



RS-BIO-164
Serbia Agriculture
SERTIKOVANI ORGANSKI PROIZVODAC



OD VOĆKE DO ČAŠICE

AUTENTIČNOST NEMA CENU

PROVEDITE DAN SA PORODICOM I PRIJATELJIMA
NA PLANTAŽI

NA PUTU DO UVCA I STUDENICE
ROKCI 27B, IVANJICA



Tražite autentično iskustvo koje budi sva čula? Ne tražite dalje! Veliko Brdo vam predstavlja jedinstven projekat koji vas vodi na putovanje od sočnih organskih malina do vrhunske artisan rakije, direktno na našoj plantaži i u destileriji.

01 MALINA SAFARI - BERBA REAL DEAL

02 RUČAK NA PLANTAŽI

03 OBILAZAK DESTILERIJE I DEGUSTACIJA RAKIJA

04 DODATNE INFORMACIJE, CENE, BUKIRANJE, KONTAKT

01 MALINA SAFARI BERBA REAL DEAL

Zaboravite na uobičajene odmore i prepustite se radnoj terapiji koja nagrađuje!

Na našem Malina Safariju, ne samo da ćete uživati u prelepom pejzažu naše organske plantaže malina, već ćete i aktivno učestvovati u pravoj berbi.

Osetite slast truda dok berete najzrelije i sočne plodove. Verujte nam, ne postoji ništa slađe od zrelog ploda koji uberete sami, a malina je još lepša kada se malo preznojite u zasadu.

Ovaj jedinstven doživljaj stvara drugačiji odnos prema hrani i uči vas da više cenite svaki zalogaj. Ubrane maline plaćate po proizvođačkoj ceni.

POVRŠINA ZASADA:	5 HEKTARA
NADMORSKA VISINA:	700 – 900 M
SORTE:	VILAMET, FERTODI, TULAMIN, MIKER
CERTIFIKAT:	MEĐUNARODNI CERTIFIKAT ORGANSKOG PROIZVOĐAČA MALINE ECOCERT
RADNO VREME:	1. JUL – 1. AVGUST 9:00 – 16:30 SVAKOG DANA
DOSTUPNO:	BESPLATAN PARKING BESPLATNA EDUKACIJA BESPLATNA AMBALAŽA BAR NA OTVORENOM
NAPOMENE:	VODITE RAČUNA O VREMENSKIM PRILIKAMA I ODGOVARAJUĆOJ ODEĆI; PLAĆANJE GOTOVINOM
CENA:	600 DIN/KG

NE NUDIMO DOSTAVU.
NEOPHODNO JE ZAKAZIVANJE





02 RUČAK NA PLANTAŽI

**Pridružite nam se na ručku na plantaži!
Mi nismo restoran, ali svakog dana tokom letnje
sezone, za sve stanovnike, radnike i goste Velikog
Brda, naš sto je otvoren.**

**Pripremamo ukusna jela ili roštilj od najkvalitetni-
jih svežih lokalnih namirnica.**

**Uživajte u prijatnom društvu, divnom ambijentu
i opuštenoj atmosferi pod otvorenim nebom.**

RADNO VREME: OD 23. JUNA 13:30 – 15:00 SVAKOG DANA
DOSTUPNO: BESPLATAN PARKING
BAR NA OTVORENOM
NAPOMENE: PLAĆANJE GOTOVINOM
NAPICI NISU UKLJUČENI U CENU
CENA: 1700 RSD PO OSOBI
1000 RSD ZA DETE DO 12 GODINA

NEOPHODNO JE ZAKAZIVANJE

03

OBILAZAK DESTILERIJE I DEGUSTACIJA RAKIJE

Rakija se proizvodi od voća, a majstorstvo se dešava u podrumu.

Tokom vodene ture kroz našu destileriju ćete naučiti kako se pravi rakija, a otkrićemo vam i sitne detalje koji prave razliku, koje ćete ubuduće želiti da nadete u svakoj rakiji koju budete probali. Saznaćete zašto je drveno bure nezamenjivo u procesu proizvodnje vrhunske rakije, kao i razlike koje potiču od različitih vrsta i geografskog porekla drveta.

Obilazak uključuje degustaciju pet vrsta naših vrhunskih artisan rakija, gde ćete imati priliku da probate plodove našeg rada i strasti.

U CENU JE UKLJUČENO:

OBILAZAK DESTILERIJE
I PROIZVODNIH POGONA,
PODRUMA GDE SAZREVAJU RAKIJE,
BARA I RAKIJA SHOP-A;
DEGUSTACIJA PET VRSTA RAKIJE
VELIKO BRDO PO IZBORU

DOSTUPNO:

BESPLATAN PARKING

RADNO VREME:

TERMIN 1: 15:30 – 16:15
TERMIN 2: 16:30 – 17:15

DECA:

DECA MOGU DA PRISUSTVUJU
OBILASKU DESTILERIJE,
DECA UVEK MORAJU DA BUDU
U PRATNJI ODRASLE OSOBE

NAPOMENE:

PLAĆANJE GOTOVINOM
OSOBE DO 18 GODINA NE MOGU DA
UČESTVUJU U DEGUSTACIJI RAKIJA

CENA:

1200 RSD PO OSOBI

NEOPHODNO JE ZAKAZIVANJE



04 DODATNE INFORMACIJE





DOSTUPNO:

- besplatno parking
- toaleti
- besplatna planinska voda za piće
- bar i zona odmora
- besplatna edukacija o proizvodnji maline
- besplatna ambalaža za berbu maline
- uslužno čuvanje malina u hladnjači

PREVOZ I SMEŠTAJ

Veliko Brdo ne nudi prevoz i smeštaj za goste.

REZERVACIJE

- odaberite program i rezervišite Vaš termin
- otkazivanje najkasnije 24 sata pre zakazanog termina
- plaćanje gotovinom

LJUBAZNO MOLIMO

- da na teritoriju imanja ne unosite hranu i piće
- da ne bacate smeće i opuške
- da vodite računa o okolini

Dobro JE ZNATI

**DAN PROVEDEN NA
PRAVOJ PLANTAŽI
ORGANSKE MALINE JE
DIVAN I AUTENTIČAN
NAČIN DA DOŽIVITE LETO
NA PLANINI, ODMORITE I
PONESETE SA SOBOM
JEDINSTVENE USPOMENE
I FOTOGRAFIJE!**



KAKO DA BERETE MALINU KAO PROFI

1. TRAŽITE PLODOVE CRVENE BOJE I PRAVILNOG PUNOG OBLIKA.
2. IZBEGAVAJTE PLODOVE KOJI IMAJU ŽUTE ILI BELE VRHOVE, ONI NISU ZRELI.
3. ZRELI PLOD SE LAKO ODVAJA OD PETELJKE. UKOLIKO TO NIJE SLUČAJ, OSTAVITE GA DA ZRI.
4. PLOD MALINE JE VEOMA DELIKATAN. BUDITE NEŽNI PRILIKOM BRANJA DA GA NE OŠTETITE.
5. PROFI BERAČ UVEK POGLEDA IZA LIŠĆA, DOLE I GORE, NE SAMO U VISINI OČIJU. POTRUDITE SE DA OBERETE SVE ZRELE PLODOVE SA ŽBUNA – TAKO NEĆETE PROPUSTITI NIJEDNU MALINU I OSIGURATI ZDRAVLJE ZASADA.



KAKO SE OBUĆI I STA PONETI SA SOBOM

1. PREPORUČUJEMO UDOBNU ODEĆU DUGIH RUKAVA I NOGAVICA, KOJA ĆE VAS ŠTITITI OD SUNCA I BODLJIKAVIH GRANA MALINE.
2. PODSEĆAMO DA SOK OD MALINE OSTAVLJA FLEKE NA ODEĆI.
3. TEREN IZMEĐU ZASADA ZNA DA BUDE NERAVAN, A NAKON KIŠE I BLATNJAV, STOGA OBUJTE UDOBNE ZATVORENE CİPELE.
4. SETITE SE ZAŠTITE OD SUNCA. ŠEŠIRI I ZAŠTITNE KREME SU UVEK DOBRODOŠLI NA PLANINI.
5. UKOLIKO STE ALERGIČNI NA UBODE INSEKATA, POLEN ILI SUNCE, PONESITE NEOPHODNA SREDSTVA.
6. NE ZABORAVITE NA HIDRATACIJU, PIJTE DOVOLJNO VODE.
7. LJUBAZNA MOLBA DA NA TERITORIJU VELIKOG BRDA NE UNOSITE HRANU I PIĆE.

NAKON BERBE

1. NAŠA MALINA SE NE PRSKA, TE JE MOGUĆE KONZUMIRATI ODMAH.
2. UKOLIKO PLANIRATE DA UBERETE I PONESETE VEĆU KOLIČINU KUĆI, RAZMISLITE O TRANSPORTU. PRENOSIVI KULER ZA DUŽU VOŽNJU JE DOBRO REŠENJE.
3. SVEŽA MALINA SE NAJBOLJE ČUVA U PLITKOJ AMBALAŽI. PREPORUČUJEMO DA STAVITE PAPIRNI UBRUS NA DNO AMBALAŽE RADI PRIKUPLJANJA VIŠKA VLAĞE. NAJBOLJE JE KONZUMIRATI U ROKU OD 2–3 DANA.
4. MALINA SE LAKO ZAMRZAVA. RASPOREDITE JE U JEDNOM SLOJU NA PAPIR ZA PEČENJE, A KADA SE ZAMRZNE, PREMESTITE U KESU ZA ZAMRZAVANJE ILI POSUDU SA POKLOPCEM. U ZAMRZIVAČU MALINA MOŽE DA SE ČUVA DO NEKOLIKO MESECI.

CENOVNIK

PROGRAM	UKLJUČENO U CENU	DODATNO SE NAPLAĆUJE	TERMINI	CENA*
01 BERBA MALINE	EDUKACIJA, AMBALAŽA, KORIŠĆENJE PARKINGA I ZONE ODMORA, VODA ZA PIĆE.	NAPICI IZ BARA.	9:00 – 16:30 SVAKOG DANA 1. JUL – 1. AVGUST	600 RSD PO KILOGRAMU
02 RUČAK NA IMANJU	RUČAK – ŠVEDSKI STO (DNEVNI MENI), KORIŠĆENJE PARKINGA I ZONE ODMORA, VODA ZA PIĆE.	NAPICI IZ BARA.	13:30 – 15:00 SVAKOG DANA OD 23. JUNA	1700 RSD PO OSOBI 1000 RSD ZA DETE DO 12 GODINA
03 OBILAZAK DESTILRIJE I DEGUSTACIJA RAKIJA	VOĐENA TURA KROZ DESTILERIJU I PROIZVODNE POGONE, PODRUM GDE SAZREVAJU RAKIJE, BAR I RAKIJA SHOP; DEGUSTACIJA PET VRSTA RAKIJE VELIKO BRDO PO IZBORU IZ NAŠE PONUDE. KORIŠĆENJE PARKINGA, VODA ZA PIĆE.	NAPICI IZ BARA.	15:00 – 17:00 SVAKOG DANA	1200 RSD PO OSOBI

* – NE NUDIMO USLUGE PREVOZA I SMEŠTAJA ZA GOSTE
** – NE NUDIMO USLUGU TRANSPORTA I DOSTAVE MALINE NA KUĆNU ADRESU

NAPOMENE:
BROJ POSETILACA JE OGRANIČEN.
OBAVEZNO ZAKAZIVANJE POSETE.
TELEFON: +381 63 200 314



RS-BIO-154
Serbia Agriculture
SERTIFIKOVANI ORGANSKI PROIZVODAC



ORGANSKA PROIZVODNJA MALINE I DESTILERIJA PREMIUM ARTISAN RAKIJE

**LETNJA SEZONA NA VELIKOM BRDU POČINJE 23. JUNA.
KONTAKTIRAJTE NAS I REZERVISIŠTE VAŠ PROVOD NA VREME!**

ADRESA:

SAJT:

E-MAIL:

TELEFON:

GOOGLE MAPS LOKACIJA:

INSTAGRAM:

FACEBOOK:

LINKEDIN:

ROKCI 27B, IVANJICA, SRBIJA

WWW.DESTILERIJAVELIKOBRDO.RS

OFFICE@DESTILERIJAVELIKOBRDO.RS

+381 63 200 314

VELIKO BRDO ESTATE

[HTTPS://MAPS.APP.GOO.GL/EDSQJ8VNG5UM8KZK8](https://maps.app.goo.gl/EDSQJ8VNG5UM8KZK8)

@VELIKOBRDOESTATE @VELIKOBRDODISTILLERY

VELIKO BRDO ESTATE

VELIKO BRDO DISTILLERY