



hrvatska
gastro-
gastronomija





Sadržaj

Uvodni dio

Hrvatska, gastroenološka princeza Sredozemlja i Europe _____4

Zemlja gastronomskih različitosti _____10

Zašto uživate u hrvatskoj gastronomiji? _____12

Regije (Gastronomija, Za zdravlje, O vinu)

Popis regija _____14

1_Istra _____16

2_Kvarner _____24

3_Lika_Karlovac _____32

4_Dalmacija_Zadar _____38

5_Dalmacija_Šibenik _____44

6_Dalmacija_Split _____50

7_Dalmacija_Dubrovnik _____56

8_Slavonija _____64

9_Središnja Hrvatska _____72

10_Zagreb _____78

O vinu i posebnim temama

O vinu_Hrvatska – mala zemlja za velika vina _____86

Maslinova ulja_Blagodati maslinova ulja _____88

Voda_Voda je život _____90

Ekološki proizvodi _____92

Informativni dio

Osnovne informacije o Hrvatskoj _____94

Predstavništva Hrvatske turističke zajednice u inozemstvu _____95

Impresum _____96





hrvatska, gastroenološka princeza Sredozemlja i Europe

Veljko Barbieri ■

Sredinom devedesetih godina prošlog stoljeća, prilikom zaštitnih iskapanja u starograjskom polju na otoku Hvaru, u jednoj od pogrebnih žara pronađene su sjemenke vinove loze i masline. Istraživači su pretpostavljali da je riječ o uobičajenim ostacima poljodjelskih kultura iz 4. ili 3. stoljeća prije Krista, jer su se obje kulture dotad vezivale uz dolazak Grka i osnivanje njihovih kolonija na istočnojadranskoj obali. No kada su sjemenke poslane na karbonsko testiranje u Institut za istraživanje starih kultura u Phoenix u Arizoni, rezultati su bili iznenađenje za sve. Sjemenke su naime, i loze i masline, dolazile iz 9. i 8. stoljeća prije Krista, dakle iz vremena prije grčke kolonizacije. Još iz doba ilirskoga gospodstva nad otokom i dalmatinskom obalom. Dakle Iliri, ti ratoborni, ali razjedinjeni gospodari naše obale, zaleđa i otoka, uzgajali su vinovu lozu i maslinu još u ta davna vremena i podjednako uživali u vinu, kao i u hrani, koju su začinjali maslinovim uljem. Kasnije kronike govore o velikim gozbama i pijankama na dvorovima ilirskih kraljeva, koje su se naravno nastavile i u grčkom, helenističkom razdoblju na nekom već zaboravljenu *symposionu*, banketu u Issi, Farosu, Tragurionu, Saloni, Epetionu, Epidaurusu, ili u Korkyri na tada grčkom otoku Korčuli, ili pak nekoliko stoljeća kasnije, kada je Rim konačno zagospodario svim našim prostorima i proširio svoju kozmopolitsku kulturu, pa tako i uzgoj i proizvodnju vina i svoju golemu kuhinju utemeljenu na maslinovu ulju. Tako je eto zahvaljujući nalazu iz jedne male keramičke žare iz starograjskoga polja naše znanje o povijesti uzgoja tih za Sredozemlje tako presudnih kultura pomaknuto u rani antički svijet. Stoga je i pitanje postoji li izvorna hrvatska enologija i hrvatska gastronomija, vezana uz nju poput blizanca, promašeno, jer se one obje jasno prepoznaju kao malen, ali zaseban dio, čak ponekad jasnije od gastronomski i enološki poznatijih cjelina. Teško je naime u Europi na tako malom prostoru pronaći tako izraženo prepletanje srednje i južноеuropske, posebno sredozemne, civilizacije i kulinarske i enološke tradicije, kao u današnjoj Hrvatskoj. Sasvim sigurno bilo bi više nego preuzetno hrvatsku kuhinju i hrvatsku vinarsku kulturu uspoređivati s kuhinjama i vinskom tradicijom velikih nacionalnih zajednica,

no sama raznolikost i tradicionalnost čini od Hrvatske zasebnu gastroenološku cjelinu.

Ako bismo pokušali slijediti njezine zemljovidne i kulturne tragove u putovanju kroz vrijeme i okuse, i krenuli od hrvatskih istočnih granica, prvo bismo se susreli s hrvatskim sjeveroistokom i sjeverozapadom, njihovim izvornim gastronomskim i enološkim akcentima vezanim sa snažnim utjecajem i isijavanjem kulturnih cjelina zapadne i srednje Europe, od Franačkog Carstva do Austrougarske Monarhije. Nastalo u takvu gastroenološkom kotlu, u Istočnoj Slavoniji najzanimljivije je jelo svakako čobanac, derivat mađarskih i panonskih utjecaja, koji je kondenzirao jušasto iskustvo gulaša i paprikaša, s osobnim kaleidoskopom povrća i začina, i naravno vina, bez kojega se jelo ne može pripremiti niti se bez vina može uživati u tom jedinstvenom jelu. Pa bilo da smo ga začinili, a poslije oplemenili, već posjednuti za stolom, slavonskim tramincem ili autohtonim crvenim klikunom i plemenitom bijelom graševinom iz starih slavonskih podruma od Iloka do Vukovara do Osijeka, Đakova i Vinkovca. No ako su čobanac i slavonska vina objedinjeni zaštitni znak, najkvalitetniji slavonski gastronomski proizvod svakako je slavonski kulen. Po europskim prosudbama toj ljutoj sušenoj kobasici od najboljih dijelova svinjskog mesa u ovim dijelovima kontinenta nema premca. Nju oduvijek prati i vrsno vino.

Osijek, glavni grad Slavonije, i bliski Vukovar, posebno Đakovo i Vinkovci, također su prijestolnice čobanaca, gulaša, peradi, posebno gusaka, i svinjetine, no određeni i dvjema velikim rijekama, Dravom i Dunavom, nude jelovnike od riječne ribe koji im daju poseban kulinarski štih. Fiš-paprikaši i perkelti od soma, nalik mađarskim, ali gušći i aromatičniji, slijede u nizu s ribljim čorbama, sušenom ribom, čak i ribljim kobasicama, dok se prženi šarani, vjerojatno pod otomanskim utjecajem, služe uz đuveč, istočnjačku rižu s povrćem. A kad na stol stigne prvo vinkovačka juha od hrena, pa baranjski perkelt od pijevca i kao glavno jelo đakovački otkošteni odojak punjen suhim mesom, jezicima i povrćem, sve zamiriše snažno i strasno. Pa na kraju niza tridesetak vrsta slavonskih svadbenih kolača

kojima završava svaka veća gastronomska i vinarska svečanost. Cijeli taj mali jelovnik prate naravno i istočnoslavonska i baranjska vina, mnoga od njih pod izravnim mađarskim utjecajem koji žari iz velikih vinograda i podruma u Vilanju pokraj Pečuha ili onih odmah uz granicu u mađarskom dijelu Baranje.

U zapadnom dijelu Slavonije na taj se niz nadovezuje promiskuitetno gastronomsko iskustvo starosjedilaca i doseljenika, tako da je pečenoj punjenoj peradi s kompotom od dunja, praćenoj crnom frankovkom ili portugiscem, teško zaniijekati njemačko, austrijsko i češko, grahu i sarmi bosanko i tursko, a jedinstvenim konjskim kobasicama i jelima od konjetine, kojima se u Italiji izgubio izvorni trag, apeninsko podrijetlo. Uz mnoštvo divljači iz ovih brdovitih predjela, ili ribe iz rijeka i ribnjaka, od kojih se po gastronomskoj jednostavnosti i eleganciji izdvaja smuđ u vrhnju, najprofinjnije jelo zapadnoslavonske kuhinje. Njega slijede u nizu šarani na rašljama i pijani šarani pečeni u maslacu, masti i vinu, zaliveni zlatom iz vinograda. Jer to je istinski vinarski kraj, obilježen još od Rima poznatom Vallis Aurea ili Zlatnom požeškom dolinom, koja se proteže sve od glasovitih kutjevačkih vinograda i podruma pa obronaka koji okružuju samu Požegu, sve do Kamenskog i obronaka Papuka. Ovdje se čini da se sve odvija oko vina i zbog vina, pa i kulinarske perjanice zapadnoslavonske kuhinje nisu zamislive bez svojih vrhunskih sorti, već spomenutoga traminca, rizlinga, graševine, *chardonnaya*, *caberneta* i šipelja. Jer svako jelo prati jedno pomno izabrano vino, stvarajući tako čvrst gastroenološki krug.

Slavoniji susjedne Moslavina, Posavina i Banovina, u čijim podrumima dozrijeva izvorni škrlat, moslavac, kraljevina i frankovka, ali i cijela lepeza već navedenih europskih bijelih i crnih vina, ističu se starim kotlovima, pečenjarskim tanjurima u kojima se još od antike nad otvorenim ognjištem peklo meso i kobasice u rastopljenoj masti, paprici i, naravno, vinu, u novije vrijeme zajedno s raznim povrćem i zapečenim grahom. Paprikaši od kunića i peradi, kao i oni od divljači,

ključaju u kotlovima nad vatrom. I ovdje se guske i patke vrte na ražnju, posebno u vrijeme kada im u goste dolazi Sveti Martin i krsti mlado vino.

Na svojim svečanim stolovima Podravina se ponosi mariniranim mesom čuvanim u svinjskoj masti i usitnjenoj panceti, koje tu pokrajinu vezuje uz Međimurje, hrvatsku zemlju bajki. U maglicama nad rijekama, nad šumama, gajevima, poljima i vinogradima može se osluhnuti pjev začaranih bića iz međimurske mitologije, koja se šuljaju kroz okus pataka i gusaka pečenih u vlastitoj masnoći, mesa iz tiblice i svinjetine u vrhnju, vinu i gljivama, ribe iz Drave i Mure, posebno slavne pasturve u crnom vinu, koje se zajedno s desetak vrsta međimurskih štrukli nadimaju na stolovima kao prejedeni patuljci. Svi posjednuti ili polegnuti po trpezama, a odmah uz njih, podjednako iz Čakovca, grada Zrinskih, kao i Varaždina, baroknoga središta sjeverne Hrvatske, iz urbanog žarišta i nekadašnje hrvatske prijestolnice guraju se gurmani i vinopije staroga kova. Ponosni pripadnici jednog od najpoznatijih baroknih mesarskih cehova Europe, oblaporne družine koja je dva stoljeća vladala svojim gradom. Za njih su pripremljeni stari varaždinski rajžleci, paštete od peradi i jetre, pa teleće koljenice u vinu i vrhnju, kao i otmjene punjene guske i pačja prsa u tijestu od medenjaka. Za cjelodnevnoga trajanja samo jedne gozbe, kako je zapisano u uredno vođenim knjigama Varaždinskoga mesarskog ceha, još davne 1693, ti su gurmanski meštari, njih tridesetak, potamanili ni manje ni više nego jedno cijelo tele, četiri praščića, desetak kila kuhane govedine, nekoliko pilića, golubova, purana, gusaka i pataka, uz par zečeva, divlje peradi, mnoštvo kobasica, točno 22 kokoši, nekoliko nabodenih volovskih jezika i hrpu puževa. Ako izostavimo slatko, treba samo napomenuti da je toga davnog dana ispijeno za ručkom nekoliko stotina litara vina, ako je vjerovati računima, točno 360 litara, ali to je, istini za volju, ipak nevjerojatna količina. Ipak, to su nadasve ukusni i kićeni jelovnici nalik na palače i zvonike povijesne hrvatske prijestolnice, ali i međimurskoga glavnog grada. Vino iz nedaleke međimurske Štri-





gove toči se u čaše, a njegov klokot i zvon vinskih pehara punih autohtonoga međimurskog pušipela ili žutog muškata pretapa se s mirisom i okusom vrsnih i izvornih jela popisanih i u poznatoj kuharici s dvora čakovečkih Zrinskih iz 17. stoljeća, u kojoj je od recepta do recepta popisano izvorno barokno kulinarstvo, prokuhano u kuhinjama te moćne obitelji, oslonjeno stoga podjednako i na europske utjecaje, posebno one iz Italije, Ugarske i Austrije, ali i Njemačke, čak Portugala i Španjolske.

Zagorje, predvorje Zagreba, veliko, po brežuljcima razbacano selo, domovina je pečeni i pohanj kokica, purica s mlincima, krepkih juha od peradi i gljiva, divljači u vinskim umacima, kuhanoga suhog mesa služena uz variva od graha i buče, kiselog kupusa i juha od koprive, koja prate i glavovite češnjovke i krvavice, kobasice začinjene enološkim prostor čije probrane sorte poput rizlinga, graševine, traminca i šipona nadahnjuju svježim kiselkastim okusom. Zagorske svinjske pisanice sa suhim šljivama, podlive uvezenim *chardonnayom* po zabilježenoj recepturi iz 16. stoljeća gastronomski su most prema jelovnicima hrvatskoga glavnog grada Zagreba.

Onoga starog Agrama, oglednoga kulturnog i urbanog uzorka Srednje Europe iz čijih kuhinja i vinskih podruma ta miteuropska tradicija također izranja na svakom koraku. Nепce i okus Zagreba odišu prerađenim austrougarskim štihom, ali i stoljećima građenim kulinarstvom i enološkim uzdanicama iz Zagorja i još bližega Turopolja kojima se provincija obično brani od središta, gradovi poput Zagreba od svojih nekadašnjih metropola poput Beča. Nikoga naravno ne čudi što je zagrebački stol pun faširanih ili pohanj šnicla i panirane pilete, kojima pretihodi slavni zagrebački ajngemahtes, ujušak od peradi ili teletine s korjenastim povrćem i graškom, a na kraju provincijalni zagrebački odrezak, od teletine, pretenciozno nadjeven šunkom i sirom. On kao da želi istaknuti nadmoć svoje provincijalnosti, jer je doista gastronomski zanimljiviji od svoga bečkog uzora. Posebno mjesto zauzima i agramer-

ski ričet, od graha i ječma sa suhim mesom i telećom juhom, profinjena jela i pastete od peradi i divljači, a uz njih stara pisana pečenka u moštu i na završetku gozbe izvorni zagrebački štrudl od trešanja ili višanja koji je prisvojila i bečka kuhinja.

Pečeni mladi vepar iz pećnice, također okupan vinom, i kuhani goveđi repovi s domaćom samoborskom muštardom, kao i slavni učinci od domaćih kokica, vode nas do još jedne barokne hrvatske prijestolnice, viteškog i starog grada Samobora. Poznatog i po izvrsnim mesnim jelovnicima u kojima uz već navedena jela ponosno mirišu pečeni svinjski odresci i lungići, potom stara samoborska juha od soma u vrhnju i bijelom vinu, punjena teleća prsa i koljenice iz pećnice, štrudli i savijače, a posebno kremšnite, služene s desertnim vinskim digestivom, samoborskim bermetom te vinima s obližnjega Žumberka i njegova vinogorja.

Odavde, iz bliske Like i Gorskog kotara, već miriše čitav jedan gastroenološki svijet koji kao davna legenda živi skriven u stoljetnim šumama, koritima najbistrijih hrvatskih rijeka i starim utvrdama i gradovima. Cijelim tim krajem dominira grad Karlovac, vojno središte čitave Krajine od Ozlja do Rijeke i Hrvatskog primorja, čija kuhinja odiše podjednako izvornošću, koliko austrougarskim i utjecajima koje su za sobom, baš kao i Samoboru, ostavili Napoleonovi vojnici sa svojim građanskim, ali i seoskim jelovnicima od jednostavnih prežganih juha, gustih juha od vrganja i mesnih juha, dugoreške žuljice, pečenog i kuhanog mesa, koljenica, butova i prsa, tradicijskoga kunića u saftu s klinčićima. Slijede ih jela iz bogata ribljeg fonda, jer to je prostor omeđen najbistrijim hrvatskim rijekama, Kupom, Mrežnicom, Dobrom i Koranom, ponajprije štuke pa smuđa, soma i šarana, kaše od žitarica i variva od povrća ili grahorica, posebno gljiva, ponajprije visokocijenjenih vrganja i lisički, domaćih rezanaca u maštovitim umacima, savijača, bazlamača, kuglofa i torti. Preko rubnoga goranskog i ličkog ogulinskog dijela s Ogulinom kao središtem i njegovim nizovima od smjesnih, miješanih, kruhova, smisovnica, kruhova s lukom i suhomes-



natih proizvoda od jelena i medvjeda, raznih vrsta mesa s glasovitim ogulinskim kupusom i povrćem te jelovnicima od divljači iz obližnjega Josipdola: jelenovine, snetine, veprovine, zečetine, fazana, prepelica i šljuka, ličke janjetine ispod peke s glasovitim ličkim krumpirom, kao i vrsnih autohtonih sireva poput tounjskog, pa sira škripavca i jedinstvenoga mliječnog gorkastog namaza base, služena s projom, kruhom ispečenim od brašna sedam žitarica...

Pa ipak, sve je to samo nabranje jer raznolikosti lepezu prati i postrojena vojska kolača, koji slave nepce, dok uz cijelu tu gastronomsku silu stupa počasna garda od vivodinskih, ozaljskih, ogulinskih, dugoreških i draganičkih vina, s rajnskim rizlingom, graševinom, muškatom, tramincem, *chardonnayom*, frankovkom i osobito cijenjenim vinima iz ledenih berba, kao enološkom popudbinom.

Unatoč navedenim prastarim gorštackim jelima i vinima, nigdje u Hrvatskoj nemate osjećaj da se vrijeme doista zaustavilo kao u Istri i Dalmaciji. Te dvije regije nameću se kao posebnost, izvorni životni i gastronomski ambijenti koji su svoja nadahnuća doduše crpili od svojih uzora, nadasve Venecije, ali su ih znali nadograditi snagom vlastitoga kulinarskog znanja i iskustva. Možemo početi s istarskim minestrama i jotama, gustim juhama od suhoga mesa i grahorica, istarskim žgvcetima od snetine ili janjetine, brojnim umacima od glasovitih istarskih tartufa i šparoga koji se prelijevaju na istarske fuže i pljukance, vrlo slične starim srednjovjekovnim makaronima, ili se njima začinjavu profinjeni rižoti. U pećnicama se peku glasovite pazinske purice s kiselim jabukama, divljač s kruškama i voćem, kobasice i sušeni omboli cvrče na gradelama, zajedno s ribom, školjkama i velikim rakovima u rižotima s dodatkom tartufa, u profinjenim lešadama i brujetima u kojima se prožima okus vina i maslinova ulja, kao darova istarske zemlje, s miješanom ribom i rakovima iz istarskog podmorja. Te darove mora i kopna, uz obale svojih uzvorskih gradova ili u podnožju svojih uzvisina i bregova nad kojima straža-

re poznati istarski burgovi, Istrijani također serviraju u raznim šugovima u kojima dominira i slavna od Mlečana uvezena grčka malvazija, koja je u Istri nadmašila svoje strane uzore, a uz uvezene merlot i crveni autohtoni teran, opora i snažna okusnog i mirisnog kolorita, od kojeg se ovdje priprema i glasovita istarska supa od terana začinjena klinčićem i služena s prepečenim kruhom. Sve to uz neizbježne šparoge u proljeće, ujesen marune i posebno tartufe, nadasve bijele, snažna mirisa i rafinirana peckava okusa, kao uostalom i istarska kuhinja, koja je sve te uvezene tehnike i znanja uspjela pretvoriti u vlastiti gastronomski izraz. A on se podjednako osjeća u Liburniji pod obroncima Učke, u jelima začinjenim proljetnim i ljetnim šparogama i trešnjama, jesenjim glasovitim lovranskim marunima, otocima Cresu, Lošinju i Rabu u čijoj se zemlji također kriju sjemenke prastarih sorti, ponajprije izvorne žlahtine, koje su tako od zore pisane povijesti obilježile podjednako civilizacijsku koliko enološku i gastronomsku baštinu temeljenu na janjetini i kozletini, dok podmorje šapće priče o velikim rakovima, školjkama i ribama.

No ako u putovanju kroz vrijeme i okuse pokušamo osmisлити jelovnik sastavljen od složenih nizova vremena, tada ga je najbolje potražiti u Dalmaciji. U Dalmaciji se još može osjetiti civilizacijska i gastronomska zora iz koje je prokuhala kuhinja Sredozemlja. Njezina je kuhinja stoga nježna i arhaično tvrda, profinjena, ali ponekad i zastarjela u suvremenom kulinarskom smislu, kao ogledalo starog Mediterana. Riba, školjke i rakovi svih vrsta, na raznovrsne načine, pečena, kuhana u marinadama, u buzarama koje su sve podrijetlom iz Dalmacije ili u glasovitim dalmatinskim brujetima, samo naizgled sličnima venecijanskim *broëtima* i provansalskim *bouillabaisseima*. Potom jela od povrća, često miješanih grahorica nalik na francuske *cassoulete*, pa pripravnici od kupusa, janjetine i kozletine, iznutrica ili prastarih pirjanaca poput slavne pašticide, po sastavu antičkog i bizantskog podrijetla, ali snažna dalmatinskog naglaska. Kulinarska je uljudenost uključila tu pokrajinu u sredo-



zemni gastronomski kaleidoskop sastavljen od antičkih morskih ježeva i sirove ribe, pečenja ispod metalnih ili keramičkih zvona, jedinstvenih pogača punjenih slanom ribom s otoka Visa, u kojima je lako prepoznati starogrčko podrijetlo. Tu sposobnost nasljeđivanja podjednako otkrivamo i u neolitičkim janječim tripicama, pa klasičnim tripicama, i bračkim vitalacima, ražnjevima od kozlećeg ili janječeg mesa i iznutrica, u starim tingulima od divljači i peradi, također apeninskih korijena, raznim ribljim složencima poput hvarske gregade, koja ni u imenu ne krije veze s Grčkom, nastavljajući tako dugu tradiciju helenske i bizantske nazočnosti. U Dalmaciji se od davnina riba peče na ražnjevima, kao srdele na otocima, krakovi hobotnice, sipe i lignje pune se vlastitim mesom, ponekad komadićima škampa ili pršuta te najbolje dimljene šunke Mediterana. Sušena riba, zalučena i usoljena riba, koja se stoljećima izvozila, ali i pripremala u svečanim prilikama u jelima sličnim danas nezamjenjivom bakalaru. No Venecija je uživala i u dalmatinskoj kaštradini, suhoj ovčetini ili kozletini s dalmatinskim kupusom. *Castrati dalmati* i *cavoli dalmati* bili su podjednako na cijeni kao kuhani jezici s klinčićem i korijanderom, a nadasve lonci od grahorica ili već spomenuta kupusa, koji su uz mnoga druga jela prerasli zavičajni kulinarski obzor. Po pisanju biografa, sam car Dioklecijan u okolici je palače u Splitu uoči smrti uzgajao kupus, renesansni gastronomi poput Platine i Scappija hvale dalmatinsku divljač u vinu, maslinovu ulju, limunu i ružmarinu. U deltamata dalmatinskih rijeka ključaju brujeti od jegulja i žaba, slijede ih riječni rakovi u šalši od mente i rajčice. U proljeće po dalmatinskim stolovima klize puževi u ljutici, šparoge i artičoke pripremljene na desetke načina mirišu u tavama i loncima. Dalmacija je zemlja planinske i otočne janjetine i kozletine, teletine, svinjetine i sušenog mesa, od kojih se pripremaju tradicionalna pečenja i lešade sa šalšama, kaparima i krupnom soli. U doba berbe čuvenih izvornih sorti, za Dalmaciju presudna i dominantna plavca malog, podjednako kao autohtonoga kašte-

lanskog crljenka i primoštenskoga babića, šibenskog debita, otočkog pošipa, parča, bogdanuše, vugave ili maraštine, peku se polpete od bravetine, u zaleđu se sinjski arambašići, domaća inačica tursko-bosanske sarme, natječu sa svojim osmanskim uzorom. Tamo se tada na stol iznose izvorne sorte dalmatinskoga zaleđa poput bijele zlatarice i medne ili crvenog trnka. Na otocima slavne sireve, poput paškog i silbanskog, te mlade ovčje i kozje sireve, prate torte od bajama i rogača, ravijoli, fritule i sirnice, pokladni kolači koji su s nekim karnevalom dolutali iz Venecije i uklopili su se u snažnu lokalnu tradiciju.

U kuhinji Dubrovačke Republike najveći su dojam na putnike i namjernike ostavljale zelene menestre od raštike, kupusa i kaštradine, *menestre verdi dei Ragusei*, kako su ih nazivali apeninski gastronomi, potom školjke i kamenice iz malostonskoga zaljeva, koje su također proslavile tu mudru istočnojadransku državicu i njezinu kuhinju. Tek mali ulomci velikoga slijeda koji ilustriraju rožate i renesansni paprenjaci s medom i amonijakom ili u gastronomskom svijetu glasovita torta makarana, od bajama, jaja i slavnoga likera Maraschina, koji je znao nadahnuti i Giacomu Casanovu u njegovim pustolovinama kreveta, pera i stola. Kao završni fragment jednoga nikad dokraja sastavljena jelovnika nastala u prijelomima epoha, koje su od jela do jela, od vina do vina, prokuhavale hrvatsku gastronomiju i hrvatsku enologiju. Ponekad je osnovna predodžba o hrvatskim kulturnim, enološkim i gastronomskim regijama bila možda pogrešno protumačena, posebno nakon prodora balkanskih gastronomskih navika. Ipak, gastronomska lepeza jela i jelovnika, izvornih i uvezenih vinskih sorti, sličnosti i različitosti, utjecaja i izvornosti, polako se slagala onako kako se začini i sastojci slažu u dobroj hrani, hrana s vinom, a podneblje i njegova povijest utapaju u izvorne okuse i mirise. Na tako ponuđenu jelovniku i vinskoj karti u kojima se ogleda naše zajedničko nasljeđe i hrvatska kuhinja i hrvatska enologija nude malen, ali samosvojan i dragocjen slijed u stalnu prožimanju i otkrivanju Sredozemlja i Europe.



Zemlja gastronomskih različitosti

Željko Žutelija ■

U Europi je teško pronaći zemlju u kojoj se na tako malo površini izmjenjuju tolike različitosti kao u Hrvatskoj. Već njezin zakrivljeni zemljopisni oblik, nalik na potkovu, upućuje na mnoge neobičnosti i posebnosti kojima je definiran prostor što sjeverozapadnim dijelovima pripada Srednjoj Europi, a južnima Sredozemlju, povezan suvremenim autocestama kojima se ta udaljenost prevlađuje za samo nekoliko sati.

Povijesna previranja, zemljopisne i klimatske osobitosti, posebnosti kulturološkog nasljeđa, specifičnosti korijenski različitih tradicija, običaja i navika, raznovrsna obilježja ruralnih i urbanih sredina i mnogi drugi elementi odražavaju se i u bogatstvu gastronomskih različitosti na tlu Hrvatske. No kako je riječ o relativno malom prostoru, te su različitosti vrlo često u snažnu prožimanju, isprepletene do izvorne neprepoznatljivosti i podložne utjecajima i prijenosu gastronomske baštine iz jedne regije u drugu, iz ruralnih krajeva u urbane sredine, iz tradicionalnoga konteksta u redizajniranu suvremenost.

Hrvatska gastrokultura nedvojbeno je jedna od najzanimljivijih i najbogatijih u Europi, ponajprije zato što sjedinjuje bogatstvo srednjoeuropske, mediteranske i orijentalne kuhinje, ali i zbog toga što se temelji na iznimno zdravim namirnicama. Rafinirani poznavatelji europske gastronomije prepoznat će u hrvatskom tanjuru kulinarske domete bivših vladara ovih prostora, od Beča i Venecije do Istanbula, ali i dragocjeno nasljeđe pučkih kuhinja, razvijanih u čvrstoj sprezi sa skromnim mogućnostima pojedinih regija.

Esencijalnost i izvornost

Neovisno o tome je li riječ o srdeli, koja se smatrala hraniteljicom Dalmacije, stočarstvu na dalmatinskim otocima i u zaleđu, divljači u gorskom i nizinskom dijelu Hrvatske ili pak šumskim plodovima u šumovitim predjelima zemlje, hrvatska se gastrokultura uvijek razvijala u čvrstoj povezanosti s podnebljem i, dakako, materijalnim mogućnostima stanovništva. Esencijalnost i izvornost mnogih regionalnih pučkih kuhinja danas je, u suvremenim uvjetima, jedan od najjačih aduta nacionalne gastronomije. Hrvatska je svoju ekološku očuvanost pretvorila u neslućenu gastronomsku prednost.

Zemlja smo zdrave hrane, podrijetlom iz ekoloških zona naših najvećim dijelom prirodno očuvanih krajolika pošteđenih štetnih posljedica pretjerane industrijalizacije. Hrvatska upravo zbog toga raspolaže mnogim gastronomskim delicijama, jedinstvenima u europskim i svjetskim razmjerima.

Gastronomski rariteti

Malostonska kamenica *Ostrea edulis*, otočka janjetina, pravo bogatstvo slatkovodnog i morskoga ribljeg fonda, školjaka i rakova, jedno od najboljih maslinovih ulja na svijetu, paški ovčji sir, slavonski kulin, istarski boškarin, tartufi i šparoge, dalmatinska blitva, rukola, artičoka, bob, mišancija i druge vrste povrća, vrhunski pršuti i panceta dalmatinskoga zaleđa, prirodno uzgojen zagorski puran, bogatstvo divljači i šumskih plodova, lički krumpir i međimurski kupus, rariteti poput butarge, sušene riblje ikre, ili pak sušene tabinje koju mnogi smatraju ukusnijom od sušenoga bakalara – sve su to namirnice na kojima se temelji vrhunska hrvatska gastronomija, zahvaljujući turizmu sve poznatija u Europi i svijetu.

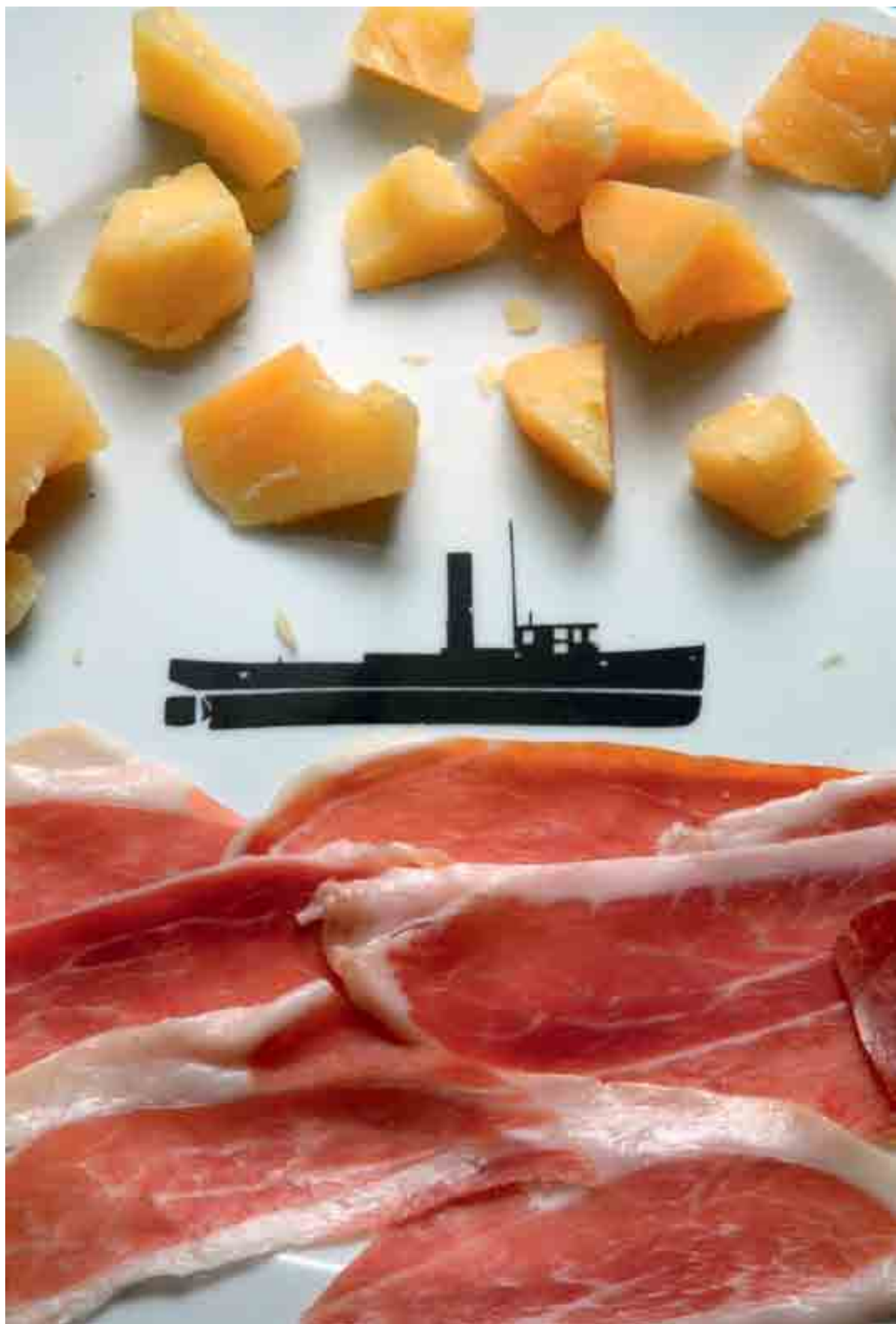
Razvoju gastronomije snažno pogoduje razvoj turizma, a komplementarnost tih dviju disciplina utjecala je i na revalorizaciju gastro- i enokulture i njezinu prilagodbu suvremenim uvjetima i potrebama. U nas dugo vremena zapostavljeno kuharstvo postalo je cijenjeno i napokon ispravno valorizirano zanimanje, a ugostiteljstvu, hotelijerstvu, poljoprivredi, maslinarstvu, ribarstvu, voćarstvu i vinogradarstvu posvećuje se sve više mladih i obrazovanih ljudi, svjesnih kako je riječ o potencijalno lukrativnom dijelu hrvatskoga gospodarstva, za kojim je potražnja u neprestanu usponu.

Dragocjeno nasljeđe

I kao u nekom teatru apsurdna, mnoge su se povijesne nedaće na tlu Hrvatske u suvremenim uvjetima pretvorile u nacionalne gastronomske prednosti. Kad su se osvajači ovih prostora u promijenjenim povijesnim i društvenim okolnostima povukli, iza njih je ostala vrijedna gastrokultura koju su nam ostavili u nasljeđe. Kad se zbog političkih i društvenih okolnosti nismo razvijali jednako brzo kao i današnje visokorazvijene europske zemlje, naši su prostori stjecajem okolnosti bili pošteđeni narušavanja ekološke ravnoteže i zagađivanja, neizbježnih pratitelja ubrzanog razvoja, što je pak pogodovalo proizvodnji zdrave hrane.

Zemlja koja je na istom jelovniku kadra ponuditi jela s roštilja s orijentalnom tradicijom pripreme, morske fantazije koje sažimaju najbolja mediteranska iskustva pripreme morskih plodova i maštovitih tjestenina, ali i bečki odrezak i štrudel, uz mnoga neodoljiva pučka jela autohtonoga podrijetla, ne mora se brinuti za svoju gastronomsku budućnost.

Očekivani razvoj turizma je dodatni akcelerator za sve šire prepoznavanje hrvatske gastronomije i jedne od najatraktivnijih europskih kuhinja, popraćene sve boljom ponudom vrhunskih vina, koja u stopu prati razvoj hrvatske gastrokulture.



Zašto uživajte u hrvatskoj gastronomiji?

Olja Martinić ■

Položaj Hrvatske odredio je i tradicionalnu kuhinju. Mediteranska prehrana s dominacijom visokovrijedna maslinova ulja oblik je prehrane koji preferira domicilna populacija, ali i brojni gosti. Dugogodišnja turistička orijentacija Hrvatske spontano je dovela do postizanja visokih standarda kada je u pitanju ispravnost i kvaliteta jela te je upravo gastronomska kultura najveći saveznik za sve one koji su iz bilo kojega razloga odabrali Hrvatsku za svoje putno odredište.

Gastronomska kultura Hrvatske svojevrsan je kolaž koji uz vodeću mediteransku prehranu ima elemente istočnjačke kuhinje te vrlo prepoznatljive elemente kuhinje središnje tzv. kontinentalne Europe.

Bogata paleta domaćih proizvoda i široki spektar tradicionalnih jela tvrdoglavo su se odupirali modernizaciji i stereotipnim obrascima prehrane, što je dovelo do očuvanja načina pripreme koji nutritivno ne osiromašuje namirnice u jelima. No to nije sve.

Obala koja se proteže više od 6000 kilometara prirodna je *slana soba* pa svatko tko odmor provodi na Jadranu zapravo uživa u svojevrsnoj haloterapiji. Posolica (naslaga morske soli) koju stvaraju vjetrovi sudarajući se s morskom površinom nošena tim istim vjetrom raspršuje se i po priobalnom pojasu te utječe na sastav tla i na kemijske komponente flore i faune. Pridodamo li tomu prehranu zasnovanu na lokalnim proizvodima i plodovima mora, imat ćete savršen odmor uz uravnotežene obroke visokih prehrambenih svojstava.

S druge strane, kontinentalna Hrvatska obiluje vodom i savršena je destinacija za sve koji žele biti okruženi prirodom. U njoj uspijeva velik broj biljnih kultura koje su bogatstvo prehrane u gastronomskom i nutritivnom smislu. Bogatstvo tla, obilje vode i optimalna klima razlog su što se uzgoj temelji na tradiciji uz vrlo male tehnološke intervencije.





1 istra

djevičansko maslinovo ulje, tartufl, istarski pršut, meso od boškarina, divlje šparoge, ovčji i kozji sir, domaća tjestenina (fuži, pljukanci), maneštra, raznovrsna jela od divljači, ombolo i kobasice s kiselim kupusom, žgvacet s njokima, morski specijaliteti – riba (list!), rakovi (rakovica!) i školjke iz Limskog kanala, labinski krafi, vina malvazija i teran...

2 kvarner

glasoviti kvarnerski škamp – sirov, kratko pečen, na gradelama, na buzaru, u rižotu ili s tjesteninom, otočka janjetina, kozji i ovčji sirevi, šurlice, mineštra, divljač, žabe, puževi, puhovi, šumsko voće i obilje jestivih gljiva, savijača ili štrudel, fritule i kroštule, rapska torta, lovranski maruni, vrbnička žlahtina...



6 dalmacija split

riblje obilje iz mora, gregada, janjetina, paštica s njokima, sinjski arambašići, žablji krakovi, pršut i panceta, soparnik, maslinova ulja, vitalac, janjeće tripice, kozletina, agrumi, artičoke s bobom, viška pogača, fritule i kroštule, trešnje, žižule, smokve, rogač, imotska torta, viški hib, varenik, vina plavac mali, dobričić, pošip, vugava i bogdanuša...



9 središnja hrvatska

purica s mlincima, domaća kokoš, pijetao ili pilići, domaća kuhana šunka, buncek, kotleti, vratina i lungić, grah s repom, kiselo zelje sa suhim mesom, krvavice s restanim krumpirom i kiselim zeljem, sarma, krpice sa zeljem, grah sa zeljem, buča kao kremasta juha, sir i vrhnje, kruh kurušnjak, međimurska gibanica, vina graševina, pinot crni, moslavac, škret...



3 lika karlovac

riječna (pastrva) i morska riba, poznati lički krumpir, basa i sir škripavac, dimljeni kravljji sir, kiseli kupus s mesom (sušenim ili svježim) i kobasicama, janjetina, divljač, gljive, šumsko voće (borovnice, divlje maline, kupine), jabuke, kruške, šljive i orasi, domaći med, uštipci, lička šljivovica, vino gegić...

4 dalmacija zadar

paški sir i janjetina, bob i artičoke, blitva, rukola, tikvice, cvjetača, brokula, rajčice i ostalo iz zadarskoga zaleđa, otočko maslinovo ulje, plava i bijela riba, ribe na gradelama, lešo ili brudet, marinirana i usoljena plava riba, srdela i tunjevine, posedarski pršut, ninski šokol, Maraschino i višnja maraska, vina debit i maraština...

7 dalmacija dubrovnik

stonska kamenica, butarga, tikvice, povrće s konavoskih polja i ušća Neretve, maslinovo ulje, zelena maneštra, šporki makaruni, riba, jastozi, kozice ili gambori, žrnovski makaruni, jegulje i žabe, mandarine, ptice poput liske, arancini, rozata, kotonjata, mantala, prošek, vina plavac mali, pošip, malvasija dubrovačka, grk i maraština ...

10 zagreb

na zagrebačkom su stolu Mediteran, Slavonija, Zagorje, Prigorje, ali i susjedne zemlje: goveđa ili teleća juha s domaćim rezancima, ajngemahtes, variva od kelja i poriluka, ričet, kotlovina, pohana piletina, punjena paprika, sarma, špek-fileki, grah s kobasicama, matovilac, cikla, kremšnite iz Samobora, makovnjača, savijače, vina kraljevina i portugizac...

5 dalmacija šibenik

bijela i plava riba (od inčuna i skuše do tunja), rakovi (jastog), školjke (jakovske kapice), miljevački pršut, panceta i razne vrste kobasica, izvrsni sir iz mišine, kruh ispod peke, janjetina i kaštradina s kupusom, paštica s domaćim njokima, soparnik, pašta-fazol, teletina, tuka i pivac u krušnoj peći, maslinova ulja, loza i travarica, vina babičić, maraština i debit...

8 slavonska

slatkododna riba (šaran, grgeč, soma, smuđ), kulin (kulin), kulinova seka, domaće kobasice, slanina, čvarci, guske i patke, divljač, različite vrste gljiva, voće i povrće, crvena paprika, salenjaci, orahnjača, makovnjača, razne vrste torta, medenjaci, paprenjaci, medvjede šape, vanili-kiflice i breskvice, šljivovica, vina graševina, traminac i frankovka...



*Istra je zemlja
vina, maslina,
tartufa
i gostoljubivih
domaćina*

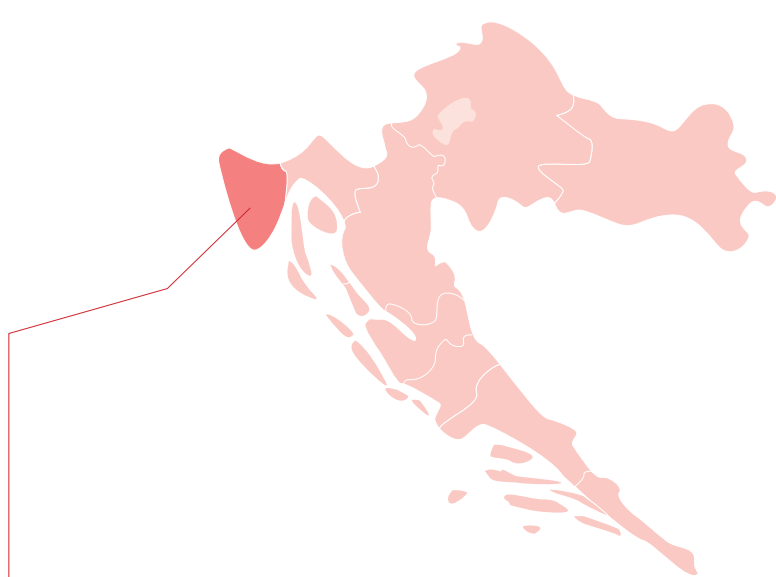
1

istra



jeste li znali ?

Bijeli tartuf (*Tuber magnatum Pico*) težine 1,31 kg koji je Giancarlo Zigante pronašao u dolini rijeke Mirne 2. studenoga 1999, upisan je u Guinnessovu knjigu svjetskih rekorda. Bio je dugačak 19,5 cm, širok 12,4 cm i visok 13,5cm. Pojeden je u konobi Marino u Kremenju na gala večeri 12. studenoga 1999.



1 **ISTRA** se od *terra incognita* u relativno kratku razdoblju preobrazila u *Promised Land*, predvodnicu regionalnog razvoja i ogledni primjer gastronomskih i enoloških dostignuća koja su uzor mnogim drugim područjima u Hrvatskoj. Kako se do jučer nepoznata pretvorila u obećanu zemlju?



Istra je u mediteranskim, ali i širim europskim razmjerima brendirana kao područje vina, maslina i tartufa, vrhunske gastronomije, razvijene enokulture, autentičnog modela agroturizma i tradicionalno uspješna obalnog turizma u gradovima kao što su Pula, Rovinj, Poreč, Umag i Novigrad, ali i u mnogim manjim turističkim mjestima. Kako se Istra preobrazila u regiju iznimno privlačna modela življenja i prosperitetnog gospodarstva, koju u novije vrijeme naseljavaju ne samo ljudi iz drugih dijelova Hrvatske nego i sve više stranaca?

Tako što je svoj najslabije naseljen i pomalo zaboravljen – unutrašnji, zeleni dio Istre – pretvorila u svoj najsnažniji i najpropulzivniji prirodni resurs, na kojem se temelji razvojna filozofija regije i njezina budućnost. U Istri su pokretači strateškoga razvoja prvi shvatili kako je unutrašnjost poluotoka skriveno blago koje tek treba otkriti i kako će uspješan razvoj obalnoga turizma u znatnoj mjeri ovisiti o oživljavanju zapuštenih dijelova središnje Istre.

Obnovljeni su mnogi stari maslinici i vinogradi, goleme površine puste zemlje zasade ne su mladim maslinama i lozom, voćem i povrćem, stanovništvo je prepoznalo vrijednost i potencijale iznimno plodne crvene istarske zemlje i ubrzo je stvorena kvalitetna podloga za razvoj suvremene poljoprivrede, osobito maslinarstva i vinarstva, a slijedom toga oživjela je i gastronomska i enološka scena.

Male obiteljske konobe i oštarije revitalizirale su tradicionalne recepture, a Motovunska šuma, kojom protječe rijeka Mirna, bogata crnim i bijelim tartufima, postala je jedna od najposjećenijih i najglasovitijih šuma u Europi. U elitnu



gastronomiju uvršteno je meso od boškarina, autohtonog istarskog goveda katkad teškog i jednu tonu, a divlje šparoge nezaobilazan su sezonski specijalitet. Na seoskim gospodarstvima i u restoranima nudi se istarski pršut izvanserijske kvalitete, domaći ovčji i kozji sir, domaća jaja, domaća tjestenina, domaća zimnica ukiseljena na tradicionalan način, domaći med, povrće uzgojeno u vlastitom vrtu, raznovrsna jela od divljači, ombolo i kobasice s kiselim kupusom, janjeći žgvacet s njokima, teletina ispod čripnje, istarska supa od crnog vina, maslinova ulja, soli, papra i prepečenog kruha, rakovica iz pulskog akvatorija na salatu, labinski slatki krafi, cukerančići...

Obnovljene istarske stancije, koje su očuvale izvorna arhitektonska obilježja drevne graditeljske tradicije, omogućuju posjetiteljima vrhunski komfor i nude im autentičnu hranu

koja vjerno odražava identitet regije i njezino bogato gastronomsko nasljeđe.

Gastronomija se razvija na temeljima vjekovne tradicije, osuvremenjene novim recepturama i maštovitim kombinacijama u kojima su zastupljene i mediteranska i srednjoeuropska kuhinja.

Istarska maslinova ulja osvajaju najviše nagrade na najvažnijim svjetskim festivalima i natjecanjima, a istarska vina dobivaju visoke ocjene najpoznatijih svjetskih enologa i vinskih kritičara u uglednim vinskim časopisima.

Vinske i maslinarske staze pružaju dojmljiv uvid u regionalno bogatstvo, a manifestacije kao što su Vinistra u Poreču, Dani otvorenih podruma diljem Istre i Dani maslinovih ulja u Vodnjanu snažan su poticaj još bržem i kvalitetnijem razvoju vinogradarstva, vinarstva i maslinarstva. Malvazija je postala



U istarskim stancijama posjetiteljima se nude specijaliteti koji odražavaju identitet regije

vinarski zaštitni znak Istre, prepoznat i u široj regiji, a novi naraštaji vinogradara i vinara sustavno unapređuju kvalitetu ponude te važne istarske sorte.

Istarska gastronomija nudi široku paletu najraznovrsnijih delicija, od fuža s tartufima, divljači i boškarina s pljukancima, fritaje od šparoga, maneštre, pršuta dimljena i sušena na izvoran istarski način, pancete i drugih mesnih prerađevina do morskih specijaliteta, ribe, rakova i školjaka iz Limskog kanala. Na relativno malom istarskom teritoriju izmjenjuju se nevjerojatne bioraznolikosti, od planinskih posebnosti Učke do doline rijeke Mirne i obalnog pojasa, što je neiscrpan

izvor za kreiranje maštovite gastronomije upotpunjene ponudom vrhunskih vina. Nekadašnji bijeg stanovništva sa zemlje, pretvoren u iseljenički egzodus, danas je pretvoren u masovni i perspektivni povratak, a vrhunski maslinari, vinari, vinogradari, enolozi i ugostitelji postaju cijenjeni poduzetnici.

Mali obiteljski hoteli redovito osvajaju najviša priznanja u toj kategoriji hotelske djelatnosti, obnovljene stancije osposobljene su za najvišu kategoriju turizma, bijeli tartuf (*Tuber magnatum*) pronađen u Motovunskoj šumi ušao je u *Guinnessovu knjigu rekorda* kao raritetni primjerak najvećega skupocjenog gomolja ikad pronađen u svijetu (1,5 kg), kozji sirevi sa stancije Kumparička kvalitetom se mogu mjeriti s najpoznatijim svjetskim sirnim proizvodima, kamenice i dagnje iz Limskog kanala oduševit će i najveće sladokusce...

Pridoda li se svim tim istarskim gastronomskim i enološkim posebnostima i ljepota gotovo netaknute prirode unutrašnjosti poluotoka, obale i otoka, osobito svjetski poznata Nacionalnog parka Brijuni i Parka prirode Učka, posve je očito da je Istra jedna od najprivlačnijih europskih regija, sve udaljenija od pojma *terra incognita* i sve poznatija kao zemlja tartufa, vina i maslina, ali nadasve uslužnih i gostoljubivih domaćina koji će gostima ponosno nuditi sva blaga istarske zemlje i tradicijskog nasljeđa. Istarski pak restorani, od kojih su mnogi zadržali romantičan ugođaj starih oštarija, nadmeću se u kvaliteti i raznovrsnosti ponude, a neki od njih mogu stati uz bok visokim dometima europskog ugostiteljstva. Najpoznatiji su Giannino, San Rocco, Monte, Milan, Blu, Pepenero, Morgan, Batelina, Vodnjanka.

Istra će po mnogim svojim zemljopisnim obilježjima podsjetiti na Provansu ili Toskanu, a kulturna ponuda u oživljenim istarskim gradićima kao što su Motovun, Grožnjan, Buzet, Grimalda, Svetvinčenat, pridonijela je popularizaciji Istre kao nezaobilazne kulturne destinacije. Predstave Teatra Ulysses na Brijunima, Filmski festival u Puli i Motovunu, ljetni koncerti u Grožnjanu i pulskoj Areni međunarodno su afirmirane kulturne priredbe koje Istru čvrsto pozicioniraju na kulturnoj mapi Europe.

Ipak, ono po čemu će Istra oduševiti većinu posjetitelja sadržano je u onome što ju je brendiralo kao zemlju vina, maslina i tartufa. U hrabrim kombinacijama tradicionalnog i avangardnog, istarska gastronomija nudi mnoge specijalitete po kojima će je pamtiti svaki njezin gost, a uz fina jela znalački sljubljuje vina istarskoga podneblja, afirmirana i na međunarodnoj vinskoj sceni. Sve su to razlozi da se u krstarenje Istrom krene s mnogo gastronomske i enološke znatiželje, ali i dovoljno strpljenja da se u skrivenim zakucima lijepe i obećane zemlje otkriju novi i dosad nepoznati užici koji zadovoljavaju najviše hedonističke kriterije.

Za zdravlje

■ Istra je hrvatska regija duboko uronjena u more pa se prehrana uglavnom zasniva na namirnicama iz mora. Smjene godišnjih doba te mediteranska klima, kao i uvjeti na moru, kalendar su po kojemu se odabire trenutačno idealna morska namirnica. Obilje svježe ribe te daleko poznati škampi dostupni su većim dijelom godine i savršen su izbor za snažno srce. Naime, masne kiseline omega 3 koje dobivamo iz plodova mora čuvaju srce i krvožilni sustav.

Mineral cink (Zn), koji se u dostatnim količinama nalazi u plodovima mora, iznimno je važan za imuni sustav. Izravno se dovodi u vezu količina cinka u organizmu s vitalnošću, odnosno povratkom izgubljene energije, revitalizacijom.

Školjke, priljepci i riba zasigurno su prvi izbor u Istri jer su rudnik minerala.

Tartufi egzotičnim okusom i ekstravagancijom mame sve spremne na gastronomsku pustolovinu.

Snažnu notu istarskoj gastronomiji daje maslinovo ulje, savršen izvor energije i zdravlja.



Namirnice

Kozji sir

Rombo (iverak)

Tartufi

Istarski pršut

jela

Fritaja

Pljukanci sa šparogama i tartufima

Kolač s gorkom narančom

Brudet od sušene hobotnice

Pohani morski pas



O vinu

■ Istra je najveći hrvatski poluotok i istovremeno najzapadnija vinogradarska podregija. Izvrсна je zemljopisnog položaja, gotovo posve okružena morem, blage mediteranske klime, ali i sa zamjetnim utjecajem kontinentalne. I geopolitički gledajući, to je područje vrlo zanimljivo i raznoliko, smješteno unutar tri države, između istoka i zapada, u doticaju s mnogim narodima i na raskrižju različitih kultura. Vrlo je bogate i burne povijesti, a svim se tim činjenicama Istra danas koristi kao svojim prednostima – multikulturalna je sredina, otvorena i napredna u mnogim segmentima ljudskoga života i rada.

To je sve utjecalo i na razvoj vinogradarstva i vinarstva, čija povijest seže u antička vremena, pretpostavlja se da su prve loze donijeli grčki kolonisti nekoliko stoljeća prije Krista. Razvijalo se istarsko vinogradarstvo tijekom stoljeća, a vrhunac bilježi, kao i ostali hrvatski krajevi, potkraj 19. stoljeća, prije pojave floksera. Danas je Istra jedno od najvažnijih hrvatskih vinskih područja, gdje vino nije samo važan poljoprivredni proizvod, nego i bitan dio ukupne turističke ponude. A da je tako, uvjeri se svatko tko u Istru dolazi automobilom pa nakon 5-kilometarskog tunela kroz planinu Učku među prvim stvarima koje ugleda bude natpis *Istra – zemlja dobra vina*.

Vinogorja i uvjeti proizvodnje

Istarski vinogradi smješteni su u tri vinogorja – zapadna, središnja i istočna Istra. Cijeli poluotok karakteriziraju velike razlike u reljefu – od vinograda na visinama i preko 400 m, pa do sama mora, različita nagiba i ekspozicije. Raznolika je i klima, pa je tako u Poreču i Puli prosječna godišnja temperatura viša (13–14 °C), a količina oborina umjerena (oko 850 mm/godišnje). U središnjoj Istri mnogo je jači utjecaj kontinentalne klime, pa tako u Pazinu bilježimo tek nešto više od 11 °C, ali i znatno više oborina (>1000 mm/godišnje). No pored te, nedvojbeno velike raznolikosti okolinskih uvjeta, možda je najveća i najpoznatija razlika u sastavu tala. S obzirom da je najočitija razlika u njihovoj boji, nerijetko se Istra dijeli na *crvenu* (crvenica, *terra rossa*) i *bijelu* (flišna tla, *terre bianche*). Upravo tako velika raznolikost okolinskih uvjeta dovodi do velikoga broja sorata koje se tu uspješno uzgajaju – Istra je specifična hrvatska podregija, gdje nalazimo podjednako kontinentalne i mediteranske sorte. Mnoge od njih ovdje daju vrhunske rezultate, pa znatno pridonose bogatstvu mirisa i okusa istarskih vina.

Istarske sorte i njihova vina

Sve do sredine prošloga stoljeća u Istri su prevladavale crne sorte, dok je danas u sortimentu vodeća *malvazija istarska*, dominantna bijela sorta u svim vinogorjima. Pripada velikoj skupini malvazija, koja broji petnaestak sorata različitih karakteristika. Nalazimo ih posvuda po Mediteranu, a prema jedinom zajedničkom svojstvu, imenu, često se dovode u vezu s Grčkom, odnosno povijesnom lukom Monemvasia na Peloponezu. No ova je malvazija prema svim istraživanjima unikatna i najvjerojatnije autohtona istarska sorta. Uzgaja se u Istri stoljećima, a nagli uspon doživljava nakon Drugoga svjetskog rata, kada dolazi do pojačana interesa za bijela vina. Vrlo je polivalentna sorta – rabe je za proizvodnju svih tipova vina, od pjenušaca do slatkih desertnih vina. Kvaliteta vina jako ovisi o karakteristikama položaja, ponajprije tla, pa tako najbolje malvazije dolaze s povišenih terena i laganih, flišnih tala. Nalazimo je u svim kvalitetnim kategorijama – od stolnih do vrhunskih vina. Ipak, velika većina malvazija kvalitetna su suha vina iz redovite berbe, diskretne, ugodne sortne arome koja podsjeća na cvijet bagrema, dobra tijela i puna, uravnotežena okusa. Temelj je proizvodnje i osnovno vino gotovo svih istarskih vinara. *Chardonnay*, *pinot* bijeli i *pinot* sivi svjetske su, dobro poznate sorte koje u Istri daju odlične rezultate. Specifična klima Istre vrlo povoljno utječe na svojstva vina, pa su obično puna, srednje jaka, ali aromatična i uravnotežena. Jednaka svojstva pokazuje *sauvignon* bijeli, čija se aroma u ovim uvjetima očituje u punoj veličini. Za razliku od hladnijega kontinenta, gdje su *sauvignoni* lakši, intenzivnih cvjetnih aroma, ovdje su njegova vina punija, a miris kompleksniji. Posebno mjesto u sortimentu ima sorta *muškati* bijeli, koja se ovdje najčešće nalazi pod imenom muškati momjanski. Naime, u Momjanu, slikovitom mjestu u zapadnoj Istri, ta se sorta tradicionalno uzgaja, a daje ponajbolja hrvatska desertna vina. To su obično vrlo aromatična poluslatka ili slatka vina, dobivena od grožđa u redovitoj berbi, ili putem nekih tradicionalnih postupaka uobičajenih u proizvodnji desertnih vina. Tako se obično grožđe dovodi u stanje prezrelosti, ostavljanjem na trsu do kraja listopada ili studenog, ili se dodatno prosušuje nakon berbe. *Teran* je vodeća crna sorta u Istri, vrlo specifičnih karakteristika – daje obično dobro obojena, aromatična vina, ugodna i svjež, kiselkasta okusa. Najbolji terani proizvode se u središnjoj Istri, u okolici Motovuna, a



u dobrim godinama i uz primjerenu vinifikaciju ta su vina među najboljima što sorta može dati. Bliska mu je sorta refošk, dugo vremena smatrana sinonimom terana, no ipak različita – slabije zastupljena, ali daje vina sličnih karakteristika i također se smatra zaštitnim znakom crnih istarskih vina i autohtonom sortom. *Cabernet sauvignon*, *cabernet franc* i *merlot* svjetski su poznate sorte, ali raširene u Istri, gdje daju izvanredne rezultate, a vinificiraju se samostalno ili dolaze kao izvrsni *cuvèei*. Uzgajaju se na cijelom poluotoku, ali su ponajbolji vinogradi na zapadnom, toplijem dijelu, pokraj mora – najveći su nasadi u blizini Poreča. Vina su im puna, srednje jaka, dobro obojena, te s diskretnom sortnom aromom. *Pinot* crni slabije je zastupljen, ali daje dobra vina, punija i bolje obojena nego na kontinentu. Upotrebljava se i najbolje rezultate daje u proizvodnji istarskih pjenušaca, zajedno sa *chardonnayom* i malvazijom istarskom. Hrvatica je manje zastupljena sorta, smatra se autohtonom, dobre je rodnosti, a vina su joj osrednje kvalitete. Borgonja je također smatrana autohtonom, premda se neko vrijeme smatrala identičnom sortom francuskom *gamayu*. No genetička istraživanja su tu hipotezu odbacila, ali je zato ustanovljeno da je sorta identična frankovki, odnosno sorti *Blaufrankisch* ili *Limberger*. Daje dobra crna vina, umjerene punoće i obojenosti, vrlo prikladna za svakodnevnu potrošnju uz mnoga istarska tradicionalna jela. Porečki *muškat ruža* lokalni je sinonim za mnogo poznatiji austrijski *Rosenmuskateller* ili talijanski *moscato rosa*, staru sortu vrlo poseb-

nih karakteristika – daje izvrsna, najčešće desertna vina, čiji miris podsjeća na miris ruže. Vina su polusuha do slatka, vrlo intenzivna sortnog mirisa, osrednje obojena te na okusu puna, uravnotežena i vrlo duga završetka. Osim navedenih koje čine veliku većinu u istarskim vinogradima, možemo spomenuti još i draganelu, brajdenicu, opachevinu, dolcin, duraniju, surinu i još neke, danas gotovo zaboravljene sorte, koje se ne vinificiraju zasebno, već se najčešće nalaze u mješovitim, ponajprije starim nasadima. Smatramo ih autohtonima, a posljednjih se godina poduzimaju mjere za njihovu revitalizaciju.

Najvažniji proizvođači

Istra je danas po mnogim pokazateljima jedna od vodećih hrvatskih vinskih podregija. Broj proizvođača konstantno raste, kao i površine pod vinovom lozom. Glavnina je smještena u zapadnoj Istri, gdje je i najviše manjih podruma, malih poduzeća ili obiteljskih gospodarstava. Odavde je devedesetih godina prošlog stoljeća krenuo *novi istarski val*, nekoliko mladih proizvođača koji su započeli proizvodnju na nov, suvremen način, te se vrlo brzo probili u sam hrvatski vrh. Danas se uspješno pojavljuju i na svjetskom tržištu, pa nerijetko dobivaju visoke ocjene na ocjenjivanjima i nagrade na natjecanjima. Među proizvođačima ističu se Matošević (poznate i cijenjene malvazije Alba i Alba *barrique*, zatim Grimalda, izvrstan *cuvèe chardonnaya*, *sauvignona* i malvazije istarske), Kozlović (njegova Santa

Lucia, s istoimenog položaja, jedna je od najtraženijih malvazija, a poluslatki muškat momjanski u kategoriji desertnih vina), Coronica i Trapan zadnjih godina sa svojim malvazijama izazivaju i svjetsku pozornost, tu su još i Pilato, Degrassi, Arman te još desetak manje poznatih, ali perspektivnih vinara. Agrolaguna i Istravino najveći su proizvođači, nude mnogo vrsta vina umjerenih cijena, a dobre i izvrsne kvalitete (posebice Merlot i Cabernet sauvignon Agrolagune te Teran Dajla Istravina). Među teranima valja još izdvojiti i vinariju Roxanich te Franca Armana, čija su se vina odnedavno svrstala među najbolje terane Istre.

U Istri se proizvode i ponajbolji hrvatski pjenušci, pod brendom Misal naći ćemo nekoliko pjenušavih vina proizvedenih tradicionalnim postupkom vrenja u boci. Osim uobičajenih sorata prema tradicionalnoj šampanjskoj metodi, *chardonnaya* i *pinota* crnog, vinificiraju se i autohtone istarske sorte, što ta vina čini specifičnima i vrlo zanimljivima.

Kao vrlo zaslužnu za razvoj vinogradarstva i vinarstva u Istri treba spomenuti udrugu proizvođača grožđa i vina Vinistra, koja redovito organizira istoimenu vrlo posječenu izložbu vina (početkom svibnja) te međunarodno natjecanje Svijet malvazija, svojevrsno svjetsko prvenstvo vina proizvedenih od različitih malvazija. Osim toga, pokrenuli su program Malvazija IQ, sustav dodjele posebne oznake IQ (*Istrian Quality*) najboljim malvazijama, kako bi se i na taj način promovirala i podigla kvaliteta najvažnijeg istarskog vina.





*Kvarnersko područje
domovina je škampa,
jedne od najvećih
morskih delicija u
svijetu*

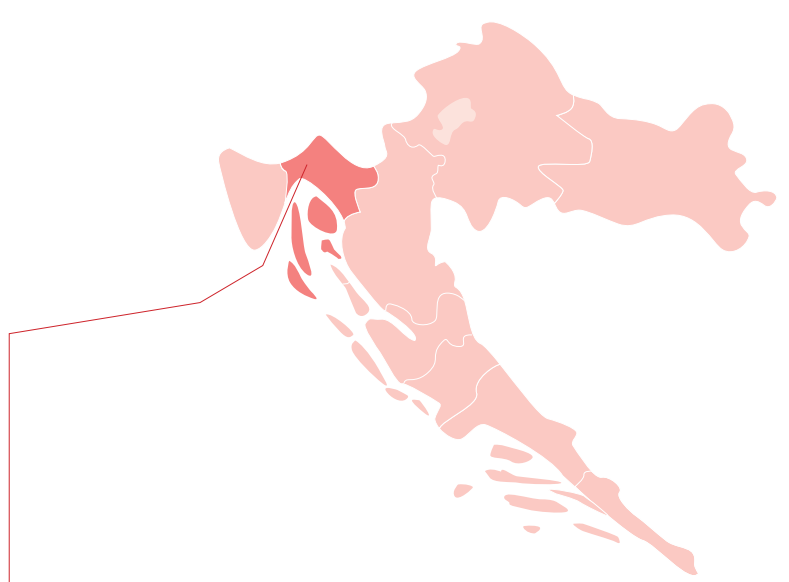
2

kvarner



jeste li znali ?

S padina Učke u kvarnersku gastronomiju na velika vrata stiže glasoviti lovranski marun, vrlo cijenjena sorta kestena na kojima se temelji sezonska ponuda slastica pripravljena od tog ploda. Svake se godine u jesen u Lovranu organizira Marunada, manifestacija kojom se slavi sezona kestena i nudi širok repertoar delicija na osnovi kestena.



2 Na **KVARNERSKOM** području nekoliko je restorana koji se izdvajaju, postojanom kvalitetom i neprestanim inovacijama sa sezonskim obilježjima.



Da je mediteranskoj gastrokulturi podario samo glasoviti kvarnerski škamp, Kvarner bi već samo time zavrjedio mjesto na gastronomskoj mapi svijeta. Mnogi gastronomski stručnjaci i gurmani ni trenutka ne dvoje: kvarnerski ili škamp podvelebitskog kanala, izvorno norveškog podrijetla i fantastično udomaćen na kvarnerskom području, izvan-serijskom kvalitetom i iznimno delikatnom, nježnom teksturom nadmašuje sve rakove, po mišljenju mnogih čak i proslavljenoga jastoga i hlapa i prilično raritetnu rakovicu iz pulskog akvatorija. Boravi na muljevitom tlu, a pretjerano izlovljavanje opasno je zaprijetilo toj raritetnoj vrsti.

Kralj rakova pripravlja se na nekoliko načina, a neki vrhunski kuhari smatraju da se najelementarnijom pripremom, dvominutnim kuhanjem u blago posoljenoj vodi s malo maslinova ulja i posluženim tako da se škamp naknadno poškropi s nekoliko kapi maslinova ulja i nekoliko kapi limuna, najbolje očuva njegov fascinantni okus. Izvornost okusa jednako se tako čuva kratkim pečenjem škampa na gradelama, a mnogi će se odlučiti i za buzaru, rižoto od škampa ili pak škampe s tjesteninom. Bilo koji način pripreme velikog svježeg škampa u završnici na stol donosi jednu od najvećih morskih delicija na globalnoj razini, kojoj je mjesto u samom vrhu svjetske gastronomije. Zaljubljenici u elementarnu izvornost okusa jedu škampe sirove, poškropljene s nekoliko kapi limunova soka.

Na kvarnerskom području, a osobito na opatijskoj rivijeri, mnoštvo je izvrsnih restorana koji se izdvajaju postojanom kvalitetom i neprestanim inovacijama sa sezonskim obilježjima. Na stolovima tih restorana, uz maštovito pripremljenu svježu ribu, školjke,



Zaljubljenici u elementarnu izvornost okusa jedu škampe sirove, pošćropljene limunovim sokom

mekušće i rakove, naći će se i najkvalitetnije sezonsko povrće i voće te sofisticirane slastice. Tu su uz more Plavi podrum, Le Mandrač i Tramerka (Volosko), restorani Bevanda, Laurus (Opatija), Johnson (Mošćenićka Draga). Na padinama iznad Kvarnera najpoznatije gastronomske destinacije su restorani/hoteli Kukuriku (Kastav) i Draga di Lovrana u istoimenom mjestu. Ugostiteljska konkurencija na Kvarneru rezultirala je visokim kulinarskim dometima i snažnom težnjom za autentićnim profiliranjem ponude pa se cijelo kvarnersko područje može smatrati vrhuncem hrvatskog ugostiteljstva.

U kvarnersku gastronomiju snažno su implementirane delicije kvarnerskih otoka, Krka, Lošinja, Cresa i Raba, osobito kad je rijeć o otoćkoj janjetini vrhunske kvalitete, ponajprije zbog raznovrsne ispaše obogaćene posolicom, potenciranom mikroklimatskim obilježjima Velebitskog kanala. Manji otoćki proizvođaći kozjih i ovćjih sireva, najćešće obiteljska gospodarstva, svojim proizvodima neprestano unaprećuju i obogaćuju gastronomsku ponudu Kvarnera. Na otoku Krku pripravljaja se posebna vrsta tjestenine, lokalnog naziva šurlice, a na Lošinj mineštra, odnosno krem-juha od koromaća. Krk je i domovina vrbnićke žlahtine, najpoznatijeg bijelog vina kvarnerskog područja, koje potjeće iz vinorodne zone oko gradića Vrbnika. S Raba nam, uz ostale delicije, stiže i rapska torta, fini i rado vićen desert na mnogim stolovima i lokalna poslastica koja se poslućuje u prestižnim restoranima.

S padina Učke u kvarnersku gastronomiju na velika vrata stiže glasoviti lovranski marun, vrlo cijenjena sorta kestena na kojima se temelji sezonska ponuda slastica pripremljena od tog ploda. Svake se godine ujesen u Lovranu organizira Marunada, manifestacija kojom se slavi sezona kestena i nudi širok repertoar delicija na osnovi kestena, po zabavno-gastronomskim obilježjima prerasla u pravu turističku atrakciju.

Primorski dio čvrsto je povezan sa svojim zaledem, a iz Gorskog kotara mediteranskoj se kuhinji pridružuju kontinentalni specijaliteti područja poznatog po divljači, žabama, puževima, puhovima, šumskom voću i obilju jestivih gljiva. Za ljetnih vrućina posjetiteljima Kvarnera pruža se prilika jednostavnog odlaska u zonu osvježenja: treba im samo pola sata vožnje autocestom da stignu do atraktivnih turističkih destinacija u Gorskog kotaru, posjete Nacionalni park Risnjak ili uživaju na gorskokotarskim jezerima, kušajući pritom specijalitete koji se

nude u restoranima u Fužinama, Lokvama i drugim mjestima.

Duga turistička tradicija kvarnerske rivijere, s Opatijom kao središtem, ali i mnogim drugim mjestima prepoznatljiva primorskog identiteta, profilirala je uzbudljivu i sofisticiranu gastronomsku ponudu u kojoj prevladava mediteranska kuhinja, ali se osjećaju i snažni utjecaji tradicionalne kuhinje s područja koja gravitiraju Primorju.

Elementi srednjoeuropske kuhinje, osobito kad je riječ o slasticama, harmonizirani su s tipičnim mediteranskim jelovnicima u kojima dominira ponuda najrazličitije ribe i svježih plodova mora. Savijača ili štrudel jednako je omiljen desert kao i fritule i kroštule. Blizina Italije i stoljetna povezanost s tom zemljom snažno se ogleda i u gastronomiji. Maštovito pripravljene paste s morskim plodovima, povrćem ili gljivama, a jednako tako i rižoti, skladnim prožimanjem i upotpunjavanjem tradicionalnih receptura brišu gastronomske granice između zapadne

i istočne obale Jadrana. S ubrzanim razvojem turizma sve više jačaju tendencije gastronomske internacionalizacije, koja širom otvara vrata novim kulinarским iskustvima. Kvarnersko područje pravi je raj za nautičare, a upravo se njima pruža mogućnost otkrivanja ne samo skrovitih uvala s dječanskim plažama nego i malih obiteljskih konoba i restorančića, u kojima se nude lokalni sezonski specijaliteti i neka pučka, već pomalo zaboravljena jela. To su mjesta na kojima se može doživjeti Jadransko kakav je nekad bio i kakav bi mnogi voljeli vidjeti i danas. Osobito kad je riječ o gastronomiji, u kojoj je pučka priprema tradicionalnih jela sve traženija i na sve višoj cijeni.

Kvarnerski škamp, koji simbolizira vrhunce kvarnerske gastronomije, bit će sve rareriji i s vremenom će se udružiti s dostupnijim i morskim susjedima kao što su inćuni, srdele i drugo blago Jadranskog mora, katkad neopravdano zapostavljeno na obiteljskim i restoranskim jelovnicima.



Za zdravlje



■ Bilo što da naručite na putovanju Kvarnerom, uslijedit će ugodna kušanja, ali i zamčeno brz oporavak te povrat energije koju nesmiljeno trošimo u užurbanom stilu života.

Svakodnevno svjedočimo posljedicama negativnog utjecaja stresa na naše tjelesno i duševno zdravlje. Upravo su stres i slobodni radikali kolijevka ubrzana starenja, ali i brojnih degenerativnih promjena. Ukoliko povremeno uzmemo predah i kvalitetno provedemo vrijeme dok smo na odmoru, u znatnoj mjeri možemo smanjiti neželjene tragove koje zapisuje svakodnevni buran stil života. Šparoge (vitamin C, karotin, željezo, fosfor, kalij, aspargin, arginin), agrumi (terpen, flavanol, glukarat), šumsko voće i orašasti plodovi (masne kiseline omega 3, minerali cink, kalcij) samo su neke od namirnica koje sadrže navedene nutritivne komponente, a mogu odgoditi starenje utječući na usporavanje degenerativnih procesa u stanicama.

Na Kvarneru ste u prilici uživati u prirodnoj *anti-aging* hrani, koja nudi i savršenu gastro-nomsku ugodu.

Namirnice

Šparoge

Maruni

Medvjedi luk

Kupine

Limun, naranča

jela

Lignje i broskva (kelj)

Brudet od suhe hobotnice

Rižot od limuna

Marmelada od gorke naranče

Škampi na gradele



O vinu

■ Hrvatsko primorje obuhvaća za vinovu lozu vrlo zanimljivo područje – uski obalni pojas između *velikih*, Istre i Dalmacije, između gorske Hrvatske s hladnom kontinentalnom klimom i kvarnerskih otoka, tipičnoga mediteranskog ugođaja. Svakom putniku namjerniku koji posjeti to područje u oči odmah upadnu velike razlike u reljefu, klimi, vegetaciji i načinu života unutar relativno malena prostora, pa je tako moguće jutro na Platku provesti na skijama, a nekoliko sati poslije uživati uz more na toplom suncu. I proizvodnja i ponuda vina raznolike su, pa možemo pronaći *chardonnay*, *pinote* i frankovku gotovo kontinentalne svježine na vinodolskom području, dok se na otocima sade i tipični *južnjaci*, kao *cabernet sauvignon*, *merlot*, *syrah* i odnedavno – plavac mali.

Povijest uzgoja vinove loze je, kao i u susjednim područjima, vrlo duga, seže u antička vremena. Započeli su proizvoditi vina vjerojatno Grci, a najzaslužniji su za razvoj vinogradarstva Rimljani. Brojni nam dokumenti govore o tome, pa tako i zapis pjesnika Lukana, koji spominje borbu između Cezara i Pompeja na otoku Krku te drvene bačve od johe koje su poslužile Cezarovim vojnicima da pobjegnu s opkoljenog otoka. Iz toga se može zaključiti da su se ovdašnji žitelji koristili drvenim bačvama prije Grka i Rimljana, kojima se pripisuju najveće zasluge za razvoj vinogradarstva na Mediteranu, a koji su vino čuvali i prevozili u glinenim amforama.



Vinogorja i uvjeti proizvodnje

Područje Kvarnera pripada prema hrvatskoj vinskoj legislativi vinogradarskoj podregiji Hrvatsko primorje, a najvažnije površine podignute su u priobalju (vinogorje obuhvaća cijeli priobalni pojas od Lovrana do Vinodola) te na otocima, ponajprije na Krku i Rabu. Na drugim otocima nalaze se uglavnom male, obiteljske površine, a kao raritet valja spomenuti otok Susak, nastao od nanosa pijeska, gdje je vinova loza početkom 20. stoljeća (na otoku nije bilo filokse-re) zauzimala čak 96% površine otoka – sve osim sela. To dovoljno govori o značenju te kulture za gospodarstvo kvarnerskih otoka. Vinogradi su smješteni uglavnom na krškim poljima te manjim dijelom na terasama. Najpoznatije su u okolici Bakra, gdje je započela proizvodnja i prvih pjenušavih vina u ovom području, poznate Bakarske vodice. Tla su vrlo raznolika, od teških crvenica do laganog fliša i pijeska, a klimatske prilike jako se razlikuju između priobalja i otoka. Tako se u Rijeci bilježi >1500 mm godišnje, dok na Susku padne gotovo upola manje – oko 800 mm. Temperature također variraju, a kreću se oko 14-15 °C u godišnjem prosjeku. Sve te razlike omogućavaju uzgoj velikog broja sorata i proizvodnju različitih tipova vina. Najveće su površine danas na otoku Krku, u Vrbičkom polju, gdje je i najviše proizvođača, a posljednjih godina uspješno se revitaliziraju kvalitetni vinogradarski položaji, na otocima i u priobalju. Područje karakteriziraju manje površine vinograda i obiteljske proizvodnje, od kojih se tek nekolicina na tržištu javlja s većim količinama.



Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Najvažnija sorta u Kvarneru je žlahtina, osnovno vino gotovo svih proizvođača. Smatra se hrvatskom autohtonom sortom, koja se odavna u ovom području uzgaja, a prije dvadesetak godina postala je vrlo traženo vino na domaćem tržištu. Njezina popularnost traje do danas, pa je vrlo raširena i gospodarski najvažnija sorta. Rezultat je to izvanredne korelacije sortnih karakteristika i okolinskih uvjeta, pa su njezina vina osvojila tržište s dobrim organoleptičnim osobinama i postala temelj vinogradarske proizvodnje. Za razliku od nerijetko teških i jakih južnih vina s jedne, te sjevernih, laganih, ali i zbog viška kiselina često neskladnih vina, žlahtina je tržištu ponudila dobitnu kombinaciju – daje voćna, svježa, elegantna i vrlo pitka vina, kao izvrstan kompromis sjevera i juga. Najveće su površine na otoku Krku, u Vrbničkom polju, gdje su smješteni i gotovo svi proizvođači. Najpoznatiji su te po količinama najveći Katunar vinarija d.o.o., Frajona d.o.o., PZ Gospoja i PZ Vrbnik, te Nada i Šipun iz Vrbnika. Treba spomenuti i Vupik d. d. iz Novog Vinodolskog, koji osim žlahtine proizvodi još i *chardonnay*, *cabernet sauvignon* te frankovku, pod imenom Morčić. Inače, *chardonnay* proizvodi još nekoliko proizvođača, a prije nekoliko godina posađene su i druge poznate svjetske sorte kao što su *merlot*, *syrah*, *pinoti* i *sauvignon* bijeli. Od autohtonih sorata valja spomenuti još malvaziju istarsku, ali zastupljenu u mnogo manjoj mjeri nego u Istri, te plavinu, koja se ovdje još naziva brajdica crna. Popularnost i visoku kakvoću u ovom području želi opravdati i plavac mali, sorta srednje i južne Dalmacije, podignuti su prvi nasadi na Krku i Rabu, pa se s nestrpljenjem očekuju i prva vina.

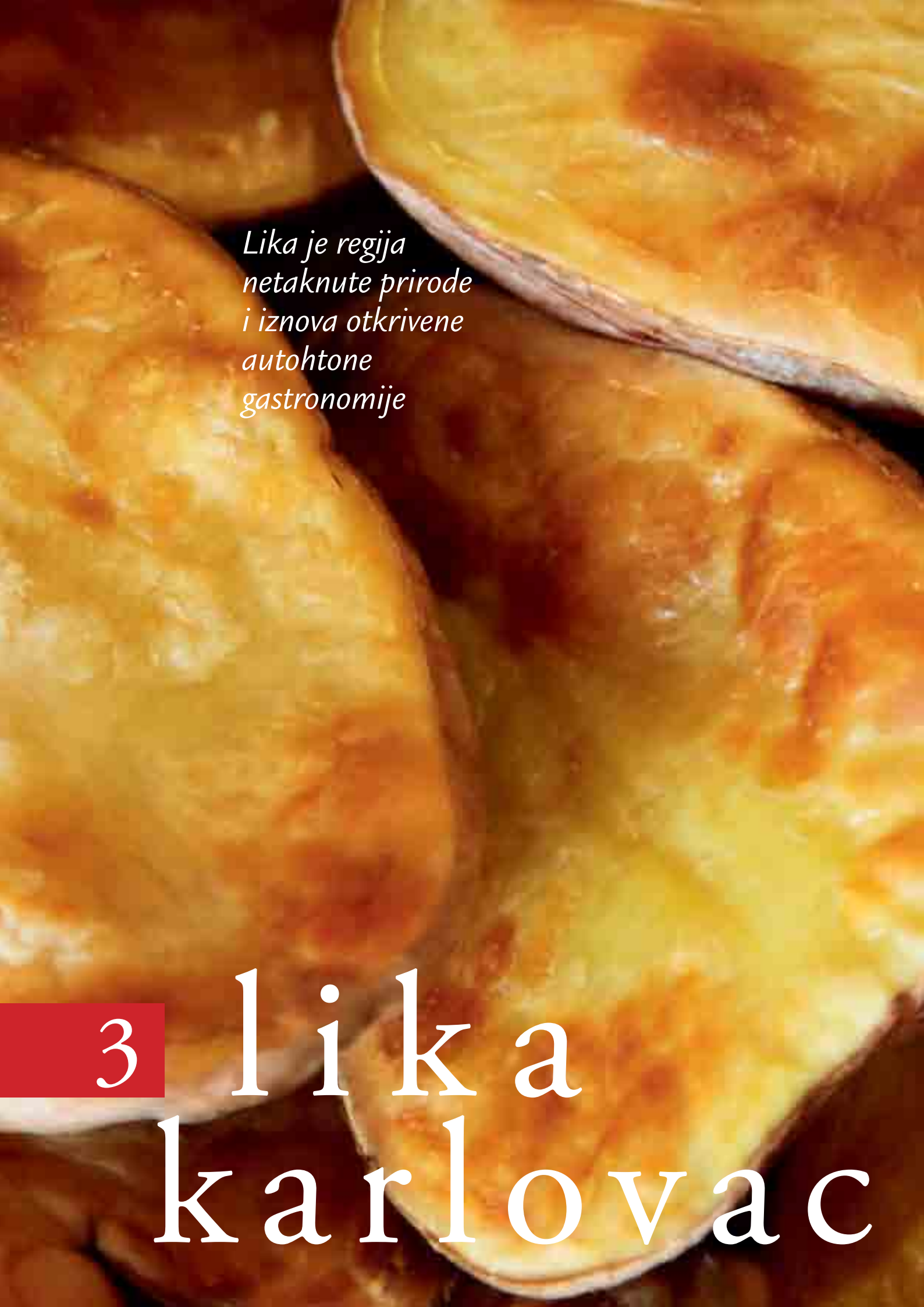
Ovdje se tradicionalno proizvodilo i pjenušavo vino, najstarije je Bakarska vodica, prirodni pjenušac (*méthode rurale*), a rabilo se grožđe od autohtonih sorata belina, žumić, vrbić i žlahtina, uzgojenih na čuvenim kamenim terasama iznad grada Bakra. Nekad vrlo poznata i velika proizvodnja na taj način gotovo je potpuno napuštena, a posljednjih godina ulažu se veliki napor u njezinu revitalizaciju. Danas tvrtka Istravino proizvodi Bakarsku vodicu kao gazirano vino (pod oznakom Special) i kao pjenušac proizveden klasičnom metodom (Prestige). Osim Bakarske vodice, još nekoliko proizvođača radi pjenušce, pa se tako mogu pronaći Porin (osnova su pinot bijeli i žlahtina, *méthode Charmat*), 1288 (klasična metoda vrenja u boci – *méthode champenoise*, pjenušac je nazvan po godini Vinodolskog zakonika, povijesno važna dokumenta), a kao raritet može se izdvojiti Valomet, prirodni pjenušac proizveden kla-





sičnom metodom od žlahtine, ali čuvan i dozrijevan u moru više od godinu dana, i to na dubini od trideset metara! Na toj se dubini naime mogu osigurati izvrsni uvjeti za njegovo dozrijevanje, što je vrlo važno za pjenušce. Dugotrajni boravak u moru je, osim za izvrsne karakteristike pjenušca, zaslužan i za originalan *dizajn* boce, koja je prekrivena naslagama koralja i školjaka, pa je tako u velikoj mjeri i opravdana vrlo visoka cijena ovog vina.

Područje Kvarnera bogato je autohtonim sortama vinove loze, koje su nažalost u najvećoj mjeri nestale iz proizvodnje. No posljednjih godina dolazi do njihove revitalizacije, čemu u prilog ide i orijentacija tržišta prema autohtonim, izvornim proizvodima. Neke pokazuju izvrsne karakteristike (vrbić, žumić, sansigot, trojščina, kamenina, jarbola), pa su vrlo zanimljive za proizvodnju. Nekoliko proizvođača već je podiglo nove nasade tih sorata, pa se pojavljuju i prva njihova vina.



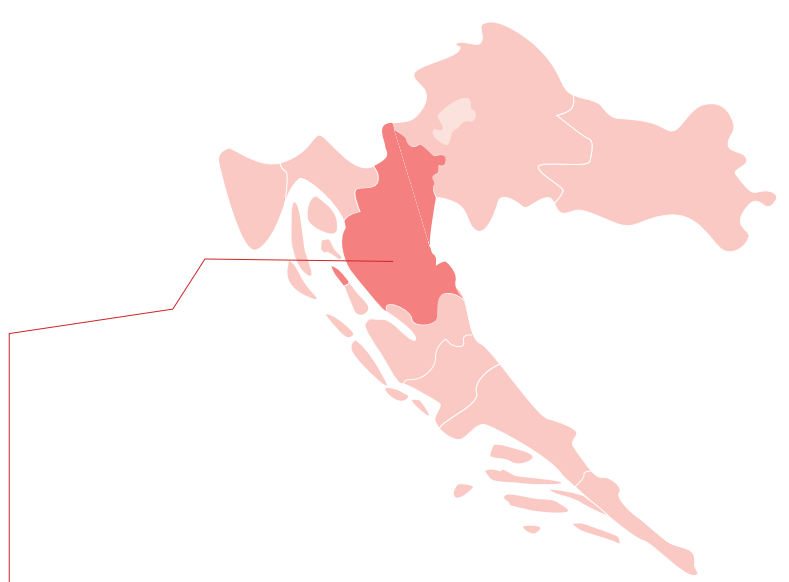
*Lika je regija
netaknute prirode
i iznova otkrivene
autohtone
gastronomije*

3 l i k a k a r l o v a c



jeste li znali ?

U nacionalnoj gastronomiji lički je krumpir dosegao status kultne namirnice. Lika je idealno podneblje za njegov uzgoj, od klimatskih obilježja do sastava tla, a bijeli i crveni lički krumpir nedostižne je kvalitete. Kuhari ističu da se može jesti kao prilog, ali i kao autonomno jelo.



3 Ova regija jedinstven je **SPOJ MORA I KOPNA** koji jedno blizu drugom nude izbor morske i riječne (osobito pastrve, gastronomskoga zaštitnog znaka regije) ribe, što je nevjerojatan turistički potencijal, ne samo u gastronomskom smislu.



Jedna od najslabije naseljenih regija u Europi, čijim djevičanskim krajolikom prolazi autocesta od kontinentalnih dijelova Hrvatske do gradova na Jadranskom moru, možda najljepši i krajobrazno najuzbudljiviji dio suvremenih prometnica u Europi, nedovoljno je otkriven gastronomski raj, u kojem se tradicionalna priprava hrane temelji na zdravim namirnicama i drevnim recepturama tog podneblja.

Kad kažemo Lika, najčešće pomislimo na pastrvu, plemenitu i iznimno ukusnu riječnu ribu iz gorskih potoka i nezaagađenih rijeka, koja je gastronomski zaštitni znak regije, neovisno o tome priprema li se na gradelama, u pećnici s krumpirima i začinima ili pak obložena kukuruznim brašnom.

Divlja pastrva, koja se kvalitetom i okusom bitno razlikuje od uzgojene, stanovnik je isključivo čistih voda, a u tome je slabo naseljena Lika, podneblje netaknute prirode, s kristalno čistim rijekama kao što je Gacka i bistrim gorskim potocima, jedinstvena u europskim razmjerima.

Pastrva sadrži male količine kolesterola, pa se preporuča ljudima koji pate od bolesti srca i krvožilnog sustava, ali i u dijetoterapiji. Kao izvor visokovrijednih proteina, pastrva čak i u malim količinama zadovoljava ukupnu dnevnu potrebu za esencijalnim aminokiselinama, pa se preporučuje svima koji su podvrgnuti većim tjelesnim ili intelektualnim naporima.

U nacionalnoj gastronomiji lički je krumpir dosegao status kultne namirnice. Nedostižna kvaliteta bijelog i crvenkastog ličkog krumpira, ovisno o tome je li namijenjen kuhanju ili pečenju, jednoglasno je atribuiran gastronomski pojam koji među vrhunskim kuharima ne izaziva nikakve prijedore

i za kojim će posegnuti svi poznavatelji te namirnice za koju je Lika idealno podneblje, od klimatskih obilježja do sastava tla. Nije stoga nimalo čudno da je u ličkoj gastronomiji krumpir obilato zastupljen, podjednako u kuhanoj i pečenoj hrani, ali ne samo kao prilog, nego i kao samostalno jelo. Osobito su popularne krumpirove police, krumpir izrezan na ploške i posoljen krupnom soli, a potom ispečen u pećnici, najbolje u krušnoj ili u starinskom štednjaku na drva. Tako ispečena poslastica može se premazati tankim slojem kajmaka, base ili nekog drugog mliječnog namaza, a jede se i u kombinaciji s najpoznatijim ličkim sirom škripavcem, pripravljenim od kravljeg mlijeka i nazvanim tako jer zbog svoje zrne strukture *škripi* pod zubima.

Vrlo je ukusan i blago dimljen kravljji sir, koji se nekad, dok još nije bila sagrađena autocesta, zajedno s ostalim specijalitetima regije, masovno prodavao na štandovima uz lokalne ceste.

Lika je poljoprivredno-stočarsko područje, tek u novije doba i turističko, idealno za uzgoj zdrave hrane. Mliječni proizvodi seoskih domaćinstava svoju kvalitetu temelje na vrhunskoj stočnoj ispaši kakvom obiluju velebitski pašnjaci bogati aromatskim biljem, ali i na dugoj stočarskoj tradiciji tog područja. Lika je podjednako atraktivna u svim godišnjim dobima. Ljeti je to područje ugodne svježine, zimi jedinstvena zimskog ugođaja, kad je lokalno stanovništvo, osobito u nepristupačnijim planinskim područjima, visokim snježnim nanosima odijeljeno od svijeta i

normalnih komunikacija. Takvi su klimatski uvjeti utjecali i na razvoj vrlo posebne gastrokulture, prilagođene sezonskim uvjetima, katkad i ekstremnim vremenskim prilikama. Zimi se jede ukiseljeni kupus – još jedan od nadaleko poznatih ličkih specijaliteta – u kombinaciji sa suhim ili svježim mesom, najčešće svinjetinom ili junetinom, kobasicama i drugim suhomesnatim proizvodima. I lička je janjetina jedno od gastronomskih obilježja regije, a mnogi je po kvaliteti izjednačuju s otočkom. Priprema se kao i u ostalim krajevima, na ražnju i gradelama, u pećnici s krumpirima, ispod peke i na lešo s povrćem. Kvaliteta ispaše, osobito na sjevernim obroncima Velebita, jamstvo je za razvoj kvalitetnog ovčarstva i općenito stočarstva.





Za boravka u Lici treba kušati razne vrste domaćeg meda, od livadnog do šumskog, koji proizvode vrsni lički pčelari



Ličke šume prava su riznica raznovrsnih jestivih plodova, od gljiva do šumskog voća, poput borovnica, divljih malina, kupina itd. U ličkom voćarstvu najzastupljenije su jabuke, kruške, šljive i orasi. U sezoni gljiva to je *šumsko meso* važan dio prehrane lokalnog stanovništva, ali sve se više kao specijalitet nudi u restoranima i seoskim domaćinstvima, koja se ubrzano prilagođavaju specifičnim turističkim potrebama. Turisti koji tragaju za autentičnom ponudom hrane i pića u Lici će otkriti jedinstveno odredište, kakvih je danas malo u Europi. Na internetskim stranicama turistima se u zakup

nude ličke kuće sagrađene u tradicionalnom stilu, a iznutra najsuvremenije opremljene, pogodne za višednevni boravak u oazama tišine, na svježem zraku u netaknutoj prirodi. Turističko je središte regije Nacionalni park Plitvička jezera, jedinstveni prirodni fenomen proslavljen u svjetskim razmjerima, koji posjećuju milijuni turista iz cijeloga svijeta, a za cjelovit doživljaj nude im se i specijaliteti ličke kuhinje u gostionicama na tom području.

Kako se Lika dodiruje s Gorskim kotarom, gastronomski utjecaji dviju regija u neprestanom su prožimanju. I Lika je, kao i Gorski kotar, područje duge lovačke tradicije, pa je slijedom toga divljač čest gost na jelovnicima ličke kuhinje. Pripravlja se najčešće tako da se meso divljači, zeca, srne ili vepra, *našpikano* pancetom, ostavlja nekoliko dana u pacu, a potom se, uz dodatak začina, kuha na laganoj vatri i poslužuje s okruglicama od kruha.

Za boravka u Lici svakako treba kušati razne vrste domaćeg meda, od livadnog do šumskog, koji proizvode vrsni lički pčelari, poznati po odabiru najboljih lokacija na kojima će postaviti svoje košnice.

Od slastica s ličkog jelovnika mnoge će oduševiti one najjednostavnije, pripravljene od samo nekoliko prepoznatljivih sastojaka, kao što su, primjerice, lički uštipci. Dizano tijesto prži se kratko na vrućem ulju, a poslužuje posuto najstijni mljevenim šećerom.

Šarolikost ličke restoranske ponude, od Nacionalnoga parka Plitvička jezera (Borje), do Gačanske konobe, Čamara, Braje, Makija, Zlatne potkove, dopunjuje se ugostiteljskom ponudom uz more, gdje se ističe hotel, restoran i vinarija Boškinac kod Stare Nove Lje na Pagu, koji je jedan od vodećih malih luksuznih hotela na Jadranu. Sva ta šarolikost čini ovu regiju idealnim područjem za enogastronomске istraživače. U kombinaciji sa svježim zrakom i raskošnom prirodom lokalni će pučki specijaliteti poprimiti kraljevska gastroobilježja.

Ljubitelji domaće rakije neće propustiti ličku šljivovicu, pripravljenu po tradicionalnim recepturama na koje su domaćini iznimno ponosni.

Ličani su iznimno gostoljubivi i rado će podijeliti s posjetiteljima sve čime raspolažu, od suhomesnatih delicija do pure s kiselim mlijekom.

Otkako europski motociklisti nastoje otkriti čari manje poznatih regija, Lika svojim atraktivnim krajobrazom i izvornom kuhinjom sve više privlači te pustolove i šmekere kojima je krajnji cilj hedonizam neotkrivenog.

Katkad to može biti ribolov na Gacki, katkad zimski ugođaj uz vatru na kojoj se vrti janjetina na ražnju, a katkad grijanje uz stari štednjak na kojem se, u domaćoj atmosferi, priprema meso s kiselim kupusom ili pak police od glasovitog ličkog krumpira. Pustolovno-gastronomski boravak u Lici pretvara se u doživljaj za dugo pamćenje.

Za zdravlje O vinu

■ Tradicionalna gastronomija ove regije u snažnu je dodiru s prirodom, a glavno su joj uporište plodovi iz šuma i razne riječne poslastice.

Dominantne nutricionističke odrednice daju upravo šumski plodovi, koji obiluju komponentama kojih je uloga smanjenje posljedica stresa.

Konzumiranjem tradicionalnih jela regije, koja osvajaju okusom i mirisom, u organizam se unosi obilje fitokemikalija, biljnih sterola i ostalih otklanjivača lošeg utjecaja stresa.

Borovnice, kupine, drenjke, šumske jagode, kojih čak i mala količina oslobađa organizam slobodnih radikala, pružaju besprijekoran užitek bilo da se kušaju netom ubrane, pripremljene kao džemovi i marmelade ili kao sastavni dio nekog kolača.

Područje je poznato po razvijenom stočarstvu pa se u ponudi nalaze i jela od mesa s bogatih zelenih pašnjaka.

■ Ova hrvatska turistička regija proteže se od nizinskoga područja sjeverno od Karlovca, preko gorskog područja Like i Velebita, do mora. Malo je ovdje vinograda, nalazimo ih jedino u području Ozlja i Vivodine te u primorskom dijelu regije, koji uključuje i dio otoka Paga. Naime, kontinentalna nizinska i planinska područja, koja čine najveći dio ove turističke regije, nisu pogodna za rentabilan uzgoj te kulture, ponajprije zbog niskih zimskih temperatura. Ipak, južni i zapadni obronci Žumberačke gore te podvelebitsko područje od Senja do Starigrada, koje obuhvaća uski obalni pojas, područja su gdje nalazimo vinovu lozu, ali redovito tek u manjim, obiteljskim nasadima, bez velikoga tržišnog značenja. U posljednje se vrijeme vinogradarstvo i tu razvija, pa se i proizvodnji poklanja sve veća pažnja. U vinogorju Ozalj–Vivodina nedavno je otvorena vinska cesta, gdje se vino nastoji približiti posjetiteljima te ponuditi uz bogatu gastronomsku ponudu. Na otoku Pagu se pak, čiji zapadni dio pripada ovoj turističkoj regiji, vinova loza tradicionalno uzgaja, a vino je, uz nadaleko poznat paški sir, redovito u ponudi otočnih proizvoda te dio svakodnevne prehrane žitelja.

Namirnice

Borovnice i kupine

Pastrva

Basa

Odrezak od divljači

Planinske gljive

Kiselo mlijeko

jela

Prirodne marmelade

Domaći kruh

Hrbat od jelena s borovnicama

Lička juha (s janjećom jetricom)

Žganci (bijeli i žuti)

Uvjeti za proizvodnju grožđa i vina

Najveći dio regije prostire se u gorskom dijelu i obuhvaća središnji planinski masiv gdje nisu povoljni uvjeti za uzgoj vinove loze. Iznimku čine topli južni i zapadni obronci Žumberačke gore, gdje je prosječna godišnja temperatura prihvatljivih 10–11 °C, a prosjek oborina oko 1100 mm. U priobalnom dijelu regije, zbog blizine mora, vladaju mnogo povoljniji temperaturni uvjeti, no jaka bura, nepogodan reljef i nedostatak slobodnih poljoprivrednih površina u podvelebitskom dijelu također prilično ograničavaju njezin uzgoj. Zapadni dio otoka Paga, posebice područje oko Novalje (Novaljsko polje), pruža lozi sve pogodnosti, tako da je vinogradarstvo ovdje tradicionalna grana. Klima je tipična mediteranska, s mnogo sunca i s visokim temperaturama (godišnji prosjek > 15 °C), ali, unatoč visokim ukupnim godišnjim oborinama (> 1000 mm), ljeta su redovito sušna. Položaji uz more manje su pogodni, zbog nedostatka plodnog tla, te posolice, koja nošena jakom burom može prouzročiti znatne štete.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

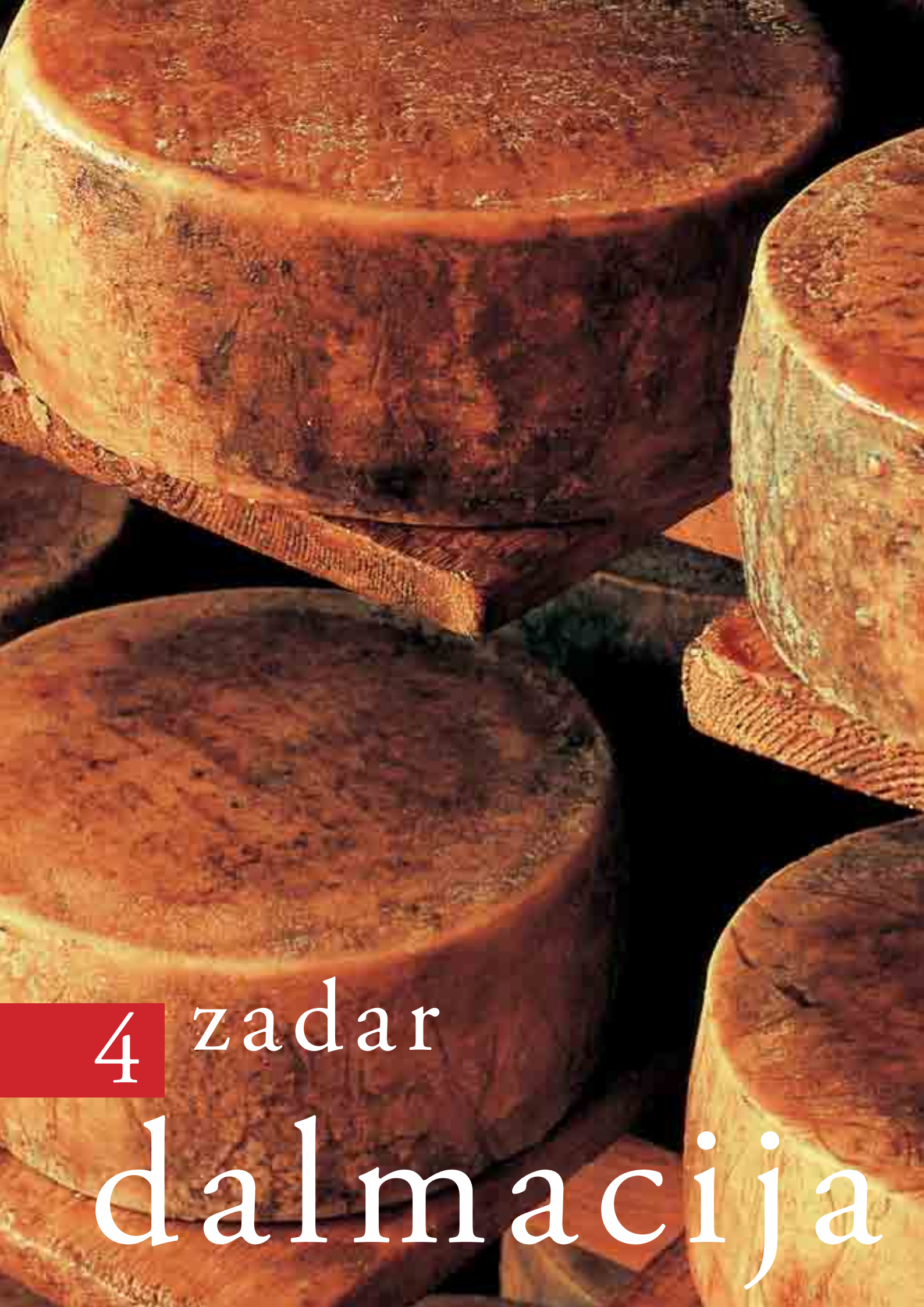
U vinogorju Ozalj–Vivodina nalazimo tipične kontinentalne sorte – nezaobilaznu graševinu, mirisave *sauvignon* bijeli i *muškat* žuti, te rizling rajnski, *chardonnay* i *pinote*. Od crnih sorata se, osim *pinota* uzgajaju još i frankovka, portugizac i *zweigelt*. Prevladavaju manje obiteljske vinarije, koje su posljednjih godina podigle kvalitetu svojih vina, pa danas osvajaju nagrade na različitim izložbama. Danas se proizvodnjom ističu Frlan (*pinot sivi*, *muškat žuti*), Ivan i Darko Vrbanek (*chardonnay*), Vinarski podrum Vivodina, Mirko Vrbanek i dr.

Na otoku Pagu, kao i u rijetkim priobalnim vinogradima, tradicionalno su se uzgajale autohtone sorte, kao geگیć, maraština i plavina. Posljednjih godina predstavljaju se nove, koje su pronašle svoje mjesto i u ovim prilično škrtim uvjetima.

To su ponajprije *chardonnay*, koji daje vina tipične sorte pune snage, te *sauvignon* bijeli, koji pak gubi dio svoje lepršavosti iz kontinentalnih vinogorja, ali zato dobiva note zrelog voća i obično oduševi punoćom okusa. *Cabernet sauvignon* i *merlot* također su postali dio sortimenta te očituju velik dio svojega sortnog potencijala – daju intenzivno obojena crna vina, ugodne sorte arome i zamjetne punoće.

Nažalost, nema mnogo proizvođača koji proizvode vina za tržište, obično je to obiteljska proizvodnja gdje se manje količine vina nude u rinfuzi, i to pretežno za vrijeme ljetne sezone. Treba ipak izdvojiti vinariju Boškinac u Novaljskom polju, proizvođača s modernim pristupom vinarstvu i vrlo kvalitetnom ponudom. Riječ je o srednjem podrumu koji se nalazi u sklopu hotela, pa se mnoga vina mogu kušati u ekskluzivnoj ponudi kuće. Proizvode nekoliko vina, a valja izdvojiti izvrsnu kupazu *cabernet sauvignona* i *merlota*, u posljednje vrijeme svrstava se među najbolja hrvatska crna vina. Vrlo je zanimljiv blend *chardonnaya*, *sauignona* i autohtonog geگیća, vino proizvedeno na suvremen način i po mišljenju mnogih uspješna mješavina mirisa i okusa tih po svemu vrlo različitih sorata. Inače, geگیću proizvođač poklanja posebnu pozornost, pa ga nudi i kao sortno vino, proizvedeno na nekoliko načina.





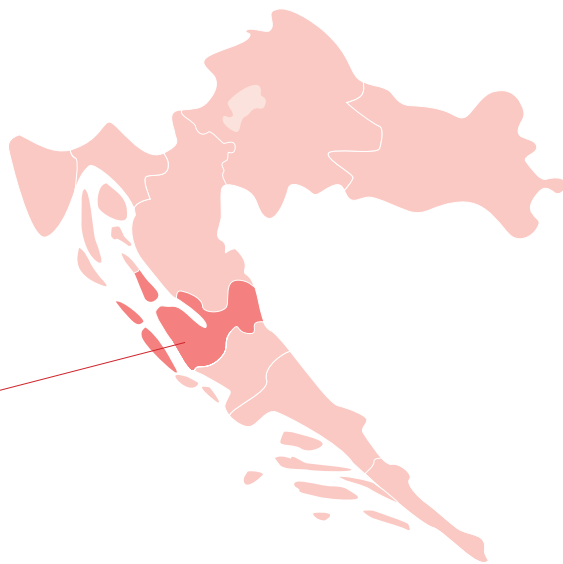
4 zadar

dalmacija

*Raznolikost
gastronomije
zadarskog područja
temelji se na
bogatstvu mora
i raznolikosti
plodova zemlje
Ravnih kotara*

jeste li znali ?

Paški sir jedan je od najboljih mliječnih proizvoda na svijetu, proizveden tradicionalnim metodama od mlijeka autohtone pasmine paških ovaca, koje se u vrlo posebnim mikroklimatskim i vegetacijskim uvjetima hrane ispašom bogatom aromatskim biljem i oplemenjenom posolicom što je nanosi velebitska bura.



4 Gastronomiju **ZADARSKOG** dijela Dalmacije definira sofisticirano harmoniziranje bogatih plodova zemlje i raznovrsnih plodova mora u jedinstvenu kompoziciju izvrsnih jela, u kojoj svaka od namirnica zadržava svoje specifične note, a u zbirnom efektu doseže okus nemjerljiv prosječnim kulinar-skim mjerilima.



Uza sve svoje raznolikosti, temeljene na bogatstvu mora s jedne strane i neiscrpnim mogućnostima plodnih Ravnih kotara s druge, gastronomija zadarskog područja Dalmacije ipak je obilježena jednim otočkim proizvodom, uzdignutim do gastronomskog kulta. Glasoviti paški sir jedinstvene kvalitete i vrlo posebna i prepoznatljiva okusa najpoznatiji je i nacenjeniji hrvatski mliječni proizvod. Jedinstvena mikroklimatska obilježja otoka Paga, specifična vegetacija bogata aromatskim biljem i oplemenjena posolicom koju nanosi velebitska bura, uzgoj autohtone pasmine paških ovaca i duga tradicija proizvodnje sira, ali i golemo iskustvo tamošnjih proizvođača u pripravi mliječnih proizvoda, zalog su da će se vrhunska kvaliteta tog cijenjenog proizvoda očuvati kao trajna gastrobaština tog otoka.

Paški sir, koji se može mjeriti s najboljim tvrdim ovčjim sirevima u svijetu, neizostavan je dio ambicioznijih jelovnika koji nude ono najbolje od podneblja i gastronomske tradicije. Otok Pag, mjesta Pag i Kolan, središte su paške proizvodnje sira, a iz godine u godinu, uz već iskusne proizvođače, koji drevne recepture prenose s koljena na koljeno i čuvaju kao obiteljske dragocjenosti, stasavaju i mlađi naraštaji željni tržišne afirmacije.

Pag je poznat i po izvrsnoj janjetini čija se vrhunska kvaliteta, jednako kao i kod ovčjeg mlijeka od kojeg se pripravlja paški sir, temelji na vrlo posebnoj ispaši koja sadrži sve mikroklimatske i vegetacijske osobitosti tog jedinstvenog otoka. Janjetina se peče na ražnju ili na gradelama, u pećnici s krumpiri- ma i pripravlja u posudi s mladim graškom na laganoj vatri, kao specijalitet lokalno nazvan janjetina s bižima.



Zadar je u svoju gastronomsku ponudu vješto ukomponirao sve posebnosti i prednosti područja koja mu gravitiraju. Iz Ravnih kotara na zadarsku tržnicu i u restorane stiže povrće i voće nedostižne kvalitete i pomalo zaboravljenih okusa i mirisa. Bob i artičoke, blitva, rukola, tikvice, cvjetača, brokula, rajčice i ostalo povrće s plodne zemlje zadarskog zaleđa, u kombinaciji s izvrsnim otočkim maslinovim uljem, ogledni su primjeri zdrave mediteranske hrane. Ribarsko mjesto Kali na otoku Ugljanu, s vrsnim ribarima poznatima od Jadrana do Kalifornije, zaslužan je između ostalih što zadarska ribarnica svakodnevno obiluje svježom plavom i bijelom ribom.

Srdela, u prošlosti hraniteljica pučke Dalmacije, ponovno zadobiva važno mjesto u suvremenoj gastronomiji, u kojoj je plava riba bila prečesto i nepravедno zapostavljena.

Zadarski su ugostitelji pravi majstori u pripremi ribe na gradelama, lešo ili brudet, ali i marinirane i usoljene plave ribe. U novije doba sve je popularnija tuna, što dijelom treba zahvaliti i Japancima koji jadransku tunjevinu smatraju najkvalitetnijom u svijetu i obilno je koriste u *sushiju* i drugim japanskim specijalitetima.

Za brudet postoji nekoliko različitih receptura, koje se razlikuju u nijansama, ali svima im je zajedničko da se u pripremi pomiješa nekoliko vrsta ribe, koja se kuha u teškoj posudi na laganoj vatri, uz umjereno dodavanje začina i uporabu izvrsnog maslinova ulja s otoka Ugljana. Uz brudet najčešće se poslužuje palenta.

Iz zadarskoga zaleđa na stolove stiže posebni pršut, delicija s mnogo osvojenih međunarodnih priznanja, koja jedan dio svoje kvalitete duguje velebitskoj buri, a drugi tradicionalnoj pripremi koja uključuje sušenje na hladnom dimu.

Rafinirane ljubitelje sofisticiranih napitaka oduševit će Maraschino, liker od glasovite višnje maraske azijskog podrijetla, čvrsto ukorijenjene i udomaćene u zadarskom kraju, po kojoj je nazvana i istoimena tvornica za proizvodnju alkoholnih i bezalkoholnih pića.

Maraschino je izvorni zadarski brend duge tradicije kojim se grad proslavio na cijelom mediteranskom području, ali i u svijetu. Potječe iz ljekarne Dominikanskog samostana u Zadru, gdje su ga pod imenom Rosoglio redovnici pripravljali još u 16. stoljeću. Turisti ga, među ostalim, smatraju i autentičnim suvenirima koji će rado ponijeti pri povratku u svoju domovinu.

Gastronomiju zadarskog dijela Dalmacije definira sofisticirano harmoniziranje bogatih plodova zemlje i raznovrsnih plodova mora u jedinstvenu kompoziciju izvrsnih jela, u kojoj svaka od namirnica zadržava svoje specifične note, a u zbirnom efektu dosežu okus nemjerljiv prosječnim kulinarskim mjerilima. Restoranska ponuda u Zadru svake se



godine nadopunjuje novim gastronomskim favoritima kao što su restoran Foša, zatim Niko, Roko, Kornat, Pet bunara (gdje možete degustirati jela s višnjom maraskom), a u zadarskoj okolici konoba Pece (Vinjerac) i Zrinski (na otoku Pašmanu).

I kao što Zadar posjetiteljima predstavlja jedinstvenu kulturno-povijesnu i sakralnu baštinu, ali i neka djela avangardne arhitekture i likovnih ostvarenja raritetnih u svjetskim razmjerima, kao što su Morske orgulje i Pozdrav suncu, tako i manja mjesta u zadarskoj okolici nastoje gostima ponuditi gastronom-

ske užitke kojima će dočarati mirise i okuse podneblja koje ih je iznjedrilo. U Ninu, povijesnom gradu sa solanom, nudi se ninski šokol, suhomesnati proizvod od svinjske vratine, sušen na velebitskoj buri, u Sukošanu sukošanski maneštrun, kuhano korjenasto povrće uz dodatak pancete i tjestenine, a na otocima salata od hobotnice s lećom ili hobotnica pod čiripnjom.

A srdela, nutricionistički iznimno vrijedna i vrlo jeftina namirnica, sve više postaje hit i u prestižnijim restoranima. Nekadašnja hraniteljica Dalmacije sve više postaje kraljica trendovskih jelovnika.

Srdela, u prošlosti hraniteljica pučke Dalmacije, zadobiva važno mjesto u suvremenoj gastronomiji



Za zdravlje O vinu

■ Idealan geografsko-agronomski položaj Zadra uvjetuje jelovnik pun raskoši mora i prirodno uzgojena voća i povrća iz zadarskoga zaleđa koje obiluje vodom i suncem. Dovoljno zelenoga gorkog povrća i sve namirnice koje susrećemo uz obalu pogoduju očuvanju zdravlja koštanog sustava. Bilje na otocima ima specifičan okus koji potječe od sastava tla, ali i činjenice da to bilje zalijeva *slana* (posolica ili slana meteorološka je pojava kada se pod utjecajem vjetra podižu sitne kapljice mora koje vjetar nosi na tlo), koja izravno utječe na kakvoću tla. Sastav biljaka daje poseban okus i mesu životinja uzgojenih na otočnim pašnjacima. Treba napomenuti kako je riječ o oskudnim pašnjacima na kojima raste i dalmatinsko ljekovito bilje prepuno eteričnog ulja. Dalmatinsko je bilje začini i lijek! Raspršena kapljica mora (slane), morska sol i jod doprinijevaju u tlo te u vegetaciju (biljke, ali i životinje) pa analizom namirnica uzgojenih u prostorima gdje vjetar donosi posolicu u odnosu na druge prostore možemo potvrditi prisutnost većih količina klora, magnezija, natrija, joda, litija, cinka, mangana i osobito selena.

Namirnice

Sir... paški
Višnja maraska
Motar, kiseli
Sušeni morski pas

Jela

Paški sir s motarom
Torta od maraške i sira
Maneštrun od sipe
Hobotnica s lećom
Njoki sa pršutom

■ Zadar, najveći grad te administrativno, kulturno i gospodarsko središte sjeverne Dalmacije, ima izvrsne uvjete za razvoj poljoprivrede – izvrsna klima, plodno i prostrano zaleđe te tradicionalna usmjerenost ljudi toj proizvodnji. Vinova je loza u povijesti bila jedna od najvažnijih kultura, no proteklih nekoliko desetljeća ovo područje nije slijedilo trend naglog razvoja malih obiteljskih podruma u Hrvatskoj, pa se stvorio pogrešan dojam o njegovu potencijalu za proizvodnju vina. Srećom, u zadnje vrijeme ta se slika mijenja, podižu se znatne površine, uvode nove sorte i tehnologije. Pojavljuju se zapažena vina koja osvajaju nagrade te kroče krupnim koracima prema vrhu dalmatinske ponude. Vino se u ovom kraju proizvodilo prije više od dva tisućljeća, o čemu svjedoče brojni arheološki nalazi. Da li su za to zaslužni Grci, kao i u drugim dijelovima Dalmacije, ili su domaći Iliri poznavali lozu i vino prije njih, nije poznato, ali je sigurno da su proizvodnju vina znatno unaprijedili Rimljani, koji na ovom mjestu osnovali koloniju Jader, za što je zaslužan sam Gaj Julije Cezar.

Prirodni uvjeti proizvodnje

Svatko tko dolazi u zadarsko područje kopnenim, morskim ili zračnim putem zapazit će vrlo zanimljiv krajolik, ispresijecan mnogim poljima, uzvisinama te vodenim površinama – Jadranskim morem, rijekom Zrmanjom, Karinskim i Novigradskim morem te Vranskim jezerom. Sve je to, pored blage klime, stvorilo izvrsne uvjete za proizvodnju grožđa i vina. Tako se danas, uz bogat autohtoni sortiment i introdukciju nekih svjetski poznatih i priznatih sorata, pojavljuju mnoga zanimljiva vina, koja u najvećoj mjeri objedinjuju bogatstvo prirodnih resursa i suvremene tehnologije.

Prema hrvatskoj vinogradarskoj legislativi ova turistička regija obuhvaća dva vinogorja: Zadar-Biograd i Benkovac-Stankovci. Područje obuhvaća plodne Ravne kotare u zaleđu te priobalje i otoke. Najveće su površine u Ravnim kotarima, u Nadinskom polju i benkovačkom području, gdje se nalaze veliki vinogradi bivših društvenih poduzeća podignuti još 70-ih godina prošlog stoljeća. Danas se podižu nove površine bliže moru, nedaleko Zadra te na otocima.

Klima je tipična mediteranska, topla i blaga s nešto hladnijim i vjetrovitijim zaleđem. Temperatura se kreće oko 16–16,5 °C u godišnjem prosjeku, a oborina je oko

900 mm. Ljeta su pak vruća i bez kiše, tako da je pojava suše vrlo česta pojava. Tla su raznolika, ovisno o položaju, tako da variraju od kamenitih i plitkih na kršu do dubokih plodnih smeđih tala ili crvenica u poljima.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

U zadarskom području proteklih je desetljeća egzistiralo nekoliko velikih društvenih poduzeća koja su proizvodila vino te su podignute velike površine i introducirane nove sorte, pretežito iz Francuske (*grenache*, *carignan*, *ugni blanc*). No nakon protekloga rata vlasnička se struktura promijenila, a nije došlo do potpune obnove privatnih površina, pa je ovo područje poprilično zaostajalo u razvoju obiteljskih podruma i privatnoj vinarskoj inicijativi za ostalim hrvatskim krajevima. Tek posljednjih nekoliko godina javlja se nekoliko proizvođača sa znatnim novim površinama te vrlo zanimljivim vinima.

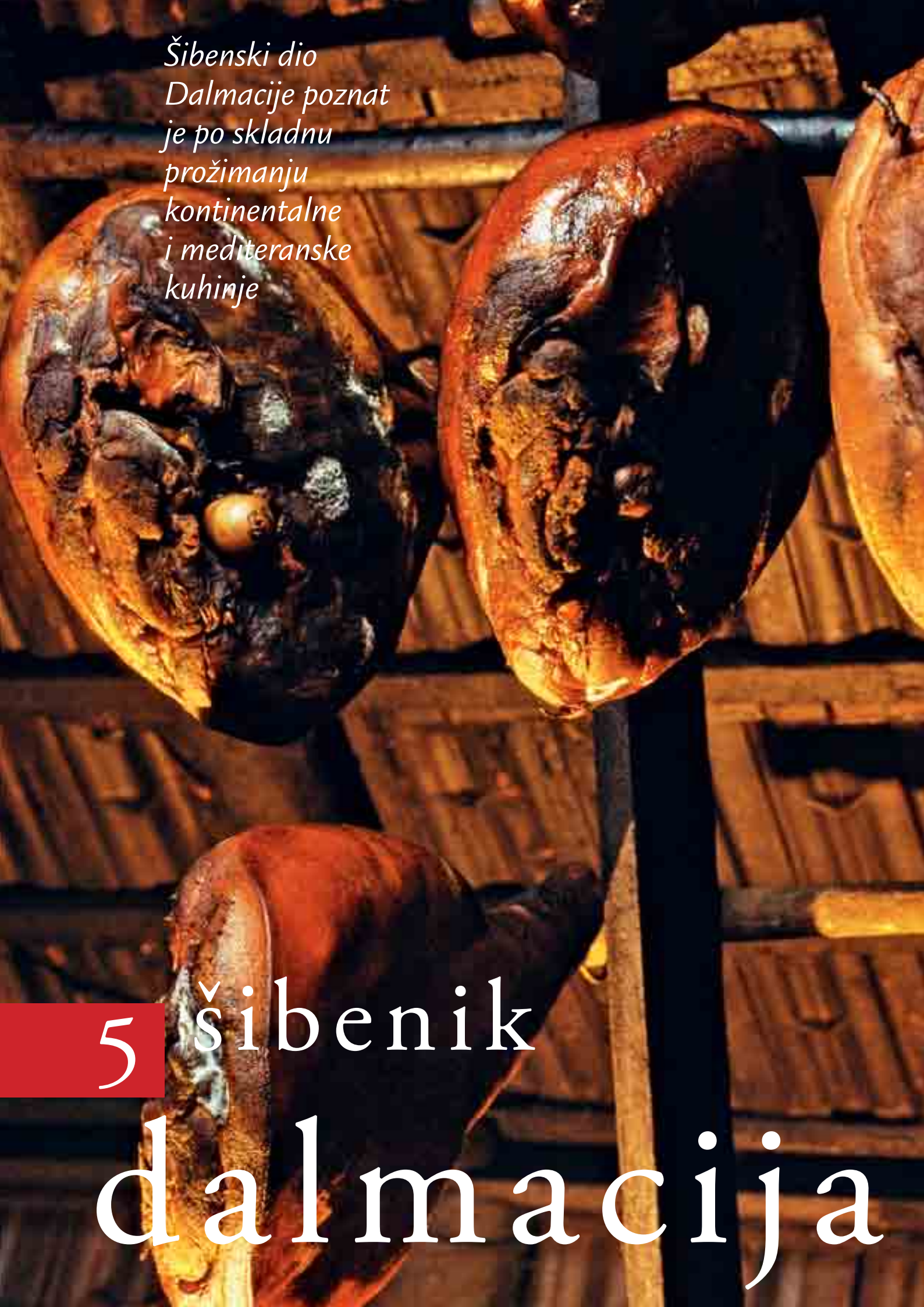
Od bijelih se u ovom području tradicionalno uzgajaju autohtone hrvatske sorte, kao što je debit, vodeća bijela sorta. Daje prosječna, stolna i kvalitetna vina, a može se pronaći u gotovo svim domaćim vinima. Često se zajedno uzgaja s maraštinom, starom dalmatinskom sortom za koju je nedavno utvrđeno da je identična talijanskoj sorti *malvasia del Chianti*. Daje kvalitetna vina, no rijetko se na tržištu nađu čista sortna vina – redovito se miješa s drugim sortama. U posljednje vrijeme introduciran je *chardonnay*, koji se sve više širi, unatoč činjenici da dozrijeva rano i da su ponekad vina prilično teška i visokoalkoholna. *Trebbiano toscano* (*ugni blanc*) uveden je u sortiment prije četrdesetak godina te pokazao dobre rezultate – često dolazi s debitom i maraštinom, kojima osvježava vina, s obzirom da zadržava zamjetnu količinu kiselina u grožđu. Pošip se sadi tek odnedavno, a prvi rezultati su izvanredni – očituje vrlo lijepe sortne karakteristike i u ovom području. Od ostalih bijelih sorata možemo pronaći još nekoliko autohtonih, ali ih nema u ponudi kao sortnih vina. Od crnih također su prevladavale autohtone, kao plavina (redoviti sastojak domaćih crnih mješavina, mekana i blaga okusa), te babić – sorta mnogo poznatija u šibenskom području, dobrih karakteristika na kamenitim, siromašnim tlima). Od ostalih autohtonih tradicionalno se sade lasina, zadarka i svrdlovina, no bez većega tržišnog značenja. No prava renesansa u proizvodnji i ponudi crnih



vina u zadarskom području dolazi introdukcijom francuskih sorata – *grenache* i *carignan* još 70-ih godina prošlog stoljeća, te *merlot*, *cabernet sauvignon* i *syrah* u većoj mjeri odnedavna. Vrhunski potencijal očituju i ovdje u velikoj mjeri, pa ponajbolja zadarska crna vina zadnjih godina nose ta imena. Nova sorta u ovom području je i plavac mali, najvažnija hrvatska autohtona crna sorta, ali dosad rasprostranjen isključivo u srednjoj i južnoj Dalmaciji.

Od nekadašnjih velikih proizvođača danas se proizvodnjom vina bavi još jedino tvrtka Badel 1862, Vinarija Benkovac, koji tradicionalno proizvode vrlo dobar *rosè* od *grenache* i *carignana*. Podigli su i velike površine sa sortama *cabernet sauvignon*, *merlot* i *syrah* (položaj Korlat), a prva vina daju izvrsne karakteristike. Od malih proizvođača valja istaknuti Vina otoka Paga (Denis Rako), koji se pojavio među prvim privatnim proizvođačima, Vina Gegić (lokalna istoimena

sorta uz *cabernet sauvignon*, *merlot* i vranac) te nekolicinu novih, koji se tek pojavljuju na tržištu. To su Jurjević vina, s pošipom i *syrahom* s otoka Silbe, zatim Figurica Mladena Anića iz Smilčića (maraština, *cabernet sauvignon*, *syrah*). Vrlo dobar *trebbiano toscano* proizvodi Zlatko Kaštelanac, izvrstan *cabernet sauvignon* Šime Škaulj iz Nadina, a s novim vinima na tržištu se pojavljuju i mnogi drugi, čija će se imena zasigurno uskoro naći na vinskim kartama ove regije, ali i šire.



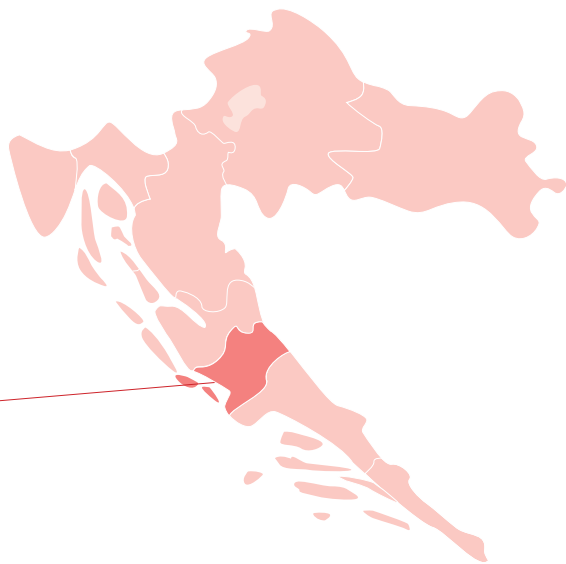
*Šibenski dio
Dalmacije poznat
je po skladnu
prožimanju
kontinentalne
i mediteranske
kuhinje*

5 šibenik dalmacija



jeste li znali ?

U šibenskom zaleđu, osobito na području Miljevačke visoravni, u gotovo idealnim klimatskim uvjetima s hladnim i vjetrovitim zimama, dozrijevaju možda najbolji pršuti na području cijele Dalmacije, u seoskim domaćinstvima pripravljeni na tradicionalan način: dimljeni na česmini i sušeni na buri.



5 **Gastrokultura ŠIBENSKOG područja prelijeva se iz zaleđa na obalu i otoke poput slapova Krke, doimajući se jedinstvenim nacionalnim gastroparkom u kojem su sjedinjene tradicionalna i suvremena gastrobaština, rasprostranjena od ruralnih predjela do skrovitih otočkih uvala.**



Nacionalni park Kornati i Nacionalni park Krka nisu jedini prirodni fenomeni koji će oduševiti posjetitelje šibenskog dijela Dalmacije. Kao što Krka, nakon veličanstvene predstave svojih raskošnih slapova koji demonstriraju moć i ljepotu kraške rijeke, utječe u more, tako i gastronomske delicije šibenskog zaleđa utječu u gastronomsku raskoš šibenskog arhipelaga, područja iznimno bogata bijelom i plavom ribom, rakovima, školjkama i mekušcima. Ljubiteljima dobre hrane neće promaknuti skladno prožimanje dviju naoko raznorodnih kuhinja, od kojih kod prve prevladavaju tipična kontinentalna obilježja, dok druga sadrži sve finese morskih okusa i mirisa. Zajednički tvore mediteransku gastrorapsodiju snažno obilježenu podnebljem u kojem se na malome prostoru izmjenjuju velike mikroklimatske i morfološke raznolikosti.

U šibenskom zaleđu, osobito na području Miljevačke visoravni, u gotovo idealnim klimatskim uvjetima s hladnim i vjetrovitim zimama, dozrijevaju možda najbolji pršuti na području cijele Dalmacije, u seoskim domaćinstvima pripravljeni na tradicionalan način: dimljeni na česmini i sušeni na buri. Jednako se tako suši i panceta i razne vrste kobasica, izvrsni suhomesnati proizvodi koji odražavaju sve prednosti i posebnosti podneblja i ukazuju na dugu tradiciju njegovanja drevnih gastronomskih običaja. Pršut se često jede u kombinaciji s još jednim specijalitetom tipičnim za dalmatinsko zaleđe, ovčjim sirom iz mišine (vreća od životinjske kože), i kruhom ispod peke, pripravljenim od raznovrsnih žitarica mljevenih u starim mlinicama.

Ljubiteljima mlade janjetine šibensko zaleđe nudi taj specijalitet pripravljen na ne-

koliko načina, od kojih je najpopularniji i najrašireniji janjetina na ražnju, zbog koje se obvezatno vraća u Boraju, ali jednako se slasnom smatra i ona na gradelama, ispod peke s krumpirima i povrćem, u pećnici s krumpirima ili pak kuhana (na lešo). Uz lešo janjetinu poslužuje se i sezonsko povrće kuhano zajedno s mesom, a najomiljenija je kombinacija s kupusom, raštikom ili keljom. Gurmani i zaljubljenici u lokalne specijalitete neće propustiti janjeće tripice, janjeću jetricu na gradelama ili pak pirjanu na crvenom luku. U kasnojesenskim i zimskim mjesecima u šibenskom se zaleđu jede govedina ili junetina s kupusom ili raštikom, pri čemu meso upija okuse povrća, a povrće okuse mesa. Omiljeno je jelo i kaštradinu ili sušena ovčeta u kombinaciji s kupusom. U tradicionalnim domaćinstvima neće izostati ni omiljeni kruh ispod peke, pripravljen od brašna u kojem su pomiješane različite vrste žitarica.

Pašticada s domaćim njokima, najomiljenije dalmatinsko mesno jelo, za sve je ljubitelje tog specijaliteta prava gastronomska poslastica, a mnogi su gurmani skloni satima raspravljati o tome stavljaju li se u pašticadu suhe šljive ili izvorna receptura nalaže njihovo izostavljanje.

Jedno pučko tradicionalno jelo u novije doba doživljava pravi gastronomski preporod: soparnik ili soparnjak, slana pogača ili pita punjena blitvom s dodatkom maslina, pripravljen po drevnoj recepturi, kulinarSKI je hit koji zauzima sve važnije mjesto na ambiciozno koncipiranim jelovnicima. Peče se ispod peke, a taj se tipični rustikalni specijalitet sve češće poslužuje kao predjelo u prestižnim restoranima.



Tradicionalno pučko jelo soparnik ili soparnjak kulinarSKI je hit u vrhunskim restoranima

U pučkim se kuhinjama često priprema pašta-fažol, grah sa suhim mesom i tjesteninom, i paštasuta, pirjana junetina s domaćim makaronima.

Šibensko zaleđe na glasu je ponajprije po izvrsnoj janjetini pripremljenoj na sve poznate načine, ali i teletini, tuki i pivcu iz domaćeg uzgoja, koji se peku u krušnoj peći.

Poklonici morskih specijaliteta na šibenskom će području uživati u vrhunskoj bijeloj ribi, ali i u sve popularnijoj plavoj, od srdela, inćuna i skuša do tune. Školjke se pripremaju na buzaru, ali i na gradelama, dok neki gurmani osobito cijene gratinirane jakovske kapice pripremljene u pećnici. Vrhunac je gastrohedonizma uživanje u ribljim specijalitetima u nekoj od uvala na kornatskom otočju, za koje pjesnik kaže da je najljepša flota brodova ikad usidrena na nekom moru. Na tim se mjestima jede riba tek izvađena iz mora, u čudesnim ambijentima za koje nautičari tvrde da su jedni od najljepših na cijelom Sredozemlju.

Ljubiteljima riječne ribe kraška ljepotica Krka i podarit će gorsku pastvu nedostižne kvalitete i dugo pamtljiva okusa, koja se može pripremati na gradelama ili u pećnici s krumpirima.

Domaća loza i travarica, uza svježu smokvu ljeti i sušenu zimi, dobar je aperitivni uvod u svaku ozbiljniju gastronomiju i dobra prilika za beskonačne rasprave o kvaliteti pojedinih rakija i njihovim aromatskim dodacima, uz koje su domaćini emotivno vezani kao uz ljudska bića.

U vinskoj ponudi dominiraju dvije vrste: crno (babić, karakterističan za šibenski dio





Dalmacije) i *rose* (po domaći opolo), koje u tom kraju imaju dugu tradiciju.

Šibenik i njegova okolica obiluju dobrim restoranima: Pelegrini u Šibeniku, Cantinetta (Skradin), Zlatna ribica u Brodarici, Tik Tak (Murter), Opat i Žakan na Kornatima te mnogi drugi.

Mnogi će posjetitelji već za susreta s kulturno-povijesnim spomenicima Šibenika, a osobito katedralom Sv. Jakova, remek-djelom majstora Jurja Dalmatinca iz 15. stoljeća i spomenikom kulture pod zaštitom UNESCO-a, naslutiti da će se na području tako bogate kulturne tradicije i iznimno vrijedne duhovne baštine neizbježno susre-

sti s bogatim gastrokulturnim nasljeđem. I neće se prevariti.

Gastrokultura šibenskoga područja preljeva se iz zaleđa na obalu i otoke poput slapova Krke, doimajući se jedinstvenim nacionalnim gastroparkom u kojem su sjedinjene tradicionalna i suvremena gastrobaština, rasprostranjena od ruralnih krških zabiti do skrovitih otočkih uvala. Priroda je svojim blagodatima obilato nagradila domicilno stanovništvo, a ono pak od prirode uzima ono najbolje i poslužuje onima koji zajedno s njima žele uživati u nenadmašnim ljepotama šibenskoga dijela Dalmacije.



Za zdravlje O vinu

■ Područje na kojem se spajaju more i rijeka te se kilometrima u zraku osjeća miris ozona koji se dotiče sa slanim česticama što se dižu iz mora.

Slapovi Krke nikoga ne ostavljaju ravnodušnim, a pritom nude smiraj, ali i vodu zaslužnu za bujnu vegetaciju oko njih.

O rajskom ugođaju Nacionalnoga parka Krka svjedoči 1267 biljnih vrsta, od kojih su 72 endemske. Posebnost čini i tlo koje je zapravo humus pa se u tom prostoru nalazi obilje hrane biološkog uzgoja i plodovi samonikloga planinskog voća.

U šibenskom je arhipelagu slanost mora, ali i njegova temperatura, idealna za plavu ribu. Srdele iz tog mora dosežu optimalnu veličinu, ali i skladan odnos ribljih ulja, što im daje svojstven okus. Tuna, hobotnice, lokarde i druga riba daju posebnost gastronomiji uz priobalje i na otocima. Budući da je riječ o prostoru gdje se spajaju rijeka i more, ne čudi i velika količina mušula te drugih školjaka, kojima je to prirodno stanište. Rajski prizori, ali i okusi kao iz raja.

Namirnice

Mušula

Ugor

Srdela

Grdobina

Žižula

Jakovska kapica

Pršut

jela

Brudet od ugora

Tjestenina s priljepcima

Srdele na pruću od vinove loze

Paštica s njokima

Fileti inćuna u soku od limuna

■ Šibensko područje oduvijek je bilo vezano za vinovu lozu, a znatan udio u gospodarstvu ta kultura ima i danas. I prvi pogled na zemljovid ovoga kraja govori da je riječ o vrlo zanimljivu reljefu za vinogradarsku proizvodnju – mnoštvo je obronaka i krških polja, a na klimu vrlo povoljno utječu blizina mora, rijeka Krka i Prokljansko jezero.

Vinova loza u šibenskom se području počela uzgajati prije više od dvije tisuće godina, a Rimljani su, kao i u drugim područjima, doveli do pravoga procvata te djelatnosti. Osim što su vjerojatno donijeli sorte i način uzgoja u priobalje, zaslužni su i za početak uzgoja u zaleđu. Za razliku od grčkih kolonizatora, koji su se držali otoka i obale, Rimljani šire vinovu lozu i u unutrašnjost, pa se ona počela uzgajati u Drnišu i Kninu, odnosno svuda gdje su to uvjeti dopuštali.

Osim vrlo povoljnih prirodnih uvjeta za proizvodnju, vino se tradicionalno upotrebljava u svakodnevnoj prehrani, pa ne čudi stoga što se tom proizvodu poklanja u šibenskoj regiji velika pažnja. Mnoštvo je dokumenata koji svjedoče o tome, a kao kuriozitet valja izdvojiti podatak da se prije stotinjak godina prošek (tradicionalno dalmatinsko desertno vino koje se radi od prosušenog grožđa) prodao kao lijek u šibenskim ljekarnama.

Prirodni uvjeti proizvodnje

Šibenska regija obuhvaća dio dalmatinske obale oko grada Šibenika – od Pirovca i Skradina do Trogira te područje oko gradova Drniša i Knina. Prema Pravilniku o vinogradarskim područjima Hrvatske područje pripada podregiji sjeverna Dalmacija, a obuhvaća čak šest vinogorja: vinogorje Pirovac – Skradin, vinogorje Knin, vinogorje Promina, vinogorje Drniš, vinogorje Šibenik i vinogorje Primošten. Riječ je o orografski i klimatski prilično raznolikom području, pa se tako proizvodi mnoštvo različitih vina. U unutrašnjosti su vinogradi uglavnom podignuti u krškim poljima, na dubljim tlima, a zamjetan je utjecaj hladnije kontinentalne klime, pa se tradicionalno uzgajaju pretežno bijele sorte. U priobalju i na otocima zastupljene su većinom crne sorte, pretežito na pravim vinogradarskim položajima. Kao takvo se često navodi primoštensko vinogorje, gdje se vinova loza uzgaja na povišenim i nagnutim kamenitim terasama, a glasovita primoštenska čipka dobar je primjer izvrsne uklopljenosti vinograda u krajolik. Ta se slika često ističe i kao spomenik radu i predanosti ovdašnjih ljudi vinovoj lozi. Najveće površine vinograda danas nalazimo u području Primoštena i Promine te Drniša (Petrovo polje).

Klimatske prilike dosta variraju, pa tako i temperatura u Šibeniku > 15 °C u godišnjem prosjeku, a u Drnišu oko 13 °C. S druge strane, oborina je znatno više u unutrašnjosti (> 1000 mm) nego u priobalju (manje od 800 mm). Tla su također raznolika, pa kao i drugim dalmatinskim područjima u poljima nalazimo duboka smeđa tla i crvenice, a u priobalju su plića, škrtija i s mnogo kamena. No može se reći da je velik dio područja pogodan za vinovu lozu, a razlike u okolinskim uvjetima utječu pozitivno na raznolikost karakteristika vina.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Babić je nedvojbeno danas najvažnija šibenska sorta, koja se često i identificira s ovim područjem. Razlog za to su iznimna vina te sorte s primoštenskih terasa, čuvenih položaja gdje babiće jedino i daje vrhunsku kakvoću. To su intenzivno obojena crna vina, puna i jaka, s prekrasnim aromama prezrela voća. Danas je nekoliko proizvođača vrhunskog babića koji nastavljaju bogatu i dugu tradiciju, a suvremena tehnologija i stručan pristup podizanju novih vinograda te napori lokalne zajednice da se očuva taj krajolik zalag su još svjetlijoj budućnosti ovih vina. Maraština (*malvasia del Chianti*), mogli bismo reći, najpoznatija je bijela sorta u Šibeniku, premda je nekad bila mnogo zastupljenija nego danas. Davala je čuvena vina, pogotovo desertna, ali traži položaje izvrsnih karakteristika, kakvih je danas sve manje, a na njima su obično crne sorte. Malo je proizvođača čistih sortnih vina, ali redovito dolazi u kupažama, kada obično popravljaju kvalitetu drugim sortama. Debit je danas najraširenija bijela sorta, daje obično srednja vina, ali neki proizvođači, uz niske pri-nose i suvremenu tehnologiju u podrumu, postižu zapažene rezultate i s tom sortom. Najviše ga ima u prominskom vinogorju, ali se posljednjih godina proširio po čitavoj regiji. Od ostalih bijelih možemo pronaći još *trebbiano toscano* (*ugni blanc*, sorta introducirana prije tridesetak godina), rkaciteli (sorta introducirana iz Gruzije sedamdesetih godina prošlog stoljeća) i trbljan (kuč), ali se obično ne vinificiraju zasebno, već dolaze u mješavinama. Kao i u susjednoj zadarskoj regiji, zadnjih nekoliko godina sadi se po-šip, autohtona korčulanska sorta, te svjetski poznat *chardonnay*, čiji su prvi rezultati u skladu s visokim očekivanjima. Najvažnija crna sorta nakon babića je plavina, koja daje blaga, pitka i srednje jaka vina, većinom dolazi kao prateća sorta, ali se ipak na tržištu može naći i nekoliko sortnih vina. Lasina



pripada skupini zaboravljenih, ali ponovo otkrivenih autohtonih sorata, koja zauzima mali udio u sortimentu. Vrlo je cijenjena, a interes posljednjih godina za njezinim vinima raste, pa se intenzivno sadi. Danas se već može pronaći nekoliko sortnih vina lasine. *Merlot* je jedna od uvedenih sorata koji je najviše opravdao očekivanja, pa tako nalazimo nekoliko vina te sorte izvrsnih karakteristika, a možemo reći da je svoje mjesto našao podjednako u zaleđu i u priobalju. Od ostalih crnih tu su još *cabernet sauvignon* i *syrah*, bez kojih je danas svaki sortiment nezamisliv, a koji su također opravdali očekivanja. Plavac mali nekad se nalazio u ovom području samo sporadično, ali se danas sadi na velikim površinama, te se očekuje da svo-

je izvrsne sorte karakteristike očituje i u šibenskom kraju.

Od proizvođača u šibenskom području možemo istaknuti dva velika (Vinoplod Šibenik i Dalmacijavino Drniš), a ostalo su mali i srednji obiteljski podrumi, koji su sa samostalnom proizvodnjom započeli prije desetak godina. Vinoplod d.d. iz Šibenika je zasigurno najpoznatiji po vrhunskom babiću, ali se tržištu nude i druga, jeftinija vina. To su *merlot* i *cabernet sauvignon*, te plavina, a osim još nekoliko stolnih, jeftinih vina proizvode i vrlo dobre rakije – komovicu, lozovaču i travaricu. Dalmacijavino d.d., vinarija Drniš, proizvodi vrlo dobar *merlot* te debit i plavinu. Koristeći se modernom tehnologijom izvrstan debit proizvodi vi-

narija Bibich, a uz nekoliko dobrih crnih vina valja izdvojiti i desertni prošek Ambra, slatko vino proizvedeno tradicionalnom tehnologijom od debita i maraštine. Treba spomenuti još nekoliko malih proizvođača koji se sa svojim vinima javljaju na tržištu, kao što su u vinogorju Promina Duvančić i Džapo (debit, maraština i lasina) te u vinogorju Primošten Piližota, Gracin i Gašperov (babić).

Duga povijest uzgoja vinove loze, mnoštvo sorata i povoljni prirodni uvjeti omogućuju proizvodnju kvalitetnih i vrlo raznolikih vina, pa je šibenska regija danas važno područje. No, s obzirom na potencijal, zasigurno će u budućnosti igrati još veću ulogu u hrvatskom vinogradarstvu i vinarstvu.

The background of the entire page is a close-up photograph of three vertical metal racks filled with small fish, likely sardines, being grilled over a fire. The fish are arranged in neat rows, and their skin is slightly charred. The fire is visible at the bottom, with red and orange flames. The overall color palette is dominated by the silvers and greys of the fish and the dark background, with the red of the fire providing a strong contrast.

*Od
Dioklecijanova
doba do danas
gastronomija
splitskog
područja
Dalmacije jedna
je od najboljih
na Sredozemlju*

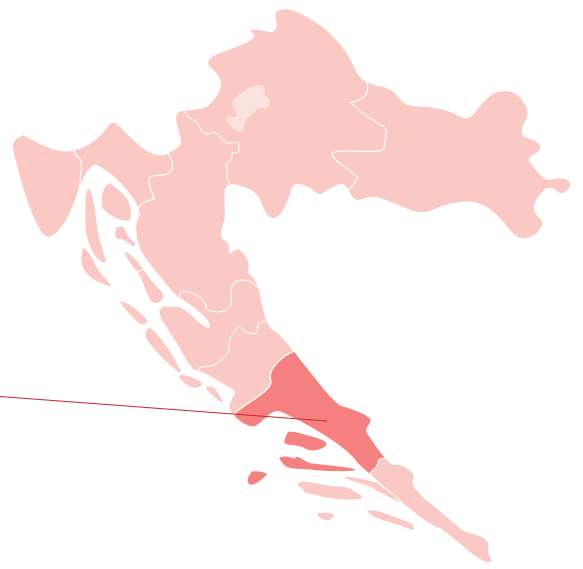
6 split

dalmacija



jeste li znali ?

Splitska ribarnica ili peškarija, raskošni izložbeni prostor svih bogatstava Jadranskog mora, kulno je mjesto na kojem Splićani, ovisno o ponudi ribe i morskih plodova, u tipično dalmatinskim ritualima ponude i potražnje, uz obvezatno cjenkanje, kreiraju meni koji će tog dana biti poslužen za objed ili večeru.



6 Sve ono najbolje i najautohtonije iz **SPLITSKOG** okruženja, od morskih i otočkih blagodati do obilja kontinentalnog zaleđa, završavalo je na splitskim stolovima, ali nije izostao ni povratni proces: rafinirano kuhanje, kao dio splitske građanske kulture, utjecalo je na ruralnu kuhinju i obogaćivalo je novim i profinjenim recepturama.



Niska veličanstvenih otoka nadomak Splita, od Šolte i Brača do Visa i Hvara, ali i splitsko zaleđe sa svojim prirodnim bogatstvima i raznolikostima, pogodovali su razvoju jednog od najšarmantnijih i spomenički najvrednijih gradova na Sredozemlju, a slijedom toga i vrhunske gastrokulture koja se u njemu razvija još od rimskog doba. Kao važan dio civilizacijske baštine ta je gastrokultura zadovoljavala visoke kriterije i carske prohtjeve, a danas – kad hrvatska obala i otoci postaju turistički hit u svjetskim razmjerima – zadovoljava ambiciozna turistička očekivanja i potrebe.

Da bi se uopće razumjela ta cijenjena sredozemna kultura stola, potrebno je makar na trenutak vratiti se u prošlost.

U povijesti civilizacija Rimsko Carstvo ostalo je, među ostalim, zapamćeno i po svojoj raskošnoj gastrokulturi moćnog imperija koji je iz osvojenih zemalja preuzimao ono najbolje od kulture stola, osobito iz istočnih rimskih provincija, u kojima je gastronomija vrlo često bila na mnogo višoj razini nego u zapadnoeuropskim provincijama carstva. Legendarne gozbe rimskog dvora i danas su uobičajen pojam kad se govori o gastronomskoj raskoši ili pak želi upozoriti na opasnosti koje prijete onima koji su neumjereni u konzumaciji jela i pića.

Ima li se na umu i taj povijesni aspekt, onda je posve jasno da rimski car Dioklecijan, prije više od 1700 godina, zacijelo nije slučajno odabrao Split kao svoje sjedište i u njemu sagradio velebnu palaču, jedan od najvažnijih kasnorimskih spomenika i današnju kulturno-povijesnu jezgu dalmatinske metropole. Sve ono najbolje i najautohtonije iz splitskog okruženja završavalo je na splitskim stolovima, ali nije izostao ni povratni proces:



Viško je područje poznato po ulovu jastoga pa ga svakako treba kušati s tjesteninom ili pripravljena na salatu

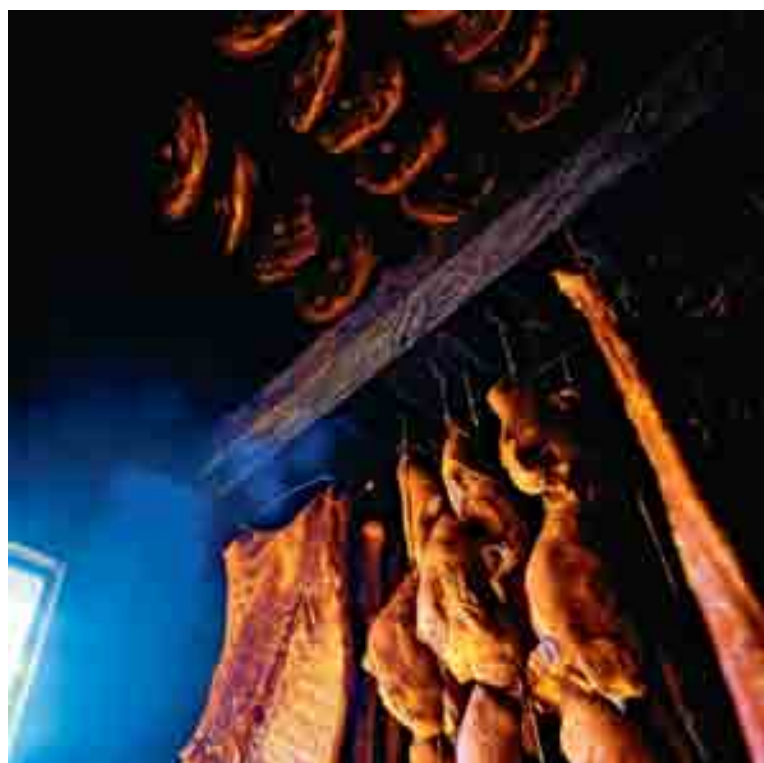
rafinirano kuhanje, kao dio splitske građanske kulture, utjecalo je na ruralnu kuhinju i obogaćivalo je novim i profinjenim recepturama.

Za mnoge će turiste jedna od najvećih atrakcija biti posjet pitoresknoj splitskoj ribarnici u starom dijelu grada, na kojoj su u priepodnevnim satima izložena sva bogatstva Jadranskog mora. Ljubitelji riba, rakova, školjaka i mekušaca to će obilje

katkad potaknuti i na neodmjerenu i nepromišljenu potrošačku avanturu kojoj jednostavno nije moguće odoljeti.

Ribarnica ili peškarija mjesto je gdje se, ovisno o ponudi, kreira dnevni objed ili večera. Na peškariji se njeguju tipično dalmatinski rituali ponude, potražnje i dogovornih cijena, a ribari na kamenim bankovima ponosno izlažu svoje impresivne kapitalce.

Odmah uz peškariju nalazi se i kulturni restoran Noštromo, u kojem se sve ono viđeno na ribarnici pripravlja na iznimno kreativan i inovativan način. Širina gastronomske ponude Splita obuhvaća mjesta tradicionalne ponude (konoba Hvaranin) do nadgrađnje dalmatinske kuhinje, uz zadržavanje njezine supstancijalne vrijednosti (Adriatic Grašo).





Kultura stola splitskoga dijela Dalmacije temelji se na čvrstoj povezanosti s morem, kontinuitetu gastronomskog nasljeđa koje se prenosi s koljena na koljeno i snažnom osloncu na zdravu hranu koja pristiže iz zaleđa. Neovisno o tome je li riječ o kovaču, brancinu, škarpini, zubacu ili oradi na grdelama, hobotnici, lignjama, sipama, brudetu ili lešadi, rakovima, školjkama, slanoj srdeli ili skušama na žaru, splitskim jelovnicima dominiraju najraznovrsniji plodovi mora. No podjednako su na cijeni i janjetina na ražnju, ispod peke ili lešo, paštica s njokima, sinjski arambašići, pohani žablji krakovi, gratinirani puževi, pršut i panceta Cetinske krajine, lešano povrće s izvrsnim otočkim maslinovim uljima...

Svaki otok u splitskom akvatoriju diči se svojim autohtonim proizvodima, recepturama i jedinstvenim specijalitetima. Na Braču će ponosno nuditi vitalac, janjeće iznutrice obavijene plućnom maramicom i pečene na ražnju, ali i janjeće tripice ili pak kozliće na ražnju. Bračani neće zaboraviti hvaliti svoje uistinu izvrsne agrume, naranče i mandarine. Na Hvaru će preporučiti gregadu, riblji potpuri pripremljen na pirjanoj kapuli u teškoj posudi na laganoj vatri. U sezoni pak nikako ne bi trebalo propustiti artičoke s bobom i bižima, jedan od najvećih specijaliteta dalmatinske kuhinje, u čijoj se pripravi prepoznaju pravi kulinariski majstori.

Na Visu, osim u dobrim restoranima među kojima u samom Visu prednjači iznimno ugođajna Pojoda s izvrsnom kuhinjom i vrhunskom poslugom, svakako treba probati višku pogaču po koju u jutarnjim satima redovito hrle nautičari na vezu u viškoj luci, ali i viški hib, desert od mljevenih smokava. Nezaobilazan je i jastog s tjesteninom ili pripravljen na salatu, jer upravo je viško područje najpoznatije po ulovu tog raka, ali i ribarima koji su u tome nedostižni majstori. Višani, kao i Bračani, u svakoj prilici preporučuju svoje agrume, a znalci tvrde da viškim limunima nema ravnih u Dalmaciji. U većini restorana nude se raznovrsne školjke na buzaru, koje uz kruh ispod peke umo-

čen u buzaru prerasta u gozbu starorimskih razmjera.

Ljubitelji pučkih jela neće na splitskom području propustiti šporke makarune, riblju juhu, lešano ili grilano sezonsko povrće, bijeli i crni rižot, fritule i kroštule, a od voćne ponude kaštelanske trešnje i breskve, šumske maline i kupine, žižule, svježe ili sušene smokve uz koje se fino sljubljuje domaća travarica ili lozovača. Uz splitsku tortu, biskvit u kojem su sitno nasjeckani bademi, smokve i grožđice, ponajbolje pristaje čašica finoga prošek.

Svaki otok u splitskom akvatoriju ima i svoju specifičnu vinsku ponudu. Južne strane Brača, Visa i Hvara poznate su po sorti plavac mali i uglednim vinarima s tog područja, a među bijelim vinima ističe se viška vugava. Na nekim se mjestima mogu kušati egzotični specijaliteti kao što su morska jaja, ježine, juha od priljepaka, pohane vlasulje... Sva su ta jela, od pučkih do sofisticiranijih, sljubljenja s podnebljem koje ih je iznjedrilo.

Nautičarima su pak dostupni izvrsni restorani po skrovitim otočkim uvalama, osobito na omiljenim nautičkim turama po Paklinskim otocima (Meneghello, Plamižana), oko Brača (Pipo u uvali Luke), Visa (konobe u Stončici i Maloj Travnji) ili Lastova (Konoba Triton u Zaklopatici). Osim veličanstvene ambijentalnosti, ti otočki restorani nude i vrhunske morske menije.

Gastronomija splitskog područja Dalmacije čvrsto je povezana s talijanskom kuhinjom, koja je stoljećima snažno utjecala na dalmatinsku, pa se na jelovnicima redovito nalaze razne vrste tjestenina, njoki, tortellini, ravioli, šporki makaruni, paštašuta, pašta fažol i drugi specijaliteti u kojima je zastupljena tjestenina. Od rimskih vremena do danas dalmatinska kuhinja zadržala je sve najvažnije mediteranske okuse i mirise, a stare recepture osuvremenjene su novim kulinarским tendencijama. U to se mogu uvjeriti milijuni turista koji svake godine posjećuju to atraktivno područje, jedno od najljepših na cijelom Sredozemlju, a jedan od aduta privlačnosti, od Dioklecijanova doba do danas, nedvojbeno je gastronomija.



Za zdravlje O vinu

■ Uz izvor sumporne vode podno marjanske šume nastao je grad palača, po mikroklimi savršen izbor za mjesto življenja. Velik broj sunčanih dana, optimalna ruža vjetrova i tipična mediteranska vegetacija čine Split idealnim za odmor, ali i stanovanje. Poput inkubatora pravo je leglo vrhunskih sportaša, a i rekreativci u ovim prostorima mogu ostvariti svoje životne maštarije.

Na otoku Braču, u Bolu, na vrhu plaže Zlatni rat spajaju se dvije najveće morske struje pa se kaže da se u toj točki ljube sjeverni i južni Jadran. Savršeni vjetrovi pokreću jedra, ali i valove koje krote surferi.

Uz savršeno ugodnu klimu koja omogućava dovoljno boravka na otvorenom prostoru te povećava prostor za sportske pripreme ne treba zanemariti vjetrove koji zrak čine beskrajno čistim. Bilo gdje u Splitu nalazite se u prirodnoj *slanoj sobi*.

Utjecaj mediteranske prehrane, tipične za Split, vidljiv je u razvoju vrhunskog sporta, a kad se samo malo zagrebe u kemiju hrane, vidi se i ta važna veza...

Mediteranska prehrana pretežno je lužnata pa se postiže brz oporavak nakon sportske aktivnosti i stresa koji organizam čine kiselim i sklonim ozljedama.

Namirnice

Kisela ljutika

Varenik

Lastovski jastog

Rogač

Blitva

jela

Divlji zec

Vitalac

Samaštrani jezik

Kolač od rogača

Gregada (riba, školjke i mekušci)

■ Splitska regija nedvojbeno pripada u najvažnija hrvatska vinorodna područja. Obuhvaća priobalni pojas od Trogira do Ploča, otoke Čiovo, Šoltu, Brač, Hvar i Vis te zaleđe, sa znatnim površinama oko Sinja, Imotskog i Vrgorca. Prema hrvatskoj vinskoj legislativi obuhvaća dio vinogradarske podregije Srednja i južna Dalmacija i cijelu podregiju Dalmatinska zagora. Područje gdje su se najviše razvile antičke kulture, gdje su nastale mnoge hrvatske i svjetske sorte vinove loze te mjesto gdje se u najvećoj mjeri osjeća bogatstvo prirode i civilizacije Mediterana – to je srednja Dalmacija, mjesto gdje se proizvode i neka velika hrvatska vina.

Počeci uzgoja vinove loze i proizvodnje vina na tlu današnje Hrvatske vežu se upravo za to područje – prvi je zapis prema svim izvorima onaj iz 2. st. pr. Kr. kada grčki pisac Atenej citira u svojoj *Gozbi sofista* povjesničara Agatarhida: „... na otoku Visu u Jadranu, koji rađa vinom što je najbolje od svakog drugog s kojim se uspoređi“. I drugi dokazi nedvojbeno potvrđuju da je upravo srednja Dalmacija kolijevka vinogradarstva na ovim prostorima. Poslije se vinova loza širila prema unutrašnjosti, a tijekom svih ovih godina igrala važnu ulogu u životu stanovništva. Koliko je značenje vinogradarstva na ovom prostoru bilo, dovoljno ilustrira podatak da je pojava filoksere, štetnika koji je potkraj 19. i početkom 20. stoljeća uništio vinograde, doveo do velike ekonomske krize i iseljavanja ljudi u prekomorske zemlje.

I danas je vinogradarstvo važna ekonomska grana, jer prirodni uvjeti omogućuju području srednje Dalmacije proizvodnju raznolikih, ali vrlo kvalitetnih vina. Posljednjih godina dolazi do pojave velikog broja malih proizvođača koji mijenjaju, za vrijeme socijalizma u velikoj mjeri narušenu, reputaciju o kvaliteti dalmatinskih vina. Obiteljski podrumi postaju male i srednje vinarije, a uporabom moderne tehnologije podižu se vinogradi na vrhunskim lokacijama. Uz velik broj autohtonih sorata i bogatstvo prirodnih uvjeta ovo područje ponovno se vraća putovima stare slave, a vina osvajaju odličja i sve veće zanimanje kupaca.

Prirodni uvjeti proizvodnje

Okolinski uvjeti u ovoj regiji vrlo su raznoliki, ponajprije zbog velikih klimatskih razlika između priobalja i otoka s jedne, i unutrašnjosti s druge strane. Tako se npr. prosječna godišnja temperatura kreće od oko 13 °C (Sinj, Imotski) do preko 16 °C (Split, Vis). Kod oborina su još veće razlike, na otocima je godišnji prosjek oko 750 mm, a u unutrašnjosti dvostruko više. U ovim vinogorji-



ma tla su istovrsna susjednim područjima – crvenice i smeđa tla na vapnencima, različite dubine i količine kamena.

Najveće površine nalazimo u poljima, Imotskom, Sinjskom i Vrličkom te na otocima Hvaru i Visu. Posljednjih nekoliko godina podižu se velike površine i u priobalju. U unutrašnjosti je zamjetan utjecaj hladnije kontinentalne klime, pa prevladavaju bijele sorte, a vina su drukčijih karakteristika. Na otocima se pak uzgajaju većinom crne, a na čuvenim, moru okrenutim položajima plavac mali često je jedina sorta. Od takvih položaja valja istaknuti Ivan Dolac i Svetu Nedjelju na južnoj strani otoka Hvara te Bol na Braču, koji od mora dobivaju dodatno osvjetljenje, toplinu i prozračnost, pa se s njih redovito dobivaju crna vina vrhunskih karakteristika.



Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

U ovom području nalazimo najviše autohtonih sorata, što je i razumljivo s obzirom na dugu i bogatu povijest i raznolikost prirodnih uvjeta. Osim toga, predstavljaju se i strane, pa možemo reći da srednja Dalmacija ima najbogatiji sortiment vinove loze u Hrvatskoj. Plavac mali neupitan je lider među crnima, dokazano hrvatska autohtona sorta. Zauzima gotovo sve tople i moru okrenute položaje, gdje daje iznimnu kakvoću – njegova su vina redovito intenzivno obojena, vrlo puna i jaka (alkohol nerijetko prelazi i 15 vol %), specifične i izražene sortne arome. Vrhunski potencijal mu je odavna prepoznat, pa su vina plavca malog redovito u žarištu ljubitelja hrvatskih vina. Danas je na tržištu jako mnogo etiketa plavca, a najbolja vina srednje Dalmacije dolaze s južnih strana otoka Hvara, Brača i Visa. Posljednjih



godina jako se širi crljenak kaštelanski, gotovo zaboravljena hrvatska sorta, u Americi poznat kao zinfandel, a u južnoj Italiji kao primitivo. Putem DNK-testova dokazano je prije desetak godina njegovo hrvatsko podrijetlo, a potvrđen je i kao jedan od roditelja plavca malog. Povijesni podaci govore da je bio čuvena sorta u Dalmaciji prije više od pet stoljeća, a vrhunske karakteristike očituje i danas. Nekoliko proizvođača proizvelo je prva vina te sorte, a to su redovito tipična južna crna vina, puna, visokoalkoholična i specifičnih voćnih aroma. *Merlot*, *cabernet sauvignon* i *syrah* i u ovom području daju izvrsna vina, vinificirana samostalno ili kupажirana u različitim kombinacijama. Od ostalih crnih treba spomenuti babić, koji je ovdje, kao i plavina redovito prateća sorta plavcu ili dolazi u mješavini drugih autohto-

nih sorata. No velik broj crnih vina, pogotovo od grožđa uzgojena na manje povoljnim položajima, rezultat je kupaže, jer su mnogi stari vinogradi višesortni. To se pokazalo dobro za kvalitetu *domaćih* vina, ali je doprinijelo i očuvanju starih, autohtonih sorata. Nekolicina njih pokazala je izvrsna svojstva i samostalno, pa se danas pojavljuju vina dobričića (izvrsna boja, veliki potencijal, jedan od roditelja plavcu malom), ninčuse, okatca (glavinuše), trnjaka i babice. Još se može pronaći sortnih vina od vranca, sorte koja se ovdje dugo uzgaja, a za kojom posljednjih godina vlada također pojačan interes.

Bijeli sortiment predvodi pošip, sorta kojoj je također dokazana autohtonost, a koja se posljednjih godina jako širi po cijeloj Dalmaciji. Rezultat je to izvrsnih sortnih karakteristika, jer su vina pošipa puna i jaka, ali i svježija i aromatičnija, za razliku od mnogih drugih autohtonih bijelih vina. Vugava i bogdanuša tipične su *otočne* sorte, koje se uzgajaju isključivo na Visu i Hvaru, svojim matičnim otocima. Potencijal im je vrlo visok, a nekoliko vina proizvedenih na suvremen način već je izazvalo pozornost potrošača. Kujundžuša je jedna od važnijih sorata podregije Dalmatinska zagora, dolazi najčešće u masovnim, jeftinim vinima, no posljednjih se godina uvođenjem moderne tehnologije mijenja slika o njezinu potencijalu. Maraština je sorta koju ćemo pronaći i ovdje u mnogim vinogradima, rijetko se proizvodi sortno vino, češće dolazi u mješavinama. Od ostalih treba spomenuti trbljan (sorta za masovna, manje kvalitetna vina), zlataricu vrgorsku (dobar potencijal, ali rijetka), *pinot* sivi (kao prvi od sorata iz grupe *pinot* posaden u Dalmatinskoj zagori) te nezaobilazni *chardonnay*, koji se sadi uglavnom u zaleđu, za proizvodnju vina iz redovite berbe i pjenušaca. Još je nekoliko sorata koje imaju visok potencijal, ali nažalost na tržište dolaze rijetko i u malim količinama – npr. prč s otoka Hvara ili crljenak viški.

Srednja Dalmacija ima veliki broj proizvođača koji danas kvalitativno i količinski igraju veliku ulogu na hrvatskom tržištu. Među najboljima je svakako Zlatan Plenković (Zlatan otok d.o.o.) s Hvara, jedan od pionira privatnoga poduzetništva u vinarstvu. Najpoznatiji je po vinima plavca malog, a proizvodi ga u nekoliko kvalitativnih i cjenovnih kategorija. Jedan je od prvih s vinom crljenka kaštelanskoga na tržištu, a proizvodi još nekoliko zapaženih vina (Zlatan otok, Pošip, Prošek, Zavala). Na Hvaru visokokvalitetna vina proizvode još i Andro Tomić (Bastijana d.o.o., izvrstan plavac mali te desertni prošek Hektrovich), Carić (vino Hvar d.o.o., proizvodi

plavac mali pod imenom Plovac ploški te Bogdanjušu), Duboković (rijetka, skupa, ali izvrsna vina plavca malog pod imenima Medvjedica i Medvid), Plančić (jedan od prvih privatnih proizvođača u Hrvatskoj, danas proizvodi vrlo kvalitetan plavac s položaja Ivan Dolac te Bogdanušu i Parč). Među najstarijim proizvođačima kulturnih hvarskih plavaca su još i Badel 1862 (vino Ivan Dolac Poljoprivredne zadruge Svirče) te vino Faros tvrtke Dalmacijavino d. d. Na Visu se mogu izdvojiti proizvođači Lipanović, Rokiš i Cobo (A. Ivčević), s vrlo dobrim vugavama i plavcima. Na Braču je nekoliko novih proizvođača, koji se ističu ponajprije plavcem malim (Baković, Plavac Murvica), te Jako Andabak (Jako vino d.o.o.), koji osim Plavca nudi tržištu i Pošip. U Dalmatinskoj zagori nekoliko je većih proizvođača – Imota d.d. (Kujundžuša, Vranac) te Vinoplod (Cabernet sauvignon, Merlot i njihov blend imena Carlot). Međutim, sve je više manjih obiteljskih vinarija koji se ističu kvalitetom i novim proizvodima – Grabovac (vrlo dobra Kujundžuša te Modro jezero, *rosè* Crveno jezero, nekoliko pjenušaca), Jerković (Kujundžuša) i Opačak (Zlatarica, Trnjak). U obalnom dijelu više je manjih obiteljskih podruma, ali bez tržišnog značaja. Može se tek spomenuti odličan Dillatum (PZ Kaštelacoop), *cuvée* starih i rijetkih kaštelanskih sorti, vino nastalo kao rezultat nastojanja lokalne zajednice za njihovom revitalizacijom.



*Gastronomija južnog
primorja temelji
se na prirodnim
bogatstvima Pelješca,
Konavala i doline
Neretve*

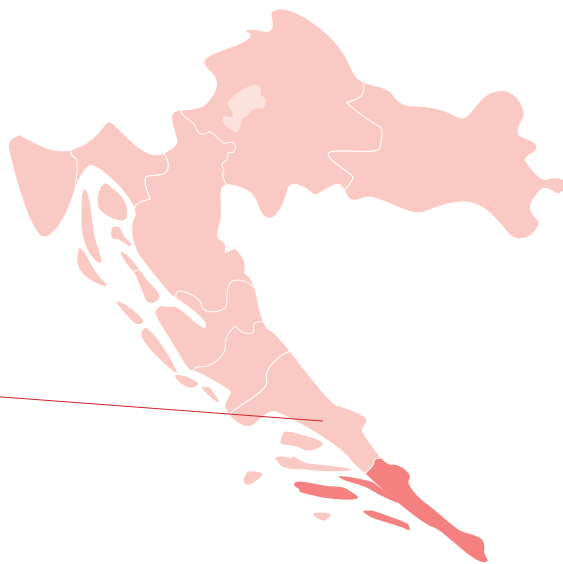
7 dubrovnik

dalmacija



jeste li znali ?

Ostrea edulis, raritetna stonska kamenica kvalitetom neusporediva s oceanskim srodnicima, koja je izumrla na drugim područjima i preživjela još samo u Maroku i Malostonskom zaljevu, u moru najveće čistoće u kojem se u idealnim omjerima miješaju slatka i slana voda. Stručnjaci je smatraju jednom od najvećih morskih delicija u svijetu.



7 Na **DUBROVAČKOM** području, izloženom mediteranskim, orijentalnim i kontinentalnim utjecajima, razvila se jedna od ponajboljih gastronomija na Sredozemlju, s velikom zastupljenošću morskih plodova iz južnodalmatinskog akvatorija, ekološkog povrća iz Konavala, tradicijskih jela s Korčule, Mljeta, Elafita i neretvanskog područja te mesnih specijaliteta iz kontinentalnog zaleđa.



Prirodna bogatstva dubrovačkog primorja, Pelješca i Konavala, ali i višestoljetna tradicija građanske kulture Dubrovnika, unutar koje se razvijala sofisticirana kulinarika izložena raznovrsnim utjecajima, od mediteranskih do orijentalnih, svrstava južnodalmatinsku gastrokulturu među ponajbolje na Sredozemlju, a podneblje u kojem se razvijala među agronomski najpotentnije zone na Jadranu.

Za gastronomsko brendiranje cijele regije bila bi dovoljna već i sama *Ostrea edulis*, raritetna stonska kamenica, koja je izumrla na drugim područjima i preživjela još samo u Maroku i Malostonskom zaljevu. Zbog biodinamičkih karakteristika zaljev je proglašen zonom A ili morem najviše čistoće, a stonsku kamenicu, po kvaliteti neusporedivu s oceanskim srodnicima, stručnjaci i gurmani smatraju jedinstvenom u svijetu. Malostonski zaljev izložen je utjecaju rijeke Neretve, miješanju slatke i morske vode, snažnim strujama, plimama i osekama, što sve zajedno pogoduje uzgoju školjaka iznimne kvalitete. Ljubitelji i poštovatelji stonske kamenice, poslužene na najprirodniji način – sirove i pošćkropljene s nekoliko kapi domaćeg limuna – svjesni su da uživaju u svjetskoj gastronomskoj delicii jedinstvenog okusa koja sadrži i odražava sva bogatstva južne Dalmacije.

Butarga ili sušena riblja ikra, najčešće od cipla ili brancina, oblikovana u tanke kobasice ili pločice, još je jedan specijalitet koji obilježava gastrokulturu južne Dalmacije. Kao raritetna delicija u ograničenim količinama nudi se u nekim seoskim domaćinstvima na Pelješcu i samo u najprestižnijim restoranima.



Budući da se u unutrašnjem dijelu Pelješa ubrzano razvija agroturizam po uzoru na Istru, s kušaonicama vina na Pelješkim vinskim putima, ali i sve većom ponudom maslinova ulja, oživljava i drevna pučka kuhinja temeljena na tradicionalnim recepturama i jelima što su ih pripravljalje pelješke none. U seoskom domaćinstvu Panorama poviše Orebića nude se i jela s tartufima, prvim pronađenima na poluotoku. Tradicijska jela, temeljena na lokalnim namirnicama, osobito na povrću uzgojenu u ekološkim uvjetima plodnih Konavala, sve su zastupljeniji dio gastronomske ponude južnog primorja. Svi koji su samo jednom kušali tikvice, patlidžane, rajčicu, papriku, kupus, krastavce, krumpir i drugo povrće s konavoskih polja uvjerali su se u iznimnu kvalitetu tih namirnica, nemjerljivu s onom na koju su naviknuti u standardnoj potrošnji zasnovanoj na umjetnom uzgoju. U pripremi jela na osnovi povrća prepo-

znaju se i orijentalni utjecaji, osobito kad je riječ o mahunarkama, za koje se rabi lokalni naziv sočiva.

Od tradicijskih jela najpoznatija su zelena manestra, pripravljena od suhe ovčetine (kaštradine), suhe svinjetine i domaćih kobasica, u kombinaciji s kupusom i krumpirom, i šporki makaruli, spravljeni od pirjane junetine i tjestenine pomiješanih u velikoj posudi.

Južnodalmatinska gastronomija, kao i ostali dijelovi Dalmacije, poznata je po bogatoj ponudi riba, školjaka, rakova i mekušaca, pristiglih s ribolovnih područja oko južnodalmatinskih otoka. Mljetski i lastovski akvatorij najpoznatiji su po jastoziima, a s Korčule pak stižu žrnovski makaruni, jedna od najvećih mesnih delicija južnog primorja, pripravljena od junećeg mesa i domaće tjestenine ručno oblikovane na poseban način oko tankog štapića. Recepture su strogo čuvana obiteljska tajna.



Butarga ili sušena riblja ikra od cipla ili brancina od davnina je vrhunski specijalitet s Pelješca

Korčula se ponosi i svojim vinskim potencijalima, a najpoznatije su sorte pošip i grk od bijelih vina i plavac mali i *cabernet sauvignon* od crnih. Plodna polja Smokvice i Blata idealna su za uzgoj voća i povrća, razvoj vinogradarstva i maslinarstva.

Najpoznatiji desert južnog primorja svakako je rozata, krema od jaja s preljevom od karamela koja se poslužuje hladna, a omiljena je slastica i kotonjata, pripravljena od dunja. Ušćereni bademi (broštulani mjenduli) i arancini (narančina kora izrezana na tanke rezance kuhana u zašćerenoj vodi) izvorni su specijaliteti južnog primorja, u kombinaciji s prosječkom ili polusuhim vinom, idealni

za poslužnje u opuštajućim trenucima neformalnog druženja.

U prisnoj je vezi s gastrokulturom i vrlo posebna enokultura, utemeljena na sorti plavac mali. Pelješcem se po dužini protežu tri visoka grebena, mikrolokacijski i mikroklimatski tako posebna da svaka padina ima specifičnu osunčanost, cirkulaciju zraka, sastav sivog i smeđeg pjeskovitog tla bogata mineralima i druge posebnosti koje utječu na kvalitetu grožđa. Jedan je od najboljih položaja dingač na vrlo strmim južnim padinama poluotoka, po kojem je nazvano i vrhunsko vino s tih položaja, najprestižnija marka hrvatskih crnih vina.

Za potpuniji uvid u vinorodna područja Pelješca najbolje je krenuti u obilazak vinskih puta, turističkom rutom koja otkriva sva bogatstva unutrašnjosti poluotoka i neke od najljepših i najuzornije njegovanih vinograda na području cijele Dalmacije.

U Konavlima se uzgaja autohtona sorta malvasija, koju treba jasno razlikovati od istarske malvazije.

Na južnodalmatinskom području nekoliko je vrhunskih restorana svrstanih u sam vrh nacionalne gastroponude. Od Malog Stona (Kapetanova kuća), Korčule (LD Tarace, Adio Mare), Šipana (Kod Marka u Luci), Dubrovnika (Nautika i Sesame), Konavoskih dvora u Konavlima, do Cavtata (Galija), nižu se mjesta s izvrsnom ponudom svježe ribe i rakova, a na dobru su glasu i restorani u konavoskim brdima, osobito privlačni za ljetnih vrućina, kad na toj visini vlada ugodna svježina, a s kojih se pruža dojmljiv pogled na Cavtat, okolni arhipelag i Dubrovnik. Poznati su po izvrsnoj ponudi janjetine, teletine i kozletine s raznja, grade-la ili ispod peke, ali i domaćim ovčjim sirevima iz ulja.

U zapadnom dijelu najpoznatiji je specijalitet s ušća Neretve brudet od jegulja i žaba, a kozice ili gambori s neretvanskog područja među najboljima su, smatra se, na Jadranu. Plodna dolina Neretve bogata vodom pravi je raj za poljoprivredu, pa s tog područja na dubrovačko primorje stižu dinje i lubenice, trešnje i marelice, breskve i nektarine, naranče i mandarine, ali i sve vrste povrća.

Područje uz Neretvu poznato je i po močvaricama, pticama poput liske koje žive na močvarnim rukavcima rijeke, a koje se spravljaju po recepturama lovačke kuhinje. Gastronomija dubrovačkog primorja razvija se usporedno s razvojem turizma, a u svakom ozbiljno pripremljenu jelu osjeća se kako je njegovo izvorište u jedinstvenosti južnoga podneblja. I u tome je njezina najveća draž i najveća prednost pred mnogim drugim regijama.

Za zdravlje



■ Oduvijek je Dubrovnik i područje oko njega bio prostor razmjene, trgovine i stoga je zasigurno riječ o najraznolikijoj gastronomskoj ponudi u cijeloj regiji. Blizina Otrantskih vrata i duboka mirna dubrovačka luka tijekom povijesti značila je predah i odmor za mornare, ali i opskrbu za daleka putovanja. Na svoj čuveni put odande je krenuo i Marko Polo, koji je 1255. rođen na Korčuli.

Upravo zahvaljujući dubrovačkoj luci na to područje stigle su i pojedine biljke, i to uz pomoć mornara koji su ih prikupljali i u domovinu donosili bilje iz cijeloga svijeta.

Posebnost je tog područja i delta rijeke Neretve. Neretva i more hranili su stoljećima stanovništvo i donosili sreću mornarima, koji na dugim putovanjima nisu smjeli ostati bez hrane niti razboljeti se.

Po sreću i danas dolaze i sa sobom je odnose posjetitelji iz svih krajeva, baš kao i tisuću godina prije.

Svi poznati prirodni elementi otopljeni su u vodi pa konzumiranje kamenica jamči opskrbu i onih koje trebamo samo u tragovima. Kamenice su karakteristične po visokom sadržaju minerala i niskomolekularnim lancima proteina, koji su visokoraspoloživi. Omogućuju iznimno brz prijenos energije. Riba soljena morskom soli (slani črnci) osigurava nadomjestak elektrolita izgubljenih pri velikim vrućinama. Kotonjata je slastica bogata pektinom i beta-karotenom, kojima oskudijeva suvremena prehrana. Jegulja, obiluje masnim kiselinama omega 3.

Namirnice

Kamenice

Jegulja

Sol

Dubrovački sir

Konavoska kaštradin

jela

Kotonjata

Mantala

Slani črnci

Govedina s kaduljom

Sirove kamenice s limunom



O vinu

■ Dubrovačko područje pripada vinogradarskoj podregiji srednje i južne Dalmacije, a obuhvaća obalni prostor od Ploča do krajnjega juga, dolinu Neretve, poluotok Pelješac te otoke Lastovo, Korčulu, Mljet i Elafite. Najtoplije i najsunčanije hrvatsko područje gotovo je cijelom površinom pogodno za vinovu lozu, pa se tradicija uzgoja veže uz sam početak dolaska te kulture na jadransku obalu.

Bogata povijest Dubrovačke Republike i izvrsne veze sa svijetom u velikoj su mjeri utjecale na razvoj vinogradarstva. Donosile su se nove sorte, ali i tehnologije, pa je regija tijekom povijesti bila jedna od najrazvijenijih. I danas ovdje nalazimo mnogo vinograda, mnogi su žitelji izravno ili posredno vezani uz proizvodnju vina. Regija je poznata i po čuvenim položajima, mnoga od najkvalitetnijih hrvatskih crnih vina dolaze upravo odavde. Primjerice, prvo je hrvatsko čuveno vino sa zaštićenim zemljopisnim podrijetlom dingač berbe 1961. s istoimenog položaja na Pelješcu, a prvo bijelo, također u kategoriji vrhunskoga vina, bio je pošip 1967. s otoka Korčule.

Posljednjih godina došlo je i do velikog kvalitativnog pomaka u proizvodnji, pojavljuju se novi proizvođači, s modernim pristupom i suvremenom opremom. Primjerice, pelješka vina ne izazivaju pozornost samo potrošača, danas je sve više proizvođača čiji se korijeni ne vežu uz taj poluotok. Ponovno se privode kulturi zapušteni vinogradarski položaji, osvajaju novi tereni, revitaliziraju čuvene autohtone sorte, pa će zasigurno iz ovog područja i u budućnosti dolaziti još bolja vina. Kako je osnovna gospodarska grana regije turizam, mnogi proizvođači u tome vide dodatnu priliku, pa se vinski turizam intenzivno razvija. Kušati izvrstan plavac mali, pošip ili malvasiju dubrovačku

u autohtonom prostoru, prekrasnom ambijentu, zasigurno je mnogo veći užitak.

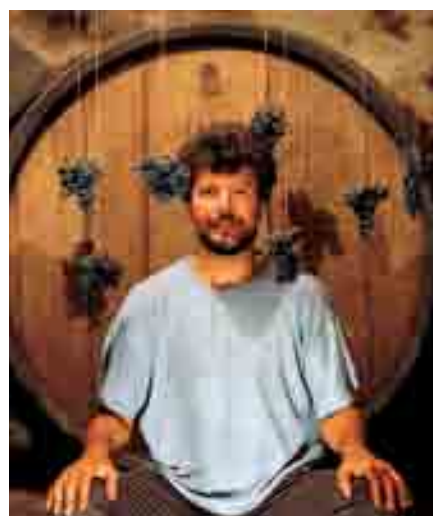
Prirodni uvjeti proizvodnje

Ova turistička regija obuhvaća šest vinogorja, ali u svima vlada mediteranska klima, s vrućim i sušnim ljetima i blagim, kišovitim zimama. Srednja godišnja temperatura kreće se oko 16 °C, a količina oborina od 800 do 1000 mm. Reljef je tipično krški, a tla raznolika – nalazimo brojne tipove, a prevladavaju smeđa tla i crvenice. Mnogo je položaja na kršu s obiljem kamena, koji se posljednjih godina uporabom suvremene mehanizacije uspješno pretvaraju u vinograde.

Najviše je vinograda na poluotoku Pelješcu, gdje se nalaze i mnogi čuveni položaji okrenuti moru – npr. Dingač, Postup, Viganj i dr., koji dobivaju dodatno osvjetljenje od morske površine i na taj način vrlo povoljne uvjete za nakupljanje šećera u grožđu. Slično je i s otocima, gdje se vinogradi vraćaju na takve pozicije, te u konavoskom vinogorju. Bijele sorte najviše se sade u poljima, što je zbog nižih temperatura i više vlage povoljnije za karakteristike njihovih vina. U priobalju se veće površine nalaze u dolini Neretve te u Konavoskom polju.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Bogatstvom i dominacijom autohtonih sorata odlikuje se i dubrovačka regija, plavac mali i pošip ovdje su zastupljeni u većini vinograda. Posljednjih se godina sade i strane, uglavnom svjetski poznate sorte, ali još ni izbliza ne mogu ugroziti dominaciju ovog dvojca. *Plavac mali*, u





odnosu na srednju Dalmaciju, uzgaja u još većoj mjeri, pa su tako vinogradi na čuvenim položajima Pelješka gotovo monosortni. Na takvim, povišenim i prema jugu i moru okrenutim terenima plavac mali daje maksimum kvalitativnog potencijala, pa iz ove regije dolaze i ponajbolja vina te kvalitetne sorte. Izrazito puna i gusta, jaka i aromatična, intenzivno obojena crna vina već su postala zaštitni znak mnogih ovdašnjih vinara, tako da ova sorta zasad još nema pravu konkurenciju. Crljenak kaštelanski sorta je koja se uzgajala ovdje i u 16. stoljeću, zatim je gotovo nestala iz hrvatskih vinograda, a nakon otkrića da je identična američkom zinfandelu, što je riješilo misterij njegova podrijetla, porastao je interes za sadnjom. Danas se podižu veliki vinogradi te sorte na Pelješcu i u Konavlima, a prva su vina već stigla na tržište. Prema prvim karakteristikama vina možemo reći da je sorta opravdala očekivanja te da će pored svog potomka plavca malog i crljenak davati vrhunsku kakvoću. *Merlot* i *cabernet sauvignon* prisutni su u priobalju već dulje vrijeme, a zadnjih godina sade se i po otocima. Kakvoća im je neupitna, vina su im i ovdje vrhunskih karakteristika, no unatoč tome teško pariraju plavcu na često ekstremnim i teško pristupačnim terenima. Zadnjih godina introducirani su i *syrah* (*shiraz*), većinom se kupažira s drugim sortama, ali je opravdao visoka očekivanja. Od ostalih crnih možemo spomenuti plavinu, koja je



često pratitelj plavcu, te se zajedno s njim i vinificira. Vranac je vodeća sorta u susjednoj Crnoj Gori, ali se i ovdje već dugo uzgaja. U tek nekoliko slučajeva proizvode se sortna vina, obično se vinificira s drugim crnim sortama ovog područja, ponajprije plavcem malim.

Pošip je posljednjih dvadesetak godina vodeća bijela sorta područja, što može ponajprije zahvaljujući iznimnom kvalitativnom potencijalu i adaptabilnosti. Putem DNK-analize dokazana mu je autohtonost, nastao je na otoku Korčuli, gdje se i danas najviše uzgaja. Daje izvrsnu kakvoću, prema mnogima su vina pošipa najkvalitetnija južna bijela vina, jer su pored punoće i visokog alkohola harmonična, a u njima se redovito osjete lijepe sortne arome. Maraština, ili kako se lokalno često naziva rukatac, jest sorta koja je u području zastupljena u većoj mjeri, za razliku od ostalih dijelova Dalmacije. Nekoliko je sortnih vina, kojih kakvoća varira, s obzirom da je prilično zahtjevna prema položaju. Daje izvrsne prošeke, pa se ponekad uzgaja samo za proizvodnju desertnih vina. Sorta grk jedan je od endema područja, koja intrigira podrijetlom (naime, jedna je od pretpostavki da ime zahvaljuje grčkom podrijetlu, odnosno da je na otok došao još za vrijeme grčke kolonizacije Jadrana, 2–4. st. pr. Kr.) i kvalitetom – nedvojbeno je vrhunskog potencijala, ali se uzgaja na vrlo ograničenu prostoru. Daje iznimna, prava *južnjačka* vina, jaka i puna, ali istovremeno uravnotežena, specifična mirisa i okusa. Od ostalih bijelih sorata treba spomenuti cetinku, koja ima reputaciju masovne sorte, ali može dati za regiju netipično svježe i lagana vina, kakva se prilično traže, te trbljan, kvantitativnu sortu koja često dolazi u *domaćim* i jeftinim vinima. U dubrovačkom području postoji još jedna jedinstvena sorta, malvasija dubrovačka – stoljećima poznata i cijenjena. Daje bijela vina najviše kategorije, puna i snažna, vrlo aromatična, a izniman je potencijal i za proizvodnju desertnog proška – to su vina koja redovito dobivaju najviše ocjene. Koliko je bilo njezino značenje u Dubrovniku, svjedoči i činjenica da su vina te sorte imala poseban tretman – u Dubrovačkoj Republici cijena ostalim vinima bila je ograničena, a jedino se za malvasiju mogla potpuno slobodno formirati. Poslije je putem DNK-analiza sorta pronađena i na Siciliji (*malvasia delle Lipari*) te na još nekim mjestima na Mediteranu. Svagdje je rijetka, ali vrlo cijenjena, a danas je u potpunosti u Konavlima revitalizirana te postoji nekoliko zapaženih vina na tržištu.

Kao u malokojoj hrvatskoj regiji profilirao se ovdje posljednjih godina velik broj malih proizvođača. Zasluga je to ponajprije popularnosti plavca malog, tako da je onih koji proizvode to vino i najviše. Na Pelješcu danas gotovo da nema proizvođača koji ne nudi plavac, a ova je sorta posljednjih godina dovela do dosad nezabilježene ekspanzije vinograda na pojedinim položajima. Sade se vinogradi, osvajaju novi tereni, uvodi suvremena tehnologija u podrum, pa možemo reći da danas najbolja hrvatska crna vina dolaze upravo s Pelješka. Među prvim koji su proizvodili vrhunske plavce, još za vrijeme socijalizma, bile su zadruge PZ Dingač i PZ Postup Donja Banda. Proizvode ih i danas, no imaju vrlo veliku konkurenciju. Izvrsna vina plavca malog danas tržištu tako nude Niko Bura i Mara Mrgudić (nekoliko već kulturnih berbi i vrlo cijenjena vina), Grgić vina d. o. o. (čuveni hrvatski vinar iz Kalifornije Miljenko Mike Grgich u svojoj vinariji u Trsteniku proizvodi cijenjeni plavac mali i pošip), Miloš, Skaramuča i Matuško pripadaju među prve privatne proizvođače, imali su nekoliko zapaženih berbi, a u tu skupinu pripadaju još Miličić, Radović, Kiridžija i Poljanić. Još ih je nekoliko koji su proizveli vrhunske plavce, a treba spomenuti i nove – ponajprije vinariju Saints Hills s izvrsnim dingačem, Kortu Katarinu s jako dobro prihvaćenim plavcem i pošipom, te Terru Rotu s plavcem s novih položaja, melioriranog i kulturi privedenog krša. No Pelješac osvajaju i druge sorte, pa tako treba spomenuti i vinariju Mokalo, u američko-hrvatskom vlasništvu (Mrgudić-Benmosche), koji proizvode zinfandel, iz prekrasnih vinograda u Vignju.

Na Korčuli su najpoznatiji i najveći proizvođači pošipa, i to poljoprivredne zadruge Čara i Smokvica, koje su još pedesetih godina prošlog stoljeća započele s proizvodnjom te sorte. Nude nekoliko vrlo popularnih i traženih vina (Pošip Čara, Marko Polo, Centurion) po prihvatljivim cijenama. Od ostalih treba spomenuti malu vinariju Toreta u Smokvici, koji osim pošipa nude rukatac i druga vina, te Krajančića i Kunjasa, lokalne vinare koji se odnedavno pojavljuju na tržištu. Na Korčuli pošip proizvodi i vinarija Blato 1902, koja nudi pošip, plavac mali i stolna vina. Od drugih sorata najvažniji je grk, koji ima vrlo visoku reputaciju, vrlo je specifičan i zahtjevan za uzgoj, a njegova su vina prilično tražena. Proizvodi se na vrlo ograničenu lokalitetu, najviše u Lumbardi na otoku Korčuli, gdje se jedino mogu i naći sortna vina. Nekoliko je lokalnih malih proizvođača, među kojima su Branko Cebalo, obitelj Fidulić,



Frano Milina Bire, Bartul Batistić Zure itd. Većina ih u ponudi ima i plavac mali (koji je zbog oprašivanja obvezan u vinogradima grka), dok vina od drugih sorata ima malo – valja istaknuti Korkyru, mješavinu bijelih autohtonih sorata s najvećim udjelom cetinke, lagano i svježe, cjenovno vrlo prihvatljivo vino.

Najveći je proizvođač u vinogorju Konavle vinarija Dubrovački podrumi d.d., koja nudi zapažena vina *merlot* i *cabernet sauvi-*

gnon (pod imenima Merlotina i Trajectum) te plavac mali. No u tom području najzanimljivija je malvasija dubrovačka, sorta uspješno revitalizirana prije nekoliko godina, a danas nekoliko vinara nudi izvrsna vina – to su ponajprije obitelj Karaman (čiji je prošek ponio šampionsku titulu na međunarodnom natjecanju The World of Malvasia 2009) te Andro Crvik, Miho Bratoš i Podrum Marinović, koji osim malvasije nude i druga vina.



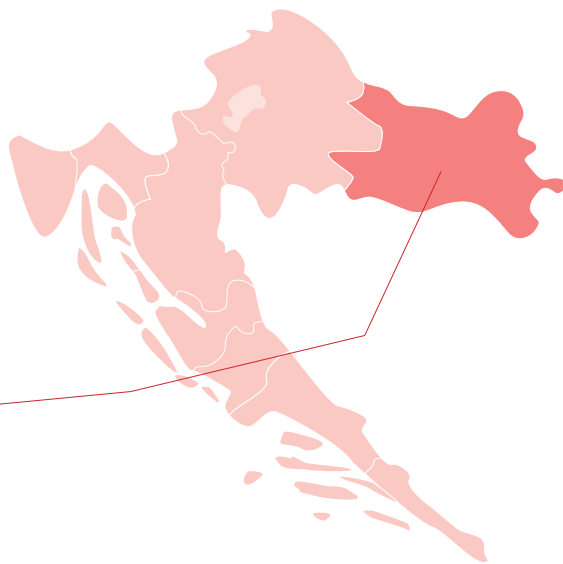
8

slavonija

*Slavonsku
gastronomiju
odlikuju vrhunski
suhomesnati
proizvodi,
specijaliteti od
riječnih riba i
raskošne slastice*

jeste li znali ?

Slavonski domaći kulin prva je hrvatska prehrambena marka zaštićenoga podrijetla, koja je u međuvremenu postala dio svjetske gastronomske baštine.



8 Gastrokultura je važan dio opće kulture **SLAVONSKOG** podneblja, a iznimna gostoljubivost jedno od bitnih obilježja slavonske tradicije i drevnih običaja. Način komuniciranja i ljudski odnosi vezuju se uz pripravu hrane i njezino poslužnje, a prehrambeno obilje smatra se zaštitnim znakom svake slavonske kuće.



Slavonska ravnica najveće je plodno tlo u Hrvatskoj, a upravo je ta plodnost izvor trajnog bogatstva raznovrsne i maštovite slavonske kuhinje. Nizinu presijecaju rijeke Sava, Drava i Dunav, koje slavonski stol obogaćuju riječnom ribom i mnogim specijalitetima pripravljenima od šarana, grgeča, soma, smuđa i druge ribe. No Slavonija nije samo ravnica, kako se često misli, nego i brdovit krajolik u zapadnom dijelu, gdje se nalaze neka od najvažnijih vinorodnih područja u Hrvatskoj.

Gastrokultura je važan dio opće kulture tog podneblja, a iznimna gostoljubivost jedno od bitnih obilježja slavonske tradicije i drevnih običaja. Način komuniciranja i ljudski odnosi vezuju se uz pripravu hrane i njezino poslužnje, a prehrambeno obilje smatra se zaštitnim znakom svake slavonske kuće. To jednako vrijedi i za Baranju, najistočniji dio Hrvatske.

Kulinarstvo je za svakog Slavonca i Baranjsca važna tema razgovora, ali i način života i izvor zadovoljstva. Još niste pravo ni sjeli, a domaćin vas već nudi domaćim specijalitetima, jer nema te kuće u kojoj nedostaje domaćih kobasica, kulina (kulena), slanine, čvaraka, šljivovice...

Domaći Kulin Galović postao je prva hrvatska prehrambena marka zaštićenog podrijetla (uslijedila je zaštita istarskog pršuta, paškog sira i slavonske šljivovice, a odnedavno su kao robna marka zaštićeni i čvarci Galović).

Osnovni je preduvjet trajne kvalitete svakog proizvoda, pa tako i kulina, stroga kontrola kvalitete sirovine od koje se pripravlja. Svinje se moraju držati na otvorenom i prehranjivati zdravom hranom (žir iz slavonskih šuma, kukuruz, ječam, zob i djetelina). Sama



receptura proizvodnje kulina nije neka osobita tajna: temelji se na kvalitetnoj sirovini i dobrom nadijevanju u svinjski želudac, zašto je potreban vrhunski majstor. Samo 10% najkvalitetnijeg mesa (but, kare, plečka, nemasni vrat) od ukupne težine svinje stare između 12 i 20 mjeseci završi u kulinu: ostatak se prerađuje u druge proizvode.

Nakon nadijevanja kulini odlaze u pušnicu, gdje su, u kraćim intervalima, sedam do deset dana izloženi laganom dimljenju, na dimu od zapaljena grabova i bukova drva. Slijedi postupak zrenja, u prostoriji u kojoj je osigurano prirodno provjetravanje i optimalna vlažnost, što kulinu omogućuje dobivanje patine od plemenite plijesni. U procesu zrenja kulinovi gube oko 50% od početne težine.

Cijeli proces, od svinjokolje do slanja kulina na tržište, traje šest mjeseci. Mnoga domaćinstva u Slavoniji proizvode taj

najpoznatiji slavonski suhomesnati specijalitet, koji je uvršten u svjetsku gastronomsku baštinu, a kao suvremena idustrijska inačica nudi se kulen proizveden u Belju.

Gotovo je jednako cijenjena i kulinova seka, slična sastava kao i kulin i nadjevana u goveđe crijevo, koja prolazi isti proces dimljenja i sušenja, ali zbog svoje debljine nešto kraći. Ljubitelji suhomesnatih proizvoda oduševit će i čvarci, slanina rezana na komadiće, topljena u velikim kazanima na ognjištu i potom prešana kako bi se iz nje istisnula suvišna masnoća.

Različite vrste kobasica, od blagih do vrlo pikantnih, švargla, sušena šunka i drugi proizvodi upotpunjuju širok repertoar suhomesnatih proizvoda po kojima Slavonija prednjači u nacionalnoj gastronomiji.

Slavonska kuhinja vijekovima je bila izložena različitim utjecajima, od mađarske i austrijske kuhinje do orijentalne, ali pri-



**Veseli, raspjevani i gostoljubivi
slavonski bećari i snaše svaki posjet
Slavoniji pretvaraju u nezaboravan
hedonistički izlet**



tom nikad nije gubila izvornost nego ju je samo obogaćivala novim recepturama i gastronomskim iskustvima.

Fiš-paprikaš ili riblji paprikaš jedno je od najomiljenijih jela u Slavoniji, a kuhari tvrde da je – osim u svježoj ribi – tajna njegove pripreme u kvalitetnoj paprici, čija se ljutina određuje prema afinitetima naručitelja, pa se fiš-paprikaš poslužuje u varijantama od blagog do iznimno pikantnog.

Riječna riba priprema se i na roštilju, ali i na vrlo poseban slavonski način – pečena na rašljama nad otvorenim žarom. U novije doba u prestižnijim se restoranima poslužuju i riblji čvarci, a kao *couvert* pašteta od mljevenih čvaraka, u koje se dodaju krastavci, slatka crvena paprika, senf i sitnomljeveni luk i češnjak.

Riječna riba som najčešće se priprema na perkeltu ili paprikaš. Na pirjani luk, kojem su dodani paprika, rajčica, češnjak i za-

čini, dodaju se komadići očišćena soma, a nakon dvadesetak minuta kuhanja perkeltu se dodaje tjestenina.

Vrlo je popularno jelo i legendarni čobanac, najfiniji kad je pripremljen u kotliću na vatri. Na dno kotlića stavlja se naribani luk pomiješan sa svježom paprikom, a na to ovčje, janjeće, juneće ili teleće meso narezano na kockice. Podliveno vodom i vinom, uz dodatak ukuhane rajčice, kuha se dok meso ne omekša, potom se dodaje malo vrhnja i na kraju se, uz dodatak vina ovisno o posebnim afinitetima, ukuhavaju žličnjaci.

Slavonska gastronomija nezamisliva je bez slastica. Tipični kolači kao što su salenjaci, dizano tijesto s dodatkom mljevene slanine, nekoliko puta presavijeno i nadjeveno orasima ili pekmezom, pečeno u pećnici, ili pak gužvara, dizano tijesto nadjeveno orasima ili makom, ispečeno u pećnici, samo su dio drevnih receptura za pripremu slatkih delicija.

Za zdravlje

Orahnjače, makovnjače, razne vrste torta, medenjaci, paprenjaci, medvjede šape, vanili-kiflići i breskvice samo su dio desertnoga poslužnja na slavonskom stolu, osobito raskošna kad su posrijedi različite proslave, kao što su rođenja, krstítke, zaruke, svadbe, žetveni radovi, svinjokolje...

Slavonske hrastove šume idealno su podneblje za šumske plodove. Najviše se beru različite vrste gljiva, ujedno i najzastupljenije na jelovnicima u sezoni njihove berbe.

Kao što je Istra domovina malvazije, tako je Slavonija *postala* domovina graševine (iako je udomaćena sorta). S vinorodnih područja u okolici Kutjeva i Iloka, ali i s plantažnih vinograda u Belju, stižu neka od ponajboljih hrvatskih kontinentalnih vina, graševina i *chardonnay*, a u novije doba i vrlo kvalitetna crna vina *merlot*, *pinot noir* itd. Kutjevački i Iločki podrumi s vrlo dugom tradicijom proizvodnje vina najstariji su u Hrvatskoj. Najbolji slavonski vinari otvorili su podrumne posjetiteljima, pa su vinske kušionice važan dio turističke ponude na slavonskim vinskim stazama.

Agroturizam se u Slavoniji, kao i u mnogim drugim hrvatskim regijama, ubrzano razvija, a prednost je tog turizma obilje raznovrsne gastronomske ponude privlačne posjetiteljima koji cijene autonomnu kuhinju.

Slavonci su po temperamentu veliki veseljací, a uz takva raspoloženja, s nezaobilaznom tamburaškom glazbom koja prati svaku veselicu, obvezatna je i fina i maštovita gastro i enoponuda. Uz poznatu gostoljubivost slavonskih bečara i snaša svaki će se posjet toj regiji pretvoriti u nezaboravan hedonistički izlet.

Od popularnih restorana koji nude autotonu slavonsku kuhinju svakako bi trebalo posjetiti Baranjsku kuću u Karancu, Kovač čardu u Suzi, Restoran Zdjelarević u Brodskom Stupniku ili restoran hotela Osijek u Osijeku.

A nakon uživanja u slavonskoj kuhinji, ne samo radi trošenja suvišnih kalorija, preporučuje se posjet glasovitom Kopačkom ritu, jedinstvenom prirodnom fenomenu u svjetskim razmjerima, gdje također neće biti moguće izbjeći neke od finesa slavonske kuhinje.



■ Područje iznimne gastronomske raskoši koja proizlazi iz optimalne klime koja pogoduje biljnom svijetu. Gotovo je zanemariv broj kultura koje ovdje ne uspijevaju.

Rijeke, močvare i šume stanište su životinjskog svijeta pa se Slavonija može pohvaliti i vrhunskim jelima od divljači.

Divljač i jela na osnovi divljači duboko su ukorijenjena u prehranu ovog dijela regije. Za prehranu se oduvijek upotrebljavalo meso divlje peradi, srne, vepara, zeca...

Važno je napomenuti kako je meso divljih životinja bogato mineralima, a posebno željezom (Fe), što je jedan od razloga rjeđe pojave anemije u stanovništvu koje konzumira te visokovrijedne namirnice.

U Slavoniji su obroci sa slijedom od nekoliko jela uobičajeni, a i porcije su znatno veće u odnosu na druge krajeve. Začini su omiljeni i intenzivni pa crvena paprika koja daje boju i okus paprikašu i ribljem fišu te nenadmašnom i jedinstvenom kulenu obilježava regionalnu kuhinju.

Namirnice

Fazan

Šaran

Bukovača

Srnetina

Salama od slatkovodne ribe

Jela

Juha od fazana

Srneći odrezak

Fiš

Šaran na rašljama

Pašteta od fazana

O vinu

■ Najveća turistička regija, ali i vinogradarsko područje – najveće površine pod vinogradima, najveća proizvodnja i izvoz vina. Slavonija je u mnogima segmentima vodeća, ali je važno naglasiti da se ovdje danas dobivaju ponajbolja bijela vina kontinentalne Hrvatske. Rasprostire se od Virovitice i Daruvara na zapadu do Dunava, istočne hrvatske granice, obuhvaćajući najljepše i vrlo raznolike položaje, gdje se vinova loza tradicionalno uzgaja, a mnogi su žitelji egzistencijalno uz nju vezani. Prema vinogradarskoj legislativi ova turistička regija obuhvaća dvije podregije (Slavonija i Podunavlje) i ukupno trinaest vinogorja, a tu su smješteni najveći proizvođači. Osim nekoliko velikih, većina su manji proizvođači, nastali iz obiteljskih gospodarstava, ali u odnosu na druge hrvatske regije, u Slavoniji se bilježe najveći posjedi po proizvođaču. Primjenjuje se moderna tehnologija, posađene su vrhunske sorte, pa je i kakvoća vina visoka – slavonska vina redovito dobivaju nagrade i priznanja na domaćim i međunarodnim natjecanjima. Tradicija uzgoja vinove loze u Slavoniji seže u 3. stoljeće, kada su je sadili Rimljani na obroncima Fruške gore, a zatim se širila po cijeloj regiji. Od tada pa do danas postoje brojni zapisi koji svjedoče o kvaliteti vina i značenju te proizvodnje za gospodarstvo – vinova loza postala je jedna od najvažnijih poljoprivrednih kultura u Slavoniji.

Vinogorja i uvjeti proizvodnje

Slavonija zauzima vrlo veliko i orografski raznoliko područje omeđeno rijekama Dravom, Savom i Dunavom. Glavnina vinograda smještena je na pitomim i prostranim obroncima planina Dilja, Psunja, Požeške gore, Papuka, Krndije i Fruške gore te na uzvisinama iznad rijeka, gdje velike vodene površine stvaraju vrlo povoljnu mikroklimu za proizvodnju kvalitetnog grožđa. Između pojedinih vinogorja nalazimo velike razlike u pogledu okolinskih uvjeta, a idući prema istoku orografska i klimatska obilježja postaju tipično panonska. No te razlike očituju se u raznovrsnim vinima, a Slavonija je i u tome hrvatski lider.

Najvažnija proizvodnja smještena je oko gradova Kutjeva, Đakova, Iloka, Erduta, Daruvara i Slavonskog Broda. Vinogradi se nalaze na povišenim terenima, najčešće od 150 do 350 m nadmorske visine, a na krajnjem istoku, pored Dunava, sade se i ispod 100 m. Klima je kontinentalna, od zapada prema istoku temperature rastu, a oborina je sve manje. Tako na zapadu regije prosječna godišnja temperatura iznosi 10,5 °C, a količina oborina oko 900 mm, dok je u Po-

dunavlju temperatura oko 11 °C, a količina oborina 650–700 mm. No zbog povoljna godišnjeg rasporeda suša je rijetka pojava. Tla su vrlo raznovrsna, od podravskih i podunavskih pijesaka do smeđih karbonatnih tala i crvenica, ali možemo reći da su sva pogodna za uzgoj vinove loze.

Općenito govoreći, Slavonija je i u pogledu prirodnih uvjeta vrlo pogodna za proizvodnju kvalitetnih vina. Kao i u ostalim kontinentalnim vinogorjima prevladavaju bijela, a više topline i sunca, te manje oborina u Slavoniji odražava se na njihove karakteristike – to su u pravilu puna, srednje do visokoalkoholična vina, vrlo lijepih voćnih aroma. Posljednjih godina, posebice s podunavskih položaja, dolaze nam i izvrsna crna vina. Rezultat je to promjene u tehnologiji, sadnje kvalitetnijih sorata te prema nekima i globalnih klimatskih promjena. No, ne ulazeći u razloge, činjenica je da ovo područje danas nudi mnogo izvrsnih vina u svim kategorijama te da opravdano zaslužuje epitet najbolje hrvatske regije.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Graševina, sorta poznata u susjednim zemljama kao *Riesling italico*, *Welschriesling* ili laški rizling, nije hrvatska sorta, ali zasigurno ovdje postiže ponajbolju kakvoću. Najvažnija je i najrasprostranjenija sorta u Hrvatskoj uopće, ali najbolja vina ove sorte dolaze upravo iz Slavonije. Nedvojbeno je da na nekim slavonskim i podunavskim položajima nalazi idealne uvjete, pa odgovorno možemo reći da su neke hrvatske graševine među najboljim vinima sorte na





svijetu. Punoća, svježina i lijepo razvijene sorte arome karakteristika su slavonskih graševina, pa su ova vina redoviti pratitelji enogastronske ponude u cijeloj zemlji. Gotovo da nema proizvođača u regiji koji nema graševine u vinogradima, obično je to i temeljno vino u većini podruma. Osim vina iz redovite berbe, od graševine se proizvode vrhunska predikatna vina, pa su tako brojna odličja pripala upravo kutjevačkim izbornim ili ledenim berbama sorte. *Chardonnay* je u posljednjih dvadesetak godina najprisutnija sorta u mladim vinogradima. Slavonska vina ove sorte izvrstan su kompromis između teških i visokoalkoholičnih *chardonnaya* s juga te laganih, svježih i sortno nedefiniranih vina sjevera. *Pinoti* (bijeli, sivi i crni) tradicionalno se ovdje uzgajaju, daju kvalitetna i vrhunska vina u svim slavonskim vinogorjima. Ipak, najbolje aromatske karakteristike očituju na zapadu regije, što je i razumljivo s obzirom na nešto drukčije klimatske karakteristike. No *sauvignon* bijeli, kao tipična aromatična sorta, izvrсна vina daje u cijeloj regiji, premda su očite razlike o položaju – prema istoku regije cvjetne arome postupno prelaze u voćne, tijelo je punije, a okus intenzivniji. *Traminac* također nalazimo po cijeloj Slavoniji, ali su najpoznatiji oni iz toplijih dijelova regije, Kutjeva, Đakova, Erduta i Iloka. Vrlo intenzivan sortni miris, punoća i visoki alkohol česti su u opisu istočnoslavonskih traminaca, što je možda netipično za većinu njegovih vina iz drugih krajeva, ali su mu upravo takve karakteristike osigurale visoku reputaciju koju danas u Slavoniji uživa. Osim toga, uz graševinu je najčešća sorta za proizvodnju predikatnih vina. Rizling rajnski na mnogim je slavonskim položajima pronašao izvrsne uvjete, uzgaja se u cijelom području, ali se također sortno tipičnija vina mogu pronaći u zapadnim i središnjim dijelovima regije. Rizvanac (*Müller Thurgau*) danas je slabije nazočan nego prije, ali u srednjoj Slavoniji može dati vrlo dobre rezultate. Posljednjih godina opet se u Slavoniji uzgaja zelenac slatki (*Rotgipfler*), gotovo zaboravljena sorta u Hrvatskoj. Prve berbe opravdale su očekivanja, od sorte se mogu proizvesti raznovrsna i vrlo kvalitetna vina. Od bijelih se još može spomenuti silvanac zeleni, a crni sortiment predvodi frankovka, najzastupljenija crna sorta u kontinentalnoj Hrvatskoj. Najbolja vina proizvode se na istaknutim, toplijim položajima u Kutjevu, Feričancima i Podunavlju. U manjoj mjeri susrećemo *Zweigelt*, te *gamay*, a danas sve veće površine dobivaju svjetski brendovi kao što su *merlot*, *cabernet sauvignon* i u

posljednje vrijeme *syrah*. Iako su te sorte odavna poznate, a neke tradicionalno daju dobre rezultate (*merlot*), primjena vrhunske tehnologije u slavonskim vinogradima i podrumima rezultirala je ponajboljim kontinentalnim crnim vinima i prestižnim nagradama. Od crnih sorata treba spomenuti još i portugizac, koji se uzgaja u manjoj mjeri nego na zapadu, ali u pojedinim godinama može dati zapažena vina, koja se također obično potroše kao mlada.

U Slavoniji nalazimo najveće hrvatske proizvođače vina, koji zauzimaju velike površine i proizvode znatne količine, nekoliko srednjih te mnoštvo malih obiteljskih vinarija. Najveći je proizvođač Agrokor d. d., koji u svojim vinarijama (Podrumi Belje i Iločki podrumi) proizvodi velik broj vina, u svim kvalitativnim kategorijama, ali možemo reći i da su to vina izvrсна odnosa cijene i kvalitete. No treba napomenuti da su neka od njih nagrađivana posljednjih godina, a posebno se može istaknuti zlatna medalja za vino Merlot podruma Belje iz berbe 2008. osvojena na nedavnom prestižnom natjecanju Decanter Word Wine Awards u Londonu. Graševine iz istog podruma također su među najboljima u Hrvatskoj, a čuveni su i desertni traminci iz Iloka. Kutjevo d. d. je već godinama u vrhu hrvatske ponude, a osim tradicionalno vrhunske graševine nude tržištu veliki broj etiketa, vina iz redovite berbe i predikata. *Pinot* sivi, *chardonnay*, *pinot* crni, *sauvignon* te *traminac* samo su neke od sorata koje se nude. Od velikih proizvođača treba još spomenuti i Đakovačka vina d. d., koja proizvode vrlo sličnu paletu vina, te Badel 1862 i njihov podrum u Daruvaru, gdje se proizvode vrlo tražene graševine te izvrstan *sauvignon* bijeli. Tu su još i Feravino d. d. iz Feričanaca (šampionska Graševina iz 2009, tradicionalno dobra Frankovka), Erdutski vinogradi d. d. (*Traminac*, Graševina), te PP Orahovica d. d. (čuveni Silvanac zeleni). Osim tih, po površinama i proizvodnji najvećih proizvođača, koji su nastali iz nekađasnih društvenih poduzeća, u Slavoniji je danas nazočan i veći broj srednjih vinarija, nastalih iz malih obiteljskih podruma. To su prije svih kutjevački vinari, Krauthaker (višestruko nagrađivana vina, mogu se izdvojiti standardno dobra Graševina te Chardonnay i Sauvignon, vrlo zanimljiv Zelenac slatki) i Enjingi (jedan od pionira privatne proizvodnje, standardno dobri Graševina i Rizling rajnski, Pinot crni i u nekim berbama izvrstan Zweigelt te Venje, izvrstan bijeli *cuvée* od nekoliko sorata). Od ostalih proizvođača treba još iz Kutjevačkog vinogorja spomenuti obitelj Adžić (vrlo tražena Graševina),



Galić (novi proizvođač, izvrsni Graševina i Sauvignon), Mihalj (također izvrsna Graševina), Lukačević (izaziva pozornost Pinot sivi), Jakobović (Graševina, Rizling rajnski). Među srednje velike može se ubrojiti i Zdjelarević (Slavonsko-brodsko vinogorje, jedan od prvih privatnih vinara), koji uz vrlo dobru paletu vina (prednjače Chardonnay i Graševina) nudi još i hotelske usluge. Po zapaženim vinima posljednjih godina mogu se još istaknuti Josić, Kalazić i Gerštmajer iz

Baranje, no slavonska vinska scena sadrži još nekolicinu vrlo perspektivnih vinara, koje je ovdje nemoguće sve spomenuti, a koji već izazivaju pozornost i u budućnosti će zasigurno igrati veliku ulogu u proizvodnji i ponudi vina ove regije.

Osim izvrsnih vina, slavonski proizvođači, pa i oni manji, u većini su slučajeva usmjereni i na vinski turizam te ponudu kombiniraju s brojnim prirodnim i gastronomskim ljepotama područja.



9 središnja

hrvatska

*Središnja
Hrvatska
domovina je sira i
vrhnja, kultnoga
mliječnog
proizvoda*

9 Baštinila je ponajbolje od svojih bliskih susjeda, a svoja je autohtona jela sačuvala od zaborava i podarila im suvremena obilježja koja nisu ugrozila njihovu izvornu kvalitetu. Po tome je gastronomija **SREDIŠNJE HRVATSKE** jasno pozicionirana na nacionalnom gastronomskom atlasu.



Gastronomija središnje Hrvatske pod snažnim je utjecajem srednjoeuropskih kuhinja, ponajviše mađarske, austrijske, slovenske i češke, ali je uza sve to – njegovanjem drevnih pučkih receptura koje vjerno odražavaju prednosti i posebnosti podneblja na kojem su poniknule – zadržala autohtonost.

Kad se iz Zagreba prijeđe ili zaobide Medvednica, ulazi se u Hrvatsko zagorje, pitomi brežuljkasti kraj koji podsjeća na talijansku Toskanu, a već svojom konfiguracijom upućuje na prirodne različitosti koje će se snažno očitovati i u gastronomskim specifičnostima.

A među tim gastronomskim specifičnostima jednom izvanserijskom specijalitetu pripada počasno mjesto: purica s mlincima najsnažnije definira kulinarski identitet Hrvatskog zagorja. Zagorski puran, jedina hrvatska autohtona pasmina, jedva je nešto veći od kokoši, živi u prirodi i hrani se prirodnom hranom, raste sporo i teži najviše tri kilograma, a kvalitetom mesa uvelike se razlikuje od onih iz umjetnog uzgoja, koji dosežu i dvostruku težinu.

Purici ispečenoj u pećnici, po želji i s krumpirima, dodaju se mlinci, najtanje izvaljano tijesto lagano ispečeno na električnoj ploči ili na gusnatoj ploči starinskoga štednjaka na drva, a potom samo uronjeni u uzavrelu vodu, izvađeni i preliveni mašću od purećeg pečenja. Purica s mlincima najčešće se poslužuje kao božićni objed, ali i u drugim blagdanskim i svečanim prilikama, a kao što znamo i u američkoj gastronomiji purica (bez mlinaca!) tradicionalni je obrok na Dan zahvalnosti (*Thanksgiving Day*).

Taj se zagorski specijalitet proširio i na sva ostala područja u Hrvatskoj, sve do Dalma-

jeste li znali ?

Varaždinski klipić, hrvatska verzija francuskog *croissanta*, mliječni je prutić zlatnožute boje i izvrсна okusa koji se poslužuje uz doručak, ali i u mnogim drugim prilikama. Potječe još iz 18. stoljeća i prvi je hrvatski zaštićeni krušni proizvod.



cije, gdje se pečena tuka, uzgojena u zaleđu, također smatra vrhunskim jelom.

Purica je dio duge tradicije uzgoja peradi, ne samo u Hrvatskom zagorju nego u cijeloj središnjoj Hrvatskoj, osobito u varaždinskom kraju i Međimurju. Domaća kokoš, pijetao ili pilići, kvalitetom bitno različiti od onih iz umjetnog industrijskog uzgoja, redovito su na jelovniku u tom dijelu Hrvatske, kako u domaćinstvima tako i u restoranima. Perad se priprema na različite načine, od pečene, pohane, kuhane i na perkelt do roštilja. Domaća se jaja također kvalitetom i bojom znatno razlikuju od industrijskih, a vrlo često peku ih na svinjskoj masti, uobičajeno korištenoj i kod drugih pečenja.

Kad je riječ o peradi, onda se u cijenjene specijalitete svrstavaju patke i guske, za koje gurmani tvrde da su najbolje u Turopo-

lju, koje obiluje vodom, na području duge tradicije uzgoja i vrhunskog umijeća priprave.

U središnjim dijelovima Hrvatske, osobito u zimskim mjesecima, poslužuje se tipična kontinentalna hrana, kao što su buncek ili svinjske nogice s kiselim zeljem, grah s repom, kiselo zelje sa suhim mesom, krvavice s restanim krumpirom i kiselim zeljem, sarma, krpice sa zeljem, grah sa zeljem itd. Kupus, svježi i ukiseljeni, jako je zastupljen u gastronomiji tog područja, a najcjenjeniji je onaj s varaždinskog područja. Grah i krumpir, pripremljeni na mnogo načina, također su vrlo često na jelovnicima tog dijela Hrvatske, a u salate se, kao osobito cijenjeni začini, stavlja kvalitetno i iznimno zdravo bučino ulje.

Buča, često omalovažavana namirnica, u novije je doba doživjela pravi preporod i poslužuje se i u najprestižnijim restora-



Purica s mlijecima najsnažnije definira kulinarski identitet Hrvatskoga zagorja



nima, kao kremasta juha ili pak pečena kao prilog.

Ono što je za dalmatinsku gastronomiju janjetina, to je za kontinentalno područje svinjetina. Najvećim se specijalitetom smatra odojak na ražnju ili pečen u pećnici s krumpirima. Hrskava koža sočnog mesa za mnoge je nenadmašan mesni obrok, najprimjereniji podneblju u kojem se poslužuje. Svinjsko meso zbog svoje sočnosti pogodno je za roštilj, a najčešće se za to rabe kotleti, vratina i tzv. lungić ili svinjski filet. Na poseban se način pripravlja i otkošteni svinjski kare: najprije se dva dana marinira u ulju i začинима,

potom se u komadu ispeče, a nakon toga zalije mašću i pohrani u zemljanu posudu, kako bi bio pogodan za trajniju uporabu.

Uz tradicionalnu kuhinju u restoranima kao Vuglec Breg kod Krapine, Kezele kod Čazme, Zlatne gorice i Zlatna guska (Varaždin), Mala hiža kod Čakovca i brojne druge, današnja gastronomska ponuda obuhvaća i sofisticiranije verzije tradicionalne kuhinje na osnovi lokalnih namirnica.

Iako je prilično nezahvalno locirati izvorno područje s kojeg je u hrvatsku gastronomiju stigao jedan od naših najvećih i najobožavanijih specijaliteta, kultno sir i vrhnje, mli-

ječni proizvod po mnogočemu jedinstven u europskim razmjerima, Hrvatsko zagorje posve je sigurno barem jedna od domovina te delicije rasprostranjene po cijeloj središnjoj Hrvatskoj, ali i Slavoniji, Lici i drugim krajevima.

Domaća kuhana šunka s mladim lukom i sirom i vrhnjem, po kojima se, po želji, može posuti malo mljevene paprike, a uza sve to i domaći kukuruzni kruh, lokalno nazvan *kuruznjak*, jedan je od najvećih specijaliteta kontinentalne kuhinje, koji su s velikim užitkom i obožavanjem prihvatili i strani posjetitelji.

Za zdravlje O vinu

■ Smjene godišnjih doba u Središnjoj Hrvatskoj odražavaju se i na gastronomsku kartu toga odredišta.

Usklađenost tradicionalnih jelovnika s ritmom prirode pokazuje svu raskoš biljnih kultura i životinjskih proizvoda koji su se uz veliku mudrost rabili tijekom sva četiri godišnja doba. Namirnice su se uspješno skladištile i u doba kada nisu bila na raspolaganju sva pomagala suvremene gastronomije. Prije pojave rashladnih uređaja svinjsko meso čuvalo se uranjanjem u mast i pohranjivanjem u hladnim smočnicama.

Zbog niskih zimskih temperatura stoljećima se kiselo povrće i prerađivalo voće. Ukiseljene paprike, kisela repa i kiseli kupus izvor su dragocjenih vitamina visoke biološke raspoloživosti, ali i prirodni probiotici, prijeko potrebni tijekom dugih zimskih mjeseci.

Gusje meso i prerađevine osiguravaju gastronomsku širinu području, ali i iznimnu nutritivnu raznovrsnost, što je jedna od osnovnih komponenta nutritivne ravnoteže.

Središnja Hrvatska gastronomsko je raskrižje regije pa se s pravom može reći kako su se tu ukrstile sve kuhinje Europe. Kretanje ljudi i dobara ostavilo je traga, a zbog iznimnih klimatskih uvjeta na stotine je biljnih i životinjskih vrsta koje su dio te raskošne gastronomije.

Tijekom ljetnih putovanja očekuje vas sezonsko voće i povrće. Možete kušati neku od starih sorti jabuka, koje su opstale upravo zahvaljujući snažnom imunitetu. Jedna od njih je i damasonski kosmač.

Namirnice

Zob

Sir, vrhnje i maslo

Kisele paprike nadjevane zeljem

Repa

Pastrva, smud

Meso iz lodrice (meso u masti)

Gusje meso i prerađevine

Krvavice

Jela

Kiselo zelje sa zapečenom krvavicom

Svinjski kotlet u moštu

Pastrva u kukuruznoj krupici

Gusja krepka juha s povrćem

Savijača od višanja

■ Turistička regija središnja Hrvatska obuhvaća ukupno četiri vinogradarske jedinice, podregije Zagorje – Međimurje, Pokuplje, Moslavinu i najveći dio podregije Prigorje – Bilogora. To je tipično kontinentalno vinogradarsko područje, pa sukladno tomu nalazimo i vina takvih karakteristika – većinom su bijela, naglašene svježine i voćnosti. Vinova loza ovdje se tradicionalno uzgaja još od Rimskog Carstva te tijekom povijesti i danas predstavlja važnu poljoprivrednu kulturu. Posljednjih se godina vinogradarstvo u ovom području intenzivno razvija, dolazi do formiranja velikog broja malih obiteljskih vinarija, posebice u krajevima gdje je razvijen turizam – sve je više gospodarstava koja vina nude u nekom turističkom aranžmanu. Uvode se nove sorte i tehnologije, raste broj vina u ponudi, pa ovo područje s pravom postaje jedno od najvažnijih u Hrvatskoj.

Vinogorja i uvjeti proizvodnje

Vinogradi središnje Hrvatske smješteni su na povišenim terenima, a to su obronci planina (Kalnik, Ivančica, Bilogora, Moslavačka gora) odnosno nižeg gorja, koji, pogotovo na svojim južnim padinama, očituju izvrsne uvjete za proizvodnju visokokvalitetnoga grožđa. Vinogradi se penju i iznad 400 m nadmorske visine, u ponekim slučajevima su jako strmi, ali prevladavaju pitomi, blago nagnuti brežuljci. U cijelom području dominira kontinentalna klima, s toplim, ne odveć sušnim, ljetima te nešto oštrijim zimama. Najniža prosječna godišnja temperatura se tako bilježi u najsjevernijem dijelu, Međimurju (10 °C Čakovec), a postupno raste prema jugu i istoku (11 °C Sisak). U ovom području suša nije česta pojava, zbog dobra rasporeda oborina tijekom godine, iako godišnja količina nije previsoka (800–900 mm). Tla su raznovrsna, na vinogradarskim položajima obično lakšeg sastava. Najviše je vinograda u Zagorju i Međimurju, području izrazito valovita reljefa, na pitomim zagorskim i međimurskim bregima. To je područje bijelih vina, gdje većina kontinentalnih sorata daje svježia i lagana vina, vrlo lijepih cvjetnih i voćnih aroma. Sličan reljef zatičemo i u Pokuplju, gdje se danas vinova loza tek vraća na nekadašnje položaje, a prema istoku, na obroncima Bilogore i Moslavačke gore, nasada je više, a podiže se i sve više novih, modernih vinograda.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Uvjeti proizvodnje, poglavito klimatski, uvjetovali su razvoj tipičnoga kontinentalnog sortimenta. To su sorte kao i u susjednim zemljama (Sloveniji, Austriji, Mađarskoj i sjevernoj Italiji), koje se u ove krajeve introducira već stotinjak godina. Ima i nekoliko vrijednih autohtonih, ali općenito možemo reći da je regija središnja Hrvatska vrlo bogata sortama, tako da se i tržištu nude vrlo raznovrsna vina. Najvažnija je sorta graševina, obično temeljno vino gotovo svih proizvođača. Iako joj grožđe nešto kasnije dozrijeva pa je pogodna samo za najbolje položaje, zbog mnogih vrлина sade je mnogi. Vina su joj obično svježia, srednje jaka, diskretne sortne arome, a od ove se sorte proizvode sve kategorije vina. Sorte iz grupe *pinot* (bijeli, sivi i crni) odavna se nalaze u ovdašnjim vinogradima, gdje su zbog ranijeg dozrijevanja vrlo prikladni za gotovo sve položaje. *Pinot sivi* (*Rulander*) dugo je vremena bio među najtraženijim vinima, bijeli je odavna jedna od najcjenjenijih sorata, a *pinot* crni nedvojbeno je najkvalitetniji izbor za crna vina mnogih proizvođača u ovom području. Osim vrlo kvalitetnih crnih vina, čest je izbor i u proizvodnji pjenušaca. Za pjenušce, kojih ima nekoliko vrlo kvalitetnih u ovom području, koristi se i *chardonnay*, sorta vrlo raširena i jedna od najčešćih posljednjih godina, kao uostalom svagdje u svijetu. No vina *chardonnaya* iz ovih klimatskih uvjeta ponešto su drukčija od teških, često prebarikiranih vina te sorte iz drugih dijelova Hrvatske. Glavna im je karakteristika svježina, voćnost i elegantna punoća, uz diskretno razvijenu sortnu aromu, kakvi se često proizvode u Međimurju i Hrvatskom zagorju. Rizling rajnski također nalazimo u mnogim vinogradima, kao i *sauvignon* bijeli, te traminac, sorte koje visoki aromatski potencijal najbolje očituju upravo u takvim proizvodnim uvjetima. Te svjetski poznate sorte izvrsnim su karakteristikama potisnule autohtone, od kojih samo nekolicina ima gospodarsku važnost. To su moslavac, poznat još kao furmint i šipon, sorta koja je godinama služila za proizvodnju stolnih, običnih i jeftinih vina, no u posljednje vrijeme u Međimurju mu se poklanja velika pažnja. Uz posebne regule u proizvodnji tamošnji su proizvođači osnovali udrugu i pod lokalnim imenom Pušipel na tržište plasirali nekoliko izvrsnih vina. U Moslavini i Pokuplju nalazimo još jednu, slabije zastupljenu, ali po kvalitativnom potencijalu izvrsnu sortu – škrlat. Vrlo je traženo



vino zbog privlačnih organoleptičkih karakteristika – diskretna mirisa, lagana, ali uravnotežena okusa, pa je ta sorta postala posljednjih godina predmet brojnih stručnih aktivnosti i istraživanja uz lokalnu potporu, jer vina škrleta već postaju zaštitni znak mnogih ovdašnjih proizvođača. Postoji još nekoliko manje zastupljenih bijelih lokalnih i stranih sorata čija vina možemo pronaći na tržištu, a u zadnje vrijeme i sve više kupaza, blendova koji izazivaju pozornost. Osim već spomenutog *pinota* crnog, crna vina rade se još uglavnom od frankovke, koja daje očekivane karakteristike tek kod rijetkih proizvođača, te od nedavna i *merlot*, *cabernet sauvignon*, *syrah* i sl., no u ovom području visoku kakvoću daju tek na rijetkim položajima.

Proizvođača je jako mnogo, ponajviše su to mala obiteljska gospodarstva koja su prije desetak i više godina krenula u tržišnu proizvodnju. Najviše ih je u na sjeverozapadu regije, a spomenut ćemo samo neke – u Međimurju: Agromedimurje d.d. (proizvodnja dobrih i jeftinih vina), Bobnjar (izvrstan Sauvignon), Lovrec (velika ponuda kvalitetnih vina), Cmrečnjak (Rizling rajnski, Pušipel), Dvanajščak–Kozol (Pušipel) Štampar (Muškati žuti), Jakopić (Sauvignon) itd., zatim u Hrvatskom zagorju i Prigorju – Bilogori: Bodren d.o.o. (skupa, ali izvrsna predikatna vina, čak četiri zlatne medalje s lanjskog Decanter World Wine Awarda), Šafran (Sauvignon, Graševina), vinarija Vinski vrh (Rizling rajnski, Pinot crni), Petrovečki (veliki broj etiketa), Badel

1862 (Križevački vinogradi d.o.o. – poznata Graševina u kategoriji masovnih jeftinijih vina), Matočec (izvrstan Pinot sivi s podravskih pijesaka) itd. Pokuplje je zastupljeno s tek nekoliko proizvođača, više ih je u Moslavini. Gotovo svi proizvode vina od standardnih, gore spomenutih sorata, međutim sve više ih se okreće autohtonom škrletu (Miklaužić, Florijanović, Mikša, Jaram, Trdenić...).

Važno je napomenuti da su mnogi obiteljski proizvođači ove regije pioniri modernog vinskog turizma u Hrvatskoj – mnogi osim vina nude i druge usluge, kao što su smještaj i hrana, pa na najbolji način spajaju sve vrline proizvodnje kvalitetnih vina, prekrasna okoliša i tradicionalno dobre gastro-nomske ponude.



*Zagrebačka
gastronomija
baštinila je najbolje
iz hrvatskih
regionalnih kuhinja*

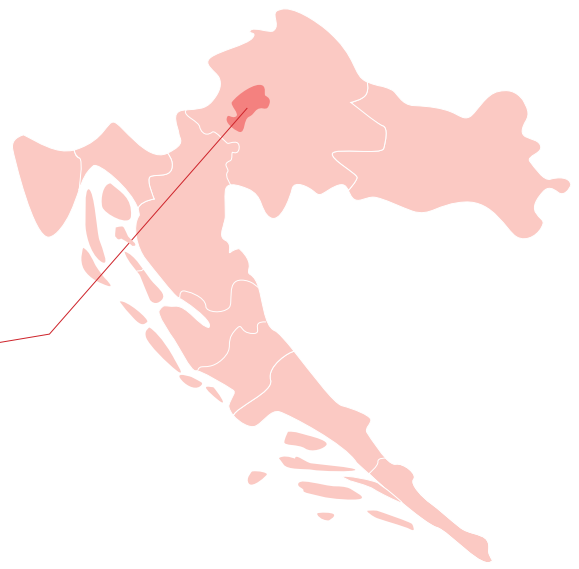
10

zagreb



jeste li znali ?

U Zagrebu se nalaze neki od ponajboljih hrvatskih restorana raznovrsnih ugostiteljskih žanrova i različitoga cjenovnog razreda, s ponudom koja bi mogla zadovoljiti i zahtjevniju publiku bilo koje europske metropole.



10 ZAGREB I OKOLICA njeguju zavidnu gastrokulturu s jednom bitnom značajkom: riječ je o građanskoj kuhinji, po mnogočemu različitoj od ruralne, u kojoj do punog izražaja dolazi umijeće pripreme. I stoga nije najbitnije je li neko jelo izvorno zagrebačko, nego način na koji se priprema i obogaćuje kulinarskim finesama.



Kad se svisoka pogleda zagrebačka tržnica Dolac, jedna od najprepoznatljivijih zagrebačkih veduta, sagrađena 1930. kako bi se središnji gradski trg oslobodio šandova na kojima su se dotad prodavali prehrambeni proizvodi, otprve je jasno da je *trbuh Zagreba* raskošna i velebna izložba onoga najboljeg od Hrvatske. Na Dolac se, sa svojim najboljim izložbenim primjercima, slijevaju sve hrvatske regije, dočaravajući tako nacionalno gastronomsko bogatstvo i visoku razinu gastrokulture na ovim prostorima. Dolac je nezaobilazno mjesto posjeta svih stranih turista, od kojih mnogi u svojim zemljama više nemaju prilike uživati u tako raskošnoj prezentaciji hrane na otvorenom, popraćenoj folklornim elementima koji upućuju na regionalnu pripadnost i originalnost namirnica.

Na Dolcu su zastupljene sve hrvatske regije, od onih koje gravitiraju gradu kao golemu tržištu i zahtjevnom potrošaču, do onih udaljenijih, kojima udaljenost nije prepreka da svoje proizvode nude na tom kulturnom prodajnom mjestu.

Mliječni odjel, suvremeno uređena ribarnica, nadzemni dio koji se doima kao golema tapiserija voća i povrća i unutarnji prizemni dio s mesnicama i drugim trgovinama prehrambenih proizvoda pružaju svakom potrošaču mogućnost izbora onoga što mu je najomiljenije na jelovniku, a mnoge domaćice dnevnu *špajskartu* definiraju upravo na Dolcu, nadahnute dnevnim izborom namirnica.

Osim Dolca, središnje i ponudom raznovrsnih namirnica najbogatije gradske tržnice, svaki zagrebački kvart ima i svoj kvartovski plac. Iako su veliki trgovački centri potpu-



no promijenili sustav opskrbe i potrošnje prehrambenih proizvoda, plac je, kao ključni pojam tradicije i gastrokulture u ovim krajevima, preživio tu novovjekovnu ofenzivu i zadržao svoja bitna obilježja.

Već i površan pogled na Dolac i druge tržnice uvjerit će nas da Zagreb i okolica njeguju zavidnu gastrokulturu, prožetu mnogim regionalnim utjecajima, ali s jednom bitnom značajkom: riječ je o građanskoj kuhinji, po mnogočemu različitoj od ruralne, u kojoj do punog izražaja dolazi umijeće pripreme. I stoga nije najbitnije je li neko jelo tipično ili izvorno zagrebačko, nego način na koji se priprema i obogaćuje kulinarским finesama.

Zagrebačka gastronomija baštinila je najbolje iz regionalnih kuhinja, pa će se na zagrebačkom stolu naći i vrhunski mediteranski specijaliteti, i slavonske delicije, i birana zagorska i prigorska jela, ali i meniji susjednih zemalja.

Nedjeljni objed mogao bi poslužiti kao dobar uvid u zagrebačku kuhinju.

Juneća, goveđa ili teleća juha s domaćim rezancima, potom teleće ili svinjsko pečenje s krumpirima, zelena salata, matovilac ili rukola, a za desert savijača od jabuka ili nekoga drugog voća, mogli bi se smatrati tipičnim, gotovo konvencionalnim nedjeljnim obiteljskim objedom, ali jednako su tako uobičajene i druge kombinacije.



Nakon ajngemahtesa, aromatične juhe s okruglicama od pilećih jetrica, najčešće se poslužuje pohana pilećina s pire-krumpirom, zelena salata ili cikla. Desert mogu biti palačinke ili šnenokle, kremšnite kupljene u Samoboru, domovini te autohtone slastice, ili pak makovnjača, orahnjača ili neka druga slatka delicija. Pristaše laganijih obroka odlučit će se za mediteranski meni, primjerice neku svježiju ribu kupljenu rano izjutra na jednoj od dobro opskrbljenih zagrebačkih ribarnica, koja može biti pripremljena u pećnici, na gradelama ako domaćin njima raspolaže ili pak na lešo. Uz ribu se najčešće poslužuje blitva s krumpirima začinjena maslinovim uljem. Za predjelo može biti poslužena riblja juha ili hobotnica na salatu, a za desert fritule, koje su se već jako udomaćile u kontinentalnoj kuhinji ili pak rozata u obiteljima koje su se odvažile na pripravu toga dubrovačkog specijaliteta. Ako pak ponuda ribe nije bila zadovoljavajuća, uvijek je na raspolaganju mediteranska alternativa, lešo meso s povrćem, šalšom od pomidora ili hrenom pomiješanim s naribanom jabukom.

Fascinacija mladom janjetinom nije samo južnjački običaj, njome su podjednako oduševljeni i kontinentalci, pa se i u zagrebačkoj gastronomiji smatra vrlo cijenjenim i omiljenim jelom.

U zagrebačkoj kuhinji uobičajen je raspon od zahtjevnijih, skupljih i pretencioznijih menija do tradicionalnih pučkih jela kao što su punjena paprika s pire-krumpirom, variva od kelja, poriluka i drugih vrsta povrća, sarma, špek-fileki, krpice sa zelyem, kosani odrezak poznatiji kao polpete ili faširanci, grah s kobasicama i suhim mesom, ričet, grah s repom, ajnpren-juha, vinski gulaš itd. U Zagrebu se nalaze neki od ponajboljih hrvatskih restorana, raznovrsnih gastronomskih žanrova i različitih cjenovnih kategorija, kao što su luksuzni Zinfandel hotela Esplanade, restoran Dubravkin put, cijenjeni Mano u autentičnom prostoru Gliptoteke, Appetit (na dvije lokacije) s maštovitim jelovnikom i zalački odabranom ponudom vina, legendarni Okrugljak s kvalitetnom ponudom najbližom pojmu *zagrebačka kuhinja*, koji svojom ljetnom terasom, uz žuborenje potoka i vrtnju starih vodenica, dočarava duh staroga Zagreba, a posjetiteljima pruža nesvakidašnji doživljaj, ne samo gastronomski.

Među cijenjene i popularne zagrebačke restorane ubrajaju se i Baltazar s mesnom i ribljom ponudom, Vinodol na lokaciji u središtu grada, Balon u dijelu grada kojem je takav restoran itekako potreban, ljupki Prasac na Gornjem gradu, Gallo u obnovljenoj secesijskoj palači u Donjem gradu, Gračanka Kamanjo popularnog istoimenog *chefa*, simpatična Trilogija kod Kamenitih vrata, Carpaccio u Teslovoj, Lari i penati u Petrinjskoj, Laščinska klet, Kod Pere na Ša-



Da bi se središnji gradski trg oslobodio štandova, 1930. sagrađen je Dolac, trbuh Zagreba i najljepša tržnica u Hrvatskoj.



Za zdravlje

■ Zagreb je svjetska metropola u kojoj se mogu kušati delicije domaće, ali i svjetske gastronomije. Zbog prometne povezanosti i povoljne klime na zagrebačke tržnice stižu prehrambene sirovine iz cijele regije, ali je snažno prisutna i ponuda tipična za neposrednu okolicu grada.

Položaj je Zagreba idealan, tako da u roku od nekoliko sati na ribarnicu dopijeva riba iz mreža jadranskih ribara, ulov iz obližnjih rijeka te gljive kojima obiluju obronci oko Zagreba. Slavonsko i baranjsko područje osiguravaju raznovrsne žitarice i proizvode na osnovi žita, kukuruza, heljde...

Na tržnicama su potpuno svježe namirnice vrhunske kvalitete jer Zagreb je mjesto gdje se pripremaju sva jela svijeta s najsvježijim namirnicama. Kakvoća namirnica jamstvo je užitka, ali i uravnotežene kvalitetne prehrane.

Velik broj restorana s internacionalnim gastronomskim sadržajem ispunjava i naj-složenije gastronomske želje i vrlo je mala vjerojatnost da se neko specifično jelo u Zagrebu ne pronađe.

Zagreb je grad u kojemu su jela pripremljena uz maslinovo, bučino ulje, jabučni i vinski ocat te odgovaraju visokim nutricionističkim zahtjevima, ali istovremeno ćete naići i na jela pripremljena od dobre stare svinjske masti, gusjega loja i začinjena crvenom paprikom.

Posebnosti su zagrebačke gastronomije također: ekstravagantna ponuda gdje se spajaju kavijar, istarski tartufi, jela s jastogom; jednostavnost i pristupačnost ponude koja sačinjava i heljdu, kukuruz mljeven u vode-nici, buče, kiselo zelje, lješnjake, jabuke i jagode...; kumice na tržnicama redovito nude proizvode koji su dio prehrane i njihovih obitelji – mladi sir s domaćim vrhnjem, jaja kokoši koje borave na otvorenom, suhomesnate proizvode pripremljene na tradicionalan način.

Namirnice

Gljive
Buča
Jagode
Lješnjak
Heljda

Jela

Bučinica
Dimljena pastrva
Kotlovina
Kukuruzni kruh
Juha s gljivama

lati i Purger u Petrinjskoj ulici, koji nude purgersku i domaću kuhinju, i mnogi drugi restorani što zadovoljavaju visoke ugostiteljske kriterije. U zagrebačku kuhinju snažno je implementirana orijentalna gastronomija: jela s roštilja, kao što su ćevapčići, pljeskavice i druge vrste mesa vrlo su popularni i dio su redovite ponude mnogih restorana.

U zagrebačkoj okolici nekoliko je privlačnih restorana s tipičnom ponudom kontinentalnih specijaliteta, među kojima se izdvajaju Zeleni papar, Gabrek, Špilja i Slavagora u Samoboru te restoran Špiček u Zaprešiću s iznimnom kreativnom kuhinjom na osnovi tradicionalnih namirnica.

Zagreb je gastronomska metropola Hrvatske koja je prepoznala sve kvalitete regionalnih kuhinja i uvrstila ih u svoju ponudu, u široku rasponu od visoko sofisticirane građanske kuhinje do šarmantne pučke koja je zadržala ruralnu autohtonost. Otvoren prema najrazličitijim kulinarским dostignućima, od srednjoeuropskih do orijentalnih, Zagreb se može smatrati važnom postajom na gastronomskom putovanju Europom.



O vinu

■ Područje oko glavnoga grada Zagreba obiluje izvrsnim položajima za proizvodnju kvalitetnih vina. Obronci planine Medvednice nude dobre uvjete za vinograde i u samu gradskom području, gdje se vinova loza tradicionalno uzgajala (sve do pojave filokseze vinogradi su se nalazili i u samu središtu grada, na Kaptolu i ponad glavnoga gradskog trga!). Vinograde na rubu grada nalazimo i danas, no istočni obronci Medvednice (područje grada Sveti Ivan Zelina) i obronci Plešivice na jugu omogućuju stanovnicima hrvatskoga glavnog grada i njihovim gostima vrhunski vinski užitak.

Na samo tridesetak kilometara od gradske vreve posađeni su moderni vinogradi s poznatim svjetskim sortama, primjenjuje se suvremena tehnologija, pa je to područje danas vrlo cijenjeno po kakvoći svojih, ponajprije bijelih vina. Radi popularizacije te gospodarske grane otvorene su i vinske ceste, Plešivička i Zelinska još 2001, a od 2009. i Vinska cesta grada Zagreba. Tako se svim posjetiteljima, osim prekrasna krajolika nudi i vrhunski enogastronomski užitak – mnoštvo tradicionalnih jela i visokokvalitetnih vina. Gradske vlasti odnedavna organiziraju i posebna vinska događanja,

proslavu Martinja (Sv. Martina, blagdana kada se tradicionalno mošt prevodi u vino) te kušanje i prigodnu prodaju županijskih robnih marki – vina od tradicionalnih sorata, portugisca i kraljevine.

Uvjeti za proizvodnju grožđa i vina

Grad Zagreb smjestio se na istočnim i južnim obroncima Medvednice, blagim padinama vrlo povoljne konfiguracije za uzgoj vinove loze. Obronci Plešivice, sa svojim čuvenim *amfiteatrima* prekriveni su tom kulturom stoljećima, jednako kao i zelinsko područje tradicionalno okrenuto proizvodnji grožđa i vina. Rezultat je to izvrsnih prirodnih uvjeta, osunčanih, toplih i prozračnih vinogradarskih položaja na povišenim, nagnutim i jugu okrenutim terenima. Prema hrvatskoj vinskoj legislativi područje pripada dvjema vinogradarskim podregijama, Plešivica i Prigorje – Bilogora, temperature zraka kreću se oko 11 °C u godišnjem prosjeku. Tla su raznolikog sastava, na vinogradarskim položajima lakša su i propusna, a oborina redovito lozi ne nedostaje – količine se kreću od 850–1000 mm godišnje, ali vrlo povoljna rasporeda tijekom godine. Ti su uvjeti vrlo povoljni za dobivanje kvalitetnih i vrhunskih bijelih vina pa se tradicionalno u većini uzgajaju bijele sorte. Posljednjih desetljeća introducirane su gotovo sve poznate svjetske sorte, pokušavaju se revitalizirati neke autohtone, tako da se danas u ponudi može pronaći mnoštvo etiketa, uglavnom sortnih vina.





Na ovom području relativno je velik broj proizvođača s malim površinama, ali se posljednjih godina nekoliko obiteljskih vinarija razvilo u srednje velike, s respektabilnim količinama za hrvatsko tržište.

Sorte i njihova vina te najvažniji proizvođači

Posljednjih stotinjak godina u sortimentu je cijele kontinentalne Hrvatske, pa tako i zagrebačkoga područja, dominantna graševina, sorta podrijetlom iz zapadne Europe, ali kod nas udomaćena i vrlo prihvaćena. Vrlo je polivalentna, daje uglavnom kvalitetna i stolna vina iz redovite berbe, ali često i predikate najviše kakvoće. Vina su joj svježja, diskretno aromatična, osrednje punoće i jakosti, osnovno je vino velikoga broja proizvođača.

U zadnje vrijeme *chardonnay* je preuzeo dominaciju u mlađim vinogradima, a u ovim proizvodnim uvjetima daje bogata i puna, često visokoalkoholična vina, mirisa srednjeg intenziteta cvjetno-voćnog karaktera. Očituje ovdje mnoge sorte vrline, pa iako su to obično snažna karakterni vina, klimatski uvjeti čine ga posebnim i dosta drukčijim od većine vina ove sorte, posebno iz toplijih područja. Rizling rajnski svoje mjesto nalazi u Zagrebu već dulje vrijeme, pa se često nalazi u ovdašnjim vinogradima. Nedvojbeno visoke kvalitativne karakteristike očituje kod mnogih proizvođača, a to su vrlo lijep sortni miris, zamjetna svježina te puni okus, često praćen ostatkom neprovrela šećera. *Pinot* bijeli i *pinot* sivi česti su u ovdašnjim vinogradima, zbog ranijeg dozrijevanja vrlo pogodne sorte. Svježina i vrlo lijepe arome krase obično ta vina, koja najčešće na tržište dolaze kao suha, srednje jakosti, ali zamjetne punoće. *Silvanac* zeleni i *sauvignon* bijeli također su raširene sorte, posljednjih godina vrlo tražena vina, ponajprije zbog vrlo lijepih cvjetnih i voćnih mirisa, a od traminca tradicionalno se proizvode vrhunska desertna vina. Kasne i izborne berbe, nerijetko i ledena vina, najčešće se dobivaju vinifikacijom prezreloga grožđa te sorte, a to su vina iznimnih organoleptičkih karakteristika – vrlo aromatična (intenzivne arome meda te prezrelog i suhog voća), puna i obično s većim ostatkom neprovrela šećera. Manje zastupljene crne sorte predvodi svjetski poznati *pinot* crni, ali pozornost valja obratiti na portugizac, crnu sortu koja se odavna uzgaja u zagrebačkom području i čija vina obično

izlaze na tržište kao vrlo mlada. Mnogi su ga skloni nazivati hrvatski *gamay beaujolais*, po uzoru na francuska vina koja se redovito tržištu nude već u studenom u istoj godini berbe. Mladi portugizac ima izvrsne karakteristike kao mlado vino, okuplja sve veći krug poklonika, pa se također u studenom organiziraju Dani portugisca, kada se prezentiraju vina te sorte. Na taj način gradske vlasti nastoje potaknuti kulturu uživanja mladih vina kao u susjednim zemljama, podupirala se njegova sadnja, a u tom su se smislu i njegova vina zaštitila kao županijska robna marka. Zagrebačka županija proteklih je godina potaknula zaštitu još jedne robne marke, a to su vina kraljevine, autohtone sorte ovoga područja. To je često i obično osnovno vino zelinskog kraja, vrlo svježje, lagano i pitko, omiljeno kod domaćih žitelja kao svakodnevno piće. Važniji proizvođači su obitelji Jarec, Jarec–Kure, Puhelek, Puhelek–Purek, Kos, Kos–Jurišić itd. U vinogradima Zagreba i okolice mogu se pronaći još neke autohtone sorte, kao plavec žuti, šipelj, ranfol i sl., ali se rijetko vinificiraju zasebno.

Veći proizvođači su Badel 1862 (Kurija Nespeš, a proizvode Rizling rajnski, Chardonnay, Traminac i Sauvignon), Mladina d.d. (veći broj vina, najpoznatiji su Rizling rajnski i Muškat ottonel), te Božjakovina d.d. (vina pod brendom Sv. Jakob – Pinot sivi, Traminac, Rizling rajnski). Ostali vinari proizvode uglavnom na obiteljskim gospodarstvima, od kojih su se neka uspješnija danas pretvorila u manje vinarije. Većina ih je koncentrirana u području Plešivice, a među važnije (tražena i nagrađivana vina) valja izdvojiti obitelj Tomac (izvrstan Chardonnay i Sauvignon, nekoliko pjenušaca, posljednjih godina kao raritet i vino iz amfore) te obitelj Korak (Chardonnay, Portugizac). Tu su još i vina Ledić (Portugizac, Pinot crni, Traminac) te nekoliko obiteljskih podruma – Agro Režek (Portugizac, Rizvanac), Zdravko Režek (Silvanac zeleni), Kunović (Rizling rajnski, Chardonnay). U Sv. Ivanu Zelini najveći broj proizvođača također su mala obiteljska gospodarstva, a osim Kraljevine valja izdvojiti još i Rizling rajnski (Kos–Jurišić), Sauvignon (Puhelek–Purek), te Pinot bijeli (Stjepan Jarec). U samu području grada Zagreba vina proizvodi i Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, tržištu se nude Chardonnay i Traminac (Zlatarevo zlato) Graševina (Dora Krupićeva) te još neka vina od grožđa uzgojena na fakultetskom dobru Jazbina.







Hrvatska - mala zemlja za velika vina

Edi Maletić ■

Iako površinom mala, Hrvatska je prosječnom gostu po mnogočemu zanimljiva. Između ostalog i po vinu, koje se ovdje proizvodi od samih početaka uzgoja vinove loze u Europi. Osim duge tradicije, u Hrvatskoj se još može pronaći velik broj autohtonih sorata vinove loze, od kojih su mnoge posebnih karakteristika i vrhunskoga potencijala. Ako u obzir uzmemo i činjenicu da su i područja za uzgoj vinove loze vrlo raznolika, da na toj maloj površini nalazimo čak četiri od pet klimatskih zona, s mnoštvom varijacija u reljefu i sastavu tla, nameće se zaključak da se u Hrvatskoj može pronaći mnogo vrsta vina različitih, često i originalnih karakteristika, ukratko – vina za svačiji ukus.

Hrvatsko vinogradarstvo i vinarstvo nekad

Postoje dokazi da je plemenita loza – *Vitis vinifera* u ovim krajevima bila kultura i nekoliko stoljeća prije Krista, kada su je, prema brojnim izvorima, u priobalje donijeli pret-historijski trgovci i kolonizatori Sredozemlja, Feničani i Grci. Posebno su za početak vinogradarstva i uvođenje prvih sorata zaslužni Grci, koji dopiru do istočne jadranske obale te se trajno naseljavaju na istaknutim točkama. Osnivaju naselja tipa grad-država (*polis*), a najpoznatiji su Korkyra – Korčula, Issa – Vis, Pharos – Hvar, Tragurion – Trogir i Epidaurus – Cavtat. Na kontinent je vinova loza stigla kasnije, širenjem Rimskog Carstva od juga prema sjeveru. Rimljani šire i razvijaju vinogradarstvo, pa vinova loza dolazi u sva područja gdje klimatske prilike dopuštaju njezin uzgoj. Ta djelatnost prolazi tijekom duge povijesti uspone i padove, a potkraj 19. stoljeća vinogradarstvo doživljava vrhunac. Tada službena statistika bilježi najveće površine pod vinovom lozom, koje poslije nažalost nikada nisu dostignute. Razlog je bila pojava novih bolesti i filoksere koje su dovele do propadanja mnogih vinograda, a kako je proizvodnja vina bila vrlo važna gospodarska grana, dolazi i do velikih demografskih promjena.

Hrvatska je zemlja s vrlo dugom tradicijom uzgoja vinove loze i proizvodnje vina, ali i domovina brojnih sorata vinove loze. Veliki

broj sorata nazočan je ovdje od samih početaka uzgoja, a razloga je za to bilo mnogo. Zemljopisni položaj, burna povijest i veze s raznim narodima i kulturama omogućili su našoj zemlji introdukciju mnogih stranih sorti, ali je zasigurno velik broj i nastao ovdje. Tomu u prilog ide i činjenica da najnoviji rezultati genetičkih istraživanja potvrđuju to područje kao važno genetsko središte u razvoju sortimenta, gdje su nastale brojne hrvatske, ali i neke svjetske sorte. Prema podacima iz pretfilokserne ere, kada je vinogradarstvo bilo na vrhuncu, u Hrvatskoj je u uzgoju bilo više od 400 sorata, ali u obnovi vinograda mnoge su nestale. Ipak, posljednji rezultati *inventure* hrvatskih vinograda i genetičke identifikacije sorata u uzgoju govore da se još može pronaći oko 130 sorata koje se mogu smatrati autohtonima. Mnoge od njih imaju vrlo visok enološki potencijal, pa se posljednjih godina provode brojni programi njihove revitalizacije, a neke su već postale i gospodarski važne.

Hrvatska danas

Vinogradarstvo i proizvodnja vina i danas su vrlo važna gospodarska grana u Republici Hrvatskoj. Prema nekim pokazateljima velik je broj žitelja izravno ili posredno povezan s tom proizvodnjom, a potencijal je mnogo veći od trenutnoga stanja. Ukupna površina pod vinogradima u Republici Hrvatskoj je prema službenoj statistici oko 33.000 ha, a vinogradarske površine podijeljene su u dvije regije (Kontinentalna i Primorska Hrvatska), 12 podregija te 66 vinogorja. Unutar njih izdvajaju se mnogi položaji, s posebno dobrim ekološkim uvjetima gdje se proizvode čuvena vina. Struktura vinogradarskih površina pokazuje da većinu čine mali vinogradi (manji od hektara, kakvih je više od 80%), a prevladavaju i mali proizvođači. Mnoštvo je onih koji proizvode samo za vlastite potrebe, ali je zavidan i broj tržišnih proizvođača – više od 700 vinara proizvodi oko 2000 vina sa zaštićenim zemljopisnim podrijetlom. No svega je dvadesetak onih čija proizvodnja prelazi 3000 hl/godišnje i koji pripadaju u kategoriju velikih. U proizvodnji prevlada-

vaju bijela vina (oko 70%), crnih je 29%, a ružičastih tek 1%.

I danas se u Hrvatskoj uzgaja velik broj sorata vinove loze, na službenoj ih je sortnoj listi dvjestotinjak. Osim velikog broja autohtonih, introducirane su i gotovo sve važnije svjetske sorte, od kojih mnoge pokazuju izvrsne rezultate. Primjerice, graševina (*Riesling italico*, *Welschriesling*) pokazuje visoku kakvoću u svim kategorijama vina, prema mnogim vinskih kritičarima u Hrvatskoj (regijama Slavonija i Podunavlje) očituje maksimum kvalitativnog potencijala. Danas je najvažnija hrvatska sorta (oko 25% udjela u sortimentu), a nalazimo je u svim vinogorjima kontinentalne regije. Pored nje, malvazija istarska i plavac mali autohtoni su hrvatski aduti, sorte vodeće u svojim područjima (Istra i Dalmacija) te nezaobilazna tema kada se govori o hrvatskim vinima. Potencijal im je vrlo visok, a kao rezultat tehnološkoga napretka posljednjih godina proizvedena su vina tih sorata koja izazivaju pozornost i zahtjevnijih potrošača. Zajedno s graševinom pokrivaju gotovo polovicu hrvatskih vinograda te čine najveći dio vinske ponude. No treba spomenuti i druga vina – *chardonnay*, *pinote*, *sauvignon*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *syrah* i rizling rajnski od svjetskih sorata, te pošip, teran, žlahtinu, zinfandel i malvasiju dubrovačku od autohtonih, sorte koje u velikoj mjeri oplemenjuju hrvatsku vinsku scenu i bez kojih je nezamisliv bilo kakav razgovor o hrvatskim vinima.

Unatoč slaboj prepoznatljivosti na svjetskoj vinskoj karti, što je objektivno rezultat malih količina proizvedenoga vina i nepostojanja prepoznatljivih vinskih brendova, Hrvatska je, zahvaljujući mnogim prednostima, zanimljiva vinska zemlja. Vrlo raznoliki okolinski uvjeti, velik broj autohtonih sorata i posljednjih godina visoka tehnologija vinifikacije stvaraju uvjete za proizvodnju kvalitetnih, a po svojstvima i originalnih vina. Osim toga, mogu se uživati uz tradicionalna hrvatska jela te u često prekrasnom prirodnom ambijentu, što je nedvojbeno i nezamjenjiva prednost. Zato se s pravom vino ističe kao jedinstven proizvod, jer sjedinjuje tradiciju, prirodna bogatstva i visoku tehnologiju – dovoljno za potpun užitek.





Blagodati maslinova ulja

Zahvaljujući zemljopisnom položaju i blagoj sredozemnoj klimi Hrvatska je bogata nasadima maslina, čiji su plodovi već stoljećima dio tradicionalne prehrane, osobito stanovništva koje živi blizu mora.

Stablo masline može dočekati duboku starost, a ima sposobnost samoobnove čak i na opožarenim prostorima. Maslina na Brijunima jedno je od najstarijih stabala masline na Mediteranu, a pretpostavlja se da je stara čak 1600 godina. Poštovanje i pojačanu brigu zaslužuju lunjske masline, maslina iz Kaštel-Štafilića i masline s Korčule, koje također broje više od tisuću ljeta, a daju plodove prepune *žutog zlata*.

Najrašireniji je i svakako najpoznatiji proizvod masline maslinovo ulje, koje je vrlo specifična okusa i ugodna, gotovo voćnog mirisa, a može se pronaći u raznim nijansama zelene boje, ovisno o sorti, odnosno području iz kojeg dolazi plod. U Hrvatskoj postoji više sorti maslina, od kojih su najčešće: oblita, rošulja, bjelica, lastovka, buža, levantinka, debela. Kvaliteta ulja ocjenjuje se analizom i ocjenom kušača, a na najuglednijim svjetskim natjecanjima brojna maslinova ulja iz Hrvatske osvojila su zlatna odličja.

Maslinovo ulje jedna je od najcjenjenijih namirnica, a njegove zdravstvene blagodati priznaje i moderna znanost. Pridaje mu

se zaštitna uloga u preveniranju karcinoma i raznih malignih bolesti, a znatno pridonosi i očuvanju krvožilnoga sustava. Koristi koži, kostima i moždanom tkivu, a zbog visoka sadržaja antioksidansa smatra se da maslinovo ulje usporava starenje.

Tajna je ljekovitosti maslinova ulja u njegovu sastavu – ima velik postotak (60–85%) jednostruko nezasićene masne kiseline, odnosno oleinske kiseline, koja je otpornija na oksidaciju. Također sadrži karoten i klorofil, koji sprečava oksidaciju ulja, esencijalne vitamine A, D i K te vitamin E.

Maslinovo je ulje savršen spoj brojnih komponenti koje imaju snažan antioksidativni učinak i na taj način, uzimano u prehrani, služi kao potpora koži u sprečavanju loših utjecaja ultraljubičastih zraka. Ulja su redovito lakše probavljiva od masti, a među svim uljima maslinovo je najlakše probavljivo. Smatra se da je ono jednako probavljivo kao i majčino mlijeko.

Osim u očuvanju ljepote i zdravlja, maslinovo je ulje nezaobilazno i u kuhinji, gdje se rabi u pripremi slanih jela, posebno ribljih i jela s povrćem, a tradicionalni je i nezaobilazni sastojak izvornih domaćih kolača. Stoga se vjerojatno tajna dugovječnosti ljudi s mora krije i u redovitoj konzumaciji plodova koje nam daje to dragocjeno stablo.





Voda je život

Voda je najvažnija za opstanak i kvalitetu života ma gdje bili. Naime, ljudski organizam sastoji se čak od 60 do 70 posto od vode, koja je osnovna, nezamjenjiva i svakodnevno potrebna prehrambena komponenta. Voda je i najvažnija gastronomska komponenta, a uz zdravstveno ispravnu vodu iz vodovoda možemo odabrati i neku koja ima karakteristike primjerenih našim potrebama (kisele, lužnate, mineralne).

Srećom, Hrvatska obiluje vodom. Iz javnih vodoopskrbnih sustava opskrbljuje se 75 posto stanovništva, od čega je oko 90 posto vodoopskrbe u Hrvatskoj iz zaliha visokokvalitetnih podzemnih voda. Voda je obnovljiva, a podaci pokazuju kako se u Hrvatskoj troši između 140 i 150 litara po stanovniku dnevno, što odgovara EU-prosjeku. Uz to, 20 proizvođača nudi visokokvalitetnu vodu iz izvora, prirodno mineraliziranu vodu i vodu iz dubokih crpilišta.

Ljudsko tijelo i Hrvatska, barem što se tiče podataka o vodi, čini se, u statističkoj su podudarnosti pa je jasno kako je količina, vrsta i kakvoća voda povlastica koju rado dijelimo sa svojim gostima.

Voda je zbog svoje vrijednosti cijenjena oduvijek i njome se mudro gospodarilo. U prilog tomu idu i podaci o postojanju nekih oblika vodovoda daleko u prošlosti. Primjerice, ostaci vodovodnih cijevi na rijeci Kupi dokazuju postojanje vodovoda u području Siska vjerojatno iz rimskog razdoblja. Bazene i spremnike za organiziranu opskrbu stanovništva vodom iz davnih vremena nalazimo i na Brijunima te iznad Bola na Braču. Pretpostavlja se kako dijelovi staroga pulskeg vodovoda potječu iz 2. stoljeća. U to doba voda je velikim dijelom prolazila glinenim cijevima, a na samu kraju pronađeni su ostaci olovniha cijevi.

Sličan prastari vodovod nalazi se i zapadno od Knina, a vodovod u Zadru dao je graditi car Trajan. Iz vremena mletač-

ke vladavine pronađeni su ostaci kamenih cijevi u Stonu i Gradcu, a čatrnje u kojima se skupljala voda pronađene su na Rabu, Hvaru i drugim otocima. Novalju na otoku Pagu opskrbljivao je vodovod koji je prolazio kroz rimski rov, a imao je pogon na vjetar.

Dioklecijanov vodovod jedan je od rijetkih koji je od postanka pa do danas dijelom ostao u funkciji pa se tako i nakon gotovo dvije tisuće godina rabi za opskrbu vodom stanovnika Splita. Vodovod polazi od izvora rijeke Jadro, izrazito je bogat visokokvalitetnom vodom maksimalne čistoće, a dug više od devet kilometara. Da su stari majstori itekako znali svoj posao i bez mjernih instrumenata, dokazuje i činjenica da je postignut put vode slobodnim padom. Nagib je savršenih kanala prema Splitu, oslonjenih na stupove besprijekornih statičkih performansi, stalan (2,43 %), što je osiguravalo dostavu vode putem gravitacije do svih željenih točaka u gradu. Vodovodne cijevi dijelom idu kroz tunele, a dijelom akvaduktom koji je danas spomenik kulture, tzv. Suhi most.

Najsavršeniji vodeni prizor očekuje posjetitelje parkova prirode. Bilo da uživaju u slapovima Krke, Plitvičkim jezerima ili rijekama, svjedočit će čudima prirode koja su besprijekorno očuvana, a vode čiste. Za one koji pak traže zdravlje iz vode, Hrvatska obiluje i brojnim termalnim i ljekovitim vodama što sadrže spojeve kojih su korisnost za zdravlje potvrdile epidemiološke studije. Jadransko je more najveći vodni resurs u Hrvatskoj.

1.880 km hrvatske obale + 4.398 km što opasuju 1.244 otoka, otočića, grebena i hridi iznosi ukupno 6.278 km.

Vode Jadrana optimalne su temperature kako za uživanje u njoj tako i za brojne životinjske vrste koje u moru žive.





Idealni uvjeti za proizvodnju

Jeste li znali ?

Ekološki proizvedena hrana zauzima posebno važno mjesto i plijeni pažnju proizvođača jer su prirodni uvjeti gotovo idealni. Udaljenost poljoprivrednih staništa od prometnica, ali i besprijekoran sastav tla, čine Hrvatsku jednim od najpovoljnijih mjesta za ekološku poljoprivredu u regiji. Pristupačnost terena i mogućnost primjene opravdanih proizvodno-tehnoloških metoda čine ekološku proizvodnju dostupnom, a prostrani nenaseljeni dijelovi idealni su pašnjaci i prostor za tov otvorenoga tipa. Stoga su ekološka proizvodnja i očuvanje autohtonih proizvoda u Hrvatskoj u velikom zamahu, a statistički podaci mijenjaju se svakih nekoliko mjeseci. Pritom valja istaknuti da se analiza namirnica provodi sustavno i temeljito.

■ Ekološki proizvodi s markicom nastali su sustavno i kontrolirano. Takvi su proizvođači u registru i svi proizvodi vidljivo su deklarirani. Tako imamo ekološke jabuke, rajčice, tikve, mrkvu, pšenicu, meso peradi iz ekouzgoja, ali i ribu (riječnu i morsku) te ostale vrste mesa.



Osnovne informacije



Republika Hrvatska europska je parlamentarna država i dio je europske političke i kulturne povijesti. Po veličini pripada u srednje velike europske zemlje poput Danske, Irske, Slovačke ili Švicarske.

Hrvatska je država otvorenih granica, jednostavnih carinskih formalnosti, zemlja mira i poštovanja prema svojim gostima. Nastojimo da Lijepa naša bude takva i onima koji u nju dođu i da iz nje ponese najljepše uspomene.

Putne isprave

Valjana putovnica ili koja druga isprava priznata međunarodnim sporazumom; za pojedine države i osobna iskaznica (isprava kojom se dokazuje identitet i državljanstvo nositelja).

Obavijesti: Diplomatske misije i konzularni uredi Republike Hrvatske u inozemstvu ili Ministarstvo vanjskih i europskih poslova Republike Hrvatske (tel.: +385 1 4569 964, e-mail: stranci@mvep.hr, vize@mvep.hr, web: www.mvep.hr).

CARINSKE ODREDBE

Carinski propisi Republike Hrvatske gotovo su potpuno usklađeni s propisima i standardima zemalja Europske Unije, no u pogledu unošenja predmeta nekomercijalne prirode za osobnu uporabu carinu i PDV nije potrebno plaćati samo za predmete u vrijednosti do 1.000,00 kuna. Unošenje i iznošenje stranoga i domaćega gotovog novca i čekova slobodno je za strane i hrvatske državljane s boravištem u inozemstvu, ali uz obvezatno prijavljivanje cariniku svakoga prijenosa iznosa većeg od 10.000 eura. Vredniju profesionalnu opremu i tehničke uređaje također je potrebno prijaviti cariniku na graničnome prijelazu. Fizičke osobe koje u Hrvatskoj nemaju stalno ili privremeno prebivalište ili boravište imaju pravo na povrat poreza na dodanu vrijednost (PDV), na robu koju su kupili u Hrvatskoj, ako je vrijednost robe po jednom računu veća od 740,00 kuna, na osnovi obrasca PDV-a, odnosno obrasca *Tax cheque* koji ovjerovljuje carinska služba kod iznošenja u inozemstvo kupljene robe najkasnije u roku od 3 mjeseca od dana kupnje tj. od datuma navedena na računu za dostavljenu robu. Zahtjev za povrat poreza strani državljanin mora podnijeti u roku od šest mjeseci od dana izdavanja računa.

Za dodatne informacije molimo kontaktirati Carinsku upravu (www.carina.hr).

Za informacije o uvjetima unosa proizvoda životinjskoga podrijetla u osobnoj prtljazi putnika molimo kontaktirati Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnoga razvoja – Uprava za veterinarstvo (tel.: +385 1 6109 749, 6106 703 i 6106 669), www.mps.hr.

NOVAC

Kuna (1 kuna = 100 lipa). Valute se mijenjaju u bankama, mjenjačnicama, poštama, putničkim agencijama i hotelima.

POŠTA I TELEKOMUNIKACIJE

Poštanski su uredi radnim danom otvoreni od 8 do 20 sati. Određeni poštanski uredi u većim mjestima otvoreni su radnim danom od 7 do 20 sati i subotom od 7 do 13 sati. Dežurni poštanski ured nalazi se u Branimirovoj 4, 10000 Zagreb i radi svaki dan od 0 do 24 sata.

Na svim javnim telefonima upotrebljavaju se telefonske kartice koje se prodaju u poštama i novinskim kioscima. Inozemstvo se može izravno zvati s bilo kojega telefona.

Tel.: 0800 303 304
Web: www.posta.hr
E-mail: info@posta.hr

RADNO VRIJEME TRGOVINA I JAVNIH SLUŽBI

U tijeku turističke sezone većina trgovina radnim je danom otvorena od 8 do 20 sati, a mnoge od njih rade i vikendom. Javne službe i poslovni uredi rade od 8 do 16 sati, od ponedjeljka do petka

MEDICINSKA SLUŽBA

Bolnice i klinike postoje u svim većim gradovima, a ambulante i ljekarne i u manjim mjestima. Strani turisti koji su obvezatno osigurani u

državama s kojima Hrvatska ima ugovor o socijalnome osiguranju, za vrijeme privatnoga boravka u Republici Hrvatskoj ne plaćaju usluge hitne zdravstvene zaštite, pod uvjetom da imaju ugovorom predviđene potvrde o pravu na zdravstvenu zaštitu. Zdravstvena se zaštita (uključujući i prijevoz) koristi za hitne slučajeve, na način i po propisima koji vrijede za hrvatske osiguranike, pri čemu se na isti način sudjeluje i u troškovima zdravstvene zaštite (participacija). Osobe koje dolaze iz država s kojima nije sklopljen ugovor ili s kojima ugovorom nije predviđeno korištenje zdravstvene zaštite sve troškove zdravstvene zaštite snose same. Za dodatne informacije molimo kontaktirati Hrvatski zavod za zdravstveno osiguranje (tel.: +385 1 4806 333, web: www.hzzo-net.hr).

Električni napon gradske mreže: 220 V, a frekvencija 50 Hz.

Voda iz slavine pitka je u svim dijelovima Hrvatske.

BLAGDANI I NERADNI DANI

1. siječnja – Nova godina, 6. siječnja – Sveta tri kralja, Uskrs i Uskrsni ponedjeljak, 1. svibnja – Praznik rada, Tijelovo, 22. lipnja – Dan antifašističke borbe, 25. lipnja – Dan državnosti, 5. kolovoza – Dan pobjede i domovinske zahvalnosti, 15. kolovoza – Velika Gospa, 8. listopada – Dan neovisnosti, 1. studenoga – Svi sveti, 25. i 26. prosinca – božićni blagdani.

BENZINSKE CRPKE

Benzinske crpke u većim gradovima i na autocestama otvorene su od 0 do 24 sata. Benzinske crpke prodaju Eurosuper 95, Super 95, Super 98, Super plus 98, Euro Diesel i Diesel, a one u većim gradovima i na autocestama i plin. Informacije o cijenama goriva i popis plinskih postaja: www.ina.hr, www.omv.hr, www.hak.hr, www.tifon.hr

BITNI TELEFONSKI BROJEVI

Međunarodni pozivni broj za Hrvatsku: 385
Hitna pomoć: 194
Vatrogasci: 193
Policija: 192
Nacionalna središnjica za usklađivanje traganja i spašavanja na moru: 9155
Državna uprava za zaštitu i spašavanje (jedinstveni europski broj za hitne službe): 112
Opće informacije: 18981
Informacije o mjesnim i međugradskim telefonskim brojevima: 11880 i 11888
Informacije o međunarodnim telefonskim brojevima: 11802
Vremenska prognoza i stanje na cestama: 060 520 520 (govorni automat)
Dežurni sinoptičar pri DHMZ (od 8 do 18 sati): 060 616 666
Hrvatski autoklub (HAK)
Pomoć na cestama: 1987 (Zovete li iz inozemstva ili mobitelom, birajte +385 1 1987.)
Stanje na cestama (062 777 777)
Služba za korisnike (0800 9987) +385 1 4640 800
E-mail: info@hak.hr
Web: www.hak.hr

Predstavništva Hrvatske turističke zajednice

HRVATSKA TURISTIČKA ZAJEDNICA

Iblerov trg 10/IV, p.p. 251
10000 ZAGREB, HRVATSKA
Telefon: +385 1 46 99 333
Telefaks: +385 1 455 7827
E-mail: info@htz.hr
Web: www.hrvatska.hr
www.facebook.com/croatia.hr
www.youtube.com/croatia
issuu.com/croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

Liechtensteinstraße 22 a, 1/1/7
A- 1090 Wien
Telefon: +43 1 585 38 84
Telefaks: +43 1 585 38 84 20
E-mail: office@kroatien.at
Web: at.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

60313 Frankfurt/M, Hochstrasse
43, Deutschland
Telefon: +49 69 23 85 350
Telefaks: +49 69 23 85 35 20
E-mail: info@visitkroatien.de
Web: de.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

80469 München, Rumfordstrasse
7, Deutschland
Telefon: +49 89 22 33 44
Telefaks: +49 89 22 33 77
E-mail: kroatien-tourismus@t-online.de
Web: de.croatia.hr

ENTE NAZIONALE CROATO PER IL TURISMO

20122 Milano, Piazzetta Pattari
1/3, Italia
Telefon: +39 02 86 45 44 97
Telefaks: +39 02 86 45 45 74
E-mail: info@enteturismocroato.it
Web: it.croatia.hr

ENTE NAZIONALE CROATO PER IL TURISMO

Via Lucullo 3, 00187 Roma, Italia
Telefon: +39 06 32 11 0396
Telefaks: +39 06 32 11 1462
E-mail: officeroma@enteturismocroato.it
Web: it.croatia.hr

CHORVATSKÉ TURISTICKÉ SDRUŽENÍ

110 00 Praha 1, Krakovská 25,
Česká Republika
Telefon: +420 2 2221 1812
Telefaks: +420 2 2221 0793
E-mail: info@htz.cz
Web: cz.croatia.hr

CHORVÁTSKE TURISTICKÉ ZDRUŽENIE

821 09 Bratislava, Trenčianska 5,
Slovenská Republika,
Telefon: +421 2 55 562 054,
+421 2 55 415 415
Telefaks: +421 2 55 422 619
E-mail: infohtz@chello.sk
Web: sk.croatia.hr

HORVÁT IDEGENFORGALMI KÖZÖSSÉG

1054 Budapest, Akademia u. 1,
Magyarország
Telefon.: +36 1 267 55 88
Telefaks: +36 1 267 55 99
E-mail: info@htz.hu
Web: hu.croatia.hr

OFFICE NATIONAL CROATE DE TOURISME

75116 Paris, 48, avenue Victor
Hugo, France
Telefon: +33 1 45 00 99 55,
+33 1 45 00 99 57
Telefaks: +33 1 45 00 99 56
E-mail: croatie.ot@wanadoo.fr
Web: fr.croatia.hr

CROATIAN NATIONAL TOURIST OFFICE

London W6 9ER, 2 Lanchesters,
162-164 Fulham Palace Road,
United Kingdom
Telefon: +44 208 563 79 79
Telefaks: +44 208 563 26 16
E-mail: info@croatia-london.co.uk
Web: gb.croatia.hr

CROATIAN NATIONAL TOURIST OFFICE

New York 10118, 350 Fifth Avenue,
Suite 4003, U.S.A.
Telefon: +1 212 279 8672
+1 212 279 8674
toll-free: 800 829 4416
Telefaks: +1 212 279 8683
E-mail: cntony@earthlink.net
Web: us.croatia.hr

NARODOWY OŚRODEK INFORMACJI TURYSTYCZNEJ REPUBLIKI CHORWACJI

00-695 Warszawa, ul.
Nowogrodzka 50, Polska
Telefon: +48 22 828 51 93
Telefaks: +48 22 828 51 90
E-mail: info@chorwacja.home.pl
Web: pl.croatia.hr

KROATISKA TURISTBYRÅN

11135 Stockholm, Kungsgatan 24,
Sverige
Telefon: +46 8 53 482 080
+46 8 5348 2081
Telefaks: +46 8 20 24 60
E-mail: croinfo@telia.com
Web: se.croatia.hr

KROATISCH NATIONAAL BUREAU VOOR TOERISME

1081 GG Amsterdam, Nijenburg 2F,
Netherlands
Telefon: +31 20 661 64 22
Telefaks: +31 20 661 64 27
E-mail: kroatie-info@planet.nl
Web: nl.croatia.hr

OFFICE NATIONAL CROATE DU TOURISME

1000 Bruxelles, Vieille Halle aux
Blés 38, Belgique
Telefon: +32 2 55 018 88
Telefaks: +32 2 550 18 83
E-mail: info@visitcroatia.be
Web: be.croatia.hr

ХОРВАТСКОЕ ТУРИСТИЧЕСКОЕ СООБЩЕСТВО

123610 Moscow,
Krasnopresnenskaya nab. 12, office
1502, Russia
Telefon: +7 495 258 15 07
Telefaks: +7 495 258 15 93
E-mail: htzmoskva@mail.ru
Web: ru.croatia.hr

HRVAŠKA TURISTIČNA SKUPNOST

1000 Ljubljana, Gosposvetska 2,
Slovenija
Telefon: 386 1 23 07 400
Telefaks: 386 1 23 07 404
E-mail: hrinfo@siol.net
Web: si.croatia.hr

KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

8004 Zürich, Badenerstr. 332,
Switzerland
Telefon: +41 43 336 2030
+41 43 336 2031
+41 43 336 2032
+41 43 336 2034
Telefaks: +41 43 336 2039,
E-mail: info@visitkroatien.ch
Web: ch.croatia.hr

OFICINA NACIONAL DE TURISMO DE CROACIA

28001 Madrid, Calle Claudio
Coello 22, esc.B,1º C, España
Telefon: +3491 781 5514
Telefaks: +3491 431 8443
E-mail: info@visitacroacia.es
Web: www.visitacroacia.es

クロアチア政府観光局

Ark Hills Executive Tower N613,
Akasaka 1-14-5, Minato-ku, Tokyo
107-0052
Telefon: +81 03 6234 0711
Telefaks: +81 03 6234 0712
E-mail: info@visitcroatia.jp
Web: visitcroatia.jp

Impresum

Izdavač

Hrvatska turistička zajednica

Za izdavača

Niko Bulić, mr. sc.

Glavna i odgovorna urednica

Slavija Jačan Obratov

Suradnica glavne urednice

Jannette Juričin

Urednici

Damir Fabijanić i Iva Puđak

Autor koncepta, umjetnički direktor, urednik fotografije i autor fotografija

Damir Fabijanić

Autor teksta *Hrvatska, gastroenološka princeza Sredozemlja i Europe*

Veljko Barbieri

Autor teksta *Zemlja gastronomskih različitosti* i tekstova o gastronomiji u člancima o regijama

Željko Žutelija

Autorica tekstova *Zašto uživati u Hrvatskoj?, Maslinovo ulje, Vode, Ekološki proizvodi* i teksta *Za zdravlje* u člancima o regijama

Olja Martinić

Autor tekstova *Hrvatska - mala zemlja za velika vina* i *O vinu* u člancima o regijama

Edi Maletić

Grafički dizajn i prijelom

Studio Rašić; Ante Rašić

Obrada fotografija za tisak

FAB d. o. o./Ines Pulić, Petar Strmečki

Lektorica

Saša Vagner

Tisak

Radin Print d.o.o., Sveta Nedelja

Zagreb, 2012.

Podaci i opisi u člancima izraz su stavova i profesionalnog kredibiliteta autora koje je Hrvatska turistička zajednica angažirala kao vrsne stručnjake iz svojih područja.

Izdavač ne jamči apsolutnu točnost ovdje objavljenih informacija i ne snosi odgovornost zbog eventualne netočnosti ili promjene tih informacija.

