



POZIVAMO VAS

24/25.1. 2026. Vincekovo u Gupčevom kraju

Organizator: Nada Sirnik 091/789 4966

Polazak: u 7,00 sati s Jelačićevog trga

Cijena: ukupno 100 Eura (uključeno u cijenu: noćenje s doručkom, ručak s pićem u restoranu Rody i prijevoz)

OPIS:

Subota:

U 7,00 sati polazak iz Rijeke prema Gornjoj Stubici gdje stižemo oko 10,30-11,00 sati (uz kraće zaustavljanje putem za kavu 30-tak min)

Posjet spomeniku Seljačke bune i Matiji Gupcu, Gupčevoj lipi i dr., **smještaj u hotelu – samo ostavljamo stvari, bez zadržavanja, odlazak u vinograd**

Oko 13,00 sati ceremonija orezivanja trsova, blagoslov vinograda, sve to uz nastup kulturno-umjetničkog društva, zabava uz tamburaše, pečene kobasice i vino u organizaciji lokalne Turističke zajednice i Udruge vinara i vinogradara „Peharček”, konzumacija po želji, cijene popularne.

Nastavak programa u restoranu Rody uz živu muziku i kasniji ručak oko 16,00 sati (domaća juha, zagrebački odrezak, pečenje, medaljoni „fijaker”, pljeskavica, krumpir, kroketi, riža, mješana salata, domaće pogačice, desert, boca vina, voda, sokovi).

Odlazak u hotel po dogovoru, noćenje.

Nedjelja:

8,30-9,30 sati doručak i odlazak iz hotela

10,00 sati Nalazimo se s lokalnim pl. vodičima koji nas vode na pješačku turu u trajanju cca 3,30-4 sata iz Zaboka-do planinarskog doma

Picelj (gdje ćemo se osvježiti uz čaj, kuhano vino i sl.) , te povratak drugom stazom do Zaboka (spust cca 1 sat hoda). Cijela staza nije prezahtjevna.

14,30-15,00 Ručak u OPG Kos po želji, po cijeni od 25 e, švedski stol

Menu: domaći likeri i rakije, piće dobrodošlice

Predjelo: prezentacija domaćih narezaka (šunka, sir, salame, pogačice sa čvarcima, domaći kruh...)

Glavno jelo: domaća rebarca iz paca, kuhane kobasice, buncek, dinstano zelje, restani krumpir, salate, desert: sirni štrukli

piće: 1 l vina na 4 osobe, domaći jabučni sok, mineralna i kava.

Dolazak u Rijeku oko 20,00 – 20,30 sati.