

# OTOČKI VIROVI

vrata spačvanskog bazena





Operativni program  
**KONKURENTNOST  
I KOHEZIJA**



Europska unija  
Zajedno do fondova EU

**Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog fonda za regionalni razvoj**

Za više informacija o EU fondovima:  
[www.struktturnifondovi.hr](http://www.struktturnifondovi.hr)



# Slavonska šuma



*Slavonac ljubi tu svoju hrastovu šumu nad sve;  
on je u njoj kao u svojoj kući, njemu nema veće slasti  
nego s marhom bezbrižno basati ispod sjenovitog hrašća;  
on pozna svako drvo, svaku pticu, svaki glas;  
on se s tom šumom razgovara, kao sa svojom materom.*

*Ona je njemu odvajkada bila nepresušivim blagom;  
stanove si on podigo ukraj šume, posagradio staje i štagljeve,  
posadio voćnjake i šljivike, pa je više na stanu nego na selu.*

*On je postao kukavac i siromah, otkako mu zabraniše i zatvorise šumu:  
jer ona mu svojom pašom odgajala volove, svojim žirom hraniла krmke,  
svojim lijesom dizala kuće i ograde, svojom šiškom kitila djevojke zlatom i svilom,  
ona kao ogroman štit čuvala mu usjeve od bure i sjevera...*

*Vuk, lisica i kuna davale mu skupo krvno, zec i srna sladak zalogaj i ugodnu zabavu...*

*Pa tko ju ne bi volio, tko ne bi čeznuo za njom!*

*Josip Kozarac (1858.-1906.)*

## Price iz šume

### Spačvanska šuma

Kada jednom prošećete šumom i udahnete svježi zrak, postat ćete ovisni o njezinoj ljepoti. Tu ćete spoznati kako uistinu zvuči tišina i uživat ćete u tom ugodnom spokoju. Kažu, najljepše su šume u Slavoniji.

#### Dive mu se u čitavom svijetu

*Štotinu godina raste,  
stotinu godina živi i stotinu godina umire.  
Tako će na istoku Hrvatske  
opisati svoj slavonski hrast.*

Nekada neprohodne prašume, močvarna područja uz Savu, Bosut i Spačvu i danas su prekrivena nepreglednim šumama u kojima raste hrast lužnjak. Oduvijek su se divili njegovoј ljepoti, cijene njegovu kakvoću, a najljepši primjerici i danas rastu u Spačvi, najvećoj cjelovitoj šumi slavonskog hrasta lužnjaka u Europi.

Promjer mu je do 2,5 metra, može narasti do 50 metara i živjeti do dvije tisuće godina. Pravilnost godova, njihova podjednaka širina, elastičnost, finoća, lakoća obrade, prekrasna zlatnožuta boja i trajnost njegove su odlike. Od njega su se po čitavoj Europi gradili crkveni krovovi, vrata i prozori, poznate građevine poput neogotičkog parlamenta u Budimpešti ili Nove vijećnice u Beču, a u barriqueu od slavonskog hrasta i danas odležavaju najbolja vina. Daju mu karakter koji privlači i nadahnjuje, baš kao i spačvanska šuma pjesnike, pisce i umjetnike.

Upućeni tvrde kako je ekološki učinak šuma hrasta lužnjaka nekoliko puta veći od gospodarskog. Izračunali su da za vrijeme vegetacijskog razdoblja hrast lužnjak po jednom hektaru troši nekoliko tisuća tona vode koju ispušta u zrak.

Volite li brojke, oduševit će vas podatak kako se spačvanska šuma prostire na površini od 40 tisuća hektara, čak je dva puta veća od glasovite francuske hrastove šume Fontaineblau. Za usporedbu, Park je prirode Lonjsko polje površine 36 tisuća hektara, a Nacionalni park Plitvička jezera 23 tisuće hektara.



### **Jeste li ikada čuli riku jelena?**

„Ako želite kušati pravi konjak, idite u francusku pokrajину Cognac, a ako želite vidjeti pravi hrast lužnjak, idite u Slavoniju”, izjavio je jednom prigodom E. Lanier, profesor šumarstva.

Za neke ljubitelje prirode nema ljepšeg zvuka od rike jelena u ranu jesen. Iskustvo o kojem ćete dugo pričati! Tada se spačvanska šuma zašarena najljepšim bojama. Pažljiviji promatrači mogli bi i opaziti običnog jelena, kao i srnu, zeca, fazana, šljuku, divlju patku, prepelicu, divlju svinju... Ovakvi susreti u šumi nisu rijetki.

Nije tajna da ovaj dio Hrvatske vole lovci, ribiči na rijekama u okruženju šume strpljivo čekaju ulov života, a promatrači su ptica na istoku Hrvatske pronašli svoj raj.

Zimi biste u snijegu mogli zapaziti crvenog peharčeka, gljivu izrazito crvene boje, a u proljeće su šumske livade prepune bijelih cvjetova režuhe, tu su i žute perunike, visibabe, jaglaci, šumarice, plućnjak...

Šetnja šumom opušta i liječi, obnavlja i oslobađa vas stresa. Dodite i uvjerite se sami. Već nakon pola sata osjećat ćete se mnogo bolje.

## Prirodni fenomen

Slavoncima i Srijemcima omiljeno izletište, Virovi su za ostatak svijeta još uvijek dobro čuvana tajna. Vodu skupljaju iz šuma u Spačvanskom bazenu u području Otoka i Bošnjaka, a zahvaljujući podzemnim vodama nikad nisu presušili. Nisu ni jezero, ni potok, ni rijeka. Stručnjaci kažu kako se od njih razlikuju posebnim hidrodinamičkim, geološkim, klimatskim, fizičko-kemijskim i biološkim osobinama i, k tome, većim dijelom godine imaju karakteristike močvare s močvarnom vegetacijom u njihovom priobalnom pojusu. U vrijeme se velikih kiša u proljeće i jesen vodostaj podigne, a Virovi nađu prirodnu vezu s rijekom Spačvom i preko nje s Bosutom i Savom.

Oni koji su mjerili kažu kako je površina Virova 79 četvornih kilometara, dugi su nešto više od 18 kilometara, dubina varira ovisno o godišnjim dobima, široki su oko 60 metara, a u zelenim oazama Ralje i Živačine i više od stotinu metara. U njihovim vodama plivaju šaran, linjak, štuka, som, karas, sunčani karas, bjelica, grgeč, deverika, žutooka, keder i čikov, a od sisavaca vidra. Zbog neobične ljepote, bujne vegetacije i bogate faune, otočke Virove nazivaju malim Kopačkim ritom.

Spačvanski bazen, a time i Virovi, dio su ekološke mreže Natura 2000 zemalja članica Europske unije.



*Od ukupno 2.448 četvornih kilometara, na koliko se prostire Vukovarsko-srijemska županija, čak 70 tisuća hektara zau-*



## Legenda kaže...

Mladi je virgradski knez sa svojom pratinjom došao u susjedni grad Otok isprositi lijepu kneginju. Njezinim je roditeljima rekao kako ne može bez nje živjeti. Kneginjin se otac, oholi i iznimno bogati otočki knez, uvrijedio na tako siromašne prosce i rekao mladiću da se može nadati ruci njegove kćeri tek ako doplovi u Otok s nakićenim galijama, krcatim darovima.

Kako doploviti po tvrdoj zemlji? Pitao se virgradski knez. Dugo je razmišljao i konačno okupio sve



zimaju šume.

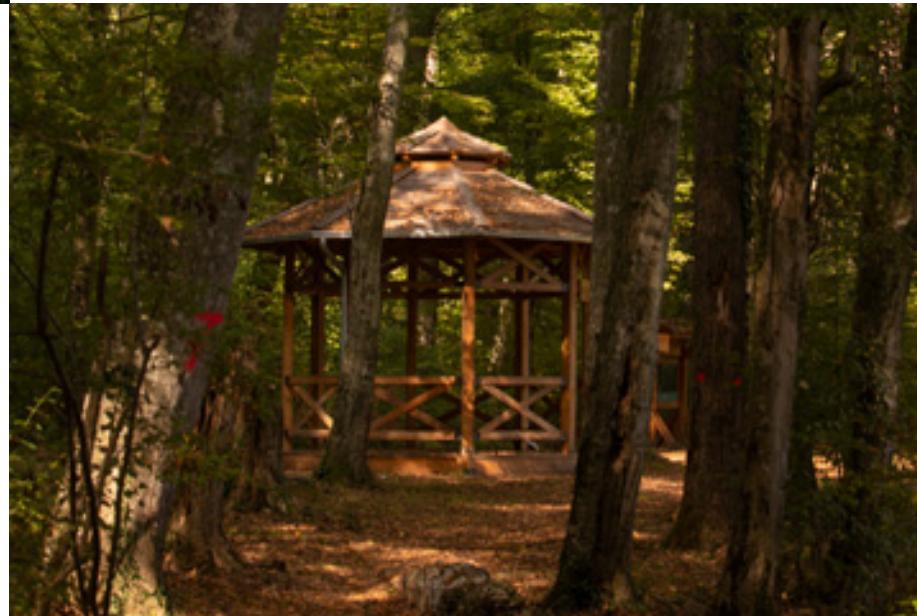
svoje kmetove, čitavu vojsku, iskopao širok i dubok kanal od Virgrada do Otoka koji se ubrzo napunio vodom iz okolnih šuma Spačvanskog bazena i Save. Knez je sagradio i nekoliko galija, nakitio ih cvijećem, vijencima, maramama i narodnim ruhom pa slavodobitno doplovio u Otok u prosidbu. Ovaj je put uspio, a kanal napunjen vodom ostao je do danas u narodu poznat kao Virovi. Ova se legenda još ponegdje može čuti u selima oko Otoka i Bošnjaka, netko u pričanju nešto doda i nakiti, ali upravo je u tome prava čar.

## U svakoj priči ima istine

Duboko su u spačvanskoj šumi između Otoka i Bošnjaka i danas uz Virove vidljivi ostaci starog Virgrada, arheološkog nalazišta i zaštićenog spomenika kulture. Istraživanja su pokazala da je tu još u 12. stoljeću bila srednjovjekovna utvrda s trostrukim opkopom. Grad se prvi put spominje 1428. kao posjed Ivana Alšana, desetak je godina kasnije, kada je u vlasništvu braće Talovaca, značajna obrambena utvrda i središte kojem pripada čak 39 sela, a vjeruje se da je uništen između 1477. i 1536. u osmanlijskim prodorima u ove krajeve.

Od nekadašnjeg je starog grada kružnog oblika, sagrađenog od drveta, nabijene zemlje, opeke i kamena, s visokom palisadom od hrastovih trupaca, ostao sačuvan samo središnji plato i dva unutrašnja opkopa.

Šećete li poučnim stazama *Virovi* i *Lože*, pratite putokaze i svratite do Virgrada. Preko njegovih su opkopa danas izgrađeni mostovi koji oblikuju prekrasnu šetnicu, tu je i učionica u prirodi, visoka promatračnica ptica, klupe za predah i meditiranje u ljepoti prirode. I sve je napravljeno od drveta. Ipak ste u Slavoniji, a tu je drvo oduvijek bilo najveće blago!





*Kada se Virovi u proljeće nakon velikih kiša izliju na šumske površine, poplave pašnjak Čistine, jedno od posljednjih prirodnih mrjestilišta šarana na samom rubu Špačvanskog bazena.*

## **U kraljevstvu hrasta lužnjaka**

Zadivljujući se primjeri hrasta lužnjaka, neki viši od 40 metara, skrivaju u Ložama, posebnom rezervatu šumske vegetacije koji se prostire na površini od stotinu hektara.

To je pravo kraljevstvo u kojem žive i kraljica i kralj. Profinjeni kraljicu visoku 41 metar, opsega 266 centimetara, promjera 85 centimetara, visine debla od čak 25 metara i ukupnim volumenom od 12,269 kubičnih metara, okrunjuje prekrasna simetrična krošnja. Njezine ju nadmoćne značajke izdvajaju od drugih, jednako starih, stabala hrasta lužnjaka u njezinom okruženju, pa je s pravom dobila tu zavidnu titulu.

S druge je strane 41 metar visok kralj, s 19 metra visokim deblom, svoju titulu zasluzio iznadprosječnim prsnim promjerom od 121 centimetra, opsegom od 382 centimetra i volumenom od 25,291 kubična metra.

U Ložama je postavljena trajna ploha u okviru UNESCO programa MAB (Čovjek i biosfera), još jednom ističući važnost uspostave ravnoteže između očuvanja biološke raznolikosti i razvojnih potreba lokalne zajednice. Utješno je što će se strogi režim zaštite u ovoj spačvanskoj oazi provoditi do 200 godina starosti stabala, a ako budu zadržala današnju vitalnost i dulje. Uživat ćete u ugodnoj tišini šume, potpuno sjedinjeni s prirodom.

U ovoj je staroj hrastovojo šumi u Spačvanskom bazenu zabranjeno branje i uništavanje biljaka, uz nemiravanje, hvatanje i ubijanje životinja, gospodarsko iskorištavanje. Dozvoljena su znanstvena istraživanja i edukacije učenika i studenata koja ne narušavaju tu savršenu harmoniju. Tu je sve podređeno prirodi i u skladu s njom.





## Bioekološko-edukacijski centar Virovi

Poučne staze Virovi i Lože  
prolaze šumom uz samu obalu.  
Sa sjenicama, kljupama i informativnim pločama  
pravo je otkriće za romantičare i ljubitelje prirode.

### Možda niste znali...

Ako volite aktivan odmor, volite i prirodu. U potrazi ste za novim, još neotkrivenim mjestom? Možda niste znali da na području grada Otoka, u spačvanskoj šumi na jedinstvenim Virovima postoji mala mirna oaza. Samo vaš kutak raja.

## Nova dimenzija odmora

Multimedijalna dvorana, 3D naočale za pravi doživljaj životinjskog svijeta, wellness za potpuno opuštanje i ugodna toplina sauna i jacuzzija, fitness, opuštajuća masaža, izletnički brod na solarni pogon za 50 osoba, drveni čamci, kanui, kajaci, brdski i cestovni bicikli, tricikli za osobe s invaliditetom, 60 ležajeva, restoran s autohtonom slavonskom kuhinjom sa stotinu mjesta - sve vas to očekuje u novom Bioekološko-edukacijskom centru *Virovi*.

Ovaj se *hotspot* za modernog putnika savršeno stopio s prirodom naglašavajući njezinu važnost i ljepotu. Samo na ovom mjestu u Slavoniji na svijet možete gledati očima orla štekavca i letjeti iznad zelenog prostranstva, kretati se šumom kao jelen ili plivati kao riba dubinama Virova. *Očima prirode*, tako se naziva taj privlačni program virtualne stvarnosti kojeg u multimedijalnom centru neće propustiti ni djeca, ni stariji. Dobar način da nešto naučite, ali i da se oslobođite strahova. Neka to bude prvi korak povratku prirodi. Uostalom, tamo ste oduvijek i pripadali.

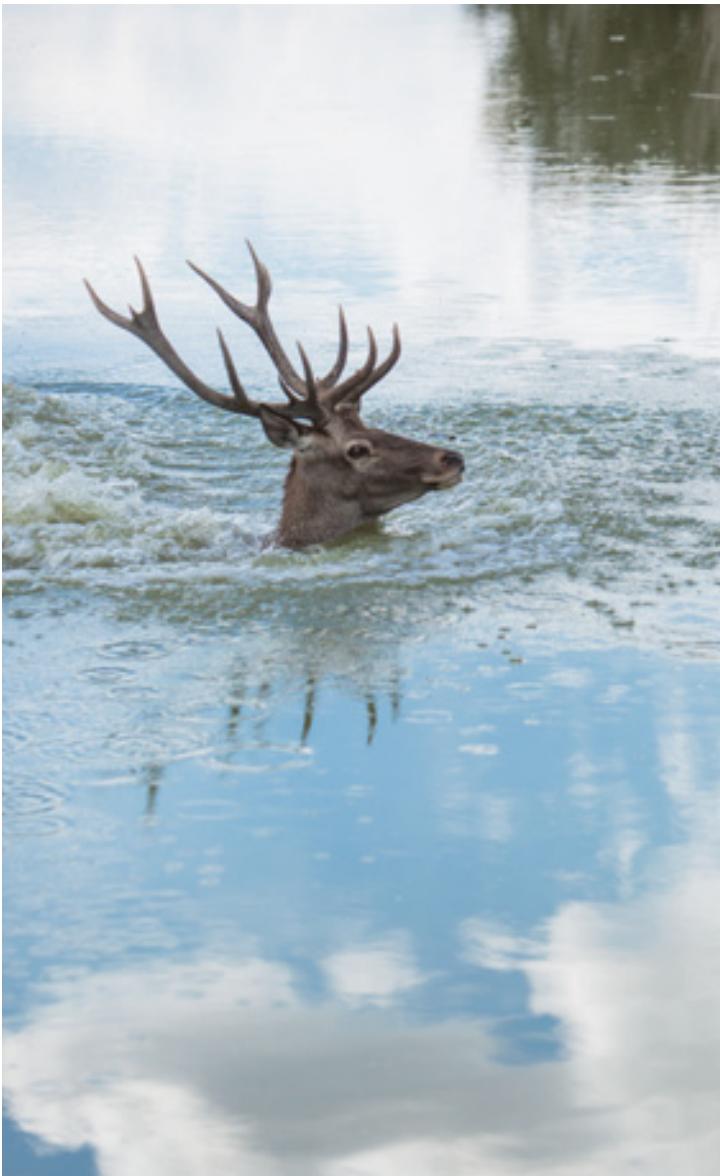


Bioekološko-edukacijski centar *Virovi* oaza je mira, spokoja i tišine. Prati nove trendove povratka samima sebi, prirodi i bitku. U središtu je doživljaj i odmor posebne dimenzije. Vrijeme je da se oslobođite pritiska i stresnog načina života, a to možete samo na ovakvim mjestima.

## Što sve možete raditi?

Jeste li ikada promatrali ptice? Ljubitelji ove, sve popularnije, aktivnosti tvrde kako ona smiruje um, otvara srce i oslobađa od stresa. Tu možete vidjeti orla štekavca, bijelu i crnu rodu, sivu i bijelu čaplju, crnu lisku, djetlića, žunu, labudove...

Volite li životinje, ne propustite fotosafari. Budete li dovoljno tihi, možda čak i opazite običnog jelena ili jelena lopatara. Pješačenje, nordijsko hodanje ili trčanje također su neke od opcija, a za ljubitelje biciklizma predlažemo vožnju atraktivnim biciklističkim rutama.



*Originalno i drugačije,  
bajka u kojoj ćete ponovo pronaći sebe.  
Bioekološko-edukacijski centar  
oaza je mira na obali Virova.*

Doživite rijeke iz nove perspektive, zavesljajte veslačkim rutama na Virovima, Bosutu ili Spačvi u divljini hrastovih šuma... Provozajte se solarnim brodom s pogledom na nepregledno zelenilo, a za revitalizaciju i punjenje energijom pokušajte s meditacijom na nekom lijepom mjestu u prekrasnoj spačvanskoj šumi. Odaberite omiljenu aktivnost i uživajte u svakom trenutku.

Bioekološko-edukacijski centar *Virovi* sjajna je polazišna točka za aktivnosti u prirodi, savršen odabir za teambuilding ili poslovne susrete u zelenom okruženju. Tu će školska i predškolska djeca kroz igru otkriti jedan posve novi svijet, naučiti će poštivati i čuvati prirodu. Studenti i znanstvenici pronaći će idealan prostor za istraživanje, u odmoru će uživati obitelji s djecom, parovi, prijatelji i svi oni koji žele napuniti baterije za nove izazove.







## Grad Otok

*Prošecite od otočkog trga do suvare i upoznajte ovaj pitoreskni grad, posjetite neko od obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i uživajte u druženju s domaćinima i finim zalogajima.*

## *Slavonski ambijent i srijemska ležernost*

Otok nudi najbolju kombinaciju tipičnog slavonskog ambijenta i srijemske ležernosti. Život je ugodan. Šuma je blizu. Sjajan odabir za izlet, posebno volite li prirodu, ruralni krajolik i tradicionalnu gastronomiju.

## Otok u zelenom moru

Tamo gdje završava šuma počinje grad. Nije to tipična urbana sredina prepuna ljudi koji nekud žure, s kolonama automobila, visokim neboderima i zgradama. Naprotiv, potpuno je drugačiji. S dušom malog mjesta, slavonski smiren, srijemski ležeran, bez buke i stresa. Nanizane kuće, sokaci i šorovi, čuprije i kapije. Srdačni i topli ljudi, svatko svakog poznaje, pravo osvježenje, posebno ako ste navikli na velika turistička središta i metropole.

Mijenjao je stanovnike i gospodare: Rimljane, Gepide, Gote, Langobarde, Avare, Slavene, Mađare, Bugare, Franke..., Hrvati su došli krajem petog stoljeća i uspjeli odoljeti političkim previranjima i ratovima. Otok se, kažu povjesničari, prvi put spominje u 13. stoljeću, u vremenu koje slijedi postaje značajno trgovačko središte sve do dolaska Turaka 1526., kada ulazi u sastav kadiluka sa sjedištem u obližnjim Nijemcima. Nakon više od 170 godina Turci su se povukli iz ovih

krajeva, a raseljavanjem je stanovništva nešto južnije od starog naselja nastao novi Otok.

U ovom je gradu u drugoj polovici 19. stoljeća rođen svećenik i etnograf Josip Lovretić, autor monografije *Otok* i zapisa o životu i običajima ovoga kraja. Tu je veći dio djetinjstva proveo iznimno cijenjeni dramatičar, novelist i romanopisac Josip Kosor. Otočkog je porijekla i izumitelj, književnik, matematičar i slikar Petar Matoš koji je živio u New Yorku, a velika mu je želja da posjeti svoj zavičaj ostala neostvarena.

Nazivaju ga *Gradom roda i Vratima spačvanskog bazena*. Jedni kažu kako je službeno ime dobio zbog šumskog okruženja, drugi zbog nekad čestih poplava Bosuta i Save nakon kojih bi se voda još dugo oko njega zadržala. Kako god bilo, danas je jedna od posljednjih mirnih gradskih oaza pa mu *Otok* baš lijepo pristaje.



*Nije samo svjetski raritet, nego ima i najveći drveni zupčanik na svijetu promjera 14 metara.*

*Otočku suvaru mještani nazivaju i Tomašević ili Klarina suvara.*

*Na njoj je urezbarena godina 1863., okruglog je oblika, gradena je opekom, krovna joj je konstrukcija od hrasta, a mlinško kolo pokreću konji.*



### **Nema je nitko drugi...**

Svjetski raritet, i to nije floskula! Suvara, tradicionalni mlin na konjski pogon iz 19. stoljeća otočki je simbol, ponos Srijema i Slavonije, atrakcija kojoj se dive turisti, ljubitelji tradicijskog graditeljstva, arhitekti, etnografi, povjesničari umjetnosti, mjesto koje morate posjetiti kada dođete na istok Hrvatske. Struka ju je proglašila registriranim spomenikom najviše kulturne vrijednosti, etnomuzej je na otvorenom, jedina je očuvana i obnovljena građevina ove vrste na jugoistoku Europe. A nekada nije bilo tako. Uz nju

su se žitarice mljele u još sedam takvih mlinova na području Otoka.

U ovim je krajevima izgradnja suvara započela sredinom 18. stoljeća uredbom carice Marije Terezije o demontiranju vodenica zbog reguliranja vodotokova i uspješnije obrane od poplava. Vodenice su usporavale povlačenje vode nakon poplava, protok vode rijekama, ali i slobodnu plovidbu. Često se preko njih krijučarila sol i širile zarazne bolesti, zimi bi

ih okovao led, a u proljeće i jesen do njih se teško dolazilo blatnjavim putevima. Zapravo, sve ono što su mogle suvare, vodenice nisu.

Za razliku od vodenica, suvare su se najčešće gradile u naseljima, do njih se moglo u svako doba godine, svatko je znao svoj red, mljevenje je bilo jeftinije nego u vodenicama, a brašno se dobivalo od vlastite žitarice. Gradile su ih imućnije obitelji, udružene u zadruge, u gradnji su sudjelovali najbolji majstori pa je ova otočka pravo remek-djelo tradicijske arhitekture.

Želite li vidjeti kako se nekada mljelo žito? Otočani će vam rado prikazati taj tradicionalni način proizvodnje brašna u svojoj *suvari*, a na ovo će vas jedinstveno iskustvo podsjećati njezina umanjena inačica u terakoti, suvenir kojem nećete odoljeti.

Upoznajte Otok, prošećite od suvare do Trga kralja Tomislava kojim dominira spomenik poginulim hrvatskim zrakoplovima i braniteljima Otoka u Domovinskom ratu. Podignut je na nekoliko koraka od crkve sv. Antuna Padovanskog s iznimno vrijednim povijesnim inventarom. Posjetite susjedne Komletince: na Trgu Emerika Gašića spomenik je poginulim braniteljima, ljubitelji sakralne baštine neće propustiti crkvu Bezgrešnog začeća Blažene Djevice Marije i povijesnu kapelicu na groblju. U njezinu se blizini snimao i popularni film o Đuki Begoviću, glavnom liku romana Vinkovčanina Ivana Kozarca.





### **Uz šarenilo folklora, pjesmu i slavonski finger food**

Još od kada je 1993. godine prvi put održano, *Otočko proljeće* u svibnju i lipnju zašareni ovaj grad narodnim nošnjama, ispuni ga pjesmom, obogati ga folklorom, ulice nekako ožive, svi su uključeni - građani, udruge, klubovi i dva kulturno-umjetnička društva: *Josip Lovretić* iz Otoka i *Filipovčice* iz Komletinaca, naselja u sastavu grada.

Evo i jedne digresije za ljubitelje tradicije i folkloru: ako niste znali, komletinačko kulturno-umjetničko društvo ime je dobilo po istoimenom običaju ophoda svečano odjevenih djevojaka koje su s okićenim zelenim granama početkom svibnja, uoči blagdana sv. Filipa i Jakova, uz pjesmuobilazile selom. Da nije Filipovčica, koje ga i danas njeguju, ovaj bi lijepi običaj, inače proglašen nematerijalnom kulturnom baštinom Republike Hrvatske, u srijemskim i slavonskim selima odavno bio zaboravljen.

U sklopu se manifestacije početkom lipnja okupe najpoznatiji proizvođači kulena iz Srijema, Slavonije i Baranje na *Otočkoj kulenijadi* i *Sajmu kulena*. Svake godine težak zadatak za stručni ocjenjivački žiri koji mora odabratи najbolju deliciju među ponuđenima, a sve su vrhunske, ukusne i neodoljive. Kulenijada je prava adresa za uživanje i u drugim tradicionalnim slavonskim jelima poput vrućeg čobanca ili popularnih čvaraka, slavonskog *finger fooda* kojeg možete, uostalom, kao i kulen i kobasice, jesti onako s nogu, kad god vam padne napamet.

Otočani su poznati čuvari šokačke tradicije i slavonske baštine, a uzgoj konja njezin je neraskidiv dio. Vožnja je šumama Spačve u zaprežnim kolima konjogojskih udruga iz Otoka i Komletinaca poseban doživljaj. Na pašnjaku su Čistine članovi *Konjogojske udruge Otok* uredili hipodrom na kojem se u sklopu *Otočkog proljeća* tradicionalno održava konjička manifestacija *Zlatne grive*.

Izložba konja, turnir u tekličkom i dresurnom jahanju, natjecanja u vožnji dvoprega i preskakanju prepona, ali i tradicionalna natjecanja u potkovijadi i utovaru trupaca takozvanom *vagačom* - originalno, atraktivno i zabavno, pa ako ste početkom lipnja u Srijemu i Slavoniji, volite li konje, prekrasnu prirodu i natjecanja, posjetite ovaj jedinstveni pašnjak na rubu Spačvanskog bazena.





OTOČKI VIROVI

# Raj za gurmane

U Otoku će vas ponuditi  
lovačkim čobancem od divljači  
i ukusnom kombinacijom srnetine i veprovine,  
u tradicionalnom kotliću tek skinutom s vatrom.  
*Čist užitak!*



*Tu se svako jelo  
pretvara u gozbu*

Od njih nema boljih domaćina. Poznati po gostoljubivosti i otvorena srca primit će vas kao svoga i voditi brigu da iz ovog kraja ne odete gladni. Slavoncima je i Srijemcima gost kralj, a svako jelo pravi gurmanski doživljaj.

## Fin i neodoljiv...

Kulen! Pikantan, ukusan, savršen za predjelo, idealan za sljubljivanje s vinima ili craft pivima, pravo otkriće za svakog tko posjeti istok Hrvatske, istinski užitak za gurmane i sve one koji na putovanjima traže originalne okuse o kojima će još dugo pričati prijateljima.

Iako se receptura čini jednostavna, nije ga lako napraviti i samo rijetkima pripada titula vrhunskih majstora. Sušen na dimu, priprema se od najkvalitetnijih dijelova sjeckanog i mljevenog svinjskog mesa, očišćenog od masnog i vezivnog tkiva kojem se dodaje češnjak, sol, ponegdje papar, a za željeni okus u gram pogoden omjer slatke i ljute mljevene crvene paprike, obveznog dodataka u tradicionalnoj kuhinji Srijema, Slavonije i Baranje.

Nije tajna, najfiniji je onaj od autohtone crne slavonske svinje, popularne *fajferice*. Simpatično ime

dobila je po grofu Pfeifferu na čijem je imanju u okolini Osijeka nastala u 19. stoljeću križanjem nekoliko pasmina. Nekada se uzgajala na svakom slavonskom gospodarstvu, a upućeni tvrde kako je za kakvoću njezinog mesa iznimno važan ugordan način života i prehrana, pa i danas fajferice slobodno šeću po ravnici i šumama u potrazi za omiljenom poslasticom – žironim slavonskog hrasta.

Za najbolji kulen najbolje meso, a najzahtjevnija nepca to itekako prepoznaju. Da nijanse postoje, otkrit će svi oni koji u lipnju dođu na Otočku kulenjadu i sajam kulena, najveću manifestaciju posvećenu ovoj hrvatskoj gastroikoni na kojoj se okupe najpoznatiji proizvođači. Pa vi odolite ako možete.





### Morate ih kušati...

Restorani koji drže do tradicije doveli su ga do savršenstva, bez njega nema pravih proslava, neće ga propustiti istinski ljubitelji slavonske kuhinje, niti oni koji prvi put dođu na istok Hrvatske. Svaki kuhar ima svoju kombinaciju začina, neku svoju tajnu koja čini razliku. Tu ćete ga pronaći od najljucičnih do blažih varijanti, no mljevena se paprika mora osjetiti. Čobanac je ultimativno jelo Srijema i Slavonije.

Njegova je priprema pravi mali ritual, od izbora nekoliko vrsta kvalitetnog i svježeg mesa, do loženja vatre na kojoj se dugo krčka u tradicionalnom kotliću. Recept je naoko jednostavan: kotlić treba biti dva put veći od količine čobanca, a za dobar okus od presudne je važnosti još jedan obvezni sastojak – vrhunsko vino! Srećom, to u ovom dijelu Hrvatske nije nikakav problem. Mirisni su traminci i sjajne graševine u svijetu proslavili srijemsko vinogorje. A tek kad sljubite čobanac s vrhunskom graševinom ili rajsanskim rizlingom!





Najbolja vina idu i uz fiš-paprikaš, još jedno neodoljivo jelo iz kotlića od nekoliko vrsta svježe riječne ribe. Iskusni šefovi kažu kako dobar fiš mora biti umjereno slan, umjereno gust i umjereno ljut. Ipak morate znati da je Slavoncima ljutina relativan pojam, pa ako vam se čini da im je pobjeglo malo crvene paprike, vjerujte, nije. Tako treba biti. I uživat ćete, u svakoj žlici, posebno ako kušate fiš bez kostiju kojeg su prvi put skuhali u iločkom hotelu Dunav i od tada je postao zaštitni znak ovog dijela Hrvatske.

### **Ništa ne grijе tako dobro...**

Fraklić odlične rakije i već ste se udomaćili. Obrazi se zarumene, ugrije se želudac, jezik se razveže i sve je nekako lijepo i ugodno. I nije to samo zbog rakije. Ima neke neposrednosti u toj slavonskoj gostoljubivosti, čini vam se kao da ste već tko zna koliko puta bili tu, osjećate se dobrodošli, odmah se uklopite u prijateljsku atmosferu.

Rakija je više od rituala dobrodošlice, s njom vam neće samo nazdraviti na obiteljskim gospodarstvima ili je ponuditi kao aperitiv u restoranima, prave će ju domaćice dodati tjestu za uštipke i krofne, u narodnoj se medicini fraklićem lijeći glavobolja, grčevi u stomaku ili zubobolja, dobro dođe za dezinfekciju rana, masažu umornih nogu ili spuštanje temperature. Niti jedno piće nema tako široku primjenu u svakodnevnom životu kao rakija. A ima ih tako sjajnih i mirisnih, poput viljamovke, kajsijevače, jabukovače, višnjevače, lozovače iločke traminke i najpoznatije šljivovice od bijelih i plavih šljiva iz obiteljskih šljivika. Još ako je odležana u hrastovim bačvama...

Možda još jedino krepka slavonska juha tako može zagrijati želudac. Obvezni je dio slavonskog ručka poput jednostavne i ukusne ajnpren juhe s мало zaprške na svinjskoj masti, bistre kokošje juhe s domaćim rezancima ili nekog vrućeg variva od sezonskog povrća. Malo bašće i veliko umijeće kuharica koje su jednostavne recepte dovele do savršenstva i eto jela u kojima ćete baš uživati.



## Za sreću vam trebaju...

Salenjaci! Tipični slavonski kolači, ni manje ni više nego od svinjskog sala, s prozračnim tijestom koje podsjeća na lisnato i s nadjevom od slavonskog pekmeza ili mljevenih oraha *pofurenih* mlijekom. UKUSNI, prefini, ma savršeni. Tope se u ustima. Jedan, dva, tri, četiri... Teško se zaustaviti. Ali, srećom, u Slavoniji se zalogaji ne broje. I bolje je tako, jer nigdje nema više raznobožnih kolača u svim veličinama i oblicima, prava oaza za sladokusce.

Od šnenokli, tačaka s pekmezom, poderanih gaća, langošica, kiflica punjenih pekmezom do gibanica, orahnjaka, makovnjaka, košarica, breskvica... pripremaju se na veliko, u svakoj prigodi, nudi ih se nakon svakog jela, uz kavu, za doručak.





Pobornici će zdrave prehrane kolače zamijeniti voćem, a nigrdje nema takvog obilja kao u slavonskim i srijemskim voćnjacima. Šljiva, jabuka, kruška, trešnja, breskva, kajsijsa, svježe, tek ubrane, sočne i slatke, izvor su vitamina i odličan desert, a u obliku slatkih pekmeza i voćnih sirupa obvezna zimnica u slavonskim smočnicama i opet nezamjenjiv dodatak slasticama.

Sad vam je jasno zbog čega tu pokleknu i najjači karakteri. Uostalom, nemoguće je ostati gladan pored tolikog bogatstva i takvih domaćina. Za dijetu uvijek ima vremena. Dobar vam tek!



*Kratak put od polja do stola,  
očuvana receptura,  
nenadmašna slavonska gostosjubivost,  
puno ljubavi i crvene paprike,  
pet je tajni slavonske kuhinje.*



## Visit Slavonija i Srijem

*Na Cesti zlatne niti koja spaja Županju s desetak okolnih mjesta, otkrit ćete zaboravljene običaje, uživat ćete u pravom slavonskom gurmanskom iskustvu i družit ćete se s gostoljubivim domaćinima.*

## Izleti za pamćenje

Takozvanom je Šokačkom magistralom Otok dobro prometno povezan pa ćete začas stići do bilo kojeg grada ili mjesta u Srijemu i Slavoniji. Vjerujte, vrijedi ih posjetiti, evo i zbog čega.

## Osam tisuća godina...

Toliko traje život na području Vinkovaca. I to bez prestanka. Zovu ih najstarijim naseljem u Europi. U njima je pronađen Orion, posuda neobične ljepote nastala oko 2600. godine prije Krista, s prvim indoeuropskim kalendarom koji vjerno prikazuje zvjezdano nebo iznad grada u sva četiri godišnja doba. Čuva se u Gradskom muzeju smještenom u vinkovačkom parku, pokraj omiljenog korza s ugodnim kafićima koji pozivaju na predah.

Prošećite uz Bosut do starog Krnjaša, ambijentalne šokačke ulice u kojoj je živio pisac Ivan Kozarac, poznat i po zabranjenoj ljubavi prema Mariji Kozarac.



Nećete odoljeti selfiju pored spomenika šokačkim Romeu i Juliji ispred književnikove kuće, niti onom uz neku od 11 suvremenih skulptura ptica na Bosutu koje je rodnom gradu darovala poznata kiparica Dina Merhav.

Ako nemate vremena i u Srijem i Slavoniju dolazite u organizaciji putničke agencije, Vinkovce ćete najbrže upoznati kroz kratke i zabavne programe *Living history*. Majstorica Ruža, Đuka Begović i Tena, likovi iz djela vinkovačkih književnika ili ban Josip Šokčević, pisci Matija Antun Relković i Ivan Kozarac u dvadesetak će vam minuta otkriti gdje počinje ljubav, zapjevat će najljepšu ljubavnu pjesmu *Milovo sam garave i plave* i dočarati atmosferu grada u 19. stoljeću.



Vinkovci  
Grad u vinogradima





### **Prvi datum u povijesti...**

22. veljače 2898. godine prije Krista! Zabilježili su ga stari Vučedolci. Piktografskim su pismom nacrtali pojavu ulaska Venere u Plejade, a stručnjaci su milenijima kasnije otkrili o kojem je datumu riječ. Vučedolci su i prvi proizveli pivo, prvi su pripitomili psa, prvi su uzgajali goveda, prvi su vozili kola na četiri kotača, vučedolska su golubica i čizmica vrhunac keramičke proizvodnje. Ove čete priče doznati u jedinstvenom Muzeju vučedolske kulture, modernom arhitektonskom zdanju podignutom na arheološkom nalazištu uz Dunav samo nekoliko kilometra istočno od Vukovara. Mjesto koje se ne propušta kada posjetite Srijem i Slavoniju.

Volite li na odmoru ponekad zaviriti u muzeje, iznenadit ćeće se koliko ih je na istoku Hrvatske. Od Gradskog muzeja Vinkovci, Gradskog muzeja Vukovar u dvoru Eltz i Franjevačkog muzeja Vukovar do Muzeja grada Iloka u dvoru Odescalchi, Zavičajnog muzeja Stjepan Gruber u graničarskom čardaku u Županji ili Šumarskog muzeja u Bošnjacima, otkrit ćeće bogate i raznolike zbirke, a duboku emotivnu priču doživjet ćeće kroz Vukovarski nokturno koji povezuje sva memorijalna mjesta Domovinskog rata.





## Vinske priče Srijema

U njima neće uživati samo vinoljupci i vinski znalci. Dok oni u dvadesetak vinarija na iločkoj vinskoj cesti budu strastveno otkrivali nove mirise i okuse, one sitne nijanse koje u vinima čine razliku, ljubitelji će kulturne baštine i arhitekture otkriti ljepotu srijemskog gradića Iloka, njegove povijesne zidine, crkvu i svetište svetog Ivana Kapistrana, osmanlijske turbe i hamam iz vremena Sulejmana Veličanstvenog, dvorac Odescalchi, Stare podrumе iz 15. i 18. stoljećа, danas u vlasništvu najnagrađivanije hrvatske vinarije Iločki podrumi.

Iz njih je kneževska obitelj Odescalchi čak 200 godina prije Bordeauxa i Burgundije punila vino u posebna pakiranja i tako štitila ugled od preprodavača koji su ga često miješali s vodom. U vinima su srijemskog vinogorja uživali plemići i kraljevi, a ta se tradicija nije prekinula ni u novijoj povijesti pa se traminac Iločkih podruma pio 1953. na krunidbi kraljice Elizabete II.

Šetnja uz Dunav, fiš bez kostiju u hotelu Dunav s Michelinovom preporukom, čaša traminca na vinorodnim brežuljcima Radoša, Vukova ili ladanskog imanja Principovac na kojem su nekad odmarali i Odescalchiji- za sreću je ponekad potrebno malo!

## Putovanje kroz vrijeme...

I to je moguće zahvaljujući čudu moderne tehnologije! Otkada su stručnjaci usavršili hologram, možete zaviriti u prošlost i upoznati slavne osobe, a u Srijemu i Slavoniji kroz vrijeme ćete otpotovati u čak tri grada.

U rodnoj ćete se kući Lavoslava Ružičke u Vukovaru vratiti u 20. stoljeće. Ovaj će vam poznati kemičar ispričati svoj životni put od skromnog vukovarskog dječaka, do svjetski poznatog nobelovca koji je ovo priznaje dobio 1939. za rad *Polimetileni i viši terpeni*. Ako niste kemičar, ovo vam sigurno ne govori mnogo, ali volite li parfeme možda ste čuli da su upravo terpeni najzastupljeniji mirisni spojevi u toj industriji.

U Gradskom muzeju u Vinkovcima upoznat ćete *Diku*. Tako su zvali bana Josipa Šokčevića koji je u 19. stoljeću pokrenuo slavonsko gospodarstvo, gradio prve željezničke pruge u Hrvatskoj, uveo hrvatski jezik u upravu i škole, dozvolio točenje alkohola...

U prekrasnoj ćete se Kuriji Brnjaković u Ilok u 15. stoljeće u vrijeme vladavine Nikole Iločkog. Pohvalit će se ratnim vještinama i borbama protiv Osmanlija koje je čitavog života držao daleko od Europe, vlastitim novcem na kojem se po prvi put pojavio grb sa šahovnicom, ali će i čuti i toplu životnu priču o njegova dva braka i osmero djece od kojih ga je samo jedan sin nadživio.



## Tražite li povod...

Festivali, koncerti, tradicionalne i urbane manifestacije, za svakog ponešto, originalno i zabavno, još jedan razlog za putovanje istokom Hrvatske. U proljeće se i ljeto život seli u prirodu i na ulice: u svibnju i lipnju Otočko proljeće i kulenijada, vukovarska manifestacija hrvatske nematerijalne baštine *Svi zajedno hrvatsko naj*, a u Vinkovcima *Rimski dani* u spomen na slavnu rimsку prošlost i careve Valentinijanu i Valensa, rođene Vinkovčane.

U lipnju u Vukovaru i Iloku *Dunav Art Festival*, sjajan spoj glazbe, gastronomije, vrhunskih vina i jedinstvene arhitekture, u Nijemcima folklorna manifestacija *Divan je kićeni Srijem*. U srpnju u Županji Kruh *naš svagdašnji* – žetva i vršidba u prošlosti, krajem kolovoza poznati *Vukovar Film Festival* na popularnoj Adi s iznimnim filmskim i popratnim programom...



Krajem kolovoza i početkom rujna put vodi u srijemsко vinogorje na tradicionalnu Iločku berbu grožđa, u rujnu na Vinkovačke jeseni, u svijetu poznatu folklornu manifestaciju s tradicijom duljom od pedeset godina.

Zima na istoku Hrvatske zamiriši kuhanim vinom i najfinijim kolačima na adventskim festivalima, 22. siječnja u dvadesetak iločkih podruma slavi se sveti Vinko, a pokladno jahanje u srijemskim i slavonskim selima već polako najavljuje kraj zime...



*Adrenalinski park u Černi, selfie u Mohovu  
s mamutom od sijena u prirodnoj veličini,  
vožnja brodom srijemskim i slavonskim rijekama  
ili 3D street art u Vukovaru - imamo sve!*

# *Ø projektu*

Projekt izgradnje i opremanja Bioekološko-edukacijskog centra Virovi financira se sredstvima iz Europskih strukturnih i investicijskih fondova

Ukupna vrijednost projekta: **25.582.341,55 kuna**

Bespovratna sredstva EU: **18.661.419,53 kuna**

Sredstva sufinancirana iz  
Fonda za sufinanciranje provedbe  
EU projekata na regionalnoj  
i lokalnoj razini:

**5.745.693,54 kuna**

Nositelj projekta: Grad Otok

Partneri: Javna ustanova za upravljanje zaštićenim prirodnim vrijednostima Vukovarsko-srijemske županije,  
Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije, Udruga za zaštitu prirode i okoliša Zeleni Osijek

## *Impressum:*

Izdavač:	Grad Otok
Za izdavača:	Josip Šarić
Urednici:	Tomislav Šarić Krešimir Jurić
Tekstovi:	Alma Radoš
Suradnici:	Rujana Bušić Srpak, Ivana Šimecki, Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije Mario Raguž, Pavao Dragičević, Javna ustanova za upravljanje zaštićenim prirodnim vrijednostima Vukovarsko-srijemske županije Robert Licht, Hrvatski šumarski institut
Fotografije:	Mirko Martinović Romulić & Stojčić Jasenko Ćutuk Arhiva TZ VSŽ Grad Vukovar
Grafičko oblikovanje:	Zebra Vinkovci
Lektura:	Marijana Barnjak Jelić
Tisak:	Zebra Vinkovci

**Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost Grada Otoka.**



# OTOČKI VIROVI

## vrata spačvanskog bazena

Kontakt:

Grad Otok

Trg Kralja Tomislava 6/a  
32225 Otok

Tel.: +385 (0)32 39 53 20

Fax.: +385 (0)32 39 41 22

[www.virovi.hr](http://www.virovi.hr)

NOSITELJ:



GRAD OTOK

PARTNERI:



Srijem i  
Slavonija  
*Protkani zlatom*  
TURISTIČKA ZAJEDNICA  
VUKOVARSKO-SRIJEMSKA ŽUPANIJA

Udruga za zaštitu prirode i okoliša  
**ZELENI OSIJEK**



JAVNA USTANOVА ZA UPRAVLJANJE  
ZAŠTIĆENIM PRIRODNIM VRIJEDNOSTIMA