



HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD

KATALOG PROIZVODA
PRODUCT CATALOGUE
2007 – 2016

MINISTARSTVO REGIONALNOGA RAZVOJA
I FONDOVA EUROPSKE UNIJE

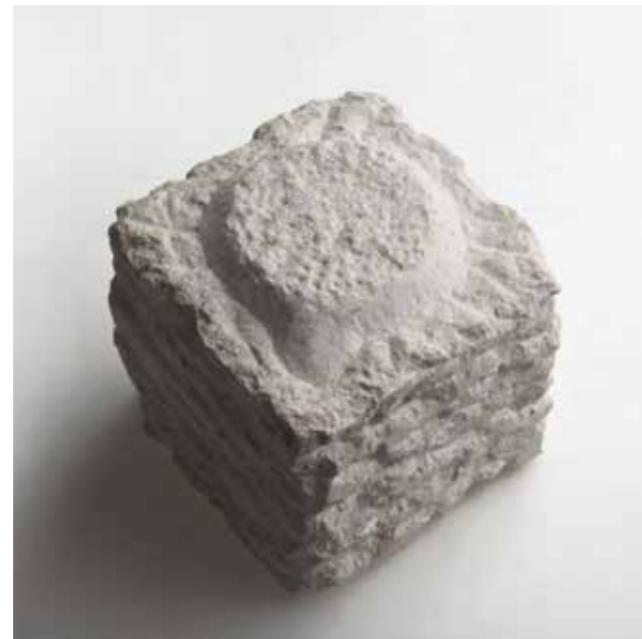




HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD

KATALOG PROIZVODA
PRODUCT CATALOGUE
2007 – 2016

MINISTARSTVO REGIONALNOGA RAZVOJA
I FONDOVA EUROPSKE UNIJE



UVOD

Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije nastavlja izvođenje projekta vizualnog označavanja otočnih proizvoda označkom "Hrvatski otočni proizvod" koji je pokrenut početkom 2007. s namjerom poticanja otočnih proizvođača u proizvodnji izvornih i kvalitetnih proizvoda.

Uvažavajući Nacionalni program razvijanja otoka i Zakon o otocima projekt je pripreman nekoliko godina. Temeljni je cilj da se identificiraju i distribuiraju kvalitetni otočni proizvodi koji će kao takvi biti prepoznati i u Hrvatskoj i izvan nje. Radi se o proizvodima koji su rezultat otočne tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije i invencije čija razina kvalitete mora biti mjerljiva. Oni potječu s ograničenih otočnih lokaliteta i rade se u malim serijama.

Odluku o dodjeli oznake donose neovisne tehničke komisije čiji su članovi priznati hrvatski stručnjaci za relevantna područja. Oznaku mogu dobiti proizvodi koji udovoljavaju svim propisanim uvjetima. Konačnu odluku donosi ministar na prijedlog Savjeta projekta.

Budući da se oznaka "Hrvatski otočni proizvod" dodjeljuje već desetu godinu za redom (u katalogu su prikazani proizvodi kojima je oznaka dodijeljena u 2007., 2008., 2009., 2010., 2011., 2012., 2013., 2014., 2015. i 2016. godini) namjera pokretanja ovog projekta u cijelosti je ostvarena. Otočni proizvođači potaknuti su da kroz samozapošljavanje stvaraju proizvode natprosječne kvalitete i ostaju na našim otocima, a potrošači su se susreli s novim proizvodima u čiju su se izvrsnost već uvjerili.

U 2016. godini oznaku kvalitete "Hrvatski otočni proizvod" dobilo je 68 otočnih proizvođača za 111 proizvoda i proizvodnih linija, a ukupno je do sada Oznaku dobilo 249 otočnih proizvođača (od kojih je 21 ekoproizvođač, 25 proizvođača s oznakom zemljopisnog podrijetla i 4 proizvođača s oznakom izvornosti) za 739 proizvoda i proizvodnih linija s 24 otoka (Brač, Hvar, Vis, Korčula, Pag, Krk, Lastovo, Dugi Otok, Rab, Cres, Lošinj, Prvić, Ugljan, Mljet, Šolta, Žirje, Pašman, Iž, Murter, Olib, Kornat, Rava, Silba, Zlarin) i poluotoku Pelješcu. Radi se o prehrambenim (vina, rakije, likeri, maslinova ulja, sirevi, slastice, ribe, salatne marinade, džemovi, med), kozmetičkim i odjevnim proizvodima te suvenirima i nematerijalnoj baštini.

FOREWORD

The Ministry of Regional Development and European Union Funds continues the implementation of the project related to visual marking of island products with the "Croatian Island Product" label initiated in the beginning of 2007 to encourage island producers to produce original and quality products.

Taking into consideration the National Island Development Programme and the Islands Act, it took a couple of years to prepare the project. The main objective is to identify and distribute quality island products which will be recognised as such both in Croatia and abroad. These products result from island tradition, research and development, innovation and invention with a quantifiable level of quality. They come from restricted island localities and are produced in small batches.

The decision on the award of the label is made by an independent technical commission whose members are acclaimed Croatian experts in their respective areas. The label is only awarded to those products which comply with all requirements as prescribed. The final decision is made by the Minister, who observes the proposal of the Project Council.

Since the "Croatian Island Product" label has been awarded for the past seven years (the catalogue features the label-awarded products in 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 and 2016), the initial intention of this project has been fully accomplished. The self-employed island producers have been encouraged to create products of outstanding quality and to remain on our islands, and in turn, the consumers have been able to try out and taste new products and assure themselves of their excellence.

In 2016 the "Croatian Island Product" quality label was awarded to 68 island producers for 111 products and production lines, whereas to date the label has been awarded to 249 island producers in total (including 21 eco-producers, 25 producers with the geographical indication mark and 4 producers with protected designation of origin) for 739 products and production lines from 24 islands (Brač, Hvar, Vis, Korčula, Pag, Krk, Lastovo, Dugi Otok, Rab, Cres, Lošinj, Prvić, Ugljan, Mljet, Šolta, Žirje, Pašman, Iž, Murter, Olib, Kornat, Rava, Silba, Zlarin) and Pelješac Peninsula. The products include foodstuffs (wine, brandy, liqueur, olive oil, cheese, confectionery, fish, salad marinades, jams and honey), cosmetic and clothing products and souvenirs.

**Ministar regionalnoga razvoja i fondova
Europske unije
Tomislav Tolušić**

SPOJ TRADICIJE, INOVACIJE I IZVRSNOSTI NA HRVATSKIM OTOCIMA

Otoči su veliko bogatstvo i važan dio turističke ponude Hrvatske i cijelog Mediterana. Potencijal koji posjeduju nije samo u turizmu, već se nalazi i u tradicionalnoj proizvodnji koja je prepoznata kroz projekt vizualnog označavanja otočnih proizvoda oznakom "Hrvatski otočni proizvod" (HOP).

"Hrvatski otočni proizvod" ove godine obilježava 10. godišnjicu postojanja što najbolje svjedoči važnosti i kvaliteti ovoga projekta koji iz godine u godinu okuplja sve veći broj proizvođača i njihovih proizvoda.

Od 2007. godine oznaka "Hrvatski otočni proizvod" dodjeljuje se proizvodima koji su uspješno objedinili tradiciju, istraživački rad, inovaciju i natprosječnu kvalitetu. Danas imamo 249 proizvođača s više od 700 proizvoda koji ponosno nose ovu oznaku i unatoč tome što je potrebno udovoljiti brojnim kriterijima izvršnosti i izvornosti, ta brojka raste iz godine u godinu.

Osim turističke i tradicionalne vrijednosti, ovaj projekt ostvario je značajan doprinos i u gospodarskom smislu jer otočni proizvođači kroz samozapošljavanje i zapošljavanje zadržavaju mnoge obitelji na otocima i pozitivno utječu na razvoj hrvatskih otoka.

Otočani stvaraju hranu, piće, odjeću, kozmetičke proizvode, suvenire i nematerijalnu baštinu prepoznatljive kvalitete. Iako se u pravilu rade u malim serijama, svi ti proizvodi pronašli su svoje mjesto na domaćem tržištu, ali sigurno i u domovima brojnih stranih turista koji posjećuju hrvatske otoke. Ovakav projekt nužno je očuvati i razvijati kako bi u budućnosti mogli obilježavati još puno jubileja.

Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije ima jasan stav i politiku prema otocima i zasigurno će podupirati razvoj hrvatskih otoka kroz ovakve projekte koji na najbolji mogući način potiču njihov razvoj te osiguravaju ostanak stanovništva i poboljšane uvjete života na otocima.

**Minister of Regional Development and
European Union Funds
Tomislav Tolušić**

A FUSION OF TRADITION, INNOVATION AND EXCELLENCE ON THE CROATIAN ISLANDS

The islands constitute an enormous wealth and a substantial share in the tourist offer of Croatia and the entire Mediterranean. Their potential is not only in tourism, but can also be found in the traditional production recognised through the project of visual labelling of island products by the label "Croatian Island Product" (HOP, in Croatian: Hrvatski otočni proizvod).

This year the "Croatian Island Product" marks its 10th anniversary, which is the best testimony about the importance and the quality of this project that year after year gathers an increasing number of producers and their products.

Since 2007 the "Croatian Island Product" label has been granted to the products successfully integrating tradition, research, innovation and above-average quality. Today there are 249 producers with more than 700 products proudly bearing this label. Although to be granted, this label requires compliance with a number of criteria of excellence and authenticity, the number of label bearers grows year by year.

In addition to the values associated with tourism and tradition, this project has also made a significant contribution in economic terms, as island producers retain many families on the islands by means of self-employment and employment, and affect positively the development of the Croatian islands.

The islanders make food, beverages, clothes, cosmetic products, souvenirs and intangible heritage of recognisable quality. As a rule, the products admittedly come in small batches, but nevertheless manage to find their place in the domestic market, and just as likely in the homes of many foreign tourists who visit the Croatian islands. This project should be preserved and developed to assure many jubilees of this kind to be celebrated in the future.

The Ministry of Regional Development and European Union Funds has a clear attitude towards and policy about islands and will unquestionably support the development of the Croatian islands through similar projects that encourage their development in the best possible way and ensure retaining population and improved living conditions on the islands.





MORE

I gledam more gdje se k meni penje
i slušam more dobrojutro veli
i ono sluša mene i ja mu šapćem
o dobrojutro more kažem tiho
pa opet tiše ponovim mu pozdrav
a more sluša pa se smije
pa šuti pa se smije pa se penje
i gledam more i gledam more zlato
i gledam more gdje se k meni penje
i dobrojutro kažem more zlato
i dobrojutro more more kaže
i zagrli me more oko vrata
i more i ja i ja s morem zlatom
sjedimo skupa na žalu vrh brijege
i smijemo se i smijemo se moru

Josip Pupačić

THE SEA

And I look at the sea rising toward me
and hear the sea say good morning
and it listens to me I whisper to it
o good morning sea I say quietly
then more quietly repeat my greeting to it
and the sea listens and smiles
then keeps silent then laughs then rises
and I look at the sea look at the golden sea
and look at the sea rising toward me
and good morning I say you golden sea
and good morning sea the sea says
and the sea embraces me around the neck
and the sea and I and with the sea golden sea
sit together on the shore above the hill
and laugh at the sea

Josip Pupačić

POPIS PROIZVOĐAČA

LIST OF PRODUCERS

2016

- 20 NATURA RAB
poljoprivredni obrt
agricultural trade
- 21 KOLEDIŠĆE JEZERA
kulturno umjetnička udruga
arts and crafts association
- 22 HRVOJE PINČEVIC
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 23 NATURA ANTUNOVIC
obrt za proizvodnju likera, vina i delicija
trade for Liqueur, Wine and Delicacies Making
- 23 TEREZA VIDAS-PUHALOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 24 "ZLATNA ŠOLTANKA"
udruga maslinara otoka Šolte
Olive Growers' Association of the Island of Šolta
- 25 BLATO 1902 D.O.
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 26 MILIVOJ DANIČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 27 KATIJA STANČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 28 MARIJA TUDOR - ŠORE
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 29 SUPETAR
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative
- 29 ARANEA D.O.O.
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 30 MARIN ZALOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 31 KATICA SINKOVIĆ TITULIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 32 ANEL – TBT D.O.O.
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 33 MARIJA PEŠA

- 34 ŠKATULA
obrt
trade
- 35 MAGIC BROTHERS D.O.O.
"FAUST VRANČIĆ"
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative
- 36 ŠIMUN MARASOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 36 STIJEPO RADIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 37 POSTIRA
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative
- 38 MARIO ŠMIT
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 39 CUKARIN
obrt za trgovinu na malo i proizvodnju suvenira i kolača
trade for Retail, Souvenir and Cake Making
- 40 PAŠKA SIRANA D.O.
NEBOJŠA BOŽANIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 42 ŠKRPOČ
ribarski obrt
fishing trade
- 43 "MOĆUN"
ribarski obrt
fishing trade
- 44 FRANO MIHLINIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 44 LJUBICA KOČOVA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 45 TOMICA OSREDEČKI
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 46 FRANJO ŠTOKIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 47 MAJA ZANINOVIC
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 48 DANICA LISTEŠ
domaća radinost
family trade
- 49 PHARIION
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 50 FARIA
ženska zadruga
women's cooperative
- 51 NATAŠA BURMETA
- 52 LJUBICA ADUM
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 53 ŠIMICA ŽUVIĆ
- 54 MRČAVIĆ
obrt za ostale završne građevinske radove
trade for other final construction works
- 54 KOLARIN
obrt za proizvodnju i prodaju suvenira
trade for Souvenir Making and Sale
- 55 MIRTA LOZANČIĆ
domaća radinost
family trade
- 56 KATICA MUŠČET
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 57 ANTE GRDAŠ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 57 VLADKA BOBIĆ
- 58 BERISLAVA ĆURČIN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 59 KRSTO MATULIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 60 FILIP SIMIČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 60 TATJANA KULJANIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 61 STIVENA MATELJAN PAJINA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 61 DARINKA KRNCHEVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 62 SANDRA RAJČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 63 HEDA VIDOVIC ŠEHODIĆ
63 DARINKO KARINJA
domaća radinost
family trade
- 64 NEDJELJKA JURIN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 65 DARKA BOGETIĆ
domaća radinost
family trade
- 66 "RIBAR – JERE CUKROV"
obrt
trade
- 66 MIŠIĆ SILBA D.O.O.
- 67 ŽELJKO OTAVIJEVIĆ
- 68 FRANICA MANDIĆ
- 69 BISERKA HASANAGIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 70 ANKICA PLETIKOSIĆ
- 71 SRI PORTA J.D.O.O.
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 72 RUTA
grupa za kvalitetniji život na otoku Cresu
group for higher quality life on the Island of Cres
- 73 VILMA JOZIĆ
- 74 LIPA
obrt za izradu narodnih odjevnih predmeta i edukaciju
traditional clothing manufacture and educational activities

POPIS PROIZVOĐAČA

LIST OF PRODUCERS

75 "MOZAIK"
obrt za obradu i trgovinu kamena
stonemason's workshop and trade

76 NAUTIKA MILINoviĆ D.O.O.

BRAČ

78 DJANI BARHANOViĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

78 "SACO"
obrt ribolov i prijevoz
fishing and transport

79 VESNA ROžić ŠIBIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

80 ŠIMICA ŽUVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

82 SINAJ BULIMBAŠIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

82 IVAN JAKšić
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

83 JADRANKA MAJIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

84 MARIJA PEŠA
obiteljsko poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

85 IVICA ŠKRPAČA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

85 ZLATNA POLJA D.O.O.
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

86 TEO ŠANTIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

87 PERO ŠANTIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

87 ŽELJKO BIČANIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

88 IVO BIOČINA (TURE)
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

88 DALMA OLEA
udruga za razvoj poljoprivrede i zaštitu okoliša
association for agricultural development and environmental protection

89 LUSTRA D.O.O.
90 MARIO KUZMANIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

90 L & D
trgovački proizvodni obrt
trade

91 NIKOLA TOMAS
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

91 LJUBICA KOČOVA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

92 "MOZAIK"
obrt za obradu i trgovinu kamena
stonemason's workshop and trade

94 MIHOVIL VLADISLAVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

MOJMIR VLADISLAVIĆ
dopunska djelatnost - izrada suvenira od drva maslina
sideline - Olive Wood Souvenir Making

95 BRAČ FINI SAPUNI
obrt
trade

96 DALMATINSKA MASLINA J.D.O.O.
96 SARDINA D.O.O.

CRES

98 MATEO BRAVDIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

99 ALBERT NEGOVETIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

100 "MARGARETA"

obrt slastice
confectionery

101 SILVIO VELČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

101 ERNEST LUŽINA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

102 "ISABEL"

obrt
trade

103 RUTA

grupa za kvalitetniji život na otoku Cresu
group for higher quality life on the Island of Cres

104 FILOZIĆI

lokalna akcijska udruženja
local action group association

105 "GERBIN"

centar za održivi razvoj
sustainable development centre

105 "ŠIMJAC"

kućna radinost
family trade

106 CVETKO KULJANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

106 MARTIN PEICA

domaća radinost
family trade

DUGI OTOK

108 NIKICA ŽAMPERA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

108 TOVAREĆA MUŽIKA

udruženje
the association

109 MARDEŠIĆ D.O.O.

"DIM"

zajednički ugostiteljski obrt
joint restaurant and catering

110 DARINKO KARINJA

HVAR

112 SVIRČE
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

114 DALMACIJAVINO, HVARSKE VINARIJE

114 MAJA ZANINoviĆ EX UGOSTITELJSKI OBRT/CRAFT "LILI"
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

115 STJEPAN DULCIĆ (EX AGRO HVAR D.O.O.)
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

116 ANTE MATELJAN BABIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

117 "FOR – MED"
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

117 BORIS BURATOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

118 BERISLAVA ĆURČIN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

119 ĐORDAN GURDULIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

120 JOSIP MILATIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

121 FARIA
ženska zadruga
women's cooperative

121 NIKOLA HALADIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

122 IVANA MAGDALENIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

122 IVANOV KRUK D.O.O.

POPIS PROIZVOĐAČA

LIST OF PRODUCERS

123 BARICA BARBARIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

124 VRISNIK
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

125 ANEL-TBT D.O.O.

126 TRIM
udruga za promicanje održivog razvoja na otoku Hvaru
association for sustainable development on the Island of Hvar

128 ANA FISTONIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

128 METKIOR ĆURIN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

129 IVICA TOMIČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

129 AGRO-ART "TAJNIKOV"
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

130 KATIJA STANČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

130 STIVENA MATELJAN PAJINA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

131 "PUČKI PJEVAČI" – FAROSKI KANTADURI
udruga pjevačko društvo
singing society

131 "BALDO"
kamenarski obrt
stonemason's workshop and trade

132 SAMOSTAN SESTARA BENEDIKTINKI
BENEDICTINE SISTERS' MONASTERY

IŽ

134 SLOGA
udruga kulturno–umjetničko društvo
arts and crafts association

KORČULA

136 MAJA CEBALO
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

136 LOVRić SILVANA MILINA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

137 MIROSLAV STANOJEVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

137 "NERICA"
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

138 BLATO 1902 D.D.

139 POŠIP
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

139 JEDINSTVO
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

140 ZURE RIBARSTVO

obrt
trade

141 DIANA MAROVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

141 BORIS TASOVAC
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

142 FANITO
obrt za poljoprivrednu proizvodnju i trgovinu
agricultural and selling trade

142 PRESA D.O.O.

143 ISKRA VLAŠIĆ

144 "CUKARIN"
obrt
trade

145 SANJA PROTIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

146 FRANICA MANDIĆ

KORNAT

148 SALVIA D.O.O. (EX OBRT/CRAFT KADULJA)

KRK

150 "KADULJA"
udruga pčelara
beekeepers association

OBITELJSKA POLJOPRIVREDNA GOSPODARSTVA
AGRICULTURAL FAMILY FARMS

152 RADOVANoviĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

153 RADENKA TOMAŠIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

154 IVAN PARČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

154 FRAJONA D.O.O.

155 GOSPOJA
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

156 VRBNIK
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

157 IVAN KATUNAR
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

157 "KVARNER" D.O.O.

158 A.S. PRIOR D.O.O. (SIRANA ARABESKA) CHEESE DAIRY
158 ŽUŽIĆ
obrt mesnica market
trade butcher's market

159 ZORAN TOMAŠIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

159 "LAVANDA"

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

160 BOSILJKA FERETIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

161 IVANA PRAH

162 EXCLUSIVE
zlatarsko trgovački obrt
jeweler's trade

LASTOVO

164 "PRIJATELJI LASTOVA"
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

165 PROVIN LNT D.O.O.

165 ZOLTAN TROJKOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

166 MALI MIĆE D.O.O.

167 DARINKA KRNEVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

167 SIDRA D.O.O.
za projektiranje, nadzor, izvođenje savjetovanje, turistička agencija
for designing, supervision, engineering and consulting, tourist agency

168 NIKOLA SIMIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

168 STJEPAN TOMAŠIN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

LOŠINJ

170 SANELI
obrt
trade

171 GULAM
trgovački obrt
trades and crafts

171 PETRICA PODDA
kućna radinost
family trade

172 TEHKON
obrt, prehrabeno-tehnološki i knjigovodstveni konzalting
food technology and book-keeping consulting trade

POPIS PROIZVOĐAČA

LIST OF PRODUCERS

MLJET

- 174 LUKA MARKET
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
176 SO
ugostiteljski obrt
restaurant and catering

MURTER

- 178 "RAOL" D.O.O.
178 DAMEX D.O.O.
179 BISAGE
TURISTIČKA AGENCIJA – obrt za usluge turističke agencije i ostale uslužne djelatnosti
TOURIST AGENCY – trade for tourist agency and other services
180 ARGONAUTA
udruga za zaštitu prirode i okoliša te promicanje održivog razvoja
association for nature and environmental protection and sustainable development

OLIB

- 182 SOL
udruga
association

PAG

- 184 "VINA OTOKA PAGA"
obrt
trade
184 KRUNOSLAV VIDAS
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
185 SIRANA GLIGORA D.O.O.
186 PAŠKA SIRANA D.D.
187 TEREZA VIDAS - PUHALOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
188 SAMOSTAN SV. MARGARITE
CONVENT OF SAINT MARGARET

- 189 MAHULJA
zajednički obrt pekarnica
bakery
189 GRAD PAG / DRUŠTVO PAŠKIH ČIPKARICA FRANE BUDAK
CITY OF PAG / ASSOCIATION OF WOMEN LACE-MAKERS FRANE BUDAK

- 190 LJILJANA FESTINI
191 GT GRUPA J.D.O.O.
192 SOLANA PAG D.D.

PAŠMAN

- 194 LANDIN
obrt za morski ribolov, trgovinu i turizam
sea fishing, trade and tourism
194 MARIN ZALOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
195 BRANKO MAĐERIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
196 ANTE BOŽIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
196 ANTE GRDAŠ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
197 KRSTO MATULIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 198 MILORAD TITULIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
198 RADOSLAV BOJMIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
199 ŽELJKO PERIČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
199 ANA MATULIĆ

- 200 ANA KUŠTERA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 201 KATICA MUŠČET
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 202 VLADKA BOBIĆ
202 SILVIA UGRINIĆ
203 MARIJA GRDAŠ
203 NATAŠA BURMETA
204 RAJNA BRZIĆ
204 "PRVENJ"
205 javna komunalna ustanova
public utility service
206 KRUNOSLAV RADOVIĆ
206 "KUNJKA"
kulturno umjetnička udruga
arts and crafts association

PELJEŠAC

- 208 NATURA ANTUNOVIĆ
obrt za proizvodnju likera, vina i delicija
trade for Liqueur, Wine and Delicacies Making
210 NATURA DALMATIA
obrt
trade
212 ANTE MARUŠIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
212 JUGOMIR MARUŠIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
213 MATO ANTUNOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
213 FRANO MIHLINIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
214 DINGAČ
poljoprivredna zadruga i vinarija
farm cooperative and wine-cellars
215 PELJEŠKI VINOGRADAR D.O.O.
215 ROBERTO BAROVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 216 "PELJEŠKI VRHOVI"
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

- 217 NEDJELJKA JURIN
218 KOLARIN
obrt
trade
219 MARIJA MRGUDIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
219 ALDA MARINA KERŠEVAN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 220 PUTNIKOVIĆ
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative
221 STIJEPO RADIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
221 TIM ANTUNOVIĆ
obrt za turizam i proizvodnju
tourism and production trade
222 STUDIO REVOLT D.O.O.
222 MLAĐEN KAMEN
obrt za klesarstvo
stonecraft
224 "FAUST VRANČIĆ"
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative
226 "LIPA"
obrt za izradu narodnih odjevnih predmeta i edukaciju
traditional clothing manufacture and educational activities
228 MARIO ŠMIT
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
228 "RIBARSKI DVOR"
ugostiteljski obrt
restaurant and catering

POPIS PROIZVOĐAČA

LIST OF PRODUCERS

RAB

- 230 JOSIP ŠPANJOL
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 231 MURTELA
obrt cvjećarna
trade flower shop
- 232 "MD TRADE"
poljoprivredni obrt
agricultural trade
- 234 JOSIP DUMIĆIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 234 "KIFLIĆ" D.O.O.
235 DANIJEL KAŠTELAN
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 236 "VILMA"
obrt pekarnica slastica
bakery & confectionery trade
- 237 NEDELJKO KARLIĆ TAFARIJA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 238 PERICA FAFLJA
ribarski obrt
fishing trade
- 238 DUŠAN MATAHLIJA
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm
- 239 "RAB-PUR"
obrt eko turizam
agricultural family farm
- 239 "ČENTO E BOKA"
trgovački obrt
trades and crafts
- 240 "PATRIKANA"
art studio
art studio

- 241 FRANJO ŠTOKIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 241 TATIANA LOBOREC
domaća radinost
family trade

- 242 LA BARBARA
poljoprivredni obrt
agricultural trade

- 244 SAMOSTAN BENEDIKTINKI SV. ANDRIJE
BENEDICTINE CONVENT OF ST. ANDREW

RAVA

- 246 FILIP SIMIĆIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

SILBA

- 248 ARANEA D.O.O.
248 MARIJA KULJERIĆ

ŠOLTA

- 250 ŠOLTANSKI TRUDI
udruga za održivi razvoj stanovnika otoka Šolte
the association for sustainable development of the Šolta Island inhabitants

- 251 EKO RAST ŠOLTA
zadruga za turizam i poljoprivredu
agricultural cooperative

- 251 "LANTERNA"
udruga
association

- 252 ŠOLTA ART
udruga za promicanje kreativnog izražavanja, izrada rukotvorina, suvenira, slikarstva i dizajn
association for promotion of creative expression, production of handicraft, souvenirs, paintings and design

- 252 VICKO KAŠTELANAC
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 253 ANTON PURTIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 254 SANDRA RAJČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

UGLJAN

- 256 "RIBARSKA SLOGA"
ribarska zadruga
fishery cooperative

- 257 TOKA
udruga za promicanje i poticanje izrade tradicijskih i umjetničkih suvenira
association for promotion and stimulation of traditional and artistic souvenirs

VIS

- 258 "ROKI'S" D.O.O.
259 BIBENDUM IN ACTIONE D.O.O.

- 259 COBO
obrt
trade

- 260 "KAMENICE"
poljoprivredno-trgovački obrt
agricultural trade

- 261 ZVONIMIR BENČIĆ (EX GORKA NARANČA D.O.O.)
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 262 "KARAMELA"
ribarski obrt
fishing trade

- 263 KOMIŽA
poljoprivredna zadruga
agricultural cooperative

- 264 NINA ZANKI
domaća radinost
family trade

- 265 ŠIMUN MARASOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 266 EDO BOGDANOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 266 VINKO SVILIČIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 267 "BROJNE"
poljoprivredni obrt
agricultural trade

- 268 CAMBARLIN
obrt za ugostiteljstvo i usluge
hospitality and catering services trade

- 269 BRANKO ZANKI
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 269 DENIS JERKOVIĆ
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm

- 270 POJE
poljoprivredni obrt
agricultural trade

- 270 PARTENCA D.O.O.

- 272 TOMICA OSREDEČKI
obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo
agricultural family farm



HRVATSKI
OTOČNI
PROIZVOD

2016



REPUBLIKA HRVATSKA

Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije

NATURA RAB

poljoprivredni obrt • agricultural trade

OCAT OD EKO MEDA • DIJETETSKI PROIZVOD SALVIA PROTECT • FINI TEKUĆI OTOČNI SAPUN • RUTA RAKIJA KOMOVICA

Obitelj Kaštelan primjer je odgovorne brige o očuvanju eko sustava otoka i izvornih proizvodnji. Koristeći isključivo otočne sirovine, svake godine šire ponudu potvrđujući načelo o samoodrživosti otoka. U pri-log tome govori i ovogodišnja ponuda proizvoda koji su prepoznatljivi svojim okusom, sadržajem i oblikom.

ECO HONEY VINEGAR • "SALVIA PROTECT" DIETARY SUPPLEMENT • FINE ISLAND LIQUID SOAP • RUE POMACE BRANDY

The Kaštelan Family is an epitome of responsible care taken to conserve the eco systems and autochthonous productions on the Island of Rab. Using solely the raw materials from the island, the family broadens their offer every year, affirming the principle of self-sustainability of islands. This year's offer of products, of recognisable flavour, content and shape, supports the foregoing principle.



KOLEDIŠĆE JEZERA

kultурно umjetnička udruga • arts and crafts association

**SLASTICA JEZERSKI ZELENJAK • SUVENIRI KOŠULJA • NAKIT
(JEZERSKA OGRLICA I NARUKVICA)**

Kulturna društva na otocima također su čuvari baštine. Ne bave se samo folklornim aktivnostima, već njeguju i izradu rukotvorina, ali i čuvaju stare recepture. Član „Koledišće“ Viktor Lapov Padovan izrađuje tradicionalnu slasticu jezerski zelenjak i nudi je u prigodno vrijeme. Najčešće se jeo u božićno vrijeme. Vrijedne ruke članica izrađuju košulje i tradičijski nakit.

"JEZERSKI ZELENJAK" CONFECTIONERY • SOUVENIR SHIRT • JEWELLERY SOUVENIRS (NECKLACE AND BRACELET FROM JEZERA)

The cultural clubs on islands are also heritage custodians. They do not engage only in folklore activities, but also cherish handicrafts production, and conserve old recipes. A member of the "Koledišće" Club, Viktor Lapov Padovan, makes a traditional confectionery known as "jezerski zelenjak", conveniently offered on festive occasions. It was most commonly consumed in the Christmas period. The dexterous hands of women members of this club make shirts and the traditional jewellery.



HRVOJE PINČEVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Obitelj Pinčević već generacijama tradicionalno njeguje i uzgaja autohtone masline sorte Oblica. Zbog svog položaja maslinika na blagim padinama Pelješca, kao produkt rada njihovih vrijednih ruku je ekstra djevičansko maslinovo ulje. Berba je isključivo ručna, prerada u roku 48 sati od branja što osigurava vrhunsku kvalitetu maslinovog ulja.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Pinčević Family has been traditionally nurturing and growing the autochthonous olive variety called "Oblica" for generations. Their olive groves are conveniently situated on mild slopes of the Pelješac Peninsula, and together with the industrious hands of this family, produce extra virgin olive oil. The olives are solely manually harvested, and processed within 48 hours after the harvest, which ensures the premium olive oil quality.



NATURA ANTUNOVIĆ

obrt za proizvodnju likera, vina i delicija • trade for Liqueur, Wine and Delicacies Making

DŽEM SMOKVA

Iz radionice vrhunskih napitaka i delicija Nature Antunović ove je godine izašao novi proizvod, džem od smokve. Džem je napravljen od posebne rijetke vrste smokve koja raste na južnim predjelima poluotoka Pelješca te se odlikuje specifičnim okusom i izgledom. Kao i svi proizvodi Nature Antunović, i ovaj se džem odlikuje suvremenom kvalitetom pripreme, tradicionalnom recepturom i finoćom koja fascinira svako nepce.

FIG JAM

This year a new product comes out of the Natura Antunović's Workshop of premium beverages and delicacies, a fig jam. The jam is made from an especially rare fig variety growing in the southern regions of the Pelješac Peninsula, characterised by a specific flavour and appearance. Similarly to all products made by Natura Antunović, this jam can also be distinguished by its state-of-the-art preparation quality, traditional recipe and exquisiteness fascinating to any taste receptor.



TEREZA VIDAS-PUHALOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PRELJEV OD KUPINA

Iz kuhinje Tereze Vidas-Puhalović, poznate po ponudi slatko-slanih delicija, izašao je preljev od divljih kupina koji se stavlja na sladoled i kolače. Kombinacija kupina i specifičnih dodataka neodoljiva je za sve sladokusce i poziva na kušanje.

BLACKBERRY TOPPING

A wild blackberry topping, poured over ice-cream and cakes, comes out of the kitchen of Tereza Vidas-Puhalović, known by her offer of sweet and savoury delicacies. The combination of blackberries and other specific ingredients is irresistible and enticing to all gourmands.



"ZLATNA ŠOLTANKA"

udruga maslinara otoka Šolte • Olive Growers' Association of the Island of Šolta

EKSTRA DJEVČANSKO "ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE" (EKO/ KONVENCIONALNO)

Posebnost i kvaliteta "Šoltanskog maslinovog ulja" proizlazi prvenstveno iz velikog udjela sorte Šoltanke (Levantinke), koje mora biti između 50 i 100%. Nigdje na svijetu nema ove sorte u tolikom postotku kao na Šolti. Ostatak je sorta Oblica. Klima Šolte, izloženost buri, specifičan sastav tla i flore zajedno formiraju ovaj svojevrsni proizvod da jući mu neponovljiv pečat.

"ŠOLTANSKO MASLINOVO ULJE" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (ECO/ CONVENTIONAL)

The distinctive quality of the "Šoltansko maslinovo ulje" olive oil primarily results from a large share of the "Šoltanka" ("Levantinka") olive variety, which amounts to 50% to 100%. This olive variety is only present on the Island of Šolta in such high percentage. The remaining share accounts for the "Oblica" olive variety. The climate of the Island of Šolta, the island's exposure to the bora wind, the specific soil composition and flora jointly contribute to making of this one-of-a-kind product, leaving their indelible mark on it.



BLATO 1902 D.D.

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE MARKO POLO GOLD • MORKAN KVALitetno VINO

Marko Polo Gold, ulje visoke kakvoće, certificirano je kao Korčulansko maslinovo ulje. Nosi oznaku izvornosti što znači da ima sustav sljedivosti od ploda do ulja u boci. Karakterizira ga izražajna punoća okusa ploda masline Lastovke, Drobnice i Oblice.

Morkan je kvalitetno suho crno vino sorte Plavac mali. Ugodnog mirisa, intenzivne i svježe voćnosti koja se savršeno nadopunjuje sa slatkastim začinima dobivenih odležavanjem vina u bačvama, idealno se spaja s morskim specijalitetima, dalmatinskim sirom i pršutom.

"MARKO POLO GOLD" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • "MORKAN" QUALITY WINE

The "Marko Polo Gold" oil, premium quality oil, is a certified olive oil from the Island of Korčula. It has a protected designation of origin, which means that it can be traced from the olive fruit all the way to the oil in the bottle. It is characterised by an expressive fullness of the olive fruit flavour of the varieties known as: "Lastovka", "Drobnica" and "Oblica".

The "Morkan" wine is a quality dry red wine of the "Plavac mali" grape variety. It has a pleasant aroma, intensive and fresh fruitiness perfectly supplemented by sweetish condiments resultant from wine aging in the barrels. It pairs ideally with seafood specialities, Dalmatian cheese and prosciutto.



MILIVOJ DANIČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KVALITETNO VINO (PLAVAC, PRIVOR, ROSE) • MILO DESERTNO VINO • RAKIJE (TRAVARICA, LOZOVAČA)

Bogata ponuda obitelji Daničić rezultat je tradicije i iskustva. Plavac je vino sorte Plavac malí, rubin crvene boje i karakteristične arume mediteranskog bilja. Od iste sorte je i Rose dok je Privor proizveden od sorte Maraština, zlatno-žute boje voćnog mirisa i pikantnog okusa. Desertno vino također od sorte Plavac malí nastaje maceracijom mošta kontroliranim vremenjem i odležavanjem u drvenim bačvama. Karakteristične je tamno crvene boje, mirisa i okusa. Lozovača je rakija od grožđanog koma, bezbojna i bistra, skladnog i svježeg okusa. Travarica ima istu podlogu uz maceriranje aromatskog bilja pa ima zlatno-žutu boju i prepoznatljivu aromu.



KATIJA STANČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DŽEM OD SMOKAVA • EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE • MASLINA U SALAMURI • POŠIP KVALITETNO VINO • DESERTNO VINO

Katija Stančić na svom imanju nudi različite otočne delicije: maslinovo ulje od plodova stoljetnih maslina autohtonih sorti otoka Hvara; masline u salamuri; ukusni džem od smokve koji odlično pristaje uz razne sирове, posebno kozji; kvalitetno vino Pošip te desertno vino od prosušenog grožđa sorte Bogdanuša, Pošip ili Plavac malí. Preostaje samo kušati ove sjajne delicije.



MARIJA TUDOR - ŠORE

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE "ZLATNA KAPJA"

Naši stari su govorili da ulje svitli, liči i kripi. Poštujući tradiciju i primjenivši nova saznanja u uzgoju i preradi maslina, obitelj Šore nudi ovo zlatom nagrađeno ulje. Proizvedeno je isključivo mehaničkim, hladnim postupkom od ručno ubranih, zdravih plodova s organski ugojenim stabala maslina duž južnih padina otoka Hvara. Dobiveno je iz 60% sorte Oblice, te po 25% sorte Levantinke i Lastovke. Odlikuje ga izuzetna pikantnost, gorčina i voćnost.

"ZLATNA KAPJA" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Our ancestors used to say that the oil shines, heals and invigorates. The Šore Family, respecting the tradition and applying new knowledge about olive growing and processing, offers this gold medal awarded oil. The oil is produced using solely the mechanical, cold- pressed procedure, from healthy olive fruits manually harvested from organically grown olive trees on the southern slopes of the Island of Hvar. It is made from 60% "Oblica" grape variety and 25% from the "Levantinka" and "Lastovka" grape varieties respectively. It is characterised by extraordinary tanginess, bitterness and fruitiness.



SUPETAR

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

BROŠKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Broško ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvod je bračkih maslinika u kojima prevladava sorta Oblica. Ulje je visoke kakvoće, dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima. Profinjenje je arome, blage voćnosti i garantirane kvalitete.

"BROŠKO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The "Broško" extra virgin olive oil is a product of olive groves on the Island of Brač, with the predominantly "Oblica" olive variety. The oil has a high quality, and is produced directly from the olive fruit using only mechanical procedures. It has a delicate aroma, mild fruitiness and guaranteed quality.



KATICA SINKOVIĆ TITULIĆ

DOMAĆA PAŠTA (S BLITVOM, BEZ DODATAKA)

Pašta je dio svakodnevne otočne kuhinje u kombinaciji s drugim jelima. Katica Sinković Titulić ručno radi paštu od domaćih jaja i s dodatkom blitve. Ovako izrađena sljubljuje se s različitim otočnim umacima.

HOME-MADE PASTA (WITH SWISS CHARD, NO SEASONINGS)

Pasta is a part of everyday island cuisine in combination with other meals. Ms Katica Sinković Titulić hand-makes pasta using home-grown eggs and Swiss chard. The home-made pasta pairs with different island sauces.



MARIN ZALOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KUGLICE OD SUHIH SMOKAVA S ČILIJEM

U obitelji Zalović ručno se rade kuglice od suhih smokava s čilijem od smokava iz vlastitog vrta s otoka Pašmana. U mljevene smokve dodaju se ostali sastojci (suhe grožđice, sir od dunja, badem, orah, čokolada, čili, naranča, limun, med) koji kuglicama daju specifičan okus. One su izazov za sve one koji žele kušati nešto drugčije.

SMALL DRIED FIG BALLS WITH CHILI

The Zalović Family hand-makes small dried fig balls with chili using figs from their own garden on the Island of Pašman. In addition to ground figs, there are also other ingredients (raisins, quince cheese, almond, walnut, chocolate, chili, orange, lemon, honey) giving the small balls their specific flavour. The small fig balls are intriguing to all those willing to try out something different.



ARANEA D.O.O.

SVJEŽA TJESTENINA (BEZ DODATAKA, ŠPINAT, RAJČICA, CRNA) • NJOKI (ČIČOKA, ŠPINAT, RAJČICA, CRNI, GLJIVE)

U pekari „Bonaca“ u sklopu tvrtke Aranea d.o.o. na živopisnom otoku Silbi proizvodi se svježa tjestenina i njoke. U bazičnoj izvedbi ili s različitim dodacima prelivena otočnim umacima, tjestenina i njoki postaju prava delicija.

FRESH PASTA (WITHOUT SEASONINGS, SPINACH, TOMATO, BLACK) • GNOCCHI (SUNROOT, SPINACH, TOMATO, BLACK, MUSHROOM)

The “Bonaca” Bakery, within Aranea d.o.o. Company on the lively Island of Silba, produces fresh pasta and gnocchi. Whether plain or with a variety of seasonings and paired with island sauces, the pasta and gnocchi are a genuine delight.



ANEL – TBT D.O.O

KEKSI S ROGAČOM (HVARSKI ROGAČIĆ, RIBARSKI KOLAČIĆ)

Slasni i mirisni kolačići Branke Visković izazov su za naše nepce. Rade se od hvarskog rogača uz dodatak meda, smokava, badema i ostalih sastojaka. Specifičnog su okusa. Mogu trajati nekoliko mjeseci. Pogodni su za sve prilike i kao poklon.



CAROB COOKIES ("HVARSKI ROGAČIĆ, RIBARSKI KOLAČIĆ")

The delicious and aromatic cookies made by Ms Branka Visković are appealing to our taste receptors. They are made from carob from the Island of Hvar, with honey, figs, almond and other ingredients. They have a specific flavour and can stay fresh for a couple of months. They are suitable for any occasion and as a gift.

MARIJA PEŠA

ARANCINI, LIMUNCINI • BADEM JEZGRA • UŠEĆERENI BADEMI • SUHA SMOKVA • SMOKVENJAK (S ROGAČEM, S BADEMOM) • MARMELADA LIMUN • EKSTRA DŽEM NARANČA

Brač je otok neodoljivih mirisa i okusa prirodnih i autohtonih mediterranskih plodova, koji sazrijevaju u idealnim mikroklimatskim uvjetima Iz njih obitelj Peša koristi znanje i tradiciju u prezentaciji i spravljanju tradicijskih otočkih slastica prema stariim recepturama. Njihovi proizvodi svojim izvornim okusima pronalaze put prema sve širem krugu potrošača.



ŠKATULA

obrt • trade

TRADICIONALNI KOLAČI (KLAŠUNI, CROCANT, KEKSI (S LAVANDOM, S ROGAČOM)) • BRUŠTULANI MINDELI • DŽEM OD NARANČE • KREMA OD LIMUNA

Nadaleko poznate korčulanske kolače, pune mirisa i okusa Dalmacije i otoka, Josipa Barčić priprema prema tradicionalnoj recepturi i priči naših baka. U kolače i džemove utkala je znanje i vještina svojih nona i tako u ljetnim mjesecima sačuvala miris i okus zimskog ploda. Bruštulani mindeli i jedinstvena krema od limuna dio su njene ponude koja nikoga ne ostavlja ravnodušnim.



TRADITIONAL COOKIES ("KLAŠUNI", "CROCANT", COOKIES (LAVENDER, CAROB)) • CANDIED ALMONDS • ORANGE JAM • LEMON CREAM

Ms Josipa Barčić prepares widely known cookies on the Island of Korčula, full of aromas and flavours of Dalmatia and of this island, using traditional recipes and stories of our grandmothers. Her cookies and jams emanate her grandmothers' craftsmanship, helping her to preserve the winter fruit aroma and flavour during summer months. The candied almonds and one of a kind lemon cream are a part of her offer nobody could be indifferent to.

MAGIC BROTHERS D.O.O.

DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE "OTUS"

Obitelj Magić posjeduje maslinik na južnoj strani otoka Pašmana od 3000 m². Masline se beru ručno i prerađuju u istom danu hladnim prešanjem. Ulje je pretežito od autohtone sorte Oblice uz dodatak Drobnice. Ugodnog je mirisa i okusa.

"OTUS" VIRGIN OLIVE OIL

The Magić Family owns an olive grove on the southern side of the Island of Pašman, 3000 m² in size. The olives are manually harvested and processed using cold-pressing the same day. The oil is largely made from the autochthonous olive variety called "Oblica", with the addition of the "Drobnička" olive variety. It has a pleasant aroma and flavour.



Pašman 87, 23262 Pašman • +385 91 260 26 05 • +385 23 260 328 • andromagic@hotmail.com

"FAUST VRANČIĆ"

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

MASLINE U SOLI

Tradicionalni način spremanja maslina na otocima je soljenje. Budući da Zadruga Faust Vrančić promiče izvorne gastronomске vrijednosti ponuda masline u soli uklapa se u temeljnu namjeru. Izvorna otočna sorta i ručna priprema daju posebnu notu ovoj jednostavnoj deliciji.

CURED OLIVES

The olives are traditionally cured on islands. Since the Faust Vrančić Cooperative promotes autochthonous gastronomic values, the offer of cured olives overlaps with their fundamental intention. The autochthonous olive variety from this island and manual preparation give a special touch to this simple delicacy.



ŠIMUN MARASOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VIŠKI PEKMEZ OD GROŽĐA "PLAVAC MALI"

Viški pekmez radi se od autohtone sorte grožđa "Plavac mali". Grožđe je uzgojeno na otoku Visu u vinogradu klasičnoga proređa, bez umjetnoga gnojiva već više od 25 godina, tretiranom isključivo bordoškom juhom. U sastavu pekmeza ima 95 % grožđa i 5% šećera. Viški pekmez dobro je uzimati zbog povećanja željeza u krvi.

"PLAVAC MALI" GRAPE JAM FROM THE ISLAND OF VIS

The jam from the Island of Vis is made from the autochthonous grape variety called "Plavac mali". The grape has been grown on the Island of Vis in a vineyard with classical spacing, without fertilisers for more than 25 years, solely treated with the mixture of copper sulphate and lime (locally known as "bordoška juha"). The jam has 95% of grape and 5% of sugar. The jam from the Island of Vis is good to take to increase the iron levels in your blood.



STIJEPO RADIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PROPOLIS KAPI

Propolis kapi pčelinji su proizvod nastao trudom pčela. Riječ je o smolastoj smjesi koju pčele prikupljaju s pupoljaka stabala, biljnih sokova ili drugih biljnih izvora. Posjeduje specifična svojstva i široku primjenu, a obitelj Radić ima dugogodišnje iskustvo u proizvodnji propolisa.

PROPOLIS DROPS

Propolis drops are a product made by the effort of honey bees. It is a resinous mixture collected by honey bees from tree buds, herbal juices or other herbal sources. It contains specific properties and can be widely applied. The Radić Family has a long standing experience in propolis making.



POSTIRA

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Postira poljoprivredna zadruga poznata je po okupljanju velikog broja zadrugara koji imaju maslinike uglavnom na sjevernoj obali otoka Brača. Spoj tradicije (obrada hidrauličkom presom), primjena novih saznanja u maslinarstvu i preradi (centrifugalni dekanter), te za masline izuzetno povoljan mikroklimatski položaj koje stoljećima oblikuje krajolik, garancija je za dobivanje vrhunskog ulja ugodnog mirisa i okusa, zeleno-žute boje.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Postira Agricultural Cooperative is known by a large number of members it gathers, whose olive groves are mostly situated on the northern coast of the Island of Brač. The combination of the tradition (hydraulic press processing), the application of new knowledge about olive growing and processing (decanter centrifuge), and the extremely favourable micro-climate position for olives shaped by the landscape for centuries, is a guarantee for obtaining a premium oil of pleasant aroma and flavour, green and yellow in colour.



MARIO ŠMIT

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE "ULIKA"

Ekstra djevičansko maslinovo ulje "Ulika" potječe iz maslinika s izuzetno povoljnog mikroklimatskog položaja na sjeverozapadnom dijelu otoka Prvića. Zastupljene su autohtone sorte Oblica i Levantinka. Ručno brane masline prerađuju se istog dana i daju ulje specifičnih organoleptičkih svojstava. Ulje je bistro, intezivne žuto-zelene boje, specifične voćne arome i pikantnog umjereno gorkog okusa. Kompleksan miris obogaćen je notama ljekovitog i aromatičnog bilja koje se uzgaja na imanju obitelji Šmit.

"ULIKA" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The "Ulika" extra virgin olive oil comes from the olive grove with an extremely favourable micro-climate position in the north-western part of the Island of Prvić. The autochthonous olive varieties called "Oblica" and "Levantinka" are grown in this olive grove. The manually harvested olives are processed the same day and produce oil of specific organoleptic properties. The oil is clear, intensively yellow and green in colour, and has a specific fruit aroma and tangy, mildly bitter flavour. Its complex aroma is enriched with the notes of medicinal and aromatic herbs grown on the farm of the Šmit Family.



CUKARIN

obrt za trgovinu na malo i proizvodnju suvenira i kolača • trade for Retail, Souvenir and Cake Making

MEDENJAK S PEČATOM "KORČULANSKA MOREŠKA"

Smiljana Matijaca korčulanske kolače učinila je poznatima širom svijeta. Proširila je ponudu medenjacima koji su, uz paprenjake, pripremani na prostoru priobalja i otoka od davina. Na Korčuli se spominju mali i veliki paprenjaci koji su se spravljali od brašna, meda i šafrana. Stavljeni su se u bačvice i već 1503. godine se spominju kao izvozni proizvod. U njenoj izvedbi ova je slastica pravi izazov za sladokusce.

HONEY BISCUIT WITH THE SEAL OF "KORČULANSKA MOREŠKA" (SPECIFIC DANCE FROM THE ISLAND OF KORČULA)

Ms Smiljana Matijaca has made the biscuits from the Island of Korčula known worldwide. She has broadened her offer with honey biscuits peculiar to the coastal and islands region from time immemorial, together with gingerbread. The Island of Korčula is famous for small and big honey biscuits made from flour, honey and saffron. They used to be stored in small barrels and were mentioned as an export product as early as in 1503. This biscuit, made by Ms Smiljana Matijaca, is strongly appealing to gourmands.



PAŠKA SIRANA D.D.

JUBILARNI SIR PAGUS

Paška sirana napravila je ovaj sir u čast svih svojih zaposlenika koji su kroz 70 godina tkali njenu povijest. Posvećen je Pagu, Paškoj sirani i generacijama obitelji koje je okupila pod svoj krov. On je uspomena na sva lijepa i manje lijepa vremena, simbol je zajedništva i solidarnosti kroz 70 godina. Riječ je o odležanom, kravljem siru koji oduševljava svojim mirisom i okusom.

JUBILEE "PAGUS" CHEESE

The Cheese Diary from the Island of Pag has made this cheese as a tribute to all its employees who participated in its 70 year old history making. It is dedicated to the Island of Pag, the Cheese Diary on the Island of Pag and the generations of families gathered under the roof of this cheese diary. It is a token of all nice and not so nice times, a symbol of togetherness and solidarity shown throughout the period of 70 years. This cheese is an aged, cow's milk cheese, with delicious aroma and flavour.



NEBOJŠA BOŽANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KOMIŠKI ROGAČ

Obitelj Božanić poznata je u Komiži po uzgoju rogača na 1.35 hektara sa 170 stabala. Nastavila je ono što su započeli njeni pra-pra djedovi. Uzgajaju posebnu sortu rogača komiški rogač koja se odlikuje veličinom ploda i velikim postotkom sladora (do 45%). Do takve sorte preci su došli prirodnom selekcijom kroz stoljeća velikim trudom, marom i znanjem. Proširio se po srednjoj Dalmaciji (Drveniku, Korčuli, Hvaru, Šolti ...). Neka stabla stara su i pet stoljeća, neka jedno tisućljeće. Uzgaja se i bere na tradicionalan način, ručno. Pomno se prebire i skladisti na suhom i tamnom mjestu. Nakon sušenja se melje grubo a onda u fino brašno. Proizvodnja je pod eko nadzorom.

KOMIŠKI ROGAČ (CAROB FROM KOMIŽA)

The Božanić Family is well-known in Komiža by growing carob on 1.35 hectares on 170 trees. The family continued its great-great-fathers' business. They grow a special carob variety called "komiški rogač" (carob from Komiža) with a distinctive fruit size and a large share of sugar (up to 45%). The ancestors were able to grow such carob variety using natural selection throughout the centuries, augmented by their great effort, care and knowledge. This carob variety has spread across Central Dalmatia (Drvenik, the Islands of Korčula, Hvar, Šolta...). The age of some trees spans five centuries, but in some cases even one thousand years. The carob is grown and harvested in a traditional way, manually. It is carefully inspected and stored in a dry and dark place. After drying, it is first roughly and then finely ground into powder. The production is under eco supervision.



ŠKRPOČ

ribarski obrt • fishing trade

NOVALJSKA MARINIRANA HOBOTNICA

Obrt "ŠKRPOČ" bavi se ribolovom dugi niz godina, poštujući prirodni ritam pomorskog života hobotnica, pa se lovi samo kada je to ciklusom dozvoljeno. Izlov se odvija u akvatoriju Paga na području Novalje. Ideja da se napravi nov i zanimljiv proizvod rezultirala je mariniranom hobotnicom koja je plod ljubavi prema moru i ribarstvu. Spada u lokalne otočne delicije namijenjene svim gurmanima.

MARINATED OCTOPUS FROM NOVALJA

The core activity of the "ŠKRPOČ" Trade has been fishing for a long number of years, respecting the natural pace of the marine octopus life, and observing the fishing periods allowed by the cycle. The fishing is carried out in the local waters of the Island of Pag, in the Novalja region. The idea to make a novel and interesting product resulted in the marinated octopus, a fruit of their love for the sea and fishing. It is a local island delicacy intended for all gourmands.



"MOĆUN"

ribarski obrt • fishing trade

MARINIRANA RIBA (INĆUN, TUNA, HOBOTNICA, KOZICE) • SLANA RIBA (INĆUN, INĆUN SA SIROM)

Naslanjanje na tradiciju i stare recepture stvarane generacijama više od 200 godina rezultiralo je jedinstvenom ponudom slane i marinirane ribe mlađe obitelji Kolega. Svaki naraštaj nadogradio je ponudu. U preradi se koriste prirodne sirovine (od soli do agruma), a obrada je isključivo ručna. Po svemu specifični, ovi vrhunski proizvodi nezaobilazni su u otočnoj ponudi.

MARINATED FISH (ANCHOVY, TUNA, OCTOPUS, SHRIMPS) • CURED FISH (ANCHOVY, ANCHOVY WITH CHEESE)

Leaning on the tradition and old recipes created by generations for more than 200 years has led to a unique offer of cured and marinated fish from the young Kolega Family. Every generation of this family broadened the offer. The processing is based on organic raw materials (salt and citrus fruits), and solely carried out manually. These specific, premium products are unavoidable in the island offer.



FRANO MIHLINIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE "PAŠTRICA"

Frano Mihlinić, mladi maslinar s Pelješca, proizveo je monosortno ulje od autohtone sorte Paštrice koja je u njegovom masliniku zastupljena s 30%. Spada u kasnije sorte i bere se zadnja. Daje ulje blagog okusa.

"PAŠTRICA" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Mr Frano Mihlinić, a young olive grower from the Pelješac Peninsula, has produced mono-varietal oil from the autochthonous olive variety called "Paštrica". The share of this olive variety in his olive grove amounts to 30%. It is a late ripening olive variety and harvested the last in the season. This oil has a mild flavour.



LJUBICA KOČOVA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DŽEM OD DIVLJEG ŠIPURKA

Obitelj Kočov podarila je potrošačima nekoliko jedinstvenih proizvoda koji su plod dugogodišnjeg istraživačkog rada. Ovogodišnja ponuda je ekstra džem kojem je u podlozi Šipurika ili Pasja ruža. Ona je biser otočne faune, raste na svijetlim i toplim staništima. Plod je bogat vitaminom C pa se često koristi za čaj ili džemove.

WILD ROSE HIP EXTRA JAM

The Kočov Family has provided its consumers with a number of unique products resultant from long years of research. This year they offer an extra jam based on rose hip or dog-rose. It is a pearl of the island fauna, and grows in bright and warm habitats. The fruit is abundant with vitamin C and is commonly used for tea or jams.



TOMICA OSREDEČKI

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

OCAT OD MEDA • HIDROLAT LAVANDA • ETERIČNO ULJE LAVANDE

Ocat od meda je otočni proizvod koji nastaje dugotrajnim postupkom. Potpuno je prirodan, jer u svom sastavu ima samo med i vodu. Specifičnog je voćnog okusa i finog cvjetnog mirisa. Tradicionalan uzgoj lavande na otoku Žirju postupkom destilacije daje eterično ulje visoke kvalitete i hidrolat-cvjetnu vodicu. Podloga su za kozmetičke proizvode. Hidrolat blagovorno djeluje na kožu.

HONEY VINEGAR • LAVENDER DISTILLATE • LAVENDER ESSENTIAL OIL

The honey vinegar is an island product resulting from a long procedure. It is completely organic, as its components are honey and water solely. It has a specific fruit flavour and a fine floral aroma. Traditional growing of lavender on the Island of Žirje and the distillation process produce high quality essential oil and herbal distillate (fugal water), used as a base for cosmetic products. The herbal distillate has a beneficial effect on the skin.



FRANJO ŠTOKIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

BOB I ŠPAROGE U UMAKU • ZAČINSKA SOL "ARBA PUR" • HIDROLAT RUŽMARIN

Obitelj Štokić nastavlja otočnu tradiciju ponudom atraktivnih proizvoda. Bob i šparoge u umaku – ukuhan i na prirodan način sterilizirano povrće, bez umjetnih konzervansa i dodataka – u podlozi ima povrće iz vlastitoga uzgoja i aromatizirano biljem iz vlastitog vrta. Začinska sol ARBA PUR sastoji se od fine morske soli s dodatkom osam rapskih aromatskih bilja također iz vlastitoga uzgoja. Preporučuje se u svakodnevnoj zdravoj prehrani za razna jela koja daju mediteransku notu. Hidrolat je također proizvod nastao nakon destilacije ružmarina iz prirodnog okruženja.



BROAD BEAN AND ASPARAGUS IN SAUCE • "ARBA PUR" SEASONING SALT • ROSEMARY DISTILLATE

The Štokić Family continues the island tradition by offering attractive products. Broad bean and asparagus in sauce – cooked and organically sterilised vegetables, without artificial preservative agents and seasonings – are home-grown vegetables seasoned with aromatic herbs from the family's own garden.

The ARBA PUR seasoning salt consists of fine sea salt with eight home-grown aromatic herbs from the Island of Rab. It is recommended in everyday healthy diet for different types of meals with a Mediterranean touch.

The herbal distillate is also a product made using distillation of rosemary grown in its natural environment.

MAJA ZANINOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ČAJ OD ARTIČOKE • REGENERATOR ZA KOSU

O neiscrpnosti otočne tradicije svjedoči obitelj Zaninović koja je ponudila specifične proizvode od sirovina ubranih na južnoj strani otoka Hvara u eko području, blizu morske obale. Čaj od artičoke, višegodišnje biljke primorskih krajeva, izrazito gorkog okusa, uzgojena i ručno ubrana u području gdje obilje sunca pogoduje kvaliteti i ljekovitosti, pravi je izazov za ljubitelje čaja. Regenerator za kosu od divljeg luka ubranog po suhom i sunčanom vremenu, odležanom u domaćem vinском octu nekoliko mjeseci, od davnina je na Hvaru korišten za obnovu, mekoću, sjaj i bujnost kose.

ARTICHOKE TEA • HAIR CONDITIONER

The Zaninović Family bears testimony to the inexhaustible island tradition by offering specific products made from raw materials picked on the southern side of the Island of Hvar in the eco region, near the coastline. The tea made from artichoke, a multiannual plant of the coastal regions, has an extremely bitter flavour. The artichoke is grown and manually harvested in the area with abundant sunlight, which has a beneficial effect on its quality and healing properties. It is really intriguing to tea lovers. The hair conditioner made from wild garlic picked in dry and sunny weather, aged in home-made wine vinegar for a couple of months, has been used from time immemorial on the Island of Hvar for hair regeneration, softening, shine and volume.



DANICA LISTEŠ

domaća radinost • family trade

EXTRA DŽEM OD SUHE SMOKVE • EKSTRA DŽEM (NARANČA, ROGAČ, LIMUN) • ŠOLTANSKI PAPRENJACI • SAPUN S MORSKOM SOLI (ROGAČ, RUŽMARIN, LAVANDA, MED)

Od paprenjaka (egzotičnog okusa i rustikalnog izgleda), preko džemova (neponovljivi, iskonski, kiselkasto-ljuti okus) do sapuna (rađeni hladnim postupkom i ručno rezani) Danica Listeš nas je uvela u okuse i mirise Šolte. Njeni proizvodi utemeljeni su u tradicijskoj otočnoj recepturi, a izrađeni su ručno od najfinijih sirovina. Rado ćete ih isprobati i s povjerenjem poklanjati.



PHARION

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

CVJETNI MED • KREMA OD LAVANDE • SAPUN OD LAVANDE

Mlade obitelji sve intenzivnije se uključuju u očuvanje tradicijskih otočnih proizvodnji. Slučaj je to i s obitelji Tarbušković s otoka Hvara koja kombinira proizvodnju meda i kozmetike. Koriste komparativne prednosti Hvara kao najmirisnijeg otoka i nude proizvode koji će zadovoljiti i najizbjrljivije potrošače.

FLORAL HONEY • LAVENDER CREAM • LAVENDER SOAP

Young families are more intensively getting involved in conservation of traditional island productions. The same can be said for the Tarbušković Family from the Island of Hvar that combines the honey production and cosmetics. The family uses the comparative advantages of the Island of Hvar as the most aromatic island, and offers products that will fulfil the requirements of even the most fastidious consumers.



FARIA

ženska zadruga • women's cooperative

DŽEM KUPINA • "LADY MARMALADE" (RAJČICA, GROŽĐE, MIRTA) • REVITALIZIRAJUĆA KREMA OD VINA • SAPUN-PILING OD VINA • ULJNI MACERAT (RUŽMARIN, SMILJE)

Istinske čuvarice tradicije na otocima većinom su žene. Zadruga Faria i njene članice Angelika Gurdulić, Slavica Soljačić, Sanja Fistonić i Nives Šore-Škondrić značajno su proširile svoju tradicijsku i inovativnu ponudu džemovima i kozmetikom koja će neuobičajenim sastavom i komponentama dodatno zaintrigirati sve žene orijentirane na kozmetiku isključivo s prirodnim sastojcima kojima otok Hvar nesporno obiluje.

BLACKBERRY JAM • "LADY MARMALADE" (TOMATO, GRAPE, MYRTLE) • REVITALISING WINE CREAM • WINE SOAP-PEELING • OIL MACERATE (ROSEMARY, IMMORTELLE)

Women are mostly the genuine custodians of tradition on islands. The Faria Cooperative and its members Angelika Gurdulić, Slavica Soljačić, Sanja Fistonić and Nives Šore-Škondrić have considerably broadened its traditional and innovative offer with jams and cosmetics. The unusual composition and components of their cosmetics range will additionally intrigue all women using cosmetics made solely from organic ingredients, indisputably growing in abundance on the Island of Hvar.



NATAŠA BURMETA

UŠEĆERENE MENDULE • SAPUN OD LAVANDE

Mendule su simbol svih otoka, a Nataša Burmeta bere ih u Neviđanskim vrtovima na otoku Pašmanu i ručno priprema po staroj obiteljskoj recepturi. Izrađuje i sapune od vlastitog maslinovog ulja i oplemenjuje ih lavandom. Pogodni su za osjetljivu kožu koju umiruju i vlaže.

CANDIED ALMONDS • LAVENDER SOAP

Almonds are a symbol of all islands, and Ms Nataša Burmeta picks them in the gardens of Neviđane on the Island of Pašman, and prepares them manually according to the old family recipe. She also makes soaps from her own olive oil and enriches them with lavender. The soaps are suitable for sensitive skin as their effect is soothing and moisturising.



Nataša Burmeta
23264 Novigrad
Otok Pašman

LJUBICA ADUM

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

LIKER (RUŽA, BRESKVA, MANDARINA)

Ljubica Adum na Zlarinu proizvodi mirisne likere od sirovina koje su isključivo podrijetlom s tog otoka poznatog po koraljima. U podlozi je domaća komovica u koju se dodaje voće (breskva/mandarina) ili latice ruže uz neizostavne začine. Specifičnog okusa i rashlađeni ovi likeri su užitak za probrane kušače.

LIQUEUR (ROSE, PEACH, MANDARIN)

On the Island of Zlarin Ms Ljubica Adum makes aromatic liqueurs from raw materials peculiar solely to this island famous for corals. The liqueurs are based on home-made pomace brandy with the addition of fruit (peach/mandarin) or rose petals and inevitable condiments. These liqueurs have a specific flavour, and when cooled, will be readily savoured by elite tasters.



ŠIMICA ŽUVIĆ

LIKER (LIMUN, NARANČA)

Obitelj Žuvić nastavlja s ponudom vrhunskih delicija spravljenih prema tradicionalnim recepturama. Posebni okusi likera od limuna i naranče s aromom pretočenom iz svježeg voća obilježeni su iskonskim otočnim dodirom. Ovo su likeri za neponovljivi užitak i posebne trenutke.

LIQUEUR (LEMON, ORANGE)

The Žuvić Family continues to offer premium delicacies made according to traditional recipes. Special flavours of lemon and orange liqueurs with fresh fruit aroma are marked by primeval island touch. Use these liqueurs in special moments, for an unbeatable delight.



MRČAVIĆ

Obrt za ostale završne građevinske radove • trade for other final construction works

ROSE KVALITETNO VINO

Na osunčanim predjelima poluotoka Pelješca u području Putnikovića, obitelj Mrčavić obrađuje svoj vinograd i od dozrelih bobica pravi Rose kvalitetno vino. Poslužuje se uz mediteransku hranu i ostale vrste jela.

ROSÉ QUALITY WINE

In the sun-lit regions of the Pelješac Peninsula in the Putniković region, the Mrčavić Family grows its vineyard and makes Rosé quality wine from ripe grapes. It is served with Mediterranean food and other types of meals.



KOLARIN

obrt za proizvodnju i prodaju suvenira • trade for Souvenir Making and Sale

MIRISNA SOL ZA KUPANJE (NARANČA)

Jelena Borovina, vlasnica Obrta Kolarin, proširuje svoju liniju mirisnih soli za kupanje. U ponudu uvodi sol s mirisom naranči ubranih na Pelješcu. Ovo je proizvod namijenjen opuštanju i uživanju u specifičnom mirisu naranče.

SCENTED BATH SALT (ORANGE)

Ms Jelena Borovina, the owner of Kolarin Trade, has broadened her line of scented bath salts. She has introduced a salt with the scent of oranges picked on the Pelješac Peninsula. This product is intended for relaxation and enjoyment in the specific scent of orange.



MIRTA LOZANČIĆ

domaća radinost • family trade

KOZMETIČKA LINIJA "MIRTA" (PILING ZA TIJELO, KREMA ZA LICE SMILJE, DEZODORANS EUKALIPTUS, CVJETNA VODICA LAVANDA, LIFTING SERUM SMILJE) • PRIRODNI SAPUNI LOVOR-NARANČA

Prirodna kozmetika "Mirta" linija je kozmetičkih proizvoda utemeljena na ljekovitom bilju te biljnim i eteričnim uljima karakterističnim za lošinjsko-creski arhipelag. U svim preparatima korišteni su 100% prirodni sastojci napravljeni od najfinijih ulja. Korištenjem proizvoda iz ove linije učinit ćeće dobrobit svojoj koži koja će bolje disati, zdravije izgledati i, još dugo nakon primjene, prekrasno odisati opojnim mirisima ovog osebujnog otočnog arhipelaga.

"MIRTA" COSMETIC LINE (BODY PEELING, IMMORTELLE FACIAL CREAM, EUCALYPTUS DEODORANT, LAVENDER FLORAL WATER, IMMORTELLE LIFTING SERUM) • ORGANIC BAY LEAF-ORANGE SOAPS

The "Mirta" natural cosmetics are a line of cosmetic products based on medicinal herbs and herbal and essential oils characteristic of the Lošinj-Cres Archipelago. All products are made from 100% organic ingredients prepared from the finest oils. The use of products from this line will be beneficial to your skin, which will be able to breathe better, look healthier and smell beautifully of intoxicating scents peculiar to this island archipelago long after their application.



KATICA MUŠČET

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MELEM (SMILJE, KAMILICA)

Katica Muščet ručno radi meleme od otočnih biljki maceriranih u maslinovom ulju uz dodatak pčelinjeg voska. Blagotvorni za kožu, ugodnog mirisa i jednostavni za primjenu, melemi su proizvodi koje ćete sigurno poželjeti u svojim kozmetičkim ormarićima.



BALM (IMMORTELLE, CHAMOMILE)

Ms Katica Muščet hand-makes balms from island herbs macerated in olive oil with the addition of beeswax. The balm is beneficial to the skin, pleasantly scented and simple for use. This ointment is a product you will definitely crave to have in your cosmetic cabinet.

ANTE GRDAŠ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PARFEM OD DIVLJE RUŽE • KREMA ZA LICE OD SMILJA

S puno ljubavi i predanosti Marija Grdaš u malim serijama radi parfem od divlje ruže i krema od smilja. Pomno odabrane i izvorne sirovine ugrađene su u ove proizvode koje će poželjeti isprobati ljubiteljice dobre kozmetike.

WILD ROSE PERFUME • IMMORTELLE FACIAL CREAM

With a lot of love and commitment Ms Marija Grdaš makes small series of wild rose perfume and immortelle cream. These products contain carefully selected and autochthonous raw materials the lovers of good cosmetics will be willing to try out.



VLADKA BOBIĆ

DOMAĆI SAPUN

Vladka Bobić radi nježni sapun koji zbog blagosti prvenstveno mogu koristiti djeca. Izrađen od probranih sirovina izbalansiranim omjerom, simpatičnih oblika i jednostavno upakiran praktičan je uporabni poklon.

HOME-MADE SOAP

Ms Vladka Bobić makes a gentle soap that can be primarily used by children owing to its mild properties. It is made from selected raw materials proportionally balanced, in nice shapes and simple packaging, and is a convenient and functional gift.



BERISLAVA ĆURČIN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

**ETERIČNO ULJE RUŽMARINA · HIDROLAT (RUŽMARIN, SMILJE) ·
HIDRATANTNA KREMA (RUŽA, SMILJE) · KANTARIONOVO ULJE ·
BALZAM OD GAVEZA**

Koristeći neiscrpne biljne i ostale prirodne podloge otoka Hvara, Berislava Ćurčin godinama stvara i nudi proizvode za širok krug zainteresiranih kupaca. Svake godine proširuje ponudu i vrste proizvoda. U njene su proizvode ugrađeni jedinstveni i prepoznatljivi mirisi hvarskog bilja.

ROSEMARY ESSENTIAL OIL · HERBAL DISTILLATE (ROSEMARY, IMMORTELLE) · MOISTURISING CREAM (ROSE, IMMORTELLE) · ST. JOHN'S WORT OIL · COMFREY BALM

Using inexhaustible herbal and other natural bases from the Island of Hvar, Ms Berislava Ćurčin has been creating and offering products for a wide circle of interested customers for years. Every year she broadens her offer and types of products. Her products contain unique and recognisable scents of herbs from the Island of Hvar.



KRSTO MATULIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

**KOZMETIČKA LINIJA (ŠAMPON ZA KOSU BUBBLE BOOM, EMULZIJA
ZA KOSU I TIJELO BAUTY DROPS, ANTI-AGE KREMA OD SMILJA) ·
DASKE OD DRVA TREŠNJE**

Mlada obitelj Matulić brine za budućnost svog otoka Pašmana. Iz gradske vreve vratili su se na otok, započeli proizvoditi po tradicionalnim recepturama i odlučili trajno ostati na otoku. U samo nekoliko godina postali su prepoznatljivi. Nude prehrambene i kozmetičke proizvode kojima su ove godine dodali nove. U ponudi su i uporabne suvenirске daske od drva trešnje, praktičnog oblika i fine izrade.

**COSMETIC LINE (BUBBLE BOOM HAIR SHAMPOO, BEAUTY DROPS
HAIR AND BODY EMULSION, ANTI-AGE IMMORTELLE CREAM) ·
CHERRY TREE CUTTING BOARDS**

The young Matulić Family takes care of the future of the Island of Pašman. From a bustling city they returned to the island, started a production according to traditional recipes and made a decision to make this island their permanent place of residence. In only a couple of years they have become recognisable. They offer foodstuffs and cosmetic products broadened with new products this year. Their offer also includes functional souvenir cutting boards made from cherry tree, practical in shape and of fine workmanship.



FILIP SIMIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

HIDROLAT (MIRTA, LAVANDA, RUŽMARIN)

Filip Simić specijalizirao se za izradu kozmetike i eteričnih ulja skupljanjem sirovina u netaknutoj prirodi otoka Rave i susjednih otočića. Ove je godine ponudu proširoj linijom hidrolata za osvježenje kože lica i tijela. Koriste se tijekom cijele godine.

HERBAL DISTILLATE (MYRTLE, LAVENDER, ROSEMARY)

Mr Filip Simić has specialised in making of cosmetics and essential oils by collecting raw materials in the pristine nature of the Island of Rava and on the neighbouring islets. This year he has extended his offer to include a line of herbal distillates refreshing for facial and body skin. They can be used all year long.



TATJANA KULJANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KREMA OD SMILJA

Tatjana Kuljanić izrađuje kremu od smilja pažljivim odabirom sirovina koje su porijeklom s otoka Cresa. Pažljivo ih sjedinjuje i stavlja isključivo prirodni konzervans pa se krema mora držati u hladnjaku. Preporuča se isprobati za provjeru kvalitete.

IMMORETELLE CREAM

Ms Tatjana Kuljanić makes an immortelle cream carefully selecting raw materials on the Island of Cres. She pairs them meticulously and uses solely organic preservative agents. The cream should thus be stored in the fridge, and advisably checked for quality after long storage periods.



STIVENA MATELJAN PAJINA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SAPUN S MIRISOM LAVANDE • KREMA S LAVANDOM

Obitelj Mateljan Pajina poznata je po proizvodnji eteričnih ulja koja su posebnost otoka Hvara. Počeli su širiti ponudu pa su krenuli u izradu kozmetičkih proizvoda koje oplemenjuju i obogaćuju svojim eteričnim uljima. Hvarska lavanda Budrovka svjetski je poznata jer sadrži najveći postotak esencijalnih i eteričnih ulja.

LAVENDER SCENTED SOAP • LAVENDER CREAM

The Mateljan Pajina Family is well-known by the production of essential oils, which are a specificity of the Island of Hvar. The family has started to broaden their offer and to make cosmetic products enriched with essential oils. Lavender from the Island of Hvar called "Budrovka" is known worldwide as it contains the largest share of essential oils.



DARINKA KRNCHEVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DOMAĆI SAPUN

Darinka Krnčević popularizira Lastovo mnogobrojnim mirisnim i slanim delicijama koje radi na ovom prelijepom otoku. Okušala se i u izradi sapuna ponudivši sapun spravljen od ulja divlje masline, pčelinjeg voska i eteričnih ulja. Izazov je to za one koji žele isprobati nešto novo.

HOME-MADE SOAP

Ms Darinka Krnčević popularises the Island of Lastovo by making a variety of scented and delicious delicacies on this beautiful island. She has also tried to make soaps and now offers a soap made from wild olive oil, beeswax and essential oils. The soap is appealing to all those willing to experiment with something new.



SANDRA RAJČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

LOSIONI ZA TIJELO (LIMUN&NARANČA, LAVANDA&RUŽMARIN, JASMIN&PAČULI) • KREME ZA RUKE (NARANČA&RUŽMARIN, LAVANDA&LIMUN) • SUHO ULJE SMILJA • ETERIČNA ULJA (RUŽMARIN, SMILJE)

Kod Sandre Rajčić hobi je prerastao u trajni interes što je rezultiralo ponudom sjajnih kozmetičkih proizvoda. Vrhunske otočne sirovine, tradicionalne recepture, godinama skupljano i taloženo znanje, ljubav prema poslu i istraživačka fokusiranost preduvjet su nastanka ovih proizvoda namijenjenih njezi kože lica, ruku i tijela.



HEDA VIDOVIĆ ŠEHOVIĆ

PRIRODNA KREMA OD SMILJA S OTOKA IŽA

Poštjujući mudrost nona s otoka Iža Heda Vidović Šehović godinama je skupljala njihovo znanje i počela koristiti njihova iskustva u maceiranju otočnog bilja. Rezultat toga je krema od smilja nastala od macevata, hidrolata i eteričnog ulja smilja, pčelinjeg voska i drugih hladno prešanih ulja. Ova krema blagodat je za kožu lica.

ORGANIC IMMORTELLE CREAM FROM THE ISLAND OF IŽ

Respecting the wisdom of old women from the Island of Iž, Ms Heda Vidović Šehović has been collecting their knowledge for years. She started to apply their experiences in macerating island herbs, and produced an immortelle cream from the immortelle macerate, distillate and essential oil, beeswax and other cold pressed oils. This cream has a beneficial effect on the facial skin.



DARINKO KARINJA

domaća radinost • family trade

ETERIČNO ULJE KADULJE • MACERAT SMILJA

Mirisi Dugog otoka u boćicama su Darinka Karinje. Eterična ulja i macevati imaju široku primjenu pa će ih svatko rado ponijeti s ovog otoka. Proizvodi su označeni Q kodom koji sadrži 5-minutni audio-video film o parku prirode Telašćica koja je biser ovog otoka, ali i cijelog Jadrana.

SAGE ESSENTIAL OIL • IMMORTELLE MACERATE

The scents of the Island of Dugi otok are retained in the small bottles of Mr Darinko Karinja. Essential oils and macerates have a wide application and everyone will be happy to take them from this island. The products are marked with the Q code including a 5 minute audio-video film about the Telašćica Nature Park, a pearl of this island, but also of the entire Adriatic.



NEDJELJKA JURIN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KREME ZA NJEGU KOŽE

Nedjeljka Jurin godinama osmišljava inovativne kozmetičke linije koje u podlozi imaju izvorne sirovine. Ovaj put ponudila je kreme za njegu kože koje mogu pomoći kod različitih kožnih problema. U njih je ugradila svoje znanje i iskustvo.

SKIN CREAMS

Ms Nedjeljka Jurin has been creating innovative cosmetic lines for years, based on autochthonous raw materials. This time she offers skin creams that may help solve different skin problems. The texture of her products is rooted in her precious knowledge and experience.



DARKA BOGETIĆ

domaća radinost • family trade

UNIKATNA DEKORATIVNA I UPORABNA KERAMIKA I SUVENIRI (ZDJELICE)

Darka Bogetić izrađuje dekorativnu i uporabnu keramiku i suvenire. Zanatska izrada i fina završna obrada nude proizvode koje ćete rado ponijeti s njenog otoka i odložiti u svom prostoru da vas podsjećaju na Krk.

UNIQUE DECORATIVE AND FUNCTIONAL CERAMICS AND SOUVENIRS (SMALL BOWLS)

Ms Darka Bogetić makes decorative and functional ceramics and souvenirs. Her design and fine final workmanship offer products you will happily take from the island and keep nearby as a memento of the Island of Krk.



"RIBAR – JERE CUKROV"

obrt • trade

SUVENIR KARTIL O' KARTE

O inovativnosti otočana govori Jere Cukrov koji izrađuje tradicionalni otočni suvenir od starog novinskog papira, pleten na način kako se radi košara od pruća. Naziv je u duhu šepurinskog govora, kartil o' karte, što znači košara od papira.

"KARTIL O' KARTE" SOUVENIR

Mr Jere Cukrov shows the innovativeness of islanders, making a traditional island souvenir from old newspapers, woven in a way similar to making wicker baskets. The name originates from the Šepurine vernacular, "kartil o' karte", which means a paper-made basket.



MIŠIĆ SILBA D.O.O.

KERAMIČKI PROIZVODI ZA KUĆNU UPORABU I UKRAS (DRŽAČ SOLI, ZDJELICA)

S temeljnim ciljem da sačuva uspomenu na jedan od najstarijih заната, Kerstin Matulina krenula je s izradom keramike kojom pokušava izraziti duh mora i otoka Silbe. Predmeti koje izrađuje odaju starinski obol, a imaju i uporabnu i dekorativnu namjenu.

CERAMIC PRODUCTS FOR HOUSEHOLD USE AND DECORATION (SALT SHAKER, SMALL BOWL)

Essentially aiming to conserve the memory of one of the oldest crafts, Ms Kerstin Matulina started to make ceramics in order to express the spirit of the sea and the Island of Silba. The items she makes have a traditional aura, and both functional and decorative purpose.



Ulica III. 7, 22234 Prvić Šepurine, otok Prvić • ena.cukrov@gmail.com • +385 99 307 50 22, Ena Cukrov
Silba 276, 23296 Silba, otok Silba • kerstin.matulina@hotmail.com • +385 98 882 605, Kerstin Matulina

ŽELJKO OTAVIJEVIĆ

SUVENIR OD MASLINOVOG DRVETA (PODLOŽAK ZA SAPUN)

Željko Otavijević izrađuje unikatne suvenire od drva maslina starih preko 200 godina. Dobar poznavatelj sirovine i tehnologije obrade, svoje suvenire radi ručno. Bilo da su uporabni ili dekorativni, suveniri od masline ukras su u svakom domu.

OLIVE WOOD SOUVENIR (SOAP HOLDER)

Mr Željko Otavijević makes unique souvenirs from olive wood that is more than 200 years old. He is a good connoisseur of the raw material and processing technology. His souvenirs are hand-made. Whether functional or decorative, the olive wood souvenirs will surely embellish any home.



Put Goričine 5, Sutomišćica, 23273 Preko, otok Ugljan • donata2207@gmail.com • +385 23 268 257 • +385 98 927 17 18, Senka Otavijević

FRANICA MANDIĆ

SUVENIR "ŽALI PO MOJU"

Šetajući po uvalama i lažinama svog otoka Korčule Franica Mandić skuplja žale (oblutke) svih boja, komadiće stakla izbrušene na žalu, grančice koje izbací more. Od tih elemenata na platnu slaže motive pa nastaju vedra i duhovita rješenja koja možete uokviriti i staviti na zid.



"ŽALI PO MOJU" SOUVENIRS

Ms Franica Mandić, in her walks along the seagrass-covered coves on the Island of Korčula, collects the pebbles of all colours, the pieces of sea-polished glass, and sea-washed twigs she finds on the beaches. Using these elements on the canvas, she composes motives, and makes cheerful and witty souvenirs that can be framed and hung on the wall.

BISERKA HASANAGIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PLETENA ODJEĆA (KAPE, ČARAPE)

Biserka Hasanagić ima vlastito stado ovaca koje početkom ljeta šiša i njihovu vunu samostalno prerađuje u predu vrhunske kvalitete. Od vune plete odjevne predmete autohtone, prirodne i funkcionalne s nalaženom estetskom dimenzijom. Budući da je ručno pletenje već postalo rijetka vještina, na ovaj način čuva se od zaborava.

KNITTED ACCESSORIES (CAPS, SOCKS)

Ms Biserka Hasanagić has her own flock of sheep, which she shears in the beginning of the summer and makes their wool into a supreme quality yarn on her own. She knits autochthonous, natural and functional wool accessories with a pronounced aesthetic dimension. Since hand-knitting has now become a rare skill, this is a way how to rescue it from oblivion.



ANKICA PLETIKOSIĆ

TKANI PROIZVODI (TKANICE, TORBE, STAZICE)

Zadivljujuća vještina Ankice Pletikosić na velikom i malom tkalačkom stanu rezultirala je tkanim proizvodima od ovčje vune visoke estetske i izvedbene razine. Preciznost u izradi i pažljivo slaganje boja dodatna su odlika njenih unikatnih i uporabnih proizvoda. Spada u rijetke oso-be koje su sačuvale ovakav tip tradicije na otocima.



WOVEN PRODUCTS (SASHES, BAGS, CARPETS)

The amazing skill of Ms Ankica Pletikosić displayed on the large and the small loom has resulted in woven products made from sheep wool showing high level of aesthetics and workmanship. Her precision in craftsmanship and careful pairing of colours contribute to an additional distinctive quality of her unique and functional products. She is one of the rare persons who have preserved this type of island tradition.

SRI PORTA J.D.O.O.

SUVENIR FISH FACTORY'S OLD SAILOR'S KIT

Duhoviti suvenir koji dolazi s Dugog otoka upakiran je kao riblja konzerva. Njegov sadržaj je tajna. Pa neka tako i ostane. Što je unutra sa-znat ćete kada nabavite ovaj suvenir. Reći ćemo samo da se radi o predmetima karakterističnima za otoke.



FISH FACTORY'S OLD SAILOR'S KIT SOUVENIR

A witty souvenir from the Island of Dugi otok is packaged as a fish tin. Its content is a secret, and a secret it shall remain. You will find out what is inside when you get hold of this souvenir. Suffice is to say that these items are characteristic of the islands.

RUTA

grupa za kvalitetniji život na otoku Cresu • group for higher quality life on the Island of Cres

SLIKOVNICA "MAJSTOR MACMALIĆ"

Udruga Ruta radi neprocjenjiv posao za sve naše otoke. Na Cresu provodi projekt s djecom i mladima vezan uz vunu i simpatičnog patuljka Macmalića. Kroz edukativnu slikovnicu nastoji se ekološki osvještavati djecu, kroz sliku i tekst objašnjava se kako se filca vuna i izrađuje lutkica Macmalić. Slikovnicu prati vrečica s materijalom potrebnim za izradu Macmalića.



"MAJSTOR MACMALIĆ" PICTURE BOOK

The Ruta Association is engaged in an invaluable activity for all Croatian islands. On the Island of Cres the Association carries out a project with children and youth focused on wool and a friendly dwarf by the name of Macmalić. By means of an educational picture book they try to raise environmental awareness in children, using the picture and text to explain how to make felt from wool and a puppet called Macmalić. The picture book includes the supply kit with everything needed to make the Macmalić Dwarf.

VILMA JOZIĆ

SUVENIRI RUKOTVORINE (KANICA-POJAS, NARUKVICE I PRIVJESCI, SPARA)

I Vilma Jozić čuva otočnu tradiciju izradom rukotvorina na tkalačkom stanu. Poštivanjem izvornosti u izradi nastojala je sačuvati proporcije i kolorit u odnosu na tradicijsku izradu. Estetika je također dodatni element njenih suvenira uporabnog karaktera.

HANDICRAFT SOUVENIRS ("KANICA" – BELT, BRACELETS AND PENDANTS, "SPARA" – A HEAD BASKET HOLDER)

Ms Vilma Jozić is another custodian of the island tradition, who uses the loom to make handicrafts. By respecting authenticity, she tries to conserve the proportions and the colours of the traditional workmanship. Her souvenirs have a functional purpose, but are also aesthetically pleasing.



LIPA

obrt za izradu odjevnih povijesnih kostima, edukaciju i smještaj gostiju • trade for historical costumes making, education and accommodation of guests

ŽENSKA BLUZA

Filigransku preciznost, vještinu i iskustvo u izradi narodnih nošnji Liposava Kuštović ugrađuje u sve odjevne predmete koje nudi. Spremnost da podijeli svoje znanje prenošenjem na mlađe naraštaje, priča je koja se ne smije propustiti. Već je promatranje načina na koji radi prilika da se nauči nešto što je neprocjenjive vrijednosti. Stilizirana ženska bluza inspirirana je sa dva zaštićena nematerijalna kulturna dobra Republike Hrvatske: umijeće izrade čipke (čipka šivana iglom) i umijeće izrade šibenske kape. Autorica je spoj boule sa šibenske kape i tehniku šivanja čipke iglom na jastuku pretočila u inovativni dizajn.

**WOMEN'S BLOUSE**

Ms Liposava Kuštović incorporates a filigree precision, skill and experience in folk costume making in all clothing items she offers. Her readiness to share her knowledge with younger generations is an opportunity that should not be missed. By observing her at work one can already gain invaluable insights. A stylised women's blouse is inspired by two protected items of the intangible cultural heritage of the Republic of Croatia: the skill of lacemaking (needle lacemaking) and the skill of making the Šibenik cap. Using the embroidered motive from the Šibenik cap and the technique of needle lacemaking on the pillow, she has created an innovative and wearable design.

"MOZAIK"

obrt za obradu i trgovinu kamena • stonemason's workshop and trade

SUVENIRI I UPORABNI PREDMETI OD BRAČKOG KAMENA (MUŽARI)

Neven Drpić iznova oduševljava ponudom suvenira uporabnog karaktera, fine izrade i praktične namjene. Mužari izrađeni od bračkog kamena, visokoobrađenog i poliranog, plijene i estetskom i uporabnom vrijednošću.

SOUVENIRS AND FUNCTIONAL ITEMS MADE OF STONE FROM THE ISLAND OF BRAČ (MORTARS)

Mr Neven Drpić's offer of functional souvenirs, of fine craftsmanship and practical nature is thrilling over and over again. The mortars are made of high-quality polished stone from the Island of Brač. Their aesthetic and functional value is irresistible.



NAUTIKA MILINOVIC D.O.O.

VESLA TRADICIONALNOG OBLIKA

Gotovo izumrla djelatnost izrade vesala tradicionalnog oblika i očuvanje višestoljetne tradicije u Trpanju, koja seže u vremena Dubrovačke republike, očuvao je Ante Milinović, šesta generacija u obitelji. Proizvode se vesla do 5 m dužine za pomoćne čamce prilikom lova na tune i ostalu plavu ribu. Koriste se i za čamce koji na boćnim stranama imaju produžetke (jarme, jarmanice, kagriage). Izrađuju se u tradicionalnom obliku iz jednog komada jasenovog drva bez ljepljenja. U ponudi je i lamelirana verzija od smreke koja je cjenovno povoljnija za kupce.

TRADITIONALLY SHAPED OARS

Making of the traditionally shaped oars is a skill that has become virtually extinct, but this centuries-long tradition of Trpanj, which dates back to the period of the Dubrovnik Republic, has been conserved by Mr Ante Milinović, who is the sixth generation in his family. The oars are 5 m long and used for ancillary boats when fishing tuna and other blue fish. They are also used for special types of fishing boats with extensions on their flanks (locally known as: "jarme", "jarmanice", "kagriage"). They are traditionally shaped from a single piece of ash wood without any glue. The offer also includes a more affordable, laminated version made from spruce.



DJANI BARHANOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VRHUNSKO SUHO VINO PLAVAC MALI "DRAGONS CAVE"

Ovo autohtono vino od glasovite sorte Plavac mali potječe s južnih padina otoka Brač i neposredne blizine Zmajeve špilje i sela Murvice. Proizvedeno na ekološko tradicionalan način, odležano u hrastovim baćvama, odiše voćnim aromama suhe šljive i šumskog voća, isprepleteno mirisom vanilije. Obitelj Barhanović, nakon stoljetne tradicije, mukotrpan trud i dar prirode želi podijeliti s vama.

THE DRAGON'S CAVE – PLAVAC MALI SUPERIOR QUALITY DRY WINE

This indigenous wine originates from the southern slopes of the Island of Brač, precisely from the land in the vicinity of the Dragon's Cave and the village of Murvice. It is obtained from the famous "Plavac mali" grape sort. This wine is produced by using environmentally friendly and traditional methods; then is left to ripe in oak barrels. Thus it derives its fruity aromas of prune and forest fruit, saturated with vanilla. The Barhanović family preserves the centenarian tradition of the Island's wine production.



"SACO"

obrt ribolov i prijevoz • fishing and transport

PLAVAC MALI VRHUNSKO VINO BARIQUE "BOSSO" • PLAVAC MALI KVALITETNO VINO "BROČKO RIČ"

Ukrotivši divlju prirodu, usred sirovih ljepota, gdje škrta zemљa rodi rajske nektarom, obitelj Senjković stvorila je vinograd koji broji 35.000 trsova na osam hektara površine, s brigom za svaki pojedini trs. Redukcija roda, finalna selekcija najkvalitetnijih grozdova i odležavanje u hrastovim baćvama rezultirala je "rajskom kapjom" Plavca malog.

BOSSO – PLAVAC MALI SUPERIOR QUALITY BARIQUE WINE • BROČKO RIČ – PLAVAC MALI QUALITY WINE

The love and need to elevate a centenarian tradition of wine production to a higher level has motivated the Senjković family to reclaim its decayed grandfather's vineyard. Thus the Senjković family planted 35.000 vines on over eight hectares. Reducing and strictly selecting the yield with lots of care and dedication, they managed to harvest the highest – quality grapes. They are left to ripe in oak barrels. The result of their endeavour is the heavenly drop of Plavac mali wine sort.



VESNA ROŽIĆ ŠIBIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DŽEM (SMOKVA, SMOKVA S LAVANDOM) • SLATKO OD SMOKAVA • SMOKVENJAK • SUŠENE SMOKVE • EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE • SOL ZA KUPANJE (LAVANDA, SMILJE) • SUHI CVIJET LAVANDE • EKOLOŠKI BILJNI ČAJEVNI • EKOLOŠKI BILJNI ZAČINI

Raznovrsna prehrabrena i kozmetička linija Vesne Rožić Šibić nastala je temeljem tradicionalnih receptura od sirovina uzgojenih i ubranih na vlastitom eko imanju. Okusi i mirisi otoka sačuvani su u najvećoj mogućoj mjeri pa su interesantni svim ljubiteljima delicija.

JAM (FIG, FIG WITH LAVENDER) • FIG DESSERT • SMOKVENJAK – FIG LOAF • DRIED FIGS • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • BATH SALT (LAVENDER, IMMORTELLE) • LAVENDER FLOWERS • ECOLOGICAL HERB TEA • ECOLOGICAL HERB SPICES

Different food and cosmetic lines of Vesna Rožić Šibić emerged based on traditional recipes from raw materials cultivated and picked on her own eco-farm. Tastes and smells of the island have been preserved as far as possible and are of interest to all the lovers of delicacies.



ŠIMICA ŽUVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

TRAVARICA • LINIJA LIKERA (MIRTA, KADULJA, VIŠNJA) • DOMAĆA MARMELADA (NARANČA, MANDARINA) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • SUHE SMOKVE • KOLAČIĆI OD SMOKVE • ARANCINI • LIMUNCINI • PRŽENE MENDULE • DŽEM (VIŠNJA, TREŠNJA, VIŠULA, GROŽĐE) • EKOLOŠKO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • VARENIK • LIKER (NEŠPULA) • RAKIJA (SMOKVA, ROGAČ)

Naraštajima se u obitelji Žuvić čuvaju i primjenjuju tradicionalne recepture, načini obrade i pripreme bilo da se radi o džemovima, likerima, rakijama, maslinovom ulju ili vareniku. Posebni okusi i aromе pretočene iz voća zaštitni su znak ove obitelji i vrhunski gastronomski doživljaj. Posenost je varenik – tradicionalni gotovo zaboravljeni prirodni dodatak jelima, napravljen od grožđa. Prirodni multivitamin i multimineral može se dodati u skoro sva jela, posebice u umake od mesa i ribe. Ulje, pića i slatke delicije iz radionice obitelji Žuvić zarobe nepca svakog kušača, i pronose glas o jedinstvenim proizvodima s naših otoka.



TRAVARICA – HERB GRAPPA • LIQUEURS (MYRTLE, SAGE, SOUR CHERRY) • HOME-MADE MARMALADE (ORANGE, MANDARIN) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • DRIED FIGS • FIG COOKIES • CANDIED ORANGE AND LEMON • ROASTED ALMONDS • JAM (SOUR CHERRY, CHERRY, "VIŠULA" (A SOUR CHERRY VARIETY), GRAPES) • ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • "VARENIK" (NON-ALCOHOLIC NECTAR) • LIQUEUR (LEMON/MEDLAR FRUIT/ORANGE) • GRAPPA (FIG/CAROB)

For generations the Žuvić Family has been preserving and using traditional recipes, and methods of processing and preparing to make jams, liqueurs, grappas, olive oil or "varenik" (non-alcoholic nectar). The special fruit flavours and aromas are a trademark of this family and a first-class gastronomic feast. Their "Varenik" (non-alcoholic nectar) is a speciality – a traditional, practically forgotten natural food condiment made from grapes. It is a natural multivitamin and multiminerals, and can be added to almost any type of food, especially to meat and fish sauces. Oil, beverages and delicacies from the Žuvić Family's Workshop appeal to the taste receptors of every taster, and spread the word about unique products from Croatian islands.



SINAJ BULIMBAŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE "LOČNJAK"

Stoljetna obiteljska tradicija uzgoja maslina na padinama Pliši na istočnom dijelu otoka Brača rezultirala je super premium ekstra djevičanskim maslinovim uljem koje je karakteristično po svojoj specifičnoj voćnoj aromi, umjerene gorčine i pikantnosti. Miriše po pokošenoj travi, zrelim i zdravim plodovima masline, jabuci, boja mu je zeleno-maslinasta.

LOČNJAK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

On the Pliši slopes on the eastern side of the Island of Brač the centenarian family tradition of olive growing is maintained. It has resulted in the production of premium extra virgin olive oil characterised by its fruity aroma, moderate bitterness and poignancy. It smells of mowed grass, ripe olives and apples. It is green coloured.



IVAN JAKŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKOLOŠKO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

U obitelji Jakšić maslinarstvo je višestoljetna tradicija. Glavnina maslina uzgaja se na predjelu Bunje-Pećine u okolini Dračevice u izuzetno atraktivnom, gotovo pastoralnom masliniku. Na 3 ha raste čak 550 stabala, pretežito sorte Oblica. Stotinu ih je starije od 40 godina, a najstarije je stablo preko 300 godina. Eko oznaka jedna je od potvrda vrhunske kvalitete ovog ulja.

ECO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

In the Jakšić family, olive-growing is a centuries-old tradition. The majority of olives is grown in the Bunje-Pećine area in the surroundings of Dračevica in an exceptionally attractive, almost pastoral olive grove. Almost 550 trees grow on an area of 3 ha, mostly of the Oblica variety. One hundred trees are more than 40 years old, and the oldest tree is 300 years old. The eco mark is a certification of the top quality of this oil.



JADRANKA MAJIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE (BRAČ PREMIUM OBLICA, BRAČ PREMIUM SELEKCIJA)

Obitelj Majić temelji proizvodnju ulja na višestoljetnoj tradiciji bavljenja maslinarstvom u obitelji. Zastupljene su domaće sorte (Oblica, Levantinka...). Ulje je bistro, intenzivne žuto-zelene boje, laganog zelenkastog odsjaja, čistog i umjerenog mirisa. Odlikuju ga elegantni biljni osjeti svježe pokošene trave, zelenog ploda masline, radiča i rukole. U ustima je suzdržano i nježno, skladnih voćnih nota rajčice, badema i naglašenih začinskih nota mente i crnog papra.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (BRAČ PREMIUM OBLICA, BRAČ PREMIUM SELECTION)

The Majić family bases their oil production on centuries-old tradition of olive-growing. They grow domestic varieties (Oblica, Levantinka...) The oil is clear, of an intense yellow-green colour, with light greenish reflection and pure and moderate aroma. It is distinguished by elegant herbal scents of freshly mown grass, green olive fruit, dandelion leaves and arugula. In the mouth, it tastes restrained and gentle, composed of fruity notes of tomato and almond and accented spicy notes of mint and black pepper.



MARIJA PEŠA

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Ulje obitelji Peša dobiveno je iz autohtone sorte Oblica (Orgula). Masline su ručno ubrane i hladnim tehnološkim postupkom prerađene u maslinovo ulje, izuzetne kakvoće i okusa. Ovo ulje odlikuje izrazito zlatno-zelena boja, a po intenzitetu i svojstvima opisujemo ga kao srednje voćno, srednje gorko i srednje pikantno skladno ulje.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Peša family oil is obtained from the indigenous Oblica variety (Orgula). The olives are handpicked and cold pressed into olive oil of exceptional quality and taste. This harmonious oil is characterised by distinctly golden-green colour and is moderately fruity, bitter and piquant.



POSTIRA

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Ulje Postira dobiveno je iz maslina uzgojenih na sjevernoj obali Brača, obrađenih tradicionalno na hidrauličnoj presi (dijelom iz svježe ubranih plodova, a dijelom iz plodova koji su stajali u vodi nekoliko dana). Ugodnog je mirisa i okusa, žuto – zelene boje. Spoj tradicije, primjena novih saznanja u uzgoju i preradi te izuzetno povoljan mikroklimatski položaj koji stoljećima oblikuje krajolik, garancija je za dobivanje specifične i zdrave deličije.

VIRGIN OLIVE OIL

The "Postira" oil is obtained from olives cultivated on the north coast of the Island of Brač, processed in a traditional way by a hydraulic press (partly from freshly picked fruit, and partly from the fruit left in water for several days). It has a pleasant aroma and taste and yellow-green colour. The combination of tradition, application of new knowledge in the cultivation and processing, and the exceptionally favourable microclimatic position which has been forming the landscape for centuries, guarantee a characteristic and healthy delicacy product.



IVICA ŠKRUPACA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE TOĆ

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Toć karakterizira bistra i jaka žuto-zelena boja. Miris mu je kompleksan, obogaćen elegantnim notama artičoka i svježeg poljskog bilja s ljekovitim dodirom metvice i kadulje.

TOĆ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The extra virgin olive oil Toć is characterised by a clear and strong yellow-green colour. It has a complex aroma, enriched by elegant notes of artichoke and fresh field plants, with the healing touch of mint and sage.



ZLATNA POLJA D.O.O.

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE "ZLATNA POLJA"

Ulje "Zlatna polja" potječe iz trenutno najvećeg maslinika na otoku Braču u području Milne. Maslinik je okružen šumom i zaštićen od vjetra. Berba maslina obavlja se ručno i prerađuju hladnim postupkom. Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiva se nakon prvog tještenja zdravog ploda masline, a kiselost mu ne prelazi 0,8%.

"ZLATNA POLJA" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The "Zlatna polja" oil comes from the currently largest olive grove on the Island of Brač in the Milna region. The olive grove is surrounded by forest and protected from the winds. The olives are hand-picked and cold processed. The extra virgin olive oil is obtained from the first pressing of healthy olive fruit with acidity below 0.8%.



TEO ŠANTIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE KAPJA (OBЛИЦА • DIVLJA MASLINA) • DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Teo Šantić ponudio je specifični otočni proizvod, pored već tradicionalnog ekstra djevičanskog ulja od sorte Oblice i Mastrinke, vrhunske kvalitete. Riječ je o Oleastri ili divljoj maslini (Sjemenjaci), autothonoj sorti nepravdno zapostavljenoj i uglavnom bez komercijalnog uzgoja. U njegovim maslinicima raste tridesetak stabala koja svake godine donose obilat plod i doprinose u procesu oplodnje Oblice. Uz to, nudi i djevičansko maslinovo ulje iz maslinika s integriranim proizvodnjom masline. Riječ je o ulju iz kasnije berbe, s mirisom i okusom ploda masline. Nema izrazitu voćnost i gorčinu, jer je količina fenola u opadanju. Takvo je ulje mekše i pogodnije za one potrošače koji još nisu prihvatali vrline ekstra djevičanskog maslinovog ulja.



PERO ŠANTIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Eko proizvođač Pero Šantić nudi ekstra djevičansko maslinovo ulje "Broć" proizvedeno obradom svježih autohtonih sorti maslina. Pravodobnom berbom i preradom postiže se vrhunska kemijska u organoleptička svojstva ovog ulja, što je poseban izazov za nepca kušača.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Eco-producer Pero Šantić offers extra virgin olive oil called "Broć" made by processing of fresh autochthonous olive varieties. Timely olive picking and processing results in high quality chemical and organoleptic properties of this oil, which poses a special challenge to any taster's palate.



ŽELJKO BIČANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE "DALMATICO"

"Dalmatico" ekstra djevičansko maslinovo ulje iz maslinika s istočnog dijela otoka Brača, premium kvalitete, proizvedeno je od svježe ručno ubranih plodova masline. Karakteristične je zeleno-zlatne boje, pikantnog umjerenog gorkog okusa. Odličan je prilog svim salatama i sirevima, idealno se sljubljuje s krem juhama i povrćem, pečenim mesom i ribom na žaru, a nezaobilazan je začin za gljive, šparoge i školjke.

"DALMATICO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The "Dalmatico" extra virgin olive oil comes from the olive grove on the eastern side of the Island of Brač. This oil is of premium quality and produced of freshly hand-picked olives. It is mildly spicy, of a characteristic green-gold colour and bitter flavour. The oil is a perfect seasoning for all types of salads and cheeses, and pairs perfectly with crème soups and vegetables, roast meat and grilled fish. It is an imperative spice for mushrooms, asparagus and seashells.



IVO BIOČINA (TURE)

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

EKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiva se iz eko uzgoja sorte Oblica u vlastitom masliniku lve Biočine na sjevernom dijelu otoka Brača, bližu Postira u predjelu Vrtlaca. Masline se prerađuju hladnim prešanjem, ulje je specifične boje i prepoznatljiva okusa, poznato i izvan otoka Brača.

ECO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

This extra virgin olive oil is obtained from ecologically cultivated variety of the Oblica olive, in an olive grove of Mr. Ivo Biočina, located on the northern part of Island of Brač, near Postira, in the area of the Vrtlac islet. The olives are cold pressed and the oil has a specific colour and recognizable taste, known even outside the Island of Brač.



DALMA OLEA

udruga za razvoj poljoprivrede i zaštitu okoliša · association for agricultural development and environmental protection

ČAJ OD MASLINOVOG LISTA

Priča o maslinovom listu kreće od drevnih Egipćana koji su ga koristili prilikom mumificiranja. Mnogostruko ljekovito djelovanje čaja maslinovog lišća danas je i znanstveno potvrđeno pa se stoga njegova uporaba sve više povećava. Brinući se za održivi razvoj otočne zajednice Udruga Dalma olea ponudila je čaj od maslinovog lišća koji na svom obiteljsko poljoprivrednom gospodarstvu proizvodi član Udruge Dušan Eterović.

OLIVE LEAF TEA

The story of olive leaf dates from ancient Egyptians who used them for mummification. Multiple healing effects of olive leaf tea are now scientifically confirmed so that their use increases more and more. Caring for sustainable development of the island community, the Dalma olea Association offered the olive leaf tea made by Mr. Dušan Eterović, a member of the Association, on his own agricultural farm.



LUSTRA D.O.O.

FILET DIMLJENOG TUNJA U MEDITERANSKOM ULJU · FILET SLANOGL
INĆUNA U SUNCOKRETOVOM ULJU · INĆUNELE – MASLINE
PUNJENE SLANIM INĆUNIMA U SUNCOKRETOVOM ULJU · FILETI
SLANOGL INĆUNA, DJELOMIČNO OČIŠĆENA SLANA SRDELA

Lustra vraća čaroliju tradicije u naša domaćinstva i proizvodnju ute-meljuje na srdeli i inćunu, te zaboravljenim tehnikama prerade: mariniranju, soljenju i dimljenju. Proizvode kralji vrhunska kakvoća, temeljena na najboljim sirovinama i ručnoj proizvodnji svakog proizvoda, čime su očuvani mirisi, okusi i prehrambene vrijednosti bisera našeg mora.

SMOKED TUNA FILLET IN MEDITERRANEAN OIL · SALTED ANCHOVY
FILLET IN SUNFLOWER OIL · ANCHOVIES (INĆUNELE) – OLIVES
STUFFED WITH SALTED ANCHOVIES IN SUNFLOWER OIL · SALTED
ANCHOVY FILLETS · PARTIALLY CLEANED SALTED SARDINE

Lustra brings back the magic of tradition into our homes. Their production is based on the sardine and the anchovy, and on almost forgotten processing techniques: marinating, salting and smoking. Products are distinguished by their top quality, based on best raw materials and manual production, which preserves aromas, flavours and nutritional value of the most precious gifts of our sea.



MARIO KUZMANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

BRAČKI OVČJI SIR

Otok Brač poznat je po ovčarstvu i proizvodnji ovčjeg sira. Naslonjena na izvorni uzgoj ovaca i tradicijsku preradu obitelj Kuzmanić nudi vrhunski ovčji sir koji ne ostavlja ravnodušnim ni najveće gurmance. Konzumiran samostalno ili u kombinaciji s drugim delicijama i pićima pružit će vam nezaboravan užitak.

BRAČ SHEEP CHEESE

The Island of Brač is widely known for sheep farming and the production of sheep cheese. Relying on traditional sheep farming and processing of sheep's milk, the Kuzmanić family offers top-quality sheep cheese that will impress even the most selective of gourmets. Eaten on its own or coupled with other delicacies and beverages, it will give you unforgettable pleasure.



Put Varoša 18, 21400 Supetar, otok Brač • aktiva.brac@gmail.com • +385 21 630 498 • +385 91 594 52 79, Mario Kuzmanić

L & D

trgovački proizvodni obrt • trade

SUVENIR OD BRAČKOG KAMENA (MUŽAR)

Izrada suvenira od bračkog kamena izazov je za sve one koji se bave ovim poslom na otoku Braču. Jedan od izrađivača suvenira je i Dražen Jakšić koji na matičnom otoku nastavlja finu obradu kamena. Izradio je polirani mužar za usitnjavanje otočnog začinskog bilja.

BRAČ STONE SOUVENIR (MORTAR)

Manufacture of souvenirs from the Brač stone is a challenge for all who do this work on the Island of Brač. One of them is Mr. Dražen Jakšić who continues the tradition of stonemasonry on the main island. He makes polished mortars for grinding small island spice plants.



Put varoša 3, 21400 Supetar, otok Brač • drazenjaksic40@gmail.com • +385 98 907 04 68, Dražen Jakšić

NIKOLA TOMAS

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

TRADICIONALNI BRAČKI SUHI KOLAČI (HRSTULE, KROKANT, BROČANCI) • BRŠTULANE MENDULE

Obitelj Tomas ponudila je vrhunske bračke slastice. Pripremljene po tradicionalnoj recepturi od domaćih karakterističnih namirnica (bade- mi, korice limuna i naranče) ovi kolačići trajno zarobljuju vaše nepce.

TRADITIONAL DRY COOKIES FROM THE ISLAND OF BRAČ (HRSTULE, KROKANT, BROČANCI) • BRŠTULANE MENDULE

The Tomas Family offers top quality confectionery from the Island of Brač. Made according to traditional recipes with characteristic island ingredients (almonds, lemon and orange crust), these cookies will capture your palate for ever.



Milna bb, 21405 Milna, otok Brač • andrea.logarusic@gmail.com • +385 21 636 157 • +385 21 636 157, fax • +385 99 683 03 05, Andrea Logarusic

LJUBICA KOČOVA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

BRAČKI MELEM • SLATKO OD BRAČKIH ZELENIH SMOKAVA

Smatra se da je smokva bila jedna od prvih biljaka koje su kultivirane za ljudsku ishranu. Obitelj Kočov ponudila je slatko koje se priprema od zelenih smokava i konzumira na sobnoj temperaturi od 12°C do 15°C. Može se kombinirati s bračkom skutom ili sa sladoledom koji daje nedoljiv okus i aromu. Brački melem ručno je rađena krema od pčelinjeg voska, propolisa, meda i kantarionovog ulja. Ugodnog je mirisa, blije- dožute boje i ne izaziva alergijske reakcije na koži. Ima široku primjenu i zbog svojih svojstava s pravom je nazvan čuvicom vaše kože.

BRAČ BALM (BRAČKI MELEM) • GREEN FIG DESSERT FROM THE ISLAND OF BRAČ

The fig is considered to be one of the first plants cultivated for human nutrition. The Kočov Family offers a dessert made from green figs and consumed at room temperature of 12°C to 15°C. It can be combined with the curd cheese from the Island of Brač or ice-cream for irresistible flavour and aroma. The balm from the Island of Brač, "brački melem", is a hand-made ointment made from beeswax, propolis, honey and St. John's wort oil. It has a pleasant scent, pale yellow colour and does not cause allergic skin reactions. It has a wide application. Owing to its properties, it is rightfully called the skin guardian.



Put barba Maškova bb, 21400 Supetar, otok Brač • brackimelem@yahoo.com • +385 21 630 197 • +385 91 892 74 27, Kočov Blagoj

"MOZAIK"

obrt za obradu i trgovinu kamena • stonemason's workshop and trade

SUVENIRI OD BRAČKOG KAMENA (DRUŠTVENA IGRA TRIJA, MUŽAR, ZDJELICA) • SUVENIRI OD BRAČKOG KAMENA • KAMENICA – SUVENIR OD BRAČKOG KAMENA • SUVENIRI OD BRAČKOG KAMENA (ZDJELA I KAMENICA) • SUVENIRI OD BRAČKOG KAMENA (MUŽAR • ZDJELICA) • SUVENIRI OD BRAČKOG KAMENA (MUŽAR • SVJEĆNJAK • ZDJELICA) • SUVENIRI I UPORABNI PROIZVODI OD BRAČKOG KAMENA (DOMINO, DRŽAČI ZA KNJIGE, DOZA)

Neven Drpić, "berač" bračkog kamena, godinama nas uvodi u čaroliju bračkog kamena, iznova zadržavajući svojom vještinom, ljepotom izrađenih suvenira i njihovom praktičnošću. Nudi suvenire iz visokoobradnog mramora – poliranog i štokanog, elementarne estetske i uporabne vrijednosti. Neiscrpan u idejama kontinuirano širi ponudu.



SOUVENIRS MADE OF STONE FROM THE ISLAND OF BRAČ (BOARD GAME "TRIJA", MORTAR, SMALL BOWL) • BRAČ STONE SOUVENIRS • STONE BOWL – KAMENICA – SOUVENIR CARVED IN THE BRAČ STONE • SOUVENIRS MADE OF THE BRAČ STONE (BOWLS AND BOXES) • BRAČ STONE SOUVENIRS (MORTAR • BOWL) • BRAČ STONE SOUVENIRS (MORTAR • CANDLESTICK • SMALL DISH • SOUVENIRS AND USABLE ITEMS MADE FROM THE BRAČ STONE (DOMINO, BOOK HOLDERS, DOSES)

Mr Neven Drpić, a "picker" of stone from the Island of Brač, has been introducing us into the magic of stone from the Island of Brač for years, making us admire his skill, the beauty of his souvenirs and their practical nature over and over again. He offers souvenirs made of high quality marble – polished and sand blasted – showing elementary aesthetic and functional values. Owing to his inexhaustible ideas, he broadens his offer every year.



MIHOVIL VLADISLAVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MOJMIR VLADISLAVIĆ

dopunska djelatnost - izrada suvenira od drva maslina • sideline - Olive Wood Souvenir Making

SUVENIRI OD DRVA MASLINE (ZDJELJE, SVIJEĆNJACI) • SUVENIRI OD DRVA MASLINE (DASKE, KUHAČE, NAKIT)

Ljubav u obradi maslinovog drva vodilja je Mojmlira Vladislavića. Izrađuje ukrasne i uporabne suvenire i nakit koji mogu unijeti toplinu maslinovog drva u svaki dom. Prateći prirodnu liniju drveta i ručno obrađujući maslinu, autor ostaje na području tradicijske izrade i u oblikovanju i u materijalu. Ručna obrada dodana je vrijednost ovih suvenira.



OLIVE WOOD SOUVENIRS (BOWLS, CANDLESTICKS) • OLIVE WOOD SOUVENIRS (CUTTING BOARDS, LADLES, JEWELRY)

Love is Mr. Mojmir Vladislavić's guiding principle for olive woodworking. He makes decorative souvenirs and souvenirs for everyday use and jewellery that bring the warmth of olive wood into every home. The author follows the natural line of wood and works on the piece of wood manually, thus remaining in the realm of traditional workmanship both design and material-wise. Manual woodworking is an added value of these souvenirs.



BRAČ FINI SAPUNI

obrt • trade

OSVJEŽIVAČI ZA KOŽU LICA I TIJELA – AROMATIZIRANO JADRANSKO MORE • BRAČ FINI SAPUNI

Brač fini sapuni ručno su rađeni i rezani, prirodni i bez konzervansa. Sadrže isključivo ulja biljnog podrijetla. Eterična ulja svakom sapunu daju specifična svojstva i miris biljaka od kojih su dobivena. Linija osvježivača objedinjuje sedam proizvoda koji sadrže more uzeto iz akvatorija otoka Brača obogaćeno prirodnim eteričnim uljima biljaka s naših otoka. Koriste se kod umora, fizičkog napora ili u drugim prigodama.



AROMATIZIRANO JADRANSKO MORE – FACIAL AND BODY SKIN FRESHENERS • BRAČ FINE SOAPS

Brač fine soaps are handmade and handcut, natural and preservative free. They only contain herbal essential oils. Essential oils provide the soaps with specific properties and fragrance of herbs they are made from. The line of fresheners includes seven products that contain the sea from the maritime zone of the Island of Brač rich in natural herbal essential oils from our islands. They are used against fatigue, physical strain or in any other occasion.



DALMATINSKA MASLINA J.D.O.O.

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • ČAJ OD LISTA MASLINE

Neizostavno u mediteranskoj kuhinji, ovo maslinovo ulje dobiveno je postupkom hladnog prešanja pretežito od autohtone sorte ponikle na otoku Braču. Njegova prepoznatljiva nota zlatno-zelene boje, ugodne i jedinstvene arome osvojila je konzumente otočnih proizvoda. Priča o maslinovom listu kreće od drevnih Egipćana koji su ga koristili prilikom mumificiranja. Čaj od maslinovog lista ima danas višestruku upotrebu. Brinući se za održivi razvoj otočne zajednice Dušan Eterović bere list masline iz eko uzgoja za tvrtku Dalmatinska maslina.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • OLIVE LEAF TEA

Unavoidable in the Mediterranean cuisine, this olive oil has been obtained using the cold pressing procedure for predominantly indigenous variety growing on the Island of Brač. Its recognisable nuance of gold and green colour, pleasant and unique aroma has won the hearts of island product consumers.

The story of olive leaf dates back to ancient Egyptians who used it for mummification. Today the olive leaf tea is used for multiple purposes. Dušan Eterović, trying to foster sustainable development of the island community, picks the olive leaf grown organically for the Dalmatinska Maslina Company.



SARDINA D.O.O.

SARDI RIBLJE KONZERVE

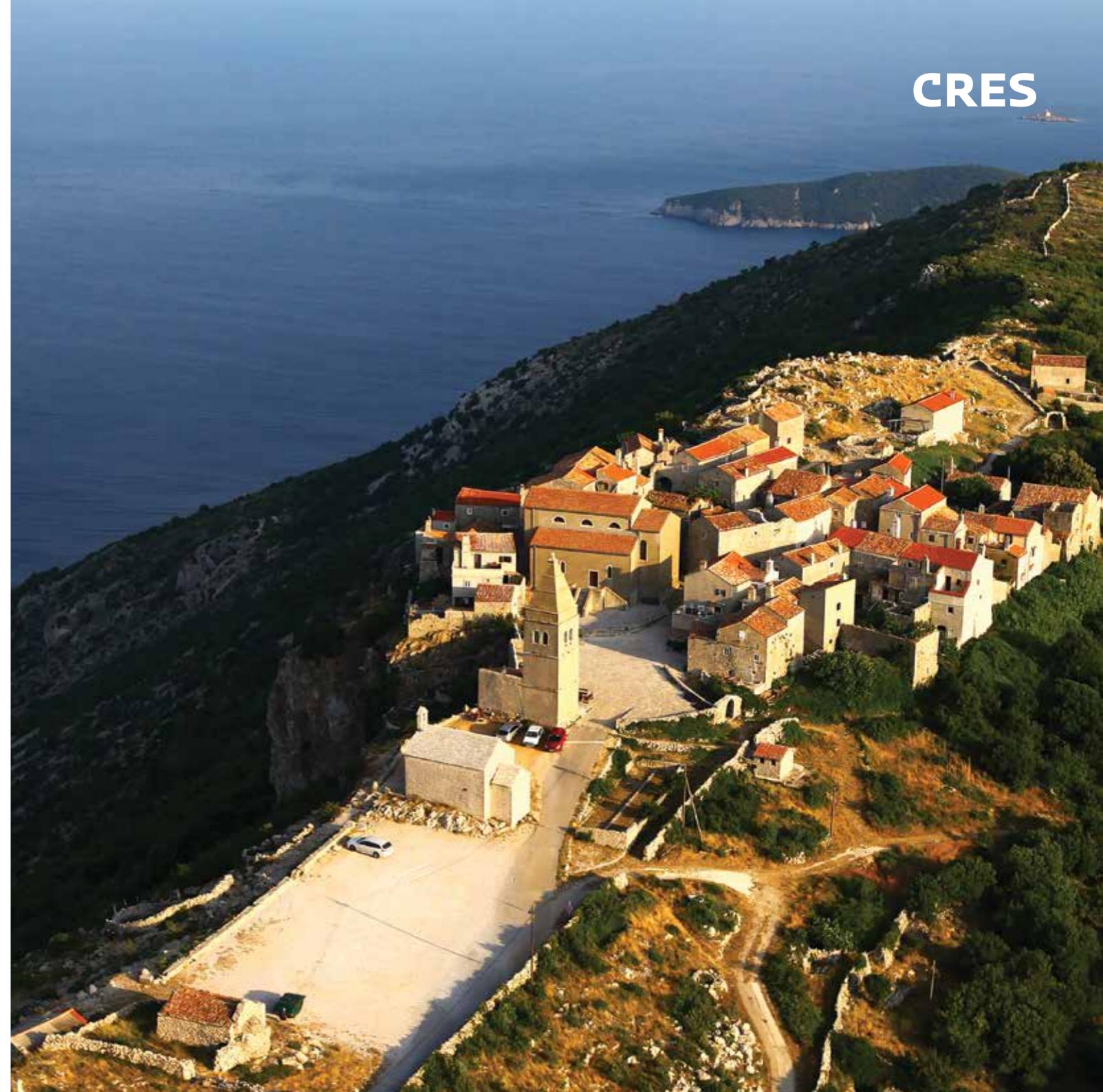
Proizvodi iz programa sardi i saros proizvedeni su od visokokvalitetne sirovine domaćeg podrijetla. Srđela i općenito plava riba jedna je od najzdravijih hrana uopće. Ovi proizvodi snižavaju razinu kolesterola u krvi i štite organizam od karcinoma, arterioskleroze i koronarnih bolesti srca, ne sadrže konzervante te u proizvodnji podliježu strogoj kontroli HACCP i ISO standarda.

SARDI FISH IN CANS

The products from the sardi and saros programme are produced from high quality materials of domestic origin. Anchovies and oily fish in general are some of the healthiest foods known. These products lower cholesterol levels in the blood and protects from cancer, arteriosclerosis and coronary heart disease. Sardi products do not contain preservatives and are subjected to strict HACCP and ISO control standards.



CRES



MATEO BRAVDICA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**DŽEM OD OSKORUŠA • NAMAZ OD SMREKE • NAMAZ OD KADULJE •
DŽEM (SMOKVA, CRNA MASLINA) • EKSTRA DJEVČANSKO
MASLINOVNO ULJE • MARMELADA OD ŠIPKA • NAMAZ OD MIRTE**

Izabel Bravdicu upoznali smo kao proizvođačicu "neobičnih delicija". U njenoj ponudi je džem od oskoruša, crne masline, smokve i šipka, namaz od smreke, mirte i kadulje, te ekstra djevičansko maslinovo ulje. Proizvodi nastaju iz bogate otočne flore koja svojim osebujnim okusom osvaja naša nepca.



ALBERT NEGOVETIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • DŽEM SMOKVA, TREŠNJA •
MARMELADA OD LIMUNA • EKSTRA DŽEM OD MANDARINA**

Obitelj Negovetić običava reći da njihovim venama teče maslinovo ulje. Proizvode ga obradom svježih maslina autohtonih sorti Simijace (Slivnjače) i Plominke iz okolice Cresa. Rade i slasne creske džemove od pomno odabranih plodova mandarine prerađenih na način creskih nona te marmelade također od autohtonih sorti (trešnja Hrstavica, smokva, limun) u koje sladokusci vole umočiti prste.



"MARGARETA"

obrt slastice • confectionery

SLASTICE (SMOKVIN KRUH • TRAJNIJI SUHI KOLAČIĆI (GROMAČICE, RUŽMARINIĆ) • SMOKVICE) • DIET SUHI KOLAČIĆI (MENDULE, ROLICE) • SLASTICE (PUGACA OLIVETA, BUCULIN OLIVA, ŠKANJATA) • TORTA NAŠIH KAPETANA • TRADICIONALNI CRESKI KOLAČIĆI (SALVIA BUCULIN, ROSETE, MEDENJAK BUCULIN, KACOTIN, MEDENJAK SMOKVA, VANILIN ČIFLET) • BRUŠTULANE MENDULE ŠKOLJKICE • RENESANSNA ROŽICA

Obrt "Margareta" poznat je kao čuvar creske "slatke" tradicije. Ponuda ukusnih slastica proširena je školjkicama (suhim trajnim kolačićima punjenima plodovima otoka: smokva, naranča, limun...) i renesansnom rožicom (također trajnim kolačom inspiriranim tradicijom).



SILVIO VELČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Silvio Velčić proizvodi ekstra djevičansko maslinovo ulje od plodova stoljetnih maslina autohtonih sorti otoka Cresa Plominke i Simjace, u skladu s višestoljetnom tradicijom maslinarske proizvodnje na otoku. Ulje je dobiveno izravno iz ploda masline isključivo mehaničkim postupcima ekstrakcije i to hladnim postupkom.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Silvio Velčić makes extra virgin olive oil from the fruit of centennial olive trees of autochthonous olive varieties of Plominka and Simjaca from the Island of Cres in line with the long tradition of olive oil production on the island. The oil is made directly from the olive fruit exclusively by mechanical extraction and cold pressing.



ERNEST LUŽINA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SAPUNI OD EKSTRA DJEVČANSKOG MASLINOVOG ULJA (LAVANDA, MASLINA, LOVOR)

Obitelj Lužina proizvodi fine sapune od vlastitog ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Obogaćuje ih eteričnim uljima njegujući našu kožu. U sapune utiskuje glagoljašku baštinu čineći ih posebno zanimljivima. Pakira ih u ručno rađene vrećice, oslikane ili s elementima čipke.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SOAPS (LAVENDER, OLIVE, LAUREL)

The Lužina family makes fine soaps from their own extra virgin olive oil. They enrich them with skin caring essential oils. They impress Glagolitic texts in their soaps, thus making them especially interesting. The soaps are packed in handmade bags, illustrated or with lace elements.



"ISABEL"

obrt • trade

SUVENIRI OD MASLINOVOG DRVA (DAŠČICA, NOŽIĆ) • SUVENIRI OD MASLINOVOG DRVA (ŽLICE, KUHAČE, SET ZA SALATU)

Ručno obrađeni uporabni predmeti Obrta Isabel od grana maslinovog drva koje ostaje nakon berbe, premazuju se maslinovim uljem. Izrađeni od jednog komada maslinovog drveta, prekrasnih šara i funkcionalni, mogu se svakodnevno koristiti. Pazeći da se sačuva tekstura i izvornost drva masline, izrađuju se suveniri jednostavne i funkcionalne estetike.



OLIVE WOOD SOUVENIRS (CUTTING BOARD, LITTLE KNIFE) • OLIVE WOOD SOUVENIRS (SPOONS, LADLES, SALAD SETS)

The objects handmade by the Isabel Trade from olive tree branches remaining after harvest are coated with olive oil. They are made from a single piece of olive wood, beautifully patterned and functional, and intended for everyday use. The souvenirs, carefully made to preserve the texture and authenticity of olive wood, have simple and functional aesthetics.



RUTA

grupa za kvalitetniji život na otoku Cresu • group for higher quality life on the Island of Cres

SLIKOVNICA "TAJNA MASMALIĆA" • MASMALIĆI – SUVENIRI IGRAČKE OD CRESKE VUNE • TORBE OD VUNE • PROIZVODI OD CRESKE VUNE

Udruga Ruta kroz kreativne radionice s djecom i mladima u creskoj vuni realizira projekte koji su usmjereni na upoznavanje i očuvanje prirode i tradicije svog kraja. Linija proizvoda od creske vune nastala je korištenjem tradicionalnog otočnog materijala – valjane vune. U Rutine projekte utkana je i legenda o malom patuljku Masmaliću s porukom: poštuj prirodu i sačuvaj je za budućnost.



THE SECRET OF MASMALICS PICTURE BOOK MASMALIĆI – SOUVENIRS TOYS MADE OF THE CRES WOOL • WOOLLEN HANDBAGS • WOOL PRODUCTS FROM THE ISLAND OF CRES

Creative children's and youth workshops organised by the Ruta Association are used to implement Cres wool projects focused on the conservation of nature and regional tradition. The Cres wool line of products is made from traditional island material – felted wool. The project activities were used to transfer messages from Masmalić: respect for nature and conservation for the future.



FILOZIĆI

lokalna akcijska udruga • local action group association

SUVENIRI OD DRVA (DASKE ZA REZANJE, PLADNJEVI) • DRVENI STALCI ZA PRŠUT

Udruga Filozići čuva otočnu tradiciju izrade uporabnih predmeta koristeći raznovrsno drvo od stabala iz neposredne okoline (maslina, hrast, jasen, javor, trešnja, kesten, grab, smreka, badem, brijest). Izrađuje autohtone suvenire koji su spoj tradicijskog (materijal i upotreba) i suvremenog (oblici koji nadilaze isključivo uporabnu dimenziju). Ponađeni stalci za pršut formom i izvedbom pripadaju umjetničkim obratima pa ih poželite imati u svojoj kuhinji.



WOOD SOUVENIRS (CUTTING BOARDS, TRAYS) • WOODEN PROSCIUTTO HOLDERS

The Filozići Association cultivates the Island tradition of making objects for everyday use by using different types of wood from the trees in immediate vicinity (olive, oak, ash, maple, cherry, chestnut, hornbeam, spruce, almond, elm). The Association makes indigenous souvenirs as a blend of the traditional (material and use) and the contemporary (shapes going beyond the mere aspect of everyday use). Due to their shape and workmanship, the offered prosciutto holders are items of handicraft anybody would crave to have in their kitchen.

"GERBIN"

centar za održivi razvoj • sustainable development centre

MUZEJ OVČARSTVA

Centar za održivi razvoj "Gerbin" već godinama je prisutan na otoku Cresu kao tumač dominantnih creskih tradicija koje su obilježile život Cresa i njegovih stanovnika te im, dajući im novu funkciju, muzejsku, turističku, edukativnu, omogućava opstojnost u vremenu kad ih više nema u njihovoј primarnoj funkciji.

Muzej ovčarstva i stalna izložba Tradicijsko ovčarstvo u Lubenicama na otoku Cresu svjedoči o načinu na koji prakse iz prošlosti žive u recentnom sjećanju.

THE MUSEUM OF SHEEP BREEDING

The "Gerbin" Sustainable Development Centre has been present on the Island of Cres for a long number of years as an interpreter of traditions dominating on the Island of Cres which have left a stamp on the life of the island and its inhabitants. The centre provides them with a new function of the museum, tourist and educative nature and facilitates their perseverance throughout the times in which their primary function is no longer there.

The Museum of Sheep Breeding and its permanent exhibition Traditional Sheep Breeding in Lubenice on the Island of Cres bears witness to the way in which practices from the past continue to live in recent memory.



Lubenice 26, 51557 Cres, otok Cres • www.centargerbin.org • +385 91 503 96 23, Mario Šlosar Brnelić

"ŠIMJAC"

kućna radinost • family trade

SUVENIR OD MASLINOVOG DRVA (MAŽUR)

Mažur, suvenir od maslinovog drva, nastao je kao plod tradicijskog i inovativnog načina obrade maslinovog drva, koje je simbol života. Upotrebljava se za usitnjavanje otočnog bilja (kadulja, ružmarin, majčina dušica) koje kasnije služi kao dodatak raznim domaćim jelima.

OLIVE WOOD SOUVENIR (MORTAR)

The mortar, a souvenir made of olive wood (olive tree is a symbol of life), is a result of traditional and innovative olive woodworking. This tool is used for crushing island herbs (sage, rosemary, thyme), added as condiments to a variety of homemade dishes.



CVETKO KULJANIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SAPUN S MORSKOM SOLI

Obitelj Kuljanić proizvodi sapun koji se pomalo razlikuje po svom sastavu od ostalih sapuna koje nude otočni proizvođači. Pored već standardnih dodataka i maslinovog ulja u ovaj se sapun dodaje i morska sol što mu daje i karakteristiku pilinga.

SOAP WITH SEA SALT

The Kuljanić Family makes a soap the composition of which is a little bit different from other soaps offered by island producers. In addition to standard ingredients and olive oil, this soap also includes sea salt, convenient for peeling.



MARTIN PEICA

domaća radinost • family trade

SUVENIR NAUŠNICE

Izrada nakita na otocima spada u tradicijske djelatnosti. Martin Peica kreirao je naušnice od visoko kvalitetne govede kože, tanirane na stari tradicionalan način upotrebom drva, lišća, korijena itd. Inspirirane su bogatom prirodom otoka i kulturnom baštinom te renesansom kao jednim od najkreativnijih razdoblja u umjetnosti.

SOUVENIR EARRINGS

Jewellery design is a traditional island trade. Martin Peica designs earrings from high quality cow leather, tanned in the old traditional way using wood, leaves, roots, etc. They are inspired by natural diversity and cultural heritage of the island, and Renaissance as one of the most creative art periods.



DUGI OTOK

NIKICA ŽAMPERA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KOZJI SIR U MASLINOVOM ULJU (BOSILJAK I ČEŠNJAK, EKO ZAČINI) •
ZELENE MASLINE U SLANOJ VODI • KOZJI SIR GOLIJA • EKSTRA
DJEVIČANSKO EKOLOŠKO MASLINOVNO ULJE • KOZJI SIR ŽMANSKI

Na Dugom Otku oduvijek postoji tradicija proizvodnje vrhunskog maslinovog ulja i vrhunskog kozjeg sira. Obitelj Žampera objedinila je ove dvije tradicije i iznjedriла neponovljive proizvode. U gastro ponudi moguće ih je kombinirati uz dodatak bosiljka i češnjaka uzgojenih u vlastitom polju ili uz dodatak kadulje, koromača i majčine dušice koji samoniklo rastu na Dugom otoku.

GOAT CHEESE IN OLIVE OIL (BASIL AND GARLIC, ORGANIC SPICES) •
GREEN OLIVES IN BRINE • GOLIJA GOAT CHEESE • EXTRA VIRGIN
ECOLOGIC OLIVE OIL • ŽMANSKI GOAT CHEESE

The Island of Dugi Otok has a long tradition of manufacturing virgin olive oil and the highest quality goat cheese. The Žampera family has integrated these two traditions and developed unique products. In the gastro offer, they can be combined with the addition of basil and garlic grown in their own fields or with the addition of sage, fennel and thyme that grows wild on the Island of Dugi Otok.



TOVAREĆA MUŽIKA

udruga • the association

GLAZBENA PRAKSA "TOVAREĆA MUŽIKA"

Tovareća mužika iz svoje korijene crpi iz pučkog običaja Batarela, što je naziv za skup nasumičnih zvukova s ciljem stvaranja buke, koji je od pamтивjeka bio prisutan u običajima mještana Dugog otoka. Batarelom su u dugim i hladnim noćima tjerali zle duhove, ali su se veselili i rugali, najčešće udovcima ili udovicama koji bi se ponovno vjenčavali. Tovareća mužika je institucionalizirana 1959. Najprepoznatljiviji instrumenti su rog (od vola ili bika) i šumpreš (staro puglo napunjeno željezom) utkani i u mjesne predaje i legende sa neizbjegnim vjerovanjem u njihova moćna, magična svojstva koja su štitila od uroka i branila od ostalih zala i nevolja.

"TOVAREĆA MUŽIKA" MUSIC PRACTICE

Tovareća mužika has roots in the "Batarela" folk custom of making random sounds for the purpose of creating noise, which has been present since ancient times in customs of the Dugi otok residents. They used "Batarela" in long and cold nights to chase off evil spirits, but also to rejoice and mock, mostly the widowers or widows who remarried. Tovareća mužika was institutionalized in 1959. The most recognizable instruments are the horn (ox horn or bull horn) and "šumpreš" (old flatiron filled with iron pieces), but also woven into local tales and legends with inevitable beliefs in their powerful, magic characteristics with powers of protection from spells and other evils and troubles.



MARDEŠIĆ D.O.O.

JADRANSKA SARDINA (U BILJNOM ULJU, S POVRĆEM, U
MASLINOVOM ULJU) • FRIGANA SRDELA U MASLINOVOM ULJU •
JADRANSKA SARDINA (LIGHT, S LIMUNOM, S FEFERONOM) • FILETI
JADRANSKE SKUŠE • JADRANSKA SKUŠA S POVRĆEM • JADRANSKA
SRDELA U UMAKU OD RAJČICE

Linija jadranskih skuša, srdele i sardina proizvodi se od svježe ulovljene ili svježe zamrznute skuše, srdele i sardine ulovljene u Jadranskom moru koje okružuje Dugi otok. Strojno ili ručno se reže i čisti od nejestivih dijelova te kuha na pari, dodaje se povrće i nalijeva umak, limenka se hermetički zatvara i sterilizira topolinom. Zadržava vrijedna nutritivna svojstva. Ne sadrži aditive ni konzervante.



ADRIATIC SARDINE (IN VEGETABLE OIL, WITH VEGETABLES, IN OLIVE OIL) • FRIED SARDINES IN OLIVE OIL • ADRIATIC SARDINE (LIGHT, WITH LEMON, WITH CHILLI PEPPERS) • ADRIATIC MACKEREL FILLETS • ADRIATIC MACKEREL WITH VEGETABLES • ADRIATIC SARDINE IN TOMATO SAUCE

The line of Adriatic mackerels, pilchards and sardines is produced from freshly caught or freshly frozen mackerels, pilchards and sardines caught in the Adriatic Sea surrounding the Island of Dugi Otok. The fish is either mechanically or manually cut and cleaned from inedible parts and steamed. The vegetables are added to the steamed fish in the tin, the sauce is poured over the fish, and the tin is hermetically sealed and thermally sterilised. It retains the valuable nutritive properties. It does not contain any additives or preservative agents.

"DIM"

zajednički ugostiteljski obrt • joint restaurant and catering

MARINIRANA GRDOBINA • DŽEM (BIJELA SMOKVA, CRNA SMOKVA, MAGINJA)

Ante Galošić ponudio je slano-slatke delicije s Dugog otoka. Riječ je o grdobini koju izlovljuje u akvatoriju svog otoka, zatim marinira i pakira u staklenke. Ova je delicija pravi izazov za gurmance. Džemovi su posebne teksture i okusa, najčešće servirani u palačinkama koje se nude u vlastitom restoranu i koji gastro turisti uvijek iznova posjećuju.

MARINATED MONKFISH • JAM (WHITE FIG, BLACK FIG, STRAWBERRY TREE BERRY)

Ante Galošić features with savoury and sweet delicacies from the Island of Dugi otok. He offers monkfish caught in the local waters around this island, marinated and packed into jars. This delicacy is a genuine challenge for gourmands.

Jams have peculiar texture and flavour, are mostly served in crepes offered in his restaurant, largely frequented by gastro tourists over and over again.



DARINKO KARINJA

ETERIČNO ULJE LAVANDE

Na Dugom otoku, u oazi mira koja pruža duhovni i tjelesni odmor, Darinko Karinja-Dare uzgaja mirisnu lavandu Budrovku. Eterično ulje lavande nudi kao svoj proizvod upakiran u prigodne kutijice ukrašene ručno kukičanim merlićem.

LAVENDER ESSENTIAL OIL

Darinko Karinja-Dare grows aromatic lavender of Budrovka variety on the Island of Dugi Otok, in the oasis of peace, relaxing for body and soul. He offers the lavender essential oil as his own product packed into small convenient boxes decorated with hand-crocheted lace (commonly known as merlić).



HVAR



SVIRČE

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

**VRHUNSKO VINO, BARRIQUE • ARHIVSKO VINO IVAN DOLAC •
VRHUNSKO VINO MEDITERANO • KVALITETNO VINO (PLAVAC HVAR,
PLAVAC BARRIQUE, OPOLO) • KVALITETNO VINO (POŠIP DE LUXE,
POŠIP, SVIRČE, BOGDANUŠA) • DESERTNO VINO "FOR"**

Vrhunska/barrique i kvalitetna crna, bijela, rose i desertna vina proizvedena iz autohtonih sorti Plavac mali, Bogdanuša, Trebljan svoje najbolje plodove daju s izdvojenih položaja na teško pristupačnim obroncima južne strane otoka Hvara, ali i sa sjevernih padina veće nadmorske visine. Specifične boje, karakterističnog bukea, bogate arome svrstala su se među najbolja svjetska vina. Proizvode se u ograničenim količinama, od probranog grožđa autohtone sorte klasičnom metodom, ali i primjenom posebnih tehnologija.

SUPERIOR QUALITY WINE, BARRIQUE AND ARCHIVE WINE IVAN DOLAC • SUPERIOR QUALITY WINE MEDITERANO • QUALITY WINE (PLAVAC HVAR, PLAVAC BARRIQUE, OPOLO) • QUALITY WINE (POŠIP DE LUXE, POŠIP, SVIRČE, BOGDANUŠA) • "FOR" – DESSERT WINE

The premium quality/barrique red, white, rosé and dessert wines are produced from autochthonous grape varieties of Plavac mali, Bogdanuša and Trebljan that provide their best fruit in secluded locations on hardly accessible slopes on the southern side of the Island of Hvar, but also on the northern slopes at higher altitudes. Their specific colour, characteristic bouquet and rich aroma classify them among the best wines worldwide. They are produced in limited editions from selected grapes of autochthonous varieties by means of a classical method, but also by the use of special technologies.



DALMACIJAVINO, HVARSKE VINARIJE

**VRHUNSKO VINO FAROS • FAROS BARRIQUE • KVALITETNO VINO
BOGDANUŠA**

Faros i Faros barrique je vrhunsko crno suho vino s oznakom kontroliranog podrijetla koje se proizvodi od grožđa sorte Plavac mali s južnih padina otoka Hvara, isključivo s položaja zvanih Hvarske plaže, oko i poviše mjesta Ivan Dolac. Bogdanuša je kvalitetno bijelo vino s oznakom kontroliranog podrijetla koje se proizvodi od istoimene autohtone sorte grožđa s ograničenog starogradsko – jelšanskog polja u hvarskom vinogorju.

**SUPERIOR QUALITY WINE FAROS • FAROS BARRIQUE • QUALITY WINE
BOGDANUŠA**

Faros/Faros barrique is a premium quality aoc dry red wine produced from the grapes of the Plavac mali variety that grows on the southern slopes of the Island of Hvar, exclusively in the area called Hvarske plaže (the Beaches of the Island of Hvar), surrounding the Ivan Dolac Village. Bogdanuša is an aoc quality white wine produced from the native grape variety under the same name from the restricted Stari Grad – Jelsa location in the Hvar winegrowing area.



MAJA ZANINOVIC EX UGOSTITELJSKI OBRT/CRAFT "LILI"

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

BARIKO AROMATIZIRANO VINO

Spravljen na tradicionalan način po recepturi koja se godinama koristi u obitelji Zaninović, Bariko u podlozi ima kvalitetno vino sorte grožđa Plavac mali s južnih strmih padina otoka Hvara. Vino Plavac mali barrique neko vrijeme odleži u drvenim bačvama, zbog čega Bariko primi specifičan okus, sladunjav i s malim postotkom alkohola. Može se poslužiti kao aperitif ili dessertni napitak a u doba kolandanja u Svetoj Nedjelji veseliće mu se i djeca.

BARIKO FLAVoured WINE

Made in a traditional way according to the recipe used for a long time by the Zaninović Family, Bariko is based on Plavac mali grape variety and wine quality from the southern slopes of the Island of Hvar. The Plavac mali barrique wine is kept in wooden barrels for a while, which makes Bariko acquire a specific, aromatic flavour with low alcohol percentage. It can be served as an appetizer or a dessert wine. During Christmas carolling season in Sveta Nedjelja even children look forward to it.



STJEPAN DULČIĆ (EX AGRO HVAR D.O.O.)

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**EKOLOŠKO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOV ULJE •
RUŽMARINOV ULJE • RUŽMARINOV CVIJET • LAVANDINO ULJE •
LAVANDIN CVIJET • MEDOVAČA BRUŠKA • MEDOVAČA HVARANKA •
MED RUŽMARIN • MED LAVANDA**

Obitelj Dulčić od davnina se bavi maslinarstvom i proizvodnjom meda. Uz stoljetna stabla maslina posađene su i mlade masline na krševitom tlu, koje se obrađuju i beru ručno. Tradicionalnim načinom pripreme obitelj Dulčić proizvela je liker od najkvalitetnijih sorti meda i ljekovitog bilja s ekološki čistih i čuvnih padina otoka Hvara, te eterična ulja i suhi cvijet lavande i ružmarina.



ANTE MATELJAN BABIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE • ETERIČNO ULJE LAVANDE • CVIJET LAVANDE • EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE • MARMELADA OD GROŽĐA SWEET FILOMENA

Gotovo 200-godišnja tradicija u uzgoju maslina i proizvodnji ulja te 50-godišnja tradicija u uzgoju i preradi lavande, svrstava obitelj Mateljan u važne čuvare tradicionalnih proizvodnji na otocima. Hvar je posebno poznat po lavandi i njenom opojnom mirisu, a ulje je neizostavni dodatak gastro ponude. Njihove ručno brane masline iz maslinika u Zastržiću prerađuju se u mjesnoj uljari. Predanost i ljubav prema maslinarstvu rezultirali su vrhunskim uljem čija je kvaliteta njihova trajna inspiracija. Od soka crnog grožđa sorte Plavac mali, obitelj Mateljan spravlja marmeladu. Tradicionalne recepture i prerade ovaj proizvod podsjeća na okuse i mirise djetinjstva budući da je proizvođačica sljedila recept i postupak svoje majke.



"FOR – MED"

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED (RUŽMARIN, VRIJES)

U cvjetnim oazama otoka Hvara marljivi zadrugari uzgajaju pčele i proizvode med koji je svojim karakteristikama iskoračio s otoka. Ružmarin i vrijes specifične su vrste meda koje se mogu naći u ograničenim količinama te stoga izazivaju posebnu pozornost.

HONEY (ROSEMARY, HEATHER)

In floral oases of the Island of Hvar diligent members of the cooperative keep their bees and produce honey with specific characteristics known outside this island. Rosemary and heather are specific types of honey found in limited quantities and thus they command special attention.



BORIS BURATOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED (RUŽMARIN, LAVANDA, VRIJES)

Medovi vrhunske kvalitete koje proizvodi Boris Buratović, potječe s karakterističnih lokaliteta otoka Hvara, iz netaknutog cvjetnog i mirisnog okruženja. Specifični okusi i cvjetne podloge proslavili su ove medove i izvan granica Hrvatske.

HONEY (ROSEMARY, LAVENDER, HEATHER)

The top quality honey produced by Boris Buratović comes from characteristic localities on the Island of Hvar, from pristine floral and aromatic environment. Specific flavours and floral bases have also made these honeys known outside Croatian borders.



BERISLAVA ĆURČIN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE • NAMAZ OD GREJPA • FAROSKI MELEM (S PUHOVIM ULJEM, S RUŽMARINOM I LAVANDOM) • SAPUNI (VOĆNI, LAVANDA, RUŽMARIN) • ETERIČNO ULJE LAVANDE • LAVANDIN CVIJET • SUVENIR (RUČNO RAĐENA LUTKA S LAVANDOM) • NAMAZ OD MANDARINE • MELEM (S RUZMARINOM, ŠAFRANOM I KANTARIJONOM) • SAPUN (KOZJE MLJEKO, MED I LAVANDA) • PRIRODNA KREMA OD SMILJA S ULJEM RUZMARINA • ULJE ZA MASAŽU • BALZAM ZA USNE • NARANCINI • NAMAZ OD GORKE NARANČE • KOZMETIČKA LINIJA (VOĆNO ULJE ZA MASAŽU TIJELA, SAPUN OD SMILJA, BALZAM NA USNE OD LAVANDE, PRIRODNA VITAMINSKA HRANJAVA KREMA ZA LICE, ULJE ZA SUNČANJE, HIDROLAT LAVANDE)

Berislava Ćurčin proizvodnju temelji na prirodnom ritmu s tradicionalnim recepturama ali i inovativnim odmakom (melem s puhovim uljem). Nudi nekoliko linija visokokvalitetnih proizvoda s prepoznatljivom notom same proizvođačice: od prehrabnenih (maslinovo ulje autohtonih sorti Oblica/Orkula i namaz od grejpa/mandarine) do kozmetičkih (poznati hvarski melemi i sapuni u podlozi s kozjim mlijekom, medom i lavandom) i suvenira. Pomno izučavajući stare recepture Berislava Ćurčin kreirala je proizvode koji su nadišli otočnu tradiciju, bilo da se radi o hrani ili kozmetičkim proizvodima. Njeni su proizvodi dobili priznanje struke.



ĐORDAN GURDULIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Dugogodišnja obiteljska tradicija nadograđena entuzijazmom i znanjem nasljednika rezultirala je dobivanjem ekstra djevičanskog maslinovog ulja "Murvica" iz maslinika koji se nalaze na sjevernoj strani otoka Hvara između Jelse, Vrisnika i Vrboske. Dio maslinika je na Humcu na nadmorskoj visini od 350 m. Ulje se proizvodi hladnim postupkom centrifugalnim dekanterom.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

A long family tradition upgraded by enthusiasm and know-how of young generations has resulted in extra virgin olive oil which goes by the name of "Murvica" made from olives grown in the olive-groves situated on the northern side of the Island of Hvar, between Jelsa, Vršnik and Vrboska. Some olive-groves are in the settlement of Humac, at the altitude of 350 m. The oil is cold pressed in decanter centrifuge.



JOSIP MILATIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**MARMELADA (LIMUN, NARANČA, MANDARINA) • EKSTRA DŽEM
MANJIGA • RAKIJA OD MANDARINA • LIKERI (ROGAČ, VIŠNJA)**

Hvar kao naš najsunčaniji otok obiluje mirisnim voćem koje je obitelj Milatić-Rošić pretočila u slasne marmalade, džemove i rakije. Njihovi neodoljivi okusi i mirisi rezultat su pomnog odabira sirovine i njene prerade odmah nakon branja. Ručna izrada prema starim recepturama zadržala je notu prošlih vremena. Ostajući u tradicijskoj proizvodnji dali su svojim proizvodima specifičan obol karakterističan samo za otok Hvar. Time su stekli privilegij da prilikom kušanja njihovih proizvoda budu odmah prepoznati kao proizvođači neupitne kvalitete.



**MARMALADE (LEMON, ORANGE, MANDARIN) • EXTRA STRAWBERRY
TREE BERRIES JAM • MANDARIN GRAPPA • LIQUEURS (CAROB, SOUR
CHERRY)**

The Island of Hvar, as the sunniest Croatian island, abounds in fragrant fruits transformed into delicious marmalades, jams and grappas by the Milatić-Rošić Family. Their irresistible flavours and aromas result from a careful selection of raw materials and the fruits being processed immediately after the harvest. The manual preparation according to traditional recipes evokes the time long past. This family's production leans on traditional methods, which gives their products specific quality characteristic of the Island of Hvar in particular. In this way, the family has acquired a privilege of being recognized as makers of products epitomising exceptional quality whenever tasted.



FARIA

ženska zadruga • women's cooperative

**FARIA (CRNE MASLINE U SLANOJ VODI) • FIGOLINI (MLJEVENE SUHE
SMOKVE U TAMNOJ ČOKOLADI) • LADY MARMALADE (DŽEM
SMOKVA, MANDARINA) • ARANCINI • MELEM (KANTARIĆ,
KAMILICA)**

Žene otoka Hvara posebno su poznate po svojoj aktivnosti da od zaborava sačuvaju stare recepture u proizvodnji hrane, ali i melema. Osnivanjem ženske zadruge pokrenute su proizvodnje koje nude vrhunske delicije zadružarki (Slavica Soljačić, Milena Gamulin, Angelika Gurdulić, Sanja Fistonić) spravljenе od hvarske sirovine prepunih sunca, eteričnih ulja i nezaboravnih mirisa. Profinjeni okusi nude radost i podižu raspoloženje.

**FARIA (BLACK OLIVES IN BRINE) • FIGOLINI (GROUND DRIED FIGS IN
DARK CHOCOLATE) • LADY MARMALADE (FIG, MANDARINE JAM) •
CANDIED ORANGE • BALM (ST. JOHN'S WORT, CHAMOMILE)**

The women of the Island of Hvar are known for their efforts to preserve ancient recipes for both food and balms from oblivion. By establishing the women's cooperative, they began producing top-quality delicacies of the cooperative members (Slavica Soljačić, Milena Gamulin, Angelika Gurdulić, Sanja Fistonić) prepared from Hvar raw materials filled with sun, essential oils and unforgettable scents. The sophisticated tastes offer joy and raise the spirits.



NIKOLA HALADIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Maslinovo ulje obitelji Haladić ima dugu tradiciju proizvodnje u Starogradskom polju gdje kombinacija plodne zemlje i složenog kamenja u suhozide unutar kojih rastu masline, daje poseban okus ulja. Obitelj je obnovila i maslinik oko mjesta Vrbanj, odabравши niski uzgojni oblik masline koji se redovito obrađuje i lako održava. Nakon obnove starih maslinika posađeno je dosta novih stabala domaćih sorti. Ulje se proizvodi isključivo mehaničkim postupcima što daje visoku kakovću. Sklad njegove voćnosti, pikantnosti i gorčine čini ovo maslinovo ulje harmoničnim i nezaobilaznim u mediteranskoj kuhinji.

VIRGIN OLIVE OIL

The olive oil made by the Haladić Family has a long tradition of production in Starogradsko Polje, where the combination of fertile soil and stones arranged into drystone walls from which the olives grow, provides a special flavour of oil. The family also restored the olive grove nearby the place of Vrbanj, choosing short olive trees which are regularly cultivated and easily maintained. After having restored the old olive groves, a lot of new trees of domestic varieties were planted. The oil is produced using only mechanical procedures, providing high quality. The harmony of its fruity aroma, tanginess and bitterness makes this olive oil harmonious and unavoidable in the Mediterranean cuisine.



IVANA MAGDALENIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

NAMAZ OD BADEMA • SAPUN RUŽMARIN

Ivana Magdalenić ponudila je dva različita proizvoda: namaz od badema pripremljen od preprženih i mljevenih badema spravljenih kao namaz. Ova jedinstvena deličija specifičnog je okusa i konzumira se s kruhom, ali se može i kombinirati. U ponudi je i sapun ručne izrade obogaćen mljevenim ružmarinom i eteričnim uljem ružmarina.

ALMOND SPREAD • ROSEMARY SOAP

Ivana Magdalenić offers two products: an almond spread prepared from toasted and ground almonds. This unique delicacy has a specific taste and is eaten with bread, but it can also be combined with other spreads or toppings. Also in the offering are hand-made soaps enriched with ground rosemary and rosemary essential oil.



IVANOV KRUH D.O.O.

TRADICIONALNI KOLAČI (IVANOV KRUH, CAROPIR)

Već pomalo zaboravljena upotreba rogača rezultirala je dvjema deličijama s otoka Hvara, bogatog stablima rogača. Ivanov kruh zdrava je grickalica od rogača, smokava, badema, meda i hvarske bilje. Caropir je pikantni kreker od rogača, pira, badema, bučinih sjemenki i hvarske bilje. Proizvedeni bez termičke obrade, samo sušenjem, ovi proizvodi ne sadrže ni šećer ni konzervante.

TRADITIONAL COOKIES (IVANOV KRUH – ST. JOHN'S BREAD, CAROPIR – CAROBSPELT)

A somewhat forgotten use of carob resulted in two delicacies from the Island of Hvar, abundant with carob trees. Ivanov kruh (St. John's bread) is a healthy snack made of carob, figs, almonds, honey and herbs from the Island of Hvar. Caropir (Carobspelt) is a spicy cracker made of carob, spelt, almonds, marrow seeds and the herbs from the Island of Hvar. Produced without any thermal processing, only by drying, these products do not contain any sugar or preservatives.



BARICA BARBARIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

"KARMELINO" ZAČINI (KADULJA, ORIGANO • RUŽMARIN, LOVOROV LIST) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE • ETERIČNO ULJE LAVANDA, RUŽMARIN • SUHO OTOČNO BILJE (LIST PLANIKE, LIST MASLINE, LAVANDIN CVIJET)

U mirisnoj oazi otoka Hvara obitelj Barbarić skuplja i suši ljekovito i začinsko bilje koje je moguće višenamjenski koristiti. Neizostavno je u mediteranskoj kuhinji kao i ekstra djevičansko maslinovo ulje od maslina iz vlastitog eko maslinika. Ulje dobiveno prvim prešanjem zlatno-zelene boje, ugodne je i jedinstvene aromе. Tu su i jedinstvena hvarska eterična ulja.

Neiscrpna mirisna ponuda obitelji Barbarić vraća nas u neka davnna vremena budeći nostalgične mirisne uspomene. Tko jednom posjeti Hvar trajno nosi njegove mirise u sjećanju.



"KARMELINO" SPICES (SAGE, OREGANO, ROSEMARY, LAUREL) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • LAVENDER, ROSEMARY ESSENTIAL OIL • DRIED ISLAND HERBS (STRAWBERRY TREE LEAF, OLIVE LEAF, LAVENDER FLOWER)

In the fragrant oasis of the Island of Hvar the Barbarić Family collects and dries medicinal and aromatic herbs, which can be used in many different ways. They are unavoidable in the Mediterranean cuisine, just like extra virgin olive oil made from olives from their own eco olive grove. The oil obtained after first pressing is golden and green in colour, and has a pleasant and unique aroma. The family also offers unique essential oils from the Island of Hvar.

The inexhaustible fragrant offer of the Barbarić Family takes us back to the ancient times evoking nostalgic fragrant memories. If you once visit the Island of Hvar, its scents will stay in your memory for ever.

VRISNIK

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

TRADICIONALNI KOLAČI (STAROGROJSKI PAPRENJACI, CVITI) • CVJETNI MED • LINIJA SAPUNA (MED, CIMET-MED, LAVANDA, RUŽMARIN, ŠUMEĆI SAPUN RUŽMARIN, LAVANDA) • ULJE ZA MASAŽU (KANTARIJON, ORAH) • HVARSKI MELEM ("DOMI" ZA RUKE I USNE, LAVANDA, KADULJA, RUŽMARIN, SMILJE)

Izrada paprenjaka stara je petstotinjak godina, no oni autorice Vedrane Tudor, specifični su svojim oblikom, šarama i sastojcima na kojima se ukras utiskuje kalupom ili iscrtava bjelanjkom. Izrežu se ručno u najrazličitijim oblicima i ukrašavaju. Debora Bunčuga izrađuje cvite, suhe, prhke mirisne kolačiće, najčešće u obliku cvijeta, pa odatle ime. Cvjetni med Zdravka Fistonica autentični je otočni proizvod jer njegove košnice nikada ne napuštaju otok Hvar. U njemu se miješaju opojni proletni mirisi otoka, a njegov okus spaja prošlost sa sadašnjosti. Kozmetika proizvedena na otoku Hvaru ima velik broj poklonika. Sapani Angeline Jakas, ulja Slavice Soljačić i melemi Sanje Fistonić provodi su koje ćete trajno koristiti jer čuvaju i obnavljaju vašu kožu.



ANEL-TBT D.O.O.

SUVENIR STAROGROJSKI PAPRENJOK • ROGAČ (MAHUNA, PRAH) • ROGAČ (DŽEM, NAMAZ)

Starogrojski paprenjok izvorni je suvenir rađen prema motivima tradicijskog kolačića koji su žene i djevojke Starog Grada na otoku Hvaru od 1167. godine s ljubavlju spremale sinovima i muževima u mornarske škrinje za odlaska na daleka i duga putovanja. Riječ je o medenjacima spravljenim po pomno čuvanoj recepturi starih nona i tradicionalnom načinu oblikovanja u formi amfore, ribe, srca, djeteline i drugih maštovitih oblika filigranskom pažnjom iscrtanih slatkim nitima i razigranim točkicama.

Već pomalo zaboravljeni rogač, Branka Visković ponovno je aktualizirala ponudišti ga kao mahunu i brašno, ali i kao džem i namaz. Nada se da rogač neće postati potpuno izgubljena tradicija i da će mlađe generacije kroz njega otkriti ljepotu i smisao tradicionalne prehrane.



TRIM

udruga za promicanje održivog razvoja na otoku Hvaru • association for sustainable development on the Island of Hvar

MIRISNE VREĆICE (BUHAČ, LAVANDA) • SUŠENE RAJČICE U ULJU • DŽEM OD LJUTE NARANČE, LIMUNA • ARANCINI • BRUŠTULANI MINDELI • ZAČINSKI MIKS (HVAR, ORIGANO) • DŽEM (MANJIGA SA ŠEĆEROM, MANJIGA BEZ ŠEĆERA, GREJP, SLATKA NARANČA, SMOKVA, PLOD KAKTUSA) • PRELJEV OD ŠIPKA • SIRUP (KADULJA, MENTA, MARTINA) • ZAČIN OD KORE DIVLJE NARANČE • MOTAR U KVASINI • KANTARIION (MACERAT GOSPINE TRAVE U MASLINOVOM ULJU) • PRIRODNI SAPUN OD MASLINOVOG ULJA

Članice Udruge Trim Marija Tudor-Šore, Margita Bunčuga, Marija Vodanović, Jasenka Bosnić, Ljubica Dijanošić, Marija Sarjanović, Angelika Gurdulić, i najmlađa članica udruge Tena Mustač promiču održivi razvoj otoka Hvara i sukladno tome u starogradskom polju – Ageru, koje je na UNESCO-vom popisu svjetske baštine, proizvode, beru, prerađuju i kreiraju vrhunske proizvode jedinstvenog okusa prema tradicionalnim recepturama. Kozmetika naših otoka utemeljena je u tradiciji koju je Udruga TRIM poštivala u svojoj ponudi. Spoj starih receptura i izvornih sirovina rezultirao je proizvodima koji plijene kvalitetom i učinkom. Udruga Trim izvukla je iz tradicije i zaborava buhač, samoniklu biljku koja se nekad užgajala na otoku Hvaru u području Vrboske i okolice te izvozila po cijelom svijetu. Od biljke se na jugu Hrvatske tradicionalno u vegetativnoj fazi rasta koristila zelena masa za ispašu stoke i u narodnoj medicini, a u reproduktivnoj fazi njezin cvijet kao sirovina za izradu botaničkog insekticida. Buhač je najjači prirodnji insekticid neopasan za ljude i životinje. Jedinstvenu i nezaobilaznu hvarsку lavandu također pakiraju u vrećice.

SCENTED SACHETS (DALMATIAN CHRYSANTHEMUM, LAVENDER) • DRIED TOMATOES IN OIL • SPICY ORANGE, LEMON JAM • CANDIED ORANGE, LEMON • CANDIED ALMONDS • SPICE MIXTURE (HVAR, OREGANO) • JAM (STRAWBERRY TREE BERRIES WITH SUGAR, SUGAR-FREE STRAWBERRY TREE BERRIES, GRAPEFRUIT, SWEET ORANGE, FIG, CACTUS FRUIT) • POMEGRANATE TOPPING • SYRUP (SAGE, MINT, COMMON MYRTLE) • WILD ORANGE PEEL CONDIMENTS • ROCK SAMPHIRE IN VINEGAR • "KANTARIION" (DISTILLATE OF ST. JOHN'S WORT IN OLIVE OIL) • ORGANIC OLIVE OIL SOAP

The members of the Trim Association Marija Tudor-Šore, Margita Bunčuga, Marija Vodanović, Jasenka Bosnić, Ljubica Dijanošić, Marija Sarjanović, Angelika Gurdulić and the youngest member of the Association, Tena Mustač, promote sustainable development on the Island of Hvar and accordingly – make, pick, process and create first-rate products of unique flavour according to traditional recipes in the field of Stari Grad – Ager, which is included in the UNESCO's World Heritage List. The cosmetics from Croatian islands are based on the tradition respected by the Trim Association in their offer. The combination of old recipes and indigenous raw materials has resulted in products the quality and effect of which is appealing. The Trim Association has rescued the traditional Dalmatian chrysanthemum – a wild plant once grown on the Island of Hvar nearby Vrboska and its vicinity and exported worldwide – from oblivion. In Southern Croatia during its vegetative phase of growth, the plant's green substance was used for cattle grazing and folk medicine, whereas during its reproductive phase, the flower was used as a raw material to make a botanical insecticide. The Dalmatian chrysanthemum is the strongest natural insecticide harmless to people and animals.

It is impossible to avoid lavender from the Island of Hvar, packed into sachets.



ANA FISTONIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ETERIČNO ULJE LAVANDE • CVIJET LAVANDE

Ana Fistonić u mirisnoj oazi otoka Hvara uzgaja Budrovku, lavandu koja specifično miriše. Eterično ulje i cvijet lavande nudi kao svoj proizvod i svi koji ga ponesu s ovog otoka ostaju njime trajno očarani. Hvar se, između ostalog, pamti i po mirisu, a lavanda je tu neizostavna.

ESSENTIAL LAVANDER OIL • LAVENDER FLOWER

In the aromatic oasis of the Island of Hvar, Ana Fistonić grows budrova (lavandin, hybrid lavender), a type of lavender with a specific scent. She offers essential lavender oil and lavender flower as her products, which utterly bedazzle everyone who takes them along. The Island of Hvar is, among other things, also remembered by its scent, which inevitably includes lavender.



METKIOR ĆURIN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE SECA • MIRISNI JASTUCI

U Gdinju na otoku Hvaru, obitelj Ćurin na površini od 4,5 ha brine o 900 stabala maslina od čijeg ploda proizvodi ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ovo ulje visoke kakvoće dobiveno je izravno iz ploda masline mehaničkim putem. Na istom lokalitetu uzgaja se i žanje lavanda od koje se izrađuju mirisni jastuci koji opuštaju i stalno podsjećaju na mirise otoka Hvara.

SECA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • SCENTED PADS

In Gdinj on the Island of Hvar, in the area of 4.5 ha the Ćurin Family grows about 900 olive trees, the fruit of which is used to produce extra virgin olive oil. This high-quality oil is produced directly and mechanically from the olive fruit. On the same location they also grow and harvest lavender, which is used to make scented pads with relaxing effect. They are a constant fragrant reminder of the Island of Hvar.



IVICA TOMIČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ETERIČNO ULJE LAVANDE • LAVANDIN CVIJET

Izvorni likovni umjetnik, pučki glazbenik i poljoprivredni proizvođač Ivica Tomičić Tajnikov od jedinstvene hvarske lavande proizveo je ete-rično ulje i suhi cvijet. Mikroklima i prirodni položaj čine hvarsку la-vandu najkvalitetnijom na svijetu. Dugogodišnja tradicija uzgoja i prerade lavande te prodaja u ručno oslikanim vrećicama, pridonijeli su prezentaciji lavande kao hvarskog simbola.

LAVENDER ESSENTIAL OIL • LAVENDER FLOWERS

An authentic visual artist, popular musician and agricultural producer, Mr. Ivica Tomičić Tajnikov uses the unique Hvar lavender to produce essential oil and dried flowers. A microclimate and geographical position makes the Hvar lavender the top-quality product worldwide. A long tradition of cultivation and treatment of lavender and its sale in manually painted bags contributed to its role as the symbol of Hvar.



AGRO-ART "TAJNIKOV"

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SUVENIR OD CVIJETA AGAVE – VERDICA

Samouki kipar i slikar Ivica Tomičić Tajnikov, sakuplja osušene cvjetove agave, koja cvjeta jednom u 100 godina, te nastavlja i čuva obiteljsku tajnu sušenja, obrade i eko zaštite ručno rađenih izvornih unikatnih suvenira od agave. Izrada je vezana uz etnografiju, običaje i tradiciju sela Velo Grablje na Hvaru. Verdica je suvenir primjenjene naivne umjetnosti, posebnom obradom zaštićen pigmentom agave, u kojem se može držati suho voće ili suho ljekovito bilje i cvijeće.

SOUVENIR MADE FROM THE AGAVE FLOWER – VERDICA

A self-taught sculptor and painter Ivica Tomičić Tajnikov collects dried agave flowers which bloom once in 100 years. He maintains the tradition by preserving the family secret which prescribes the methods of drying, treating and eco protecting of these unique handmade agave souvenirs. The production is closely related to the ethnography, customs and tradition of the village of Velo Grablje on the Island of Hvar. Verdica is a souvenir of the applied naive arts. It is rendered special by using the agave pigment which is treated to guarantee its durability. It is used for keeping dried fruit or dry medicinal herbs and flowers.



KATIJA STANČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA PLAVAC MALI

Obitelj Stančić proizvodi kvalitetno crno vino Plavac malí prema obiteljskoj tradiciji u vlastitom podrumu. Osebujnog mirisa, okusa i boje s razvijenom sortnom aromom i punim i harmoničnim okusom, predstavlja krunu proizvodnje vina.

QUALITY AOC WINE PLAVAC MALI

The Stančić Family produces quality red wine Plavac Malí according to family tradition in their own cellar. The wine has distinctive scent, flavour and colour, developed sort aroma, full-bodied and harmonious texture, and crowns the family's wine production.



STIVENA MATELJAN PAJINA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ETERIČNO ULJE (LAVANDA, RUŽMARIN)

Eterična ulja zaštitni su znak otoka Hvara. Na suhozidima ručno branu lavandu i ružmarin obitelj Mateljan Pajina prerađuje u kotlovima puštanjem vodene pare. Karakteristični mirisi ovih ulja trajno ostaju u memoriji i podsjećaju na ovaj jedinstveni otok.

ESSENTIAL OIL (LAVENDER, ROSEMARY)

Essential oils are a trademark of the Island of Hvar. The Family Mateljan Pajina picks lavender and rosemary by hand in the drystone walls, which are subsequently steam-processed in cauldrons. The characteristic aromas of these oils remain in long-lasting memory as a constant reminder of this exceptional island.



"PUČKI PJEVAČI" – FAROSKI KANTADURI

udruga pjevačko društvo • singing society

PUČKI NAPJEVI OTOKA HVARA

Otok Hvar nositelj je ponajboljeg mediteranskog kulturnog nasljeđa i tradicije. Iskonski čuvari duhovne otočne tradicije – Faroski kantaduri, pučki pjevači u izvornom smislu, njeguju i predstavljaju bogatu kulturnu te svjetovnu i crkvenu baštalu pučke glazbene tradicije, prvenstveno spontanog klapskog višeglasnog pjevanja, jedinstvenog u svjetskim razmjerima. Kontinuiranim djelovanjem oteli su zaboravu mnoge izvore napjeve i svijetom pronijeli glas o ovoj vrsti glazbenog izričaja.

FOLK SONGS FROM THE ISLAND OF HVAR

The Island of Hvar is a holder of the best Mediterranean cultural heritage and tradition. The primeval keepers of the Island spiritual tradition – Faroski kantaduri, that is originally folk singers, nourish and share abundant cultural, secular and sacral heritage of folk music tradition of primarily spontaneous a cappella multipart singing, which is unique worldwide. Their continuous activities have saved many original songs from oblivion and introduced this type of music expression to the world.



"BALDO"

kamenarski obrt • stonemason's workshop and trade

SUVENIRI OD KAMENA (VAZA, PITER)

Više od 100 godina bračke obiteljske tradicije klesarstva preneseno je na otok Hvar, gdje sin nastavlja uglavnom ručnu obradu bračkog kamena. Uporabni i funkcionalni predmeti – vaza i piter stupaju se u mediteranski prostor, ali mogu oplemeniti i svaki drugi.

STONE SOUVENIRS (VASE, FLOWER POT)

More than 100 years of family stonemasonry tradition from the Island of Brač were brought to the Island of Hvar, where the son continues to make items from Brač stone largely by hands. Items for daily and functional use – a vase and a flower pot – blend in with the Mediterranean surroundings, but can equally embellish any other environment.



SAMOSTAN SESTARA BENEDIKTINKI

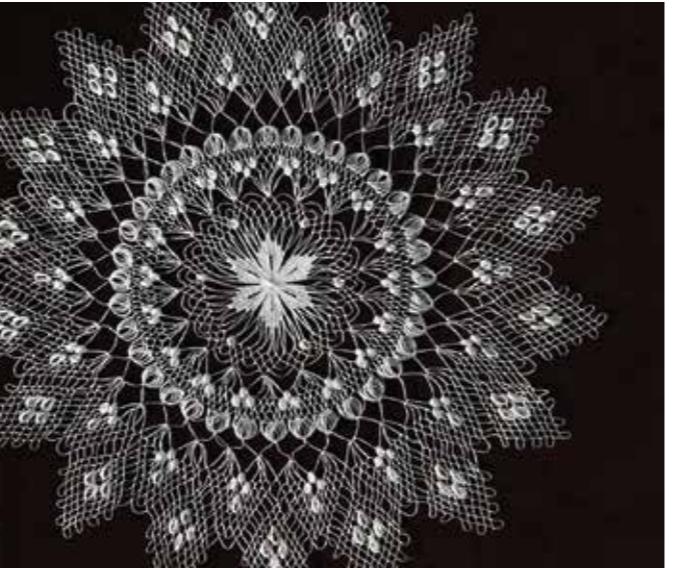
BENEDICTINE SISTERS' MONASTERY

ČIPKA OD NITI AGAVE

Samostan sestara benediktinki poznat je u cijelom svijetu po čipki od agave čija je tradicija započela prije 130 godina i njeguje se samo u ovom samostanu. Mukotrpan posao započinje izvlačenjem niti iz svježeg lista agave koje se zatim obrađuju na specifičan način. Čipka se ne izrađuje prema ustaljenom nacrtu, nego je svaka proizvod maštne pojedine sestre i kao takva je unikatna umjetnička tvorevina. Po tehnici rada razlikuju se tri vrste čipke:

- tenerifa (radi se malom šivaćom iglicom na kartonu)
- tenerifa s mreškanjem u krugu (radi se malom šivaćom iglicom i metalnom iglom za mrežu. Na tenerifi se nadovezuje mreškanje u krugu)
- vezenje tankom igлом za mrežu (na razapetoj mreži izvodi se raznim bodovima vez malom šivaćom iglom)

Čipke su dugotrajne, čuvaju se pod stakлом, ne peru se i ne glačaju.



SOUVENIR MADE FROM THE AGAVE FLOWER – VERDICA

The Benedictine Sisters' Monastery is famous worldwide for its agave lace craftsmanship. The tradition was conceived 130 years ago and has survived solely in this monastery. The laborious work commences by extracting fibres from the fresh agave leaves and processing them in a specific way. The lace design does not follow a defined pattern; instead, each lace is the original product of imagination of its creator and as such represents a unique artistic creation. Depending on working technique, there are three types of laces:

- tenerifa (made using a small sewing needle on cardboard)
- tenerifa with netting (made using a small sewing needle and a metal netting needle, netting is added to the tenerifa)
- embroidery using a thin netting needle (embroidery is made by producing different stitches on a stretched net using a small sewing needle)

Laces are long-lasting if kept under glass; washing or ironing is strictly forbidden



SLOGA

udruga kulturno-umjetničko društvo • arts and crafts association

IŠKA TRADICIJSKA KERAMIKA • ŠKARPINI – MUŠKO-ŽENSKA OBUĆA

Iška tradicijska keramika (peka – črpna, lopiž, teća, fogun, lub, mugar, škladin, furnjera, furuna, koguma-pićona, prsura, pitar, tiganj) autora Predraga Petrovića, "posljednjeg iškog lončara" i prvog modernog oblikovatelja keramike s otoka, rađena je na ručnom lončarskom kolu "kotoru" i sačuvana od zaborava. Legenda kaže da su iški lončari u gajetama i bracerama nakrcanima lopižima, trgovali Jadranom od Raba do Boke Kotorske i Ulcinja. Škarpini su tradicionalna muško-ženska obuća otoka Iža, specifična po tome da se može nositi i na lijevoj i na desnoj nozi. Za potplat se rabiла volovljka koža "usanje" koja se spajala s naplatom od tanke kože i platna preko drvenog kalupa "kopita". Taj se proces zvao "počivanje". Šivalo se iglom i šilom pri čemu se koristio vosak i štitnik za ruku "gvardaman".



TRADITIONAL CERAMICS FROM THE ISLAND OF IŽ • ŠKARPINI FOOTWEAR

The Island of Iž is proud of its traditional ceramics production, particularly of the baking lids which assume numerous language variations in the Island's dialect, such as: črpna, lopiž, teća, fogun, lub, mugar, škladin, furnjera, furuna, koguma-pićona, prsura, pitar, tiganj. Mr Predrag Petrović is the last potter of Iž and the first modern ceramics designer who manually produces pottery on a wheel called kotor, thus preserving the craftsmanship for the future generations. The legend has it that the Iž potters traded lopiž baking lids in gajeta and bracera boats across the Adriatic from Rab to Boka Kotorska and Ulcinj. Škarpini are the traditional male and female shoes originated from the Island of Iž. What distinguishes them from other footwear is the fact that they can be worn on left and right feet respectively. Soles were made from buff – usanje and then connected to the upper rim of thin leather and canvas. This was done using a wooden cast called the hoof-kopito. The footwear was sewn with a needle and a prod, in course of the process wax was applied and a hand guard-gvardaman used.



KORČULA

MAJA CEBALO

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VRHUNSKO SUHO BIJELO VINO "GRK"

"Grk" je proslavio Lumbardu, mjesto na istoku otoka Korčule. To je vino od autohtone sorte grožđa što uspijeva samo u pješčanim vinogradima lumbarajskog polja. Nije poznato da li je ime dobilo radi profinjenog gorkastog okusa ili po Grcima koji su početkom 3. stoljeća prije Krista ovdje osnovali svoju naseobinu i sa sobom donijeli svoje umijeće uzgoja vinove loze i pravljenja vina. Generacije žitelja Lumbarde nastavile su usavršavati to umijeće sve do današnjih dana. Grk je suho vino izrazite osobnosti prepoznatljive po svijetlo zelenkasto žutoj boji sa zlatnim odbljescima, naglašenoj sortnoj aromi i plemenitom bukeu. Karakterizira ga bogat, skladan i zaokružen okus, s lagano gorkastim završetkom.

SUPERIOR QUALITY DRY WINE "GRK"

Lumbarda is a small town on the eastern part of the Island of Korčula. It is famous for its wine called the Greek – Grk. It is a wine made from the grape sort which grows only in the sandy vineyards of Lumbrada's fields. The etymology of the name is still a mystery: it is either due to its sophisticated bitter taste or it derives from the Greek who established a colony there in early 3rd century b.c. bringing the art of wine-growing and wine-making. The generations of Lumbrada's inhabitants continued improving this art up to the present day. The product of the rich wine growing tradition, the up-to-date technology and oenology is a dry wine of extraordinary features. It is characterized by its light green and yellow colour with golden reflections, distinct sort aroma and noble bouquet. It has a rich, harmonious and full flavour with a slightly bitter finish.



Lumbarda 591, 20263 Lumbarda, otok Korčula • maja.cebalo@du.t-com.hr • +385 98 188 25 39, Maja Cebalo

LOVRIĆ SILVANA MILINA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VRHUNSKO BIJELO VINO "GRK LOVRIĆ" • KVALITETNO CRNO VINO "LOVRIĆ"

I obitelj Lovrić ponudila je "Grk", autohtono vino s otoka Korčule, prepoznatljivog gorkastog okusa, s korijenima iz antičkih vremena. Njihovo crno vino kapljica je otočnog sunca za posebne trenutke. Jedinstveni užitak iz vinogorja Lumbarde može se kušati u konobi obitelji Lovrić.

GRK LOVRIĆ – SUPERIOR QUALITY WHITE WINE • LOVRIĆ – QUALITY RED WINE

The Lovrić family offers Grk – the autochthonous wine from the Island of Korčula with characteristic bitter taste. It has been well known since the ancient times. This Lovrić family's red wine is like a drop of the Island's sun and it is treasured for celebrating special occasions. This unique product of the wine-growing area of Lumbrada can be tasted in the Lovrić family's wine cellar.



Lumbarda 591, 20263 Lumbarda, otok Korčula • silvana.milina@du.t-com.hr • www.lovric.info • +385 20 712 052 • +385 98 244 109, Silvana Milina

MIROSLAV STANOJEVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VRHUNSKO BIJELO VINO, KVALITETNO BIJELO VINO POŠIP BLEUŠ

Ovo vrhunsko bijelo vino dobiveno je iz istoimene sorte grožđa Pošip koja je autohtonog porijekla, pronađena na području Smokvice. Vino je zlatnožute boje, harmonične svježine i specifične pune aroma. Karakteristična mu je nešto veća ukupna kiselina u odnosu na druga dalmatinska vina.

QUALITY WHITE WINE , SUPERIOR QUALITY WHITE WINE POŠIP BLEUŠ

This superior quality white wine is derived from the same-named variety of grapes – Pošip – which is indigenous to the area of Smokvica. The wine has a golden-yellow colour, harmonious freshness and a specific full aroma. It is characterised by a somewhat greater total acidity as compared to other Dalmatian wines.



Smokvica 183, 20272 Smokvica, otok Korčula • ivko.bleus@du.htnet.hr • +385 98 397 078, Miroslav Stanojević

"NERICA"

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

VRHUNSKO BIJELO SUHO VINO POŠIP ČARA

Pošip Poljoprivredne zadruge "Nerica" iz Čare s otoka Korčule je autohtono vrhunsko bijelo vino s terroira – Čarsko polje. Boje je zlatnožute sa zelenkastim odsjajem, izraženog sortnog mirisa s notom cvijeta bajama, finog bouquea, glatkog, bogatog i harmoničnog tijela.

POŠIP ČARA SUPERIOR QUALITY DRY WHITE WINE

Pošip produced by the Nerica cooperative farm from Čara on the Island of Korčula is an autochthonous superior quality white wine with Čarsko polje terroir. Its colour is golden-yellow with greenish reflections; it has a strong distinctive smell with notes of almond flower, fine bouquet, and smooth, rich and harmonious body.



Čara 91, 20273 Čara, otok Korčula • jaksa.krajancic@du.htnet.hr • +385 91 534 98 80, Jakša Krajancić

BLATO 1902 D.D.

VRHUNSKO VINO (PLAVAC BLATO, MERLOT) • VRHUNSKO VINO POŠIP • KVALITETNO VINO (PLAVAC BLATO, KORČULANKA) • KVALITETNO VINO POŠIP • EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE MARCO POLO • DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE • VINSKI OCAT KVASINA

Vrhunsko i kvalitetna crna i bijela blatska vina, proizvedena od autohtonih sorti, u posebnim mikroklimatskim uvjetima, mame svojim jedinstvenim bukeom, karakterističnim sortnim aromama, skladnim okusom i specifičnim bojama. Idealno se sljubljuju s mediteranskom kuhinjom i dalmatinskim specijalitetima. Na padinama zapadnog dijela Korčule, marom i trudom težaka, uzgajaju se autohtone sorte maslin na Lastovku, Drobniču i Oblicu, čiji idealni omjer daje visoko vrijednu sirovinu za proizvodnju ekstra i djevičanskog maslinovog ulja. Često se koristi u kombinaciji s vinskim octom proizvedenim na tradicionalni dalmatinski način.



POŠIP

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

VRHUNSKO VINO POŠIP

Pošip vrhunsko suho bijelo vino proizvodi se od istoimene autohtone sorte grožđa u korčulanskom vinogorju na ograničenom lokalitetu Čare. Mikroklima je presudna za kvalitet, a sorta vinove loze jedinstvena je u Dalmaciji. Boja ovog vina je svjetložuta s nijansom zelenkastom. Intezivnog je mirisa ukonponiranog sa svježim sortnim mirisom pošipa. U okusu se osjeća punoća, izražajnost, robustnost i plemenitost, te skladnost i harmoničnost.

POŠIP SUPERIOR QUALITY WINE

Superior quality white wine pošip is produced from an autochthonous grape variety bearing the same name, grown within the defined area of Čara on the Island of Korčula. The microclimate has been a determinant for achieving quality, along with this grape variety unique to Dalmatia. This wine is light yellow with a shade of green. Its aroma is intense, combined with the freshness of the Pošip variety. It tastes full, expressive, robust and refined, reflecting the harmony typical of Pošip grapes.



JEDINSTVO

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

VRHUNSKO VINO POŠIP SMOKVICA • VRHUNSKO VINO RUKATAC SMOKVICA • KVALITETNO VINO POŠIP KORČULA

Pošip Smokvica i Rukatac (Maraština) Smokvica - vrhunska suha bijela vina, dobivaju se od istoimenih zaštićenih autohtonih korčulanskih sorti specifične žute boje, lijepo arome, glatka, meka i skladna okusa. Pošip Korčula - kvalitetno bijelo suho vino s kontroliranim podrijetlom, proizvodi se od autohtone sorte na ograničenim položajima otočka Korčule.

POŠIP SMOKVICA SUPERIOR QUALITY WINE • RUKATAC SMOKVICA SUPERIOR QUALITY WINE • POŠIP KORČULA QUALITY WINE

Pošip Smokvica and Rukatac Smokvica are superior quality wines made from the autochthonous variety Pošip that grows on the Island of Korčula. They are yellow-gold in colour and have an agreeable aroma and soft, smooth and harmonious flavour.

Pošip Korčula is a quality dry white wine of controlled origin. It is made from the autochthonous variety pošip, grown in defined areas on the Island of Korčula.



ZURE RIBARSTVO

obrt · trade

DOMAĆI LIKER (MIENDULA, MEDITERANSKO VOĆE, ROGAČ, NARANČA, ŠIPAK) • DOMAĆA RAKIJA ANISETA • TRAVARICA • KVALITETNO VINO PLAVAC MALI ZURE • VRHUNSKO VINO GRK BARTUL • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Linija voćnih likera i domaće ljekovite rakije proizvedene od voća i ljekovitih biljaka korčulanskog podneblja specifičnog su okusa i aroma. Vina Plavac malí (istoimena sorta korčulanskog vinogorja, lokalitet Lumbarda) i Grk Bartul (sorta Grk, korčulansko vinogorje, lokalitet Lumbarda) upila su u sebe sunce Mediterana. Sva su pića punjena i odnjegovana u konobi vlasnika. Ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvodi se od autohtonih sorti maslina uzgojenih na istočnom dijelu otoka Korčule na području Lumbarde. Miješanjem Oblice, Lastovke i Drobnice nastaje ulje vrhunske kvalitete i specifičnog okusa.



HOME-MADE LIQUEURS (ALMOND, MEDITERRANEAN FRUIT, CAROB, ORANGE, POMEGRANATE) • HOME- MADE ANISETA BRANDY • HERB BRANDY (TRAVARICA) • ZURE PLAVAC MALI QUALITY WINE • GRK BARTUL SUPERIOR QUALITY WINE • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

A line of fruit liqueurs and homemade medicinal grappa produced from the fruit and medicinal herbs of the Korčula Island's region is characterised by specific flavour and aroma. The wines of Plavac malí (a grape variety under the same name from the winegrowing area of Lumbarda, the Island of Korčula), and Grk Bartul (a grape variety Grk, from the winegrowing area of Lumbarda, the Island of Korčula) have absorbed the Mediterranean sun. All beverages have been cultivated and bottled in the owner's cellar. Extra virgin olive oil is produced from indigenous varieties of olives grown in the eastern parts of the Island of Korčula, in the Lumbarda area. The combination of Oblica, Lastovka and Drobnička olive varieties produces top quality oil of specific flavour.



DIANA MAROVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

"ŠKOJ" – EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Maslinici obitelji Marović, s 400 stabala maslina autohtonih sorti Orgula, Lastovka i Drobnička, na površini su od oko 3 hektara. Prvi su registrirani ekološki proizvođač na Korčuli. Ulje proizvode hladnim postupkom kontinuiranim centrifugalnim dekanterom. Sudjelu na natjecanjima uljara u Hrvatskoj i inozemstvu i nositelji su niza nagrada i priznanja.

ŠKOJ – EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Marović family owns 400 olive trees of Orgula, Lastovka and Drobnička varieties. They are cultivated on the 3-hectare area. The family has been the first registered ecologically friendly producer on the Island of Korčula. They cold process olive oil by a continuous decanter centrifuge. Moreover, they are regular participants at the olive oil producers' competitions in Croatia and abroad and have received numerous awards and acknowledgments.



BORIS TASOVAC

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

DŽEM (LIMUN, NARANČA, LIMUN I NARANČA) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Džemici obitelji Tasovac spravljeni od svježeg voća na jednostavan tradicionalni način, okupiraju osjetila kušača različitim okusima. Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno postupkom hladnog prešanja pretežito od autohtone sorte Lastovke ponikle na prostoru Vela Luke, uz dodatak Drobničke i Oblike daje jedinstveno ulje specifičnih organoleptičkih i kemijskih svojstava.

JAM (LEMON, ORANGE, LEMON AND ORANGE) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The jams of the Tasovac family, prepared from fresh fruit in a simple traditional way, occupy the senses of those who taste them with a variety of tastes. The extra virgin olive oil, produced with the cold-press method and mostly made from the indigenous variety Lastovka that grows in the area of Vela Luka, with the addition of the varieties Drobnička and Oblica, has distinctive organoleptic and chemical properties.



FANITO

obrt za poljoprivrednu proizvodnju i trgovinu • agricultural and selling trade

EKSTRA DJEVČANSKO ULJE TORKUL

Torkul je ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvedeno obradom svježih maslina autohtonih sorti lastovke i drobnice iz maslinika Vele Luke, mjesata poznatog po višestoljetnoj tradiciji proizvodnje najkvalitetnijega maslinovog ulja. Pravodobnom berbom i preradom u istom danu postiže se vrhunska kemijska i organoleptička svojstva ekstra djevičanskog maslinovog ulja Torkul. Izrazito voćna aroma svježeg ploda masline s punoćom okusa uz blagu pikantnost pruža vrhunski doživljaj osjetilima mirisa i okusa.

TORKUL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Extra-virgin olive oil Torkul is produced solely from fresh olives of indigenous olive varieties Lastovka and Drobnica cultivated in olive groves near Vela Luka where the tradition of top-quality olive oil production goes back to ancient times. Timely harvesting and processing in only one day ensure the excellent chemical and organoleptic characteristics of extra-virgin olive oil Torkul. Distinctly fresh, fruity aroma of ripe olives, full bodied taste and mild spiciness make this oil a first-rate experience that soothes and energizes your senses at the same time.



PRESA D.O.O.

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Korčula je od davnina poznata po proizvodnji maslinovog ulja. Presa d.o.o. nudi ekstra djevičansko ulje proizvedeno od autohtonih sorti Lastovka i Drobnica, specifičnog okusa, boje i posebnog intenziteta.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Island of Korčula has been well known by its olive oil production since time immemorial. Presa d.o.o. /Ltd. offers extra virgin olive oil made from autochthonous olive varieties of Lastovka and Drobnica, of a specific flavour, colour and intensity.



ISKRA VLAŠIĆ

ČAHORAC • MINDULI U ŠEĆERU • LUMBLIJA

Iskra Vlašić od zaborava je sačuvala čahorac – roditeljski poklon ljubavi i pažnje. U izvornom obliku sadržavao je prve smokve, bobice grožđa i kupina zavijene u smokvin list. Još uvijek zrači ljubavlju kod ljudi koji se prisjete svog djetinjstva i dolaska roditelja s polja ili izvorno "iz bašćine". Minduli u šećeru također su slastica iz tradicionalne otočne ponude. Priča o lumbliji, korčulanskoj slastici spravljenoj od mladog vina/varenika, maslinovog ulja, bajama, grožđica, naranče, limuna i začina, vezana je uz francusku upravu Dalmacijom početkom 19. stoljeća. Priča je to o ljubavi francuskog vojnika i djevojke iz Blata/Vele Luke. Odlaskom francuske vojske iz Dalmacije prekida se ljubavna idila. Na rastanku mladi francuski vojnik-pekar svojoj dragoj poklanja kolač izgovarajući n'ublie: ne zaboravi. Djevojci je to zvučalo kao lumblija. Kolač je ostao živjeti na otoku do današnjih dana te se priprema pred blagdan Svih svetih.



ČAHORAC – PARENTAL FRUIT GIFT • MINDULI – SUGAR-ROASTED ALMONDS • LUMBLIJA

Ms. Iskra Vlašić managed to rescue a čahorac – a parental gift of love and affection – from oblivion. It originally contained the first figs, grapes and blackberries wrapped into a fig leaf. It still emanates love in people who remember their childhood and their parents coming back from the field or originally called bašćina (garden/field). Minduli (sugar-roasted almonds) are also a typical confectionery offered traditionally on islands. The story of lumblija, a confectionery from the Island of Korčula made from new wine/varenik (non-alcoholic nectar), olive oil, almonds, raisins, orange, lemon and spices, is connected with French administration in Dalmatia in the beginning of the 19th century. It is a story of love between a French officer and a girl from Blato/Vela Luka. The French army left Dalmatia and broke the love idyll. When parting from his sweetheart, the young French officer-baker gave a cake to her saying n'ublie: "don't forget". The girl thought she had heard it as lumblija. The cake has continued to live on the Island to this day and is prepared for the All Saints' Day.



"CUKARIN"

obrt · trade

**KORČULANSKE SPOMILJE • RUČNO BRUŠTULANI MINDELI
(KARAMEL, BILI) • TRADICIONALNI KOLAČI (CUKARINI, KLAŠUNI,
AMARETE, HARUBICE, MARKO POLO BOMBICE)**

Istražujući tradiciju Smiljana Matijaca ponudila je specifične delikcije sa svog otoka. Cukarini, klašuni, amarete, harubice, Marko Polo bomdice poznati su korčulanski kolači. Bombica Marko Polo, okrugli užitak od kreme, oraha i čokolade nazvan prema topovskoj kugli koja treba podsjetiti na pomorsku bitku u kojoj je zarobljen Korčulaniin svjetska glasa. Korčulanske spomilje rade se po staroj i zaboravljenoj recepturi od bjelanjaka, šećera i limunovog soka uz dodatak badema ili sjeckanih oraha. Kad se jednom probaju nepce ih ne zaboravlja. Mindeli su simbol svih otoka. Još su ih Rimljani na dar donosili prijateljima, a na vjenčanjima su ih bacali na mладence kao simbol plodnosti. Bruštulani mindeli spravljaju se ručno po posebnoj recepturi tako da se mindeli i cukar kuhaju karamelizirajući do isparavanja vode. Bruštulani mindeli "na bilo" rade se samo u Korčuli, zarazno mirisavi i hrskavi, prirodni, bez umjetnih aroma.



SANJA PROTÍĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo · agricultural family farm

**DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE • DŽEM (SMOKVA, GORKA
NARANČA, LIMUN) • MOTAR • LIMUNCINI, ARANCINI •
SMOKVENJAK**

Živeći u skladu s prirodom i od prirode Sanja Protić pretočila je svoje bogato iskustvo u slasne otočne delikcije i djevičansko maslinovo ulje koje se proizvodi od autohtonih sorti maslina uzgojenih na zapadnom dijelu otoka Korčule na području Blata.



FRANICA MANDIĆ

AUTOHTONI KORČULANSKI SUVENIRI (DALMATINSKI BOKETIĆ, VONJASTI KUŠINIĆ) • NAKIT • LUŠKA JIĆA I PIĆA – PRVA VELOLUŠKA KUHARICA

Franica Mandić 16 godina skupljala je recepte starih nona, više puta ih isprobala i na kraju sve uobličila u knjigu. U njoj su opisani običaji i tradicija Vele Luke na otoku Korčuli. Svaki recept napisan je na luškom narječju i hrvatskom književnom jeziku. Knjiga je podijeljena na stajne – godišnja doba, a svaki stajun na poglavlja: jića iz mora, težaška jića, jića od mesa i slatki kusi. Na kraju knjige su pića – likeri, prošek, sokovi... Autorica je svoju kreativnost upotpuniла suvenirima od sušenog mirisnog bilja (smilje, bosiljak, lavanda, lovorov list, ružmarin) i nakitom od konopa (ogrlice, narukvice, naušnice) s elementima kame na, školjki, stakla izvaljanog na žalu mora.



AUTOCHTHONOUS SOUVENIRS FROM THE ISLAND OF KORČULA (SMALL DALMATIAN BOUQUET (DALMATINSKI BOKETIĆ)), SCENTED PAD (VONJASTI KUŠINIĆ) • JEWELLERY • FOOD AND DRINKS OF VELA LUKA (LUŠKA JIĆA I PIĆA) – THE FIRST VELA LUKA COOKBOOK

Ms. Franica Mandić spent 16 years collecting the recipes from old women; she tried them out and eventually turned them into a book. The book describes customs and traditions of Vela Luka on the Island of Korčula. Each recipe is written both in Vela Luka dialect (luški dialect) and in the Croatian standard. The book is divided into seasons of the year, and each season is in turn divided into chapters: seafood, peasant food, meat and sweets. At the end of the book there are beverages – liqueurs, "prošek" dessert wine, juices... The author's creativity is complemented by souvenir made of dried aromatic herbs (immortelle, basil, lavender, bay leaf, rosemary), and jewellery (necklaces, bracelets, earrings) from stone elements, seashells and beach glass.



KORNAT



SALVIA D.O.O.

(EX OBRT/CRAFT KADULJA)

ETERIČNO ULJE KADULJE • HIDROLAT KADULJE • ČAJ KADULJA

Kadulja se ubraja među najljekovitije biljke naše planete. Stare civilizacije upotrebljavale su je kao lijek za gotovo sve bolesti, imala je status svete biljke pa se skupljala za ceremonije. Kadulju možemo naći u primorskim krajevima sredozemnih zemalja. Pradomovina joj je Dalmacija, odnosno srednjodalmatinski otoci. Tu se nalaze Kornati, više od 7 nautičkih milja udaljeni od kopna, gdje je ljekovita kadulja samonikla biljka. Jedna je to od malobrojnih oaza čiste prirode u kojoj je kadulja pronašla sve što joj je potrebno za rast. Ovi jedinstveni provodi od kadulje našli su svoju primjenu u različitim područjima. Koriste se u terapeutске (masaža, inhalacija, kupke, oplemenjivanje prostora), kozmetičke i zdravstvene svrhe.

SAGE ESSENTIAL OIL • SAGE HERBAL DISTILLATE • SAGE TEA

The sage is a plant with numerous medicinal properties. It had served as a remedy to the ancient civilisations; it had even been regarded as a holy plant indispensable at ceremonies. It grows in the coastal regions of the Mediterranean. Its place of origin is Dalmatia, i.e. the central Dalmatian islands, such as the Kornati Archipelago which is more than 7 nautical miles away from the mainland. There the sage grows freely. This is one of the few oases of unspoiled nature where the sage has found all it needs to grow. These unique sage products are used for different purposes; e.g. for therapeutic (massages, inhalation, baths, space refresher), cosmetic and medicinal.



"KADULJA"

udruga pčelara • beekeepers association

OBITELJSKA POLJOPRIVREDNA GOSPODARSTVA AGRICULTURAL FAMILY FARMS

DRAGO ČIŽMEŠIĆ • Gorica 22, 51523 Baška • +385 51 856 916 • +385 91 551 64 12
 ANTON ŽUŽIĆ • Draga Baška 293, 51522 Draga Baška • +385 51 844 134 • +385 91 165 46 69 • anton.zuzic6@ri.t-com.hr
 VLADIMIR MRAKOVČIĆ • Krčka 53, 51521 Punat • +385 51 854 855
 NIKOLA MARAČIĆ • Vela Draga 5, 51521 Punat • +385 51 855 298
 NIKOLA ORLIĆ • Plavnička 6, 51521 Punat • +385 51 854 858 • +385 91 165 41 04 • vesna_orlic@gmx.net • www.punat-coatia.com
 PETAR ORLIĆ • Augusta Cesarca 14, 51521 Punat • +385 51 854 379 • aorlicman@hotmail.com
 JADRANKO CVITANOVIC • Klančić 55, 51521 Punat • +385 51 854 747 • +385 98 952 73 25 • jadranko.cvitanovic@ri.t-com.hr • www.medcvitanovic.info
 DARIO ŠIMANIĆ • 13. Divizije 42, 51521 Punat • +385 51 854 344 • ivan.simanic@ri.htnet.hr
 NEDJELJKO MRAKOVČIĆ • Kolušin 54, 51521 Punat • +385 51 855 124 • +385 91 165 44 76 • butigaomeda@gmail.com
 MATE VRANKIĆ • Slavka Nikolića 38, 51500 Krk • +385 51 221 375
 DUBRAVKA ORLIĆ • Draga Baška 259, 51522 Draga Baška • +385 51 844 005 • +385 91 588 59 11 • info@pcelica-maja.com
 DRAGAN MILOSAVLJEVIĆ • Ribarska 32, 51523 Baška • +385 51 856 416 • +385 91 892 80 27
 IVAN JURANIĆ • Batomalj 48, 51523 Baška • +385 51 856 795 • +385 98 215 228
 IGOR ŠIMUNIĆ • I. G. Kovačića 73, 51521 Punat • +385 51 854 744 • +385 91 571 18 17 • simunicigor@gmail.com
 VINKO MRAKOVČIĆ • Obala 69, 51521 Punat • +385 51 854 405 • +385 91 731 15 98

MED OD KADULJE

U netaknutim područjima otoka Krka obitelji okupljene u Udrugu pčelara "Kadulja" proizvode med od kadulje koji spada u sam vrh svjetske kvalitete. Sadrži mnogo eteričnog ulja koji mu daje karakterističan okus.

SAGE HONEY

In unspoiled areas of the Island of Krk, the families which are members of the beekeepers Kadulja Association (kadulja is Croatian word for sage) produce sage honey of top world-class quality. It contains many essential oils which give it a characteristic taste.



"KADULJA"

OPG NEDILJKO MRAKOVČIĆ • NEDILJKO MRAKOVČIĆ FAMILY FARM

OPG MIRKO ALMAŠI • MIRKO ALMAŠI FAMILY FARM

OPG DUBRAVKA ORLIĆ • DUBRAVKA ORLIĆ FAMILY FARM

PRIMORSKI MEDLJIKOVAC

Još jedan med s otoka Krka, Primorski medljikovac u sebi objedinjuje niz aromatskih ljekovitih biljnih vrsta, a pčele prikupljaju nektar u netaknutim predjelima otoka Krka. Obiteljska poljoprivredna gospodarstva okupljena u Udrugu pčelara "Kadulja" nude ovaj med u ograničenim količinama.

HONEYDEW HONEY FROM PRIMORJE

Primorski medljikovac (honeydew honey from Primorje) is another honey from the Island of Krk – a combination of a number of aromatic herbs, whose nectar is collected by the bees in pristine areas of the Island of Krk. This honey is offered in limited quantities by family farms under the umbrella of the "Kadulja" Beekeepers' Association.



"KADULJA"

OPG RADENKA TOMAŠIĆ • RADENKA TOMAŠIĆ FAMILY FARM

MED KADULJA

Još jedan kaduljin med s otoka Krka, brižljivo proizveden u obitelji Tomašić na lokalitetu Baške. Njegova ljekovita svojstva su neupitna pa se također preporučuje za probleme dišnih puteva.

SAGE HONEY

Another sage honey from the Island of Krk, produced with care in the Tomašić family in Baška. It has undeniable medicinal properties and it is also recommended for problems of the respiratory tract.



"KADULJA"

OPG IVAN PARČIĆ • IVAN PARČIĆ FAMILY FARM

MED KADULJA

Dugogodišnja tradicija i skustvo obitelji Parčić pretočena je u ljekoviti med kadulje, proizведен na lokalitetu Vrbnika. Med ima ljekovita svojstva i preporučuje se za probleme dišnih puteva.

SAGE HONEY

Many years of tradition and experience of the Parčić family has been transformed into sage honey produced in the town of Vrbnik. Honey has medicinal properties and it is recommended for treating problems of the respiratory tract.



RADOVANOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED OD KADULJE

U obitelji Radovanović pčelarstvo je tradicija više od dvadeset godina pa od malih nogu postoji ljubav prema pčelama. Pčelinjak je stacioniran na južnom dijelu otoka Krka, na području Punta i Stare Baške, gdje je samo jedna paša i to kadulja. Predio gdje se nalazi pčelinjak oskudan je zemljom, samo krš, malo trave i kadulja gdje jedino ovce mogu opstati. Priroda je netaknuta i čista.

SAGE HONEY

The Radovanović family keeps the tradition of beekeeping for more than twenty years, so the family members nurture the love of bees from early childhood. In this karst area everything depends on nature, which is not always gracious. The only pastures on the Island of Krk are those of sage. The location of the apiary is scant in soil, there is only karst, some grass and sage, and the only animals are the sheep. Nature there is pristine and clean.



RADENKA TOMAŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED (CVJETNI, BAGREM) • PROPOLIS KAPI • DOMAĆI BAŠČANSKI MEDENJAK • MAST GOSPINE TRAVE • PROPOLIS MAST

Pčelinjom marljivošću sakupljen je nektar s raznovrsnih cvjetova u cvatu i bagrema, te je doradom u košnici nastao cvjetni i bagremov med, blagog mirisa i okusa, svijetle boje i neupitne kvalitete. Propolis je smolasta tvar aromatičnog mirisa koji pčele skupljaju za zaštitu košnica s pupova stabala. Prirodni je bio i imunostimulans. Medenjak se priprema s ljubavlju po obiteljskoj recepturi od autohtonih sastojaka. Ima specifičan okus koji mu daje med od kadulje. Obitelj Tomašić proizvela je kreme koje su spoj djevičanskog maslinovog ulja, ulja gospine trave, pčelinjeg voska i propolisa. Blagotorno djeluju na kožne bolesti, opeklone i upale te posjeduju regenerativni učinak na tkiva.



HONEY (FLOWER HONEY, ACACIA HONEY) • PROPOLIS DROPS • BAŠKA HONEY CAKE • ST. JOHN'S WORT OINTMENT • PROPOLIS OINTMENT

The island's bees collect nectar from various blooming flowers and acacia trees, thus producing the delicately-scented lightly-coloured high-quality flower and acacia honeys. Propolis is a resinous aromatic substance found inside beehives. It protects beehives from tree buds. It is a natural bio and immune stimulant. The honey cake is product of love and care prepared according to the family's recipe. It has a specific flavour of sage honey.

The Tomašić family makes creams which are a blend of virgin olive oil, St. John's Wort oil, beeswax and propolis. They help with skin diseases, burns and inflammations and have a regenerative effect on skin tissue.



IVAN PARČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

LINIJA RAKIJA (ORAHOVICA, SMOKOVAČA, TRAVARICA, MEDICA) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Brižljivo brano i zatim sušeno voće i bilje, te kvalitetan med kadulje iz vlastitog pčelinjaka prerađuju se u ove jedinstvene proizvode. Voćne rakije proizvedene su prema tradicionalnoj recepturi otoka Krka. Ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvedeno je od autohtonih domaćih sorti maslina uzgojenih na škrtom, kamenitom području oko Vrbnika na otoku Krku. Masline se prerađaju hladnim prešanjem čime se dobiva vrhunska kvaliteta.

BRANDIES (WALNUT, FIG, HERB, HONEY) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Carefully picked and dried fruit and plants and quality sage honey from own apiary make these products unique. Fruit brandies are produced according to traditional recipes of the Island of Krk. This extra virgin olive oil is produced from local sorts of olives cultivated on ungenerous rocky soil around Vrbnik on the Island of Krk. The olives are cold pressed, thus guaranteeing the top-quality oil.



FRAJONA D.O.O.

KVALITETNO VINO ŽLAHTINA • DESERTNO VINO NOA • PRIRODNO PJENUŠAVO VINO FRAJONA

Žlahtina je bijelo suho vino kontroliranog podrijetla, koje je mirisa dominantne cvjetne arome uz obilnu prisutnost zrelog voća. Vrlo je pitko zbog male doze alkohola, ali posjeduje solidan ekstrakt koji podržava nježni voćni karakter.

Proizvodi od žlahtine su i Noa desertno vino te Frajona prirodno pjenušavo vino koje je na tržištu prisutno već deset godina. Ime vina žlahtina potječe od općeslavenskog pridjeva žlahten, što znači plemenit.

ŽLAHTINA QUALITY WINE • NOA DESSERT WINE • FRAJONA NATURAL SPARKLING WINE

Žlahtina is an aoc dry white wine. Bouquet is dominated by floral aromas combined with the abundant ripe fruit flavours. It is very drinkable, due to its low alcohol content, but it possesses good extract which supports the gentle fruity character.

Other products made of Žlahtina are the Noah dessert wine and the Frajona natural sparkling wine, which have been present on the market for ten years already. The name of wine, Žlahtina, comes from the old Slavic adjective žlahten, which means noble.



GOSPOJA

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

KVALITETNO VINO ŽLAHTINA TOLJANIĆ

Žlahtina Toljanić proizvod je koji odražava tradicijsku hrvatsku kulturu uzgoja vinove loze, proizvodnje vina i načina života u ruralnim područjima otoka Hrvatskog primorja, gdje opstanak i održivi razvoj ovise o upornom i marljivom uzgoju poljoprivrednih kultura i njihovoj preradi u proizvode više dodane vrijednosti.

ŽLAHTINA TOLJANIĆ QUALITY WINE

Žlahtina Toljanić is a product which accurately reflects the culture and the way of life of the people who created it, as well as the flavours of the rural parts of the Croatian Littoral in which it grew, where survival and development depend on the diligent cultivation, harvesting and processing of field crops into high added value products.



VRBNIK

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

KVALITETNO VINO ZLATNA VRBNIČKA ŽLAHTINA • VALOMET
PRIRODNO PJENUŠAVO KVALITETNO VINO • PROŠEK DESERTNO
KVALITETNO VINO

Zlatna vrbnička Žlahtina proizvodi se od autohtonoga vinskoga kultivara Žlahtine uzgojene u Vrbničkom polju na otoku Krku, vinogorju zaštićenoga zemljopisnog podrijetla. Valomet je dobio ime po stjeni o koju se razbija morski val stvarajući pjenu. Bazno vino je Zlatna vrbnička Žlahtina. Proizveden je tradicionalnom metodom fermentacije u bocama tijekom 90 dana, prvi put u svijetu, na dubini od 30 metara ispod razine Jadranskog mora, u vrbničkom akvatoriju. Potom slijedi period odležavanja na kvascima u trajanju od najmanje dvije godine. Pjenušac je kristalne bistroće, okus blag, prožet peckavim mjeđuričima. U podlozi prošeka je bijela Žlahtina prezrelih grozdova. Prije nego što dođe do kušača fermentirao je i odležao u hrastovim bačvama.

GOLDEN VRBNIK ŽLAHTINA QUALITY WINE • VALOMET ORGANIC
SPARKLING QUALITY WINE • "PROŠEK" DESSERT QUALITY WINE

The "Zlatna vrbnička Žlahtina" wine is made from a unique Croatian white grape variety "Žlahtina" indigenous to the Island of Krk and cultivated in the Vrbnik Field vineyards with protected geographical indications. The "Valomet" sparkling wine was named after a rock splashed by the foaming sea wave. Its base wine is "Zlatna vrbnička Žlahtina". It is produced using the traditional method of fermentation in bottles in the period of 90 days, first time in the world, at the depth of 30 meters below the level of the Adriatic Sea, in the Vrbnik maritime zone. It is then left to age using yeast for the period of minimum two years. The sparkling wine is crystal clear, mild flavour, with prickly parading bubbles. The "Prošek" wine is based on white "Žlahtina" wine made from overripe grapes. The "Prošek" wine is fermented and left to age in oak barrels before being served to tasters.

**IVAN KATUNAR**

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG PODRIJETLA (ŽLAHTINA, CHARDONNAY, MUŠKAT) • KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG PODRIJETLA (SANSIGOT, ROSÉ)

Kuća vina Ivan Katunar nastavlja stoljetnu obiteljsku tradiciju proizvodnje vina. Mijenjale su se generacije, načini proizvodnje, ali i etike. Svaki član obitelji doprinosi na svoj način i daje dio sebe, svoju ljubav, strpljenje i znanje... A otac i sin, dva Ivana, spojili su generacijsko iskustvo i nova znanja u proizvodnji vina.

QUALITY AOC WINE (ŽLAHTINA, CHARDONNAY, MUŠKAT) • QUALITY AOC WINE (SANSIGOT, MUSCAT)

The Ivan Katunar House of Wine continues the centennial family tradition of wine production. Although the generations, the production methods, and the labels have changed, every family member makes their contribution in their own way and gives a part of themselves, their love, patience and know-how... Merging the experience of two generations, the father and the son, two Ivans, have enhanced their wine production with new know-how.

**"KVARNER" D.O.O.****EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE**

Otok Krk, zbog svoje veličine i položaja, na čudesan i jedinstven način objedinjuje u sebi i kopno i otok. Očuvani pejzaži, šume i osebujni klimatski uvjeti te čista zemlja i voda omogućuju nam i danas baštiniti i uživati u plemenitom okusu i svojstvima pravoga maslinovog ulja, dozrelog na škrtoj, suncem i radom blagoslovljenoj zemlji. Upravo ta povezanost i ovisnost čovjeka o maslini, ali jednako tako i maslinika o ljudskom radu, rađaju zajednički plod, korišten i cijenjen tijekom čitave ljudske povijesti – maslinovo ulje.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Island of Krk, because of its size and position, is a magical and unique combination of the mainland and the island. Preserved landscapes and forests, unique climatic conditions and pure soil and water enable you to enjoy a noble taste and features of true olive oil, ripened on arid, sunny and laborious land. This interconnection and dependence of a man and olive bring common fruit, used and valued throughout the human history – olive oil.



A.S. PRIOR D.O.O. (SIRANA ARABESKA)

CHEESE DAIRY

KOZETA KOZJI SIR • KOZJI SIR SA SUHIM SMOKVAMA • KOZJI DESERTNI SIR SA ZAČINIMA • KOZJI SIR S MASLINAMA

Od pamтивјека на шкотој бодуљској земљи људи су се бавили козарством, те производњом сира. Коришћењем традиционалних рецептура наслеђених обитељском традицијом старом преко 150 година nastали су сиреви слјубљени с лјековитим травама, те сунцем окупаних смоквама и маслина.

KOZETA GOAT CHEESE • GOAT CHEESE WITH DRY FIGS • DESSERT GOAT CHEESE WITH SPICES • GOAT CHEESE WITH OLIVES

Ever since ancient times, the inhabitants of arid Dalmatian islands engaged in goat farming and cheese production. By using more than 150 years old traditional family recipes, there emerged cheeses blended with medicinal herbs and sunbathed figs and olives.



ŽUŽIĆ

obrt mesnica market • trade butcher's market

KRČKI PRŠUT

Žitelji otoka Krka od давнина су знали искористити природне погодности, па је сушење свињског mesa постало дио културне и традицијске баštine која се преноси из генерације у генерацију. Дугогодишња традиција и домаћа сировина резултирала је посебним карактеристикама коначног производа – крчког пршута који се разликује од пршута произведеног у блијој околици (нпр. истарског или далматинског) и посебан је изазов за гастрономаде.

PROSCIUTTO FROM THE ISLAND OF KRK

Since time immemorial the inhabitants of the Island of Krk have known how to use natural advantages and thus pork dry-curing has become a constituent part of their cultural and traditional heritage which is passed down from generation to generation. Long tradition and home raw materials have resulted in special properties of the final product – the prosciutto from the Island of Krk, which can be distinguished from the prosciutto produced in close vicinity (for instance the Istrian or the Dalmatian prosciutto) and which poses a special challenge to gastronomades.



ZORAN TOMAŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SMOKVE U MEDU • SUVENIR (SVIJEĆA)

Smokve у меду настале су спајањем традиције и мајсторства. Ова једноставна делиција настаје од традиционално сушене смокве која се мешаје с домаћим медом. Сувенир свијећа од пчelinjeg voska с glagoljiskim slovima B (Baška), L (sv. Lucija) и T (Tomašić) настало је у коливци glagoljice, у непосредној близини Баšćanske плаче, као резултат споја културе и традиције.

FIGS IN HONEY • SOUVENIR (CANDLE)

Figs in honey represent a combination of tradition and imagination. This simple delicacy is made of traditionally dried figs, which are ground and mixed with home-made honey. The candle souvenir is made of beeswax with Glagolitic script letters: B (Baška), L (St. Lucy) and T (Tomašić). It originates from the cradle of the Glagolitic script, in close vicinity of the Baška Tablet, and represents a fusion of culture and tradition.



“LAVANDA”

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ETERIČNO ULJE LAVANDE • CVIJET LAVANDE

Slavica Preden, од лаванде коју сама узгаја, производи етеријно уље лаванде, израђује миришне врећице лаванде и сапун на бази маслиног уља обогаћен етеријним уљем лаванде и њеним cvjetom. Вредност ових производа је у њиховој басичности и миришу који насељавају.

ESSENTIAL LAVENDER OIL • LAVENDER FLOWER

Slavica Preden grows her own lavender and makes essential lavender oil, scented lavender sachets and olive oil based soap, enriched with essential lavender oil and flower. The value of these products lies in their basic quality and their alluring scent.



BOSILJKA FERETIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE • ULJA ZA NJEGU TIJELA (GOSPINA TRAVA, SMILJE) • PRIRODNA KREMA (GOSPINA TRAVA I MANDARINA, SMILJE I LAVANDIN) • DOMAĆI SAPUN (SMILJE I LAVANDIN) • SUHE SMOKVE • ULJE ZA TIJELO "MORSKI SAN". BALZAM ZA USNICE NARANČA • BALZAM ZA USNICE I SJAJILO MED, ROŽICA • DOMAĆI SAPUN (KADULJA I ROGAČ)

Ekstra djevičansko maslinovo ulje obiteljski je proizvod dobiven izravno iz ploda masline koje se generacijama uzgajaju u obitelji Feretić na području oko Polja na otoku Krku i daju ulje visoke kakvoće. Kozmetička linija već ima svoje potrošače koji su prepoznali kvalitetu ovih proizvoda, nastalih prema tradicionalnoj recepturi od izvornih otočnih sirovina, s blagotvornim opuštajućim učinkom na kožu. Pridružili su i smokve sušene na tradicionalni način za sladokusce i ljubitelje ove delicije.



IVANA PRAH

LINIJA KREMA "MENDULA" (DNEVNA KREMA SA SMILJEM ZA SVE TIPOVE KOŽE, KREMA ZA RUKE, KREMA ZA STOPALA, BALZAM ZA USNICE) • LINIJA KREMA "MENDULA" ZA SUHU, MASNU I NORMALNU KOŽU (S KADULJOM I PROPOLISOM, S PELUDOM I SMILJEM)

Mlada Krčanka Ivana Prah nudi prirodnu liniju kozmetike bez dodanih boja i konzervansa, ručno rađenu. Napravljena je na bazi prirodnih i eteričnih ulja, hidrolata (cvjetnih vodica), meda i pčelinjeg voska. Kreme su osmišljene kao hrana i užitak za kožu, bogato začinjene mirisima i uljima. Receptura je sasvim nova, ali je utemeljena na stoljetnom iskustvu u korištenju bilja našeg primorja.



EXCLUSIVE

zlatarsko trgovački obrt • jeweler's trade

SUVENIRI OD ZLATA I SREBRA (SIMBOLI OTOKA KRKA)

Zemljopisne obrise otoka Krka Andrej Zupan pretočio je u privjesak-suvener od plemenitih metala – zlata i srebra. Privjesci se mogu nositi i kao nakit, jer su ponuđeni u maloj izvedbi prilagođenoj stavljanju na lančić kao ukras oko vrata.

**GOLD AND SILVER SOUVENIRS (SYMBOLS OF KRK)**

Mr. Andrew Zupan has transformed the geographical outlines of Krk into a souvenir pendant made from precious metals – gold and silver. Pendants can be worn as jewellery, because he makes them small and suitable for putting on necklaces and neck chains.

**LASTOVO**

"PRIJATELJI LASTOVA"

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

SMOKVE U PROŠEKU • LIKER OD MIRTE • EXSTRA DŽEM (LIMUN, NARANČA) • EKSTRA DŽEM (BRESKVA, SMOKVA INDIANA) • EKSTRA KAPARI • DOMAĆI LIKER OD NARANČE • DOMAĆA RAKIJA (ROGAČ, RUŽA, TRAVARICA) • PETROVAC – MOTAR U SLANOM OCTU

Poljoprivredna zadruga "Prijatelji Lastova" stvara proizvode pune okusa, mirisa i boja od suncem dozrelog voća i biljaka pretočenih u boce džemova, likera, rakija, kapara i motara. Jedinstveni proizvodi s neponovljivim užitkom iznova zovu da ih se opet kuša. Proizvedeni su prema tradicionalnoj otočnoj recepturi karakterističnim postupkom. Tu su i cijele smokve stavljene u prošek uz dodatak šećera i obogaćene začinima, bez konzervansa. Naročito se sljubljuju sa svježim kravljim sirom. Motar raste u neposrednoj blizini mora, iz stijena i u pijesku. Od njega se pripremaju različita jela, uglavnom salate, marinade i umaci.



PROVIN LNT D.O.O.

KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PLAVAC MALI, MERLOT, OPOLO) • KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA RUKATAC

Kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim porijeklom proizvedena su od autohtonih sorti u malim lastovskim poljima i dolovima gdje su preci obitelji Šarić brižljivo podizali vinograde posadivši prve čokote Rukatca i Plavca malog. Vina mame svojim jedinstvenim bukeom, karakterističnim sortnim aromama, skladnim okusom i specifičnim bojama. Idealno se sljubljuju s mediteranskom kuhinjom i dalmatinskim specijalitetima.

QUALITY WINE AOC (PLAVAC MALI, MERLOT, OPOLO) • QUALITY WINE AOC RUKATAC

The quality aoc wines are produced from indigenous varieties growing in small fields of the Island of Lastovo and valleys where the ancestors of the Šarić Family carefully erected vineyards by planting the first vine stocks of Rukatac and Plavac Mali varieties. The unique bouquet, characteristic sort aromas, harmonious flavour and specific colours of the wines are enticing. They can be ideally matched with the Mediterranean cuisine and Dalmatian specialities.



ZOLTAN TROJKOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE LASTOVSKO ULJE (LASTOVKA I OBLICA, LEVANTINKA I BUHARICA)

Tradicionalan maslinik u polju "Šupanjol" na Lastovu temelj je modernog maslinarstva kojim se obitelj Trojković može pohvaliti. Uzgajaju autohtone sorte maslina Lastovku, Oblicu, Levatinku i Buharicu čiji idealni omjer daje visoko vrijednu sirovinu za proizvodnju ekstra i djevičanskog maslinovog ulja. Istovremeno osiguravaju izvorni doživljaj okusa, jer je njihov plod rezultat prirodnog okruženja – tla, sunca, mora i, naravno, ljubavi prema tradicionalnom načinu života i rada.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "LASTOVSKO ULJE" (LASTOVKA AND OBLICA, LEVANTINKA AND BUHARICA OLIVE VARIETIES)

The traditional olive grove in the field of "Šupanjol" on the Island of Lastovo is a foundation of state-of-the-art olive growing the Trojković Family can boast of. The family grows indigenous olive varieties: Lastovka, Oblica, Levatinka and Buharica the ideal ratio of which provides high quality raw material for the production of extra and virgin olive oil. At the same time, they provide an autochthonous experience of flavours, as their fruit results from the natural surrounding – the soil, the sun, the sea and naturally, love for the traditional way of life and work.



MALI MIĆE D.O.O.

SALSA (RAJČICA, RAJČICA S KAPARIMA) • GLAZBENI GUDAČKI INSTRUMENT

Salsa je tradicionalno dalmatinsko jelo. Priprema se od zrelih plodova rajčice odstranjivanjem sjemenki i viška tekućine. Toplinski se obrađuje uz dodatak luka i mrkve. Naknadno se dodaju kapari odležani u slanoj vodi i domaćem octu. Pakira se u staklenke i pasterizira. Jedinstven okus salse s Lastova postaje dostupan i izvan ovog prelijepog otoka.

Petar Grgurević izradio je otočno tradicijsko glazballo prema uzorku starom oko 200 godina. Koristile su ga generacije Lastovaca za zabavu u pokladnim danima i kao poticaj prilikom teške ručne obrade poljoprivrednog zemljišta. Na ovaj je način sačuvana rijetka tradicijska vještina u izradi i korištenju pučkih instrumenata.



SALSA (TOMATO, TOMATO WITH CAPERS) • STRING INSTRUMENT

Salsa is a traditional Dalmatian sauce. It is made of ripe deseeded tomato without any extra liquid. The tomato is thermally processed and seasoned with onion and carrot. Additionally, capers can be added, preserved in salted water and home-made vinegar. The salsa is packed into jars and pasteurised. A unique flavour of salsa from the Island of Lastovo is also becoming available elsewhere, outside this beautiful island. Petar Grgurević has made a traditional island string instrument according to the 200 year old model. It was used by generations of Lastovo Island inhabitants during shrove-tide and to stimulate severe land farming by hands. A rare traditional skill of making and using folk instruments has thus been preserved.



DARINKA KRNCHEVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

LIKER OD LIMUNA • LIMUNCINI, ARANCINI

Darinka Krnčević postala je poznata izvan Lastova po svojim likerima, rakijama, džemovima... Spravila je još jedan liker – od limuna, mirisan i neodoljiv, za probrane kušače. Uz njega su u ponudi mirisne ušećerne korice naranče i limuna.

LEMON LIQUEUR • "LIMUNCINI", "ARANCINI" (CANDIED LEMON, ORANGE PEEL)

Darinka Krnčević has become famous beyond the Island of Lastovo for her liqueurs, grappa, jams... She has a new liqueur – made from lemon, aromatic and irresistible, for exquisite tasters. The offer also includes aromatic candied lemon and orange peel.



SIDRA D.O.O.

za projektiranje, nadzor, izvođenje savjetovanje, turistička agencija • for designing, supervision, engineering and consulting, tourist agency

VIŠEMEDIJSKO GLAZBENO PISMO

Ovaj prepoznatljivi suvenir s otoka glazbe kategoriziran je i kao elektronska knjiga koja se sastoji od kratke priče o otoku Lastovu, pjesmarice, višemedijskog nosača zvuka (cd) s četrnaest pjesama i nosača slike (dvd) s 1. festivala novih skladbi "Za Lastovo sve bi da".

Dobitnik je međunarodnog srebrnog odličja za inovaciju u 2011. godini.

MULTIMEDIA MUSIC LETTER

This recognisable souvenir from the island of music was also categorised as an electronic book which includes a short story about the Island of Lastovo, a song-book, a multimedia compact disc (cd) with fourteen songs and an optical disc (dvd) of the First New Song Festival entitled Za Lastovo sve bi da (I Would Give Anything for Lastovo). It was awarded the International Silver Medal for Innovations in 2011.



NIKOLA SIMIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKOLOŠKE SUŠENE RAJČICE

Rajčice sorte šljivar, dozrele na sunčanom Lastovu, eko proizvođač Nikola Simić suši na suncu kako bi sačuvala osnovne nutritivne vrijednosti. Tako rajčice postaju deličija koja se dodaje u različita jela dajući im prepoznatljivu notu. Mogu se konzumirati i kao bilo koje sušeno voće.

ORGANIC SUNDRIED TOMATOES

The tomatoes of the Šljivar variety, ripening on the sunny Island of Lastovo, are sundried by the organic producer, Nikola Simić, to preserve their basic nutritive values. In this way, the tomatoes become a delicacy added to different meals to give them a recognisable flavour. The tomatoes can also be consumed similarly to any other dried fruit.



Kneževa 37, 20290 Lastovo, otok Lastovo • nikola.simic@du.t-com.hr • +385 98 981 39 04, Nikola Simić

STJEPAN TOMAŠIN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DŽEM OD LASTOVSKE GORKE NARANČE

Džem od lastovske gorke naranče spravljen je na jednostavan tradicionalan način, raskošnog je mirisa i posebne teksture. Ručnom prerađom sačuvano je bogatstvo okusa i mirisa otoka, te je džem prepoznatljiv i poželjan za konzumiranje u specijalnim prilikama.

BITTER ORANGE JAM FROM THE ISLAND OF LASTOVO

The bitter orange jam from the Island of Lastovo is made in a simple, traditional way, has a luxurious aroma and special texture. It is handmade and has thus preserved the abundance of island flavours and aromas. The jam is recognisable and covetable for consumption in special occasions.



Pjevor 8, 20290 Lastovo, otok Lastovo • davor.tomasin@gmail.com • +385 98 927 19 83, Tomašin Stjepan



LOŠINJ

SANELI

obrt • trade

BILJNI LIKER (MIRTA, LOŠINJSKA KADULJA) • DOMAĆI MASLINOV SAPUN • OSVJEŽIVAČI PROSTORA

Lošinjska kadulja i lošinjska mirta biljni su likeri od svježih listova lošinjske kadulje i svježe ubranih plodova lošinjske mirtne spravljeni po lošinjskoj tradicijskoj recepturi. Oba likera dio su linije lošinjskih poslastica okusi lošinja koja uključuje likere, džemove i slastice. Domaći maslinovi sapuni rađeni su prema starinskoj otočnoj recepturi dodavanjem lavande i smilja. Osveživači prostora linija je pripravka od lošinjskog bilja koje zajednički odlikuje ugodan miris.

**LOŠINJ MYRTLE AND SAGE HERBAL LIQUEURS • HOME-MADE OLIVE SOAP • AIR FRESHENERS**

Lošinj sage and Lošinj myrtle are herbal liqueurs made of fresh leaves of the Lošinj sage and freshly picked fruit of the Lošinj myrtle, and prepared according to traditional Lošinj recipes. Both liqueurs are a part of the product line of Lošinj delicacies called tastes of lošinj (Okusi Lošinja), which includes liqueurs, jams and delicacies and incorporates authentic natural treasures of the fragrant Island of Lošinj. Home-made olive soaps are created according to an ancient island recipe which includes lavender and immortelle. Air fresheners are made of Lošinj plants which are commonly characterised by a pleasant scent.

**GULAM**

trgovački obrt • trades and crafts

ZDJELE OD MASLINOVOG DRVA • UNIKATNI SUVENIRI OD MASLINOVOG DRVA

Umjetnička perfekcija u izradi unikatnih suvenira od maslinovog drva trajna je odlika obrta Gulam. Struktura i oblik diktiraju samu izradu suvenira koji se oslanja na suživot čovjeka, mora i masline. Očuvanje elementarne strukture i oblika maslinovog drva prilikom obrade rezultiralo je suvenirima koji su jednako lijepi oku i praktični za upotrebu.

OLIVE WOOD BOWLS • UNIQUE OLIVE WOOD SOUVENIRS

The artistic perfection in making unique souvenirs from olive wood is a permanent quality of the Gulam Trade. The structure and shape dictate the making of the souvenir, relying on the cohabitation of the man, the sea and the olive. The elementary structure and shape of olive wood preserved during woodworking result in souvenirs both pleasing to the eye and practical for use.

**PETRICA PODDA**

kućna radinost • family trade

RUČNIK OD DOMAĆEG PLATNA

Riječ je o noninom, unikatnom ručniku izrađenom od pamuka ili lana, s čipkom ili bez nje. Predstavlja ukras u kupaoni. Nekada je bio u svakodnevnoj uporabi. U bogatijim kućanstvima na ručnicima su bili uštikani inicijali.

HOME-MADE LINEN TOWELS

Unique towels as those used to worn by the old women of the Island, made of cotton or flax, with or without lace decorations. Today they are used as bathroom decorations. In the past, they were in everyday use. In wealthier households, the towels had the initials of the family members.



TEHKON

obrt, prehrambeno-tehnološki i knjigovodstveni konzalting • food technology and book-keeping consulting trade

LOŠINJSKI UNIKATNI SUVENIRI (PLATNENE TORBE • TORBA ZA ZAČINSKO BILJE • MIRISNI JASTUČIĆI, VREĆICE S LAVANDOM)

Obrt Tehkon izrađuje unikatne suvenire sa željom da kupce podsjećaju na otok Lošinj. Namjera im je da ukažu na ljepotu prirode i biljnu raznolikost. Riječ je o ukrasnim i uporabnim predmetima inspiriranim florom ovog prelijepog otoka, dodatno obogaćenih ručnim vezom. Ručno oslikane platnene torbe s crtežima biljaka s Lošinja, začinsko bilje iz vlastitog vrta u vrećicama poredanim u torbi za začine, vezene vrećice s aromatičnim biljem i lavandom, suveniri su koje ćete rado ponijeti s Lošinja.

UNIQUE SOUVENIRS FROM LOŠINJ (LINEN BAGS • SPICE BAGS •
SCENTED PADS, LAVENDER SACHETS)

The Tehkon Family Trade produces unique souvenirs that recall memories of the Island of Lošinj upon the tourists' return home from holidays. These products sublimate the beautiful nature and plant variety of this Island. They are the decorative every-day items inspired by the diversified Island's flora and additionally enriched with handmade embroidery. The souvenirs you will happily take home are the hand-illustrated linen bags depicting Lošinj's plants; the spices from the Tehkon family garden packed separately and wrapped up in a spice bag; as well as the embroidered sachets containing aromatic plants and lavender.



LUKA MARKET

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MLJETSKA VRŠA – AUTOHTONI MLJETSKI SUVENIR • AUTOHTONI MLJETSKI SUVENIR KOŠIC

Mljetska vrša jedan je od najstarijih ribolovnih alata na Jadranu. Izrađuje se od tankih prutića mirte, somine ili divlje masline. Valjkastog je oblika pletena trostrukim redom šiblja, dva reda koso unakrsno i treći vodoravno kružno. Plete se u raznim veličinama zavisno od vrste ribe koja se želi loviti. Razlikuje se od ostalih vrša jer ima dva uzastopna "ostrca", trapule ili zamke, a plete se isključivo autohtonim dalmatinskim šibljem.

Mljetski košić ručno je pletena košara izrađena od mladih prutića mirte, leprike i divlje masline. Stanovnici su ga upotrebljavali za skupljanje sitnih plodova. Skladno oblikovan i izveden, ukras je vašeg doma.

MLJET FISHING TRAP – INDIGENOUS MLJET SOUVENIR • KOŠIC – THE AUTOCHTHONOUS MLJET SOUVENIR

The Mljet fishing trap is one of oldest fishing tools in the Adriatic. It is made of thin twigs of myrtle, juniper or wild olive. In order to construct its particular cylindrical shape the wattle is woven into trifurcate pattern, combining two slant diagonal layers and the third horizontal layer intertwined circularly. It comes in different sizes depending on the type of fish its intended for. It differs from all the others fishing traps because of its characteristic two successive traps (ostrica, trapula, zamka) that other fishing traps lack. It is exclusively made of the indigenous Dalmatian wattle.

Košić is a manually woven basket made of young myrtle, laurustinus and wild olive branches. The islanders used them for gathering small fruit. Produced and shaped with great care, it may also embellish your home.



SO

ugostiteljski obrt • restaurant and catering

SOLINARSKI CVIJET SOLI

Cvijet soli pravi se od ručno skupljenih kristala koji se prirodno stvaraju na površini bazena u solani prije nego što sol potone na dno posude, za razliku od industrijski proizvedenog cvijeta soli. Solinarska so bere se na prirodno nastalim bazenima morske vode uzduž divljih nepristupačnih stijena otoka Mljet. Ponuđena kao suvenir ima i upotrebnu vrijednost.

FLOWER OF SALT FROM SOLINE

The flower of salt is made from hand-picked crystals naturally formed on the surface of the saltworks pans before salt sinks to the bottom of the pan, unlike the industrially produced flower of salt. The salt from Soline is picked in naturally created seawater pans alongside wild and inaccessible rocks on the Island of Mljet. It is offered as a souvenir, but also has a functional value.

**MURTER**

"RAOL" D.O.O.

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • CRNA PASTERIZIRANA MASLINA

Nastavljajući najbolju tradiciju murterskih uljara, pored ulja, Ivan Rameša pasterizira crnu maslinu, izvornu dalmatinsku sortu, koja se servira uz druge otočne delicije i pljeni specifičnim okusom. Raol ekstra djevičansko maslinovo ulje zelenožute je boje, ugodnog i usklađenog mirisa svježeg ploda masline, okusa umjereno gorkastog i pikantnog. Odličan je prilog svim salatama. Idealno se sljubljuje s pečenom ribom i mesom.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • PASTEURISED BLACK OLIVES

Continuing the best tradition of oil makers from the Island of Murter, in addition to oil, Ivan Rameša also makes pasteurised black olives, an indigenous Dalmatian olive variety, of a specific, appetising flavour served together with other island delicacies.

Raol extra virgin olive oil has a yellow-green colour, a pleasantly balanced scent of fresh olives, and a mildly bitter and tangy flavour. It is an excellent salad seasoning. It pairs perfectly with grilled fish and meat.



DAMEX D.O.O.

MURTERSKA ŠKRINJICA "BAUL"

Murterska škrinjica "Baul" umanjena je varijanta veće škrinje koja je služila za razne namjene u domaćinstvu kao i prilikom udaje mlađih djevojaka za stavljanje djevojčine dote, pa odatle i vuče ime "Baul". Izrađuje se od drva u tri kombinacije (smreka, mahagonij, maslina). Izrezbarena je različitim domaćim otočnim motivima (tipičan je murterski cvjetni motiv), s ukrasnim ručicama sa strane, u mat ili sjajnoj izvedbi. U svom unutarnjem dijelu ima pretince za različite namjene i ogledalo. Danas ima suvenirska namjenu i u njoj se mogu držati različiti predmeti.

THE "BAUL" – THE MURTER CHEST

The "Baul" i.e. the Murter chest is a smaller version of a larger chest which had multi-folded purposes in the traditional household. It predominantly treasured maidens' dowries at the time of their marriage, thus deriving its name – the "Baul". It is made of wood in three combinations (spruce, mahogany and olive). It is characterised by various local motives carved on it (typical one being the Murter floral motive); by decorative handles on the sides, etc. They come in matte or shiny versions. Inside there are multi-purpose compartments and a mirror. Nowadays, the "Baul" is a souvenir and can be used for keeping different items.



BISAGE

TURISTIČKA AGENCIJA – obrt za usluge turističke agencije i ostale uslužne djelatnosti • TOURIST AGENCY – trade for tourist agency and other services

SUVENIRI OD MASLINOVOG DRVA

Obrt "Bisage" već svojim imenom nagovještava da štiti baštinu murterskog područja. Ponuđen je niz suvenira izrađenih od maslinovog drva: svijećnjaci, gajeta, jezersku talju, samar za magarce, sofa-držač za veslo na drvenim brodovima, replika makine za prešanje maslina, držač za posjetnice, držač za ključeve, privjesci od konopa. Vezanost uz Murter potvrđuje autentičnost ovih suvenira.

OLIVE WOOD SOUVENIRS

"Bisage" trade, as its name indicates, preserves the inheritance of the Murter area. It offers a number of souvenirs made from olive wood: candlesticks, gajeta boats, talja from Jezera, donkey packsaddle, oar-lock for wooden ships, olive press machine replica, business card holder, key holder, rope pendants. The bond with the Island of Murter verifies the authenticity of these souvenirs.



ARGONAUTA

udruga za zaštitu prirode i okoliša te promicanje održivog razvoja • association for nature and environmental protection and sustainable development

EDUKATIVNE SLIKOVNICE I SLAGALICE – PUZZLE “ČUDESNI SVIJET KORNATSKOG OTOČJA” • IGRA MEMORIJE

Udruga Argonauta širi svijest o zaštiti biljnih i životinjskih vrsta i okoliša kod djece i odraslih. Unutar serijala “Čudesni svijet Kornatskog otočja” pripremljen je niz edukativnih materijala (slikovnice, slagalice) s ciljem informiranja i edukacije lokalnog stanovništva i posjetitelja o prirodnim vrijednostima Kornatskog otočja i potrebi njihova očuvanja. Osim na hrvatskom, slikovnice se tiskaju i na stranim jezicima, a svaku od njih prate i slagalice za djecu. Izrađena je igra memorije na čijim se karticama nalaze motive zaštićenih životinjskih i biljnih vrsta kornatskog podmorja.



EDUCATIONAL PICTURE BOOKS AND PUZZLES “THE MIRACULOUS WORLD OF KORNATI ISLANDS” • MEMORY GAME

The Argonauta Association raises awareness of the protection of flora and fauna species and the environment among children and adults. A number of educational materials (picture books, puzzles) have been prepared as a part of the series entitled “The Amazing World of the Kornati Islands”. It is aimed at informing and educating the local population and visitors about the natural values of the Kornati Islands underlining the need for their preservation. In addition to the Croatian version, the picture books are also published in several foreign languages, each accompanied by the children’s puzzles. The memory game cards depict motives of protected species of flora and fauna from the Kornati submarine world.



SOL

udruga • association

VRATNI JASTUK OD MORSKE TRAVE • JASTUK OD MORSKE TRAVE

Udruga SOL angažirala je svoje članove da na plažama Oliba, Silbe, Premude i okolnih škoja između otoka Ista i Lošinja, skupljaju morskú travu. Od nje izrađuju praktične jastuke višestruke namjene. Izuzetan otočni proizvod praktične uporabne namjene, koji se može tretirati i kao jedinstveni suvenir otoka Oliba. Posebice valja istaći jednostavnost i kvalitetu krajnjeg oblikovanja: čistoću forme, urednost izrade i lakoću rukovanja i higijene.

**SEAWEED NECK PILLOW • SEAGRASS CUSHION**

The SOL Association engaged its members in collecting seaweed on the beaches of Olib, Silba, Premuda and surrounding small islands between the Islands of Ist and Lošinj. They use it for making practical multi-purpose neck pillows. The seagrass cushion is an exceptional island product convenient for everyday use, but can also be treated as a unique souvenir from the Island of Olib. It is especially important to highlight the simple shape and quality of its ultimate design. It is characterised by the purity of form, neat design and easy use and hygiene.



"VINA OTOKA PAGA"

obrt • trade

GEGIĆ, KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISnim PODRIJETLom

U gastronomskoj ponudi jadranskih otoka Pag pruža osebujnu i jedinstvenu rapsodiju mirisa i okusa. Sir, janjetina s mirisom pašnjaka, sol i vino markacijske su točke na kojima počiva neponovljivo iskustvo za svakog istinskog sladokusca i ljubitelja vina. Zagrizi Pag i zalij ga nek-tarom njegovih trsova, vinom Gegić!

GEGIĆ, AOC QUALITY WINE

In the gastronomic offer of the Adriatic islands, the Island of Pag provides a peculiar and unique rhapsody of scents and flavours. Cheese, lamb with the scent of grazing land, salt and wine are landmarks for an unbeatable experience of any genuine gourmand and wine connoisseur. Take a bite of the Island of Pag and wash it down with the nectar from its grape-vines, the Gegić wine!



Studeno bb, 23250 Pag, otok Pag • info@vinaotokapaga.com • +385 98 217 342, Denis Rako

Tina Ujevića 1, 53291 Novalja, otok Pag • vidaseljko@gmail.com • +385 91 525 46 97, Krunoslav Vidas

KRUNOSLAV VIDAS

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PAŠKI SIR • MASLINOVO ULJE • PAŠKI SIR U MASLINOVOM ULJU

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Vidas proizvodi paški sir od nepasteriziranog ovčjeg mlijeka prema staroj obiteljskoj recepturi. Maslinovo ulje obitelji Vidas radi se od ručno branih maslina. Od branja do prerade najviše prođe 48 sati. Prerađuju se u uljari hladnim prešanjem. Spajanjem ova dva proizvoda ponuđen je paški sir u maslinovom ulju, vrhunská delicija koja gurmance ne ostavlja ravnodušnima.

PAG CHEESE • OLIVE OIL • PAG CHEESE IN OLIVE OIL

The Vidas family farm produces the renowned Pag cheese from unpasteurised sheep milk. The Vidas family olive oil is produced from manually harvested olives. The maximum of 48 hours passes from picking to production. The olives are cold-pressed in the oil factory. The combination of these two products resulted in Pag cheese in olive oil, a first-rate delicacy gourmands have strong feelings for.

SIRANA GLIGORA D.O.O.

LINIJA SIREVA (ŽIGLJEN, KOLAN, FIGURICA, KOZLAR) • PAŠKA SKUTA • PAŠKI SIR

Sirana Gligora proizvodi čuveni paški sir isključivo od ovčjeg mlijeka domaće autohtone pasmine paške ovce koje se drže slobodno na pašnjacima koji obiluju aromatičnim biljkama. Paški sir se u Gligorinoj sirani proizvodi na tradicionalni način uz primjenu suvremenih sirarskih znanja. Zreli paški sir već je nekoliko puta proglašen najboljim sirrom na svijetu. U ponudi je i linija sireva koja mami zaljubljenike posebnih okusa rađena od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka: Žigljen, Kolan, Figurica, Kozlar i paška skuta ili puina.

CHEESE PRODUCTION (ŽIGLJEN, KOLAN, FIGURICA, KOZLAR CHEESE) • PAG CURD • PAG CHEESE (OVINE CHEESE)

The Gligora cheese dairy produces the famous Pag cheese exclusively from sheep milk of the autochthonous domestic Pag sheep breed grown in free range on pastures abundant in aromatic herbs. In the Gligora cheese dairy the Pag cheese is produced in the traditional way by means of the state-of-the-art cheese-making know-how. The ripe Pag cheese has twice been proclaimed the best cheese in the world. It also offers a cheese line enticing for lovers of specific flavours, made from cow's, sheep and goat milk: Žigljen, Kolan, Figurica, Kozlar and Pag curd or puina.



Figurica 20, 23251 Kolan, otok Pag • igligora@sirena.hr • www.sirena.hr • +385 23 698 107, fax • +385 98 236 498, Ivan Gligora • +385 98 235 474, Šime Gligora

PAŠKA SIRANA D.D.

SIREVI MEDITERANO, PARENJAK, PAPRENJAK, PRAMENKO, DALMATINAC, PRIMORAC, TRAPIST • OVČJA SKUTA • PAŠKI SIR

Paška sirana tradicionalni je proizvođač paškog sira isključivo iz ovčjeg mlijeka domaće autohtone pasmine paške ovce, čija je proizvodnja sezonskog karaktera. Zreli paški sir star 6 do 12 mjeseci karakterističnog je pikantnog okusa, svojstvenog mirisa, blago mramorirane i zrnaste strukture tijesta. Mrvi se i topi u ustima. Paški sir spada u proizvode limitirane serije, ali vrhunske kvalitete koji se nalaze na stolovima samo istinskih gurmanna. Linija kravljih sireva novost je u ponudi Paške sirane (Mediterano, Parenjak i Paprenjak). U ponudi je i linija sireva, Dalmatinac, Primorac, Trapist i Skuta.



MEDITERANO, PARENJAK, PAPRENJAK CHEESES, PRAMENKO, DALMATINAC, PRIMORAC, TRAPIST • SKUTA • PAG CHEESE

The Pag cheese dairy Paška sirana is a traditional producer of Pag cheese made exclusively from sheep milk of the domestic indigenous sheep breed of the Island of Pag. Its production is seasonal in character. The ripe Pag cheese between 6 and 12 months of age has a characteristically spicy flavour, distinctive smell, mildly marbled and granular pastry texture. It crumbles and melts in the mouth. The Pag cheese is a product of a limited edition and top quality, which can only be found on the tables of genuine gourmands. The cow's cheese line is a novelty offered by the Paška sirana dairy (Mediterano, Parenjak and Paprenjak). It also offers the Pramenko cheese, Dalmatinac, Primorac, Trapist and Skuta.

TEREZA VIDAS - PUHALOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PAŠKI SIR • SIRUP OD SMOKAVA • MASLINA U SALAMURI • SLATKO (SMOKVA, KUPINA) • MARMELADA (SMOKVA, KUPINA) • SIRUP OD SMOKAVA • OPLEMENJENI PAŠKI SIR S ORAŠASTIM I/ILI SUŠENIM VOĆEM • ŠTRUDEL (OD SKUTE, S MARMELADOM OD SMOKAVA)

Tereza Vidas-Puhalović ponudila je paletu slano-slatkih delicija koje je moguće kombinirati. Čuveni paški sir i oplemenjeni paški sir s orašastim i ili sušenim voćem dobivaju se postupkom sirenja (izvorni način) uz dodavanje smjesi nakon sirenja orašastog i ili sušenog voća postizanjem željene gustoće voća uz zrenje do 3 mjeseca od mlijeka autohtone paške ovce. Masline u salamuri, marmelada i slatko od smokava i kupina, sirup od smokava koji se servira kao preljev za sladoled ili kolač, štrudel od skute i štrudel od marmelade od smokava delicije su kojima vaše nepce sigurno neće odoljeti. One koji ih kušaju trajno će podsjećati na Pag i njegovu proizvođačicu.



SAMOSTAN SV. MARGARITE

CONVENT OF SAINT MARGARET

**PAŠKA ČIPKA • KOLUDRAŠKI SREDNJOVJEKOVNI SPECIJALITET
KOLACIĆ • KOLUDRAŠKA ŠTRIKA • PAŠKI BAŠKOTIN**

Benediktinski samostan sv. Margarite predstavlja svojevrsnu riznicu sačuvane tradicije i još uвijek oživotvorene prakse. Izrada paške čipke, prvog zaštićenog nematerijalnog kulturnog dobra Republike Hrvatske i zaštićene unesco-ve svjetske nematerijalne baštine i slastica (baškotin, štrika, kolacić) ima za cilj očuvanje i razvoj specifične povijesno ukorijenjene kreativne umjetničke i gastronomskе vještine kojoj je benediktinska zajednica povjesno ishodiшte, kao i sam grad Pag. Čipka se izrađuje igлом za šivanje na podlozi od kartona ili papira. Aplikirala se na narodne nošnje, na pokrivače – oglavlja te pluvijal i dijelove oltarnika. Paški teg, kao jedinstveni paški rad, u izvođenju i u izrazu, sačuvao je sliku rane renesansne čipke geometrijskog rastera (raporta).



**PAG LACE • KOLUDRAŠKI KOLACIĆ – THE MEDIEVAL NUNS' BISCUIT •
KOLUDRAŠKA ŠTRIKA • PAG BISCUIT**

The Benedictine Convent of St. Margaret is a treasury of conserved tradition and crafts that have survived to the present day. The production of Pag lace, the first protected intangible cultural asset of the Republic of Croatia and the protected unesco intangible world heritage and sweets (baškotin, štrika, kolacić) strive to conserve and develop specific traditionally rooted creative artistic and gastronomic skill historically originating from the Benedictine community and the Town of Pag. The lace is made with the sewing needle on cardboard or paper background. It was used for traditional costumes, coverlets-headgear, liturgical copes and altar cloth pieces. The lace ornament called Paški teg is a unique Pag needlework, the execution and the expression of which has preserved the image of the Early Renaissance geometric lace pattern.



MAHULJA

zajednički obrt pekarnačica • bakery

MAKARUNI NA IGLU

Makaruni na iglu proizvod su hrvatske otočne tradicijske kuhinje. Rade se od brašna, jaja, ulja, soli i mlake vode i zamijese u jednoličnu masu. Tako oblikovana masa mora se dobro razvaljati. Dobiveno tijesto razdijeli se na više komada koji se oblikuju u male valjke, režu se na manje komade koji se na iglu formiraju u makarune. Makaruni se serviraju kao glavno jelo uz gulaš od mesa, te tradicionalna domaća otočna vina.

NEEDLE-ROLLED MACARONI

The needle-rolled macaroni are typical of the Croatian traditional islands' cuisine. Macaroni are made of flour, eggs, oil, salt and tepid water, all blended in a homogenous mass and well kneaded. The dough is then divided in several pieces, each forming small rolls. Rolls are cut in even smaller pieces, and rolled along the knitting needle to assume the shape of macaroni. As a main dish macaroni are served with meat stew and accompanied by the selection of traditional home-made Island's wines.



**GRAD PAG / DRUŠTVO PAŠKIH ČIPKARICA
FRANE BUDAK**
**CITY OF PAG / ASSOCIATION OF WOMEN LACE-MAKERS
FRANE BUDAK**

PAŠKA ČIPKA

Paška čipka, šivana iglom, svoje polaziшte nalazi među tekvinama tekstilnog rukotvorstva istočnog Mediterana. Sa sigurnoшću možemo reći da se kvalitetom ravnopravno nosi s čipkarskim proizvodima susjednih zemalja istoga kulturnoga kruga, a svojim se osobitostima od njih i razlikuje. Izrađuje se u gradu Pagu i do danas je sačuvana u izvornom obliku. Svojom se originalnoшću razlikuje od ostalih čipki šivanih iglom ili batićima.

LACE OF PAG

Lace from the town of Pag, made with darning – needles, has its origins in the achievements of the textile handicrafts of the eastern Mediterranean. We may be certain that this lace, because of its quality, deserves to be treated similarly to other lace products from neighbouring countries. It should be added that Pag lace stands out because of its special features. The lace in its original form is still preserved today. Because of its originality, this lace differs from other laces made with needles or clappers.

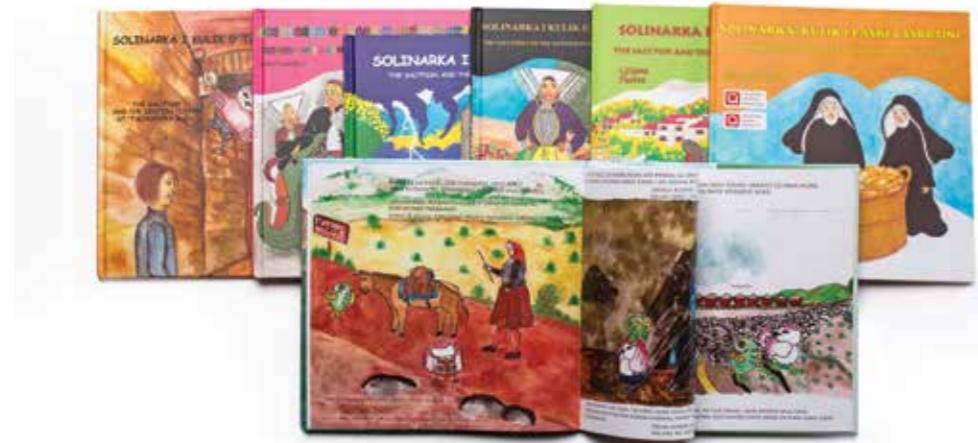


LJILJANA FESTINI

EKO-EDUKATIVNE SLIKOVNICE, SOLINARKA I KULIK

Projekt Ljiljane Festini da u slikovnicama ukoriči kulturno-povijesnu tradiciju, hvalevrijedan je pokušaj da se za najmlađe sačuva u memo-riji niz događaja vezanih uz otok Pag, a kroz glavne junake, solinarku, malu ribu koja živi u moru visoke slanosti, uz bazene solane, i kulika pticu koju Pažani zovu čurlini koja je pred izumiranjem. Na Pagu živi još samo dvadesetak parova.

Slikovnice govore o jednom od segmenata života u Pagu ili paškoj prošlosti (paška čipka, solarstvo, paški sir, paško jezero, ribe, školjke, ljekovito bilje, baškotini, narodna nošnja, karneval, ljekovito blato, Juraj Dalmatinac, Bartul Kašić). Autorica je neiscrpana u idejama među-sobnog odnosa solinarke i kulika i uvodi nove dogodovštine ovog otočnog para. U svakoj slikovnici postoji i kutak za roditelje gdje ih autorica upućuje kako djeci objasniti temeljni sadržaj slikovnice. Slikovnice su dvojezične (hrvatski i engleski).



ECO-EDUCATIONAL PICTURE BOOKS, THE SALT FISH AND THE KENTISH PLOVER

Ms. Ljiljana Festini has designed a series of picture books depicting historical and cultural events embedded in the tradition of the Island of Pag. It is a praiseworthy attempt to preserve the anecdotes and heritage associated with the Island of Prag for future generations. The main characters in the picture books are Toothcarp and Dotterel, a small fish whose natural habitat is highly concentrated sea water, and a bird on the verge of extinction, respectively. Only about twenty couples can be found living on the Island of Pag.

Every picture book covers a particular segment of life on the Island of Pag or from the island's history (lace, salt production, cheese, fish, sea-shells, medicinal herbs, traditional biscuits (baškotini), traditional costume, carnival, healing mud, Juraj Dalmatinac and Bartul Kašić, famous citizens from this island). The author has inexhaustible ideas about the mutual relationship between Toothcarp and Dotterel and introduces new adventures of this island couple. Moreover, every picture book has a separate section containing guidelines for parents on how to introduce and explain the topics covered in picture books to children. The picture books are bilingual (Croatian and English).

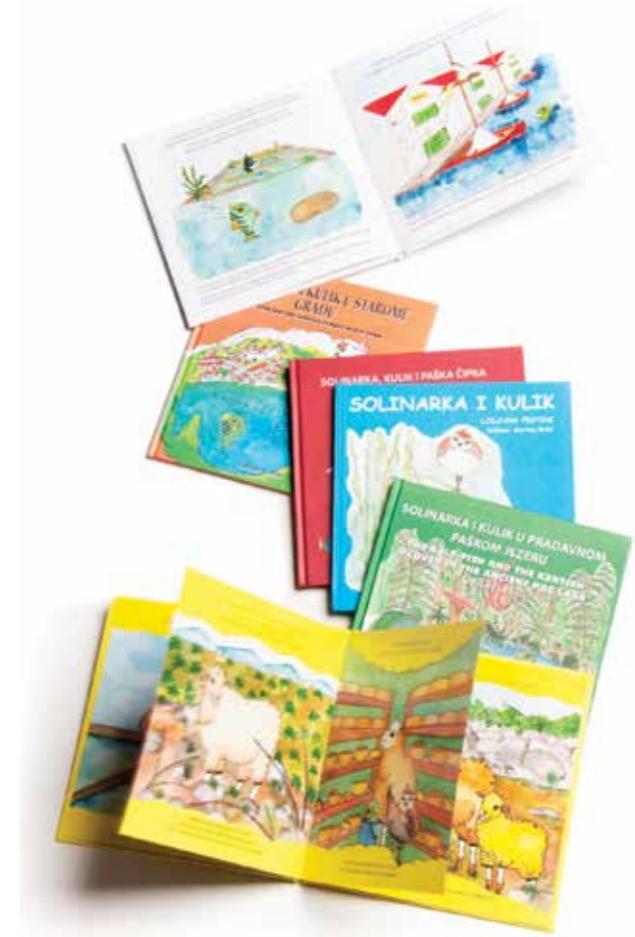
GT GRUPA J.D.O.O.

LIST LUNJSKE MASLINE

Čaj od lista masline tradicionalni je napitak naših otoka. Pag je poznat po nasadima stoljetnih maslina čiji se list suši i priprema kao piće karakteristično za otroke sa stabala snažnih maslina koje su odoljele nivalama svih nevera.

OLIVE LEAF FROM LUN

The olive leaf tea is a traditional beverage from the Croatian islands. The Island of Pag is known by the centennial olive trees, resisting the surge of any storm. The leaves of such olive trees are dried and prepared as a typical island beverage.



SOLANA PAG D.D.

PAŠKA MORSKA SOL

Prvi pisani podaci o solanama na Pagu postoje iz 9. st. Početkom 19. st. postojale su 133 male solane koje 1908. godine otkupljuje austro-ugarska vlast te je 1911. godine pustila u pogon modernu novu solanu. Solana Pag d.d. je 1980. godine sagradila tvornicu i time postala mješovita solarno termička solana. Solana Pag d.d. najveći je proizvođač morske soli u Hrvatskoj. Paška sol svojom čistoćom spada među najkvalitetnije morske soli u Europi i svijetu.

PAG SEA SALT

The first written data on the Island of Pag saltworks date from the 9th century. In the early 19th century, there were 133 small saltworks which were bought in 1908 by Austria-Hungary authorities, which in 1911 released the new and modern saltworks into operation. In 1980, Solana Pag d.d. built its own factory and thereby became a combined solar thermal saltworks. Solana Pag d.d. is the largest producer of sea salt in Croatia. Purity of the Pag salt places it among the top-quality salts in Europe and world-wide.



PAŠMAN

LANDIN

obrt za morski ribolov, trgovinu i turizam • sea fishing, trade and tourism

LIKER OD MAGUNJA • LIKER OD SAMONIKLOG VOĆA

S Pašmana stiže pravi izazov za ljubitelje posebnih likera. Rozalinda Banić izrađuje pomalo neuobičajene likere. Time poziva kušače da probaju nešto novo i izazovu svoja osjetila. Njene su recepture pašmanske, gdje se maslina ne koristi samo za ulje, a magunja (planika) samo za džem. Oslanja se na provjerene tradicionalne metode miješanjem zrelog samoniklog otočnog voća i bilja.

STRAWBERRY TREE BERRIES LIQUEUR • AUTOCHTHONOUS FRUIT LIQUEUR

Those who like special liqueurs will find the liqueur from the Island of Pašman really intriguing. Ms Rozalinda Banić makes a bit unusual liqueurs in order to tempt tasters to try out something new and challenge their senses. Her recipes originate from the Island of Pašman, where olives are not used solely for making oil, or strawberry tree fruit solely for making jam. She relies on verified traditional methods when mixing ripe autochthonous island fruits and herbs.



MARIN ZALOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MARMELADA OD ZELENE SMOKVE SA ŠLJIVOM I RUŽMARINOM • DŽEM OD SMOKVE S ORIGANOM

Obitelj Zalović specijalizirala se za proizvodnju džemova od smokve u različitim kombinacijama. U ponudi je džem od smokve s origanom. Te sa šljivom i ružmarinom. Pomalo neobične kombinacije upućuju na bogatu i pomalo zaboravljenu otočnu tradiciju i specifične recepture. Pravi su izazov za sladokusce koji će teško odoljeti karakterističnom okusu.

GREEN FIG, PLUM AND ROSEMARY MARMALADE • FIG JAM WITH OREGANO

The Zalović Family has specialised in the production of fig jams in different combinations. They offer a fig jam with oregano, as well as with plum and rosemary. These somewhat unusual combinations are reminiscent of the rich and almost forgotten island tradition and its specific recipes. They are strongly appealing to gourmands who will find it hard to resist their characteristic flavour.



BRANKO MAĐERIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SIRUP (OD LISTA KADULJE, OD CVITA KADULJE) • NISKOENERGETSKI DŽEM (MANDARIN, LIMUN) • KREMA ZA LICE OD KADULJE • SUVENIRI OD KONOPA • LUCINE MARMELADE (GORKA NARANČA, SMOKVA) • ARANCINI • UŠEĆERENE MENDULE • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE • KREMA ZA LICE OD SMILJA • MELEM OD GOSPINE TRAVE

Njegujući tradiciju malih otoka da se u lokalnoj sredini proizvodi većina onoga što je za život na otoku potrebno, obitelj Mađerić u ponudi ima različite proizvode. Radi ih od otočnih sirovina kombinirajući stare recepture i čuvajući otočne okuse. Pored vještine u pripremi džemova i kozmetike, Ljiljana Mađerić iskazala je i vještina izrade otočnih suvenira od konopljе, minimalne izvedbe i estetske prepoznatljivosti.



ANTE BOŽIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SALATA OD MATARA

Salata od matara specifična je otočna delicija spravljena od biljke koja raste na razmeđu kopna i mora. Oplahivana morem i spremljena na način starih otočana širi ponudu izvornih proizvoda. Kombinira se s različitim salatama.

ROCK SAMPHIRE SALAD

Rock samphire salad is a distinctive island delicacy made from a plant that grows on the boundary between the land and the sea. Rinsed by the sea and prepared in accordance with the traditional recipe of the islanders, the salad contributes to the offering of original island products. It is combined with various other salads.



ANTE GRDAŠ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KUNJSKI SAPUN OD MENTE • KUNJSKI BALZAM OD NEVENA

U obitelji Grdaš izrađuje se sapun od vlastitog maslinovog ulja, čaja metvice i eteričnog ulja mente. Balzam također rade od vlastitog maslinovog ulja, pčelinjeg voska i svježih latica nevena. Ovi proizvodi osvajaju mirisom i teksturom.

MINT KITCHEN SOAP • CALENDULA KITCHEN BALM

The Grdaš Family has been making soap from their own olive oil, mint tea and mint essential oil. The balm is also made from their own olive oil, beeswax and fresh Calendula petals. The scents and textures of these products are alluring.



KRSTO MATULIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MARINIRANA RIBA (TRLJA, ORADA) • KVASINA • SAPUNI (SENSUAL, LUCMARIN, ROSE, MORSKI PILING) • KREMA ZA SUHU KOŽU • KOZMETIČKA LINIJA (PAŠMANSKI PILIN, KREMA OD RUŽE, PAŠMANSKI MELEM) • PAŠMANERO - DOMAĆI LJUTI UMAK • PAŠMANETI - DOMAĆI BRUSKETI

Kada mladi propituju i aktualiziraju otočnu tradiciju nastaju novi vrhunski proizvodi koji naprave iskorak izvan matičnog otoka. Mladi bračni par Matulić već je postao brand Pašmana s raznovrsnom ponudom hrane i kozmetike. Bazirani na domaćim sirovinama i modifikacijama tradicijskih postupaka kreirali su proizvode koji su kvalitetom osvojili mnogobrojne potrošače. Možete uživati u slanim delicijama i mariniranoj ribi iz divljeg izlova pašmanskog akvatorija koja se dodatno može začiniti domaćom kvasinom ili koristiti sjajnu kozmetiku.



MILORAD TITULIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ZLATNO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Nastavljajući višestoljetnu obiteljsku tradiciju maslinarstva obitelj Titulić u gotovo 90%-tom kamenjaru isključivo ručno kultivira 150 stabala maslina od čijeg se ploda proizvodi zlatno ekstra djevičansko maslinovo ulje specifičnih organoleptičkih svojstava.

GOLDEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Continuing with the centuries-old family tradition of olive-growing, the Titulić family cultivates 150 olive trees by hand on grounds that are almost 90% rocky. From these olives a golden extra virgin olive oil of distinctive organoleptic characteristics is produced.



RADOSLAV BOJMIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

ZLATNO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Na južnim padinama otoka Pašmana obitelj Bojmić desetljećima proizvodi vrhunsko maslinovo ulje od ručno branih plodova isti dan prerađenih hladnim prešanjem. Osnovna sorta je Oblica (Orkula), a oprasivači su Šoltanka (Levantinka) i Puljka.

GOLDEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

On the southern slopes of the Island of Pašman, for decades the Bojmić family has been producing top-quality olive oil from handpicked olives that are processed in a cold-press on the same day they are picked. The basic variety is Oblica (Orkula), with the Šoltanka (Levantinka) and Puljka cultivars used as pollinators.



ŽELJKO PERIČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

"MURTINA" ZLATNO EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Obitelj Peričić nazvala je svoje zlatno ekstra djevičansko maslinovo ulje po istoimenoj mikrolokaciji na jugozapadnom dijelu otoka Pašmana. Njihov maslinik sa 75 stabala stogodišnje tradicije prerade ploča Orkule (Oblica) daje vrhunsko ulje postupkom hladnog prešanja.

"MURTINA" GOLDEN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Peričić family has named its golden extra virgin olive oil after the eponymous micro-location on the south-western part of the Island of Pašman. Their 75-tree olive grove with hundred years of traditional cold-press processing of the Orkula (Oblica) variety provides top-quality oil.



ANA MATULIĆ

SAPUNI (SMOKVUN, SLAVUJA)

Sapuni Ane Matulić, rađeni prema tradicionalnoj recepturi, u podlozi imaju maslinovo ulje uz dodatak eteričnih ulja lavande i kadulje, suhog mljevenog cvijeta kadulje i gospine trave te usitnjene suhe smočeve i cvijet lavande. Osvježavaju kožu i djeluju opuštajuće.

SOAPS (SMOKVUN, SLAVUJA)

The soaps made by Ana Matulić are produced according to the old recipe and based on olive oil with the addition of lavender and sage essential oils, dried and ground sage flowers and St. John's Wort flowers and crushed dried fig and lavender flowers. They are refreshing for the skin and relaxing.



ANA KUŠTERA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

DŽEM OD MAGUNJE • PAŠMANSKI DOMAĆI SAPUN • BODULSKI MELEM

Ana Kuštera jednako je vješta u izradi slastica i kozmetike. Napravila je džem od magunja, bobičastih plodova žarko crvene boje, neodoljivog okusa. Ovo gotovo zaboravljeni voće planike budi nostalгију za bakinom marmeladom koje odavno nema. Njen čudesni kremasti okus mazi naše nepce i podsjeća na toplu pašmansku zimu. Uz džem je u ponudi i domaći pašmanski sapun, nježnog mirisa i teksture. Bodulski melem je domaća krema za osjetljivu kožu, koja se radi od macerata smilja (cvjetovi smilja u maslinovom ulju) i lanolina. Prstohvat smilja, kapljica lanolina, buket kamilice, zrno pčelinjeg voska i velika žlica ljubavi strogo je čuvana receptura bodulskog melema. Ana Kuštera potrudila se da u ovom proizvodu caruje priroda.



KATICA MUŠČET

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SUVENIR (OGRLICA) • BOTANIČKI SAPUN

Katica Muščet izrađuje kozmetiku i suvenire. Sapun nježnog mirisa za nježnu kožu od vlastitog maslinovog ulja. oplemenjen je mentom ubranom na Pašmanu. Ujedno je i suvenir koji će rado ponijeti s ovog otoka. Posebno je interesantna ogrlica koja se izrađuje od ploda mirisne japanske mimoze, listopadnog stabla očenašice prekrasnih cvjetova. Lokalni pašmanski naziv stabla je cufoka. Bobičasti plodovi se ispiru i suše nakon čega se nižu u ogrlicu.



VЛАДКА БОБИĆ

NAKIT OD DRVA COFOKE

Ploid neobičnog drva cofoke, udomaćenog na Pašmanu, materijal je od kojeg vještice ruke žena s Pašmanom izrađuju nakit. Jedna od njih je i Vlatka Bobić koja radi ogrlice i narukvice elementarne čistote i jednostavnosti. Tko voli nekonvencionalni nakit sigurno će poželjeti imati ovaj od cofoke.

"COFOKA" WOOD JEWELLERY

The fruit of the unusual cofoka tree, peculiar to the Island of Pašman, is a material used by skilful women from the Island of Pašman to make jewellery. One of them is also Vlatka Bobić, who makes necklaces and bracelets showing elementary purity and simplicity. If you like unconventional jewellery, you will definitely crave to have this kind made from cofoka wood.



SILVIJA UGRINIĆ

SUVENIR (KUNJSKA SPRTA)

Vještina pletenja od šiblja karakteristična je za naše otoke. Otočani su pripremali šibe od posebnih vrsta drva i pleli košare u koje su stavljali zrele plodove i u njima ih prenosili. Kunjska sprta plijeni jednostavnošću i vještina izrade.

SOUVENIR (KUNJSKA SPRTA)

The skill of making wattle baskets is characteristic for our islands. The islanders used wattle from special kinds of wood and made baskets for holding and carrying ripe fruit. Kunjska sprta captivates by its simplicity and workmanship.



MARIJA GRDAŠ

SUVENIR (KUNJSKA SPARA)

Još jedna spara s Pašmana podsjeća na doba intenzivnih radova na otocima i sposobnostima otočanki da odrade zahtjevne poslove koristeći svoje fizičke vještine.

SOUVENIR (KUNJSKA SPARA)

Another "spara" from Pašman reminds of the age of intense work on the islands and abilities of the island women to perform demanding jobs by using their physical skills.



NATAŠA BURMETA

SPARA PUNJENA LAVandom

Nataša Burmeta izrađuje sparu u suvenirske oblike. Puni je lavandom, a služi zaštiti odjeće u ormarama. Nekada su je žene šivale na otocima za nošenje tereta na glavi. Punile su je otpadnim krpicama i pamukom. Naziv dolazi od glagola sparati što na otočnom dijalektu znači štedjeti.

LAVENDER STUFFED "SPARA"

Nataša Burmeta has turned "spara" (national costume accessory (headwear)) into a souvenir. It is stuffed with lavender and used for clothing protection in wardrobes. The island women used to make "spara" to carry things on their heads and to stuff it with leftover fabric scraps and cotton. The word originates from the verb "sparati", which means "to save" in the island dialect.



RAJNA BRZIĆ

SUVENIR (KUNJSKA SPARA)

Iz zaborava izvučen uporabni predmet pretočen je u suvenir koji govori o teškom životu i posebnim vještinama otočanki koje su nosile teret na glavi svakodnevno obavljajući fizičke poslove.

SOUVENIR (KUNJSKA SPARA)

A usable item saved from oblivion has been transformed into a souvenir which tells about difficult life and special skills of the island women who carried load on their heads performing daily manual jobs.



"PRVENJ"

javna komunalna ustanova • public utility service

ŠKRAPING INTERNATIONAL TREKKING RACE

Škraping je jedinstvena internacionalna trekking utrka po oštrom otočkom kamenju i spada u vrstu ekstremnih sportova. Prvi Škraping održan je 2006. godine na otoku Pašmanu, a idejni začetnik je gospodin Josip Tomić, atletski stručnjak. Cilj Škrappinga je podizanje samopouzda-nja i buđenje interesa otočana za sport, kao i upoznavanje javnosti s mogućnostima ljudskih i prirodnih resursa otoka Pašmana za organiziranje sportskih i kulturnih aktivnosti, u svrhu obogaćivanja turističke ponude posebno u zimskim, ali i svim drugim periodima. Škraping je postao otoku prozor u svijet i način na koji se otok može povezati sa svijetom.

ŠKRAPING INTERNATIONAL TREKKING RACE

Škraping is a unique international trekking race on sharp island rocks and belongs to a category of extreme sports. The first Škraping event was held in 2006 on the Island of Pašman, based on the idea of Mr. Josip Tomić, an expert in athletics. The goal of Škraping is building self-confidence and awakening interest of islanders in sports, as well as familiarising the public with the possibilities of human and natural resources of the Island of Pašman for organisation of sports and cultural activities, for the purpose of enrichment of tourist offer, especially during winter, but also during other seasons. Škraping became the Island's window into the world and a way for the Island to connect with the world.



KRUNOSLAV RADOVIĆ

SUVENIR PRAMCOBRAN ZA BRODOVE (KUNJSKI BRK, PANDULA)

Da na otocima ne izumre vještina užarenja i čvoranja pobrinuo se morski vuk s Pašmanu Krunoslav Radović. Njegovo pomorsko iskušto obvezalo ga je da sačuva ovu vještinu koju prenosi na svoje unuke i ostale zainteresirane u očuvanju tradicijskih vještina.

BOW PUDDING FENDER SOUVENIR (KUNJSKI BRK, PANDULA)

Mr. Krunoslav Radović, a sea-dog from Pašman, is making sure that the skill of making ropes and knots does not become extinct on the islands. His nautical experience has committed him to preservation of these skills which he transfers to his grandchildren and others who are interested in preservation of traditional skills.



Tkon 197, 23212 Tkon, otok Pašman • julija@tkon.hr • +385 98 392 841,
Krunoslav Radović

"KUNJKA"

kulturno umjetnička udruga • arts and crafts association

GLAGOLJAŠKO PUČKO CRKVENO PJEVANJE U TKONU (CD)

Male otočne zajednice oduvijek su brižno čuvale i prenosile svoje duhovno nasljeđe. Na tom tragu je u Kulturno-umjetnička udruga Kunjka koja je tradiciju glagoljaškog crkvenog pjevanja u Tkonu pretočila na cd i ponudila ga na slušanje široj javnosti. Slušatelji će uživati u glazbenoj ekspresiji tkonskih pjevača.

GLAGOLITIC FOLK CHURCH SINGING IN TKON (CD)

Small island communities have always carefully cherished and handed down their spiritual heritage. The Cultural and Artistic Association Kunjka follows their lead. Kunjka has made a CD of the traditional Glagolitic church singing in Tkon and offered it to the public at large. The listeners will be able to enjoy the music expression of singers from the Island of Tkon.



Tkon 294, 23212 Tkon, otok Pašman • marija.grdas@zd.t-com.hr • +385 23 285 345, Ante Grdaš

PELJEŠAC



NATURA ANTUNOVIĆ

obrt za proizvodnju likera, vina i deličija • trade for Liqueur, Wine and Delicacies Making

KREM LIKER (FANI, LIMUN KREM) • VOĆNI LIKERI (LIMUN, VIŠNJA, ORAHOVICA, NARANČA, ŠIPAK, ROGAČ, SMOKVA) • BILJNI LIKERI (MIRTA, PELINKOVAC, MELISA) • LIKER S MEDOM "MEDICA" • RAKIJE (LOZA, MORAČ, TRAVARICA, ROGAČ, TRAVKA) • DESERTNO LIKERSKO PIĆE PROSIK • MARMELADA (NARANČA, GORKA NARANČA) • ARANCINI

Njegujući obiteljske tradicijske postupke u proizvodnji likera i rakija bazirane na staroj recepturi iz vremena Dubrovačke republike i prenošći ih iz generacije u generaciju, obitelj Antunović postala je poznata izvan Pelješca. Pažljivim uzgojem Plavca malog, voća i skupljanjem ljekovitog bilja i bobica, svoje su znanje pretočili u likere i rakije izuzetne kvalitete prepoznatljivog i profinjenog okusa i mirisa, proizvedene i brižno odnjegovane u vlastitom podrumu. Specifične boje, teksture i okusa dvadesetak voćnih, biljnih, krem likera, likera uz dodatak meda te različitih rakija, neponovljivi su izazov za ljubitelje ove vrste pića. Marmeladama i arancinima dopunjena je široka linija proizvoda.

CREAM LIQUEURS (FANI, LEMON CREAM) • FRUIT LIQUEURS (LEMON, SOUR CHERRY, WALNUT, ORANGE, POMEGRANATE, CAROB, FIG) • HERBAL LIQUEURS (MYRTLE, "PELINKOVAC" WORMWOOD LIQUEUR, LEMON BALM) • "MEDICA" LIQUEUR WITH HONEY • BRANDY (GRAPPA, FENNEL, HERBAL, CAROB, "TRAVKA") • MARMALADE (ORANGE, BITTER ORANGE) • "ARANCINI" - CANDIED ORANGE

By cherishing the traditional family procedures in the production of liqueurs and grappas based on the old recipes from the time of the Dubrovnik Republic and handing it down from one generation to another, the Antunović Family has become well-known outside the Island of Pelješac. By carefully cultivating the Plavac Mali grape variety, fruits and by collecting medicinal herbs and berries, they converted their knowledge to top quality liqueurs and grappas of recognisable and sophisticated flavour and scent, made and carefully tended to in their own cellar. Specific colours, textures and flavours of about twenty fruit, herbal and cream liqueurs, honey-enriched liqueurs and a variety of grappas represent an unrepeatable challenge for the lovers of this type of beverage. Marmalades and candied orange peel are new additions to the wide assortment of products.



NATURA DALMATIA

obrt • trade

**DOMAĆI SAPUN • SOL SA ZAČINSKIM I AROMATIČNIM BILJEM •
PELJEŠKI MED • LIKER (ROGAČ, GORKA NARANČA, RUŽA) • RAKIJA
(TRAVARICA, ROGAČICA) • STONSKA SOL S AROMATIČNIM ULJEM I
CVIJETOM LAVANDE • JASTUK ZA OPUŠTANJE S ULJEM I CVIJETOM
LAVANDE • TRAVARICA S MEDOM I LJEKOVITIM I AROMATIČNIM
BILJEM • ARANCINI • BRUŠTULANI MJENDULI • DŽEM (LIMUN,
GORKA NARANČA) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE**

Nikola Đuračić, svestrani proizvođač s Pelješca, ponudio je niz specifičnih proizvoda koji obiluju okusima i mirisima Dalmacije: likere i rakiju proizvedenu od dvadesetak ljekovitih i aromatičnih trava ubranih na pelješkim vrhovima, dvije vrste autohtonog pelješkog meda spravljenog po recepturi iz 1750. godine, sol iz najstarije solane na Mediteranu, stonsku krupnu sol oplemenjenu samoniklim aromatičnim biljem iz pelješkog krša, mirisni jastuk za opuštanje sa samoniklim aromatičnim ljekovitim biljem, ručno rađene sapune po starim i provjerjenim recepturama naših baka, arancine i bruštulane mjendule, džemove i ulje. Kombinirajući bogatu sirovinsku ponudu Pelješca i tradicionalne recepture ovaj proizvođač trajno nas je uveo u svoj gurmanski svijet nezaboravnih čarolija koje okupiraju naše sjćanje i pozivaju nas da iznova kušamo ova mala remek djela.



**HAND-MADE SOAP • SALT WITH HERBS AND AROMATIC PLANTS •
PELJEŠAC HONEY • CAROB, BITTER ORANGE AND ROSE LIQUEURS •
TRAVARICA HERB BRANDY, ROGAČICA CAROB BRANDY • STON SALT
WITH AROMATIC LAVENDER OIL AND FLOWERS • RELAXATION
PILLOW WITH LAVENDER OIL AND FLOWERS • HERB BRANDY
(TRAVARICA) WITH HONEY AND MEDICINAL AND AROMATIC HERBS •
CANDIED ORANGE • CANDIED ALMONDS • JAM (LEMON, BITTER
ORANGE) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

Mr. Nikola Đuračić, a versatile producer from the Island of Pelješac, offers a range of specific products abundant in flavours and scents of Dalmatia: liqueurs and grappas made from twenty-odd medicinal and aromatic herbs picked on the peaks of the Pelješac Island; two types of indigenous honey from the Island of Pelješac, made according to the recipe from 1750; salt from the oldest saltworks in the Mediterranean, coarse salt from Ston enriched with wild aromatic herbs from the Karst on the Island of Pelješac; relaxing scented cushion with wild aromatic medicinal herbs; soaps handmade according to old and verified recipes of our grandmothers; candied orange peel and candied almonds; jams and oil. By combining the generous offer of raw materials from the Island of Pelješac and traditional recipes, this producer has introduced us into his gourmet world of unforgettable magic that occupies our memory for ever and tempt us to taste these small masterpieces over and over again.



ANTE MARUŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

PLAVAC – KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISnim PODRIJETLOM • LINIJA LIKERA (SMOKVA, ROGAČ, ŠIPAK, MIRTA, LIMUN) • RAKIJA TRAVARICA

Obitelj Marušić prvotno smo upoznali kao proizvođač likera. Od roditelja su preuzeli djelatnost i nastavili samostalno. Proizvode Plavac, kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, nastalim od grožđa uzgojenog na čuvenom pelješkom lokalitetu, prepoznatljive boje i senzorskih svojstava. Nastavljaju i proizvodnju više vrsta likera i rakije od vlastite sirovine uz dodatak voća i aromatiziranog bilja.

PLAVAC, QUALITY AOC WINE WITH GEOGRAPHICAL INDICATION • LINE OF LIQUEURS (FIG, CAROB, ROSEHIP, MYRTLE, LEMON) • HERB BRANDY

The Marušić Family was initially introduced as a liqueur maker. This activity was taken over from their parents and continued on their own. The family makes Plavac, quality aoc wine, made from grapes grown on the renowned site on the Island of Pelješac, of recognisable colour and sensory properties. The family also continues to make different types of liqueurs and grappas from their own raw materials, enriched with fruits and aromatic herbs.



JUGOMIR MARUŠIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

LIKER (ROGAČ, ORAHOVICA)

Obitelj Marušić proizvela je voćne likere tradicionalnim načinom specifičnim za poluotok Pelješac. Utkala je u njihovu proizvodnju svoj trud, znanje i iskustvo kako bi znalcima ponudila proizvod za trenutke opuštanja.

LIQUEUR (CAROB, ORAHOVICA WALNUT LIQUEUR)

The Marušić Family produces fruit liqueurs in a traditional way specific for the Pelješac Peninsula. They have woven their hard work, knowledge and experience into their production to offer connoisseurs a product for their moments of relaxation.



MATO ANTUNOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

VRHUNSKO VINO POSTUP ANTUNOVIĆ • KVALITETNO VINO PLAVAC ANTUNOVIĆ • KVALITETNO VINO RUKATAC ANTUNOVIĆ

Obitelj Antunović proizvodi vrhunska i kvalitetna vina od autohtonih sorti prema obiteljskoj tradiciji u vlastitom podrumu. U ponudi je Postup s čuvenih peljeških položaja, Plavac i Rukatac, bijelo suho vino s kontroliranim podrijetlom proizvedeno od sorte grožđa maraština. Osebujnih mirisa i okusa, ova vina sazrijevaju u hrastovini što ih čini mekim i pitkim.

POSTUP ANTUNOVIĆ SUPERIOR QUALITY WINE • PLAVAC ANTUNOVIĆ QUALITY WINE • RUKATAC ANTUNOVIĆ QUALITY WINE

The Antunović's Family produces premium quality and quality wines from autochthonous grape varieties according to the family's tradition in their own cellar. They offer Postup wine from famous Pelješac Peninsula locations, Plavac and Rukatac aoc dry white wines produced from the Maraština grape variety. These wines of a distinctive scent and flavour mature in oak barrels, which makes them mild and drinkable.



FRANO MIHLINIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Obitelj Mihlinić opredijelila se za eko i održivu poljoprivredu. Masline uzgajaju u simbiozi s ovcama. Sortiment maslinika u potpunosti je autohton. Čine ga pretežito sorte Oblica i Paštrica, kao i još neke autohtone sorte. Berba je isključivo ručna, prerada je u roku 24h na temperaturi do 28°C što osigurava vrhunsku kvalitetu maslinovog ulja.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Mihlinić family chose to do eco and sustainable agriculture. They grow olives in symbiosis with sheep. The olive varieties are fully indigenous, and mostly comprise Oblica and Paštrica cultivars, as well as some indigenous varieties. The harvest is done exclusively by hand, and the olives are processed within 24 hours after the harvest at a temperature of up to 28 °C, which ensures the top quality of the olive oil.



DINGAČ

poljoprivredna zadruga i vinarija • farm cooperative and wine-cellars

VRHUNSKO VINO, BARRIQUE I ARHIVSKO VINO DINGAČ •

VRHUNSKO VINO POSTUP • KVALITETNO VINO (PLAVAC, PELJEŠAC)

Dingač i Postup, naši prvi vinski brandovi, vrhunska crvena suha vina kontroliranog podrijetla s istoimenih lokaliteta na strmim južnim obroncima pelješkog poluotoka, proizvode se od autohtone sorte Plavac mali. Rubinskočrvene boje, iznimno osebujnog i raskošnog boju, u barrique i arhivskoj verziji svijetom proslavljenog Dingača, ograničenih količina, predstavljaju krunu proizvodnje vina. U ponudi su i Plavac i Pelješac, kvalitetna vina kontroliranog podrijetla, također od sorte Plavac mali. Rubinskočrvene su boje s razvijenom sortnom aromom i punim i harmoničnim okusom.



SUPERIOR QUALITY WINE, BARRIQUE AND ARCHIVE WINE DINGAČ •

SUPERIOR QUALITY WINE POSTUP • QUALITY WINE (PLAVAC, PELJEŠAC)

Dingač and Postup, our first wine brands, are premium quality aoc dry red wines that originate from the locations under the same name on the southern steep slopes of the Pelješac Peninsula and are produced from the autochthonous grape variety of Plavac mali. Ruby red in colour, of distinctive and exuberant bouquet, in barrique and vintage versions, the world-renown Dingač wine available in limited editions is the jewel of the wine production.

The offer likewise includes Plavac and Pelješac wines, quality aoc wines, also made from the Plavac mali grape variety. They are ruby red in colour and have a typical prominent aroma, full and harmonious flavour.



PELJEŠKI VINOGRADAR D.O.O.

VRHUNSKO VINO DINGAČ, POSTUP • KVALITETNO CRNO VINO "PLAVAC PELJEŠAC" • KVALITETNO BIJEO VINO "RUKATAC PELJEŠAC"

Na južnim padinama Pelješca obitelj Palihnić ima nasade autohtone sorte Plavac mali od koje proizvodi već čuveno vino Dingač i Postup. Odnjegovano u vlastitom podrumu ovo je vino izazov za sve koji se žele prepustiti vrhunskom užitku. U ponudi je i "Plavac Pelješac" kvalitetno vino također sorte Plavac mali te "Rukatac Pelješac" poznato i kvalitetno vino sorte Maraština (Rukatac).

DINGAČ, POSTUP SUPERIOR QUALITY WINES • PLAVAC PELJEŠAC – QUALITY RED WINE • RUKATAC PELJEŠAC – QUALITY WHITE WINE

The Palihnić's Family grows the autochthonous grape variety Plavac mali on the southern slopes of the Pelješac Peninsula, which they use to produce already famous Dingač and Postup wines. Cultivated in their own cellar, these wines are challenging to all those who wish to indulge in a superb delight. Plavac Pelješac is a wine made from the Plavac mali grape variety. Rukatac Pelješac is a well-known quality wine of the Maraština (Rukatac) grape variety.



ROBERTO BAROVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE • PLAVAC MALI,

VRHUNSKO VINO • PLAVAC, KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISnim PODRIJETLom

Pelješac je čuven po svojim vinima sorte Plavac mali, koja nam dolaze i iz podruma Roberta Barovića, pomno odnjegovana i pohvaljena od znalaca. Uz vino je u ponudi i ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvedeno iz autohtonih sorti također uzgojenih na Pelješcu.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • PLAVAC MALI, SUPERIOR QUALITY WINE • PLAVAC, AOC QUALITY WINE

The Pelješac Peninsula is famous for its wines of Plavac mali grape variety, which also come from the cellar of Robert Barović, are carefully cultivated and commended by connoisseurs. In addition to the wine, he offers extra virgin olive oil made from autochthonous olive varieties, also grown on the Pelješac Peninsula.



"PELJEŠKI VRHOVI"

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

**PLAVAC MALI JANJINA, KVALITETNO VINO • PLAVAC MALI DRANČE,
KVALITETNO VINO • PROŠEK, DESERTNO VINO**

U Janjini, mjestu starih kapetana, pomorstvo i vinogradarstvo imaju dugu tradiciju i kroz stoljeća su se nadopunjivali. Janjina je utočila u vinogradima Plavca malog, osebujnog okusa i kvalitete. Dranče je položaj na južnim padinama poluotoka Pelješca. Jedinstven položaj s mnogo sunca te škrta zemlja daju izuzetnu kvalitetu grožđa koja je preduvjet vrhunskog vina. Prošek se proizvodi od grožđa ekstra kvalitete sušenog na vrelom suncu, kako se radilo nekada. Rezultat je nek-tar pretočen u kapljicu savršene harmonije okusa i mirisa.



**PLAVAC MALI JANJINA, QUALITY WINE • PLAVAC MALI DRANČE,
QUALITY WINE • "PROŠEK", DESSERT WINE**

In Janjina, an old captains' village, seafaring and wine-growing have a long tradition and have been mutually complementary throughout the centuries. Janjina is sunk in vineyards of Plavac mali grapes, of peculiar flavour and quality. Dranče is a position on the south slopes of the Pelješac Peninsula. This unique position with a lot of sun and poor soil produces an exceptional grape quality which is a prerequisite for a superior quality wine. The "prošek" is made from extra-quality, hot sun-dried grapes, as it was done in the past. The resulting nectar offers drops of perfect harmony of scents and flavours.

NEDJELJKA JURIN

**KOZMETIČKA LINIJA "LJUTA NARANČA" (KREME, HIDROLAT, ULJE)
KOZMETIČKA LINIJA (KREMA ROZACEA • OD GAVEZA • SAPUN –
S201 N) • OKRUGLICE OD GLINE**

Nedjeljka Jurin uvela je ljutu naranču kao podlogu vrhunske i inovativne kozmetičke linije koju je osmišljavala nekoliko godina. Izrađuje kreme (peglu za bore, brižnu kremu, serum, hidrolat, kremu s morskim algama i kremu s koenzimom 10) i sapune. Ova linija čarobnjak je za kožu i iz dana u dan ima sve više poklonika. Budući da je bazirana na pomno odabranim otočnim sirovinama uz dodatak specifičnih sastojaka, oplemenjuje kožu. Inovativni proizvod su i okruglice od gline koje se mogu koristiti nakon jela.

**"BITTER ORANGE" COSMETIC LINE (CREAMS, HERBAL DISTILLATE, OIL)
COSMETIC LINE (ROSACEA CREAM • FROM COMFREY • SOAP – S201
N) • SMALL CLAY BALLS**

Ms Nedjeljka Jurin has introduced bitter orange as a base for her top-quality and innovative cosmetic line which she has been developing for several years. She makes creams which she calls: wrinkle ironing cream, caring cream, serum, herbal distillate, sea alga cream and a co-enzyme 10 cream, and soaps. This line is a skin wizard and has more and more fans every day. As it is based on carefully selected island raw materials enriched with specific ingredients, it is skin nourishing. The small clay balls are also an innovative product, and can be taken after a meal.



KOLARIN

obrt • trade

**MIRISNA SOL ZA KUPANJE (LAVANDA, SMILJE) • SUVENIR (LEPEZA)
SAPUN (LAVANDA, NARANČA) • CVIJET LAVANDE**

Sapuni su se tradicionalno proizvodili na našim otocima. Ovi koje nudi obrt Kolarin Jelene Borovine oplemenjeni su mirisnim sirovinama koje Pelješac nudi u izobilju. Ugodnog mirisa i nježni za kožu, poželjni su za svakodnevnu upotrebu. Mirisna sol za kupanje namijenjena je opuštanju i uživanju u raskošnim mirisima. U ponudi su i ručno rađene lepeze koje su pelješke dame u ne tako davnoj prošlosti koristile i kao određeni oblik komunikacije.



MARIJA MRGUDIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM
- DESERTNO VINO MOSKAR**

Desertno vino uobičajeno na Jadranu zovu prošek. Moskar je napravljen od Plavca malog, specifične boje, teksture i okusa s aromama prošušenog, bobičastog voća, izazov je za probrane ljubitelje desertnih vina. Moskar s Pelješca koji proizvodi obitelj Mrgudić ostavlja nezaboravan okus na nepcima kušača.

SUPERIOR QUALITY DESSERT AOC WINE MOSKAR

In the Adriatic, the dessert wine is commonly known as "Prošek". Moskar is made from Plavac Mali variety, has specific colour, texture and flavour of aromatic dried berries. It is a challenge for exquisite connoisseurs of dessert wines. Moskar from the Pelješac Peninsula produced by the Mrgudić Family leaves an unforgettable taste on the palate of its tasters.



ALDA MARINA KERŠEVAN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**EKSTRA DŽEMOVI (LJUTA PELIŠKA NARANČA, LJUTA PELIŠKA
NARANČA S ĐUMBIROM, LJUTA PELIŠKA NARANČA S PAPRIČICOM)**

Alda Marina Kerševan priprema domaći džem od ljute pelješke naranče prema tradicionalnoj obiteljskoj recepturi iz 1940. godine. Izvedeni džema s dodatkom đumbira i papričice je izraz gastronomskog razvoja okusa i inovacije mlađih generacija. Pravi izazov za gurmance.

**EXTRA JAMS (SPICY ORANGE FROM THE PELJEŠAC PENINSULA, SPICY
ORANGE FROM THE PELJEŠAC PENINSULA WITH GINGER, SPICY
ORANGE FROM THE PELJEŠAC PENINSULA WITH CHILLI PEPPER)**

Alda Marina Kerševan makes a homemade jam from spicy orange from the Pelješac Peninsula according to the traditional family recipe from 1940. The jam derivative enriched with ginger and chilli pepper is an expression of the gastronomic development of flavour and innovation fostered by younger generations – a genuine challenge for gourmands.



PUTNIKOVIĆ

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

VRHUNSKO VINO PLAVAC MALI LIRICA, LIBERTAS

Od skromnih početaka 1911. godine bavljenja vinogradarstvom i vinarstvom pa do danas poljoprivredna zadruga Putniković se razvila u značajan gospodarski subjekt središnjeg dijela poluotoka Pelješca, koji je čoven po svojim vinima sorte Plavac mali. Jedinstven položaj s mnogo sunca te škrta zemlja daju izuzetnu kvalitetu grožđa koja je preduvjet vrhunskog vina Libertas i Lirica.

SUPERIOR QUALITY WINE PLAVAC LIRICA, LIBERTAS

From modest beginnings in wine-growing and wine-making in 1911 until today the Putniković Agricultural Cooperative has developed into an important entity in the central part of the Pelješac Peninsula, famous for its wines made from Plavac Mali variety. The unique position with a lot of sun and scarce soil provide exceptional quality of grapes, which is a prerequisite for superior quality wines Libertas and Lirica.



STIJEPO RADIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED OD VRJESKA

Med izuzetne kvalitete koji proizvodi Stijepo Radić, potječe s karakterističnih lokaliteta poluotoka Pelješca iz netaknutog cvjetnog i mirisnog okruženja. Vrijesak daje specifičnu vrstu meda koja se može naći u ograničenim količinama.

HEATHER HONEY

The honey of exceptional quality produced by Stijepo Radić comes from the characteristic sites on the Pelješac Peninsula located in the pristine floral and aromatic surrounding. Heather gives a specific type of honey found in limited quantities.



TIM ANTUNOVIĆ

obrt za turizam i proizvodnju • tourism and production trade

KAPETANSKI POKLON (KROKANT, AMARETI, ORASNICA) • BROŠTULANI MINDELI

Krokant, amaretti, broštulani mindeli, orasnica nezaobilazan su ukras svakog pelješkog stola. Vješte ruke prošle su kroz svaki kolačić i na njima ostavile trag zaboravljenog vremena. U svaki je utkana priča i sjećanje na pelješke kapetane i dame koje su ih pratile na brodove i iščekivale njihov povratak. Broštulani bademi i orasi karamelizirani šećerom uz miris i okus pelješke naranče i limuna, oduvijek su bili karakteristika Pelješca, okus koji se ne zaboravlja.

THE CAPTAIN'S GIFT (CROQUANT, "AMARETTI" (COOKIES), "ORASNICA" (CANDIED WALNUTS)) • "BROŠTULANI MINDELI" (CANDIED ALMONDS)

Croquant, "amaretti" (cookies), "broštulani mindeli" (candied almonds) and "orasnica" (candied walnut) are unavoidable decoration on any table on the Pelješac Peninsula. Every cookie has been made by skilful hands and bears a trace of forgotten times. Every cookie tells the story and is reminiscent of the Pelješac captains and ladies who used to see them off when they were leaving for their seafaring voyages and who used to wait for them to return. "Broštulani bademi" (candied almonds) and candied walnuts made using caramelised sugar enriched with the aroma and flavour of orange and lemon from the Pelješac Peninsula have always been characteristic of the Pelješac Peninsula. Their flavour is unforgettable.



STUDIO REVOLT D.O.O.

MINDELIĆI • PRIVJESCI ZA KLJUČEVE OD KONOPA

Mindeli, ručno ušećereni bademi, simbol su svih otoka. Još su ih Rimljani na dar donosili prijateljima, a na vjenčanjima su ih bacali na mладence kao simbol plodnosti. Mindelići se spravljaju ručno po posebnoj recepturi. Toni Ostoja potradio se da se ne zaboravi vještina čvoranja izradom suvenira s upotrebnom vrijednosti. Riječ je o privjescima za ključeve.

"MINDELIĆI" (CANDIED ALMONDS) • ROPE KEYCHAINS

"Mindeli", handmade sugar coated almonds, are a symbol of all islands. The ancient Romans used to bring them as a gift to their friends, and at weddings, they were thrown at the newlyweds as a symbol of fertility. "Mindelići" are handmade according to the special recipe. Toni Ostoja has done his best to rescue the knot-tying skill from oblivion by making functional souvenirs – keychains.



MLADEN KAMEN

obrt za klesarstvo • stonecraft

SUVENIRI (KAMENICA-ŽARA, MUŽARI, SVIJEĆNJACI, ZDJELICE, NAUŠNICE)

Mladi pelješki klesar i kamenorezac, svestran u ponudi ukrasnih i uporabnih predmeta od kamenja, odabrao je kamen kao materijal koji se tradicionalno koristio na otocima. Privlači jednostavnost izrade i višestruku namjenu. Posebno plijene naušnice izrađene od kamena i koralja.

SOUVENIRS (STONE BOWL, MORTARS, CANDLESTICKS, SMALL BOWLS, EARRINGS)

The young stone-mason and stone-carver from the Pelješac Peninsula, versatile in the offer of decorative and functional stone items, has chosen stone as a material traditionally used on islands. Their simple design and multiple functions make them attractive. Stone and coral earrings are especially appealing.



PRVIĆ



"FAUST VRANČIĆ"

poljoprivredna zadruga • agricultural cooperative

ULJA ZA NJEGU TIJELA (KANTARIJON, SMILJE, MRKVA) • PRVINSKO MASLINOVNO ULJE • VAKUMIRANA SUŠENA SMOKVA • HOBOTNICA NA SALATU U MASLINOVOM ULJU • PRVINSKI PRIRODNI SAPUN • PRVINSKA HOBOTNICA (SVJEŽE VAKUMIRANA, SUŠENA HOBOTNICA) • DŽEM OD SMOKAVA • FILETIRANI INĆUNI • POGAČA FAUSTA VRANČIĆA • RUČNO KUKIČANE HALJINE • PALAMIDA U ULJU • NAMAZ OD MASLINA

Poljoprivredno turistička zadruga Faust Vrančić poznati je proizvođač otočnih delicija. Riječ je o ekstra djevičanskom maslinovom ulju, prirodnoj kozmetici (ulja za tijelo i sapun) na bazi prvičkog maslinovog ulja i ljekovitog bilja (eterična ulja gospine trave, smilja, lavande, narancje), sušenim smokvama koje se beru i suše speteljkama. Ponuda vakumirane, sušene i marinirane hobotnice, palamide u ulju i namaza od maslina promiče izvorene gastronomске vrijednosti kao posebnost, nekad samo otočne ponude, a danas prisutne i šire. Džem od smokava karakterističnog je okusa kojem ljubitelji slatkog ne mogu odoljeti. Tu su i slani inćuni u čijoj se proizvodnji s vrijednim rukama otočkih žena kombinira čarolija tradicije soljenja, zrenja te ručna obrada (čišćenje i filetiranje). Pogača Fausta Vrančića delicija je ručne izrade koja na otoku Prviću datira iz vremena Fausta Vrančića, spravljena od smokve sušene u ekološkoj sušilici. U fokus je vraćen i ručni rad naših baka ponudom kukičanih odjevnih predmeta čiju su izradu i umijeće voljne prenijeti mладим naraštajima.



BODY OIL (ST. JOHN'S WORT, IMMORTELLE, CARROT) • OLIVE OIL FROM THE ISLAND OF PRVIĆ • VACUUMMED DRIED FIGS • OCTOPUS SALAD WITH OLIVE OIL • NATURAL SOAP FROM THE ISLAND OF PRVIĆ • THE PRVIĆ OCTOPUS (FRESH VACUUM, PACKED DRIED OCTOPUS) • FIG JAM • FILLETED ANCHOVIES • FAUST VRANČIĆ SWEET BREAD • HAND-CROCHETED DRESSES • COMMON BONITO IN OIL • OLIVE SPREAD

The Faust Vrančić Agricultural Tourist Cooperative is a well-known maker of island delicacies. Its offer includes extra virgin olive oil, organic cosmetics (body oils and soap) based on olive oil and medicinal herbs from the Island of Prvić (essentials oils made from St. John's Wort, immortelle, lavender, orange), dried figs picked and dried with stems. The offer of vacuum packed, dried and marinated octopus, common bonito in oil and olive spread promotes indigenous gastronomic values specific to the Island offer in the past, but nowadays also present elsewhere. The fig jam has a characteristic flavour irresistible to those with sweet tooth. The offer also extends to cured anchovies, the production of which combines the hard-working hands of women from this Island and the magic of the tradition of curing, maturing and manual processing (cleaning and filleting). The Faust Vrančić flat bread is a handmade delicacy dating back to the time of Faust Vrančić on the Island of Prvić, made from figs dried in an eco-dryer. The Cooperative has also reinstated the handiwork of our grandmothers by offering crocheted clothing items, wishing to hand down this type of workmanship and skill to young generations.



"LIPA"

obrt za izradu narodnih odjevnih predmeta i edukaciju • traditional clothing manufacture and educational activities

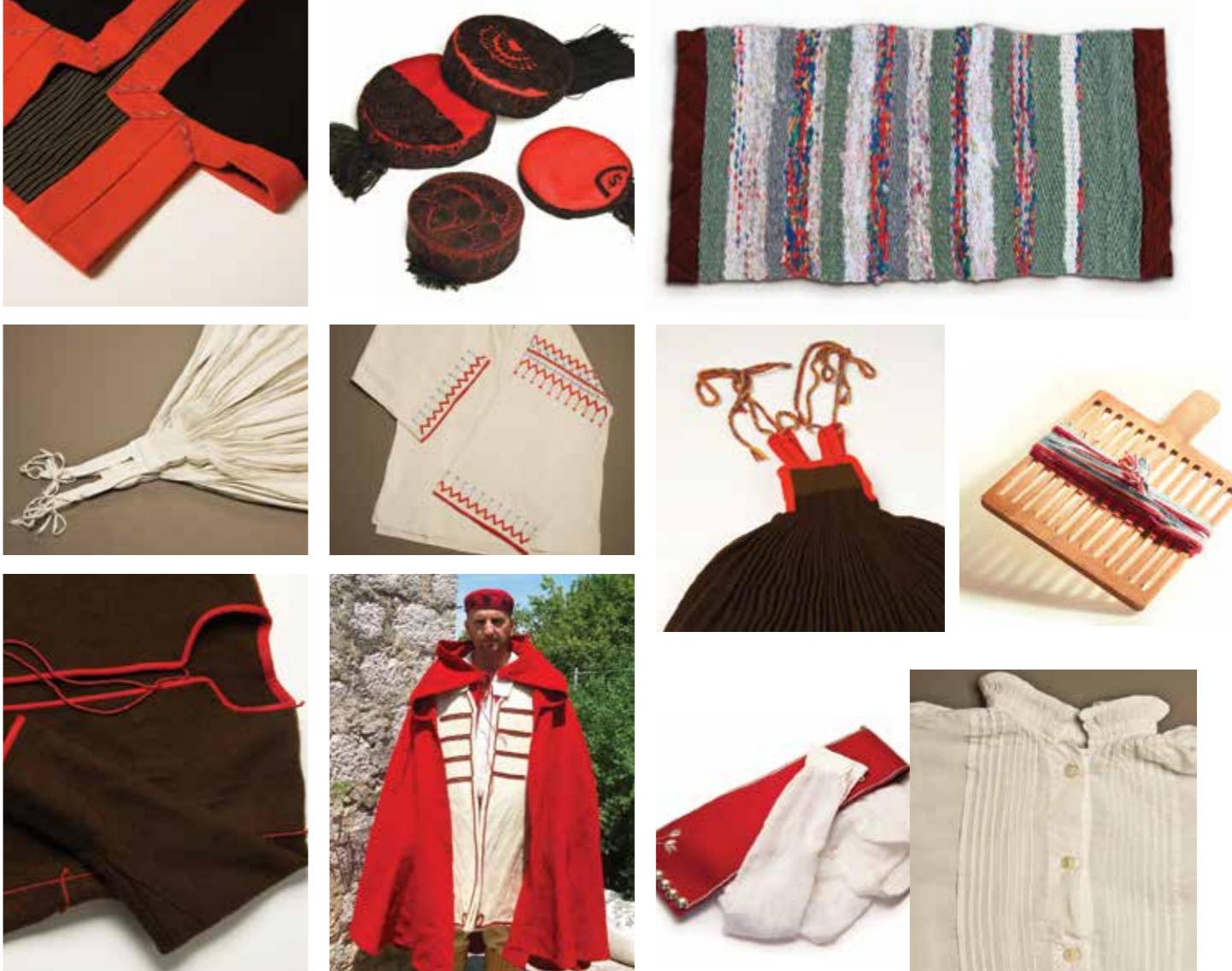
**TAPET • NARODNA NOŠNJA (KOŠULJA-TUNIKA, MUŠKI POJAS) •
TKANICE – ŽENSKI POJASEVI • CRVENAKA • POMIDORIĆ • LINIJA
MUŠKA NARODNA NOŠNJA • LINIJA NARODNA NOŠNJA (LJETNI
PLATNENI ŽENSKI FUŠTAN, VUNENA TKANA ŽENSKA SUKNJA
CARZA, SARZA, ŽENSKI GORNJI PRSLUČIĆ BUŠT, MUŠKI GORNJI
HALJETAK S RUKAVIMA KOPORAN, KAPARAN, KAMPARAN, MUŠKE I
ŽENSKE BIJELE PLATNENE KOŠULJE) • CRVENAKA (MUŠKA
TRADICIJSKA KAPA) • MINI PAŠNJACA • STOLNJACI, UBRUSI, TORBE
• PRSTENOVI ZA SALVETE**

Liposava Kuštović specijalizirala je svoju radionicu za izradu narodnih nošnji i pojedinih specifičnih elemenata otoka Prvić i šibenskog kraja. Svi predmeti izrađeni su iz domaćeg tkanja (prtenog i vunenog stupanog) i kupovne čohe ("rize"), ukršteni vezom (svileni i ili pamučni konac) s tradicijskom ornamentikom, oblikovani u replikama tradicijske pućke nošnje iz razdoblja druge polovice 19. i do polovice 20. stoljeća. Umjetničku vještina izrade narodnih nošnji i njenih elemenata Liposava Kuštović dovela je do perfekcije i sačuvala je od zaborava. Njena spremnost da svoj umjetnički potencijal, znanje i vještine podijeli s onima koji žele naučiti izradu pojedinih elemenata, rezultirala je pokretanjem kreativnih radionica.



**"TAPET" (HAND-WOVEN CARPET) • TRADITIONAL COSTUME (TUNIC
SHIRT, MEN'S BELT) • TKANICE – SASHES, WOMEN'S BELTS • CRVENAKA
• POMIDORIĆ • MALE NATIONAL COSTUMES • FOLK COSTUMES (FEMALE
SUMMERTIME LINEN FUŠTAN, FEMALE WOVEN WOOLLEN SKIRT CARZA,
SARZA, SMALL FEMALE TOP BUŠT, MALE SLEEVED TUNIC KOPORANK
KAPARAN, KAMPARAN, MALE AND FEMALE WHITE LINEN SHIRTS) •
CRVENAKA (MALE TRADITIONAL CAP) • MINI PAŠNJACA – WAIST BAG •
TABLE CLOTHS, NAPKINS, BAGS • NAPKIN RINGS**

Ms Liposava Kuštović has specialised her workshop in making folk costumes and individual pieces of accessories specific to the Island of Prvić and the Šibenik Region. All items are made from home-made fabric (linen and woollen fabric processed by stamping) and commercial coarse peasant cloth ("riza"), embroidered (silk and/or cotton thread) with traditional ornaments, shaped as replicas of the traditional folk costume from the period of the second half of the 19th century and the first half of the 20th century. Ms Liposava Kuštović has perfected the artistic skill of making folk costumes and their accessories, thus saving them from oblivion. Ready to share her artistic potential, know-how and skills with anyone willing to learn how to make specific pieces of the traditional apparel, she has initiated creative workshops.



MARIO ŠMIT

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**LIKER OD MIRTE • ULJNI MACERATI (SMILJE, GOSPINA TRAVA, NEVEN)
• ČAJ SA ŠKOJA**

Mario Šmit napravio je liker maceracijom listova mirte u domaćoj rakiji komovici uz dodatak šećera i mirodija. Uljni macerati i čaj sa škoja rezultat su pedantnog prikupljanja otočnog bilja i strpljivog rada. Maceriranje u maslinovom ulju i dalje se nudi kao tradicionalni postupak čija je utemeljenost neupitna. Čajna mješavina samoniklog otočnog bilja uvijek daje napitak koji okrepljuje organizam.

MYRTLE LIQUEUR • MACERATED OILS (IMMORTELLE, ST. JOHN'S WORT, CALENDULA) • ISLAND TEA

Mr Mario Šmit has made a liqueur by macerating myrtle leaves in a home-made pomace brandy seasoned with sugar and spices. The macerated oils and the island tea are the products resulting from meticulous picking of island herbs and patient work. Maceration in olive oil is still offered as a traditional procedure of indisputable foundation. The mixture of wild island herbs will always make a body refreshing beverage when served as a tea.



Ulica VI. Obala 160, 22234 Prvić Šepurine, otok Prvić •
puntarski.dvori@gmail.com • +385 95 890 60 74, Mario Šmit

"RIBARSKI DVOR"

ugostiteljski obrt • restaurant and catering

PRIRODNI SAPUN RUŽMARIN

Za izradu ovog prirodnog sapuna Ana Cukrov koristi kao podlogu hladno prešano maslinovo ulje kojem dodaje eterično ulje ružmarina te suhi i mljeveni cvijet ružmarina. Sapun svojim mirisom dugo podsjeća na vrijeme provedeno na Prviću.

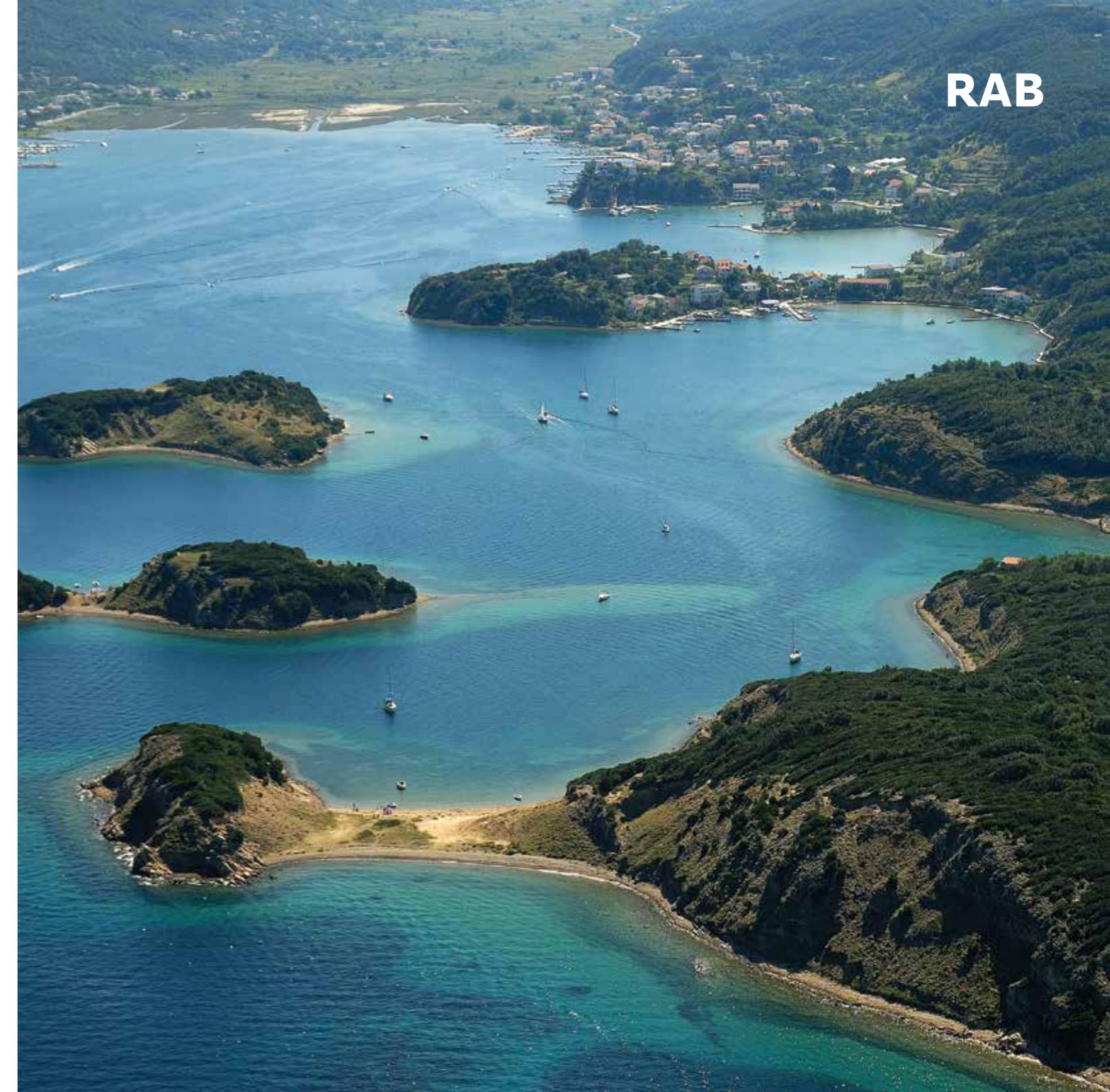
NATURAL ROSEMARY SOAP

This natural soap made by Ana Cukrov is based on cold pressed olive oil with essential rosemary oil and dry and ground rosemary flower. The scent of this soap is strongly reminiscent of the times spent on the Island of Prvić.



Ulica IX-Južna obala 91, 22234 Prvić Šepurine, otok Prvić •
cukranra@gmail.com • +385 22 448 551 • +385 91 580 41 08, Ana Cukrov

RAB



JOSIP ŠPANJOL

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

SUVENIR (MIRISNI JASTUČIĆI OD ELEMENATA NARODNE NOŠNJE OTOKA RABA) • RAPSKI SMOKVENJAK • EKSTRA DŽEM OD SMOKAVA • LIKER OD LAVANDE • SUHI CVIJET LAVANDE • ETERIČNO ULJE LAVANDE • SUVENIR (RAPSKA KAPICA) • ZAČINSKA SOL OTOKA RABA • EKSTRA DŽEM OD SMOKVE I MARELICE • HIDROLATI (LAVANDA, RUŽMARIN, SMILJE)

Obitelj Španjol poznata je kao proizvođač ljetnih delicija rapskog težaka. Rapski smokvenjak spravljen je od smokve sušene tradicionalnim načinom samo na suncu. Stopljen s bademima, rakijom aromatiziranom suhom smokvom, čuvan je u suhom listu lovora. Liker od lavande aromatiziran je izvornim cvjetom lavande koju sami uzbajaju. Rapsodija najljepšeg mirisa otoka Raba eterično ulje i suhi cvijet lavande Budrovke složen je u romantičnim vrećicama i ručno rađenim čarapicama bodom male i velike "palmice", koje su sastavni element narodne nošnje ovog otoka. Ručno rađene kapice u formi suvenira dio su tradicijske rapske nošnje u čiju je izradu utkana gotovo zaboravljena vještina. Pored nabrojanog nudi se i linija hidrolata, mirisnih cvjetnih voda koje osvježavaju i njeguju svaku kožu. Tu je ekstra džem od smokve i marelice, te začinsku sol. Tradicionalne recepture i prerada ove proizvode čini prepoznatljivim i poželjnim za konzumiranje.



SOUVENIR (SCENTED PADS MADE OF TRADITIONAL COSTUME ELEMENTS FROM THE ISLAND OF RAB) • RAB FIG LOAF – RAPSKI SMOKVENJAK • FIG EXTRA JAM • LAVENDER LIQUEUR • DRY LAVENDER FLOWERS • LAVENDER ESSENTIAL OIL • SOUVENIR (RAB CAP) • SEASONING SALT FROM THE ISLAND OF RAB • EXTRA FIG AND APRICOT JAM • HERBAL DISTILLATES (LAVENDER, ROSEMARY, IMMORTELLE)

The Španjol Family is known as the maker of summer delicacies typical of the farmers from the Island of Rab. The fig loaf from the Island of Rab, "rapski smokvenjak", is a delicacy made from traditionally sun-dried figs. Blended with almonds and dried fig grappa, it is preserved in a dry bay leaf. The lavender liqueur is flavoured with indigenous lavender flower grown by the family. The rhapsody of the most beautiful scent from the Island of Rab, essential oil and dry flowers of Budrovka lavender variety, is packed into romantic sachets and little handmade socks. The socks are knitted with stitches in the pattern of a small and a large "palm tree", a constituent part of the folk costume from this island. The little handmade caps, shaped as souvenirs, are also a component of the folk costume from the Island of Rab, made using almost forgotten skills. In addition to the foregoing, the offer also includes a line of herbal distillates, scented floral waters refreshing and nourishing for any type of skin. The assortment consists of fig and apricot extra jams, and a seasoning salt as well. Due to traditional recipes and processing, these products are recognisable and covetable consumption goods.



MURTELA

obrt cvjećarna • trade flower shop

PIJATIĆ ZA TOĆ

Pijatić za toć unikatni je gastro suvenir napravljen od keramike, bojan i glaziran bezolovnim materijalima. Tanjurić je karakterističnog oblika napravljen za jedinstveni mediteranski gastronomski užitak. Centralni dio tanjurića ima šiljke te služi poput ribeza za češnjak, koji se zalije maslinovim uljem i dobije toć. Oslikan je motivom masline i češnjaka što upućuje na njegovu upotrebu, a ujedno i na Mediteran, odnosno Rab.

"PIJATIĆ ZA TOĆ" (DIP SAUCER)

"Pijatić za toć"(dip saucer) is a unique gastro souvenir made from ceramics, painted and glazed using lead-free materials. The saucer has a characteristic shape made for unique Mediterranean gastronomic enjoyment. The central part of the saucer is spiked and used as a garlic grater. The olive oil is poured over garlic to make a dip. It is suggestively decorated with the motives of olive and garlic for functional reasons, but also to remind the user of the Mediterranean, that is of the Island of Rab.



"MD TRADE"

poljoprivredni obrt • agricultural trade

LIKER (MED, SMOKVA) • RAKIJA SA SMOKVOM – SMOKOVAČA • MASLINE U SALAMURI • MASLINOV ULJE (EKSTRA DJEVČANSKO, EKO DJEVČANSKO "ORKULA") • MED (SALVIA BIO, SALVIA IMMUNITY, EKO MULTIFLORNI MED – BILJE KVARNERA) • CVJETNI DOMAĆI ČAJ "HERBA ARBA" • SLASTICE (OTOČNA DELICIJA "MENDULATO", MEDENE POGAČICE) • PRIRODNE KREME (LAVANDA, RUŽMARIN, SMILJE, GOSPINI TRAVA, BALZAM ZA USNE) • PRIRODNI SAPUNI (LAVANDA, RUŽMARIN, SMILJE, GOSPINI TRAVA, MASLINA) • ORIGINALNI EKO SUVENIR ULJANICA

Obitelj Kaštelan proizvodnju temelji na standardima ekološke poljoprivrede, u preradi hrane oslanja se na lokalne prirodne resurse koristeći med, ostale proizvode pčelinje zajednice, samoniklo ljekovito i kultivirano bilje, maslinovo ulje i plemenite prirodne rakije i likere. U ponudi je nekoliko linija visokokvalitetnih proizvoda: ekstradjevičansko maslinovo ulje autohtonih sorti (Oblica-Orkula) i poznatih talijanskih sorti, raritetni, aromatični i energetski kvalitetni medovi s provjerenim geografskim porijeklom, izvorne otočne slastice mendulato i medene pogaćice, domaći čaj "Herba arba", likeri i rakija osebujnog voćnog okusa i mirisa suhe smokve; prirodni sapuni od vrhunskog maslinovog ulja, macerata i vršnog cvata otočnog samoniklog ljekovitog bilja; prirodne kreme od terapijskog ili aromaterapijskog ulja i ekološkog pčelinjeg voska; suvenir uljanica, rukom rađena, unikatna keramička replika starinske uljanice.

LIQUEURS (HONEY AND FIG) • SMOKOVAČA FIG BRANDY • OLIVES IN BRINE • OLIVE OIL (EXTRA VIRGIN, ECO VIRGIN "ORKULA") • HONEY (SALVIA BIO, SALVIA IMMUNITY, ECO MULTI FLOWER – KVARNER PLANTS) • FLOWER "HERBA ARBA" HOME-MADE TEA • ISLAND DELICACIES ("MENDULATO" HONEY BREAD) • NATURAL CREAMS (LAVENDER, ROSEMARY, IMMORTELLE, ST. JOHN'S WORT, LIP BALM) • NATURAL SOAPS (LAVENDER, ROSEMARY, IMMORTELLE, ST. JOHN'S WORT, OLIVE) • OIL LAMP – AN AUTHENTIC ECOLOGICAL SOUVENIR

The Kaštelan family base their production on standards of ecological agriculture. In food processing, they turn to local natural resources, using honey and other bee products, self-grown healing herbs and cultivated plants, olive oil and home-made quality brandies and liqueurs. They offer several high-quality products: extra virgin olive oil made of indigenous olive varieties (Oblica, Orkula) and famous Italian varieties, rare, aromatic and energy-providing quality honeys with verified geographic origin, authentic island candies – mendulato and honey bread, flower honey "Herba arba" home-made tea, liqueurs and brandies of a distinctive dried fig flavour and aroma; natural soaps made of top-quality olive oil, macerate and top inflorescence of the island's self-grown medicinal herbs; natural creams with aroma-therapeutic oils and ecologically produced beeswax; hand-made oil lamp souvenirs are unique ceramic replicas of antique oil lamps.



JOSIP DUMIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE

Ovo višenagrađivo ulje dobiva se isključivo od domaće sorte masline Orkula (Oblica). Maslenici su smješteni u Supetarskoj Dragi u zaseoku Gonar, na otoku Rabu. Obitelj je s oko 300 maslina u sustavu eko proizvodnje. Maslenici se nalaze na zemlji uljkarici i ilovači. Ulje krasiti pikantni, gorkasti okus s notom jabuke.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

This multi-awarded oil is made exclusively from local Orkula olive variety (Oblica). The olive groves are located in Supetarska Draga in the village of Gonar on the Island of Rab. Cultivating approximately 300 olive trees, the family is in the system of ecological production. The olive groves are planted on oily loam soil. The oil has a characteristically bitter taste accompanied by a hint of apple.



Supetarska Draga 328, 51280 Rab, otok Rab • restoran.gonar@gmail.com • +385 98 329 113, Josip Dumić

"KIFLIĆ" D.O.O.

RAPSKA TORTA • SLASTICE (FINI MEDENJACI, KIFLICE ORAH, SVADBENI KOLAČ)

Rapska torta, najoriginalniji suvenir otoka Raba, prvi je put servirana 1177. godine i to Papi Aleksandru III prigodom blagoslova rapske katedrale. Od tada pa do danas postala je poznata i izvan granica Hrvatske. Rapska torta je delicija od badema, te je kao takva jedinstvena. Fini medenjaci, kiflice orah, svadbeni kolači tradicionalni su kolačići otoka Raba. Za njihovu izradu koriste se samo najkvalitetnije sirovine.

THE RAB CAKE • SWEETS (DELICIOUS HONEY CAKES, WALNUT ROLLS, WEDDING CAKES)

The Rab cake, the most authentic souvenir of the Island of Rab, was served for the first time in 1177 to the Pope Alexander III on the occasion of consecration of the Rab Cathedral. Ever since, the Rab cake is famous even outside Croatia. The Rab cake is a unique almond delicacy. Delicious honey cakes, walnut rolls, wedding cakes are traditional Rab sweets. Only the best ingredients are used for their preparation.



Palit 442, 51280 Rab, otok Rab • kiflic.rab@gmail.com • +385 51 777-040, fax • +385 91 2724575, Josip Justić

DANIJEL KAŠTELAN

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DŽEM OD VIŠANJA • EKSTRA DOMAĆA MARMELADA OD ŠIPKA • KARAMELIZIRANO SLATKO OD SMOKAVA • PASTERIZIRANI MATAR U VINSKOM OCTU • KAPARI U JABUČNOM OCTU • ČAJ (ŠIPAK, LIPA, KADULJA) • MORSKA SOL ZA KUPANJE (RUŽMARIN, LAVANDA, SMILJE) • ULJE (GOSPINA TRAVA, SMILJE) • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVO ULJE • EKSTRA DŽEM OD SMOKAVA • SMOKVENJAK

Mladi rapski proizvođač Danijel Kaštelan ponudio je niz proizvoda – od maslinovog ulja i slatkoslanih do kozmetičkih. Spravlja ih od voća i bilja ručno ubranog na svom otoku. Tradicionalne recepture i prerada čine ove proizvode prepoznatljivim i poželjnim za konzumiranje u specijalnim prilikama.



Palit 161a, 51280 Rab, otok Rab • opg.kastelan@gmail.com • +385 98 292 260, Danijel Kaštelan

EXTRA SOUR CHERRY JAM • EXTRA HOME-MADE POMEGRANATE MARMALADE • CARAMELISED FIG DESSERT • PASTEURISED ROCK SAMPHIRE IN WINE VINEGAR • CAPERS IN APPLE VINEGAR • TEA (POMEGRANATE, LIME TREE, SAGE) • BATH SEA SALT (ROSEMARY, LAVENDER, IMMORTELLE) • OIL (ST. JOHN'S WORT, IMMORTELLE) • EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • FIG EXTRA JAM • SMOKVENJAK

A young producer from the Island of Rab, Danijel Kaštelan, offers a range of products, including olive oil, sweet, savory and cosmetic products. They are made of fruit and herbs hand-picked on this island. Due to traditional recipes and processing, these products are recognisable and coveted consumption-wise in special occasions.



"VILMA"

obrt pekarnica slastica • bakery & confectionery trade

RABSKI ROGAČIĆI • SIRUP (LIMUN, NARANČA) • RAPSKI BAŠKOTIN •
RABSKA TORTA • TRADICIONALNA RAPSKA SLASTICA MUŠTAČONI •
SMOKVENJAK S KOMORAČEM • MEDITERANSKI TRIS • ARANCINI,
LIMUNCINI

Poznati proizvođač otočnih slastica s Raba Pekarna "Vilma" nudi otočne delicije spravljene na tradicionalni način od voća uzgojenog na otoku i sušenog na način kako se to nekada radilo. Rabska torta prvi put je poslužena, vjeruje se, 1177. godine. Originalni, tajni recept sa svim detaljima koje je potrebno znati za izradu ovog vrhunskog slastičarskog djela, znale su nonice i škrto ga prenosile dalje pa je on danas poznat tek nekolicini njih koje ga izrađuju u rijetkim i svečanim prilikama.



RABSKI ROGAČIĆI – RAB CAROBS • SYRUP (LEMON, ORANGE) • THE RAB BAŠKOTIN • THE RAB CAKE • MUŠTAČONI TRADITIONAL RAB DESSERT • SMOKVENJAK – FIG LOAF WITH FENNEL • MEDITERRANEAN TRIS • ARANCINI, LIMUNCINI – CANDIED ORANGE AND LEMON

A well-known island confectionery maker from the Island of Rab, the "Vilma" Bakery, offers Island delicacies traditionally made from fruits grown on the Island and dried in the same way as it was done long ago. The legend says that Rabska torta – the Rab cake – was first time served in 1177. The original, secret recipe with all the ingredients required to make this premium confectionary product, was jealously preserved by old Island women who were reluctant to pass it on and today the recipe is familiar only to few women who prepare it on the rare and festive occasions.

NEDELJKO KARLIĆ TAFARIJA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED KADULJA • MED S DODACIMA (BADEMI, ORASI, SUHE SMOKVE) • MEDICA – LIKER OD MEDA • PROPOLIS KAPI

Na južnom dijelu otoka Raba gdje prevladava krš, kamen i kadulja, sva-ke godine u svibnju, obitelj Karlić ovozi svoj pčelinjak. Škrtla zemlja čuva svoje blago, koje daruje u obliku meda od kadulje. Kadulja je kraljica medova, aromatičnog okusa i mirisa čija ljekovita svojstva zna-nost još istražuje. Nudi se upakirana samostalno ili se obogaćuje probranim voćem (suhe smokve, bademi, orasi) te se dobije delicija med s dodacima. Miješanjem s prirodnom rakijom dobiva se "medica", fini liker od meda, karakterističnog okusa i mirisa. Koristeći od davnina poznata ljekovita svojstva pčelinjih proizvoda obitelj Karlić Tafarija od vlastite sirovine dobivene u pčelinjaku na otoku Rabu proizvodi propolis kapi, prirodni antibiotik koji pojačava imunitet te blagotorno djeluje na grlobojlu.

SAGE HONEY • HONEY WITH ALMONDS, WALNUTS, DRY FIGS • MEDICA – HONEY LIQUEUR • PROPOLIS DROPS

Each May the Karlić family transfers its apiary to the southern part of the Island of Rab. The avaricious karst hides its treasures to offer it af-terwards as sage honey. The sage honey is the queen of honeys due to its aroma and scent. Its medicinal properties have not still been sci-entifically proved in full. It is sold as pure honey or as a delicacy enriched with the selected fruit (dry figs, almonds, walnuts). When the honey is blended with the home-made grappa, a savoury pleasantly-scented honey liqueur – medica – is obtained. By using well-known medicinal properties of bee products, the Karlić Tafarija family manufactures propolis drops from raw materials produced in their apiary on the Is-land of Rab. The drops are a natural antibiotic which increases immu-nity and has beneficial effects on a sore throat.



PERICA FAFLJA

ribarski obrt • fishing trade

SMRZNUTA RABSKA HOBOTNICA • RABSKA SIPA • RABSKA LIGNJA

Obitelj Faflja generacijama se bavi malim ribolovom. Poštujući prirodni ritam podmorskog života love ribu kada je to ciklusom dozvoljeno. Usmjereni su na rapski akvatorij i nude izlov iz tog okruženja. Svježe izlovljene mekušce u ponudi duboko zamrzavaju i nude ljubiteljima najkvalitetnije sirovine za pripremu vrhunskih jela.

FROZEN OCTOPUS • CUTTLEFISH • SQUID FROM THE ISLAND OF RAB

The Faflja Family has been actively engaged in fishing for generations. They respect the natural rhythm of the submarine world and go fishing when the cycle allows it. They are focused on the Rab Island maritime zone and offer the catch from this area. Freshly caught seafood is deep frozen and offered to lovers of best quality raw materials for preparation of first-class meals.



Palit 201, 51280 Rab, otok Rab • pericafafija@net.hr • +385 98 302 172, Antonio Faflja

DUŠAN MATAHLIJA

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED OD KADULJE • SUVENIR POSUDA ZA MED (AMFORA, ZDJELICA)

OPG Matahlija bavi se proizvodnjom meda, pčelarskih proizvoda i suvenira još od davne 1918. godine. Med od kadulje proizvodi se dijelom na otoku Rabu, u Loparu, u zaseoku Matahlići a dijelom na otoku Sveti Grgur, nenastanjenom otoku nekoliko nautičkih milja udaljenom od Raba gdje je jedina medonosna biljka upravo kadulja. Med se pakira u suvenirske posude koje sami izrađuju od prirodnih materijala, što proizvodu daje dodatnu zanimljivost.

SAGE HONEY • SOUVENIR HONEY DISPENSER (AMPHORA, LITTLE BOWL)

The Agricultural Family Farm Matahlija has been producing honey, bee products and souvenirs since very long time ago, 1918. The sage honey is partly produced on the Island of Rab, in Lopar, in a hamlet of Matahlići, and partly on the Island of Sveti Grgur, an uninhabited island a couple of nautical miles away from the Island of Rab, where sage is the only honey plant. The honey is packed into souvenir dispensers made by the farm from natural materials, making the product even more appealing.



Lopar 385, 51281 Lopar, otok Rab • info@opg-matahlija.com • +385 91 730 71 05

"RAB-PUR"

obrt eko turizam • agricultural family farm

"VUNENO SANJARENJE" – PROIZVODI OD DOMAĆE OVČE VUNE (PAPUČE, MIRISNI JASTUČIĆI)

Linijom "vuneno sanjarenje" nastoji se prikazati široki spektar u pristupu izvornom materijalu – ovčjoj vuni. Njenom preradom čuva se ekološki sustav otoka i spajaju vrijednosti kulturne baštine sa suvremenim načinom života. Proizvodi su visokokvalitetni i unikatni, odjevni i uporabni.

"WOOLLEN DAYDREAMING" – COMPRISES VARIOUS HOMEMADE SHEEP WOOL PRODUCTS (SLIPPERS, SCENTED PADS)

The Woollen Daydreaming Collection features numerous products made from the natural material – the sheep wool. The wool processing is environmentally friendly and respects the Island bio diversity. Moreover, it promotes the cultural heritage values by intertwining them with the contemporary lifestyles. These are high-quality unique products which can be worn and used for everyday purposes.



Barbat 406, 51280 Rab, otok Rab • info@rab-pur.com • +385 51 721 078 • +385 98 134 09 60, Sonja Friedmann-Štokić

"ČENTO E BOKA"

trgovački obrt • trades and crafts

SUVENIR OD MASLINOVOG DRVA I PRIRODNE SPUŽVE

Prirodne materijale otoka, maslinovo drvo i sružnu, Danijel Kaločira spojio je u izradi suvenira što je rezultiralo suvenirom od sružve sa zvjezdastim detaljem iz maslinovog drva.

OLIVE WOOD AND NATURAL SEA SPONGE SOUVENIR

Danijel Kaločira uses natural Island materials, olive wood and sea sponge, to make a souvenir: a sponge with an olive wood star-like detail.



Palit 388, 51280 Rab, otok Rab • danikalo@inet.hr • +385 51 724 300 • +385 91 520 30 33, Danijel Kaločira

"PATRIKANA"

art studio • art studio

UNIKATNI NAKIT OD ŠKOLJKI • UNIKATNI NAKIT OD KOKICA – COLUMBELLA • LINIJA NAKITA OD ŠKOLJKI (PETROVO UHO, PUŽIĆI)

Željka Belak Kaštelan kreira unikatni nakit od školjki koje skuplja na obalama otoka Raba i slaže u liniju (ogrlice, narukvice, naušnice, prstene, kopče za kosu, broševi). Riječ je o kolekcijama od kokica (columbella), morskih pužića, Petrovog uha i "Rabskom miksu", koji autorica izrađuje od priljepaka, dagnji i raznovrsnih školjki.

Dizajniran i uskladen s trenutnim modnim kretanjima (duge i voluminozne ogrlice i narukvice od pužića, kao i čisti oblici jednostavnih ogrlica i naušnica s "Petrovim uhom"), pljeni jednostavnošću i ukazuju na autorsknu posebnost.



UNIQUE SEASHELL JEWELLERY • UNIQUE COLUMBELLA • JEWELLERY MADE OF ABALONE AND OTHER SEASHELLS JEWELRY

Ms. Željka Belak Kaštelan creates unique jewellery made from seashells collected along the coastline of the Island of Rab and offered as sets (necklaces, bracelets, earrings, rings, hair clips, brooches). The collections feature columbella shells, limpets, abalone shell and the "Rab Mix", which the author makes from limpets, mussels and other seashells. The jewellery is designed and adapted to the latest fashion trends (long and bulky necklaces and bracelets made from limpets, but also clean forms of simple abalone shell necklaces and earrings). Its simplicity is enchanting and displays the authentic distinctiveness of the author.



FRANJO ŠTOKIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

HIDROLATI (RAPSKO BILJE, SMILJE, LAVANDA, KADULJA)

Obitelj Štokić bavi se i proizvodnjom hidrolata od sirovine s vlastitim površinama, pored proizvodnje suvenira. Prijenosom svojstava mirisnog otočnog bilja u cvjetne vodice, dobiven je proizvod višestruke namjene neupitne kvalitete.

HERBAL DISTILLATES (HERBS, IMMORTELLE, LAVENDER, SAGE FROM THE ISLAND OF RAB)

The Štokić Family has also been producing distillates using the raw materials from their own fields, in addition to producing souvenirs. By transferring the properties of aromatic island herbs to floral waters, the family created a multifunctional product of indisputable quality.



TATIANA LOBOREC

domaća radinost • family trade

NAKIT OD KAMENIH OBLUTAKA

Na otocima se nakit izrađiva u različitim varijantama. Tatjana Loborec napravila ga je od kamenih oblутака. Minimalna intervencija i pozvezivanje daju nakit bazične jednostavnosti za one koji su skloni otoklu u odnosu na uobičajeni nakit.

JEWELLERY MADE FROM ROUND STONE

Different types of jewellery have been made on islands. Tatjana Loborec uses round pieces of stone to design her jewellery. Making minimum interventions and integrations, she designs jewellery characterised by basic simplicity for those who do not wear conventional jewellery.



LA BARBARA

poljoprivredni obrt • agricultural trade

HIDROLAT (LAVANDA, BIJELI BOR, ČEMPRES, RUŽMARIN, SMILJE) • LAVANDINO ULJE • SUHI CVIJET LAVANDE • LA BARBARA "LAVANDA" KOSMETIČKA LINIJA ZA LICE I TIJELO (KREMA ZA LICE, ŠAMPON, REGENERATOR, PJENA ZA KUPANJE, SOL ZA KUPKU, BALZAM ZA RUKE, PILING ZA LICE I TIJELO, MLIJEKO ZA TIJELO, ULJE ZA TIJELO, ŠUMEĆA KUGLA)

La Barbara je vrhunska kozmetika za njegu lica i tijela koja očarava mirisom, teksturom i trajanjem. U podlozi je vlastita sirovina: lavanda, eterična ulja, maslinovo ulje i ekstrakt maslinovog lista najbolje kvalitete. Namijenjena održavanju zdrave kože i kose, ova linija istovremeno osvježava, regenerira i njeguje. Lepeza ovih proizvoda osvojila je potrošače probnog ukusa koji rado prihvataju svaki novi proizvod u ponudi ovog obrta.

HERBAL DISTILLATE (LAVENDER, REDWOOD, CYPRESS, ROSEMARY, IMMORTELLE) • LAVENDER OIL • DRIED LAVENDER FLOWERS • LA BARBARA LAVENDER, COSMETIC LINE FOR FACE AND BODY (FACIAL CREAM, SHAMPOO, CONDITIONER, BATH FOAM, BATH SALT, HAND BALSAM, FACIAL AND BODY PEELING, BODY MILK, BODY OIL, EFFERVESCENT BATH BALL)

La Barbara is top-quality cosmetics for facial and body care, having alluring scent, texture and duration. It is based on home-grown raw materials: lavender, essential oils, olive oil and best-quality olive leaf extract. The line is used for healthy skin and hair care, and at the same time it is refreshing, regenerating and nourishing. This product range has captivated the consumers who have exquisite taste and are ready to embrace any new product offered by this trade.



SAMOSTAN BENEDIKTINKI SV. ANDRIJE

BENEDICTINE CONVENT OF ST. ANDREW

RAPSKA TORTA KOLUDRICA • SIRUP OD KADULJE • TINKTURE OD SAMONIKLOG BILJA OTOKA RABA (LAVANDA, KADULJA, VRIJESAK, KIČICA, MATIČNJAK, NEVEN, KAMILICA)

Stoljetna tradicija izrade rapske torte potekla je iz samostana Benediktinki sv. Andrije. Predaja govori da su Koludrice rapsku tortu izradile prilikom posjeta Pape Aleksandra III davne 1177. godine. Njihova se torta razlikuje od ostalih po tome što u nju stavljuju liker Rosolio koji same izrađuju. Uz nju je u ponudi i sirup od kadulje.

Sudjelujući u dugoj tradiciji vrednovanja i poštivanja prirode Koludrice čuvaju od zaborava stoljetne recepture u proizvodnji tinktura od samoniklog otočnog bilja u koju je utkano specifično znanje danas rezervirano samo za uski krug poznavatelja. Jedinstvena svojstva tinktura nalaze različitu primjenu šireći krug zainteresiranih korisnika.

KOLUDRICA CAKE FROM THE ISLAND OF RAB • SAGE SYRUP •
TINCTURES MADE FROM WILD HERBS GROWING ON THE ISLAND OF RAB (LAVENDER, SAGE, HEATHER, COMMON CENTAURY, MINT, CALENDULA, CHAMOMILE)

The centennial tradition of making the Rab cake originates from the Benedictine Convent of St. Andrew. The tradition has it that the nuns made the Rab cake for the visit of Pope Alexander III in 1177. Their cake is different from others because they put Rosolio liqueur, which they make themselves, in the cake. The offer also includes the sage syrup. By participating in the long tradition of appreciation and respect for nature, the Benedictine nuns rescue the centennial recipes from oblivion by producing tinctures from wild island herbs. The knowledge woven into their products is specific and today reserved only for a close circle of connoisseurs. The unique properties of tinctures find different applications widening the circle of interested consumers.



FILIP SIMIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

**ETERIČNA ULJA (SMILJE, KADULJA, RUŽMARIN, LAVANDA, TRŠLJA) •
KOZMETIČKA LINIJA KREMA ZA LICE OD SMILJA • HIDROLATI
(SMILJE, KADULJA)**

Na malom otoku Ravi obitelj Simić proizvodi eterična ulja i kozmetiku. Koriste izvorno otočno bilje prepuno snažnih mirisa i specifičnih svojstava. Ako dođete na Ravu svakako svratite po ove jedinstvene proizvode koji će njegovati vašu kožu.

**ESSENTIAL OILS (IMMORTELLE, SAGE, ROSEMARY, LAVENDER,
MASTIC TREE) • COSMETIC LINE OF FACE CREAMS FROM
IMMORTELLE • HERBAL DISTILLATES (IMMORTELLE, SAGE)**

The Family Simić produces essential oils and cosmetics on the small island of Rava. They use indigenous island herbs abundant in strong aromas and specific properties. If you come to the Island of Rava, make sure you stop by and look for these unique skin nourishing products.



SILBA



ARANEA D.O.O.

GRISINI (SA SJEMENKAMA BUNDEVE, SUNCOKRETA I SEZAMA, S LJUTOM PAPRIKOM I ČILIJEM, S KIMOM, S TARTUFIMA, S INĆUNIMA)

Slane suhe delicije sa Silbe obogaćene različitim dodacima obradovat će one koji vole slane delicije. Mogu se konzumirati uz piće ili povrće. Pogodni za poklon ili za kućnu upotrebu, uvijek su dobrodošli kao raznovrsna ponuda.

GRISSINI (WITH PUMPKIN, SUNFLOWER AND SESAME SEEDS, WITH HOT CHILLI PEPPER, WITH CARAWAY, WITH TRUFFLE, WITH ANCHOVIES)

Those who like savoury delicacies will be happy to find dry, differently seasoned, savoury delicacies from the Island of Silba. They can be consumed with drinks or vegetables. They are convenient as a gift or for personal use, and always welcome by those who wish to offer versatility.



Silba 307, 23295 Silba, otok Silba • aranea.silba@hotmail.com • +385 99 771 69 98, Ivan Motušić

MARIJA KULJERIĆ

MELEMI "MIRIS SILBE" (NEVEN, RUŽMARIN, KANTARIJON I STOLISNIK, ZIMSKI MELEM) • KREMA ZA STOPALA (RUŽMARIN I MENTA, LOVOR I KADULJA)

Marija Kuljerić ručno proizvodi meleme na Silbi kombinacijom tradicijskih receptura te istraživanja i inovacija unutar svog obiteljsko-potjoprivrednog gospodarstva. Podloga su mirisne otočne biljke i maslinovo ulje. Ovi su melemi užitak za kožu.

"MIRIS SILBE" ("THE SCENT OF THE ISLAND OF SILBA") BALMS (CALENDULA, ROSEMARY, ST. JOHN'S WORT AND YARROW, WINTER BALM) • FOOT CREAM (ROSEMARY AND MINT, BAY LEAVE AND SAGE)

Marija Kuljerić makes balms on the Island of Silba manually using a combination of traditional recipes and research and innovation on her agricultural family farm. They are based on aromatic island herbs and olive oil, and comforting for skin.



Silba 457, 23295 Silba, otok Silba • mare.silba@gmail.com • +385 95 905 07 36, Marija Kuljerić



ŠOLTA

ŠOLTANSKI TRUDI

udruga za održivi razvoj stanovnika otoka Šolte • the association for sustainable development of the Šolta Island inhabitants

MASLINOVO ULJE • DALMATINSKI CVJETNI MED • MARMELADA (ROGAČ, LIMUN, NARANČA, GORKA NARANČA) • SLASTICE (ROLADA "ŠOLTANSKI TRUDI", SMOKVENJAK) • LINIJA SAPUNA (LAVANDA, SMILJE-ČAJEVAC, KOROMAČ, MRKVA, JABUKA-KADULJA, SAPUN ZA ROBU) • ŠUMEĆA KUPKA • KREMA OD SMILJA • MACERAT OD SMILJA • VOĆNI LIKERI (ROGAČICA, ORAHOVICA, LIMUN) • LINIJA SAPUNA (RUŽMARIN, KAMILICA, SMILJE, KOZJE MLJEKO, RUŽA, MORE SPA) • KREMA OD RUŽE • DŽEM (RAJČICA, VIŠNJA I LAVANDA)

Vrhunski prehrabeni proizvodi s otoka Šolte maslinovo ulje (sorta Levantinka), med od različitih vrsta cvjetova, marmelade specifičnog okusa (rogač, limun, naranča) i tradicionalne slastice od smokve, po- nuđeni u "Šoltanskoj ponistri", rezultat su otočne tradicije. Vrijedne ruke Šoltsana obrađuju nasade svojih djedova nudeći nam slasne proizvode sa škrte i osunčane mediteranske zemlje. Likeri su također rezultat tradicijske proizvodnje i receptura, specifičnog okusa koji se ne zaboravlja. Kozmetička linija (obitelji Rajčić, Šarić i ostalih članica udruge) ima u ponudi kreme, sapune, kupke i macerat. Potpuno prirodna, napravljena sukladno starim recepturama blagodat je za kožu koju njeguje i opušta.



EKO RAST ŠOLTA

zadruga za turizam i poljoprivredu • agricultural cooperative

ŠOLTANA KLASIKA EKO • ŠOLTANA LEVANTA EKO • RAKIJA TRAVARICA "ŠOLTA NATURA" • UMAK OD SMOKAVA

Zadruga Eko rast Šolta okuplja proizvođače ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa otoka koji se godinama nalaze na samom vrhu nagrađivanih maslinovih ulja na međunarodnim skupovima, a koji mahom prelaze na kontroliranu ekološku proizvodnju. Rakija travarica "Šoltna Natura" posebnog je i prepoznatljivog okusa zbog svoje osnovne – Šoltanske lozovače i 10 tipičnih trava otoka Šolte, među kojima se naročito ističu komorač, primorski vriesak, metvica i mažuran. Umak od smokava rezultat je istraživanja i eksperimentiranja šoltanskih domaćica sa smokvom i začinskim biljem.

ŠOLTANA KLASIKA EKO • ŠOLTANA LEVANTA EKO, ŠOLTA NATURA HERB GRAPPA • FIG CHUTNEY

Eco Rast Šolta Cooperative gathers the producers of extra virgin olive oil from the Island. They have been awarded olive oil producers at numerous international conferences in the recent years. Many of them have opted for the controlled ecological production of olive oils. Šoltna Natura herb grappa has a characteristic flavour due to its basis – Šoltna's grape grappa and 10 typical herbs growing in Šoltna's meadows and hills, such as anise, winter savoury, mint and marjoram. Fig Chutney is a result of culinary research and experiments with figs and spices.



"LANTERNA"

udruga • association

ŠOLTANSKI PAPRENJAK

Paprenjak je tradicionalni kolač rustikalnog izgleda, uz male varijacije u okusu i izgledu, poznat u Dalmaciji od renesanse. Još u vrijeme jedrenjaka dalmatinske žene svojim muževima pomorcima spremale su ga u mornarske škrinje za daleka putovanja. Oni su na povratku donosili egzotične začine koje su (ne znajući pojedinačna imena) skupno nazivali papar, pa otuda i naziv paprenjac. Šoltanski paprenjak izrađuje se s natpisom Šolte i s reljefom čuvite (sove) koja je zaštitni znak Šolte. Specifičan je i po okusu jer, za razliku od ostalih, sadrži i rogačovo brašno.

ŠOLTANSKI PAPRENJAK – THE ŠOLTA PEPPER-CAKE

Paprenjak is a traditional pepper-cake characterized by its rustic appearance. It has been well known in Dalmatia since the Middle Ages and has undergone slight variations in taste and form in course of the centuries. The Dalmatian women used to prepare these cakes for their seafaring husbands by storing them inside the wooden chests prior to their setting sails on faraway journeys. Upon their return, the husbands used to bring home exotic spices which they errantly called pepper. Hence the name pepper-cakes. The Šoltna's pepper-cake is labelled Šoltna and contains a relief representing an owl – čuvita – which is the symbol of the Island. Its flavour is specific because it contains carob flour as opposed to other pepper-cakes.



ŠOLTA ART

udruga za promicanje kreativnog izražavanja, izrada rukotvorina, suvenira, slikarstva i dizajna • association for promotion of creative expression, production of handicraft, souvenirs, paintings and design

SUVENIR (SOVICE PUNJENE LAVANDOM)

Julija Vojković, između ostalog, izrađuje suvenire i rukotvorine svog otoka. Ovdje je riječ o malim sovama, simbolu Šolte, punjenim mirisnom lavandom. Kad ih ponesete sa sobom njihov miris ispuniti će vaš prostor i podsjećat će vas na ovaj lijepi otok.

SOUVENIR (LAVENDER STUFFED OWLS)

Julija Vojković, among other things, makes souvenirs and handicraft reminiscent of their Island. They make small owls, which are a symbol of Šolta, and stuff them with fragrant lavender. When you carry them with you, their scent fills your space and reminds you of this beautiful island.



VICKO KAŠTELANAC

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KVALITETNO VINO KONTROLIRANOG ZEMLJPISNOG PODRIJETLA DOBRIČIĆ

Već osma generacija obitelji Kaštelanac uzgaja Dobričić kvalitetno crno suho vino, autohtonu vinsku sortu, koja je postala važan šoltanski simbol. Dobričić je u vinskom svijetu poznat kao jedan od roditelja Plavca malog. Uzgojen je na krševitim, dobro osunčanim južnim padinama otoka Šolte, daje izuzetno gusto vino, intenzivne rubin crvene boje, dugotrajnog voćno-višnjastog okusa, koji nikoga ne ostavlja ravnodušnim.

QUALITY WINE AOC DOBRIČIĆ

For the eighth generation the Kaštelanac Family has been producing Dobričić quality red dry wine, the indigenous vine variety, which has become an important symbol of the Island of Šolta. In the wine world, Dobričić variety is known as one of the ancestors of Plavac Mali. It is grown on sunny Karst, southern slopes of the Island of Šolta, and used to make extremely dense wine, intensively ruby-red in colour. Its long-lasting fruity and cherry-like flavour cannot leave anybody indifferent.



ANTON PURTIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • "MARINAC" KVALITETNO SUHO VINO

Čuvajući bogato obiteljsko nasljeđe i stoljetnu ljubav prema Šolti i maslinama, obitelj Purtić nastavlja tradiciju u proizvodnji. Šoltansko ekstra djevičansko maslinovo ulje proizvedeno iz 50% sorte Oblice i 50% sorte Levantinke, koju su Grci donijeli na Šoltu, a odakle su je drugi, doznavši za naročiti intenzitet okusa, pikantnost i miris ulja dobivenog iz nje, preuzeли i počeli uzgajati. Drugi naziv za ovu sortu je Šoltanka. Obitelj Purtić generacijama se bavi uzgojem vinove loze, poglavito autohtone sorte Dobričić, genetskog pretka Plavca malog. Strpljivim radom i iskustvom proizvode kvalitetno crno vino prepoznatljivog trpkog okusa i tamnocrveno-rubinske boje koja se preljeva u ljubičaste tragove.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL • "MARINAC", QUALITY DRY WINE

By cherishing generous family legacy and centennial love for the Island of Šolta and olives, the Purtić Family continues the tradition of production. The extra virgin olive oil from the Island of Šolta is made from 50% Oblica olive variety and 50% Levantinka olive variety, brought by the Greeks to the Island of Šolta, and taken over by others, who recognised its peculiar flavour intensity, tanginess and scent of oil made from it, and started growing it. The other name for this olive variety is Šoltanka. For generations the Purtić Family has grown vine, particularly the indigenous Dobričić variety, genetic ancestor of the Plavac Mali grape variety. Their patient work and experience produce quality red wine of recognisably sharp flavour and dark red-ruby colour with iridescent traces of purple.



SANDRA RAJČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KOZMETIČKA LINIJA (KREMA OD KONOPLJE, KRUTI ŠAMPON OD KONOPLJE, ŠOLTANSKI MELEM, SERUM SMILJE, HIDROLAT SMILJE, SAPUN LIMUN, SAPUN SASKINJA) • DŽEM OD KUPINE I KADULJE • VINSKE ČAŠE RUČNO GRAVIRANE

Uz izradu slastica, džem od kupine i kadulje specifičnog okusa te kozmetike koja njeguje kožu, obitelj Rajčić čuva staru vještina ručnog graviranja morskih/otočnih motiva na staklene vinske čaše i tako prenosi glas o kvalitetnim šoltanskim proizvodima izvan ovog lijepog otoka.

COSMETIC LINE (HEMP CREAM, SOLID HEMP SHAMPOO BAR, BALM FROM THE ISLAND OF ŠOLTA, IMMORTELLE SERUM, IMMORTELLE HERBAL DISTILLATE, LEMON SOAP, SOAP FROM THE ISLET OF SASKINJA) • BLACKBERRY AND SAGE JAM • HAND-ENGRAVED WINE GLASSES

In addition to making confectionery, blackberry and sage jam of specific flavour, and skin nourishing cosmetics, the Rajčić Family cherishes the old skill of engraving marine/island motives onto wine glasses by hand, and spreads the word about quality products from the Island of Šolta beyond this beautiful island.



"RIBARSKA SLOGA"

ribarska zadruga • fishery cooperative

SLANA SRDELA U ULJU • MARINIRANI INĆUN U ULJU • FILET INĆUN U ULJU • FILET INĆUN S KAPARAMA • MASLINA PUNJENA INĆUNIMA

Riba ulovljena vlastitom ribarskom flotom s ekološki najočuvanijeg akvatorija na Mediteranu, Jadranskog mora, svježa se direktno dostavlja u pogon za preradu, gdje se obrađuje (soli) na tradicionalan otočni način. Nakon zrenja ručno se obrađuje (čisti i filetira) vještima rukama otočnih žena. Prave otočne delicije koje će poželjeti uvijek iznova kušati.

SALTED SARDINE IN OIL • MARINATED ANCHOVY IN OIL • ANCHOVY FILLET IN OIL • ANCHOVY FILLET WITH CAPERS • OLIVE STUFFED WITH ANCHOVIES

Fresh fish caught by the producer's own fishing fleet in the environmentally most preserved maritime area on the Mediterranean, the Adriatic Sea, is directly delivered to the processing plant, where it is salted in a traditional island manner. After ripening, it is cleaned and filleted by the skilled hands of island women. True island delicacies that you will want to taste over and over again.



Batalaža bb, 23272 Kali, otok Ugljan • ribarska-sloga@zd-t-com.hr • +385 23 281 748 • +385 91 223 56 85, Šime Bubić

TOKA

udruga za promicanje i poticanje izrade tradicijskih i umjetničkih suvenira • association for promotion and stimulation of traditional and artistic souvenirs

SUVENIR OD BRAČKOG KAMENA (MUŽAR)

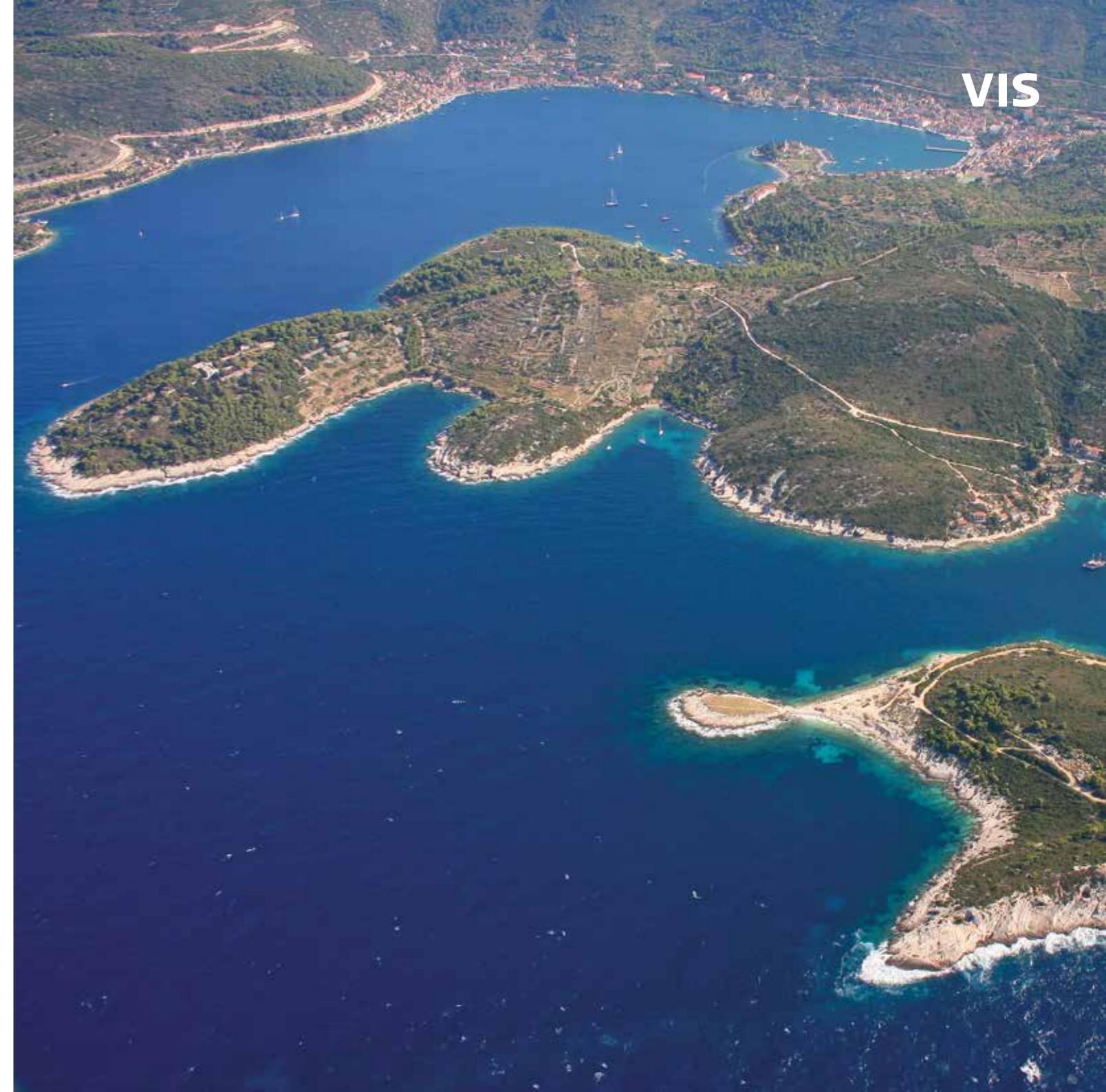
Brački kamen se zbog svoje kvalitete koristi kao sirovina za izradu suvenira i na drugim našim otocima. Udruga "Toka" s otoka Ugljana izradila je štokani mužar, također od bračkog kamena, koji će sigurno naći svoje mjesto na policama uporabnih predmeta za pripremu hrane.

BRAČ STONE SOUVENIR (MORTAR)

The Brač stone, because of its quality, is used as raw material for souvenirs on other Croatian islands, as well. "Toka" Association from the Island of Ugljan has made a roughcast mortar, also from the Brač stone, which will surely find its place on kitchen shelves.



F. S. Driolija 4, 23273 Preko, otok Ugljan • barbara-scena@hotmail.com • kamen-dizajn@hotmail.com • +385 98 488 250, Barbara Pletikosić



VIS

"ROKI'S" D.O.O.

LINIJA RAKIJA (KOMOVICA, MIRTA, ROGAČICA, TRAVARICA, MEDOVINA, MIX NO1) • KVALITETNO VINO PLAVAC 2006 • KVALITETNO VINO MUŠKARDIN • KVALITETNO VINO BUGAVA ROKI'S • DESERTNO VINO ROKI'S PROŠEK

Roki's proizvodi rakije specifičnog okusa i načina prerade. Komovica je proizvedena od fermentirane grožđane komine sorte Bugava, travarica se dobiva kao macerat aromatskog bilja i voća s otoka Visa, rogačica od plodova viških rogača u rakiji, mirta od viških plodova mirte u rakiji, a mix No1 je macerat rogača, mirte i kadulje u rakiji. Plavac 2006 je vino koje se dobiva od autohtone sorte Plavac malo s posebnih položaja otoka Visa na južnoj strani. Vugava bijelo vino, odnosno Bugava kako je nazivaju na Visu, autohtona je sorta grožđa. Bijelo suho vino Muškardin proizvedeno je od više sorte Vugava i talijanske sorte Trbljana.

BRANDIES (KOMOVICA GRAPE, MYRTLE, CAROB, HERB, HONEY, MIX NO1) • PLAVAC MALI QUALITY WINE • MUŠKARDIN QUALITY WINE • BUGAVA ROKI'S QUALITY WINE • ROKI'S PROŠEK DESSERT WINE

Roki's offers brandies of a specific taste and make. Komovica grape brandy is made from fermented grape mash of bugava variety, Travarica herb brandy is produced as a macerate of aromatic plants and fruit from the Island of Vis. Rogačica carob brandy is obtained from Vis carobs in brandy, Mirta myrtle brandy from Vis myrtle in brandy, and Mix No. 1 is a macerate of carob, myrtle and sage in brandy. Plavac 2006 is a wine obtained from an indigenous Plavac malo variety which grows on special locations on southern side of the Island of Vis. Vugava white wine, or Bugava, as they call it on the Island of Vis, is an indigenous variety of grapes. The Muškardin white dry wine is produced from the Vis variety of Vugava and the Italian variety of Trbljan (Trebbiano).



BIBENDUM IN ACTIONE D.O.O.

VRHUNSKO VINO PLAVAC • KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISnim PODRIJETLom VUGAVA

Jedan od najboljih plavaca uspijeva na viškom vinogorju, odakle potječe i vrhunsko vino Plavac.

Vugava se odlikuje upečatljivom zlatnožutom bojom, posebnom aromatom sorte, a po mnogima ima raskošni medni okus i punoću. Zato se za nju često kaže da se više jede nego piće. Vugava je ranodozrijevajuća sorta pa najčešće s njezinim branjem počinje berba u Dalmaciji.

PLAVAC SUPERIOR QUALITY WINE • VUGAVA QUALITY AOC WINE

One of the best varieties of the Plavac family does well in the Vis wine growing area, where this Plavac superior quality wine originates from. Vugava is distinguished by the impressive golden-yellow colour, specific aroma of the variety, and, according to many, it has a luxurious honey taste and fullness. This is why people often say it is not drunk, but eaten. Vugava is an early-ripening variety, so that the harvesting of wine grapes in Dalmatia commonly starts with this variety.



COBO

obrt • trade

KVALITETNO VINO VUGAVA

Najstarija sorta na otoku Visu je Vugava koja navodno vuče korijene još iz vremena grčke kolonizacije, kada se ta loza uzgajala na istim površinama kao danas. Vugava ili Bugava vinogradarski je simbol otočka Visa, a sve karakteristike ove sorte slile su se u boci kvalitetnog vina Vugava.

VUGAVA QUALITY WINE

The oldest variety on the Island of Vis is Vugava, whose history supposedly goes as far back as the period of Greek colonization, when this vine was cultivated in the same soils as today. Vugava or Bugava is a wine-growing symbol of the Island of Vis and all the distinguishing qualities of this variety have merged in the bottle of the Vugava quality wine.



"KAMENICE"

poljoprivredno-trgovački obrt • agricultural trade

LIMUNCINI • MARMELADA (NARANČA, LIMUN) • LIKER OD DIVLJE KUPINE • LINIJA LIKERA (NARANČA, VIŠNJA) • LIKER OD LIMUNA • EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE • DOMAĆI PEKMEZ DIVLJA KUPINA • DOMAĆE KAPARE S VISA • KOMIŠKI NARANCINI • ZAČINSKA SOL • MLJEVENE KORICE OD DOMAĆEG LIMUNA I NARANČE • EXTRA DOMAĆI DŽEM OD SMOKAVA • MACERAT (SMILJE, GOSPINI TRAVI)

S otoka Visa bogatog plodovima limuna, naranči i drugog voća stižu delicije obitelji Mardešić. Ručno ubrano i tradicionalnim načinom prerađeno voće plijeni pažnju poznavatelja kvalitetnih proizvoda. U suvenirskom pakovanju, pogodno je za ponijeti i kao uspomena s ovog prelijepog otoka.
Obitelj Mardešić proizvela je jedno od 200 najboljih maslinovih ulja u Hrvatskoj u 2009. godini. U ponudi je i začinska sol, mljevene korice sušenog limuna i naranče, ekstra džem od smokava i macerat gospine trave i smilja. Nudeći zdravu hranu nastoje od zaborava sačuvati stare tradicijske vještine u pripremi hrane.



ZVONIMIR BENČIĆ (EX GORKA NARANČA D.O.O.)

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DŽEM PLAVAC • LIKER LIMONCELO • DŽEM (LIMUN, GORKA NARANČA, VIŠNJA – MARASKA, KUPINA, PLANIKA, GREJP)

Prava otočna deličija, iz linije već poznatih oh džemova, proizvedena od sorte grožđa Plavac mali dozrelog na suncu juga, specifične arome i okusa. Proizvod je rezultat inventivnog načina proizvodnje. Proizvodač je ponudio najbolje proizvode pod zajedničkim imenom oh! okusite hrvatsku. Proizvodnja džemova od autohtonih sorta voća i limunovog likera – limoncelo, odvija se na prelijepom Joniјevom otoku – otoku Visu. Ovi proizvodi objedinjuju i promiču izvorne gastronomiske vrijednosti kao posebnost otočne ponude.



PLAVAC EXTRA JAM • LIMONCELO LIQUEUR • JAMS (LEMON, BITTER ORANGE, MARASCA CHERRY, BLACKBERRY, STRAWBERRY TREE FRUIT, GRAPEFRUIT)

True Island delicacy, from the selection of the already famous oh jams, produced from the Plavac mali variety of grapes ripened in the southern sun, with a specific aroma and flavour. This product is a result of an inventive manufacturing technology.

The manufacturer has offered their best products under the single name of oh! okusite hrvatsku (taste croatia). The manufacture of jams of indigenous fruit varieties and the manufacture of the Limoncelo lemon liqueur takes place on the beautiful Ionius's Island – the Island of Vis. These products combine and promote authentic gastronomic values as a unique feature of the Island offer.

"KARAMELA"

ribarski obrt · fishing trade

"PEŠKARUŠA" SMOTANI INĆUNI • "PEŠKARUŠA" KAPARI NA KVASINU • "PEŠKARUŠA" MARINIRANE KOZICE

Čišćenjem i soljenjem svježe pristiglih inćuna s plivarice započi dvomjesečno konzerviranje ove delicije uz dodavanje salamure i ispiranje. Proces završava odvajanjem fileta od srednje kosti te ručnim motanjem i pakiranjem u staklenke uz dodatak suncokretovog ulja. Kapari rastu na stjenovitim mjestima uz more, kojima Vis obiluje. Nakon trodnevног namakanja u moru, suše se i pakiraju u staklenke uz dodatak vinskog octa. Moraju odležati 20 dana nakon čega se konzumiraju. Svježe izlovljene kozice pristižu kočom, čiste se i prelijevaju jabučnim octom uz dodatak soli te drže u hladnjaku 30 sati. Nakon toga se procijede i pakiraju u staklenke uz dodatak suncokretovog ulja i papra u zrnu.



KOMIŽA

poljoprivredna zadružna · agricultural cooperative

SPECIJALNA PRIRODNA RAKIJA TRAVARICA • VOĆNI LIKER ROGAČICA • RAKIJA VINOVICA

Komižka travarica izvorno je piće Dalmacije proizvedeno na tradicionalni način od trava kojima obiluje okolina Komiže na otoku Visu. Neke trave mogu se naći samo na ovim područjima i oduvijek su poznate kao ljekovite. Zbog toga komižka travarica ima jedinstven okus koji nema ni jedno drugo piće. Osnova ove travarice je vinovica uz dodatak trava kadulje, koromača, majčine dušice, metvice, mažurana i gorkog pelina. Komižka rogačica je voćni liker osobitog okusa proizведен od rogača posebne sorte koji se ovdje stoljećima uzgaja, a poznat je kao komižki rogač. Specifičan okus i miris rezultat su posebnog postupka prerade koji vlasnik temelji na svom dugogodišnjem iskustvu.



NINA ZANKI

domaća radinost • family trade

DŽEM (KUPINA, NARANČA, SUHE SMOKVE-ORASI, NARANČA-GREJP-LIMUN, PLANIKA) • TAPENADA – NAMAZ OD MASLINA S INĆUNIMA • DŽEM (ZELENA SMOKVA, LIMUN) • MLJEVENA KORICA LIMUNA, NARANČE • UŠEĆERENA KORA LIMUNA, NARANČE, GREJPA • KAPARE U VINSKOM OCTU • MATAR U VINSKOM OCTU

Džemovi Nine Zanki pripremaju se od voća i šumskih plodova iz prirodnog okruženja netaknute prirode otoka Visa. Mirisne voćne plodove iz svog vrta, zdrave i netretirane, ručno brane i rezane, obrađuje i kuha na tradicionalni način. Uz njih je ponudila tapenadu spravljinu od maslina i inćuna. Tu su i kapare i motar kao dio bogate otočne ponude.

JAM (BLACKBERRY, ORANGE, DRIED FIGS-WALNUTS, ORANGE-GRAPEFRUIT-LEMON, STRAWBERRY TREE BERRIES) • TAPENADE – OLIVE SPREAD WITH ANCHOVIES • JAM (GREEN FIG, LEMON) • GROUND LEMON, ORANGE CRUST • CANDIED ORANGE, LEMON, GRAPEFRUIT CRUST • CAPERS IN WINE VINEGAR • ROCK SAMPHIRE IN WINE VINEGAR

Ms. Nina Zanki's jams are made from fruit and wild berries picked in the pristine natural environment of the Island of Vis. She processes and cooks fragrant fruit, healthy and untreated, hand-picked and hand-cut, from her own garden in a traditional way. In addition, she offers a tapenade made from olives and anchovies. There are also capers and rock samphire, as parts of the generous island offer.



ŠIMUN MARASOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

HIB • VIŠKI CVITI • GROŽĐADA • SUŠENE I MLJEVENA KORICE LIMUNA I NARANČE • MLJEVENI SAMONIKLI KOMORAČ S OTOKA VISA

Hib je delicija tradicionalne ručne izrade, harmonije okusa smokava, rakije i koromača. Miris lovora i ružmarina daju mu draž antičkih vremena. Viški cviti, suhi prhki keks s dugim rokom trajanja, ime nosi po oblicima koji predstavljaju stilizirane latice cvjetova. Tradicionalno se priprema za svečane prigode. Grožđada je sirup spravljen od autohtone sorte grožđa "Plavac mali" s dodatkom ružmarina. Vis obiluje narancama i limunima čije korice obitelj Marasović suši i melje, pa se mogu koristiti kao dodatak kolačima tijekom cijele godine. Sušeni i mljeveni samonikli koromac (komorač) dobiven je od lista komorača koji se ubire sa stabljike komorača od mjeseca ožujka do lipnja. Komorač u prahu prvenstveno služi za krem juhe, umake, stavlja se u sve vrste salata i variva, u jogurt.



HIB – SWEET BREAD WITH DRY FIGS • VIŠKI CVITI (FLOWER-LIKE COOKIES) • GROŽĐADA SYRUP • DRIED AND GROUND LEMON AND ORANGE CRUST • DRIED AND GROUND WILD FENNEL FROM THE ISLAND OF VIS

The "hib" bread is a traditionally handmade delicacy with a harmonious combination of flavours such as figs, grappa and fennel. Owing to the scent of bay leaves and rosemary, it has the lure of ancient times. The "Viški cviti" are dry, crispy, long-lasting flower-like cookies from the Island of Vis, named after their flower petal resembling shapes. They are traditionally made for festive occasions. The "Grožđada" syrup is made from the autochthonous grape variety "Plavac mali" from the Island of Vis seasoned with rosemary. The Island of Vis is abundant with oranges and lemons. The Marasović Family dries and grinds the lemon and orange peel, which can be used as a cake condiment throughout the year. The dried and ground wild fennel ("koromac") from the Island of Vis is obtained from the fennel leave picked from the fennel stalk in the period from March to June. The fennel powder is primarily used for cream soups, sauces, as a seasoning for any type of salads and stews, and can be put in yoghurt.



EDO BOGDANOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DŽEM OD LIMUNA • MARMELADA OD MAGINJE • LIKER (LIMUN, VIŠNJA) • DŽEM OD NARANČE

Voće uzgojeno i dozrelo na otočkom suncu u komiškoj uvali i na otoku Biševu, Edo Bogdanović koristi za izradu svojih proizvoda. Tradicionalni način obrade i pripreme, po recepturama naših starih, džemovi pružaju posebne okuse i aromе, te daju osjet otoka.

EXTRA LEMON JAM • STRAWBERRY TREE MARMALADE • LIQUEURS (LEMON, SOUR CHERRY) • ORANGE JAM

Edo Bogdanović uses the fruit grown and ripened in the Island sun in the Cove of Komiža and on the Island of Biševo to make his products. They are traditionally made and prepared according to old recipes and include jams of specific flavours and aromas, reminiscent of the Island.



VINKO SVILIČIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

EKSTRA DJEVČANSKO MASLINOVNO ULJE

Obitelj Sviličić posjeduje maslinik u Podhumlju, otok Vis, sa 150 maslina. Berba se obavlja ručno kada je otprikljike 1/3 do 1/2 zrelih maslina. Masline se prerađuju isti dan ili u krajnjem slučaju nakon 2–3 dana od berbe, centrifugalnim načinom. Sorte koje prevladavaju u masliniku su Lečino, Pišolino, Oblica i Lastovka.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The Sviličić family possesses an olive grove in the village of Podhumlje on the Island of Vis, with 150 olive trees. Harvesting is performed manually when approximately one third to one half of olives are ripe. The olives are processed the same day or, rarely, 2 or 3 days after harvesting, by using a centrifugal method. The varieties which prevail in the olive grove are Lečino, Pišolino, Oblica and Lastovka.



"BROJNE"

poljoprivredni obrt • agricultural trade

HIB • VIŠKI CVITI • SUŠENE VIŠNJE • SUŠENE RAJČICE • KOLAČ OD MENDULA PANDULETE

Mirisne viške delicije u ponudi Obrta Brojne nezaobilazne su u lokalnoj ponudi ovog otoka. Spravljene prema gotovo zaboravljenoj tradicionalnoj recepturi prizivaju čar antičkih vremena. Jednostavni oblici, sastav, način konzerviranja i nadasve jedinstveni okusi čine ove proizvode nezaboravnimima.



CAMBARLIN

obrt za ugostiteljstvo i usluge • hospitality and catering services trade

KEKSI (ROGAČ, LAVANDA) • TRADICIONALNI KEKSI OTOKA VISA
(CVITI, ROGAČ BISCOTTI, VINSKI KEKSI, BADEM BISCOTTI, KEKSI S
KADULJOM) • LIMUNCINI, NARANCINI

Obrt Cambarlin ponudio je tradicionalne slastice otoka Visa: mirisne i slasne ručno rađene kekse s različitim dodacima. Keksi su svakodnevno na policama slastičarnice Cukar, a u njihovoj proizvodnji koriste se samo autohtoni prirodni sastojci s otoka Visa (rogač, lavanda, limun, naranča, kadulja i dr.). Svakako je treba posjetiti kada se boravi na ovom lijepom otoku. Nezaboravan okus i miris pri kušanju ovih delicija ponijet ćeće u sjećanju kada budete odlazili s Visa.



BRANKO ZANKI

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

CVJETNI MED

Branko Zanki proizvodi cvjetni med od mirisnog otočnog bilja. Preteže vrijesak i ružmarin uz lavandu, kadulju i još poneku biljku. Raskošan okus meda privlači sve ljubiteljeovog proizvoda nemjerljive vrijednosti.

FLOWER HONEY

Branko Zanki makes honey from aromatic island herbs. He predominantly uses heather and rosemary, together with lavender, sage and some other herbs. The luxurious honey flavour attracts all lovers of this product having immeasurable value.



DENIS JERKOVIĆ

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

KVALitetno VINO (PLOVAC, ROSÉ) • **KVALitetno VINO (RUKATAC, KUC)**

Obitelj Jerković proizvodi vina od autohtonih sorti prema obiteljskoj tradiciji. U ponudi je Plavac, Rukatac, Kuc i Rose kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom. Osebujnih mirisa i okusa, ova vina odnjegovana su u vlastitom podrumu i izazov su za sve koji se žele prepustiti vrhunskom užitku.

QUALITY WINE (PLOVAC, ROSÉ) • **QUALITY WINE (RUKATAC, KUC)**

The Jerković Family produces wine from indigenous varieties according to family tradition. Their offer includes quality aoc wines Plavac, Rukatac, Kuc and Rosé. Having peculiar aromas and flavours, these wines have been cultivated in their own basement and are challenging for all those who wish to give in to this exceptional enjoyment.



POJE

poljoprivredni obrt • agricultural trade

LINIJA KREMA ZA LICE (HIDRATANTNA DNEVNA, BOGATA NOĆNA, ANTI-AGEING) • ULJE ZA TIJELO – BAJAM S RUŽMARINOM • ULJE ZA TIJELO (LIMUN, GORKA NARANČA, LAVANDA)

Obrt Poje nudi nove kozmetičke proizvode bilijnog porijekla bez umjetnih boja, mirisa i emulgatora koji nisu testirani na životinjama nego na prijateljima. Riječ je o kremama za lice finih tekstura s posebno biranim sirovinama i uljima za tijelo s bajamima i ružmarinom koje revitalizira i regenerira kožu.

FACIAL CREAMS (DAILY MOISTURIZER, RICH NIGHT CREAM, ANTI-AGEING CREAM) • BODY OIL – ALMOND AND ROSEMARY • BODY OIL (LEMON, BITTER ORANGE, LAVENDER)

Poje agricultural products and services offer new cosmetic products of plant origin without artificial colours, fragrances and emulsifiers and which are not tested on animals, but on friends. They include facial creams with fine texture and carefully chosen ingredients and body oils with almonds and rosemary which revitalises and regenerates the skin.



PARTENCA D.O.O.

VIŠKI GUC "POL ORIHA"

Puk je viškom gucu, brodiću dugom jedva 2,89 metara nadjenuo ime Pol oriha što u prijevodu znači Orahova ljsuka na koju svojim oblikom neodoljivo podsjeća. Izgrađen je 1936.g i po tipu je guc. Naziv guc pojavljuje se krajem 19.st i dolazi od talijanskog baragozo, bragozzo, gozzo. Upotrebljavao se za sitni priobalni ribolov, kao svičarica u ljetnom ribolovu ili kao pomoći ribarski brod. Guc je prvi brod koji se u Hrvatskoj počeo koristiti u svrhu sporta i razonode. Najpoznatiji su hvarski i pelješki guci. Na provi broda nalazi se unikatni mozaik inspiriran antičkim dupinom stare Isse, te kormilo falusoidnog oblika, rad akademskog kipara Matka Mijića.

VIS GUC (OPEN FISHING BOAT) "POL ORIHA"

Common people have named the vis guc, a small, hardly 2.89 meters long boat, Pol Oriha, which means Nutshell, as its form irresistibly reminds of one. This one was built in 1936 and belongs to the type called guc. The name guc appears near the end of the 19th century and comes from the Italian baragozo, bragozzo, gozzo. It was used for small inshore fishing, summer fishing with lanterns or as an auxiliary fishing boat. Guc is the first boat in Croatia used for sports and pleasure. Best-known are the Hvar and the Pelješac guc. On the bow there is a unique mosaic inspired by the ancient dolphin of Issa, and a phallus - shaped rudder, work of the academic sculptor Matko Mijić.



ŽIRJE

TOMICA OSREDEČKI

obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo • agricultural family farm

MED (RUŽMARIN, KADULJA)

Netaknuta priroda Kornatskog arhipelaga i izuzetna kvaliteta meda je ono što je privuklo obitelj Osredečki da na najudaljenijem naseljenom otoku Kornata, Žirju, prije desetak godina smjesti svoj pčelinjak. Otok obiluje kaduljom i ružmarinom, a ljekovita svojstva tih biljaka poznata su već stoljećima.

HONEY (ROSEMARY, SAGE)

The unspoiled nature of the Kornati Archipelago and the exquisite quality of honey attracted the Osredečki family to establish its apiary on the Island of Žirje ten years ago. Žirje is the furthest inhabited island of the Kornati Archipelago. The Island abounds in sage and rosemary which contain well-known medicinal properties used ever since the ancient times.



FOTOGRAFIJE OTOKA

BRAČ • Luka Tambača

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

CRES • Davor Rostuhar

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Cresa

DUGI Otok • Velić Jakupović

Fotografiju ustupila Turistička zajednica Dugi otok

HVAR • Andrija Carli

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Hvara

IŽ • Velić Jakupović

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Zadra

KORČULA • Milan Babić

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

KRK • Ivo Pervan

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

KORNATI • Ivo Pervan

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

LASTOVO • Sergio Gobbo

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

LOŠINJ • Sergio Gobbo

Fotografiju ustupila Turistička zajednica Grada Malog Lošinja

MJET • Mario Romulić, Dražen Stojčić

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

MURTER

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Vodica

OLIB • Mladen Radolović Mrla

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Zadra

PAG • Renco Kosinožić

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

PAŠMAN • Ivo Pervan

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

PELJEŠAC

Fotografiju ustupila Turistička zajednica Općine Ston

PRVIĆ

Fotografiju ustupila Turistička zajednica županije Šibensko-kninske

RAB • Mladen Šćerbe

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Raba

RAVA • Mladen Radolović Mrla

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Zadra

SILBA • Velić Jakupović

Fotografiju ustupila Turistička zajednica mjesta Silba

ŠOLTA • Ivo Pervan

Fotografiju ustupila Turistička zajednica Općine Šolta

UGLJAN • Velić Jakupović

Fotografiju ustupila Turistička zajednica mjesta Ugljan

VIS • Boris Kragić

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

ŽIRJE • Darko Vučić

Fotografiju ustupila Turistička zajednica grada Šibenika

UVODNA SLIKA 1 • Ivan Čorić

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

UVODNA SLIKA 2 • Ivo Pervan

Fotografiju ustupila Hrvatska turistička zajednica

NAKLADNIK

Republika Hrvatska | Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova
Europske unije | Sektor za otoke
Račkoga 6, 10 000 Zagreb
tel. +385 1 640 06 00
otoci@mrrfeu.hr
www.razvoj.gov.hr

ZA NAKLADNIKA

Tomislav Tolušić, Marija Vučković

UREĐNICA

Ljubica Ajduković Ugarković

UREDNIČKI ODBOR

Ivana Ercegovac, Lili Mekterović-Ružić, Iva Rumenović, Sanja Smakić,
Sanka Vučić

PRIJEVOD NA ENGLESKI

Translation Experts Hrvatska d.o.o. (2007. – 2010., 2014.)
Ana Ilijić (2011)
"Heffer- poduka i prevodilaštvo" (2012., 2013., 2015., 2016.)

DIZAJN I PRIJELOM

Tina Bauer

FOTOGRAFIJE PROIZVODA

Tanja Bjelić

REALIZACIJA

Denona d.o.o.

NAKLADA

2000
Zagreb, listopad 2016.

PUBLISHER

Republic of Croatia | Ministry of Regional Development and European
Union Funds | Directorate for Islands
Račkoga 6, 10 000 Zagreb
tel. +385 1 640 06 00
otoci@mrrfeu.hr
www.razvoj.gov.hr

FOR THE PUBLISHER

Tomislav Tolušić, Marija Vučković

EDITOR

Ljubica Ajduković Ugarković

EDITORIAL STAFF

Ivana Ercegovac, Lili Mekterović-Ružić, Iva Rumenović, Sanja Smakić,
Sanka Vučić

TRANSLATION

Translation Experts Hrvatska d.o.o. (2007. – 2010., 2014.)
Ana Ilijić (2011)
"Heffer- poduka i prevodilaštvo" (2012., 2013., 2015., 2016.)

LAYOUT AND DESIGN

Tina Bauer

PRODUCT PHOTOGRAPHY

Tanja Bjelić

PRINT

Denona d.o.o.

EDITION

2000
Zagreb, October 2016



CROATIAN
ISLAND
PRODUCT

MINISTRY OF REGIONAL DEVELOPMENT
AND EU FUNDS