

ZALOG(AJ) BUDUĆNOSTI Inovativno događanje u OPG-u Butić u Briševu

Zadarsko Sveučilište u Ravnim kotarima provodi pilot projekt razvoja turističke mikrodestinacije



U vinograd i maslinik u traktoru

Iako imaju atrakcijsku osnovu, puno potencijala i resursa, Ravni Kotari nisu dovoljno prepoznati u našoj turističkoj ponudi. Ravni kotari kao nedovoljno iskorišteno područje gastronomske i druge turističke ponude Zadarske županije u središtu su pozornosti Sveučilišta u Zadru, odnosno dijela strateškoga projekta TAKE IT SLOW, kazala je prof. Božena Krce Miočić s Ocjela za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru

Napisao i animirao:
Velimir BRKIC

BRIŠEVO Sveučilište u Zadru na OPG-u Butić u Briševu jučer je održalo inovativno događanje »Ravni kotari – zaloga budućnosti« u okviru projekta TAKE IT SLOW.

Riječ je o strateškom bilateralnom projektu prekogranične suradnje INTERREG Hrvatske i Italije TAKE IT

SLOW koji je osmišljen s ciljem upravljanja i promocije Jadrana kao zelene, pametne, održive, dostupne prekogranične turističke destinacije, kazala je prof. Božena Krce Miočić s Ocjela za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru.

Vrijednost projekta je 3.764.695,71 eura, više od 28 milijuna kuna, od čega proračun za Sveučilište Zadar, jednog od partnera u projektu,

iznosi 260.034,00 eura ili oko 1.950.000 kuna.

Nedovoljno iskorišteno ravnotatarsko područje

Iako imaju atrakcijsku osnovu, puno potencijala i resursa, Ravni kotari nisu dovoljno prepoznati u našoj turističkoj ponudi. Ravni kotari kao nedovoljno iskorišteno područje gastronomske i druge turističke ponude Zadarske

županije u središtu su pozornosti Sveučilišta u Zadru, odnosno dijela strateškoga projekta TAKE IT SLOW, naglasila je prof. Krce Miočić.

Fokus projekta je izvajem održivog i »slow turizam« u malim zajednicama na otocima, obali i unutrašnjosti uz Jadransko more bogatima materijalnom i nematerijalnom baštinom koje su očuvale autentični životni stil prilagođen svom prirodnom okruženju.

Kroz projekt se želi razvijati rješenja za upravljanje mikroturističkim destinacijama kako bi se potaknule lokalne zajednice u rješavanju utjecaja turističke industrije, ali i istodobno očuvala prirodna i kulturna baština i životni stil, rečeno je na predstavljanju projekta.

Upravo se u tome ogleda uloga Sveučilišta u Zadru, kao istraživački orijentirane obrazovne ustanove koja

povezuje znanstvena istraživanja i projekte. A gastronomija u Ravnim kotarima predstavlja poseban odmak jer imaju ukusnu srovinu kao i neka jela koja čak ni lokalno stanovništvo ne poznaje dovoljno dobro.

Osmišljen turistički aranžman

Ozbiljnom pomaku u tom smjeru u budućnosti bi trebalo doprinijeti i ovaj projekt.

„U natjecanju u kuhanju su dva tima, oba pripremaju peku s teletinom i pulastrum-pivcima. Prvi tim peku sprema s paprikom i tikvicama, a drugi tim na tradicionalni način s krumpirima, kapulom i maslinovim uljem.“

Jagoda BUTIĆ

KAO U SRCU SEZONE

Obiteljsko gospodarstvo Butić smješteno je u ravnotatarskom Briševu, tek sedam kilometara od samog centra grada Zadra. Autobusi im gotovo svakodnevno dovoze strane turiste koji odmor provode u hotelima na obali. U Briševu kao da je srce turističke sezone

„Naš moto je zadovoljan gost. Želimo kroz izvrstan doživljaj pokazati život na seoskom ambijentu, a najviše od svega ih je oduševilo pečenje rakije, ručak u

Osmišljen je tako da svaka od regija razvije proizvod specifičan za svoje područje, a potom se kao pojedinci spojimo u jednu »slow cjelinu«, slikovito tumači prof. Krce Miočić. Program je u juturnim satima započeo berbon grožđa i masla gdje je zadarske studente kao posebnu atrakciju na traktoru doveo domaćin Ante Butić.

„Osmišljen turistički aranžman kroz aktivan turizam u prirodi, berba grožđa, smilja i maslina, proizvodnja vina, ulja i rakije veliki je korak u produljenju turističke sezone. Treba pozvati turiste u berbu koji još i plate za taj doživljaj. Gostima je to prvi izazov.“

Ante BUTIĆ



Ante Butić, OPG Butić - Briševu



Predavanja u jednoj od Butićevih konobi

ulja i rakije veliki je korak u produljenju turističke sezone. Treba pozvati turiste u berbu koji još i plate za taj doživljaj. Gostima je to prvi izazov, mišljenja je Butić čiji je obrt 2009. započeo turističkom promocijom pod nazivom Dobra vina otvorivši pet prodavaonica od kojih su dvije još aktualne, u Zagrebu i Rijeci, a od 2011. OPG Butić je izletisti.

Obiteljsko gospodarstvo Butić smješteno je u ravnotatarskom Briševu, tek sedam kilometara od samog centra grada Zadra. Autobusi im gotovo svakodnevno dovoze strane turiste koji odmor provode u hotelima na obali. U Briševu kao da je srce turističke sezone.

Moto je zadovoljan gost

„Naš moto je zadovoljan gost. Želimo kroz izvrstan doživljaj pokazati život na selu. Berba grožđa, smilje i masline gosti uživaju u svježem zraku i seoskom ambijentu, a najviše od svega ih je oduševilo pečenje rakije, ručak u masliniku, kušanje maslinovog ulja te kapljice domačeg vina i rakije, kazuje Butić.

Njihov rad su prepoznali brojni turistički čimbenici uz čiju pomoć uspješno posjećuju sajmove i manifestacije diljem Hrvatske i Europe. Jednim dijelom poslujemo u Briševu, a drugi dio OPG-a djeluje na Pločvicama.

U Briševu imamo dvije konobe kapaciteta 240 sjedećih mjesta, obiteljsko imanje, vinograd star 50 godina te 250 godina stare masline. Nakon slovenskog Relax turizma želimo putem mobilnih kućica izgraditi 24 sobe sa 4 zvezdice, povećati smještajni kapacitet na Pločvicama i pogledati proizvodni pogon za 20.000 komada prošuta i 5.000 komada minskog sokola, navijaše Ante Butić.

Nakon sadnje četiriju sadnica smokava i povlačenja konopa u vinogradu sve se nastavlja kod Butića na selu: domaći proizvod, prezentacija prede grožđa i pečenja rakije.

Zašto (ne) posjetiti Ravne kotare

U natjecanju u kuhanju su dva tima, oba pripremaju peku s teletinom i pulastrum-pivcima. Prvi tim peku sprema s paprikom i tikvicama, a drugi tim na tradicionalni način s krumpirima, kapulom i maslinovim uljem, objašnjava Antina majka, Jagoda Butić.

U jednoj od konoba održana su stručna predavanja. Sime Marcelić s Ocjela za ekonomiju, agronomiju i akvakulturu Sveučilišta u Zadru govorio je na temu: Zašto je maslinovo ulje jedinstveno u odnosu na druga ulja. Ante Butić je imao prezentaciju domaće hrane i branja maslina kao turističke ponude. Damir Horđov iz Turističke zajednice Zadarske županije govorio je na temu: Oznaka kvalitete »Welcome rural« i projekt »Zadar bike Magic«, Božena Krce Miočić na temu: Zašto (ne) posjetiti Ravne kotare, dok je Tomislav Klarin s Ocjela za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru vodio izuzetno zanimljivu raspravu s puno pitanja, mišljenja i prijedloga.

Sve je završeno proglašenjem pobjednika u spremanju peke pa je slasno i ukusno jelo u Konobi Butić bilo glavno jelo na bogatom stolu.



Povuci potegni, lačupati ne mogu



Meštrica od peke, Antina majka, Jagoda Butić



Sajam domaćih proizvoda kod Butića



Prof. Božena Krce Miočić

TAKE IT SLOW Projekt o održivim, zelenim i pametnim europskim turističkim regijama

Autohtona ponuda zadarskog zaleđa kao turistički odmak i iskorak

U Ravnim kotarima vidimo snažan potencijal te su predmetom našeg istraživanja bili značajno prije ovog projekta. U sklopu našeg sudjelovanja na »Take it slow« projektu smo uočili da gastronomija kao takva radi poseban odmak te da ju možemo ponuditi u okviru primorskih odredišta, kako bi turiste ponukali da posjete Ravne kotare, istaknula je Krce Miočić

Nikolina LUGIĆ
Snimio: Marin GOSPIĆ

velikom izvornom znanja.

Destinacija i izvor sirovina

- Radi se o strateškom projektu u okviru programa Interreg Italija - Hrvatska. Partneri na projektu u Hrvatskoj su svejadranske županije izuzev Primorsko - goranske, a u Italiji sve regije na jadranskom dijelu, kazala je Božena Krce Miočić s Ocjela za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru.

ZADAR Sveučilište u Zadru, kao jedan od partnera na projektu »Take it slow«, jučer je u parku Muzeja antičkog stakla na panel raspravi i neformalnom druženju okupilo stručnjake iz područja turizma, kao i predstavnike lokalne zajednice iz Ravnih kotara.

Projekt »Take it slow« osmišljen je s ciljem upravljanja i promocije Jadrana kao održive, zelene i pametne europske turističke regije kroz uspostavljanje vrljednosti u turizmu prema načelima pametne specijalizacije. Temelji se na istraživanju načina života kao spora materijalne i nematerijalne, kulturne i prirodne baštine u suradnji sa znanstvenicima i lokalnom zajednicom kao



Panel rasprava »Slow food iz Ravnih kotara«

- Projekt protijuje u kojem će se smjeru dalje kreirati cjelokupni razvoj turizma na ovom području. Jedno od temeljnih pitanja na koje treba odgovoriti je koje su to temeljne politike, na čijim se postulatima treba temeljiti daljnji razvoj turizma. Smjer razvoja turizma u EU, pa tako i u Hrvatskoj je da se razvijamo u smjeru sporog

Smjer razvoja turizma u EU, pa tako i u Hrvatskoj je da se razvijamo u smjeru sporog i održivog turizma, kojim ćemo dokazati da se i na druge načine mogu ostvariti izvrsni turistički rezultati*

Božena KRCE MIOČIĆ

i održivog turizma, kojim ćemo dokazati da se i na druge načine mogu ostvariti izvrsni turistički rezultati, istaknula je Krce Miočić.

Ovim će projektom oni koji dosada nisu imali prilike predstaviti se na velikoj pozornici, napokon doći u priliku da svoja znanja i proizvode predstavite široj javnosti.

- Svaka je županija izabrala jedan lokalitet na kojem će raditi. U Zadarskoj županiji su to Ravni kotari, jer u njima vidimo

snažan potencijal, te su predmetom našeg istraživanja bili značajno prije ovog projekta. U sklopu našeg sudjelovanja na »Take it slow« projektu smo uočili da gastronomija kao takva radi poseban odmak, te da ju možemo ponuditi u okviru primorskih odredišta, kako bi turiste ponukali da posjete Ravne kotare, istaknula je Krce Miočić i dodala kako je bitno u obzir uzeti činjenicu kako ravnokotarska gastronomija još uvijek nije prezentirana u svojoj punini.

- Ravni kotari nisu samo gastronomska destinacija, već i izvor sirovina, te su upravo ta dva smjera prepoznata u ovom projektu. Jedan od prvih elemenata je različitost sirovine se koriste za izradu autohtonih jela te iste potom prezentirati na moderan način i učiniti sastavnim dijelom zadarske gastronomske scene, kazala je Krce Miočić.

Ne ovise o resursima sunca i mora

Ravni kotari imaju potencijal da postanu katalizatorom disperzije turističkih dolazaka inoćenja u Zadarskoj županiji, na način da smanje preopterećenost priobalnih destinacija,

jer ne ovise o resursima sunca i mora. Na području Ravnih kotara postoje temelji za razvoj kulinarstva baziranog na tradicionalnim receptima.

- Jadransko more je bogato malim zajednicama, kako na otocima, tako i u zaleđu, kazala je Katarina Kokić, tehnička voditeljica projekta s Sveučilišta u Zadru i dodala kako je cilj projekta razviti rješenja za upravljanje mirkoturističkim destinacijama, kako bi se lokalna zajednica pokrenula na aktivno uključivanje u pronalazak rješenja, koja su vezana za učešće turizma na njihovoj zajednici, ali i kako bi se očuvala prirodna i kulturna baština.

- U sklopu projekta će se također razviti alat, koji će pomoći pravovremeno odgovoriti na zahtjeve turističkog tržišta, kako bi se uravnotežila sezonalnost turističkih aktivnosti. Budući da na projektu rade znanstvenici i članovi lokalnih zajednica, temeljit će se na istraživanju različitih stilova života, ali i različitih aspekata materijalne, nematerijalne, te kulturne i prirodne baštine, rekla je Kokić.

Zeleni certifikati

- Jedan od prvih koraka na projektu bio je odabir mikrolokacije, koja će biti predmetom našeg rada. U našem su slučaju to Ravni kotari, koji posjeduju izniman atraktivski potencijal, koji se ogleda u bogatstvu prirodne i kulturne baštine, materijalne i nematerijalne. Sveučilište u Zadru je



Katarina Kokić i Gabrijeła Vidić

Manifestacija zajedništva i solidarnosti od 29. rujna do 2. listopada

Hrvatska volontira s preko 190 aktivnosti

Mnogi ljudi su se prvi put odlučili volontirati baš u doba pandemije i potresa i upravo ovdje vidimo priliku za proširivanje postojeće baze volontera i uključivanje što većeg broja zainteresiranih građana u volonterske akcije. Stoga je ovogodišnji slogan kampanje »Važna društvena mreža«. Poruke koje ove godine šaljemo kroz našu kampanju: **Dobro je što ste tu. Hvala što ste tu, zaključuju iz Hrvatskog centra za razvoj volonterstva**

ZADAR Manifestacija Hrvatska volontira 2021. počinje u srijedu, 29. rujna te ove godine okuplja brojne volontere i organizacije, a prijavi se preko 190 volonterskih aktivnosti.

Dakle, Hrvatski centar za razvoj volonterstva, regionalni i lokalni volonterski centri i brojni organizatori volontiranja i ove godine pružaju priliku građanima da se uključe u volontiranje u različitim društvenokorisnim aktivnostima.

- Na raspolaganju je mnogo različitih volonterskih aktivnosti, u svim područjima naših života, s raznim skupinama korisnika. Street art intervencije,

- Pozivamo vas da pronađete aktivnost koja vas inspirira, poredite članove i članice vaših obitelji i volontirate s nama, dodaju iz Centra.

Manifestacija »Hrvatska



Udruga mladih Feniks iz Oroslavija

volontira« ove se godine održava od 29. rujna do 2. listopada, a ovogodišnjom kampanjom žele podsjetiti koliko je volontiranje važno za razvoj otpornosti zajednice u izvanrednim situacijama te koliko zajedništvo i solidarnost ubrzavaju proces oporavka za vrijeme i nakon krize.

Kako nastavljaju, tijekom ovih kriznih situacija sjećamo se na brojnim pozitivnim pričama o ljudskoj dobroj volji i velikodušnosti, koje su spile u trenutcima najveće krize i potrebe.

- Mnogi ljudi su se prvi put odlučili volontirati baš u doba

Panel rasprava

»Take it slow« je strateški projekt, koji se provodi u sklopu operativnog programa Interreg Italija - Hrvatska 2014. - 2020. Ukupno trajanje ovog projekta, koji je već neko vrijeme u fazi realizacije je do 31.12.2022. godine. Nositelj projekta je Dubrovačko - neretvanska županija. Ukupna vrijednost projekta je 3.764.695,71 eura.

Na panel raspravi »Slow food iz Ravnih kotara« sudjelovali su Božena Krce Miočić i Tomislav Klarin sa Ocjela za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru, Ante Galić iz TZ-a Zadar, Marta Pintur Bosna iz Udruge za ruralni razvoj Ravnih kotara, Iva Bancun, organizatorica Zadar Outdoor Festivala, Vlado Babac iz restorana Pet bunara, Ante Butić iz OPG-a Butić te Ana Zubčić iz Agencije za ruralni razvoj Zadarske županije.

razvilo metodologiju za ocjenu prirodne i kulturne baštine, te metodologiju za izradu akcijskih planova, objasnila je Gabrijeła Vidić, posjedomnica radnica na Ocjelu za turizam i komunikacijske znanosti Sveučilišta u Zadru i dodala kako su dio projekta i edukacijske aktivnosti.

- Kroz period od svibnja do srpnja organizirali smo tri radionice, koje su vezane za pametne specijalizacije, zeleni, slow i održivi turizam. Kroz edukaciju pridonosimo aktivnijem procesu donošenja odluka u destinaciji i pokretanju konkurentnosti destinacije. U tijeku je tematsko istraživanje o snagama i slabostima eno i gastronomске ponude u Kotarima i cijeloj županiji. Do kraja projekta planiramo i kuharske radionice, namijenjene gostiteljima u županiji, kao i ciklus radionica o uvođenju ekoloških certifikata, zaključila je Vidić.

pandemije i potresa i upravo ovdje vidimo priliku za proširivanje postojeće baze volontera i uključivanje što većeg broja zainteresiranih građana u volonterske akcije. Stoga je ovogodišnji slogan kampanje »Važna društvena mreža«. Poruke koje ove godine šaljemo kroz našu kampanju: **Dobro je što ste tu. Hvala što ste tu, zaključuju.**

Pozivaju sve organizatore volonterskih aktivnosti i volontere/ke da prilikom provedbe volonterskih aktivnosti pazite na sebe i druge.

D. B.

Grad Zadar je među prvima u Hrvatskoj koristio cijelu omotnicu iz ITU mehanizma, a riječ je o ukupno 170 milijuna kuna za sve projekte



Uručanje ugovora održano je u Maloj gradskoj vijećnici

Ana ŠARIĆ
Snimio: Marin GOSPIĆ

ZADAR ▶ Državni tajnik Ministarstva regionalnoga razvoja i fondova Europske unije Šime Erlić uručio je gradonačelniku Grada Zadra, Branku Dukiću ugovore o sufinanciranju EU projekata vrijedne više od 9,3 milijuna kuna.

Dobra suradnja Grada i državnih institucija

Među ugovorima o sufinanciranju EU projekata su

projekt izgradnje infrastrukture poduzetničke zone Crno, projekt razvoja i implementacije inteligentnog prometnog sustava i rekonstrukcije prometnice s prioritizacijom vozila javnog prijevoza i biciklističkom stazom u gradu Zadru, projekt Inclusive Play, projekt implementacija pametnih prometnih rješenja upotrebom novih tehnologija te IKT - Zadar Mobility 4.0 (ZUM 4.0) i projekt gradnje nove zgrade poduzetničkog inkubatora za Inovativni Zadar. Riječ je o projektima

vrijednima više od 103 milijuna kuna te će ugovori o sufinanciranju značajno olakšati njihovu realizaciju.

Udio Grada u ovim projektima je 15 posto, kao i u drugim EU projektima. Grad Zadar je među prvima u Hrvatskoj iskoristio cijelu omotnicu iz ITU mehanizma, a riječ je o ukupno 170 milijuna kuna za sve projekte, a među njima je Centar za mlade, kompleks Sv. Nikole, stara Tehnička škola i drugi, rekao je Dukić naglasivši važnost suradnje lokalne i nacionalne

samouprave, što se potvrđuje i potpisivanjem ovih ugovora.

U ovom trenutku traje postupak javne nabave za izvođenje radova na izgradnji infrastrukturne zone Crno, u tijeku su i radovi za izgradnju novog poduzetničkog inkubatora, gradi se Tuđmanova, a ugovorena je i nabava opreme za projekt ZUM, rekao je Dukić te dodao da svi kapitalni projekti idu neometano zahvaljujući dobroj suradnji Grada i državnih institucija.

Šime Erlić naglasio je kako je riječ o pet bitnih, kapitalnih

na području grada trenutno ima najviše kapitalnih projekata i radi se o najvećem povlačenju sredstava iz fonda za sufinanciranje na razini jedne godine i to pokazuje da se Zadar nalazi u intenzivnom razdoblju. Vjerujem da će ta sredstava pomoći Gradu da projekti idu brže i efikasnije»

Šime ERLIĆ

projekata koji se trenutačno provode uz pomoć sredstava Europske unije.

Svaki od ovih europskih projekata provodi se uz obvezu sufinanciranja, a lokalna komponenta je vrlo važna za svaki grad. Upravo u tom dijelu, putem fonda za sufinanciranje Ministarstvo regionalnoga razvoja olakšava provedbu već dogovorenih projekata, povećava likvidnost i omogućuje bolju generalnu apsorpciju europskih fondova i zato je taj instrument jako bitan, rekao je Erlić dodavši kako je Grad prepoznao tu važnost i često se traže sredstva za projekte u tijeku.

Intenzivno projektno razdoblje

Kad imamo veći broj kapitalnih projekata, oni su veliko

olakša i zato je osmišljen ovaj fond koji je najveći do sada i iznosi

1 058 000 000 kuna. Zadovoljni smo što smo unatoč krizi i recesiji u ovom izazovnom razdoblju za državni proračun uspjeli osigurati ta sredstva jer se uz pomoć njih povećava likvidnost svih onih koji ih koriste, rekao je Erlić naglasivši da je to nagrada za one koji koriste ta sredstva jer ih se na taj način stimulira da što efikasnije iskoriste svoje projekte te je čestitao Gradu na uspješnim projektima.

Na području grada trenutno ima najviše kapitalnih projekata i radi se o najvećem povlačenju sredstava iz fonda za sufinanciranje na razini jedne godine i to pokazuje da se Zadar nalazi u intenzivnom razdoblju. Vjerujem da će ta sredstava pomoći Gradu da projekti idu

U ovom trenutku traje postupak javne nabave za izvođenje radova na izgradnji infrastrukture zone Crno, u tijeku su i radovi za izgradnju novog poduzetničkog inkubatora, gradi se Tuđmanova, a ugovorena je i nabava opreme za projekt ZUM»

Branko DUKIĆ



brže i efikasnije, a svaki od tih projekata unaprijedit će Zadar u jednom segmentu, zaključio je Erlić te je nadodao

U odnosu na prijašnje godine ostvaren je rast od preko 150 posto za financiranje iz fonda, što govori u prilog tome da je 2021. godina ključna za provedbu EU projekata na području Zadra i Zadarske županije»

Ante ČURKOVIĆ

kako će se uskoro, uz ovih pet, potpisati i ugovor za projekt Eko Zadar u iznosu od 10 000 000 kuna.

Uručivanju ugovora nazočili su i dogradonačelnik Ante Babić, pročelnik UO-A za EU fondove Ante Čurković, kao i Alan Kociper, direktor Inovativnog Zadra. Ante Čurković i Alan Kociper informirali su o statusu svakog projekta.

U odnosu na prijašnje godine ostvaren je rast od preko 150 posto za financiranje iz fonda, što govori u prilog tome da je 2021. godina ključna za provedbu EU projekata na području Zadra i Zadarske županije, rekao je Čurković.

Benkovački KUD Branimir predstavio dio bogate tradicije i nematerijalne bisere



Prezentacija autohtonih delicija pod vodstvom Ksenije Čirjak

ZADAR ▶ Povodom prezentacije projekta »Take it slow« i panel rasprave »Slow food« iz Ravnih kotara, koja je jučer upriličena u parku Muzeja antičkog stakla, prezentirana je i tradicionalna nematerijalna baština Ravnih kotara, tj. tradicijsko pjevanje i gastronomija.

Pruisnac ili pastirski kolač

Ravnokotarske delicije predstavila je Ksenija Čirjak, predsjednica KUD-a

Branimir iz Benkovca.

Već godinama, uz potporu Turističke zajednice Ravnih kotara nastojimo oživiti i vratiti naša tradicijska jela te ih prezentirati domaćim i stranim posjetiteljima zadarskog zaleđa. Nadamo se da će ove prezentacije uskoro uroditi plodom te kako ćemo imati još i više prilika da prezentiramo našu gastronomsku baštinu i proizvode vrijednih ruku ravokotarskih žena, zaključila je Čirjak.

čobani i seljaci. Radi se od tri vrste sira, ovisno o tome koje su domaće životinje zastupljene u nekom kraju. Kora, tj. tijesto se radi od vode, brašna i soli, koje se tanko izvalja, prebaci preko roštijere ili padele te se u sredinu stavi punjenje od ručno trganog sira, kazala je Čirjak te dodala kako su žene za kolač oko 10-ak dana skupljale i skorup, koji se zajedno sa sirom i domaćim jajima dobro izmiješa i stavi na podlogu od tijesta.

Ruhovi tjesti se prebace

preko punjenja, premažu jajem i stave peći pod peku. To je izvorni, jednostavni kolač, koji je prava delicija. Donijeli smo i varu. To je varivo od kukuruza, fažola i čičvarde. Ne treba nikakvih začina osim soli i malo maslinova ulja. Tu je i priška, koja polako nestaje sa stolova. Radi se od beskrvasnog tijesta, koje se tanko razvalja i peče pod pekom. Osim kuhanih delicija, pripremili smo i domaće vino, grožđe i plodove naših vrtova, te domaće



Pruisnac u rukama

sireve bez dodanih aditiva objasnila je Čirjak.

Proizvodi vrijednih ruku ravokotarskih žena

Tema panela »Slow food iz Ravnih kotara bila je, između ostalog, bolja prezentacija tradicionalne gastronomske baštine Ravnih kotara, koji KUD-ovi, kao što je i Branimir nastoje spasiti od zaborava. Nadamo se da će ove prezentacije uskoro uroditi plodom te kako ćemo imati još i više prilika prezentirati naš

U Zadru predstavljena ravnokotarska gastronomska baština

Već godinama, uz potporu Turističke zajednice Ravnih kotara nastojimo oživiti i vratiti naša tradicijska jela te ih prezentirati domaćim i stranim posjetiteljima zadarskog zaleđa. Nadamo se da će ove prezentacije uskoro uroditi plodom te kako ćemo imati još i više prilika da prezentiramo našu gastronomsku baštinu i proizvode vrijednih ruku ravokotarskih žena, zaključila je Čirjak.

gastromsku baštinu i proizvode vrijednih ruku ravokotarskih žena. Sve se narodne vještine i običaji trebaju što bolje sačuvati. U našim naporima uvijek svesrdno pomaže Turistička zajednica Ravnih kotara, čiji je angažman za svaku pohvalu. Do početka pandemije imali smo bogato

kulturno ljeto, kao i raznovrsne manifestacije. Nažalost, zbog situacije u kojoj se nalazimo, sva su naša društvenja zbog epidemioloških mjera svedena na minimum. No, koristimo svaku priliku prezentirati najbolje od Ravnih kotara, zaključila je Čirjak.

Nikolina LUCIĆ



KUD Branimir iz Benkovca čuva od zaborava tradicijsko pjevanje

To što traže nije potpuno logično. S obzirom na najave, vjerojatno će se ta odluka i provoditi. Vjerojatno smatraju da će na taj način povećati broj cijepljenih. Dakle, ako ideš na operaciju, ipak češ se cijepiti iako nisi dosad»

Dubravka FINKA

pratnja trudnicama, roditelji koji prate djecu na hospitalizaciju te svi koji posjećuju hospitalizirane bolesnike.

Liječnica Dubravka Finka, predsjednica udruge »Zadarski pacijent«, komentirala je aktualnu tematiku i mozebitne posljedice, kao i (ne)opravdanost takvog prijedloga.

COVID pot će ionako

Smatraju da će pot što apsolutno nije to prenijeti bolest, tuma bilo dobro da se pacij mjestu kako bi se vid

ZADAR ▶ Odluka o obvezi COVID potvrda u sustavu zdravstva i socijalne skrbi od 1. listopada otvorila je pitanje i o tretmanu pacijenata. Ravnatelj HZJZ-a Krnoslav Capak kazao je kako se i za pacijente priprema takva odluka. Naime, kako prenosi nacionalna televizija, Capak je najavio da će oni pacijenti koji idu na naručenu hospitalizaciju ili neki zahvat trebati imati COVID potvrde.

(Ne)opravdanost prijedloga

Isto tako, COVID potvrdu trebaju imati i oni pacijenti koji idu na neki dijagnostičko-terapeutski zahvat, koji generira aerosol, jer je to onda velika opasnost za one koji su u blizini, rekao je Capak dodavši da će njihove posjete također trebati imati COVID potvrde, npr.

Int

Dubi