



Uzgojeno, sušeno i stvoreno u Barbanu.

OPG Terra Magica obiteljsko je gospodarstvo iz Barbana u južnoj Istri, u vlasništvu Mihaele Rojnić. Proizvodi smokvenjak po receptu baka i djedova, proizvode od smokve i ekstra djevičansko maslinovo ulje iz vlastitog maslinika.



SMOKVENJAK

Smokva za zimu.

U Barbanu su se smokve koje se nisu pojele svježe sušile na suncu i prešale u smokvenjak, smokvu za zimu. Obitelj ga u Istri radi više od 100 godina, a danas ga radi Mihaela Rojnić.

Smokve se suše sedam dana, zatim se ručno prešaju u okrugli smokvenjak, koji potom odleži dvanaest dana. Bez šećera, bez konzervansa. Reže se na tanke kriške i jede uz sir, pršut, čašu terana ili kao desert.

600+ g svježih smokava po smokvenjaku	7 dana sušenja	12 dana odležavanja	160 g ručno prešano
---	-------------------	------------------------	------------------------

UKRATKO

Činjenice

GOSPODARSTVO	OPG Terra Magica, Barban, Istra
VLASNICA	Mihaela Rojnić
TRADICIJA	Smokvenjak po obiteljskom receptu, u Istri više od 100 godina
PRIZNANJA	Prvo mjesto za smokvenjak na Fešti smokve i smokvenjaka u Barbanu: 2023., 2024., 2025. i 2026., četiri godine zaredom
FEŠTA	Barbanska manifestacija posvećena smokvi, održana 2026. dvadeseti put.

IZ ISTE SMOKVE I IZ MASLINIKA



Smokvenjak
160 g



Smokva sirup
Od lista smokve



Marmelada Smokva
Od zrelih smokava



Slatko od smokve
Cijele smokve u sirupu



Praline
Choco-smokva
Smokva i čokolada



Maslinovo ulje
Bjelica, ascolana, kupaža

MEDIJI I NARUDŽBE

Mihaela Rojnić
mihaela@magica.hr · +385 91 551 5308 (i WhatsApp)

LOGO I DOKUMENTI

magica.hr/press
@ OPG Terra Magica