



FOTO: IVO GOLDBACH

NEJVĚTŠÍ OSTROVY

Krk	409,90 km ²
Cres	405,78 km ²
Brač	394,57 km ²
Hvar	299,66 km ²
Pag	284,56 km ²
Korčula	276,03 km ²

CENY

(v kunách,
1 kuna = asi 4 Kč)

1 kg chleba	6,49
mléko	4,59
jogurt	1,90 – 2,30
sýr	35 – 60
šunka	65 – 67
kuře	20,99
ryby	35 – 80
pomeranče	8 – 10
minerálka	4,50 – 5
pivo	5,50
víno	25

Ostatní výrobky,
služby:

Prací prášek	55
Toaletní papír	10 – 13
Aspirin	12
Film (Kodak)	34
Vyvolání filmu	10
Baterie	40 – 45
Prezervativy	14,50
Kino	25
Návštěva	
zubaře	130 – 150

Ceny vybraných
trajektů (v eurech):

(za osobní auta od 21. 6. do 8. 9. se navýší o 20 procent)	
Zadar – Lošinj	17,87
Split – Lastovo	34,67
Dubrovnik –	
– Sobra	24
Makarska –	
– Sumartin	11,73

→ vacích zařízení. Hotely jsou moderně vybaveny, většina pokojů má vlastní sociální zařízení a služby jsou na velmi dobré úrovni.

Přestože tarify v hlavní sezóně stoupají, pro turisty jsou stále přijatelné. Za standardní dvoulůžkový pokoj na noc včetně snídaně zaplatíte např. na ostrově Krk 200 – 300 Kun. Stejnou cenu zaplatíte i v okolí Plitvických jezer. Chcete-li si užít atmosféru velkolepých hotelů ze staršího období, najdete je v hlavním městě Záhřebu, v Opatiji a Kvarneru. Zdejší hotely dosahují vysoké úrovně, která se odráží v cenách. Ceny pokojů např. luxusního hotelu Millenium v Opatiji se pohybují od 600 Kun za noc.

Výhodnou alternativou k hotelům je ubytování v soukromí, v Chorvatsku velmi rozšířené. Nejen že vás vyjde levněji, navíc se vám nabízí možnost poznat místní obyvatele a porozumět zdejší kultuře a stylu života.

Chorvatsko disponuje množstvím kempů, většina se nachází v oblasti Istrie, Dalmácie a Kvarneru. Téměř všechny jsou situovány v hájích u moře, které skýtají únik do stínu před silným letním sluncem (ceny kempů jsou podrobně vypsány na www.camping.hr). Nevadí-li vám procházet se po kempu, jen jak vás Bůh stvořil, máte výhodu. Jedny z nejkrásnějších

kempů, nacházejících se na skrytých místech, jsou totiž určeny pouze pro nudisty (více na www.naturtravel.cz).

Vyhlašená kuchyně

Chorvatská kuchyně, známá jako „kuchyně regionů“, je nespočetně rozmanitá.

Ve vnitrozemských oblastech je patrný vliv z Maďarska a Rakouska, a tak si zde můžete vychutnat některé středoevropské speciality, např. guláš. Převažují zde masová jídla, která se připravují s kaloricky bohatými, chutnými omáčkami.

Přímořské oblasti, jež jsou ovlivněny zejména italskou kuchyní, nabízejí nespočet množství rybích specialit a jiné dary moře na všechny způsoby. Tradiční chorvatský předkrm, který musí každý návštěvník ochutnat, je slavný kozí sýr z Pagu (paški sir) a pověstná šunka pršut. Před uzením bývá šunka natřena popelem ze spáleného dřeva a zavěšena nad otevřeným ohništěm tak, aby k ní mohl kouř i čerstvý vzduch. K sýru a šunce se servírují olivy.

Dalmatská kuchyně využívá více než sto druhů ryb a jiných mořských živočichů. Nejlepší zdejší rybí pochoutkou je podle Dalmatinců brudet ze zubatce nebo ropušnice, jež jsou nepochybně nejohybnějšími rybami. Jejich maso má však vyni-

kající chuť. Dochucuje se zpravidla olivovým olejem, česnekem a cibulí. Vybranou specialitou je vařená langusta podávaná s majonézou a citrónem. Sardinky se opékají na roštu, pod nímž hoří borové dřevo. To dodá rybě neobvyklou chuť. Tradiční přísloví tohoto regionu je: „Ryba pluje třikrát – v moři, v oleji a ve víně.“ Na poslední plavbu se pak doporučuje bevanda, těžké červené víno smíchané s vodou, které pijí i děti. Další chutná vína jsou Dingac, Postup, Vugava, Grk z Korčuly, Maraština z ostrova Lastovo, Prosecco, atd.

Kuchyně na Istrii a v Kvarneru odráží střet vnitrozemí a moře. Nejoblíbenější surovinou jsou ryby a mořské plody, ze kterých se připravují nejrozličnější pochutiny, např. kalamar, ústřice, rybí polévka, vařené krevety, rizoto z plodů moře atd. Mezi tradiční pokrmy patří také vinná polévka, těstovinové a rýžové pokrmy s mnoha druhy hub.

V oblasti Slavonie a v celém vnitrozemském regionu se podávají pokrmy bohaté a výživné, zejména těstoviny, brambory, fazole a tučné maso. Zvěřinový a hovězí guláš patří ke zdejším specialitám a dále také ryby, zejména kapr a štika.

Kuna, nezvyklé jméno
pro peníze

Oficiální měnou je chorvatská kuna, která má sto lip. Cizí měnu lze vyměnit téměř všude – v bankách, směnárnách, na poštách, v cestovních kancelářích, hotelech a kempech. Také ve všech hotelech, restauracích a obchodech přijímají také kreditní karty.

Země má velmi kvalitní silniční síť, cestování autem je tak pohodlným a příjemným způsobem pro objevování Chorvatska. Na několika dálnicích je třeba zaplatit mýtné. Z Krapiny do Záhřebu například za osobní auto zaplatíte 10 kun. Pojedete-li ze Záhřebu do Županji, bude vás to stát 75 kun. Ceny benzínu se pohybují od 5,96 kuny za litr dieslu, za natural 95 zaplatíte 6,61 kuny (informace o pohonných hmotách na www.ina.hr).



FOTO: CROATIAN NATIONAL TOURIST BOARD