

Važnost ponude nacionalnih jela u turizmu

Rihtarić, Elena

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Šibenik University of Applied Sciences / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:303897>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-12**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova Veleučilišta u Šibeniku](#)



VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
PRIJEDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

Elena Rihtarić

VAŽNOST PONUDE NACIONALNIH JELA U
TURIZMU

Završni rad

Šibenik, 2024.

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL STUDIJA MENADŽMENTA I TURIZMA
PRIJEDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

VAŽNOST PONUDE NACIONALNIH JELA U
TURIZMU

Završni rad

Kolegij: Nutricionizam u turizmu

Mentorica: dr.sc. Nikolina Gaćina v. pred.

Studentica: Elena Rihtarić

Matični broj studentice: 1219064299

Šibenik, rujan 2024

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, Elena Rihtarić, studentica Veleučilišta u Šibeniku, JMBAG 1219064299 izjavljujem pod materijalnom i kaznenom odgovornošću i svojim potpisom potvrđujem da je moj završni rad na stručnom prijediplomskom studiju turističkog menadžmenta pod naslovom: **Važnost ponude nacionalnih jela u turizmu** isključivo rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu, a što pokazuju korištene bilješke i bibliografija.

Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz necitiranog rada, te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

U Šibeniku, rujan 2024.

Studentica:

VAŽNOST PONUDE NACIONALNIH JELA U TURIZMU

ELENA RIHTARIĆ

Ivana Gundulića 16, 31540 Donji Miholjac

erihtari@vus.hr

Sažetak

Ovaj rad ističe ulogu nacionalne kuhinje Republike Hrvatske kao odraza kulturnog identiteta. Analizirajući povijesne utjecaje, raznolikost regionalnih kuhinja te značaj jela s zaštićenim oznakama, rad pokazuje kako gastronomija može biti snažan alat za očuvanje tradicije i promicanje lokalne kulture. Posebna pažnja posvećena je sinergiji lokalnih namirnica i tradicionalnih načina pripreme, koja stvara dodatnu vrijednost u turističkoj ponudi. Kroz primjere festivala, sajмова i tradicijskih restorana, istražuje se kako se kulturni identitet može očuvati i promovirati putem hrane. Zaključak ističe važnost uključivanja lokalnih objekata, poput restorana "Baranjska kuća", u očuvanje i promociju kulturne baštine. Ovaj rad doprinosi razumijevanju kako nacionalna kuhinja, s naglaskom na autentičnost i kvalitetu, može igrati ključnu ulogu u jačanju zajednica i poticanju održivog turizma.

(31 stranica / 9 slika / 46 literaturna navoda / jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u: digitalnom repozitoriju Knjižnice Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: nacionalna kuhinja, gastronomija, tradicija, turizam, Hrvatska

Mentorica: dr.sc. Nikolina Gaćina, v. pred.

Rad je prihvaćen za obranu dana:

THE IMPORTANCE OFF OFFERING NATIONAL DISHES IN TOURISM

ELENA RIHTARIĆ

Ivana Gundulića 16, 31540 Donji Miholjac

erihtari@vus.hr

Abstract

This paper explores the role of the national cuisine of the Republic of Croatia as a reflection of cultural identity. Analyzing historical influences, the diversity of regional cuisines and the importance of dishes with protected labels, the work shows how gastronomy can be a powerful tool for preserving traditions and promoting local culture. Special attention is paid to the synergy of local ingredients and traditional methods of preparation, which creates additional value in the tourist offer. Through the examples of festivals, fairs and traditional restaurants, it is explored how cultural identity can be preserved and promoted through food. In conclusion, the paper emphasizes the importance of including local facilities, such as the "Baranjska kuća" restaurant, in the preservation and promotion of cultural heritage. This paper contributes to the understanding of how national cuisine, with an emphasis on authenticity and quality, can play a key role in strengthening the community and encouraging sustainable tourism.

(31 pages / 9 figures / 46 references / original in Croatian language)

Thesis deposited in Šibenik University of Applied Sciences Library digital repository

Keywords: national cuisine, gastronomy, tradition, tourism, Croatia

Supervisor: PhD Nikolina Gaćina, Senior Lecture

Paper accepted:

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. NACIONALNA KUHINJA KAO ODRAZ KULTURNOG IDENTITETA	2
2.1 Povijesni utjecaji na razvoj nacionalne kuhinje u današnjoj Republici Hrvatskoj	3
2.2 Nacionalna kuhinja kao srž ponude iskustva u gastronomskom turizmu.....	5
2.3. Sinergija lokalnih sastojaka i tradicionalnih metoda kuhanja kao dodana vrijednost u gastronomskom turizmu	6
3. RAZNOLIKOST NACIONALNE KUHINJE U REPUBLICI HRVATSKOJ	9
3.1. Obilježja nacionalne kuhinje u kontinentalnoj Hrvatskoj	9
3.2. Obilježja nacionalne kuhinje u Primorskoj Hrvatskoj.....	12
3.3. Utjecaj suvremenih trendova na hrvatsku nacionalnu kuhinju.....	14
4. UTJECAJ PUTOVANJA I TURIZMA NA PONUDU NACIONALNE KUHINJE	16
4.1. Promocija lokalne kulture i tradicije	16
4.2. Prilagodba kulinarskih praksi	16
4.3. Komercijalizacija tradicije.....	17
4.4. Promjena u prehrambenim navikama	17
4.5. Osvještavanje o važnosti lokalnih proizvoda	17
5. ULOGA JELA SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM ZEMLJOPISNOG PORIJEKLA I IZVORNOSTI U NACIONALNOJ GASTRONOMIJI HRVATSKE	18
5.1. Slavonski kulen ZOZP	18
5.2. Istarski pršut ZOI.....	19
5.3. Paški sir ZOI.....	19

5.4. Zagorski šturkli ZOZP.....	20
6. NAČINI OČUVANJA KULTURNOG IDENTITETA PUTEM NACIONALNE GASTRONOMIJE.....	21
6.1. Gastronomski festivali.....	21
6.2. Sajmovi.....	23
6.3. Tradicijski restorani i konobe.....	24
7. ETNO RESTORANI KAO AMBASADORI NACIONALNE KUHINJE	26
7.1. Promicanje kulturne baštine	26
7.2. Uloga u gastronomskom turizmu	26
7.3. Očuvanje tradicija.....	26
8. STUDIJA SLUČAJA RESTORAN „BARANJSKA KUĆA“ – KARANAC.....	28
8.1. Opis restorana.....	28
8.2. Očuvanje tradicije.....	29
8.3. Utjecaj na zajednicu	29
9. ZAKLJUČAK.....	30
LITERATURA	31

1. UVOD

Nacionalna kuhinja važan je aspekt kulturnog identiteta koji objedinjuje povijesne, geografske i društvene čimbenike specifične za svaku regiju. Kuhinja Republike Hrvatske odražava bogato povijesno naslijeđe na koje su utjecali Rimljani, Osmanlije, Mlečani i Habsburgovci. Hrvatska se kuhinja dijeli na kontinentalnu i primorsku, od kojih svaka ima svoje karakteristike koje su rezultat geografskog položaja i povijesnih okolnosti. Tradicionalna hrana uključuje različite načine kuhanja, namirnice i recepte koji se prenose s koljena na koljeno, čime se čuva kulturna baština i identitet naroda. Raznolikost hrvatske kuhinje ogleda se u bogatstvu namirnica i načina kuhanja koji se koriste u različitim regijama.

Dok kontinentalna Hrvatska ističe korištenje mesa, kobasica i krumpira, primorska Hrvatska svoju prehranu bazira na ribi, plodovima mora, maslinovom ulju i vinu. Svaka regija doprinosi raznolikosti i bogatstvu nacionalne kuhinje, stvarajući poseban kulinarski identitet koji postaje sve važniji u kontekstu suvremenog turizma. Gastronomski turizam sve se više razvija kao važna grana turističkog sustava, a u privlačenju turista ključnu ulogu ima izvornost nacionalne kuhinje. Kroz ponudu specifičnih domaćih jela turisti ne samo da upoznaju tradiciju i kulturu pojedine destinacije, već i sudjeluju u očuvanju kulturne baštine. Posebno je važna sinergija lokalnih namirnica i tradicionalnih načina kuhanja jer jamči autentičnost i održivost kuhinje koja se nudi turistima te pridonosi jačanju lokalnog gospodarstva. Uz očuvanje tradicije, lokalni proizvodi sa zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i izvornosti imaju važnu ulogu u jačanju hrvatskog identiteta na globalnom tržištu ne samo da unapređuju kvalitetu, već svojim jedinstvenim okusima i načinima pripreme nude autentično iskustvo, doprinoseći Hrvatskoj prepoznati kao gastronomska destinacija.

U radu će biti prikazani primjeri festivala, sajмова i tradicionalnih restorana koji pomažu u očuvanju i promicanju kulturnog identiteta kroz hranu. Studija slučaja restorana Baranjska kuća dočarava kako u praksi izgleda ponuda autentične hrvatske kuhinje.

2. NACIONALNA KUHINJA KAO ODRAZ KULTURNOG IDENTITETA

Povijesni razvoj pojedinih nacionalnih kuhinja odraz je različitih čimbenika, ponajprije migracijskih obrazaca, trgovačkih ruta, klimatskih uvjeta i interakcija s različitim kulturama. Tijekom stoljeća, kulinarski su se običaji razvijali i prilagođavali, a istovremeno su sačuvali osebujne elemente koji podupiru kulturni identitet. Primjerice, mediteranska kuhinja stavlja veliki naglasak na korištenje maslinova ulja, svježeg povrća i ribe, što je usko povezano s geografskim i klimatskim karakteristikama regije (Davies i sur., 2015). Kao temeljni aspekt svakodnevnog života, nacionalna kuhinja potiče razumijevanje kulturnih razlika i sličnosti, služeći kao most između povijesnog i suvremenog konteksta, kao i između tradicije i suvremenosti. Nacionalna jela često su odraz nacionalnog ponosa jer prenose kulturnu baštinu naroda drugima putem gastronomije. Hrana je ujedno neraskidivo povezana s vjerskim običajima, sezonskim slavljinama i značajnim društvenim događajima, čime se jača njena središnja uloga u izgradnji kulturnog identiteta (Ramli i sur., 2016). Kroz nacionalnu kuhinju, članovi jedne kulture održavaju svoju tradiciju te je i prenose na sljedeće generacije, čuvajući tako svoju kulturnu baštinu od zastare.

Nacionalna kuhinja kao odraz kulturnog identiteta analizirana je u brojnim znanstvenim istraživanjima. Istraživanje o nacionalnoj kuhinji na Balkanu analizira postojanje zajedničke balkanske kuhinje unatoč različitim političkim, ekonomskim i društvenim uvjetima između balkanskih zemalja. Kuhinje ove regije temelje se na zajedničkim namirnicama i osmanskom naslijeđu, ali postoje i značajne razlike među njima.

Nacionalna kuhinja na Malti često je predstavljena s mediteranskim tonom, iako mnogi njezini aspekti potječu iz stranih kuhinja. Kuhinja je i na Malti snažan simbol za identitet. Jela kao što su *Venkati* i *Pastizi* simboliziraju nacionalni identitet, iako su prilagođena suvremenim trendovima i ukorijenjena u tradicijama drugih kultura (Billiard, 2010).

U multikulturalnim zemljama kao što je Malezija, obilježena je prilagodbom i sinergijskim procesima. Procesom prilagodbe elemenata iz različitih etničkih kuhinja stvara se zajednički nacionalni kulinarski identitet. Integracija elemenata iz kuhinja različitih naroda omogućuje promociju zemlje na globalnoj razini kroz jedinstvenu i raznoliku kulinarsku ponudu. U Maleziji se kuhinje različitih etničkih skupina poput malajske, kineske i indijske spajaju kako

bi oblikovale zajednički nacionalni kulinarski identitet. Ovaj proces pridonosi društvenoj koheziji i promiče zemlju kao jedinstvenu kulturnu destinaciju (Mohd Zaharie i Suhaimi, 2014).

Može se zaključiti da su nacionalna jela često povezana s vjerskim obredima, sezonskim slavljinama i društvenim prilikama te su simboli kulturnog ponosa i baštine. Primjeri kao što su mediteranska, balkanska, malteška i multikulturalna kuhinja u Maleziji pokazuju kako hrana povezuje tradiciju i modernost, jačajući nacionalni identitet i društvenu koheziju.

Nacionalna kuhinja je značajan predstavnik kulturnog identiteta, ali nije fiksna. Razvija se i pod utjecajem je različitih društvenih, ekonomskih i kulturoloških čimbenika. Njezina uloga je održavati tradiciju, a istovremeno povećati vidljivost zemlje na globalnoj razini.

2.1 Povijesni utjecaji na razvoj nacionalne kuhinje u današnjoj Republici Hrvatskoj

Hrvatska nacionalna kuhinja je bogata i raznolika zbog geografskog položaja zemlje, gdje se križaju različite kulture i povijesni događaji. Razvoj hrvatske kuhinje oblikovali su brojni povijesni utjecaji, od antičkih vremena preko srednjovjekovnih kraljevstava pa sve do danas (Barbieri, 2007). Tijekom stoljeća različite su civilizacije uvodile nove namirnice i tehnike kuhanja, utječući na način na koji se hrana priprema.

Rimska vladavina, koja je trajala od 1. st. pr. Kr. do 5. st., imala je značajan utjecaj na prehrabene navike stanovnika današnjih hrvatskih krajeva (Barbieri, 2007). Tijekom rimskog razdoblja maslinovo ulje i vino su postali osnovica prehrane, osobito u obalnim područjima. Rimski kolonisti donijeli su sa sobom svoje prehrabene navike, koje su uključivale ribu, masline, sir i različite priprave od žitarica. Nadalje, izgradnja rimskih cesta olakšala je trgovinu, što je dovelo do raširenog uvoza začina i luksuzne hrane poput smokava i datulja. Rimljani su uveli i tehniku soljenja ribe. Ova tehnika postala je popularna u obalnim područjima Hrvatske, posebice u Dalmaciji, gdje su solane još uvijek važan dio lokalnog gospodarstva (Barbieri, 2007).

Nakon pada Rimskog Carstva, područje današnje Republike Hrvatske je bilo pod utjecajem Bizantskog Carstva, ali i srednjoeuropskih kraljevstava, što se odrazilo i na prehrabene navike. Srednjovjekovni obroci bili su usredotočeni na lokalno dostupne namirnice kao što su žitarice, povrće, divljač i riba. Kruh je bio glavna namirnica, a meso i riba jeli su se za blagdanе i posebne prigode (Barbieri, 2009). Utjecaj srednjoeuropske kulture najočitiiji je u uvođenju

začina kao što su peršin, lovor i kumin koji su postali važni začini mnogih jela. Posebno značenje imalo je i vino. Kultura proizvodnje vina datira još iz rimskog doba, ali je svoje značenje dobila u srednjem vijeku pod utjecajem Crkve i religijskih skupina (Barbieri, 2009).

Dolazak Osmanskog Carstva u 15. stoljeću donio je značajne promjene u prehranbenim navikama, posebice u istočnoj i južnoj Hrvatskoj. Turski utjecaj je najočitiiji u Slavoniji, ali je uvelike prisutan i u zaleđu Dalmacije. Tradicionalna turska jela poput sarme, kebaba, bureka i baklave postala su dio svakodnevne prehrane, a mnoga od tih jela preživjela su do danas (Barbieri, 2009). Osim toga, Osmanlije su uveli i nove začine i načine kuhanja, kao što je pečenje mesa na ražnju (roštilj) i pravljenje raznih tijesta. Namirnice poput riže, kukuruza i patlidžana također su ušle u prehranu lokalnog stanovništva. *Slavonski kulen* ili *čobanac* danas je poznat kao lokalni specijalitet, no način kuhanja mesa i upotreba začina također ima turske korijene (Barbieri, 2009.).

Tijekom stoljeća pod mletačkom vlašću, hrvatsko primorje, posebice Dalmacija, naslijedilo je mnoge kulinarske tradicije od Venecije. Mletačka vladavina potaknula je razvoj mediteranske kuhinje u kojoj su dominirali maslinovo ulje, češnjak, svježa riba i plodovi mora. Mlečani su u Dalmaciju donijeli praksu kuhanja jela poput rižota i tjestenine, koja su se savršeno uklopila u lokalne prehrabene navike (Barbieri, 2007). U to vrijeme je bilo vrlo razvijeno ribarstvo i vinogradarstvo, a solane su bile neophodne za proizvodnju i očuvanje hrane. Dalmatinski pršut sušen na vjetru jedan je od kulinarskih simbola regije, a način sušenja i začinjavanja ukorijenjen je u venecijanskoj tradiciji (Barbieri, 2007).

Jedan od najvažnijih povijesnih utjecaja na hrvatskom kontinentu bilo je razdoblje Habsburškog Carstva i kasnije Austro-Ugarske (Barbieri, 2009). Pod utjecajem srednje Europe kuhinja kontinentalne Hrvatske postala je bogatija i raznovrsnija. Mnoge slastice poput savijače i makovnjače preuzete su iz austrijske i mađarske kuhinje. Iz mađarske kulinarske tradicije potječu *gulaš* i *paprikaš*, danas popularni u mnogim dijelovima Hrvatske. Iz tog vremena datiraju bogate juhe i pečenja, kao i upotreba začina poput paprike, koja je danas važan začim slavonske kuhinje. Utjecaj Austro-Ugarske vidljiv je i u kulturi kavana koja opstaje u Zagrebu i većim gradovima (Barbieri, 2009).

Povijesni razvoj hrvatske kuhinje ukazuje na duboku interakciju s brojnim kulturama i civilizacijama, uključujući Rimljane, Osmanlije, Mlečane i Austro-Ugarsko Carstvo. Ova kulinarska raznolikost čini hrvatsku kuhinju posebnom, a regije poput Dalmacije, Slavonije i

Istre zadržavaju svoje tradicionalne običaje, a istovremeno se prilagođavaju modernim trendovima. Naglasak na lokalnim namirnicama i tradicionalnim tehnikama pripreme hrane ne samo da čuva kulturnu baštinu nego i potiče rast gastronomskog turizma. U konačnici, hrvatska kuhinja utjelovljuje sintezu povijesnog naslijeđa i suvremene inovacije, čime se jača nacionalni identitet i obogaćuje turističko iskustvo.

Nacionalna kuhinja ključna je za turističko iskustvo. Ona sve više zauzima središnje mjesto u doživljaju turističkih odredišta diljem svijeta. Kao bitan element turističkog doživljaja, nacionalna kuhinja ne samo da turistima omogućuje zadovoljenje osnovnih potreba, već pruža i uvid u kulturnu baštinu regije. Ovaj osvrt istražuje kako je kuhinja ključna za turističko iskustvo, naglašavajući njezinu ulogu u jačanju autentičnosti destinacije i održivom razvoju turizma.

2.2 Nacionalna kuhinja kao srž ponude iskustva u gastronomskom turizmu

U posljednjim desetljećima hrana je postala jedan od ključnih elemenata turističkog iskustva, a smatra se vrhuncem doživljaja. Turisti sve više traže autentična iskustva koja im omogućuju upoznavanje nacionalne kulture kroz hranu, piće i tradicionalne tehnike kuhanja. Nacionalna kuhinja ne samo da zadovoljava osnovne potrebe tijekom putovanja, već postaje i važan čimbenik vjernosti turista prema određenoj destinaciji. Na primjer, projekt „Grčki doručak“, kojeg je pokrenula Grčka gospodarska komora, promiče bogatstvo nacionalnih proizvoda i autentične grčke kuhinje, povezujući hotele i nacionalne proizvođače te jačajući lokalno gospodarstvo. Ovaj projekt pokazuje kako uključivanje nacionalnih proizvoda u turistički proizvod može obogatiti turističko iskustvo, promovirati kulturnu baštinu i istovremeno podržati nacionalne zajednice (Kyriakaki i sur., 2021).

Gastronomski turizam, kao poseban oblik turizma, postaje sve popularniji zbog sposobnosti destinacija da se istaknu svojom autentičnom kuhinjom. Konzumiranjem nacionalnih specijaliteta, turisti imaju priliku dobiti uvid u povijest, kulturu i prirodne resurse destinacije. Ovaj trend prepoznala je i Svjetska turistička organizacija (United Nations World Tourism Organization- UNWTO), koja je 2015. godine gastronomski turizam identificirala kao jedan od najdinamičnijih sektora u globalnoj turističkoj industriji (Nesterchuk i sur., 2021). Primjerice, u sklopu obilaska, turisti mogu sudjelovati u aktivnostima kao što su posjeti farmama, kuharske radionice ili degustacije, čime dodatno obogaćuju svoje iskustvo. Autentična nacionalna

kuhinja, temeljena na regionalnim specijalitetima, privlači turiste željne upoznavanja s nacionalnim specijalitetima i tradicijama.

Nacionalna kuhinja ima značajan potencijal u doprinosu održivom razvoju turizma. Korištenje lokalnih namirnica i poticanje suradnje između turističkih poduzeća i lokalnih proizvođača može pridonijeti zaštiti ekoloških praksi i jačanju nacionalnih gospodarstava (Kyriakaki, 2021). Primjerice, korištenje lokalnih sirovina u hotelima i restoranima može smanjiti ekonomski odljev i podržati održivi razvoj destinacija. Pored toga, gastronomski turizam može otvoriti nova radna mjesta, posebno za mlade ljude i žene u ruralnim područjima, te spriječiti napuštanje sela. Ovakav turizam također može očuvati tradicionalne kulinarske vještine i recepte, što pomaže u očuvanju nacionalne baštine u suvremenom kontekstu sveopće globalizacije (Kyriakaki, 2021).

Ključni razlog zašto je nacionalna kuhinja toliko važna u turizmu jest njezina sposobnost da pruži autentična iskustva. Gastronomija zadovoljava osnovne potrebe turista te stvara duboko osobna iskustva koja im omogućuju povezivanje s kulturom destinacije na jedinstven način. Kroz gastronomski turizam turisti traže autentičnost tj. priliku da kušaju hranu pripremljenu prema tradicionalnim receptima, koristeći nacionalne namirnice i tehnike kuhanja koje su se prenosile generacijama. Postoje različite kategorije gastronomskih turista, od onih koji žele jednostavno kušati nacionalne proizvode do onih koji žele sudjelovati u kuhanju i upoznati lokalne običaje (Kyriakaki, 2021). Raznolikost ponude i običaja omogućuje destinacijama da svoju ponudu prilagode širokom spektru turističkih interesa.

Kao srž turističkog doživljaja, nacionalna kuhinja ima potencijal obogatiti turističke proizvode, promovirati održivi razvoj destinacija i pružiti turistima autentična i nezaboravna iskustva. Korištenje nacionalnih proizvoda i jačanje gastronomske tradicije ne samo da jača nacionalna gospodarstva, već i pomaže u očuvanju kulturne baštine. Turističke destinacije koje se fokusiraju na promicanje nacionalne kuhinje u budućnosti imaju priliku steći prepoznatljivost i konkurentnost na globalnom turističkom tržištu.

2.3. Sinergija lokalnih sastojaka i tradicionalnih metoda kuhanja kao dodana vrijednost u gastronomskom turizmu

Gastronomski turizam sve više se prepoznaje kao bitna komponenta globalne turističke ponude. Ono što ovu vrstu turizma čini jedinstvenom jest činjenica da povezuje putnike s lokalnom

kulturom putem hrane i specifičnih tehnika kuhanja karakterističnih za određenu regiju. Sinergija između lokalnih sastojaka i tradicionalnih metoda pripreme hrane stvara jedinstvenu vrijednost i donosi mnoge koristi kako turistima, tako i lokalnim zajednicama.

Lokalni sastojci sa *Zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI)* i *Zaštićenom oznakom zemljopisnog porijekla (ZOZP)* poboljšavaju kvalitetu turističke ponude te služe očuvanju specifičnih karakteristika regije, kao što su lokalna klima, tlo i poljoprivredna povijest. Lokalni proizvodi imaju važnu ulogu u jačanju regionalnog identiteta, pružajući posjetiteljima jedinstveno gastronomsko iskustvo (Pamukçu i sur., 2021). Ovi sastojci odražavaju kvalitetu i autentičnost, a ujedno potiču lokalno gospodarstvo povećanjem potražnje za lokalnim proizvodima. Jedan od ključnih elemenata koji obogaćuje vrijednost turističkoj ponudi jest korištenje tradicionalnih metoda kuhanja. Ove metode, često prenesene „s koljena na koljeno“, osiguravaju ne samo kvalitetu hrane već i očuvanje kulturne baštine regije. Tehnike poput fermentacije, sušenja, dimljenja ili kuhanja u posebnim posudama odražavaju stoljetnu mudrost lokalnih zajednica, omogućujući turistima da dožive autentičnost koja se teško može pronaći drugdje (Richards, 2012).

Održivost postaje sve važniji faktor u suvremenom turizmu, a lokalni sastojci i tradicionalne metode kuhanja ključni su faktori u postizanju ovog cilja. Korištenje lokalno uzgajanih proizvoda može smanjiti potrebu za transportom hrane, čime se smanjuje emisija stakleničkih plinova i smanjuje ekološki otisak destinacije (Pamukçu i sur., 2021). Osim toga, ovaj pristup može revitalizirati lokalne zajednice, stvoriti nova radna mjesta i pružiti prilike za održivi ekonomski rast. Istraživanje o gastronomskoj održivosti naglašava da destinacije koje koriste lokalne proizvode i tradicionalne metode kuhanja ne samo da opslužuju turiste, nego također osiguravaju dugoročnu održivost same zajednice. Takve destinacije mogu privući i ekološki osviještene turiste koji traže autentična iskustva koja vode ka održivom načinu života (Richards, 2012).

Autentičnost je ključni aspekt dodane vrijednosti gastronomskog turizma. Danas turisti sve više traže iskustva koja nadmašuju tradicionalne turističke aktivnosti i omogućuju im dublje povezivanje s kulturom određene destinacije. Lokalni proizvodi i tradicionalne metode kuhanja igraju važnu ulogu u stvaranju autentičnih iskustava, omogućujući turistima da dožive okuse, mirise i teksture koje su jedinstvene za regiju. Proizvodi s geografskim oznakama izvornosti i geografskog porijekla ne samo da mogu poboljšati turističko iskustvo, već i promovirati lokalnu

povijest i kulturu (Pamukçu i sur., 2021). Autentičnost se također odražava u prilikama koje turisti imaju za sudjelovanje u procesu proizvodnje.

3. RAZNOLIKOST NACIONALNE KUHINJE U REPUBLICI HRVATSKOJ

Smještena na raskrižju srednje Europe, Balkana i Mediterana, Hrvatska ima bogatu i raznoliku kulinarsku tradiciju, oblikovanu stoljećima povijesnih utjecaja, kulturnih interakcija i geografskih obilježja. Kako je prethodno navedeno, na hrvatsku kuhinju utjecali su različiti narodi i kulture, koji su svaki na svoj način pridonijeli bogatstvu lokalne kulinarske tradicije. Zemlja je podijeljena na dvije glavne kulinarske regije, a to su Kontinentalna Hrvatska i Primorska Hrvatska (Bakan, 2015). Obje regije imaju vlastitu kuhinju koja se temelji na lokalnim resursima, klimatskim uvjetima i povijesnim utjecajima. Kontinentalna kuhinja obiluje mesnim jelima, suhomesnatim proizvodima, varivima i narescima, dok se Primorska Hrvatska oslanja na mediteransku prehranu temeljenu na ribi, maslinovom ulju i povrću. U narednom poglavlju se istražuje raznolikost nacionalne kuhinje Republike Hrvatske analizirajući kontinentalne i primorske regije, kao i razmatrajući gastronomske posebnosti primorskih, otočnih i zagorsko-dalmatinskih regija.

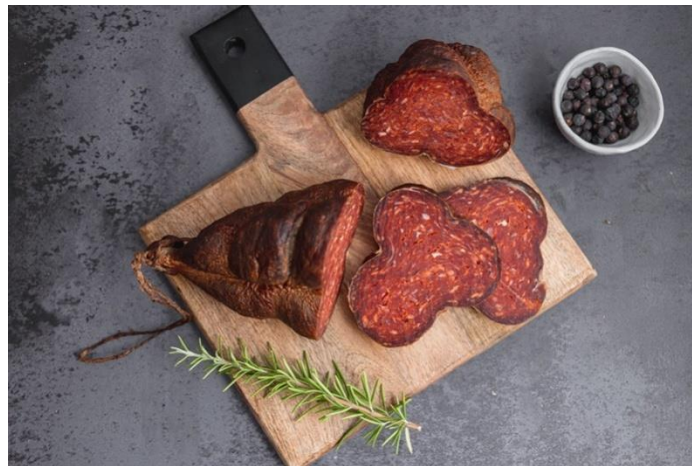
3.1. Obilježja nacionalne kuhinje u kontinentalnoj Hrvatskoj

Kontinentalnu Hrvatsku, koja obuhvaća sjeverni, istočni i središnji dio zemlje, uključujući Slavoniju, Baranju, Međimurje, Zagorje i središnju Hrvatsku, karakterizira umjereno kontinentalna klima s izraženim razlikama između godišnjih doba. Klimatska raznolikost utjecala je na sezonsku prehranu i razvoj jela koja odražavaju bogatstvo poljoprivrednih proizvoda regije.

Kuhinja kontinentalne Hrvatske odražava povijesne utjecaje velikih carstava i kultura koje su prolazile ovim dijelom Europe. Kulinarstvo ovog kraja bilo je pod snažnim utjecajem Mađarske, Austrije, Osmanlija i kasnije Habsburške monarhije. Svaka od navedenih kultura ostavila je traga na jelima, začinima i načinu pripreme hrane. Utjecaj Habsburške Monarhije donio je tehniku prženja i kuhanja složenih mesnih jela, posebice svinjskog i goveđeg mesa, koja su postala glavna namirnica u ovom dijelu Hrvatske. Osim toga, tijekom razdoblja Habsburške monarhije su se razvile i brojne tehnike pripreme slastica, poput savijače i raznih vrsta kolača, koji se danas smatraju tradicionalnim. (Barić, 2013.)

Mađarski utjecaj očituje se u korištenju paprike i drugih ljutih začina, dok su Turci ostavili neizbrisiv trag jelima poput sarme, ćevapčića i bureka, kao i tehnikama konzerviranja mesa, posebice sušenja i dimljenja, karakterističnih za Slavoniju. Slavonija, kao granica zapadne i istočne Europe, stoljećima je bila poprište ratova, invazija i sukoba, ali i razmjene kulinarskih tradicija. Suhomesnati proizvodi poput kulena, kobasica i slanine postali su simboli ovoga kraja, a njihova priprema usavršena je kroz stoljeća poljoprivredne tradicije. (Vlahović, 2016.)

Gastronomija kontinentalne Hrvatske temelji se na velikom udjelu mesa, posebice svinjetine i junetine, te obilju sezonskog povrća. Svinjetina je prevladavajuća namirnica, posebno u Slavoniji i Baranji, gdje temelj prehrane čine suhomesnati proizvodi poput kulena, kobasica i krejera. Kulen je specifična slavonska poslastica, sušena i dimljena kobasica začinjena crvenom paprikom i češnjakom, čija proizvodnja zahtijeva višemjesečno sušenje (Slika 1).



Slika 1. Baranjski kulen kao najpoznatije jelo istočne Hrvatske

Izvor: <https://suvremena.hr/baranjski-kulen-predstavlja-vrhunac-kulenarskog-umijeca/>, 2.9.2024.

Čobanac je izvorno čobanska juha koja se priprema od nekoliko vrsta mesa, često divljači, i polako se kuha u kotlu uz dodatak velike količine luka, paprike i začina. *Čobanac* je neizostavno jelo na slavenskim okupljanjima i proslavama (Barbieri, 2009). *Fiš paprikaš* je riblji paprikaš od slatkovodne ribe, posebno šarana, soma i štuke, kuhan u kotlu s dosta crvene paprike. *Fiš* je tipično baranjsko jelo, gdje se često poslužuje s domaćim rezancima ili palentom (Barbieri, 2009). *Sarma* je tradicionalno jelo koje vuče korijene iz osmanske kuhinje, sastoji se od kiselog kupusa punjenog mljevenim mesom i rižom, začinjenog paprom, češnjakom i dimljenim mesom, koji se polako kuha da upije bogate okuse (Barbieri, 2009).

U središnjoj Hrvatskoj su osobito poznati *Zagorski štrukli*. *Štrukli* su jelo od tankog tijesta punjenog svježim sirom. Mogu kuhati ili peći, a obično se poslužuju s vrhnjem i prženim krušnim mrvicama (Slika 2). Ovaj jednostavan, ali izuzetno ukusan specijalitet često se poslužuje u posebnim prilikama. *Purica s mlincima* je u središnjoj Hrvatskoj tipično jelo za blagdane i slavlja. Pečena purica poslužuje se s mlincima, tradicionalnim sušenim tijestom koje se kratko prokuha i prelije sokom od pečenja (Barbieri, 2009).



Slika 2. Zagorski štrukli zaštićeni oznakom zemljopisnog podrijetla

Izvor: <https://www.zagreb.info/gastro/strukli-bez-kompliciranja-evo-kako-ih-napraviti-najbrze-i-najjednostavnije/311714/>, 03.09.2024.

Kontinentalna Hrvatska obiluje vinogradima, a najpoznatije vinorodne regije su Slavonija, Moslavina, Međugorje i Zagorje. Ovi krajevi ponose se dugom tradicijom proizvodnje vina, posebice bijelih sorti. Graševina, najpoznatije slavonsko bijelo vino, svježeg i laganog mirisa, odlično se slaže s ribljim jelima, bijelim mesom i sirevima. *Graševina* je najzastupljenija sorta u kontinentalnoj Hrvatskoj i simbol je ove vinorodne regije. *Traminac* je aromatično bijelo vino iz Iloka, jedno od najprestižnijih hrvatskih vina, poznato po svojim cvjetnim i voćnim aromama (Miličević, 2013). Ilok je uz Kutjevo središte proizvodnje vrhunskih bijelih vina u Slavoniji. *Šljivovica* je tradicionalno piće u Slavoniji. Dobiva se destilacijom fermentiranih šljiva i često se pije kao aperitiv. Osim *šljivovice*, popularne su i druge vrste rakije poput *orahovače* i *medovine* (Žaper, 2004).

U kontinentalnoj Hrvatskoj sezonalnost ima važnu ulogu u prehrani. Poljoprivreda je duboko ukorijenjena u svakodnevni život, a domaći proizvodi poput kiselog kupusa, svježe ubranog povrća i voća koriste se tijekom cijele godine. Čuvanje hrane preko zime, kiseljenje kupusa,

krastavaca i paprike važan je dio tradicije. Tijekom zimskih mjeseci konzumiraju se teža jela s mesom, krumpirom i zimskim povrćem, dok ljeto donosi obilje svježeg voća poput paprike, rajčice, krumpira i mahunarki.

3.2. Obilježja nacionalne kuhinje u Primorskoj Hrvatskoj

Primorska Hrvatska, koja uključuje Istru, Kvarner i Dalmaciju, ima osebujnu mediteransku kuhinju. Regiju karakterizira blaga klima i obilje plodova mora, povrća i maslinovog ulja koji čine temelj prehrane. Međutim, unutar same primorske Hrvatske postoje značajne razlike u kulinarskim tradicijama između obalnog, otočnog i zagorskog područja Dalmacije (Barbieri, 2007). Zbog svoje povijesne povezanosti s Mediteranom, kuhinja hrvatskog priobalja bila je pod velikim utjecajem talijanske i venecijanske kulinarske tradicije. Mlečani su ostavili neizbrisiv trag u kuhinji Istre i Dalmacije, donijevši sa sobom tehnike pripreme plodova mora, korištenje maslinova ulja, vina i začina poput ružmarina i lovora. Povijesne veze s Grčkom također postoje, posebice u Dalmaciji, gdje su masline, smokve i vino od davnina bili glavni sastojci prehrane, a jadranska obala bila je glavna trgovačka ruta koja je dopuštala uvoz začina i drugih egzotičnih namirnica (Barbieri, 2007). Primorska Dalmacija, koja se proteže od Zadra do Dubrovnika, ima prepoznatljivu mediteransku kuhinju s naglaskom na svježim plodovima mora, ribi i povrću. Riba se često priprema na roštilju, kuhana ili poširana u vodi s minimalnim začinjavanjem, uz dodatak maslinova ulja, češnjaka i peršina. Brudet (Slika 3.) je vrlo poznato dalmatinsko riblje jelo od nekoliko vrsta ribe, kuhano u umaku od rajčice, vina i začina. Poslužuje se s palentom kao jedno je od najtipičnijih jela primorske Dalmacije (Barbieri, 2007).



Slika 3. Brudet

Izvor: <https://www.vijesti.me/lifestyle/kuhinja-i-kuca/617972/izuzetan-dalmatinski-brodet-na-ribarski-nacin>,

05.09.2024.

Salata od hobotnice (Slika 4) je popularno hladno predjelo od kuhane hobotnice začinjene maslinovim uljem, octom, peršinom i lukom (Barbieri, 2007).



Slika 4. Salata od hobotnice

Izvor: https://zdravljefitness.hr/imager/1200x630/upload/articles/salata_od_hobotnice.png, 10.9.2024.

Otočna kuhinja često je jednostavna, bazirana na ribi, *suhomesnatim proizvodima* i povrću, zbog ograničenih resursa. Lokalno bilje poput ružmarina i kadulje često se koristi u kuhanju. Sušena riba i janjetina specijaliteti su mnogih otoka. Primjerice, *gregada* je tradicionalno otočko jelo od ribe, krumpira i maslinovog ulja, lagano kuhano u loncu. Ovo jednostavno jelo ističe prirodne okuse sastojaka (Barbieri, 2007). Paška i bračka janjetina imaju poseban okus zahvaljujući ovčjoj prehrani aromatičnim biljem i morskom soli (Barbieri, 2007).

Dalmatinska zagora nudi rustikalniju kuhinju koja se temelji na mesu, kruhu i povrću, s minimalnim udjelom plodova mora. Pečena janjetina i jaretina tradicionalna su jela u Zagori, osobito u blagdansko vrijeme. *Sinjski arambaši* su jelo slično sarmi, ali s manjim, zbijenijim listovima kiselog kupusa punjenim sjeckanim mesom te su poznati sinjski specijalitet (Barbieri, 2007).

Hrvatsko primorje poznato je po proizvodnji vrhunskih vina. Istra je domovina poznate *Malvazije*, dok je u Dalmaciji najpoznatiji *Plavac mali*. Osim vina, česta je i rakija, osobito *travarica* i *rozulin*, koje se često piju kao aperitivi i digestivi. *Malvazija* je svježije, lagano bijelo vino iz Istre, često se poslužuje uz riblja jela i plodove mora. *Plavac mali* je bogato crno vino iz južne Dalmacije, savršeno uz mesna jela poput pašticide i pečenja (Barbieri, 2007).

3.3. Utjecaj suvremenih trendova na hrvatsku nacionalnu kuhinju

Iako se hrvatska tradicionalna kuhinja ponosi očuvanjem starih recepata i tehnika, posljednjih je desetljeća pod utjecajem globalizacije, suvremenih kulinarskih trendova i sve veće potražnje za novim gastronomskim iskustvima doživjela niz promjena. Te su promjene osobito vidljive u većim gradovima, turističkim regijama i među mladim kuharima koji kombiniraju lokalne namirnice s inovativnim tehnikama i međunarodnim utjecajima. Suvremeni kuhari sve više eksperimentiraju s tradicionalnim jelima, dajući im suvremeni štih ili koristeći nove tehnike kuhanja koje klasičnim receptima dodaju svježinu i kreativnost. Te su inovacije često usmjerene na očuvanje izvornog okusa uz suvremenizaciju prezentacije i tehnika pripreme.

Suvremeni kuhari reinterpetiraju mnoge tradicionalne recepte, poput *sarme*, *pašticide* i *purice* na način da sačuvaju autentične okuse, ali ih prezentiraju kao kompleksnija i vizualno privlačnija jela. Primjerice, sarma se može predstaviti kao “dekonstruirano” jelo s različitim sastojcima pripremljenim odvojeno, ali na način da se očuva prepoznatljiv okus izvornog jela (Widari i sur., 2024). *Sous-vide* tehnika je stekla popularnost u suvremenim restoranima diljem svijeta, a sve je popularnija i u Hrvatskoj. Primjerice, pečena janjetina, koja tradicionalno zahtijeva dugo kuhanje pod metalnom napom, sada se može pripremiti *sous-vide*, metodom koja omogućuje precizniju kontrolu nad teksturom i okusom mesa. *Sous-vide* je kulinarska tehnika kuhanja hrane u kontroliranim uvjetima na niskoj, precizno reguliranoj temperaturi unutar hermetički zatvorene vrećice. Naziv *sous-vide* dolazi iz francuskog jezika i znači „pod vakuumom“. Proces se sastoji od nekoliko koraka. Vakuumsko pakiranje uključuje stavljanje prehrambenih proizvoda poput mesa, ribe i povrća u plastičnu vrećicu koja je hermetički zatvorena, obično pomoću vakuumske pumpe. Kontrolirano kuhanje u vodi podrazumijeva kuhanje vakumirane hrane u vodi koja se održava na niskoj, preciznoj temperaturi, općenito između 55°C i 65°C za meso i nešto višoj za povrće. Trajanje kuhanja može varirati od nekoliko sati do dana, ovisno o vrsti hrane. Kada je termičko kuhanje završeno, hrana se često kratko peče na visokoj temperaturi kako bi se postigla hrskava korica, posebno kod mesa (Baldwin, 2012).

Tradicionalna hrvatska kuhinja sve se više stapa s internacionalnim kulinarskim utjecajima. U gradovima kao što su Zagreb, Dubrovnik i Split i nudi se *fusion* kuhinja koja kombinira dalmatinsku ribu s azijskim začinima, slavonske mesne proizvode s francuskim tehnikama kuhanja itd. (Peters i Broersma, 2019). Navedene kombinacije fasciniraju goste koji žele iskusiti inovativne i svježije interpretacije tradicionalnih jela.

Promjene u svijesti o zdravlju i prehrani utječu na način pripreme hrane, posebice u restoranima i kućanstvima koja prate suvremene prehrambene trendove. Tradicionalna jela, koja su često bila kalorična i bogata masnoćama, prilagođavaju se novim potrebama s naglaskom na laganije i zdravije varijante. Tradicionalna jela poput *ćevapčića*, *sarme* ili *kobasica* često su se pripremala s puno svinjske masti, no danas se umjesto njih koriste laganiji sastojci ili se smanjuje količina masnoće. Kuhari eksperimentiraju s alternativama poput piletine ili puretine u jelima koja su se tradicionalno pripremala s masnijim mesom.

Zbog sve veće popularnosti vegetarijanske i veganske prehrane, mnogi hrvatski restorani nude tradicionalna jela prilagođena tim preferencijama. Jela poput *manistre na pome* (tjestenina s rajčicama) ili *blitve s krumpirom* danas su često dostupna i kao samostalna jela, a ne samo kao prilog. Sve više restorana i kućanstava vraća se korištenju lokalno uzgojene i organski uzgojene hrane. To uključuje korištenje sezonskih proizvoda, što je već uobičajeno u tradicionalnoj kuhinji, ali sada s naglaskom na održivost i organsku proizvodnju. U Dalmaciji se, primjerice, sve više koristi lokalno proizvedeno maslinovo ulje najviše kvalitete, dok u kontinentalnoj Hrvatskoj raste interes za organski uzgojeno povrće i meso.

Unatoč suvremenim promjenama, mnogi kuhari i gurmani inzistiraju na očuvanju izvornosti tradicionalne hrvatske kuhinje. Iako inoviraju i uključuju suvremene tehnike, važno je da temeljni okusi i filozofija jela ostanu netaknuti. Vidljivo je to i kroz sve veći interes za *slow food* pokret koji ističe važnost korištenja lokalnih, sezonskih namirnica i pripreme jela ručno, bez industrijskih prečaca (Schneider, 2008). Upravo zbog tog naglaska na očuvanju tradicije brojni kuhari diljem Hrvatske vode restorane koji spajaju suvremeni pristup s poštovanjem tradicionalnih metoda. Primjerice, luksuzni restorani mogu imati *peku*, tradicionalno jelo, ali sa suvremenom interpretacijom i prezentacijom koje se kuha ispod metalne peke i privlači suvremene gurmane.

Suvremene varijacije hrvatske kuhinje donose svježinu i inovativnost tradicionalnim jelima, a kuhari eksperimentiraju s različitim tehnikama kuhanja, sastojcima i prezentacijom jela. No, bez obzira na te suvremene utjecaje, hrvatska kuhinja ostaje ukorijenjena u svojoj bogatoj tradiciji, oslanjajući se na lokalne i sezonske namirnice koje predstavljaju svoju autentičnu jezgru. Spajajući staro i novo, Hrvatska je sačuvala svoju kulinarsku tradiciju i postala popularno odredište gurmana diljem svijeta.

4. UTJECAJ PUTOVANJA I TURIZMA NA PONUDU NACIONALNE KUHINJE

Turizam ima značajan utjecaj na ponudu nacionalne kuhinje, posebno u zemljama s bogatom poviješću i tradicijom, poput Hrvatske. Ovaj utjecaj može biti pozitivan, ali i negativan, a rezultat je interakcije između turista i lokalnih zajednica. Od promocije lokalne kulture i tradicije do prilagodbe kulinarskih praksi, turistički sektor igra ključnu ulogu u oblikovanju i očuvanju hrvatske gastronomije. Dok komercijalizacija može donijeti određene rizike, svijest o važnosti lokalnih proizvoda i održivom razvoju predstavlja pozitivan korak prema budućnosti nacionalne kuhinje.

4.1. Promocija lokalne kulture i tradicije

Turizam pruža platformu za promociju lokalne kulture i tradicije, uključujući gastronomiju. Različiti festivali hrane, sajmovi i kulturne manifestacije omogućuju lokalnim proizvođačima i kuharima da predstave svoje specijalitete. Na primjer, "Dani hrvatskog jela" promoviraju jela s oznakama zemljopisnog porijekla, čime se potiče očuvanje i valorizacija tradicionalnih recepata (Kojaković, 2010). Ovi događaji ne samo da privlače turiste, već i jačaju identitet lokalne zajednice, omogućujući interakciju između posjetitelja i lokalnog stanovništva. Ova razmjena kultura doprinosi razumijevanju i cijenjenju tradicije, što je ključno za održivost lokalnih običaja (Marin, 2014).

4.2. Prilagodba kulinarskih praksi

S porastom turističkog prometa, lokalni restorani i ugostitelji često prilagođavaju svoje jelovnike kako bi zadovoljili potrebe i očekivanja posjetitelja. To može uključivati moderne tehnike kuhanja ili fuziju tradicionalnih jela s međunarodnim kuhinjama. Mnogi restorani sada nude vegetarijanske i veganske opcije, čime se odgovara na rastući trend održive prehrane (Vincek, 2016). Ova prilagodba može rezultirati i inovacijama u pripremi hrane, a lokalni kuhari često eksperimentiraju s novim okusima i prezentacijama jela, čime stvaraju jedinstvena gastronomska iskustva.

4.3. Komercijalizacija tradicije

Komercijalizacija lokalnih tradicija može imati i pozitivne i negativne učinke. S jedne strane, to može povećati svijest o lokalnoj kulturi i dovesti do razvoja novih poslovnih prilika. S druge strane, prekomjerna komercijalizacija može dovesti do gubitka autentičnosti i tradicije. Na primjer, kada se tradicionalna jela prilagođavaju masovnom tržištu, mogu izgubiti svoj izvorni karakter i značaj (Škrobonja, 2013). U nekim slučajevima, turizam može dovesti do standardizacije ponude, što može rezultirati smanjenjem raznolikosti i bogatstva lokalne kuhinje.

4.4. Promjena u prehranbenim navikama

Turizam također utječe na prehrambene navike lokalnog stanovništva. S povećanjem broja turista, lokalni restorani često preuzimaju međunarodne trendove u prehrani, što može promijeniti i preferencije domaćih potrošača. Na primjer, s porastom interesa za mediteransku prehranu, mnogi lokalni stanovnici počinju više konzumirati ribu i plodove mora, dok se tradicionalna jela pripremaju rjeđe (Vincek, 2016). Ovaj pomak u prehranbenim navikama može rezultirati pozitivnim promjenama u zdravlju lokalnog stanovništva, ali i izazvati zabrinutost zbog gubitka tradicije.

4.5. Osvještavanje o važnosti lokalnih proizvoda

Putovanja i turizam povećavaju osviještenost o važnosti lokalnih proizvoda i održivog razvoja. Turisti često traže autentične i lokalne okuse, što potiče poljoprivrednike i proizvođače hrane da se fokusiraju na kvalitetu i očuvanje lokalnih namirnica. Ovaj trend vodi ka većem interesu za proizvode s oznakama zemljopisnog porijekla, poput *istarskog maslinovog ulja* ili *slavonskog kulena* (Kojaković, 2010). Takvi proizvodi postaju simboli identiteta regije, a njihova promocija može doprinijeti očuvanju tradicije i potpori lokalnim zajednicama.

5. ULOGA JELA SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM ZEMLJOPISNOG PORIJEKLA I IZVORNOSTI U NACIONALNOJ GASTRONOMIJI HRVATSKE

Jela sa Zaštićenom oznakom zemljopisnog porijekla (ZOZP) i izvornosti (ZOI) igraju ključnu ulogu u očuvanju i promicanju nacionalne gastronomske baštine Hrvatske. Ove oznake ne samo da potvrđuju autentičnost određenog proizvoda, već doprinose i ekonomskoj valorizaciji lokalnih zajednica te povećanju prepoznatljivosti hrvatske gastronomije na međunarodnoj sceni (Grgić i Jurišić, 2020).

Zaštićena oznaka zemljopisnog porijekla osigurava ne samo kvalitetu i specifičnost proizvoda, već i njihovo naslijeđe, čime se promovira kulturni identitet Hrvatske. Ove oznake služe kao garancija da se proizvod izrađuje prema tradicionalnim metodama na točno određenom geografskom području. Time se potiče održivost lokalnih gospodarstava i pomaže u očuvanju starih receptura i tehnika (Ćorić, 2019).

Nacionalna gastronomija Hrvatske, koja je raznolika zbog specifičnih klimatskih, geografskih i povijesnih utjecaja, postaje konkurentnija na turističkom tržištu zahvaljujući ovim oznakama. Korištenje zaštićenih proizvoda u restoranima i turističkim ponudama privlači goste željne autentičnih iskustava, čime se dodatno doprinosi razvoju ruralnih krajeva i poboljšanju turističke ponude (Horvat i Kovačević, 2018).

5.1. Slavonski kulen ZOZP

Slavosnki kulen, tradicionalna suhomesnata delicija iz Slavonije, koja nosi oznaku ZOZP. Proizvodi se prema strogo definiranim pravilima koja uključuju korištenje mesa lokalno uzgojenih svinja, specifične začine te poseban proces sušenja i dimljenja. Kulen je postao simbol slavonske kuhinje i predstavlja važan element u očuvanju kulturnog identiteta regije (Puharić, 2019).

5.2. Istarski pršut ZOI

Istarski pršut, koji je zaštićen oznakom ZOI, još je jedan primjer proizvoda koji igra važnu ulogu u očuvanju tradicionalnih metoda proizvodnje. Ovaj pršut se suši na zraku, bez dimljenja, i karakterizira ga poseban okus koji se dobiva dugotrajnim sušenjem na bura vjetru. Istarski pršut je nezaobilazan dio istarske gastronomske ponude i redovito se promovira na lokalnim sajmovima i festivalima (Vitez, 2020).



Slika 5. Istarski pršut

Izvor: <https://delikro.at/hr/webshop-detail/istarski-prsut> 26.09.2024.

5.3. Paški sir ZOI

Ovaj sir proizvodi se na otoku Pagu, a specifičan je po mlijeku paške ovce, koja se hrani aromatičnim biljem bogatim esencijalnim uljima. Zbog uvjeta proizvodnje, paški sir ima jedinstven okus i teksturu, a postao je simbol kvalitete hrvatskih autohtonih proizvoda, prepoznat i izvan granica Hrvatske (Kolar, 2021).



Slika 6. Paški sir

Izvor: <https://gligora.com/sirevi/cijena/paski-sir> 26.09.2024.

5.4. Zagorski šturkli ZOZP

Zagorski šturkli su tradicionalno jelo koje potječe iz Krapinsko-zagorske županije, a postalo je simbol ovog kraja. Ova slastica, koja se sastoji od tankog tijesta punjenog svježim sirom, raznim voćem ili makom, *zaštićena je oznakom zemljopisnog porijekla (ZOZP)*. Ova zaštita ne samo da osigurava očuvanje tradicije, već i omogućava proizvođačima da istaknu kvalitetu svojih proizvoda.

6. NAČINI OČUVANJA KULTURNOG IDENTITETA PUTEM NACIONALNE GASTRONOMIJE

Nacionalna gastronomija igra ključnu ulogu u očuvanju i promicanju kulturnog identiteta. Kroz autohtona jela i recepte, nacije prenose svoja povijesna iskustva, geografske specifičnosti i tradicionalne vrijednosti. U Hrvatskoj, mnoga jela sa zaštićenom oznakom geografskog porijekla i izvornosti služe kao primjer očuvanja tih kulturnih elemenata (Marković i Pavlić, 2022). Primjeri poput *pašticađe*, *kulena* i *peke* nisu samo prehrambeni proizvodi, već simboli kulturnog naslijeđa i tradicije specifičnih regija.

Jedan od najboljih primjera očuvanja kulturnog identiteta putem gastronomije je Istra, gdje se posebna pažnja posvećuje autohtonim jelima poput *fuži s tartufima* i *istarskog pršuta*. Ovi proizvodi ne samo da predstavljaju vrhunsku gastronomsku kvalitetu, već su postali i dio turističke ponude koja povezuje kulinarstvo s kulturnom baštinom Istre (Lončar i Radić, 2021). Slično tome, Dalmacija kroz svoja jela poput *brudeta* i *janjetine s ražnja* odražava specifične klimatske i povijesne uvjete, koji su oblikovali njezinu gastronomiju (Vuković, 2019).

Očuvanje tradicionalnih recepata i tehnika pripreme hrane često se odvija kroz obiteljske linije, ali sve više i kroz organizirane manifestacije i festivale hrane. Primjer takve inicijative je „Dani hrvatskog kulena“, manifestacija koja ne samo da promiče kulen kao zaštićeni proizvod, već i osnažuje kulturni identitet Slavonije, kroz slavlje povijesnih i gastronomskih tradicija tog područja (Jurić, 2020). Ove inicijative omogućuju očuvanje autentičnosti recepata, ali i potiču prijenos kulturnog naslijeđa na mlađe generacije.

6.1. Gastronomski festivali

Gastronomski festivali u Hrvatskoj igraju ključnu ulogu u očuvanju kulturnog identiteta svake regije, naglašavajući autohtona jela i tradicijske metode pripreme hrane. Slavonija se ističe festivalima poput Dana kulena i Fišijade (Slika 5.), koji promoviraju autohtone proizvode kao što su kulen i fiš paprikaš. Ovi festivali okupljaju lokalne proizvođače i kuhare, pridonoseći očuvanju regionalnih kulinarskih tradicija te jačanju lokalnog identiteta (Petrović i Lončar, 2019; Tomić, 2021).



Slika 7. Festival fišijada

Izvor: <https://tzbaranje.hr/najveca-hrvatska-fisijada-okupila-193-majstora-fisa/> 25.09.2024.

Istra, poznata po svojoj bogatoj gastronomskoj baštini, obilježava festivale poput *Dana tartufa* i *Dana istarskog pršuta*, čime promiče autohtone delicije i očuvanje lokalnih metoda proizvodnje. Ovi događaji pridonose prepoznatljivosti Istre kao gastronomske destinacije (Lončar i Radić, 2021).

Dalmacija, koja se ponosi mediteranskom kuhinjom, organizira festivale poput *Dana soli* u Stonu i *Brudetijade*, koji naglašavaju važnost ribljih jela i tradicionalnih tehnika soljenja. Festivali u Dalmaciji povezuju lokalnu zajednicu s njezinim povijesnim korijenima te pridonose turističkoj ponudi regije (Vuković, 2019).

U sjeverozapadnom dijelu Hrvatske, Zagorje čuva svoju kulinarsku tradiciju kroz festival Štruklijada (Slika 6.), posvećen *struklima*, jednom od najpoznatijih zagorskih jela. Ovaj događaj promiče lokalne recepte i omogućuje očuvanje kulturne baštine regije (Perić i Lovrić, 2019).



Slika 8. Festival šturkljada

Izvor: <https://redakcija.hr/provedite-vikend-u-zagorju-jer-stize-struklijada-a-bit-ce-i-fine-kapljice/> 25.09.2024.

Lika, poznata po svojoj specifičnoj klimi i bogatstvu prirodnih resursa, organizira *Dan ličke janjetine*, festival posvećen pripremi tradicionalne ličke janjetine. Ovaj festival ne samo da promovira autohtona jela, već pridonosi očuvanju ruralnog načina života i lokalnih tradicija (Radoš i Zelić, 2020).

Kroz ove manifestacije, Hrvatska koristi festivale hrane kao platformu za promociju svoje raznolike gastronomije, čime jača kulturni identitet svake regije i osigurava prijenos tradicija na nove generacije.

6.2. Sajmovi

Sajmovi hrane i pića u Hrvatskoj predstavljaju važnu platformu za promociju lokalnih proizvoda i očuvanje kulinarske tradicije. Ovi događaji okupljaju proizvođače, kuhare i potrošače, stvarajući prostor za razmjenu znanja i iskustava te podizanje svijesti o autohtonim namirnicama.

Jedan od najpoznatijih sajmova u Hrvatskoj je Sajam hrane i pića koji se svake godine održava u Zagrebu. Ovaj događaj okuplja proizvođače iz svih dijelova zemlje i omogućava im da predstave svoje proizvode, uključujući ona s oznakama geografskog porijekla. Sajam igra

ključnu ulogu u promociji lokalnih delicija kao što su *slavonski kulen*, *istarski pršut* i *dalmatinske masline*, te potiče potrošače na kupovinu domaćih proizvoda (Novak, 2020).

U Istri, *Sajam maslinovog ulja* predstavlja sličan koncept, fokusirajući se na promociju kvalitete istarskih maslinovih ulja. Ovaj sajam ne samo da educira posjetitelje o različitim vrstama maslinovih ulja, već i naglašava važnost održive poljoprivrede i očuvanja tradicionalnih metoda proizvodnje (Šarić, 2021).

U Slavoniji, *Vinkovački jesenski sajam* obilježava sezonu berbe i tradicijske običaje. Ovaj sajam uključuje brojne manifestacije koje prikazuju slavonsku kulturu, a posebno se ističu autohtoni proizvodi poput čvaraka, rakije i domaćih kolača. Posjetitelji imaju priliku sudjelovati u radionicama i degustacijama, čime se dodatno potiče očuvanje lokalnih tradicija i običaja (Kovačević, 2019).

Kroz sajmove, Hrvatska ne samo da promovira svoje bogate gastronomske tradicije, već i jača lokalnu ekonomiju, potiče zajednicu i osigurava da se znanje o tradicionalnim proizvodima prenosi s generacije na generaciju.

6.3. Tradicijski restorani i konobe

Tradicionalni restorani i konobe u Hrvatskoj predstavljaju srž lokalne gastronomije, nudeći posjetiteljima autentična jela pripremljena prema starim receptima. Ove ustanove igraju ključnu ulogu u očuvanju kulinarskog naslijeđa, stvarajući prostor gdje se susreću povijest, kultura i ukusna hrana.

U Dalmaciji, konobe su poznate po svojoj ponudi svježih ribljih specijaliteta i jela pripremljenih od lokalnih namirnica. Konobe se često nalaze u malim obalnim mjestima, gdje gosti mogu uživati u autohtonim jelima poput ribe na gradele i pašticade, dok istovremeno uživaju u predivnom pogledu na more (Jurić, 2020).

U Slavoniji, tradicionalni restorani nude jela koja odražavaju bogatstvo slavonske kuhinje, poput fiš paprikaša i raznih mesnih specijaliteta. Ove ustanove često koriste domaće sastojke, čime se osigurava kvalitetna i autentična ponuda, dok gosti mogu doživjeti toplinu slavonske gostoljubivosti (Petrović, 2019).

Kroz ovu ponudu, tradicionalni restorani i konobe ne samo da pružaju hranu, već i stvaraju iskustva koja povezuju posjetitelje s lokalnom kulturom i tradicijom, doprinoseći očuvanju gastronomskog naslijeđa Hrvatske.

7. ETNO RESTORANI KAO AMBASADORI NACIONALNE KUHINJE

Etno restorani imaju ključnu ulogu u promicanju nacionalne kuhinje i očuvanju kulturne baštine. Ovi restorani ne nude samo tradicionalna jela, već također predstavljaju način života, običaje i povijest određenog područja. Kroz autentičnu atmosferu, opremu i naravno hranu, etno restorani služe kao most između prošlosti i suvremenog svijeta, omogućujući posjetiteljima da dožive pravu bit nacionalne kuhinje.

7.1. Promicanje kulturne baštine

Etno restorani su često opremljeni tradicionalnim namještajem, dekoracijama i umjetninama koje odražavaju lokalnu kulturu i tradiciju. Na taj način, oni postaju mjesta gdje se povijest i kultura mogu iskusiti na vrlo neposredan način. Kroz jelovnike koji sadrže jela pripremljena prema starim receptima, etno restorani pomažu u očuvanju tradicionalnih gastronomskih praksi. Ova autentičnost privlači turiste, ali i lokalne posjetitelje koji žele ponovo doživjeti zaboravljene okuse.

7.2. Uloga u gastronomskom turizmu

Etno restorani često igraju značajnu ulogu u gastronomskom turizmu, koji je u stalnom porastu. Prema istraživanju koje je proveo Vinčec (2016), posjetitelji često traže autentična iskustva koja uključuju lokalne okuse i tradicionalne metode pripreme hrane. Etno restorani nude priliku da se kušaju domaća jela koja su specifična za regiju. Ova iskustva ne samo da poboljšavaju zadovoljstvo turista, već i potiču razvoj lokalne ekonomije kroz podršku lokalnim proizvođačima i poljoprivrednicima.

7.3. Očuvanje tradicija

Uz promicanje nacionalne kuhinje, etno restorani također pomažu u očuvanju tradicija i običaja koji su često u opasnosti od zaborava. Organiziranjem kulturnih događaja, radionica i

prezentacija o tradicijskim metodama pripreme hrane, oni educiraju posjetitelje i lokalne zajednice o važnosti očuvanja kulturne baštine (Marin, 2014). Na primjer, neki etno restorani u Hrvatskoj nude radionice o pripremi domaćih tjestenina ili slastica, čime podižu svijest o važnosti lokalnih namirnica i tradicionalnih recepata.

8. STUDIJA SLUČAJA RESTORAN „BARANJSKA KUĆA“ – KARANAC

Etno restoran Baranjska kuća (Slika 7.) je obiteljski restoran, smješten u etno selu Karanac, u srcu Baranje. Predstavlja savršen spoj tradicionalne kuhinje i autentične atmosfere. Ovaj restoran poznat je po svojoj ponudi specijaliteta koji odražavaju bogatu kulinarsku baštinu regije.



Slika 9. Restoran Baranjska kuća, Karanac

Izvor: <https://knezevi-vinogradi.hr/turisticki-subjekt/etno-restoran-baranjska-kuca/> 25.09.2024.

8.1. Opis restorana

„Baranjska kuća“ specijalizirana je za jela od lokalnih sastojaka s naglaskom na ribu, divljač i sezonsko povrće. Gosti mogu uživati u jelima poput riblje čorbem pečenih riba iz Drav, te specijaliteta od divljači, kao što su jela s jelenjim mesom. Restoran nudi ugodan ambijent s rustikalnim dekorom, drvenim namještajem i elementima lokalne tradicije, stvarajući intimno mjesto za obiteljska okupljanja i proslave.

8.2. Očuvanje tradicije

Restoran "Baranjska kuća" aktivno sudjeluje u očuvanju baranjske tradicije kroz organizaciju različitih manifestacija i događanja, kao što su Dani baranjske kuhinje. Ovi događaji okupljaju lokalne kuhare i vinare koji predstavljaju svoje specijalitete i proizvode, pružajući gostima priliku za degustacije i edukaciju o lokalnim običajima i kulinarstvu. Osim toga, restoran organizira radionice o tradicionalnim tehnikama pripreme jela, čime potiče zajednicu na aktivno sudjelovanje.

8.3. Utjecaj na zajednicu

Restoran značajno doprinosi lokalnoj ekonomiji poticanjem turizma i zapošljavanjem lokalnih stanovnika. Kroz suradnju s lokalnim proizvođačima, ribarima i vinogradarima, restoran osigurava da se koriste svježi, domaći sastojci, čime se podržava održiva poljoprivreda i ribolov. Restoran privlači ne samo lokalne posjetitelje, već i turiste koji traže autentično iskustvo baranjske gastronomije.

Restoran "Baranjska kuća" predstavlja savršen primjer kako se kroz gastronomiju može očuvati kulturni identitet i tradicija Slavonije i Baranje. Njihova posvećenost korištenju lokalnih sastojaka i organizaciji manifestacija doprinosi jačanju zajednice i promociji slavonske i baranjske kuhinje, stvarajući jedinstveno iskustvo za sve posjetitelje

9. ZAKLJUČAK

Nacionalna kuhinja Hrvatske doista odražava naš kulturni identitet, oblikovan kroz povijest, regionalne specijalitete i običaje. Razvoj naše gastronomije pokazuje koliko je bogata i raznolika, a hrana je prava srž našeg gastronomskog turizma. Kombinacija lokalnih namirnica i tradicionalnih načina pripreme dodaje posebnu vrijednost i privlači posjetitelje, pomažući nam da sačuvamo i promoviramo našu kulturnu baštinu. Svaka regija u Hrvatskoj ima svoje jedinstvene karakteristike, bilo da se radi o kontinentalnoj ili primorskoj kuhinji. Ta raznolikost ne obogaćuje samo naše kulinarske doživljaje, već pomaže i u jačanju lokalnog identiteta. Jela s zaštićenim oznakama, koja garantiraju kvalitetu i autentičnost, ključna su za očuvanje tradicije. Primjeri poput festivala, sajмова i tradicionalnih restorana pokazuju kako možemo održati našu kulinarsku kulturu i prenijeti je na buduće generacije. Studija slučaja restorana "Baranjska kuća" pokazuje kako lokalni restorani igraju važnu ulogu u očuvanju naše kulturne baštine. Ova povezanost između hrane, tradicije i turizma obogaćuje iskustva posjetitelja i jača naše zajednice.

U konačnici, hrvatska kuhinja, sa svim svojim bogatstvima i raznolikošću, nije samo ključni dio našeg identiteta, već i važan faktor u turizmu koji pomaže očuvanju tradicije i potiče zajednički razvoj.

LITERATURA

1. Bakan, R. (2015). Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju. *Praktični menadžment: stručni časopis za teoriju i praksu menadžmenta*, 6(1), 105-110.
2. Baldwin, D. E. (2012). Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 15-30.
3. Barić, M. (2013). *Kulturna baština i gastronomija: Očuvanje identiteta kroz tradiciju*.
4. Vlahović, A. (2016). *Gastronomija Hrvatske: Povijest, tradicija, inovacija*.
5. Barbieri, V. (2007). *Jela starih barda*. Zagreb: Algoritam.
6. Barbieri, V. (2009). *Velika hrvatska kuharica*. Zagreb: Profil knjiga.
7. Billiard, E. (2010). *Searching for a national cuisine*. *Journal of Maltese History*, 2(1), 47-57.
8. Kojaković, A. (2010). Kulinarstvo i turizam: Hrvatska perspektiva. *Gastro Istra*, 2(1), 12-15.
9. Marin, D. (2014). Raznolikost hrvatske kuhinje. *Zbornik radova*, 3(2), 34-39.
10. Škrobonja, A. (2013). Zaštićene oznake i njihov značaj za nacionalnu gastronomiju. *Gastronomija i turizam*, 1(1), 55-60.
11. Vincek, V. (2016). Vinska kultura Hrvatske. *Slavonija i vino*, 3(2), 22-29.
12. Bradatan, C. (2003). *Cuisine and cultural identity in Balkans*. *Anthropology of East Europe Review*, 21(1), 43-47.
13. Davis, C., Bryan, J., Hodgson, J., Murphy, K. (2015). Definition of the Mediterranean diet: a literature review. *Nutrients*, 7(11), 9139-9153.
14. Kyriakaki, A., Zagkotsi, S., Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location. The case of the 'greek breakfast'. *Tourismos*, 11(3), 227-261.
15. Miličević, B., Babić, J., Šubarić, D., Petošić, E., Ačkar, Đ., Čačić, J. (2013). Primjena fermentacije s imobiliziranim stanicama kvasca u proizvodnji vina iz različitih sorti grožđa kutjevačkih vinograda. *Glasnik zaštite bilja*, 36(4), 76-85.
16. Mohd Zahari, M. S., Suhaimi, M. Z. (2014). *Common acceptable cuisine in multicultural countries: Towards building the national food identity*. Universiti Teknologi MARA.

17. Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., Kondratenko, I. (2021). Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871-1885.
18. Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692-6698.
19. Peters, C., Broersma, M. (2019). Fusion cuisine: A functional approach to interdisciplinary cooking in journalism studies. *Journalism*, 20(5), 660-669.
20. Ramli, A., Zahari, M. M., Ishak, N., Sharif, M. M. (2013). Food heritage and nation food identity formation. *Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research*, 407, 162-8.
21. Richards, G. (2012). Food and the tourism experience: major findings and policy orientations. *Food and the tourism experience*, 13-46.
22. Schneider, S. (2008). Good, clean, fair: The rhetoric of the slow food movement. *College English*, 70(4), 384-402.
23. Widari, T., Aliffiati, A., Rahman, L. R., Indra, M. (2024). Anti-Mainstream Culinary: The Influence of Post-Modernism on Gastronomy in Indonesian Restaurants. *IAS Journal of Localities*, 2(1), 69-81.
24. Žaper, A. (2004). Kulinarstvo—dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi. *NAŠE MORE: znanstveni časopis za more i pomorstvo*, 51(5-6), 227-238.
25. Ćorić, M., Pejnović, D., Šestan, I. (2019). Geografsko porijeklo i zaštita prehrambenih proizvoda u Hrvatskoj. *Journal of Regional Studies*, 12(2), 35-49
26. Grgić, S., Jurišić, T. (2020). Uloga tradicionalnih proizvoda u turizmu: primjer Hrvatske. *Journal of Tourism and Hospitality*, 15(4), 87-101
27. Horvat, L., Kovačević, N. (2018). Zaštićeni proizvodi i njihov doprinos razvoju gastronomskog turizma. *Tourism Review*, 23(3), 57-69
28. Ministarstvo poljoprivrede. (2021). Popis proizvoda sa zaštićenom oznakom u Hrvatskoj <https://poljoprivreda.gov.hr/>
29. Jurić, M. (2020). Manifestacije kao alat za očuvanje kulturne baštine: primjer kulena. *Cultural Heritage Review*, 14(1), 45-58.
30. Puharić, J. (2019). *Uloga gastronomije u razvoju ruralnog turizma u Hrvatskoj*. Turizam i gastronomija, 12(1), 45-60.

31. Vitez, M. (2020). *Zaštita autohtonih proizvoda i njihova uloga u promociji hrvatske gastronomije*. Zagreb: Institut za turizam.
32. Kolar, I. (2021). *Autohtoni proizvodi kao ključni dio identiteta Hrvatske: Paški sir i slavonski kulen*. Zagreb: Institut za prehrambene studije.
33. Lončar, T., Radić, N. (2021). Istarska kuhinja kao dio identiteta i turističke ponude. *Journal of Culinary Tourism*, 19(2), 65-79.
34. Marković, D., Pavlič, A. (2022). Kulturni identitet i gastronomija: primjer Hrvatske. *Journal of Regional Gastronomy*, 17(3), 29-41.
35. Vuković, I. (2019). Tradicionalna dalmatinska kuhinja i njen utjecaj na kulturni identitet. *Dalmatian Studies*, 8(1), 22-34
36. Lončar, T., Radić, N. (2021). Istarska kuhinja kao dio identiteta i turističke ponude. *Journal of Culinary Tourism*, 19(2), 65-79.
37. Perić, M., Lovrić, I. (2019). Štruklijada: festival zagorskih štrukli i kulturni identitet Zagorja. *Ethnological Review*, 7(2), 88-102
38. Petrović, J., Lončar, V. (2019). Dani kulena: Slavonski ponos i tradicija. *Journal of Regional Gastronomy*, 14(2), 50-63
39. Radoš, D., Zelić, I. (2020). Gastronomska tradicija i kulturni identitet u Lici. *Lika Heritage Journal*, 12(1), 15-28
40. Tomić, A. (2021). Fišijada: Tradicija i natjecanje u pripremi slavonskog fiš paprikaša. *Journal of Ethnology and Gastronomy*, 8(4), 34-47
41. Vuković, I. (2019). Tradicionalna dalmatinska kuhinja i njen utjecaj na kulturni identitet. *Dalmatian Studies*, 8(1), 22-34
42. Kovačević, M. (2019). Vinkovački jesenski sajam: Tradicija i inovacija u slavonskoj kulturi. *Cultural Heritage Journal*, 14(3), 27-40
43. Novak, I. (2020). Sajam hrane i pića u Zagrebu: Platforma za promociju domaćih proizvoda. *Gastronomy Review*, 22(1), 15-30
44. Šarić, D. (2021). Sajam maslinovog ulja: Očuvanje tradicije i kvalitete u Istri. *Istrian Heritage Studies*, 10(2), 43-55
45. Marin, D. (2014). Raznolikost hrvatske kuhinje. *Zbornik radova*, 3(2), 34-39.
46. Vinčec, V. (2016). Vinska kultura Hrvatske. *Slavonija i vino*, 3(2), 22-29.

POPIS SLIKA

Slika 1. Baranjski kulen kao najpoznatije jelo istočne Hrvatske.....	10
Slika 2. Zagorski štrukli zaštićeni oznakom zemljopisnog podrijetla.....	11
Slika 3. Brudet.....	12
Slika 4. Salata od hobotnice.....	13
Slika 5. Istarski pršut.....	20
Slika 6. Paški sir.....	21
Slika 7. Festival fišijada.....	23
Slika 8. Festival šturkljada.....	24
Slika 9. Restoran Baranjska kuća, Karanac.....	29