

Mogućnosti za turističku valorizaciju gastrokulture baštine Zadarske županije

Budan, Ivan

Master's thesis / Diplomski rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zadar / Sveučilište u Zadru**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:162:081281>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-20**



Sveučilište u Zadru
Universitas Studiorum
Jadertina | 1396 | 2002 |

Repository / Repozitorij:

[University of Zadar Institutional Repository](#)



Sveučilište u Zadru

Odjel za turizam i komunikacijske znanosti
Diplomski sveučilišni studij poduzetništva u kulturi i turizmu

Ivan Budan

**Mogućnosti za turističku valorizaciju gastrokulturene
baštine Zadarske županije**

Diplomski rad

Zadar, 2017.

Sveučilište u Zadru

Odjel za turizam i komunikacijske znanosti
Diplomski sveučilišni studij poduzetništva u kulturi i turizmu

Mogućnosti za turističku valorizaciju gastrokulture baštine Zadarske županije

Diplomski rad

Student/ica:

Ivan Budan

Mentor/ica:

Doc. dr. sc. Đani Bunja

Zadar, 2017.



Izjava o akademskoj čestitosti

Ja, **Ivan Budan**, ovime izjavljujem da je moj **diplomski** rad pod naslovom **Mogućnosti za turističku valorizaciju gastrokulture baštine Zadarske županije** rezultat mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na izvore iradove navedene u bilješkama i popisu literature. Ni jedan dio mojega rada nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem da ni jedan dio ovoga rada nije iskorišten u kojem drugom radu pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj, obrazovnoj ili inoj ustanovi.

Sadržaj mojega rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenoga i nakon obrane uređenoga rada.

Zadar, 27. listopada 2017.

SADRŽAJ

1. UVOD	6
• Predmet istraživanja	7
• Ciljevi istraživanja	7
• Istraživačka pitanja	8
• Korištene znanstvene metode	8
2. OBILJEŽJA ZADARSKE ŽUPANIJE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE.....	9
• Turistička atrakcijska osnova Zadarske županije	15
• Temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude Zadarske županije	18
3. GASTROKULTURNA BAŠTINA	22
• Povijesni razvoj gastronomije u Europi.....	25
• Gastrokulturna baština kao dio nematerijalne kulturne baštine Hrvatske	28
• Važnost gastrokulturne baštine u ugostiteljstvu	35
4. MOGUĆNOSTI ZA TURISTIČKU VALORIZACIJU GASTROKULTURNE BAŠTINE ZADARSKE ŽUPANIJE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE	37
• Mogućnosti za kvalitativno unapređenje ugostiteljske ponude Zadarske županije autohtonim i tradicijskim jelima, slasticama, pićima i napitcima.....	40
• Mogućnosti za korištenje gastrokulturne baštine u izgradnji identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije	42
• POPIS AUTOHTONIH I TRADICIJSKIH JELA ZADARSKE ŽUPANIJE S RECEPTURAMA	50
5. REZULTATI ISTRAŽIVANJA O TURISTIČKOJ VALORIZACIJI GASTROKULTURNE BAŠTINE ZADARSKE ŽUPANIJE.....	58
6. RASPRAVA	67
7. ZAKLJUČAK.....	68
SAŽETAK.....	70
SUMMARY	70

POPIS LITERATURE	71
ŽIVOTOPIS	74

1. UVOD

Gastronomski turizam je specifični oblik turizma koji se sve više razvija u svijetu, ali i u Republici Hrvatskoj. Danas postoje mnogi oblici turizma koji privlače brojne turističke potrošače, a raznolika ponuda u mogućnosti je zadovoljiti sve potrebe, želje i zahtjeve turista. Osim gastronomskog turizma kojemu se danas pridaje sve više važnosti, između ostalog, zbog njegova pozitivna utjecaja na zdravlje, a obrađuje se u ovom radu, postoje i sportsko-rekreacijski, kulturni, lovni, ekološki, nautički, zdravstveni, vjerski, manifestacijski (tzv. turizam događanja), ruralni turizam, itd. Svaki od tih oblika turizma ima svoje specifičnosti, a zajedničko im je da uključuju i gastrokulturni moment. Prema tome, u ovom radu nećemo se baviti samo turističkom valorizacijom gastrokulturne baštine u gastronomskom turizmu, već i njezinim utjecajem i na druge, prethodno spomenute, selektivne oblike turizma.

U uvodnom dijelu rada predstavlja se problem, ciljevi istraživanja i istraživačka pitanja te korištene znanstvene metode u svrhu izrade ovoga rada.

U drugom dijelu rada, koji će se baviti obilježjima Zadarske županije kao turističke destinacije, obrađivat će se njezina turistička atrakcijska osnova te temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude u ugostiteljstvu.

U trećem dijelu rada obrađivat ćemo gastokulturnu baštinu općenito, a posebno ćemo istražiti povijesni razvoj gastronomije u Europi, a zatim i čimbenike koji su utjecali na stvaranje naše autohtone i tradicijske gastrokulturne baštine. Gastrokulturnu baštinu treba turistički valorizirati i ponuditi kao autentično turističko iskustvo i na taj način kvalitativno unaprijediti hrvatsku ugostiteljsku ponudu, a što može imati pozitivan utjecaj na jačanje naše konkurentske pozicije na međunarodnom turističkom tržištu.

U četvrtom dijelu rada bavit ćemo se mogućnostima za kvalitetno unapređenje ugostiteljske ponude Zadarske županije i mogućnostima za uključivanje autohtonih i tradicijskih jela, slastica, pića i napitaka u izgradnji identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije.

U petom dijelu rada predstavljeni su rezultati provedenog kvalitativnog istraživanja, odnosno dubinskog intervjua.

U šestom dijelu rada raspravlja se o teorijskim postavkama i rezultatima kvalitativnog istraživanja.

U zaključnom dijelu rada predstaviti ćemo zaključke provedenih istraživanja o mogućnostima za turističku valorizaciju gastrokulturne baštine Zadarske županije.

1.1. Predmet istraživanja

Predmet istraživanja jest turistička valorizacija gastrokulture baštine općenito, a posebno autohtone i tradicijske gastrokulture zadarskog područja, odnosno Zadarske županije (bez njezinog ličkog dijela, tj. područja općine Gračac). Gastrokulturalna ponuda, uključujući i enološku, može biti važan element turističke atrakcijske osnove određene turističke destinacije. Nadalje, mnogim turistima upravo raspoloživost predmetne ponude predstavlja jedan od bitnih čimbenika koji ih motivira na turističko putovanje i pomaže u donošenju odluke u vezi s izborom odredišta. Hrvatski turizam karakterizira, između ostalog, i nedostatna valorizacija kulturne baštine, kako materijalne tako i nematerijalne, te je za njegovo kvalitativno unapređenje, u tom kontekstu, važno istražiti mogućnosti za turističku valorizaciju hrane i pića koja se nudi u našim ugostiteljskim objektima, a s osobitim naglaskom na hranu i piće iz lokalnog i ekološkog uzgoja. Naposljetku, gastrokulturalna ponuda može pozitivno utjecati i na rješavanje problema sezonalnosti hrvatskog turizma. Prema tome, smatramo kako je vrijedno istražiti problematiku turističke valorizacije gastrokulture baštine s ciljem pozicioniranja Zadarske županije na turističkom tržištu kao destinacije koja turistima može pružiti i autentično turističko gastrokulturalno iskustvo.

1.2. Ciljevi istraživanja

Problematika ugostiteljskih procesa pripreme i pružanje usluga hrane i pića u nas je dobro obrađena, ali turistička valorizacija gastronomske i enološke ponude još uvijek nije dostatno istražena, a osobito nedostaju istraživanja o autohtonim i tradicijskim jelima, slasticama, pićima i napitcima.

Ciljevi ovog istraživanja su:

- istražiti mogućnosti turističke valorizacije hrvatske gastrokulture baštine općenito, a posebno na području Zadarske Županije;
- analizirati postojeću ponudu autohtonih i tradicijskih jela i pića ugostiteljskih objekata s područja Zadarske županije;

- istražiti mogućnosti za unapređenje ugostiteljske ponude vina i drugih autohtonih i tradicijskih pića na našem području;
- analizirati gastrokulturnu baštinu kao element turističke atrakcijske osnove; te
- istražiti gastrokulturnu baštinu kao motivatora turističke potražnje.

1.3. Istraživačka pitanja

- Kako je moguće turistički valorizirati gastrokulturnu baštinu Zadarske županije?
- Kako je moguće ugostiteljsku ponudu nadopuniti autohtonim i tradicijskim jelima i pićima u svrhu unapređenja njezine konkurentnosti?
- Kako je moguće gastrokulturnu baštinu integrirati u koncept identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije?

1.4. Korištene znanstvene metode

U svrhu izrade ovog diplomskog rada koristile su se metode primarnog i sekundarnog istraživanja.

Za prikupljanje primarnih podataka koristilo se terensko istraživanje koje je provedeno metodom osobnog ispitivanja. U tu svrhu se koristila se kvalitativna metoda dubinskog intervjua.

Za prikupljanje sekundarnih podataka, iz različitih izvora analizirala se strana te domaća literatura, znanstvene publikacije, stručni članci te statističke analize i podaci dobiveni putem interneta. U tu svrhu koristile su se sljedeće znanstvene metode: analitičko-sintetička metoda, metode apstrakcije i konkretizacije, metode generalizacije i specijalizacije, metode klasifikacije i metoda indukcije i dedukcije.

2. OBILJEŽJA ZADARSKE ŽUPANIJE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE

„Zadar je peti grad po broju stanovnika u Republici Hrvatskoj, a treći na hrvatskoj jadranskoj obali. Središte je županije, nadbiskupije, regionalnog kompleksa sjeverne Dalmacije i Like. Područje grada Zadra čini 15 naselja s 37 mjesnih odbora u tri razvojne podcjeline: uži grad, prigradska kopnena naselja i otočka naselja.“¹

U Zadru postoje jedinstvene arhitektonske instalacije: *Morske orgulje* i *Pozdrav Suncu*. „Morske orgulje izrađene na zadarskoj rivi koriste strujanje morskih valova, za stvaranje morske glazbe. Uz Morske orgulje nalazi se i Pozdrav Suncu, prostorna instalacija koja tijekom dana apsorbira sunčevu energiju, a po zalasku sunca i noću projicira iznimnu svjetlosnu igru. Morske orgulje i Pozdrav Suncu postale su jedan od motiva turističkih dolazaka, ali nedostaje turistička informativna signalizacija na mjestu atrakcije kojom bi se turistima interpretirala posebnost ove atrakcije.“²

Slika 1. Morske orgulje



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=morske+orgulje&client=firefox>, 11.06. 2017.

¹Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 17.

²Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 53.

Slika 2. Pozdrav Suncu



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 11. 06. 2017.

„Glavnina je turističke ponude i potražnje Zadarske županije smještena na priobalnom i otočnom dijelu, a grad je ujedno i najvažnije turističko odredište Zadarske županije. Suradnja Zračne luke Zadar i niskotarifnih zračnih prijevoznika osigurala je brzu i povoljnu povezanost Grada Zadra i Zadarske županije s brojnim europskim metropolama.“³

„Kulturna baština Grada Zadra temelj je postojeće kulturno-turističke ponude. U kulturno-povijesnu baštinu Grada Zadra se ubraja:

1. Muzeji grada Zadra
2. Zlato i srebro grada Zadra
3. Tradicija pisane riječi i glazbe
4. Djela majstora i umjetnika
5. Urbanistički izgled grada“⁴

³Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf , str. 33.

⁴Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 45.

„Produženje turističke sezone u Zadarskoj županiji moguće je ostvariti pomoću različitih aktivnosti kao što su: folklor, tradicijska gradnja, vinogradarstvo i gastronomija, rukotvorstvo te druge kulturne posebnosti.“⁵

Tablica 1. Kultura života i rada Grada Zadra

Redni broj	Resurs	Opis resursa
1.	Folklor grada Zadra, njegovih otoka i ruralnih predjela	Narodne nošnje koje pripadaju jadranskom kulturnom krugu, plesovi kao što su zadarski tanac, klapska pjesma, vjerovanja i običaji, legende. Važne su legende o prijenosu tijela sv. Šime u Zadar, legenda o sv. Krševanu, legenda o sv. Anastaziji, itd.
2.	Maraschino	Tradicija proizvodnje Maraschina-likera od višnje maraške koji se prodaje u opletenim bocama. Uz Maraschino, proizvode se i drugi proizvodi temeljeni na autohtonoj sorti višnje maraške (čokolada, marmelada, kolači, itd.)
3.	Iška keramika	Izrada keramike otoka Iža ručnim lončarskim kolom dio je zaštićene nematerijalne kulturne baštine, a tipični proizvodi iške keramike su <i>lopiži</i> – posude za kućanstvo u kojima se na specifičan način pripremaju riblji i drugi gastronomski specijaliteti.
4.	Gastronomija i enologija	Posljednjih godina sade se novi vinogradi na priobalju i otocima te se stvara ponuda kvalitetnih vina kojom se upotpunjuju gastronomske delicije ribljih i mesnih tradicionalnih receptura.
5.	Lutkarstvo	Kazalište lutaka Zadar čuva tradiciju izrade lutaka i lutkarskih predmeta kojom se obogaćuje umjetnički identitet Zadra.
6.	Ribarnica i zelena tržnica	Na ovim prostorima mogu se kupiti sve svježije vrste voća i povrća, svježja riba, domaći sirevi, maslinovo

⁵Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 47.

		ulje i druge mediteranske delicije. Uvođenjem ugostiteljskih sadržaja u kojima se ispred gostiju pripremaju jela od ovih namirnica uvelike bi se unaprijedila gastronomska ponuda grada.
7.	Tradicija košarke	U dvorani Jazine igrana su brojna prvenstva u košarci. Brojna i slavna imena hrvatske košarke svoju karijeru su započela u Zadru.
8.	Barkarioli	Barkajoli su jedan od simbola Zadra. Oni od 14. st. malim brodicama na vesla po svim vremenskim uvjetima povezuju Poluotok i druga gradska naselja.
	Moguće aktivnosti turističke valorizacije	<ul style="list-style-type: none"> • Organizacija manifestacija temeljenih na kulturi življenja u Zadru • Organiziranje edukativnih radionica o plesovima, vezu i ukrašavanju narodnih nošnji • Razvijanje gastronomskih ruta višnje maraške • Razvijanje vinskih i gastronomskih ruta • Organiziranje edukativnih gastronomskih tura koje uključuje upoznavanje s namirnicama, njihovu nabavu na gradskoj tržnici i ribarnici te pripremu tradicionalnih jela • Razvoj ponude <i>slowfood turizma</i> • Izrada suvenira na temelju najpoznatijih zadarskih lutaka

Izvor: Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 47.

Zadarska županije ima brojne pogodnosti za razvitak različite vrste turizma jer osim mora i sunca ima i prirodne ljepote te postoje i brojni spomenici kulture, muzeji, kazalište, crkve.

„Oblici turizma zasnovani na prirodnim resursima:

- Ekološki turizam,
- Seoski/ruralni turizam,
- Gradski/urbani turizam,

- Nautički turizam,
- Zdravstveni turizam,
- Lovni i ribolovni turizam,
- Naturizam,
- Manifestacijski turizam,
- Sportsko-rekreacijski turizam,
- Pustolovni turizam,
- Robinzonski turizam,
- Masovni turizam,
- Elitni turizam,
- Kontinentalni turizam,
- Svemirski turizam,
- Poslovni turizam,
- Obrazovni turizam i
- Izletnički turizam.“⁶

„Postoje i selektivni oblici turizma zasnovani na društvenim resursima:

- Kongresni turizam
- Kulturni turizam
- Gastronomski turizam
- Turizam događanja
- Vjerski turizam.“⁷

„U današnje vrijeme je sve više zastupljen ruralni turizam, a to je turizam na seoskom području sa svim aktivnostima koje se provode na njemu. Osnovne karakteristike ruralnog turizma su mirna sredina, odsutnost buke i očuvani okoliš. Turisti koji posjećuju Hrvatsku motivirani su njezinim prirodnim ljepotama i zanimljivom poviješću, tradicijskom kulturom, a

⁶Čavlek N., Bartolucci M., Prebežac D., Kesar O. i suradnici, *Turizam ekonomske osnove i organizacijski ustroj*, Školska knjiga, Zagreb, 2011., str. 23. - 30.

⁷Čavlek N., Bartolucci M., Prebežac D., Kesar O. i suradnici *Turizam ekonomske osnove i organizacijski ustroj*, Školska knjiga, Zagreb, 2011., str. 23. - 30.

u posljednje vrijeme i za kulinarskim specijalitetima. Sve više turista odmor želi provesti u malim obiteljskim mjestima gdje se sačuvao autohtoni ruralni karakter.“⁸

„Ruralni turizam u Zadarskoj županiji se svakom godinom sve više razvija. Ruralni turizam je skupni naziv za različite aktivnosti i oblike turizma koji se razvijaju na ruralnom prostoru. Ruralni prostor u Hrvatskoj zauzima 91,6 % njezine površine i obilježava ga društvena raznolikost pa to predstavlja velik potencijal za razvoj ruralnog turizma. Prirodne privlačnosti čine fizičko-geografski elementi sredine, bitni za ruralni turizam, u koje se ubrajaju: klima, hidrografska elementa, reljef, biljni i životinjski svijet, zaštićena prirodna područja, parkovi prirode te ekološka i bio poljoprivreda. More je jedan od najprivlačnijih elemenata turističkog odredišta. Osim što pruža odmor, služi za rekreaciju i zabavu. Nalazi li se more u blizini ruralnog područja ono pridonosi atraktivnosti ruralnih turističkih odredišta.“⁹

„Poljoprivreda u ruralnom području važan je činitelj razvoja turizma. Ona u ruralnom prostoru omogućava razvoj svih oblika turizma. Razvoj poljoprivrede na nekom prostoru ovisi o:

1. postojanju poljoprivrednog zemljišta
2. povoljni klimatski uvjeti za razvoj poljoprivrede
3. povoljno tržišno-ekonomsko okruženje.

„Za razvoj ruralnog turizma posebnu važnost ima ekološka poljoprivreda. Stanovništvu, obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima otvaraju se nove proizvodne mogućnosti i radna mjesta. Ekološka poljoprivreda je ona koja maksimalno smanjuje uporabu umjetnih gnojiva, pesticida, herbicida i drugih kemijskih sredstava u proizvodnji.“¹⁰

⁸N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 110-112.

⁹D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str. 144.

¹⁰D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str.152-153.

Tablica 2. Moguća ekološka poljoprivredna proizvodnja i prerada u Hrvatskoj

VRSTA PROIZVODNJE
Proizvodi i proizvodnja koja se može odmah zaštititi zelenim znakom
Smokva i proizvodi od smokve
Rogač, šipak, žižula
Agumi u jadranskom pojasu: mandarina, limun, grejp, naranča
Maslina i proizvodi od masline Ljekovito bilje (lavanda, kadulja, ..) i proizvodi (eterična ulja, liker, travarica...)
Ribarstvo, marikultura (uzgoj ribe i školjaka), plava riba i proizvodi
Ovčarstvo i kozarstvo i proizvodi (meso, sir, skuta)
Pčelarstvo i med
Poljoprivredni proizvodi koji bi se u budućnosti mogli zaštititi kao ekološki
Razno povrće
Razno voće
Grožđe za vino i stolno grožđe, te proizvodi (vino, sok, pjenušac)

Izvor: D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str. 155.

2.1. Turistička atrakcijska osnova Zadarske županije

„U Zadarskoj županiji postoje izletišta, odnosno objekti tradicijskog pripremanja i usluživanja toplih i hladnih jela, te pića i napitaka. Tradicija jela i pića određenog kraja temelj je regionalne gastronomije i enogastronomije. U Dalmaciji tradicijski način pripremanja hrane *na lešo i s maslinovim uljem* može biti primijenjen u pripremanju cjelokupne prehrane, dok će drugdje samo neki segmenti tradicijske prehrane biti uklopljeni u lokalne specijalitete.“¹¹

Jedno od spomenutih izletišta je i kušaonica „Kamenjak“ koja se nalazi na vidikovcu Kamenjak u mjestu Radašinovci, u sklopu Parka prirode „Vransko jezero“. Starinsko kameno izdanje vraća u prošlost i nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Kamene zidove krase stari uporabni i ukrasni predmeti iz

¹¹D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str.214-215.

prošlog stoljeća. Daleko od prometne buke i gužve, uz čašu domaćeg vina i predivnom pogledu nude se suhomesnate delicije, sirevi, maslinovo ulje i razne vrste domaćih rakija.¹²

Slika 3. Konoba „Kamenjak“



Izvor:<https://www.google.hr/search?q=konoba+kamenjak&client=firefoxab&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjhhM->, 02. 02. 2017.

Slika 4. Vidikovac „Kamenjak“



Izvor:<https://www.google.hr/search?q=konoba+kamenjak&client=firefoxab&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjhhM->, 02. 02. 2017.

Osim ruralnog turizma postoji i oblik turizma pod nazivom agroturizam. „Agroturizam je odmor na seljačkom gospodarstvu pri kojem se koriste usluge smještaja, prehrane, pića,

¹²<http://www.bartrove.com/bar/1005663442779566/Konoba%20Kamenjak%20Park%20prirode%20Vransko%20jezero>, 04. 02. 2017.

zabave, rekreacije i dr., u obiteljskim zgradama ili drugim objektima smještaja u okviru seljačkog gospodarstva. Da bi se gospodarstvo moglo baviti agroturizmom mora biti opremljeno i organizirano s odgovarajućim educiranim osobljem za pružanje tih usluga. Kvaliteta ponude takvog gospodarstva ovisi o brojnim činiteljima, kao što su okoliš, klima, vizualna privlačnost, prometna povezanost, komunalna i servisna opremljenost te ukupna ljepota kraja u kojem se gospodarstvo nalazi.“

„Agroturizam je takav oblik turizma u kojem pripadnici lokalne zajednice nude obilazak u sklopu vlastitoga poljoprivrednog projekta i na taj način dopuštaju posjetitelju izravno sudjelovanje u iskustvu sadnje, žetve/berbe i procesiranja hrane određenog lokaliteta. Često farmeri nude i priliku za boravak na vlastitoj farmi te za obrazovanjem.“¹³

„S obzirom na usluge koje se pružaju radi se o sljedećim oblicima agroturizma:

1. oni u kojima se pružaju samo usluge prehrane
2. oni u kojima se pružaju samo usluge smještaja
3. oni u kojima se pružaju usluge smještaja i prehrane“¹⁴

„Agroturizam u kojem se pružaju samo usluge prehrane je oblik gospodarstva koji je namijenjen turistima koji žele probati domaća regionalna jela i pića.“ Ponuda jela i pića u objektima mora biti tipična za kuću i kraj u kojem se objekt nalazi.

„Agroturizam u kojem se pružaju samo usluge smještaja koji se pojavljuje u različitim oblicima kao što su ruralne kuće tradicionalne arhitekture, obiteljskog ruralnog hotela, ruralnesobe i apartmana tradicionalne arhitekture, ruralne sobe i apartmana nove arhitekture. „

„Oblik agroturizma u kojem se pružaju usluge smještaja i prehrane na obiteljskim gospodarstvima podrazumijeva ponudu kompletne usluge koju čine smještaj, prehrana i cijeli program boravka s izletima, obilaskom gospodarstava, uključivanje turista u poljske radove, sportsko-rekreacijske i druge sadržaje koji se organiziraju u mjestu ili bližoj okolini.“¹⁵

¹³D. A. Jelinčić, *Agroturizam u europskom kontekstu*. StudiaethnologicaCroatica, Vol.19 No.1, Zagreb, 2007., str. 270.

¹⁴D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str. 27.

¹⁵D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str. 27.

Razvoj ruralnog turizma u RH najviše se provodi kroz turističko seljačko gospodarstvo. Osim što je takvo gospodarstvo smješteno u atraktivni ruralni kraj, u njegov rad su uključeni članovi obitelji. Turizam je na takvom gospodarstvu vezan za poljoprivrednu djelatnost te se proizvodi proizvedeni na takvom gospodarstvu nude gostima. „U sklopu svoje turističke ponude turističko seljačko gospodarstvo pruža usluge: smještaja gostiju, ponude vlastitih proizvoda, ponude jela iz vlastite kuhinje, degustiranje i kušanje vina i rakije, organiziranje izleta, itd.“¹⁶

Glavna odrednica ruralnog turizma u RH je povezanost turizma i poljoprivrede gdje seseljačka gospodarstva potiču da posjetiteljima nude vlastite gastro proizvode pripremljene od vlastitih namirnica te tradicionalna jela i pića. Goste treba upoznati s ekološkim načinom poljoprivredne proizvodnje bez ikakvih kemijskih sredstava. Također se od turističko seljačkog obiteljskog gospodarstva očekuje da poštuje regionalne značajke ruralne arhitekture, te treba organizirati obilazak turističkih atrakcija i sadržaja u okolici.¹⁷

U pokušaju definiranja turizma s hranom moguće je razlikovati dvije vrste turista: jedna od njih su turisti kojima je hrana dio iskustva putovanja, a drugi su oni kojima je motiv puta bila hrana kao turistička atrakcija ili kao turistička destinacija. Turizam okrenut hrani i piću važan je za gospodarski razvoj lokalne zajednice. Kao sastavni dio iskustva putovanja, hrana i piće u turističkoj ponudi su bitan element u izgradnji regionalna i lokalna identiteta.¹⁸

2.2. Temeljne karakteristike gastronomske i enološke ponude Zadarske županije

Kako su današnji gosti sve više obrazovani, oni postaju više informirani, ali i zahtjevni. „Porast svijesti o međudjelovanju hrane i zdravlja s jedne strane te s druge strane porast količine informacija kojima su potrošači svakodnevno izloženi postavljaju nove zahtjeve pred ugostitelje u području pružanja informacija o hrani koja se nudi u ugostiteljskom objektu.“ Svaka hrana u ugostiteljskom objektu treba biti zdravstveno ispravna, kvalitetna i vizualno privlačna. Važnost pružanja informacija o hrani je zakonska obveza svakog ugostiteljskog objekta, a njime se i podiže kvaliteta usluge i zadovoljstvo gostiju.¹⁹

¹⁶S. Geić, *Menadžment selektivnih oblika turizma*, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 386.

¹⁷S. Geić, *Menadžment selektivnih oblika turizma*, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 389.

¹⁸N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 112.

¹⁹G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 90.

Svaki ugostiteljski obrt mora imati jelovnik. Jelovnik je pisana ponuda jela i pića s naznačenim cijenama u ugostiteljskim objektima. Broj jela i pića te vrste jela ovise o veličini ugostiteljskog objekta, o opremljenosti njihove kuhinje, sposobnosti kuhara i pomoćnog osoblja, navikama i platežnim mogućnostima gostiju koji u njega zalaze. S obzirom na ponudu razlikujemo više vrsta jelovnika:

1. jelovnik za određeni obrok (ručak, večera)
2. sezonski jelovnik (za određeno razdoblje)
3. stalni jelovnik
4. opisni jelovnik²⁰

U klasičnom jelovniku jela su poredana:

1. nacionalni specijaliteti i specijaliteti kuće
2. hladna predjela
3. juhe
4. topla predjela
5. ribe – rakovi
6. gotova jela i pečenja
7. jela po narudžbi
8. variva – prilozi
9. salate
10. slatka jela
11. sirevi
12. voće – kompoti
13. sladoled²¹

Kuharstvo u ugostiteljstvu mora svojim izborom zadovoljiti potrebe svakog gosta. Hrana se gostu nudi putem jelovnika ili menija. Jela moraju biti raznolika, na odgovarajući način aranžirana i servirana, pripremljena prema zahtjevima gosta, a specijaliteti stranih kuhinja moraju biti pripremljeni onako kako je u toj kuhinji uobičajeno. Više pažnje se posvećuje gastronomskim karakteristikama jela nego energetske i nutritivnoj vrijednosti jela. Danas se i

²⁰V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 87.

²¹V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 88.

to polako mijenja, pogotovo u hotelima gdje se gost zadržava dulje dana, stoga se mora paziti i na prehrambenu vrijednost hrane.²²

„Gastroturizam kao jedan od pod-oblika kulturnog turizma predstavlja uživanje u hrani i piću. Ovaj oblik turizma se snažno razvija u posljednjim godinama. Turisti u Zadru prosječno potroše na hranu i piće 18 % ukupnog budžeta putovanja (koji uključuje i troškove transporta) te još 10 % na potrošnju za hranu i piće u maloprodaji za vrijeme boravka u destinaciji. Samo 2,7 % ispitanih turista u Zadru ističe gastroturizam kao primarni motiv dolaska u Zadar. Razlog tome je nedostatak autohtonih sadržaja i autohtone kuhinje te previše restorana brze hrane u ponudi. Turisti najčešće ističu kako im nedostaje organiziranih obilazaka vinskih cesta (11,9 % njih je izrazilo želju za korištenjem ovog proizvoda, ali ga nisu našli u ponudi), te obilazak cesta maslinovog ulja (11,3 % njih je izrazilo želju za korištenjem ovog proizvoda, ali ga nisu našli u ponudi).“²³

„Jedna od nezaobilaznih atrakcija koju nudi grad Zadar je Gradska tržnica čije bogatstvo ponude i tradicija treba biti oplemenjena kvalitetnom prezentacijom. Ova atrakcija spada u sekundarne atrakcije u Zadru, ali može napredovati organizacijom različitih manifestacija na samoj tržnici. Također se mogu osmisliti jedinstveni tradicionalni meniji koji će se nuditi uz prilagodbu šefova kuhinje u svim zadarskim restoranima.“²⁴

²²V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 95.

²³Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 102.

²⁴Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, str. 102.

Slika 5. Gradska tržnica u Zadru



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 12. 06. 2017.

3. GASTROKULTURNA BAŠTINA

Hrvatska baština ima jako razvijenu kulinarsku kulturu. Jela kao što su: pršut, šunka, kulen, sušena pečenica, panceta, sir iz mješine (koji u sebi sadrži prerađene planinske trave), ljutike, masline, a uz to domaći kruh ili pogača, poslužena na drvenom pladnju podsjećaju na davna vremena. Jela pripremljena u kotliću, krušnoj peći, peki, ražnju i zemljanim posudama danas postaju gastro atrakcije.

Jela iz mnogih dijelova Hrvatske pripremala su se za blagdane, poljske radove, berbu, kolinje, ali i post. Naše „kumice“ rade sireve i vrhnje koji se mogu probati prije kupnje, za vrijeme svinjokolje pravi se najveći dalmatinski specijalitet - pršut, žene na otocima prodavale su domaće suhe smokve, rogač, travaricu, kvasinu, vino, slanu ribu. U restoranima još možemo pronaći i uživati u domaćim jelima od namirnica domaćeg porijekla, no danas ih potiskuju razni fastfood-ovi, restorani kineske, tajlandske, meksičke, japanske kuhinje i uvozne sirovine.²⁵

Začini kao što su ružmarin, grožđe, šljive, vino, prošek i kvasina nezaobilazni su začini dalmatinske kuhinje. Zbog toga što nema određenog pravilnika koji bi odredio neko jelo i piće u nacionalnu kuhinju te po kojem će neka namirnica dobiti oznaku zemljopisnog porijekla i izvornosti, nemamo mnogo poznatih brandova kojima bismo promovirali Hrvatsku. „Za sada su naši poznati brandovi: *slavonski kulen, istarski pršut, drniški pršut, paški sir, cetinski sir, veloluškitorkul* (vrsta maslinova ulja), *paški baškotin* (vrsta dvopeka), *dingač, postup i slavonska šljivovica*.“ Mnogo naših delicija nije priznato kao što su: *istarska rakija* (biska i ruta), *šparoge i tartufi* u Istri, *krčki sir, creska janjetina, dalmatinski pršut, šokoli, travarica, velebitska travarica* (travarica koja je dobila ime po velebitskom endemu – degeniji), *maraskino* zadarske Maraske, *basa* (lički kremasti sir).²⁶

„Na našu kuhinju su uvelike utjecale kuhinje Austrije i Mađarske, Italije, Turske i Francuske. Naša narodna - pučka kuhinja ima temelj na ostacima ilirske i rimske kuhinje, ali i pažljivom odabiru uvezene hrane. Kulinarske sličnosti između dvaju različitih naroda postoje, ali objašnjenje leži u sličnim uvjetima proizvodnje namirnica, načinu života, ali i povijesnim i trgovačkim vezama. Određene vrste jela su i prisvojene pa tako imamo *sarmu* za koju će mnogi reći da je naše nacionalno jelo, ali ona potječe od Turaka, *punjena paprika* koja je

²⁵N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 74-75.

²⁶N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 75.

donesena iz Amerike poprima ugled našeg kulinarskog specijaliteta. *Tatarski biftek* je hladno predjelo po utemeljitelju francuske gastronomije Anthelmu Brillat-Savarinu, zapravo je hrvatski običaj pripremanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj. Širenju hrvatskog kulinarstva mogli su posredovati Hrvati u austrijskoj pokrajini Gradišću i oko Beča, kao u obližnjim područjima u Mađarskoj, Slovačkoj i Češkoj. Moliški Hrvati, etnička zajednica nastanjena u pokrajini Molise, u središnjoj Italiji, također je mogla posredovati u razmjeni recepata.²⁷

Dalmatinska kuhinja se temelji na svježim namirnicama, jednostavnoj pripremi, bez pretjerivanja sa začinima, osim nezaobilaznog češnjaka, peršina i lovora. Tradicionalni obrok u Dalmaciji započinje s domaćim pršutom i sirom, zelenim i crnim maslinama, kaparima, slanim srdelama, incunima te salatam od hobotnice. Jedan od najpoznatijih afrodizijaka kojise koristi u Dalmaciji su kamenice. Najpoznatija dalmatinska jela su: *riblja juha, pašta-šuta, tripice, artičoke s graškom*. Svježa riba se priprema na lešo s blitvom ili krumpirima, zatim se peče „na gradelama“, priprema na brudet ili prži u dubokom ulju. Osim toga priprema se i buzara od škampa i školjaka, crni rižot od sipe, hobotnica ispod peke, lignje s gradela. Od mesnih specijaliteta najpoznatiji su: lešo govedina sa šalsom, paštica, janjetina kuhana s povrćem, pripremljena ispod peke ili na ražnju, meso s roštilja prethodno marinirano umaslinovom ulju i ružmarinu. Od slastica je najpoznatija *dubrovačka rožata, fritule, paprenjaci, rafiole i mandulati*.²⁸

„Dalmatinska jela“ vuku podrijetlo od Ilira i Rimljana (Dioklecijan koji je porijeklom iz naših krajeva). Od pradavnih vremena, u regiji Mediterana, kruh, vino i maslinovo ulje predstavljaju simbol ljudske snage i mudrosti kojima čovjek kroti prirodu. To su namirnice koje se dobivaju obradom biljaka i koje se koriste u religiozne svrhe. Kao malo koja zemlja Hrvatska se može pohvaliti da je još uvijek zemlja koja koristi namirnice za pripremu zdrave hrane. Još uvijek posjeduje farme, šume, divljač i brojno divlje voće i povrće koje se i danas svakodnevno koristi, ali u manjem broju nego prije nekoliko godina.²⁹

Jedan od najpoznatijih suhomesnatih proizvoda u Hrvatskoj je pršut. Prvi pisani podaci o načinju sušenja svinjskog mesa potječe iz ranog rimskog doba. „Rimska riječ za usoljeni i osušeni cijeli svinjski but bila je *perxuctus*, a dolazi od latinske riječi *perexsuctus*– temeljito

²⁷N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 77-78.

²⁸M. Njavro i suradnici, *Hrvatska gastronomija*, Turistička naklada d.o.o., Zagreb, 2014., str. 25.

²⁹N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 79-80.

osušen, koja je u kasnijem talijanskom jeziku modernizirana u riječ *prosciutto*, a označava usoljen, začinjjen i osušen zreli svinjski but. Prema definiciji pršut je trajni suhomesnati proizvod, proizveden suhim salamuranjem, sušenjem i zrenjem specifično obrađena svinjskog buta, u kontroliranim mikroklimatskim uvjetima određeni vremenski period. Njegova proizvodnja tradicionalno je vezana za mediteranske zemlje, a osobito je cijenjen u Italiji, Španjolskoj i Francuskoj. Tradicija proizvodnje pršuta u priobalnom području Hrvatske (Istra i Dalmacija) stara je vjerojatno koliko i u drugim mediteranskim zemljama. Pojedine tehnološke specifičnosti i razlike očituju se u različitoj sirovinskoj osnovi, obradi buta, načinusoljenja i sušenja te svojstvima finalnog proizvoda dalmatinskog i istarskog pršuta.“³⁰

Slika 6. Dalmatinski pršut



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 12. 06. 2017.

„Ljudi danas sve više važnosti pridaju pravilnoj prehrani jer se hrana i prehrana sve više povezuju s očuvanjem zdravlja pa čak i s utjecajem liječenja pojedinih bolesti. Preporuke o pravilnoj prehrani donose nutricionisti temeljem rezultata brojnih znanstvenih istraživanja. Izbor namirnica i način njihove pripreme moraju zadovoljiti nutritivne i energetske potrebe čovjeka, ali također trebaju imati i poželjna gastronomska svojstva kao što su izgled, miris i okus. S gospodarskim razvojem mijenjaju se i običaji pripreme hrane. S obzirom na stupanj

³⁰N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 35.

pripremljenosti odnosno brzinu i lakoću kojom se hrana priprema za konzumiranje razlikuje se :

1. pripremljena
2. polupripremljena
3. lako pripremljiva hrana³¹

„Takva se hrana priprema u industrijskim pogonima, većim kuhinjama ili pripremicama hrane. Njezin asortiman je raznovrstan i zadire u područja tradicionalnih tehnologija (prerađevine mesa, mlijeka, voća, povrća, žitarica, itd.) Zbog zdravlja i pravilne prehrane nameće se potreba i za proizvodnjom hrane posebne namjene, kao što je npr. ekohrana, niskoenergetska hrana, dječja hrana, vegetarijanska hrana, itd.“³²

3.1. Povijesni razvoj gastronomije u Europi

Postoji znanost koja proučava hranu ili, bolje, kulturu hrane u cjelokupnom smislu: gastronomija. Riječ gastronomija grčkog je porijekla te se tek povremeno pojavljivala u glavnim europskim jezicima prije nego što je ušla u naslov francuske poeme *LagastronomieouL' hommedeschamps a table*, Josepha de Berchouxa, objavljene u Parizu 1801. godine i prevedene na talijanski 1825. godine. Gastronomija se počela razvijati početkom 19. stoljeća, a najveći je doprinos dala francuska kultura. Nakon revolucije počelis se otvarati restorani: 1804. broj se restorana upeterostručio u odnosu na razdoblje prije revolucije, a 1825. ih je bilo tisuću, a 1834. ih je bilo preko dvije tisuće. Gastronomi su postalipoznati te su svojim kulinarskim vodičima i prvim objavljenim kritikama stvarali *chefove*. S Jean-Anthelmeom Brillat-Savarinom i Alexandre-Balthazar-Laurentom Grimodom de LaReyniereom, glavnim autorima i istinskim očevima moderne gastronomije, nastaje gastronomska literatura. Etimološki gastronomija znači „zakon o trbuhu“, odnosno sveukupnost pravila prema kojima biramo i konzumiramo jela da zadovoljimo trbuh.³³

Otkako je čovječanstvo ušlo u razdoblje pisane povijesti, hrana je oblikovala nastanak ljudskog društva, odnose u zajednici, razvoj muških i ženskih identiteta, razvitak trgovine i putne infrastrukture, podjelu rada u zajednicama, oblikovanje različitih kultura. Gotovo i

³¹V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 9.

³²V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 9.

³³C. Petrini, *Dobro, čisto, pravedno-načela nove gastronomije*, Algoritam, Zagreb, 2013., str. 38-39.

nema povijesnog događaja koji nije povezan s hranom. Nestašice hrane izazvale su više pobuna, prevrata i revolucija negoli ijedan politički ili ideološki motiv. 1789. Deklaracijom o pravima čovjeka i građanina došlo je do promjena u gastronomiji i kulinarstvu, gdje su odbačeni i odbjegli aristokratski kuhari počeli sa otvaranjem malih narodnih kuhinja. Pekarisu donosili *baquette*, a posluživala se i juha, *boulangier*, hranjiva i krepka, što će u engleskom izričaju (engl. *restorative*) dovesti i do pojma restoran.³⁴

U davnim vremenima ljudi su živjeli od lova hraneći se sirovim mesom, divljim plodovima, korijenjem i lišćem različitih biljaka. S razvojem vatre i posuđa započinje i razvoj kuharstva, koje je u pojedinim naroda bilo razvijeno i prije više tisuća godina (Perzijanci, Kinezi, Egipćani, itd.). U našim krajevima kuharstvo se razvijalo pod utjecajem susjednih svjetskih priznatih kuhinja. U Istri i Dalmaciji pod utjecajem talijanske kuhinje, u Slavoniji i sjevernim krajevima pod utjecajem mađarske i austrijske kuhinje. Razvojem turizma oko 1960. godine započinje razvoj kuharstva u Hrvatskoj.³⁵

Predrasude da su masline i uzgoj vinove loze na istočnu obalu Jadrana donijeli stari Grci prilikom osnivanja kolonija na Korčuli, Visu i Hvaru razbijena je. Naime, dokazano je da uzgoj ovih kultura seže u VIII. stoljeće prije Krista, dakle nešto prije prvih migracija i kolonizacijskih valova.³⁶

Na jednom srednjovjekovnom notarskom spisu iz XIII. stoljeća nepoznati je pisar na marginama upisao recepturu za pripremu tjestenine, tj. *raviola punjenih kupusom u umaku od sjeckane braveće mekači*. Stari hrvatski dalmatinski pisci od Marka Marulića, Petra Hektorovića, Petra Zoranića do Marina Držića spominju jela i tradicionalne recepture usvojim stihovima i pastirskim igrama, komedijama i dramama. U dalmatinske su luke uplovljavali puljiški brodovi, i donosili povrće i voće s apeninskog juga, a odnosili dalmatinske namirnice, suhu i slanu ribu i meso, začine, čak i sušene gljive, među njima i dalmatinske tartufe, a ponekad su odnosili recepture i gotova jela koja su se mogla konzervirati.³⁷

Tijekom XII. i XIII. st. napuljski su kraljevi odobravali trgovačke povlastice dalmatinskim gradovima, najviše Splitu, i omogućavali slobodnu plovidbu njihovim brodovima do apulijskih luka i posjeda, gdje se trgovalo dalmatinskim proizvodima, žitom, vinom, uljem i drugim namirnicama. Splitskim statutom iz 1312. godine, koji je posjedovao cjenike za svaku vrstu namirnica tada, utvrđeno je da je riba bila skuplja od bilo koje vrste mesa te da se neki

³⁴H. Bišćević, *Diplomacija za stolom*, Slobodna Dalmacija print d.o.o, Zagreb, 2013., str. 10.

³⁵V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 95.

³⁶V. Barbieri, *Priča o dalmatinskoj kuhinji i 410 izabranih recepata*, Profil, Zagreb, 2009., str. 10-11.

³⁷V. Barbieri, *Priča o dalmatinskoj kuhinji i 410 izabranih recepata*, Profil, Zagreb, 2009., str. 9-10.

odnosi među namirnicama nisu mnogo promijenili sve do danas. U kuhinji Dubrovačke Republike poznate su zelene manestre, *manestrevdideiRagusei*, kako su njihov naziv i recepturu krajem 18. stoljeća i početkom 19. stoljeća preveli isusovac i gastronom Francesco Maria Appendini, a kasnije i autor jedne od najslavnijih kuharica PellegrinoArtusi. Slijede ih školjke i kamenice iz Malostonskog zaljeva, jastozi, hlapovi. *Dalmatinska rožata* potječe iz Dubrovnika te *torta makarana* iz Makarskog primorja, od bajama, jaja i *maraskina*, zadarskog likera od višnje maraske.³⁸

Slika 7. Zadarski liker



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 12. 06. 2017.

„Hrvatski prostori pozornica su velikih migracija, kultura i gastronomskih ostataka Kelta, Japoda i Ilira, od kopna i zaleđa do mora i otoka. Sredinom devedesetih godina prošlog stoljeća, u Starograjskom polju na otoku Hvaru pronađene su sjemenke vinove loze i masline. Otkriveno je da su sjemenke loze i masline preživjele još od 8. stoljeća prije Krista, prije grčke kolonizacije, još iz doba ilirskog gospodarstva nad otokom i dalmatinskom obalom. Kad je Rim zagospodario našim prostorima, proširio je proizvodnju raznovrsnih agronomskih kultura, ribolov i stočarstvo objedinjene u golemoj kuhinji i utemeljenoj na maslinovom ulju, aromatičnom bilju i vinu, a prvi recepti iz rimskog razdoblja za pripremu liburnijskog ulja, marinirane ribe i divljači te svinjetine su iz Dalmacije i Panonije.“³⁹

³⁸V. Barbieri, *Priča o dalmatinskoj kuhinji i 410 izabranih recepata*, Profil, Zagreb, 2009., str. 15.

³⁹V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 14.

3.2. *Gastrokulturna baština kao dio nematerijalne kulturne baštine Hrvatske*

„Pojam autohtone ili izvorne kuhinje isključuje osnovno što čini svaku kuhinju, a to je njezina dinamičnost. Svaka je kuhinja sastavljena od mnogih utjecaja, tako i onih vanjskih. Autohtona kuhinja bila bi ona koja je nastala bez ikakva stranog utjecaja, pa bi značilo da čak i u homogenim etničkim područjima nije dolazilo do usvajanja niti namirnica, niti kulinarskih poticaja iz drugih kultura. Hranu koju predstavljamo, ali i prepoznajemo kao svoju, domaću, mogli bismo nazvati autentičnom. Autentična prehrana ukazuje na duboku povezanost s tradicijom, pripremanjem određenih jela i recepata kroz nekoliko generacija. Obično se kao dovoljno vremensko razdoblje uzimaju tri generacije. Ukoliko isto jelo pronalazimo unutar tri generacije, s manjim ili većim promjenama, možemo govoriti da je tradicijsko.“⁴⁰

„Prehranu u Hrvatskoj je moguće donekle regionalno grupirati s obzirom na geografske i klimatske osobitosti pojedinih područja. U etnologiji je bila uvriježena podjela na tri etnografske zone – panonsku, jadransku i dinarsku (takozvane kulturne areale), no radi preglednosti prehrambenih praksi prikladnija je novija podjela na nizinsku, središnju, gorsku i primorsku Hrvatsku.“⁴¹

„Dalmatinsko zaleđe se isprepliće s kulturom prehrane stanovnika obale i otoka, ali ne u potpunosti. Prvi dnevni obrok obično je bila kukuruzna kaša (*pura, palenta*) koja je uz kavu ili kiselo mlijeko i danas još ponegdje osnova doručka. Podnevno jelo je gusta juha od grahorica i zelja u kojoj se obično kuha komad suhe bravetine (*kaštradine*) ili svinjetine. Svečani jelovnik uključuje mnogo mesa (najčešće janjetina na ražnju, ali ne uvijek), a od kolača *frite(vrite, prikle)* i kroštule, za piće – rakija i vino. Specijaliteta koje poznajemo na ovom području su *sinjski arambašići* (vrsta sarme od listova kupusa ili vinove loze) punjeni pršutom i nasjeckanom govedinom, zatim *poljički soparniki zeljenik* – pita odnosno pogača nadjevena blitvom te ispečena na žeravici ognjišta, kao i različite vrste mesa (janjetina, teletina, puretina) međusobno pomiješane i pečene zajedno s krumpirima ispod peke.“⁴²

„Primorska Hrvatska je područje koje zauzima krševit pojas Hrvatske uz Jadransko more, od Istre do Konavala. Također, ovaj dio u potpunosti pripada većem prehrambenom kulturnom krugu – mediteranskom. Osnovna obilježja prehrane su upotreba maslinova ulja (uz ovčji loj i

⁴⁰M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 2.

⁴¹M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 3.

⁴²M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 10.

svinjsku mast), riba i druge morske životinje, obilna upotreba zelenog povrća i grahorica (bob, slanutak, leća, grah – *fažol*), brojne vrste gustih juha te raznovrsne tjestenine. Osim riba jede se i meso – ljeti više janjetina, ovčetina i govedina, a zimi svinjetina. Podnevno jelo obično je neko jušno, večernji obrok bila bi pržena riba i kuhano povrće, posluženo kao prilogili začinjeno kao salata. Na ovom području jede se prepečeni kruh – *baškot*, *paškot*, *baškotin*, *škanjatin*. Pripremao se suhi, trajni kruh, najčešće u obliku prstena ili kriški poput današnjeg dvopeka koji bi pomorcima i ribarima zamjenjivao svježi kruh za dugih boravaka na moru. Kasnije su izradu tog *kolača* preuzeli profesionalni pekari ili samostanske kuhinje. On se danas smatra specijalitetom i poslužuje se uz kavu, prošek ili vino. Poznati su *bakarski baškotili paški baškotin*.⁴³

„U Dalmaciji je kao i na sjevernom Jadranu prvi obrok započinjao kavom uz kruh ili kakvo pecivo. Marendaje prijepodnevi obrok, oko 10 sati za koju se u prošlosti kuhala pura (*palenta*) ili se jela slana riba s kruhom. U podne je bio objed: uskromnijoj obitelji to je bila gusta juha od grahorica i tjestenine, brodet, paprikašod kokošnjeg ili svinjskog mesa, rižot od lignji ili sipe te *paštašuta*. Pripremale su se tikvice i patlidžani koje su se punili mljevenimmesom. Za večeru se jelo zelje – pod tim se podrazumijeva zeleno povrće kojemože biti blitva, zeleni kupus, prokulica, tikvice. Na nekim otocima poput Visa i Lastova, sitna riba sprema se na ražnju. Na Visu je uobičajena večera bila pogača sa slanom ribom (*viška i komiška pogača*) i slanutak. Uz podnevni i večernji obrok pilo se vino. Svečani obrokna blagdane i važna obiteljska slavlja započinjao je i još uvijek započinje čašicom rakije (svadbe, Božić i sl.), a zatim se poslužuje pladanj spršutom, sirom i maslinama. Nakon toga slijedi goveđa juha s tjesteninom, pečeno meso, puran, svinjetina ili janjetina. Poznato svečanojelo u gotovo cijeloj Dalmaciji je *paštica*, u okolici Dubrovnika priprema *sezelena maneštra s kaštradinom* (*Dalmatinska kaštradinase* tradicionalno proizvodi od mesa uškopljenih, utovljenih ovnova i jalovih ovaca ili koza u dobiod 1 do 5 godina, nakon klanjase soli i stoji nekoliko dana).“⁴⁴

„U Dalmaciji su se od slastica pripremale fritule i kroštule. Za vjenčanja i neke druge svečane prigode peku se iravijoli, paprenjaci, amareti. Kolačima se dodaju liker od višanja – *maraskino* ili anica – *mistral*, a karakteristično je korištenje amonijakove soli kao sredstvo za rahljenje tijesta. Također, kolačima se dodaju rakija, kora od limuna i naranči te ekstrakti voća ili

⁴³M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 11.

⁴⁴M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 13.

cvijeća. Poznat je ružin miris za sirnice. Česte su slastice poput *omijendula*– usitnjeni bademi pomiješani sašećerom te *smokvenjaci*- hibovi napravljeni od suhih smokava s malo rakije (oblikuju se u male kruščiće ili kobasice te se omotani lovorovim listom spremajuna nekim otocima za Božić). Ovi su se kolačići često nosili na more ili davali dječikao energetska pločica za doručak ili užinu. Na području južne Dalmacije poznata je *rožata*– nabujak od jaja, mlijeka i šećera s preljevom od karamela. U južnim dijelovima Dalmacije poznajemo još dva slatkiša: *kotonjada*(sir od dunja) i *mantala* – ukuhani mošt od grožđa s dodatkom brašna i pšenične krupice. Specijaliteti koji se još spominju: *torta makarana*, *brački vitalac*, *hvarska gregoda*, *pećica u tećici*. Poznati su i paški sir te vina poput *dingača*, *plavca ilibogdanuše*, zatim *varenik*– začin od ukuhanog mošta.⁴⁵

Uz rijeku Krku je Prokljansko jezero, vizualno jezero koje sa svih strana okružuje kopno, ali zapravo more jer se u njemu utjecaj slatke vode osjeća do 6,5 metara dubine, na dnu žive školjkaši i ribe. Danas u Prukljanu živi 45 vrsta školjkaša, a među njima i jakovska kapica, koja pripada porodici češljača, a oblicima i bojama pripada skupini školjkaša. Svojim oblikom jakovska kapica nadahnula je umjetnike te je vrlo čest motiv na mozaicima i slikama, a također se pronalazi i u arhitekturi toga doba. Prvi pisani podaci o izlovučešljača datiraju iz 16. stoljeća. Na istočnoj obali Jadrana prirodne populacije češljača izlovljavaju se u Istri i Novigradskom moru. U ušću rijeke Krke velike količine jakobovih kapica izlovljene su ronjenjem u Prukljanu osamdesetih godina, pa su danas skoro nestale. Kontrolirani uzgoj ne postoji, iako je 1990. godine izgrađena tehnologija kontroliranog uzgoja u ušću rijeke Krke.⁴⁶

⁴⁵M. Belaj, M. Blagajić Bergman, J. Ivanišević Caput, *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, str. 12-14.

⁴⁶Časopis *Iće i piće*, <http://www.iceipice.hr/hr/izdanja/broj-10-listopad-2008>, 23. 06. 2017.

Slika 8. Jakobove kapice



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=jakobove+kapice&client=firefox-b&source>, 23. 06. 2017.

Područje Zadarske županije je bogato vodnim kapacitetima. Vransko jezero s velikim količinama slatke vode u krškom okruženju i neposrednoj blizini mora od velikog je značenja. Vransko jezero prima vodu iz brojnih izvora i vodotoka u Ravnim kotarima. Kotarka je najduži vodotok, koji ima izvorišno područje u zaleđu Zadra u predjelu Zemunika i teče prema jugoistoku do ušća u Vransko jezero. S lijeve strane u kompleksnom sistemu kanala najvažniji su Jablanac i Lemešac, koji u području izvora Kakme primaju i vode pritoka Kličevice i Mirošnice s benkovačkog područja.⁴⁷

Slika 9. Vransko jezero



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 11. 06. 2017.

⁴⁷Đ. Bunja, *Turistička valorizacija prirodne, povijesne i kulturne baštine područja općine Pakoštane*, Grafotehna d.d., Zadar, 2003., str. 29-30.

Na karbonatnoj, pretežito vapnenačkoj osnovi razvijene su i rasprostranjene crvenice. Smeđa karbonatna tla i siva erodirana tla na flišu nalaze se pojedinačno tamo gdje su matične stijene zastupljene laporima, pješčenjacima. Ova su tla oduvijek bila zanimljiva za obradu. Močvarna tla, atraktivna za poljodjelstvo, a i za održavanje čitava niza biocenoza, u prirodnom stanju zamočvarena odnosno agrarno neiskoristiva ili povremeno iskoristiva, zastupljena su u Vranskom bazenu. Ona danas, uz mineralno močvarna tla, predstavljaju osnovu za proizvodnju žitarica i povrtnica.⁴⁸

Zadarska županije je bogata biljnim i životinjskim vrstama upravo zbog Vranskog jezera. Ukupno je poznato 227 vrsta ptica koje su zamijećene na području Parka prirode „Vransko jezero“. Neki od njih su: plijenori, gnjurci, vranci, čaplje, žličarke, rode, labudovi, guske, patke, ždralovi, ćurlini, itd.⁴⁹

Od ostalih životinjskih vrsta s područja općine Pakoštane osobito su bitne riblje vrste, odnosno slatkovodne vrste riba Vranskog jezera. U Vranskom jezeru obitava 25 vrsta slatkovodnih i nekoliko vrsta morskih riba.⁵⁰

„U Dalmaciji se od davnina riba peče na gradelama, na drvenim ražnjevima, kao srdele na otocima, po drevnim recepturama priprema se ispod peke ili u suvremenim pećnicama, posuta tvrdim dalmatinskim ovčjim ili kozjim sirom, pomiješana i izvornim makarunima. Krakovi od hobotnice, posebno u Komiži, kao sipe i lignje u uzmorskim kopnenim gradovima, pune se vlastitim mesom, ponekad s dodatkom sjeckanih škampa, ponekad školjaka ili pršuta. Isti glavonošci i rakovi čine osnovu nadjeva za zapečene balancane i tikvice. Sušena riba iusoljena riba, koja i danas krasí dalmatinsku gastronomiju, stoljećima se izvozila u Veneciju i pripremala u svečanim prilikama u jelima sličnim bakalaru, koji je i sam pristigao u Mletke papotom u Dalmaciju još u XV. st.“⁵¹

Dalmacija je zemlja janjetine, kozletine, teletine, svinjetine i sušenog mesa, od kojih se pripremaju tradicionalni ražnjevi, pečenja i lešade sa šalšama, kaparima i krupnom soli. U doba berbe grožđa peku se *polpetuni od bravetine* sa zapečenim grožđem. U zaleđu sespremaju *sinjski arambaše i arambašići* – domaća inačica rimsko-karolinško-panonske pa tek potom tursko-bosanske sarme, koja je i sama baštinila starogrčke smotuljke od vinove loze i zavila ih u kiseli kupus, natječu s osmanskim i grčkim, ali i antičkim uzorima.

⁴⁸Đ. Bunja, *Turistička valorizacija prirodne, povijesne i kulturne baštine područja općine Pakoštane*, Grafotehna d.d., Zadar, 2003., str. 32-33.

⁴⁹Đ. Bunja, *Turistička valorizacija prirodne, povijesne i kulturne baštine područja općine Pakoštane*, Grafotehna d.d., Zadar, 2003., str. 37-39.

⁵⁰Đ. Bunja, *Turistička valorizacija prirodne, povijesne i kulturne baštine područja općine Pakoštane*, Grafotehna d.d., Zadar, 2003., str. 48.

⁵¹V. Barbieri, *Priča o dalmatinskoj kuhinji i 410 izabраниh recepata*, Profil, Zagreb, 2009., str. 13.

„Slavonija je najpoznatija po svom čobancu koji je derivat mađarskih utjecaja, koji je kondenzirao jušno iskustvo gulaša i paprikaša s osobnim izborom povrća i začina te vina. Najkvalitetniji slavonski gastronomski proizvod je kulen. Osijek, glavni grad Slavonije, i bliski Vukovar su prijestolnice čobanaca, prekuhanih ugarskih gulaša, paprikaša, peradi, kokoši, gusaka, svinjetine. Zbog rijeka ovi gradovi obiluju riječnom ribom od koje se spremaju riblji specijaliteti kao što su: riblja čorba, sušena riba, riblje kobasice, prženi šarani. U zapadnom dijelu Slavonije nadovezuje se gastronomsko iskustvo starosjedilaca idoseljenika pa je pečenoj punjenoj peradi teško odrediti njemačko, austrijsko i češko podrijetlo, grahu i sarmi tursko, bosansko i srpsko, a konjskim kobasicama i jelima odkonjetine apeninsko. Podravina se ponosi svojim mariniranim mesom čuvanim u svinjskoj masti i usitnjenom špeku.“⁵²

„Zagorje je poznato po pečenim kokošima i puricama, juhe od peradi i gljiva, divljači služene uz variva od graha i buće, kiselog kupusa i koprive, koje prate i češnjovke i krvavice, kobasice začinjene češnjakom i krvlju. Zagorske svinjske pisanice sa suhim šljivama iz 16. stoljeća, zajedno s pečenim puricama i mlincima gastronomski su most prema jelovnicima Zagreba.“⁵³

„Okus Zagreba odiše prerađenim Austro-ugarskim štihom pa je zagrebački stol pun pohanih šnicli i panirane piletine, zagrebački odrezak od teletine, nadjeven šunkom i sirom bolji je od bečkog. Značajan je i *agramerski ričet*, od graha i ječma sa suhim mesom i telećom juhom. Tu su još i profinjena jela i paštete od peradi i divljači, a uz njih i stara pisana pečenka u moštu i kuhani goveđi repovi s muštardom, iz još jedne barokne hrvatske prijestolnice, Samobora, poznatog i po svojim savijačama, kremšnitama i tortama.“⁵⁴

„Lika i Gorski kotar poznati su po janjetini i odojku s ražnja, teletini i ličkom krumpiru ispod peke, raznovrsni riblji recepti te sirni namaz poznat pod nazivom *basa*, premazanu po *proji*, drevnom kruhu od sedam vrsta mljevenih žitarica.“⁵⁵

„Istra je prikupila dosta recepata iz Venecije, ali su te iste recepte nadogradili vlastitim kulinarskim znanjem. Poznate su istarske *mineštre i jota*, guste juhe od suhog mesa i grahorica, istarskim *žgvacetima* od janjetine ili snetine, umaci od tartufa i šparoga koji se prelijevaju na istarske fuže i pljukance. Poznate su pazinske i motovunske purice s kiselim jabukama, divljač s kruškama i voćem, kobasice i sušeni i svježi omboli na gradelama te

⁵²V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 16.

⁵³V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 17.

⁵⁴V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 17.

⁵⁵V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 17.

raznovrsni riblji recepti. Najvažniji dodatci hrani su maslinovo ulje i vino, u proljeće šparoge, u jesen maruni i tartufi, posebno bijeli.“⁵⁶

„Za razliku od Istre, koja je sve uvezeno znala pretvoriti u vlastiti gastronomski izraz, Dalmacija prenosi trajnu baštinu u gastronomiji. Poznate su janjeće iznutrice na ražnju, janjeće tripice s usirenom krvlju ili kozleći butovi u aromatičnom bilju i začinima, otočne starogrčke pogače od slane ribe, maslina i sira, slatko-kiselih tingula od pernate divljači i lešada od suhe ili svježije bravetine, koja se proširila na mletačke stolove. Stari i izvorni receptisu i dalmatinska paštica, jelo od pečene pa pirjane marinirane goveđe ruže. Dalmacija obiluje mnogim jelima od sirove ribe, rakova i školjaka, kao i njene lešade, a posebno *brujeti*. Sušena riba, usoljena riba, dalmatinski pršut, tvrdi sirevi poput *paškog* od ovčjeg ili *meki* od kozjeg sira, *sinjski arambašići*, imotski lonci od zeleni i mesa, od raznih vrsta kupusa i brokula s pršutom i suhim mesom, kamenice i školjke iz primorja samo su neki od recepata dalmatinske kuhinje.“⁵⁷

Slika 10. Kamenice i školjke



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=pozdrav+suncu+zadar&client=firefox>, 12. 06. 2017.

Svaki dio Hrvatske ima jela koja su specifična za pojedini kraj. Raznolikost jela nastala je migracijom stanovništva te pod utjecajem susjednih zemalja. Hrvatska je zemlja uz more pa je i mnogo običaja doneseno upravo s mora. Jadransko more je bogato ribom pa u Dalmaciji nastaju brojni riblji specijaliteti, Lika je bogata raznovrsnom divljači, Istra šumskim plodovima kao što su tartufi i šparoge, Slavonija je bogata svinjskim specijalitetima kao što sukulen i poznati čobanci. Vidimo da svaki kraj raspolaže određenom vrstom proizvoda koji dovode do razvitka tog kraja i njegove prepoznatljivosti u kulinarskom smislu.

⁵⁶V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 18.

⁵⁷V. Barbieri, *Hrvatska kuhinja i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012., str. 18-19.

3.3. Važnost gastrokulturene baštine u ugostiteljstvu

Gastrokulturalna baština u ugostiteljstvu se može pružiti na više načina. Osim onog uobičajenog gdje se gostima nude tradicionalna jela u restoranima i konobama postoje i drugi oblici pružanja usluga izvan ugostiteljskog objekta. Jedan od takvih je i *catering*. *Catering* je suvremeni način pružanja ugostiteljske usluge izvan ugostiteljskog objekta, a potječe iz SAD-

a. Takav način pruža ugostiteljske usluge u vlastitom domu, za zatvoreni krug gostiju u kojem je intimnije ozračje i neograničeno vrijeme trajanja. Postoje tri varijante *cateringa* u kojem se može iznajmiti radna snaga, samo hrana i piće ili cjelovita usluga kao što su hrana i piće te radna snaga. Najviše se danas koristi cjelovita usluga hrane i pića te uvijekzvana radna snaga koja riješi sve do najsitnijih detalja po želji svakog gosta.⁵⁸

„U Zadarskoj županiji postoje brojni ugostitelji koji se bave *cateringom*. Osim što iznajmljuju hranu, piće i radnu snagu, ugostitelji raspolažu i dovoljnom količinom inventara kao što su kuhinjski pribor i šator te gostima nude sve usluge na jednom mjestu. Poduzeća koja se bave *cateringom* primjenjuju najsuvremenije trendove u ugostiteljstvu jer raspolažu s kvalitetnim kuhinjama opremljene najsuvremenijom opremom, imaju kvalitetne uređaje za održavanje i dostavu hrane te kvalitetan inventar. Većinom su to poduzeća koja dostavljaju pizzu, sendviče, razna gotova jela. Pod pojmom *catering* ili pripremnica obroka podrazumijevaju se ugostiteljski objekti u kojima se pripremaju jela, slastice, napitci koji se konzumiraju na drugim mjestima. Hrana se priprema za različite naručitelje i u posebne svrhe kao što su svadbe, proslave, prijemi ili se priprema za stalnog i poznatog naručioca (za zaposlenike u poduzećima, za učenike u školama, itd.) S obzirom na to razlikujemo dvije vrste *cateringa*:

1. Komercijalni *catering* - uključuje restoracije, kafeterije, snack barove i druge objekte koji rade samostalno ili u sklopu hotela
2. Servisni *catering* – bavi se pripremom hrane i obroka namijenjenih određenim kategorijama konzumenata.

S obzirom na to razlikuju se sljedeći tipovi servisnog *cateringa*:

- za zaposlenike u poduzećima

⁵⁸T. Meštrić - Molnar i suradnici, *Suvremeni trendovi u gastronomiji*, Birotisak, Zagreb, 2007., str. 10.

- za učenike u školama
- za bolesnike u bolnicama
- socijalni catering
- catering u prijevozu (transportu)
- servisni catering za potrebe vojske.⁵⁹

U novije vrijeme je sve više popularan tzv. *Drivein restorani*. Takav oblik restorana uslužuje goste u njihovim automobilima. Prvi put se takav oblik javlja u SAD-u 1940. godine. Gosti iz automobila naručuju usluge preko prozora i mikrofona. Postoje dvije podvrste ovakvih tipova restorana: gost putem mikrofona naručuje jelo, čeka u automobilu da mu konobar donese narudžbu te gost putem mikrofona naruči jelo te produži do prozora restorana na kojemu se predaje jelo zapakirano u papir ili vrećicu. Takav oblik u novije vrijeme javlja se u McDonaldsu u Zadru.⁶⁰

Kućna dostava je također jedan od popularnih načina posluživanja i naručivanja hrane. Gosti hranu naručuju putem interneta ili telefona. Hrana im se dostavlja na kućnu adresu u dogovorenom vremenu. Cijena ovakve dostave je znatno niža jer se hrana dostavlja u vrećicama, pri čemu nema pranja suđa ni pospremanja pa je ovaj način lakši i jeftiniji.⁶¹

⁵⁹V. Lelas, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb, 2008., str. 145.

⁶⁰T. Meštrić - Molnar i suradnici, *Suvremeni trendovi u gastronomiji*, Birotisak, Zagreb, 2007., str. 11.

⁶¹T. Meštrić - Molnar i suradnici, *Suvremeni trendovi u gastronomiji*, Birotisak, Zagreb, 2007., str. 11.

4. MOGUĆNOSTI ZA TURISTIČKU VALORIZACIJU GASTROKULTURNE BAŠTINE ZADARSKE ŽUPANIJE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE

Zbog užurbanog načina života sve više ljudi se ne stiže kvalitetno hraniti te najčešće jedu gotova jela ili odu do restorana. Najčešći razlozi za konzumaciju hrane izvan doma su: praktičnost, raznolikost, manjak vlastitih kapaciteta, društveni položaj te kultura i tradicija. Ljudi sve više teže jednostavnijem životu bez prevelikih obaveza pa često koriste usluge ugostitelja da bi probali nešto novo, ali i zbog načina života koji to zahtjeva. Kultura i tradicija imaju veliku važnost kod nas jer svi važniji događaji zahtijevaju odlazak u ugostiteljski objekt zbog nemogućnosti vremena, ali i prostora koji nam je potreban za velike svečanosti. Tako su kod nas proslave kao što su krštenja, potvrde, pričesti i vjenčanja nezaobilazne svečanosti koje svatko priprema u nekom ugostiteljskom objektu.⁶²

Svaka prigoda u kojoj se jelo konzumira, stvara određena očekivanja kod gosta, te se na temelju njih određuje važnost ponude i kvalitete. Ako se radi o ugostiteljskom objektu s ograničenim menijem i uslugom vrijednost objekta će biti manja, dok će u slučaju objekta s raznolikom ponudom jela i usluga vrijednost biti znatno veća.

Mnogo je faktora koji utječu na dolazak gosta u ugostiteljski objekt:

1. Ponuda i kvaliteta hrane i pića
2. Razina usluge
3. Razina higijene
4. Percepcija vrijednosti za novac
5. Ugođaj objekta i atmosfere⁶³

Za kvalitetnu ponudu hrane i pića nužno je istražiti tržište te pružiti svakom gostu velik izbor uz relativno prihvatljive cijene kako bi usluge pojedinog ugostiteljskog objekta bile dostupne širem krugu ljudi. Svaki ugostiteljski obrt bi trebao gostima ponuditi svježju, lokalno uzgojenu hranu s raznolikim okusima da ujedno hrana bude i zdrava i dobra.

⁶²G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 34.

⁶³G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 38.

„Ekološki proizvedena hrana je jedna komponenta vezana uz turizam i ekologiju koja postaje bitan faktor u definiranju turističkog proizvoda i njegovom diferenciranju na tržištu. Pretpostavke za proizvodnju ekološke hrane i njeno plasiranje kroz ugostiteljske objekte koji pružaju usluge turistima potrebno je sustavno razvijati i iskorištavati, jer se radi o segmentu turističke ponude koji će sve više dobivati na važnosti.“⁶⁴

Poljoprivredni okoliši u kojima se poštuje cjelokupni ekosustav preduvjeti su bolje proizvodnje; procesi prerade u kojima se poštuje sirovina bez kemijskih dodataka i neprirodnih obrada mogu bolje prenijeti prave okuse. Proizvod koji se ne prevozi daleko bit će svježiji, bolje će sačuvati svoj okusni potencijal.⁶⁵

„Svaka prirodna ili kulturna atrakcija je potencijalna turistička atrakcija koja daje impuls razvoju turizma na nekom području. Uz kvalitetan marketing temeljen na stvarnim potencijalima te kreiranje «priče» vezanog za taj potencijal, turizam može postati jedan od osnovnih pokretača razvoja u svim regijama Hrvatske. Svaka se regija treba usredotočiti na razvoj turističke ponude koja će se temeljiti na specifičnostima upravo tog prostora. Tako se može utjecati na rast bruto domaćeg proizvoda i zaposlenosti, te privući investicijski kapital. U razvoju i unapređenju turističke ponude destinacija, važnu ulogu ima sustav turističkih zajednica s Hrvatskom turističkom zajednicom kao nacionalnom turističkom organizacijom. Temeljne zadaće sustava turističkih zajednica su poboljšanje općih uvjeta za razvoj turizma u destinacijama, stvaranje prepoznatljivog i atraktivnog turističkog ambijenta, povezivanje raznolikih elemenata i oblikovanje turističke ponude destinacija, usklađivanje općih i posebnih interesa u razvoju turističke ponude, promicanju svijesti i kulture građana o gospodarskom, kulturnom i društvenom značaju turizma i važnosti zaštite okoliša.“⁶⁶

„Gastronomija je složeni proizvod koji konzumiraju gotovo svi turisti, iako relativno malen broj međunarodnih turista putuje isključivo zbog gastro-enoloških iskustava, pa rast potražnje generira uglavnom domaća populacija. Raspoloživa istraživanja pokazuju da oko 160 tisuća građana Hrvatske posjećuje vinske ceste, pri čemu ih 61% kupuje lokalna vina, a 63% lokalne prehrambene proizvode. Nadalje, 53% posjetitelja naručuje lokalna vina u restoranima. Iako su se gastronomija i enologija kao turistički proizvod najviše razvili i na području Istre, a potom u Dalmaciji i Slavoniji, sustavan pristup razvoju gastro-enološke turističke ponude još

⁶⁴Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija%20hrvatskog%20turizma%20-%20finalna%20verzija.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013., str. 9.

⁶⁵C. Petrini, *Dobro, čisto, pravedno-načela nove gastronomije*, Algoritam, Zagreb, 2013., str. 118.

⁶⁶Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija%20hrvatskog%20turizma%20-%20finalna%20verzija.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013., str.30.

je nedovoljno valoriziran iako je već dugi niz godina sastavni dio turističke promocije zemlje.“⁶⁷

„Hrvatska uspješno gradi poziciju jedne od najbrže rastućih mediteranskih destinacija. Rast i razvoj ovoga proizvoda temelji se na bogatoj gastro-enološkoj tradiciji, rastućoj ponudi ugostiteljskih objekata s vrhunskom ponudom lokalne gastronomije i enologije.

Prioritetne aktivnosti razvoja :

1. Poticanje izvrsnosti u gastronomiji (npr. uspostava 'Akademije hrvatske kuhinje') i uvrštavanja hrvatske eno i gastro ponude u svjetske gourmet proizvode
2. Brendiranje nacionalne i regionalnih gastro ponuda;
3. Razvoj edukativnih programa s primjerima najbolje prakse, a namijenjenih svima koji se žele uključiti u ponudu gastro-enološkog turizma;
4. Poticanje povezivanja lokalnih proizvođača poljoprivrednih proizvoda s ugostiteljskim sektorom;
5. Uspostava savjetodavne službe za ambijentalno uređenje objekata na regionalnoj razini;
6. Poticanje razvoja gastro-enoloških tematskih cesta i putova (npr. vinske ceste, ceste maslinovog ulja, ceste sira, ceste bučinog ulja i sl.), uključujući i kriterije i sustav upravljanja.“⁶⁸

„Ostale aktivnosti razvoja proizvoda:

1. Tematizirati hrvatske regije kako bi se iskoristila eno-gastronomska različitost;
2. Poticanje ulaganja u događanja na temu hrane i pića;
3. Stvaranje specijaliziranih regionalnih agencija za razvoj gastro-enoloških putovanja s ponudom složenih programa.“⁶⁹

⁶⁷Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija-turizam-2020-editfinal.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013., str. 9.

⁶⁸Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija-turizam-2020-editfinal.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013., str. 43.

⁶⁹Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija-turizam-2020-editfinal.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013., str. 43 - 44.

4.1. *Mogućnosti za kvalitativno unapređenje ugostiteljske ponude Zadarske županije autohtonim i tradicijskim jelima, slasticama, pićima i napitcima*

Ekološki proizvedena hrana može naći svoje mjesto u okviru *ruralnog turizma* odnosno *turizma na seljačkim gospodarstvima* ili *agroturizma*. Zadarska županije obiluje brojnim mjestima koja su poznata po ovoj vrsti turizma. Prilikom boravka na ekološkom gospodarstvu gostima se pruža mogućnost edukacije i stjecanja novih iskustava s ekološkom hranom. Turistu se može pružiti mogućnost da i sam sudjeluje u proizvodnji ekološke hrane te ubiranju plodova, a često se održavaju i radionice pripreme takve vrste hrane.

Moguće je ekološku hranu uvrstiti i u ugostiteljske objekte s tim da svaka vrsta hrane mora imati certifikat zbog zaštite interesa potrošača i zadovoljena svakog gosta. U zadnje vrijeme se sve češće pojavljuju bio hoteli. Oni upotrebljavaju samo ekološku proizvedenu hranu bez korištenja gotovih jela, koncentriranih umaka i preljeva. Osim što koriste ekološku hranu takvi hoteli imaju i specifičan izgled te recikliraju otpad.⁷⁰

Postoje određeni uvjeti koji svaki ugostiteljski objekt mora ispuniti u slučaju da koristi ekološku i hranu iz konvencionalnog uzgoja. Da bi to postigao, svaki ugostitelj mora odvojiti skladište za ekološku i konvencionalnu hranu, koristiti različito posuđe za svaku vrstu hrane te redovito prati posuđe nakon korištenja.⁷¹

Mediterranski način prehrane raspolaže bogatstvom okusa pa je prikladan za uvrštavanje u ugostiteljsku ponudu. Jedno od najzdravijih namirnica koje Zadarska županija posjeduje je plava riba začinjena maslinovim uljem. Takva ponuda zahtjeva i crno vino koje podiže koncentraciju masnih kiselina u krvi.

⁷⁰G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 214.

⁷¹G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 214.

Tablica 3. Primjer dnevnog menija koji se temelji na komponentama mediteranske prehrane

<i>Obrok</i>	<i>Namirnica/Jelo</i>	<i>Komponente mediteranske prehrane</i>
Doručak	Zobena kaša Sjemenke lana Sojino mlijeko Miješano bobičasto voće	Cjelovita žitarica <i>a</i> -linolenska kiselina (<i>n</i> -3 masna kiselina) Mahunarka Svježe voće
Međuobrok	Orasi, bademi, lješnjaci	Orašasti plodovi
Ručak	Grčka salata Pita s povrćem	Povrće, luk, bijeli luk, masline, sir, maslinovo ulje Cjelovite žitarice, povrće, maslinovo ulje, bijeli luk
Međuobrok	Jabuka	Svježe voće
Večera	Srdele s maslinovim uljem, limunom, koprom Leća s rižom Špinat s maslinovim uljem i lukom Smokve Crno vino	Plava riba, maslinovo ulje, začinsko bilje Mahunarke, žitarice Špinat, ulje, luk Voće Čaša vina

Izvor: G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 296.

Da bi se ugostiteljska ponuda prilagodila načelima mediteranske prehrane mora se:

1. voditi računa o ograničenoj zastupljenosti mesa
2. u ponudu uvrstiti raznovrsno sezonsko voće i povrće
3. u pripremi jela koristiti maslinovo ulje
4. nuditi umjerene količine crnog vina
5. u pripremi jela koristiti obilje začinskog bilja, luka i češnjaka zbog sadržaja bioaktivnih komponenata

6. za desert nuditi svježe voće i povrće.⁷²

„Danas ima sve više ljudi koji ne jedu meso i mesne prerađevine pa ugostiteljsku ponudu treba prilagoditi i njima. Prehrana za vegetarijance mora biti raznovrsna te se moraju poštovati sljedeća načela:

1. Koristiti obilje bjelanjčevina biljnog podrijetla u svakom obroku. Ponuda treba biti bogata mahunarkama, žitaricama, sjemenkama i orašastim plodovima.
2. Koristiti obilje povrća
3. U pripremi hrane koristiti mliječne proizvode sa smanjenim udjelom masti i ograničiti upotrebu jaja
4. U ponudu uvrstiti različita jela na bazi soje i sojinih prerađevina (npr. tofu..)
5. Osigurati hranu koja sadrži hranjive tvari od posebne važnosti u vegetarijanskoj prehrani. Birati hranu bogatu vitaminom B i D, kalcija, željeza, cinka. Takvi su proizvodi: žitarice, jaja, sojino mlijeko, srdela i plava riba, brokula, iznutrice, sjemenke, mahunarke, orašasti plodovi, itd.“⁷³

4.2. Mogućnosti za korištenje gastrokulture baštine u izgradnji identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije

„Dalmacija je bogata začinskim travama kao što su: mirta, lovor, ružmarin, kadulja, lavanda, pelin, smilje i divlji koromač. Krševita dalmatinska zemlja daje ovim biljkama jak i prodoran okus i miris. Donedavno su se začini, zbog visoke cijene koristili samo za posebna jela i prigode, dok se danas svakodnevno koristimo njima. Od tih samoniklih biljaka mogu se pripravljati različiti likeri, prirodni lijekovi. Prvi koji su koristili ove biljke su fratri koji su u svojim samostanima imali prave botaničke vrtove.“⁷⁴

⁷²G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 297.

⁷³G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 323.

⁷⁴G. Calussi, *Kuharica dalmatinskih gospođa, okusi Dalmacije*, Marjan tisak, Split, 2004., str. 259-260.

Slika 11. Polja smilja



Izvor: <https://www.google.hr/search?client=firefox>, 15. 06. 2017.

Mirisne trave skupljaju se u određeno doba godine, kako bi se mogle što bolje sačuvati. Listove i druge zelene dijelove trebamo brati prije cvjetanja (lovor, ružmarin, kadulja, metvica). Sjemenke i plodove skupljamo kad su zreli, a korijenje (maslačak i hren) i lukovice (luk i kapula) kada biljka počiva. Sirup koji se priprema od biljaka sastoji se od dva dijela šećera i jedan dio vode ili voćnog soka. Za liker se upotrebljava čista voda, vinski alkohol te voće po želji.⁷⁵

Jedno od najpoznatijih likera u Dalmaciji je rakija. Destilirana se iz vinskog dropa s vodom ili bez nje. Služila je za piće, ali i liječenje nekih bolesti kao što su: kašalj, zubobolja, bolovi u trbuhu, ali i za masažu bolnih mjesta. Imamo razne vrste rakija u koje se dodaju šljive, suhe smokve ili neke aromatične trave.⁷⁶

Zadarska županija je poznata po mediteranskoj kuhinji. Takav oblik prehrane obiluje hranom biljnog podrijetla (voće, povrće, mahunarke, sjemenke, orašasti plodovi) te lokalno uzgojenoj sezonskoj hrani. Od ribe se koriste sve vrste plave i bijele ribe koje se pripremaju na razne načine.

⁷⁵G. Calussi, *Kuharica dalmatinskih gospođa, okusi Dalmacije*, Marjan tisak, Split, 2004., str. 259-261.

⁷⁶R. Villani, *Venecija i Dalmacija povezane poviješću, gastronomijom, običajima*, Zajednica Talijana Zadar, Zadar, 2007., str. 127.

Slika 12. Piramida tradicionalne mediteranske prehrane razvijena na Međunarodnoj konferenciji o prehrani na Mediteranu.



Izvor: https://www.google.hr/search?q=piramida+mediteranske+prehrane&client=firefox-b&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiRg9iyq_bRAhUI7xQKHUMtA08Q_AUICCgB&biw=1280&bih=699#imgrc=5696eCtMtZ4CBM:, 04.02.2017.

Značajke koncepta mediteranske prehrane su:

1. Konzumacija obilja raznolikog sirovog sezonskog povrća, uz svakodnevno korištenje češnjaka, luka i autohtonih začina bogatih antioksidansima (origano, bosiljak, itd.)
2. Konzumacija voća kroz cijelu godinu, ljeti svježe, a zimi sušeno.
3. Učestala konzumacija žitarica i njihovih prerađevina. Učestala konzumacija mahunarki kao izvor biljnih bjelančevina. Hrana biljnog podrijetla najčešće je iz ekološke poljoprivrede ili iz konvencionalne poljoprivrede, ali uz ograničenu uporabu agro- kemikalija.
4. Konzumacija orašastih plodova

5. Učestala konzumacija masne ribe (srdela, skuša, inćun i dr.) koja je bogata višestruko nezasićenim *n-3* masnim kiselinama.
6. Maslinovo ulje je glavna masnoća u pripremi hrane.
7. Umjerena konzumacija mliječnih proizvoda uglavnom podrijetlom od kozjeg ili ovčjeg mlijeka.
8. Konzumacija manjih količina mesa i to uglavnom meso piletine, puretine, kunića i janjetine.
9. Tipični desert je raznovrsno sezonsko voće
10. Redovita tjelesna aktivnost.⁷⁷

Zadarska županija obiluje velikom proizvodnjom domaćeg i sezonskog voća i povrća. Jedno od najpoznatijih mjesta proizvodnje voća i povrća je u mjestu Jankolovica nedaleko od Biograda na Moru. Ondje se nalazi najveći poljoprivredni proizvođač povrća i voća u Ravnim kotarima po imenu Vrana d.o.o. Poduzeće Vrana d.o.o. temelji se na tradicionalnoj poljoprivrednoj proizvodnji, usmjerenoj na očuvanje plodnosti i održivosti zemljišta, sezonskom sadnjom te s puno vrijednog truda zaposlenika proizvodi mnogo sezonskog voća i povrća. Njezine osnovne djelatnosti su: centar za pripremu povrća, ratarstvo, povrtlarstvo na otvorenom, povrtlarstvo na zatvorenom, vinograd, mlin, govedarska i peradarska farma te elektrana.⁷⁸

„Vrana d.o.o. je poljoprivredno dobro locirano u neposrednoj blizini Vranskog jezera na 1.00 ha izuzetno plodnog tla nastalog isušivanjem dijela Vranskog jezera. Organizirana proizvodnja povrća zabilježena je davne 1906. godine što govori o činjenici da je riječ o zemlji i klimi koja daje preduvjete kvalitetnoj proizvodnji od davnih vremena. Vrana d.o.o. zapošljava oko 120 radnika u stalnom radnom odnosu i određen broj sezonaca za potrebe proizvodnje u ljetnom razdoblju. Vrana d.o.o. je od 2004. godine u vlasništvu Stevea i Louise Esthel Bubalo koji su prepoznali njen potencijal, osuvremenili proizvodne pogone te uložili značajna sredstava u modernizaciju same proizvodnje. Vrana d.o.o. posjeduje 850hektara plodnog poljoprivrednog zemljišta, 30 hektara vinograda, 100 hektara površina za

⁷⁷G. Krešić, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji, Opatija, 2012., str. 271.- 272.

⁷⁸<http://vrana.hr/o-vrani/>, 01. 02. 2017.

vanjsku proizvodnju povrća, 300 hektara površina za ratarsku proizvodnju te 8 hektara plasteničke i stakleničke proizvodnje.“⁷⁹

„Osim po velikoj proizvodnji voća i povrća, Zadarska županija obiluje i velikom količinom proizvodnje i prerade ribe kako iz mora, tako i iz jezera. Vransko jezero ili Vrana se nalazi u sjevernoj Dalmaciji, sjeveroistočno od Pakoštana. Najveće je jezero u Hrvatskoj. Jezero Vrana se po odluci Vlade Republike Hrvatske o popisu voda prvog reda svrstava u prirodna jezera. Dugo 13,6 kilometara, široko prosječno 2,2 kilometra, duboko 3,9 metara, obuhvaća 30,16 km². Vodu dobiva iz nekoliko izvora i potoka Skorobića, a otječe ponorima i umjetnim kanalom Prosikom, koji ga spaja s Pirovačkim zaljevom. Vodostaj mu u toku godine koleba prosječno 0,95 metra, maksimalno 2 metra. Jezero je zapravo krško polje ispunjeno vodom. Na jezeru je ribogojilište, a jezero se koristi i za ribolov. Spada u Park prirode Vransko jezero.“⁸⁰

„Posebnost parka je i bogatstvo ribe te razvijeni sportski ribolovni turizam. Zajednica riba se sastoji od morske i slatkovodne ribe. Današnja struktura ribe posljedica je niza neprirodnih zahvata. Od 17 vrsta, samo su dvije autohtone: jegulja (*Anguilla anguilla*) i riječna babica (*Salaria fluviatilis*). Ostale su u ekosustav jezera unesene slučajno ili radi uzgoja. Som, šaran i linjak su uneseni 1948. radi uzgoja. Gambuzija (*Gambusia affinis*) je unesena radi kontrole komaraca. U jezeru su najbrojnije babuška (*Carassius gibelio*) i endemska jadranska crvenperka - drlja (*Scardinius dergle*). Od morskih riba u jezeru se nalaze lubin, podlanica, listi više vrsta cipla (cipal bataš, cipal balavac, cipal dugaš, cipal putnik, cipal zlatac).“⁸¹

„Osim riječne ribe Zadarska županija posjeduje i velik broj kvalitetne morske riba koja se proizvodi u tvornici u Zadru. Cromaris je lider hrvatske marikulture specijaliziran za uzgoj i preradu bijele ribe s naglaskom na brancin i oradu te uzgoj školjki. Sjedište tvrtke nalazi se u Zadru kao i pogon za sortiranje i preradu ribe. Od pet uzgajališta, dva su smještena u Istri (sjeverni Jadran), a tri u Zadarskom akvatoriju (srednji Jadran). Sve su lokacije uzgajališta odabrane zbog iznimno čistog mora i netaknute prirode, daleko od bilo kakvih mogućih onečišćivača. Više od polovine svoje proizvodnje plasiraju u inozemstvo. Trenutno su prisutni na tržištima Hrvatske, Italije, Slovenije, Njemačke, Francuske, Poljske, Češke, Slovačke, Austrije, BiH, Crne Gore, Srbije i Mađarske.“⁸²

⁷⁹<http://vrana.hr/o-vrani/>, 01. 02. 2017.

⁸⁰[https://hr.wikipedia.org/wiki/Vransko_jezero_\(Dalmacija\)](https://hr.wikipedia.org/wiki/Vransko_jezero_(Dalmacija)), 01.02. 2017.

⁸¹https://hr.wikipedia.org/wiki/Park_prirode_Vransko_jezero, 01.02.2017.

⁸²<http://www.cromaris.hr/o-nama-s18>, 01.02.2017.

Slika 13. Cromaris u Zadru



Izvor: <https://www.google.hr/search?client=firefox-b&biw=1280&bih=699&tbm=isch&sa=1&q=cromaris+zadar>, 15. 06. 2017.

Uz dobru ribu ide i dobro vino. Zadarska županije posjeduje velik broj površina koje se koriste za vinograde i proizvodnju kvalitetnog vina. Počeci industrijske proizvodnje alkoholnih pića u Hrvatskoj vezuju se uz 18. stoljeće i osnivanje destilerija koje su djelovale u okviru kavana i slastičarnica, osobito u Zadru i Splitu. U 19. stoljeću djelovale su manufakturne obiteljske radionice koje su svojim ustrojem i načinom proizvodnje bile bliže obrtu nego tvornici. Smatra se da se proizvodnja alkoholnih pića po domovima počela razvijati u 16. stoljeću, gdje se pravilo vino i rakija od ostataka vina tj. groždanog dropa. Masovna pojava proizvodnje po kućama bilježi se tek tijekom 18. i 19. stoljeća. Recepti za proizvodnju pojedinih likera prenose se usmeno u obitelji i često zapisuju te se čuvaju kao obiteljska tajna.⁸³

Jedna od najpoznatijih mjesta gdje se proizvodi vino su mjesta nedaleko od Zadra: Nadin i Korlat. Također u Benkovcu postoji i vinarija koja proizvodi vrhunska vina koja se izvoze i u inozemstvo. Na tzv. nadinskom blatu, širi se vinova loza na 320 hektara površine. Svake godine stižu vrhunska vina koja redom osvajaju i najprestižnije vinarske nagrade kod nas, tesu sve zapaženija i vani, na međunarodnim natjecanjima. Priča o Nadinskom blatu seže i do pedeset godina u povijest kad je tamo zbilja bilo samo - blato, zapravo geografska depresija u koju se slijevala kišnica s okolnih brda i koja je bila skoro neupotrebljiva za poljoprivredu.

⁸³N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 107-108.

Sada su to nepregledni redovi *syraha, merlota, grenacha, caberneta*, introduciranih francuskih sorti vinove loze koje su se tako dobro spojile s ravnokotarskom zemljom da sada daju odlično grožđe s vrlo visokim šećerima. Nije rijetkost da se u berbi na pojedinim sortama penju na 24-25 gradi.⁸⁴

„Vinotočja s ponudom na vinskim cestama posjetiteljima najčešće nude:

1. Stručnu degustaciju vina i hladnih narezaka
2. Razgled vinograda, vinske kuće i podruma s kušaonicom te gospodarstva
3. Smještaj na vinotočju
4. Prodaju vina/trgovinu/suvenirnicu.“⁸⁵

„Vinarija Škaulj nalazi se u srcu Ravnih kotara, u mjestu Nadin. Šime Škaulj redoviti je osvajač brojnih priznanja za kvalitetu proizvoda te su njegova vina priznata i prepoznata od strane vodećih hrvatskih enologa. U svojoj ponudi imaju: *Merlot, Syrah, Cuvee, Cabernet Sauvignon, Maraštinu* a novost u ponudi je i desertno crno vino. Prvo vrhunsko vinou Zadarskoj županiji dolazi upravo iz ove vinarije. Kruna truda i rada ovog poznatog vinara jesrebrna medalja osvojena na manifestaciji Decanter, London WineFair 2012.“⁸⁶

„Vinarija Benkovac sagrađena je 1956./57. godine. Građena po uzoru na vinarije s juga Francuske sastoji se od tri odvojena izdanja u kojima se vrši primarna prerada, njega i dozrijevanje. Zgrada Vinarije Benkovac atraktivna je i danas. Krov i dio pročelja zgrade prekriva bršljan koji joj daje lijep i nesvakidašnji izgled, a k tome i osigurava hladovinu u velikome podrumu. Jako sunce te škrto, vjetrovima šibano tlo benkovačko - stankovačkog vinogorja daju osebujne karakteristike benkovačkim vinima. Vinarija Benkovac do danas je bila najpoznatija po svom *Rose-u*, no 2005. godine započeli su radovi na podizanju novog vinograda na lokaciji Korlat pored Benkovca, gdje je u kamenoj zemlji podignut vinograd površine 103 hektara sa 530.000 loza. Vinograd je zasađen sadnim materijalom iz Francuske, a asortiman je *Merlot, Syrah, Cabernetsauvignon, Cabernet franc i Mourvèdre*. Vinarija

⁸⁴<http://www.slobodnadalmacija.hr/dalmacija/zadar/clanak>, 01.02. 2017.

⁸⁵D. Demonja, P. Ružić, *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Zagreb, Meridijani, 2010., str.207.

⁸⁶<http://www.vinarija-skaulj.hr/>, 01.02. 2017.

Benkovac poznata je i po proizvodnji rakije od grožđa te najfinijih vinskih destilata od kojih se proizvodi i europski nagrađivan stari vinjak Glembay.⁸⁷

Slika 14. Vinarija „Badel“ Benkovac



Izvor: <https://www.google.hr/search?client=firefox-b&biw=1280&bih=699&tbm=isch&sa=1&q=vinarija+benkovac&oq>, 15. 06. 2017.

Kako bi potakla promicanje turističke ponude, Zadarska županija treba osmisliti programe kreativnog provođenja godišnjeg odmora putem „Male škole etnografije“ kojom bi se obogatila hrvatska tradicijska kuhinja, ali i promicala mala privreda i pokret zdrave i ekološke hrane. Turistička ponuda bi trebala obuhvatiti tečajeve pripreme jela namijenjene turistima, a koje bi pomogle razvoju gastronomije u Hrvatskoj. Ciljevi koji bi se ostvarili takvom vrstom tečaja su:

1. obogaćivanje turističke ponude Hrvatske
2. popularizacija hrvatske tradicijske gastronomije
3. dolazak većeg broja seniora koji produžuju sezonu
4. promicanje pojedinog turističkog mjesta
5. promocija pojedinog objekta i restorana.⁸⁸

Škola etno gastronomije trebala bi biti organizirana i zamišljena tako da bi je turisti mogli posjećivati kroz cijelu godinu. Uz pomoć stručne osobe, kuhari pojedinih uslužnih objekata

⁸⁷<http://www.korlat-vina.hr/hr/vinograd>, 01.02.2017.

⁸⁸N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 60.

pripremili bi se za prezentaciju kulinarskog specijaliteta mjesta, regije te bi to izvodili pred ograničenim brojem turista koji bi se prethodno prijavili na tečaj. Na taj način bi se educirali posjetitelji o hrvatskoj gastronomskoj tradiciji, turisti bi kreativno ispunili slobodno vrijeme te bi mogli primijeniti naučene vještine u vlastitoj kuhinji po povratku iz Hrvatske.⁸⁹

4.3. POPIS AUTOHTONIH I TRADICIJSKIH JELA ZADARSKE ŽUPANIJE S RECEPTURAMA

Predmetni popis jela je izradio Renato Kraljev, naš poznati gastronomski stručnjak, a recepture sa sastojcima, odnosno načine pripreme i posluživanja uz njegovo dopuštenje koristimo u izvornom obliku.

BENKOVAČKI PRISNAC

- mladi sir(od jednog dana) škripavac 1,5 kg
- skorupa 3dcl
- domaćih jaja 10 jaja
- šećera 40 dag
- korica od nešpricanog limuna (1 limun)
- korica od nešpricane naranče (1 naranča)
- vanilij šećer 2 kesice
- soli po potrebi
- domaća kora za savijače po potrebi

Priprema:

Pripremite koru za savijače i sa tom korom obložite roštijeru, ali tako da vam ostane tijesta da na kraju kada stavite nadjev prekrijete rubove. U posudu izribajte sir,dodajte mu jaja, šećer, skorup, korice limuna i naranče, vanilij šećer i sol,pa sve dobro izmiješajte. Tako dobro izmiješane namirnice usujte u roštijeru i rubove prekrijte sa tijestom što ste ostavili. Tada

⁸⁹N. Rittig-Beljak i M. Belaj, *Turist kao gost-prilozi kulinarskom turizmu*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2009., str. 60.

posujte površinu sa vanilij šećerom i stavite peći unaprijed ugrijanu pećnicu 200-250 celzijevih stupnjeva i pecite oko 40-50 minuta. Pečeni prisnac izvadite iz pećnice i režite na četvrtine i ohladite i poslužite. Ako ste u mogućnosti da ovaj kolač bude originalan ispecite gapod peku, kako su nekada radili naši stari.

RAVNO KOTARSKA MANESTRA

Sastojci:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| -suhi fažol 5dag | -leća 3dag |
| -suha svinjska lopatica 20dag | -pešt (peršin,slanina,češnjak) 15dag |
| -grah (sikirice) 5dag | -koromač 2 struka |
| -suha panceta 20dag | -sol, papar, vegeta po potrebi |
| -čičvarda 5dag | -manestrašubioti 15dag |
| -domaće kobasice 20dag | -sitno kosani peršin 1 žlica |
| -kukuruz 3dag | |

Priprema:

Suhi fažol, grah, čičvardu, kukuruz preberite, operite i stavite močiti preko noći po mogućnosti u vodu kišnicu. Sutradan sve procijedite, ponovo operite u hladnoj vodi i stavite ponovo kuhati. Tada sve prokuhajte desetak minuta. Sve ponovno procijedite operite i stavite sve zajedno kuhati, ali sad dodajte i leću i to u vodu kišnicu. Sočivu dodajte sitno kosanu kapulu i pustite da sve lagano kuha.

Suhu svinjsku lopaticu isijecite na komade(porcije) ka i pancetu i sve stavite kuhati. Kada zakuha pustite da kuha pola sata. Meso tada procijedite, vodu bacite i komade mesa dobro operite i stavite kuhati sa sočivom u sve kuhajte dok meso i sočivo ne omekša. Nemojte soliti, nego kada meso i sočivo budu skoro gotovo dodajte žlicu vegete i pest pa sve promiješajte i pustite da se dogotovljava. Tada dodajte svemu domaće kobasice, sitno kosani koromači, manestru i miješajući povremeno dalje kuhajte dok manestra ne postane al dente. Kuhano skinite sa vatre i pustite da malo otpočine. Probajte okus i po potrebi dosolite i dopaprite.

Kuhanu manestru stavite u zemljanuterinu ili zemljine lončiče.

VRANSKE ŽABE

Sastojci:

- očišćene žabe 120 kg
- soli, vegetu, papra po potrebi
- kapule veća glavica 1 kapula
- maslinova ulja 2 žlice
- češnjaka 2 zrna
- biljno ulje 1 žlica

- peršina kosana 1 žlica
- mladih sitnih ili oblikovanih krumpira 40 dag
- maslaca 2dag
- bijelo vino 1dcl
- limuna 1/2 limuna

Priprema:

U lopiz (zemljanu teču) stavite obje vrste ulja i na tom ulju popržite sitno kosanu kapulu. Kada kapula dobije žućkastu boju dodajte joj očišćene oprane i osušene žabe. Miješajući malo propirajte. Dodajte vegetu, papar i sitno kosani češnjak i zalijte vinom i pustite da lagano kuha oko pola sata. Mladi (mali) cijeli krumpir čistite, operite. Ako nemate mladih krumpira upotrijebite stare samo ih pomoću aufstehera oblikujte u male loptice. Tako pripremljene krumpire operite i stavite ih kuhati u hladnu vodu kojoj dodajte malo soli. Kada krumpir zakuha okrenite ga, smanjite temperaturu i procijedite i dodajte ga žabama. Promiješajte i dodajte maslac i sve zajedno dogotovite. Probajte okus u po potrebi dosolite i dopaprite. Tada pri serviranju pospite kosanim peršinom i poslužite u lopizu.

KARNEVALSKA POSEDARSKA FRITALJA

Sastojci:

- jaja 12 kom
- maslinovo ulje 1/2 dcl
- posedarska panceta 30 dag
- ljutice(zelena i bijela) 20 dag
- sol, papar po potrebi

Priprema:

Posedarsku pancetu narežite na tanke rezance, a ljutice izrežite na kolutiće. U veliku tavu stavite ulje i na vatri na turpijama(tronoge)malo ugrijte i dodajte rezanu na kolutiće zeleni i bijeli dio sve skupa miješajući propirajte da ljutica dobije slatkasti okus. Domaća svježa jaja stucite u jednoj terini i dodajte malo soli i svježe mljevenog papra. Tada razmućena i posoljena jaja sipajte na slaninu i ljuticu i stalno miješajte dok ne dobijete

mekanu fritalju. Skinite sa vatre i onako polumekanu razdijelite na glinene ili drvene tanjure i odmah poslužite uz posedarski tanki kruh pečen pod peku.

KOZJA PUINA VELEBITSKA

Sastojci:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| -puine kozje 50 dag | -ružice od rajčice 4 male ružice |
| -crne masline 8maslina | -soli po potrebi |
| -oprani list smokve 4 liste | -domaći kruh 1 hljeb |

Priprema:

Puina se priprema od sirutke kozjeg mlijeka u koje se dodaje sirište i malo mlijeka. Kada masa zgusne stavi se u gazu i pusti da se ocijedi na hladnom zraku 5-8 sati. Kada se dobro ocijedi možete je odmah jesti ili možete čuvati na hladnom mjestu i to najviše 4-5 dana.

Puinu izrežite i posložite na cijele oprane listove smokve i ukasite sa crnim maslinama i ružicom od svježje rajčice i posolite po želji. Obavezno uz ovo poslužiti domaći kruh od pšeničnog i kukuruznog brašna ispečeno pod peku.

BRAVETINA (SUHA) KAŠTRADINA U LOPIŽU

Sastojci:

- | | |
|---|---------------------------|
| -suhe bravetine 60 dag (po mogućnosti plećka ili but) ili suha jaretina | |
| -crvena slatka paprika malo | -maslinovo ulje 2-3 žlice |
| -suhi svinjski vrat 40 dag | -sol, papar po potrebi |
| -sjemenska kapulica 10 dag | -rajčica pire 1 žlica |
| -krumpira 60 dag | -peršin kosani 1 žlica |
| -ljutika(zelena i bijelo) 50 dag | |

Priprema:

Suha mesa operite i stavite močiti preko noći. Ujutro izvadite iz hladne vode pa dobro operite, osušite i isijecite na komade i stavite kuhati u hladnu vodu. Kada zakuha kuhajte pola sata, pa ocijedite, operite i ponovo stavite kuhati u hladnu vodu. Kada zakuha kuhajte dok meso ne bude gotovo 80%. Takvo skoro kuhano meso izvadite zajedno da vodom u kojoj se kuhalo po strani.

U lopiž (zemljanuteću) stavite maslinovo ulje i ulju dodajte sitnu očišćenu sjemensku

kapulu i par minuta je miješajući propirjajte. Tada dodajte sječenu ljutiku(zeleno i bijelo) rezano na malo veće komadiće i sve zajedno miješajući pirjajte dok ne postane slatkasto. Dodajte krumpir rezani na srednje kocke ili ako imate sitne cijele krumpire i sve zajedno malo propirjajte. Poprašite crvenom paprikom pa dodajte rajčicu pire te začinite i promiješajte i zalijte juhom gdje se kuhalo suho meso. Kuhajte dok skoro krumpir ne omekša. Tada vratite meso. U lopiži pustite da se sve dokuha i meso ne postane mekano. Probajte okus i dosolite i dopaprite, ali vodite računa da tekućina ispari i da sve postane gusto. Jelo sa lopižom stavite na stol i pospite sitno kosanim peršinom.

BUKOVAČKA CICVARA

Sastojci:

- bukovačka janjetina 1.5 kg
- kukuruzno domaće brašno 0.30kg
- kapula 0.30 kg
- peršin 0.05kg
- sol i papar

Priprema:

Mladu bukovačku janjetinu oprati i isjeći na komade te staviti kuhati u hladnu zasoljenu vodu sa zapečenom kapulom i peršinom na laganoj vatri. Kada je meso gotovo (ne prekuhati) izvaditi ga u posudu da ostane toplo. Juhu gdje se kuhalo meso procijediti i staviti da ponovo prokuha i polako miješajući u nju dodavati kukuruzno brašno. Kuhati pola sata uz stalno miješanje. Kada je cicvara gotova servirati je na tanjur i na nju poslagati kuhanu janjetinu.

VARA-STANKOVAČKA

Sastojci:

- čičvarda 1 kg
- peršin 0.2 kg
- kukuruz 1 kg
- sol, papar
- maslinovo ulje 0.3 lit

Priprema:

Kukuruz i čičvaru staviti močiti u hladu vodu dan prije. Kada je namočeno dobro operemo i stavljamo kuhati u hladnu vodu i začinimo kada je gotovo polijemo maslinovim uljem i pospemo kosanim peršinom. Poslužimo toplo.

IŠKI LOPIŽ

Sastojci:

-janjetina 1.kg	-peršin 0.05kg
-bob (mladi u zrnu) 0.20kg	-artičoka 0.5kg
-koromač 0.10kg	-rajčica 0.5kg
-kapula 0.30 kg	-sol, papar
-mrkva 0.20kg	-maslinovo ulje 0.3lit
-češnjak 0.05kg	-krušne mrvice

Priprema:

U zemljanoj posudi na maslinovom ulju pirjamo sitno sjeckani luk, mrkvu rezanu na kolutiće dodamo češnjak te dodamo janjetinu rezanu na male komade. Kada uhvati boju dodamo sitno sjeckanu rajčicu. Pirjamo 10-ak minuta pa zalijemo vodom dodamo koromač, mladi bob i artičoke koje smo prije napunili sitno sjeckanim peršinom, češnjakom, maslinovim uljem, mrvicama i soli. Kuhamo sat vremena, začinimo i poslužimo toplo.

TUNJ NA KALJSKI

Sastojci za 6 osoba:

1.00 kg	tunj	0.05 kg	češnjak
0.10 kg	brašno	0.05 kg	peršin
0.50 kg	rajčica		

lovorov list, sol, papar, maslinovo ulje

Priprema:

Tunj očistimo od kože i kosti te ga izrežemo na tanke odreske. Posolimo i posipamo brašnom te prepržimo na tankom maslinovom ulju. Tunja prebacimo u drugu posudu, a istom ulju dodamo sitno sjeckani češnjak, sitno sjeckanu i oguljenu rajčicu te zalijemo sa malo vode.

Dodamo sjeckani peršin i lovorov list te kuhamo dok se umak ne zgusne. Umak procijedimo pa mu dodamo tunja i kuhamo 10-ak minuta. Možemo poslužiti sa pireom od krumpira.

KUKLJIŠKA GRGAT

- grdobina 0,5kg
- ugora 0.7kg
- škarpine 0.4kg
- lastavice 0.4kg
- manule 0.2kg
- krumpir 1kg
- kapule 0.20kg
- ljuštene rajčice 0.15kg
- peršin 0.05kg
- češnjak 0.05kg
- maslinovo ulje 0.2lit
- bijelo vino.02lit
- sol, papar
- riblji temeljac po potrebi

Priprema:

Ribu očistimo i isiječemo i dobro ocijedimo. Na maslinovom ulju dinstamo sitno sjeckanu kapulu kada postane staklasta dodamo sitno sjeckani češnjak a potom sitno sjeckanu i oguljenu rajčicu te malo pirjamo pa dodamo krumpir rezan na tanke ploške i zalijemo ribljim temeljcem malo prokuhamo i slažemo komade ribe te dodamo sjeckani peršin. Pokrijemo sa poklopcem i kuhamo cca30min. kada je krumpir gotov začinimo i zalijemo bijelim vinom.

Poslužimo toplo.

BANJSKI MANEŠTRUN SA SIPOM

Sastojci:

- sipa 0.30kg
- kapula 0.10kg
- češnjak 0.02kg

- jaja 1kom
- oštro brašno 0.10kg
- peršin 0.02kg
- maslinovo ulje
- sol, papar
- bijelo vino 0.003lit

Priprema:

Sipu očistimo i izrežemo ne rezance te je operemo i osušimo. Na maslinovom ulju pirjamo sitno sjeckani luk. Kada postane staklasti dodamo sitno sjeckani češnjak i rezance od sipe te pirjamo 10-ak minuta. Zalijemo vodom i začinimo. Kuhamo sat vremena. Kada je sipa gotovadodamo malo bijelog vina i peršin te ubacimo domaću tjesteninu. Kada je tjestenina skuhana poslužimo toplo u duboke tanjure.

Tjesteninu pripremimo od 1 jajeta, oštrog brašna i malo soli.

PAŠKI SIR

Svima je poznati paški sir o kome ne treba puno pričati, a dobio je razna priznanja kako na domaćem tako i na međunarodnom tržištu.

5. REZULTATI ISTRAŽIVANJA O TURISTIČKOJ VALORIZACIJI GASTROKULTURNE BAŠTINE ZADARSKE ŽUPANIJE

U svrhu izrade ovoga diplomskog rada provedeno je kvalitativno istraživanje o turističkoj valorizaciji gastrokulture baštine Zadarske županije kao turističke destinacije. Ono je provedeno primjenom metode dubinskog intervjua u okviru kojega je ispitano ukupno četvorica (4) ispitanika. Radi se o relevantnim pojedincima koji imaju iskustvo i priznati su naši stručnjaci u području ugostiteljstva i gastronomije.

U nastavku slijede cjeloviti sadržaji provedenih intervjua, a na temelju kojih su, uključujući i spoznaje iz teoretskog dijela rada, izvedeni zaključci ovoga diplomskog rada.

1. Andrija Papić – Konoba Mate (Vrsi)

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastrokulture baštine u hrvatskom turizmu?

Ocjenjujem je kao srednju, zato što se redom otvaraju samo *fastfood-ovi* i *pizza-cut* i tako dalje, a sve manje kvalitetni restorani. Smatram da se ugostitelji baš ne brinu o namirnicama, ne trude se dovoljno da pospješe poslovanje svog ugostiteljskog objekta, te žele što jeftinije kupiti, a po što većoj cijeni prodati svoj proizvod.

2. Koje su karakteristike ponude autohtonih i tradicijskih jela i pića u ugostiteljskim objektima Zadarske županije?

Dajem nisku ocjenu ponude autohtonih i tradicijskih jela i pića zato što nudimo malo autohtonih jela i pića i taj problem se pod hitno treba riješiti.

3. Na koje je načine moguće unaprijediti ponudu vina i drugih autohtonih i tradicijskih pića na našem području?

Smatram da treba više surađivati sa lokalnim proizvođačima, treba surađivati sa lokalnim malim vinarijama koje mogu izaći u susret više nego one veće vinarije te treba naglasiti da je dosta bitna komunikacija između ugostitelja te vinara na određenom području.

4. Može li bogatija i sadržajnije ponuda gastrokulture baštine unaprijediti konkurentnost našega turizma?

Itekako, upravo sa ponudom autohtonih tradicijskih jela i pića i samo tako možemo doseći jedan dosta zavidan nivo.

5. Je li i koliko je važna priča o našoj gastrokulturnoj baštini?

Moje mišljenje je da je ona jako važna, čak i najvažnija stavka, jer će nas to prodati kao top turističku destinaciju.

6. Može li se Zadarska županija promovirati kao destinacija koja ima atraktivnu ponudu autohtone i tradicijske hrane i pića?

Nažalost ne, zato što preuzimamo sve više stranih proizvoda kao npr. pizzu, paštu, itd., ali opet dolazimo do stavke lokalnih domaćih proizvođača, jer je on jako bitan, ali se ne možemo pohvaliti da imamo kvalitetne restorane i dok se po tom pitanju nešto ne promijeni, smatram da nećemo moći napredovati.

7. Prema vašim iskustvima je li moguće procijeniti koja je važnost tzv. gastroturista u našem turizmu?

Gastroturist je jako važan u našem turizmu jer je dokazano da su gastroturisti pretežito veće platežne moći te dosta troše u destinaciji, stoga je bitno da se potrudimo da privučemo baš takvu vrstu gostiju.

8. Je li moguće iskoristiti naša autohtona i tradicijska jela u svrhu izgradnje pozitivnog identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije?

Mislim da se u zadnje vrijeme čak nešto i počelo raditi na ovom problemu i naravno da je moguće iskoristiti autohtona i tradicijska jela, jer upravo ono što smo do sada rekli, moramo gurati našu domaću proizvodnju te servirati naša domaća jela.

2. DadoPeroš – „GROPPO“

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastrokulture baštine u hrvatskom turizmu?

Mislim da je ponuda gastrokulture baštine u hrvatskom turizmu poprilično slaba, ona ne implicira neka jela i pića u tolikoj mjeri da bi to značilo neku značajnu ponudu.

2. Na koje je načine moguće unaprijediti ponudu vina i drugih autohtonih i tradicijskih pića na našem području?

Moguća je svakako edukacijom, kako ugostitelja tako i proizvođača, znači to vidimo najbolje na primjeru vina, svake godine su sve bolja i osvajaju sve više nagrada, isto također i likeri se jako razvijaju, ne samo Maraskino nego i male destilerije rastu. Mogućnosti održavanja nekih sajмова i festivala svakako bi doprinijela edukaciji kako bi se što bolje to unaprijedilo. Zadarska županija je jedna od vodećih u državi.

3. Može li bogatija i sadržajnija ponuda gastrokulture baštine unaprijediti konkurentnost našega turizma?

Naravno da može, zato što današnji turisti, odnosno svi koji dolaze na dva-tri dana žele upoznati našu baštinu, i svakako da ponuda treba biti što veća i sadržajnija da bi bili zanimljiviji većem krugu ljudi, znači tim ćemo povećati konkurentnost našeg turizma u odnosu na npr. Italiju, Španjolsku i ostale mediteranske zemlje koje imaju jako snažnu gastrokulturnu baštinu.

4. Je li i koliko je važna priča o našoj gastrokulturnoj baštini?

Poprilično je važna, i mislim da bi trebale kulturne institucije raditi najviše na edukaciji i unaprjeđenju kvalitete naše gastrokulture baštine, da bi se razlikovala i bila prepoznata od drugih.

5. Može li se Zadarska županija promovirati kao destinacija koja ima atraktivnu ponudu autohtone i tradicijske hrane i pića?

Da, Zadarska županija se može promovirati kao destinacija koja ima ponudu autohtone hrane i pića, ali uz predan rad i jako dobar marketing, tj. slične aktivnosti, znači kroz turističku zajednicu, kroz razne kanale preko interneta, stvarno se može jako dobro oglasiti i tu imamo dosta širok manevarski prostor da to unaprijedimo.

6. Prema vašim iskustvima je li moguće procijeniti koja je važnost tzv. gastroturista u našem turizmu?

Teško je procijeniti, ali svakako je jedan od motiva dolaska turista gastronomija, tako da je sigurno jedan dobar dio čimbenika, osim kulture, ljepote, prirode i sličnih stvari i gastronomija jedna od važnijih, a sad u kojem postotku je riječ to je teško za reći, ali svakako jedan od bitnijih čimbenika.

7. Je li moguće iskoristiti naša autohtona i tradicijska jela u svrhu izgradnje pozitivnog identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije?

Da, moguće je iskoristiti naša autohtona i tradicijska jela i pića u svrhu izgradnje pozitivnog identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije, još jedanput ponavljam, svakako je bitno da se ta jela definiraju, da se unaprijede, da se stvori priča o njima. Mislim da mi tu priču imamo, i da stvorimo priču jedne destinacije sa kvalitetnom hranom, sa kvalitetnim pićem i namirnicama, eko proizvodnja, koja je u rastu, što mnoge druge zemlje baš i nemaju, odnosno ako i imaju iznimno je skupa i za rad i za promociju.

3. Renato Kraljev

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastrokulture baštine u hrvatskom turizmu?

Ono što je važno i što primjećujemo zadnjih nekoliko godina je da kultura i u biti kvaliteta same gastro ponude se poboljšava normalno, a to je i razlog što dobivamo i kvalitetnije goste. Ja imam jako dobro iskustvo sa vilama i jahtama i tako vidim da dobivamo jako dobre goste koji traže da imamo najbolju ponudu.

2. Koje su karakteristike ponude autohtonih i tradicijskih jela i pića u ugostiteljskim objektima Zadarske županije?

Ono što me već jako brine godinama rada i upornosti, je da ubacimo ta autohtona jela i pića, dobili bismo nekih 10% do 15% jela u samim jelovnicima, u biti, jednostavno nekako se sramimo svoje „spize“ i prezentiranja, uvijek je lakše prihvatiti nešto drugo. Jedan veliki razlog je što, u biti, i broj ugostitelja koji otvaraju nisu pravi ugostitelji pa onda niti ne razmišljaju o tome. Svi bi htjeli biti vrhunski, a nitko zapravo ne pazi na tradiciju, a ona je jako važna jer kroz samu tradiciju prezentiramo svoju kulturu hrane.

3. Na koje je načine moguće unaprijediti ponudu vina i drugih autohtonih i tradicijskih pića na našem području?

Zadnjih desetak godina imamo u Zadarskoj županiji jako dobre vinare, prije ih nismo imali i sve to je nekako išlo „šepavo“ do zadnjih par godina gdje se znatno poboljšala kvaliteta vina, tako da sad možemo reći da imamo stvarno dobra vina i imamo dosta vinara. Jedini mali problem kod njih je što ne rade skupa, ne izlaze skupa na tržište niti rade skupa proizvodnju, tako da smo još u količinama ograničeni. Imao sam priliku gdje smo otvarali restoran i uzeli vinare koji su svoje vino prezentirali, u drugom mjesecu nema više tog vina, kad stavite nešto na kartu, naučite goste na ta vina, onda je to malo teško. Suradnja u svim dijelovima, tako i vinari, moraju raditi zajedno.

4. Može li bogatija i sadržajnije ponuda gastrokulture baštine unaprijediti konkurentnost našega turizma?

Što se tiče same ponude gastrokulture baštine, normalno da bi nam bilo bolje. Ono što je važno da gosti traže da se u svakom podneblju koriste autohtone i friške namirnice, to su dva razloga zbog kojega smo izabrali dobra jela. Međutim, mi smo išli na jednu „masu“, idemo svi na „masu“, restorani se otvaraju. Ja osobno teško ljeti ulazim u restorane, iako poznajem sve ugostitelje i na ovaj način radim s njima, ali u biti većina, pogotovo ribljih jela uzimamo dosta i iz uvoza, tako da je to jedan mali nedostatak kod nas.

5. Je li i koliko je važna priča o našoj gastrokulturnoj baštini?

Normalno da je važna, kad pričamo o kulturi, povijesti, tako i u gastrobaštini, u biti sve je vezano, od Turaka, Rimljana pa sve ostalo, imali smo svoju povijesti i ne možemo je izbjeći, znači samo je treba prezentirati, od prezentacije jela i pića, kulture, itd. Bitno je zainteresirati gosta, jer ako mu ne znate ispričati priču o samom jelu, kako se priprema i zašto se tako priprema, iz kojeg je to doba i zašto se koriste baš te namirnice, normalno da neće biti potražnje. Ne možete samo baciti kartu na stol i reći: „Evo, biraj! „

6. Može li se Zadarska županija promovirati kao destinacija koja ima atraktivnu ponudu autohtone i tradicijske hrane i pića?

Normalno da kroz tu promociju, i uz samu destinaciju moramo promovirati sebe. Imali smo priliku gdje su naši prije 20-30 godina otvarali restorane po Njemačkoj, Belgiji i ostalim državama, pa bi nudili *grill balkansku hranu* (ćevape, pljeskavice itd.), i normalno kad Nijemci sad dođu mi se čudimo zašto naručuju baš tu hranu, znači nismo ih prezentirali, a svi ti isti ljudi koji su išli vani su imali priliku za prezentirati.

7. Prema vašim iskustvima je li moguće procijeniti koja je važnost tzv. gastroturista u našem turizmu?

Dosta ljudi je vezano uz kartu. Kad dođete negdje, hoćete probati nešto autohtono. Trebalo bi nešto osmisliti, u stvari trebalo bi otvoriti što više restorana sa autohtonom domaćom hranom

i to prezentirati. Nije bit samo staviti jelo na tanjur, treba ponuditi da turist sam radi, vidi i u biti doživi svu tu hranu i namirnice.

8. Je li moguće iskoristiti naša autohtona i tradicijska jela u svrhu izgradnje pozitivnog identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije?

Normalno da se uvijek gradi na nešto što je autohtono, nešto što imate ovdje, a nemate drugdje. Gost jako puno priča o hrani, a hrana je jako puno zatrovana. Sve ono što uzimamo po centrima je jako puno zatrovano. U samom turizmu i ugostiteljstvu mora biti povezana poljoprivreda, ribarstvo, stočarstvo, sirana, vinara, uljara da bi se svi zajedno skupili i išli zajedno, i bili jedan sklop, lanac koji bi zajedno tvorili.

4. Vjekoslav Bobić – „Corte& More bistro“

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastrokulture baštine u hrvatskom turizmu?

Odgovor ovisi o kojem se dijelu Hrvatske radi. Istra, neki dijelovi Dalmacije te Zagreb ostvarili su određene pomake prema valorizaciji gastro-kulture baštine. Gledano u prosjeku za cijelu zemlju, realna situacija je daleko od onoga kakva bi mogla biti, posebice u smislu brendiranja i međunarodne prepoznatljivosti.

2. Koje su karakteristike ponude autohtonih i tradicijskih jela i pića u ugostiteljskim objektima Zadarske županije?

Najlošije u cijeloj Dalmaciji. Iako se svi objekti trude imati takvu ponudu, ona je nažalost u većini slučajeva nemaštovita i zastarjela. Ponuda je većinom izrazito komercijalna, bez iskoraka prema kreativnosti i reinterpretaciji s modernim načinima pripreme i prezentacije. Zadar treba revalorizirati svoj nekadašnji status najveće destilerije habsburške monarhije kroz promoviranje priče oko maraskina i likera. Naravno, ne na dosadašnji način lijepljenjem plakata djevojke u narodnoj nošnji u pletenju u boci. Veliki potencijal ima i revalorizacija dalmatinske *fingerfood* ponude, a ne otvaranje imitacija španjolskih bodegi i sl., slično kako

se ponuda bistroa razvija u Splitu. Također, ponuda treba uključivati ne samo ponudu za strance, već prvenstveno ponudu za Zadranu. Jedino ono što je autentično ima i turistički potencijal.

3. Na koje je načine moguće unaprijediti ponudu vina i drugih autohtonih i tradicijskih pića na našem području?

Revalorizacijom baštinskih pučkih jela i njihovim prezentiranjem na moderan način. Također, poticanjem lokalnih proizvođača na proizvodnju domaće hrane koja bi u takvoj ponudi mogla pronaći svoje mjesto. Uz svomantranje o domaćoj bio proizvodnji, radi se o nedovoljnim količinama, nedovoljnoj kvaliteti i posebno stalnosti i raspoloživosti ponude.

4. Može li bogatija i sadržajnije ponuda gastrokulture baštine unaprijediti konkurentnost našega turizma?

Može i mora, ona je u samoj jezgri kvalitetnog turizma kojemu, nadam se, svi stremimo.

5. Je li i koliko je važna priča o našoj gastrokulturnoj baštini?

Najvažnija.

6. Može li se Zadarska županija promovirati kao destinacija koja ima atraktivnu ponudu autohtone i tradicijske hrane i pića?

Može, uz pretpostavke organiziranja i koordiniranja svih protagonista, strateško i dugoročno promišljanje turizma. Sve stvari za koje u zadnjih trideset godina nije pokazala pretjerani talent. Ograničiti svakako dolazak gostiju s kruzerima.

7. Prema vašim iskustvima je li moguće procijeniti koja je važnost tzv. gastroturista u našem turizmu?

Najvažnija i platežno najsposobnija turistička populacija. Jedina vrsta turista koji mogu generirati „održivi“ turizam od kojeg mogu živjeti svi, od hotela, do ugostitelja.

8. Je li moguće iskoristiti naša autohtona i tradicijska jela u svrhu izgradnje pozitivnog identiteta i imidža Zadarske županije kao turističke destinacije?

Apsolutno, i to kroz promoviranje kroz pojedine ugostiteljske objekte, ali i institucionalno promoviranje kroz festivale, kroz promoviranje regionalne poljoprivrede, vinarstva, maslinarstva... putem kojim je već krenula Istra.

6. RASPRAVA

Turizam za Hrvatsku, a i za Zadarsku županiju predstavlja jedan od najvažnijih gospodarskih sektora na kojima se temelji razvoj cjelokupnog gospodarstva. Međutim, bez obzira na turističke resurse kojima raspolažemo teško je moguće ustvrditi da se razvojem turizma na našem području upravlja te da je dosegnuti stupanj razvoja rezultat promišljene turističke politike. Prije je moguće tvrditi da nam se turizam događa i da je rezultat stihije. Isto tako, nije moguće kategorički tvrditi ni da je na zadovoljavajući način turistički valorizirana naša materijalna i nematerijalna kulturna baština. Tako nije dovoljno, ako uopće i jest i u najmanjoj mjeri valorizirana autohtona i tradicijska gastrokultura Zadarske županije. Jela, slastice, pića i napitci koji se tradicijski spravljaју spadaju u nematerijalnu kulturnu baštinu. U ovom radu bavili smo se teorijskim postavkama gastrokulture i gastrokulturnom baštinom Hrvatske općenito, kao i posebno područja Zadarske županije. K tome, naš poznati stručnjak koji se bavi ovim područjem Renato Kraljev dao nam je na raspolaganje popis jela s recepturama i načinima pripreme koja su se tradicionalno spravljali na području Zadarske županije, a koja su uvrštena u ovaj rad. Međutim, postoji još cijeli niz jela koje treba otrgnuti zaboravu u svim dijelovima županije. Pri čemu je još važnije ispričati priču o konkretnom jelu ili piću; kada, tj. u kojim prigodama i zašto se spravlja; kako je nastalo; tko ga priprema i s kojim sastojcima; ima li priča i o samim sastojcima; zašto se to jelo ili piće veže upravo za to naselje ili kraj; jeli možda to rezultat nekog utjecaja sa strane; radi li se o prožimanju kultura; i još mnogo toga. Dakle, ovdje se priča nameće kao bitan element u turističkoj valorizaciji naše gastrokulturne baštine i upravo ona može učiniti mnogo u tome da se naša autohtona i tradicijska kuhinja nađe na jelovnicima ugostiteljskih objekata tijekom turističke sezone. U tom smislu, još valja izdvojiti i važnost ekološke i lokalno uzgojene hrane koja, zapravo, predstavlja sastojke za spravljanje jela. Naime, nije moguće govoriti o autohtonoj i tradicijskoj gastrokulturi, akamoli o gastrokulturnoj baštini određenog područja, pa tako i područja Zadarske županije, ako se sastojci koji se upotrebljavaju za spravljanje takvih jela i slastica te pića i napitaka, nabavljaju izvan domicilnog područja, odnosno sa strane. Zaključno, turistička valorizacija naše gastrokulturne baštine može bitno doprinijeti razvoju turizma i unaprijediti identitet i imidž Zadarske županije kao turističke destinacije.

7. ZAKLJUČAK

Smatra se da je turizam najjača industrija svijeta današnjice. U tom se kontekstu permanentno javljaju novi oblici turizma koji obogaćuju turističku ponudu te privlače sve veći broj turista i u Republiku Hrvatsku. Današnji turisti su obrazovaniji te informiraniji pa traže više gastronomskih specijaliteta kraja u koji dolaze. Upravo zbog toga, ugostitelji trebaju obogatiti svoju ponudu kako bi bili u stalnom razvoju i napretku pred konkurencijom, jer samo tako mogu opstati na tržištu.

Hrvatska je zemlja koja posjeduje brojna prirodna bogatstva koja se mogu iskoristiti u gastronomiji. Danas se sve više razvija ruralni turizam, seoski turizam i TSOG ili turističko seljačko obiteljsko gospodarstvo upravo zbog prirodnih ljepota koje Hrvatska nudi. Hrvatski ruralni kraj je specifično područje koje omogućuje razvoj takve vrste turizma jer može turistima ponuditi autohtona jela, pitku vodu, riblje specijalitete, domaće voće i povrće, širok asortiman vina te brojne druge pogodnosti s kojima se ostale zemlje ne mogu pohvaliti. Poznati hrvatski pisci Marko Marulić, Petar Zoranić i Petar Hektorović spominju tradicionalne recepte u svojim knjigama već u 16. stoljeću.

Hrvatska je na dobrom putu da stvori svoju prepoznatljivu gastronomiju. Svako područje u Hrvatskoj specifično je i posebno jer sadrži neki prepoznatljivi gastronomski specijalitet karakterističan za taj kraj. Dalmacija je prepoznatljiva po dalmatinskom pršutu, pašticiadi, paškom siru te raznom začinskom bilju kao što su: ružmarin, smilje, lavanda, itd. Od slastica u Dalmaciji su prepoznatljive fritule, kroštule i paprenjaci. Istra je prepoznatljiva po šumskim plodovima: šparogama i tartufima, Slavonija je prepoznatljiva po čobancu i kulenu, Zagorje je prepoznatljivo po pohanim šniclama, puricom s mlincima, zagrebačkom odresku, itd. Dalmatinsko zaleđe je prepoznatljivo po poljičkom soparniku, sinjskim arambašićima, dok Liku prepoznajemo po ličkom krumpiru i mesu ispod peke, kiselom kupusu i sirnom namazu zvanom *basa*.

Istraživanje provedeno na četiri ispitanika koja rade u ugostiteljskim objektima u Zadru i okolici, pokazalo je da Zadarska županija ima brojne gastronomske mogućnosti koje su nedovoljno iskorištene. Razlog tome je prevelik broj restorana brze prehrane te malen broj pravih ugostitelja koji žele obogatiti gastronomsku ponudu Zadarske županije. Kako bi se to promijenilo trebalo bi uvesti više edukacije za buduće ugostitelje te organizirati veću promociju važnih zadarskih brandova koji su prepoznatljivi i izvan Hrvatske.

Kao što vidimo, Zadarska županija posjeduje velik potencijal za razvitak svoje gastronomije, ali ona je nedovoljno razvijena jer velik broj ugostitelja otvara restorane brze hrane, bave se cateringom te kućnom dostavom jer je takav način jednostavniji i jeftiniji. Kako bi to promijenili zadarski ugostitelji bi trebali uvesti mediteransku prehranu karakterističnu za ovo podneblje, s puno ribljih specijaliteta te svježeg povrća i voće jer je turistu osim kvalitete bitno i zdravlje. Također bi se trebala obogatiti i ponuda za vegetarijance jer su danas i oni sve više zastupljeni. Svako obiteljsko gospodarstvo bi osim raznovrsne ponude hrane trebalo organizirati i tečaj kuhanja za turiste, ali i promovirati svoju gastronomiju kroz razne festivale koji se održavaju posebice u ljetnim mjesecima duž obale.

SAŽETAK

Gastronomski turizam je specifični oblik turizma koji se sve više razvija u svijetu, ali i u Republici Hrvatskoj. Gastrokulturni elementi dio su i drugih oblika turizma, poput rekreacijskog, nautičkog i zdravstvenog turizma. Zadarska županija nudi turistima raznoliku gastronomsku i enološku ponudu, što doprinosi njezinom razvoju u kontekstu turizma ucjelini. Na stvaranje autohtone gastrokulturne baštine utjecali su brojni čimbenici među kojima se ističu kulturno-povijesni čimbenici koji uključuju tradiciju i značajke različitih naroda i kultura koji su kroz povijest obitavali na ovom području. Pravilno vrednovanje gastrokulturne baštine Zadarske županije zasigurno će pozitivno utjecati na daljnji razvoj turizma ovog prostora kao i na obogaćivanje i proširenje turističke ponude te na stvaranje jedinstvenog identiteta Zadarske županije kao privlačne destinacije za gastro turiste.

Ključne riječi: gastronomija, gastrokulturna baština, tradicija, gastro turisti, Zadarska županija, enološka ponuda, tradicionalna jela, autohtona jela

SUMMARY

Opportunities of tourism valorisation of Zadar County's gastro cultural heritage

Gastronomic tourism is a specific form of tourism that is developing more and more in the world, but also in the Republic of Croatia. Gastro-cultural elements are part of other forms of tourism, such as recreational, nautical and medical tourism. Zadar County offers tourists a diverse gastronomic and oenological offer, which contributes its development in the context of tourism as a whole. The formation of authentic gastro-cultural heritage was influenced by numerous factors, among them the most distinguished are cultural-historic factors, that include the tradition and characteristics of different peoples and cultures that have lived in this area throughout the history. The proper evaluation of Zadar County's gastro-cultural heritage will certainly have a positive impact on further development of tourism in this area, as well as on the enrichment and expansion of tourist offer and formation of the unique identity of Zadar County as an attractive destination for gastro-tourists.

Keywords: gastronomy, gastro-cultural heritage, tradition, gastro-tourists, Zadar County, oenological offer, traditional dishes, autochthonous dishes

POPIS LITERATURE

- Barbieri, Veljko, *Hrvatska kuharica i 606 recepata*, Profil, Zagreb, 2012.
- Barbieri, Veljko, *Priča o dalmatinskoj kuhinji i 140 izabranih recepata*, Profil, Zagreb, 2009.
- Belaj M., Blagajić Bergman M, Ivanišević Caput J., *Prehrana u kontekstu nematerijalne kulture*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb
- Bišćević, Hido, *Diplomacija za stolom*, EPH Media, Zagreb, 2013.
- Bunja, Đani, *Turistička valorizacija prirodne, povijesne i kulturne baštine područja općine Pakoštane*, Odjel za informatologiju i komunikologiju Sveučilišta u Zadru, Zadar, 2003.
- Callusi, Gioia, *Kuharica dalmatinskih gospođa – okusi Dalmacije*, Marjan tisak, Split, 2004.
- Čavlek N., Bartolucci M., Prebežac D., Kesar O. I suradnici, *Turizam ekonomske osnove i organizacijski ustroj*, Školska knjiga, Zagreb, 2011.
- Demonja D., Ružić P., *Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*, Samobor, Meridijani, 2010.
- Krešić, Greta, *Trendovi u prehrani*, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2012.
- Lelas, Vesna, *Procesi pripreme hrane*, Golden marketing / Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.
- Meštrić-Molnar, Tanja, *Suvremeni trendovi u gastronomiji*, Agencija za strukovno obrazovanje Zagreb, Zagreb, 2007.
- Njavro, Mato, *Hrvatska gastronomija*, Turistička naklada, Zagreb, 2014.
- Petrini, Carlo, *Dobro, čisto, pravedno: načela nove gastronomije*, Algoritam, Zagreb, 2013.
- Rittig –Beljak, Nives, *Turist kao gost*, Biblioteka nova etnografija Zagreb, Zagreb 2009.
- Ružić P., *Ruralni turizam*, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, 2009.
- Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2010., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija%20hrvatskog%20turizma%20-%20finalna%20verzija.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013.

- Strategija razvoja hrvatskog turizma do 2020., <http://www.mint.hr/UserDocsImages/Strategija-turizam-2020-editfinal.pdf>, Ministarstvo turizma, 2013.
- Strategija razvoja turizma Grada Zadra za razdoblje 2016.-2026. godine, http://onama.zadar.travel/strategija_razvoja_turizma_grada_zadra_za_razdoblje_2016_2026_godine.pdf, Turistička zajednica Grada Zadra, 2016.
- Villani, Rina, *Venecija i Dalmacija povezane poviješću, gastronomijom, običajima*, Zajednica Talijana Zadar, Zadar, 2007.
- Časopis *Ice i piće*, <http://www.iceipice.hr/hr/izdanja/broj-10-listopad-2008>, 23. 06. 2017.
- <http://vrana.hr/o-vrani/>, 01.02. 2017.
- <http://www.vinarija-skaulj.hr/>, 01.02. 2017.
- [https://hr.wikipedia.org/wiki/Vransko_jezero_\(Dalmacija\)](https://hr.wikipedia.org/wiki/Vransko_jezero_(Dalmacija)), 01.02. 2017.
- https://hr.wikipedia.org/wiki/Park_prirode_Vransko_jezero, 01.02.2017.
- <http://www.cromaris.hr/o-nama-s18>, 01.02.2017.
- <http://www.slobodnadalmacija.hr/dalmacija/zadar/clanak>, 01.02. 2017.
- <http://www.korlat-vina.hr/hr/vinograd>, 01.02.2017.

Popis tablica:

Tablica 1. Kultura života i rada Grada Zadra	11-12
Tablica 2. Moguća ekološka poljoprivredna proizvodnja i prerada u Hrvatskoj	15
Tablica 3. Primjer dnevnog menija koji se temelji na komponentama mediteranske prehrane	41

Popis slika:

Slika 1. Morske orgulje	9
Slika 2. Pozdrav Suncu	10
Slika 3. Konoba „Kamenjak“	16
Slika 4. Vidikovac „Kamenjak“	16
Slika 5. Gradska tržnica u Zadru	21
Slika 6. Dalmatinski pršut	24
Slika 7. Zadarski liker	27
Slika 8. Jakobove kapice	31
Slika 9. Vransko jezero	31
Slika 10. Kamenice i školjke	34
Slika 11. Polja smilja	43
Slika 12. Piramida tradicionalne mediteranske prehrane razvijena na Međunarodnoj konferenciji o prehrani na Mediteranu	44
Slika 13. Cromaris u Zadru	47
Slika 14. Vinarija „Badel“ Benkovac	49

ŽIVOTOPIS

EUROPEAN CURRICULUM VITAE FORMAT

Osobni podaci

Ime i prezime Ivan Budan
Adresa Petrčanska 15, 23 000 Zadar
Telefon 023 315-865
Mobilni telefon 091 940 6438
E-mail Ivanbudan11@gmail.com
Godina rođenja 1991.

Radno iskustvo

Srpnja-Rujan. 2007., 2008., **Tvornica kruha Zadar**
2009., 2010., 2011.,
Sezona 2012., 2013., **Adventure park „Kožino“**

Lipanj 2017. **„Art&Heritage Hotel Almayer“**

Sezona 2015. **„Art hotel Kalelarga“**

Školovanje

Fakultet **Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**, Opatija
Smjer: Turističko poslovanje
rujan 2006. - lipanj 2010.

2013.-2017. **Odjel za turizam i komunikacijske znanosti, diplomski studij „Poduzetništvo u kulturi i turizmu“**
Srednja škola **Hotelijsko-turistička i ugostiteljska škola, Zadar**

Strani jezici

Engleski jezik

Čitanje Izvrsno

Pisanje Izvrsno

Govor Izvrsno

Njemački jezik

Čitanje Izvrsno

Pisanje Vrlo dobro

Govor Vrlo dobar

Znanja i vještine Rad u Wordu, Excelu,

Vozačke dozvole **Vozačka dozvola B kategorije**

Zadnji put korišteno: Trenutno

Razina znanja: 5

Godine iskustva: 6

Ukratko - Imam 26 godine, studirao sam na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, smjer turističko poslovanje i završio sam tri godine stručnog smjera. Nakon toga sam upisao diplomski sveučilišni studij „Poduzetništvo u kulturi i turizmu“ na Odjelu za turizam i komunikacijske znanosti te sam trenutno na 2.godini diplomskog studija. Cilj

mi je pronaći posao koji će odgovarati mojim željama, sposobnostima i obrazovanju. Komunikativna sam osoba i sposoban sam za timski rad. Također se jako dobro služim stranim jezicima (Njemački, Engleski) te imam stalnu želju za učenjem i napredovanjem.

-U 2015.godini, u sklopu kolegija „Upravljanje projektima“ , sam napisao projekt „Enduro Lika“, u kojemu se predložila izgradnja moto cross staze te edukacijskog centra za mlade/nove motocikliste koji bi sudjelovali na utrkama.

-Također sam aktivno sudjelovao u studentskom projektu „Ritam kulturizma 2014.“, gdje sam bio zadužen za razne poslove, uključujući catering, organizaciju klapske večeri u Sv. Donatu, itd.

-10.prosinca 2014. sam sudjelovao na radionici „Interne Kommunikation in international tätigen Konzernen mit besonderem Schwerpunkt auf elektronische Kommunikationsinstrumente“, održanoj u Austrijskoj knjižnici, pod vodstvom Geralda Rückera (Information und Kommunikation, EVN Konzern).

Spreman sam početi s radom	Odmah.
Preferirana vrsta posla	Rad na određeno vrijeme
Preferirano radno vrijeme	Puno radno vrijeme
Lokacije na kojima želim raditi	Zadarska županija