

Gastronomska ponuda istarske i dalmatinskih županija

Perčić, Elena

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Polytechnic of Međimurje in Čakovec / Međimursko veleučilište u Čakovcu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:110:806577>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-05**



Repository / Repozitorij:

[Polytechnic of Međimurje in Čakovec Repository -
Polytechnic of Međimurje Undergraduate and
Graduate Theses Repository](#)



MEĐIMURSKO VELEUČILIŠTE U ČAKOVCU
STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ MENADŽMENT TURIZMA I
SPORTA

ELENA PERČIĆ

**GASTRONOMSKA PONUDA ISTARSKE I
DALMATINSKIH ŽUPANIJA**

ZAVRŠNI RAD

ČAKOVEC, 2023.

MEĐIMURSKO VELEUČILIŠTE U ČAKOVCU
STRUČNI PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ MENADŽMENT TURIZMA I
SPORTA

ELENA PERČIĆ

**GASTRONOMSKA PONUDA ISTARSKJE I DALMATINSKIH
ŽUPANIJA**

**GASTRONOMIC OFFER OF THE ISTRIAN AND
DALMATIAN COUNTIES**

ZAVRŠNI RAD

Mentor:
mr. sc. Ivan Hegeduš, v. pred.

ČAKOVEC, 2023.

Čakovec, 25. ožujka 2022.

država: **Republika Hrvatska**
Predmet: **Specifični oblici turizma**
Grana: **5.01.06 opća ekonomija**

ZAVRŠNI ZADATAK br. 2021-MTS-I-107

Pristupnik: **Elena Perčić (0313019899)**
Studij: **Izvanredni preddiplomski stručni studij Menadžment turizma i sporta**
Smjer: **Menadžment sporta**

Zadatak: **Gastronomska ponuda istarske i dalmatinskih županija**

Opis zadatka:

Mnogi misle da ljubav i turizam idu kroz želudac. Svaki narod na kugli zemaljskoj ima svoje specijalitete po kojima je poznat po cijelom svijetu. Imamo različite vrste kuhinja a neke poput kineske, indijske, talijanske, vijetnamske i tako dalje su prepoznatljive svugdje u svijetu. Ima i u hrvatskoj gastronomiji određenih regija koje su svojim kulinarskim specijalitetima poznate i izvan svojih granica. Po čemu je prepoznatljiva istarska kuhinja i koje su najznačajnije karakteristike dalmatinske kuhinje? Jesu li istarska i dalmatinska kuhinja slične ili među njima ipak postoji značajna razlika u pripremanju jela. Koja županija privlači veći broj turista zbog kulinarskih specijaliteta ili je možda gastronomska ponuda određene županije tek usputna ponuda? Koliko restorana u obje županije nudi tipične lokalne specijalitete? Ima li možda u navedenim županijama neki restoran koji je prepoznatljiv i diljem svijeta? Kakva je obrazovna struktura ljudi koji se bave ugostiteljstvom u navedenim županijama i kako i na koji način se navedene županije promoviraju na gastronomskom tržištu?

Zadatak uručen pristupniku 25. ožujka 2022.

Rok za predaju rada: 20. rujna 2022.

Mentor:


Heged

mr. sc. Ivan

uš, v. pred

Predsjednik povjerenstva za
završni ispit:

Zahvala

Zahvaljujem svome mentoru mr. sc. Ivanu Hegedušu prvenstveno na strpljenju i svim savjetima te prenesenom znanju tijekom pisanja ovog rada, ali i tijekom cijelog svog studija.

Veliko hvala mojoj obitelji, prijateljima i rodbini koji su vjerovali u mene, bili mi najveća podrška i oslonac tokom cijelog svog obrazovanja.

Elena Perčić

SAŽETAK

Gastronomija je donedavno bila zanemareno područje, ali je zapravo najdugovječniji dio kulture i tradicije. Drugim riječima, to su kuhinje u kojima se stapaju različiti identiteti jednog društva i gdje se najviše ističu različiti stilovi svakodnevnog života, vjerskih uvjerenja, navika, tradicije i običaja. Promjene načina prehrane i porast zanimanja za isprobavanje različitih stilova prehrane neki su od razloga kretanja turista na različite destinacije.

Gastronomski turizam posljednjih je godina postao glavna i brzorastuća komponenta turističke destinacije. Svaka zemlja, pa čak i mjesto, razlikuju se od drugog po gastronomskoj ponudi koja ovisi o njihovom stilu života. Svako mjesto priča svoju priču kroz isprobavanje jela koja su specifična za to područje.

Republika Hrvatska ima bogatu gastronomsku ponudu koja predstavlja tradiciju i identitet društva te je specifična i obiluje bogatstvom namirnica i različitih okusa. Istarska županija i dalmatinske županije su primorska mjesta gdje vlada mediteranska klima te im je prehrana zapravo vrlo slična, odnosno laganija nego li je to u kontinentalnom dijelu Republike Hrvatske gdje se jede dosta teža masnija hrana koja obiluje sa puno različitih začina. Glavno je pitanje koje su zapravo razlike između tih kuhinja i koliko su ljudi upoznati s njima.

Ključne riječi: *gastronomija, kuhinja, Istarska županija, dalmatinske županije*

SADRŽAJ

1. UVOD	8
2. GASTRONOMIJA I GASTRONOMSKI TURIZAM	9
2.1. Povijest gastronomije.....	9
2.1.1. Gastronomija Grčke i Rima.....	10
2.1.2. Gastronomija srednjeg vijeka.....	11
2.1.3. Gastronomija za vrijeme talijanske renesanse.....	11
2.2. Pojam gastronomije	12
2.3. Gastronomski turizam.....	13
2.4. Suvremeni trendovi u organizaciji kuhinje.....	14
3. ANALIZA GASTRONOMIJE I TURIZMA U REPUBLICI HRVATSKOJ.....	17
3.1. Prikaz gastronomskog turizma u Republici Hrvatskoj	17
3.2. Obilježja hrvatske gastronomske ponude	18
3.3. Tradicionalna kuhinja u Hrvatskoj	20
3.4. Usporedba istarske i dalmatinske kuhinje sa kontinentalnom kuhinjom.....	21
4. GASTRONOMIJA ISTARSKE ŽUPANIJE.....	23
4.1. Karakteristike istarske kuhinje	23
4.2. Tradicionalna jela istarske županije.....	25
4.2.1. Tartufi.....	26
4.2.2. Istarski pršut	26
4.2.3. Boškarin.....	27
4.3. Gastronomske manifestacije istarske županije	27
4.3.1. Festival maneštri.....	28
4.3.2. Istarski festival pašte	28
4.3.3. Dani gljiva	29
5. GASTRONOMIJA DALMATINSKIH ŽUPANIJA.....	30

5.1.	Karakteristike dalmatinske kuhinje	31
5.2.	Tradicionalna jela dalmatinskih županija	33
5.2.1.	Dalmatinski pršut	33
5.2.2.	Paški sir	34
5.2.3.	Brudet	34
5.3.	Gastronomske manifestacije dalmatinskih županija.....	35
5.3.1.	Ninska šokolijada	35
5.3.2.	Dalmatinski pršut i vino kao dio turističke atrakcije.....	36
5.3.3.	Festival soparnika.....	36
6.	TERENSKO ISTRAŽIVANJE ZA DALMATINSKU I ISTARSKU ŽUPANIJE	37
6.1.	Metodologija istraživanja	37
6.2.	Rezultati istraživanja	38
6.3.	Ograničenja istraživanja	45
7.	ZAKLJUČAK	46
8.	PRILOZI	

1. UVOD

Prehrana, koja je u današnjem svijetu jedna od fizičkih potreba, a razvojem turističkog sektora i industrije hrane i pića, dovela je do pojave sektora koji se počeo promatrati kao aktivnosti u slobodno vrijeme koje je poželjno zadovoljiti.

Gotovo svi turisti, neovisno o smještaju u kojem odsjedaju radije jedu u lokalnim restoranima i konobama jer tako najbolje upoznaju lokalna jela, ali i kulturu ljudi u određenoj regiji. Može se reći da su lokalna jela jedno od najvažnijih sredstava kod upoznavanja druge kulture. Turist možda želi posjetiti neko područje kako bi doživio neko novo kulturno iskustvo ili samo želi probati lokalna jela i različite okuse koji također pripadaju tom području. Kao rezultat toga, razlozi kao što su isprobavanje lokalnih jela nekog područja i promatranje faza proizvodnje te kušanje lokalnog jela koje je napravljeno od sirovina dostupnih samo u toj specifičnoj regiji, sada su postali među glavnim razlozima koji utječu na turističke preferencije za odredišta koja treba posjetiti.

Gastronomija se danas smatra odlučujućim čimbenikom u privlačenju turista pri odabiru odredišta. Gastronomski turizam može postati alternativna vrsta turizma destinacijama sunca i mora, a može poslužiti i kao samostalna aktivnost koja podržava te destinacije.

Poseban se naglasak stavlja na gastronomiju na odabranim primjerima, a to su Istarska županija i dalmatinske županije gdje se kroz teorijski dio rada nastoje objasniti temeljni pojmovi vezani za gastronomiju, razvoj gastronomije, kakav utjecaj ima u turizmu Republike Hrvatske te se nakon toga posebno obrađuju dijelovi koji se odnose na gastronomsku ponudu Istarske i dalmatinskih županija. U istraživačkom djelu rada prikazuju se rezultati provedenog istraživanja o zainteresiranosti i poznavanju gastronomske ponude navedenih primjera istraživanja. Svrha i ciljevi ovog rada su prikazati gastronomiju Istarske županije i dalmatinskih županija te utvrditi zainteresiranost i poznavanje ispitanika o gastronomskoj ponudi navedenih primjera te iz prikaza cjelokupne problematike navesti konačne zaključke.

2. GASTRONOMIJA I GASTRONOMSKI TURIZAM

Riječ "gastronomija" nastala je spajanjem grčkih riječi "gaster" (želudac) i "nomas" (zakon). Međutim, korisnije je i važnije tumačiti ono što označava i pokriva izvan svog rječničkog značenja, umjesto samo njegovog rječničkog značenja (Altinel, 2014). Iako se u mnogim izvorima gastronomija definira kao umjetnost jela i pića, Kivela i Crotts (2006) navode da je ona zapravo „međusobno povezana grana umjetnosti i znanosti koja je u izravnoj vezi s kemijom, književnošću, biologijom, geologijom, poviješću, glazbom, filozofijom, psihologija, sociologija, medicina, prehrana i poljoprivreda.“

S obzirom na to da je gastronomija tema o hrani i piću, Shenoy (2005) smatra da ona „pokriva pitanja kao što su nutricionističke znanosti, osjetilo okusa i njegova fiziologija, proizvodnja vina, funkcije nutritivnih elemenata u ljudskom tijelu, određivanje kvaliteta u odabiru prehrambenih proizvoda i razvoj proizvodnih procesa u skladu s higijenom i sanitarne norme kako bi se spriječilo fizičko, kemijsko i biološko oštećenje hrane.“ Glavni cilj gastronomije je očuvanje ljudskog zdravlja najboljom mogućom prehranom i osiguravanje uživanja u prehrani, ali i u životu. Hrana i piće koji se proizvode u higijenskim okruženjima i pripremaju za konzamaciju sa svrhom da će pridonijeti okusu i vizualnom užtku također su tema studija gastronomije.

2.1. Povijest gastronomije

Najznačajniji korak koji je vodio prema razvoju gastronomije svakako je bilo korištenje vatre za kuhanje hrane što je dovelo do pojave prvih obroka. Obitelji su se skupljale oko vatre i dijelile kuhane obroke. U prapovijesnim špiljama u južnoj Francuskoj nalaze se slike koje prikazuju prva gastronomska okupljanja.

U drevnim civilizacijama Asirije, Babilonije, Perzije i Egipta posluživanje i uživanje u hrani prakticirali su se u razrađenim razmjerima. U knjizi Daniel (Biblijska knjiga) sam Daniel prenosi priču o tome kako je Baltazar, kralj Kaldeja, "priredio veliku gozbu tisući svojih gospodara i pio vino pred tisućom." Zatim je zapovjedio da se donesu zlatne i srebrne posude, a on i njegove žene, prinčevi i konkubine pili su vino i slavili bogove od zlata, srebra, mjedi, željeza, drveta i kamena.

2.1.1. Gastronomija Grčke i Rima

U staroj Grčkoj, Atenjani su vjerovali da vrijeme obroka pruža priliku da se hrani duh kao i tijelo. Zavalili su se na kauče dok su jeli i popratili svoje obroke glazbom, poezijom i plesom. Grci su dali filozofsku osnovu za dobar život, epikurejstvo. Smatralo se da je užitak glavna svrha života, ali užitak nije imao namjeru implicirati samoudovoljavanje koje danas označava. Epikurejci su vjerovali da se zadovoljstvo najbolje može postići prakticiranjem samoobuzdavanja i udovoljavanjem što je moguće manjem broju želja. Danas se epikur definira kao onaj tko je "obdaren osjetljivim i diskriminirajućim okusima u hrani i vinu".

Stari Grci prakticirali su umjerenost u svemu, ali Rimljani su bili poznati po svojim ekscesima. Obični građani preživljavali su od ječmene ili pšenične kaše, ribe i mljevenih pinjola (jestivih sjemenki borovice), a rimski carevi i bogati aristokrati hranili su se nevjerojatnom raznolikošću hrane. Priređivali su raskošne bankete na kojima se služilo čak 100 različitih vrsta riba, ali i planinske količine govedine, svinjetine, teletine, janjetine, vepra, divljači, nojeva, pataka i pauna. Naredili su da se led i snijeg dovuku s Alpa za hlađenje kvarljive hrane i poslali su izaslanike u predstraže Rimskog Carstva u potrazi za egzotičnim delicijama. Gljive su se skupljale u Francuskoj, a rimski pisac Juvenal, koji je pisao krajem prvog i početkom drugog stoljeća naše ere, opisuje večeru kod svog pokrovitelja na kojoj su se služili cipli sa Korzike i lampuge sa Sicilije.

Ipak, dok su Rimljani pridavali veliku vrijednost egzotičnim delicijama, oni nisu bili gastronomi u pravom smislu riječi. Pojam implicira osjetljivost i diskriminaciju koja im je nedostajala. Neobuzdani apetiti rimskih careva i plemića često su ih dovodili do divljih krajnosti. Car Kaligula je pio bisere otopljene u octu. Maximus je navodno jeo 60 funti mesa dnevno, a Albinus je navodno pojeo 300 smokava, 100 breskvi, 10 dinja i ogromne količine druge hrane odjednom. Lukul je bio neizmjereno bogat čovjek koji je tako raskošno zabavljao da je njegovo ime postalo simbolom i ekstravagancije i kulinarske izvrsnosti. <https://www.britannica.com/topic/gastronomy#ref22640>

2.1.2. Gastronomija srednjeg vijeka

Kroz veći dio srednjeg vijeka bankete i gozbe karakterizirala je njihova grubost i ekstravagancija. U imućnijim kućanstvima u Galiji, na primjer, goleme četvrtine govedine, ovčetine i svinjetine bile su cijele poslužene pred gostima. Često se služila divljač, uključujući divlju svinju, ježa, srndaća, ždrala, čaplju i pauna. Meso i druga hrana kuhali su se na vatri na ražnju i u kotlovima postavljenim blizu stolova. Gosti su sjedili na svežnjevima slame i gutali ogromne količine hrane, ponekad izvlačeći noževe iz korica u svojim mačevima kako bi otpilili goleme komade mesa. <https://www.britannica.com/topic/gastronomy#ref22640>

Franački car Karlo Veliki unio je dašak profinjenosti. Zidove svojih dvorana za bankete ukrasio je bršljanom. Podovi su bili posuti cvijećem. Stolovi su bili prekriveni srebrnim i zlatnim posuđem, ali hrana je bila gruba, a jelovnici su nudili malo raznolikosti. Suptilni začini i umaci koji su kasnije karakterizirali francusku kuhinju još su bili nepoznati. Uvid u relativnu sirovost francuskog kulinarskog umijeća tijekom srednjeg vijeka pruža Le Viander (oko 1375.), prva važna francuska kuharica. Napisao ju je Guillaume Tirel, poznatiji kao Taillevent, koji je bio kuhar kralja Charlesa VI. Poput Rimljana, i on je kao zgušnjivač svojih umaka koristio kruh, umjesto brašna (koje se koristilo posljednja dva stoljeća). Uvelike se oslanjao na začine — poput đumbira, cimeta, klinčića i muškarnog oraščića (maurski utjecaj preko Španjolske i Italije). Njegovi su se jelovnici uglavnom sastojali od juha, mesa i peradi, koji su bili toliko začinjani da je okus hrane bio uvelike prikriven. Francuska kuhinja u konačnici bi se razlikovala po suptilnosti začina i umaka te po maštovitom spoju tekstura i okusa, ali u Tailleventovo doba glavni cilj kuhanja bio je prikriti okus hrane (koji je, zbog nedostatka hladnjaka, često bio zaražen), a ne nadopuniti ga.

2.1.3. Gastronomija za vrijeme talijanske renesanse

Prekretnica u razvoju gastronomske izvrsnosti bila je talijanska renesansa. Do početka 15. stoljeća bogati trgovci u Italiji objedovali su u elegantnom stilu. Umjesto sirovih mesnih ploški koje su se posluživale drugdje, uživali su u delicijama poput gljiva, češnjaka, tartufa i tourneda (debele kriške govedih filea) i jela od tjestenine poput lazanja ili raviola. U bogatijim kućanstvima takve su se poslastice posluživale na raskošan način. <https://www.britannica.com/topic/gastronomy#ref22640>

2.2.Pojam gastronomije

Radeći profesionalno svoj posao u kuhinji ili bilo kojem drugom dijelu ugostiteljstva, usrećujete ljude i činite ih ispunjenima. Mnogo je drugih zanimanja, vrlo važnih kao uslužne djelatnosti (kirurg, automehaničar), usporedite njihovu svakodnevicu i saznat će osoba da u nekim od tih zanimanja nema sugovornika.

Kada se osoba bavi ugostiteljstvom, elitnim hotelom ili kuhinjom, uvijek će biti u komunikaciji s obrazovanim i drugačijim svijetom. Da bi se postao stručnjak za gastronomske vještine i sposobnosti, prvo je potrebno savladati zanat ili praktični rad. Nakon završene srednje ugostiteljske škole mnogi se učenici odluče raditi. Drugi pak, žele nastaviti školovanje na fakultetima ili sveučilištima.

Usklađivanje dugogodišnje prakse u prestižnim restoranima i hotelima i završetak jedne od visokih akademskih institucija dobra je prednost u napretku prema menadžerskoj karijeri. Da bi se u tome uspjelo potrebno je svladati i druge vještine, kao što su: upravljanje materijalnim dobrima, informacijama, ljudskim resursima i vremenom (Galičić i Vodeb, 2012). Prema Meštriću i suradnicima (2007) gastronomija je znanost čiji je predmet proučavanje hrane. Kako je hrana predmet mnogih znanstvenih disciplina, mora se istaknuti da se gastronomija bavi poznavanjem hrane, njihovom mehaničkom i termičkom obradom, čemu se pristupa nizom operacija i postupaka kako bi se od sirovina stvorilo ukusno jelo. Dakle, gastronomija se bavi tehnologijom prerade hrane i predstavlja specifičnu prehrambenu tehnologiju, ali ovo nije kraj posla gastronomoma. Kako bi gost bio u potpunosti zadovoljan i doživio usklađivanje hrane, pića i ambijenta, gastronom analizirajući iskustvo (zadovoljstvo) ulazi u psihologiju gosta. Na temelju prethodnog dijela, gastronomija je interdisciplinarna znanost koja se bavi proizvodnjom, posluživanjem i ukrašavanjem jela koja se izravno serviraju gostu.

Hranjive tvari kroz hranu, održavaju i jačaju naše fizičko biće. Međutim, dojmovi koje osjetilima stječemo iz svog okruženja, a također i iz svog unutarnjeg svijeta - svojih misli i osjećaja - također su vrsta hrane zahvaljujući kojoj se razvija naše unutarnje, tj. duhovno biće, a ova, takozvana suptilna hrana, može biti prirodna ili neprirodna, zdrava ili nezdrava hrana.

Ljudski organizam i cijelo biće ima urođenu tendenciju da se zdravo hrani - na vanjskoj fizičkoj i unutarnjoj duhovnoj razini. Ove suptilne nagovještaje koji godinama dolaze iz bića može se nesvjesno izbjeći ili čak namjerno zanemariti, ali tada će se tijelo suočiti s posljedicom

kršenja prirodnog zakona, koja se očituje kroz opće nezadovoljstvo, osjećaj frustracije, bolesti i preranog starenja i propadanja organizma.

Galičić Vodeb (2012) navodi da je hrana koja hrani naša vanjska osjetila vrlovažna i trebali bismo odabrati prostor i okoliš koji će nam omogućiti prirodan život. Gradska vreva zapravo je neprirodno prebivalište. Svjež zrak, vibracije nezagađenog prirodnog okoliša, planine i krajolici u blizini mora, jezera ili rijeka, mjesta u kojima ima mnogo parkova, prostrana polja, gdje je mir i tišina, idealno su mjesto za čovjeka. Ako se bavimo sportom i tjelesnim aktivnostima, naše će tijelo prirodno zahtijevati unos visokoenergetske hrane i pravi izbor hrane.

2.3. Gastronomski turizam

Cagli (2012) navodi kako je turizam u današnjem svijetu „jedna od najvažnijih gospodarskih grana i aktivnosti provođenja slobodnog vremena, a činjenica da ima veliki multiplikativni učinak u gospodarskom smislu te može izazvati izravno i neizravno aktiviranje u mnogim podsektorima čini ga idealnim razvojnim sredstvom.“ Prema Agkozu (2003) turizam koji ima pokretačku ulogu u razvoju društava, izvor je prihoda za one koji pružaju usluge jer ljudi troše kako bi zadovoljili svoje potrebe dok putuju. S povećanjem potreba ljudi raste i obveza proizvodnje i ponude sve više dobara i usluga, što povećava proizvodnju, investicije i prihode u društvima

Turizam utječe na ljude i nacije te na međusobne odnose, a također djeluje na kulturnu baštinu, okoliš i gospodarstvo. Zbog toga postoji problem kod njegovog razvoja i koordinacije. Iako se za njegovo definiranje u literaturi koriste različiti pojmovi kao što su „kulinarski turizam“, „gastronomski turizam“, „gastro-turizam“, „vinski turizam“, „gastronomski turizam“ i „gurmanski turizam“, široko korišten pojam „gastronomski turizam“ definira se kao “potraga za jedinstvenim iskustvom jela i pića”. Gastronomski turizam, koji se općenito odnosi na izvornost jela i njegovu autohtonost za mjesto, regiju ili zemlju, pokriva glavna područja autohtonih jela i vinskog turizma (Hall i Mitchell, 2003). Gastronomski turizam uključuje posjećivanje različitih festivala jela, restorana, proizvođača i mjesta koja su vezana uz hranu i kušanje jela, te samu proizvodnju i pripremu istih.

Industrija gastronomskog turizma, koja se ne sastoji samo od gastro vodiča i restorana, pokriva bilo koju vrstu kulinarskog iskustva. Unutar ovog sektora su škole kuhanja, trgovine koje prodaju kuharice, organizatori gastronomskih putovanja i turistički vodiči; mediji povezani

s gastronomijom, televizijski programi i časopisi te aktivnosti, vinari, vinogradi, pivovare, destilerije, vlasnici polja i proizvođači (Cagla, 2012). Važnom točkom u razvoju gastronomskog turizma Alonso i Yiliu (2011) smatraju zaštitu lokalnog stanovništva regije. Neki od sudionika gastronomskog turizma su individualni uzgajivači vinove loze, hoteli, restorani, turoperatori, paket-aranžmani ili individualni turisti te lokalne tvrtke.

2.4.Suvremeni trendovi u organizaciji kuhinje

Svjetska zdravstvena organizacija (WHO) želi svim ljudima na Zemlji osigurati dovoljnu količinu hrane i tako stvoriti osnovu za postizanje i održavanje optimalnog zdravlja, što nije moguće u uvjetima gladi, pothranjenosti i loše prehrane. Živa bića koja ljudi koriste u prehrani imaju vrlo složen biokemijski sastav i imaju različita hranjiva fiziološka svojstva.

Stoga je potrebno duboko unutarne uvjerenje kako bi se loše prehrambene navike zamijenile zdravijima. Probava je, za razliku od unosa hrane, nesvjestan čin. Uključuje sve procese koji se odvijaju s hranom u našem tijelu, sve do njene potpune asimilacije. U normalnim uvjetima, u nedostatku patoloških poremećaja, kvalitetna prehrana omogućuje pravilno funkcioniranje naših probavnih organa.

Posljednjih desetljeća nutricionisti su posebnu pozornost posvetili nekoliko ključnih aspekata prehrane. Prije nekoliko godina, priručnici o prehrani posebno su naglasili ukupnu količinu energetske vrijednosti koje se svakodnevno unose u tijelo. Prehrana se smatrala prikladnom ako pruža dovoljnu energetske vrijednost da zadovolji potrebe metabolizma. Takvo je obrazloženje vrijedilo u razdobljima nestašice hrane, koja su, nažalost, još uvijek prisutna u zemljama trećeg svijeta.

Kvalitetna i prikladna prehrana ne može se mjeriti ukupnom unesenom energetske vrijednošću. Nije problem u količini, već u kvaliteti. Rafinirani ugljikohidrati, poput bijelog brašna i bijele riže, sadrže jednaku energetske vrijednost kao brašno ili integralna riža, ali nutritivna vrijednost potonjeg je puno veća. Bijeli šećer ima praktički jednaku energetske vrijednost kao smeđi šećer ili med, ali je siromašniji vitaminima i mineralima. Nemasno meso i soja pružaju približno jednaku energetske vrijednost, ali nemaju isti utjecaj na zdravlje.

Čimbenici koji određuju strukturu, kapacitet i raspored opreme gotovo su jednaki čimbenicima koji utječu na veličinu i raspored prostorija. Čak i u pripremi projektne dokumentacije za objekt potrebno je izraditi tehnološki projekt kuhinje. Uključuje definiranje tehnologije rada. Na temelju nje se vrši proračun kapaciteta i specifikacije opreme.

Priprema svake proizvodnje zahtijeva angažman gotovo svih organizacijskih dijelova tvrtke ili trgovine. Uključuje detaljnu tehničku i materijalnu pripremu, uključujući financijske resurse, potrebne sirovine i poluproizvode, alate ili pribor, sitan inventar i potrošni materijal, osoblje i proizvodne planove. Prethodne daju normu hrane, tehnologiju, odnosno postupak pripreme posluživanja i čuvanja hrane. To su godišnje ili sezonske pripreme.

Tako svaka ugostiteljska kuhinja, uz prethodne pripreme, određuje svakodnevnu pripremu hrane i poluproizvoda ovisno o opsegu posla, vrsti kuhinje i vrsti jela koja pripremaju. Dobar kuhar, organizator, kuhar ima dobre preduvjete za svakodnevnu ažurnost ako ima kvalitetnu i kvantitativnu pripremu hrane. U gastro terminologiji to se naziva "Mise en place", tj. „Sve na svom mjestu“ (Krešić, 2012).

Voće i povrće su dobri izvori vitamina i minerala i sadrže relativno malu količinu energije. Vrlo su važni u prehranbeno uravnoteženoj i dijetalnoj prehrani. Dnevni udio energije u jelovniku, koji dolazi od povrća i voća, iznosi 15%, što je više od udjela mesa, mlijeka i svih ostalih skupina hrane pojedinačno, osim žitarica i proizvoda na bazi žitarica (Krešić, 2012).

Prije upotrebe povrća i tijekom pripreme uklanjaju se svi nejestivi dijelovi i trulo tkivo. Zatim se ispere kroz mlaz vode pa potopi u drugu vodu. Na taj se način uklanja oko 80% mikroorganizama. Higijenska ispravnost vode vrlo je važna. Većina sirovog povrća koristi se za salate. Začinjava se uljem, solju i octom. Ocat, osim što ima ulogu u poboljšanju okusa, ima i ulogu antimikrobnog sredstva. Povrće koje se koristi kao prilog ili kao glavno jelo dalje se termički obrađuje (kuha, prži, dinsta, peče).

Priprema povrća realizira se u kuhinjskim sobama ili u posebnim zonama za preradu povrća. Mehanički tretman, ovisno o vrsti povrća, slijedi pranjem pod mlazom hladne vode ili uranjanjem u vodu. Prije toplinske obrade ili posluživanja, ovisno o vrsti oblika i veličine komada, pristupa se ljuštenju, sjeckanju, mariniranju, cijeđenju, namazivanju, itd.

Nabava je značajna poslovna funkcija svih tvrtki. Njegova se uloga značajno povećava u slučaju proizvodnih organizacija, jer započinje s materijalnim troškovima, a količina i vrsta kupljenog materijala se višestruko povećavaju. Daje značajan doprinos kvaliteti konačnog proizvoda, a racionalna nabava daje jeftiniji konačni proizvod ili pruža veću razliku u cijeni i dobiti.

Voditelj nabave mora svladati nekoliko važnih stavki, a to su: poznavanje tržišta, potrebe objekta, kvaliteta robe i precizan postupak nabave i primanja robe. Sustav nabave ovisi o vrsti ugostiteljskog objekta. Nije isto planirati *pansion* ili *a la carte*. Nabava mirovina ima

vrlo kvalitetne godišnje menije. Na temelju jelovnika, normi pripadnosti po osobi i broja korisnika, godišnje potrebe izrađuju se po mjesecima. Ovakav način poslovanja koristan je za kontrolu financijskih planova (cijena) i kvalitete robe (namirnica) (Meštrić i suradnici, 2007).

Kupcu (šefovima) preostaje jedino da kontrolira nabavu (smanji je) i namirnice. Međutim, nabava također mora biti spremna za hitne male kupnje, čak i u bilo koje doba dana, posebno *a la carte*. Pri formiranju načina nabave potrebno je definirati koje se vrste hrane nabavljaju.

3. ANALIZA GASTRONOMIJE I TURIZMA U REPUBLICI HRVATSKOJ

3.1. Prikaz gastronomskog turizma u Republici Hrvatskoj

Republika Hrvatska je puna hotela koji nude smještaj, uključujući polupansione i pune pansionere, a u svim gradovima te manjim turističkim mjestima može se naći barem jedna pizzeria, restoran, gostionica, konoba ili neka druga vrsta ugostiteljskog objekta.

Turiste, osobito one koji su gurmani, najviše interesiraju mjesta koja imaju konobe, restorane ili gostionice u kojima se nude autentična hrvatska jela. Uz jela koja su specifična za ostale zemlje diljem svijeta, na jelovnicima se nalaze domaća jela i specijaliteta koji se osobito cijene kod stranih gostiju. Tako se za predjelo nudi istarski ili dalmatinski pršut, različite vrste sireva kao što su lički, paški ili ovčji sir te sir s vrhnjem, zagorska ili samoborska češnjovka, slavonski kulen i mnogobrojna druga jela ovisno o području u kojem se nalaze.

U Istri, Dalmaciji, Primorju ili na otocima glavna se jela baziraju na ribi i plodovima mora, tjestenini, mesu i janjetini. Hrvatska je zemlja poznata po proizvodnji različitih vrsta vina, kako na kontinentalnom dijelu, tako i u Istri, Primorju te Dalmaciji. S toga se na kartama pića uvijek nalaze poznata i kvalitetna Hrvatska vina specifična za područje u kojem se nalazi.

Poznate vrste vina na Primorju i duž Jadranske obale su crna vina kao što su opolo, teran, merlot, cabernet, dingač, postup, plavac i bijela pinot, kujundžuša, muškat, malvazija, pošip i žlahtina. U kontinentalnom dijelu se pak posebno ističu graševina, rizling, traminac i burgundac. Od žestokih pića koja slove kao najpoznatija su različite vrste rakija kao što su travarica, šljivovica i lozovača, a od desertnih su to maraskino i prošek.

Istarsko-kvarnerska kuhinja predstavlja poseban tip hrvatske kuhinje: zapravo jedan spoj kontinentalnog i mediteranskog. Izuzetna istarska vina su bujska malvazija, porečki cabernet, sauvignon i merlot, te buzetski teran, vrbnička žlahtina, bakarski pjenušac i dr.

Kuhinja Dalmacije i otoka pak prati trendove suvremenih prehrambenih standarda. Iako i danas svaka regija priprema pojedina jela na svoj način, dalmatinska kuhinja predstavlja zaseban svijet čije su karakteristike tek nedavno otkrivene, poput „kuhinje otoka Brača, Korčule, Hvara (vitalac, jelo od janječih iznutrica zamotana u crijeva i pečeno na gradelama), Visa (srdele na gradele, kao u doba starih Grka; pita sa slanim srdelama, jelo slično današnjoj modernoj pizzi). Svježa morska riba (orada, brancin, škarpina, skuša, srdela) pečena na žaru, kuhana ili marinirana; zatim mekušci (lignje, sipe, hobotnice), rakovi (jastozi, škampi) i školjke (kamenice, dagnje) kuhani u ribljoj juhi ili kao rižoto. Među mesnim jelima bez premca je pršut - dimljeni i sušeni svinjski but (drniški), poslužen uz suhi, uglavnom kozji sir (poznatiji su paški

i dubrovački) te slane zelene i crne masline, kapare i lučice. Vrlo je cijenjena i janjetina, osobito trup ili pečena na vatri (Franjevac begovica s Visovca ili lopiz s otoka Iža); također, sušena ovčetina (kastradina), goveđe pečenje, dalmatinski gulaš (pašticada) s njokima, koje mnogi restorani služe.” (Drpić i Vukman, 2014).

Omiljeno jelo je i kuhano povrće, posebice blitva s krumpirom i umak od rajčice koji se često začinjavaju mješavinom različitog samoniklog i uzgojenog povrća te maslinovim uljem i vinskim octom te se najčešće poslužuju uz meso (maneštra - tjestenina s mljevenim mesom, arambašići - punjeni listovi vinove loze) . Područja s obiljem slatke vode poznata su po riječnim rakovima, žabama i jeguljama (dolina Neretve, Trilj i porječje Cetine).

Drpić i Vukman (2014) definiraju gorskokotarsku i ličku kuhinju na način da „održava život u planinama, među pašnjacima i šumama, gdje su ljeta kratka, a zime jako hladne, što ograničava opskrbu hranom. Lička kuhinja se može pronaći i na području Plitvičkih jezera te na privatnim štandovima uz cestu gdje se prodaju autohtoni domaći proizvodi poput sira. U ličkoj kuhinji, priprema zimnice se još uvijek radi na tradicionalni način "(krastavci kuhani u octu, kiseli kupus, kisela paprika, cikla, kao i slatka jela - pekmez od šipka i šljiva, voće u bocama i dr.“

Kuhinja se razlikuje od mjesta do mjesta, tako varaždinska i zagrebačka kuhinja predstavljaju jednu gradsku, tj. velegradsku kuhinju koja se usko veže za poznatiju venecijansku kuhinju. Moderna zagrebačka kuhinja je internacionalna, a talijanska kuhinja je uvelike zastupljena na tom području.

3.2. Obilježja hrvatske gastronomske ponude

Zemljopisni položaj Hrvatske odredio je njezinu gastronomsku ponudu. Kopnenu kuhinju više karakteriziraju raniji slavenski i noviji kontakti s mađarskom i turskom kuhinjom, korištenje svinjske masti za kuhanje i začina poput crnog papra, paprike i češnjaka. Primorsko područje nosi utjecaje grčke i rimske kuhinje, kao i kasnije mediteranske kuhinje, posebice talijanske (osobito venecijanske).

U primorskim kuhinjama koriste se maslinovo ulje, začinsko bilje i začini poput ružmarina, kadulje, lovora, origana, mažurana, cimeta, klinčića, muškarnog orašića te korice limuna i naranče. Seljačka tradicija kuhanja temelji se na maštovitim varijacijama nekoliko osnovnih namirnica (žitarice, mliječni proizvodi, meso, riba, povrće, orašasti plodovi) i postupaka kuhanja (pirjanje, roštilj, pečenje, pečenje), dok građanska kuhinja podrazumijeva

komplikiranije postupke i korištenje odabranih bilja i začina. Kolačići su dio hrvatske kulinarske tradicije u svim krajevima. Hrana i recepti iz drugih zemalja bivše Jugoslavije također su popularni u Hrvatskoj (Drpić i Vukman, 2014).

Hrvatska kuhinja može se podijeliti u nekoliko različitih kuhinja (Dalmacija, Dubrovnik, Gorski kotar, Istra, Lika, Međimurje, Podravina, Slavonija, Zagorje) od kojih svaka ima specifičnu tradiciju kuhanja, karakterističnu za to područje i ne nužno dobro poznatu u drugim dijelovima Hrvatske. Većina jela se može pronaći diljem zemlje, s lokalnim varijantama.

Bogat izbor domaćih proizvoda i široka paleta tradicionalnih jela tvrdoglavo su odolijevali modernizaciji i stereotipnim obrascima prehrane, što je dovelo do očuvanja načina pripreme hrane koji ne degradiraju nutritivne sastojke u hrani. Obala koja se proteže na više od 6000 kilometara prirodna je slana soba i svi koji godišnji odmor provode na Jadranu uživaju u svojevrsnoj terapiji soli ili halo terapiji. Posolica (naslage morske soli) nastala uslijed sudaranja vjetrova s morskom površinom i pokretana istim vjetrom raspršuje se po obalnom području i utječe na sastav tla i kemijske komponente flore i faune. Ako tome pridodamo i prehranu temeljenu na lokalnim proizvodima i morskim plodovima, zajamčeno je da ćete imati savršen odmor uz uravnotežene obroke visoko nutritivnih svojstava (Drpić i Vukman, 2014).

S druge strane, kontinentalna Hrvatska prepuna je rijeka i jezera i savršeno odredište za one koji žele biti okruženi prirodom. Uzgaja velik broj usjeva koji u kulinarskom i nutritivnom smislu predstavljaju bogatu prehranu. Bogatstvo tla, obilne zalihe vode i optimalna klima razlog su zašto se poljoprivreda temelji na tradiciji s vrlo malo tehnoloških inovacija.

Zemljopisni položaj Hrvatske odredio je njezinu tradicionalnu kuhinju. Mediteranska prehrana s dominacijom visokokvalitetnog maslinovog ulja oblik je prehrane koji preferira autohtono stanovništvo, ali i brojni gosti.

Prema Ivanoviću (2015) duga tradicija turizma u Hrvatskoj spontano je dovela do postizanja visokih standarda kada je riječ o istinitosti i kvaliteti hrane, a kulinarska kultura najveći je saveznik svih koji iz bilo kojeg razloga za svoj odmor biraju Hrvatsku. Hrvatska gastronomska kultura svojevrsni je kolaž koji uz prvenstveno mediteransku prehranu ima elemente istočnjačke kuhinje i vrlo prepoznatljive elemente kuhinje srednje, tzv. kontinentalne Europe.

3.3. Tradicionalna kuhinja u Hrvatskoj

Tradicija tradicionalne kuhinje u Hrvatskoj temelji se na maštovitim varijacijama nekoliko osnovnih sastojaka (žitarice, mliječni proizvodi, meso, riba, povrće, orašasti plodovi) i postupcima kuhanja (pirjanje, roštilj, pečenje, pečenje), dok građanska kuhinja uključuje kompliciranije postupke i korištenje odabranih bilja i začina.

U modernom društvu postalo je zanemareno nešto toliko važno kao što je pravilna prehrana. Jede se u žurbi, propuštaju se obroci, a za pripremu obroka često koristimo nezdrave mikrovalne pećnice.

Neki tradicionalni hrvatski proizvodi prema kriterijima autentičnosti, imidža proizvoda, veličina postojeće proizvodnje i marketinški potencijal su (Drpić i Vukman, 2014):

- biljne sorte (trešnja maraska, neretvanska mandarina, varaždinski kupus, lički krumpir itd.)
- domaće pasmine životinja (zagorski puran, pramenka, istarsko govedo - boškarin itd.)
- tradicionalni mesni proizvodi (slavonski kulen, dalmatinski pršut, istarska dimljena šunka itd.)
- tradicionalni sirevi (paški sir, sir škripavac, istarski sir, itd.).
- vina (Dingač, Postup, Babić, itd.)
- voćni proizvodi (šljivovica, višnjevac itd.)
- jela (zagorski štrukli, soparnik, prekomura gibanice itd.)

Bogat izbor domaćih proizvoda i široka paleta tradicionalnih jela tvrdoglavo su odolijevali modernizaciji i stereotipnim obrascima prehrane, što je dovelo do očuvanja načina pripreme hrane koji ne degradiraju nutritivne sastojke u hrani.

Kada tome pridodamo i prehranu temeljenu na lokalnim proizvodima i morskim plodovima, zajamčeno je da ćete imati savršen odmor uz uravnotežene obroci visoko nutritivnih svojstava.

S druge strane, kontinentalna Hrvatska prepuna je rijeka i jezera i savršeno odredište za one koji žele biti okruženi prirodom. Uzgaja velik broj usjeva koji u kulinarskom i nutritivnom smislu predstavljaju bogatu prehranu. Bogatstvo tla, obilne zalihe vode i optimalna klima razlog su zašto se poljoprivreda temelji na tradiciji s vrlo malo tehnoloških inovacija.

3.4. Usporedba istarske i dalmatinske kuhinje sa kontinentalnom kuhinjom

Kuhinja kontinentalne Hrvatske, za razliku od kuhinje drugih regija, priprema se ovisno o godišnjem dobu pa tako u kuhinji kontinentalnog djela najviše se nalazi jela od mesa (svinjetina, perad, govedina, divljač i slatkovodna riba). U kuhinji kontinentalne Hrvatske jela variraju od jednostavnih jela koja su se pripremala za siromašne, jela koja su pripremali ljudi u gradovima pa sve do jela koja su se posluživala aristokratima. Međutim, svima je zajedničko jedno, a to je nutritivna vrijednost.

Što se povrća tiče, ima ga i drugačijeg od onog koje se koristi u istarskoj i dalmatinskoj kuhinji. Budući da duge i hladne zime traže više energije, u kontinentalnoj kuhinji se više jede krumpir, grah, grah, kupus, luk i paprika. Kraj je poznat i po korištenju šljive (koja se koristi za proizvodnju rakije šljivovice), jabuke, kruške i breskve (Ružić i Demonija, 2013).

I u kontinentalnoj kuhinji se mogu naći razni riblji meniji, no to su većinom riječne ribe poput pastrve, šarana, grgeča i sličnih, dok morska riba nije toliko na menijima restorana i konoba u kontinentalnom djelu. Također, jedna od razlika je i ta što su istarska i dalmatinska kuhinja pretežito lagane kuhinje, obogaćene morskim plodovima, aromatičnim biljem dok je kontinentalna kuhinja dosta teža, jela su dosta zasićenija i masnija, no kao što je navedeno, vjerojatno zbog dosta hladnijih i oštrijih zima.

Istra je bila prva regija u Hrvatskoj koja je započela sa gastronomskim turizmom, a potom ju je slijedila Dalmacija. U početku je agroturizam bio dopunska djelatnost glavnom obalnom turizmu. Istra se danas smatra kao najrazvijenija ruralna turistička regija, a također ima i specifičan tip ruralnog turizma u usporedbi s ostalim regijama agro-turizma u Hrvatskoj.

Ruralno-turističke robe i usluge produljile su glavnu turističku sezonu s dva mjeseca na gotovo cijelu godinu. Istra je poznata po proizvodnji sira, pršuta, maslina, maslinovog ulja, šparoga, tartufa, vrhunskih rakija i likera.

Istra i Dalmacija su bogate ponudom u svim segmentima turističke potražnje (od hrane preko smještaja do različitih aktivnosti, tradicije i specifične prirode). Istra ostvaruje najviše prihoda od ruralnog turizma u Hrvatskoj i dobar je primjer za druge regije. Ruralni turizam je također razvijen u južnom dijelu zemlje (ruralni dijelovi Dalmacije, gradsko područje Dubrovnika itd.).

Istarska i dalmatinska kuhinja temelji se na svježim lokalnim proizvodima i drevnoj tradiciji sa zdravom mješavinom modernog štihla. Istarska kuhinja poznata je po svojoj raznolikosti. U proljeće će vas naši kuhari iznenaditi divljim šparogama, ljeto je u znaku ribe i

školjki, a u jesen uvijek možete računati na tartufe. Zimi se u toplim, živahnim konobama pripremaju minestrone, kupus i pečene kobasice. Ovdje se može izabrati širok izbor tradicionalnih jela (Ivanović, 2015).

Hrvatska kuhinja je heterogena i svaki dio zemlje ima svoju kulinarsku tradiciju. Posebno mjesto u tim različitim tradicijama našla je istarska kuhinja s obiljem prepoznatljivih delicija.

Gastronomija je način života u Istri i Dalmaciji, njezina seljačka tradicija, svježe, sezonske namirnice i inventivni kuhari koji zajedno čine ovaj mali poluotok destinacijom izbora epikurejaca. Regija je poznata po proizvodnji nekih od najboljih hrvatskih delicija, poput istarskog pršuta, vina i istarskog maslinovog ulja. Talijani nedjeljom preplavljaju granicu kako bi kušali ono najbolje. Proslavljena upotreba tartufa, za začinjavanje bifteka ili dodavanje u čokoladnu tortu, samo je jedan od primjera sofisticiranih jela u ponudi.

Iako se dobra hrana može pronaći u većini gradova, odmarališta i sela, čak i u udaljenim ispostavama, određeni objekti spajaju cijeli paket - sastojke, stručnost, uslugu i okruženje - kako bi proizveli nešto doista nezaboravno.

4. GASTRONOMIJA ISTARSKE ŽUPANIJE

Istarska županija predstavlja već dugo jedno od najpoznatijih turističkih destinacija u Republici Hrvatskoj. Tijekom godine posjeti ju i više od deset tisuća stranih i domaćih turista koji mogu uživati u raznovrsnoj ponudi.

Istra je danas zahvaljujući bogatoj povijesnoj baštini, mnogobrojnim kulturama različitih naroda, zemljopisnom položaju i prirodnim ljepotama nezaobilazna i jedna od najpopularnijih turističkih destinacija Republike Hrvatske.

Puno različitih vrsta turizma se razvilo na području Istarske županije, jedan od njih je i gastro turizam. Istra je zahvaljujući svojom prirodnim ljepotama i ljubaznim stanovnicima danas jedna od najpoznatijih turističkih destinacija te je zbog toga posjećuju turisti iz čitavog svijeta. Zbog svoje raznovrsne ponude i niza različitih aktivnosti svaki turist može uživati u jedinstvenom doživljaju.

4.1. Karakteristike istarske kuhinje

Istarsku kuhinju (gastronomiju) obilježavaju kuhana jela s puno ribe, samoniklo bilje, vinski ocat, razni začini, maslinovo ulje te vino kao glavni dodatak jela prilikom kuhanja. Tijekom povijesti, priprema jela odvijala se uglavnom u središtu kuće, odnosno središnjoj prostoriji, na otvorenom ognjištu. Za pripremu jela brinule su se žene, a hrana se uglavnom pripremala u raznim metalnim ili keramičkim posudama obješenim na komostru ili u plićim posudama postavljenim na tronožne stalke. Za pripremu pečenih jela koristile su se gradele koje su se stavljale preko žara.

Svakodnevno se na jelovniku nalazila maneštra - gusta juha čiji su glavni sastojci krumpir i grah, a ponekad i kost od pršuta itd. Postoji više vrsta maneštri, ovisno o sezoni: od komorača, bobičastog voća (mladi kukuruz), jote (krumpir, kiseli kupus i grah), raznog povrća. Začinjava se tacom, pestom (nasjeckana slanina i mljeveni češnjak) ili zafrigom i maslinovim uljem. Fritaja, fritada - pečena jaja s divljim radičem, divljim šparogama ili rjeđe sa slaninom ili pršutom također su se jela gotovo svaki dan.

Pršut se služio samo ljudima koji su obavljali teške fizičke poslove te onima koji su radili u tvornicama i koji su najviše zarađivali te gostima. Nosili su ga također kao poklon liječnicima ili učiteljima. Palenta, također jedno od čestih jela sirotinje, kuhala se od kukuruznog brašna u kotlu nad ognjištem konstantno miješajući pjenjačem. U kombinaciji s

mlijekom ili juhom od palente (voda začinjena kukuruznim brašnom koje se odvojilo na početku kuhanja palente) bila je sastavni dio siromašnog jelovnika u jesenskim i zimskim mjesecima. Za muškarce se najčešće posluživala s prženim kobasicama, fritajom od pršuta i jajima.

Nakon I. svjetskog rata umjesto palente sve se više priprema tjestenina. Fuži se pripremaju za svečane prilike, npr. svatove, na način da se slano tijesto s jajetom mijesi u krušnim mrvicama ili na dasci, razvlači i istanji mašinom za lazanje, lopaticom ili gnječalicom za krumpir, reže se u četvrtaste oblike, koji se motaju oko štapića debljine olovke u obliku fužeta, a zatim se skinu sa štapića i kuhaju se. Poslužuju se s umakom od piletine ili ovčetine. Pasutice, posotice su tanko razvaljeno romboidno tijesto. Diljem Istre pripremale su se i lazanje - tijesto debljine oko 1 cm, dužine 6-7 cm, svakodnevno jelo koje se posluživalo s raznim dodacima, npr. slanina. Kao prilog, ali i samostalno jelo često se koristio i krumpir. Nerijetko su se na svečanom jelovniku našli njoki, valjušci od krumpirovog tijesta koji su se posluživali s raznim vrstama umaka (suga). <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana>

U maneštre se uglavnom dodavalo povrće, ali nije bilo pravilo. U krumpir ali u maneštru dodavao se bijeli luk, česan, česanj, chasunj. „Kupus, kapuz, jede se u maneštri (joti) ili uz domaće kobasice. Bilo je to najčešće jelo u zimskom razdoblju, a uz njega se služio i hren. Breskve, vrsta kelja bez glave koja je najukusnija nakon prvog mraza, jedu se s krumpirom ili na pr. u kombinaciji s pasuticom i bakalarom na bijelo za Badnjak. U proljeće se diljem Istre beru divlje šparoge i bljušt (biljka slična šparogama, manje gorkog okusa). Najčešće se pripremaju kao fritaja. Umjesto obične mrkve koristila se merlin ili žuta mrkva. Mogla bi se pripremiti ispod haube.“<https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana>

Od trava u tradicionalnoj istarskoj kuhinji su se najviše koristile: kadulja, komorač ili kuš, mažuran, bosiljak, ružmarin ili bašelak, lišće celera, lovor i peršinovo lišće. Vrtni ili divlji radič najčešće se jeo kao salata. Spajalo se s grahom ili bundevom, u imućnijim obiteljima s kuhanim jajima, kobasicama ili žlomprtom (zarebnjakom, ombolom), a dodavao se i mladi luk. Salata se začinjavala mašću od otopljenih krokanata, domaćim vinskim octom i morskom soli, a samo u posebnim prilikama za začinjavanje se koristilo domaće maslinovo ulje. Stariji radič prvo se morao skuhati, a zatim se pripremao u fritaji kako bi izgubio gorčinu. Mediteranska salata se najčešće sastojala od rikole, rabarbare i kuhanog krumpira.

Meso se jelo samo u iznimnim prilikama, najčešće za svadbe i blagdane. Najviše se konzumirala svinjetina; osim pršuta koji se često posluživao natrljan solju i paprom, na stolu se

često nalazio i žlomprt (ombulo/ombolo, zarebnjak, kanica), kao i kobasice koje su se najčešće posluživale s lukom (kapulom). Zatim se jela kokoš (kokošja juha, kokošja šuga), te purice, janjci (najčešće ispod peke) i jarići.

Plodovi mora i jela od školjki najčešće su se konzumirali u gradovima uz more. Na Badnjak se najčešće jeo bakalar na bijelo (suhi bakalar namočen, kuhan, očišćen od kože i kostiju, zatim tučen i pasiran uz dodatak maslinova ulja i češnjaka) dok su se u siromašnijim obiteljima pripremale slane srdele.

U svečanim prigodama pripremali su se kolači: fritule, kroštule, cuskerančić, a za Uskrs pince i povetice. Siromašno stanovništvo pripremalo je kruh od kukuruznog brašna, a prije II. svjetskog rata od mješavine kukuruznog i pšeničnog brašna. Bijeli pšenični kruh se tek kasnije počeo konzumirati u siromašnijim istarskim domovima.

U ugostiteljstvu se kao tradicionalno istarsko jelo nude i tartufi, koji nisu tradicionalno jelo tog kraja, iako se u Istri koriste od kraja dvadesetih godina prošlog stoljeća. Nude se također neka od tradicionalnih istarskih vina kao što su: istarski muškat (polusuho slatkasto vino), teran (crveno vino koje se idealno slaže uz jela od divljači), istarska malvazija (bijelo suho vino koje se najbolje slaže uz jela od morskih plodova). Osim vina, Istra je poznata i po rakijama kao što su medica, biska (rakija od imele) i ruda (rakija od ostataka grožđa).

Iako se prehrana tijekom vremena znatno promijenila, kuhinjski aparati modernizirali, izbor namirnica postao bogatiji, a postupci kuhanja usavršili, tradicionalni recepti nisu napušteni. Ponudom tradicionalne hrane nastoje se istaknuti specifičnosti pojedine regije i time izbjeći pokušaji globalizacije da izbrišu posebnosti pojedine regije. Stoga se u pojedinim ugostiteljskim objektima (u agroturizmu) na jelovnicima nude tradicionalna istarska jela.

4.2. Tradicionalna jela istarske županije

Gastronomija je način života u Istri, njezina seljačka tradicija, svježe, sezonske namirnice i inovativni kuhari koji zajedno čine ovaj mali poluotok destinacijom poželjnom svakom. Regija je poznata po proizvodnji nekih od najboljih hrvatskih delicija, poput istarskog pršuta, vina i istarskog maslinovog ulja. Talijani nedjeljom preplavljaju granicu kako bi kušali ono najbolje. Proslavljena upotreba tartufa, za začinjavanje bifteka ili dodavanje u čokoladnu tortu, samo je jedan od primjera sofisticiranih jela u ponudi.

Neka od najpoznatijih jela su: tartufi, istarski pršut, boškarin, fritaja, rižoto te maneštra.

4.2.1. Tartufi

Jedne od najpoznatijih i najcjenjenijih podzemnih gljiva su svakako tartufi po kojima je Istra uvelike poznata. Tartufi su poznati po svom specifičnom i jakom mirisu te izgledom podsjećaju na krumpir. U vrijeme sezone organiziraju se različiti događaji u kojima je glavni zadatak pronalazak i berba tartufa, no to je moguće samo uz pomoć psa koji su za to posebno dresirani. Tartufi se mogu pronaći isključivo na plodnom tlu, a postoje crni i bijeli. Iako se kaže kako je bijeli tartuf ipak nešto kvalitetniji, i crni tartuf ima svoju vrijednost i profinjen okus. U Istri se pripremaju mnoga jela sa tartufima, a jedno od najpoznatijih su svakako fuži (posebna vrsta domaće tjestenine) s tartufima, fritaja s tartufima i razni namazi.

Slika 1. Prikaz tjestenine s tartufima



Izvor: <https://www.bale-valle.com/gastro/tradicionalna-istarska-hrana/istarski-tartufi/106>

4.2.2. Istarski pršut

Proizvodnja istarskog pršuta temelji se na izvornosti, očuvanju običaja više generacija, uzgoju svinjskog mesa, obradi butova, soljenju te sušenju na velikim nadmorskim visinama. U prošlosti je istarski pršut predstavljao hranu isključivo imućnih ljudi te se posluživao samo tijekom proslava. Rijetko se konzumirao u svakodnevnom životu običnih građana. Istarski pršut poslužuje se u brojnim restoranima i konobama diljem Istre i zauzima značajno mjesto u istarskoj gastronomiji.

Slika 2. Istarski pršut



Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/3563>

4.2.3. Boškarin

U posebnoj ponudi istarske gastronomije nalazi se i boškarin, meso istarskog goveda specifično po svom načinu pripreme. Jela od boškarina nalaze se u gotovo svakom restoranu, konobi i hotelu u Istri, a mnoga su jela koja se od ove vrste mogu pripremiti poput: ukusnih gulaša sa raznim vrstama tjestenine, paštete, nadjeva za raviole i slično. Prilikom kulinarskih radionica koje se znaju u Istri održavati jedno je od glavnih jela koje se uči pripremati. <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/1562>

Slika 3. Prikaz jela od boškarina



Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/3563>

4.3. Gastronomske manifestacije istarske županije

Manifestacija u Istri je zaista veliki broj. Svako mjesto ima svog sveca zaštitnika, zaštitnika grada koji se voli i slavi u lokalnim blagdanima. Pripreme za ove mjesne manifestacije traju tijekom cijele godine, a rezultiraju jednodnevnim, dvodnevnim do trodnevnim slavljinama koja uključuju sportske turnire, koncerte popularnih pjevača, ples i konzumiranje raznovrsne hrane i pića (Orlić, 2004:78.).

I dok su donedavno u ponudi jela najviše bili zastupljeni ćevapčići sa žara i pljeskavice, u posljednjih nekoliko godina sve veći značaj dobivaju domaća jela. Naravno da je svaka obitelj u svom intimnom krugu svetog zaštitnika slavila domaćim jelima koja su se pripremala od davnina. Zanimljivost istarskih slavlja je i njihov naziv. Uvijek je prilagođen ženskom rodu, a zaštitnik je, naravno, muški svetac. Stoga se svetkovina posvećena svetom Roku (zaštitniku

Novi Vasi kod Poreča) naziva “Rokova”, svetom Bartolomeju (zaštitniku Žminja) “Bartolja”; Svetom Petru (zaštitniku Svetog Petra u Šumi) “Petrova”.

Dakle, u Istri se manifestacije nikad ne zovu Rokovo, Bartoljevo, Petrovo. Pretpostavlja se da je to zbog fešte, tj. istarski naziv za feštu je fešta koja je imenica ženskog roda. Osim vjerskih praznika, Istra je u novije vrijeme preplavljena turističkim feštama temeljenim na tradicionalnim jelima. Pokušavaju se harmonično uklopiti tradicionalna jela u vjerske blagdane, što može biti više ili manje uspješno. Jedan od najpoznatijih je festival tartufa (tartufi). Tu je zatim festival od palente, ribljeg paprikaša (brodet), juhe (maneštre), šparoga, rajčica (pomidori), puževa (puževi), srdela (sardele), gljiva (gljive), slastice (slastice), lungić (ombolo), kobasice i mlađa fešta, gramperijada – fešta od krumpira. Organiziraju se natjecanja za izbor najkvalitetnijeg vina VinIstria, najboljeg ulja, najukusnije pancete (Orlić, 2004:79).

4.3.1. Festival maneštri

Ispod osmijeha i teatra koji se može vidjeti na glavnom trgu Gračišća krije se ozbiljna konkurencija. Ovisno o godišnjem dobu i dostupnosti namirnica, tradicionalno jelo maneštra vrlo je raznoliko, a o receptima se može vječno raspravljati. Mahunarke, povrće, meso i začinsko bilje istaknuti su u ovom gustom varivu/juhi koje podsjeća na vrhunsku minestrone. Posjetitelji mogu doći prijepodne ako žele naučiti tajne obiteljske recepte i metode koje se koriste ili mogu doći kasnije, nakon nekoliko sati kuhanja, ako žele samo isprobati. Jela su obično gotova baš na vrijeme za večeru. <https://www.timeout.com/croatia/things-to-do/festival-of-istriian-manestra>

4.3.2. Istarski festival pašte

Nakon vina, maslinovog ulja, istarskog pršuta i sira, vrijeme je i za tradicionalna istarska jela od tjestenine. Manifestacija koja se održava u Žminju ističe mjesto koje tjestenini pripada u istarskoj kuhinji. Cilj promocije i održavanja ove manifestacije je očuvanje i njegovanje lokalne tradicije te poticanje zaštite i valorizacije autohtone tjestenine. Manifestacija je podrška domaćim proizvođačima u nastojanju da očuvaju autohtone tjestenine i u njihovoj kreativnosti u razvoju novih proizvoda. <https://www.istra.hr/en/events/15510>

Gastronomija se održava na Trgu Zat Kaštela iza stare crkve Svetog Mihovila, pod starim kestenovima, a nastoji spojiti tradicionalno s modernim u istarskoj kuhinji.

Bogat i raznovrstan program – od showa hrane do radionica izrade tjestenine, od dječjih radionica do prezentacije novih i starih recepata – zadovoljit će svakog posjetitelja.

4.3.3. Dani gljiva

Manifestacija posvećena pravoj jesenskoj poslastici – gljivama. Održavaju se zanimljive i edukativne radionice i predavanja kako bi se posjetitelji upoznali sa svijetom gljiva i podigla svijest o važnosti čuvanja, pravilnog branja i prepoznavanja brojnih vrsta gljiva, kao i o važnosti gljiva, posebice u prehranbenom smislu. Druženje gljivara Bujštine, Istre, Hrvatske te gostiju iz Slovenije i Italije posvećeno je kroz raznovrsnu i atraktivnu izložbu mnoštva primjeraka gljiva, natjecanju u branju gljiva i proglašenju pobjednika.
<https://www.istra.hr/en/events/20535>

Slika 4. Prikaz djela izložbe sa dana gljiva u Istri



Izvor: <https://www.glasistre.hr/istra/natjecanje-u-branju-gljiva-i-pripremanju-gljivarskog-kotlica-posjetitelji-uzivali-u-izlozbi-220-vrsta-gljiva-827256>

5. GASTRONOMIJA DALMATINSKIH ŽUPANIJA

Po čemu je dalmatinska hrana toliko posebna da je jedinstvena reprezentacija mediteranske kuhinje? Posebnost ove kuhinje su jednostavnost i prirodnost. Lokalni recepti se stoljećima prenose s generacije na generaciju i brane s velikim ponosom. Pridijevati epitete poput lako probavljive, nemasne, umjereno ljute i kuhane hrane definitivno znače – dalmatinska kuhinja.

Na tipičnom dalmatinskom tanjuru nalazi se obilje ribe i plodova mora kao što su lignje, školjke, hobotnice, sipe, jastozi i škampi te svježe ili kuhano povrće i različite vrste sireva. Za predjelo se vrlo često poslužuje dalmatinski pršut, sir i masline, dok se za glavno jelo često poslužuju mesna jela poput pašticide, roštilja te jela ispod peke.

Ribe su glavni izvor proteina. Stoga se u Dalmaciji ribe, a najčešće su to orada, brancin, srdele, skuše i škarpi konzumiraju vrlo često. Neka od najčešćih jela pripremljenih od riba su riblje juhe, paprikaši, rižota, cijele ribe pečene u pećnici ili na žaru. Kada govorimo o mesu prva asocijacija je zasigurno dimljeni dalmatinski pršut, poznatiji kao pršut koji se suši na buri. Ostala cijenjena mesa su janjetina i ovčetina.

U dalmatinskoj se kuhinji koristi obilje povrća kao što su krumpir, blitva, artičoka, rajčica, špinat i kupus. Povrće se najčešće poslužuje uz ribu ili meso. Također, to je kuhinja koja je vrlo lagana te se začini koriste minimalno, no neizbježno je maslinovo ulje kojim dalmatinci začinjavaju većinu svojih jela. Od začina najviše koriste lovorov list, bosiljak, peršin, kadulju, ružmarin i češnjak koji se odlično slaže uz riblja jela. Vrlo često se na jelovniku može naći tjestenina kao što su njoki, ravioli i špagete. Gotovo uz svaki obroka se poslužuju zelene i crne masline, kapari i ukiseljeni luk.

Kada su u pitanju torte i kolači, dalmatinske torte pripremaju se od svježeg ili sušenog voća (groždice, smokve) i domaćeg meda s glatkom kremom obogaćenom hrskavim komadićima badema i oraha. Neki od uobičajenih naziva kolača su fritule, mandulat (med i bademi), smokva, rožata i tako dalje.

5.1. Karakteristike dalmatinske kuhinje

Osnovna obilježja dalmatinske kuhinje su svježije namirnice, jednostavna priprema s malo intenzivnih začina i puno uglavnom svježeg začinskog i samoniklog bilja. Dalmacija je, „naime, bogata mediteranskim biljem, poput kadulje, lovora, ružmarina, bosiljka, majčine dušice i ostalo koje jelima s ovog podneblja daje poseban miris i okus. Tradicionalna dalmatinska kuhinja poklapa se s modernim nutricionističkim trendovima koji preferiraju laganu termičku obradu namirnica te obilje svježije ribe, maslinova ulja i povrća. Često se mogu pronaći školjke i plodove mora koji se pripremaju poput ribe, bilo na žaru ili u brudetu ili gulašu od školjki. Školjke se mogu pomiješati i s rezancima ili rižom.“ <https://www.find-croatia.com/dalmatian-cuisine/>

Pršut (sušeni, dimljeni svinjski lungić) je prvo što se nudi gostima diljem Dalmacije. Najpoznatiji pršut na zadarskom području je posedarski koji je sušeni na velebitskoj buri. Čuveni pršuti šibenskog kraja dolaze iz Pakova Sela, Miljevac, i Drniša, dok su poznati pršuti splitskog područja iz Imotskog, Vrgorca i Poljica. Uz domaće pržene ili ukiseljene masline, obavezni prilog pršutu je domaći kozji, ovčji ili miješani sir koji je postao poznat i izvan granica Hrvatske.

Iako je sama proizvodnje paškog sira jednaka bračkom, hvarskom ili viškom siru od njih se izdvaja po slanoći i tvrdoći. Paška ovca se pasla na brežuljkastim predjelima gdje je trava često izložena vjetru i posolici te je puna eteričnih ulja koja mlijeku paške ovce daju prepoznatljivu i jedinstvenu aromu.

Na sjeveru Dalmacije za početak obroka poslužuje se slana srdela ili incun, dok se na jugu Dalmacije više poslužuju stonske kamenice koje se mogu pripremiti na različite načine ali najpoznatije su ipak sirove koje se poškrope sa malo limunovog soka. Za predjelo se diljem Dalmacije također poslužuje domaća viška ili komiška pogača od slane ribe. To je kruh koji je punjen slanim incunima uz dodatak luka, rajčice i začina. Nerijetko se za predjelo poslužuju i pržene žbunje. To su jedine sitne ribe koje se mogu poslužiti neočišćene.

U dalmatinskoj kuhinji glavni obrok gotovo uvijek započinje juhom u kojoj se kuhalo meso ili riba. Izvađeno meso ili riba poslužuju se s različitim povrćem, a najčešće je to blitva te se začinjava maslinovim uljem i češnjakom. Moderna verzija su krem juhe od riba i morskih plodova, uglavnom su to rakovi. Vrlo se često pripremaju mahunarke poput graha, boba ili slanutka.

Uz ostalo povrće poput artičoka, kupusa ili tikve, grah se često priprema s rižom i tjesteninom (pašta fažol) te svježim ili suhim mesom. Sušena janjetina ili kozletina, poznata kao kaštradina, tradicionalno se, kao i s grahom, priprema s brokulom ili kombinacijom zelenog povrća začinenog češnjakom i maslinovim uljem, domaćim nazivom mišancija. Svježa janjetina često se kuha s povrćem, što je brend Zagore i Dalmatinske regije, posebice Brača i Paga. Na potonjem otoku jedan od specijaliteta je jelo vitalac – janjeće iznutrice punjene u crijeva i pečene na roštilju. U Dalmaciji se još uvijek preferira priprema janjetine na ražnju ili u peki zajedno s teletinom. Obje vrste mesa, kao i svinjetina, cijenjene su pečene na žaru, nakon čega se začinjavaju maslinovim uljem i svježim ružmarinom. <https://www.find-croatia.com/dalmatian-cuisine/>

Neke od najpoznatijih slastica koje se nalaze na dalmatinskom stolu su dubrovačka rožata, trogirski ravioli (tijesto punjeno tijestom od badema), fritule (male krafne), kroštule (pržena slatka peciva), paprenjak (starinski kolačići od papra) i mandulat (badem, med i jaje). Tipične dalmatinske deserte karakterizira jednostavna priprema, a najčešći sastojci koji se koriste za njihovu pripremu sugroždice, suhe smokve, mediteransko voće, bademi, jaja i med.

Sastavni dio gastronomske ponude Dalmacije su zasigurno vino i grožđe. Nedavno je otkriveno kako jedna od najpoznatijih i najcjenjenijih američkih vrsta grožđa *Zinfandel* potječe iz Kaštela kod Splita te je već više od jednog stoljeća zaštitni znak kalifornijskih vinograda. U Kaliforniju su ga donijeli iseljenici iz Kaštela te se i danas uzgaja kao kaštelanski crljenak. Dalmatinska enologija svoj je vrhunac dosegla na poluotoku Pelješcu i otoku Hvaru proizvodnjom crnog vina plavac mali. Hvarsko vinogorje u Ivan Dolcu i Svetoj Nedjelji, te najbolje pelješko vinogorje u Dingaču i Postupu nalaze se na južnoj strani otoka i poluotoka, na 300 i više metara nadmorske visine, smješteni na brežuljcima koji se spuštaju prema moru, tako da vinova loza dobiva svjetlost i toplinu izravno od sunca, kao i refleksiju sunca od mora i tla. S toga ne čudi što su najbolja hrvatska vina dobila naziv upravo po tim mjestima - „Dingač, Ivan Dolac, Postup, dok se vino iz regije Sveta Nedjelja zove Zlatan Plavac. Osim crnih, u Dalmaciji se proizvode i bijela vina kao što su rukatac, pošip, dubrovačka malvazija, viška vugava, debit, kujundžuša itd.

Desertni liker Maraschino stoljećima se u Zadru proizvodi od autohtone sorte višnje maraske po originalnoj, tajnoj recepturi. Maraschino se od 18. stoljeća izvozi na sve europske carske i kraljevske dvorove, a pili su ga i nazdravljali najmoćniji vladari svijeta. <https://www.find-croatia.com/dalmatian-cuisine/>

5.2. Tradicionalna jela dalmatinskih županija

Što jesti u Hrvatskoj za vrijeme odmora u Dalmaciji? Ovisno o području Hrvatske koje posjećujete, kuhinja se mijenja. Sjeverni dio je pod utjecajem austrougarske kuhinje, a dio na obali i otocima talijanske i grčke kuhinje. Tome pridonosi njegova povijest i zanimljivo ispreplitanje kultura koje, osim u običajima i jeziku, ostavlja traga i u sferi kulinarstva. Hrvatska tipična hrana ovisi o regiji i klimi. Na sjeveru zemlje, gdje je hladnije, prevladava meso i njegove ukusne kobasice, kao juhe i kalorična hrana. Na obali i na dalmatinskim otocima prevladavaju plodovi mora poput ribe i povrća. Mnoga jela stare pučke kuhinje i danas se mogu kušati u dugotočkim restoranima po personaliziranim receptima kuhara. <https://www.gorgonia.hr/10-typical-dishes-of-dalmatian-cuisine/>

5.2.1. Dalmatinski pršut

Dalmatinski pršut jedan je od najukusnijih proizvoda koji se može jesti za predjelo ili čak u glavnom jelu. Može ga se pronaći u najjednostavnijem baru ili u najpoznatijem restoranu u Hrvatskoj. Reže se na prilično debele ploške. Obično se poslužuje uz kriglu Karlovačkog piva ili čašu dobrog crnog vina, no tijekom ljetnih mjeseci može i uz kombinaciju s voćem poput dinje.

Slika 5. Dalmatinski pršut uz kombinaciju s dinjom



Izvor: <https://www.gorgonia.hr/10-typical-dishes-of-dalmatian-cuisine/>

5.2.2. Paški sir

Otok Pag nalazi se sjeverno od Dugog otoka. Posebnost Paga je što je geografski izložen buri cijelom svojom istočnom stranom. Ono malo trava koje odolijevaju tim vjetrovima slane su zbog zraka koji je pun soli. Stoljećima su stanovnici držali ovce kao prehranu lokalnog stanovništva. Životinje jedu to slano bilje i njihovo mlijeko ispada vrlo ukusno i već posoljeno. To čini sir posebnim i jede se diljem Hrvatske.

Slika 6. Paški sir



Izvor: <https://www.murrayscheese.com/paska-sirana-paski-sir>

5.2.3. Brudet

Stoljećima je more bilo vitalni resurs za ljude Sredozemlja. Jadran puca po šavovima od ribe - od mesnate sabljarko i tune do srdele, cipla i još mnogo toga. Dok se putuje regijom, može se vidjeti obilje svježe ribe i plodova mora u mediteranskim restoranima i tržnicama. I Jadran je rijedak slučaj kad kvaliteta i kvantiteta idu ruku pod ruku – riba je kvalitetna. Mediteranski paprikaš – brodet u povijesti je bio jedan od jednostavnijih i vrlo popularnih načina pripreme ribe. U hrvatskom jeziku postoji nekoliko naziva za ovo jelo – svi su vrlo slični, ali se razlikuju zbog dijalektalnih varijanti. Najčešći su brodet, brudet i brujet, dok bi jedna gotovo zaboravljena verzija bila bujabiž. Sva su ta imena izvedena iz stranih jezika. Dakle, brodet (brudet, brujet) dolazi od talijanske riječi brodetto, a bujabiž od francuske riječi bouillabaisse. Značenje svih njih sugerira neku vrstu juhe od ribe i/ili plodova mora. <https://www.sailingeurope.com/blog/brodet-probably-the-most-typical-dalmatian-meal>

Slika 7. Dalmatinski brudet s palentom

Izvor: https://www.nezavisne.com/zivot-stil/recept_dana/Dalmatinski-brudet-s-palentom/322020

5.3. Gastronomske manifestacije dalmatinskih županija

Kako istarska županija ima nekoliko glavnih gastronomskih manifestacija, tako iste imaju i dalmatinske županije. Diljem Dalmacije održavaju se, posebno u ljetnim mjesecima, razne gastronomske manifestacije. U nastavku rada navode se neke od njih.

5.3.1. Ninska šokolijada

Od 2003. godine održava se ovo jedinstveno natjecanje koje u srpnju okuplja veliki broj šokolijadara, ali i brojne druge mještane i goste koji uživaju u događanjima, mirisima i, naravno, okusima. No, cijela priča počinje na samom početku godine, kada se meso za pripremu ove delicije dijeli prijavljenim natjecateljima, a završava u srpnju, kada se biraju najbolji šokolijadari.

Inače, „šokol - za čiju je pripremu vrlo važno kvalitetno svinjsko meso, ninska sol, začini, ali i domaće bilje "začinjeno" ninskom burom - suhomesnati je proizvod prepoznatljiva okusa. Lungić se najprije nekoliko dana stavi u morsku sol, zatim se potopi u prokuhano crno vino i začini raznim začinima. Ostalo je prepušteno djelovanju dima i bačve, ali i recepturi čiju tajnost jamči činjenica da se prenosi usmeno, bez pisanih tragova. Stoga je pobijediti na Ninskom sajmu šokola stvar prestiža, a samo natjecanje vrlo zanimljivo i turistima vrlo ukusno.“ <https://www.nin.hr/hr/manifestacije/ninska-sokolijada>

5.3.2. Dalmatinski pršut i vino kao dio turističke atrakcije

Manifestacija 'Dani dalmatinskog pršuta i vina', na kojoj se predstavljaju „izlagači pršuta i vina uz ostalu bogatu ponudu domaćih proizvoda iz Hrvatske i Bosne i Hercegovine, koja se već nekoliko godina zaredom održava u ruralnom ambijentu Etno selu Kokorići kod Vrgorca, no zbog velikog interesa posjetitelji su se prebacili u gradski park u Vrgorcu, gdje začinjjen pršutom, vinom i ostalim domaćim proizvodima, pun ritma i sadržaja, daje još autentičniji doživljaj“. <https://liberta.hr/dani-dalmatinskog-prsuta-i-vina/>

Organiziraju ga „Turistička zajednica Grada Vrgorca, Grad Vrgorac, Mesna industrija Braća Pivac, Klaster hrvatskog pršuta, Udruga vinara i vinogradara Grada Vrgorca i Etno selo Kokorići, a sve u sklopu pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede i Ministarstva gospodarstva, poduzetništva i obrta“ (<https://liberta.hr/dani-dalmatinskog-prsuta-i-vina/>). Naglasak je stavljen na certificirani dalmatinski pršut sušen na čistoj dalmatinskoj buri te vrgorske autohtone vinske sorte 'zlatarica vrgorska' i 'trnak' koje se inicijativom malih vinara spašavaju od izumiranja.

5.3.3. Festival soparnika

Festival soparnika je gastronomski i turistički spektakl za sve ljubitelje izvorne, zdrave i ukusne domaće kuhinje. Manifestacija se održava u mjesecu srpnju, obično pred kraj mjeseca u Dugom ratu. Šest poljičkih kominaje postavljeno oko luke i duž rive u Dugom Ratu, a na njima će natjecatelji na licu mjesta paliti svoje soparnike. Poljičani pripremaju blitvu, luk, sol, brašno i ulje za ovaj poljski specijalitet koji je poznat i izvan granica Lijepe naše. U pečenju ove poljske delicije neće sudjelovati samo natjecatelji, već mogu i drugi koji svoj soparnik žele predstaviti i prodati brojnim zainteresiranima, a nisu u natjecateljskom krugu. <https://www.braniteljski-portal.com/13-festival-poljickog-soparnika/>

6. TERENSKO ISTRAŽIVANJE ZA DALMATINSKU I ISTARSKU ŽUPANIJU

Prikazano je istraživanje o poznavanju istarske i dalmatinske kuhinje. Istraživanje se provelo putem ankete izrađene u Google docs formatu, a ispitanici su pomoću linka otvorili anketu i odgovorili na postavljena pitanja. Istraživanje je provedeno u svrhu utvrđenja zainteresiranosti i poznavanja gastronomske ponude Istarske županije i dalmatinskih županija.

6.1. Metodologija istraživanja

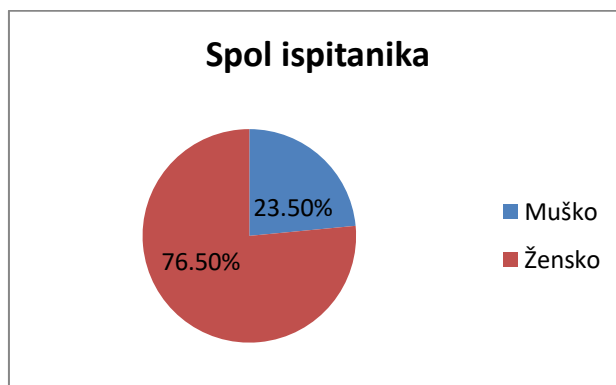
Istraživanje se provelo pomoću anonimnog anketnog upitnika kojem su pristupile 102 osobe, a ispitivanje se provodilo tijekom mjeseca kolovoza 2022. godine. Uvodni dio ankete uključivao je sociodemografska pitanja kao što su dob i spol ispitanika, dok su ostala pitanja vezana uz temu istraživanja. Treće pitanje bilo je usmjereno na važnost hrane tijekom putovanja, tj. koliko je važno ispitanicima što jedu tijekom putovanja. Četvrtim se pitanjem želi saznati kolika je motiviranost ispitanika da putuju na neko mjesto isključivo zbog gastronomske ponude, dok se petim pitanjem želi istražiti je li gastronomija zaslužna za prepoznatljivost nekog mjesta. Šesto pitanje odnosi se na učestalost posjećivanja gastronomskih manifestacija. Sedmim pitanjem nastoji se saznati koliko su ljudi upoznati sa dalmatinskom kuhinjom, dok se osmo odnosi na zadovoljstvo ispitanika istom. Devetim se pitanjem nastoji saznati zadovoljstvo ispitanika istarskom kuhinjom. Deseto i jedanaesto pitanjem odnosi se na višestruki izbor u kojem ispitanici odabiru neka od ponuđenih jela koja su već probali, a tiču se istarske i dalmatinske kuhinje, dok su u posljednjem pitanju ispitanici birali koja od ovih kuhinja ipak više preferiraju.

6.2. Rezultati istraživanja

U nastavku se prikazuju dobiveni rezultati istraživanja. Rezultati su prikazani pomoću grafikona, a ispod svakog grafikona dan je sažet opis rezultata.

1. Spol ispitanika

Grafikon 1. Spol ispitanika

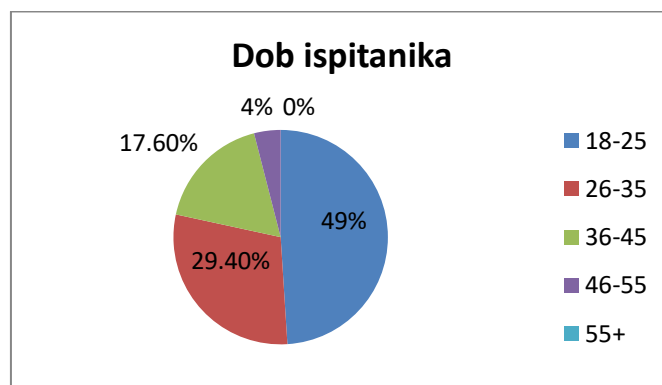


Izvor: vlastita izrada autora

Od 102 osobe koje su pristupile anketi, 76,50% čine žene, a 23,50% muškarci.

2. Dob ispitanika

Grafikon 2. Dob ispitanika

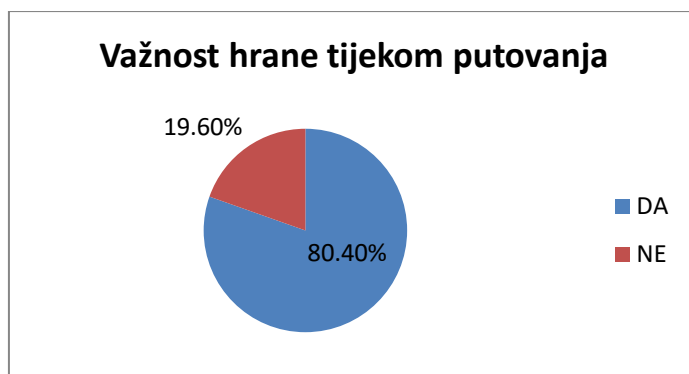


Izvor: vlastita izrada autora

Od ukupno 102 osobe, najviše ispitanika je u dobi od 18-25 godina, odnosno njih 49% što je u konačnici pola ispitanika. Ostale dobne skupine čine osobe od 26-35 godina u postotku od 29,4% te osobe od 36-45 godina u postotku od 17,6. Svega 4% čine osobe od 46-55 godina.

3. Hrana tijekom putovanja

Grafikon 3. *Važnost hrane tijekom putovanja*

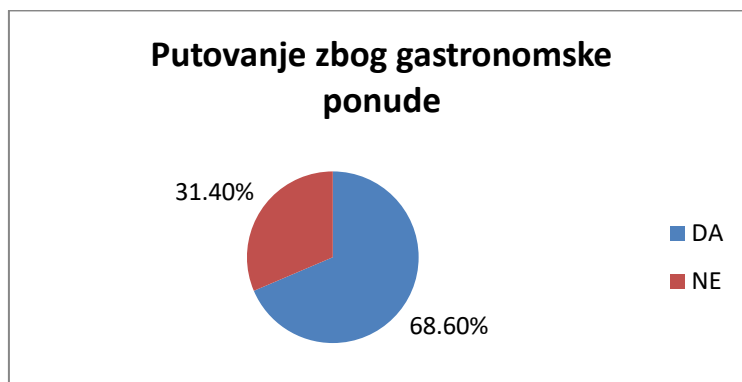


Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „Je li Vam bitno što jedete tijekom putovanja?“, ispitanici su u gotovo 81% odgovorili da im je važno što jedu kada putuju što je bilo za i pretpostaviti budući da osobe koje često putuju, najčešće i vole isprobavati tradicijska jela nekog mjesta. 19,6% ih je odgovorilo da im nije važno.

4. Putovanje zbog gastronomske ponude

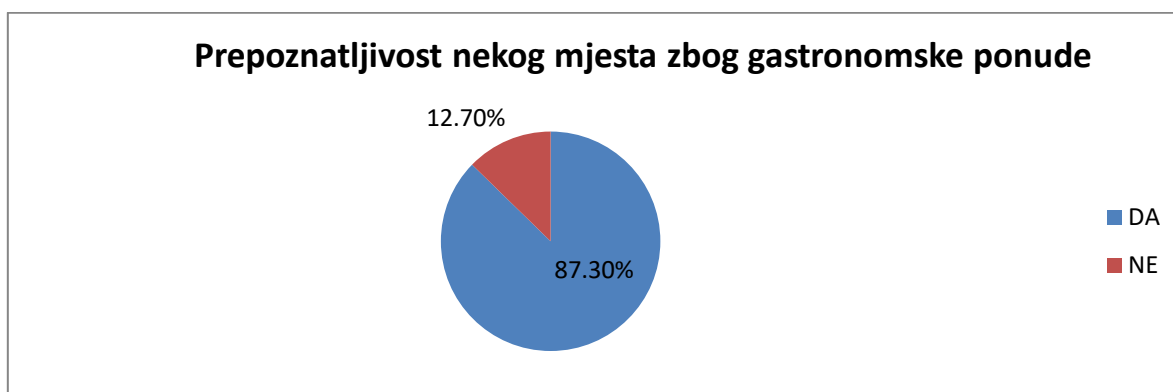
Grafikon 4. *Putovanje zbog gastronomske ponude*



Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „Putujete li ikada isključivo radi gastronomske ponude u određenu destinaciju?“ odgovor 68,6% ispitanika je bio da ne što znači da ispitanici putuju najčešće zbog drugih razloga a to može biti odmor, posjet nekoj destinaciji zbog njenih kulturnih znamenitosti, poslovni razlozi, zbog zdravlja (toplice, lječilišta), dok je 31,4% odgovorilo da putuje isključivo radi gastronomske ponude gdje možemo pretpostaviti da se radi o osobama koje su možda degustatori hrane, ljubitelji sajмова hrane i slično.

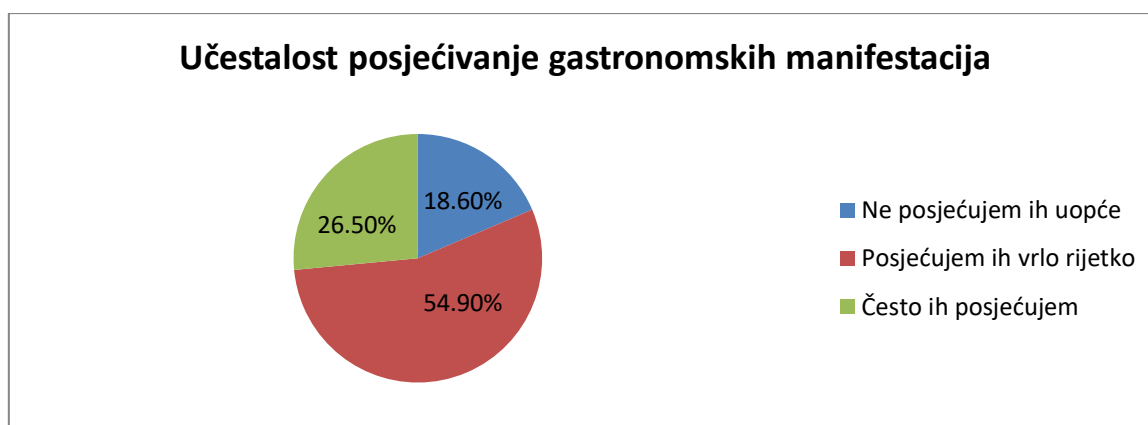
5. Prepoznatljivost nekog mjesta zbog gastronomske ponude

Grafikon 5. Prepoznatljivost nekog mjesta zbog gastronomske ponude

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „Smatrate li da je gastronomska ponuda zaslužna za prepoznatljivost nekog mjesta?“, 87,3% ispitanika je odgovorilo da smatra da je ona jedna od glavnih čimbenika zašto je neko mjesto posjećeno. Nadalje, svega 12,7% smatra da to nije tako, da na posjećenost ipak utječu neki drugi čimbenici.

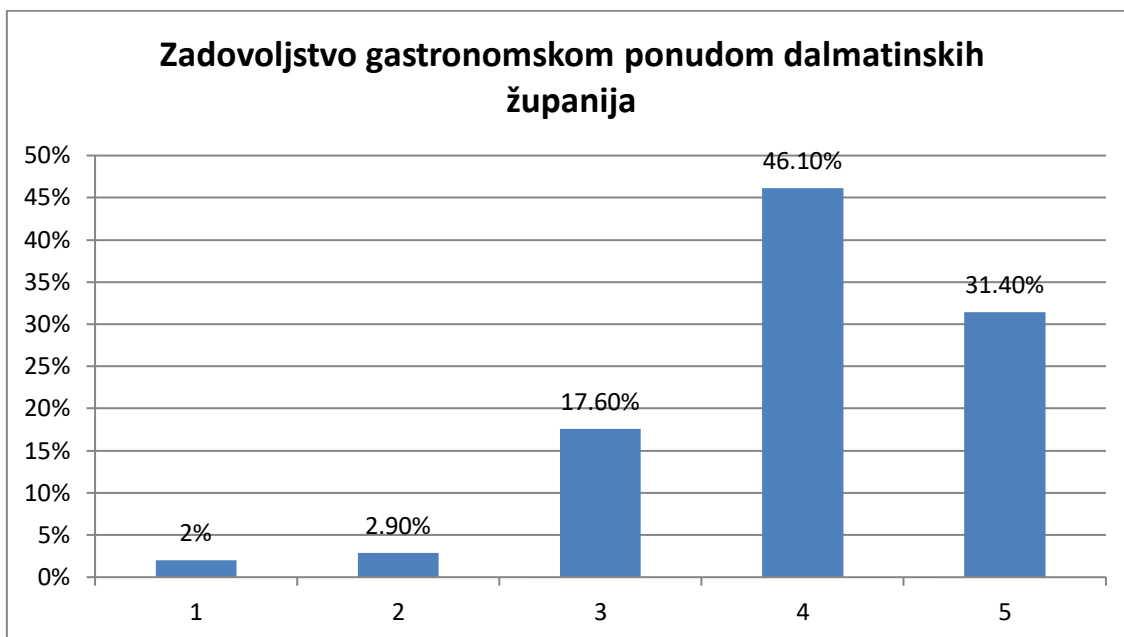
6. Posjećujete li često gastronomske manifestacije?

Grafikon 6. Učestalost posjećivanja gastronomskih manifestacija

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „Koliko često posjećujete gastronomske manifestacije?“, od 102 osobe, 54,9% ispitanika odgovorilo je da ih posjećuje vrlo rijetko, dok je 18,6% odgovorilo da ih ne posjećuje uopće. 26,5% ispitanika odgovorilo je da ih često posjećuje što je po mišljenju čak i dobar postotak.

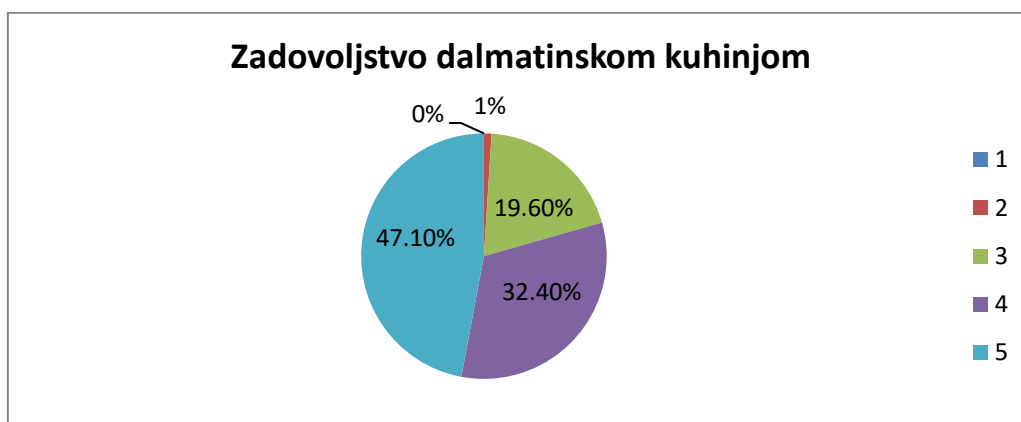
7. Koliko ste zadovoljni gastronomskom ponudom dalmatinske županije?

Grafikon 7. Zadovoljstvo gastronomskom ponudom

Izvor: vlastita izrada autora

U idućem pitanju „Koliko ste zadovoljni gastronomskom ponudom dalmatinskih županija (Zadarska, Šibensko – kninska, Splitsko dalmatinska, Dubrovačko – neretvanska županija?“ 46,1% ispitanika, odnosno 47 osoba je odgovorilo je da je zaista zadovoljno gastronomskom ponudom dalmatinskih županija, dok ih je 31,4% izuzetno zadovoljno gastronomskom ponudom. 2 osobe (2%) uopće nije zadovoljno, dok 2,9% odnosno 3 osobe nisu zadovoljne. 17,6% odnosno 18 osoba i je i nije zadovoljno gastronomskom ponudom koju nude dalmatinske županije.

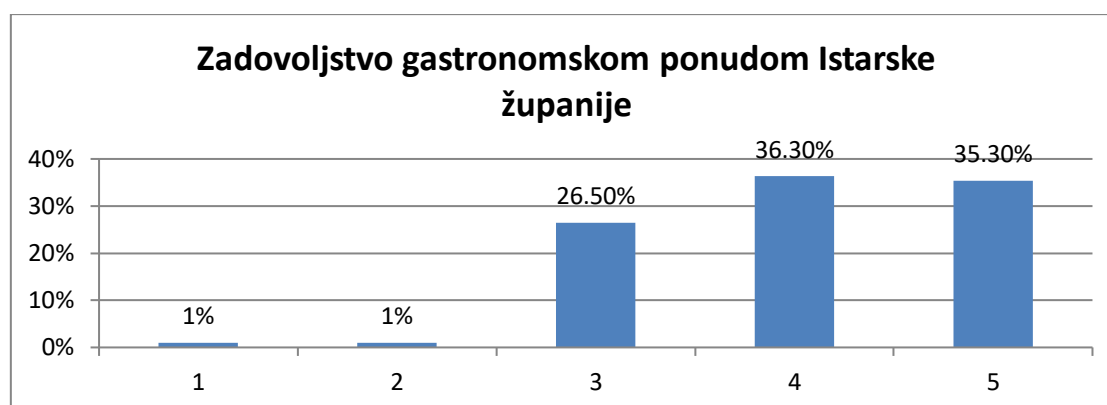
8. Sviđa li Vam se dalmatinska kuhinja?

Grafikon 8. Zadovoljstvo dalmatinskom kuhinjom

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „Jeste li zadovoljni dalmatinskom kuhinjom?“ od 102 osobe, 48 osoba odnosno 47,1% ih je odgovorilo da je jako zadovoljno dalmatinskom kuhinjom, dok ih je 32,4% odgovorilo da je zadovoljno. Niti jedan ispitanik nije odgovorio da nije uopće zadovoljan, svega 1% je odgovorilo da nije zadovoljno odnosno 1 osoba.

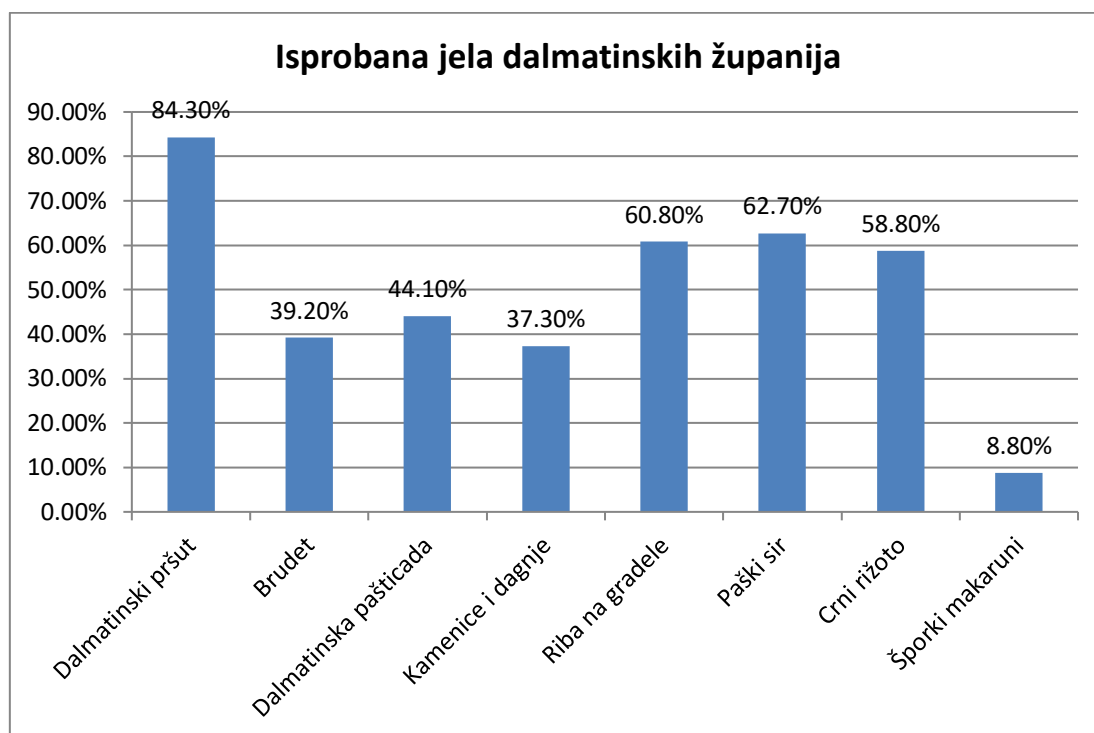
9. Koliko ste zadovoljni gastronomskom ponudom istarske županije?

Grafikon 9. Zadovoljstvo gastronomskom ponudom Istarske županije

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje koje se odnosi na zadovoljstvo gastronomskom ponudom istarske županije 73 osobe su ukupno odgovorile da su zadovoljne cjelokupnom gastronomskom ponudom Istarske županije. 26,5% ih nije niti zadovoljno niti nezadovoljno, a svega 2% odnosno 2 ispitanika nisu zadovoljna ponudom.

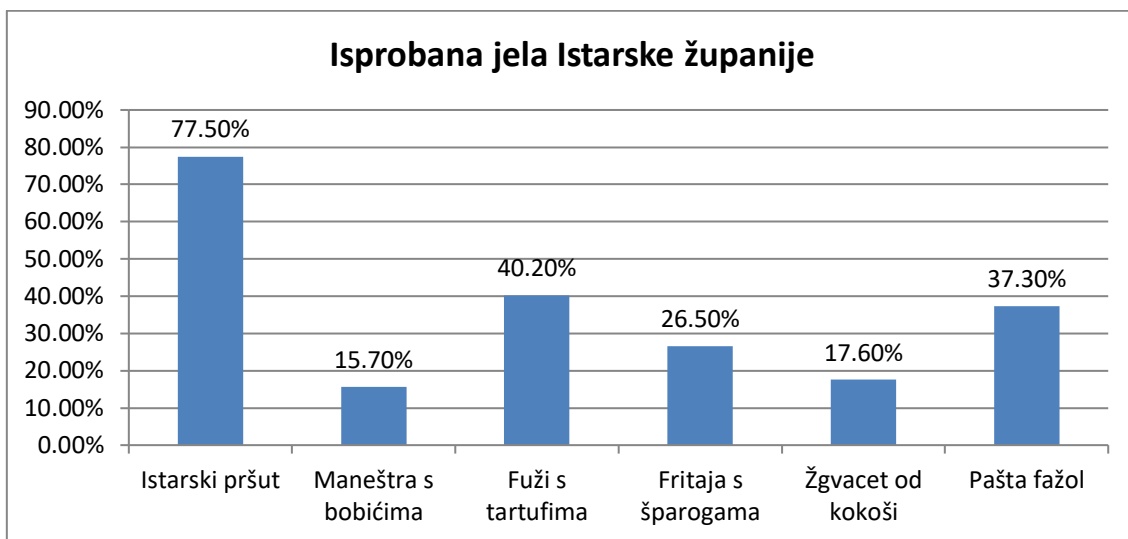
10. Koja ste od navedenih jela probali?

Grafikon 10. *Isprobana jela dalmatinskih županija*

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje koja su jela probali od ponuđenih jela dalmatinskih županija, 84,3% je odgovorilo da su probali dalmatinski pršut, 62,7% za paški sir te 60,8% za ribe na gradele. Navedeni rezultat je itekako očekivan jer nema gotovo niti jednog posjetitelja ili osobe iz naše zemlje koja navedene tri stvari nije bar jednom probala. Najmanje ispitanika je probalo šporke makarune, svega 8,8% ili 9 osoba, dok je u relativno umjerenom broju isprobao brudet (39,2%) isto izuzetno poznato jelo te kamenice i dagnje (37,3%). Visok broj ispitanika je isprobao crni rižoto (58,8% odnosno 60 osoba).

11. Koja od navedenih jela istarske županije ste probali?

Grafikon 11. *Isprobana jela istarske županije*

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje koja se od ponuđenih jela vjerojatno isprobali, a odnosi se na jela Istarske županije, 77,5% odnosno 79 osoba je odgovorilo da je isprobalo istarski pršut, dok je iznenađujuće malo osoba, odnosno ispitanika probalo maneštru s bobićima (15,7%) te žgvacet od kokoši (17,6%). Pretpostavka je da jednostavno nisu ljubitelji takvih jela. Nadalje, relativno dobar broj ispitanika je probao fuže s tartufima (40,2%, to jest 41 osoba).

12. Sviđa li Vam se više istarska ili dalmatinska kuhinja?

Grafikon 12. *Istarska ili dalmatinska kuhinja*

Izvor: vlastita izrada autora

Na pitanje „sviđa li im se više istarska ili dalmatinska kuhinja“ 66,7 % ispitanika je odgovorilo da im se sviđa više ipak dalmatinska kuhinja i ponuda jela u odnosu na istarsku kuhinju (33,3%).

6.3.Ograničenja istraživanja

Tijekom provedbe istraživanja postojala su ograničenja s obzirom na to da je anketni upitnik bio postavljen samo na društvenoj mreži *Facebook* te su istom mogli pristupiti isključivo korisnici ove platforme. Ograničenje također postoji kod životne dobi ispitanika. Vidljivo je da su anketi pristupile pretežito osobe od 18 do 25 godina, dakle, mladi ljudi koji su najčešće korisnici *Facebooka* na kojem je bila postavljena anketa. Ovo istraživanje se stoga odnosi na pretežito mladu populaciju.

7. ZAKLJUČAK

Gastronomija doista igra važnu ulogu u turizmu. Mnogi ljudi odabiru destinaciju zbog lokalne kuhinje (na primjer, mnogi ljudi žele probati poznate kuhinje Španjolske, Italije itd.; ili sudjelovati na poznatim festivalima hrane i pića itd.). Čak i ako turisti ne putuju u glavne gastronomske svrhe, ipak konzumiraju domaću kuhinju. Za mnoge je gastronomija dio kulture i tradicije mjesta i naroda, a s njima se upoznaju preko kuhinje. Mnogi ljudi gastronomiju smatraju umijećem kuhanja jer različiti načini kuhanja uvelike utječu na okus hrane. Novija istraživanja su pokazala da je dobra kuhinja destinacije vrlo važna za ljude, a mnogi od njih preferiraju lokalnu kuhinju destinacije dok putuju. Štoviše, odnos između cijene i važnosti pokazao je da ljudi konzumiraju domaću kuhinju unatoč visokim cijenama, a za mnoge ljude cijena nije bitna jer preferiraju hranu visoke kvalitete. Istraživanja su također pokazala da kuhinja destinacije ima utjecaj na razinu zadovoljstva. Ako se ljudima ne sviđa hrana, bit će manje zadovoljni. Kuhinje koje su se više sviđale bile su poznate, poput španjolske, talijanske, grčke, francuske, no manje poznate su također zanimljive turistima i mnogi ljudi putuju kako bi otkrili nova mjesta, nove kulture, nove kuhinje i nove tradicije. Stoga možemo zaključiti da je gastronomski turizam prosperitetna vrsta turizma.

Gastronomija može promicati turizam, stoga je za svaku zemlju i naciju važno vrednovati svoju nacionalnu gastronomsku tradiciju i na temelju nje kreirati turističke pakete, stvarajući gastronomski brend destinacije i prezentirajući ga kao dio svoje kulture. Zemlje trebaju imati plan razvoja gastronomskog turizma koji će uvesti gastronomsku kartu zemlje. Gastronomski turizam može pridonijeti ostvarenju ciljeva održivog razvoja. Gastronomski turizam pokretač je razvoja gospodarstva, otvaranja novih radnih mjesta, povećanja prihoda stanovništva koje radi u toj sferi itd. Da bi zadovoljile potrebe turista, zemlje bi trebale provoditi istraživanja kako bi razumjeli motivaciju i ponašanje potrošača, te na temelju toga kreirati gastronomski turistički proizvod. Osim toga, obrazovne organizacije trebale bi pripremiti visokokvalificirane stručnjake za ovu sferu, budući da kompetencija osoblja ima veliki utjecaj na razinu usluge, što zauzvrat utječe na zadovoljstvo korisnika. Stoga je potreban sveobuhvatan rad u mnogim sferama promicanja gastronomskog turizma zemalja.

U navedenom radu obrađena je tema gastronomije Istarske i dalmatinskih županija gdje je kroz primjere manifestacija i tradicionalnih jela za obje županije prikazana cjelokupna gastronomska ponuda. Tijekom izrade rada provedena je anketa kojoj su pristupile 102 osobe te su odgovorile na ukupno 12 pitanja o zainteresiranosti i poznavanju gastronomske ponude Istarske županije i dalmatinskih županija. Istraživanje se provodilo *online* anonimnim anketnim

upitnikom koji je objavljen na društvenoj mreži *Facebook*. Anketi je pristupilo više ispitanika ženskog spola, u odnosu na muški spol, a najveći broj ispitanika je u dobi od 18 do 35 godina, odnosno mladi ljudi. Dosta njih odgovara da im je izrazito važno što jedu tijekom putovanja, no opet s druge strane gastronomska ponuda nije njihov glavni motivator za posjećivanje određenog mjesta.

Od ponuđenih kuhinja, ispitanici smatraju da im se ipak više sviđa dalmatinska kuhinja. Možda je to zbog većeg područja koje pokrivaju dalmatinske županije pa je samim time i ponuda jela daleko veća. Jedan od razloga je također što ispitanici možda više vole jela koja se baziraju na pečenju poput dalmatinske janjetine i predjela od paškog sira ili dalmatinskog pršuta. Također, vidljivo je iz odgovora o ponuđenim jelima i jedne i druge kuhinje da je više ispitanika probalo više jela u dalmatinskim županijama u odnosu na Istarsku županiju. Moguće da i zbog samih cijena te slabijoj posjećenosti Istarskoj županiji, ispitanici nisu bili u mogućnosti jednostavno probati ponuđena jela. Istarska županija je ipak u ljetnim mjesecima dosta skuplja u odnosu na neka područja u dalmatinskim županijama.

Što se tiče samog posjećivanja gastronomskih manifestacija relativno mali broj ispitanika posjećuje navedene događaje što je s obzirom na dob ispitanika i za očekivati. Samim time što su ispitanici mladi ljudi motiv njihovih putovanja nije povezana s gastronomskom ponudom već nekim drugim događajima poput možda poznatih ljetnih festivala, kulturnim znamenitostima, radi upoznavanja drugih kultura ili jednostavno zbog samog putovanja.

Zaključuje se da obje županije u svojim ponudama imaju dosta sličnosti budući da im se gastronomska ponuda u većem djelu sastoji od ribljih jela, aromatičnog bilja, sa iznimkama pojedinih jela koja su specijalno karakteristična samo za pojedinu županiju. U Istri se tako ističu tartufi i boškarin, dok u dalmatinskim županijama prevladava paški sir, domaća janjetina, brudet i slično. Zajedničko im je to da su obje kuhinje lagane te imaju bogatu gastronomsku ponudu s jednostavnim jelima. Obje kuhinje su zanimljive i specifične na svoj način te preferencija pojedinog sudionika ovisi o njegovom istančanom nepcu.

LITERATURA

1. Altinel, H., (2014). Menu Yonetimi ve Menu Planlama, Detay Publishing, Ankara.
2. Alonso, A.D., Liu, Y., (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine; the case of the fortunate islands, *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981
3. Akgoz, E., (2003). Turizm İşletmelerindeki Turk Gecelerinin Turk Kulturunu Tanıtmaya Katkıları, Selcuk University, Institute of Social Sciences, Department of Public Relations and Publicity, MA Thesis, Konya.
4. Caglı, I.B., (2012). Turkiye'de Yerel Kulturun Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolu: Gastronomi Turizmi Ornegi, İstanbul Technical University, Institute of Science and Technology, Department of Urban and Region Planning, Region Planning, MA Thesis, İstanbul
5. Dalmatian cuisine. <https://www.find-croatia.com/dalmatian-cuisine> (pristup: 18.01.2023.)
6. Vukman, M., Drpić, K., (2014.), Utjecaj internet marketinga na razvoj brenda turističke destinacije, *Praktični menadžment: stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta* Vol. 5 No. 1, str. 62-67
7. Drpić, K., Vukman, M., Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj. *Praktični menadžment*, Vol. V., br. 1., str. 62-67
8. Gastronomy. <https://www.britannica.com/topic/gastronomy#ref22640> (pristup: 10.09.2022.)
9. Hall, M.C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B., (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*, Butterworth-Heinemann: Elsevier.
10. Hall, M., Mitchell, R., (2005). *Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences*, Ćinde M. Novelli (Editor), *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*, str. 89-100.
11. Hrvatska turistička zajednica (2022.). <https://www.htz.hr/hr-HR/promo-materijali/brosure> (pristup: 10.11.2022.)
12. Istra hr. <https://www.istra.hr/hr> (pristup: 12.11.2022.)
13. Istarski tartufi. <https://www.bale-valle.com/gastro/tradicionalna-istarska-hrana/istarski-tartufi/106> (pristup:10.01.2023.)

14. Istarski pršut. <https://www.bale-valle.com/gastro/tradicionalna-istarska-hrana/istarski-prsut/120> (pristup:12.01.2023.)
15. Istarska kuhinja i gastronomija. <https://www.istriasun.com/istra/gastronomija> (pristup: 15.01.2023.)
16. Istarska maneštra. <https://www.chasingthedonkey.com/croatian-recipes-manestra-istrian-minestrone> (pristup: 15.01.2023.)
17. Istrian Pasta Festival. <https://www.istra.hr/en/events/15510> (pristup: 18.01.2023.)
18. Joppe, M., Martin, D., Waalen, J., (2001). Toronto's image as a destination: a comparative importance satisfaction analysis by origin of visitor, *Journal of Travel Research*, 39, str. 252–260.
19. Orlić, I., (2004). Traditional Food and Tourist Offer of Istria: Characteristics of Istrian Regional Identity, *Pučko otvoreno učilište Poreč*
20. Ružić, P., Demonija, D. (2013). Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, *Sociologija i prostor*, Vol.51 No.1, str. 46 - 65
21. Shenoy, S., (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist, a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.
22. Tradicijska prehrana. <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana> (pristup: 12.12.2022.)
23. Typical dishes of Dalmatian cuisine. <https://www.gorgonia.hr/10-typical-dishes-of-dalmatian-cuisine/> (pristup: 18.01.2023.)
24. Yuncu, H.R., (2010). Surdurulebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Persembeye yaylası, *Congress of Aybastı-Kabatas 11*, Ankara.
25. What to expect from Dalmatian food. <https://split.gg/dalmatian-food> (pristup: 18.01.2023.)

PRILOZI

POPIS GRAFIKONA

Grafikon 1. Spol ispitanika.....	30
Grafikon 2. Dob ispitanika.....	30
Grafikon 3. Važnost hrane tijekom putovanja.....	31
Grafikon 4. Putovanje zbog gastronomske ponude.....	32
Grafikon 5. Prepoznatljivost nekog mjesta zbog gastronomske ponude.....	33
Grafikon 6. Često posjećivanje gastronomskih manifestacija.....	33
Grafikon 7. Zadovoljstvo gastronomskom ponudom.....	34
Grafikon 8. Zadovoljstvo dalmatinskom kuhinjom.....	35
Grafikon 9. Zadovoljstvo gastronomskom ponudom Istarske županije.....	36
Grafikon 10. Isprobana jela dalmatinskih županija.....	37
Grafikon 11. Isprobana jela Istarske županije.....	38
Grafikon 12. Istarska ili dalmatinska kuhinja.....	39

POPIS SLIKA

Slika 1. Prikaz tjestenine s tartufima.....	17
Slika 2. Istarski pršut.....	18
Slika 3. Prikaz jela od boškarina.....	19
Slika 4. Prikaz djela izložbe sa dana gljiva u Istri.....	21
Slika 5. Dalmatinski pršut uz kombinaciju s dinjom.....	25
Slika 6. Paški sir.....	26
Slika 7. Dalmatinski brudet s palentom.....	27

GASTRONOMSKA PONUDA ISTARSKE I DALMATINSKIH ŽUPANIJA

Ova se anketa koristi za potrebe završnog rada koju provodi Elena Perčić, studentica treće godine na Međimurskom veleučilištu u Čakovcu. Cilj ovog istraživanja je utvrditi zainteresiranost i poznavanje gastronomske ponude istarske i dalmatinske županije.

Zamolila bih Vas da odvojite 2 - 3 minute Vašeg vremena i da ispunite ovu anonimnu anketu.

Unaprijed se zahvaljujem na uloženom trudu i vremenu.

spol *

- Muški
 Ženski

Dob *

- 18 - 25 (izvorni znanstveni rad, znanstveni).
 26 - 35 (izvorni znanstveni rad, znanstveni).
 36 - 45 (izvorni znanstveni rad, znanstveni).
 46 - 55 (prikaz, stručni).
 55+

Je li Vam bitno što jedete tijekom putovanja? *

- da
 ne

Putujete li ikada isključivo zbog gastronomske ponude u određenoj destinaciji? *

- da
 ne

Je li Vam bitno što jedete tijekom putovanja? *

- da
 ne

Putujete li ikada isključivo zbog gastronomske ponude u određenoj destinaciji? *

- da
 ne

Smatrate li da je gastronomska ponuda zaslužna za prepoznatljivost nekog mjesta? *

- da
 ne

Posjećujete li često gastronomske manifestacije? *

- Ne posjećujem ih uopće
 Posjećujem ih vrlo rijetko
 Često ih posjećujem

Koliko ste zadovoljni gastronomskom ponudom dalmatinske županije? (Zadarska, * Šibensko-kninska, Splitsko-dalmatinska, Dubrovačko-neretvanska županija)

- 1 2 3 4 5
Nisam zadovoljan/zadovoljna Vrlo zadovoljan/zadovoljna

Koja ste od navedenih jela vjerojatno? *

- Dalmatinski pršut
 Brudet
 Dalmatinska paštica
 Kamenice i dagnje
 Riba na gradele
 Paški gospodine
 Crni rižoto
 Šporki makaruni

Sviđa li Vam se dalmatinska kuhinja? *

1 2 3 4 5

Ne sviđa mi se Jako mi se sviđa

Koliko ste zadovoljni gastronomskom ponudom istarske županije? *

1 2 3 4 5

Nisam zadovoljan/zadovoljna Vrlo zadovoljan/zadovoljna

Jeste li vjerojatno neka od sljedećih jela? *

- Istarski pršut
- Maneštra s bobičima
- Fuži s tartufima
- Fritaja s šparogama
- Žgvacet od kokoši
- Pašta fažol

Sviđa li Vam se više dalmatinska ili istarska kuhinja? *

- Dalmatinska kuhinja
- Istarska kuhinja