

enjoy it! Pelješac



Orebić Trogir Janjina Ston


CROATIA



Na južnom dijelu Hrvatske prostire se drugi po veličini hrvatski poluotok, Pelješac.

Stonskim zidinama povezani su **Ston** i **Mali Ston**, poznati po zidinama, solani i uzgajalištu školjki. Nastavljajući svoj put naići ćete na **Janjinu**, ribarsko i težačko naselje. **Trpanj** je ribarsko mjesto poznato po prekrasnim plažama. **Orebić** je najveće mjesto na Pelješcu, poznato po pomorskoj radnici, dok je zaleđe, **Pelješka župa**, poznati vinorodni kraj. Zapadni dio Pelješca, plaže u **Kučištu** i **Vignju** stvorene su za aktivni turizam. Pelješac turistima za odmor nudi nekoliko hotela, dvadesetak kampova, te izrazito kvalitetan privatni smještaj.

Orebić se u 19. stoljeću mogao pohvaliti najvećim brojem kapetana u Hrvatskoj. Ljepota arhitekture iz najslavnijih dana kapetanskog mjesta svakom je prolazniku uz obalu servirana i danas. Kapetanske kuće dio su priče čiji nastavak će vam ispričati **Pomorski muzej**. I Franjevci su uz pomorce ovdje ostavili svoj pečat. Na 150 m nadmorske visine podigli su samostan i **crkvu Gospe od andjela**, a s vidikovca ćete doživjeti jedan od najljepših pogleda na Mediteranu. Do samostana sniva čuveno **kapetansko groblje**. **Stonske zidine**, zovu se "Europskim kineskim zidom", građene su u XIV. stoljeću, a duge su 5,5 kilometara. U Stonu se nalazi i najstarija aktivna **solana** na svijetu koja je ostala vjerna tradiciji i prirodnom načinu proizvodnje soli koji se nije mjenjao još od antičkih vremena. Duž cijelog Pelješca naići ćete na **srednjovjekovne crkve i samostane**, te naslijeđa različitih kultura od kamenog doba do danas.



Na poludniu Chorwacji ozpościera się drugi pod względem wielkości chorwacki półwysep – Pelješac. Położona na półwyspie miejscowość **Ston**, znana z kopalni soli i hodowli małż, połączona jest kamiennym murem obronnym z **Mali Ston**. Dalej znajduje się **Janina** - osada rybacka i rolnicza. Następnie **Trpanj** - osada rybacka znana z przepięknych plaż. Z kolei **Orebić**, największa miejscowość na półwyspie Pelješac, słynie z tradycji morskiej, a położony w głębi lądu region **Pelješka župa** z uprawy win. Zachodnia część półwyspu oraz plaże w miejscowościach **Kučište** i **Viganj** są idealnym miejscem aktywnego wypoczynku. Na półwyspie Pelješac turyści mogą wypoczywać w kilku hotelach, około dwudziestu kempingach oraz w kwaterach prywatnych wyjątkowo wysokiej jakości.

W XIX wieku Orebić szczylił się faktem, iż zamieszkiwany był przez największą liczbę kapitanów w Chorwacji. Piękno architektury powstałej w najlepszym okresie tego kapitańskiego miasta do dnia dzisiejszego mogą podziwiać osoby podróżujące wzdłuż wybrzeża. Domy kapitańskie są jednym etapem historii, której dalsza część przedstawiona została w **Muzeum Morskim**. W Orebiću swoje piętno odcisnęli również franciszkanie. Na wysokości 150 m n.p.m. wzniesli klasztor oraz **kościół Gospe od andjela** z punktem widokowym, z którego rozciąga się jeden z najpiękniejszych widoków na Morzu Śródziemnym. Obok klasztoru znajduje się słynny **cmentarz kapitański**. **Mury obronne** w miejscowości Ston, nazywane „Europejskim Murem Chińskim”, wybudowane zostały w XIV wieku i mają 5,5 km długości. W Stonie znajduje się również najstarsza, aktywna kopalnia soli na świecie, w której pielęgnuje się tradycyjny i naturalny sposób produkcji soli, niezmienny od czasów antycznych. Wzdłuż całego półwyspu Pelješac napotkać można **sredniowieczne kościoły i klasztory** oraz pozostałości różnych kultur, od epoki kamienia łupanego do czasów współczesnych.





V jižní části Chorvatska se rozkládá podle velikosti druhý chorvatský poloostrov, poloostrov Pelješac. Stonskými hradbami je spojený **Ston a Mali Ston**, městečka známá hradbami, solnicí a chovem mušlí. V pokračování své cesty narazíte na **Janjinu**, rybářskou a rolnickou vesnici. **Trpanj** je rybářské městečko známé překrásnými plážemi. **Orebić**, největší město na Pelješaci, je proslulé námořní tradicí, zatímco vnitrozemí, **Pelješka župa**, je proslulý vinorodný kraj. Západní část Pelješacu, pláže v **Kučištu a Viganji** jsou stvořené pro aktivní turismus. Pelješac turistům nabízí několik hotelů, dvacítku kempů a mimořádně kvalitní soukromé ubytování.

Orebić se v 19. století mohl pyšnit největším počtem kapitánů v Chorvatsku. Krása architektury z nejlavnějších dnů kapitánského města působí na každého, kdo prochází podél pobřeží, i dnes. Kapitánské domy jsou částí příběhu, jehož pokračování vám bude vyprávět **Námořní muzeum**. Také Františkáni tu vedle námořníků zanechali své stopy. Ve 150 m nadmořské výšce vybudovali klášter a **kostel Panny Marie Andělské**, a z rozhledny se vám nabízí jeden z nejkrásnějších pohledů ve Středomoří. Vedle kláštera se nachází proslulý **kapitánský hřbitov**. **Stonské hradby**, nazývané "Evropskou čínskou zdí", byly vybudovány ve XIV. století a jsou dlouhé 5,5 kilometru. Ve Stonu je také nejstarší aktivní **solnice** na světě, která zůstala věrna tradici a přírodnímu způsobu výroby soli, který nezměnil od dob antiky.

Podél celého Pelješacu naleznete **středověké kostely a kláštery**, a také dědictví různých kultur od doby kamenné až dodnes.



The southern part of Croatia, hides the second largest Croatian peninsula; Pelješac. The Ston walls connect **Ston** and **Mali Ston**, famous for its walls, salt

pans and shellfish farms. As your journey continues you will come to **Janjina**, a fishermen's and agricultural village. **Trpanj** is a fishermen's village well known for its beautiful beaches. **Orebić** is the biggest town on Pelješac, known for its maritime tradition. **Pelješka župa**, in the hinterland, is well known wine-rich area. The western part of Pelješac, beaches in **Kučište** and **Viganj** are ideal for active tourism. Pelješac offers the tourists in search of a holiday destination several hotels, around fifteen campsites and top quality private accommodation.

During the 19th century Orebić took pride in having the largest number of captains in Croatia. The beauty of architecture from the glory days of the town of captains is at plain sight to everyone passing along the shore. The captains' houses are only a part of the story which the Maritime Museum in Orebić will tell you in its entirety. Along the sailors, even the Franciscans have left their mark here. They have built a monastery and a Church of Our Lady of Angels (*crkva Gospe od anđela*) at 150 m above sea level, and the lookout spot offers the most beautiful views of the Mediterranean. A famous **captains' cemetery rests next to the monastery**. The **Ston walls**, called the "Great Wall of Europe", were built in the 14th century, and they are 5.5 kilometers long. The most ancient active **salt pans** in the world, which remained bond to the traditional and natural method of salt production which was not changed long since the antique period, can also be found in Ston. Along Pelješac you will come across **middle age churches and monasteries**, as well as the heritage of various cultures from the Stone Age to this day.



Plaže i aktivni turizam



Čisto i bistro more, raznolike i raznovrsne **plaže**, mjesta su gdje svi mogu pronaći svoj omiljeni dio mora i kopna. Plitke pješčane ili šljunčane plaže za obitelji sa djecom, romantične i skrivene uvale ili hridi, poznate plaže sa zabavnim sadržajima i noćnim provodima ili sportskim programima, vjetrovitve uvale i kanali za windsurfere, tihe uvale i hridi za ljubitelje ronjenja...

Nakon kupanja u kristalno čistom moru započnite ozbiljnu šetnju po morskome dnu u jednom od **ronilačkih centara**. Rekreativci i sportaši željni vjetra i divlje zabave svoje apetite potpuno će zadovoljiti na plaži u Vignju. Ovdje je vjetar maestral, koji za ljetnih mjeseci neprestano miluje jedra, učinio čudo – stvorio hrvatsku top destinaciju za **surfere**. Postoji li bolji način za pokretanje i opuštanje istovremeno? Na području Pelješca obilježeno je više od 100 kilometara **pješćčkih** i **biciklističkih** staza. One koje u tri pravca vode do vrha Svetog Ilije obilježene su standardnim oznakama. Putem možete uživati u mirisu mediteranskog bilja.



Pelješac je mjesto gdje snovi o savršenom ljetovanju postaju stvarnost

Plaže i turystyka aktywna



Czyste i przejrzyste morze, różnorodne **plaže**, miejsca gdzie wszyscy mogą znaleźć swoją część morza i lądu. Płytke plaże, piaszczyste lub żwirowe, dla rodzin z dziećmi, romantyczne i ukryte zatoczki lub skały, popularne plaże z atrakcjami letnimi, zabawami nocnymi lub programami sportowymi, zatoki i kanały idealne dla windsurferów, ciche zatoki i skały dla miłośników nurkowania...

Po kąpielii w krystalicznie czystym morzu skus się na spacer po dnie morskim w jednej z **baz nurkowych**. Amatorzy oraz zawodowcy spragnieni wiatru i dzikiej zabawy zaspokoją swoje apetyty na plaży w miejscowości Viganj. Wiejący tutaj **maestral**, który w miesiącach letnich bez przerwy miluje ich żagle, stworzył chorwacką top destinację dla surferów. Czy istnieje lepszy sposób na równoczesny ruch i wypoczynek? Na półwyspie Pelješac wytyczono ponad 100 kilometrów ścieżek **piesznych** i **rowerowych**. Te z nich, które w trzech kierunkach prowadzą na szczyt **Sveti Ilija** oznaczone zostały w standardowy sposób. W trakcie spacerów można delektować się zapachem roślinności śródziemnomorskiej.

Pelješac to miejsce, gdzie marzenia o doskonałym wypoczynku letnim stają się rzeczywistością.



Pláže a aktivní turismus



Čisté a průzračné moře, různorodé a rozmanité **pláže** jsou místy, kde všichni mohou najít svoji oblíbenou část moře a pevniny. Mělké písčité nebo oblázkové pláže pro rodiny s dětmi, romantické a skryté zátoky nebo skály, známe pláže se zábavními zařízeními a nočními zábavami nebo sportovními programy, větrné zátoky a kanály pro windsurfaře, tiché zátoky a skály pro milovníky potápění...

Po koupání v křišťálově čistém moři se vydejte na pravou procházku po mořském dně v jednom z **potápěčských center**. Rekreatanti a sportovci milující vítr a divokou zábavu si přijdou na své na pláži ve Viganji. Zde vítr mistral, který v letních měsících bez ustání nadouvá plachty, stvořil zázrak – vytvořil chorvatskou top destinaci pro **surfaře**. Existuje snad lepší způsob pohybu a relaxace zároveň? V oblasti Pelješacu je označeno více než 100 kilometrů **pěších** a **cyklistických** stezek. Ty, které ze tří směrů vedou k vrcholu Svätého Ilije jsou označeny standardními značkami. Cestou si můžete užívat vůně středomořských bylin.



Beaches and active tourism



Clean and clear sea and various and diverse beaches are the places where we can all find our favourite part of the sea and mainland. A shallow sand and pebble beaches for families with children, romantic and hidden bays or cliffs, famous beaches with fun facilities and night adventures and sports programmes, windy bays and channels for windsurfers, tranquil bays and cliffs for the admirers of diving...

After swimming in the crystal clear sea, go for a genuine walk along the bottom of the sea in one of our diving centres. Amateurs and sportsmen looking for wind and a lot of fun will fully satisfy their desire at a beach in Viganj. The mistral wind which keeps caressing the sails during the summer months has created a miracle here - a Croatian top surfing destination. Is there a better way to both be active and relax? There are over 100 kilometres of hiking and cycling trails on the Pelješac area. The ones leading to the top of Mount of St. Ilija from three different directions are marked with standard markings. You can enjoy the scent of the Mediterranean herbs on your way up.

Pelješac is a place where dreams of a perfect summer holiday come true.



Vino i gastro



A kad se od umora i ljepote zaustavi dah, vrijeme je za predah. I to uz domaću dalmatinsku kuhinju. Pelješke mediteranske delicije svakako valja zaliti dobrom kapljicom. Potomje, je mjesto u kojem se proizvodi **vino Dingač** prvo hrvatsko zaštićeno vino na svjetskom nivou odnosno danas **prvo hrvatsko crno vino**. Pelješki **vinogradi plavca malog** rastu na zaštićenom strmom pojasu uz more. A upravo je poluotok Pelješec kolijevka vrhunskih hrvatskih crnih vina **Dingač i Postup**. Stoga nepcima jednostavno morate priuštiti zadovoljstvo kušanja tog jedinstvenog okusa.



Kad se nalazite na Pelješcu, nezaobilazan je **Ston** poznat po svojim vrhunskim jadranskim delicijama. Izaberite svoje najdraže **školjke** i uživajte u njima na način kako najviše volite, od sirovih do pripremljenih u raznim rižotima, tjestenini... nemojte zaboraviti i da su poznate po svojim afrodisijačkim svojstvima.

Kušajte i **riblje specijalitete** u konobama u mjestima diljem Pelješca, ili se odlučite za posjetu seoskim gospodarstvima i probajte najkvalitetnije meso spremljeno na tradicionalan način. Sigurno će Vas oduševiti i **pelješke slastice** stonski makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli...



Wino i gastronomia



A kiedy dech w piersi zapiera

Ci równocześnie zmęczenie i piękno otaczającej przyrody, czas na odpoczynek.

I to przy domowej kuchni dalmatyńskiej. Tutejsze delicje śródziemnomorskie koniecznie trzeba popić kropelką dobrego trunku. Potomje to miejscowość, w której produkuje się **wino Dingač** – pierwsze chorwackie wino prawnie chronione na świecie, a obecnie **pierwsze chorwackie wino czerwone**. **Winnice** na półwyspie Pelješac, na których rośnie **plavac mali**, położone są na stromych zboczach pasu nadbrzeżnego. Półwysp jest kolebką doskonałej jakości chorwackich win czerwonych – **Dingač i Postup**. Dlatego musisz sprawić przyjemność swojemu podniebieniu i spróbować tego nadzwyczajnego smaku.

W trakcie wizyty na Pelješcu koniecznie trzeba zobaczyć **Ston** słynący z doskonałych, adriatyckich delicji. Wybierz **małże** i delektuj się ich smakiem, bez względu na sposób ich podania: na surowo lub jako składnik różnego rodzaju risotto, makaronów... pamiętaj tylko, że uznawane są za silny afrodyzjak.

Spróbuj także **specjalów rybnych** w **konobach** (rodzaj lokalu gastronomicznego), które znajdziesz na całym półwyspie albo zdecydуй się na wizytę w gospodarstwach wiejskich i skosztuj mięsa najwyższej jakości przygotowanego w tradycyjny sposób. Na pewno zachwyca Cię również **tutejsze słodkości**: makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli...



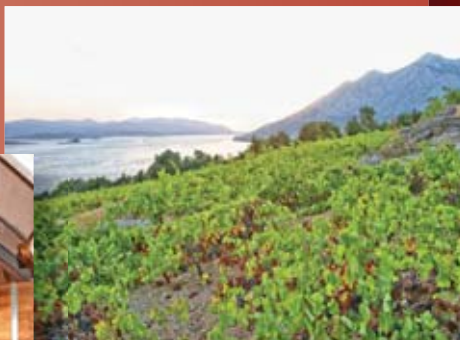
Vino a gastronomie



A když se únavou a krásou zastaví dech, je čas si odpočinout. A to s domácí dalmatskou kuchyní. Pelješacké středomořské delikatesy je třeba zalít dobrou kapkou. Potomje je místo, kde se vyrábí **vino Dingač**, první chorvatské chráněné víno na světové úrovni, dnes vlastně **první chorvatské červené víno**. Pelješacké **vinohrady plavca malého** (odrůda vinné révy) rostou v chráněném strmém pásu u moře. A právě ostrov Pelješac je kolébkou špičkových chorvatských červených vín **Dingač a Postup**. Už z tohoto důvodu musíte svým jazykům dopřát potěšení ochutnat tuto jedinečnou chuť.

Když se nacházíte na Pelješaci, nemůžete vynechat **Ston** známý svými vynikajícími jadranskými delikatesami. Vyberte si své nejoblíbenější **mušle** a vychutnávejte si je připravené způsobem, který máte nejraději, od syrových po připravené v různých rizotech, s těstovinami....nezapomeňte, že jsou známé též jako afrodisiakum.

Ochutnejte také **rybí speciality** v konobách ve městech po celém Pelješaci, nebo se rozhodněte pro návštěvu selských statků a vyzkoušejte nejkvalitnější maso připravené tradičním způsobem. Zcela jistě vás nadchnou i **pelješacké moučniky** jako stonské makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli....



Wine and gastronomic offer



And when you lose your breath both due to weariness and beauty, it is time for a break. You can spend it over homemade Dalmatian specialties. The Mediterranean delicacies specific for Orebić should by all means be fulfilled with a glass of good wine. The town of Potomje is specific for being a place where **the Dingač wine**, the

first Croatian wine protected on an international level, that is **the first Croatian red wine**, is produced. The Peljašac **vineyards of "Plavac mali"** grow along the protected steep zone right by the sea. And the very Pelješac peninsula lays the cradle of the first class Croatian wines **Dingač and Postup**. You, therefore, simply must treat your palates to the pleasure of experiencing that unique taste.

When on Pelješac, by all means visit **Ston** which is known for its top Adriatic delicacies. Choose your favourite **shell fish** and enjoy it, raw or prepared in various risottos, pasta.... Do not forget they are well known for its aphrodisiac characteristics.

Also try the **fish specialties** in taverns in villages along Pelješac, or visit an agricultural farm and try the top quality meat prepared in a traditional way. You will certainly be thrilled by **the Pelješac pastry**, namely; **stonski makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli....**







Pelješac je Vaša omiljena destinacija.... A da ne zaboravit sve okuse najljepšeg mora na svijetu pripremili smo nekoliko peljeških recepata da Vam donesu miris dalmatinskog juga...



Pelješac jest Twoim ulubionym celem podróży... Z myślą o zachowaniu od zapamiętania wszystkich smaków najpiękniejszego morza na świecie, przygotowaliśmy kilka typowych przepisów, które przyniosą ze sobą zapach dalmatyńskiego południa...



KAMENICE S LIMUNOM

Istinski užitek za gurmane plodovi su mora koje ih daje čisto more iz Malostonskog zaljeva.

Uživajte u svježim, sirovim kamenicama, poprskanim s nekoliko kapi limuna.

Priprema:

Svježe kamenice otvorite pomoću posebnog noža i razdvojite ljušturu. U dublji dio školjke stavite mesnati dio i sok, pa ih složite na tanjur, koji ste prethodno obložili ledom.

Posluživanje:

kamenice poprskajte s limunom i poslužite.

Ne zaboravite sa svoga nezaboravnog odmora ponijeti bocu bijelog pelješkog vina koje će izvršno ići uz ovako pripremljene kamenice.

OSTRYGI Z CYTRYNĄ



Prawdziwa rozkosz dla smakoszy owoców morza – daru czystego morza w Zatoce Malostonskiej.

Delektuj się świeżymi, surowymi ostrygami, skropionymi kilkoma kroplami cytryny.

Przygotowanie:

świeże ostrygi otworzyć za pomocą specjalnego noża; rozchylić muszlę. Do głębszej części muszli włożyć mięso i sok; wyłożyć ostrygi na talerz wcześniej obłożony lodem.

Serwowanie:

ostrygi skropić cytryną i podać.

Nie zapomnij z niezapomnianych wakacji na Pelješcu przywieźć miejscowego butelki białego wina, które doskonale pasuje do przygotowanych w ten sposób ostryg.



Pelješac jest Twoim ulubionym celem podróży... Z myślą o zachowaniu od zapamiętania wszystkich smaków najpiękniejszego morza na świecie, przygotowaliśmy kilka typowych przepisów, które przyniosą ze sobą zapach dalmatyńskiego południa...



Pelješac is your favourite destination... And in order you don't forget all the tastes of the most beautiful sea in the world, we have prepared several Pelješac recipes to bring you the scent of the Dalmatian south to your home...

ÚSTŘICE S CITRÓNEM



Skutečným zážitkem pro labužníky jsou plody moře, které poskytuje čisté moře z Malostonského zálivu.

Vychutnejte si čerstvé, syrové ústřice, pokapané několika kapkami citrónu.

Příprava:

Čerstvé ústřice otevřete pomocí zvláštního nožičku a oddělte lasturu. Do hlubší části mušle vložte masitou část a šťávu a poskládejte je na talíř, který jste předem obložili ledem.

Podávání:

ústřice pokapejte citrónem a podávejte.

Nezapomeňte si ze své nezapomenutelné dovolené přivést láhev bílého pelješackého vína, které se bude výborně hodit k takto připraveným ústřicím.

OYSTERS WITH LEMON



A true delight for gourmards are the shellfish from the clear sea of the Malostonski bay.

Enjoy the fresh, raw oysters, splashed with a few lemon drops.

Preparation:

Open fresh oysters with a special knife and separate the shells. Put the pulpy part and juice in the deeper part of the shellfish, and place them on a plate, already covered with ice.

Serving:

Spray the oysters with lemon and serve them.

Do not forget to take a bottle of Pelješac wine home with you while on holiday; it will be an excellent match to the oysters prepared this way.





CRNI RIŽOT

Sastojci za 4 osobe:

- 0,2 kg sipa
- 0,2 kg dagnji
- 0,2 kg lignji
- 0,1 kg luka
- 0,15 l ulja (maslinovo i biljno)
- 1 žlica pirea od rajčica
- 0,1 l bijela vina
- sol, papar, vegeta, peršin i češnjak - po želji
- 0,3 kg sirove riže
- crnilo od sipe prema potrebi

Priprema:

Na miješanom ulju (pola biljnog - pola maslinovog) zažutimo luk, a zatim dodamo nasjeckanu sipu, očišćene dagnje i narezane lignje. To dobro pirjamo, zajedno sa začinicima (peršin, papar, vegeta, češnjak i pire od rajčica). Prelijemo bijelim vinom, dodamo sirovu rižu, a potom zalijemo vodom i zacrnimo crnilom od sipe. U rižoto dodamo školjke u "kućici" (dagnje, brbavice) i škampe. Uz crni rižot poslužite ribani sir, te ga zalijte kapljicom crnog pelješkog vina.



ČARNE RISOTTO

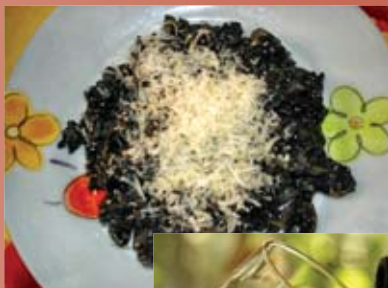
Składniki dla 4 osób:

- 0,2 kg mątwy
- 0,2 kg małyż
- 0,2 kg kalmarów
- 0,1 kg cebuli
- 0,15 l oleju (roślinnego i oliwy z oliwek)
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 0,1 l białego wina
- sól, pieprz, Vegeta
- natka pietruszki i czosnek – według uznania
- 0,3 kg surowego ryżu
- atrament z mątwy – według uznania

Przygotowanie:

Na oleju (pół roślinnego, pół oliwy z oliwek) usmażyć cebulę na złoty kolor, następnie dodać posiekaną mątwę, oczyszczone małyże i pokrojone kalmary. Dusić razem z przyprawami (natka pietruszki, pieprz, Vegeta, czosnek i przecier pomidorowy). Podlać białym winem, dodać surowy ryż, dolać wody i atramentu z mątwy. Do risotto dodać mąjczaki i krewetki.

Czarne risotto podawać z tartym serem i odrobiną czarnego wina pochodzącego z półwyspu Pelješac.



ČERNÉ RIZOTO

Surovina pro 4 osoby:

- 0,2 kg sěpii
- 0,2 kg slávek
- 0,2 kg olihní
- 0,1 kg cibule
- 0,15 l oleje (olivový a rostlinný)
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 0,1 l bílého vína
- sůl, pepř, vegeta, petrželka a česnek – podle chuti
- 0,3 kg syrové rýže
- inkoust ze sěpie podle potřeby

Připrava: Na směsi oleje (půl rostlinného- půl olivového) necháme zežloutnout cibuli, pak přidáme nakrájené sěpie, očišťené slávky a nakrájené olihně. Dobře podusíme společně s kořením (petržel, pepř, vegeta, česnek a rajčatový protlak).

Zalijeme bílým vínem, přidáme syrovou rýži a potom zalijeme vodou a obarvíme inkoustem sěpie. Do rizota přidáme mušle v „domečku“ (slávky, zaděňky) a krevetky. K černému rizotu podávejte nastrohaný sýr a zapijte ho sklenkou červeného pelješackého vína.



BLACK RISOTTO

Ingredients for 4 persons:

- 0.2 kg of cuttlefish
- 0.2 kg of mussels
- 0.2 kg of squids
- 0.1 kg of onion
- 0.15 l of oil (olive and vegetable)
- 1 spoon of smashed tomatoes
- 0.1 l of white wine
- salt, pepper, *vegeta*, parsley and garlic - voluntarily
- 0.3 kg of raw rice
- cuttlefish black in necessary

Preparation:

Parch the onions on mixed oil (half vegetable-half olive), and add chopped cuttlefish, cleared cuttlefish and chopped squids. Stew it for a time, along with spices (parsely, pepper, *vegeta*, garlic and mashed tomatoes).

Pour it over with white wine, add raw rice, and later on pour water in it and add cuttlefish black. Add shellfish in "shells" (mussels, warty venus) and scampi. Also serve grated cheese, and have a glass of black Pelješac wine.

TORTA OD MAKARULA



Sastojci:

za tijesto: jedno jaje, prstohvat soli, malo šećera, 0,5 kg brašna

za nadjev: 300 g badema, 100 g oraha, 600 g šećera, 50 g krušnih mrvica, 1 žličica kave, 1 vrećica šećera od vanilije, korica 2 limuna, 10 jaja, 250 g margarina, šuplja tjestenina

Priprema:

Zamijesimo vučeno tijesto. Pola kilograma šupljikave tjestenine skuhamo. Kalup zamastimo margarinom. Pokrijemo ga vučenim tijestom, te na njega slojevito slažemo nadjev, kuhanu tjesteninu, zalijemo bačenim (razmućenim) jajima i tako stepenasto slažemo dok se ne potroše svi sastojci. Pokrijemo ostatkom vučenog tijesta i pečemo 1 sat na temperaturi od 180°C. Iz kalupa vadimo ohlađeno i posipamo šećerom i sjekanim bademima.



TORT „MAKARULI“

Składniki:

ciasto: jedno jajo, szczypta soli, odrobina cukru, 0,5 kg mąki

masa: 300 g migdałów, 100 g orzechów, 600 g cukru, 50 g bułki tartej, 1 łyżeczka kawy, 1 cukier waniliowy, skórka z 2 cytryn, 10 jaj, 250 g margaryny, makaron rurki

Przygotowanie:

Zagnieść ciasto. Ugotować pół kilograma makaronu rurki. Tortownicę wysmarować margaryną. Na dno ułożyć ciasto, następnie wylać masę, ułożyć gotowany makaron, zalać rozmaconymi jajami i tak na przemian aż do wyczerpania składników. Na wierzch położyć warstwę ciasta i piec przez 1 godzinę na temperaturze 180°C. Schłodzony tort wyciągnąć z tortownicy, posypać cukrem pudrem i siekanymi migdałami.



DORT Z MAKARONŮ



Suroviny:

těsto: jedno vejce, špetka soli, trochu cukru, 0,5 kg mouky

náplň: 300 g mandlí, 100 g ořechů, 600 g cukru, 50 g strouhanky, 1 lžička kávy, 1 sáček vanilkového cukru, kůra ze 2 citrónů, 10 vajec, 250 g margarínu, duté těstoviny

Příprava:

Umísíme tažené těsto. Půl kilogramu dutých těstovin uvaříme. Formu vymastíme margarinem. Pokryjeme ji taženým těstem a na něj ve vrstvách skládáme náplň, vařené těstoviny, zalijeme rozšlehanými vejci, a tak pokračujeme dokud nepotřebujeme všechny suroviny. Pokryjeme zbytkem taženého těsta a pečeme 1 hodinu při teplotě 180°C. Když se ochladí, vyklopíme z formy a posypeme cukrem a nasekanými mandlemi.



MAKARULI CAKE (sweet macaroni cake)

Ingredients:

for dough: one egg, a pinch of salt, a bit of sugar, 0.5 kg of flour

for cream: 300 g of almonds, 100 g of walnuts, 600 g of sugar, 50 g bread crumbs, 1 teaspoon of coffee, 1 small bag of vanilla sugar, 2 lemon crusts, 10 eggs, 250 g of margarine, pasta tubes

Preparation:

Prepare stretched dough. Cook a half kilo of tube pasta. Spread the cake pan with margarine. Put on stretched dough and a layer of boiled pasta, add thrown (stirred) eggs and continue putting on the ingredients until you use them all up. Cover with the rest of stretched dough and bake for 1 hour at the temperature of 180°C. Take the cooled dough out of the pan and sprinkle with sugar and finely chopped almonds.



KROKANAT

Sastojci:

600 g šećera
250 g očišćenih badema

1 dl vode

Príprema:

Bademe nasjeckamo nožem. Kratko ih popržiemo na tavi, pa maknemo u stranu. U posudu s debelim dnom ulijemo vodu i u njoj rastopimo sav šećer - dok ne dobijemo gusti sirup. Smanjimo temperaturu i pustimo da se sirup ravnomjerno karamelizira. Tada dodamo popržene bademe, sve zajedno izmiješamo i istresemo na radnu površinu koju smo prije toga premazali tankim slojem ulja da se karamela ne lijepi. Pustimo samo tren da se malo ohladi i počne stezat pa izvaljamo nauljenim metalnim ili plastičnim valjkom na debljinu 5 mm. Također lagano nauljenim kuharskim nožem izvaljano smjesu izrežemo na širinu od 4 - 5 cm.



KROKANAT



Składniki:

600 g cukru
250 g obranych migdałów

1 dl wody

Przygotowanie:

Migdały posiekać nożem; krótko podsmażyć na patelni i odstawić na bok. Do naczynia o grubym dnie nalać wody, w której należy roztopić cały cukier – aż do uzyskania konsystencji gęstego syropu. Zmniejszyć temperaturę i doprowadzić do równomiernego skarmelizowania się substancji. Dodać podsmażone migdały, wszystko razem wymieszać i wylać na równą powierzchnię wcześniej posmarowaną cienką warstwą oleju, w celu zapobiegnięcia sklejanu się karmelu. Lekko schłodzić masę, którą następnie należy wałkować natłuszczonym, metalowym lub plastikowym, wałkiem do grubości 5 mm. Rozwałkowaną masę pociąć natłuszczonym nożem kuchennym na szerokość około 4 - 5 cm.



KROKANAT



Suroviny:

600 g cukru
250 g očištěných mandlí

1 dl vody

Příprava:

Mandle nasekáme nožem. Krátce je opražíme na pánvi a odložíme stranou. Do nádoby se silným dnem vlijeme vodu a v ní rozpustíme všechny cukr až získáme hustý sirup. Snižíme teplotu a necháme sirup rovnoměrně zkaramelizovat. Potom přidáme opražené mandle, všechno společně promícháme a vyklopíme na pracovní desku, kterou jsme předtím potřeli tenkou vrstvou oleje, aby se karamel nelepil. Necháme jen na okamžik ochladit až začne tuhnout, a poté rozválíme kovovým nebo plastovým válečkem potřeným olejem na tloušťku 5 mm. Taktéž lehce neolejovaným kuchyňským nožem nakrájíme rozválenou směs na šířku 4 - 5 cm

KROKANAT



Ingredients:

600 g of sugar
250 g of almonds

1 dl of water

Preparation:

Finely chop almonds with a knife. Fry them briefly in a pan, and put them aside. Pour some water in a thick bottom pot and melt all sugar - until you get a rich syrup. Lower the temperature until the syrup is evenly caramelized. Then add fried almonds, mix everything and throw it on a working area which was previously slightly oiled for the caramel not to get sticky. Leave it for a moment to cool off and become firm and then roll it out using the oiled metal or plastic dough roller until it is 5 mm thick. Also, use a slightly oiled cooking knife to get a 4-5 cm wide pasta.





Turistička zajednica
Janjina



Legenda / Legend

- Džubana cesta / State road
- Biciklistička staza - asfalt / Bicycle trails - asphalt
- Biciklistička staza - makadam / Bicycle trails - gravel
- Pješačka staza - markirana / Walking trails - marked
- Planinarska staza - markirana / Hiking trails - marked
- Put masline / Olives road
- Janjina - pješačka staza - asfalt / walking trails - asphalt
- Janjina - pješačka staza - makadam / walking trails - gravel
- Napoleonov put - glavna ruta / Napoleon's road - the main route
- Napoleonov put - alternativna ruta / Napoleon's road - an alternative route
- Poluprotodna staza
- Lokacije vinarija / Winery Locations
- Plaže / Beaches
- Lokacije za surfanje / Location for surfing
- Vrećnjaci / Moysenils
- Lokacije za ronjenje / Diving locations



Orebić

Trpanj

Janjina

Ston



TZO Orebić
Žrinsko Frankopanska 2
20250 Orebić
tel. +385 (0)20 713 718
fax. +385 (0)20 714 001
e-mail: tz-orebic@tz-orebic.hr
web: www.tz-orebic.hr

TZO Trpanj
Žalo 7
20240 Trpanj
tel. +385 (0)20 743 433
fax. +385 (0)20 743 920
e-mail: tzo-trpanj@du.t-com.hr
web: www.tzo-trpanj.hr

TZO Janjina
Drače
20246 Janjina
tel. +385 (0)20 741 130
fax. +385 (0)20 741 130
e-mail: tzo-janjina@du.t-com.hr
web: www.tzjanjina.hr

TZO Ston
Pelješki put bb
20230 Ston
tel. +385 (0)20 754 452
fax. +385 (0)20 754 452
e-mail: tzston@du.t-com.hr
web: www.ston.hr

www.visitpeljesac.hr