



NEWSLETTER

KLUBA PRIJATELJA BIOFILA

Susretljivost, Solidarnost Podrška, Edukacija,
Promocija, Prijateljstvo

PČELARSTVO JAKOPOVIĆ



Kluba prijatelja biofila



Pčelarska avantura Danijele i Tomislava Jakopovića započela je prije nekih sedam, osam godina. Tomislavu je otac kao poklon donio dvije košnice, on se sve više počeo zanimati za pčelarstvo i u samo nekoliko godina, Jakopovići su stigli na 170 košnica koliko imaju danas. U tom je razdoblju ova obitelj iz križevačkog prigradskog naselja Carevdar proizvodnju uspješno proširiti na više od dvadeset artikala. Uz klasični bagrem, kesten i cvjetni med, proizvode i razne namaze na bazi meda, cvjetni prah, imuno i bronho med, propolis, slatkiše na bazi meda, vosak i štošta drugo, a svake godine izbacuju i neki novi proizvod. Prate trendove, a iznimno je bitno što imaju dokazanu kvalitetu meda s hrvatskih pašnjaka Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, što konzumentima znači jako puno. Stalno pokušavaju smisliti nešto novo i ponuditi neke nove proizvode. Inovativnost i originalnost jako su bitni, tako da su sada krenuli i s manjim pakiranjima meda, kao i pakiranjima meda od 12 grama za ugostiteljstvo. Ušli su i u školsku shemu, tako da njihov med i namazi na bazi meda (nadalje poznati Krem med) odlaze i u škole, a ove su godine krenuli i s novim proizvodima kao što su lizaljke i bomboni od meda. Sada proizvode i sapun od meda, balzam za usne, melem za ruke i zapravo su beskonačne mogućnosti na koje se sve može iskoristiti med i ostali pčelinji proizvodi. U kući su uredili prostoriju u kojoj su izloženi svi proizvodi, tako da se često zna dogoditi da im ljudi dolaze u Carevdar. Mnogi ostanu impresionirani kada vide što sve nude i često se dogodi da kupe i više nego što su planirali jer žele probati nešto novo. Postoji puno kanala preko kojih ih kupci pronalaze, od preporuka pa do interneta ili već spomenutih sajmova, a tu je i naš Klub. Činjenica je da ima puno meda iz uvoza, ali kupci kada na teglici vide oznaku dokazane kvalitete, obično im nije problem izdvojiti euro ili dva više.



095 3769595



Pčelarstvo Jakopović



www.biofilihrvatske.com



biofili22@gmail.com



Toplička 124, Jakovlje,
tel. 0921919831

UŽIVO IZ DUBRANCA 91

Selo Dubranec zagrlile su Vukomeričke Gorice, a stanovnici su dobrodušni, druželjubivi, vrijedni i poštteni. Na žalost tradicionalni život, okrenut poljoprivredi i stočarstvu, je u znatnoj mjeri napušten. Kućni broj Dubranec 91 je malo po strani, u cijelosti je okružen šumom u dolini Črnoslav. Tu naš veliki biofil gospodin Damir Rogulja sa svojom suprugom ima mali posjed na kojem godinama ne koristi nikakva kemijska sredstva ali zato zdušno upotrebljava efektivne mikroorganizme (EM) odnosno dobre bakterije koje sačinjavaju ovaj vrijedan proizvod, patent japanskog znanstvenika dr.sc. Teruo Hige. Kako su dobre bakterije živi organizmi ako im damo šansu one će se raširiti i van područja korištenja donoseći prirodnu ravnotežu koja se prepoznaje po intenzivnoj bioraznolikosti. Bioraznolikost koja je na ovom posjedu zadivljujuća biti će i u našim sljedećim susretima prikazana jedinstvenim fotografijama i crticama našeg velikog biofila Damira Rogulje. S obzirom na veliko iskustvo i ljubav prema svim živim bićima tu ćete svakako pronaći i savjete, preporuke, smjernice kako i vi možete vratiti život u svoje dvorište, okućnicu, ali i na vaš mali balkon.



MOJ ŽIVOT S EFEKTIVNIM MIKROORGANIZMIMA

Prvi put sam se s efektivnim mikroorganizmima (dalje u tekstu EM) susreo 2012. godine, no čini se kao da se „znamo“ desetljećima. Vodio sam pčelarsku udrugu „Pčelinjak“ i iz Rijeke mi se javila Ana Poropat Janković s prijedlogom da nam u udruzi održi predavanje o EM-u. Njeno objašnjenje me zaintrigiralo i stavio sam temu na raspored predavanja. Prije dogovorenog termina Ana je predavanje otkazala. Kako mi se tema učinila zanimljiva za pčelarstvo na brzinu sam proučio dostupnu literaturu i potom sam osobno predstavio EM u udruzi. Ubrzo sam se povezao s direktorom tvrtke Efektivni mikroorganizmi doo Rijeka, Nedjeljkom Jovanovićem, od kojeg sam dobio obilje literature i prve uzorke. Već od proljeća 2013. godine počeo sam koristiti EM na svom pčelinjaku, a kao usput ostatke pripravka, kojim sam tretirao pčele, sipao sam u svoj poljski WC. S pčelama sam imao izvrsno iskustvo, a i poljski WC prestao je odašiljati neugodne mirise. Već od sljedeće godine EM sam počeo koristiti i u vrtu. Prvo za proizvodnju komposta, potom za zalijevanje vrta, a od prije desetak godina i za folijarnu zaštitu. Kako su bakterije u EM-u živi organizmi višegodišnjim unošenjem razmnožavaju se i preuzimaju dominaciju u mikro svijetu područja u koji su unesene, potiskujući patogene mikroorganizme tvoreći zdravo okruženje za biljke i životinje. Takav pozitivan naboj intuitivno osjete i ljudi koji po prvi put dođu u takvu oplemenjenu sredinu ne znajući razlog pozitivnog raspoloženja koje ih je zahvatilo.

UŽIVO IZ DUBRANCA 91

Selo Dubranec zagrlile su Vukomeričke Gorice, a stanovnici su dobrodušni, druželjubivi, vrijedni i poštteni. Na žalost tradicionalni život, okrenut poljoprivredi i stočarstvu, je u znatnoj mjeri napušten. Kućni broj Dubranec 91 je malo po strani, u cijelosti je okružen šumom u dolini Črnoslav. Tu naš veliki biofil gospodin Damir Rogulja sa svojom suprugom ima mali posjed na kojem godinama ne koristi nikakva kemijska sredstva ali zato zdušno upotrebljava efektivne mikroorganizme (EM) odnosno dobre bakterije koje sačinjavaju ovaj vrijedan proizvod, patent japanskog znanstvenika dr.sc. Teruo Hige. Kako su dobre bakterije živi organizmi ako im damo šansu one će se raširiti i van područja korištenja donoseći prirodnu ravnotežu koja se prepoznaje po intenzivnoj bioraznolikosti. Bioraznolikost koja je na ovom posjedu zadivljujuća biti će i u našim sljedećim susretima prikazana jedinstvenim fotografijama i crticama našeg velikog biofila Damira Rogulje. S obzirom na veliko iskustvo i ljubav prema svim živim bićima tu ćete svakako pronaći i savjete, preporuke, smjernice kako i vi možete vratiti život u svoje dvorište, okućnicu, ali i na vaš mali balkon.



Sad već slobodno mogu reći, imam prijatelja u Rijeci - Nedjeljka Jovanovića. On je prije dvadesetak godina u Hrvatsku donio efektivne mikroorganizme – koktel bakterija mliječne kiseline, fototropnih bakterija i bakterija kvasca. Uz dodatak nekih drugih prirodnih sastavnica (melasa, alkohol, ocat, čili, češnjak i dr.) njegova tvrtka na hrvatskom tržištu nudi nekoliko izvanrednih proizvoda koji drastično poboljšavaju uvjete i kvalitetu u našim kokošinjcima, stajama, svinjcima, pčelinjacima, vrtovima, voćnjacima, u ratarstvu, ribnjačarstvu, gospodarenju otpadnim vodama i dr. Autor ovog svjetski popularnog koktela (EM1) je poznati, i sad već vremešni, japanski znanstvenik Teruo Higa (<https://www.emrojapan.com/dr-higa/>). U Hrvatskoj sam prvi počeo primjenjivati EM na svom pčelinjaku i pokazao mi se vrlo učinkovitim. U širenju ideje nailazio sam na bezbroj osporavanja nekih veelikih pčelarskih znalaca, koja osporavanja su nerijetko prelazila u osobne difamacije i uvrede. No, imao sam veeliku sreću da se za tu temu zainteresirala naša ugledna i svjetski priznata znanstvenica dr. Ivana Tlak Gajger, a ostalo je povijest. Uz dodatak nekih drugih prirodnih sastavnica melasa, alkohol, ocat, čili, češnjak i dr.) njegova tvrtka na hrvatskom tržištu nudi nekoliko izvanrednih proizvoda koji drastično poboljšavaju uvjete i kvalitetu u našim kokošinjcima, stajama, svinjcima, pčelinjacima, vrtovima, voćnjacima, u ratarstvu, ribnjačarstvu, gospodarenju otpadnim vodama



UŽIVO IZ DUBRANCA 91

Selo Dubranec zagrlile su Vukomeričke Gorice, a stanovnici su dobrodušni, druželjubivi, vrijedni i poštteni. Na žalost tradicionalni život, okrenut poljoprivredi i stočarstvu, je u znatnoj mjeri napušten. Kućni broj Dubranec 91 je malo po strani, u cijelosti je okružen šumom u dolini Črnoslav. Tu naš veliki biofil gospodin Damir Rogulja sa svojom suprugom ima mali posjed na kojem godinama ne koristi nikakva kemijska sredstva ali zato zdušno upotrebljava efektivne mikroorganizme (EM) odnosno dobre bakterije koje sačinjavaju ovaj vrijedan proizvod, patent japanskog znanstvenika dr.sc. Teruo Hige. Kako su dobre bakterije živi organizmi ako im damo šansu one će se raširiti i van područja korištenja donoseći prirodnu ravnotežu koja se prepoznaje po intenzivnoj bioraznolikosti. Bioraznolikost koja je na ovom posjedu zadivljujuća biti će i u našim sljedećim susretima prikazana jedinstvenim fotografijama i crticama našeg velikog biofila Damira Rogulje. S obzirom na veliko iskustvo i ljubav prema svim živim bićima tu ćete svakako pronaći i savjete, preporuke, smjernice kako i vi možete vratiti život u svoje dvorište, okućnicu, ali i na vaš mali balkon.



ODUŠEVLJENI PRIJATELJI I SUSJEDI

29. lipnja 2024. godine održao sam radionicu za zainteresirane prijatelje i susjede o radovima koje provodimo tijekom godine na ranču u Črnoslavu. Svi gosti nisu skrivali oduševljenje viđenim pri samom dolasku, a posebno me se dojmila opaska najistaknutijeg poznavatelja medonosnog bilja u Hrvatskoj profesora biologije Matije Bučara – „Fantastično, ja još nisam vidio u ovo vrijeme tako svjež, bujan i zdrav vrt i voćnjak“.

Na našem ranču godinama koristimo četiri proizvoda, a koje mi je Nedjeljko upravo za našu radionicu poslao iz Rijeke:

- EKO EM PLUS uglavnom koristimo u proizvodnji komposta. Te bakterije, u suradnji s kalifornijskim glistama, daju kompost izuzetno prijatnog mirisa i vrlo velike prehrambene snage. U vrtu, rasadničarstvu i voćnjaku kao hranjivo isključivo koristim kompost iz vlastite proizvodnje.
- EM PROBIOTIK ZA PČELE dvanaest godina koristim u radu s pčelama i to kod svakog otvaranja košnice, a sredstvom koje ostane u prskalici poprskam poljski WC i time ga oslobodim neugodnih mirisa a sadržaj WC-a bakterije u cijelosti razgrade.
- EM5 koristim za folijarni tretman vrta, vinove loze i mladih voćaka. Na taj način pomažem biljkama da se lakše nose sa pepelnicom, plamenjačom, sivom plijesni, crnom pjegavosti i dr. Prskam svaka dva dana i vrt ima stvarno poseban izgled.



UŽIVO IZ DUBRANCA 91

Selo Dubranec zagrlile su Vukomeričke Gorice, a stanovnici su dobrodušni, druželjubivi, vrijedni i poštteni. Na žalost tradicionalni život, okrenut poljoprivredi i stočarstvu, je u znatnoj mjeri napušten. Kućni broj Dubranec 91 je malo po strani, u cijelosti je okružen šumom u dolini Črnoslav. Tu naš veliki biofil gospodin Damir Rogulja sa svojom suprugom ima mali posjed na kojem godinama ne koristi nikakva kemijska sredstva ali zato zdušno upotrebljava efektivne mikroorganizme (EM) odnosno dobre bakterije koje sačinjavaju ovaj vrijedan proizvod, patent japanskog znanstvenika dr.sc. Teruo Hige. Kako su dobre bakterije živi organizmi ako im damo šansu one će se raširiti i van područja korištenja donoseći prirodnu ravnotežu koja se prepoznaje po intenzivnoj bioraznolikosti. Bioraznolikost koja je na ovom posjedu zadivljujuća biti će i u našim sljedećim susretima prikazana jedinstvenim fotografijama i crticama našeg velikog biofila Damira Rogulje. S obzirom na veliko iskustvo i ljubav prema svim živim bićima tu ćete svakako pronaći i savjete, preporuke, smjernice kako i vi možete vratiti život u svoje dvorište, okućnicu, ali i na vaš mali balkon.



ZDRAV VRT I VOĆNJAK

To je posljedica naše sjene nad vrtom i djelovanja efektivnih mikroorganizama koje primjenjujemo, pri zalijevanju vrta, pri prskanju povrtnica i nekih osjetljivijih voćaka te vinove loze, u proizvodnji komposta i u radu s pčelama. Nije na odmet ponoviti kako su efektivni mikroorganizmi u klasi dobrih bakterija, kako su to živi organizmi koji oplemenjuju cijelu sredinu u koju se unose, u ovom konkretnom slučaju našu dolinu Črnoslav.

- EM AGRO koristim pri zalijevanju na pomalo specifičan način. Imam spremnik od 10 kubičnim metara vode u kojeg prije početka sezone zalijevanja uspem 3l ovog proizvoda. Svaki dvadesetak dana, ili rjeđe, u spremnik dodam malu količinu nekog hranjiva – žličicu meda ili šećera kako bih bakterije održavao na životu i u kondiciji. Potrošenu vodu u rezervoaru dopunjujem bunarskom vodom, a tijekom vegetacije još jednom dodam kanister od 3l ovog EM-a. Košnice su mi s jedne strane posjeda, a vrt s druge strane na udaljenosti od stotinjak metara, no živi organizmi iz EM-a uspješno su se raširili cijelim posjedom. Bioraznolikost je zamjetna na svakom koraku. O velikoj bioraznolikosti potaknutoj efektivnim mikroorganizmima u sljedećem nastavku.



SVIJET NE MOŽEMO SPASITI POD STAKLOM

Nije dovoljno čuvati. Izgradili smo skloništa kako bismo zaštitili prirodu, ali smo zaboravili da je nastanjujemo. Okružili smo planet dobrim riječima, kao da su ograde. I onda smo se povukli. Ali zemlji nisu potrebni čuvari. Trebaju joj suputnici.

Svijet se ne može spasiti stavljanjem pod staklo. Spašava se ulaskom u blato. Sadnja rukama. Prihvatiti biti prljav. Prava ekologija nije estetska gesta. To je gesta koja ima ton kože izložene znoju. To nije zen vrt. To je polje. Sa svojim tišinama, svojim sjemenkama, svojim trnjem. Trebamo duhovnost koja zna hodati u poderanim cipelama. Neka zna vjetar. Neka on izmjeri grešku. Neka vrijeme bude granica koju treba voljeti, a ne prelaziti.

Pomiješali smo poštovanje s distancom. Ekologija je postala zbirka namjera. Ali zemlja ne traži divljenje. Nema klimatske krize bez krize u odnosima. Prekinuli smo vezu s granicom. Prestali smo se pitati koliko je dovoljno. Zaboravili smo da svaka granica, ako se sluša, stvara oblik. Ta ljepota se rađa iz banaka, a ne iz viška. Da čak i polje treba ostaviti da se odmori. Da čak i zemlja, ponekad, ima pravo ne proizvoditi. Da diše. Da šuti. I granica nije prepreka. To je jezik. To govori tko smo. Gdje završavamo. Gdje drugo počinje. To nam pokazuje da nam ne pripada sve. Da ne možemo sve uzeti. Da postoji razlika između onoga što je moguće i onoga što je dopušteno.

Rečeno nam je da rješenje leži u tehnologiji. Da je sve što je potrebno aplikacija za sadnju drveta, senzor za kontrolu vode i dron za promatranje šuma. Ali nijedna tehnologija ne može zamijeniti povezanost. I nijedna veza se ne rađa bez truda.

Ekologija nije zaštita. To je prisutnost. To je briga koja ne delegira. To je potpuno, grubo, nesavršeno „bivanje tamo“. On ne traži lajk. Traži motiku.

Nećemo spasiti planet novim materijalima, već starim vrlinama. Trijeznost. Povjerenje. Zahvalnost. Vrline zaboravljene jer nisu korisne u prodaji. Ali su korisni za život. Nije u ideji da je svijet spašen, već u minutnoj praksi. U vodi sakupljenoj bez otpada. U svjetlu korištenom s razboritošću. U izbjegnutim kilometrima. U jelima kuhanim s onim što se nalazi. Geste su ono što čini revoluciju, kada ne traže pljesak već posljedice. Kad postanu modni, nisu iznimka. Sjećanje, ne moda. A živjeti danas znači deaktivirati automatizam rasta. Ispraznite višak riječi. Shvatite da možete graditi čak i oduzimanjem.

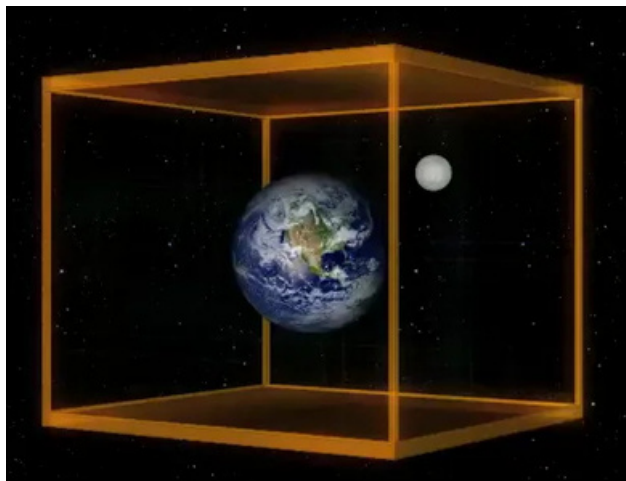
Budućnost će pripadati onima koji mogu reći dosta bez ljutnje. Od onih koji će znati kako stati prije posljednje kapi. Od onih koji će zemlju koristiti ne kao ogledalo, već kao majku.

Život na rubu nije odricanje. To je jedini način da izbjegnemo postati osvajači. Kružno gospodarstvo nije strategija. To je sentimentalno obrazovanje. To je umjetnost učiniti da ono što se činilo izgubljenim procvjeta. Popraviti ono što svijet naziva otpadom. Jer ne postoji beskorisna materija, kao što ne postoji ni uzaludni život. Ono što je marginalizirano – objekt, resurs, osoba – često je upravo ono iz čega se značenje može ponovno roditi. Otpad nije samo smeće. To je proročanstvo. To je mjesto gdje se krije viši oblik pravde. Ne treba baciti sve što je slomljeno. Neke slomljene stvari mogu govoriti glasnije od cijelih.

Prava tranzicija nije utrka. To je povratak. Po mjeri. Do konkretnosti. Na odgovornost. To je spori korak onih koji se ne zavaravaju. Od onih koji znaju da svaka gesta ima težinu. I ta lakoća nije odsutnost materije, već prisutnost smisla.

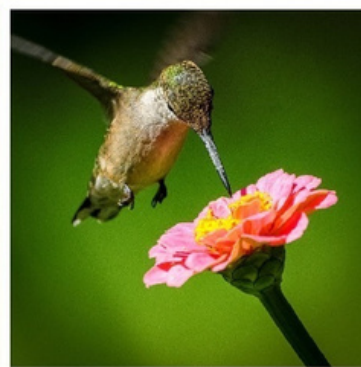
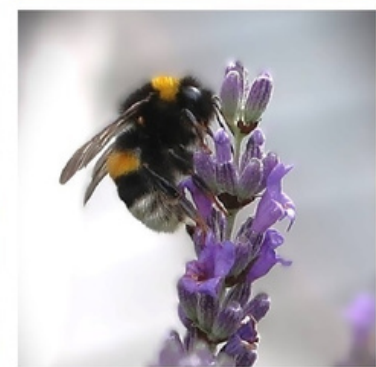
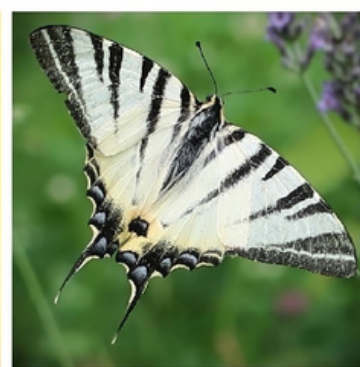
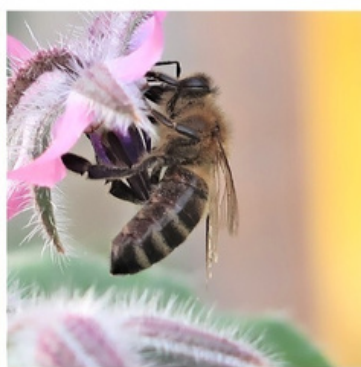
Ne trebaju nam novi zeleni heroji. Trebaju nam muškarci i žene koji mogu ostati. Sposobni za transformaciju bez uništavanja. Sposobni živjeti bez konzumiranja. I, možda, napraviti korak unatrag kako bi svijet vratio svijetu.

DOKTORI ZA OKOLIŠ, ITALIJA





UDRUGA BIOFILA HRVATSKE UPOZORAVA!
Oprašivači vas trebaju - Vi trebate oprašivače.
Što su oprašivači? Zašto su oprašivači važni? Kako im pomoći? Što je oprašivanje?
Tjedan oprašivača 2025. mnoge zemlje obilježavaju 16. do 22. lipnja 2025.
PRIDRUŽIMO IM SE!
Između 75% i 95% svih cvjetnica na zemlji treba pomoć pri oprašivanju. Pčela medarica je ugrožena, a opstanak mnogih divljih oprašivača je upitan. Oprašivači su sve važniji faktor očuvanja civilizacije kakvu poznajemo. Podsjetimo se njihove važnosti u Tjednu oprašivača!



BLUE ZONE - LOMA LINDA

Adventisti u Loma Lindi u Kaliforniji žive 10 godina duže od ostalih Amerikanaca

Pronašli pravovremeno utočište

Tjedni odmor od svakodnevnog života, 24-satna subota pruža vrijeme za usredotočenje na obitelj, Boga, prijateljstvo i prirodu. Adventisti tvrde da im to ublažava stres, jača društvenu mrežu i omogućuje dosljednu tjelovježbu.

Održavaju zdrav indeks tjelesne mase

Adventisti sa zdravim indeksom (što znači da imaju odgovarajuću težinu za svoju visinu) su aktivni, uživaju manje mesa ili ga pak izbjegavaju. Imaju niži krvni tlak, niži kolesterol u krvi i manje kardiovaskularnih bolesti od težih Amerikanaca s višim indeksom.

Redovito, umjereno vježbaju

Adventističko zdravstveno istraživanje pokazuje da ne morate biti maratonac da biste maksimalno produžili svoj životni vijek. Redovita tjelovježba niskog intenziteta, poput svakodnevnih šetnji, čini se da pomaže u smanjenju rizika od srčanih bolesti i određenih vrsta raka.

Provode vrijeme s istomišljenicima.

Adventisti obično provode vrijeme s mnogo drugih adventista. Pronalaze blagostanje dijeljenjem svojih vrijednosti i podržavanjem međusobnih navika. Grickaju orašaste plodove. Četiri velike studije potvrdile su da konzumiranje orašastih plodova utječe na zdravlje i životni vijek.

Uglavnom vegetarijanci

Mnogi adventisti slijede vegetarijansku prehranu. Konzumiranje voća i povrća te cjelovitih žitarica čini se zaštitom od širokog spektra raka.

Kao podršku biblijskoj prehrani sa žitaricama, voćem, orašastim plodovima i povrćem, adventisti citiraju Postanak 1:29: „I reče Bog: Evo, dao sam vam svaku biljku što nosi sjeme, što je na svoj zemlji, i svako drvo na kojem je plod drveta što nosi sjeme; vama će biti za hranu.“ Novo istraživanje otkrilo je da sljedbenici ovog načina života imaju najniže stope srčanih bolesti i dijabetesa u zemlji te vrlo niske stope pretilosti.

Uživaju u ranoj, laganoj večeri

„Jedite doručak kao kralj, ručak kao princ i večeru kao siromah“, preporuka je američke nutricionistice Adelle Davis – stav koji se odražava i u adventističkim praksama. Lagana večera rano navečer sprječava preopterećenje tijela kalorijama tijekom neaktivnih dijelova dana. Čini se da potiče bolji san i niži tjelesni indeks.

Piu puno vode.

Istraživanja pokazuju da su muškarci koji su pili 5 ili 6 čaša vode dnevno imali znatno smanjenje rizika od smrtonosnog srčanog udara – 60 do 70 posto – u usporedbi s onima koji su pili znatno manje.



BIORAZNOLIKOST NA NAŠEM STOLU



EGZOTIČNI OKUSI PEPINO

3

- Glavna značajka pepina je zelenkasto-bijela pulpa i sladak okus sličan krastavcu. Pepino izgleda poput male dinje.
 - Član je porodice krastavaca i usko je povezan s krastavicima i dinjama. Potječe iz Srednje i Južne Amerike.
 - Poput ostalih dinja, pepino čini voda i prekrasan izvor hranjivih tvari. Pepino dinje su duguljaste i boje variraju od svijetlozelene do bijele. Imaju tvrdu koru i sladak, blag okus.
- PEPINO NA NAŠEM STOLU**
- Zrelu Pepino dinju možete jesti izravno. Također su bolje u ukusnoj hrani ili kao salata. Ljudi jedu i sirovu Pepino dinju kao povrće. U nastavku opisujem proces jedenja.
 - Zrela Pepino dinja
 - Kada Pepino dinja sazrije, njezina kora postaje glatka. Laganim pritiskom osjećat ćete je zreloom. Ovdje su Pepino dinje obično blago slatke i sočne. Možete ih poslužiti same za desert.
 - Dobro operite Pepino dinje i prepolovite ih prije posluživanja. Izvadite sjemenke i stavite ih na čistu površinu. Kora Pepino dinje obično je vrlo teška za jelo, pa je ogulite prije posluživanja. Sada narežite na komade željene veličine i poslužite.
 - Kao salata
 - Sočna tekstura i blaga aroma čine Pepino dinju jedinstvenom kao salatu. Ne nadjačavaju okus ostalih sastojaka, već ih nadopunjuju.
 - Za pripremu salate, operite svježi špinat u zdjeli i naribajte ga. Pomiješajte nasjeckanu Pepino dinju i zdrobljeni feta sir s kriškom špinata. Sada dodajte malo maslinovog ulja, malo balzamičnog octa i crni biber.



Pepino kao povrće

- Možete kuhati i jesti sirove Pepino dinje baš kao i bilo koju drugu dinju. U sirovom stanju, kora im je tanka i mekana.
- Zelene dinje Pepino se mogu kuhati i jesti poput ljetnih tikvi. Umiješajte ih u juhe i variva. Pokušajte ih umočiti u juhe i variva. Narezane dinje Pepino pržite u maslinovom ulju ili ih kuhajte na pari na njihovoj tankoj zelenoj kori.

Pepino u slanim jelima

- Dinja Pepino može biti dodatak morskim plodovima. Ove dinje možete koristiti u mnogim umacima i marinadama od morskih plodova. U Peruu se ove dinje peku na roštilju i poslužuju uz ljuti obrok. U indijskoj kuhinji dinje Pepino možete pronaći u kiselim krastavicima, leći, chutneyju i ljutim mješavinama.

U ponudi
Exotic King



VRTLARENJE BEZ KEMIJE UZ

Andermatt BIOINPUT

ZDRAVA HRANA I ČISTI OKOLIŠ ZA SVE NAS

Bioinput d.o.o. u Hrvatskoj posluje od kraja 2016 godine. Od osnutka pa sve do spajanja sa Andermatt AG grupacijom, ideja stvaranja kompanije bila je pružanje kvalitetnih i sigurnih rješenja za certificiranu ekološku proizvodnju.

Bioinput postao je vodeća kompanija na hrvatskom tržištu koja je nudila rješenja kada to drugi nisu, sve u svrhu jačanja i širenja ekološke proizvodnje. Kompanija koja je nastala iz idealistične vizije diplomirane inženjerke agronomije Martine Borić.

Naša je situacija na tržištu bila prepoznata od svjetski poznate grupacije Andermatt koja se unatrag više od 30 godina bavi istraživanjem i proizvodnjom učinkovitih rješenja u poljoprivredi bez kemije. Prvi proizvod koji je Andermatt izbacio na tržište bio je proizvod Madex na bazi baculovirusa koji se i danas koristi u proizvodnji jabuka protiv jabučnog savijača. Andermatt AG je prvi pokrenuo proizvodnju sredstava za zaštitu bilja na bazi virusa. Bioinput postaje dio Andermatt AG u rujnu 2022., te mijenjamo ime u Andermatt Bioinput.

Andermatt



Martina Borić dipl.ing.agr.
direktor
Mobile 091 602 49 30
martina.boric@andermatt.hr

Izabela Odeljan, dipl.ing.agr.
administrativni poslovi i prodaja
Mobile: 099 530 41 78
izabela.odeljan@andermatt.hr

Matija Hutinski
prodaja i logistika
Mobile 091 731 07 08
matija.hutinski@andermatt.hr



ASORTIMAN

Andermatt Bioinput- sredstva za zaštitu bilja, peletirana i tekuća gnojiva i ojačivači za održivu poljoprivrednu proizvodnju bez kemijskih ostataka! Proizvodi koji poboljšavaju kvalitetu tla, jačaju biljke i omogućuju učinkovitu zaštitu usjeva bez štetnog utjecaja na okoliš.

CERTIFIKATI

DEMETER, FIBL, SIAN, ECO CERT..

Stranica www.andermatt.hr

-Web shop, dostava 7,48 eura na kućni prag., - ukoliko je izazovno može i preko telefona.

Ured i skladište: Varaždinska 23, 42 209 Varaždin Radno vrijeme: 8-16 h

MALOPRODAJA



LKTC-VIROVITICA, PRELOG, IVANEC, KOPRIVNICA, ČAKOVEC, ZABOK,
KRIŽEVCI VRTNI CENTAR, KARLOVAC, VRBOVEC.
VRTNI CENTAR DRIJEN LUČKO
PRVČA- IVANIĆ GRAD, OSIJEK, ORAHOVICA, NOVA GRADIŠKA, SISAK,
PETRINJA
ISTRA- AGROPANACEA ROVINJ, SIN-AGRO BRTONIGLA
METKOVIĆ-POLJOPROMET, MARCON ZADAR, AVIPP ŠIBENIK

Stručan savjet – slike biljaka/nasada koji trebaju pomoć se mogu slati
na w app, e-mail, poziv.

Andermatt Bioinput

-  - folijarno /prskanje po listovima
-  - navodnjavanje ili zalijevanje
-  - dodatne korisne informacije

LIST

Phytogreen® 8-3-2
ili **Aminovital**
30 mililitara na 10 litara vode
Anthym Simplex
ili **VigoSol®**
50 mililitara na 10 litara vode

VigoSol®
50 mililitara na 10 litara vode
T-Gro ili Tricxs
3 g na 10 litara vode
Phytogreen 8-3-2
50 mililitara na 10 litara vode

KORIJEN

LIST

Phytogreen® 8-3-2
30 mililitara na 10 litara vode
AlgoVital® Plus
30 mililitara na 10 litara vode
Equisetum plus
100 mililitara na 10 lit. vode
Megamicro
25 mililitara na 10 lit. vode

T-Gro ili Tricxs
3 g na 10 litara vode
Phytogreen 8-3-2
50 mililitara na 10 litara vode
Gordon
100 mililitara na 10 litara vode

KORIJEN

ŠTETNICI

Oliveg
30 mililitara na 10 litara vode
Strike Top ili Cocana
40 mililitara na 10 litara vode
Livando
100 mililitara na 10 litara vode
Zasebno tretiranje:
Aspida
100 mililitara na 10 litara vode
ne miješati sa drugim sredstvima

BOLESTI

Pepelnica  sitna sivo-bijela
baršunasta prašina
Soda bikarbona
50 g na 10 litara vode
Sumpor tekući
Vitisan
50 g na 10 litara vode
Plamenjača  smeđe plamene
pjege
Cuxamin
50 g na 10 litara vode

VigoSol®
50 mililitara na 10 litara vode
Phytogreen 8-3-2
50 mililitara na 10 litara vode
Gordon
100 mililitara na 10 litara vode

KORIJEN

 - uz sredstvo **Oliveg** trebamo
dodati limunsku kiselinu kako bi
bila učinkovitija
- na 10 litara vode nadodamo 10
grama kiseline

CVIJET

Borox
30 g na 10 litara vode
Chitosano
30 g na 10 litara vode
AlgoVital® Plus
30 mililitara na 10 litara vode
Phytogreen 8-3-2
50 mililitara na 10 litara vode

 - sredstva
prskajte svakih
7 do 14 dana -
sredstva za
plamenjaču i
pepelnicu
svakih
7 dana

PLOD

Phytogreen 2-5-8
50 mililitara na 10 litara vode
AlgoVital® Plus
30 mililitara na 10 litara vode
Equisetum plus
100 mililitara na 10 lit. vode

 - sredstvo **Cuxamin**
možemo miješati sa
sredstvima
AlgoVital® Plus,
Secur Zolfo
(sumpor),
Megamicro, **Borox**
(bor), **Carbo ECO**
CaB (kalcij), **Zinco**
(cink)

Phytogreen 2-5-8
50 mililitara na 10 litara vode
Gordon
100 mililitara na 10 litara vode

KORIJEN

 - prije zalijevanja ili navodnjavanja sa sredstvima
obavezno zaliti tlo vodom

Danas, Andermatt Bioinput, kao dio jedne velike Andermatt Grupacije grupacije proizvođačima u Hrvatskoj pruža vrhunske proizvode koji u potpunosti zadovoljavaju visoke tržišne kriterije u pogledu cijene i kvalitete, uz osiguranje proizvodnje bez kemijskih ostataka. Osim toga donosimo iskustva naših sestrinskih kompanija, čija su iskustva i znanja vrlo vrijedna za naše poljoprivredno tržište koje se tek sada prilagođava na zdravija i održiva rješenja u poljoprivredi. Nudimo cijeli asortiman proizvoda za poljoprivrednu proizvodnju bez kemije. To znači da su naša sredstva učinkovita, no ne ostavljaju opasne rezidue u poljoprivrednim proizvodima kao što to ostavljaju kemijska sredstva. Smatramo da smo na pozitivnoj strani povijesti, te pozitivnoj strani budućnosti jer promjene koje će doći zbog ukidanja opasnih pesticida nas će dočekati više nego spremne za puno utakmica u nogama. Asortiman proizvoda razvijen je s posebnim naglaskom na potrebe proizvođača kojima je kvaliteta prioritet. Usmjereni smo na inovativna rješenja koja štite ljudsko zdravlje i okoliš, a istovremeno pružaju vrhunsku učinkovitost.



OBILJEŽAVANJE SVJETSKOG DANA PČELA U KASTVU



OBILJEŽAVANJE SVJETSKOG DANA PČELA U KASTVU

Središnje obilježavanje 8. Svjetskog dana pčele Udruženje pčelarskih udruga Primorsko goranske županije organiziralo je u novoj vijećnici grada Kastva 17. svibnja 2025. Gost je bio Damir Rogulja s temom Oprašivači i vrijednost oprašivanja. U svom izlaganju D. Rogulja je posebno istaknuo kampanjsku brigu Evrope, pa i Hrvatske, prema ovim izuzetno važnim kukcima. Crvena knjiga evropskih oprašivača objavljena je 2014. s debelo zastarjelim podacima. U Hrvatskoj je projekt Cro buuz klima, financiran evropskim sredstvima, zaključen prije dvije godine...

Povremeno istraživanje populacije oprašivača ovisno je o projektima na nivou EU ili pojedinih zemalja i kad se financijska konstrukcija „istroši“ briga o njima čeka slijedeću priliku. No nesumnjivo je kako mi vitalno trebamo oprašivače, a oni nas životno. Stoga bi svakako bilo nužno u EU ustrojiti instituciju koja bi imala trajne izvore financiranja, koja bi imala trajnu ekipu zaposlenih stručnjaka, koja bi trajno pratila stanje oprašivača u EU i koja bi trajno osposobljavala novi kadar znanstvenika kao i građana znanstvenika koji bi na terenu mogli imati vrlo važnu ulogu.

Ilustrirajući ovu tvrdnju Rogulja je naveo primjer dnevnih peludnih analiza zraka kao i dnevnu prognozu zagađenosti zraka, koje zagađenje nam dolazi s ratišta u susjedstvu i s pješčanim olujama iz Sahare, koja provodi Državni hidrometeorološki zavod. Nesumnjivo je kako bi takvo efikasno praćenje oprašivača mogao provoditi samo profesionalno i trajno organiziran Pčelarski institut (Beekeeping Institute). U narednom razdoblju valjalo bi potaknuti Evropski pčelarski savez (EBA) kako bi ovu temu stavili u svoj program rada.

Svjetski dan pčela

Kako bi se podigla svijest o važnosti oprašivača, prijetnjama s kojima se suočavaju i njihovom doprinosu održivom razvoju, UN je 20. svibnja proglasio Svjetskim danom pčela. Cilj obilježavanja dana pčela je ojačati mjere usmjerene na zaštitu pčela i drugih oprašivača, što bi značajno doprinijelo rješavanju problema povezanih s globalnom opskrbom hranom i iskorjenjivanju gladi u zemljama u razvoju. Ovaj datum je odabran temeljem prijedloga slovenskih pčelara, dana rođenja Antona Janše, pionira modernog pčelarstva.

Anton Janša je rođen 1734. godine u Breznici, u Gorenjskoj (Gornja Kranjska) regiji današnje Slovenije. Odrastajući u obitelji koja je posjedovala više od stotinu košnica, razvio je posebnu fascinaciju pčelama u ranoj dobi. Iako je pokazivao izvanredan umjetnički talent u slikanju, odlučio je postati profesionalni pčelar.

Njegov inventivni pristup i dobar osjećaj zapažanja doveli su ga do revolucije u pčelarstvu uvođenjem nekoliko novosti koje su imale značajan utjecaj: izumio je novi dizajn košnice; usavršio tehnike proizvodnje heljedinog meda, definirao ulogu trutova i matica te napisao knjige o pčelarstvu. Njegovi talenti kasnije su privukli pozornost same carice Marije Terezije koja ga je imenovala službenim učiteljem pčelarstva na habsburškom dvoru u Beču.

Značaj njegovog rada s vremenom je dobio nove dimenzije, a nakon njegove smrti, njegove knjige postale su službeni udžbenici pčelarstva diljem Habsburškog Carstva.

Kako bi odali počast njegovom nasljeđu i podigli svijest o važnosti pčela i pčelinjih proizvoda, Pčelarski savez Slovenije, uz podršku Republike Slovenije, pokrenuo je inicijativu pri Organizaciji Ujedinjenih naroda da se rođendan Antona Janše, 20. svibnja, obilježi kao Svjetski dan pčela.



ZOV DALEKIH OBALA

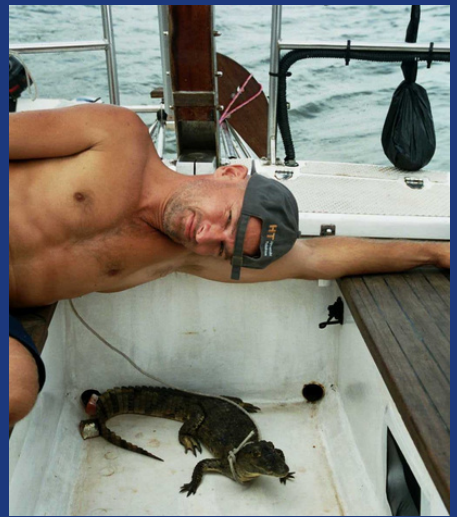
Dragi prijatelji, od ovog broja, družiti ćemo se s našim članom i velikim biofilom Nenadom Vlahovićem, podravskim Zagrepčancem koji je jedrilicom oplovio svijet. O njemu i njegovoj jedrilici Jamnici se svojevremeno podosta pisalo u medijima, no za svaki slučaj evo podsjetnika: Nenadov plov oko svijeta je trajao 2 godine, 8 mjeseci, 5 dana i 2 sata za koje je vrijeme preplovio 26.000 nautičkih milja korisnog puta, dotaknuo 30 država na 6 kontinenata i posjetio 52 otoka.

Uspješnim povratkom u domovinu postao je tek drugi Hrvat, odmah iza legendarnog barbe Jože Horvata i njegove Bese, kojemu je to uspjelo učiniti. Ipak, ta je činjenica u Nenadovoj priči najmanje zanimljiva.

Cijeli njegov pothvat bio je obilježen činjenicom da je, do ulaska u svoj projekt Jedrilicom oko svijeta, njegova jedina veza s morem bila u ljetnim brčkanjima uz plaže Jadrana. Nikada do tada on nije ni nogom stupio na kakvo manje plovilo, a nije imao iskustava niti u izgradnji ičega. Također nije na raspolaganju imao niti velika novčana sredstva, a tek si je trebao stvoriti i „ekipu“ s kojom bi dijelio teret ovako zahtjevnog projekta. Ipak, svemu tome unatoč, jedrilicu Malik-Jamnicu Nenad je gradio svakodnevno punih 10 godina, od jutra do noći, a već sljedeće godine, sa skoro nikakvim mornarskim iskustvom, njome krenuo na veliki put. Plov oko svijeta je tako već od početka postao jako neuobičajen, ako ne i jedinstven i u svjetskim razmjerima. Nenad je za vrijeme oplovljavanja svijeta pisao brodski dnevnik, a tako nastali serijal dnevnčkih zapisa sada pretače u tetralogiju Zov dalekih obala, Jedrilicom oko svijeta. Prve dvije knjige već su izdane, a Nenad upravo piše i treću.

Kako su knjige iskreni i detaljni uvid u gotovo 3 godine Nenadovog života u tim potpuno nesvakidašnjim uvjetima, odlučili smo da vam ih približimo na našim stranicama. Tako ćemo kronološki objavljivati dan po dan Nenadovih doživljaja, naravno podržan lijepim fotografijama s puta.

Drugim riječima, dočarat ćemo vam i slikom i riječi kako to izgleda oploviti svijet brodićem izgrađenim vlastitim rukama, odnosno – jedriti oceanima i najopasnijim svjetskim morima, susretati gusare i morske pse, ali i neizmjereno uživati u prekrasnoj prirodi i druženju s divnim ljudima. više: <https://zovdalekihobala.com/hr/>





Zdrava hrana, sretan
život



Ekološka tržnica na Jarunu nastavlja s radom i to svakog četvrtka od 16:00 do 19:00 sati na otvorenom dijelu na istočnoj plohi Tržnice Jarun, Pakošanska 5, a u slučaju lošeg vremena u natkrivenom dijelu.

Evo tko vas čeka : OPG Novak, OPG Dragutin Volarić OPG Zdenka Dodig, OPG Hursa Zvonko, EKO KOKA Sunja, P O Žitoprodukt, OPG Korade, OPG Ivica Budrovčan, OPG Srebrenka Šantak, OPG Marjan Pirović, OPG Stjepan Horvatinović i mnogi drugi.