

Pelješac *enjoy!*

OREBIĆ · TRPANJ · JANJINA · STON



 CROATIA





Welcome

The southern part of Croatia, hides the second largest Croatian peninsula; Pelješac.

The Ston walls connect **Ston** and **Mali Ston**, famous for its walls, salt pans and shellfish farms. As your journey continues you will come to **Janjina**, a fishermen's and agricultural village. **Trpanj** is a fishermen's village well known for its beautiful beaches. **Orebić** is the biggest town on Pelješac, known for its maritime tradition. **Pelješka župa**, in the hinterland, is well known wine-rich area. The western part of Pelješac, beaches in **Kučište** and **Viganj** are ideal for active tourism. Pelješac offers the tourists in search of a holiday destination several hotels, around fifteen campsites and top quality private accommodation.

During the 19th century Orebić took pride in having the largest number of captains in Croatia. The beauty of architecture from the glory days of the town of captains is at plain sight to everyone passing along the shore. The captains' houses are only a part of the story which the Maritime Museum in Orebić will tell you in its entirety. Along the sailors, even the Franciscans have left their mark here. They have built a monastery and a Church of Our Lady of Angels (*crkva Gospe od anđela*) at 150 m above sea level, and the lookout spot offers the most beautiful views of the Mediterranean. A famous **captains' cemetery rests next to the monastery. The Ston walls**, called the "Great Wall of Europe", were built in the 14th century, and they are 5.5 kilometers long. The most ancient active **salt pans** in the world, which remained bond to the traditional and natural method of salt production which was not changed long since the antique period, can also be found in Ston. Along Pelješac you will come across **middle age churches and monasteries**, as well as the heritage of various cultures from the Stone Age to this day.



Bienvenue

Dans la partie sud de la Croatie se trouve la deuxième plus grande péninsule de la Croatie, Pelješac.

La muraille de Ston relie **Ston** et **Mali Ston** („le petit Ston“), deux petites villes célèbres pour le mur, la saline et l'élevage des coquillages. En continuant votre route, vous arriverez jusqu'à **Janjina**, un village des pêcheurs et des agriculteurs. **Trpanj** est une petite ville de pêcheurs connue pour ses magnifiques plages. **Orebić** est la plus grande ville de Pelješac, connue pour sa tradition maritime, tandis que l'arrière-pays, **Pelješka župa**, est une région viticole connue. Les plages à **Kučište** et **Viganj**, dans la partie ouest de Pelješac, sont parfaites pour le tourisme actif. Pour les vacances, Pelješac offre aux touristes plusieurs hôtels, une vingtaine de camps et un hébergement privé de haute qualité.

Dans le 19^e siècle, la ville d'Orebić pouvait se vanter du plus grand nombre de capitaines en Croatie. Le long de la côte, chaque passant peut, aujourd'hui encore, admirer la beauté de l'architecture datant de cette période de gloire de la ville des capitaines. Les maisons des capitaines font partie d'une histoire dont le **Musée Maritime** vous racontera la suite. A part des marins, les franciscains ont également laissé leur marque sur la péninsule. A 150 m d'altitude, ils ont érigé le couvent et l'**église de Notre-Dame des Anges**, avec un belvédère duquel vous aller avoir l'une des plus belles vues de la Méditerranée. A côté du couvent se trouve le **cimetière des capitaines** connu. **La muraille de Ston**, appelé "La muraille de Chine européenne", a été construit dans le XIV^e siècle, et s'étale sur une longueur de 5,5 kilomètres. A Ston se trouve également la plus ancienne **saline** active du monde qui est restée fidèle à la tradition et la méthode naturelle de la production de sel qui n'a pas changée depuis l'Antiquité. Tout au long de la péninsule de Pelješac, vous trouverez **des églises et des couvents médiévaux**, ainsi que des sites montrant l'héritage de différentes cultures, de l'âge de la pierre à aujourd'hui.



Приветствовать

В южной части Хорватии находится второй по величине хорватский полуостров Пелешац.

Стонские крепостные стены связывают города **Стон** и **Малый Стон**, известные этими стенами, солеварней и центром по выращиванию устриц. Продолжая путь, вы попадете в **Янину**, поселение рыбаков и рабочих, **Трпань** - рыбацкий поселок, известный своими прекрасными пляжами. **Оребиц**, самый большой населенный пункт на Пелешаце, знаменит морскими традициями, а сухопутный район **Пелешка жупа** - виноделием. Западная часть Пелешаца, пляжи в **Кучиште** и **Вигане** как будто созданы для активного туризма. Пелешац предлагает туристам для отдыха несколько отелей, два десятка кемпингов и высококачественное размещение в частном секторе.

Городок Оребиц в 19 веке мог похвастаться самой большой численностью капитанов в Хорватии. Красота архитектуры из времен наивысшей славы поселения капитанов и сегодня представляется каждому, идущему вдоль берега. Дома капитанов - лишь часть повествования, продолжение которого расскажет вам **Морской музей**. Францисканцы, наряду с моряками, также оставили здесь печать своего присутствия. На высоте 150 м над уровнем моря они выстроили монастырь и **церковь Девы Марии от Ангелов**, а со смотровой площадки вы сможете насладиться одним из самых прекрасных видов на Адриатике. Рядом с монастырем покоится знаменитое **капитанское кладбище. Стонские стены**, называемые „Китайской стеной Европы“, построены в XIV веке, их протяженность составляет 5,5 километров. В городе Стон находится самая старая из действующих **солеварен** в мире, которая осталась верна традиции и природному способу производства соли, не менявшемуся с античных времен. По всему полуострову Пелешац вы можете увидеть **средневековые церкви и монастыри**, наследие различных культур от каменного века до наших дней.



Powitanie

Na południu Chorwacji rozpościera się drugi pod względem wielkości chorwacki półwysp - Pelješac.

Położona na półwyspie miejscowość **Ston**, znana z kopalni soli i hodowli małż, połączona jest kamiennym murem obronnym z **Mali Ston**. Dalej znajduje się **Janina** - osada rybacka i rolnicza. Następnie **Trpanj** - osada rybacka znana z przepięknych plaż. Z kolei **Orebić**, największa miejscowość na półwyspie Pelješac, słynie z tradycji morskiej, a położony w głębi lądu region **Pelješka župa** z uprawy win. Zachodnia część półwyspu oraz plaże w miejscowościach **Kučište** i **Viganj** są idealnym miejscem aktywnego wypoczynku. Na półwyspie Pelješac turyści mogą wypoczywać w kilku hotelach, około dwudziestu kempingach oraz w kwaterach prywatnych wyjątkowo wysokiej jakości.

W XIX wieku Orebić szczylił się faktem, iż zamieszkiwany był przez największą liczbę kapitanów w Chorwacji. Piękno architektury powstałej w najlepszym okresie tego kapitańskiego miasta do dnia dzisiejszego mogą podziwiać osoby podróżujące wzdłuż wybrzeża. Domy kapitańskie są jednym etapem historii, której dalsza część przedstawiona została w **Muzeum Morskim**. W Orebiću swoje piętno odcisnęli również franciszkanie. Na wysokości 150 m n. p. m. wzniesli klasztor oraz **kościół Gospe od anđela** z punktem widokowym, z którego rozciąga się jeden z najpiękniejszych widoków na Morzu Śródziemnym. Obok klasztoru znajduje się słynny **cmentarz kapitański. Mury obronne** w miejscowości Ston, nazywane „Europejskim Murem Chińskim“, wybudowane zostały w XIV wieku i mają 5,5 km długości. W Stonie znajduje się również najstarsza, aktywna kopalnia soli na świecie, w której pielęgnuje się tradycyjny i naturalny sposób produkcji soli, niezmienny od czasów antycznych.

Wzdłuż całego półwyspu Pelješac napotkać można **średniowieczne kościoły i klasztory** oraz pozostałości różnych kultur, od epoki kamienia łupanego do czasów współczesnych.



Wine and gastronomic offer

And when you lose your breath both due to weariness and beauty, it is time for a break. You can spend it over homemade Dalmatian specialties. The Mediterranean delicacies specific for Orebić should by all means be fulfilled with a glass of good wine. The town of Potomje is specific for being a place where **the Dingač wine**, the first Croatian wine protected on an international level, that is **the first Croatian red wine**, is produced. The Pelješac vineyards of **“Plavac mali”** grow along the protected steep zone right by the sea. And the very Pelješac peninsula lays the cradle of the first class Croatian wines **Dingač and Postup**. You, therefore, simply must treat your palates to the pleasure of experiencing that unique taste.

When on Pelješac, by all means visit **Ston** which is known for its top Adriatic delicacies. Choose your favourite **shell fish** and enjoy it, raw or prepared in various risottos, pasta... Do not forget they are well known for its aphrodisiac characteristics.

Also try the **fish specialties** in taverns in villages along Pelješac, or visit an agricultural farm and try the top quality meat prepared in a traditional way. You will certainly be thrilled by **the Pelješac pastry**, namely; *stonski makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli...*



Вино и гастрономия

А когда от усталости и красоты у вас перехватит дух, наступает время отдыха. Конечно, в сопровождении далматинской кухни. Пелешацкие средиземноморские блюда непременно следуете сдобрить чашей вина. Потому что - это место, где производится **вино „Дингач“**, первая защищенная на мировом уровне хорватская марка вина, на сегодняшний день **хорватское красное вино номер один**. Пелешацкие **виноградники сорта „плавац мали“** растут на защищенном поясе крутизны вдоль моря. И именно полуостров Пелешац является колыбелью лучших хорватских красных вин **„Дингач“ и „Поступ“**. И потому вы просто обязаны позволить себе удовольствие испробовать этот неповторимый вкус. Когда вы находитесь на Пелешаце, не пропустите город **Стон**, известный своими замечательными адриатическими блюдами. Выберите свои любимые **устрицы** и наслаждайтесь ими в том виде, который вам больше всего по вкусу, от сырого до приготовленного в различных ризотто, с макаронами... Не забывайте и о том, что они известны как афродизиак. Отведайте и **рыбные блюда** в тавернах и местечках Пелешаца или выберите посещение сельских имений и попробуйте самое качественное мясо, приготовленное традиционным способом. Вас несомненно воодушевят и **пелешацкие сладости**: стонские макарулы, хорватские кроканаты, средиземный миндели...



Le vin et la gastronomie

Et quand la fatigue et la beauté vous laissent sans haleine, il est temps de faire une pause. Et cela, avec la cuisine autochtone de la Dalmatie. Les délices méditerranéens de Pelješac doivent être accompagnés d'un bon vin. Potomje est un village où on produit le **vin Dingač**, le premier vin croate à l'origine géographique protégée au niveau mondial et qui est aujourd'hui le **meilleur vin rouge croate**. Les vignobles d'une **variété de raisin noir autochtone de Pelješac appelé Plavac Mali** („le petit bleu“), poussent sur une zone protégée et raide le long de la mer. Et c'est la péninsule Pelješac qui est le berceau des vins rouges croates de haute qualité - **Dingač et Postup**. C'est pour cette raison qu'il faut donner aux papilles gustatives le plaisir de déguster ces saveurs uniques.

Pendant que vous séjournerez à Pelješac, il est incontournable de visiter la petite ville de Ston, connue pour ses spécialités délicieuses de la côte Adriatique. Choisissez vos **coquillages** préférés et dégustez-les préparés à la façon que vous préférez, crus ou préparés dans une variété de risottos, pâtes... N'oubliez pas qu'ils sont connus pour leurs vertus aphrodisiaques.

Goûtez également **les spécialités de poisson** dans les tavernes des petites villes à travers de la péninsule de Pelješac, ou visitez les fermes et dégustez de la viande de meilleure qualité préparée d'une manière traditionnelle. Vous allez sûrement être séduit par **les pâtisseries et gâteaux de Pelješac** comme le gâteau de macaronis („makaruli“) de Ston, les biscuits frits „hrostule“, le „krokanat“, les amandes sucrées („broštulani mindeli“)...



Wino i gastronomia

A kiedy dech w piersi zapiera

Ci równocześnie zmęczenie i piękno otaczającej przyrody, czas na odpoczynek. I to przy domowej kuchni dalmaatyńskiej. Tutejsze delicje śródziemnomorskie koniecznie trzeba popić kropelką dobrego trunku. Potomje to miejscowość, w której produkuje się **wino Dingač** - pierwsze chorwackie wino prawnie chronione na świecie, a obecnie **pierwsze chorwackie wino czerwone. Winnice** na półwyspie Pelješac, na których rośnie **plavac mali**, położone są na stromych zboczach pasu nadbrzeżnego. Półwysep jest kolebką doskonałej jakości chorwackich win czerwonych - **Dingač i Postup**. Dlatego musisz sprawić przyjemność swojemu podniebieniu i spróbować tego nadzwyczajnego smaku.

W trakcie wizyty na Pelješcu koniecznie trzeba zobaczyć **Ston** słynący z doskonałych, adriatyckich delicji. Wybierz **małże** i delektuj się ich smakiem, bez względu na sposób ich podania: na surowo lub jako składnik różnego rodzaju risotto, makaronów... pamiętaj tylko, że uznawane są za silny afrodyzjak.

Spróbuj także **specjałów rybnych** w **konobach** (rodzaj lokalu gastronomicznego), które znajdziesz na całym półwyspie albo zdecyduj się na wizytę w gospodarstwach wiejskich i skosztuj mięsa najwyższej jakości przygotowanego w tradycyjny sposób. Na pewno zachwycą Cię również **tutejsze słodkości**: makaruli, hrostule, krokanat, broštulani mindeli...



Eating and drinking

On your way from Ston to the westernmost part of Pelješac peninsula, you can choose from a number of places where you can enjoy typical Dalmatian food. Aromas of the Mediterranean are part of our tradition.

Make sure you visit some of the local wineries and family farms which offer traditional meals.

We recommend that you take the wine road marked with road signs "Pelješac - the Empire of Wine" and explore the taverns, restaurants, wineries and wine shops you find on the way. The tastes of Pelješac are well-known, and we are especially proud of shellfish from Ston and the famous red wine Dingač.

A number of events take place throughout the year in all towns and villages on the peninsula, combining the tastes of Pelješac and celebrating its gastronomy and wine-making.

More information: www.visitpeljesac.hr



Où manger et boire

En partant de Ston vers l'extrême ouest de Pelješac, vous aurez sur la route l'embaras du choix parmi les lieux proposant la dégustation de cuisine dalmate. Les arômes de la Méditerranée font partie de notre tradition.

Visitez dans tous les cas les caves à vins et les exploitations familiales qui proposent des repas préparés de façon traditionnelle.

Nous vous conseillons de suivre les symboles sur la route des vins „Pelješac - empire vinicole“ et de découvrir nos tavernes, restaurants, vignobles et caves à vins... Les saveurs de Pelješac sont très réputées ; nous sommes notamment très fiers des moules de Ston et du fameux vin rouge Dingač.

Durant l'année, toute une série d'événements sont organisés dans toutes les villes et villages de Pelješac, présentant les saveurs de Pelješac dans le cadre de manifestations œno-gastronomiques.

Pour plus d'informations: www.visitpeljesac.hr



Где насладиться кухней

Когда Вы отправитесь от Стона в направлении крайнего запада Пелешаца, то по пути сможете выбрать место, чтобы насладиться настоящей далматинской кухней. Ароматы Средиземноморья - часть наших традиций.

Неприменно посетите пелешацкие винодельни и семейные фермы, где предлагают блюда, приготовленные по традиционным рецептам.

Рекомендуем Вам обратить внимание на знаки вдоль нашего винного пути «Пелешац - царство вин» и посетить наши таверны, рестораны, винодельни и винные погреба. Вкусы Пелешаца широко известны, а нашу особую гордость составляют стонские мидии и знаменитое красное вино «Дингач».

В течение всего года в разных местах полуострова проводятся мероприятия, превращающие вкусы Пелешаца в винодельческо-гастрономическое событие.

Более подробная информация: www.visitpeljesac.hr



Gdzie dobrze zjeść?

Skrecając z miejscowości Ston na zachód wyspy Pelješac, po drodze znajdują się miejsca, w których można delektować się prawdziwie dalmatyńskim jedzeniem. Śródziemnomorskie zapachy są częścią naszej tradycji.

Konieczniew odwiedź lokalne winnice i gospodarstwa rodzinne oferujące potrawy przygotowane w tradycyjny sposób.

Proponujemy śledzić symbol naszego szlaku winnego "Pelješac - królestwo wina" i samemu odkryć nasze konoby, restauracje, winiarnie, winoteki... Smaki Pelješca znane są w dalekim i szerokim świecie, ale szczególnie dumni jesteśmy z małż - stonskie školjke i znakomitego czerwonego wina Dingač.

W każdej miejscowości na Pelješcu przez okrągły rok organizowanych jest szereg wydarzeń, które łączą lokalne smaki Pelješca w imprezę enogastronomiczną.

Więcej informacji: www.visitpeljesac.hr



Pelješac is your favourite destination...

And in order you don't forget all the tastes of the most beautiful sea in the world, we have prepared several Pelješac recipes to bring you the scent of the Dalmatian south to your home...

OYSTERS WITH LEMON

A true delight for gourmands are the shellfish from the clear sea of the Malostonski bay.

Enjoy the fresh, raw oysters, splashed with a few lemon drops.

Preparation:

Open fresh oysters with a special knife and separate the shells.

Put the pulpy part and juice in the deeper part of the shellfish, and place them on a plate, already covered with ice.

Serving:

Spray the oysters with lemon and serve them.

Do not forget to take a bottle of Pelješac wine home with you while on holiday; it will be an excellent match to the oysters preared this way.

BLACK RISOTTO

Ingredients for 4 persons:

0. 2 kg of cuttlefish, 0. 2 kg of mussels, 0. 2 kg of squids, 0. 1 kg of onion, 0. 15 l of oil (olive and vegetable), 1 spoon of smashed tomatoes, 0. 1 l of white wine, salt, pepper, *vegeta*, parsley and garlic - voluntarily, 0. 3 kg of raw rice, cuttlefish black in necessary

Preparation:

Parch the onions on mixed oil (half vegetable-half olive), and add chopped cuttlefish, cleared cuttlefish and chopped squids. Stew it for a time, along with spices (parsely, pepper, *vegeta*, garlic and mashed tomatoes).

Pour it over with white wine, add raw rice, and later on pour water in it and add cuttlefish black. Add shellfish in “shells” (mussels, warty venus) and scampi. Also serve grated cheese, and have a glass of black Pelješac wine.

MAKARULI CAKE

(sweet macaroni cake)

Ingredients:

for dough: one egg, a pinch of salt, a bit of sugar, 0. 5 kg of flour, for cream: 300 g of almonds, 100 g of walnuts, 600 g of sugar, 50 g bread crumbs, 1 teaspoon of coffee, 1 small bag of vanilla sugar, 2 lemon crusts, 10 eggs, 250 g of margarine, pasta tubes

Preparation:

Prepare stretched dough. Cook a half kilo of tube pasta. Spread the cake pan with margarine. Put on stretched dough and a layer of boiled pasta, add thrown (stirred) eggs and continue putting on the ingredients until you use them all up. Cover with the rest of stretched dough and bake for 1 hour at the temperature of 180°C. Take the cooled dough out of the pan and sprinkle with sugar and finely chopped almonds.

KROKANAT

Ingredients:

600 g of sugar, 250 g of almonds, 1 dl of water

Preparation:

Finely chop almonds with a knife. Fry them briefly in a pan, and put them aside. Pour some water in a thick bottom pot and melt all sugar - until you get a rich syrup. Lower the temperature until the syrup is evenly caramelized. Then add fried almonds, mix everything and throw it on a working area which was previously slightly oiled for the caramel not to get sticky. Leave it for a moment to cool off and become firm and then roll it out using the oiled metal or plastic dough roller until it is 5 mm thick. Also, use a slightly oiled cooking knife to get a 4-5 cm wide pasta.



Pelješac est votre destination préférée...

Et afin que vous n’oubliez pas toutes les saveurs de ce coin de la côte de la mer Adriatique, la plus belle mer du monde, nous avons préparé quelques recettes de Pelješac pour vous, en espérant qu’elles vous apportent le parfum de la Dalmatie du Sud...

HUITRES AU CITRON

Un vrai régal pour les gourmands sont les fruits de mer provenant des eaux claires de la baie de Mali Ston. Régalez-vous avec des huîtres fraîches et crues, arrosées de quelques gouttes de citron.

Préparation:

Ouvrez les huîtres fraîches avec un couteau spécial à huîtres et retirez les huîtres de leurs coquilles.

Remplacez la partie charnue et le jus dans la partie profonde de la coquille et déposez-les sur une assiette que vous avez auparavant recouverte de glace.

Comment les servir:

Arrosez les huîtres du jus de citron et servez.

N’oubliez pas de ramener de vos vacances inoubliables une bouteille du vin blanc de Pelješac qui accompagnera parfaitement les huîtres préparées de cette façon.

RISOTTO NOIR

Ingrédients: pour 4 personnes

0. 2 kg de seiche, 0, 2 kg de moules, 0. 2 kg calamars, 0, 1 kg d'oignons, 0, 15 l d'huile (d'olive et végétale), 1 c. à soupe de purée de tomates, 0, 1 l de vin blanc, sel, poivre, mélange d'épices „Vegeta” du persil et de l'ail - au goût, 0, 3 kg de riz cru, encre de seiche au besoin

Préparation:

Dans un mélange d’huile (moitié d'olive et moitié de l'huile végétale), faites revenir les oignons, puis ajoutez la seiche hachée en petits morceaux, les moules décortiquées et les calamars tranchés. Braisez bien le tout, en ajoutant des épices (persil, poivre, mélange d’épices „Vegeta”, l'ail et purée de tomates).

Mouillez avec du vin blanc, ajoutez le riz cru et puis ajoutez de l'eau et de l'encre de seiche. Dans le risotto, ajoutez des coquillages que vous avez conservés en coquilles (moules, praires) et les crevettes. Servez le risotto avec du fromage râpé et accompagné d'un verre d'un bon vin rouge de Pelješac.

GATEAU DE MACARONIS

Ingrédients:

Pour la pâte: un œuf, une pincée de sel, un peu de sucre, 0, 5 kg de farine, Pour la farce: 300 g d'amandes, 100 g de noix, 600 g de sucre, 50 g de chapelure, 1 cuillère à café de café, 1 sachet de sucre vanillé, l'écorce de 2 citrons, 10 œufs, 250 g de margarine, les pâtes creuses

Préparation:

Fraisez et étalez la pâte. Faites cuire un demi-kilo de pâtes creuses. Graissez l’intérieur du moule avec de la margarine. Couvrez la moule avec la pâte étalée et faites des couches de la farce et des pâtes cuites, versez sur chaque couche les œufs battus et faites ainsi progressivement des couches jusqu’à ce vous n’ayez utilisé au bout tous les ingrédients. Couvrez avec le reste de la pâte étalée et cuisez pendant 1 heure à une température de 180 ° C. Laissez refroidir dans le moule puis démoulez, saupoudrez de sucre et parsemez d’amandes hachées.

KROKANAT

Ingrédients:

600 g de sucre, 250 g d'amandes sans peau, 1 dl d'eau

Préparation:

Hachez les amandes avec un couteau. Faites-les brièvement sautés à la poêle, et mettez-les ensuite de côté.

Dans une casserole à fond épais, versez l'eau et dissolvez-y tout le sucre, jusqu’à ce que vous n’obteniez un sirop épais. Réduisez le feu et laissez le sirop caraméliser uniformément. Ajoutez ensuite les amandes grillées et mélangez le tout. Versez la préparation sur le plan de travail que vous avez auparavant couvert d'une fine couche d'huile pour que le caramel ne colle pas. Pendant un petit moment, laissez refroidir et rétrécir un peu et étalez à l'aide d'un rouleau huilé en métal ou en plastique de 5 mm d'épaisseur. Finalement, coupez le mélange étalé avec un couteau de cuisine légèrement huilé en tranches de 4-5 cm de largeur.



Пелешац – ваше любимое место путешествий...

А чтобы не забыть вкусы самого прекрасного моря в мире, мы приготовили несколько пелешацких рецептов, которые принесут Вам ароматы далматинского юга...

УСТРИЦЫ С ЛИМОНОМ

Подлинное наслаждение для гурманов - морепродукты из чистых морских вод, Малостонского залива. Наслаждайтесь свежими, сырыми устрицами, сбрызнутыми несколькими каплями лимона.

Приготовление:

Свежие устрицы откройте с помощью специального ножа и раздвиньте створки. В глубокую половину раковинки положите мясистую часть и сок, поместите их в тарелку, предварительно обложенную льдом.

Сервировка:

Полейте устрицы соком лимона и подайте к столу.

Не забудьте после своего неповторимого отдыха прихватить с собой бутылку белого пелешацкого вина, которое лучше всего подавать вместе с приготовленными описанным способом устрицами.

ЧЕРНОЕ РИЗОТТО

Ингредиенты: на 4 персоны

0, 2 кг каракатиц, 0, 2 кг мидий, 0, 2 кг кальмара, 0, 1 кг лука, 0, 15 л оливкового и растительного масла, 1 столовая ложка томат-пюре, 0, 1 л белого вина, соль, перец, „Vegeta” петрушка и чеснок – по вкусу, 0, 3 кг сырого риса, чернила кальмара по мере необходимости

Приготовление:

На смеси масел (половина растительного, половина оливкового) подрумянить лук, затем добавить нарезанные каракатицы, очищенные мидии и нарезанного кальмара. Все это как следует потушить вместе с приправами (петрушка, перец, „Vegeta”, чеснок и томат-пюре). Полить белым вином, добавить сырой рис, потом залить водой и подкрасить чернилами кальмара. В risotto добавить мидии в „домиках” и креветки. К черному risotto подайте тертый сыр, полейте его пелешацким красным вином.

ТОРТ ИЗ МАКАРОН

Ингредиенты:

для теста: одно яйцо, щепотка соли, немного сахара, 0, 5 кг муки, для начинки: 300 г миндаля, 100 г грецкого ореха, 600 г сахара, 50 хлебных крошек, 1 ложечка кофе, 1 пакетик ванильного сахара, кожура 2 лимонов, 10 яиц, 250 г маргарина, полые макароны.

Приготовление:

Замесить пресное тесто. Отварить полкилограмма полых макарон. Смазать форму маргарином. Постелить в нее раскатанное тесто, на него слоями выложить начинку, отварные макароны, залить взбитыми яйцами и повторять эти слои до тех пор, пока не кончатся все ингредиенты. Накрывать остатком раскатанного теста и выпекать 1 час при температуре 180°C. Из формы вынимать охлажденным, посыпать сахаром и измельченным миндалем.

КРОКАНАТ

Ингредиенты:

600 г сахара, 250 г очищенного миндаля, 1 дл воды

Приготовление:

Порезать миндаль ножом. Слегка поджарить его на сковороде, и поставить в сторону. В емкость с толстым дном налить воду и растворить в ней весь сахар до получения густого сиропа. Снизить температуру и выдержать сироп до равномерной карамелизации. Затем добавить поджаренный миндаль, все перемешать и выложить на рабочую поверхность, предварительно смазанную тонким слоем масла, чтобы карамель не прилипла.

Оставить ненадолго, чтобы слегка охладилось и начало застывать, затем раскатать смазанной маслом металлической или пластиковой скалкой до толщины 5 мм. Также слегка смазанным маслом кухонным ножом нарезать раскатанную смесь на части шириной 4-5 см.



Pelješac jest Twoim ulubionym celem podróży...

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

OSTRYGI Z CYTRYNĄ

Prawdziwa rozkosz dla smakoszy, owoców morza – daru czystego morza, w Zatoce Malostonskiej.

Delektuj się świeżymi, surowymi ostrygami, skropionymi kilkoma kroplami cytryny.

Przygotowanie:

świeże ostrygi otworzyć za pomocą specjalnego noża; rozchylić muszlę. Do głębszej części muszli włożyć mięso i sok; wyłożyć ostrygi na talerz wcześniej obłożony lodem.

Serwowanie:

ostrygi skropić cytryną i podać.

Nie zapomnij z niezapomnianych wakacji na Pelješcu przywieźć miejscowego butelki białego wina, które doskonale pasuje do przygotowanych w ten sposób ostryg.

CZARNE RISOTTO

Składniki dla 4 osób:

0, 2 kg mątwy, 0, 2 kg mały, 0, 2 kg kalmarów, 0, 1 kg cebuli, 0, 15 l oleju (roślinnego i oliwy z oliwek), 1 łyżka przecieru pomidorowego, 0, 1 l białego wina, sól, pieprz, Vegeta, natka pietruszki i czosnek – według uznania, 0, 3 kg surowego ryżu, atrament z mątwy – według uznania

Przygotowanie:

Na oleju (pół roślinnego, pół oliwy z oliwek) usmażyć cebulę na złoty kolor, następnie dodać posiekaną mątwę, oczyszczone małe i pokrojone kalmary. Dusić razem z przyprawami (natka pietruszki, pieprz, Vegeta, czosnek i przecier pomidorowy). Podać białym winem, dodać surowy ryż, dolać wody i atramentu z mątwy. Do risotto dodać mięczaki i krewetki.

Czarne risotto podawać z tartym serem i odrobiną czarnego wina pochodzącego z półwyspu Pelješac.

TORT „MAKARULI“

Składniki:

ciasto: jedno jajo, szczypta soli, odrobina cukru, 0, 5 kg mąki, masa: 300 g migdałów, 100 g orzechów, 600 g cukru, 50 g bułki tartej, 1 łyżeczka kawy, 1 cukier waniliowy, skórka z 2 cytryn, 10 jaj, 250 g margaryny, makaron rurki

Przygotowanie:

Zagnieść ciasto. Ugotować pół kilograma makaronu rurki. Tortownicę wysmarować margaryną. Na dno ułożyć ciasto, następnie wylać masę, ułożyć gotowany makaron, zalać rozmąconymi jajami i tak na przemian aż do wyczerpania składników. Na wierzch położyć warstwę ciasta i piec przez 1 godzinę na temperaturze 180°C. Schłodzony tort wyciągnąć z tortownicy, posypać cukrem pudrem i siekanymi migdałami.

KROKANAT

Składniki:

600 g cukru, 250 g obranych migdałów, 1 dl wody

Przygotowanie:

Migdały posiekać nożem; krótko podsmażyć na patelni i odstawić na bok. Do naczynia o grubym dnie nalać wody, w której należy roztopić cały cukier – aż do uzyskania konsystencji gęstego syropu. Zmniejszyć temperaturę i doprowadzić do równomiernego skarmelizowania się substancji. Dodać podsmażone migdały, wszystko razem wymieszać i wylać na równą powierzchnię wcześniej posmarowaną cienką warstwą oleju, w celu zapobiegnięcia sklejanii się karmelu. Lekko schłodzić masę, którą następnie należy wałkować natłuszczonym, metalowym lub plastikowym, wałkiem do grubości 5 mm. Rozwałkowaną masę pociąć natłuszczonym nożem kuchennym na szerokość około 4 - 5 cm.



Beaches and active tourism

Clean and clear sea and various and diverse beaches are the places where we can all find our favourite part of the sea and mainland. A shallow sand and pebble beaches for families with children, romantic and hidden bays or cliffs, famous beaches with fun facilities and night adventures and sports programmes, windy bays and channels for windsurfers, tranquil bays and cliffs for the admirers of diving...

After swimming in the crystal clear sea, go for a genuine walk along the bottom of the sea in one of our diving centres. Amateurs and sportsmen looking for wind and a lot of fun will fully satisfy their desire at a beach in Viganj. The mistral wind which keeps caressing the sails during the summer months has created a miracle here - a Croatian top surfing destination. Is there a better way to both be active and relax? There are over 100 kilometres of hiking and cycling trails on the Pelješac area. The ones leading to the top of Mount St. Ilija from three different directions are marked with standard markings. You can enjoy the scent of the Mediterranean herbs on you way up.

Pelješac is a place where dreams of a perfect summer holiday come true.



Пляжи и активный туризм

Чистое и прозрачное море, разнообразные **пляжи** - это места, где для каждого найдется любимый уголок моря и суши. Ровные песчаные и гравийные пляжи для семей с детьми, романтические, скрытые заливы и утесы, известные пляжи с развлекательными сооружениями и ночными увеселениями или спортивными программами, продуваемые ветром бухты и каналы для любителей виндсерфинга, тихие сокровенные места для ныряльщиков...

После купания в кристально чистом море начните серьезное путешествие по морскому дну в одном из центров **дайвинга**. Туристы и спортсмены, жаждущие ветра и активных развлечений, смогут полностью удовлетворить свои аппетиты на пляже в Вигане. Здесь мистраль, все летние месяцы непрерывно ласкающий паруса, сотворил чудо - наилучшее в Хорватии место для **серфингистов**. Есть ли лучший способ двигаться и расслабляться одновременно? На территории Пелешаца размечено свыше 100 километров **пешеходных** и **велосипедных** дорожек. Те из них, которые тремя путями ведут на гору Святого Илии, отмечены стандартными знаками. В пути по ним вы можете наслаждаться ароматами средиземноморских растений.

Пелешац - это место, где сбываются сны о совершенном летнем отдыхе.



Les plages et le tourisme actif

La mer cristalline et propre et **les plages** diverses et variées, ce sont des endroits où chacun peut trouver sa partie préférée de la terre et la mer. Les plages plates de sable ou de galets pour les familles avec des enfants, les criques ou les rochers romantiques et cachées, les plages célèbres avec des offres de divertissement jour et nuit ou des programmes sportifs, les criques et les canaux avec beaucoup de vent pour les véliplanchistes, les criques et les falaises tranquilles pour ceux qui aiment faire la plongée...

Après quelques brasses dans les eaux cristallines, faites une promenade sérieuse au fond de la mer dans l'un des **centres de plongée**. Les sportifs amateurs et professionnels qui cherchent le vent et l'aventure peuvent assouvir leur appétit à la plage de Viganj. A cet endroit le mistral, un vent qui, durant les mois d'été, caresse constamment les voiles, a fait un miracle - il a créé la destination croate la plus branchée pour **les surfeurs**. Existe-t-il une meilleure façon de bouger et de se détendre en même temps? Dans le domaine de Pelješac, il y a plus de 100 kilomètres de **sentiers de randonnée pédestre et cyclable** marqués. Les trois sentiers menant de différentes directions à la pointe de Sveti Ilija (Saint-Élie) sont marqués de manière standardisée. Tout au long de la route, vous pouvez profiter du parfum des plantes méditerranéennes.

Pelješac est un lieu où les rêves de vacances parfaites deviennent réalité.



Plaże i turystyka aktywna

Czyste i przejrzyste morze, różnorodne **plaże**, miejsca gdzie wszyscy mogą znaleźć swoją część morza i lądu. Płytkie plaże, piaszczyste lub żwirowe, dla rodzin z dziećmi, romantyczne i ukryte zatoczki lub skały, popularne plaże z atrakcjami letnimi, zabawami nocnymi lub programami sportowymi, zatoki i kanały idealne dla windsurferów, ciche zatoki i skały dla miłośników nurkowania...

Po kąpeli w krystalicznie czystym morzu skuś się na spacer po dnie morskim w jednej z **baz nurkowych**. Amatorzy oraz zawodowcy spragnieni wiatru i dzięki zabawie zaspokoją swoje apetyty na plaży w miejscowości Viganj. Wiejący tutaj **maestral**, który w miesiącach letnich bez przerwy miłuje ich żagle, stworzył chorwacką top destinację dla surferów. Czy istnieje lepszy sposób na równoczesny ruch i wypoczynek? Na półwyspie Pelješac wytyczono ponad 100 kilometrów ścieżek **piesznych** i **rowerowych**. Te z nich, które w trzech kierunkach prowadzą na szczyt **Sveti Ilija** oznaczone zostały w standardowy sposób. W trakcie spacerów można delektować się zapachem roślinności śródziemnomorskiej.

Pelješac to miejsce, gdzie marzenia o doskonałym wypoczynku letnim stają się rzeczywistością.



Make sure to stop and explore

If our cultural heritage tells us a story, the story of cultural heritage of Pelješac is never-ending.

Let us start from the monumental Walls of Ston, the longest fortification wall in Europe, and stop at Ston Saltworks, the salt production plant which still operates in the same way it did in ancient times. We continue our story with the fields around Ston, where the land was divided in Roman times by using the so-called Centuriation method, and which are now dotted with churches and chapels. The 61 km long Napoleon road stretches almost across the whole peninsula and is nowadays still a part of the road network used in active tourism. Our next stop is Janjina, a small village which is home to remains of the Ducal palace dating back to the Republic of Ragusa. Trpanj is a hamlet with the Ancient fortress (Gradina) which has a beautiful belvedere. Pelješac also has rich religious heritage, which can be found in all towns and villages. The most prominent churches are St. Blasius and St. Michael in Ston, the parish church of St. Blasius in Janjina, St. Peter and Paul, Our Lady of Karmel and St. Roch in Trpanj.

The Franciscan monastery in Kuna has a valuable art collection which includes the works of local painters, while the story of Orebić begins with Our Lady of Angels, the church with a belvedere that offers one of the most stunning views in the Mediterranean. The museum of votive photos of sailors and their families and the Captain's Cemetery remind of the maritime tradition of Orebić, the story of which can be read from Captains' Houses, the Maritime museum and the beautiful love story of the Mimbelli family.



A voir obligatoirement

Si le patrimoine culturel dont nous avons hérité raconte une histoire, alors l'histoire des curiosités culturelles de Pelješac est sans fin.

Partons des imposants remparts de Ston, les plus longs remparts fortifiés d'Europe, en passant par les sauneries de Ston au sein desquels le sel est encore produit comme à l'antiquité. Nous poursuivons notre histoire à travers la plaine de Ston qui à l'époque romaine était divisée en centuriation et qui est aujourd'hui riche en églises et chapelles. La route de Napoléon, longue de 61 km, s'étend pratiquement tout le long de Pelješac et constitue aujourd'hui une partie de la piste de tourisme actif. Nous parvenons ensuite à Janjina, un petit village qui propose de magnifiques vestiges du palais princier de l'époque de la République de Dubrovnik. Trpanj est un bourg du village antique de Gradina offrant un magnifique point de vue. Le patrimoine sacré de la presqu'île de Pelješac est présent dans tous ses lieux, les églises les plus connues étant celles de Saint Blaise (Sveti Vlaho) et Saint Michel (Sveti Mihajlo) à Ston, à Janjina l'église paroissiale de Saint Blaise (sveti Vlaho), à Trpanj les églises de Saint Pierre (sveti Petar) et Saint Paul (sveti Pavle), l'église de Notre-Dame de Carmel (Gospa od Karmela) et l'église de Saint Roch (Saint Rok). Un monastère franciscain réputé situé à Kuna propose une riche collection d'œuvres d'art de la région ; nous débutons l'histoire sur Orebić à l'église de Notre-Dame des Anges qui offre une des plus belles vue sur la Méditerranée. Le Musée des œuvres votives de marins et de leur familles, ainsi que le cimetière de capitaines nous rappellent la tradition maritime d'Orebić dont l'histoire vous ai conté par les maisons de capitaines, le musée maritime et la magnifique histoire d'amour de la famille Mimbelli.



Обязательно побывайте

Если бы наше культурное наследие могло говорить, его рассказ о культурных достопримечательностях Пелешаца был бы бесконечным.

Начнем с монументальных стонских стен, самых протяженных крепостных стен в Европе, затем перейдем к знаменитой стонской солеварне, где соль все еще производится как в античные времена. Продолжим слушать рассказ на Стонском поле, разделенном еще в римские времена в форме так называемой центуриации, а ныне наполненном церквями и часовнями. Путь Наполеона длиной 61 км проходил почти через весь Пелешац и сегодня является частью маршрута для активного туризма. Затем мы прибываем в Янину, небольшое поселение, где расположены великолепные развалины княжеского дворца эпохи Дубровницкой республики. Трпань является деревушка с древней крепости (Градина), который имеет красивый бельведер. Во всех населенных пунктах полуострова Пелешац имеются значительные памятники сакрального наследия, а наиболее известными среди них являются церкви Св. Влаха и Св. Михаила в Стоне, приходская церковь Св. Влаха в Янине, а в Трпане - церкви святых Петра и Павла, церковь Богоматери Кармельской и церковь Св. Рока. Известный францисканский монастырь, находящийся в Куне, располагает значительной коллекцией произведений искусства местных художников, а рассказ об Оребице следует начать с церкви Богоматери Ангелов, со смотровой площадки, с которой открывается один из прекраснейших видов Средиземноморья. Музей картин, выполненных по обету моряков и их семей, и капитанское кладбище напоминают о традициях мореходов Оребица, историю которых поведают Вам дома капитанов в этом городке, морской музей и прекрасное повествование о любви семьи Мимбелли.



Warto zobaczyć

Jeżeli dziedzictwo kulturowe, które otrzymaliśmy od naszych przodków opowiada swoją historię, to zabytki kulturowe na Pelješcu są niekończącą się opowieścią.

Zacznijmy od monumentalnych murów otaczających Ston, najdłuższej fortyfikacji obronnej w Europie, przez słynną warzelnię soli, w której do dnia dzisiejszego sól produkowana jest tak jak w czasach antycznych. Naszą opowieść kontynuujemy na polu Stonsko polje, które w czasach rzymskich było podzielone ówczesną techniką zwaną centuriacją, a współcześnie znajdują się na nim liczne kościołki i kapliczki. Droga Napoleona, o długości 61 km, przebiega praktycznie przez cały Pelješac i dzisiaj jest szlakiem turystyki aktywnej. Dalej dojeżdżamy do miasteczka Janjina, w którym znajdują się ruiny książęcego zamku z czasów Republiki Dubrownickiej. Trpanj to osada starożytny Gradiny z przepięknym punktem widokowym. Dziedzictwo sakralne od kościoła Gospe od Anđela, z którego punktu widokowego rozpościera się jeden z najpiękniejszych widoków w całym basenie Morza Śródziemnomorskiego. Muzeum obrazów marynarzy i ich rodzin oraz cmentarz kapitański przypominają o żeglarskiej tradycji Orebića, którą opowiadają również tutejsze domy kapitańskie, muzeum morskie oraz przepiękna historia miłosna o rodzinie Mimbelli.





Accommodation



Pelješac offers accommodation which caters to all needs of modern tourists. It has hotels of different categories and sizes, from small family boutique hotels to the big ones for those who prefer larger company. You can find a guesthouse in almost any village on Pelješac. If you stay in a guesthouse or a holiday house, you will definitely have a chance to experience the true Dalmatian life with your hosts who will tell you some local stories. We are especially proud of Pelješac campsites, from the small ones run by the local families to the bigger ones where you can have your own pitch to place your tent or stay in one of their mobile homes.



Où dormir



Pelješac à travers son offre d'hébergement a su identifier les besoins actuels des touristes pour vous proposer des hébergements en hôtels de différentes tailles et catégories, des petits hôtels familiaux jusqu'aux grands hôtels pour ceux qui apprécient la foule. Vous pourrez trouver des pensions de famille dans pratiquement toutes les villes de Pelješac. L'hébergement en appartements ou maisons de vacances vous permettra de découvrir la vie dalmate grâce à vos hôtes qui vous conteront sûrement une histoire locale. Nous sommes tout particulièrement fiers de l'offre de campings de Pelješac, des petits campings familiaux jusqu'aux campings plus importants qui outre un hébergement sur parcelles propose des hébergements en mobiles-homes.



Где остановиться

Предложения по размещению на Пелешаце отвечают пожеланиям современных туристов. Вам будет предложено проживание в отелях различной категории и размеров, от небольших семейных бутик-отелей до крупных гостиниц для любителей широкого общества. Семейные пансионы Вы можете найти почти во всех населенных пунктах Пелешаца. Размещение в апартаментах и дачных домиках, несомненно, даст Вам возможность познакомиться с подлинной жизнью Далмации, с гостеприимными хозяевами, которые с радостью расскажут вам какую-нибудь из местных историй. Мы особенно гордимся предложением кемпингов на Пелешаце, от небольших семейных кемпингов до более крупных, где наряду с земельными участками для размещения предлагается проживание в мобильных домиках.



Zakwaterowanie

Pelješac swoją ofertą zakwaterowania dobrze poznał współczesne potrzeby turystów i oferuje noclegi w hotelach o różnych kategoriach i wielkościach: począwszy od małych, rodzinnych hoteli butikowych aż do dużych hoteli dla osób preferujących większe skupiska ludzi. Pensjonaty rodzinne można znaleźć praktycznie w każdej miejscowości na Pelješcu. Zakwaterowanie w apartamentach i domach wypoczynkowych na pewno daje możliwość poznania prawdziwego życia w Dalmacji, a ich gospodarze z przyjemnością opowiedzą lokalne historie. Szczególnie dumni jesteśmy z oferty кемпингов działających na Pelješcu - małych кемпингов rodzinnych oraz nieco większych, które oprócz zakwaterowania na stanowiskach oferują także domki mobilne.



Events



There are numerous events on Pelješac throughout the year. The dates are subject to change, but these are the events you can attend:

PELJEŠAC PENINSULA

1st weekend in December - Open Day of Pelješac wine cellars

STON

In March, the week of March 19 - the Festival of Oysters

Last weekend in June - International Folk Orchestra Festival

1st Saturday in August - Bila noć

2nd Saturday in August - Summer masquerade

The 3rd Sunday in August - Wine Night in Stone

The 1st weekend in September Film Food Festival - Kinookus

The 3rd Sunday in September - Ston Wall Maraton

JANJINA

Last Saturday in June - Tastes of Pelješac - the festival of gastronomy and wine-making

July - Fishermen's Nights (2)

August - Fishermen's Nights (2)

August 8 - Wine Evening

TRPANJ

Tastes of Pelješac - the festival of gastronomy and wine-making

Klapa Festival (festival of a capella singing groups) - 3rd Saturday in May

28.06. & 30.07. - Classical concerts

13.08. - Wine Evening

OREBIĆ

Ciklotour in Pelješac Parish - the 3rd Saturday in May and the 1st Saturday in October

Windsurfing competition in Viganj - the 1st weekend in June

The 5th of June, July, August and September - Captain's Dinners

Every Thursday - Tastes of Pelješac - the festival of gastronomy and wine-making (from the 2nd Thursday in June until the last Thursday in September)

Every Monday - Sound of Dalmatia (from the 2nd Monday in June until the 2nd Monday in October)

Last Saturday in July - Klapa Festival (festival of a capella singing groups)

South Dalmatian Regatta - 1st Friday in August

August 5 - Folk evening to celebrate the Victory Day

Folk evening - the 3rd Sunday of every month from May until September

Classical concerts - every other Sunday from the last Sunday in May until the 3rd Sunday in September)

Rozariada - 7-day sports competition in various disciplines - from September 29 in Viganj

Patron saint celebrations - local festivities that you can find in almost all towns and villages on Pelješac throughout the year. Some of the traditional ones:

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

The announced dates are subject to change.

Note: not all of these events are organized by tourist boards, so they cannot guarantee that all events will take place.

More information about these and other events: www.visitpeljesac.hr



Événements



Des événements sont proposés à Pelješac durant toute l'année. Même si les dates sont susceptibles de changer, nous pouvons d'ores et déjà annoncer:

PELJEŠAC PÉNINSULE

1er week-end en Décembre - Journée portes ouvertes de Peljesac caves

STON

En mars, la semaine du 19/03 - les Journées des Huîtres

Le dernier weekend de juin - Le Festival international des orchestres populaires

1er samedi d'août - Bila noć

2e samedi en août - Mascarade d'été

Le troisième dimanche d'août - La nuit des vins à Ston

Le premier week-end de septembre Film Food Festival - Kinookus

Le troisième dimanche de septembre - Ston Wall Maraton

JANJINA

Le dernier samedi de juin - Les Saveurs de Pelješac - événement œno-gastronomique

Juillet - les soirées de pêcheurs (2)

Août - les soirées de pêcheurs (2)

08.08. - La nuit des vins

TRPANJ

Les Saveurs de Pelješac - événement œno-gastronomique

les rencontres des «klapa» (chœurs dalmates traditionnels) - troisième samedi de mai

28.06. & 30.07. - Concerts de musique classique

13.08. - La nuit des vins

OREBIĆ

Promenade à vélo dans la paroisse de Pelješac - 3ème samedi de mai et premier samedi d'octobre

Tournoi de surf de Viganj - premier weekend end de juin

5 juin, juillet, août et septembre - les Soirées du Capitaine

Chaque jeudi - les Saveurs de Pelješac - représentation œno-gastronomiques (du 2ème jeudi de juin au dernier jeudi de septembre)

Chaque lundi - Les Sons de Dalmatie (du 2ème lundi de juin au 2ème lundi d'octobre)

Dernier samedi de juillet - les rencontres des «klapa» (chœurs dalmates traditionnels)

Début de la régates de la Dalmatie du Sud - 1er vendredi d'août

05/08 - soirée folklorique lors du Jour de la Victoire (une des fêtes nationales croates)

Les soirées folkloriques - chaque 3ème dimanche du mois de mai à septembre
Concerts de musique classique - chaque deuxième dimanche à compter du dernier dimanche de mai jusqu'au 3ème dimanche de septembre.

Rozariada - tournoi sportif de sept jours dans plusieurs disciplines sportives - à compter du 29/09 à Viganj.

Les fêtes populaires - liées aux saints patrons, se tiennent dans pratiquement toutes les villes de Pelješac et ce durant toute l'année. Voici une liste de certaines des fêtes traditionnelles :

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

Les dates annoncées sont susceptibles d'être modifiées.

Remarque : les offices de tourisme ne sont pas organisateurs de tous les événements et ne peuvent garantir la tenue de ceux-ci.

Pour plus d'informations sur ces événements touristiques: www.visitpeljesac.hr



Мероприятия



Различные мероприятия на Пелешаце происходят круглый год. Несмотря на то, что даты могут меняться, мы можем проинформировать Вас заранее:

ПОЛУОСТРОВ ПЕЛЕШАЦ

Первый уик-энд в декабре - День открытых дверей пелешацкие винных погребов

СТОН

В марте, в неделю, на которую приходится 19 марта - Дни устриц
В последние выходные июня - Международный фестиваль народных оркестров

1-й субботы в августе - Белая НОК

2-й субботы в августе - Лето маскарад

Третье воскресенье августа - Ночь вина в Стоне

Первые выходные сентября «Film Food Festival» - «Киновокс»

Третье воскресенье сентября - Марафон «Ston Wall Maraton»

ЯНИНА

Последняя суббота июня - «Вкусы Пелешаца» - винодельческо-гастрономическое мероприятие

Июль - Рыбацкие вечера (2)

Август - Рыбацкие вечера (2)

8 августа - Ночь вина

ТРПАНЬ

«Вкусы Пелешаца» - винодельческо-гастрономическое мероприятие
встреча исполнителей «клапа» (традиционное далматинское хоровое пение) - третий субботу мая

28.06. & 30.07. - Концерты классической музыки

13.08. - Ночь вина

ОРЕБИЧ

Велопробег по Пелешацкой области - третья суббота мая и первая суббота октября

Соревнования по виндсерфингу в Вигане - первые выходные июня
5 числа в июне, июле, августе и сентябре - Капитанские вечера

Каждый четверг - «Вкусы Пелешаца» - винодельческо-гастрономическое мероприятие (со второго четверга июня до последнего четверга сентября)

Каждый понедельник - «Звук Далмации» (со второго понедельник июня до второго понедельник октября)

Последняя суббота июля - встреча исполнителей «клапа» (традиционное далматинское хоровое пение)

Старт Южнодалматинской регаты - первая пятница августа

5 августа - фольклорный вечер в День победы

Фольклорные вечера - каждое третье воскресенье месяца, с мая по сентябрь

Концерты классической музыки - каждое второе воскресенье, начиная с последнего воскресенья мая до третьего воскресенья сентября

Розариада - семидневные спортивные соревнования в различных дисциплинах - с 29 сентября в Вигане

Народные праздники - связаны со святыми защитниками и проводятся почти во всех населенных пунктах Пелешаца в течение всего года. Некоторые традиционные праздники:

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

Указанные даты могут изменяться.

Примечание: туристические компании не являются организаторами всех мероприятий и не могут гарантировать их проведение.

Более подробная информация об этих и других мероприятиях: www.visitpeljesac.hr



Wydarzenia



Wydarzenia na Pelješcu organizowane są przez cały rok. Chociaż daty niektórych z nich mogą ulec zmianie, już teraz możemy je zapowiedzieć:

POLWYSEP PELJEŠAC

Pierwszy weekend grudnia - Dzień Otwarty z półwyspu piwnic

STON

W marcu, w tygodniu kiedy przypada 19.03 - Dni ostryg

Ostatni weekend czerwca - Międzynarodowy Festiwal Orkiestr Ludowych

Pierwsza sobota w sierpniu - Bila noć

Druga sobota w sierpniu - Maskarada lato

Trzecia niedziela sierpnia - Noc wina w Stonie

Pierwszy weekend września Film Food Festival - Kinookus

Trzecia niedziela września - Ston Wall Maraton

JANJINA

Ostatnia sobota czerwca - Smaki Pelješca - impreza enogastronomiczna

Lipiec - wieczory rybackie (2)

Sierpień - wieczory rybackie (2)

08.08 - Noc wina

TRPANJ

Smaki Pelješca - impreza enogastronomiczna

Spotkania zespołów wokalnych, tzw. klap - trzecia sobota maja

28.06. & 30.07. - Koncerty muzyki klasycznej

13.08. - Noc wina

OREBIĆ

Ciklotour na Pelješkoj župi - trzecia sobota maja i pierwsza sobota października

Zawody surfingowe w miejscowości Viganj - pierwszy weekend czerwca

05 czerwca, lipca, sierpnia i września - Wieczory kapitańskie

W każdy czwartek - Smaki Pelješca - impreza enogastronomiczna (od drugiego do ostatniego czwartku września)

W każdy poniedziałek - Dźwięki Dalmacji (od drugiego poniedziałku w czerwcu do drugiego poniedziałku w październiku)

Ostatnia sobota lipca - spotkania zespołów wokalnych, tzw. klap

Start Południowo-dalmatyńskich regat - pierwszy piątek sierpnia

05.08 - wieczór folklorystyczny i Dzień Zwycięstwa

Wieczory folklorystyczne - w każdą trzecią niedzielę od maja do września

Koncerty muzyki klasycznej - w każdą drugą niedzielę począwszy od ostatniej niedzieli w maju aż do trzeciej niedzieli we wrześniu

Rozariada - siedmiodniowe zawody sportowe w kilku dyscyplinach - od 29.09 w miejscowości Viganj

Festyny ludowe - organizowane w związku ze świętem patronów poszczególnych miejscowości; odbywają się praktycznie na całym Pelješcu i przez okrągły rok. Niektóre tradycyjne festyny:

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

Powyższe daty mogą ulec zmianie.

Uwaga: izby turystyczne nie są organizatorami wszystkich wydarzeń i nie mogą odpowiadać za ich organizację.

Więcej informacji o tych i innych wydarzeniach: www.visitpeljesac.hr



Legenda / Legend

- Državna cesta / State road
- Biciklistička staza - asfalt / Bicycle trails - asphalt
- Biciklistička staza - makadam / Bicycle trails - gravel
- Pješačka staza - markirana / Walking trails - marked
- Planinarska staza - markirana / Hiking trails - marked
- Put masline / Olives road
- Janjina - pješačka staza - asfalt / walking trails - asphalt
- Janjina - pješačka staza - makadam / walking trails - gravel
- Napoleonov put - glavna ruta / Napoleon's road - the main route
- Napoleonov put - alternativna ruta / Napoleon's road - an alternative route
- Poluprohodna staza
- Lokacije vinarija / Winery Locations
- Plaže / Beaches
- Lokacija za surfanje / Location for surfing
- Vinogradi / Vineyards
- Lokacija za ronjenje / Diving locations





TZO Orebić

Zrinsko Frankopanska 2
20250 Orebić
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

