

Pelješac

✓ *enjoy!*

OREBIĆ · TRPANJ · JANJINA · STON



CROATIA





Dobrodošli

Na južnom dijelu Hrvatske prostire se drugi po veličini hrvatski poluotok, Pelješac.

Stonskim zidinama povezani su **Ston** i **Mali Ston**, poznati po zidinama, solani i uzbunjajućim školjki. Nastavljajući svoj put naići ćete na **Janjinu**, ribarsko i težačko naselje. **Trpanj** je ribarsko mjesto poznato po prekrasnim plažama. **Orebić** je najveće mjesto na Pelješcu, poznato po pomorskoj tradiciji, dok je zaleđe, **Pelješka župa**, poznati vinorodni kraj. Zapadni dio Pelješca, plaže u **Kučiću** i **Viganju** stvorene su za aktivni turizam. Pelješac turistima za odmor nudi nekoliko hotela, dvadesetak kampova, te izrazito kvalitetan privatni smještaj.

Orebić se u 19. stoljeću mogao pohvaliti najvećim brojem kapetana u Hrvatskoj. Ljepota arhitekture iz najslavnijih dana kapetanskog mjeseta svakom je prolazniku uz obalu servirana i danas. Kapetanske kuće dio su priče čiji nastavak će vam ispričati **Pomorski muzej**. I Franjevci su uz pomorce ovdje ostavili svoj pečat. Na 150 m nadmorske visine podigli su samostan i **crkvu Gospe od andjela**, a s vidikovca ćete doživjeti jedan od najlepših pogleda na Mediteran. Do samostana sniva čuveno **kapetansko groblje**. **Stonske zidine**, zovu se "Europskim kineskim zidom", građene su u XIV. stoljeću, a duge su 5, 5 kilometara. U Stonu se nalazi i najstarija aktivna **solana** na svijetu koja je ostala vjerna tradiciji i prirodnom načinu proizvodnje soli koji se nije mjenjao još od antičkih vremena. Duž cijelog Pelješca naići ćete na **srednjovjekovne crkve i samostane**, te naslijeda različitih kultura od kamenog doba do danas.



Willkommen

Im Süden Kroatiens erstreckt sich seine zweitgrößte Halbinsel, die Insel Pelješac.

Die Stadtmauern von Ston verbinden die Ortschaften **Ston** und **Mali Ston**, bekannt nach den Stadtmauern, einer Saline und ihrer Muschelzucht. Wenn Sie Ihren Weg fortsetzen, kommen Sie nach **Janjina**, ein Fischer- und Bauerndorf. **Trpanj** ist ein Fischerort, der nach seinen traumhaften Stränden bekannt ist. **Orebić** ist der größte Ort auf Pelješac und nach seiner Seefahrtstradition bekannt, während das Hinterland, genannt **Pelješka župa**, eine bekannte Weinregion ist. Für den aktiven Urlaub eignet sich der westliche Teil von Pelješac ideal, und zwar die Strände in **Kučići** und **Viganj**. Touristen bieten Pelješac mehrere Hotels, etwa zwanzig Campingplätze sowie ausgesprochen gute Privatunterkünfte an.

Im 19. Jahrhundert war Orebić stolz auf die größte Anzahl der Schiffskapitäne in Kroatien. Die schöne Architektur aus der bekanntesten Zeit dieses Ortes der Schiffskapitäne erstreckt sich entlang der Küste und jeder Reisende kann sie heute noch bewundern. Die Kapitänshäuser sind Teil der Geschichte, die im **Seefahrtsmuseum** ihre Fortsetzung findet. Außer den Seefahrern hinterließen auch die Franziskaner hier ihre Spuren. Auf 150 m über dem Meeresspiegel errichteten sie ein Kloster und die **Kirche der Mutter der Engel** (**crkva Gospe od andjela**), und vom Aussichtspunkt aus können Sie eine der schönsten Aussichten des Mittelmeers genießen. Neben dem Kloster befindet sich ein bekannter **Kapitänsfriedhof**. Die **Stadtmauer von Ston** wird auch „die europäische Chinesische Mauer“ genannt, sie wurde im XIV. Jahrhundert gebaut und ist 5, 5 Kilometer lang. In Ston befindet sich die älteste aktive Saline der Welt, die der Tradition und der natürlichen Herstellungsart von Salz treu geblieben ist, die seit der Antike unverändert blieb. Die ganze Insel Pelješac ist reich an **mittelalterlichen Kirchen und Klöstern** und an das Erbe unterschiedlicher Kulturen, von der Steinzeit bis heute.



Benvenuto

Al sud della Croazia si distende la penisola Pelješac, seconda per grandezza in Croazia.

La muraglia di Ston collega **Ston** a **Mali ston**, città conosciute per le mura, la salina e la coltivazione di conchiglie. Proseguendo vi troverete davanti a **Janjina**, un villaggio di pescatori e contadini. **Trpanj** è un villaggio di pescatori famoso per le spiagge meravigliose. **Orebić** è la cittadina più grande sulla penisola di Pelješac, famosa per la tradizione marittima, mentre l'entroterra, **Pelješka župa**, è una località vinicola famosa. La parte occidentale di Pelješac, le spiagge a **Kučište** e **Viganj** sono fatte apposta per il turismo attivo. Pelješac offre ai propri turisti alcuni alberghi, una ventina di campeggi e una sistemazione presso privati di alta qualità.

Nel XIX secolo la cittadina di Orebić aveva il più grande numero di capitani in Croazia. Anche oggi tutti coloro che passano vicino alla costa possono godere nella bellezza dell'architettura del periodo più celebre di questa città di capitani. Le case dei capitani fanno parte della storia la cui continuazione vi sarà raccontata nel **Museo marittimo**. Oltre ai marinai, anche i Francescani vi hanno lasciato la propria impronta. A 150 m al di sopra del livello del mare hanno innalzato il monastero e la **Chiesa della Nostra Signora degli Angeli** da cui si porge un magnifico belvedere sul Mediterraneo. Vicino al monastero giace il famoso **cimitero dei capitani**. Le **mura di Ston**, che vengono chiamate la "Muraglia cinese europea", sono state costruite nel XIV secolo e hanno la lunghezza di 5, 5 chilometri. A Ston si trova anche la più antica **salina** attiva al mondo che è ancora fedele alla tradizione e alla produzione naturale del sale, rimasta immutabile dall'antichità. Lungo l'intera penisola di Pelješac potrete trovare **chiese e monasteri medievali**, e un patrimonio di diverse culture a partire dall'era della pietra fino ad oggi.



Vítejte

V jižní části Chorvatska se rozkládá podle velikosti druhý chorvatský poloostrov, poloostrov Pelješac.

Stonskými hradbami je spojený **Ston** a **Mali Ston**, městečka známá hradbami, solnicí a chovem muší. V pokračování své cesty narazíte na **Janjinu**, rybářskou a rolnickou vesnici. **Trpanj** je rybářské městečko známé překrásnými plážemi. **Orebić**, největší město na Pelješaci, je proslulé námořní tradicí, zatímco vnitrozemí, **Pelješka župa**, je proslulý vinorodý kraj. Západní část Pelješacu, pláže v **Kučići** a **Viganji** jsou stvořené pro aktivní turismus.

Pelješac turistům nabízí několik hotelů, dvacítku kampů a mimořádně kvalitní soukromé ubytování.

Orebić se v 19. století mohl pyšnit největším počtem kapitánů v Chorvatsku. Krása architektury z nejslavnějších dnů kapitánského města působí na každého, kdo prochází podél pobřeží, i dnes. Kapitánské domy jsou částí příběhu, jehož pokračování vám bude vyprávět **Námořní muzeum**. Také Františkáni tu vedle námořníků zanechali své stopy. Ve 150 m nadmořské výšky vybudovali klášter a **kostel Panny Marie Andělské**, a z rozhledny se vám nabízí jeden z nejkrásnějších pohledů ve Středomoří. Vedle kláštera se nachází proslulý **kapitánský hřbitov**. **Stonské hrady**, nazývané "Evropskou čínskou zdí", byly vybudovány ve XIV. století a jsou dlouhé 5, 5 kilometru. Ve Stonu je také nejstarší aktivní **solnice** na světě, která zůstala věrná tradici a přírodnímu způsobu výroby soli, který nezměnil od dob antiky.

Podél celého Pelješacu naleznete **středověké kostely a kláštery**, a také dědictví různých kultur od doby kamenné až dodnes.



Vino i gastro

A kad se od umora i ljepote zaustavi dah, vrijeme je za predah. I to uz domaću dalmatinsku kuhinju. Pelješke mediteranske delicije svakako valja zaliti dobrom kapljicom. Potomje, je mjesto u kojem se proizvodi **vino Dingač** prvo hrvatsko zaštićeno vino na svjetskom nivou odnosno danas **prvo hrvatsko crno vino**. Pelješki **vinogradi plavca malog** rastu na zaštićenom strmom pojusu uz more. A upravo je poluotok Pelješac kolijevka vrhunskih hrvatskih crnih vina **Dingač i Postup**. Stoga nepcima jednostavno morate priuštiti zadovoljstvo kušanja tog jedinstvenog okusa.

Kad se nalazite na Pelješcu, nezaobilazan je **Ston** po svojim vrhunskim jadranskim delicijama. Izaberite svoje najdraže **školjke** i uživajte u njima na način kako najviše volite, od sirovih do pripremljenih u raznim rižotima, tjestenini... nemojte zaboraviti i da su poznate po svojim afrodisijskim svojstvima.

Kušajte i **riblje specijalitete** u konobama u mjestima diljem Pelješca, ili se odlučite za posjetu seoskim gospodarstvima i probajte najkvalitetnije meso spremljeno na tradicionalan način. Sigurno će Vas oduševiti i **pelješke slastice** stonski makaruli, hrostule, krokanat, broštulanji mindeli...



Wein und Gastronomie

Und wenn vor Erschöpfung und Schönheit der Atem still steht, ist Zeit für eine Rast. Und zwar mit der dalmatinischen Küche. Die mediterranen Delikatessen von Pelješac sollte man mit einem edlen Tropfen begießen. Im Ort Potomje wird der bekannte **Dingač-Wein** hergestellt, die erste weltweit geschützte kroatische Weinsorte, bzw. heute der **erste kroatische Rotwein**. Die Sorte **Plavac Mali** wächst auf den **Weinbergen** von Pelješac auf einem geschützten Abhang direkt am Meer. Die Halbinsel Pelješac ist sozusagen die Wiege der kroatischen Prädikatsrotweine **Dingač und Postup**. Deshalb sollten Sie Ihrem Gaumen auf gar keinen Fall eine Kostprobe dieses einzigartigen Geschmacks vorenthalten.

Wenn Sie sich auf Pelješac aufhalten, müssen Sie unbedingt **Ston** besuchen, ein nach seinen hervorragenden adriatischen Spezialitäten bekannter Ort. Suchen Sie sich Ihre **Lieblingsmuscheln** aus und genießen Sie diese Delikatesse auf die Art, wie Sie sie am Liebsten haben, von rohen Muscheln bis hin zu verschiedenen Muschelrisottos, Pastas... Denken Sie daran, dass sie auch nach ihrer aphrodisischen Wirkung bekannt sind.

Kosten Sie die **Fischspezialitäten** in den sog. „Konobas“, die auf ganz Pelješac verstreut sind, oder besuchen Sie eine der Dorfwirtschaften und probieren Sie das beste Fleisch auf traditionelle Art zubereitet. Auch die **Süßspeisen der Insel Pelješac** werden Sie mit Sicherheit begeistern, sog. „Makaruli“, „Hrostule“, „Krokanat“, „Broštulanji mindeli“...



Vino e gastronomia

E quando restate senza respiro per la stanchezza e la bellezza, viene l'ora per una sosta. Con la cucina dalmata tradizionale. Le delizie mediterranee di Pelješac devono essere accompagnate da un bicchiere di buon vino. Potomje è una località in cui si produce il **vino Dingač**, il primo vino croato protetto a livello mondiale, ovvero il **primo vino croato rosso** odierno. I vigneti di Pelješac del **Plavac mali** si distendono su una zona ripida sotto protezione vicino al mare. Proprio la penisola di Pelješac è la culla dei vini croati rossi per eccellenza, **il Dingač e il Postup**. Quindi, dovete soddisfare il vostro palato assaporando questo sapore unico.

Quando vi trovate su Pelješac, è inevitabile la città di **Ston**, conosciuta per le delizie adriatiche di prima qualità. Scegliete le vostre **conchiglie** preferite e godetevole nella maniera che più vi piace, crude o preparate in vari risotti, paste... non dimenticate che sono conosciute per le proprietà afrodisiache.

Assaggiate anche le **specialità di pesce** nelle locande lungo la penisola di Pelješac, o visitate gli agriturismi e assaporate la carne di alta qualità preparata in maniera tradizionale. Vi sorprenderanno sicuramente anche i **dolci di Pelješac** i makaruli di Ston, i crostoli, il krokanat, le mandorle abbrustolate (broštulanji mindeli)...



Víno a gastronomie

A když se únavou a krásou zastaví dech, je čas si odpočinout. A to s domácí dalmatskou kuchyní. Pelješacké středomořské delikatesy je třeba zalít dobrou kapkou. Potomje je místo, kde se vyrábí **víno Dingač**, první chorvatské chráněné víno na světové úrovni, dnes vlastně **první chorvatské červené víno**. Pelješacké **vinohrady plavca malého** (odrůda vinné révy) rostou v chráněném strmém pásu u moře. A právě ostrov Pelješac je kolébkou špičkových chorvatských červených vín **Dingač a Postup**. Už z tohoto důvodu musíte svým jazykům dopřát potěšení ochutnat tuto jedinečnou chuť.

Když se nacházíte na Pelješaci, nemůžete vynechat **Ston** známý svými vynikajícími jadranskými delikatesami. Vyberte si své nejoblíbenější **mušle** a vychutnávejte si je připravené způsobem, který máte nejradejší, od syrových po připravené v různých rizotech, s těstovinami... nezapomeňte, že jsou známé též jako afrodisiakum.

Ochutnejte také **rybí speciality** v konobách ve městech po celém Pelješaci, nebo se rozhodněte pro návštěvu selských statků a vyzkoušejte nejkvalitnější maso připravené tradičním způsobem. Zcela jistě vás nadchnou i **pelješacké moučníky** jako stonské makaruli, hrostule, krokanat, broštulanji mindeli...



Gdje jesti i piti?

Kad krenete od Stona prema krajnjem zapadu Pelješca, putem možete izabrati gdje ćete uživati u pravoj dalmatinskoj hrani. Mirisi Mediterana je dio naše tradicije.

Svakako posjetite pelješke vinarije i obiteljska gospodarstva koja nude obroke pripremljene na tradicionalan način.

Preporučamo Vam da sljedite oznake naše vinske ceste "Pelješac - vinsko carstvo" i da istražite naše konobe, restorane, vinarije, vinoteke... Okusi Pelješca su nadaleko prepoznatljivi, a osobito smo ponosni na stonske školjke i čuveno crno vino Dingač.

Tijekom godine se održava niz događanja u svim mjestima na Pelješcu koja povezuju okuse Pelješca u eno-gastro priredbu.

Više informacija: www.visitpeljesac.hr



Wo essen und trinken

Wenn Sie sich vom Ort Ston in den äußersten Westen der Halbinsel Pelješac begeben, bieten sich auf dem Weg zahlreiche Möglichkeiten für richtig dalmatinisches Essen an. Der Duft des Mittelmeers zählt zu unserer Tradition.

Sie sollten die Weinkeller von Pelješac und die Familienwirtschaften der Halbinsel unbedingt besuchen, sie bieten Ihnen traditionelle Speisen an.

Wir empfehlen Ihnen, den Schildern unserer Weinstraße unter dem Namen "Pelješac - carstvo vina" (zu Dt. „Pelješac - das Kaiserreich des Weines“) zu folgen und unsere Weinkeller, Restaurants, Weinhandlungen, Vinotheken zu beschnuppern... Die Geschmäcker der Halbinsel Pelješac sind weitaus geschätzt und unser besonderer Stolz richtet sich auf die Muscheln von Ston und den berühmten Rotwein Dingač.

Das ganze Jahr über werden zahlreiche Events in sämtlichen Ortschaften auf Pelješac veranstaltet, die die Geschmäcker der Halbinsel in einer önologisch-gastronomischen Art vereinen.

Mehr Informationen: www.visitpeljesac.hr



Dove mangiare e bere

Nel percorrere il tragitto che da Stagno (Ston) porta verso l'estremità occidentale di Sabbioncello (Pelješac), lungo la strada potete scegliere dove assaporare del vero cibo dalmata. I profumi del Mediterraneo fanno parte della nostra tradizione.

Sicuramente dovete visitare le cantine del luogo e le aziende a conduzione familiare che offrono pasti preparati in modo tradizionale.

Vi consigliamo di seguire le indicazioni della nostra strada dei vini "Pelješac - l'Impero del vino" e andare alla scoperta delle nostre taverne, ristoranti, cantine, enoteche... I sapori di Sabbioncello sono ampiamente rinomati ma ciò di cui andiamo particolarmente orgogliosi sono i molluschi bivalvi di Stagno e il celebre vino rosso Dingač.

Durante l'anno tutte le località di Sabbioncello ospitano vari eventi che sono legati tra loro dai sapori di Sabbioncello in una manifestazione eno-gastronomica.

Maggiori informazioni: www.visitpeljesac.hr



Kde jíst a pít

Když se vydáte od Stonu k západnímu okraji Pelješace, můžete si cestou vybrat, kde si pochutnáte na pravém dalmatském jídle. Vůně Mediteránu jsou součástí naší tradice.

Určitě navštívte pelješacké vinárny a rodinná hospodářství, která nabízejí pokrmy připravené tradičním způsobem.

Doporučujeme Vám sledovat značení naší vinné stezky "Pelješac - království vína" a prozkoumat naše hospůdky, restaurace, vinárny, vinotéky.... Chutě Pelješacu jsou známé široko daleko a zvláště pyšní jsme na stonské mušle a proslulé červené víno Dingač.

Během roku se ve všech místech na Pelješaci koná řada akcí, které spojují chutě Pelješace v eno-gastro manifestaci.

Více informací: www.visitpeljesac.hr



Pelješac je Vaša omiljena destinacija...

A da ne zaboravite sve okuse najljepšeg mora na svijetu pripremili smo nekoliko peljeških recepata da Vam donesu miris dalmatinskog juga...

KAMENICE S LIMUNOM

Istinski užitak za gurmance plodovi su mora koje ih daje čisto more iz Malostonskog zaliva.

Uživajte u svježim, sirovim kamenicama, poprskanim s nekoliko kapi limuna.

Priprema:

Svježe kamenice otvorite pomoću posebnog noža i razdvojite ljuštire.

U dublji dio školjke stavite mesnatu dio i sok, pa ih složite na tanjur, koji ste prethodno obložili ledom.

Posluživanje:

kamenice poprskajte s limunom i poslužite.

Ne zaboravite sa svoga nezaboravnog odmora ponijeti bocu bijelog pelješkog vina koje će izvrsno ići uz ovako pripremljene kamenice.

CRNI RIŽOT

Sastojci:

za 4 osobe:
0, 2 kg sipe, 0, 2 kg dagnji, 0, 2 kg lignji, 0, 1 kg luka, 0, 15 l ulja (maslinovo i biljno), 1 žlica pirea od rajčica, 0, 1 l bijela vina, sol, papar, vegeta, peršin i češnjak - po želji, 0, 3 kg sirove riže, crnilo od sipe prema potrebi

Priprema:

Na miješanom ulju (pola bijelog - pola maslinovog) začutimo luk, a zatim dodamo nasječanu sipe, očišćene dagnje i narezane lignje. To dobro pirjamo, zajedno sa začinima (peršin, papar, vegeta, češnjak i pire od rajčica).

Prelijemo bijelim vodom, dodamo sirovu rižu, a potom zalijemo vodom i zacnimo crnilom od sipe. U rižoto dodamo školjke u "kućici" (dagnje, brlavice) i škampe.

Uz crni rižot poslužite ribani sir, te ga zalijte kapljicom crnog pelješkog vina.

TORTA OD MAKARULA

Sastojci:

za tjesto: jedno jaje, prstohvat soli, malo šećera, 0, 5 kg brašna, za nadjev: 300 g badema, 100 g oraha, 600 g šećera, 50 g krušnih mrvica, 1 žličica kave, 1 vredica šećera od vanilije, korica 2 limuna, 10 jaja, 250 g margarina, šupljja tjestenina

Priprema:

Zamjesimo vučeno tjesto. Pola kilograma šupljikave tjestenine skuhamo. Kalup zamastimo margarinom. Pokrijemo ga vučenim tjestom, te na njega slojevito slažemo nadjev, kuhanu tjesteninu, zalijemo bačenim (razmučenim) jajima i tako stepenasto slažemo dok se ne potroše svi sastojci. Pokrijemo ostatkom vučenog tjesteta i pečemo 1 sat na temperaturi od 180°C. Iz kalupa vadimo ohlađeno i posipamo šećerom i sjekanim bademima.

KROKANAT

Sastojci:

600 g šećera, 250 g očišćenih badema, 1 dl vode

Priprema:

Bademe nasjeckamo nožem. Kratko ih popržimo na tavi, pa maknemo u stranu. U posudu s debelim dnjom ulijemo vodu i u njoj rastopimo sav šećer - dok ne dobijemo gusti sirup. Smanjimo temperaturu i pustimo da se sirup ravnomjerno karamelizira. Tada dodamo popržene bademe, sve zajedno izmiješamo i istresemo na radnu površinu koju smo prije toga premazali tankim slojem ulja da se karamela ne lijepi. Pustimo samo tren da se malo ohladi i počne stezat pa izvaljamo nauljenim metalnim ili plastičnim valjkom na deblijnu 5 mm. Također lagano nauljenim kuharškim nožem izvaljanu smjesu izrežemo na širinu od 4 - 5 cm.



Pelješac ist Ihre Lieblingsdestination...

Und damit Sie die Geschmäcker des schönsten Meeres der Welt nicht vergessen, haben wir ein Paar Rezepte vorbereitet, die Ihnen den Duft des dalmatinischen Südens ins Haus bringen...

AUSTERN MIT ZITRONE

Ein wahrer Gourmetgenuss sind Meeresfrüchte aus dem reinen Meer der Bucht von Mali Ston.

Genießen Sie rohe Austern beträufelt mit ein Paar Tropfen Zitrone.

Zubereitung:

Öffnen Sie die rohen Austern mit einem Spezialmesser und entfernen Sie die Schale. Legen Sie in den tieferen Teil der Muschel das Fleisch und den Saft und servieren Sie sie auf einem Teller, den Sie zuvor mit Eis belegt haben.

Servierzuschlag:

beträufeln Sie die Austern mit Zitrone und servieren Sie sie.

Vergessen Sie nicht, von Ihrem unvergesslichen Urlaub eine Flasche Weißwein aus Pelješac mitzunehmen, der zu derart zubereiteten Austern hervorragend passt.

SCHWARZES RISOTTO

Bestandteile:

für 4 Personen:
0, 2 kg Sepia, 0, 2 kg Miesmuscheln, 0, 2 kg Tintenfische (Calamares) , 0, 1 kg Zwiebeln, 0, 15 l Öl (Oliven- und Pflanzenöl), 1 Esslöffel Tomatenpüree, 0, 1 l Weißwein, Salz, Pfeffer, Vegeta-Gewürz Petersilie und Knoblauch - nach Wunsch, 0, 3 kg roher Reis, Sepiatinte nach Bedarf

Zubereitung:

Wir dünnen die Zwiebeln auf gemischtem Öl (halb Olivenöl-halb Pflanzenöl) goldbraun an und fügen den klein geschnittenen Sepia, die geputzten Miesmuschen und die klein geschnittenen Tintenfische hinzu. Dies dünnen wir gut durch, zusammen mit den Gewürzen (Petersilie, Pfeffer, Vegeta, Knoblauch und Tomatenpüree). Wir löschen es mit Weißwein ab, geben den rohen Reis hinzu und gießen es mit Wasser ab und färben es mit der Sepiatinte. In das Risotto geben wir Muscheln in der Schale (Miesmuscheln, Räue Venusmuscheln) und Scampi hinzu. Zum schwarzen Risotto wird geriebener Käse serviert, es wird mit einem Tropfen Rotweins aus Pelješac begossen.

„MAKARULITORTE“

Bestandteile:

für den Teig: ein Ei, eine Brise Salz, etwas Zucker, 0, 5 kg Mehl , für die Füllung: 300 g Mandeln, 100 g Walnüsse, 600 g Zucker, 50 g Semmelbrösel, 1 Esslöffel Kaffee, 1 Packung Vanillezucker, Schale von 2 Zitronen, 10 Eier, 250 g Margarine, hohle Nudeln

Zubereitung:

Wir kneten den Teig. Wir kochen ein halbes Kilogramm hohler Nudeln. Wir beschmieren die Form mit Margarine. Wir decken sie mit den heißen Nudeln ab und schichten die Füllung, die gekochten Nudeln, daraufhin gießen wir es mit verquiritem Ei ab und schichten die Füllung stufenartig, bis alle Bestandteile verbraucht sind. Wir decken das Ganze mit dem Rest des gezogenen Teigs ab und backen den Kuchen 1 Stunde auf 180°C. Er wird kalt aus der Form genommen und mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut.

KROKANT

Bestandteile:

600 g Zucker, 250 g geschälte Mandeln, 1 dl Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln werden mit dem Messer gehackt, kurz in der Pfanne geröstet und beiseite gestellt. In einem Topf mit dickem Boden füllen wir Wasser und schmelzen den gesamten Zucker bis er zu einem dickflüssigen Sirup wird. Wir senken die Temperatur und lassen den Sirup gleichmäßig karamellisieren. Daraufhin fügen wir die gerösteten Mandeln hinzu und vermengen das Ganze und gießen es auf eine Arbeitsfläche, die zuvor mit einer dünnen Ölschicht beschmiert wurde, damit der Karamell nicht festklebt. Wir lassen die Masse kurz abkühlen, bis man sie ziehen kann und walzen Sie mit einer Metall- oder Plastikwalze auf eine Dicke von 5 mm. Mit einem ebenfalls eingeölt Küchenmesser schneiden wir die Masse in Streifen mit einer Breite von 4 - 5 cm.



Pelješac è la vostra destinazione preferita...

E per non dimenticare tutti i sapori del mare più bello al mondo vi abbiamo preparato alcune ricette tipiche di Pelješac per portarvi il profumo del sud dalmata...

OSTRICHE CON LIMONE

Un piacere unico per i buongustai sono i frutti marini del mare cristallino del Golfo di Mali Ston.

Godevi le ostriche fresche e crude, spruzzate solo con poche gocce di limone.

Preparazione:

Aprite le ostriche fresche con l'apposito coltello e separatele dal guscio.

Nella parte più profonda della conchiglia mettete la polpa e il liquido, disponetele su un vassoio precedentemente adagiato su del ghiaccio.

Come servire:

spruzzate le ostriche con del limone e servitele.

Non dimenticate di portare con se da ogni vacanza indimenticabile anche una bottiglia di vino bianco di Pelješac che si sposa benissimo con le ostriche preparate in questo modo.

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti:

per 4 persone
0, 2 kg di seppia, 0, 2 kg di cozze, 0, 2 kg di calamari, 0, 1 kg di cipolla, 0, 15 l di olio (d'oliva e vegetale), 1 cucchiaino di passata di pomodoro, 0, 1 l di vino bianco sale, pepe, vegeta (misto di verdure secche tritate) prezzemolo e aglio - a desiderio, 0, 3 kg di riso crudo, nero di seppia quanto basta

Preparazione:

Imbiondite la cipolla su una mistura di olio (metà vegetale - metà d'oliva), aggiungete la seppia e i calamari tagliati a fettine e le cozze pulite.

Soffriggete il tutto aggiungendo le spezie (prezzemolo, pepe, vegeta, aglio e passata di pomodoro)

Bagnate con il vino bianco, aggiungete il riso crudo, e in fine versate l'acqua e il nero di seppia. Aggiungete le conchiglie con la "casetta" (cozze, tartufi di mare) e i scampi. Accompagnate il risotto al nero di seppia con il formaggio gratinato e un bicchiere di vino rosso di Pelješac.

TORTA CON MAKAROLI

Ingredienti:

per l'impasto: un uovo, un pizzico di sale e di zucchero, 0, 5 kg di farina, per il ripieno: 300 g di mandorle, 100 g di noci, 600 g di zucchero, 50 g di pangrattato, 1 cucchiaino di caffè, 1 schettino di zucchero vanigliato, buccia di 2 limoni, 10 uova, 250 g di margarina, maccheroni

Preparazione:

Fate l'impasto per la pasta tirata. Cuocete 0, 5 kg di maccheroni.

Imburrate lo stampo con la margarina. Ricopritelo con la pasta tirata, aggiungete a strati il ripieno e la pasta cotta, bagnate con le uova battute.

Ripetete il procedimento finché non utilizzate tutti gli ingredienti. Ricoprite con la pasta tirata rimanente e cuocete in forno a 180°C per 1 ora. Fate raffreddare e togliete dallo stampo. Cospargete con zucchero e mandorle tritate.

KROKANAT

Ingredienti:

600 g di zucchero, 250 g di mandorle pulite, 1 dl di acqua

Preparazione:

Tritate le mandorle con un coltello. Fatele abbrustolare brevemente in una padella e mettetele da parte. In una teglia profonda versate dell'acqua e sciogliete lo zucchero - fino ad ottenere uno sciroppo denso. Abbassate la temperatura e fate caramellare lo sciroppo. Aggiungete le mandorle abbrustolate, mescolate il tutto e versate su una superficie piana precedentemente unita con l'olio per non fare attaccare il caramello. Lasciate raffreddare un attimo quindi spianate l'impasto ad un'altezza di 5 mm con un mattarello di metallo o plastica precedentemente unto. Con un coltello da cucina unto tagliate l'impasto a 4-5 cm di larghezza.



Pelješac jest Twoim ulubionym celem podrózy...

Z myślą o zachowaniu od zapomnienia wszystkich smaków najpiękniejszego morza na świecie, przygotowaliśmy kilka typowych przepisów, które przyniosą ze sobą zapach dalmatyńskiego południa...

ÚSTŘICE S CITRÓNEM

Skutečným zážitkem pro labužníky jsou plody moře, které poskytuje čisté moře z Malostonského zálivu.

Vychutnejte si čerstvé, syrové ústřice, pokapané několika kapkami citrónu.

Příprava:

Čerstvé ústřice otevřete pomocí zvláštního nožku a oddělte lastury.

Do hlubší části mušle vložte masitou část a šávu a poskládejte je na talíř, který jste předem obložili ledem.

Podávání:

ústřice pokapejte citrónem a podávejte.

Nezapomeňte si ze své nezapomenutelné dovolené přivezt láhev bílého pelješackého vína, které se bude výbomě hodit k takto připraveným ústřícím.

ČERNÉ RIZOTO

Surovina:

pro 4 osoby:
0, 2 kg sépio, 0, 2 kg slávek, 0, 1 kg olivní, 0, 1 kg cibule, 0, 15 l oleje (olivový a rostlinný), 1 žlička rajčatového protlaku , 0, 1 l bílého vína , sůl , pepř , vegeta , petrželka a česnek - podle chuti , 0, 3 kg syrové rýže , inkoust ze sépie podle potřeby

Příprava:

Na směsi oleje (půl rostlinného - půl olivového) necháme zežloutnout cibuli, pak přidáme nakrájené sépie, očištěné slávky a nakrájené olivně. Dobře podusíme společně s kořením (petržel, pepř, vegeta, česnek a rajčatový protlak).

Zalijeme bílým vinem, přidáme syrovou rýži a potom zalijeme vodou a obarvíme inkoustem sépie. Do rizota přidáme mušle ve „domečku“ (slávky, zadénky) a krevety



Plaže i aktivni turizam

Čisto i bistro more, raznolike i raznovrsne **plaže**, mesta su gdje svi mogu pronaći svoj omiljeni dio mora i kopna.

Plitke pješčane ili šljunčane plaže za obitelji sa djecom, romantične i skrivene uvale ili hridi, poznate plaže sa zabavnim sadržajima i noćnim provodima ili sportskim programima, vjetrovite uvale i kanali za windsurfere, tihе uvale i hridi za ljubitelje ronjenja...

Nakon kupanja u kristalno čistom moru započnite ozbiljnu šetnjу po morsko dnu u jednom od **ronilačkih centara**. Rekreativci i sportaši željni vjetra i divlje zabave svoje apetite potpuno će zadovoljiti na plaži u Viganju. Ovdje je vjetar maestral, koji za ljetnih mjeseci neprestano miluje jedra, učinio čudo - stvorio hrvatsku top destinaciju za **surfare**. Postoji li bolji način za pokretanje i opuštanje istovremeno? Na području Pelješca obilježeno je više od 100 kilometara **pješačkih i biciklističkih staza**. One koje u tri pravca vode do vrha Svetog Ilije obilježene su standardnim oznakama. Putem možete uživati u mirisu mediteranskog bilja.

Pelješac je mjesto gdje snovi o savršenom ljetovanju postaju stvarnost.



Strände und aktiver Tourismus

Das reine und klare Meer und die unterschiedlichen **Strände** bieten für jedermann einen Ort, an dem man seinen Lieblingsplatz finden kann.

Seichte Sand- oder Kiesstrände für Familien mit Kindern, romantische und verborgene Buchten und Felsen, bekannte Strände mit Unterhaltungsangeboten und einem Nachtleben oder Sportprogrammen, windige Buchten und Kanäle für Windsurfer, ruhige Buchten und Felsen für Taucher...

Nach einem Bad im kristallklaren Meer können Sie den Meeresgrund in einem der **Tauchzentren** erkunden. Freizeitsportler und Sportler, die sich nach Wind und wildem Spaß sehnen, werden ihre Leidenschaft am Strand in Viganj gänzlich sättigen können. Hier hat der Maestrale oder Seewind, der in den Sommermonaten ständig die Segel liebkost, ein Wunder geschaffen - die kroatische Top-Destination für **Surfer**. Was kann schöner sein, als Bewegung und Entspannung gleichzeitig? Auf Pelješac gibt es über 100 Kilometer gekennzeichnete **Spazier- und Radwege**. Die Wanderwege führen in dreierlei Richtungen zur Spitze des Sveti-Ilija-Berges und sind standardmäßig gekennzeichnet. Beim Wandern können Sie den Duft der mediterranen Pflanzen genießen.

Pelješac ist ein Ort, in dem der Traum nach einem perfekten Sommerurlaub wahr wird.



Spiagge e turismo attivo

Un mare puro e limpido e le **spiagge** multiformi sono luoghi in cui ognuno può trovare un pezzo di mare e costa preferito. Spiagge di sabbia e ghiaia per le famiglie con bambini, insenature romantiche e nascoste o scogli, spiagge famose con contenuti per il divertimento serale o programmi sportivi, baie e canali per il windsurf, insenature tranquille e scogli per gli amanti dell'immersione...

Dopo un tuffo nel mare cristallino iniziate una passeggiata per il fondale marino in uno dei **centri di immersione**. Gli amanti dello sport e gli sportivi alla ricerca del vento e del divertimento scatenato potranno soddisfare le proprie esigenze sulla spiaggia di Viganj. Qui il maestrale, che durante i mesi estivi accarezza in continuazione le vele, ha fatto un miracolo ed ha creato la top destinazione croata per i **surfers**. Esiste un modo migliore per rilassarsi e essere in moto allo stesso tempo? Sul territorio di Pelješac si trovano più di 100 km di percorsi adatti **per il trekking e il ciclismo**. I percorsi che da tre punti diversi portano alla cima di San Ilija hanno una segnalazione standard. Lungo il sentiero potete godere nel profumo delle piante mediterranee.

Pelješac è il luogo in cui i sogni di una vacanza estiva perfetta diventano realtà.



Pláže a aktivní turismus

Čisté a průzračné moře, různorodé a rozmanité **pláže** jsou místy, kde všichni mohou najít svoji oblíbenou část moře a pevniny. Mělké písečné nebo oblázkové pláže pro rodiny s dětmi, romantické a skryté zátoky nebo skály, známé pláže se zábavnými zařízeními a nočními zábavami nebo sportovními programy, větrné zátoky a kanály pro windsurfaře, tiché zátoky a skály pro milovníky potápění...

Po koupání v kříšálově čistém moři se vydejte na pravou procházku po mořském dně v jednom z **potápěckých center**. Rekreanti a sportovci milující vítr a divokou zábavu si přijdou na své na pláži ve Viganji. Zde vítr mistral, který v letních měsících bez ustání nadouvá plachty, stvořil záhrak - vytvořil chorvatskou top destinaci pro **surfaře**. Existuje snad lepší způsob pohybu a relaxace zároveň? V oblasti Pelješacu je označeno více než 100 kilometrů **pěších a cyklistických stezek**. Ty, které ze tří směrů vedou k vrcholu Svatého Ilije jsou označeny standardními značkami.

Cestou si můžete užívat vůně středomořských bylin.



Obavezno zastati!

Ako kulturna baština koju smo naslijedili priča priču, priča o kulturnim znamenitostima na Pelješcu je beskrajna.

Krenimo od monumentalnih stonskih zidina, najdužeg fortifikacijskog zida u evropi, preko čuvene stonske solane u kojoj se sol još proizvodi kao u antičkim vremenima. Nastavljamo priču kroz stonsko polje koje je još u rimskom dobu podijeljeno tzv. Centurijacijom, a danas je prepuno crkvica i kapelica. Napoleonov put, dug 61 km, proteže se gotovo cijelim Pelješcem i danas je dio staza za aktivni turizam. Dalje dolazimo do Janjine, malog mjeseta koje posjeduje sjajne ostatke kneževog dvora iz razdoblja Dubrovačke republike. Trpanj je naselje antičke Gradine s prekrasnim vidikovcem. Sakralna baština poluotoka Pelješca značajna je u svim naseljima, a najpoznatije crkve su Sv. Vlaha i Sv. Mihajla u Stonu, u Janjini župna crkva sv. Vlaha, u Trpnju crkve Sv. Petra i Pavla, crkva gospe od Karmela i crkva Sv. Roka. Poznati franjevački samostan nalazi se u Kuni sa značajnom umjetničkom zbirkom likovnih umjetnika ovoga kraja, dok priču o Orebiću započinjemo od crkve Gospe od Andjela s čijeg vidikovca se pruža jedan od najlepših pogleda na Mediteranu. Muzej zavjetnih slika pomoraca i njihovih obitelji, te kapetansko groblje podsjećaju na tradiciju pomorstva u Orebiću čiju priču Vam pričaju kapetanske kuće u mjestu, pomorski muzej i prekrasna ljubavna priča o obitelji Mimbelli.



Unbedingt anhalten

Wenn das von uns geerbte Kulturerbe eine Geschichte erzählen würde, dann wäre jene der Kulturdenkmäler auf Pelješac eine unendliche Geschichte.

Starten wir mit den monumentalen Mauern von Ston, die längste Festungsmauer in Europa, weiter über die berühmte Saline in Ston, in der das Salz noch wie zu Zeiten der Antike erzeugt wird. Weiter gehen wir über das Feld von Ston, das bereits in der Römerzeit in einen sog. Zenturio aufgeteilt wurde und heute zahlreiche kleine Kirchen und Kapellen beheimatet. Der 61 m lange Weg Napoleons erstreckt sich fast über die ganze Halbinsel Pelješac und wird heutzutage im aktiven Tourismus als Trimm-dich-Pfad genutzt. Wir erreichen den Ort Janjina, eine kleine Gemeinde, die wunderbare Überreste eines Fürstenpalastes aus der Zeit der Republik Ragusa (Dubrovačka republika) bewahrt. Der Ort Trpanj entstand auf einer alt Festung (Gradina) und hat einen bezaubernden Aussichtspunkt. Auf der Halbinsel Pelješac hat das sakrale Kulturerbe in allen Ortschaften einen großen Stellenwert, zu den bekanntesten Kirchen der Halbinsel zählen die Kirche des hl. Blasius (crkva Sv. Vlaha) und des hl. Michael (Sv. Mihajla), in Janjina die Pfarrkirche des hl. Blasius und in Trpanj die Kirchen des hl. Petrus und Paulus (Sv. Petra i Pavla), die Kirche der Muttergottes von Karmel (Gospe od Karmela) und die Kirche des hl. Rochus (Sv. Roka). Ein bekanntes Franziskanerkloster befindet sich in Kuna, es hat eine wertvolle Kunstsammlung von bildenden Künstlern aus der Gegend, während wir in Orebić auf die Kirche der Mutter der Engel (Gospe od Andjela) stoßen, die einen Aussichtspunkt mit dem schönsten Ausblick des Mittelmeerraums bietet. Das Museum der Votivbilder der Seemänner und ihrer Familien und der Kapitänsfriedhof erinnern an die Schifffahrtstradition von Orebić, deren Geschichte die Kapitänshäuser des Ortes erzählen, so auch das Seefahrtsmuseum und die wunderschöne Liebesgeschichte der Familie Mimbelli.



Da vedere assolutamente

Se il patrimonio culturale che abbiamo ereditato racconta una storia, la storia delle attrazioni culturali di Sabbioncello è senza fine.

Partiamo dalle mura monumentali di Stagno, la fortificazione più lunga d'Europa, e procediamo attraverso le famose saline di Stagno, dove il sale è prodotto ancora oggi come nei tempi antichi. Proseguiamo il nostro racconto passando attraverso la piana di Stagno, che al tempo dei romani era ripartita secondo la cosiddetta Centuriazione e che oggi è disseminata di chiesette e cappelle. La strada di Napoleone, lunga 61 km, si estende su quasi tutta la penisola di Sabbioncello e oggi rappresenta uno dei percorsi attrattivi per gli amanti del turismo attivo. Andando oltre arriviamo a Janjina, una piccola località che conserva gli splendidi resti del Palazzo del Principe, risalente al tempo della Repubblica di Dubrovnik. Trpanj (Trpanj) è il villaggio della antica Gradina, dalla quale si gode uno splendido panorama. Il patrimonio sacro della penisola di Sabbioncello è significativo in tutte le località, ma sicuramente le chiese più rinomate sono quelle di S. Biagio e S. Michele a Stagno, la chiesa parrocchiale di S. Biagio a Janjina, le chiese di S. Pietro e Paolo a Trpanj, la chiesa della Madonna del Carmelo e la chiesa di S. Rocco. A Kuna si trova un famoso convento francescano che vanta una notevole collezione di opere d'arte di pittori del luogo. Per raccontare Orebić cominciamo invece dalla chiesa della Madonna degli Angeli, dove il belvedere offre uno dei panorami più spettacolari sul Mediterraneo. Il museo dei dipinti votivi dei marinai e delle loro famiglie, e il cimitero del Capitano ci ricordano la tradizione marinara di Orebić, una storia che è testimoniata dalla casa del capitano, dal museo marittimo e dalla splendida storia d'amore della famiglia Mimbelli.



Nezbytné zastavení

Pokud kulturní dědictví, které jsme zdědili, vypráví příběh, je příběh o kulturních pamětihostech na Pelješaci nekonečný.

Začneme od monumentálních stonských hradeb, nejdéle fortifiční zdi v Evropě, přes proslulý stonský solivar, ve kterém se sůl stále vyrábí jako v antické době. Příběh pokračuje přes stonské pole, které bylo již v římské době rozděleno tzv. centuriací a dnes je plné kostelků a kapliček. Napoleónova cesta, dlouhá 61 km, se táhne téměř přes celý Pelješac a dnes je součástí stezek pro aktivní turismus. Dále se dostáváme do Janjiny, malého městečka, které vlastní skvělé pozůstatky knížecího paláce z období Dubrovnické republiky. Trpanj je vesnice s starověkým Gradinou s překrásnou vyhlídkou. Sakrální dědictví poloostrova Pelješac je význačné ve všech vesnicích a nejznámějšími kostely jsou kostel Sv. Vlaha a Sv. Mihajla ve Stonu, farní kostel sv. Vlaha v Janjině, kostel Sv. Petra a Pavla v Trpanji, kostel Panny Marie Karmelské a kostel Sv. Roka. Známý františkánský klášter s významnou uměleckou sbírkou výtvarných umělců tohoto kraje se nachází v městě Kuna, zatímco příběh o Orebiću začínáme kostelem Panny Marie Andělské, z jehož vyhlídky se naskytá jeden z nejkrásnějších výhledů ve Středomoří. Muzeum votivních obrázků námořníků a jejich rodin a kapitánský hřbitov připomínají námořní tradici v Orebiću, jehož příběh Vám vypráví kapitánské domy ve městě, námořní muzeum a překrásný milostný příběh o rodině Mimbelli.



Gdje odsjeti?



Pelješac svojom ponudom smještaja prepoznao je današnje želje turista, te Vam nudi smještaj u hotelima različite kategorije i veličine, od malih obiteljskih butik hotela do velikih hotela za one koji vole veća društva. Obiteljske pansione možete naći u gotovo svim mjestima na Pelješcu. Smještaj u apartmanima i kućama za odmor nudi smještaj sigurno će Vam pružiti mogućnost da upoznate pravi život Dalmacije sa svojim domaćinima koji će Vam rado ispričati neku lokalnu priču. Osobito smo ponosni na ponudu kampova na Pelješcu, mali obiteljski kampovi, do nešto većih kampova koji osim smještaja na parcelama nude smještaj i u mobilnim kućicama.



Welche Unterkunft wählen



Die Halbinsel Pelješac hat durch ihr Angebot an Unterkünften die heutigen Wünsche der Touristen erkannt und bietet Unterkünfte in Hotels verschiedenster Kategorien und Größen, von kleinen Familien Boutique Hotels bis hin zu großen Hotels, die für mehr Gesellschaft sorgen. In fast allen Ortschaften auf Pelješac finden Sie Familienpensionen. Auch in Apartments und Ferienhäuser kann man unterkommen, derartige Unterkünfte bieten Ihnen die Möglichkeit, das wahre Leben Dalmatiens mit seinen Gastgebern kennen zu lernen, die gerne eine lokale Geschichte erzählen werden. Wir sind insbesondere stolz auf das Angebot an Campingplätzen auf Pelješac, kleine Familiencampingplätze und größere Campingplätze, die außer auf Stellplätzen Unterkünfte auch in Mobilheimen bieten.



Dove alloggiare



Sabbioncello, con la sua offerta di alloggi, ha pienamente compreso quali sono i desideri del turista moderno, per questo vi offre alloggio in hotel di varie categorie e dimensioni, dai piccoli boutique hotel familiari ai grandi hotel per gli amanti della compagnia. Potete trovare pensioni familiari in quasi tutte le località di Sabbioncello. La sistemazione in appartamento e case vacanza vi offre sicuramente la possibilità di scoprire realmente come si vive in Dalmazia grazie anche alla gente del luogo che sarà lieta di raccontarvi qualche storia del posto. Fiore all'occhiello dell'offerta turistica di Sabbioncello sono i campeggi che comprendono piccoli campeggi a conduzione familiare così come campeggi di maggiori dimensioni nei quali, oltre alla sistemazione sulle piazzole, è data la possibilità di soggiornare anche in case mobili.



Kde se ubytovat



Pelješac se svou nabídkou ubytování poznal přání dnešních turistů, a tak Vám nabízí ubytování v hotelech různých kategorií a velikostí, od malých rodinných boutique hotelů po velké hotely pro ty, kteří mají rádi větší společnost. Rodinné penziony můžete najít téměř na každém místě na Pelješaci. Apartmány a prázdninové domy nabízejí ubytování, které Vám zcela jistě poskytne možnost seznámit se s pravým životem Dalmácie se svými hostiteli, kteří Vám budou rádi vyprávět nejaký místní příběh. Zvláště pyšní jsme na Pelješaci na nabídce kempů tvorenou malými rodinnými kempy i o něco většími kempy, které kromě ubytování na parcelách nabízejí také ubytování v mobilních domcích.



Događanja

Događanja na Pelješcu traju cijelu godinu. Iako su datumi podložni promjeni, možemo Vam najaviti:

PELJEŠAC

Vikend u prosincu - Dani otvorenih vrata peljeških podruma

STON

U ožujku, u tjednu kad pada 19.03. - Dani kamenica

Zadnji vikend u lipnju - Međunarodni festival pučkih orkestara

Prva subota u kolovozu - Bila noć

Druga subota u kolovozu - Ljetni maskenbal

Treća nedjelja u kolovozu - Noć vina u Stonu

Prvi vikend u rujnu Film Food Festival - Kinookus

Treća nedjelja u rujnu - Ston Wall Maraton

JANJINA

Zadnja subota u lipnju - Okusi Pelješca - eno-gastro priredba

Srpanj - ribarske večere (2)

Kolovozi - ribarske večeri (2)

08.08. - Noć vina

TRPANJ

Okusi Pelješca - eno-gastro priredba

Susreti brodeta i klapa - treća subota u svibnju

Koncerti klasične glazbe - 28.06. i 30.07.

Noć vina - 13.08.

OREBIĆ

Ciklotour na Pelješkoj župi - 3. subota u svinju i 1. subota u listopadu

Natjecanje u surfanju u Vignju - prvi vikend u lipnju

05. lipnja, srpnja, kolovoza i rujna - Kapetanove večere

Svaki četvrtak - Okusi Pelješca - eno-gastro priredba (od 2. četvrtka u lipnju do zadnjeg četvrtka u rujnu)

Svaki ponedjeljak - Zvuk Dalmacije (od 2. ponedjeljka u lipnju do 2. ponedjeljka u listopadu)

Zadnja subota u srpnju - susret klapa

Start Južnodalmatinske regate - 1. petak u kolovozu

05.08. - folklorna večer uz Dan pobjede

Folklorne večeri - svaku 3. nedjelju u mjesecu od svibnja do rujna

Koncerti klasične glazbe - svaku drugu nedjelju započevši od zadnje nedjelje u svibnju do 3. nedjelje u rujnu

Rozariada - sportsko 7-dnevno natjecanje u više sportskih disciplina - od 29.09. u Vignju

Pučke fešte - vezane uz svece zaštitnike, te se održavaju u gotovo svim mjestima na Pelješcu i to tijekom cijele godine. Neke tradicionalne fešte:

24.05. - Orebić

23.06. - Žuljana

23.07. - Ston, Viganj

25.07. - Mokalo

10.08. - Trstenik, Kućište

15.08. - Trpanj, Postup, Sreser

16.08. - Drače, Kuna (Crkvice)

24.08. - Oskorušno

08.09. - Nakovna

Najavljeni datumi podložni su promjeni.

Napomena: turističke zajednice nisu organizatori svih događanja i ne mogu garantirati održavanje istih.

Više informacija o ovim i drugim događanjima: www.visitpeljesac.hr



Events



Die Veranstaltungen auf Pelješac dauern das ganze Jahr über an. Auch wenn das Datum sich ändern kann, können wir folgende Events ankündigen:

HALBINSEL PELJEŠAC

Wochenende im Dezember - Tag der Offenen Tür Peljesac Weinkeller

STON

Im März, in der Woche des 19.03. - Tage der Austern

Am letzten Juniwochenende - Internationales Festival der Volksorchester Samstag im August - Bila noć

Samstag im August - Sommer Maskerade

Am dritten Augustsonntag - Weinnacht in Ston

Am ersten Septemberwochenende das Film Food Festival - Kinookus (zu Dt. Kinogeschmack)

Am dritten Sonntag im September - Ston Wall Marathon

JANJINA

Am letzten Samstag im Juni - Geschmäcker von Pelješac - eine önologisch-gastronomische Aufführung

Juli - Fischerabende (2)

August - Fischerabende (2)

08.08. - Weinnacht

TRPANJ

Geschmäcker von Pelješac - eine önologisch-gastronomische Aufführung

Treffen der Klapa - Chöre - 3. Samstag im Mai

28.06. & 30.07. - Klassische Musikkonzerte

13.08. - Weinnacht

OREBIĆ

Sog. Ciklotour im Kreis Pelješac - 3. Samstag im Mai und 1. Samstag im Oktober

Surfwettbewerb in Viganj - erstes Juniwochenende

5. Juni, Juli, August und September - Kapitänsabende

Jeden Donnerstag - Geschmäcker von Pelješac - eine önologisch-gastronomische Aufführung (vom 2. Donnerstag im Juni bis zum letzten Donnerstag im September)

Jeden Montag - Klänge Dalmatiens (vom 2. Montag im Juni bis zum 2. Montag im Oktober)

Letzter Julisamstag - Treffen der Klapa-Chöre

Start der Süddalmatinischen Regatta - 1. Freitag im August

05.08. - Folkloreabend am Tag des Sieges und der heimatlichen Dankbarkeit

Folkloreabende - jeden 3. Sonntag im Monat, von Mai bis September

Klassische Musikkonzerte - jeden zweiten Sonntag, ab dem letzten Sonntag im Mai bis zum 3. Sonntag im September

Rozariada - ein 7-tägiger Sportwettbewerb in verschiedenen Sportdisziplinen - ab 29.09 in Viganj

Volksfeste - sie finden zu Ehren von Schutzpatronen in fast jedem Ort auf Pelješac statt, und zwar das ganze Jahr über. Hier einige traditionelle Feste:

24.05. - Orebić

23.06. - Žuljana

23.07. - Ston, Viganj

25.07. - Mokalo

10.08. - Trstenik, Kućište

15.08. - Trpanj, Postup, Sreser

16.08. - Drače, Kuna (Crkvice)

24.08. - Oskorušno

08.09. - Nakovna

Das jeweils genannte Datum kann sich ändern.

Hinweis: Die Tourismusverbände sind nicht immer Veranstalter der Events und können deren Stattdaten nicht garantieren.

Mehr Informationen über diese und weitere Events: www.visitpeljesac.hr



Eventi



Sabbioncello ospita eventi durante tutto l'anno. Nonostante le date siano soggette a variazioni, possiamo segnalarvi:

PENISOLA DI PELJEŠAC

Fine settimana di dicembre - Open Day di Pelješac cantine

STAGNO

A marzo, nella settimana in cui cade il 19/03 - Festa delle ostriche

Ultimo weekend di giugno - Festival internazionale delle orchestre di ottoni

Sabato di agosto - Bila noć

Sabato di agosto - Estate Masquerade

Terza domenica di agosto - Notte del vino a Stagno

Primo weekend di settembre, Film Food Festival - Kinookus

Terza domenica di settembre - Ston Wall Marathon

JANJINA

Ultimo sabato di giugno - Sapori di Sabbioncello - evento eno-gastronomico

Luglio - cene del pescatore (2)

Agosto - serate del pescatore (2)

08/08 - Notte del vino

TRAPPANO

Sapori di Sabbioncello - evento eno-gastronomico

Incontro di klapa - terzo sabato di maggio

28.06. & 30.07. - Concerti di musica classica

13.08. - Notte del vino

OREBIĆ

Ciclotour nella regione di Sabbioncello - 3° sabato di maggio e 1° sabato di ottobre

Competizione di surf a Viganj - primo weekend di giugno

05 giugno, luglio, agosto e settembre - Cene del capitano

Ogni giovedì - Sapori di Sabbioncello - evento eno-gastronomico (dal 2° giovedì di giugno all'ultimo giovedì di settembre)

Ogni lunedì - Suoni della Dalmazia (dal 2° lunedì di giugno al 2° lunedì di ottobre)

Ultimo sabato di luglio - incontro di klapa

Regata Start della Dalmazia meridionale - 1° venerdì di agosto

05/08 - serata folcloristica in occasione del Giorno della vittoria

Serate folcloristiche - ogni 3a domenica del mese a partire da maggio fino a settembre

Concerti di musica classica - ogni seconda domenica a partire dall'ultima domenica di maggio fino alla 3a domenica di settembre

Rozariada - 7 giorni di competizione sportiva in varie discipline sportive - dal 29/09 a Viganj

Feste popolari - legate ai santi patroni, si svolgono in quasi tutte le località di Sabbioncello e durante tutto l'anno. Alcune feste tradizionali:

24.05. - Orebić

23.06. - Žuljana

23.07. - Stagno, Viganj

25.07. - Mokalo

10.08. - Trstenik, Kućište

15.08. - Trappano, Postup, Sreser

16.08. - Drače, Kuna (Crkvice)

24.08. - Oskorušno

08.09. - Nakovna

Le date segnalate possono subire variazioni.

Avvertenze: gli enti turistici non sono gli organizzatori di tutti gli eventi e non possono garantire lo svolgimento degli stessi.

Maggiori informazioni su questi e altri eventi: www.visitpeljesac.hr

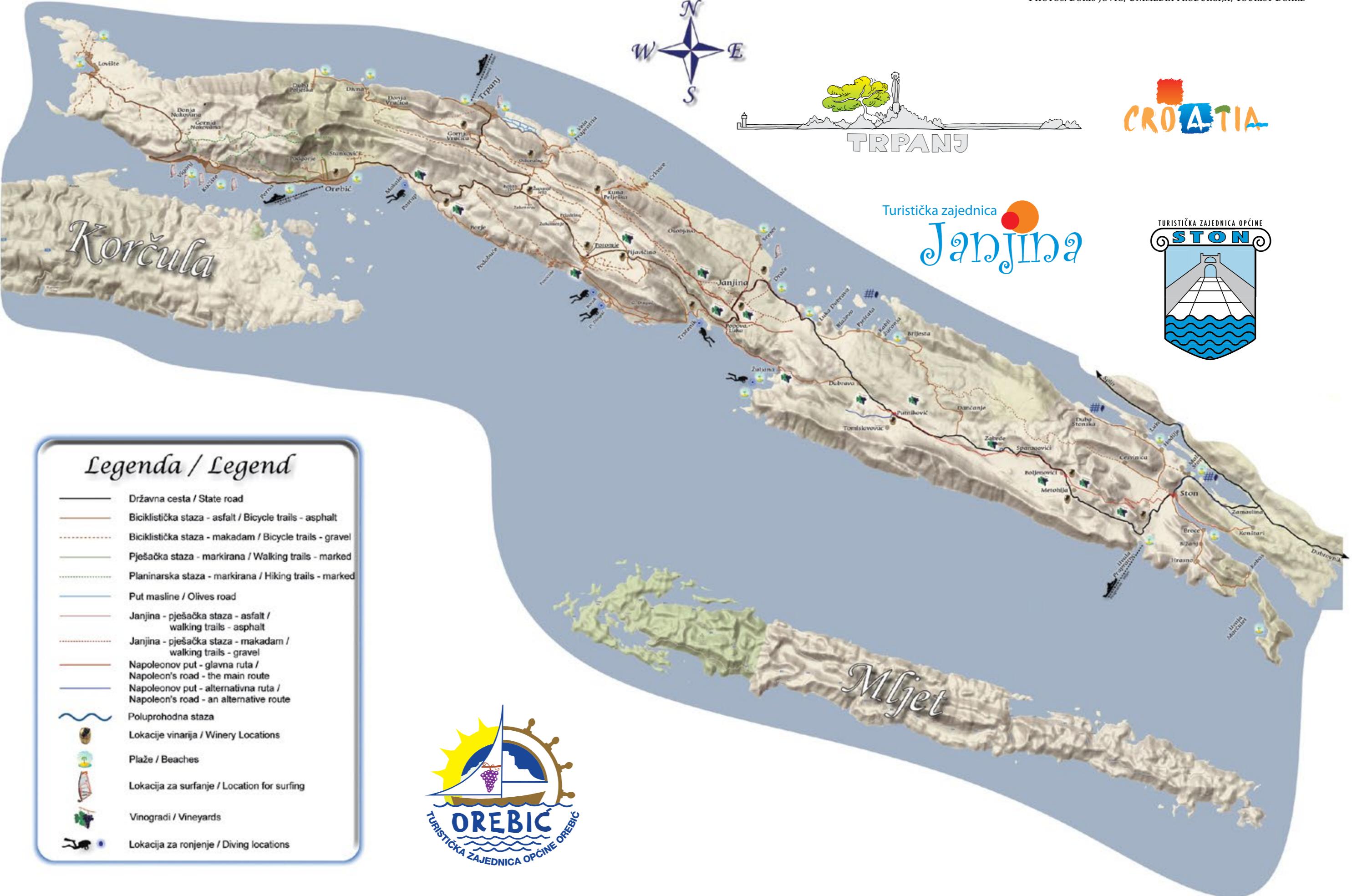


Události



Na Pelješaci se po celý rok něco děje. Přestože data podléhají změnám, můžeme Vám uvést následující akce:

POLOOSTROV PELJEŠAC





TZO Orebic

Zrinsko Frankopanska 2
20250 Orebic
tel. +385 (0)20 713 718
fax. +385 (0)20 714 001
e-mail: info@visitorebic-croatia.hr
web: www.visitorebic-croatia.hr

TZO Trpanj

Žalo 7
20240 Trpanj
tel. +385 (0)20 743 433
fax. +385 (0)20 743 920
e-mail: tzo-trpanj@du.t-com.hr
web: www.tzo-trpanj.hr

TZO Janjina

Drače
20246 Janjina
tel. +385 (0)20 741 130
fax. +385 (0)20 741 130
e-mail: tzo-janjina@du.t-com.hr
web: www.tzjanjina.hr

TZO Ston

Pelješki put bb
20230 Ston
tel. +385 (0)20 754 452
fax. +385 (0)20 754 452
e-mail: tzston@du.t-com.hr
web: www.ston.hr

www.visitpeljesac.hr

