

# Gastronomija hrvatskog Jadrana kao nematerijalna kulturna baština

---

**Baćac Husak, Tereza-Rozalie**

**Master's thesis / Diplomski rad**

**2023**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:778380>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-10-07**



*Repository / Repozitorij:*

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Fakultet ekonomije i turizma  
«Dr. Mijo Mirković»

**TEREZA ROZÁLIE BAČAC HUSAK**

**GASTRONOMIJA HRVATSKOG JADRANA KAO  
NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA**

Diplomski rad

Pula, 2023.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Fakultet ekonomije i turizma  
«Dr. Mijo Mirković»

**TEREZA ROZÁLIE BAČAC HUSAČ**

**GASTRONOMIJA HRVATSKOG JADRANA KAO  
NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA**

Diplomski rad

**JMBAG: 0303074624, redovita studentica**

**Studijski smjer: Kultura i turizam**

**Predmet: Nematerijalna kulturna baština**

**Mentor: red. prof. dr. sc. Slaven Bertoša**

Pula, rujan 2023.

SADRŽAJ	
1.	Uvod ..... 5
2.	Nematerijalna kulturna baština..... 7
2.1.	Pojam nematerijalne kulturne baštine..... 7
2.2.	UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine ... 9
2.3.	Nematerijalna kulturna baština u Hrvatskoj ..... 12
2.3.1.	Zaštita nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj ..... 12
2.3.2.	Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama 14
2.3.3.	Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske..... 16
3.	Tradicijska gastronomija hrvatskog Jadrana ..... 18
3.1.	Tradicijski specijaliteti Istre i Kvarnera upisani u Registar kulturnih dobara 18
3.1.1.	Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić ..... 18
3.1.2.	Umijeće pripreme rapske torte..... 21
3.1.3.	Mediterranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana ..... 23
3.2.	Tradicijski specijaliteti s područja Dalmacije upisani u Registar kulturnih dobara ..... 26
3.2.1.	Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca ..... 27
3.2.2.	Priprema tradicijskog jela soparnik ..... 29
3.2.3.	Pripremanje tradicijskog jela brački vitalac ..... 32
3.2.4.	Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok ..... 35
3.2.5.	Tradicionalna proizvodnja paškog sira..... 38
3.2.6.	Priprema tradicijskog jela dolska torta hrapočušša..... 40
3.2.7.	Umijeće pripreme tradicijske slastice torta makarana..... 42
3.2.8.	Umijeće pripreme kumpeta, ćuftera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine ..... 44
3.2.9.	Tradicija pripreme paškog baškotina ..... 47

4.	Kultura, turizam i gastronomija.....	49
4.1.	Gastronomski turizam i suvremeni trendovi u turizmu .....	49
4.2.	Uloga gastronomije u turističkoj ponudi Hrvatske .....	52
4.3.	Primjeri dobre prakse valorizacije tradicijske gastronomije kroz turizam	55
4.3.1.	Istria Gourmet Food Tours.....	55
4.3.2.	Noć hrapoćuše.....	56
4.3.3.	Dan torte makarane .....	58
4.3.4.	Vođeni obilazak sirane Gligora .....	59
5.	Zaključak.....	61
	Literatura.....	63
	Popis slika i priloga .....	70

## 1. Uvod

Tema ovog diplomskog rada je gastronomija hrvatskog Jadrana kao nematerijalna kulturna baština. Cilj diplomskog rada je predstaviti tradicijsku gastronomiju hrvatskog Jadrana, njezin značaj za kulturni identitet lokalnih područja te njezin potencijal u vidu gastronomskog turizma. Naime, Republika Hrvatska obiluje kulturnom baštinom, kako materijalnom tako i nematerijalnom. Što se tiče nematerijalne kulturne baštine, često se radi upravo o znanjima i umijećima od značajne društvene i ekonomske važnosti, koja su se stoljećima prenosila s generacije na generaciju i time čine bitan dio cjelokupnog kulturnog identiteta lokalne zajednice. U razdoblju intenzivne globalizacije, bitno je očuvati nematerijalnu kulturnu baštinu kako bi se održala kulturna raznolikost te zbog poticanja interkulturalnog dijaloga.

Drugo poglavlje diplomskog rada usmjereno je na temu nematerijalne kulturne baštine. Obraden je pojam nematerijalne kulturne baštine te razne inicijative i instrumenti zaštite kulturne baštine, poput UNESCO-ove Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine. Ukratko je obraden sustav zaštite nematerijalne kulturne baštine u Republici Hrvatskoj, hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama te Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Treće poglavlje usmjereno je na tradicijsku gastronomiju hrvatskog Jadrana, konkretnije tradicijske specijalitete Istre, Kvarnera i Dalmacije koji su uvršteni u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Sveukupno je u ovom poglavlju obrađeno 12 nematerijalnih kulturnih dobara, od kojih se tri nalaze na području Istre i Kvarnera, a devet na području Dalmacije. Valja istaknuti da su obrađena isključivo ona dobra koja se nalaze u Registru kulturnih dobara Republike Hrvatske te da na području hrvatskog Jadrana postoji još mnogo drugih tradicijskih specijaliteta i gastronomskih umijeća koja se ne vode kao nematerijalna kulturna baština i/ili nisu uvrštena u Registar. Iz navedenog se može uočiti kako područje hrvatskog Jadrana ima bogatu nematerijalnu kulturnu baštinu i jedinstven gastronomski identitet i tradiciju. Osim dokumentiranja i popisivanja, za očuvanje tradicijske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj značajna je također valorizacija kroz turizam. Četvrto poglavlje diplomskog rada obrađuje povezanost gastronomije i turizma na području Hrvatske, a posebice na području hrvatskog Jadrana. Obraden je pojam gastronomskog turizma te suvremeni trendovi u turizmu. Četvrto poglavlje se također bavi ulogom gastronomije u turističkoj

ponudi Hrvatske. Ukratko su prikazani rezultati istraživanja o potrošačkim trendovima u hrvatskom turizmu, poput motiva dolaska turista u Hrvatsku te stupnjevi zadovoljstva pojedinim elementima turističke ponude. Naime, turističko tržište je obilježeno sve većom potražnjom za novim iskustvima i doživljajima i selektivnim oblicima turizma poput gastronomskog turizma. Hrvatska ima veliki potencijal za daljnji razvoj gastronomskog turizma s obzirom na mnogo tradicijskih specijaliteta i bogatu tradicijsku gastronomiju. U četvrtom potpoglavlju su obrađeni neki primjeri dobre prakse valoriziranja tradicijske gastronomije kroz turističku ponudu. Navedeni primjeri su vezani za područje hrvatskog Jadrana i tradicijske specijalitete ovog područja. Naime, tradicijski specijaliteti s područja hrvatskog Jadrana i tradicijska gastronomija kao takva ima veliki potencijal da se predstavi kao dio hrvatske turističke ponude, odnosno da postane dio jedinstvenog turističkog proizvoda i da se na taj način efektivno valorizira.

Metode koje su korištene pri izradi diplomskog rada jesu induktivna metoda, deskriptivna metoda te metoda analize i klasifikacije. Na kraju diplomskog rada nalazi se zaključak, popis korištene literature i izvora, popis slika i priloga te sažetak na hrvatskom i engleskom jeziku.

## 2. Nematerijalna kulturna baština

U ovom poglavlju obrađeno je pojmovno određenje nematerijalne kulturne baštine te UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine. Konvencija predstavlja jedan od najznačajnijih instrumenata za zaštitu nematerijalne kulturne baštine na međunarodnoj razini, a njome se između ostalog također definira pojam nematerijalne kulturne baštine. Ovo poglavlje usmjereno je također na nematerijalnu kulturnu baštinu u Hrvatskoj, odnosno na njezinu zaštitu te je ukratko obrađena hrvatska kulturna baština koja se nalazi na UNESCO-ovim listama i koja je upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske.

### 2.1. Pojam nematerijalne kulturne baštine

Pojam kulture potrebno je sagledavati kao proces i dinamičnu pojavu jer je obilježena kontinuiranim promjenama. Kultura je usko povezana sa životom zajednice, a može se definirati kao *skup vrijednosti, vjerovanja, ponašanja, simbola, (npr. tradicija, običaja, odijevanja i umjetnosti) i oblika ponašanja lokalne zajednice. Može biti definirana i kao način života koji društvo dijeli, a koji se prenosi s generacije na generaciju i za koji se smatra da je tipičan za određenu društvenu skupinu. Ona pokriva mnogo aspekata života zajednice, kako prošlih tako i sadašnjih. Kada govorimo o prošlosti, ona se odnosi na pitanje baštine, a taj pojam uključuje prenošenje s prošlih na sadašnje generacije.*<sup>1</sup>

Pojam kulturne baštine je kroz vrijeme uvelike promijenio svoje značenje – tome su djelomično pripomogle inicijative i strategije pokrenute od strane UNESCO-a. Naime, kulturna baština ne odnosi se samo na kulturne spomenike i zbirke određenih kulturnih dobara, nego je to pojam koji obuhvaća također tradicije ili živuće prakse koje su naslijeđene od prošlih generacija i koje se prenose s generacije na generaciju. Nematerijalna kulturna baština, dakle, obuhvaća usmene tradicije, odnosno usmenu književnost, izvedbene umjetnosti, društvene obrede, rituale, svečane događaje, umijeća i običaje koji se tiču prirode ili svemira te znanja i vještine koji služe

---

<sup>1</sup> Jelinčić, D. A., *Abeceda kulturnog turizma*, Meandarmedia, Zagreb, 2008., str. 26.



practiciranju tradicionalnih obrta. Nematerijalna kulturna baština predstavlja značajan faktor u održavanju kulturne raznolikosti u društvu koje je obilježeno intenzivnom globalizacijom. Podizanje svijesti o nematerijalnoj kulturnoj baštini različitih lokalnih zajednica pomaže u poboljšanju interkulturnog dijaloga i respektiranja različitih kultura i načina života.<sup>2</sup>

Važnost nematerijalne kulturne baštine ne leži samo u kulturnim manifestacijama kao takvim, nego prvenstveno u znanju i umijećima koja se kroz očuvanje nematerijalne kulturne baštine prenose na buduće generacije. Naime, društvena i ekonomska vrijednost ovog prenošenja znanja je izrazito relevantna za društvene manjine u određenim državama, a važna je za države u razvoju, ali i za razvijene države. Neka od ključnih obilježja nematerijalne kulturne baštine jesu: istovremena tradicionalnost i suvremenost, inkluzivnost, reprezentativnost te zasnovanost na zajednici. Naime, nematerijalna kulturna baština ne predstavlja isključivo tradicije koje su naslijeđene od prošlih generacija, nego također suvremene ruralne i urbane običaje u kojima sudjeluju raznolike kulturne skupine. Inkluzivnost nematerijalne kulturne baštine podrazumijeva činjenicu da postoje kulturni običaji i manifestacije koje su zajedničke većem broju lokalnih zajednica. To mogu biti određene društvene prakse koje su uobičajene za više susjednih sela ili čak za grad koji se nalazi u drugom dijelu svijeta, ili neke društvene prakse koje su narodi sebi prilagodili uslijed migracija, dok su se nastanili u drugom području. Svi takvi običaji i prakse predstavljaju nematerijalnu kulturnu baštinu jer su prenošene s generacije na generaciju, evolvirale su pod utjecajem okoline i pridonose lokalnim zajednicama tako da pružaju osjećaj pripadnosti i kulturnog identiteta, i povezujući njihovu prošlost, sadašnjost i budućnost. Nematerijalna kulturna baština je također reprezentativna, odnosno ne vrednuje se samo kao kulturno dobro na komparativan način, prema njegovoj ekskluzivnosti ili posebnoj vrijednosti. Ona se oslanja na pojedine lokalne zajednice i na one koji su nositelji tradicija, vještina i običaja u zajednici i koji prenose nematerijalnu kulturnu baštinu s generacije na generaciju ili u druge zajednice. Zbog toga je nematerijalna kulturna baština zasnovana na zajednici jer ona može biti smatrana baštinom samo ako je na taj način priznata od lokalne zajednice, odnosno skupina i pojedinaca koji je stvaraju, održavaju i prenose. Naime, nitko osim lokalne

---

<sup>2</sup> UNESCO, *What is Intangible Cultural Heritage?*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>, pristupljeno 26. lipnja 2023.

zajednice ne može prepoznati da je određena manifestacija ili običaj njihova nematerijalna kulturna baština.<sup>3</sup>

Prema UNESCO-voj Konvenciji o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, nematerijalna kulturna baština definira se kao skup praksi, izvedbi, izričaja, znanja, vještina te također instrumenata, predmeta, artefakta i kulturnih prostora koje zajednice, grupe ili pojedinci prepoznaju kao dio svoje kulturne baštine. Ova UNESCO-ova konvencija predstavlja jedan od glavnih instrumenata za zaštitu nematerijalne kulturne baštine na globalnoj razini. Pojam zaštite nematerijalne kulturne baštine te UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine detaljnije su obrađeni u idućem potpoglavlju.<sup>4</sup>

## 2.2. UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine

Kao što i sam naziv govori, jedna od glavnih ciljeva Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine jest upravo zaštititi nematerijalnu kulturnu baštinu. Nadalje, svrha Konvencije jest osigurati poštivanje nematerijalne kulturne baštine zajednica, grupa i pojedinaca kojih se to tiče, kao i podizanje svijesti na lokalnoj, nacionalnoj i međunarodnoj razini o važnosti nematerijalne kulturne baštine. Konvencijom se želi osigurati uzajamno priznavanje nematerijalne kulturne baštine te poticanje međunarodne suradnje. Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine usvojena je 17. listopada 2003. od strane Opće skupštine Ujedinjenih naroda za obrazovanje, znanost i kulturu, odnosno UNESCO-a. Osim prethodno spomenute definicije pojma nematerijalne baštine, UNESCO-ova Konvencija navodi također definiciju zaštite nematerijalne kulturne baštine. Naime, pod *zaštitom* se podrazumijevaju mjere kojima je cilj osigurati održivost nematerijalne kulturne baštine, što uključuje prepoznavanje, dokumentiranje, istraživanje, očuvanje, zaštitu, promicanje, unapređenje te prenošenje, a to posebno kroz formalno i neformalno obrazovanje, kao i revitalizaciju različitih aspekta nematerijalne baštine.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Ibid.

<sup>4</sup> UNESCO, *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/convention#art2>, pristupljeno 8. srpnja 2023.

<sup>5</sup> Ibid.

Konvencijom o zaštiti nematerijalne kulturne baštine utemeljena su također određena tijela, a to su: Opća skupština država stranaka, Međuvladin odbor za zaštitu nematerijalne kulturne baštine i Tajništvo. Opća skupština predstavlja glavno tijelo Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, a nju čine države koje su obvezane Konvencijom odnosno države koje su prihvatile i ratificirale Konvenciju. Opća skupština sastaje se u pravilu svake dvije godine. Međuvladin odbor za zaštitu nematerijalne kulturne baštine čini 18 predstavnika država stranaka, a ima kao ulogu promicanje i provedbu ciljeva određenih Konvencijom, preporučivanje mjera za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, izrada planova za korištenje financijskih sredstava, kao i izrada smjernica za provođenje ciljeva Konvencije, odobravanje zahtjeva pojedinih država stranaka, pružanje pomoći na međunarodnoj razini, itd. Tajništvo UNESCO-a služi kao pomoć Međuvladinom odboru, posebice u pripremanju dokumentacije, provedbe planova i sl. Konvencija se bavi zaštitom nematerijalne kulturne baštine na nacionalnoj razini, što obuhvaća određivanje uloge država stranaka. Države stranke poduzimaju mjere koje su potrebne za zaštitu nematerijalne kulturne baštine prisutne na području pojedinih država, te također prepoznaju i definiraju različite elemente nematerijalne kulturne baštine prisutne na vlastitom području, u suradnji s lokalnim zajednicama, skupinama i nevladinim organizacijama. Države također sastavljaju vlastite popise nematerijalne kulturne baštine, usvajaju politiku čiji je cilj primicanje i zaštita vlastite nematerijalne kulturne baštine, određuju nadležna tijela za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, usvajaju razne mjere koje potiču institucije koje provode obuku o upravljanju baštinom te pomažu osigurati pristup nematerijalnoj kulturnoj baštini široj javnosti. Države stranke također podižu svijest o nematerijalnoj kulturnoj baštini te nastoje poticati njezino priznavanje, poštivanje i obrazovanje o njoj putem raznih programa usmjerenih prvenstveno na mlađu populaciju. Ono što je od velike važnosti u kontekstu zaštite nematerijalne kulturne baštine na nacionalnoj razini jest da države stranke trebaju poticati sudjelovanje lokalnih zajednica, skupina i pojedinaca zbog toga što su oni stvaratelji, nositelji i održavatelji nematerijalne kulturne baštine i vrlo je bitno efektivno ih uključivati u proces zaštite.<sup>6</sup>

Što se tiče zaštite nematerijalne kulturne baštine na međunarodnoj razini, Konvencija navodi razne alate. To su, primjerice, programi, projekti i aktivnosti čija je svrha zaštita nematerijalne kulturne baštine. Takve projekte predlažu države stranke,

---

<sup>6</sup> Ibid.

a Odbor zatim selektira i odabire pojedine projekte te prati njihovu provedbu. Konvencijom o zaštiti nematerijalne kulturne baštine također je utvrđeno da Međuvladin odbor za zaštitu nematerijalne kulturne baštine objavljuje dvije liste, koje su od velikog značaja za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, a to su: Reprezentativna lista nematerijalne kulturne baštine čovječanstva te Lista nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita.<sup>7</sup>

Reprezentativna lista nematerijalne kulturne baštine čovječanstva ima svrhu osigurati promoviranje nematerijalne kulturne baštine i podizati svijest o njezinoj važnosti te poticati dijalog koji priznaje kulturnu raznolikost. Lista nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita usmjerena je na podizanje svijesti i poticanje međunarodne suradnje kako bi se zaštitila nematerijalna kulturna baština čija je održivost ugrožena unatoč zalaganju lokalnih zajednica ili država stranaka. Ova lista bilježi mjere zaštite koje je razradila država stranka u suradnji s lokalnim zajednicama, koje mogu imati koristi od financijske potpore od strane UNESCO-a. Osim ovih dviju lista, UNESCO također posjeduje Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva i Registar najboljih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta.<sup>8</sup>

U Konvenciji se također opisuje što sve uključuje međunarodna pomoć i suradnja. Međunarodna suradnja podrazumijeva prvenstveno razmjenu informacija i iskustva, zajedničke inicijative i utvrđivanje mehanizama pomoći za države stranke koje nastoje zaštititi nematerijalnu kulturnu baštinu. Bitno je da države stranke prepoznaju da zaštita nematerijalne kulturne baštine predstavlja opći interes za čovječanstvo i da u vidu toga nastoje surađivati na svim potrebnim razinama, od regionalne do međunarodne. Međunarodna pomoć može se pružiti sa svrhom zaštite nematerijalne kulturne baštine koja se nalazi na Listi nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita, sa svrhom izrade popisa nematerijalne kulturne baštine, sa svrhom podržavanja programa, projekata i aktivnosti koji se provode na nacionalnoj, subregionalnoj i regionalnoj razini i koji su usmjereni na zaštitu nematerijalne kulturne baštine, te u još druge svrhe za koje Odbor smatra da su potrebne. Međunarodna

---

<sup>7</sup> Ibid.

<sup>8</sup> UNESCO, *Publications of the Urgent Safeguarding List, Representative List and the Register of Best Safeguarding Practices*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/publications-of-the-lists-00492>, pristupljeno 12. srpnja 2023.

pomoć može imati više oblika, što uključuje: studije koje se bave različitim aspektima zaštite, uključivanje stručnjaka, obuka svih potrebnih kadrova, izrada postavljanja standarda i drugih mjera, stvaranje i upravljanje infrastrukturom, opskrba potrebnom opremom te razni oblici financijske i tehničke pomoći. Valja još spomenuti Fond za nematerijalnu kulturnu baštinu, koji je također utemeljen Konvencijom o zaštiti nematerijalne kulturne baštine. Fond se sastoji od financijskih sredstava kojima upravlja UNESCO. Radi se o sredstvima koja uključuju doprinos država članica, sredstva koja izdvaja Opća skupština UNESCO-a te razne darove i doprinos drugih država, organizaciju i programe, javna ili privatna tijela te pojedince, od dospjelih kamata na sredstva Fonda, od sredstava prikupljenih putem raznih manifestacija te od drugih sredstava koji su odobreni propisima Fonda. Fond za nematerijalnu kulturnu baštinu jedan je od alata koje UNESCO koristi u svrhe zaštite nematerijalne kulturne baštine.<sup>9</sup>

### **2.3. Nematerijalna kulturna baština u Hrvatskoj**

U idućim potpoglavljima obrađeni su procesi zaštite kulturne baštine u Hrvatskoj te hrvatska nematerijalna kulturna baština uvrštena na UNESCO-ove liste i u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske.

#### *2.3.1. Zaštita nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj*

Krajem XIX. stoljeća etnološko-etnografski stručnjaci počinju se baviti aktivnostima dokumentiranja, popisivanja i očuvanja kulturne baštine kao takve. Znanstvenici, kao i nositelji baštine, počinju naglašavati potrebu očuvanja nematerijalne kulturne baštine, posebice zbog opasnosti od gubitka i nestajanja tradicijskih zanata i umijeća. Nematerijalna baština se kroz povijest prenosila s generacije na generaciju, najčešće u obiteljskim krugovima te u sklopu lokalne zajednice. Početkom XX. stoljeća također počinju djelovati razne organizacije, kao što

---

<sup>9</sup> UNESCO, *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/convention>, pristupljeno 8. srpnja 2023.

su ,primjerice, kulturna ili kulturno-umjetnička društva i udruge te razne institucije koje se svojim radom uključuju u proces očuvanja baštine. Jedan od najzaslužnijih hrvatskih promicatelja očuvanja nematerijalne kulturne baštine bio je Antun Radić, koji je ujedno i utemeljitelj etnologije u Hrvatskoj. Antun Radić i njegov brat zalagali su se za očuvanje tradicijskih običaja i umijeća te su osnivali društva za zaštitu baštine. Mnoga nematerijalna kulturna dobra sačuvana su u Hrvatskoj upravo zahvaljujući braći Radić i nositeljima kulturne baštine na lokalnim područjima. Očuvanje pojedinih nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj kroz povijest omogućilo je njihovo kasnije upisivanje u popise nematerijalne kulturne baštine, s ciljem daljnje valorizacije i zaštite. Od početka 70-ih godina XX. stoljeća provodile su se razne aktivnosti koje su imale kao cilj pronaći efektivne načine očuvanja nematerijalne kulturne baštine. Te aktivnosti provođene su posebice od strane UNESCO-a, čijom Konvencijom o očuvanju nematerijalne kulturne baštine je 2003. također uže definiran pojam nematerijalne kulturne baštine. Hrvatska je također sudjelovala u UNESCO-ovim aktivnostima i inicijativama, a to najviše kroz Ministarstvo kulture. Nematerijalna kulturna baština je u Hrvatskoj službeno dobila status kategorije kulturne baštine 1999., kada je pojam nematerijalne kulturne baštine uvršten u Zakon o zaštiti kulturnih dobara. Kao što je prethodno spomenutom u sklopu UNESCO-ove Konvencije 2003., stvorena su dva popisa nematerijalne baštine svijeta, a to su Reprezentativna lista nematerijalne kulturne baštine čovječanstva i Lista nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita. U 2008. je na Reprezentativnu listu upisano 90 kulturnih dobara, a godinu kasnije je dodano još 76 dobara, od kojih je sedam s područja Hrvatske.<sup>10</sup>

U 2023. je na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva upisano ukupno 18 nematerijalnih kulturnih dobara s područja Hrvatske, dok je na Listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita upisano jedno nematerijalno kulturno dobro s područja Hrvatske. UNESCO također posjeduje Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta, u kojem se nalaze dva dobra s područja Hrvatske.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Hrovatin, M., „Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj“, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, (36), 2012., str. 125.-136., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/129558>, pristupljeno 17. srpnja 2023.

<sup>11</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna kulturna baština upisana na UNESCO-ove popise*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne->

Osim uvrštavanja na UNESCO-ove popise, potrebno je da nematerijalna kulturna baština bude uvrštena također na nacionalne popise. Zbog toga se u Hrvatskoj nematerijalna kulturna dobra upisuju u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. UNESCO-ovom inicijativom 2002. osnovano je Povjerenstvo za nematerijalnu kulturnu baštinu koje odabire prijedloge za upisivanje nematerijalnih kulturnih dobara na UNESCO-ove liste te u Registar. Osim toga je također 2004. osnovan poseban Odsjek za nematerijalna kulturna dobra, a u Registar je uvršteno prvih pet nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. U procesu upisivanja nematerijalnih kulturnih dobara na popise sudjeluju stručnjaci, ali i nositelji baštine.<sup>12</sup>

Nematerijalna kulturna baština s područja Hrvatske upisana na UNESCO-ove liste te Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske detaljnije su obrađeni u daljnjim poglavljima ovog rada. Osim navedenih popisa nematerijalne kulturne baštine, valja također spomenuti da u procesu zaštite nematerijalne kulturne baštine imaju bitnu ulogu i programi zaštite i očuvanja nematerijalnih kulturnih dobara koje u Hrvatskoj redovito pokreće i provodi Ministarstvo kulture i medija. U 2023. odobreno je ukupno 129 takvih programa za Republiku Hrvatsku.<sup>13</sup>

### *2.3.2. Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama*

UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine ratificirana je u Hrvatskoj 2005., a tada je započela intenzivna valorizacija, popisivanje, dokumentiranje, kao i promoviranje nematerijalne kulturne baštine u Republici Hrvatskoj. Ministarstvo kulture predstavlja središnje tijelo koje provodi Konvenciju, a također surađuje sa Službom za UNESCO, Hrvatskim povjerenstvom za UNESCO, Povjerenstvom za nematerijalnu baštinu i sa stručnjacima iz različitih znanstvenih područja, sa znanstvenim institucijama te s nositeljima nematerijalne kulturne baštine.

---

[bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448](#), pristupljeno 17. srpnja 2023.

<sup>12</sup> Hrovatin, M., „Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj“, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, (36), 2012., str. 125.-136., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/129558>, pristupljeno 17. srpnja 2023.

<sup>13</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Programi zaštite i očuvanja nematerijalnih kulturnih dobara u 2023. godini*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/financiranje/financiranje-javnih-potreba-u-kulturi-u-2023-godini/programi-zastite-i-ocuvanja-nematerijalnih-kulturnih-dobara-u-2023-godini/23307>, pristupljeno 18. srpnja 2023.

Provođenje zaštite i očuvanja nematerijalne kulturne baštine u Hrvatskoj podrazumijeva sustavan proces koji obuhvaća uključivanje različitih sektora i društvenih skupina, posebice sudjelovanje lokalne zajednice i nositelja baštine koji su uključeni u planiranje i provođenje mjera zaštite. Kao što je prethodno spomenuto, Ministarstvo kulture na godišnjoj razini provodi brojne aktivnosti i projekte čije svrhe obuhvaćaju uključivanje nematerijalne kulturne baštine u formalnu i neformalnu edukaciju, adekvatno uvrštavanje tradicijskih proizvoda na tržište, istraživanje i popisivanje, održivi razvoj itd. Hrvatska sudjeluje u međunarodnim projektima, prvenstveno u višenacionalnim nominacijama za UNESCO-ove popise te u projektima, seminarima i konferencijama koji su korisni za razmjenu informacija i pomažu u unaprjeđenju planiranja i provođenja mjera za očuvanje i zaštitu nematerijalne kulturne baštine.<sup>14</sup>

Kao što je prethodno spomenuto, na UNESCO-ovoj Reprezentativnoj listi nematerijalne kulturne baštine čovječanstva nalazi se ukupno 18 nematerijalnih kulturnih dobara u 2023. Nematerijalna kulturna dobra upisana na ovu listu jesu: Čipkarstvo u Hrvatskoj, Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja, Festa sv. Vlaha, zaštitnika Dubrovnika, Godišnji proljetni ophod kraljice ili ljelje iz Gorjana, Godišnji pokladni ophod zvončari s područja Kastavštine, Procesija Za križen na otoku Hvaru, Umijeće izrade drvenih tradicijskih dječjih igračaka s područja Hrvatskog zagorja, Sinjska alka (viteški turnir u Sinju), Medičarski obrt na području sjeverne Hrvatske, Bećarac (vokalno-instrumentalni napjev s područja Slavonije, Baranje i Srijema), Nijemo kolo s područja Dalmatinske zagore, Klapsko pjevanje, Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa, Međimurska popevka (tradicijski napjev Međimurja), Umijeće suhozidne gradnje, Umijeće sokolarenja, Tripundanske svečanosti i kolo sv. Tripuna (tradicije bokeljskih Hrvata u Hrvatskoj) i Tradicije uzgoja lipicanaca.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/izdavacka-djelatnost/hrvatska-nematerijalna-kulturna-bastina-na-unesco-ovim-listama-19524/19524>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

<sup>15</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna dobra upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337>, pristupljeno 20. srpnja 2023.



Na UNESCO-ovu Listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita upisan je Glazbeni izričaj ojkanje. Radi se o glazbenom izričaju koji potječe iz Dalmatinske zagore, a prepoznatljiv je po posebnim tehnikama potresanja glasa i posebnim načinom pjevanja *iz grla*. Ovo kulturno dobro očuvano se zahvaljujući grupama lokalnih nositelja koji prenose ovu vještinu novim generacijama. Problematika koja nastaje kod očuvanja ovog dobra jesu migracije stanovništva i smanjivanje populacije u lokalnim selima, kao i promjene u načinu života lokalne zajednice, što je prouzročilo smanjenje broja nositelja ove nematerijalne kulturne baštine. Uslijed navedenih problematika, dogodio se gubitak brojnih načina i vrsta ojkanja - upravo je to razlog zašto se ovo nematerijalno kulturno dobro nalazi na Listi nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita.<sup>16</sup> U UNESCO-ovog Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta upisan je Ekomuzej batana i Tocati, zajednički program očuvanja tradicijskih igara i sportova - Tradicijska pučka igra pljočkanje.<sup>17</sup>

### 2.3.3. Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske

Registar kulturnih dobara uspostavljen je 1999. uslijed uvođenja Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske predstavlja javnu knjigu koja obuhvaća tri liste: Listu preventivno zaštićenih dobara, Listu zaštićenih kulturnih dobara i Listu kulturnih dobara od nacionalnog značenja. Osim toga, dio Registra također čini imenik dobara, a za svako upisano dobro se vodi zbirka isprava.<sup>18</sup>

Valja spomenuti da je Registar postojao još prije 1999., odnosno kroz godine je postojalo mnogo verzija i oblika popisa kulturne baštine s područja Hrvatske – jedan

---

<sup>16</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Glazbeni izričaj ojkanje*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-dobra-upisana-na-unesco-ovu-listu-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/glazbeni-izricaj-ojkanje/6287>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

<sup>17</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna dobra upisana u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

<sup>18</sup>Antolović, J., *Zaštita i očuvanje kulturnih dobara*, Zagreb: Hadrian, 2009., str. 263. – 264.

primjer je Registar spomenika kulture Socijalističke Republike Hrvatske. Sve do osamdesetih godina XX. stoljeća popisi su vođeni u fizičkom obliku, odnosno u obliku ukoričenih knjiga. S razvojem tehnologije krajem XX. stoljeća uvode se elektronički popisi odnosno računalne baze. Ono po čemu je Zakon iz 1999. također inovativan jest da uvodi neke nove pojmove u kontekstu kulturne baštine. Naime, pojam *spomenik kulture* zamijenjen je pojmom *kulturno dobro*. Što se tiče procesa klasifikacije kulturnih dobara u Registru, on je definiran Pravilnikom o obliku, sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske. Ovaj pravilnik između ostalog izdvaja pojam kulturnog krajolika kao zasebnu vrstu kulturnog dobra. Naime, Registar obuhvaća, osim nematerijalnih kulturnih dobara, također nepokretna i pokretna kulturna dobra Republike Hrvatske. Najnoviji oblik Registra službeno je objavljen 2012. na stranicama Ministarstva kulture. Radi se o Web Registru koji omogućuje korisnicima pretraživanje kulturnih dobara putem web tražilice. Podaci koji su dostupni u Web Registru jesu: naziv kulturnoga dobra, oznaka liste na koju je kulturno dobro upisano, registarski redni broj kulturnoga dobra, oznaka vrste kulturnoga dobra (nepokretno, pokretno, nematerijalno kulturno dobro), klasifikacija kulturnoga dobra, smještaj kulturnoga dobra (adresa, naselje, općina/ grad, županija), autor ili autori kulturnog dobra, vrijeme nastanka, nadležni konzervatorski odjel, sažeti opis kulturnog dobra te fotografija kulturnog dobra.<sup>19</sup>

Registar kulturnih dobara predstavlja značajan instrument zaštite kulturne baštine u Hrvatskoj i njegov online oblik omogućuje dostupnost kulturne baštine javnosti.

---

<sup>19</sup> Deranja Crnokić, A., „Nastanak Registra kulturnih dobara – povijest i sadašnjost inventariziranja kulturne baštine u Hrvatskoj“, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, (37/38), 2013., str. 25.-38., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/149218>, pristupljeno 21.srpnja 2023.

### **3. Tradicijska gastronomija hrvatskog Jadrana**

U ovom poglavlju obrađeni su tradicijski specijaliteti s područja Istre i Kvarnera, kao i s područja Dalmacije, koji se nalaze z Registru kulturnih dobara Republike Hrvatske. Radi se o gastronomskim specijalitetima i umijećima koja čine značajan dio kulturnog identiteta lokalnih zajednica i ukazuju na bogatu povijest i kulturnu raznolikost područja hrvatskog Jadrana. Obrađeno je ukupno 12 dobara, od kojih 3 s područja Istre i Kvarnera a 9 s područja Dalmacije.

#### **3.1. Tradicijski specijaliteti Istre i Kvarnera upisani u Registar kulturnih dobara**

U ovom potpoglavlju obrađeni su tradicijski specijaliteti i tradicijska jela upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, a koja su prisutna na području Istre i Kvarnera. To su: Umijeće pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić, Umijeće pripreme rapske torte i Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana.

##### *3.1.1. Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić*

Umijeće pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić predstavlja zaštićeno kulturno dobro. Pripada nematerijalnoj vrsti kulturne baštine i prema klasifikaciji spada u znanja i vještine. Nadležni konzervatorski odjel Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić je Konzervatorski odjel u Puli za područje Istarske županije. Pazinski cukerančić predstavlja tradicijsku slasticu koja se na priprema za svečane prilike, najčešće za vjenčanja, na području središnje Istre, konkretnije na području Pazinštine. Pazinski cukerančić ima karakterističan oblik s tri ili četiri savijena roga te se tradicionalno umače u bijelo vino, najčešće u malvaziju te u grubi šećer (sl. 1). U pripremi se također koristi prehrambeni amonijak umjesto praška za pecivo. Sve navedeno čini ovu slasticu drugačijom od ostalih slastica odnosno cukerančića s

područja središnje Istre i zbog toga predstavlja vrijedan dio nematerijalne kulturne baštine Istre.<sup>20</sup>

Naime, pazinski cukerančić predstavlja prvu istarsku slasticu uvrštenu u popis Hrvatske nematerijalne baštine te je to prvo zaštićeno kulturno dobro iz istarske tradicijske gastronomije.<sup>21</sup>



Slika 1. Pazinski cukerančić

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7032>, pristupljeno 7. srpnja 2022.

Proces uvrštenja Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić na nacionalnu listu kulturnih dobara započeo je 2015. na inicijativu Davorke Šajina iz agroturizma Ograde, a za provedbu je zaslužan LAG Središnja Istra, pazinsko Udruženje obrtnika, pazinska gradska uprava, Etnografski muzej Istre te proizvođači Antica kolači i Reginex. Uvrštenje ovog umijeća na listu pridonosi očuvanju vrijednog dijela kulturnog identiteta Pazinštine te se osigurava kulturna raznolikost na ovom području.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7032>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.

<sup>21</sup> Službeni turistički portal Turističke zajednice Istarske županije, *Tradicijska gastronomija pod zaštitom: Pazinski cukerančić*, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/dozivljaji/873>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.

<sup>22</sup> Šišović, D., „Prvo zaštićeno kulturno dobro iz istarske tradicijske gastronomije“, *Glas Istre*, 2018., dostupno na: <https://www.glasistre.hr/hrvatska/prvo-zasticeno-kulturno-dobro-iz-istarske-tradicijske-gastronomije-558580>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.

Vrijedi spomenuti kako se grad Pazin i LAG Središnja Istra nadalje zalažu za promociju Pazinskog cukerančića. Naime, 2020. je u Kaštelu Pazin predstavljeno promotivno pakiranje Pazinskog cukerančića, kako bi se promovirala kulturna i gastronomska ponuda središnje Istre te kako bi se doprinijelo brendiranju i jačanju prepoznatljivosti ove slastice kao autentičnog proizvoda s ovog područja (sl. 2). Pakiranje cukerančića osmislila je dizajnerica Tina Erman Popović. Naglasak je stavljen na to da pakiranje bude kvalitetno i prilagodljivo transportu kako bi se očuvao poseban oblik cukerančića. Predstavljene su tri vrste pakiranja: malo pakiranje za jedan cukerančić, srednje za pet cukerančića te veliko za njih 15.



Slika 2. Promotivno pakiranje pazinskog cukerančića

Izvor: <https://www.pazin.hr/u-pazinu-predstavljeno-promotivno-pakiranje-pazinskog-cukerancica/>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.

Pakiranje također sadrži informativne letke s recepturom na hrvatskom i engleskom jeziku, s obzirom na to da se ovim projektom nastoji cukerančić valorizirati i u turističkom smislu. Naime, gradonačelnik Grada Pazina i predsjednik LAG-a Središnja Istra Renato Krulčić izjavio je kako *Ovo jedinstveno pakiranje Pazinskog cukerančića upotpunit će njegovu prezentaciju na tržištu, ali i otvoriti brojne nove mogućnosti. Želja nam je da se ova promotivna pakiranja koriste kao prepoznatljiv proizvod ili suvenir koji će rado, kao desert ili uspomenu, kupovati i domaći i strani gosti, koji će oplemeniti ponudu slastičarnica, suvenirnica, kušaona, vinarija i*

*restorana te nam otvoriti put da i dalje zajedno i uspješno komuniciramo važnost koju cukerančić ima za ovaj kraj.*<sup>23</sup> Može se zaključiti kako je projekt uvrštenja Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić bitan korak u očuvanju dijela kulturnog identiteta Pazinštine i središnje Istre te kako je njegova promocija na inovativne načine važna za njegovu očuvanje i valorizaciju.

### 3.1.2. Umijeće pripreme rapske torte

Rapska ili rabska torta tradicijska je slastica koja se na otoku Rabu priprema za najsvečanije prilike. Slične slastice se pripremaju na više mjesta na mediteranskom području, međutim rapska torta razlikuje se od ostalih slastica svojim posebnim oblikom i sadržajem te tako predstavlja značajan dio kulturnog identiteta otoka. Nadležni konzervatorski odjel Umijeća pripreme rapske torte je Konzervatorski odjel u Rijeci za područje Primorsko-goranske županije. Umijeće pripreme rapske torte prenosi se usmenim putem te promatranjem procesa izrade. Osnovna namirnica rapske torte je badem, bajam, a ostali sastojci uključuju jaja, šećer te razne aromatične sastojke koje daju slastici specifičan okus i miris. Priprema torte sadrži više faza. U prvoj fazi se skida smeđa ljuskica sa badema te ih se suši i melje. Nakon toga slijedi priprema bademove smjese sa šećerom i jajima te s vanilijom i likerom, najčešće od višanja, maraski ili ruža. Slijedeća faza jest postavljanje smjese na podlogu od brašna, masnoće, jaja, vanilije i korice od limuna i naranče. Podloga se priprema od izvaljanog tijesta u obliku izduženog pravokutnika, tzv. *baštuna* ili spiralnog zavijutka, tzv. puža (sl. 3). Ostaci izvaljanog tijesta služe za oblikovanje trakica kojima se kasnije torta ukrašava. Nadjev se na površini oblikuje vilicom u oblik krova ili staze. Kada je torta ispečena, treba je posipati šećerom u prahu. Kulturna vrijednost rapske torte leži u društvenom značaju ove slastice, kao i u umijeću njezine pripreme, koje obuhvaća korištenje posebnih sastojaka i posebnom načinu oblikovanja. Osnovni sastojci ove torte su, naime, tipični sastojci i začini mediteranskog podneblja te je ova slastica

---

<sup>23</sup> Službene stranice Grada Pazina, *U Pazinu predstavljeno promotivno pakiranje Pazinskog cukerančića*, dostupno na: <https://www.pazin.hr/u-pazinu-predstavljeno-promotivno-pakiranje-pazinskog-cukerancica/>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.

povezana s drugim tradicijskim slasticama koje se na području Mediterana izrađuju već od XVIII. st.<sup>24</sup>



Slika 3. Rapska torta

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7348>, pristupljeno 8. srpnja 2022.

Vrijedi također spomenuti priču koja se veže uz povijest rapske torte. Prema toj priči je papa Aleksandar III. bio 1177. u pohodu prema Veneciji, posjetio je otok Rab i blagoslovio tamošnju katedralu Uznesenja Marijina. Časne sestre iz benediktinskog samostana su tada papi poslužile svečanu slasticu koju su pripremile, a to je bila upravo rapska torta. Receptura rapske torte sačuvana je upravo zahvaljujući časnim sestrama. Naime, recept se čuva u samostanu sv. Antuna Padovanskog te kod benediktinki iz samostana sv. Andrije. S vremenom se priprema torte proširila te se prema običaju priprema prilikom najvećih blagdana. Međutim, recept za tortu, kao i samo umijeće pripreme ove slastice, ostaju vrijedan dio kulturne baštine Raba, kao i Republike Hrvatske. O tome svjedoči činjenica da je Hrvatska pošta 13. srpnja 2020. pustila u optjecaj prigodnu poštansku marku *PUMed – tradicionalna mediteranska gastronomija*, a motiv prikazan na marki je upravo rapska torta (sl. 4).<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme rapske torte*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7348>, pristupljeno 8. srpnja 2022.

<sup>25</sup> Hrvatska pošta, *Rapska torta na novoj prigodnoj poštanskoj marki*, dostupno na: <https://www.posta.hr/rapska-torta-na-novoj-prigodnoj-postanskoj-marki/8455>, pristupljeno: 8. srpnja 2022.



Slika 4. Poštanska marka s motivom rapske torte

Izvor: <https://www.posta.hr/rapska-torta-na-novoj-prigodnoj-postanskoj-marki/8455>,  
pristupljeno: 8. srpnja 2022.

Autorica motiva je Ariana Noršić, a motiv je izrađen prema fotografiji Želimira Đerđinovića. Marka je otisnuta u nakladi od 100.000 primjeraka te u arku 16 maraka, a nominalna vrijednost marke je 8,60 kn.<sup>26</sup>

### 3.1.3. Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana

Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana predstavlja zaštićeno kulturno dobro nematerijalne vrste. S obzirom da se radi o kulturnom dobru koje obuhvaća relativno veće područje, nadležni konzervatorski odjelu jesu: Konzervatorski odjel u Splitu za područje Splitsko-dalmatinske županije, Konzervatorski odjel u Dubrovniku za područje Dubrovačko-neretvanske županije, Konzervatorski odjel u Puli za područje Istarske županije, Konzervatorski odjel u Rijeci za područje Primorsko-goranske županije, Konzervatorski odjel u Šibeniku za područje Šibensko-kninske

---

<sup>26</sup> Ibid.



županije te Konzervatorski odjel u Zadru za područje Zadarske županije. Mediteranska prehrana označava prehrambeni model koji je tipičan za hrvatsku obalu Jadrana, a može se također definirati kao *ukupnost vještina, znanja, praksi, vjerovanja, ponašanja i običaja vezanih uz poljoprivredu i ribarstvo, sakupljanje, preradu, pripremanje i osobito konzumiranje hrane.*<sup>27</sup>

Ono što mediteransku prehranu na hrvatskoj obali Jadrana čini specifičnom jesu posebna ekološka, klimatska, povijesna i kulturna obilježja Mediterana. Značaj mediteranske prehrane očituje se u njezinoj ulozi u svakodnevnom životu stanovnika ovog područja, u raznim običajima, u duhovnosti te u ukupnoj društvenoj sferi. Naime, mediteranska prehrana predstavlja jedan od najznačajnijih elementa kulturnog identiteta hrvatskog Jadrana, njegove obale, otoka i dijela zaleđa. Jedno od najvažnijih obilježja mediteranske prehrane je povezanost s prirodom i prirodnim izvorima hrane. Mediteranska prehrana usko je povezana s prirodnim i ljudskim resursima, kao što su primjerice ribarstvo i poljoprivreda. Navedeno predstavlja jedan od mnogih razloga za implementaciju održivog razvoja prirodne baštine te raznih znanja i umijeća prisutnih na mediteranskom području. Ribarstvo je samo jedno od mnogih znanja i vještina koje su povezane s mediteranskom prehranom (sl. 5). Mnoga tradicijska umijeća i vještine prenose se isključivo usmenim putem s generacije na generaciju, a u vidu održivog razvoja bitno je osvrnuti pažnju na to da se ova umijeća njeguju i prenose novim generacijama kako ne bi pala u zaborav. Bitno je također spomenuti da je hrana oduvijek predstavljala značajan dio mnogih svečanih prilika, blagdana i drugih događaja. Prema tome, dobro je valorizirati prehranu kroz turističku ponudu u ovom smjeru, kao dio održivog razvoja ovog oblika nematerijalne kulturne baštine.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7440>, pristupljeno 12. srpnja 2022.

<sup>28</sup> Ministarstvo kulture i medija RH, *Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/mediteranska-prehrana-na-hrvatskom-jadranu-njegovoj-obali-otocima-i-dijelom-zaledja/9597>, pristupljeno 9. srpnja 2022.



Slika 5. Ribarstvo kao vještina povezana s mediteranskom prehranom

Izvor: <https://min-kulture.gov.hr/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/mediteranska-prehrana-na-hrvatskom-jadraniu-njegovoj-obali-otocima-i-dijelom-zaledja/9597>, pristupljeno: 9. srpnja 2022.

Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana predstavlja zaštićeno kulturno dobro nematerijalne vrste, te je upisana na Listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske,<sup>29</sup> a osim toga je 2013. također uvrštena u UNESCO-ovu Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine. Upisivanje mediteranske prehrane na UNESCO-ovu listu omogućeno je putem multinacionalne kandidature u kojoj su osim Hrvatske sudjelovale također Španjolska, Cipar, Italija, Grčka, Maroko i Portugal.<sup>30</sup>

Naime, mediteranska prehrana predstavlja zajednički dio zemljopisne, povijesne i kulturne baštine ovih zemalja. Lokalne zajednice otoka Brača i Hvara potaknule su zaštitu vlastitih tradicijskih specijaliteta putem upisivanja na Nacionalnu listu nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Brač i Hvar mogu se uzeti kao reprezentativni primjer što se tiče mediteranske prehrane na hrvatskoj obali Jadrana: temelj prehrane stanovnika Brača i Hvara, kao i njihovih predaka, činila je vinova loza,

<sup>29</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana* dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7440>, pristupljeno 12. srpnja 2022.

<sup>30</sup> Službene stranice Grada Šibenika, *Mediteranska prehrana upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine*, dostupno na: <https://www.sibenik.hr/clanci/mediteranska-prehrana-upisana-na-reprezentativnu-listu-svjetske-nematerijalne-bastine/4560.html>, pristupljeno 9. srpnja 2022.

masline, koza, sardine i razne vrste povrća, mahunarki i žitarica. Glavne tehnike pripremanja hrane uključuju kuhanje (*na lešo*), pečenje (*na gradelama* ili *pod pekom*), sušenje (mesa i ribe), i soljenje (ribe i masline). Uobičajeno je također korištenje samoniklog bilja, kako za medicinske svrhe, tako i za pripremanje hrane. Karakteristična je također razlika između svakodnevne prehrane i prehrane prilikom blagdana i svečanosti. Kroz povijest su veće promjene zabilježene u svakodnevnoj prehrani nego u onoj blagdanskoj. Tijekom obiteljskih proslava i svečanosti još uvijek je prisutan tradicionalan način prehrane, a uloga ženskih članova obitelji jest prenošenje znanja o tradicijskoj prehrani mlađim generacijama. Uska povezanost hrane s okolišem i sezonskim ritmom očituje se kroz aktivnosti obiteljskih gospodarstva i sličnih poljoprivrednih udruga. Lokalne zajednice nastoje zabilježiti u pisanom i audiovizualnom obliku razna umijeća i vještine proizvodnje namirnica i pripreme tradicijske hrane, koje su se kroz povijest prenosile usmenim putem iz generacije na generaciju.<sup>31</sup>

### **3.2. Tradicijski specijaliteti s područja Dalmacije upisani u Registar kulturnih dobara**

U ovom potpoglavlju obrađeni su tradicijski specijaliteti i tradicijska jela upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, a koja su prisutna na primorskom području Dalmacije, odnosno na dalmatinskoj obali i otocima te dijelu zaleđa. To su: Priprema tradicijskoga ličkoga sila škripavca, Priprema tradicijskog jela soparnik, Priprema tradicijskog jela brački vitalac, Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok, Tradicionalna proizvodnja paškog sira, Priprema tradicijskog jela dolaska torta hrapoćuša, Umijeće pripreme tradicijske slastice torta makarana, Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine i Tradicija pripreme paškog baškotina.

---

<sup>31</sup> UNESCO, *Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448>, pristupljeno: 13. srpnja 2022.

### 3.2.1. Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca

Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca zaštićeno je nematerijalno kulturno dobro, koje je prisutno ne samo na području Like već i u primorskom području, u selima podno Velebita i Velike Kapele. Prema tome, nadležni konzervatorski odjeli jesu Konzervatorski odjel u Gospiću za područje Ličko-senjske županije te Konzervatorski odjel u Zadru za područje Zadarske županije.<sup>32</sup>

Međutim, priprema ove vrste sira na primorskoj strani Velebita i Velike Kapele nije toliko poznata, te je ovaj sir najčešće prezentiran kao lički škripavac, iako je njegova priprema zabilježena također u određenim krajevima Gorskoga kotara i Korduna. Naziv *škripavac* potječe iz specifičnog svojstva ove vrste sira, koji škripi pod zubima dok je mlad. Lički škripavac se tipično priprema od kravljeg mlijeka a iznimno od ovčjeg. U nekim slučajevima su žene miješale kravlje i ovčje mlijeko te na taj način pripremale ovaj sir (sl. 6.).<sup>33</sup>



Slika 6. Lički sir škripavac

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3616>, pristupljeno 13. srpnja 2022.

<sup>32</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3616>, pristupljeno 13. srpnja 2022.

<sup>33</sup> Ibid.

Ključnu ulogu u pripremi ličkog škripavca ima sirište, koje se dobiva od telećeg ili janjećeg želuca, tzv. *murice*, na način da se želudac ispere, usoli i ostavi odstajati dva do tri dana, a zatim se rastegne i osuši. Nakon toga se murica izreže na komadiće i stavi s u zatvorene posude s vodom. Na taj način se dobije tekućina – sirište, koje se kasnije stavlja u zagrijano mlijeko. Zahvaljujući sirištu se mlijeko nakon dvadesetak minuta usiri, a kasnije se u sir oblikuje u posudi, tzv. *padeli*. Sir se također oblikuje rukama. Tekućina koja ostaje nakon što se sir usiri je tzv. sirutka, koja je uobičajeno predstavljala napitak za svinje ili perad. Na nekim mjestima je bio običaj soliti mlijeko u procesu sirenja ili prije vađenja sira iz sirutke. Sir se također solio tijekom oblikovanja. Sir se kasnije može jesti svjež u roku od jedan ili dva dana, a mogao se također dimiti na dimu ili sušiti, pa se na taj način dobio suhi sir. Lički škripavac može biti raznih veličina, ovisno o količini korištenog mlijeka. Manji sir pravi se od pet litara mlijeka, a veći od sedam ili osam litara. Jedini izvor povijesnih podataka o ličkom škripavcu predstavljaju etnografski opisi iz sredine XX. st., pri čemu nisu zabilježeni podaci o podrijetlu ove vrste sira. Naime, umijeće pripreme tradicijskog sira škripavca prenosili su iz generacije u generaciju stanovnici Like i planinskog područja u podnožju Velike Kapele Velebita s primorske strane. Ovo umijeće njeguje se i u suvremeno doba, a izrađuje se uglavnom za vlastite potrebe, iako s vremenom dobiva sve značajniju ulogu u turizmu. S vremenom su se također javile određene promjene u pripremi i proizvodnji ličkog škripavca – u XXI. st. sir priprema manji broj žena u pojedinim domaćinstvima, a sirište se ne proizvodi na tradicionalan način, već se kupuje u ljekarni. Lički škripavac se također drži na tanjuru, za razliku od prošlosti kada se stavlja u okrugle drvene posude. Bez obzira na promjene, priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca i dalje predstavlja značajan dio svakodnevnog života stanovnika Like, primorske strane Velebita i Velike Kapele te predstavlja simbol njihovog kulturnog identiteta.<sup>34</sup>

U prosincu 2017. Udruga malih sirara Ličko-senjske županije započela je proces zaštite naziva *Lički škripavac*. Podnesen je zahtjev Ministarstvu poljoprivrede, a tri godine kasnije, 21. prosinca 2021., Europska komisija je u Službenom listu Europske unije objavila kako je *Lički škripavac* dobio europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. Ovime je *Lički škripavac* uvršten u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla, što mu pruža zaštitu na području cijele

---

<sup>34</sup> HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: [https://www.hah.hr/arhiva/licki\\_sir\\_skripavac.php](https://www.hah.hr/arhiva/licki_sir_skripavac.php), pristupljeno 13. srpnja 2022.

Europske Unije, a ova oznaka potrošaču proizvoda garantira njegovu autentičnost. *Lički škripavac* smije se proizvoditi isključivo na zemljopisnom području Like, a za proizvodnju se smije koristiti samo mlijeko od krava uzgojenih na ovom području. Područje proizvodnje *Ličkog škripavca* obuhvaća tri administrativne regije u Ličko-senjskoj, Zadarskoj i Karlovačkoj županiji.<sup>35</sup>

### 3.2.2. Priprema tradicijskog jela soparnik

Poljički soparnik predstavlja pekarski proizvod s područja nekadašnje Poljičke Republike. Soparnik se pripremao u svečanim prilikama već u razdoblju turskih pohoda na priobalje i Dalmatinsku zagoru. Poljički soparnik predstavljao je tradicijsko jelo koje su siromašni ljudi jeli u razdoblju posta prilikom blagdana poput Velikog petka, Badnjeg dana i uoči blagdana Svih Svetih. Soparnik se također nudio gostima i težacima u siromašnim domaćinstvima. Područje Poljica prostire se između ušća rijeke Cetine u Omišu i ušća rijeke Žrnovice u Stobreču, duž Žrnovice pa preko planine Mosor sve do Cetine ispod Garduna blizu Trilja te duž Cetine sve do mjesta gdje se Cetina ulijeva u more. Radi se o području koje je zbog svojih obilježja, poput suše, plitkog tla i velikih vrućina, bilo vrlo siromašno. Žensko stanovništvo Poljica počelo je pripremati ovaj pekarski proizvod od dostupnih i jednostavnih namirnica, pa je tako s vremenom nastala tradicija koja se prenosila s generacije na generaciju sve do 21. stoljeća. Namirnice za poljički soparnik uključuju pšenično brašno, blitvu, crveni luk, maslinovo ulje pomiješano sa suncokretovim, češnjak, sol i vodu. Soparnik se izrađuje valjanjem tijesta koje se kasnije puni blitvom i crvenim lukom te se peče na užarenom kominu pokriven lugom. Slika 7. detaljnije prikazuje proces proizvodnje poljičkog soparnika, koji obuhvaća nabavu namirnica, vaganje i pripremu blitve, izradu nadjeva, izradu i valjanje tijesta, nadijevanje tijesta i uvrtnanje rubova, pripremu ognjišta, pripremu za pečenje, pečenje soparnika te čišćenje soparnika, premazivanje, rezanje i serviranje.<sup>36</sup>

---

<sup>35</sup> Ministarstvo poljoprivrede RH, *Lički škripavac postao 32. hrvatski proizvod zaštićenog naziva u Europskoj uniji*, dostupno na: <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/licki-skripavac-postao-32-hrvatski-proizvod-zasticenog-naziva-u-europskoj-uniji/5063>, pristupljeno 13. srpnja 2022.

<sup>36</sup> Šarolić, M. et al., „Poljički soparnik“, *GLASILO FUTURE 2*, br. 1-2., 2019., str. 59.-66., dostupno na: <https://doi.org/10.32779/gf.2.1-2.5>, pristupljeno 14. srpnja 2022.



Slika 7. Proces pripreme poljičkog soparnika

Izvor: <https://doi.org/10.32779/gf.2.1-2.5>, pristupljeno 14. srpnja 2022.

Priprema soparnika zahtijeva opreznost i spretnost s obzirom da se kore moraju tanko razvući te se soparnik mora premjestiti na komin s pomoću sinija bez da se

izobličići.<sup>37</sup> Soparnik je okruglog oblika i promjer varira između 90 do 110 centimetara. Ispečeni soparnik se maže maslinovim uljem i češnjakom, i reže se na komade romboidnog oblika (sl 8.).<sup>38</sup>



Slika 8. Ispečeni soparnik

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3325>, pristupljeno 14. srpnja 2022.

Poljički soparnik predstavlja simbol povijesti stanovnika s područja Poljica, a u rujnu 2007. njegova je proizvodnja proglašena nematerijalnim kulturnim dobrom. Također, Europska komisija je 30. ožujka 2016. dodijelila Poljičkom soparniku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla na razini Europske Unije. Poljički soparnik još uvijek nije prisutan u maloprodaji, a dostupan je za kupnju uglavnom kod lokalnih OPG-ova. Bez obzira na to, poljički soparnik predstavlja važan element gastronomske ponude brojnih lokalnih restorana i hotela te se promovira putem raznih manifestacija i gastronomskih događaja.<sup>39</sup>

---

<sup>37</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskog jela soparnik*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3325>, pristupljeno 14. srpnja 2022.

<sup>38</sup> Šarolić, M. et al., „Poljički soparnik“, *GLASILO FUTURE 2*, br. 1-2., 2019., str. 59.-66., dostupno na: <https://doi.org/10.32779/gf.2.1-2.5>, pristupljeno 14. srpnja 2022.

<sup>39</sup> Ibid.



### 3.2.3. Pripremanje tradicijskog jela brački vitalac

Pripremanje tradicijskog jela brački vitalac predstavlja jednu od najznačajnijih tradicija otoka Brača. Otok Brač je kroz povijest bio obilježen stočarstvom, koje je imalo temeljnu ulogu u gospodarstvu, ali i u općenitom društvenom razvoju ovog područja. Ova djelatnost bila je prisutna uglavnom u istočnom dijelu otoka, gdje su postojali povoljni prirodni uvjeti i kamo su stočari doseljavali s kopna. Stočarske kuće su s vremenom postale naselja, a prema povijesnim izvorima su se stanovnici hranili raznim jelima od mesa. Alberto Fortis, koji je opisao svoje putovanje u Dalmaciju tijekom 18. Stoljeća, navodi da je Brač od davnih vremena poznat po izvrsnom janjećem mesu i kozjem mesu, zahvaljujući dobroj paši na otoku. Naime, brački janjci i kozlići pasu razne vrste trava te raslinje i biljke koje su posute morskomošolicom, što čini njihovo meso posebno kvalitetnim.<sup>40</sup>

Alberto Fortis je u svojim opisima istaknuo ovce kao jedan od najvećih potencijala otoka Brača. Međutim, stočarstvo, koje je predstavljalo glavnu djelatnost stanovnika Brača već u ilirsko-grčkom razdoblju, počelo je kroz stoljeća opadati. Sredinom XIX. st. je na Braču bilo prisutno više od šest tisuća ovaca, no krajem XIX. st. se počelo razvijati vinogradarstvo, a uzgoj ovaca se zanemario. Početkom XX. st. pa sve do Drugog svjetskog rata stočarstvo je doživjelo ponovni razvoj zbog propadanja vinogradarstva na Braču. Tradicija uzgoja ovaca i koza doživjela je najznačajnije promjene na Braču nakon Drugog svjetskog rata, uslijed industrijalizacije te pojave turizma. U devedesetim godinama XX. st. pokrenuta je inicijativa održavanja bračkog sajma stoke, prilikom kojeg se ocjenjuju najbolji komadi stoke sitnog kao i krupnog zuba te se dodjeljuju nagrade. Uzgoj ovaca u Hrvatskoj je danas, u XXI. stoljeću, prisutan uglavnom u priobalju, pri čemu se 10% ukupnog broja ovaca uzgaja u Splitsko-dalmatinskoj županiji. Uzgoj ovaca i koza je ovdje najzastupljeniji zbog toga što su obilježja ovih životinja pogodna za priobalno područje. Naime, ovce i koze su otporne, skromne i pokretljive, a zbog toga se mogu lako prilagoditi nepristupačnom terenu i često oskudnoj i suhoj vegetaciji koja je prisutna u priobalju i na otocima.

---

<sup>40</sup> HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: <https://www.hah.hr/arhiva/vitalac.php>, pristupljeno 18. srpnja 2022.

Tradicija pripreme bračkog vitalca je usko povezana na stočarskom tradicijom na otoku Braču.<sup>41</sup>

Brački vitalac predstavlja tradicijsko jelo koje se priprema od janjećih i kozlećih iznutrica, pri čemu se koristi meso janjca i kozlića koji se hrane majčinim mlijekom i još ne jedu travu. Tijekom pripreme bračkog vitalca se janjeće i kozleće iznutrice, odnosno jetra, slezena i pluća nataknu na tanki ražanj, zatim se mesu doda malo soli i sve se omota tzv. janjećom *maramicom*. Ražanj se zatim okreće na laganom žaru oko pola sata, nakon čega se omota janjećim crijevima, koja se prethodno ne peru ako se radi o mladom janjcu koji se hranio samo mlijekom (sl. 9.).<sup>42</sup>



Slika 9. Brački vitalac

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3363>, pristupljeno 18. srpnja 2022.

Ražanj se ponovno okreće na žaru još pola sata dok meso dobije zlatnu boju. Ispečeni vitalac se skine s ražnja s pomoću dviju komada kruha te se poslužuje u obliku kriška, vruć i posoljen. Brački vitalac se obično priprema prilikom pečenja ostalih dijelova janjca i kozlića. Naime, janjetina pripremljena na ražnju predstavlja svečano jelo na otoku Braču, koje se priprema prilikom vjenčanja, krštenja i sl. Što se tiče

<sup>41</sup> Jakšić, I., „Brački vitalac“, *Ethnologica Dalmatica*, br. 21., 2014., str. 125.-137., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/122151>, pristupljeno 18. srpnja 2022.

<sup>42</sup> HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: <https://www.hah.hr/arhiva/vitalac.php>, pristupljeno 18. srpnja 2022.

bračkog vitalca, recept za njegovu pripremu i posluživanje u obliku narezanih feta (sl. 10.) zabilježen je također na bračkom dijalektu<sup>43</sup>:

*Tribo non: jotra i pluća ol jančića oli kozliča i tuo onega s mlika, onega ča još ni pasa trovu, njegova čriva, zduor, soli i papra po guštu. Čriva se ne peredu nego somo dobro ištrukodu rukuon. Jotra i pluća učinimo u bokune, natakniemo hi na ražnjić, zasolimo i popaprimo po guštu po stavimo peć na žeravu nepristonce vartieć, duoklie guod ni na puol gotovo. Kalomo rožon na bondu, dobro omotomo zduor okolo jotrie pok sve obavijemo črivima, s puomnjuon, da dobrobracki vitalac utakniemo kraje. Nasolimo, vrotimo na žeravu, pečemo i svo vrime vartimo, duokle guod čriva ne ćapodu zlotni kolur. S ražnića skidomo vitalac z dvi fete kruha i tuko da ga izimo tepliega.*<sup>44</sup>



Slika 10. Posluživanje bračkog vitalca

Izvor: <https://slobodnadalmacija.hr/mozaik/hrana/vitalac-je-na-bracu-nastao-iz-ljute-potribe-a-danas-se-slavi-kao-gozba-za-jet-set-evo-price-i-recepta-za-unikatno-jelo-za-fine-gubice-1095852>, pristupljeno 21. srpnja 2022.

Priprema tradicijskog jela brački vitalac ima veliki značaj u kulturološkom kontekstu s obzirom da svjedoči o stočarskoj djelatnosti, prehrambenim navikama, načinu života i tradiciji bračkog stanovništva. Kozleće i janjeće iznutrice predstavljale su dio jelovnika na otoku Braču s obzirom da se stanovništvo često suočavalo s

<sup>43</sup> Ibid.

<sup>44</sup> Ibid.

oskudicom, a meso se konzumiralo samo iznimno. Kao što je prethodno spomenuto, janjeće pečenje predstavljalo je svečani obrok. Pastiri su ga po običaju jeli u svibnju ili lipnju nakon striženja ovaca te navečer za blagdan Velike Gospe. Tom prilikom se od janjećih iznutrica pripremao vitalac, koji danas predstavlja gastronomsku poslasticu. Brački vitalac je također dio gastronomske ponude u lokalnim ugostiteljskim objektima te dio menija tijekom obiteljskih svečanosti.<sup>45</sup>

#### 3.2.4. Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok

Umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjok predstavlja više od 500 godina staru tradiciju s otoka Hvara. Naime, jedan od prvih zapisa o starogrojskom paprenjoku potječe iz Hektorovićevo djela *Ribanje i ribarsko prigovaranje* iz XVI. st.<sup>46</sup> Petar Hektorović u djelu navodi kako se s ribarima Paskojem i Nikolom zadržao na Hvaru u uvali Lučišće ispod Brusja na imanju Bartučevića, gdje su jeli raznu hranu, među kojom su bili također paprenjaci:

*Nikola već ne da riči da se reče*

*Skoči i, noseć meda u satju, doteće,*

*Pak reče: Opet grem, i doni ne mala*

*Kus ponačeta prem s kruhom kaškavala,*

*Paprenjakov, vina i voća pripravi,*

*Tuj tko hti – užina, tko ne hti- ostavi.<sup>47</sup>*

Paprenjok predstavlja tradicijsku slasticu koja se kroz povijest pripremala na dalmatinskom priobalju i otocima. Primjerice, na Korčuli su se pripremali paprenjaci

---

<sup>45</sup> Jakšić, I., „Brački vitalac“, *Ethnologica Dalmatica*, br. 21., 2014., str. 125.-137., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/122151>, pristupljeno 18. srpnja 2022.

<sup>46</sup> Babić, V., „STAROGROJSKI PAPRENJOK: Kolač koji se na Hvaru peče od davnina, a u životu lokalaca je prisutan više od 500 godina!“, *Jutarnji list*, 2020., dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/starogrojski-paprenjok-kolac-koji-se-na-hvaru-pece-od-davnina-a-u-zivotu-lokalaca-je-prisutan-vise-od-500-godina-6185606>, pristupljeno 21. srpnja 2022.

<sup>47</sup> HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: <https://www.hah.hr/arhiva/paprenjok.php>, pristupljeno 21. srpnja 2022.

raznih veličina, a sastojci su im bili brašno, med i šafran. Ovi paprenjaci su se na početku XVI. st. izvozili na kopno u bačvicama. Paprenjaci su bili poznati također u Splitu tijekom XVI. i XVII. st. Konventualci su paprenjake po običaju slali iz Splita u Mletke svojim odvjetnicima dok se vodio neki spor. U pismu koje je 1707. napisao Jakov Andreis iz Trogira župniku Turciji u Jelsu spominju se paprenjaci te bozzoladi, odnosno kolač s medom i bademima. Kao što je prethodno navedeno, paprenjok spominje također Petar Hektorović, koji se s njime susreo na Hvaru, na imanju obitelji Bučić. Tradicijsko umijeće pripreme paprenjaka se u XXI. st. zadržalo upravo na otoku Hvaru u Starom Gradu, a recept za paprenjake sačuvan je u arhivi obitelji Bučić. Radi se o ručno pisanom receptu na talijanskom jeziku, iz XVIII. st. Recept navodi da se starogrojski paprenjok priprema na način da se tri libre meda zagriju sve dok se na površini ne pojavi pjena, a nakon toga se dodaje šafran u prahu te se sve pomiješa. Nakon toga se dodaju ostali začini, uključujući malo papra i korijandera te klinčić. U ohlađenu smjesu se dodaje brašno i na taj način nastaje tijesto od kojega su se oblikovali paprenjaci. U Hvaru su se tijekom XVIII. st. paprenjaci pripremali u pekarnicama. Pećari Antun Santin i njegova žena Antica dobili su 1757. kuću s peći u prizemlju u Burku kraj Anuncijate, od dr. Dominika Vranjicana-Calottija. U toj su se peći pripremale razne slastice, među kojima i paprenjaci, sve do Drugog svjetskog rata. S vremenom se način pripreme paprenjaka mijenjao, posebice od druge polovice XX. st. nadalje. Primjerice, koristila se mješavina triju začina, odnosno muškarnog oraščića, cimeta i klinčića koja se u Starom Gradu nazivala *papor*. Reparata Šoljan Zaninović iz Starog Grada imala je vlastiti recept po kojemu je pripremala paprenjake te ih ručno oblikovala: *Kuhati 1 kg meda i skidati s njega pjenu. U ohlađeni med dodati 1/4 l prošeka u kojemu se namakao 1 g žufrona - šafrana i 1/4 l maslinova ulja te po žličicu naribanog oraščića, cimeta, klinčića (...). U ovu smjesu postepeno dodavati 2 kg glatkog brašna. Rukom raditi razne oblike: srce, konj, leptir, tarantela, (gušter), kokoš, košarica, djetelina sa četiri lista, grančica i eše – slovo S (što je pučka tendencija da se namirnicama da oblik sa simboličnom vrijednošću).*<sup>48</sup> Gđa. Reparata je savjetovala da se tijesto umijesi i ostavi preko noći odmoriti te da se paprenjaci peku tek sljedeći dan. U XXI. st. se paprenjaci oblikuju uglavnom s pomoću kalupa, tzv. *škrovade*, s okvirom samo na jednoj strani. Peču se 15 minuta na temperaturi od 200 stupnjeva, a nakon što su ispečeni paprenjaci se istresu iz škrovade i zahvaljujući

---

<sup>48</sup> Ibid.

njezinom obliku se ne slome. Pečeni paprenjaci se obično ukrase tehnikom *cukravnja*, što obuhvaća pripremu smjese od zamućenog bjelanjka, šećera u prahu i malo limunovog soka. Nakon toga se u smjesu umače glavica od pribadače, zadjenuta za štapić vinove loze, i njome se na paprenjok crtaju crtice i točkice. Modernija tehnika je ukrašavanje s pomoću plastične vrećice s rupicom – stiskanjem vrećice izlazi tanki mlaz smjese<sup>49</sup> (sl. 11.).



Slika 11. Ukrašeni paprenjok

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3909>, pristupljeno 21. srpnja 2022.

Starogrojski paprenjok jedan je od glavnih simbola kulturnog identiteta stanovnika otoka Hvara. U prošlosti su hvarske žene i majke pripremale paprenjake za svoje muževe i sinove pomorce kada su odlazili na dugi put, s obzirom da je paprenjak duže vrijeme jestiv. Hvarskom stanovništvu je paprenjok služio također kao neka vrsta barometra, s obzirom da se omekšao kada je puhalo jugo, a otvrdnuo kada je puhala bura. Paprenjak se po običaju priprema za svečane prilike poput krštenja, svadbi, pričesti, Božića i sl. Prema običaju se 9 ili 12 paprenjaka šalje kao poklon mladencima. Nakon svadbe je obitelj svakome gostu slala uzdarje i jedan paprenjak. Umijeće pripreme ove slastice predstavlja vrijedan dio hvarske nematerijalne kulturne

---

<sup>49</sup> Ibid.

baštine, a Turistička zajednica Starog Grada nastoji očuvati ovo umijeće s pomoću raznih promocija i organiziranjem natjecanja izrade paprenjaka – *Zlotni paprenjok*.<sup>50</sup>

### 3.2.5. Tradicionalna proizvodnja paškog sira

Paški sir predstavlja jedan od glavnih simbola otoka Paga. Radi se o specijalitetu koji je poznat na europskoj pa čak i svjetskoj razini. Tradicionalna proizvodnja paškog sira prisutna je duž cijelog otoka Paga, a obilježena je drevnim liburnskim tehnologijama. Više od 2000 stanovnika otoka Paga bavi se ovčarstvom. Glavni sastojak koji čini paški sir posebnim jest mlijeko paške ovce. Mlijeko paških ovaca ima poseban okus i svojstva po kojima se razlikuje od bilo kojeg drugog mlijeka. Razlog tome je prvenstveno vegetacija otoka Paga koja je izrazito kršovita i škrta travom. Paške ovce pasu uglavnom mješavinu raznih trava pokrivenih morskom posolicom, koju zimi bura raznosi po otoku. Ovakva vrsta paške daje specifičan okus paškom ovčjem mlijeku. Veličina stada na Pagu kreće se između 50 do 100 ovaca. Procjenjuje se da je ukupan broj muznih ovaca na Pagu 28 tisuća.<sup>51</sup>

Proizvodnja paškog sira uključuje nekoliko faza: mužnju, sirenje te sazrijevanje sira. Ovce se počinju musti u siječnju i mužnja traje sve do lipnja. Ovca se muzi dvaput dnevno na tzv. pojati, odnosno na otvorenom dijelu gospodarske zgrade. Mlijeko se skuplja u metalnu zdjelu, tzv. *potu*. Mužnjom se prosječno dobije između 0,6 do 1 litra mlijeka dnevno. Nakon mužnje se mlijeko odnese u tzv. konobu na sirenje, što podrazumijeva postupno zagrijavanje mlijeka te dodavanje sirišća. Sirišće se dobiva iz posoljenog janječeg želuca. Sirišće je potrebno kako bi se mlijeko zgusnulo u gustu kašu s grudicama. Mliječne grudice se stave u kalupe za oblikovanje sira, a tekućina koja ostane naziva se sirutka. Mliječnu smjesu u kalupima potrebno je držati u slanoj vodi, tzv. *salamuri*. Nakon dva ili tri dana se smjesa pretvori u kolut sira težine od dva do tri kilograma, koji se izvadi iz kalupa i smjesti na drvene police u konobi. Sir sazrijeva na polici i u tom razdoblju potrebno je svakodnevno ga okretati zbog ravnomjernog sušenja (sl. 12.). Također je potrebno sir mazati uljem tijekom sazrijevanja. Za jedan

---

<sup>50</sup> Ibid.

<sup>51</sup> HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: [https://www.hah.hr/arhiva/paski\\_sir.php](https://www.hah.hr/arhiva/paski_sir.php), pristupljeno 21. srpnja 2022.

kilogram zrelog sira potrebno je oko 7 litara mlijeka. Paški sir se dijeli na dvije vrste, odnosno mladi i stari sir. Mladi sir sazrijeva pet mjeseci, a stari sir oko godinu dana ili više.<sup>52</sup>



Slika 12. Paški sir

Izvor: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3366>, pristupljeno: 22. srpnja 2022.

Za paški sir je karakteristično što se za njegovu proizvodnju koristi nepasterizirano ovčje mlijeko. Paški sir se razlikuje od ostalih ovčjih sireva po svojoj krhkoj i tvrdoj strukturi te po tome što se ne koristi za jela u kojima se sir obično topi na visokim temperaturama. Obiteljska poljoprivredna gospodarstva na proizvode između 35 i 40% ukupne količine sira na otoku Pagu, a ostatak proizvode paške sirane: Paška sirana - Pag, Mala sirana – Sirena – Kolan, MCOM – Pag i sirana Mih – Kolan. Ove četiri sirane, zajedno s 12 paških OPG-ova i Udrugom uzgajivača paške ovce, članovi su Udruge proizvođača paškog sira.<sup>53</sup>

Među proizvođačima paškog sira ističu se posebice paška sirana te sirana Gligora čiji su proizvodi osvojili brojne nagrade na svjetskim natjecanjima. Međunarodno natjecanje u Nantwichu, odnosno International Cheese Awards u Nantwichu, predstavlja najveće natjecanje sireva u kojemu sudjeluje pet tisuća

---

<sup>52</sup> Ibid.

<sup>53</sup> Ibid.



mliječnih proizvoda iz 27 zemalja. Paški sir sirane Gligora osvojio je na ovom natjecanju zlatnu medalju 2013., 2014. i 2017., u kategoriji tvrdih ovčjih sireva.<sup>54</sup>

Paški sir proizveden u Paškoj sirani osvojio je 2016. Super Gold medalju na natjecanju World Cheese Awards u San Sebastianu u Španjolskoj, a time je proglašen najboljim sirom srednje i istočne Europe. Ovaj sir je također dvaput osvojio zlatnu medalju na Global Cheese Awards u Somersetu u Engleskoj. Ovo natjecanje se održava svake godine počevši od 1861. te predstavlja jedno od najstarijih ocjenjivanja u kojemu sudjeluje 1.100 – 1.500 sireva iz cijelog svijeta. Paški sir dobio je zlato 2017. i 2019. u kategoriji specijalnih ovčjih sireva na ovom natjecanju.<sup>55</sup>

Sve navedeno svjedoči o tome kako paški sir, jedan od simbola Hrvatske i otoka Paga, predstavlja izuzetan i svjetski poznat gastronomski specijalitet te je to vrijedan dio hrvatske nematerijalne kulturne baštine.

### 3.2.6. Priprema tradicijskog jela dolska torta hrapoćuša

Priprema tradicijskog jela dolska torta hrapoćuša nematerijalno je kulturno dobro te predstavlja jednu od najznačajnijih tradicija bračkog mjesta Dol. *Hrapoćuša* je zapravo naziv lokalnog kamena na koji torta izgledom podsjeća te je po njemu dobila naziv (s. 13.).<sup>56</sup> Hrapoćuša je hrapavi kamen crvenkaste boje, a stanovnici Dola često su ga koristili za gradnju suhozida, kuća i drugih građevina.<sup>57</sup>

---

<sup>54</sup> Sirana Gligora, *Paški sir ponovno najbolji tvrdi ovčji sir na svijetu*, dostupno na: <https://gligora.com/novosti/sirana/paski-sir-ponovno-najbolji-tvrdi-ovcji-sir-na-svijetu>, pristupljeno 26. srpnja 2022.

<sup>55</sup> Vrdoljak, J., „Paški sir iz Paške sirane dobio zlatnu medalju na Global Cheese Awardsu“, *Jutarnji.hr*, 2019., dostupno na: <https://novac.jutarnji.hr/novac/aktualno/paski-sir-iz-paske-sirane-dobio-zlatnu-medalju-na-global-cheese-awardsu-9352637>, pristupljeno 26. srpnja 2022.

<sup>56</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskog jela dolska torta hrapoćuša*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-5690>, pristupljeno 27. srpnja 2022.

<sup>57</sup> TZO Postira, *Torta hrapoćuša*, dostupno na: <https://www.postira.hr/torta-hrapocusa/>, pristupljeno 27. srpnja 2022.



Slika 13. Dolška torta hrapočuša

Izvor: <https://www.postira.hr/torta-hrapocusa/>, pristupljeno: 4. ožujka 2023.

Dolška torta priprema se isključivo u mjestu Dol te je danas poznata također kao *dolška torta*. O nastanku ove slastice ne postoje pisani izvori, zbog čega je vrijeme nastanka ove tradicije nepoznato. Međutim, najstarije generacije lokalnih stanovnika navode kako se dolška torta počela pripremati u XIX. st, iako je moguće da se priprema i ranije u povijesti.<sup>58</sup>

Dolška torta priprema se prilikom vjenčanja i drugih svečanosti. Ne postoji jedan poseban pisani recept za ovu slasticu, s obzirom da se umijeće njezine pripreme prenosilo usmenim putem s generacije na generaciju. Svaka dolška domaćica ima svoj vlastiti recept i način pripreme ove slastice.<sup>59</sup> Torta hrapočuša sastoji se obično od biskvita i preljeva. Biskvit sadrži jaja, šećer, toplu vodu, brašno, rum, vanilin ekstrakt i korice limuna. Preljev za tortu je sastavljen od karameliziranih oraha i bjelanjaka. Upravo je preljev taj koji torti daje njezin tipičan izgled koji nalikuje hrapavom kamenu.<sup>60</sup>

Ministarstvo kulture je 2012. proglasilo tortu hrapočušu zaštićenim nematerijalnim kulturnim dobrom. Za zaštitu ovog vrijednog nematerijalnog kulturnog

---

<sup>58</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskog jela dolška torta hrapočuša*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-5690>, pristupljeno 27. srpnja 2022.

<sup>59</sup> TZO Postira, *Torta hrapočuša*, dostupno na: <https://www.postira.hr/torta-hrapocusa/>, pristupljeno 27. srpnja 2022.

<sup>60</sup> Ibid.

dobra uvelike su se zalagali brački Centar za kulturu, Općinska turistička zajednica Postira te Udruga hrpačuša, koja se bavi zaštitom starina, kulture i kulturnih običaja i promicanjem ekologije.<sup>61</sup>

### 3.2.7. Umijeće pripreme tradicijske slastice torta makarana

Torta Makarana je tradicijska slastica koja se po običaju priprema na području Makarske prilikom raznih svečanosti. Torta makarana u Makarskoj predstavlja neizostavan dio proslava tijekom Božića, Uskrsa i drugih blagdana te prigoda poput krštenja, krizme, vjenčanja i sl. Umijeće pripreme ove tradicijske slastice, kao i sam recept, prenosi se u Makarskoj s generacije na generaciju. Kroz godine je način pripreme doživio određene promjene, ali osnovan recept je očuvan. Torta makarana okruglog je oblika i prepoznatljiva je po mrežastim trakicama od tijesta. Torta se reže na komade u obliku romba, a svaki romb je obično ukrašen bademom (sl. 14.). Torta makarana sadrži prepečene bademe, šećer, koricu domaćeg limuna te maraskino kojim se torta škropi kako bi dobila svoj specifičan okus i miris. Ova jedinstvena tradicijska slastica predstavlja jedan od značajnih simbola Makarske.<sup>62</sup>

---

<sup>61</sup> PSD, „Torta hrpačuša je nova zvijezda na popisu zaštićenih autohtonih jela, a ime je dobila po kamenu“, *Slobodna Dalmacija*, 2012., dostupno na: <https://slobodnadalmacija.hr/mozaik/zivot/torta-hrapocusa-je-nova-zvijezda-na-popisu-zasticenih-autohtonih-jela-a-ime-je-dobila-po-kamenu-176710>, pristupljeno 25. veljače 2023.

<sup>62</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-5869>, pristupljeno 8. ožujka 2023.



Slika 14. Torta Makarana

Izvor: <https://gp-biokovoimotski.com/nematerijalna-kulturna-bastina/>, pristupljeno: 8. ožujka 2023.

Umijeće pripreme tradicijske slastice torte makarane je 2012. priznato od strane Ministarstva kulture kao nematerijalno kulturno dobro, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. Rješenjem koje je izdalo Ministarstvo kulture propisani su sustavi mjera zaštite ovog kulturnog dobra, što uključuje osiguranje dostupnosti ovog dobra javnosti, poticanje na sudjelovanje lokalne zajednice u izvođenju, prenošenju i njegovanje dobra, promoviranje dobra, podupiranje zaštite dobra kako bi se izbjeglo njegovo nestajanje i još druge mjere zaštite. Nositelj dobra je Grad Makarska koji ima glavnu odgovornost u implementiranju mjera zaštite. Zbog toga Grad Makarska nastoji provoditi razne projekte i druge aktivnosti s ciljem zaštite, promidžbe i brendiranja torte makarane. Grad također teži afirmaciji torte makarane kao kulturno-turističkog brenda i jednog od alata za razvoj gastro-turizma.<sup>63</sup>

---

<sup>63</sup> Grad Makarska, *Rješenje Ministarstva kulture – Umijeće pripreme torte makarane ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra*, 2012., dostupno na: <https://makarska.hr/novosti/rjesenje-ministarstva-kulture-umijece-pripreme-torte-makarane-ima-svojstvo-nematerijalnog-kulturnog-dobra>, pristupljeno 8. ožujka 2023.

### 3.2.8. *Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine*

Umijeće pripreme kolača od mošta nije vezano uz samo jedno konkretno mjesto već se radi o umijeću koje je podosta rasprostranjeno na području Makarskog primorja, Imotske i Vrgorske krajine, otoka Pelješca pa čak i šire. Razlog tome jest najvjerojatnije činjenica što se priprema ove slastice usko veže uz vinogradarstvo i vitikulturu, pa se taj običaj zadržao na područjima gdje se lokalna zajednica kroz povijest bavila ovom značajnom gospodarskom aktivnošću. Naime, ova tradicijska slastica priprema se od mošta od grožđa, a upravo zbog njezine rasprostranjenosti ona nosi mnogo naziva. Na području Makarskoga primorja poznata je kao kumpet, na Pelješcu, Konavlima i Dubrovačkome području kao mantala, a u Imotskom i Vrgorcu se naziva ćupter. Kumpet se priprema također na hercegovačkom području, gdje je poznat pod nazivom ćufter. U prošlosti se na području Makarske kumpet pripremao od određenih vinskih sorti koje su s vremenom postale zapuštene, poput sorte pavišak. Najpopularnija sorta za pripremu kumpeta je plavac, a ponekad se koristi merlot ili druge sorte crnog vina. Na području Imotske i Vrgorske krajine se za pripremu koristi bijelo grožđe ili kombinacija nekoliko sorti bijeloga i crnoga grožđa, a sam način pripreme je isti kao na području Makarske. Sve do XX. stoljeća je priprema kumpeta i ćuptera bila uobičajena u gotovo svim domaćinstvima na području Makarske. Uslijed modernizacije događa se postupno zapuštanje vitikulture i tradicijske poljoprivrede, što rezultira značajnim promjenama u načinu života lokalne zajednice. Takve promjene sa sobom donose također zapuštanje umijeća pripreme ove tradicijske slastice, koja se nastavlja pripremati u samo malom broju domaćinstava. Međutim, lokalna zajednica je prepoznala potrebu za očuvanjem ovog dijela vlastite kulture i tradicije te su pokrenute razne aktivnosti koje pomažu valorizaciji i očuvanju pripreme kumpeta kao nematerijalnog kulturnog dobra.<sup>64</sup>

Organiziranje radionica pripreme kumpeta jedan je od najznačajnijih načina očuvanja i promoviranja ovog kulturnog dobra. Priprema kumpeta se također uvelike valorizira kroz turizam i ugostiteljstvo. U svemu tome imaju ključnu ulogu članovi

---

<sup>64</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-6954>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

lokalne zajednice – pojedinci koji predstavljaju čuvare ovog nematerijalnog kulturnog dobra. Nutricionistica Vedrana Vela Puharić jedna je od onih koji se zalažu za očuvanje i promoviranje pripreme kumpeta, kao i drugih nematerijalnih kulturnih dobara s područja Makarskoga primorja, Podgore i Biokova. Vedrana Vela Puharić bavi se iznajmljivanjem apartmana, a uslugu smještaja obogaćuje gastronomskom ponudom, čime gostima pruža jedan jedinstveni doživljaj. Naime, Puharić navodi: *Goste dočekujem aromatiziranom solju, kvasinom i bočicom maslinova ulja koje sama radim i slažem im u poklon pakete dobrodošlice, a kad probaju i svježe voće i povrće iz mogega vrta, ti im mirisi i okusi ostaju zauvijek. Onesu ih u Skandinaviju, Njemačku, Englesku, Francusku, Ameriku..., pa kad ih kušaju, kažu da ih ti okusi vraćaju ovdje (...). Kako se bavim iznajmljivanjem apartmana, gostima priredim barem jedan objed prilikom boravka (...). Otkako je izašla UNESCO-ova lista zdrave prehrane, mediteranska kuhinja je sad broj 1 u svijetu i stranci je sve više prihvaćaju (...). Spremam im domaća jela našega kraja, a veći dio sastojaka raste u vrtu oko kuće. Gostima je doživljaj da mogu sami nabrati divlje šipke ili kupine u okolici (...). Na kraju objeda tu i su slastice ovoga kraja.*<sup>65</sup> Upravo u doba jeseni Puharić gostima za desert ponudi kumpet koji sama priprema. Što se tiče recepta za ovu slasticu, Puharić navodi: *Recept je i priča o mojoj obitelji i tradiciji našega podneblja. Našla sam ga na škartocu u konobi svoje babe Nede Dragičević r. Čobrnić. U kumpetu bi se u rujnu stavili svi začini i dodaci koji bi se koristili tijekom te godine, jer je jesen donosila nove. U njemu znaju biti arancini, limuncini, suvice, cimet (kanela), klinčići, muškadni oraščić, suhe smokve, bajam, orah, a radi se od mošta, koji se ukuhava dok ne ishlapi pola količine. Primjerice, imate li deset litara mošta, trebate ga pustiti da se iskuha na pet. U mošt se ukuhavaju svi navedeni sastojci, kao i kukuruzna krupica, a za ovaj omjer potrebno ga je jedan kilogram. Kad bi kumpet bio gotov, izlijevao se na daske za pranje, roštjere (protvan), pa i u ladice. Sušio bi se pa rezao u škatulice (kvadratiće). Spremao bi se i jeo za blagdane svetaca zaštitnika i za Božić, a do Uskrsa ga više nije bilo*<sup>66</sup> (sl. 15.).

U jednom od svojih radova Puharić opisuje konkretan recept i način pripreme kumpeta: *Kuhamo 6 litara mošta toliko dugo dok ne ishlapi 2/3 tekućine. Ono što ostane nalik je rijetkoj marmeladi; u to se ukuha krupno mljeveno brašno ili griz.*

---

<sup>65</sup>Jovanović, M., „Domaće je najbolje! Vedrana je čuvarica jela biokovskog kraja“, *24 sata*, 2019., dostupno na: <https://www.24sata.hr/lifestyle/domace-je-najbolje-vedrana-je-cuvarica-jela-biokovskog-kraja-654930>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

<sup>66</sup> Ibid.

Narežemo orahe, bajame, bačić, suhe smokve, dodamo mirodije (kanele, muškatni oraščić, vanilin šećer). Sve zajedno još nekoliko minuta miješamo na vatri i izlijemo u kalupe ili roštjeru u koju smo stavili mokru kanavacu. Ostavimo da se suši nekoliko dana, a onda okrenemo i pustimo isto toliko sušiti drugu stranu, zatim narežemo i poslužimo na listovima vinove loze.<sup>67</sup>



Slika 15. Kumpet ili ćufter

Izvor: <https://vrgorac.info/gdje-jesti/>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

Iskustvo Vedrane Vele Puharić svjedoči o velikom značaju gastronomije, a posebice tradicijskih gastronomskih specijaliteta u turističkoj ponudi te je to vrijedan primjer valorizacije nematerijalnog kulturnog dobra s pomoću turizma. Vedrana Vela Puharić je, između ostalog, sudjelovala u promicanju zaštite pripreme kumpeta kao nematerijalnog kulturnog dobra, kao i u zaštiti pripreme torte makarane. Autorica je djela *Biokovska tradicijska kuhina*<sup>68</sup> te se bavi organizacijom izložbi i radionica izrade kumpeta.<sup>69</sup>

<sup>67</sup> Puharić, V., „Tradicijska kuhinja makarskog primorja Vrime prošlosti na pijatu budućnosti“, *Etnološka istraživanja*, (12/13), 2008., str. 397.-410., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/37037>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

<sup>68</sup> Jovanović, M., „Domaće je najbolje! Vedrana je čuvarica jela biokovskog kraja“, *24 sata*, 2019., dostupno na: <https://www.24sata.hr/lifestyle/domace-je-najbolje-vedrana-je-cuvarica-jela-biokovskog-kraja-654930>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

<sup>69</sup> Kržanić, T., „FOTO Izložba demejana i radionica kumpeta Vedrane Vela Puharić“, *Makarska Danas*, 2022., <https://makarska-danas.com/foto-izlozba-demejana-i-radionica-kumpeta-vedrane-vela-puharic/>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine upisano je u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske te je smješteno na Listu zaštićenih kulturnih dobara.<sup>70</sup>

### 3.2.9. Tradicija pripreme paškog baškotina

Umijeće pripreme paškog baškotina potječe iz benediktinskog samostana sv. Margarite u gradu Pagu.<sup>71</sup>

Samostan i crkvu su u starome Pagu podignuli Juran i Milica Pogančić 1318., a posvećeni su sv. Margariti, djevici i mučenici. U XV. stoljeću je zbog turske opasnosti podignut novi grad, a crkva Marijina Navještenja i benediktinski samostan sv. Margarite dovršeni su 1483. Benediktinke sv. Margarite u Pagu, ili tzv. *koludrice*, s vremenom su pokrenule raznovrsne djelatnosti. Jedna od najpoznatijih i najznačajnijih djelatnosti redovnica bilo je čipkarstvo, koje se s vremenom proširilo diljem otoka. Pašku čipku, koja se danas nalazi na UNESCO-voj listi nematerijalne kulturne baštine, kupovali su Mlečani, a kasnije i Austrijanci. Benediktinke sv. Margarite bile su kroz stoljeća čuvarice kulture i tradicije otoka Paga te su značajno pridonijele lokalnoj zajednici. Naime, osim što su zaslužne za tradiciju izrade paške čipke, one su čuvarice još mnogih izvornih vještina i tradicijskih proizvoda, poput koludraške štrike, kolacića i paškog baškotina.<sup>72</sup> Naime, *Benediktinski samostan Sv. Margarite predstavlja svojevrsnu riznicu sačuvane tradicije i još uvijek oživotvorene prakse. Izrada kolacića i koludraške štrike ima za cilj očuvanje i razvoj specifične povijesno ukorijenjene kreativne gastronomske vještine kojoj je benediktinska zajednica povijesno ishodište.*<sup>73</sup> Pekarski se proizvodi i slastice proizvode u samostanu od XVI. stoljeća, a recepture se prenose s generacije na generaciju. Proizvodi su posebni svojom visokom razinom kvalitete te time što je riječ o isključivo manualnoj proizvodnji. Tako

---

<sup>70</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-6954>, pristupljeno 20. svibnja 2023.

<sup>71</sup> Registar kulturnih dobara RH, *Tradicija pripreme paškog baškotina*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7186>, pristupljeno 30. svibnja 2023.

<sup>72</sup> Samostan sv. Margarite Pag, *Povijest*, dostupno na: <http://benedictus.hr/samostan/povijest/>, pristupljeno 30. svibnja 2023.

<sup>73</sup> Samostan sv. Margarite Pag, *Okus baštine*, dostupno na: <http://benedictus.hr/okus-bastine/>, pristupljeno 30. svibnja 2023.



je i paški baškotin plod tradicionalnog umijeća pripreme, a time se radi o izvornom proizvodu specifičnog okusa. Paški baškotin se oduvijek pripremao za slavlja i svečane obiteljske prigode. Osim toga, služio je i kao poklon, posebice u svečane svrhe.<sup>74</sup>

Paški baškotin je zapravo tvrdi slatki dvopek, a na otoku Pagu uobičajeno se jede uz bijelu kavu. Paški baškotin je izrazito kontroliranog sastava, zbog čega je prikladan i za djecu. Sastojci baškotina su brašno, ulje, voda, kvasac, šećer i sol. Sastojci se pomiješaju kako bi se dobilo tijesto od kojeg se zatim oblikuju valjci koji se onda peku na limu. Pečeni valjci se odvoje jedan od drugoga i još se jednom prepeku na limu. Baškotini se onda čuvaju na suhom i tamnom mjestu. Međutim, točan recept za baškotin, star gotovo 300 godina, smatra se tajnom samostana, s obzirom da ga znaju jedino koludrice. Jedna od nositeljica tradicije izrade paškog baškotina je sestra Placida koja potječe iz Bibinja kod Zadra, a baškotine ručno izrađuje već pedesetak godina, odnosno od 1970. (sl. 16.).<sup>75</sup>



Slika 16. Izrada paškog baškotina

Izvor: <https://www.vecernji.hr/vijesti/nasi-su-baskotini-uspomena-na-svijet-koji-danas-vise-ne-postoji-1480976>, pristupljeno 4. lipnja 2023.

---

<sup>74</sup> Ibid.

<sup>75</sup> Šarić, F., „Naši su baškotini uspomena na svijet koji danas više ne postoji“, *Večernji list*, 2021., dostupno na: <https://www.vecernji.hr/vijesti/nasi-su-baskotini-uspomena-na-svijet-koji-danas-vise-ne-postoji-1480976>, pristupljeno 4. lipnja 2023.

Paški baškotin izrađen u samostanu Sv. Margarite predstavlja jedan od simbola grada, ali i cijelog otoka Paga. Radi se o vrijednom nematerijalnom kulturnom dobru, s obzirom na to da se umijeće pripreme ove slastice očuvalo kroz gotovo tri stoljeća.

76

## 4. Kultura, turizam i gastronomija

Pojam kulture i kulturne baštine povezan je s pojmom turizma, posebice kulturnog turizma, a u slučaju tradicijske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine također s pojmom gastronomskog turizma. Ovo poglavlje bavi se povezanošću ovih pojmova. Obradeni su suvremeni trendovi u turizmu te pojam gastronomskog turizma, uloga gastronomije u turističkoj ponudi Hrvatske te neki od primjera dobre prakse valoriziranja tradicijske gastronomije kroz turističku ponudu na području hrvatskog Jadrana.

### 4.1. Gastronomski turizam i suvremeni trendovi u turizmu

U kontekstu upravljanja i valoriziranja kulturne baštine, potrebno je osvrnuti se na kulturni turizam te druge selektivne oblike turizma. Kraj XX. i početak XXI. stoljeća obilježeni su pojavom postmodernog i postfordističkog pristupa potrošnji na turističkom tržištu, u kojemu je potrošač sve više usmjeren na proizvode koji se razlikuju od proizvoda masovnog turizma. Takav potrošač naziva se post-turist, a usmjeren je prvenstveno na iskustvo, novost, aktivnost i potragu za *alternativnim*.<sup>77</sup>

Novi pristup potrošnji na turističkom tržištu povezan je s pojmom ekonomije doživljaja, koja predstavlja fazu u kojoj se ekonomija temelji na sadržajima i proizvodima koji potrošaču pružaju određeni doživljaj. Naime, za suvremenog turističkog potrošača ili post-turista, doživljaj postaje jedna od vrhunskih vrijednosti.<sup>78</sup> Potrošač je u potrazi za proizvodom koji će mu pružiti poseban doživljaj ili iskustvo.

---

<sup>76</sup> Ibid.

<sup>77</sup> *Suvremeni trendovi u turizmu*, Gržinić, J. i Bevanda, V. (gl. ur.), Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“, Pula, 2014., str. 12.-15.

<sup>78</sup> Dujmović, M., *Kultura turizma*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Odjel za ekonomiju i turizam „Dr. Mijo Mirković“ u Puli, Odsjek za interdisciplinarnu studiju, Pula, 2014., str. 88.-89.

Doživljaji u kontekstu ekonomije doživljaja mogu biti raznovrsni, a mogu se definirati kao određeni događaji koji angažiraju potrošača na individualan i osoban način.<sup>79</sup>

Kao odgovor na promjene u potražnji na turističkom tržištu, mijenja se također turistička ponuda i javljaju se novi trendovi. Početak XX. stoljeća obilježen je pojavom turizma posebnih interesa ili selektivnih oblika turizma. Turisti posebnih interesa su u potrazi za autentičnim iskustvima te sudjeluju u onim oblicima turizma koji su usmjereni na aktivnosti koje privlače manji broj posjetitelja. Takvim turistima je primarna motivacija za putovanje neki njihov specifični interes, a na odmoru koriste onakav turistički proizvod koji zadovoljava njihove posebne interese i potrebe. Turizam posebnih interesa se ponekad naziva također *turizam tržišnih niša* i razlikuje se od masovnog turizma po tome što se zasniva na novim destinacijama i aktivnostima koje ispunjavaju potrebe promjenjivog tržišta. Jedna od mogućih podjela turizma posebnih interesa je podjela na nekoliko makro niša, a to su kulturni turizam, turizam prirodnog okoliša, ruralni turizam, urbani turizam i ostalo. Unutar navedenih makro niša nalaze se još brojne podvrste ili mikro niše, poput ekoturizma, poslovnog turizma, pustolovnog turizma, gastronomskog turizma i sl.<sup>80</sup>

Valja također istaknuti da selektivni oblici turizma predstavljaju oblik održivog turizma, s obzirom da je *selektivni turizam* pojam koji označava novu kvalitetu i obilježje suvremenog i budućeg turizma koja se prvenstveno temelji na serioznoj i razumnoj selekciji programa, na odgovornom ponašanju svih sudionika, na ekološko, sociokulturološkom i ekonomskom principu uravnoteženog razvoja, na kvalitativnoj razini usluge, na izvornom identitetu i humanitetu turističke usluge, a sve to uz poželjni i zakonomjerni te uravnoteženi odnos broja turista i broja lokalnog žitelja na određenom području.<sup>81</sup>

Kao što je prethodno spomenuto, među selektivnim oblicima turizma javlja se kulturni turizam i gastronomski turizam. Kulturni turizam predstavlja širok pojam s obzirom na mnoge različite definicije kulture kao takve. Kao i kultura, kulturni turizam obuhvaća mnoge aspekte i sektore ljudske djelatnosti. Jedna od mogućih definicija

---

<sup>79</sup> Golja, T., *Odabrane teme suvremenog menadžmenta u kulturi i turizmu*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula, 2017., str. 47.-49.

<sup>80</sup> Dujmović, M., *Kultura turizma*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Odjel za ekonomiju i turizam „Dr. Mijo Mirković“ u Puli, Odsjek za interdisciplinarnu studiju, Pula, 2014., str. 102.-104.

<sup>81</sup> Jadrešić, V., *Janusovo lice turizma Od masovnog do selektivno-održivog turizma*, Plejada d.o.o., Zagreb, 2010., str. 176.

kulturnog turizma glasi: *Kulturni turizam označava kretanje ljudi uzrokovano kulturnim atrakcijama izvan njihova mjesta stanovanja s namjerom prikupljanja novih informacija i iskustava kako bi zadovoljili svoje kulturne potrebe.*<sup>82</sup> Pri tome je potrebni napomenuti da s obzirom da kultura obuhvaća osim materijalne baštine također onu nematerijalnu baštinu i ukupan način života zajednice, onda kulturni turizam također obuhvaća suvremenu kulturu, odnosno svakodnevne prakse i način života lokalnih zajednica u turističkim destinacijama.<sup>83</sup>

Slično kulturnom turizmu, Svjetska turistička organizacija (UNWTO) definira gastronomski turizam kao vrstu turističke aktivnosti koju obilježava iskustvo posjetitelja povezano s hranom i srodnim proizvodima i aktivnostima tijekom njihovog putovanja. Uz autentična, tradicionalna i/ili inovativna kulinarska iskustva, gastronomski turizam može uključivati i druge srodne aktivnosti poput posjeta lokalnim proizvođačima, sudjelovanja na gastronomskim festivalima ili tečajevima kuhanja. Eno-turizam ili vinski turizam predstavlja podvrstu gastronomskog turizma i odnosi se na turizam čija je svrha posjet vinogradima i vinarijama te kušanje, konzumacija i/ili kupnja vina i to najčešće lokalnog.<sup>84</sup>

Gastronomija je oduvijek bila prisutna u turizmu, međutim krajem XX. i početkom XXI. stoljeća javljaju se novi trendovi u turizmu te se odnos između gastronomije i turizma razvija prema novim modelima i na taj način nastaje gastronomski turizam, koji predstavlja novi segment na turističkom tržištu. Gastronomski turizam proizlazi iz želje potrošača za upoznavanjem, učenjem, kušanjem i cjelokupnim doživljajem gastronomske kulture koja je usko povezana s destinacijom koju turist posjećuje. Naime, gastronomski turizam veže se uz kulinarski, a ujedno i kulturni identitet turističke destinacije. Kultura, krajolik, proizvodi, tradicijske tehnike i umijeća pripreme kulinarskih proizvoda definiraju kulinarski identitet svakog područja koje predstavlja turističku destinaciju. Prema tome, bitno je da svi navedeni elementi predstavljaju srž turističkih iskustava i proizvoda koji čine turističku ponudu u određenoj destinaciji. Uslijed pojave novih turističkih trendova i vrsta turizma,

---

<sup>82</sup> Jelinčić, D. A., *Abeceda kulturnog turizma*, Meandarmedia, Zagreb, 2008., str. 43.

<sup>83</sup> Dujmović, M., *Kultura turizma*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Odjel za ekonomiju i turizam „Dr. Mijo Mirković“ u Puli, Odsjek za interdisciplinarnu studiju, Pula, 2014., str. 109.

<sup>84</sup> UNWTO i Basque Culinary Center (BBC), *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*, Madrid, 2019., str. 8., dostupno na: <https://www.unwto.org/global/publication/guidelines-development-gastronomy-tourism>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

destinacije diljem svijeta razvijaju strategije za razvoj lokalnih gastronomskih identiteta te teže ka promicanju tradicijske gastronomije, s obzirom da se radi o faktoru koji može uvelike utjecati na odluke turista, posebice onih kojima je motiv putovanja doživjeti gastronomsku kulturu destinacije. Suvremeni gastronomski turizam obuhvaća više sektora prehrambenog i turističkog lanca destinacije, od poljoprivrednih, ribarskih i drugih proizvodnih djelatnosti do prerađivačkih tvrtki poput mljekara, sirana, vinarija, uljara pa sve do turističkih i ugostiteljskih objekata poput restorana, specijaliziranih vrsta smještaja te raznih trgovina koji se bave prodajom gastronomskih proizvoda i sl. Gastronomski turizam na taj način obuhvaća raznovrsne turističke proizvode koje omogućuju potrošačima – turistima, da na jedinstven način dožive i upoznaju lokalni kulturni identitet destinacije.<sup>85</sup>

#### 4.2. Uloga gastronomije u turističkoj ponudi Hrvatske

Intenzivan razvoj turizma na međunarodnoj razini javio se u na teritoriju bivše Jugoslavije šezdesetih godina XX. stoljeća, uslijed omogućavanja međunarodnih putovanja i učvršćivanja komercijalnog turizma, umjesto dotadašnjeg socijalnog turizma. Tadašnji razvoj turizma bio je zasnovan na masovnom turizmu. Uslijed praćenja trendova na europskom turističkom tržištu, sredinom osamdesetih godina XX. stoljeća na području današnje Hrvatske ostvareno je 68 milijuna noćenja. Ekonomska kriza i Domovinski rat u Jugoslaviji devedesetih godina XX. stoljeća izazvali su nagli pad turističkih aktivnosti i broj turističkih dolazaka. Između 1990. i 1991. turistički promet u Hrvatskoj smanjio se za 81%. Idućih godina, uslijed izgradnje nove infrastrukture i turističkih objekata te bolje prometne povezanosti, turizam se počeo ponovno razvijati.<sup>86</sup> Tijekom 2022. u Hrvatskoj je ostvareno 18,9 milijuna turističkih dolazaka te 104,8 milijuna noćenja, od čega su 92,3 milijuna noćenja ostvarili strani turisti.<sup>87</sup>

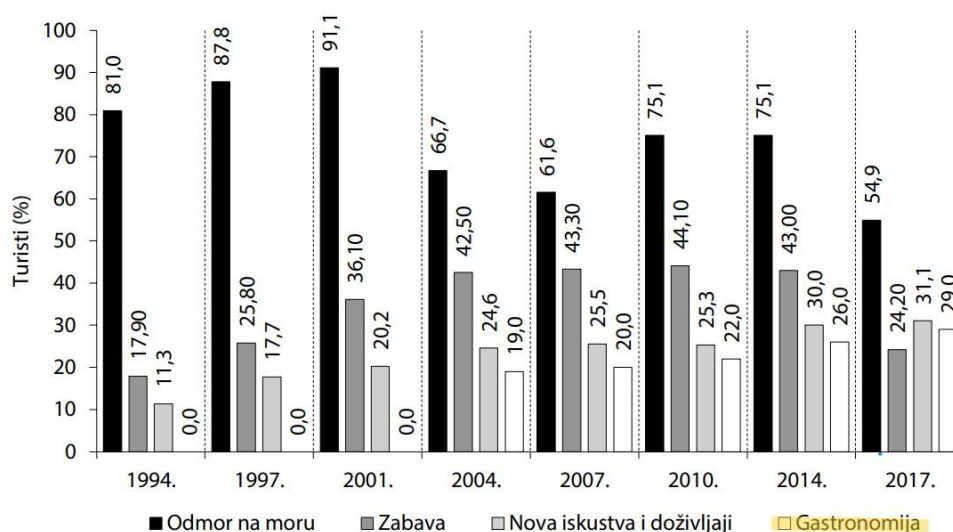
---

<sup>85</sup> Ibid., str. 8.-9.

<sup>86</sup> Mikačić, V., „Turizam Hrvatske - stanje i perspektive“, *Hrvatski geografski glasnik*, 60.(1.), 1998., str. 14.-16., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/63930>, pristupljeno 27. srpnja 2023.

<sup>87</sup> HTZ, U 2022. godini ostvareno više od 104 milijuna noćenja, dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/press/objave-za-medije/u-2022-godini-ostvareno-vise-od-104-milijuna-nocenja>, pristupljeno 28. srpnja 2023.

Istraživanja provedena od 1997. do 2017. ukazuju na nove potrošačke trendove u turizmu u Hrvatskoj. Javlja se novi motivi putovanja turista u Hrvatsku. U tijeku navedenog razdoblja značajno se smanjuje važnost dotadašnjeg motiva *odmora na moru* i pasivnog odmora kao takvog, a važnost novih motiva poput novih iskustva i doživljaja, aktivnog odmora i gastronomije se izrazito povećala (sl. 17.). Značajno smanjenje pasivnog odmora kao motiva putovanja u Hrvatsku zabilježeno je također u razdoblju između 2014. i 2017. (sa 75% na 55%). Turisti sve češće navode kao motiv dolaska sport i rekreaciju, kulturu, zdravlje i *wellness* te prirodne ljepote.<sup>88</sup>



Slika 17. Motivi dolaska u Hrvatsku: trend 1994. - 2017.

Izvor: Marušić, Z. et al., *TOMAS – stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj u 2019.*, Zagreb: Institut za turizam., 2020., str. 49., dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/informacije-o-trzistima/programi-trzisnih-istrazivanja/tomas-istrazivanja>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

U 2019. nastavlja se učestalost navedenih potrošačkih trendova, a motivi uključuju gradove, *touring*, kulturu i umjetnost, sport i rekreaciju kao i zabavu i festivale, ruralna područja, manifestacije i događanja, planinarenje, *wellness* te gastronomiju.<sup>89</sup>

Osim toga, istraživanja pokazuju da su turisti zadovoljni brojnim elementima turističke ponude u Hrvatskoj, posebice prirodnim atrakcijama, osobnom sigurnošću u destinaciji, atmosferom i ugođajem destinacije te gostoljubivošću lokalnog

<sup>88</sup> Marušić, Z. et al., *TOMAS – stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj u 2019.*, Zagreb: Institut za turizam., 2020., str. 49.-50., dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/informacije-o-trzistima/programi-trzisnih-istrazivanja/tomas-istrazivanja>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

<sup>89</sup> Ibid., str. 50.

stanovništva. Što se tiče gastronomije, u 2019. element gastronomske ponude u destinaciji ima visok stupanj zadovoljstva od strane gostiju (sl. 18.).<sup>90</sup>

STUPANJ ZADOVOLJSTVA ELEMENTIMA TURISTIČKE PONUDE MJESTA*		Jadranska Hrvatska (%)	
Rang**	Elementi ponude	2017.	2019.
1.	Ljepota prirode i krajolika	84,6	87,4
2.	Osobna sigurnost	82,6	83,7
3.	Atmosfera, ugođaj	80,4	82,1
4.	Gostoljubivost lokalnog stanovništva	69,4	81,6
5.	<b>UKUPNI BORAVAK</b>	76,0	79,7
6.	Uređenost mjesta	77,9	78,0
7.	Čistoća plaža	75,3	76,7
8.	Smještajni objekt	79,7	76,2
9.	Informacije u destinaciji	69,4	76,0
10.	Ekološka očuvanost prostora	76,0	75,8
11.	Prilagođenost destinacije djeci***	80,7	75,1
12.	Pješačke staze	65,2	74,1
13.	Prometna dostupnost destinacije	72,7	73,6
14.	Označavanje znamenitosti	65,2	70,8
15.	Gastronomska ponuda u mjestu	68,2	70,8
16.	Opremljenost, uređenost plaža	72,5	70,0
17.	Kultura i umjetnost	61,4	69,9
18.	Ponuda organiziranih izleta u okolici	64,7	69,6
19.	Biciklističke rute i staze	57,5	66,9
20.	Događanja i manifestacije	59,6	63,1
21.	Sportski sadržaji	59,9	62,6
22.	Lokalni javni prijevoz	61,3	62,6
23.	Prilagođenost destinacije osobama s posebnim potrebama	65,9	62,4
24.	Zabava, noćni život	62,2	62,0
25.	Mogućnost za kupnju	58,2	61,5
26.	Promet u mjestu	54,8	40,6

\* Samo za one elemente turističke ponude koji se pojavljuju u oba istraživanja.  
\*\* Rang prema zbroju postotaka za ocjene 6 i 7 na skali od 1 (jako loše) do 7 (odlično).  
\*\*\* U 2017. godini ocjenjivana je pogodnost za provođenje obiteljskog odmora.

Slika 18. Stupanj zadovoljstva elementima turističke ponude mjesta

Izvor: Marušić, Z. et al., *TOMAS – stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj u 2019.*, Zagreb: Institut za turizam., 2020., str. 52., dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/informacije-o-trzistima/programi-trzisnih-istrazivanja/tomas-istrazivanja>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

Iz navedenog proizlazi kako se gastronomija ističe kao turistički važan proizvod u cjelokupnoj turističkoj ponudi Hrvatske. Republika Hrvatska ima veliki potencijal za intenzivniji razvoj gastronomskog turizma. Naime, Hrvatska je proglašena kao jedna od najboljih neotkrivenih gastro destinacija svijeta od strane australskog gastro portala Chef's Pencil. Izbor *Most Underrated Foodie Destination in the World* provelo je 250 renomiranih chefova i stručnjaka kulinarstva putem ankete, a Hrvatska je uvrštena na četvrto mjesto nakon Filipina, Vijetnama i Meksika. Navedeno ukazuje kako je

<sup>90</sup> Ibid., str. 52.

potrebno promovirati Hrvatsku kao atraktivnu gastronomsku destinaciju i valorizirati lokalne tradicijske specijalitete kroz turističku ponudu.<sup>91</sup>

U planiranju strategija održivog turizma bitno je obratiti pažnju na razvijanje gastronomskog turizma, kao i drugih selektivnih oblika turizma s obzirom da suvremeni trendovi pokazuju sve veći interes za takvim oblicima turizma.

#### **4.3. Primjeri dobre prakse valorizacije tradicijske gastronomije kroz turizam**

U ovom potpoglavlju prikazani su neki primjeri dobre prakse valoriziranja tradicijske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine kroz turističku ponudu. Navedeni primjeri prikazuju kako je moguće iskoristiti nematerijalna kulturna dobra za stvaranje jedinstvenog proizvoda gastronomskog turizma, koji ujedno pomaže promoviranju nematerijalne kulturne baštine. Primjeri dobre prakse koji su navedeni u ovom potpoglavlju prostorno su vezani za područje hrvatskog Jadrana.

##### *4.3.1. Istria Gourmet Food Tours*

Istria Gourmet Food Tours su organizirane gastronomske ture u Istri. Ove ture predstavljaju dio ponude Istria Gourmet, organizacije koju je osnovao 2016. Toni Krasnić, autor turističkih vodiča *Best of Istria*, i *Adriatic Road Trip*. Istria Gourmet usmjerena je na pružanje autentičnih doživljaja istarske kulture i kulinarskih užitaka. Ponuda uključuje pet tura u pet istarskih gradova: Puli, Novigradu, Umagu, Poreču i Rovinju. Svaka tura uključuje dvije degustacije hrane, uz jednu degustaciju vina u svakom od tri restorana koji se posjećuju. Dostupne su također vegetarijanske zamjene. Ture su vođene od strane licenciranih turističkih vodiča i traju otprilike tri sata. Cijena je 99 € po osobi, pri čemu su ture zamišljene za manje grupe, obično do devet osoba. Istria Gourmet Food Tours surađuje s lokalnim partnerima, ugostiteljskim objektima koji su usmjereni na pružanje autohtone hrane pripremljene od lokalnih

---

<sup>91</sup> HTZ, *Hrvatska na 4. mjestu neotkrivenih gastronomskih destinacija svijeta*, dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/press/objave-za-medije/hrvatska-na-4-mjestu-neotkrivenih-gastronomskih-destinacija-svijeta>, pristupljeno 28. srpnja 2023.



namirnica. Ponuda ovih ugostiteljskih objekata uključuje specijalitete lokalne mediteranske kuhinje, poput ribljih specijaliteta i sl. Osim posjeta restoranima, Istria Gourmet Food Tours uključuju također razgledavanje gradova i posjet nekim značajnim lokalnim spomenicima. Ponuda ovih tura je dostupna tijekom cijele godine.<sup>92</sup> Može se uočiti kako Istria Gourmet Food Tours predstavlja dobar primjer održivog turizma koji je dobra alternativa masovnom turizmu koji je obilježen sezonalnošću. Naime, Istria Gourmet Food Tours je turistički proizvod koji je dostupan turistima tijekom cijele godine i priznaje ulogu ekonomije doživljaja u stvaranju atraktivnog turističkog proizvoda. Istria Gourmet Food Tours je ujedno i primjer dobre prakse valorizacije tradicijske gastronomije i mediteranske prehrane kroz turističku ponudu.

#### 4.3.2. *Noć hrapoćuše*

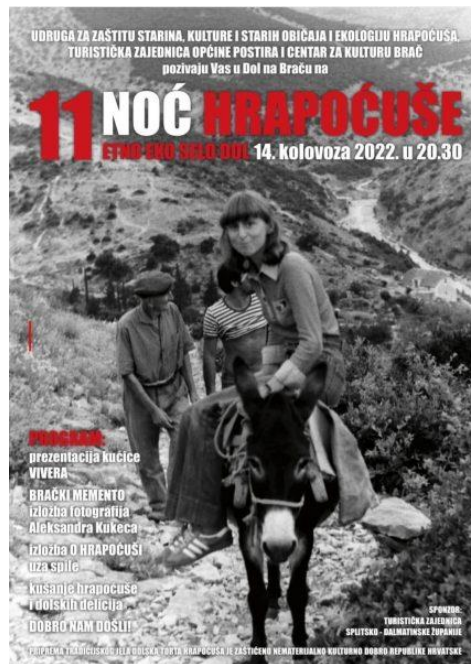
U bračkom selu Dol se redovito održava kulturna manifestacija *Noć hrapoćuše*, s ciljem promicanja i održavanja umijeća pripreme ove tradicijske slastice koja je s vremenom postala simbol sela Dol. Ovu manifestaciju posjećuju stotine stanovnika iz drugih bračkih sela i gradova te mnogo turista. Manifestacija također uključuje glazbene manifestacije i recitacije, a osim torte hrapoćuše posjetitelji mogu kušati i druge tradicijske bračke delicije. Manifestacija je obično popraćena izložbom o torti i radionicom tradicijske izrade torte hrapoćuše.<sup>93</sup>

Centar za kulturu Brač, Udruga za zaštitu starina, kulture i starih običaja i ekologiju Hrapoćuša te Turistička zajednica općine Postira organizirali su 14. kolovoza 2022. 11. *Noć hrapoćuše* (sl. 19.).

---

<sup>92</sup> Istria Gourmet, dostupno na: <https://www.istriagourmet.com/>, pristupljeno 26. srpnja 2023.

<sup>93</sup> PSD, „Torta hrapoćuša je nova zvijezda na popisu zaštićenih autohtonih jela, a ime je dobila po kamenu“, *Slobodna Dalmacija*, 2012., dostupno na: <https://slobodnadalmacija.hr/mozaik/zivot/torta-hrapocusa-je-nova-zvijezda-na-popisu-zasticenih-autohtonih-jela-a-ime-je-dobila-po-kamenu-176710>, pristupljeno 25. veljače 2023.



Slika 19. Plakat 11. Noći hrapoćuše

Izvor: <https://www.dalmacijadanas.hr/velika-festa-i-prava-kulinarska-manifestacija-dodite-na-noc-hrapocuse-i-kusajte-tortu-i-ostale-dolske-gurmanske-delicije/>, pristupljeno 26. srpnja 2023.

Manifestacija je uključivala izložbu u kojoj je prikazana priprema torte hrapoćuše. Izložba je održana na otvorenom, u špiljama od kamena po kojima je torta dobila naziv. Predstavljena je također Kućica vivera, odnosno špiljska nastamba najstarijih stanovnika Dola. Kućica je dobila naziv po viveru, mitskom biću koje se prema predaji veže uz mjesto Dol. *Noć hrapoćuše* obuhvaćala je također izložbu fotografija Aleksandra Kukeca *Brački memento*. Aleksandar Kukec predstavlja jednog od najznačajnijih hrvatskih fotografa, a veliki dio njegovog stvaralaštva veže se uz otok Brač. Dio programa bio je nastup bračke klape Morbin te kvarteta Naranča. Tijekom manifestacije posjetitelji su mogli kušati tortu hrapoćušu, kao i ostale tradicijske specijalitete.<sup>94</sup> Manifestacija *Noć hrapoćuše* predstavlja primjer dobre prakse promocije i valorizacije nematerijalnog kulturnog dobra kroz turizam.

<sup>94</sup> Dalmacija Danas, *Velika fešta i prava kulinarska manifestacija: dođite na "Noć hrapoćuše" i kušajte tortu i ostale dolske gurmanske delicije*, 2022., dostupno na: <https://www.dalmacijadanas.hr/velika-festa-i-prava-kulinarska-manifestacija-dodite-na-noc-hrapocuse-i-kusajte-tortu-i-ostale-dolske-gurmanske-delicije/>, pristupljeno 26. srpnja 2023.

#### 4.3.3. Dan torte makarane

Očuvanju i promoviranju tradicije pripreme torte makarane uvelike pridonosi manifestacija Dan torte makarane (sl. 20.).



Slika 20. Plakat Dana torte makarane

Izvor: <https://makarska-danas.com/dan-torte-makarane-svecanost-u-cast-kraljice-makarskih-slastica-sutra-na-advent-makarska/>, pristupljeno 11. ožujka 2023.

Dan torte makarane je gastronomska, a ujedno i kulturna manifestacija koja uključuje natjecanje za izbor najbolje torte makarane te niz drugih popratnih događanja i sadržaja poput prezentacija, izložbi, folklornih nastupanja, degustacija i sl. Manifestacija se obično održava svake godine u prosincu u Makarskoj.<sup>95</sup>

Dana 12. prosinca 2022. održana je manifestacija Dan torte makarane. Manifestacija je predstavljena kao dio adventskog programa u Makarskoj. S obzirom da je bila riječ o 10. obljetnici proglašenja torte makarane nematerijalnim kulturnim dobrom, manifestacija je te godine obuhvaćala mnogo događaja i sadržaja s ciljem predstavljanja i promoviranja torte makarane široj javnosti i isticanja važnosti ovog

<sup>95</sup> Grad Makarska, *Torta Makarana gastro brand Makarske*, dostupno na: <https://makarska.hr/novosti/torta-makarana-gastro-brand-makarske>, pristupljeno 11. ožujka 2023.

kulturnog dobra za lokalnu zajednicu. Osim torte makarane predstavljena su još druga kulturna dobra i tradicije s makarskog područja. Torta makarana predstavljena je posjetiteljima u sklopu Dana tradicije, a dio programa bio je također glazbeni sadržaj, odnosno nastup Makarske klape, Klape Srdela. Kako bi se tradicijsku slasticu tortu makaranu približilo mlađim generacijama lokalne zajednice, organizirana je dječja radionica *Vonji torte makarane* koju je vodila Vedrana Vela Puharić. Program je također obuhvaćao prezentaciju o torti makarani, koja se održala na Trgu Kačić, a čiji su voditelji bili Vedrana Vela Puharić, Stipe Vela te Udruga Porići.<sup>96</sup> Manifestacija Dan torte makarane dobra je primjer prakse valorizacije i promocije ove tradicijske slastice kao vrijednog nematerijalnog kulturnog dobra.

#### 4.3.4. Vođeni obilazak sirane Gligora

Paška sirana Gligora predstavlja jednu od najnagrađivanijih sirana u Hrvatskoj i svijetu. Dobitnik je mnogih nagrada na međunarodnim natjecanjima poput Global Cheese Awards, International Cheese Awards, Great Taste Awards, World Cheese Awards itd. Povijest sirane Gligora veže se uz obitelj Gligora i njihovu stoljetnom tradicijom proizvodnje paškog sira. Naime, osnivač sirane Gligora je Ivan Gligora, čiji je djed 1918. započeo sa samostalnom proizvodnjom paškog sira. Premda sirana koja je sagrađena 2009. predstavlja najmoderniju siranu te veličine u Hrvatskoj, sirana Gligora stavlja naglasak na visoku razinu kvalitete i tradicijsku proizvodnju sireva. Osim paškog sira, sirana Gligora proizvodi oko šezdeset različitih vrsta sireva, od kravljeg, kozjeg, ovčjeg mlijeka te razne vrste miješanih sireva s dodacima. Što se tiče paškog sira, sirana Gligora proizvede oko pedeset tona na godišnjoj bazi. Sirana Gligora se također zalaže za održivi razvoj otoka Paga te nastoji surađivati s lokalnom zajednicom, potičući poljoprivredu, ovčarstvo, sirarstvo i agroturizam. Sirana Gligora također organizira vođene obilaske sirane kako bi se javnosti približio proces proizvodnje sira. Sirana Gligora kroz veći dio godine omogućava individualne i grupne posjete sirani. Program obilaska sirane uključuje priču o sirani Gligora i paškom siru, razgledavanje proizvodnog pogona, posjet zrionici (sl. 21.) u podrumu sirane te

---

<sup>96</sup> MD, „DAN TORTE MAKARANE Svečanost u čast kraljice makarskih slastica sutra na Advent Makarska“, *Makarska Danas*, 2022., dostupno na: <https://makarska-danas.com/dan-torte-makarane-svecanost-u-cast-kraljice-makarskih-slastica-sutra-na-advent-makarska/>, pristupljeno 11. ožujka 2023.

mogućnost degustacije proizvoda u kušaonici, kao i mogućnost kupnje proizvoda. Cijena ulaznice za obilazak je deset eura za odrasle, a pet eura za djecu.<sup>97</sup>



Slika 21. Zrionica u sirani Gligora

Izvor: <https://gligora.com/tours-tasting/cheese/production-facility-guided-tour>, pristupljeno 26. srpnja 2023.

Obilazak sirane Gligora dobar je primjer načina na koji se može nematerijalno kulturno dobro učiniti dostupno javnosti. Osim toga, radi se o primjeru dobre prakse promoviranja paškog sira kao nematerijalnog kulturnog dobra te njegove valorizacije kroz turističku ponudu. Naime, obilazak sirane Gligora može se smatrati atraktivnim turističkim proizvodom, o čemu svjedoči, između ostalog, činjenica da se obilazak promovira na turističkom portalu Tripadvisor.<sup>98</sup>

---

<sup>97</sup> Sirana Gligora, *Vođeni obilazak sirane - proizvodnje sira*, dostupno na: <https://gligora.com/obilazak-sirane-kusaonica/degustacija/vodeni-obilazak-sirane-proizvodnje-sira>, pristupljeno 26. srpnja 2023.

<sup>98</sup> Tripadvisor, *Sirana Gligora*, dostupno na: [https://www.tripadvisor.com/Attraction\\_Review-g2030955-d2030416-Reviews-Sirana\\_Gligora-Kolan\\_Island\\_of\\_Pag\\_Zadar\\_County\\_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Attraction_Review-g2030955-d2030416-Reviews-Sirana_Gligora-Kolan_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html), pristupljeno 26. srpnja 2023.

## 5. Zaključak

Tradicijska gastronomija hrvatskog Jadrana predstavlja značajan dio nematerijalne kulturne baštine lokalnih zajednica ovog područja. Tradicijski specijaliteti i gastronomska umijeća predstavljaju nematerijalnu kulturnu baštinu koja se očuvava prenošenjem s koljena na koljeno. Nositelji ove vrste nematerijalne kulturne baštine većinom su pojedinci iz lokalnih zajednica koji prenose svoja znanja i umijeća mlađim generacijama. Prema tome, tradicijska gastronomija ima veliku društvenu i ekonomsku važnost te predstavlja dio kulturnog identiteta lokalnih zajednica. Globalizacijski procesi često predstavljaju opasnost za očuvanje nematerijalne kulturne baštine, zbog čega je bitno provoditi efektivne mjere zaštite i očuvanja. U tom kontekstu od velikog je značaja UNESCO-ova Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, kojom se definira sam pojam nematerijalne kulturne baštine i utvrđuju se razni alati za njezinu zaštitu, kao što su razni programi, projekti i druge aktivnosti. UNESCO-ove liste, kao i drugi popisi nematerijalne kulturne baštine, također predstavljaju bitan alat koji omogućuje zaštitu i očuvanje. Osim UNESCO-ovih lista, u Hrvatskoj postoji Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske koji predstavlja nacionalni popis kulturne baštine na području RH. Ovaj diplomski rad je detaljnije obradio tradicijske specijalitete i gastronomska umijeća s područja hrvatskog Jadrana, a koja su upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Detaljnim prikazom navedenih dobara nastoji se prikazati jedinstveni gastronomski identitet, koji ujedno odražava bogatu povijest i kulturnu raznolikost hrvatskog Jadrana. Tradicijska gastronomija hrvatskog Jadrana ima također veliki potencijal za valorizaciju kroz turizam. U tom kontekstu bitno je napomenuti kako takva valorizacija mora biti održiva. Takav održivi pristup moguć je kroz valorizaciju putem selektivnih oblika turizma, koji za razliku od masovnog turizma nastoje ne ugrožavati kulturu i način života lokalne zajednice te nastoje očuvati autentičnost nematerijalne kulturne baštine kao takve. Istraživanja pokazuju kako sve više turista putuje u Hrvatsku zbog motiva poput novih iskustava i doživljaja, aktivnog odmora i gastronomije. Prema tome, Hrvatska, a posebice hrvatski Jadran, ima potencijal za stvaranje imidža gastronomske destinacije s posebnom, autentičnom ponudom. U diplomskom radu navedeni su neki primjeri dobre prakse valoriziranja tradicijske gastronomije hrvatskog Jadrana kroz turizam, u obliku manifestacija, tura i

vođenih obilaska. Takvi primjeri ukazuju na moguće načine održivog valoriziranja tradicijske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine.

## Literatura

### a) Knjige

1. Antolović, J., *Zaštita i očuvanje kulturnih dobara*, Zagreb: Hadrian, 2009.
2. Dujmović, M., *Kultura turizma*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Odjel za ekonomiju i turizam „Dr. Mijo Mirković“ u Puli, Odsjek za interdisciplinarne studije, Pula, 2014.
3. Golja, T., *Odabrane teme suvremenog menadžmenta u kulturi i turizmu*, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Pula, 2017.
4. Jadrešić, V., *Janusovo lice turizma Od masovnog do selektivno-održivog turizma*, Plejada d.o.o., Zagreb, 2010.
5. Jelinčić, D. A., *Abeceda kulturnog turizma*, Meandarmedia, Zagreb, 2008.
6. *Suvremeni trendovi u turizmu*, Gržinić, J. i Bevanda, V. (gl. ur.), Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“, Pula, 2014.

### b) Članci

1. Deranja Crnokić, A., „Nastanak Registra kulturnih dobara – povijest i sadašnjost inventariziranja kulturne baštine u Hrvatskoj“, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, (37/38), 2013., str. 25.-38., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/149218>, pristupljeno 21. srpnja 2023 .
2. Hrovatin, M., „Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj“, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, (36), 2012., str. 125.-136., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/129558>, pristupljeno 17. srpnja 2023.
3. Jakšić, I., „Brački vitalac“, *Ethnologica Dalmatica* , br. 21., 2014., str. 125.-137., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/122151>, pristupljeno 18. srpnja 2022.
4. Marušić, Z. et al., *TOMAS – stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj u 2019.*, Zagreb: Institut za turizam., 2020., str. 49.-52., dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/informacije-o-trzistima/programi-trzisnih-istrazivanja/tomas-istrazivanja>, pristupljeno 20. srpnja 2023.



5. Mikačić, V., „Turizam Hrvatske - stanje i perspektive“, *Hrvatski geografski glasnik*, 60.(1.), 1998., str. 14.-16., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/63930>, pristupljeno 27. srpnja 2023.
6. Puharić, V., „Tradicijska kuhinja makarskog primorja Vrime prošlosti na pijatu budućnosti“, *Etnološka istraživanja*, (12/13), 2008., str. 397.-410., dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/37037>, pristupljeno 20. svibnja 2023.
7. Šarolić, M. et al., „Poljički soparnik“, *GLASILO FUTURE 2*, br. 1-2., 2019., str. 59.-66., dostupno na: <https://doi.org/10.32779/gf.2.1-2.5>, pristupljeno 14. srpnja 2022.

c) Internetski izvori

1. Babić., V., „STAROGROJSKI PAPRENJOK: Kolač koji se na Hvaru peče od davnina, a u životu lokalaca je prisutan više od 500 godina!“, *Jutarnji list*, 2020., dostupno na: <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/starogrojski-paprenjok-kolac-koji-se-na-hvaru-pece-od-davnina-a-u-zivotu-lokalaca-je-prisutan-vise-od-500-godina-6185606>, pristupljeno 21. srpnja 2022.
2. Dalmacija Danas, *Velika fešta i prava kulinarska manifestacija: dođite na "Noć hrapoćuše" i kušajte tortu i ostale dolske gurmanske delicije*, 2022., dostupno na: <https://www.dalmacijadanas.hr/velika-festa-i-prava-kulinarska-manifestacija-dodite-na-noc-hrapocuse-i-kusajte-tortu-i-ostale-dolske-gurmanske-delicije/>, pristupljeno 26. srpnja 2023.
3. Grad Makarska, *Rješenje Ministarstva kulture – Umijeće pripreme torte makarane ima svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra*, 2012., dostupno na: <https://makarska.hr/novosti/rjesenje-ministarstva-kulture-umijece-pripreme-torte-makarane-ima-svojstvo-nematerijalnog-kulturnog-dobra>, pristupljeno 8. ožujka 2023.
4. Grad Makarska, *Torta Makarana gastro brand Makarske*, dostupno na: <https://makarska.hr/novosti/torta-makarana-gastro-brand-makarske>, pristupljeno 11. ožujka 2023.
5. HAH, *Jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine*, dostupno na: [https://www.hah.hr/arhiva/tradicionalna\\_jela.php](https://www.hah.hr/arhiva/tradicionalna_jela.php), pristupljeno 21. srpnja 2022.

6. Hrvatska pošta, *Rapska torta na novoj prigodnoj poštanskoj marki*, dostupno na: <https://www.posta.hr/rapska-torta-na-novoj-prigodnoj-postanskoj-marki/8455>, pristupljeno: 8. srpnja 2022.
7. HTZ, *Hrvatska na 4. mjestu neotkrivenih gastronomskih destinacija svijeta*, dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/press/objave-za-medije/hrvatska-na-4-mjestu-neotkrivenih-gastronomskih-destinacija-svijeta>, pristupljeno 28. srpnja 2023.
8. HTZ, *U 2022. godini ostvareno više od 104 milijuna noćenja*, dostupno na: <https://www.htz.hr/hr-HR/press/objave-za-medije/u-2022-godini-ostvareno-vise-od-104-milijuna-nocenja>, pristupljeno 28. srpnja 2023.
9. Istria Gourmet, dostupno na: <https://www.istriagourmet.com/>, pristupljeno 26. srpnja 2023.
10. Jovanović, M., „Domaće je najbolje! Vedrana je čuvarica jela biokovskog kraja“, *24 sata*, 2019., dostupno na: <https://www.24sata.hr/lifestyle/domace-je-najbolje-vedrana-je-cuvarica-jela-biokovskog-kraja-654930>, pristupljeno 20. svibnja 2023.
11. Kržanić, T., „FOTO Izložba demejana i radionica kumpeta Vedrane Vela Puharić“, *Makarska Danas*, 2022., <https://makarska-danas.com/foto-izlozba-demejana-i-radionica-kumpeta-vedrane-vela-puharic/>, pristupljeno 20. svibnja 2023.
12. MD, „DAN TORTE MAKARANE Svečanost u čast kraljice makarskih slastica sutra na Advent Makarska“, *Makarska Danas*, 2022., dostupno na: <https://makarska-danas.com/dan-torte-makarane-svecanost-u-cast-kraljice-makarskih-slastica-sutra-na-advent-makarska/>, pristupljeno 11. ožujka 2023.
13. Ministarstvo kulture i medija RH, *Glazbeni izričaj ojkanje*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-dobra-upisana-na-unesco-ovu-listu-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/glazbeni-izricaj-ojkanje/6287>, pristupljeno 20. srpnja 2023.
14. Ministarstvo kulture i medija RH, *Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/izdavacka-djelatnost/hrvatska-nematerijalna-kulturna-bastina-na-unesco-ovim-listama-19524/19524>, pristupljeno 20. srpnja 2023.

15. Ministarstvo kulture i medija RH, *Mediterska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/mediteranska-prehrana-na-hrvatskom-jadranu-njegovoj-obali-otocima-i-dijelom-zaledja/9597>, pristupljeno 9. srpnja 2022.
16. Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna dobra upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337>, pristupljeno 20. srpnja 2023.
17. Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna dobra upisana u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927>, pristupljeno 20. srpnja 2023.
18. Ministarstvo kulture i medija RH, *Nematerijalna kulturna baština upisana na UNESCO-ove popise*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448>, pristupljeno 17. srpnja 2023.
19. Ministarstvo kulture i medija RH, *Programi zaštite i očuvanja nematerijalnih kulturnih dobara u 2023. godini*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/financiranje/financiranje-javnih-potreba-u-kulturi-u-2023-godini/programi-zastite-i-ocuvanja-nematerijalnih-kulturnih-dobara-u-2023-godini/23307>, pristupljeno 18. srpnja 2023.
20. Ministarstvo poljoprivrede RH, *Lički škripavac postao 32. hrvatski proizvod zaštićenog naziva u Europskoj uniji*, dostupno na: <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/licki-skripavac-postao-32-hrvatski-proizvod-zasticenog-naziva-u-europskoj-uniji/5063>, pristupljeno 13. srpnja 2022.
21. PSD, „Torta hrpaćuša je nova zvijezda na popisu zaštićenih autohtonih jela, a ime je dobila po kamenu“, *Slobodna Dalmacija*, 2012., dostupno na:

- <https://slobodnadalmacija.hr/mozaik/zivot/torta-hrapocusa-je-nova-zvijezda-na-popisu-zasticenih-autohtonih-jela-a-ime-je-dobila-po-kamenu-176710>, pristupljeno 25. veljače 2023.
22. Registar kulturnih dobara RH, *Meditranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana* dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7440>, pristupljeno 12. srpnja 2022.
23. Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskoga ličkoga sira škripavca*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3616>, pristupljeno 13. srpnja 2022.
24. Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskog jela dolška torta hrapočušā*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-5690>, pristupljeno 27. srpnja 2022.
25. Registar kulturnih dobara RH, *Priprema tradicijskog jela soparnik*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-3325>, pristupljeno 14. srpnja 2022.
26. Registar kulturnih dobara RH, *Tradicija pripreme paškog baškotina*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7186>, pristupljeno 30. svibnja 2023.
27. Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme kumpeta, ćuptera - tradicijske slastice od mošta iz Makarskoga primorja te Imotske i Vrgorske krajine*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-6954>, pristupljeno 20. svibnja 2023.
28. Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme rapske torte*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7348>, pristupljeno 8. srpnja 2022.
29. Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-7032>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.
30. Registar kulturnih dobara RH, *Umijeće pripreme tradicijske slastice torta Makarana*, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/details/Z-5869>, pristupljeno 8. ožujka 2023.
31. Samostan sv. Margarite Pag, *Okus baštine*, dostupno na: <http://benedictus.hr/okus-bastine/>, pristupljeno 30. svibnja 2023.
32. Samostan sv. Margarite Pag, *Povijest*, dostupno na: <http://benedictus.hr/samostan/povijest/>, pristupljeno 30. svibnja 2023.

33. Sirana Gligora, *Paški sir ponovno najbolji tvrdi ovčji sir na svijetu*, dostupno na: <https://gligora.com/novosti/sirana/paski-sir-ponovno-najbolji-tvrdi-ovcji-sir-na-svijetu>, pristupljeno 26. srpnja 2022.
34. Sirana Gligora, *Vođeni obilazak sirane - proizvodnje sira*, dostupno na: <https://gligora.com/obilazak-sirane-kusaonica/degustacija/vodeni-obilazak-sirane-proizvodnje-sira>, pristupljeno 26. srpnja 2023.
35. Službene stranice Grada Pazina, *U Pazinu predstavljeno promotivno pakiranje Pazinskog cukerančića*, dostupno na: <https://www.pazin.hr/u-pazinu-predstavljeno-promotivno-pakiranje-pazinskog-cukerancica/>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.
36. Službene stranice Grada Šibenika, *Mediterska prehrana upisana na Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine*, dostupno na: <https://www.sibenik.hr/clanci/mediteranska-prehrana-upisana-na-reprezentativnu-listu-svjetske-nematerijalne-bastine/4560.html>, pristupljeno 9. srpnja 2022.
37. Službeni turistički portal Turističke zajednice Istarske županije, *Tradicijska gastronomija pod zaštitom: Pazinski cukerančić*, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/doziviljaji/873>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.
38. Šarić, F., „Naši su baškotini uspomena na svijet koji danas više ne postoji“, *Večernji list*, 2021., dostupno na: <https://www.vecernji.hr/vijesti/nasi-su-baskotini-uspomena-na-svijet-koji-danas-vise-ne-postoji-1480976>, pristupljeno 4. lipnja 2023.
39. Šišović, D., „Prvo zaštićeno kulturno dobro iz istarske tradicijske gastronomije“, *Glas Istre*, 2018., dostupno na: <https://www.glasistre.hr/hrvatska/prvo-zasticeno-kulturno-dobro-iz-istarske-tradicijske-gastronomije-558580>, pristupljeno: 7. srpnja 2022.
40. Tripadvisor, *Sirana Gligora*, dostupno na: [https://www.tripadvisor.com/Attraction\\_Review-g2030955-d2030416-Reviews-Sirana\\_Gligora-Kolan\\_Island\\_of\\_Pag\\_Zadar\\_County\\_Dalmatia.html](https://www.tripadvisor.com/Attraction_Review-g2030955-d2030416-Reviews-Sirana_Gligora-Kolan_Island_of_Pag_Zadar_County_Dalmatia.html), pristupljeno 26. srpnja 2023.
41. TZO Postira, *Torta hrapočusa*, dostupno na: <https://www.postira.hr/torta-hrapocusa/>, pristupljeno 27. srpnja 2022.
42. UNESCO, *Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste->

- [kulturene-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-upisana-na-unesco-ove-popise/16448](#), pristupljeno: 13. srpnja 2022.
43. UNESCO, *Publications of the Urgent Safeguarding List, Representative List and the Register of Best Safeguarding Practices*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/publications-of-the-lists-00492>, pristupljeno 12. srpnja 2023.
44. UNESCO, *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/convention#art2>, pristupljeno 8. srpnja 2023.
45. UNESCO, *What is Intangible Cultural Heritage?*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>, pristupljeno 26. lipnja 2023.
46. UNWTO i Basque Culinary Center (BBC), *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*, Madrid, 2019., str. 8., dostupno na: <https://www.unwto.org/global/publication/guidelines-development-gastronomy-tourism>, pristupljeno 20. srpnja 2023.
47. Vrdoljak, J., „Paški sir iz Paške sirane dobio zlatnu medalju na Global Cheese Awardsu“, *Jutarnji.hr*, 2019., dostupno na: <https://novac.jutarnji.hr/novac/aktualno/paski-sir-iz-paske-sirane-dobio-zlatnu-medalju-na-global-cheese-awardsu-9352637>, pristupljeno 26. srpnja 2022.

## Popis slika i priloga

Slika 1. Pazinski cukerančić .....	19
Slika 2. Promotivno pakiranje pazinskog cukerančića.....	20
Slika 3. Rapska torta .....	22
Slika 4. Poštanska marka s motivom rapske torte .....	23
Slika 5. Ribarstvo kao vještina povezana s mediteranskom prehranom .....	25
Slika 6. Lički sir škripavac .....	27
Slika 7. Proces pripreme poljičkog soparnika.....	30
Slika 8. Ispečeni soparnik .....	31
Slika 9. Brački vitalac .....	33
Slika 10. Posluživanje bračkog vitalca .....	34
Slika 11. Ukrašeni paprenjok .....	37
Slika 12. Paški sir.....	39
Slika 13. Dolska torta hrapoćuša .....	41
Slika 14. Torta Makarana .....	43
Slika 15. Kumpet ili ćufter.....	46
Slika 16. Izrada paškog baškotina .....	48
Slika 17. Motivi dolaska u Hrvatsku: trend 1994. - 2017. ....	53
Slika 18. Stupanj zadovoljstva elementima turističke ponude mjesta .....	54
Slika 19. Plakat 11. Noći hrapoćuše.....	57
Slika 20. Plakat Dana torte makarane.....	58
Slika 21. Zrionica u sirani Gligora .....	60

## SAŽETAK

Tema ovog diplomskog rada je Gastronomija hrvatskog Jadrana kao nematerijalna kulturna baština. Republika Hrvatska, a posebice obalno područje, obiluje nematerijalnim kulturnim dobrima. Veliki dio nematerijalne kulturne baštine ovog područja čine upravo tradicijski specijaliteti i umijeća njihove pripreme. Ova nematerijalna kulturna dobra predstavljaju značajan dio kulturnog identiteta lokalnih zajednica. U ovom radu razmatraju se posebice tradicijski specijaliteti koji su uvršteni u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, a koji su vezani uz područje hrvatskog Jadrana. Diplomski rad se također bavi zaštitom i očuvanjem nematerijalne kulturne baštine pa je u tom kontekstu pažnja posvećena također UNESCO-ovoj Konvenciji o zaštiti nematerijalne kulturne baštine te UNESCO-ovim listama. Osim toga, obrađena je uloga gastronomije u turizmu Hrvatske te valorizacija gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine kroz turističku ponudu.

Ključne riječi: gastronomija, nematerijalna kulturna baština, hrvatski Jadran, Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske



## ABSTRACT

The topic of this Master's Thesis is the Gastronomy of the Adriatic Croatia as intangible cultural heritage. The Republic of Croatia, its coastal area especially, abounds in intangible cultural assets. A large part of the intangible cultural heritage of this area consists of traditional culinary specialties with their unique preparation skills. These intangible cultural assets represent a significant part of the cultural identity of local communities. This paper particularly focuses on the traditional specialties that are enlisted in the Register of Cultural Property of the Republic of Croatia and which are linked to the area of the Croatian Adriatic coastline. Furthermore, the Master's Thesis paper delves into the protection and preservation of intangible cultural heritage, thereby, attention is given to the UNESCO Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage and the UNESCO Lists. Besides that, this paper examines the role gastronomy plays in Croatian tourism alongside with the evaluation of gastronomy as intangible cultural heritage through the tourist offer.

Keywords: gastronomy, intangible cultural heritage, Adriatic Croatia, Register of Cultural Property of the Republic of Croatia

Sažetak lektorirala: Katarina Breščić Šegota, prof. mentor engleskog jezika i književnosti