



Letnie upały już za nami, jednak wspomnienia wakacyjnych wypraw powracają, a wraz z nimi urok gwarnych portowych tawern i kafejek.

# Urok chorwackich kawiarni

Szymon Konkol



Chorwacja jest krajem słynącym z wielokulturowości. Splatają się tu niepowtarzalny, romantyczny nastrój krajów śródziemnomorskich, egzotyka kultury arabskiej i słowiańska gościnność. Każdy odwiedzający ten kraj ulega jego urokowi. Ta swoista mieszanka ma swe odzwierciedlenie również w nastrojowym wystroju tutejszych pubów i kawiarni, którymi szczycą się nadmorskie kurorty.

Turyści mogą odpocząć i skosztować słodkości w *slasticarna* – cukierniach prowadzonych przez Albańczyków. Są to lokale właściwie tylko dla turystów, bo Chorwaci rzadko odwiedzają takie miejsca. Wolą „swoje” kawiarnie, cafe-bary, w których spędzają mnóstwo czasu; dzień bez wizyty w jakimś lokalu jest dniem straconym. Piją w nich najczęściej bardzo mocną kawę o szczególnych rozmiarach. Lepiej zamawiać dużą, bo mała w pełni zasługuje na swoją nazwę.

Ale wróćmy do *slasticarna*. Lokale te mimo specyficznego, orientalnego i wydawałby się bogatego wystroju nie szokują cenami. Główna letnia oferta,

czyli lody, cenowo jest zbliżona do polskich realiów. Gałka kosztuje 3 kuny (ok. 1,50 zł), a puchar lodowy 10-15 zł. Ale i tak, mimo ustalonych cen, rachunek często liczony jest „na oko”. Oprócz oferty lodowej obowiązkowym elementem *slasticarni* są bardzo słodkie ciasta, przechowywane w specjalnej gablocie. Właściciele lokali zazwyczaj lubią Polaków i często znają parę słów po polsku. W *slasticarni* lepiej unikać porozumiewania się po niemiecku czy angielsku, gdyż wówczas rachunek może zostać dość drastycznie zawyżony – właściciele *slasticarni* turystów z Europy Zachodniej uważają najczęściej za bardzo majątnych i lubiących bez ograniczeń wydawać pieniądze.

Dalmatyńskie słodycze przygotowuje się z owoców południowych, suszonych fig, miodu oraz rodzynek i migdałów, do których dodaje się jajka i likiery. Niektórych z nich, jak *rožata* i *fritule*, nie można kupić nigdzie poza Dalmacją.

Przysmak *rožata*, przygotowywany z jajek, mleka i karmelu, jest szczególnie lubiany w południowej





Dalmacji. *Fritule* robi się z ciasta drożdżowego z dodatkiem rodzynków i likieru, formuje w kulki wielkości śliwek i smaży we wrzącym oleju. W niektórych lokalach można skosztować *krštuli* (odmiana *frituli*) – słodczy przypominających faworki, które specjalną techniką formuje się na dłoni w długie paski, smażone potem na wrzącym oleju.

Warto zwrócić uwagę, że na wybrzeżu w ogóle nie pija się herbaty. Za to bardzo popularnym napojem jest wino, które pija się głównie do posiłków. Popularność tego napoju sprawia, że przyzwoite wino w niektórych rozlewniach można kupić za równowartość 5 zł za litr. Zresztą wszystkie alkohole są przeważnie tańsze niż w Polsce. Popularne jest także piwo i napoje chłodzące. Z mocniejszych trunków zdecydowanie najbardziej znana jest rakija, czyli wódka, najczęściej domowej roboty.

Turyści odwiedzający Dubrownik, słusznie nazywany „Perłą Adriatyku”, mają wrażenie, jakby przechadzali się po muzeum pod gołym niebem. Wielu wydaje się, że czas się zatrzymał w XVII wieku, tak żywa i bliska jest tutaj przeszłość Chorwacji. Wpisane na listę UNESCO miasto jest skarbnicą architektonicznych i kulturalnych arcydzieł, które z powodzeniem przetrwały stulecia.

Przechadzając się trasą prowadzącą wzdłuż murów obronnych, natykamy się na kawiarnie „wiszące” nad



urwistym wybrzeżem, w których można odpocząć i w cieniu, przy szklaneczce mrożonej kawy, podziwiać widoki starego, obronnego miasta.

Również tłoczne, wąskie uliczki starówki i dzielnicy portowej zastawione są stolikami lokali, gdzie pod gołym niebem spożyć można posiłek lub ugasić pragnienie. Pracownicy tych lokali mają w zwyczaju zaczepiać turystów i zachęcać do odwiedzenia właśnie ich restauracji. Godne uwagi jest to, że nie ma problemu, by porozumieć się po polsku – wielu kelnerów opanowało potrzebne zwroty w naszym języku, również menu drukowane jest tutaj między innymi w języku polskim.

Wielką przygodą jest wizyta w Splicie – największym mieście środkowej Dalmacji i jednej z najstarszych, bo liczącej aż 1700 lat osadzie handlowej Chorwacji. Podczas zwiedzania koniecznie należy zobaczyć najstarszą część miasta, powstałą z zabudowy ruin pałacu rzymskiego cesarza Dioklecjana, który wybudował tu swoją rezydencję. O ogromie tej dawnej budowli świadczy fakt, że w różnych częściach dawnego pałacu stały domy mieszkalne, a korytarze z upływem wieków zamieniły się w ulice miasta.

W Splicie napotkać można lokale urządzone w typowym dla tego regionu Morza Śródziemnego stylu – w obrębie dawnych antycznych murów, wkomponowane w zabytkowe pozostałości pałacu i zajmujące każdą wolną przestrzeń uliczek i placów.

W modnych kurortach turystycznych tawerny i kawiarnie otwarte są przez całą dobę, a życie towarzyskie rozkwita głównie po zmierzchu. Panuje tutaj dewiza: „Patrz i spraw, by inni patrzyli na ciebie”, dlatego tarasy i ogródki lokali tętnią życiem o każdej porze dnia i nocy.

£



**KOLOROWA  
ULOTKA**  
już za 0,4 zł/szt.\*

**My nie blefujemy**

\*nakład 750 szt.,  
obustronny druk w pełnym kolorze (CMYK),  
papier kreda błysk 200 g, wymiar 100 x 190 mm



**ELAMED**  
WYDAWNICTWO

40-203 Katowice  
al. Roździeńskiego 188  
tel. 032 788 51 73  
fax 032 203 93 56  
poligrafia@elamed.com.pl  
www.elamed.com.pl



**sprawdź nas**