

# ŽUPANIJSKE VIJESTI

**VINA** U čakovečkom Starom gradu završna faza proizvodnje pjenušavih vina

## Na pjenušac u - muzej

Poduzetnik Mladen Letina u proizvodnju i opremanje kušaonice uložiti će milijun kuna; na prve gutljaje valja pričekati do jeseni

Karmen GUMBAS

ČAKOVEC – U čakovečkom Starom gradu, gdje je smješten Muzej Međimurja, uredit će se prostor za završnu fazu proizvodnje pjenušavih vina te kušaonicu.

Na natječaju za najam 170 četvornih metara suterena objekta Staroga grada, namijenjenog 'vinskim stvarima', najpovoljniji ponuđač bio je poduzetnik Mladen Letina.

**I Zrinski tu imali vinski podrum**

Ugovor o uređenju prostora već je potpisan, a potpisnici su, uz Letinu, ravnatelj Muzeja Međimurja Vladimir Kalšan i predsjednica muzejskog Upravnog vijeća Dijana Marcijuš-Posavec.

Zanimljivo je da su spomenuti prostori grofovima Zrinskim, nekadašnjim vlasnicima Staroga grada, služili kao vinski podrum. Poduzetnik Letina otišao je s idejom korak dalje te tu namjerava urediti prostor za završnu fazu proizvodnje pjenušavih vina. Kod toga treba naglasiti da je takva proizvodnja u Čakovcu bila utemeljena još prije jednog stoljeća. Nitko se toga naravno ne sjeća, ali postoje zapisi.

Kad posao uređenja bude gotov, posjetitelji čakovečkog Staroga grada, odnosno zbirke Muzeja Međimurja svoj će dojam zaozračiti promatranjem fermentacije u bocama 'u živo'. Neće im biti naravno uskraćen užitak kušanja vina.



Kad uređenje bude gotovo, posjetitelji Muzeja Međimurja svoj će obilazak moći proširiti promatranjem fermentacije u bocama 'u živo': Stari grad Čakovec

Istu bazu za proizvodnju - okolno vinogorje - imala je nekadašnja prva međimurska tvornica pjenušca koja ga je prodavala po cijeloj Austro-Ugarskoj monarhiji i šire

Grožđa i vina za proizvodnju pjenušca u Čakovcu sigurno neće uzmanjkati. Organizirana je u obližnjem međimurskom vinogorju, čiji su proizvođači postigli zavidnu razinu organizacije proizvodnje grožđa, njegove kakvoće, te tehnologije proizvodnje vina. Istu bazu za proizvodnju imala je nekadašnja prva međimurska tvornica

pjenušca, koja ga je prodavala po cijeloj Austro-Ugarskoj monarhiji i šire. Za međimurski pjenušac koristile su se iste sorte grožđa kao i za poznati mađarski 'tokajac'.

**Iskustvo stjecao u Champagni**

Poduzetnik Letina već izrađuje opremu za francuske proizvođače šam-

panjca kakva će se koristiti i u čakovečkom Starom gradu. U proizvodnji pjenušca Letina je stjecao iskustva u francuskoj pokrajini Champagne, odakle i potječu najkvalitetniji pjenušci (jedini koji se mogu i nazvati šampanjcem).

Letina će u finalnu fazu proizvodnje međimurskog pjenušca, te u opremanje kušaonice u suterenu Staroga grada uložiti milijun kuna. Radovi bi trebali biti okončani do sredine ove godine. Na prve gutljaje pjenušca iz Staroga grada ljubitelji te vrste vina morati će pričekati do jeseni.



ZORAN GREGUREK

Najmlađi Zagorci pohađaju zimske radionice

**ATRAKCIJA** Zimske igraonice na Hušnjakovom

### Praznici 's pračovjekom'

KRAPINA – Hušnjakovo je postalo ustaljeno odredište djece željne provoda za zimskih praznika drukčijeg od uobičajenih. Dok su im vršnjaci na skijanju, neki mladi Zagorci pohađaju zimske radionice koje organizira Muzej evolucije i nalazište pračovjeka Hušnjakovo. Cijena im je 90 kuna.

Desetak mališana iz Krapine, Zaboka, Budinščine i Hrašćine upisano je u četverodnevne radionice pune sadržaja za predškolce i nešto starije osnovce.

»Djeca uz stručni nadzor gledaju filmove na temu dinosaura, Planeta Zemlje, neandertalaca, ledenog doba. Upoznajemo ih s bogatom zbirkom našeg muzeja, obilazimo nalazište pračovjeka, novi Muzej krapinskih neandertalaca...«, rekla je

Vjesniku viša kustosica Vlasta Krklec, voditeljica Muzeja i radionica. Djeca se igraju prigodnim slagalicama, izrađuju odjeću kakvu je nosio neandertalac... Ove godine su im vremenski prilike dopustile da održe i 'dino' igraonicu na snijegu.

Mali polaznici radionica pažljivo su slušatelj i upijaju sve što im priča 'teta Vlasta'. Pitanja pljušte na sve strane jer mališane zanima sve o evoluciji čovjeka. Najviše ih intrigiraju praživotinje čije su replike izložene u zgradi i dvorištu Muzeja i nalazišta. Voditeljica Krklec ističe da će, ako zatreba, doskočiti i možebitnoj odgodi nastave u školama pa će nešto organizirati da se djece kvalitetno zabave i u produžetku praznika. [Zoran Gregurek]

**KULTURNA VIJEĆA** Prvi natječaj propao

### Javile se samo četiri osobe

KRIŽEVCI – Unatoč tome što osnivanje kulturnih vijeća nije obveza gradova manjih od 30.000 stanovnika, gradske su vlasti krenule u taj projekt, nadajući se da će se tako postići veća transparentnost u dodjeli sredstava iz proračuna.

Pokazalo se, međutim, da to baš i nije jednostavan zadatak. Raspisan je natječaj na koji su se javile samo četiri osobe, znači jedna manje nego što je uopće i potrebno za formiranje kulturnog vijeća. Gradonačelnik Branko Hrg je zato objavio poništenje natječaja, ali i najavio da uskoro kreće novi. Jedan od razloga tako sla-

bog odaziva je činjenica da po zakonu članovi toga vijeća ne mogu biti osobe koje imaju udio u vlasništvu trgovačkih društava koje se bave nekim vidom kulturnog djelovanja, kao i oni koji sudjeluju u upravljanju javnim kulturnim ustanovama.

Zadatak je kulturnog vijeća da pripremi kriterije za dodjelu gradskih sredstava namijenjenih kulturi, a i da odabere konkretne projekte kojima treba dati potporu. Cilj je da se unosenjem jasnih kriterija vrednovanja profilira kulturna ponuda, posljedica koje je i povećanje kvalitete programa. [Željko Krušelj]

**PODUZETNIŠTVO** Eko iskorak bjelovarske obitelji

### Sokovi i namazi od eko voća, povrća, žita...

BJELOVAR – Obitelj Radanac - supružnici Marijan i Zlata te kći Adela - poznata je kao najveći proizvođač zdrave hrane u bjelovarskom kraju. Nude tako sokove od voća i žita iz eko uzgoja, namaze i paštete od voća i povrća te divljeg bilja... što se može nabaviti u specijaliziranim trgovinama zdrave hrane širom Hrvatske, nekim hotelima... Sada su krenuli i u proizvodnju antiseptičnih sapuna od prirodnih, ekoloških sastojaka.

»Ricinusovo ulje najbolji je materijal za proizvodnju kvalitetnih sapuna. Naši su sapuni ručno izrađeni od optimalne mješavine saponificiranih prirodnih biljnih



Proizvode i eko sapune: Marijan i Zlata Radanac

ulja te aromatičnog bilja i voća iz našeg vlastitog ekološkog uzgoja i s vitaliziranim izvorskom vodom«, kaže Marijan Radanac. Ništa se, dodaje, ne prepušta slučaju pa tako ni voda koja se koristi u proizvodnji nije zagađena klorom ili nečim sličnim. [Senka Budimir]

**IZVORNOST** Prve markice slavonskim kulinarima

## Najbolji kuleni »Matijasa« te Hruške i Lenića

■ S markicom ćemo lakše svoj proizvod plasirati i na inozemno tržište, komentira Vjenceslav Hruška iz Bjeliševca

BJELIŠEVAC – Nakon godine dana praćenja, od devet slavonskih kuhinara, markicu izvornosti - najviše priznanje za domaći kuleni - ponijet će kuleni vinkovačke tvrtke Matijasa te obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava Vjenceslava Hruške iz

Bjeliševca i Damira Lenića iz Bošnjaka.

Od 19 članova Udruge »Slavonski domaći kulenkulin« prošle ih se godine devet prijavilo za dobivanje markice izvornosti. Ministarstvo poljoprivrede je odredilo tvrtku »Biotehni-

ka« za praćenje proizvodnje i ispunjavanje svih uvjeta za dobivanje markicu izvornosti. Markica jamči da je riječ o izvornom domaćem proizvodu spravljenom na starinski način. Drugim riječima: ovogodišnji kuleni spomenutih proizvođača koji u svibnju i lipnju, nakon fermentacije, na tržište će s markicom izvornosti odnosno potvrdom da ispunjavaju sve kriterije koji se još jednom na kraju utvrđuju kemijskom analizom mesa.

Ostalih šest proizvođača i ove će godine biti pod nadzorom »Biotehnike«.

»Proizvodnja će i dalje biti pod kontrolom, a mi ćemo s markicom lakše svoj proizvod plasirati i na inozemno tržište«, komentira priznanje Vjenceslav Hruška. [Zdravko Sever]



Ove godine kuleni Vjenceslava Hruške nosit će markicu izvornosti

ZDRAVKO SEVER

**STRUJA**



### Počinju iskapčanja neurednih platiša

ĐAKOVO – Ni niske temperature, koje se ovih dana u Slavoniji spuštaju i ispod minus 15 Celzijevih stupnjeva, neće odgoditi nastavak HEP-ove akcije iskapčanja neurednih platiša. Akcija je bila odgođena zbog božićnih i novogodišnjih blagdana, a ponovo se nastavlja u ponedjeljak. Ukupna dugovanja potrošača za struju na području Đakovštine, s najnovijim zaduženjima, popela su se na 7,2 milijuna kuna, od čega je gospodarstvo dužno 5,4, a domaćinstva 1,8 milijuna. Najveći pojedinačni dug u kategoriji kućanstava je 9000 kuna. U prošloj akciji isključeno je bilo 17 potrošača, a nakon plaćenog duga uključeno je njih 14. [M. Lj.]