

Pivska craft priča

Polazak: grad Daruvar



Što očekivati?

U ovoj jedinstvenoj harmoniji okusa i mirisa, za vas smo pripremili savršenu ravnotežu sira vrhunske kvalitete sirane Biogal i craft piva 5thElement. Za početak, obilazimo grad Daruvar uz lokalnog vodiča i saznajemo sve o dalekoj prošlosti ovog područja. Tradicija liječenja termalnim vodama dulja je od dva tisućljeća, a spoj gradskog zelenila, park šume u središtu grada i održiva arhitektura čine ovaj grad najzelenijim urbanim središtem u Hrvatskoj. Njeguje se tradicija proizvodnje vina, ali i piva još od 19. stoljeća. Tradicija industrijske proizvodnje piva u Daruvaru potječe iz 19. stoljeća, točnije 1840. godine, što pivovaru u Daruvaru čini najstarijom industrijskom pivovarom u Hrvatskoj. Uz Staročeško pivo, koje se pod istim nazivom proizvodi još od 1893. g., pivovara od 2014. g., proizvodi i liniju craft piva 5thElement.

U odabiru ljubavnih priča, spoja sireva i piva, sudjelovali su stručnjaci i zaljubljenici u svoj posao, koji će i vama prenijeti svoje znanje, ispričati priču o sljubljivanju i dočarati vam doživljaj oksusa i mirisa svojim vrhunskih proizvoda. Ne zaboravite, svaki sir ide uz neko dobro pivo!

Uključeno: obilazak grada Daruvara uz licenciranog lokalnog vodiča, obilazak Pivovare Daruvar, „Zajednički element“ – ljubavna priča o sljubljivanju 5 craft piva iz linije 5thElement i 5 vrhunskih sireva sirane Biogal čokoladna torta, stručna pratnja, usluge organizacije, osiguranje od odgovornosti i jamčevno osiguranje.

Dobro je znati: Možete se pridružiti kao individualac, s poslovnim partnerima, suradnicima ili (još bolje) pridružite nam se na redovnim datumima polaska u malog grupi gdje ujedno imate priliku upoznati lokalne ljudе, poduzetnike i istomišljenike.

Za više informacija ili pretplatu, kontaktirajte info@ruralescapetours.com

Zujanje uz pčele i oldtimere

Polazak: grad Garešnica



Što očekivati?

Pripremite se za zujanje kroz moslavačka sela, degustaciju domaćeg meda i jedinstveno iskustvo vožnje na oldtimeru.

Seoska avantura počinje u jutarnjim satima u skrivenom dragulju prirode – Prvom hrvatskom hotelu za pčele. Ovo obiteljsko imanje njeguje kulturu održavanja prirodnog ekosustava i, kao rezultat, hotel za pčele s ponosom nosi 5*. Prošetat ćemo šumom, počastiti se domaćim medenim doručkom, sudjelujemo u povijesti razvoja pčelarstva, saznajemo sve o nastajanju meda, propolisa i pčelinjeg otrova, iskušavamo inhalaciju zrakom iz pčelinje košnice u Api komori, a cjelokupni boravak zabilježit ćemo fotografiranjem u pčelarskom odijelu. Nakon kratkog odmora, slijedi avantura i obilazak okolnih sela. Po nas dolaze vrhunski vozači oldtimera. Uskačemo u prijevoz te započinjemo turistički obilazak. Posjetit ćemo lokalnu vinariju i sjetiti poznatog citata od J.W. von Goethe "Vino raduje srce čovjeka, a radost je majka svih vrlina." Dok kušate tri kvalitetna vina, vjerujemo da ćete se zaljubiti u proces proizvodnje, obiteljske priče i voće od kojeg nastaju ove čarobne kapljice. Nastavljamо vožnju prema ribnjacima i ekološki netaknutom okruženju slivova rijeke Illove, Toplice i Čavlovice. Ovdje se užgajaju slatkodne rive poput šarana ili amura, a cjelokupni akvatorij je dio ekološke mreže očuvanja prirode Natura 2000 zahvaljujući svojoj bioraznolikost flore i faune. Naš cilj je „Kurblina kuća“ u selu Kajgana gdje imamo ručak prije našeg rastanka.

Uključeno: piće dobrodošlice (medica), limunada s medom, medni doručak u prirodi (domaći med, domaći kruh, domaći maslac, domaće prokuhanje mlijeko i čaj s medom), edukacija o pčelarstvu i povijest OPG-a Balja, obilazak „Prvog hrvatskog hotela za pčele“, proba „Api komore“ inhalacija zrakom iz pčelinje košnice, mogućnost fotografiranja u pčelarskom odijelu, usluge lokalnog vodiča, vožnja u oldtimeru, ručak, usluge organizacije, osiguranje od odgovornosti, jamčevno osiguranje.

Dobro je znati: Možete se pridružiti kao individualac, s poslovnim partnerima, suradnicima ili (još bolje) pridružite nam se na redovnim datumima polaska u malog grupi gdje ujedno imate priliku upoznati lokalne ljudе, poduzetnike i istomišljenike.

Za više informacija ili preplatu, kontaktirajte info@ruralescapetours.com

Balada o siru i vinu

Polazak: grad Daruvar



Što očekivati?

Odredite jedan dan za uživanje u okusima vina i sira u podrumu baroknog dvorca grofa Jankovića. Izgradio ga je grof Antun Janković 1771. godine, a dovršio po projektu nepoznatog bečkog graditelja 1777. godine. Njegov stil pripada kasnobaroknom razdoblju i smatra se jednim od najvrjednijih baroknih dvoraca u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji. Danas nosi oznaku spomenika kulture prve kategorije u Hrvatskoj. Istražujući vinsko bogatstvo podruma, putujemo kroz vrijeme.

Nezaboravan hedonizam obilježen je kroz povijest vinogradarstva, vinarstva, obitelji Janković i kušanjem čudesnog stvaranja vina i sira. Ovdje govorimo o melodiji, harmoniji, baladama, ukusima i mirisima koji se isprepliću u savršenstvo. Uz stručno vodstvo enologa i predstavnika domaćina lokalne tvornice sira Biogal kušamo - Chardonnay, Sauvignon i neizostavnu slavonsku Graševinu zajedno sa savršenim podudaranjem mnogih varijanti sira obogaćenih različitim dodacima (lješnjak, maslina, tartufi, feferoni, papar, dalmatinski začini). Saznajemo sve o specifičnostima vinograda smještenih na pitomim obroncima planine Papuk i Psunj, sortama vina, siru, vinskoj tehnologiji i kapacitetima podruma. Obilježite svoj dan na Baladi sira i vina fotografijama iz podruma baroknog dvorca grofa Jankovića.

Uključeno: ulaznice za dvorac Janković, stručno vodstvo enologa vinarije Badel 1862, stručno vodstvo domaćina-predstavnika sirane Biogal, degustacija sira i vina, usluge organizacije, osiguranje od odgovornosti, jamčevno osiguranje.

Dobro je znati:

Broj sireva i vina za degustaciju ovisi o vašim željama.

Možete se pridružiti kao individualac, s poslovnim partnerima, suradnicima ili (još bolje) pridružite nam se na redovnim datumima polaska u malog grupi gdje ujedno imate priliku upoznati lokalne ljude, poduzetnike i istomišljenike.

Za više informacija ili pretplatu, kontaktirajte info@ruralescapetours.com

RURAL ESCAPE TOURS j.d.o.o.

Stjepana Radića 3, 43284 Hercegovačka Dubica, OIB: 58780551453

Upisano u Sudski registar Trgovačkog suda u Bjelovaru pod brojem MBS 010105220

Temeljni kapital u iznosu od 10,00 kuna uplaćen u cijelosti, Erste & Steiermärkische Bank d.d., IBAN: HR1524020061100862846, SWIFT: ESBCHR22

Društvo zastupa Nena Obrovac, jedini član Uprave

Obvezniknije u sustavu PDV-a, PDV nije obračunat temeljem čl. 90. st. 1 st. 2 Zakona o PDV-u, PDV identifikacijski broj HR58780551453

Craft Zeppelin pivo

Polazak: grad Bjelovar



Što očekivati?

Odvojite nekoliko sati s posla da biste sjeli s mještanima u lokalnoj Zeppelin pivovari i poslušajte priču koja se temelji na likovima koji su, doista, Zeppelinova posada. Nakon obilaska i upoznavanja s proizvodnjom craft piva, upustite se u kulturu ispijanja piva kroz degustaciju različitih vrsta i otkrijte kojem djelu Zeppelin posade pripadate. Možda ste nježni u duši, ali čvrsti izvana poput Flaminga (alk. vol.: 4,8%) i pripadate izviđačkom timu Zeppelina. Možda ste pak RA-KOON (alk. vol.: 6,5%) i postanete osobni tjelohranitelj glavnog Zeppelin zaštitniku. Ili ipak pripadate posadi Marmun (alk. Vol.: 5,0%) i radoholičarima koji preferiraju osvježavajuće i voćne arome. Saznajte svoju priču, a prije povratka na posao, počastite se vrhunskom hranom poput Zeppelin ili Killer burgera, rebrima s roštilja, fish & chips - izbor je na vama.

Uključeno: obilazak pivovare Zeppelin, degustacija max. 6 piva Zeppelin, ručak (meni koji odgovara vašem pivu), desert, voditelj izleta, usluge organizacije, osiguranje od odgovornosti, jamčevno osiguranje.

Dobro je znati:

Ovaj program možemo obogatiti dodatno turističkim obilaskom grada Bjelovara ili može biti završna postaja nakon planinarenja na obližnjoj Bilogori.

Možete se pridružiti kao individualac, s poslovnim partnerima, suradnicima ili (još bolje) pridružite nam se na redovnim datumima polaska u malog grupi gdje ujedno imate priliku upoznati lokalne ljudе, poduzetnike i istomišljenike.

Za više informacija ili preplatu, kontaktirajte info@ruralescapetours.com