

TRADICIONALNA PROIZVODNJA HRANE, PIĆA I SUVENIRA GOSPIĆA



Lika
Destination

Smart
Sustainable
Destination

Kulturna baština koja živi kroz okuse i rukotvorine

Na području Gospića i okolnih naselja tradicijska proizvodnja hrane, pića i suvenira stoljećima predstavlja sastavni dio života lokalnog stanovništva. Prirodna obilježja Like, kao što su prostrani pašnjaci, guste šume, plodna polja, čisti izvori vode i planinska klima, oblikovali su način života, gospodarstvo i prehranu stanovništva. Iz tih su prirodnih uvjeta nastali proizvodi koji danas predstavljaju važan dio identiteta Gospića i cijele Like.

Kulturna baština ovoga kraja nije sačuvana samo u starim građevinama, običajima ili narodnim nošnjama. Ona živi u svakodnevnom radu obiteljskih gospodarstava, u receptima koji se prenose generacijama, u proizvodnji sira, meda i rakije, u izradi drvenih uporabnih predmeta te u rukotvorinama koje čuvaju sjećanje na prošlost. Posljednjih desetljeća upravo tradicionalni proizvodi postaju jedan od najvažnijih motiva dolaska posjetitelja u Gospić i Liku. Gastronomija, lokalni proizvodi i autentični suveniri predstavljaju nezaobilazan dio turističke ponude i važan čimbenik očuvanja kulturnog identiteta.

Obiteljska poljoprivredna gospodarstva, obrti i osali proizvođači vođeni tradicijom danas imaju ključnu ulogu u očuvanju tradicije. Osim proizvodnje hrane, mnoga gospodarstva organiziraju degustacije, radionice izrade sira, pečenja rakije, pripreme tradicionalnih jela i upoznavanje starih zanata. Posjetitelji tako ne kupuju samo proizvod, već doživljavaju način života koji je obilježio Liku kroz stoljeća.



Tradicionalna proizvodnja hrane i samoodrživost kao način života

Sve do sredine 20. stoljeća većina ličkih obitelji živjela je gotovo potpuno samodostatno. Hrana se proizvodila za vlastite potrebe, a višak se prodavao na lokalnim sajmovima. Gotovo svaka kuća imala je vrt, oranice, voćnjak, nekoliko krava, svinje, kokoši i ovce.

Takav način života razvio je brojne tehnike čuvanja hrane. Sušenje, dimljenje, soljenje, kiseljenje i fermentacija omogućavali su da se namirnice koriste tijekom cijele godine. Mnogi od tih postupaka ostali su nepromijenjeni do danas te predstavljaju važan dio nematerijalne kulturne baštine.



OPG Svetić

Lički krumpir – simbol Like

Malo koji proizvod toliko simbolizira Liku kao lički krumpir. Zahvaljujući specifičnom tlu, velikim temperaturnim razlikama između dana i noći te obilju čiste vode, razvija karakterističan okus i čvrstu strukturu.

Lički krumpir danas nosi europsku oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla, što potvrđuje njegovu izvornost i kvalitetu.

Od krumpira su se pripremala brojna tradicionalna jela:

- pole (krumpir pečen u kori)
- krumpir ispod peke
- krumpirova juha
- krumpirova pita
- zapečeni krumpir sa slaninom
- pire uz kiselo mlijeko ili basu.

Jednostavna jela od krumpira predstavljala su svakodnevnu prehranu ličkih obitelji i danas su nezaobilazan dio gastronomske ponude.



OPG Čorak



OPG Čačić

Mlijeko i sirevi

Stočarstvo je stoljećima bilo temelj gospodarstva Like. Prirodni pašnjaci bogati raznovrsnim biljem omogućavali su proizvodnju kvalitetnog mlijeka od kojeg su nastajali tradicionalni mliječni proizvodi.

Najpoznatiji je lički škripavac, svježi kravlji sir karakteristične elastične strukture i prepoznatljivog "škripanja" pri žvakanju. Proizvodi se od svježeg mlijeka bez dugog zrenja, zbog čega zadržava blag mliječni okus i visoku hranjivu vrijednost.

Osim škripavca, tradicionalno se proizvode:

- basa
- svježi sir
- kiselo mlijeko
- domaće vrhnje
- maslac.

Na brojnim obiteljskim gospodarstvima sir se i danas izrađuje ručno, prema receptima starim više od stotinu godina.



OPG Miškulin

Suhomesnati proizvodi

Duge i hladne zime pogodovala su razvoju umijeća dimljenja i sušenja mesa.

U vrijeme tradicionalne svinjokolje izrađivali su se:

- kobasice
- krvavice
- kulenova seka
- šunka
- panceta
- slanina
- čvarci.

Posebnost ličkih suhomesnatih proizvoda proizlazi iz sporog prirodnog dozrijevanja na hladnom planinskom zraku i dimljenja bukovim drvom.

Takvi proizvodi predstavljali su važan izvor hrane tijekom zime te su bili neizostavan dio obiteljskih i blagdanskih okupljanja.



OPG Čačić

Janjetina, govedina i divljač

Ovčarstvo je stoljećima obilježilo gospodarstvo Like. Ovce su pasle na prirodnim pašnjacima Velebita i Ličkog polja, što mesu daje posebnu aromu.

Lička janjetina danas je jedan od najcjenjenijih proizvoda kontinentalne Hrvatske. Bogatstvo šuma omogućilo je i razvoj lovstva pa su na stolovima često bila jela od:

- srnetine
- jelena
- divlje svinje
- zeca.

Ta su jela bila rezervirana za posebne prigode i danas predstavljaju važan dio gastronomske ponude restorana.



OPG Krpan

Šumski plodovi

Ličke šume predstavljaju pravo prirodno bogatstvo.

Stanovnici su oduvijek sakupljali:

- vrganje
- lisičarke
- sunčanice
- borovnice
- kupine
- brusnice
- drijen
- šipak
- maline

Od njih se izrađuju džemovi, pekmezi, likeri, rakije, sirupi i razni proizvodi koji postaju sve traženiji među posjetiteljima.



OPG Šop



OPG Pavičić



Obrt Golac



OPG Laktić

Tradicionalna proizvodnja pića

Pečenje rakije jedan je od najstarijih običaja Like.

Najčešće se proizvode:

- šljivovica
- kruškovača
- jabukovača
- rakija od drijena
- travarica
- medica.

Svaka obitelj njeguje vlastiti recept i način destilacije koji se prenosi s koljena na koljeno.

Rakija nije služila samo kao piće nego i kao tradicionalni lijek, sredstvo dobrodošlice gostima te nezaobilazan dio narodnih običaja.

Pčelarstvo

Čist okoliš Like omogućuje proizvodnju iznimno kvalitetnog meda.

Najčešće vrste su:

- livadni med
- bagremov med
- šumski med
- cvjetni med.
- Osim meda proizvode se:
- propolis
- pelud
- matična mliječ
- vosak
- svijeće od pčelinjeg voska.

Pčelarstvo doprinosi očuvanju bioraznolikosti i predstavlja važan dio održive poljoprivrede.



OPG Pavičić



OPG Zorić



OPG Balenović



OPG Ašan

Tradicijski obrti

Obrada drveta

Lika je bogata šumama pa je drvo stoljećima bilo osnovni materijal.
Izrađivali su se:

- bačve
- kace
- korita
- kuhače
- stolovi
- klupe
- dječje igračke
- kolijevke
- plugovi
- grablje.

Danas mnogi obrtnici izrađuju uporabne i dekorativne predmete inspirirane tradicijom.



Obrt Golac



OPG Svetić

Tradicijski obrti

Obrada vune

Ovčarstvo je omogućilo razvoj prerade vune.

Žene su ručno:

- prale vunu
- češljale je
- prele
- tkale
- plele.

Nastajale su:

- čarape
- rukavice
- prsluci
- torbe
- deke
- biljci
- kape.

Danas su takvi proizvodi vrlo traženi kao autentični suveniri.



Udruga Mini Lika



Obrt Medenko

Suveniri Gospića

Suvremeni suveniri objedinjuju tradiciju, prirodu i lokalnu povijest.

Najčešći motivi su:

- lička kapa
- motivi Velebita
- medvjed i vuk
- tradicijska arhitektura
- lički konj
- narodne nošnje
- Nikola Tesla

Velik broj suvenira izrađuje se ručno od drveta, keramike, kamena, kože i vune.

Posebnu vrijednost imaju proizvodi koji nose oznaku Lika Quality, kojom se potvrđuje lokalno podrijetlo, kvaliteta i autentičnost.



Obrt L'vidis



Udruga Moja škrinjica

Manifestacije koje čuvaju tradiciju

Tradicionalni proizvodi predstavljaju važan dio brojnih događanja:

- Jesen u Lici
- lokalni sajmovi OPG-ova
- Dani sira
- medarski sajmovi
- adventske manifestacije
- gastronomske prezentacije ličke kuhinje.

Takva događanja omogućuju očuvanje starih recepata, razmjenu iskustava među proizvođačima i promociju lokalnih proizvoda.



Lička štrudla Briks d.o.o.



OPG Starčević



OPG Brkljačić



OPG Maras



Obrt Acri Lika



Obrt L'vidis

Lika Quality sustav - kvalitetni loklani proizvodi inspirirani tradicijom

Oznaka Lika Quality potvrđuje izvornost, kvalitetu i lokalno podrijetlo proizvoda nastalih na području Like. Ovaj regionalni sustav kvalitete okuplja proizvođače hrane, pića, suvenira i drugih autohtonih proizvoda koji njeguju tradiciju, koriste lokalne sirovine i poštuju visoke standarde proizvodnje.

Kupnjom proizvoda s oznakom Lika Quality posjetitelji ne dobivaju samo vrhunski proizvod, već i podržavaju očuvanje kulturne baštine, razvoj obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, tradicijskih obrta i održivog turizma. Oznaka predstavlja simbol autentične Like – njezinih prirodnih bogatstava, vrijednih ljudi i stoljetne tradicije koja se uspješno prenosi u budućnost.

Lika Destination, u kojem je sustav Lika Quality jedan od ključnih stupova, uvršten je među TOP 100 održivih destinacija svijeta u više navrata. Godine 2024. destinacija je osvojila Green Destinations Bronze Award, jedno od najznačajnijih svjetskih priznanja u području održivog turizma. Stručnjaci su posebno istaknuli uspješno povezivanje lokalne proizvodnje, očuvanja prirodne i kulturne baštine te razvoja turizma koji koristi lokalnoj zajednici.

Dodatnu međunarodnu potvrdu kvalitete predstavlja uvrštavanje modela razvoja destinacije Lika među 50 najboljih primjera održivog turizma u priručniku Europske komisije Sustainable EU Tourism – Shaping the Tourism of Tomorrow. Sustav Lika Quality predstavljen je i kao primjer dobre europske prakse na međunarodnim stručnim skupovima posvećenima razvoju ruralnih područja i održivog turizma, gdje je prepoznat kao uspješan model povezivanja lokalnih proizvođača, zajednice i turističkog sektora.

Danas oznaka Lika Quality predstavlja mnogo više od certifikata. Ona simbolizira zajednički rad proizvođača, obrtnika, ugostitelja i lokalnih institucija na očuvanju identiteta Like. Svaki proizvod koji nosi ovu oznaku priča priču o ljudima koji njeguju tradiciju, poštuju prirodu i stvaraju proizvode vrhunske kvalitete. Kupnjom proizvoda s oznakom Lika Quality posjetitelji ne biraju samo kvalitetu – postaju dio priče o očuvanju kulturne baštine, razvoju lokalnog gospodarstva i održivoj budućnosti Like.

ZAKLJUČAK

Tradicionalna proizvodnja hrane, pića i suvenira na području Gospića predstavlja živu kulturnu baštinu koja povezuje prošlost i sadašnjost. Znanja o uzgoju, preradi hrane, izradi rukotvorina i očuvanju prirodnih resursa prenose se generacijama te svjedoče o prilagodljivosti, marljivosti i umješnosti ličkog čovjeka.

Očuvanjem tih znanja čuva se identitet lokalne zajednice, jača razvoj održivog turizma i stvara dodatna vrijednost za gospodarstvo. Svaki komad ličkog škripavca, staklenka meda, domaća rakija ili ručno izrađen suvenir nosi dio priče o Gospiću – gradu u kojem tradicija nije samo uspomena na prošlost, nego i temelj budućeg razvoja.

na fotografijama u ovoj brošuri nalaze se proizvodi i proizvođači s područja Grada Gospića. Detaljnije o njima pročitajte na: [Lika Quality](#)



info@lika-destination



www.lika-destination.hr



[Lika Destination](#)



[Likadestination](#)



[Lika Destination](#)



Lika
Destination

Smart
Sustainable
Destination



Provedbu programskih/projektnih/manifestacijskih aktivnosti sufinancira Grad Gospić. Ovaj je dokument izrađen uz financijsku pomoć Grada Gospića.

Sadržaj ovog dokumenta u isključivoj je odgovornosti Klastera Lika Destination i ni pod kojim uvjetima se ne može smatrati kao odraz stajališta Grada Gospića.