



BILOGORSKI **turističkiPUT**





BILOGORSKI
turističkiPUT

Sadržaj

Dobrodošli na Bilogorski turistički put!

OPG KOVAČ
Medna mješavina

RESTORAN VINARIJA CONER
Puretina punjena kestenom

IZLETIŠTE I VINOTOČJE „VINIA“

OPG CRNKOVIĆ

OPG JURANIĆ

LOVAČKO DRUŠTVO
„Veliko Trojstvo“

OPG BROLICH

ENGEA HRVATSKA
Konjički klub „Veliko Trojstvo“

OPG TRSTENJAK
Kako konzumirati aroniju?

ETNO PARK
Zavičajna zbirka s etno okućnicom

OPG KOVAČIĆ NINO
Domaće kiflice s
bundevinim brašnom

OPG ZORAN REBIĆ
Galopski klub „Troja“
Kobilje mlijeko

KUĆA ZA ODMOR
Vila Julijana

SELJAČKO DOMAĆINSTVO
Izletište Stara kuća

ROMSKA KUĆA
/HOMANO KHER/ ROMA GYPSY HOUSE
Ciganski čup

OPG RADIČEVIĆ RATKO
Lovačka kuća „Pajdo“

OPG NOVOTNI
Medene tortice s Bilogore

DOMAĆA RADINOST
UMJETNIČKO STVARALAŠTVO
Seljački kolač od jabuka

OPG MIHOCI
Izletište Vrata Bilogore
Domaća juha od bundeve

PLANINARSKI DOM KAMENITOVAC
Planinarska štruca

OPG BAČAK JASMINA
Keksići s brašnom od
Butternut tikve

OPG IVICA KARDUM

ALPAKA FARM J.D.O.O.

OPG ZLATKO GILANJ
Kulenova seka

OPG KOLER
Matična mliječ (Gelée Royale)

ŠPORTSKO RIBOLOVNA UDRUGA
OPĆINE ŠANDROVAC
„Gradina“ Šandrovac

OPG HAJTIĆ

OPG DRVARIĆ

OPG PEREC

OPG BOGDAN
Kuhani kukuruz šećerac

OPG VLADIMIR VLAJINIĆ
izletište Na Malenom Brijegu
Zljevanka



Dragi posjetitelji, pozivamo vas da kroz destinacije predstavljene u ovom katalogu istražite i upoznate brojna obiteljska poljoprivredna gospodarstva, izletišta i vinarije smještene na blagim bilogorskim brežuljcima. Ovdje su od davnina ljudi živjeli u skladu s prirodom čuvajući svoj identitet, običaje i baštinu koja se prenosi na naraštaja na naraštaj.

Dobrodošli na Bilogorski turistički put!

U slikovitim selima koja okružuju stare šume, brojni voćnjaci i vinogradi s klijetima skriveni su vrtovi prepuni mirisnih plodova, a zlatne pčele neumorno skupljaju cvjetni prah koji prerađuju u najslađi med. Ovdje imate prigodu kušati tradicionalne proizvode, ali i neke nove koji se sve više proizvode na Bilogori u zadnjih nekoliko godina, kao što su aronija i proizvodi od tikvi i bundeva. Kako i sam naziv kaže, Bilogorski turistički put je put koji vas poziva da ga prođete pješice, biciklom ili na konju, a možete i osobnim automobilom. I da upoznate drage i srdačne ljude koji će vam s radošću pokazati sve ono čime se bave i što marljivo proizvode na svojim gospodarstvima. Otvorite svoje srce i saznajte nešto novo, oslušnite toplo i tiho bilogorsko bilo koje neumorno kuca životom na ovoj predivnoj gori koja vam svakim otkucajem želi iskrenu dobrodošlicu.





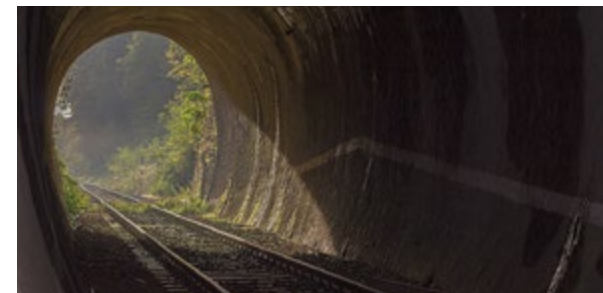
Prostor Bilogore odavno je naseljen, o čemu svjedoče brojni arheološki ostatci koji su do sada pronađeni. No ipak je samo ono zapisano i sačuvano kao svjedočanstvo vremena. Tako saznajemo kako se mjesto Veliko Trojstvo spominje već davne 1272. godine. Zapis iz 1316. svjedoči kako je ovdje bio samostan i opatija posvećena Svetom Trojstvu uz koju je bilo i naselje. Nakon provale Mongola u ove krajeve u 13. i 14. stoljeću započinje podizanje zemljanih utvrda, čiji se ostatci tek naziru u nekoliko mjesta na području ove općine (Grginac, Dominkovica i Vrbica). Tada dolaze turska osvajanja i pustošenja te ovi krajevi ostaju gotovo bez stanovnika. Uspostavom Vojne krajine pruža se mogućnost ponovnog vraćanja života i razvoja ovih krajeva. No, tek početkom dvadesetog stoljeća Veliko Trojstvo i mjesta koja ga

okružuju započinju svoj intenzivni gospodarski razvoj. Kroz Veliko Trojstvo prolazi 1900. pruga Bjelovar - Kloštar, gradi se tvornica crijepa i opeke u Paulovcu. Otvaraju se rudnici ugljena u Mišulinovcu, a kasnije započinje iskorištavanje zemnog plina i nafte. Bilogora pokazuje kako nije bogata samo nadzemno, već krije prirodna bogatstva i pod zemljom. Ova općina osjetila je sve ratove i nedaće koje su pogađale ove krajeve. Iako u Domovinskom ratu nije bila izravno pogođena, mnogi su hrabri hrvatski branitelji stali u obranu domovine, a četrnaestorica njih položila je svoje živote za obranu domovine. Danas je općina Veliko Trojstvo uređena komunalnom infrastrukturom, povezana je željeznički i cestovno s okolnim naseljima te pruža uvjete za ostanak mladih i budući razvoj.



ZEMALJSKI DUH ILI BERGMANDEL

Prema vjerovanju u bilogorskim rudnicima na području Mišulinovca i Šandrovcu u rovovima ugljena pojavljuje se patuljak s bradom ili zemaljski duh. Hoda po napuštenim rovovima s upaljenim fenjerom. I kad ga nakratko ugledaš, on brzo nestane u tami nekog drugog rova. Čuje se samo odjekivanje njegovih sitnih koraka ili kuckanje. Gdje se on pojavio, u taj rov se više nije išlo kopati. Znao se šumski duh stvoriti pored rudara i zajedno s njim raditi i pomagati, samo se rudar morao praviti da ga ne primjećuje, jer bi ga inače stigla nesreća. Iako više nema rudnika i rudara na Bilogori, legenda o zemaljskom duhu još uvijek živi u sjećanjima najstarijih mještana.



TUNEL U PAULOVCU

Putujući željeznicom iz ravne Slavonije prema Bilogori ili u obrnutom smjeru, Na pruzi između Bjelovara i Kloštra Podravskog nalazi se tunel ukupne dužine 360 metara. Ulaz u tunel s bilogorske strane nalazi se u selu Paulovac, u općini Veliko Trojstvo. Posebnost je ovog tunela to što je jedini tunel u ovom dijelu kontinentalne Hrvatske.

NOGOMETNI KLUB „BILOGORAC“

Današnji nogometni klub osnovan je daleke 1921. godine i uz manje prekiđe djeluje već skoro stotinu godina okupljajući naraštaje mladih koji su u njemu imali prve dodire s nogometom, najvažnijom sporednom stvari na svijetu, kako se kaže. Ovaj klub ima strastvene navijače pod nazivom „Kelti“, o kojima je snimljen i kratki dokumentarni film.

KULTURNO-UMJETNIČKO DRUŠTVO VELIKO TROJSTVO

„Prosijala, Marice, zvijezda mjesječarka, zapjevala Marice, djevojka Troščanka“.
Kulturno-umjetničko društvo djeluje još od davne 1924. godine čuvajući bilogorske običaje i baštinu. Kroz dugi vijek postojanja nastupali su diljem lijepe naše domovine i na brojnim putovanjima od Češke, Italije, Njemačke i Rumunjske. S ponosom su svugdje nosili svoju bilogorsku bjelinu i zelene prsluke, tako prepoznatljive za Veliko Trojstvo. Brojne objavljene knjige, sačuvani običaji te radijske i televizijske emisije snimljene s članovima ovog društva nemjerljiv su miraz baštine za buduće naraštaje.



PROLJEĆE NA BILOGORI

Manifestacija „Proljeće na Bilogori“ održava se svake godine u Velikom Trojstvu uoči blagdana svetog Jurja ili Đurđa. Od davnih vremena na Đurđevo je stoka prvi put u godini izlazila na pašu, te se morala nekako zaštititi od zmija, nagaza i svega lošega što joj se moglo dogoditi u dugoj sezoni paše i radova. Naši Bilogorci svoju stoku zovu blago, jer ne samo da ih je ona prehranjivala već im je služila i u najtežim poljoprivrednim radovima. Manifestacija započinje večer uoči Đurđeva kada se pali veliki krijes na uzvisini iznad Velikog Trojstva na kojoj je izgrađen i vidikovac u obliku nekadašnjih čardaka. Oko krijesa se izvode napjevi i pjesme kojima se slavi ponovno buđenje prirode u proljeće. Ujutro se obavlja ritual umivanja u čistoj izvorskoj vodi u kojoj se nalazi proljetno cvijeće. Posvećenim umivanjem svatko tko se umije, zaziva zdravlje, sreću i blagoslov. Manifestacija završava blagoslovom konja kako bi im i ova godina bila sretna, i njima i jahačima.



JESEN NA BILOGORI

Jesen je vrijeme sakupljanja plodova i poljoprivredni se radovi polako približavaju svome kraju. Upravo na manifestaciji „Jesen na Bilogori“ okupljaju se brojni poljoprivrednici izlagači koji izlažu svoje proizvode. Uz kušanje najboljih domaćih proizvoda koje su vrijedne ruke proizvele razgovara se o uspješnosti godine koja se polako primiče svome kraju. Kako se svake godine krajem ljeta održava i Biloklik, susret zaljubljenika u fotografiju koji pristignu iz cijele Hrvatske, tada i oni izlože svoje najuspješnije radove. Sekcija fotografa Biloklika djeluje u sklopu Bilogorskog turističkog puta. Kada se Bilogora prekrije šarenim prekrivačem jesenjeg lišća, kad zamirišu prve vatre iz peći i provrije mošt te postane vino, tada ona postaje nadahnuće za sva osjetila.

ETNO FESTIVAL „BILOGORO, U SRCU TE NOSIM“

Općina Veliko Trojstvo i udruga „Bilogorski turistički put“ započeli su s organizacijom etno festivala „Bilogoro, u srcu te nosim“, s ciljem da potaknu tekstopisce, aranžere i izvođače na stvaranje novih pjesama posvećenih Bilogori. Kad istražite sve ljepote ovog kraja, možda i vi pronađete nadahnuće i zapjevate neku novu bilogorsku pjesmu.





SVIJETLE PRUGE

Na cesti između naselja Maglenča i Šandrovac u dužini od 5 kilometara nalazi se galerija drvenih figura „Svijetle pruge“. Jedan dio figura izložen je i u mjestima: Bjelovar, Veliko Trojstvo i Veliki Grđevac. Ova neobična i jedinstvena galerija na otvorenom nastala je u suradnji Hrvatskih šuma, Bjelovarsko-bilogorske županije i Kiparskog odsjeka Akademije likovnih umjetnosti iz Zagreba, te Općine Veliko Trojstvo. Nadahnuta šumom i predivnim bilogorskim krajolicima ova jedinstvena izložba svake godine proširuje svoj postav zahvaljujući vrsnim kiparima koji u drvetu stvaraju svoja umjetnička djela.



ŠANDROVAC

Jedno od općinskih središta na Bilogorskom turističkom putu je i Šandrovac. Još daleke 1245. u darovnici kralja Bele IV. spominje se kao naselje Mušinja (Mosyna, Musyna itd). Međutim, 1491. mjesto prelazi u vlasništvo plemića Šandora (Sandroffy) te se gubi stari naziv Mušinja i prevladava naziv Šandri-grad, Šandrovac i konačno Šandrovac, kako se i danas naziva. Ovo mjesto jedno je od rijetkih koje se moglo još davne 1964. godine pohvaliti da ima olimpijski bazen poznat pod imenom „Gradina“. Danas ovaj uređeni objekt za vrijeme ljetnih mjeseci privlači brojne kupače iz Šandrova i okolice.



BILOGORSKI ČARDAK IZNAD VELIKOG TROJSTVA I ŠANDROVCA

Po uzoru na nekadašnje drvene osmatračnice koje su građene u srednjem vijeku izgrađena su ova dva čardaka. Onaj u Velikom Trojstvu nalazi se na Borovom brijegu, ima četiri povezane platforme, a pogled s njega pruža se s jedne strane na bilogorske brežuljke, a s druge strane prema Kalniku i Zagrebačkoj gori. Uz vidikovac je uređeno dječje igralište te odmorište za konje na Bilogorskoj konjičkoj stazi. Brojna događanja kroz godinu i predivni vidici privlače na ovo mjesto brojne posjetitelje. Na jednom od brežuljaka iznad Šandrova nalazi se nešto manji drveni čardak s dvije platforme. Predivan pogled na Šandrovac i okolice koji se s njega pruža oduševljava svakog posjetitelja.

ŽUPNA CRKVA PRESVETOG TROJSTVA U VELIKOM TROJSTVU

Nad središtem sela na povišenom terenu dominira župna crkva Presvetog Trojstva. Nakon rušenja stare crkve u 17. stoljeću izgradnja nove trajala je sedam godina i završena je 1779., o čemu svjedoči uklesana godina na zaglavnom kamenu s unutarnje strane portala. U crkvi se uz glavni oltar posvećen Presvetom Trojstvu nalaze i bočni oltari, s desne strane posvećeni: svetom Antunu Padovanskom, svetom Alojziju i svetom Iliji. S lijeve strane nalazi se oltar posvećen Svetom Križu, a u lađi crkve nalazi se i oltar posvećen Srcu Isusovom.



ŽUPNA CRKVA POHOĐENJA BLAŽENE DJEVICE MARIJE U ŠANDROVCU

Župna crkva Pohođenja Blažene Djevice Marije nalazi se u centru Šandrovcu na povišenom i ograđenom prostoru te je vidljiva svakom posjetitelju kao prepoznatljivo obilježje ovog sela. Današnja župna crkva sagrađena je 1886. godine. Unutrašnjost crkve oslikana je 1904. godine. Slike na stropu crkve izveo je prof. Oton Iveković, dok je dekoraciju izveo slikar Vatroslav Matoš. Crkva ima glavni oltar Pohođenja Blažene Djevice Marije, dva sporedna oltara posvećena svetima trima kraljevima i svetom Vidu., na čiji se blagdan održava i poznati kram ili proštenje. Sam zvonik crkve visok je oko 35 metara, a u njemu se nalaze četiri zvona.

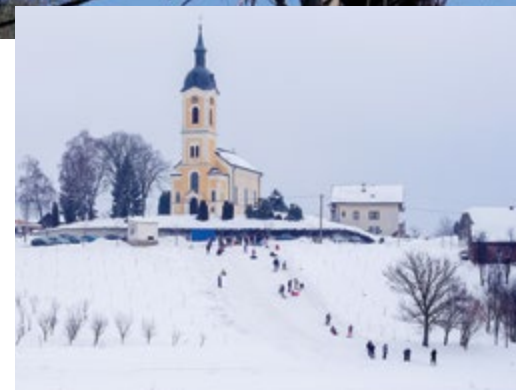


UKAZANJE GOSPE U PAULOVCU, MJESTO SUSRETA I MOLITVE

Prema kazivanju vidjelaca i događajima koji su uslijedili, vjeruje se kako se u šumi iznad Paulovca 1946. godine ukazala Blažena Djevica Marija. Danas je na mjestu ukazanja sagrađena kapelica, a u blizini se nalazi i Gospin bunar. Do ovog mjesta susreta i molitve vodi dobro uređena šumska staza uz koju je postavljen prikaz Križnoga puta. Osjetite duhovnost i mir koje pruža ova kapelica u šumi.



Po selima i zaseocima ovog dijela Bilogore vidjet ćete brojne kapelice, križeve, raspela i poklonce, koji svjedoče istinsku vjeru u Boga, u kojem je ovdašnji čovjek tražio ljubav, vjeru i nadu, često kao jedini oslonac u životu.







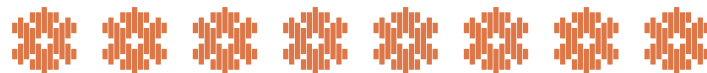
OPG KOVAČ

☎ +385 98 959 93 87
+385 43 88 41 16
📍 Lipovo Brdo 52, 43203 Kapela
✉ med.kdr@gmail.com
👤 Dražen Kovač

Na obroncima Bilogore nalazi se pčelinjak Dražena Kovača koji u ponudi ima med od bagrema, lipe, cvjetni, šumski ili medun, te proizvode od meda, medne mješavine i pelud ili cvjetni prah. Pčele koje marljivo cijele godine obilaze Bilogoru tražeći najbolju cvjetnu pašu daju i vrhunski med koji će čuvati vaše zdravlje, pomoći vam u izlječenju ili samo zasladiti početak novog dana. Uz pčelarstvo, Dražen želi vratiti na Bilogoru stabla kestena, koja su zbog bolesti i sječe gotovo i nestala iz voćnjaka i šuma. Vjerujemo kako će vrijednim radom to svakako postići.

Medna mješavina

- § Medna mješavina ima za bazu cvjetni med kojem se dodaju cvjetni prah i propolis. Kako je med sam po sebi ljekovit, uz dodatak ovih dvaju sastojaka dobije se proizvod izuzetne ljekovitosti i dobrog djelovanja na organizam, ali i ugodna okusa.
- § Medna mješavina korisna je za podizanje imuniteta i vitalnost cijelog organizma. Osim za podizanje imuniteta korisna je za liječenje gastritisa, čira na želucu, slabokrvnosti, služi protiv stresa, za zdravlje jetre, za smanjenje kolesterola te za liječenje problema sa prostatom.
- § Konzumiraju se 1 - 3 žličice dnevno pola sata prije obroka. Mješavinu treba polako otapati u ustima po mogućnosti ispod jezika. Može se rastopiti u mlakom čaju ili mlijeku, ali ne na većoj temperaturi od 35 °C. Za djecu do 1. godine starosti uzima se jedna žličica. Važno je reći kako se mješavina može uzimati neograničeno dugo, a njezino blagotvorno djelovanje svakako ćete osjetiti.





RESTORAN VINARIJA CONER

☎ +385 43 26 90 22
 +385 91 121 12 77
 📍 Jabučeta 12, 43203 Kapela
 🌐 www.vinarija-coner.hr
 @ vinarija@coner.hr
 📌 VinarijaConer

U naselju Jabučeta nedaleko od Kapele, na blagim vinorodnim bilogorskim brežuljcima, nalazi se suvremena i ekskluzivna vinarija Coner, koja proizvodi vino sa šest hektara vinograda. U suvremeno opremljenom ambijentu možete uveličati razne proslave, domjenke i svečanosti, i to u dvije dvorane koje mogu primiti 130 gostiju. Ovdje možete kušati tradicionalna jela bilogorskog kraja pripremljena od biranih domaćih namirnica. U ponudi imaju i smještajne kapacitete u pet moderno opremljenih soba i tri apartmana kategoriziranih s četiri i pet zvjezdica.

Želite li se odmoriti ili sa svojim zaposlenicima provesti vrijeme u team-buildingu, istražiti uređene šetnice oko vinograda, okolicu koju možete proći u šetnji ili vožnji biciklom, te razne druge sadržaje za vaše najmlađe, onda svakako posjetite ovu vinariju koja pruža nezaboravan odmor. Na kraju obidite i Bjelovar, počastite se vrhunskom uslugom u Wellnes&spa centru Coner u Bjelovaru i upotrijebite svoj doživljaj Bilogore i Bjelovara.

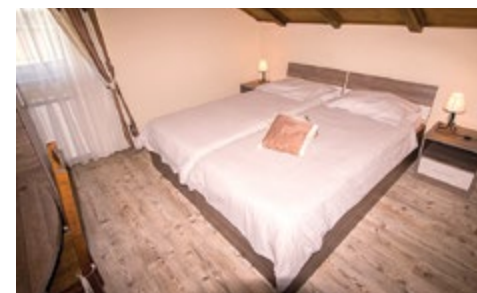




IZLETIŠTE I VINOTOČJE „VINIA“

☎ +385 43 63 62 06; FAX: +385 43 23 69 96
 +385 91 484 73 00
 📍 Puričani 40, 43000 Bjelovar
 🌐 www.vinia.hr
 @ info@vinia.hr
 📌 Izletište-i-vinotočje-Vinia

Nedaleko od Bjelovara okruženo zelenilom i pitomim bilogorskim selima smjestilo se Izletište i vinotočje „Vinia“ obitelji Šapić. Izletište se sastoji od: restorana, obiteljskog vinskog podruma, smještajnih kapaciteta, igraonice za djecu, konferencijske dvorane, posebno odvojenog salona za privatne zabave. Ljubitelji konja ovdje će svakako doći na svoje jer uz staje za konje postoji i jahalište. Na izletištu postoji i prostor posebno uređen za kampere i jedinstven je u kontinentalnoj Hrvatskoj. Za smještaj se nudi 5 dvokrevetnih soba sa 4 zvjezdice i dvosobni apartman za 7 osoba s tri zvjezdice.



U lijepo uređenom restoranu kapaciteta za 80 osoba možete uživati u tradicionalnim jelima bilogorskog kraja, a vino koje se proizvodi na osam hektara možete kušati i kupiti u obiteljskom vinskom podrumu. Nazdravite rajnskim rizlingom, sivim pinotom, crnim pinotom, muškatom, tramincom ili graševinom. U konferencijskoj dvorani kapaciteta 40 osoba mogu se održavati poslovni sastanci, seminari, edukacije i team buildinzi. No i za one najmlađe postoje brojni sadržaji, od igraonice do vanjskog igrališta, a djeca mogu jahati i na konjima u jahalištu. Lijepa priroda, pomno uređeni objekti te kvalitetna hrana i bilogorska vina svakako su dobra pozivnica za obići ovo izletište.





OPG CRNKOVIĆ

+385 91 539 91 11

Martinac 68, 43226 Veliko Trojstvo

Duga je tradicija uzgoja vinove loze i proizvodnje kvalitetnih vina u obitelji Crnković, o čemu svjedoče brojna priznanja i nagrade koje su osvajali, od toga više od 40 zlatnih. U sklopu vinarije nalazi se vinski podrum i kušaonica vina koju po najavi mogu obići svi ljubitelji kvalitetne vinske kapljice. U ljetnim mjesecima kušaonica može primiti 50 gostiju, a u zimskim dvadesetak. Uz graševinu, muškat, crno vino Marijina kapljica te ostala kvalitetna bijela i crna vina ova obitelj proizvodi i kupinovo vino. Pomna briga o vinogradu, vrhunsko znanje i tradicija u proizvodnji te kvalitetna zemlja i toplo bilogorsko sunce mogu dati ovako vrhunsko vino.





OPG JURANIĆ

☎ +385 43 25 51 10
+385 98 976 52 62
📍 Višnjevac 41, 43226 Veliko Trojstvo

Obitelj Juranić na svojem gospodarstvu u Višnjevcu spaja najsuvremeniju tehnologiju proizvodnje u poljoprivredi, stočarstvu i sirarstvu. Preradom kvalitetnog mlijeka koje dobivaju od krava sa svoje farme proizvode domaće sireve koji svojim okusom osvajaju brojne nagrade, ali i nepce potrošača diljem naše domovine. Zaokruživši proizvodnju uz poštivanje najviših higijenskih normi i standarda u njihovoj mini sirani nastaju četiri vrste kuhanih sireva, dimljeni i nedimljeni, s dodatkom vlasca ili crvene paprike, te svježi sir i vrhnje, ali i čuveni bilogorski kvargl. Želite li kušati sireve pripremljene po receptima koji se prenose naraštajima i uživati u pravom domaćem proizvodu, tada svakako posjetite ovo gospodarstvo.



LOVAČKO DRUŠTVO „VELIKO TROJSTVO“

☎ +385 91 212 86 00
📍 Braće Radić 28, 43226 Veliko Trojstvo

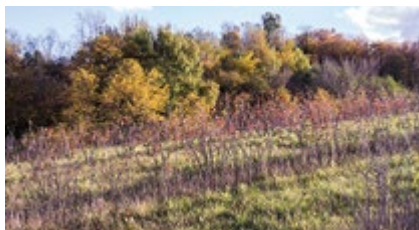
Na području općine Veliko Trojstvo već dugi niz godina djeluje istoimena lovačka udruga čije lovište se proteže na nekih 5400 hektara, a broji preko 45 aktivnih članova. Blagi bilogorski brežuljci i ravničarski dio općine pružaju bogatstvo flore i faune, te čine ovo lovište jednim od najljepših u našoj županiji. Ovdje obitava srneća i jelenska divljač te divlje svinje od krupne divljači, dok je

sitna divljač zastupljena s većim brojem vrsta od kojih su zasigurno najpoznatije fazani i zečevi (divlji golubovi, patke, šljuka itd.). Bogatstvo ovog lovišta je zasigurno srneća divljač i to iznimno kvalitetna, odnosno velike trofejne vrijednosti. Članovi društva kroz stalne radove u lovištu, čišćenjem prirode, promatranjem, izviđanjem i prebrojavanjem divljači, čuvaju prirodu i brinu se za dobrobit životinja. Prihranjivanjem u zimskim mjesecima, te održavanjem hranilišta osiguravaju hranu zimi. Kroz njegovanje lovačke etike i starih običaja čuva se lovačka tradicija bilogorskog kraja.



OPG BROLICH

☎ +385 91 448 82 24
 📍 Malo Trojstvo 35, 43226 Veliko Trojstvo
 🌐 aronija-brolich.com
 @ aronija.promet@gmail.com



Ova obitelj živi u Zagrebu, ali ovdje u Malom Trojstvu ima zasađene nasade aronije. Otkrili su ju prije jednog desetljeća i jedni su od prvih koji su započeli s njezinim uzgojem u Hrvatskoj. Počeli su s prvih 100 sadnica, te nakon što su se sami uvjerili u njezina ljekovita svojstva, odlučili su povećati proizvodnju. Danas imaju nasad koji broji više od 15 000 sadnica. Veliki dio prerađuju u sokove, a u ponudi imaju i širok izbor proizvoda od aronije. To su: matični sok od aronije, čaj od aronije, pekmez od drijenka, integralni keksi od aronije, aronija u prahu, pekmez od aronije, džem od aronije, matični sok od aronije i drijenka. Popis svih proizvoda i veličinu pakiranja možete pronaći na njihovoj internetskoj stranici. Proizvode šalju i na kućne adrese diljem naše domovine. Dostava je besplatna na području Zagreba i uže okolice.



ENGEA HRVATSKA – KONJIČKI KLUB „VELIKO TROJSTVO“

☎ +385 98 912 56 78
 📍 Bilogorska 41, 43226 Veliko Trojstvo
 🌐 engea.hrvatska.2016
 @ engea.hrvatska@gmail.com

U lijepoj udolini između bilogorskih brežuljaka nalazi se imanje obitelji Pirin na kojem je Hrvatsko sjedište međunarodne asocijacije konjičkog turizma Enga Hrvatska. Biti članom jedne takve asocijacije koja djeluje u sedam država i okuplja preko trideset i pet tisuća članova svakako je veliki poticaj za razvoj konjičkog turizma. Blagi obronci Bilogore pružili su idealan teren da se ovdje prema svim europskim standardima certificira prva konjička

turistička staza pod nazivom „Bilogorska konjička staza“ s ukupnom dužinom od više od 90 km. Trenutačno je na njoj osam certificiranih vodiča turističkog jahanja. Na ovom imanju sjedište je i Konjičkog kluba „Veliko Trojstvo“ koji djeluje već dvadesetak godina i okuplja brojne zaljubljenike u konje. Uz konjušnicu ograđeno je jahalište i šetalište za konje. Ugodan prostor unutrašnjeg objekta pruža mjesto predaha i druženja za jahače i zaljubljenike u ove plemenite životinje. Zahvaljujući upravo zaljubljenicima u konje, na Bilogori je očuvana pasmina konja gidran. Pasmina kojom se u davnim vremenima koristilo konjaništvo vojski panonske ravnice. Danas gidrane za jahanje koristi povijesna postrojba Bjelovarski graničari husari 1756.



OPG TRSTENJAK

☎ +385 99 403 03 16
 📍 Braće Radić 91, 43226 Veliko Trojstvo
 @ dalibor.trstenjak@outlook.com



Obitelj Trstenjak bavi se proizvodnjom aronije i proizvoda na bazi aronije. Tako u ponudi imaju: matični sok od aronije, čaj od aronije, prah od aronije, džem s miješanim voćem i aronijom, džem s aronijom, rabarbarom i jagodom, pekmez od aronije i jabuke, pekmez od

aronije i šipka. Kako je aronija izuzetno dobra za zdravlje te pomaže u jačanju cijelog organizma, svakako iskoristite njezina blagotvorna svojstva i za svoje zdravlje. Na gospodarstvu proizvode i sirup od koprive i slonovski češnjak. Ova vrsta ogromnog češnjaka svoje podrijetlo vuče od divljeg poriluka, a izgledom je sličan češnjku, samo je glavica puno krupnija. Okusom je nešto blaži od običnog češnjaka.

Kako konzumirati aroniju?

§ Preporučena dnevna doza za konzumaciju je 300 g svježih bobica aronije. Dok je za čisti hladno prešani sok preporučeno da se pije u količini od 1-3 čašice ujutro na prazan želudac. Kako bismo od soka dobili sva njegova kvalitetna svojstva, najbolje ga je konzumirati pola sata prije obroka!

*Za vaše zdravlje
živjeti!*





ETNO PARK, Zavičajna zbirka s etno okućnicom

☎ +385 43 88 56 43
 📍 Braće Radić 28, 43226 Veliko Trojstvo
 @ info@veliko-trojstvo.hr



Nedaleko samog centra Velikog Trojstva nalazi se Etno park u kojem je na tradicijski način prikazano graditeljstvo bilogorskog kraja. Ovdje posjetitelji mogu vidjeti starinsku hižu, štagalj, ambar, kukuruzanu i krušnu peć. Na jedinstven način prikazane su gospodarske zgrade i kuća kakvih je nekada bilo posvuda na Bilogori. U sklopu parka nalazi se i objekt koji se ranije koristio kao muzejski, a u kojem je bio prikazan život i boravak Josipa Broza Tita, koji je četiri godine radio u mlinu u Velikom Trojstvu. Danas je u tom objektu postavljena Zavičajna zbirka koja sadrži mnoštvo izložaka, uporabnih predmeta, ručnika i nošnji bilogorskog kraja, a koji vjerno prikazuju život, kulturu i običaje naših starih.



Za prikupljanje ove zbirke zaslužni su Gordana Marta Matunci i njezin pokojni suprug Juraj. Bilogorska nošnja nije bogata vezom i ukrasima, ali je jednom Gordana o njoj rekla sljedeće: „Naša nošnja nije siromašna, ona je veličanstvena u svojoj bjelini“.

Upoznajući tradicijsko graditeljstvo, uporabne predmete, te bjelinu starinskog platna, pruža se mogućnost za bolje razumijevanje života u bilogorskim selima i vremena kad su na ovoj plodnoj zemlji ljudi marljivim radom živjeli u povezanosti s prirodom, osluškujući bilo svoje Bilogore.





OPG KOVAČIĆ NINO

☎ +385 43 88 50 44
+385 95 508 85 02
📍 Braće Radić 19, 43226 Veliko Trojstvo
✉ opg.nino.kovacic@gmail.com
🌐 nino.i.kovacic
📷 opg_nino_kovacic

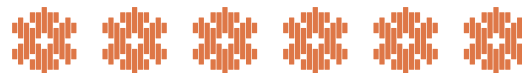
Na brežuljku iznad Velikog Trojstva nalazi se pčelinjak obitelji Kovačić u kojem oni proizvode visoko kvalitetan bagremov, cvjetni, lipov i kestenov med. To područje dom je brojnih mitoloških bića koje je Romana Kovačić oživjela u svojoj knjizi *Bilogorska čarolija*. Upravo po uzoru na priče iz knjige, obitelj Kovačić u ponudi ima i Vilinski med (bagremov med u saću), Vilin krem med (Bagremov med s ekstraktom vanilije) te Prinčev med (Mješavina bagremova meda i kakao praha). Kad se spoji bajkovitost i slatkoća meda, nastaje prava bilogorska čarolija. Uz med, ova obitelj proizvodi i kvalitetno domaće bundevino ulje i bundevine koštice

Domaće kiflice s bundevinim brašnom



400 g glatkog brašna
200 g bučinog brašna
1/2 kockice svježeg
kvasca (ili jedna
vrecica suhog)
200 ml mlijeka
200 ml jogurta
100 ml ulja
1 žličica šećera
1 žličica soli
žumance za
premazivanje
bundevine sjemenke

- § 1. odvojite 100 ml toplog mlijeka i u njemu rastopite kvasac i žličicu šećera. Pričekajte da se napravi pjenica
- § 2. obje vrste brašna obavezno prosijte. Dodajte prašak za pecivo i sol te sve zajedno promiješajte. U sredini napravite udubinu i u nju stavite pjenicu od kvasca, ostatak mlijeka, jogurt i ulje. Zamijesite glatko tijesto.
- § 3. podijelite tijesto na 4 dijela. Svaku lopticu razvaljajte u krug promjera 26 cm i izrežite na 8 trokutića. Zarolajte kiflice i slažite ih u protvan na papir za pečenje. Ostavite 20-ak minuta na sobnoj temperaturi prekriveno krpom. Nakon toga premažite kiflice žumancem i pospite usitnjenim bučnim sjemenkama.
- § 4. pećnicu zagrijte na 180 stupnjeva i pecite kiflice 15 minuta



Dobar tek!



OPG ZORAN REBIĆ, Galopski klub „Troja“

☎ +385 91 545 69 80
 📍 Vinogradska 2/3, 43226 Veliko Trojstvo
 📧 etnokucabj@gmail.com
 📍 Bilogorska-čarolija

S predivnim pogledom na središte Velikog Trojstva, od kojeg je udaljeno manje od kilometar, nalazi se ovo gospodarstvo. U sklopu njega je i ruralna kuća za odmor koja može primiti četvero gostiju koji u ovim sobama mogu osjetiti svu draž mirnoće života na selu.

Na imanju, u gospodarskoj zgradi, uređen je etnološki postav sa zbirkom alata i oruđa koje nas sjećaju na neka prošla vremena i već zaboravljene zanate koji su bili nužni za život sela. U blizini je i ekološki vrt u kojem se uzgaja povrće i začinsko bilje. Uz mogućnost rekreacijskog jahanja, treniranja, terenskog jahanja i škole jahanja te pansiona za konje, ova obitelj proizvodi i kobilje mlijeko, koje zbog blagotvornosti na ljudsko zdravlje svakako preporučujemo. Vrijedni i gostoljubivi domaćini koji su vrhunski poznavatelji konja naučit će vas sve o toj plemenitoj životinji, a u druženju s konjima zasigurno će najviše uživati oni najmlađi.

Kobilje mlijeko

§ Od davnina su ljudi koristili kobilje mlijeko za poboljšanje zdravlja, tako je i danas, a posebno zadnjih nekoliko godina kada se ponovno vraćamo tradicionalnim proizvodima koji mogu biti dobri za naše zdravlje. Koristi se kod tegoba dišnih putova (Astme, bronhitisa, raznih alergija), bolesti kože (neurodermatitis, akne, psorijaza), te bolesti probavnog trakta (kolitis, ulkus, Chrnova bolest). Uz brojne druge blagotvornosti kobilje mlijeko doprinosi održavanju vitalnosti, jača imunitet, djeluje na zdravlje kože i poboljšava opće stanje organizma. Dnevno ga je dovoljno popiti jedan do dva decilitra. Preporučamo da ga dodate u svoje smothie i uz svježe voće svakako će biti snažna podrška očuvanju vašeg zdravlja.





KUĆA ZA ODMOR *Vila Julijana*

☎ +385 91 232 10 04
 📍 Vinogradska l od. 104, 43226 Veliko Trojstvo
 @ ivica.lepej@gmail.com

S predivnim pogledom na Veliko Trojstvo te okolna sela nalazi se „Vila Julijana“ koja ima dvije zvjezdice. Ovaj objekt sastoji se od jedne dvokrevetne sobe i dvije jednokrevetne sobe. Uređena u rustikalnom stilu pruža mogućnost ugodna boravka i odmora. U prostranom dvorištu gostima se pruža mogućnost pripreme roštilja i kotlovine, a i sami si mogu pripremati hranu. Odlučite li se samo odmarati ili istraživati ovaj kraj, svakom se nešto nudi. Odlučite li se za šetnju, pitomi brežuljci mame vas na istraživanje bilogorskih staza koje prolaze kroz ovaj vinorodni kraj.



SELJAČKO DOMAĆINSTVO *Izletište stara kuća*

☎ +385 91 564 40 70
 📍 Maglenča 101e, 43226 Veliko Trojstvo
 @ bajso10@gmail.com

Udaljeno od gradske užurbanosti u mjestu Maglenča nalazi se ovo izletište okruženo zelenilom bilogorskih brežuljaka i s pogledom na rodna polja, šume i livade. Otvoreno je po najavi gostiju, kapacitet je do 40 osoba. Za svoje posjetitelje pripremaju specijalitete s roštilja, ispod peke i pečene u krušnoj peći. Kako Bilogora nema prevelikih uspona, ovo izletište posebno oduševljava bicikliste koji lako dolaze do njega. Ovdje možete voziti bicikl, trčati ili šetati po predivnoj prirodi i uživati u svježem zraku i prekrasnim vidicima. Domaćini na ovom izletištu po najavi organiziraju i biciklističke ture Bilogorom za grupe posjetitelja.





ROMSKA KUĆA/HOMANO KHER/ ROMA GYPSY HOUSE

☎ +385 99 222 70 40
 +385 95 535 58 02
 📍 Maglenča 31, 43226 Veliko Trojstvo
 @ romlovar@gmail.com
 🌐 romska.kuca

U mjestu Maglenča, nedaleko od Velikog Trojstva, smjestila se tradicionalna drvena kuća autohtonih hrvatskih Roma Lovara u kojoj se može primiti grupa od trideset gostiju. Ovaj turistički i tradicijski objekt jedinstven je ne samo u našoj domovini, već i u Europi. Ovdje se posjetitelji mogu upoznati s turbulentnom poviješću, tradicijom i običajima, ali će im dragi domaćini prezentirati i izvornu romsku kuhinju koja u sebi krije pikantnu začinjenost, okuse i mirise nošene kroz vjekove lutanja romskih naroda. Zanimljivo je što su Lovari upravo oni Romi koji žive u čvrstom objektu. O tome svjedoči i ova kuća u kojoj je postavljena zanimljiva trojezična izložba (hrvatsko-romsko-engleska) na kojoj je prikazana povijest i tradicija koju



njeguju. Samo ime Lovar dolazi od riječi lova ili novac, što ih karakterizira kao izrazito trgovački narod. Kod Lovara postoji velika povezanost s konjima kojima su se koristili za trgovinu, ali su bili i posebno vješti u njihovu liječenju. O svemu više saznat ćete od ljubaznih domaćina. Ugodan ambijent otvorenog kamina, proizvodi od lavande i prerađevine ove mirisne biljke koja je zasađena u okolici objekta pozivaju vas da istražite i naučite nešto novo o ovom narodu te uživajte u ljepoti krajolika.

*U Maglenči kod Lovara
 U njedrima Bilogore,
 blizu Bjelovara,
 skrasila se Maglenča
 ognjište Lovara.*

J. Pangerčić





Ciganski ćup

2 ili 3 glavice
kiselog zelja
500 g govedeg mesa
2 ili 3 svinjske
koljenice ili suhih
čebara
500 g ovčjeg mesa (može i
suha šunka, umjesto ovčjeg mesa)
500 g slanine
100 g svinjske masti
500 g crvenog luka
3 glavice češnjaka
ZACINI: lovorov list, papar u zrnu,
mljevena ljuta paprika, sol i
vegeta (manje zbog suhog mesa)
2 feferona

§ Tradicionalno se ovo jelo pripremalo u zemljanom loncu što mu daje dodatni okus. On se premaže svinjskom mašću. Dno posude obložite listovima kiselog zelja, potom glavicu zelja izrežite na četvrtine i zatim svaki dio presijecite još na pola. Potom očistite češnjak, koji ubacite u zelje, zatim dodajte izrezan na komade crveni luk, lovorov list te nekoliko zrna papra i 1-2 feferone. Na to stavite sloj ovčetine, pa mljevenu crvenu papriku i vegetu. Zatim stavite ostale vrste mesa iz recepta, pa dodajte začine, a sa zeljem složite uz rubove zemljane posude. Još malo začinite. Kuha se na tihoj vatri cijelu noć, a najbolje kad se stave tri vrste mesa: svinjetina, teletina i ovčetine. Prave omjere uvijek možete prilagoditi svojem ukusu, ali je važno da se romski ćup kuha cijelu noć i to mu daje onaj prepoznatljivi okus.

Dobar tek!





OPG RADIČEVIĆ RATKO *Lovačka kuća „Pajdo“*

☎ +385 91 388 88 00
 📍 Maglenča, 43226 Veliko Trojstvo
 🌐 www.lovackakuca-pajdo.com
 📧 pajdo@pajdo.hr



Ako ste zaljubljenik u prirodu, zanima vas lov ili ribolov, ili samo želite uživati u predivnoj prirodi bilogorskih brežuljaka i šuma i pobjeći od buke svakodnevnice, onda ste na pravom mjestu. Ovdje u Lovačkoj kući „Pajdo“ nude se usluge noćenja i dnevnog odmora. Suvremeno izgrađen objekt raspolaže s pet soba, dnevnim boravkom, kuhinjom i četiri kupaonice, a krasi ga brojni lovački trofeji koji nadopunjuju ugođaj prirodnog okružja. Na samo desetak minuta vožnje od centra grada pronađite mjesto opuštanja i odmora, a srdačni domaćini uvijek će rado dočekati goste i omogućiti im ugodan boravak.





OPG NOVOTNI



☎ +385 98 18 21 251 - Sanja
+385 98 74 96 36 - Darko
📍 Maglenča 132, 43226 Veliko Trojstvo
✉ sanja.novotni5@gmail.com
darko.novotni2@gmail.com



Okrruženo bilogorskim šumama, a nedaleko od poznatog planinarskog doma „Kamenitovac“, nalazi se pčelinjak ove obitelji. Ovo gospodarstvo u svojoj ponudi ima med, pripravke od meda i drugih pčelinjih proizvoda. Samo u očuvanoj šumskoj prirodi i bogatom voćnjaku pčele mogu dati visokokvalitetan med, što svjedoči niz priznanja dobivenih za kvalitetu meda i pčelinjih proizvoda. Posjetitelji se ovdje mogu upoznati s tajnama pčelarenja i zanimljivostima i z života pčela. Mogu i naučiti koliko je važna konzumacija meda i proizvoda dobivenih iz košnice u svakodnevnoj prehrani, ali i uživati u prezentaciji slatkih proizvoda medonosnih pčela.

Medene tortice s Bilogore

TIJESTO

60 dkg oštrog brašna
2 jaja
15 dkg margarina
15 dkg šećera
6 žlica cvjetnog meda
1 žlica sode bikarbone
1 limun, gum
3 žlice mlijeka

KREMA

7 dcl mlijeka
4 žlice oštrog brašna
1 žlica gustina
20 dkg šećera
1 vanilin šećer
25 dkg margarina

GLAZURA

10 dkg čokolade
1 žlica meda
1 žlica margarina
3 žlice mlijeka

§ Izradi meko tijesto tako da najprije izmiješaš brašno i sodu bikarbonu, dodaš med, margarin, šećer i jaja, te na kraju umiješaš mlijeko. Razvaljaj tijesto debljine 4 mm, te modlima za kolače izrežuj po dva veća kruga i jedan manji krug. Tijesto peci na temperaturi 180°C 15-ak minuta.

§ Krema: U vruće mlijeko sa šećerom ukuhaj brašno s gustinom te u hladnu smjesu umuti razmućeni margarin s limunom ili rumom. Kada se krema ohladi, spajaj po dva veća kolačića, a treći kolačić na vrhu tortice bit će manjeg oblika.

§ Glazura: Na pari otopi čokoladu s ostalim sastojcima te prelij po kolaču.





DOMAĆA RADINOST UMJETNIČKO STVARALAŠTVO

☎ +385 98 787 111
 📍 Maglenča 134, 43226 Veliko Trojstvo
 @ gordana.petak@gmail.com



U tišini zelene prirode šumovitog dijela Maglenče nalazi se mala galerija u kojoj posjetitelji mogu vidjeti slike i suvenire koje izrađuje Gordana Petak. Ova zaljubljenica u slikarstvo povremeno izlaže svoje radove po zajedničkim izložbama i likovnim kolonijama. Uz prethodnu najavu organizira i likovne radionice na otvorenom, a svoj stalni galerijski postav ima u Ulici Jurja Haulika 10 u Bjelovaru. Izložbe su i prodajnog karaktera, pa sjećanje na bilogorske vizualne senzacije mogu ostati uz vas – zauvijek, kao najljepša uspomena na vrijeme provedeno na zelenoj Bilogori.

Seljački kolač od jabuka



4 male šalice šećera
 3 male šalice ulja
 4 cijela jaja
 5 malih šalica brašna
 prašak za pecivo
 malo cimeta

§ Lim za kolače namazati uljem i prelom.

§ Jabuke izrezane na ploške staviti u pekač na oko 2 cm debelo. Na jabuke izliti biskvitnu masu od gore navedenih sastojaka. Staviti u hladnu pećnicu i peći oko 45 minuta. Na kraju posuti šećerom u prahu.

Dobar tek!





OPG MIHOCI Izletište Vrata Bilogore

☎ +385 91 111 19 57; +385 91 188 51 23
 📍 Maglenča 125b, 43226 Veliko Trojstvo
 ✉ mirna.mihoci@gmail.com
 🌐 vrata.bilogore.mihoci

Ovo izletište nalazi se ondje gdje se pružaju nezaboravni vidici na središnju Hrvatsku i gdje su jedni od najljepših zalazaka sunca na Bilogori. Okruženo je bilogorskom šumom, vinorodnim brežuljcima i plodnim poljima. Sam objekt stariji je od 150 godina. Nekadašnji vinski podrum sada je ugodan restoran u kojem se poslužuju tradicionalna bilogorska jela uz bogatu vinsku ponudu. Ako želite ponovno jesti mirisni kruh, zasladiti se domaćim kolačima i pekmezima, onda ćete ovdje na obiteljskim svečanostima i okupljanjima zasigurno provesti nezaboravne trenutke uživajući u vrhunskoj gastronomiji i predivnim pogledima.





Domaća juha od bundeve

- § Na ulju prepržiti luk te dodati na kockice narezan krumpir, celer i mrkvu te razne vrste bundeve (buternutt, hokaido, običnu domaću, muškatna). Zaliti domaćim temeljcem. Začiniti solju, paprom, ljutom papričicom, žlicom meda, muškatnim oraščićem i kuhati 40 minuta.
- § Kada je povrće omekšalo ispasirati i dodati kapljicu vrhnja za kuhanje.
- § Poslužiti toplo uz prepečence od kruha, bundevine sjemenke i kapljice domaćeg bučinog ulja. Odlično se slaže i kockicama domaće prepržene piletine.
- § Ova juha sastavni je dio jesenskog menija ovog Izletišta, a dokaz je da može biti poslužena kao juha, toplo predjelo, ali i kao samostalno glavno jelo sa svim svojim dodacima.





PLANINARSKI DOM KAMENITOVAC

☎ +385 43 88 51 05
 ☎ +385 99 255 20 11
 📍 Maglenča 117, 43226 Veliko Trojstvo
 📧 bonus.grupa16@gmail.com

Prvi i jedni planinarski dom na Bilogori zove se Kamenitovac, to je poznato i omiljeno izletište brojnim planinarima i svima onima koji žele uživati u hladovini starih bilogorskih šuma ili se spustiti na sanjkama zajedno sa svojim najmlađima.

Radno vrijeme objekta je svaki dan od 10 – 22 sata. U osam soba pruža se mogućnost noćenja za 16 osoba. Restoran u sklopu objekta ima smještajni kapacitet do stotinjak osoba za poslovna i privatna okupljanja i svečanosti. Uz moderna jela, ovdje možete kušati i tradicionalnu bilogorsku kuhinju, a posebno su ponosni na pileću juhu s jetrenim knedlima koja će okrijepiti svakoga nakon cjelodnevnog šetnje. Uređena parkirna mjesta za vozila, lijepo uređeno igralište za najmlađe, te dobar pristup biciklistima, jahačima, planinarima i šetačima svakako su dobra pozivnica da posjetite ovo mjesto smješteno na 242 m nadmorske visine.





Planinarska štruca

tijesto (umijesite ga kao za pripremu pizze)
piletina
špinat
tartar umak
naribani sir
vegeta
ulje

§ Tijesto razvucite kao za pizzu, na njega stavite naribani sir i piletinu koju ste prethodno propirjali zajedno sa špinatom, malo kisanog češnjaka i žlicom vegete. Prelijte tartar umakom i preklopite tijesto. Nakon toga premažite štrucu uljem i po njoj stavite malo naribanog sira. Štrucu stavite u ugrijanu pećnicu i pecite ju je dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Dobar tek!





OPG BAČAK JASMINA

☎ +385 95 907 50 37
 📍 Mišulinovac 2, 43226 Veliko Trojstvo
 ✉ goran.mmdizajn@gmail.com
 📱 opgbacac

Na dugogodišnjoj tradiciji bavljenja poljoprivredom, ovo gospodarstvo proizvodi nekoliko vrsta tikava: Butternut, Hokaido, Kebocha, a jedan od najpoznatijih proizvoda je zasigurno brašno od Butternut tikve. Od tikvi pripremaju slanu i slatku zimnicu, kao

što su ukiseljeni patišoni, ukiseljene tikvice, a za zasladiti su tu đemovi od Butternut tikve miješani s narančom ili jabukom. U svojoj ponudi imaju i proizvode od aronije. Tu su: matični sok, prah od aronije, čaj od aronije i kompot od plodova ove za zdravlje jako blagotvorne biljke. Bave se i proizvodnjom raznih vrsta graha (trešnjak, zeleničić, crveni i crni), te proizvodnjom domaćeg luka. Jedni su od rijetkih proizvođača koji u ponudi imaju i 100% prirodni mutni sok od crnog i bijelog grožđa, u kojem je sačuvan okus bobica dozrelih na toplini bilogorskog sunca. Kvaliteta njihovih proizvoda osvojila je brojne potrošače diljem naše domovine.

Keksići s brašnom od Butternut tikve

200 g mekog
 brašna
 100 g maslaca ili
 margarina
 50 g šećera
 60 g brašna od
 Butternut tikve
 1 vanilin šećer
 1/2 praška za
 pecivo
 1/2 žličice sode
 bikarbone

§ Sjedinite sastojke, odaberite nastavak za kekse koji ide na mašinu za mljevenje mesa ili ih oblikujte oblicima za kolačiće i stavite na lim za pečenje, na koji ste stavili papir za pečenje ili ga namastili. Staviti u ugrijanu pećnicu i peći dvadesetak minuta na temperaturi od 200 °C.

Uživajte u domaćim keksićima i dobar tek!

§ **BUNDEVINO BRAŠNO** - bogat je izvor esencijalnih aminokiselina, celuloze, vitamina E i minerala kao što je željezo, magnezij, cink, fosfor, bakar i mangan. Odličan je izvor proteina pa se preporučuje osobama koje imaju povećane potrebe za unosom proteina (sportaši, mladi u razvoju, odrasli koji se oporavljaju od bolesti). Pogodno je za slatka i slana jela. Pri pripremi tijesta od bučinog brašna preporučljivo ga je miješati s nekim drugim brašnom.





OPG IVICA KARDUM

☎ +385 95 522 08 06
 📍 Mišulinovac 33, 43226 Veliko Trojstvo
 @ ivica.kardum@gmail.com

Na pitomim obroncima Bilogore nalazi se pčelinjak obitelji Kardum koja u ponudi ima med od bagrema, lipe i cvjetni med, te proizvode od meda, medne mješavine i pelud ili cvjetni prah. Zbog nezagađenosti i bogate ispaše

pčele na Bilogori proizvode vrlo kvalitetan med, što svjedoče brojna priznanja i nagrade koje naši pčelari osvajaju na brojnim izložbama i sajmovima. Učinite nešto dobro za svoje zdravlje i jutro započnite sažličicom meda.



ALPAKA FARM J.D.O.O.

☎ +385 98 516 374
 📍 Mišulinovac 99, 43226 Veliko Trojstvo
 @ alpaka.farm@post.ht.hr

Prvi uzgajatelj alpaka na području ne samo Velikog Trojstva već i cijele Hrvatske je Dejan Jalžabetić iz Velikog Trojstva. Vrsta koja inače pase travnjake daleke Južne Amerike jako se dobro prilagodila bilogorskom podneblju. Ova životinja zahtijeva posebne uvjete uzgoja, a jedan od njih je brojnost članova stada jer ih mora biti najmanje tri u stadu

kako ne bi imale problema sa usamljenosti. Izbirljive su u prehrani i dosta osjetljive, te se stoga postojeći uzgajivači teško odlučuju za prodaju. Prvo moraju upoznati kupca koji mora proći dodatnu edukaciju, tek tada može kupiti životinje. Alpake se šišaju, a njihova je vuna najkvalitetnija na tržištu i daleko više cijenjena od merino vune ili kašmira. Kako je po svojem sastavu antibakterijska, gotovo svi je mogu koristiti i nositi proizvode izrađene od nje. Može se upotrebljavati za proizvodnju proizvoda kao i obična vuna. Ove životinje vole svoj mir, pa iako izgledaju kao netko željan maženja, one to zasigurno nisu. Zbog dobrobiti životinja proizvođač nije spreman za prihvaćanje posjetitelja, te preporučamo da ih gledate na fotografijama ili snimkama na televiziji i internetu.



OPG ZLATKO GILANJ

+385 43 88 52 00

+385 91 100 06 01

Mišulinovac 79, 43226 Veliko Trojstvo

gilanjbozicnadrvcawixsite.com

branka.gilanj@gmail.com

Ova obitelj bila je jedna od začetnika uzgoja božićnih drvaca na Bilogori, po kojima su prepoznatljivi kod brojnih zadovoljnih kupaca koji upravo njihovim drvcima ukrašavaju svoje domove za božićne blagdane. Tražeći izazove u proizvodnji, na tradiciji svojih slavonskih korijena, ova obitelj okreće se proizvodnji kvalitetnih domaćih suhomesnatih proizvoda. Domaća hrana s bilogorskih polja i kvaliteta crne slavonske svinje zasigurno su najbolja kombinacija za vrhunski proizvod. Još ako se sve začini domaćim češnjakom, domaćom crvenom paprikom i ponekim tajnim obiteljskim sastojkom, tada će te zasigurno uživati u vrhunskom proizvodu.

Kulenova seka

§ Izmiješajte kvalitetno mljeveno meso zrele svinje s 10% leđne slanine. Na tu količinu dodati 0,2% šećera, 2% kuhinjske soli, 0,1 % domaćeg češnjaka, do 1,3 % domaće ljute začinske paprike. Dobro izmiješajte meso i začine, napunite crijeva (juneća ravna ili kolagen crijeva), pustite da se malo osuše na zraku, zatim stavite na dimljenje. Kroz 5 laganih dimljenja, zrenje i sušenje na zraku od najmanje 3 mjeseca osigurat će te vrhunski suhomesnati proizvod na vašem stolu.

Dobav tek!





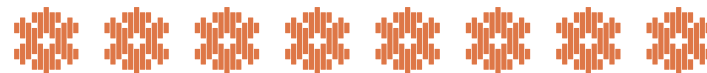
OPG KOLER

+385 43 88 52 86
+385 91 510 72 30
Paulovac 46a, 43226 Veliko Trojstvo
ivan.koler@bj.t-com.hr

Iznad željezničke stanice u Paulovcu nalazi se pčelinjak obitelji Koler koji je okružen nedirnutom prirodom bilogorskih šuma. U ovom idiličnom okolišu ova obitelj bavi se proizvodnjom meda od bagrema i lipe, a svakako je posebnost što su jedni od rijetkih pčelara koji proizvode matičnu mliječ. Bogato životno i pčelarsko iskustvo kroz razne edukacije Ljerka i Ivan prenijet će na zainteresirane posjetitelje, te ih podučiti svim blagodatima meda i matične mliječi, ali i ostalih pčelinjih proizvoda. Proizvodnja matične mliječi smatra se vrhuncem pčelarenja u koju je utkano znanje i iskustvo vrhunskih pčelara. Matična mliječ obitelji Koler prepoznata je kod brojnih zadovoljnih kupaca, ali i vrhunskih sportaša.

Matična mliječ (Gelée Royale)

- § Matična mliječ je izlučevina pčelinjih ždrijelnih žlijezda kojom pčele radilice stare između 6 - 12 dana prehranjuju svoju kraljicu-maticu. Matična mliječ ima brojne koristi za organizam, a možda jedna od najvažnijih je jačanje imunološkog sustava. Posebno je dobra za sve kronične bolesnike kojima je zbog bolesti narušen imunitet. Zbog svojih sastojaka matična mliječ blagotvorno djeluje na sve dobne skupine, na sportaše, poslovne ljude i one koji se bore s bolešću.
- § Svakodnevno se može koristiti 1 do 2 grama sublingvalno (pod jezik).





ŠPORTSKO RIBOLOVNA UDRUGA OPĆINE ŠANDROVAC „Gradina“ Šandrovac

☎ +385 95 910 60 91
📍 Općina Šandrovac, Bjelovarska 6, 43227 Šandrovac
✉ sruos.gradina@gmail.com

Ovo društvo raspolaže s četiri ribnjaka. Na ribnjaku br. 1 vrši se ribolov po sistemu “ulovi i pusti”. U ribnjaku obitava šaran, amur, som, štika i bijela riba. Sva ulovljena riba vraća se nazad u ribnjak. Na ribnjacima 2., 3. i 4. dozvoljen je ulov dvije plemenite ribe dnevno. Svaki ulovljeni šaran veći od 5 kg vraća se nazad,

a isto tako i amur veći od 7 kg. Godišnja dozvola je 500 kn i ribič još plaća donaciju za poribljavanje od 30 kn prilikom izlaska na vodu. Ribič koji nema godišnju dozvolu plaća dnevnu dozvolu od 60 kn i donaciju za poribljavanje od 30 kn. Ribolovni dani su subota, nedjelja, državni praznici i blagdani. Sve je pojašnjeno u pravilniku Udruge, a nalazi se na oglasnoj ploči. Udruga „Gradina“ ima pedesetak članova, seniora i kadeta. Organiziraju dnevne i noćne ribolove. Ovdje se održavaju natjecanja u lovu ribe “udicom na plovak”. Natječu se u županijskoj i kup-ligi zajednice u lovu ribe “udicom na plovak” gdje ostvaruju dobre rezultate. Uz ribički pozdrav Bistro! pozivaju vas da ih posjetite, a ako i niste ribolovac, barem se opustite uz održavane ribnjake ovog društva.



OPG HAJTIĆ

☎ +385 91 794 09 07
📍 Jarak 57, 43227 Šandrovac
✉ ozren.hajtic@gmail.com



I dok smo bundevino ulje povezivali često s drugim hrvatskim krajevima, sada se sve više proizvoda od bundeve može pronaći i na Bilogori. Obitelj Hajtić od bundeve golice proizvodi kvalitetno ulje, ali i suhe koštice. Poznata je blagotvornost bundevinih koštica na zdravlje organizma te je svakako preporučljivo uvrstiti je kao zdravu grickalicu u svakodnevnu prehranu. Možda niste znali ali bundevine koštice jedan su od najboljih prirodnih izvora magnezija, koji je nužan za normalno funkcioniranje organizma. A posebno je koriste muškarci za poboljšanje zdravlja prostate. Bundevino ulje i suhe koštice možete kupiti kod ove obitelji na kućnom pragu, sajmovima i raznim manifestacijama.



OPG DRVARIĆ

☎ +385 91 918 77 61
+385 91 571 82 58
📍 Bjelovarska 13, 43227 Šandrovac
@ drazen_dr@net.hr

Obitelj Drvarić bavi se proizvodnjom bundevinih golica. Njihov primjer slijedili su i drugi proizvođači koji su željeli na Bilogori započeti svoju proizvodnju. Brigom i pažnjom kroz cijeli postupak prerade nastaje kvalitetno bundevino ulje, brašno, ali i kolačići od bundeve i bundevine koštice. Možda niste znali da je za zdravlje korisno popiti tri žličice hladno prešanog sirovog bundevina ulja na dan. Proizvode obitelji Drvarić možete kupiti na kućnom pragu, a oni će s vama rado podijeliti još brojne zanimljivosti vezane uz bundevu.



OPG PEREC

☎ +385 95 818 57 79
📍 Doljani 32, 43227 Šandrovac
🌐 www.opg-perec.hr
@ info@opg-perec.hr
f batatko; opgperec

Na Bilogoru polako dolaze i one kulture koje su nove u ovdašnjoj ratarskoj proizvodnji, a jedan od njih je svakako batat. Ova obitelj bavi se proizvodnjom narančastog, ljubičastog, crvenog i bijelog batata. Proizvode i presadnice batata. Batat prodaju na



kućnom pragu, tržnicama, ali i putem interneta. Iako ova biljka potječe iz Južne Amerike, svoj novi dom pronašla je i na Bilogori jer svojim ukusom osvaja brojne potrošače. Batat je bogat ugljikohidratima, vlaknima, vitaminima B skupine, C vitaminom, betakarotenom i mineralima: kalijem, fosforom. Sadrži i vitamin D i E te magnezij i željezo. Odličan je u kontroli težine i šećera u krvi jer složeni ugljikohidrati i vlakna omogućuju postupno oslobađanje šećera i njegovu apsorpciju u krvotoku. Uvrstite nešto nešto novo u svoju prehranu! Zašto to ne bi bio batat?



OPG BOGDAN

☎ +385 91 594 84 55
+385 91 577 34 35
📍 Pupilica 14, 43227 Šandrovac
✉ dragan.bogdan7@gmail.com
📘 OPG-Bogdan



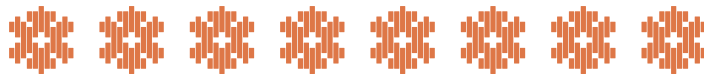
Zakruživši svoju povrtlarsku proizvodnju od sadnica do svježih proizvoda koje nude potrošačima na tržnicama i kućnom pragu kroz cijelu godinu, ova obitelj proizvodi gotovo sve povrće koje uspijeva na bilogorskim poljima. U svojoj ponudi imaju različite vrste salata, rajčica, paprika, krumpira, luka, češnjaka, zelja, kelja, graha trešnjara i zelenčica. Posebno su ponosni na svoj kukuruz šećerac koji je postao vrlo omiljen njihovim zadovoljnim kupcima. Kvalitetno povrće koje ćete konzumirati svježe ili pripremati kao zimnicu svakako potražite kod ove vrijedne obitelji.

Kuhani kukuruz šećerac



§ Uzmite nekoliko klipova kukuruza i očistite od opne. Tako očišćeni kukuruz potopite u kipuću vodu i kuhajte 15-ak minuta. Izvadite iz vode i ocijedite, ako volite slano, kuhani kukuruz po želji posolite. Kuha se kratko i jede slatko!

Dobar tek!





OPG VLADIMIR VLAJINIĆ IZLETIŠTE *Na Malenom Brijegu*

☎ +385 98 788 197
 📍 Ribnjačka 84, 43271 Velika Pisanica
 @ turizam@namalenombrijegu.hr
 🌐 www.namalenombrijegu.hr
 📌 Na Malenom brijegu



U naselju Ribnjačka nalazi se izletište *Na Malenom brijegu*. I upravo ovo mjesto nastalo je kao da opisuje dobro znanu pjesmu, dvoje mladih zaljubljenih se ispod kruške crnice i obećalo si ljubav, djecu i obitelj. Kako je upravo iz ljubavi stvoreno ovo izletište, ovdje ćete moći provesti pravi obiteljski odmor i druženje. Ovo izletište registrirano je za prijem do 80 osoba. U sklopu objekta nalaze se i smještajni kapaciteti, posebno izdvajamo objekt „Bakina vikendica“. Ova obitelj bavi se uzgojem ovaca pasmine romanovska, te konja pasmine gidran, kasač i poni. Upravo konjima se uvijek svi obrađuju, a posebno oni najmlađi. Koliko



je ova obitelj uspješna u uzgoju konja, najbolje potvrđuju brojne osvojene nagrade. Osim uzgojem životinja, bave se proizvodnjom voća, povrća i vinove loze, koje prerađuju u vrhunsku rakiju, najfiniju zimnicu te pitko bilogorsko vino. Na njihovim stolovima okusit ćete tradicionalnu hranu pripremljenu po receptima koji se prenose naraštajima i u kojima su sačuvani okusi i mirisi djetinjstva. Na imanju su posebna zanimljivost Carski jarak kao mjesto aktivnog odmora, a priča o bilogorskim divovima Vedima uvest će vas u mističnost šuma koje okružuju ovo gospodarstvo. Dobri i dragi domaćini, očuvana priroda i pogled na pitome bilogorske brežuljke i sela osvojiti će vas na prvu i pružiti vam trenutke za sjećanje.





Zljevanka

- 3 dcl kiselog mlijeka
- 2 jaja
- 1 žličica soli
- 2 žličice šećera
- 1,5 dcl oštrog brašna
- 3 žlice vrhnja
- 3 žlice džema od breskve ili šljive

§ Od brašna, jaja, kiselog mlijeka i soli pjenjačom umutite tijesto malo gušće nego za palačinke. Izlijte u namašćenu tepsiju i po želji gore stavite vrhnja i pekmeza. Pecite na 180 °C dok ne dobije zlatno-smeđu boju na vrhu. Gotovu zljevanku posipajte šećerom. Ova tradicionalna slastica bilogorskog kraja pripremala se gotovo svakodnevno od domaćih namirnica dostupnih u svakoj seoskoj kući.





Ako ste prošli cijeli Bilogorski turistički put ili ste obišli samo nekoliko poljoprivrednih proizvođača, onda ste zasigurno vidjeli svu raznolikost proizvoda i usluga koje ovdje možete pronaći.

Uz sve prirodne ljepote i kvalitetne domaće proizvode, za ovo putovanje i nezaboravno iskustvo ipak su najviše zaslužni vrijedni ljudi. Ljudi koji povezani s prirodom neumorno rade obrađujući zemlju i čuvajući svoju bilogorsku baštinu.

S Bilogore se ne odlazi ni gladan, ni žedan, a uza sve proizvode koje ovdje možete pronaći to je gotovo nemoguće.

Uvjereni smo kako su vam Bilogora i Bilogorci pružili nezaboravno iskustvo otkrivanja ovog dijela središnje Hrvatske.





BILOGORSKI turističkiPUT

IZDAVAČ: *Turistička zajednica Bilogora - Bjelovar*

ZA IZDAVAČA: *Ana Kelek*

STRUČNI SURADNIK: *Slaven Klobučar*

FOTOGRAFIJE: *Željko Smešnjak*

GRAFIČKO OBLIKOVANJE: *Tatjana Malnar Pocrnić*

TISAK: *CB Color*

NAKLADA: *500 primjeraka*





BILOGORSKI
turistički**PUT**