

2009.
„HRVATSKI OTOČNI PROIZVOD“

1. LUSTRA d.o.o. – 21405 Milna, otok Brač

prodaja@lustra.hr

www.lustra.hr

091/264 62 82

091/264 62 80 Siniša Vrandečić

filet dimljenog tunja u mediteranskom ulju

filet slanog inćuna u suncokretovom ulju

inćunele – masline punjene slanim inćunima u suncokretovom ulju

fileti slanog inćuna

djelomično očišćena slana srdela

Lustra vraća čaroliju tradicije u naša domaćinstva i proizvodnju utemeljuje na srdeli i inćunu, te zaboravljenim tehnikama prerade: mariniranju, soljenju i dimljenju. Proizvode krase vrhunska kakvoća, bazirana na najboljim sirovinama i ručnoj proizvodnji svakog proizvoda, čime su očuvani mirisi, okusi i prehrambene vrijednosti bisera našeg mora. Tradicionalne metode prerade tehnološki su poduprte modernim načinima kontrole, a najveća podrška su ruke radnica koje vjerno prenose tradiciju svojih predaka.

2. OPG Ivan Parčić – Supec 84, 51516 Vrbnik, otok Krk

vihor.ivo@windowslive.com

051/ 857 091

091/535 10 11

med kadulja

Dugogodišnja tradicija i skustvo obitelji Parčić pretočena je u ljekoviti med kadulje, proizveden na lokalitetu Vrbnika. Med ima ljekovita svojstva i preporučuje se za probleme dišnih puteva.

3. OPG Radenka Tomašić – Batomalj bb, 51523 Baška, otok Krk

radenkatomasic@yahoo.com

051/856 509

098/184 61 69

med kadulja

Još jedan kaduljin med s otoka Krka, brižljivo proizveden u obitelji Tomašić na lokalitetu Baške. Njegova ljekovita svojstva su neupitna pa se također preporučuje za probleme dišnih puteva.

4. PAŠKA SIRANA d.d. – Splitska bb, 23250 Pag, otok Pag

ante.ostaric@zd.t-com.hr

www.paskasirana.hr

091/27 20 20 20 Ante Oštarić

pramenko
dalmatinac
primorac
trapist
ovčja skuta

Linija paških sireva **Pramenko** (sir od ovčjeg mlijeka iz Slavonije na paški način, ograničenih količina), **Dalmatinac** (miješani tvrdi sir za rezanje rađen po recepturi Paškog sira), **Primorac** (polutvrđi sir iz kravljeg mlijeka, specifičnog okusa i načina zrenja, premazan svijetlo crvenim biljnim premazom koji se nakon stvrdnjavanja oblikuje kao tanki film na kori), **Trapist** (kravlji sir po recepturi Paškog sira, stoji u istoj salamuri i zrije na istim daskama, posebnog okusa) i **Skuta** (albuminski sir proizveden iz sirutke koja je ostatak u proizvodnji ovčjeg sira, delikatesni i dijetetski proizvod koji jača imunološki sustav) delicije su kojima su nepotrebna dodatna objašnjenja.

5. OBRT ZURE RIBARSTVO – Lumbarda 239, 20263 Lumbarda, otok Korčula
batistic.zure@du.t-com.hr
www.zure.hr
091/512 87 12 Bartul Batistić

domaći liker miendula/ mediteransko voće/rogač/naranča/šipak
domaća rakija aniseta
travarica
plavac mali zure
bijelo vino zure

Linija voćnih likera i domaće ljekovite rakije proizvedene od voća i ljekovitih biljaka korčulanskog podneblja specifičnog su okusa i arome.

Vina „Plavac mali“ (istoimena sorta korčulanskog vinogorja, lokalitet Lumbarda) i „Grk Bartul“ (sorta Grk, korčulansko vinogorje, lokalitet Lumbarda) upila su u sebe sunce Mediterana.

Sva su pića odnjegovana i punjena u konobi vlasnika.

6. OBRT LIKERI ANTUNOVIĆ – Šetalište Škvar 6, 20250 Orebić, Pelješac
jadran.antunovic@du.t-com.hr
091/561 07 81 Jadran Antunović

biljni liker mirta/ gorki pelinkovac/ melisa
voćni liker orahovica/ limun/ naranča/ šipak/ rogač/ smokva/prosik
rakija od aromatičnog bilja morač/rakija od ljekovitog bilja travarica/
voćna rakija rogač/jako alkoholno piće travka
desertno likersko piće prosik

Njegujući obiteljske tradicijske postupke u proizvodnji likera i rakija, obitelj Antunović postala je poznata izvan Pelješca. Pažljivim uzgojem voća i skupljanjem ljekovitog bilja i bobica, svoje su znanje pretočili u likere i

rakije izuzetne kvalitete prepoznatljivog okusa i mirisa. U njihovoj liniji 14 je pojedinačnih likera i rakija, a svaki odlikuje dodatna specifičnost i neponovljivost.

7. AGRO HVAR d.o.o., Vrisak bb, 21450 Hvar, otok Hvar

rosa.dulcic@gmail.com

www.agro-hvar.hr

021/741 659

098/918 28 81 Rosa Dulčić

lavandino ulje
lavandin cvijet
medovača bruška
medovača hvaranka
med ružmarin
med lavanda

Koncentrirana snaga mirisa i intenzivna ljubičasta boja nadaleko čuvene i jedinstvene hvarske lavande, očarava bojom i mirisom svojih cvjetova. Destilacijom se moć cvijeta pretvara u kapljicu eteričnog ulja.

Lavanda uzgojena na Hvaru, otoku koji je cijelu godinu u cvatnji, djeluje opuštajuće i ljekovito.

Tradicionalnim načinom pripreme obitelj Dulčić proizvela je liker od najkvalitetnijih sorti meda i ljekovitog bilja s ekološki čistih padina otoka Hvara kao i vrhunski med od ružmarina i lavande iz nedirnete prirode hvarskih brežuljaka, blagotvornog i ljekovitog djelovanja na dišne puteve.

8. RIBARSKA ZADRUGA „RIBARSKA SLOGA“, Batalaža bb, 23272 Kali, otok Ugljan

ribarska.sloga@zd.t-com.hr

023/281 748

099/413 44 48 Đorđi Kolega

slana srdela u ulju
marinirani inćun u ulju
filet inćun u ulju
filet inćun s kaparama
maslina punjena inćunima

Svježa riba ulovljena vlastitom ribarskom flotom iz ekološki najočuvanijeg akvatorija na Mediteranu, Jadranskog mora, direktno se dostavlja u pogon za preradu, gdje se obrađuje (soli) na tradicionalan otočni način. Nakon zrenja ručno se obrađuje (čisti i fileтира) vještim rukama otočnih žena.

Prave otočne delicije koje ćete poželjeti uvijek iznova kušati. Proizvodi ne sadrže dodatne aditive i konzervanse. U proces proizvodnje uveden je HACCP sustav.

9. POLJOPRIVREDNA ZADRUGA PRIJATELJI LASTOVA

Pušćet b.b., 20290 Lastovo, otok Lastovo

darinkakrncevic@gmail.com

020801181 Darinka Krnčević

ekstra džem breskva/ smokva indiana

ekstra kapari

domaći liker od naranče

domaća rakija rogač/ ruža/travarica

Proizvodi egzotičnog mirisa, okusa i boja proizvedeni prema tradicionalnoj otočnoj recepturi karakterističnim postupkom. Suncem dozrelo voće i biljke prerađuju se u jedinstvene proizvode. Bilo da se radi o džemovima, kaparima, likerima ili rakijama uvijek je to izniman doživljaj za nepce.

10. OBRT NATURA DALMATIA, Hodilje 26, 20230 Ston, Pelješac

natura.dalmatia@gmail.com

www.naturadalmatia.hr

02/754 050

099/677 64 07 Nikola Đuračić

travarica s medom i ljekovitim i aromatičnim biljem

Ova rakija proizvedena je od dvadesetak ljekovitih i aromatičnih trava ubranih na pelješkim vrhovima i dvije vrste autohtonog pelješkog meda, a spravljena je po recepturi iz 1750. godine.

Njezina posebnost je u spoju ljekovitih trava i meda koji doprinose, ne samo ljekovitosti napitka, nego i bogatstvu arome kojom obiluje.

11. DALMACIJAVINO, HVARSKO VINARIJE, 21460 Stari Grad, Put Križa bb, otok Hvar

dalmacijavino@st.htnet.hr

hvarske.vinarije@dalmacijavino.hr

www.dalmacijavino.hr

021/778 149 Marija Stančić

vrhunsko vino Faros/Faros barrique

kvalitetno vino Bogdanuša

FAROS/FAROS BARRIQUE je vrhunsko crno suho vino s oznakom kontroliranog podrijetla koje se proizvodi od grožđa sorte plavac mali s južnih padina otoka Hvara, isključivo s položaja zvanih „Hvarske plaže“, oko i poviše mjesta Ivan Dolac. Predaja kaže da se na spomenutom području vinova loza uzgajala još prije 2.500 godina, u doba grčke kolonije Faros, po kojoj je vino i dobilo ime.

BOGDANUŠA je kvalitetno bijelo vino s oznakom kontroliranog podrijetla koje se proizvodi od istoimene autohtone sorte grožđa s ograničenog starogradske-jelšanskog polja u hvarskom vinogorju. Predaja kaže da se ovo vino, zbog izuzetne kvalitete, pilo za vjerskih blagdana (blagovalo Bogom dano vino) u čemu treba tražiti i korijene njegova naziva Bogdanuša.

12. SONOMEDIA d.o.o.; Podšpilje bb, 21483 Podšpilje, otok Vis
info@oh.com.hr
021/530 930
098/386 445 Zrinka Tolno

ekstra džem plavac

Prava otočna delicija, iz linije već poznatih OH džemova, proizvedena od sorte grožđa „plavac mali“ dozrelog na suncu juga, specifične arome i okusa. Proizvod je rezultat inventivnog načina proizvodnje.

13. OBRT PEKARNICA SLASTICA VILMA, Banjol 162, 51280 Rab, otok Rab
pekarnica.vilma@ri.t-com.hr
051/724 537
098/910 40 44 Josip Brna

rapski baškotin

Ovaj fini biskvit aromatiziran je začinskim biljem i bademima, pečen u kalupima i ručno rezan na tanke fete, nakon čega se suši. Proizveden je prema tradicionalnoj recepturi i dugog je vijeka trajanja.

14. POLJOPRIVREDNO TURISTIČKA ZADRUGA „FAUST VRANČIĆ“, Ulica II/6, 22233 Prvić Luka, otok Prvić
ptz.faust.vrancic@si.t-com.hr
022/448 454
098/276 559 Ivan Nimac

prvinska hobotnica
(vakumirana sušena hobotnica)

Hobotnica je specifični stanovnik morskog područja otoka Prvića i okolnog kornatskog područja. Živi na stjenovitim obalama i većinu vremena provodi u rupama ili raspuklinama stijena u plitkoj vodi. Alati za izlov, sušenje i priprema za jelo ostali su tradicionalni, onako kako su u prošlosti radili otočni preci.

Ovaj proizvod objedinjuje i promiče izvorne gastronomske vrijednosti kao posebnost, nekad samo otočne ponude, a danas prisutan i šire.

15. POLJOPRIVREDNI OBRT „KAMENICA“, Filozofa Petrića 28,
21485 Komiža, otok Vis
vicko.mardesic1@st.t-com.hr
021/713 634

098/720 133 Ivanka Jović Mardešić

ekstra djevičansko maslinovo ulje

Jedno od 200 najboljih maslinovih ulja u Hrvatskoj u 2009. godini. Obitelj Mardešić proizvodi sortna ulja od sorti Leccino (blagog okusa, voćnog mirisa, zlatnožute boje, najpogodnije za salate, kuhana i pečena jela) i Pendolino (pikantno, gorkasto, peckavo, ostavlja snažan okus duže vremena, također voćnog mirisa i zelenkaste boje, koristi se za sva jela, daje upečatljiv okus i nameće se svojom snagom).

16. PZ POSTIRA, Vrilo bb, 21410 Postira, otok Brač

poljoprivredna.zadruga3@st.t-com.hr

021/632 288 Ljerka Vlahović

djevičansko maslinovo ulje

Ulje „Postira“ dobiveno je iz maslina uzgojenih na sjevernoj obali otoka Brača, obrađenih tradicionalno na hidrauličnoj presi (dijelom iz svježe ubranih plodova, a dijelom iz plodova koji su stajali u vodi nekoliko dana). Ugodnog je mirisa i okusa, žuto-zelene boje.

Spoj tradicije, primjena novih saznanja u uzgoju i preradi te izuzetno povoljan mikroklimatski položaj koji stoljećima oblikuje krajolik, garancija je za dobivanje specifične i zdrave delicije.

17. PZ KOMIŽA, Riva sv. Mikule 33, 21485, Komiža, otok Vis

komiza.pz@st.t-com.hr

021/713 023

098/423 899 Miloš Mandić

voćni liker rogačica

Komiška rogačica je voćni liker osobitog okusa proizveden od rogača posebne sorte koji se ovdje stoljećima uzgaja, a poznat je kao „komiški rogač“. Specifičan okus i miris likera rezultat su posebnog postupka prerade koji vlasnik temelji na svom dugogodišnjem iskustvu.

18. MOZAIK, Obrt za obradu i trgovinu kamena, 21412 Pučišća, otok Brač

neven.drpic@st.t-com.hr

021/633 211

098/799 953

mužar

zdjelica

Nastavak već poznate linije uporabnih predmeta iz autohtonog bračkog kamena kao osnovnog materijala za izradu suvenira iz visoko obrađenog

kamena, iznova potvrđuje kvalitetu ovog asortimana i njegovu elementarnu estetsku i uporabnu vrijednost.

19. LIPA, Obrt za izradu narodnih odjevnih predmeta i edukaciju, Ulica IX. – Južna obala 3, 22234 Prvić Šepurine, otok Prvić

andrea.kustovic@gmail.com

098/964 65 84 Liposava Kustović

linija narodna nošnja (ljetni platneni ženski *fuštan*/ vunena tkana ženska suknja *carza, sarza* / ženski gornji prslučić *bušt*/ muški gornji haljetak s rukavima *koporan, kaparan, kamparan*/ muške i ženske bijele platnene košulje)

crvenkapa (muška tradicijska kapa)

Svi predmeti izrađeni su iz domaćeg tkanja (prtenog i vunenog stupanog) i kupovne čohe („rize“), ukrašeni vezom (svileni i/ili pamučni konac) s tradicijskom ornamentikom, oblikovani u replikama tradicijske pučke nošnje iz razdoblja druge polovice 19. i prve polovice 20. stoljeća. Izbor materijala/ domaće tkanje vune te lanenog i konopljanog platna (s eventualnom prisutnošću pamuka), krojevi, dekoracija (vez, aplikacija) i namjena u potpunosti odgovaraju vjerodostojnosti pojedinih dijelova pučkog odijela što se u svojem izvornom obliku čuva u muzejskim fundusima.

20. OBRT POJE, Uskočka 1, 21480 Vis, otok Vis

miro.buncic@st.t-com.hr

091/596 84 39 Toni Bunčić

ulje za tijelo limun/ goraka naranča/ lavanda

Ulje za tijelo objedinjuje tri proizvoda u liniji. Bademovo ulje, kao osnovna komponenta sa značajnom koncentracijom vitamina, protuupalnim djelovanjem uz revitalizirajuća i regenerativna svojstva, sadrži dodatak kore brižno ubranih viških plodova limuna i gorke naranče, te eterično ulje lavande s Visa. Proizvod nanošenjem ispunjava energijom citrusa, osvježava i opušta. Potpuno je prirodan i ne izaziva alergijske reakcije. Testiran je na prijateljima.

21. RUTA, Grupa za kvalitetniji život na otoku Cresu, Zazid 4A, 51557 Cres, otok Cres

ruta@ri.t-com.hr

www.ruta-cres.hr

098/313 029 Vesna Jakić

torbe od vune

Ženska torba, taj prateći dio modnog stila suvremene žene, oblikovana na ustaljeni način, s dugim remenom koji se prebacuje preko ramena i/ili preko prsiju, izvedena tehnikom filcanja domaće creske ovčje vune, jest uzoran izvorni creski proizvod. Osim posve praktične, modne i suvenirske namjene, uz uvažavanje svih teškoća koje proistječu iz samog vunenog materijala, torbe odlikuje kolorit, kvaliteta izrade i čistoća dizajna.

22. PARTENCA d.o.o., Trg Klapavica 1/1 21 480 Vis, otok Vis

viški guc "pol oriha"

vis@partenca.hr

www.partenca.hr

www.viskiguc.com

021/344 361

098/214 626

098/365 130 Tonka Alujević

Puk je viškom gucu, brodiću dugom jedva 2,89 metara nadjenao ime "Pol oriha" što u prijevodu znači "Orahova ljuska" na koju svojim oblikom neodoljivo podsjeća. Izgrađen je 1936. g. i po tipu je guc. Naziv guc pojavljuje se krajem 19. st. i dolazi od talijanskog *baragozo*, *bragozzo*, *gozzo*. Upotrebljavao se za sitni priobalni ribolov, kao svičarica u ljetnom ribolovu ili kao pomoćni ribarski brod. Guc je prvi brod koji se u Hrvatskoj počeo koristiti u svrhu sporta i razonode. Najpoznatiji su hvarski i pelješki guci. Na provi broda nalazi se unikatni mozaik inspiriran antičkim dupinom stare Isse, te kormilo falusoidnog oblika, rad akademskog kipara Matka Mijića.