

Okusi Bjelovarsko- bilogorskog kraja



OKUSI®

tradicije

BIJELOVARSKO-BILOGORSKOG KRAJA



HRVATSKA
Puna života



OKUSI®

tradicije
BIJELOVARSKO-BILOGORSKOG KRAJA



TURISTIČKA ZAJEDNICA
BIJELOVARSKO-BILOGORSKE ŽUPANIJE



Karta Hrvatske i županije ilustrativnog su karaktera.

HRVATSKA
Puna života



Jednostavnost s dodirom prirode

Područje Bjelovarsko bilogorske županije kao da podsjeća na veliku ekološku prostirku onako usput išaranu čistim prostorom, lagano se naslanjajući na blage obronke Bilogore, Papuka i Moslavačke gore. Nižu se pitoma polja, oranice, šume i šumarci, vinogradi i voćnjaci, rječice, jezera i ribnjaci, i onda, onako brojnim cesticama u čipku prirode isprepletena, pitoreskna mjesta.

Hrana koja se stoljećima ovdje pripremala na otvorenom ognjištu u željeznim kotlovima ili glinenim loncima, krušnim pećima i malim štednjacima, osvaja svojom jednostavnošću, ali i izuzetnom domišljatošću upotrebe namirnica koje su jelima davale profinjenost i osobnost okusa i mirisa. Ovdashnja tradicijska jela i danas odišu svježinom i bistrinom čiste prirode iz koje im dolaze i glavni sastojci. I koja svojim oćaravajućim mirisima mame k stolu, bilo da se na njemu nalaze kukuruzni žganci s kiselim mlijekom, svinjsko kuhano meso sa zeljem ili repom, pečena prasetina s grah i krumpir salatom, svinjski gulaš s povrćem, jednostavna kukuruzna zlevanka s pekmezom od šljiva, ili pak blagdanski bilogorski kovrtanj.

I upravo ti profinjeni okusi i mirisi, jednostavnost i ćari blagovanja u okruću prirode oblikuju poseban doživljaj. Sljubimo li ga sa ućivanjem u bogatoj paleti vina bilogorske i daruvarske vinske ceste, zadovoljstvo postaje uzvišeno.

Potražite to zadovoljstvo i uvjerite se u njega u odabranim objektima nosiocima standarda Okusi hrvatske tradicije – Okusi bjelovarsko-bilogorskog kraja.

Ućivajte i dobar Vam tek!

1 | Restoran & Catering Roko



Nedaleko od centra Bjelovara, u obnovljenoj tipičnoj staroj građanskoj kući, smjestio se restoran Roko. Vodi ga mladi bjelovarski kuhar Roko Tulić koji se s hrvatskom kulinarском reprezentacijom na Svjetskom kuharskom kupu okitio brončanim odličjem. Njegovo kulinarско istraživanje tradicijskih namirnica ovoga kraja, uz ugodan prostor i mirnu dvorišnu terasu, pruža pravi okvir za vrhunsko blagovanje.

 40  50

 Junija Palmotića 9, 43000 Bjelovar

 +385 (0)43 214 724

 roko17bj@gmail.com

 www.konobaroko.hr

 pon-čet 10-22h, pet-sub 10-23h,

ned po dogovoru  - 100m

 PILETINA PUNJENA DOMAĆIM TVRDIM KRAVLJIM SIROM OMOTANA ŠPEKOM, TEPSIJA LUNGIĆA U PORILUKU I ŠPEKU S DOMAĆIM KROKETIMA, DOMAĆI SLADOLED OD VANILIJE S BUČINIM ULJEM ILI S UMAKOM OD BILOGORSKE LAVANDE



Restoran Bjelovar | 2



Smješten u strogom centru grada Bjelovara, s tradicijom dužom od 50 godina, izvrsno je odredište kada su u pitanju specijalitete domaće kuhinje pripremljeni po recepturama bjelovarskih kuharica iz nekih prošlih vremena. Raznovrsna ponuda koja se svakodnevno mijenja ovisno o odabranim sezonskim namirnicama pruža široku paletu mirisa i okusa tradicije koji će zadovoljiti i najzahtjevnije goste.



60 30



Augusta Šenoa 19, 43000 Bjelovar



+385 (0)43 242 186



sanja.paripovic@gmail.com



www.restoran-pizzeriabjelovar.hr



10-22h, pet-sub 10-23h **P** **P** - 100m



ZAPEČENI ŠTRUKLI PRELIVENI VRHNJEM,
ŠUMSKI ODREZAK,
SRNEĆI GULAŠ

3 | Agroturizam Vinia



Na prekrasnim brežuljcima, u okružju vinograda s kojih se pruža panoramski pogled na Bjelovar i prostrane zelene šume bjelovarsko – bilogorskog kraja, samo četiri kilometara od grada u pravcu Đurđevca, smješteno je Izletište i vinotočje Vinia. Mirni je to kutak idiličnog seoskog ugođaja. Pravo mjesto za opuštanje i uživanje u specijalitetima tradicionalne domaće kuhinje i dobrog bilogorskog vina.



 60  40
 Puričani 40, 43000 Bjelovar
 +385 (0)43 636 206
 info@vinia.hr
 www.vinia.hr
 12-22h  
 TELETINA ISPOD PEKE, GAZDINA PLATA,
 DOMAĆA GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA



Izletište Vrata Bilogore

4

HRVATSKA
Puna Života



Na jednoj od najviših točaka Bilogore s koje se pruža prekrasan pogled u daljinu, u preuređenom vinskom podrumu starom više od 150 godina, smješten je restoran Vrata Bilogore. Ponuda jela koja se pripremaju na tradicijski način od namirnica proizvedenih na seoskim gospodarstvima u okolici i svježe ubranih plodova iz vlastitog voćnjaka i povrtnjak, čine ovo Izletište omiljenim odredištem.



60



40



Maglenča 125 b, 43226 Veliko Trojstvo



+385 (0)43 885 123



vrata.bilogore.mihoci@gmail.com



9-20h, uto zatvoreno

P P



GULAŠ OD DIVLJAČI S KNEDLIMA OD
DIZANOG TIJESTA, PEČENJE S RAŽNJA,
ŠTIPANCI S VRHNJEM

5 | Izletište Na malenom brijegu



Očuvana priroda i pogled na pitome bilogorske brežuljke i sela, osjećaj mira i ugone, ono je što će vas prvo osvojiti na ovom gospodarstvu. Uz ugostiteljstvo domaćini se bave uzgojem životinja (posebno jahaćih konja i ovaca), proizvodnjom povrća, voća i vinove loze. Hrana spravljena od namirnica iz vlastitog uzgoja odiše okusima i mirisima prošlosti. Izletište nudi i usluge smještaja.



-  80  50
-  Ribnjačka 84, 43270 Veliki Grđevac
-  +385 (0)98 788 197
-  turizam@namalenombrijegu.hr
-  www.namalenombrijegu.hr
-  sub-ned 10-22h, ostale dane po dogovoru  
-  JANJETINA IZ VLASTITOG UZGOJA POD PEKOM,
GULAŠ OD VEPROVINE S TRGANCIMA,
JUHICA VEDUHICA

Gostionica i kavana Ana | 6

HRVATSKA
Puna života



Gostionica i kavana Ana smjestila se u samom centru Čazme, gradu koji je središte Moslavine i koji je nekada bio središte Zagrebačke biskupije. Posljednjih je desetak godina posebno poznat po Božićnoj priči, atraktivnoj turističkoj manifestaciji u obližnjoj Grabovnici. Uz tradicionalna jela u ponudi je i široka lepeza domaćih kolača od kojih se posebno izdvaja Čazmanska torta. Objekt pruža i usluge smještaja.



300 50



Kralja Tomislava 10c, 4, 3240 Čazma



+385 (0)43 771 909



skarda@bj.t-com.hr



8-22h P P - 100m



ČAZMANSKI ODREZAK, PAPRIKAŠ OD DIVLJAČI
S ROLADOM OD KRUHA, ČAZMANSKA TORTA

7 | Vila Garić



U malom moslavačkom selu Podgarić, u podnožju Moslavačke gore, koju uz njene prirodne ljepote krasi i brojni spomenici kulturne baštine, (srednjevjekovna utvrda Garić-grad, utvrde Jelengrad i Košuta grad), tik uz jezero smjestila se Vila Garić. Ovdje je zadovoljstvo uživati u jelima pripremljenim od mesa divljači koja se izvrsno sljubljuju s moslavačkim vinima. Objekt pruža i usluge smještaja.



-  300  60
-  Podgarić 6a, 43232 Berek
-  +385 (0)43 214 454
-  vila-garic@vila-garic.hr
-  www.vila-garic.hr
-  sri-pet 12-21h, sub- ned 10-21h  
-  VEPAR U LOVAČKOM UMAKU,
JELENI ODREZAK U PIKANTNOM UMAKU

Bistro Kod Bake | 8



Bistro Kod bake sa svojim 50 godišnjim kontinuitetom ponude tradicionalnih jela domaće moslavačke kuhinje spravljenih iz namirnica lokalnih proizvođača svojevrsno je zaštitno i nezaobilazno gastronomsko mjesto Garešnice. Tome najbolje svjedoči i podatak da u sklopu objekta djeluje i Etno kulinarska akademija koja promovira tradicijska jela i brine o očuvanju lokalne kulinarske baštine.



50



70



Kapelica 36, 43280 Garešnica



+385 (0)43 532 300



danijela.crnjakandri@gmail.com



www.gastroakademija.com



9-18h, i po dogovoru

P P P

BUNCEK S DINŠANIM ZELJEM I SLANIM KRUMPIROM,
VEPROVINA U GLJIVAMA S KNEDLAMA NA PARI

9 | Hotel Garić



Na dvadesetak kilometara od autoceste Zagreb - Lipovac te na magistralnoj cesti Kutina - Virovitica, u Garešnici, nalazi se Hotel Garić. Nekada omiljeno odredište talijanskih lovaca danas je suvremen hotelski objekt. U restoranu se njeguje priprema moslavačkih specijaliteta od kojih su, upravo zahvaljujući ovom objektu, nadaleko poznate garašničke palačinke.



 350
  70
 Kolodvorska 1, 43280 Garešnica
 +385 (0)43 533 053
 recepcija@hotelgaric.com
 www.hotelgaric.com
 7-23h, pet-sub 7-24h
 MOSLAVAČKA JUHA, ŠARAN NA MOSLAVAČKI,
 GAREŠNIČKE PALAČINKE



Kavana Quenn | 10



U centru Daruvara, grada u kojem je središte češke nacionalne manjine u Hrvatskoj i u kojem se po izvornoj staročeškoj recepturi proizvodi Staročeško pivo, u mirnoj ulici nedaleko centra grada i dvorca Grofa Jankovića, smjestila se Kavana Queen. U ugodnom ambijentu obnovljene građanske kuće s dvorišnom terasom ovdje se možete opustiti uz lokalne specijalitete i jela češke kuhinje.



80



100



Petra Svačića 14, 43500 Daruvar



+385 (0)43 334 320



drazenles01@gmail.com

8-22h, pet- sub 8-23h **P** **P** **P** - 100m

PUNJENI PILEĆI ODREZAK SA ŽARA, SVINJSKI MEDALJONI U UMAKU OD GLJIVA, PLATA QUEEN

11 | Restoran Taverna - hotel Termal



Restoran Taverna hotela Termal nalazi se u višestoljetnom parku uz same izvore ljekovite termalne vode, tek nekoliko minuta od središta Daruvara, mjesta gdje su se još u 2. st. nalazile Rimske terme. Uz wellness centar, vanjske i unutarnje bazene, hotel je omiljeno odredište za odmor i opuštanje, a tome svakako doprinosi ponuda jela temeljena na tradicionalnoj slavonskoj, ali i češkoj kuhinji.



 130
  84
 Julijev Park 8, 43500 Daruvar
 +385 (0)43 632 660
 hip-termal@daruvarske-toplice.hr
 www.daruvarske-toplice.hr/restoran-taverna
 6,30-22h,
 P
 P
 DARUVARSKA JUHA,
 DARUVARSKI PARK (PILEĆI FILE),
 KNEDLE SA ŠLJIVAMA



Restoran Terasa | 12



Povijest restorana, smještenog u centru parka, seže u 1912. godinu kada je izgrađena kiosk-kavana u kupališnom perivoju s pogledom na Centralnu blatnu kupku. Ovakvim jedinstvenim okruženjem ovaj kompleks poprima visoku estetsku vrijednost. Svojim ugodnim intimnim uređenjem te izborom tradicijskih jela, pića i slastica, restoran Terasa daje dodanu vrijednost boravku u Daruvarskim toplicama.



180 60



Julijev Park 8, 43500 Daruvar



+385 (0)43 331 705



terasa1@daruvarske-toplice.hr



www.daruvarske-toplice.hr/restoran-terasa



ljeti 8-23h, zimi 8-22h



PLACKE OD KRUMPIRA,
SVINJSKA PISANICA TOPICA,
ŠUFNUDLI S MAKOM

Bilogorski kovrtanj

Bilogorski kovrtanj spravljen od biranog pšeničnog brašna, mlijeka i domaće masnoće, jaja, šake soli i malo šećera, svečarski je kolač, slatkasti kruh koji se u krušnim pećima obavezno pekao za blagdane i svetkovine. Bez njega je gotovo nezamislivo bilo ići u posjete rodbini, roditeljima mladenke, biti kuma na krstikama ili nekoj drugoj svečanoj prigodi.

Kovrtanj koji se pekao za vrijeme Božića imao je posebno značenje. Cijelo vrijeme blagdana bio je na kraju stola, kako bi prenosio blagoslov i dobre želje, a svaki ga je ukućan morao kušati. Kovrtanj se nikada ne reže nožem, nego se lomi, a prije načimanja stavlja se na njega znak križa.

Posebna pažnja pridaje se njegovom oblikovanju. Nakon dizanja tijesto se pleće najčešće u trostruku ili četverostruku pletenicu u obliku kruga, srca, lire ili grčkog slova omega. Premazuje se razmućenim jajetom i ukrašava napravljenim ukrasima od tijesta bez kvasa koji nakon pečenja ostaju bijeli. Običaj je u uskršnji kovrtanj umetnuti sirova jaja, koja pečenjem kovrtanja postanu zgotovljena.

Za djecu su se obično nedjeljom pravili manji kovrtnji koje su mogli nataknuti na ruke pa ih onda tako pomalo grickati nakon objeda.



Foto: Svenibar Pohajda

Kvargl

Nakadašnja prehrana temeljila se na mesu, žitaricama i mliječnim proizvodima. Osim svježeg kravljeg sira i vrhnja koji su se često jeli samostalno ili s kukuruznim žgancima za glavni obrok na trpezi je svoje mjesto imao i domaći kuhani sir te kvargl. Kvargl je sir sušen na svježem zraku, stožastog je oblika i spada u polutvrde sireve. Osnovna četiri sastojka bjelovarskog kvargla su, naravno, domaći sir s bilogorskih pašnjaka, paprika, češnjak i sol. Izrađuje se ručno, a nakon rezanja moraju se vidjeti grudice. Nekada je bio neizostavan sastojak ručka za težake koji su radili u polju.

Foto: Delimir Hrestak



Moslavačke brašnjače



Moslavačka brašnjača, brašnjenka, bijela kobasica, ili pak bela devenica, kako ovaj osobit specijalitet tradicionalne kuhinje u raznim dijelovima Moslavine nazivaju, zapravo je kobasica od domaćeg kukuruznog brašna. Tradicionalno u te kobasice ide kratko, u suhome pacu odležano i na dugačke trake narezano, masnije i sočnije svinjsko meso koje se inače nije koristilo za sušenje.

Različite su varijante pripreme tako da se osim soli i masti, brašno ne začinjava, pa do onih koje se začinjavaju dodatkom slatke ili ljute crvene paprike, češnjaka, luka, poriluka. Jele su se za ručak ili večeru. Kuhane i eventualno podimljene služile su se same s grah salatnom ili ukiseljenom ciklom, krastavcima, paprikom. A često su se kuhale u kiselom zelju, kiseloj repi ili grahu.

Bramborak

Za one koji ne znaju riječ je o palačinkama, odnosno popečcima od krumpira. Ova slana, hrskava poslastica odlično ide uz pivo. Jako je zasitna te se često jede kao samostalno glavno jelo. Iako izvorni recept sadrži samo ribani krumpir, mlijeko, jaje, sol i češnjak, priprema se i s dodatkom slanine i sitno sjeckanog luka. Poslužuje se i uz pirjani kupus te sir i vrhnje. Tradicionalno je to češko jelo koje se ovdje udomaćilo zahvaljujući češkoj nacionalnoj manjini.



Bjelovarska vinska cesta

Na prekrasnim, mirnim obroncima Bilogore, najdulje i istovremeno najniže gore u Hrvatskoj, uz guste šume s mnogo divljači nalaze se njive i pašnjaci uz koje su smještene pitoma bilogorska sela. U njima se već stotinama godina uzgaja blago, proizvodi mlijeko, sir i vrhnje, a iz njihovih se kuća šire zamamni mirisi domaće kuhinje i starih domaćih jela kakva su kuhale naše bake. U blizini tih sela od davnina su postojali i vinogradi s malim klijetima, a neki od njih postali su u novije vrijeme obiteljske vinarije.

Mnoge su obitelji odlučile svoje običaje, kulturu i naslijeđe prema tradiciji dobre kapljice i domaćih delicija podijeliti s gostima kroz turističku ponudu.

Restoran i vinarija Coner, Jabučeta
Izletište i vinotočje Vinia, Puričani
Etno park, Veliko Trojstvo
Vinarija Čačija, Maglenča

Izletište Vrata Bilogore, Maglenča
Planinarski dom Kamenitovac, Maglenča
Romska kuća, Maglenča
Izletište Na Malenom Brijegu, Ribnjačka



Daruvarska vinska cesta

Rijetko se koji kraj u ovom dijelu Hrvatske može podičiti tolikom raznolikošću reljefa, klime, tla i niza drugih činitelja koji bitno utječu na uzgoj vinove loze. Proizvodnja vina na ovome prostoru ima dugu tradiciju, a vina daruvarskog vinogorja, jednog od kvalitetnijih u Hrvatskoj, potvrdila su se kakvoćom na brojnim kušanjima i vrednovanjima diljem Hrvatske i u svijetu.

Kvalitetna vina ovoga kraja već su se u srednjem vijeku proizvodila u benediktinskim opatijama sv. Helene i sv. Margerite, grof Janković je u 18. stoljeću u podrumu svojega dvorca imao vrhunsku opremu za preradu i odležavanje vina. Danas se upravo u prostoru **Dvorca grofa Antuna Jankovića** nalazi prvi **Vinski salon** u Hrvatskoj s ponudom proizvoda **Daruvarske vinske ceste**, a u podrumu se gostima otkrivaju tajne savršenog braka vina i sira kroz jedinstven turistički proizvod, degustaciju imena **Balada o vinu, siru i Daruvaru**.

Udruženi pod etiketom **Daruvarske vinske ceste**, Badel 1862 d.d. – Vinarija Daruvar, Vinarija Lotada, OPG Matej Kovačević, OPG Voborski, Kavana Queen i Sirana Biogal, čine pravu eno-gastro poslasticu, sljubljivanje okusa i mirisa probranih uzoraka vina, domaćeg sira i specijaliteta. Ovdje se suho, slatko, slano, oporo, trpk, mirisno i međeno miješaju i stvaraju prirodnu magiju. Stapaju se duboko crvene, rustikalno smeđe, zlatnožute boje i nijanse.



SIJEČANJ

VINCEKOVO – Daruvar

Jedna od top destinacija na koju se vinoljupci rado vraćaju je daruvarski kraj u kojemu se tradicionalno štuju i slave vinski sveci. Prvi vinski svetac s kojim započinje nova vinogradarsko-vinska godina je sveti Vinko, jedan od pet zapovijedanih vinogradarskih blagdana s precizno propisanim obredom kojeg uz blagdan valja obaviti. Nakon obreda nastavlja se druženje na otvorenom uz tamburaše, vinogradarski doručak, lovački grah i kuhano vino. www.visitdaruvar.hr



VELJAČA

PČELARSKI SAJAM – Gudovac/Bjelovar

Najveći pčelarski sajam u regiji s više od 100 izlagača i tisuće posjetitelja. Na sajmu se predstavljaju izlagači iz Hrvatske, Slovenije, Mađarske, BiH, Srbije, Finske, Francuske, Austrije, Ukrajine, Italije, Češke, Poljske i Grčke... Uz sajam se održava i Izložba vina i vinogradarske opreme. www.bj-sajam.hr



OŽUJAK

ČAZMANSKI VINOKAP – Čazma

Održava se uoči tradicionalnog Atletskog supermaratona Zagreb – Čazma te je postao prepoznatljivo događanje, posebno vinoljubaca. Na Vinokapu svake se godine ocjenjuje prosječno 150 uzoraka vina iz Hrvatske, Slovenije, Mađarske... te desetak uzoraka rakija i voćnih likera. Posebno mjesto među najboljim vinima pripada škrletu, autohtonoj moslavačkoj sorti. www.tz-cazma.hr



SVIBANJ

GASTROFLORA – Garešnica

Ova je manifestacija spoj cvijeća i hrane. Gastronomski sadržaji, kojima domaći ugostitelji prije svega promoviraju tradicionalna jela moslavačkog kraja, upotpunjeni su i ponudom jela njihovih prijatelja iz drugih hrvatskih krajeva. Istovremeno na Sajmu cvijeća, cvjećari i povrtlari predstavljaju svoje proizvode s posebnim naglaskom na tradicionalno i domaće. Uz cjelodnevna događanja, kulturno-umjetnički program, večernji sati rezervirani su za kino na otvorenom. www.tzsm.hr



DOGAĐANJA



DANI PIVA – Daruvar

Staročeško je najstariji pivski brend u Hrvatskoj. Tijekom povijesti proizvodila su se i piva drugačijeg imena, a danas sve vrste (svijetli lager, crveno, zimsko, original, desetka, radler limun, craft pivo – 5th element) nose naziv Staročeško. U danima posvećenim pivu, jedinstvenom po načinu proizvodnje prema tradicionalnoj češkoj tehnologiji, održavaju se koncerti i brojni zabavni sadržaji. www.visitdaruvar.hr

LIPANJ

VINODAR – Daruvar

Vinodar je najpoznatija i najznačajnija tradicionalna manifestacija grada Daruvara, njegovih vinara i vinogradara. Ovaj najzabavniji festival vina omogućuje posjetiteljima da upoznaju daruvarski kraj kroz vrhunsko vino, okuse i mirise tradicionalnih jela, bogat zabavni i kulturno-umjetnički program, a u kušaonici u Dvorcu Janković da probaju vina koja su osvojila zlato ili srebro na godišnjem ocjenjivanju vina. Tijekom trajanja održavaju se i stručna predavanja, terenske radionice kojima je u središtu pozornosti proizvodnja vina. www.visitdaruvar.hr



TEREZIJANA – Bjelovar

Terezijana je, već punih 25 godina, najveća i najpoznatija kulturna i zabavna manifestacija grada Bjelovara. U spomen na osnivačicu grada, caricu Mariju Tereziju, Terezijana kroz više dana nudi brojne sadržaje: nastupe uličnih artista, koncerte, sportska natjecanja, zabavu i nadasve bogatu ugostiteljsku ponudu. Posebna je atrakcija (koja se ponavlja nekoliko puta) posjet carice koja se u carskoj kočiji sa svojom svitom praćena pripadnicima Povijesne konjičke postrojbe Bjelovarskih graničara Husara 1756. provozu gradom. www.turizam-bilogorabjelovar.com.hr



KOLOVOZ

DANI KRUMPIRA – Hercegovac

Jedinstvena je ovo manifestaciju u regiji temeljena na kulturi uzgoja i prerade krumpira po čemu je ovaj kraj vodeći u Republici Hrvatskoj. Uz pripremanje i degustiranje tradicionalnih specijaliteta od krumpira posjetitelji mogu uživati u bogatom kulturno-zabavnom programu, sportskim igrama i natjecanjima, likovnoj koloniji, vožnji kočijama i ostalim zanimljivostima. www.tzsm.hr



DANI ŠLJIVA I RAKIJA U SIRAČU – Sirač

Okosnicu ove manifestacije čini ocjenjivanje domaćih rakija i sadržaji "siračkog seoskog dvorišta" u kojem posjetitelji tijekom cijeloga dana mogu razgledati i kupiti domaće proizvode i rukotvorine, degustirati rakiju, domaće kolače i jela sa šljivama i pekmezom od šljiva te se upoznati sa tradicionalnim načinom pečenja rakije i kuhanja pekmeza. Cjelodnevnu zabavu upotpunjuje natjecanje u "šljivarskim igrama", smotra folklornih društava i koncerti domaćih i gostujućih glazbenika. www.visitdaruvar.hr



RUJAN

GARIGLAZBIJADA – Garešnica

Gariglazbijada, najveća garešnička zabavna, tradicijska i glazbena manifestacija. U sklopu manifestacije je i garešnički sajam obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava na kojem svoje proizvode predstavljaju izlagači iz cijele Hrvatske. U okviru sajma odvijaju se i edukativne radionice, te brojni zabavni sadržaji uz bogatu ugostiteljsku ponudu. Večer je rezervirana za glazbene programe. www.tzsm.hr



EKO SAJAM – Čazma

Eko sajam u Čazmi „Eko kulturom do zdravlja“ osobita je manifestacija koja okuplja proizvođače ekoloških proizvoda iz cijele Hrvatske. Riječ je o manifestaciji koja promovira zdravu i ekološki uzgojenu hranu te zdrav način života. Izlagači su isključivo certificirani proizvođači ekološke hrane. Popratni sadržaji su: Eko kuhinja - pripremanje ekološke hrane, Radionice - prikaz čuvanja hrane u trapu, Edukativna predavanja o zdravoj i ekološki uzgojenoj hrani te kulturno zabavni program. www.tz-cazma.hr



STUDENI

GOSPODARSKI SAJAM I SAJAM SIRA – Grubišno Polje

Ova manifestacija sajamsko - izložbeno - poduzetničko - degustacijskog i prodajnog karaktera okuplja velike i male siraire iz Hrvatske i susjednih država te proizvođače opreme za proizvodnju sira. U sklopu sajma održava se ocjenjivanje sireva, organiziraju se stručni skupovi i edukativna predavanja, radionice i prezentacije novih proizvoda. Tijekom sajma se održava i smotra folklor kulturno umjetničkih društava. www.grubisnopolje.hr



MARTINJE- Daruvar

Martinje je pradávni pučki običaj prevođenja (krštenja) mošta u mlado vino na dan sv. Martina, koji se po rimokatoličkom kalendaru obilježava 11. studenog. Vinari i vinogradari daruvarskog kraja Martinje obilježavaju na tzv. središnjoj ceremoniji krštenja mošta upriličenoj za puk koja se odvija na gradskom trgu. Na štandove se iznosi bogata ponuda vina članova Vinogradarske zadruge i članova Daruvarske vinske ceste, popraćena bogatom gastronomskom ponudom i zabavnim programom. www.visitdaruvar.hr





TURISTIČKA ZAJEDNICA
BJELOVARSKO-BILOGORSKE ŽUPANIJE

Turistička zajednica Bjelovarsko-bilogorske županije

E. info@tzbbz.hr
www.tzbbz.hr

Turistička zajednica Bilogora – Bjelovar
www.turizam-bilogorabjelovar.com.hr

Turistička zajednica Daruvar – Papuk
www.visitdaruvar.hr

Turistička zajednica Moslavina – Čazma
www.tz-cazma.hr

Turistička zajednica Sjeverna Moslavina
www.tzsm.hr

Turistička zajednica Grubišno Polje
www.tzbbz.hr

Nakladnik: Turistička zajednica Bjelovarsko bilogorske županije

| Produkcija: DMK Vall 042 d.o.o. **| Fotografije:** Arhiva TZ Bjelovarsko bilogorske županije, TZ Bilogora-Bjelovar, TZ Daruvar-Papuk, TZ Moslavina-Čazma, TZ Sjeverna Moslavina, TZ Grubišno polje, DMK Vall042, Svenibor Pohajda, Delimir Hrestak **| Naklada:** 5,000 **| Tisak:** AKD d.o.o. – prosinac 2019.



OKUSI®

tradicije

BJELOVARSKO-BILOGORSKOG KRAJA

