

TURISTIČKA ZAJEDNICA DARUVAR - PAPUK

Daruvar, 15. svibnja 2014. godine

PREDMET: Medijska objava 05/2014: Predstavljanje turističke ponude destinacije Daruvar-Papuk na Cvjetnom trgu u Zagrebu 17.5.2014.

Daruvar voli život i zato je grad koji svojim posjetiteljima nudi brojne mogućnosti za uživanje. Zabava, kultura, prirodne ljepote, gastronomija, sportska rekreacija, wellness. Sve to u novom ruhu, ali s duhom autentične bogate prošlosti dio je naše raznovrsne ponude u kojoj ćete sigurno pronaći i nešto za sebe.

Dana 17. svibnja 2014. godine Grad Daruvar i Turistička zajednica Daruvar – Papuk organiziraju predstavljanje turističke ponude destinacije Daruvar – Papuk na Cvjetnom trgu u Zagrebu u periodu od 08,00 – 21,00 sat.

Na Cvjetnom trgu, u subotu, predstaviti će se turistički ponuđači na 13 štandova;

Ljekovita termalna voda na području Daruvara oduvijek je korištena za poboljšanje kvalitete života, te je bitna poveznica između prošlosti i sadašnjosti. Prvi su je koristili Jasi, a liječili su se tu i rimski carevi, turski i austrougarski vojskovođe, gospoda, građanstvo i seljaštvo. Kapaciteti današnjih izvora su oko 30 l/s, a temperatura se kreće do 47°C.

Daruvarske toplice – Specijalna bolnica za medicinsku rehabilitaciju i Termalni vodeni park "Aquae Balissae" će predstavljati našu najstariju tradiciju sa svojim turističkim proizvodima i programima koje nude, od ponude kupanja u unutarnjim i vanjskim bazenima u kojima se nalazi termalna voda, ponude wellness sadržaja, smještaja, gastronomskih delicija i dr.

Stara rimska poslovice kaže: „Da bi upoznao jedan narod sjedni za njegov stol, kušaj njegovu hranu i pij njegovo vino, tada ćeš tek upoznati kakvi su ti ljudi“.

Upoznajte čarobni proces nastajanja vina, od davnina omiljenog pića bogova i ljudi. Od berbe grožđa, sazrijevanja vina u bačvama, do vođenih degustacija i spajanja okusa vina okusima sira i tradicionalnim domaćim specijalitetima. U daruvarskom vinogorju, kraju gdje se vinovom lozom čovjek bavi više od dvije tisuće godina, nastaju "zlatna" vina koja ispunjavaju čula i najzahtjevnijih znalaca vinske kapljice.

Bogatu povijest i tradiciju vinogradarstva i vinarstva pretočenu u kvalitetnu i jedinstvenu turističku ponudu predstaviti će članice Daruvarske vinske ceste kvalitetnim daruvarskim vinima, prve vinske ceste u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji.

Uz daruvarske vinare predstaviti će se i proizvođači sira s ovoga područja koji niz godina ugađaju kupcima diljem Hrvatske, nudeći im mliječne proizvode visoke kvalitete. Mini sirana Biogal i OPG Jareš svojim predanim radom, poštivanjem tradicije i korištenjem mlijeka proizvedenog isključivo na malim gospodarstvima u kontroliranim uvjetima, proizvode vrhunske sirne poslastice koje su nosioci brojnih priznanja. Povjerenje kupaca omogućilo im je da se razviju i prošire svoju paletu proizvoda od svježeg i obranog kravljeg mlijeka, preko vrhnja, svježeg sira i sirnih rolada do polutvrdih i dimljenih sireva specifičnih okusa i mirisa

napravljenih od kravljeg i kozjeg mlijeka s raznim dodacima i u raznim vrstama ulja. Sirane pružaju mogućnost edukativne radionice, upoznavanje i razgledanje proizvodnog pogona i degustaciju bogate palete proizvoda uz prethodnu najavu.

Za upotpunjavanje kompletne ponude ovoga kraja pobrinut će se Pivovara Daruvar koja sparavlja Staročeško pivo po stoljetnoj češkoj recepturi.

Daruvar je najmanji grad u Hrvatskoj s vlastitom pivovarom, koja ekskluzivno proizvodi stogodišnji brend. Priča o Pivovari Daruvar počinje 1840. godine, a utemeljila ju je grofovska obitelj Janković, nasljednici Antuna Jankovića, osnivača modernog Daruvara..

Naselivši daruvarsko područje mnogobrojnim češkim doseljenicima, grof Janković iskoristio je njihovo bogato iskustvo u industrijskom graditeljstvu, ali i nadaleko poznato umijeće u proizvodnji piva. Tako je daruvarsko pivo od samog početka slično češkom pivu. Tradicija i kvaliteta čeških pivara sačuvana je i danas u proizvodima Pivovare Daruvar kroz beskompromisno zadržavanje tradicionalne tehnologije, češke korijene većine radnika i na kraju naziv STAROČEŠKO koji sve ove elemente uklapa u stil života shodno duhu pivarske tradicije.

Također svoju ponudu će predstaviti i OPG Bilek – Zlatno polje, zatim Pčelastvo Daruvar i Duga grana koji će svima zainteresiranima ponuditi i predstaviti svoje proizvode od meda, medne prerađevine, zatim jedinstvene suvenire i daruvarske likere.

Zajedno sa svim ponuđačima turističku ponudu će upotpuniti i Turistička zajednica Daruvar – Papuk sa svojim promidžbenim materijalima odnosno mini brošurama destinacije Daruvar – Papuk kako bi svi zainteresirani imali kompletniji uvid u ono što mi nudimo i što im možemo organizirati da posjete kada dođu u Daruvar.

Da bi kompletno predstavljanje bilo još interesantnije i zabavnije, za Vas smo organizirali i slikanje sa grofom Janković i groficom koji će Vam ispričati o povijesti grada, kako je to bilo kada su oni živjeli u Daruvaru.

Sve prisutne na Cvjetnom trgu zabavljat će tamburaši KUD-a "Kamen" Sirač koji će kroz pjesmu predstaviti i etno tradiciju te kulturno nasljeđe destinacije.

Za sve dodatne informacije možete se javiti Ivani Plažanin Vuković, direktorici Turističke zajednice Daruvar – Papuk na broj telefona 099/706-6059.

DOĐITE NA CVJETNI TRG DANA 17.05.2014. TE UPOZNAJTE DARUVAR I ZAVOLITE ŽIVOT!

Srdačan pozdrav!

Turistička zajednica Daruvar - Papuk
Ivana Plažanin Vuković, dipl.oec
Direktorica