



TURISTIČKA
ZAJEDNICA
GRADA ZADRA

Upoznaj.
Osjeti.
Istraži.



Zadar



REGIJA
ZADAR

Zadar na nepcu, Zadar na srcu

Zadarska gastronomска понуда oduševljava raznolikošću, bogatstvom i skladom. Ovaj grad je centar županije koja je i zelena i plava: u zaledu je bogata i plodna ravnica puna povrtnjaka, voćnjaka, vinograda i maslinika, a ispred je veliki akvatorij kojeg ukrašava ogrlica od otoka i otočića, dio Jadrana koji je osobito bogat ribom i drugim plodovima mora. U Zadar zato stiže mnoštvo okusa i mirisa sa svih strana njegova kraja, a zadarska kuhinja kroz svoje namirnice, jela i prehrambene običaje je ponajprije mediteranska s kontinentalnim obilježjima. Upravo zato je izbor širok. Jede se i meso i riba, povrće, voće i slastice, a objedi su uvijek zaokruženi vrhunskim maslinovim uljima i vinima ovoga kraja. Bez obzira u kojem ste dijelu godine stigli u Zadar, bogatstvo mediteranskog i dalmatinskog kulinarstva i gastronomije otkrit će vam se jednako strasno i bogato.

Putujte kroz okuse i mirise Zadra i njegova kraja, istražujte, gledajte, pitajte, pomirišite, okusite, zagrizite, uživajte... Neka vam Zadar ostane u srcu i na nepcu.

Prošetajmo kroz mirise i okuse hrane i pića Zadra, namirnice, jela i načine pripreme hrane u kojima možete uživati.







Plodovi Jadranskog mora

Jadransko more obiluje stotinama različitih vrsta riba. Gotovo sve su jestive i ukusne te je zato meso ribe pripremljeno na mnoštvo različitih načina duboko ukorijenjeno u gastronomskoj tradiciji Zadra. Ako uz to znamo da je Zadar centar najribarskih županije u Hrvatskoj, s najvećim brojem ribara i ribarskih brodova, ali i s najviše uzgajališta ribe, i to vrhunske oborite ribe i tune, koja je po svojoj vrhunskoj kvaliteti poznata ne samo na prestižnom japanskom, nego i na mnogim drugim svjetskim tržištima, te dagnji. Riblja jela u Zadru naprosto morate probati. I to bez obzira radi li se o vrhunskoj bijeloj ribi poput kovača, škrpine ili orade, ili o plavoj poput srdele, skuše i tune, svima omiljenih muzgavaca – lignje ili hobotnice, ili najpoznatijeg i najčešćeg raka u Jadranu - škampa. U Zadru se ribu priprema najčešće vrlo jednostavno, kuhanu ili pečenu na roštilju, jer okus jadranske ribe ne zahtijeva suvišnih kuvarske intervencija.



Jela „ispod peke“

Peka je staro kuharsko pomagalo, veliki glineni ili metalni poklopac ispod kojeg je plitka zdjela u kojoj je hrana, meso ili muzgavci, pa čak i bakalar, s krumpirima ili povrćem. Peka se pokrije toplim pepelom i žarom te se na taj način ispeče jelo. Peka je, stoga, više specifičan način pripreme hrane, a ne jelo.







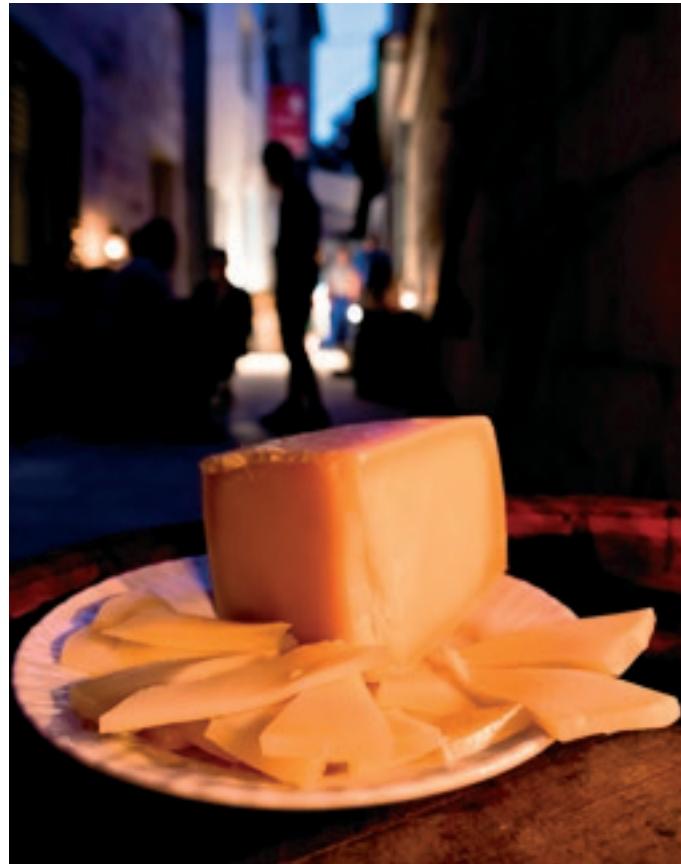
Janjetina

Meso mlade dalmatinske ovce *pramenke* koja pase na pašnjacima zadarskog kraja bogatim različitim vrstama mirisnog mediteranskog bilja, u dalmatinskoj zadarskoj prehrani ima kulturni status. Priprema se najčešće jednostavno, pećeno na otvorenoj vatri samo uz dodatak soli ili kuhano – „*na lešo*“.



Paški sir

Ovčji sir s otoka Paga, pripravljen od mlijeka ovce s toga krševitog otoka na stari, tradicionalni način, poznat je u cijelom svijetu. Obavezni je slijed obilnih zadarskih objeda, kao samostalno među jelo ili dio ukusnog sendviča.





Jela „na žlicu“

To je zajednički naziv za veliku lepezu jela poput *maneštruna*, koja se pripremaju od različitih vrsta povrća u kombinaciji s mesom ili bez njega, s tjesteninom ili rižom, ali i mesnih gulaša od kojih je najpopularniji onaj od janjećeg mesa i iznutrica. Ta su jela omiljena i uobičajena u Zadru, a njihova raznolikost ograničena je samo kuharskom maštom.



Novigradska dagnja

Znanstveno je dokazano da je meso dagnje uzgojene u Novigradskom moru nedaleko Zadra najukusnije i najbogatije zdravim nutritivnim svojstvima na cijelom svijetu. Ta je školjka dio ponude mnogih zadarskih restorana i konoba, a priprema se jednostavno, na način koji zovemo *na buzaru*, ali i u rižotima i jelima s tjesteninom.



Maslinovo ulje

Maslinovo ulje je uz ribu i vino dio svetog trojstva mediteranske prehrane. Masline te manji i veći maslinici dio su prirodnog ambijenta samog grada, ali cijelog zadarskog kraja, a vrhunsko ekstra djevičansko maslinovo ulje neizostavni dio svake trpeze i svakog objeda prvenstveno kao efektni začin. Nagrade koje lokalna maslinova ulja pobiru na prestižnim svjetskim smotrama najbolje govore o njihovoj vrhunskoj kvaliteti.





Vina zadarskog kraja

Mnoštvo vinograda u zaledu grada opskrbljuju zadarske restorane vrhunskim vinima, crnim, bijelim, slatkim... Proizvedena su od autohtonih dalmatinskih sorti grožđa, kao i onih uvezenih iz drugih europskih vinskih regija, pogotovo francuskih, koje u ovom kraju izuzetno dobro uspijevaju i daju vrhunska vina. U Zadru je otvoreno nekoliko ugodnih i vrhunski opremljenih vinskih kušaonica, potražite ih na web stranici Turističke zajednice grada Zadra www.zadar.travel, a od svojih domaćina u restoranu uvijek zatražite da vam ponudi vina zadarskog kraja.



Sezonska jela, samoniklo jestivo bilje i gljive

Zadarska gastronomija prilagođena je godišnjim dobima i mnogim vrstama povrća koja uspijevaju u ovdašnjim povrtnjacima, od kojih izdvajamo *artičok*. Ako ste posjetili Zadar u proljeće svakako potražite jelo s tim povrćem. Jela od različitih vrsta mirisnog i ukusnog samoniklog bilja iz prirode poput šparoga, žutenice i divljeg koromača važan su dio zadarskih jelovnika. U hrastovim šumama zadarskog zaleđa u jesen uspijeva desetak vrsta jestivih i ukusnih gljiva, među kojima je i raritetni tartuf iz zadarskog zaleđa.





Višnja maraška i Maraschino

Najpopularnije voće u našim voćnjacima je svjetski poznata *maraska*. Od te višnje sitnog ploda u Zadru se proizvode mirisni sokovi i likeri, od kojih je najpoznatiji *Maraschino*, „kralj likera“ iza koje stoji tajni recept i višestoljetna povijest. Poznat je doslovce u cijelom svijetu, a vi uživajte u njemu baš u gradu njegova nastanka.





MARASKA

Fine Dining restorani

U Zadru ćete pronaći nekoliko vrhunskih restorana, nositelja Michelinovih preporuka, u kojima kreativni chefovi sa svojim timovima prate svjetske trendove inventivne kuhinje. Pri tome se oslanjaju na gastronomsku tradiciju Zadra i njegova kraja te koriste namirnice lokalnih proizvodača stvarajući sjajne sljedove jela.



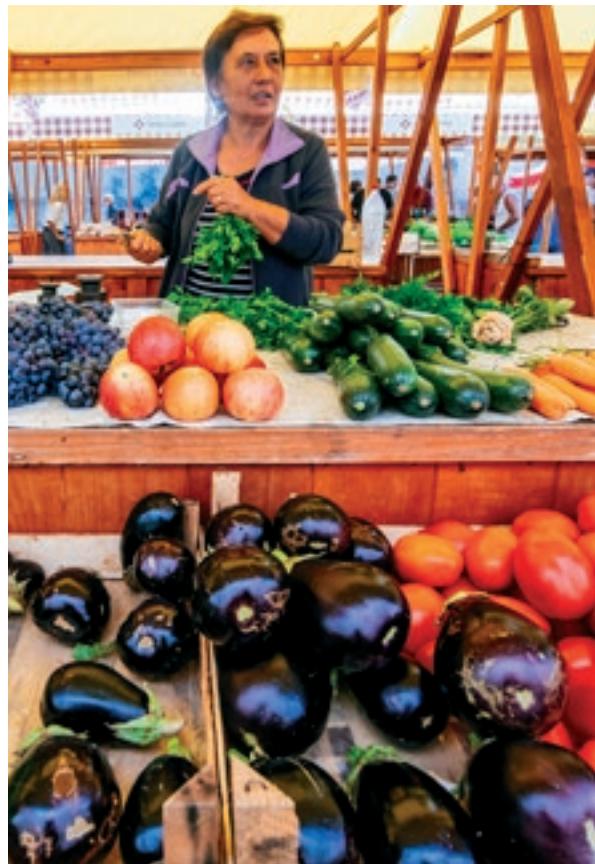
Pizzerije, špageterije, brza prehrana

U gotovo svim dijelovima grada nalaze se odlične špageterije i pizzerije, što nije neobično – kuhinja susjedne Italije i mediteranske navike prehrane stanovništva, ali i svjetska popularnost pizze i jela od tjesternine, koja se ovdje jednostavno nazivaju *paštašuta*, neizostavno su utjecali na gastronomsku ponudu našeg grada. Svjetski trendovi brze prehrane utjecali su na otvaranje niza odličnih restorana brze prehrane (*street food*) i bistroa, pa se nemojte iznenaditi ako u Zadru pronađete vrhunski bogato pripravljen *burger* začinjen s dodacima od lokalnog povrća.



Gradska tržnica

Svako vaše gastronomsko istraživanje Zadra počnite i završite na najpopularnijoj zadarskoj tržnici – *Pijaci* u centru Zadra, Poluotoku. To je naš metaforički „trbuh grada“, ogledalo lokalnih gastronomskih navika i živa izložba svega što ovdje uzgajamo i jedemo, od voća, povrća, ribe, mesa, sireva...





Impressum/Za izdavača: Turistička zajednica grada Zadra/Foto: Arhiva Hrvatske turističke zajednice, Arhiva Turističke zajednice grada Zadra, Stipe Surac, Foto servis Cropix, Kraljevski vinogradi, Filip Brala, Tržnica Zadar d.o.o./Dizajn: Mladen Košta, Hobartisak: Printera grupa d.o.o./© Turistička zajednica grada Zadra Q2-2021, Jurja Barakovića 5, 23000 Zadar, +385 (0) 23 316 166, info@zadar.travel, www.zadar.travel





Osjeti Zadar!

www.zadar.travel

HRVATSKA
Puna života