

Eko Etno Jaska

GRAD JASTREBARSKO, kao oaza mira između dvaju urbanih središta, Zagreba i Karlovca nudi Vam odmor od stresa i gradske vreve i poziva Vas da utonete u njegove bajkovite pejzaže. Jaskanski kraj jedan je od najočuvanijih dijelova prirode i pitoresknh sela i predstavlja istinski biser Zagrebačke županije, Hrvatske, pa i šire regije. Okružen osunčanim vinorodnim brežuljcima, na kojima su se smjestila brojna obiteljska gospodarstva, izletišta, šume i mnoge druge ljepote, zajedno sa našim najvećim bogatstvom, kristalno čistom izvorskom vodom, idealno je podneblje za ekološki uzgoj hrane i očuvanje tradicijskih vrijednosti.

Stoga se posebno ponosimo manifestacijom *Eko Etno Jaska* koja predstavlja rezultat mukotrpnog rada naših poljoprivrednika i darežljivosti prirode, a održava se za vrijeme trajanja *Jaskanskih vinskih svečanosti*, na području Sajmišta u Jastrebarskom.

Jaskanski proizvođači hrane nastupaju i na brojnim sajmovima u Hrvatskoj i u inozemstvu kao i na brojnim manifestacijama u Hrvatskoj. U Jaski, osim na *Eko Etno Jaska*, nastupaju još i na manifestacijama: *Božić u Jaski*, *Ljeto u Jaski*, *Fašniku*, *Zelenoj livadi*...



Turistička zajednica Grada Jastrebarskog
Strossmayerov trg 4, Jastrebarsko
T. 01 6272 940 | E. info@tzgj.hr | www.tzgj.hr

Proizvođači domaćih proizvoda

OPG RUNDEK iz naselja Domagović poznato je po proizvodnji kupina i domaćih proizvoda od kupina (vino, sokovi, likeri, pekmez).

KONTAKT: 091 5660 194 → DAVOR RUNDEK

OPG PEURAČA proizvodi proizvode od lavande (suveneri, eterična ulja, čajevi, likeri, lavandina vodica, jastuci punjeni lavandom, mirisne vrećice).

KONTAKT: 098 668 641 → DUŠKO PEURAČA

OPG ŠESTAK se bavi proizvodnjom mliječnih proizvoda od kravljeg mlijeka, a u ponudi ima svježi kravlji sir i vrhnje, kuhani kravlji sir, polutvrde sireve i škripavac, sirovo mlijeko i ostale mliječne prerađevine.

KONTAKT: 091 1853 938 → MIRJANA ŠESTAK

OPG LADAŠIĆ je obrt za uzgoj koza i obradu mlijeka, a u ponudi ima svježe mlijeko, svježi sir, kefir, kuhani kozji sir, dimljeni kozji sir, sir sa vlascom, polutvrđi sir, punomasni sir...

KONTAKT: 099 8075 973 → MARIJAN LADAŠIĆ

PČELARSKO DRUŠTVO LIPA jedno je od najbrojnijih društava u gradu, a bavi se proizvodnjom meda i mednih proizvoda (propolis, cvjetni prah, vosak, razni kolači, medenjaci, medne rakije, likeri i dr.). Svake godine njihov med i ostali proizvodi postižu izvrsne rezultate na natjecanjima diljem Hrvatske.

KONTAKT: 091 5922 470 → DARKO VANČAŠ

OPG JERČINOVIĆ bavi se uzgojem voća aronija koje ima vrlo ljekovita svojstva, koja možete isprobati u njegovim prerađevinama, kao što su sokovi, pekmez i čaj.

KONTAKT: 098 9321 301 → MARIO JERČINOVIĆ

UDRUGA VOČARA grada Jastrebarskog broji dvadesetak članova koji već 15 godina proizvode različite vrste voća, ali i voćne prerađevine poput pekmeza, sokova, jabučnog octa, voćnih rakija i sl.

KONTAKT: 099 6922 596 → PETAR BEREČEK

REPRO EKO je obiteljsko gospodarstvo za proizvodnju zdrave hrane koje se nalazi u selu Volavje pored Jastrebarskog. Na obnovljenom starom imanju nalazi se mlin na vodeni pogon, prostor za organizaciju edukativnih seminara, radionica ekološkog karaktera, opremljena kuhinja za tečajeve i mnogi drugi sadržaji. Obiteljsko gospodarstvo proizvodi sve vrste pšeničnog brašna mljevenog na ekološki način, integralna brašna mljevena na kamen; tofu, seitan, razne popečke i druge proizvode od kojih većina ima znak *Ekoproizvod*, a koju ćete na imanju imati prilike kušati i počastiti svoje tijelo zdravom hranom.

KONTAKT: 01 6294 744; 098 236 005 → DRAGICA REPAR

E-MAIL: eko@repro.hr

MEDENI KUTAK se bavi proizvodnjom tradicionalnih, domaćih i zdravih delicija kao što su: pite, kolači i peciva bez umjetnih aroma i konzervansa.

KONTAKT: 098 412 245 → BARBARA MEDVEDOVSKI

OBRT LANTERNA se bavi proizvodnjom tradicionalnih kolača i slastica.

KONTAKT: 091 5047 560 → RUŽA HORVAT

DOMAĆA RADINOST MEDUR se bavi proizvodnjom jestivih i ukrasnih medenjaka.

KONTAKT: 091 1883 667 → RENATA MEDUR

Tradicionalni obrti

BAČVARSKI OBRT od davnina je vrlo cijenjen u jaskanskom kraju. U svibnju ove godine otvorena je Bačvarska zbirka Milivoja Ive Goluba, poznatog Jaskanskog bačvara, koju možete pogledati svakoga dana, uz prethodnu najavu, u njegovoj radionici na kućnoj adresi. Bačvarska zbirka sastoji se od mnogih bačvarskih alata, barrique bačvi, brenti, vedra, lakomica, okruglih i ovalnih bačvi, koje su rezultat posebnog truda da se održe ova vrlo vrijedna tradicionalna znanja.

KONTAKT: 095 8003 960 → MILIVOJ IVO GOLUB

U blizini Jasko su poznata tri **LONČARSKA CENTRA**: Petrovina, Rastoki i Brezari. Danas proizvode poput krugli za vodu, krugli octenki, žbanja za mast, stepača, stepka, polića, medenica ili lonaca mličnjaka, možete nabaviti samo u jednom od ta tri centra – Rastokima. Proizvode od terakote izrađuje gospodin Stjepan Stipković na nožnom lončarskom kolu, kako bi mu obje ruke bile slobodne za oblikovanje navedenih predmeta.

KONTAKT: 098 584 421 → STJEPAN STIPKOVIĆ

Dio prepoznatljivog naslijeđa svakako je i **KOVAČKI ZANAT** kojeg u Jastrebarskom još uvijek njeguje gospodin Stjepan Popović.

KONTAKT: 098 491 310 → STJEPAN POPOVIĆ

Nekada je seosko domaćinstvo obavljalo sav dugotrajan posao od sisanja i pređenja do tkanja. Svaka seoska kuća je imala **TKALAČKI STAN**, a danas se rijetki pojedinci bave tradicijskim načinom tkanja. Jedna od rijetkih tkalja sa zlatnim rukama je gospođa Katica Marinčić iz Jastrebarskog.

KONTAKT: 098 749 277 → KATICA MARINČIĆ

Plešivički copanjek

TIJESTO:

50 dag krušnog brašna * 1 žlica svinjske masti * 3 žlice kiselog vrhnja * 0,5 dl mlijeka * sol po ukusu

NADJEV:

50 dag svježeg sira * nasjeckani peršin i lišće mladog luka (1 svežanj) * 3 žlice rastopljenog maslaca * 2 jaja * sol po ukusu

Zamijesiti tijesto i pustiti ga da odstoji 30 minuta. Za to vrijeme napraviti nadjev. Lim namazati i posuti ostrim brašnom. Razvaljati tijesto. Polovicu tijesta namazati nadjevom, a drugom polovicom tijesta poklopiti i zaviti krajeve da nadjev ne iscure. Peći oko 40 minuta na 200 °C.



Udruge

ETNO UDRUGA SVETA JANA → Najmlada svetojanska udruga i jedina koja se isključivo bavi zaštitom kulturne baštine i promicanjem etno, turističkih, privrednih i ekoloških vrijednosti jaskanskog kraja.

MLIN I MLINAROVA IŽA → Na području Jastrebarskog, kraja bogatog vodom, nekada je radilo mnogo mlinova. Zanimanje mlinara bilo je časno, a mlinovi su bili važna karika seoskog života. Uz pomoć izvorske vode i mlinskog kamena, mlin danas melje žitarice kao što se to nekada radilo. Uz mlin vodenicu sastavljena je autentična drvena kuća svetojanskog kraja, u kakvoj je nekada živio mlinar. Unutar Mlinarove iže, sastavljene samo od kuhinje i sobe te malog trijema – ganjka; može se vidjeti krušna peć čije je ložište u kuhinji, a glavni dio u sobi.

ETNO ZBIRKA SVETOJANSKOG KRAJA tematski je podijeljena u četiri cjeline: družinska iža, pinjica, poljodjelstvo i narodne nošnje. Najstariji eksponat u Etno zbirci su preše za grožđe iz 1827. godine, a jedan od najvažnijih eksponata je **TKALAČKI STAN**.

KONTAKT: 098 9291 639 → JASNICA VOJVODIĆ

ZELENA LIVADA je društvo starih pučko-pastirskih igara i vještina. Na današnjem terenu *Zelene Livade* postoje mnoge zanimljivosti koje će služiti svima koji vole prirodu, sport i stare, tradicionalne običaje u novom ruhu. Teren *Zelene livade* pružiti će Vam mir i odmor od ove užurbanosti života i teškoga rada. Starijima da krijepe svoje dane, a mladima da obogaćuju život staro – novim, tradicionalnim vrijednostima. Pastirske igre su: prasičkanje, kozanje, hodanje na štulama, gađanje iz pračke, luka i strijele, penjanje po štriku i drvetu i mnoge druge igre za djecu, kao što su: na nebesa, pencanje, picokanje, topovi iz blata, puške iz Bazge i druge. Neka dašak prošlosti ostane vječno u nama!

KONTAKT: 098 1975 281 → MARIJAN KOSTELAC

LIKOVNO DRUŠTVO LJUBO BABIĆ utemeljeno je još 1987. godine, a okuplja desetak slikara naivaca. Svoj talent iskazuju na brojnim likovnim kolonijama i izlažu na svim manifestacijama u Jastrebarskom, kao i diljem Hrvatske.

KONTAKT: 098 9435 027 → NIKOLA NOVOSIĆ

UDRUGA KRALUŠ HR izrađuje hrvatski tradicionalni nakit, kraluše koji odlično pristaju uz naše narodne nošnje, ali i svakodnevne kombinacije, a osnovni cilj udruge je održati stare običaje i vrijednosti.

KONTAKT: 098 9480 847 → MARICA ŠALIĆ

KLUB PRIJATELJA DOBROG VINA udruga je koja okuplja vinogradare i vinare Plešivičkog vinorodnog prostora. Klub ima oko 60-ak aktivnih članova od čega 40 komercijalnih vinogradara – vinara te 20-ak štovatelja i podupiratelja vinarstva i vinske kulture. Osnovan davne 1984. na inicijativu vinarskog stručnjaka ing. Franje Jambrovića jedna je od najstarijih vinarskih udruga u Hrvatskoj. Udruga je osnovana s ciljem podizanja kvalitete vina na ovom prostoru.

Različite, vrlo kreativne suvenire izrađuju:

MAJAMI, KONTAKT: 098 1979 659 → ASTRID ŠINKOVIĆ

OPG BEREČEK, KONTAKT: 095 8076 005 → MIROSLAV BOROJEVIĆ

MART ART, KONTAKT: 095 8076 005 → MARTINA MEDUR

NOA, KONTAKT: 098 9890 622 → MIRJANA PLEŠIĆ

KARAKA, KONTAKT: 091 5559 627 → JASNA RINGEL

Eko Etno Jaska

BOGATSTVO DOMAĆIH PROIZVODA
I TRADICIONALNIH OBIČAJA

