



ZADAR
TOURIST
BOARD

Poznaj.
Poczuj.
Odkryj.



Zadara



REGION **ZADAR**

Zadar przez żołądek do serca

Oferta gastronomiczna Zadaru zachwyca różnorodnością, bogactwem i harmonią. Miasto jest centrum regionu, w którym dominują kolory zielony i niebieski: w głębi lądu znajduje się bogata i żyzna nizina pełna ogrodów warzywnych, sadów, winnic i gajów oliwnych, a z drugiej strony morze ozdobione naszyjnikami wysp i wysepek, bogate w różne gatunki ryb i owoców morza. W Zadarze łączą się smaki i zapachy z całego regionu, nasza kuchnia ze względu na składniki, potrawy i zwyczaje kulinarne zalicza się do śródziemnomorskiej, czasami ma również charakter kontynentalny. Zawartość naszych talerzy zależy od pory roku. Lubimy mięso i ryby, warzywa, owoce i słościki, a naszym potrawom towarzyszą oliwa z oliwek i regionalne wina. Nie ważne o jakiej porze roku odwiedzacie Zadar, bogactwo kuchni śródziemnomorskiej i dalmatyńskiej zostanie wam odkryte równie namiętnie i obficie.

Wybierzcie się w podróż poprzez smaki i zapachy Zadaru i jego regionu, odkrywajcie, obserwujcie, pytajcie, wachajcie, próbujcie, gryzcie, cieszcie się każdą chwilą...Niech Zadar trafi do was przez żołądek do serca. Czas na spacer po zapachach i smakach zadarskiej kuchni i napojów, jedzenia i sposobów przyrządzania potraw, którymi można się delektować w Zadarze.







Owoce Morza Adriatyckiego

W Morzu Adriatyckim występują setki różnorodnych gatunków ryb. Prawie wszystkie ryby są jadalne i smaczne, dlatego też rozmaite dania rybne są głęboko zakorzenione w gastronomicznej tradycji Zadaru. Dodajmy również, że Zadar jest centrum najbardziej rybackiego regionu w Chorwacji, ma, bowiem najwięcej rybaków i łodzi rybackich. Może się także pochwalić największą ilością farm, gdzie hodzi ryby pierwszego gatunku, tuńczyka, który jest znany z najwyższej jakości nie tylko w Japonii, ale także na wielu innych, światowych rynkach, a także małże. Dania rybne w Zadarze to po prostu pierwsza rzecz, której trzeba spróbować „must taste and must eat”. Nie ma znaczenia, czy to będzie biała ryba pierwszej klasy jak piosz, skorpena lub dorada, czy też błękitna ryba – sardynki, makrela i tuńczyk, kalmary, ośmiornica lub najbardziej znany rak w całym Adriatyku – langustynka. W Zadarze ryby przygotowuje się najczęściej w prosty sposób, gotuje lub piecze na grillu otóż smak ryby pochodzącej z Adriatyku nie wymaga niepotrzebnych kucharskich interwencji.



Dania „ispod peke“

Peka to stare naczynie kuchenne, duża gliniana lub metalowa pokrywa, pod którą umieszcza się płytką misę zawierającą jedzenie, mięso, ośmiornicę, kalmary, a nawet dorsza z ziemniakami lub warzywami. Aby przygotować jedzenie pod peką, pekę należy pokryć rozgrzanym popiołem i żarem. Dlatego też peka uważana jest za specyficzny sposób przygotowywania potraw, jest to bardziej rytuał niż sama potrawa.







Jagnięcina

Mięso młodej owcy dalmatyńskiej – 'Pramenki', pasącej się na pastwiskach w okolicach Zadaru, bogatych w różne rodzaje pachnących roślin śródziemnomorskich, ma status kultowy w kuchni dalmatyńskiej i zadarskiej. Jest przygotowywana w prosty sposób, pieczona na otwartym ogniu tylko z dodatkiem soli lub gotowany - „na lešo”.



Ser z wyspy Pag

Ser owczy z wyspy Pag, wytwarzany z mleka rodzimych owiec, w stary, tradycyjny sposób, który jest znany na całym świecie. Na wybrzeżu ser ten jest stałą częścią programu na wyśmienitych ucztach, i serwowany jest jako przekąska lub składnik pysznej kanapki.



Potrawy „na żlicu“

To potoczna nazwa dla szerokiej gamy potraw, które są przygotowywane z różnych rodzajów warzyw czasem w połączeniu z mięsem, makaronem, ryżem itp., ale także gulasze mięsne, z których najpopularniejszym jest gulasz jagnięcy z podrobami. Są to bardzo popularne i powszechne znane w Zadarze potrawy, a ich różnorodność ograniczyć może jedynie wyobraźnia kucharza.



Mule z Novigrada

Udowodniono naukowo, że mule hodowane w Morzu Novigradzkim w pobliżu Zadaru są najlepsze na świecie pod względem smaku i zdrowych właściwości odżywczych. Mule są stałą częścią oferty gastronomicznej w wielu zadarskich restauracjach i tawernach, a przygotowuje się je w bardzo prosty sposób, tak zwany „na buzaru”, mule spotkamy również także w risotto i daniach z makaronem.



Oliwa z oliwek

Wraz z rybami i winem, oliwa z oliwek jest częścią świętej trójcy z diety śródziemnomorskiej. Oliwki oraz mniejsze i większe gaje oliwne są częścią naturalnej atmosfery miasta oraz całego województwa zadarskiego, a najwyższej jakości oliwa z pierwszego tłoczenia jest obowiązkową częścią każdego posiłku, a przede wszystkim jako efekt, który ma podkreślić smak dania. O najwyższej jakości świadczą nagrody, które oliwa z tego regionu zdobywa od lat na prestiżowych festiwalach na całym świecie.





Regionalne wina Zadaru

Wyśmienite wina czerwone, białe, deserowe, które goszczą w kartach win zadarskich restauracji pochodzą najczęściej z okolicznych winnic i są produkowane z rodzimych dalmatyńskich odmian winorośli, ale także tych importowanych z innych europejskich regionów, zwłaszcza francuskich, które bardzo dobrze prosperują w tym regionie i dają wino najwyższej jakości. W Zadarze otworzyło się kilka przyjemnych i doskonale wyposażonych miejsc do degustacji win, które warto odwiedzić i zawsze będąc w restauracji najlepiej wybierać lokalne wina.



Dania sezonowe, dzikie zioła jadalne i grzyby

Kuchnia Zadaru w dużej mierze zależy od pory roku i rodzaju warzyw, które rosną w tutejszych ogrodach, spośród nich wyróżnimy karczochy, zatem jeśli jesteście w Zadarze wiosną, koniecznie poszukajcie dań z tym właśnie warzywem. Istotną częścią lokalnego menu są potrawy z pachnących i pysznych dzikich ziół, takich jak szparagi, cykoria i dziki koper włoski. W lasach dębowych w głębi Zadaru jesienią rośnie kilkanaście gatunków jadalnych i smacznych grzybów, w tym rzadka trufla z okolic Zadaru.





Wiśnia Maraszka i likier Maraschino

Najpopularniejszym owocem w naszych sadach jest znana na całym świecie maraska. Pachnące soki i likiery są produkowane w Zadarze z tego małego owocu wiśni, spośród których najstynniejszym jest Maraschino, „król likierów” z sekretną recepturą i wieloletnią historią. Jest znany dostownie na całym świecie, a możecie się nim delektować właśnie w Zadarze.





Restauracje Fine Dining

W Zadarze znajdziecie kilka znakomitych restauracji, wyróżnionych w przewodniku Michelin, a gdzie szefowie kuchni i ich zespoły podążają za światowymi trendami kreatywnej kuchni. Kuchnia ta w dużej mierze nawiązuje do gastronomicznej tradycji regionu Zadaru, a do przygotowania wykwintnych dań wykorzystywane są składniki od lokalnych producentów.



Pizza, spaghetti i fas food

W Zadarze znajdziecie doskonałe pizzerie i miejsca gdzie zjecie wyśmienite dania z makaronem. Otóż kuchnia sąsiednich Włoch i śródziemnomorskie zwyczaje żywieniowe, ale również światowa popularność pizzy i makaronów, nieuchronnie pozostawiło wpływ na ofertę gastronomiczną naszego miasta. Światowa moda na fast foody dała się we znaki i w Zadarze, otworzyło się wiele znakomitych restauracji szybkiej obsługi i bistro, nie zdziwicie się zatem, jeśli znajdziecie w Zadarze rewelacyjnie przygotowany burger z dodatkiem lśkających warzyw.



Targowisko miejskie

Każdą kulinarną przygodę należy rozpocząć i zakończyć na miejskim ryneczku – Pijaca. Znajduje się w centrum Zadaru na starówce. Metaforycznie określany jako „brzuch miasta”, ryneček jest zwierciadłem naszych przyzwyczajeń gastronomicznych, żywą wystawą wszystkiego, co tu uprawiamy i jemy – owoce, warzywa, ryby, mięsa i sery.





Impressum/Dla wydawcy: Wspólnota turystyczna Zadaru/Fotografie: Archiwum Chorwackiej Wspólnoty Turystycznej, Archiwum Wspólnoty Turystycznej Zadaru, Stipe Surac, Foto servis Cropix, Kraljevski vinogradi, Filip Brala, Tržnica Zadar d.o.o./Design: Mladen Košta, Hoba /druk: Printera grupa d.o.o./© Zadar Tourist Board Q2-2021, Jurja Barakovića 5, 23000 Zadar, +385 (0)23 316 166, info@zadar.travel, www.zadar.travel



Zadar – poczuj, że żyjesz!

www.zadar.travel

CHORWA-CJA
Pełna życia