



Destination Management Company

Lj. Gaja 6B, 49215 Tuheljske Toplice
Croatia
HR-AB-49-080598784

T: +385 49 556 833
F: +385 49 556 851
info@potepuh.hr
www.potepuh.hr



LUXURY WINE & FOOD

GURMANSKO ZAGORJE A kaj to z babiĉine hiĝe diĝi?

Poznajemo ovaj ĉaroban gastronomski kraj, njegov teritorij, tlo i plodove koje daje. Naĝa ljubav prema vinu i hrani te strast za ŝivotom bon vivanta potakla nas je da vas pozovemo u naĝ ŝaroliki vrt zadovoljstva.

Na naĝim gastronomskim turama upoznat ĉete gurmansko Zagorje i otkriti mnoge tajne o hrani i vinu iz prve ruke.



Kuĝajuĉi tradicionalne specijalitete na seoskim gospodarstvima, otkrit ĉete autentiĉne arome ovoga kraja. Jedan dan uŝivate u bakinoj kuhinji, a drugi dan za vas kuha poznati zagorski *chef*. Prijatelji Potepuha gostoljubivi su domaćini, koji ĉe vas uvesti u svijet sira, meda, vina...

Doživljaji:

- * Obilazak vinskih podruma i kušanje odabranih vina Zagorskog vinogorja
- * Tečaj o vinu - uz vodstvo profesionalnog sommeliera naučite osnove posluživanja vina, karakteristike vinskih sorti Zagorja, ali i kako otkriti arome u čaši!
- * Uživanje u autohtonim jelima i gastronomskim dostignućima zagorske kuhinje
- * Kušanje zaštićenog kulturnog dobra – nadaleko poznatih Zagorskih štrukli i tradicionalnih Babičinih kolača
- * Uživanje u slasnim gastronomskim delicijama poznatog zagorskog chefa, Slaveka Večerića
- * Smještaj u wellness hotelu "Terme Jezerčica" 3*

PROGRAM

Dan 1- Dolazak u Hrvatsko zagorje

Dolazak u Hrvatsko zagorje. Smještaj u hotel. Slobodno vrijeme za odmor. Pozdrav domaćina i predstavljanje programa. U večernjim satima odlazak u „Klet Kozjak“, ruralni turizam u autohtonom zagorskom uređenju. Uz pratnju zagorskih tamburaša, na bogatom stolu čeka nas prava zagorska gozba, a započinje kušanjem vrhunskih kozjih sireva s farme obitelji Radovečki. Specijaliteti kuće, domaća jaretina sa suhim bukovača i kopun delicija, pripremljena su po starim, očuvanim receptima. Domaći mlinci, kukuruzni žganci, zagorske štrukle... Nakon večerašnje gozbe i zvuka tamburaša, povratak u hotel. Noćenje.

Dan 2 – Put sira i meda

Nakon domaćeg zagorskog doručka, krećemo na današnju gastronomsku avanturu koja započinje na klanječkim bregima. U autohtonoj zagorskoj klijeti obitelji Sever, kušat ćemo njihova odabrana vina. Kušat ćemo svježi Sauvignon, u kojem ćete otkriti arome sijena i trave te mirisni traminac. Ovaj vinski doživljaj završavamo predikatnim vinom iz ledene berbe - grožđe graševine brano je promrzlo na -7°C. S Klanječkih brega se spuštamo prema Kumrovcu. Posjećujemo „Staro selo“, etno muzej na otvorenom, koji u autentičnim zagorskim *hižama* prikazuje život i tradiciju zagorskog sela. Nakon obilaska muzeja uz stručno vodstvo, u „Zagorskoj kleti“ koja je sastavni dio muzeja, na drvenim stolovima, uz staru zagorsku prešu čeka vas hladna „zagorska pojedla“.

Slijedeća točka na mapi gurmanske ture je autentično seljačko domaćinstvo "Trsek". Lokalna mini-mljekara „Veronika“ osvajala je brojna odličja za svoje sireve, a o njihovoj kvaliteti današnji gurmani će najbolje procijeniti kroz prezentaciju i kušanje njihovih sireva. Domaćica gospodarstva, teta Nada, podijelit će s vama dugogodišnje iskustvo u pripremanju zagorskog kulturnog dobra – štrukli! Današnju gurmansku avanturu završavamo na bregima iznad Pregrade, gdje će poznati zagorski *chefi* više puta nagrađivani kuhar Slavek Večerić, zvijezda kuharskog showa "U istom loncu", za vas pripremiti slasne zagorske specijalitete s medom. Poslije ručka povratak u hotel, u ranim večernjim satima. Preporučujemo opuštanje u wellness tretmanima.



Dan 3 – Na Vinskom vrhu – vino obavijeno vilenjačkom čarolijom

(Obilazak vinskog podruma, degustacija vina i mala škola o vinu, uz predavanje profesionalnog sommeliera, ručak)

Nakon doručka i odjave iz hotela, krećemo u završnu pustolovinu vina i hrane. Dolazimo u vinariju Vinski vrh, smještenu na čarobnom vidikovcu. Legenda kaže da su se na povratku iz ratova, rimski vojnici obavezno zaustavljali na Vinskom vrhu i opijali slatkim vinima. Vinom opijene vojnike, noću su posjećivale vile i vilenjaci koji bi im skrivali oružje, kako ne bi više ratovali. I danas vile i vilenjaci borave na Vinskom vrhu. Šuljaju se u podruma i vinima daju posebne, čarobne arome... Uz pozdrav i dobrodošlicu domaćina, slijedi obilazak vinskog podruma. Nakon toga, u prekrasno uređenom prostoru za kušanje, slijedi degustacija kvalitetnih vina „Libertin“ uz vodstvo profesionalnog sommeliera. Naučit ćete kako pravilno otvoriti i poslužiti vino, u kojim čašama i zašto baš u njima, kao i osnove kušanja te kako uistinu uživati u vinu i svim njegovim aromama.

Nakon toga slijedi zagorski ručak koji je spoj stare zagorske gastronomske tradicije i suvremenog kulinarskog umijeća. Doživljaj vina i hrane Hrvatskog zagorja završit ćemo uz predikatno vino Libertin i napustiti Zagorje s okusom slatkih aroma na njevim.



TERME JEZERČICA 3* smještene su u mirnoj okolini, uz park prirode Medvednica, na samom izvoru ljekovite termalne vode. Boravak u jednokrevetnim i dvokrevetnim sobama hotela, ugodnijim će učiniti inteligentan sustav soba, a i prirodna izvorska termalna voda koja je provedena kroz cijeli kompleks hotela. Wellness centar hotela sa saunama, whirlpoolom, relax zonom i unutarnjim bazenom s termalnom vodom idealno zasigurno će biti vaše omiljeno mjesto opuštanja. Uz prirodnu termalnu vodu (38°C), koja je najveće bogatstvo terma, široka paleta zapadnih holističkih tehnika i istočnjačkih tradicionalnih procedura u wellness centru „Kapljica“, zadovoljit će sve one koji su u potrazi za ekskluzivnim doživljajem dobrog osjećanja.



Broj dana: 3 dana/ 2 noći

Minimalan broj putnika: 20

Cijena po osobi: 2.100,00 kn

(dvokrevetna soba, Terme Jezerčica, wellness hotel 3*)



Cijena uključuje:

- Smještaj u dvokrevetnoj sobi Terma Jezerčica 3*, na bazi 2 noćenja s doručkom
- neograničeno korištenja bazena s termalnom vodom i fitnessa
- 1 x bogata večera u „Kleti Kozjak“: domaći kozji sirevi, zagorski pladanj, krem juha od gljiva i kopriava, kopun delicija, jaretina sa suhim bukovačama, domaći mlinci, zapečeni žganci, kozjački kotačić-desert
- 1 x zabava uz živu glazbu – zagorske tamburaše (uz večeru prvi dan)
- Vođena degustacija kvalitetnih vina obitelji Sever (Sauvignon, Traminac, Graševina – ledena berba), u autentičnoj zagorskoj vinskoj kleti
- Ulaznica i obilazak etno muzeja na otvorenom „Staro selo“ Kumrovec, uz stručno vodstvo
- 1 x prezentacija i kušanje nagrađivanih domaćih sireva mini-mljekare „Veronika“
- 1 x radionica izrade zagorskih štrukli, uz vodstvo domaćice seoskog turizma „Trsek“ + degustacija
- 1 x gurmanski specijalitet u pripremi poznatog zagorskog „chefa“ Slaveka Večerića: pečena domaća teletina ili raca s medom, uz domaći krumpir i mlince
- 1 x kušanje pet kvalitetnih vina „Libertin“ na vinskom imanju Vinski vrh, uz vodstvo profesionalnog sommeliera
- 1 x radionica o vinu koju održava profesionalni sommelier: ispravno otvaranje butelje, praktičan prikaz posluživanja bijelog i crvenog vina, kušanje vina i njegove karakteristike
- 1 x bogati ručak u nekoliko sljedova, na Vinskom vrhu: hladna plata domaćih sušenih specijaliteta, krem juha od špeka i krumpira, teleća savijena pečenka s pikantnim filom i vinskim umakom...
- 1 x degustacija predikatnog vina „Libertin“ uz prezentaciju
- Obvezno osiguranje od posljedica nesretnog slučaja, osiguranje od odgovornosti, jamčevno osiguranje

U cijenu nije uključeno:

- Prijevoz kvalitetnim turističkim minibusom prema programu
- Piće uz obroke i ostala osobna potrošnja
- Paket dodatnog putnog osiguranja (zdravstveno osiguranje u inozemstvu, osiguranje od bolesti, smrti, oštećenja ili gubitka prtljage) koji preporučujemo uplatiti preko naše agencije ili izravno u osiguravajućoj kući

NADOPLATE: Jednokrevetna soba – 70 kn dnevno; Puni pansion – 50 kn dnevno

Minimum prijavljenih putnika za realizaciju navedenog aranžmana je 20. Aranžman je moguće realizirati i s manjim brojem putnika uz obaveznu korekciju cijene.

U slučaju promjene tečaja, kao i promjene cijena pružatelja usluga (hotelijera, ugostitelja i prijevoznika), agencija zadržava pravo promjene cijene u skladu s navedenim promjenama.