



PISANICKA *eko etno* **STAZA**





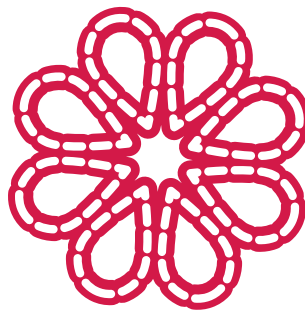
PISANICKA eko etna STAZA



Dragi posjetitelji pred vama je turistički katalog kojim ćete upoznati ne samo predivnu i zelenu Bilogoru, već drage i marljive ljude koji na svojim gospodarstvima u suživotu s prirodom proizvode svoje proizvode, uzgajaju životinje, te čuvaju tradicijsku baštinu ovoga kraja.

Dobrodošli na Pisaničku eko-etno stazu!

U naseljima omeđenim starim šumama i zelenim livadama skrivaju se vrtovi, voćnjaci i vinogradi prepuni mirisnih plodova u kojima se sačuvao miris i okus domaće hrane. Moći ćete se nakratko vratiti u djetinjstvo i ponovno reći: *Eh, takvog se okusa i ja sjećam.* Provedite sa svojim domaćinima najljepše trenutke i osjetit će te njihovu gostoljubivost, a oni će vam s ponosom otvoriti vrata svojih gospodarstava, kao što se otvaraju stare škrinje u kojima se sačuvalo najbolje od bilogorskog blaga koje se samo u posebnim prilikama pokazuje. I zaputite se i sami izvan sela, možete pješice, na biciklu ili konju. Istražite ovaj predivan kraj, uživajte u lijepim vidicima, cvrkutu ptica, zujanju pčela i svaki će vam djelić ovog kraja poželjeti iskrenu dobrodošlicu.





Na bilogorskim brežuljcima smjestila se općina Velika Pisanica koja obuhvaća osam naselja: Velika Pisanica, Polum, Čađavac, Novu Pisanicu, Ribnjačku, Bedeničku, Bačkovicu i Babinac.



Samo naselje Velika Pisanica dugo je oko 13 kilometara, te se smatra jednim od najdužih mjesta u Republici Hrvatskoj.

Povijest naseljavanja ovih prostora seže u daleku prošlost. Još uvijek nije otkriveno sve što skrivaju poznati i manje poznati lokaliteti, ali djelić te prošlosti iskopine su keltskog novca u naselju Ribnjačka koji je slučajno otkriven četrdesetih godina prošlog stoljeća s lijepo iskovanim motivima. I kako je oduvijek bila nemirna prošlost ovih krajeva, tako se mijenjao etnički sastav stanovništva. Jedni su dolazili, drugi odlazili, no među prvim stanovnicima bili su ljudi iz Like i Krbave, koji su se naselili zajedno s Vlasima. Svi su oni na ovim šumovitim bilogorskim brežuljcima pronašli svoj novi dom. Razvijala se poljoprivreda,

te su ovdje bila gospodarstva s nekoliko desetaka hektara plodne zemlje, a bogatstvo šuma izvor ne samo ogrjeva već i ekonomske koristi. Nije prošlost mazila bilogorskog čovjeka, koji je uz obradu zemlje i čuvanje tradicije uvijek bio spreman za obranu svojih domova. Tako ova općina nije izbjegla stradanje u Domovinskom ratu, ali je bila i jedan od prvih oslobođenih teritorija u Republici Hrvatskoj. Samim sjedištem općine dominiraju tri crkve koje pripadaju trima vjerskim konfesijama. Upravo ovo pokazuje raznolikost i multikulturalnost koja je na ovim prostorima prisutna stoljećima. Najstarija crkva pripada pravoslavnoj crkvenoj općini i posvećena je *svetom pravednom Lazaru*. Ova crkva izgrađena je 1713. godine i nalazi se u samom središtu. Nedaleko od nje, podignuta je na temeljima kapelice iz 18. stoljeća katolička župna crkva posvećena *Presvetom Srcu Isusovu* i izgrađena je 1906. godine. Upravo blagdan Srca Isusova obilježava se i kao Dan općine Velika Pisanica. I treća crkva koja nadvisuje velikopisaničke krovove pripada reformiranoj crkvenoj općini Velika Pisanica koja je zajednica po Riječi Božjoj i Duha svetoga od Isusa Krista pozvanih. Ona pripada Reformiranim kršćanskim kalvinskim crkvama u Hrvatskoj. Sama crkva izgrađena je 1903. godine. Sva ova tri crkvena objekta koja se vrijedi pogledati i istražiti, zbog njihove ljepote i uklopljenosti u okoliš, ali i zbog vrijednosti koje se skrivaju iza njihovih debelih zidova.

Za razvoj svakog mjesta posebno je važno školstvo. Prvi zapisi o pučkoj četverogodišnjoj školi sežu u 1886. godinu, a početkom 20. stoljeća osnovane



su Mađarska škola i škola za Nijemce. Danas se u središtu mjesta nalazi i zgrada osmogodišnje Osnovne škole Velika Pisanica koja je izgrađena 1971. godine uz pomoć Frenka Kerna, iseljenika iz Amerike. Ovaj zaljubljenik u zavičaj osnovao je i „Fond Frank Kern“ iz kojeg se i danas na kraju svake školske godine nagrađuju odlični učenici. Njemu u zahvalu, podignuto mu je u dvorištu škole poprsje.



U pjesništvu i književnosti Bilogore posebno mjesto pripada Branku Kreštanu. On se rodio 13. kolovoza 1944. godine u Velikoj Pisanici, a umro 6. rujna 2009. godine u Bjelovaru. Objavio je zbirke poezije Duša zemlje, Pukotine, Dan ojutren molitvom, uredio je i nekoliko knjiga posvećenih Bjelovaru. Danas ga se smatra jednim od pjesnika koji je najviše pjesama posvetio upravo rodnoj Bilogori.

*Ova te zemlja i skrije
kad duša poleti nebom,
a potomci tvoji i dalje
slade se zlatnim hljebom.*

(B. Kreštan – Zemlja te ljubi)

Od ostalih ljudi koji su ostavili svoj trag u vremenu, a rodom su iz Velike Pisanice, valja svakako spomenuti Vojislava J. Đurića koji je bio jedan od najpoznatijih bizantologa.

Iz svijeta sporta valja svakako spomenuti hrvatskog rukometaša Željka Vidakovića. Rođen je u Velikoj Pisanici 21. kolovoza 1954. Rukomet je počeo igrati 1964. u rukometnom klubu "Partizan" iz Bjelovara. Nastupio je za reprezentaciju bivše Jugoslavije 71 put i postigao 90 pogodaka. Prvi nastup imao je 1974. Igrao je i za studentsku i mladu reprezentaciju. Sudjelovao je na Svjetskom prvenstvu 1978. u Danskoj, na Mediteranskim igrama u Splitu 1979., na studentskim prvenstvima svijeta 1975. i 1977. te na Prvenstvu Balkana 1979. u Varaždinu.



Danas tradiciju i kulturu svoga velikopisaničkog kraja čuvaju članice i članovi Kulturno -umjetničkog društva „Sloga“ Velika Pisanica. Društvo djeluje od 1994. godine pod motom „Neka kuca bilo bilogorsko, danas, sutra i uvijek“. Ovo društvo nastalo je na dugoj tradiciji pjevanja i plesanja, jer tako se živjelo i radilo na selu. Uz pjesmu i ples održavale su se čijane, prela, sjetve i žetve, te je seljak uz silan trud u obrađivanju zemlje uvijek našao vremena za veselje i šalu. Svoju nošnju punu bilogorske bjeline s ponosom pokazuju diljem naše domovine, ali i u inozemstvu. Svake jeseni tradicionalno organiziraju manifestaciju

izvornog folklora „Sveta Kata - snijeg na vrata“, gdje uz domaćine nastupaju i brojni gostujući KUD-ovi.

Općina Velika Pisanica svojom multikulturalnošću i multietničnošću primjer je kraja u kojem žive dobri i marljivi ljudi, gdje razlike povezuju, gdje se radi, moli i voli svoj bilogorski zavičaj.

Tomu zasigurno doprinose i objekti koji se nalaze na Pisaničkoj eko-etno stazi, koju ćemo zajedno istražiti i predstaviti na stranicama ovog turističko-informativnog kataloga.





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*. Upravo ovo mjesto nastalo je kao da opisuje dobro znanu pjesmu, dvoje mladih zaljubilo 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. 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.

Dobri i dragi domaćini, očuvana priroda i pogled na pitome bilogorske brežuljke i sela osvojit će vas na prvu i pružiti vam trenutke za sjećanje.



Mistična strana Bilogore

U davnim vremenima kada je Bilogora bila još više prekrivena velikim šumama, duboko u njima u svojim gradovima živjela su neobična bića, nalik ljudima, ali rastom puno veća. Bili su to divovi Vedi. Vjeruje se kako im je odjeća bila podrapana, pa se i danas može čuti „Zdrapan si kak Veda!“. Svaka kuća na Bilogori imala je svoga Veda, koji je pomagao ukućanima u njihovim teškim seoskim poslovima, a kojih je oduvijek na selu bilo puno kroz cijelu godinu. Ovdje na izletištu „Na malenom brijegu“ otkrit će vam bajkovitu stranu mitoloških bića koja su živjela na Bilogori. Tu možete saznati još puno više o ovim divovima, pogotovo u Carskom jarku gdje uz poučne igre i istraživanje možete susresti i samog Veda. Ovdje ćete naučiti i o Bergmandelu, dobrom patuljku koji je pomagao bilogorskim rudarima kada su još bili otvoreni rudnici ugljena. Ako su bili dobri ljudi mogli su očekivati pomoć, a ako su radili nešto zločesto, on je bio tu da ih opomene svojom nepodopštinom.





OPG JASNA ILEKOVIĆ

+385 95 224 00 33
Bedenička 7, 43271 Velika Pisanica
jasna.ilekovic@gmail.com



Okruženi nedirnutom prirodom nalaze se ekološki nasadi oraha, ali i mješoviti nasadi voćnih i šumskih sadnica. Na ovom gospodarstvu, uz orahe, možete pronaći i sadnice divlje ruže, šumske šparoge, marelice, pekan oraha, ali i badema. Uz desetak starih hrastova posadili su više od 3000 novih sadnica hrasta kitnjaka, te taj dio gospodarstva žele predstaviti pod nazivom *Legenda o hrvatskom hrastu*. Ako odlučite proći poučnom stazom, možete vidjeti sve ove voćne vrste i naučiti o svakoj o njoj. Na imanju se nalaze i bunari koje su oslikale studentice Mia Matijević, studentica 2. godine diplomskog studija Likovna kultura (smjer, slikarstvo) i Petra Šabić, studentica apsolventske godine diplomskog studija Likovna kultura (smjer: slikarstvo).





LOVAČKA KUĆA BABINAC

☎ +385 43 26 41 11; +385 98 34 90 30
 📍 Babinac 178, 43273 Bulinac
 @ babinac@hrsume.hr

Okružena stoljetnim šumama, a u samom srcu lovišta „Pisanička Bilogora“ smjestila se Lovačka kuća Babinac. Ovaj je reprezentativni objekt jedan od najmodernijih i najopremljenijih za pružanje usluga lovnog turizma u Republici Hrvatskoj. Goste će dočekati osam luksuzno opremljenih soba, TV salon, sale za sastanke, kao i natkrivena vanjska terasa. Osim noćenja, nudi se i mogućnost organiziranja lova na krupnu divljač uz stručne lovne vodiče. Uz lovačku kuću nalazi se hladnjača, kao i kućice za smještaj šest lovačkih pasa. Uz prethodnu najavu nude mogućnost organiziranja različitih privatnih i poslovnih skupova. Posebnost ovog objekta je što možete uživati u luksuznom smještaju, a opet biti okruženi hladovinom bilogorskih šuma, koje vas zovu u šetnju ili rekreaciju.





XX
LOVAČKA KUĆA BABINAC
preporuča pripremu
XX

Paprikaša od veprovine

MARINADA

500 ml octa
500 ml vode
1 kg veprovine
3 glavice crvenog luka
6-7 češnja češnjaka
2-3 mrkve
300 g korijena celera

10 suhih šljiva
100 g pancete
1 žlica senfa
200 ml prošeka
1 žlica koncentrata rajčice
ružmarin, timijan, lovor
sol, papar, klinčić, crvena paprika

§ Večer prije potopite divljač u marinadu te dodajte u komadu crveni luk, češnjak, mrkvu i korijen celera, lovor i ružmarin.

Povrće iz marinade naribajte i dinstajte zajedno sa pancetom i šljivama na 100 ml ulja. Veprovinu nasjeckajte na kockice i začinite, solju, paprom, vegetom, crvenom paprikom i žlicom senfa. U dinstano povrće dodajte začinjenu veprovinu i nastavite dinstati sve zajedno još petnaestak minuta, a zatim dodajte timijan, lovor i ružmarin. Kada se ovo sve skupa dobro pomiješa dodajte 200 ml marinade i 200 ml prošeka. Kuhajte još otprilike 2 sata na laganoj vatri i po potrebi dolijevajte tekućinu. Kao prilog paprikašu servirajte domaće njoke.





OBITELJSKO EKO GOSPODARSTVO NAKANI

☎ +385 43 88 30 85
 📍 Hrvatskih mučenika 18, 43271 Velika Pisanica
 @ turizam@namalenombrijegu.hr



Na obiteljskom gospodarstvu u ekološkom vrtu ova obitelj uzgaja desetak vrsta voća i povrća, koje gospođa Terezija brižno prerađuje u slatku i slanu zimnicu, kako bi sačuvala okuse i mirise tek ubranih plodova. U sklopu imanja nalazi se i etno soba gdje posjetitelji mogu vidjeti kako se nekada živjelo na selu. Ova obitelj svoje znanje u ekološkoj proizvodnji hrane prenosi i brojnim učenicima koji ih svake godine posjete, te zajedno prerađuju proizvode, ali i sudjeluju u izradi suvenira. Za kvalitetu svojih proizvoda i nastupe po sajmovima diljem Hrvatske dobili su brojne nagrade, kao priznanje za trud i ljubav koju ulažu kako bi proizveli zdravu hranu, ali i sačuvali i starinske vrste povrća. Uređena okućnica i bogato životno iskustvo gospođe Terezije, sjajna su vam pozivnica da obidete ovu obitelj.





Ajvar se najčešće koristi kao namaz ili dodatak pečenom mesu, kobasicama, jelima s roštilja, a njime se mogu obogatiti i drugi umaci, variva i slično.

OPG ANE NAKANI
preporuča pripremu

Mirisnog ajvara gospođe Terezije

10 kg crvene rog paprike 1 l + 2 dcl suncokretova
3 kg patlidžana ulja
2-4 ljuta feferona
(po ukusu)
2-3 žlice alkoholnog
octa
1-2 glavice češnjaka

sol (po ukusu) - otprilike
5 žlica (ali ne pretjerujte,
postupno dodajte sol i pri svakom
dodavanju kušajte)

S Paprike i patlidžan operite i dobro osušite. Pecite ih u pećnici na 225°C (na rešetki ili velikom limu) ili na roštilju, dok kožica ne porumeni i počne se odvajati od paprike. Izvadite paprike iz pećnice i pokrijte ih suhom čistom krpom i ostavite ih pokrivene otprilike pola sata. Potom paprike ogulite i očistite od sjemenki i peteljki. Patlidžanima ogulite kožu, pa ih zajedno s paprikom sameljite u stroju za mljevenje mesa ili u blenderu. U velikoj posudi zagrijte 1 l ulja, pa dodajte smjesu paprike i patlidžana. Kuhajte 2-3 sata

na umjerenoj vatri uz stalno miješanje, dok ajvar ne dobije gustoću kakvu želite. Pred kraj dodajte začine po želji. Sterilizirane staklenke odmah napunite vrućim ajvarom, a na vrhu ostavite prazan prostor otprilike 1 cm. U posebnoj posudi ugrijte još 2 dl ulja, pa svaku staklenku ajvara prelijte vrelim uljem, toliko da prekrije ajvar i da nema dotoka zraka u smjesu. Poklopcima zatvorite staklenke, pa ih zamotajte u stolnjak ili deku, stavite u kartonsku kutiju i ostavite da se postupno ohlade. Nakon 24 sata ajvar možete spremati na hladnom i tamnom mjestu.



OPG SANTO

☎ +385 43 88 32 04
+385 98 47 90 79
📍 Bjelovarska 13, 43271 Velika Pisanica
✉ opgsanto@gmail.com

Ako želite pobjeći iz gradske vreve, svakako posjetite ovo domaćinstvo. Ono nudi mogućnost jednodnevnog i višednevnog boravka u lijepo uređenim sobama te u zajedničkom prostoru za druženje gostiju. Na domaćinstvu, osim smještaja, možete dobiti i usluge hrane i pića. Posebna zanimljivost je tradicionalna kovačnica, ali i uzgoj jelena lopatara. Posjetiteljima se pruža mogućnost da aktivno sudjeluju u životu gospodarstva, beru plodove, hrane životinje ili se otpute u istraživanje sela i okolice na biciklima. Lovcima se nudi mogućnost smještaja i organiziranja lova uz stručnog lovnog pratitelja. Obitelj Santo rado će vam pokazati sve ljepote Velike Pisanice i bilogorskog kraja.





OPG SANTO

preporuča pripremu

Kobasica od srnetine

400 g srnetine
500 g svinjetine
100 g svježe slanine (ne
dimljene)
100 g češnjaka
20 g soli
30 g papra
1 žlicu ljute crvene paprike
2 dl mineralne vode
crijeva za kobasice

§ Slaninu narežite na sitne kockice veličine graha. Svinjetinu sameljite krupno, a srnetinu što sitnije. Češnjak očistite i zgnječite. U posudu dodajte sve ostale sastojke i miješajte dodajući mineralnu vodu da dobijete žitku smjesu. Napunite crijeva tom smjesom pa sušite kobasice nekoliko dana na dimu, a dalje na zraku.





OPG IVICA BUDROVČAN

+385 98 181 84 76

Hrvatskih mučenika 100, 43271 Velika Pisanica

ivicabudrovcan@gmail.com



Čuvajući tradiciju i baštinu naslijeđenu od svoji predaka, ova obitelj svoju je ekološku poljoprivrednu proizvodnju zasnovala na skladu suživota životinjskog i biljnog svijeta. Na gospodarstvu se bave uzgojem različitih povrtnarskih kultura. Imaju i nasade aronije i crnog ribizla, od kojih rade prerađevine u kojima su sačuvali djelić bilogorskog sunca na kojem su ovi plodovi dozrijevali. Svojim gospodarstvom žele sačuvati tradiciju kad je svaka kuća na selu imala svoj vrt, ali i njegovati biološku i krajobraznu raznolikost polja i livada. Na gospodarstvu se nalazi i stara kuća, a obitelj se bavi prikupljanjem povijesne građe, predmeta, tekstova i slika svoga zavičaja, kako bi taj dio tradicije sačuvali za naraštaje koji dolaze.





OBITELJSKO EKO GOSPODARSTVO KATE MILOVIĆ

+385 43 88 33 23

Hrvatske republike 150, 43721 Velika Pisanica



Jedan od začetnika ekološke proizvodnje u Velikoj Pisanici je obitelj Kate Milović. Ekološkom poljoprivredom počeli su se baviti još 2002. godine. Danas, na nešto više od 3,5 ha, uzgajaju žitarice za prehranu svojih ovaca koje bezbrižno trčkaraju travnjacima na njihovom gospodarstvu. Uz ovce kojima se uvijek razvesele djeca, pogotovo janjcima, nalaze se lješnjaci, kao i bobičasto voće. Želite li saznati o ekologiji, o cijelom sustavu brige od životinja do voća ili povrća koji se proizvede, onda svakako posjetite ovu obitelj. Zsigurno ćete saznati brojne zanimljivosti, vidjeti plodove divlje ruže, ali i biljku Pasji ili vučji trn, te saznati sve o njegovoj ljekovitosti.





Bobice pasjeg trna kiselkastog su, blago aromatičnog i svježeg trpkog okusa, a mogu se jesti sirove ili preradene u sokove, u slasticama ili kao umak uz meso.

OPG KATE MILOVIĆ
preporuča pripremu

Likera s pasjim trnom

*1 staklenka bobica pasjeg trna
7 dl domaće komovice*

§ Za liker upotrijebite potpuno zrele bobice. Bobice je potrebno staviti u zamrzivač na tjedan dana da postanu slađe i blažeg okusa. Napunite staklenku s pola litre bobica pasjeg trna i zalijte sa 7dl domaće komovice. Ostaviti da odstoji dva do tri mjeseca na sobnoj temperaturi uz povremeno protresanje. Procijedite i ulijte u boce i ostavite da odstoji još barem 6 mjeseci. Što dulje stoji, okus likera je bolji.





OPG LEBINAC ROMEO

++385 43 24 24 45
 Hrvatskih mučenika 149, 43271 Velika Pisanica
 lebinac@horka@gmail.com



Bilogora svojim rascvjetanim livadama u proljeće ili lipom i bagremom u ljetu nudi izvrsnu ispašu za pčele, te vrijedne kukce koje neumorno skupljaju cvjetni pelud i proizvode med. Ali ni pčele ne mogu sve same. Tu je obitelj Lebinac da im pomogne kako bi se med i proizvodi od meda mogli naći i na vašem stolu. Uz med i medne mješavine, kao što su med s đumbirom ili med s dodatkom propolisa i peludi, ovdje možete pronaći i tinkture od bilja, te biljnu kozmetiku i biljne čajeve. Zasladite si život medom i proizvodima od meda.





*Mješavina đumbira,
meda i limuna ukusna je
kombinacija tri sastojka
koja uzima najbolje od
svakog od njih za zdravlje.*

OPG ROMEO LEBINAC

preporuča pripremu

Pripravka za jačanje imuniteta

*3 limuna
komadić korijena đumbira
300 grama meda*

- § Ogulite limun, izvadite koštice i narežite ga. Sitno nasjeckajte i đumbir. Limun i đumbir sameljite u blenderu, a nakon što se pretvore u kašu izvadite i umiješajte med.
Za jači imunitet uzimajte jednu ili dvije žličice smjese na dan.





OPG FREDI PALI

+385 43 88 30 99

Hrvatskih mučenika 186, 43271 Velika Pisanica

Sadnja aronije kao isplative kulture proširila se i Bilogorom. Obitelj Pali odlučila se 2014. godine za podizanje nasada od 1500 sadnica. Danas od aronije proizvode matični sok, liker, vino i čaj. Posebna zanimljivost je da su se odlučili za kupnju berača za strojnu berbu aronije kako bi si olakšali proizvodnju. Svi znamo kako je aronijin sok jedan od najblagotvornijih za očuvanje zdravlja, pa si svakako nazdravite ujutro jednom čašicom soka. Možda niste znali, ali u mnogim dijelovima svijeta aronija se zbog svojih svojstava svrstava u ljekovito bilje.





OPG FREDI PALI
preporuča pripremu

Kruha s aronijom

2 šalice brašna
1 čajna žličica praška za pecivo
3/4 šalice smeđeg šećera
1/4 čajne žličice soli
1/2 šalice maslaca
2 tučena jaja
2 puta po 1/3 šalice banana
1 šalica svježih ili sušenih bobica aronije
prethodno namakanih u vodi

§ Pećnicu zagrijte na 175 °C. U veliku posudu stavite brašno, prašak za pecivo i sol. U zasebnu zdjelu pomiješajte maslac i smeđi šećer, dodate zgnječene banane i bobice aronije i miješajte dok smjesa ne postane kompaktna. Pomiješajte dvije smjese i stavite u zdjelu za pečenje. Kruh pečete 60-65 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.





OPG ROBERT ZVONAR

+385 98 921 64 45

Hrvatskih mučenika 113a, 43271 Velika Pisanica



Kad se za poljoprivredu kaže kako ne poznaje radno vrijeme, jer je poljoprivrednik u stalnoj utrci i s prirodom i s vremenskim uvjetima, onda znamo koliko je truda potrebno da se proizvede svježe povrće i takvo dođe na stol potrošača. Obitelj Zvonar na svojem se gospodarstvu bavi uzgojem svih povrtlarskih kultura. Želite li kod svoje kuće okusiti domaću rajčicu, papriku ili neko drugo povrće, onda svakako posjetite ovu obitelj i opskrbite se svježim plodovima.

OPG ROBERT ZVONAR
preporuča pripremu

Domaćeg Paradajz sosa

10 kg rajčice
(neočišćene)
1 vrećica konzervansa
1,5 žlica soli

§ Opranu i očišćenu rajčicu narežite na manje komade. U većem loncu za kuhanje tako narezanu rajčicu rukama lagano izgnječite i kuhajte dok se opne ne počnu odvajati. Ispasirati rajčicu, a potom smjesu vratite na vatru i kuhajte uz povremeno miješanje dok se ne zgusne. Pred sam kraj kuhanja (15 min prije) u rajčicu dodajte konzervans i sol. Dobro izmiješajte i skuhajte do kraja. Vruću smjesu ulijte u čiste boce do vrha i zatvorite. Ovako pripremljen paradajz možete čuvati u smočnici ili podrumu i do godinu dana bez straha od kvarenja.





EKOLOŠKO IMANJE DENT

+385 99 798 31 50

Nova Pisanica 86, 43271 Velika Pisanica



Uzgojiti na ekološki način povrće i voće koje je stoljećima hranilo naše Bilogorce svakako znaju proizvesti na ovom gospodarstvu. Od povrća proizvode: luk, grah, rajčice, paprike i krumpir, a od voća: šljive, višnje i kruške. Kako bi proširili proizvodnju, posadili su novi nasad lješnjaka. Bave se i ekološkim uzgojem ovaca. Budući da se na gospodarstvu nalazi i stara kuća, uređuju je kako bi u njoj mogli pokazati stare alate kojima se nekada obrađivala zemlja. Jedino su ekološko gospodarstvo u ovom naselju.

EKOLOŠKO IMANJE DENT
preporuča pripremu

Kuhanog ovčjeg sira

5 litara ovčjeg mlijeka
5 žlica alkoholnog octa
1 velika žlica soli

§ Mlijeko stavite kuhati dok ne zakuha, ugasite vatru i u kipuće mlijeko stavite 5 žlica octa, zatim dobro promiješajte i pričekajte da se gruš odvoji od sirutke. Gruš izvadite u jednu posudu i stavite 1 veliku žlicu soli, ponovno malo promiješajte i stavite u kalup. Poravnate površinu gruša, stavite na gruš poklopac ili nešto što odgovara posudi u kojoj je gruš. Na tako poklopljen gruš stavite nešto (uteg) da ga dobro stisne. Sve skupa ostavite da se ohladi, a kad se sir ohladi spreman je za posluživanje!





ŠPORTSKO RIBOLOVNO DRUŠTVO „AMUR“ VELIKA PISANICA

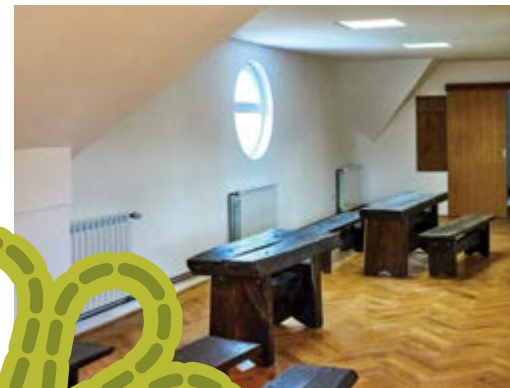
☎ +385 95 901 95 01, Milan Žganjar
📍 Hrvatske Republike bb, 43271 Velika Pisanica

Samo kilometar od središta općine Velika Pisanica nalaze se ribnjaci ovog ribolovnog društva. Na površini nešto većoj do 1,5ha iskopana su dva ribnjaka. Ribnjaci su poribljeni sa šaranom, amurom, somom i štukom, a mogu se pronaći i kapitalni primjerci.

U blizini ribnjaka izgrađen je i manji Ribički dom. Ribolov na ovim ribnjacima odvija se cijele godine, vikendima, srijedom i državnim praznicima. Vrijeme je ribolova od izlaska do zalaska sunca, a noćni ribolov obavlja se samo u noći sa subote na nedjelju, i to isključivo na grabežljive vrste riba. Svake godine riblji se fond obnavlja s 1000 kg ribe. Ako i niste neki ribolovac, a želite se prošetati ili osjetiti opuštajući pogled na vodu u hladovini stabala koja okružuju ribnjake, onda je ovo pravo mjesto. Doviđenja uz ribički pozdrav *Bistro!*



TURISTIČKO-INFORMATIVNI CENTAR „STARA ŽELJEZNIČKA STANICA“



Središnje mjesto informiranja Pisaničke eko-etno staze je prostor koji se nalazi u potkrovlju stare željezničke stanice. Uz bogatu zbirku tradicijskih predmeta posjetitelji ovdje mogu saznati puno više informacija o svim objektima koji se nalaze na samoj stazi. Tu možete kupiti proizvode poljoprivrednih proizvođača, suvenire i rukotvorine te tako sa sobom ponijeti djelić Bilogore i Velike Pisanice.



ŠPORTSKO REKREACIJSKI CENTAR KUKAVICA

☎ +385 43 24 24 80, +385 99 471 52 51
 📍 Trg kralja Tomislava 10, 43270 Veliki Grđevac
 @ kuc.matolovrak@gmail.com

Na Pisaničkoj eko etno stazi nalazi se Športsko rekreacijski centar Kukavica. Ime je dobio po vrsti ptice koja stanuje u šumama koje ga okružuju. Kako je udaljen od glavne prometnice, pruža mir i opuštanje, ali i omogućuje bavljenje sportom na terenima koji ga okružuju. Tu su rukometno, košarkaško i nogometno igralište, atletska staza i prostor za odbojku na pijesku. Sam kompleks sastoji se od nekoliko smještajnih objekata, svlačionice, kuhinje, te dvorane za održavanje sastanaka, seminara ili skupova. Uz prethodnu najavu nudi se mogućnost organiziranja škole u prirodi, team buildinga, adrenalinskog sporta i dr. Zbog dobre povezanosti s glavnom prometnicom Bjelovar - Daruvar te blizinom Velike Pisanice i Velikog Grđevca, svakako ćete si moći ispuniti vrijeme i istražujući taj dio Bilogore.



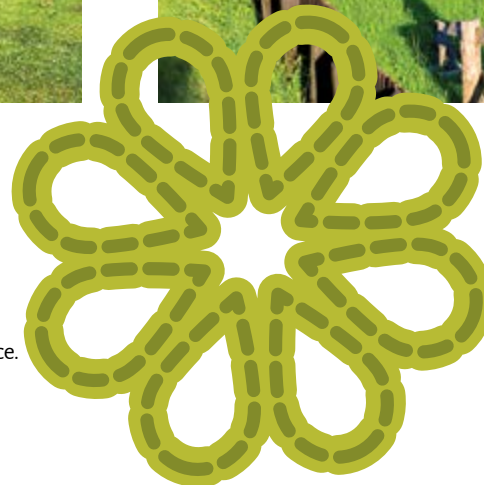


KULTURNI CENTAR MATO LOVRAK

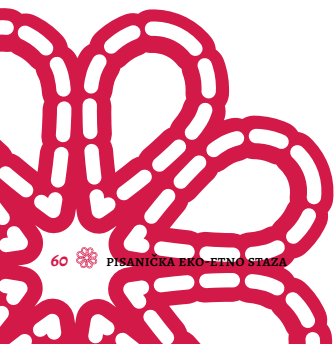
☎ +385 43 24 24 80, +385 99 471 52 51
 📍 Trg kralja Tomislava 10, 43270 Veliki Grđevac
 @ kuc.matolovrak@gmail.com

Čuvajući uspomenu na sumještina i velikoga hrvatskog pisca Matu Lovraka, u Velikom Grđevcu napravljen je centar s motivima iz njegovih romana koji su ekranizirani i postali filmske uspješnice, poput Vlaka u snijegu ili Družbe Pere Kvržice. Nismo li svi zamišljali kako zajedno s Ljubanom otkopavamo lokomotivu iz snijega i spašavamo zadrugu ili kako je jadni Medo pao u bunar, te kako je zajedništvo djece pomirilo selo?

Obiđite lokomotivu s vlakom, pogledajte kako se okreće mlini kotlač na starom mlinu ili se prošećite Stazom prijatelja prirode i upoznajte biljni i životinjski svijet velikogrđevačkog kraja. Možda vas iznenadi susret s plahom vidrom ili vidite koloniju dabrova koji ponovno stanuju na Bilogori.



U sklopu Centra svakoga se proljeća održavaju *Lovrakovi dani kulture* kako bi se i dalje čuvalo i promicalo sjećanje na tog velikana dječje književnosti. Sve ono što vas čeka u Kulturnom centru Mato Lovrak zasigurno će ponovno probuditi dijete u vama ili ćete zajedno sa svojom djecom poželjeti sjesti u lokomotivu i otputovati u svoje djetinjstvo, jer ovo je mjesto poput vremeplova.





SPORTSKO REKREACIJSKI CENTAR VELIKI GRĐEVAC

☎ +385 43 21 14 05
 📍 Petra Preradovića 4a, 43270 Veliki Grđevac
 @ kuc.matolovrak@gmail.com
 RADNO VRIJEME:
 Nedjelja – Petak od 9,00 do 21,00 sat
 Subota od 9,00 do 23,00 sata

Kad je šezdesetih godina prošlog stoljeća u Velikom Grđevcu sagrađen bazen, bila je to rijetkost da jedno manje mjesto nudi mogućnost kupanja na uređenom prostoru. Uza sam bazen uredila se i kuglana. A onda je vrijeme učinilo svoje i trebalo je proći skoro četrdeset godina kako bi se u Velikom Grđevcu na temeljima starog bazena izgradili moderni bazeni koji nude brojne sadržaje za posjetitelje. Uz tri bazena u kojima se možete osvježiti, možete zaigrati i odbojku ili tenis. Oni najmlađi zasigurno će uživati u bazenu namijenjenom upravo njima, ali i u dječjem igralištu.



Kad prođete sve objekte na Pisaničkoj eko-etno stazi, kušate proizvode tek ubrane iz vrtova i voćnjaka, osjetite čaroliju filma u lokomotivi iz Vlaka u snijegu, bazeni će pružiti idealno osvježenje. Vjerujemo kako su vam Bilogora i Bilogorci pružili nezaboravno iskustvo otkrivanja ovog dijela središnje Hrvatske.

Vlakom kreacije do bazena imaginacije

PISANICKA *eko etna* STAZA

IZDAVAČ: *Turistička zajednica Bilogora - Bjelovar*

ZA IZDAVAČA: *Ana Kelek*

STRUČNI SURADNIK: *Slaven Klobučar*

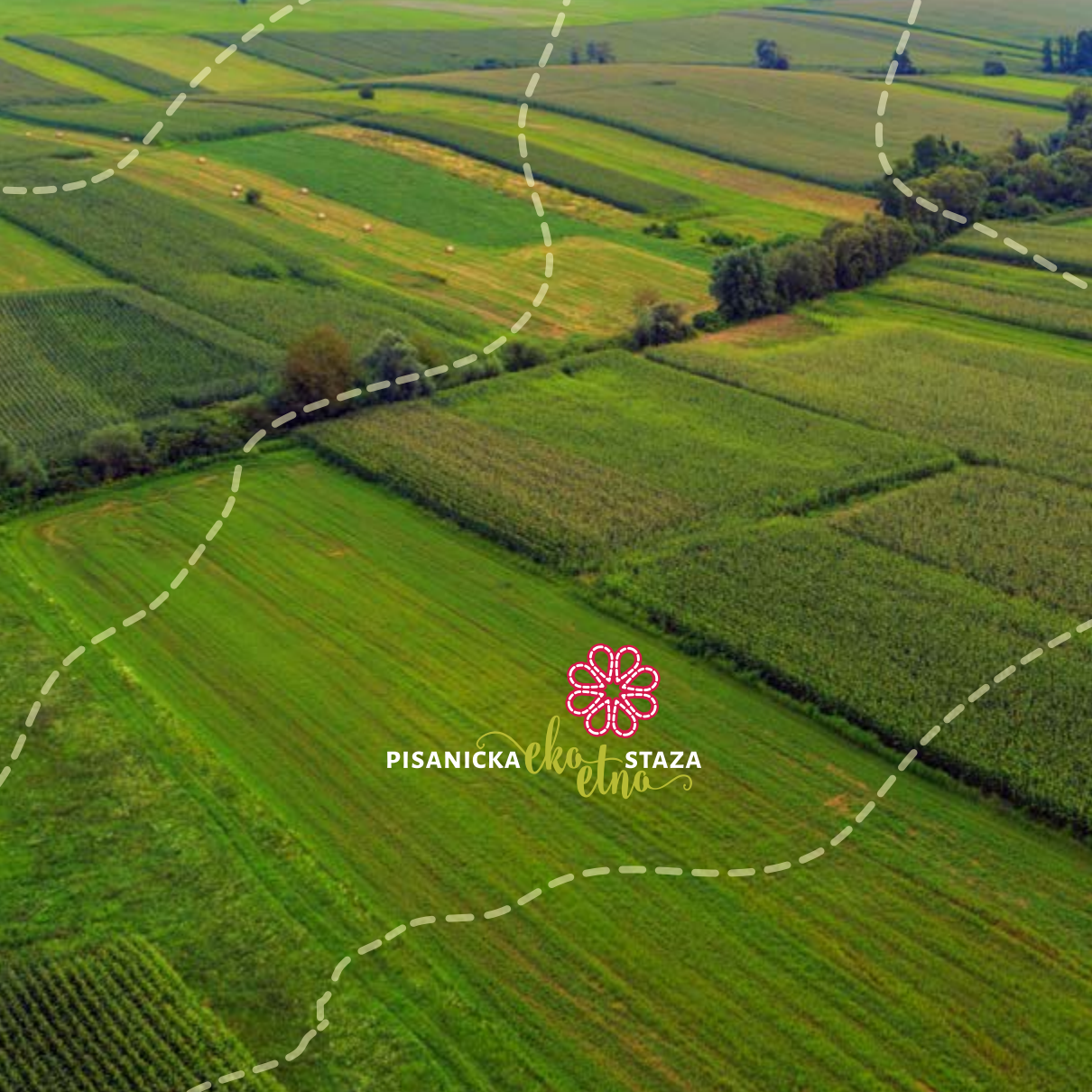
FOTOGRAFIJE: *Delimir Hrestak, Štefan Brajković, Željko Smešnjak*

GRAFIČKO OBLIKOVANJE: *Tatjana Malnar Pocrnić*

TISAK: *KB Color*

NAKLADA: *1000 primjeraka*





PISANICKA *ekoetno* STAZA