

TRSATSKI PARK

Stoljetni zeleni vremeplov



2-3 **90 dana**4-9 **razgovor**

Prof. dr. sc. Miljenko Dorić, ovogodišnji dobitnik Županijske nagrade za životno djelo
Javni rad za mene nije bio politika, nego odgovornost prema društvu

10-13 **ustanove**

Prirodoslovna i grafička škola Rijeka
Školsko zvono zamijenili televizijskom špicom

14-17 **oko nas**

Stevo Karapandža, voditelj i kuhar u legendarnoj emisiji „Male tajne velikih majstora kuhinje“
Lovran s okolicom istinska je plavo-zelena privilegija

18-20 **na kafe**

Antonio Čurković, 24-godišnji chef u creskom restoranu Dalmacija
Osmijeh mu ne silazi s lica dok govori o svom poslu i svojim jelima

21-23 **pet pitanja**

Maestro Darko Čargonja, dirigent, glazbenik i čuvar tradicionalne istarsko-primorske glazbene baštine
Čovjek koji je život darovao zvučnom identitetu svoga kraja

24-26 **obljetnice**

Tri desetljeća Društva Gorana Rijeka
Više suradnje, jedinstva i zajedničkog rada za dobrobit Gorskog kotara

27-31 **portret**

Martina Majerle, renomirana opatijska pjevačica
Glazba ima moć otvarati važne teme

32-39 **kartulina**

Trsatski park
Stoljetni zeleni vremeplov

40-43 **vizitka**

Kušaonica Tilia Poljoprivredne zadruge API Kvarner – dobitnica prestižne nagrade Simply the Best
Mjesto koje nudi autentičnost, kvalitetu i osobnu priču

44-45 **sport**

Ema Sgardelli, prva karatistica koja je osvojila tri europska zlata zaredom
Karate mi je puno pružio i naučio me životnim lekcijama

46-47 **pijat**

Restoran Eva, smješten u Gorskogorju nedaleko od Lokava
U sadašnjosti nude dio prošlosti

48 **nagradna križaljka**

Trsatski park

49 **impressum**

Dobitnici nagradne križaljke

50-51 **info PGŽ**

županijski info

52 **zelenoplava...**

Šareno bogatstvo leptira na planini Obruč

ULAGANJE OD 10 MILIJUNA EURA U DOMOVE ZA STARIJE U GORSKOM KOTARU

Zamjenik župana Toni Štimac i pročelnica Upravnog odjela za socijalnu politiku i mlade Mirela Smojver bili su početkom godine u radnom posjetu Gorskog kotara kako bi pregledali nekoliko potencijalnih nekretnosti koje bi se u budućnosti mogle prenamijeniti u objekte za smještaj osoba starije životne dobi. Za kupnju i adaptaciju nekretnosti na goranskom području osigurano je 10 milijuna eura, a trenutačno se razmatra kupnja triju do četiriju nekretnosti kojima bi se dobilo dodatnih 200 do 300 mjesta, čime bi se u potpunosti zadovoljile potrebe Gorskog kotara. Jedna od tih nekretnosti jest bivše sindikalno odmaralište u Fužinama, zatim nekretnost pogodna za dom u Gerovu, koju je u svibnju Primorsko-goranska županija kupila, te zgrada nedovršenog hotela u Vrbovskom. Najbliži ostvarenju jest projekt u Delnicama, gdje se iznad Doma zdravlja uređuje prostor za 55 korisnika.



Zamjenik župana Toni Štimac i pročelnica Upravnog odjela za socijalnu politiku i mlade Mirela Smojver (prva zdesna) u radnom posjetu Gorskog kotara.

Uz goransko područje, Županija planira širenje mreže i na ostatak regije – grade se domovi u Kostreni, u suradnji s Općinom, potom u Cresu i Opatiji, dok je u Jelenju u planu novi dnevni boravak. Ove je godine planirano otvaranje domova u Delnicama i Kostreni, a u iduće tri do četiri godine i u ostatku regije.

SVEČANO OTVORENA REKONSTRUIRANA LUKA BAŠKA



Svečanom otvaranju luke Baška prisustvovali su (slijeva nadesno) zamjenik župana Robert Matić, načelnik Općine Baška Toni Juranić, potpredsjednik Vlade i ministar mora, prometa i infrastrukture Oleg Butković te ravnatelj ŽLU-a Krk Alfred Franković.

Prerezivanjem vrpce i prigodnom svečanosti u Baškoj je krajem lipnja službeno otvorena potpuno rekonstruirana luka. Time je uspješno priveden kraju jedan od najvažnijih infrastrukturnih projekata otoka Krka. Svečanom otvaranju luke prisustvovali su zamjenik župana Robert Matić, ravnatelj Županijske lučke uprave Krk Alfred Franković, načelnik Općine Baška Toni Juranić te potpredsjednik Vlade i ministar mora, prometa i infrastrukture Oleg Butković.

Velika kapitalna investicija, koja je započela još u rujnu 2019. godine, završena je u lipnju 2026. ishodom uporbne dozvole. Luka

je kroz četiri razvojne faze transformirana u moderno nautičko i komunalno središte, a u ovaj višegodišnji generacijski projekt uloženo je ukupno 6,9 milijuna eura.

Projekt je rezultat sinergije lokalne, regionalne i nacionalne razine, uz snažnu podršku iz europskih izvora. Ministarstvo mora, prometa i infrastrukture te fondovi Europske unije osigurali su oko 5,4 milijuna eura, Županijska lučka uprava Krk 903.704,04 eura, Primorsko-goranska županija 470.000,00 eura, a Općina Baška 100.000,00 eura.

240. OBLJETNICA DJELOVANJA OSNOVNE ŠKOLE IVANA MAŽURANIĆA IZ NOVOG VINODOLSKOG

Osnovna škola Ivana Mažuranića iz Novog Vinodolskog krajem svibnja svečanim je programom u Domu kulture proslavila 240. obljetnicu djelovanja. Tom je prilikom ravnatelj škole Boris Turjak zahvalio Primorsko-goranskoj županiji i Gradu Novom Vinodolskom na kontinuiranom financiranju produženog boravka, nabavi radnih materijala te investicijskom održavanju školske zgrade.

Svečanost, koju su uveličali brojni lokalni i županijski uzvanici, zaključena je bogatim kulturno-umjetničkim programom učenika, a u sklopu proslave otvorena je izložba starih fotografija u galeriji Turnac.



Svečanost obilježavanja 240. obljetnice djelovanja škole obogaćena je kulturno-umjetničkim programom učenika škole.

Foto: Tunera.info

UDRUGA NADA OBILJEŽILA 30 GODINA USPJEŠNOGA RADA

Riječka Udruga žena operiranih dojki Nada proslavila je u lipnju u riječkom botelu Marina 30 godina uspješnoga rada i pružanja pomoći tisućama žena oboljelih od raka dojke. Kao jedna od najstarijih hrvatskih udruga ove vrste, Nada već 30 godina pruža ključnu psihofizičku podršku oboljelima te neumorno promiče važnost prevencije i ranog otkrivanja raka dojke.

Svečanost je okupila brojne članice, zdravstvene stručnjake i visoke uzvanike koji su odali priznanje organizaciji koja danas broji 250 članica.

Središnji trenutak proslave bio je posvećen iznimnom doprinosu Udruge lokalnoj zajednici. Tom prigodom zamjenik župana Toni Štimac uručio je Udruzi Nada posebno priznanje župana Primorsko-goranske

županije za dugogodišnji rad i nesebičnu pomoć ženama.

Udruga uspješno surađuje s KBC-om Rijeka i Nastavnim zavodom za javno zdravstvo PGŽ-a, a važnost te sinergije između medicine i civilnog društva u svojim su govorima istaknuli i potpredsjednik Vlade i ministar mora, prometa i infrastrukture Oleg Butković te gradonačelnica Rijeke Iva Rinčić.



Brojne članice, zdravstveni stručnjaci i visoki uzvanici na svečanosti su odali priznanje organizaciji koja danas broji 250 članica.



Zamjenik župana Toni Štimac uručio je predsjednici Udruge Nada Inki Miškulin posebno priznanje župana za veliku obljetnicu.



Javni rad za mene nije bio politika, nego odgovornost prema društvu

Razgovarala: Karolina KRIKIĆ VIDAS

Snimio: Petar FABIJAN

Znanost i obrazovanje, razvoj Medicinskog fakulteta i Sveučilišta u Rijeci, humanitarni rad u Domovinskom ratu te dugogodišnji javni i društveni angažman — područja su u kojima je prof. dr. sc. Miljenko Dorić ostavio dubok trag. Za svoj je dugogodišnji rad i doprinos ove godine nagrađen Županijskom nagradom za životno djelo.

Liječnik, znanstvenik i sveučilišni profesor, desetljećima je djelovao u području mikrobiologije i parazitologije, sudjelovao u obrazovanju generacija studenata i razvoju riječkog Medicinskog fakulteta. Izvan akademske zajednice njegov je rad obilježen organiziranjem humanitarne pomoći tijekom Domovinskog rata, sudjelovanjem u stvaranju Primorsko-goranske županije, vođenjem Županijske skupštine, saborskim

mandatom te radom u Parlamentarnoj skupštini Vijeća Europe. Posljednjih godina osobito je posvećen očuvanju zavičajne i iseljeničke baštine Bribira i Vinodola. O svemu tome razgovarali smo nakon što je njegov dugogodišnji rad okrunjen priznanjem za životno djelo...

— U svakom sam razdoblju nastojao dati svoj doprinos rješavanju ključnih problema struke i društva u danom trenutku — kaže prof. dr. sc. Miljenko Dorić.

Županijska nagrada za životno djelo obuhvaća gotovo sve važne dionice Vašeg rada. Kad danas pogledate unatrag, u čemu se najviše prepoznajete?

— Tijekom studija sam donio odluku da ću se pokušati priključiti skupini znanstvenika

koji su se na Medicinskom fakultetu bavili imunologijom, u to vrijeme novim i vrlo zanimljivim područjem biomedicine. Želja mi se ostvarila pozivom prof. Šime Vlahovića i prof. Danijela Rukavine da se pridružim njihovu timu na Zavodu za fiziologiju. Prema broju i kvaliteti publikacija u međunarodnim znanstvenim časopisima, bili smo jedna od najuspješnijih istraživačkih skupina na Medicinskom fakultetu, a usudio bih se reći i na cijelom Sveučilištu u Rijeci.

Znanstvena otkrića nastojali smo što brže prenijeti u obrazovni program i tako pripremiti studente za ono što ih čeka u praksi za deset i više godina. Međutim, osim rada u struci, smatrao sam jednako važnim i potrebnim da svaki građanin izdvoji dio svojega slobodnog vremena za rad za opće dobro. Tako sam 1993. postao član naše Županijske skupštine, a 2003. saborski zastupnik.

U tim predstavničkim tijelima nastojao sam pomoći u područjima koja sam



Tijekom studija medicine profesor Dorić donio je odluku da će se priključiti skupini znanstvenika koji su se na Medicinskom fakultetu bavili imunologijom.

najbolje poznao pa se nikada nisam smatrao političarem, a kamoli sveznajućim političarem. Kad je došlo do agresije na Hrvatsku, smatrao sam svojom građanskom obavezom pomoći gdje god je to bilo moguće. Zato ne mogu reći da sam se tijekom života u nečemu najviše prepoznao jer sam u svakom razdoblju nastojao dati svoj doprinos rješavanju ključnih problema struke i društva u danom trenutku.

Prvi put ste u zgradu Medicinskog fakulteta ušli 1970., na prijemni ispit. Jeste li tada mogli zamisliti da će Vas taj fakultet pratiti gotovo cijeli radni vijek i što Vam se, kad usporedite tadašnju i današnju medicinu, čini kao najveća promjena?

— Na predavanju iz hematologije studenti moje generacije doznali su da je u Australiji počela uporaba lijeka koji se pokazao učinkovitim protiv leukemije. Smatrali smo to uistinu velikim otkrićem jer je djelotvornih lijekova protiv malignih bolesti tada bilo vrlo malo. Nadalje, osim uporabe RTG-a, potkraj studija doznali smo da se i ultrazvuk počeo uvoditi u medicinsku praksu. Drugih tehničkih inovacija u medicini tada je bilo relativno malo.

Danas svatko zna za ultrazvuk i njegovu široku primjenu u medicini. Svi su čuli za magnetsku rezonancu, CT, PET/CT, stentove, endoproteze kuka i koljena te endoskopske metode kojima se brzo i precizno postavljaju dijagnoze najrazličitijih bolesti. O lijekovima i cjepivima da i ne govorim.

Osim spomenutih inovacija, studenti X i Y generacije morali su analogni svijet zamijeniti digitalnim, svladati brojne tehnološke inovacije, kao i prateću automatizaciju i robotizaciju u dijagnostici i terapiji različitih bolesti. U istraživanjima otišli smo još dalje jer smo se sa stanične razine spustili na molekularnu razinu. Dakle, promjene u području biomedicine u posljednjih su 50 godina zaista velike.

Bez koordinacije nema razvoja

Dugo ste bili dio akademske zajednice. Kad danas gledate razvoj riječkog Sveučilišta, što smatrate njegovom najvećom snagom, a gdje biste bili oprezni?

— Već sam dulje vrijeme u mirovini i ne bih se usudio detaljno ulaziti u raspravu o razvoju akademske zajednice, posebno ne u područjima izvan biomedicine. Ono što smo dobro radili na Medicinskom fakultetu bila je suradnja na zajedničkim znanstvenim projektima sa stomatolozima, sanitarnim inženjerima, molekularnim biologima i drugim srodnim strukama. Tako smo tijekom nekoliko desetljeća pomogli u stvaranju kadrovske osnove za osnivanje Fakulteta dentalne medicine, Fakulteta zdravstvenih studija i Fakulteta biotehnologije. Time smo nesumnjivo dali velik doprinos razvoju Sveučilišta u Rijeci.

Pogreška koju u Hrvatskoj ne smijemo napraviti jest osnivanje onih visokoškolskih ustanova čiji se kadrovi nakon završetka studija ne mogu kod nas zaposliti. Jednostavno nismo toliko bogati da školujemo kadrove za burzu rada. Drugo, jednako važno pitanje jest kompetentnost nastavnika na novoosnovanim fakultetima. Budući da su fakulteti znanstveno-nastavne ustanove, potrebno je pratiti znanstvenu produktivnost sveučilišnih nastavnika i time regulirati njihovo napredovanje u znanstvena i nastavna zvanja prema poznatim svjetskim kriterijima.

Ova i druga pitanja možda ne bih ni spominjao kada bi postojala bolja koordinacija između naših sveučilišta, gospodarskih



Profesor Dorić smatra važnim i potrebnim da svaki građanin izdvoji dio svojega slobodnog vremena za rad za opće dobro.



Kompetentnost nastavnika na novoosnovanim fakultetima pitanje je kojemu, prema mišljenju profesora Dorića, treba posvetiti posebnu pozornost.

subjekata, javnih ustanova i nadležnih ministarstava.

U ratu ste svoje međunarodne kontakte iskoristili vrlo konkretno – za nabavu lijekova, sanitetskog materijala i opreme. Kako je izgledao taj prvi korak u organiziranju pomoći?

— Kad je počela agresija JNA, Srbije i Crne Gore na Hrvatsku, brzo su se smanjivale rezerve pojedinih lijekova i sanitetskog materijala u našim bolnicama. Prvu zamolbu da pomognem u nabavi lijekova, materijala i opreme dobio sam iz riječkog KBC-a 30. listopada 1991. Odmah sam se obratio kolegama s kojima smo surađivali u Njemačkoj, Austriji i Francuskoj.

Nijemci su najbrže reagirali i povezali me s najodgovornijim ljudima u Njemačkom Crvenom križu, kao i s ljudima koji su nadzirali njemačke državne rezerve. Od tog trenutka sva su mi se vrata otvorila. Problem je otada bio prijevoz robe. Tu su mi od velike pomoći bili naši ljudi koji su radili u Njemačkoj, pogotovo članovi Njemačko-hrvatske zajednice iz Karlsruhea. Posebno želim istaknuti Gojka Bošnjaka, Roka Kikovića i Mirjanu Diminić, koji su devedesetih godina bili na čelu spomenute zajednice.

Gospođa Diminić i nakon rata nastavila je s prikupljanjem humanitarne pomoći te je

do danas organizirala dopremu više od 400 kamiona pomoći našim bolnicama, domovima za starije i brojnim drugim ustanovama diljem Hrvatske. U prijevozu donirane robe u nekoliko mi je navrata svojim vozilima pomogao i KBC.

Kada bi donacije stigle u Rijeku, lijekove sam slao na testiranje u Zavod za ispitivanje i kontrolu lijekova u Zagrebu, a nakon toga dostavljao ih zdravstvenim ustanovama u Republici Hrvatskoj te ratnim bolnicama u Fojnici i Rami. U raspodjeli donacija pomogli su mi i djelatnici Caritasa, Crvenog križa, kao i članovi društva „Merhamet — Crveni polumjesec“, a posebno bih istaknuo vlč. Franju Jurčevića iz Kastva

— Pogreška koju u Hrvatskoj ne smijemo napraviti jest osnivanje onih visokoškolskih ustanova čiji se kadrovi nakon završetka studija ne mogu kod nas zaposliti. Jednostavno nismo toliko bogati da školujemo kadrove za burzu rada — smatra važnim profesor Dorić.

Bezimeni heroji

Iz tog razdoblja sigurno nosite mnogo teških i snažnih uspomena. Koji Vam je

PRVO RJEŠENJE, TEK ONDA KRITIKA

U Saboru ste bili među aktivnijim govornicima. Što je za Vas značila parlamentarna rasprava?

— Političko nadmetanje nije me zanimalo, baš kao ni populizam. Hoću li biti reizabran, također me nije zanimalo. Imao sam svoje radno mjesto na Medicinskom fakultetu i ta neovisnost o politici za mene je bila najvažnija.

Osnovno pravilo kojega sam se držao u Saboru bilo je da nikoga ne kritiziram ako nemam bolji prijedlog rješenja. Kritizirati i vrijeđati nekoga samo zato što je na nekoj drugoj političkoj strani za mene je neprihvatljivo i necivilizirano. Naime, iza većine zastupnika stoje mnogobrojni građani koji su za njih glasali, pa se vrijeđanjem tih zastupnika vrijeđaju i njihovi birači.

Nažalost, u većini država jezik ulice ponekad ugrožava razinu rasprava u parlamentu, a kod nas jezik koji se rabi u parlamentu ugrožava ulicu – i ne samo ulicu nego i društvo u cjelini. Drago mi je da više nisam u Saboru.

trenutak ostao posebno urezan u pamćenje?

— Manje se sjećam onih događaja na koje sam mogao utjecati i koje sam sam organizirao. Najviše se sjećam onih trenutaka kada su mi, u teškim okolnostima, priskočili u pomoć ljudi kojima nikada nisam doznao ni ime.

Jedan takav događaj zbio se u rujnu 1991., na graničnom prijelazu u tunelu Karavanke, tada još jugoslavenskoj granici. Carinik koji je bio vođa smjene, a nije govorio slovenski, vrlo je temeljito pregledao kombi koji sam vozio. Ispod sanitetskog materijala pronašao je stvari koje sam nabavio za potrebe naših branitelja: vreće za spavanje, uniforme i šljemove. Slovenskom je kolegi naredio da oduzme robu i da me prijavi nadležnim službama. U tom je trenutku netko pozvao vođu smjene da pregleda neko drugo vozilo. Taj je trenutak iskoristio slovenski carinik koji je držao moju putovnicu: bacio ju je u moje vozilo i rekao mi da ubacim u rikverc i pobjegnem natrag u Austriju. Stigao mi je još reći da se vratim u dva sata iza ponoći i da će me pustiti. Nikada u životu nisam tako brzo vozio, i to još unatrag!

Drugi događaj kojega se dobro sjećam dogodio se na benzinskoj stanici u Jesenicama. Onamo sam stigao na posljednjim kapima benzina. Otvoreno sam rekao mladom čovjeku koji je radio na crpki da nemam novca i zamolio ga da mi natoči barem nekoliko litara benzina kako bih stigao do Hrvatske.

Kad je vidio da vozim humanitarnu pomoć, natio mi je kombi do vrha i rekao: Samo mi pozdravite dečke u Vukovaru, jer ako oni popuste, ti će idioti biti u Ljubljani za tri dana. Zahvalio sam mu i, pomalo zbunjen i umoran, zaboravio ga pitati kako se zove.

Bili ste predsjednik Županijske skupštine u prvim godinama stvaranja županijskog sustava. Kako je to izgledalo iznutra? Od čega se zapravo počelo?

— Nakon konstituiranja Županijske skupštine te izbora župana, dožupana i članova poglavarstva, trebali smo pronaći prostor za rad županijskih službi, a zatim ga urediti i opremiti. Ponovno smo tražili donatore, kao i ratne 1991. Samo što je ovaj put najveći teret bio na dožupanima, gospodinu Josipu Buršiću i gospodinu Brunu Ottochianu. Oni su poznavali čelne ljude riječkih tvrtki i uspjeli su, uz njihovu pomoć,

urediti prostore u Adamićevoj ulici.

Članovi Županijske skupštine nisu tražili niti dobivali naknade za svoj rad sve dok se nisu stvorili uvjeti za rad svih županijskih tijela i službi. Ono malo sredstava kojima smo raspolagali pažljivo smo trošili u okviru svojih nadležnosti. Posebno bih istaknuo korektnu suradnju svih klubova u Županijskoj skupštini.

Podsjetio bih na nekoliko detalja – stariji će se Riječani sjetiti da je JNA, bez trunke obzira, smjestila svoju ambulantu u bivšu gradsku vijećnicu na Sušaku, dok je tadašnji Zavod za hitnu medicinu, čiji su djelatnici bili danonoćno na raspolaganju svim građanima Rijeke i okolice, bio smješten u dvije male prostorije na ulazu u riječku bolnicu. Zavod za hitnu medicinu odmah smo premjestili u primjerene prostorije u Čandekovoj ulici, a Rektorat Sveučilišta u Rijeci smjestili smo u zgradu na Trgu braće Mažuranić.

Ono što nije bilo dobro u prvim nekoliko godina novog ustroja lokalne i regionalne samouprave bio je nedostatak i horizontalne i vertikalne suradnje između pojedinih razina vlasti. Zato sam 2001. pozvao predsjednike svih županijskih skupština na sastanak u Novi Vinodolski i predložio im da osnujemo Hrvatsku zajednicu županija.

Ta je zajednica danas mjesto uspješne međuzupanijske suradnje, ali i vertikalne suradnje s Vladom Republike Hrvatske. Štoviše, Zajednica sada ima mogućnost, putem svojeg predstavnika, neposredno sudjelovati u radu Odbora regija Europske unije.

(De)centralizacija

Primorsko-goranska županija uvijek je bila složena – Rijeka, otoci, priobalje, Vinodol, Gorski kotar. Kako pomiriti tako različite potrebe?

— Mislim da regionalna samouprava u Hrvatskoj zadovoljava sve zahtjeve koje od svojih članica traži Vijeće Europe u svojim dokumentima. Očekuje se da županije pomognu svim jedinicama lokalne samouprave na svom području koje nemaju potrebne kadrove i/ili sredstva za obavljanje poslova u okviru svojih nadležnosti.

Pojedinim mjestima u Gorskom kotaru i na otocima svakako treba pomoći konkretnim razvojnim idejama, osiguranjem kredita



Prema riječima profesora Dorića, Hrvatska zajednica županija danas je mjesto uspješne međuzupanijske suradnje, ali i vertikalne suradnje s Vladom Republike Hrvatske.

STARA BORBA, NOVI IZAZOVI

Bavili ste se mikrobiologijom i parazitologijom, područjem za koje se nekoć vjerovalo da će s razvojem cjepiva, antibiotika i higijenskih standarda izgubiti na važnosti. Zašto se to ipak nije dogodilo?

— Prije sedamdeset godina liječnici su vjerovali da će se s vremenom odjeli infektologije i mikrobiologije u bolnicama znatno smanjiti. Takve pretpostavke temeljile su se na pronalasku novih antibiotika, primjeni cjepiva protiv brojnih zaraznih bolesti, kao i na sve višem higijenskom standardu u društvu. Da će tako biti, posebno se vjerovalo nakon što su iskorijenjene velike boginje.

Nažalost, nijedna druga zarazna bolest od tada nije iskorijenjena. Dapače, posebno zanimanje za ovo područje medicine ponovno se javilo pojavom HIV-a, „kravljeg ludila“, bolesti COVID-19 i brojnih drugih uzročnika bolesti, kako u ljudi tako i u životinja. Usto, pojavio se i problem rezistencije mikroorganizama na antibiotike, pa se i dalje ne nazire kraj bitke s mikroorganizmima koji nas okružuju.

s niskim kamatnim stopama ili povoljnim sredstvima Europske unije, pa i Banke za razvoj Vijeća Europe. Zato mi je drago što je 2017. osnovana Regionalna razvojna agencija PGŽ-a, za koju se nadam da će, među ostalim, pridonijeti i ravnomjernom razvoju naše županije.

Primjer nedavnog sastanka čelnih ljudi Regionalne razvojne agencije s Goranima u Delnicama svakako pokazuje put kojim treba ići. Sličnu ideju imala je Vlada Republike Hrvatske kada je osnovala Otočno vijeće, ali nisam siguran da sastav Vijeća može pružiti potrebnu stručnu pomoć koja bi jamčila uspješan razvoj poduzetništva na našim otocima.

Decentralizacija se često spominje kao jedno od ključnih pitanja hrvatske uprave. Kako ste Vi na nju gledali dok ste djelovali na županijskoj i državnoj razini?

— Možda će se neki iznenaditi kad kažem da nisam jedan od onih koji su inzistirali na brzom decentralizaciji ovlasti i sredstava. Naime, nisu sve županije bile u istom položaju i bilo je potrebno unaprijed osigurati potrebne ljudske kapacitete za preuzimanje relativno složenih i odgovornih poslova koje je ranije obavljala država.

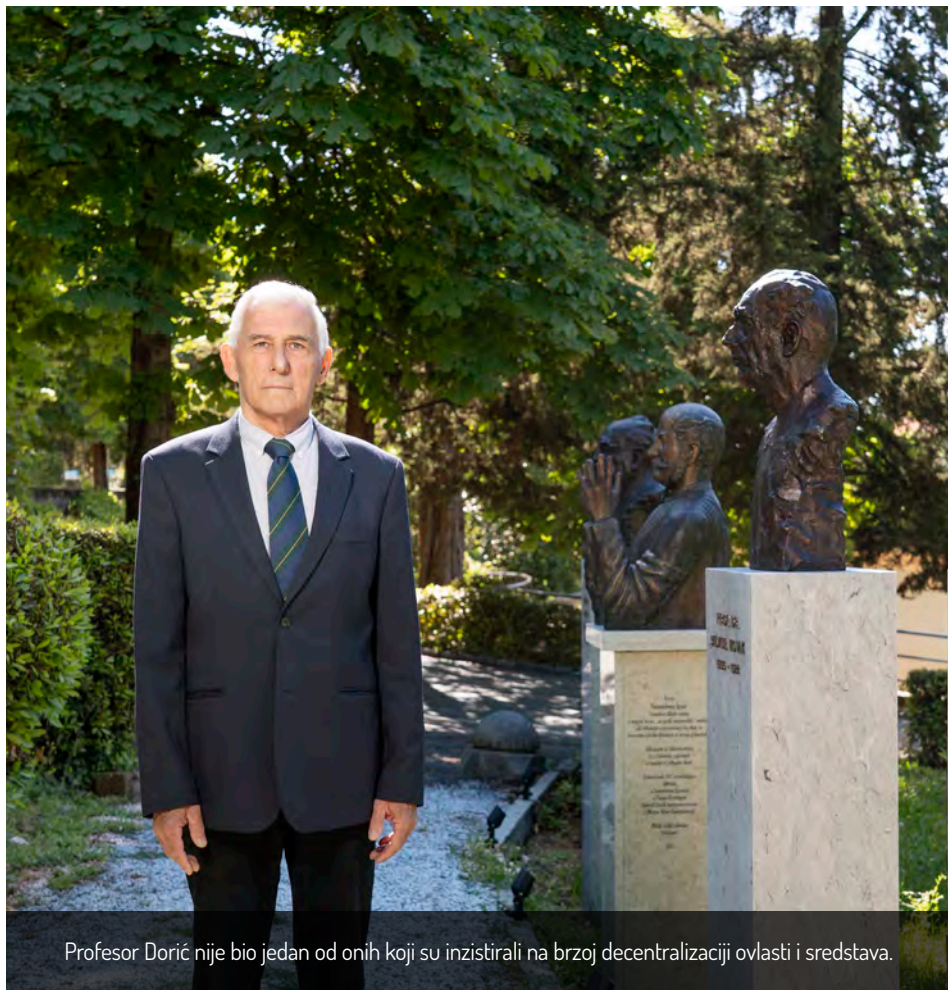
Isto je trebalo osigurati i u jedinicama lokalne samouprave pri preuzimanju poslova koji su ranije bili u nadležnosti županija. Grad Zagreb, Zagrebačka županija, Primorsko-goranska županija, Splitsko-dalmatinska županija i Osječko-baranjska županija svakako su, s obzirom na kadrovske resurse, bez poteškoća preuzele nove ovlasti i nadam se da će ih obavljati bolje od države.

Međutim, ono što mi smeta jesu kriteriji za zapošljavanje novih ljudi u lokalnoj i regionalnoj samoupravi. Prije svega, nisam siguran da nam treba tako velik broj zaposlenika. Možda mi ni to ne bi smetalo kada bi novi ljudi bili stručniji i sposobniji od onih čije fotelje preuzimaju. Nažalost, čini mi se da je stranačka pripadnost i ovdje odlučujuća.

Županija bliža građanima

Gdje ste imali osjećaj da možete konkretnije pomoći ljudima, u Županijskoj skupštini ili u Saboru?

— Svakako sam više mogao pomoći našim građanima kao član Županijske skupštine, pogotovo zato što sam u Saboru bio u opoziciji, a poznato je kako se ondje gleda na prijedloge i ideje opozicije. Međutim, bez obzira na to, imali smo sreću da je Hrvatska



Profesor Dorić nije bio jedan od onih koji su inzistirali na brzom decentralizaciji ovlasti i sredstava.

1996. postala članicom Vijeća Europe, pa su se članovi opozicije mogli pozivati na Europsku povelju o lokalnoj samoupravi, koja se odnosi i na regionalnu samoupravu, te od Vlade tražiti da je uvažava pri izmjenama i dopunama zakona koji su se ticali lokalne i regionalne samouprave.

Sličnu je priliku opozicija imala i u razdoblju približavanja Europskoj uniji. Naime, pri usklađivanju našeg i europskog zakonodavstva usvojene su i neke inicijative opozicije. Hrvatska je nesumnjivo mnogo dobila ulaskom u Europsku uniju. Ne mislim pritom samo na fondove EU-a, već i na nadzornu funkciju brojnih europskih institucija, poput EPPO-a.

Kao član hrvatskog izaslanstva u Parlamentarnoj skupštini Vijeća Europe bavili ste se temama koje su nadilazile nacionalne okvire. Kako pamтите to iskustvo i što Vam je taj rad pokazao o pitanjima pravde, odgovornosti i pomirenja? Može li ga uopće biti bez istine i pravde?

— Od svih političkih funkcija koje sam obnašao, najdraže mi je bilo raditi u Parlamentarnoj skupštini Vijeća Europe. Ondje sam imao pristup informacijama do

kojih inače ne bih mogao doći, pa sam to nastojao iskoristiti.

Tako sam od 2008. do 2011. radio na prikupljanju podataka o počinjenim ratnim zločinima na prostoru bivše Jugoslavije devedesetih godina. Uz pomoć OEES-a, Interpol, nevladinih organizacija koje prate rad Vijeća Europe i Haškog suda, uspio sam locirati velik broj osoba osumnjičenih za ratne zločine širom svijeta. Na temelju tih podataka pripremio sam memorandum, a zatim i prijedlog rezolucije i preporuka pod nazivom „Obveza država članica Vijeća Europe da surađuju u privođenju pravdi osumnjičenih za ratne zločine na području bivše Jugoslavije”.

Što se stvarnog pomirenja tiče, njega bez istine i pravde nikada neće biti. U Hrvatskoj se, primjerice, ni danas ne iznosi puna istina o zločinima počinjenima tijekom i nakon Drugog svjetskog rata. Zato imamo podjelu društva na one koji, čak i iz saborskih klupa, bez ikakvih posljedica tvrde da Tito nije dovoljno dobro obavio posao u svibnju 1945., dok drugi pokušavaju umanjiti zločine NDH.

Nažalost, na taj način i jedni i drugi pridonose rušenju ugleda naše države i slabljenju jedinstva našeg naroda, a to neki



Proučavanje vlastitih korijena i života svojih predaka područje je kojemu je posljednjih godina posvećen profesor Dorić.

obilno koriste. Vijeće Europe odavno je predložilo da se taj ozbiljan problem, s kojim se suočavaju i druge bivše socijalističke države, počne rješavati uklanjanjem imena čelnika bivših totalitarnih i autoritarnih režima iz javnog prostora. Mi to, nažalost, nismo učinili.

Uspjehom antifašističke borbe ne smiju se opravdavati strašni zločini počinjeni u Srednjoj i Istočnoj Europi potkraj i nakon Drugog svjetskog rata, kada je ubijeno više od milijun ljudi. Tako je u krvi osiguran dolazak i ostanak komunista na vlasti sve do 1989. Velik dio te krvi prolijevan je i na prostoru Jugoslavije.

Povratak korijenima

Nakon znanosti, politike i javnog rada, sve ste se više vraćali Bribiru i Vinodolu. Što Vas je na to potaknulo i zašto Vam je danas toliko važno očuvati zavičajnu i iseljeničku baštinu?

— Što se tiče Bribira i Vinodola, počeo sam s jednim razgovorom koji sam prije dvadesetak godina vodio s gospodinom Karl-

Georgom Zierleinom, tadašnjim ravnateljem Federalnog ustavnog suda Njemačke. Kada sam u razgovoru spomenuo da sam iz Vinodolske općine, bio je oduševljen i odmah je počeo govoriti o Vinodolskom zakoniku, o kojemu je znao daleko više od mene. Između ostaloga, spomenuo je da Zakonik ograničava kneževu samovolju, govori o pravima žena i predstavlja jedan od najstarijih primjera običajnog prava u srednjem vijeku. Smatrao je da Hrvati nedovoljno ističu svoju povijesnu i kulturnu baštinu te naglasio da je malo naroda u Europi u to vrijeme imalo tako značajan pravni dokument.

Od tada sam sve više svojega slobodnog vremena usmjeravao prema proučavanju vlastitih korijena i života svojih predaka. Krenuo sam od njihovih običaja, jezika, tradicije, radnih vještina, rukotvorina i uporabe glagoljice, pa sve do razloga zbog kojih su se iseljavali. Upravo sam kroz sve to jasnije razumijevao koliko su zavičajna i obiteljska baština važne za identitet lokalne zajednice. U starim fotografijama, pismima, dokumentima i predmetima ne čuva se samo privatna uspomena jedne obitelji, nego i povijest cijeloga kraja.

Drago mi je da je nedavno u Hrvatskoj uveden Tjedan iseljenika i nadam se da će i drugi građani naše županije u sve većem broju pregledati stare ormare, tavane i podrumne te ljubomorno čuvati uspomenu na one koji su slali dolare i funte u rodni kraj i tako omogućili naš opstanak i ostanak na ovim prostorima.

— Posljednji od šest velikih valova iseljavanja naših građana dogodio se nakon ulaska Hrvatske u Europsku uniju 2013. Međutim, kao što vidimo, dio tih, uglavnom mladih ljudi, nakon nekog vremena vraća se u Hrvatsku. Znanjem, iskustvom, pa i kapitalom stečenim u inozemstvu, po povratku otvaraju svoje obrte, tvrtke ili obiteljska gospodarstva i kreću svojim putem — optimistične su riječi profesora Dorića.

Što biste danas poručili mladima koji svoje mjesto traže između Hrvatske i Europe?

— Posljednji od šest velikih valova iseljavanja naših građana dogodio se nakon ulaska Hrvatske u Europsku uniju 2013. Međutim, kao što vidimo, dio tih, uglavnom mladih ljudi, nakon nekog vremena vraća se u Hrvatsku. Znanjem, iskustvom, pa i kapitalom stečenim u inozemstvu, po povratku otvaraju svoje obrte, tvrtke ili obiteljska gospodarstva i kreću svojim putem.

Većina njih, pogotovo pripadnici generacije Z, zna se brzo prilagoditi tržištu, a tržište im je danas, u najmanju ruku, cijela Europska unija. Zato se ne bojim za njihovu budućnost. Međutim, ono što te mlade ljude može eventualno pokolebati jest naša spora i neučinkovita birokracija, nepovjerenje u pravnu državu, korupcija i kriminal najrazličitijih vrsta. Tu država ima još mnogo posla i očekujem da znatno snažnije krene u obračun sa spomenutim negativnostima.

Iako su mnogi donedavno vrijeđali i omalovažavali gospodina Turudića, mislim da smo konačno dobili državnog odvjetnika koji se uhvatio posla i koji je svojim ljudima naredio da iz ladica izvade i one predmete na kojima se, iz njima poznatih razloga, nakupio debeli sloj prašine.



Školsko zvono zamijenili televizijskom špicom

Napisala: Karolina KRIKŠIĆ VIDAS

Fotografije: Petar FABIJAN i arhiva Prirodoslovne i grafičke škole Rijeka

Maturanti Prirodoslovne i grafičke škole Rijeka iz učionice su zakoračili ravno u televizijski eter i pokazali kako izgleda kada školski projekt preraste u ozbiljan medijski proizvod. Naziv njihove emisije gostoljubivo poručuje „Mikrofon je vaš“. I doista, u studiju Prirodoslovne i grafičke škole Rijeka mikrofon se predaje gostima — glazbenicima, umjetnicima, političarima, javnim osobama..., odnosno ljudima sa zanimljivim pričama. No nakon tek nekoliko minuta gledanja jasno je nešto drugo – koliko god oni mikrofon nudili drugima, maturanti smjera medijski tehničar pokazali su da je on zapravo itekako njihov!

Suvereno, znatiželjno i s mladenačkom energijom koja se lako prenosi i preko ekrana, učenici 4. m razreda pokrenuli su emisiju koja je od školske ideje prerasla u pravi televizijski format. „Mikrofon je vaš“ prikazuje se četvrtkom u 20 sati na Kanalu Ri, a epizode su dostupne i na mrežnim kanalima škole, Primorsko-goranske županije i, naravno, Kanala Ri.

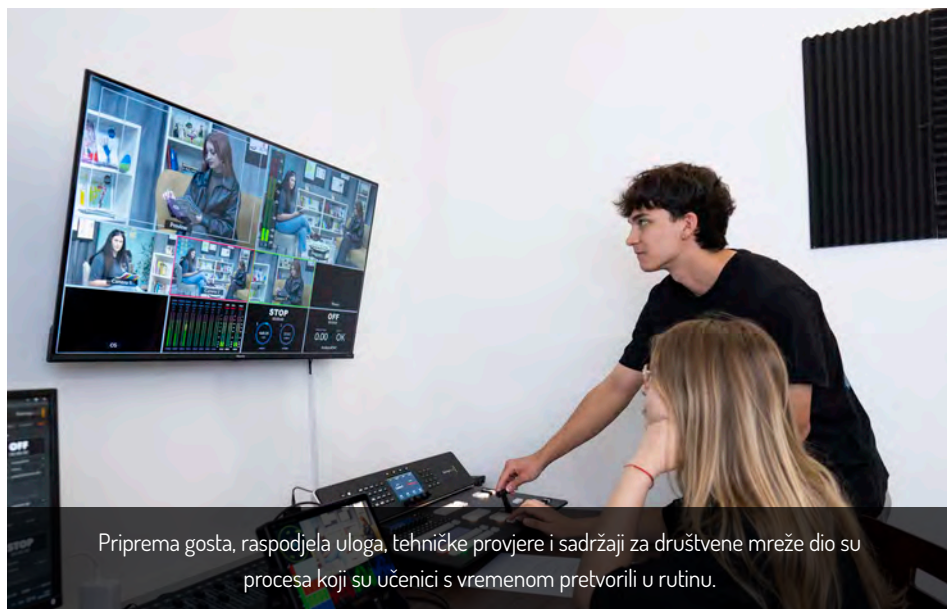
A iza emisije stoje, dakle, maturanti Prirodoslovne i grafičke škole Rijeka, smjera medijski tehničar. Konkretno, tijekom našeg posjeta u školskom multimedijalnom

studiju zatekli smo Terezu Khoury, Anu Granić, Andreu Jurinović, Anteu Alić, Roka Juretića, Luku Omerovića, Paulu Žuža i Sarah Galović Bakota. Oni nisu samo voditelji koji sjednu pred kamere i postavljaju pitanja. Oni osmišljavaju koncept, biraju goste, istražuju njihove biografije, pišu uvode, pitanja i odjave, rade na kameri, tonu, režiji, scenografiji i grafici te izrađuju najave za društvene mreže i brinu o promociji. Ukratko, emisija je njihov proizvod – od ideje do završne špice.

— Mislim da nitko od nas nije očekivao da ćemo raditi pravu televizijsku emisiju. Očekivali smo možda reportaže, priloge,

nešto što smo već radili. Ovo je definitivno bila stepenica više i svi smo jako zadovoljni zbog ove prilike i iskustva — bila je iskrena Andrea Jurinović kada smo je pitali jesu li očekivali da će se naći u ovoj ulozi i tjednom ritmu prikazivanja na regionalnoj televiziji.

„Mikrofon je vaš“ prikazuje se četvrtkom u 20 sati na Kanalu Ri, a epizode su dostupne i na mrežnim kanalima škole, Primorsko-goranske županije i, naravno, Kanala Ri.



Priprema gosta, raspodjela uloga, tehničke provjere i sadržaji za društvene mreže dio su procesa koji su učenici s vremenom pretvorili u rutinu.

Teorija u praksi

— Sve je počelo izbornim predmetom Televizija, koji je za maturante smjera medijski tehničar uveden ove školske godine. Nastavnik strukovno-teorijskih predmeta iz područja multimedije Matko Vrkić, pišući kurikulum, razmišljao je kako učenicima ponuditi nešto više od teorije. Ideja je u početku bila skromnija — snimiti nekoliko probnih emisija. No kada ju je podijelio s Erminom Duraj, Županijskom pročelnicom za poslove Župana i Županijske skupštine, ali i komunikacijskom stručnjakinjom s novinarskim i uredničkim iskustvom, priča je dobila puni oblik.

— Ove godine prvi je put za maturante smjera medijski tehničar uveden izborni predmet Televizija. Dok sam pisao kurikulum, pala mi je na pamet ideja da napravimo neku emisiju. Nisam planirao da će to odmah biti televizijska emisija, ali onda sam kontaktirao Erminu Duraj, koja ima veliko iskustvo u odnosima s javnošću i medijima. Svidjela joj se ideja i predložila je da ne ostane sve samo na teoriji, nego da to pretočimo u praksu — govori Vrkić te objašnjava da je Duraj s učenicima radila na novinarskoj pripremi, istraživanju gostiju, pisanju pitanja, načinu vođenja razgovora, ali i na onom dijelu koji se često ne vidi, a bez kojeg nema ozbiljnog medijskog proizvoda — odnosima s javnošću, najavama, promociji i približavanju emisije publici.

Posebno ističe da su učenici brzo shvatili koliko je priprema važna za dobar intervju. Istražujući goste, dolazili su do informacija kojima su ih znali iznenaditi već tijekom razgovora, a upravo takvi trenuci emisiji daju svježinu i odmiču je od uobičajenih pitanja.

Opuštenost i kreativnost

— Želja mi je bila pomoći učenicima u razvoju njihovih novinarskih vještina, naročito u procesu istraživanja i pripreme emisije. Moja osnovna uputa bila je da se opuste u svojoj kreativnosti i da budu svoji jer je autentičnost u svakom poslu, pa tako i u novinarstvu, ono što donosi posebnost — istaknula je Ermina Duraj te dodala da su je maturanti posebno ugodno iznenadili znanjem, idejama i lakoćom kojom su ušli u svijet medija.

— Kada gledam emisiju „Mikrofon je vaš“, vidim ozbiljan medijski proizvod koji ima potencijal. Iako je projekt započeo kao školski, profesionalizam maturanata u pristupu pripremi emisija i kvaliteta intervjua



Razgovor sa županom Ivicom Lukanovićem učenici su pripremili kao ozbiljan intervju, no atmosfera se, kažu, brzo pretvorila u opušten i zanimljiv razgovor.

na vrlo su visokoj razini. Svi su gosti redom ostali iznenađeni njihovom samostalnošću, pripremljenošću i znanjem. Što se mene tiče, oni su spremni za ulazak u svijet medija — smatra Duraj.

O ambicioznosti projekta najbolje govori dugačka lista gostiju, među kojima su Damir Urban, Mia Negovetić, Mario Battifiaca, Igor Vlajnić, Tina Vukov, nadbiskup Mate Uzinić, župan Ivica Lukanović, gradonačelnica Iva Rinčić, načelnica Općine Čavle Ivana Cvitan Polić... Dakle, glazbenici, glumci, kulturnjaci i drugi ljudi iz javnog života Rijeke i Primorsko-goranske županije.

No osim samih gostiju, zanimljivo je i

Emisija u kojoj učenici rade baš sve

Učenici 4. m razreda u emisiji „Mikrofon je vaš“ ne sudjeluju samo kao voditelji. Oni osmišljavaju koncept emisije, predlažu i biraju goste, istražuju njihove biografije i teme o kojima će razgovarati. Pripremaju uvod, pitanja i odjavu, vode razgovore, rade na kameri, tonu i režiji te sudjeluju u oblikovanju scenografije.

Osim televizijskog dijela, učenici brinu i o promociji emisije. Fotografiraju goste i atmosferu iza kulisa, pripremaju sadržaje za društvene mreže i sudjeluju u najavama epizoda. Drugim riječima, televiziju ne uče samo iz udžbenika, nego radeći stvarnu emisiju za stvarnu publiku.

ono što se događa iza kulisa jer snimanje počinje puno prije nego što se upale kamere. Priprema gosta, raspodjela uloga, tehničke provjere i sadržaji za društvene mreže dio su procesa koji su učenici s vremenom pretvorili u rutinu. A kada se zatvore vrata studija i povuku zastori — počinje emisija.

— Dogovorimo termin, urednik istražuje gosta, sastavlja pitanja, uvod i odjavu. Na dan snimanja podijelimo se prema zadacima: kamera, režija, ton, PR. Provjerimo bubice, kamere, miksetu i balans bijele boje, dočekamo gosta, snimimo fotografije i postavimo brza pitanja za društvene mreže. Onda se zatvaraju vrata, povlače zastori i emisija kreće — opisuje Paula Žuža.

To je trenutak u kojem školska učionica nestaje, a nastaje televizija.

O ambicioznosti projekta najbolje govori dugačka lista gostiju, među kojima su Damir Urban, Mia Negovetić, Mario Battifiaca, Igor Vlajnić, Tina Vukov, nadbiskup Mate Uzinić, župan Ivica Lukanović, gradonačelnica Iva Rinčić, načelnica Općine Čavle Ivana Cvitan Polić...

Doraskli svim ulogama

Učenici su se okuđali u gotovo svim ulogama. Nekima je najdrađa kamera, nekima režija, nekima PR, a nekima voditeljski posao. U režiji se prati razgovor, komunicira s kamerama te pazi na ton i ritam emisije. Snima se gotovo u komadu, bez velikih rezova i popravljaja. To znači da nema previše prostora za paniku, ali ima za improvizaciju, brzo razmišljanje pa i ponešto treme.

— Meni je najviše „sjela“ uloga u režiji. Volim organizirati posao tako da sve funkcionira, slušati gosta i voditelja, komunicirati s kamerama... Bila sam i voditeljica; nije mi problem sastaviti pitanja i razgovarati s gostom, ali režija mi je nekako najdrađa — rekla nam je Andrea Jurinović, dok se Antea Alić najviše pronašla iza kamere i u PR-u.

— U tim sam segmentima dosad i najviše

radila. Kamera mi je poznata jer sam i prije radila s njom, a u PR-u fotografiramo goste i sve što se događa iza kamere kako bismo kasnije mogli napraviti najave i sadržaj za društvene mreže — objašnjava Antea.

Da prelazak iz jedne uloge u drugu ponekad traži samo malo ohrabrenja, potvrđuje i Ermina Duraj. Posebno joj je, kaže, ostala u sjećanju maturantica koja je u početku tvrdila da bi radije ostala iza kamere. Nakon njezina poticaja ipak je pristala okušati se kao voditeljica.

— Gledala me u čudu, a već je drugi tjedan odradila jedan od najboljih intervjua u prvoj sezoni emisije „Mikrofon je vaš“ — prisjeća se Duraj.

A bilo je, naravno, i malih televizijskih „drama“ — pogrešno pritisnuta tipka, mikseta koju je netko iz drugog razreda ostavio na pogrešnim postavkama, ton koji u prvom trenutku nije bio dovoljno jak.

Vještine za medijsko doba

Danas medijski tehničari tijekom školovanja stječu vještine koje otvaraju različite profesionalne putove. Uče snimati, montirati, pripremati novinarske sadržaje, raditi s vizualnim efektima, računalnom grafikom, 3D tehnologijom, mrežnim sadržajima i različitim oblicima audiovizualne komunikacije.

Neki se učenici nakon srednje škole vide u novinarstvu, odnosima s javnošću ili medijima, dok drugi planiraju studirati informatiku, tehnologiju ili odabrati sasvim drukčije smjerove. No i onima koji se ne vide pred kamerom iskustvo rada na emisiji ostaje dragocjeno. Naučiti napraviti televizijsku emisiju znači naučiti preuzeti odgovornost, poštovati rok, slušati sugovornika, reagirati kada nešto krene pogrešno i znati svoju ulogu u timu.

Drugim riječima, televizija u praksi.

— Jednom sam, umjesto snimanja, pritisnula tipku za emitiranje uživo. Nalaze se jedna do druge i obje su crvene pa se nije teško zabuniti — priznaje kroz smijeh Andrea.

Takve male panike brzo se pretvore u iskustvo, a iskustvo u sigurnost ispred i iza kamera. Iz toga raste i njihov pristup razgovorima — ozbiljno se pripremiti, ali ostaviti dovoljno prostora za spontanost, humor i pitanje koje gost ne očekuje.

— Prvobitni cilj bio nam je napraviti emisiju koja neće biti preozbiljna. Naravno, kada nam dođe političar, moramo se dotaknuti i takvih tema, ali htjeli smo opušteniji pristup. Često se istim osobama postavljaju ista pitanja, a mi smo željeli ponuditi nešto drukčije, nešto što ljudi još nisu čuli — objašnjava nam Sarah Galović Bakota.

Opušteni gosti

Nerijetko su upravo gosti oni koji učenike dodatno opuste.

— Puno je lakše kada od gosta dobijemo tu opuštenu „vibru“. Onda je i nama lakše opustiti se u razgovoru — govori Sarah.

U tom smislu Andrea izdvaja župana Ivicu Lukanovića, za kojeg su pripremili ozbiljna pitanja, no on je atmosferu učinio ležernijom nego što su očekivali, a Sarah pak ističe Marija Battifiacu.

— Super mi je bio Battifiaca! On je i inače luckast, zabavan i jako smiješan. Ne znam tko se više smijao, Andrea kao voditeljica ili mi u režiji! — kaže Sarah.



Učenici su se okuđali u gotovo svim ulogama. Nekima je najdrađa kamera, nekima režija, nekima PR, a nekima voditeljski posao.



Ekpa koja stoji iza emisije „Mikrofon je vaš“ — učenici, nastavnik Matko Vrkić i mentorica Ermina Duraj.



Uz mentorsku podršku Ermine Duraj učenici su učili kako istražiti gosta, postaviti pravo pitanje i voditi razgovor pred kamerama.

Za mnoge učenike „Mikrofon je vaš“ promijenio je način na koji gledaju medije. Danas drukčije prate televiziju, filmove i serije. Primjećuju kadar, svjetlo, montažu... Jedni drugima šalju poruke o dobrim scenama i „brutalnim kadrovima“. Ne gledaju više samo sadržaj, nego i način na koji je napravljen. To je možda najbolji znak da nastavno gradivo nije ostalo u bilježnici, nego je ugrađeno u način na koji gledaju, slušaju i reagiraju.

— Vidi se ogroman napredak od prve epizode do danas. Pripreme su u početku trajale puno dulje, a sada su uigrani. Točno se zna tko je za koji segment zadužen i sve glatko funkcionira — ističe Vrkić.

Za neke učenike iskustvo rada na emisiji možda će biti početak profesionalnog puta. Za druge će ostati nezaboravna uspomena na maturantsku godinu i dokaz da mogu više nego što su očekivali.

— Iskreno, smjer medijski tehničar nije bio moj prvi izbor, no sretan sam što mi je omogućio razvijanje kreativnosti. Volio bih

Od papira do kamere

Da se u Prirodoslovnoj i grafičkoj školi Rijeka mediji shvaćaju ozbiljno, pokazuje i školski list Kamen mudrosti — kamen ludosti, koji ima dugu tradiciju i zapažene rezultate. List nerijetko sudjeluje na državnoj razini smotre LiDraNo, a učenici kroz njega godinama razvijaju novinarski izraz, uredničku odgovornost i osjećaj za javnu riječ.

„Mikrofon je vaš“ tu je tradiciju proširio na novi medij — s papira i mrežnih stranica prešao je u televizijski studio, pred kamere, miksete i reflektore.

upisati informatiku, a kasnije možda otvoriti servis za popravak mobitela i drugih uređaja — govori Luka Omerović, dok njegov kolega iza kamere Roko Juretić još nema jasnu sliku budućnosti, ali je zadovoljan svojim srednjoškolskim iskustvom.

Vrijedno iskustvo

Upravo je u tome vrijednost ovakvih projekata. Ne moraju svi postati novinari, redatelji, snimatelji ili producenti da bi iskustvo imalo smisla. Dovoljno je da iz škole izađu sigurniji, vještiji, odgovorniji i svjesniji što znači stvoriti nešto što će netko gledati, komentirati i zapamtiti.

— Sudjelovanjem u ovom projektu učenici su stekli konkretno iskustvo rada u timu, unaprijedili komunikacijske vještine

Za neke učenike iskustvo rada na emisiji možda će biti početak profesionalnog puta. Za druge će ostati nezaboravna uspomena na maturantsku godinu i dokaz da mogu više nego što su očekivali.

i naučili kako funkcioniraju različiti aspekti televizijske produkcije — od istraživačkog novinarstva do realizacije emisije, od snimanja do montaže. Projekt im je omogućio da preuzmu odgovornost za svoje zadatke i vide neposredan rezultat svojega rada — ističe Ermina Duraj.

Dakle, „Mikrofon je vaš“ nije tek emisija koja učenike prikazuje uspješnima. Ona

ih čini uspješnima kroz rad, uči ih da se profesionalnost ne glumi, nego vježba, da se kreativnost ne čeka, nego organizira, da trema ne nestaje, nego se pretvara u koncentraciju.

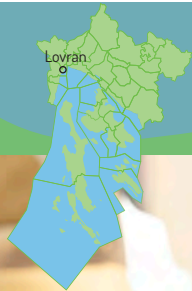
Zato naslov emisije i dalje zvuči lijepo i pristojno — „Mikrofon je vaš“ — no nakon ove priče znamo i njegovu drugu istinu: mikrofon je njihov i znaju što s njim činiti!

Županija uložila, učenici stvaraju

Multimedijalni studio Prirodoslovne i grafičke škole Rijeka uređen je uz značajnu potporu Primorsko-goranske županije kako bi učenici stručnih predmeta imali suvremen prostor za praktičan rad. U njemu je nastala i emisija „Mikrofon je vaš“, kroz koju maturanti samostalno prolaze sve faze televizijske produkcije.

— S obzirom na to da je riječ o projektu kroz koji su učenici dobili priliku samostalno snimati emisije, od ideje do realizacije, mogu jedino izraziti zadovoljstvo što se školski multimedijalni studio koristi na ovako konkretan način. Učenici uče u realnim uvjetima, u pravom televizijskom studiju, a upravo je razvoj njihovih medijskih vještina bio naš cilj kada smo krenuli u opremanje studija — ističe Edita Stilin, pročelnica Upravnog odjela za odgoj i obrazovanje Primorsko-goranske županije, te dodaje da su u Prirodoslovnoj i grafičkoj školi Rijeka opremljeni i audiodstudio te tiskara, koje učenici i profesori koriste u nastavi stručnih predmeta.

— Županija prepoznaje važnost praktičnog rada u suvremenim uvjetima te planira nova ulaganja u školske prostore i opremu kako bi učenicima omogućila pristup modernim tehnologijama i što bolju pripremu za tržište rada — zaključuje pročelnica Stilin.



Lovran s okolicom istinska je plavo-zelena privilegija

Napisala: Blanka Komadina KUFNER
Snimio: Petar FABIJAN

Poznati kuhar Stevo Karapandža svoje umirovljeničke dane provodi sa suprugom u najljepšem kutku ovoga planeta, u plavo-zelenom raju koji krasi lakoća življenja — tako vide kraj koji su odlučili zvati domom. Smatraju se velikim sretnicima jer su okruženi dragim osobama, prijateljima i predivnim susjedima, a upravo pitomost ovdašnjih ljudi vide kao najveće bogatstvo ovoga poglavlja svojega života.

— Život u Lovranu fantastičan je — jednoglasno i veselo odgovaraju supružnici Karapandža na naše pitanje o ovdašnjoj kvaliteti života. Za svoje su umirovljeničke dane izabrali pitomi primorski gradić podno Učke.

Nadaleko poznatoga chefa mnogo toga veže uz Lovran. Priča nam da je bio opatijski đak — pohađao je srednju ugostiteljsku školu za kuhara, a poslije je ovdje završio i hotelijerski fakultet. Diplomirao je na temu makrobiotike Istre u vrijeme kada su rijetki uopće poznavali taj pojam. Gotovo desetljeće školovanja na Opatijskoj rivijeri urodilo je stvaranjem snažnih veza s ljudima i prostorom pa ne čudi što Lovran danas osjeća svojim gradom.

Izbor za umirovljeničke dane

Još od vremena studija imao je ovdje mali apartman koji su poslije prodali. Budući da se tijekom školovanja povezao s kolegama, nastavili su s djecom dolaziti ljetovati kod prijatelja u ovaj kraj, katkad u Mošćeničku Dragu, a katkad u Lovran

— Preporođeni smo u ovom kraju, ovdje je zaista prekrasno živjeti. Susjedi su divni, a to se danas ne nalazi na svakom koraku — oduševljeno supružnici Karapandža opisuju svoje lovranske dane.

A onda se jednoga lijepog dana ukazala prilika za kupnju građevinskog zemljišta, čemu Karapandža nije mogao odoljeti, pa su krenuli u potragu za vlasnikom. Zemljište nije imalo prilaz, no to su uspjeli riješiti sa susjedima, s kojima su na kraju postali veliki prijatelji.

Uslijedila je prodaja stana u Zagrebu jer im je za izgradnju novoga doma trebao početni kapital. U to su vrijeme živjeli u Švicarskoj i polako gradili kuću — koliko je bilo novca, toliko je brzo rasla. Radio je, priča nam, dvije

godine dulje, do 67. godine, kako bi vratili sve kredite i ovamo došli rasterećeni.

— Preporođeni smo u ovom kraju, ovdje je zaista prekrasno živjeti. Susjedi su divni, a to se danas ne nalazi na svakom koraku — oduševljeno opisuju svoje lovranske dane. Nažalost, djeca su ostala u Švicarskoj, no oboje bi se voljeli vratiti stvore li se za to mogućnosti.

Svaki je trenutak čisti užitek

Supružnici ujutro imaju svatko svoj ritual. On je svakodnevno oko 9 sati u Gradskoj kavani, gdje prelista novine i uz kavu „počakula“ s Brankom, Stankom i Ilijom. Pretresaju, kaže, sve moguće teme, ali najmanje politiku, iako su svi više-manje na istoj valnoj duljini i po tom pitanju.

— Oko 11 sati obično dođe supruga Renata pa zajedno odemo u šetnju, najmanje do Ičića i natrag. Šetnica uz more jako nam mnogo znači, doista je prekrasna. Malo koji grad pruža ovakve uvjete za život — od tržnice i kavane do svega ostalog. Uživamo dišući punim plućima u ovom fantastičnom podneblju — oduševljeno opisuju. Međutim, najljepši su im od svega iznimno dobri ljudi.



Šetnja najmanje do lčica i natrag nezaobilazan je dio dana Steve Karapandže i njegove supruge Renate.

Lokalne gastronomske manifestacije

Karapandža se vrlo rado odaziva lokalnim gastronomskim manifestacijama, bilo da se nešto događa na riječkom Korzu, da se priprema fritaja u Lovranu ili da je u okolici neko drugo događanje. Voli davati zajednici pa nikada ne odbija sudjelovati u humanitarnim manifestacijama.

Kada skupe koji kilogram kumkvata, on napravi pekmez u kojem oboje jako uživaju. Opisuje kako mu Renata svako jutro servira tost od kruha koji prethodno izvadi iz zamrzivača. Kod njih se ništa ne baca, kaže, i dodaje da je takav kruh čak zdraviji. Od prijatelja često na dar dobiju domaće proizvode pa ne moraju mnogo kupovati namirnice, a nastoje jesti domaće i što zdravije. Od jednoga prijatelja svake godine uzmu desetak pilića jer supruga obožava pileće nogice za juhu. Imaju i smrznute vrganje pa, kada su u stisci s vremenom, Renata na brzinu pripremi odličan rižoto od gljiva.

Često su na lovranskoj tržnici, a subotom obvezno jer tada iz Istre dolazi OPG s raznovrsnim mliječnim proizvodima, pa ondje kupuju jogurt, skutu, sireve i ostalo što im treba. Dolazi i nekoliko poljoprivrednika sa svježim voćem i povrćem, a rado kupuju i od poznanice Zdenke. Samo nekoliko dana prije našega razgovora od nje su uzeli mladu blitvu pa su razmišljali da za ručak izvade ribu iz zamrzivača kako bi je iskoristili.

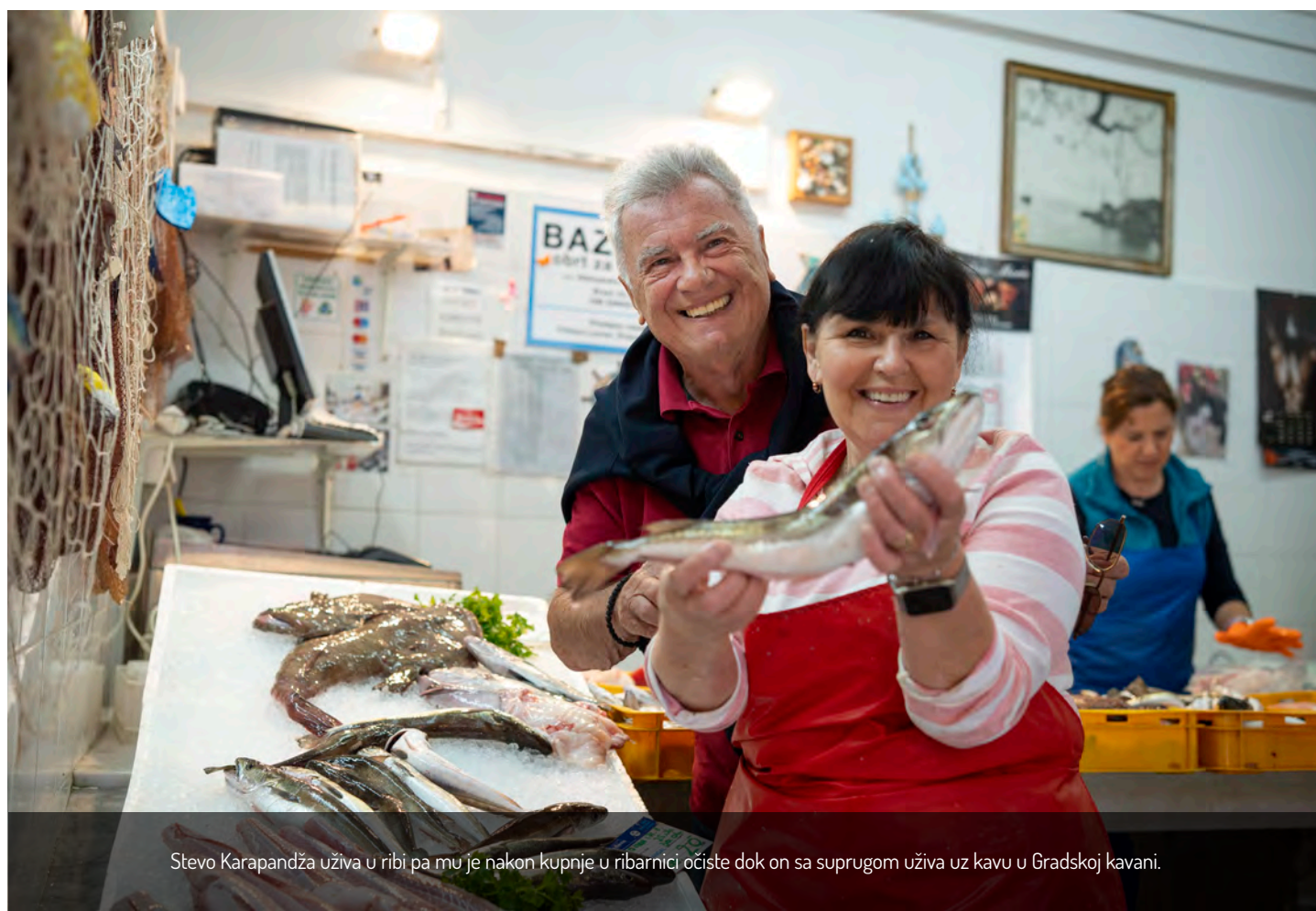
Domaće i sezonsko – uvijek najbolje

Karapandža je prije dvije godine izabran za počasnoga građanina Lovrana. Drago mu je, priznaje, što je u lokalnoj zajednici primijećeno koliko diljem svijeta promovira ovo mjesto. Mnogo putuje jer ima licencu međunarodnoga gastronomskog suca, a kamo god ode, uvijek spominje Lovran. Izabran je i za kuma Kukulima, što je također svojevrsna potvrda pripadnosti ovome kraju i priznanje da promovira i okolna mjesta. Svako ga priznanje iskreno veseli, napominje.

Iako na okućnici imaju prostora, često su na putu pa ne uzgajaju mnogo vlastitoga povrća. U Makedoniji su jeli fantastičnu rajčicu naziva jabučar, dobili su sjeme i posijali ga u vrtu, no sve im je pojeo smrdljivi martin pa su od toga odustali. Ipak, imaju nešto začinskoga bilja, zasadili su artičoke, papriku, malo rajčica i krastavaca, a osobito ih vesele mandarine, kumkvat, naranče, šljive, trešnje, grejp, planika i limun, koji odlično rodi. Ništa ne tretiraju, nego puštaju „kako priroda da“.



Supružnici Karapandža često su na lovranskoj tržnici, a subotom obvezno jer tada iz Istre dolazi OPG s raznovrsnim mliječnim proizvodima te nekoliko poljoprivrednika sa svježim voćem i povrćem.



Stevo Karapandža uživa u ribi pa mu je nakon kupnje u ribarnici očiste dok on sa suprugom uživa uz kavu u Gradskoj kavani.

Karapandža je prije dvije godine izabran za počasnoga građanina Lovrana. Mnogo putuje jer ima licencu međunarodnoga gastronomskog suca, a kamo god ode, uvijek spominje Lovran.

I dalje vrlo aktivan

Stevo Karapandža ljubitelj je i promotor mediteranske kuhinje, a prije dvije godine na Malti je od predsjednice države primio nagradu za životno djelo zbog zasluga za razvoj mediteranske kuhinje. Prijedlog je stigao od Splitsko-dalmatinske županije i udruge ŠKMER (Šefovi kuhinja Mediterana i europskih regija).

— U glasovanju je sudjelovalo oko 35 zemalja, a te je večeri u dvorani hotela Hilton bilo više od 600 uzvanika. Domaćin prijema bila je Turska, koja se iskazala nevjerojatnom raznovrsnošću jela — ni sam još ne mogu vjerovati koliko tih jela dotad nisam poznao. To pokazuje da, bez obzira na to koliko ste dugo u struci, uvijek imate što naučiti. Gastronomija je neiscrpno bogatstvo, a gledati i kušati ta jela bio je čisti užitek. Taj

naš Mediteran nešto je čarobno — govori Karapandža, dodajući kako su mogućnosti nebrojene te da, koliko god i sam volio ribu s blitvom, nije loše širiti horizonte.

Povratak tradiciji i jelima „na žlicu“

Njegov prijatelj Željko Bremec promovira Dalmatinsku marendu, zanimljiv gastronomski projekt Splitsko-dalmatinske županije. U Turskoj je održano natjecanje na kojem je Bremec vodio radionicu povezanu s Dalmatinskom marendom.

— Tom je prigodom pripremio janjetinu s bižima (graškom) i to je način na koji treba raditi — smatra Karapandža, koji se protivi ribarskim večerima tijekom kojih se, umjesto mirisa ribe, rivom širi miris čevapa. Pita se zašto se na takvim događanjima ne bi kuhala, primjerice, velika teća janjetine s bižima ili nešto drugo u tom stilu.

Ponuda lokalnih restorana

Opisuje kako je nedavno bio u Zaprešiću, gdje je prvi put u životu imao priliku kušati pljukance s maslačkom. I oni su se pripremali u velikoj teći te su odmah planuli. Ondje je bio i mladi kuhar Dominik, koji je završio Le

Cordon Bleu u Parizu kao jedan od najboljih mladih kuhara. Dobio je titulu ambasadora škole Le Cordon Bleu za Hrvatsku, a nakon toga otišao je u Italiju, gdje uslijedila tri mjeseca školovanja za pripremu tjestenine — dakle, nekoliko mjeseci posvećenih samo tjestenini. U Zaprešiću je pripremao rižoto s maslačkom koji je, prema Karapandžinim riječima, bio fenomenalan.

Iskreno ga veseli što u Hrvatskoj imamo velike talente, doista izvrsne kuhare, a Lovran i okolica u tome ne zaostaju. Rijeka malo kaska: ondje se nude vrlo dobre marende, ali nedostaje restorana visoke gastronomije. No, budući da je ove godine Kvarner proglašen regijom gastronomije, nada se da će se ugostitelji malo probuditi.

I Opatiji, smatra, nedostaje neki istaknutiji restoran, dok je situacija bolja u Voloskom, Mošćeničkoj Dragi i Lovranu. Nedavno je u jednom obližnjem restoranu jeo orzo (ričet), što smatra odličnom ponudom. Jednom ga je prilikom iznenadilo kada je u sezoni repe uz nju dobio gulaš. Bilo mu je neobično, ali poštuje tradiciju i zanimljivo mu je kušati nove kombinacije, kaže.



Stevo Karapandža uživa u Lovranu, u kojem nema nervoze, a ljudi su smireni i dobroćudni, pa je to za njega i suprugu prekrasan „kutak“ planeta za život

Nikad dosta maneštre od bobići

Međutim, takva kuhinja, koju on naziva težačkom i koja se češće nudi na kontinentu, teško se može ponuditi turistu. „Neće on jesti žgance prepržene s čvarcima ili neko drugo težačko jelo“, mišljenja je. Pozvan je i u Vrgorac na manifestaciju — Kaj su jeli naši stari — na kojoj se promoviraju brojna domaća jela koja pripremaju lokalne udruge. Spominje jelo „pera“, koje se nakon završetka manifestacije više nigdje ne može kušati. I to je nešto što treba mijenjati.

— Najvažnije je koristiti lokalne i sezone namirnice. Naša konfiguracija terena, spoj zelenoga i plavoga, omogućuje nam da u kuhinji imamo sve i svašta — kaže Karapandža, koji je diplomirao na temu makrobiotike Istre, što je u to vrijeme bilo apsolutna novost. Opisuje kako je prije nekoliko dana prvi put zasadio artičoku, prema njegovu mišljenju fenomenalnu namirnicu, i okušat će se u njezinu uzgoju. Sadnicu je dobio od cvjećarke iz Lovrana, a pronašao ih je i u Vrtnom centru na Viškovu. Dok je tragao za njima, dogovorio je i s kćeri da mu donese sjeme iz Švicarske, tako da ga neće nedostajati.

Doznali smo i da obožava otići u obližnji restoran na prekrasno izvorno jelo, maneštru

od bobići, u kojoj se „davi“, pa ga supruga ispod stola udara nogom kako bi prestao „jer je već uzeo treći tanjur“. Dotaknuli smo se i fantastičnih zagorskih štrukli, za čiju je pripremu, osim dobrih namirnica, potrebno veliko umijeće i mnogo vremena. Smatra da je to specijalitet koji bi trebao prijeći i nacionalne granice, a bilo bi lijepo kada bi se nudio barem diljem Hrvatske.

Lakoća življenja u plavo-zelenom raju

Tijekom razgovora o stilu života podno Učke istaknuo je da ovdje nema nervoze, da su ljudi smireni i dobroćudni te da je ovo prekrasan „kutak“ planeta za život. Supružnici Karapandža opisuju ga dvjema riječima — lakoća življenja!

— Dobri ljudi, prekrasna šetnica, topla atmosfera, nevjerojatna priroda, Učka iznad nas, jutarnji pjev ptica — može li ljepše? Toliko smo se ovdje udomačili da ni na trenutak ne pomišljamo išta mijenjati. Ovdje je kvaliteta života po svemu vrhunska — od mora, zraka i namirnica do pitomih ljudi — zaključuju Stevo i Renata, koji imaju osjećaj da ovdje svi žive opušteno, „i to je nešto zaista prekrasno“.

S terase noću vide kako na moru svijetle kočarice pa znaju da će u sedam ujutro u

ponudi biti svježe srdele. Dok im u ribarnici čiste ribu, oni u Gradskoj kavani uživaju uz kavu. Nakon šetnje uz more, prije povratka kući, odlaze po ribu. To je golema privilegija, kažu. Sve im je nadohvat ruke pa to nazivaju svojom plavo-zelenom privilegijom. Uz svježiju ribu imaju i bogatu ponudu povrća od ljudi koje nakon toliko godina poznanstva doživljavaju — a kako drukčije nego kao drage prijatelje.

Gregada za 300 osoba

Stevo Karapandža sa Željkom Bremecom prije dvije godine je u Jelsi kuhao gregadu, jedno od najpoznatijih i najcjenjenijih tradicionalnih dalmatinskih ribljih jela, koje potječe s otoka Hvara. Pripremali su je za 300 osoba u golemoj teći, a pojela se „za čas“. Sve se pripremalo pred publikom, organizacija je bila odlična, a posjetiteljima je to bila novost i prava atrakcija. Čini mu se da je prošlo vrijeme kada su se nudile samo pržene lignje i srdele na žaru te da bi trebalo uvoditi promjene.



Osmijeh mu ne silazi s lica dok govori o svom poslu i svojim jelima

Napisao: : Walter SALKOVIĆ

Snimio: Walter SALKOVIĆ i privatna arhiva

Na creskom Lungomaru sv. Mikule, uz samu morsk obalu, prije četiri godine obitelj Ćurković izgradila je hotel Mamin san s restoranom Dalmacija. Zanimljivo je da je restoran istog imena, poznat po ribljim specijalitetima, na istoj lokaciji djelovao od 1966. do 2010. godine, a vodila ga je obitelj Tomaš, doseljenici iz Dalmacije. Objekt na iznimno atraktivnoj lokaciji kupio je Željko

Ćurković, creski ugostitelj i građevinski poduzetnik, srušio postojeću zgradu i na istom mjestu izgradio novu. I dalje je to zdanje na tri etaže. Na prvom i drugom katu nalazi se deset luksuzno opremljenih soba, sve s pogledom na more, a u prizemlju je restoran s otvorenom terasom uz šetnicu te unutarnjom salom.

Ljiljana i Željko Ćurković imaju tri sina, a najstariji Antonio, 24-godišnjak, osim što je pri kraju studija gastronomije na Veleučilištu Aspira, chef je u obiteljskom restoranu.

Prije nego što je preuzeo tu odgovornu dužnost, nekoliko je sezona stjecao iskustvo u renomiranim restoranima i kod poznatih kuhara.

Iako odmalena voli kuhanje, Antonio nije bio siguran je li to za njega pravi životni put pa je upisao i završio gimnaziju u Cresu.

Chef sa svega 23 godine

Najbolje se uči uziskusne kuhare pa je Antonio sezonu 2023. odradio u restoranu



Na creskom Lungomaru sv. Mikule, uz samu morsk obalu, obitelj Ćurković otvorila je restoran Dalmacija.



Najbolje se uči uz iskusne kuhare pa je Antonio sezonu 2023. odradio u restoranu Dvor u Splitu, kod chefa Hrvoja Zirojevića.

Dvor u Splitu, kod chefa Hrvoja Zirojevića, a mjesec i pol stažirao je u zagrebačkom Noelu. Jednu je sezonu odradio u restoranu Nono Frane, drugom objektu koji Čurkovići imaju u Cresu, ali najljepše mu je u kuhinji restorana Dalmacija.

— Tu baš osjećam da je ovo moje, da predstavljam sebe, svoju obitelj i svoju kuhinju, a u drugim restoranima bio sam kotačić u sustavu. Bili su to dobri sustavi, jako su mi se sviđali i naučili me kako takvi sustavi funkcioniraju. Ondje sam naučio kako krenuti dalje i što trebam popraviti — objašnjava Antonio kako je došlo do toga da sa svega 23 godine postane chef. Iako možda još nema svoj prepoznatljivi stil, zna što želi.

— Cijenim tradicionalnu i lokalnu kuhinju, uz korištenje što više svježih, lokalnih namirnica. Živimo uz more koje nam nudi bogatstvo namirnica, na otoku s 1400 biljnih vrsta koje se u kuhinji mogu iskoristiti



Antonio u svojoj kuhinji naglašava lokalno i tradicionalno, ali s modernim štihom.

Životni poziv

— Najstariji sam od trojice braće i oduvijek sam nešto kuhao za njih. Kuhao sam im iz gušta, iz ljubavi, nisam razmišljao o tome da ću se time ozbiljno baviti. U drugom razredu srednje škole odlučio sam da je to moj životni poziv pa sam se, nakon gimnazije koju sam upisao jer tada još nisam znao što želim, odlučio za studij na Aspiri — objašnjava Antonio kako je odlučio postati kuhar.

na razne načine. Rekao bih da u svojoj kuhinji naglašavam lokalno i tradicionalno, ali s modernim štihom, kako bi se naše kvalitetne namirnice što ljepše predstavile publici. Evo, na primjer, brancina. Ne treba ga uvijek baciti na gradele. Ja ga isfiletiram, obradim u citrusima i ukasim mikrobiljem pa nastane zanimljivo hladno predjelo koje je vrlo ukusno, a namijenjeno je otvaranju apetita — kaže Antonio i dodaje da je takav način predstavljanja tanjura zanimljiv gostima

jer dobiju ono što na Cresu očekuju, a to je kvalitetna namirnica prezentirana na malo drugačiji način, pri čemu glavni, dominantni okusi ostaju prisutni.

Najvažniji je balans

Kao primjer lokalne namirnice koju često koristi u svojoj kuhinji Antonio ističe i različite vrste sireva iz nove sirane u Loznom, koje voli uklopiti u svoja jela. Tako su njegovi ravioli od jakobovih kapica i kozica s bisqueom od škampa obogaćeni kozjom skutom. Pritom su mu sve namirnice jednako vrijedne.

— Sve su bitne. Najvažniji je balans, dobar omjer kiselog, slatkog, slanog i ljutog. Volim dodati neki element iznenađenja, poput hrskavog dodatka koji pucketa pod zubima, primjerice perlice od limuna i balzamičnog octa, koje radim tako da eksplodiraju u ustima — oduševljeno priča Antonio, a osmijeh mu ne silazi s lica dok govori o svom poslu i svojim jelima.

Antonio u svojoj kuhinji naglašava lokalno i tradicionalno, ali s modernim štihom, kako bi se naše kvalitetne namirnice što ljepše predstavile publici.

Takvo je, primjerice, jelo koje je kreirao za talijanskog veleposlanika kada je bio kod njega na ručku i za kojega je morao osmisliti cijeli vegetarijanski meni. Prvi slijed bila je glazirana cikla: kockice cikle parene dva sata u vlastitom soku, poslužene s mladim creskim sirom, emulzijom od peršina, jabukom, crnim i bijelim sezamom, orašastim plodovima i creskim groždem. Zvuči komplicirano? Dok je u kuhinji, Antonio je potpuno usredotočen na ono što radi, ozbiljnog izraza lica, kako bi svaki detalj i svaka komponenta bili na svojem mjestu.



Antonio prezentira namirnice na malo drugačiji način, pri čemu glavni, dominantni okusi ostaju prisutni.

Trebamo biti ljudi u kuhinji

— Ovaj posao treba baš voljeti da bi ga se radilo. U kuhinji je 50 stupnjeva, tu su para, plinovi i užurbana atmosfera. Svi misle da u kuhinji samo jedeš, a hranu stavljaš u usta samo kako bi kušao okuse. Ovo je vrlo stresan i naporan posao. S ljudima si po 12 ili 13 sati u kuhinji, ti ljudi postanu ti obitelj i više vremena provodiš s njima nego sa svojom obitelji — kaže Antonio, koji smatra da mu još nedostaje iskustva, ali trudi se imati dobre odnose s ljudima s kojima radi jer — kako ističe, trebamo prije svega biti ljudi u kuhinji, a zatim kuhari, kolege i sve ostalo.

Kuhanje za predsjednika Milanovića

A odakle mu inspiracija za jela koja kreira?

— Uvijek krećem od sebe, od onoga što ja volim i što se meni sviđa. Zatim to pokušavam prilagoditi široj publici. Pazim da što više toga bude s Cresa, a ako već ne može biti s otoka, barem da bude iz Hrvatske. Gledam koji bi tip gostiju to konzumirao i što bi se njima moglo svidjeti. Pri osmišljavanju jela uvijek imam tri pokušaja. Prvo pokušam napraviti jelo koje sam zamislio u glavi ili negdje vidio jer je teško izmisliti nešto novo u današnjem svijetu, u kojem je gotovo sve već izmišljeno. Kada vidiš kako jelo funkcionira, drugi ga put poboljšavaš, a treći put, kada ga pripremaš, ono mora biti savršeno — kaže Antonio, a kao posebno zanimljivu ističe japansku kuhinju jer cijeni to što Japanci često koriste sirove namirnice i iskorištavaju ih u cijelosti.

Kao najveće profesionalno postignuće, barem dosad, smatra kuhanje za predsjednika Milanovića tijekom njegova posjeta Cresu.

— Spremio sam mu ceviche, dimljeni morski rižot i tri vrste ribe: sa žara, iz pećnice i ispod peke. Nažalost, nije stigao do deserta jer ga je strogi protokol odveo dalje, a pripremio sam mu semifreddo od pistacije s crumbleom od lana i indijskih oraščića te sorbet od mandarine. Kada je sve prošlo, bio sam zadovoljan i ponosan jer mi je predsjednik Milanović došao čestitati i rekao da je ručak bio odličan — pripovijeda Antonio, kojemu je to bio jedan od najljepših trenutaka u kuhinji.



Predsjednik Milanović mladom je chefu čestitao na odličnom ručku.

Ipak, ugostiteljstvo nije lagan posao, osobito u sezoni, kada se radi od jutra do mraka.

Ljubav prema kuhanju naslijedio od baka

A što voli jesti netko tko je za životni poziv izabrao kuhati za druge?

— Volim zaista sve jesti, ali creska janjetina nešto je najbolje što sam u životu probao. Volim i škampe, ribu, sve iz mora. Znam otići brodom pa, kada se ulovi riba, očistim je i izrežem za carpaccio. Treba ti samo dobro maslinovo ulje, sol, papar i limun te se odmah jede — s užitkom priča Antonio, koji je ljubav

prema kuhanju naslijedio od baka.

— Meni su najbolje kuhale moje bake. Obje su iz Bosne pa sam imao sreću jesti najbolju zeljanicu na svijetu, najbolju sarmu na svijetu... Ma, što god bi one napravile, ja bih to smazao bez problema. A najveća kritika koju bih dobio od njih bila je da jedem premalo — kaže Antonio, koji je mršave građe i samo se nasmije kada mu netko spomene poznatu izreku „Ne vjeruj mršavom kuharu“. Antoniju se u kuhinji doista može vjerovati.



Čovjek koji je život darovao zvučnom identitetu svoga kraja

Napisala: Blanka KOMADINA KUFNER

Snimio: Petar FABIJAN

Maestra Darka Čargonju može se opisati kao neumornog čuvara glazbenog identiteta Istre i Kvarnera te istinskog pedagoga koji glazbu ne samo da podučava nego je i živi. Tri su ključne dimenzije njegova rada: čuvar baštine i tradicije, maestro zorskog i orkestralnog amaterizma te emotivan i predan pedagog.

Osim dirigentskog rada, maestro Čargonja radio je kao nastavnik glazbene kulture, a njegov je doprinos prepoznat u orkestrima Hrvatske vojske, HNK-a Ivana pl. Zajca, Riječkoga zabavnog orkestra te orkestra festivala Melodije Istre i Kvarnera. Njegova karijera započela je u Gradskoj glazbi Trsat, gdje je svirao udaraljke i trubu.

Kao aktualni ravnatelj Ustanove „Ivan Matetić Ronjgov“, ključna je figura u očuvanju nematerijalne kulturne baštine, posebice istarske ljestvice i čakavštine. Njegova je misija osigurati da tradicionalni glazbeni izričaj ostane živ u suvremenom kontekstu te da se nasljeđe velikana Matetića Ronjgova prenosi na nove generacije.

Tijekom svoje bogate karijere maestro je bio srce brojnih ansambala. Vodio je MPZ „Sloga“ Hreljin čak 24 godine, a danas

uspješno vodi MPZ „Castrum“ Čavle te je osnivač zbora „Ronjgi“. Ravna i uglednim Glazbenim društvom Spinčići iz Kastva, nastavljajući stoljetnu tradiciju „muzike“ u regiji.

Njegov rad s mladima i suradnja s legendama poput Dušana Prašeljca, Slavka Zlatića, Josipa Kaplana i Nela Millottija oblikovali su ga u stručnjaka koji glazbu prenosi s velikom ljubavlju i emocijom. Koncerti maestra Čargonje nadaleko su

poznati kao topli doživljaji koji povezuju cijelu zajednicu, što se vidjelo i na njegovu velikom jubilarnom koncertu održanom u Čavlima 2025. godine.

Maestro Čargonja „dobri je duh“ kvarnerske glazbe, čovjek koji je život darovao zvučnom identitetu svoga kraja, spajajući stručnost vrhunskog dirigenta s toplinom čovjeka iz naroda. Kao član vokalno-instrumentalnog sastava, svirajući klavijature i trubu, sa svojim je prijateljima i kolegama odsvirao na mnogim zabavama.

Dobitnik je brojnih priznanja za svoj dugogodišnji rad na očuvanju glazbene baštine i promicanju kulture riječkog kraja. Među njegovim najznačajnijim priznanjima i postignućima međunarodna su priznanja sa zborom „Sloga“. Tijekom 24 godine vođenja Mješovitoga pjevačkog zbora „Sloga“ iz Hreljina ostvario je brojne zapažene nastupe i osvojio nagrade na natjecanjima izvan granica Hrvatske.

Dobitnik je i zlatnih nagrada na međunarodnim natjecanjima pjevačkih zborova „Adria Cantat“ (2016.) u Šibeniku i „Aurora Cantat“ (2017.) u Karlovcu. Pod njegovim ravnanjem Mješoviti pjevački zbor „Ronjgi“ osvojio je zlatnu nagradu u kategorijama nacionalne folklorne i duhovne glazbe.



Koncerti maestra Čargonje nadaleko su poznati kao topli doživljaji koji povezuju cijelu zajednicu.

U listopadu 2025. godine veličanstvenim koncertom u Čavlima maestro Čargonja obilježio je tri velika jubileja: 60 godina života, 50 godina bavljenja glazbom i 40 godina umjetničkog rada s amaterskim ansamblima.

Tom je prigodom dobio najveća strukovna priznanja:

1. Nagradu Hrvatskoga sabora kulture — Povelju za izuzetna dostignuća na području kulturno-umjetničkog amaterizma i obogaćivanje hrvatske kulture;

2. Nagradu Hrvatske udruge zborovođa za 40 godina neprekidnog djelovanja kao zborovođe te za doprinos razvoju hrvatskoga zborskog pjevanja;

3. Povelju Zvane Črnja Čakavskoga sabora Žminj za osobito zapažene i vrijedne rezultate ostvarene višegodišnjim radom i aktivnostima na promicanju glazbene kulture i očuvanju kulturne baštine u okviru Čakavskoga sabora;

4. Priznanje Hrvatske glazbene unije za dugogodišnji doprinos, povodom 50 godina javnoga umjetničkog i glazbenog djelovanja.

Dobio je i Nagradu Općine Čavle za izuzetna postignuća i posebne zasluge u stvaralaštvu te promicanju i razvoju glazbenih i kulturnih vrijednosti i baštine, posebno značajnih za razvoj Općine Čavle.

S ovim neumornim, vrhunskim glazbenim umjetnikom, čija strast, vizionarstvo i pedagoški autoritet desetljećima oblikuju riječku kulturnu scenu i nadahnjuju generacije glazbenika, razgovarali smo povodom značajnih obljetnica okrunjenih brojnim priznanjima.

Maestra Darka Čargonju može se opisati kao neumornog čuvara glazbenog identiteta Istre i Kvarnera te istinskog pedagoga koji glazbu ne samo da podučava nego je i živi.

1. Obilježavate impresivne obljetnice — šest desetljeća života, pola stoljeća glazbe i četiri desetljeća umjetničkog stvaralaštva. Kada pogledate unatrag, koji trenutak ili koncert smatrate prekretnicom u svojoj karijeri?

— Od ranog sam djetinjstva znao što želim, a to je bila glazba. Još prije završetka školovanja za profesora glazbene kulture radio sam s kulturno-umjetničkim društvima, svirao u bendu i skladao pjesme.

Svaki je koncert važan. Pamtim mnogo uspješnih koncerata i gostovanja, a posebno me veseli kada vidim da u zajedničkom stvaranju glazbe uživaju i pjevači i svirači.



Odmah se osjeti reakcija publike, što nam je zajednički cilj, a zatim ponovno krećemo u novi projekt s istim ciljem.

2. Kao ravnatelj Ustanove „Ivan Matetić Ronjgov“ neumorno radite na očuvanju čakavštine i dvoglasja tijesnih intervala. Kako tradicionalna glazba Istre i Kvarnera živi u suvremenom dobu i kako je približiti mladim generacijama?

— Tradicionalna glazba Istre i Kvarnera nije samo muzejski izložak, nego živa materija koja se mora prilagoditi senzibilitetu novih generacija kako bi opstala.

Tradicija danas živi kroz festivale (Čaraoke, Čansonfest, MIK i druge), na kojima se autohtoni melos spaja s modernom pop i zabavnom glazbom, čineći ga pristupačnijim široj publici. Zborovi i orkestri u svojem radu obrađuju tradicijske napjeve koji dobivaju nove obrade, zadržavajući izvornu boju, ali

pritom zvuče svježije i moćno. Projekti poput zbirke „Zaspal Pave“ na internetu omogućuju mladima da jednim klikom pristupe notnim zapisima i snimkama narodnog blaga koje je prikupio Matetić Ronjgov.

— Tradicionalna glazba Istre i Kvarnera nije samo muzejski izložak, nego živa materija koja se mora prilagoditi senzibilitetu novih generacija kako bi opstala — ističe maestro Čargonja.

3. Vodili ste brojne ansamble — od Mješovitoga pjevačkog zbora „Sloga“ Hreljin i zbora „Ronjgi“ do Spinčićeve muzike i orkestrara. U čemu pronalazite najveću razliku, a u čemu sličnost u pristupu zborovima i puhačkim orkestrima te njihovu dirigiranje?

— Najviše sam godina proveo u Mješovitom pjevačkom zboru „Sloga“ Hreljin — pune 24 godine. Prije Hreljana, kao dvadesetogodišnjak, vodio sam Mješoviti pjevački zbor „Josip Žeželić Nandov“ Čavle. Kraće sam vrijeme bio i dirigent Limene glazbe „Marinići“, a desetak godina član i svirač u Gradskoj glazbi Trsat, gdje sam napravio prve glazbene korake.

Godine 2011. osnovao sam i vodio Mješoviti pjevački zbor „Ronjgi“ kao katedru unutar Ustanove „Ivan Matetić Ronjgov“, no, nažalost, tijekom pandemije bolesti COVID-19 i nakon nje zbor se ugasio. Trenutačno sam umjetnički voditelj Glazbenoga društva Spinčići iz Kastva i Mješovitoga pjevačkog zbora „Castrum“ iz Čavala.

Osim razlike u mediju izražavanja, dirigentska gesta za puhače mora biti jasnija i definiranija, dok kod zbora može biti mekša i više usmjerena na vođenje fraze i emociju riječi. Prednost je u orkestru to što svirači već imaju glazbenu naobrazbu, odnosno čitaju note jer su prethodno



Darko Čargonja darovao je život zvučnom identitetu svoga kraja, spajajući stručnost vrhunskog dirigenta s toplinom čovjeka iz naroda.

završili tečaj ili glazbenu školu, dok su zboristi uglavnom amateri koji nisu notno pismeni, ali imaju sluh, glas i talent da svoju dionicu nauče „po sluhu“. Zajednički je cilj glazbom stvoriti emociju koja će dotaknuti slušatelja.

4. Kao pedagog prenosili ste znanje mnogim naraštajima. Smatrate li da današnji mladi glazbenici imaju dovoljno interesa za tradicionalnu glazbu i kako ih motivirati?

— Interes mladih postoji, no danas su mladi bombardirani globalnim trendovima i digitalnim sadržajima. Međutim, kada se uključe u zbor ili limenu glazbu i osjete snagu zajedničkog pjevanja ili sviranja, događa se onaj „klik“. Oni nisu nezainteresirani, nego su često nedovoljno informirani o tome koliko je naša tradicija zapravo moćna i moderna u svojoj srži. Motivacija mladih dolazi kroz putovanja, nastupe, pljesak i osjećaj da su dio nečega većeg. Za nas je mentore ključno da budemo kreativni i energični jer će tada i mladi biti motivirani. Kada osjete tu energiju na pozornici, postaju ponosni promotori baštine.

5. Nakon svih postignuća, koji su vaši sljedeći umjetnički ciljevi i projekti koje želite ostvariti u godinama koje dolaze?

— Nadam se da će me zdravlje poslužiti u godinama koje dolaze. Volio bih nastaviti život kroz glazbu, iako sve češće razmišljam o mirovini. Imam veliku obitelj i volimo se družiti pa sam siguran da ću i dalje biti za klavirom ili s gitarom. Što se tiče limene glazbe i zbora, nadam se da će nastaviti uspješno djelovati. Treba pružiti priliku mladima da i oni počnu ostvarivati svoje ideje i nove projekte, a ja sam im spreman pomoći svojim znanjem i iskustvom.

"Naš kanat je lip i dokle njega bude, će biti i nas"

— Smatram vrlo važnim uključiti zavičajnu glazbu u nastavu glazbene kulture. Djeca ne bi trebala samo slušati o istarskoj ljestvici, nego je i isprobati na instrumentima ili kroz pjesmu, razumijevajući je kao dio svojega identiteta. Korištenje društvenih mreža pomaže da se tradicija prikaže na vizualno atraktivan i interaktivan način. Ivan Matetić Ronjgov govorio je: „Naš kanat je lip i dokle njega bude, će biti i nas“ — a ja se nadam da to nije samo obveza nego i ponos — isti će maestro Čargonja.



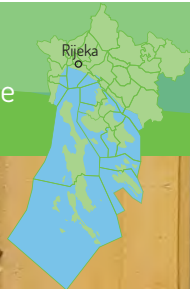
Iza maestra Čargonje šest je desetljeća života, pola stoljeća glazbe i četiri desetljeća umjetničkog stvaralaštva.



Maestro Čargonja smatra da mladi, kada osjete energiju na pozornici, i sami postaju ponosni promotori baštine.



Maestro Čargonja smatra vrlo važnim uključiti zavičajnu glazbu u nastavu glazbene kulture.



Više suradnje, jedinstva i zajedničkog rada za dobrobit Gorskog kotara

Napisao i snimio: Marinko KRMPOTIĆ

Ove godine Društvo Gorana Rijeka slavi velikih 30 godina rada i postojanja. Udruga je osnovana 22. svibnja 1996. godine u prostoru Pomorskog i povijesnog muzeja Hrvatskog primorja, točnije Guvernerove palače. Cilj je bio, kako je na toj skupštini istaknuto, promicati kulturnu i turističku vrijednost i ljepotu Gorskog kotara. Osnivačkoj skupštini nazočilo je više od 700 ljudi zainteresiranih za rad i sudjelovanje u riječkom Društvu Gorana, a u godinama koje su uslijedile taj se cilj ostvarivao na različite

načine, kroz brojne aktivnosti i manifestacije, kako u Rijeci tako i u Gorskom kotaru.

Tako je, primjerice, zaživjela „Goranska noć“, goranska zabava koja se godinama održavala u hotelima Ambassador, Kvarner i Bonavia, a u posljednje vrijeme u Lovačkom domu Delnice. Godinama se održava i humanitarna priredba „Zvuci goranskog kraja“, koncert čiji je prihod namijenjen Goranima koji boluju od multiple skleroze. Organizirani su brojni izleti po Gorskom kotaru tijekom kojih je goranski zavičaj predstavljen velikom broju Riječana. Članovi Društva sudjelovali su u nizu manifestacija

Začetnik Društva Gorana Rijeka

Idejni začetnik osnivanja Društva Gorana Rijeka, ujedno i njegov prvi predsjednik, bio je Branko Pleše, koji je na čelu udruge bio od 1996. do 1998. godine. Naslijedio ga je Marijan Kavran, koji je tu dužnost obavljao od 1998. do 2003. godine, a nakon njega predsjedničku je dužnost od 2003. do 2007. godine obnašao pokojni Daroslav Sever. Godine 2007. predsjednicom prvi put postaje Mirjana Rački, koja tu dužnost obnaša i danas.

kroz koje se Gorski kotar na različite načine predstavljao u Rijeci i drugdje. Priređivani su okrugli stolovi, održavane izložbe, koncerti, pjesničke večeri, predstavljanja knjiga te gostovanja goranskih udruga i orkestara..

Članovi Društva sudjelovali su u nizu manifestacija kroz koje se Gorski kotar na različite načine predstavljao u Rijeci i drugdje.

Svakom se aktivnošću nastojalo što više povezati Gorane koji žive u Rijeci s Goranima iz gradova i općina Gorskog kotara. Cilj je bio, s jedne strane, predstaviti Gorski kotar i Gorane Riječanima, a s druge strane, koliko god je to moguće, konkretno pomoći Gorskom kotaru povezivanjem Gorana s ljudima, udrugama i tvrtkama s područja Rijeke i Primorja. Uz redovite programe rada organizirane su i prigodne akcije povezane sa sudjelovanjem u prikupljanju novca za kupnju mamografa u Delnicama, a kupljeno je i računalo za najstariju goransku čitaonicu u Kutima. Akcije se nastavljaju i dalje...

Doprinos promociji, prepoznatljivosti i važnosti Gorskog kotara

U tridesetoj godini postojanja riječkog Društva Gorana njegova je predsjednica i dalje Mirjana Rački. Prvi je put na tu odgovornu dužnost stupila 2007. godine, a dvije godine prije toga bila je članica Izvršnog odbora. Sve to pokazuje koliko je važan njezin pogled na rad Društva Gorana Rijeka, a govoreći o prošlosti i svojem radu, Mirjana Rački kaže:

— Okupljali smo se i sastajali u našim prostorijama u Rijeci te na brojne načine nastojali sačuvati svoju prošlost, tradiciju i uspomene na događanja i ljude koji su dali svoj doprinos promociji, prepoznatljivosti

Zahvala Hrvatskoj čitaonici na Trsatu

Početkom 1997. godine udruga Društvo Gorana Rijeka dobila je od Grada Rijeke u najam prostorije u Krešimirovoj ulici i ondje je djelovala sve do 2020. godine, kada je prešla u novi prostor u Hrvatskoj čitaonici na Trsatu, gdje djeluje i danas. Hrvatskoj čitaonici beskrajno zahvaljujemo na razumijevanju i potpori u našem radu — istaknula je predsjednica Rački.



Mirjana Rački predsjednica je Društva Gorana Rijeka od 2007. godine.

i važnosti Gorskog kotara. U proteklih 30 godina svoj su doprinos razvitku zavičaja dali brojni pojedinci iz našeg Društva koji su izdvojili svoje vrijeme te uložili iskustvo i znanje u razvoj Gorskog kotara. Primjerice, u Golubinjaku smo dva puta organizirali veliku zabavu s po pet tisuća posjetitelja. To su bili veliki i značajni projekti koji su imali itekakav odjek u javnosti.

Društvo s više od 700 članova

— Nedugo nakon osnutka naše je Društvo brojilo više od 700 članova, a entuzijazam je, jako se dobro sjećam, bio velik i kod svih nas postojala je golema želja za pomaganjem zavičaju te za njegovim što ljepšim i kvalitetnijim predstavljanjem. Danas nas je u Društvu oko 250, što nije mali broj, ali je daleko od onoga što bi mogao biti jer u Rijeci živi jako puno Gorana. Brzina današnjeg života ostavlja malo vremena za druženja

izvan obitelji, a i nove generacije Gorana, koje su već rođene u riječkom okruženju, slabo gravitiraju društvima poput našega.

Danas je u Društvu oko 250 članova, što nije mali broj, ali je daleko od onoga što bi mogao biti jer u Rijeci živi jako puno Gorana.

— Daljnji rad Društva temelji se na već postojećim i poznatim aktivnostima poput promocija knjiga goranskih autora, slika goranskih umjetnika, izložbe fotografija, promocije općina i gradova u Hrvatskoj čitaonici Trsat do već poznate Goranske noći i humanitarnog koncerta „Zvuci goranskog kraja“. Krenuli smo i u program sadnje reznica porijeklom originalne „Gupčeve lipe“ u suradnji sa Društvom Goranin Zagreb. Do sada su posađene lipe u Mrzloj vodici i

Veliko goransko druženje

— Sada je stanje takvo da se čak bojim i gašenja, odnosno zastoja u radu Društva. Ne bih to nikako voljela, ali premali je interes za rad u Društvu, općenito za vezu sa zavičajem Gorana koji žive u Rijeci. Stati s radom bila bi šteta jer je puno toga na čemu se može prezentirati i predstavljati Gorski kotar s njegovom poviješću, tradicijom, etno nasljeđem i prirodnim ljepotama. Naravno, ja neću odustati. Dobila sam novi dvogodišnji mandat i nastojat ću, iako mislim da bi bilo vrijeme da me zamijeni netko mlađi, nastaviti što kvalitetniji rad. Voljela bih, primjerice, da uz pomoć goranskih općina i gradova u Golubinjaku priredimo jedno veliko goransko druženje na kojem bi se predstavili goranski

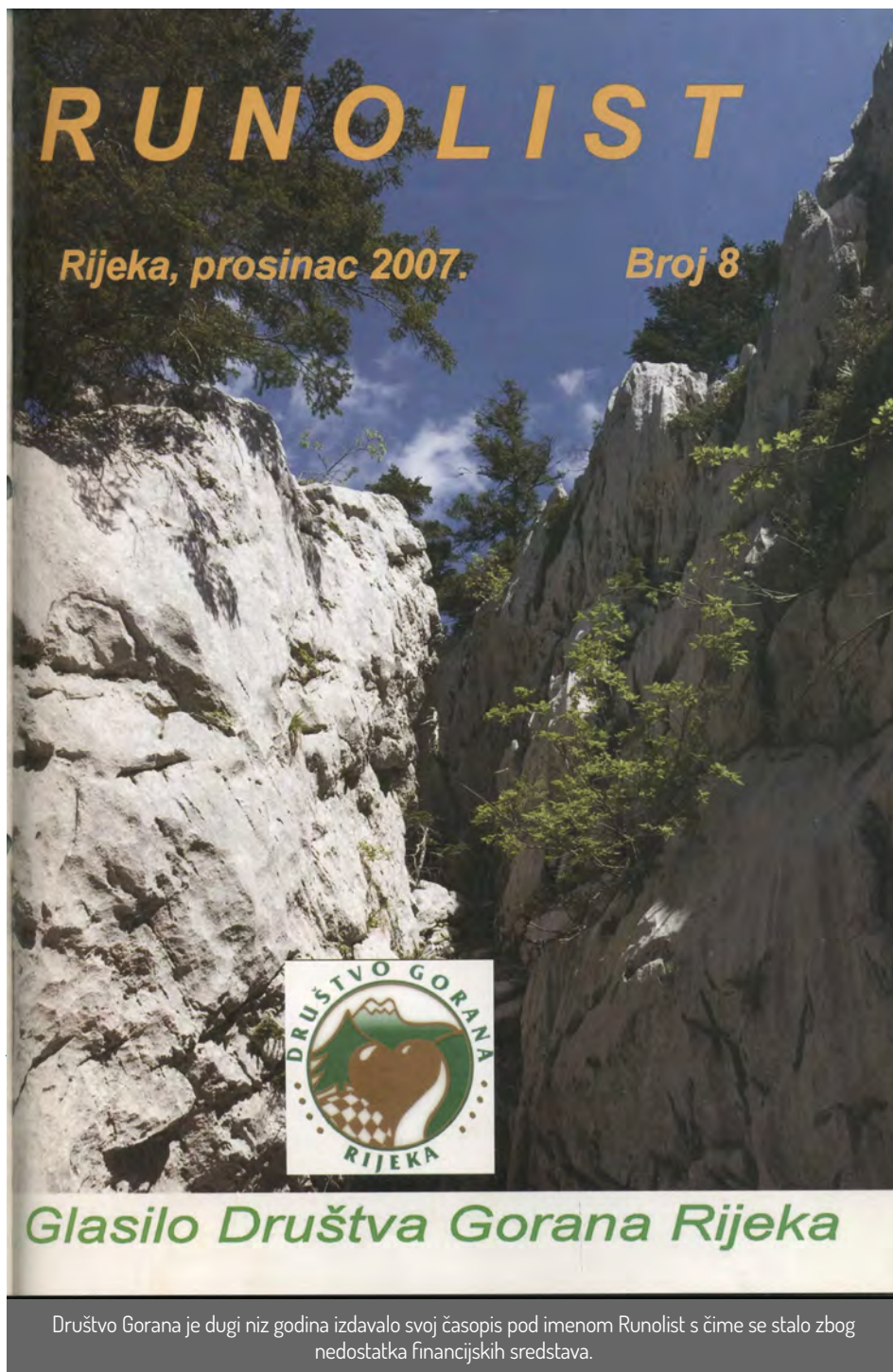
Časopis Runolist

Društvo Gorana već dugu je godinu izdavalo i svoj časopis pod nazivom Runolist. Dosad je objavljeno 15 brojeva. Časopis je izlazio jednom godišnje, a obuhvaćao je sva događanja koja su obilježila rad Društva tijekom godine. Nažalost, zbog nedostatka sredstava za izdavaštvo moralo se odustati od Runolista, no to ne znači da smo odustali od te ideje. Želja nam je ponovno ga pokrenuti. Činjenica je da su nam za to potrebna sredstva, kako od Županije tako i od privatnih donatora, i vjerujemo da ćemo to ostvariti — rekla je predsjednica Mirjana Rački.

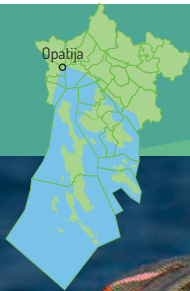
OPG-ovi, udruge kulture te općenito turistički potencijali. Smatram da bi to bilo vrlo korisno za promociju Gorskog kotara — rekla je predsjednica Rački zahvalivši na konstantnoj pomoći koju im u radu pruža Primorsko-goranska županija, ali i istaknuvši blagu razočaranost odnosom goranskih lokalnih samouprava koje, primjerice,

predstavnike Društva Gorana Rijeka više ne zovu ni na svečane sjednice.

— Treba nam puno više suradnje, jedinstva i zajedničkog rada za dobrobit Gorskog kotara — zaključila je Mirjana Rački, predsjednica Društva Gorana Rijeka.



Društvo Gorana je dugu je godinu izdavalo svoj časopis pod imenom Runolist s čime se stalo zbog nedostatka finansijskih sredstava.



Glazba ima moć otvarati važne teme

Napisala: Blanka KOMADINA KUFNER

Snimili: Petra FABIJAN, Lana POLIČ i Alan CRNKOVIĆ

Martina Majerle, renomirana opatijska pjevačica prepoznatljivog glasa i iznimne glazbene karizme, u našoj je regiji mnogima znana, a publika je doživljava kao osobito emotivnu i talentiranu glazbenicu.

Karijeru je započela kao solistica u kulturnoj riječkoj vokalnoj skupini Putokazi, no šira je javnost poznaje kao jednu od najboljih pratećih vokalistica na hrvatskoj estradi. Dugogodišnja je suradnica najvećih glazbenih zvijezda, poput Tereze Kesovije, Olivera Dragojevića, Zdravka Čolića i drugih. Te su je suradnje odvele i do nekih od najslavnijih svjetskih koncertnih dvorana — pariške Olympije i londonskog Royal Albert Halla.

Upravo u vrijeme našeg razgovora spremala se u Split na oproštajnu turneju s Terezom te smo doznali da je u planu još nekoliko koncerata s tom glazbenom divom.

Uz bogatu karijeru prateće vokalistice, Martina Majerle uspješno gradi i solističku, a njezin najnoviji projekt uključuje sudjelovanje u ženskom kvartetu Donne.

Osim u pjevanju, Martina se okušala i u imitacijama u slovenskoj inačici showa „Tvoje lice zvuči poznato“. Strast prema glazbi nastavlja njegovati kroz nove nastupe i projekte za koje kaže da ih doživljava kao svoju djecu.

Ostvarila je zapažene nastupe na čak osam Eurosonga, što je doista rijetkost u glazbenom svijetu i zahvaljujući čemu je stekla veliko međunarodno iskustvo. Uz bogatu karijeru prateće vokalistice uspješno gradi i solističku, a njezin najnoviji projekt uključuje sudjelovanje u ženskom kvartetu Donne. Martinin glazbeni izričaj obuhvaća različite žanrove, no osobito su zapaženi njezini nastupi na festivalu Melodije Istre i Kvarnera.

Ljubav prema pjevanju

Na naše pitanje kako bi samu sebe predstavila, Martina odgovara kratko i jednostavno — pjevačica iz Opatije. Razgovor odmah kreće opušteno — kako bi drukčije i moglo sa skromnom, prizemljenom i toplom osobom kao što je ona? Nastavlja riječima da voli pjevati otkad zna za sebe, ali da nikada nije pomišljala kako će joj to postati profesija.

— Bio je to hobi tijekom djetinjstva, kroz Studio za kreativne aktivnosti mladih i Putokaze. Nakon Putokaza počela sam snimati studijske prateće vokale i tako je za mene

započeo put višeglasnog pjevanja — opisuju, napominjući kako nije previše razmišljala o solističkoj karijeri, koliko god bila zaljubljena u pjevanje. Krasile su je, naime, samozatajnost i sramežljivost pa je solističko pjevanje tada doživljavala kao teret.

— Voljela sam pjevati, ali ne i ono što ide uz to. Više su me privlačile neovisnost i sloboda — kaže Martina. Solističku je karijeru započela tek kada je stekla određenu financijsku samostalnost i osnovala vlastitu izdavačku kuću. Sada pjeva i svoje pjesme te ističe kako nikada nije kasno krenuti s nečim novim; mijenja se samo tematika jer „u zrelim godinama moraš imati zrelije pjesme“.

Osam puta na Eurosongu

Na Dori je prvi put nastupila kao prateći vokal 2003. godine, s pjesmom Claudije Beni „Više nisam tvoja“, čime joj se otvorio put na Eurosong. Nakon toga stekla je prepoznatljivost te s kolegama počela nastupati na MIK-u. Tada joj je odgovaralo biti u drugom planu, kaže, a budući da je studirala, to joj je bio odličan izvor prihoda. Kasnije je dobila priliku raditi na Massimovu projektu — snimili su album i krenuli na turneju. Potom su je pozvali da radi na televiziji, a nakon toga uslijedili su veliki projekti sa Zdravkom Čolićem, Terezom Kesovijom, Oliverom Dragojevićem...



Martina Majerle renomirana je opatijska pjevačica prepoznatljivog glasa i iznimne glazbene karizme.

— Puno je truda iza toga. Godinama moraš raditi, stalno biti spreman spakirati kofere i krenuti na put. Podsjeća na život stjuardese — smije se Martina, opisujući nomadski i slobodan život koji joj odgovara, vrlo raznolik i prošaran mnoštvom prekrasnih projekata, „krunama nećijih karijera“.

Osam je puta sudjelovala na Eurosongu. Godine 2009. predstavljala je Sloveniju s pjesmom Andreja Babića, dok je ostalih sedam puta nastupila kao prateći vokal — za Sloveniju, Hrvatsku i Crnu Goru. Prisjeća se kako je jednostavno ušla u taj žrvanj i nije ni o čemu razmišljala, nego je samo pjevala, pjevala...

„Jutra rano gren“

No jednoga dana dolazi do preokreta: stiže vijest o „prvom otkazu“, i to na MIK-u! Bio je to šok, priznaje, no brzo se „pibrala“ i samu sebe upitala: „Nećeš više pjevati prateće vokale, što bi sada mogla?“ Već sljedećeg dana stigao je poziv direktora festivala s pitanjem bi li nastupila kao solistica. — Tako je 2017.

počela moja solistička priča na MIK-u — govori kroz smijeh.

— Nastupala sam već kao solistica na velikim festivalima, poput Splitskog festivala, Krapinskog festivala, Šibenske šansone, najpoznatijeg albanskog međunarodnog festivala Kënga Magjike i drugih. Bilo je tu zapaženih skladbi, nagrađenih od publike, poput „Teče, teče Rečina“, „Na Trsat“, „Dajen ti besedu“ i drugih. Međutim, tek su odlaskom na ČAnsonfest uslijedile nagrade za moju interpretaciju — govori.

S pjesmom „Jutra rano gren“ osvojila je u Kastvu čak tri nagrade i shvatila kako u ovim godinama doista treba stvarati skladbe s ozbiljnijom tematikom. Tada se sve promijenilo pa danas osjeća kao da postoji razdoblje prije te skladbe i ono nakon nje.

— ČAnsonfest je drukčiji, umjetnički festival čakavske šansone, s naglaskom na tekstovima koji su životni, katkad i teški. Ima tu i kompleksnih melodija, ali u maniri šansone tekst je najvažniji — smatra Martina.

Priča ukratko ide ovako... Zemir Delić

Promjene u životu

Pjevačica Martina Majerle vjeruje da je moć glazbe golema. Široj je publici postala poznata nakon iznimnog uspjeha na ČAnsonfestu s pjesmom „Jutra rano gren“, koja je za nju značila životnu prekretnicu, a nedavno je s kvartetom Donne i pjesmom „Kostrenski kapetani“ odnijela pobjedu na MIK-u. Ispričala nam je što joj se promijenilo u životu, što se sve otvorilo i kako danas svojom vidljivošću pomaže drugima.

nazvao ju je i rekao da ima jednu lijepu pjesmu te je upitao bi li je poslušala. Poslao joj je snimku na koju se ona, kako kaže, skamenila.

Ostvarila je zapažene nastupe na čak osam Eurosonga, što je doista rijetkost u glazbenom svijetu i zahvaljujući čemu je stekla veliko međunarodno iskustvo.

— Htjela sam ljubavnu pjesmu za ozbiljnu ženu, a dobila sam tešku, emotivnu skladbu o traumi koju proživljava zlostavljana žena. Bez obzira na to, instinktivno sam u tom trenutku znala da je moram pjevati — priča nam, objašnjavajući kako je to pjesma za osobu koja je može emotivno iznijeti. Znala je da u sebi ima potrebnu emociju i da je u ovoj životnoj dobi može iznijeti kako treba — u ime svih ljudi koji su doživjeli zlostavljanje, u ime svih skupina kojima treba hrabrosti da donesu tešku odluku i naprave pravi korak nakon traume.

Željela je da pjesma zvuči poput fada jer je to stil kroz koji se bol može najbolje izraziti, a da pritom ne zvuči previše tužno i da ostane pitka. Zato su na početku dodani dramatični bubnjevi koji simboliziraju ubrzani rad srca žene koja u jednom trenutku odlučuje s dvjema kćerima otići iz nezdravog odnosa. Ta majka ne želi da joj djeca odrastaju u takvu ozračju i da možda jednoga dana i sama postanu žrtve sličnog odnosa. Odlaskom istodobno na sebe preuzima velik teret neizvjesne budućnosti, ali i slobodu.

Pjesma o hrabrosti

— Volim reći da je to pjesma o hrabrosti, o snazi, a mislim da je mnogim ljudima u različitim životnim situacijama potrebno upravo to. Način na koji su slušatelji prihvatili skladbu razlog je zbog kojeg kažem da postoji

Melodije Istre i Kvarnera

MIK je Martinu Majerle obilježio tijekom cijelog života. Kaže da je uz njega odrasla i da joj je iznimno prirastao srcu. Takav festival njeguje lokalni izričaj, čakavštinu koju danas sve manje ljudi govori i razumije. Djeca sve više govore engleski, ali najveće bogatstvo imamo ovdje, u njegovanju vlastite tradicije, smatra, iako se u njezinu domu ne govori čakavicom. Te pjesme možda nisu svima zanimljive, komentira, ali ljepota domaćeg govora bezvremenska je.

razdoblje prije nje i nakon nje. Ljudi su mi se nakon festivala javljali kako bi rekli koliko je traga ostavila na njih — opisuje. I kod nje se dogodio preokret, ponajprije u osvješćivanju problematike, ali i u shvaćanju da se o zlostavljanju uopće može govoriti kroz pjesmu.

To je tema koja se izbjegava, na koju volimo zažmiriti — nastavlja. Cijelo društvo o tome uglavnom šuti, a kamoli da se o tome pjeva. Krenula je u realizaciju svjesno i sigurno, iako je pretpostavljala da pjesma neće postati radijski hit. No dogodilo se upravo suprotno: „Jutra rano gren“ vrlo se često emitira, a kamo god Martina dođe, traže je da otpjeva upravo tu pjesmu.

— Počasćena sam i još sam u svojevrstnom šoku. Emocije se jednostavno ne stišavaju, nego se samo preobražavaju. Nakon pola godine mogu reći da sam shvatila koliko je ta pjesma ostavila traga i na meni, u vlastitoj introspekciji te poimanju veza i vlastitih odnosa — kaže pjevačica, napominjući kako joj je još uvijek prilično teško govoriti o toj skladbi jer je „kao da se otvorila neka Pandorina kutija“. Javila joj se i Vedrana Rudan, koja je pridonijela popularnosti pjesme na široj razini u Hrvatskoj. Naime, s obzirom na to da je pisana na čakavštini, bilo je teško očekivati da će biti prihvaćena diljem zemlje.

Slušatelji je najčešće prepoznaju kao pjesmu o snazi potrebnoj za donošenje teških odluka, suočavanje s problemima, kakvi god oni bili, te hrabro kroćenje kroz život unatoč nedaćama.

Ambasadorica Udruge Nada

U toj su se skladbi pronašle i članice Udruge žena operiranih dojki Nada jer su i one morale biti iznimno hrabre u svojoj borbi s bolešću. Stoga su se obratile Martini s molbom da im pjeva na jednom događanju.



Osam je puta sudjelovala na Eurosongu. Godine 2009. predstavljala je Sloveniju s pjesmom Andreja Babića, dok je ostalih sedam puta nastupila kao prateći vokal.



U posljednje se vrijeme Martina osjeća vrlo osnaženo svim ženama s kojima dolazi u doticaj.



Martinu sve više nadahnjuju dobra energija i ljudi oko nje općenito.

— Upravo je ta pjesma sve pokrenula jer je prožima tema hrabrosti, onoga što je potrebno osobama koje se danas bore ili su se borile s tom opakom bolešću. Hrabrost je potrebna u svim teškim životnim fazama kroz koje prolazimo — kaže Martina, osvrćući se na poziv da postane jedna od ambasadorica Udruge kako bi joj pomogla povećati vidljivost. Iskreno se nada da će svojim angažmanom i prisutnošću u medijima uspjeti skrenuti pozornost na njezino djelovanje.

Udruga Nada postoji 30 godina, ali javnost nije dovoljno upoznata s njezinim radom. Stoga na scenu stupaju ambasadori koji će pridonijeti njezinoj vidljivosti kako bi žene koje se nađu u takvoj situaciji znale da u toj organizaciji mogu dobiti psihološku, financijsku i pravnu pomoć — tijekom bolesti, ali i nakon izlječenja te pri povratku u uobičajen život jer trauma ostavlja dubok trag.

S druge strane, i same su članice Udruge dokaz da se nakon teškog razdoblja može nastaviti živjeti punim plućima. Martina smatra da su takve pozitivne i inspirativne priče potrebne svima nama te da je važno da ih javnost čuje.

Povezivanjem do osnaživanja

— Ljudi koji su iz teškoća izašli kao pobjednici znaju reći kako nam je u životu katkad potreban neki šok da bismo odlučili preuzeti kormilo u svoje ruke — kaže. Navodi kako je pitala članice Udruge što su promijenile nakon tog iskustva, a sve su redom odgovorile da su iz života izbacile negativne ljude, postavile granice i naučile reći „ne“. — Ne možemo biti stalno dostupne, upravljati svime, pomagati i biti savršene — nastavlja Martina — ionako će nam netko uvijek nešto zamjeriti.

S pjesmom „Jutro rano gren“ osvojila je u Kastvu čak tri nagrade i shvatila kako u ovim godinama doista treba raditi skladbe s ozbiljnijom tematikom.

— Drago mi je što je ljudima moja pjesma inspiracija, a i ja sam zahvaljujući njoj upoznala mnoge koji su meni postali inspiracija — otkriva. Primjećuje i kako su u posljednje vrijeme oko nje same žene — žene koje je osnažuju, žene koje su vrlo



Tamara Brusić, Karin Kuljanić, Jozefina Jurišić i Martina Majerle renomirane su pjevačice i prijateljice koje su udružile snage kroz vokalnu skupinu Donne.

sposobne, a kada se povežu, imaju golemu moć. U tom trenutku razgovora shvaća kako se i sama danas osjeća mnogo snažnije nego prije godinu dana, kada iza sebe nije imala pjesmu „Jutro rano gren“.

„Kostrenski kapetani“

Martina Majerle, Jozefina Jurišić, Karin Kuljanić i Tamara Brusić, koja ih je okupila, renomirane su pjevačice i prijateljice koje su udružile snage u novom projektu posvećenom glazbi. Široj su se publici predstavile na MIK-u kao vokalna skupina Donne, s pjesmom „Kostrenski kapetani“, autora Lare i Roberta Pilepića te Aleksandra Valenčića, i odnijele pobjedu.

— Do suradnje je došlo tako što je pjesma „Kostrenski kapetani“ došla u Tamarine ruke, a ona je smatrala da je to skladba za četiri solistice. Poslala nam je snimku i sve smo odmah pristale sudjelovati — otkriva Martina.

To je skladba koja predstavlja našu pomorsku tradiciju, govori o odlasku mladića iz Kostrene koji su svi željeli postati kapetani, uzorita i štovana gospoda diljem svijeta, a put im je započinjao upravo u Bakru. Kod kuće su ostavljali supruge koje su čuvale ognjište. Četiri pjevačice u neku su ruku personifikacija tih žena.

— Skladba se može primijeniti na cijelu našu obalu, ljudi od Istre i Primorja preko Dalmacije pa sve do Dubrovnika moći će se prepoznati u toj priči. Prepoznat će se i muškarci i žene jer su svi morali biti jaki,

takav život bio je veliko odricanje za obje strane — govori Martina uz opasku kako se i ovdje provlači priča o hrabrosti, čvrstoći i neizvjesnosti. Vjerojatno su oni bili snažniji od nas danas, misao je koja joj tijekom razgovora prolijeće glavom.

Kvartet Donne

Pjesma je okupila četiri solistice prvi puta u ulozi vokalnog kvarteta. Svaka od njih ima poseban senzibilitet, specifičnu boju glasa, svaka je na svoj način hrabra žena s vlastitim stilom života i karakterom koji pokazuje u pjesmi — a opet su se jako dobro uklopile u jednu priču.

Iako svakoj fokus ostaje na solističkom djelovanju, u planu im je održavati zajedničke koncerte s čime su već polako krenule. Plan im je njihove pjesme predstaviti kroz višeglasno pjevanje u jednom novom ruhu, novom aranžmanu, gdje će Saša Valenčić biti glavni producent. Naći će se vjerojatno mjesta i za obrade domaćih pjesama koje ne moraju nužno biti čakavske.

Ovo udruženo djelovanje četiriju snažnih solistica našega kraja počelo je „na malo“, pjesmom koja je pobijedila na MIK-u, a sada treba vidjeti kamo će ih sve to odvesti. Osjećaju se snažno, kaže Martina, a to je ponovno priča o udruživanju žena, koje se događa rjeđe nego udruživanje muških pjevača. Svaka je od njih na svoj način posebna, svaka ima svoju životnu priču i svaka bi voljela nastaviti stvarati kvalitetne pjesme. Ostaje vidjeti što će im taj put donijeti.

Nikad nije kasno — nikad nije kraj.
Uvijek se može započeti nešto novo,
uživati u životu, radu i stvaranju.
Važno je posvetiti se sebi i raditi ono
što voliš; to te ispunjava.

Ispunjenje dolazi iznutra

— Nikad nije kasno, nikad nije kraj. Uvijek se može započeti nešto novo, uživati u životu, radu i stvaranju. Važno je posvetiti se sebi i raditi ono što voliš; to te ispunjava. Meni je mnogo značio povratak samoj sebi nakon pjesme „Jutra rano gren“. Mnogo sam vremena provela u introspekciji i sada malo drukčije gledam na život. Želim vjerovati da sam mudrija — vraća se mislima na trenutak koji je označio prekretnicu, na vrijeme u kojem počinje razdoblje „nakon pjesme“.

— Naučila sam prihvaćati stvari onakvima kakve jesu i ići dalje, bez romantiziranja i ukrašavanja. Tako je kako je i sasvim je u redu. To je jedna pozitivna borba — poručuje Martina.

U posljednje se vrijeme, osim toga, osjeća vrlo osnaženo svim ženama s kojima dolazi u doticaj, a sve je više nadahnjuju dobra energija i ljudi oko nje općenito — mnogo više nego neka „slava“, odnosno prepoznatljivost i financije. Davanje zajednici i humanitarni rad dobivaju na važnosti jer ispunjenje dolazi iznutra, pa materijalne stvari odlaze u drugi plan. Smatra da je to znak sazrijevanja.

— Drago mi je što mogu davati i svima bih to preporučila jer je vrlo lijepo osjećati se korisnom zajednici. Nema veće snage od one kada se ljudi udruže, nema veće snage od ljubavi. Duboka povezanost dovodi do istinske sreće — poručuje.

Melodije Istre i Kvarnera

Martina Majerle s MIK-om je povezana od djetinjstva — 17 je godina pjevala prateće vokale, a nakon završetka te priče dobila je ponudu direktora festivala da nastupi kao solistica. Upravo je ondje započeo njezin prirodan put prema solističkoj karijeri.



Donne su se publici predstavile na ovogodišnjem MIK-u s pjesmom „Kostrenski kapetani“.

— Metamorfoza je trajala dugo, ali cijeli mi je taj put donio još veću ljubav prema ovom kraju. Donio mi je i prepoznatljivost kojoj sam nekoć težila, a koja sada dobro dođe jer omogućuje vidljivost drugima. Neki su od primjera Udruga Nada i SOS Rijeka — centar za nenasilje i ljudska prava — naglašava.

— Upravo sam kroz taj festival shvatila vrijednost i bogatstvo našeg jezika i tradicije te ih naučila razumijevati kroz MIK. Lijepo je tako dugo biti dio te priče, a danas je

sve više „kul“ njegovati tradiciju — govori Martina, pozivajući ljude da i ubuduće dolaze na festival u što većem broju — Čut će nešto čega nema nigdje drugdje, nešto autentično i vezano uz Kvarner i Istru.

Dodaje kako je to predивно druženje uz rad: svi se poznaju i poštuju te njeguju domaću riječ. Najljepša je od svega povezanost koju je osjetila od najranijih dana pa kolege na MIK-u doživljava kao drugu obitelj.



Stoljetni zeleni vremeplov

Napisala: Ivana VODOGAŽEC

Snimio: Petar FABIJAN

Trsatski park, poznat i kao Park heroja, spokojno je utočište povrh Rijeke u kojemu mnogi nalaze predah od gradske vreve. Smješten na brežuljku iznad Sušaka i Bulevarda, u blizini Trsatske gradine i Svetišta Majke Božje Trsatske, s prekrasnim pogledom na Kvarner, omiljen je među šetačima, rekreativcima i obiteljima s djecom. Njegova prostranost, mirnoća i gusta vegetacija s kamenim detaljima čine ga jednim od najposebnijih riječkih parkova.

U takvoj blaženoj hladovini, tko bi uopće pomislio da je ovdje nekoć bila pustoš i da je trebalo mnogo ustrajnosti i strpljenja kako bi se goli krš preobrazio u bujnu zelenu oazu? Na to upućuje stijena koja se nalazi na glavnom ulazu u Trsatski park. Iz stijene „viri“ spomen-ploča u koju je uklesano: „Ovaj park zasnovao je 1926. i kroz dugi niz godina njegovao Josip Kulfanek 1899. — 1976.“ Iza toga šturog natpisa skriva se zadivljujuća priča o čovjeku koji je zaslužan kako za ozelenjavanje Rijeke tako i brojnih drugih gradova i područja diljem Hrvatske i bivše Jugoslavije. Po Josipu Kulfaneku

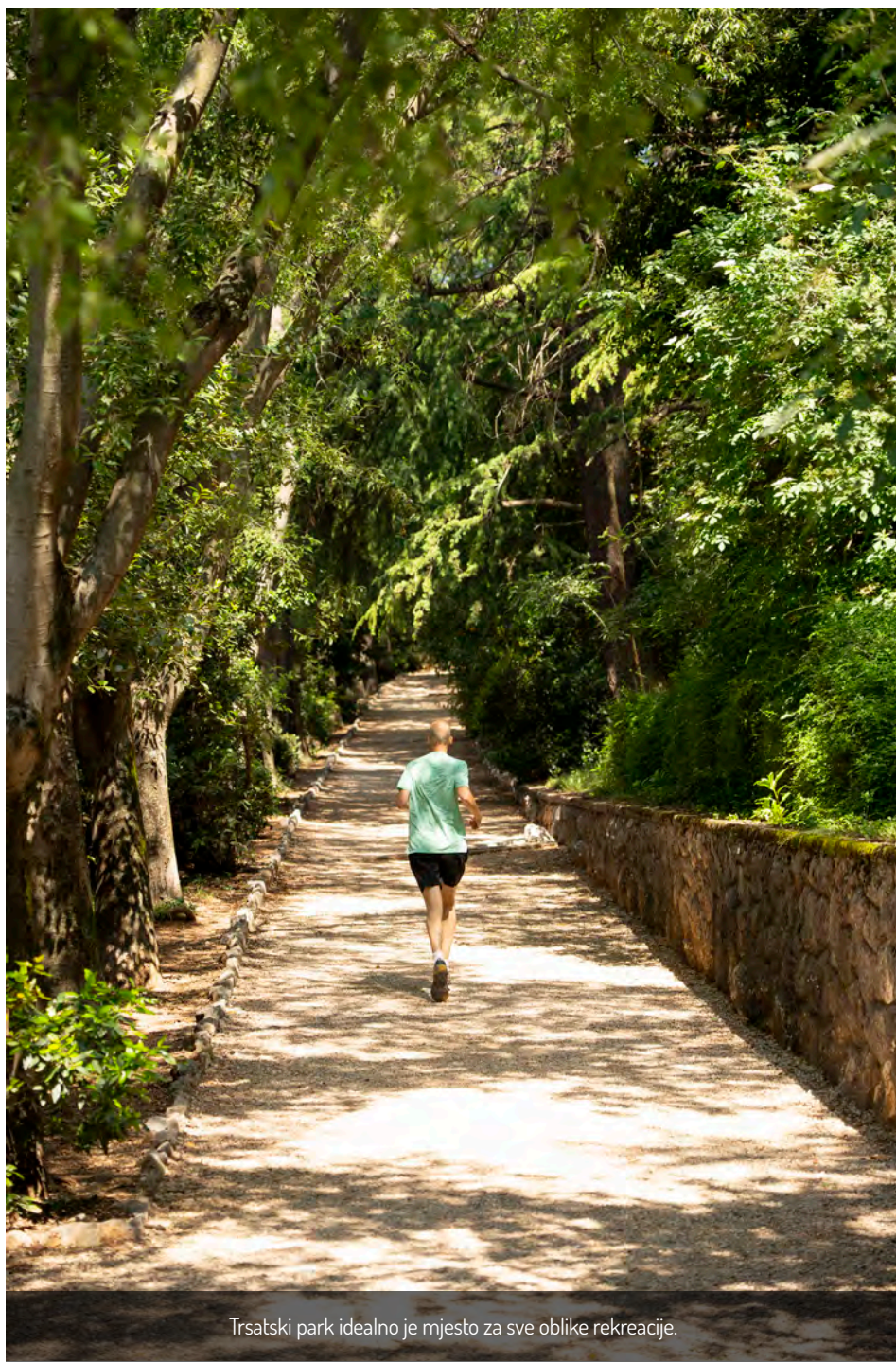
nazvana je i ulica na Trsatu, no veliko ime naše hortikulture široj je javnosti još uvijek nepoznato.

Zahvaljujući nizu stručnjaka i entuzijasta koji ove godine obilježavaju 100. obljetnicu Trsatskog parka izložbama, kreativnim radionicama, edukativnim šetnjama i drugim događanjima u Rijeci, mogao bi to biti prijelomni trenutak u kojem će Kulfanekovo

zeleno naslijeđe napokon postati općepoznato i općeprihvaćeno. Upravo je Trsatski park prvi veliki Kulfanekov pothvat kojemu je bio posvećen od 1926. do 1940. godine. Povijest nastanka parka i životni put njegova tvorca isprepliću se kroz fascinantne dogodovštine i postignuća koja bi, osim stručnih razmatranja i vrednovanja, mogla biti pretočena u roman ili filmski scenarij. Tim više što su, u današnje



Službeni naziv parka je Park heroja, no najprepoznatljiviji je pod nazivom Trsatski park.



Trsatski park idealno je mjesto za sve oblike rekreacije.

doba sve većeg uništavanja okoliša i sve izraženijih klimatskih promjena, očuvanje i revitalizacija urbanog zelenila važniji nego ikad.

Osmišljavanje i izgradnja parka prepušteni stručnjacima

Drveće i druge biljke nisu samo ukras grada nego i njegova pluća. Nije to moderna parola — upravo takve tvrdnje mogle su se čuti i prije stotinu godina, kada je riječki Sušak bio samostalan grad koji se ubrzano razvijao, ali je oskudijevao zelenilom. Građani su se žalili na zapuštenost Sušaka te nedostatak

raslinja i hladovine. Tadašnja uprava, na čelu s gradonačelnikom Jurjem Kućićem, odlučila je da će se velik prostor na strmoj uzvisini sušačkog brijega, s pogledom na Kvarnerski zaljev, preurediti u javni park. Bio je to vrlo zahtjevan pothvat jer su namjeravali oživjeti zapuštenu golet na kojoj gotovo ništa nije raslo, osim rastrkanih borova preostalih iz prethodne akcije pošumljavanja koju je 1911. godine organizirao pomorac i zaljubljenik u prirodu Andrija Bahorić.

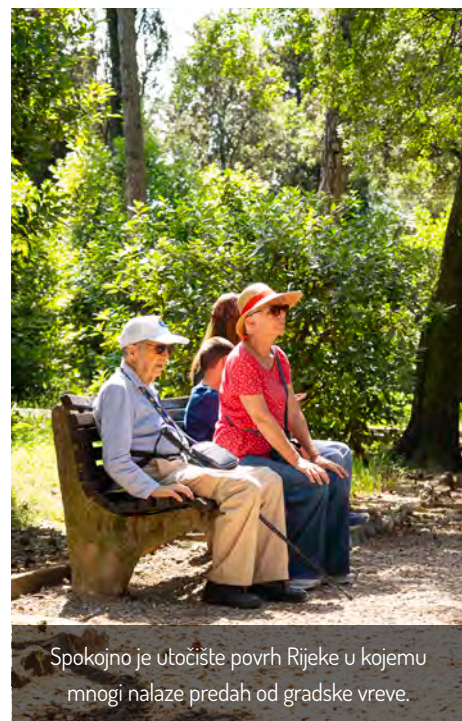
Kada je 1926. gradska uprava Sušaka započela s planiranjem parka, na zapuštenom zemljištu nalazilo se gradsko smetlište sa strvinarnicom pa je najprije trebalo riješiti

odlaganje otpada na drugome mjestu. Budući da je u to doba otpad bio pretežno organski, ostaci sa smetlišta mogli su poslužiti za kompost kojim će se obogatiti tlo. Pritom je grad osmišljavanje i izgradnju parka, površine 33.500 četvornih metara, prepustio stručnjacima. Park je projektirao tadašnji rukovoditelj gradskoga građevinskog ureda, cijenjeni arhitekt Zlatko Prikril, a ozelenjavanje je povjereno mladom vrtlaru i pejzažistu Josipu Kulfaneku, koji je došao iz Češke.

Kulfanek počinje ozelenjavati budući park

Josip (Josef) Kulfanek rođen je 1899. u gradiću Letovice pokraj Brna, gdje je završio srednju vrtlarsku školu, a potom i višu hortikulturnu školu. Po završetku školovanja počeo je raditi na jednom imanju u Letovicama kako bi stekao obveznu praksu u svojoj struci. U Prvom svjetskom ratu Kulfanek je mobiliziran s 18 godina te je neko vrijeme proveo u vojsci. Kad je pokraj njega eksplodirala bomba, probudio se u bolnici potpuno sijiđ i s jednom kraćom nogom, zbog čega je ostatak života hodao s posebno prilagođenom cipelom i štapom.

Godine 1920. Kulfaneku je ponuđeno daljnje usavršavanje u inozemstvu, a mogao je birati između Francuske i Kraljevine Jugoslavije. Odabrao je potonju i 1921. dospio u Karlovac, koji je u to doba imao velike i pomno uređene parkove. Glavni nadglednik parkova i Kulfanekov mentor bio je Josip Kopriva, i sam podrijetlom Čeh, koji je u Karlovcu i Zagrebu bio cijenjeni stručnjak za zelenilo.



Spokojno je utočište povrh Rijeke u kojemu mnogi nalaze predah od gradske vreve.

Kada je 1926. gradska uprava Sušaka započela s planiranjem parka, na zapuštenom zemljištu nalazilo se gradsko smetlište sa strvinarnicom pa je najprije trebalo riješiti odlaganje otpada na drugome mjestu.

Kopriva je uskoro doznao da bi trebao postati i tast svojega praktikanta jer su se Koprivina kći Đurđa i Josip Kulfanek zaljubili i željeli vjenčati. Đurđa je bila vrlo mlada, a uz to i znatno mlađa od svojega odabranika, što se njezinu ocu nije sviđalo. Odlučio je da mu kći najprije mora otići na školovanje u internat u Austriji kako bi naučila njemački, ali i kuhanje, šivanje i sve drugo što se tada smatralo obveznim za djevojku prije stupanja u brak. Tako je Josip Kulfanek čekao svoju voljenu Đurđu, a u međuvremenu je otišao u Rijeku, gdje su mu ponudili posao. Točnije, tadašnji grad Sušak 1926. je tražio gradskog vrtlara pa je Kulfanek počeo ozelenjavati budući park, a 1929. napokon se oženio Đurdom.

Prirodno uklapanje u postojeći krajolik

Kad je Kulfanek 1926. počeo pretvarati krš i donedavno smetlište u buduću oazu, najprije je osnovao velik rasadnik u naselju Vojak, na prostoru gdje se danas nalazi Osnovna škola Vladimir Gortan. Ondje je uzgajao bilje kojim će zazeleniti park. Rasadnik je ujedno bio središte njegova obiteljskog života. Ondje je, u skromnoj primorskoj kućici, živio sa suprugom i dvjema kćerima.

Kulfanek je odabir raslinja prilagodio neravnomu krškom terenu, promišljeno kombinirajući borove i čemprese, zimzelenu grmlje i listopadno drveće. Trsatski park osmišljen je tako da se prirodno uklopi u postojeći krajolik i upravo se zato danas doima poput šume usred grada.

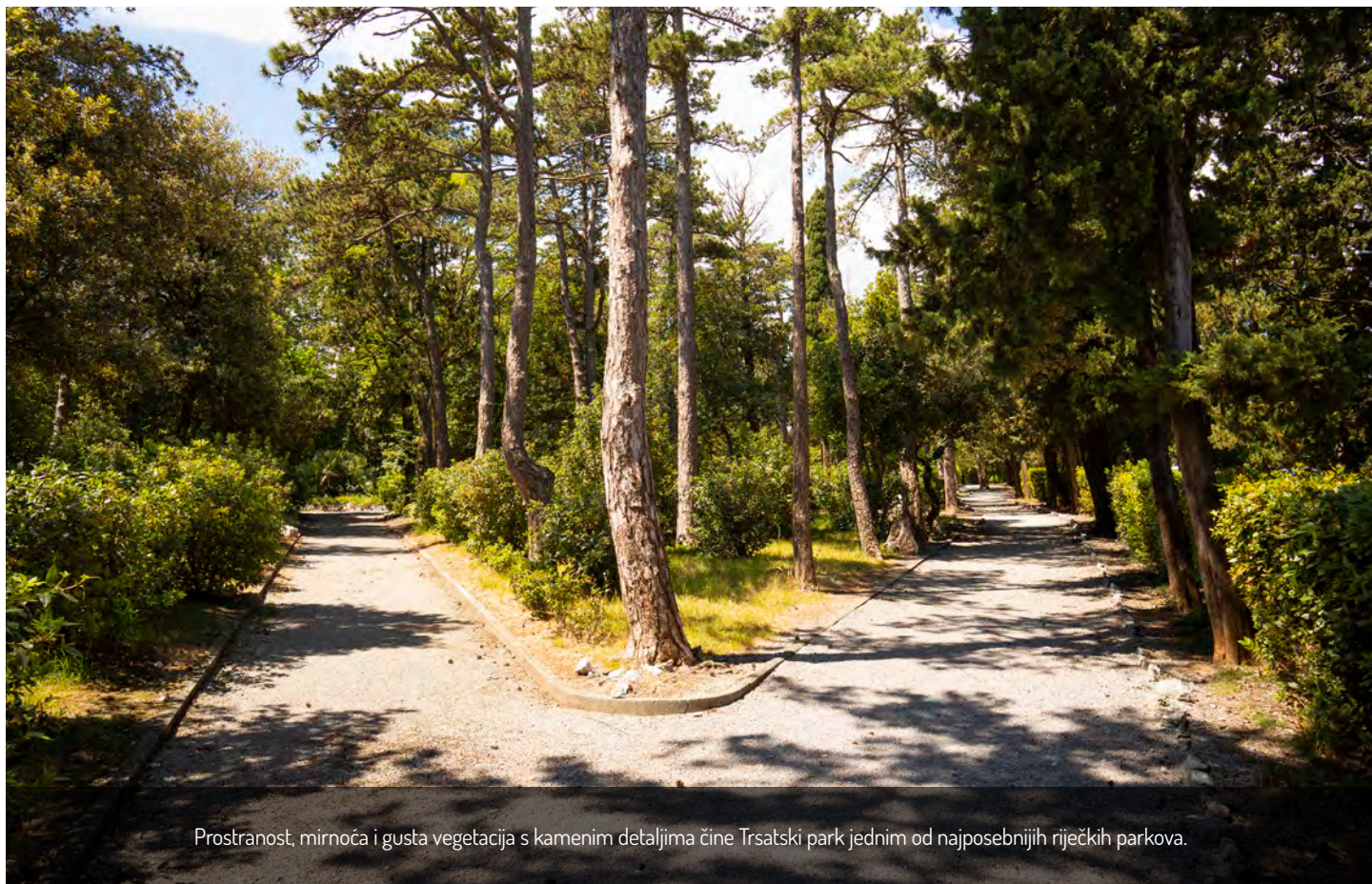
Kad je započeo s uzgojem sadnica za park, Kulfanek je istodobno pokrenuo radove na krčenju kamenjara i stvaranju podloge za sadnju. Probrani organski otpad s bivšega smetlišta miješao je s plodnom crvenicom kako bi dobio zemljani pokrov. Kako bi spriječio eroziju tla, pomno je osmislio sustav odvodnje s rigolima, plitkim kanalima za kontrolirano prikupljanje i usmjeravanje oborinskih voda, te prokopanim jamama ozidanim kamenim suhozidom. Bilo je potrebno otprilike šest do sedam godina

intenzivnog rada da park doslovce pusti korijenje i opstane. Bilje se svakodnevno zalijevalo, a Kulfanek je neumorno bdio nad njime.

Park heroja

Krajem tridesetih godina prošloga stoljeća park je proširen za dodatnih 11.500 četvornih metara pa danas zauzima ukupnu površinu od 45.000 četvornih metara. U donjem dijelu nalazi se dječje igralište, a u gornjem dijelu parka 1957. godine postavljena je spomen-kosturnica u znak sjećanja na žrtve narodnooslobodilačke borbe u Drugome svjetskom ratu, prema projektu uglednih arhitekata i urbanista Zdenka Kolacija i Zdenka Sile. Tijekom posljednjih stotinu godina, uslijed političkih i društvenih promjena, mijenjao se i naziv parka. Bio je Park Voljak, Parco Eritrea, Pančićev park i Park narodnog heroja. Danas mu je službeni naziv Park heroja, no najprepoznatljiviji je pod nazivom Trsatski park, koji se uvriježio među građanima.

Stjecajem okolnosti Josip Kulfanek 1952. godine otišao je u prijevremenu mirovinu, ali je ostao savjetnik za gradsko zelenilo. Još u ranom poslijeratnom razdoblju dobio je ponudu da bude glavni vrtlar na Brijunima, no odlučio je ostati na Sušaku. Naime,



Prostranost, mirnoća i gusta vegetacija s kamenim detaljima čine Trsatski park jednim od najposebnijih riječkih parkova.

želio je da mu se kćeri školuju u gimnaziji i potom odu na studij, a Pula u to doba nije imala gimnaziju. Kulfanek je niz godina povremeno odlazio na Brijune, radeći na hortikulturnom oplemenjivanju otočja, a bavio se i mnogim drugim projektima kako bi osigurao egzistenciju obitelji i kćerima omogućio studiranje u Zagrebu.

Među ostalim, Kulfanek je, osim Trsatskoga parka, uredio i druge parkove i drvorede na području Sušaka, kao i Park Augusta Cesarca (nekadašnji Vidov park) na Pećinama te vrt Vijećnice Rektorata Sveučilišta u Rijeci. Obnovio je i riječki Park Mlaka te ozelenio groblja na Kozali i Trsatu, gdje se nalazi i njegovo počivalište. Također je ostavio svoj zeleni potpis diljem Hrvatske — primjerice, u Karlovcu, Poreču, Zadru i Splitu te na Krku i Rabu, a uspio je ozeleniti čak i dio Golog otoka. Uljepšao je i mnoge predjele bivše Jugoslavije, od Kopra i Beograda do Ohridskog jezera.

Neumorno sijao, presađivao i zalijevao

Znameniti vrtlar i pejzažist bio je poznat po neiscrpoj energiji i entuzijazmu. Sve do svoje smrti 1976. godine Kulfanek je neumorno sijao, presađivao i zalijevao. Odasvud su mu dolazili građani kojima je nesebično dijelio savjete o uređenju okućnica i vrtova. Druželjubivog i strpljivog Kulfaneka moglo je izbaciti iz takta samo loše ponašanje ljudi prema biljkama. Kad bi negdje vidio nekoga kako trga i oštećuje raslinje, očitao bi mu bukvicu.

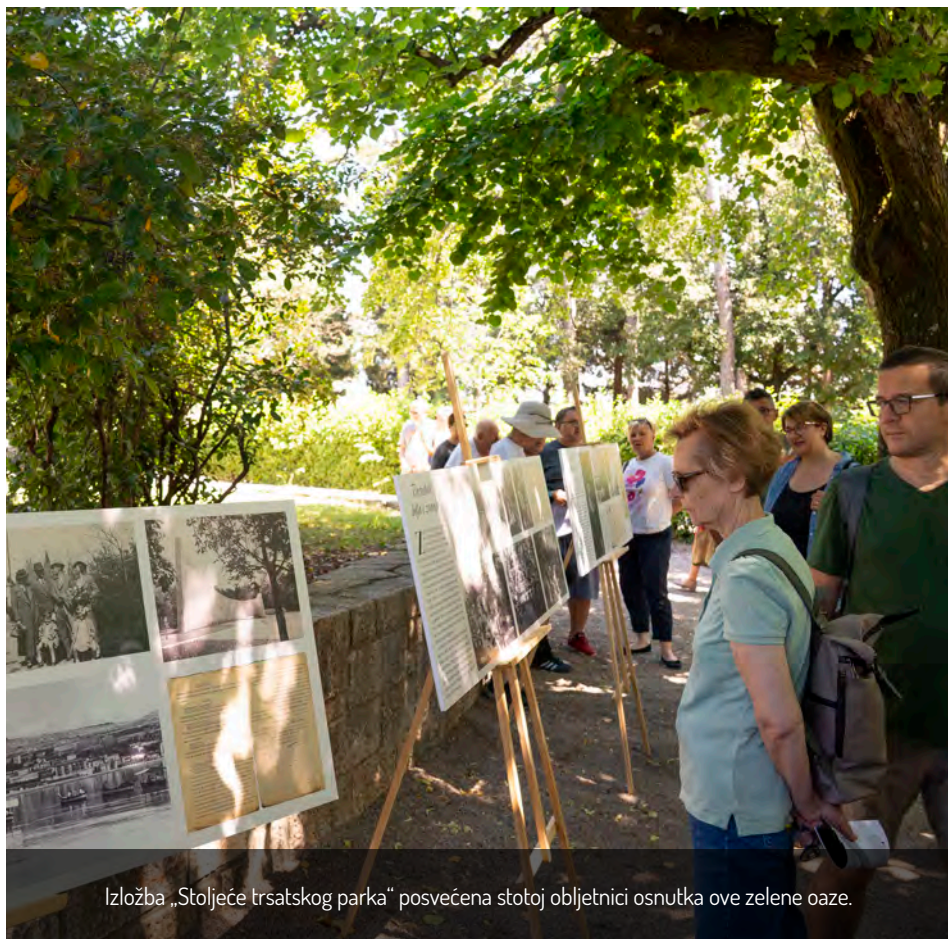
Među ostalim, Kulfanek je, osim Trsatskoga parka, uredio i druge parkove i drvorede na području Sušaka, kao i Park Augusta Cesarca (nekadašnji Vidov park) na Pećinama te vrt Vijećnice Rektorata Sveučilišta u Rijeci.

Kulfanekovim zelenim stvaralaštvom ponosi se njegov unuk doc. dr. sc. Danko Holjević, hidrotehnički stručnjak za gospodarenje vodama i docent na Katedri za zdravstvenu ekologiju Medicinskog fakulteta u Rijeci.

— Odrastajući uz oca koji je obožavao biljke i prirodu, njegova mlađa kći, a moja majka Ljudmila Kulfanek-Holjević, također je krenula „zelenim“ putem. Na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu u Zagrebu završila je studij botanike u sklopu studija biologije



Trsatski park redovito je mjesto održavanja raznih kreativnih radionica namijenjenih najmlađima.



Izložba „Stoljeće trsatskog parka“ posvećena stotoj obljetnici osnutka ove zelene oaze.

te je u Rijeci predavala biologiju i kemiju u osnovnoj školi. Ja sam pak od djeda naslijedio ljubav prema hortikulturi. Možda bi mi to bio i životni poziv, ali osamdesetih godina, kada sam studirao, kod nas nije bilo takvoga studija. Bavim se vodama, što je itekako povezano s djedovim djelovanjem jer su vegetacija, odnosno zemljani pokrov, usko povezani s oborinama i otjecanjem. Izvan posla strastveni sam vrtlar i uživam u uređenju okućnice — kaže Danko Holjević.

Djeda se sjeća kao skromnog i samozatajnog čovjeka koji nije težio javnim priznanjima, nego je bio duboko posvećen svojem poslu ili, bolje rečeno, životnom pozivu. Volio je obiteljska okupljanja i druženja s prijateljima te je rado pomagao svima koji bi imali kakvu dvojbu ili poteškoću s uređenjem i održavanjem raslinja.

— Moj djed bio je, kako se to danas kaže, „doktor za drveće“, kojega su zvali da pomogne u rješavanju zahtjevnih problema sa zelenilom. Primjerice, svojedobno je od sušenja spasio platane koje su nekoć bile na riječkoj tržnici kod kazališta. Kažu da je imao „zelenu ruku“ i poseban dar da uzgoji, presadi ili spasi biljku čak i kada to drugima nije uspijevalo. Trsatski park koji je djed stvorio posebno mi je drag. Volim zajedno sa suprugom šetati njime; to je naš zeleni ritual — ispričao nam je Danko Holjević.

Stota obljetnica osnutka Trsatskog parka

Unuk Josipa Kulfaneka rado je ustupio obiteljske fotografije za izložbu „Stoljeće trsatskog parka“, koja je proljetos organizirana u Rijeci, u prostoru Mjesnog odbora Vojak, a posvećena je stotoj obljetnici osnutka Trsatskog parka i pedesetoj godišnjici smrti njegova hortikulturnog tvorca Josipa Kulfaneka. Izložba je otvorena na inicijativu Nele Valerijev Ogrurlić, novinarkе i članice Vijeća Mjesnog odbora Vojak, autorice tekstova i programa „Priča(j)mo o Vojaku“ i „Sjećanica — čuvaonica kvartovskih uspomena“. Upravo je njezin dugogodišnji rad na prikupljanju, čuvanju i javnom predstavljanju kvartovske baštine bio ključan u približavanju „zelene vizije“ Josipa Kulfaneka široj javnosti.

Vojak je bio Kulfanekovo polazište i utočište jer je upravo ondje utemeljio svoj znameniti rasadnik bilja. Danas ga više nema, no na njegovu mjestu stoji „rasadnik djece“

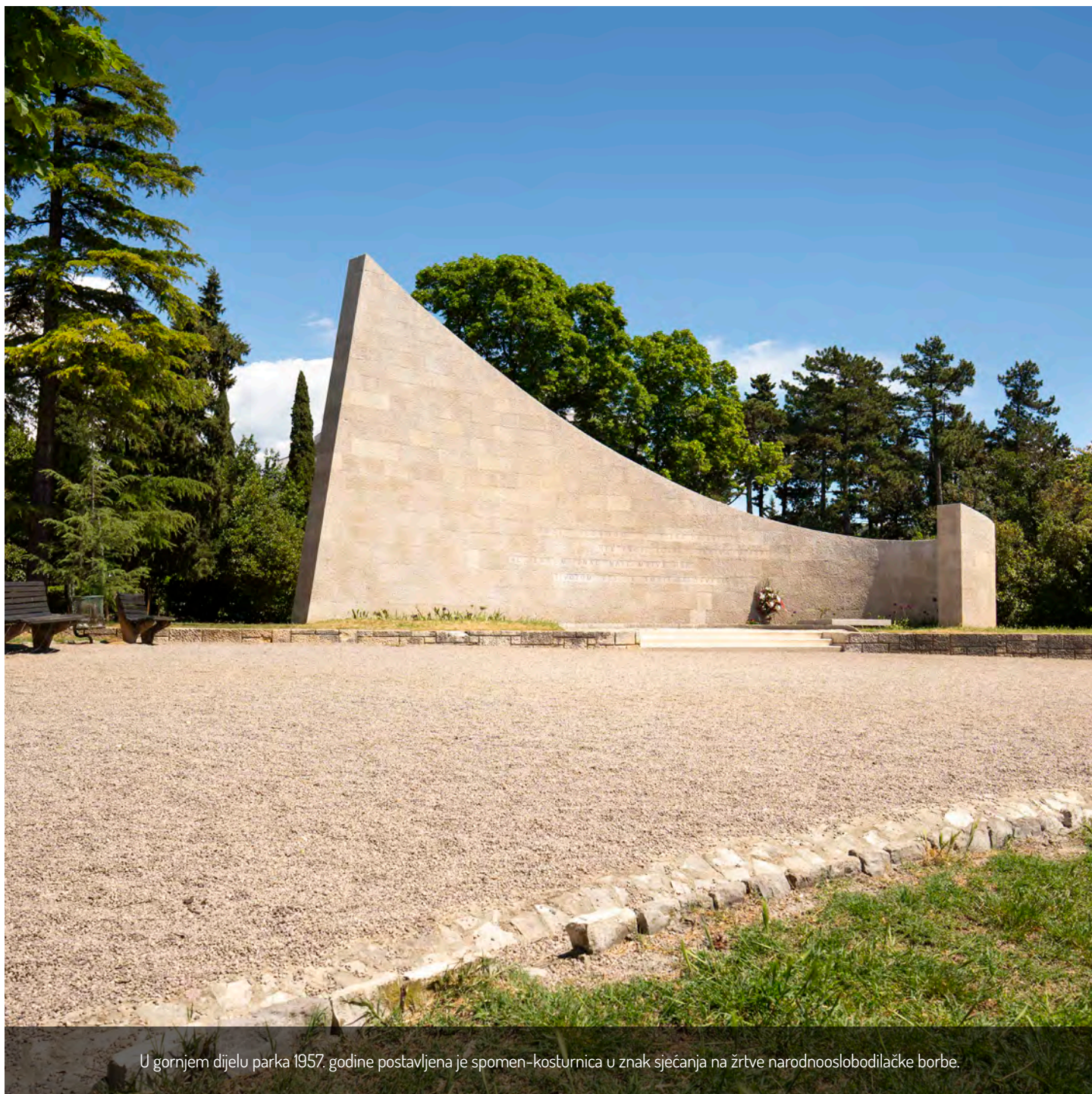
— Osnovna škola Vladimir Gortan, u kojoj od 2019. godine djeluje Učenička zadruga Josip Kulfanek za kreativno izražavanje, rad rukama i poticanje poduzetništva u ranoj



Krajem tridesetih godina prošloga stoljeća park je proširen za dodatnih 11.500 četvornih metara, pa je danas ukupne površine 45.000 četvornih metara.

dobi. Među ostalim, bave se proizvodnjom sadnica i cvijeća, likovnim stvaralaštvom, izradom fitoaromaterapijskih pripravaka, modelarstvom i informatikom. Time se ideja prijenosa znanja i vještina te kreativnog i ustrajnog rada simbolično nastavila u

novim generacijama. Učenička zadruga Josip Kulfanek pridonosi i revitalizaciji nevjerojatnoga zelenog opusa čovjeka čije ime nosi. Primjerice, tijekom 2019. i 2020. godine sudjelovala je u akciji uređenja okoliša i oživljavanja zapuštenih površina „Zeleni



U gornjem dijelu parka 1957. godine postavljena je spomen-kosturnica u znak sjećanja na žrtve narodnooslobodilačke borbe.

Sušak — Hommage Josipu Kulfaneku“, koju je grupa Sušačka akcija pokrenula u sklopu projekta „Rijeka 2020 — Europska prijestolnica kulture“. Proljetos je zadruga predstavila svoje radove u samom Trsatskom parku, na događanju u sklopu kojega se već spomenuta izložba „Stoljeće trsatskog parka“ mogla razgledati upravo u zelenilu kojim je nadahnuta. Na proslavi, koju su zajednički organizirali Mjesni odbor Vojak i Mjesni odbor Grad Trsat, održana je šetnja „Od rasadnika do parka“ pod vodstvom Theodora de Canzianija, povjesničara umjetnosti i popularnog vodiča edukativnih šetnji za upoznavanje Rijeke. Održane su i kreativne

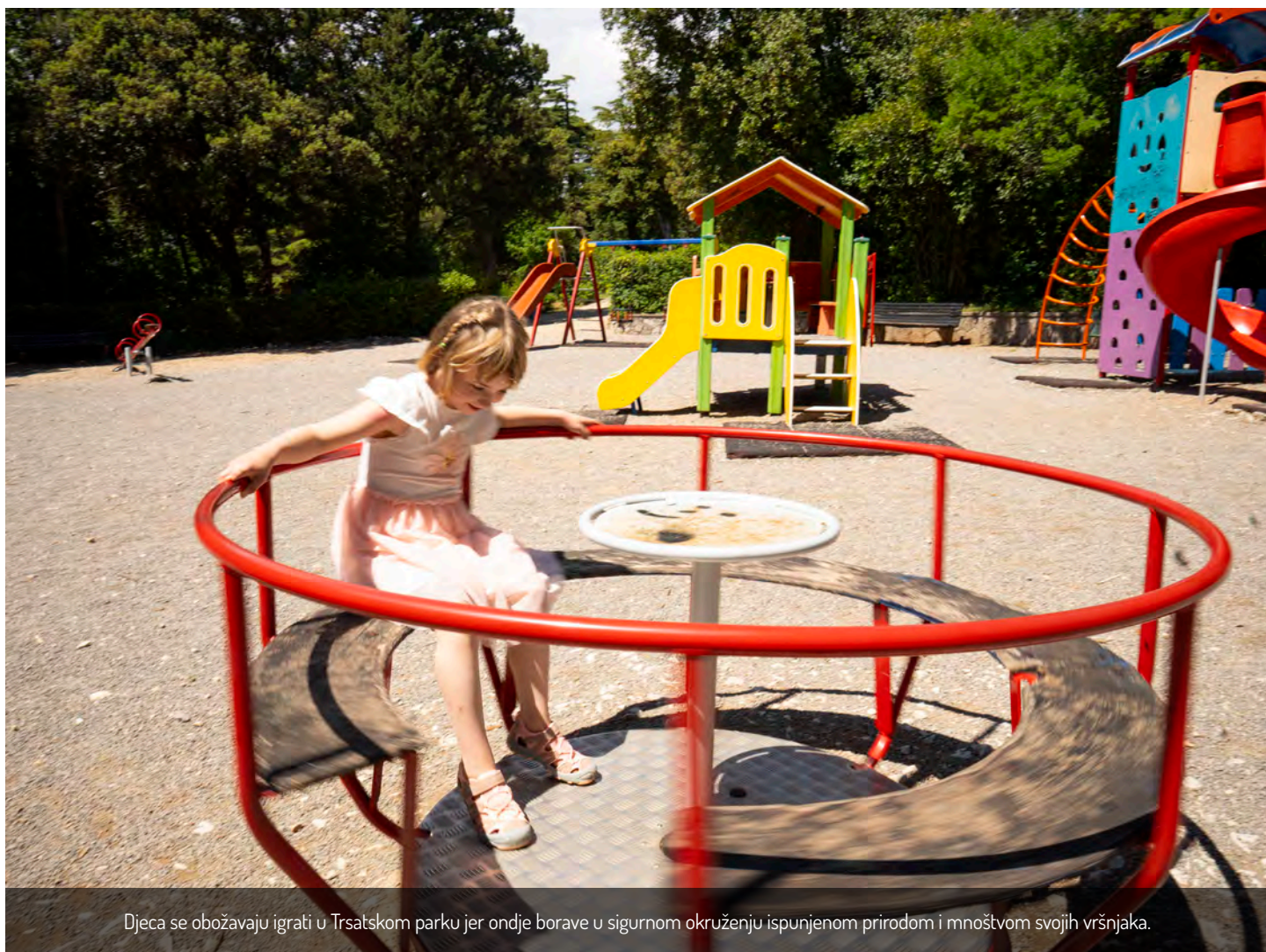
radionice udruge Urbani separe, koja se zalaže za održivi razvoj grada.

Kulfanekova filozofija „neprekidno sijati, raditi, presađivati“

Nakon proljetnih događanja u čast Trsatskog parka i njegova tvorca najavljeno je da će se program nastaviti u jesen. Tijekom Dana Mjesnog odbora Vojak u listopadu će biti organizirana tribina „Trsatski park — jučer, danas, sutra“, kreativne radionice za djecu, ekoakcija čišćenja okoliša te simbolična sadnja stabla u spomen na Josipa Kulfaneka. Program je osmišljen ne samo kao doprinos

očuvanju uspomene na ljude i prostore koji su oblikovali identitet Vojaka, Trsata, Sušaka i Rijeke nego i kao podsjetnik da su kultura javnog prostora i briga o zelenilu važniji nego ikad.

Izložba „Stoljeće trsatskog parka“, koja je proljetos organizirana u Rijeci, u prostoru Mjesnog odbora Vojak, posvećena je stotoj obljetnici osnutka Trsatskog parka i pedesetoj godišnjici smrti njegova hortikulturnog tvorca Josipa Kulfaneka.



Djeca se obožavaju igrati u Trsatskom parku jer ondje borave u sigurnom okruženju ispunjenom prirodom i mnoštvom svojih vršnjaka.

Kulfanekova filozofija „neprekidno sijati, raditi, presađivati“ nadahnjuje sve više stručnjaka, udruga i entuzijasta. Znameniti vrtlar i pejzažist vjerojatno bi bio zadovoljan time što njegove ideje, unatoč modernim vremenima u kojima su se mnogi otuđili od prirode, i dalje nalaze plodno tlo za nicanje, rast i razgranavanje.

Među onima koji se zalažu za veću osviještenost i sustavnije vrednovanje Kulfanekova naslijeđa jest i krajobrazna arhitektica mr. sc. Dobrila Kraljić, koja sudjeluje u izradi krajobrazno-konzervatorskog elaborata Trsatskog parka, odnosno Parka heroja, zajedno s krajobraznim arhitektom Ivanom Tolićem i stručnjakom za arborikulturu i urbano šumarstvo Franom Poštenjakom. Istraživanje pokazuje da u Trsatskom parku raste otprilike 1150 stabala i visokih grmova. Među njima su i najstariji primjerci, živi svjedoci samih početaka nastanka parka. Stručnjaci su procijenili da je raslinje u načelu „kvalitetno i postojano“ pa bi se moglo reći da je park u dobroj kondiciji, ali to ne znači da mu nije potrebna pomnija briga kako bi još dugo trajao.



Osim ljudi, svoju su oazu u parku pronašli i brojni četveronožni ljubimci.



Stijena na glavnom ulazu u Trsatski park iz koje „viri“ spomen-ploča posvećena čovjeku zaslužnom za ozelenjavanje Rijeke.

— Park heroja ujedno je i park heroj, koji se već stotinu godina zeleni — postojan, vitalan i ugodan. Oblikovan uz poštovanje lokalnog krajolika, autohtonog raslinja i prirodne konfiguracije terena, park pokazuje iznimnu otpornost. Istodobno postojan i raskošan, skroman i vitalan, park je oplemenio prirodu, a ona njega. Uz relativno skromno održavanje i dalje daje mnogo. To je škola iz koje i danas možemo mnogo naučiti. Ovdje baštinimo dragocjeno iskustvo vrtlarske vještine koja se dokazuje ekološkim, estetskim, etičkim, botaničkim, urbanim i umjetničkim vrijednostima. Potrebno je temeljito istražiti njegove slojevite prostorne i društvene

Gradski park

Gledano iz današnje perspektive, doista je impresivno kako je tadašnji grad Sušak, s nepunih 20.000 stanovnika, prije stotinu godina odlučio izgraditi velik javni park. Za razliku od većine tadašnjih parkova na Kvarneru, koji su proizašli iz perivojne baštine bogatih obitelji iz doba Austro-Ugarske, ovo je od samog početka bio gradski park, izveden i održavan gradskim sredstvima i službama. Sušak je pokrenuo zeleni pothvat za opće dobro, s pogledom u budućnost.

vrijednosti kako bismo ga što bolje obnovili i očuvali. Razvoj grada, klimatske promjene i nestajanje prirodnih staništa pokazuju da su danas više nego ikad potrebni ovakvi primjeri parkovne arhitekture — zaključuje krajobrazna arhitektica mr. sc. Dobrila Kraljić.



Mjesto koje nudi autentičnost, kvalitetu i osobnu priču

Napisala: : Blanka KOMADINA KUFNER

Fotografije: arhiva API Kvarner PZ

API Kvarner PZ osnovana je s idejom da se pokaže kako pčelarstvo može biti mnogo više od same proizvodnje meda. Vizija poljoprivredne zadruge od samog početka bila je povezati poljoprivredu, pčelarstvo, turizam, edukaciju i lokalnu zajednicu u cjelovitu priču koja će pridonositi razvoju ovoga kraja.

— Danas, sedam godina nakon osnutka, možemo reći da smo izgradili prepoznatljiv identitet. Kušaonicom Tilia, razvojem premium brenda meda TERAVIS, organizacijom brojnih edukacija, obilježavanjem Svjetskog dana pčela te suradnjom s vrtićima, školama, turističkim zajednicama, Primorsko-goranskom županijom i brojnim partnerima pokazali smo da pčelarstvo može biti snažan pokretač ruralnog razvoja — započinje Antonio Komadina, voditelj Kušaonice Tilia i poslovanja API Kvarner PZ. Uz njega, zasluge za uspjeh pripadaju i Davoru Tomičiću. Njih su dvojica, kao entuzijasti i začetnici, zajedno pokrenuli ovu priču, povezali svoje OPG-ove i 2019. godine osnovali API Kvarner PZ.

Glavni je strateški cilj u sljedećim godinama nastaviti razvijati zadrugu kao centar izvrsnosti za pčelarstvo, ruralni turizam i promociju autohtonih kvarnerskih

Autentična priča iz Krmpote kod Novog Vinodolskog okrunjena je jednim od najvećih priznanja u turizmu – Kušaonica Tilia, iza koje stoji vrijedan tim poljoprivredne zadruge API Kvarner PZ, dobitnica je nacionalne nagrade Simply the Best.

proizvoda. Cilj je da ljudi, kada pomisle na kvalitetan med i autentično iskustvo Kvarnera, pomisle upravo na Krmpote i API Kvarner PZ.

Velik se naglasak stavlja na razvoj apiturizma jer u zadrugi smatraju da

budućnost pčelarstva nije samo u prodaji meda, nego i u stvaranju doživljaja. Ljudi danas žele upoznati proizvođača, vidjeti gdje proizvod nastaje, naučiti nešto novo i osjetiti priču koja stoji iza njega. Upravo to nude u Kušaonici Tilia, što je prepoznato i na nacionalnoj razini dodjelom nagrade Simply the Best.

Od pčelarstva se može živjeti

Paralelno razvijaju i druge projekte, poput kolekcijskog nasada smokava, koji će u budućnosti biti jedinstvena edukativna i turistička atrakcija ovoga dijela Hrvatske. Cilj je povezati med, smokve, lokalna vina,



Kušaonica Tilia postala je mjesto susreta, edukacije, promocije lokalnih proizvođača i stvaranja autentičnih doživljaja.



Jedno je od najznačajnijih priznanja svakako nacionalna turistička nagrada Simply the Best.

maslinovo ulje, sireve i ostale domaće proizvode u jedinstvenu gastronomsku priču Kvarnera.

— Posebno nam je važno ulagati u edukaciju djece i mladih jer vjerujemo da se svijest o važnosti pčela gradi od najranije dobi. Ako uspijemo djeci približiti prirodu i pokazati im koliko su pčele važne za život, napravili smo možda i najveći posao — ističe Komadina.

Na naše pitanje o suradnji s lokalnim pčelarima odgovara da je ocjenjuje vrlo dobrom te smatra da je upravo zajedništvo ono što hrvatskom pčelarstvu najviše treba. Naime, pčelari se danas suočavaju s brojnim izazovima — od klimatskih promjena i bolesti pčela do sve većih troškova proizvodnje i nelojalne konkurencije — pa je uspjeh moguć jedino suradnjom.

API Kvarner PZ od osnutka nastoji povezivati proizvođače, razmjenjivati iskustva i zajednički promovirati kvalitetu kvarnerskog meda. Jedni na druge ne gledaju kao na konkurenciju, nego kao na partnere koji zajedno grade ugled hrvatskog pčelarstva.

— Posebno nam je važno pomoći mladim ljudima koji žele krenuti u pčelarstvo. Danas nije dovoljno samo imati pčele i proizvesti med. Potrebno je znati razviti vlastiti brend i predstaviti proizvod tržištu,

API Kvarner PZ od osnutka nastoji povezivati proizvođače, razmjenjivati iskustva i zajednički promovirati kvalitetu kvarnerskog meda. Jedni na druge ne gledaju kao na konkurenciju, nego kao na partnere koji zajedno grade ugled hrvatskog pčelarstva.



Razvija se i koleksijski nasad smokava koji će u budućnosti biti jedinstvena edukativna i turistička atrakcija ovoga dijela Hrvatske.

iskoristiti digitalne kanale promocije i stvoriti dodatnu vrijednost. Vlastitim primjerom želimo pokazati da se od pčelarstva može živjeti ako se ulaže u kvalitetu, edukaciju i inovacije — naglašava. Dodaje da je upravo razvoj kušaonice dokaz da se od tradicionalne djelatnosti može stvoriti moderan turistički proizvod koji privlači goste iz cijele Hrvatske i inozemstva.

Važnost edukacije

Mladim pčelarima poručuje da budu strpljivi jer pčelarstvo nije posao u kojem rezultati dolaze preko noći. Ono zahtijeva mnogo rada, ljubavi prema prirodi i stalnog učenja, ali kada se radi kvalitetno, rezultati prije ili poslije dođu.

— Edukacija je jedan od temelja našega rada i možda područje na koje smo najponosniji. Smatramo da je znanje najbolji način očuvanja prirode. Ljudi će štititi pčele tek kada shvate koliko su one važne za proizvodnju hrane i očuvanje bioraznolikosti — nastavlja Komadina.

— Naša želja nije samo prodati proizvod. Želimo da svaki posjetitelj ode bogatiji za novo znanje i da nakon posjeta drukčije gleda na pčele, prirodu i proizvođače. Vjerujem da upravo takvim edukacijama stvaramo

buduće generacije koje će više cijeniti domaću proizvodnju, očuvanje okoliša i važnost pčela za život svih nas — napominje.

Podsjeća i na to da Kvarner ima jednu posebnost — izrazito raznoliku vegetaciju. Na relativno malom prostoru pčele mogu koristiti medljiku, kadulju, lipu, kesten, primorski vriješak te brojne druge samonikle biljke. Upravo zbog toga kvarnerski medovi imaju iznimnu kvalitetu i specifičan karakter.

Mjesto susreta

— Kušaonica Tilia nije nastala slučajno. Ona je rezultat dugogodišnje vizije prema kojoj pčelarstvo ne promatramo isključivo kao poljoprivrednu djelatnost, nego kao dio identiteta našega kraja i temelj razvoja održivoga ruralnog turizma — otkriva njezin voditelj.

Kušaonica je smještena u Krmpotama, u zaleđu Novog Vinodolskog, svega nekoliko minuta od Jadranske magistrale, ali u potpuno drukčijem ambijentu — okružena šumom, netaknutom prirodom i mirom koji današnjim gostima postaje sve vrijedniji. U neposrednoj blizini nalaze se vidikovac Kuk, s jednim od najljepših panoramskih pogleda na Kvarnerski zaljev, te koleksijski nasad smokava, pa posjetitelji na jednome mjestu



Jedan od najvećih razvojnih planova za sljedeću godinu jest realizacija projekta sadnje 5000 sadnica lavande.

Život pčeljinje zajednice

Tijekom godine u Kušaonici Tilia organiziraju se brojne edukacije za vrtiče, osnovne i srednje škole te različite udruge i organizirane skupine. Djeci pokazuju kako izgleda život jedne pčelinje zajednice, upoznaju ih s opremom, objašnjavaju kako nastaje med te zašto bez pčela ne bi bilo velikog dijela hrane koju svakodnevno jedemo.

mogu upoznati prirodnu, poljoprivrednu i gastronomsku baštinu ovoga kraja.

Kušaonica Tilia danas je mnogo više od prostora za degustaciju. Ona je mjesto susreta, edukacije, promocije lokalnih proizvođača i stvaranja autentičnih doživljaja. U ponudi su vođene degustacije premium medova TERAVID, kvarnerskih vina, rakija, sireva, maslinovih ulja i drugih autohtonih proizvoda, a svaki posjet uključuje i priču o pčelarstvu, prirodi i ljudima koji stoje iza tih proizvoda.

— Naš je cilj da svaki gost iz Krmpota ode s osjećajem da nije bio samo na degustaciji, nego da je Kvarner doživio na potpuno drukčiji način – poručuje Komadina.

— Posebno nam je važno što velik broj proizvoda dolazi upravo s lokalnih obiteljskih gospodarstava. Na taj način ne promoviramo samo API Kvarner PZ, nego cijeli Kvarner i njegove proizvođače. Želimo da svaki gost postane ambasador našega kraja i da nakon povratka kući drugima priča o iskustvu koje je doživio u Krmpotama – ističe.

Vođeno kušanje

— Kušaonica Tilia nije nastala slučajno. Ona je rezultat dugogodišnje vizije prema kojoj pčelarstvo ne promatramo isključivo kao poljoprivrednu djelatnost, nego kao dio identiteta našega kraja i temelj razvoja održivoga ruralnog turizma – otkriva njezin voditelj.

— Degustacija nije samo kušanje, nego svojevrsna mala škola pčelarstva. Prije nego što otvorimo prvu staklenku, gostima objasnimo kako nastaje med, koliko je rada potrebno da bi pčele proizvele samo jedan kilogram te koliko je važna uloga pčela u prirodi. Tek kada ljudi shvate taj proces, počinju drukčije cijeniti proizvod koji imaju pred sobom – napominje Komadina.



U neposrednoj blizini nalazi se vidikovac Kuk, s jednim od najljepših panoramskih pogleda na Kvarnerski zaljev.

Zatim prolaze kroz pojedine vrste meda te pojašnjavaju razlike između bagremova, lipova, kestenova, kaduljina i cvjetnog meda te meduna. Svaki ima svoju boju, jačinu, miris i okus, a upravo vođenim kušanjem posjetitelji uče prepoznavati te razlike. Posebnu pozornost posvećuju temi patvorenoga (lažnog) meda jer je to danas jedan od najvećih problema na tržištu. Posjetitelje uče i da kristalizacija nije mana, nego prirodna osobina kvalitetnog meda.

Pojašnjavaju zašto pravi med nema isti izgled tijekom cijele godine i zašto cijena često mnogo govori o načinu proizvodnje. Na kraju degustacije većina gostiju naglasi da med više nikada neće gledati na isti način – to im je najveća potvrda da su uspjeli prenijeti znanje.

— Svaki gost ima svoje favorite, ali možemo reći da su kaduljin med i medun naši najprepoznatljiviji proizvodi. Izrazito su bogata okusa i visoke kvalitete te odražavaju specifičnost kvarnerskog podneblja. Velik interes izazivaju i lipov med, primorski vrijesak te naš premium cvjetni med. Posebno nas veseli što sve više gostiju traži upravo proizvode brenda TERAVID – opisuje naš sugovornik, dodajući da to pokazuje kako prepoznaju kvalitetu i priču koju grade.

Domaći gosti često dolaze s određenim predznanjem o medu, otkriva, dok strani turisti uglavnom prvi put kušaju neke vrste meda karakteristične za Hrvatsku. Posebno ih oduševljava činjenica da na relativno malom području postoji toliko različitih vrsta meda.

Autentično iskustvo

Uvjeren je da budućnost hrvatskog pčelarstva leži u plasmanu pčelinjih proizvoda kroz kušaonice i apiturizam jer je danas sve teže konkurirati velikim trgovačkim lancima isključivo cijenom. Međutim, mali proizvođači imaju ono što veliki sustavi nemaju – autentičnost, kvalitetu i osobnu priču.

Kada gost upozna pčelara, vidi gdje proizvod nastaje, kuša ga i razumije cijeli proces proizvodnje, više ne kupuje samo med. Kupuje povjerenje, iskustvo i dio priče koju nosi sa sobom kući. To je dodana vrijednost koju nijedna trgovina ne može ponuditi.

Apiturizam omogućuje pčelarima veću zaradu, veću prepoznatljivost i izravan kontakt s kupcima. Istodobno pridonosi razvoju ruralnog turizma, povećava broj dolazaka u manje sredine i otvara prostor za suradnju s drugim lokalnim proizvođačima.

— Upravo zato vjerujemo da je budućnost u povezivanju pčelarstva, gastronomije, edukacije i turizma. To nije samo održiv model, nego model koji omogućuje mladima da ostanu živjeti i raditi u ruralnim područjima te da od svojega rada mogu dostojanstveno živjeti. Naš cilj nije samo prodati staklenku meda. Želimo da svaki gost sa sobom ponese uspomenu, novo znanje i razlog da se vrati u Krmpote. Kada se to dogodi, znamo da smo ostvarili ono što smo od početka željeli – stvoriti mjesto koje povezuje ljude, prirodu i tradiciju u jedno autentično iskustvo – napominje Komadina.

Nagrada Simply the Best

Iza svake nagrade stoje godine rada, odricanja i nebrojeni sati provedeni na terenu, a jedno je od najznačajnijih priznanja svakako nacionalna turistička nagrada Simply the Best, koju je osvojila Kušaonica Tilia. To nije priznanje samo za objekt ili proizvod, nego potvrda da je koncept – spoj pčelarstva, ruralnog turizma, gastronomije i edukacije – prepoznat kao jedan od najboljih u Hrvatskoj.

— Ponosni smo i na činjenicu da naši medovi iz godine u godinu ostvaruju izvrsne rezultate na ocjenjivanjima kvalitete. No možda nam je još važnije povjerenje kupaca. Kada se ljudi vraćaju po naš med i preporučuju ga drugima, to je najveća potvrda da radimo kvalitetno – kaže Komadina. Danas tržište nudi velik broj proizvoda i kupci često

teško mogu procijeniti razliku u kvaliteti. Kada iza proizvoda stoje stručna priznanja i nacionalne nagrade, to ulijeva dodatno povjerenje. Međutim, njemu je još važnija činjenica da svaka takva nagrada promovira cijeli Kvarner.

— Nikada nismo željeli graditi priču samo o API Kvarner PZ-u. Kada netko pročita da je Kušaonica Tilia među najboljima u Hrvatskoj, tada otkriva Krmpote, Novi Vinodolski i cijeli Kvarner. Upravo zato smatram da ovakva priznanja imaju mnogo šire značenje od same promocije jednog proizvoda ili objekta – naglašava.

U planu daljnje širenje

Komadina smatra da su tek na početku onoga što žele ostvariti. Sve što su dosad postigli daje im dodatni poticaj i motivaciju da nastave razvijati projekte koji će imati dugoročnu vrijednost za ovaj kraj, lokalne proizvođače i buduće generacije.

— Naš je najveći cilj razviti API Kvarner PZ u prepoznatljiv centar ruralnog razvoja koji će objединiti pčelarstvo, poljoprivredu, edukaciju, turizam i promociju domaćih proizvoda. Želimo da ljudi dolaze u Krmpote upravo zbog toga jedinstvenog spoja netaknute prirode, autentičnih okusa, bogate tradicije i edukativnih sadržaja koje ovdje mogu doživjeti — navodi.

U planu su daljnje širenje Kušaonice Tilia, razvoj novih edukativnih programa za djecu i odrasle, proširenje ponude degustacija te jačanje suradnje s turističkim agencijama, školama i organiziranim skupinama. Vjeruju da upravo takvim sadržajima mogu stvoriti cjelogodišnju turističku ponudu koja će dodatno obogatiti zaleđe Novog Vinodolskog.

Turizam doživljaja

Kada su počeli razvijati ovu priču, u Poljoprivrednoj zadruzi API Kvarner nisu željeli otvoriti još jednu kušaonicu u kojoj će gosti samo degustirati proizvode i otići. Željeli su stvoriti mjesto koje će pričati priču o njihovom kraju. Danas se sve više govori o turizmu doživljaja, a upravo na tome temelje svoj koncept. Svaki posjet počinje upoznavanjem Krmpota, njihove povijesti i prirodnih posebnosti, nakon čega goste upoznaju s pčelarstvom, životom pčela i procesom nastanka meda. Slijedi vođena degustacija tijekom koje kušaju različite vrste meda, uče o njihovim karakteristikama i razlikama, a zatim degustiraju vina, rakije, sireve, maslinova ulja i druge lokalne proizvode. Sve to prati priča o proizvođačima i tradiciji ovoga kraja.



Prije kušanja meda gostima se pokaže i objasni proces njegova nastanka.



Kušaonica, smještena u Krmpotama, u zaleđu Novog Vinodolskog, okružena je šumom, netaknutom prirodom i mirom koji današnjim gostima postaje sve vrijedniji.

Velik potencijal vide u razvoju kolekcijskog nasada smokava, sufinanciranog sredstvima Primorsko-goranske županije. Riječ je o jedinstvenom projektu čiji je cilj očuvanje i promocija različitih sorti smokava te stvaranje edukativnog prostora u kojem će posjetitelji moći upoznati bogatu poljoprivrednu baštinu. Nasad nije zamišljen samo kao poljoprivredni projekt, nego kao dio cjelovitoga turističkog i edukativnog sadržaja koji će dodatno obogatiti ponudu Kušaonice Tilia i Krmpota.

Polje lavande

— Istodobno snažno podupiremo razvoj kratkih lanaca opskrbe jer vjerujemo da je upravo povezivanje lokalnih proizvođača put prema održivom razvoju ruralnih sredina. API Kvarner PZ nositelj je projekta KOL-a „Plavo more – zelene planine“, kojim se domaći proizvodi izravno povezuju s turističkim sektorom. Takav model omogućuje veću dodanu vrijednost lokalnim proizvodima, jača gospodarstvo našega kraja i gostima pruža autentične okuse Kvarnera — izravno od proizvođača — ističe.

Jedan od najvećih razvojnih planova za sljedeću godinu jest realizacija projekta sadnje 5000 sadnica lavande na parceli u neposrednoj

blizini Kušaonice Tilia i vidikovca Kuk. Vjeruju da će taj projekt postati nova atrakcija koja će dodatno obogatiti turističku ponudu. Osim što će polje lavande biti atraktivan turistički sadržaj, predstavljat će i novu kvalitetnu pčelinju pašu.

— Naš je cilj proizvoditi med od lavande iz Krmpota, jedinstven premium proizvod koji će nositi obilježja kvarnerskog podneblja i dodatno obogatiti liniju medova TERA VISA. Želimo stvoriti proizvod koji će biti prepoznatljiv upravo po svojem podrijetlu, kvaliteti i priči koju nosi. Naravno, nastavljamo razvijati i premium brend TERA VISA. Naša je želja da postane jedan od najprepoznatljivijih hrvatskih brendova meda i pčelinjih proizvoda te sinonim za vrhunsku kvalitetu, autentičnost i Kvarner — napominje Komadina.

No cilj nije samo razvijati vlastiti brend, nego svakim projektom promovirati Krmpote, Novi Vinodolski, Primorsko-goransku županiju i cijeli Kvarner kao regiju vrhunskih autohtonih proizvoda, održive poljoprivrede i jedinstvenih turističkih doživljaja.



Ema Sgardelli, prva karatistica koja je osvojila tri europska zlata zaredom

Karate mi je puno pružio i naučio me životnim lekcijama

Napisao: Boris PEROVIĆ

Snimio: Marin ANIČIĆ

Trostruka seniorska europska prvakinja, brončana s prošlogodišnjih Svjetskih igara te osvajačica nekoliko svjetskih i europskih medalja u mlađeseniorskoj konkurenciji. Ni sama ne zna koliko je dosad osvojila medalja u svim kategorijama. Ema Sgardelli s pravom se može svrstati među vrhunske sportašice. U karateu je dosegla svjetsku razinu, a zapravo je tek na početku: ima samo 22 godine i prava je karijera pred njom. U svibnju je u Frankfurtu treći put obranila naslov prvakinja Starog kontinenta, ispisavši povijest jer je postala prva karatistica koja je osvojila tri europska zlata zaredom u kategoriji do 50 kilograma. Pritom je bila vrlo uvjerljiva: u prve četiri borbe nije izgubila nijedan poen, a tek je u finalu, u kojem je slavila uvjerljivim rezultatom 5 : 1 protiv suparnice iz Bugarske, izgubila jedan poen.

— Presretna sam. Stvarno je jako lijepo kada se sav trud i rad isplate. Nadam se da ću s istim žarom nastaviti i u godinama koje dolaze. U Frankfurtu sam bila i dio hrvatske ekipe koja se okitila brončanom medaljom. Jako sam ponosna što smo se vratili na postolje — ističe Ema.

— Ostvarila sam već mnogo, a tek su mi 22 godine. Nadam se da ću nastaviti tim putem još niz godina.

Cilj mi je u sportu trajati; ne želim se zaustaviti na samo nekoliko medalja ako već imam priliku — kaže trostruka uzastopna europska prvakinja.

Prilika za nastavak nizanja medalja

Ekipni dio natjecanja bio je vrlo važan jer je Europsko prvenstvo ujedno bilo i kvalifikacijski turnir za Svjetski ekipni kup u Kini krajem godine, a Hrvatska je osvajanjem bronce izborila izravan plasman. Bit će to nova prilika za nastavak niza Eminih medalja.

— Prošle godine u Erevanu prvi sam put obranila naslov europske prvakinja, a imala sam i priliku nastupati na Svjetskim igrama u Kini, gdje sam također osvojila medalju. Godinu je zaokružilo sudjelovanje na Svjetskom prvenstvu u Kairu. Na Svjetske igre može se plasirati samo osam najboljih natjecatelja iz cijeloga svijeta, nakon dvogodišnjega kvalifikacijskog sustava. Medalja na tom prestižnom natjecanju zaista je velik uspjeh; to su zapravo Olimpijske igre za nas iz neolimpijskih sportova. Prije dvije godine još sam bila mlađa seniorka. Osvojila sam medalje na svjetskom i europskom prvenstvu u toj kategoriji te prvi put postala seniorska prvakinja Europe na prvenstvu u Zadru — s ponosom priča Ema.

Champion kao prekretnica

S karateom se Ema susrela sa šest godina i, naravno, kao mala djevojčica nije ni sanjala da će dosegnuti ovakve visine.

Velik korak naprijed napravila je promjenom kluba prije nekoliko godina, kada je iz Zameta prešla u Champion.

— To je bila glavna prekretnica jer su u bivšem klubu praktički svi prestajali trenirati nakon završetka škole. Te smo 2019. godine išli na Svjetsko prvenstvo u Čile, a moja sadašnja trenerica Ivana Bebek Bašić već je tada bila izbornica. Noć prije nastupa razgovarale smo i taj mi je razgovor mnogo pomogao; jednostavno smo „kliknule“. Moj dotadašnji trener u Zametu, Dean Aleksić, prešao je u riječki Champion, a ja sam nakon tog Svjetskog prvenstva rekla mami da ću ili promijeniti klub ili prestati trenirati karate. U Zametu sam sve naučila i dobila savršene temelje, ali shvatila sam da više nemam prostora za napredak. Zato sam sjela sa svojim dotadašnjim trenerom i izbornicom Ivanom Bebek Bašić te odlučila da ću 2020.



Velik korak u sportskoj karijeri Ema je napravila promjenom kluba prije nekoliko godina, kada je iz Zameta prešla u Champion.

godine prijeći u Champion. Trebali smo se naviknuti jedni na druge, a 2022. godine, nakon 12 i pol godina treniranja, kao mlađa seniorka osvojila sam svoju prvu europsku medalju — iskrena je Ema.

Mentalna priprema

Rad sa sportskim psihologom također je pridonio početku niza uspjeha na međunarodnoj razini.

— To je bila velika prekretnica u mojoj karijeri zbog mentalne pripreme. Dogodio se taj neki „klik“ i osvojila sam svoju prvu veliku medalju. Tada su krenuli pravi rezultati; sav rad i trud te sva odricanja od početka bavljenja karateom počeli su se isplaćivati. Shvatila sam da, čak i ako nema rezultata koje sam očekivala, to nije kraj svijeta. To je i problem današnjih generacija jer su navikle sve dobiti odmah, a za neke stvari treba mnogo raditi; ništa neće doći preko noći. U sportu možeš raditi svaki dan i truditi se, ali ništa nije jamstvo uspjeha. Na uspjeh na dan natjecanja utječe mnogo čimbenika. Treba imati i malo sreće, a treba se poklopiti i da te sudac ne zakine, osobito u neizvjesnoj borbi. Sportski psiholog nužan je u sportu, pogotovo u pojedinačnim sportovima, gdje nema pomoći suigrača. Ja to zovem sportskom higijenom jer, kao što se s trenerom za fizičku pripremu radi na prevenciji ozljeda, tako se i s psihologom radi na poboljšanju mentalnog stanja. Karate je takav sport da možeš biti najbolji i najbrži, ali ako u glavi nisi posložen i nemaš dovoljno vjere u sebe, pravi rezultat neće doći. Surađujem s vrlo širokim timom: osim nekoliko trenera karatea i psihologa, tu su i kondicijski trener, nutricionist i fizioterapeut. U profesionalnom sportu sve mora biti posloženo i svaki segment mora biti na svojem mjestu — pojasnila je Ema te, nadamo se, svojim savjetom pomogla brojnim mladim sportašima.

U pubertetskim godinama razmišljala je o odustajanju od sporta, ali danas joj, unatoč svim odricanjima i drukčijem životu od onoga kakav su živjeli njezini vršnjaci, nije žao.

— Kada sada gledam što sam prošla, ne bih ništa mijenjala na svojem putu. Karate mi je mnogo toga pružio i naučio me brojnim životnim lekcijama. Osim toga, uz sport se mnogo putuje svijetom. Ne znam koja je djevojka mojih godina imala priliku upoznati toliko različitih kultura i ljudi te sklapati prijateljstva diljem svijeta. Sjajno je što prije natjecanja ili nakon njegova završetka imamo vremena obići gradove u kojima se natječemo — ističe Ema te dodaje da je lijepo i to što se svi zajedno druže i proslavljaju medalje, a



Rad sa sportskim psihologom pridonio je početku niza Eminih uspjeha na međunarodnoj razini.

nakon natjecanja prestaju biti konkurenti. To je predivan dio sporta.

Klub kao obitelj

Karijera karatista traje do tridesetih godina, ponekad i dulje, pa je Ema zapravo tek na početku pravih uspjeha.

— Ostvarila sam već mnogo, a tek su mi 22 godine. Nadam se da ću nastaviti tim putem još niz godina. Cilj mi je u sportu trajati; ne želim se zaustaviti na samo nekoliko medalja ako već imam priliku. Karatisti su na svojem vrhuncu tek nakon 25. godine, a i u tridesetima mogu biti u vrhu. Nije rijetkost da i s 40 godina osvajaju medalje jer je iskustvo u ovom sportu vrlo važno. No, ipak se ne mogu zamisliti kako se natječem u tim godinama; divim se takvim ljudima. U mnogim zemljama sportaši mogu živjeti od svojih uspjeha, a kod nas baš i nije tako. Voljela bih kada bih se mogla baviti samo time. Kada bi mi ponudili ugovor prema kojem bih samo trenirala i natjecala se, odmah bih ga potpisala. Ipak, ne mogu se žaliti. U klubu imam odlične uvjete kakve ima malo sredina u Hrvatskoj. Nije riječ samo o financijskim uvjetima nego i o međuljudskim odnosima. Svi smo u klubu kao jedna mala obitelj i uvijek možemo razgovarati o bilo kakvim problemima, ne samo o sportu — ponosno ističe ova mlada karatistica.

Pamti se prva prava

Iako su sve medalje poput djece i teško je izdvojiti onu najdražu, ipak se pamti prva prava medalja.

— U Pragu sam 2022. godine postala mlađeseniorska viceprvakinja Europe i to je bio početak moje karijere vrhunske sportašice. No, moja prva seniorska medalja bilo je zlato osvojeno na Europskom prvenstvu prije dvije

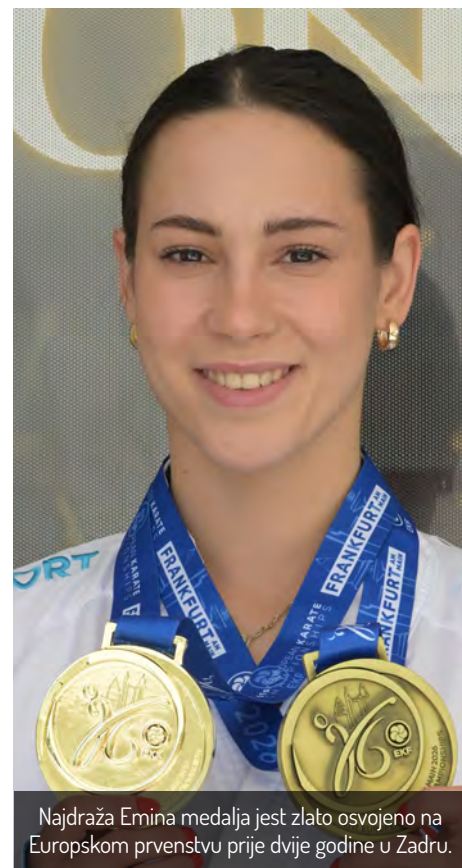
godine u Zadru, na domaćem terenu, pred mojim najbližima. Bilo je to zaista nešto nestvarno i tu medalju mogu istaknuti kao najdražu. Ne umanjujem značenje medalja iz mlađih kategorija, ali najviše se pamte seniorske. Posebne emocije doživjela sam i lani u Erevanu te ove godine u Frankfurtu, kada sam obranila naslove prvakinja Europe.

Iako hvali sve svoje trenere u klubu, posebno mjesto u njezinoj karijeri ipak ima Ivana Bebek Bašić, koja s njom radi i u klubu i kao izbornica reprezentacije.

— Sretna sam što mi je trenerica ujedno i izbornica te me uvijek prati na većim natjecanjima. Mnogo mi znači što u kutu iza sebe imam osobu kojoj najviše vjerujem. Nas dvije imamo posebnu povezanost. Ona me smiruje kada osjeti da sam nervozna, a vrijedi i obrnuto: kada sam previše smirena, ona puca od nervoze — naglašava Ema na kraju razgovora.

Najveća Emina želja jest osvojiti pravu olimpijsku medalju pa se nada da bi se karate 2032. godine mogao vratiti u olimpijsku obitelj. Kada bih osvojila olimpijsku medalju, tada bih stala i time zaključila karijeru.

Za kraj valja istaknuti da je Ema, osim što je vrhunska sportašica, i redovita studentica studija ranog i predškolskog odgoja i obrazovanja u Rijeci.



Najdraža Emina medalja jest zlato osvojeno na Europskom prvenstvu prije dvije godine u Zadru.



U sadašnjosti nude dio prošlosti

Napisao i snimio: Marinko KRMPOTIĆ

Obično se uz svaki kvalitetan restoran veže pojam užitka u jelu i piću. Tako je i s restoranom Eva, smještenim u Gorskom raju nedaleko od Lokava. No, uz spomenutu odrednicu, bitnu za svaki pravi restoran koji drži do sebe, Eva se može pohvaliti i onom koja glasi — užitek za oči! Naime, smještena u dijelu Lokava kojem idealno odgovara naziv Gorski raj, Eva se nalazi stotinjak metara od obale prekrasnog Lokvarskog jezera, na koje se s terase i iz unutrašnjosti restorana pruža odličan pogled. To znači da je uživanje u hrani upotpunjeno pogledom na gorsku ljepotu šume i jezera. No, nisu to jedini aduti Eve. Iza priče o postojanju i radu ovog izvrsnog restorana krije se, naime, lijepa obiteljska tradicija...

Smješten u dijelu Lokava kojem idealno odgovara naziv Gorski raj, Restoran Eva nalazi se stotinjak metara od obale prekrasnog Lokvarskog jezera, na koje se s terase i iz unutrašnjosti restorana pruža odličan pogled. To znači da je uživanje u hrani upotpunjeno pogledom na gorsku ljepotu šume i jezera.

Najzaslužniji za nju su supružnici Vilim i Eva (po njoj je restoran dobio ime!), koji su početkom ovog stoljeća iz Crikvenice „potegnuli“ do Lokava te u Gorskom raju, na zemljištu koje je pripadalo Evinoj obitelji, sagradili vikendicu, a potom i kuću. Nije im

dugo trebalo da pomisle kako ne bi bilo loše ondje otvoriti restoran s ponudom domaće hrane. Tako je 2005. godine krenula Eva, goranski restoran u koji su ubrzo počeli dolaziti Lokvarci, Gorani, Primorci... Nažalost, zbog Vilimove bolesti restoran je neko vrijeme prestao raditi pa su mnogi pomislili kako je Eva jednom postojala i nestala. No ljubav prema ovom kraju, restoranu i uživanju u gastronomiji Vilim je za života uspješno prenio na svog unuka Marija, koji se u međuvremenu školovao za kuhara, radio u poznatim zagrebačkim restoranima te se prije osam godina, dakle 2018. godine, odlučio vratiti u Gorski raj i — obnoviti Evu!

Okretanje tradiciji i domaćoj kuhinji

Danas, više od osam godina poslije, jasno je da je odluka bila ispravna. Eva je bez imalo dvojbe jedan od ponajboljih restorana Primorsko-goranske županije, mjesto za uživanje i blagovanje u kojem je dolazak potrebno rezervirati. Govori nam to Mario, koji je put do uspjeha gradio poštujući kvalitetu, kreativnost i nasljeđe kraja u kojem restoran djeluje.

— Na okretanju tradiciji i domaćoj kuhinji inzistirali su još djed i baka, a ja sam sve to kao klinac gledao, uživao i na neki se način zaljubio u kuhinju te već u osnovnoj školi odlučio da ću biti kuhar. To sam i učinio te počeo živjeti i raditi u Zagrebu, gdje sam zasnovao obitelj. No pomisao na povratak stalno je bila prisutna pa smo 2018. godine supruga, naš mali sin i ja odlučili vratiti se u Gorski kotar, u rodno mjesto moje bake, te pokušati obnoviti rad restorana.



Chef Mario Šubat prije povratka u Gorski kotar školovao se za kuhara i radio u poznatim zagrebačkim restoranima.

— Ispitali smo tržište te se opredijelili za poštivanje tradicije ovog kraja i maksimalnu kvalitetu u pripremi i ponudi hrane. Kada se sve to spoji s divnim prostorom i kvalitetnim radom, rezultati su tu. Za tradiciju smo se opredijelili zato što je taj autohtoni, domaći element ono što zanima sve veći broj ljudi. Svi živimo u sadašnjosti, a kada se ljudima ponudi dio prošlosti, to im je zanimljivo. To ostvarujemo i ugodajem u restoranu, od starih predmeta do starih fotografija Lokava koje su nam ustupili članovi Udruge ljubitelja lokvarskih starina — s velikim entuzijazmom priča chef Mario.

Kratak i jasan jelovnik

Naravno, tradiciju u potpunosti poštujemo i u jelovniku, koji je uvijek kombinacija gastronomske baštine ovog dijela Gorskog



Junetina na lovački.



Pohani žablji kraci.



„Eva za doma“ – gulaš od divljači i juha od gljiva koji se gostima nude u posebno dekoriranim staklenkama.

„Eva za doma“

Novitet u ponudi Restorana Eva zove se „Eva za doma“. Riječ je, govori nam Mario Šubat, o gulašu od divljači i juhi od gljiva koji se gostima nude u posebno dekoriranim staklenkama. Ljudi ih kupe, kod kuće pripreme neki prilog i eto im dobrog ručka.

— Zanimanje je veliko, a radimo na još dva takva proizvoda koji će biti dio ponude „Eva za doma“ — rekao je Mario Šubat.

kotara i sezonskih namirnica. Sve su namirnice svježe, nabavljamo ih od domaćih OPG-ova, a naš je jelovnik kratak i jasan te u njemu svatko može pronaći dio prošlosti Gorskog kotara — žabe, divljač, pastreve, ciklu, škripavac, zelje u svim kombinacijama, kuhanu jabuku s jogurtom i medom, borovnice... — s oduševljenjem nam Mario opisuje svoju viziju kuhanja.

— O pripremi hrane u kuhinji, zajedno s pomoćnim radnicima, brine nas šestero, a uz hranu veliku pažnju posvećujemo i piću, pri čemu se oslanjamo na likere i rakije ovog kraja koje proizvode nagrađivani domaći OPG-ovi. U planu je i izrada sirupa i sokova od malina, borovnica, bazge... Time ćemo

također poboljšati autohtonu ponudu — rekao je Mario Šubat.

U ponudi i mogućnost noćenja

Eva radi od srijede do nedjelje od 12 do 22 sata te nudi šezdesetak mjesta u restoranskoj sali, posebnu izdvojenu salu za 20 ljudi i još pedesetak mjesta na terasi. Dio ponude čine i dvije dvokrevetne sobe, a smještaj u restoranu, ističe Mario Šubat, najbolje je rezervirati unaprijed, ljeti čak i mjesec dana ranije.

— Ljudi su oduševljeni. Mnogi se vraćaju, imamo već i stalne goste, a nakon devet godina zaista smo stekli ime. Gosti stižu iz cijele Hrvatske, kao i iz inozemstva, posebno iz Slovenije. Očigledno je da smo uspjeli ostvariti dodir s prirodom i tradicijom. Idemo u dobrom smjeru i možemo reći: dobro je, a bit će još i bolje! — govori Mario Šubat.

Žabe omotane slaninom

Sastojci za 2 osobe:

300 g žabljih krakova
50 g domaće dimljene slanine
35 g maslaca
10 g češnjaka
0,5 dl bijelog vina
sol, papar, timijan

Postupak:

Žablje krakove omotati tanko narezanom slaninom, prepržiti na polovici maslaca, dodati češnjak te podliti bijelim vinom. Poklopiti i kuhati 6–8 minuta. Nakon toga dodati sol, papar i timijan, ugasiti vatru i ubaciti ostatak maslaca kako bi umak emulgirao. Poslužiti s kuhanim krumpirom ili palentom.

Junetina na lovački

Sastojci za 2 osobe:

0,6 kg goveđeg frikandoa
125 g luka
75 g mrkve
75 g korijena celera
25 g koncentrata rajčice
2 režnja češnjaka
10 g soli
0,25 dl ulja
70 g suhih šljiva
150 g jabuka
0,25 l goveđe juhe
35 g pekmeza od šljiva
0,5 dl crnog vina
15 g senfa
sol, papar, timijan, lovorov list

Postupak:

Meso premazati senfom, popapriti, posoliti i prepeći na ulju sa svih strana. Odložiti ga na toplo, a u posudu dodati korjenasto povrće, češnjak i jabuke. Kada se karameliziraju, dodati koncentrat rajčice, goveđu juhu, suhe šljive, sol i papar. Nakon 40–ak minuta u zasebnoj posudi štapnim mikserom izmiksati pekmez od šljiva, crno vino i senf te tu smjesu uliti u umak koji se kuha. Kuhano meso izvaditi i umotati u plastičnu foliju, a umak protisnuti kroz žičano cjedilo. Meso narezati na ploške i poslužiti s umakom i torticom od sira.



Godine 2018. Mario i njegova supruga Kristina, zajedno s malim sinčićem, odlučili su se vratiti u Gorski kotar i obnoviti rad restorana.

	UTVRDA U BLIZINI TRSATSKOG PARKA	"UNITED INDIAN NATIONS OF OKLAHOMA"	MLADA GLUMICA KOJA SE TEK PROBUJA	HORTIKULTURNI STRUČNJAK KOJI JE OBLIKO- VAO TRSATSKI PARK, JOSIP	"ASSISTANT ATTORNEY GENERAL"		DUŠIK	ZVJEŽDE NA NEBESKOM EKVATORU	PTICA IZ PORODICE VRANA, GAK	AUTOZNAK ZA OSJEK	MEMORIJALNI OBJEKT NA NAJVIŠEM- PLATOU PARKA TRSAT	NAVEĆI GRAD U KANADI	ZAPAMTITI	BUREK, SIRNICA I/LJ KRUMPIRUSA
PTICA PLIVAČICA						PLOČNIK AM. GLUMICA I REDATELJICA, DUNHAM								
OBRED						ONAJ KOJI JE OSTAVIO SVEČENIČKO ZVANJE (MN.) "TELEFON"								
SREDSTVO KOJE UBLAŽAVA BOLOVE										"OPER. REA- DINESS AND TRANSITION"				
FESTIVAL MUZIČKOG DOKUMENTAR- NOG FILMA U VINKOVCI					GLAVNI LIK U MATRIXU RIMSKI: 5				NAZIV ZA APERITIV U J. AMRICI (PALINDROM) URAN	SREBRO				
TANKO SLOVO		GROF KOJI JE U 19. ST. OBNO- VIO TRSATSKU GRADINU GRANA MEDICI- NE ZA TUMORE												NASTAVITI SE
NORVEŠKO MUŠKO IME, NOENN										"NATIONAL TRADE ITEM NUMBER"				
KNJIŽEVNIK TOMIĆ										TOČKA NADMORSKE VISINE				
	"KAKO" KRAČE (ŽARG.) GRAD U KOJEM SE NALAZI TRSATSKI PARK									OKRUGLO SLOVO		IVAN SUPEK FR. DRUŠTVENI PLES IZ 18. ST., KVADRILJA		
"RECORD ONLY"			OHRABRITI	PRVI SINTETSKI PROIZVEDEN ALKALOID, KONIIN						AUTOZNAK ZA SISAK			"TONA" ZNAK ZA VOLTAMPER	
NAJISTOČNIJI GRAD HRVATSKE										KUHINJSKA POSUDA, TIGANJ				
JOSIP ODMILA										ZMIJA PITON				
AUSTRIJSKI EKSPRESIONI- STIČKI SLIKAR, SCHIELE										DVA ISTA SLOVA			L + J "NEUTRON"	
KRISTIJAN ODMILA (POPULARNE BOMBONE)						MUŽJAK DOMAĆE PATKE ARHITEKT TRSATSKOG PARKA, ZLATKO JAPANSKO ALK. PIĆE	"RADIJUS"	"INTERNET SERVICE"	ALATKA ZA KOPANJE	GLUMICA I REDATELJICA VOLIĆ RIBOLOVAC				
UZVIK ZAPOMAGANJA													"TEMPO" POPULARNI WEB SHOPPING	
	... U ZEMLJI ČUDESA "BRKATA" SLATKOVODNA RIBA						ČITAJUĆI IZGO- VARATI SLOVO PO SLOVO KNJIŽEVNIK VELIKANOVIĆ							
SUMPOR		PRKOSI, DIŠPETI "REAL LIFE"						GRUBO SUKNO "INTERNATIO- NAL UNIT"				EINSTEINIJ IVAN HETRICH		
JEDINIČNI VEKTOR				KASIMOVA IMENJAKINJA JOD							NAZIV AUSTRIJA			
DOBIVA SE IZDVAJANJEM VODE IZ MLJEKA														

Dobitnici nagradne križaljke iz 69. broja ZiP-a

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

3 ručka/večere za dvije osobe u restoranu

Trattoria Gatto Nero
Konoba Malinska Krk

Grbac Mirjana
Tizianova 1
51000 Rijeka

Ervin Švrljuga
Ružić Selo 41
51226 Hreljin

Branka Knežević
Vijenac I. Marinkovića 16
47300 Ogulin

3 poklon paketa trgovine slastica „Vilma“

Bernarda Franković
Sveta Jelena 8a
51417 Mošenička Draga

Stipe Bukša
Vukovarska 54
51000 Rijeka

Sabina Modrić
Marijana Jurkovića 12
51262 Kraljevica

3 poklon paketa PGŽ

Petar Ribinski
Hegeđušićeva 4
51000 Rijeka

Robert Jambrešić
Supilova 119
51300 Delnice

Mirjana Batinić
Škaderovska 6
51000 Rijeka

10 knjiga Damira Vrhovnika „Sjećanja na događaje iz ratne 1991. godine“

Nika Matanović
Braće Bačić 37
51000 Rijeka

Katja Bajt
Dovičić 55
51216 Viškovno

Jagoda Pregeg
Baštjanova 43
51000 Rijeka

Mario Crepulja
Mihanovića 1
51000 Rijeka

Ana Kršul
Rubeš 17
51215 Kastav

Dubravka Kršul
Dr. I. Kostrenčić 10b
51260 Crikvenica

Matija Kruljac
Moravička sela 7
51312 Brod Moravice

Manuela Puž Polić
Doli 19
51300 Delnice

Luka Prešković
Ričinska 1
51218 Dražice

Natalija Renčić
Japlenički put 3
51512 Njivice

5 knjiga Nevena Šantića „Neda Andrić i njezin grad“

(pristiglo 437 koverti, dopisnica i razglednica)

Vlatka Fičor
Pešićeva 43
51523 Baska

Ružica Mihčić
Školska 8
51263 Šmrika

Danijela Matulić
Stupari 16
51216 Viskovo

Zvonko Petrina
Ovrljakovo 5c
47282 Kamanje

Nelly Havočić
Pomerio 3
51000 Rijeka

10 knjiga Branke Arh „Sabiranj“

Grgur Rupčić
V. Čerovečkog 13
42000 Varaždin

Babić Rea
Ružić selo 36
51226 Hreljin

Valter Jerebić
Vučnik 96
51300 Delnice

Toni Jerić
Ričinska 20
51218 Dražice

Radovan Knaus
Kovačeva 1
51317 Crni Lug

Josip Zoretić
Skrlevo 128
51223 Skrljevo

Renato Trskot
Basarićkova 32 d
51260 Crikvenica

Mirna Rušnov
Lanište 16
10020 Zagreb

Ivanka Kajapi
Martinska 5a
51221 Kostrena

Blaženka Maršić
Nikole Tesle 11
10408 Velika Mlaka

10 Knjiga sjećanja Mihovila Crnića „Vinodol u srcu“

Leo Duić
Franje Cara 6
51260 Crikvenica

Maja Hlajac
Školska 4a
1326 Vrbovsko

Katarina Petrina
Moše Albaharija 2
51000 Rijeka

Dijana Grgurić
43. Istarske divizije 1/8
51415 Lovran

Slavica Wacker
O. Hrgovića 1a
51551 Veli Lošinj

Gordana Laloš
Supilova 153
51300 Delnice

Spomenka Micolini
Stari grad 1
51415 Lovran

Nenad Matijević
Svetog Jurja 4
51000 Rijeka

Natalija Jelenčić
A. G. Matoša 5
51000 Rijeka

Elma Duić
Franje Cara 6
51260 Crikvenica

5 knjiga Marine Česen „Crna noć je šapicala“

Sandra Šporčić
Krsinićeva 8
51000 Rijeka

Gordana Tomić Jerman
Tina Ujevića 24
51000 Rijeka

Željka Lukatela
Kičeri 1b
51253 Bribir

Mira Kordić
Vrata 37
51322 Fužine

Marija Jurković
Vladimira Nazora 28
51311 Skrad

5 majica s logom PGŽ-a

Albert Jelenčić
Omladinska 7
51000 Rijeka

Dario Hamzić
Bartola Kašića 14
51000 Rijeka

Nikola Rupčić
Sarsoni 85
51216 Viskovo

Marija Mataija
Zagrebačka 36
51250 Novi Vinodolski

Maja Hrdas
Gornja Vraca 14
51513 Omišalj

10 audio CD-a

Boris Mamula
Ul. hrvatskih branitelja 3a
51326 Vrbovsko

Dragutin Pirc
Delnička 1
51300 Delnice

Goran Veršić
Mažuranićeva 12
51314 Ravna Gora

Lana Gabrić
Šumska 2
31000 Osijek

Antun Gabrić
M. A. Reljkovića 56
35000 Slavonski Brod

Branka Perušić
Turkovića 1
51262 Kraljevica

Ruža Vidmar
A. K. Rika 10b
51000 Rijeka

Dražen Zvonar
Kopernikova 3
10000 Zagreb

Milan Džabić
Dukići 16
51215 Kastav

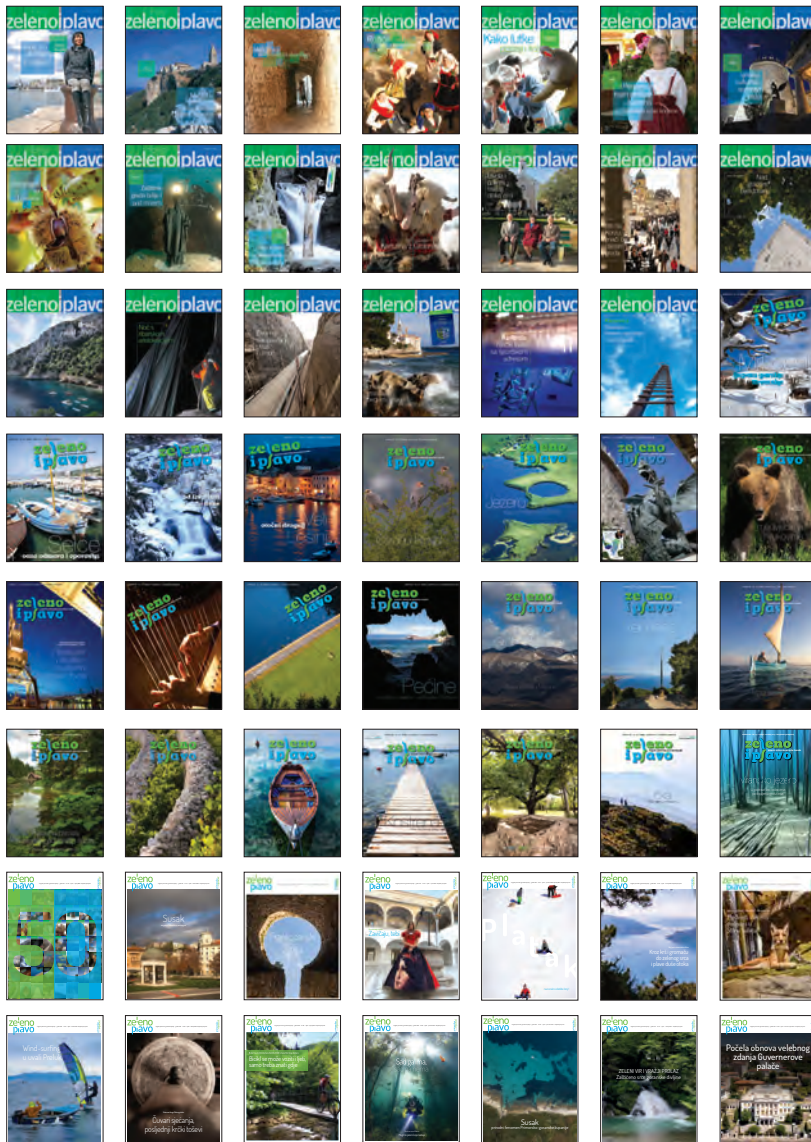
Sergio Gallat
F. Candeka 36
51000 Rijeka

Rješenja traženih pojmova i vašu adresu (najjeftinije na dopisnici), pošaljite (ili osobno donesite) najkasnije do 15. rujna 2026. na adresu:

Primorsko-goranska županija, Magazin „Zeleno i plavo“ (za nagradnu križaljku), Adamićeva 10, 51000 Rijeka

Izvlačenje dobitnika bit će u srijedu 16. rujna 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 70. ZIP-a:

3 ručka/večere za dvije osobe u restoranu Eva, Gorksi kotar, Lokve
3 poklon paketa trgovine slastica „Vilma“
3 poklon paketa PGŽ
10 knjiga Dijane Stolic i Jim Hlavača „Il paesaggio linguistico fiumano“
5 kalendara za vinolupce, „Trs i čaša“
10 knjiga Petra Strčića „Od papieza Aleksandra III. do papieza Jana Pawla II.“
10 knjiga Elsa Kuljanica „Creski armiz“
10 knjiga Maura Staraja „Vreme kroz prsti“
10 audio CD-a

Rješenja traženih pojmova iz prošlog 69. broja ZIP-a:

POVIJESNA CESTA KROZ FUŽINE – KAROLINA;
FUŽINSKO JEZERO – BAJER; ZNAMENITA
FUŽINARKA, NEDA – ANDRIĆ; MJESTO NA RUBU
LIČKOG POLJA – LIČ; HOTEL U FUŽINAMA –
BITORAJ; TURISTIČKA PERJANICA GORSKOG
KOTARA – FUŽINE

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

zele no i plavo

ISSN 1845-5220
Izlazi 3 puta godišnje
Godina XXII.
Broj 70.
lipanj/srpanj 2026.

Idući broj magazina „Zeleno i plavo“ izlazi u listopadu 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 Durač

Glavni urednik:
Nela Marasović

Autori tekstova:
Marinko Krmpotić, Blanka Komadina Kufner,
Nela Marasović, Boris Perović, Walter Salković,
Sunčica Strišćević JU Priroda, Karolina Krišić
Vidas, Ivana Vodogazec

Fotografije:
Alan Crnković, Petar Fabijan, Marin Aničić,
Marinko Krmpotić, Boris Perović, Lana Polić,
Ivana Rogić JU Priroda, Walter Salković,
Sunčica Strišćević JU Priroda, arhiva ZIP,
privatna arhiva, arhiva Prirodoslovne i grafičke
škole Rijeka, arhiva API Kvarner PZ i arhiva
Javne ustanove „Priroda“

Križaljka:
Vladimir Sagadin 2x2

Autor fotografije na naslovnici i križaljci:
Petar Fabijan

Likovno oblikovanje:
Vatroslav Divić, Studio Seen

Tisak:
Kerschhoffset d.o.o.

Naklada:
15.000



Republika Hrvatska



Primorsko-goranska
županija

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

Župan

Ivica Lukanović

Zamjenici župana

Toni 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 kopna

3.588 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 Udović
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: Dušan Štemberger

Općina Jelenje



Dražičkih boraca 64,
51218 Jelenje
T +385 51 208 080
F +385 51 208 090
pisarnica@jelenje.hr
www.jelenje.hr
Načelnik: Robert Marčelja
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 Kriz

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 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



Šetalište maršala Tita 41,
51415 Lovran
T +385 51 291 045
F +385 51 294 862
opcina@lovran.hr
www.opcina@lovran.hr
Načelnik: Bojan Simonić
Predsjednik Vijeća: Branimir 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 Rinić
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: Ana 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 Mišković

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

Grad Kraljevica



Frankopanska 1A,
51262 Kraljevica
T +385 51 282 450
F +385 51 281 419
gradska.uprava@kraljevica.hr
www.kraljevica.hr
Gradonačelnik: Dalibor Čandrić
Predsjednik Vijeća: Božidar Sotošek

Grad Rab



Trg Municipium Arba 2, 51280 Rab
T +385 51 777 480
F +385 51 724 777
tajnica@grad-rab.com
www.rab.hr
Gradonačelnik: Nikola Grgurić
Predsjednik Vijeća: Tomislav Matošić

Županijski upravni odjeli:



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 Rava Gora

Ivana Gorana Kovčića 177,
51314 Rava Gora
T +385 51 829 450
F +385 51 829 460
opcina-rava-gora@ri.t-com.hr
www.ravnagora.hr
Načelnik: Mišel Šćuka
Predsjednik Vijeća: Ivica Janeš



Općina Lokve

Šetaliste Golubinjak 6,
51316 Lokve
T +385 51 831 255
F +385 51 508 077
opcina@lokve.hr
www.lokve.hr
Načelnik: Nevio Mihelić
Predsjednica Vijeća: Sanja Beljan Brkić



Općina Mrkopalj

Stari kraj 3,
51315 Mrkopalj
T +385 51 833 131
F +385 51 833 101
opcina@mrkopalj.hr
www.mrkopalj.hr
Načelnik: Josip Brozović
Predsjednica Vijeća: Helena Crnković



Općina Kostrena

Sv. Lucija 38,
51221 Kostrena
T +385 51 209 000
F +385 51 289 400
kostrena@kostrena.hr
www.kostrena.hr
Načelnik: Dražen Vranić
Predsjednica Vijeća: Matea Bojanić Kožul



Grad Bakar

Primorje 39,
51222 Bakar
T +385 51 455 710
F +385 51 455 741
gradonacelnik@bakar.hr
www.bakar.hr
Gradonačelnik: Tomislav Klarić
Predsjednik Vijeća: Milan Rončević



Općina Fužine

Dr. Franje Račkog 19,
51322 Fužine
T +385 51 309 300
F +385 51 835 768
opcina-fuzine@ri.t-com.hr
www.fuzine.hr
Načelnica: Ana Merle
Predsjednik Vijeća: Valentin Crljenko



Grad Novi Vinodolski

Trg Vinodolskog zakona 1,
51250 Novi Vinodolski
T +385 51 554 360
F +385 51 554 374
tomislav.cvitkovic@novi-vinodolski.hr
www.novi-vinodolski.hr
Gradonačelnik: Tomislav Cvitković
Predsjednik Vijeća: Neven Pavelić



Grad Crikvenica

Kralja Tomislava 85,
51260 Crikvenica
T +385 51 455 404
F +385 51 242 009
info@crikvenica.hr
www.crikvenica.hr
Gradonačelnica: Ivona Matošić Gašparović
Predsjednica Vijeća: Ines Kasal Andrašević



Općina Vinodolska

Bribir 34,
51253 Bribir
T +385 51 422 540
F +385 51 248 007
pravna@vinodol.hr
www.vinodol.hr
Načelnik: Daniel Grbić
Predsjednik Vijeća: Božidar Zubčić



Općina Lopar

Lopar 289 A,
51281 Lopar
T +385 51 775 593
F +385 51 775 597
info@opcina.lopar.hr
www.opcina-lopar.hr
Načelnik: Zdenko Jakuc
Predsjednik Vijeća: Damir Paparić



Općina Vrbnik

Trg Škujica 7,
51516 Vrbnik
T +385 51 857 099
F +385 51 857 310
info@opcina-vrbnik.hr
www.opcina-vrbnik.hr
Načelnik: Dragan Zahija
Predsjednik Vijeća: Anton Brusić



Općina Baška

Palada 88,
51523 Baška
T +385 51 750 550
F +385 51 750 560
opcina-baska@ri.t-com.hr
www.baska.hr
Načelnik: Toni Jurančić
Predsjednica Vijeća: Tanja Grij



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
zupanja@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/III, 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

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

Upravni odjel za pomorsko dobro, promet i veze

Riva 10/IV, 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 Matajica



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

Šareno bogatstvo leptira na planini Obruč

Tekst: Sunčica Strišković, Javna ustanova „Priroda“

Fotografije: Ivana Rogić, Sunčica Strišković, arhiva Javne ustanove „Priroda“

Uzaleđu Rijeke, iz Grobničkog polja, izdiže se niz planina koji popularno nazivamo Grobničkim Alpama. Planinski masiv Obruča, na sjeveru, stoljećima je bio dio bogate tradicije lokalnog stanovništva. Tradicionalno napasanje stoke i košnja oblikovali su njegov izgled, stvarajući i danas prepoznatljive travnjačke površine. Upravo takvi suhi submediteranski travnjaci smatraju se jednim od žarišta bioraznolikosti te su stanište brojnih biljnih i životinjskih vrsta.

Travnjaci Obruča posebno su zanimljivi ljeti. Dom su brojnim kukcima koje zajedničkim imenom nazivamo oprašivačima. Iako leptiri, sa svojim dugim, tankim nogama i elegantnim tijelima, nisu tako učinkoviti u sakupljanju peluda kao pčele, izvrsni

su letači pa ga mogu prenijeti na mnogo veće udaljenosti. To je iznimno važno za održavanje genetske raznolikosti i protok gena između međusobno udaljenih populacija, što ih čini jednom od najvažnijih skupina oprašivača. Kratka šetnja travnjacima Obruča pružit će vam izvrsnu priliku da susretnete i fotografirate barem dvadesetak vrsta dnevnih i noćnih leptira.

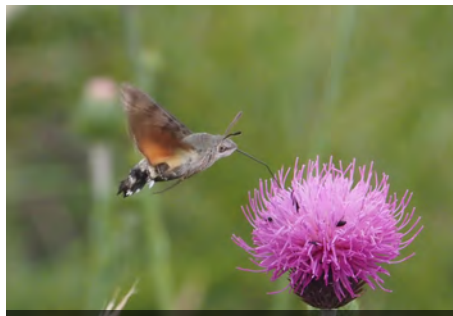
Nažalost, zbog napuštanja košnje i tradicionalnog stočarstva na Obruču dio prostranih travnatih padina, nastalih stoljetnom ispašom ovaca, polako zarasta u drvenastu vegetaciju. Međutim, travnate padine i grebeni izloženi snažnoj buri obrasli su posebnim endemskim zajednicama. Vjetar i plitko tlo spriječit će da ti „burni“ travnjaci zarastu u šumu pa će dio Obruča ipak zadržati svoj prepoznatljivi izgled. Hoće li to biti dovoljno za očuvanje bogatstva leptira i ostalih oprašivača, pokazat će vrijeme.



Žučak (*Gonepteryx rhamni*) od predatora se brani mimikrijom – njegov se izgled stapa s okolišem. I gusjenice i odrasle jedinke izrazito je teško uočiti u njihovom prirodnom staništu. U slučaju da ga potencijalni predator uhvati, leptir postaje krut i nepomičan te skriva noge kako bi što više nalikovao listu.



Šahovnica (*Melanargia galathea*) relativno je spor letač, no ptice koje se hrane kukcima svejedno je izbjegavaju. Razlog je tomu što gusjenice šahovnice hranom u svoj organizam unose određene toksine, zbog kojih su u svim životnim stadijima nejestive predatorima.



Iako obična golupka (*Macroglossum stellatarum*) podsjeća na kolibrića, riječ je o vrsti noćnog leptira. Njihova je sličnost posljedica konvergentne evolucije – procesa u kojem nesrodne vrste razvijaju slične osobine zbog života u sličnim okolišnim uvjetima.



Šareno ruho kranjske ivanjske ptičice (*Zygaena carniolica*) upozorava predatore da nije ukusna za jelo. Ova vrsta leptira u svojim tkivima nosi dva odvojena spoja koja dolaze u kontakt prilikom napada predatora. Tada se oslobađaju iz oštećenih stanica, a njihovim miješanjem nastaje otrovni plin cijanid. Iako doza cijanida koju jedan leptir može proizvesti nije smrtonosna za čovjeka, ne preporučujemo da ga uvrstite na svoj jelovnik.