

4. pazi što jedeš



POPIS PROIZVOĐAČA PO ŽUPANIJAMA

Iz **Sisačko-moslavačke županije** sa sušenim bučama dolazi nam OPG LENAC (<http://www.opg-lenac.hr/>), a iz **Krapinsko-zagorske** OPG KNEZIĆ s batatima, grahom, stevijom i jamom.

Međimurska županija kao i uvijek najbrojnija je na sajmu: OPG HRANJEC - buternut tikve, hokaido tikve i slatki namaz od buternut tikvi; OPG BRANILOVIĆ - sušeno voće, sušeno bilje, biljni jastuci i taburei; OPG POSEL, OPG SENČER i OPG GORUPIĆ s češnjakom i povrćem; OPG ŠEGOVIĆ, OPG LOVREC, OPG SABOL, OPG TURK s povrćem i žitaricama; te OPG REŽEK s aronijom.

Osječko-baranjsku županiju predstavljaju već dobro poznata OPG ALMA MIHALJEVIĆ s ekološkim jabukama; OPG MIKIĆ s povrćem; te OPG MAČAŠ LOBODA s mljevenom paprikom i zimnicom.

Iz **Brodsko-posavske županije** doazi nam udruga Živa zemlja, OPG SOKIĆ i OPG SREMAC s širokim rezancima sa začinskim biljem i gljivama, ajvar sa varganjima, slatka zimnica od šumskog i autohtonog ekološkog voća, sjemenje cvijeća i povrća te jabučni ocat.

Ove godine na manifestaciju dolaze i predstavnici **Ličko-senjske županije** OPG SAMARŽIJA s povrćem; te iz **grada Zagreba** Mirjana Strancarić i njezina obiteljska tvrtka SMID s namazima, raznim demovima octevima.

Iz **Splitsko-dalmatinske županije** dolazi nam OPG ROŽIĆ ŠIBIĆ s maslinovim uljem, smokvenjacima i kozmetikom.

Na manifestaciji će biti prezentiran i novi proizvod za filtraciju, evo što su nam napisali :

"Chufamix je vrlo inovativan proizvod za filtraciju, kojim uz pomoć štapnog miksera možete doma u 5 minuta napraviti biljna mlijeka; bademovo, lješnjakovo, zobeno, rižino, sojino, itd. Uz okus i financijsku prednost u odnosu na kupovne proizvode, najveća mu je prednost što je svježije

pripremljeni napitak od namirnica koje sami biramo. (Vizija je podržati/koristiti proizvode lokalnih proizvođača)." www.chufamix.com.hr

Iz **Zagrebačke županije** s nama su i OPG SEVER sa širokom paletom svojih proizvoda

Ove godine na manifestaciji bit će i ekološkog sjemenja koje nam donosi udruga "**Klaster ekološke poljoprivrede**". Moći ćete nabaviti sjemenje povrća (Italija, Slovenija i Austrija) s ekološkim certifikatima, djelomično i Demeter (biodinamička proizvodnja), te dobiti i informacije i brošurice o ekološkoj poljoprivredi odnosno ekološkoj kvaliteti hrane.

Iz **Varaždinske županije** dolaze nam OPG Petrović s odličnim bučnim ulje, košticama i brašnom od buća (http://www.eko-petrovic.hr/eko-petrovic_black/Dobrodosli.html); zatim OPG Jakopović s ekološkom kozmetikom od matičnjaka i drugog ljekovitog bilja (<http://www.kucamagicnetrave.com/novosti.htm>); te AGRO ALTERA s ludbreškim ribanim hrenom (<http://agroaltera.hr/>).

Iz **Bjelovarsko-bilogorske županije** svoje proizvode izlagat će članovi udruge EKOKULTURA: OPG DIKTIĆ – tikve; OPG RADAČIĆ – aronija; OPG HLEVNJAK - bučino ulje; te OPG VUKOJEVIĆ – lavanda.

Tim Honeybunch – Serilia d.o.o. Vam nudi uživanje u mirisu i okusu egzotične divlje kave iz Etiopije, najboljoj toploj čokoladi, čokoladnim kuglicama i više vrsta čokolada od najboljeg kakaa iz Ekvadora, čarobnom crnom čaju iz Nepala, a tu je i arganovo ulje iz Maroka.

Posljednji, ali ne i manje bitni, naši domaćini **članovi udruge IEP:**

OPG KUFTIĆ, OPG SILJAN I OPG TURNŠEK s povrćem; OPG KOVAČ i OPG SIROTIĆ s medom; OPG STIPANČIĆ s lavandom; OPG KOMIĆ s eteričnim uljima i prirodnom kozmetikom; OPG KOMPARIĆ s prerađevinama od smokvama; OPG BODIŠ s maslinovim uljem; OPG KRUŠVAR s žitaricama, brašnom; te OPG MARTINOVIĆ s kozjim sirom.

PREDAVANJA U ORGANIZACIJI UDRUGE ISTARSKI EKO PROIZVOD

Jurka Topol, mag. ing. agr iz Klastera ekološke poljoprivrede u sklopu manifestacije "Pazi što jedeš", održat će predavanje na temu „Ekološki principi u uzgoj životinja i kvaliteta mesa iz ekološke proizvodnje“.

Ekološki uzgoj životinja uvelike se razlikuje od onog konvencionalnog. U konvencionalnoj proizvodnji prevladava intenzivna uzgojna praksa s naglaskom na kvantitetu umjesto na kvalitetu proizvoda. Za razliku od toga, u ekološkoj proizvodnji se teži proizvodnji proizvoda visoke kvalitete a tokom proizvodnog procesa najvažnija stavka je osiguravanje dobrobiti uzgajanih životinja koja se očituje u načinu postupanja sa životinjama, uvjetima držanja, ishrane, liječenja i dr. Upravo iz ovih razloga, meso i mesni proizvodi s ekološkim certifikatom su mnogo kvalitetniji i zdraviji za čovjeka.

Ivan Kovač, dugogodišnji ekološki pčelar. Uvijek zna reći kako su bogata netaknuta priroda, raznolikost bilja i specifična mikroklima Istre, podarile bogatstvo pčelinje paše, a time i raznolikost i bogatstvo u vrstama i kvaliteti meda.

U svojem predavanju osvrnut će se na ekološko pčelarstvo u EU-HR-Istri te konzumaciju pčelinjih proizvoda u u svakodnevnom životu djece, učenika, studenata i odraslih.

