

Via

Slavonija i Baranja

Broj 3.
Besplatan primjerak
ISSN 3044-6082

OTKRIVANJE DESTINACIJE

Novi osječki restorani

Kurija Mihalović

**Kamperom
kroz Slavoniju**

ODRŽIVO

**Najsrdalnija
regija**

Baranjski gatori

Čudesna šuma

OKUSI

Grah u ćupu

**Đakovački
kulin**

Vinski mjesec



Imamo žicu za dobrodošlicu

Top 10 najsrdačnijih regija na svijetu prema **booking.com**

Via



Slavonija i Baranja

HeadOnEast
Croatia

Zeleno, održivo, gostoljubivo

Piše **Mislav Matišić, zamjenik direktorice
TZ Osječko-baranjske županije**



Proljeće je, priroda se budi, nema ljepšeg godišnjeg doba za otkrivanje činjenice da je Slavonija i Baranja zelena i održiva destinacija u punom smislu riječi. Zadovoljstvo lokalnog stanovništva manifestira se kroz čuvenu slavonsku gostoljubivost, a srdačnost regije prepoznata je na svjetskoj razini jer je prema ocjenama korisnika *Bookinga* Osječko-baranjska županija jedna od TOP 10 najsrdčajnijih regija na svijetu!

Organska se ljubaznost lokalaca reflektira iz interakcije čovjeka i zemlje koja se osjeti na svakom koraku. Život ovdje teče u laganom ritmu, u skladu s okolišem i običajima koji traju stoljećima, stoga ne treba čuditi da je riječ o regiji s najviše ekoloških poljoprivrednika. Zemlja smo obilja u kojoj su prirodni resursi i dalje očuvani pa je i sama turistička ponuda sama po sebi eko. Stoga nam je želja u trećem broju destinacijskog časopisa otkriti upravo takva mjesta. Krenimo zen baranjskom oazom poznatog osječkog fotografa Marija Romulića u kojoj priroda odigrava sve procese. Na kušanje vina pozivamo vas u baranjske gatore,

izdubljene u lesnim padinama te samim time jednake temperature cijele godine. Prostori su to koji odišu energijom iskonske prirode, kao što su i naše stare kuće građene od nabijene zemlje. Baš poput gatora, one su ljeti prirodno hladne, a zimi ugrijane. Pripremili smo za vas i najbolje staze za jutarnje trčanje, ali i preporuke za kampiranje, odnosno spavanje pod zvijezdama. Naši najmlađi mogu uživati u posjetu najvećem ZOO vrtu u Hrvatskoj koji se savršeno uklopio u zelenilo dravskih šuma.

Ipak, od svih resursa, najvažniji su ljudi jer vas na istoku s osmijehom čekaju proizvođači vina, sira i kulena koji su zaista stvarali te proizvode. Čeka vas i kovački majstor Vinković koji kroti vatru i stvara uporabna, ali umjetnička djela. Sličnu vještinu ponosno čuva i francuska Šokica Caterina koja zajedno s kćeri tka i čuva stoljetno znanje prerade „od polja do odijela“. U Dalju se nalazi centar posvećen Milutinu Milankoviću, jednom od velebnih umova s ovih prostora, iako konkurencija nije mala jer je njegova osječka prirodoslovna i matematička gimnazija ona s najviše akademika u Hrvatskoj. Osječani će obraniti doktorat iz subotnjeg uživanja gradom u, pogađate, zelenilu Promenade, tržnici, parkovima i drugim mjestima za odmor duše i tijela. U tim smo obilascima posebno mislili na turiste s invaliditetom, a sugerirali smo i motorističke rute diljem naše destinacije. Jedna od njih odvest će vas i do plemićke kurije Mihalović u vinorodnim Feričancima, ali i na vrata isto tako plodne požeske Zlatne doline. Motorom možete i na vinska događanja, samo obvezno prespavajte u nekom od vinskih podruma. Naposljetku, moramo vas upozoriti da kod nas vinski mjesec traje čak tri! Smatramo to idealnim vremenom za polagano istraživanje brojnih razloga zbog čega smo proglašeni Europskom vinskom regijom Dionisio 2025. Tri mjeseca života u Slavoniji i Baranji sasvim je dovoljno da upoznate prednosti laganijeg, ako nas pitate – posvema održivog načina života na zelenom istoku Hrvatske.

Sadržaj

VIA SLAVONIJA I BARANJA
DESTINACIJSKI ČASOPIS
BROJ 3. SVIBANJ / 2025.
ISSN 3044-6082

5

Izletište Primitivo Marija Romulića

Raj na zemlji u kojem se tradicija, gastronomija i ekološka svijest stapaju u jedinstveno iskustvo

15

Hotel kurija Mihalović

Slatke je snove u ovom baroknom slavonskom dvorcu u Feričancima snivao i mađarski skladatelj Franz Liszt



16



Osijek subotom prijepodne:
Šetnja s dobrom preporukom

← Tržnica, knjižara, secesija, muzej, kava, promenade

10

INTERVJU: Franjo Vinković, kovač

Turisti vole svjedočiti kovanju, vatri, iskrenju, udarcu čekićem, čuti kako se sve to radi

27



Gatori – podzemni čuvari baranjskog vina

20

Iznimna delicija – grah u čupu

Kuha se pokraj vatre. Ovako pripremljen grah je kremast, posebnog okusa, mirisa i arome zbog keramike

26

Na dva kotača, malo jača

Kacigu na glavu, zajašite limenog ljubimca i odaberite jednu od motociklističkih ruta – nećete pogriješiti

30

Dobro došli u Europsku regiju vina!

Ovogodišnji Vinski mjesec u Osječko-baranjskoj županiji počinje 10. svibnja i traje sve do 5. srpnja

IMPRESSUM

IZDAVAČ TURISTIČKA ZAJEDNICA OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE, ŽUPANIJSKA 4, OSIJEK, INFO@TZOSBARZUP.HR, VISITSLAVONIABARANJA.COM | **DIREKTORICA** IVANA JURIC
GLAVNA UREDNICA IVANA RAB GULJAŠ | **AUTORI TEKSTOVA** KATARINA ANDELKOVIĆ, MAJA CELING CELIĆ, SAŠA DRINIĆ, MISLAV MATIŠIĆ, IGOR MIKULIĆ, MISLAV PAVOŠEVIĆ, IVANA RAB GULJAŠ, SUZANA ŽUPAN | **AUTORI FOTOGRAFIJA** LANA NIKOLIĆ, BRUNO JOBST, VEDRAN BOŠKOVIĆ, MATIJA TURKALJ, MARIO ROMULIĆ, DRAŽEN STOJČIĆ, ARHIVA HOTEL OSIJEK, ARHIVA BOCCONCINO, HRVOJE KNEŽEVIĆ, ARHIVA SCHAMPINI, MATIJA POSPIHALJ, ARHIVA TZ OPĆINE ERDUT, MARKO MEĐUGORAC, DRAGUTIN ŠIPEK, HRVOJE JURIC, PREDRAG SAVIĆ, VERONIKA KURUC, MARKO BANIĆ, MISLAV MATIŠIĆ, MARIO ĐURKIĆ, VJERAN VIDAKOVIĆ, IGOR ŠELER, ARHIVA HTZ, BORNA SUBOTA, NINA ĐURĐEVIĆ, NENAD MILIĆ | **LEKTURA I KOREKTURA** ANA MIKIĆ ČOLIĆ | **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 SNOŠI ODGOVORNOST ZBOG MOGUĆE PROMJENE TIH INFORMACIJA. PODACI SU PRIKUPLJENI ZAKLJUČNO S 11. 4. 2025.



Ljudi ostavljaju najjači dojam

Ako bih, kao domaća, trebala turistu samo jednom riječju opisati ovdašnje ljude, upotrijebila bih pridjev *gostoljubivi* (ili neki od sinonima poput *gostoprимljiv, srdačan, druželjubiv*). Gostoljubive nas odgajaju u obitelji. Već ondje, od malih nogu, učimo da je gost svetinja. Za gosta se posprema kuća, iznosi najljepše posteljno rublje i ručnici, kuhaju najfinija jela i peku najukusniji kolači, toče birane kapljice, gostu se ustupa najudobnija soba i najbolje mjesto za stolom. Ma, roditelji će te prijekorno pogledati ako vršnjaku u gostima ne daš svoju omiljenu igračku bez koje ne možeš usnuti, jer, prema njima, dvije-tri besane noći nisu prevelika žrtva za dobru stvar. Pogađate – za gostoljubivost.

Stoga me nije iznenadilo kada je *Booking.com* nedavno otkrio dobitnike *Traveller Review Awards 2025*, ubrojivši Osječko-baranjsku županiju među deset najgostoljubivijih, najsrdačnijih regija svijeta za 2025. godinu. Tako se Osječko-baranjska županija našla rame uz rame sa šampionima tu-

rizma kakve su francuska Bretanja i portugalska Madeira.

Ivana Jurić, direktorica Turističke zajednice Osječko-baranjske županije, smatra to izravnom pohvalom svim turističkim djelatnicima i ponuđačima koji vrijedno grade iskustvo posjeta Slavoniji i Baranji. „Dokaz je to da kontakt s domaćinima i zajednicom koju gost posjećuje nosi najvažniju emociju koju pamtimo s putovanja, jer ljudi su srce i temelj turizma. To se vidi i u rastu destinacije svake godine”, ističe.

Jurić podsjeća na to kako se turistički proizvod koji nudi kontinent, pa tako i Osječko-baranjska županija, razlikuje od doživljaja koji nudi priobalje. Putuje se u vrijeme kraćih odmora, a prostorni je opseg kretanja na kontinentu puno veći, jer gost aktivno istražuje prostor i nije neobično da dnevno prijeđe i od 80 do 100 kilometara.

„Slavonac i Baranjac stoljećima su živjeli bogato od zemlje i do danas su zadržali mentalitet koji želi pružiti gostu najbolje. Turizam na kontinentu jest održiv po svojoj naravi, a važan je dio održivosti, uz ekološku, i društvena komponenta, što se odnosi na lokalnu zajednicu koja sudjeluje u razvoju destinacije. Ljudi ostavljaju najjači dojam, jer im je gostoljubivost prirodni dio bića. Daju svoj osmijeh, kreativnost, znanje, energiju i toplinu, koje gost itekako cijeni”, odlučna je Jurić.

Svjedočit ćete toj gostoljubivosti i kada posjetite bilo koju od destinacija o kojima pišemo i u ovom broju našega časopisa.

Povratak prirodi kroz hranu i tradiciju

PIŠE MAJA CELING CELIĆ

Izletište Primitivo nije samo mjesto za opuštanje, nego raj na zemlji u kojem se tradicija, gastronomija i ekološka svijest stapaju u jedinstveno iskustvo.

Najnježnije su nijanse zelene oslikavale još uvijek gola stabla nakon duge i hladne baranjske zime, kada smo jednog od njezinih posljednjih dana posjetili ekološko imanje Čudesna šuma. To se bajkovito mjesto nalazi u Bilju, samo

desetak minuta vožnje od središta Osijeka i u neposrednoj blizini Parka prirode Kopački rit.

Kažu, ako zima ne ujede zubima, ošinut će repom. Tako je bilo i tog nedjeljnog jutra. Danima prije toga grijale su nas proljetne temperature iako proljeće, kalendarski, još nije bilo počelo. A onda je zima ošinula repom – minusima, vlagom, hladnom kišom.

No, imanje obitelji Romulić prkosno se zelenjelo. Istina, stabla u dvorištu, kao i ona u šumi hrane, tek su pupala, ali zato je samoniklo bilje pokazivalo svoju snagu kojom je pobijedilo zimu. Kao i višegodišnja raštika koja je izdikalala iz uzdignutih gredica zeleneći se kao gora.

Mario Romulić, vlasnik ovog obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva, dočeka nas je a kako drukčije nego radno. Bojio je ogradu jer posla je toliko mnogo da mu je dan više nego prekratak za sve ono što planira i čemu se želi posvetiti.

Holistički pristup proizvodnji hrane

Naime, ovaj je osebujni Osječanin, poznati i priznati fotograf, odlučio prije nekoliko godina spustiti sidro u baranjsku močvaru. „Ovdje sve imam, ništa mi ne treba. Muka mi je kada moram otići do grada”, sa smiješkom odgovara na pitanje nedostaje li mu nekadašnji način života – putovanja, adrenalin, vrevla. Sada ga





puca druga vrsta brige – osigurati presadnice rajčice, paprike i drugog povrća koje uzgaja u stakleniku, a koji je uz pomoć sinova podigao na imanju. Treba ih i posaditi u uzdignute gre-dice, posijati nekoliko vrsta bundeva, začinskog i ljekovitog bilja u *hugelkultur* gredicama, ali i urediti labirint dug 250 metara, u kojemu također rastu mnoge biljne vrste.

Valja se pobrinuti i za konoplju od čijeg sjemena izrađuje ulja i kreme, ali i druge proizvode. Sva sreća pa šuma hrane, stara oko četiri godine, živi svoj život. Iako se ondje samoniklo bilje samozasijava, šumu u kojoj rastu i mnoge voćke koje, osim što daju plodove, privlače i pčele, ptice i druge životinje, ipak treba prihraniti i zaštititi.

Mario je biodinamičar, što znači da je njegov pristup poljoprivredi holistički i da svoje imanje tretira kao živi organizam u kojem su biljke, životinje i tlo povezani. Ondje nitko nikome nije neprijatelj. Njegova je proizvodnja ekološka, a plodnost tla održava pomoću komposta, stajskog gnojiva te biodinamičkih pripravaka s ciljem samoodrživog i harmoničnog sustava bez sintetičkih kemikalija.

Ova je zelena oaza mogla ostati samo lokalna priča o velikom entuzijastu koji želi znati što jede, ali i baranjskom vještcu koji bere samoniklo bilje jer kod njega riječ korov ne postoji, i dodaje ga u juhe, variva, od njega pravi čajeve. No, Romulić je otišao korak dalje – otvorio je izletišta, pravi pravcati raj za sve zaljubljenike u prirodu, ali i iskonske gurmane.

Izložbeni prostor, laboratorij i gastrooaza

Izletišta koje je Mario Romulić kreirao nije samo mjesto za odmor i uživanje u prirodi. Ono je istovremeno izložbeni prostor, laboratorij i gastro-nomska oaza, a sve što se ondje može vidjeti, dirati i kušati – nastalo je njegovim rukama, uz pomoć sinova Ivora i Svebora te majstora Viktora.

„Sve smo sami napravili – od temelja do krova, od namještaja do ograde”, pokazuje nam rukom dok sjedimo za masivnim hrastovim stolom uz čašicu razgovora i čokanjčić travarice. Priča kako su grede nekada bile topole u šumi. „Dovukli smo ih, isjekli, osušili, spalili i ugradili. Sve što smo koristili dolazi od recikliranih materijala, odbačenih komada drva i starog namještaja. Vrata, police, klupe – sve je to nekad bio nečiji otpad. Pronađemo voćke, orah, trupce koje bi netko posjekao i ostavio da istrunu, onda ih preoblikujemo u nešto korisno i lijepo”.

Samoodrživost je temelj cijelog imanja. Mario uzgaja povrće, voće, konoplju i drugu hranu, a ideja je vodilja – od polja do stola.



„Cilj je gostima, u grupama do 25 ljudi, ponuditi hranu koju smo sami uzgojili. Sve je domaće, organsko. Pravimo vlastite začine, čajeve, lijekove, konzerviramo i fermentiramo hranu, pripremamo zimmnicu, a kruh pečemo isključivo od kiselog tijesta. Ovdje se sve kuha na starinski način – na otvorenoj vatri, u glinenim i gusanim posudama”, pokazuje nam brojne koje na polici nisu tek ukras te dodaje kako se izletišta baš zato zove Primitivo, kao povratak na ono kako se živjelo prije 50 ili 100 godina.





Osim gastronomskog užitka, posjetiteljima se nudi i edukacija.

„Organiziramo i razne radionice vezane uz zaštitu prirode, prirodne materijale, izradu kozmetike i lijekova, sve ono što je zaboravljeno, a vrijedno je očuvanja”, zaneseno govori te se ubrzo vraća pripremi hrane kojoj je iznimno posvećen, a uz takvog kuhara, ovo je iskustvo prava atrakcija i za njegove goste.

Jela oplemenjuje samoniklim biljem

Naglasak je na *slow cooking* metodi – neka se jela pripremaju minimalno šest, a neka i do 24 sata. Riba koju koriste je dunavska, meso je od divljači, a ostalo nabavljaju isključivo od lokalnih OPG-ova koji uzgajaju hranu bez pesticida i kemije. „Gosti su oduševljeni perkeltom od goveđih repova, dimljenim šaranom, *pulled porkom* i rebarcima. Koristimo *kamado smoker* i *offset*, kombiniramo kuhanje na niskim temperaturama s dimljenjem, što hrani daje specifičan okus”, otkriva nam ovaj gurman koji svako svoje jelo oplemenjuje samoniklim biljem koje raste u njegovu vrtu.

„Gostima želimo pokazati koliko toga ukusnog i hranjivog raste oko nas, a da toga nismo ni svjesni. Tušt, kopriva, maslačak – nekada su se nalazili na tržnicama, a danas ih zovu korovima”, priča nam Mario naglasivši kako su oni bogati hranjivim tvarima i mogu biti prava poslastica. Osim što gosti mogu sami ubrati papriku, luk, rajčicu ili salatu u njegovu vrtu, također mogu naučiti prepoznati samoniklo jestivo bilje te saznati nešto o njegovim ljekovitim svojstvima. Kada je riječ o masnoćama, Mario isključivo kuha na masti crne svinje te organskom i biodinamičkom maslinovom ulju s Hvara, Visa, Korčule i iz Šibenika.

Ovaj je fotograf obišao uistinu cijeli svijet.



Nabraja nam koje sve kuhinje voli, a ističe marokansku, argentinsku i tajlandsku. „Volim kuhati i isprobavati različite kuhinje, ali uvijek biram ono što je prikladno za naš način života i prehranu”, odlučan je.

U Čudesnoj šumi, gdje priroda i čovjek djeluju u skladu, Mario Romulić nije stvorio samo izletišta. Stvorio je prostor koji odražava njegovu filozofiju života – povezanost s prirodom, održivost i ljubav prema hrani pripremljenoj s pažnjom i poštovanjem.

Tko je Mario Romulić

Jedan od najpriznatijih fotografa u Hrvatskoj. Snimajući, fotoaparatom ili kamerom, prošao je svijet uzduž i poprijeko, uključujući i mnoga ratna žarišta. Poznat je i po svojim *wildlife* fotografijama, posebice onima iz Kopačkog rita u čijoj blizini sada živi svoju Utopiju.



Kuhinje širokih vidika



1



2



3



4

Svima nam je poznato kako se u Slavoniji i Baranji jede – dobro, fino i uvijek. Ovaj raj za hedoniste svoju baštinu miješa u loncu i krčka u kotliću, ali uvijek iskušava i nešto novo, širi svoje vidike kako bi baš svakom gostu pružio dobrodošlicu kakvu zaslužuje. Osječka je gastronomska scena obogaćena nizom novih restorana i simpatičnih mjestašaca koja donose raznolike kulinarske doživljaje i unose svježinu u društveni život grada.

Restoran **Meandar** ①, novouređeni moderan prostor u hotelu Osijek, nudi *à la carte* jelovnik prožet tradicionalnim slavonsko-baranjskim sastojcima koje prezentira u inovativnim jelima. Ljubitelji mesa i pikantnih okusa, nipošto ne propustite njihov džem od domaće kobasice!

Na osječkoj promenadi restoran **Schampini** ② nudi jedinstveno iskustvo *fine dininga* uz moderan pristup tradicionalnim jelima. Poseban je naglasak na vrhunskim sastojcima i kreativnoj prezentaciji, a jelovnik se mijenja sezonski.

Pod stručnim vodstvom svjetskog prvaka u pripremi napoletane, ljubitelje najpoznatije talijanske delicije oduševljava i **Bocconcino Pizza Bar** ③. U ponudi su napoletanske *pizze*, sendviči i *foccacije*. Ugodan interijer i topla atmosfera Bocconcino čine idealnim i za romantične večere.

Nešto dalje u smjeru internacionalne kuhinje poteže **LULU Fusion Bistro** koji donosi spoj internacionalnih okusa s lokalnim namirnicama u neodoljivim fuzijskim jelima. Bilo da ste ljubitelj azijskih začina, mediteranskih specijaliteta ili kreativnih veganskih opcija, LULU nudi ponešto za svakoga. Ugodan ambijent i inovativna kuhinja darovitog *chefa* brzo su ga učinili omiljenim mjestom za one koji traže nešto novo i drukčije.

Nekoliko je noviteta i za one koji poseban naglasak stavljaju na zdravu prehranu. **YES Rebel Bites** je vegebistro smješten u Ulici Hrvatske Republike. Dnevni je meni baziran na biljnoj, održivoj prehrani, a popularnost su stekli zahvaljujući ukusnim domaćim jelima poput juha, složenaca, vegesarme i ukusnih deserata.

Fresh Healthy Bar ④ nudi različite zdrave kombinacije poput „Sunburnt Chickpeas” i „Greekish”, a ondje možete sastaviti i vlastite salate ili *wrapove*. U ponudi su i kava, biljni *latte*, *craft* čajevi, *smoothiji* te 100 % prirodni sokovi. Svježe namirnice za svoje obroke Fresh nabavlja od lokalnih proizvođača.

Ubrzano nas osvaja i **Loresa**. *Fast food* u Čepinu i restoran u centru Osijeka jedini sve do Zagreba imaju raznovrsnu ponudu koja je u cijelosti bez glutena i laktoze, a posebno su ponosni na to što je upravo takav i njihov baranjski odrezak.

Nije važan cilj, važno je putovanje



PIŠE MISLAV PAVOŠEVIĆ

Ako volite putovati automobilom ili pak s „punom opremom”, spremni za sve prilike pa nam dolazite kamperom, Slavoniju ćete lako obići uzduž i poprijeko. Za početak vam predstavljamo kamp-odmorišta u Baranji i nedaleko od Đakova.

Camping „Suza Baranje”, Suza

(www.camping.suzabaranje.com)

Ovaj se lijepi obiteljski kamp nalazi 30 km sjeverno od Osijeka i 35 km južno od mađarskog Mohača. S jedne je strane omeđen Banskim brdom i vinogradima, a s druge poljima i šumama koje se spuštaju do Dunava. O kampu se brine obitelj Kolar pa možete posjetiti i njihov vinski podrum ili pak uživati u svježem voću i povrću s njihova OPG-a. Kamp sadrži parkirna mjesta s priključkom za struju, toalet i dječje igralište. Možete povesti kućne ljubimce, pecati na obližnjem ribnjaku, a povežite i bicikl jer se nedaleko nalazi niz lijepih biciklističkih ruta kroz vinograde i prema Parku prirode Kopački rit.

Kamp odmorište „Family”, Kopačevo

(www.tzo-bilje.hr/smjestaj/kamp-odmoriste-family)

U slikovitom podunavskom selu Kopačevu, uz Park prirode Kopački rit, 11 km sjeverno od Osijeka, smjestio se kamp „Family”. Opremljen je s 19 označenih travnatih parcela s priključcima na struju i vodu, kuhinjom, toaletom, tuševima te drugim korisnim sadržajima.

Krenite niz dolinu Drave, Dunava i Save ili sredinom kroz gorje Papuka. Koju god rutu Slavonijom i Baranjom odabrali, na idealnoj ćete udaljenosti za jednodnevne autoizlete naći uređeno kamp-odmorište ili OPG s livadom idealnom za vaš dom na kotačima

Veliko se sjenovito dnevno parkiralište nalazi i u Osijeku, uz dravsku plažu *Copacabana*, a južnije zastati možete na izletištu uz jezero Borovik (<https://www.facebook.com/campborovik>) pa obići Državnu ergelu lipicanaca u Đakovu.

Osijek, Đakovo, Požega, Slavonski Brod

Ako vas put povede dalje, tu su i kampovi „Duboka” u Parku prirode Papuk, „Zlatni Lug” i „Čondić” nedaleko od Požege, kao i „Ramarin” kod Slavonskog Broda.





Velik(an) ispod zvijezda

U selu Dalju nalazi se kuća u čijem je dvorištu, uz još poneki ukras, jedan sasvim poseban bor. Kuća i bor Milutinovi su, a oboje stoje kao trajni spomenik vlasnikovoj izvanrednoj ostavštini. Rođen 1879. godine, Milutin Milanković bio je polihistor čije se znanje protezalo kroz astronomiju, geofiziku, klimatologiju, ali i inženjerstvo, pa i prozu. Njegov je najznačajniji doprinos znatnosti formulacija astronomske teorije klimatskih promjena koja objašnjava kako varijacije Zemljine orbite utječu na klimatske obrasce, osobito na cikličko pojavljivanje ledenih doba. O važnosti njegova rada dovoljno govori činjenica da ga američka NASA navodi među 15 najvažnijih znanstvenika koji su se bavili planetom Zemljom (NASA, Earth Observatory, *On the Shoulders of Giants*).

Rodna je kuća toga velikog znanstvenika pretvorena u Kulturno-znanstveni centar „Milutin Milanković“, a posvećena je očuvanju i promociji njegove znanstvene baštine. Izložba detaljno prikazuje Milankovićeva revolucionarna istraživanja, uključujući interaktivne prezentacije i modele koji ilustriraju mehaniku promjena Zemljine orbite i njihov utjecaj na globalnu klimu. Centar također ima svemirsku sobu i zvjezdarnicu, što pruža mogućnosti za promatranje zvijezda i edukativne programe, čime su posebno zabavljeni najmlađi.

Ovaj je sjajni um inspiraciju lako pronalazio u prirodi i rijeci koja mu još pod kućom teče. Znanstvenikova se povezanost s prirodom očituje u njegovim memoarima, gdje s ljubavlju opisuje bujno okruženje u kojem je odrastao, kao i veličanstveni tok Dunava. Vrt današnjeg posjetiteljskog centra ukrašen je raznolikim cvjetnim vrstama i sjenicom pokraj omiljenog mu bora zasađenog onda kad je Milutin rođen.



Kulturno-znanstveni centar u Dalju stoji kao svjetionik znanstvenog istraživanja, u slavu čovjeku čiji je rad duboko utjecao na ljudsko razumijevanje Zemljina klimatskog sustava. Nudi jedinstvenu priliku posjetiteljima da dublje istraže život i ostavštinu znanstvenika čije teorije i dalje odjekuju u suvremenim raspravama o klimatskim promjenama.

Svi su pojedinačni i grupni posjeti mogući uz prethodnu najavu.

Adresar

Ul. Zlatka Takača 13
31 226 Dalj

kzcmm.hr

9



Mogu iskovati sve, od **mača** do *cvijeća*, sad me zovu da izradim **krunu kralja Tomislava**



PIŠE SUZANA ŽUPAN

Priča o zanatu poseban je doživljaj, turisti vole svjedočiti kovanju, vatri, iskrenju, udarcu čekićem, čuti kako se sve to radi

Turist ste koji se sa željene destinacije ne vraća samo sa suvenirnom nego i s jedinstvenim doživljajem, pa i vještinom više? Prava adresa u Đakovu za vas – Majstorski kovački obrt Vinković, Franje Vinkovića, jedinog majstora kovača u Osječko-baranjskoj županiji, uz njih još samo šest u Hrvatskoj, no on jedini radi i restauraciju. U živopisnoj kovačnici teku život, rad, tradicija, održivost. Između vatre, kovačkog čekića i metala. Demonstracija snage koja se već idući tren pretoči u kiruršku preciznost. Grubijan i estet. Jedinstven doživljaj, drukčiji od svega drugog viđenog u ponudi grada, a opet u sinergiji s đakovačkim znamenitostima – i katedralom, i Ergelom, i Dvorom, i Strossmayerovim perivojem... Uz kupnju nekog kovačeva proizvoda, posvjedočite i radnom procesu, educirajte se o tom starom zanatu pa i osobno okušajte u preoblikovanju metala u predmet. Upotrebnici ili umjetnički.

Otkud gradsko dijete, i to tada kao mladac, u gotovo izumrlom zanatu?

1 - Volim kovačiju, spoj je starog i novog, ručnog rada i fizičke snage, a, opet, pod teškim čekićem nastaju i najdelikatniji predmeti kao buket cvijeća koji sam izradio polazući majstorski ispit 2007. U kovačnici se svaki dan susrećete s povijesti – od otkrića va-

tre do otkrića metala. Praskonski materijali, bez ugroze prirode. To je taj balans, održivost. Lijep je osjećaj da i zbog vas ovaj stari zanat ne izumire, da je vaša kovačnica destinacija svima koji žele vidjeti nešto jedinstveno, ali i da se educiraju i odu kući s iskustvom više. Jer, radim poljoprivrednu i umjetničku kovačiju i restauracije.

Kako ste kovačiju pretočili u originalnu turističku priču?

2 - Gostu je najinteresantnija ta priča o nama – posao kovača – jako nas je malo i podsjetnik smo na prošlost. U kovačnici teče stvarni život, nema virtualnog, aplikacija, novotarija. Turistu pruža interaktivnost. Priča o zanatu poseban je doživljaj, turisti vole svjedočiti kovanju, vatri, iskrenju, udarcu čekićem, čuti kako se sve to radi. Moj je pristup edukativan, no i demonstriram svoju vještinu, čak i uz uključivanje gosta, da i on proba biti dio stvaranja iz komada metala.

Želi li turist kupiti nešto iz kovačnice, što biste mu predstavili, napravili?

3 - Uz to što u obrtnici stoji da se mogu baviti i poučavanjem na radionicama uz demonstraciju izrade predmeta, a bilo ih je niz na manifestacijama, sajmovima, po muzejima i sl., izrađujem za prodaju brojne predmete, no u pitanju je rad na metalu, uz prethodnu narudžbu. Katedrala, lipicanci, ženska šamija, šokački šešir, mačevi..., iz komada metala nije ništa nemoguće napraviti. O prigodi 1100 godina Hrvatskoga Kraljevstva i krunidbe kralja Tomislava, muzeji me zovu za radionice s izradom njegove krune, starohrvatskog mača... Templarima sam izrađivao mačeve toga reda, za Gradski muzej Vinkovci kopije mačeva 'spatha' za Rimske dane, na radionicama u suradnji s Muzejom Đakovštine kopije srpova, a stigla je i zamolba za restauracije drvenih škrinja za Muzej Međimurja Čakovec. Moja je kovačija vidljiva i po mnogim mjestima u Đakovu.

Ministarstvo kulture svojedobno vam je dalo trajnu dozvolu za rad na nepokretnim dobrima...

4 - Time su mi se širom otvorila vrata povijesnih, sakralnih objekata, muzeja... Upravo za Đakovačko-osječku nadbiskupiju restauriram metalne dijelove na prozorima. Rad na restauraciji ograde kriptne katedrale, ograde ispred Dvora, popravci u katedrali, izrada nove ograde Strossmayerova perivoja, brojne narudžbe za muzeje... I kovačija izvan kovačnice ima moj potpis, vrijednost za moj obrt i za moj turistički proizvod.

Đakovo je i grad lipicanaca, a veza je konja i kovača neraskidiva...

5 - Da, spona je to kroz povijest ovog zanata i konja. Osim potkova kao suvenira, za potrebe Ergele izrađujem žigove za označavanje konja. Može li se, kao u Đakovu, igdje ispisati ljepša turistička priča o povijesnoj sponi kovačije i konja!



Vaš je kovački zanat i priča o obitelji, zar ne?

6 - Da, od četvorice sinova zasad dvojica nastavljaju mojim stopama. Goran je student druge godine strojarstva, a Franjo je završio za strojobravara i zajedno radimo. Ispunjava me to što se i sinovi vide u kovačnici. Posjetitelji u toj našoj životnoj, obrtničkoj i turističkoj priči vole čuti da se kovačka vatra ni nakon mene neće ugasiti.

Naizgled nespojivo

**grubijan i estet
snaga i preciznost**

Šokadijo, dok ti ime traje, Francuskinja čuva običaje



Sve je počelo kada se Caterina, rođena na Sardiniji, zaljubila u Slavonca Slavka Novoselića



PIŠE KATARINA ANDELKOVIĆ

U samom srcu Slavonije, u malom selu imena Habjanovci, smještena je 121 godinu stara kućica šokačka u kojoj će vas dočekati njezina domaćica – francuska. A opet naša. Dobro ste pročitali, svakakva se ovdje čuda zbivaju.

Nije Hollywood, ali...

Rođena na Sardiniji, Caterina od šeste godine živi u Francuskoj gdje s nepunih 17 upoznaje budućeg muža Slavka i zaljubljuje se i u njegove Habjanovce. Dobro, možda nije baš sve bilo tako filmski, nije ovo Hollywood, ali priča nas je svejedno razgalila.

Talijansko-francusko-hrvatski supružnici Novoselić dolazili su često u Slavkov rodni kraj, a na crkveni se god u selu, jednostavno, moralo biti. Nisu to sprječavale ni obaveze, ni vremenske prilike ili neprilike, tako je običaj nalagao i tako se radilo. Godine 2006., nakon što je Slavko zaključio da mirovinu mora provesti u rodnom selu, Caterina je pristala nastaviti svoj život u slavonskoj idili.

Slavko je, nažalost, iste godine napustio ovaj svijet, ali Caterina je odlučila: „Sad kad sam došla, ovdje i ostajem”. Nije bilo lako, kaže, u početku nikoga nije poznavala. A i društvene su se mreže u ono vrijeme drukčije plele. I to na hrvatskom. Ipak, brzo se snašla naša domaćica i odlučila se brinuti za jednu stariju gospođu „na kraj’ sela”. Dok joj je pomagala u kućanskim poslovima, Caterina je promatrala, upijala, učila i ispitivala o selu i njegovim običajima. Posebno su joj se svidjele narodne nošnje, sve – od njihova izgleda i odabira ovisno o prigodi pa do same izrade. Morala se i sama okušati u tome, zbog čega je naučila koristiti tkalački stan. Ta je nova vještina sada omiljena zanimacija i njezinoj kćeri Andrei koja joj pomaže u vođenju tkalačke radionice, a koja je najnoviji dodatak Etno kući



Abljanovci. Da zaokružimo obiteljsku priču, predstavljamo i Milu, Andreinu kćer koja je naslijedila ljubav prema slavonskoj tradiciji i nošnjama koje ponosno nosi.

Sama kuća, taj živi spomenik tradiciji, nastala je kad je Caterina poželjela kupiti stara zaprežna kola. Kako se ona nisu prodavala, kupila je kuću u čijem ih je dvorištu ugledala. Već zaljubljena u sve šokačko, odlučila je tako i kući vratiti stoljetni sjaj. Cijelu je godinu Caterina provela restaurirajući sve što se restaurirati dalo u nastojanju da sačuva što je više moguće izvornog uređenja kuće. To je značilo da ručno skida slojeve boje i oslikava stupce istim motivima i bojama kojima su prvotno bili oslikani, da komade namještaja obnavlja i ukrašava kako je to nekad bilo, ali i da sagradi kamin koji je nekada stajao u sobi. U ovaj su živi muzej uloženi sati i sati truda i rada, ali i komadić istinski zaljubljene duše.

Za tkalačkim stanom

Unutrašnjost je kuće tako opremljena originalnim namještajem, ručno izrađenim tekstilom i alatima koji su se koristili u svakodnevnom životu. Svaka prostorija priča svoju priču, od kuhinje s tradicionalnim posuđem do sobe s tkalačkim stanom, gdje posjetitelji mogu vidjeti demonstraciju tkanja na starinski način, a mogu se i sami okušati u toj, kako Caterina i Andrea kažu, nezamjenjivoj aktiv-

nosti koja odmara dušu i tijelo (vjerujemo da je tako jednom kad uspješno uskladite ruke i noge).

Osim stalnog postava, Etno kuća Abljanovci redovito organizira kulturne događaje i manifestacije. Jedan od značajnih događaja bila je „Prva ljetna etnomodna revija”, koja je održana u predivnom dvorištu. Okupila je lokalne umjetnike i dizajnere koji su predstavili svoje radove inspirirane tradicijom, čime su spojili starinsko i suvremeno na uistinu poseban način.

Etno kuća je i domaćin smotre folklor pod nazivom „Abljanovci, selo moje malo”, u organizaciji Kulturno-umjetničkog društva „Ravnica” iz Habjanovaca. Ta manifestacija okuplja folklorne skupine iz cijele regije, promovirajući tradicijsku glazbu, ples i običaje u raznovrsnom programu koji slavi bogatstvo slavonske kulturne baštine.



Potražite ih i na FB-u

Za više informacija o nadolazećim događajima i radionicama posjetite službenu Facebook-stranicu Etno kuće Abljanovci, gdje možete pronaći najnovije vijesti, fotografije s prethodnih događanja i detalje o tome kako planirati svoj posjet. Caterina i Andrea uvijek su na usluzi i njihova je kuća otvorena za sve koji žele doživjeti čaroliju prošlih vremena i osjetiti duh slavonske tradicije, a u njihovoj maloj radionici možete nabaviti vlastite primjerke ručno tkane odjeće i modnih dodataka – tradicionalnih i onih s modernim *twistom*.

Adresar

**Kolodvorska 10
31 223 Habjanovci**

Tel. +385 99 4074 252

Jeste li za nešto *slatko?*



PIŠE KATARINA ANBELKOVIC

Vožnja, bicikliranje ili šetnja Baranjom savršene su aktivnosti za vedro vrijeme. Svaka je stanica na tom veselom razgledavanju vrijedna divljenja, to znamo, a posebno se ističu Park prirode Kopački rit sa svojim drvenim šetnicama kroz močvaru i spomenik Batinskoj bitki s čije uzvisine puca pogled na tri države. Prirodno je da uz trenutke aktivnog istraživanja dolaze trenuci opuštanja i čistog uživanja. Zato *presijecite* rakijicom, čašom finog vina ili šalicom kave i desertom (autoru teksta ipak najdraži izbor). U svakom slučaju – zastanite na trenutak, opustite se i prepuštite baranjskoj slatkoći.

Tko je usred rita, ne skita

Smješten na samom ulazu u Park prirode Kopački rit, *lounge* bar Lopoč logičan je početak ili nastavak svakog posjeta ovom svima omiljenom ptičjem domu. Okružen prirodnim ljepotama parka, Lopoč u mirnom ambijentu nudi osvježavajuće napitke i ukusne kolače. Vanjski se dio bara sastoji od drvenih staza i terasa smještenih u sjenicama koje uvijek pružaju ugodan prostor za sjedenje u hladu. Iako je unutrašnjost bara nešto manja, vanjski su mu dijelovi prostrani i prilagođeni za sve posjetitelje. Osoblje je ljubazno i uvijek spremno

pomoći, a slatke delicije koje nude u Lopoču dolaze ravno iz Baranjskih slastica Horvat. *Lounge* bar otvoren je svakim danom od 8 do 20 sati.

Spektakularan pogled

Sa spektakularnim pogledom na moćni Dunav, tik do spomenika Batinskoj bitki, smjestio se *caffè* bar Panorama. Ovo je omiljeno okupljalište mještana i posjetitelja poznato po opuštenoj atmosferi, ali i ukusnim domaćim kolačima i tortama iz Baranjskih slastica Horvat koje će očarati svakog sladokusca. Panorama je otvorena od polovine travnja do studenoga, svakim danom osim ponedjeljkom od 10 do 22 sata. Topla preporuka za sve koji žele uživati u jedinstvenom spoju prirodnih ljepota i ugostiteljske ponude.



Slatki snovi u baroknom slavonskom dvorcu

baroknim nasljeđem i originalnim umjetninama otkupljenima od nasljednika obitelji Mihalović. Uz nedaški stari vinski podrum i kušaonicu te ergelu, hotel nudi niz dodatnih sadržaja poput velikog salona za razna događanja, glazbeni salon, *wellness* s prostranim bazenom te vinski podrum s biranim vinima „kućne” vinarije Enosophia (www.enosophia.hr).



Kad ste si zadnji put baš istinski ugodili, opustili se i prepustili čistome užitku? Romantični vikend za dvoje, udobna hotelska soba, opuštanje u *wellnessu* i bazenu, uz finu večeru i čašu vina... Sve to, pa i više, priuštite si posjetom – *heritage* hotelu u novoobnovljenoj Kuriji Mihalović u Feričancima.

Ta je velika kasnobarokna kuća – *kurija* – tijekom 18. pa sve do kraja 19. stoljeća bila dom hrvatskoj velikaškoj obitelji Mihalović. Njihovo je gostoprimstvo, poznato diljem Austro-Ugarske Monarhije, često rado prihvaćao i poznati mađarski skladatelj Franz Liszt. Znao je reći kako se najbolje odmarao upravo ondje u miru šuma i vinograda, uz čašu frankovke – crnog vina po kojemu su Feričanci stoljećima poznati – u opuštajućim šetnjama do stare vinogradarske kuće, sada restoranu na Goveđoj glavi, jednoj od najboljih vinogradarskih pozicija u cijeloj Slavoniji.

Današnji *heritage* hotel nudi šest prostranih soba i apartmana s modernim namještajem inspiriranim

Ruta hotela – dvoraca

Kurija Mihalović nalazi se na svojevrsnoj ruti hotela – dvoraca niz slavonsku Podravinu i obronke Papuka, za sada dugoj stotinjak kilometara. Počastite se odmorom dostojnim plemića koji su u njima ne tako davno i živjeli. Posjetite i hotel Kuriju Janković kod Virovitice (www.kurija-jankovic.com), dvorac Janković u Suhopolju (www.dvorac-jankovic.hr), a veće grupe uz prethodnu najavu mogu odsjesti u imponantnom baroknom hotelu – dvorcu Turković u Kutjevu (www.visitslavonia.hr/planiraj/smjestaj).

Šetnja s najboljim preporukama

1. POSTAJA: Glavna tržnica

Eliksiri života

Želite li osjetiti puls grada, posjetite subotnju tržnicu (tzv. *piju*). Iako postoje i kvartovske, samo onu glavnu, na Gajevu trgu, nazivaju trbuhom grada. Kupci i prodavači imaju prijateljski, gotovo rodbinski odnos temeljen na povjerenju. Voće, povrće, meso, jaja, sir, cvijeće... sve stiže iz okolice Osijeka, iz obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, od kojih mnoga imaju i ekološki certifikat.

Chef **Saša Vojnović** tržnicu poznaje kao svoj džep. Njegova je partnerica, kineziterapeutkinja **Maja Diklić**, zagovornica zdravog života, a gdje drugdje naći njegove eliksire nego na tržnici!

„Tržnica za nas nije samo mjesto gdje kupujemo hranu, to je doživljaj koji spaja tradiciju, zajednicu i odličnu kvalitetu namirnica. Najviše cijenimo to što su proizvodi sezonski i svježiji, a raznolikost ponude ovisi o ritmu prirode”, slažu se Maja i Saša.

Osim hrane, kažu, jako vole ljude. „Razgovor s prodavačima i osjećaj povjerenja stvaraju poseban ugođaj koji se ne može doživjeti u trgovinama. Tržnica je mjesto susreta, druženja i izmjene savjeta, bilo da se radi o receptima ili o preporukama za najbolji odabir. Neizostavan je dio iskustva atmosfera – mirisi svježeg voća i povrća, začinskog bilja i cvijeća.



šarenilo štandova i energija koja ispunjava svaki kutak. Kupovina na tržnici nije samo praktičan izbor nego i način da podržimo lokalne proizvođače i uživamo u autentičnim okusima našeg podneblja”, savjetuju Maja i Saša.

2. POSTAJA: Knjižara Nova

Duševna hrana

Na tržnici ćete nahraniti tijelo, a u knjižari *Nova* – dušu. S Gajeva trga do Starčevićeva trga stići ćete za nekoliko minuta, i u knjižari, u najbližem susjedstvu konkatedrale sv. Petra i Pavla, pronaći knjige, slikovnice, pa i nove suvenire – torbe i pojasne torbice s dizajnom *#HeadOnEast*.

Književnica i prevoditeljica **Ivana Šojat** naziva knjižaru *Nova* uporišnom točkom svih Osječana koji znaju koliko je važno susretati se u kulturi, graditi se na temeljima pisane riječi. „*Nova* je po mnogočemu referentna točka, ponos Osijeka, okupljalište sanjara, znanstvenika, kulturnjaka, mjesto bez kojega ne mogu zamisliti svoj Grad, važna točka na jednom od rijetkih trgova trokutasta tlocrta”, odlučna je Ivana Šojat, uvijek među najtraženijim i najhvaljenijim hrvatskim autorima, čija su djela prevedena na talijanski, engleski, njemački, turski, slovenski, poljski, bugarski, makedonski, a uskoro i na mađarski i albanski.

Neumorni i nepokolebljivi knjižari, bračni par Melita i Ivica Vuletić, u tridesetak su godina rada *Novu* uveli u društvo ponajboljih samostalnih knjižara u Hrvatskoj. „Svaka je knjiga na našim policama odabrana s pažnjom i ljubavlju. Ovdje možete osjetiti inspiraciju, dobiti preporuku ili jednostavno uživati u mirisu knjiga”, kaže profesor **Ivica Vuletić**.



3. POSTAJA: Secesijski niz

Urbani identitet

Iz knjižare Nova krenite ravno, Kapucinskom ulicom, na koju se nastavlja Europska avenija, čiji dio, od križanja s Henglovom i Radićevom do križanja s Ulicom kardinala Stepinca, čini jednu od triju najznačajnijih stilskih cjelina u Osijeku, tzv. Secesijski niz.



„Rezidencijalni je *Secesijski niz* prepoznatljiv motiv i simbol Osijeka, a njegova je ambijentalna vrijednost sačuvana u velikoj mjeri i danas što ga čini jednim od rijetkih cjelovito sačuvanih sklopova ne samo u Hrvatskoj nego i na širem srednjoeuropskom prostoru. Na južnoj su strani tog dijela ulice, od 1883. do 1900., sagrađene reprezentativne monumentalne historiciističke zgrade javne namjene. Nasuprot njima, nekoliko godina kasnije, stvoren je pak jedinstveni niz od osam re-

prezentativnih jednokatnih i dvokatnih najamnih kuća čiji su izvorni vlasnici bili ugledni odvjetnici, industrijalci i veleposjednici”, otkriva nam u šetnji **Darija Cvitan**, konzervatorica i povjesničarka umjetnosti, voditeljica Restauratorskog odjela Osijek.

Na svim su tim kućama, pojašnjava, brojni secesijski elementi: bogata dekoracija u žbuci ili štuku koja koristi motive iz lokalne flore i faune, stilizirajući ih često do apstrakcije, različite geometrijske forme, vaze, zanimljive maske i glave. Kroz secesijski su stil primijenjeni i novi materijali – beton, čelik, željezo – kao i monokromatska obrada zidnih ploha.

Fotogeničan vremeplov, uvjerit ćete se!



4. POSTAJA: Muzej Slavonije

Škrinja s blagom

Ispod krošanja, prateći tramvajsku prugu, nastavite uz parkove i perivoje s lijeve i desne strane Europske avenije, prema baroknoj Tvrđi. Na njezinu najvećem trgu, Svetoga Trojstva, jedan je od najstarijih i najvećih muzeja u Hrvatskoj.

„Muzej Slavonije, utemeljen 1877. godine, u svojih gotovo 130 muzejskih zbirki čuva kulturno-povijesno, prirodno i umjetničko nasljeđe grada Osijeka i Slavonije od pradavnih vremena do danas. Iako su od građe ovoga muzeja u međuvremenu nastale još dvije muzejske ustanove, Muzej Slavonije i dalje čuva četvrt milijuna inventiranih predmeta. Kustos ovog nacionalnog muzeja dinamičnom izmjenom tematskih izložbi javnosti predstavljaju bogatstvo i raznovrsnost zbirke koje brižno čuvaju i stručno obrađuju, a građani i turisti mogu ih razgledati od utorka do subote od 10 do 18 sati, pri čemu je subotom ulazak besplatan”, dočekuje nas viši kustos **Grgur Marko Ivanković**.

U Muzeju Slavonije možete zaviriti u gotovo sve segmente građanskog Osijeka te života slavonskih i baranjskih sela i gradova iz doba predaka, poziva Ivanković. U muzejskoj ćete suvenirnici naći kataloge, publikacije i suvenire koji će vam ostati dragim podsjetnikom na posjet.



5. POSTAJA: Promenada

Sinergija elemenata

Iz Tvrđe se, primjerice kroz Vodena vrata, spustite do dravske promenade, jedne od najdužih riječnih šetnica u Europi.

„Osječka promenada za mene nije samo šetnica uz Dravu. Ovdje grad diše punim plućima, sreću se prošlost i budućnost, užurbanost i mir, priroda i urbanost. Dok hodam, trčim ili vozim bicikl, osjećam kako ritam rijeke usklađuje moje misli i donosi mi unutarnji mir. Svaki me put podsjeti na to koliko je Osijek lijep i poseban, koliko u njemu ima života, a opet i onih skrivenih kutaka koji nude intimu. Promenada je za mene mjesto susreta, simbol slobode, povezanosti i pripadnosti”, opisuje svoju fascinaciju



glazbenik **Igor Delač**.

Igor je prije nekoliko godina imao zdravstvenih izazova pa je počeo trčati, najčešće baš promenada. „Posebno sam ponosan na činjenicu da je humanitarna utrka

čiji sam organizator, nazvana *Osijek trči, i ti to možeš* – daruj svoje kilometre, u svojem prošlogodišnjem, 6. izdanju prvi put simbolično promenadom povezala Gornji, Donji grad i Tvrđu, što je temelj proslave Dana grada”, naglašava Igor.

Ako vam se ne trči, ne brinite se, promenada nudi pješačku i biciklističku stazu, a na dravskim valovima plovidbu kompom, čiklovima i gliserima.

6. POSTAJA: Bajta, Kopika

Životna radost

Najbolje ćete upoznati neki grad ako uspijete ući u srca njegovih stanovnika, ako odgonetnete zbog čega im se uvijek razvuče osmi-jeh i gdje se osjećaju vječno mladima. U Osijeku to su dravska kupališta, najpopularnije među njima nazvano prema čuvenoj plaži Copacabani, ovdje odmilja zvanog Kopika.

„Bilo je nešto tužnih godina kada je Kopika bila prazna čak i u srpnju, no onda se, srećom, dogodila njezina renesansa, a usporedno s njom otvorilo se i nekoliko ugostiteljskih objekata. *Bajta* se među njima izdvojila od samog početka. Dečki koji ju vode nisu stali s prvim naznakama jeseni, nego radi kada god se pojavi bar nekoliko zraka sunca, ma čak i kad je vjetrovito i hladno”, otkriva kroničar gradskih životnih radosti, menadžer **Davor Brmež**.

Shvatio je, pojašnjava, da u *Bajtu* ne ideš (samo) na *cugu*. „Ondje ideš upiti najljepši zalazak sunca na svijetu, poslušati nešto što se u većini ugostiteljskih objekata već dugo ne sluša, odeš vidjeti *klapu*, prošetati psa ili biti sam s rijekom. Sve je to moguće zato što Ante, Ivan i ekipa ne podliježu trendovima, nego su dio prostora koji su obogatili upornim negiranjem vremenskih neprilika. *Bajta* radi kada god (ti) treba”, uvjeren je Brmež.

Nemojte zaobići *Bajtu*. „Pogotovo subotom! *Špica* tu nije samo *špica*, to je podjela energije jednog grada. Naplatit će vam *cugu*, ali će vam dobru *vibru* servirati besplatno”, stavlja točku na subotnju šetnju Brmež.



Trk u prirodu!

Nije u Slavoniji i Baranji sve ravno, bar ne dovoljno ako ste trkač amater. Krajolik je tu i močvaran, i brdovit, i strm, a najljepše staze vode uz rijeke, kroz vinograde, polja, parkove, perivoje dvoraca i stoljetne gradove. Zove li vas sunce, ne oklijevajte – tenisice na noge i *fotić* u ruke pa isprobajte barem jednu od naših top 5 trkačkih staza.

Osječki đir u središtu grada pruža jedinstveni urbani doživljaj trčanja uz rijeku Dravu. Polazište je na početku poznate osječke promenade, a staza se proteže uz baroknu Tvrđu. Ova je staza idealna za one koji žele kombinirati rekreaciju s istraživanjem osječkih kulturnih znamenitosti.

Ritski put prolazi kroz Kopački rit, jedno od najvećih močvarnih područja u Europi. Smještena u Parku prirode Kopački rit, ova je staza idealna za one koji vole trčanje u netaknutoj prirodi, okruženi mirnim vodama, trstikom i šumama. Poseban je doživljaj ranojutarnje trčanje, uz pjev ptica i odsjaj izlazećeg sunca.

Erdutski zeleni krug smješten je među vinogradima i brežuljcima, a staza nudi spektakularan pogled na rijeku Dunav i okolne pejzaže. Ovo je nešto izazovnija ruta s blagim usponima. Nije na odmet spomenuti kako dobra kapljica još bolje sjeda nakon dobrog treninga, a vlasnici ovdašnjih vinarija rado ugošćuju svakoga gosta željnog osvježanja.

Put grofova u Našicama vodi kroz povijesne lokalitete povezane s obitelji Pejačević. Polazište je kod dvorca Pejačević, a za istinski doživljaj aristokratskog života prošlih stoljeća ruta prolazi kroz njegove perivoje i prati šumske staze uz informativne table koje pričaju o obitelji Pejačević, glazbenoj ostavštini Dore Pejačević te bogatoj kulturnoj baštini Našica.

Staza **Dva surduka** dio je Baranjske planinarske obilaznice i nešto je zahtjevnija. Njezin su središnji dio, kako joj ime kaže, surduci – strmi i duboko usječeni putovi oblikovani djelovanjem vodenih bujica s padina Banskog brda. Karakteristični za baranjski krajolik, oni često skrivaju vinske podruge poznate kao gatori.

Iako nam ovih 5 jesu najdraže, valja istražiti i ostale lokalne staze za trčanje i planinarenje, a sve su spremne na poveznici: <https://visitslavoniabaranja.com/outdoors/trails/>

Duljine staza

- **Osječki đir** (6,7 km)
- **Ritski put** (7,7 km)
- **Erdutski zeleni krug** (8,4 km)
- **Put grofova u Našicama** (10,3 km)
- **Dva surduka** (17,1 km)

Filozofija je u tehnici kuhanja pokraj vatre

Ovako je pripremljen grah kremast, posebnog okusa, jer se priprema na otvorenoj vatri te ima drukčiji miris i aromu zbog keramike

PIŠE MAJA CELING CELIĆ

Živimo u vremenu u kojem sve manje imamo – vremena. Samo da nam je što brže skuhati ručak i još brže ga pojesti. Saveznici su nam u tome već gotova jela, ekspres-lonci, razna kućna pomagala... No, ima li išta ljepše nego kada napokon pronađemo vremena i pripremi hrane pristupimo onako kako i hrana i mi zaslužujemo – polako. Pa se onda grah na *šporetu* krčka dva sata ili, još bolje, uz vatru, u zemljanom loncu, četiri, pet sati.

Jelo starih Šokaca

Stari su Šokci kuhali grah na ovaj način iz praktičnih razloga – dok su obavljali radove u polju ili vinogradu. Grah u čupu, zajedno sa slaninom, kobasicom, lukom i crvenom paprikom, kuhao se uz žar koja bi se samo prigrnula na jednu stranu posude, a sadržaj bi miješala toplo-hladna struja.

Također, kuhali su ga zimi u peći kojom su grijali dnevni prostor. Naložili bi ju ujutro, a kada bi se zagrijala, stavili bi i jedan takav zemljani čup u kojem bi pripremali nešto jušno za ručak toga dana. Sve bi se stavilo odjednom u lonac pa u peć i kuhalo tri, četiri sata uz provjeru da ne nedostaje vode.

Zanimljivo, šokački je grah u zemljanom loncu jedan od brendova i grada Mohača u susjednoj Mađarskoj, gdje se održava velika grahijada, a koristi se posebna sorta graha, šareni, malo krupnijeg zrna.



Ovako je pripremljen grah kremast, posebnog okusa, jer se priprema na otvorenoj vatri te ima drukčiji miris i aromu zbog keramike. Može se pojesti na nekoliko mjesta u Baranji.

Kao život u Baranji – lagano

Jedno je od njih Baranjska kuća u Karancu, gdje ga u ponudi imaju od kada su otvorili restoran. Kako nam kaže Stanko Škrobo, riječ je o jednom od najoriginalnijih jela ovog dijela Hrvatske.

„Kuha se u loncima napravljenim od baranjske zemlje, vrlo je jednostavno, no upravo je ta jednostavnost ono što ga čini kompleksnim. Priprema se nekoliko sati, na otvorenoj vatri, dakle nije nešto što možete skuhati kod kuće, zato i je ekskluzivno”, naglašava ovaj paradoksalni mladi ugostitelj.

Ako želite pojesti grah u ćupu, rezervacija je obavezna, jer treba mu cijeli jedan dan – namakanje preko noći, a onda kuhanje nekoliko sati. Ondje ga pripremaju sa suhim mesom kao što su svinjska rebra i koljenica, ali i sa svježim – junetinom i svinjetinom, uz povrće, sol i mljevenu crvenu papriku, bez ikakvih umjetnih dodataka.

„Filozofija je u tehnici kuhanja – koliko čega, kako narezati mrkvu, peršin, to je nešto što se stječe iskustvom”, priča Stanko istaknuvši posebnost samih lonaca, koji su ručno rađeni. „Moraš poznavati lonac, gdje mu je stijenka tanja, gdje bi grah mogao zagorjeti. U početku ga promiješamo, da se ujednači temperatura, a onda se kuha tako da stoji pored vatre, kao život u Baranji – lagano.”

Uz ovo jelo, Škrobo preporuča lagano, suho, mineralno i svježe vino, „deci-deci” ili pak *hosu lepeš*. „Tako lagano da napravi mjesta za drugi tanjur”, zaključuje uz osmijeh.

Tako je to nekad bilo

Jedan je od majstora graha iz ćupa Marko Horvat iz Duboševice, ujedno i predsjednik udruge „Tako je to nekad bilo”. Kuha ga u sklopu raznih turističkih manifestacija, ali i prema dogovoru na prostoru dvorca Tikveš te u Vinskom podrumu obitelji Zajec. Prva turistička manifestacija na kojoj će se moći kušati ovo jelo jest Festival tista i Baranjski bećarac, a koji će se u Topolju održati početkom lipnja.



I Horvatov je recept jednostavan. On u lonac stavi trećinu graha, trećinu suhomesnatog i trećinu vode te crveni luk, češnjak, mrkvu, peršin ili celer, mljevenu papriku i sol, ali i žlicu svinjske masti koja daje punoću okusa. Lonac stavlja pokraj vatre i grije samo blizinom plamena. „Žar ne bi trebala dodirivati posudu jer ju može oštetiti. Ja lonac ne okrećem jer se sadržaj sam u njemu vrti”, kaže ovaj majstor.

Kada je o preporuci za vino riječ, kaže kako se sve više piju slađa vina. „Među gostima je i puno žena, a njihov su izbor prihvatili i muškarci. Svaka naša vinarija ima jedno, dva vina koja su slađa ili slatka, a ona se odlično slažu uz grah iz lonca”, zaključuje Horvat.

Na ljuti grah slatko vino

To potvrđuju i u Carevom podrumu kao i u Vinariji Gerštmajer. Uz standardnu, u svojoj ponudi imaju suhu i polusuhu, slatku graševinu. Kažu kako sva svoja jela, kao i grah u ćupu koji je dio stalne ponude, pripremaju pred gostima, tako da mogu sudjelovati, pitati što ih zanima.

„To još više otvara apetit, posebno uz aperitiv, domaću rakiju, liker ili čašu vina”, otkriva Ivan Gerštmajer Zelember dodajući kako za aperitiv grahu u ćupu preporučuju suhu graševinu, a uz jelo polusuhu, slatku graševinu ili pak pinot sivi izborne berbe, kako bi slatkoća ublažila malo žešći, ljući grah.

I turisti smanjene pokretljivosti mogu bez straha obilaziti gradske znamenitosti

Još su jedna inkluzivna zvjezdica u gradu, svakako, niskopodni tramvaji

PIŠE SAŠA DRINIĆ

Europo, hvala ti! Osiječe, svaki je kamenčić u gradskoj ljepotici Tvrdi zlata vrijedan, pomislim svaki put kad kotači mojih kolica gotovo klizeći prođu novoobnovljenom Tvrdom. Jer, znamo i za drukčije uvjete. Jedno od nezaboravnijih iskustava svakako je ono baš u noći pristupanja Hrvatske Europskoj uniji, kad sam nakon svečanosti, odlazeći s Trga Sv. Trojstva, zamalo poljubio zemlju po kojoj rolam jer je prednji kotačić kolica zapeo za jedan od kamenčića. Kormilarovom je spretnošću to spriječeno, između ostalog i zbog toga obnovu Tvrdi jedva smo čekali.

Taj je veliki zahvat financiran europskim novcem učinio Osijek inkluzivnijim gradom s obzirom na to da turisti smanjene pokretljivosti bez puno napora i bez imalo straha mogu obilaziti gradske znamenitosti.

Prijateljska arhitektura

Osijek je po mnogočemu prijateljski orijentiran grad za osobe s invaliditetom, bilo po parkovima, dugačkoj promenadi uz Dravu, ali i po mentalitetu ljudi, pa tako i arhitekturi. Sva je nova gradnja prilagođena osobama s invaliditetom, potvrđuje to i arhitektonska struka.

„Zakošeni rubnjaci na pločnicima, taktilne podne površine za slabovidne, profilirane oznake u dizalima javnih zgrada odavno su standard. Brojne su postojeće zgrade u kojima su smještene ljekarne, banke, trgovine prilagodile ili prilagođavaju ulazak rampama ili podiznim platformama. Osječka je konkatedrala također postala pristupačna osobama s invaliditetom. Nova je zgrada Hitnog prijma i dnevne bolnice lijep primjer maksimalnog projek-



tantskog pristupa baš ovoj temi”, govori arhitekt Bruno Rechner.

No, Hitnom prijmu samo turistički mahnite i nastavite uživati u upoznavanju grada.

Kod vanjskih su prostora pravilnikom određeni nagibi rampi, stubišta, visine ograde. Ništa se ne prepušta slučaju. S obzirom na to da želimo uključivo društvo u kojem svatko treba pronaći svoje mjesto, navedeni je pravilnik jednako važan kao i drugi koji određuju projektantska pravila, kaže naš sugovornik.

Primijenio ga je i pri projektiranju Trga slobode, koji nijedan osječki gost zaobići neće.

„Najvidljivije je to u centralnoj osi sjever – jug, gdje se bez ikakvih prepreka može doći od korza do Ulice Hrvatske Republike. Isto vrijedi i za druge smjere. Denivelacije su terena rješavane blagim rampama, a ravnina partera dovodi korisnika do svih sadržaja trga, kao i do sadržaja u njegovoj okolici.

Opločenje je izvedeno tako da se izmjenjuju linije svjetlijih i tamnijih tonova stvarajući dojam dugačke pješačke zebre ili *bar codea*, što je namjerna projektantska gesta. Međutim, one istodobno stvaraju vizualnu sliku kojom korisnik lakše percipira prostor, dimenziju, udaljenost, a uvjeren sam da to pomaže i slabovidnim osobama tijekom korištenja trga”, kaže Rechner.

Jednakost i samostalnost

Potvrđuje to i studentica iz Osijeka Nika Matančić koja je slijepa od rođenja, ali ju baš osječki vanjski prostori čine vrlo samostalnom.

„U Osijeku se posebno vodi briga o izgradnji različitih prometnica i rubnjaka. Na više su raskrižja postavljeni zvučni semaforski uređaji, taktilne površine za slijepu osobu te zvučne i vizualne najave u vozilima javnog prijevoza. Omogućen je i prijevoz slijepih osoba sa psom vodičem u svim sredstvima javnog prijevoza te ulazak u sve građevine javne namjene. Takve mjere potiču jednakost i omogućuju mladima s invaliditetom i lakši pristup visokom obrazovanju”, tvrdi Nika Matančić koja studira upravo u osječkoj Tvrdi.

Voljela bi, kaže, da korisnici električnih romobila manje koriste pješačke staze, ali to ju ne sprječava da sigurno dođe do odredišta.



„Važno je istaknuti kako Osijek pokazuje stalni napredak u području inkluzije i prilagođavanja urbanog prostora potrebama svih svojih građana. Vjerujem da će se sve više raditi na poboljšanju infrastrukture i podizanju svijesti građana, kako bi Osijek postao još inkluzivnija sredina za sve. Male promjene u svakodnevnom ponašanju, poput poštovanja označenih parkirnih mjesta za osobe s invaliditetom, mogu značajno pridonijeti kvaliteti života osoba s invaliditetom”, optimistično zaključuje Nika.

Još su jedna inkluzivna zvjezdica u gradu, svakako, niskopodni tramvaji s pomoću kojih će i oni koji nikada nisu iskusili vožnju ovim prometnom moći to upisati u knjigu iskustava.

Grad je živi organizam čije srce kuca zajedno sa srcima njegovih stanovnika, a jedino razvoj u smjeru inkluzivnosti ima smisla. Ona, dakako, nikada neće moći biti stopostotna i zadovoljiti sve potrebe, ali novi su javni prostori, parkovi, pješačke zone koje su u planu primjer posvećenosti ljudima, a ne automobilima. Sve ovo što u Osijeku već imamo, kao i ono što nas očekuje, veseli i obvezuje. Dobro nam došli!

Nazivali ga **kulen**, *kulin* ili *kuljen*, užitak je isti

Udruga Đakovački kulin okuplja tridesetak članova – proizvođača kulena ne samo iz Đakova, nego i šire okolice

Đakovo je sasvim sigurno jedini na svijetu – grad kulina. Ponosno će to istaknuti Vladimir Ćorić, predsjednik Udruge kulinaru Đakovački kulin, koja upravo Đakovo želi promovirati i brendirati kao grad kulina ili kulena.

Udruga okuplja tridesetak članova – proizvođača kulena ne samo iz Đakova, nego i šire okolice. Gotovo 40 godina neprekidno udruga organizira ocjenjivanje kulena u Đakovu, u sklopu Đakovačkih vezova. Najvažniji je rad udruge, kaže Ćorić, u tome što njezini članovi na različitim manifestacijama promoviraju tu najvrjedniju delikatesu iz Slavonije, Baranje i Srijema, ali i prenose znanje na mlade proizvođače kulena.

E sad – *kulen* ili *kulin*, koji je ispravniji naziv za tu dragocjenu deliciju Slavonije, Baranje i Srijema? Ispravna su oba naziva. U nekim se šokačkim područjima, odnosno selima, govori ikavicom, pa je tu uobičajen naziv *kulin*. Mnogo je rašireniji naziv *kulen*. No, jeste li znali da se praktički u srcu Slavonije, u Đakovštini, konkretno u selima Koritna, Kešinci i Semeljci, često može čuti i naziv *kuljen*.

Kulen i luksuz

Stari ljudi u ovim našim selima doista naš najcjenjeniji proizvod nazivaju kuljen – kaže Stanko Josipović,

jedan od uspješnih mlađih proizvođača kulena i drugih suhomesnatih proizvoda.

Josipović i njegova obitelj u Koritni, selu udaljenom od Đakova 17 kilometara (sjeveroistočno), godinama se bave svinjogojstvom. Svake godine uzgoje oko 15 tisuća tovljenika. Godišnje od 300 do 500 svinja ide u produženi tov jer proizvodnje vrhunskog kulena nema bez mesa zrelih svinja od najmanje 180 kilograma. Kao nadgradnju svinjogojstvu otvorili su Josipovići krajem 2022. godine novi pogon za proizvodnju suhomesnatih proizvoda (FB Kulen Josipović). Odmah su stigli i vrlo dobri rezultati iz te mesoprerade. Već 2024. na Festivalu kulena u Belom Manastiru Josipovićev je kulen proglašen pobjednikom ocjenjivanja. Uz proizvodnju vrhunskog kulena i drugih suhomesnatih proizvoda, kruna je razvoja ovog ruralnog gospodarstva.





darstva u Koritni Josipović House, luksuzna kuća za odmor, kategorizirana s pet zvjezdica (<https://www.josipovic-house.com/hr/>). Kulen i luksuz itekako idu zajedno!

Slična uspješna priča nastaje nedaleko od jezera Borovik. U Podgorju Bračevačkom nastaju Đakovačke delikatese. Brend je to suhomesnatih proizvoda tvrtke Balkan lov. Sve počinje od uzgoja svinja, posebice crne slavonske svinje, koje su u slobodnom tovu na pašnjacima, livadama i šumama na obroncima Krndije. Od 2019. godine tvrtka je započela proizvodnju mesnih prerađevina i danas se Đakovačke delikatese mogu naći u brojnim restoranima. Kuleni i drugi proizvodi prodaju se diljem Hrvatske i preko mrežne trgovine (<https://djakovacke-delikatese.hr/>).

Ozbiljna ulaganja

Zapravo čitava Đakovština ima velik broj sve ozbiljnijih proizvođača kulena i drugih suhomesnatih proizvoda. Primjerice, u Josipovcu je Punitovačkom OPG Eling ozbiljnim ulaganjem u prerađivački pogon podignuo ljestvicu i na dobrom je putu kreiranja brenda Kulen Eling (<https://kulen-eling.hr/>).

Nadalje, tu su Delicije Tokić u Širokom Polju (FB Delicije Tokić) ili dugogodišnji proizvođač kulena i drugih suhomesnatih proizvoda – OPG Bošnjaković u Piškorevcima.

U samom Đakovu godinama medalje s raznih natjecanja u ocjenjivanju kvalitete kulena osvaja Mesnica Vrhovac (<https://www.mesnica-vrhovac.hr/>). A po kulen možete poći i u butik. Baš tako, u Mesni butik Jančo (FB Mesni butik Jančo) na Gradskoj tržnici Đakovo.

„Ravni kulen” u Slavoniji ne postoji

Jednako ćete uživati jeli kulen, kulin ili kuljen. Ali ako zatražite od proizvođača kulena „ravni kulen”, postoji mogućnost da ćete ga uvrijediti. „Ravni kulen” pojam je koji nema veze s tradicionalnom proizvodnjom jer je nastao u mesnoj industriji. U Slavoniji, Baranji i Srijemu postoje kulen i kulenova seka. Kada se najkvalitetnije svinjsko mljeveno meso, uz dodatke soli, mljevene ljute i slatke paprike te češnjaka, a u slučaju baranjskog kulena i papra, napuni u svinjsko slijepo crijevo – proizvod je kulen. Ako se isti pripravak napuni u svinjsko debelo crijevo, nastaje kulenova seka.



Na dva kotača, malo jača



PIŠE KATARINA ANDELKOVIC

Bilo da ste zaljubljenik u zavojite ceste ili uživajte u vožnji kroz nepregledne ravnice, Slavoniju i Baranju itekako vrijedi obići na motoru. O tome sve zna prekaljeni osječki bajker Siniša Maurus, koji je za vas izabrao nekoliko motociklističkih ruta. Stoga kacigu na glavu, zajašite limenog ljubimca i odaberite jednu od njih.

Riječna ruta (80 km)

Osijek – Aljmaš – Erdut – Osijek

Vožnja do Aljmaša nudi odlične ceste i predivan pogled na silni Dunav. U Aljmašu vas čeka Svetište Gospe od Utočišta, a s Erdutske čete kule imati vinograde kao na dlanu. Za predah svratite na fiš ili neko drugo jelo od riječne ribe.

Aristokratska ruta (140 km)

Osijek – Donji Miholjac – Našice – Osijek

Vožnja kroz slavonska sela pruža opuštajuće iskustvo. U Donjem Miholjcu vrijedi zastati kod dvorca Mailath, imponzantnog spomenika austrougarske arhitekture, a Našice su poznate po dvorcu Pejačević i predivnim perivojima. Povratak je mirnim cestama Podgorača i Čepina.

Vinska ruta (105 km)

Osijek – Zlatna Greda – Suza – Batina – Osijek

Ova ruta ima sve! Kreće kroz bogato utočište ptica i divljači, Park prirode Kopački rit, na putu je Ekocentar Zlatna Greda, a nastavlja se vinskom cestom kroz baranjska sela Suzu i Zmajevac sve do Batine. Spomenik Batinske bitke pravo je mjesto za predah, no ondje se može upiti i nešto povijesti i doživjeti veličanstven panoramski pogled na Dunav.

Slavonska ruta (130 km)

Osijek – Našice – Đakovo – Osijek

Dvorac Pejačević u Našicama i katedrala sv. Petra u Đakovu nezaobilazne su znamenitosti na ovoj ruti. U Đakovu upoznajte i prekrasne lipicance, a jezero Borovik idealno je mjesto za odmor u prirodi. Povratak vodi kroz slikovite krajolike i šarmantna slavonska sela.

Baranjska ruta (100 km)

Osijek – Beli Manastir – Batina – Osijek

Vožnja kroz baranjska prostranstva donosi brojne kulturne i povijesne lokalitete. Uz batinski pogled na tri države, tu su i Kneževi Vinogradi i etnoselo Karanac, idealni za uživanje u autohtonim delicijama i baranjskim vinima.

Kružna ruta (100 km)

Osijek – Bizovac – Valpovo – Beli Manastir – Osijek

Ova ruta kombinira ravničarsku vožnju i kulturne atrakcije. U Valpovu posjetite dvorac Prandau-Normann, dok industrijsko Belišće krije čar „Pekmez ulice”. Vožnja kroz Baranju upotpunjena je predivnim krajolikom i bogatom enogastronomskom ponudom.

Gatori – podzemni čuvvari baranjskog vina

Gatori su tradicionalni vinski podrumi karakteristični za Podunavlje, posebno za područje oko Zmajevca i Suze. Najstariji gatori u Baranji potječu iz 17. i 18. stoljeća, kada su vinogradari tražili način kako osigurati idealne uvjete za skladištenje vina. Kopali su ih ručno u praporu, najčešće na padinama brežuljaka, od kojih je najpoznatije Bansko brdo, u narodu znano kao *Planina*. Upravo zbog toga što su tako ukopani, temperatura im je stabilna – od 12 do 15 °C cijele godine. Gatori prirodno reguliraju vlagu i temperaturu, bez potrebe za dodatnim hlađenjem ili grijanjem, te su danas prepoznati kao samoodrživi i ekološki prihvatljivi objekti.

Njihova je konstrukcija jednostavna, ali funkcionalna. Sastoje se od dva glavna dijela, zidane zgrade i u praporu horizontalno ukopanog dijela čiji je ulaz često ukrašen ciglama ili kamenom. Njegovu unutrašnjost čini dugi hodnik koji se ponegdje grana u bočne prostorije gdje se vino čuva u drvenim bačvama. Zidovi prirodno upijaju vlagu, čime se sprječava isušivanje bačava i osiguravaju optimalni uvjeti za dozrijevanje vina.

Gatori su oduvijek bili i društvena središta. Mještani su se okupljali u njima kako bi proslavili berbu, kušali mlado vino ili, jednostavno, uživali u druženju. I danas neki od njih imaju istu svrhu – obnovljeni i prilagođeni za enoturizam, nude posjetiteljima autentičan doživljaj baranjskog vinogorja.

Među najpoznatijima su gatori u Zmajevcu, smješteni u takozvanim surducima – uličicama usjećenim u brdo, gdje se nalazi niz vinskih podruma. Na manifestacijama poput Vinskog maratona ili Vinatlona posjetitelji imaju priliku istražiti te jedinstvene podrumne i uživati u degustaciji vina.

Jedan je od najstarijih i najpoznatijih gatora podrum vinarije Belje u Kneževim Vinogradima. Datira iz 1526. godine, prvi se put spominje u opisima Mohačke bitke, a i danas je otvoren za posjetite-



lje. Za one koji žele doživjeti njihovu autentičnu atmosferu, preporučuje se posjet vinskim podrumima Kolar u Suzi te Josić, Gerštmajer i Zlatno brdo u Zmajevcu. Zmajevac kao vinska prijestolnica Baranje može se podičiti činjenicom da osim toga što možete ručati u gatoru (restoran Josić), u njemu možete i prespavati! I to na nekoliko mjesta: u vinarijama Kusić, Zajec i Martinov, ali i u Ondinu, Oazi mira, Vinumu 200, PodRoomu Irena i drugim mjestima koja vas čekaju otvorenih vrata. Navodno samo u Zmajevcu postoji 400 pa i više gatora!

Veliko „jeste li znali“ putovanje Slavonijom, uz samo poneki *stereotip*

PIŠE MISLAV PAVOŠEVIĆ

Je li vam se kad učinilo da je vaše znanje o Slavoniji zapravo ispunjeno stereotipima? Promijenite to i upoznajte fascinantnu prirodu Papuka, zaronite u Panonsko more, doznajte sve o ljekovitoj vodi i lipicancima, posjetite sam izvor graševine i napokon naučite pjevati bečarac!

Na Papuk u Voćin

Papuk je poseban ne samo visinom kojom ruši stereotip o Slavoniji kao posvuda ravnoj, nego i po iznimnoj geologiji, prirodnoj i kulturnoj baštini. Zato je 2007. postao UNESCO-ovim geoparkom. U Voćinu, nedaleko od veličanstvene gotičke crkve, u *Geoinfo centru* (www.geoinfocentar.com) u 6D kinodvorani doživite vrijeme kad su Panonskim morem plivali morski psi, a na obalama strah i trepet među prvim sisavcima širili veličanstveni dinosauri! Zastavite se u obližnjoj Rupnici, uz kamene stupove stvrdnute lave, poput onih u UNESCO-ovom svjetski poznatom prirodnom rezervatu Giant's Causeway u Sjevernoj Irskoj.



Na more u Veliku

Mislite da su jedine divlje životinje u Slavoniji one koje završe u kotliću? E pa, još se jedan stereotip ruši poput kule od pijeska jer, vjerovali ili ne, u „pjeskokopu“ na južnim obroncima Papuka kao fosili već milijunima godina „žive“ najegzotičnije ribe i sisavci. Proučiti ih možete u *Kući Panonskog mora*, posjetiteljskom centru Parka prirode Papuk u Velikoj (www.kucapanonskogmora.hr). Ondje doznajte sve o morskom psu Megalodonu i njegovim drevnim suparnicima – tuljanima i kitovima, a ako vam „slavonske ralje“ ne utjeraju previše straha u kosti, ljetno osvježanje pronađite na obližnjoj „rivijeri“ u *Aquaparku Shhhuma* (www.shhhuma.com). Kako su papučki obronci uvijek pokoji stupanj svježiji od ostatka Požeške kotline, prirodni zaklon od



ljetnog sunca pronađite i u autokampu te adrenalinskom parku *Duboka* (www.pp-papuk.hr/kamp-duboka; www.adrenalin-park-duboka.com). Ako ste uz sve to raspoloženi i za lagano planinarenje, slijedite označenu stazu od srednjovjekovnog Veličkog grada ili makadamskom cestom uz kamenolom krenite do najposjećenijeg slavonskog izletišta – Park šume *Jankovac*, kojoj zbog bistrih jezera, sedrenih barijera i slapova turisti od milja tepaju „male Plitvice“ (www.pp-papuk.hr/park-suma-jankovac).

Na konja u Lipik

Svi putevi vode u Rim. No Rim je daleko, pa zato dašak rimskog hedonizma duha i tijela valja prenijeti u svoj kraj i izgraditi toplice. Tako su, vjerojatno, razmišljali i drevni Jasi (Iasi) – pleme „Iscljelitelja“ – koji su još u 2. stoljeću (pr. Kr.) poznavali zdravstvene koristi termomineralnih izvora sa zapadnih obronaka Psunja. Priču o povijesti Lipika i vodi na čak 62 °C poslušajte u interpretacijskom centru *Vila dobre vode* (www.tz-lipik.hr), dobrobit Toplica Lipik iskusite u povijesno-interpretacijskom *wellnessu* „Narodne kupke“ (www.toplice-lipik.hr), a zatim se, kako i pristaje odmoru u povijesnim toplicama, gradom provezite u raskošnoj lipicanskoj kočiji *Državne ergele Lipik* (www.ergela-lipik.org).

Na vino u Kutjevo

Koliko je popularna, mogli bismo reći da graševina u Slavoniji teče u potocima, a kad bi taj potok imao izvor, on bi zasigurno bio u Kutjevu! Ovdje su u središtu grada na *Trgu graševine* zasađeni trsovi više vinara koji ih redovito održavaju, posebno uoči velikih vinskih proslava uz blagdane sv. Vinka i sv. Martina. Posjetite *Vinariju Kutjevo* i najstariji hr-

vatski vinski podrum iz 1232. godine, s hrastovom bačvom zapremine čak 53 520 litara (www.kutjevo.com) i prošećite se perivojem uz barokni dvorac – hotel. Među mnogim restoranima u okolici posjetite *Vinkomir* (www.kutjevo.com/restoran) do kojega možete i kočijom, a ne propustite kušati i vina ostalih vrijednih vinara okupljenih u udruzi *Kutjevački vinari* (www.kutjevacki-vinari.hr).

STAKLO ZA NEVERU

Dok vozite prema Geoinfo centru ili Kući Panonskog mora u Parku prirode Papuk, provjerite je li vjetrobransko staklo vašeg auta nastalo u Lipiku. Naime, „panonski“ je fosilni pijesak baza za proizvodnju *high-tech* stakala mnogih luksuznih automobila, pa i za super popularnu hrvatsku jurilicu *Neveru*.

Na bećarac u Pleternicu

Želite li zbilja upoznati pravi slavonski stereotip? Naučite kako biti Slavonac, Šokac i bećar pa bez greške sami složite bećarac – napjev u dva stiha, dio hrvatske nematerijalne kulturne baštine koji je od 2011. na popisu UNESCO-a. U Muzeju bećarca u Pleternici (www.becarac.hr), kroz mnoštvo interaktivnih izložaka, uz sliku, dodir i zvuk, upoznajte slavonske običaje od krštenja, preko poklada i kirvaja, do svatova i pogreba, pa s domaćinima veselo zapjevajte: „Šokica sam i šokačko d’jete, bećaruša od glave do pete!”



Dobro došli u Europsku regiju vina!

Ovogodišnji Vinski mjesec u Osječko-baranjskoj županiji započinje 10. svibnja i časti nas sve do 5. srpnja

PIŠE KATARINA ANDELKOVIC

Kako u Slavoniji i Baranji svakom zlu kao protutežu dodijelimo neko dobro, odlučilo se nekad da bi valjalo dug i naporan siječanj, taj mjesec zimski, izbalansirati jednim usred godine, pa neka bude on mjesec veseo i mjesec plodan, dopustite da predstavimo – mjesec vinski. Kako bismo pak to siječanjsko razdoblje, sivo, vlažno, naizgled stoljećima dugo, što bolje izbalansirali, vinski smo mjesec onako slavonsko-baranjski rastegnuli čak na tri. Eto ti ga sad, siječnju!

Uzbudljivo vrijeme

Već je veljača obećavala, jer Europska mreža gradova vina (RECEVIN) dodijelila je Osječko-baranjskoj županiji prestižnu titulu *European Dionisio City* – Europska regija vina, označivši tako početak zanimljive, dinamične, posebno vinom opijene godine za ovu prijestolnicu, majku vina.

Zahvaljujući povoljnom geografskom položaju i klimatskim uvjetima, Slavonija i Baranja iznimno su plodno tlo za brojne sorte vina. Četiri su vinogorja ove županije – baranjsko, erdutsko, đakovačko i feričanačko – posebno vrijedni aduti na kojima se ističu bijele sorte poput graševine. Ta se miljenica fišijada i roštilja ovdje vraća na velika vrata, ubrzano se prepoznaju njezine kvalitete, a s lakoćom impresionira i najveće skeptike. A neke druge stare, gotovo zaboravljene sorte poput kdarke doživljavaju svoju renesansu. Uzbudljivo je vrijeme za enologiju ovog zlatnog podneblja, a najbolje, sigurni smo, tek dolazi.

Za hedoniste i početnike

Ovogodišnji Vinski mjesec u Osječko-baranjskoj županiji započinje 10. svibnja i časti nas sve do 5.

srpnja. Donosi nam on neke već poznate i voljene manifestacije, ali i poneku novost za svakog hedonista i sve koji to tek žele postati.

Valpovo je **10. svibnja** domaćin jubilarnog **6. Festivala sira i vina** koji se održava ni više ni manje nego u dvorištu baroknog dvorca Prandau-Normann. Ovaj događaj okuplja lokalne proizvođače, a uz bogatu gastronomsku ponudu, popraćen je i glazbenim programom.

Ljubitelji aktivnog odmora i vrhunskih vina neće htjeti propustiti **Osijek Wine & Walk 17. svibnja** koji donosi slikovitu šetnju kroz Osijek s degustacijama na odabranim lokacijama. Sudionici će se upoznati s bogatom povijesti grada, uživajući pritom u vrhunskom vinu.





ju vinogradarstva i vinarstva u ovom kraju. Posjetitelji će moći uživati u degustacijama, glazbenim programima i bogatoj gastronomskoj ponudi.

Znamo, i mi bismo rado da Vinski mjesec traje i duže od tri, ali nije to sve. Već se u rujnu održavaju Wine & Bike Tour Erdut, 20. Vinski Bor maraton u Zmajevcu, ali i 8. Festival frankovke u Feričancima. U listopadu nas pak čekaju Vino.grad (HeadOnEast) te 5. Zlatni Wineend.

Te su manifestacije samo dio naše bogate vinske ponude. Pozivamo vas da nam se pridružite i zajedno s nama proslavite ovu vinsku sezonu, otkrivajući sve čari ovoga kraja.

Osijek će **24. svibnja** postati središtem kulture i enologije tijekom **Večeri vina i umjetnosti**. Ovaj događaj spaja izložbe lokalnih umjetnika s degustacijama vina, stvarajući jedinstvenu atmosferu koja slavi kreativnost i tradiciju.

Glavni grad vina **30. i 31. svibnja** postaje Zmajevac, već znani dobri domaćin **Vinatlona** u sklopu kojega se dodjeljuje i prestižna nagrada Šampion Dunava. Sudionici se ovdje mogu okušati u vinskim igrama i sudjelovati u raznim radionicama, a nakon toga opustiti se uz degustaciju lokalnih vina i odličnu glazbenu *vibru*, sve u prekrasnom okruženju baranjskih surduka i gatora.

U drvoredu između Topolja i Gajića **6. lipnja** čekaju nas **Vino i tambure**. Ondje se tradicionalna glazba sljubljuje s enološkim užicima za autentično iskustvo podrumarske kulture. Uz nastupe tamburaških sastava, posjetitelji će moći degustirati vina lokalnih vinara i uživati u domaćim specijalitetima.

Kneževi Vinogradi **7. lipnja** ugostit će **Baranja Wine & Walk**. Ova šetnja pruža jedinstvenu priliku za upoznavanje s prirodnim ljepotama Baranjske planine i njezinom bogatom vinskom ponudom. Sudionici će uživati u predivnim vidicima i kušati autohtona vina baš ondje gdje su najfinije kapljice i potekle.

Đakovačko nas vinogorje **20. i 21. lipnja** dočekuje tijekom **Dana otvorenih vinskih podruma**. Vinarije u Mandićevcu i Trnavi otvorit će svoja vrata posjetiteljima, omogućujući im da iz prve ruke dožive proces proizvodnje vina i degustiraju najfinije kapljice.

Uz ovaj događaj, **21. lipnja u Trnavi** održat će se **38. Bonavita**, manifestacija koja slavi dugu tradiciju

*Inspiraciju za svoj
izlet u Slavoniju
i Baranju pronadite
skeniranjem
ovog koda*



Stanovnicima znaju imena i *pjevaju arije*

PIŠE IVANA RAB GULJAŠ

Sdjecom ste u posjetu Osijeku? Želite spojiti edukativno, rekreativno i istraživačko? Onda vam predlažemo da se ponašate poput rođenih Osječana koji iz generacije u generaciju njeguju lijepu naviku obiteljskih odlazaka u posjet Zoološkom vrtu, zelenoj oazi na lijevoj obali Drave.

Najljepše je ondje stići na ekološki način – skelom, domaći ju nazivaju *kompom*, koja još od 1916. plovi s jedne na drugu obalu Drave. Besplatnu plovidbu počnite podno Solarskog trga, a završite u Tvrđavici, gdje ćete naći i hotel s restoranom te dječje igralište.

Osječki je ZOO ove godine u siječnju proslavio svoj 70. rođendan. Površinom je najveći u Hrvatskoj (11 hektara) i u njemu je dom našlo približno 1000 jedinki stotinu životinjskih vrsta, koje godišnje obiđe 95 000 posjetitelja. Otvoren je 365 dana u godini, a njegovo se radno vrijeme prilagođava duljini dana ovisno o godišnjim dobima. Cijena je ulaznice za odrasle 4, za djecu od 3 do 14 godina 2 eura, za mlađu gratis.

Osječani imaju poseban sentiment prema Zoološkom vrtu, pa ponekad sudjeluju i u nadijevanju imena njegovim novim stanovnicima. Redovito prate izvješća o prinovima. Tako su nedavno doznali kako je ususret rođendanu na svijet došlo mladunče alpake imenom Željka. Među tridesetak je zaposlenih i edukatorica Tatjana Elez koja organizira i vodi radionice u kojima sudjeluje mnoštvo djece kojoj se, između ostalog, pruža prigoda pripremati poslastice za životinje. Pripremali su ih protekle zime i neki slavni Osječani poput sportaša, pjevača i glumaca, a operna je solistica Sanja Toth i zapjevala majmunima.

Brojčanik

11

hektara površina
Zoološkog vrta

1000

jedinki (100
životinjskih vrsta)

95 000

posjetitelja
godišnje



Zoološki vrt Osijek
031 / 285 234
info@zoo-osijek.hr
www.zoo-osijek.hr

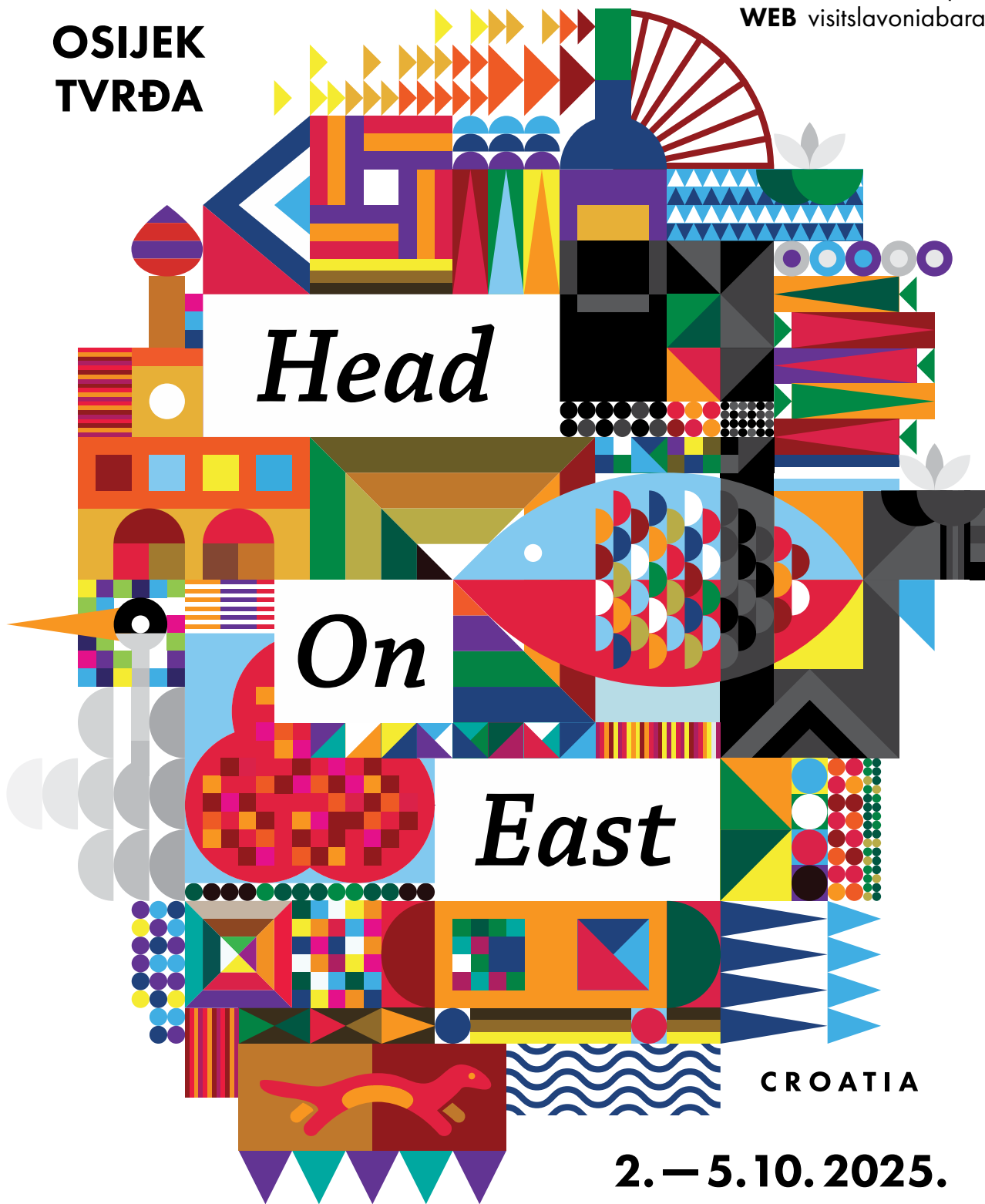
Događanja: lipanj – listopad 2025.

Kalendar je manifestacija indikativnog karaktera, nije is-
crpan i podložan je promjenama. Više informacija:
<https://visitslavoniabaranja.com/dogadaji/>

5	17. 5.	Osijek Wine and Walk & Urban Wine Party	www.tzosijek.hr
	23. – 25. 5.	Pannonian Challenge, Osijek	www.annonian.hr
	24. 5.	Večer vina i umjetnosti, Osijek	FB Vino.Umjetnost
	30. – 31. 5.	Vinatlon – vinski festival, Zmajevac (Baranja)	FB vinatlon
	31. 5.	Našička viteška priča, Martin	FB visitnasice
6	1. 6.	Našička viteška priča, Martin	FB visitnasice
	7. 6.	Sajam antikviteta, Osijek	www.tzosijek.hr
	7. 6.	Baranjski bečarac: Festival tista, Topolje	FB LandranjeBaranjom
	7. 6.	Baranja Wine&Walk, Bansko brdo	www.tzbaranje.hr
	8. 6.	Proljetni ophod kraljica ili Ljelja, Gorjani	FB Kud Gorjanac Gorjani
	14. 6.	Fiš&Aljmaš	tz.opcina-erdut.hr
	14. 6.	Baranja Rural Trail BRUT	www.brut.life
	14. – 15. 6.	Međunarodni etno susreti u Bilju	www.tzo-bilje.hr
	20. – 21. 6.	Galoop Festival, Đakovo	www.visitdjakovo.com
	20. – 21. 6.	Dani otvorenih podruma Đakovačkog vinogorja	www.visitdjakovo.com
	20. – 31. 6.	59. Đakovački vezovi	www.visitdjakovo.com
	23. – 29. 6.	57. Ljeto valpovačko	www.tz.valpovo.hr
	26. – 28. 6.	Oscans graffiti jam, Osijek	FB osjecka.tvornica.ideja
	27. – 29. 6.	Moto susreti, Osijek	www.mk-osijek.hr
	28. 6.	I. Osječka ljetna noć	www.tzosijek.hr
	28. 6.	Kup Borovik – utrka lađa, Borovik – Đakovo	www.visitdjakovo.com
	29. – 30. 6.	Smotra folklor „Miholjačko sijelo“	www.tz-donjimiholjac.hr
7	1. – 6. 7.	59. Đakovački vezovi	www.visitdjakovo.com
	5. 7.	Sajam antikviteta, Osijek	www.tzosijek.hr
	4. – 5. 7.	Večer vina i umjetnosti, Osijek	www.visitslavoniabaranja.com
	19. 7.	Rock'a'raj fest, Valpovo	www.tz.valpovo.hr
	26. 7.	II. Osječka ljetna noć	www.tzosijek.hr
8	2. 8.	Sajam antikviteta, Osijek	www.tzosijek.hr
	29. – 31. 8.	Olimpijada starih športova, Brodanci	www.tzob.hr
	30. 8.	III. Osječka ljetna noć	www.tzosijek.hr
	30. 8.	Fišijada u Nardu	www.tz.valpovo.hr
9		Zemlja bez granica, Osijek	www.zemljabezgranica.com
		Urban Fest Osijek – UFO	FB urbanfestosijek
	5. – 6. 9.	Đakovo Craft Beer festival	www.visitdjakovo.com
	6. 9.	Sajam antikviteta, Osijek	www.tzosijek.hr
	6. 9.	Najveća hrvatska fišijada, Beli Manastir	www.tzbaranje.hr
	12. – 13. 9.	Wine&Bike Tour Erdut	FB WineBikeTourErdut
	12. – 13. 9.	Valpovo Craft beer fest	www.tz.valpovo.hr
	12. – 14. 9.	Ribarski dani u Kopačevu	www.tzo-bilje.hr
	26. – 28. 9.	Osječki jesenski sajam	www.gospodarskicentarobz.hr
	26. – 27. 9.	Vinski maraton, Zmajevac	www.tzbaranje.hr
27. 9.	Baranjski Ferivi polumaraton	FB Baranjski polumaraton	
27. 9.	Festival frankovke, Feričanci	FB Festival frankovke	
10	2. – 5. 10.	HeadOnEast festival, Osijek	www.visitslavoniabaranja.com
	4. 10.	Sajam antikviteta, Osijek	www.tzosijek.hr
	4. – 5. 10.	Paprika fest, Lug	www.tzo-bilje.hr
	23. – 25. 10.	Filmska Runda, Osijek	www.filmskarunda.com
	24. – 25. 10.	Tehnicoolum, Osijek	www.gospodarskicentarobz.hr

**OSIJEK
TVRĐA**

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



2. – 5. 10. 2025.