

Fužine

gorski raj na raskrižju prošlosti i budućnosti



2-3	90 dana
4-9	razgovor Sanjin Sirotnjak, ravnatelj Ljekarni Jadran Rijeka <i>Faraceuti su važan dio zdravstvenog sustava</i>
10-13	ustanove Zavod za prostorno uređenje PGŽ-a <i>Četrdeset godina između vizije i stvarnosti</i>
14-17	oko nas Dinko Tamarut, dobitnik Nagrade za životno djelo PGŽ <i>Antifašizam je odnos prema životu</i>
18-20	na kafe Dalibor Čandrić, gradonačelnik Kraljevice <i>Kraljevica – grad koji se mijenja</i>
21-23	oko nas OPG Ružić jedini u Hrvatskoj proizvodi autohtonu jarbolu <i>Zaboravljena jarbola daje vrhunski pjenušac i kvalitetno mirno vino</i>
24-26	pet pitanja Karin Mimica, utemeljiteljica Kluba Gastronom <i>Najvažnije je osvijestiti ljude koliko vrijedi ono što ih okružuje</i>
27-29	obljetnice 90 godina Dubašljanskog folklora <i>Leta pasuju, tradicija ostaje</i>
30-33	oko nas Marko Šestan, dobitnik znanstvenog Oscara <i>Snaga mirisa u službi imuniteta</i>
34-39	kartulina Fužine <i>Fužine – gorski raj na raskrižju prošlosti i budućnosti</i>
40-43	vizitka Suza T. B. – likeri obitelji Suzić <i>Obiteljska priča u boci</i>
44-45	sport Aurora Stipanov, vaterpolistica iz Malog Lošinja <i>Prva Lošinjanka na svjetskoj vaterpolskoj sceni</i>
46-47	pijata Trattoria Gatto Nero, Malinska <i>Najukusnije s Kvarnera</i>
48	nagradna križaljka Fužine
49	impresum Dobitnici nagradne križaljke
50-51	info PGŽ županijski info
52	zelenoplava... Skriveni svijet Golubinjaka

80 GODINA PODRUČNE ŠKOLE OŠ KANTRIDA PRI KBC-U RIJEKA

Područna škola u bolnici, podružnica OŠ “Kantrida” obilježila je 28. studenog 2025. u prostorima nove Bolnice za ženu i dijete 80 godina kontinuiranog djelovanja. Područna škola djelovala je na Klinikama za pedijatriju i dječju kirurgiju pri nekadašnjoj Dječjoj bolnici Kantrida, a danas u novom bolničkom kompleksu KBC-a Rijeka na lokalitetu Sušak. Ova područna škola priznata je od strane HOPE-a (Hospital Organisation of Pedagogues in Europe) kao najstarija bolnička škola u Europi, a član je ove organizacije od 1994. godine. Elaborat o radu Škole, koji je izradila tadašnja voditeljica prof. Alenka Valerjev, poslužio je kao temelj za osnivanje drugih bolničkih škola u Republici Hrvatskoj.

Od travnja 2024. godine škola djeluje u prostorima Novog bolničkog kompleksa KBC-a Rijeka – lokalitet Sušak, za djecu hospitaliziranu na odjelima dvije klinike- Klinike za pedijatriju i Klinike za dječju kirurgiju. Obilježavanju je u ime Primorsko-



Najstarija bolnička škola u Europi

goranske županije nazočio zamjenik župana Robert Matić, koji je u obraćanju istaknuo da je „otvaranje ovakve škole u studenome 1945. godine, u vremenu pothranjene, bolesne i iscrpljene djece, samo nekoliko mjeseci nakon završetka rata, bilo mnogo više od administrativnog čina.“

30 GODINA POTICANJA INOVACIJA U PRIMORSKO-GORANSKOJ ŽUPANIJ



Nagrađeni najbolji inovatori sa županom Ivicom Lukanovićem

Već punih 30 godina Primorsko-goranska županija, kroz sustav bespovratnih sredstava dodijeljenih putem javnog natječaja, nagrađuje najbolje inovatore za njihove projekte, dostignuća i doprinos ukupnom razvoju inovatorske djelatnosti.

Prema dosad raspoloživim podacima, od 489 inovacija sufinanciranih bespovratnim poticajnim sredstvima Primorsko-goranske županije u razdoblju od 1995. do 2024. godine, zaživjele su čak 394 inovacije.Zahvaljujući ovoj podršci brojne inovacije imaju stvarni potencijal za primjenu u gospodarstvu, obrazovanju, energetici, zdravstvu i drugim sektorima.

Prema statistici Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo, Primorsko-goranska županija spada među najinovativnije županije u razdoblju od 2015. do 2024. godine. U promatranom razdoblju drži 2. mjesto po broju prijava u Hrvatskoj te redovito bilježi visok broj prijava industrijskog dizajna, odmah iza Zagrebačke županije i Grada Zagreba.

Na ovogodišnji natječaj zaprimljeno je 31 prijava inovacija, od čega je 10 prijava pristiglo od mladih inovatora do 30 godina starosti.

KONSTITUIRAN SAVJET MLADIH PRIMORSKO-GORANSKE ŽUPANIJE

Ulistopadu je održana konstituirajuća sjednica Savjeta mladih, savjetodavnog tijela koje promiče prava, potrebe i interese mladih te potiče njihovo aktivno sudjelovanje u društvenom i političkom životu županije. Sjednicom je predsjedao predsjednik Županijske skupštine Marko Boras Mandić, koji je novim članovima poželio uspješan rad i najavio punu potporu predstavničkog tijela.

Ranije, Županijska skupština je na sjednici u rujnu izabrala devet novih članova Savjeta mladih PGŽ. To su: Luka Čanković, Doris Grgurić, Toni Jakovac, Adelina Kunst, Saša Lerga Junior, Marijan Mihaić, Mario Okmažić, Ivan Pelčić i Kristian Tončić.



Novi članovi Savjeta mladih s dužnosnicima Županije

Za predsjednika Savjeta mladih izabran je Mario Okmažić, dok je za zamjenicu predsjednika izabrana Doris Grgurić.

Novi predsjednik Savjeta Mario Okmažić najavio je da će se rad Savjeta usmjeriti na edukativne programe prema srednjim

školama i jedinicama lokalne samouprave, posebno naglasivši potrebu zadržavanja mladih u Primorsko-goranskoj županiji. „Najveći problem je odlazak mladih i uvjerenje da se ništa ne može promijeniti“ istaknuo je Okmažić.

OBNOVA WESTERN SELA ROSWELL

Riječ je o lokaciji između Vrata i Lokava na kojoj se tijekom 2015. i 2016. godine odvijalo snimanje tri nova filma iz popularnog serijala Winnetou

Jedno od mogućih potencijalnih vrlo značajnih ulaganja PGŽ u turizam Gorskog kotara bit će vezana uz obnovu kaubojskog sela Roswell smještenog na šumskom prostoru između Vrata i Lokava. Riječ je o lokaciji na kojoj se tijekom 2015. i 2016. godine odvijalo snimanje tri nova filma iz popularnog serijala o indijanskom poglavici iz plemena Winnetou i njegovom prijatelju Old Shatterhandu. Nakon snimanja ostale su kulise izgrađenog western gradića koje su filmaši ostavili na raspolaganju Fužinama, a tadašnja TZO Fužine ubrzo je počela koristiti to nasljeđe, odnosno organizirati posjete kaubojskom selu te u njemu povremeno priređivati različita druženja.

Za vidjeti se imalo što jer je taj u goranskoj šumi izgrađen gradić Divljeg Zapada nudio veliku željezničku drvenu konstrukciju, kapelicu, groblje, kovačnicu, pojilo za konje i štalu, banku, saloon, pivovaru, kinesku praonica rublja, ured za poštu i telegraf, agenciju za nekretnine, trgovinu, toranj za vodu, malu pilanu, javnu kupaonicu, zanimljivu kuća u kojoj vladaju Fat Betty i Sweet Dolly, a tu je, naravno, bio i šerifov ured. Reakcije posjetitelja na ponuđeno bile su pozitivne i Roswell je bilježio lijep broj posjetitelja, posebno njemačkih turista



Roswell je u svom najboljem izdanju bilježio lijep broj posjetitelja



Millerov saloon

kojima je serijal Winnetou dio djetinjstva i odrastanja.

Nažalost, budući da je većina gradića izgrađena od drva, a održavanja baš i nije bilo, kulise su sve više propadale pa je opadao i broj posjetitelja i priredaba. Danas je, na žalost, Roswell zatvoren za posjetitelje, a ostavljene kulise u sve su težem stanju.

Stoga je sjajno odjeknula vijest o pokretanju velikog i značajnog projekta obnove Western sela Roswell i stvaranja posebne turističke ponude na toj lokaciji i to s krajnjim ciljem ulaganja 6-7 milijuna eura i osiguranjem posla za četrdesetak ljudi, koju je najavio župan Ivica Lukanović.

Farmaceuti su važan dio zdravstvenog sustava

Razgovarala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS
Snimio: Petar FABIJAN

Ravnatelj Sanjin Sirotnjak, koji je u Ljekarni Jadran prošao put od pripravnika do ravnatelja, govori o 50 godina ustanove, potencijalu javnog ljekarništva, digitalnoj transformaciji i važnosti da se „ljekarnike napokon uključi u primarnu zdravstvenu zaštitu onoliko koliko mogu i znaju“

Ljekarna Jadran ove godine obilježava veliki jubilej – 50 godina postojanja. Kako se osjećate kao osoba na čelu ustanove s tako bogatom poviješću?

– „Čovječe pazi da ne ideš malen ispod zvijezda! – stih A. B. Šimića čini mi se adekvatnim odgovorom na ovo pitanje. Osjećaj je pomalo nadnaravan. U isto vrijeme osjećam se maleno – svjestan značaja i tradicije naše Ustanove, ponosno jer sam dio ove priče od samog karijernog početka, odgovorno ponajprije prema zajednici i ljudima koje vodim, motivirano s konkretnom vizijom kako održati lidersku poziciju Ustanove na području Primorsko-goranske županije te samouvjereno, s jasnom željom da doprinesem razvoju ljekarničke djelatnosti općenito.

Kako biste ukratko opisali put od 1975. do danas, koji biste trenutak izdvojili kao ključan?

– Umjesto vremenske determinante, naglasak bih stavio na jednu osobu – Silvanu Jager, magistru farmacije, ravnateljicu u četiri mandata. Riječ je o osobi koja zaslužuje divljenje stručne javnosti zbog nemjerljivog doprinosa struci, zahvalnost svih nas koje je nesebično učila kako biti bolji čovjek i bolji ljekarnik. Jaka žena, principijelna, samosvjesna, često neshvaćena unatoč teškim, ali rezonskim odlukama, uvijek na dobrobit čovjeka i šire zajednice, braneći značaj županijskih ustanova kao takvih. Ispred svog vremena, a opet s potpunim poštovanjem prema temeljnoj ljekarničkoj zadaći: radu za recepturom. Bila je mentor u punom smislu te riječi – voljela je mlade ljude, vjerovala u njih, ulagala u njihovo znanje, pratila njihov osobni i profesionalni razvoj, davala im priliku za dokazivanje. Nažalost, više nije među nama, ali njezin duh živi u svima koji smo je poznavali, koje je dotakla, na koje je prenijela ljubav prema ljekarništvu.

Naime, Sirotnjak je u Ljekarni Jadran proveo cijelu karijeru: od pripravničkog staža, preko rada u stručnim odjelima, do pozicije ravnatelja koju je preuzeo u travnju 2024. Danas vodi mrežu koja djeluje na području cijele Primorsko-goranske županije, a koja ove godine obilježava veliki jubilej – 50 godina postojanja.

„Zlatna“ obljetnica povod je našem razgovoru u kojem nastojimo bolje razumjeti filozofiju rada jedne od najprepoznatljivijih županijskih zdravstvenih ustanova – filozofiju u kojoj se tradicija spaja s modernim pristupom, a na ulogu ljekarnika gleda puno šire od pukog izdavanja lijeka...



Sanjin Sirotnjak: Javno ljekarništvo može bitno rasteretiti primarnu zdravstvenu zaštitu – samo nas treba ravnopravno uključiti

Skrb dostupna u svim dijelovima županije

Svaka ustanova koja postoji pola stoljeća ima svoje vrijednosti koje se prenose generacijama. Što vi smatrate najvrjednijim nasljedem Ljekarne Jadran u zajednici?

– Vrijednosti, uvjerenja, stavovi, norme..., sve to čini osobnost ustanove, njezinu dušu, srž. Neke proizlaze iz tradicije, a neke iz zahtjeva struke, iz iskustva najboljih poslovnih praksi, a neke iz nas samih i preklapaju se s onim općeljudskim. Upravo zato vrednujemo izvrsnost, angažiranost, inovativnost, timski rad, kontinuirano učenje i razvoj osobnih kompetencija i vještina kao temelj visokog standarda kvalitete u provođenju ljekarničke skrbi.

Ideal našeg rada je osobni pristup: pacijent je uvijek u fokusu našeg djelovanja! Prepoznati potrebe i želje pacijenata naša je svakodnevna zadaća, a izgradnja permanentnog povjerenja naša je obveza.

Ljekarna Jadran djeluje na velikom području PGŽ-a – od Rijeke do otoka i Gorskog kotara. Koliko ljekarni i depoa danas objedinjuje ustanova i gdje su učinjeni najveći iskoraci posljednjih godina?

– Osnovna načela zdravstvene zaštite su sveobuhvatnost, kontinuiranost, dostupnost kvalitete i cjelokupnog pristupa. Vodeći se upravo njima, formirali smo i vlastiti princip: osigurati dostupnost jednako kvalitetne ljekarničke skrbi u svim dijelovima županije. Motiv takvog promišljanja jest težnja da svaki stanovnik Cresa, Baške, Vrbovskog, Bakra, Lovrana, Novog Vinodolskog..., konzumira jednako kvalitetnu uslugu kao i konzument u centru Rijeke.



Prva stanica zdravstvenog sustava je – Ljekarna

Ustanova objedinjuje sedamnaest ljekarni i jedan ljekarnički depo, deset ih djeluje na području grada Rijeke, jedna je dio riječkog prstena, tri djeluju u Novom Vinodolskom, Lovranu i Opatiji, jedna u Gorskom kotaru te brojimo još tri otočke ljekarničke jedinice. Istekom zakupa, u dogledno vrijeme, Ustanova će se kompletirati s još četiri ljekarničke jedinice. Kad govorimo o iskoracima, njihovi generatori su vrijedni, entuzijastični pojedinci. Ljekarne se razlikuju po određenim specifičnostima, ali njihov utjecaj na mikrosredinu te njihova nezamjenjiva uloga u lokalnoj zajednici je gotovo svugdje jednaka.

Izdavanje lijeka nije tek transakcija

Ljekarna je sve češće mjesto u kojem pacijenti traže više od lijeka. Koje su usluge, osim izdavanja lijekova, najtraženije?

– Izdati lijek nije puka transakcija. To znači promišljati o kontekstu, o drugim lijekovima, o navikama i stanju pacijenta. Često se susrećemo s nesavjesnim pacijentima, onima koji nisu svjesni važnosti pravovremenog uzimanja lijeka, u pravoj dozi, dovoljno dugo, ili pak s pacijentima koji nisu svjesni da ishod i duljina liječenja ovisi i o njima samima.

Izdavanje lijeka uvijek prati stručan savjet. On može sadržavati i savjetovanje o tehnici primjene lijeka, npr. o inhalaciji. Isto tako, često bude popraćeno dodatnim savjetom,

primjerice, o električnom inhalatoru, a po potrebi i savjetom o adjuvantnoj terapiji. Starijim bolesnicima, često formiramo tablični prikaz rasporeda uzimanja lijekova te analiziramo samokontrolne dnevnike (dijabetes, hipertenzija i sl.). Često nas pacijenti indirektno traže za suosjećanje i podršku te za „drugo mišljenje“. Napomenuo bih da nam je vrijeme otegotna okolnost – mnogo pacijenata traži simptomatsku terapiju koja djeluje „sad i odmah“, umjesto da zajedno probamo detektirati glavni uzrok.

Osim toga, u svim našim jedinicama organiziraju se stručna savjetovališta, npr. o suplementaciji (dodaci prehrani u trudnoći, sportu...), dermokozmetici (tip kože i pregled vlasišta), nutricionizmu, oftalmologiji... Kroz razne preventivne programe i projekte vrlo je velik odaziv pacijenata, primjerice za mjerenje tlaka u prevenciji hipertenzije, mjerenje GUK-a u prevenciji dijabetesa, mjerenje lipidnog statusa u prevenciji metaboličkog sindroma, mjerenje mase i opsega struka u prevenciji debljine, mjerenje vršnog protoka kod procijene astme... Ističem naša noćna dežurstva na dobro poznatoj adresi Riva 18 (Ljekarna Centar) čime osiguravamo cjelonoćnu dostupnost, jedini u našoj županiji, a o svojim pacijentima brinemo i kroz sustav dnevnih dežurstva vikendima i blagdanima na četiri lokacije (Braja, Centar, Korzo, Kazalištu).



Oficina Ljekarne Korzo iz 19. stoljeća još uvijek dobro služi

Ustanova objedinjuje 17 ljekarni i jedan ljekarnički depo, deset ih djeluje na području grada Rijeke, jedna je dio riječkog prstena, tri djeluju u Novom Vinodolskom, Lovranu i Opatiji, jedna u Gorskom kotaru te brojimo još tri otočke ljekarničke jedinice. Princip je osigurati dostupnost jednako kvalitetne ljekarničke skrbi u svim dijelovima županije

Izazovi sustava i „nevidljiv“ rad ljekarni

S kakvim se izazovima suočava Ljekarna Jadran u današnjim okolnostima?

– Riječ „izazov“ budi u meni negativan osjećaj jer me podsjeća na vrijeme epidemije koronavirusa i razdoblja nakon toga, u kojem su nam puna usta bila „izazovnih vremena“. Međutim, i to razdoblje možemo promatrati kao priliku za potvrđivanje da smo neizostavni dio primarne zdravstvene zaštite, spremni preuzeti nove uloge i odgovornosti, a najbolji dokaz je pilot projekt cijepjenja u ljekarnama. Izrazito je važna kolaborativna praksa s ostalim dionicima, poglavito liječnicima obiteljske medicine. Kontekst u kojem se nalazi Ustanova vrlo je složen i zahtjeva analizu, planiranje i prilagođavanje, a na taj kontekst utječu razni čimbenici: društveno okruženje, trendove načina života, demografiju tržišta, sezonske promjene i potrošačke obrasce. Bilježimo i neracionalnu potrošnju lijekova – čak 30 % propisanih lijekova ostane neiskorišteno. U vanjske čimbenike ubrajamo konkurentsko okruženje, zastarjelu pravnu regulativu,

problematiku odnosa s HZZO-om koja podrazumijeva i nekonzistentnu dinamiku plaćanja te nepoznat plan sanacije duga. Naime, cijena usluge izdavanja lijeka ne pokriva cijenu sata rada ljekarnika, a sve je više usluga koje nisu pokrivenе ugovorom. Trošak posebno skupih lijekova prelio se s bolnica na ljekarne i predstavlja značajan financijski teret.

Treba svakako spomenuti i dvije prijetnje koje imaju direktan utjecaj na zdravlje bolesnika: krivo plasirane informacije (nekad se kao izvor spominjao „prijatelj i susjed“, potom Wikipedija i Google, danas ChatGPT, fake news, nadrilječnici, prikriiveni marketing) te problem manjka suradljivosti pacijenata, odnosno neadherencija.

Isto tako, naš je zadatak proaktivno djelovati na izazove koji proizlaze iznutra. Volimo ih nazivati prilikama koje rezultiraju našim snagama. Rad na organizacijskoj strukturi, procesima i komunikaciji donosi stabilnost i sigurnost. Briga za dobrobit zaposlenika gradi njihovo zadovoljstvo: nudimo im nove mogućnosti i benefite poput Multisport kartice, dodatnog zdravstvenog osiguranja, team buildinga i zajedničkih akcija. Namjera nam je stvoriti ugodnu radnu okolinu temeljenu na zajedništvu i kolegijalnosti.

Gdje su granice dostupnosti kadra

Odljev kadra jedan je od problema koji pogađa gotovo sve zdravstvene djelatnosti. Koliko je teško osigurati stručnjake na izoliranim lokacijama, poput otoka ili manjih mjesta u Gorskom kotaru?

– Farmacija je dugo godina deficitarno zanimanje na nacionalnoj razini kojoj se pokušalo doskočiti otvaranjem ukupno četiri studija farmacije. Relativno niska zainteresiranost

Riječke Ljekarne čuvaju zdravlje, ali i baštinu

Ljekarništvo na području Primorsko-goranske županije ima dugu tradiciju, a o čemu, ističe između ostalog Sanjin Sirotnjak, svjedoče i Ljekarne u samom centru Rijeke.

– Ljekarna Korzo najstarija je među „damama“. Neprekidno djeluje puna tri stoljeća, a posebnost kojom se dičimo je oficina iz 19. stoljeća koja nas još uvijek dobro služi. Osim nje, treba spomenuti i Ljekarnu Kazalištu, koja se nalazi u jednoj od najljepših riječkih građevina – Palazzu Modello. Riječ je o još jednoj vitalnoj stogodišnjakinji iz 19. stoljeća, koja je već u to vrijeme bila nadaleko poznata po djelotvornim pastilama i biljnom soku protiv kašlja. Ljekarna Brajda je njihova „prijateljica“ iz istog stoljeća, vrlo vjerojatno mjesto na kojem je 1905. nastao preparat Alga za masažu, a dandanas nastavlja praksu izrade kvalitetnih galenskih pripravaka. Povijest ustanove kakvu danas poznajemo započinje nakon Drugog svjetskog rata. Pedesetih godina se registriraju prve zdravstvene ustanove sa samostalnim financiranjem, a prvom udruživanju u tzv. Narodnu Ljekarnu Jadran svjedočimo početkom '60-ih godina 20. stoljeća. Do proširenja i upisa u sudski registar Organizacije udruženog rada Ljekarna Jadran dolazi 1974., a godinu kasnije pridružuje se još sedam ljekarni diljem županije. Ranih '90-ih donesena je odluka o davanju u zakup više od polovine tadašnjih ljekarničkih jedinica, a 1995. Ustanova je registrirana kao Zdravstvena ustanova Ljekarna Jadran Rijeka. Danas, pod tim nazivom, djeluje osamnaest ljekarničkih jedinica, nesebično dijeleći najkvalitetniju i sveobuhvatnu ljekarničku skrb u svim „zelenim“ i „plavim“ dijelovima Primorsko-goranske županije.

za rad u ljekarništvu predstavlja veliki izazov u privlačenju novog kadra. No, na nama je da osiguravamo adekvatne uvjete za rad i da se prilagođavamo promjenjivom tržištu rada. I stipendiranje studenata farmacije dio je proaktivne politike zapošljavanja. Unatoč tome, primjerice, dvogodišnja maksimalna stipendija, riješeno stambeno pitanje, ugovor na neodređeno, mogućnost dodatne stručne izobrazbe, često nije dovoljan motiv za vratiti se nakon studija na rad na rodni otok. S druge strane, iskustvo rada u takvim sredinama je zaista osobito jer omogućava toliko važan osobni pristup pacijentu, dovoljno vremena za savjetovanje pacijenta i najbliže je željenom nam konceptu obiteljskog ljekarnika.



Sirotnjak: I u budućnosti Ljekarna Jadran i njeni ljudi žele biti neumorni edukator pacijenata koji ističe važnost samokontrole, ali i zamke samoliječenja te aktivni promotor zdravlja i prevencije bolesti kao temelja unapređenja kvalitete života naših pacijenata

Kako se Ljekarna Jadran priprema za situacije kad određenog lijeka nema na tržištu? Postoji li interni sustav raspodjele ili zamjene među ljekarnama unutar vaše mreže?

– Nestašice lijekova, popularno znane kao defektore, razmatramo kao potencijalni rizik, ali pravovremenom procjenom i adekvatnom reakcijom smanjujemo ga na najnižu moguću razinu. Najprije, surađujemo sa svim veletrgovnicima čime osiguravamo raznovrsnost te smanjujemo rizik od nestašice uvjetovane lagerom veletrgovnice. Isto tako, (pro)aktivno menadžeriramo zalihom te osiguravamo optimalan lager uzimajući u obzir specifičnosti pojedinih lokacija. Svakodnevno pratimo sustav alarmiranja nestašica pri HALMED-u te po potrebi prilagođavamo lager preventivno. Naša snaga očituje se u našoj veličini. koja se pak očituje i u širini asortimana, čak i onog višeg cjenovnog ranga, što nije pravilo manjih sustava. Primjerice, samo Ljekarna Korzo broji 25.000 različitih artikala. Osim toga, dobro smo povezani:– u *real timeu* imamo uvid „stanja artikla“ na svim lokacijama.

Dug HZZO-a prelazi 3 milijuna eura

Kakva je Vaša procjena – jesu li problemi s opskrbom lijekovima danas češći nego prije desetak godina, ili se sustav ipak stabilizirao?

– Epidemija koronavirusa dovela je do destabilizacije unutar procesa opskrbe lijekova, međutim, sustav se othrvao i pokazao da je stabilan i u najizazovnijim vremenima. Tada je problem najprije predstavljala smanjena produkcija aktivnica, a zatim i dostava aktivnica (i ostalog

materijala) u europske proizvodne pogone. Sjetimo se samo nestašice antibiotika koji kombinira amoksisilin i klavulansku kiselinu. Srećom, galenski laboratoriji doskočili su i tom izazovu i osiguravali dostatnu količinu za svoje potrebe. Na isti su način reagirali i pri nestašici supozitorija na bazi paracetamola, odnosno, ibuprofena. Veći rizik, potencijalno, je prekid opskrbe tržišta lijekom i to najčešće zbog opsolentnosti lijeka, ali ponekad i neisplativost distribucije ili proizvodnje. Međutim, da se pacijenti i u tim trenucima mogu osjećati neopterećeno i zaštićeno, pobrinuo se sustav međusobno zamjenjivih lijekova koji nam u trenucima nestašice omogućuje jednostavnu zamjenu lijeka istovrsnim, a time i nesmetani nastavak terapije.

Financijski aspekt poslovanja javnih ljekarni uvijek je izazovan. Tko su danas najveći dužnici prema Ljekarni Jadran – HZZO, bolnice, ili neki drugi partneri?

– U svakodnevnom radu i promišljanju same naše uloge, doista izbjegavam isticati financijski aspekt ljekarničkog poslovanja, no i tom se problematikom intenzivno bavim, potih i koncizno. Zašto potih? Zato što novac nije naš pokretač, profit nije naša svrha. Naš fokus i naša htijenja usmjerena su isključivo na čovjeka, pacijenta, klijenta, odnosno njegovu dobrobit i zdravlje. Novac je isključivo sredstvo s pomoću kojeg činimo nešto dobro za pojedinca, ali i za zajednicu, direktnim ili indirektnim utjecajem, ponajprije osiguravanjem najkvalitetnije ljekarničke usluge. I po tom pitanju smo vrlo principijelni. Financijska održivost ili neodrživost, bolje rečeno, samo je odraz načina funkcioniranja cjelokupnog

Ljudi širokih znanja i posebnih vještina

Kada govorimo o budućnosti, kako zamišljate Ljekarnu Jadran za njezinu 60. obljetnicu?

– Temelj naše budućnost su ljudi – Ljekarna Jadran su ljudi od širokog znanja i posebnih vještina! Neizbježno je predviđati budućnost, ali ono u što sam uvjeren jest da će Ljekarna Jadran nastaviti biti lider u pružanju sveobuhvatne, kvalitetne ljekarničke skrbi, u skladu s visokim standardima koji jesu i koji će biti postavljeni pred nas; neumorni edukator pacijenata koji ističe važnost samokontrole, ali i zamke samoliječenja; aktivni promotor zdravlja i prevencije bolesti kao temelja unapređenja kvalitete života naših pacijenata; nesebični mentor budućim generacijama ljekarnika koji će postati spona tradicije i novih znanja te zalag osiguranja kvalitetne ljekarničke usluge. Povodimo se i dalje našom paradigmom: „Uvijek uz mene i moju obitelj“ te nastavljamo biti Vaši vjerni partneri u očuvanju i poboljšanju Vašeg zdravlja, podrška svim generacijama, potpora u bilo koje doba dana i noći, dostupni u svim dijelovima naše županije.

zdravstvenog sustava. Često možemo čuti izjavu: „Naše zdravstvo je dobro, besplatno je!“. Nažalost, nikad nije bilo besplatno, itekako ima svoju cijenu, a u novije vrijeme, bujanjem privatnog sektora zdravstva, ona je još i viša (barem za krajnjeg korisnika). Istaknuo bih nekoliko mogućih uzroka neodrživog zdravstvenog sustava: pristup koji se ne temelji na strateškom promišljanju, bez jasne vizije i dovoljne snage za temeljitom promjenom; pristup u kojem se nedovoljno stavlja fokus na standardizaciju procesa koji bi u tom slučaju detektirao neefikasne, neodržive, pa čak i rizične dijelove procesa, a, isto tako, jednako važno, točno definirao pridružene odgovornosti; pristup koji umjesto da proaktivno, reformski, sveobuhvatno, odlučuje po principu „liječimo simptom, umjesto uzrok“ što je, kako je dobro poznato u medicini/farmaciji, dugoročno pogubno; pristup koji se tek prividno prikazuje kao onaj koji vrednuje dijalog, a vrlo je monopolistički, centraliziran; pristup koji nije stimulativan i koji „prebacuje“ odgovornost nadstandarda zdravstvene zaštite na jedinice lokalne i regionalne samouprave što za posljedicu ima nejednaku kvalitetu zdravstvene zaštite. Na kraju, ono što je meni osobno, reći ću otvoreno, zastrašujuće jest činjenica da zakoni ne vrijede jednako za sve. U suprotnome, HZZO zasigurno ne bi bio najveći dužnik Ustanove u obimu koji prelazi čak tri milijuna eura.

Izdati lijek nije puka transakcija. To znači promišljati o kontekstu, o drugim lijekovima, o navikama i stanju pacijenta. Često se susrećemo s pacijentima koji nisu svjesni važnosti pravovremenog uzimanja lijeka, u pravoj dozi, dovoljno dugo, ili pak s pacijentima koji nisu svjesni da ishod i duljina liječenja ovisi i o njima samima

Apel za ravnopravnost

Kašnjenja u plaćanjima mogu ozbiljno utjecati na likvidnost i redovitu opskrbu lijekovima. Koliko taj problem osjećate u praksi?

– Kašnjenja u plaćanju predstavljaju stvaran i ozbiljan atak na održivost ljekarničkog poslovanja! Sam volumen duga nije jedina otegotna okolnost. Ona druga, neposredno povezana, jest nepoznata dinamika plaćanja duga.

Cijene lijekova na recept „padaju“, a cijene bezreceptnog programa uzastopce rastu. Mislite li da je to „logičan“ odgovor proizvođača lijekova, istovremeno i proizvođača bezreceptnih proizvoda – da „ispune prazninu“, ili je odraz, tek, povećane potrošnje? Imam osjećaj, možda se varam, da po starom „dobrom“ običaju „praznine“ pune upravo krajnji korisnici. I baš zato, puni osjećaja društvene odgovornosti, iskreno i bez kalkulacija, našim korisnicima pružamo niz pogodnosti – umirovljenicima i studentima kroz simbolični popust, svima kroz program vjernosti i gratis kartice pojedinih proizvođača.

Što bi, prema Vašem mišljenju, bilo potrebno promijeniti u sustavu da bi i veledrogerije i ljekarne funkcionirale održivije, bez stalnog pritiska zbog dugovanja i nestašica?

– Definitivno reformu zdravstva kroz definiranje jasne strategije, prioriteta, standarda i odgovornosti. Pitanja na koja tražim odgovore od ključnih donositelja odluka su: Kakva je budućnost javnog ljekarništva, a znamo da je odnos privatno/javno danas u omjeru 75/25. Isto tako, hoćemo li zaista postati važni dionici primarne zdravstvene zaštite kao aktivni dio multidisciplinarnog tima u prevenciji i liječenju bolesti te hoćemo li postati samoodrživi i neovisni o ostalom tržištu? Također, izrazito je bitno hoćemo li dobiti poseban status kroz akreditaciju, primjerice, centra izvrsnosti te hoće li biti



Ljekarna Korzo u Rijeci neprekidno djeluje puna tri stoljeća

osigurana sredstva za specijalizacije ljekarnika analogno liječnicima?

Ovime postavljam pitanje održivosti čitavog zdravstvenog sustava, a ne samo ljekarničkog. I ozbiljno apeliram da nas se integrira u sustav ravnopravno jer mi, kao ustanova kojoj je Primorsko-goranska županija osnivač, možemo imati izrazit utjecaj na rasterećenje liječnika primarne zdravstvene zaštite, primjerice, kroz screening testove, mjerenja osnovnih pokazatelja kao što su tlak, GUK, lipidi, BMI, CRP. Također, možemo pratiti adherenciju bolesnika i bolje ishode liječenja kroz praćenje tijeka terapije od samog početka, možemo savjetovati o tehnikama primjene lijeka po samom propisivanju lijeka te o adjuvantnoj terapiji. Dakle, jasno je, možemo jako puno, stoga – uključite nas!

Gotovo stotinu farmaceuta

Kvaliteta usluge uvijek ovisi o ljudima. Koliko zaposlenih danas broji Ljekarna Jadran i na koji način ulažete u njihovu edukaciju i profesionalni razvoj?

– Svršetak našeg formalnog obrazovanja kao magistara farmacije simbolično znači prisegnuti i obećati da ćemo svoj život i svoje djelovanje staviti u službu humanosti. Humanost se ogleda u čovjekoljubivosti, suosjećajnosti, nesebičnosti, pa i požrtvornosti. To je odlika ljudi koji čine Jadran, bila je i ostat će dok je nas Jadrancaca!

Ponosno ističem da je Ljekarna Jadran najveća zdravstvena ljekarnička ustanova na području Primorsko-goranske županije prema broju ljekarničkih jedinica, a analogno tome i prema broju zaposlenih. Nositelji naše primarne djelatnosti su magistri farmacije

i farmaceutski tehničari kojih je gotovo stotinu. Podršku našem zdravstvenom kadru pružaju odjeli pravnih i kadrovskih poslova, računovodstva i nabave. Naša suradnja unutar kuće temelji se na lojalnosti i kolegijalnosti. „Kava s ravnateljem“, ponedjeljkom u podne, posebno me veseli jer je to dodatna prilika za čuti ideje, prijedloge, viziju pojedinaca važnih za razvoj Ustanove. Dan otvorenih vrata zajedničkih službi doprinosi bržem razrješavanju otvorenih pitanja, a *newsletter* PULS JADRANA – „Iz srca naše ljekarne“ internu komunikaciju čiji još boljom.

U tekućoj godini izdvojili smo peterostruko više sredstava od dosad maksimalnog iznosa za edukaciju svih mojih prethodnika. Mislim da je to dovoljan pokazatelj koliko vrednujemo znanje. Strateški ulažemo u razvoj kompetencija, a educiranost vrednujemo i kao kriterij za napredovanje. Upravljam razvojem karijera poštujući afinitete zaposlenika i osiguravajući određeni stupanj autonomije u odabiru edukacija. Kroz interne natječaje dajemo svakom zaposleniku jednaku priliku za edukaciju, kroz sustav anketiranja analiziramo interese i želje pojedinaca, strateški definiramo teme interesantne širem krugu zaposlenika, organiziramo *in house* edukacije koje provode naši interni specijalisti kliničke farmacije, fitoaromaterapeuti i stručnjaci u području homeopatije. U koordinaciji s vanjskim suradnicima pružamo priliku našim zaposlenicima da aktivno sudjeluju na stručnim, sponzorskim predavanjima, participacijom na svim relevantnim stručnim skupovima i konferencijama apsorbiramo nova znanja te ostajemo informirani o novostima iz ljekarničke i medicinske struke.

Nova aplikacija za pacijente

Digitalizacija ubrzano mijenja način funkcioniranja zdravstvenog sustava, od e-recepta do novih oblika komunikacije između pacijenata i stručnjaka. Uloga ljekarni pritom postaje sve dinamičnija, jer digitalni alati omogućuju bržu, sigurniju i dostupniju farmaceutsku skrb.

Ljekarna Jadran početkom će 2026. predstaviti svoju prvu mobilnu aplikaciju namijenjenu pacijentima. Aplikacija će nuditi alate za samokontrolu, edukativne sadržaje i informacije važne za očuvanje zdravlja, ali i služiti kao „produžena ruka“ ljekarnicima u svakodnevnom radu.

– Dotad, kako se popularno kaže, zapratite nas na svim društvenim mrežama (Facebook, Instagram, LinkedIn), poručuje ravnatelj ističući da je digitalna transformacija zdravstvenog sustava nužna već danas – od novih kanala komunikacije do potpune integracije i razmjene znanja među sektorima – jer upravo to predstavlja temelj kvalitetne ljekarničke skrbi i moderne zdravstvene zaštite.

Hub za mlade Jadrancove

Mladi farmaceuti sve češće odlaze u privatni sektor ili inozemstvo. Kakav interes pokazuju za rad u javnim ljekarnama i kako ih pokušavate zadržati?

– Poseban mi je gušt raditi s mladima, osluškivati njihove potrebe i želje, pokušavati shvatiti način razmišljanja nove generacije, pokušati pronaći taj gen koji ih „drajva“, prenositi im svoje iskustveno znanje i onaj osjećaj ispunjenosti rada za recepturom, ali ponajviše prenositi im svoju „zaludenost“, taj *hype*, našom strukom i našom svrhom. Vrlo sam otvoren u komunikaciji s mladim farmaceutima, spreman im dati priliku i onda kada oni sami misle da nisu spremni za iskorak. Ljekarna Jadran stručna je baza Studija farmacije pri Medicinskom fakultetu u Rijeci. To je prilika za obrazovanje i usavršavanje studenata farmacije, za obavljanje stručnog rada kroz zajedničke programe i projekte, za razmjenu iskustava. Ustanova ima posebno razrađen sustav mentoriranja pripravnika i uvođenja u rad novih zaposlenika. Promišljajući o mladima došli smo i na ideju huba za mlade, mjesta za stjecanje novih znanja i razmjenu ideja. Veselimo se projektirati svojevrsnu biblioteku gdje će biti koncentrirano sve znanje Jadrana, a mladima dati priliku i za neformalna (*after job*) druženja.



Sirotnjak: Poseban mi je gušt raditi s mladima, osluškivati njihove potrebe i želje

Ljekarne su važan partner lokalne zajednice u prevenciji bolesti i promociji zdravlja. Postoji li suradnja s gradovima, školama ili udrugama na polju edukacije i prevencije?

– Uz svesrdnu podršku osnivača, uključeni smo u planiranje primarne zdravstvene zaštite na području PGŽ-a, a određene težnje Ustanove temelje se jednim dijelom i na kooperativnosti s ostalim dionicima na svim razinama zdravstvene zaštite, posebno ističući važnost suradnje s ostalim zdravstvenim ustanovama čiji je osnivač Primorsko-goranska županija. Upravo na tom tragu nastao je i projekt koji je trenutno u pripremi, a koji će obuhvatiti zaista mnoge dionike, ne samo iz područja javnog zdravstva, već i civilnog društva, pa i privatnog sektora, a u sljedećem koraku i jedinice lokalne samouprave. Osnovna svrha je doprinijeti razrješavanju debljine kao rasprostranjenog javnozdravstvenog problema koji zahvaća sve generacije, sve socijalne skupine, te ima dokazani i nemali utjecaj na zdravlje. Postavili smo nekoliko ciljeva: formirati sustav probira za rano otkrivanje osoba s povećanim rizikom, promovirati zdrave životne navike, educirati stanovništvo i utjecati na svjesnost o debljini kao složenoj, kroničnoj bolesti, koja nosi teret kroničnih komplikacija i smanjenja

kvalitete života. Slijedeći koncept obiteljskog ljekarnika (analogija obiteljskom liječniku) i detektirajući potrebu suportiranja trudnica, dojilja, majki, te praćenja razvoja djeteta od samog rođenja, razvijamo set usluga za cijelu obitelj. Surađujemo, pritom, s općinama i gradovima koji u sklopu prodemografskih mjera sadržavaju i pravo na besplatnu prehranu dojenčadi i male djece.

Planirate li u idućem razdoblju uvesti nove usluge, modernizirati prostore ili otvoriti nove jedinice?

– Dobar plan čini glavninu realizacije. Cilj je svake godine urediti barem jednu ljekarničku jedinicu i ona mora sadržavati mjesto za savjetovanje. Prva u nizu bit će Ljekarna Baška, očekujemo završetak radova do kraja ove godine. Plan je i već spomenuti hub učiniti multifunkcionalnim. Naime, prostor će biti mjesto prijenosa znanja, javnih tribina, javnih predavanja, praktičnih edukacija. Wolt usluga dostave bezreceptnog programa dobro je uhodana usluga kojom osiguravamo dostavu proizvoda iz kataloga na prag unutar 15 minuta. Putem pet ljekarničkih jedinica pokrivamo cijelo područje Rijeke. S početkom nove godine, u našim će poslovnicama biti moguće pribaviti poklon bon za darivanje. Ukratko, radimo puno i intenzivno.

Četrdeset godina između vizije i stvarnosti

Razgovarala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS

Fotografije: Arhiva ZiP

Svaki zahvat u prostoru, primjerice, nova škola, vrtić, željeznička pruga, cesta ili raskrižje koje promet čini protočnijim, ne nastaje „samo od sebe“. Iza tih malih, ali važnih, promjena stoje mjeseci pripreme, mjerenja i usklađivanja. Taj „nevidljivi“ dio posla Zavod za prostorno uređenje Primorsko-goranske županije radi već 40 godina – strpljivo, sustavno i s jasnom idejom da prostor u kojem živimo nije samo skup ulica i naselja, nego živi organizam koji raste i mijenja se zajedno s nama.

Zavod je osnovan 1. svibnja 1985., najprije kao zavod bivše Općine Rijeka, a s formiranjem županija preuzima odgovornost za cijelu Primorsko-goransku županiju, dakle, za svih 36 gradova i općina.

– Prostor u kojem živimo nije samo puki zbroj niza poznatih lokacija, nego svjedok ostvarenih i neostvarenih planova društva koje o njemu brine, podsjetio je ravnatelj Adam Butigan na svečanosti kojoj je u rujnu obilježen značajan jubilej. Tom je prilikom istaknuto i da je, u proteklih četiri desetljeća, Zavod nekoliko puta mijenjao organizacijski okvir, ali ne i ambiciju da osmisli čvrste temelje razvoju koji je racionalan, pravedan i dugoročno održiv.

Iza svakog važnog projekta u županiji stoji dokument, analiza ili mišljenje Zavoda za prostorno uređenje PGŽ-a. Zavod je u četrdeset godina rada izgradio ulogu institucije koja znanjem i stručnošću planira i čuva prostor Primorsko-goranske županije

Zadaci Zavoda

Zakonska uloga Zavoda objedinjuje više uzajamno povezanih aktivnosti: izradu i izmjene Županijskog prostornog plana (PPPGŽ), davanje mišljenja na planove gradova i općina, periodična izvješća o stanju u prostoru, izradu prostornih planova uređenja gradova i općina, izradu urbanističkih planova, izradu stručnih studija, analiza i podloga te razvoj i održavanje informacijskog sustava prostornog uređenja Županije.

– Ako se izrada Prostornog plana Županije može usporediti s izradom temelja na kojima se gradi sustav prostornog uređenja u Županiji, onda je izrada mišljenja, koja se rade za sve prostorne planove, usporediva s poslovima nadzora izgradnje sustava prostornog uređenja. Korekcije po zahtjevima iz mišljenja, osiguravaju usklađenost prostornih planova s prostornim planom Županije, objašnjava Butigan.

A taj „temelj“ je dobio nekoliko važnih nadogradnji. Prvi Prostorni plan PGŽ-a



Sjedište Zavoda nalazi se na adresi Splitske ulice u Rijeci

izrađen je 2000. i to potpuno digitalno, uz prvo sustavno korištenje geografskog informacijskog sustava (GIS) u Hrvatskoj, a letvica je dodatno podignuta i 2013., kad je donesen novi PPPGŽ-a, ovaj put uz prvu stratešku procjenu utjecaja plana na okoliš. Od tada se plan sustavno ažurira pa su tako izmjene napravljene 2018., 2022. i 2023., a trenutačno su u tijeku IV. izmjene i dopune. Dakle, posao djelatnika Zavoda za prostorno uređenje PGŽ-a i nije tako nevidljiv, dapače, izrađen je niz digitalnih rješenja koja danas koriste i struka i javnost. Primjerice, korištenjem aplikacija s geoportala dostupnog na web stranicama Zavoda (zavod.pgz.hr) moguće je pregledati tekstualni i grafički dio svih donesenih prostornih planova (VidiPlan), napraviti predbilježbu na praćenje prostornih planova u izradi i na javnoj raspravi (preglednik PratiPlan) te izraditi službeni izvadak iz grafičkog dijela Prostornog plana Primorsko-goranske županije (IzvadiPlan).

– Korištenjem geoinformacijskog sustava omogućena je potpuna transparentnost procesa izrade prostornih planova. Naime, danas je cjelokupna dokumentacija javno dostupna te je digitalizacija Zavodu donijela prepoznatljivost i povjerenje javnosti, ali i olakšala svakodnevni rad urbanistima, projektantima, jedinicama lokalne samouprave te svim građanima.

Također nagrađivanom izložbom „Kako čitati prostorni plan“ (izložba2018-zavod.pgz.hr) Zavod je približio građanima prostorno planiranje, tumačenje prostornih planova i istaknuo važnost uključivanja javnosti u planiranje.

Projekti koji mijenjaju svakodnevnicu

Ova županijska ustanova svoj uspjeh mjeri onime što se vidi u prostoru, a tragovi njihova rada su vrlo vidljivi. Zavod svoj doprinos dao i nagrađivanoj kulturno-turističkoj ruti „Putovima Frankopana“. Naime, ta je ruta s mrežom interpretacijskih centara izrasla iz programa revitalizacije baštine koji je Zavod provodio od 1995. Tada je započela analiza i dokumentiranje Frankopanskih kaštela i kurija diljem županije, napravljena je procjena njihova stanja i potencijala te izrađen prijedlog za njihovo uključivanje u širi razvojni koncept kulturnog turizma. Upravo su ti rani planerski i konzervatorski temelji poslužili kao osnova za kasniji županijski projekt „Putovima Frankopana“, u kojem su povezane lokacije, osmišljena interpretacija i razvijena infrastruktura koja ih danas čini jednom od najprepoznatljivijih kulturnih ruta u Hrvatskoj.

U portfelju su zahvati od županijskog interesa (npr. priprema dokumentacije za ishodovanje lokacijske dozvole za tri sunčane elektrane), kao i razvojni koncepti poput Lječilišnog centra Meline na Krku, gdje je Zavod potvrdio svojstva ljekovitog blata i razradio programsko-prostorna rješenja. Osim toga, ova institucija je sustavno razrađivala projekte vezane uz sigurnost, među kojima je i Centar za obuku interventnih službi u Šapjanama – središte za osposobljavanje vatrogasaca i drugih službi civilne zaštite. Naime, Zavod je napravio program razvoja i koordinirao izradu idejnog rješenja, a Centar se već 15 godina koristi kao referentna baza za različite službe za zaštitu i spašavanje.

Zavod provodi i projekte usmjerene na održivi razvoj regije, fokusirajući se na revitalizaciju napuštenih građevina (brownfield lokacija). Studija „Brownfield u Primorsko-goranskoj županiji“ identificira



Zaposlenici Zavoda

i katalogizira napuštene objekte kao prostorne i razvojne resurse, nudeći podatke investitorima putem interaktivnog web preglednika. Paralelno, studija „Prostorni identiteti ruralnih naselja Gorskog kotara“ definira smjernice za očuvanje tipične slike naselja i oblikovanje građevina koje čuvaju lokalni identitet.

A u turizmu, najvažnijoj gospodarskoj grani Primorsko-goranske županije, Zavod je, s Institutom za turizam, razvio metodologiju za procjenu prihvatnog kapaciteta prostora. Metodologijom se pomaže procijeniti koliko turizma određeno područje može podnijeti, a da se ne naruši kvaliteta života lokalnog stanovništva ni okolišna ravnoteža. Pilot-projekt je proveden na području Crikveničko-vinodolske rivijere, gdje su analizirani prostorni, infrastrukturni, okolišni i društveni pokazatelji te definirane granice održivog rasta turizma.

Otpornost na klimatske promjene – od karte do odluke

Upravo održivost turizma ne može se sagledati bez razumijevanja klimatskih rizika.

– Rizici od klimatskih promjena vjerojatno imaju najveći utjecaj na prostor, kaže Butigan, ističući da se posljedice više ne mogu promatrati kao nešto daleko i apstraktno. One se već sada očituju kroz porast razine mora, češće poplave obalnih područja, toplinske

Tko čini Zavod?

Zavod danas čini 20 djelatnika, raspoređenih u tri službe (Služba za prostorno uređenje, Služba za informacijski sustav, Služba za infrastrukturu i razvojne projekte) i jedan odsjek (Odsjek za EU projekte i zajedničke poslove), što ga svrstava među najveće županijske zavode u Hrvatskoj, odmah iza onoga Grada Zagreba. Sjedište Zavoda nalazi se u Splitskoj ulici 2/II u Rijeci, a svi kontakti i imenik zaposlenika dostupni su putem mrežne stranice zavod.pgz.hr.

– Nekada je u Zavodu radilo više od trideset stručnjaka različitih profila – arhitekta, urbanista, krajobraznih arhitekta, građevinskih inženjera, inženjera prometa, inženjera pomorskog prometa, inženjera elektrotehnike, inženjera strojarstva, geografa, sociologa, ekonomista, pravnika... Danas nas je manje, no opseg i složenost poslova nisu se smanjili, ističe ravnatelj Adam Butigan, koji Zavodom upravlja od 2016.

Prije njega, na tom su mjestu bili Franjo Širola, koji je Zavod vodio od 1985. do 1986. Zatim je dužnost direktorice preuzela Jasenka Rechner koja ga je vodila od 1986. do 1991., a Butigan je naslijedio najdugovječnijeg ravnatelja, Mladena Črnjara, koji je Zavodom upravljao punih 25 godina, od 1991. do 2016.



Posljedice klimatskih promjena nisu više nešto apstraktno i daleko. Zato je ideja da općine, gradovi, lučke uprave i javnost imaju kvalitetne informacije kojima mogu povećati otpornost na klimatske promjene – ravnatelj Zavoda Adam Butigan

valove i promjene u obrascima oborina. Sve to zahtijeva prilagodbu planova i promišljanje razvoja s puno više pažnje nego ikad prije.

Zato, još od 2020., Zavod za prostorno uređenje PGŽ-a, u suradnji s Građevinskim fakultetom Sveučilišta u Rijeci, radi detaljnu procjenu ranjivosti obalnih područja uslijed podizanja razine mora. Prvom fazom i publikacijom „Analiza ranjivosti obalnog područja Primorsko-goranske županije zbog podizanja razine mora“ te web preglednikom prikazane su kartirane zone obale prema indeksu obalne ranjivosti (CVI) za svaki segment od 25 metara duž obale. Druga faza značila je detaljnu analizu ugroženosti od plavljenja za četiri odabrana naselja, a u tijeku je i treća faza koja će ponuditi 3D prikaze površina i dubina plavljenja za različite scenarije porasta razine mora koristeći LiDAR podatke, čime se na vrlo konkretan način dobivaju zone koje su u najvećem riziku.

Također, Zavod je u suradnji s Građevinskim fakultetom Sveučilišta u Rijeci proveo istraživanje klizišta u mikroregiji Gorski kotar. Rezultat je studija „Inventar klizišta“ koja obuhvaća osam jedinica lokalne samouprave i temelji se na karti klizišta

Od revitalizacije Frankopanskih kaštela do procjene prihvatnog kapaciteta turizma i 3D prikaza poplavnih zona – Zavod za prostorno uređenje PGŽ-a ostavio je potpis na brojnim projektima koji su izmijenili funkcioniranje i identitet županije

1:5000 s podacima o lokaciji, veličini, starosti i mehanizmu gibanja klizišta. U okviru projekta PRI-MJER izrađene su smjernice za primjenu karata klizišta, karte podložnosti na klizanje i Atlas klizišta, čime se omogućuje planiranje i gradnja u osjetljivim područjima te razvoj mjera prevencije rizika.

Tako svaki grad ili općina u PGŽ-u dobiva mogućnost da jasno vidi (i planira) koje zone su potencijalno izložene poplavama ili klizištima, te da u svom prostornom planu ili strategiji razvoja korak po korak radi prilagodbe u skladu s novim izazovima koje donose klimatske promjene.

– Ideja je da općine, gradovi, lučke uprave i javnost općenito imaju kvalitetne informacije kojima mogu povećati otpornost na klimatske promjene, naglašava ravnatelj Butigan.

Standardi, sustav i ljudi

Upravo takav pristup – temeljen na točnim podacima, transparentnim procedurama i stalnom unaprjeđenju – odražava i način na koji Zavod vodi vlastitu organizaciju.

– Bez obzira na brojne promjene zakona i propisa, Zavod je ustrajao na visokim standardima poslovanja pa smo tako jedini županijski zavod koji svoje poslovne procedure vodi u skladu sa standardom kvalitete ISO 9001, kao i standardima informacijske sigurnosti te sigurnosti na radu.

No, kako ravnatelj naglašava, izvrsnost je „sredstvo, ne cilj“, a mjeri se kvalitetom života i očuvanim prostornim posebnostima PGŽ-a. Zahvaljujući takvom uređenom i standardiziranom sustavu rada, Zavod je s vremenom prerastao okvire klasične institucije koja izrađuje prostorne planove. Stoga ga ne možemo shvaćati tek kao „tvornicu planova“. Bio je izrađivač prve Razvojne strategije PGŽ-a – ujedno prve županijske razvojne strategije u Hrvatskoj i jedine koju je izradio županijski zavod za prostorno uređenje. Sudjelovao je i u izradi integralne prostorno-prometne studije koja



Sudionici skupa



Panel rasprava o otpornosti prostora u kontekstu klimatskih promjena, zakonodavnih promjena i novih tehnoloških alata

Proslava jubileja: struka, politika i javnost u istom kadru

Znanstveno-stručnim skupom „Otpornost i prilagodba: Prostorno planiranje u nestabilnim vremenima“, Zavod je obilježio svoj 40. rođendan onako kako i djeluje – okupljanjem struke, politike i javnosti oko tema koje određuju budućnost prostora. Okupilo se više od 170 sudionika iz Hrvatske i inozemstva, uz obraćanja župana Ivica Lukanovića, državnog tajnika Tončija Glavinića i gradonačelnice Rijeke Ive Rinčić. Program je uključivao uvodna izlaganja, predavanje prof. Marcina Dabrowskog s Tehnološkog sveučilišta u Delftu (TU Delft) te panel raspravu o otpornosti prostora u kontekstu klimatskih promjena, zakonodavnih promjena i novih tehnoloških alata.

Za Zavod, koji već desetljećima u praksi spaja znanost i upravljanje prostorom, taj skup bio je potvrda da ima ulogu ne samo stručne ustanove nego i mjesta dijaloga i povezivanja različitih razina odlučivanja.

– Procesi prostornog uređenja su dugotrajni i kompleksni... ovise o sposobnosti usklađivanja različitih interesa svih zainteresiranih strana, rekao je ravnatelj Adam Butigan, dodajući da su u takvim procesima jasni i stručno utemeljeni stavovi Zavoda presudni za održiv razvoj županije.

To je istaknuo i krčki gradonačelnik, Darijo Vasilčić, koji se obratio u ime svih načelnika i gradonačelnika Primorsko-goranske županije.

– Kao korisnici usluga Zavoda, uvijek smo nailazili na ljude koji pružaju stručnu pomoć, ali istodobno dosljedno i odvažno brane i štite prostor. Osjećala se ta briga o prostoru, i mislim da je upravo to jedan od razloga što živimo u županiji koja je po kvaliteti života među najboljima u Hrvatskoj, rekao je Vasilčić i zapravo sazeo ono što lokalne sredine najviše cijene: partnera koji razumije potrebe razvoja, ali čuva granicu između mogućeg i dopuštenog.

Župan Ivica Lukanović naglasio je pak širi, gotovo civilizacijski značaj odgovornog odnosa prema prostoru.

– Mi ljudi trebamo prostor da bismo živjeli, ali priroda ne treba nas. Odnos prema prostoru iziskuje veliku odgovornost: to je ravnoteža koju moramo stalno održavati. Zato su važne institucije poput našeg Zavoda, jer znanjem i stručnošću čuvaju tu ravnotežu za generacije koje dolaze, rekao je Lukanović.



Planovi Zavoda, karte i stručne procjene postali su temelj brojnih projekata i odluka od javnog značaja



Digitalni alati, javno dostupni planovi i transparentni procesi danas čine srž rada Zavoda za prostorno uređenje PGŽ-a – Geportal



Idejno rješenje Centra za obuku interventnih službi u Šapjanama – 3D prostorni prikaz

Digitalna transformacija

Danas bilo tko, iz bilo kojeg dijela svijeta, može ostvariti uvid u prostorne planove na području Primorsko-goranske županije ili se predbilježiti na primanje e-obavijesti o promjenama na lokaciji koja ga zanima. Time je Zavod postao predvodnik digitalizacije sustava prostornog uređenja u Hrvatskoj – svi prostorni planovi, njihova grafička rješenja, odluke i faze izrade dostupni su javno, bez potrebe za fizičkim dolaskom ili službenim zahtjevom. Baš svatko tko ima vezu na internet može provjeriti stanje prostorno-planskih dokumenata za područje koje ga zanima te je dostupnost podataka i transparentnost cjelokupnog procesa ključ povjerenja i učinkovitosti u planiranju prostora.

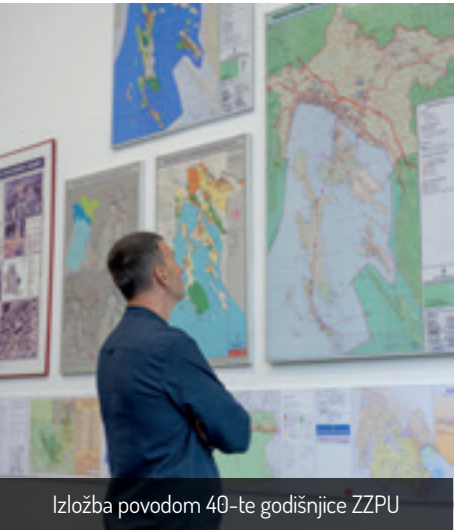
je ugrađena u PPPGŽ 2013. Osim toga, Zavod kontinuirano izrađuje i četverogodišnja Izvješća o stanju u prostoru, dokumente koji prate ključne prostorne pokazatelje, prepoznaju trendove i predlažu korektivne mjere – dragocjen ulaz u oblikovanje ostalih županijskih politika i strateških odluka.

Danas Zavod nastavlja djelovati u zahtjevnom i dinamičnom okruženju, u kojem se prostorno planiranje sve više isprepliće s pitanjima održivog razvoja, klimatske otpornosti i kvalitete života. Osim već spomenute izrade IV. izmjena i dopuna Prostornog plana PGŽ-a, trenutačno se provodi sustavno praćenje stanja u prostoru kroz pripremu novog četverogodišnjeg Izvješća o stanju u prostoru za razdoblje 2021. – 2024., koje će, kao i do sada, poslužiti kao važan alat za donošenje županijskih razvojnih odluka. Zavod aktivno sudjeluje i u europskim projektima, osobito onima koji se bave prilagodbom klimatskim promjenama – MountResilience (HORIZON) i CRESCO Adria (Interreg IT-HR). Povodom 40. obljetnice objavljena je i “Priča o Zavodu” – interaktivni presjek rada kroz karte, grafikone, projekte i aplikacije koji su oblikovali svakodnevicu PGŽ-a.

U njoj je sažeta ideja koja se provlači od prvog dana: prostorno planiranje nije

„crtanje po karti“, nego pažljivo slaganje stvarnih potreba, interesa i zakonskih okvira u odlučivanje koje se na terenu vidi kao nova školska dvorana, sigurnija prometnica, šetnica koju koristimo vikendom...

– Pred nama su godine u kojima će se prostorno planiranje još snažnije povezivati s digitalizacijom, klimatskom prilagodbom i potrebama građana. Naš je cilj da prostorni planovi postanu istinski razvojni dokumenti: jasni, provedivi i razumljivi svima koji u prostoru žive i djeluju, zaključuje ravnatelj Adam Butigan.



Izložba povodom 40-te godišnjice ZZPU

Antifašizam je odnos prema životu

Razgovara: Anto RAVLIĆ

Snimio: Petar FABIJAN

Dinko Tamarut ovogodišnji je dobitnik nagrade za životno djelo Primorsko-goranske županije. Dugogodišnji predsjednik Saveza antifašističkih boraca i antifašista Primorsko-goranske županije, koji se nedavno oprostio od te funkcije, nagradu je zaslužio svojim angažmanom i značajnom ulogom u promicanju antifašizma u Primorsko-goranskoj županiji. Nagrada za životno djelo stigla je u ruke 84-godišnjaka koji se bez zadržke može pohvaliti dinamičnim životnim putem ispunjenim intenzivnim društvenim angažmanom. Životna Tamarutova priča poput je filma sa sretnim završetkom. U prvim kadrovima teška i skromna vremena, puna naizvjesnosti i odricanja, a u završnim kadrovima doba u kojem se neusporedivo bolje i slobodnije živi.

Dijete ribara i težaka

Tamarut je rođen u Staroj Novalji na Pagu 1941. godine, kao peto i najmlađe dijete u obitelji ribara i težaka.

– U šali kažem, nosilac spomenice 1941. Počinje Drugi svjetski rat, ja u maminom trbuhu, a otac Šime dobiva poziv vojske Kraljevine Jugoslavije i odlazi u Škofju Loku. Rat brzo završava, vojska je raspuštena i kreće kući. Na putu kući oca zarobe Talijani. Pola godine je proveo kao ratni zarobljenik

Dobitnik ovogodišnje Nagrade za životno djelo Primorsko-goranske županije, Dinko Tamarut, više od osam desetljeća živi vrijednosti koje su oblikovale njegov kraj i generaciju. Od ratnog djetinjstva u Staroj Novalji, preko industrijskog Rijekina uspona i Domovinskog rata, do neumornog zalaganja za antifašizam i mir, Tamarutova priča je svjedočanstvo o predanosti, upornosti i dubokoj vjeri u budućnost bez mržnje

u Udinama. Kući je došao u listopadu ili studenom. Stara Novalja je oduvijek imala prijateljske odnose sa stanovništvom ispod Velebita s kojim smo imali robnu razmjenu. Dolazili bi svojim barkama na vesla do nas, a znali su i spavati po nekoliko dana kada bi se digla bura. Stvorile su se čvrste veze među obiteljima. Kad je došao rat pokazalo se koliko su te veze bile značajne. Putem kojim je prije rata išla roba, u ratu su išli kuriri. Nikad ništa nije provaljeno zahvaljujući povezanosti ljudi. Naš kraj je bio antifašistički nastrojen. Dosta mladića rođenih dvadesetih godina odlazi tim putem u partizane 1942. i 1943. godine. Na ruku nam je išlo što su Talijani bili stacionirani u samom Pagu, a u Staroj Novalji ih nije bilo. Otac nije išao rat jer je već imao koju godinu, no pred kraj rata postaje vojnik i sudjeluje u riječkoj bitci.

Stacionirani su u školi Pećine i čekaju rasplet. Katarina nikako ne pada. Kreće još jedan val napada u 13 sati. Ukoliko ne uspije, u sljedećem valu ide moj otac. Srećom, napad u 13 sati je bio uspješan. Tko zna kako bi završio otac da je krenuo na Katarinu. Znamo koliko je partizana izginulo u osvajanju Rijeke. Partizani nastavljaju prema Trstu, a otac kao stariji ostaje u Rijeci. Čuvao je stražu u današnjoj zgradi Jadrolinije i u zgradi Luke. Negdje u listopadu ili studenom dolazi pred našu kuću čovjek s bradom. Ja imam četiri godine, nisam dugo vidio oca i nisam ga odmah prepoznao, prepričava ratne dane Tamarut.

Život na Pagu godinama nakon rata nema ni najmanje sličnosti s današnjom paškom svakodnevicom.

– U selu se živjelo skromno. Ribolov, ovce, paški sir i vinogradi. Cijela uvala je bila pokrivena vinogradima. Nema vode, nema struje. Cijelo selo je imalo jednu cisternu, još iz Austro-Ugarske. I nisi mogao dobiti vode koliko hoćeš. Voda se dijelila. Kad bi morali do Paga, u pola noći se išlo. Naravno, pješice. Pet-šest sati se hodalo, obavilo posao u Pagu i natrag. Prvi trgovački centar nam je bio Senj, a do Senja se išlo barkama. Do Rijeke se išlo parobrodom. U osam ujutro bi se ukrkali na brod, u Rijeku bi stiglo oko 17-18 sati. Po najvećoj buri su se probijali parobrodi. Kad sam bio u školi u Rijeci nisam dolazio vikendima kući kao što dolaze danas. Nema govora. Otišli bi na

jesen u školu, došli kući za zimske praznike. I sljedeći put za ljetne praznike. Struja je u Staru Novalju stigla 1972. godine, a voda 1984. godine. Usprkos tome, već šezdesetih godina razvija se turizam, otvaraju se prvi pansioni. Već sedamdesetih osnivamo turističko društvo Stara Novalja. Danas su to turističke zajednice. U dva mandata sam bio predsjednik turističkog društva. Radio sam u Vulkanu i pisao program razvoja turizma. Danas nevjerojatno i neshvatljivo.

Kad pričamo o tim vremenima, još jedan detalj. Danas je vjerojatno mladima neshvatljivo, ali mi smo išli na omladinske radne akcije. Nas stotinjak studenata medicine, strojarstva, ekonomije, Više industrijske pedagoške škole i Više pomorske škole činili smo 1962. godine studentsku omladinsku radnu brigadu Braća Polić i gradili smo dionicu autoputa Bratstva i jedinstva Paraćin - Osipaonica.

Dolazak u Rijeku

Tamarut dolazi u Rijeku 1952. godine kod najstarije sestre koja sa suprugom vodi brigu o Tamarutu desetak godina.

– Završavam osmogodišnju školu Bobijevo i upisujem srednju Tehničku brodograđevnu školu – brodstrojarski odjel u današnjoj Vukovarskoj ulici. Diplomirao sam kao brodstrojarski tehničar. Te godine se otvara strojarski fakultet, danas tehnički i dosta nas iz tehničke kreće na taj studij. Stao sam

na drugoj godini i počeo raditi u Vulkanu. Oženio sam se 1965. godine s mojom Josipom koja je iz Paga. Iste godine dobio sam kćer. Velika stvar za svakog čovjeka je dobiti svoj stan. Mi smo ga dobili 1970. godine. U Ulici Giuseppe Duella. Pola stana je osigurao Vulkan, gdje sam ja radio, a pola Elektrolux, gdje je radila supruga. Mi smo bili prvi stanari nebodera. Tada je vrijedilo pravilo da se kod useljavanja lift ne pušta u pogon kako se ne bi preopteratio. Nije bilo druge nego dopeljati mojih 15 Vulkanovaca i unijeti namještaj u stan stepeništem. U tom stanu sam i dan danas, punih 55 godina. Kćer živi u Rijeci, a unuk je završio Likovnu akademiju i radi u Zagrebu.

Tamarut je radio u tvornici dizalica i ljevaonici Vulkan od 1962. do 1987. godine, kada prelazi u Metis i ostaje do penzije 2003. godine.

– Najprije sam radio u pogonu ljevaonice Vulkana. Postajem tehnolog i nakon vojske prelazim u komercijalu ljevaonice. Postajem šef sam prodaje u ljevaonici koja je tada zapošljavala 500 radnika. Pokrivamo potrebe brodogradnje i industrije za čeličnim odljevima, putujem po cijeloj bivšoj državi, izvozimo u tadašnju Čehoslovačku i Poljsku. U Vulkanu sam dobio Medalju rada, što je jedno priznanje kojeg se uvijek rado sjetim. Kraj Vulkana je za mene tragedija. Najbolji potez je što sam otišao iz Vulkana prije no što se Vulkan počeo gasiti devedesetih. Da sam ostao u Vulkanu, ostao bih bez bez posla

jer je stigao stečaj. U Metisu sam voditelj poslovnice na Kuku. S 62 godine odlazim u mirovinu.

Još jedan rat

Devedesete su donijele rat, a Tamarutovu ulogu u ratu usmjerio je vojni rok u bivšoj vojsci.

– Otišao sam 1967. godine u školu rezervnih oficira u Bileći. Već sam bio oženjen i imao kćer. Kad sam se vratio u Vulkan, gdje me čekalo radno mjesto, priključio sam se tzv. vulkanskoj četi koja je djelovala u sklopu brigade teritorijalne obrane Vitomir Širola Pajo. Tada je Rijeka u svakom većem poduzeću imala organiziranu teritorijalnu obranu. Ja sam bio pomoćnik zapovjednika za moralno-političko obrazovanje. Svake dvije-tri godine imali smo vojne vježbe i ja sam došao do čina kapetana prve klase. Počinje rat, okuplja nas zapovjednik brigade Šime Radulić i formira se ratni štab u ljeto 1991. godine. Već je prije formirana 111. brigada. Svjesni smo da počinje ozbiljan rat i štab radi na formiranju ratnih jedinica. Formira se 128. brigada, formira se operativna zona i 27. studenog 1991. zapovjedništvo pričuvnog sastava Hrvatske vojske Općine Rijeka. U tom zapovjedništvu kao pričuvni satnik Hrvatske vojske postajem zapovjednik u komandi stana. Kroz pričuvne jedinice prošlo je šest tisuća vojnika, naši vojnici osiguravaju sve objekte u Rijeci i okolici, topovnjaču Petra



Razuman svijet kaže da današnja događanja u svijetu podsjećaju na tridesete godine prošlog stoljeća, kad su Hitler i Musollini ratnim doktrinama krenuli ostvariti ono što su zamislili



Tamarut: Znamo što je fašizam, što je antifašizam, posvećeni smo zalaganju za mir, slobodu, demokraciju i bolji život

Primorsko-goranska i Istarska županija dominiraju u Savezu antifašističkih boraca i antifašista RH, čine više od polovice ukupnog članstva. U našoj županiji imamo oko dvije tisuće članova i 15 aktivnih udruga. Najaktivnija udruga na Krku okuplja 429 članova. Slijede Liburnija s 222 člana i udruga koja pokriva Crikvenicu, Novi Vinodolski i Vinodolsku općinu sa 190 članova

Krešimira u Kraljevici. Poslije eksplozija vojnih skladišta na Pulcu i Grobinščini dobivamo zadatak raščistiti teren. Većina nas prelazi u 8. domobransku pukovniju, a 1994. godine skidaju me s vojnog rasporeda jer već imam 53 godine. U ratnim godinama bio sam na raspolaganju vojsci, ali paralelno sam i radio u Metisu. Na neizvjesna ratna vremena sjećaju me Spomenica Domovinskog rata 1991. te plaketa i povelja Štit '91 pripadnicima pričuvnog sastava Hrvatske vojske Općine Rijeka.

Tih ratnih godina osnivamo Društvo otoka Paga u Rijeci, čiji sam predsjednik, u kojem su

zastupljeni predstavnici svih mjesta. Situacija na Pagu nije bila jednostavna, preko Paga je jedno vrijeme išla jedina veza s Dalmacijom. U ratnim godinama pomogli smo snalaženju naših ljudi na Pagu o u Rijeci.

Stižu umirovljeničke godine, ali Tamarut niti ne pomišlja na sporiji životni tempo. Uz osmijeh kaže: nemam mira. Udruga umirovljenika Metisa osnovana je 2006. godine. Tamarut je do lani bio predsjednik udruge. Udrugu građana Stare Novalja osniva 2008. godine i vodi je kao predsjednik. Udruga je zajedno s turističkom zajednicom i mjesnim odborom radila na razvoju mjesta i turizma te unapređenju života. Uspriko drugim obvezama, fokus je na antifašizmu.

– Najprije 2005. godine postajem predsjednik Udruge antifašističkih boraca Grada Rijeke, a od 2010. do 2025. godine sam predsjednik Saveza antifašističkih boraca i antifašista Primorsko-goranske županije. Veliki je to angažman, ali angažman u kojem uživam. Naravno, sve je to volonterski rad. Obaveze su svakodnevne, pogotovo kad se počnu bližiti obljetnice oslobođenja naših gradova. Prisutan sam gotovo na svim obilježavanjima oslobođenja i formiranja jedinica.



Spomenik oslobođenja – Nikad ne smijemo zaboraviti što se dogodilo za vrijeme fašizma u našem kraju, poručuje Tamarut

Danas imamo ratove „za dobro jutro“

Tamarut je dobitnik Zlatne plakete Grb Grada Rijeke 2013. godine za izniman doprinos njegovanju i jačanju antifašističke tradicije i tekovina antifašističke borbe i antifašizma. Za osobit doprinos antifašističkim temeljima Republike Hrvatske tadašnji predsjednik Ivo Josipović odlikovao je Tamaruta Redom hrvatskog pletera. Dobitnik županijske nagrade za životno djelo objašnjava zašto je toliko posvećen antifašizmu.

– Antifašizam je ustvari odnos prema životu. S jedne strane, sjetim se kako se nekad živjelo, kako smo bili željni napretka, željni da postignemo nešto, završimo škole, dobijemo posao, radimo. S druge strane, sjetimo se strahota koje su se događale, pogotovo za Drugog svjetskog rata. Fašizam je živio od dvadesetih godina prošlog stoljeća, a svoje pravo lice je pokazao u ratu. Logori, onarodivanje, progoni, žrtve... Posebno treba naglasiti civilne žrtve. Ne smijemo nikad zaboraviti što se dogodilo u našem kraju. U Podhumu 1942. godine. U nesretnom logoru Kampor kroz koji je prošlo tisuće ljudi iz Gorskog kotara, s Grobinštine, Kastavštine, Slovenije. Dio tih logoraša



Ponosan sam na naš kraj jer tu nije bilo rušenja antifašističkih spomenika, za razliku od nekih drugih sredina – Dinko Tamarut

završio je u Gonnarsu. I na kraju Lipa 1944. godine, kada je ubijeno 269 civila. Te žrtve nikad ne mogu biti zaboravljene. Naša želja za mirom i naše sjećanje na žrtve, sve je to antifašizam u mom shvaćanju.

Kao čovjek koji je duboko u duši protiv zla, kako gledate na sve loše i krvavo što se danas događa posvuda u svijetu, pitamo Tamaruta.

– Sav razuman svijet kaže da ih današnja događanja u svijetu podsjećaju na tridesete godine prošlog stoljeća, kad su Hitler i Musollini ratnim doktrinama krenuli ostvariti ono što su zamislili. To je na kraju rezultiralo Drugim svjetskim ratom. O situaciji u svijetu puno govori i ovogodišnja komemoracija u Aushwitu na kojoj se okupilo stotinjak preživjelih. Razumni ljudi nisu dopustili političarima da govore. To je poruka. Ovo što se danas radi, kada imamo nove ratove "za dobro jutro", ne vodi ka dobrome. Mi antifašisti, ljudi koji se zalazemo za mir, shvaćamo te ratove kao tragediju i kroz naš angažman u udrugama ulažemo svo svoje umijeće da upozorimo na zlo koje se događa, da poručimo da ne želimo ratove.

Spomenici se redovito održavaju, nije bilo rušenja

Tamarut je od 2013. godine potpredsjednik Saveza antifašističkih boraca i antifašista Republike Hrvatske i ponosan je na svoj kraj.

– Primorsko-goranska i Istarska županija

U dva mandata sam bio predsjednik turističkog društva u Novalji. Danas su to TZ. Radio sam u Vulkanu i pisao program razvoja turizma. Danas nevjerojatno i neshvatljivo

dominiraju u Savezu, čine više od polovice ukupnog članstva. U našoj županiji imamo oko dvije tisuće članova i 15 aktivnih udruga. Posebne pohvale najaktivnijoj udruzi na Krku koja okuplja 429 članova. Slijede Liburnija s 222 člana i udruga koja pokriva Crikvenicu, Novi Vinodolski i Vinodolsku općinu sa 190 članova. Ponosan sam na naš kraj jer tu nije bilo rušenja spomenika, za razliku od nekih drugih sredina. Čak smo i nekoliko novih napravili, na primjer na Maloj Učki. Spomenici se redovito održavaju i tu upućujem veliku zahvalu svim našim gradovima i općinama koje se sa dužnim štovanjem odnose prema spomenicima. Inače moram zahvaliti Primorsko-goranskoj županiji, svim gradovima i općinama gdje smo uvijek nailazili na razumijevanje. Također, upućujem zahvalu članovima predsjedništva Saveza antifašističkih boraca i antifašista Primorsko-goranske županije i predsjednicima udruga na podršci. Rekao bi da bez njihove potpore ne bi bio u mogućnosti da dobijem nagradu za životno djelo.

Savez antifašističkih boraca i antifašista Primorsko-goranske županije čuva se

Branitelji i antifašisti zajedno

Ponosni smo na naš projekt "Škola mira – putevima mira" kojim kroz cjelogodišnju nastavu prenosimo tradiciju suživota, zajedništva i ljubavi prema domovini na antifašističkim tradicijama i vodimo mlade na Matić poljanu, Lukovdol, Lipu, Podhum... Izdali smo kao Savez više knjiga, organizirali više tribina na kojima smo govorili o antifašizmu i kojima smo obilježavali značajne godišnjice, kaže Tamarut.

I reći ću vam još nešto važno. Oko 30 posto naših članova su hrvatski branitelji iz Domovinskog rata. Uvijek ću naglasiti da postoji međusobna suradnja i poštovanje braniteljskih udruga i Saveza antifašista. Za ljubav je uvijek potrebno dvoje, a ta ljubav živi u svim mjestima gdje postoji razumijevanje, gdje zajednički obilježavamo važne događaje iz naše povijesti.

dnevne politike, nikad nismo podlijegali dnevno-političkim pritiscima, ali smo jasno i glasno izražavali naše stavove, zalagali se za očuvanje tekovina NOB-a i antifašizma, a sve na temelju saborske deklaracije o antifašizmu iz 2005. godine, ustav Republike Hrvatske i statutu Saveza antifašističkih boraca i antifašista Primorsko-goranske županije.

Znamo što je fašizam, što je antifašizam, posvećeni smo zalaganju za mir, slobodu, demokraciju i bolji život.

Kraljevica – grad koji se mijenja

Napisao: Anto RAVLIĆ
Snimio: Petar FABIJAN

Kraljevica je u investicijskom zamahu koji traje. Teško je i sjetiti se svega što je učinjeno u proteklom periodu, nabrojati sve projekte. Zato je tu gradonačelnik Kraljevice Dalibor Čandrlić koji svoj grad, kako se kaže, ima u malom prstu.

Kad bi kao gradonačelnik, ali i kao stanovnik Kraljevice, željeli nagovoriti nekoga da dođe živjeti u Kraljevici, kako bi glasio motivirajući govor?

– Možda bi najbolji govor bio vlastito iskustvo po kojem i ja živim u Kraljevici, pored brojnih životnih mogućnosti, prilika i situacija po kojima mi se moglo dogoditi da danas živim negdje drugdje. U svom sam dosadašnjem životu prošao cijeli svijet, radio i živio s ljudima različitih nacija i vjeroispovijesti, te sam vrlo lako danas mogao biti u Americi, Argentini, Australiji, negdje u Europi, ili pak na nekom drugom mjestu u Hrvatskoj. No, tu sam, i često pomislim kako me pored svih prilika nešto stalno, podsvjesno i intuitivno usmjeravalo i vuklo prema Kraljevici. Pored svih opcija odabrao sam Kraljevicu i tako je i nastao naš poznat slogan “jer naš odabir je Kraljevica”.

Grad je optimalan, dovoljno mali da ima svoj mir, i dovoljno velik da ima sve potrebne sadržaje za pristojan život. Izgradnjom nove ceste A7 nalazimo se na 15 minuta

komotne vožnje od centra Rijeke, što je svakako komparativna prednost. Gledano zemljopisno grad se nalazi na idealnoj lokaciji. Sve je nekako blizu i praktično, a svojom prirodnom konfiguracijom i položajem na ulazu u fjord Bakarskog zaljeva prirodno je lijep, na sjajnoj poziciji. Pa nisu ga bez razloga u prošlosti nazvali Porto Re (Kraljevska luka), nisu Zrinski i Frankopani tek tako odabrali Kraljevicu za izgradnju svojih imanja i dvoraca, nije tu bez povoda izgrađeno prvo uređeno kupalište u Hrvatskoj još davne 1891. godine, ili prvi hotel s električnom energijom, hotel Liburnija (1904. godine). Dakle, Kraljevica je grad koji ima svoj identitet što je vrlo bitno, nije tek “nakupina” građevina i stambenih prostora, već grad koji ima i baštini svoju povijesnu priču. I najvažnije od svega danas, grad se sređuje, gradi, unaprjeđuje i razvija.

Osam godina investicijskog zamaha

Osam godina ste gradonačelnik Kraljevice. Koliko se grad promijenio u tom periodu?

– To je nezahvalno govoriti iz prvog lica jednine. No, pitanje je tu i odgovor neka se promatra i sagledava u “golim” činjenicama, odnosno u realiziranim projektima, ostvarenim ulaganjima u infrastrukturu grada, ali i provedenim programima koji utječu na kvalitetu života ljudi. Nedavno je odgovor na Vaše pitanje potvrđen i validiran od strane portala gradonačelnik.hr, a prema podacima iz FINE. Prema tim podacima Kraljevica je

Na ulazu u Bakarski zaljev, u gradu koji su nekad birali Frankopani i Zrinski, ponovno se ispisuju važna poglavlja lokalne povijesti. Kraljevica danas obnavlja svoje kulturne dragocjenosti, uređuje obalu i otvara nove razvojne projekte koji mijenjaju svakodnevni život

grad koji je u 2024. godini najviše od svih gradova u Hrvatskoj ulagao u kvalitetu života svojih građana, pri čemu smo u projekte koji podižu kvalitetu života građana izdvojili rekordnih 58,45 posto iz gradskog proračuna. Kada se tome doda kako su drugi i treći grad po odvajanju iza Kraljevice istarski Novigrad i Omiš izdvojili gotovo deset posto manje sredstava iz proračuna, podatak je stvarno nevjerojatan. Povrh toga, Kraljevica je nedavno bila i najbolji grad u Hrvatskoj po ulaganju u kulturu, odnosno objekte nepokretnog kulturnog dobra, ali i opetovano među gradovima koji su najizdašniji po odvajanju iz proračuna za kvalitetu života.

U proteklih osam godina realizirano je više od 150 projekata, od čega tridesetak kapitalnih, pri čemu se iznosi uloženi sredstava mjere u desecima milijuna eura. Kada uzmete u obzir kako smo 2017. godine prilikom preuzimanja brige za grad zatekli proračun od oko dva milijuna eura, mogu reći kako ni sami tada nismo mogli slutiti ovakav investicijski ciklus.



Kraljevica je danas grad s rekordnim ulaganjem u kvalitetu života u Hrvatskoj

Grad koji se vraća moru

Više puta ste naglašavali da se Kraljevica vraća moru? Gdje je to vidljivo i gdje će biti vidljivo?

– Kraljevica je grad pomoraca, brodograditelja s najstarijim brodogradilištem u Europi, ribara čiju ostavštinu valoriziramo kroz očuvanje tunera i manifestacije koje ukazuju na taj dio naše povijesti. Kraljevica je već 135 godina i grad organiziranog turizma. Turizma koji se suštinski kroz svoju povijest oslanjao i oslanja na more, koji je imao svoje uspone i padove u zavisnosti od industrijskog okruženja, ali i turizma koji je još izgradnjom prvog hrvatskog kupališta na Ostru davne 1891. godine tu neprekidno prisutan. “Dodir” Kraljevice s morem, naše pomorsko dobro bilo je u vrlo lošem stanju, derutno, zapušteno, urušeno i opasno. Tu smo napravili ogroman korak i gotovo u potpunosti obnovili i rekonstruirali rive, lukobrane, plaže, mulice, šetnice, parkirišta, a u suradnji s Lučkom upravom izgradili smo i nove lučice, Carovo i Črišnjevo. Sve to ne bi uspjeli bez snažne i krucijalne podrške resornog ministarstva mora, ali i razumijevanja Primorsko-gorana-

ške županije. Šlag na tortu našeg ulaganja u pomorsko dobro dolazi s izgradnjom i uređenjem Novog Oštra, odnosno nove plaže i šetnice, a što će ubrzo uslijediti pošto su nam za taj projekt i formalno odobrena sredstva iz EU izvora putem programa ITU, Integriranih teritorijalnih ulaganja.

Dvorac kao simbol i generator razvoja

Obnova dvorca Nova Kraljevica pokazala se velikim dobitkom za grad. Što danas znači dvorac za grad?

– Dvorac Nova Kraljevica, ili kako ga mi zovemo, dvorac Frankopan, prava je prepoznatljivost našeg grada. To je prvi vizualni “piksel” na koji pomislite kada zamišljate Kraljevicu, a rekao bih i znatno šire, kao simbol prepoznatljivosti Primorsko-goranske županije, pa čak i svojevrstne nacionalne unikatnosti. Neizmjereno sam zahvalan svima koji su dali i najmanji doprinos u obnovi, a vjerujte mi, jako ih je puno. To je pobjeda svih nas zajedno. Neki od njih više nisu s nama, poput Valerija Jurišića i Vlade Dročića, no njihov doprinos i predanost obnovi dvorca nećemo



Obnovljena obala i nove lučice simbol povratka Kraljevice moru – Dalibor Čandrlić

i ne smijemo zaboraviti. Zahvala ide i svim prethodnim gradskim administracijama, zatim Primorsko-goranskoj županiji na čelu s županom Zlatkom Komadinom s kojom smo projekt “Putovima Frankopana” operativno i financijski realizirali. Velika zahvala ide i prema SAFU kao provedbenom tijelu, Ministarstvu regionalnog razvoja i fondova EU, Ministarstvu kulture i medija i naravno Vladi Republike Hrvatske.

U pripremi je još jedan projekt vrijedan šest milijuna eura koji će dvorac učiniti još atraktivnijim.

– Točno. Grad Kraljevica je u suradnji s Primorsko-goranskom županijom, sukladno prethodno potpisanom sporazumu kojeg sam potpisao sa županom Komadinom, pripremio gotovo kompletnu projektnu dokumentaciju za Interpretacijski centar “Hrvatska vinska kuća”, središnje nacionalno mjesto za upoznavanje i prezentaciju velikog bogatstva vinogradarstva i vinarstva kao jedne od najvažnijih grana poljoprivrede, ali i općenito prepoznatljivosti Hrvatske, a koji se planira realizirati u sklopu dvorca Frankopan u Kraljevici.

Posebno mi je drago što se u provedbu i realizaciju projekta vrlo aktivno uključio i novi župan Ivica Lukanović, te smo u posljednje vrijeme zajedno održali nekoliko dobrih i vrlo konstruktivnih sastanaka u Ministarstvu poljoprivrede i Ministarstvu turizma. Zahvala naravno ide i ostalim ministarstvima te Vladi Republike Hrvatske na iskazanom interesu i podršci u realizaciji ovog projekta, koji je zamišljen kao regionalni u smislu značaja za cijelu županiju, ali i više od toga kao nacionalni, što će važnost, potencijal, vidljivost i buduću primjenu projekta podići na primjerenu i višu razinu.



Dvorac Frankopan – kulturni dragulj i pokretač novih razvojnih projekata



Otvaranje obnovljenog košarkaškog igrališta (A. Ravlić)

Kraljevica je u samo nekoliko godina prošla put od pomalo zapuštenog primorskog grada do jedne od najbrže rastućih sredina u Hrvatskoj

Ulaganja u mlade i infrastrukturu

Briga za najmlađe je uvijek slatka, ali i velika briga. Kako izgledaju ulaganja za mlade, što se planira u sljedećim godinama?

– Briga za mlade u fokusu je svih naših aktivnosti od kada smo preuzeli brigu za vođenje grada. Obnovili smo osnovnu školu i sportsku dvoranu nakon 50 godina, obnovili smo i izgradili nova sportska igrališta, dječje parkove, neprestano ulažemo u objekte dječjeg vrtića, proveli smo čitav niz mjera i zahvata kojima značajno ulažemo u prometnu infrastrukturu čime smo podigli i podižemo razinu sigurnosti djece u prometu. Danas na području grada nemamo neupisane djece u dječji vrtić, a imamo nikad više upisane djece (170 djece). Nismo dizali cijene u dječjem vrtiću, iako je danas ekonomska cijena vrtića značajno veća uzimajući u obzir inflatorne učinke, povećanja cijena režija, energije, hrane, održavanja... Samo smo proračunsku stavku plaća zaposlenika dječjeg vrtića u protekle tri godine podigli za gotovo 600.000 eura. Podigli smo višestruko potpore za novorođenu djecu, sufinanciramo rad produženog boravka u pretežitoj mjeri, rad logopeda, vannastavnih aktivnosti, nagrada i stipendija za učenike, prijevoz učenika i studenata, opreme i radnih bilježnica...

Sve su to mjere kojima ne samo da razmišljamo o mladima, već na direktan način olakšavamo i financijski rasterećujemo svakodnevni život i njihovim roditeljima i obiteljima. Ovog časa izvodimo projekt rekonstrukcije i izgradnje novog sportskog igrališta vrijednog 350.000 eura u neposrednoj blizini osnovne škole u Kraljevici, nakon što smo nedavno uredili prvo, košarkaško igralište. U proračunu za 2026. godine predvidjeli smo izradu projektne

Sportska infrastruktura

Puno je uloženo u sportsku infrastrukturu. Obnovili smo gradsku dvoranu nakon što se 50 godina u nju nije ulagalo, energetski smo obnovili školsku sportsku dvoranu, obnovili smo 35 godina zapušteno vanjsko košarkaško igralište do te mjere da je među najljepšim i najkvalitetnijim u cijeloj državi, a kada vrlo brzo završimo gornje sportsko multifunkcionalno i malonogometno igralište vrijedno 350.000 eura imati ćemo fantastičan sportski park u centru grada s dvije dvorane i dva igrališta u neposrednoj blizini dječjeg vrtića i osnovne škole. Sve to koštalo nas je gotovo 2,5 milijuna eura, koje smo većinom osigurali iz vanjskih izvora financiranja (EU fondovi, ministarstva, PGŽ...). Ne žalim ni centa uloženog u ove projekte.

dokumentacije za rekonstrukciju i dogradnju dječjeg vrtića s ciljem osiguranja dodatnih kapaciteta i boljih standarda u predškolskom sustavu te radove na uređenju sportskog igrališta pored područne škole u Šmriki...

Šmrika postaje sve atraktivnije mjesto za stanovanje. Gdje je tajna? Što Šmriku čeka u budućnosti?

– Ja bih rekao kako cijela Kraljevica postaje iz dana u dan bolje i atraktivnije mjesto za život, a time naravno i Šmrika.

Danas Kraljevica više nije zapušteni grad o kojem nitko ne brine. Kada govorimo o Šmriki, i ona je, kao i cijeli grad na tom pozitivnom valu. Sigurno je kako je izgradnja nove državne ceste A7, odnosno riječke zaobilaznice koja se proteže do Krčkog mosta "približila" Šmriku centru grada Rijeke na manje od 15 minuta vožnje, i kako i to doprinosi novom pogledu na Šmriku. Pa lijepo je živjeti u uređenom "predgrađu" grada, u oazi mira kuće s okućnicom i dvorištem, a biti nadomak grada. U tom smislu smo u protekle tri godine i proveli Urbanistički plan uređenja Šmrike za



Posao koji me pokreće

Posao gradonačelnika je takav da ne ostavlja previše slobodnog vremena. Posao je to koji se ne može uokviriti u klasično radno vrijeme od 8 do 16, nakon čega imate slobodno vrijeme koje možete planirati. Česte su situacije po kojima radite navečer, vikendom, tu su protokoli, konferencije, dogovori, sastanci, ljudi, zaposlenici, projekti, konzultanti, investitori, izvođači, župani, ministri, gradsko vijeće, pometaći ulica, čistači... A i kada odete popiti kavu u slobodno vrijeme rijetko se može pobjeći od sugrađana i gradskih tema. No, istovremeno posao je zanimljiv, dinamičan, nepredvidiv i izazovan, a činjenica po kojoj svojom idejom, angažmanom, znanjem i radom mijenjate vlastiti grad u vama budi i provocira mnogo više od bilo kog uobičajenog posla. Mene ovaj posao silno veseli i pozitivno uznemirava, a kad tako ne bude neću ga više raditi. Trenutke u kojima "pobjegnem" od svega nastojim i najviše volim provesti u druženju sa sinom. Kao bivši sportaš zamjeram si što sam poprilično zapustio sportsku aktivnost, ali uvijek i iznova si obećavam kako ću to popraviti, kaže Čandrlić.

područje od 80 hektara, s ciljem stvaranja novih mogućnosti i potencijala. Pritom smo promatrajući procese dugoročno prioritarno vodili računa o očuvanju prostora i njegovog korištenja na uravnotežen i neinvazivan način. Da zaključim, pred Šmrikom, kao i pred Kraljevicom je sjajna budućnost.

eko etno

OPG Ružić jedini u Hrvatskoj proizvodi autohtonu sortu vinove loze jarbola



Napisala: Blanka KOMADINA KUFNER

Snimio: Marin ANIČIĆ

Franko Ružić iz sela Zvoneće u općini Matulji vlasnik je OPG-a Ružić, jedinog službenog proizvođača mirnog vina jarbola i vrhunskog pjenušca od jarbole.

Područje obilježavaju Zvonejske njivi, brojne terasaste zemljišne čestice, podsjetnik na upornost i težak rad prošlih generacija i zaštićeni spomenik kulture. Danas ovdje malobrojno lokalno stanovništvo vino jarbole prvenstveno proizvodi s ciljem da sorta opstane te za vlastite potrebe.

OPG Ružić jedini je poslovni subjekt koji u Hrvatskoj – i u svijetu – proizvodi autohtonu sortu vinove loze jarbola. Na terasama, iznimno zahtjevnom terenu gdje se gotovo sav posao mora obavljati ručno, obitelj Ružić obrađuje oko nekoliko tisuća trsova. Vino proizvode isključivo od ove sorte.

Sorta otrgnuta zaboravu

– Sve je sto posto jarbola, od vinograda do konačnog proizvoda, ponosno ističe Franko. Riječ je o autohtonij sorti bijelog grožđa zvonejskog kraja koju su od gotovo stoljetnog zaborava spasili entuzijasti ove obitelji. Ružići su jedini službeni proizvođači vina jarbole koje od 2013. proizvode uz oznaku "kvalitetno vino sa zaštićenom oznakom izvornosti". S obrađivanjem starih zapuštenih prezida i sa

Ova je sorta jedinstvena u svijetu, a na domaćem tržištu nedovoljno prepoznata, smatra jedini registrirani proizvođač mirnog vina i vrhunskog pjenušca od jarbole, Franko Ružić

sadnjom novih sadnica krenuli su 2004.

– Jarbola je specifična zbog bujnog rasta i svoje tanke kožice što znači da je vrlo delikatna i to je razlog što je gotovo nestala. Ljudi su, naime, odlučili saditi otpornije sorte jer se lakše održavaju i daju veće prinose, opisuje Franko.

Ova sorta loze prisutna je u Zvonečkoj više od stoljeća, no tek je 2003. na inicijativu nekolicine ljudi i Općine Matulji potpisan ugovor s Institutom za poljoprivredu i turizam u Poreču s ciljem realizacije Projekta očuvanja autohtonih sorti - Jarbola. Utvrđeno je kako se radi o autohtonij sorti te je ona uvrštena u Nacionalnu listu priznatih kultivara vinove loze.

Zvonejske njivi područje je na nadmorskoj visini od 350 do 450 metara smješteno na jugoistočnom obronku, na strmoj padini koja se penje od sela Zaluki do sela Perka. S jugozapadne strane graniči s cestom Zvoneća-Mune, a sa sjeveroistočne i sjeverne sa šumom prema Brgudu.

Ružići su materijal za analizu uzeli s nekoliko starih trseva i posadili prvi matični nasad. Od njega se nastavlja uzimati materijal

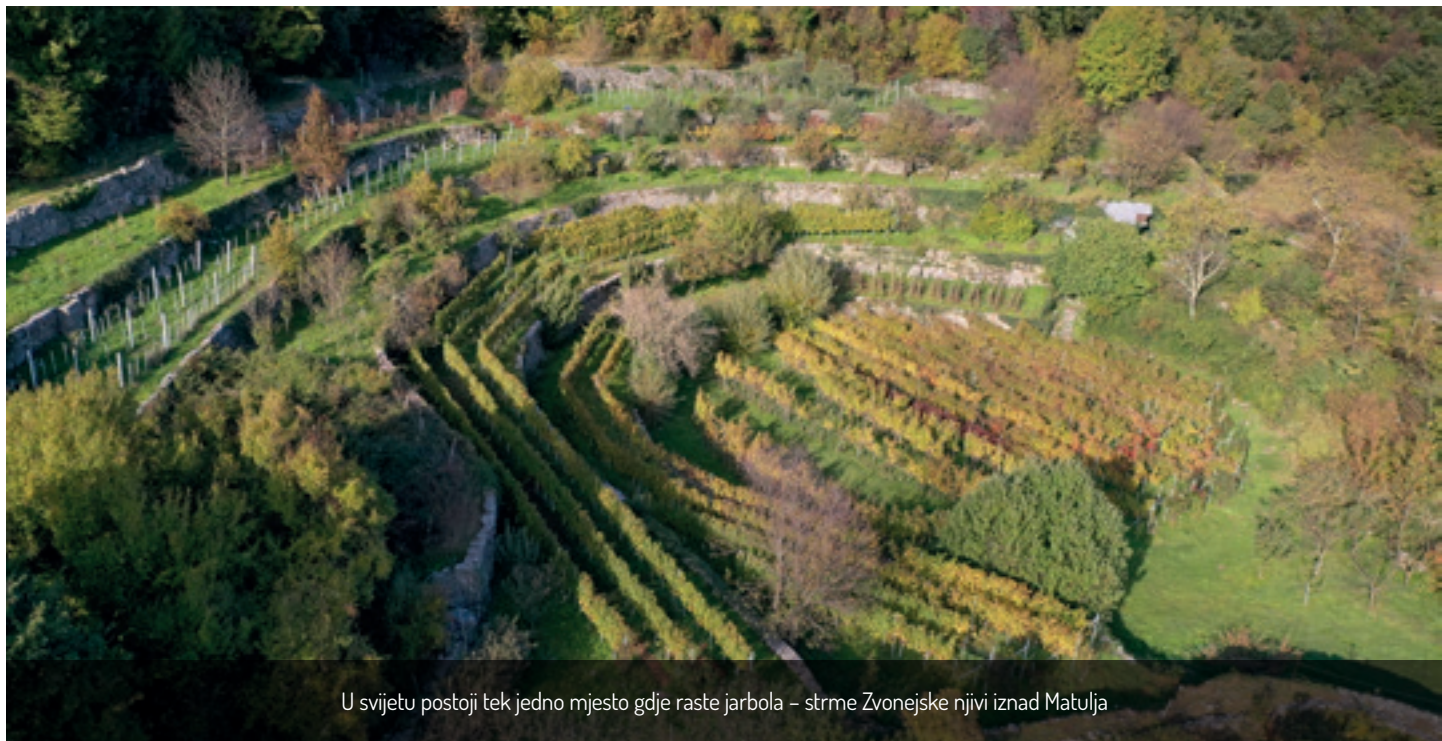
za proširenje vinograda.

– Krenuli smo od nule, od starih njiva smo napravili novi vinograd. Uz to smo raskrčili i prekopali ostale parcele koje su bile sasvim zapuštene. Ima još ljudi koji su sadili, ali sitno, za vlastite potrebe, ispričao nam je Franko.

Nadmorska visina od prosječno 400 metara nad morem zaslužna je da sorta ima lijepe voćne arome, niske alkohole, a te lijepe izražene kiseline idealna su baza za pjenušac. Upravo to je razlog što su prije 10-ak godina krenuli u proizvodnju pjenušca – koji je već nekoliko godina priznat kao vrhunski.



Dok se većina okreće masovnim sortama, Franko Ružić iz Zvoneće svoju je budućnost vezao uz grozd koji je gotovo nestao



U svijetu postoji tek jedno mjesto gdje raste jarbola – strme Zvonejske njivi iznad Matulja

Priča o jarboli pokazuje kako upornost jedne obitelji može spasiti autohtonu sortu, sačuvati baštinu i stvoriti proizvod kakav ne postoji nigdje izvan Kvarnera

Male parcele i specifična mikroklima

– Specifičnost Zvonejskih njivi je da se radi o vrlo malim parcelama kojima se ne može pristupiti s većim strojem. Zato se najviše radi ručno što podrazumijeva puno odricanja. S druge strane, to svemu daje određenu draž, nastavlja naš sugovornik dodajući kako, nažalost, nema zainteresiranih za proširenje proizvodnje. No, to ga nimalo ne čudi imajući na umu da ih "šuma sve više zatvara" pa postoje veliki problemi s vlagom i divljači.

– Nekada su njive bile pune ljudi, svatko je nešto obrađivao, a danas da vam na polju dođe loše, nema tko uskočiti za pomoć, opisuje Franko koji primjećuje nazadovanje po pitanju poljoprivredne proizvodnje u cijelom periodu koliko se bavi vinogradarstvom i vinarstvom.

Iako ima tek oko 3000 trseva, parcele su rastrkane pa se u proizvodnju grožđa ulaže mnogo rada i vremena. Osim toga, uočljiva je i promjena klime, a zbog velike vlage ne smije se kasniti s tretiranjem. Klima je nepredvidljiva, kaže, svake godine je nešto – prvo suša pa uslijede velike kiše. Ili obrnuto. Biljke se teško prilagođavaju na ekstreme. Ove godine je na grožđu bilo ožegotina, nastavlja, ali na svakom koraku ima poteškoća. Pored divljači, veliki problem su i ptice.

Vrhunska kvaliteta, količine ograničene

– Protiv divljači se još i može obraniti postavljanjem ograda ili pastira, ali od ptica nema obrane. Nekada je bilo puno više vinograda pa su životinje svugdje uzele malo, a sada nemaju kome nego meni, s dozom humora pripovijeda.

Međutim, nakon više od 15 godina mukotrpnog rada uz redovne poslove, danas se obitelj Ružić može pohvaliti kako proizvodi vrhunski pjenušac od autohtone sorte i kvalitetno mirno vino zaštićene oznake izvornosti. Naš sugovornik smatra da upravo radi malih parcela na Kvarneru u ponudi treba postojati specifičan proizvod kao što je jarbola.

Cijela regija, međutim, slabo prepoznaje ovu sortu bez obzira što se on već duže vrijeme time bavi. Ljudi preferiraju zlahtinu

ili malvaziju, a i restorani se za jarbolu rijetko odlučuju, komentira. Činjenica je, s druge strane, i da su količine ograničene.

– Ako je dobra godina, sve je u redu, odradi se po planu. No ako je godina slabija, ne mogu samo otići negdje po grožđe, a ne mogu kupiti niti od lokalnih stanovnika jer oni proizvode samo za sebe, naglašava. Dodaje i kako u veću proizvodnju ne može ići jer bi zahtijevalo da se samo time bavi, a to je preriskantno. Uništi li, naime, urod jedne godine tuča, neće biti prihoda, a ako se te godine ošteti trs, sljedeće neće biti grožđa ili će ga biti malo.

Proizvodi obitelji Ružić mogu se kupiti na sajmovima, u Primorsko-goranskoj kašetici i na kućnom pragu. Uz najavu se može doći i samo kušati vino, čak i razgledati specifične terasaste njive, daleko manje poznate od Bakarskih prezida, ali također iznimno atraktivne.



Za konačni proizvod, pjenušac, treba minimalno tri i pol godine od berbe

Autohtone sorte treba cijeniti

Franko Ružić smatra kako bi Kvarner, kao regija, trebao više cijeniti domaće sorte i trud lokalnih proizvođača da ih očuvaju.

– Kada neka velika nacija ima tako specifičan proizvod koji se može naći samo na jednoj lokaciji, oni od toga naprave veliku priču. Kod nas se, nažalost, ne prepoznaje važnost sorte jarbola kao jedine takve u svjetskim razmjerima, komentira. Domaći ljudi još i kupe koju bocu pjenušca kao prigodan poklon, kaže, ali mirno vino jako slabo.

– Ako odem u Slavoniju, neću tamo tražiti malvaziju, nego ću pitati za graševinu ili traminac, a potruditi ću se otkriti i nešto novo. Posjetim li drugu zemlju, pitat ću tamošnje vino, vino regije u koju sam došao, dočarava.

Mudrost prošlih generacija

– Postoje zapisi da je na Zvonejskih njivah nekada bilo skoro 60 ha obradivih površina. Ne samo vinove loze, bilo je i drugih poljoprivrednih kultura, dok je sada obrađeno takoreći nekoliko hektara. Nema tko raditi zemlju – starih nema ili ne mogu, a mladi nisu zainteresirani, zabrinuto će Franko.

– Prezidi su se radili na najosunčanijim dijelovima brda i mislim da je to nama danas dobra poruka – treba gledati kako su radili naši stari, tamo gdje su oni sadili, trebamo i mi. Oni su od stočarstva i obrađivanja zemlje živjeli, dijelom i od vinogradarstva. Dakle, znali su što rade, kaže. Nekada je bilo dosta stoke pa se puno kosilo, granica se znala u centimetar i nije se išlo preko nje.

– Bila je borba, svi su imali blago, a trave je bilo koliko je bilo. Po zapisima se s izgradnjom prezida i njiva krenulo u 16. stoljeću, žene su donosile zemlju u košarama kako bi se nasipao teren te moglo nešto uzgajati. U početku su ljudi uzgajali grožđe i radili vino za sebe, a kasnije su krenuli prodavati. Nona mi je pričala da su i s Grobnika dolazili kupiti vino u Zvoneća, prisjeća se.

Opisuje i kako se nekada radilo sasvim drugačije, grožđe se bralo, gazilo ili mljelo i stavilo u bačvu pa "ča Bog da". Danas ima dosta posla i u vinogradu, i u vinariji, tržište traži da proizvođač ima čisto, stabilno vino.

Konstantno ulaganje u kvalitetu

Ružići nešto sitno prodaju prijateljima u rinfuzi, no uglavnom pune u boce mirno vino i pjenušce. Kroz godinu ide slabije, no oko Nove godine se firmama uspije nešto



Jarbola zaslužuje veliku priču – Franko Ružić

više prodati, najčešće pjenušac, koji je i inače traženiji od mirnog vina.

– Sada je u prodaji onaj iz 2021. jer odležava od dvije do tri godine. Za konačni proizvod, prema tome, treba minimalno tri i pol godine od berbe, a s obzirom kako je riječ o vrhunskom pjenušcu jedinstvenom u svijetu, legitimno je postaviti pitanje o vrijednosti takvog proizvoda, iskreno će Franko, inače školovani enolog koji u ovaj posao ulaže doista mnogo vremena i truda. Toliko da se ponekad zapita koliko to sve ima smisla.

– Godinama ulažemo u proizvodnju, nešto se vrati, ali stalno treba ulagati... Uvijek se može ubaciti nešto novo i bolje, s osmijehom će. Kada je bolja berba, u ponudi ima još jednu vrstu vina, drugačije stilistike, harmoničnije, punije.

– S time smo krenuli prije nekoliko godina jer sam uvidio da se od jarbole može dobiti jedno ozbiljnije vino, zaključuje Franko Ružić, vinogradar i vinar koji, bez obzira na sve nedaće, niti ne pomišlja na odustajanje od ideje očuvanja autohtone sorte jarbola, jedinstvene u svjetskim razmjerima.



Rijetkost ove sorte, mukotrpan ručni rad i iznimna mikroklima stvaraju vino kakvo se ne može naći nigdje drugdje



Najvažnije je osvijestiti ljude koliko vrijedi ono što ih okružuje

Razgovarala: Blanka KOMADINA KUFNER

Snimio: Petar FABIJAN

Nije lako ukratko opisati čime se sve bavi profesorica Karin Mimica, međutim neizbježno je uvodno napomenuti da je autorica i voditeljica dva najstarija brenda kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu, a to su Klub Gastronom i 100 vodećih hrvatskih restorana – Restaurant Croatica koji je ove godine obilježio 30. obljetnicu.

Karin je također vlasnica i urednica portala Gastronom.hr, najvećeg portala o hrvatskoj gastronomiji, autorica je desetaka knjiga te brojnih tematskih gastronomskih programa i projekata. Osmišljava i vodi projekte velikog broja uspješnih gastronomskih brendova destinacija, a njen rad je okrunjen višestrukim priznanjima.

1. Za mjesto razgovora izabrali ste Trsatsku gradinu – možete li nam reći razlog te odluke, postoji li neka "tajna veza" između Vas i ove lokacije?

– Obožavam ovo mjesto. Čim sjednem u kafić na Gradini i pruži se pogled na Rijeku, krene asocijacija na riječi pjesme "to je moj grad, bez daha me ostavlja..."

Fotografiju tog pogleda stavila sam i za naslovnu – ili cover – na društvenim mrežama neka svi vide našu prekrasnu Rijeku. Kada organiziramo nešto što okuplja djelatnike u turizmu, ljepše mjesto od ovoga ne postoji.

Tri desetljeća neumornog rada na povezivanju gastronomije, tradicije i turizma – to je ukratko put Karin Mimice, autorice brojnih projekata koji mijenjaju način na koji doživljavamo hranu i destinacije. U povodu 30. obljetnice brenda Restaurant Croatica, razgovaramo o tome što čini srž uspjeha u hrvatskoj gastronomiji te kako lokalne priče pretvara u vrijedne turističke resurse

Na Gradini sam također godinama organizirala dodjele plaketa i promociju knjiga Restaurant Croatica, a zadnjih godina s Turističkom zajednicom grada Rijeke i proglašenja Riječkih gastronomskih luka. Nedavno smo tu predstavili Mozaik okusa, mozaik doživljaja Rijeke i Riječkog prstena.

2. Kojim riječima bi sami sebe predstavili i možete li nam reći kako ste se uopće našli u sferi gastronomije?

– Totalna sam zaljubljenica u gastronomiju koja vjeruje da se kroz gastronomsku ponudu sve može ispričati – i povijest, i tradicija, i prirodne posebnosti. Projektima nastojim pridonijeti vidljivosti, sadržajnosti i atraktivnosti ponude i usluge.

Trenutačno sam najviše okupirana projektima koji se odnose na izgradnju i

jačanje gastronomskih brendova destinacija. Paralelno već 30 godina vodim projekt izbora i izdanja 100 vodećih hrvatskih restorana Restaurant Croatica te uređujem portal Gastronom. Pored toga sudjelujem u nizu projekata koji jačaju poziciju gastronomije u turizmu – u zemlji i inozemstvu.

Za vrijeme studija, a i nakon fakulteta, paralelno sam radila kao novinarka i pratila turizam. Kada je prije 30 godina osnovan Hrvatski gospodarski forum, okupivši u Njemačkoj više od 3000 vlasnika restorana koji su silno željeli pomoći domovini, predložila sam im da krenemo s projektom izbora 100 vodećih hrvatskih restorana – na demokratski način, dakle da glasaju i gosti i ugostitelji, i da tih sto najboljih budu primjer i motivacija drugima za dizanje kvalitete. Također da budu primjer kolegama iz inozemstva koji su željeli promovirati vlastitu zemlju kroz njene, tada još neiskristalizirane, specijalitete u svojim restoranima.

3. Obilježili ste 30 godina od izdavanja knjige Restaurant Croatica: 100 vodećih hrvatskih restorana i njihovi specijaliteti, a osim toga trenutačno radite na nekoliko projekata u Rijeci i okolici. Što nam možete reći o njima, ali i o drugim projektima kojima se bavite na području Rijeke i Riječkog prstena?

– Restaurant Croatica i Gastronom najstariji su brendovi poticanja kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu. Projekt 100 vodećih

hrvatskih restorana – Restaurant Croatica iniciran je s ciljem poticanja kvalitete u ugostiteljstvu kroz godišnje izbore vodećih i izdavanje prateće publikacije. Tijekom 30 godina projekta među Restaurant Croatica uvršteno je ukupno 545 restorana, a titulu je svih tih godina obranilo njih šest.

Veseli gledati kako sve ide naprijed, sve je podložno trajnoj promjeni i rezultat toga je ovo što imamo danas. Tri desetljeća unatrag ugostitelji su, primjerice, za knjigu predlagali jela predstavljajući ih kao austrijske ili talijanske specijalitete, a danas s ponosom ističu svaku od namirnica od svog lokalnog dobavljača i tradiciju svojih jela.

Kroz klub Gastronom okupili smo ugostitelje već 1999. godine, organizirali smo više od 120 tematskih događanja, sve komunicirali kroz prizmu gastronomije – i povijest, i prirodu, i kulturu. Pratili smo i međunarodne trendove. Naša zemlja ide dalje, sve smo jači na međunarodnoj gastronomskoj sceni i danas smo stvarno dobro pozicionirani. Naravno, uvijek ima prostora za napredak.

No, vratimo se na našu temu... U sklopu projekta Mozaik okusa i doživljaja Rijeke i Riječkog prstena, održavali smo radionice za ugostitelje na koje smo pozvali i lokalne proizvođače te im omogućili povezivanje. Ideja je bila da ispričaju priču o svom proizvodu ne bi li ga ugostitelji stavili u ponudu te ga uspjeli bolje plasirati – što mogu bolje ako znaju priču koja stoji u pozadini.

Na radionici u Kući halubajskih zvončara sudjelovala su tri vinara članova udruge Belica i dogodio se taj 'klik' – naši restorani oduševili su se pričom i potaknuli suradnju. Nekada kastavska belica i nije bila posebno cijenjena, ali danas se radi o vrhunskim vinima jer su proizvođači uložili ogroman trud, znanje i ljubav u dizanje kvalitete i u prezentaciju ove lokalne kupaže, toliko da osvajaju vrijedne nagrade. Užitak je promatrati kako ta lijepa priča raste.

Drugi primjer je radionica za područje Kostrene, Bakra i Kraljevice gdje se istaknula lijepa priča o lokalnoj proizvodnji likera od drena/drenjule, biljke poznate po ljekovitosti. Proizvođačica ima svoja stabla drenjule i od plodova radi liker i džem. Ugostitelji su se zainteresirali za liker i s veseljem ga stavili u ponudu, a pojedini planiraju s njime raditi i koktele.

Bakarski baškot je također lijepi primjer. Radi se o namirnici vezanoj uz mornare koja je s njima putovala po svijetu ne bi li ih prehranila daleko od kuće. Priča je motivirala ugostitelje da baškot stave u funkciju ugostiteljstva i da cijelu tu priču



Karin Mimica sudjeluje u nizu projekata koji jačaju poziciju gastronomije u turizmu – u zemlji i inozemstvu

učine dostupnu gostima, tako da sada već tri restorana uz brudet servira baškot, nudi brudet u baškotu ili ga poslužuje uz juhu.

Još jedan primjer je edukativna radionica održana za područje Čavala i Jelenja u sirani Frankulin gdje je oduševila predivna atmosfera. Kreativni chef Tomaš Maglica osmislio je sladoled od grobničkog sira, originalno i ukusno jelo koje priča lokalnu priču na moderan način, a restoran u Čavlima ga je stavio u ponudu. Chef nam je napravio i kekse od palente i kukuruznog brašna.

Jedna zanimljiva tema iz gastronomije našeg zaleđa iskočila je kroz anketu provedenu među ugostiteljima. Naime, proizašlo je da njih šestero priprema obraze na razne način pa smo ponuditelje te delicije koja privlači gastronome objedinili u marketingu na temu Obrazi riječkog zaleđa. Teleći, juneći i

bikovi obrazi, nekoć rezervirani za obiteljske nedjelje i umijeće sporog kuhanja, danas su tako dio ponude restorana Kastva, Viškova i Grobnika, krajeva s dugom stočarskom i mesarskom tradicijom.

Dakle, cilj je uvesti neki proizvod koji ima priču i pruža jedinstveni doživljaj, a često se radi o jednostavnim namirnicama koje su ponekad i stoljećima prisutne u određenom kraju, ali nisu bile implementirane u gastronomsku ponudu dostupnu turistima kroz ugostiteljske objekte.

Kroz nabrojene aktivnosti razvija se kreativnost, jača identitet, jačaju brendovi... A što je okolica atraktivnija, i Rijeka kao destinacija postaje zanimljivija. Ako turist u regiji može doživjeti nešto posebno, veća je vjerojatnost da će se duže zadržati. Iako je ova godina bila vrlo zahtjevna jer se ponajprije

radilo na stvaranju interakcije, osobno sam jako zadovoljna projektom Mozaik okusa Rijeke i Riječkog prstena.

Kada govorimo o tradicionalnim riječkim jelima, ne smijemo zaboraviti burnu povijest ovoga kraja. Rijeka je doživjela brojne promjene i mnogi narodi su ostavili svoj trag pa imamo svašta, ali nemamo ništa za što se možemo uhvatiti i reći da je samo naše. Ili ono što imamo nije dovoljno atraktivno za privući ljude koji traže autentičan gastronomski doživljaj.

Jedino konkretno jelo s povijesnom pozadinom koju nema cijela okolica je kolač rigojanči. Osmislio ga je romski violinista koji je u Rijeci ljubovao s belgijskom princezom i ponudio joj ga riječima: "Taman je kao moja koža i sladak kao tvoje srce". Postoji i mađarska inačica koja se razlikuje u nekim detaljima.

U dogovoru s Turističkom zajednicom Grada Rijeke koja je nositelj svih projekata i Rijeke i riječkog prstena, došli smo na ideju da tu našu bogatu povijest iskoristimo na način da stvorimo nešto posebno za Rijeku, nešto što će pričati priču o našem gradu. Tako smo krenuli s projektom Riječke kockice, malim kockastim jelima otprilike dimenzije bridova 4x4 cm u kojima svaka namirnica ili postupak pripreme kroz interpretaciju priča priču o dijelu naše povijesti. Priprema materijala mi je pružila priliku uroniti duboko u povijest riječke gastronomije – kada je došla koja namirnica, kada se usvojio koji postupak... U projekt se prijavilo čak 35 ugostitelja, no implementacija u ponudu ide jako polako.

4. Što biste još izdvojili od svojih aktivnosti i kakvim se priznanjima za svoj rad možete pohvaliti?

– Restaurant – Prije svega treba spomenuti Riječke gastronomske luke, projekt kojega je cilj dugoročno jačanje kvalitete i vidljivosti riječke gastronomske ponude kroz umrežavanje subjekata, promociju tradicije i razvoj prepoznatljivih gastro priča. Kategorija luka ima 10, a sve informacije se mogu naći na stranicama Turističke zajednice Grada Rijeke za koju provodimo ovaj projekt. Svaki restoran se određuje kakvom se lukom osjeća, ali to treba pravdati kroz svoju konkretnu ponudu i uslugu. Najjači aduti u ovoj godini kada se Kvarner priprema za prijestolnicu gastronomije su Riječke gastronomske ribarske luke i Riječke gastronomske luke lokalnih namirnica te pojedine luke posebnosti koje kroz gastronomiju pričaju o našoj povijesti.



Projekt 100 vodećih hrvatskih restorana najstariji je brend poticanja kvalitete u hrvatskom ugostiteljstvu

Tri desetljeća unatrag ugostitelji su, primjerice, za knjigu Restaurant Croatica predlagali jela predstavljajući ih kao austrijske ili talijanske specijalitete, a danas s ponosom ističu svaku od namirnica od svog lokalnog dobavljača i tradiciju svojih jela

Gledamo li našu županiju, svakako treba spomenuti otok Lošinj na kojemu sam još prije 10-ak godina radila na izgradnji brenda Mirisi i okusi Lošinja. U međuvremenu se Lošinj sve više brendirao i kao otok vitalnosti pa smo se na to nadovezali s projektom Taste of Vitality.

Projekt stavlja naglasak na namirnice s Lošinja i način pripreme koji čuva nutritivne vrijednosti – hrani i ne usporava nas. Do sada je certificirano ukupno 60-ak jela iz 16 restorana.

Što se tiče priznanja, ponosna sam na niz međunarodnih i domaćih priznanja među kojima je i titula vitezice za medije Udruge šefova kuhinja Mediteranskih i europskih regija; Europske federacije turističkih novinara za spoj gastronomije, turizma i medija; nagrada Simply the best u kategoriji osobe za doprinos razvoju turističke ponude koju dodjeljuju Udruga hrvatskih turističkih agencija i magazin Way to Croatia; te priznanja za doprinose struci od udruženja ugostitelja, te na najnovije priznanje Turističke zajednice Grada Rijeke Riječka trešnja.

Kvarner – Europska prijestolnica gastronomije 2026

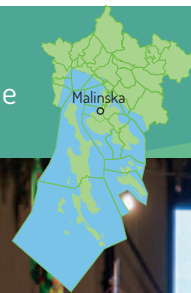
Možda je dobar trenutak čitatelje podsjetiti da je Kvarner nositelj prestižne titule Europske prijestolnice gastronomije 2026. Bila sam oduševljena kada se Turistička zajednica Kvarnera uspjela kandidirati i kada je kandidatura prošla, jer se regiji time otvaraju sjajne marketinške mogućnosti. Upotrijebimo li ih pametno, dobit ćemo više turista koje zanima gastronomija. Mislim da je to sjajna prilika da ono što nudimo pozicioniramo još jače.

5. Možete li za kraj opisati kako izgleda Vaš rad preuzimanjem projekta gastronomskog brendiranja destinacija?

– Kada se kreće u projekt gastronomskog brendiranja destinacije, prvi korak je detaljna analiza: što se nudi, što nudi okolica, tko funkcionira na toj destinaciji – tko su potencijalni partneri, kakvi su im potencijali. Nakon analize slijedi procjena na koje marketinške karte se može igrati, a da su one otvorene – da mogu istaknuti posebnost, identitet... da nisu već upotrijebljene u promociji drugih destinacija i da destinaciji mogu dati na atraktivnosti.

Potom slijedi niz edukativnih radionica s dionicima u turizmu: ugostiteljima, proizvođačima, turističkim djelatnicima. Zatim provodimo implementaciju u ponudu i u konačnici se radi zajednički marketing i zajednička marketinška platforma koje su oni svi sastavni dio.

obljetnice



90 godina Dubašljanskog folklor



Folklorno društvo Dubašnica – leta pasuju, tradicija ostaje

Napisala: Martina FRKA MILOTIĆ

Snimio: Marijan MILOTIĆ

Bolje da nestane sela nego običaja – stara je to narodna izreka, a površnom uhu mogla bi zvučati i prilično okrutno. No istina je daleko od toga: dok je običaja i ljudi koji ih njeguju, dotle je živ i duh naroda, svih predaka koji su ovim krajem kročili i čiji smo danas ponosni nasljednici.

Tradicija kao svjedok prošlih vremena i jeka nekih davno utišanih glasova danas na području Dubašnice živi punim plućima, u tisuću boja, nota i uspomena koje se iznova stvaraju, pišući neku novu povijest. Njeno posljednje poglavlje ove je jeseni ispisala Kulturno-umjetnička udruga Dubašnica, velikom proslavom kojom su obilježili 90 godina Folklornog društva Dubašnica.

Ovaj „starac u najboljim godinama“ službeno je osnovan davne 1935. godine, kada je u Omišlju organiziran i prvi Festival folklor otoka Krka. Bio je to prvi organizirani pokušaj da se živi duh tradicije i službeno zaštiti, formulira i planski predstavi publici. Plesovi, glazba, pjesma i raskoš dubašljanskih nošnji tako su po prvi puta sa seoskih trgova i ulica, s lokalnih fešti, pireva i slavlja preselili na pozornice, kako one otočne, tako i regionalne, nacionalne – pa napokon i svjetske. Već 1967. godine Folklorna skupina Dubašnica sudjelovala je na međunarodnoj smotri folklor u Zagrebu, a Društvo ponosno čuva i Povelju povodom

Devedeset godina nakon prvog javnog nastupa, dubašljanski tancaduri, sopci i kantaduri i dalje čuvaju duh svojih predaka. Folklorno društvo Dubašnica danas je živi podsjetnik na snagu baštine koja se prenosi s koljena na koljeno

45. godišnjice postojanja Folklorne skupine, iz 1980. godine. Kao važnu godinu u povijesti dubašljanskog folklor valja izdvojiti i 2012., kada su Krčki tanci uvršteni na popis nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske.

Preobražaj folklor iz spontanog u organizirani nije uvijek tekao lako, niti je bilo lako zadržati autentičnost i improvizaciju u standardizaciji potrebnoj za scensku izvedbu. Jedan od onih na koje je pao taj težak zadatak bio je Ivan Milovčić, voditelj Folklornog društva Dubašnica od 1955. pa sve do 1980. godine.



Raskoš narodne nošnje i mladost izvođača pričaju priču o identitetu koji se ne zaboravlja

Godine 1996., inicijativom Antona Malatestinića i Krunoslava Badurine, osnovana je Kulturno-umjetnička udruga Dubašnica, čiji neizostavan dio čini upravo folklor. Prvo vodstvo Udruge naslijedio je Dragan Cindrić uz tajnicu Ljubicu Depope, a danas važnu ulogu predsjednice nosi Daniela Štefanić.

Folklor je, kao u prošlosti tako i danas, neizostavan dio tradicionalnih manifestacija ovoga kraja. Uz proslave poput Magdalenjine, Mihoje i Polinarove, posebno se tu ističu Kolejani, Sensa i Porcijunkula.

Dubašljanski kolejani

Na području sela i naselja Malinske – Dubašnice od pamtivijeka je adventsko vrijeme u znaku Dubašljanskih kolejana.

O dubašljanskim kolejanima pisao je, među ostalima, Ivan Milčetić, jedan od najistaknutijih folklorista, povjesničara književnosti, dijalektologa i filologa s prijelaza iz 19. u 20. stoljeće, rodnom upravo Dubašljan. Kako piše Milčetić, sve počinje kada uz prethodni dogovor, na Sv. Stjepana nakon večernje mise, četiri mladića hvataju i dižu izabranog kralja na stolicu i nose ga oko crkve, a zatim do njegove kuće. U isto vrijeme se proglašava i kraljica – također muška osoba – koja će zajedno pomoći kralju u organizaciji kolejana.

Potom kralj i kraljica kolejani kreću u skupinama u obilazak svih sela Dubašnice – i to u razdoblju od Sv. Stjepana do Sv.



Kolejani na malinskarskoj rivi

Od prvog festivala 1935. do velikog jubilarnog slavlja 2025. dubašljanski folklor ostaje srce zajednice. Tradicija koja je preživjela desetljeća danas blista istom snagom kao i nekad

Tri kralja – te po kućama pjevaju (gdje je veselje) ili mole (kod tugujućih). Zauzvrat, bivaju darovani hranom, pićem ili novcem. Pir (gozba, svečani obed) se uglavnom održava na prvu nedjelju iza Sv. Tri kralja. Na piru sudjeluje omladina, koja se svečano odjevena ujutro okuplja kod kralja. Na putu prema župnoj crkvi predvodi ih barjaktar sa barjakom od šarenih rubaca i jabukom na samom vrhu. Također se nosi i hrvatska trobojnica, piše Milčetić 1917. godine.

Pred povorkom idu i dva sopca, koji sopu na tanko i debelo. Nakon svete mise slijedi tanac te pir na kojem se mnogo nazdravlja, pjeva, pleše i šali. Zaključuje pritom Milčetić: „Kralj kada je iole duhovit, mnogo se ističe. Nazočni su i odličniji ljudi, naročito plovani, još po koji pop, učitelj, načelnik itd“.

Po uzoru na prošla vremena, kolejani se i u moderno vrijeme obilježavaju s ciljem da naredna godina bude plodna, kako bi mještani živjeli u blagostanju. No i danas su usko i neraskidivo vezani uz katolički identitet dubašljanskog kraja.

Folklor dubašljanskog kraja karakterizira i Sensa – jedan od najstarijih običaja Malinske te dokaz duboke ukorijenjenosti pastirske baštine u lokalnoj kulturi.

Sensa ili u narodu jednostavno „teć za sir“ je stari narodni običaj koji se stoljećima njeguje u Dubašnici. To je sasvim jedinstvena utrka: natjecanje u trčanju dubašljanskih pastira, proizašao iz nekadašnje orijentiranosti većeg dijela stanovništva Dubašnice na stočarstvo.

Mnogi su odtancali u život zajedno

„Iza svake nošnje i svakog koraka stoje ljudi. Priče o socima, kantadurima i tancadurima, o ponosu djevojaka u nošnjama i časti mladića koji su nosili banderu, dio su identiteta svake obitelji u Dubašnici. Folklor je bio društvena pozornica: tko je znao najljepše prebirati ili voditi tanac, imao je posebno mjesto u zajednici. Na tancima su se radale i prve ljubavi – mnogi su „odtancali“ cijeli život zajedno“ – zaključak je to sa izložbe „Leta pasuju, tradicija ostaje“ otvorene uoči Setemane dubašljanskog folklor.

Narodna nošnja za muške i ženske

Kad govorimo o folkloru Dubašnice, neizbježno je spomenuti bogatstvo narodne nošnje ovoga kraja. Nošnja u Dubašnici pripada sredozemnom tipu narodnog ruha, koje je prepoznatljivo po muškim hlačama „bragešama“ s visećim turom „kopilom“, nogavicama do pola lista te po modroj ili crnoj pletenoj kapi. Također na to ukazuje i ženska dubašljanska nošnja, po izradi svile i vune te suknji koja je prišivena na prsluk ili „paranke“.

Dubašljanska nošnja veliko je bogatstvo jer postoje dvije muške narodne nošnje i čak pet ženskih: starinska crna od bedene, črjenica, crna štanpanica, divojačka te crna za udane žene.

Muška dubašljanska nošnja dijeli se na svečanu i radnu. Radna se nošnja razlikuje u boji, jer su dijelovi koji su u svečanoj nošnji crni, u radnoj - bijeli. Od nakita se nosi ročinica (naušnica) koja također ukazuje na bračno stanje, oženjeni ju nose na lijevom uhu, a mladići na desnom. Tabakerica se nosila kao platnena vrećica za duhan, dok su sat nosili samo bogati muškarci.



Stari narodni običaj – natjecanje u trčanju dubašljanskih pastira

Ono što je još vrijedno spomenuti je kaban – pastirski ogrtač kojim se tradicijski oblače kralj i kraljica kolejana. U prošlosti je koristio kao ogrtač kojim su se muškarci pokrivali za hladnih dana.

Sopele i kanat po domaću

Niti jedan važan dan u Dubašnici ne može proći bez prisutstva sopaca i njihovih sopela. Sopele se uvijek sviraju u paru, pa tako postoje „vela sopela“ i „mala sopela“. Sopele uvijek sopu glasno i snažno, a mogu se svirati stojeći, sjedeći i hodajući. Stojeći se sopela svira za vrijeme mantinjade, svečane pjesme koja poziva nevesticu na pir.

Od osnivanja KUU-a Dubašnica, stasao je niz sopaca: braća Josip i Aleksandar Cvelić, sestra i brat Ivana i Ivica Filipić, Andrija Kraljić i Marko Faležić, a već godinama sopu i braća Anton i Nikola Milčetić.

Na Krku od osamdesetih godina do danas uspješno djeluje i Udruga sopaca i kantura otoka Krka, koja je neiscrpan izvor znanja i tradicije, ali i rasadnik mladih sopaca i kantura. Kao i u drugim naseljima otoka Krka, ali i diljem kvarnerskih otoka, i u Dubašnici se stoljećima prakticira tradicijsko dvoglasno pjevanje – kanat po domaću. Ovaj glazbeni izričaj izvodi se u paru – dvoje pjevača, kantura, bez instrumentalne pratnje, u intimnim i svakodnevnim prigodama, često spontano. Glasovi se stapaju u sirove, nerijetko disonantne intervale koji stvaraju snažan emocionalni dojam.

Kolejani kroz povijest

Kolejani se u starim zapisima, među ostalim, spominju 1468. godine u glagoljičkom Petrisovu zborniku, a najranije potvrđeno svjedočanstvo s područja Dubašnice seže u davnu 1882. godinu. Prema pisanju autora knjige „O Dubašnici i njezinim ljudima“ Tomislava Galovića, na kolejanima 1900/1901. godine kralj je bio Ivan Milčetić Marijan, kraljica Juraj (Jure) Bogović Dorčić a skupilo se oko 30–40 parova. Godine 1920/1921. godine za kralja je bio izabran Pere Bogović Bogovac, kraljicu Pere Milovčić Lucić uz 30 parova. Kralj Dubašljanskih kolejana 1930/1931. godine bio je Jure Radić Merikon, kraljica Anton Bogović Juštov i 50 parova. 1939./1940. godine kralj je bio Tome Milovčić Šimovac i kraljica Tome Juranić uz sudjelovanje 100 parova. Kolejani 1972/1973. godine izabrali su čak dva kralja Pera Bogovića Adova i Ivan Cvelića, za kraljicu Dinka Barbiša, a bilo je 300 kolejana (150 parova + 30 parova uzvanika). Posebno se pak pamte Dubašljanski kolejani održani 1988/1989. godine na kojima se skupilo 400 kolejana i gdje je kralj bio Josip (Osip) Sormilić a kraljica Anton Dujmović.

Dubašljanski kantaduri danas su otac i sin Ivan i Deni Šabalja, zatim Dinko i Đani Barbiš, kao i kantadurice Marija Cerović, Vera Butković i Marica Milčetić.

Iako se često pjevalo o ljubavi, gubitku, prirodi ili svakodnevicu, snaga kanta leži upravo u izrazu zajedništva, identiteta i osjećaja za mjeru.

Proslava 90 godina dubašljanskog folklor

Krajem rujna ove godine, Kulturno-umjetnička udruga Dubašnica organizirala je spektakularnu proslavu 90. godine organiziranog folklor u Dubašnici.

Uoči velike proslave održan je niz prigodnih događanja, a cijela „Šetemana dubašljanskog folklor“ započela je izložbom "Leta pasuju, tradicija ostaje". Slijedilo je više tradicijskih radionica, od tradicionalnog soljenja ribe i izrade šurlica do štikanja čarapa, pletenja kose i vezanja ruba po starinski.

Na sam dan proslave, čak osam generacija dubašljanskih tancadura okupilo se na pozornici smještenoj ispred Interpretacijskog centra maritimne baštine DUBOAK, a pridružili su im se i kantaduri te brojni dragi gosti.



Generacije Dubašljana okupljene na proslavi velikog jubileja

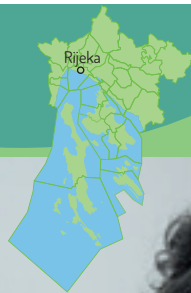


Na području sela i naselja Malinske – Dubašnice od pamtivijeka je adventsko vrijeme u znaku Dubašljanskih kolejana (1973.)

Korijeni kolejana

Korijene ove bogate tradicije pokušali su kroz povijest rasvijetliti brojni stručnjaci, no nesumnjivo je da je riječ o tradiciji koja se u različitim oblicima njeguje na vrlo širokom euroazijskom području i seže u pretkršćansko vrijeme. Neki kolejane vežu uz rimske saturnalijske, dok ih etnolog Vitomir Belaj i književni povjesničar Radoslav Katičić vežu za šire staroslavenske običaje. Katičić i Belaj kolejane općenito vežu uz staroslavenska božanstva, pri čemu je kolejanski pir zapravo uprizorenje božanske svadbe. „Kralj“ i „kraljica“ u toj teoriji utjelovljuju upravo dva moćna božanstva poput Jarila i Morane, čijim sjedinjenjem se osigurava plodna, bogata godina. Istovremeno, tradicionalno se spaljuje i stari panj u ulozu „ostarjelog boga“, koji ima tinjati za cijelog perioda koledve, kao simbolični završetak stare godine.





Snaga mirisa u službi imuniteta

Potaknut vlastitim „okidačem“ na miris rakije, riječki znanstvenik Marko Šestan razvio je interdisciplinarni projekt koji istražuje može li se imunosni sustav uvjetovati mirisom

Napisala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS

Snimio: Petar FABIJAN

Ime riječkog znanstvenika Marka Šestana ove je godine jedno od najspominjanijih i to ne samo u znanstvenim krugovima. Riječ je o dobitniku jedne od najprestižnijih europskih potpora – ERC Starting Grantu, tzv. znanstvenom Oscaru – i to za ideju koja je neobična koliko i on sam. Naime, ovaj docent na Zavodu za histologiju i embriologiju embriologiju riječkog Medicinskog fakulteta nastoji dokučiti može li naš imunosni sustav „naučiti“ reagirati na infekcije ili cijepljenja putem mirisa. Osim što njegova tema često iziskuje dodatna objašnjenja da miris nije tek egzotičan dodatak ili kuriozitet, nego ozbiljan znanstveni alat, zanimljivo je da je za ovaj, danas financijski itekako dobro potpomognut znanstveni rad, glavni „krivac“ – rakija.

No, krenimo redom i recimo da je ovaj rođeni Zagrepčanin, kao veliki ljubitelj životinja, diplomirao veterinu. A prvi posao (u veterinarskoj ambulanti) donio mu je i prvo razočarenje jer na pomaganje životinjama nikad nije gledao kao na profit. To je bilo presudno da njegova karijera skrene u područje znanosti, i to u baš u Rijeci, gradu koji do svog prvog radnog dana nije nikada posjetio. Za to je pak „kriv“ prof. dr. Bojan Polić kojega je entuzijastičan mladić dovoljno zaintrigirao da ga zaposli.

A što je s rakijom? Ne, za nju nema mjesta u laboratoriju, ma zapravo, kad je Šestan u pitanju, ni izvan njega. Rakija je glavna akterica njegovog tinejdžerskog pijanstva koje je i iniciralo njegovo zanimljivo znanstveno istraživanje...

Na početku bijaše – pijanstvo

– Jednom sam se ozbiljno napio rakije, kao što to tinejdžeri ponekad nepromišljeno naprave. Od tada, svaki put kad osjetim taj miris – čak i u tragovima – tijelo mi automatski reagira: povraćanje, nelagoda, stres. Iako znam da rakija nije prisutna, moj se organizam ponaša kao da je u opasnosti. Taj me je refleks godinama fascinirao i potaknuo na razmišljanje: ako miris može izazvati toliko snažnu fiziološku reakciju, može li izazvati i nešto korisno? Može li, recimo, potaknuti imunosni sustav da se aktivira? I tu je počelo moje istraživačko putovanje. Danas proučavam može li se imunosni sustav „uvjetovati“ mirisom, slično kao što je lučenje sline kod pasa uvjetovano zvukom zvona kod Pavlova.

U kontekstu infekcija i cijepljenja, to znači da pokušavamo povezati određeni miris s imunološkim podražajem (poput cjepiva) te testirati može li taj miris samostalno potaknuti obrambenu reakciju. Primjerice, recimo da se tijekom cijepljenja uvijek koristi isti miris, npr. miris mente. Ako se taj miris više puta pojavi u kontekstu imunološke aktivacije,

postoji mogućnost da tijelo počne povezivati taj miris s potrebom za obrambenom reakcijom. To je kondicioniranje, slično Pavlovljevom refleksu, ali primijenjeno na imunitet. U eksperimentima pokušavamo povezati miris sa stvarnim imunološkim podražajem, poput cjepiva, i zatim testirati može li taj miris samostalno potaknuti imunološki odgovor, primjerice aktivaciju T-stanica ili proizvodnju protutijela.

Ova ideja otvara potpuno novu dimenziju u razumijevanju odnosa između živčanog i imunosnog sustava. Ako se pokaže da mirisi mogu modulariti imunitet, to bi moglo dovesti do razvoja novih terapijskih pristupa u kojima se osjetilni podražaji koriste kao dodatak klasičnim cjepivima ili čak kao neinvazivna metoda za poticanje imunosne obrane. U konačnici, cilj mi je razumjeti kako mozak i imunosni sustav surađuju te može li se ta suradnja iskoristiti za bolje zdravlje, pametnije terapije i možda jednog dana – miris koji štiti od bolesti. Ako to uspijemo dokazati, mogli bismo jednog dana koristiti mirise kao dodatak klasičnim terapijama, pa čak i kao neinvazivne metode za poticanje imuniteta. Dakle, sve je počelo s rakijom i jednom lošom odlukom, a završilo kao ozbiljan znanstveni projekt koji pokušava spojiti osjete, mozak i imunitet u jednu novu priču, objašnjava nam Marko Šestan, svjestan da je njegov projekt „na papiru“ izgledao pomalo neobično.

Mirisima do brže imunološke reakcije

Od laboratorija do terapije dug je put, no ako koncept kondicioniranja imunosnog sustava putem mirisa prođe validaciju, Marko Šestan prve realne primjene očekuje u području cijepljenja.

– Cjepiva su idealan kontekst jer predstavljaju kontrolirani imunološki podražaj: znamo točno kada i kako se imunosni sustav aktivira, što nam daje priliku da istovremeno uvedemo osjetilni signal, poput mirisa, i pratimo učinak.

Zamislimo scenarij u kojem se tijekom cijepljenja koristi specifičan miris – recimo miris mente ili lavande – koji se ponavlja kroz više ciklusa. Ako se pokaže da tijelo može povezati taj miris s imunološkom aktivacijom, postoji mogućnost da se kasnije, izlaganjem istom mirisu, potakne brža ili snažnija imunološka reakcija. To bi moglo biti korisno kod booster doza, kod populacija s oslabljenim imunitetom, pa čak i u hitnim situacijama gdje je potrebno brzo mobilizirati obrambene mehanizme. Osim toga, takav pristup mogao bi imati javnozdravstvene prednosti – smanjenje doza, poboljšanje učinkovitosti cjepiva, pa čak i razvoj neinvazivnih metoda za imunološku stimulaciju. Naravno, sve to zahtijeva rigoroznu validaciju, klinička ispitivanja i etičku procjenu, ali ako se pokaže da koncept funkcionira, vrata su otvorena za potpuno novu klasu imunomodulacijskih strategija, smatra Šestan.

Filter skepticizma

Naime, povezivanje mirisa, živčanog sustava i imuniteta u kontekstu infekcija i cijepljenja nije baš nešto na što se svakodnevno nailazi...

– U znanosti često igramo na sigurno: držimo se poznatih okvira i provjerenih metodologija. No, ERC potiče hrabre ideje koje pokušavaju spojiti nespojivo. Mislim da je moj projekt upravo to: pokušaj da se kroz osjetilni podražaj, poput mirisa, utječe na imunološki odgovor. To nije nešto što se uobičajeno istražuje, ali možda je baš ta hrabrost da se izađe iz poznatog bila presudna. Drago mi je što sam ustrajao u svom naumu da se time bavim, unatoč prvim reakcijama u okolini. Naime, neki su odmah rekli: „Zvuči zanimljivo, ali kako to misliš: miris i imunitet?!“, drugi su se nasmijali i pitali jesam li siguran da nisam pomiješao aromaterapiju s imunologijom. Bilo je i onih koji su me iskreno pitali: „Zašto bi se tijelo aktiviralo na miris? Gdje je tu biološka



Znanost često igra na sigurno, ali upravo ideje koje spajaju nespojivo najviše pomiču granice – Marko Šestan



Zahvaljujući hrabroj i nekonvencionalnoj ideji o povezanosti mirisa i imunoloških reakcija, mladi riječki znanstvenik osvojio je jedan od najkonkurentnijih europskih grantova i otvorio vrata novom području biomedicinskih istraživanja

logika?“. No, znanost mora biti skeptična, pogotovo kad se ide izvan poznatih okvira. Moja ideja je spajala osjetilnu neuroznanost, imunologiju i ponašanje, dakle discipline koje rijetko „razgovaraju“. I kad ih spojiš u jednu hipotezu, naravno da će ljudi zastati i pitati se je li to stvarno izvedivo. Meni je taj skepticizam bio koristan jer me je natjerao da dodatno promišljam, da tražim čvrste poveznice, da ne ostanem na razini „zanimljive ideje“, nego da je pretvorim u nešto što ima eksperimentalnu težinu. I kako su se počeli pojavljivati prvi podaci, kako se priča počela slagati, a omjer se mijenjao – podrška je rasla, a sumnje su se pretvarale u konstruktivna pitanja, prisjeća se Šestan koji se i sam uvjerio da su kritike ponekad najbolji kompas. Naime, kaže, da mu je jedna od najkorisnijih ranih kritika koju je dobio ona da mu projekt zvuči previše konceptualno: zanimljivo, ali teško uhvatljivo.

– Netko mi je rekao: „Ideja ti je intrigantna, ali gdje su konkretni pokazatelji? Kako ćeš to izmjeriti, testirati, dokazati?“ I to me je stvarno zaustavilo. Do tada sam bio toliko zaokupljen širinom ideje – povezivanjem mirisa, živčanog sustava i imuniteta – da nisam dovoljno jasno artikulirao kako će to izgledati u stvarnim eksperimentima.

Kritika je pomogla da projekt sazre

Ta kritika mi je bila kao hladan tuš, ali i pravi kompas, kaže Šestan. Natjerala me da sjednem i razradim projekt do najsitnijih detalja: koje stanice točno pratim, koji biomarkeri su relevantni, kako izgleda protokol, što je kontrola, što varijabla. Počeo sam razmišljati ne samo kao znanstvenik s idejom, nego kao voditelj projekta koji mora uvjeriti druge da je ta ideja testabilna, izvediva i znanstveno relevantna.



Šestan: Rijeka me nije samo obrazovala, nego me oblikovala kao znanstvenika spremnog na hrabre, interdisciplinane ideje

Odvažno istraživanje koje povezuje mozak, mirise i obrambene mehanizme tijela donijelo je Šestanu međunarodnu vidljivost i priznanje kakvo dobivaju tek rijetki mladi znanstvenici

Promijenio sam način na koji objašnjavam projekt i to ne samo u prijavi, nego i u razgovorima s kolegama. Umjesto da pričam o „velikoj slici“, počeo sam pokazivati konkretne korake, eksperimentalne dizajne, predviđene rezultate. I to je napravilo razliku. Ljudi su počeli ozbiljnije shvaćati projekt, vidjeti njegovu izvedivost, a ne samo njegovu originalnost. Zapravo, ta rana kritika mi je pomogla da projekt sazre. Umjesto da je doživim kao prepreku, shvatio sam je kao priliku da ideju učinim čvršćom, jasnijom i uvjerljivijom. I mislim da je upravo ta transformacija – od konceptualnog prema konkretnom – bila ključna u tome da projekt dobije podršku, uključujući i ERC financiranje, smatra naš sugovornik.

Rijeka: prostor za hrabre ideje

Iako je od njegovog rodnog Zagreba udaljena tek oko 150 kilometara, grad na Rječini je za Marka Šestana bio nepoznanica i – ugodno iznenađenje.

– Rijeka je po svojoj prirodi grad na rubu – geografski, kulturno, pa i znanstveno – i mislim da nas to uči da budemo prilagodljivi, da tražimo vlastite puteve, da ne čekamo da se stvari dogode, nego da ih sami pokrenemo. U takvom okruženju naučiš cijeniti interdisciplinarnost, jer često nemaš luksuz da se zatvoriš u jednu nišu. Moraš znati komunicirati s različitim strukama, učiti nove metode, stalno preispitivati vlastite pretpostavke.

Upravo ta fleksibilnost i spremnost na učenje oblikovala je i moj istraživački pristup. Naučio sam da nije slabost priznati da nešto ne znaš. Dapače, to je početak svakog dobrog istraživanja. I to je nešto što se u riječkom okruženju ne samo tolerira, nego i potiče.

Također, riječki akademski prostor mi je dao slobodu da razvijam ideje koje možda ne bi svugdje naišle na razumijevanje – poput povezivanja mirisa i imuniteta. Nije to uvijek bilo lako, ali upravo ta kombinacija podrške i izazova me natjerala da rastem. I zato mogu reći da me Rijeka nije samo obrazovala, ona me oblikovala kao znanstvenika, zaključuje Šestan.

Priznanje donijelo promjene

A baš kao i svojedobno kritika, i prestižna potpora značila je velike promjene u svakodnevici ovog riječkog znanstvenika.

– S jedne strane, dobio sam potvrdu da moje ideje imaju težinu i da vrijedi biti uporan. Otvorile su se nove prilike za suradnju, vidljivost u međunarodnoj zajednici, pozivi na konferencije... sve to je jako motivirajuće. A s druge strane, promijenila se i moja svakodnevnica. Sad imam puno više posla u administraciji – od vođenja budžeta, zapošljavanja, izvještavanja, do koordinacije s institucijom i Europskom komisijom. To je neizbježan dio projekta ove razine. Zbog toga sam manje vezan uz provođenje samih pokusa, što mi ponekad i nedostaje jer je to ono iz čega je sve počelo. No, sad gledam širu sliku: gradim tim, postavljam temelje, stvaram uvjete da drugi mogu raditi pokuse i razvijati ideje. U tom smislu, ERC mi je donio novu ulogu – ne samo istraživača, nego i voditelja, mentora i strateškog planera. I to je izazov koji prihvaćam s velikim entuzijazmom, govori nam Marko Šestan koji najveći dio dobivenih sredstava planira

Između Prousta i Batmana

A kakav je Marko Šestan s mirisima? Naravno, pitali smo ga koji je miris njegovog djetinjstva?

– Iskreno, miris rakije! I ne, ne zato što me podsjeća na kakve obiteljske rituale ili djedovu kuhinju, nego zbog onog već spomenutog tinejdžerskog pijanstva koje moje tijelo još uvijek pamti. Nije to sjećanje koje bih stavio u album, ali je nevjerojatno živo.

I upravo me to fascinira kod mirisa: njegova sposobnost da zaobiđe racionalno i pogodi ravno u emociju, u tijelo, u memoriju. Taj jedan neugodan trenutak iz mladosti postao je moj osobni primjer koliko su osjetilna sjećanja snažna, trajna i visceralna. I možda baš zato danas istražujem miris kao znanstveni alat, jer znam iz prve ruke da ga se ne može ignorirati, objašnjava Šestan koje smo upitali i o njemu najdražim mirisima u literaturi i na filmu...

– Ako govorimo o mirisu i sjećanju, onda je Marcel Proust nezaobilazan. Onaj čuveni trenutak s madeleine kolačićem u „Potrazi za izgubljenim vremenom“ savršeno opisuje kako miris može probiti vrijeme i prostor, i u djeliću sekunde nas vratiti u zaboravljene emocije. To je upravo ono što me fascinira i u znanstvenom smislu: kako miris aktivira memoriju, tijelo i osjećaj identiteta.

Ali ako govorimo o osjećaju otkrića, o onom unutarnjem „klik trenutku“, kad se sve posloži, onda moram spomenuti i „Batmana“, konkretno film „Batman: Početak“ (Batman Begins, 2005.) i to ne zbog akcije, nego zbog procesa transformacije. Bruce Wayne ne postaje Batman preko noći – on luta, uči, griješi, i tek kad spoji osobnu traumu s disciplinom, znanjem i tehnologijom, nastaje nešto novo. Taj trenutak kad se fragmenti spoje u funkcionalnu cjelinu, to je osjećaj znanstvenog otkrića! Dakle, negdje između Proustove madeleine i Batmanove maske – tu se, čini mi se, nalazi moj znanstveni svijet. Spoj osjetilnog i racionalnog, prošlosti i budućnosti, intuicije i metode.

usmjeriti na izgradnju snažnog i motiviranog istraživačkog tima.

– Želim okupiti mlade, talentirane ljude koji će sa mnom razvijati ovu ideju i „gurati“ granice znanja. Uz to, jedan od prvih i najvažnijih koraka bit će nabava lightsheet mikroskopa, koji je ključan za eksperimentalni dio projekta. Takva oprema nam omogućuje da radimo ono što do sada jednostavno nije bilo moguće: s visokom rezolucijom, brzinom i preciznošću.



Šestanov je rad primjer da znanstvena znatiželja i spremnost da se izađe iz okvira mogu otvoriti posve nova vrata u razumijevanju ljudske biologije

Ostatak sredstava ide na podršku istraživačkom radu – od potrošnog materijala, preko edukacija i konferencija, do diseminacije rezultata. Ali sve kreće od tima i alata, jer bez ljudi i bez pravih instrumenata, nema ni znanosti, smatra doc. dr. Marko Šestan koji će u sljedećem razdoblju nastojati pronaći odgovor na pitanje: Hoće li koncept koji je sa suradnicima razvio na modelima miševa funkcionirati i kod ljudi?

– Dosad smo pokazali da miris može modulirati imunološki odgovor u kontroliranim uvjetima kod miševa, ali prijelaz na ljudsku populaciju nosi niz izazova: od bioloških razlika do kompleksnosti ljudskog ponašanja i percepcije. Upravo zato sljedeća godina bit će usmjerena na translaciju: kako dizajnirati protokole koji su etički prihvatljivi, znanstveno validni i tehnički izvedivi kod ljudi. To uključuje testiranje sigurnosti, definiranje mirisnih podražaja koji su univerzalno prepoznatljivi, te razvoj mjernih alata koji mogu kvantificirati imunološke promjene u realnim uvjetima, primjerice tijekom cijepljenja.

Ako se pokaže da koncept djeluje i kod ljudi, to bi bio ogroman korak, ne samo za naš projekt, nego i za šire razumijevanje veze između osjetilne percepcije i imunološke funkcije. Ali zasad ostajemo oprezni i fokusirani: znanost traži strpljenje, a ovo je trenutak kada se ideja mora suočiti s realnošću ljudske biologije.

Institucionalna podrška

Iza svakog istraživača stoji mreža ljudi i resursa, a u svom 12-godišnjem profesionalnom „riječkom“ razvoju Marko Šestan posebno ističe dvije institucije – Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci i Centar za potporu pripremi kompetitivnih znanstvenih projekata.

– Medicinski fakultet nije bio samo mjesto rada, nego i intelektualni dom. Ondje sam imao priliku razvijati ideje, testirati hipoteze, graditi tim i učiti iz svakodnevnih interakcija s kolegama koji dolaze iz različitih područja biomedicine. Upravo ta raznolikost i otvorenost prema interdisciplinarnosti bila je temelj za projekt koji spaja neuroznanost, imunologiju i ponašanje.

Što se Centra za potporu pripremi kompetitivnih znanstvenih projekata tiče, on je bio ključan u strateškom dijelu – u strukturiranju prijave, razumijevanju evaluacijskih kriterija, usmjeravanju prema pravim ciljevima. Njihova podrška nije bila samo tehnička, nego i motivacijska. U trenucima kad je projekt bio još u fazi ideje, njihova povratna informacija i savjeti pomogli su mi da ga artikuliram na način koji je bio razumljiv, uvjerljiv i konkurentan na europskoj razini. Zajedno, ove dvije institucije nisu samo omogućile da projekt zaživi – one su me oblikovale kao istraživača koji zna sanjati, ali i svoj san strukturirati u konkretan plan. I na tome sam im iskreno zahvalan, ističe naš sugovornik.

Markov vodič za mlade istraživače

Nema sumnje, Marko Šestan osoba od koje se ima što naučiti o prijavi i pisanju projekta. Evo njegovih savjeta za mlade istraživače...

– Prije svega, treba osvijestiti da projektna prijava nije samo tehnički dokument – to je priča. I to ne bilo kakva priča, nego ona koja mora uvjeriti ljude da je vaša ideja vrijedna rizika, vremena i ulaganja. Zato je ključno da ne pišete samo što ćete raditi, nego zašto to radite, zašto je važno, i zašto ste baš vi osoba koja to može izvesti.

Druga stvar koju bih istaknuo jest da se treba bojati biti ambiciozan. Evaluatori ne traže projekte koji će ponoviti poznato, nego one koji pomiču granice. Naravno, ambicija mora biti utemeljena: treba pokazati da ste promislili sve korake, da znate gdje su rizici, i da imate plan kako ih adresirati. Ali nemojte skrivati ideje samo zato što su nekonvencionalne. Upravo one često ostave najjači dojam.

Treće na što treba paziti jest – jasno pisanje. Nije važno koliko je ideja kompleksna ako ju možete objasniti jednostavno. Ako netko iz susjednog područja ne može razumjeti vašu prijavu, teško će je podržati. Jasnoća nije znak površnosti, nego znak da ste ideju stvarno razumjeli.

I konačno, treba biti spreman na odbijenice. Prijava projekta je proces koji vas oblikuje, bez obzira na ishod. U znanosti je „ne“ najčešća riječ, ali svako „ne“ vas uči kako da sljedeći put napišete bolje, jasnije, hrabrije. Ako imate ideju koja vas ne pušta, nastavite. Jer kad „klikne“, sve se isplati.

I možda najvažnije od svega: isplati se sanjati. Bez snova nema velikih ideja. A znanost, koliko god bila racionalna, uvijek počinje s nečim što na početku zvuči kao san. I to je u redu. Jer ponekad upravo ti snovi postanu stvarnost, ako im damo priliku.





Fužine – gorski raj na raskrižju prošlosti i budućnosti

Napisao: Marinko KRMPOTIĆ

Snimio: Petar FABIJAN

Pišući pred više od pola stoljeća o svojoj Fužini, Franjo Švob Franina, ugledni hrvatski književnik, jedan od ponajboljih živućih dijalektalnih hrvatskih pjesnika, spominjao je u „Serenadi Fužini“ šume, puteljke, brežuljke... predlažući za sve to jedno zajedničko ime – gorski raj. Desetljećima kasnije pokazat će se da su njegovi stihovi na jedan način bili i proročanski. Jer, Fužine su – bar kad je riječ o turističkom ugledu – zaista i postale gorski raj stekavši status jedne od najznačajnijih sredina hrvatskog kontinentalnog turizma! A to u državi itekako određenoj turizmom nikako nije mala stvar.

U Fužine (rekao bi Švob – Fužinu, inzistirajući na korištenju starog naziva mjesta koji je bio u jednini, dakle Fužina, a ne Fužine) se može doći cestom s raznih strana. Naravno, može se do Fužina i vlakom, prugom Zagreb – Rijeka starijom više od stoljeće i pol, prugom koja je sagrađena 1873. godine, a već 1874. godine dovela je prve turiste u Fužine. Koji god pristup odabrali, nećete pogriješiti, a mi za ovu „kartulinu“ biramo možda najromantičniji – svakako najstariji – pristup. Onaj vezan uz 1737. godine izgrađenu Karolinu, cestu kojom se željelo vezati kontinentalni i primorski dio Hrvatske, Zagreb i Karlovac sa Rijekom i Bakrom, Opatijom...

Od Zrinskih i peći za obradu željezne rude, preko Karolinske ceste i pruge Zagreb – Rijeka, do statusa jedne od najznačajnijih kontinentalnih turističkih sredina – Fužine kroz stoljeća uvijek iznova pronalaze svoj razlog postojanja

Fužinski Beverly Hills

To pak znači da Fužinama pristupamo s primorske strane, preko Zlobina. I treba odmah reći da je utjecaj Primorja i Kvarnera na cijele Fužine vrlo jak, a vidi se i iz činjenice da prvo naselje fužinskog kraja, a

to je Benkovac Fužinski (po domaću ga ljudi zovu Brdo, Zlobinjari Ričina) „divani“ čisto čakavski. Ništa čudno, znaju oni koji poznaju povijest. Jer, i to je naselje, kao i mnoga druga uz nekadašnju Karolinu, nastalo tako što su se gradeći cestu tu naseljavali majstori raznih zanimanja iz Hrvatskog primorja i Kvarnera. Došli i ostali, a njihov „ča“ još uvijek tu živi.

Brdo iliti Benkovac Fužinski danas neki u šali zovu i Beverly Hills jer su uz cestu prema Fužini niknule brojne i najčešće vrlo skupe kuće čiji vlasnici sve toplija ljeta sve radije provode na gorskoj brdarskoj svježini. Zanimljivo je Brdo ne samo zbog te svoje ljepote i lagane izdvojenosti od Fužina, već i stoga što ga se slobodno može nazvati najnovinarskim mjestom Hrvatske.



Brdo iliti Benkovac Fužinski danas neki zovu i Beverly Hills jer su uz cestu prema Fužini niknule brojne i najčešće vrlo skupe kuće



Fužine su – bar kad je riječ o turističkom ugledu – stekle status jedne od najznačajnijih sredina hrvatskog kontinentalnog turizma



Umjesto gotovih proizvoda, drvna industrija se svodi na poluproizvode

Naime, „z Brda“ su, (a nekada su njihove kuće doslovce bile smještene jedna do druge), doajen hrvatskog sportskog novinarstva pokojni Ivica Kovačević, susjed mu je bio nekadašnji novinar Novog lista i direktor Radija Gorski kotar Ivica Čebuhar, a kuća u kojoj su odrasli Josip i Marinko Krmpotić, novinari Radio Rijeke i Novog lista! Po roditeljima čisti je Brdarac i Milutin Burić, dugogodišnji predsjednik Goranske kiparske radionice. Brdarac je i Boris Kovačević koji je divno uglazbio Švobovu spomenutu „Serenadu Fužini“, po očevoj je liniji Brdarac i Marinko Kauzlarić, vlasnik hotela „Bitoraj“ i jedan od najzaslužnijih za razvoj turizma, a brdarske gene ima i Bero Kovačević, vlasnik „Arnike“ i jedan od pokretača fužinskog turizma... dakle, mjesto malo, a zanimljivih ljudi – puno!

Umjesto željezne rudače – turizam

No, sve je to samo „uvod“ u Fužine u koje se „z Brda“ dolazi autom za pet minuta. Iako su danas simbol uspješnog planinskog i kontinentalnog turizma, Fužine su nastale u 17. stoljeću iz itekako privrednih razloga. Tu je, naime, obitelj Zrinski šireći svoj imetak i privredne aktivnosti počela kopati i obrađivati željeznu rudu. Nažalost (ili na sreću, reći će mnogi) te rude nije bilo dovoljno pa je taj posao prekinut, ali je Fužinama ostalo ime! Naime, korijen riječi pojma fužine dolazi najvjerojatnije od talijanske riječi „fucina“ (neki spominju i njemačku riječ „fusioniren“) kojom su se nazivale peći za obradu željezne rude, odnosno sam proces obrada („fusioniren“). Iako je taj posao propao, mjesto se nastavilo razvijati, najprije uz Karolinsku cestu (građena je od 1726. do 1737.), potom i uz željezničku prugu Zagreb



Belo Selo nalazi se uz autocestu Rijeka – Zagreb

- Rijeka izgrađenu 1873. godine da bi u novije doba suvremena autocesti Rijeka – Zagreb (1995.) životu mjesta dala novi zamah.

Fužine su, dakle, kroz četiri stoljeća svoje povijesti rasle i razvijale se najčešće kao prometno (Karolina, željeznica, autocesta) središte što je svojedobno pogodovalo razvoju raznih pratećih aktivnosti (prijevoz, ugostiteljstvo, smještaj, razni obrti...) da bi se u 20-om te posebno u ovom dosadašnjem dijelu 21. stoljeća sve u najvećoj mjeri okrenulo turizmu pa tako danas u mjestu uz brojne privatne smještajne kapacitete postoji i hotel „Bitoraj“, pansioni „Arnika“ i „Ela“, kvalitetni restorani u tim objektima te niz turističkih atrakcija (jezera Bajer i Lepenice, špilja Vrelo, vrh Preradović, brojne šetnice, planinarske i biciklističke staze...) čija je ponuda upotpunjena brojnim raznim manifestacijama od kojih je svakako najčuvenija ispraćaj Stare godine u podne, a od prošlog ljeta u Fužine se smjestio poznati filmski festival Cinehill (ex Motovun film fest) što mjestu jamči daljnji turistički razvoj.

Povijesna društva i znameniti ljudi

No, nije samo turizam praćen prirodnim ljepotama ono što nude Fužine. Zanimljiva je i raznovrsna i povijest ovog goranskog mjestaša u kojem škola postoji već 240 godina, točnije od 1785. godine. Puhački orkestar, odnosno „limena glazba“ postoji od 1848. godine i broji punih 177 ljeta, organizirani turizam broji 151 godinu, DVD Fužine naredne će godine obilježiti punih 150 godina (osnovani su 1876. godine), mjesto ima i (nažalost neuređenu) jednu od najstarijih zgrada šumarice u Hrvatskoj, stara je i čuvena i crkva Sv. Antuna Padovanskog (građena je od 1808. do 1833.), zgrada pivarne u mjestu također ima svoju priču...

Naravno da jedno ovakvo mjesto ima u svojoj povijesnici i brojna značajna imena, odnosno ljude koji su itekako zadužili

hrvatsku povijest. Najčuveniji od njih svakako je dr. Franjo Rački ((1828 -1894), prvi predsjednik Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti i jedan od najznačajnijih intelektualaca hrvatske povijesti. Odmah do njega je za mnoge i danas najbolji hrvatski filmski režiser svih vremena, legendarni Krešo Golik (1922 – 1996) čiji su filmovi „Tko pjeva zlo ne misli“ i „Imam dvije mame i dva tate“ te TV serija „Gruntovcani“ klasika hrvatske filmske i TV povijesti.

Fužinarka je i prva te donedavno i jedina riječka gradonačelnica, Neda Andrić (1927 – 2010), Fužinarac je i Dario Knežević, trofejni kapetan HNK Rijeka, nogometni reprezentativac Hrvatske te svojedobno i član čuvenog torinskog Juventusa. Za nabranje brojnih intelektualaca i doktore znanosti te akademski obrazovanih građana nema dovoljno mjesta, ali ovom popisu svakako valja dodati i već spomenutog Franju Švoba Franinu koji je svojom lirikom podigao svojoj Fužini najljepši mogući spomenik.

Lič – na rubu najvećeg goranskog polja

Iz Fužina se brzo i lako (bit će još i lakše kad u proljeće naredne godine budu gotovi radovi na izgradnji tzv. fužinske obilaznice) dolazi do Liča, najstarijeg naselja ovog kraja, ali i jednog od najstarijih u Gorskom kotaru. Lič je na početku 17. stoljeća (1605. i 1606. godine) naseljen bunjevačkim Hrvatima, ljudima kneza Damjana Krmpotića, kako to kažu povijesne knjige, i od tih trenutaka Lič je bio dio obrambenog sustava zamišljenog kao brana prodoru Turaka. Smješten na rubu najvećeg goranskog polja, Ličkog polja, Lič je danas mjestašce u kojem se zahvaljujući



Milutin Burić: Moj je dojam da se previše gradi, a u tome što je sagrađeno ne planira se živjeti

više od dva desetljeća dugom radu i trudu Etno udruge „Sv. Juraj“ i njenog predsjednika Dražena Starčevića kvalitetnije no u bilo kom drugom dijelu ove lokalne samouprave čuva povijest. Velika i lijepo uređena Etno zbirka smještena u zgradi nekadašnje osnovne škole ima sve vrline pravog malog muzeja, a okrenutost ličkih turističkih manifestacija ponajprije povijesnim zbivanjima svakako će pridonijeti ne samo čuvanju jake i bogate tradicije, već i razvoju turizma, a pripomoći će tome i sve kvalitetnija veza Liča s vinodolsko-crikveničkom rivijerom do koje se stiže zahvaljujući prometnici koju je uredila Primorsko-goranska županija i koja preko atraktivnog Lukova vodi do plavetnila Kvarnera.

Benkovac Fužinski, Lič, Fužine, Vrata, Belo Selo, Slavica i Sleme nisu samo točke na karti, nego mjesta iz kojih su potekli akademici, gradonačelnici, filmski redatelji, sportaši i poduzetnici – ljudi koji su gorski kraj ugradili u hrvatsku povijest

Iz Vrata u svijet

Ako vozeći iz smjera Zlobina stižete u Fužine i ako se ne zaustavite već samo provezete kroz mjesto, vrlo brzo stići ćete do Vrata, naselja koje je u prvim godinama svog postojanja bilo bitno zbog prometovanja



Gradonačelnica Merle: Sadašnjost u Fužinama još nije dosegla razinu uspješne prošlosti

Karolinom, potom se razvila i svojedobno vrlo uspješna drvena industrija, a danas se Vrata uz niz dobro razvijenih obrta i jednu veću pilanu također sve više okreću turizmu pri čemu najveći adut imaju u restoranu i pizzeriji „Furman“ te pansionu i kafiću „Sky“. No, simbol Vrata svakako je NK „Omladinac“, nogometni klub u kojem su ponikli već spomenuti Dario Knežević, ali i Ivan Mance, svojedobno sjajni vratar HNK Rijeka te još uspješniji sportski direktor čije su zasluge za 2017. godine prvu osvojenu dvostruku krunu Nevere s Kvarnera neprocjenjive. Vratarac je i Zdenko Mance, nekadašnji direktor „Novog lista“, a iz ovog je mjesta i jedan od najvećih hrvatskih lovnih stručnjaka, pokojni Alojzije Frković.

Kad napustite Vrata polako se počinjete približavati istočnim granicama Općine Fužine, a u tom su dijelu ove lokalne samouprave naselja Belo Selo i Slavica. Beloselac je pokojni Matija Glad, dugogodišnji čelni čovjek riječke ispostave Hrvatskih cesta te svojedobno sjajni atletičar koji je u štafetnoj ekipi riječkog AK „Kvarnera“ s Lucianom Sušnjem dugo godina držao jugoslavenski rekord u štafeti na 400 metara. Nakon što izađete iz Belog Sela pred vama je još samo Slavica, u bregove i šumarke sakriveno prekrasno malo mjesto u kojem se, kao i u Benkovcu Fužinskom s kojim smo počeli ovu storiju, govori čakavski. Jer i taj su kraj pred kojih tri stotine godina naselili Primorci.

A posljednji, ali baš posljednji zaselak Općine Fužine je Sleme, naselje od nekoliko

kuća stvoreno davno pri gradnji pruge Zagreb – Rijeka i namijenjeno održavanju pruge. Iz tog je naselja Zlata Bujan, književnica koja je kroz neke od svojih radova uspjela sačuvati dio jezične i etno tradicije ovog područja.

Povratak staroj slavi

Naravno, ne nude sva spomenuta mjesta Općine Fužine samo povijest i turizam. Privreda je na ovom području solidno razvijena, mada bi mnogi voljeli da je to još izraženije. U Benkovcu Fužinskom i dalje radi veliki rudnik, Fužine imaju šumariju, u Liču je poslovna zona koja iz godine u godinu raste, a tamo djeluje i firma „Vitek“ koja brine o razvoju poljoprivrede i stočarstva. Vrata su zadržala drvoprerađivački stih jer tamo radi pilana i pogon za proizvodnju plastične stolarije, a gotovo u svakom od spomenutih mjesta djeluje neki obrt ili obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo. Kakve su Fužine danas i što se može očekivati u budućnosti, upitali smo načelnicu Općine Fužine, Anu Merle koja je u proljeće 2025. godine krenula u svoj prvi načelnički mandat. Za nju su Fužine, smještene u srcu Gorskog kotara, oduvijek bile mjesto gdje priroda, čovjek i rad čine jedinstvenu cjelinu.

– Nekada je Općina Fužine bila poznata po drvnoj industriji koja nije stvarala samo sirovinu i poluproizvode, već i gotov namještaj koji se izvezio diljem Europe i preko „Velike bare“. Upravo ta gospodarska snaga pratila je i procvat turizma – brojke dolazaka



Fužine imaju jedan hotel (Bitoraj), restorane i pansiona te brod na jezeru



Marinko Kauzlarić: Fužinama i Gorskom kotaru strašno nedostaje jedan veliki i jaki hotel

i noćenja nekada su bile veće nego danas, zahvaljujući sindikalnim odmaralištima koja su činila okosnicu turističke ponude. Danas, nažalost, sadašnjost još nije dosegla razinu prošlosti. Umjesto gotovih proizvoda, drvena industrija se svodi na poluproizvode; broj noćenja je manji od slavne prošlosti, a nekada uredne poljoprivredne površine i sjenokoše, koje su pridonosile ljepoti vizure Općine Fužina, sada su zapuštene. Ipak, upravo u prepoznavanju i obnavljanju tih vrijednosti leži ključ budućnosti.

Općinu Fužine u budućnosti treba vidjeti kao prostor koji ponovno dostiže onu razinu ravnoteže i uspjeha koju je nekada imao – gdje se jednako cijene poljoprivreda, proizvodnja, usluge i turizam. Održivi razvoj znači suradnju i ispreplitanje sva tri sektora – ravnomjerno, umjereno i uz međusobno uvažavanje. Naše ljepote – planine, jezera, šume, flora i fauna – naši su najveći aduti. Njih treba koristiti s poštovanjem, ali i čuvati za generacije koje dolaze. Ove godine Fužine su obilježile niz važnih obljetnica koje svjedoče o bogatoj prošlosti i kontinuiranom razvoju: 300 godina Župe sv. Antona, 240 godina školstva, 220 godina šumarstva, 40 godina jezera Lepenice, a 2024. godine i 150 godina turizma. Sve te brojke govore da su šumarstvo, školstvo, turizam, vjera i zajedništvo uvijek išli ruku pod ruku, prateći potrebe vremena.

Općina Fužine i ubuduće trebaju biti ono što je bila – općina koja uvažava svoj prirodni položaj, okoliš, tradiciju, kulturu



Fužine su naselje poznato u gotovo svakom kutku Hrvatske, kaže Joso Krmpotić, poznati radijski novinar koji u Fužinama uživa blagodatni mirovine

i ljude. Mjesto gdje se susreću kontinent i primorje, gdje se njeguje tradicija prostora i gradnje, gospodari šumama s poštovanjem, gdje ljudi mogu živjeti, raditi i stvarati svoju budućnost, dovoljno urbana, ali i dovoljno ruralna sredina za koju ćemo moći reći da je istinski Hortus Divinus ili naše zeleno srce – rekla je Ana Merle.

Stigli Bohinj, ali ne i Bled

Tako zbori čelnica Fužina. No, kako Fužine, njihovu prošlost, sadašnjost i budućnost, vide neki od ljudi spomenutih u tekstu. Marinko Kauzlarić, vlasnik Hotela „Bitoraj“ i načelnik Općine Fužine u tri mandata, itekako ima dobar pregled „stanja na terenu“:

– Kad sam se sredinom sedamdesetih godina prošlog stoljeća počeo uključivati u društveni život Fužine su godišnje ostvarivale 60 do 65.000 noćenja, a broj zaposlenih bio je



Iz centra Fužina moguće je otići u četiri pravca

Dok načelnica Ana Merle Fužine vidi kao „zeleno srce“ u kojem se spajaju turizam, poljoprivreda i poduzetništvo, istaknuti mještani upozoravaju da bez snažnih demografskih mjera i pametnog upravljanja prostorom ni najljepši gorski raj nema sigurnu budućnost

oko 800. U drugom dijelu osamdesetih kreće kriza. Gase se odmarališta koja su donosila veliki broj noćenja, DIP Vrata od 400 zaposlenih pada na 80, Drvenjača sa 190 na 90. Rat dodatno produbljuje krizu i stanje je sve teže. U partnerstvu sa Sanjom Kauzlarić 1. svibnja 1990. godine otvaramo piceriju „Landravec“ i od te godine nekoliko ljudi na našem području počinje se okretati turizmu, a toj odluci bitno pomaže i činjenica da je gradnja ove dionice autoceste Zagreb – Rijeka na četiri-pet godina osigurala onima koji su u to ušli lijep broj noćenja. Kad sam 2005. godine počeo svoj prvi mandat načelnika Fužina vizija mi je bila da do 2015. godine Fužine budu kao Bohinj, a do 2025. kao Bled. Prvi dio vizije smo ostvarili i Fužine su brzo dobile ono što ima i Bohinj – jedan hotel, nekoliko restorana, brod na jezeru...Nažalost, do Bleda nismo stigli iz objektivnih razloga (korona, gospodarska kriza...), ali ponajprije stoga jer se nije ostvarilo ono što sam očekivao, a to je dolazak jakog investitora, značajnog hotelijera. Fužinama i Gorskom kotaru strašno nedostaje jedan veliki i jaki hotel. On ne mora biti u Fužinama, ali bi donio razvoj goranskom turizmu u cijelosti. Ne dogodi li se to mislim da ni Fužine ni Gorski kotar neće turistički značajnije napredovati. Jer, danas cijeli Gorski kotar ima 60 do 65.000 noćenja, a Fužine 25. do 30.000 tisuća. Dakle, nužno je jedno jako hotelijersko ulaganje – rekao je Kauzlarić.

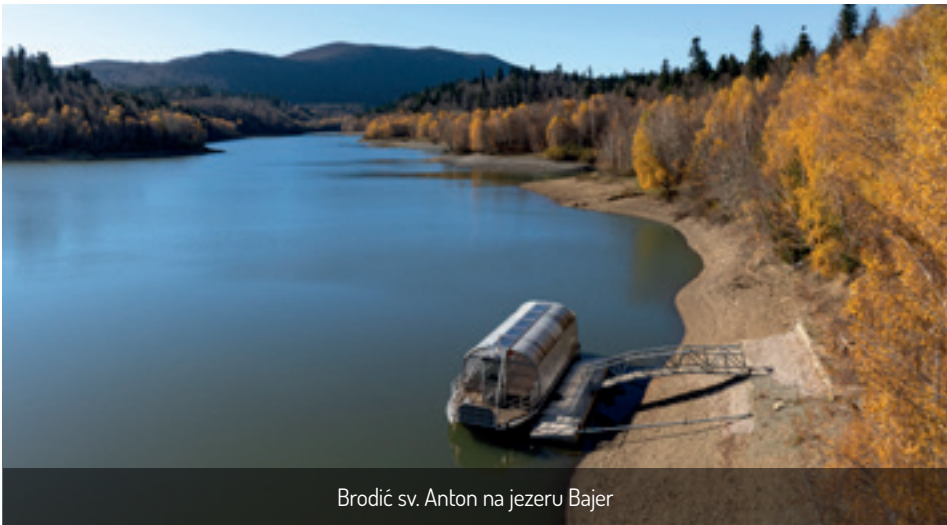
Najturističnije naselje Gorskog kotara

Njegov imenjak Jakovljević, nedvojbeno najzaslužniji za turistički uzlet Fužina od devedesetih do ovog desetljeća ističe kako su Fužine “oduvijek” turistički obilježene.

– Zbog položaja na Karolinskoj cesti, još u 19. stoljeću povijest bilježi da su ondje bila svratišta, tzv. „konaci” za odmor karavanskih posada. Veći turistički zamah zabilježen je pojavom željeznice i već 1873., odmah po puštanju u promet pruge Rijeka – Karlovac, bilježi se da su „među putnicima bili izletnici za Fužine, popularno izletišta Riječana“. Tako se Fužine svrstavaju među najstarija



Lič je naselje staro više od 400 godina



Brodić sv. Anton na jezeru Bajer

turistička mjesta u Hrvatskoj, odnosno naselje su s najdužom turističkom tradicijom na kontinentu.

Vrlo su vrijedni turistički rezultati u 20. stoljeću, isključivši, naravno, ratna razdoblja pa je tako i poslije Domovinskog rata bilo nužno krenuti praktično od početka. Ratna vremena, a i promjena sustava vlasništva utjecali su na gašenje turističke i ugostiteljske djelatnosti. Ipak, već početkom devedesetih se javlja privatna inicijativa u ugostiteljstvu, a 1994. je formirana Turistička zajednica koja je djelovala punih 25 godina, do 2020. je radila na marketingu, promociji i unapređenju cjelokupnog turističkog proizvoda koji je uspješno revitaliziran. Treba izdvojiti obnovu spilje Vrelo 1998. godine koja je jedna od najznačajnijih turističkih atrakcija i vrlo vrijedan turistički proizvod. Od početnih tisuću-dvije, danas bilježi 25 tisuća posjetitelja godišnje. Tu je i revitalizacija ponude uz jezera, dodani su novi turistički sadržaji, a Fužine su, među brojnim manifestacijama, prepoznate po podnevnom Ispračaju stare godine svakog 31. prosinca. Priredba je

začeta na prijelazu tisućljeća, 2000. godine i postupno je postala prepoznatljiv brend Fužina.

Turizam je u 21. stoljeću postao jedna od najznačajnija grana gospodarstva na području općine Fužine s hotelom, pansionima, hostelom, restoranima i kafićima. Izgled naselja općine Fužine i količina turističkih sadržaja doživjeli su brojne promjene nabolje u posljednjih 30 godina. Zahvaljujući revitalizaciji turizma kroz privatni i javni sektor, Fužine su ostale najturističnije naselje Gorskog kotara kao što često su bile i u prošlosti. Prema podacima Ureda za turizam, godišnje ostvare blizu 35 tisuća noćenja, od čega je 40 posto inozemnih, a broj izletnika godišnje dostigne i do 80 tisuća. Uz veće smještajne kapacitete, tu je i veliki broj kuća za odmor i apartmana, od kojih dio ponude čine i vrlo atraktivne ruralne vile s obveznim sadržajima wellnes ponude (bazeni, jacuzzi, teretane, sportski sadržaji, različita ponuda na otvorenom). Ukupno je u naseljima na području općine Fužine blizu 1.200 turističkih kreveta s tendencijom rasta.

Na žalost, Ministarstvo turizma RH ukinulo je 2020. godine lokalne turističke zajednice u Gorskom kotaru pa su Fužine „ispale“ iz toga sustava, što svakako nije dobro rješenje za najuspješnije turističko mjesto Gorskoga kotara i dobitnika niza turističkih priznanja na razini Hrvatske pa i europskih priznanja. No, turizam u Fužinama ne može stati pa danas javnim sektorom upravlja Ured za turizam koji djeluje putem općinskog komunalnog društva i koji je nastavio uspješno brinuti o turističkim sadržajima, a Općina Fužine i o novim turističkim proizvodima. Budućnost turizma u općini Fužine prije svega je u održivom turističkom razvitku za što je posebno značajno očuvanje okoliša i pametna urbanistička politika na razini lokalne samouprave, kako bi se prostor očuvao za buduće generacije i nove projekte – rekao je Jakovljević.

Riječ istaknutih mještana

Milutin Burić, dugogodišnji direktor Proizvodnog područja HE Zapad i čelni čovjek Goranske kiparske radionice, rekao nam je kako je puno razloga zašto živi u Fužinama i zašto je svoju obitelj zadržao u Fužinama, ali najvažniji je ambijent u kojem živi, prirodno okruženje i okoliš.

– Naravno da to povremeno izaziva i brigu za taj meni drag prostor pa bih nekada volio da Fužine izgledaju ne kao jučer, već kao prekjučer. No, naravno da je razvoj nemoguće zaustaviti i da njemu treba težiti, ali u tome treba biti vrlo pažljiv. Moj je dojam da se previše gradi, a u tome što je sagrađeno ne planira se živjeti. Tu bi, svakako, i općinska i županijska vlast morale imati jasnu kontrolu. Također, puno veću pažnju treba posvetiti očuvanju kvalitetne vode za piće koje, po mom sudu, mi već sada nemamo koliko bi trebalo. Uz sve to smatram da posljednjih godina previše inzistiramo na turizmu, a zapostavljamo obrtništvo i poduzetništvo koje bi moralo biti jače i čijem bi razvoju trebalo posvetiti puno veću pažnju – rekao je Burić.

Joso Krmpotić, poznati radijski novinar koji je počeo uživati blagodat mirovine kaže kako bi nova jutra cijelog fužinarskoga kraja morala otvoriti blisku budućnost ispunjenu optimizmom temeljenom na svemu što naš kraj krajem 2025. godine i jest.

– Fužine su, zahvaljujući prije svega turističkom bumu, naselje poznato u gotovo svakom kutku Hrvatske pa bi to morao biti generator većine ideja i promišljanja sutrašnjice. Naravno, ali i vrlo ozbiljno, nikako samo parolaški, učiniti sve da goranski kraj ne poprimi obrise preizgrađene obale...a poznavajući hrvatske užance, ni to nije nemoguće. Bogata i sjajna tradicija školstva, turizma, limene glazbe, vatrogasaca, sve više zbivanja poznatih van goranskoga podneblja, dobra cestovna povezanost, a kroz koje desetljeće i željeznica modernija od sadašnje – sve to moralo bi cijelom području otvoriti još bolje vidike. I kako god bilo, svejedno neka Fužina zauvijek bude, kako reče naš Franina, njihova harmonika...“, kaže Krmpotić.



Izgradnja obilaznice naselja Fužine bit će gotova na proljeće



Autocesta je Fužine znatno približila i Rijeci i Zagrebu



Prostran: Nažalost, tu je i jedan ozbiljan problem, a to je demografsko stanje

Prostran: Za desetak godina bit će prekasno

Marinko Prostran jedan od najuspješnih poduzetnika Primorsko-goranske županije podrijetlom je iz Liča koji ga je, ističe, u mnogočemu odredio.

– Nažalost, nakon završetka faulteta nisam ostao živjeti u Liču. Kad bih mogao nešto promijeniti, ostao bih u Liču. Zašto? Zato jer je taj trokut Lič- Fužine-Vrata s okolnim naseljima kao rijetko gdje u Hrvatskoj spoj dobrih i pitomih ljudi, spoj koji nudi predivnu sliku suživota jezika, ljudi i običaja, odličnu prometnu povezanost i mogućnost raznih oblika egzistencije kroz turizam, industriju, obrtništvo, poduzetništvo... Nažalost, tu je i jedan ozbiljan problem, a to je demografsko stanje.

Dvadesetih i tridesetih godina prošlog stoljeća, dakle pred sto godina, Lič je imao oko 4.000 stanovnika i 20.000 primjeraka stočnog fonda (krave, ovce, koze, konji...). Danas je to 400 do 450 stanovnika a lokalno stanovništvo, ne računamo li farmu Vitek, ima 10-15 primjeraka stočnog fonda. Stanje je loše i želi li se ne samo napredak, već opstanak, hitno se moraju poduzeti jake demografske mjere kao što su izgradnja POS zgrada, sufinanciranje i darivanje zemljišta za gradnju mladim obiteljima... Ne riješi li se hitno pitanje demografije sve će propasti i za desetak godina bit će prekasno. Nastavi li se ovako za 100 godina ovih današnjih 450 ljudi u Liču pasti će na zanemarivu brojku. Ako ih uopće bude – rekao je Prostran.

Obiteljska priča u boci

Napisala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS

Snimio: Marin ANIČIĆ

Svaka obitelj ima neku zanimljivu priču. Obitelj Suzić ima ih nekoliko, a braća blizanci Borjan i Tino objedinili su je u jednu. Njezin je naslov Suza T. B., a počela je prije 25 godina, u obiteljskoj kući u Bregima koja je i danas „srce“ obitelji i obiteljskog posla. Tamo se, naime, destilira (u skladu s obljeticom) 25 rakija i likera, ali i nalazi kušaonica te mali muzej kvarnerskih manufaktura i riječke industrijske baštine. Uskoro će na tom mjestu niknuti i mali hotel, a sve to u smislenju cjelinu povezuje obiteljska priča koja je potekla iz – tatine medice.

Početak ove priče vraća nas u '80-e godina prošlog stoljeća. Slavko Suzić, profesionalni vatrogasac, kroničar i legenda riječkog vatrogastva, u obiteljskoj kući u Bregima počeo je, za svoju obitelj i prijatelje, peći rakiju „po starinski“. Godine 1985. Slavko usvaja još jedan hobi – pčelarstvo – a ključni trenutak bio je kad je od gospođe Bauer, učiteljice s Vežice čiji je otac bio stari pčelar sa Sušaka, dobio već tada 120 godina star recept za medicu. Nakon toga, u kući nastaje prva „Suza“ – medica kojoj je teško bilo odoljeti.

– Tata bi napravio nekoliko litara medice, a mi bismo to odnijeli na zidić, na Zamet, gdje smo se okupljali s društvom. Medica bi nestala

Braća Borjan i Tino Suzić od hobija njihova oca Slavka napravili su malu destileriju, kuću za kušanje i muzej starih kvarnerskih marki – mjesto na kojem svaka boca ima svoju priču

u trenu. Povećavali smo količine, a ona bi dalje vrlo brzo nestajala. Tad smo shvatili da imamo nešto što vrijedi, prisjeća se danas Borjan koji je, s bratom, polako preuzeo i obiteljsku priču i „tajnu kućnu recepturu“. Isprva je to, baš kao i tati, bio hobi kojim su bavili kroz tatin OPG, a onda su, 2006. odlučili hobi pretvoriti u – posao.

Put poduzetništva: „Spirit of Croatia“ postao „Spirit of Kvarner“

– Tino i ja godinama smo radili dva posla, on kao vatrogasac, ja kao komercijalist, jer kao braća blizanci nismo obojica mogli biti vatrogasci, a željeli smo nastaviti tatinim i didinim stopama. Tako smo jedno vrijeme živjeli doslovno u dva svijeta – stalni posao i Suza. No, u nekom trenutku shvatiš da si na raskrižju: ili ćeš ovo raditi ozbiljno ili će sve ostati hobi. Mi smo odlučili stati iza obiteljske priče, kaže Borjan te dodaje da je potvrda da su dobro odabrali došla u vidu prepoznatljivosti na tržištu te brojnih nagrada koje su dobili, a među kojima je, primjerice i Suncokret ruralnog turizma.



Slavko, Tino i Borjan Suzić – obiteljsko-vatrogasna destilerijska priča

Naravno, hobiju dati poduzetnički karakter nije bilo nimalo lagano. Dapače, Borjan i Tino slažu se da je to bio najteži poslovni potez.

– Najteže je bilo odlučiti se potpuno posvetiti Suzi, bez oslonca na druge poslove i bez škole iz marketinga ili tehnologije iza sebe. Naime, nismo bili školovani za ovaj posao, a pogotovo ne za marketing. Sve smo radili iz hira, osjećaja i intuicije te možda to bilo i najteže i najljepše. Nismo nikad puno planirali, radili smo, griješili i učili. To nas je pak dovelo do, rekao bih, najboljeg poslovnog poteza koji smo nedavno napravili – kompletan rebranding: novi vizual, jasniji identitet. Slogan „Spirit of Croatia“ zamijenili smo novim – „Spirit of Kvarner“ – jer ova naša regija ima puno veći potencijal od bilo koje druge hrvatske regije. Imamo sve: more, planine, otoke... Napokon je sve posloženo kako treba, izlazimo s novim proizvodima i spremni smo pokazat da Suza može ići puno šire, ali da i dalje ostane ono što je uvijek bila – obiteljska priča, sa skromnošću i dušom, govori Borjan Suzić, „glasnogovornik“ tvrtke, glavni „krivac“ za zanimljive eksponate u muzeju kvarnerskih manufaktura i riječke industrijske baštine te samim time i osoba od koje posjetitelji saznaju zanimljive priče o svakom eksponatu, ali i „glavni od kužine“ kad gostima rakije i likere treba predstaviti uz zalagajčić.

Brat „kemičar“: Sve mora biti prirodno i pošteno!

Za razliku od Borjana, Tina nećete naći tamo gdje je gužva. Naime, on je glavni od biljaka i „kemijanja“ pa ne čudi da je njegovo omiljeno mjesto za skrivanje – laboratorij.

Ako se Tina pita, za Suzu najbolje opisuje nekoliko sastojaka – med, bor, vino i jabuka. Jasno, med zato što se od njega cijela priča i zakotrljala, bor (kao simbol ovog podneblja, Učke i obale) daje karakter ginovima i travaricama, dok vino te voće s njihove djedovine na Baniji koriste kao baze za Suzine rakije i likere.

Autentičnost je zlatno pravilo kojeg se drže u baš svakom segmentu poslovanja. Zato je, kad je nabavka sirovina u pitanju, naglasak na vlastitoj djedovini i malim proizvođačima.

– Na imanju kraj Hrvatske Kostajnice imamo desetak hektara zemlje, zasađene orahom, šljivom, viljamovkom, dunjom... Iz tog kraja dolazi dio voća i imele, iz Slavonije šljiva, iz Istre grožde i vinski destilati. Uz to surađujemo s manjim proizvođačima koje poznajemo osobno – to nam je važnije od velikih ugovora, jer znamo tko stoji iza



Najpoznatiji proizvodi iz Bregi su Fiuman i Fiumanka, iza kojih se kriju pravi likovi bake Fiumanke i djeda gospara iz Dubrovnika

Čudo zaboravljene šljivovice

Na pitanje što su shvatili kao potvrdu da rade pravu stvar, Borjan Suzić se, bez puno razmišljanja, prisjeća jedne epizode sa šljivovicom...

– Jednom smo, na našem imanju u Hrvatskoj Kostajnici nabrali skoro tri tone šljive. Tada šljiva kod nas nije bila baš tražena, pa nismo znali što s njom. Ispekli smo je i spremili u drvene bačve od jednog vinara, u kojima je prije bilo crno vino – i na to skroz zaboravili! Nakon osam, devet godina, sjetimo se te šljivovice i idemo provjeriti što je s njom. Kad smo otvorili bačvu – miris, boja, sve... nevjerovatno. Taj trenutak nam je pokazao koliko priroda i vrijeme mogu napraviti čudo, samo ako ih pustiš na miru, govori Borjan.

sirovine, govori Borjan, a Tino objašnjava što čine kad sezona podbaci.

– Mijenjanje recepture nije opcija, radije smanjimo serije. Možemo se igrati s odležavanjem ili blendanjem, ali ne želimo kompromitirati stil. Bolje je imati manje boca koje su onakve kakve trebaju biti, nego puno kompromisa, smatra Tino Suzić te ističe da nikad nisu mijenjali način maceracije i odabira biljaka.

– Sve mora biti prirodno i pošteno! Zadržali smo taj duh kako se nekad peklo doma, ali smo tehnički sve digli na višu razinu: kontrolirana fermentacija, temperature, balans između alkohola i bilja. Ono što smo svjesno mijenjali je doziranje i to s ciljem postizanja profinjenijeg, pitkijeg okusa koji ne „grize“, nego se pije s guštom, objašnjava Tino.

Poznati okusi i priče

I tako se već više od dva desetljeća s guštom pije medica, ali i biska, Učkarica (travarica), marelica, šljivovica, viljamovka, ruta, dunja, borovnička, teraneo, medica, smokvica, višnja...

Od 2019., najpoznatiji proizvodi iz Bregi zovu se Fiuman i Fiumanka. Fiuman je biljni liker, nešto između pelinkovca i jegera, a Fiumanka je voćni liker nalik teraninu. Na njihovim etiketama stare su fotografije Borjanovih i Tinovih nonića – djeda gospara iz Dubrovnika i bake Fiumanke. A ljubavna priča iza tih lica nimalo nije „uglađena“: nono školovan, naočit, poliglot i pomalo galebar, u Rijeku dolazi poslovno. Na Korzu upoznaje pravu razmaženu Fiumanku, brzo se zaljube, još brže dobiju kćer (Borjanovu i Tinovu majku), a onda jednako naglo sve pukne.

– Za jedne šetnje Korzom, nona Anita ga vidi kako se drži pod ruku s dvije dame. Nona gura kolica s bebom i viče za njim: „Dzeljko, Dzeljko!“, jer njegovo ime Željko nikad nije naučila izgovoriti. On samo baci pogled preko ramena i promrmlja: 'Ma, pusti babu!'. Kad je došao kući, sve su mu stvari već bile pred vratima. Nono se nakon toga opet oženio i opet slomio srce, ovaj put Pjerini koja se kasnije sprijateljila s nonom Anitom, a obiteljske ih fotografije pokazuju kako zajedno, nasmijane nazdravljaju kratkim pićima, priča nam Borjan. A kad priča prođe kroz njihovu destileriju, priča je „objavljena“ u bocama Fiumana i Fiumanke, na čijim se etiketama nona Anita nevjernom noniću okreće leđa.

– To su naše male obiteljske crtice koje smo pretvorili u priču u boci, smije se Borjan te napominje da obiteljsko stablo ugostiteljstva ide još dalje. Naime, u starim



dokumentima Borjan pronalazi priču o pradjedu i prabaki koji su krajem 19. stoljeća u Dubrovniku, u Gružu, vodili hotel nazvan po prabaki, austrijskoj grofici Klotildi. Njihov restorančić, botanički vrt i pomoćna kućica u kojoj je spavala posługa danas su inspiracija za novi proizvod i buduće, dubrovačko poglavlje brenda Suza...

U Bregima se ne proizvode samo rakije i likeri, nego i priče: o nonama i nonićima, o zaboravljenoj šljivovici, o Torpedu i Trsatskom bazilisku. Braća Suzić izgradila su brend koji spaja duh Kvarnera i nasljeđe jedne vrlo posebne obitelji

Gin Torpedo i pelinkovac Laval

A i roditelji Slavka Suzića imaju zanimljivu ljubavnu priču...

– Baka je medicinska sestra iz Nove Gradiške, dida je u Lovranu služio vojsku i bio je ranjen... Oni su sagradili ovu kuću u Bregima s vizijom pružanja turističkog smještaja, no nikad je nisu ispunili. To ćemo sad učiniti mi! Namjera nam je urediti mali hotel, u prizemlju će i dalje biti smješteni destilerija, kušaonica i muzej, s time da ćemo muzej preurediti – svaka prostorija imat će svoju priču...

Ako se vratimo tekućim proizvodima, treba reći da su nakon Fiumana i Fiumanke, braća Suzići u boce pretočili i dobro poznatu riječku povijesnu priču, onu o Torpedu. Naime, njihov craft gin nosi ime Torpedo



51, a u njemu se može osjetiti i kvarnersko autohtono bilje, začini i citrusno voće. Posljednji njihov proizvod, pelinkovac Laval, spaja pak gorčinu pelinkovca i osvježavajuće note gencijana, naranče i limuna, a povijesno nas vodi na Trsat te skreće pažnju na grofa Lavala Nugenta, posljednjeg gospodar Trsata.

– Laval je bio Irac, austrijski feldmaršal i vlasnik Trsatske gradine, Bosiljeva i Stare Sušice. Fascinira me činjenica da je prvi Trsat pretvorio u svojevrсни muzej, ali muzej za plemstvo, ne za narod. Htjeli smo napraviti pelinkovac po njegovom karakteru – ozbiljan, čvrst, ali opet profinjen, objašnjava Borjan, a Tino dodaje da se u njegovoj izradi koristi macerat odstoji dvije godine te niz tinktura

spravljenih u njihovom kućnom laboratoriju. U priču, a onda i vizualni identitet Lavala, uklapa se i bazilisk – mitsko biće koje čuva Trsatsku gradinu.

– Iako najpoznatiji kao Trsatski zmaj, na Gradini je zapravo bazilisk, kombinacija zmije i pijetla. To je kralj zmija. Važno nam je da svako piće, pa onda i njegova etiketa imaju priču. Zato kad gost uzme Laval u ruke, ne dobije samo pelinkovac, nego i mali uvod u lokalnu mitologiju, ističe Borjan koji priznaje da mu u školi povijest nije bila najdraži predmet, no kad je muzej kvarnerske manufakture i riječke industrije i u pitanju, godine i zanimljive informacije „sipa iz rukava“.

Od igle do automobila

A muzej je pun detalja i zanimljivosti bilo o samom eksponatu, načinu na koji je nabavljane ili pak osobama koje su izložak ustupile. Uglavnom ima tu svega – od stare porezne blagajne iz 1920. koja obračunava 15 poreza i strateški je postavljena već na ulazu, do prvih telefonskih uređaja, starih gramofona napravljenih za riječko tržište, šešira i kalupa po kojima su se radili u manufakturi Dubravčić Fiume do nešto bliže povijesti o kojoj svjedoči originalna kutija Domaćice iz '70-ih godina (barem dvostruko veća od one današnje), tanjuri s likom veselog Zagija, kompilacija DJ-a Ivana Mastermixa, vojnička pljoska Riječke parne tvornice konjaka i žestokih pića iz 1900., Alga za masazu – nekoć najpoznatiji sušački brend ili pak stol i stolci iz legendarnog vološčanskog restorana „Bevanda“.... Treba svakako spomenuti i motocikl Ducati iz 1956. koji se utrkiavao Prelukom te još stariji automobil, Ford T24, iz 1924. koji se tijekom prohibicije koristio za dostave. Ono što je fascinantno, sve spomenuto, ali i sve ostalo izloženo – radi.

Posebna je pak pažnja posvećena stvarima koja svjedoče o bogatoj turističkoj povijesti ovog kraja. Tako su posebno bogate zbirke soda-boca iz svih opatijskih i riječkih hotela.

Dakle, jasno je: kad uđete u njihovu kuću u Bregima, brzo postane jasno da je Suza puno više od tek „još jedne boce na polici“. To je obiteljski posao u kojem se miješaju Banija i Kvarner, tatina medica, djedovi, none i upornost dvojice braće koji su odlučili ostati svoji. A dok god im se u kotlovima diže miris pelina, meda i bora, za priču obitelji Suzić može se reći samo jedno: nastavlja se...

Rakija – podcijenjeno plemenito piće

O rakiji svi „sve znaju“, pa su se s godinama nakupile i brojne zablude. Ona koja Borjana najviše „žulja“ tiče se odnosa prema tradiciji...

– Dugo se rakiju gledalo kao „seljačko piće“, jer smo je pekli po dvorištima i točili u plastične boce od sokova. Time smo, a da smo bili svjesni, degradirali jedno od najplemenitijih pića koje imamo. U stvarnosti, voćni destilat je prava rijetkost u svijetu – malo tko ima toliko voća, bilja i tradicije kao mi. I zato, umjesto da dižemo viskije i rumove koji se rade od žitarica i trske, trebali bismo biti ponosni na ono što je naše – na čistu voćnu esenciju pretvorenu u rakiju, smatra Borjan Suzić.



Prva Lošinjananka na svjetskoj vaterpolskoj sceni

Napisao i snimio: Bojan PURIĆ i Arhiva ZIP

Kada je ljetos Aurora Stipanov zaigrala na Svjetskom prvenstvu vaterpolistica u Singapuru, konzultirajući bazu podataka lošinjskih sportskih rezultata došli smo do zaključka je ona prva stanovnica otoka Lošinja i mjesta Malog Lošinja, koja je nastupila na seniorskom svjetskom prvenstvu u vaterpolu, jednom od najzahtjevnijih olimpijskih sportova. Iako ženski vaterpolo u Hrvatskoj još uvijek traži put prema punom priznanju, mlada reprezentativka otvara nova vrata toj priči

Ženski vaterpolo u Hrvatskoj nije toliko razvijen kao muški. I dok se na svaki nastup muške reprezentacije bez osvojene medalje gleda kao na podbačaj, ženska reprezentacija tek se probija u krug onih koje u širem smislu kandidiraju za odličja. U prvenstvu Hrvatske za vaterpolistice natječe se samo šest klubova – prošlosezonskim redoslijedom to su zagrebačka "Mladost", splitski "Jadran", dubrovački "Jug", splitska "Bura", šibenska "Viktoria" i osječka "Mursa". Aurora Stipanov je igračica u sastavu prvakinja, "Mladosti", kad već njen matični klub, VK "Lošinj" nema u svojem članstvu dovoljan broj vaterpolistica, niti odgovarajuće logističke uvjete za odigravanje utakmica na visokoj razini.

Ljeto 2024. godine donijelo je povijesni trenutak za otok Lošinj – Aurora Stipanov postala je prva stanovnica Malog Lošinja koja je nastupila na seniorskom svjetskom prvenstvu u vaterpolu, jednom od najzahtjevnijih olimpijskih sportova. Iako ženski vaterpolo u Hrvatskoj još uvijek traži put prema punom priznanju, mlada reprezentativka otvara nova vrata toj priči

Početak lošinjske vaterpolistice

Rođena je 6. siječnja 2006. godine u Rijeci, kao i velika većina otočne djece u posljednjih nekoliko desetljeća, pošto lošinjsko rodište više nije u funkciji. U Malom Lošinju završila je osnovnu školu, a prije nešto više od godine dana i gimnaziju. Sada je studentica na Zdravstvenom veleučilištu u Zagrebu, gdje je završila prvu godinu fizioterapije. Stipendistica je Grada Malog Lošinja.

Vaterpolo je na Lošinju dugo bio tek povremena ljetna razonoda, da bi tek 2001. godine skupina entuzijasta udružila riječi s djelima i osnovala klub, registrirala ga u Savezu i ušla u službena natjecanja. Objektivni problem kroz sve to vrijeme ostaje nepostojanje prikladnog bazena za treninge i utakmice, pa se zimi koriste manji hotelski bazeni, a u tri-četiri ljetna mjeseca

sve su aktivnosti u moru, u uvali Čikat. Postoji, doduše, bazen idealnih dimenzija u kampu, no nije natkriven, a hoće li biti, ovisi o tome hoće li vlasnik "Jadranka" i Grad Mali Lošinj postići dogovor o podjeli troškova radova i kasnijeg održavanja.

U takvom ozračju za ovaj se sport zainteresirala protagonistica ove priče. "Najprije sam trenirala plivanje (škola plivanja "Lošinj pliva" pri Vaterpolo klubu, op.a.), a kako je brat Mario igrao vaterpolo, s devet godina je to i mene povuklo. Htjela sam vidjeti kako je to, zasviđalo mi se pa sam nastavila dalje", prepričava Aurora Stipanov, koja se tada pridružila malo starijim vaterpolisticama Leoni Janković i Dei Domazet. Koristivši mogućnost koju



Aurora Stipanov trenutno je igračica u sastavu prvakinja, zagrebačke "Mladosti"

predviđaju pravila mlađih kategorija te nižih rangova seniorskog vaterpola, igrale su u ekipama zajedno s vaterpolistima.

„Naravno, i sada se nađu ljudi kojima je čudno to da djevojke igraju vaterpolo. A kako sam igrala s dečkima, još im je i čudnije, iako sam počela u onim godinama, kada se razlika između muške i ženske djece još toliko ne doživljava. Trener nam je bio Domenico Jureša, a kada se već vidjela razlika, dobila sam poziv od trenera iz 'Mladosti' Ratka Štritofa (kao igrač, osvajač olimpijskog srebra 1996. u Atlanti, op.a.) i počela igrati u njihovih mlađim kategorijama – kadetskoj, juniorskoj – pa onda i seniorskoj. Dvije sezone igrala sam seniorski vaterpolo za riječko 'Primorje', no ta ekipa više ne postoji. Stigli su prvi pozivi u kampove Saveza, a prvi poziv u reprezentaciju za Europsko prvenstvo do 15 godina u Kirisiju u Rusiji. Od tada, preskočila sam samo dva natjecanja mlađih kategorija – Europsko prvenstvo do 17 godina u Šibeniku i Svjetsko prvenstvo do 18 godina u Beogradu te seniorsko EP lani u Eindhovenu, zbog ozljede. Na tim natjecanjima izbornici su mi bili Aljoša Kunac i Marko Čurić, sada je Mia Šimunić. Ukupno devet velikih natjecanja. Na Svjetskom prvenstvu do 16 godina u Larisi u Grčkoj bila sam kapetanica ekipe", kaže nam vaterpolistica, u pravilu na bekovskoj poziciji, ali po potrebi i na drugim mjestima u ekipi, koju smo, u mreži sportskih i studentskih obaveza, jedva uspjeli "uloviti" na Lošinju.

Sestre u bazenu

Dobar dio ljeta provela je daleko, jako daleko od kuće – u srpnju je u Singapuru igrala na Svjetskom prvenstvu seniorki, ujedno prvom nastupu naše A-reprezentacije na svjetskoj smotri, te sudjelovala u uvrštenju na trinaesto mjesto, a potom, u kolovozu, u Brazilu, u saveznoj državi Bahiji na Svjetskom prvenstvu mladih do 20 godina, imala



Aurora je s u raznim kategorijama hrvatske reprezentacije do sada nastupila na 9 velikih natjecanja, uključujući i povijesni nastup vaterpolistica na Svjetskom prvenstvu u Singapuru

Aurora je studentica na Zdravstvenom veleučilištu u Zagrebu, gdje je završila prvu godinu fizioterapije. Stipendistica je Grada Malog Lošinja

nesreću, ozlijeđivši desnu ruku na treningu s Kineskinjama, dva dana prije prve utakmice.

"Usred igre došlo je do udarca, odmah sam osjetila da nešto nije u redu. Ondje je bio doktor iz mađarske reprezentacije i vidio da je to ruptura ligamenta, da nije lom, a išli smo i na hitnu pomoć. Stavili su mi ruku u gips, tako da sam prvenstvo odgledala s tribina, tek sam se prije utakmica malo razgibavala u bazenu", prepričala nam je nezgodu zbog koje je sada u višemesečnom prinudnom predahu od natjecanja, no igrom slučaja upravo u razdoblju kada je nešto manje utakmica.

"Dobro funkcioniramo kao klapa, vjerojatno i zato što smo ekipa koja se prvi put okupila još 2017. godine u kampu i otada je tek nekoliko njih došlo ili otišlo. Za razliku od Singapura, u Brazilu je svaki dan bila po jedna utakmica i imale smo jako malo slobodnog vremena, a i kažu da je Salvador opasan grad, pa smo tek posljednji dan uspjele

nešto vidjeti. To mi je bio prvi odlazak preko Atlantika. U Singapuru, najveća stvar je bila to što smo se uopće plasirale. U ždrijebu grupa nismo imale sreće; igrale smo s Grčkom i Mađarskom koje su kasnije bile finalistice, te s Japanom koji ima specifičnu igru, na brzinu i bez kontakta, a takav načine igre se u Europi ne može vidjeti. Bile smo najmlađa ekipa na SP, s prosjekom od 19 godina i samo tri igračice starije od dvadeset godina", dodaje o dojmovima s ovih prvenstava, najavljujući pritom i Europsko prvenstvo koje će se u siječnju i veljači održati na Madeiri, gdje će njeno mjesto u sastavu ovisiti prvenstveno o brzini oporavka. Želja nije upitna, Lošinjananka i dalje namjerava igrati vaterpolo, na što višoj razini.

Za Aurorom je u vaterpolo krenula i njena dvije i pol godine mlađa sestra Gabriela, s tim da je nju "snimila" šibenska "Viktoria", pa se tako u prvenstvenim utakmicama dvije sestre povremeno nađu na suprotstavljenim stranama. I Gabriela je došla do reprezentacije; ljetos je na Malti igrala na Europskom prvenstvu za juniorke do 18 godina. "U igri, zna biti malih prepucavanja. Jako mi je drago zbog nje, jer se također jako trudi i vidi se njezin utjecaj u ekipi", zaključuje Aurora Stipanov.



Dvije sezone igrala je seniorski vaterpolo za riječko „Primorje“, ali ta ekipa više ne postoji

Okusi prošlosti u ritmu sadašnjosti

Napisala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS

Snimio: Petar FABIJAN

Svježe i lokalno – riječi su koje najbolje opisuju restoran „Trattoria Gatto Nero“ u Malinskoj. Iako otvorena tek oko godinu i pol dana, ovo se mjesto vrlo brzo prometnulo u nezaobilaznu adresu svih ljubitelja dobre hrane, pogotovo one iz mora. Budući da radi tijekom cijele godine, u Ulicu Lina Bolmarčića 20, „drugi red od mora“, navraćaju podjednako i turisti i domaći ljudi, a tomu je tako jer, osim kvarnerskog „morskog blaga“, gosti na tanjurima dobivaju – doživljaj.

Da, uistinu, riječ je o pravoj domaćoj hrani, okusima kakve pamtim iz kuhinja naših nona, koje nisu posezale za kulinarskim prečacima, nego su kuhale „sa srcem“. – Naša je želja gostima ponuditi ono najbolje od Kvarnera, Krka i Istre, pripremljeno s ljubavlju, u duhu tradicije, ali oplemenjeno modernim tehnikama. Nema ovdje „fine dining porcija“ koje goste ostavljaju polupraznih želudaca; ovdje se jede onako kako se i kuha – sa srcem, govori nam Marinko Tvrtković, dugogodišnji ugostitelj i pokretač brojnih kulinarskih priča.

A ovu je pokrenuo s Omišljankom Tanjom Grbac. Njih je dvoje, naime, uspješnoj restoranskoj priči koja se već deset godina uspješno razvija u istarskom Novigradu, odlučilo dodati otočno poglavlje. Zato je malinskarski projekt naslovljen isto kao i novigradski pa je Gatto Nero postao sinonim za gastronomski užitak, a ne za negativne predrasude koje obično prate crne mačke.

– Volim mačke i to je jedini razlog koji stoji iza imena našeg restorana, govori nam Tvrtković.

U Malinskoj, tek 50 metara od mora, Marinko Tvrtković i Tanja Grbac otvorili su Trattoriju Gatto Nero – restoran u kojem se na tanjuru susreću okusi Kvarnera, Krka i Istre, uz spoj tradicije i moderne kulinarske mašte

I tradicionalno i moderno

A osim mačaka, voli Marinko Tvrtković tradiciju, ali i moderne trendove, pogotovo ako ih se dobro kombinira u kuhinji. To pak zna i voli raditi Sandro Gligorić, mladi kuhar koji se timu ovog restorana pridružio svega nekoliko mjeseci nakon otvaranja i pokazao da je vrlo vješt u spravljanju onoga što ulovi Siki, Tanjin suprug, odnosno, Siniša Karlica. Ako se goste pita, njih su dvojica odličan tandem jer se pokazalo da najčešće naručuju „ribarski pijat“ i buzaru „padelata“.

– „Ribarski pijat“ hladno je predjelo za dvije osobe, a sastoji se od hobotnice na salatu, mariniranih i slanih inćuna, mariniranog filea bijele ribe, kozica, škampi i lagano pikantnih papričica punjenih filetom inćuna i carpaccia od hobotnice ili od kozica – ovisno o tome od čega smo carpaccio napravili.

Buzara „padelata“ je pak toplo glavo jelo, zamišljeno kao miješana buzara sa svježim namirnicama – škampima, školjkama (dagnjama, kapelunga, vongola, kapisanta...). Sve se to nalazi u našem specijalnom šugu koji sami radimo, a poslužujemo ga s tagliatellama, objašnjava nam chef Sandro, a Tvrtković dodaje da je riječ o originalnoj recepturi koja nailazi na same pohvale svih koji jelo kušaju.



Marinko Tvrtković dugogodišnji je ugostitelj i pokretač brojnih kulinarskih priča, a ovu je pokrenuo s Omišljankom Tanjom Grbac

Najukusnije s Kvarnera

Doduše, isto se može reći i za sva ostala jela jer u restoranu „Trattoria Gatto Nero“ će vam poslužiti ono najukusnije s Kvarnera i iz Istre: škampe, domaće lignje punjene s bijelom ribom i repovima škampi, hlapove, jastoge...

Treba svakako spomenuti i njihov bouillabaisse koji se prometnuo u jedno od najčešće naručivanih jela. Riječ je zapravo o ribljoj juhi koja je gušća od onih na koje smo navikli i puna umamija. Kako i ne bi bila kad se u njoj nalaze škampi, hobotnica, školjke... A osim riblje juha koja donosi najbolje okuse jadranskog mora, u ponudi je i juha od domaćih pomidora te krem juha od tikvica s repovima škampa.



Gosti na tanjurima dobivaju – doživljaj

Naravno, ne nedostaje ni slatkih okusa, a za njih je zadužena slastičarka Josipa iz Vrha, koja gostima mami osmijeh na lica svojom panna cottom s narančom ili lavandom, čokoladnom ili karamel-tortom, ali i onima od pistacija ili mascarponea i kruške, a tu su i nezaobilazne palačinke i to u onoj Dubai verziji, s pravim kadaifom. Dakako, sve se spravlja bez aditiva i industrijskih krema, onako kako se nekad radilo.

Uz dobru hranu, ide i dobra kapljica, a i ona je autohtona, krčka.

– Vinska karta nam se 80 posto bazira na krčkim i istarskim vinima. Sve ostale regije zastupljene su sa svojim najpoznatijim vinskim sortama te imamo po jedno slovensko i talijansko vino, govori nam Marinko Tvrtković koji je u ugostiteljstvu od malih nogu.

Rab, Italija, Istra, Krk

Naime, prve korake napravio je uz majku, u njihovom pansionu na Rabu u kojem su za goste zajedno pripremali večere. Upravo je na Rabu otvorio i prvi restoran, a svoje profesionalno gastronomsko putovanje nastavio je u Italiji, Istri i sad na Krku. Budući da je član slow food organizacije, te da mu je ta filozofija života i gastronomije dosta bliska, u restoranu „Trattoria Gatto Nero“ vrijede tzv. zero kilometer cuisine pravila. Riječ je o gastronomskom konceptu koji podrazumijeva korištenje namirnica proizvedenih što je moguće bliže mjestu gdje se konzumiraju – dakle, s minimalnim „prijeđenim kilometrima“.

– U našem slučaju, to znači da osim onoga što nam ulovi Siki, imamo meso boškarina iz Istre, od lokalnog uzgajivača ovog autohtonog



Siniša Karlica glavni je dobavljač vrhunskih namirnica

istarskog i krčkog goveda, tartufi su iz Istre, a škampi s Raba. Ove dvije posljednje lokacije ujedno su i najdalje što se tiče namirnica koje poslužujemo, govori Tvrtković.

No, to ne znači da u restoranu „Trattoria Gatto Nero“ nećete naići na okuse koje nisu karakteristični za Kvarner i Istru. Marinko i Tanja uvijek svojim stalnim i sezonskim gostima nastoje ponuditi nešto novo, tako da redovito organiziraju gostovanja poznatih chefova.

– Već su nam bili Hrvoje Zirojević i talijanski chef Rodolfo Checchia, a ove smo godine započeli s predstavljajima svjetskih kuhinja pa se moglo guštati u, primjerice, peruanskoj, portugalskoj ili tajlandskoj kuhinji. Uglavnom, nastojimo uvijek ponuditi nešto novo, nešto tradicionalno, no uvijek svježe i kvalitetno, zaključuje Marinko Tvrtković.

Priznanja u vidu „kuharskih kapa“ i „vilica“

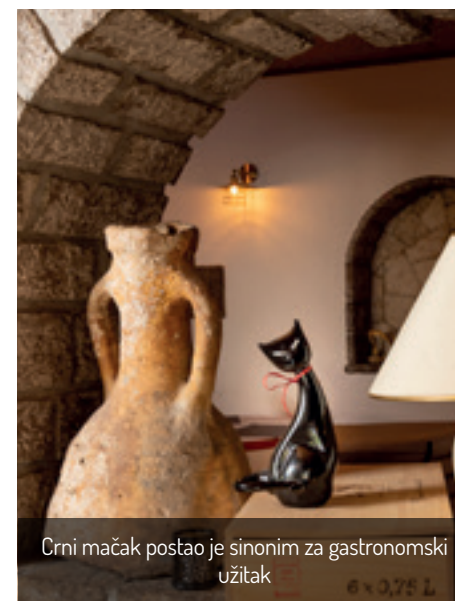
Osim zadovoljnih gostiju, potvrda da je sjajno ono što su Marinko Tvrtković i Tanja Grbac zamislili s „Trattorijom Gatto Nerom“ došla je već nekoliko mjeseci nakon otvaranja restorana i to u vidu „kuharske kape“ (toques) koju dodjeljuje prestižni gastronomski vodič Gault&Millau. Riječ je o, uz Michelinov vodič, jednom od najutjecajnijih svjetskih vodiča za restorane i vrhunsku gastronomiju koji svoju oznaku izvrsnosti daje i manje poznatim, ali kvalitetnim restoranima, konobama i vinarijama. Bratski, novigradski „Gatto Nero“ može se pak pohvaliti dvjema Falstaff „vilicama“ – oznakama izvrsnosti koje dodjeljuje renomirani austrijski gastronomski magazin. Isto priznanje očekuju ove godine i za restoran u Malinskoj.



„Ribarski pijat“ hladno je predjelo od morskih plodova za dvije osobe (hobotnica na salatu, marinirani i slani inćuni, marinirani file bijele ribe, kozice, škampi, lagano pikantne papričice punjene filetom inćuna i carpaccio od hobotnice ili kozica)



Buzara „padelata“ je toplo glavo jelo, zamišljeno kao miješana buzara sa svježim namirnicama – škampima i školjkama



Crni mačak postao je sinonim za gastronomski užitak

	POVIJESNA CESTA KROZ FUŽINE	VRŠITI OPERACIJU	GOVORITI LAŽI	ARIJANA ODMILA	FUŽINSKO JEZERO	OD TOG VREMENA	SIMBOL ZA RUTENJU	STANOVNICI ARAPSKOG POLUOTOKA	*COMPU- TER-AIDED MANUFACTU- RING*	TANKO SLOVO	NAŠA NAJBOLJA SKUJAŠICA SVIH VREMENA	ZNAMENITA FUŽINARKA, NEDA		ZEMLIŠNA MJERA
SURADNJA													AUSTRIJA FILM CHARLIE- JA CHAPLINA (IZ 1918. (A DOG'S LIFE))	
SKUP APARATA, POSTROJENJE									"AUTOMATIC NUMBER PLATE RECOGNITION"					
IZDVOJENI DIO NEKE ZEMLJE, REGION							GLUMICA SEINFRED RIMSKI: 49							ŽENSKO IME; NOVKOVIĆA
"OMLADINSKA RADNA AKCIJA"				TRAGIČNI KRALJ U TEBI (OŽENIO SE MAJKOM)				"PRVI" NA ENGLESKOM						
PROCES EKONOMSKOG AKTIVIRANJA PRIOBALJA				ONI KOJI OSVAJAJU				29. SLOVO ABECEDJE						
ŽENSKO IME (IME LIVAJINE SUPRUGE)										MUŠKO IME, JOAKIM				
SIMBOL ZA NATRIJ			RIMSKI: 5 "RADIUS"							SIMBOL ZA KALIJ	"ŽAO" U DALMACIJI RASA PSA KRATKE NIJSKE BRIT. PORJEKLA			
NASELJE U ITALIJI U PROVINCIJI VENEČIJA										MANJI PLANIN- SKI I LANAC NA KARAVANKAMA U AUSTRIJI				
BOŽICA IZ BABILONSKE MITOLOGIE			SIMBOL ZA JOD 1000 METARA							NOĆNA PTICA GRABLJIVICA, JEJINA				
PRVO SLOVO		AUTOZNAK ZA KARLOVAC PIĆE OD ISCUJEDENOG LIMUNA						UPITNA ZAMJENICA (... ILI ŠTO)						KOJI JE IZ INOZEMSTVA
	MJESTO NA RUBU LIČKOG POLJA HOTEL U FUŽINAMA							"EUROPEAN SOCIETY OF THORACIC IMAGING"						
"BIJELI" U DALMACIJI								"LIMITED EDITION"					"NEUTRON" TURISTIČKA PERJANICA GORSKOG KOTARA	
"INTER- NATIONAL MATHEMATICAL OLYMPIAD"				PAS GONIČ PODRUJETLOM IZ POLJSKE	"RUN AT RISK"		ANA KONJUH	"NAUČIČKI INFORMACUSKI SERVIS"	SKUP STANICA ŽIVIH BICA, STANICIJE	IRFAN ODMILA BIV. AMERIČKI TENISAČ, JOHN (NAJVIŠE ASOVA U POVIJESTI)				
BENIGNI ILI MALIGNI							ALEKSANDAR IZ TBF-A					SMJER KRE- TANJA NAVIŠE, NAGORE, UŽA UPIS PODATAKA		
JEZERO U SJ. DIJELU RUSKE FEDERACIJE (OBRNI: AGENO)						POGREŠKA, LOŠ POTEZ NAŠA NAFTNA TVRTKA					KONOPAC "ILI" NA ENGLESKOM			
ZEMLJORADNICI								RUEČ ISTOG ZNAČENJA "OPERATIONAL ZONE"						
ŠESTI MJESEC PREMA ŽIDOVSKOM KALENDARU							SIMBOL ZA NOBELJU "RADIKAL"		TAL. GRAD NA RUEČI ADIGE RIMSKI: 500					
"JUŽNOAFRIČKA REPUBLIKA"				RASKOL, RASCJEP, RASKID							"SENIOR"			

(pristiglo 235 koverti, dopisnica i razglednica)

3 ručka ili večere za dvije osobe u restoranu Kućica, Mrkopalj

Aldo Polić
Doli 19
51300 DELNICE

Mauro Bazzara
Markovići 27c
51000 RIJEKA
Sandra Matanović
Braće Bačić 37
51000 RIJEKA

3 poklon paketa trgovine slastica „Vilma“

Branka Leidl
Jurjenići 85
51215 KASTAV

Danijela Matulić
Stupari 16
51215 VIŠKOVO

Boja Hajdin
B. Markovića 2
51000 RIJEKA

3 poklon paketa PGŽ

Vanda Škalamera
Brseč 26
51417 MOŠČENIČKA
DRAGA

Zoran Mateševac
Osječka 74c
51000 RIJEKA

Borna Jerić
Ričinska 20
51218 DRAŽICE

5 knjiga Ive Saganica
„Povijest mog zavičaja“

Josip Zoretić
Škrljevo
51223 ŠKRLJEVO

Silva Bakica
Veliko selce 37
51311 SKRAD

Luka Orešković
Ričinska 1
51218 DRAŽICE

Diana Grgurić
43. istraske divizije 1/8
51415 LOVRAN

Maria Šikić
Braće Fučak 4
51000 RIJEKA

10 knjiga sjećanja Mihovila Crnića „Vinodol u srcu“

Goran Zaborac
Jargovo 22B
51253 BRIBIR

Gordana Tomić-Jerman
Tina Ujevića 24
51000 RIJEKA

Gordan Host

Čikovići NN 52
51215 KASTAV

Ivana Skorić Skender
Tonžino 7H
51000 RIJEKA

Biserka Lončarić
Stale 27A
51253 BRIBIR

Elma Dujčić
Franje Cara 6
51260 CRIKVENICA

Danijel Đalić
Soldanac 14
51000 RIJEKA

Stjepan Mitar
Omladinska 3
51222 BAKAR

Karmen Matulja-Belle
Kastavska cesta 13
51211 MATULJI

Ksenija Jurković Šepić
M. Špilera 5
51000 RIJEKA

10 knjiga Talijanski koncentracijski logori u Hrvatskom primorju 1941-1943

Ferdinanda Mujkanović
Mire Ban Radune 3
51000 RIJEKA

Jelena Franjković
Ratka Petrovića 29
51000 RIJEKA

Katica Pasarić
Cavtatska 2
51000 RIJEKA

Romana Pelčić
Principi 78B
51213 JURDANI

Marija Grandić
Žimider 8
51260 CRIKVENICA

Maria Šikić
Braće Fučak 4
51000 RIJEKA

Andrea Torbica
Dramalj 86
51265 DRAMALJ

Melita Senfner
Klajner brdo 5A
51326 VRBOVSKO

Božica Duvnjak
Zaheji 2
51415 LOVRAN

Manda Devčić
Ivana Čikovića Belog 8A
51000 RIJEKA

5 knjiga Franje Deranje: Rasadnik narcisa

Enza Vaccaro
Labinska 53
51000 RIJEKA

Renato Troskot
Basaričekova 32D
51260 CRIKVENICA

Dana Krčmar
Belobrajčić 4
51241 TRIBALJ

Tomislav Dujčić
Franje Cara 6
51260 CRIKVENICA

Ivanka Mavrić
Andrije Antića 5
51266 SELCE

5 majica sa logom PGŽ

Anita Jurković Jakovac
Vladimira Nazora 43
51311 SKRAD

Iva Čor
Židine 56 C
51260 CRIKVENICA

Milena Kraljević
Hegedušićeva 1
51000 RIJEKA

Ivan Krmpotić
Blažići 39
51216 VIŠKOVO

Zorica Miljković
Crničeva 8
51000 RIJEKA

10 AUDIO CD-a

Dragan Đorđević
Rukavac 85
51211 MATULJI

Mirjana Škaron
Tibljaska cesta 10
51000 RIJEKA

Sabina Modrić
M. Jurkovića 12
51262 KRALJEVICA

Tatjana Mataija
Braće Branchetta 1/1
51000 RIJEKA

Mirjana Mileusnić
Jože Gabrovška 15
51000 RIJEKA

Ljerka Tibljaš
Bujska 34
51000 RIJEKA

Toni Jauk
A. Senoe 4
51300 DELNICE

Katarina Petranović
Supilova 152 A
51300 DELNICE

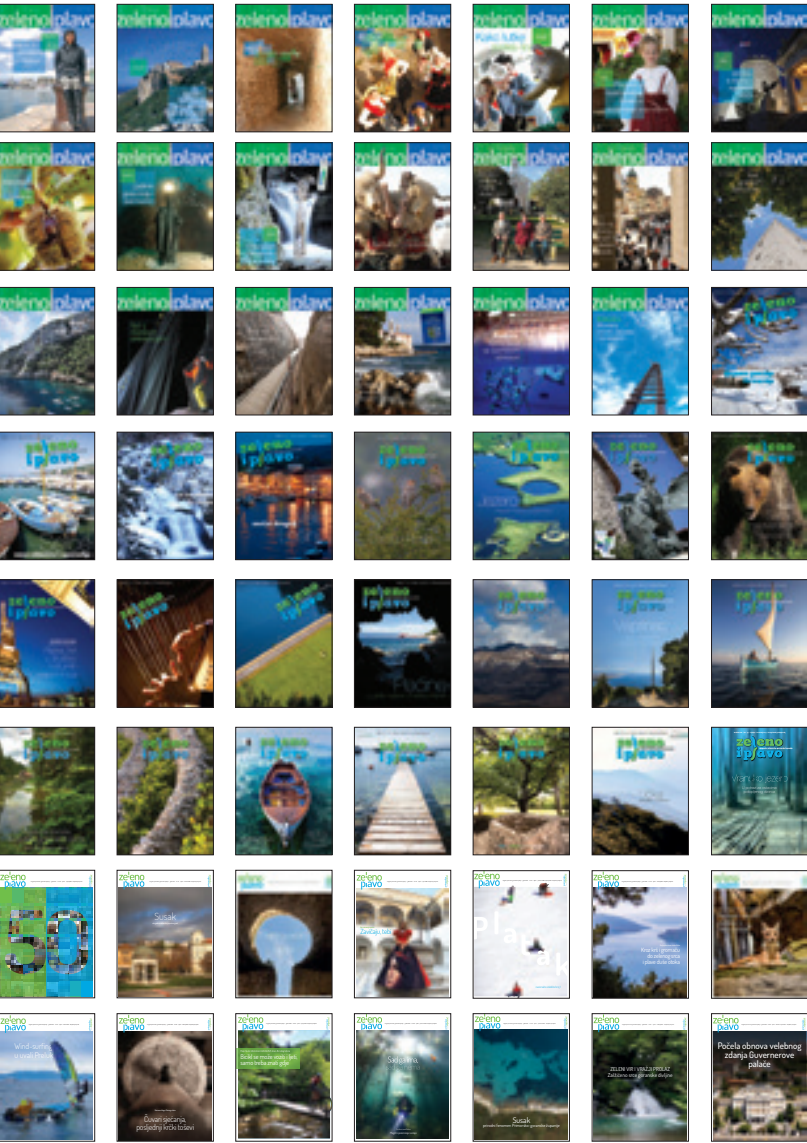
Teodora Franković
Stari Grad 9
51417 MOŠČENIČKA
DRAGA

Stipe Vuksić
Vukovarska 54
51000 RIJEKA

Rješenja traženih pojmova i vašu adresu (najjeftinije na dopisnici), pošaljite (ili osobno donesite) najkasnije do 12. svibnja 2026. na adresu:

Primorsko-goranska županija, Magazin „Zeleno i plavo“ (za nagradnu križaljku), Adamićeva 10, 51000 Rijeka
Izvlačenje dobitnika bit će u srijedu 13. svibnja 2026. na Kanalu RI u emisiji „Od mora do gorja – Županijske teme“, a rezultate objavljujemo u sljedećem broju.

Impressum



Nagrade za točne odgovore iz broja 69. ZIP-a:

3 ručka/večere za dvije osobe u restoranu Trattoria Gatto Nero Konoba Malinska Krk
3 poklon paketa trgovine slastica „Vilma“
3 poklon paketa PGŽ
10 knjiga Damira Vrhovnika: Sjećanja na događaje iz ratne 1991. godine
5 knjiga Neven Šantić: Neda Andrić i njezin grad
10 knjiga Branke Arh : Sabiranja
10 knjiga Vinodol u srcu – sjećanja Mihovila Crnića
5 knjiga Marine Česen: Crna noć je šapičala
5 majica sa logom PGŽ
10 audio CD-a

Rješenja traženih pojmova iz prošlog 68. broja ZIP-a:

POMORSKI I POV. MUZEJ HRV. PRIMORJA – PPMHP; TIP OBNOVE GUVERNEROVE PALAČE – ENERGETSKA; GUVERNEROVA PALAČA, NICKNAME – GUVER; RAVNATELJICA PPMHP, TAMARA – MATAIJA; SVJEDOCI ISPRED GUVERA – ADAMIĆEVI; REZIDENCIJA GUVERNERA – PALAČA

Predbilježi se i besplatno primaj poštom magazin Primorsko-goranske županije zeleno i plavo • info@pgz.hr • www.pgz.hr • tel: 051 / 351 612



ISSN 1845-5220
Izlazi 3 puta godišnje
Godina XXI.
Broj 69.
Studeni-prosinac 2025.

Idući broj magazina "Zeleno i plavo" izlazi u svibnju 2026.

Izdavač:
Primorsko-goranska županija
Adamićeva 10, Rijeka
info@pgz.hr
www.pgz.hr
tel: 051 / 351 612

Za izdavača:
Ivica Lukanović

Odgovorna urednica:
Ermina Duraj

Glavni urednik:
Dragan Ogurlić

Autori tekstova:
Dragan Ogurlić, Karolina Kriškić Vidas, Marinko Krmpotić, Anto Ravlić, Blanka Komadina
Kufner, Martina Frka Miliotić, Sunčica Strišковиć
JU Priroda

Fotografije:
Petar Fabijan, Marin Aničić, Marinko Krmpotić,
Marian Miliotić, Sunčica Strišковиć
Arhiva ZIP

Križaljka:
Vladimir Šagadin 2x2

Naslovnica:
Petar Fabijan
Likovno oblikovanje:
Martina Vasilj Matković
Prospekt Rijeka

Tisak:
Kerschhoffset d.o.o.

Naklada:
15.000



Republika Hrvatska

Primorsko-goranska
županija

Adamićeva 10,
51000 Rijeka,
T +385 51 351-612
info@pgz.hr
www.pgz.hr

Župan

Ivica Lukanović

Zamjenici županaToni Štimac
Robert Matić**Predsjednik****Županijske skupštine**

Marko Boras Mandić

Opći podaci**Ukupno stanovništvo**

265.419

Najviše stanovnika

Grad Rijeka • 107.964

Općina Viškovo • 16.084

Najmanje stanovnika

Općina Brod Moravice • 663

Grad Cres • 2.716

Gradova

14

Općina

22

Naselja

510

Površina kopna3.588 km²**Dužina morske obale**

1.235 km

Najveći otoci

Cres i Krk • 40.578 ha

Najmanji otok

Boljkovac (Rab) • 0,11 ha

Najviše naselje

Begovo Razdolje

- 1.060 m.n.v.

Najviši planinski vrh

Kula - Bjelolasica

- 1.534 m.n.v.

Infrastruktura**Ceste:** 1569,79 km**Željeznice:** 160 km**Luke:** 102**Zračne luke:** 4**Općina Viškovo**

Vozišće 3,
51216 Viškovo
T +385 51 503 770
F +385 51 257 521
pisarnica@opcina-viskovo.hr
www.opcina-viskovo.hr
Načelnica: Sanja Udovič
Predsjednik Vijeća: Goran Petrc

Općina Klana

Klana 33,
51217 Klana
T +385 51 808 205
F +385 51 808 708
procelnik@klana.hr
www.klana.hr
Načelnica: Sanja Sušnik
Predsjednik Vijeća: Aljoša Bratuša

Općina Jelenje

Dražičkih boraca 64,
51218 Jelenje
T +385 51 208 080
F +385 51 208 090
pisarnica@jelenje.hr
robert@jelenje.hr
www.jelenje.hr
Načelnik: Robert Marčelia
Predsjednica Vijeća: Izabela Nemaz

Grad Čabar

Narodnog oslobođenja 2,
51306 Čabar
T +385 51 829 490
F +385 51 821 137
info@cabar.hr
www.cabar.hr
Gradonačelnik: Antonio Dražović
Predsjednik Vijeća: Ivica Križ

Grad Delnice

Trg 138. brigade HV 4,
51300 Delnice
T +385 51 812 137
F +385 51 812 037
gradonacelnica@delnice.hr
www.delnice.hr
Gradonačelnik: Igor Pleše
Predsjednik Vijeća: Ivan Piškorić

Općina Brod Moravice

Stjepana Radića 1,
51312 Brod Moravice
T +385 51 817 180
F +385 51 817 002
opcina@brodmoravice.hr
www.brodmoravice.hr
Načelnik: Mario Šutej
Predsjednik Vijeća: Davor Delač

Općina Skrad

Josipa Blaževića-Blaža 8,
51311 Skrad
T +385 51 810 620
F +385 51 810 680
opcina.skrad@ri.t-com.hr
www.skrad.hr
Načelnik: Damir Grgurić
Predsjednik Vijeća: Željko Samaržija

Grad Vrbovsko

Ulica hrvatskih branitelja 1,
51326 Vrbovsko
T +385 51 875 008
F ++385 51 875 148
marina.tonkovic@vrbovsko.hr
www.vrbovsko.hr
Gradonačelnik: Dražen Mufić
Predsjednik Vijeća: Saša Burić

Općina Matulji

Trg Maršala Tita 11,
51211 Matulji
T +385 51 274 114
F +385 51 401 469
opcina.matulji@ri.htnet.hr
www.matulji.hr
Načelnica: Ingrid Debeuc
Predsjednica Vijeća: Iva Letina

Grad Kastav

Zakona kastafskoga 3,
51215 Kastav
T +385 51 691 452
F +385 51 691 454
info@kastav.hr
www.kastav.hr
Gradonačelnik: Matej Mostarac
Predsjednik Vijeća: Stanko Vučetić

Grad Opatija

Maršala Tita 3,
51410 Opatija
T +385 51 701 322
F +385 51 680 114
gradonacelnik@opatija.hr
www.opatija.hr
Gradonačelnik: Fernando Kirigin
Predsjednik Vijeća: Kristian Tončić

Općina Čavle

Čavja 31,
51219 Čavle
T +385 51 208 310
F +385 51 208 311
opcina@cavle.hr
www.cavle.hr
Načelnica: Ivana Cvitan Polić
Predsjednik Vijeća: Norbert Mavrinac

Općina Lovran

Šetaliste maršala Tita 41,
51415 Lovran
T +385 51 291 045
F +385 51 294 862
opcina@lovran.hr
www.opcinalovran.hr
Načelnik: Bojan Simonić
Predsjednik Vijeća: Branislav Petković

Općina Mošćenička Draga

Trg slobode 7,
51417 Mošćenička Draga
T +385 51 737 621
F +385 51 737 210
info@moscenicka-draga.hr
www.moscenicka-draga.hr
Načelnik: Rikardo Staraj
Predsjednica Vijeća: Lorena Stroligo

Grad Rijeka

Korzo 16,
51000 Rijeka
T +385 51 209 333
F +385 51 209 334
ured-grada@rijeka.hr
www.rijeka.hr
Gradonačelnica: Iva Rincić
Predsjednik Vijeća: Robert Kurelić

Grad Cres

Creskog statuta 15,
51557 Cres
T +385 51 661 950
F +385 51 571 331
grad@cres.hr
www.cres.hr
Gradonačelnik: Marin Gregorović
Predsjednica Vijeća: Marina Medarić

Grad Mali Lošinj

Riva lošinskih kapetana 7,
51550 Mali Lošinj
T +385 51 231 056
F +385 51 232 307
gradonacelnica@mali-losinj.hr
www.mali-losinj.hr
Gradonačelnica: Iva Kučić
Predsjednik Vijeća: Mario Okmažić

Općina Malinska - Dubašnica

Lina Bolmarčića 22,
51511 Malinska
T +385 51 750 500
F +385 51 750 510
info@malinska.hr
www.malinska.hr
Načelnik: Robert Anton Kraljić
Predsjednica Vijeća: Ivana Misković

Općina Omišalj

Prikešte 13,
51513 Omišalj
T +385 51 661 970
F +385 51 661 982
opcina@omisalj.hr
www.omisalj.hr
Načelnica: Mirela Ahmetović
Predsjednica Vijeća: Dunja Mihelec

Grad Krk

Trg bana Josipa Jelačića 2,
51500 Krk
T +385 51 401 111
F +385 51 221 126
grad-krk@ri.t-com.hr
www.grad-krk.hr
Gradonačelnik: Dario Vasilčić
Predsjednica Vijeća: Iva Tabar

Općina Dobrinj

Dobrinj 103,
51514 Dobrinj
T +385 51 848 344
F +385 51 848 141
opcina-dobrinj@ri.t-com.hr
www.dobrinj.hr
Načelnik: Neven Komadina
Predsjednik Vijeća: Ivan Šamanić

Općina Punat

Novi put 2,
51521 Punat
T +385 51 854 140
F +385 51 854 840
opcina@punat.hr
www.punat.hr
Načelnik: Daniel Strčić
Predsjednik Vijeća: Ivan Orlić

Radi lakšeg ažuriranja molimo
prijaviti svaku promjenu
prikazanih podataka u
Općinama i Gradovima
s područja PGŽ na tel.
051/351-612

**Upravni odjel za poslove Župana
i Županijske skupštine**

Adamićeva 10/V, Rijeka
T +385 51 351-612
zupanija@pgz.hr, skupstina@pgz.hr
Pročelnica: Ermina Duraj

**Upravni odjel za proračun,
financije i nabavu**

Slogin kula 2/IV, Rijeka
T +385 51 351-672
proracun@pgz.hr, financije@pgz.hr
Pročelnik: Krešimir Parat

**Upravni odjel za prostorno uređenje,
graditeljstvo i zaštitu okoliša**

Riva 10/I, Rijeka
T +385 51 351-202
graditeljstvo@pgz.hr
Pročelnik: Sanjin Vranković

Upravni odjel za zdravstvo

Riva 10 , Rijeka
T +385 51 351-922
zdravstvo@pgz.hr
Pročelnica: Vesna Čavar

Upravni odjel za odgoj i obrazovanje

Slogin kula 2/I, Rijeka
T +385 51 351-882
obrazovanje@pgz.hr
Pročelnica: Edita Stilin

**Upravni odjel za opću upravu i
pravne poslove**

Slogin kula 2/V, Rijeka
T +385 51 351-822
ouipp@pgz.hr
Pročelnica: Branka Mimica

**Upravni odjel za upravljanje imovinom i
imovinsko-pravne poslove**

Pročelnik: Duško Milovanović
Slogin kula 2, Rijeka
T +385 51 351-832
imovina@pgz.hr

**Upravni odjel za pomorsko dobro,
promet i veze**

Riva 10 , Rijeka
T +385 51 351-952
pomorstvo@pgz.hr
Pročelnica: Izabela Linčić Mužić

**Upravni odjel za turizam,
poduzetništvo i ruralni razvoj**

Slogin kula 2/II, Rijeka
T +385 51 351-260
gospodarstvo@pgz.hr
Pročelnica: Alessandra Ban

**Upravni odjel za regionalni razvoj,
infrastrukturu i upravljanje projektima**

Adamićeva 10/III, Rijeka
T +385 51 351-900
razvoj@pgz.hr
Pročelnik: Ljudevit Krpan

Upravni odjel za socijalnu politiku i mlade

Slogin kula 2/I, Rijeka
T +385 51 351-920
socijalna.skrb@pgz.hr
Pročelnica: Mirela Smojver

**Upravni odjel za za kulturu,
sport i tehničku kulturu**

Ciottina 17b/1, Rijeka
T +385 51 351-881
kultura@pgz.hr, sport@pgz.hr
Pročelnica: Sonja Šišić

**Ustanove u kulturi
i javne ustanove PGŽ**

Pomorski i povijesni
muzej Hrvatskog primorja

Trg Riccarda Zanelle 1, 51000 Rijeka
T +385 51 553 667, 553 666
pomorski-povijesni-muzej@ri.t-com.hr
www.ppmhp.hr
Ravnateljica: Tamara Mataija



Prirodoslovni muzej Rijeka
Lorenzov prolaz 1, 51000 Rijeka
T +385 51 553-669
info@prirodoslovni.com
www.prirodoslovni.com
Ravnateljica: Željka Modrić Surina



Ustanova Ivan Matetić Ronjgov
Ronjgi 1, 51516 Viškovo
T +385 51 257-340
ustanova@ri.t-com.hr
www.ustanova-ronjgov.hr
Ravnatelj: Darko Čargonja



Javna ustanova Priroda
Grivica 4, 51000 Rijeka
T +385 51 352-400
info@ju-priroda.hr
www.ju-priroda.hr
Ravnatelj: Marko Modrić



Zavod za prostorno uređenje
Primorsko-goranske županije
Splitska 2/II, Rijeka
T +385 51 351 772
zavod@pgz.hr
www.zavod.pgz.hr
Ravnatelj: Adam Butigan

Skriveni svijet Golubinjaka – u potrazi za rijetkom mahovinom

Tekst: Sunčica Strišković, Javna ustanova „Priroda“

Fotografije: Ivana Rogić, Sunčica Strišković, Javna ustanova „Priroda“

Park-šuma Golubinjak skriva brojne ljepote koje privlače šetače i izletnike. Osim impresivnih stabala jele koje obgrljuju kamene blokove na kojima rastu, te visokih stijena, ponikvi, špilja i polušpilja, tu se skriva i čitav jedan minijaturni svijet biljaka, životinja i gljiva.

Park-šuma, koja je ujedno i područje ekološke mreže Natura 2000, dom je maloj i izrazito rijetkoj mahovini stručnog naziva *Buxbaumia viridis*. Jedini dio ove male mahovine koji možemo uočiti golim okom je njezin tobolac sa sporama koji izviruje na površini trulog drva na kojem raste. Ostatak „tijela“ ove mahovine mikroskopske je veličine i skriva se u unutrašnjosti trulog drva na kojem

raste. *Buxbaumia* za svoj dom bira samo debela i panjeve u poodmakloj fazi truljenja, s kojih je otpala kora, ali je još sačuvana struktura drva. Debla na šumskom tlu moraju trunuti čak 30 do 60 godina, ovisno o vrsti drva i veličini, kako bi postali pogodan dom ove rijetke mahovine. Takva staništa, s mnogo trulećeg drva ostavljenog u šumi, nalazimo u prirodnim starim šumama s velikom zasjenom i vlagom, koje su danas sve rijeđe u Hrvatskoj i Europi, a osim za *Buxbaumiju* važne su i za brojne druge organizme čiji život je vezan uz stare šume i prašume. U Hrvatskoj je ova mahovina strogo zaštićena vrsta, a štiti se i na razini cijele Europske unije.

Da bi uočili *Buxbaumiju*, čiji tobolac ima 5 - 8 mm, potrebno je oštro oko i puno, puno strpljenja. Tražeći nju bili smo primorani usporiti i dobro gledati oko sebe pa smo uočili i brojne druge zanimljive stanovnike Golubinjaka.



Dolycoris baccarum vrstu iz porodice štitastih stjenica, u narodu još nazivaju i smrdljiva greta. Ovdje se dobro skrila među cvatovima osjaka



Golubinjak skriva čitav jedan minijaturni svijet biljaka, životinja i gljiva



Tobolac sa sporama mahovine *Buxbaumia viridis*. Nađi me u šumi ako možeš!



Šumska kokoška je, kao i sve orhideje u Hrvatskoj, strogo zaštićena vrsta.