

Za plaže bez blamaže – znamo  
gdje se smeće odlaže!

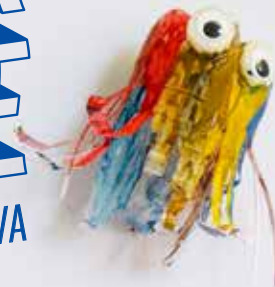
— Kalamario Krakić, lignja

URED TURISTIČKE ZAJEDNICE OPĆINE SVETA NEDELJA

ŠTRMAC 85, HR-52231 NEDEŠČINA / +385 (0)52 685 068 / INFO@TZOSVETANEDELJA.HR

# MORENA DUBROVE

RIBLJI PIKNIK U PARKU DUBROVA



15/10/2023

TZOSVETANEDELJA.HR  
FB/IG VISITSVETANEDELJAISTRIA



**LAGUR  
/ FLAG**  
Alba

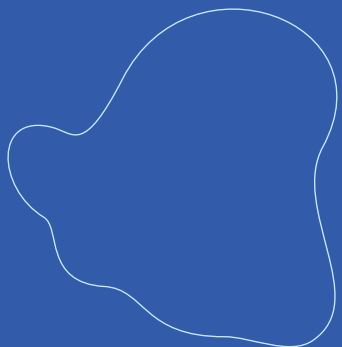
Sufinancirano sredstvima  
Europske unije iz Europskog fonda  
za pomorstvo i ribarstvo





15/10/2023

TZOSVETANEDELJA.HR  
FB/IG VISITSVETANEDELJAISTRIA



Želim da moj dom  
bude moja mirna  
luka, čuvaj okoliš,  
to je pouka!

— Koralina Plavčić, *kozica*

Iako općina Sveta Nedelja nije smještena na samoj morskoj obali, neposredna blizina mora imala je velikog utjecaja na povijest i baštinu toga kraja.

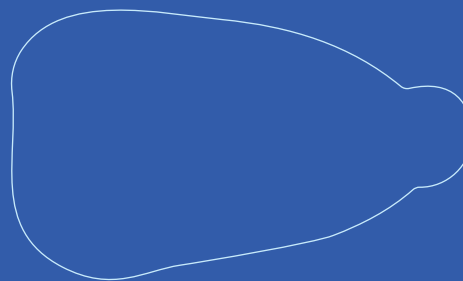
Ribarstvo i ribarska tradicija bili su od velikog značaja za život ovdašnjeg čovjeka. Mnogima je to bio način prehrane, a nekima i kruh na stolu - od običnog malog ribara do pravog malog poslovnog carstva koje se bavilo prodajom upakiranih ribljih proizvoda, zajednički su svima bili poštovanje i zahvalnost prema moru.

Riba i morski plodovi bili su sastavnice jelovnika mnogih kućanstava, ali i ugostiteljstva, a u sezonama kada more nije bilo toliko plodonošno, izvlačile su se toliko vrijedne zalihe. Zato su žitelji općine od malih nogu naučili razne metode čuvanja i priprave ribljih proizvoda kako bi u njima mogli uživati tijekom cijele godine. O konzervice, ti mali paketiću morskog bogatstva, ti sjajni morski daru...

Važno je prenositi ribarski identitet i svijest o značaju mora na mlađe generacije kako ta vrijedna tradicija ne bi s vremenom izbljedila, a naposljetku, i nestala. Očuvanje mora nije samo pitanje zaštite okoliša, već i čuvanja identiteta i nasljeđa općine Sveta Nedelja.

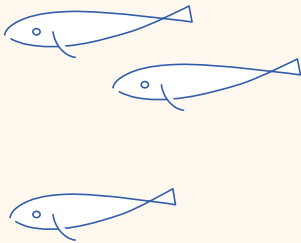
Trebamo razumjeti koliko je važno očuvati morski ekosustav kako bi se osigurao nastavak ribarenja i prosperitet zajednice. (To uključuje brigu o ribljim populacijama, zaštitu obale od zagađenja i očuvanje prirodnih resursa.)

I zato čuvajmo i pazimo naše more,  
more će nam to sigurno uzvratiti!

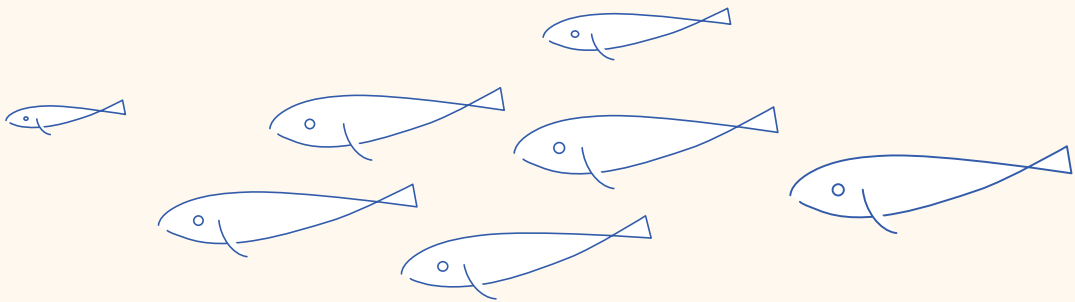


Riba ribi grize rep,  
a ne plastični čep!

— Kapetan Krljuštić, *riba*











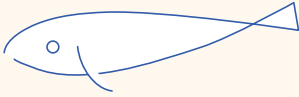


# ISTARSKI PLJUKANCI SA ŠPINATOM I INĆUNIMA NA MORSKI



600 g svježih pljukanaca  
3 l vode  
1 velika žlica krupne soli  
1 velika žlica ulja

*Pljukance kuhati u vodi sa  
solju i uljem 15 minuta.*

KREMA 6–8 slanih inćuna  
100 g maslaca  
2 velike žlice maslinovog ulja  
Prstohvat muškarnog oraščića  
Korica i sok od pola limuna



POSTUPAK *Skuhati pljukance i ocijediti.  
U dubljoj tavi rastopiti maslac,  
dodati maslinovo ulje i inćune te  
pirjati lagano. Dodati isjeckani  
špinat. Na kraju dodati dvije  
žlice vode u kojoj su se kuhali  
pljukanci, zatim popapriti i  
ubaciti muškarni oraščić.  
U kremu dodati pljukance i  
pirjati zajedno još 5 minuta.*

*Na kraju pri serviranju poprskati  
limunom i ribanu koricu limuna  
te ukrasiti s cijelim inćunom.*





Impressum    Izdavač: Turistička zajednica Općine Sveta Nedelja  
Tekst: Ana Tavić  
Grafički dizajn: Klaudia Barbić  
Recept: Ljiljana Mekiš, Agroturizam Giovanna Allegra  
Lektura i korektura: Kristina Tešija  
Fotografije: Mía Knežević  
Naklada: 400 komada  
Godina izdanja: 2023.

*Izrada ove brošure sufinancirana je sredstvima  
Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i  
ribarstvo. Sadržaj ove brošure isključiva je odgovornost  
Turističke zajednice Općine Sveta Nedelja.*