



Udahni, okusi, doživi...



Turistička zajednica
BRODSKO-POSAVSKO ŽUPANIJE

#čuvari prirode
#čuvari baštine
#čuvari okusa

Naša Brodsko - posavska županija poznata je kao odredište kulturnog, aktivnog, avanturističkog i gastro turizma!

Razne kulturne i zabavne manifestacije širom županije, brojni OPG-ovi s domaćim proizvodima, vrhunski restorani i netaknuta priroda su pravi recept za odmor duha i tijela.

Od siječnja do prosinca, od urbanog do ruralnog, udahnite čistu prirodu prekrasne ravnice, okusite najljepše recepte čija tajna se prenosi generacijama, doživite jedinstvenu avanturu koju može pružiti samo podneblje Brodsko - posavske županije.

SADRŽAJ

ZAŠTIĆENA PRIRODNA PODRUČJA

Gajna
Bara Dvorina
Pašnjak Iva
Prašnik
Ribnjaci Jelas
Muški Bunar

LOVI RIBOLOV

CIKLOTURIZAM

Ruta Bačin Dol - Brezovo polje - Bačin Dol
Ruta Strmac - Černička šagovina
Ruta Put Orljave
Ruta Obronci Dilj Gore
Ruta Slavonska Ravnica

GASTRONOMIJA

Predjela
Glavna jela
Riba
Deserti

IMPRESSUM

Urednik:

Ružica Vidaković, univ.spec.oec

Izdavač:

Turistička zajednica
Brodsko-posavske županije

Tisk:

TDA Brod d.o.o. 2019.

Recezenti:

Ena Kokanović Nagy, mag. cult. (gastronomija)
Željko Vlaisavljević, mag.ing.agr. (priroda i lov)
Krešimir Herceg dipl. oec. (cikloturizam)

Fotografije:

Slavonija Bike, Natura Slavonica, Kreativna
Koka, Princeps j.d.o.o.

Prijelom:

Alen Vrlazić, Princeps j.d.o.o.

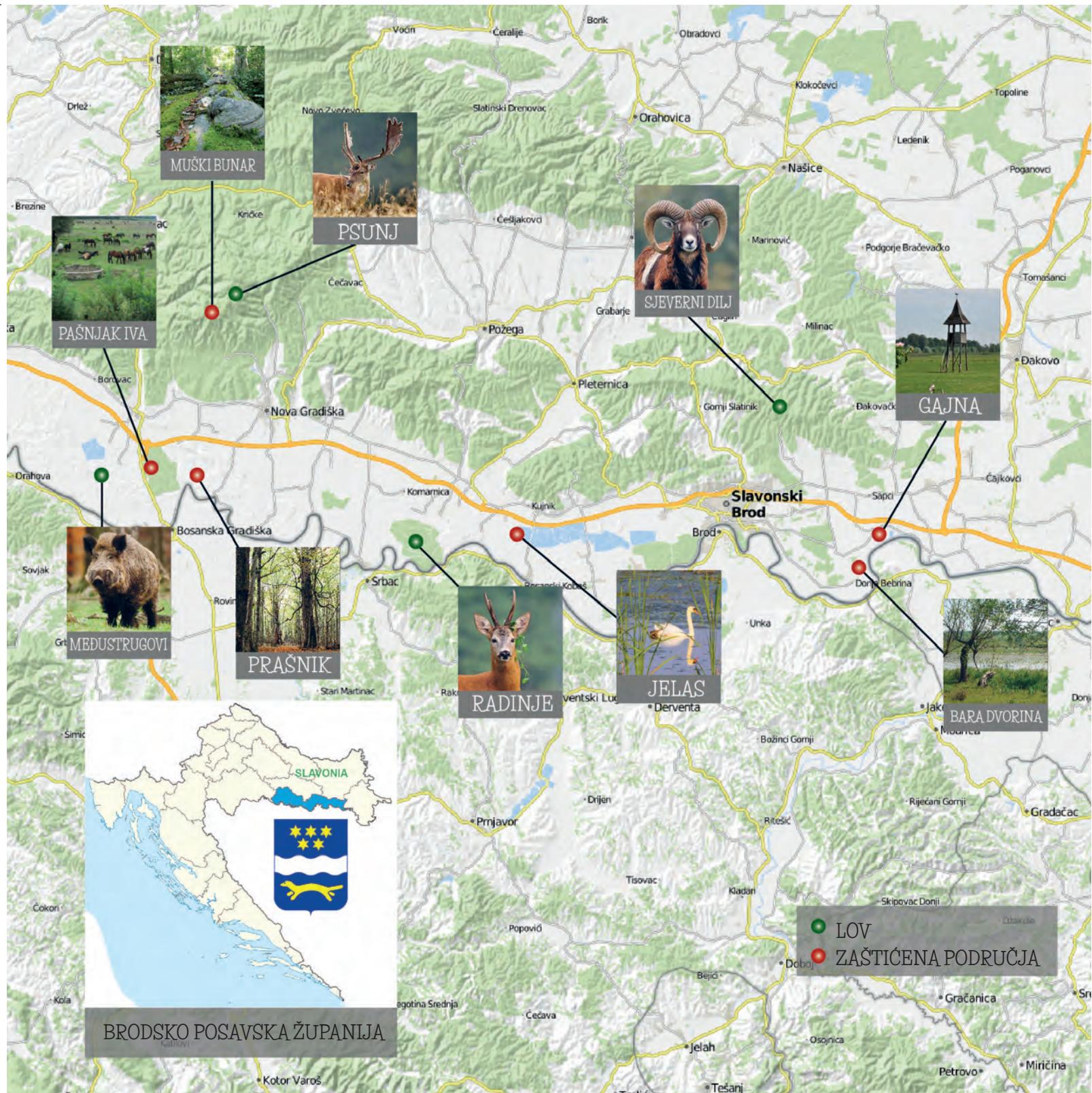
Autori tekstova:

Alen Vrlazić, Princeps j.d.o.o.
(cikloturizam, priroda i lov)
Ena Kokanović Nagy, Kreativna Koka
Monika Tadić, Kreativna Koka
(gastronomija)

Posebna zahvala: Kuća dida Tunje,
Salaš Savus, Ranč Ramarin

Tiraž:

1500 kom





Gajna

Značajni krajobraz Gajna je tipični slavonski, prisavski, poplavni pašnjak površine oko 400 ha. Smješten je u blizini Oprisavaca, između rijeke Save i savskog nasipa koji ga okružuje u 2,5 km dugom luku. Ovo se područje, bitno gnijezdilište ptica i mrijestilište riba u poplavnom razdoblju, održava ispašom. Zato će vas na ovom lokalitetu dočekati stada slavonsko srijemskog podolskog goveda, ovaca cigaja i posavskog konja te crne slavonske svinje koje čuvaju psi hrvatski ovčari.



Bara Dvorina

Posebni ornitološki rezervat Bara Dvorina, smjestio se na površini od 726 ha, između savskog nasipa i Save, u blizini Klakara. Tipično je poplavno područje, koje služi kao mrijestilište riba. U udubinama se i starim rukavcima zadržava voda preko cijele godine. Na vodenim površinama nalazimo lopoče i lokvanje. Rubovi bara su obrasli rogozom, trskom i vrbom. Stanište je mnogih ptičjih vrsta poput čubastog gnjurca, divljih pataka, crne liske, bjelobradih čigri...



Prašnik

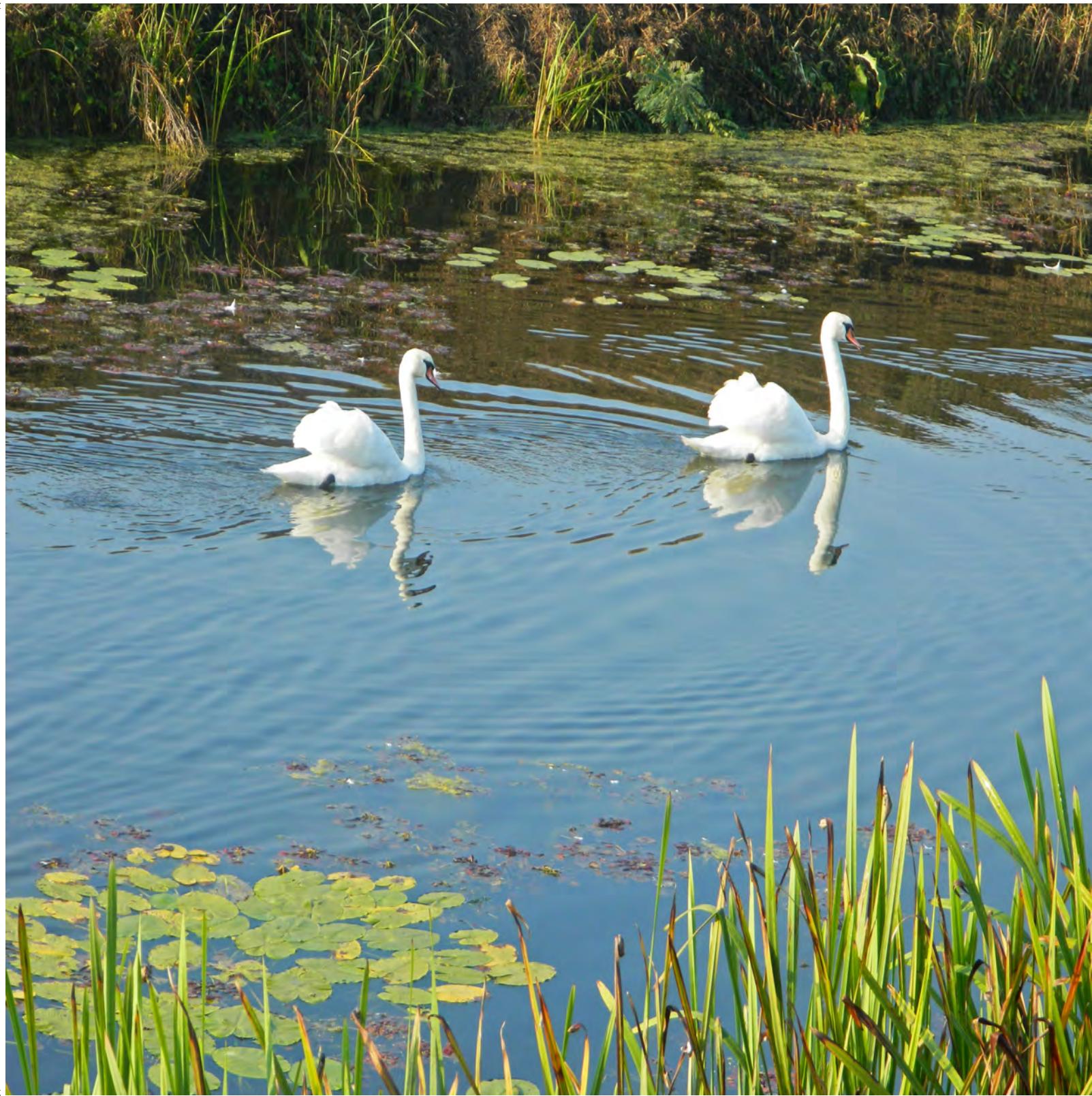
Posebni se rezervat šumske vegetacije Prašnik prostire na 54 ha, u blizini naselja Novi Varoš, kod Okučana. Jedan je od najstarijih ostataka nekada opće poznatih slavonskih hrastovih šuma u poplavnom području između Save i Drave. U ovom malom preostalom dijelu slavonske prašume dah će vam oduzeti gorostasna stabla visine do 40 m, prsnog promjera 2 m i starosti 250-300 godina.

Pašnjak Iva

Značajni krajobraz Pašnjak Iva se nalazi podno naselja Gorice u depresiji omedenoj sa tri strane šumom a sa sjeverne strane povиšenim brežuljkom. Ovo područje, kao i Gajnu, plavi rijeka Sava stoga je važno hranilište močvarnih ptica. Karakteristično je po velikom broju posavskih konja na ispaši. Konji su u vlasništvu lokalnih uzgajivača a prizor ovih plemenitih životinja u kasu će vas u trenutku prenijeti u neka davna vremena.

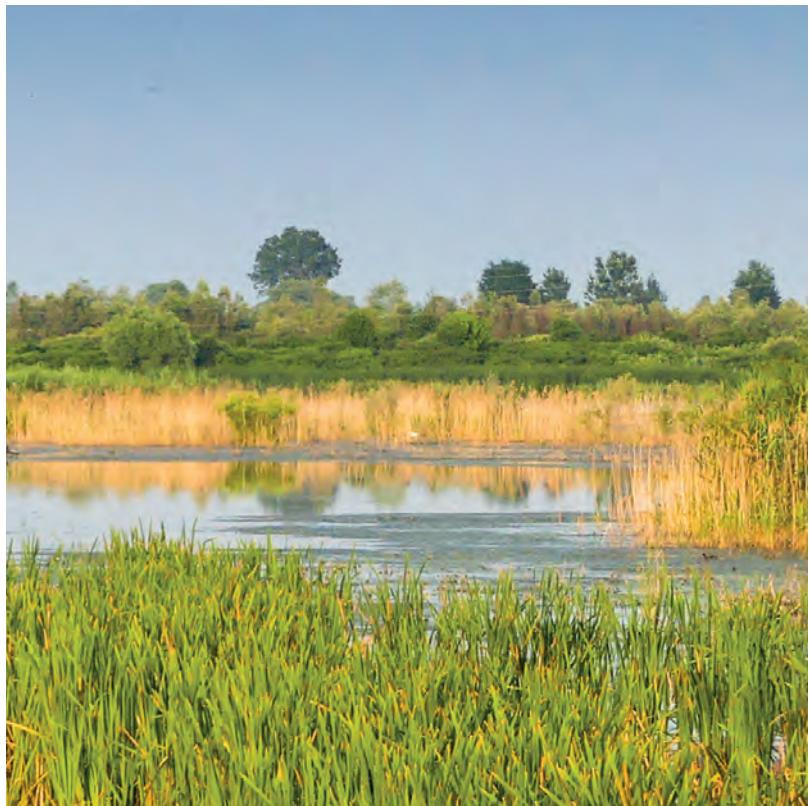






Jelas

Posebni ornitološki rezervat Jelas ribnjaci, prostire se na 132 ha (od ukupno 1600 ha ribnjaka). Zaštićen je radi očuvanja mješovitih kolonija čaplji i žličarki. Na njemu zimuju i velika jata ždralova i gusaka. Ovaj rezervat i cijeli ribnjak su dio značajnog krajobraza Jelas polje, površine 20 000 ha u kojem su prisutne brojne ptičje vrste ali i šuma Migalovci sa velikom populacijom jelena. Ovo je idealno mjesto za svakog ljubitelja promatranja ptica.



Muški Bunar

Posebni rezervat šumske vegetacije Muški Bunar, površine 38 ha se nalazi na planini Psunj na nadmorskoj visini između 700 i 800m. Ovo je mješana šuma hrasta kitnjaka i bukve, stara 150-300 godina. Rezervat je kao primjer starih hrastovih sastojina vrlo značajan, te predstavlja veliku znanstvenu vrijednost za komparativna šumarska istraživanja. Ujedno je i turistička atrakcija, podsjetnik na drevnu slavonsku prašumu.



Lov i ribolov

U našoj županiji lovstvo ima dugu tradiciju. Postoje brojna zajednička i državna otvorena lovišta s bogatim fondovima divljači. Sitna dlakava i pernata divljač je prisutna u skoro svakom lovištu (fazan obični, patka divlja-gluhara, liska, prepelice, zec obični, lisica i čagalj). Nekoliko je značajnijih lovišta u kojima se može loviti krupna divljač. U središnjem dijelu županije, bliže rijeci Savi, smješteno je državno otvoreno lovište "Radinje", s predivnim lovačkim domom, u kojem se mogu loviti jelen obični, srna obična i svinja divlja. U državnom otvorenom lovištu "Sjeverni Dilj", na obroncima istoimene gore, uz navedenu divljač, pronaći će te i jelena lopatara. Uz ostalu krupnu divljač, posebno iznenadjenje, muflon, očekuje vas u državnom otvorenom lovištu "Psunj" na obroncima Psunja. Na samom zapadu županije nalazi se površinom najveće državno otvoreno lovište, "Međustrugovi", smješteno između rukavaca kanala Struga, u kojem svoje stanište uz krupnu divljač ima i sitna i dlakava divljač. Kod nekih lovoovlaštenika moguće je organizirati i lov pticama grabljivicom što je dio tradicije lova u našoj županiji. Uz sva ova lovišta se nalaze i smještajni objekti. U županiji koja ima veliki broj prirodnih tokova: veliku rijeku Savu, male rijeke Orljavu, Glogovicu, i Mrsunjju i brojna jezera, kanale, bare i ciglarske jame, teško je izdvojiti posebne lokalitete za sportski ribolov. Ipak uz samu rijeku Savu, moramo spomenuti veliki ribnjak Jelas i akumulacijska jezera Petnju, Ljeskove vode i Štuku te brojne male ribnjake.





Brodsko posavska županija je smještena u uskom pojasu između planine Psunj i Dilj gore na sjeveru i rijeke Save na jugu. Ta geografska raznovrsnost, kao i premreženost mnogim slaboprometnim cestama, omogućila je uređenje brojnih biciklističkih staza. Rute su napravljene vodeći se idejom da uz svaku postoje kulturno povijesni spomenici, prirodne zanimljivosti ili ugostiteljski objekti.



BAČIN DOL - GRAČANICA - BAČIN DOL

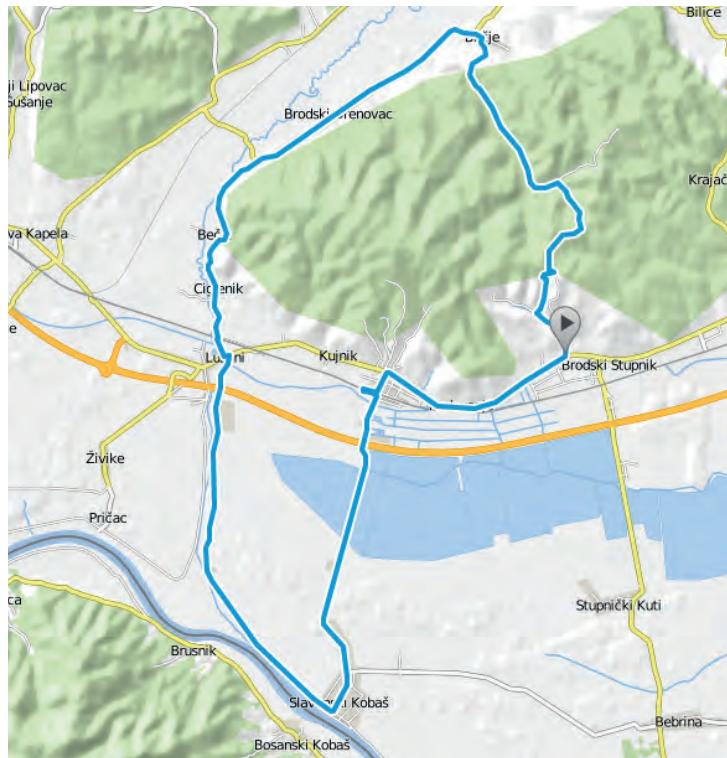
11 kilometara duga ruta iz Nove Gradiške, do poznatog izletišta Strmac podno Psunja. Ruta nije pretjerano zahtjevna i pogodna je za cijelu obitelj. Tijekom ljetnih mjeseci, na Strmcu se možete rashladiti u otvorenom bazenu, obnoviti zalihu vode na nekom od izvora te uz put posjetiti utvrdu Gračanica.



STRMAC - BREZOVО POLJE - ŽAKINA LIVADA - C. ŠAGOVINA

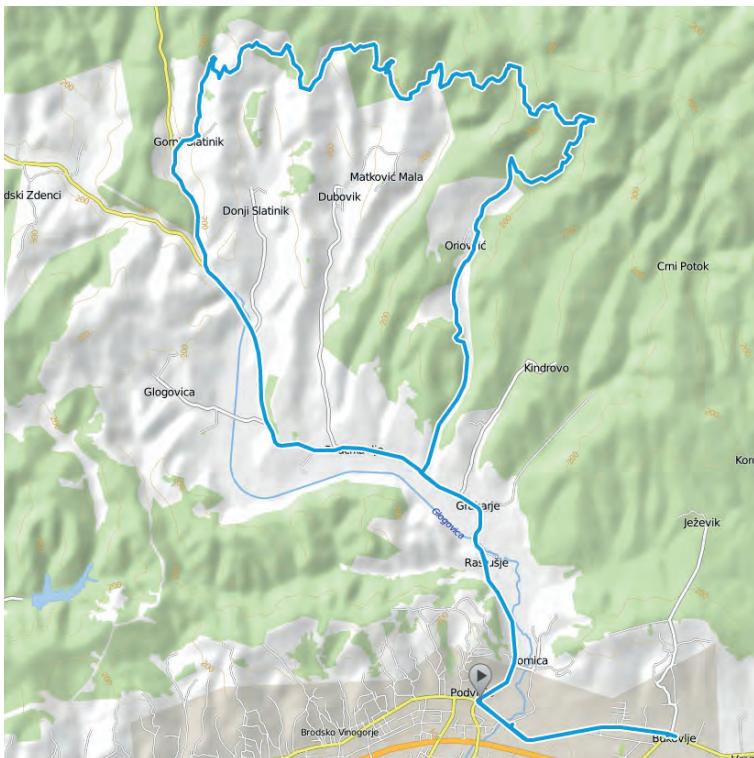
Zahtjevna ruta za bicikliranje, duga 27 kilometara. Putem se prolazi kroz Brezovo polje, najvišu točku Psunja i najviši vrh u Slavoniji. Na vrhu se nalazi zidani geodetski toranj i TV odašiljač. Na spomenutoj ruti naići ćete na nekoliko odličnih prirodnih vidikovaca.





PUT ORLJAVE

Srednje zahtjevna ruta, duga 42 kilometra, koja prolazi vinorodnim stupničkim brdima s kojih se pruža predivan pogled na Posavinu. Put dijelom prati rijeku Orljavu, sve do rijeke Save. Prije sela Slavonski Kobaš, na ruti se nalazi zanimljiva starodrevna crkva Majke Božje u narodu poznata pod imenom Kloštar.



OBRONCI DILJ GORE

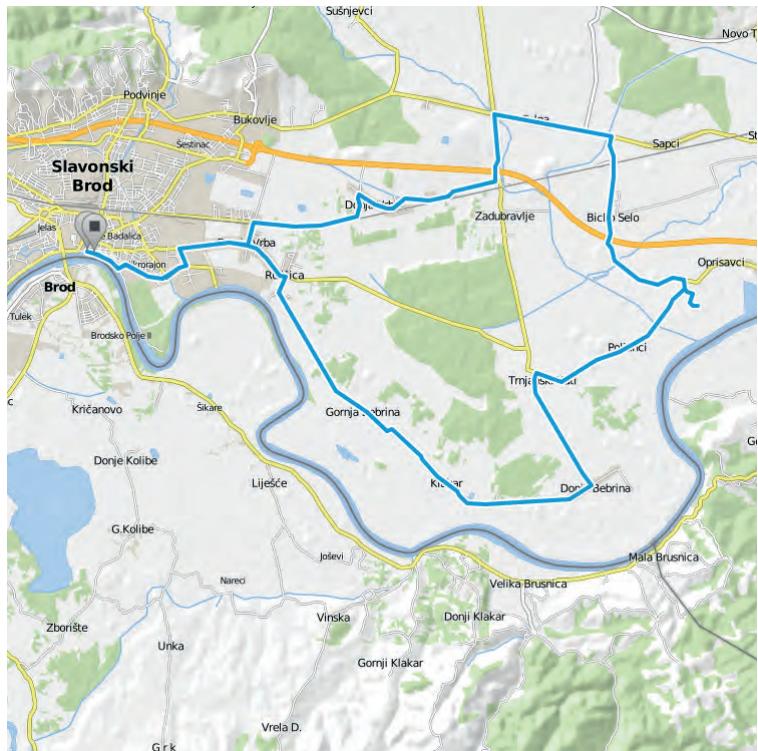
16 kilometara duga ruta na južnim obroncima Dilj gore. Staza je djelom asfaltirana i dijelom makadamska. Prolazi kroz šume bukve i graba. U blizini se nalazi akumulacijsko jezero Petnja i izvor pitke vode, te šumski kanjon Pljuskara a špiljom i tri slapa na potoku.





RUTA GARČIN

Ruta, duga 48 km, prolazi brdskim krajem koje obiluju voćnjacima, vinogradima i slavonskim šumama. Na ruti se nalazi i jedan od najviših vrhova Dilj Gore - Čardak. Početna točka je Ranč Ramarin koji, uz gastro ponudu, nudi i smještajne kapacitete, te kamp naselje.



SLAVONSKA RAVNICA

Ovo je ravnica cestovna ruta, duljine 53 km, koja je prilagođena za svakog vozača. Rutom se direktno prolazi pored Prirodnog rezervata Gajna, malog jezera Bara Bebrinica, Bare Dvorina, privatnog Zoološkog vrta obitelji Milec, te OPG-a Kuća Dida Tunje gdje se možete i okrijepiti uz slavonske delicije...





Za slavonskim stolom sigurno nećete ostati gladni. Možete birati između domaće sarme, čobanca, nadaleko poznatog fiša ili pak šarana na rašljama! Uživat ćete u slavonskim delicijama na pomno složenim platama, odlično spremljenoj divljači iz slavonskih šuma i krepkim, unikatnim juhama! Zasladirat će vas domaće tačke i neodoljiva štrudla od jabuka, a okrijepiti će vas vrhunska vina i domaće pivo i gin... Pitate se, što čini slavonsku kuhinju tako posebnom?

Tajna je u Slavoncima. Ta tajna se prenosi s koljena na koljeno kroz recepte a ti recepti su puni ljubavi... Ljubavi prema slavonskoj ravnici, njenim plodovima i posebnoj tradiciji. Posebna da posebnija ne može biti...





Predjela

Domaći kulin, šunka i kulinača su ono što kiasi pravi slavonski pladanj. Suho meso je dio slavonske tradicije od pamtivijeka i gotovo svako slavonsko domaćinstvo ima svoje recepte koji se prenose s koljena na koljeno. Uz te gurmanske zalogaje, često se na stolu može pronaći i pašteta od čvaraka koja odlično ide uz domaći kruh, svježe pečen u vanjskoj peći. Aperitiv je, naravno, nezaobilazna domaća rakija – što starija, to bolja!



Recepti za kulenovu seku i kulen se razlikuju od kuće do kuće. Svaki recept se prilagođava ukusu a zajednički sastojak, osim kvalitetnog mesa, je kvalitetna mljevena paprika.

Domaća pašteta od čvaraka

(200 g čvaraka, 1 česanj češnjaka, sol i papar)

Čvarke stavite u blender. Dodajte sol i papar po ukusu i blendajte dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte nasjeckani češnjak i promiješajte. Ohladite prije posluživanja.



Osim rakije, u Slavoniji se uživa u izuzetnim vinima. Vina Kraljić ponosno predstavljaju svoju obitelj s vrhunskim vinima u čijoj proizvodnji sudjeluje cijela obitelj Kraljić!







Glavna jela

Bogatstvo slavonskog stola mjeri se veseljem i zajedništvom okupljenim oko stola. Hrana koja se spremi uvijek se daje cijelim srcem. Slavonac će dati najbolji kulen i najstariju rakiju i pjevati sa svojim gostima dok se grla ne osuše. U pripremi hrane jasno najbolje su stare bake i majke koje znaju tajne dobre domaće kuhinje i te tajne nesebično prenose na nove generacije. Od pečenke i janjetine, pa sve do sarme, filovane paprike i čobanca! Sve to, s puno ljubavi i uz dobru kapljicu vina ili piva.

Domaća kobasica

(10 kg svinjskog mesa od plećke, 2,5 kg leđne slanine, 125 g mljevene paprike, 125 g češnjaka, 225 g soli, Svinjska crijeva za kobasicu, Ljute paprike po želji)

Meso i češnjak sameljite. Ručno umiješajte sol i papriku u meso pazeći da se dobro rasporedi. Mesom punite crijeva. Kobasice možete odmah peći ili ih prosušiti i jesti kao narezak.



U pitomom posavskom selu Sičice, rodilo se prvo craft pivo naše županije! Bošnjak pivo je danas najpoznatije pivo naših prostora a kušati ga možete i u Sičicama, u prvoj kušaoni piva u Hrvatskoj.



Već godinama OPG Vučković se bavi proizvodnjom vrhunskih vina...

U Oriovcu možete nabaviti graševinu te cabernet sauvignon Vučković.







Riba

Slavonija se može pohvaliti odličnim ribljim specijalitetima. Riba se spremna najčešće petkom te za vrijeme blagdanskog posta. Za pripremu fiša i šarana na rašljama potrebno je znanje i vještina. Diljem Slavonije organiziraju se natjecanja u pripremi ovih jela. Fiš paprikaš je specijalitet specifičan za područje Slavonije i Baranje. Iako se čini kao jednostavan recept, znalci u pripremi fiša slažu se kako je potrebno mnogo pokušaja kako bi došli do željenog okusa. Uz fiš se služe domaći rezanci. Odlično ide uz bijelo vino.

Šaran na rašljama začinjava se solju i paprikom po želji te se peče iznad otvorene vatre što mu daje posebnu aromu. Riba se lagano peče do 2 sata a zatim se posluži uz krumpir salatu i graševinu. Ovako pripremljen šaran je iznimno bogatog okusa i primamljivog mirisa.



Uz ribu mora ići vrhunsko vino a naše podneblje nudi još jednog sjajnog proizvođača vina "Čaldarević". Možete birati između graševine i chardonnaya.







Deserti

Recepti za slastice se prenose s koljena na koljeno. U svaki recept je utkano jako puno ljubavi i većina slastica se radi „od oka“. Šape, štolerice, mađarica, breskvice, krancle... sve su to slavonski klasici koji krase svaki blagdanski stol. Koliko postoji slavonskih recepata za slastice, toliko postoji i recepata za razne pekmeze i džemove koji se koriste u slasticama. Uz slatko paše i slatko voćno vino a u modernije vrijeme se popije i gin, osobito onaj iz našeg podneblja.





Domaće vino od kupine i višnje OPG-a Zubić, uz to što utažava želju za dobrom čašicom, ima i ljekovita svojstva!



Breskvice su najukusnija dekoracija slatkih pladnjeva u Slavoniji. Niti jedna svadba ne može proći bez ovih slatkih zalogaja a svojim orašastim okusom zadovolji i najzahtjevnije nepce.



Posebnost ovog slavonskog gina je u tome što primarni alkohol dobiju destilacijom piva! Pomno odabrani začinima se aromatizira i uz malo poznate Bošnjak magije, nastaje vrhunski GIN MB72!



HRVATSKA
Puna života

Turistička zajednica
BRODSKO-POSAVSKE ŽUPANIJE

Turistička zajednica Brodsko-posavske županije
Trg Pobjede 26a, 35000 Slavonski Brod

Tel: +385 (0) 35 408 393
Fax: +385 (0) 408 392
info@tzbpz.hr
www.tzbpz.hr