

## IZLET 1 – KRAVLJI SIREVI I TARTUFI

### 1. Farma mlijecnih krava i sirana Fajman, selo Letaj (Kršan)



Ispod obronaka planine Učke, naići ćete na malo selo Letaj sa svega par kuća. Tamo se nalazi mala obiteljska sirana, prava gastro oaza obitelji Fajman 🐄🍀.

Obitelj Fajman svoju jedinstvenu sirarsku priču piše još od 1980-ih, kada je sve krenulo s tek nekoliko krava i ljubavlju prema sirarskom zanatu. 🐄

Danas se ta strast prema tradiciji sirarstva nastavila i to izgradnjom obiteljske sirane 2011. godine. Obiteljsko gospodarstvo vode tri sestre koje marljivo nastavljaju posao svojih roditelja.

Obrađuju oko 90 ha zemlje i imaju 76 krava 🐄 većinom smeđe pasmine, 30 junica i 23 teladi. Sve rade sami i prerađuju isključivo mlijeko s vlastite farme te u maloj sirani stvaraju odlične proizvode bez pasterizacije – prirodni, autentični i puni okusa! 🧀

U ponudi imaju mladi sir, polutvrdi sir, tvrdi sir, sir sa tartufima, ribani ekstra tvrdi sir, skuta, svježi posni sir, maslac, tekući jogurt, voćni jogurt te svježe mlijeko i sve svoje proizvode prodaju isključivo na kućnom pragu.

✨ Zanimljivost njihove sirane je Majski sir u proljeće 🧀, žarko žuti, specijalan sir od mlijeka krava na ispaši punoј cvijeća. 🌸🌿 i taj sir nosi pravi okus Istre!

## 2. Farma mlijecnih krava i sirana Majcani, selo Sveti Martin (Buzet)



Farma i sirana Majcani u vlasništvu obitelji Draščić smještena je u plodnoj kotlini rijeke Mirne u naselju Sveti Martin u neposrednoj blizini grada Buzeta. To je najsjeverniji unutrašnji dio Istre i sjecište je puteva između tri velika gradskaa središta: Rijeke, Trsta i Pule. 🚛🚚🚚

Farmu krava imaju od 2000 godine kad su krenuli s 2 krave da bi kroz narednih deset godina povećali stado na 50 krava iz vlastitog uzgoja. Preradom mlijeka se bave od 2011. godine kada su otvorili svoji obiteljsku siranu. Obradjuju oko 80 ha poljoprivrednih površina 🚜, a u staji se nalazi 26 krava, 9 junica i 9 teladi sivo smeđe i Holstein pasmine. 🐄🐄

Proizvode široku paletu proizvoda: obični i voćni jogurt, svježi sir, vrhnje, skuta, domaći maslac, meki kravlji sir, sir škripavac, polutvrde i tvrde sireve, te sireve sa raznim dodacima poput slatke paprika, chilli, vlasac, papar, tartufi. 🧀

Najveći dio proizvoda prodaju na kućnom pragu i tržnici u Rijeci i Buzetu. 🧋🥛🧀

Važno je napomenuti da Biserka i Malden imaju troje djece, a Biserka se kao gradsko dijete odraslo u Rijeci u umjetničkoj obitelji (kćer je riječke operne prvakinje Mirelle Toić 🎤), uhvatila u koštač s proizvodnjom mlijeka i danas je uspješna mljekarica s titulom diplomiranog inženjera brodogradnje 📜, a dodatno se prekvalificirala za sirara te se kontinuirano educira u Hrvatskoj i drugim europskim zemljama. 📚🔥

### 3. Professional truffelers Karlić - truffle hunting with dogs



Dugogodišnje iskustvo obitelji Karlić u branju tartufa koje se prenosilo s koljena na koljeno rezultiralo je osnivanjem poduzeća GIR d.o.o. 1994. godine, koje se s velikom predanošću posvećuje "lovu na tartufe", otkupom i prodajom svježih i smrznutih tartufa te preradom i plasiranjem na domaćem i stranom tržištu. 🍄

Uz pomoć 12 pasa 🐕 (7 vrhunskih, te 5 na studiju dresure) od kojih su neki križanci (kroz dugogodišnji rad uočili su da su ti psi otporniji na bolesti, kišu i niske temperature), a poneki čistokrvni, svakodnevno odlaze u lov na tartufe. Fiksno raspoređa rada nema, što znači da bilo tko od članova porodice može otići u lov sa psima, bio to sin, majka ili otac; bitno je, naravno, svakodnevno održavati svoj, a i trening pasa.

Ljubazni domaćini spremni su uvijek ispričat sve o tartufima, tradiciji lova i njihovim psima tartufarima. Za vas će pripremiti degustaciju proizvoda od tartufa u prekrasnom ambijentu, a proizvode ćete moći kupiti i u njihovoј trgovini. 🍔 🥪

Adrenalin koji posjetitelji dožive s njima u lovnu na tartufe nikoga ne ostavi ravnodušnim, jer tartufi su njihova ljubav i način života i to prenose i na svoje goste.

## IZLET 2 – KOZJI I KRAVLJI SIREVI, VINO I MASLINOVO ULJE

### 4. Stancija Kumparička – kozja ekološka farma i sirana, selo Cokuni (Marčana)



Stancija Kumparička je ekološka farma s 250 koza, a osnovao ju je slovenac Aleš Winkler. Ondje se s obitelji preselio 2008. godine iz Ljubljane na imanje koje potječe čak iz 14. stoljeća.

Filozofija ove farme je da sve počinje od koza i njihove ishrane na ispaši. Ispaša se odvija na 250 ha pašnjaka na kojima raste i oko 180 različitih aromatičnih biljaka i svaki dan koze idu na pašu na udaljenosti do čak 15 do 20 kilometara.

Proizvode prvaklasni kozji sir od sirovog kozjeg mlijeka koji odležava minimalno 2 a neki čak i do 48 mjeseci, a prodaju se na tržnici u Puli, u restoranima od kojih neki imaju i Michelinove zvјedice, te putem dostave kupcima. 🎂🛍️

Imaju devet pasa, od kojih su četiri veliki ovčarski psi čuvari s Alpa, a pet je hrvatskih ovčara koji drže stado na okupu. 🐕

Njihova ruralna stancija koja ima i tzv. konobu primitivo koja je aktivna ljeti kad se čeka na red da bi se objedovalo u njoj, a nakon jela gosti sami peru suđe. Nude i edukaciju po pitanju neraskidive veze između vegetacije i sira.

Na prvom mjestu im je skrb o kozama, potom sirana, a na kraju toga lanca je turizam, koliko se i kada stigne, jer ne žele biti moderni robovi novca i materijalističkog načina života kojeg su napustili prije 17 godina. Sada imaju vremena za sebe i prijatelje, koji redovito dolaze u ovaj hedonistički raj, bilo samo na objed ili čašu vina s pogledom na ogromno zeleno prostranstvo. To je ključ uspjeha, ali i životna filozofija, ove eko farme. 🐐🐐蝲蝲蛄🦋🐝🦋🐞🌿

## 5. Stancija Šantamarina - farma i sirana mlijecnih krava i ovaca i vlastiti restoran-steakhouse obitelji Peršić, Pula



Priča obitelji Peršić započinje 1978. godine kada su Ana i Karlo Peršić kupili zapušteno imanje Šantamarina na cesti između Pule i Medulina na samo jugu Istre i sagradili farmu za 20 krava. Prije toga su imali samo nekoliko krava da bi imali domaće mlijeko za svoje dvoje djece. 🧑‍🤝‍🧑

Taj se broj kroz buduće godine stalno povećavao, a vođenje farme je preuzeo sin Alen Peršić, a povremeno mu pomaže i sestra Loredana. U međuvremenu su došle i ovce i istarska goveda boškarini i danas ova farma broji 70 krava muzara, 50 junica, 28 junadi i 38 teladi, 55 grla istarskog goveda boškarina i 330 ovaca. Dodamo li tome desetak konja i kokoši, na ovoj farmi živi više od 600 različitih životinja. 🐄 🐂 🐑 🐃 🐅 🐣

2009. godine su sagradili novu, veliku štalu za krave u kojoj je danas sve posve automatizirano, a za mužnju se koriste roboti.

U sklopu same farme se nalazi 26 hektara zemljišta, a obrađuje se još 80-ak hektara izvan farme. Najviše imaju zasijane lucerne za hranu za životinje. 🚜

Dnevno se prerađuje oko 800 do 1000 litara mlijeka u sirani od čega dobiju 80 do 100 kilograma sireva: škripavca, polutvrdog, tvrdog, miješanog od kravlje i ovčje mlijeka, zatim se tu još proizvode i skuta i jogurti obični i oni s okusima (čokolada, vanilija, jagoda, ananas, marelica, bazga i limuna..), a prodaje se i svježe sirovo mlijeko. 🧀 🧁 🥛

Osim prodaje na farmi imaju i dva kioska na tržnici u Puli i u Poreču.

Umjesto kušaonice sira koju su planirali otvoriti netom prije korone nakon nje su otvorili steakhouse, dječački sam Alena Peršića. Ovo je nešto novo, jedinstveno na ovom području. Za predjelo možete dobiti domaći sir i kobasicu od istarskog goveda boškarina koje sami proizvode, a onda dalje možete uživati u domaćim steakovima ili burgerima od boškarina s farme. Time je gospodarstvo zaokružilo cijelu priču od proizvodnje na polju, proizvodnje mesa, mlijeka, sira, jaja i prodaje tih proizvoda kroz ugostiteljstvo. 🍔 🍕 🍖 🍗

## 6. Vinarija Kalavojna, Marčana



Tvrtka Kalavojna d.o.o. smještena je u selu Radeki Polje pored Loborike, općina Marčana, a započela je s radom 2000. godine i to obradom manjih vinograda malvazije i merlota, uz maslinike, a u naletu ambicije i želje za napretkom obogatili su i proširili rad nasadima terana, chardonnayja, muškata, kao i novim sadnicama maslina u Vodnjanu. 🍇

Vinarija Kalavojna objedinjuje podrum, kušaonicu i trgovinu vina i maslinovog ulje te ostalih proizvoda, a locirana je na staroj magistrali Pula-Rijeka u mjestu Loborika.

Zahvaljujući težnji za konstantnim napretkom, volji za radom, ali i zahtjevima tržišta njihovi podrumi i poslovanje su se u vrlo kratko vrijeme proširili što se odrazilo i na proširenje našeg asortimenta. U ponudi imaju buteljirana bijela i crna vina uz pjenušce nastale od ručno ubranih sorti koje rastu u njihovim vinogradima. 🍷 🥁

U dogovoru s gradom Pulom, dobili su mogućnost dozrijevati njihova pjenušava vina u pulskim podzemnim tunelima Zerostrasse koji za njih predstavljaju važan tehnološki pothvat s obzirom da je mikroklima tunela idealna za čuvanje pjenušavih vina.

Uz butelje vina i pjenušaca, u ponudi također imaju višestruko nagrađivano ekstra djevičansko maslinovo ulje. 🥑

Danas imaju oko 20 hektara nasada vinograda te također oko 20 hektara nasada maslina i jedna su od najvećih vinarija u jugoistočnoj Istri.

## IZLET 3 – KRAVLJI SIREVI, PRERADA MESA BOŠKARINA I PIVO

### 7. AZRRI objekt za preradu mesa i farma Boškarina, Pazin



Agencije za ruralni razvoj Istre (AZRRI) osnovana je od strane Istarske županije sa zadatkom povezivanja javnog i privatnog sektora te implementacije projekata za razvoj ruralnog prostora Istre. Područja aktivnosti su poljoprivreda, lov, šumarstvo i ribarstvo, upravljanje gospodarskim i razvojnim programima, istraživanje i razvoj, edukacija poljoprivrednika te promidžba Istarske županije. 🌟

U svom sastavu AZRRI ima Edukacijsko gastronomski centar Istre kao poveznica između poljoprivrednog i ugostiteljsko-turističkog sektora, zatim pogon za preradu mesa i farmu istarskog goveda boškarina sa 150 do 200 grla. Bikovi se rotiraju između uzgajivača s kojima imaju kooperaciju i otkupljuju njihova grla kad dođu na konzumnu težinu. 🐄🥩

AZRRI u svojem programu ima planirano zaštiti nekoliko proizvoda a to su prije svega tjestenine tipične za istarsko područje, kravlji i kozji sir, ovčji sir od mlijeka istarske ovce, meso boškarina, magareće mlijeko... 🧀🥩🥛

U Istri je danas oko 80 uzgajivača i 2.300 grla istarskog goveda boškarina. Alarm se upalio prije 20 godina kada je istarsko govedo palo na povijesni minimum ispod sto grla i bilo u kategoriji ugrožene vrste. 🐄

## 8. Farma i sirana mliječnih krava obitelji Orbanić, selo Kašćergani



Farma krava i obiteljska sirana Orbanić nalazi se u selu Kašćergani u središnjem dijelu Istre. Matično stado utemeljeno je 1995. godine kada je mag. ing. agr. Silvano Orbanić, kupio prve krave pasmine holstein i smeđeg goveda iz Austrije. 🐄🐄

U stadu je danas najviše krava sмеđe pasmine, ali se na farmi nalazi i nekoliko holstein krava te njihovih križanaca. Plan im je potpuno izlučiti križanace i holstein pasminu te prijeći isključivo na uzgoj čistokrvne sмеđu pasminu. Krave sмеđe pasmine su bolje prilagođene ovom području i imaju puno povoljniji sastav mlijeka što je od velike važnosti u proizvodnji sireva.

Danas farma ima 135 grla, od kojih je 70 muznih krava, a ostatak čine junice te muška i ženska telad. Na farmi je i jedan licencirani bik u pripustu. Obraduju oko 100 hektara poljoprivrednih površina od čega je najviše lecerne i djetelinsko travnih smjesa kao glavni dio obroka krava. 🚜🍀🐞🦋🐝

Od podizanja farme do izgradnje sirane prošlo je 15 godina i otkako je mini-sirana u funkciji od 2010. godine mlijeko s farme više nije odlazilo u otkup, nego se u cijelosti prerađuje na gospodarstvu.

Na dnevnoj bazi ova sirana prerađuje oko 1.000 litara isključivo vlastitog mlijeka. Veći dio mlijeka s farme ide u sir, a dio u ostale mliječne proizvode (jogurt, maslac, vrhnje), godišnje proizvode oko 10-15 tona sira. Potražnja za sirom u Istri je velika pa bi mogli prodati i dvostruko više. 🧀🧀🥛

Na farmi i sirani rade brat i dvije sestre uz manju pomoć roditelja i jednog radnika u staji.

S plasiranjem proizvoda na tržište nemaju problema, pa tako osim prodaje na gospodarstvu imaju i svoju novo otvorenu trgovinu u centru Pazina, a njihovi se proizvodi mogu naći i u nekoliko delikatesnih prodavaonica i restorana u Istri. 🛍🧀

## 9. Kraft pivovara Kampanjola, Svetvinčenat



Prva hrvatska ekološka pivovara "Kampanjola eko bira" otvorena je 2019. godine, a nalazi se u srednjovjekovnom istarskom gradiću Svetvinčenat. Odluka vlasnika Darka Pekice i Doriana Siljana da je pokrenu došla je spontano, nakon što su shvatili da postoji lokalna eko proizvodnja voća, povrća, mesa, sira, maslinovog ulja i vina, međutim ne i organskog kraft piva. Dino Grgorović je partner i bira meister ove male pivovare i osmislio je tri vrste piva "svitlu", crvenu i "črnu". 🍺

Njihova je proizvodnja specifična jer koriste samo ekološke sladove, pivo proizvode od četiri sastojka: ječmenog slada, hmelja, kvasca i vode. Eko certifikat ove pivovare potvrđuje da su sladovi, nezaslađene žitarice i hmelj koji se koristi u proizvodnji iz organskog uzgoja i da su proizvedeni u skladu s održivom poljoprivrednom praksom. 🍻

Kako je ječam glavna sirovina za proizvodnju piva, htjeli su uzgojiti vlastiti, ali je problem što ga kasnije treba pretvoriti u slad. To zahtijeva cijelu proceduru, od proklijavanja, čišćenja, prženja...

Jednom prilikom na sajmu pivarstva u Nurnbergu, stupili su u kontakt s malom sladoranom koja prerađuje ekološki ječam u slad i odlučili s njima surađivati. Tijekom korona krize počeli su sijati svoj ječam i slati ga u Njemačku, gdje se prerađuje u slad i vraća u Istru.

Tako ovi craft pivari, poljoprivrednici, stočari i sirari, ali i kulturnjaci, jer se svime time bave, nude u malom savičentinskom lokalnu svoju Kampanjolu u boci i točeno – lager Bjondu, crnu Organic Porter te svjetlu Organic Ale uz crveni Ceranski Ale koji je idealan za zimske mjesecce. Tu je i posebna edicija njihovog Ceranskog Alea koji odležava 40 metara pod morem šest mjeseci. 🍺 🍻

## IZLET 4 – KRAVLJI SIREVI I MASLINOVO ULJE

### 10. Farma krava, sirana i kušaonica sira obitelji Buretić, Boljunsko Polje



U Boljunskom Polju, na adresi Mandići 8, sjedište je obiteljskog gospodarstva Buretić, vlasnika Josipa Buretića od 1998. godine. Josip je jedan od većih proizvođača mlijeka, sira i skute u Istri, a svoju proizvodnju bazira na 45 godišnjoj obiteljskoj tradiciji. Na idealnoj je poziciji, u podnožju najviše istarske planine Učke, okružen nepreglednim pašnjacima.

Josipovi roditelji su 1976. godine pokrenuli stočarsku proizvodnju s 10 krava tako da se on bavi stočarstvom od malih nogu i on danas ima u štalama sto i pedesetak grla. Sto i dvadesetak krava je muznih većinom Holstein pasmine, a dvadeset i pet su simentalske pasmine, namijenjene za sustav krava – tele za proizvodnju mesa. 🐄 🐄 🥩

U planu je držati ih sveukupno do tristo, s time da bi ih otprilike pola bilo muzno, a preostalih pola u sustavu krava - tele u kojem krave borave veći dio godine na pašnjaku, zajedno sa svojom teladi koju othranjuju te koja po završetku pašne sezone ostaje na gospodarstvu za rasplod ili tov, ili ide na tržiste. Proširena je nedavno i štala za krave te su nabavljeni roboti za mužnju.

Prije 3 godine izgradili su veću moderniju siranu i kušaonicu, a u planu je i uređenje smještajnih kapaciteta.

Sa zelenih pašnjaka Učke, slogan je Sirane Buretić u kojem je sažet obiteljski moto ugrađen u proizvodnju mlijeka, domaćeg kravljeg sira i skute, koji se prenosi iz generacije u generaciju. Mlijeko prerađuju u polutvrdi kravljji sir, dimljeni sir, škripavac, svježi sir, skutu, mozzarellu, jogurt, maslac... Svoje proizvode prodaju na kućnom pragu i punih 45 godina na tržnici u Opatiji. 🧀 🧀 🥛 🍅

Za proizvodnju sira zadužena je jedna Josipova sestra, a druga dolazi na ispomoć, supruga Margita se brine za prodaju na kućnom pragu, a njena sestra prodaje sir na tržnici u Opatiji. Još nešto malo pomognu i Josipovi roditelji. Od deset zaposlenih osim tri radnika koja rade u štali, svi ostali su članovi obitelji. Supružnici Josip i Margita imaju petero djece od 4 do 14 godina starosti.

Sami proizvode kompletну hranu za ishranu stoke čak i nešto viška. Posjeduju pedesetak hektara vlastitih pašnjaka i oranica, te još dvjesto i pedeset hektara u zakupu. Stoku hrane lucernom ili sijenom, travom, pšenicom, ječmom, kukuruzom... 🌿 🐞 🦋 🐝 🌸

## 11. Sirana Latus – otkup i prerada kravlje mlijeka, selo Orbanići



Obitelj Orbanić iz Žminja počela je 2001. malim koracima s preradom mlijeka sa svoje farme. U to vrijeme Erik Orbanić nije bio ni rođen, a danas je on voditelj mljekare gdje radi uz svoje roditelje majku Maju i oca Sandiju koji su pokrenuli ovu proizvodnju od nule. Od svog rođenja je gotovo svaki dan bio u štali i mljekari, a danas studira u Zagrebu, radi u mljekari u Orbanićima u Žminju i s bendom putuje posvuda na svirke. Ima još dvije mlađe sestre i brata. 😊😊😊

Godišnje proizvedu do 100 do 120 tona sira. Mali dio mlijeka proizvode na vlastitoj maloj farmi od dvadesetak smeđih krava, a veći dio otkupljuju od 12 proizvođača mlijeka na području cijele Istre.

Ove godine mljekara obilježava 24. godinu rada. Svih tih godina susretali su se s brojnim izazovima jer rad s mlijekom nije jednostavan. Najteže je u to doba bilo kupcima objasniti što je svježe mlijeko, zašto se na vrhu izdvaja masnoća – tada je još bio trend homogeniziranih trajnih mlijeka, ali nisu odustali. Kada su kupci nakon deset godina konačno shvatili što su i kakvi Latus proizvodi, sve je krenulo nabolje. 🧀

Sirevi se uglavnom rade po starim recepturama kako se nekad radilo, uz moderniziranu proizvodnju. Zadnje što su izbacili novo na tržište je bila mozzarella, a usavršavali su je s dećkima iz Napulja. To je jedini proizvod za kojeg su zvali nekoga da im pomogne. Mozzarella je ipak talijanski proizvod i htjeli su ju raditi prema napuljskoj recepturi.

Najviše se prodaju tvrdi sirevi, a njihov najpoznatiji i najnagrađivaniji sir je Veli Jože. 🧀

Priča o siru Veli Jože je priča o metodi pokušaja i pogreške. Naime, nakon što su već neko vrijeme proizvodili tvrdi sir, odlučili su napraviti sir nalik na one poznate, odlične tvrde talijanske sireve. Sve je krenulo dobro. Nabavili su velike kalupe, napravili veliki sir. Posolili ga i čekali. Nakon dva mjeseca, koliko treba ostalim sirevima da sazriju, ushićeni su odlučili probati sir, a kad tamo ni mlijeka, ni sira, ni okusa, ni teksture! Uzalud vrijeme, uzalud mlijeko i trud – ništa od toga! No znajući koliko su se trudili, nisu imali srca odmah baciti sve u smeće. Imali su mjesta i ostavili ga neka stoji kao podsjetnik da još nisu toliko dobri da bi bili najbolji! Kada su popunili sve police Istarskim sirom, došlo je vrijeme da se konačno riješe onog svog neuspjelog pokušaja osvajanja svijeta! Sir su izrezali da ga ipak još jednom probaju i shvatili da je odličan. Trebalо mu je samo više vremena da sazrije. Polako su krenuli u proizvodnju i sada je to njihov najprodavaniji i najpoznatiji sir. 🧀

## 12. Uljara Oio Vivo s nasadima maslina i degustacijom ulja, Vodnjan



Oio Vivo je brend ekstra djevičanskih maslinovih ulja tvrtke Oleum Maris i istoimeni maslinik koji se nalazi na glavnom putu koji spaja Pulu i Vodnjan. 🌴

Oio Vivo znači „živo ulje“. To je ime koje nosi sa sobom starorimsko nasljeđe u čast istro-romanskog dijalektu koji je i danas u upotrebi na području Vodnjana.

Maslinik se proteže na površini od 56 hektara na kojoj je zasađeno 15000 stabala maslina, što ga čini najvećim maslinikom južnog dijela Istre. Iz te zelene oaze, udaljene samo 5 km od mora, seže prekrasan i jedinstven pogled na brijunski arhipelag i antičku Pulu. 🌴

Prije dvadeset godina s vizijom i strašću za očuvanjem tradicije, te proizvodnje vrhunskog maslinovog ulja, započela je njihova priča. Pokrenula su je trojica prijatelja: Martin Milas, Velimir Jurić i Mladen Kocijančić. Tijekom dva desetljeća postojanja Oio Vivo je izrastao u jedan od najprepoznatljivijih i najtraženijih brendova maslinovog ulja na hrvatskoj i svjetskoj sceni. 🌴

2018. tvrtku Oleum Maris, preuzima zagrebački poduzetnik Vlado Čorluka i zajedno sa svojom obitelji gradi u masliniku luksuzni gourmet shop koji je postao pravi raj za ljubitelje vrhunskih proizvoda. U njemu posjetitelji mogu uživati u degustacijama maslinovog ulja, sazнати više o povijesti maslinarstva u Istri, te se upoznati s njenom gastronomijom. 🌴

## IZLET 5 – OVČJI SIREVI I VINO NA OTOKU KRKU

### 13. Magriž farma ovaca, sirana i kušaonica sira obitelji Mrakovčić, selo Lakmartin, Krk



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Mrakovčić iz Lakmartina na otoku Krku čine bračni par Vesna i Mirjenko. Proizvodnjom krčkog sira bave se još od davne 1984. godine, kada su imali samo devet ovaca u uzgoju. Danas imaju stado od 150 muznih krčkih ovaca o kojima uglavnom brine suprug Mirjenko. 🐐

Gospodarstvo nastavlja tradiciju proizvodnje njihovih predaka prema suvremenim standardima.

Samo ime Magriž nastalo je po vrlo zastupljenoj biljnoj vrsti koja unatoč burama koje donose sol s mora, prkosno raste na kamenitim pašnjacima otoka Krka. Upravo su ti pašnjaci slobodan prostor gdje se njihove ovce hrane pa je biljka magriž čuveni sastojak koji samom ovčjem mlijeku daje poseban okus, a time i specifičnu aromu i karakter sira. U svojoj proizvodnji koriste i drugo začinsko bilje, poput ružmarina, lista oraha i kadulje kojim oblažu sireve u fazi zrenja kako bi poprimili razne prirodne arome. Već godinama su poznati po svojim patentiranim vrstama ovčjeg sira – Črnom i Zelenom bodulu (sirevima koji dozrijevaju umotani u lišće oraha, odnosno mješavinu domaćeg začinskog bilja) i siru Magriž. 🍀 🌸 🧀 🐞 🐞

Od 2019. godine imaju ugostiteljsko-izletnički kompleks odnosno novu modernu siranu i kušaonicu sira te klaonicu za male životinje. Sirana ima kapacitet prerade oko 400 litara mlijeka dnevno, odnosno oko 6 tona sira godišnje. 🧀 🎈

Osim proizvodnjom ovčjeg sira s raznim, specifičnim aromama, Mrakovčići se jednako uspješno bave i proizvodnjom maslinovog ulja te brojnih drugih proizvoda. Sve što rade mogu ponuditi u kušaonici na uživanje ljubiteljima dobrog, kvalitetnog domaćeg ića i pića. 🥑

## 14. Vinarija Katunar, Vrbnik



Kuća vina Ivan Katunar smještena je u živopisnom mjestu Vrbnik na otoku Krku, a nastavlja dugogodišnju obiteljsku tradiciju proizvodnje vina. Otac i sin, dva Ivana, zaslužni su za kvalitetu koju već više od jednog desetljeća potpisuju brendom Ivan Katunar. Spojili su generacijsko iskustvo i nova znanja u proizvodnji vina. 🍇🍷🥂

Prve butelje iz berbe datirane 1989. godine bile su početak komercijalizacije obiteljske vinske priče. Ivan Katunar sa svojom obitelji nastavlja ovu vinsku priču kako bi ukazao na važnost vina u svakodnevnom životu, ali i oplemenio zemlju i unio nove tehnologije u proizvodnji grožđa i vina.

Vinogradi se nalaze u Vrbničkom polju i na lokalitetu Krasina. Ta područja izuzetno su povoljna za uzgoj vinove loze i jamče visoku kvalitetu grožđa. 🍇

Kuća vina i podrum - najstariji dio kuće sagrađen je 1963. godine, a 2007. godine izgrađen je novi podrum ukopan ispod kuće opremljen najnovijom tehnologijom. Kuća vina dobiva novi vizualni identitet 2017. godine, novi prostor za proizvodnju, prodaju i salu za degustaciju. Svaka generacija svojim idejama i radom pridonosi razvoju ove „vinske priče“. U Kući vina Ivan Katunar odvija se proces proizvodnje vina od vinograda do stola.

Vinogradarstvo i vinarstvo generacijama su strast i tradicija ove obitelji, jer vino nije samo posao, to je stil njihovog života, zato stvaraju poeziju u čaši... 🍇🍷🥂

Kuća vina Ivan Katunar nudi vođene degustacije vina, obilazak podruma, upoznavanje s autohtonim vinima Kvarnera i tradicijom proizvodnje vina u obitelji Katunar. Podrum i sala otvoreni su za grupe do 50 osoba, ali su uvijek dobrodošli i individualni posjetitelji. 🍇🍷🥂