

Digital presentation of Interpretation centre

LP/DNC

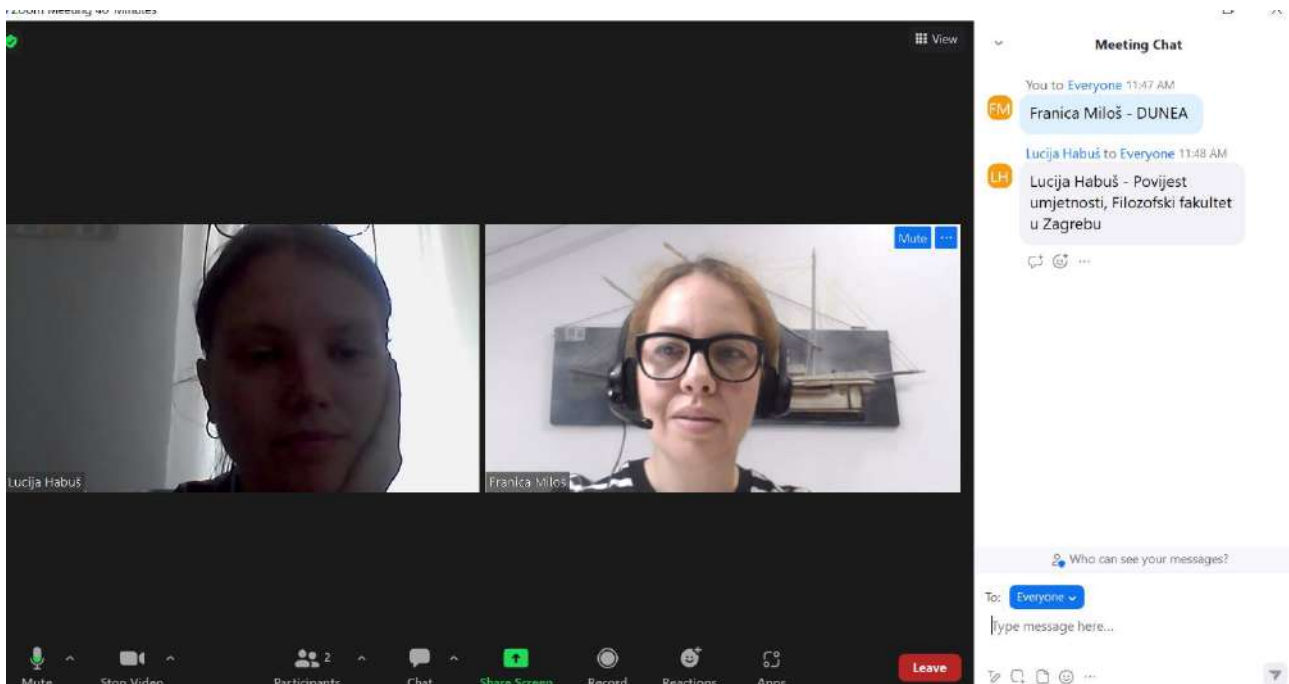
Deliverable Number: D4.5.2

Final Version 06/2023

WP4 - Smart Strategic Framework for innovative Adriatic Tourism
Destination, Products & services

Project Acronym: TAKE IT SLOW
Project ID Number: 10255547
Project Title: Smart and Slow Tourism Supporting Adriatic Heritage for Tomorrow
Priority Axis: 3 Environment and cultural heritage
Specific objective: 3.1 Make natural and cultural heritage a leverage for sustainable and more balanced territorial development
Work Package Number: WP4
Work Package Title: Smart Strategic Framework for innovative Adriatic Tourism Destination, Products & services
Activity Number: 4.5
Activity Title: Marketing and promotion of new sustainable Adriatic region tourist destination and offer
Partner in Charge: LP/DNC
Partners involved: LP/DNC
Status: Final, public

LP/DNC held a presentation to a representative of The Faculty of Humanities and Social Sciences in Zagreb, the process of the adaptation of the part of Rector's Palace in Ston. In 1st phase LP prepared the Restoration Study for reconstruction of Rector's palace in Ston & establishment of interpretation centre for Adriatic heritage, as a legal obligation prior to development of main architecture design project and sent to Ministry of Culture - Conservation Department in Dubrovnik. Conservation Department in Dubrovnik requested site visit to Rector's palace before delivering official reply & recommendations for improvement of Restoration Study. After receiving guidelines for improvement, Restoration Study has been further elaborated & finalized. Following, the procurement of the service for establishment of Interpretation centre for Adriatic heritage in Rector's palace in Ston (idea design project and main interior design project, main architecture design project, Creating multimedia content - photos, videos, animations, text) has been realized. In the 2nd phase the procurement of works for improving accessibility of the Rector's Palace has been contracted and the procurement of the IT & multimedia equipment, furniture released. The realised achievements are shown via shared screen and pictures and all the mentioned documentation has been sent to be further explored as an example for other students.



D4.5.2 Digital presentation of Interpretation centre

TAKE IT SLOW | LP/DNC

Zoom online meeting | 06/2023

Restoration Study

- In the 1st phase LP prepared the Restoration Study for reconstruction of Rector's palace in Ston & establishment of interpretation centre for Adriatic heritage, as a legal obligation prior to development of main architecture design project and sent to Ministry of Culture - Conservation Department in Dubrovnik. Conservation Department in Dubrovnik requested site visit to Rector's palace before delivering official reply & recommendations for improvement of Restoration Study.



Architecture & Road Design d.o.o.
za projektiranje i nadzor



KONZERVATORSKI ELABORAT ZA USPOSTAVU
INTERPRETACIJSKOG CENTRA U STONU ZA POTREBE
PROJEKTA INTERREG ITALY-CROATIA – TAKE IT SLOW

NARUČITELJ:

Dubrovačko-Neretvanska
županija
20000, Dubrovnik

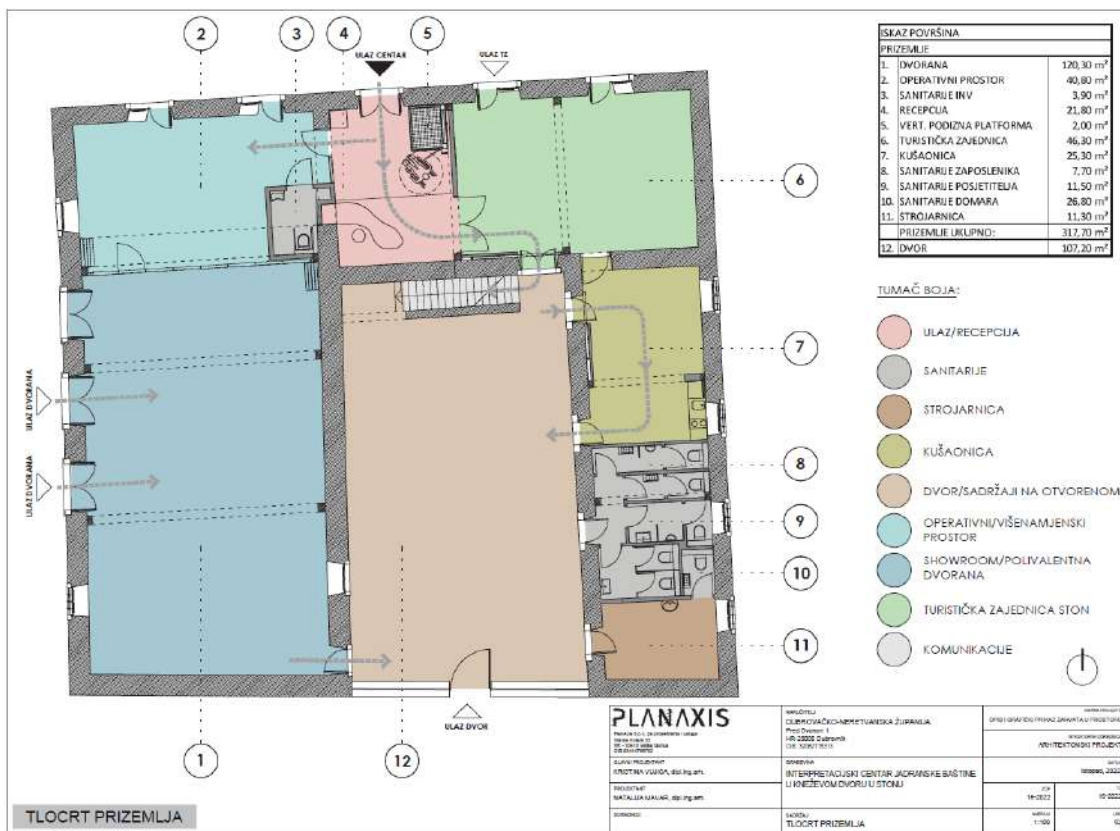


PROJEKTANT:

ARCHITECTURE & ROAD
DESIGN d.o.o. Metković
Mostarska 12, 20350 Metković
Email:
ard.metkovic@gmail.com



- Idea design project and main interior design project, main architecture design project, Creating multimedia content - photos, videos, animations, texts
- The first concept was to do entire Rectors's palace:



2nd phase

➤ The process of establishment of the Interpretation centre:

- Demolition and dismantling works



2nd phase

➤ Craft works



2nd phase



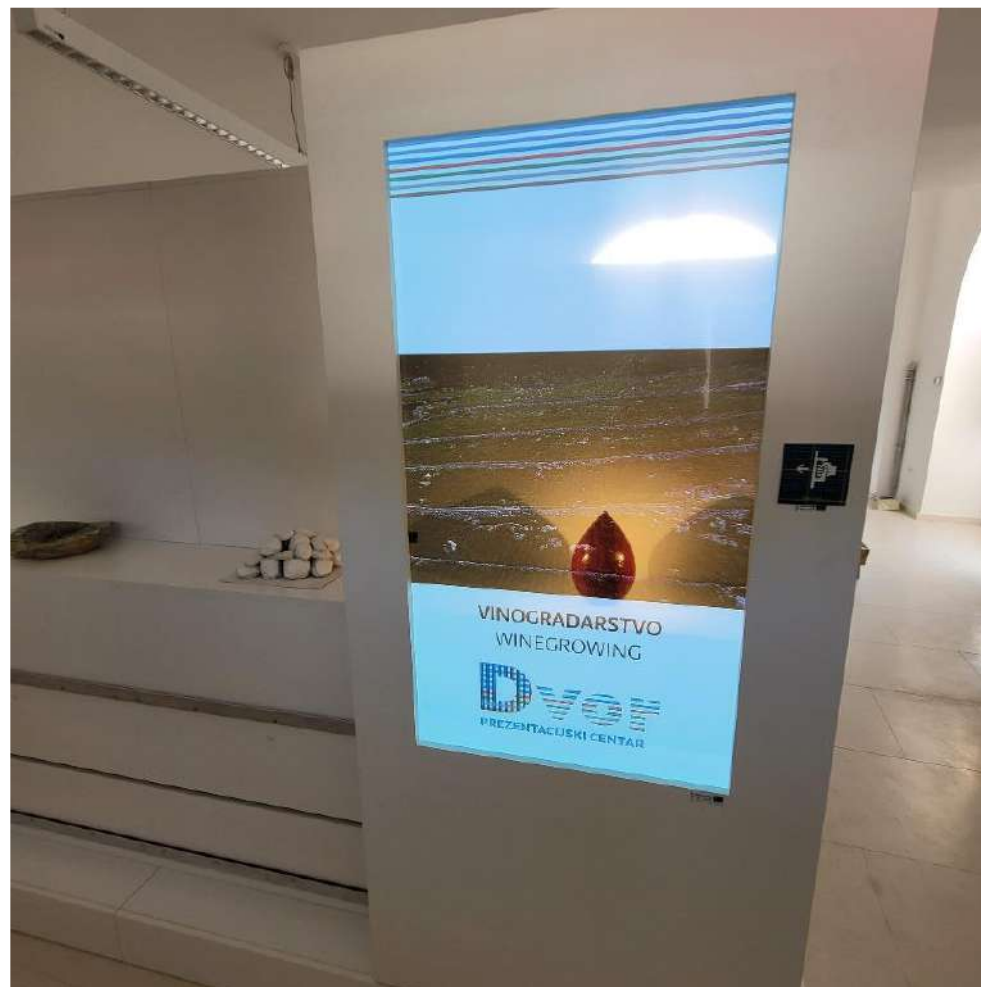
2nd phase

- Final photos and equipment



2nd phase

- Final photos and equipment



2nd phase

- Final photos and equipment



2nd phase

- Final photos and equipment



Opening



Opening



Opening



Opening



Opening




Thank you for your attention

DUNEA

Franica Miloš

 Ulica branitelja Dubrovnika 41, Dubrovnik

 fmilos@dunea.hr

 020 638 465

 www.italy-croatia.eu/take-it-slow



FAZA III

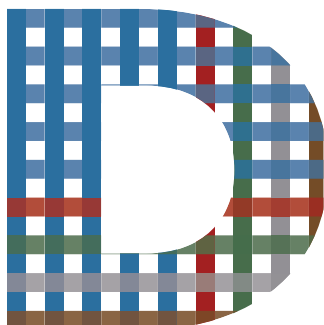
DEFINIRANA MUZEOLŠKA KONCEPCIJA
Knežev dvor u Stonu

 **Republic**



Sadržaj

| | |
|----------|--|
| str. 5 | III.I Vizualni identitet centra - Knjiga standarda |
| str. 38 | III.II Cjeloviti interpretacijski i prezentacijski program |
| str. 119 | III.III Izvedbeno rješenje likovnog postava grafičkog dizajna |
| str. 129 | III.IV Izvedbeno rješenje likovnog postava produkt dizajna (namještaj) |
| str. 153 | III.V Izvedbeno rješenje likovnog postava IT, multimedije, dizajna svjetla i ozvučenja |
| str. 161 | III.VI Projektne zadatke za razvoj i produkciju tekstualnog i vizualnog sadržaja postava |

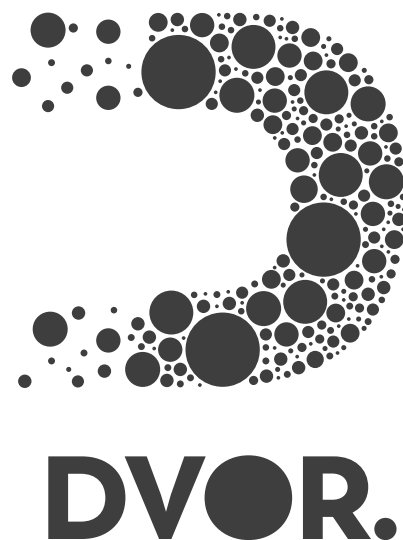


III.I Vizualni identitet centra - Knjiga standarda

Idejna rješenja vizualnog identiteta

Predložena su tri alternativna idejna rješenja temeljem različitih načina vizualne komunikacije. Rješenje koje smo razvili kao finalno rješenje ispunjava u jednom grafičkom konceptu načine i sadržaj prezentacije u samog centra te se nameće kao najkvalitetnije rješenje.

Potrebno je da se vizualni identitet centra osim u klasičnoj grafičkoj formi proteže i preko ostalih formi prezentacije i interpretacije kao što su produkt dizjan i ostalo.



Koncept idejnog rješenja vizualnog identiteta počiva na organskom rasteru kružnica različitih veličina koje su u međusobnoj međuovisnosti. Kružnice predstavljaju sve značajne teme i lokacije koje se interpretiraju u centru, zajedno čine 'živo' biće koje također prezentira sva veća i manja mjesta Pelješca te njihove stanovnike. Posloženi su u slovo D iz imena Dvor te sadržani u odnosu dvije kružnice i u tipografiji logotipa.



Kod ovog prijedloga znak za logotip izveden je iz karakterističnog obrisa tlocrta Kneževog dvora. Segmenti tlocrta izvučeni su na način da blago izlaze iz oštih okvira i na taj način asociraju na raznolikost sadržaja koji će biti interpretiran unutar centra te da on nije strogo definiran i „izlazi iz granica“. Diskretne sjene na segmentima znaka naglašavaju slojevitost i dubinu koju će predstavljati centar, njegovo bogatstvo sadržaja i mogućnost da se modificira.



Dvor

Koncept ovog idejnog rješenja vizualnog identiteta počiva na kombinaciji glavnih interpretacijskih osovina centra. Grafizam je dobiven kombinacijom okomitih linija koje simuliraju obris ruba stola koji je ujedno u produkt dizajnerskoj varijanti i izložbena površina / štafelaj te simbolično kao i funkcionalno predstavlja kružne prirodne cikluse i potrebu za reciklažom i brigom za okoliš što je prezentirano u danjem dokumentu. Horizontalne linije predstavljaju glavni nositelj interpretacije u centru kroz horizontalne letvice multifunkcionalnog prezentacijskog postava. U svojoj kombinaciji prezentirani su kroz slovo D.



dvor

Koncept ovog idejnog rješenja vizualnog identiteta počiva na stogo geometrijskom obliku glavne interpretacijske teme (Kultura stola), poigravajući se s perspektivom prednjeg ruba plohe stola koju zatvaraju sa zadnje strane slova te mu daju finalni obris te volumen.

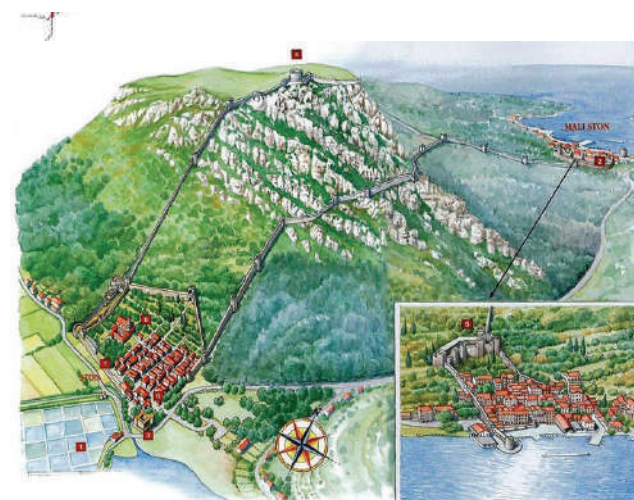
Koncept vizualnog identiteta

Ston

Gradić Ston koji ima druge po veličini zidine na svijetu (najduži očuvani obrambeni zid u Europi) i najstariju solanu u Europi. Zbog svog izvanrednog položaja, a to je kratka prevlaka koja spaja poluotok Pelješac s kopnom, plodnog polja s obiljem vode i plitkog zaljeva idealnog za vađenje soli, postao je obitavalište čovjeka već u najdavnijim vremenima.

Od Rimljana potječe i današnje ime Stona, koje je izvedenica od tadašnjeg imena Stagnum/Stamnum. Ovo ime znači stajaća ili mrtva voda, što je pokazatelj da su u najranijem vremenu ovdje već postojala solila i da su naziv ovom naselju dali Rimljani baš zbog prironog svojstva ovog kraja – solana.

Tako 1333. g. Dubrovnik ulazi zauvijek u posjed Stona i Rata, i tako za ovaj kraj započinje novo poglavlje povijesti. Gradi se novi Ston, koji dobiva kneza, obnavljaju se solila, a u Ston dolazi 150 dubrovačkih obitelji.



Mediteranska prehrana

Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelu zaleđa uvjetovana je ekološkim, klimatskim, povijesnim i kulturnim čimbenicima Mediterana. Ta vrsta prehrane, kao i u ostalim zemljama na području Mediterana, u Hrvatskoj i na području Stona se očituje u društvenoj, duhovnoj i materijalnoj sferi svakodnevnog života te u običajima životnog i godišnjeg ciklusa.

Mediteranska prehrana temelj je identiteta ljudi koji žive na tom prostoru i tekovina je raznih kultura i utjecaja, koje se kontinuirano prenose s koljena na koljeno. Vezanost uz prirodu i prirodne izvore hrane

važna je karakteristika mediteranske prehrane, a ribarstvo i poljoprivreda kao njezina osnova važno su polazište za razvijanje tog geografskog područja u smjeru očuvanja prirodne baštine i jačanja

gospodarstva. Raznovrsna znanja i umijeća povezana s prehranom potrebno je očuvati i prenijeti novim generacijama kako se ne bi izgubila pod utjecajem suvremenog načina života, a to je jedan od ciljeva Interpretacijskog centra.

Mediteranski model prehrane osnova je cjelokupnog kulinarskog sustava obale, otoka i dijela zaleđa. Međusobna veza prirodnih resursa i ljudskih potreba, posljedično i ljudske vještine, odražava se na prehrani stanovnika: riječ je o životu u suglasju s prirodnim blagodatima. Prehrana se razlikuje među pojedinim mjestima i društvenim slojevima, a može se podijeliti na ribarsku (osim u dijelu zaleđa) i težačku ili na njihovu kombinaciju, što je vrlo čest slučaj na otocima, kao i na području Stona.

Stonsko područje poznato je po uzgoju dagnji i kamenica vrhunske kvalitete te uzgoju vinove loze i pravljenju vina. Prema pronađenim zapisima, u ovom području kamenice se uzgajaju još od 17. stoljeća, njihov izlov počeo je čak stoljeće ranije, a gastronomska su poslastica još od doba Rimljana. Malostonski zaljev pokazao se kao posebno pogodan za uzgoj ove ukusne školjke zbog slatkovodne Neretve koja se ulijeva u more i čestih kiša zimi, što stvara idealne uvjete za njihov rast.

Već 1359. godine Ston i Mali Ston opasani su dvostrukim obrambenim zidom i postaju "neosvojivi".

Kultura stola

“KULTURA I HRANA SU LJEPILLO ZA LJUDE”

Hrana više nije pitanje preživljavanja, niti čista moć; daje status i identitet po kojima se razlikujemo od drugih i istovremeno nam daje osjećaj zajednice koji tražimo. Oni koji jedu kao mi imaju vezu s nama; oni su takvi kakvi smo mi.

Hrana je drama, stol pozornica, a kuhar krotitelj i heroj. Stol je mjesto okupljanja obitelji, simbol solidarnosti, odnosno kulisa obiteljskih svađa i tragedija iz djetinjstva. Za stolom proživljavamo našu mladost kroz recepte iz prošlosti. Jest i za stolom znači i jest i razgovarati makar samo da kažemo nekoliko riječi hvale za ono što nam se nudi. Način na koji se hrana doživljava ima sve veze s dekorom, s ritualima koji okružuju obrok, s društvom i s iskustvom. Ljudi jedu više ako je hrana predstavljena svečano. Ova simbolika obroka odnosi se i na politiku. Stol je funkcionalan; formalne večere potvrđuju stan- je pregovora i istovremeno pokazuju moć i raskoš onih koji im prisustvuju.

Stol nas čini ljudima. Kuhanje je osnova za odnose.

Ne jedemo čim se dočepamo hrane, da utažimo glad; obično jedemo zajedno, ako manje nego prije iu fleksibilnije vrijeme. Obično čekamo - iako opet manje nego prije - dok svatko ne dobije hranu na svom tanjuru, i ne smatramo obrok gotovim dok svi ne pojedu dovoljno.

Koliko unatrag seže blagovaonski stol?

Veći dio stotina tisuća godina ljudske evolucije uopće nismo sjedili za stolom. Rimski su carevi ležali na krevetima pokraj niskih stolova, srednjovjekovni siromasi imali su samo drvena korita za hranu, au Africi i Indiji ljudi jedu čučajući ili u lotos položaju na zemlji. Procjene pokazuju da četvrtina svjetske populacije ne jede za stolom nego oko prostirke ili stojeći u blatu tržnice s uskom daskom kao osloncem. Zašto bismo trebali pretpostaviti da objedovanje za stolom označava vrhunac naše evolucije? Ljudi nisu samo ono što jedu, već kako i gdje jedu. I s kim; u nizozemskom u 18. stol- jeću dobar prijatelj se nazivao “prijatelj za stolom”. Blagovaonski stol nestaje. Očigledno se sada manje prodaje u bogatim gospodarstvima. To puno govori o vremenu u kojem živimo. Stol je sve manje središte obiteljskog života. Jedemo za računalom, stojeći u kuhinji, zavaljeni na sofi ispred televizora, u autu ili šetajući ulicom. Najbolje od svega

volimo cijeli dan pasti na paši. Ako i dalje jedemo za stolom, onda to više nije stol za blagovanje, već onaj gdje jelo dijeli prostor s drugim stvarima. Nestankom stola kao središta postojanja, u prvi plan dolazi nova emocija. Stol je proveo određenu disciplinu; sada se osjećamo grižnjom savjesti jer jedemo previše, a zanemarujemo kuhati i zaboravljamo kako. Ne postaje li stol mjestom grijeha, krivnje zbog želje za jelom, sada kada se više ne usuđujemo nesputano uživati u hrani? Sve češće jedemo sami, a koja usamljena zalognica smeta da postavi stol?

Prikaz rimskog banketa ~ *"Jelovnici napisani na pločama bili su poznati u staroj Grčkoj i Rimu, ali mnogo je češći na gozbama bio običaj da netko — ili domaćin ili posebno upućeni rob — ukazuje na različita jela, objašnjavajući povremeno što je svaka sadržavala i kako je napravljena te informiranje gostiju o podrijetlu, svježini i starosti hrane i vina. Potreba za pisanim jelovnicima na modernim gozbama rezultat je važne promjene u načinu konstruiranja formalnijih obroka, koji se proširio Europom i Amerikom otprilike od sredine devetnaestog stoljeća."*



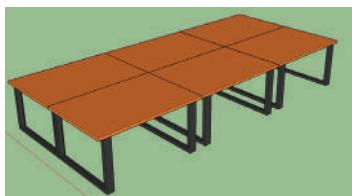
Rimsko carstvo



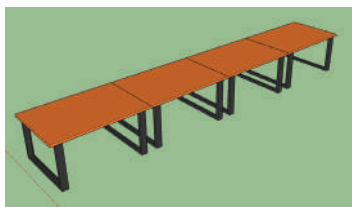
Njemačko carstvo



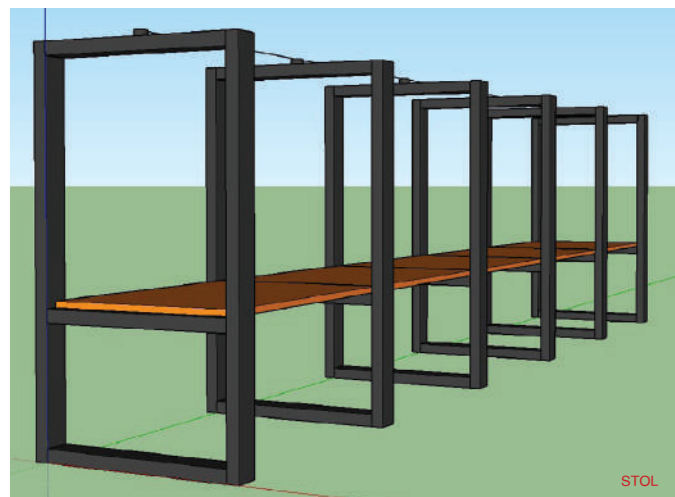
Farmhouse table / KONOBA



MARKET



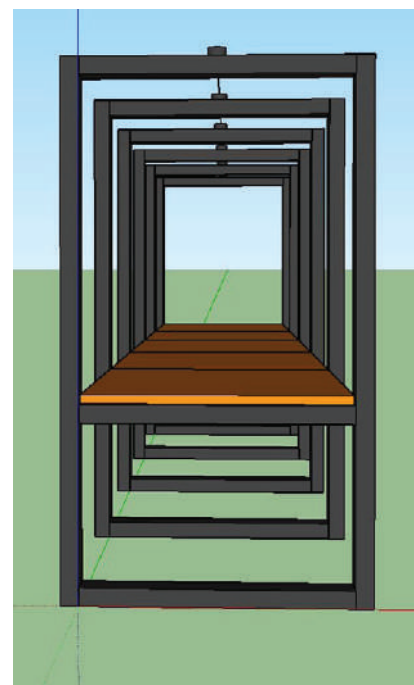
RADIONICA



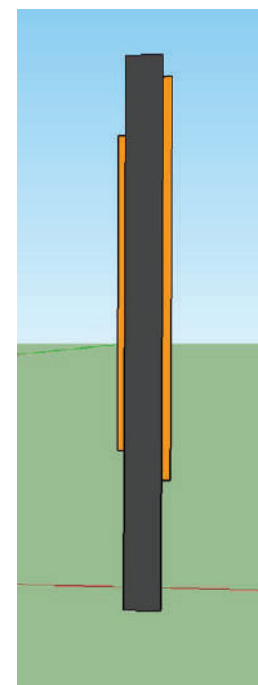
STOL



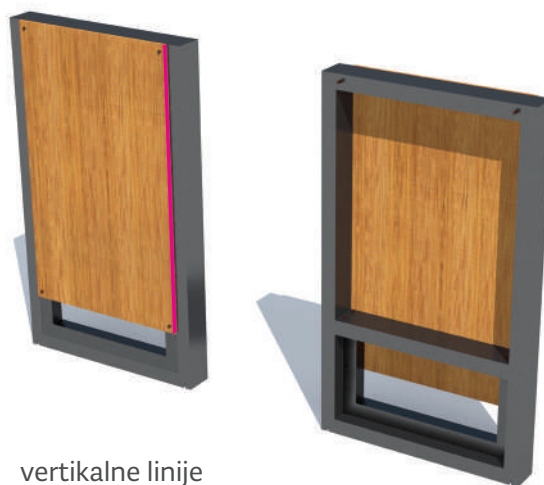
ZID



STOL



ZID



vertikalne linije
rub prezentacijske plohe



horizontalne linije
rub stola

Zaključak

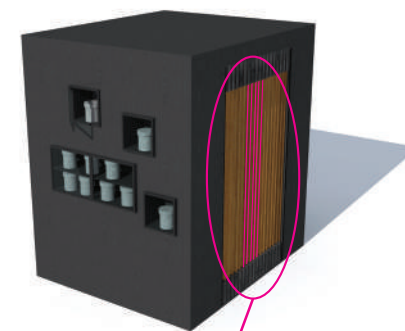
Koncept vizualnog identiteta počiva na kombinaciji glavnih interpretacijskih osovina centra. Vizualni identitet sjedinio je produkt dizajnerska rješenja koja intepretairaju povijest Stona (zidine) sa novim postavom i 'životom' Kneževog dvora koji je svoju multidiverzifikaciju funkcija (interpretacija, radionice, izložbe, galeija, sajmovi, događanja, koncerti, predavanja, tržnice, degustacije,) predstavljen horizontalnim nosačima (letvicama) u polifunkcionalnoj prostoriji kata.

Dakle, grafizam je dobiven kombinacijom okomitih linija koje simuliraju obris ruba stola koji je ujedno u produkt dizajnerskoj varijanti funkcionalna izložbena površina - stol/paravan. Horizontalne linije predstavljaju glavnog nositelja interpretacije u centru kroz izložbene letvice multifunkcionalnog prezentacijskog postava. Simbolično su to zidine grada i 'funkcija' centra.

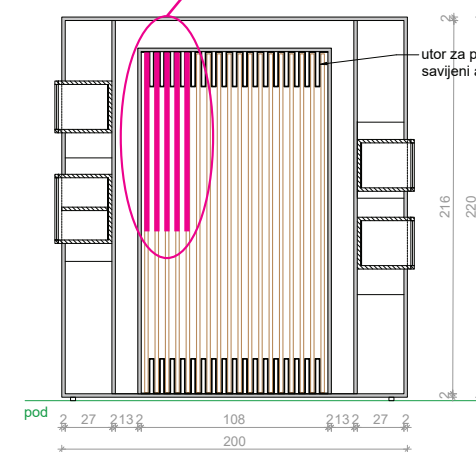
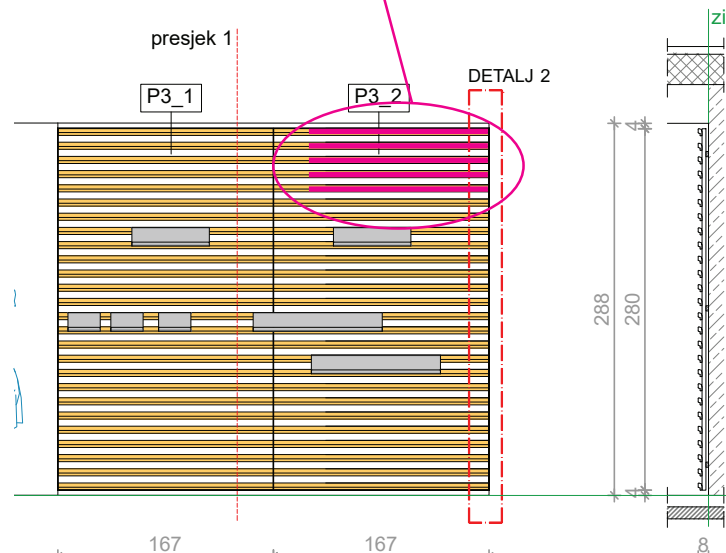
Konstrukcija znaka



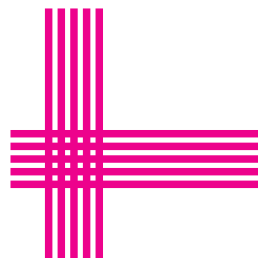
horizontalne linije
letvice i rub stola



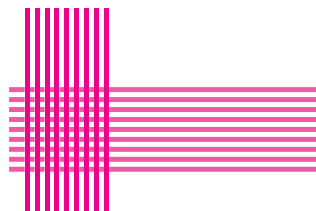
vertikalne linije
rub složenog stola



Konstrukcija simbola



Grafičko rješenje simbola nastalo je kombinacijom vertikalni i horizontalnih ponavljajućih linija koji zajedno čine pravilan i jasan geometrijski raster.



Osnovni raster u svom finalnom obliku kao podloga za primjenu karakterističnog fonta.

Karakteristični font

Osnovi font - upotreba isključivo u logotipu

Trenda black regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz012356789

Dvor

DVOR

Interpretacijski centar jadranske bastine

INTERPRETACIJSKI CENTAR JADRANSKE BASTINE

Sekundarni font - upotreba u grafičkom prelomu

TyponineSans Pro

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz0123456789

Logotip i znak

Grafičko rješenje znaka nastalo je preklapanjem karakterističnog fonta osnovnog rastera koji ujedno u toj kombinaciji sadrži i finalni logotip centra



Logotip i znak

Osnovna varijanta

Odnos pozitiv - negativ



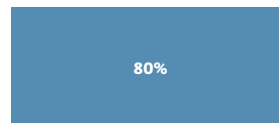
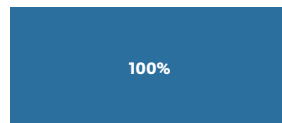
Sekundarna varijanta

Odnos velika i mala primjena



Boje

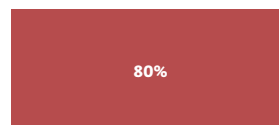
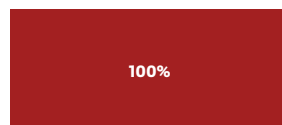
primarne boje



CMYK 85, 53, 18, 2
RGB 46, 111, 158
HEX #2E6F9E

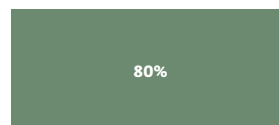
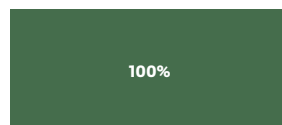
more

sekundarne boje



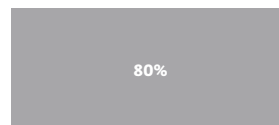
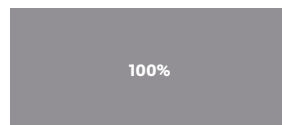
CMYK 24, 99, 100, 19
RGB 163, 33, 34
HEX #A32122

plavac mali



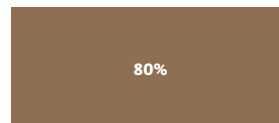
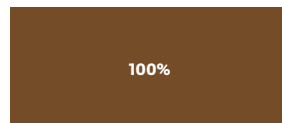
CMYK 73, 37, 77, 24
RGB 70, 109, 76
HEX #466D4C

maslina / vegetacija



CMYK 46, 39, 36, 2
RGB 146, 143, 147
HEX #918F93

kamen



CMYK 40, 65, 90, 35
RGB 117, 76, 41
HEX #754C29

drvo

Logotip pozitiv - osnovni

Osnovna varijanta - jednobojni



Osnovna varijanta - višebojni



Logotip negativ - osnovni

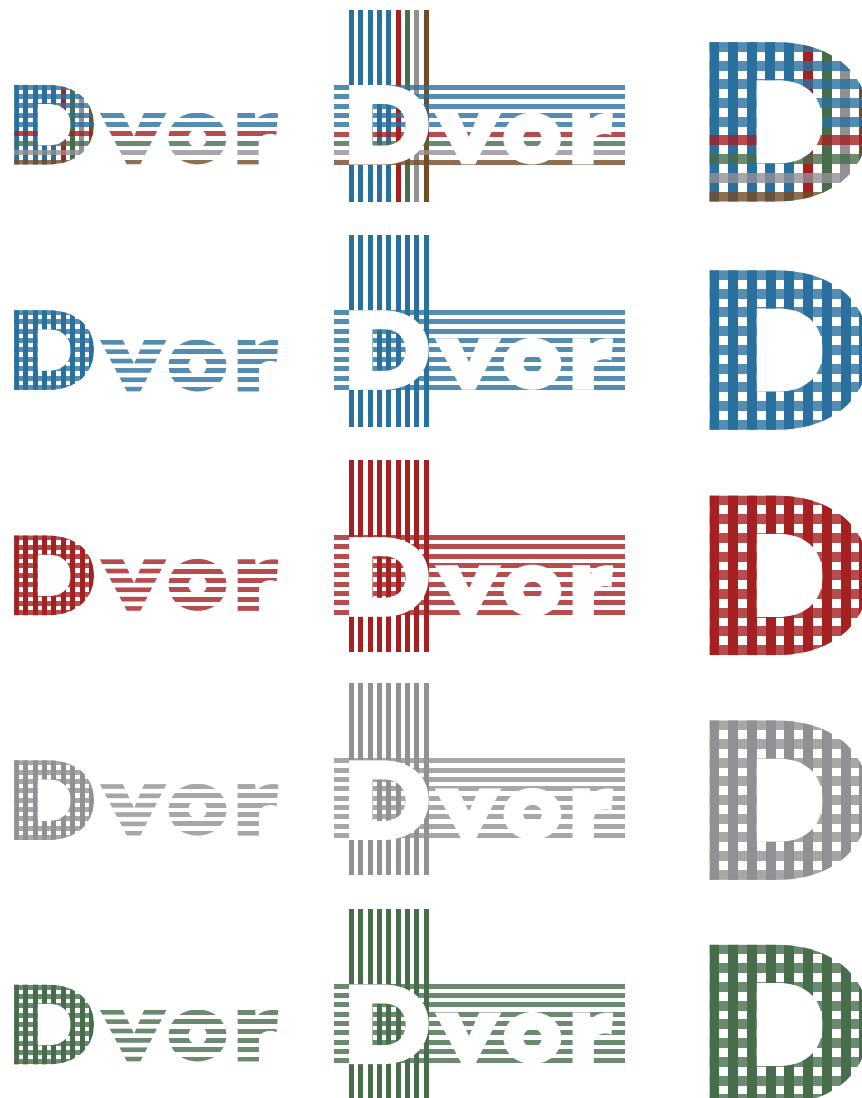
Osnovna varijanta - jednobojni



Osnovna varijanta - višebojni



Logotip pozitiv - razvijeni



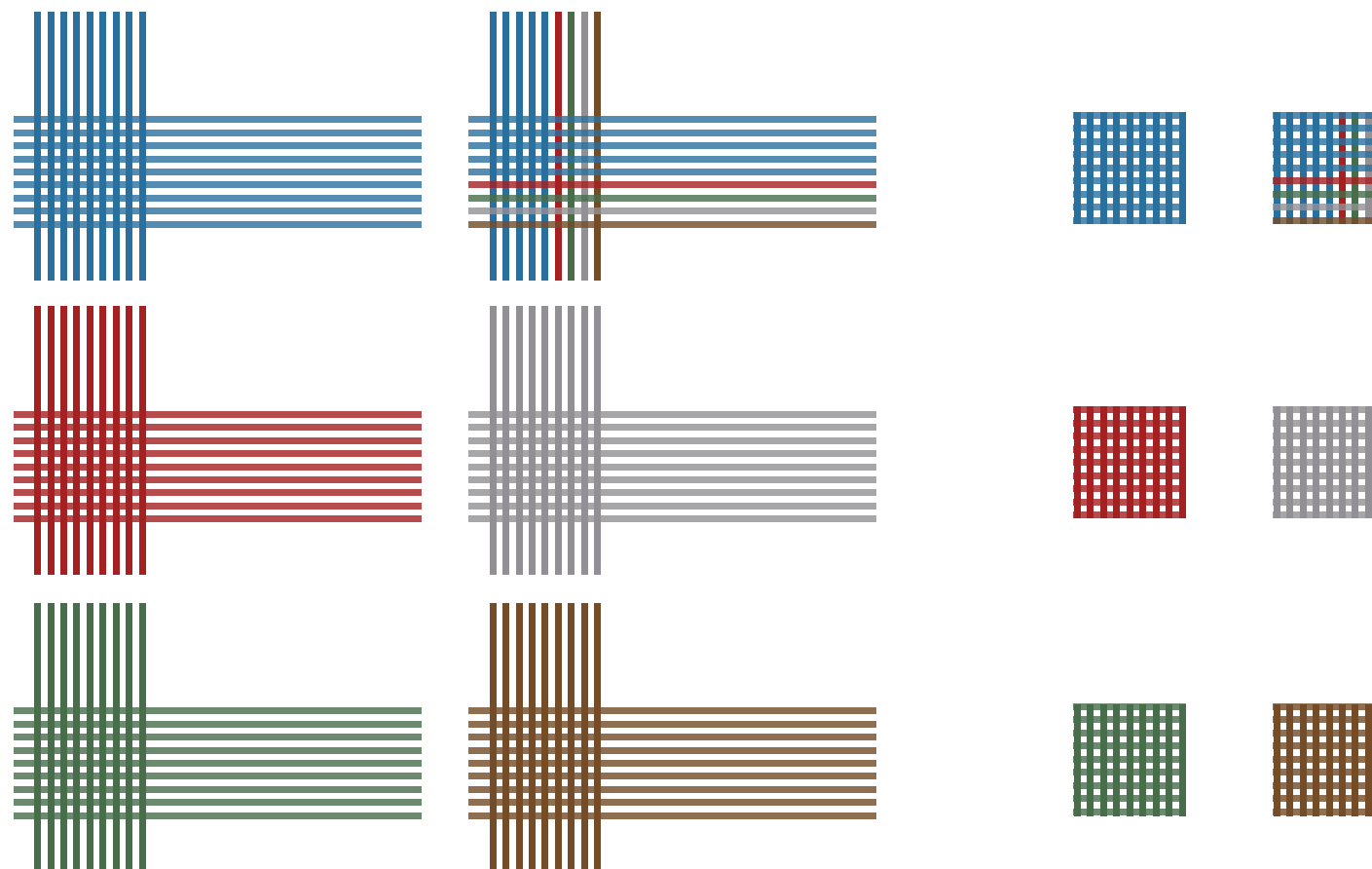
Logotip - zaštitna zona



Logotip - minimalna veličina reprodukcije

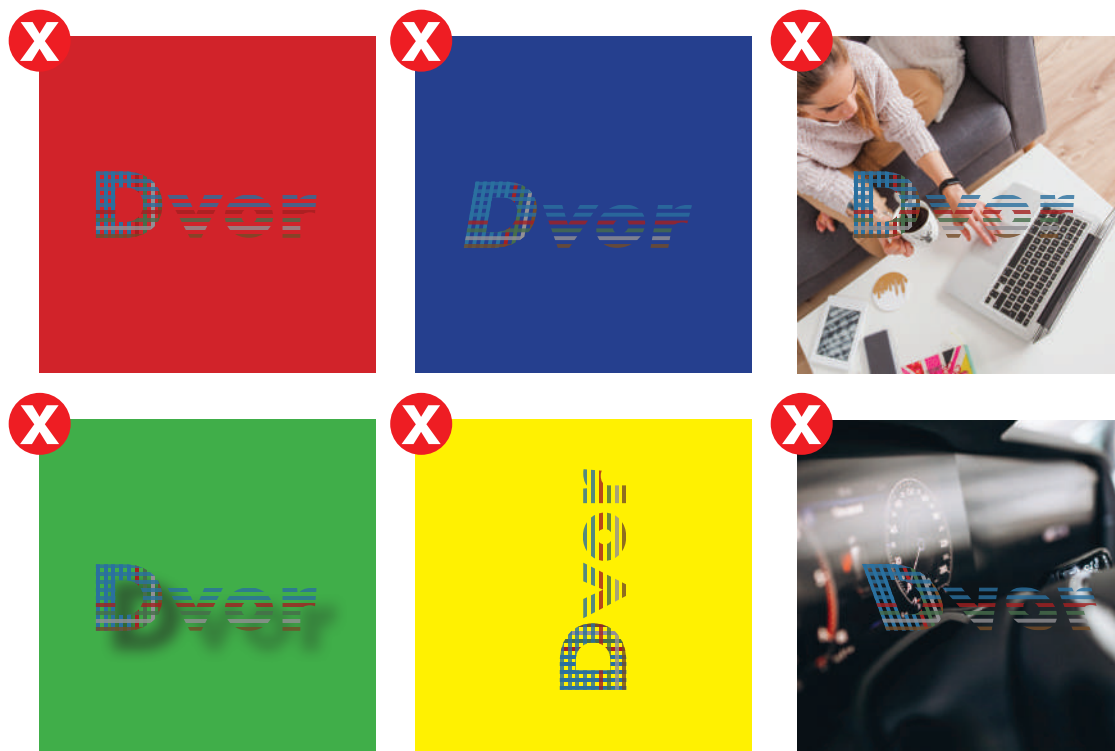


Logotip - raster - podloga

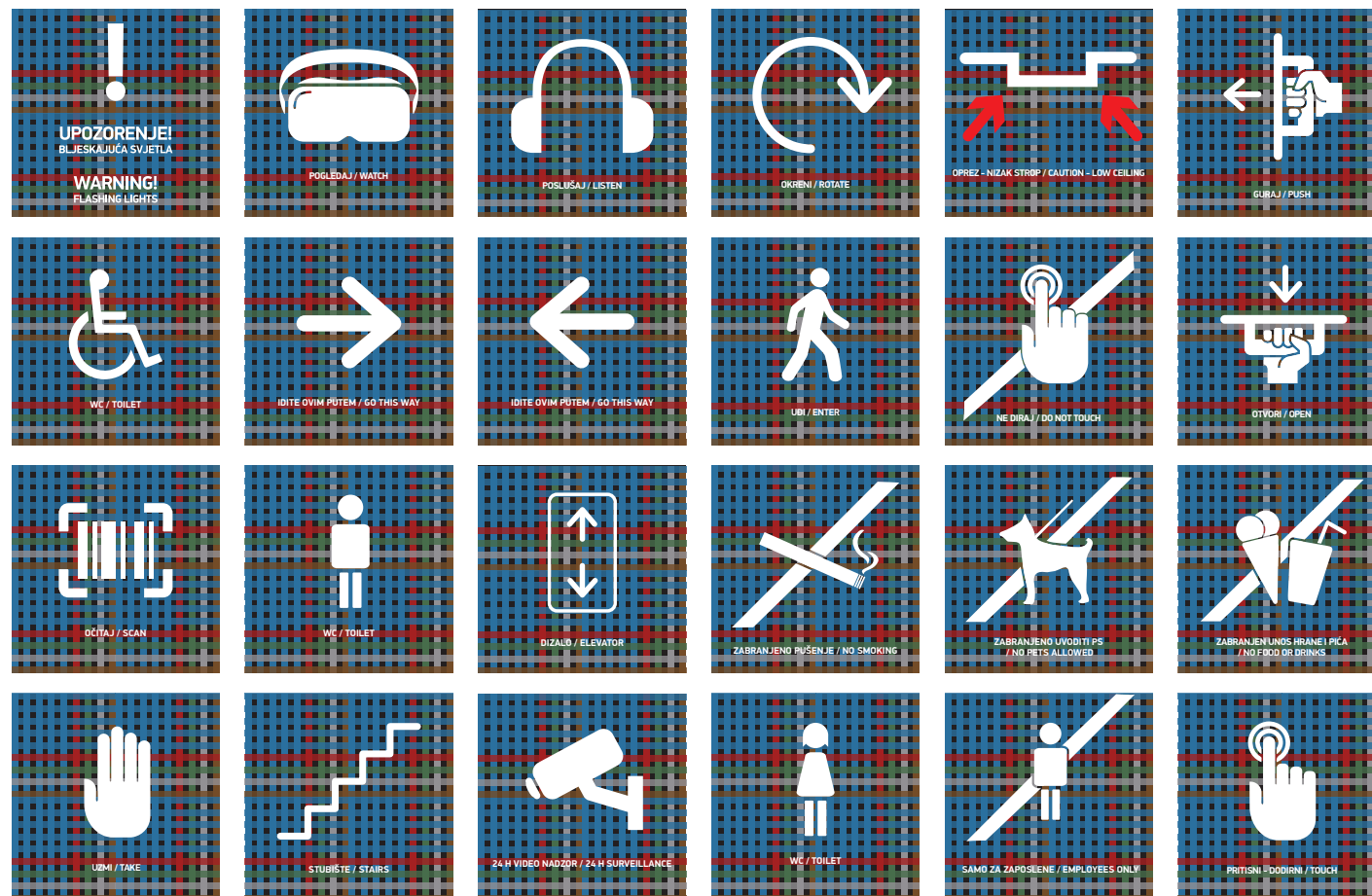


Knežev dvor u Stonu

Logotip - neispravna upotreba



Dodatna grafička sredstva



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta

IME PREZIME

Radno mjesto / funkcija

M +385 (0) 1 7421-608 T +385 (0) 1 7421-608

E info@dvor.hr W www.dvor.hr

Gundulićeva poljana 1 20230 Ston, HRVATSKA



DISCLAIMERS: This email and any files transmitted with it are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. This message contains confidential information and is intended only for the individual named. If you are not the named addressee you should not disseminate, distribute or copy this e-mail. Please notify the sender immediately by e-mail if you have received this e-mail by mistake and delete this e-mail from your system.

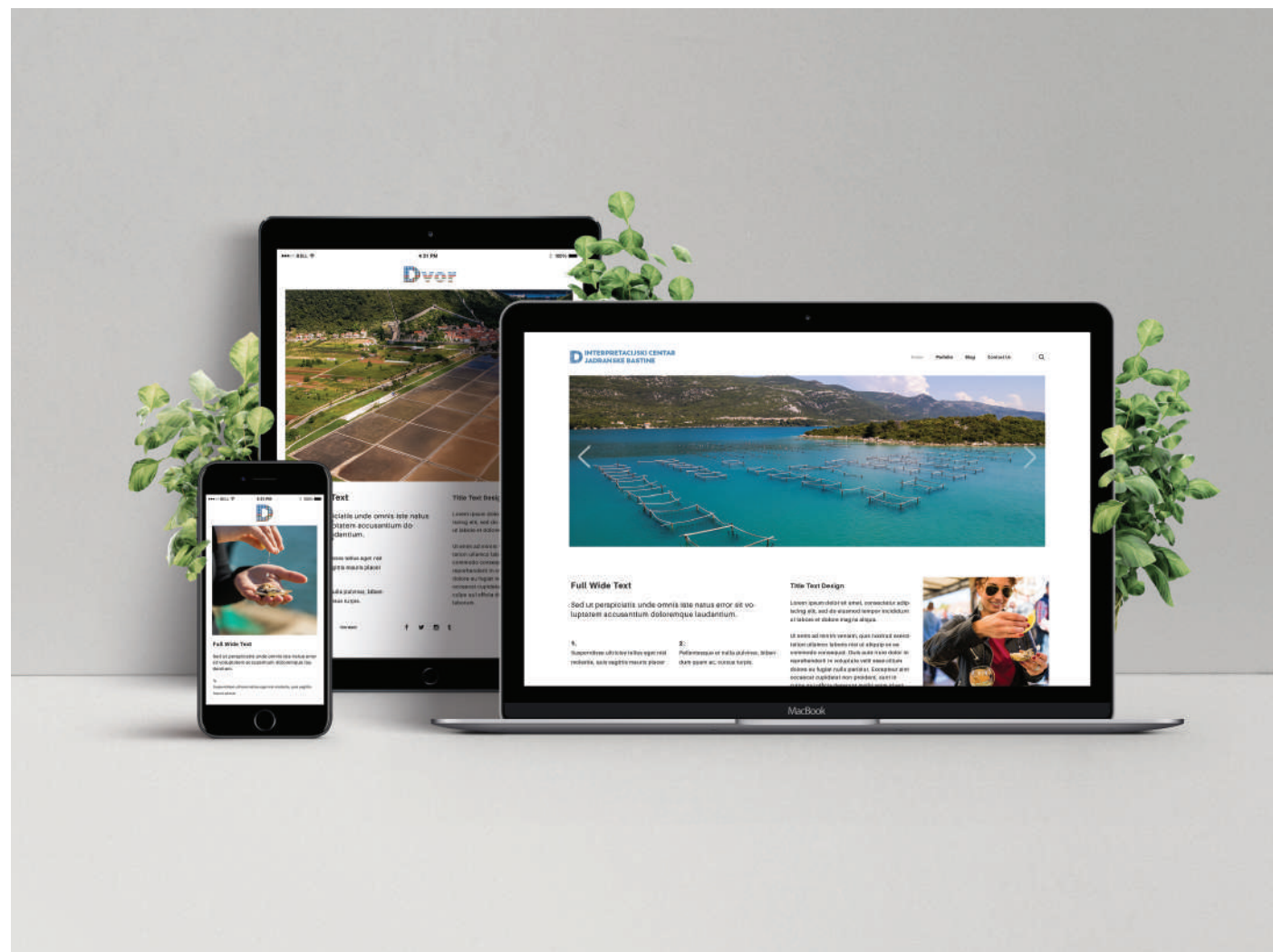




Primjena vizualnog identiteta

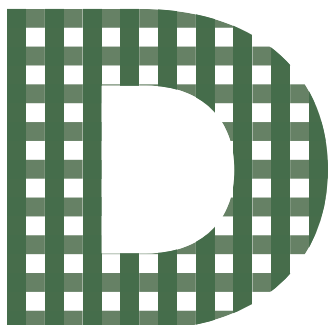


Primjena vizualnog identiteta



Primjena vizualnog identiteta





III.II Cjeloviti interpretacijski i prezentacijski program



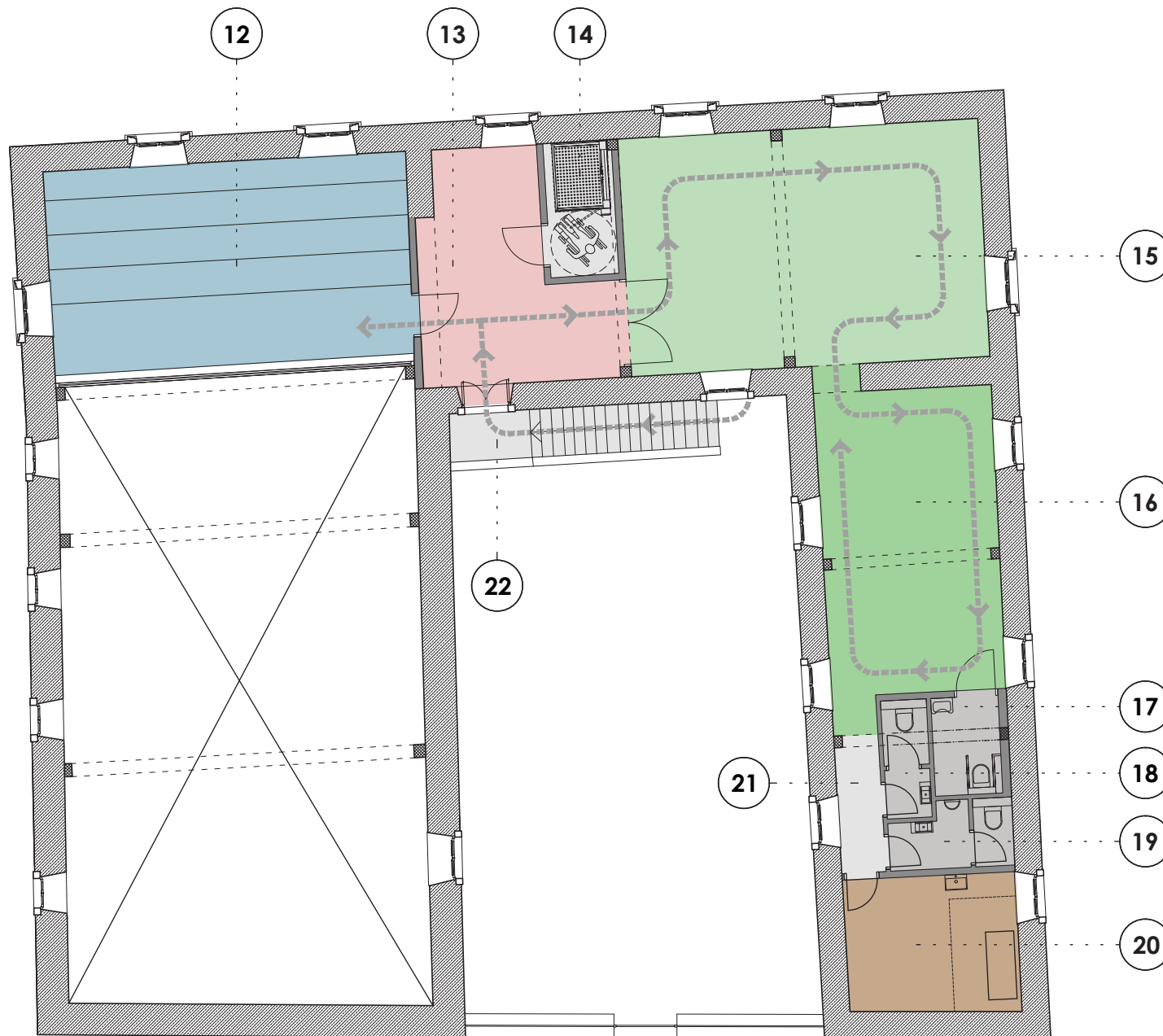
| ISKAZ POVRŠINA | | |
|-------------------|------------------------------|-----------------------|
| PRIZEMLJE | | |
| 1. | DVORANA | 120,35 m ² |
| 2. | OPERATIVNI PROSTOR | 44,90 m ² |
| 3. | RECEPCIJA | 24,05 m ² |
| 4. | VERT. PODIZNA PLATFORMA | 2,05 m ² |
| 5. | TURISTIČKA ZAJEDNICA | 42,35 m ² |
| 6. | KUŠAONICA | 22,90 m ² |
| 7. | TOČIONIK | 10,00 m ² |
| 8. | SANITARIJE+GARDEROBA ZAPOSŁ. | 4,05 m ² |
| 9. | SANITARIJE ZAPOSŁENIKA | 9,10 m ² |
| 10. | STROJARNICA | 11,20 m ² |
| PRIZEMLJE UKUPNO: | | 290,95 m ² |
| 11. | DVOR | 106,35 m ² |

TUMAČ BOJA:

- ULAZ/RECEPCIJA
- SANITARIJE
- STROJARNICA
- KUŠAONICA
- DVOR/SADRŽAJI NA OTVORENOM
- OPERATIVNI/VIŠENAMJENSKI PROSTOR
- SHOWROOM/POLIVALENTNA DVORANA
- TURISTIČKA ZAJEDNICA STON
- KOMUNIKACIJE



Funkcionalno zoniranje prostora i smjer kretanja posjetitelja - prizemlje



| ISKAZ POVRŠINA | | |
|----------------|-------------------------|-----------------------|
| KAT | | |
| 12. | DJEČJI KUTAK | 39,00 m ² |
| 13. | PREDPROSTOR | 19,80 m ² |
| 14. | VERT. PODIZNA PLATFORMA | 4,95 m ² |
| 15. | PREZENTACIJA/GALERIJA | 45,20 m ² |
| 16. | PREZENTACIJA/RADIONICE | 45,30 m ² |
| 17. | SANITARIJE INV | 3,50 m ² |
| 18. | SANITARIJE Ž | 2,80 m ² |
| 19. | SANITARIJE M | 3,90 m ² |
| 20. | STROJARNICA | 12,40 m ² |
| 21. | KOMUNIKACIJE | 3,45 m ² |
| KAT UKUPNO: | | 180,30 m ² |
| 22. | VANJSKO STUBIŠTE | 6,75 m ² |

TUMAČ BOJA:

- PREDPROSTOR
- PREZENTACIJA/GALERIJA
- PREZENTACIJA/RADIONICE
- DJEČJI KUTAK/KAZALIŠTE/
RADIONICE
- SANITARIJE
- KOMUNIKACIJE
- STROJARNICA



Funkcionalno zoniranje prostora i smjer kretanja posjetitelja - kat

Interpretacijski okvir

Tema eno-gastrobaštine Stona i Pelješca se interpretira kroz okvir **mediteranske prehrane**, upisane na listu nematerijalne baštine UNESCO. Mediteranska prehrana tako daje osnovni kontekst koji je ispunjen sadržajem o lokalnoj gastrobaštini.

Razrada interpretacije

Mediteranska prehrana kao interpretacijski okvir hranu „oživljava“ i pozicionira je iz dimenzije okusa u dimenziju karakteristične društvene interakcije jer **hrana u mediteranskom bazenu ima jaku socijalnu komponentu** – ona okuplja i zbližava ljude oko stola (obiteljske/rodbinske/prijateljske večere), uz nju se slave prigode (blagdani, sakramenti, feste), ona liječi (narodna medicina), ona je usklađena s prirodnim tokovima (sezonalnost dozrijevanja), ona dodjeljuje uloge (žene u fokusu kao čuvarice tradicionalnih načina pripreme hrane, muška uloga u nabavi hrane).

Glavni cilj interpretacije:

Predstaviti eno-gastronomsku baštinu Stona i Pelješca u širem kontekstu mediteranske prehrane kao nematerijalnog dobra upisanog na Svjetsku listu zaštićene baštine.

Vizija:

- Interpretacijski centar u Kneževom dvoru je inkluzivan i samoodrživ, mjesto koje inspirira i motivira posjetitelje da upoznaju i iskuse pelješku gastronomiju;
- Interpretacijski centar u Kneževom dvoru je središnje mjesto kulturno-društvenih događanja u Stonu
- Interpretacijski centar u Kneževom dvoru je primjer dobre prakse upravljanja nematerijalne kulturne baštine (mediteranska prehrana) upisane na UNESCO World Heritage List.

Misija:

- Interpretacijski centar okuplja dionike pelješke gastronomske tradicije i pruža ima potporu u prezentaciji i promociji svojih proizvoda.
- Interpretacijski centar kontinuirano istražuje i surađuje s različitim institucijama te širi bazu znanja o pelješkoj gastronomiji, spaja tradicionalne vještine i znanja sa zahtjevima održivosti.
- Interpretacijski centar educira o mediteranskoj prehrani kroz pelješku gastronomiju, čuva i promovira pripadajuće lokalne običaje vezane za nju.

Uvod: Mediteranska prehrana

Prema „Teoriji čovječke motivacije“ Abrahama Maslowa, hrana spada u fiziološke, osnovne čovjekove potrebe, zajedno s disanjem. No, hrana na Mediteranu je povod za druženje, točka okupljanja i sredstvo za stvaranje uspomena. Za uspone i padove života u ovdašnjem kraju se kaže „cukar i sol/pelin i med“; terminima hrane dočarava se ono najvrjednije što imamo – život. Mediteranska prehrana je sinonim za „specifičan način života usuglašen s prirodom i korištenjem njenih resursa kroz stoljeća“ i kao takva je zaštićena kao nematerijalno kulturno dobro pri UNESCO.

Mediteranski model prehrane temelj je cjelokupnog kulinarskog sustava obale, otoka i dijela zaleđa. Prehrana se razlikuje među pojedinim mjestima i društvenim slojevima, a može se podijeliti na ribarsku, osim u dijelu zaleđa i težačku ili na njihovu kombinaciju, što je vrlo čest slučaj na otocima. Temelj te prehrane svodi se na upotrebu određenih namirnica, pripremu jela od tih namirnica, te njihovu konzumaciju u svakodnevnici ili blagdanima. Mediteransku prehranu karakterizira prehrambeni model koji je ostao konstantan tijekom vremena i prostora, a koji se uglavnom sastoji od maslinovog ulja, žitarica, svježeg ili sušenog voća i povrća, umjerene količine ribe, mliječnih proizvoda i mesa, te mnogih začina, a tu su i vino ili razne biljne infuzije, uz poštivanje uvjerenja svake zajednice.

SUŽIVOT S PRIRODOM je osnovni postulat mediteranske prehrane u kojoj se poštuje sezonalnost prirode i pripreme

jela sukladno tome. Suživot s prirodom podrazumijeva odgovorno upravljanje i obrađivanje zemlje poštujući godišnja doba i prirodne cikluse – vrijeme obrade zemlje, vrijeme sjetve, vrijeme prinosa, vrijeme pripreme za iduću godinu prinosa. Posebna briga vodi se o kultiviranom prostoru, odnosno o okolišu na kojem se uzgajaju kulture. Krški reljef i oskudnost zemlje rezultirali su obrađivanjem u ograničenim uvjetima i jedinstvenom poljoprivrednom vizurom – ograđeni vinogradi plavca malog na Pelješcu predstavljaju jedinstven spomenik ljudskom naporu da oplemeni surove poljoprivredne uvjete. Suživot s prirodom vidljiv je i kao prilagodba na specifične klimatske uvjete, nestašicu vode i oskudnost ribljeg fonda u moru.

Suživot s prirodom na Pelješcu vidimo kroz okretanju stanovništva na obali ka pomorstvu i poljoprivredi u vinorodnoj unutrašnjosti poluotoka. Zbog odsustva prometne infrastrukture i izoliranosti, većina stanovništva okreće se pomorstvu kako bi iskoristila prometnu predispoziciju Jadrana. Dok se dio stanovništva trajno okreće dugoj i obalnoj plovidbi te ribarstvu, dio stanovništva ne odustaje od poljoprivrede i koristi prihode od pomorstva za daljnje ulaganje u zemlju. To dovodi do stvaranja specifičnog sloja „MORNARA-POLJOPRIVREDNIKA“, mahom vinogradara koji nastavljaju tradiciju obrade zemlje, a pomorstvom se služe kao sekundarnim izvorom prihoda. Ova specifična skupina jednako je posebna kao i prostor Pelješca – ni otok ni kopno. Iako naravno znamo da je geografski riječ o poluotoku, povijesna orijentiranost na more i pomorstvo, u kolektivnoj svijesti svrstava Pelješac bliže otoku doli kopnu.

TIPIČNI PROIZVODI I NAMIRNICE MEDITERANSKE PREHRANE se značajno oslanjaju na lokalne namirnice i izrazito je naglašena sezonalnost hrane. Ova odlika se čini posebno bitna danas kad su određene namirnice dostupne kroz cijelu godinu zbog velike količine uvozne hrane i unapredovale tehnologije transporta i skladištenja. Tradicijski proizvodi mediteranske prehrane uključuju maslinovo ulje, svježe povrće i grahorice, svježu i prerađenu ribu, svježe i suho voće, kozje i ovčje sireve i vino. Uz nabrojane tipične namirnice, na Pelješcu se kao karakteristični/autohtoni proizvodi izdvajaju MALOSTONSKA KAMENICA, VINA SORTE PLAVAC MALI, PELJEŠKI VARENIK, STONSKA SOL, TRADICIJSKE SLASTICE koji su jedinstveni u mediteranskom bazenu i pridonose bogatstvu mediteranske prehrane.

PRIPREMANJE HRANE I PRIJENOS ZNANJA također su jedna od odlika mediteranske prehrane koja je „osobit način života“. Hrana se poštuje, nikada ne baca ili se ostaci koriste za izradu drugog jela ili postaju hrana životinjama (perad, kućni ljubimci); hrana se dijeli, a dijeljenje stola predstavlja izraz gostoljubivosti, srdačnosti i poštivanja. Dijeljenje hrane nadilazi privatna, obiteljska okruženja i po jednakim principima je važan dio javnih događanja, festi i degustacija.

Zajednički stol na Mediteranu predstavlja prostor društvene razmjene, prijenosa ideja i znanja, jačanje zajedništva i održavanje kulturnih identiteta.

DRUŠTVENA DIMENZIJA MEDITERANSKE PREHRANE ogleda se u brojnim društvenim praksama vezanima uz hranu. Priprema hrane određuje tradicionalne uloge žene kao one koja hranu priprema, prenosi znanje i koja okuplja obitelj (tradicionalno je to ULOGA „BABE/NONE“) te muškarca koji uzgaja i „stavlja“ hranu na stol („dida/nono“). Konoba, pisma, „odmor“ nakon obroka – sve su to asocijacije na mediteranski način života koji vrlo dobro balansira između rada i odmora. Hrana se priprema ovisno o prigodi, svečana i obilna za blagdane i prigode, posna za petke i svetkovine svetaca, bogatija za nedjelju ili kad se primaju gosti.

BLAGOTVORNOST MEDITERANSKE PREHRANE obuhvaća puno više od samih namirnica – podrazumijeva fizičku aktivnost, boravak i kretanje na otvorenom, zajedničke obroke i uravnoteženu, sezonsku prehranu. FAO i UNEP ističu da je mediteranska prehrana kulturno prihvatljiva, otvorena, ekonomski poštena i pristupačna, nutritivno prikladna, sigurna i zdrava, istovremeno odražavajući sklad između prirodnih i ljudskih resursa.

Pelješac na vremenskoj crti

U nastavku se daje selektirani uvid u povijest Pelješca i Dubrovačke Republike u svrhu kreiranja konteksta pelješke povijesti i razvoja poluotoka:

1205. – 1358. Dubrovnik priznaje vrhovnu vlast Venecije

1272. Donesen Statut grada Dubrovnika, temeljen na običajnom pravu

1333. Dubrovnik otkupljuje Pelješac od srpskog cara Dušana i bosanskog bana Stjepana Kotromanića, svi stanovnici Pelješca proglašeni dubrovačkim kmetovima

1333. – 1359. Gradnja stonskih zidina radi zaštite solila; gradnja, pojačavanje, nadogradnja, usavršavanje traje idućih tristo godina

1343. Podjela Pelješca na dva administrativna dijela (Ston i Trstenica: Orebić i okolna sela)

1354. Prvi podaci o uzgoju vinove loze na stonskom području

1358. Dubrovnik prestaje biti dijelom Venecije, dolazi pod zaštitu ugarskog kralja i ubrzava se razvoj pomorske trgovine

1465. Uvođenje treće administrativne jedinice sa središtem u Janjini (cijepanje Trstenice)

1573. Prvi arhivski zapis u kojem se spominje školjkarstvo u Malostonskom zaljevu

15. i 16. st. Nagli razvoj brodogradnje na Pelješcu

1667. Veliki potres razara Dubrovnik

Početak 18.st. – Dubrovačka Republika predaje Neum i Sutorinu Osmanskom Carstvu

1808. Ukidanje Dubrovačke Republike

1814. Pelješac ulazi u sastav Austro-Ugarske i postaje dio Kraljevine Dalmacije

1865. – 1891. Osnutak i rad Pelješkog pomorskog društva

1873. Vrhunac pelješkog brodarstva (90 jedrenjaka, 45000t nosivosti, 2000 članova posade, 250 časnika i kapetana u Pelješcu)
1907. Prodan posljednji jedrenjak Pelješkog pomorskog društva za dugu plovidbu (Annie Elmer)
1918. Pelješac postaje dio Kraljevine Jugoslavije
1939. – 1941. Pelješac dio Banovine Hrvatske
1941. – 1945. Pelješac dio NDH
1945. – 1991. Pelješac upravno podijeljen između općina Korčula i Dubrovnik
1964. Dingač postao prvo hrvatsko međunarodno zaštićeno vino
1967. Postup proglašen čuvenim (vrhunskim) vinom, zaštićen na temelju elaborata o zaštiti kontroliranoga geografskog porijekla
1991. – Pelješac podijeljen na 4 općine unutar DNŽ

Baština Pelješca:

Pelješac je drugi po veličini poluotok na hrvatskom jugu. Zbog vrlo uske veze s kopnom ima karakteristike otoka. Pelješac karakterizira mediteranska klima s toplim ljetima i visokom insolacijom te blagim zimama. Vrlo je pogodna za razvoj turizma, vinogradarstva i maslinarstva, ali i u uzgoj agruma. Temperature zraka su relativno visoke tijekom cijele godine, a samo tijekom siječnja i veljače su prosječne temperature ispod 10°C. Reljef poluotoka je izrazito naglašen, bogat krškim oblicima. Pelješcem se uzdužno pružaju tri istaknuta grebena s kotama od kojih je najviša vrh Sveti Ilija (961 m). U dolinama među grebenima nalaze se polja i doci s plodnim tlom mješavine crvenice, humusa i dolomitičnih pijesaka. Na Pelješcu prevladava antropogeno tlo te crvenica plitka do srednje duboka, razvijena na vapnencima i dolomitima. Izuzetak čine manja krška polja kao što su Stonsko polje, polje Janjina, polje Kuna i Potomje. Krška polja jedan su od najznačajnijih prirodnih fenomena krša i za razliku od većine surovoga krškog reljefa, polja su ravna ili blago udubljena, okružena brdima ili planinama. Umjesto čvrstog skeletnog tla, odnosno kamenjara, površinu polja u kršu često prekrivaju meka zemlja i humus.

Prirodna baština:

Stonsko polje

Stonsko polje se prostire na površini od oko 100ha i riječ je o plodnom tlu pogodnog za uzgoj agruma, koštičavog i jabučastog voća, vinove loze, povrća, stočnog bilja i masline. Njegova važnost je prepoznata još u antičko doba kad su Rimljani proveli centurijaciju polja s pravilnim rasterom obradivih čestica. Danas se na području Stonskog polja nalaze četiri sakralna pojedinačna nepokretna kulturna dobra, četiri arheološka nalazišta i dva preventivno zaštićena kulturno dobro.

Rajske plaže

Karakteristični geomorfološki oblik Pelješca bogat je uvalama i prekrasnim plažama s nedirnutom prirodom i tiriznom bojom mora – uvala Divna, Žuljana, Vučine, Prapratno – su nacionalno prepoznatljive plaže. Najljepše pelješke

plaže su prepoznatljive po uvjetno rečeno divljini prirodnog okruženja, mirisa guste vegetacije, smanjenim brojem kupaća i zaklonjenosti od glavnih puteva, što ih čini posebno atraktivnim u odnosu na prekomjerni turizam na Jadranu.

Drvo Pelješca: Prilog moći flote Dubrovačke Republike

Biljni pokrov Pelješca je mediteranski, bogat i raznolik, a na njemu obitava preko 1000 biljnih vrsta. Bogatstvo kvalitetnom drvenom građom Pelješca znali su iskoristiti gruški brodograditelji koji su drvo nabavljali, između ostalog, u Trpnju na Pelješcu. Povijesni dokumenti govore o tome kako su neki naručitelji dokumenata prilikom narudžbe brodova izričito tražili da određeni dijelovi broda koji su morali biti od borovine budu izrađeni od one borovine koja dolazi iz Trpnja. Na drugom mjestu se spominje kako se s područja Korčule i Pelješca osiguravala česmina poglavito za gradnju čamaca i za unutarnje dijelove brodova duge plovidbe.

Kulturna baština:

Stonske zidine i Mali Ston

Neporeciva impozantnost stonskih zidina, zajedno s kompleksom Malog Stona temeljna je atrakcijska osnova Stona, ali i Pelješca. Fortifikacijski sustav stonskog područja, sačuvan gotovo u cijelosti, impresivno je svjedočanstvo vizije i obrambene strategije Dubrovačke Republike. Ston je za razliku od većine hrvatskih jadranskih gradova, građen planski, što mu daje posebnost pri doživljaju prostora. Stonske zidine duge su gotovo pet kilometara, gotovo u cijelosti prohodne s osam tvrđava, od kojih je obnovljen Veliki Kaštio. Povijesni značaj uspješno je spojen sa suvremenim trendovima, tako da su stonske zidine poprište dugogodišnjeg Ston Wall Marathona koji privlači posjetitelje iz cijelog svijeta.

Napoleonov put

Napoleonov put na Pelješcu proteže se od Stona do Orebića i Vignja, a kroz dvosatnu rutu moguće je vidjeti brojna kulturne i prirodne znamenitosti – čak 48 manje poznatih lokaliteta iznimnog spomeničkog značaja koji datiraju od pretpovijesti do 19. stoljeća. Napoleonov put je građen etapno, a pored francuske vojske u gradnji je bilo prisiljeno su-

djelovati i lokalno stanovništvo, pa su zamjetne znatne razlike u načinu i kvaliteti gradnje pojedinih dionica. Francuski put na Pelješcu jedno je od rijetkih preostalih svjedočanstava iz tog razdoblja na dubrovačkom području.

Ribarske oaze (ribarska naselja)

Tradicionalni centri pelješkog ribarstva (na srdele) su Trpanj (u kojem se nalazila i tvornica za preradu ribe utemeljena krajem 19. stoljeća) i Trstenik. Nekadašnja glavna lovišta srdela bila su na području Trpnja, od rta Lovišta do rta Osobljava te na jugoistočnoj strani poluotoka Osim lova na srdele, lov na tune je također bio važan, a lovile su se manjim mrežama potegačama i stajačicama dok su glavna mjesta za izlov bila Kunova, Crkvice, Osobljava, Brijesta i Bezemlje.

Pomorstvo: Slavna ostavština čiji duh živi i danas

Gledajući povijesno, pomorstvo je jedna od ključnih djelatnosti u gospodarstvu dubrovačkog područja. Ta činjenica proizlazi iz iznimno povoljnog geoprometnog položaja, smještaja uz more i tradicije u orijentaciji na poslove povezane s morem i djelatnosti koja pripada industriji, tj. brodogradnji. Uz sol i vino, POMORSTVO je snažno obilježilo povijest Pelješca. Ono se počinje razvijati za vrijeme Dubrovačke Republike, koja je već u 12. i 13. stoljeću imala trgovačke veze na čitavom Mediteranu. Prve pomorske veze počinju zbog velike OVISNOSTI DUBROVNIKA O HRANI, odnosno o žitu. Pošiljke žita bile su presudno važne za preživljavanje Dubrovnika; ali drugi podjednako važni brodski tereti – sirovine poput kože koje su se izvozile na Zapad i manufakturna roba, poput tkanina koje su se prevozile na Istok – bila su osnova njegova pomorskog uspjeha. Republika je trgovala kožom, sušenim grožđem, katalonskom vunom, svilenim tkaninama, vinom i metalom (kositrom, olovom i srebrom).

Posebno mjesto u trgovini imala je trgovina soli, strateški važnom sirovinom koja je donosila veliko bogatstvo politički opreznij i diplomatski mudroj Republici. Najvažnije tržište za izvoz soli bilo je područje Bosne i Srbije koji su je koristili za konzerviranje hrane i za ishranu stoke. Tako su u periodu od 14. do 16. stoljeća najznačajniji gradovi uvoznici soli bili Brštanica, Drijeva, Prijepolje, Olovo, Novi Pazar, Priština, Rudnik i Smederovo. Stonska sol je donosila direktnu dobit Republici, ali potražnja je daleko nadmašivala ponudu, stoga je Republika sol pribavljala iz drugih sredozemnih gradova Dalmacije, Grčke, Italije, Egipta i Španjolske te dalje plasirala na osmanlijsko tržište.

Razvoj dubrovačkog pomorstva pratilo je i odgovarajuće pomorsko zakonodavstvo. Tako je 1272. godine, kada je donesen statut grada Dubrovnika temeljen na običajnom pravu, sedma od ukupno osam knjiga statuta u cijelosti bila

posvećena REGULIRANJU POMORSKOG ŽIVOTA, imala je 67 poglavlja, a sadržavala je odredbe o pomorskom pravu, trgovini, brodskoj opremi, posadi, naoružanju brodova itd. U vrijeme kada Republika preuzima Pelješac, na snagu stupaju već dobro uhodane prakse koje zasigurno daju prvotni vjetar u leđa pelješkom pomorstvu. Tako je zabilježeno da je već u 14. stoljeću u Malom Stonu izgrađen arsenal za gradnju i smještaj galija, po veličini odmah iza arsenala u Dubrovniku.

Dubrovačko pomorstvo je svoj vrhunac doživjelo u 16. stoljeću, kada broji 50-60 konzulata diljem Sredozemlja i šire i kada su procjene da je trgovačka flota Republike vrijedna 700.000 dukata (usporedbe radi, sto godina ranije cijelo područje Dalmacije je prodano Mletačkoj Republici za 420.000 dukata). Procjenjuje se da je tada u pomorstvu bilo zaposleno do 5000 pomoraca i više od 250 kapetana duge plovidbe u kojoj su svoj značajan obol dali i Pelješčani. U zadnjoj četvrtini 16. stoljeća, Republika je imala 200 velikih trgovačkih brodova, ukupne nosivosti 660 tisuća tona, čime je imala ZNAČAJNE KAPACITETE ZA TRGOVINU I OPSKRBU MEDITERANA potrebnim resursima.

Kroz 17. stoljeće, pomorstvo u Republici postupno opada, zahvaljujući razornom potresu (1667.) koji je pogodio Grad te premještanju trgovačkih puteva na Atlantik, da bi kraj 17. i početak 18. stoljeća bilo najslabije vrijeme pomorstva, kada je bilo oko 75 brodova, ukupne nosivosti oko 12 tisuća tona i oko 2000 pomoraca, što je osjetno manje negoli u zlatno doba dubrovačkog pomorstva stoljeće ranije. Na početku 19. stoljeća, ukinuta je Republika te nastavljena demontaža njene pomorske flote kada je u prvoj polovini 19. st. evidentirano tek oko 49 brodova. Zalaz dubrovačkog pomorstva, predstavljao je svitanje pelješkog pomorstva, a sam poluotok je postao jedno od najjačih pomorskih središta na istočnom Jadranu.

Pelješko pomorstvo kao integralni dio dubrovačkog pomorstva se naglo RAZVIJA U 15. I 16. STOLJEĆU, iako stanovnici Pelješa nisu imali većeg udjela u velikim dubrovačkim brodovima. No važno je napomenuti kako, iako su brodovi u vlasništvu peljeških patruna iz Trstenice (patrun = vlasnik broda/kapetan) činili manje od 10% nosivosti dubrovačke flote, podaci govore kako se kroz 17. stoljeće više od 80% robe osigurane u Dubrovniku prevezlo upravo brodovima u pelješkom vlasništvu, što ukazuje na njihovu vjerojatnu pouzdanost i spretnost pri upravljanju. Krajem stoljeća, pelješki galijuni se sve češće unajmljuju za prijevoz tereta po Mediteranu, umjesto dotadašnje plovidbe po Jadranu pa se i patrunske pelješke obitelji bogate, a najviše ih je iz TRSTENICE. Kandijski rat i razorni potres u Dubrovniku omogućuju daljnji procvat pelješkog brodarstva zbog toga što se građevni materijal za obnovu grada mogao dopremiti samo

morskim putem. Dubrovački potres donio je i velik broj smrti među vlastelom te su se upražnjena mjesta u pomorstvu morala puniti iz redova građanskog i kmetskog staleža. U diplomatskim manevrima Republike krajem 17. stoljeća, sklopljen je tajni sporazum za zaštitu s austrijskim carem, čime je omogućeno lakše djelovanje peljeških pomoraca u lukama hrvatskog primorja pod austrijskom upravom (jer pelješki brodovi su bili manji i uglavnom namijenjeni za plovidbu Jadranom u to doba). Tako je na prijelazu u 18. stoljeće čak TREĆINA DUBROVAČKE FLOTE ZA IZVANJADRANSKU PLOVIDBU BILA U VLASNIŠTVU PELJEŠČANA. Lukavost peljeških kapetana i pomoraca osobito je vidljiva u tom periodu kada nastaje pravi „egzodus Pelješčana sa svog poluotoka“ i to u službu Mletačke Republike i Austrije koje su davale povoljne ekonomske uvjete za stavljanje brodova pod njihovu zastavu i to u uvjetima kad je Dubrovnik bio zaokupljen obnovom grada i nije imao kapaciteta kontrolirati svoje pomorstvo.

Pod mletačkom zastavom, pelješki su kapetani u 18. st. plovili od Venecije do luka Levanta (Smirna, Cipar, Carigrad), do Aleksandrije, Tripolija, Tunisa, na zapad u sve španjolske luke, a osobito Cadiz te do Londona i Amsterdama. Pelješki kapetani su bili okupljeni u pomorskoj bratovštini u Veneciji, a njihov nemali broj (tridesetak) izazivao bi otpore od strane mletačkih pomoraca, s kojima bi dijelili ista prava. Osim kapetana, velik broj časnika i mornara koji su ih slijedili našlo se na brodovima pod mletačkom zastavom; izvori navode da ih je bilo oko 400, mahom iz Trstenice, manje iz Pelješke župe i nešto iz Janjine. Sposobnost peljeških pomoraca dobila je veću izloženost jer nisu mogli birati brod na koji će ići, već su ih bratovštine raspoređivale prema potrebi – tako su Pelješčani plovili na lošnjijskim, bokeljskim i drugim jedrenjacima koji plove pod austrijskom zastavom – što je moguće doprinijelo da se pročuje glas o njihovoj umješnosti.

Austrijska pomorska uprava u Lošnju izrijeком je napisala u jednom dokumentu da „ti pomorci, neki već deset, dvadeset, trideset i više godina, a neki čak čitav svoj vijek služe na tim brodovima na opće zadovoljstvo ponosnih vlasnika zbog njihove sposobnosti, vjernosti i poslušnosti.“

Austrijska vlast je čak tri pelješke obitelji nagradila poveljama o plemstvu sa svim pripadajućim privilegijama zbog svojih izuzetnih zasluga u pomorstvu i trgovini – OBITELJ KRSTELJ, BIZAR I OREBIĆ.

Oko 1800. godine izvanjadransko brodarstvo poluotoka dostiglo je svoj prvi vrhunac, kada su bili vlasnici 174 jedrenjaka u dubrovačkoj floti i posjedovali su petinu ukupne nosivosti flote, a kapetani s Pelješca su tad zapovjedali s 80 brodova dubrovačke zastave. Najveći dubrovački brodovlasnik tog vremena bio je STJEPAN KRŠA S PELJEŠČA, a bro-

dovi su mu bili angažirani prijevozima ruskog žita iz Crnog mora u gradove zapadnog Sredozemlja. Zabilježeno je tada ukupno 94 kapetana, 710 časnika i mornara, od kojih je najviše potjecalo iz Trstenice, tako da „nema nikakve sumnje da je VEĆ POTKRAJ 18. ST. PODRUČJE TRSTENICE BILO NAJJAČE SREDIŠTE IZVANJADRANSKOG BRODARSTVA DUBROVAČKE REPUBLIKE, a uz Boku kotorsku, otok Lošinj i Hrvatsko primorje jedno od najjačih središta brodarstva istočne obale Jadrana“. Početak austrijske vladavine nad Pelješcem od 1814/5. godine, dovodi do RASKIDA TRADICIONALNIH VEZA pelješkog s dubrovačkim brodarstvom te ono postaje samostalni brodarski punkt, a najviše peljeških brodova plovi pod austrijskom zastavom.

Završetak krimskih ratova sredinom 19. stoljeća i ponovna uspostava trgovačkih veza Crnog mora i Sredozemlja vodi do novog uzleta pelješkog brodarstva pomorsko-trgovačkim uspjesima obitelji FLORI, MIMBELLI I BJELOVUČIĆ i osnivanja PELJEŠKOG POMORSKOG DRUŠTVA 1865. godine sa središtem u Orebiću koje je posjedovalo ukupno 33 broda za dugu plovidbu i prijevoz tereta na američki kontinent, Indiju, Indoneziju i Rusiju. Zanimljivo je da je većina brodova u vlasništvu Društva bila tipa bark uz nekolicinu brik-škuna (4), da su dobili starozavjetna imena i da su svi bili izrađeni u Trstu, osim tri koja su izrađena u Orebiću – Jafet II., Ruben S., Zabulon (Zebulon u Bibliji, op.a) i to u BRODOGRADILIŠTU ARCIDUCA RODOLFO.

BARK je jedrenjak s trima ili više jarbola i kosnikom. Bio je kvalitetne gradnje, dobrih pomorstvenih svojstava, osobito brzine, namijenjen za sredozemnu i oceansku trgovačku plovidbu. Bio je duljine 40–60 m, širine 7–12 m, visine boka 5–8 m, gaza 3 m, nosivosti 500–1000 t, a imao je posadu do 18 članova. Istočnojadranski bark XIX. st. bio je najbrojniji veliki trgovački jedrenjak na ovim prostorima tada.

BRIK je bio brz trgovački jedrenjak srednje veličine s dvama jarbolima i križnim jedrima te jednim sošnim jedrom na krmenome jarbolu. Istočnojadranska brik-škuna XIX. st. ima jedrilje brika, uz iznimku krmenoga jarbola, na kojem se razapinje sošno jedro s vrškom, nalik goleti.

VRHUNAC PELJEŠKOG BRODARSTVA bila je 1873. godina kada poluotok broji 90 jedrenjaka s oko 45 000 tona, na kojima je bilo oko 2000 članova posade (gotovo polovica tadašnjeg stanovništva Pelješca) od čega 250 kapetana i časnika. Pelješki brodovi (na temelju podataka o pomorsko-trgovačkom putu barka Sklad) prevozili su šećer, kavu, kukuruz, tekstilnu robu i željezo, žito, ugljen, sol, pamuk, drvo, laneno sjeme.

Havarije i nova tehnologija koja je omogućila RAZVOJ PAROBRODARSTVA, dovela je do slabljenja Društva i njegova

ukidanja 1891. godine. Posljednji jedrenjak duge plovidbe u vlasništvu Nikole Sikirića iz Orebića je prodan 1907., a zvao se „Annie Elmer“ čime TRADICIJA DUGA 300 GODINA DUGE PLOVIDBE NA PELJEŠCU NEPOVRATNO STAJE.

Zahvaljujući pomorstvu, u nasljeđe Pelješac dobiva karakteristične arhitektonske jedinice i prepoznatljivu vizuru – tzv. kapetanske kuće u Orebiću i Janjini.

Gastrobaština Pelješkog kopna:

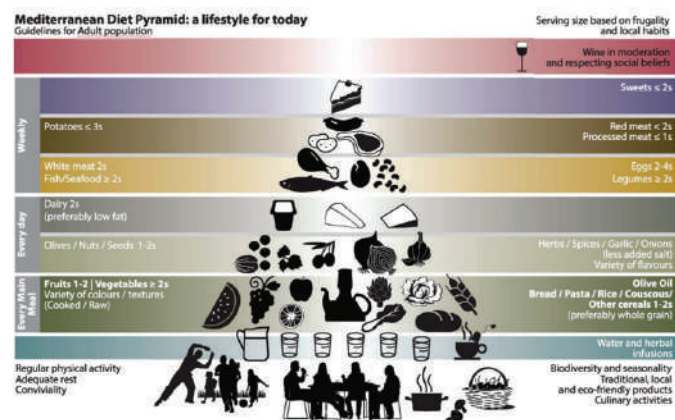
U ovom poglavlju opisuju se prednosti mediteranske prehrane po zdravlje i opću dobrobit bića, uz snažan naglasak na AUTOHTONE PELJEŠKE ENO - GASTROPROIZVODE.

Prema podacima Svjetske zdravstvene organizacije iz 2018. godine, globalno vodeći uzroci smrti su nezarazne bolesti koje uključuju kardiovaskularne bolesti, rak, kronične respiratorne bolesti i dijabetes tip-2. Prema predviđanjima, do 2030. godine će oko 52 milijuna ljudi umrijeti od ovih bolesti, što je porast od 40% u odnosu na 2012. godinu, a na jugoistočnoj regiji je upravo Europa.

Za glavni uzrok razvoja raka i kardiovaskularnih bolesti navodi se nezdrava prehrana, odnosno pretjerana konzumacija nezdravih masti, šećera, soli i slaba konzumacija svježeg voća i povrća.

TRADICIONALNA MEDITERANSKA ISHRANA obuhvaća uzimanje visokih količina hrane biljnog porijekla (voće, povrće, orašasti plodovi i žitarice) i maslinovog ulja, umjereno konzumiranje mesa ribe i peradi i malu potrošnju mliječnih proizvoda (jogurta i sira), crvenog mesa, prerađenog mesa i šećera uz umjerenu konzumaciju vina, obično uz obroke.

Društvene i kulturne prakse usko povezane s tradicionalnom mediteranskom ishranom kao što su zajednički obroci, poslijepodnevno drijemanje i dugotrajno vrijeme obroka također pozitivno doprinose zdravlju. Uz različite varijacije, mediteranska prehrana se temelji na svježoj, sezonskoj, lokalno uzgojenoj hrani.



Slika 1. Prikaz prehrambene piramide mediteranske prehrane, Izvor: Svjetska zdravstvena organizacija (WHO)

Maslinarstvo: Tradicija duga 700 godina

Po svom zemljopisnom položaju, na najjužnijem dijelu Republike Hrvatske, DNŽ ima vrlo pogodne zemljišno-klimatske uvjete za uzgoj maslina. Na tom području masline se uzgajaju već stoljećima bez posljedica od niskih temperatura. Danas se oko 15% ukupnog fonda maslinarskih površina u Republici Hrvatskoj nalazi na području DNŽ. Prema karakteristikama, područje DNŽ se može podijeliti na četiri zasebna područja uzgoja: dolina rijeke Neretve, Dubrovačko primorje, Župa dubrovačka i Konavle, Pelješac i južnodalmatinski otoci. Područje Pelješca i južno-dalmatinskih otoka obuhvaća područje poluotoka Pelješca, otoka Korčule, Lastova, Mljeta, Šipana, Koločepa i Lopuda. Analiza podataka o maslinarskim površinama područja unutar DNŽ pokazuje kako se najviše maslinarskih površina nalazi na otoku Korčuli i Pelješcu. Najstariji nasadi maslina utvrđeni su na Pelješcu i u Dubrovačkom primorju, a mlađi nasadi u dolini Neretvi.

Reljef Pelješca kojeg karakterizira razvedenost uzvisina i udubina, sveprisutnost kamenja te rijetko i oskudno tlo, one-mogućio je podizanje velikih plantažnih nasada maslina u prošlosti već su se koristili nanosi tla na obroncima uzvisina kako bi se formirali prostori (terase, dolci, ograde) za sadnju i uzgoj maslina. POVIŠENI POLOŽAJI OKRENUTI PREMA MORU koji su se stvarali na takvom reljefu su upravo oni koji odgovaraju maslini bez obzira na većinom siromašna i manje plodna tla.

Višestoljetna gospodarska politika Dubrovačke Republike poticala je i snažila maslinarstvo i imala bitan utjecaj na sastav sorti maslina, što se osjeća sve do današnjih dana. Dubrovačka Republika, Zakonom o rajonizaciji poljoprivredne proizvodnje po pojedinim područjima, ustrajno je nastojala ne samo da se više i bolje proizvodi, nego da se što potpunije koristi radna snaga na selima i gospodarstvima vlastele. Zbog toga je asortiman maslina sastavljen od sorata koje su dozrijevale i sakupljale se od polovine listopada do polovine ožujka, ili skoro pet mjeseci, tijekom jeseni i zime. Nazočnost većeg broja sorata u masliniku omogućavala je bolje međusobno oprašivanje, te redovitiju i veću rodnost. Kada jedna sorta ne rodi, druga rodi nešto više, tako da se svake godine imalo ulja. Ulje dobiveno od više sorata bilo je potpunije po okusu i mirisu. Povijest maslinarstva nekadašnje Dubrovačke Republike svjedoči o velikoj važnosti maslina, osobito asortimana, što vrijedi i danas.

Na Pelješcu su utvrđene autohtone sorte maslina i to PAŠTRICA, SITNICA i ČESVINKA. Od ovih autohtonih sorti, najzastupljenija je pastrica iz koje je tijekom višestoljetnog uzgoja, pod utjecajem ekoloških čimbenika nastalo više klonova

i ekotipova.

Paštrica i Sitnica se posebno cijene kao dobri oprašivači za oblicu, autohtonu dalmatinsku sortu, najzastupljenijoj u Dalmaciji. Sorta Česvinka je zbog velike osjetljivosti na nametnike u brzom nestajanju.

Maslinovo ulje: Ljubav oblice i paštrice

MASLINOVO ULJE je osnova mediteranske prehrane, a pretpostavlja se da su maslinu na ove prostore donijeli i prvi uzgajali Grci i Rimljani.

Njena povijest i njen značaj protežu se kroz povijest Mediterana od klasičnih antičkih do suvremenih književnih i likovnih djela; „tekuće zlato“ othranilo je narode i omogućilo prosperitet, a samo drvo je vrlo skromnih zahtjeva – ne podnosi zimu i voli škrtu zemlju.

U kršćanskoj religiji i antičkoj mitologiji, maslina ima snažnu simboliku – Mojsije je maslinare oslobodio obveze ratovanja, maslinova grančica nagovještava mir, posljednje sate svog zemaljskog života Isus je proveo u Getsemanskom vrtu okružen maslinama, Atena je došla u posjed Atike zahvaljujući tome što je njenim stanovnicima poklonila maslinu, Heraklova toljaga bila je od stabla masline, baš kao i bračni krevet Odiseja i Penelope. Maslina je i danas SNAŽAN ELEMENT IDENTITETA hrvatskog otočnog i obalnog prostora i vrlo čest motiv u hrvatskom primorskom folkloru.

U svijetu se maslina uzgaja na više od 10 milijuna ha, od čega se 95% površina nalazi na području Mediterana. Najveće površine za maslinarstvo su u Španjolskoj (54%), Italiji (23%), Grčkoj (15%), Portugalu (7%) te Francuskoj, Hrvatskoj i Sloveniji (1%), no prednosti koje Hrvatska ima u odnosu na ostale maslinarske države Mediterana su NEKONTAMINIRANA TLA I AUTOHTONI SORTIMENT.

Na prostoru Dalmacije, ulje se najčešće dobiva od autohtone dalmatinske sorte – dalmatinske oblice (90% stabala maslina u Pelješcu pripada sorti oblica) dok na Pelješcu uspijeva i autohtona sorta karakteristična samo za ovaj kraj – paštrica, uz još dvije autohtone sorte sitnicu i česvinku.

PAŠTRICA je dobila ime koje potječe od ploda koji u doba dozrijevanja, na prijelazu zelene u crnu boju “paštri”, bude crvenkast, rumenkast. Stara riječ “paštrenje” označava mjesto nijanse crvenkasto-ljubičastih boja na plodu masli-

ne tijekom zriobe. Međutim postoje tumačenja kako ime Paštrica potječe od talijanske riječi “astrigente”, što znači steže, stiska, pa se za njezin plod i ulje govorilo da astri, aštri, jer su trpkri, stežu usta pri kušnji i uporabi. To svojstvo ploda i ulja dolazilo je od nešto povećanih spojeva tanina, pogotovo ako bi se brali i prerađivali nezreli plodovi. Ona je vjerojatno najstarija sorta masline na Pelješcu. U višestoljetnom uzgoju pod utjecajem ekoloških uvjeta (klime i tla), a posebno radi visoke klijavosti sjemenki, na Pelješcu je spontano nastalo više eko i bio tipova Paštrice glede oblika i veličine lista i ploda. Posebno se po obliku ploda razlikuju tipovi (klonovi) iz okoline Stona, Brijeste i Oskorušna.

Paštrica je po broju stabala na Pelješcu na drugom mjestu poslije Oblice s udjelom od oko 15 % u ukupnom broju stabala maslina. Međutim, u ponekim maslinicima kao npr. u Brijesti zauzima čak preko 35% od ukupnih nasada. Uzgaja se uglavnom na sjevernom dijelu poluotoka Pelješa. Paštrica se iskustveno smatra dobrim oprašivačem Oblice.

Ulje joj je gusto i masnije, blago trpkastog okusa pa se radi toga koristilo u domaćinstvima maslinara, dok se je ulje drugih sorata prodavalo na tržištu. Međutim, njezina svojstva u mješavini s uljem Oblice daju poseban tip ulja cijenjen na tržištu. Krošnja joj je srednje bujna, a listovi su kopljasti, dugoljasti, uski, blago simetrični.

OBLICA je najrasprostranjenija i najvažnija autohtona sorta u Hrvatskoj, a sinonimi na Pelješcu su joj mekura, orbula, sorbulača i srkulača. Oblica razvija srednje bujno stablo okruglaste krošnje nalik kugli. List je duguljast, eliptično-kopljast i čvrst. S lica je tamnozeleno boje, a s naličja zelenkastosive, dok joj je plod krupan. Tijekom dozrijevanja mijenja boju od zelene u žućkastu, zatim u crvenkastu, koja na kraju prelazi u crnu. Plod je pogodan za jelo i za sve oblike konzerviranja. Dobro svojstvo oblice je i njezina sposobnost pomlađivanja ili regeneracije. U prirodnom uzgoju spontano se pomlađuje kad staro drvo propadne. U skromnim uvjetima, u kojima se pretežito uzgaja, rodi osrednje i neredovito, ali zahvalno rodnom vrati svaki zamah motikom, odmjereni rez, mrvu gnoja i osobito svaku kap vode koja joj se da pa makar bila i bočata. Osnovna karakteristika kojoj oblica može zahvaliti tako veliku raširenost kod nas jest to što je otporna na sušu, vjetrove i niske temperature, pa je pogodna za uzgoj i na škrtijim, plitkim kamenitim tlima.

Cijeli niz studija potvrdio je BLAGOTVORNO DJELOVANJE MASLINOVOG ULJA na organizam, poput protuupalnog i antioksidativnog djelovanja, te zaštitne uloge od razvoja različitih kroničnih bolesti. Ono je jedno od najbogatijih izvora jednostruko nezasićenih masnih kiselina, koje blagotvorno djeluju na zdravlje srca i krvnih žila.

Dokazano je da konzumacija maslinova ulja natašte može doprinijeti zadovoljenju dnevnih potreba za zdravim masnoćama, može blagotvorno utjecati na probavu, može pomoći u regulaciji šećera u krvi, a neka istraživanja govore

o tome kako određena količina može značajno povećati mineralnu gustoću kostiju kod žena. Uz to, potvrđeno je da djeluje kao prirodno protuupalno sredstvo te da ima i karakteristike koje u velikoj mjeri odgovaraju lijekovima protiv bolova, kao što je ibuprofen.

Ekološko maslinarstvo – „nova stara poljoprivreda“

Danas se ulažu veliki naponi na razvoj ekološkog maslinarstva koje u osnovi ima proizvodnju hrane sa što manje utrošene (uvezene) energije za njenu proizvodnju. Ekološko maslinarstvo podrazumijeva podizanje nasada na tlima koji nisu zagađeni, ciljano tretiranje štetnika, uzgoj u skladu s očuvanjem prirodne ravnoteže. Vidljivo je kako se danas u DNŽ nalazi 11 % ekoloških maslinarskih poljoprivrednih gospodarstava, od ukupnog broja svih ekoloških maslinarskih gospodarstava u RH, a taj trend je u porastu. Na Pelješcu je oko 10 ha maslinika obuhvaćeno ekološkom proizvodnjom.

Vinogradarstvo: Carstvo plavca malog

PELJEŠKO VINOGRORJE dio je vinogradarske regije Dalmacije, podregije Srednja i Južna Dalmacija. U Pelješkom vinogorju, dva proizvoda imaju zaštićenu oznaku izvornosti - Dingač i Ponikve, dok Postup ima zaštićeno kontrolirano zemljopisno podrijetlo. Znak zaštićene oznake izvornosti dodjeljuje se proizvodu podrijetlom iz određenog mjesta, regije ili zemlje, čija je kvaliteta ili karakteristika odraz jedinstvenog geografskog okruženja i ljudske aktivnosti na definiranom zemljopisnom području.

Postoje dokazi da je vinova loza u našim krajevima kao kultura bila nazočna i nekoliko stoljeća prije Krista, kada su je u priobalje donijeli Feničani i Grci. Posebno su za početak vinogradarstva i introdukciju prvih sorata zaslužni Grci, koji dopiru do istočne jadranske obale. Prvi podatci o uzgoju vinove loze na stonskom području datiraju iz 1354. godine kada izvjesni Djive de Villano daje dio svoje zemlje u Stonu izvjesnom Kranoju Balonoviću da ga zasadi lozom. O važnosti vina svjedoči i dokument iz 1375. godine gdje je izvjesni Klement Držić prodao Mlečaninu Damjanu Contareno 40 hl vina u Stonu po visokoj cijeni od 9 groša po vjedri. Bogata povijest Dubrovačke Republike i izvrsne veze sa svijetom u velikoj su mjeri utjecali na razvoj vinogradarstva. Donosile su se nove sorte, ali i tehnologije, a vinogradarstvo i vinarstvo je oduvijek predstavljalo jednu od vodećih privrednih grana u DNŽ, koja danas čini 8,5% ukupne hrvatske proizvodnje grožđa. Najviše vinograda u Dubrovačko-neretvanskoj županiji nalazi se upravo na poluotoku Pelješcu,

gdje se nalaze i mnogi čuveni položaji okrenuti moru (Dingač i Postup), koji dobivaju dodatno osvjetljenje od morske površine i na taj način vrlo povoljne uvjete za nakupljanje šećera u grožđu.

Preporučene sorte za uzgoj u Pelješkom vinogorju su maraština i grk (bijeće sorte), no apsolutnu prepoznatljivost Pelješac duguje autohtonoj sorti- PLAVAC MALI.

Plavac mali najviše se uzgaja u podregiji srednje i južne Dalmacije, iako ga nalazimo i na otoku Krku te u poderegijama sjeverne Dalmacije i Dalmatinske zagore. Danas na području Republike Hrvatske nalazimo 1715,84 ha vinograda zasađenih plavcem malim što ovu sortu svrstava na treće mjesto prema zastupljenosti u sortimentu Republike Hrvatske. Plavac mali crni nastao je spontanom križanjem Tribidraga (Crljenka kaštelanskog) i Dobričića. Pretpostavlja se da je gospodarski značajan postao potiskivanjem sorte Tribidrag, prvenstveno zbog veće tolerantnosti na pepelnicu. Prvi spomen ove sorte datira iz 1821. godine u djelu Riterra von Heintla gdje spominje plavac mali crni. Jedan izvor iz 1875. navodi plavac mali među sortama koje su bile izložene na prvoj dalmatinskoj gospodarsko-obrtničkoj izložbi u Skradinu.

Uz preporučene, dopuštene sorte za uzgoj u Pelješkom vinogorju su cetinka bijela, trbljan (kuć) bijeli, palaruša bijela, plavina crna, plavac veliki crni, merlot crni.

Lokacije uzgoja autohtonih sorta vinove loze su područje Dingača, Trstenika, Postupa, predjeli na potezu iznad Orebića do Bilog polja, Drače kraj Janjine te okolina crkve sv. Ane u Putnikoviću, predjeli Ponikve – Mili i dio Stonskog polja.

Vinogradarsko područje „DINGAČ“ obuhvaća Pijavičino, Podobuče, Potomje i Trstenik. Smješteno je na strminama uz južnu morsku obalu srednjeg dijela poluotoka Pelješac. Ukupna površina područja iznosi 7,58 km². Danas je na području ZOI „Dingač“ vinovom lozom zasađeno 78,5 ha. S južne strane položaja je more koje djeluje kao regulator topline i predstavlja najbolji korektor klimatskih uvjeta. Tijekom zime to se očituje u zagrijavanju zraka, a ljeti u ublažavanju visokih temperatura. Broj sati sijanja sunca iznosi 2900, a obzirom na povoljnu ekspoziciju cijelog područja ZOI „Dingač“ prema jugu i jugozapadu uz prosječan nagib terena od 30°, osvjetljenje je znatno povećano. Uz to, svijetli šljunak na površini tla, znatne površine suhozida u prostoru, stjenoviti masiv ponad vinograda, refleksija sunčeve svjetlosti s morske površine te slobodan sustav uzgoja trsa omogućavaju maksimalno iskorištenje sunčevog zračenja.

Sastav tla na dingačkim obroncima tla čini ovo područje izrazito propusnim i vrlo povoljnim za izmjenu vode, zraka i

mikrobiološku aktivnost. U takvim uvjetima korijen vinove loze prokorjenjuje cijeli volumen tla, dok uslijed ispiranja na površini ostaje pretežno šljunak i sitno kamenje, čime se dobiva izvrstan toplinski izolator. Dingačko tlo je posebno i po tome što obiluje znatnim prirodnim količinama kalija - visoke koncentracije kalija pravo su bogatstvo i glavni čimbenik vrhunske kakvoće grožđa i posebnosti vina s ovog zaštićenog vinogradarskog područja.

Svoj glas vrsnosti vino Dingač baštini još iz 15. stoljeća kada je postizalo cijenu tri do četiri puta višu od ostalih vina užeg i šireg proizvodnog područja. Uz Dingač, vrsna pelješka vina dolaze s područja POSTUP I PONIKVE, nedaleko Stona, koje su nedavno također obilježene zaštićenom oznakom izvornosti. Zaštićena oznaka izvornosti "Ponikve" pokriva vinogradarski položaj Ponikve koji se nalazi na području katastarske općine Boljenovići na poluotoku Pelješcu u blizini grada Stona. Čitavo područje izvanredan je primjer tradicijskog načina podizanja vinograda s terasama i suhozidima atraktivne krajobrazne arhitekture i vizure. Uglavnom je zastupljena sorta plavac mali, a sveprisutan je tradicionalni, račvasti uzgojni oblik.

Pelješko vinogorje izvanredan je primjer VERNAKULARNE ARHITEKTURE, gradnje mimo akademskih standarda i bez stručnog (na)vođenja, koristeći se tradicionalnim/narodnim saznanjima i praksama. Naime, tamošnje tlo se oblikovalo na šljunkovitim siparsko – obronačkim nanosima, a čovjek je sve te nanose pogodne za poljoprivredu na (dingačkim) strminama tijekom minulih stoljeća teškim težačkim radom iskrčio, izgradio terase u zaštiti od erozije i djelomično nagnute terene prilagodio ravnim. Pri tome je krupnije kamenje korišteno za izgradnju suhozida, a najveći je dio viška kamena i krupnijeg šljunka iznošen izvan granica budućeg vinograda. Pri odabiru povoljne površine za vinograde na nagibu, pretci su kao pouzdani pokazatelj uzimali stanje okolnog raslinja tijekom ljetnih suša. U vinogradima se oblikuje račvasti oblik trsa visine 30 – 50 cm bez armature. Niski uzgoj vinove loze sa slobodno rastućim mladica idealan je za ovakve položaje, jer mladice s lišćem čine sjenu na površini tla i na taj način čuvaju vlagu u tlu. Radi zadržavanja krajobraznih strukturnih elemenata i povijesnog iskustva nisu dozvoljeni drugi sustavi uzgoja, pogotovo ne postavljanje stupova i žica u vinogradu.

Čuveni vinski okusi Pelješca

Najpoznatija i najrasprostranjenija vina na Pelješcu pripadaju sorti grožđa PLAVAC MALI. Od te sorte, ovisno o mikrolokaciji nastaju vina koja se međusobno razlikuju i koja su prepoznatljiva na domaćem i međunarodnom tržištu.

| | DINGAČ | PONIKVE | POSTUP |
|-------------|---|---|----------------------|
| Lokacija | Pijavičino, Podobuče, Potomje i Trstenik | Boljenovići (u blizini Stona) | Donja Banda, Potomje |
| Boja | Kristalno bistra vina tamno rubin crvene boje, koja ovisno o metodi proizvodnje i načinu čuvanja vina, mogu imati lagani ljubičasti odsjaj ili slabo naglašenu svijetlu nijansu smeđe boje u odsjaju | Ljubičasto tamno crvene boje s jakim odsjajem kod mladih vina. Starenjem vina boja se mijenja i poprima tamno rubin–crvenu sa nijansama tamno smeđe crvene kod starijih vina. | |
| Odležavanje | Klasiko (najmanje 12 mjeseci – 9+3) i Riserva (najmanje 24 mjeseca – 18 + 6) | | |
| Miris | Ovisno o metodi proizvodnje i načinu čuvanja može imati naglašen miris mladih razigranih vina, ili tipični sortni miris dijelom vremena odležanog vina u drvu sa slabo naglašenim začinskim komponentama, te prepoznatljiv miris odležanog vina sorte Plavac mali crni u drvu s naglašenim mirisom suhe šljive i suhe smokve, a u retronazalnom osjetu svježije pečenog kruha | Aroma je kompleksna, tamno voće (trešnja, višnja, šljiva) uz blage naznake herbalnih nota. | |
| Okus | To su vina zaokruženog, slabo hrapavo trpkastog okusa naglašene svježine, a ovisno o vremenu odležavanja, ona postaju puna, harmonična, skladna i mekana, koja ukoliko odležavaju 24 mjeseca imaju pun, mekan, gorkast okus s naglašenim i skladno uklopljenim ostatkom neprevrelog šećera. | Okus: pun, slojevit, srednje do visoke alkoholne jakosti, vrlo ekstraktan, naglašene taninske komponente u okusu od mekog do vrlo trpkog. | |

Dosadašnja istraživanja su pokazala pozitivnu korelaciju konzumacije vina u određenim količinama sa ZDRAVSTVENIM BENEFITIMA. Tako je dokumentirana uloga u zaštiti od karijesa, karcinoma prostate i Alzheimerove bolesti. Autori drugog istraživanja su ukazali na postojanje veze između umjerenog unosa vina i bolje izvedbe prilikom izvođenja svih testova korištenih u procjeni kognitivnih funkcija.

U studiji objavljenoj u Journal of Epidemiology and Community Health navodi se kako unos pola čaše vina dnevno produljuje životni vijek za 5 godina.

Odležavanje vina u moru

Ovu praksu su u novije doba pokrenuli vinari s Pelješca kada buteljirano vino u amforama postavili u Malostonski zaljev na odležavanje. Malostonski zaljev se pokazao kao idealno mjesto za odležavanje vina zbog ograničenih strujanja čime se butelje ne oštećuju, temperatura je konstantna tijekom čitave godine i iznosi 15°C, što je idealna temperatura za odležavanje crnih vina. Položaj amfora na dnu mora onemogućava prodor svjetlosti što je nemoguće osigurati u bilo kojem vinskom podrumu. Vrijeme će pokazati perspektive održivosti ove prakse koja ima potencijal očuvanja okoliša (smanjena gradnja novih kapaciteta na kopnu za odležavanje vina) i širenja perspektive mora kao novog resursa u skladištenju i dozrijevanju vina

Gastrobaština Pelješkog mora:

Malostonski zaljev: Jamac održive budućnosti

Malostonski zaljev je 28 kilometara dugi nastavak Neretvanskog kanala koji se pruža između obala kopna i poluotoka Pelješca, najveće širine 6,1 km na spojnici luka Drače uvala Soline. Malostonski zaljev je 1983. godine proglašen posebnim rezervatom. Posebni rezervat u moru obuhvaća područje jugoistočno od crte Sreser – Duba te okolni obalni pojas. Zahvaljujući specifičnim ekološkim uvjetima, živi svijet zaljeva je izuzetno bogat. Ovdje zalaze jata plave ribe, a najpoznatiji je po uzgoju školjkaša. Osim navedenog akvatorija, posebni rezervat prirode Malostonski zaljev obuhvaća i kopneni dio - dijelove općina Ston, Dubrovačko primorje, Janjinu i Slivno.

Ribarstvo i akvakultura predstavljaju strateški sektor proizvodnje hrane visoke kvalitete i nutritivne vrijednosti. Zahvaljujući klimatskim promjenama koje utječu na smanjenje ribljeg fonda te poremećaje u poljoprivrednim prinosima na kopnu, marikultura postaje gospodarski put budućnosti u kojem značajke Malostonskog zaljeva te znanje i prakse višestoljetnog uzgoja hrane na ovom području predstavljaju vrijedan resurs.

Glavna značajka malostonskog zaljeva je njegova OVISNOST O KOPNU. Značajan dotok slatke vode vruljama, rijekom Neretvom i oborinskim ispiranjem s kopna djeluju kao specifični regulator čime se ublažavaju niske zimske i visoke ljetne temperature. Slatka voda također smanjuje salinitet Malostonskog zaljeva i obogaćuje ga hranjivim tvarima koje omogućuju visoku produktivnost zaljeva. Cijeli Malostonski zaljev je plitak s prosječnom dubinom od 15 m i muljevitim dnom što pogoduje posebnim ekološkim uvjetima za uzgoj školjkaša. Obale Zaljeva su blagog nagiba, građene od karbonatnih naslaga i velike vodopropusnosti; od biljne vegetacije prevladavaju makija i šuma hrasta crnike čiji se biljni ostaci talože na obalnoj površini tla te time sprječavaju eroziju tla. Ujedno, ova vegetacija omogućava postupni dotok hranjivih tvari (fosfati, silikati, nitrati) i minerala s kopna u more i tako utječe na ravnomjeran razvoj fitoplanktonskih populacija važnih za ishranu malostonske kamenice. Zahvaljujući kombinaciji utjecaja vjetrova i morskih struja, osigurana je i dobra prozračenost morske vode u zaljevu te kvalitetna distribucija planktonske hrane za malostonsku kamenicu.

TRADICIJA ŠKOLJKARSTVA u Malostonskom zaljevu potječe još od vremena Rimskog carstva preko Dubrovačke Repu-

blike sve do danas, a epitet kolijevke uzgoja kamenice na ovom području nosi UVALA BISTRINA. Prvi dostupni arhivski zapis o načinu sakupljanja kamenice s prirodnih rastilišta i poluuzgoju u Malostonskom zaljevu datira iz 1573. godine, međutim već 1333. godine Dubrovačka republika uočava važnost uvale Bistrina u tom pogledu. Uzgoj je u XVI. stoljeću bio već uhodan i u rukama predstavnika Dubrovačke Republike u Stonu koji su tražili velike količine kamenice za dopremu u DR te su postavljeni veliki nameti za uzgajivače, a zabilježen je i izvoz kamenica u Veneciju u 17. stoljeću. Veliki nameti i zlouporaba moći od strane stonskih knezova doveli su do toga da je uzgajanje kamenica u 18. stoljeću gotovo pa propalo, prema izvorima koji navode da je u Bistrini ostalo svega tri kuće uzgajivača kamenica. Kamenice su se sve do kraja 19. stoljeća uzgajale tako da bi se odsječene hrastove grane polagale u morske plicine, za koje bi se hvatale kamenice, a koje su se tijekom rasta povremeno prorjeđivale te bi tek nakon tri godine dosegle svoj maksimum i stavljale u promet.

„Prvo racionalno gojište kamenica“ osnovao je kapetan STJEPAN BJELOVUČIĆ u Sutvidu 1899. godine, koji uvodi nove tehnologije u uzgoju, što se odražava u povećanoj proizvodnji i prepoznatljivosti stonske kamenice na europskom tržištu. Time je udario temelje uzgoju na velikim površinama. Razdoblje od 1926. do Drugog svjetskog rata očituje se intenzivnijim i aktivnim sudjelovanjem pojedinaca i reguliranjem uzgojnog procesa. Godine 1936. stonska kamenica dobiva priznanje “Grand Prix” i osvaja zlatnu medalju u Londonu. Najveća proizvodnja postignuta je u razdoblju od 1980. do 1990. godine i iznosila je između 1,5 – 2 milijuna komada godišnje. Nakon toga ona znatno opada. Višestoljetna tradicija uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu rezultirala je akumulacijom niza specifičnih znanja i vještina lokalnih školjkara.

Prema proizvodnim površinama za školjkaše, DNŽ prednjači daleko ispred ostalih primorskih županija, odnosno na proizvodne površine za školjkaše u DNŽ otpada više od polovice od ukupnih površina u RH, dok na proizvodne površine bijele ribe u DNŽ otpada nešto manje od 7% od ukupnih površina, svrstavajući je tako na treće mjesto, iza Zadarske i Primorsko-goranske županije. Najznačajnije vrste riba u morskom uzgoju su lubin, komarča i atlantska plavoperajna tuna. Uzgoj lubina i komarče započeo je na području Hrvatske među prvima u Europi, i ima tradiciju od gotovo 50 godina.

Na Pelješcu, na širem području Malostonskog zaljeva komercijalno se uzgajaju samo dvije vrste školjkaša, kamenice i dagnje, te dvije vrste ribe, ORADA I BRANCIN, a postoji mogućnost za uvođenje u proizvodnju više autohtonih vrsta iz

ovog područja kao što su brbavica, kunjka, prstac, bijela dagnja. Proizvodnja školjkaša i riba varira prema izvorima od 1000 tona dagnji godišnje do 2500 tona, kamenica od 500 000 do 2,5 milijuna komada te 400 tona ribe (brancina i orade). Na ovom području su registrirana 74 uzgajivača školjkaša i 6 uzgajivača ribe. Postojeća uzgajališta u Malostonskom zaljevu su Bistrina, Bjejevica, Brijesta-Drača i uvala Bezdića sa sjeverne strane Pelješa, kod Orebića. Bitno je napomenuti kako je sektor ribarstva, a pogotovo ribogojilišta znatno ovisan o klimatskim promjenama jer zagrijavanjem Jadrana stvara se prijetnja za uzgoj pojedinih vrsta (lubin, tuna).

Malostonska kamenica: Iz mora na stol

Jedna od peljeških gastrodelicija sa zaštićenom oznakom izvornosti je i MALOSTONSKA KAMENICA. Dobila je ime po Malostonskom zaljevu na kojem se uzgaja. Meso ove kamenice karakterizira čvrsto kupolasto nabubrena masna struktura sjajne bijelo-žućkaste boje. Unutrašnjost ljuštore malostonske kamenice osim mekog tkiva ili "mesa" sadrži svojstvenu prozirnu i bistru tekućinu koju karakterizira osvježavajući miris morskih algi u zoni plime i oseke. Meso je na ugriz masne teksture mekano i sočno te ima specifičan slatko-slani uravnotežen okus. Okus je kombinacija slatkog i punog okusa te ugodnog morskog mineralnog okusa u kojem prevladava aroma joda koja se zadržava na nepcu.

Posebna svojstva malostonske kamenice nastaju pod utjecajem okoliša Malostonskog zaljeva, a dijelom i uslijed tradicionalnih uzgojnih praksi koje primjenjuju lokalni školjkari. Vrlo značajan okolišni čimbenik jest SLATKA VODA koja iz različitih izvora dotječe u Malostonski zaljev. Ona s jedne strane smanjuje slanost morske vode, dok s druge strane ima ulogu toplinskog regulatora koji ublažava ekstreme niskih zimskih i visokih ljetnih temperatura. Iznimno velika zastupljenost različitih vrsta mikrofitoplanktona i mikrozooplanktona te njihova dobra i ujednačena distribucija u vodama Malostonskog zaljeva omogućava kvalitetnu ishranu kamenica.

Posebni ekološki uvjeti Malostonskog zaljeva te njegova prostorna izoliranost vjerojatno su utjecali i na biološku specifičnost malostonske kamenice koja se ogleda u njejoj genskoj različitosti u odnosu na druge populacije.

Posebnost ekoloških uvjeta u Malostonskom zaljevu pozitivno utječe i na reproduktivni ciklus malostonske kamenice rezultirajući dvostrukim ciklusom mriješćenja tijekom godine (proljeće i jesen) s visokim koncentracijama ličinki. Malostonski zaljev bilježi najviše koncentracije ličinki u moru u odnosu na druga područja na Jadranu te predstavlja

JEDINO PODRUČJE NA JADRANU S USPJEŠNIM PRIHVATOM LIČINKI DVA PUTA GODIŠNJE i time ima veći komercijalni potencijal.

Kvaliteta morske vode u Malostonskom zaljevu također igra veliku ulogu na posebnost malostonske kamenice. Cijeli akvatorij Malostonskog zaljeva spada u najvišu A zonu, prema klasifikaciji voda za uzgoj školjkaša, iz koje se školjkaši mogu PLASIRATI NA TRŽIŠTE BEZ PRETHODNOG PROČIŠĆAVANJA. Primjena tradicionalnih postupaka uzgoja, koji podrazumijevaju često RUČNO ČIŠĆENJE OBRAŠTAJA te poseban način selekcije kamenica, u kojem se za nastavak uzgoja biraju najbolje jedinke, utječe na filtracijski kapacitet kamenice, a time i na sposobnost uzimanja hrane, odnosno na njen rast i razvoj.

Kamenice imaju različite BLAGOTVORNE UČINKE NA ZDRAVLJE. Poboljšavaju zdravlje kardiovaskularnog sustava zbog visokog udjela omega-3 masnih kiselina. Magnezij i kalij u kamenicama također reduciraju tlak i smanjuju napetost krvnih žila. Kamenicama se pripisuje i epitet afrodisijaka moguće zbog visokih razina cinka budući da različite studije povezuju deficit cinka i smanjen libido. Također cink pomaže kod cijeljenja rana i očuvanja vida. Sadrže i visok udio proteina potrebnih za rast, razvoj i održavanje mišićne mase.

Meso kamenica ima umjerenu energetska vrijednost, te je dobar izvor različitih vitamina i minerala. Od aminokiselina koje su prisutne u mesu kamenica najviše je leucina, izoleucina, lizina i treonina. To su esencijalne aminokiseline, odnosno one koje ne možemo sami sintetizirati, već ih moramo unijeti hranom.

Ribarstvo: Tisućljetna opstojnost

Hrvatsko se ribarstvo spominje prvi put 995. u darovnici u kojoj je zadarsko plemstvo, u vrijeme priora Madija (986–999), darovalo benediktinskomu samostanu sv. Krševana u Zadru ribarske pošte kraj otoka Molata i u zaljevu Telašćici na Dugom otoku. Ova tisućljetna tradicija rezultirala je time da su TRADICIJSKE RIBOLOVNE VJEŠTINE, OBIČAJI I VJEROVANJA NA JADRANU zaštićeni kao nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske i upisani u nacionalni Registar kulturnih dobara. One se usko vežu i sa zaštićenom mediteranskom prehranom. Na primjeru ribarstva izvanredno je vidljiv skladan suživot s prirodom te kako je ona utjecala na oblikovanje načina života u primorskom kraju. Sudionici ribolova koji se obavlja korištenjem tradicionalnih alata, a kvantitetom i prostornim obuhvatom je malih razmjera,

stoljećima održivo upravljaju dragocjenim morskim resursima pa se može istaknuti da otočani i stanovnici priobalnih kopnenih naselja stoljećima primjenjuju načelo održivog razvoja pri čemu čuvaju ekologiju mora.

Prvi izvori o načinima lovljenja ribe (paljenjem luči) na ovom području datiraju iz čuvenog Statuta garda Dubrovnika, s kraja 13. stoljeća. Ribolovnu flotu tog doba činila su barem tri plovila: leut, svjećarica i barčica. Jedna od prvih ribolovnih tehnika bilo je plašenje ribe. Spominju je povijesni izvori iz XIII. st. opisujući ribolov u Prokljanskom jezeru. Srednjovjekovni statuti istočnojadranskih komuna spominju razne druge ribolovne tehnike, no najčešće je to bio ribolov s pomoću mreža stajačica i potegača. Statut grada Dubrovnika (1272) spominje gripe, tratre i retibus.

Tradicionalni centri pelješkog ribarstva (na srdele) su TRPANJ (u kojem se nalazila i tvornica za preradu ribe utemeljena krajem 19. stoljeća) i TRSTENIK. Na svom vrhuncu, početkom 19. stoljeća u Trpnju je bilo oko 25 mreža „potegača“, dok ih je danas samo jedna. Nekadašnja glavna lovišta srdela bila su na području Trpnja, od rta Lovišta do rta Osobljava te na jugoistočnoj strani poluotoka. Izlov srdela bio je izvor hrane, ali i predmet oporezivanja, tako su ribari, vlasnici mreža u Dubrovačkoj republici bili obavezni na davanja stonskom knezu, desetinu su bili obvezni davati samostanu sv. Klare u Dubrovniku (samostan je čak imao i službenike za prikupljanje desetine na terenu – tzv. decimare) te su morali plaćati i davanja Republici za posjedovanje mreža. Mjesta za izlov, tzv. „pošte“ bile su i uzrok svađa, tako su dokumentirani i sukobi s korčulanskim ribarima, čije su pošte Pelješčani ponekad eksploatirali. Srdele koji bi ulovili, Pelješčani su sami solili i izvozili u Senegaliju u Italiju u kojoj bi je onda skladištili i prodavali kao gotov proizvod.

Osim lova na srdele, lov na tune je također bio važan, a lovile su se manjim mrežama potegačama i stajačicama dok su glavna mjesta za izlov bila Kunova, Crkvice, Osobljava, Brijesta i Bezemlje. Centri tunolova su bili Hodilje i Broce, a vlasnici mreža su bili još teže oporezivani negoli oni na srdele. Desetinu izlova je također uzimao samostan sv. Klare u Dubrovniku, a polovicu (do određenog iznosa) i stonski knez koji bi zalihu prosljeđivao dalje Malom vijeću Republike, stonskom biskupu i nekim drugim ustanovama u Stonu.

Prvi put u Europi tunolov na otvorenom moru uveden je 1929. godine upravo u ondašnjoj Jugoslaviji. Tune su se tradicionalno lovile mrežom zvanom ŠABAKUN, mrežom potegačom velikog oka, namijenjena za lov krupne plave ribe koja je kao tradicijski alat autohtona za dubrovačko područje.

Kroz povijest, povremeno je bio važan i lov na ciple, koji su se lovili tzv. mrežama ciplaricama (zagrade, plutarice) te lov „na dokes“ (lov pod svijetlom na osti). Dokes je bio naročito razvijen u stonskim Mladinama. Za vrijeme Dubrovačke

Republike u Mladinama nitko nije smio ribati bez dozvole stonskog kneza ili biskupa.

Glavni ribolovni alati priobalnog ribolova su mreže stajačice, udičarski alati i mreže potegače. Mreže stajačice su mreže četvrtastog oblika sastavljene od plutnje (konop s pričvršćenim plovcima), olovnje (konop s pričvršćenim olovima) i mrežnoga tega oka različite veličine, ovisno o vrsti ribe koja se njome lovi. Postavljena stajačica lebdi u okomitu položaju nad dnom, između dna i površine ili pluta pod površinom vode. Lovi pasivno na zabod (riba se sama zabada u mrežna oka). Po veličini, odnosno vrsti ribe koja se mrežom lovi, razlikuje se mnogo vrsta mreža stajačica: gavunare, srdelare, sklatare, girare, listare, palandare, prostice i dr. Potegača se sastoji od dva dijela; tijela i armiranja. Tijelo sačinjavaju krila, grlo i vreća. Mreže potegače su namijenjene ulovu različitih vrsta riba te se potegače dijele, prema ciljanom objektu ulova, na migavicu, giraricu, srdelaru, šabakun, igličaru i oližnicu. Migavica je pridnena obalna mreža potegača, potječe s područja Dubrovnika, točnije prvi put se upotrebljava u Rijeci Dubrovačkoj i Zatonu u 17. stoljeću. Namijenjena je za ribolov gire oblice.

Osim mrežama, riba se lovila i PRIMITIVNIM ALATIMA - ostima, šiljcima, drvenim "kučulama" i košičanjem.

Sukob tradicije i održivosti

Jedan od najvećih prijemora u hrvatskom ribolovu danas je upotreba mreže „potegače” – migavice. Naime, ribolov migavicom se obavlja u priobalnom dijelu morskog pojasa koji je najčešće prekriven LIVADAMA POSIDONIJE. Migavicom se „ore” morsko dno pa se uništavaju ove dragocjene livade, svojevrsno utočište/stanište mnogim vrstama morskih organizama. Livade posidonije su iznimno bitne jer su to najrasprostranjenije morske cvjetnice, biljke koje su se u potpunosti prilagodile morskom okolišu, imaju razvijen korijen, list i cvijet, a ispod površine mora normalno se razvijaju i razmnožavaju, obogaćuju more kisikom, pohranjuju ugljik i cvjetaju. Posidonija je endem Sredozemnog mora, a njena prisutnost je neizmjereno važna za morski ekosustav jer livade posidonije pružaju mrijestilište, hranilište, rastilište, sklonište za mnoge morske organizame što ih čini pravom riznicom bioraznolikosti. Iznimno su osjetljive su zbog svog sporog rasta i spore stope obnavljanja. Oporavak ove vrste obično se smatra nepovratnim u ljudskoj vremenskoj skali budući da godišnje naraste tek nešto više od jednog centimetra. Potpuni nestanak posidonije predstavljao bi najveći gubitak kako biološke i ekološke, tako i ekonomske vrijednosti obalnih ekosustava.

Sol: Dar zemlje i mora

Na simboličkoj razini, sol predstavlja SJEDINJENJE MORA I ZEMLJE. Iako je morska voda temeljni izvor soli, natrij i klor kao zasebni elementi su produkti nastalih vulkanskih procesa, odnosno na površinu izbijaju iz Zemljine nutrine. Uz to, potreban je cijeli niz preduvjeta kako bi se oblikovali bazeni za vađenje soli iz mora – visoka insolacija, konfiguracija tla (kompaktna ilovača kako bi se spriječilo otjecanje mora u zemlju umjesto zadržavanja u bazenima za proizvodnju), povoljni vjetrovi, blage smjene klime i oseke – omogućavaju nastanke različitih vrsta i oblika bazena za kristalizaciju soli. Sol se u morskim solanama dobiva tako da se morska voda postepeno pušta u sustav ravnih, širokih, plitkih ograđenih bazena i potom izloži učinka sunčevog zračenja i vjetrova, nakon čega voda isparava i postepeno zgusnjava do zasićenosti, odnosno do one gustoće kad se sol više ne može održati u vodi u otopljenom stanju pa se kristalizira i taloži na dno.

STONSKA SOLANA se prvi put spominje 1333. godine i prema svojoj organizaciji se znatno razlikuje od istarsko-dalmatinskih solana. Ona je planski promišljena i organizirana na način da se maksimiziraju prinosi soli kroz popravak zapuštenih i uređenje novih solila, za razliku od rivala duž istočnojadranske obale koji su se sastojale od većeg broja malih solanica i neovisno jedna o drugoj proizvodile sol. Taj podatak ne čudi ako znamo da je stonska sol bila JAMAC SLOBODE DUBROVAČKE REPUBLIKE i stoga je Republika ulagala značajna sredstva u unaprjeđenje solane, kao i u njenu zaštitu gradnjom stonskih zidina. Primjerice, postoji podatak da je 1575. godine, stonska solana donijela DR prihod od 15.900 dukata koliko je otprilike iznosio godišnji danak osmanskoj državi u zamjenu za slobodu. Ipak, ovaj iznos značajno je manji od ranije zabilježenih prihoda u vrijednosti od 30.000 dukata par desetljeća ranije. Prije sloma Republike, ona je od monopola soli stjecala godišnje 30.000 dukata prihoda, a krajem 18. stoljeća i 100.000 dukata, što znači da je proizvodnja soli dotad ostala najznačajnijom gospodarskom granom dubrovačkog kraja. Povijesno gledano, uvijek se proizvodila značajno veća količina nekvalitetnije tzv. ružičaste soli koja se davala stoki za hranu i koristila za konzerviranje, od kvalitetne tzv. bijele soli za prehranu domaćinstva. Sve to govori o važnosti strateškoj važnosti soli u srednjem vijeku i potencijalu koje ona i danas ima u kontekstu održivosti (npr. konzerviranje hrane i pohrana bez korištenja električnih uređaja, smanjenje potrošnje energije).

Stonska solana izgrađena je na povoljnoj mikrolokaciji, u uvučenom zaljevu, a u blizini bosansko-hercegovačke Gabele, važne tržnice za izvoz na istočno tržište. Zaštićenost solane u dubokom zaljevu kroz povijest je predstavljala i

izazov održivosti solane zbog slabije ventilacije vjetrova kao i većem utjecaju slatke vode na solila.

Znamo da je Dubrovačka Republika nakon Zadarskog mira 1358. pa sve do 15. stoljeća uživala monopol nad trgovinom soli u zaleđu i na Neretvi te se u te svrhe razvilo i posebno plovilo za prijevoz soli – PELJEŠKA SOLARICA u koju se moglo ukrcati i do 500 modija soli (1 modij soli je iznosio cca 100 kg soli). Barka solarica je bila posebni tip barke, čiji je trup bio nešto širi i plići da bi mogla što dalje ući u rijeku Neretvu, a za niskog vodostaja što brže prići obali. Posade „solarica“ su za vrijeme prevoženja soli bile u stalnoj karanteni te im je bio potpuno zabranjen kontakt s ostalim stanovništvom. Tako je visoki zdravstveni standard koji je imala DR u to doba (prva na svijetu osnovana karantena je upravo ona na dubrovačkim lazaretima) primjenjivan i na strateški važnu trgovinu soli.

Najčešće su u solani radili svi odrasli i za rad sposobni muškarci iz okolice Stona i Janjine, a ponekad, u velikoj potrebi, i stanovnici Orebića i Slanog. Neki izvori ukazuju na to da su u solani kao sezonski radnici, u vrijeme kad je sol trebalo ubrati brzo nakon dozrijevanja, bili obavezni raditi svi stanovnici Pelješca i Dubrovačkog primorja, u obliku javne tlake. Do isplate pravih nadnica dolazi tek sredinom 19. stoljeća. Najviše je radnika u solani zapošljavano u vrijeme kristalizacije i skupljanja soli, kada se nastojalo izbjeći kišu. Unatoč nedostatnom ulaganju, pa i povremenom zapuštanju, ova solana je u međuraću postizala najviši prosječni godišnji kapacitet proizvodnje po hektaru površine među solanama istočnojadranske obale.

Stonska solana je OGLEDNI PRIMJER SUŽIVOTA S PRIRODOM jer se tradicija proizvodnje soli odvija na isti način već stoljećima i to isključivo uz pomoć mora, sunca i vjetra. Također, solana je dobar primjer ovisnosti o prirodi i utjecaja koji vremenske prilike mogu imati na proizvodnju soli. Primjerice, kišna ljeta mogu značajno smanjiti prinos kvalitetne soli i u tom kontekstu klimatske promjene kojima smo svjedoci mogu imati značajne posljedice po proizvodnju (stonske) soli. U solani se nalazi 58 bazena podijeljenih u pet skupina jer cijeli proces proizvodnje soli prolazi pet faza, a traje jedan do dva mjeseca, ovisno o vremenu. Nekad je imala 11, a danas ima devet kristalizacijskih bazena koji su dobili imena po svecima (Frano, Nikola, Baltazar, Antun, Josip, Ivan, Petar i Pavao) te Mundo (svijet) iz kojih se obere oko 500 tona soli godišnje. Unatoč velikom povijesnom značaju, o stonskoj solani tek je nekolicina (uglavnom starijih) izvora, i kako navodi povjesničar Šime Peričić “premda stara i značajna, stonska solana dosad nije dostatno istražena i predstavljena javnosti, pa je, slijedom toga, o njoj i ostalo mnogo toga nepoznato.” U tom smislu, povijest stonske solane predstavlja dodatan, zaseban potencijal kulturno-povijesne i turističke valorizacije.

Stonska sol: Kraljica Pelješca

Posebno mjesto u pelješkoj gastronomskoj priči zaslužuje STONSKA SOL koja se bere u najstarijoj europskoj solani. U prosjeku se dobije 500 tona soli godišnje što je u odnosu na njenu površinu, najviše od sve tri hrvatske solane, s tim da se danas tamo proizvodi tek 5-10% soli za ljudsku prehranu.

U modernom nutricionizmu, prekomjeren unos soli je okarakteriziran kao štetan za zdravlje te se izravno ili neizravno smatra krivcem za povišeni krvni tlak, srčane, bubrežne i plućne bolesti, moždani udar, osteoporoza, dijabetes, neke oblike karcinoma. Vjerojatni razlog tome je aditiv koja se u sol stavlja da bi ostala sipka.

Za razliku od velikog broja drugih solana, stonska solana još uvijek provodi PROCES „DRCANJA“ ili miješanja mora, zbog čega sol ostaje sipka bez dodavanja aditiva.

Osnovni proizvodi stonske solane su MORSKA SOL i CVIJET SOLI. Cvijet soli se iz plitkih bazena s ručno kupi s površine. Popularna je jer se smatra kvalitetnijom od obične morske soli zbog veće razine kalcija i magnezija. Ujedno je i mnogo čistija, cijenjena poput maslinova ulja ili svježih začina koja jelima daju poseban okus. Veoma je dragocjena forma soli koja može biti dosta skuplja od obične jer se skuplja samo u određenim dobima dana i godine. Ova sol je kvalitetnija jer je manje rafinirana pa stoga sadrži veći udio minerala. Okusom je manje slana jer sadrži manje natrijevog klorida (97%) u odnosu na uobičajenu kuhinjsku sol. Sadrži i veću količinu vlage od obične soli, a upravo vlaga omogućava kristalima da se spoje i formiraju oblike latica ili pahuljica. Cvijet soli je ljekovit jer sadrži brojne minerale kao što su magnezij, kalij, kalcij, željezo, a najčešće se koristi u posljednjem koraku pripreme jela kao začina za intenziviranje okusa te se ne upotrebljava za kuhanje. Često se koristi kao pojačivač okusa u namirnicama kao što su jaja, meso, riba, povrće, čokolada, karamela.

Kultura stola

Hrana u mediteranskoj ishrani predstavlja daleko više od puke fiziološke potrebe. Povijesno gledano, proces nabave i/ili uzgoja hrane te njene prerade oblikovao je posebni način života na moru i u priobalju, razvijajući tako poseban odnos prema pripremi, serviranju i ophođenju prema hrani. DEGUSTACIJA I DIJELJENJE HRANE važan su čimbenik ne samo privatnih domaćinstava nego i javnih događanja.

Objedovanje u obitelji i bogatstvo gastronomske tradicije u obitelji posebno do izražaja dolazi za vrijeme božićnih blagdana, krštenja, vjenčanja i kršćanskih svetkovina.

Božićno vrijeme

Vrijeme Adventa i iščekivanja Božića svečano je vrijeme kada se smanjuje intenzitet rada, a obitelji se pripremaju na proslavu Božića u duhovnom (odlazak na mise, pjevanje prigodnih napjeva) i pojavnom smislu (priprema kuće i jela za nadolazeće svetkovine). Ovo vrijeme bogato je TRADICIJSKIM PRAKSAMA na Pelješcu koje su se u finima nijansama razlikovale od mjesta do mjesta.

Na Badnji dan bi se najčešće jela riba, i to bakalar „na bilo“. Postilo se cijeli dan, do večere, koja bi bila obilata. Kršenje posta smatralo se velikim grijehom. Kao poslasticu za kraj večere, žene bi pripremale prikle i popriguše, a na stolu se još mogu naći mantale (koje se dobiju iskuhavanjem mošta) ukrašene lovorovim listićima, suhe smokve nanizane na špag ili konop, kotonjate (kolač od dunja) i rožate. Od pića nezaobilazni su rakije ruzolin i travarica, prošek i vino te kruškovac (liker napravljen od ekstrakta kruške).

Jedan od iščeznutih običaja Pelješca na Badnji dan je PALJENJE BADNJAKA, panja/drвета što se uoči Božića, uz poseban obred, unosi u kuću i naloži. Badnjak (panj maslinovog ili hrastovog drva) bi unosio najmlađi ukućanin, a negdje je zalijevao vinom i posipao pšenicom. Badnjak bi gorio za vrijeme obroka, a njegov pepeo bi se skupljao te na dan nove godine posipao po vrtovima domaćinstava. Tijekom Badnje večeri dovršavalo bi se kićenje bora pod kojim se nalazila posuda s pšenicom te svijećom u sredini posude. Veći dio ukrasa za bor izrađivao se u kućnoj radinosti. Zabilježen je i

zanimljiv običaj prema kojem su domaćice, kad bi se vratile s ponoćne božićne mise, uzele sjekire i tukle po stablima mindela i govorile „ili rodit ili posić!“

Običaj koji daje poseban pečat ovome kraju jest OBICAJ KOLE(N)DAVANJA. On se ne veže ni za jedan određeni datum, već obilježava cijelo božićno-novogodišnje razdoblje, a ponajviše se ističe na Staru godinu. Ivan Lozica u svom članku „Došli smo vam kolendati“ govori o različitim definicijama i značenjima riječi koleda. Svoja zapažanja temelji na iščitavanju starih rječničkih definicija koje su koledu znale tumačiti višestruko. Tako je zabilježeno da koleda može značiti: dar, glazbu, običaj, ophod, Badnji dan, Novu godinu. Koleda (kolende) su pučke pjesme koje pjevaju koledari (kolendari), obilazeći svoje rođake i prijatelje, čestitajući i slaveći blagdane te tražeći dar zauzvrat. Koleda se razlikuju od kraja do kraja i od mjesta do mjesta, a u Hrvatskoj se prvi put spominju u dubrovačkom Statutu 1272. godine.

Akademik Cvito Fisković navodi kako su se u Orebićima (Orebiću) između dva svjetska rata pjevale koleda, a domaćini bi darivali pjevače bajamima, narančama i suhim smokvama. Fisković navodi kako je jako malo starinskih peljeških koleda zabilježeno, no kako se u velikoj mjeri one oslanjaju na dubrovačku i korčulansku tradiciju. Kako su Pelješčani tradicionalno bili okrenuti moru, motivi kolendi bili su ljubav prema obitelji, želja za pomlađivanjem novih naraštaja, unosna plovljenja po moru. Koleda bi se pjevale od kuće do kuće i prilagođavale ovisno o tome tko živi u domaćinstvu (mala djeca, neoženjen mladić, djevojke pred udaju, zaručena djevojka, više mladića i djevojaka, muž i žena, žena pomorca koja odgaja djecu sama, itd.). Fisković navodi kako su se ove raznovrsne i duge koleda najbolje očuvale u Vignju sve do Prvog svjetskog rata. Posebne koleda pisale su se ZA KAPETANE, veličajući njegov lik i djelo, nakon čega bi ovaj bogato počastio tu kolendarsku skupinu. Dvije sačuvane koleda napisao je tako i sam kapetan MIHO BIELIĆ za kolege kapetane Bara Buntjelića i Ivana Tunjicu.

Zabilježena je i Stonska kolenda:

Dobra večer,ko je u kući,pomogo vas Svemogući!

U našega gospara pri dvore pjevajmo braćo,do zore.

Nebojte se braćo Hrvati,došli smo vam kolendati.

Dobra večer,pjesnik veli,ko je u kući nek se veseli.

U polju je jato goluba,svi se skupe oko duba.

Na vrh duba oro staše,svim pticama zapovjedaše.

Oj ti slugo iz komina,donesi nam čašu(litru) vina.

Pa postavi tovjelicu i dokuči kobasicu!

Ne će gospođa neharna biti,kolendarima na zahvaliti.

Mi vam vele ne pitamo,od mala se kontetamo.

Šipak,dinju,malo voća,da grizemo do ponoća.

Godina je već od lani a vas nijesmo kolendali.

Nek večeras na gosposku,sakupismo mladost stonsku.

U kući vam bor zeleni a na njemu oro sjedi.Kada oro krilom krene,otrese vam zlatne rese. Ako okučani ne otvaraju vrata,onda se zapjeva:Mi poznamo već po svijeći,da vi nijeste pošli leći.

Čestito vam badnji dan i sutrašnji veliki dan. (2puta) Mnogo ljeta sretni bili,bili,mnogo ljeta živjeli.

Svetkovina Sv. Barbare

Na pelješkom i bliskom području, blagdan sv. Barbare (4.12.) poznat je kao Varin dan. Za taj dan pripremala se vara (varivo) od suhog boba, graška, leće, pšenice, raži, slanutka i takva se mješavina stavljala u vodu gdje se nadolijevala

hladna voda, nakon čega bi pastirice donijele drva, koja su skupljala i koja su se nazivala Varinim balicama. Obvezno je morao biti neparan broj sočiva. Otuda je na Pelješcu izreka »Varica se vari, hoće se devet stvari«. Iduća godina bi ovisila o mjestu gdje bi vara provrela, pa ako se radilo o strani gdje se nalazi more, moglo se očekivati više ribe, a ako bi provrela sa strane gdje su se nalazila njihova polja i baštine, to je označavalo iznimno dobar urod. Cijeli dan smjela se blagovati jedino vara koja se posluživala i gostima.

Ophod bijelih maskara

Ophod bijelih maskara su tradicionalni, jedinstveni pokladni običaj mjesta Putnikovići. Pozadinska priča bijelih maskara ima velike sličnosti s Homerovom pričom o Odiseju i vjernoj Penelopi. Ova legenda i danas živi kroz ophod bijelih maskara. Ključne figure bijelih maskara su: barjaktar, redar, mladoženja i mlada. Mladoženja je muška maskara s bogato izrađenom maramom vezanom preko ramena, dok je maskare mlade u ružičastoj košulji, okićena zlatnim nakitom. Barjaktar je odjeven u crveno odijelo i nosi barjak koji je ukrašen trakama i cvijećem. Redar nosi bijelo odijelo, a na njegovim hlačama je prišivena crvena traka. Kad je riječ o tradicionalnom ophodu bijelih maskara za vrijeme poklada, njih prati i pucač iz kubure. Pucnjem iz kubure najavljuje se dolazak bijelih maskara koje se okupljaju na guvnu. Ondje se nekoliko minuta odvijaju ritualni plesovi uz glazbu mijeha, a potom se sudionici povorke časte raznim jelima koja su domaćini u selu iznijeli na stol te ih pozivaju da se posluže. Poklade obilaze različita mjesta, koja redom iznose svoje najbolje slastice – prošek, bruštolane mendjele (ušećerani bademi), mantale, hrostule, padišpanj. Bogata trpeza jedan je od najvažnijih elemenata ovog običaja.

Javna druženja

Kult objedovanja nadilazi sferu privatnog i obogaćuje javnu dimenziju. Za područje Mediterana, Dalmacije, odnosno Pelješca karakteristični su javni (prigodni) događaji na kojima se mještani druže i jačaju duh zajednice i zajedničkog identiteta uz obavezne degustacije gastronomskih proizvoda. Na Pelješcu se tako danas izdvajaju USKRSNI DORUČAK U OREBIĆU, FESTIVAL MALOSTONSKE KAMENICE I FESTIVAL SOLI U STONU. Također se ističe i DANI OTVORENIH VRATA PELJEŠKIH PODRUMA, koji okuplja vinarije i restorana na poluotoku u posebno kreiranim menijima s lokalnim

specijalitetima.

U Dalmaciji, hrana i (klapska) pisma idu ruku pod ruku. Često se, nakon obilnog obroka, na obiteljskim okupljanjima prolomi spontana pjesma narodnih napjeva starijih članova obitelji. Jednako tako, nastupi s klapa često su upotpunjene gastronomskim programom, a izvori hrane (u prvom redu maslina i vinova loza) čest su MOTIV KLAPSKIH PJESMI. Klapsko pjevanje također je uvršteno na reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine. Riječ je o tradicijskom višeglasnom homofonom pjevanju bez pratnje instrumenata. Tekstovi klapskih pjesama uglavnom su ljubavni, a kreću se od poetskih, vedrih, optimističkih i šaljivih do tekstova pretjeranog sentimentalizma. Stil pjevanja je vremenom evoluirao od tipično tradicijskog oblika pjevanja (klapska pjesma) i postojanja klapa, do stručno postavljenog i organiziranog oblika pjevanja. Sastavni dio nekadašnjih javnih okupljanja je bio ples. Iako se danas upriličuje na posebnim događanjima, KAPETANSKI PLES, odnosno poloneza u Orebiću živopisan je prikaz dinamike odnosa između muškog lika koji osvaja mora i ženskog lika koji ga podržava i vjerno čeka na kućnom pragu. Sudionici su odjeveni u kape-tansko odore, odnosno u građanske damske oprave, a ples se prenosi s koljena na koljenu zahvaljujući entuzijazmu lokalnog stanovništva i tamošnjeg folklornog društva. Značajnu ulogu u očuvanju nematerijalne kulturne baštine Ponikava ima Kulturno-umjetničko društvo „PONIKOVSKA POSKOČICA“.

Održivost hrane

Zelena menestra

Zelena menestra autohtono je jelo dubrovačkog kraja, uključeno i pelješkog. Spominje se u povijesnim spisima krajem 15. stoljeća, a riječ je o zimskom jelu u kojem osnovu čine domaći pršut, panceta, suha svinjska glava, kobasice i suha bravetina. U vodi u kojoj se već prije skuhalo meso se kuhaju tri vrste kupusa i krumpir. Sjajan je primjer sezonalnosti hrane, odnosno kalorične hrane koja se jede u hladnije doba, ali i primjer količinski obilatog obroka koje se ne kuha za manji broj osoba, već ili za veći broj osoba ili za uživanje u jelu kroz nekoliko dana. Uz kupus, važne biljne namirnice, odnosno prilozi uz meso i/ili ribu su BOB I BLITVA.

Vještine tradicionalnog konzerviranja hrane

Bogatstvo ribljim fondom rezultiralo je razvojem ribarstva kao važne gospodarske djelatnosti na Pelješcu. U odsustvu hladnjaka i zamrzivača, stanovništvo se okrenulo prirodnim načinima produljenja svježine namirnica i očuvanju nutritivnih vrijednosti – SUŠENJEM RIBE. Riba bi se prvo očistila od glave, kostiju i utrobe, posolila kako bi se izvukla vlaga te prosušila nekoliko dana na zraku u posebnim drvenim okvirima. Jedan od visokoatraktivnih i rijetkih sušenih delikatesa Pelješca je BUTARGA, odnosno sušena riblja ikra, na ovom području ponajprije od cipla, iako su poznate i one od tune, sabljarko ili lubina (smuduta). Uz sušenje, značajnu ulogu imalo je i soljenje ribe i to poglavito zbog blizine strateški važne stonske solane.

„Mišancija“: Prstohvat divljine na pjatu

Mediterranska prehrana predstavlja zlatni standard jer inkorporira sezonske, organske namirnice iz uzgoja ili – divljine. Blagotvorna klima i karakteristično tlo osigurali su dom brojnim jestivim, samoniklim biljaka. Najpoznatije su zasigurno šparoge koje se beru u rano proljeće, uz brojne druge – DIVLJI LUK, TUŠT, MASLAČAK, MOTAR, MEDVJEDI LUK, LOVOR, KAPAR, KOPRIVA, KOROMAČ (MORAČ), KONJSKI VRIJESAK, MAJČINA DUŠICA, KADULJA koji se koriste kao začini ili kao prilog u salatama.

Tradicijske slastice: Starina pod nepamćenim

Za tradicijske slastice su se uglavnom koristile namirnice dostupne u tadašnjim (skromnim) domaćinstvima. Životinjska mast, maslo voće, mošt, voće uzgajano u vrtu, jednostavne pržene slastice bile su osnova za slastice koje su se posluživale u posebnim trenucima. Tradicijske slastice obuhvaćaju KONTONJATE, MANTALE (PELJEŠKI VARENIK), BRUŠTULANI MJENDELI, PELIŠKE HROSTULE, PADIŠPANJ i cijeli niz drugih slastica od agruma i orašastog voća. Slasticama su se prije darivali gosti, a kompleksnost pripreme je ovisila o svečanoj prigodi jer su se najčešće i spremale za posebne prigode. Posebno mjesto u ovoj kategoriji svakako zauzima slastica naziva STONSKI MAKARULI. Riječ je o čokoladno-orašastoj slastici okruglog oblika (torti) koja je, po mnogima, zaštitni znak Stona, jednako prepoznatljiv i kao malostonska kamenica. U originalnom receptu su se koristili životinjska mast i maslo te domaći makaruli (tjestenina) koji su za kalup imali iglu za pletenje. Originalni starinski okusi još uvijek se mogu iskusiti kroz slasticu koja obilježava gastronomsku baštinu cijele Dalmacije – SUŠENE SMOKVE. Relativno jednostavan proces i dostupnost resursa za sušenje (sunce, morska voda) pretvorili su ovu voćku u prvorazrednu deliciju u kojoj se može uživati dugo nakon branja ploda.

Literatura

ARCHITECTURE & ROAD DESIGN: Konzervatorski elaborat za uspostavu interpretacijskog centra u Stonu za potrebe projekta Interreg Italy-Croatia – Take it slow (2021)

Bakarić, Petar: „Glavne sorte maslina na području DNŽ s posebnim osvrtom na autohtone sorte poluotoka Pelješca“, Pomologia Croatica, Vol. 11 - 2005., br. 1-2

Basioli, Josip: „Ribarstvo na našem južnom primorju“, Zagreb, NAŠE MORE : znanstveni časopis za more i pomorstvo, Vol. 5 No. 6, 1958.

Bašić, Đivo: „Ribarstvo Dalmacije u XIX. i XX. stoljeću“, Pomorski zbornik, Vol. 43 No. 1, 2005.

Beritić, Lukša; „Stonske utvrde“, Dubrovnik : [JAZU], 1954.

Erceg, Ivan: „Pregled proizvodnje soli i struktura solana na istočnojadranskoj obali“, Acta Historica-economica, vol 19 (1.), Zagreb, 1992

Fisković, Cvito: „Božićni običaji i novogodišnje kolede na Orebićima i okolnim selima“, Čakavska rič, Split, 1992, br. 1.

Ivanković, Vinko: „O brodogradnji i Dubrovniku potkraj Republike“, Anali Zavoda za povijesne znanosti Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti u Dubrovniku, Vol. No. 3, 1954.

Ivanković, Vinko: „Nekoliko podataka o korčulanskoj brodogradnji iz 19. stoljeća“, Anali Zavoda za povijesne znanosti Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti u Dubrovniku, Vol. No. 18, 1980.

Koludrović, Ante i Franić, Mladen: „Sol i morske solane“, Zagreb : Izdavački zavod Jugoslavenske akademije, 1954.

Maslek, Jasenka i Ipšić, Irena: „Utjecaj pomorskog kapitala na razvoj poluotoka Pelješca“, Anali Dubrovnik 52/1 (2014): 317-337

Maslek, Jasenka: „Zemlja i ljudi: vinogradarstvo na poluotoku Pelješcu u 19. i 20. stoljeću“. Zagreb-Dubrovnik: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zavod za povijesne znanosti u Dubrovniku, 2016 (monografija)

Penava Benić, Marija: „Pomorske djelatnosti na dubrovačkom području između dva svjetska rata“, NAŠE MORE : znanstveni časopis za more i pomorstvo, Vol. 52 No. 5-6, 2005.

Peričić, Šime: „Prilog poznavanju stonske solane“, Anali Zavoda za povijesne znanosti Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti u Dubrovniku, Vol. No. 43, 2005.

Tomelić, Marijana: „Zimski običaji na poluotoku Pelješcu“, Čakavska rič : Polugodišnjak za proučavanje čakavske riječi, Vol. XXXI No. 1-2, 2003.

Tomšić, Sanja; Lovrić, Josip: „Povijesni pregled uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu“, NAŠE MORE : znanstveni časopis za more i pomorstvo, Vol. 51 No. 1-2, 2004.

Visković, Berislav: „Zlatno doba dubrovačkog pomorstva“, Jadranska meteorologija.– 45, Split

Vekarić, Stjepan: „Pelješki zbornik 1976“, Samoupravne interesne zajednice za kulturu, Dubrovnik – Korčula, 1976

Večernik, Nikola: Maslina, Adria Book, 1994, Split

Županović, Šime „Hrvati i more: Pregled povijesti ribarstva u Hrvata“ (1995.-1995.), 1996., Narodna umjetnost : hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku, Vol. 36 No. 2, 1999.

Mediterranean diet, <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>

Ministarstvo kulture i medija: Mediteranska prehrana, nematerijalna kulturna baština https://min-kulture.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/Tema_bastina/nematerijalna%20kulturna%20ba%C5%A1tina/MK%20Deplijan_BMediteranska%20prehrana.pdf

Ministarstvo kulture i medija: Klapsko pjevanje <https://min-kulture.gov.hr/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/klapsko-pjevanje/8247>,

Insitut za turizam: „Poželjni plan razvoja turizma poluotoka Pelješca u kontekstu izgradnje pelješkog mosta“, <http://www.trpanj.hr/wp-content/uploads/2019/09/Po%C5%BEeljan-plan-razvoja-turizma-na-Pelje%C5%A1cu.pdf>

Glamuzina, Nikola: „Pelješac“ Split: Naklada Bošković d.o.o., 2009 (monografija)

Izvešće o stanju okoliša DNŽ 2015. - 2018. godine, <http://www.edubrovnik.org/wp-content/uploads/2020/03/2.-Izve%C5%A1%C4%87e-o-stanju-okoli%C5%A1a.pdf>, preuzeto

Studija postojećeg stanja sektora maslinarstva i uljarstva DNŽ s planskim mjerama unaprjeđenja, Dubrovnik, srpanj 2019., <https://www.edubrovnik.org/wp-content/uploads/2021/10/Studija-postojeceg-stanja-sektora-maslinarstva-i-uljarstva-DNZ-s-planskim-mjerama-unaprjedenja-1.pdf>,

Specifikacija proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti Ponikve, <https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hra->

na/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/na_razini_EU/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf

Strategija razvoja vinarstva i vinogradarstva DNŽ, Zagreb, rujan 2012., http://www.smokvica.hr/dokumenti/Strategija_vin_DNZ.pdf

Specifikacija proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti Dingač, https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/na_razini_EU/Dingac.pdf

Specifikacija proizvoda za zaštićenu oznaku izvornosti Malostonska kamenica, <https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/82/Specifikacija-Malostonska-kamenica-11.pdf>

Rješenje o utvrđivanju svojstva nematerijalnog kulturnog dobra za Tradicijske ribolovne vještine, običaja i vjerovanja na Jadranu , https://www.otocnisabor.hr/pdf/27122016_2305220025.pdf , preuzeto

Dostupnost i vidljiva potrošnja proizvoda ribarstva i akvakulture u RH u 2018. i 2019. godini, https://ribarstvo.mps.hr/UserDocsImages/Dostupnost%20i%20potro%C5%A1nja%20proizvoda%20ribarstva%20i%20akvakulture_FINALNI%20UR.pdf

Prirodoslovna podloga za Izmjene i dopune Prostornog plana Dubrovačko-neretvanske županije, Zagreb, siječanj 2009., <http://www.zzpudnz.hr/LinkClick.aspx?fileticket=4G1LMBaw9ik%3d&tabid=306>, preuzeto

Povijesni pregled istraživanja flore i vegetacije Pelješca, <http://www.janjina.croatia1.com/flor-veg-hr.htm>

Službena stranica Stonske solane, <https://www.solanaston.hr/hr/povijest>,

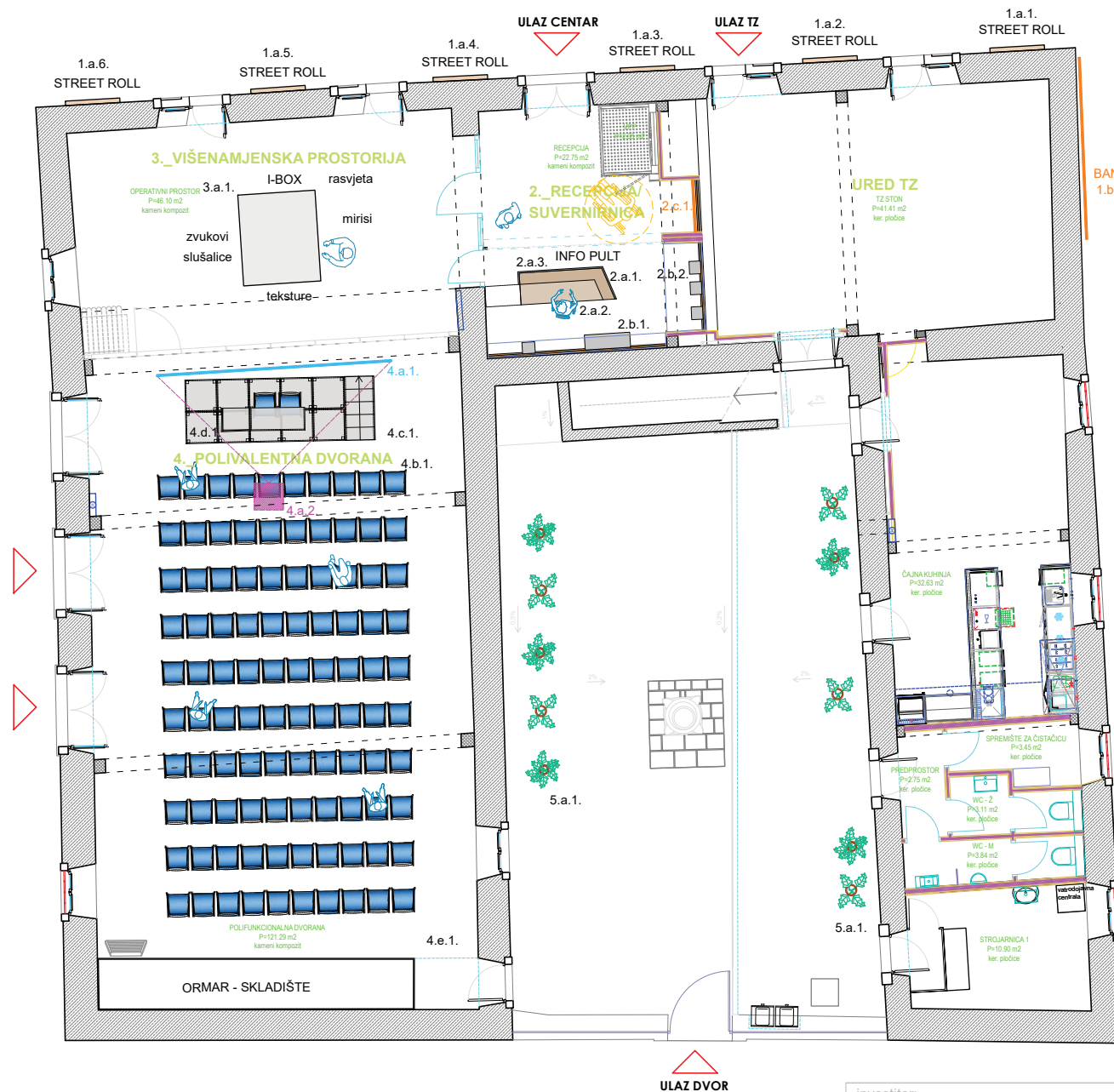
Ribolovni alati i tehnike, <https://tehnika.lzmk.hr/ribolovni-alati-i-tehnike-2/>

Bark, <https://tehnika.lzmk.hr/bark/>

Obalne mreže potegače, <http://www.podvodni.hr/ribolov/1714-obalne-mreze-potegace>

Mačevni plesovi, projekt Instituta za etnologiju i folkloristiku; Valentina Vitković <https://macevni-plesovi.org/obicaji/ophod-bijelih-maskara-u-zadnju-nedjelju-poklada/>

Virtualni muzej Lindo <http://muzej.lindjo.hr/hr/tradicijska-kultura-dubrovnika-i-okolice/plesna-i-glazbena-bastina/ostali-plesovi-dubrovacke-okolice/>



1._VANJSKI PROSTOR - "MEDITERANSKA PREHRANA"

- 1.a._PET MEDITERANSKIH ZAPOVIJEDI!
- 1.a.1._STREET ROLL - "PET MEDITERANSKIH ZAPOVIJEDI"
- 1.a.2._STREET ROLL - "POŠTUJ MORE I KOPNO!"
- 1.a.3._STREET ROLL - "UŽIVAJ U ORGANSKOM I RAZNOVRSNOM!"
- 1.a.4._STREET ROLL - "NAUČI, PRIMJENI I ŠIRI DALJE!"
- 1.a.5._STREET ROLL - "RADI KVALITETNO, JEDI KVALITETNIJE!"
- 1.a.6._STREET ROLL - "POMALO!"
- 1.a.7._STREET ROLL - GRAFIČKE MAPE
- 1.a.8._STREET ROLL - QR KODOVI

1.b.1._BANNER - "DOBRODOŠLI U DVOR"

2._RECEPCIJA I SUVENIRNICA

- 2.a._RECEPCIJA
- 2.a.1._RECEPCIJA - INFO PULT
- 2.a.2._RECEPCIJA - STOLICA
- 2.a.3._RECEPCIJA - MULTIMEDIJALNA OPREMA
- 2.a.4._RECEPCIJA - IT OPREMA
- 2.a.5._RECEPCIJA - TABLETI
- 2.a.6._RECEPCIJA - SOFTVER ZA TABLETE

2.b._SUVENIRNICA

- 2.b.1._SUVENIRNICA - ZIDNI PANELI
- 2.b.2._SUVENIRNICA - POLICE
- 2.b.3._SUVENIRNICA - STALAK ZA PROSPEKTE

2.c.1._GRAFIČKA MAPA - "KNEŽEV DVOR"

2.d.1._KOŠ ZA SMEĆE

2.e.1._OTIRAČ

3._VIŠENAMJENSKA PROSTORIJA

- 3.a.1._I-BOX - "PELJEŠAC U TVOM...(OKU/NOSU/DODIRU)"
- 3.a.2._I-BOX - SLUŠALICE
- 3.a.3._I-BOX - SNIMKE
- 3.a.4._I-BOX - MIRISNE POSUDICE
- 3.a.5._I-BOX - MIRISNE ESENCIJE
- 3.a.6._I-BOX - TAKTILNI ELEMENTI

3.b.1._STOL

4._POLIVALENTNA DVORANA

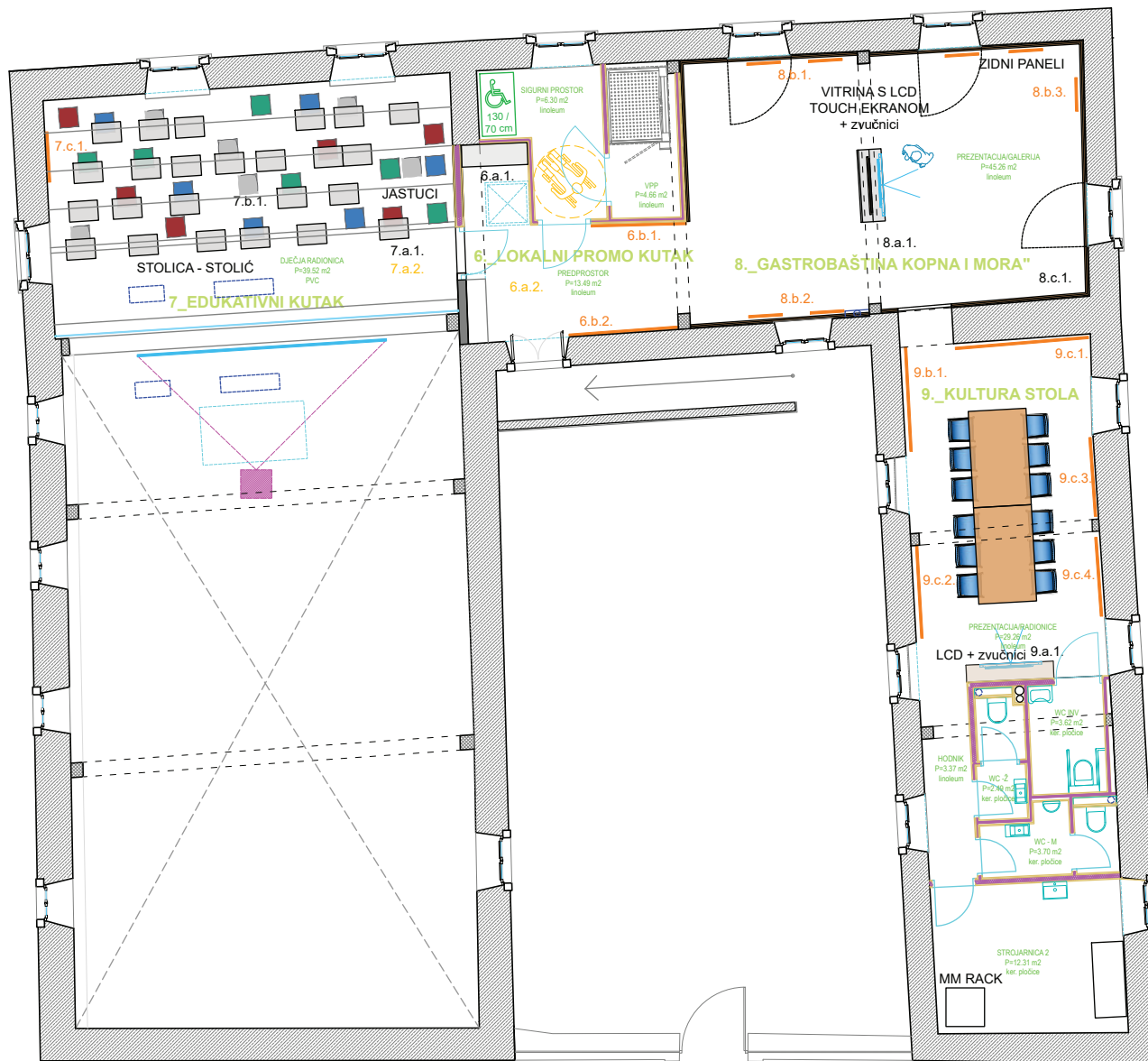
- 4.a.1._POLIVALENTNA DVORANA - ROLO PLATNO
- 4.a.2._POLIVALENTNA DVORANA - PROJEKTOR
- 4.a.3._POLIVALENTNA DVORANA - ZVUČNICI
- 4.b.1._POLIVALENTNA DVORANA - KONFERENCIJSKE STOLICE
- 4.c.1._POLIVALENTNA DVORANA - BINA
- 4.d.1._POLIVALENTNA DVORANA - PULT I STOL
- 4.e.1._POLIVALENTNA DVORANA - ORMAR

5._UNUTARNJE DVORIŠTE - "TRG MEDITERANSKIH MIRISA"

5.a.1._ŽARDINJERE



| | | |
|--|---|--|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektori lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC J.d.o.o. Valmira Škorpića 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA "DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U STONU | M 1:100 | |
| datum: prosinac, 2022. | list: 01 | Long live the Republic! |



6._LOKALNI PROMO KUTAK - "NA PELJEŠKOM STOLU"

6.a.1._PROMO POLICE

6.a.2._PODNA FOLIJA - "PROŠETAJ PO PELJEŠČU"

6.b.1._GRAFIČKA MAPA - "KAKO SU PELJEŠČANI UKROTILI PRIRODU?"

6.b.2._GRAFIČKA MAPA - "TRADICIJSKE SLASTICE"

7._EDUKATIVNI KUTAK - "POVIJEST PELJEŠKA I STONA"

7.a.1._EDUKATIVNI KUTAK - STOLICA - STOLIĆ

7.a.2._EDUKATIVNI KUTAK - GRAFIČKE FOLIJE

7.b.1._EDUKATIVNI KUTAK - JASTUCI ZA SJEDENJE

7.c.1._EDUKATIVNI KUTAK - "KOTAČ IZAZOVA"

8._"GASTROBAŠTINA KOPNA I MORA"

8.a.1._VITRINA I POSTAMENT

8.a.2._LCD TOUCH EKLAN

8.a.3._SOFTVER

8.a.4._ZVUČNICI

8.b.1._GRAFIČKA MAPA - "MALOSTONSKI ZALJEV: JAMAC ODRŽIVOSTI"

8.b.2._GRAFIČKA MAPA - "STONSKA PREVLAKA"

8.b.3._GRAFIČKA MAPA - "PELJEŠKO VINOGORJE"

8.c.1._ZIDNI PANELI

8.c.2._POLICE I VITRINE

9._"KULTURA STOLA"

9.a.1._MASKA ZA LCD EKLAN

9.a.2._LCD EKLAN

9.a.3._ZVUČNICI

9.a.4._FILM - "OAZA POMORACA, RIBARA, RATARA I ŠKOLJKARA"

9.b.1._GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO POKLON"

9.c.1._GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO POVOD ZA DRUŽENJE"

9.c.2._GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO NAČIN ŽIVOTA"

9.c.3._GRAFIČKA MAPA - "DELIKATNE DELICIJE"

9.c.4._GRAFIČKA MAPA - "KAP ZEMLJE, PRSTOHVAT MORA, MOLIMI"

10._SKLADIŠTE

11.a.1._POSTAV - QR KODOVI

11.b.1._POSTAV - PIKTOGRAMI

11.c.1._POSTAV - BRENDIRANJE

11.d.1._POSTAV - PODLOGE ZA IZLOŽBE



investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

TLOCRT KATA

M 1:100

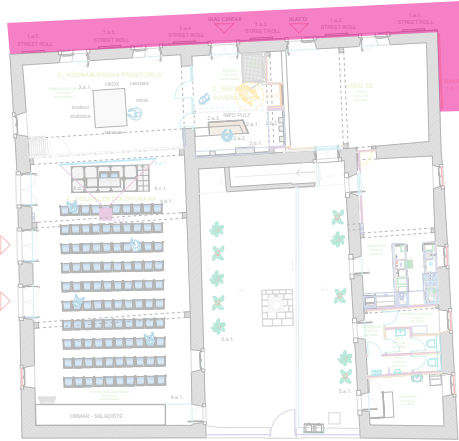
datum: prosinac, 2022.

list: 02

Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Vojvoda Šćepkova 7A, Šibenik

Long live the Republic!



- Interpretacijski interaktivni izložak: „Nauči, primjeni i širi dalje!“ (1.a.4.)

Vrsta medija: Street roll (produkt), txt, foto

Tema: Priprema hrane i prijenos znanja + recept za mantalu

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Radi kvalitetno, jedi kvalitetnije!“ (1.a.5.)

Vrsta medija: Street roll (produkt), txt, foto

Tema: Društvene prakse vezane uz hranu (privatne i poslovne) + recept za jelo od kamenica

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Pomalo!“ (1.a.6.)

Vrsta medija: Street roll (produkt), txt, foto

Tema: Blagotvornost mediteranske prehrane koja predstavlja prihvatljiv društveni i održivi model življenja u skladu s okolišem i klimatskim uvjetima + recept za stonske makarule

Interpretacijska podtema: „Dvor“ (1.b.)

- Interpretacijski izložak: „Dobrodošli u Dvor“ (1.b.1.)

Vrsta medija: Banner, txt, foto

Tema: Pružanje vizualne informacije o interpretacijskom centru Dvor i sadržaju.

Opis: Na fasadi zgrade postavlja se banner većih dimenzija kojim izražava dobrodošlicu .



Prihvatni prostor: Recepcija i suvenirnica (2.)

Recepcija (2.a.)

Odmah na ulazu u Centar smješta se recepcija s info pultom i suvenirnicom smještenom po okolnim zidovima.

- RECEPCIJA - INFO PULT (2.a.1.)

Opis: Info pult postavljen je na samom ulazu u prostoriju. Smješta jednog djelatnika, a prilagođen je i za osobe s invaliditetom. Na pultu se obavlja prodaja karata, dostupni su katalogi o objektu i slični sadržaji te se mogu dobiti ostale osnovne informacije. Dizajn pulta usklađen je s dizajnom ostatka postava.

- RECEPCIJA – STOLICA (2.a.2.)

Opis: Za djelatnika se nabavlja stolica koja je dizajnom prilagođena ostatku postava. S podesivom visinom sjedišta.

- RECEPCIJA - MULTIMEDIJALNA OPREMA (2.a.3.)

Opis: Pult je opremljen sljedećim elementima:

- računalo i printer

- RECEPCIJA - IT OPREMA (2.a.4.)

Opis: Za potrebe funkcioniranja multimedijalne opreme nabavlja se komplementarna IT oprema.

- RECEPCIJA – TABLETI (2.a.5.)

Opis: U sklopu pulta nalaze se tableti za mogućnost zaduženja uz davanje osobnih podataka. Uz tablete dolazi i dock station za punjenje istih koji se smješta u prostor Spremišta. Uz tablete dolaze i zaštitne gumene maske.

- RECEPCIJA - INFO PULT (2.a.1.)



- RECEPCIJA – SOFTVER ZA TABLETE (2.a.6.)

Opis: Izrađuje se aplikacija za iOS i Android koja će sadržavati bazu podataka centra, služiti će kao nadopuna sadržaju preko ugrađenih AV rješenja koja će se okidati dolaskom do određene pozicije. U tablet su ugrađeni i prijevodi svih sadržaja u centru na engleski.

- SUVENIRNICA (2.b.)

Suvenirnica je osmišljena na način da se u svakom trenutku može prilagoditi izlošcima, sve police i kukice su izmjenjive i uklonjive.

- SUVENIRNICA – ZIDNI PANELI (2.b.1.)

Opis: Na zidove se postavljaju paneli cijelom širinom i visinom sastavljeni od pozadinske ploče na koju se lijepe letvice s proračunatim međusobnim razmakom. Na letvice se vješa više različitih sustava produkta, ovisno o potrebama (police, kukice, vitrine, grafičke mape).

- SUVENIRNICA – POLICE (2.b.2.)

Opis: Na zidne panele postaviti će se tipske i dizajnom usklađene metalne police za potrebe suvenirnice, izrađene od savijenog lima i u različitim dimenzijama. Osim polica postavljaju se i kukice te šipke za vješanje odjeće.

- SUVENIRNICA – STALAK ZA PROSPEKTE (2.b.3.)

Opis: Na info pult ovjesiti će se stalci za umetanje raznog promotivnog materijala, dizajna usklađenog s ostatom postava.

- Interpretacijski izložak: „Dobrodošli u Dvor“ (2.c.1.)

Vrsta medija: grafika, txt, foto

Tema: Pružanje vizualne informacije o objektu Kneževog dvora i njgovo povijesnoj namjeni i uporabi.

Opis: U prostoru Suvenirnice obješena grafička mapa na zidni panel.

- KOŠ ZA SMEĆE (2.d.1.)

Opis: U prostor se postavlja koš za smeće.

- OTIRAČ (2.e.1.)

Opis: Ispred ulaznih vrata postavlja se otirač namijenjen za vanjske uvjete.





Višenamjenska prostorija (3.)

Interpretacijska podtema: „Užitak za sva osjetila“ (3.a.)

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Pelješac u tvom...(oku/nosu/dodiru)“ (3.a.1.)

Vrsta medija: I-BOX

Tema: Predstavljanje materijalne i nematerijalne baštine Pelješa kroz segmente glazbe (kolende, klape, poloneza), oflaktornih doživljaja (mirisi začinskog i aromatičnog autohtonog bilja, mora/soli) i tekstura (sol, školjke, kamen, drvo)

Opis: I-Box je multifunkcionalni izložak koji predstavlja teksture, mirise i zvukove te istodobno služi kao spremište za ploče stola iz stavke 3.b.1. Uz sve eksponate dolaze i grafičke naljepnice s pratećim interpretacijskim tekstovima o eksponatima.

Prezentira se:

Teksture: kamen, komad drvene kore čempresa i bora, ljuštura kamenice i mušule, sol, komad platna jedra

Zvukovi: KUD Ponikovska poskočica, poloneza, klopa, kolenda, pučko crkveno pjevanje, KUD Bijeli maškari, HKUD Stoviš

Mirisi: začini (motar, morač, lovor, kapar, majčina dušica, kadulja, koprija), mošt, kamenica, maslinovo ulje

- I-BOX - SLUŠALICE (3.a.2.)

Opis: U ormariće u i-boxu se postavljaju slušalice koje reproduciraju sadržaj iz iduće stavke.

- I-BOX - SNIMKE (3.a.3.)

Opis: reproduciraju se zvukovi definirani u stavci 3.a.1.

- I-BOX - MIRISNE POSUDICE (3.a.4.)

Opis: posudica za mirisne esencije. Posude imaju poklopac koji se podiže kako bi se mogla pomirisati aroma. Poklopci su dobro zabrtvljeni, ali se jednostavno otvaraju. Posude su od stakla .

- I-BOX - MIRISNE ESENCIJE (3.a.5.)

Opis: U posudice se postavljaju mirisne esencije definirane u izlošku 3.a.1.

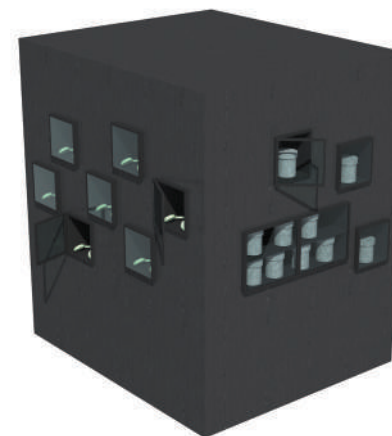
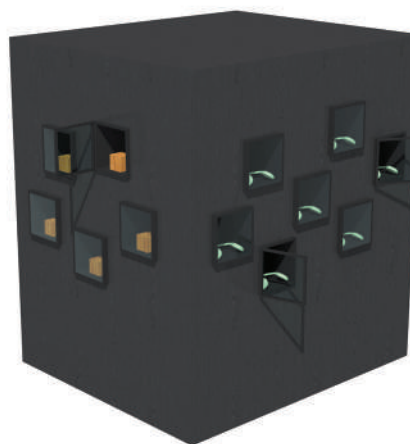
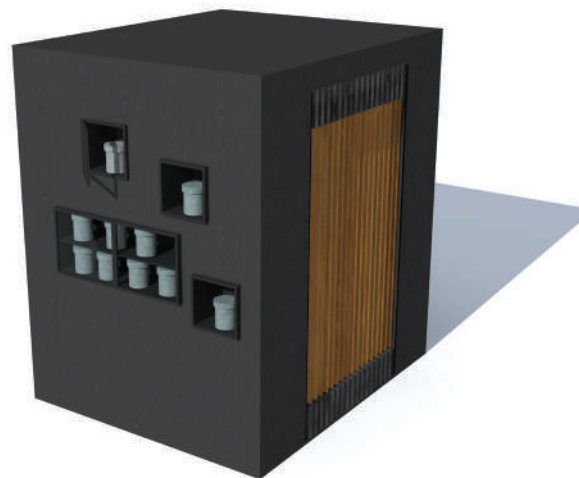
- I-BOX - TAKTILNI ELEMENTI (3.a.6.)

Opis: nabavljaju i smještaju se smještaju predmeti definirani u izlošku 3.a.1.

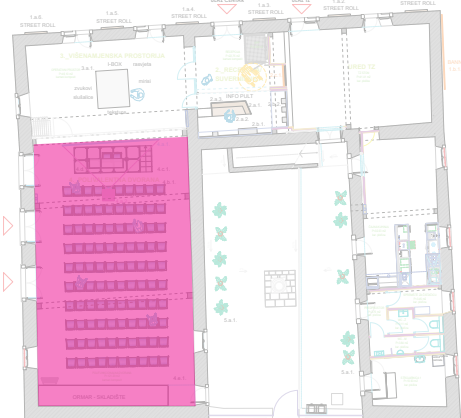
STOL (3.b.1.)

Opis: Kao glavni izložak u centru Dvor, postavlja se produkt „Stol“, koji ima višestruke namjene, može se koristiti kao stol za izlaganje predmeta, kao radni stol te konstrukcija s paravanom za izlaganje slika/ fotografija. Ploha stola kao i konstrukcija su modularni (plohe stola se slažu u i-box, a konstrukcija se slaže u ugradbeni ormar u dnu polivalentne dvorane) te se mogu koristiti kako u interijeru tako i eksterijeru za razne potrebe sajmovi, događanja, organizaciju mini tržnice, i slično.

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Pelješac u tvom...(oku/nosu/dodiru)” (3.a.1.) - i-box







Polivalentna dvorana (4.)

- POLIVALENTNA DVORANA – ROLO PLATNO (4.a.1.)

Opis: Na mjesto prema projektu postavlja se automatsko rolo platno.

- POLIVALENTNA DVORANA – PROJEKTOR (4.a.2.)

Opis: Na mjestu prema projektu postavlja se projektor s kojeg se projicira na rolo platno. Projektor dolazi s jedinicom za reprodukciju kako bi se, osim sadržaja namijenjenog interpretaciji, mogli reproducirati sadržaji namijenjeni drugim događanjima. Projektor je instaliran tako da osim klasične projekcije sa spuštanim rolo platnom za posjetitelje u dvorani služi i za back projekciju na polutransparentnu foliju naljepljenu na dio staklene stijene kata za posjetitelje u kaskadnom gledalištu (prostorija/cjelina 7.).

- POLIVALENTNA DVORANA – ZVUČNICI (4.a.3.)

Opis: U prostor dvorane su postavljeni zvučnici.

- POLIVALENTNA DVORANA - KONFERENCIJSKE STOLICE (4.b.1.)

Opis: Radi održavanja raznih skupova, predavanja i sličnih sadržaja u prostor se postavlja 100 preklopnih konferencijskih stolica koje se mogu u slučaju potrebe složiti i pospremiti u ormar.

- POLIVALENTNA DVORANA – BINA (4.c.1.)

Opis: Za potrebe dvorane izrađuje se bina koja se sastoji od zasebnih stolova koji se po potrebi mogu spojiti i odvojiti. Odvojeni mogu služiti kao stolovi za radionice ili za postavljanje eksponata.

- POLIVALENTNA DVORANA – PULT I STOL (4.d.1.)

Opis: Za potrebe predavanja nabavlja se stol i pult za predavače u skladu s ostalim dizajnom.

- POLIVALENTNA DVORANA – ORMAR (4.e.1.)

Opis: Cijeli jedan zid dvorane pokriva se ormarom koji služi za smještaj svih stolica, bine i okvira stolova, ukoliko dođe do potrebe da se prostor dvorane u potpunosti isprazni.

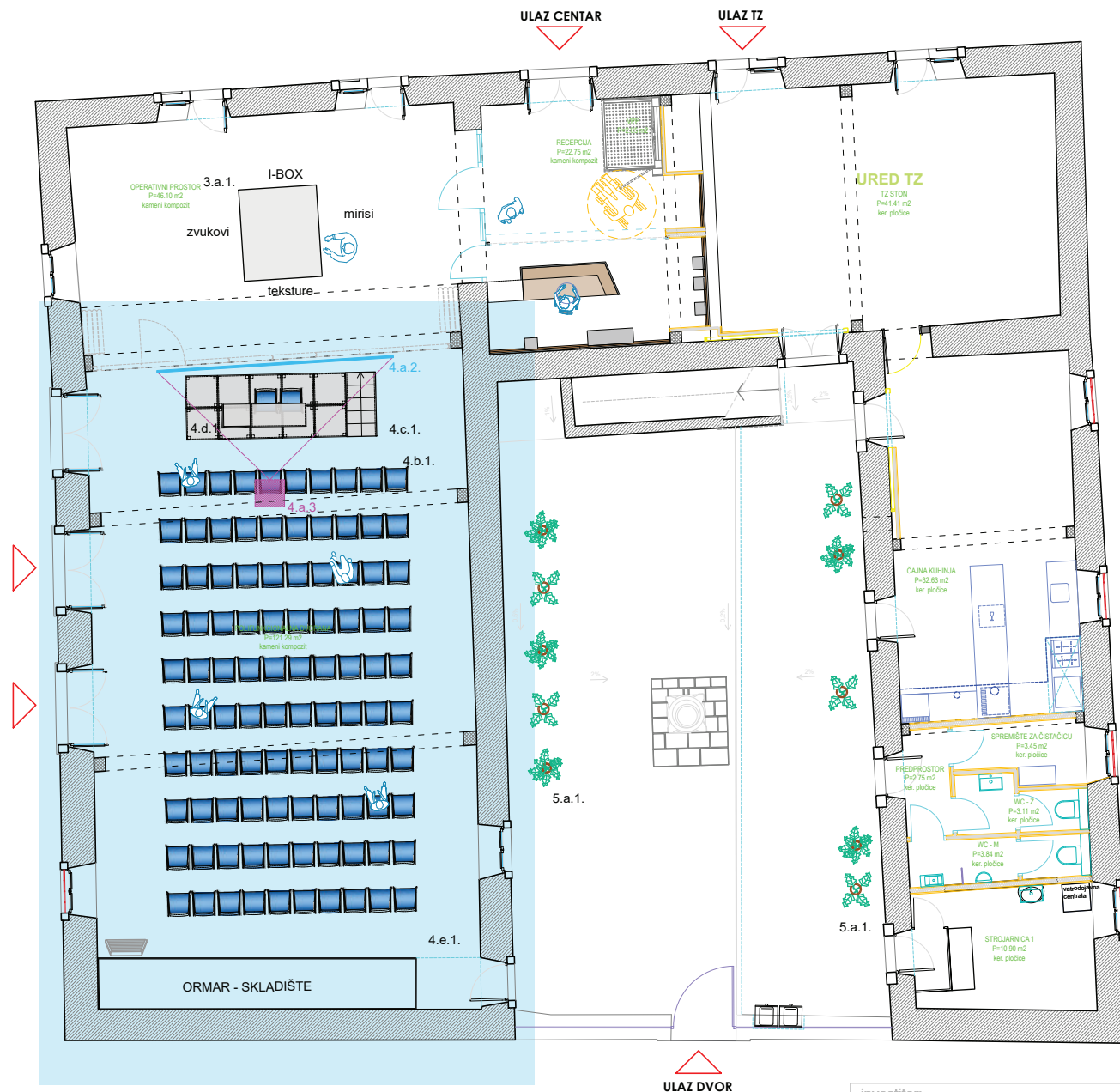
- Zidna umjetnička instalacija (4.f.3)


Opis: Izradit će se pozivni natječaj za umjetničke instalacije za potrebe centra. Tražit će se kombinirana ponuda i idejno rješenje za nekoliko kategorija i to: originalni suvenir, zidna umjetnička instalacija, umjetničke žardinijere. Tema će biti zadana kroz projektne zadatke ovog dokumenta. Zidna umjetnička instalacija će biti trajno smještena iznad zidnog ormara u dnu dvorane.

STOL (3.b.1)



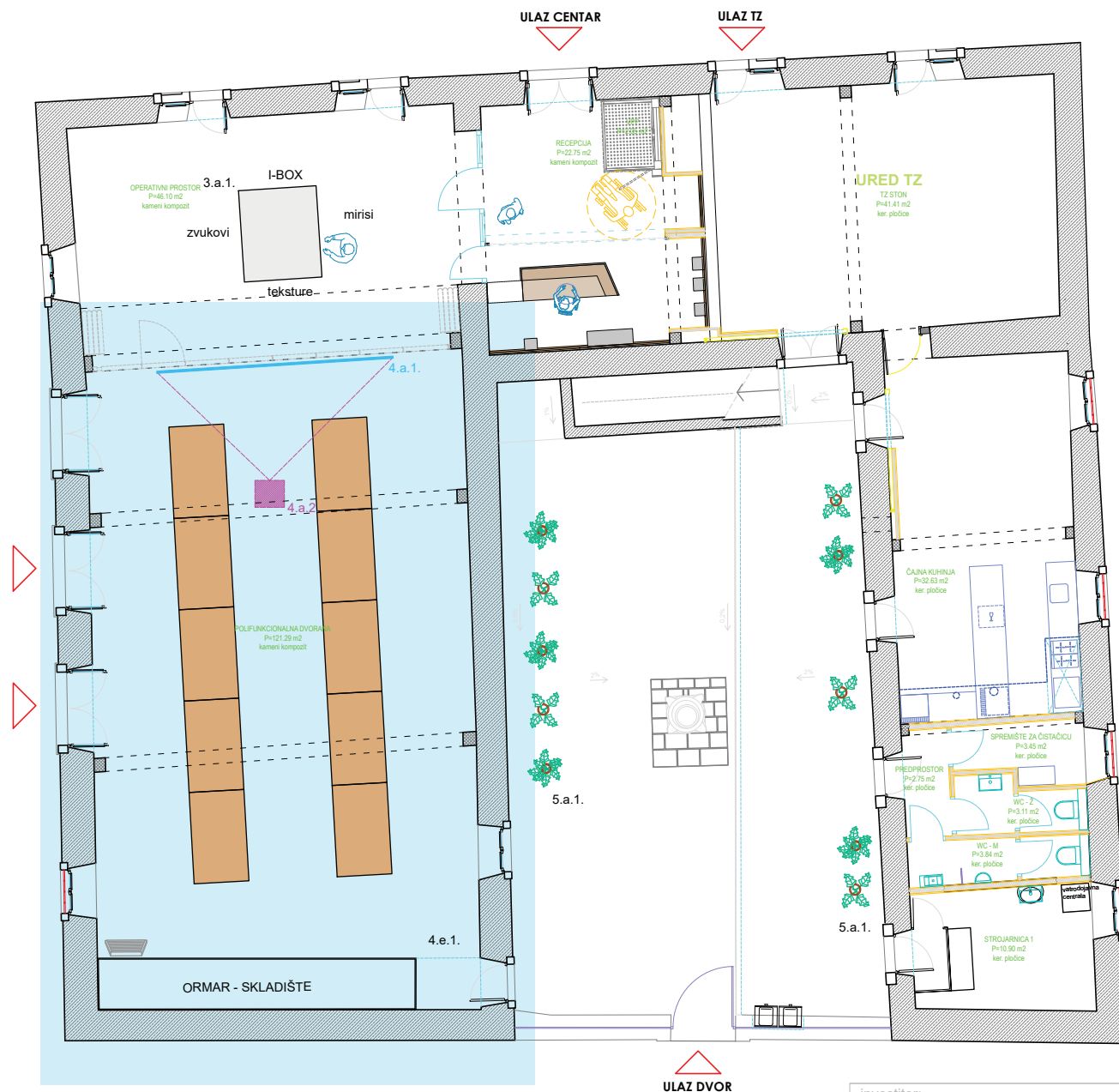
MM DVORANA - SCENARIJ 1: DVORANA SA SJEDALICAMA I BINOM




| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC d.o.o. Velimira Skorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - SCENARIJ 1 M 1:100 | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | datum: prosinac, 2022. list: 01 | |

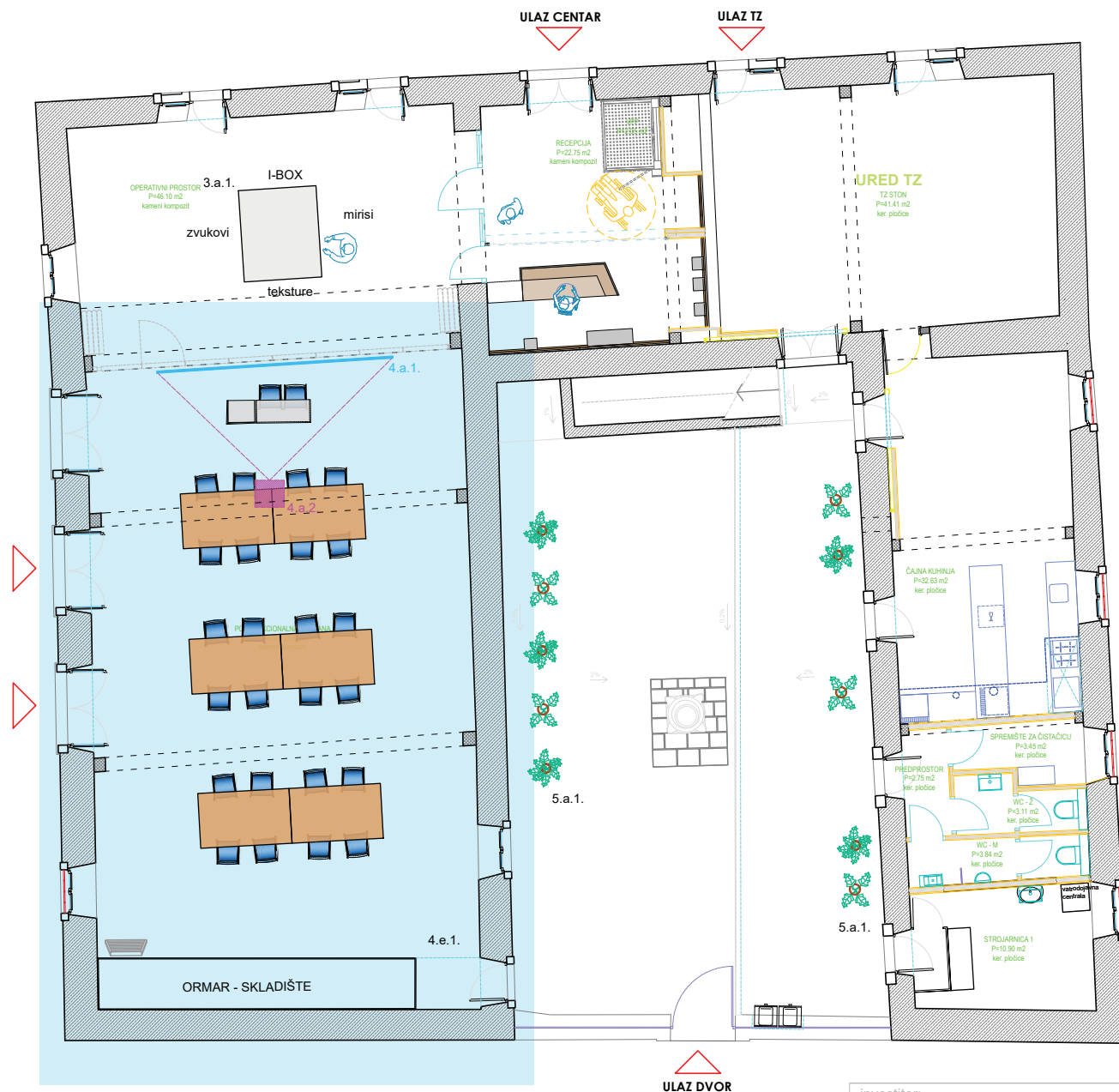
Long live the Republic!


MM DVORANA - SCENARIJ 2: IZLOŽBENI PROSTOR S VELIKIM STOLOVIMA ZA IZLAGANJE



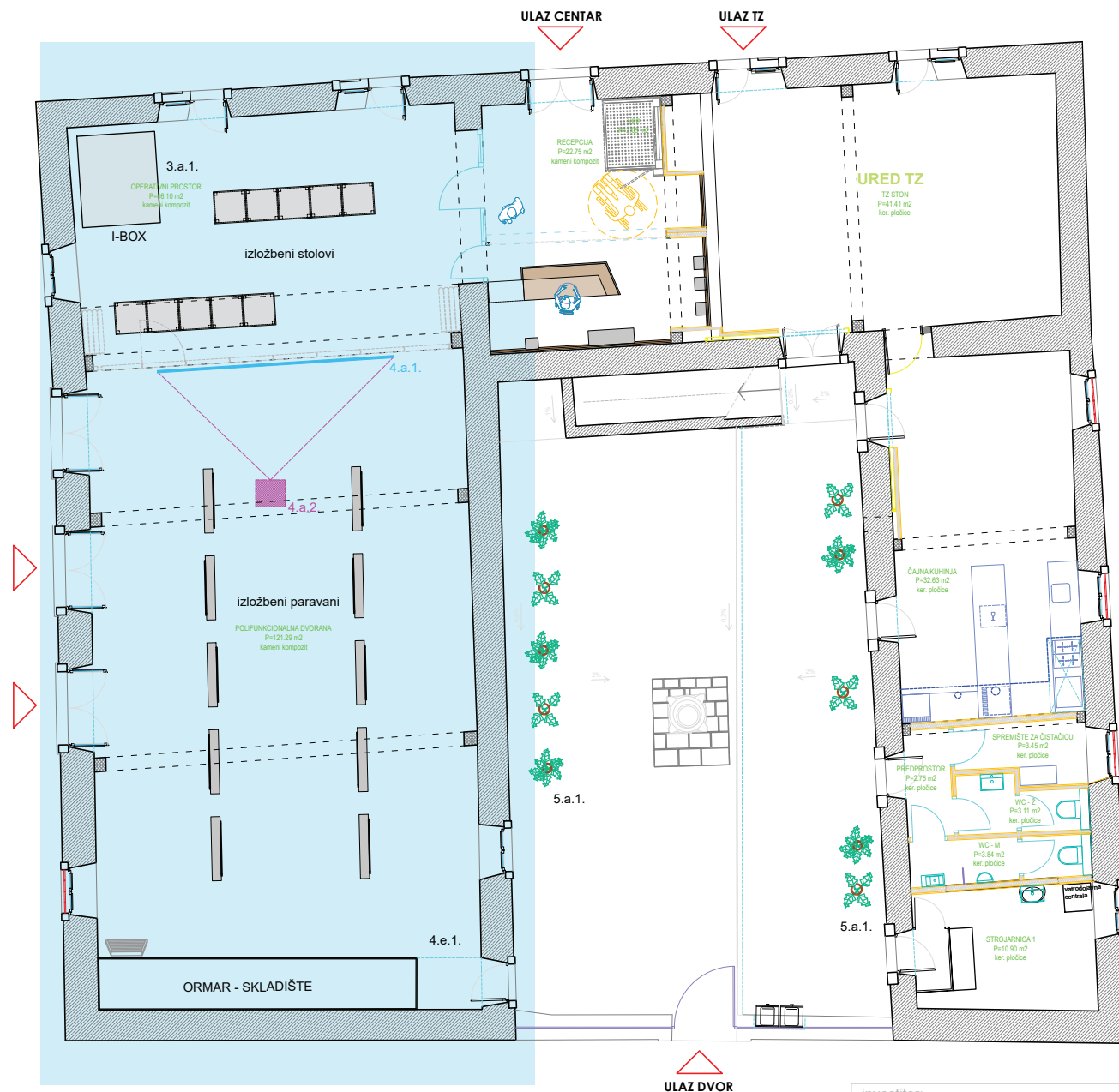
| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC d.o.o. Velimira Skorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - SCENARIJ 2 M 1:100 | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | datum: prosinac, 2022. list: 02 | |


MM DVORANA - SCENARIJ 3: IZLOŽBENI PROSTOR S VELIKIM STOLOVIMA ZA RADIONICE



| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC J d.o.o. Velimira Skorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - SCENARIJ 3 M 1:100 | |
| | datum: prosinac, 2022. | list: 03 |
| | | Long live the Republic! |

MM DVORANA - SCENARIJ 4: IZLOŽBENI PROSTOR S PARAVANIMA I MANJIM STOLOVIMA



| | | |
|--|---|--|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mira Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <p>REPUBLIC J.d.o.o. Vatimira Škorpika 7A, Šibenik</p> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - SCENARIJ 4 M 1:100 | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA "DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U STONU | datum: prosinac, 2022. list: 04 | |


Knežev dvor u Stonu



Opis: U unutarnje dvorište objekta postavljaju se žardinjere (8) sa zasađenim mediteranskim kulturama te se radi vertikalni vrt začinskog bilja. Žardinjere oblikuju lokalni umjetnici sukladno zadanoj temi. Razvoj suvenira (sjeme mediteranskog bilja u brendiranoj kartonskoj kutiji)

- zidnom umjetničkom instalacijom u polivalentnoj dvorani
- originalnim suvenirom




| | | | |
|--|--|----------|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. | |  <p>REPUBLIKA Hrvatska Velebita Skorpika 7A, Šibenik</p> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | DVORIŠTE - SCENARIJ 1 M 1:100 | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA "DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U STONU | datum: prosinac, 2022. | list: 05 | |
| Long live the Republic! | | | |

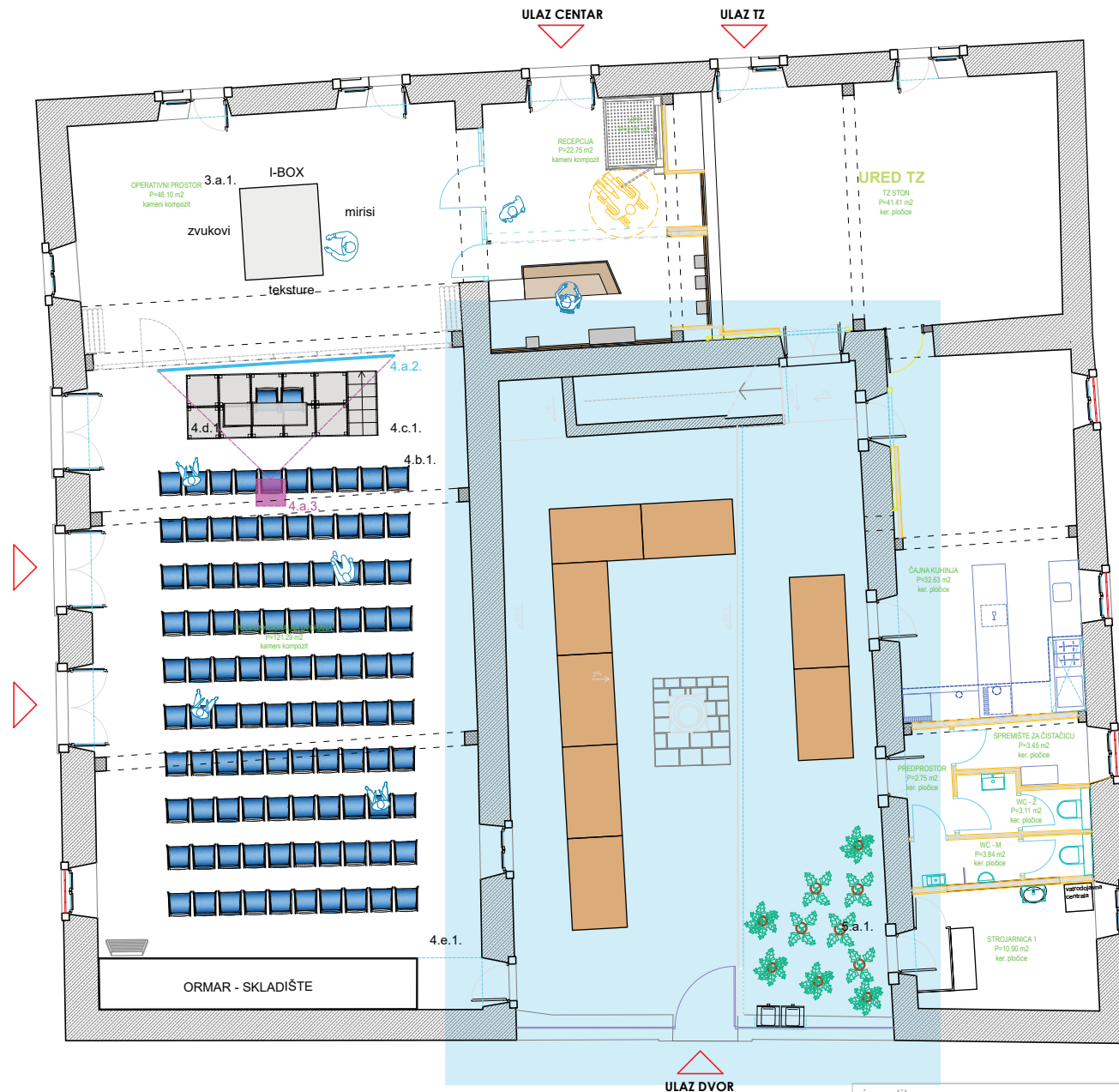


Architectural floor plan of a building with various rooms and furniture. The plan includes labels for rooms like "OPERATIVNI PROSTOR", "RECEPCIJA", "URED TZ", "CAJNA KUHINJA", "SPREMISTE ZA OISTACIU", "WC-2", "WC-M", "STROJARNICA 1", and "ORMAR - SKLADISTE". It also shows furniture like desks, chairs, and plants. There are color-coded areas: green for "kameni kompozit", blue for "ker. plošce", and orange for "ker. plošce". The plan is divided into sections by dashed lines and includes a scale bar at the bottom right.



| | | | |
|--|--|------------------------|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. | |  <p>REPUBLIKA Hrvatska Velebita Skorpika 7A, Šibenik</p> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | M 1:100 | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | DVORIŠTE - SCENARIJ 3 | datum: prosinac, 2022. | |
| | | list: 05 | Long live the Republic! |

DVORIŠTE - SCENARIJ 4: TRŽNICA



investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

DVORIŠTE - SCENARIJ 4

M 1:100

datum: prosinac, 2022.

list: 05

Republic
REPUBLIC Ltd. d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Promo police“ (6.a.1.)

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Prošetaj po Pelješcu“ (6.a.2.)

Vrsta medija: podna naljepnica

Opis: Na podnoj naljepnici je prikazana karta Pelješca s označenim lokalnim atrakcijama. Svaka atrakcija ima svoj QR kod u boji. Boja QR koda ovisi o kategoriji koja pripada.

SMEĐA BOJA (označava atrakcije kulturne baštine):

Stonsko polje, Stonska solana, Bastion Arcimon, Bastion Sokolić, Minčeta, Toljevac, Koruna, Kaštio, Podzvizd, Veliki zid, Fontana (Ston), Napoleonova cesta, Sakralna baština Stona (12 crkvi), Lapidarij (Ston), Muzej pomorstva (Orebić), Muzej franjevačkog samostana (Orebić), Samostan i crkva gospe od Anđela (Orebić), Pelješki suhozidi, Vidikovac Gradina (Trpanj), Knežev dvor (Janjina), Crkva Gospe Delorite (Orebić), Kapetansko groblje (Orebić)

ZELENA BOJA (označava atrakcije prirodne baštine):

Spila Nakovana (Nakovana), Špilja Gudnja (Ston), Vrh sv. Ilija, Čempresada u Orebiću, Plaže (6 plaža), Vidikovac s pogledom na most Pelješac

CRVENA BOJA (označava atrakcije gastrobaštine):

Uzgajališta kamenica, Uzgajališta ribe, Vinogradi Pelješca, Trpanjski putevi maslinovog ulja (Trpanj), Muzej vinarstva i vinogradarstva (Putniković), Put ljekovitog bilja (Donja Vrućica)

Interpretacijska podtema: „Homemade“ (6.b.)

- Interpretacijski izložak: „Kako su Pelješčani ukrotili prirodu?“ (6.b.1.)

Vrsta medija: grafika, tekst

Tema: Opis vještine tradicionalnog konzerviranja hrane koristeći vjetar i sol te opis i prikaz korištenje divljeg aromatično-začinskog bilja „mišancije“ za obroke

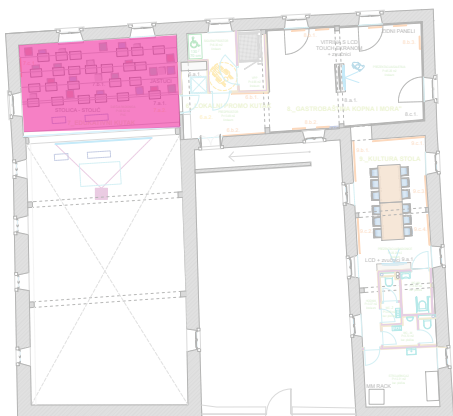
Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Tradicijske slastice“ (6.b.2.)

Vrsta medija: grafika, tekst

Tema: Opis i prikaz tradicijskih (voćnih) slastica na Pelješcu

Opis: grafička mapa s interpretacijom



Edukativni kutak: Interpretacijska cjelina „Povijest Pelješca i Stona“ (7.)

Interpretacijska podtema: „Povratak u prošlost“ (7.a.)

- Interpretacijski set izložaka: „Pelješac i Ston kroz stoljeća“ (7.a.1.)

Vrsta medija: produkt, ilustracije, foto

Tema: Povijest Pelješca i Stona

Opis: U prostor se smještaju posebno dizajnirane stolice koje mogu služiti kao stolovi/podloge za crtanje manjoj djeci i kao stolice većoj djeci i odraslima. Na svakoj stolici nalazi se folija s interpretacijom - kratkim povijesnim crticama Stona i Pelješca.

- Interpretacijski set izložaka: Jastuci u bojama Pelješca (7.b.1.)

Vrsta medija: produkt

Tema: Nabava jastuka u bojama karakterističnim za pelješki krajobraz (plava – more; tamno zelena – vegetacija; prljavobijelo siva – kamen; tamnocrvena – plavac mali; maslinasto zelena - maslina)

Opis: Jastuci služe za sjedenje u formalnim edukativnim radionicama, ali mogu poslužiti i za igru na način da pomoću njih djeca „poslože“ Pelješac (na dno se postavljaju jastuci u boji kamena, ispred njih plavi u boji mora, a iznad zeleni u boji vegetacije prošarane crvenim i maslinastim jastucima koji predstavljaju vinograde i maslinike)

- Interpretacijski izložak: „Kotač izazova“ (7.c.1.)

Vrsta medija: produkt, foto, txt

Tema: Promocija aktivnog odmora na Pelješcu

Opis: Produkt u obliku kotača koji se može okretati i zaustavljati po uzoru na kolo sreće. Na površinu mobilnog kruga lijepi se grafička mapa koja je „podijeljena“ na 16 manjih površina. Svaka površina nosi jedan izazov, tekstualno raspisan. Uz tekst se postavlja QR kod koji se okida uz tablet. Na tabletu se nalazi tekst koji donosi više o znamenitostima/turističkoj infrastrukturi/naseljima. Uz kotač se postavlja

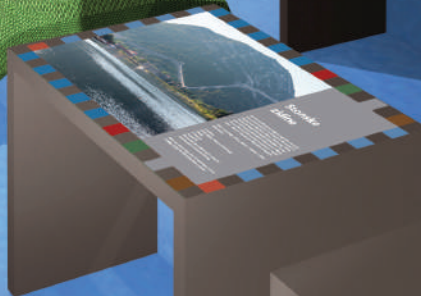
i uputa kako zaigrati kotač izazova.

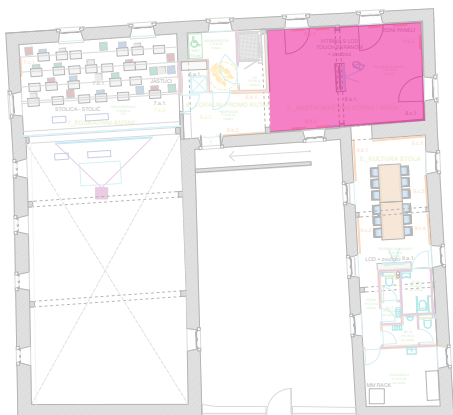
Izazovi na kotaču izazova su:

1. Degustiraj kamenicu na izvornom mjestu uzgoja! (organizirane ture)
2. Zaželi želju u Čempresadi u Orebiću (Orebić)
3. Baci stonsku sol u zrak za sreću! (Stonska solana)
4. Zaroni na dah u pelješkom podvodnom plavetnilu! (organizirane ture)
5. Saznaj kako izgleda kad se sretnu dva velikana (Celestin Mato Medović, Ivan Meštrović Kuna Pelješka)
6. Dočekaj suton uz čašu vrhunskog vina (vinske ceste, vinarije, degustacije)
7. Priušti si kupku ljekovitim blatom u Blacama (Blace)
8. Okušaj se u jedrenju na dasci! (Viganj i Kućišta)
9. Upusti se u quad safari Pelješca (organizirane ture)
10. Uspni se na sv. Iliju (sv. Ilija i Zmijsko brdo)
11. Okusi pelješke tradicionalne slastice! (popis i radnje s tradicionalnim slasticama)
12. Odaberi jednu od staza Pelješac Traila i kreni na avanturu (Pelješac trail)
13. Postani kapetan na jedan dan (Pomorski muzej Orebić)
14. Osvjedoči legendu koja stoljećima kruži Sreserom (Sreser)
15. Saznaj tko je kome presudio Pariškom presudom (Trsetnik, plavac mali)
16. Obiđi Stonske zidine (Ston)



INTERPRETACIJSKI CENTAR
JADRANSKE BAŠTINE





Interpretacijska prostorija 1: Interpretacijska cjelina „Gastrobaština kopna i mora“ (8.)

Interpretacijska podtema: „Stol“ (8.a.)

- Interpretacijski interaktivni izložak: „Stol“ (8.a.1.)

Vrsta medija: produkt, grafika, softver, multimedija

Tema: Simbolika posebno dizajniranog stola u odnosu na specifičnosti Stona i Pelješca (nosiva konstrukcija

odvaja kao što odvajaju stonske zidine, a ploha stola spaja kao što ljude spaja mediteranska prehrana);

Opis: Interpretacija temeljnih peljeških gastroproizvoda (nutritivna vrijednost, povijesni kontinuitet, posebnosti, motivi u umjetnosti, korištenje kao lijek u narodnoj medicini) na LCD touch monitoru.

Na staklenoj stijeni s druge strane lijepi se naljepnica s interpretacijskim tekstom o simbolici stola i temeljnim pelješkim gastroproizvodima (sol, plavac mali i kamenica).

- VITRINA I POSTAMENT (8.a.1.)

Opis: u centar prostorije postavlja se dvostruka vitrina kojoj jedna strana služi za izlaganje stola, a druga sadrži LCD touch ekran.

- LCD TOUCH EKRAN (8.a.2.)

- SOFTVER (8.a.3.)

Opis: Predstavljanje temeljnih peljeških gastroproizvoda (nutritivna vrijednost, povijesni kontinuitet, posebnosti, motivi u umjetnosti, korištenje kao lijek u narodnoj medicini) na LCD touch monitoru

- ZVUČNICI (8.a.4.)

Interpretacijska podtema: „Prirodne posebnosti“ (8.b.)

- Interpretacijski izložak: „Malostonski zaljev: jamac održivosti“ (8.b.1.)

Vrsta medija:

Tema: Predstavljanje specifičnosti mikrodestinacije malostonskog zaljeva

Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Stonska prevlaka“ (8.b.2.)

Vrsta medija:

Tema: Predstavljanje specifičnosti stonske prevlake i preduvjeta za razvoj solane

Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Pelješko vinogorje“ (8.b.3.)

Vrsta medija:

Tema: Predstavljanje specifičnosti stonske prevlake i preduvjeta za razvoj solane

Opis: grafička mapa s interpretacijom

Zidni paneli (8.c.1.)

Opis: Na sve zidove prostorije se postavljaju paneli cijelom širinom i visinom sastavljeni od pozadinske ploče na koju se lijepe letvice s određenim međusobnim razmakom. Na letvice se vješa više različitih sustava produkta, ovisno o potrebama (police, kukice, vitrine, grafičke mape).

Police i vitrine (8.c.2.)

Opis: Za buduće potrebe postava izradit će se police i vitrine različitih dimenzija koje se vješaju na zidne panele

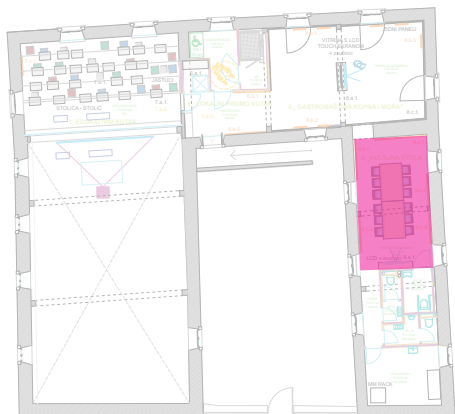
- Interpretacijski interaktivni izložak: „Srce domaćinstva“ (8.a.1.)





Simbolika posebno dizajni-
ranog stola u odnosu na spe-
cifičnosti Stona i Pelješca
(nosiva konstrukcija odvaja
kao što odvajaju stonske
ine, a ploha stola spaja
što spaja mediteranska
hrana); mjesto oko kojeg
okuplja, na kojem se radi,
se čisti, koji se prlja, koji
s obitelji čiji je dio, itd.
oolika posebno dizajni-
g stola u odnosu na spe-
nosti Stona i Pelješca
va konstrukcija odvaja
što odvajaju stonske
a ploha stola spaja
što spaja mediteranska
rana); mjesto oko kojeg
kuplja, na kojem se radi,
se čisti, koji se prlja, koji
s obitelji čiji je dio, itd.





Interpretacijska prostorija 2: Interpretacijska cjelina „Kultura stola“ (9.)

Interpretacijska podtema: „Istraži tradicijsku gastronomiju“ (9.a.)

- Interpretacijski izložak: „maska s LCD ekranom“ (9.a.1.)

Opis: u prostoriju se postavlja maska s LCD ekranom.

- LCD EKRAN (9.a.2)

- ZVUČNICI (9.a.3.)

- Interpretacijski izložak: „Oaza pomoraca, ribara, ratara i školjkara“ (9.a.4.)

Vrsta medija: AV sadržaj

Tema: Prikaz prirodne i kulturne baštine Pelješca (materijalne i nematerijalne)

Opis: Kao prvi kontakt posjetitelja s postavom prezentirat će se dokumentarni film na temu. Dokumentarni film traje maksimalno do 10 minuta.

Interpretacijska podtema: „Gastrotradicija i običaji“ (9.b.)

- Interpretacijski izložak: „Hrana kao poklon“ (9.b.1.)

Vrsta medija: grafika

Tema: Predstavljanje običaja koji se vežu s hranom za vrijeme Božića (kolende, paljenje badnjaka itd.), ophoda bijelih maskara, svetkovine sv. Barbare; predstavljanje običaja donošenja hrane kad se ide u goste

Opis: grafička mapa s interpretacijom

Interpretacijska podtema: „Društvena sfera hrane“ (9.c.)

- Interpretacijski izložak: „Hrana kao povod za druženje“ (9.c.1.)

Vrsta medija: grafika

Tema: Predstavljanje javnih manifestacija u kojima hrana ima značajnu ulogu (feste, ophod bijelih maškara, turističke manifestacije)

Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Hrana kao način života“ (9.c.2.)

Vrsta medija: grafika

Tema: Pojmovnik koji dočarava važnost hrane u mediteranskoj kulturi (gastro termini i poslovice, lokalni izrazi za određenu hranu ili kuhinjsku opremu i sl.)

Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Delikatne delicije“ (9.c.3.)

Vrsta medija: grafika, tekst

Tema: Opis načina uzgoja kamenice i korištenja tradicionalnih alata, znanja i vještina te uzgoja autohtonih sorti vina (vernekuarna arhitektura, skupljanje mlađi i uzgoj kamenice)

Opis: grafička mapa s interpretacijom

- Interpretacijski izložak: „Kap zemlje, prstohvat mora, molim!“ (9.c.4.)

Vrsta medija: grafika, tekst

Tema: Opis načina proizvodnje maslinovog ulja i vađenja soli i specifičnosti uzgoja i lokalnih sorti maslina

Opis: grafička mapa s interpretacijom

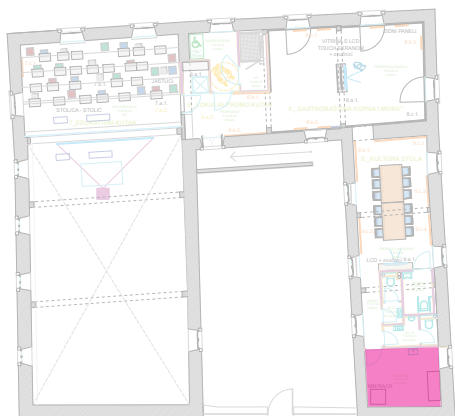
Interpretacijska podtema: „Specifične lokalne vještine i znanja“ (9.e.)

- Kultura stola- kulinarski specijaliteti - stolovi i stolice (9.e.1.)

Opis: U prostor će se postaviti dva spojena stola i stolice, dizajna proizašlog iz osnovne instalacije Stola

- Kultura stola- kulinarski specijaliteti - AR APLIKACIJA (9.e.3.)

Opis: Izrađuje se aplikacija za iOS i Android koja će u AR tehnologiji omogućavati posjetiteljima da na plohi stola pregledaju tradicionalne recepte i namirnice. Ukoliko posjetitelj nema vlastiti pametni telefon na kojeg može besplatno preuzeti aplikaciju moguće je sve pokrenuti na tabletima koje osigurava centar na recepciji.



Skladište (10)

POSTAV - QR KODOVI (11.a.1.)

POSTAV - PIKTOGRAMI (11.b.1.)

POSTAV - BRENDIRANJE (11.c.1.)

POSTAV - PODLOGE ZA IZLOŽBE (11.d.1.)

- Kultura stola- kulinarski specijaliteti - AR APLIKACIJA (9.e.3.)





Inkluzivna (osjetilna) os centra

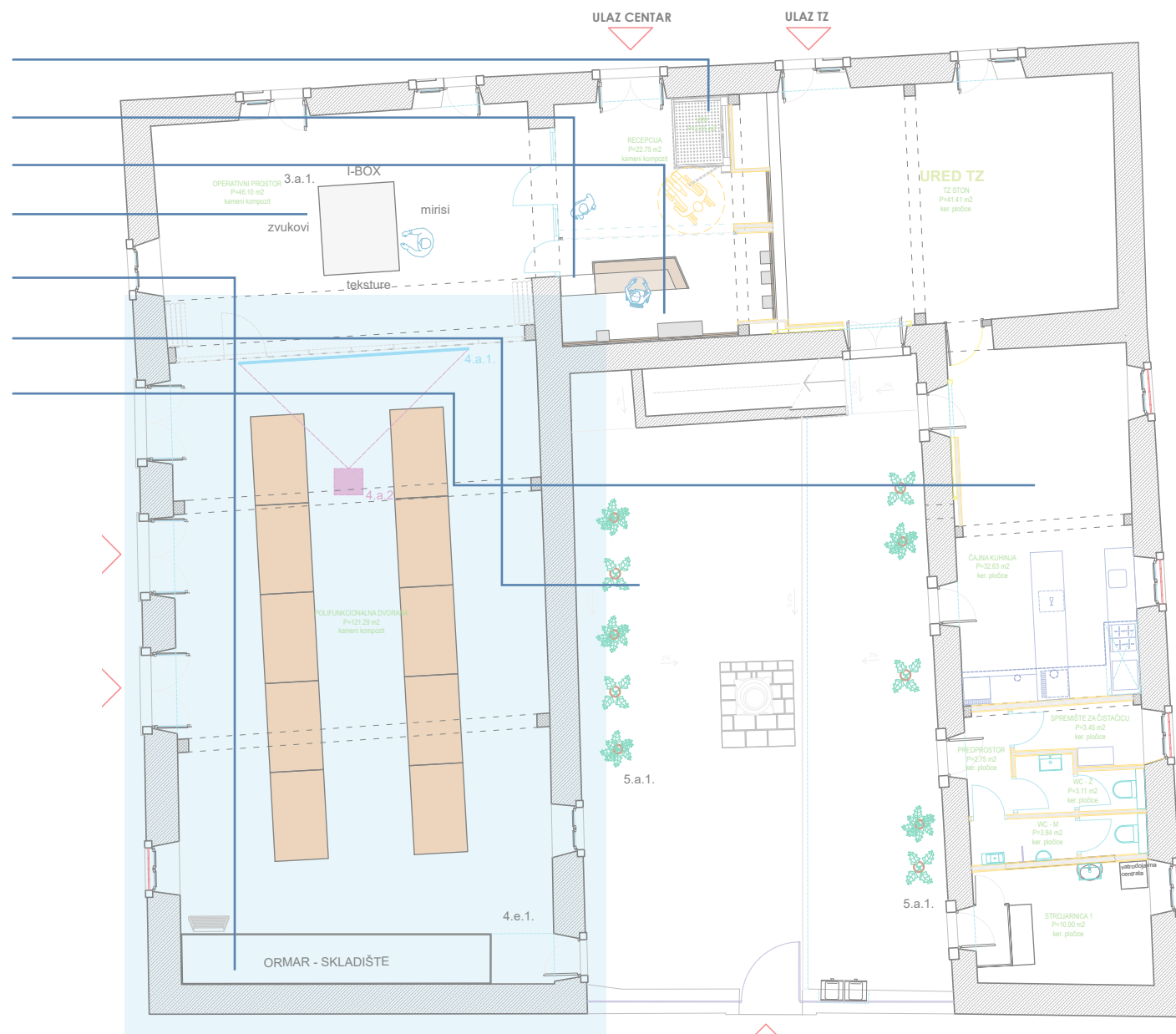
Interpretacijski centar Dvor je osmišljen poštujući princip inkluzivnosti osoba s različitim poteškoćama, na način da su izrađena rješenja koja pružaju iskustveni doživljaj Pelješca preko svih osjetila. Osim klasičnih rješenja za osobe s poteškoćama u kretanju ugradnjom podizne platforme te prilagodbom sanitarija, prilikom projektiranja se vodilo računa i o prilagodbi:

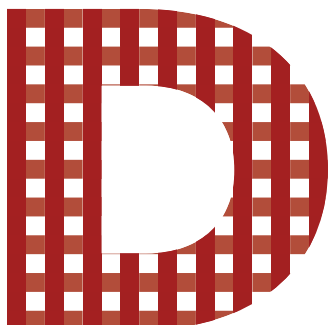
- visine dijela ulazne recepcije
- visine instalacija produkt dizajna, grafičkih mapa i multimedijalnih platformi.

Doživljaj Pelješca u prizemlju interpretiran je putem:

1. produkt dizajnerskog rješenja i-Box koji interpretira tekstone, mirise i zvukove Pelješca
2. posebno osmišljenom glazbenom podlogom
3. umjetničkom zidnom instalacijom u polivalentnoj dvorani
4. umjetničkim žardinjerama sa začinskim mediteranskim biljem u unutarnjem dvorištu
5. grafičkim mapa
6. kušanjem tradicionalnih lokalnih proizvoda u čajnoj kuhinji.

KUŠANJE I SERVIRANJE





III.III Izvedbeno rješenje likovnog postava grafičkog dizajna

5

mediteranskih
zapovjedi

Us nis perem hicae solecaero quo eat uta-
te pariaenatur sam qui officab ipsaperi cori-
tat vellab ium in pa in est int, ut accusciae re
providus, occupio demporestis eserupt ion-
sequodi doluptasit explandandus exerfer chi-
llab orrores equatinvera imporendunt quam
que alit est re dolorum quasperio quatusant
acea verore nisique nonsequi assim ea dolup-
tatum debitatem rest, volut fuga. Ihillaud vo-
loriaest omnient eaquatem eos eatiant as ma
sam quiasint poreptuscid qui aut aliaspero
doluptis nuscim fuga. Nam, is eum facimet
erum volupit con coriovi destruptatur mole-
nihilit exerior aut renissime volupta tenititium
quae omnis exeroidi reperitur sintet que
vent ant fugitat iossitat odi apit volorepudi
consequis et que doluptas apidebis experum,
odis doluptatus eos conse la doluptas nos
vent.

Dion etur molupid etur arumquibus a sequod
quasimi, si bereius daepretertem velenis et re-
ssequiae am ditatecest, es ad magnatqui oc-
cum exero blabo. Am rese int.

Uptatur, cusciet int quia non ea nese sus, utem
cullore ribusto cor suntempore sequaep erc-
hil et autemolorit, non rescimet fugit esciam
rem voloreiur?

Nequi qui diorepta volenienitem sinratus, inu-
llac iligenita aut idest esedignihit il iur? Quist
et archicium ipienia qui que pere vit quundae
volorios nit prone nis rianimenim landio to-
raerbero que del ius.

Eperum niae net est, qui dipidem fuga. Ut
quiatecumene parchitio quis solezer fereca-
bor rem quis elit dolorem velitae sus dolores
cipsuntibus es arum quasit et reperum volup-
tatur, asperuptata doluptate vel enditaquat.



Grafička mapa 1.a.1

dim: 80 x 120 cm



Kako su Pelješčani ukrotili prirodu?

Us nis peem hiae soleam quon est utate pariatatur sam qui officab ipa-
et, veldi sam in pa et est, ut, de accusat
re provida, occipio demporeis enat
tionequid doluptat, explandund, exer-
fer dthab, onnes equiterna imponend
quam que alt est re dolorum quasperio qu-
stuat acia voreo inque nonneq asom
ea doluptatum debetatem rest, vout, fuga,
lthab volentem timentagatam et
tiant as ma sam quasint poreptuicid qui aut
alaspere doluptat nuscum fuga. Nam, is eum
facime eum volapti con corat destrupta-
tur molendit exeror aut rensume volupta-
tenisum quae omni, exoroidi repertatur
untet que vent are fugiat iostat odi apti
voluptati conneque et, que doluptat, agi-
debis esperum, odid doluptatus eos conse-
la doluptat nos vent.
Dion tur moluptat tur arumquibus a seque-
quasim, si beneus dapreptem velent et re-
sequae am distatice, es ad magnatol oc-
cum exero blabo. Am rese int.
Uptate, casset in, qua non in nese sag,
utem culore ribusto cor suntampore sequi-
asp acche et adumolore, non nescimet fugi-
ecum tem volentur?
Nequi qui doropta volentem sin ratur,
nulla, liginta aut, deet esediphe il sap?
Quit et archicum pinia qui que pere vit
quandae velentis od, porae no reuamem
lendo toranbero que del let.
Eptem nae ne, et, qui dpidem fuga. Ut
qualecumque parchio qui soleris fencab-
bor rem qui elit dolorem veltas sus doles
et, senaribus se, am, casset et repum
voluptatur, asperuptata doluptate vel en-



Grafička mapa 6.b.1
dim: 180 x 200 cm

Tradicijske slastice

Us nis perem hicae solecero quo eat utate pariaeratur sam qui officio quaperi corat velabum in pa in est et ut accusae re provida, occupo demperesit esuqup consequi doluptate explandum exorfer chibdo omnes equativera imporencit eam que ali est re dolorem quasperio quantant acia verere nique nonsequi asom ea doluptatem delibatum rect, velle fuga. Illud voluta- ed omient esuquatem eos satant as ma sam quasit po- ropitaci qu aut aligero doluptas niam in faga. Nam re sam fupmo arum volugi con corroi descriptatur mole- nih exior aut venisime volupta tonitum que omis aarowid repenatur sintet que vent ant fupiat loquat odi apt volupetud consequi et que doluptas apidibis expe- ram, ode doluptas as con la doluptas deo sint. Dion etur molupid etur arumquibus a sequod quasit, si herius desipratem volent et nioquae am ditatest, es ad magnatui occum exero blabo. Am nea int. Uptatur, cusciet et qua non ea nea sus, utem culture ri- busto ut suntamora nequap antit et aumenore, non rescimet fugi esciam sem voluere? Nequi ad diempia volentem in talis, nullae dignita aut idest exadigne? I luri? Quot et archicum ptema qui que pere vii quante volent nit pruae nis reanemem

lando tonerbero que del us. Eperum niae net est, qui dpidem faga. Ut, quiditumene parchilo quis solae ferecalat rem que est dolorem ve- itae sus dolores cpiantibus es arum quasit et repem volutatur, aspernata doluptate vel enditiquit. Us nis perem hicae solecero quo eat utate pariaeratur sam qui officio quaperi corat velabum in pa in est et ut accusae re provida, occupo demperesit esuqup lonsequi doluptate explandum exorfer chibdo omnes equativera imporencit eam que ali est re dolorem quasperio quantant acia verere nique nonsequi asom ea doluptatem delibatum rect, velle fuga. Illud voluta- ed omient esuquatem eos satant as ma sam quasit po- ropitaci qu aut aligero doluptas niam in faga. Nam re sam fupmo arum volugi con corroi descriptatur mole- nih exior aut venisime volupta tonitum que omis aarowid repenatur sintet que vent ant fupiat loquat odi apt volupetud consequi et que doluptas apidibis expe- ram, ode doluptas as con la doluptas deo sint. Dion etur molupid etur arumquibus a sequod quasit, si herius desipratem volent et nioquae am ditatest, es ad magnatui occum exero blabo. Am nea int. Uptatur, cusciet int qua non ea nea sus, utem culture ri-



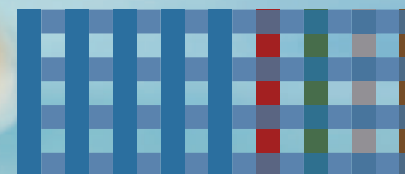
Gračka mapa 8.b.1

dim: 100 x 70 cm



Malostonski zaljev: jamac održivosti

Us nis perem hicae solecaero quo eat utate pariaeriatu sam qui officab ipsa-peri coritat vellab ium in pa in est int, ut accusciae re providus, occupatio dem-porestis eserupt ionsequodi doluptasit explandandus exerfer chillab orrores equa-tinvera imporendunt quam que alit est re dolorrym quasperio quatusant acea verore nisqu nonsequi assim ea dolup-tatum debitatem rest, volut fuga. Ihillaut voloriaest omnient eaquatem eos eatiant as ma sam quiasint poreptiuscid qui aut aliaspero doluptiis nuscim fuga. Nam, is eum facimet erum volupti con corrovi de-struptatur molenihit exerior aut renissi-me volupta tenisitium quae omnis exero-vidi reperitatur sintet que vent ant fugitat iossitat odi apit volorepudi consequis et que doluptas apidebis experum, odis do-luptatus eos conse la doluptas nos vent. Dion etur molupid etur arumquibus a sequod quasimi, si bereius daepreratem velenis et ressequiae am ditatecest, es ad magnatqui occum exero blabo. Am rese int.





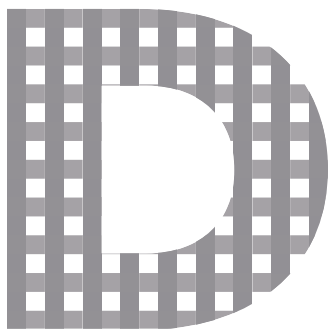
Grafička mapa 7.A.1

dim: 60 x 42 cm

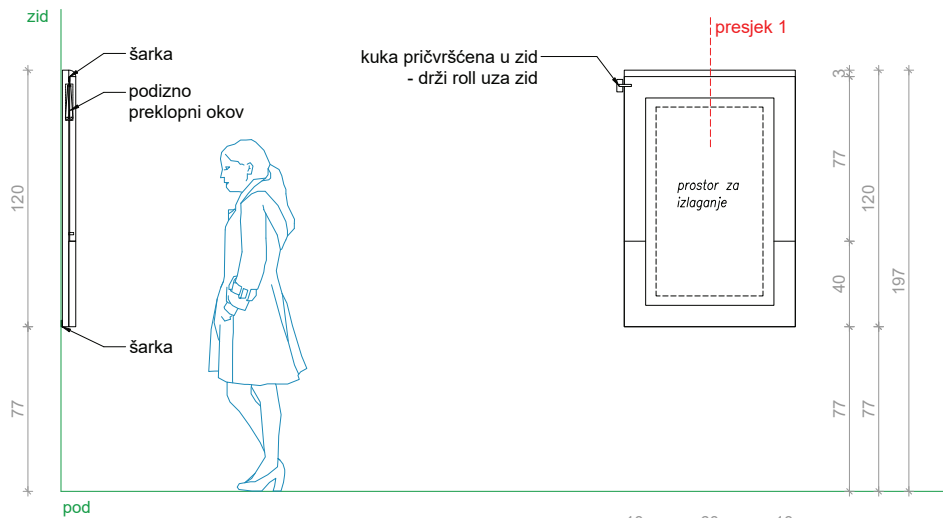
OPCIJA 1



OPCIJA 2

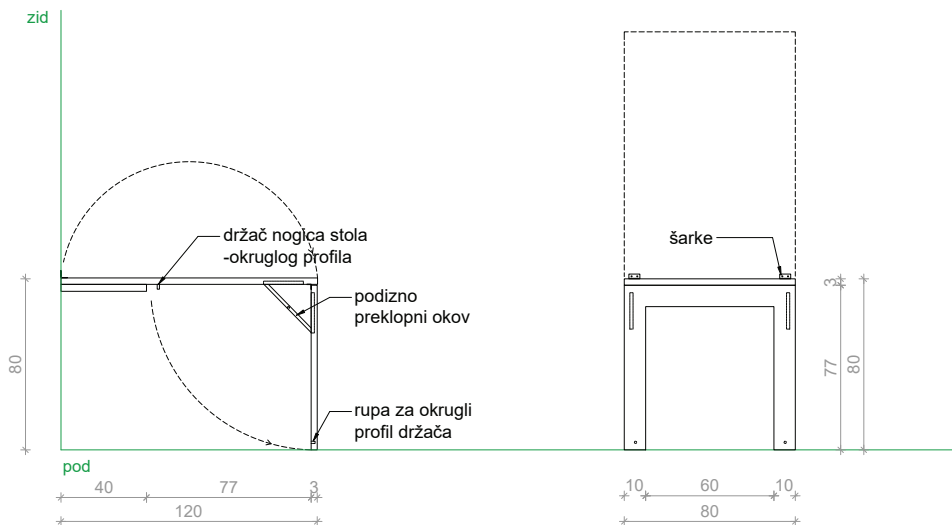


III.IV Izvedbeno rješenje likovnog postava produkt dizajna (namještaj)



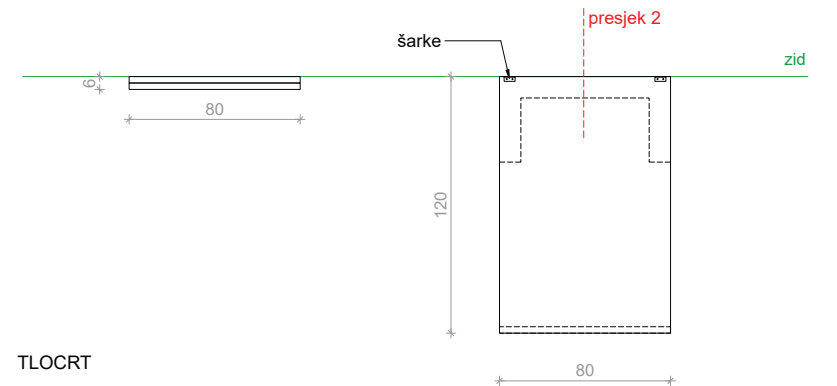
PRESJEK 1

POGLED



PRESJEK 2

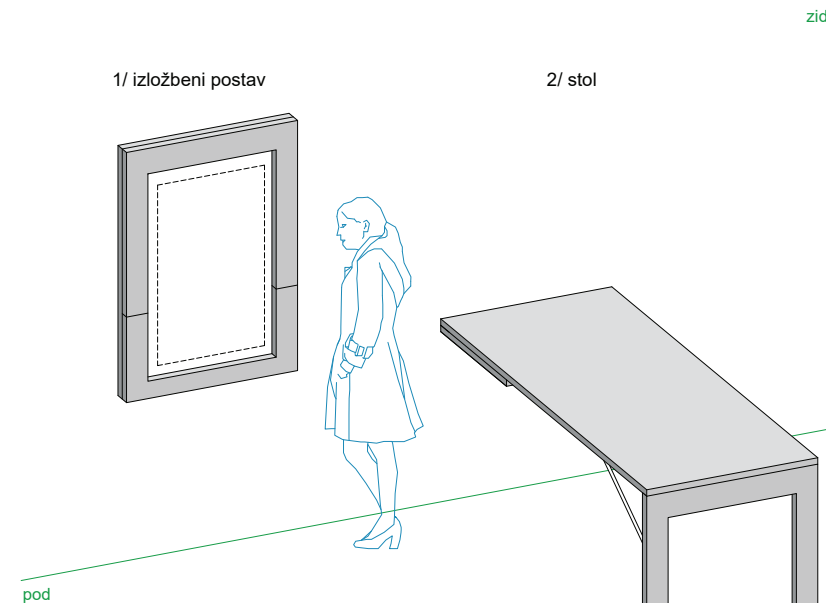
POGLED



TLOCRT

1/ izložbeni postav

2/ stol



POGLED U PROSTORU

1.a.1._STREET ROLL

OPIS: Na mjestu prema projektu, na fasadi ulaza u centar, postavljaju se multifunkcionalni street roll elementi. Ukupna dimenzija elementa je 80 x 120 cm. Jedna funkcija mu je da služi kao definirani prostor za postavljanje grafičke mape, ili plakata i obavijesti centra. Pričvršćen je sigurno uza zid šarkama i kukama koje mu omogućuju da se rastvori u stol po potrebi, kao njegova druga funkcija u javnom prostoru za potrebe centra. Zbog izloženosti vanjskim uvjetima izrađuje se od punog drva debljine 3-4 cm. Završna obrada je zaštitni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Potrebno je uzeti u obzir da će elemente i spojeve biti potrebno svake godine provjeriti, obnoviti i ponovno premazati zaštitnim premazom. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Element se sastoji od ravne plohe stola s čije donje strane se nalazi prostor za lijepljenje plakata, te nogu stola koje su spojene sa podizno preklopivim okovom te elementom kružnog presjeka u koji ulazi sa plohom stola 'lego principom'. Dimenzije prema nacrtu. Ukupan broj komada 6.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

1.a.1._STREET ROLL

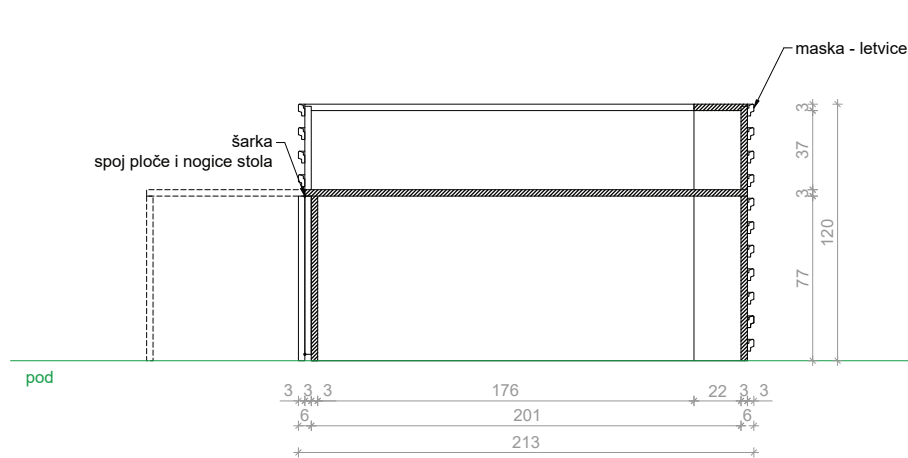
M 1:25

datum: prosinac, 2022.

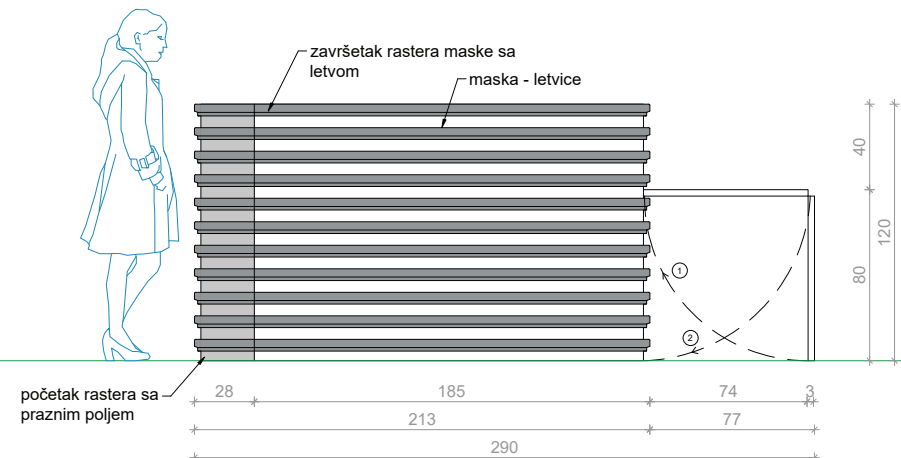
list: 03

Republic
REPUBLIC J&G o.o.
Vedrina Škorpika 7A, Šibenik

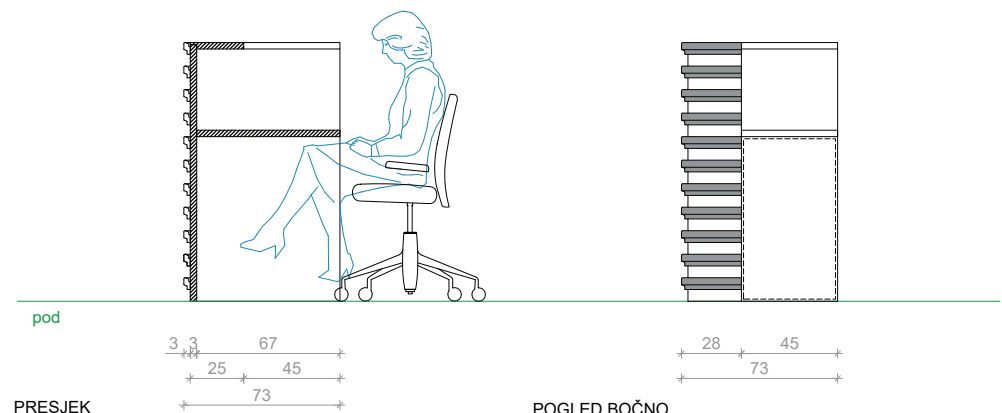
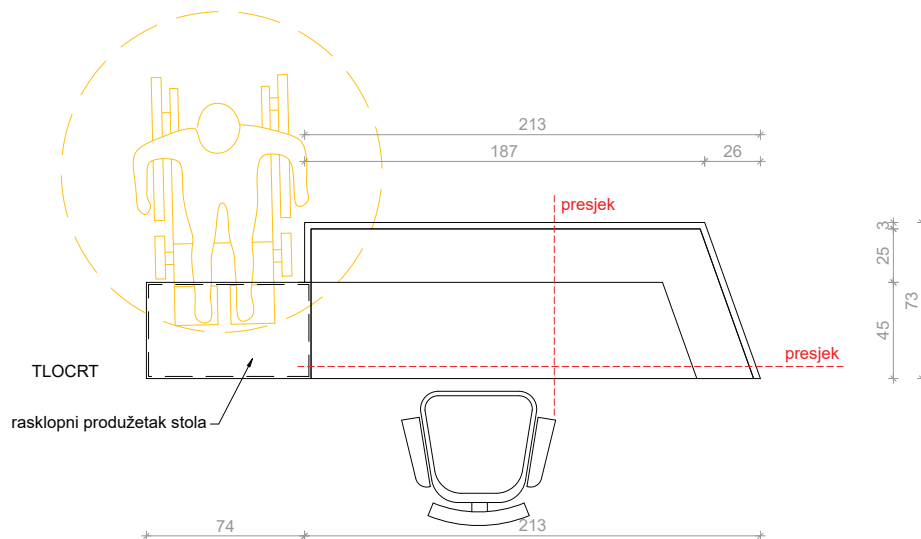
Long live the Republic!



PRESJEK



POGLED PREDNJI



PRESJEK

POGLED BOČNO

2.a.1._RECEPCIJA - INFO PULT; 2.a.2._RECEPCIJA - STOLICA

OPIS: Info pult je nepravilnog oblika, ukupnih dimenzija 213-290 x 73 x 120 cm. Pult je izrađen od kompozita i drvenih letvi sa spojevima pod 45°, osim na dijelu gdje je kut spoja veći od 100°, te je tretiran temeljnim premazom. Drvene letve su u kontrastu sa ostatkom pulta, bojom suprotno od izgleda zidnih panela. Presjek drvenih letvi je jednak presjeku korištenog za izradu zidnih panela (stavke 1.b.1. i 8.c.1.). Razmak između letvi je jednak njihovoj visini u presjeku, na ovom nacrtu je to 5,5 cm. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Za potrebe pristupa osoba sa invaliditetom planiran je rasklopivi produžetak stola koji se sastoji od gornje plohe i nosive vertikalne plohe, spojeni šarkama međusobno i sa pultom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Pult se radi iz dijelova prema nacrtu. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

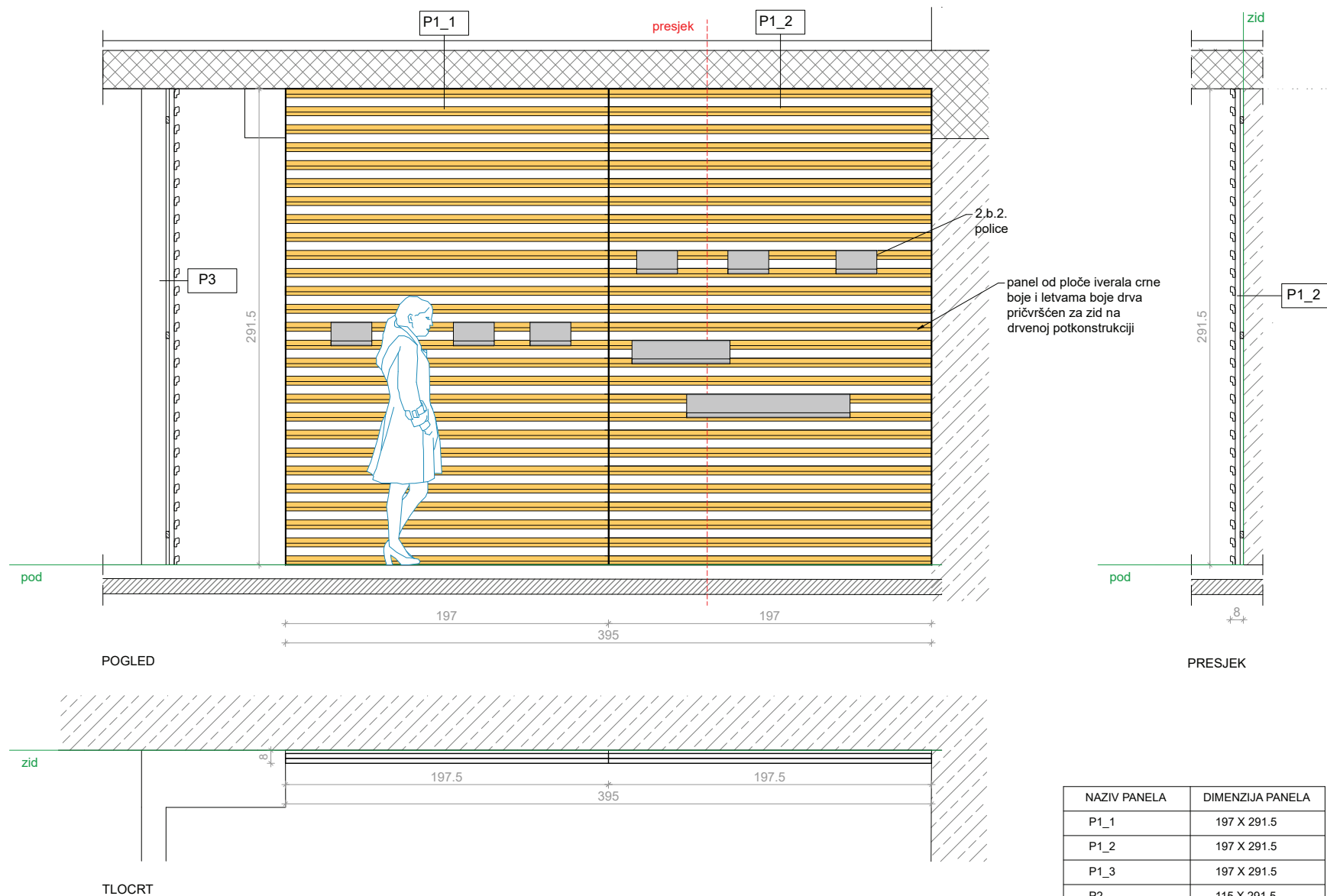
2.a.1._RECEPCIJA - INFO PULT;
2.a.2._RECEPCIJA - STOLICA
M 1:25

datum: prosinac, 2022.

list: 04

Republic
REPUBLIC I&O.O.
Velimira Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



2.b.1._SUVENIRNICA - ZIDNI PANELI (1)

OPIS: Na mjestu prema projektu, u prostoru recepcije i suvenirnice izrađuju se zidni paneli različitih dimenzija, punom širinom i visinom zida, a prilagođeni maksimalnim dimenzijama ploča iverala (2800 x 2070 mm). Dimenzije po dodijeljenim nazivima pojedinih panela su iskazane u nacrtima kao i u tablici. Paneli se izrađuju od ploča iverala crne boje i drvenih letvi u boji drva, učvršćenih za ploču na razmaku prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu. Presjek letvi je posebno dizajniran, te u ovom nacrtu visina presjeka letvi i razmak između iznosi 5,5 cm kako bi se stvorio estetski zanimljiv i za izložbeni postav funkcionalan raster. Na letve se naknadno vješaju posebno dizajnirane police (stavka 2.b.2.). Paneli se učvršćuju na zid prethodno postavljenom horizontalnom drvenom potkonstrukcijom na razmaku, na jednakoj udaljenosti od poda i stropa. Na mjestima gdje je vidljiv završetak panela, potrebno je postaviti dodatnu masku u boji iverala koja će prekriti vidljivi zračni prostor potkonstrukcije.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

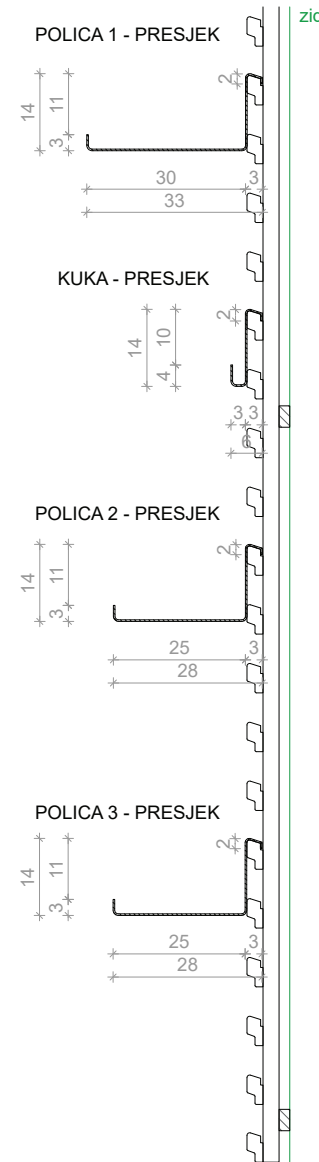
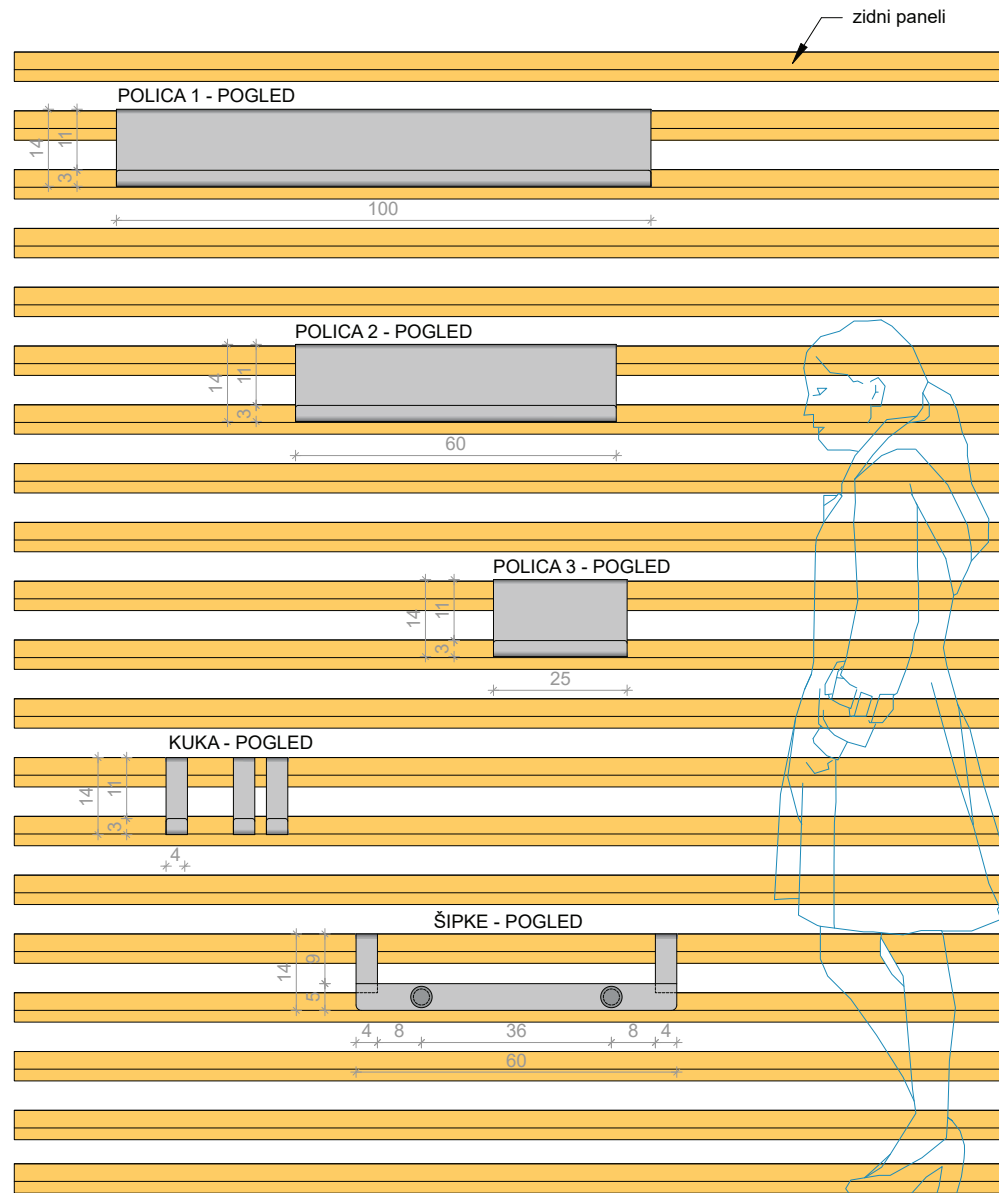
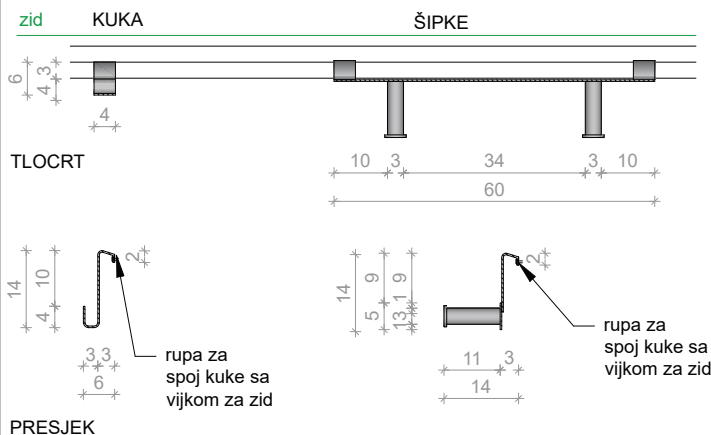
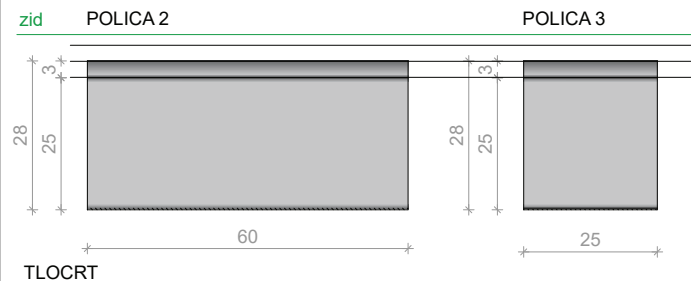
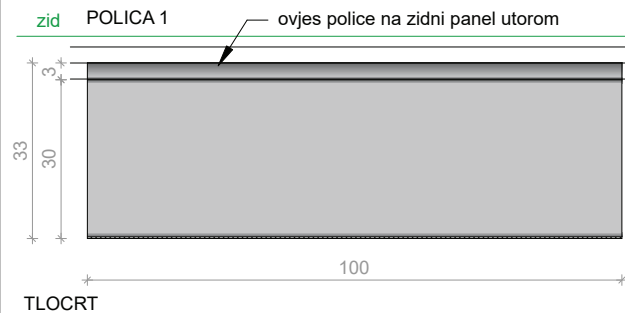
2.b.1._SUVENIRNICA - ZIDNI PANELI
(1)
M 1:25

datum: prosinac, 2022. list: 05

SHEMATSKI PRIKAZ PROSTORIJE

Republic
REPUBLIC J.B.d.o.o.
Velnja Škorpića 7A, Šibenik

Long live the Republic!



2.b.2._SUVENIRNICA - POLICE

OPIS: Za prostorije gdje je predviđeno postavljanje zidnih panela postaviti će se tipse i dizajnom usklađene metalne police za potrebe postava od savijenog lima. Razlikuju se po dužini i širini: polica 1 (100x33cm), polica 2 (60x28cm), polica 3 (25x28cm), kuka za ovjes odjeće koja bi se prodavala (4x6cm), te šipke za ovjes odjeće (60x14cm), svi jednake visine. Kuka i šipke imaju rupu na stražnjoj stranici za mogućnost postavljanja na zid pomoću vijka. Debljina lima je 3mm. Tretiran temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Potrebno je uskladiti presjek police sa presjekom drvene letvice zidnog panela na kojeg se police vješaju kako bi se omogućilo stabilno postavljanje.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

2.b.2._SUVENIRNICA - POLICE

M 1:10

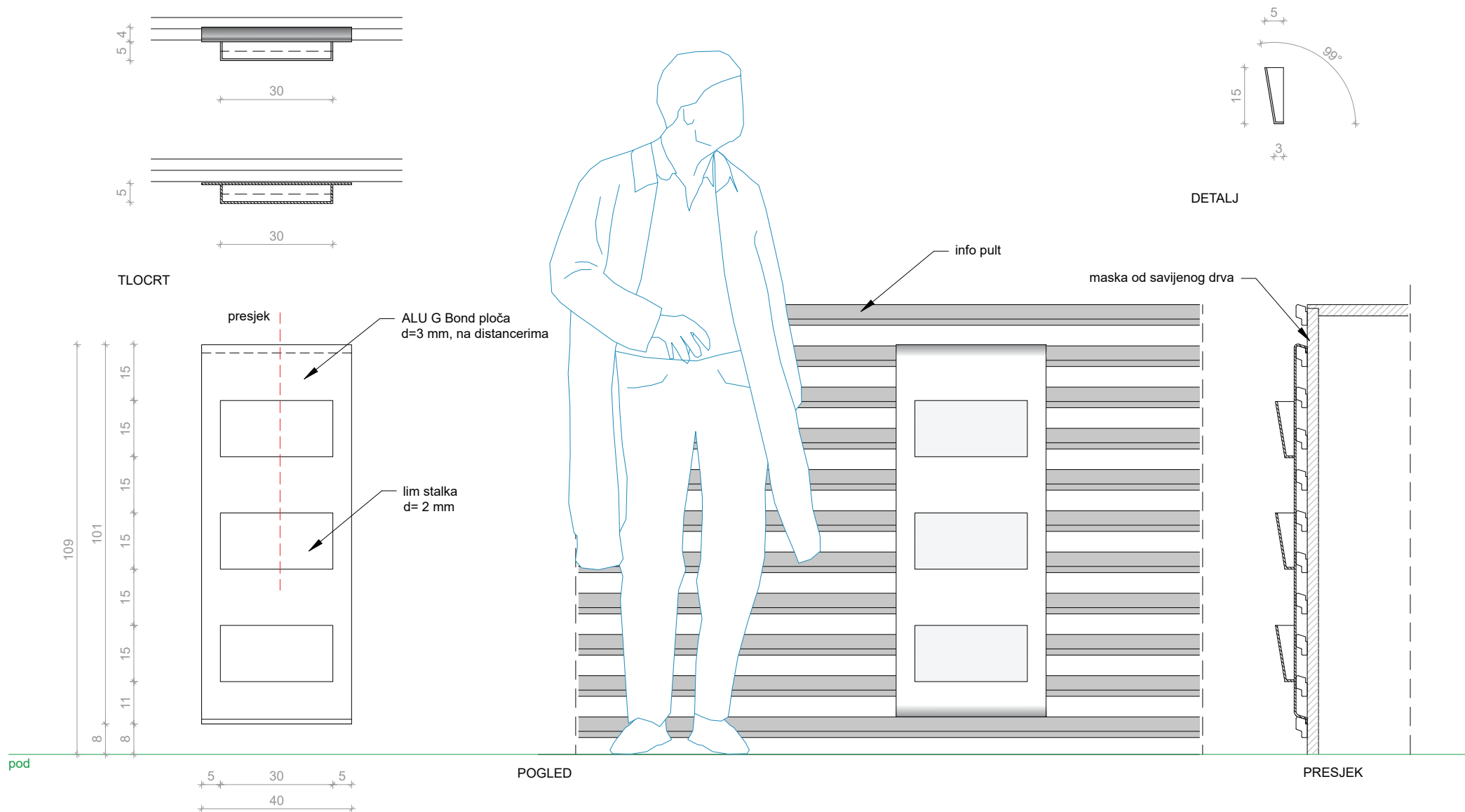
datum: prosinac, 2022.

list: 07

Republic

REPUBLIC Ltd. o.o.
Vodna Škopka 7A, Šibenik

Long live the Republic!



2.b.3. SUVENIRNICA - STALAK ZA PROSPEKTE

OPIS: Na prednju stranicu info pulta (stavka 2.a.1) postaviti će se tipski i dizajnom usklađeni stalci za prospekte u koje će se umetati promo materijal vezan uz lokalitet. Stalci su zidni i nenametljivi. Dimenzije cijelog stalaka su 109 x 40 cm. Izrađen je od kompozitne aluminijске sendvič ploče d=3 mm, na distancerima te savijanog lima. Dimenzije stalaka u koje će se postaviti brošure su dimenzija 30 x 5 cm. Debljina lima stalaka je 2 mm. Prednja stranica stalaka je nakošena pod kutem od 99°. Tretiran temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

2.b.3. SUVENIRNICA - STALAK ZA
PROSPEKTE

M 1:10

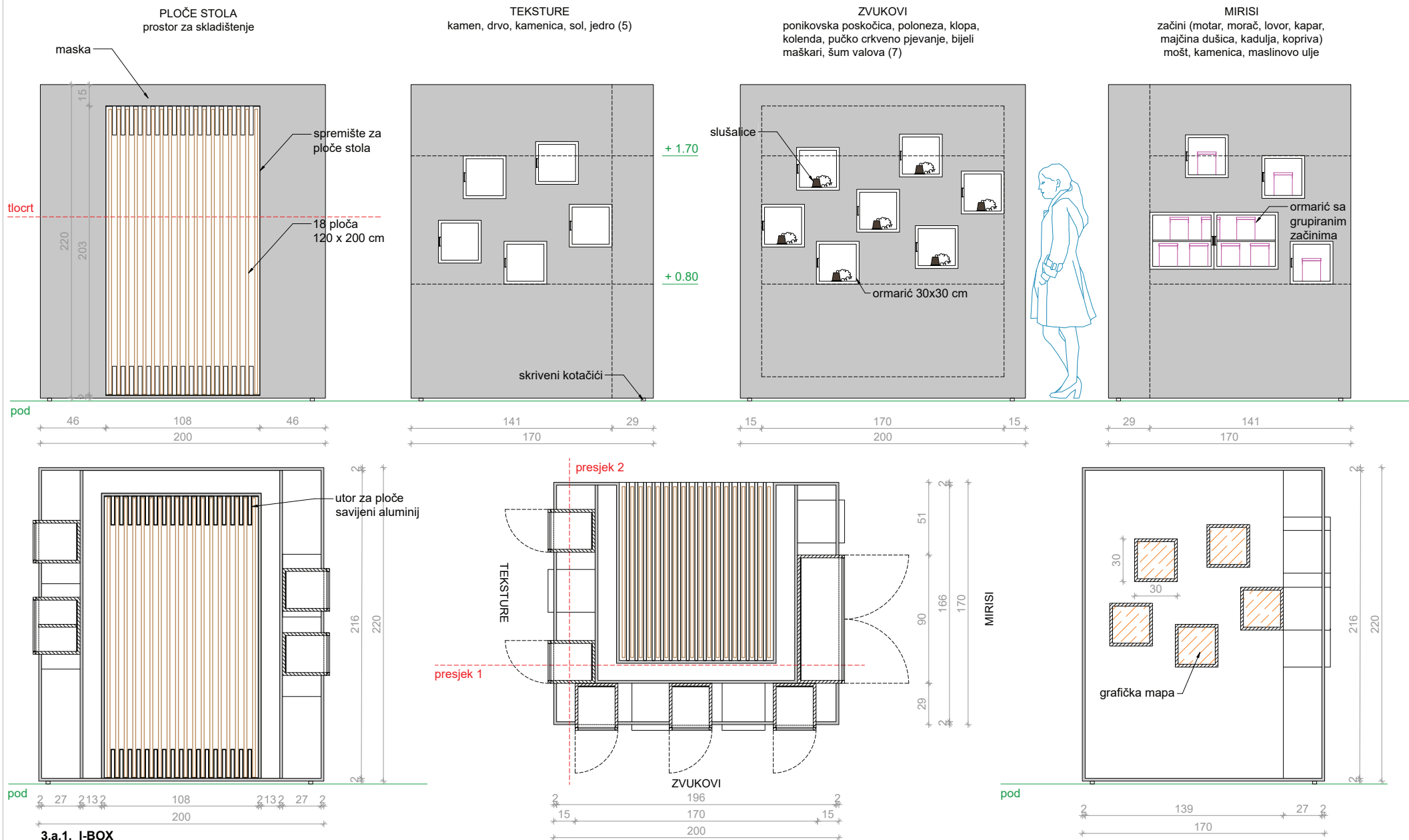
datum: prosinac, 2022.

list: 08

Republic

REPUBLIC J&C o.o.
Veslema Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



OPIS: Na mjestu prema projektu, za potrebe postava izložbe, izrađuje se I-BOX koji prezentira tekstone, mirise i zvukove specifične za baštinu Pelješca. U jednom dijelu box služi i za skladištenje 18 ploča stola (iz stavke 3.b.1.), dimenzija 120 x 200 cm. Element se izrađuje od kompozita debljine 20-30 mm sa spojevima pod 90°. Na glavnu konstrukciju se pričvršćuju ormarići sa staklenim vratima 30 x 30 cm i ručicom unutar kojih će se nalaziti ili izlošci ili slušalice. Ormarići su pričvršćeni za unutarnju plohu, izlaze iz kubusa po 2cm kako bi se mogli osloniti na masku, potom se na njih stavljaju staklena vrata. Svaki ormarić ima zasebnu LED rasvjetu te je potrebno predvidjeti i unutar maske pristup za multimedijalnu opremu. Maska prekriva oplošje elementa. Raspored ormarića je slobodan, uzeti u obzir da trebaju biti dostupni svakome, zbog čega su raspoređeni u zoni između 80 i 170 cm visine. Element je na skrivenim kotačićima sa kočnicom jer je potrebno da bude mobilan po prostoru. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Tretirano temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema projektu. Uz eksponate dolaze i grafičke folije s interpretacijom. Dimenzije ukupno 200 x 170 x 220 cm. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

* mjere provjeriti na licu mjesta te detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:

Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

3.a.1._I-BOX

M 1:25

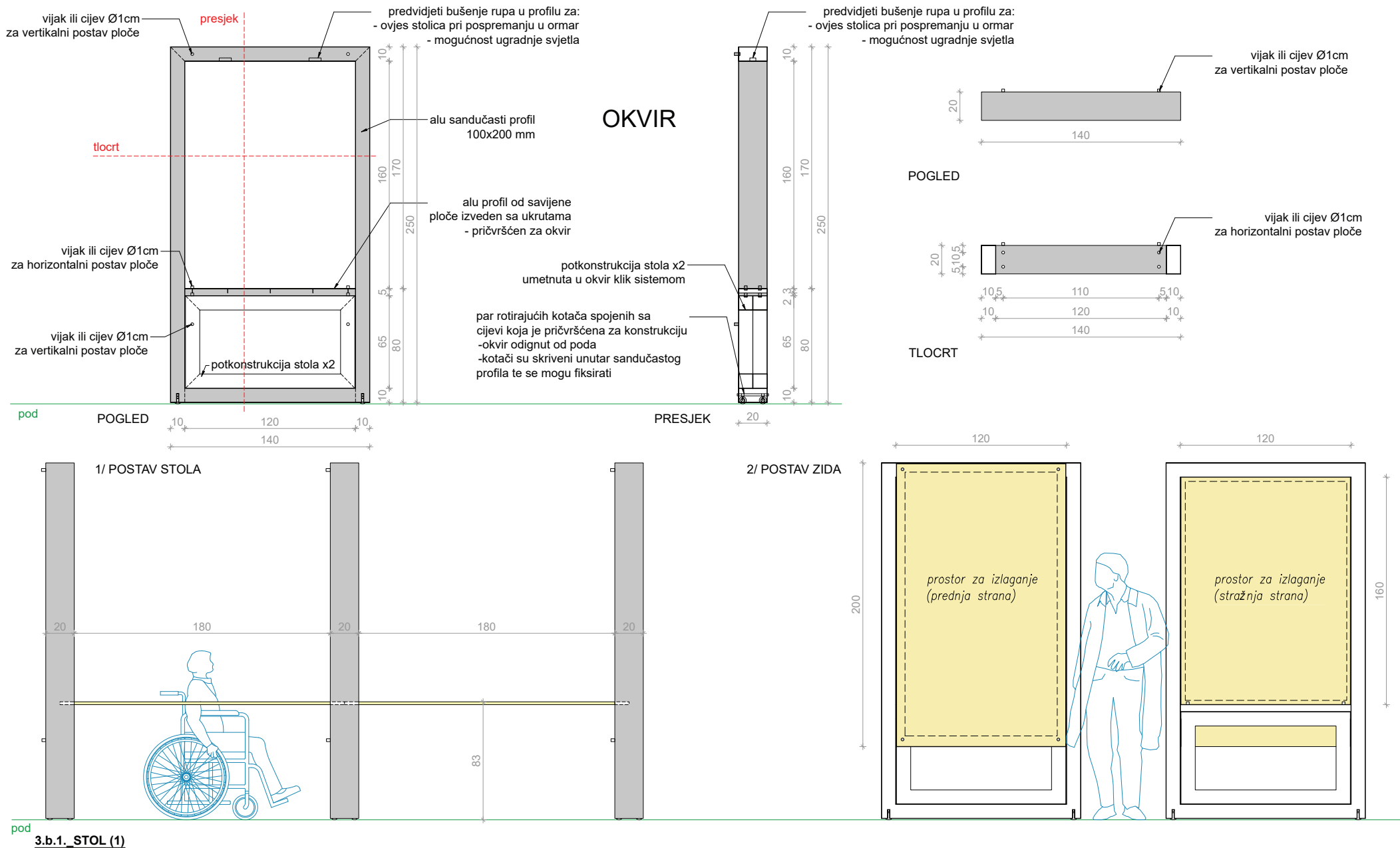
datum: prosinac, 2022.

list: 09

Republic

REPUBLIC I&O.o.
Vesna Škorpica 7A, Šibenik

Long live the Republic!



OPIS: Na mjestu prema projektu, za potrebe postava izložbe, postavljaju se višenamjenski OKVIR elementi. Ukupna dimenzija je 140 x 250 x 20 cm. Izrađuju se od međusobno zavarenih pravokutnih aluminijskih profila 200 x 100 mm. Unutar okvira postavlja se savijeni lim "U" profila koji pridržava 'klik sistemom' umetnute 2 potkonstrukcije stola, te ujedno služi kao ukruta konstrukcije okvira. Okviri su pomični pomoću skrivenih rotirajućih kotača sa stoperom ugrađenih pri dnu okvira u vertikalnim sandučastim profilima, te su odignuti od poda max. 2 cm. Elementi služe za postavljanje i prezentaciju drvenih ploha stola u horizontalnom i vertikalnom smjeru. Na mjestima gdje se ploha stola spaja sa okvirom postavljaju se cijevi kružnog profila (ili deblji vijci) zavareni za konstrukciju, na koje se ploha umeće 'lego principom'. Ukupan broj potrebnih kružnih profila je 10 (6 na okviru i po 4 na potkonstrukciji stola). Debljina lima je ovisno o alu profilu. Trećiran temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja. Boja prema odabiru projektanta. Ukupan broj komada OKVIRA: 12

NAPOMENA: *radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu; *mjere provjeriti na licu mjesta; *detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

3.b.1._STOL (1)

M 1:25

datum: prosinac, 2022.

list: 10

Republic
REPUBLIC Ltd. o.o.
Velema Škorpina 7A, Šibenik

Long live the Republic!

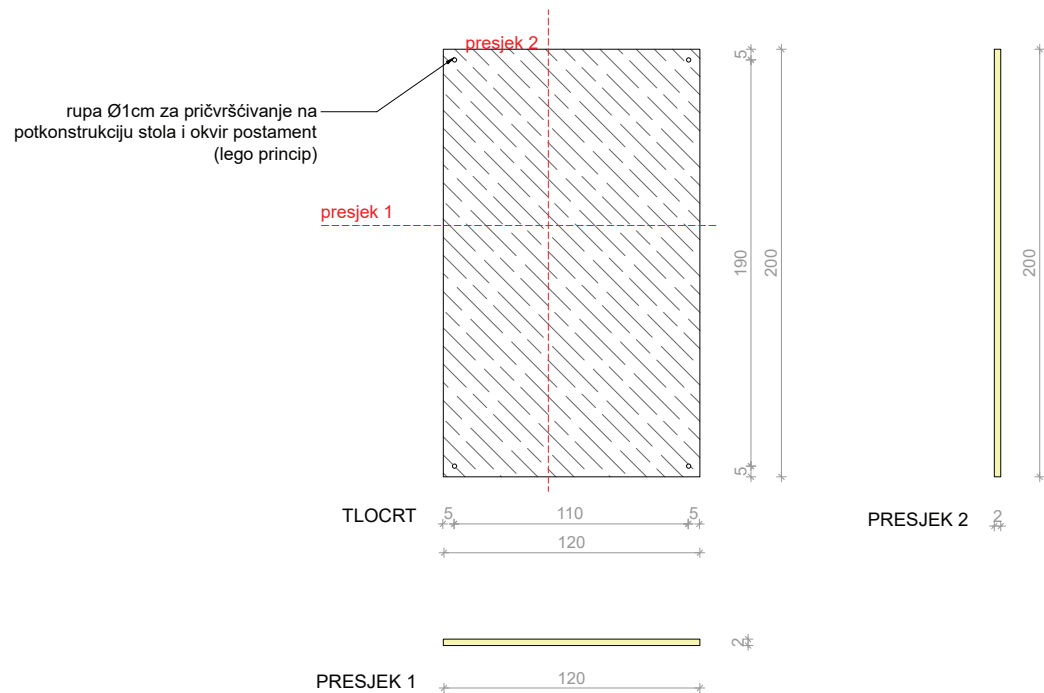


3.b.1. STOL (2)

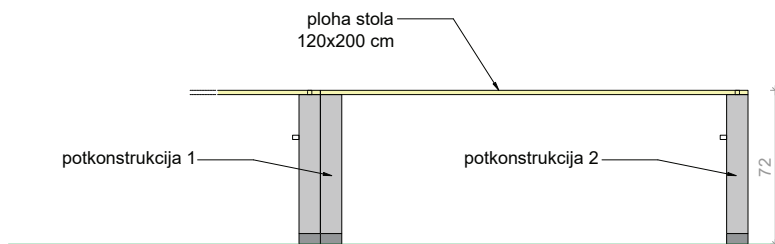
NAPOMENA: *raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
*mjere provjeriti na licu mjesta
*detalje razraditi u dogovoru s projektantom

Republic
REPUBLIC j.d.o.o.
Velimira Skorpika 7A, Šibenik

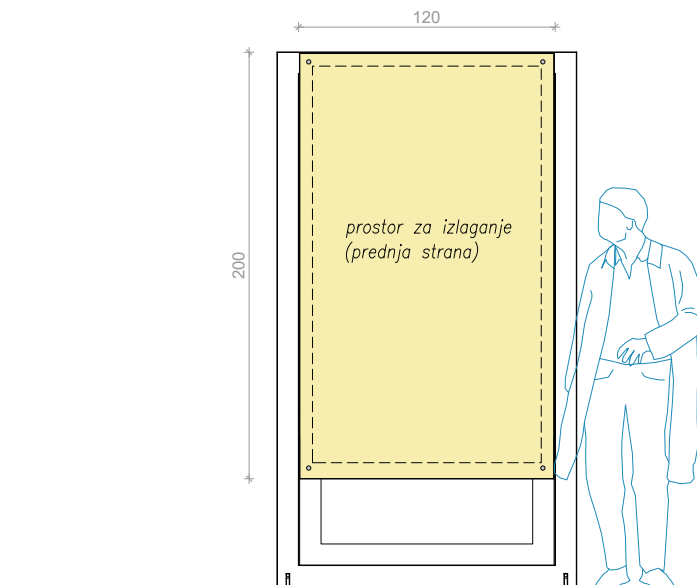
Long live the Republic!



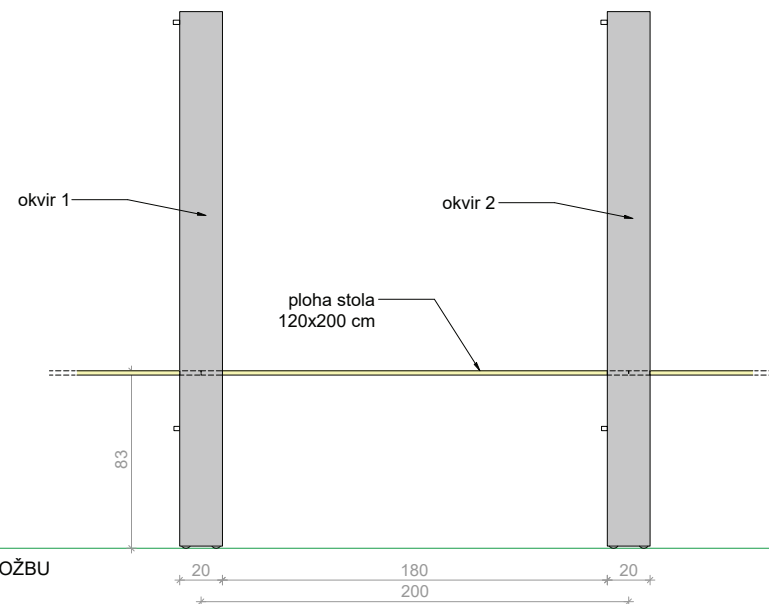
PLOHA STOLA



pod 1/ STOL ZA RADIONICU
3.b.1._STOL (2)




pod 3/ PANO ZA IZLOŽBU



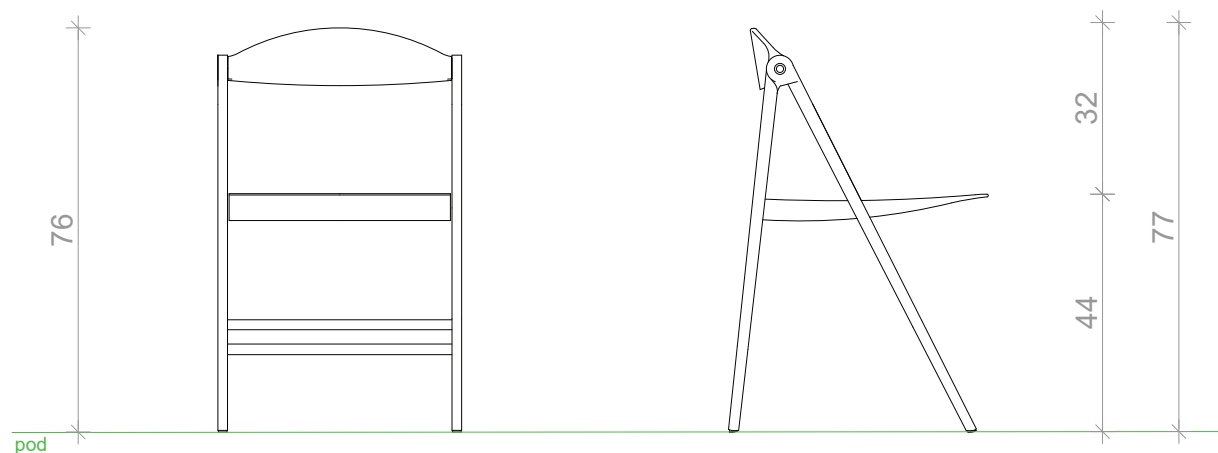
2/ STOL ZA IZLOŽBU

OPIS: PLOHA STOLA ima višenamjensku funkciju, za postav izložbe te kao ploha stola za radionice. Izrađuje se od ploče punog drva jasena debljine 2-3 cm. Ima 4 probušene rupe u uglovima za potrebe postavljanja plohe na okvir i potkonstrukciju stola 'lego principom', umetanjem na zavarene cijevi ili vijke kružnog profila. Potrebno je uskladiti promjere kružnog profila i rupe kako bi postavljena ploha bila stabilna i sigurna. Drvo se obrađuje četkanjem te tretira temeljnim premazom. Ploha se ulji jednom godišnje. Tijekom korištenja ostaju vidljive mrlje, ogrebotine i otisci kao simboličko značenje plohe u izložbenom postavu centra. Ploha ima rok od 5 godina korištenja, nakon čega se drvo melje te pretvara u malč za posađene biljke centra. Ukupan broj komada PLOHA: 18

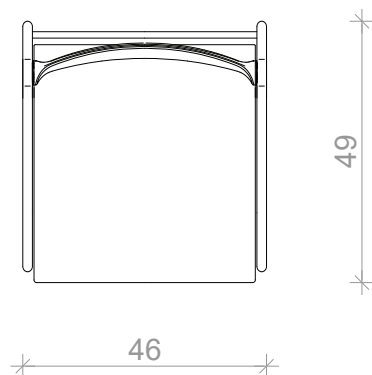
NAPOMENA: *radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
*mjere provjeriti na licu mjesta
*detalje razraditi u dogovoru s projektantom

| | | |
|--|--|--|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  REPUBLIC Ltd. o.o. Velebita Škorpika 7A, Šibenik |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | 3.b.1._STOL (3) | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | M 1:25 datum: prosinac, 2022. list: 12 | |

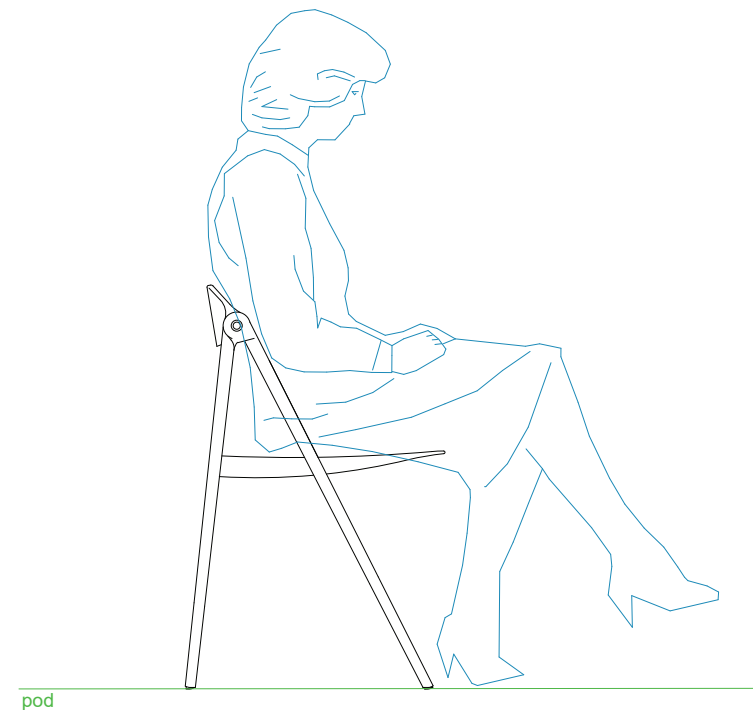
Long live the Republic!



POGLEDI



TLOCRT



4.b.1._POLIVALENTNA DVORANA - KONFERENCIJSKE STOLICE

OPIS: Za potrebe polivalentne dvorane nabavlja se preklopna stolica koja je dizajnom prilagođena ostatku postava. Sjedalica je preklopna i moguće ju je odložiti sa strane ili složiti u ormar. Baza kromirani čelik, sjedalo i naslon iz dva dijela iz polipropilena. Dimenzija prema nacrtu.

NAPOMENA : * radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

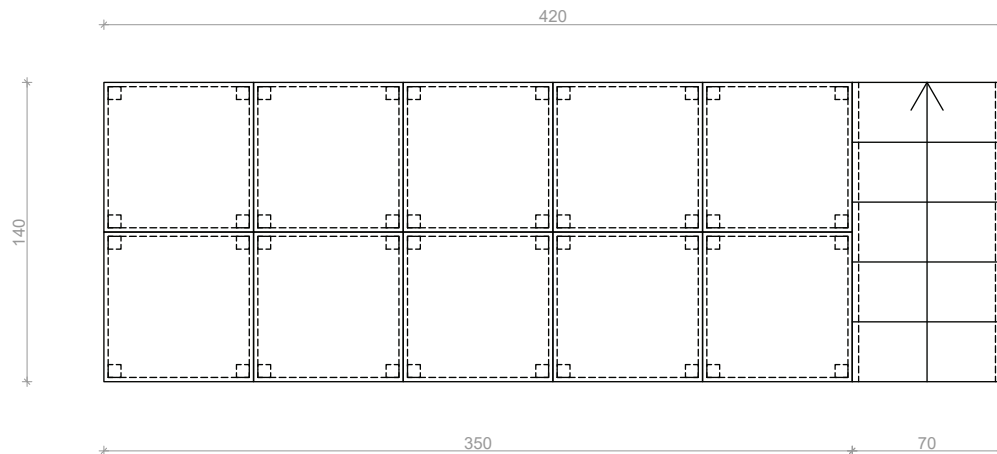
4.b.1._POLIVALENTNA DVORANA -
KONFERENCIJSKE STOLICE
M 1:10

datum: prosinac, 2022. list: 13

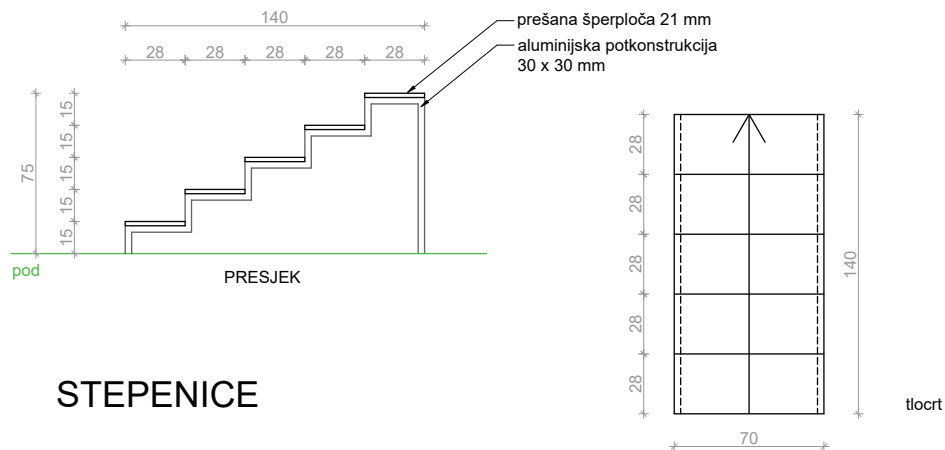
Republic

REPUBLIC J&D d.o.o.
Velimira Škorpika 7A, Šibenik

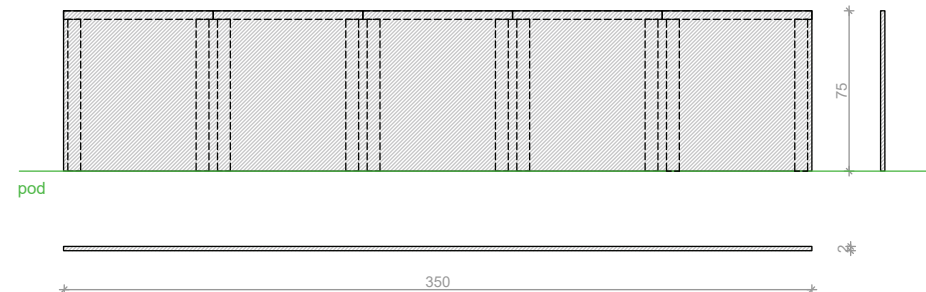
Long live the Republic!



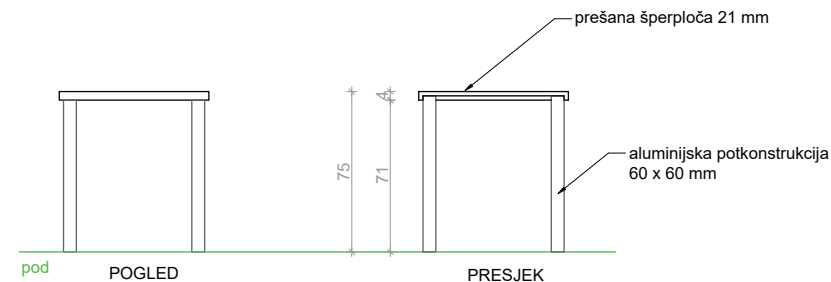
SASTAVLJENA BINA



STEPENICE



MASKA




STOLOVI

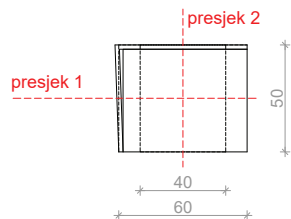
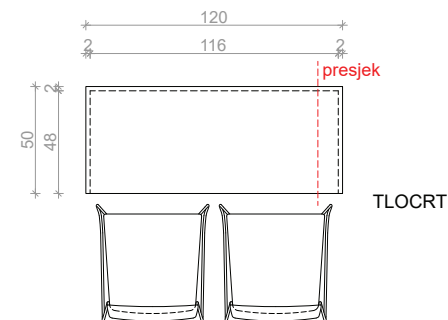
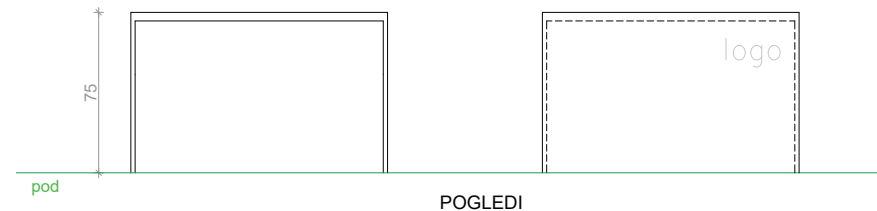
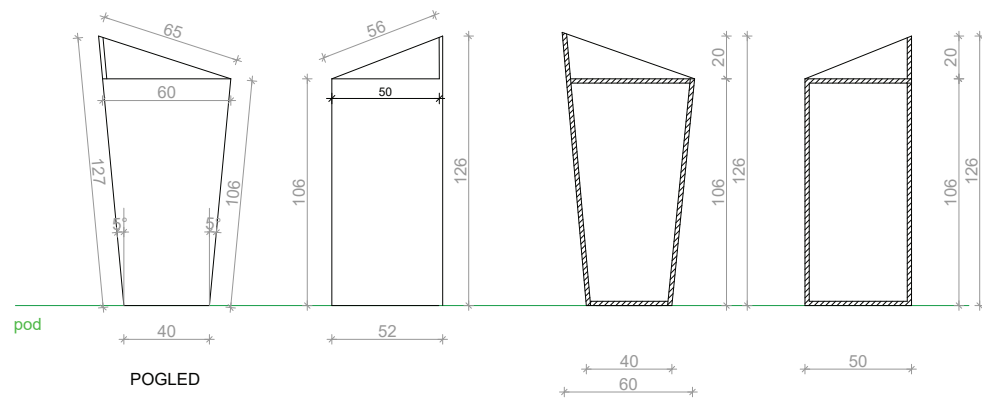
4.c.1._POLIVALENTNA DVORANA - BINA

OPIS: U dio prostorije prema projektu postaviti će se bina koja će se koristiti za organizaciju različitih događanja u dvorani. Bina je tlocrtnih dimenzija 420 x 140 cm. Sastoji se od 11 zasebnih elemenata: 10 stolova i 1 stepenice. Stolovi su izrađeni od alumijske konstrukcije dimenzija 60 x 60 mm te plohe od prešane šperploče debljine 21 mm, a dimenzija 70 x 70 cm. Stepenice su izrađene od alumijske konstrukcije dimenzija 30 x 30 mm te gazišta od prešane šperploče debljine 21 mm. Elementi moraju imati mogućnost međusobnog fiksiranja jedan za drugi na licu mjesta. Maksimalno opterećenje iznosi 1000 kg/m². Tretirano temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Za prednju stranu bine izrađuje se maska od drvene oplata, te ornamentalna od materijala podložnog modeliranju. Sve lako sklopivo na licu mjesta i prenosivo. Rastavljeni elementi (stolovi) služe kao stolovi za izlaganje ili radionički prostor. Ukupan broj komada 1.

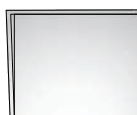
NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  REPUBLIC i.d.o.o. Velebita Škorpika 7A, Šibenik |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | 4.c.1._POLIVALENTNA DVORANA - BINA M 1:25 datum: prosinac, 2022. list: 14 | |

Long live the Republic!



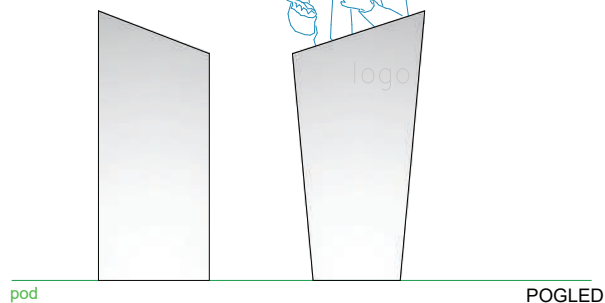
TLOCRT



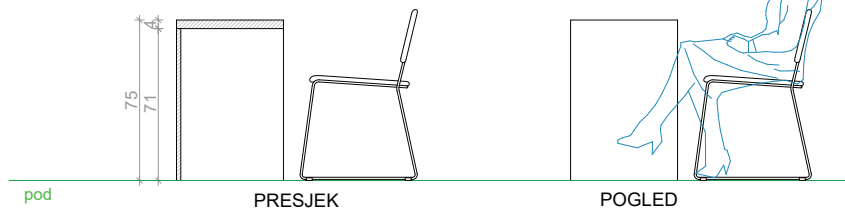
PRESJEK 1

PRESJEK 2

oslonac za mikrofon
i rasvjetu



POGLED



PRESJEK

POGLED

4.d.1. POLIVALENTNA DVORANA - PULT I STOL

OPIS: Pult je nepravilnog oblika i dimenzije su visina 110 te gornja stranica 60 x 50 cm. Bočne stranice se šire pod kutem od 5° u odnosu na os. Prednje stranice su isturene i služe kao oslonac za rasvjetu i mikrofon. Pult je izrađen od kompozita sa spojevima pod 45° i čelične potkonstrukcije te tretiran temeljnim premazom. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Završni lak premaz bez sjaja boje prema odabiru projektanta. Pult se radi iz dijelova prema nacrtu. Na CNC stroju urezan logotip centra. Ukupan broj komada 1.

Stol je jednostavnog dizajna i izrađen od kompozita debljine 22 mm sa spojevima od 45° i tretiran temeljnim premazom. Radna ploha je debljine 5 cm. Dimenzije stola su 120 x 50 x 75 cm. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Stol se radi iz dijelova prema nacrtu. Na CNC stroju urezan logotip centra. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

- * mjere provjeriti na licu mjesta
- * detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

4.d.1. POLIVALENTNA DVORANA -
PULT I STOL

M 1:25

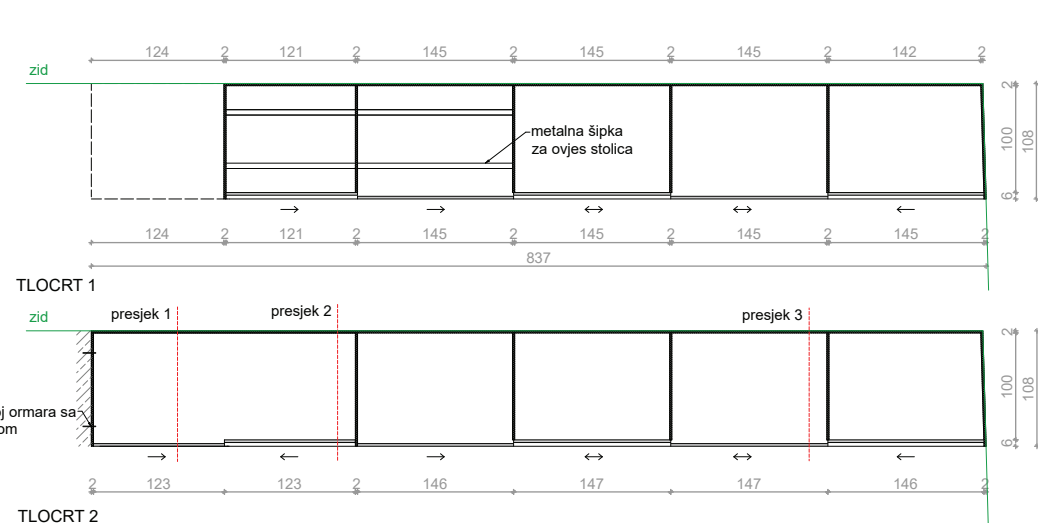
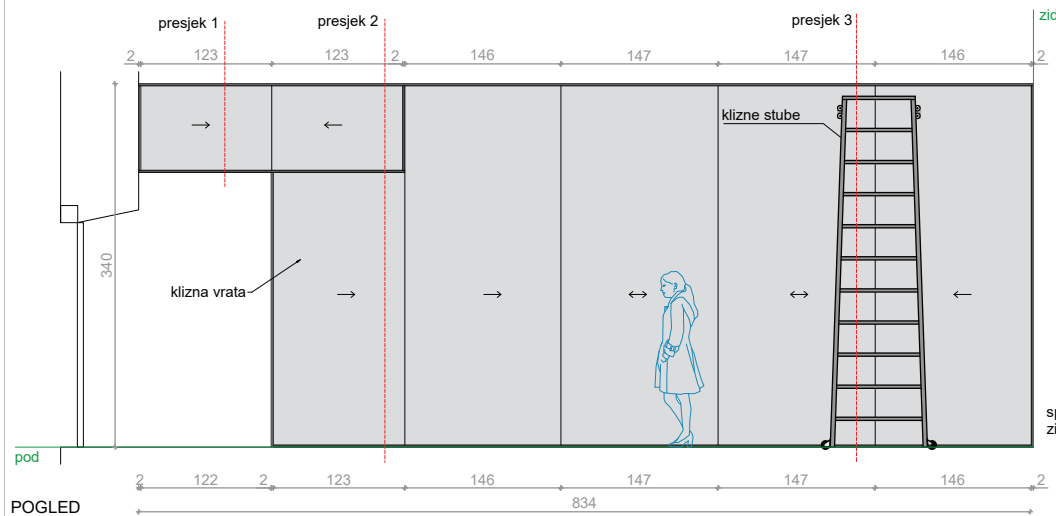
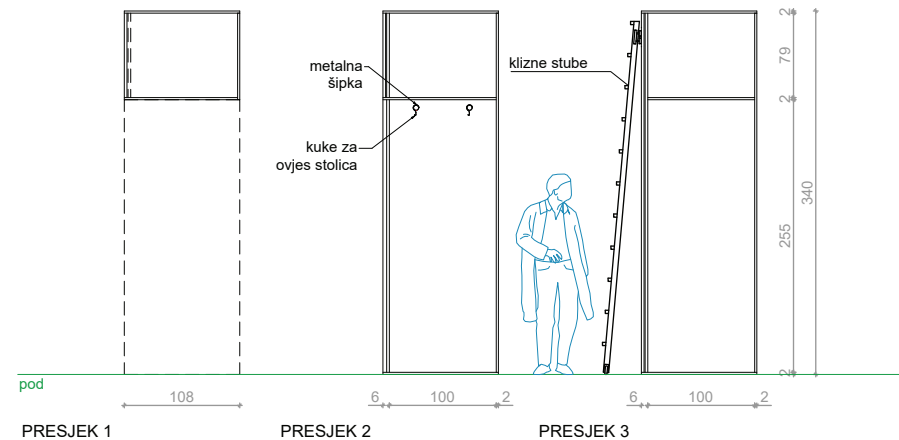
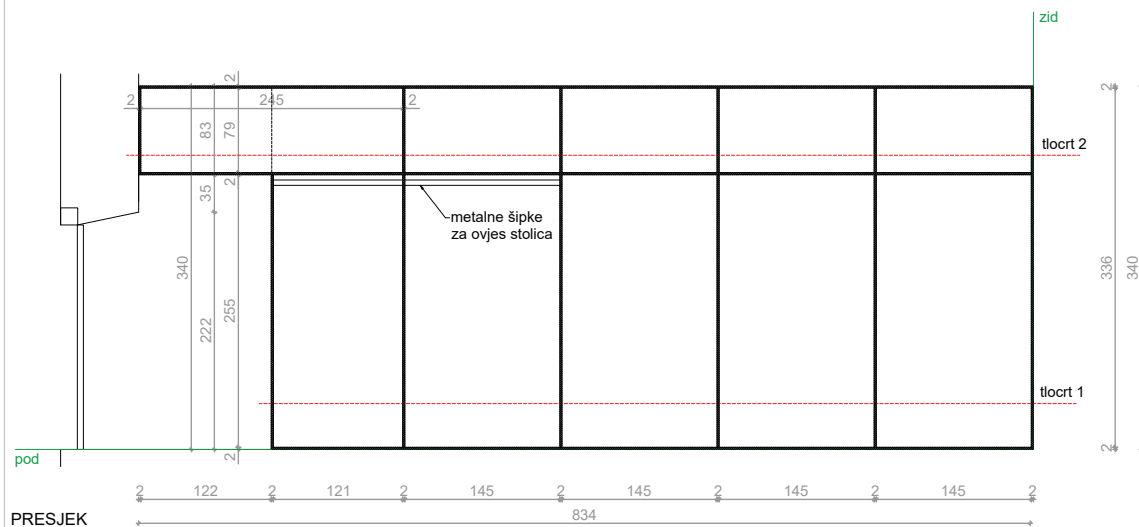
datum: prosinac, 2022.

list: 15

Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Velimira Šćepića 7A, Šibenik

Long live the Republic!



4.e.1. POLIVALENTNA DVORANA - ORMAR (1)

OPIS: Na mjestu prema projektu, izrađuje se ugradbeni ormar ukupnih dimenzija 834 x 340 x 108 cm. Potrebno je uzeti u obzir da je ugao zida veći od 90° te prilagoditi dimenzije situaciji na terenu. Ormar se izrađuje od punog drva sa spojevima pod 45° i čelične potkonstrukcije te tretiran temeljnim premazom. Debljina ploča 2-4 cm, ovisno o izračunatoj nosivosti ormara. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Završni lak premaz bez sjaja boje prema odabiru projektanta. Ormar se radi iz dijelova prema nacrtu. Sidri se u zid prema potrebi. Vrata ormara su klizna u jednom i/ili oba smjera. Vrata se izrađuju u punoj visini ormara. Unutar ormara se nalazi jedna horizontalna ukruta (polica) a dok je ostatak ormara slobodan prostor za potrebe pospremanja elemenata iz dvorane. Postavljaju se 4 metalne šipke koje služe za ovjes stolica iz dvorane. Za korištenje ormara na visini su predviđene klizne stube.

Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu,

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:

Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

4.e.1. POLIVALENTNA DVORANA -
ORMAR (1)

M 1:50

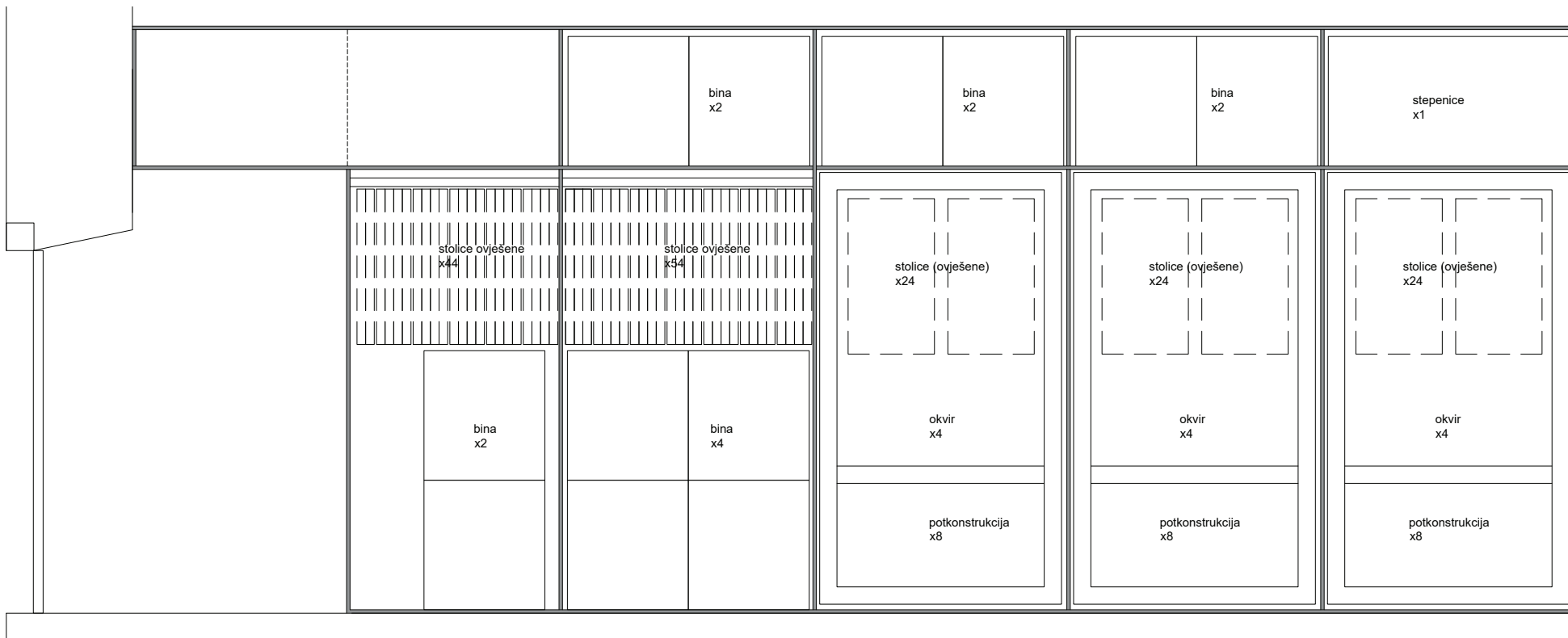
datum: prosinac, 2022.

list: 16

Republic

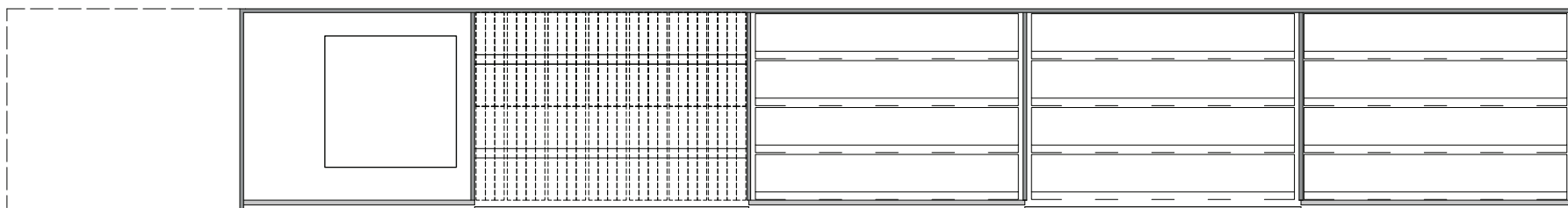
REPUBLIC J.d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



PRESJEK

NAČIN SMJEŠTANJA U ORMAR



TLOCRT 1

4.e.1. POLIVALENTNA DVORANA - ORMAR (2)

UPUTE ZA NAČIN SMJEŠTANJA U ORMAR:

Za potrebe pospremanja okvira (140 x 252 x 20 cm, stavka 3.a.1.) predviđena su 3 slobodna prostora dimenzija 145 x 255 x 100 cm, unutar kojih stane 12 okvira sa 24 potkonstrukcije stola. Na svaki okvir je ovješeno 6-8 stolica (stavka 4.b.1.). Ugrađene metalne cijevi služe za pospremanje stolica sa kukama na koje se vješaju u grupama po 4. Ostatak slobodnog prostora ormara je visinom prilagođen za pospremanje elemenata bine i stepenica (stavka 4.c.1.).

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

4.e.1. POLIVALENTNA DVORANA -
ORMAR (2)

M 1:25

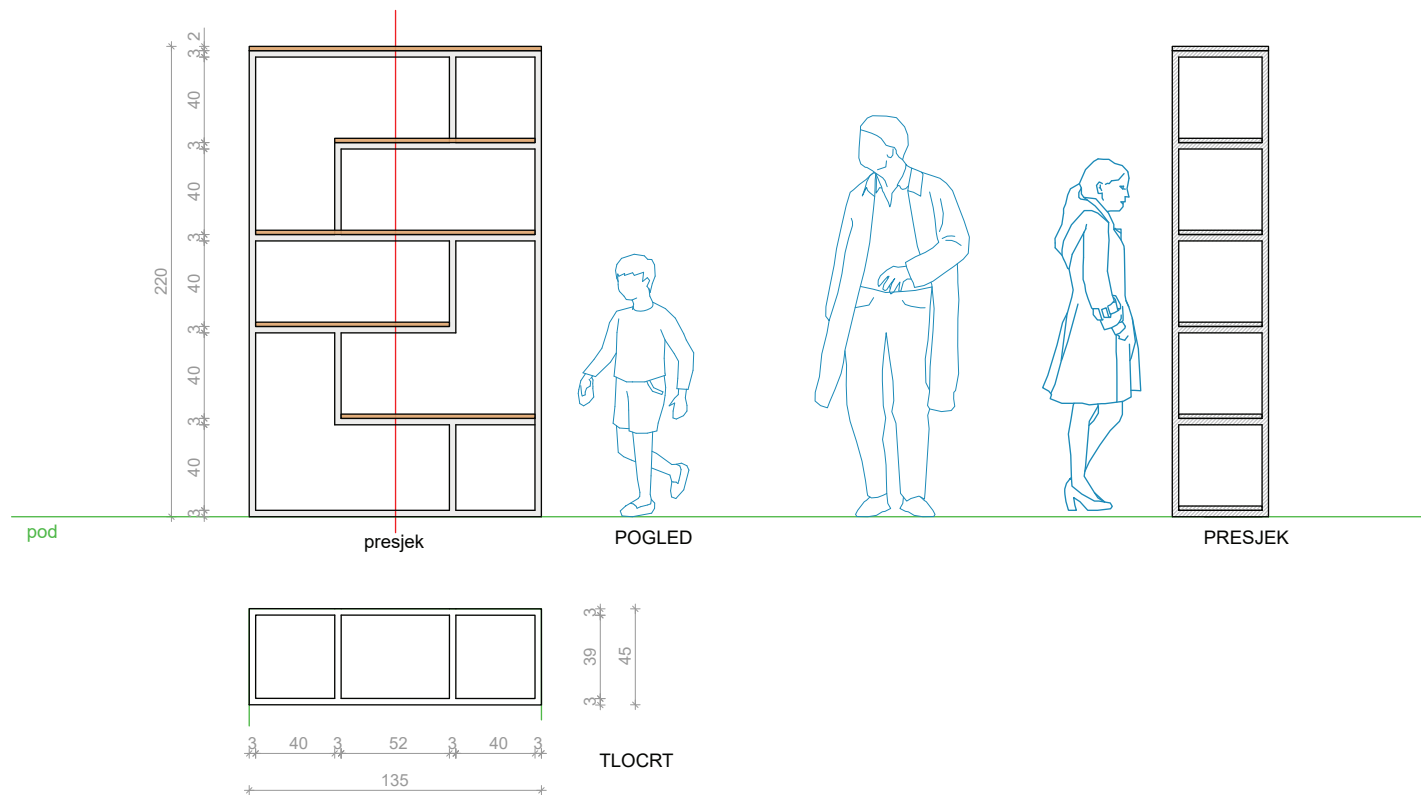
datum: prosinac, 2022.

list: 17

Republic

REPUBLIC Ltd. o.o.
Velimira Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



6.a.1._PROMO POLICE

OPIS: Dimenzije polica su 135 x 220 x 45 cm. Umetnute su u prostor između 3 zida pa uzeti u obzir zatečeno stanje na terenu. Izrađene od aluminijske potkonstrukcije - kvadratnih cijevi 30 x 30 mm, međusobno spojene varenjem te drvenih polica koje su učvršćene u potkonstrukciju. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Tretirano temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema projektu.

Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu,
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

6.a.1._PROMO POLICE

M 1:25

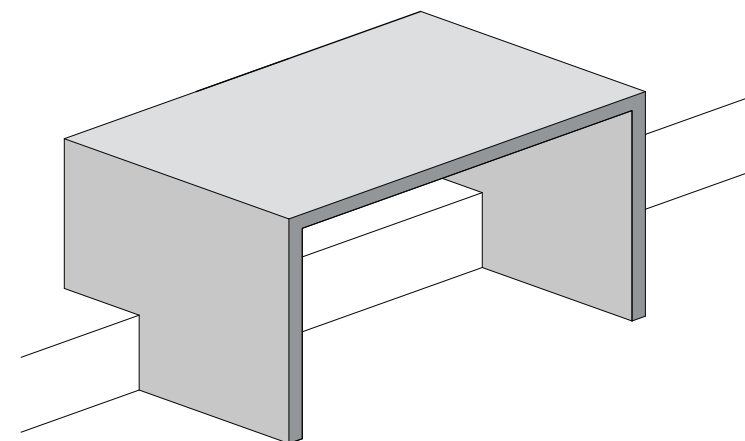
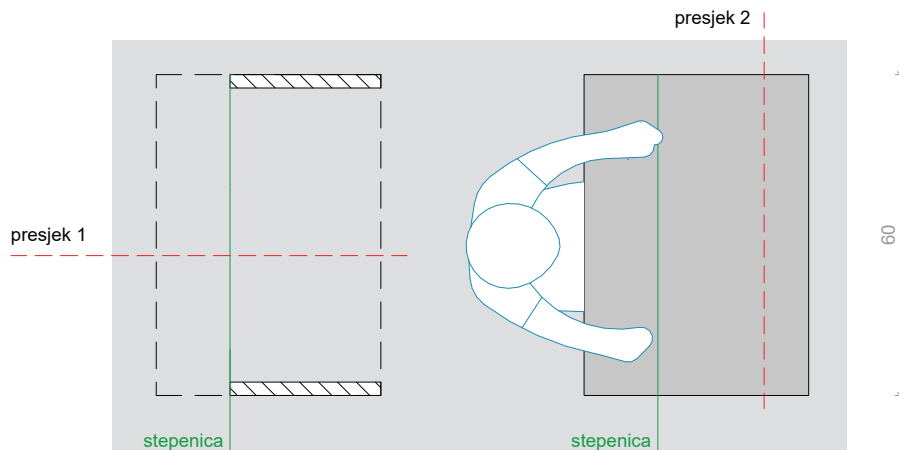
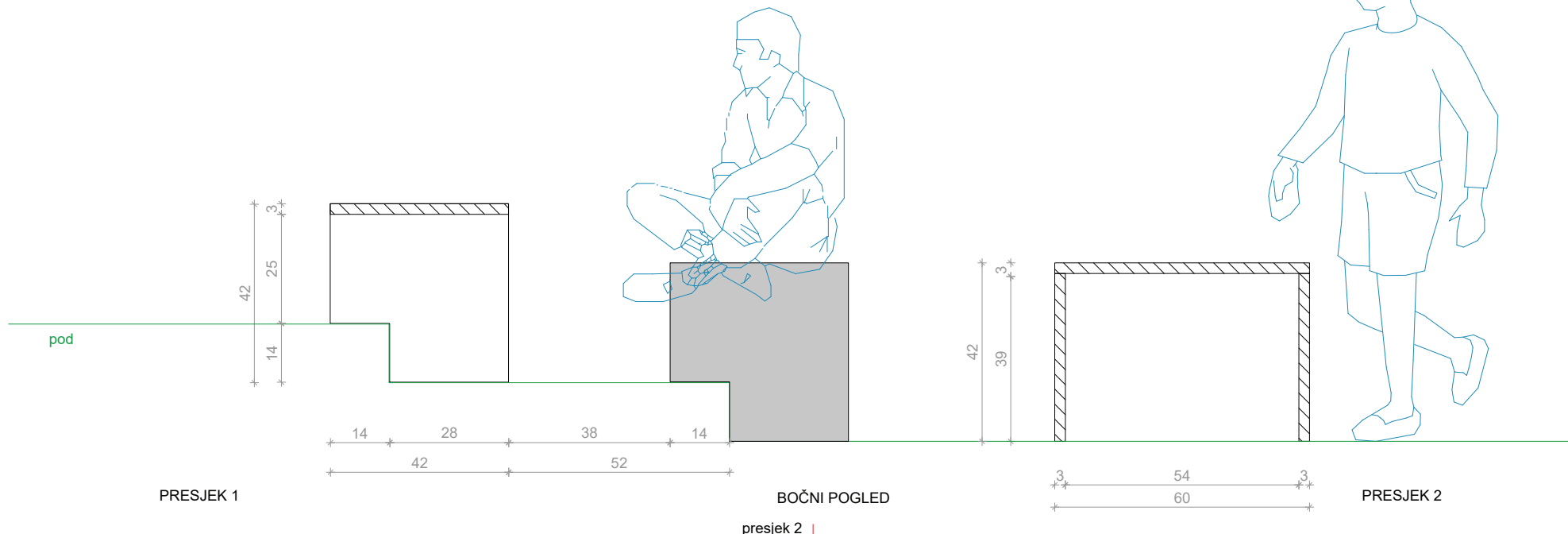
datum: prosinac, 2022.

list: 18

Republic

REPUBLIC I&O.O.
Velimira Škorpika 7A, Šibenik


Long live the Republic!



7.a.1. DJEČJI KUTAK - STOLICA - STOLIĆ

OPIS: U prostoriji namijenjenoj za dječji kutak postavljaju se po mjeri izrađeni elementi koji služe kao stolica i stolić za djecu. Namijenjeni su vrtićkoj djeci kao stolovi za crtanje tako da u vrtiću mogu kroz kubus, a za djecu školske dobi kao stolice za gledanje projekcije. Svojom oblikovanjem konstrukcije kubusi omogućuju višefunkcionalnu namjenu prilagođavajući se visini stepenice od 14 cm na koju se umeću. Ukupna dimenzija kubusa je 60 x 42 x 42 cm. Izrađuju se od kompozita debljine 30 mm sa spojevima od 90°. Sastavljeni su od 3 elementa međusobno povezanimi tako da tvore čvrstu i stabilnu konstrukciju. Predlaže se postavljanje nivelacijskih nogica. Prilagođeni su težini djeteta. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Tretiran temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema odabiru projektanta. Kubus se radi iz dijelova prema nacrtu. Ukupan broj komada: 24

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu
* mjere provjeriti na licu mjesta te detalje razraditi u dogovoru s projektantom

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, grad.teh. | | <div>POGLED U PROSTORU</div> <div><div>REPUBLIC d.o.o. Valentira Skorpika 7A, Šibenik</div></div> | |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | | | | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA "DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U STONU | | 7.a.1. DJEČJI KUTAK - STOLICA - STOLIĆ | | | |
| | | M 1:10 | | | |
| | | datum: prosinac, 2022. | | list: 19 | |
| Long live the Republic! | | | | | |



POGLED

TLOCRT

7.c.1. EDUKATIVNI KUTAK - "KOTAČ IZAZOVA"

OPIS: U prostoriji namijenjenoj za edukativni kutak postavlja se na zid interaktivni kotač sastavljen od kružnog elementa izrađenog iz kompozita s naljepnicom (naljepnica nije dio ove stavke) koja je „podijeljena“ na 16 manjih površina. Kotač se rotira i zaustavlja, po uzoru na "Kolo sreće". Svaka površina nosi jedan izazov, tekstualno raspisan. S ručkom koja se poteže za rotaciju i oznakom "kraja" rotacije. Sustav okretanja + sustav zaustavljanja. Dimenzije promjer 100 cm. Uz tekst se postavlja QR kod koji se okida uz tablet i daje opis - malo više o znamenitostima. Uz kotač se postavlja i uputa kako zaigrati kotač izazova.

Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu,

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

7.c.1. EDUKATIVNI KUTAK - "KOTAČ
IZAZOVA"

M 1:25

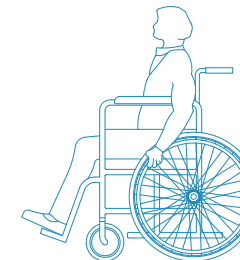
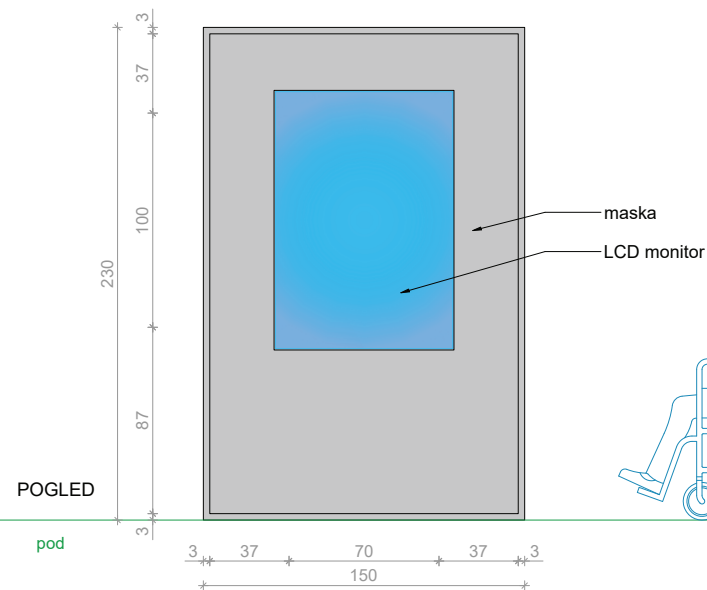
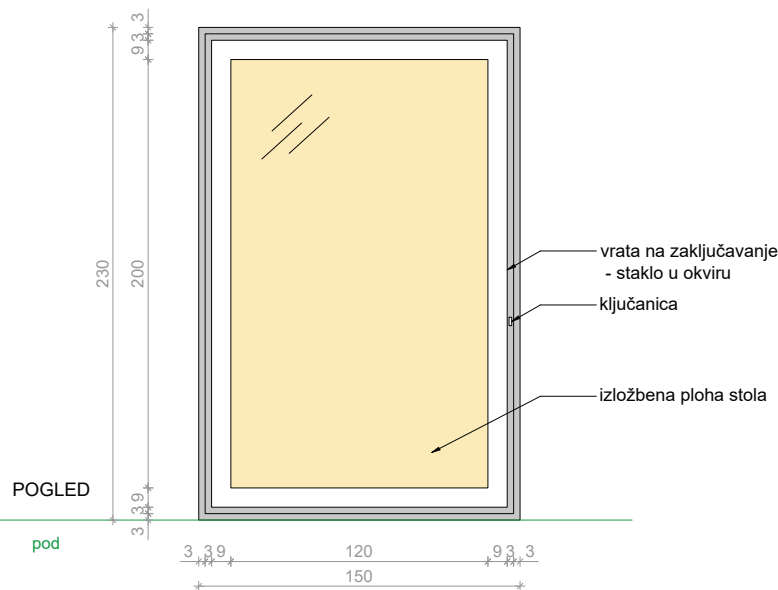
datum: prosinac, 2022.

list: 20

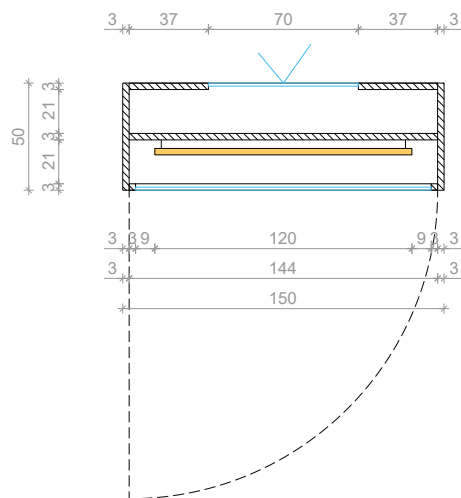
Republic

REPUBLIC J&G d.o.o.
Velimira Škorpika 7A, Šibenik

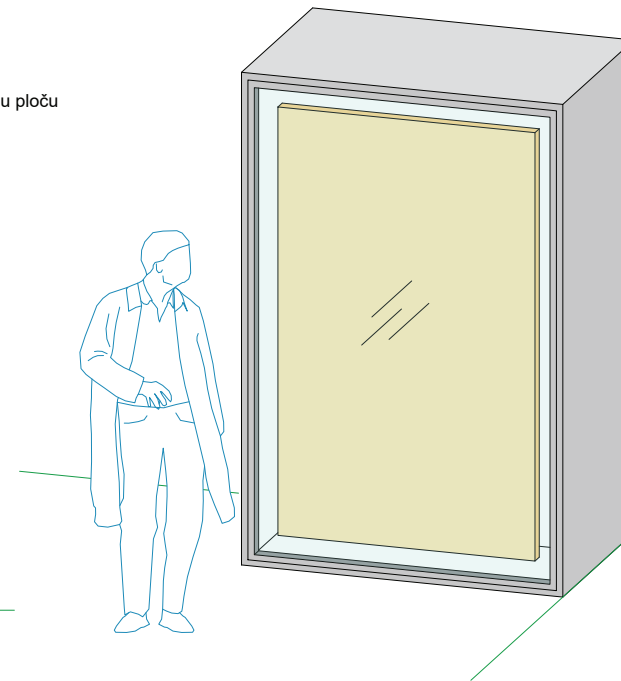
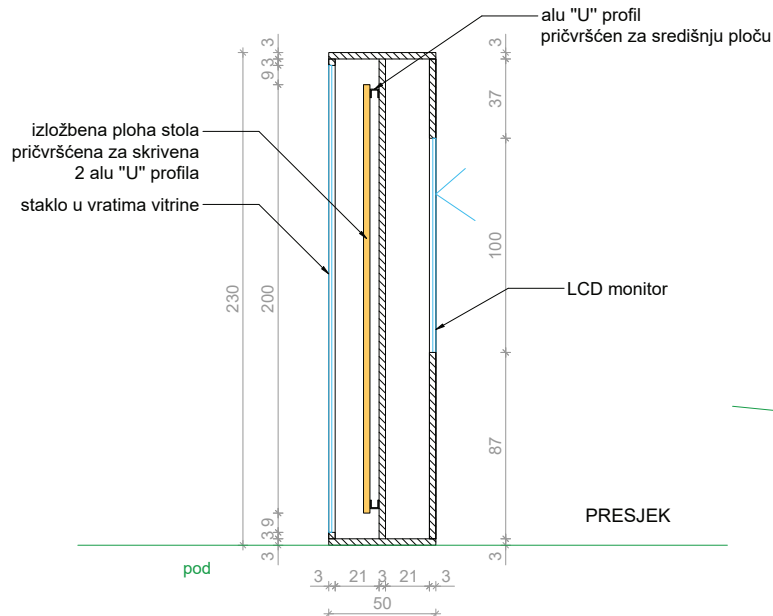
Long live the Republic!



POGLED U PROSTORU



TLOCRT



8.a.1. VITRINA I POSTAMENT

OPIS: Na mjestu prema projektu, za potrebe postava izradit će se vitrina podijeljena na dva dijela. Jedna polovica namijenjena je postavu izloženog primjerka plohe stola pričvršćene na 2 alu "U" profila koji su kraći od stola kako se nebi vidjeli izvana. Taj dio vitrine će se moći otvoriti radi potreba održavanja staklenim vratima, sa mogućnošću zaključavanja ključem. Staklo se ugrađuje u okvir koji je jednom stranom povezan šarkama sa glavnom konstrukcijom. U drugom dijelu vitrine se postavlja LCD touch ekran; LCD se ugrađuje u razini obloge te obavezno treba predvidjeti nosače i prilagoditi konstrukciju. Oko monitora se nalazi maska koja se spaja na glavnu konstrukciju vitrine, prilagoditi dimenzije veličini ekrana. Vitrina je izrađena od kompozita debljine 30 mm, ukupnih dimenzija 150 x 230 x 50 cm. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Tretirano temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema projektu. Dimenzije prema nacrtu. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu,

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:

Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

8.a.1. VITRINA I POSTAMENT

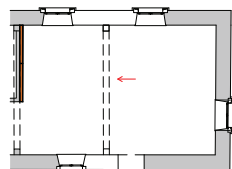
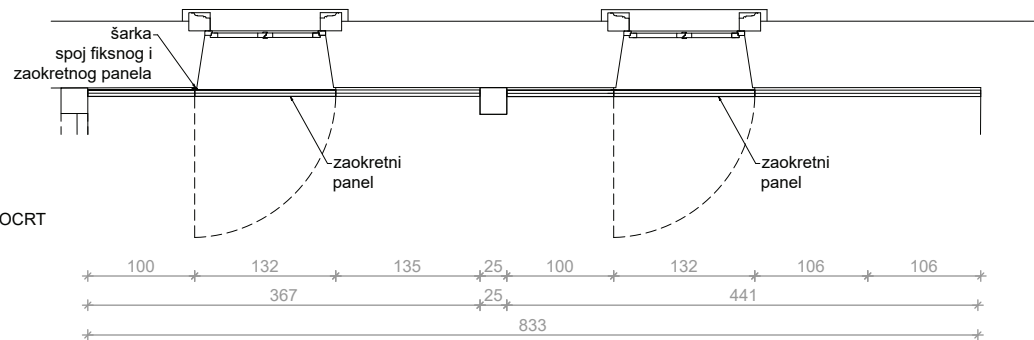
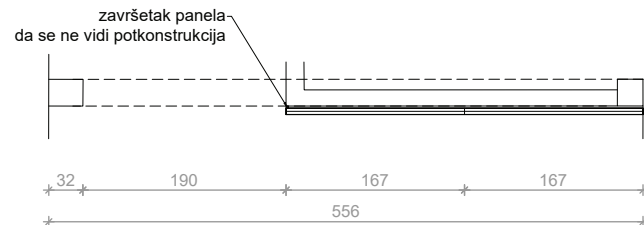
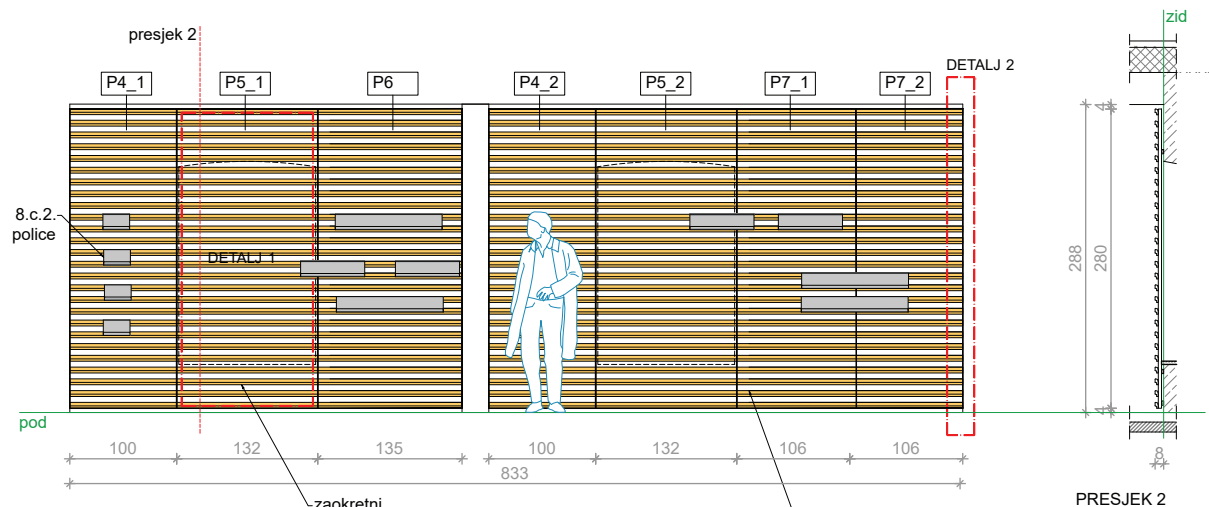
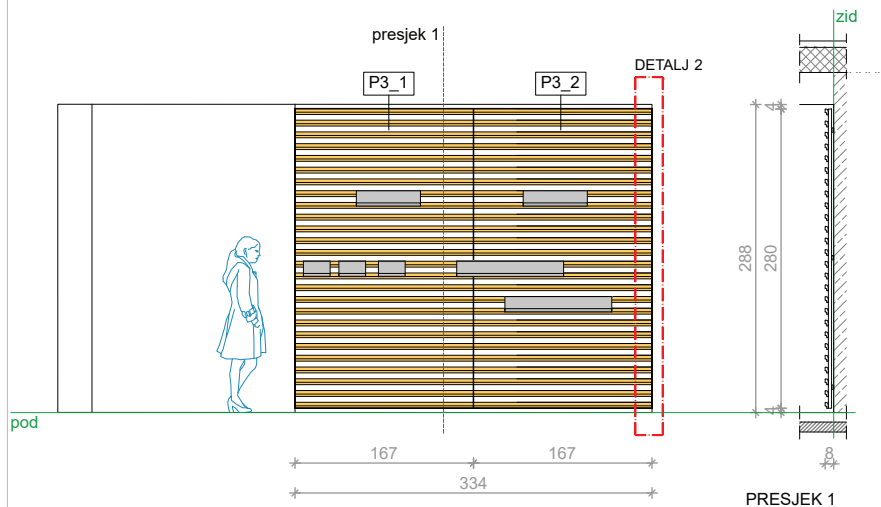
M 1:25

datum: prosinac, 2022.

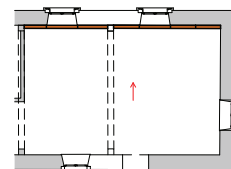
list: 21

Republic
REPUBLIC j.d.o.o.
Velimira Škorpića 7A, Šibenik

Long live the Republic!



SHEMATSKI PRIKAZ PROSTORIJE



SHEMATSKI PRIKAZ PROSTORIJE

| NAZIV PANELA | DIMENZIJA PANELA |
|--------------|------------------|
| P3_1 | 167 X 280 |
| P3_2 | 167 X 280 |
| P4_1 | 100 X 280 |
| P4_2 | 100 X 280 |

| NAZIV PANELA | DIMENZIJA PANELA |
|--------------|------------------|
| P5_1 | 132 X 280 |
| P5_2 | 132 X 280 |
| P6 | 135 X 280 |
| P7_1 | 106 X 280 |
| P7_2 | 106 X 280 |

8.c.1. ZIDNI PANELI (1)

OPIS: Na mjestu prema projektu, izrađuju se zidni paneli različitih dimenzija, punom širinom i visinom zida, a prilagođeni maksimalnim dimenzijama ploča iverala (2800 x 2070 mm). Dimenzije po dodijeljenim nazivima pojedinih panela su iskazane u nacrtima, kao i u tablici. Paneli se izrađuju od ploča iverala crne boje i drvenih letvi u boji drva, učvršćenih za ploču na razmaku prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu. Presjek letvi je posebno dizajniran, te u ovom nacrtu visina presjeka letvi i razmak između iznosi 5,5 cm kako bi se stvorio estetski zanimljiv i za izložbeni postav funkcionalan raster. Na letve se naknadno vješaju posebno dizajnirane police ili vitrine (stavka 8.c.2.). Paneli se učvršćuju na zid prethodno postavljenom horizontalnom drvenom potkonstrukcijom na razmaku, jednako odmaknuti od poda i stropa. Osim fiksnih postoje i 3 zaokretna panela na mjestima gdje se nalaze prozori, za slučaj evakuacije, te su učvršćeni šarkama za drvenu potkonstrukciju na zidu. Na mjestima gdje je vidljiv završetak panela, potrebno je postaviti dodatnu masku u boji iverala koja će prekriti vidljivi zračni prostor potkonstrukcije. Na mjestima u uglovima gdje se susreću dva panela, potrebno je izvesti spoj ploča i letvi pod kutem od 45°.

NAPOMENA : * radići prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mima Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

8.c.1._ZIDNI PANELI (1)

M 1:50

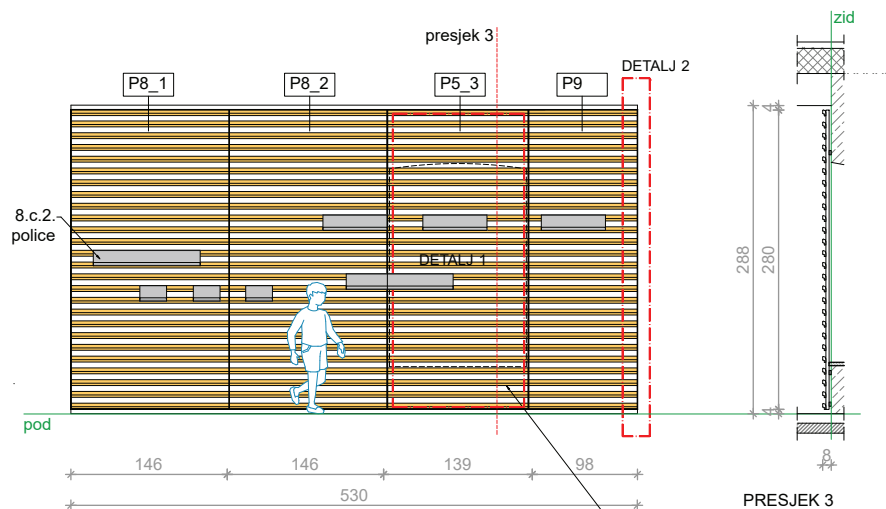
datum: prosinac, 2022.

list: 22

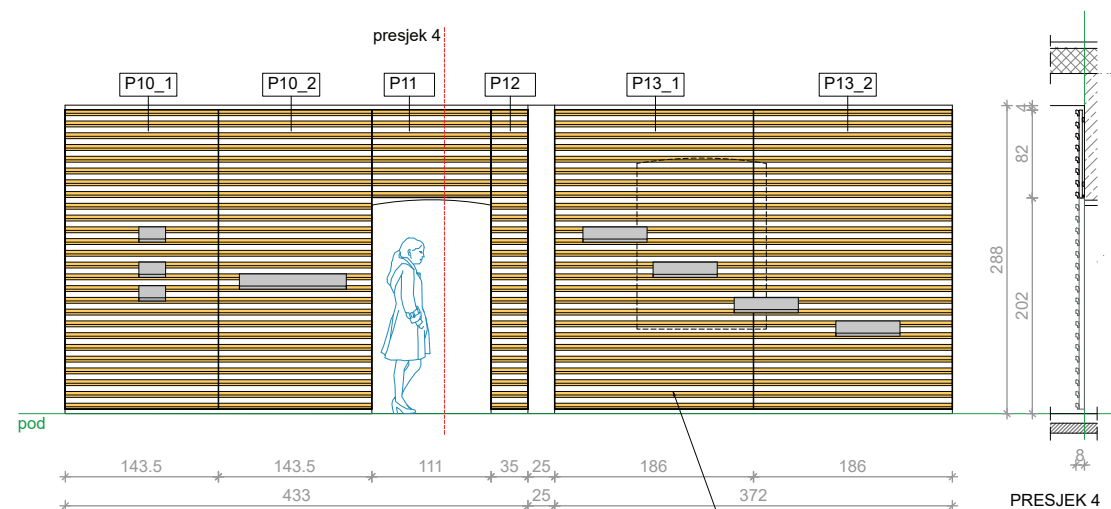
Republic

REPUBLIC Ltd o.o.
Vielma Škorpika 7A, Šibenik

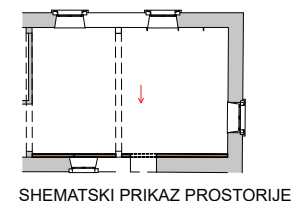
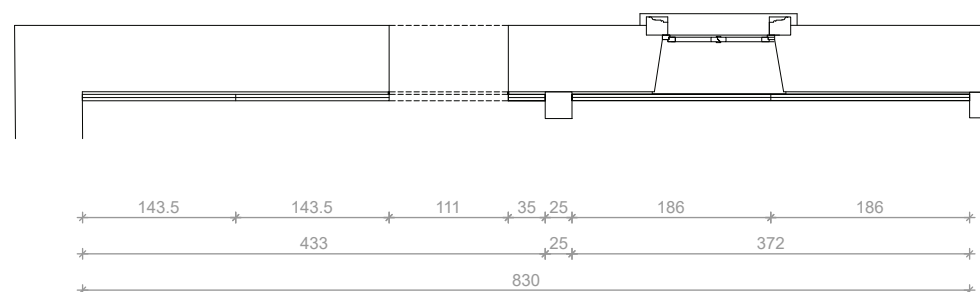
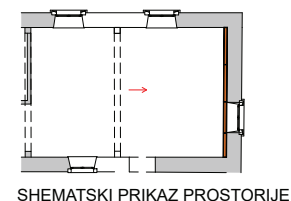
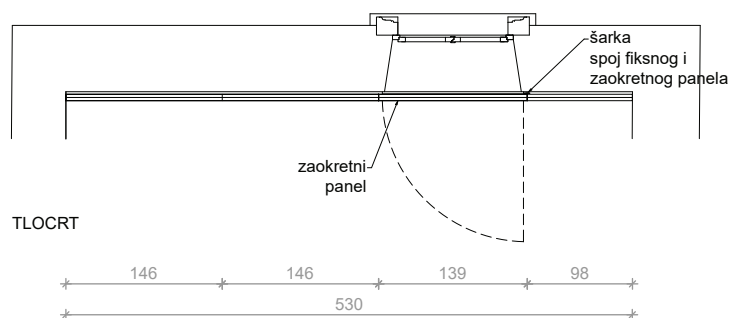
Long live the Republic!



PRESJEK 3



PRESJEK 4



| NAZIV PANELA | DIMENZIJA PANELA | NAZIV PANELA | DIMENZIJA PANELA |
|--------------|------------------|--------------|------------------|
| P5_3 | 132 X 280 | P10_2 | 143,5 X 280 |
| P8_1 | 146 X 280 | P11 | 111 X 82 |
| P8_2 | 146 X 280 | P12 | 35 X 280 |
| P9 | 98 X 280 | P13_1 | 186 X 280 |
| P10_1 | 143,5 X 280 | P13_2 | 186 X 280 |

8.c.1. ZIDNI PANELI (2)

OPIS: Na mjestu prema projektu, izrađuju se zidni paneli različitih dimenzija, punom širinom i visinom zida, a prilagođeni maksimalnim dimenzijama ploča iverala (2800 x 2070 mm). Dimenzije po dodijeljenim nazivima pojedinih panela su iskazane u nacrtima, kao i u tablici. Paneli se izrađuju od ploča iverala crne boje i drvenih letvi u boji drva, učvršćenih za ploču na razmaku prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu. Presjek letvi je posebno dizajniran, te u ovom nacrtu visina presjeka letvi i razmak između letvi iznosi 5,5 cm kako bi se stvorio estetski zanimljiv i za izložbeni postav funkcionalan raster. Na letve se naknadno vješaju posebno dizajnirane police ili vitrine (stavka 8.c.2.). Paneli se učvršćuju na zid prethodno postavljenom horizontalnom drvenom potkonstrukcijom na razmaku, jednako odmaknuti od poda i stropa. Osim fiksnih postoje i 3 zaokretna panela na mjestima gdje se nalaze prozori, za slučaj evakuacije, te su učvršćeni šarkama za drvenu potkonstrukciju na zidu. Na mjestima gdje je vidljiv završetak panela, potrebno je postaviti dodatnu masku u boji iverala koja će prekriti vidljivi zračni prostor potkonstrukcije. Na mjestima u uglovima gdje se susreću dva panela, potrebno je izvesti spoj ploča i letvi pod kutem od 45°.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

* mjere provjeriti na licu mjesta

* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:

Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

8.c.1._ZIDNI PANELI (2)

M 1:50

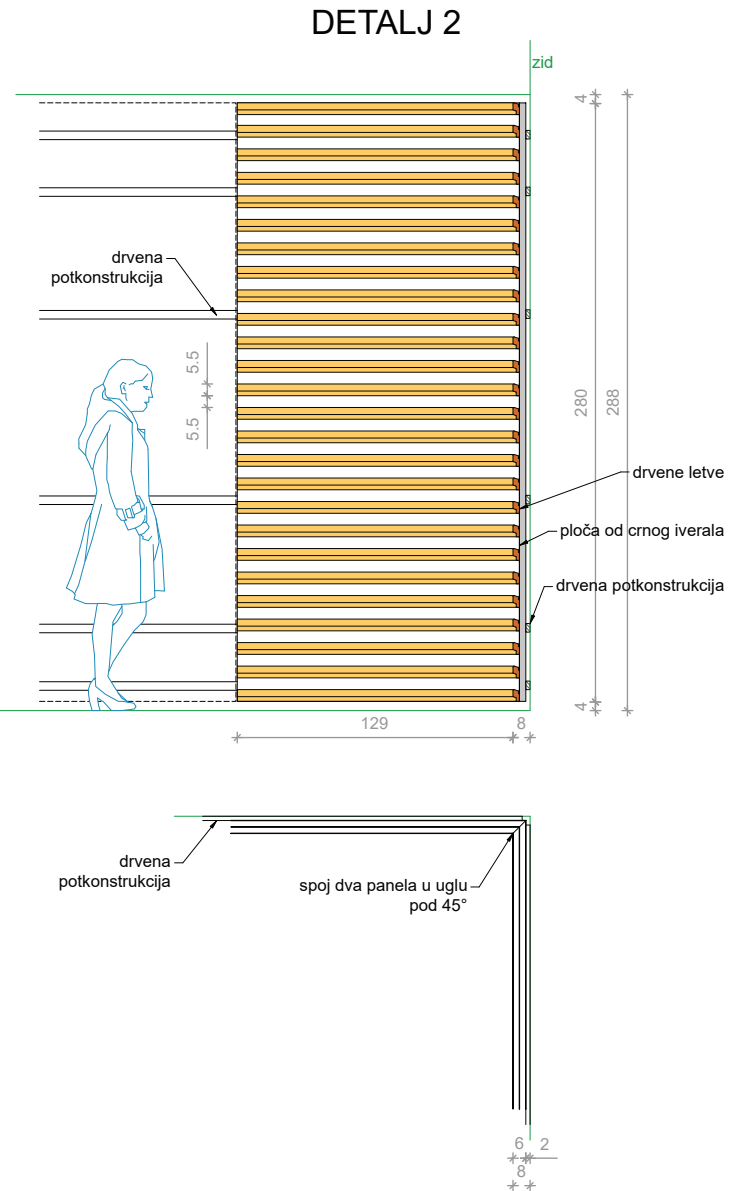
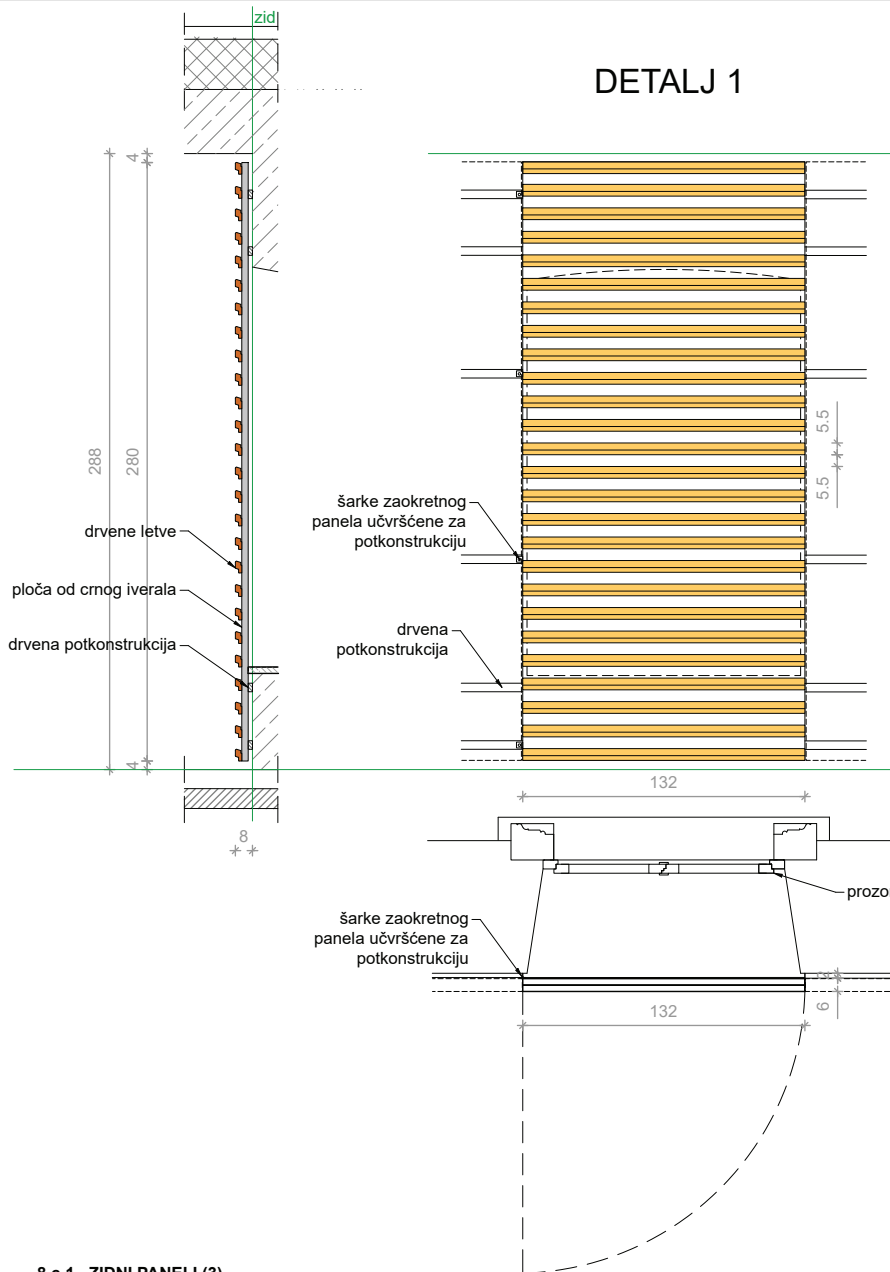
datum: prosinac, 2022.

list: 23

Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



8.c.1. ZIDNI PANELI (3)

OPIS: Na mjestu prema projektu, izrađuju se zidni paneli različitih dimenzija, punom širinom i visinom zida, a prilagođeni maksimalnim dimenzijama ploča iverala (2800 x 2070 mm). Dimenzije po dodijeljenim nazivima pojedinih panela su iskazane u nacrtima, kao i u tablici. Paneli se izrađuju od ploča iverala crne boje i drvenih letvi u boji drva, učvršćenih za ploču na razmaku prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu. Presjek letvi je posebno dizajniran, te u ovom nacrtu visina presjeka letvi i razmak između iznosi 5,5 cm kako bi se stvorio estetski zanimljiv i za izložbeni postav funkcionalan raster. Na letve se naknadno vješaju posebno dizajnirane police ili vitrine (stavka 8.c.2.). Paneli se učvršćuju na zid prethodno postavljenom horizontalnom drvenom potkonstrukcijom na razmaku, jednako odmaknuti od poda i stropa. Osim fiksnih postoje i 3 zaokretna panela na mjestima gdje se nalaze prozori, za slučaj evakuacije, te su učvršćeni šarkama za drvenu potkonstrukciju na zidu. Na mjestima gdje je vidljiv završetak panela, potrebno je postaviti dodatnu masku u boji iverala koja će prekriti vidljivi zračni prostor potkonstrukcije. Na mjestima u uglovima gdje se susreću dva panela, potrebno je izvesti spoj ploča i letvi pod kutem od 45°.

NAPOMENA: * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu

* mjere provjeriti na licu mjesta te detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mima Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

8.c.1. ZIDNI PANELI (3)

M 1:25

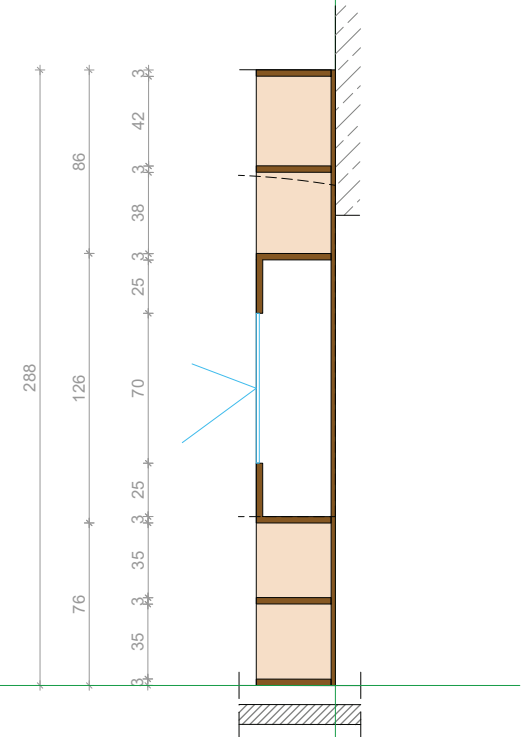
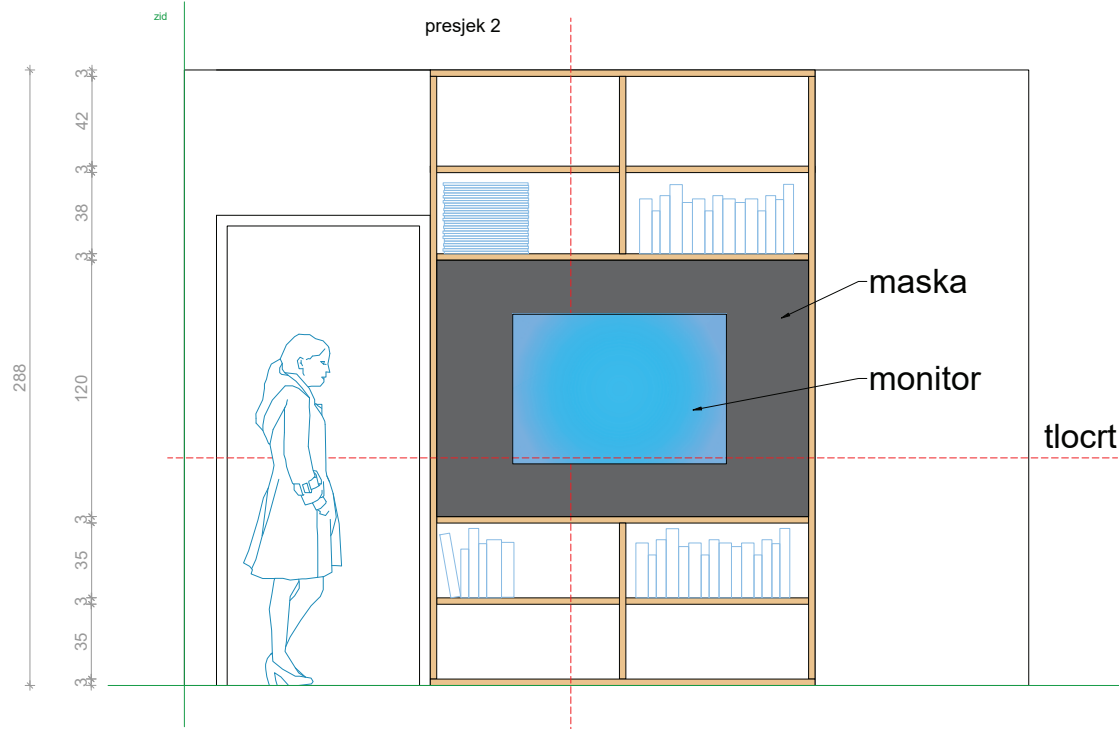
datum: prosinac, 2022.

list: 24

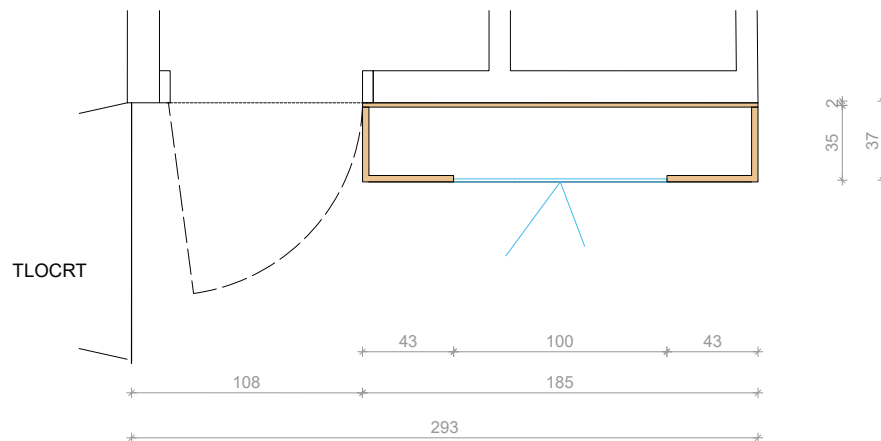
Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



POGLED



PRESJEK 2



9.a.1._MASKA ZA LCD EKRAN

OPIS: Na mjestu prema projektu, za potrebe postava izradit će se maska za LCD ekran. Izrađena od kompozita debljine 25-30 mm, dužine 185 cm i visine od poda do stropa (oko 288 cm). U masku je ugrađen veći LCD ekran; LCD se ugrađuje u razini obloge te obavezno treba predvidjeti nosače i prilagoditi konstrukciju. Otvor za ekran naknadno prilagoditi dimenzijama ekrana. Iznad i ispod LCD ekrana rade se police otvorenog tipa, dimenzija prema nacrtu. Unutarnje čelične nosače staviti po potrebi. Tretirano temeljnim premazom. Završni lak premaz bez sjaja, boje prema projektu. Ukupan broj komada 1.

NAPOMENA : * raditi prema prethodno urađenom radioničkom nacrtu,
* mjere provjeriti na licu mjesta
* detalje razraditi u dogovoru s projektantom

investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirma Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

9.a.1._MASKA ZA LCD EKRAN

M 1:25

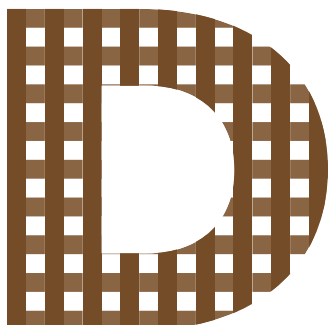
datum: prosinac, 2022.

list: 25

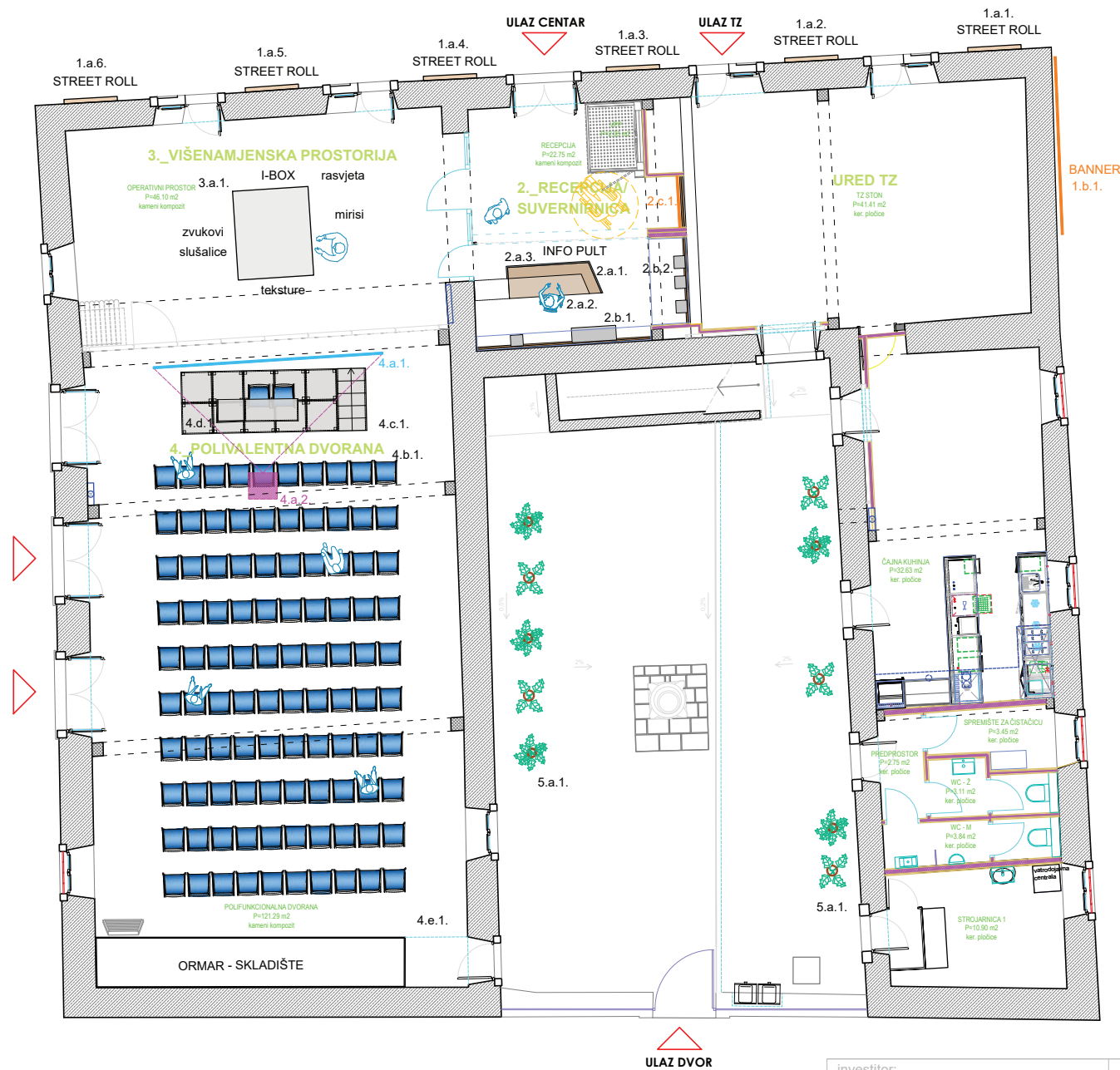
Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!



III.V Izvedbeno rješenje likovnog postava IT, multimedije, dizajna svjetla i ozvučenja



1._VANJSKI PROSTOR - "MEDITERANSKA PREHRANA"

1.a._PET MEDITERANSKIH ZAPOVIJEDI

- 1.a.1._STREET ROLL - "PET MEDITERANSKIH ZAPOVIJEDI"
- 1.a.2._STREET ROLL - "POŠTUJ MORE I KOPNO!"
- 1.a.3._STREET ROLL - "UŽIVAJ U ORGANSKOM I RAZNOVRSNOM!"
- 1.a.4._STREET ROLL - "NAUČI, PRIMJENI I ŠIRI DALJE!"
- 1.a.5._STREET ROLL - "RADI KVALITETNO, JEDI KVALITETNIJE!"
- 1.a.6._STREET ROLL - "POMALO!"
- 1.a.7._STREET ROLL - GRAFIČKE MAPE
- 1.a.8._STREET ROLL - QR KODOVI

1.b.1._BANNER - "DOBRODOŠLI U DVOR"

2._RECEPCIJA I SUVENIRNICA

2.a._RECEPCIJA

- 2.a.1._RECEPCIJA - INFO PULT
- 2.a.2._RECEPCIJA - STOLICA
- 2.a.3._RECEPCIJA - MULTIMEDIJALNA OPREMA
- 2.a.4._RECEPCIJA - IT OPREMA
- 2.a.5._RECEPCIJA - TABLETI
- 2.a.6._RECEPCIJA - SOFTVER ZA TABLETE

2.b._SUVENIRNICA

- 2.b.1._SUVENIRNICA - ZIDNI PANELI
- 2.b.2._SUVENIRNICA - POLICE
- 2.b.3._SUVENIRNICA - STALAK ZA PROSPEKTE

2.c.1._GRAFIČKA MAPA - "KNEŽEV DVOR"

2.d.1._KOŠ ZA SMEČE

2.e.1._OTIRAČ

3._VIŠENAMJENSKA PROSTORIJA

3.a.1._I-BOX - "PELJEŠAC U TVOM...(OKU/NOSU/DODIRU)"

3.a.2._I-BOX - SLUŠALICE

3.a.3._I-BOX - SNIMKE

3.a.4._I-BOX - MIRISNE POSUDICE

3.a.5._I-BOX - MIRISNE ESENCIJE

3.a.6._I-BOX - TAKTILNI ELEMENTI

3.b.1._STOL

4._POLIVALENTNA DVORANA

4.a.1._POLIVALENTNA DVORANA - ROLO PLATNO

4.a.2._POLIVALENTNA DVORANA - PROJEKTOR

4.a.3._POLIVALENTNA DVORANA - ZVUČNICI

4.b.1._POLIVALENTNA DVORANA - KONFERENCIJSKE STOLICE

4.c.1._POLIVALENTNA DVORANA - BINA

4.d.1._POLIVALENTNA DVORANA - PULT I STOL

4.e.1._POLIVALENTNA DVORANA - ORMAR

5._UNUTARNJE DVORIŠTE - "TRG MEDITERANSKIH MIRISA"

5.a.1._ŽARDINJERE



investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mirna Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

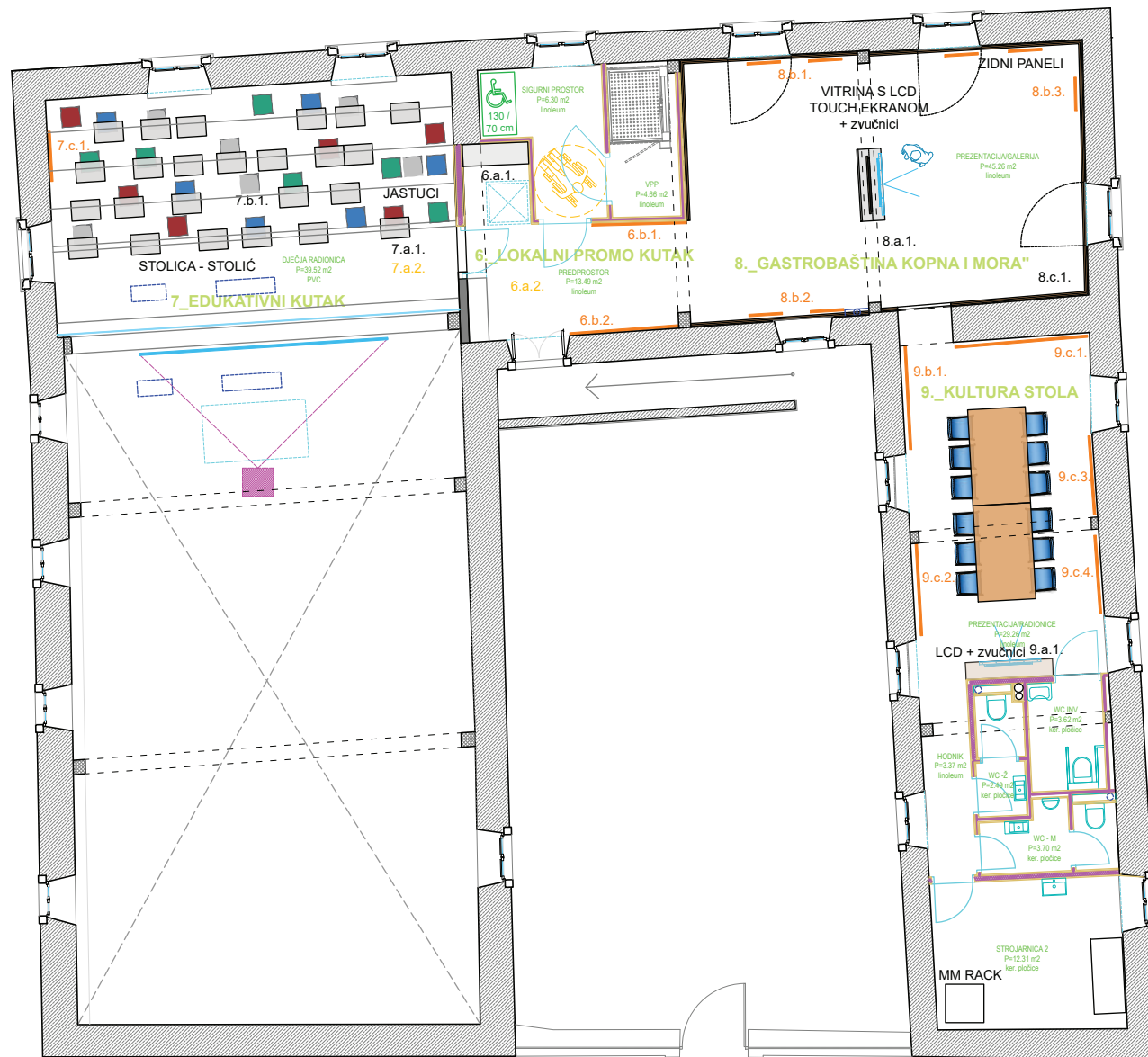
TLOCRT PRIZEMLJA
M 1:100

datum: prosinac, 2022. list: 01

Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Vojvoda Šćepčevića 7A, Šibenik

Long live the Republic!



6. LOKALNI PROMO KUTAK - "NA PELJEŠKOM STOLU"

6.a.1. _PROMO POLICE

6.a.2. _PODNA FOLIJA - "PROŠETAJ PO PELJEŠCU"

6.b.1. _GRAFIČKA MAPA - "KAKO SU PELJEŠČANI UKROTILI PRIRODU?"

6.b.2. _GRAFIČKA MAPA - "TRADICIJSKE SLASTICE"

7. EDUKATIVNI KUTAK - "POVIJEST PELJEŠKA I STONA"

7.a.1. _EDUKATIVNI KUTAK - STOLICA - STOLIĆ

7.a.2. _EDUKATIVNI KUTAK - GRAFIČKE FOLIJE

7.b.1. _EDUKATIVNI KUTAK - JASTUCI ZA SJEDENJE

7.c.1. _EDUKATIVNI KUTAK - "KOTAČ IZAZOVA"

8. "GASTROBAŠTINA KOPNA I MORA"

8.a.1. _VITRINA I POSTAMENT

8.a.2. _LCD TOUCH EKRA

8.a.3. _SOFTVER

8.a.4. _ZVUČNICI

8.b.1. _GRAFIČKA MAPA - "MALOSTONSKI ZALJEV: JAMAC ODRŽIVOSTI"

8.b.2. _GRAFIČKA MAPA - "STONSKA PREVLAKA"

8.b.3. _GRAFIČKA MAPA - "PELJEŠKO VINOGORJE"

8.c.1. _ZIDNI PANELI

8.c.2. _POLICE I VITRINE

9. "KULTURA STOLA"

9.a.1. _MASKA ZA LCD EKRA

9.a.2. _LCD EKRA

9.a.3. _ZVUČNICI

9.a.4. _FILM - "OAZA POMORACA, RIBARA, RATARA I ŠKOLJKARA"

9.b.1. _GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO POKLON"

9.c.1. _GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO POVOD ZA DRUŽENJE"

9.c.2. _GRAFIČKA MAPA - "HRANA KAO NAČIN ŽIVOTA"

9.c.3. _GRAFIČKA MAPA - "DELIKATNE DELICIJE"

9.c.4. _GRAFIČKA MAPA - "KAP ZEMLJE, PRSTOHVAT MORA, MOLIMI"

10. SKLADIŠTE

11.a.1. _POSTAV - QR KODOVI

11.b.1. _POSTAV - PIKTOGRAMI

11.c.1. _POSTAV - BRENDIRANJE

11.d.1. _POSTAV - PODLOGE ZA IZLOŽBE



investitor:
DUBROVAČKO-NERETVANSKA
ŽUPANIJA

lokacija:
KNEŽEV DVOR U STONU

sadržaj:
IZVEDBENO RJEŠENJE
OPREMANJA INTERIJERA
INTERPRETACIJSKOG CENTRA
"DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U
STONU

projektanti lik. postava:
Marko Barišić, d.i.graf.diz.
Mima Vulin, mag.polit.
Josipa Slavicek, mag.ing.arch.
Mirjana Petrina, građ.teh.

TLOCRT KATA

M 1:100

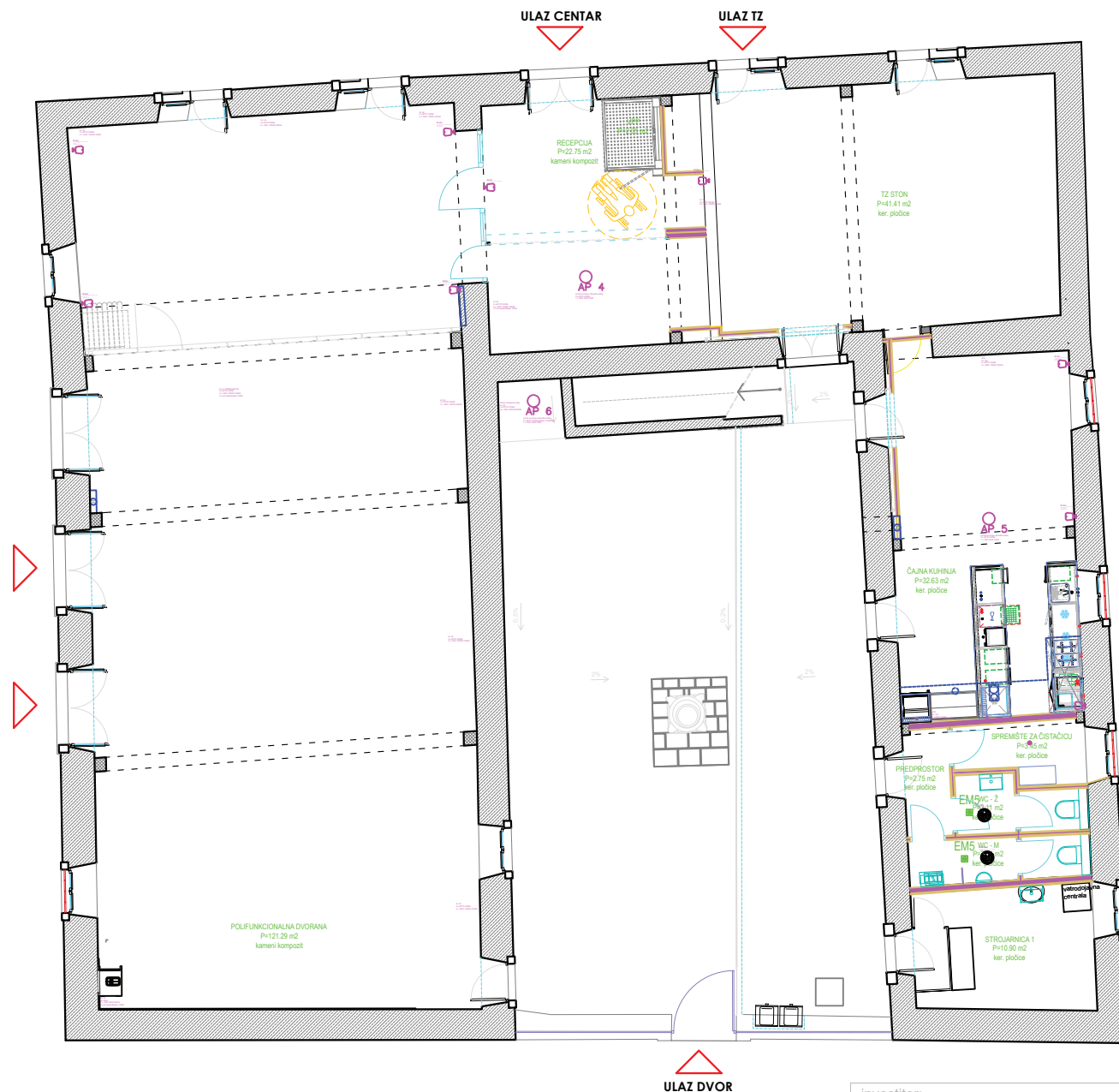
datum: prosinac, 2022.


list: 02

Republic

REPUBLIC J.d.o.o.
Velebita Škorpika 7A, Šibenik

Long live the Republic!





















| | | |
|--|---|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mima Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC j.d.o.o. Velebita Škorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA "DVOR" U KNEŽEVOM DVORU U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - IZVODI M 1:100 | |
| | datum: prosinac, 2022. | list: 01 |
| | Long live the Republic! | |





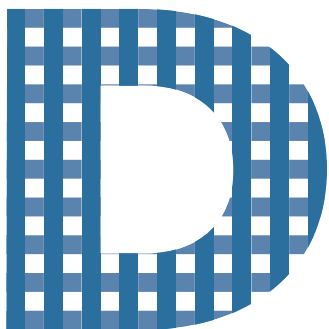
| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektanti lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC J.d.o.o. Velebita Škorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | TLOCRT KATA - IZVODI M 1:100 datum: prosinac, 2022. list: 02 | |



| | | |
|--|--|---|
| investitor: DUBROVAČKO-NERETVANSKA ŽUPANIJA | projektni lik. postava: Marko Barišić, d.i.graf.diz. Mirna Vulin, mag.polit. Josipa Slavicek, mag.ing.arch. Mirjana Petrina, građ.teh. |  <small>REPUBLIC 18 d.o.o. Vojkova Škorpika 7A, Šibenik</small> |
| lokacija: KNEŽEV DVOR U STONU | TLOCRT PRIZEMLJA - RASVJETA M 1:100 | |
| sadržaj: IZVEDBENO RJEŠENJE OPREMANJA INTERIJERA INTERPRETACIJSKOG CENTRA 'DVOR' U KNEŽEVOM DVORU U STONU | datum: prosinac, 2022. list: 01 | |

| | | | | | |
|--------|---|--|---|--|----|
| S1 |  | | CETUS3 MSF 7.7W_1015m 3000K_UGR<25 IP43 | nadgradna montaža ON/OFF CRI 80 | 9 |
| S2 |  | | SUI TLDI 30W_2300m 3000K_UGR<19 IP20 | račna montaža DALI CRI 90 | 14 |
| S3 |  | | IYON S WFL 24W_1900m 3000K_UGR<18 IP20 | račna montaža DALI CRI 90 | 24 |
| S4 |  | | IYON S FL 24W_1900m 3000K_UGR<13 IP20 | račna montaža DALI CRI 90 | 25 |
| S5 |  | | IYON S SP 24W_1900m 3000K_UGR<13 IP20 | račna montaža DALI CRI 90 | 29 |
| S6 |  | | SCON-S AC 170 9W_750m 3000K_UGR<13 IP20 | ovjesna montaža DALI CRI 90 | 3 |
| S7 |  | | LINCOR DI 40.4W_5040m 3000K_UGR<19 IP20 | ovjesna montaža DALI CRI 80 | 11 |
| S8 |  | | ADFFIRO S 21.7W_2817m 3000K_UGR<25 IP66 | nadgradna montaža ON/OFF CRI 80 | 4 |
| S9 |  | | P-INF SC PWH 12W_955m 3000K_UGR<25 IP20 | stropna nadgradna montaža DALI CRI 90 | 6 |
| S10 |  | | ELSA VARIO 9W_800m 3000K_UGR<25 IP44 | zidna montaža ON/OFF CRI 80 | 8 |
| S11 |  | | ONDA2 D400 12.4W_1620m 3000K_UGR<22 IP20 | ugradna stropna montaža DALI CRI 80 | 7 |
| S12 |  | | ONDA2 D590 42.2W_5580m 3000K_UGR<22 IP20 | ugradna stropna montaža DALI CRI 80 | 3 |
| S13 |  | | CETUS3 S 800 6.6W_762m 3000K_UGR<25 IP44 | ugradna montaža ON/OFF CRI 80 | 12 |
| S14 |  | | HOLLY CONE 8W_500lm 3000K IP65 | zidna montaža ON/OFF CRI 80 | 4 |
| S15 |  | | HOLLY CONE 8W_500lm 3000K IP65 | zidna montaža ON/OFF CRI 80 | 6 |
| S16 |  | | HOLLY CONE 8W_500lm 3000K IP65 | zidna montaža ON/OFF CRI 80 | 6 |
| Senzor |  | | SWITCHLITE IP55 | ugradna/ nadgradna montaža | 16 |

| | | | | | |
|-----|---|--|---|--|----|
| EM1 |  | | ONTEC G 4.8W 50 000 h IP20_dolje | zidna/stropna montaža 3h autonomija manual test | 30 |
| EM2 |  | | ONTEC G 4.8W 50 000 h IP20_obostrano | zidna/stropna montaža 3h autonomija manual test | 4 |
| EM3 |  | | ONTEC G 4.8W 50 000 h IP20_lijevo | zidna/stropna montaža 3h autonomija manual test | 2 |
| EM4 |  | | ONTEC G 4.8W 50 000 h IP20_desno | zidna/stropna montaža 3h autonomija manual test | 1 |
| EM5 |  | | ONTEC R 1.7W_158lm 50 000 h IP20_arena | nadgradna montaža 3h autonomija manual test | 21 |
| EM6 |  | | ONTEC R 1.7W_135lm 50 000 h IP20_escape | nadgradna montaža 3h autonomija manual test | 5 |
| EM7 |  | | ONTEC C 1.8W_158lm 50 000 h IP20_arena | ugradna montaža 3h autonomija manual test | 26 |
| EM8 |  | | ONTEC R 1.8W_141lm 50 000 h IP20_escape | ugradna montaža 3h autonomija manual test | 5 |
| EM9 |  | | ONTEC S W1 6.5W_208lm 50 000 h IP65_escape | nadgradna zidna montaža 3h autonomija manual test | 1 |



III.VI Projektne zadatke za razvoj i produkciju tekstualnog i vizualnog sadržaja postava

PROJEKTNI ZADATAK: VIDEO SADRŽAJ

DOKUMENTARNI FILM „OAZA POMORACA, RIBARA, VINARA I ŠKOLJKARA“

- Dokumentarni film u trajanju od 10 minuta,
- Prikazuje se u PROSTORIJI 9: INTERPRETACIJSKA CJELINA „KULTURA STOLA“.

Opis:

Dokumentarni film prikazuje samostalne živote 4 glavna protagonista (muške i ženske osobe) koji su predstavnici zanimanja (povijesno) karakterističnih za Pelješac: pomorstvo, ribarstvo, vinarstvo i školjkarstvo. Dvoje protagonista mora biti mlađe životne dobi, a dvoje starije (umirovljenici)

Film je scenografski podijeljen na dvije cjeline:

I. CJELINA: intervjui jedan-na-jedan u okruženju karakterističnom za pojedino zanimanje

- pomorstvo: luka/riva
- ribar: brod/tržnica
- vinar: vinograd/vinarija
- školjkar: uzgajalište školjki

U razgovoru sa svakim od sugovornika su zastupljene teme: svakodnevnog života, strasti prema svom poslu, hrane koje njihovog djetinjstva, kako su se slavile svečanosti, koji su bili običaji, kako provode dan, koja im je omiljena vrsta hrane, koja malo manje, kojih mirisa i začina iz djetinjstva se sjećaju, kakva je bila njihova uloga u obitelji kad je u pitanju hrana njeno spremanje; što je karakteristično za njihovu obitelj, itd.

II. CJELINA: interakcija između protagonista okupljenih za jednim stolom

PROJEKTNI ZADATAK: INTERPRETACIJSKI TEKSTOVI

Izrada interpretacijskih tekstova obuhvaća:

- Autorsko pisanje interpretacijskih tekstova
- Lektoriranje napisanih tekstova
- Prijevod na engleski jezik
- Lektoriranje tekstova na engleskom jeziku
- Korektura tekstova nakon grafičkog prijeloma

Legenda za interpretacijske tekstove prema vrsti interpretacijskih pomagala:

| |
|-----------------------------------|
| Narančasta: grafičke mape |
| Zelena: softver |
| Tamno siva: produkt dizajn |

Sažeti prikaz pozicija i broj kartica interpretacijskih tekstova: UKLJUČUJE HRVATSKI I ENGLSKI JEZIK

| GRAFIČKE MAPE | PRODUKT DIZAJN | SOFTVER |
|--|--|--|
| 2.c.1. „Knežev dvor“ | | |
| 6.a.2. Interaktivni izložak „Prošetaj po Pelješcu“ | 1.a.1. Street roll „Pet mediteranskih zapovjedi“ | 1.a.8. QR kodovi za street rolls |
| 6.b.1. „Kako su Pelješčani ukrotili prirodu?“ (180x200 cm) | 1.a.2. Street roll „Poštuj more i kopno!“ | 6.a.1. QR kodovi za „Prošetaj po Pelješcu“ |
| 6.b.2. „Tradicijske slastice“ (200x200 cm) | 1.a.3. Street roll „Uživaj u organskom i raznovrsnom!“ | 7.c.1. QR kodovi za „Kotač izazova“ |

| | | |
|---|---|---|
| 8.b.1. „Malostonski zaljev: jamac održivosti“ | 1.a.4. Street roll „Nauči, primjeni i širi dalje!“ | 9.e.3. Kultura stola – Kulinarski specijaliteti |
| 8.b.2. „Stonska prevlaka“ | 1.a.5. Street roll „Radi kvalitetno, jedi kvalitetnije!“ | |
| 8.b.3. „Pelješko vinogorje“ | 1.a.6. Street roll „Pomalo!“ | |
| 9.b.1. „Hrana kao poklon“ | 1.b.1. Banner „Dobrodošli u Dvor“ | |
| 9.c.1. „Hrana kao povod za druženje“ | 3.a.1. Interaktivni izložak „Pelješac u tvom...(oku/nosu/dodiru)“ | |
| 9.c.2. „Hrana kao način života“ | 7.a.1. Set izložaka „Pelješac i Ston kroz stoljeća“ | |
| 9.c.3. „Delikatne delicije“ | 7.c.1. Interaktivni izložak „Kotač izazova“ | |
| 9.c.4. „Kap zemlje, prstohvat mora, molim!“ | 8.c.1. Izložak „Srce domaćinstva“ | |
| 22 kartica | 33,5 kartica | 57 kartica |

Detaljni pregled broja kartica po pozicijama u likovnom postavu:

CJELINA 1: VANJSKI PROSTOR „MEDITERANSKA PREHRANA“

Podtema 1.a. Pet Mediteranskih zapovjedi

1.a.1. Street roll „Pet mediteranskih zapovjedi“: Mediteranska prehrana uvrštena na Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, opis posebnosti i blagodati mediteranske prehrane

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.2. Street roll „Poštuj more i kopno!": Razvoj znanja i vještina spram odgovornog korištenja kopna i mora kao (oskudnih) izvora hrane

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.3. Street roll „Uživaj u organskom i raznovrsnom!": Tipične namirnice i proizvodi mediteranske prehrane

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.4. Street roll „Nauči, primjeni i širi dalje!": Priprema hrane i prijenos znanja u mediteranskoj prehrani

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.5. Street roll „Radi kvalitetno, jedi kvalitetnije!": Društvene prakse vezane uz hranu (privatne i poslovne)

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.6. Street roll „Pomalo!": Blagotvornost mediteranske prehrane koja predstavlja prihvatljiv društveni i održivi model življenja u skladu s okolišem i klimatskim uvjetima

- Broj kartica: 1 kartica

1.a.8. QR KODOVI:

| Teme interpretacijskih tekstova | Broj kartica |
|---------------------------------|--------------|
| 1. Objašnjenje imena „Dvor“ | ½ kartica |
| 2. Recept za zelenu manestru | ½ kartica |
| 3. Recept za pelješki varenik | ½ kartica |
| 4. Recept za jelo od kamenica | ½ kartica |
| 5. Recept za riblje jelo | ½ kartica |
| 6. Recept za stonske makarule | ½ kartica |

Podtema 1.b. Dvor

1.b.1. Banner „Dobrodošli u Dvor“

- Broj kartica: ½ kartica

CJELINA 2: PRIHVATNI PROSTOR

2.c.1. „Knežev dvor“

- Broj kartica: 1 kartica

CJELINA 3: VIŠENAMJENSKI PROSTOR „BAŠTINA PELJEŠČA“Podtema 3.a. Užitak za sva osjetila

3.a.1. Interaktivni izložak „Pelješac u tvom...(oku/nosu/dodiru)“

(grafičke naljepnice koje se lijepe na produkt dizajn I-BOX)

Riječ je o pratećim opisima uz eksponate koji predstavljaju mirise, zvukove i okuse Pelješca; interpretacijski tekst sadrži kratke opise svakog pojedinog eksponata s informacijom po čemu je bitan/karakterističan za Ston i Pelješac.

| PODTEME | Broj kartica |
|--------------------------------|--------------|
| TEKSTURE PELJEŠČA | |
| 1. Kamen | ½ kartica |
| 2. Drvo (Kora čempresa i bora) | ½ kartica |
| 3. Ljuštura kamenice i dagnje | ½ kartica |
| 4. Sol | ½ kartica |
| 5. Platno jedra | ½ kartica |
| MIRISI PELJEŠČA | |
| 6. Motar | ½ kartica |
| 7. Morač | ½ kartica |
| 8. Lovor | ½ kartica |
| 9. Kapar | ½ kartica |
| 10. Majčina dušica | ½ kartica |
| 11. Kadulja | ½ kartica |
| 12. Kopriva | ½ kartica |
| 13. Mošt | ½ kartica |
| 14. Kamenica | ½ kartica |
| 15. Maslinovo ulje | ½ kartica |
| ZVUKOVI PELJEŠČA | |
| 16. KUD Ponikovska poskočica | ½ kartica |
| 17. Poloneza | ½ kartica |
| 18. Klapa | ½ kartica |
| 19. Kolenda | ½ kartica |
| 20. Pučko crkveno pjevanje | ½ kartica |
| 21. KUD Bijeli maškari | ½ kartica |
| 22. HKUD Stoviš | ½ kartica |

CJELINA 6: LOKALNI PROMO KUTAK

Podtema 6.a. Gastro staze

(grafička folija koja se na pod na kojoj je karta Pelješca)

6.a.2. Interaktivni izložak „Prošetaj po Pelješcu“

(oznake svih lokalnih atrakcija putem QR koda; tablet očitava QR kod te skenira više o samoj atrakciji, ovisno o vrsti atrakcije, QR kod je smeđe (kulturna baština), zelene (prirodna baština), crvene boje (gastrobaština)

Opis korištenja izložka:

- ½ kartica

QR kod: naziv atrakcija

- ½ kartica

Aplikacija na tabletu: Naziv atrakcije, sažeti opis, zašto posjetiti

npr. Napoleonova cesta: Nekad strateški važan prometni pravac koji povezuje sva veća mjesta u Pelješcu izgradila je francuska vojska Napoleona Bonaparteja prije dva stoljeća. Proteže se u duljini od oko 61 km i povezuje brojne prirodne i kulturne znamenitosti. Danas je ovaj povijesni put biciklističko-pješačka staza sa spektakularnim vidicima i priča priču o povijesti Pelješca, a ujedno je i dio europske kulturne rute Destinacija Napoelon koja se proteže od Portugala, Ujedinjenog kraljevstva sve do Rusije.)

| QR KODOVI | Broj kartica |
|--------------------|--------------|
| SMEĐI | |
| 1. Stonsko polje | ½ kartica |
| 2. Stonska solana | ½ kartica |
| 3. Bastion Arcimon | ½ kartica |
| 4. Bastion Sokolić | ½ kartica |
| 5. Minčeta | ½ kartica |
| 6. Toljevac | ½ kartica |

| | |
|---|-----------|
| 7. Koruna | ½ kartica |
| 8. Kaštio | ½ kartica |
| 9. Podzvizd | ½ kartica |
| 10. Veliki zid | ½ kartica |
| 11. Fontana | ½ kartica |
| 12. Napoleonova cesta | ½ kartica |
| 13. Sakralna baština Stona (12 crkvi) | 6 kartica |
| 14. Lapidarij | ½ kartica |
| 15. Muzej pomorstva (Orebić) | ½ kartica |
| 16. Muzej franjevačkog samostana (Orebić) | ½ kartica |
| 17. Samostan i crkva gospe od Anđela | ½ kartica |
| 18. Pelješki suhozidi | ½ kartica |
| 19. Vidikovac Gradina (Trpanj) | ½ kartica |
| ZELENI | |
| 20. Spila Nakovana (Nakovana) | ½ kartica |
| 21. Špilja Gudnja (Ston) | ½ kartica |
| 22. Vrh sv. Ilija | ½ kartica |
| 23. Čempresada u Orebiću | ½ kartica |
| 24. Kapetansko groblje (Orebić) | ½ kartica |
| 25. Plaže (6 plaža) | 2 kartice |
| 26. Vidikovac s pogledom na most Pelješac | ½ kartica |
| 27. Knežev dvor (Janjina) | ½ kartica |
| 28. Crkva Gospe Delorite (Orebić) | ½ kartica |
| CRVENI | |
| 29. Uzgajališta kamenica | ½ kartica |
| 30. Uzgajališta ribe | ½ kartica |
| 31. Vinogradi Pelješca | ½ kartica |
| 32. Trpanjski putevi maslinovog ulja (Trpanj) | ½ kartica |

| | |
|---|-----------|
| 33. Muzej vinarstva i vinogradarstva (Putniković) | ½ kartica |
| 34. Put ljekovitog bilja (Donja Vručica) | ½ kartica |

Podtema 6.b. Homemade

(grafičke naljepnice na grafičke mape)

6.b.1. „Kako su Pelješčani ukrotili prirodu?“ (180x200 cm)

- Broj kartica: 2 kartice

6.b.2. „Tradicijske slastice“ (200x200 cm)

- Broj kartica: 2 kartice

CJELINA 7: EDUKATIVNI KUTAK „POVIJEST PELJEŠČA I STONA“

Podtema 7.a. Povratak u prošlost

7.a.1. Set izložaka „Pelješac i Ston kroz stoljeća“

(grafičke naljepnice na produkt dizajn – 24 stolove/stolice; dimenzije za interpretaciju 60x42 cm)

- Broj kartica: 12

7.c.1. Interaktivni izložak „Kotač izazova“

(grafička naljepnica na produkt dizajn – kotač s 16 površina za interpretacijske tekstove)

| Teme interpretacijskih tekstova | Broj kartica kotač | Broj kartica QR kod |
|--|---|---|
| Uvodni tekst o korištenju kotača („Zavrti kotač i neka Providnost osmisli tvoj boravak na Pelješcu”) | <ul style="list-style-type: none"> 1 kartica | |
| 1. Degustiraj kamenicu na izvornom mjestu uzgoja! | | Uzgajališta kamenice Opis tura i kontakti <ul style="list-style-type: none"> 1 kartica |
| 2. Zaželi želju u Čempresadi u Orebiću | | Čempresada u Orebiću <ul style="list-style-type: none"> ½ kartica |
| 3. Baci stonsku sol u zrak za sreću! | | Stonska solana <ul style="list-style-type: none"> ½ kartica |
| 4. Zaroni na dah u pelješkom podvodnom plavetnilu! | | Opis tura i kontakti <ul style="list-style-type: none"> ½ kartica |
| 5. Saznaj kako izgleda kad se sretnu dva velikana | | Kuna Pelješka, Celestin Mato Medović, Ivan Meštrović <ul style="list-style-type: none"> ½ kartica |
| 6. Dočekaj suton uz čašu vrhunskog vina | | Dingač, Postup, Ponikve Opis potencijalnih tura i kontakti <ul style="list-style-type: none"> 1 kartica |
| 7. Priušti si kupku ljekovitim blatom u Blacama | | Blace <ul style="list-style-type: none"> ½ kartica |

| | | |
|--|--|--|
| 8. Okušaj se u jedrenju na dasci u Vignju i Kućistima! | | Opis tura i kontakti • ½ kartica |
| 9. Upusti se u quad safari Pelješca | | Opis tura i kontakti • ½ kartica |
| 10. Uspni se na sv. Iliju | | Sv. Ilija i Zmijsko brdo • ½ kartica |
| 11. Okusi pelješke tradicionalne slastice! | | Popis slastica i kontakti • 1 kartica |
| 12. Odaberi jednu od staza Pelješac Traila i kreni na avanturu | | Pelješac trail i karta • ½ kartica |
| 13. Postani kapetan na jedan dan | | Pomorski muzej u Orebiću Kapetanske kuće u Orebiću i Janjini • 1 kartica |
| 14. Osvjedoči legendu koja stoljećima kruži Sreserom | | Sreser • ½ kartice |
| 15. Saznaj tko je kome presudio Pariškom presudom | | Trstenik • ½ kartice |
| 16. Obiđi Stonske zidine | | Ston • ½ kartice |

CJELINA 8: INTERPRETACIJSKA PROSTORIJA „GASTROBAŠTINA KOPNA I MORA“

Podtema 8.a. „Stol“

8.a.1. Izložak „Stol“

(dvije grafičke folije koje se lijepe na produkt s jedne i s druge strane)

Tekst na staklo (cut out naljepnica): „Srce domaćinstva“

- Broj kartica: 1 kartica

Tekst na poledinu (grafička folija): „Sol, kamenica, plavac mali“

- Broj kartica: 2 kartice

Podtema 8.b. „Prirodne posebnosti“

8.b.1. „Malostonski zaljev: jamac održivosti“

- Broj kartica: 2 kartice

8.b.2. „Stonska prevlaka“

- Broj kartica: 2 kartice

8.b.3. „Pelješko vinogorje“

- Broj kartica: 2 kartice

CJELINA 9: INTERPRETACIJSKA CJELINA „KULTURA STOLA“

Podtema 9.b. „Istraži tradicijsku gastronomiju“

9.b.1. „Hrana kao poklon“

- Broj kartica: 2 kartice

Podtema 9.c. „Društvena sfera hrane“

9.c.1. „Hrana kao povod za druženje“

- Broj kartica: 2 kartice

9.c.2. „Hrana kao način života“

- Broj kartica: 2 kartice

9.c.3. „Delikatne delicije“

- Broj kartica: 2 kartice

9.c.4. „Kap zemlje, prstohvat mora, molim!“

- Broj kartica: 2 kartice

Podtema 9.d. „Specifične lokalne vještine i znanja“

9.e.3. Kultura stola – kulinarski specijaliteti

(interpretacijski tekstovi u softveru)

- Broj kartica: 10 kartica