

Via

Slavonija i Baranja

Broj 4.
Besplatan primjerak
ISSN 3044-6082



DOŽIVLJAJI

Slow Wine Train
za hedoniste

Tragovima slavonskih
plemića

**Bizovačke
toplice**

OKUSI

Valpovačka škola
kulena puna odlikaša

**Ginovi i rakije
Bijeli gusak**

Pjenušava vina
govore hrvatski

LJUDI

„Anatomija” lege:
Kakvi su Osječani?

**Babaseka –
svačija i ničija**

**Bračni par Fuis
domaćini godine**

Glavni grad *Legana* nije u Danskoj.

Top 10 najsrdačnijih regija na svijetu prema **booking.com**

Via

Slavonija i Baranja

**HeadOnEast
Croatia**



UVODNIK

Kako se najlakše zimi ugrijati

Piše **Mislav Matišić**, zamjenik direktorice
TZ Osječko-baranjske županije

Prednost je izlaženja časopisa više puta godišnje u tome što se opet možemo pohvaliti da smo jedna od vodećih destinacija u svijetu po gostoljubivosti. Stoga ne treba čuditi što i ovaj broj, četvrti po redu, otvaramo našim licima s plakata, ljudima koji uistinu jesu odlični domaćini. Također još smo uvijek i Europska regija vina pa vam u ovom broju otkrivamo svijet pjenušaca, i to kroz pero Kućnog someljea, a dičimo se i odličnim *Slow Wine Train* konceptom koji je vlakom vođenom degustacijom *laganini* provozao vinske zaljubljenike do erdutskog poluotoka. Nezaobilazno je vinsko mjesto i đakovačka vinoteka Bačva gdje ćete pronaći ne samo lokalna vina, već i druge proizvode marljivih Slavonaca.

U eri smo globalnog zatopljenja (zapravo smo u tipičnom interglacijalu), no mi se i dalje nadamo bijelim i hladnijim zimama. Kako god bilo, vremenski su uvjeti svakako bliži nuli pa dopustite da vam otkrijemo nekoliko načina kako se ugrijati. Za početak vas vodimo u Bizovačke toplice jer ondje ni najzimo-grozniji ne mogu ostati pothlađeni. Voda izvire na 96 °C i najtoplija je jedna hipertermalna voda slanica u Europi. Ugrijati može i malo ljući kulen, a kako ga prave, otkrijte od valpovačkih kulenara jer upravo oni imaju najviše osvojenih odličja u spravljanju te hrvatske mesne perjanice. Griju i tambure, posebice kada virtuozi zavrte neke od panonskih hitova kao što su *Kada padne prvi snijeg* ili *Jesen stiže, dunjo moja...* Podjednako dobro zagrijavaju i festivali urbane kulture, što je najbolje dokazao *HeadOnEast* koji se uspješno održao na zimskim temperaturama. Odlično griju i vrhunske rakije gospodina Emerika nastale u čast njegova Bijelog guska...

Gusaka je, nažalost, sve manje i manje pa što se onda zimi bijeli u ravnici zelenoj? Al' su snijezi, al' su labudovi? Labudova se još i nađe kod Kopačkog rita, a ondje se mogu pronaći i podobci koji su nekoć dominirali poljima. Kao što je i snijeg redovito padao ne samo kod nas, nego i na salašima na sjeveru Bačke, gdje vas vodimo na izlet na bunjevačka prela. Odlična su prilika za izlet i neke od zimskih aktivnosti koje nudimo, kao i domaći i autentični prijedlozi za božićne poklone. Možda i nema boljeg poklona nego otići na Božićni bal lipicanaca i uživati u gracioznoj predstavi tih grivastih plemića. A kad smo kod plemstva, tu je i naša tura plemićkom ostavštinom od Našica, Valpova, Čepina, Erduta pa sve do Osijeka, grada u kojem danas caruju *legice* i *lege*. Grad je to s dovoljno tišine da čujete vlastite misli, ali i dostatno života da vam nikad ne dosadi. Tiho sigurno nije u novoj Koncertnoj dvorani „Franjo Krežma”, trenutačno najmodernijoj u Hrvatskoj, koja podsjeća na unutrašnjost tambure ili čardaka koji je bliži Babaseki nego današnjim legama. Babaseka je pravi primjer moderne i šaljive prezentacije naše bogate kulturne baštine, jedan od naših istinskih ambasadora, baš kao i vlasnica studio apartmana *Ondine* – Bernarda – ujedno i prva dobitnica nagrade *Local Host* za naše područje. Kako smo krenuli, tako smo i završili, s našim pružateljima turističkih usluga koji su najzaslužniji za to što i ove godine rušimo turističke rekorde. Upravo je ljudska toplina najbolji izvor topline za hladne zimske dane, a Slavonija i Baranja bar toga ima u izobilju.

Via

Slavonija
i Baranja

Sadržaj

VIA SLAVONIJA I BARANJA
DESTINACIJSKI ČASOPIS
BROJ 4. STUDENOGA / 2025.
ISSN 3044-6082

4



Slow wine train Tračnicama do biranih kapljica

Bio je to nezaboravni doživljaj
podunavskog *terroira*, susret
s vinima, krajolicima i ljudima



12

Slavonsko-srijemski
podolac
Naš rogati prijatelj

8

Valpovačka škola kulena

Na nevelikom prostoru
od Petrijevac, pa do
Veliškovaca i Gata
koncentrirano desetak
ponajboljih *kulenara*



20

PORTRET:
Babaseka

Tomislav Livaja,
svestrani umjetnik,
poznavaatelj
folkloru, edukator
i daroviti komičar,
izvukao je lik
Babaseke iz osobne
intelektualne,
umjetničke,
emotivne
i iskustvene riznice



18

Vodič: Festivali
urbane kulture
Slavonija ima svoj
urbani *outfit*,
no nije pokidala
veze s tradicijom

26

Vrijeme darivanja
Umnožite sreću
darujući otiske
vrijednih ruku
– domaći proizvod
ili rukotvorinu

24

Mjehurići u čaši
nisu isključivo
francuski



IMPRESSUM

IZDAVAČ TURISTIČKA ZAJEDNICA OSJEČKO-BARANJSKE ŽUPANIJE, ŽUPANIJSKA 4, OSIJEK,
INFO@TZOSBARZUP.HR, VISITSLAVONIABARANJA.COM | **DIREKTORICA** IVANA JURIC
GLAVNA UREDNICA IVANA RAB GULJAŠ | **AUTORI TEKSTOVA** KATARINA ANDELKOVIĆ, MAJA
CELING CELIĆ, MISLAV MATIŠIĆ, LUKA JAKOPČIĆ, IGOR MIKULIĆ, JURAJ PADOVAN, MISLAV
PAVOŠEVIĆ, IVANA RAB GULJAŠ, MIRNA ŠMIT, SUZANA ŽUPAN | **AUTORI FOTOGRAFIJA**
MARKO BANIĆ, MARKO ŽULJEVIĆ, MARIO ĐURKIĆ (HORIZONT SOLUTIONS), MARKO PRUGOVEČKI
(ARHIVA BIZOVAČKE TOPLICE), SAŠA PJANIĆ (ARHIVA HTZ), MARIO ROMULIĆ & DRAŽEN STOJČIĆ,
VEDRAN BOŠKOVIĆ, ARHIVA TZ OSIJEK, ARHIVA TZ NAŠICE, ARHIVA TZ OBŽ, OSCANS, PANNONIAN
CHALLENGE, KRISTIJAN CIMER, TIN JERGER, IGOR MILIČIĆ, ELEMENT MEDIA, ARHIVA ENOSOPHIA,
ARHIVA BELJE, SILVIJA BUTKOVIĆ, MIRNA MARIĆ, DUBRAVKO FRANJIN, ANDREJ CAR, ADRIANA
LONČAREVIĆ, NENAD MILIĆ, GRAŠEVINA CROATICA, ONDINE ARHIVA | **LEKTURA I KOREKTURA**
ANA MIKIĆ ČOLIĆ | **DIZAJN, PRIJELOM, ILUSTRACIJE** SYMBOL d.o.o. ZA PROMIDŽBU I DIZAJN
TISAK GRAFIČKI ZAVOD HRVATSKE d.o.o. | IZDAVAČ NE JAMČI APSOLUTNU TOČNOST OVDJE
OBJAVLJENIH INFORMACIJA I NE SNOŠI ODGOVORNOST ZBOG MOGUĆE PROMJENE TIH
INFORMACIJA. PODACI SU PRIKUPLJENI ZAKLJUČNO S 31. 10. 2025.

Nismo ni **manekeni** ni *glumci!*

Vedran Grizbahr (1988.) profesor je talijanskog jezika sa stalnim poslom u osječkoj II. gimnaziji, turistički vodič, volonter udruge PLANTaža, zaljubljenik u biljni svijet, poznat i po *alter egu* Biljkin Otac. Zajedno s roditeljima koji su pogurali oblake na kojima je sanjao o tome da se zajedno bave kontinentalnim turizmom, na poseban je način u tomu i uspio. U kući za odmor u baranjskom Lugu, nazvanoj *Kućom Biljkinog Oca*, goste potiče da uživaju i pritom ostave što manje otisaka u okolišu, a kući ponesu najljepše dojmove, pa i one o njegovu gostoprimstvu. „Dobrodošlicu ne možeš odglumiti, ta toplina ili dolazi iz srca, ili je nema“, uvjeren je.

Ana Martinov (1997.) magistrica je ekonomije i nositeljica OPG-a *Martinov Ana*. U baranjskom su Zmajevcu ona i njezina obitelj vlasnici *Etno kuće Martinov*, vinarije i restorana otvorenog tipa. „Jednostavna priča koja započinje i završava ljubavlju prema vinu, hrani i običajima. To je Baranja. To smo mi“, poručuju Martinovi. Ana Baranju smatra pravom hedonističkom oazom u kojoj se mogu otvoriti sva osjetila. „Veličanstveno je ovdašnje bogatstvo okusa iz prirode, a doživjet ćete prekrasno gostoprimstvo jer ovdje su, tvrdim, najbolji domaćini.“ Ana ima diplomu iz marketinga u turizmu, no žica za dobrodošlicu u njezinu je slučaju i naslijeđena i stečena.

Dinko Glavaš (1987.), magistar glazbene pedagogije, bavi se isključivo glazbom i u tom je ključu i njegova veza s turizmom. U Glazbe-



noj školi u Belom Manastiru poučava učenike tamburi, no mnogi ga poznaju kao frontmena Tamburaškog sastava *Kas*, u kojemu je od 2009. Nastupio je po cijeloj Hrvatskoj, u mnogim europskim zemljama, po SAD-u i Kanadi. „Gdje god smo bili, lijepo smo dočekan, no nigdje nema dobrodošlice kao u Slavoniji i Baranji. Mir, ljepota krajolika, vrhunska hrana i topli ljudi – kao da je cijeli svijet na ovo malo kvadrata“, tvrdi Dinko, čiji *Kas* u pjesmi *Naš Osijek* pjeva: „Sve se mijenja, al’ ne i duša, široka, slavonska...“

Zvonimir Kalić (1991.) poduzetnik je i poljoprivrednik te pjevač, skladatelj i tekstopisac duhovne glazbe. „Dragom Bogu tako zahvaljujem za život u radosti i zajedništvu“, kaže. U OPG-u *Kalić Zvonimir* zajedno s obitelji bavi se ekološkom proizvodnjom industrijske konoplje te pod brendom *Croatcanna* nudi više od 50 proizvoda. Usmjeravaju se i prema turizmu. „Primamo organizirane grupe i pružamo edukaciju o ekološkoj proizvodnji konoplje“, pojašnjava. Najvećim adutima ovdašnjeg turizma smatra baš ljude, Slavonce, uz prirodne ljepote, kulturne znamenitosti, gastronomiju i – pjesmu.

Tračnicama na susret s vinima, krajolicima i ljudima



PIŠE KATARINA ANDELKOVIĆ

Jeste li znali da jedan od najsporijih vlakova u Europi vozi na relaciji Osijek – Erdut? Potvrdio je to osobnim istraživanjem najpoznatiji hrvatski Englez Paul Bradbury, a u utorak, 20. svibnja 2025. točno u podne upravo je taj vlak, ovaj put kao *Slow Wine Train*, napustio osječki kolodvor.

Turistička zajednica Osječko-baranjske županije tim je događanjem odlučila proslaviti titulu *RECEVIN Dionisio* Europske regije vina za 2025., ali i predstaviti Vinski mjesec Osječko-baranjske županije, kao i treći broj svojega destinacijskog časopisa *Via Slavonija i Baranja* čije su teme bile zeleno, održivo i gostoljubivo.

Sudionici su se na vlak ukrkali u Osijeku, gdje je započelo vinsko putovanje prema Erdutu. Na ulazu su putnike dočekale i prijevozne karte, koje je simpatična kondukterka, naravno, i *precvikala*. Već su se tijekom vožnje kroz plodne slavonske krajolike kušala birana vina erdutskog vinogorja iz vinarija *Vina Erdut, Siber, Brzica, Antunović, Magistra, Royal Hill, K55, Danubio i Jakovac*. Strojovođa te vlakom vođene degustacije bio je poznati osječki vinski stručnjak Damir Zrno, a uz čašu vina posluživali su se pažljivo odabrani podunavski sirevi, orašasti plodovi i voće.



Po dolasku u Erdut, sudionici su obišli vinariju *Vina Erdut*, gdje su ih dočekali pjenušac, jagode i šetnja kroz vinograde s pogledom na Dunav. Posjetitelji su imali priliku saznati više o novim proizvodima, planiranim projektima i događanjima te vinarije, kao što su *Wine&Paint* radionice koje se ondje često održavaju.



Nakon Erduta, avantura se nastavila prema Aljmašu. U predivnom je ambijentu vinarije i destilerije *K55* organiziran obilazak podruma i stoljetnih vinograde graševine i od zaborava spašene katarke. Uz vrhunska vina i prave

vinogradske poslastice na vinskom pikniku, posjetitelji su uživali u prekrasnom pogledu na ušće Drave u Dunav. Vinarija i destilerija *K55* organizira vinske piknike, zabave u vrijeme zalaska sunca, *brunch* i brojna druga događanja.

Povratak u Osijek također je organiziran vlakom – uz ugodno glazbeno iznenađenje za sve putnike koje je dodatno zaokružilo ovu jedinstvenu vinsku priču.



Slow Wine Train nije bilo samo putovanje vlakom nego i pravi doživljaj podunavskog *terroira*, susret s vinima, krajolicima i ljudima koji svojim trudom stvaraju najfinije kapljice ovoga kraja.



Događanje je sufinancirano sredstvima Europske unije u okviru međunarodne suradnje Interreg Dunav, projektom *#RomansWineDanube*.

Najtoplije terme u Hrvatskoj

PIŠE KATARINA ANDELKOVIĆ



U središtu kompleksa toplica smjestio se *Aquapolis*, pravi vodeni svijet s čak jedanaest bazena

Ako tražite mjesto za opuštanje, *wellness* i dobru hranu, Bizovačke toplice savršen su odabir. Udaljene samo dvadesetak minuta od Osijeka, nude opuštanje u toploj termalnoj vodi uz udobnost modernog smještaja i prepoznatljivo slavonsko gostoprimstvo.

Voda iz dubine

Iz dubine prirodnog geotermalnog izvora, pronađenog 1967. godine, izvire voda temperature 96 °C, odnosno najtoplija jedna hipertermalna voda slanica u Europi. Ta je voda gotovo jednako slana kao i morska, a uz to sadrži željezo, jod i druge minerale koji joj daju specifična terapijska svojstva. Zbog svojega sastava i termičke energije, koristi se za ublažavanje različitih zdravstvenih tegoba.

Pomaže kod kožnih bolesti poput psorijaze i atopijskog dermatitisa, korisna je kod reumatskih bolesti, bolova u zglobovima i upalnih stanja, a može pridonijeti i boljem oporavku kod respiratornih problema poput astme i bronhitisa. U terapijskom kontekstu pomaže u poslijeoperativnom oporavku i smanjenju natečenosti. Toplina vode potiče širenje krvnih žila, poboljšava cirkulaciju i olakšava dotok kisika i hranjivih tvari u tkiva, čime dodatno pojačava učinak na oporavak mišića i cijelog organizma. Osim fizičkih, termalna voda ima i psihološke učinke: zahvaljujući osjećaju topline i ugođe, pomaže u smanjenju stresa, poboljšanju raspoloženja i stvaranju osjećaja opuštenosti.

Ulaznica za kupanje omogućuje pristup unutarnjem i vanjskom termalnom bazenu. Temperatura unutarnjeg bazena kreće se od 35 do 37 °C, dok vanjski bazen održava temperaturu između 35 i 39 °C. Tijekom ljetnih mjeseci u funkciji je barem jedan unutarnji termalni bazen.

Aquapolis za zabavu

U središtu kompleksa toplica smjestio se *Aquapolis*, pravi vodeni svijet s čak jedanaest bazena (devet unutarnjih i dva vanjska). Bazen su raznih veličina i namjena: od poluolimpijskog i rekreacijskih bazena, preko hidromasažnih i zračnih bazena, pa sve do *whirlpoola*, dječjih bazena i vodenih slapova. Posebnu atrakciju čine glazbena špilja i zone s masažnim mlaznicama.

Ljeti *Aquapolis* postaje središte zabave i druženja. Vanjski kompleks nudi termalni bazen pod otvorenim nebom, okružen zelenilom, te veliki bazen s valovima površine više od dvije tisuće kvadrata, s osam tipova valova i različitim dubinama za plivače i neplivače. Uz bazene se nalaze vodene gljive, slapovi, tobogani i prostrane sunčane terase s ležaljka i suncobranima. Tijekom toplih mjeseci atmosfera podsjeća na pravi ljetni festival uz *Americano bar*, *cocktail bar*, *grill bar*, *caffe bar* *Sunčica* i slatke kutke gdje se mogu kušati razne poslastice. Animacijski tim organizira igre za djecu i odrasle, a vikendima se često održavaju zabavni programi i večernja kupanja uz glazbu.

Zimi se život *Aquapoli* seli u unutarnje prostore. Tada su u punom pogonu termalni i hidromasažni bazeni, *whirlpooli*, saune i mirne *relax zone* s ležaljka, gdje topla para i ugodna tišina stvaraju idealan ambijent za opuštanje. Unutar kompleksa nalaze se i restoran *Snaša* te *Aqua bar*, savršeni za predah uz ukusan zalogaj ili topli napitak.

Doživite bizovački kraj

U okolici Bizovca nalaze se i brojna mjesta koja čuvaju duh slavonske tradicije, poput Etno kuće *Abljanovci* u Habjanovcima, gdje se može doživjeti autentičan seoski ambijent prošlih vremena. Posjetitelji mogu obići i lokalne OPG-ove te poznate proizvođače kulena poput obitelji Novosel i Barić.



Gdje odsjesti

Sobe u sklopu Bizovačkih toplica moderno su uređene i izravno povezane s termalnim bazenima, *wellness* zonom i restoranom. Gosti mogu birati između *Standard*, *Wellness* i *Termal* paketa koji uključuju polupansion, neograničeno kupanje u termalnim bazenima, noćno kupanje subotom, a ovisno o paketu i dodatne sadržaje poput masaže, saune ili hidrogimnastike.

Onima koji traže više privatnosti dostupne su kuće za odmor, pansioni i apartmani u okolici Bizovca, idealni za obiteljski ili vikend odmor u mirnom okruženju. Među njima su seoska domaćinstva i objekti poput onih obitelji Majetić, Sudar, Vuković, Jureta, apartman *Šokica* te kuće za odmor *Time Out*, *BAZ* i *Antunović*.



Drže do tradicije i nesebično dijele znanje

Na prostoru od Petrijevac, pa do Veliškovaca i Gata – a govorimo o samo 20-ak kilometara udaljenosti – koncentrirano je desetak ponajboljih proizvođača kulena

PIŠE IGOR MIKULIĆ

Pостоji li poseban recept za najbolji kulen ili kulini? Imaju li veliki majstori proizvodnje ove slavonske, baranjske i srijemske delicije svoje posebne male tajne? Takvo pitanje često postavljaju ljudi koji uživaju u kulenu.

Danas je dobro poznato kako je za proizvodnju kulena potrebno najkvalitetnije meso zrelih svinja, koje se melje i miješa sa soli, začinskom ljutom i slatkom paprikom te češnjakom pa puni u svinjsko slijepo crijevo ili katicu. Tako se napunjeni kulen, zapravo poluproizvod, lagano dimi i potom sazrijeva nekoliko mjeseci. Tek je tada to – pravi kulen.

Nanizali nagrade

Naoko je to jednostavan recept po kojemu nastaje najcjenjeniji proizvod od svinjskog mesa. A opet, postoji toliko detalja u toj proizvodnji koji će jednom kulenu donijeti epitete – dobar, vrlo dobar, odličan ili izvrstan. Čak to i nisu neke posebne tajne majstora kulena. Većina će proizvođača nesebično otkriti sve što treba činiti da biste dobili vrhunski kulen. Premda odmah treba reći kako najveći domaći stručnjaci po pitanju proizvodnje kulena kažu kako ne postoji savršeni kulen, baš kao što će i najveći svjetski vinski znalci reći da ne postoji savršeno vino.

No, na istoku Hrvatske postoji jedan kraj u kojemu iz godine u godinu nastaju najbolji kuleni, bar prema rezultatima najvećih ocjenjivanja kvalitete kulena u proteklih 20 godina. Riječ je o Valpovštini. Na prostoru od Petrijevac, pa do Veliškovaca i Gata – a govorimo o samo 20-ak kilometara udaljenosti – koncentrirano je desetak ponajboljih proizvođača kulena.

Kada se od zapada krene prema Valpovu, u Gatu je prvi među tom ekipom, vjerojatno najnagrađivaniji proizvođač kulena, Slađan Novosel. Obitelj je Novosel dobila za svoje kulene više od 200 priznanja na brojnim ocjenjivanjima. Velika je njihova prednost u tome što imaju vlastitu farmu svinja, za koje sami proizvode hranu, tako da kada kuleni iziđu iz suvremene zrione Kulena Novosel, može se reći kako je u punom smislu to bio put od polja do stola.





U Valpovu su vrhunski proizvođači kulena Josip Gazdić, Nikola Barišić i Ivica Brkić. U obližnjim Ladimirevcima nagrađivane kulene proizvode Vlatko Šovagović i Damir Perak. Među najnagrađivanijim je proizvođačima kulena i Zvonko Barić iz Narda, kao i Zlatko Birovljević iz Petrijevacu.

Prof. dr. sc. Goran Kušec, jedan od najvećih stručnjaka za proizvodnju kulena, konzultant i voditelj ocjenjivačkih panela na najvećim ocjenjivanjima kulena, drži da su ljudi – kulenari – osnovni razlog zašto je Valpovština „srce“ proizvodnje najboljeg kulena. Prof. Kušec inače je učenik velikih autoriteta po pitanju proizvodnje kulena – pokojnih profesora Antuna Petričevića i Krste Benčevića.

Ljudi su ključ

- Mislim da su ljudi ključ uspješne proizvodnje. Kulenare s područja Valpovštine poznajem i mislim da su to ljudi koji svoj posao rade s ogromnom ljubavlju i pažnjom. Naravno da imaju i veliko znanje i iskustvo, u pravilu stjecano i kroz desetljeća kulenarske proizvodnje. Dobro im je poznato da je za vrhunski proizvod važan svaki, pa i najmanji detalj u proizvodnji. Poklanjaju pozornost svakom kulenu. Dok ne sazrije, prolazi im i nekoliko puta kroz ruke. Danas gotovo da nema tajni u proizvodnji i zanimljivo je to što velika većina proizvođača kulena s valpovačkog područja svoje znanje nesebič-

no dijeli drugima. Karakterizira ih i to što snažno drže do tradicije – drži prof. Kušec.

Nikola Barišić, koji kulene proizvodi duže od 20 godina i svoje znanje nastoji prenositi na druge, mlađe proizvođače, u knjizi *Kulen – hrvatska mesna perjanica* autora Željka Garmaza govori o „valpovačkoj školi kulena“. Začetnici su te škole Josip Gazdić i Željko Švajhofer, a temelji su joj nastali prilično davno u nekadašnjoj valpovačkoj mesnoj industriji.

U svakom slučaju, izdanci valpovačke škole kulena, koncentrirani u krugu od dvadesetak kilometara, doista snažno pridonose razvoju jednog od najvećih slavonskih brendova. Kulen je, treba to stalno naglašavati, najvrjedniji proizvod koji nastaje od svinjskog mesa. I zacijelo predstavlja sam vrh u mesnoj preradi.

*Valpovački kulenari
poklanjaju pozornost
svakom kulenu. Dok ne
sazrije, prolazi im
i nekoliko puta kroz
ruke – hvali ih prof.
dr. sc. Goran Kušec*



I zabavljačka i umjetnička tamburaška glazba jednako diraju u *srce*

PIŠE MAJA CELING CELIĆ

O prošlosti, sadašnjosti i budućnosti tamburaške glazbe govore Mario Zbiljski, Davor Bobić i Dinko Glavaš

U Osijeku nikada nije bila bolja situacija kada je riječ o tamburaškoj glazbi, kazuje nam Mario Zbiljski, kojega je Hrvatska glazbena unija lani proglasila najboljim instrumentalistom na tamburi te je dobitnik 27. Porina za najbolji album folklorne glazbe. Kaže, danas imamo akademski tamburaški orkestar, orkestar Paje Kolarića, tamburašku školu Franje Batoreka, te orkestar Glazbene škole Franje Kuhača u kojem svira i Petar Vlajčić, 16-godišnji vrhunski solist i državni prvak u sviranju tambure u svojoj kategoriji.

Zbiljski se prisjeća kako je tamburi u klasičnoj glazbi prvi otvorio vrata Hrvoje Majić, primaš iz Zlatnih dukata, ranih 90-ih prošloga stoljeća. Ta se ideja tada „primila” i kod Zbiljskog. „Hrvoje Majić bio je pionir, a mi ostali pravili smo svoje planove kako bismo tu ideju razvijali”, prisjeća se te ističe kako se ova glazba razvijala u dva smjera. „Jedan je bio profesionalni kafanski, kako je pisao Josip Andrić u knjizi *Tambura Paje Kolarića*. Dakle, skupilo bi se pet, šest ljudi koji su svirali svoje aranžmane za potrebe zabave. Drugi je smjer bio kulturni amaterizam, gdje su postojali orkestri koji su svirali pisanu tamburašku i obrade klasične glazbe”, pojašnjava.



Zbiljski podsjeća kako se ove godine obilježava sto godina od razvoja tamburaške glazbe u Osijeku, a tim je povodom u Muzeju Slavonije otvorena izložba naziva „Dajem vam u ruke tambure”.

„Riječ je o Josipu i Leopoldu Rohrbacheru, braći koji su postavili temelje tamburaške umjetničke glazbe u Osijeku pa i šire. Oni su ujedno bili osnivači Hrvatskog tamburaškog saveza 1937. U vrijeme između dva rata, od 1920. do 1944. bilo je zlatno doba tamburaške glazbe, i profesionalne kafanske i umjetničke”, objašnjava Zbiljski te dodaje kako je glavna tema izložbe koja će biti otvorena oko dva mjeseca, upravo izrada tambura, život tamburaša i razvoj tamburaške glazbe.

Zaključuje kako je u globalizacijskim procesima tamburi put u svijet glazbe otvoren te joj predviđa svijetlu budućnost. „Osobno imam odličnu suradnju s kompanijom *Kulen Travel* koja promovira tamburu na svjetskoj razini, primjerice američkim turistima koji dođu u Slavoniju. Ne sviramo im bećarce nego filmsku glazbu i slično, a reakcije su takve da su nas zvali u Ameriku, što imamo u planu”, zaključuje ovaj glazbenik.

Studij tambure – prvi u svijetu

Uspješnu i plodnu budućnost tamburi predviđa i prof. art. Davor Bobić, jedan od idejnih začetnika diplomskog studija Tamburaško umijeće na Akademiji za umjetnost i kulturu, prvog takvog u Hrvatskoj i svijetu.

„Mnoge su europske države zaštitile svoje tradicijske instrumente preko svojih studijskih programa, stoga smo došli do zaključka kako bi bila velika šteta da tambura nema svoj akademski stupanj obrazovanja, kao najpoznatije tradicionalno glazbalo, te da on bude otvoren upravo u Osijeku koji je kolijevka tamburaške umjetnosti”, podsjeća Bobić.

Put do otvaranja studija trajao je osam godina, bilo je velikog otpora i unutar same akademske zajednice, no – uspjeli su.

„Postoji mlada generacija svirača na tamburi koji su shvatili prekretnicu u današnjem vremenu, no da bismo i dalje mogli kvalitetno raditi, važno je imati sustavnu kvalitetu, da sve više kompozitora piše za taj instrument i da se stvara originalna literatura, što je osnova za razvoj tog instrumenta”, zaključuje prof. Bobić.



Kako izgleda život tamburaša?

Dinko Glavaš, *frontman* Tamburaškog sastava *Kas* i profesor tambure u Glazbenoj školi u Belom Manastiru, tamburu je počelo svirati još dok je pohađao osnovnu glazbenu školu, a kasnije nastavio u Tamburaškom društvu *Pajo Kolarić*, raznim tamburaškim sastavima te posljednjih 16 godina u *Kasu*.

„Do sada sam skupio pet turneja po Americi, nastupe u Kini i Kanadi te velik broj svirki po Europi. Sve mi je to donijela tambura i usuđujem se reći da koliko vježbaš i trudiš se, toliko ti tambura vrati”, priča nam Dinko opisujući kako izgleda život jednog tamburaša.

„Preko tjedna ‘skidamo’ pjesme koje sviramo za vikend kako bismo bili u trendu i ponudili ono što publika voli, dok je vikendom uvijek radno. Puno svirki, koncerata, svadbi i raznih događaja koji uveseljavaju našu publiku”, kazuje nam on te kao najdraži nastup izdvaja zatvaranje stadiona Gradski vrt gdje su pred 12 000 ljudi pjevali „Grad na Dravi”. „To mi je bilo iskustvo života!”



Naš rogati prijatelj

PIŠU LUKA JAKOPIĆ / KATARINA ANBELKOVIC

Možda početkom ili polovinom srednjeg vijeka, možda iz ukrajinske pokrajine Podolje po kojoj je dobilo ime, u Panonsku je nizinu stiglo govedo koje će postati zaštitnim znakom njezinih prostranih stepskih veduta. Budući da se s vremenom razgranalo u nekoliko podvrsta svojstvenih pojedinim regijama velike srednjoeuropske nizine, na području Hrvatske, osim najpoznatijeg, mađarskog sivog, nalazimo i slavonsko-srijemskog podolca.

Ugrožena pasmina

Bio siv ili slavonsko-srijemski (tko uoči razliku, kuća časti!), ta je autohtona pasmina stoljećima oblikovala krajolik Slavonije i Srijema, gdje je bila nezamjenjiva u poljoprivredi, osobito u oranju i vuči kola. Do početka 20. stoljeća podolac je činio približno 90 % stočnog fonda Slavonije, Baranje i Srijema. S razvojem moderne poljoprivrede i intenzivnog uzgoja – zakletog neprijatelja našeg slobodarski nastrojenog sivonje – sreća mu tijekom sljedećih devedesetak godina okreće leđa. Zbog toga je tijekom tog razdoblja gotovo izumro.

U posljednje vrijeme, međutim, rast svijesti o važnosti autohtonih vrsta i sve veća tržišna vrijednost njihova ekološkog uzgoja kumuju revitalizaciji uzgoja te plemenite i nutritivno iznimno vrijedne pasmine. Danas je klasificiran kao ugrožena pasmina,

a očuvanje je njegove populacije postalo prioritet za očuvanje biološke raznolikosti te kulturne baštine Slavonije i Srijema. U slobodnoj čete ispaši naići na nekolicinu u vožnji Kopačkim ritom, a sve se više uzgaja i na održivim gospodarstvima, gdje se koristi u proizvodnji visokokvalitetnog mesa i mlijeka. Osim ekonomske vrijednosti, podolac ima i ekološku ulogu jer pridonosi očuvanju travnjaka i sprječavanju širenja šikara.

Vardarački perkelt

Slavonsko-srijemski podolac simbol je kulturne baštine i identiteta Slavonije i Srijema. Njegovo očuvanje ne znači samo spašavanje pasmine od izumiranja nego i očuvanje tradicije, pejzaža i načina života koji su oblikovali ove krajeve. Prvak je hvaljevrijednog podolačkog *revivala* u Osječko-baranjskoj županiji restoran „Citadela” u Vardarcu. Ondje možete kušati izvrsni perkelt od podolca uzgojenog na obližnjem restoranskom imanju. Poslužen s domaćom tjesteninom, svježim sirom i hrskavom slaninom, vardarački se perkelt pretvara u jedno od najizvornijih gastroiskustava Baranje, a i šire!



Očuvanje podolca ne znači samo spašavanje pasmine od izumiranja, nego i očuvanje tradicije, pejzaža i načina života koji su oblikovali ove krajeve.

Bačva – đakovački hedonistički kutak

Usamo je godini dana rada vinoteka i kušaonica *Bačva* u Đakovu (Ulica Matije Gupca 3) stekla ugled nezaobilaznog mjesta za prave hedoniste – ljude koji znaju uživati u izvršnim vinima, voćnim rakijama i drugim destilatima, ali i delicijama – vrhunskom maslinovom ulju, džemovima, slavonskim sirevima ili suhomesnatim proizvodima.

Bačvu su u lipnju 2024. godine otvorili Tanja, njezin brat Branimir i supruga mu Tatjana Spajić. Kako pojašnjava Tatjana, ona i Branimir brinu se o nabavi, suradnji s partnerima, organizaciji *evenata* i komunikacijama, dok je Tanja dobar duh kušaonice i vinoteke. Tanja je u *Bačvi* svakoga dana i ona je ta čiju srdačnost gosti prvo osjete.

– Naš je obiteljski posao izrastao iz ljubavi prema vinima i iz Slavonije i Baranje, gdje smo svi odrasli, i iz Istre, Dalmacije... Zaljubili smo se u tu vinsku priču i posljedica je *Bačva* – priča nam Tatjana Spajić.

U *Bačvi* su zastupljena vina isključivo hrvatskih vinara.

– Posebno smo željeli otvoriti vrata onim malim, *boutique* vinarijama, čije izvrsne etikete nisu ranije bile dostupne kupcima u ovom dijelu Hrvatske. I danas imamo zavidnu ponudu vina tih manjih vinarija, koju smo upotpunili rjeđe dostupnim etiketama većih i poznatijih vinara, ponajboljim maslinovim uljima iz Istre, kao i destilatima proizvođača iz Đakova i okolice – ističe Tatjana. Ponudu obogaćuju i vrhunski sirevi i suhomesnati proizvodi jednog od lokalnih proizvođača, pa kupce i posjetitelje posebno veseli kad, uz čašu vina, uživaju i u autohtonim okusima Slavonije.

Suvenir vezova

Ove je godine *Bačva* u suradnji s vinarijom *Apostol* te uz potporu Grada Đakova i Turističke zajednice Đakova prvi put u 59 godina, koliko se održavaju Đakovački vezovi, izradila posebnu vinsku etiketu u čast te manifestacije, za vina *Dualis* i *Graševinu*. Bili su to i posebni suvenirni Đakovačkih vezova 2025.

Spajići su *Bačvu* zamislili i realizirali kao ugodan prostor sa šarmom. Pažljivo su pristupali, otkriva Tatjana, kreiranju brenda, a potom i uređenju prostora *Bačve*, na prekrasnoj lokaciji blizu katedrale. Danas je terasa *Bačve* možda i najljepša u Đakovu. Nadalje, važno je bilo stjecati povjerenje gostiju. Tako će goste *Bačve* Tanja odmah ponuditi „čaišicom dobrodošlice”. Također je bitno istaknuti konkretne cijene koje su praktično identične cijenama vina kakve imaju vinari u svojim podrumima.

– Kod nas možete kupiti bocu vrhunskog vina i s prijateljima ga pijuckati na našoj terasi po maloprodajnoj cijeni, što nas razlikuje od ugostiteljskih objekata – ističe Tatjana.

Bačva je u Đakovu i mjesto edukacije za sve ljubitelje kulture stola. Primjerice, pjenušac se nekada u Đakovu otvarao

u rijetkim trenucima ili u novogodišnjoj noći, no danas je mnogima posve uobičajeno pjenušac servirati kao aperitiv.

– Ljudima treba približiti na koje sve načine mogu uživati u kvalitetnim pićima. Zbog toga u *Bačvi* redovito organiziramo prezentacije vinarija, koje, u pravilu, predstavljaju njihovi vlasnici, koktel-zabave, sljublivanja vina i hrane, večeri vina i umjetnosti..., kako bi užitak za nepca i dušu bio potpun – zaključuje Tatjana Spajić.



Hedonističko putovanje tragom *Viteza slavonske ravni*

*Stara plemićka imanja
i hajdučka šumska skrovišta
oživljena u knjizi Marije
Jurić Zagorke, danas pričaju
priču vrhunskih hotela,
restorana, vinarija
i aktivnosti u prirodi*

vić. Danas je u njemu poliklinika pa ga nećete obići „turistički”, no i sam pogled na baroknu palaču u vama će pobuditi osjećaj luksuza i romantike 18. stoljeća. Prekoputa posjetite impozantni stadion *Opus Arena* i biciklističku stazu te šetnicu uz Dravu, a luksuz 21. stoljeća pronađite u obližnjem *District Boutique Hotelu*.

Vodena vrata i kuće baruna Pejačevića, Osijek – Tvrđa

Je li vam poznat osjećaj kada čitajući knjigu poželite ući među korice i sami doživjeti sjajne pustolovine omiljenih likova? Duge zimske večeri skratite uz Zagorkin roman, a kad proljetno sunce zagrije slavonsku ravnicu, krenite na uzbudljivo putovanje, stranicu po stranicu.

Dvorac grofova Pejačević, Osijek – Retfala

Za bazu „književne ekspedicije” odaberite osječku Retfalu, dio grada u kojem se smjestio manje poznat, no za roman središnji, dvorac obitelji Pejače-

Krenete li poput djevojke iz romana nizvodno Dravom do osječke Tvrđe, doći ćete do gradskih zidina pod kojima vas neće dočekati vrač s čarobnim napitcima, no tek što prodete Vodena vrata, bit ćete na Trgu Sv. Trojstva gdje u kući baruna Pejačevića, danas *craft*-pivnici *General von Beckers*, kušajte slasnu crnu *Mangulicu*. Na zapadnom ćete kraju trga pronaći drugu kuću Pejačević s baroknim zavjetnim kipom Bogorodice, a iza ugla večerajte ili prenoćite u popularnoj pivnici *Merlon*.





Ušće Drave i Dunava uz posjed Adamović-Cseh, Erdut – Aljmaš

Kraj nizvodno od Osijeka u 18. stoljeću bio je poznat po „dravskim gusarima” koji su u riječnim zavojima vrebali brodove. Gusara više nema, no tajnovite su poplavne šume i dalje ondje. Najljepše ih je obići biciklom, poučnom stazom *Porić* ili cestom kroz vinograde do Erdutske kule i kurije obitelji Adamović-Cseh, danas vinarije *Vina Erdut* s bačvom od 75.000 litara. Pogled na dunavske meandre oduševit će vas iz brojnih vinarija koje nude i smještaj, poput *vinotela* obitelji Brzica.

Dvorac Prandau-Normann, Valpovo

Baš kao glavne likove, neka vas put povede u valpovački dvorac, čiju je masivnu gotičku kulu izgradila obitelj Morović – ponosni članovi *Reda zmajskih vitezova*, branitelja Europe od osmanskih osvajača. Novi vlasnici, baruni Prandau i grofovi Normann, u 18. stoljeću utvrdu preuređuju u baroknu palaču o kojoj više doznajte u Muzeju Valpovštine, a okrepu potražite u Hotelu i restoranu *Park*, na kraju dvorskog perivoja.

Posjed baruna Adamovića i stari Korođgrad, Čepin

Uz dvorske i ljubavne zavrzlake, Zagorkin je roman najvećim dijelom zapravo velika *outdoor* pustolovina. Iako ćete vi od Osijeka do čepinskog posjeda obitelji Adamović doći s lakoćom, u 18. stoljeću putovali biste dulje, a dodatnu bi opasnost predstavljale sjenovite močvare prepune hajduka. Srećom, u 19. stoljeću pretvorene su u farme poput Ovčare, poznate po vrhunskoj gastronomiji od mesa slavonske svinje *pfeifferice*. Kušajte ju u restoranu *Crna svinja*, zatim se opustite u *wellness & wellbeing* hotelu *Mattera* pa biciklima istražite okolicu – od razvalina *wasserburga* Korođgrad koji navodno skriva ukradeno blago, do hotela i kavana *Zelenkrov* na ulazu u Čepin.



Kraj slavonskih razbojnika, Našice

Najjača su hajdučka uporišta bile guste gorske šume Krndije. Česta im je meta i ondje bila obitelj Pejačević, njihov dvorac u Našicama i Ribnjaci koje i vi možete posjetiti, ondje večerati pa zatim „mirne savjesti” prenoćiti. Zadnji i najpoznatiji hajduk, Čaruga, uhićen je 1925., čime je označen kraj više od dva stoljeća dugog doba pomalo „romantičnih” slavonskih šumskih razbojnika.

Osječani (kao i njihov grad) znaju kako balansirati

PIŠE IVANA RAB GULJAŠ

*O Osječanima i Osijeku govore
Ana Kurtović,
Helena Sablić Tomić
i Krešimir Lacković*

Kao psihologu, profesionalna mi je deformacija uvijek u džepu. Međutim, kad je riječ o Osijeku (i Osječanima) to postaje pomalo nezgodno. Teško je govoriti objektivno o gradu koji nije samo mjesto na karti, nego i emocionalni prostor u koji sam sama uronjena, promišlja izv. prof. dr. sc. Ana Kurtović s Filozofskog fakulteta u Osijeku, na naš poziv da protumačimo gostima grada kakvi su, zapravo, njihovi domaćini.

To, prema prof. Kurtović, uvelike izvire iz grada u kojem žive. Pa kakav je, i kakvi su?

U ozbiljnoj prednosti

„Rekla bih da Osijek ima onu rijetku kombinaciju smirenosti i živosti – kao da je osoba koja je kroz terapiju postigla odličnu ravnotežu u životu. Sa svoja 22 parka i jednom Dravom, koja stalno šapće da se prepustimo toku, ovaj grad kao da je osmislio *mindfulness* prije nego što je to postalo popularno. Istraživanja u psihologiji dobrobiti već dugo govore da boravak u prirodi, blizina vode i zelenila smanjuju stres, povećavaju osjećaj povezanosti i potiču kreativnost. Ako je to točno (a jest), Osijek ima ozbiljnu prednost. I Osječani!” tvrdi psihologinja.



Kao sveučilišni grad, Osijek ima i svoj stalni impuls mladosti. „Studenti su poput spontanijih, svakodnevnih poziva na buđenje – oni nas podsjećaju na to da energija, radoznalost i ambicija nisu samo povlastice mladih, nego izbor svakog tko se usudi učiti. Radim s njima svaki dan i mogu potvrditi: oni su grad u pokretu, njegov ritam, njegova psihološka vitalnost i, barem meni, inspiracija”, kaže.

Osijek, dakle, prema prof. Kurtović, nije metropola koja vas melje, nego prostor koji vam dopušta disati. „Grad s dovoljno tišine da čujete vlastite misli, ali i dovoljno života da vam ne dosade. A ako vam ipak zatreba malo više stimulacije, ne morate tražiti daleko – tu su ljetni koncerti uz Dravu, urbani festivali, umjetničke manifestacije, te gastrodoga-

đanja zbog kojih bi se i najuljudniji među nama razbudili. Ukratko, Osječani (kao i njihov grad) znaju kako balansirati – između tišine i ritma, između introspekcije i dobre zabave. I to, priznajmo, nije mala stvar – ni za čovjeka, ni za grad”, zaključuje.

Kultura na nogama

Akademkinja Helena Sablić Tomić, dekanica Akademije za umjetnost i kulturu u Osijeku, ističe kako Osječani oduvijek teže prema kulturnom sadržaju koji je na iskorak od *mainstreama*.

„U posljednjih desetak godina primjećujem znatan rast nezavisnih organizacija i alternativne umjetnosti koja se rađa u našem urbanom okruženju. Osječki kvartovi postaju pozornice za događaje, a mladi umjetnici oživljavaju zaboravljene prostore. Nezavisna se scena sve više razvija, izlazi iz okvira i ulazi u zajednicu, u klubove, te tako pridonosi pronalasku novih zaljubljenika u kulturu. Najpohvalnije je vidjeti kako grad oživi kada se događaju bilo kakvi kulturno-umjetnički događaji koji izmame sve na promenu, u Tvrđu, u Park kulture, u kino Urania, u Kulturni centar, u park kod Školjke”, kaže akademkinja.

Osječani su, prema njezinu mišljenju, primarno konzumenti kulture na nogama, pa tako s velikim ponosom prolaze scenografijom našeg grada i konzumiraju *graffiti* umjetnost, predstave i koncerte. „Također, u Osijeku je prisutna i kultura življenja pa je svaki događaj spoj umjetnosti i umjetnosti života čime Osijek opravdava svoj naziv *grad po mjeri*”, zaključuje.



Strast na tribinama

Ovo „na nogama” odnosi se i na sport, koji Osječani žive, tvrdi sportski novinar *Glasa Slavonije* i docent na Sveučilištu Sjever, dr. sc. Krešimir Lacković. „Kupaju se i veslaju na Dravi. Trče, šeta-



ju se ili bicikliraju na sve dužoj promenadi. Izgrađuju mišiću u tere-tanama. Posljednjih godina šaljem drukčiju sliku u medije i na mreže – umjesto bečara i snaša, isklesane legice i lege s Kopike”, kaže s osmijehom.

Osijek je, podsjeća, dao nobelovce, oskarovca i najboljeg strijelca Svjetskog nogometnog prvenstva! „Po tome je jedinstven u svijetu. Znanost, kultura i sport identitetske su odrednice. Sveučilište, kazalište i...? *Opus Arena!* Najmoderniji i najljepši stadion u Hrvatskoj postao je i turistička atrakcija. Dvorana *Gradski vrt* ugostila je brojne svjetske i olimpijske prvake. Najviše njih svake godine na gimnastičkom Svjetskom kupu”, izdvaja.

Dušu i puls, karakter grada i njegovih građana, najbolje, siguran je Lacković, možete upoznati na sportskim borilištima. „Na tribinama se kod inače mirnih Osječana budi go-lema strast. Posebna se emocija osjeti kada gostuje hrvatska reprezentacija, najviše, naravno, prema *Vatrenima*. Ljubav i ponos prožet prkosom”, *zakucava*.

Jezične dumine

Lektorica ovoga časopisa, sveučilišna profesorica Ana Mikić Čolić, napisala je, u suautorstvu s Mirjam Milas i Lornom Rajle, knjigu *Osječki gradski govor – Jezične dumine Osječana*. Tekst je knjige znanstveni, recenziran, ali u njoj je i popularnoznanstveni dio, čime je postala i vrsta osječkog suvenira.

Kako se osječkim gradskim govorom koriste svi Osječani u neslužbenim situacijama, naučite pokoji riječ iz knjige kako biste ih bolje razumjeli i brže zavaljeli.

Slavonija ima svoj urbani *outfit*

U srcu ravnice, gdje tamburica i šokačko kolo već stoljećima čuvaju duh zajedništva, posljednjih godina odjekuju neki novi ritmovi. Na mjestima gdje su se nekada susretale trgovačke rute, danas se susreću mladi kreativci, ekstremni sportaši, DJ-evi i ljubitelji ulične umjetnosti. Festivali urbane kulture dokaz su da tradicija i urbana scena mogu biti u suživotu



Prva postaja

Pannonian Challenge

Jedan je od najprepoznatljivijih simbola urbane kulture Osijeka, ali i kontinentalne Hrvatske legendarni *Pannonian Challenge*. Duže od 20 godina okuplja najbolje od ekstremnog sporta, ali i

potiče razvoj urbane kulture, kontinentalnog turizma te promovira Osijek i Slavoniju kao destinaciju koja uz bogatu gastronomiju i kulturu može ponuditi i sportske sadržaje svjetskog karaktera. Početkom svibnja u osječkom *skate park* slete najbolji sportaši ekstremnog sporta iz cijeloga svijeta u tri kategorije – *INLINE*, *SKATE* i *BMX*. *BMX* kategorija doživjela je svoj debi na Olimpijskim igrama u Tokiju, no puno prije toga na *Pannonian Challengeu* svoje su trikove publici darovala imena koja su danas ponosni osvajači olimpijskih medalja. Osim sportskog programa, *Pannonian Challenge* svake večeri nudi i bogat glazbeni program. Također njeguje *hip-hop* i *breakdance* kulturu pa se kao dio programa svake godine nađu i natjecatelji u ovom zanimljivoj plesnom stilu, ali i fotografije najpoznatijih *action* sport fotografa iz Hrvatske i regije.



Druga postaja

Oscans

Za ljubitelje *street arta* tu je *Oscans*. Taj je relativno mladi festival brzo osvojio srca Osječana i njihovih gostiju jer javne gradske prostore pretvara u otvorene galerije. Napušteni zidovi i skriveni kutci Osijeka tijekom *Oscansa* postaju umjetnička platna, a posjetitelji mogu iz prve ruke vidjeti kako nastaju grafiti, murali i *street art* instalacije. *Oscans* ima i svoj izazov. Svake godine umjetnici dobiju određenu temu za oslikavanje, no organizatori ne traže doslovno tumačenje, upravo suprotno. Želja je vidjeti umjetničku autentičnost, bilo da je unutarnji svijet emocija, društveni komentar, osobna priča, kulturni identitet ili apstrakcija. Posebna je čar tog festivala interaktivnost jer organizatori potiču publiku na sudjelovanje u kreativnim aktivnostima kroz radionice crtanja, izradu instalacija ili, jednostavno, razgovor s umjetnicima. U kombinaciji s DJ setovima i *chill* zonama na livadi kod Zdenca, *Oscans* stvara ozračje koje spaja umjetnost, zabavu i zajedništvo.

Treća postaja

Galoop festival

Galoop festival koji se održava u Đakovu krajem lipnja označuje početak ljeta u Slavoniji i Baranji, a pokrenula ga je grupa mladih entuzijasta iz Udruge ARLA. Snaga volonterskog pristupa u organizaciji pokazala je kako najbolji festivali nastaju iz potrebe zajednice. U zelenom ambijentu Strossmayerovog parka publika, koja ne dolazi samo iz Đakova nego iz cijele Slavonije, može uživati u izvođačima s domaće i međunarodne scene, ali i u sjajnoj atmosferi koja prelazi uobičajene gabarite. Festival donosi raznolik spektar glazbenih žanrova, od *indie* i alternativnog zvuka, preko eksperimentalnih elemenata pa sve do plesnih i elektroničkih utjecaja. Različitost u pristupu programu festivala čini ga tako zanimljivim i za mlađu, ali i za stariju publiku. Za sve koji žele spojiti glazbu, ljeto, ljude i doživljaj *Galoop* je događaj koji se ne smije propustiti. Ako planirate putovanje prema Slavoniji, uključite Đakovo u dio svoj ljetnog itinerera.

Četvrta postaja

HeadOnEast

Na više od deset lokacija u osječkoj baroknoj Tvrđi smjestio se *HeadOnEast* koji je puno više od festivala. To je koncept koji slavi život, okus, zvuk i radost. *HeadOnEast* zamišljen je kao svojevrsni *showroom* svih manifestacija u Slavoniji i Baranji koje tijekom cijele godine upotpunjuju bogatu ponudu kontinentalne Hrvatske. S *HeadOnEastom* ulazimo u šarenu jesen koja je savršena podloga za gastronomiju s kojom se istok može pohvaliti. Tako se u četiri dana festivala na jednom mjestu okupe najbolji vinari, pivari, ugostitelji, obrtnici, umjetnici i glazbenici, a svjetlosne instalacije mađarskih umjetnika dodatno upotpune ugođaj hedonizma. Spoj gastronomije, glazbe, kreativnih radionica i instalacija u prostoru mogu biti samo jedna od mnogih definicija hedonizma, a na posjetiteljima je da stvore vlastiti doživljaj istoka i sami sebi definiraju užitak.

Svačija i ničija, *Baba Universalis*, uživo i na suvenirima

PIŠE IVANA RAB GULAŠ



Babaseka je lik nimalo lažan koji je svestrani Tomislav Livaja izvukao iz osobne intelektualne, umjetničke, emotivne i iskustvene riznice

ispred goleme drvene tirkizne kapije u Osječkoj ulici u Sarvašu, selu nadomak Osijeka, dočekuje me 2u1 sugovornik – Tomislav Livaja i njegov *alter ego* Babaseka. „Trebam li se spermit' u babu?“, pitao me kad smo se telefonski dogovarali za susret, no kako Babaseku već solidno poznajem s društvenih mreža i manifestacija za koje ju znaju angažirati ili da se samo šeće među posjetiteljima i animira ih, ili da izvede svoj *stand up*, Tomislav je ipak „u civilu“.

Snovi u stvarnosti

Gostimo se bapski – turskom kavom i domaćim sokom od bazginih cvjetova. Iako Babaseka za ovu priliku nije fizički s nama, njezini su tragovi i duh po cijeloj kući u kojoj je do 1945. živio sudac tragične sudbine, čije fotografije iz 1927. posjeduje Tomislav. Kuća, dvor i zemlja goleme su kvadrature i Tomislav se nada da će u toj svojoj novoj, drugoj kući, kao i u onoj koju posjeduje u baranjskoj Duboševici, za koju godinu dosanjati san da ona bude umjetnički inkubator, sigurno okruže za art-terapije, da će se ondje održavati rezidencijalni programi na kakvima je i sam bio sudionik u Iranu, Njemačkoj, Belgiji..., radionice za djecu i odrasle. Zasad se ondje druže i pjevaju Trobozanke, što je ime skupine istomišljenika i voditelja folklora, pet žena i četiri muškarca, koji, kaže, „pjevu ponajprije zarad sebe“, no bili su nedavno službeno u Češkoj, a čeka ih Berlin... Tomislav Livaja njihov je voditelj, kao što je bio i u više KUD-ova, a nedavno je postao voditelj županijskog Centra izvrsnosti za umjetnost sa sjedištem u belomanastirskoj Gimnaziji u kojoj taj magistar edukacije likovne kulture radi kao (omiljeni) profesor.

Školovanje ga je još 2004. odvelo u Osijek, a rat 1991., kao dvogodišnjaka, iz Slakovaca u Privlaku, odakle mu je mama, a gdje mu je živjela i prabaka Anica koja mu je, zapravo, inicijalna inspiracija za lik Babaseke. Vrlo je brzo postala poznata kao autentična promotorica turizma, pravi turistički pro-



izvod, a suveniri s njezinim likom iz Tomislavova obrta *Stara fela* tražena su roba na sajmovima, u specijaliziranim trgovinama, muzejima, na manifestacijama i – *online*. Gosti i domaći zavole Babaseku na prvi pogled i na prvi divan.

„Babaseka nije šokačka *drag queen*, iako su je neki pokušali takvom etiketirati. Nemam ništa protiv *drag queensica*, ali Babaseka nema taj *vibe*, nije to ta estetika niti sam ju takvom osmislio. Da balansira između folklora i subverzije, e to priznajem”, kaže.

Izišla je iz anonimnosti nakon što je Tomislav kao ilustrator surađivao na knjizi Filipa Golubova Cara. „Bilo je to za vrijeme koronapandemije, izradim te 24 ilustracije, a kad me već primila inspiracija, napravim ih još stotinjak. Sve s babom! Počeo sam ih objavljivati na društvenim mrežama, i jedan mi dan prijateljica kaže: „To bi bila dobra majica!” Odmah sam znao: majice, torbe, bedževi, magneti, prišivci, kecelje, glazbene kutije, lepeze, *puzzle*, kutije za kolače... Krenuo sam stidljivo. Bilo je to u listopadu 2020., a iduće godine, već u veljači, bile su fašange. Kažem prijatelju Filipu: – Idemo ko babe! Donji sam dio ruva imao od nošnje iz Sonte, ali nisam imao ništa odgovarajuće za gore, pa uhvatim neki komad cica i sašijem si. Na kraju sam stavio *lenonice* – i postao Babaseka. Njezin lik i životna filozofija bliski su svima jer ona je i svačija i ničija baba”, kaže Tomislav. „Baba *Universalis*”, komentiram. „Da, svebaba, borg-baba”, uzvraća mi. „Ma baba iz *Blade Runnera*”, ne posustajem pa se oboje grleno smijemo. Ne rugamo se, Bože sačuvaj!



Svestrani umjetnik, profesor i obrtnik

Šalu nastranu, ni izbliza nije bilo dovoljno da muškarac samo odjene žensku nošnju jer Babaseka nije krabulja, nije travestija, bar ne isključivo, a pogotovo nije groteska. Lik je to nimalo lažan koji je slikar, grafičar, kipar, pisac, pjevač i svirač gajdi, duda, frula i samice, vrstan poznavatelj folklora Slavonije, Baranje i Srijema, uspješan edukator i daroviti komičar izvukao iz osobne intelektualne, umjetničke, emotivne i iskustvene riznice. Babaseka je njegova iskrena i originalna (re)interpretacija tradicije i suvremenosti, starovirskog i modernog, vlastitog i tuđeg nasljeđa, a suveniri s njezinim likom turistički artefakt s potpisom svestranog umjetnika koji ne prodaje lažiranu pastoralu.

„A to je tek 15 posto onoga što sam zamislio”, kaže na rastanku.

Adresar

**Obrt Stara fela, Osječka
ulica 37, Sarvaš**

Facebook



Instagram



Ponosni na **gin**, ali voćne su rakije **kraljice**

PIŠE IGOR MIKULIĆ

Zlatna medalja za liker *Pelin*, osvojena na međunarodnom ocjenjivanju u francuskom Lyonu (*Concours International de Lyon 2025.*), kao i srebrna medalja za liker od bazge, posljednje su važne i službene potvrde dobrog rada đakovačke destilerije *Bijeli Gusak*.

Emerik Pišl, diplomirani novinar, i Ivana Petrošaneć Pišl, diplomirana inženjerka agronomije, osnovali su Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo *Bijeli Gusak* još 2013. godine, kada su zasnovali svoje voćnjake šljiva i jabuka. Već su godinama ti voćnjaci – gotovo dva hektara šljiva i nešto jabuka, kao i 4,4 hektara oraha – u ekološkom uzgoju.

Prema slavonskoj tradiciji i nekom logičnom slijedu, voće koje se ne konzumira svježe, ne smije propasti, potrebno ga je svakako iskoristiti – u slučaju *Bijelog Gusk*a preradom u vrhunske rakije i likere. Ivana i Emerik destileriju su pokrenuli 2019. godine.

Prva je proizvodnja u *Bijelom Gusk*u došla u vrijeme pandemije virusa COVID-19. Bilo je to doista vatreno krštenje. Danas je *Bijeli Gusak* čvrsto na tržištu sa svojim pićima. Osnovu proizvodnje drže voćne rakije – šljivovica, rakije od jabuke, kruške viljamovke (*Williams*) i kajsije. Nastaju od domaćeg i voća kupljenog od obližnjih voćara. No, tu je i *gin*, kojim je *Bijeli Gusak*, nedugo nakon pokretanja destilerije, izazvao veliku pozornost na tržištu. Naime, bila je to tek druga destilerija u Slavoniji i Baranji koja ga je proizvodila. I odmah je *gin* naziva *No. 1* dobio zlatna priznanja.

Bijeli Gusak u punom je smislu obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo jer su u gotovo sve procese proizvodnje uključeni svi članovi: Ivana, Emerik i tri kćeri. Emerik je ipak glavni destilator.

– Kad smo ga kreirali, doista smo se igrali. Dodavali smo različite sastojke, isprobavali, vagali, destilirali... I dobili smo doista jedinstven *gin*. Stilski je to *New western style*, što govori da je to *gin* koji ne robuje konzervativnim standardima, nego odražava nove trendove u proizvodnji kakvu njeguju *craft* destilerije. Poslije smo na temelju *No. 1 gina* napravili *Sloe gin*. On



je poseban, *premium* proizvod, jer je izrađen od divlje trnine (*Prunus spinosa*), koja raste uz naše ekološke voćnjake. Koliko ga proizvodimo? Onoliko koliko nam trnina ostave ptice – kaže kroz smijeh Emerik.

Naglašava kako su kroz protekle godine razvili proizvodnju više jakih alkoholnih pića. Među ostalima, na tržištu su i s vinjakom te svojom prvom votkom. Također su u *Bijelom Gusk*u razvili i više različitih likera. Spomenuti je *Pelin* doista visoke kvalitete, pokazalo je to ocjenjivanje u Lyonu. Dok je, recimo, pravi trendovski hit liker od bazge.

Emerik naglašava kako su u *Bijelom Gusk*u ponosni na *ginove*, iako voćne rakije drže za kraljice jakih alkoholnih pića.

U samo pet godina rada ove destilerije, voćne su rakije, *ginovi* i likeri osvojili desetke medalja za kvalitetu na domaćim i inozemnim ocjenjivanjima.

– Naša pića šaljem na natjecanja prvenstveno zbog toga da bismo ih testirali, čuli što struka misli o njima. Medalje nam potvrđuju da idemo pravim smjerom. Isprobavamo, igramo se i uživamo u kreiranju različitih pića. Ne mogu izdržati da u svakoj novoj seriji proizvodnje nešto ne dodam, nešto ne promijenim, naravno poštujući pravila struke. I zato su to jedinstveni proizvodi. Mislim da je to općenito najveća prednost *craft* destilerija – ističe Emerik.

Sva se pića *Bijelog Gusk*a mogu kušati i kupiti u kušaonici u Đakovu (Ulica Petra Preradovića 124) te preko *web shopa*.

I na kraju priče, vratit ćemo se na početak. OPG i destilerija *Bijeli Gusak* ime su dobili po stvarnom bijelom gusk koji je godinama predvodio jato gusaka na imanju Pišlovih.



Zvučna kutija začudne ljepote i akustike

Povjesničar umjetnosti Grgur Marko Ivanković nadahnuto ju je opisao kao „zvučnu kutiju koja podsjeća na unutrašnjost slavonskog tradicijskog instrumenta tambure i čardaka čije su letve donedavno bile sastavni dio vizure svakog slavonskog sela, ali i pojedinih osječkih gradskih dijelova". Ta je dva tradicijska elementa, prema njegovu mišljenju, nagrađivani osječki arhitekt Damir Vrbanić sjajno reinterpretirao i pomno integrirao, „tako da posjetitelj ima osjećaj ugodne topline zagrljaja u prostoru koji odiše secesijskom elegancijom, jednostavnošću i prozračnošću". Unutarnje je uređenje, naime, izvedeno od čvrstog i otpornog hrastova poda, te oplata od mekih savijenih jelovih i borovih dasaka.

Riječ je o Glazbenoj dvorani „Franjo Krežma", u okrilju Kulturnog centra Osijek (kompleks Eurodom), koja raspolaže s 420 udobnih mjesta za sjedenje. Njezina će vam ljepota zaustaviti dah čim u nju zakoračite, a tijekom glazbenih izvedbi očarat će vas njezina akustika, kao i mnoge glazbenike koji su od svečanog otvorenja 27. rujna 2024. godine – koncertom Simfonijskog orkestra Hrvatske radio-televizije i pijanista Konstantina Krasnitskog pod ravnanjem francuskog dirigenta Pascala Rophéa – već muzicirali u njoj.

Druga po veličini koncertna dvorana u Hrvatskoj nazvana je po slavlom violinskom virtuozu Franji Krežmi, rođenom u Osijeku 1862. godine. Ivanković upućuje i na brončanu skulpturu Krežme koju je izveo Vanja Radauš, a nalazi se u središtu Osijeka, baš u prolazu koji nosi ime toga znamenitog hrvatskog kipara.

Ako ste, dakle, glazbeni sladokusac, provjerite na mrežnoj stranici kulturnog centra je li na repertoaru neki koncert po vašem ukusu. Ove će sezone, spomenimo samo neke, u „Krežmi" nastupiti Ida Gamulin, King's Singers, Panonska filharmonija, Zagrebački solisti, Roby Lakatos Ensemble i mnogi drugi.

Mjehurići u čaši nisu rezervirani samo za *Francuze*

Iako nisu iz Champagne, naši pjenušci opasno kotiraju i na regionalnoj i na svjetskoj vinskoj sceni

Znate ono kad svi piju rakiju za aperitiv, a vi potajno maštate o mjehurićima u čaši? E pa, dragi moji ljubitelji vina (i oni koji će to tek postati), vrijeme je da podignem čašu i kažem: Slavonija i Baranja nove su zvjezdice na pjenušavoj vinskoj karti Hrvatske! Zaboravite predrasude o tome da su mjehurići rezervirani samo za Francuze i njihove poznate šampanjce. Mi imamo svoje lokalne favorite – i da se razumijemo, ne smijemo ih zvati šampanjcem nego pjenušcem! Iako nisu iz Champagne, naši pjenušci opasno kotiraju i na regionalnoj i na svjetskoj vinskoj sceni.

Zavodnički stil

Domaću pjenušavu scenu na istoku Hrvatske stvaraju vinarije *Belje*, *Josić*, *Enosophia*, *Siber* i *Royal Hill*. Svaka od njih ima svoj zavodnički stil.

Vinarija Belje, kao jedna od najvećih i najznačajnijih u Slavoniji i Baranji, opravdano nosi titulu jednog od glavnih nositelja pjenušave tradicije na istoku Hrvatske. Njihova se vinarija i kušaonica nalaze blizu mjesta Karanac i Kamenac u bajkovitoj Baranji. Njihova tri pjenušca nude širok spektar doživljaja, svaki prilagođen različitim prilikama i ukusima. *La Belle Grand* savršen je za riblja jela, školjke i sireve, idealan kao aperitiv ili uz elegantnu večeru. *La Belle Rosé* odiše voćnošću i najbolje pristaje uz lagana predjela i voćne



deserte, a *La Perla* je mekši i slađi izbor za opuštenije trenutke i svakodnevno uživanje.

Smještena u Zmajevcu, srcu Baranje, **Vinarija Josić** poznata je po spoju tradicije i moderne vinske kulture. Pjenušac *Josić Cru Cru* izrađen je od čistog *chardonnaya*, a odlično se slaže sa školjkama, suhommesnatim delicijama, laganim salatama i povrćem, kao i kremastim rižotima.

Vinarija Siber iz Erduta još je jedan dragulj istoka Hrvatske, poznat po jedinstvenom pjenušcu rađenom od *cabernet sauvignona*. Njihov se pjenušac ističe autentičnošću i dubinom, izvrsno odražavajući karakter lokalnog vinogorja. Siberov brut pjenušac jedini je pjenušac ove vinarije, rađen od *cabernet sauvignona*. Uz složenije arome crvenog bobičastog voća poput maline i ribiza, začinske note i lagani trag dima, odlično se uklapa u gastronomske kombinacije s dimljenom ribom, jelima od peradi i tradicionalnim jelima i sirevima istoka Hrvatske.



Royal Hill Estate iz Erduta uistinu zna kako impresionirati ljubitelje pjenušaca, vrhunski spajajući tradiciju i inovaciju na vinskim terenima istočne Hrvatske. S pet pjenušaca u ponudi, otvaraju više gastronomskih i stilskih vrata doživljaja pjenušavih vina. *Royal Hill* nudi raznoliku paletu pjenušaca: *Extra Brut Selection* (svjež i mineralan, uz ribu i školjke), *Rosé Brut Selection* (voćni, uz perad i sireve), *Extra Brut* (citrusni i lagan, uz *sushi* i ribu), *Méthode Traditionnelle* (brioš i bademi, uz kamenice i losos) te *Rosé Brut de Pinot Noir* (sofisticiran i složen, uz pršut i svečanija jela).

Ne mogu ne spomenuti vinariju **Enosophia**, koja je uspjela kreirati pjenušce savršene za svaki trenutak, bilo da želite proslaviti velike životne prilike ili jednostavno uživati u svakodnevnim trenucima. Njihovi su pjenušci moderna interpretacija slavonskih sorti i klasičnih pjenušavih tradicija, uvijek s dozom vedrine i lakoće. *Enosophia* nudi četiri različita stila: *Nice to See You* (svjež i lagan, uz salate i deserte), *Today Blanc* (graševina i frankovka, idealan uz ribu i *sushi*), *Today Rosé* (pitak i voćni, za dnevna druženja) te *Memoria* (od rizlinga, složen i elegantan, uz plodove mora i fine deserte).

Sve ih, naravno, veže ljubav prema vinogradu, zemlji i mjehurićima!

Trendovi

Trendovi? U posljednjih nekoliko godina doslovno eksplodiraju: sve je više vinarija iz Slavonije i Baranje koje pjenušcima daju autentičan, lokalni štih i modernu svježinu. I više nisu rezervirani za posebne prilike. Kod nas ćete pjenušac dobiti uz *brunch*, roštilj, doručak u vinogradu ili feštu na otvorenom. Tko kaže da graševina – pjenušac ne paše uz kulen, fiš ili baranjski sir? Osim toga, *rosé* pjenušci odlično komuniciraju s gusjim paprikašem! Veže ih ono što veže i Slavonce, prije svega uživanje, društvenost i dobar tek.



Umnožite sreću darujući *domaći* *proizvod ili rukotvorinu*

Mirisi i boje ljeta, domaći okusi jeseni, otisci vrijednih ruku najljepši su poklon kojim možete nekoga darivati za Božić

Uvremenu kada možemo imati bilo koji predmet iz bilo kojeg dijela svijeta, odlučimo se pokloniti nešto jedinstveno i drukčije. Bit će to umnožena sreća – i za onoga koga darivate, i za onoga čiji su rad i vrijeme utkani u domaći proizvod ili rukotvorinu.

Predlažemo vam neke od njih...

Buča u ulju, brašnu i sjemenkama

OPG Knežić nalazi se u Satnici Đakovačkoj, a njegov je nositelj mladi Benjamin koji sa svojom obitelji uzgaja buče od kojih dobiva jedinstveno bučino ulje (pakira ga u boce od litru, pola litre i 250 ml), proteinsko brašno te sjemenke – slane, ljute, pržene, karamelizirane. Dakle, idealan dar za gurmane i one koji se brinu o svome zdravlju. Osim na OPG-u, možete ih pronaći i u vinoteci Bačva u Đakovu te u *web shopu*.



Slavoniklo slatko i slano

Danas je teško pronaći proizvođača koji izrađuje domaću slatku i slanu zimnicu po staroj recepturi, ali u dostatnim količinama. OPG *Slavoniklo* iz Gata, u blizini Belišća, dokaz je da se i to može. Ajvar izrađuju isključivo i samo od pečene paprike, soli i domaćeg ljutog umaka od rajčice. Pekmezi od marelice i šljive oplemenjeni su rumom i cimetom, a tu su i čokonamaz te krem-lješnjak, bazirani na domaćem bagremovom medu koji također imaju u ponudi. Zavirite i u njihov *web shop*.



Sirevi Gašić

Polutvrđi, dimljeni sa začinima, kuhani, škripavac pa onda miks svih njih, manjeg ili velikog koluta, samo je dio ponude već dobro poznate Mini sirane *Gašić* iz Bećetinaca. Ako nećete pod božićno drveće, onda bar obogatite blagdansku trpezu izvrsnim sirom, vrhnjem, jogurtima i drugim proizvodima.

Katini Lavandini

Klimatske su promjene dovele do toga da lavanda, smilje, kadulja, ružmarin... vrlo uspješno rastu u Slavoniji i Baranji, i nimalo ne zaostaju za mediteranskim. Dokaz je OPG *Katini Lavandini* koji se bavi ekopro-

izvodnjom ljekovitog bilja, preradom u eterična ulja, prirodnu kozmetiku i pripravke.

Masti, kreme s posebnim naglaskom na *anti age* kolekciju, macerati, hidrolati, melema, serumi... samo su neki iz široke lepeze proizvoda ovog iznimnog OPG-a iz Tenje u blizini Osijeka.

House of Vedma

Za one koji žele zagrebat dublje, predlažemo nešto iz *House of Vedma*, Kristine Marušić iz Osijeka koja izrađuje svijeće, mirisne voskove i drvenu dekoraciju u *gothic* i *witchy* stilu, nadahnute prirodom i staroslavenskom mitologijom. Svijeće i voskove izrađuje od prirodnog sojinog voska, ekološkog, nježnog, bez testiranja na životinjama. Zakoračite u svijet skrovite kolibice u dravskoj šumi, okružen paprati, mahovinom i mirisom ljekovitog bilja.

Verbena nakit

Svijet biljaka inspiracija je i Viktoriji Križanović iz Osijeka koja u cijelosti ručno izrađuje nakit autentičnog dizajna. Pri tome kombinira srebro, mjed, bakar i čelik. U njezinoj se kolekciji naušnica posebno ističe motiv kadulje koju prenosi metodom izdubljenog voska utiskom pravog lista te lijevanjem u srebro. Naušnice u obliku lista ginka već su na mnogim ušnim resicama, a ove je jeseni pripremila novi model naušnica s hrastom lužnjakom, koji izrađuje metodom graviranja i rezanja. Nakit možete pronaći u *artOs* galeriji u Tvrdi, Fakultetska 4, ili u *web shopu*.



Simone design

Ruksaci, novčanici, torbe, pismo torbice, ručni satovi i drugi modni dodaci urbanog štih s potpisom *Simone design* jedinstveni su predmeti već prepoznatljivi u Hrvatskoj pa i šire. Posebno bismo vam htjeli skrenuti pozornost na zanimljivu kolekciju zimskih šalova izrađenih od tkanina s dodacima kože i metala. Sve što nude možete potražiti u njihovoj radnji u Sunčanoj ulici 1b, u Osijeku ili u *web shopu*.

Okusi sreće by Pavica

Oni koji pak vole više razigrane, tradicionalne motive, svoju će sreću pronaći u predmetima koje izrađuje Pavica Varga iz Valpova. Slamnate torbe i torbice, ruksaci, platnene torbe s motivima makova, trešanja, cvijeća, pepita ili točkastim uzorcima oplemenit će jesenske i zimske tmurne dane te prizvati čarobno, toplo ljeto puno boja, okusa i mirisa.



*Razveselite
i onoga koga
darivate,
i onoga koji je
u dar utkao
rad i vrijeme*

U glavnoj ulozi **grivasti** plemići



Državna ergela lipicanaca Đakovo kao organizator, Udruga Nobiles de Croatia kao partner i Kobilarna Lipica kao gosti, kreirali su jedinstven glazbeno-scensko-konjički spektakl koji je među četiri stalne godišnje manifestacije na Ergeli njezin najatraktivniji program i jedan od turističkih top događaja u gradu i Slavoniji, pa je za Balom velika potražnja već 11 godina, a vjerna publika s nestrpljenjem čeka i ovogodišnje, 12. izdanje. I ono će imati predstave u 17 i 20 sati kada taj spektakl pogleda oko 1200 posjetitelja iz cijele RH, Slovenije, Mađarske, BiH, Vojvodine...

PIŠE SUZANA ŽUPAN

Blagdanski je prosinac, zaogrnut u zimsku studen, ali i to plinu Božića te slatkog iščekivanja nove godine. Subota je, točno 17 sati, pale se svjetla i prestaje žamor u gledalištu zatvorene jahaonice Državne ergele lipicanaca u Đakovu.

Njegova je priča uvijek bajkovita i drukčija, posuta čarolijom, a dobro uvijek pobjeđuje ono loše. U priči sudjeluje 50 konja i 150 plesača, jahača, vozača i drugih izvođača, a sceničnost, radnja, atraktivnost programa pojačava igra svjetla i glazbe.

Počinje Božićni bal lipicanaca, glazbeno-scenska čarolija u kojoj u glavnoj roli nastupaju oni – grivasti plemići. Uredno počesljanih griva, snažnih tijela i sapi, uvježbanih pokreta i u kasu, s jahačem na leđima, i u vožnji kočijama. Poput dobro uvježbanih plesača, svojim točkama zaslužuju divljenje i pljesak. Pokreti su im aristokratski, graciozni, čisti. Jahači, vozači fijakera, plesači... u krinolinama, frakovima, gospodskim šeširima vraćaju vremena dvorskih balova i plesova, čarobnih vožnji kočijama čiji kotači rezbare netaknuti snijeg, džentlmenskog udvaranja damama s plesnim bilježnicama. Vraćaju vremena čarobnih šuma, vila, zagonetnih priča...



*Ulaznice su u prodaji
od 1. listopada.*

TOP 5 doživljaja za zagrijavanje



1. Zimski vašar u Karancu

Krajem studenog etno selom Karanac već se tradicionalno širi miris raznih domaćih poslastica i kuhane rakije, uz zvuk tamburica, a sve uime *Zimskog vašara*. Na sajamskoj se livadi tad okuplja 60-ak proizvođača suhomesnatih delicija, domaćih specijaliteta i rukotvorina. Ovdje se, naravno, i kuha, pa se ravno iz kotlića, ili u šaranovom slučaju, s rašalja, mogu kušati topla jela koja su najukusnija kad se jedu na žlicu ili prstima.

2. Adventski sajmovi

Ništa ne govori „zima“ kao lampicama ukrašene božićne kućice i miris kuhanoga vina na gradskim trgovima. Uz šaroliku ponudu toplih domaćih jela i aromatičnih zimskih napitaka, *Advent u Osijeku* pretvara Tvrđu u bajkovitu pozornicu za koncerte, predstave i brojna iznenađenja za najtopliju atmosferu. Za najmlađe je to posebno čarobno razdoblje uz božićni tramvaj. Advent je jednako topao i svjetluca i u Đakovu, Našicama, Belišću i Valpovu, posvuda na svoj način.

3. WineOS

Kad siječanski mraz zaledi Dravu, Osijek se pretvara u središte vinskog svijeta. Sajam vina, delicija i ugodnog življenja, *WineOS*, i u svojoj će 11. godini okupiti vinare s istoka Hrvatske, ali rado ugostiti i

prijatelje iz drugih vinskih regija. Tijekom dva dana *masterclass* radionica i degustacija, čak će i totalni vinski amateri ondje uz stručne predavače i poznate *sommeliere* naučiti mnogo o kulturi ispijanja vina.

4. Winter Wine & Walk

Baranja i vino nerazdvojni su u svako doba godine, ali zimska vinska šetnja ima posebnu čar. Ona najveća, *Baranjski Winter Wine & Walk*, vodi devet kilometara dugom stazom kroz vinske prijestolnice Suzu i Zmajevac, a sudionici mogu uživati u blagodatima vinskih podruma uz nezaobilazne zimske baranjske delicije. Možda je hladno, ali zime nema, jer uz vinske čaše posjetitelje čeka i obvezna zimska oprema kao što su tople kapice, kabanice i druga iznenađenja.



5. Đakovački bušari i Baranjske buše

Siječanj i veljača vrijeme su i karnevalskih veselja, a Đakovo i Baranja tada ožive u posebnom ritmu. Svako selo njeguje svoje običaje, ali najviše sudionika i posjetitelja okupljaju *Đakovački bušari* i *Baranjske buše*. U Đakovu se tako u veseloj povorci kroz grad predstavljaju karnevalske skupine iz cijele Hrvatske, a baranjske buše čuvaju starinske lokalne običaje. Pod *strašnim* maskama od runa ili onim *lipima* i urešenima, one zvonjavom, glazbom i veseljem tjeraju zimu i prizivaju proljeće.



Život teče u laganom ritmu...

Sombor šuška pod krošnjama platana, Subotica blista u secesijskom sjaju, a između njih salaši mirno čuvaju duh starog panonskog svijeta



PIŠE KATARINA ANDELKOVIĆ

Život teče u laganom ritmu... pjeva Zvonko Bogdan, a upravo se tako živi na lijevoj obali Dunava. *Tamburaši to najbolje prate*, a takav ritam i tradiciju njeguju i gradovi Sombor i Subotica, u čijoj su povijesti važnu ulogu igrali i bunjevački Hrvati. Sombor šuška pod krošnjama platana, Subotica blista u secesijskom sjaju, a između njih salaši mirno čuvaju duh starog panonskog svijeta.

Zeleni grad i srce Podunavlja

Sombor se smjestio u sjeverozapadnom dijelu pitome bačke ravnice. Poznat je kao najzeleniji grad Vojvodine, gdje svaka ulica uživa u hladu drvoreda, a fijakeri su još uvijek svakodnevna slika. Njegova Gradska vijećnica, Galerija *Milan Konjović* i Trg Svetog Trojstva čuvaju priču o vremenu kada se

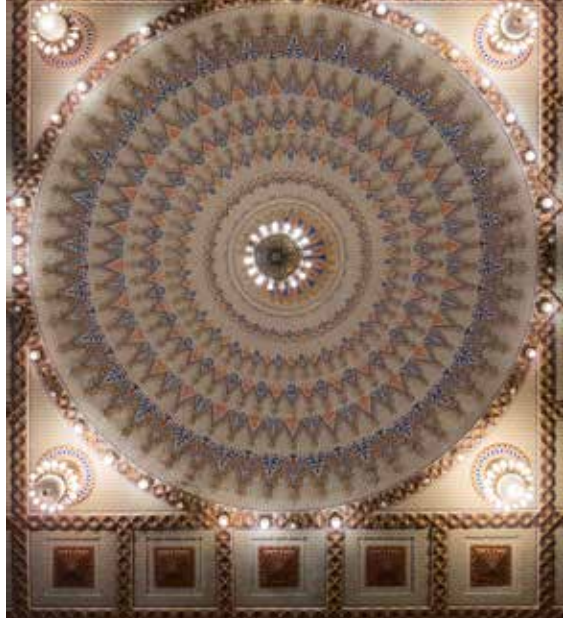
živjelo sporije. Sombor je i rodno mjesto Zvonka Bogdana, čije pjesme najbolje opisuju duh ovih prostora, a tambura, konji i beskrajne ravnice spajaju Bačku, Baranju i Slavoniju.

Grad i okolica kriju bogatstvo prirodnih ljepota. Najveći je među njima Posebni rezervat

prirode *Gornje Podunavlje*, zaštićeno prirodno područje prve kategorije koje se prostire uz lijevu obalu Dunava. Dio je velikog ritskog kompleksa koji se nadovezuje na Mađarsku i Hrvatsku, a od 2007. ima status vlažnog područja Ramsarske konvencije. Nudi niz znanstveno-rekreativnih sadržaja: Edukativni centar *Karapandža*, šetne staze Štrbac i Bestrement, mogućnost fotosafarija, promatranja ptica i izleta kroz netaknutu dunavsku šumu.

U središtu se tog područja nalazi Bački Monoštor, uz Sontu najveće šokačko (hrvatsko) selo u Bačkoj, okruženo rukavcima i kanalima na koje se dolazi samo preko mostova. Ondje i danas živi brojna hrvatska zajednica koja govori, pjeva i tka slično kao u Baranji. Posebno vrijedi posjetiti Etno kuću *Mali Bodrog*, staru 150 godina, sačuvanu u izvornom obliku, te tkaonicu *Novitet Dunav* u naselju Bezdan, kulturno dobro pod državnom zaštitom u kojem se i danas izrađuju tradicionalni tekstilni predmeti. Monoštorci su poznati majstori ribljeg paprikaša, stoga ne propustite *Čardu kod Švabe*, ali i druge, poznatije čarde na samom Dunavu: *Pikec čardu*, *Kod Carine*, te *Šebešfok* u Bezdanu.





Secesijski sjaj i bunjevačka duša

Šezdesetak se kilometara sjevernije nalazi grad prijatelj Osijeka, Subotica, koja dočekuje putnike kao raskošni muzej na otvorenom. Njezina je impozantna Gradska kuća, Raichleova palača i Subotička sinagoga svrstavaju među najljepše gradove secesijske arhitekture u ovom dijelu Europe.

U okolini grada, Paličko jezero nudi šetnje, izlete i čuvenu Vinariju *Zvonko Bogdan*, također ostvarenje panonske secesijske arhitekture, gdje se uz čašu vina može uživati u beskrajnom pogledu na vinograde.

U obližnjem Tavankutu žive Hrvati Bunjevci, koji njeguju svoje običaje, jezik i kulturu. Poseban je ponos sela Galerija slika od slame, jedinstvena u svijetu po tehnikama i motivima, te Etno salaš *Balažević* koji čuva izvornu bunjevačku tradiciju. Ondje možete i prespavati, objedovati i naučiti plesati poznate bunjevačke plesove uz pratnju tamburaša.



SALAŠI – čuvari seoskog načina života

U okolini Sombora i Subotice raštrkani su salaši, autentična seoska domaćinstva nastala kao imanja stočara i ratara, a danas pretvorena u prave oaze mira. Na njima možete kušati domaću hranu, vino, sudjelovati u seoskim poslovima, jahati konje, provozati se fijakerom, pecati ili jednostavno uživati u tišini. Od stotinjak vojvođanskih salaša, njih je tridesetak otvoreno za turiste kao što su *Naš Salaš*, *Sedam dudova* i *Dida Hornjakov salaš* u Somboru te *Majkin salaš*, *Salaš Đorđević*, *Jelen salaš*, *Vinski salaš Čuwardić* te *Salaš vinarije Zvonko Bogdan* u okolini Subotice.



Bernarda i Mario – *domaćini godine*



lokaciju na popularnoj baranjskoj vinskoj cesti i ne čude visoke ocjene koju su im dodijelili *Google* – čistu peticu – i *Booking.com* – 10/10!

Sjećate li se onih davnih prizora s jadranske obale i simpatičnih teta i baka s reklamama za „Zimmer frei“? Nekad ste mogli biti sigurni da vas iza tih rukom pisanih natpisa očekuje topla dobrodošlica kod obitelji domaćina – vaših novih prijatelja – no s vremenom su se među jadranske bakice „infiltrirali“ te ih ubrzo brojčano nadmašili novopečeni privatni iznajmljivači kojima je jedina osobna veza s apartmanom i kućom za odmor bio tek vlasnički list. Upravo zato, Hrvatska turistička zajednica i Ministarstvo turizma i sporta pokrenuli su projekt „Vaš domaćin – *Local host*“, kako bi u moru privatnog smještaja istaknuli one koji gostima i dalje nude autentičan doživljaj. Među iznajmljivačima koji su udovoljili uvjetima tako se našao i Studio apartman „Ondine“ iz Zmajeveca u Baranji, čiji su vlasnici, obitelj Fuis, na Danima hrvatskog turizma 2025. nagrađeni titulom „Vaš domaćin godine“ u Osječko-baranjskoj županiji.

Simpatični Bernarda i Mario svoj su tradicijski vinski podrum – gator – pretvorili u kušaonicu domaćih vina, rakija, finih destilata i delikatesa te studio apartman s 4 zvjezdice, ali ono što goste razveseli i više od luksuzno opremljene sobe nasmijani su domaćini s već legendarnim štrudlama od sira i jabuka, štamplicom rakije za dobrodošlicu i čašicom razgovora o svemu što gosti mogu doživjeti tijekom boravka u Baranji. Uz prijateljsku gostoljubivost te



Bernardu i Mariju potražite na Facebooku – Studio apartman ONDINE ili jednostavno nazovite na telefonski broj **091 955 1908** i provedite nezaboravan odmor u Baranji.

I mi brdo za trku imamo.

Top 10 najsrdačnijih regija na svijetu prema **booking.com**

Via

Slavonija i Baranja

**HeadOnEast
Croatia**

Početak jednog slasnog *prijateljstva*

Top 10 najsrdajnijih regija na svijetu prema **booking.com**

Via

Slavonija i Baranja

HeadOnEast
Croatia