sportu, lipicance kao plesače i aktere u predstavama turističkog karaktera kada pokazuju sve savršenstvo dresure dok grabe slavonskom ravnicom, dok se gizdaju na Vezovima ili kasom voze u svatove, dok trkom paraju tišinu, a za ovogodišnje je Vezove zaintrigirala izložbom pod nazivom Pedeset nijansi sive. I nakon 70 postava svojih izložbi i nakon sudjelovanja na 250 skupnih izložbi, ova se vrijedna đakovačka autorica uvijek vraća lipicancima.

Prenoseći na fotografiju motiv njihova oka, dotaknula je najdublju povijest njihova uzgoja, ovdje, u srcu Slavonije. Njihovu bezrezervnu odanost čovjeku, rezon pametnog stvorenja čije je tijelo priroda savršeno isklesala. I dok su beskrajno strpljivi i dok topotom kopita žele dalje, dalje, dalje...

Kuharski lokalpatriotizam čuva *identitet regije*

PIŠE IVANA RAB GULJAŠ

Jesu li Slavonija i Baranja dovoljno prepoznatljive na enogastronomskom tržišti i po čemu?

1

Ivan: Slavonija i Baranja postaju sve prepoznatljivije na enogastronomskom tržištu zahvaljujući vrhunskim vinima poput graševine, autentičnim jelima kao što su kulen i fiš-paprikaš te bogatom kulturnom identitetu koji čuvaju kroz lokalne festivale. Prirodna raznolikost i tradicija pridonose jedinstvenosti regije, no potrebno je još jače promovirati ove specifičnosti za širu međunarodnu prepoznatljivost.

Tomica: Turističke brojke govore o tome da su Slavonija i Baranja sve popularnije destinacije cjelogodišnjeg turizma. Mislim da je Baranja, kada je riječ o ovdašnjoj turističkoj ponudi, najviše napredovala. Ne čudi me što naša enogastronomska ponuda tome uvelike pridonosi, jer imamo krasne namirnice u svako doba godine. U manjim je sredinama atraktivan ruralni turizam i gastronomska je ponuda uvelike oslonjena na tradiciju, u gradovima postoje vrhunski restorani u kojima kuhaju izvrsni *chefovi*. Gastronomija raste, kritičari su sve ozbiljniji, pa su sve ozbiljniji i kuhari. Prostora za napredak ima, a budućnost vidim i u učenicima izvrsne Ugostiteljsko-turističke škole u Osijeku i njezinu Regionalnom centru kompetentnosti.

Što bi svaki turist neizostavno trebao kušati u Slavoniji i Baranji?

2

Ivan: Postoji dosta toga što bi svaki turist trebao kušati, ali izdvojio bih tradicionalni baranjski kulen, poznat po bogatom okusu i začinima, fiš-paprikaš te slavonske kobasice i čvarke. Od vina je obvezna graševina, a vrijedi probati i iločki traminac .

Tomica: Francuzi i Talijani imaju višestoljetne gastronomske priče i mnoga su njihova jela globalno prepoznatljiva. Mi imamo izvrsne namirnice, samo trebamo biti uporni i ne trebamo „šarati". Turistima bih svakako preporučio da kušaju suhomesnate proizvode poput kulena, kobasica, slanine, švargla, čvaraka... Također, trebali bi probati perkelt, fiš-paprikaš i šarana na rašljama – zbog izvanrednih okusa, ali i ugođaja prilikom pripreme tih jela. U budućnosti velika nam je zadaća obnoviti recepte starih gradskih krčmi i implementirati ih u današnju restoransku ponudu. Nedavno mi je bio u gostima *chef* Skoko, vozili smo se BMX-ovima duž najduže riječne šetnice u Europi, pokazao sam mu da je Osijek uistinu grad doživljaja, čemu pridonose i manifestacije poput HeadOnEasta i Gourmeta.

Koliko je važan kuharski lokalpatriotizam? Kako postižete ravnotežu između želje za eksperimentiranjem i primjenom modernih kulinarskih tehnika, s jedne strane, te tradicijom, okusima, mirisima i namirnicama ovoga kraja, s druge strane?

3

Ivan: Kuharski je lokalpatriotizam ključan za očuvanje identiteta regije jer preko tradicionalnih jela predstavlja kulturu i povijest kraja. Ravnoteža iz-

među modernog pristupa i tradicije postiže se korištenjem modernih tehnika koje unaprjeđuju prezentaciju . Dakako, treba očuvati izvornost. Tako se zadržava prepoznatljivost slavonskih i baranjskih okusa, a istodobno se donose svježina i kreativnost koje privlače suvremene ljubitelje gastronomije.

Tomica: Tradiciju ne smijemo napustiti, ona je ruralna priča i treba ju njegovati u ruralnim restoranima. Gradska je gastronomska priča drukčija, uzmimo za primjer Osijek, koji je uvijek bio gospodski grad, pa i njegova ponuda treba biti takva - izazovna, moderna. Treba suportirati *chefove* koje rade na reinterpretaciji jela, dobar kuhar ne smije izbjegavati moderne tehnike i mora sam sebi svako malo postaviti novi izazov u kuhinji.

Prema vašem iskustvu, jesu li turisti koji dolaze u Slavoniju i Baranju zahtjevni gosti? Kakve su njihove reakcije kada kušaju hranu u lokalnim restoranima?

4

Ivan: Turisti koji dolaze u Slavoniju i Baranju najčešće nisu izrazito zahtjevni, nego stižu s iskrenim zanimanjem za istraživanje lokalne kuhinje. Kada kušaju tradicionalne okuse u restoranima, njihove su reakcije uglavnom pozitivne. Cijene autentičnost i domaće sastojke, a često ih oduševi bogatstvo okusa.

Tomica: Prema mom iskustvu, ljudi očekuju manje nego što dobiju. Zapravo, ugodno su iznenađeni kvalitetom hrane u restoranima. Za mene je gost okosnica cijele priče. Cijene su unaprijed određene jelovnicima, tako da svakom gostu, bio on bogat ili ne, treba pokloniti jednaku pozornost. Svaki je gost zaslužio dobru hranu i piće, osmijeh, dobronamjernost, gostoljubljivost, nikako pohlepu.

Ako prvi put posjećujem restoran u kojemu ste chef, koja bi bila vaša preporuka?

5

Ivan: Gostu bih preporučio jelo od ribe koje sam nedavno pripremao za degustaciju na Dunav Wine Festivalu u Iloku. To je konfitirani file smuđa na kremi od celera i misa, uz lagani umak od graševine, a za dodatnu je hrskavost tu *crumble* od lješnjaka s medom od borovih iglica i samoniklog bilja.

Tomica: *Chef* sam u Restoranu Josić u Zmajevcu, čiji je vlasnik, Osječanin Damir Josić, prvi u Slavoniji i Baranji ostvario enogastronomsku priču. Objedinio je vinariju, kušaonicu i restoran, a ljudi vole uz dobru hranu i vrhunsku kapljicu. Josić i ja pričamo istim jezikom tu vinarsku i kuharsku priču, a u surduku (ulica s vinskim podrumima, *nap. a.)* u kojemu se restoran i vinarija nalaze sve je bolja i ponuda smještaja.

Prvi ste Hrvati - članovi Escoffierovih učenika, ugledne svjetske kulinarske organizacije. Koliko vam je važno biti članom takvih organizacija i biti u korak sa svjetskim trendovima?

6

Ivan: Za mene je to članstvo velika čast i potvrda dugogodišnjeg učenja i rada. Naša je struka specifična jer napreduje svakim danom, a standardi su iznimno visoki, stoga je važno stalno pratiti svjetske trendove. Budući da smo nas dvojica braća i prvi Hrvati u organizaciji, vjerujem da smo na pravom putu i da je to iznimno važno za gastronomsku promociju Slavonije i Baranje.

Tomica: Pozvali su me u Escoffierove učenike, počasni sam predsjednik Reda. Kuhali smo u povodu toga i u francuskom Veleposlanstvu. Članstvo u takvim uglednim organizacijama pokazuje da se naš rad prepoznaje i izvan sredine iz koje smo potekli. Dosad sam kuhao u više od 70 svjetskih hotela, u društvu velikih *chefova*, godinama sam *chef* hrvatske nogometne reprezentacije, osvajao sam nagrade i priznanja... Moji uspjesi govore sami za sebe.

Rođena ste braća, izabrali ste isto zanimanje? Jeste li u kuhinji konkurenti, kolege chefovi ili ipak ponajprije braća? Učite li jedan od drugoga i priželjkujete li jednom dijeliti kuhinju u zajedničkom restoranu?

7

Ivan: Postao sam kuhar na Tomičin nagovor, zapravo sam htio biti slastičar. Jesmo li konkurenti? Mislim da onako, bratski, nekada i jesmo (*smijeh*), ali svaki od nas ima svoj stil. Razgovaramo o kuhinji i o poslu često, nekada si dajemo savjete kao kolege *chefovi*. Zajednički bi restoran bio izvrstan projekt - kakava bi to priča bila!

Tomica: Na prvom je mjestu to što smo braća. Iako imamo različite vizije gastronomije, uvijek se međusobno potičemo i pomažemo. Ivan je postigao veliki uspjeh u *carvingu* i doista sam ponosan na njega. Kada je riječ o zajedničkom restoranu, morate znati da su *chefovi* egoisti, tašti, živčani, hektični... bojim se da bi to možda stavilo na kušnju moj odnos s mlađim bratom (*smijeh*).

Pogled puca na sve strane

Slavonija i Baranja kao na dlanu – ta će vam ljepota oduzeti dah

PIŠE **KATARINA ANĐELKOVIĆ**

Slavonija i Baranja, znaju svi, prava su riznica kulturne baštine, njihov krajolik oduzima dah, a vinarije tek... Da biste Slavoniju i Baranju doživjeli u punom sjaju, svakako istražite slikovite vidikovce Batine, Trojnaša, Belja, Erduta, Trnave, Mandićevca i Goveđe glave. Plavo nebo i zlatna polja povezuju ih sve, ali svaki priča i neku svoju priču.

Pobjeda, poznata kao Julka

Spomenik Batinskoj bitki obilježava bitku koja se dogodila u studenome 1944. godine u kojoj su se vojnici sovjetske Crvene armije i jugoslavenski partizani hrabro borili protiv nacističkih snaga. Rad je hrvatskog kipara Antuna Augustinčića iz 1946. godine. Taj spomenik nazvan Pobjeda, kolokvijalno poznat kao Julka, impozantna je figura s pogledom na rijeku koja prije svega služi kao dirljiv podsjetnik na povijesno značenje ove regije. S vidikovca se panoramski pogled na Dunav proteže sve do Mađarske i Srbije, na okolne šume i blage baranjske obronke. Poželite li nešto slatko, obližnji café-bar Panorama poslužuje sladoled, ali i najukusnije domaće kolače poznate kao Baranjske slastice.

Trojnaš: baranjski trio

Trojnaš je skriveni dragulj izvrstan za miran izlet svakog ljubitelja prirode. Smješten je u srcu Baranje, na raskrižju poznatog trojca - Zmajevca, Batine i Draža. Upravo se ovdje pruža širok pogled na okolne voćnjake, vinograde i nepregledne ravnice na obzoru u Hrvatskoj, Srbiji i Mađarskoj. U blizini se nalaze dječje igralište i sjenica, što Trojnaš čini savršenim mjestom za izlet ili piknik.

Vinski pogledi

Vidikovci Belje, Erdut, Trnava, Mandićevac i Goveđa glava usko su vezani uz neke od najstarijih i najuglednijih vinarija u Hrvatskoj. Vinarija Belje, čiji korijeni sežu u 17. stoljeće, temelj je vinarske tradicije ovog kraja. Vinograd koji se proteže duž osam kilometara najpoznatije baranjske vinske ceste i preko plodnih obronaka daje niz vrhunskih vina među kojima su graševina, chardonnay i merlot. U ponudi su degustacije vina i izleti koji

gostima omogućuju da dožive bogatstvo okusa i povijest beljskih vina. Za uistinu poseban doživljaj zastanite i promatrajte zalazak sunca među vinogradima Karanca.

Erdut je dom renomiranih vinarija, a Erdutski vinogradi poznati su po proizvodnji jedne od najvećih funkcionalnih bačvi za vino na svijetu, kapaciteta više od 75.000 litara. Upravo u Erdutskim vinogradima i vinarijama Magistra i Brzica posjetitelji mogu uživati u prekrasnom pogledu na moćni Dunav i njegove vijugave rukavce te okolne vinograde.

Trnava i Mandićevac, dva šarmantna sela u blizini Đakova, poznata su po bogatoj vinskoj kulturi. Ovdašnji vinogradi daju snažna crna vina, posebice frankovku i cabernet sauvignon. S vidikovaca u Trnavi i Mandićevcu posjetiteljima se pruža uistinu prekrasan pogled na vinograde i okolni krajolik koji u prvom redu krase valoviti brežuljci.

Goveđa glava još je jedan slikoviti vidikovac na vrhu brda s kojeg se pruža panoramski pogled na okolne vinograde. To je mjesto posebno popularno u sezoni berbe kada u vinogradima buja zrelo grožđe, a zrak je ispunjen aromom vina u nastajanju. Savršena je to kulisa za fotografiranje, zadivljujućeg pogleda na obližnje vinograde i brežuljke na kojima zrije grožđe poznatih vina Enosophia.

DOMAĆA ZIMNICA: INOVATIVNI OKUSI UMJESTO KONFEKCIJSKIH

Nešto starinsko, **nešto moderno**, *a sve – fino*

Nepca traže nešto više - drukčije okuse i oblike koji će nadmašiti proizvode s polica trgovačkih centara

PIŠE **MAJA CELING CELIĆ**

„Šta ćeš fruštukat'?" pitala bi me baka jutrom ne čekajući da se razbudim. Odgovarala sam protupitanjem: „A šta ima?"

Dobro sam znala što se nudi, ali htjela sam dobiti na vremenu. Ona, kao prava Švabica, ne bi oklijevala.

„Kruha pekmeza, meda, sira, kajmaka, mlijeka, masti, ajvara, kobasice..."

„A je l' ima keksa?"

„Ma kakvog keksa! Ima pekmeza. Mogu ti udrobit' kruva u mlijeko."

Za salamu nisam smjela ni pitati, jer tko normalan jede kupovno dok u kući ima obilje domaćeg.

Danas su vremena nešto drukčija. Većina nas u kući i dalje ima bar teglicu, dvije domaćeg pekmeza, ukiseljenu papriku ili ciklu, vrećicu lješnjaka sa sela... No nepca traže nešto više - drukčije okuse i oblike, koji će nadmašiti velik izbor ipak konfekcijskih proizvoda s polica trgovačkih centara.

Srećom, naši su proizvođači inovativni, pa ne samo da prate tržište nego i stvaraju nove trendove, koristeći tradicionalnu izradu uvode nove namirnice koje se na ovim prostorima donedavno nisu koristile.

Bamija s OPG-a Bošnjak

OPG Bošnjak iz Branjinog Vrha već se 16 godina bavi izradom zimnice. Ljubica i Andrija i ove su sezone pravili pekmeze od marelice, jagode i šljive, sokove od cikle, kupine i mente, a nadaleko je poznato njihovo ukiseljeno povrće. Ljubica je prava majstorica, pa su njezine *dunstflašice* miješane salate prava mala umjetnička djela - s očima i osmijesima. No izdvajaju se po jednom proizvodu - ukiseljenoj bamiji za što su 2019. godine osvojili zlatnu medalju na sajmu zimnice u Zagrebu. „Kiselim ju kao krastavce, a tako se i jede. No bamija ima ljekovita svojstva i svakome bih ju preporučila, kiselu, svježu, u varivu ili čaju", priča nam vrijedna 74-godišnjakinja kojoj nije teško raditi, a jedino na što se požalila je sušna godina. No, kaže, velika joj je radost kada se njezini stalni kupci vraćaju po još. Bamija se tek probija na našem tržištu, pa možemo reći da su Bošnjakovi predvodnici tog trenda, a za njihovu će se ukiseljenu bamiju sigurno još čuti.

Ćućina salata vuče na još

Ćućina pikant salata, tako se zove proizvod iz asortimana brenda Stipino, Stipe Dumančića iz Čeminca. Od nje se možete, provjereno, tako dobro najesti da ćete imati energije za cijeli dan.

„Ovo moraš probati", rekao mi je na jednom *teambuildingu* ispričavši se što mi nije pripremio ništa

vegansko za meze jer ga nisu upozorili. No, uz domaći kruh, ovo je bilo više nego dovoljno.

Mrkva, paprika, luk, češnjak, grah i mljevena paprika sjedinili su se u domaćoj pasiranoj rajčici, a pikantan okus vuče na još. Salata je naziv dobila po Stipinoj kumi Branki, zvanoj Ćuća, iz Brnaza pokraj Sinja, a možete ju jesti za doručak, ručak i večeru. Stipe Baranjac pravi i ajvar te pečenu papriku, a kod njega se možete i osladiti pekmezima od jagode, višnje i marelice.

Korićanski rezanci i druga tjestenina

Poslužite li ovu salatu uz tjesteninu, dobit ćete kompletan obrok. Slavonija je poznata po svojim rezancima - od onih najtanjih za nedjeljnu juhu do rezanaca koji se jedu s makom, orasima, fišem, pa mogu i s Ćućinom salatom.

Biljana Miladinović iz Koritne, u okolici Đakova, dakle iz srca Slavonije, izrađuje klasičnu tjesteninu od pšeničnog brašna i domaćih jaja. No tu su i „zdravije" verzije od pirovog, raženog i heljdinog brašna, i to u svim oblicima koje možete zamisliti. Krpice, svrdla, pužići, tanki, široki i čipkasti rezanci samo su dio asortimana brenda MilaBi. Za one koji vole šareno na tanjuru, tu su i zeleni rezanci sa špinatom te crveni s ciklom.

Parenjica - sir u zvrku

Duže od 20 godina obitelj Lenđel iz Podolja bavi se stočarstvom, uzgojem mliječnih krava koje borave na izdašnim baranjskim pašnjacima. Životinje su u slobodnom uzgoju, imaju veliku slobodu kretanja, a obitelj jako puno drži do njihove dobrobiti. Od njihova mlijeka prave brojne proizvode - od jogurta preko svježeg, kuhanog do parenog sira zvanog parenjica. Taj se sir izrađuje u nekoliko faza, a parenje mu daje elastičnost i posebnu teksturu. Oblikuju ga u tanke trake, a onda u oblik zvrka. Lenđelovi izrađuju običnu parenjicu, sa začinima ljutom paprikom, medvjeđim lukom te šunkom, što siru daje posebnu pikantnost.

Crveno zlato iz Kopačeva

Na slavonskoj i baranjskoj trpezi posebno mjesto zauzima začinska paprika do te mjere da ćemo ju staviti u svako jelo, tek toliko da ga zacrveni, primjerice u - čušpajz od graška. Mnogi će vam reći da je dobru papriku teško naći, a pitanje je i što tražite - boju ili punoću okusa. Tamara Lakatoš iz

Kopačeva otkriva kako sorta *zoe* daje puno sjemenki, a time i bogat okus, sorta *bolero* je mirišljava i daje lijepu boju, a tu su, naravno, i ljute paprike za ljubitelje pikantnog okusa. Lakatoši ju sami siju, presađuju, okopavaju, navodnjavaju, ručno beru, suše, klasiraju, i to po nekoliko puta, a onda i ručno melju. Ne čudi stoga što ju volimo još zvati i crveno zlato. Tamara nam otkriva i trik - kaže da ju uvijek stavlja na početku kuhanja jer se tada potpuno sjedini s jelom. „U slučaju da ju stavite pred kraj", smije se ova povrtlarica, „riskirate žgaravicu."

Ocat od kupina ugodan nepcu

Poznato je da ocat izrađen od voća može ublažiti simptome žgaravice. Na domaćem tržištu posve je nov proizvod ocat od kupina koji izrađuju u OPG-u Koprivčić. Ta se obitelj uzgojem kupina i izradom vina od tog voća bavi još od kraja 90-ih, no, uvidjevši napredak gastronomije i u svijetu i u našoj regiji, odlučila se za nešto novo.

„Koristeći vino, kvalitetne kupine i isprobavajući začine, pokušali smo proizvesti ocat koji se na prvu svidio užoj obitelji i prijateljima", kaže nam Ana i dodaje kako ga kupci vole jer nije jako kiseo i trpak, nego ugodan nepcu. „Lijepo odgovara različitim salatama kao što su zelena salata, rikola, radič, rajčica, cikla, a često ga vrhunski kuhari koriste kao dodatak u mnogim jelima", otkriva nam i zaključuje kako ih najviše veseli kada im se kupci jave nakon što su ga kušali u kakvom restoranu ili kod prijatelja.

Postoje i zdrave grickalice

Ono što su nekada bili orasi, u Slavoniji su danas lješnjaci. Njihova proizvodnja raste, a s njom i inovativni, zanimljivi i zdravi proizvodi . Obitelj Habada iz Đakova lijesku uzgaja od 2015., a unatrag nekoliko godina preradom se bavi mlada poduzetnica Anita Habada. S velikom ljubavlju i predanošću od njih pravi zdrave grickalice pod sad već poznatim brendom Lješnjak Habada. Nekoliko je različitih okusa, pa tako, uza sad već uobičajeni tostirani, nude i slani, karamel te lješnjak preliven čokoladom. Ovo su ljeto postali i nositelji oznake izvrsnosti Rural Quality, koja je dokaz najviše kvalitete domaćih proizvoda Slavonije i Baranje.

Tri inačice namaza od lješnjaka

U također đakovačkom kraju raste mala plantaža lijeske obitelji Damira i Ivane Hajduković iz Tenje kod Osijeka. Sav svoj urod oni već nekoliko godina prerađuju u paletu različitih proizvoda od kojih su neki sezonski poput energetskih štapića od lješnjaka i pekmeza od šljiva, pojedini su rađeni za ispitivanje tržišta kao što su slani lješnjaci s mediteranskim biljem, lukom i paprom, a sada su već postali dio bogatog asortimana. No njihov uvijek traženi proizvod su namazi od lješnjaka, i to u tri inačice: Nuttea od 70 % lješnjaka i tamne čokolade, *fit* inačica s čak 91 % lješnjaka, organskim kakaom i agavnim sirupom te Nuttino maslac izrađen samo i jedino od lješnjaka. Zanimljivo je da su nazive dobili po imenima djece - kćeri Tei i sinu Tinu, koji vrijedno sudjeluju u kreiranju proizvoda.

Konoplja se miješa u sve

Konoplja se u Slavoniji uzgajala stoljećima, a posebno je postala važna u 19. i prvoj polovini 20. stoljeća. Tada se najčešće koristila u tekstilnoj industriji i kao hrana za stoku. Nakon gotovo stoljetne stagnacije, vraća se na još uvijek mala, ali sve važnija vrata. Razvojem nutricionizma i sve većom brigom o tome što jedemo, našla je svoje mjesto u prehrani. Prepoznala je to obitelj Kalić iz Đakova koja je s njezinim uzgojem počela prije deset godina, a danas ima više od 40 različitih proizvoda. Među njima su ulje od konoplje, brašno, čaj, ali i domaći med s fino mljevenim sjemenkama, čokolada i nezaobilazni namaz te mnogi drugi pod sad već prepoznatljivim brendom Croaticanna.

Zimski vašar i Čvarak fest

Zimski vašar i Čvarak fest, koji se krajem studenoga održava u baranjskom selu Karancu, jedna je od najautentičnijih manifestacija u ovom dijelu Hrvatske. Ovaj događaj slavi tradiciju svinjokolje i pripreme domaćih proizvoda, posebice čvaraka koji su među pravim gurmanima postali specijalitet.

Posjetitelji imaju priliku vidjeti starinske metode pripreme čvaraka i sudjelovati u degustaciji domaćih proizvoda poput kobasica, kulena, rakije i domaćih sirova. Atmosfera je upotpunjena tradicionalnom glazbom, štandovima s lokalnim rukotvorinama i izložbama starih alata, čime se vjerno dočarava seoski način života.

Posjetiteljima je ovo prilika da iskuse autentični slavonski i baranjski duh, kušaju ukusne specijalitete te se povežu s tradicijom i običajima ovoga kraja. Osim gastronomskih doživljaja, mogu uživati i u predivnom baranjskom krajoliku te gostoljubivosti lokalnog stanovništva, što manifestaciju čini savršenim spojem okusa, kulture i povijesti.

Jestivi suveniri

- **Zimnica** (OPG Bošnjak, Branjin Vrh)
- **Ćućina salata, ajvar, sokovi** (Stipino)
- **Domaća tjestenina** (MilaBi)
- **Od jogurta do pikantnog sira** (Lenđel)
- **Začinska paprika** (Tamara Lakatoš)
- **Ocat od kupina** (OPG Koprivčić)
- **Lješnjak „sa svačim"** (Habada)
- **Namazi od lješnjaka** (OPG Tak' slatko)
- **Proizvodi s konopljom** (OPG Kalić)

Sitnim koracima kroz odaje, **crno**-bijelim tipkama do slave

PIŠE **KATARINA AN̄ĐELKOVIĆ**

U samom se središtu grada Našica smjestila njegova, po mnogima, najvažnija građevina. Impozantan je dvorac Pejačević, a njegov perivoj s vrtom i jezerom u najmanju će ruku slučajnog prolaznika zaustaviti u hodu i pozvati na predah i promišljanje. Uz pitanja o prirodi, vremenu, životu, nameće se i ono praktične naravi - kako se ovdje živjelo?

Priču o tome kako, kada i tko je ovdje živio nosi sam dvorac, odnosno Zavičajni muzej Našice koji se u njemu smjestio. Od davne 1734. u Našicama žive članovi plemenite obitelji Pejačević, a dvorac je za njih na mjestu nekadašnje kurije podignut 1811. godine. Tadašnji jednostavan, kasnobaroknoklasicistički dvorac doživio je nekoliko ozbiljnijih preuređenja, a ono posljednje baš je nedavno privedeno kraju. Dana 3. listopada 2024. simbolično, točno 50 godina nakon njegova osnivanja, u dvorcu je svoja vrata posjetiteljima još jednom otvorio i Zavičajni muzej Našice, s obnovljenim i preuređenim stalnim postavom.

Kao što pogled na sam dvorac obećava, i stalni nas muzejski postav vraća kroz stoljeća i ostavlja bez daha. Visoki su ovdje stropovi, linije blage, materijali vječni, stil nezamjenjivo i nenametljivo elegantan i profinjen. Bez greške, ovdje je živjela plemenita loza.

Obilazak počinjemo u predvorju koje širokim dugim hodnicima i brojnim drvenim vratima smjelo nagovještava što nas i tko čeka za njima. Prvi je salon plavi, drugi zeleni, treći crveni, posljednji je pak žuti, kaže kustosica, pa nastavljamo kroz sobe, Dorine odaje, knjižnicu i druge prostorije. Od prekrasnog masivnog drvenog namještaja koji već broji stoljeća, osobnih predmeta i raskošnih portreta, porculanskog posuđa, sve do knjižnice koja je nekada čuvala više od 5000 knjiga na šest jezika, sve je izloženo s puno promišljanja i poštovanja.

Posebnu važnost nose, jasno, predmeti i prostori posvećeni prvoj hrvatskoj skladateljici Dori Pejačević. Tako su ovdje pažljivo očuvani ili lijepo restaurirani njezini portreti, knjige, klavir, pa čak i jedne zlatne cipelice. Ova po mnogočemu iznimna plemkinja svoj je talent razvijala u elegantnom prostranom salonu iz kojega se pogled pruža na perivoj i jezero podno dvorca. Upravo se pokraj jezera nalazi i brezov paviljon u kojemu je Dora skladala za toplijih dana. U ovom je prekrasno uređenom komadiću prirode lako zamisliti kako inspiracija navire.

Mi smo svoj odgovor pronašli, a zanima li i vas kako je plemstvo ovdje živjelo i kakve tajne dvorac krije, predlažemo posjet Zavičajnom muzeju Našice od utorka do subote od 10 do 16 sati.

Kako to da se mnogi turisti zaljube na prvi zalogaj baš u perkelt?

Je li tajna popularnosti perkelta/perketa, osim u namirnicama i pripremi, i u tome što se kuha da bi se pojeo u društvu?

PIŠE **IVANA RAB GULJAŠ**

Učemu je tajna popularnosti perkelta? Zašto ga jednako volimo jesti kod kuće i u restoranu? Kako to da se mnogi turisti zaljube na prvi zalogaj baš u ovo tradicijsko jelo?

Chef restorana Josić u Zmajevcu tvrdi kako je odgovor vrlo jednostavan: To je jelo usko vezano uz obitelj! Elaborira dalje svoju tezu Tomica Đukić: „Perkelt je jelo iz lonca, koji se donosi nasred stola i svi grabe iz njega kako se to čini u obiteljskom okružju. Nema tu ničeg čudnog i neobičnog, mi, Slavonci i Baranjci, imamo dobro meso i dobru riječnu ribu, uz to i savršenu papriku, pa od njih kuhamo perkelt, a Dalmatinci, recimo, kuhaju nešto slično što nazivaju brudetom. Mi, iz ovog kraja, ljudi smo od kotlića, vatre, mesa, ribe, luka, crvene mljevene paprike, volimo se okupiti oko stola, nagrabiti, jesti u dobrom društvu. Netko voli perkelt od štuke, netko od soma, drugima je draži mesni, izbirljiviji će tražiti perkelt od patke, ali kako god okreneš, po meni su uz dobar omjer sastojaka i pravilno kuhanje jednako važni osjećaji koje to jelo potiče dok ga jedeš. Hajde, reci, zar nije tako?"

Neizrecivo fino

U pravu je slavni *chef*. S njim bi se složila i moja baka, vrsna esekerska kuharica, na čijem se tjednom jelovniku za našu šesteročlanu obitelj često našao perkelt. Mojoj maloj seki nije uspijevalo izgovoriti ime tog jela, mala je riječ nakrcana bilabijalom (P),

alveolarima (R, L), jedrenikom (K) i dentalom (T) te dvaput samoglasnikom E. Stoga se možemo našaliti i reći kako je to neizrecivo fino jelo.

U Đakovštini su (iz)govorne muke riješili izbacivši iz imena suglasnik L, kako nam objašnjava Ljubica Pilipović, članica udruge Šokačka grana, koja je sudjelovala u izradi mnogih tradicijskih kuharica što su ih marno izdavale ovdašnje dnevne novine Glas Slavonije.

„U mojoj se obitelji perket najčešće pravio od piletine. Bilo je to svakodnevno jelo koje je zahtijevalo puno vremena za kuhanje pa se rijetko pripremalo. Naš je obiteljski recept sljedeći: kilogram crvenog luka, dvije žlice svinjske masti, jedno pile (na komade), sol i crvena paprika. Kosani luk treba popržiti na masti da porumeni, podliti mlakom vodom i pirjati dok se ne raspadne, dodati izrezanu piletinu, posoliti i popapričiti. Nastaviti pirjati dok meso ne omekša, doliti mlake vode da pokrije meso, prema potrebi začiniti i ostaviti da se kuha na laganoj vatri dok meso ne bude posve kuhano, a saft gust. Jelo je zaljutio tko je htio kako bi ga i djeca mogla jesti.

Uz perket serviramo rezance s malo jaja, primjerice na pola kilograma brašna ide jedno jaje, dva decilitra mlake vode i žličica soli. Tijesto treba razvaljati što tanje, izrezati na trake širine četiri centimetra, svaku pobrašniti, složiti jednu na drugu i rezati rezance široke jedan centimetar", dijeli s nama obiteljski recept Ljubica Pilipović.

U sjećanju joj je, kaže s ljubavlju, ostao perket od divljeg zeca koji je kuhala njezina baka Ana iz Semeljaca. „Moj je djed bio lovac i često je iz lova donosio zečetinu, pa je bilo uobičajeno da ponedjeljkom večeru, na koju je išla cijela obitelj, spravlja baka. Sama se priprema nije razlikovala od pripreme pilećeg perketa, jedino se dulje kuhao jer je zečje meso žilavije. No baka je bila domišljata pa je većinu mesa odvojila i napravila faširke, a od ostatka je kuhala perket uvijek s domaćim širokim rezancima", prisjeća se.

„Društveno" jelo

I Mihalj Gerštmajer, odmilja Mišika, slaže se da je perkelt jelo za obitelj i drugo složno društvo, jelo koje valja jesti polako i u dobrom raspoloženju. Hvaljeni vinar, vlasnik obiteljskog gospodarstva Vinotočje Gerštmajer u baranjskom selu Zmajevcu, odlučan je kada kaže: „Riblji je perkelt tradicijsko jelo svih mjesta uz rijeke i u njihovoj blizini. Moj je favorit onaj od štuke, koja je najveći predator među riječnim ribama. Meso joj ima specifičan miris, ima dosta kostiju i pomalo je suho, no kada se perkelt od štuke skuha kako treba, boljeg nema!" rezolutan je Gerštmajer, koji ga priprema i od soma.

Njegov recept nije tajna i spremno ga dijeli s drugima. Prvo, kaže, prži slaninu na svinjskoj masti, ocijedi masnoću i na njoj prži luk (na kilogram ribe velika glavica luka promjera 8 -9 cm), a kad malo posmeđi, ulije malo vode, stavi posoljenu ribu (ne treba ju presitno rezati) i veliku žlicu mljevene crvene paprike. Može se dodati i malo rajčice. U perkelt sipa i bijelo vino s dovoljno kiseline jer, kaže, čini dobro mesu da se ne raspadne. Štuka se kuha 45 – 60 minuta i zahtijeva više masnoće, a za soma je dosta i dvadesetak minuta. Naglašava, važno je da je riba svježa!

„Uz perkelt serviramo tople krpice sa sirom (može se iskoristiti i popržena slanina). Važno je jelo servirati toplo, treba ugrijati čak i tanjur. Jede se vilicom, a ne žlicom", savjetuje Gerštmajer.

Vinar čije su birane kapljice nadaleko poznate, uz perkelt, kao robusnije jelo, malo jače začinjeno, nudi svoja polusuha vina ili izbornu berbu rajnskog rizlinga.

Za kraj malo statistike za one koji više vjeruju brojevima nego dojmovima. Prije godinu-dvije negdje sam pročitala kako se u restoranu Citadela u Vardarcu, u vlasništvu treće generacije obitelji Lazar, godišnje skuha približno 50.000 porcija što ribljeg paprikaša što perkelta (čak i od podolca). Koliko ga se samo skuha u cijeloj Slavoniji i Baranji kada znamo da ga nude u velikoj većini restorana! Možda ćete lomiti jezik kada ga budete naručivali u jednom od njih, no kada ga kušate, shvatit ćete da perkelt - sto jezika govori.

Na izvoru **prvog** hrvatskog piva

PIŠE **MISLAV PAVOŠEVIĆ**

Još su drevni Slavonci - Vučedolci prije 5000 godina kuhali pivo po uzoru na starosumerske „majstore pivare"

Kad u potrazi za idejama za izlet *uguglate* pojam „Slavonija i Baranja", prvi će rezultati biti oni o hvaljenoj kuhinji, a među njima i oni o vinima. I to jest Slavonija i Baranja, regija u kojoj se dobro jede i gdje se nalaze čak tri najstarije i najveće hrvatske vinarije. No skrivene „u bespućima Googlea" nalaze se i lozom zasjenjene zanimljivosti o domaćem i *craft* pivu (na hrvatskom: zanatskom pivu)!

Još su drevni Slavonci - Vučedolci prije 5000 godina kuhali pivo po uzoru na starosumerske „majstore pivare", a povjesničari kažu da se u Slavoniji od davnina znalo u kojoj se kući kuha pivo - po divljem hmelju savijenom uz dvorišnu ogradu. Stoga ne čudi to što je moderna proizvodnja piva u Hrvatskoj službeno pokrenuta upravo ovdje, točnije u Osijeku, 1697. godine, kada je prvi put plaćen porez na prodaju piva.

Nakon što je u drugoj polovini 20. stoljeća zbog društveno-političkih prilika privatna proizvodnja piva gotovo nestala, početkom novog stoljeća počela je velika renesansa kućnih pivara, tj. *home brewera* i malih obrtničkih *craft* pivovara. Tako danas u Osječko-baranjskoj županiji rade četiri, uz bar jednu pred otvaranjem. Sve bi one zasluženo same zauzele i više stranica, no za prvi ćemo ih put predstaviti zajedno, redom:

Osječka pivovara

Uz flaširano svijetlo i crno lager pivo te u Hrvatskoj omiljeni Crni radler, svakako kušajte Osječko nefiltrirano u pivnici Beertija uz osječku konkatedralu i u staroj Tvrđi, u pivnici Runda u Europskoj aveniji, u Rubiconu nedaleko od kolodvora, u nizu drugih restorana i kafića, a tijekom ljeta i na omiljenoj pješčanoj plaži Copacabani u Bajta beach baru. (*www.pivovara.hr)*

Beckers

U pivnici General von Beckers na osječkom Trgu Sv. Trojstva kušajte njihova odlična piva: Pale Ale, Komancheros (Kölsch tip piva), Session IPA i Mangulicu (Schwarzbier/crni lager), nazvano po na tanjuru omiljenoj crnoj slavonskoj svinji. Zanimljivost su ove pivnice vođene degustacije piva po uzoru na one vinske, pa vam predlažemo da im se odmah najavite! Uz samu pivnicu Beckers te istoimeni *beach* bar na dravskoj plaži Kopiki, njihova piva potražite i u kušaonici piva Gajba u Sunčanoj ulici. (*www.facebook.com/beckersbrewery*)

Black Hat

U Đakovu, gradu okruženom stoljetnim biskupijskim vinogradima, na svoje će doći i svi pravi pivoljupci - Pivovara Black Hat s ljubavlju proizvodi piva Blond Ale, Black Ipa, Munja (AmberAle) i festivalsko pivo Spakovo (DDH Pale Ale). Black Hat pivo potražite u *pizzeriji* Lipizzano, Larisa baru, kampu Borovik i Hotelu Đakovo. (*www.facebook.com/BlackHatCraftBrewery*)

Stric Craft Brewery

Našice, još jedan grad podno vinogorja na obroncima gore Krndije, poznat je i po maloj, ali vrijednoj pivovari Stric. Njihova piva tipa Lager, Blond Ale, Amber Ale, Stout, Pale Ale i ESB potražite u pivnici BeerGarden. *www.facebook.com* (Stric Craft Brewery)

Pivara

Pazite sad, u kolijevci hrvatskog vinarstva, podno Banskog brda, koje su još stari Rimljani nazvali Zlatnim, uskoro se otvara pivovara! Radno nazvana „Pivara", po dijelu brda na kojemu se davno uzgajao i pivarski ječam, ova će *craft* pivovara u baranjskom etnoselu Karanac vrata otvoriti u proljeće 2025. Već sada se veselimo!

Uz opisanih pet, i u ostatku regije postoji niz vrijednih majstora pivara, pa ćete tako u gotovo svakom većem gradu moći popiti lokalno *craft* pivo. A ako vam je draže kušati ih sva na jednome mjestu, predlažemo da posjet Slavoniji i Baranji planirate u vrijeme održavanja pivskih festivala: Osijek Craft Beer festival (svibanj), Našice CraftBeer festival (kolovoz), Dani prvog hrvatskog piva (rujan), Đakovo CraftBeer festival (rujan), Valpovo CraftBeer festival (rujan), HeadOnEast Festival (listopad) i festival kućnih pivara Hombre (listopad).

Uzdravlje!

Pivo deblja?

O tome da je to samo mit svjedoče i osječke idealne (pivske) mjere. Dok u modnom svijetu možda vrijedi odnos 90-60-90, u gradu prvog hrvatskog piva puno je draži 90-90-90! Naime, grad je smješten na 90 m/nm, najviša je točka u Osijeku +90 m, kolika je visina tornja osječke konkatedrale, a najniža je točka u gradu -90 m, dubina bunara za vodu Osječke pivovare!

Nestašluci pod maskama

Želite li ispratiti zimu i dočekati proljeće na zabavan način, označite u kalendaru pokladne manifestacije

PIŠE MISLAV MATIŠIĆ

Jeste li znali kako u Hrvatskoj osim zvončara postoje i drugi strašni pokladni likovi? U pokladno vrijeme Baranjom lunjaju buše, maskirani ophodnici koji u vrijeme poklada (fašange) obilaze šokačka baranjska sela, kao i hrvatska sela u Mađarskoj. Dio je iste nematerijalne kulturne baštine i UNESCO-om zaštićen Busojaras (Pohod bušara) u Mohaču u Mađarskoj, koji se održava nekoliko dana prije Pepelnice. Tradicionalno, baranjske su fašange trajale tri dana prije početka korizme - od nedjelje do utorka, a danas se, zbog promjene načina života, većina ophoda održava vikendom.

Vrijeme fašangi

Buše su nekad išle od kuće do kuće i bukom, gajdaškom i tamburaškom glazbom, pjesmom, raznim nestašlucima i radnjama imitativne magije, usmjerenim ponajprije na poticanje plodnosti, tjerale zimu i prizivale plodnu i rodnu godinu. Danas pokladna povorka buša ide organizirano, a nekadašnje je raskalašeno i potpuno slobodno ponašanje svedeno na minimum. U podunavskim šokačkim selima Dražu, Gajiću, Topolju i Duboševici Baranjske buše održavaju se od 28. veljače do 4. ožujka 2025., a najpoznatije su one u Baranjskom Petrovom Selu, gdje od 2. do 4. ožujka caruju Petaračke buše. Najviše tradicionalnih maski možete vidjeti u povorci buša i gajdaša u subotu, 1. ožujka, u Dražu te dan poslije u Baranjskom Petrovom Selu, gdje zabava traje i u ponedjeljak i utorak prije Čiste srijede. U Baranjskom Petrovom Selu u nedjelju se prije pokladnih dana održavaju i Male ili dječje buše kada se djeca odijevaju u narodnu nošnju, a lica pokrivaju „koprenom", prozirnom maramom ili komadom zavjese.

Lipe i strašne

Razlikujemo dvije vrste baranjskih buša: lipe i strašne. Strašne buše nose drvene zoomorfne maske s rogovima (larfa ili bušalo), izvrnute kožuhe, klepke, trube i klepetaljke, a one lipe odjevene su u svečanu narodnu nošnju i prekrivene velom, često kao suprotni spol. Iako izgledaju strašno, ne morate ih se bojati jer je njihov jedini, stoljetni, «zadatak» otjerati zimske zle duhove i prizvati toliko željeno proljeće. U vrijeme protjerivanja Osmanlija krajem 17. stoljeća vjeruje se da su buše bile te koje su uspješno zastrašile turske trupe i natjerale ih u bijeg, čime su oslobodile Baranju. Legenda kaže da su se Šokci jednog dana odlučili maskirati u strašna bića predmetima iz okružja u kojemu su boravili i alatima koje su imali, kao što su ovčja runa, vile, štapovi i maske izdjeljane od vrbova drveta s rogovima životinja koje su uzgajali. Ponijeli su predmete koji prizvode buku, zvona i čegrtaljke te tako zaplašili i potjerali Osmanlije.

Đakovački bušari

Osim Baranjskih buša, koje su manje masovan tradicionalni običaj, tu su i druge, veće manifestacije, kao što su Đakovački bušari, na kojima možete vidjeti desetke karnevalskih skupina iz raznih dijelova Hrvatske i šire. Đakovački bušari 31. put oživjet će pokladne običaje, pjesmu, ples i ludosti kroz ulice grada Đakova, stoga nema boljeg poziva da budete dio bušarske povorke i pokladnog veselja najveće pokladne manifestacije istočne Hrvatske koja će se održati 22. i 23. veljače 2025. Sama se manifestacija sastoji od „Bušarenja" – šetnje đakovačkim korzom uz prezentaciju i prodaju tradicionalnih i autohtonih proizvoda; uličnih zabavljača: slikara, žonglera, štulera, klauna; središnje pokladne povorke te pokladnog jahanja u nedjelju.

Pokladno jahanje

Pokladno je jahanje tradicija koja se veže uz razdoblje Vojne krajine kada su nekadašnji graničari svečano odjeveni išli u obilazak svojih pajdaša na graničnim postajama noseći im pokladno jelo i piće. Danas se organizira u brojnim mjestima, naročito na područjima uz rijeku Savu, ali sve više i u drugim dijelovima Slavonije i Baranje kao što su Čepin, Bistrinci, Branjin Vrh, Tenja, Piškorevci i dr.

Kakasütés u Vardarcu

Spomenimo za kraj i još jedan jedinstveni pokladni običaj mađarske zajednice u hrvatskom dijelu Baranje. Vikend prije Pokladnog utorka, u Vardarcu se održava Kakasütés, mađarski narodni običaj koji se sastoji od svečane povorke konjskih zaprega koja se - uz vrisku, ciku i pjesmu - kreće seoskim ulicama, tijekom koje mladići (odjeveni u kostime i maske koje predstavljaju pijetla) silaze s kola i „plešu" oko djevojaka i žena koje stoje ispred kuća i dočekuju veselu povorku.

Nadamo se da su vas ove pokladne povorke zaintrigirale za dolazak u Slavoniju i Baranju kako biste u njoj ispratili zimu i dočekali proljeće, a ne moramo reći dva puta kako je naša regija u proljeće najljepša, što znači da trebate doći opet. I bez brige, buše vas neće otjerati!

Datumi

22.-23. 2.
Đakovački bušari Đakovo

28. 2.-4. 3.
Fašange - Baranjske buše Draž, Gajić, Topolje, Duboševica (Baranja)

1.-2. 3.
Kakasütés, Vardarac (Baranja)

2.-4. 3.
Petaračke buše Baranjsko Petrovo Selo (Baranja)

Svaki vinski *geek* želi kušati **Villány franc**

Villány nosi atribut mađarske prijestolnice crnih vina ili pak „mađarskog Bordeauxa”

PIŠE ŽELJKO GARMAZ

Vinski turizam Villánya, gradića od 2500 stanovnika koji na godišnjoj razini privuče gotovo 100 tisuća turista, na najvišoj je razini! I strpljivo građen do savršenstva bruseći svoju prepoznatljivost po crnjacima, ponajviše cabernet francu, ali i portugiscu, frankovki i kadarki, kao i cabernet sauvignonu i merlotu, zbog kojih Villány nosi atribut mađarske prijestolnice crnih vina ili pak „mađarskog Bordeauxa”.

Villány i cabernet franc toliko su se „zbližili” da su procjene najvećih svjetskih vinskih autoriteta kako upravo u tom najjužnijem mađarskom vinogorju, u kojemu je 2500 hektara pod vinovom lozom, ta sorta daje najbolje globalne rezultate! Toliko dobre da su villánjski vinari praktički posvojili tu sortu i prozvali ju – Villány franc! Od ukupne proizvodnje villánjskog cabernet franca samo se 15 posto izveze, i baš zato je dolazak u Villány radi kušanja cabernet franca postao svojevrsni imperativ svakog istinskog vinskog *geeka*.

A uspon Villánya na tron svjetski priznate vinske destinacije nije se dogodio preko noći. Još je potkraj ere komunizma, 1987. godine, Villány zavrijedio titulu „grada grožđa i vina”. U prvim godinama nakon skidanja komunističkih okova Villány je sa sedam okolnih sela osnovao prvu „vinsku cestu” u Mađarskoj. U glavnoj gradskoj ulici, Baros Gábor, niz od 50 zbijenih vinskih podruma i restorana proglašen je kulturnim dobrom, a tamošnji su se najveći vinski igrači počeli „nadmetati” i u izgradnji suvremenih arhitektonskih zdanja u kojima se ne nudi samo vino. Vinarija Sauska, na samom ulazu u Villány, na korak je od stjecanja Michelinove zvjezdice za svoje gastronomske kreacije pod palicom kuhara Attile Bicsára, a s njihove terase, obložene dalmatinskim kamenom i okružene vinogradima, pruža se najbolji pogled na obližnje brdo odakle se u velikom broju spuštaju parajedrilice. U središnjem gradskom hotelu Crocus, koji je dio kompleksa vinarije Gere, a tu je i ambiciozni *fine dining* restoran Mandula, može se doći na *wine spa*, kupku u portugiscu. U golemoj vinariji Bock, koja se prostire na 5000 četvornih metara, na kraju podruma u kojemu je smješteno 1500 *barrique* bačvi i vlasnikov privatni vinski arhiv, nalazi se „Bockova kapelica”, okrugla dvorana u kojoj se arhitekt poigrao akustikom te vam omogućio da kad stanete na neki horoskopski znak nacrtan na podu, osobu udaljenu sedam metara, koja stane nasuprot, čujete kao da vam šapće na uho, mnogo bolje nego nekoga tko stoji tik uz vas.

Pored Bockove vinarije nalazi se i vinarija Horsta Hummela, „Paganinija portugisca”, berlinskog odvjetnika koji se doselio u Villány i tu počeo na radikalno organski način proizvoditi vino koje je u krugovima pobornika „vina bez intervencionizma”doživjelo kultni status. Kao što i dvjestotinjak metara udaljen vinar Csaba Malatinszky uživa poštovanje najvećih svjetskih vinskih znalaca koji zbog kvalitete njegovih vina, koje ocjenjuju, poput Jamesa Sucklinga, s 98 bodova, tvrde da mu u venama umjesto krvi teče – cabernet franc.

Brojčanik **2500** stanovnika

100.000 turista godišnje

2500 hektara pod vinovom lozom

JESTE LI ZNALI?
U Villányu nude i *wine spa*, kupku u portugiscu

Gdje Dunav ljubi nebo

Ilok je grad u kojemu se povijesna i kulturna baština isprepleću s vinskom

PIŠE KATARINA ANĐELKOVIĆ

Cestama koje vijugaju između vinograda dopustite da vas odvedu na istok, sve do mjesta gdje Dunav ljubi nebo. Istražite Ilok, najistočniji dragulj Hrvatske, gdje se povijesna i kulturna baština isprepleću s vinskom. Kao svjedok dugog kontinuiteta življenja na ovim prostorima, Ilok pripovijeda priče iz srednjeg vijeka, rimskog i osmanskog vremena i svega što je bilo između i poslije. Njegovo je vino prikladno i za kraljevsku obitelj, a njegov krajolik savršen za biciklizam. Dionica između Vukovara i Iloka jedna je od najslikovitijih u 138 hrvatskih kilometara europske biciklističke rute Eurovelo 6.

Kad stignete u Ilok, najprije krenite u istraživanje srednjovjekovnog starog grada gdje se nalaze ostaci bazilike sv. Petra iz 13. stoljeća te srednjovjekovni dvorac, crkva i samostan sv. Ivana Kapistrana iz 14. stoljeća, tvrđava i zidine koje je podigao Nikola Iločki iz 15. stoljeća, pa i turbe i hamam iz razdoblja osmanske vladavine u 16. stoljeću. Sačuvana je i baština plemićke obitelji Odescalchi, u čijem su dvorcu iz istog razdoblja stajali stari vinski podrumi. Svjedoci su kasnijih razdoblja rezidencija baruna Brnjakovića i kapela sv. Ivana Nepomuka iz 18. stoljeća, kao i prekrasan perivoj i vrt iz 18. i 19. stoljeća.

U središtu starogradske jezgre, u dvorcu Odescalchi, danas se nalazi Muzej grada Iloka s modernim konceptom postava koji uključuje arheološki, srednjovjekovni, etnografski i galerijski dio, atrij kao muzej na otvorenom te naknadno otvorene dijelove koji su usredotočeni na ratove 20. stoljeća i etnografiju Srijema.

Uživajte u okusima lokalne kuhinje u jednom od vrhunskih mjesnih restorana. Posjetite Principovac, seosko imanje Odescalchi iz 19. stoljeća koje se nalazi nekoliko kilometara dalje, gdje se poslužuju gurmanska hrana i zlatne kapljice vina u modernom ambijentu ili se pak uputite u poznati hotel Dunav na samoj obali istoimene rijeke.

Zaokružite svoj izlet uz ono što Ilok najbolje zna i posjetite jednu od njegovih vinarija. U Iloku su one brojne, a domaćini su uvijek spremni poslužiti svoja najbolja vina i ispričati svoje priče. Aromatični i slatki traminac najpoznatija je sorta ovog kraja koja se poslužuje na proslavama britanske kraljevske obitelji još od krunidbe kraljice Elizabete II. 1953. godine.

Popis vinarija

Sitna *šajba* za veliku delikatesu

Riječ je o delikatesi koja je 2015. godine dobila oznaku zaštićenog geografskog podrijetla i izvornosti u Europskoj uniji

PIŠE IGOR MIKULIĆ

Najkvalitetnije meso zrelih svinja samljeveno na 8-milimetarskoj *šajbi*, uz dodatak soli, češnjaka, bijelog papra i vrhunske baranjske slatke i ljute začinske paprike, izmiješano i napunjeno u ovitak, *katicu* – recept je prema kojemu nastaje kulen u Baranji. Preostaje još samo šest ili više mjeseci njegova dozrijevanja, uz prethodno dimljenje. I tek tada ga možemo nazvati imenom Baranjski kulen.

U Belju od 1915.

Od slavonskog kulena baranjski se razlikuje po papru, čega nema u slavonskom kulenu. I, naravno, po prostoru na kojemu nastaje. Divnoj Baranji, koja je sa svojim fišem, paprikom, vinogradima, surducima, vinarijama i vinima, šumama bogatim divljači, Dravom i Dunavom, Kopačkim ritom i Banskim brdom..., jednostavno, hedonistički raj.

Kada pričamo o Baranjskom kulenu, treba reći da je riječ o delikatesi koja je 2015. godine dobila oznaku zaštićenog geografskog podrijetla i izvornosti u Europskoj uniji. Nema mnogo proizvođača koji na svoj kulen mogu staviti tu plavu markicu i nazvati ga zaštićenim imenom Baranjskog kulena. No jedan je proizvođač itekako vrijedan i sigurno najzaslužniji za prepoznatljivost kulena u Hrvatskoj, baš kao i zaštitu Baranjskog kulena u EU-u. Riječ je o Belju. Ili, danas, tvrtki Belje plus (*https://www.belje.hr/proizvodi/baranjka/),* koja je daleko najveći proizvođač kulena. Belje proizvodi kulen još od 1915. godine. I danas u beljskom pogonu Baranjka u Belom Manastiru svake godine nastaju tisuće i tisuće kulena, koji se ručno pune i dime na prirodan način. Tijekom povijesti promijenilo se jedino dozrijevanje u kontroliranim uvjetima, koje omogućuje proizvodnju cijele godine. Belje je sinonim za Baranjski kulen. Beljski se Baranjski kulen može kušati i kupiti u Vinariji i podrumu Vina Belje,

u Kneževim Vinogradima (Šandora Petefija 2), ali i u brojnim trgovinama diljem Hrvatske.

OPG Matijević u Suzi (*https://www.kulen-matijevic.hr/)* također je zaslužan za EU zaštitu imena Baranjskog kulena. Taj OPG proizvodi Baranjski kulen od 2008. godine. Hrvoje Matijević zadržao je obiteljsku recepturu, ali i nastavio tradiciju proizvodnje kulena. Posebno će istaknuti činjenicu da najvažnije sirovine za kulen proizvode sami. U obližnjem Dražu tove svake godine od 150 do 170 svojih svinja, a u Suzi proizvode vlastitu začinsku papriku. Matijević je u duže od 15 godina proizvodnje napravio značajan iskorak, prije svega ulažući u proizvodni pogon i zrionicu kulena, a potom i u nastup na tržištu. Tako se već godinama kuleni OPG-a Matijević prodaju u najboljim trgovinama delikatesama u Zagrebu, ali i diljem Hrvatske. Svakako je značajna i prodaja na mjestu gdje kuleni nastaju i mogu se kušati, u Suzi, Košut Lajoša 10.

Kuća Baranjskog kulena u Branjinom Vrhu (*https://kucabaranjskogkulena.hr/),* uređena europskim novcem kao centar za proizvodnju kulena, vrijedan je pozitivan pomak u proizvodnji Baranjskog kulena. Na jednom se mjestu nalazi pet uređenih i odvojenih pogona za proizvodnju kulena. U Kući je tako omogućeno malim proizvođačima da svoje znanje i tradiciju izrade kulena realiziraju u registriranom pogonu te tako sa svojim kulenima legalno nastupe na tržištu. U Kući Baranjskog kulena su OPG Stojković Milorad, OPG Zuber Jovica, OPG Stanković Slobodan i Poljoprivredni obrt Šarošković. U kušaonici Kuće Baranjskog kulena (Svetog Križa 61, Branjin Vrh) mogu se kušati i kupiti kuleni tih proizvođača.

Na ulazu u Kneževe Vinograde iz smjera Osijeka nalazi se OPG Petar Dobrovac (*https://www.facebook.com/petardobrovac/).* Taj je dugogodišnji proizvođač kulena redoviti izlagač na mnogim sajmovima i baranjskim manifestacijama. Teško je proći ispred Petrova štanda a ne kušati pa potom i kupiti njegov mirisni kulen. Kulen proizvodi i najčešće prodaje na kućnom pragu – Glavna ulica 11, Kneževi Vinogradi.

Sitna, ali bitna razlika

Od slavonskog kulena baranjski se razlikuje po papru, čega nema u slavonskom kulenu.

Kulenijada u Jagodnjaku

Priču o kulenu u Baranji valja zaključiti manifestacijom u kojoj je ta delikatesa u glavnoj ulozi. Kulenijada u Jagodnjaku održava se početkom lipnja više od 20 godina i na njoj se okupljaju, odnosno šalju kulen na ocjenjivanje, mali proizvođači koji kulen proizvode za vlastite potrebe. Dobre im ocjene otvaraju mogućnost da jednoga dana otvore vlastite pogone za proizvodnju kulena i drugih suhomesnatih proizvoda.

Probudite se iz zimskog sna i na bicikl!

Više od 30 prijedloga cikloturističkih staza možete pronaći na našem *outdoors* linku

PIŠE **MISLAV MATIŠIĆ**

Proljetno buđenje prirode, zelenilo šuma i šarenilo polja jednostavno vas zovu da se probudite iz zimskog sna i krenete izvan kuće, da ne kažemo *outdoor*. A u tom segmentu Slavonija i Baranja imaju sve više ponuditi na dva kotača. Napumpajte gume, nauljite lanac i krenite u istraživanje prijedloga staza koje smo za vas pripremili. Bilo da želite sami odlutati prema strmim brdskim padinama ili ste zaljubljenik u cestovnu vožnju, bilo da ste u društvu prijatelja ili s obitelji želite napraviti mali krug oko ruralnog domaćinstva u kojemu ste smješteni, pronaći ćete stazu za sebe. Više od 30 prijedloga cikloturističkih staza možete pronaći skeniranjem QR koda u zaglavlju članka, pa vam stoga predlažemo da i ne dovršite čitanje članka, nego HeadOnBike!

Cikloturističke rute

Sve su glavne atrakcije pokrivene prijedlozima kružnih cikloturističkih ruta. Iz Osijeka vas pozivamo da se provozate prema Parku prirode Kopački rit, Bizovačkim toplicama, na detoks dravskim šumama ili putem velikih vojskovođa, odnosno dvoraca u Dardi i Bilju. Ako ste smješteni u Karancu, obvezno krenite putem beljskih vinograda kako biste se provozali jednom od najljepših vinskih cesta u Hrvatskoj ili *Lesnom zaravni* do bazena u Kneževim Vinogradima. Nije daleko ni staza *Jedinim baranjskim gradom* koja vas vodi do drugog bazena, onoga u Belom Manastiru. Zašto biste lutali vinskim podrumima Zmajevca pješice kada ih biciklom možete obići sve. Naravno, pritom ne preporučujemo uživanje u vinskoj kapljici, osim na kraju rute – koja obvezno završava u nekom od podruma. Ljubitelji životinja mogu, kako drukčije, nego *Putevima divljači* preko Batinskog spomenika tražiti divlji svijet ili *Podunavskim šumama* istraživati divljinu Zlatne Grede i Tikveša. Možda nije za kupanje, no staza *Šokačkim vezom* bez problema vas vodi prema Plaži u Dražu, mjestu s najljepšim zalaskom sunca u Baranji.

Antistresna terapija

Za ljubitelje brdskog biciklizma tu su staze s gotovo 1000 metara uspona – *Baranjskim surducima* i *Krndija*, i onda neka nam netko kaže da je sve ravno u Slavoniji i Baranji. U našičkom je kraju najlakša ruta iz centra Našica prema Lapovcu, a ljubitelji vina mogu se provozati do čuvenog feričanačkog lokaliteta i budućeg restorana – Goveđe glave. U Đakovu možete od katedrale preko Jošave do Ivandvora ili prema svetištu u Dragotinu. Ako ste ljubitelji vožnje kroz šumu, obvezno se provozajte od Drenja do Borovika ili *Krndijom* i *Diljem* (Levanjska Varoš), koja će vam također razbiti predrasudu o Slavoniji kao ravničarskom krajoliku. Najvećim vinogradom u Hrvatskoj, onim erdutskim na čak 550 hektara, možete proći bilo kojom od tri erdutske staze: *Erdutskim vinskim poluotokom* (45 km), *Planinom i ravnjakom* (15 km) i *Malim vinskim krugom* (7 km). Najnovije su staze napravljene na području Belišća, Valpova, Donjeg Miholjca i Bizovca, pozivamo vas da ih otkrijete i uživate u vožnju uz rijeke Dravu i Karašicu, kroz zelene šume i šarena polja ili ribnjake s tisućama ptica. Zaključno, Slavonija i Baranja nova je hit-ciklodestinacija, na vama je samo da napravite prvi okret kotača i krenete po svoju dozu antistresne terapije.

Što nas očekuje... Ako se pitate kada je najbolje vrijeme za putovanje u Slavoniju i Baranju ili, još konkretnije, kada se održavaju najpopularnije manifestacije koje ne biste smjeli propustiti, odgovor je, iako se čini uopćen, zapravo vrlo konkretan: Uvijek ste dobrodošli! Jer događanja je tijekom cijele godine uistinu napretek i za svakoga. Ako vam srce zaigra uz slavonsku tradiciju ili više volite urbane zvuke, kulturna i kazališna događanja, ako ste u potrazi za prirodom, sportom i rekreacijom ili ste pak zaljubljenici u lokalnu gastronomiju, a osjećate se pomalo i vinskim znalcima ili bar entuzijastima, onda ćete u popisu događanja u sljedećim mjesecima pronaći razlog više za posjet Osječko-baranjskoj županiji! Kako biste doznali koji događaj želite posjetiti, skenirajte QR kod ili pogledajte popis manifestacija na *https://visitslavoniabaranja.com/dogadaji/*

Via Slavonija i Baranja

HeadOnEast Croatia

HRVATSKA Puna života

TURISTIČKA ZAJEDNICA OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE

OSJEČKO-BARANJSKA ŽUPANIJA

FB @visitslavoniabaranja
IG @visit.slavonija.baranja
WEB visitslavoniabaranja.com