

***Katalog proizvođača tradicijskih proizvoda
Ravnih kotara i Bukovice***



**Zagreb / Ravni kotari
srpanj 2014.**

Impresum:

Izdavač: Sveučilište u Zagrebu, Trg maršala Tita 14, 10 000 Zagreb

Za izdavača: [REDACTED]

Urednik: Roman Ozimec

Tekstovi: Damir Kremenić
Roman Ozimec

Fotografije: Roman Ozimec
Damir Kremenić

Recenzenti: Jakša Primorac

Lektura: [REDACTED]

Priprema za tisk: [REDACTED]

Tisk: [REDACTED]

Naklada: xyz primjeraka

CIP zapis dostupan je u računalnome katalogu nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 888888

ISBN 978-953-5555-66-7

Publikacija je jedna od aktivnosti projekta Kula Jankovića

Katalog proizvođača tradicijskih proizvoda Ravnih kotara i Bukovice

Sadržaj

Predgovor: Tradicija, adut Dalmacije za 21. stoljeće	4
1. Uvod: Ravni kotari i Bukovica	5
1.1. Prirodoslovne osnove	
1.2. Razvoj poljoprivrede	
1.3. Agrobioraznolikost	
1.4. Narodni život	
2. Tradicijski proizvodi	16
2.1. Tradicijski poljoprivredni proizvodi i prerađevine	
2.2. Ostali tradicijski proizvodi	
2.3. Folklor	
2.4. Turizam	
3. Pregled proizvođača tradicijskih proizvoda	39
3.1. Tradicijski poljoprivredni proizvodi i prerađevine	
3.2. Turizam	
4. Osnovna literatura	49
5. Adresar proizvođača tradicijskih poljoprivrednih proizvoda	50

PREDGOVOR

Kvaliteta i tradicija, adut Dalmacije za 21. stoljeće

Dalmacija je povijesna regija smještena na sjevernom dijelu Sredozemlja i jugu Europe, uz istočnu obalu Jadranskog mora. Obuhvaća kontinentalni, priobalni i otočni dio, ukupne duljine oko 400 i širine do 200 km. Suvremena Dalmacija je dio Republike Hrvatske koju čine četiri županije: Zadarska, Šibensko-kninska, Splitsko-dalmatinska i Dubrovačko-neretvanska, površine 35780 km² uz udjel od 22,4% kopnene površine te gotovo 75% obalnog mora Hrvatske. Osim što je dio Mediterana, kolijevke čovječanstva, Dalmacija je ujedno i krajobrazno i biološki najraznolikije područje Europe, u kojoj su proglašena čak četiri Nacionalna parka i pet Parkova prirode, uz dvadeset strogih rezervata. Ne čudi da postojeću bioraznolikost prati i iznimna agrobioraznolikost Dalmacije.

Ravni kotari i Bukovica su najsjeverniji dio Dalmacije, koji se nalaze na njenom razmeđu s kontinentom Like i Velebita. To je područje koje omeđuju dvije rijeke, krške Ljepotice, Zrmanja i Krka. Ravni kotari su nizinsko, primorsko i relativno plodno područje omeđeno sa sjevera Novigradskim morem i Bukovicom, a s juga Zadarskim priobaljem i Jadranskim morem, koje je ovdje načičano brojnim otočićima. Na sjeveru Ravnih kotara uzdiže se krška zaravan Bukovica s izraženim masivom Orljaka, koju dalje prema kontinentu zatvara masiv Velebita. Izražena okršenost koja često prelazi u goli krš ne omogućuje brojniju populaciju stanovništva i ukazuje na surov i težak život Bukovičana, prvenstveno oslonjen na stočarstvo, kozarstvo i ovčarstvo. Administrativni centar Ravnih kotara i Bukovice je grad Benkovac.



Poljoprivreda se počela razvijati prije oko 18000 godina u okviru neolitske poljoprivredne evolucije. Ozbiljnija poljoprivredna proizvodnja je u Dalmaciji započela prije oko 10000 godina, a intenzivira se krajem neolita, prije oko 8000 godina. U brončano doba, prije oko 5000 godina, uz krčenje i paljenje šuma, mijenjaju se vodotoci, grade lokve, suhozidi, pastirske nastambe i drugi elementi poljoprivredne arhitekture, vidljivi i danas u Dalmaciji. Od početka poljoprivredne proizvodnje dalmatinski poljoprivrednik osuđen je na nepoljoprivredno zemljište, jer se udjel poljoprivrednog zemljišta kreće svega oko 13%. Vinova loza, maslina, voće, povrće, žitarice te ovce, koze i goveda temelj su dalmatinske poljoprivrede, a stari maslinici, vinogradi, livade, pašnjaci, oranice, vrtovi, vrtače te izvorne sorte i pasmine ključne su za nastanak dalmatinskih krajobrazova i očuvanje cjelokupne biološke raznolikosti.



U Dalmaciji ni jedna maslina nije ni slična drugoj, svaki je nasad u svojoj vrtači, a svaki struk rajčice ili glava kupusa raste u svojoj vlastitoj škrapi. Svaki otok i selo imaju svoje posebne sorte i pasmine, pa i specijalitete, a hrana je toliko intenzivna da Dalmatinci kažu kako se njen miris čuje. Tako i područje Ravnih kotara i Bukovice, najsjeverniji dio Dalmacije, ima svoje vlastite zvukove, svoje sorte, pasmine i specijalitete, svoje pjesme i plesove. Stoga je namjena ovog kataloga predstaviti tradicijske poljoprivredne proizvode ovog kraja, uz prateće elemente narodne kulture i baštine te sve to očuvati i ukomponirati u turistički atraktivnu ponudu. Proizvodi proizvedeni od tradicionalnih izvornih sorti i pasmina: povrće, voće, cvijeće, meso, mlijeko, med te ulje, sokovi, kompoti, džemovi, vino, kvasina, sir i drugo, postaju u 21. stoljeću premijski proizvodi, koji se na tržište plasiraju s garancijom porijekla i vrhunske kvalitete.

Samo očuvanjem domaćih kultivara, tradicijskih sorti kulturnog bilja i pasmina domaćih životinja te divljih populacija s raznovrsnom ili potencijalno uporabnom vrijednosti ćemo i ubuduće, zajedno sa sve brojnijim turistima, uživati u jedinstvenim krajobrazima, iznimnom biološkom bogatstvu i nezaboravnim mirisima i okusima Ravnih kotara i Bukovice.

1. Ravni kotari i Bukovica

1.1. Prirodoslovne osnove

Područje Ravnih kotara i Bukovice ima iznimni biogeografski položaj. Nalazi se na razmeđu kontinenta i Mediterana, srednje, južne i istočne Europe, ali i na masivu Dinarida, koji se osobito reljefno ističu završnim južnim padinama Velebita. Dinarski krš cijelom kraju daje neizbrisivi pečat kroz bezvodnost i pojavu izrazito skeletnog, kamenitog tla, u najizraženijem obliku poznatog kao *goli* ili *ljuti krš*, odnosno tla dinarskih kamenjara i travnjaka. Tamo gdje je došlo do razgradnje kamene podloge građene od vapnenaca i dolomita, dolaze tla koja su se razvila pod prevladavajućim utjecajem litološkog sastava podloge, od kojih je najpoznatija crvenica (*terra rossa*). U Ravnim kotarima dominiraju ipak smeđa tla na vagnencima i nerazvijena tla na flišu. Samo u najjužnijim dijelovima Ravnih kotara i Bukovice prisutna je sredozemna (mediteranska) klima, koja međutim zbog izraženog utjecaja Velebita, cijelom kraju daje submediteranska obilježja, a brdskim dijelovima i planinsku klimu, sve do oštре visoko-planinske na Velebitu.

Krajobrazi Ravnih kotara i Bukovice pripadaju osnovnoj krajobraznoj jedinici - Sjevernodalmatinskoj zaravni. Osim što je osnovni element vizualne atraktivnosti prostora i nositelj raznovrsnih staništa s pratećom bioraznolikosti, sjevernodalmatinski krajobraz ima iznimnu arhitektonsku vrijednost, nastalu prvenstveno razvojem poljoprivrede na kršu. Izgradnja višenamjenskih suhozida i drugih strukturnih oblika antropogenog reljefa, kao što su: dolci, torovi, stanovi, lokve, bunari i drugi elementi, stvorila je jedinstvenu krajobraznu vizuru ***kulturnih krajobraza***, nepokretnog kulturnog dobra koje ukazuje na razvoj poljoprivrede, zajednice i pripadajućeg teritorija kroz povijest te definira kulturni i prostorni identitet Ravnih kotara i Bukovice. Neki su takvi prostori posebno vrijedni, ali uglavnom još nisu valorizirani u smislu gospodarskog korištenja, iako imaju velik potencijal za ekološku poljoprivrodu te ekološki i kulturni turizam.



Vegetacijski pokrov Ravnih kotara i Bukovice je uslijed škrte kamene podloge, naizgled vrlo siromašan te često i ne pokazuje izrazito brzu izmjenu biljnih zajednica. Dominira šuma hrasta medunca s bjelograbom i crnograbom koja u podvelebitskim dijelovima prelazi u primorsku bukovu šumu. Mozaički se javlja veći broj biljnih zajednica i staništa: zajednice stijena, mediteranski pašnjaci i travnjaci, te posebno antropogena staništa (maslinici, vinogradi, obrađena polja i vrtače) i drugo. Na velikim površinama prošireni su degradacijski stadiji šuma: čuvena dalmatinska makija, polumakija, bušici i drugo. Međutim, raspon od semiaridnih biljnih zajednica do visokoplaninskih bukovo-jelovih šuma uz bezbrojne mikrozajednice, uvjetovao je jednu od vrstama najbogatijih europskih flora.

Na području Ravnih kotara i Bukovice od kopnenih staništa ističu se slatkvodna staništa, prvenstveno uz rijeku Zrmanju i njene pritoke, sklerofilne makije, prirodni i poluprirodni travnjaci, stjenovita staništa te staništa šuma. Od kultiviranih nešumskih staništa ističu se mozaičke kultivirane površine te tradicionalni voćnjaci, vinogradi i maslinici. Velika je raznovrsnost podzemnih staništa: krške špilje i jame, morske špilje, anhijaline špilje te intersticijska podzemna staništa. U ovim staništima živi veliki broj gljiva, biljaka i životinja. Ističu se brojni endemi flore i faune, posebno beskralješnjaka, a naročito špiljske faune. Treba istaknuti da su Ravni kotari i Bukovica prirodni areal vuka, medvjeda te rubno i risa.

Konačno, prirodne vrijednosti Ravnih kotara i Bukovice uvjetovale su proglašenje više zaštićenih područja. Park prirode Velebit obuhvaća i sjeverni rub Bukovice, jugoistočni rub Bukovice sastavni je dio Nacionalnog parka Krka, a u srcu Ravnih kotara nalazi se Park prirode Vransko jezero, s iznimnim ihtiološkim i ornitološkim vrijednostima. Treba istaknuti kako je u planu i zaštita područja Zrmanje, najvjerojatnije u rangu Parka prirode.



1.2. Razvoj poljoprivrede

U Dalmaciji poljoprivredna proizvodnja započinje prije oko 10000 godina, a intenzivira se krajem neolita, prije oko 8000 godina. Uz pojavu prvih poljoprivrednih oruđa, kamenih žrvnjeva i motika te kremenih srpova, prve kulture u uzgoju su: pirevi i pšenice (*Triticum sp.*), ječam (*Hordeum vulgare*), zob (*Avena sp.*), bob (*Vicia faba*), sjekirica (*Lathyrus sativus*), kupus ili raštika (*Brassica sp.*), vinova loza (*Vitis vinifera*) te maslina (*Olea europea*). Od domaćih životinja uzgaja se najprije pas (*Canis familiaris*), pa ovca (*Ovis sp.*), koza (*Capra sp.*) i govedo (*Bos sp.*). Polovicom željeznog doba, u 8. st. pr. Kr., u Dalmaciju doseljavaju Grci koji osnivaju više kolonija: Issu (Vis), Pharos (Hvar), Korkyru (Korčula), Tragurium (Trogir), Epetion (Stobreč) i Salonu (Solin). Međutim, njihov utjecaj na Ravne kotare i Bukovicu nije značajan. U bakreno, brončano i željezno doba, sve do 1. stoljeća, uz već poznate kulture u uzgoju se uvode: proso (*Panicum milliaceum*), raž (*Secale cereale*), leća (*Lens culinaris*), grašak (*Pisum sativum*), smokva (*Ficus carica*) i druge voćke. Iliri Delmati štuju žitarice koje su im glavna proizvodna grana te imaju boga žetelaca Messera. Od alata poznaju drveno ralo, metalne srpove i drugo. Uzgajaju ovce, koze i svinje, manje konje i magarce. Delmatski bog stočarstva Silvan redovito se prikazuje s kozom, dok je pleme Japoda poznato po svinjogradstvu.



U antici, uz dominaciju Rimskog carstva, počinju se uzgajati: bajam (*Ammygdalus communis*), breskva (*Prunus persica*), agrumi (*Citrus sp.*), artičoka (*Cynara scolymus*), riga (*Eruca vesicaria*), mak (*Papaver somniferum*) i pinija (*Pinus pinea*) te neke danas zaboravljene kulture: lećasta grahorica (*Vicia ervilia*) i sjetveni podlanak (*Camelina sativa*). Od domaćih životinja snaži uzgoj konja (*Equus caballus*), magaraca (*Equus asinus*), svinja (*Sus scrofa*), pčela (*Apis mellifera*) i golubova (*Columba livia*). U poljoprivredu se uvodi željezni plug. U Ravnim kotarima i Bukovici jače je razvijeno stočarstvo i uzgoj žitarica, dok primorski dio, pod utjecajem Grka i Rimljana, postaje važan proizvođač maslinova ulja i vina. Doseljenjem Slavena u 7. stoljeću, Dalmacija je obogaćena novim sortama ratarskih kultura te voćki, kao što su jabuka (*Malus domestica*), kruška (*Pyrus communis*), dunja (*Cydonia oblonga*), šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Cerasus avium*), kao i novim pasminama goveda, ovaca i pasa.



U ranom srednjem vijeku u uzgoj dolaze kulture dalekoistočnog porijekla: mandarina (*Citrus reticulata*), žižula (*Zizyphus jujuba*), nešpolja (*Eriobotrya japonica*) te dudov svilac (*Bombyx mori*). Otkrićem Novoga svijeta, do kraja 18. stoljeća pojavljuju se nove kulture: krumpir (*Solanum tuberaceum*), rajčica (*Lycopersicum lycopersicum*), paprika (*Capsicum annuum*), kukuruz (*Zea mays*), grah (*Phaseolus* sp.), duhan (*Nicotiana* sp.), agava (*Agave americana*). Neke su postale značajne u poljoprivredi Ravnih kotara, posebno krumpir, kukuruz i duhan. Pojavljuje se i puran (*Meleagris gallopavo*), ovdje zvan „tuka“. Od 19. i kroz 20. stoljeće, započinje uzgoj nekih autohtonih vrsta: buhača (*Tanacetum cinerarifolium*), ružmarina (*Rosmarinus officinalis*) i šafrana (*Crocus* sp.) te introducirane lavande (*Lavandula* sp.).

Razvojem poljoprivrede neke kulture evoluiraju, razvijaju se ili izumiru. Neke se ovdje kontinuirano uzgajaju više tisućljeća, neke tek stotinjak godina, a neke su možda zauvijek nestale. Tako su gotovo sve žitarice koje se u Ravnim kotarima uzgajaju 8000 godina, danas gotovo nestale, kao i zajednica strnišnih korova te populacija starih mahunarki. Broj konja, magaraca, goveda i svinja pao je na granicu opstanka, dok su neke novije kulture: kukuruz, rajčica ili krumpir, postale dominantne. S druge strane maslinarstvo i vinogradarstvo, ali i uzgoj maraske se neprestano razvija, pa se danas u 21. stoljeću, Ravnici diče upravo ovim perjanicama svoje poljoprivrede.



1.3. Agrobioraznolikost

Jedan od najvažnijih elemenata razvoja poljoprivrede je udomaćivanje divljih vrsta biljaka i životinja te njihova introdukcija u poljoprivrednu proizvodnju. Dalnjom selekcijom nastaju sorte kulturnog bilja i pasmine domaćih životinja, ali u agrobioraznolikost ubrajamo i divlje vrste gljiva, biljaka i životinja koje čovjek koristi i može ih početi uzgajati. Agrobioraznolikost Ravnih kotara i Bukovice se ističe kako zbog razmeđe biogeografskih cjelina, tako i uslijed burnih povijesnih i socijalno-ekonomskih čimbenika. Za ovo posebno zahtjevno područje, interakcijom genetičke osnove udomaćenih sorti i pasmina, želje i potrebe čovjeka koji ih tisućljećima selekcionira te utjecajem okoliša nastale su neke jedinstvene, ovom krškom području prilagođene sorte i pasmine.

Možda da ipak najprije krenemo od masline i vinove loze. Za područje Ravnih kotara tipične su sorte maslina: ***oblica***, i inače najraširenija naša izvorna sorta masline; zatim ***drobnica i levantinka*** također šireg proširenja, dok su ***karbunčela i krvavica***, osebujne sorte proširene samo ovdje. Od introduciranih sorti ističu se talijanska ***coratina i leccino***. Od sorti vinove loze, za Ravne kotare je tipična izvorna sorta crnog grožđa ***crljenak***, a bijelog ***maraština***. U uzgoju su još izvorne bijele sorte: ***debit i pošip bijeli***, te crne: ***plavina, lasina, babić, zadarka, svrdlovina crna i gogić***. Od introduciranih sorti odliče su se pokazale: ***cabernet sauvignon, syrah, merlot te grenache crni***. Za Ravne kotare najtipičnija voćka je ipak višnja maraska, na osnovi koje je nastao čuveni zadarski maraskino. Dok je u drugim područjima Dalmacije ova voćka gotovo nestala, u Ravnim kotarima i dalje se podižu novi nasadi. U njima se sade većinom izvorne sorte: ***brač-2, brač-6, recta, sokoluša i vodica***. Uz ove voćne vrste, za Ravne kotare i Bukovicu tipična voćka je bajam, s brojnim izvornim, ali neistraženim sortama.



Od povrtnica treba krenuti od kralja – kupusa. Na području Žegarskog polja i Bukovice nastao je čuveni **žegarski kupus**, naša jedina sorta pravog mediteranskog glavatog kupusa. Proizvodnja je bila proširena u naseljima: Kaštela, Prudelja, Nadvode, Sanaderi i Bundale, a manje u ostalim dijelovima. U literaturi se navodi i **krupski kupus**, ipak vjerojatno samo podtip žegarskoga. Uz ovaj kupus u proizvodnji je redovito i **domaća raštika**, stara dalmatinska povrtnica, nezaobilazna u svakodnevnoj prehrani. Za Ravne kotare su od pamtivijeka u uzgoju stare sorte povrtnica čije nasade štiti Ninski statut iz 12. stoljeća: luk, ljutika, češnjak, bob, slanutak, grah poljak, salata, tikve, dinje, lubenice i drugo. Prvi nasad šparoga uzgojen je u Arbanasima u Ravnim kotarima, a u novije doba spominje se za ovo područje i sorta rajčice **šibenski šljivar**. Od ratarskih kultura na prvom mjestu su stare pšenice, naročito pšenica **brkulja**, zatim ječam **spasitelj**, te domaća raž, koja se naročito užgajala oko Benovca; kukuruz **brnda**, i **brzak** ili **brzovodac**, zatim zob i proso. Na poljima su u uzgoju nastale prastare domaće sorte boba i bobice, zatim graha poljaka i ložnjaka te leće, ali i repe.



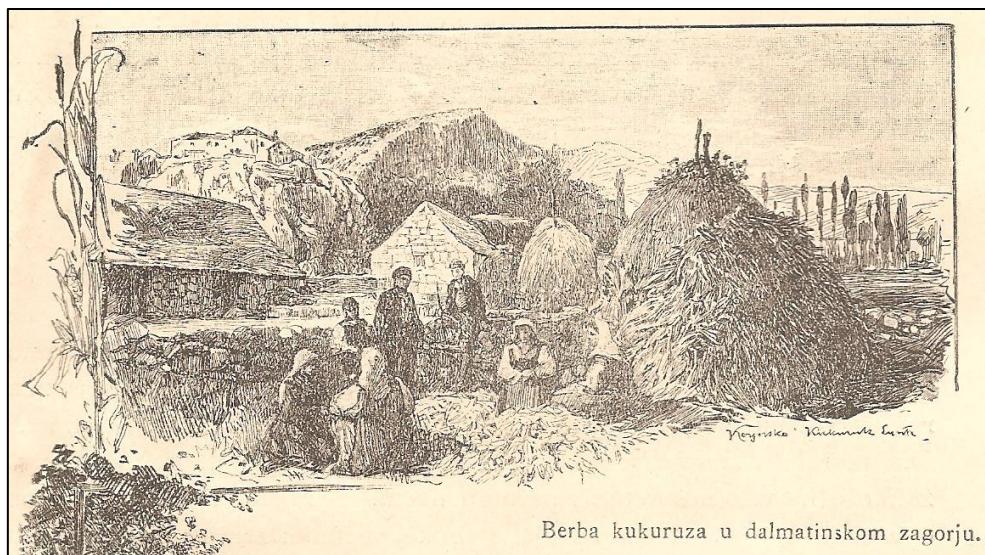
Od pasmina domaćih životinja posebno se ističe koza. U Ravnim kotarima i Bukovici proširena je ***hrvatska šarena ili dinarska koza***, vrlo dugačke kostrijeti, većinom crno-bijele boje, koja se u literaturi spominje i kao ***bukovička koza***. Uz koze u uzgoju je i ovca ***dalmatinska pramenka*** te govedo ***buša*** i ***primorsko-dinarski magarac***. Od peradi, osim domaće ***dalmatinske kokoši***, Ravni kotari su posebno na glasu po ***dalmatinskoj tuki***, pasmini purana vrlo srođnoj divljoj, ishodišnoj, sjevernoameričkoj vrsti. Benkovački kotar je između dva svjetska rata bio prvi u tadašnjoj Jugoslaviji po broju uzgojenih purana.



Iznimno bogatstvo agrobioraznolikosti Ravnih kotara i Bukovice dio je povijesne tradicije i kulturne baštine, koja čini i povećava bioraznolikost, ali je i najvažnije oruđe za očuvanje postojećih krajobraza, staništa i prateće bioraznolikosti.

1.4. Narodni život

U Bukovici i Ravnim kotarima žive izmiješani Hrvati i Srbi, pravoslavci koji pripadaju dinarskoj kulturi. Prisutna je izrazita patrijarhalnost: muškarac je zadužen za obitelj, donosi odluke, jedini sudjeluje u trgovini na sajmovima i odlazi u maškare, gdje glumi likove dida i babe i lascivno se ponaša. Radi i sve grube poslove: npr. štavljenje kože kod izrade opanaka. Žena je zadužena za kuću i poslove oko izrade grubih materijala za gospodarske poslove i za odjeću. Žena, za razliku od muškarca, smije pokazati emocije i žaliti ako joj umre netko blizak. U Bukovici preteže stočarstvo većinom stoke sitnog zuba – ovaca i koza, dok je volova i tovara bilo manje i služili su za transport i oranje. S ovcama i kozama išlo se po ljeti na posjede na Velebitu, dok su iz nekih sela gdje su bile oštreti zime išli po zimi u Primorje – tako su iz Bruške Zrilići išli u Sikovo kod Svetog Filipa i Jakova, jer je u Bukovici znalo pasti puno snijega. Prisutno je i brojanje ovaca po dvije i to na romanskem: do, pato ...



U Ravnim kotarima ima više obradive zemlje, te se ovdje više bave zemljoradnjom. Osnovna žitarica koja se uzgajala bio je ječam, koji se naziva i žito. Osim ječma, u uzgoju je raž, zob, pšenica i povrće, te smokve, masline, višnje i vinova loza. Svakodnevne količine žitarica žene su mljele u žrnima, a veće količine nosile su se u Skradin. Oruđe za rad na zemlji su motike koje nisu promijenile izgled od predimskih vremena, a u kamenu pijuk capun. Zvona i škare za ovce su po obliku jednake od Ilira. Sela su jako raštrkana, okućnice su okupljene u zaselke, uglavnom nazvane po rodu koji u njima živi, a često su crkve i hramovi sagrađeni negdje u selu, bez kuća uokolo. Za svaki posao potrebno je jako puno vremena, jer su udaljenosti velike, a ljudi su se uglavnom kretali pješice. Kuće su nekada bile jednoprostorne i u njima su zajedno živjeli ljudi i blago od ilirskih vremena. Središte kuće je otvoreno ognjište bez nape. Tu se kuha, grije, žene rađaju uz ognjište, uvodi se mlada na svadbi, bacaju se maslinove grančice na Cvjetnicu i ljske od jaja za Uskrs, unosi se lama i tri badnjaka za Božić, koji će gorjeti na ognjištu sve do blagdana Tri kralja. Od kućnog inventara važna je keramika, koja se do 1974. godine radila u lončarskom središtu u Erveniku, a dolazila je i kaluđerovačka keramika iz Kaluđerovca u Lici. To je keramika ručnog lončarskog kola. Drvenarija se nabavljala na sajmovima, a donosili su je Podgorci. Radila se i u Bilišanima. Zanimljive su polukružne stolice katrige s ukrašenim letvicama između sjedaće plohe i naslona za ruke – za kućedomaćina. Osim drvenarije potrebne kod stoke, u kući su se koristile žlice koje su stajale na žličnjacima, zaimače kacirole i škrinje za robu.

Muška nošnja Bukovice sastoji se od kape, košulje, hlača benevreka, šire tkanice oko pasa, kanice, gornje odjeće prsluka krožeta ili kružeta, haljetka s rukavima koporana, čarapa i opanaka oputaša. Muška nošnja Ravnih kotara razlikuje se od bukovičke po pojusu, pasu od struka. Ženska nošnja je simbol identiteta. Nošnje Hrvatica i Srpskinja razlikuju se u detaljima, ali pripadaju istom – dinarskom kulturnom krugu. Nošnja udate žene u Bukovici sastoji se od kvadratne marame za glavu od bijelog platna okruge, kratke košulje opleća od bijelog platna, vunene sukњe s prslučićem od domaćeg crnog sukna, carze, tkanice kanice oko struka, tkane pregače, gornjeg haljetka sadaka, nogavica bičava, čarapa nazupaca i opanaka oputaša, u gornjem dijelu od ovčje, a u donjem od volovske kože. U Škabrnji, u Ravnim kotarima, žene pokrivaju glavu maramom jašmakom, preko kanice se nosi kožni pas litar ili pulijaš, gornja odjeća je haljetak bez rukava sadak. Osobiti su ukrsi četverokuke na ukrasnom porubu od komadića čoje – na građi. U dinarskim nošnjama izuzetno je važan nakit, rađen od staklene paste i metala, od srebra ili posrebrenog kositra. To su ogrlica od staklenih zrna, nanizani taliri, mornarska puceta, kitnjaci, svilena vrpca, srebrne igle badače, i simbol gospodarice - privjesak za pojас sindžir od žičanih karičica s praljkom, bušilom, ključevima od kuće i konobe i britvom za rezanje kruha. Muškarci se kite ukrasnim pucetima botunima i oružjem zataknutim za višestruki kožni pojас pašnjaču.



Prije Domovinskog rata, nošnja je bila zapuštena i smatrana je znakom prošlih vremena i retrogradnosti, kao i veći dio tradicijske baštine. Nakon rata, svijest o potrebi čuvanja svoje baštine, kako materijalne, tako i duhovne, razvija se i širi. Izrađuju se nove nošnje, održavaju se radionice veza, osnivaju se nova kulturna društva i obnavlja rad starih. Vlasnici etnografskih predmeta ljubomorno ih čuvaju i ne žele se od njih razdvajati.

2. Tradicijski proizvodi

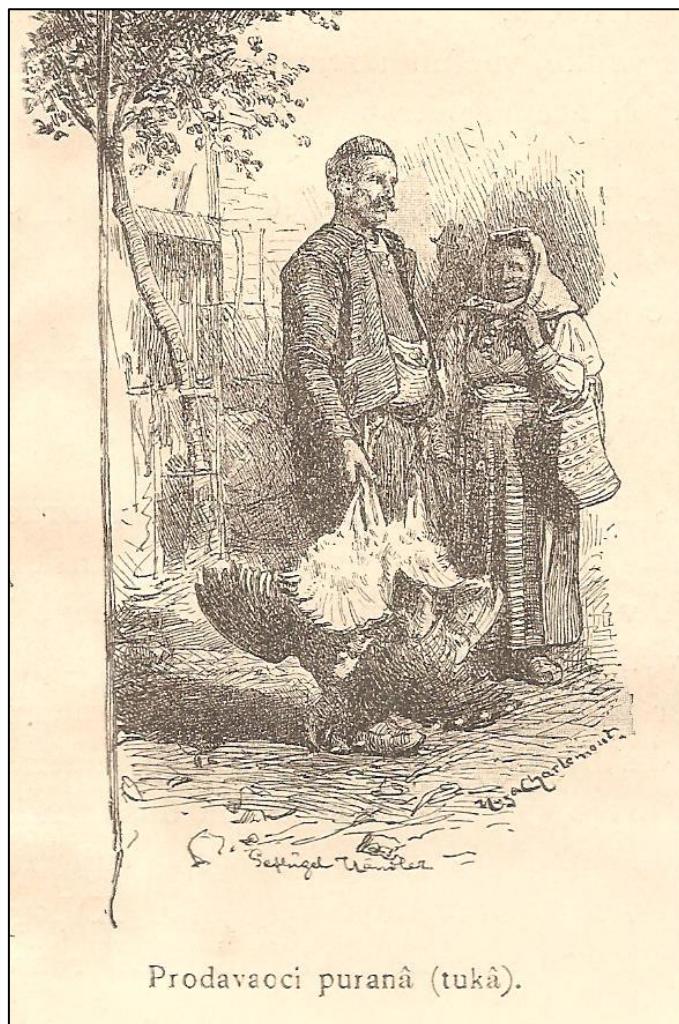
Poljoprivredne proizvode Ravnih kotara i Bukovice možemo podijeliti na poljoprivredne prehrambene proizvode i prerađevine: hranu i piće te poljoprivredne neprehrambene proizvode. U okviru prehrambenih široka je paleta proizvoda: meso i mesne prerađevine, mlijeko i mliječni fermenti, sir, brašno i pekarski proizvodi, jestiva ulja, masline i prerađevine od maslina, prerađevine voća – suho voće, pekmez, džemovi, marmelade; prerađevine povrća – suho povrće, koncentrati, ukiseljeno povrće, povrće u ulju te med i proizvodi na bazi meda. Tko još nije čuo za: dalmatinski pršut, kaštradinu, bukovičku kozletinu i janjetinu, sveži i suhi bukovički sir, a tu su i zaboravljeni prehrambeni proizvodi kao: baškot, džem od svježih smokava, smokvenjak, narančini, kotonjata i brojni drugi.

Piće Ravnih kotara i Bukovice su, naravno uz vodu, domaći prirodni sokovi, vino, destilati i fermentati. Maraskin višnjik, gusti domaći sok; sok od šipka, ravnokotarska bijela i crna vina, desertno vino prošek, dalmatinska lozovača, travarica, rogačuša, mirtovača, tek su djelić bogate palete. Kao posebnu skupinu u okviru hrane treba izdvojiti doista široku paletu tradicijskih jela i specijaliteta Ravnih kotara i Bukovice, a u koja su često uključeni i pripadnici divlje flore i faune. Tradicijska jela su kombinacija poljoprivredne proizvodnje, kulture te narodne tradicije i u okviru gastro-turizma predstavljaju vrhunsku interakciju s ovim prostorom.



Neprehrambeni proizvodi obuhvaćaju raznovrsnu skupinu tradicijskih proizvoda, od farmaceutskih: ljekovitih čajeva, krema i tinktura; prirodnih boja: bojadisera: aromata, duhanskih proizvoda, do uporabnih predmeta, kao što su: tradicijska odjeća, obuća, torbe, košare, vrše, kožni predmeti: mišine, remenje; čipkarski: čipke, medičarsko-svjećarski proizvodi, metle i četke te brojni ostali uporabni predmeti: nakit, instrumenti, kuhinjski i kućni pribor, drveni sudovi i brojni drugi.

Koliko je drevna tradicija pojedinih dalmatinskih proizvoda, teško je i povjerovati. Viška vina hvalio je Strabon u 1. stoljeću prije Krista, šoltanski med ističe Plinije stariji, kao najbolji na svijetu, a na tržnicama Rimskog carstva prodaje se **dalmatinski sir**. Konačno, očuvanjem domaćih tradicijskih sorti kulturnog bilja i pasmina domaćih životinja te divljih populacija s raznovrsnom ili potencijalno uporabnom vrijednosti ćemo i ubuduće, zajedno sa sve brojnijim turistima, uživati u jedinstvenim krajobrazima, iznimnom biološkom bogatstvu i nezaboravnim mirisima i okusima Ravnih kotara i Bukovice.



2.1. Tradicijski poljoprivredni prehrambeni proizvodi i prerađevine

Žitarice su na području Ravnih kotara i Bukovice oduvijek bile temelj svakidašnjeg obroka. Drevne pireve (obični, jednozrni i dvozrni) postupno su zamijenile kvalitetnije pšenice (tvrda, bijela i obična). Uz njih su se za ljudsku hranu koristili ječmovi i raž. Ove su žitarice bile temelj za kuhanje kaše, često pomiješane zajedno ili zasebno, kao *prga* od ječma. Većinom iz pšenica se mljelo integralno brašno, osnova za krušne proizvode. Najčešće se pekla *pogača*, tvrdi kruh debele kore, načinjen bez kvasca, koji se u pravilu lomi, a ne reže te ima drukčiji miris od dizanog kruha. Od svog dolaska u 16. stoljeću, kukuruz postupno postaje primarna žitarica u proizvodnji zbog dvostruko većeg prinosa od pšenica, te se prehrana sve većim dijelom oslanja na kukuruzno brašno od kojeg se radi kruh i kukuruzna palenta - *pura*. Cijele generacije odrasle su uz tek malo zamašćenu kukuruznu puru. Jedu se i mlini klipovi kukuruza, kuhani ili pečeni, a u novije doba se uzgaja i kukuruz šećerac.



Voće na području Ravnih kotara, ima izniman značaj, prvenstveno vinova loza i maslina. Grožđe se jede, od grožđa se piye svježi i ukuhani sok, proizvodi se fermentat – vino te destilat – rakija *lozovača*. Vino je osnova za proizvodnju domaćeg vinskog octa – *kvasine*, a lozovača za brojne domaće rakije, od kojih je najpoznatija *travarica*, s dodanim ljekovitim biljkama. Masline su temelj za proizvodnju maslinovog ulja, koje je temelj ravnokotarske kuhinje, a rjeđe se proizvode ukiseljene ili u ulju. Najpoznatiji voćni sok Ravnih kotara je sok od maraske - *višnjik*, maraske se i suše, ali ipak najpoznatiji maraskin proizvod je destilat *maraskino*. Prema zapisima, u maraskinu je posebno uživao Napoleon Bonaparte (1769.–1821.), koji ga je uvijek pio nakon ručka ili večere, zatim francuski kralj Luj XVIII (1755.–1824.), posljednji francuski kralj Louis Philippe (1773.–1850.), ruski car Nikola (1796.–1855.) ali i čuveni ljubavnik Giacomo Casanova (1725.–1798.), filmski redatelj Alfred Hitchcock (1890.–1980.) i brojni drugi. Maraskino se servirao na prvoj i nažalost posljednjoj plovidbi čuvenog broda Titanic, 14. travnja 1912. godine. O užitku pijenja maraskina pisao je francuski književnik Honore de Balzac (1799.–1850.), a kao piće uvršteno je i u protokol Svetе stolice. Od nedavno se može kušati i vino od maraske. Jedan od prepoznatljivih voćnih proizvoda Ravnih kotara su i suhe smokve, koje se tradicionalno suše na suncu, a potom nižu u vijence, ali i domaći bajami, ponekad i u medu. U Ravnim kotarima većinom za svježu potrošnju proizvode se gotovo sve voćne vrste, ali se ipak posebno ističu breskve.



Povrće se zbog povoljnih uvjeta od pamtivijeka uzgaja na području Ravnih kotara. Povrtnice se osim dinja i lubenica te kapule i češnjaka, manje jede svježe, a više kuhanе i pečene. Domaći luk – *kapula* i češnjak, tradicionalno se pletu u vijence – *rešte*, te se tako čuvaju i koriste kroz zimu. Sitnije glavice luka, *kapulice*, te glavice luka kozjaka - *ljutike* se tradicionalno kisele s domaćom kvasinom i koriste kao zimnica. Na području Žegara i Bukovice se od pamtivijeka kisele glave žegarskog kupusa, a dokumenti bilježe da se kiseli kupus tradicionalno na tržnicama mijenja za vino. Raštika se koristi kuhanā za jelo, a prepoznatljivi specijaliteti su raštika kuhanā s *kaštradinom* ili *pancetom*. Posebno je ukusna zimi, nakon prvog mraza. Mahunarke, posebno bob, slanutak i grah poljak, tradicionalno se kuhanju i jedu kao varivo. Danas nutricionisti posebno ističu nutricionističku važnost i nedostatak kuhanih mahunarki u prehrani modernog čovjeka. Došljaci iz Amerike, rajčica i krumpir, danas su neizostavni dio ravnokotarske kuhinje, a rajčica se pasira i kao *konšerva* čuva za zimske specijalitete, najviše uz tjesteninu – paštu ili ribu. Proći ljeti kroz Ravne kotare, a ne okusiti domaće dinje i lubenice ljeti je nezamislivo, kao i kućni *vrtal* bez domaćeg boba, blitve, peršina.



Ljekovito i aromatično bilje na području Ravnih kotara i Bukovice koristi se od davnina, ali pretežno divlje populacije, daleko manje proizvedeno iz uzgoja. Uz ružmarin, najviše se koriste: mravinac (*Origanum vulgare*), divlja metvica (*Calamintha nepetrides*), kadulja (*Salvia officinalis*), lavanda (*Lavandula sp.*), lovor (*Laurus nobilis*), mirta (*Myrtus communis*), smilje (*Helichrysum italicum*), pelin (*Artemisia absinthium*), vrisak (*Satureja sp.*) i smrič (*Juniperus oxycedrus*). Najčešće se koristi svježe bilje, naročito bosiljak i ružmarin, te čajevi, tinkture, ali i suho bilje, te destilati - eterična ulja. Neka se jela ne mogu ni zamisliti bez aromatičnog bilja, tako da je u umacima redovito bosiljak ili lovor, a uz ribu i meso ružmarin ili bobice smriča, zvane borovica. Treba istaknuti kako uz ljekovitu i prehrambenu, ljekovito i aromatično bilje ima i krajobraznu, estetsku, medonosnu te gospodarsku vrijednost i sigurno predstavlja jedan od razvojnih potencijala ovoga područja.

Samoniklo jestivo bilje ima na području Ravnih kotara, a posebno Bukovice iznimnu prehrambenu vrijednost, jer se u prehrani od pamtvijeka koristi velik broj ovih biljaka. Samo u okviru popularnih „mišanci“ bere s i koristi kao salata, prilog i varivo preko 100 vrsta samoniklih biljaka. Valja istaknuti i brojno samoniklo bilje koje se koristi kao zamjena za krušarice: smrič, hrast crnika, mukinja, brekinja, jarebika, oskoruša, mirta, planika, čak kozlac i sit. Ovo je ogroman potencijal za buduću selekciju i stvaranje kultura, a neke izvorne vrste koje potječu s područja Mediterana, već su odavno kultivirane, primjerice: kupusnjače (*Brassica sp.*), repe (*Beta sp.*) i repice (*Brassica sp.*), šparoge (*Asparagus sp.*), riga (*Eruca sativa*), maslačak-radič (*Taraxacum officinale*), mrkva (*Daucus carota*) i pastrnjak (*Pastinaca sativa*). Kod brojnih vrsta samoniklog bilja postoji potencijal za daljnju selekciju. Zanimljivo je da prehrambenu vrijednost imaju i neke uvezene ukrasne biljke kao što su opuncija ili indijska smokva te agava. Prehrambena vrijednost ovog bilja dolazi do punog izražaja, nažalost, tek za vrijeme ratova i drugih oskudica, kad se iz nužde vade stare recepture i prisjeća zaboravljenih postupaka prerade i pripreme hrane.



Domaće životinje koriste se za također u prehrani, ali i za neprehrambene proizvode, vuna i kostrijet prvenstveno za odjeću, a koža za obuću. Po stočarstvu je posebno prepoznatljiva Bukovica gdje je ono bilo temelj opstanka čovjeka.

Od mesa i mesnih prerađevina na području Ravnih kotara i Bukovice, tradicionalno se jede pečena janjetina i kozletina s ražnja, dok se meso starijih životinja, koza i ovaca, dimi i suši te kao *kaštradina* kuha s povrćem. Iako svinjogojstvo nikada nije imalo veće značenje, svinjetina se iznimno cijenila i nabavljala te se od nje proizvodio cijeli niz prerađevina. Od svinje se jelo doslovno sve osim papaka i dlake, a najpoznatiji su specijaliteti dimljeni i na buri sušeni svinjski but – *pršut* te isto tako priređena slanina – *panceta*. Od peradi se posebno cijeni domaća pečena dalmatinska tuka.

Mlijeko i mlijecne prerađevine, kiselo mlijeko, maslo, te sir, uz žitarice su osnova prehrane, naročito u Bukovici. Mlijeko se muze i pije svježe ili kuhanu kao *varenika*. Ono se kiseli ili se iz njega u stupi proizvodi maslo, danas sve rjeđi proizvod. Mlijeko se siri i jede kao mladi - basa polusuhi ili suhi sir. Mladi sir je namirnica od koje se pripremaju brojni specijaliteti: prisnac, cicvara, uštipci i drugo.

Jaja i med su također tradicionalni prehrambeni proizvodi. Jaja se jedu kuhanu ili pečena, ili se *ubiju* na prisnacu, a bez meda nekada nije bilo sladila. Med s područja Ravnih kotara, a posebno Bukovice spada u najkvalitetniji svjetski med. Najčešće je miješan od kadulje i drače, koje cvatu istovremeno, od vrisa ili livadni, od bezbrojnih medonosnih biljaka kamenitih krških livada.

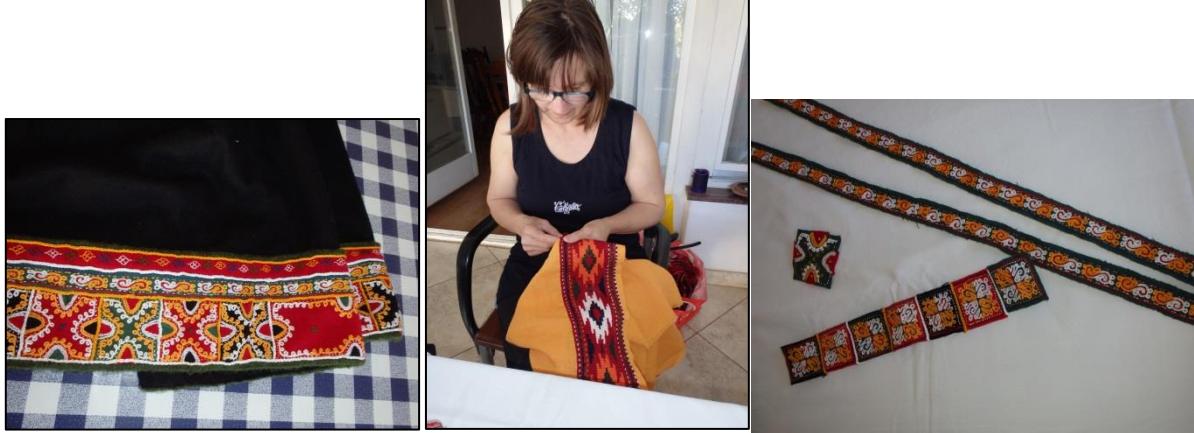


2.2.Ostali tradicijski proizvodi

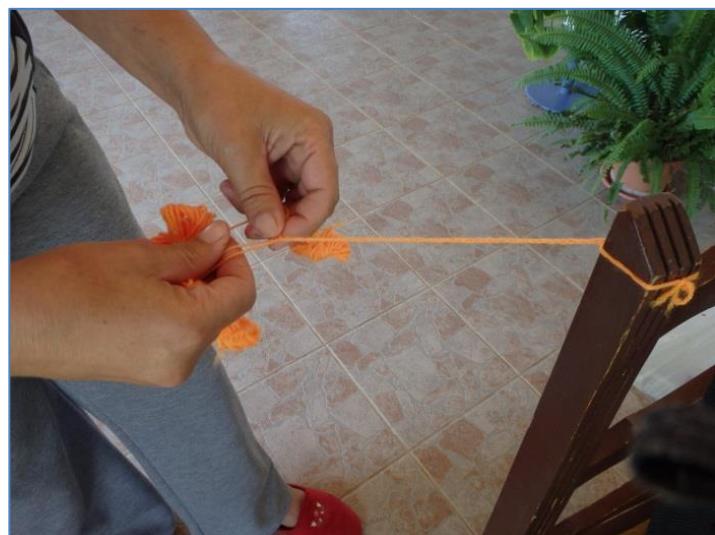
2.2.1. Izrada narodnih nošnji

U kulturno-umjetničkom društvu „Vila Velebita“ sa sjedištem u Maslenici, izrađuju se nošnje za potrebe članova Društva. Nekoliko članica pohađalo je radionice četverokuka, najljepšeg, ali i najkomplikiranijeg dijela nošnje za izradu i uspješno se bavi izradom novih nošnji. Radi se i struka na dvi, gajtančići, pisanac i zrnčanac. U Društvu plešu kolanje, stupac, brzo kolo, kukulešće i biranje.





Nakon Domovinskog rata, uz obnovu sela **Škabrnje**, trebalo je obnoviti i uništene nošnje. Dio članova KUD-a „Škabrnja“ pohađao je radionice Narodnog muzeja u Zadru i naučio tehnike potrebne za izradu nošnje. Svetka Miljanić i Ivica Karlić naučili su tehniku veza na križiće koji se koristi za ukrašavanje ženske marame *jašmaka*. Naučili su vesti *četverokuke* i *osmerokuke* kojima se ukrašava *građa* – traka od čoje na dnu suknce, na koju se raznobojnim koncem vezu ukrasi tehnikom lančanca. Naučili su i tehniku *zaiglavanja* koja se koristi u sredini kockice s četverokukom i tehniku *krpljački*, kojom se ukrašavaju kockice uokolo po rubu. Također, radi pletenje struke na praćki i pletenje gajtana. Ivica Karlić izrađuje muške pojaseve.



Pletenje čarapa od vune je sastavni dio svakodnevne i svečane nošnje su pletene čarape. Štitile su noge od ozljeda, ugriza zmija od hladnoće i od vrućina. Mnoštvo žena znalo je isplest čarape za svoju obitelj i okolinu. Uz most u Kaštelu Žegarskom mala je tvornica čarapa pletenih od vune. Tri žene u tri kuće izrađuju razne vrste čarapa – od tamne vune za svaki dan, čarape od bijele vune prošarane tamnjom vunom i potpuno bijele čarape za svečane zgode. U pletenju upotrebljavaju različite mustre kojima ukrašavaju pojedine dijelove čarapa.



Obuća - Prvi opančar u obitelji Zrilić bio je dida današnjeg opančara Ivice, Joso zvani Josina, nomad, koji je s ovcama iz Bruške išao u Sikovo kod Svetog Filipa i Jakova, gdje je provodio zime. Nakon što je 1945. godine pao jedan zrakoplov, Josina je došao do gume i napravio prve opanke koji su imali gumu i na gornjoj i na donjoj strani. Za jedne opanke dobivao je kozu, jer novaca nije bilo. Ivičin otac Zvonimir Bore bio je naučnik kod strica Grge u Zadru i učio je zanat. Od 1962. radio je opanke, a 1964. dobio je obrtnicu. Nekad su se opanci izrađivali pletenjem užeta, bez drugih materijala. Kasnije su se počele upotrebljavati zakovice *brukve* i konac. Kopče *šnale* radile su se od žice. Ivica izrađuje opanke gumaše (od ljetnih guma za ljeto i od zimskih guma za zimu), trike trake – najstariji oblik obuće, s dva *kajiša* naprijed i jednim na peti, *vilare* – poluotvorenu nekada mušku i žensku obuću s jednim remenčićem preko rista noge, (danas obuća samo za žene), antičku obuću za potrebe turističkih događanja i razne vrste opanaka za kulturna društva.



Kovač – U kućama je trebalo imati sve alate koji su bili potrebni za obradu zemlje – motiku, pijuk - **capun** i sve što je trebalo za uzgoj stoke, jer su se ti predmeti svakodnevno upotrebljavali. Uz ognjište se moralo imati klješta za žar, puhaljku za raspirivanje žara, peku i lopaticu za pobiranje žara. Stoku je trebalo potkovati, da se može kretati po teškom kamenom terenu, označiti zvonima da je se lakše pronađe. Sve te predmete izrađivao je kovač. Obiteljska tradicija u obitelji Čačić u Zagrebu kod Nadina seže do djeda Jure. I Šimetov otac bio je kovač, a Šime Čačić pohađao je školu i izučio za kvalificiranog kovača. U obiteljskoj radionici od 1968. godine izrađuje željezne dijelove i alatke – gibnjeve, motike, *lemeše*, *kosore*, *nože za sići meso*, plugove, potkiva konje i obavlja sve druge kovačke poslove. U Domovinskom ratu radionica je stradala, a Šime ju je obnovio i s mijehom na struju i dalje kuje sve što je potrebno.



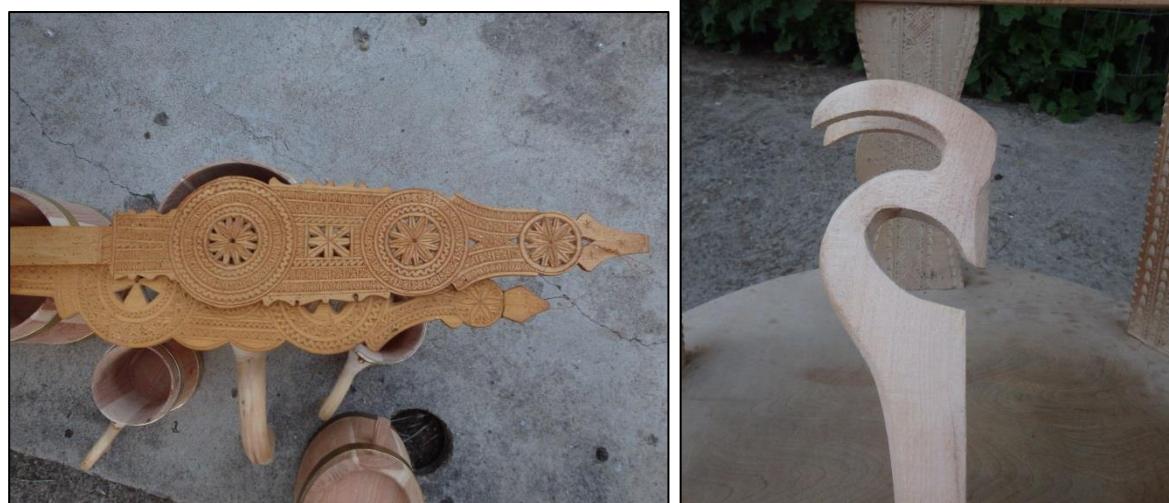
Stolar – Jednostavnije drvene predmete znao je svaki kućegazda izraditi sam, a ukrašenu preslicu za djevojku i svaki mladić koji ju je htio zadiviti. Od odgovarajućih grana ili komada drveta napravio bi ono što je bilo potrebno. Kod kovača je naručio kosor i dobio ga s grubo obrađenom ručkom. Prema svojoj ruci morao je doraditi dršku, kako bi mu lijepo sjela u ruci. Stvari za koje je trebalo više alata ili puno vremena za izradu, naručivale su se kod majstora. Svaka djevojka morala je za svadbu imati drvenu škrinju za ruho. Škrinje su oslikavane motivom životnog stabla (vaza sa cvijećem) i često su bojane. Boško Zelić iz zaselka Zelići u Bogatniku izrađuje sve drvene predmete, novije i tradicijske – lopate za vađenje kruha iz peći, stolčiće tronošce i niske stolove, drvene velike mješaljke *mješaje* za kuhanje. Darko Veselinović iz zaselka Dolovi u Golubiću izrađuje drvene **tronošce**. Za stočićе je najbolje drvo *čama, divljeg oraa, murve i klena.*



Bukare – Jedan od simbola dinarskog kraja svakako su bukare, iz kojih se stoljećima pilo. Staklenih čaša nije bilo, pa su se od fino obrađenih daščica radile bukare, nekad spajane drvenom trakom, a danas mjedenom. U jednom od zaseoka Zelengrada, Mitrovići – Vlačine, Rade Mitrović od daščica smriča radi bukare, s drškom *nosom* od savinute mlade grane i prstenom od mjeridi koji drži daščice u zadatom obliku. Radi i male bačvice istom tehnikom slaganja daščica i stiskanjem mjedenim okvirom, te s dvije daske koje formiraju bačvicu. Bačvice imaju dva čepa. Njegove bukare, iz kojih piju pravi znalci, su danas proširene po svim kontinentima.



Drveni predmeti – Nekada su se predmeti rađeni od drveta kupovali na sajmu, najviše u Benkovcu, koji se održava i danas i jedan je od najvećih sajmova u Hrvatskoj. Vinko Mitrović, sin majstora koji radi bukare u zaselku Mitrovići – Vlačine, radi drvene stolice *katrige*, polukružnog oblika, s naslonom za ruke koji je povezan sa sjedećom plohom ukrašenim letvicama. Također radi male *stočiće*, tronošce, ukrašene preslice, te rezbari žlice, žličnjake, zaimače *kacirole*, *teljige* za stoku i razne druge drvene dijelove potrebne za kuću i obradu zemlje, te gusle.



Izrada grubih metli – Svi predmeti koji su se mogli izraditi kod kuće od priručnog materijala tako su i rađeni. Đuja Dragičević iz zaselka Nosak u Golubiću radi grube metle. Na stari držak od metle ili na drveni štap platnenom trakom zaveže se snop tvrdih trava, za koje majstorica ne zna ime. Trave joj donosi prijateljica iz Obrovca, jer u Golubiću takve trave pogodne za izradu metli ne rastu. Platnenom trakom pričvrsti snop trava za držak i izradi **grubu metlu** kojom se mete dvorište i prostor za koze. Simpatičan primjer kako se u tvrdom životu Bukovice koriste prirodni izvori.



Presnac - Jedan recept za **presnac**, jelo od smjese sira i jaja, položene u košuljicu od tijesta, iz Golubića. Napravi se „košuljica“ – omotač od tijesta. Razvalja se podloga tako da prelazi *tepsiju* u kojoj se spremi. Na podlogu se stavlja smjesa od skorupa, base i malo kukuruznog brašna. Košuljica se presavine preko smjese tako da je pokriva u najvećem dijelu. Potom se *ubiju* dva-tri jaja i odozgo žlicom namažu po tijestu i dijelu koji tijesto nije pokrilo. Peče se pažljivo sve dok kora dobro ne požuti. Presnac je dobar i topao i hladan.

Drugi recept za **prisnac** je iz Zelengrada. Marija Mitrović u zelengradskom zaselku Mitrovići – Jame radi ovčji, kravljji i miješani sir, basu i kiselo mlijeko i peče prisnac, kolač koji se pekao za poštara, lugara, serdara i za općinare. Danas se peče za goste i manifestaciju Bukovički prisnac u Benkovcu. Ime prisnac dolazi od pridjeva prijesan, na sveslavenskom i praslavenskom prjesan, iz terminologije proizvodnje kruha. Poimenčen kao prisnac i presnac, znači „kolač nekiseo, kolač uopće“. U obliku opršnjak znači prijesan hljeb. **Kora** se radi od brašna ukuhanog u toploj vodi, kojem se dodaje malo soli i jedno jaje. **Smjesa** se radi od jednog kilograma skorupa, jednog kilograma base, jednog kilograma mladog sira (kravljeg, ovčjeg ili kozjeg), šake kukuruznog brašna, šest do osam jaja i soli po potrebi. Na rastegnutu koru stavi se smjesa, krajevi se preokrenu na smjesu i na loparu se nosi na *procelja* (ognjište) u kući vatrenoj, gdje se peče pod pekom. Kada se pee u *tepsiji*, odozdo nastaje hrskava kora, pod pekom ne. Marija čuva recept od svoje babe iz 1884. godine, u koji ide duzina jaja (tucet). Na starinski način, prisnac se reže tako da se prvo izreže središnji mali krug, a potom se prema obodu režu kriške.



Dok je priobalje jugoistočno od Zadra potpuno drugačije po svojoj kulturi i spada u mediteranski kulturni krug, dio obale od Dikla do Rovanske, pa i Starigrada Paklenice, pripada u dinarski kulturni krug i sličan je po načinu života Ravnim kotarima. No, ovdje se pojavljuje i ribarstvo i sve što je vezano uz more. Tako se u Posedarju pletu **vrše**. Biserka Bulić iz Posedarja naučila je osnove pletenja od svog oca Ivana Klanca (1942. – 2010.), ali je usavršila tehniku tek nakon njegove smrti. Ivan Klanac učio je plesti vrše od svog oca, Biserkinog dida Ante. Za pletenje vrša beru se šibe od *žuka*, koji raste uz more, u bočatoj vodi. Šibe se suše, potapljuju se prije pletenja i slažu se u oblik vrše. Vežu se *muškim žukom* (s cvjetićima), a promjera su dvadesetak centimetara, te oko 50-60 cm duljine. Na jednom kraju imaju upletene šibe sužene prema središtu vrše, što onemogućava ribi izlaz kada jednom uđe u vršu. S druge strane je okrugli otvor za vađenje ribe, koji se kod ribolova začepi morskom travom *resom*, *glavočaricom*, od koje se napravi kuglica, ili okruglim komadom drveta. U plitkom moru, dubine oko jednog metra, vrša se stavi u škrapu i zatrpa se kamenjem. Riba uđe u vršu i više ne može izaći.



2.3. Folklor

U Bukovici i Ravnim kotarima djeluju brojna kulturna društva, koja čuvaju svoju plesnu i glazbenu tradiciju, njeguju običaje i obnavljaju nošnju i prenose znanje naroda na mlade. Donosimo kratke prikaze tek nekoliko kulturnih društava. Plesalo se nedjeljom pred crkvom. Plesalo se bez glazbene pratnje, pjevalo se i sviralo u jednoglavnu sviralu *čurliku*, dvoglavne *svirale*, *diple* same ili s mijehom od jarića. Kasnije se pojavila i usna harmonika – *cvitare*, pa se održavaju i smotra cvitaraša Cvitarijade u Nadinu. Sva glazbala nekada su svirali isključivo muškarci, a danas se uključuju i žene.

KUD „Vila Velebita“ – Jasenice

Društvo je osnovano 2002. Godine i ima 25 aktivnih članova. Plešu kolanje, stupac, brzo kolo, kukulešće i biranje. Organiziraju smotru Velebita ne daj magli na se. Godine 2014. održana je 7. smotra. Gostovali su u Bosni i Hercegovini i Sloveniji. Marljivo rade ne obnovi svoje nošnje.



KUD „Žegar“ - Žegar

KUD „Žegar“ iz Žegara, sa sjedištem u Bogatniku osnovano je 2006. godine i ima mušku i žensku grupu. Plešu zajedničko šetano biračko kolo, a muškarci plešu i gluvo kolo. Njeguju muško *groktanje* i zdravicu, pjevaju u dvoglasu i troglasu, a žene pjevaju čobanske pjesme. Poznat je guslar Todor Komazec iz Žegara.



2.4. Turizam

Turizam je skup odnosa i pojava koje proizlaze iz putovanja i boravka posjetitelja, ako se tim boravkom ne zasniva stalno prebivalište i ako s njim nije povezana nikakva gospodarska djelatnost, a obuhvaća putovanje, spoznaju, rekreaciju i odmor. Turizam se dijeli prema svrsi na: odmor, posjet, posao, lječenje, religiju i ostalo; prema trajanju na: boravišni, vikend-turizam i izletnički; prema dobu godine na zimski i ljetni; prema masovnosti: na masovni te individualni, čak i elitni; prema geografskom aspektu na: mediteranski, kontinentalni, planinski, ravničarski, submediteranski, obalni, otočni i druge. Prema motivu postoje doista raznoliki oblici turizma: kulturni, ekološki, seoski/ruralni, gradski/urbani, nautički, kongresni, zdravstveni, vjerski, lovni i ribolovni, naturizam, erotski, kockarski, manifestacijski, gastronomski, enofilski, kupovni, znanstveno-istraživački, sportsko-rekreativski, pustolovni, robinzonski, svemirski, poslovni, obrazovni, čak i crni turizam. Vjerojatno se svakim danom otvaraju i novi vidovi turističke motivacije, jer gotovo da nema aspekta ljudske djelatnosti koji se ne može turistički iskoristiti!



Na području Ravnih kotara i Bukovice turizam nema neku predugu tradiciju, ali ima odlične preduvjete, prije svega gotovo potpunu krajobraznu i ekološku očuvanost prostora, opuštajući mir, u zraku prirodnu aromaterapiju, te posebno, ekološki proizvedenu hranu, pripremljenu na tradicijski način. Naime, brojni se oblici turizma oslanjaju na elemente tradicijske poljoprivrede: ekološki, ruralni, etno, gastronomski, enološki, zdravstveni i drugi. Na temelju vlastite tradicije treba izgraditi ponudu kojoj se ne može odoljeti: obilazak etno sela uz spavanje u kamenim sobama i tradicionalne večere uz komin, druženje sa stadom domaćih magaraca, obilazak vinskih podruma u kojima se mogu degustirati izvorna vina i destilati, ruralni turizam u seoskom gospodarstvu kombiniran s napasivanjem ovaca ili berbu i preradu maslina. Posjeta uzgajalištu magaraca uz terapijsko jahanje, uzgoju ovaca uz sudjelovanje u mužnji i pripremi sira.



Ponuda vlastite baštine može se ostvariti i kroz konobe i ugostiteljske objekte koji u svojem ambijentu imaju domaće tradicijske predmete, iz negdašnje svakodnevne uporabe, te koji pripremaju izvorna domaća jela s izvornim domaćim namirnicama. Potrebno je obnoviti vodene mlinice, koje se mogu turistički iskoristiti da melju stare domaće sorte pšenice, raži, ječma, kukuruza, ali zašto ne i prosa, sirka, heljde. Pripremom pogače od domaćih žitarica obogatila bi se gastronomска ponuda, a uključenjem elemenata agrobioraznolikosti, primjerice površina pod tradicijskim žitaricama i drugim kulturama i cjelokupna turistička ponuda.

Gastronomski turizam treba uključiti prvenstveno izvornu gastronomsku ponudu Ravnih kotara i Bukovice s istaknutim domaćim autohtonim jelima i pićima spravljenima od namirnica iz vlastitog ekološkog uzgoja ili divljih populacija. Uz brojne mesne specijalitete s ražnja ili ispod peke, tu su i pura od domaćeg kukuruza tvrdunca i pšeničnog brašna, kiseli žegarski kupus sa suhom kaštradinom, bravećim ili svinjskim mesom ili domaća janjetina pečena ispod sača (peke) s krumpirom.



3. Pregled proizvođača tradicijskih proizvoda

3.1. Tradicijski poljoprivredni proizvodi i prerađevine

3.1.1. Vinogradari i vinari

Najekološkije područje Hrvatskog vinogradarstva je Nadin u Ravnim kotarima, a kako je Hrvatska dio vinskog civilizacijskog kruga, danas je Nadin dio našeg uloga u buduću, evoluiranu poljoprivredu, jer se uz gotovo 2 milijuna trsova na preko 200 ha, ovdje njeguje i ekološko maslinarstvo na oko 100 ha. Na Nadinskom blatu uzgajaju se tradicijske vinske sorte: crljenak, plavina, maraština, ali i vrhunske pridošlice: syrah, koji dosegne i 24% sladora; merlot, cabernet sauvignon, grenache, a od masline prvenstveno domaća sorta - oblica. U uzgoju je i naša tradicionalna višnja *maraška*, od koje se od nedavno modernom tehnologijom radi i vino, pa što reći već obavezno SVE kušati i odabrati osobne favorite. Treba istaknuti kako je cijelo područje Ravnih kotara čuveno po vinarstvu, te treba spomenuti najpoznatije vinarije: Škaulj, Egi, Ker-Vin i dugi iz Nadina, Bačić iz Podgrađa, Figurica iz Smilčića, Jokić iz Lišana Trnjanskih, Kaštelanac iz Polače, te brojni drugi koji dolaze.

Vinariju Vrsaljko nećete tako lako pronaći, jer braća Mile i Željko je neće označiti dok potpuno ne urede prilaz. Gazda Željko rado će vas provesti kroz moderni podrum i pokazati svoju obnovljenu tradiciju. Tu u modernim inox, ali i drvenim bačvama, pobrana s oko 30 000 trsova, *raste* Nadinska rana, cuvee, maraština. Predsjednik 40 članova Udruge vinogradara i vinara Nadin, Tomo Glavić, u svojem Ker-Vin podrumu uz sve to odgaja i nešto posebno – vrhunski nadinski rose.



3.1.2. Maslinari

Kao element stare poljoprivredne tradicije u najjužnijom dijelovima Ravnih kotara razvijeno je maslinarstvo. Stari Rimljani su znali kako najbolje maslinovo ulje uspijeva na samim granicama areala i proizvodnje masline, pa zašto im ne vjerovati. Ovdje, uz obalu, a opet i ispod planinskih masiva, maslina je kao tipična biljka Mediterana, na svojoj granici i u svojem najboljem izdanju.

Obitelj Dušević iz Ljubača u okviru svojeg OPG-a proizvodi zeleno ljubačko maslinovo ulje *Oleum viride Liube*. Ovdje možete kušati sortna maslinova ulja sorti: oblica, drobnica, levantinka, coratina, leccino, ali i obiteljsku selekciju, s pažnjom osmišljenu mješavinu ulja više sorti. Najmlađi članovi obitelji Dušević, unuci Donat i Mikula, dobili su svoj najmlađi pandan u obitelji ulja: oblicu s cvjetom morske soli iz solane Nin. Gazda Mate rado će vam pokazati svoj maslinarski podrum i bezbrojne kolajne koje je osvojio za vrhunsku kvalitetu svojih ulja. Uz standardne boce, ovdje možete naći i mala, poklon pakiranja svake pojedine sorte u izvrsno dizajniranim bočicama od dva deca.



3.1.3. Voćari

Višnja maraska ili kako je ovdje zovu maraška, dio je voćarske tradicije Ravnih kotara. Naziv maraska potječe od talijanske riječi *amarasca*, odnosno latinskog pridjeva *amarus*, koji znači, gorak. Uz vinovu lozu, maslinu i bajam, maraska je najraširenija voćna kultura Dalmacije, a po ekonomskoj važnosti na trećem je mjestu, iza loze i masline. Kao posebno aromatična višnja, maraska se još od 16. stoljeća koristi za prehrambenu industriju, u prvome redu za čuveni liker maraskino (Maraschino), popularno zvan i *maraškin*, za čiju se proizvodnju, zanimljivo, uz plodove, koriste i listovi maraski. Od maraske se ništa ne smije propustiti! Kako bi se očuvali kroz dulje razdoblje, plodovi se tradicionalno suše na suncu, a stariji se sjećaju kako je nekad *kilo suve maraške vridilo ka kilo pečene janjetine*.

U suncem okupanim Ravnim kotarima maraska daje svoj vrhunac kvalitete. Maraskari iz Škabrnje i Nadina i danas proizvode cijeli niz proizvoda, sok, liker, rakiju, pa čak i vino od maraske. Kad ih kušate kao da vas obasja ljetno ravnokotarsko sunce. Stoga ne čudi da se maraskin liker nekad zvao *rosolj*, što dolazi od latinskog naziva **Ros solis**, odnosno sunčeva rosa. Kad vam se pruži prilika srknite kap ove rose!



3.1.4. Povrćari

Povrčarstvo je u Ravnim kotarima odvajkada prisutno, pa nije čudno da brojne povrtnice spominje već Ninski statut iz 12. stoljeća. Danas su tradicijske sorte povrtnica gotovo isključivo zastupljene u vrtovima i manjim okućnicama i namijenjene su potrošnji u vlastitom domaćinstvu, tako da im je gospodarska vrijednost izuzetno mala. Samo se neznatni dio povrća tradicijskih sorti prodaje na lokalnim tržnicama. Ipak, svi znaju kako su domaće sorte iznimnog okusa i kvalitete, pa se pojavljuju i prozvođači koji svoju tržnu proizvodnju baziraju na njima.

Gazdarica Marica iz Bile Vlake kod Stankovaca zaljubljena je u svoje povrće, a to se na njemu i vidi. S njom možete satima obilaziti polja i svugdje ćete saznati nešto novo. Kod nje rastu sve povrtnice koje možete zamisliti: kupus, raštika, kelj, cvjetača, brokula, mrkva, peršin, celer, kapula, češnjak, ljutika, rajčice, patliđani, paprike, a ispod nastre slame proviruju i krumpiri. Marica uzgaja i stare sorte pšenice, ali i mahunarke: slanutak, jari i crni grah, a slasne *pome* prerađuje u šalšu. Sve što proizvede proda na tržnici u Zadru, gdje je svakodnevno čekaju njoj odani kupci.



3.1.5. Stočari

Prvi poznati stanovnici Dalmacije bili su pripadnici ilirskog plemena Dalmati, od čijeg je imena izведен naziv regije – Dalmacija. Obje riječi etimološki potječu od stare ilirske riječi *dalma* (delma) što znači ovca, dakle Dalmacija je zemlja ovaca odnosno ovčara. Tako već samo ime regije ukazuje na iznimnu važnost stočarstva i uzgoja domaćih životinja na ovom području. Prema popisu iz 1781. godine u Dalmaciji je bilo oko 1,2 milijuna grla stoke, od čega preko milijun ovaca i koza, što je u odnosu na broj stanovnika (250 000) činilo Dalmaciju zemljom s razmjerno najvećim udjelom stoke u tadašnjoj Europi, jer je po glavi Dalmatinca bilo pet grla stoke!

Po stadima grubopramenih dalmatinskih pramenki i dugokostrijetnih šarenih dinarskih koza posebno je prepoznatljiva Bukovica. Ovdje se život nije mogao ni zamisliti bez stočarstva. Iako izgleda nevjerljivo da tisuće grla mogu opstati u naizgled goloj krškoj kamenoj pustinji šibanoj burom, upravo takav način uzgoja daje prepoznatljivu vrhunsku kvalitetu janjaca i kozlića, po kojоj je Bukovica nadaleko poznata. U brojnim bukovičkim selima još opstaju stočari, nositelji drevne tradicije ovih prostora, ali svakako jednu od najupečatljivijih pozicija ima obitelj Veselinović iz Golubića koja koze uzgaja na samom rubu fascinantnog kanjona rijeke Krupe, jedne od najljepših pritoka Zrmanje. Tu uz kozliće, možete drevnom metlom pomesti kameni dvorište te kušati izvorni mladi kozji sir, kojeg uz prateći krajobraz nikada nećete zaboraviti!



3.1.6. Sirari

Uz stočarstvo nedjeljivo ide i sirarstvo, kao drevni način prerade i čuvanja mlijeka. lako uzgoj, a kamoli mužnja ovaca i koza nije nimalo jednostavan posao, Bukovičani ga imaju utisnutog u svojem genetičkom kodu! Stoga se iz Bukovice nemojte vratiti bez kušanja sireva u kojima ćete osjetiti i kamen i sunce, ali i svaku aromatičnu travku od koje je stvoren.

Gazda Žarko iz zaseoka Milići bukovičkog Bogatnika, od kada zna, uzbaja koze, kao i njegovi preci. Koze pasu burom šibanu bukovičku travu sve do Milića pećine i brda Kreta koje je ime dobilo, kako kažu ovdje, po *grčkom gradu*, čiji se ostaci i danas nalaze na vrhu. Svugdje se putem do Krete na granama niske i štrkljaste makije zapažaju tragovi brsta, a bez koza i ove preostale *kozje staze* davno bi zarasle. Za lošeg vremena koze su u štali, a u nedostatku svježe paše Žarko im pripremi mirisno sijeno. Njegov vrhunski sir svi znaju i traže, pa ga bez problema proda svog u Zadru. *Tko ima koza, bogat je čovik*, pa je tako možda i Bogatnik dobio svoje ime.



3.1.7. Pčelari

Pčelarstvo u Dalmaciji ima izuzetno dugu i slavnu tradiciju koja počiva na posebno povoljnim uvjetima, koje najkraće možemo opisati kao pčelinji rajske vrt medonosnih biljaka. Medolov, traženje i otimanje meda pčelama koje obitavaju u stijenama i među kamenim gromadama, prisutno je otkad je čovjeka na ovom prostoru. Organizirano pčelarenje započelo je vjerojatno već u kasnom neolitu, a prve košnice gradile su se od kamena, često uklopljene i u ljudske nastambe. Osnova pčelarenja ovdje je izvorna mediteranska populacija sive pčele - mediteranska pčela. Za vrijeme Rimskog Carstva pčelarstvo se unapređuje, a med s otoka Šolte smatra se tada najboljim na svijetu. Vjerojatno zato jer nisu kušali bukovički!

Mladi gazda Živko iz zaseoka Kovačevići, Kaštela Žegarskog radi kao poštar u Gračacu. U slobodno vrijeme bavi se pčelarstvom, ali obrađuje i poveći vrt u kojem čuva našu tradicijsku sortu žegarski kupus. Redovito obilazi svoje košnice nastavljače i prati pčelinje zajednice. Med pčele proizvode od nektara kadulje i drače, ali i brojnih livadnih cvjetnica s obližnjeg Žegarskog polja. Kako su zaredale sušne godine slabo je meda, ali kada ga i bude Živko ga nema dovoljno za brojne kupce, jer svi znaju za odličan Živkov med.



3.2. Turizam

3.2.1. Ranč Dar-Mar

Ranč Dar-Mar u Ravnim kotarima nastao je iz jedne ljubavi, ljubavi prema magarcima. U vrijeme kad je magarac postupno poklekao pred lakom i sve težom mehanizacijom, cestama i automobilima, pa su se gazde rješavali *nisreće*, gazda Damir ih je kupovao, dobivao, nekako spašavao od zle sudbine. Postupno je na imanju nastalo poveće stado magaraca, nešto neviđeno na našim prostorima, gdje su i bogatije kuće imale najviše 2-3 magareta. Prvi doživljaj stada magaraca autor osobno svjedoči, kad je ovdje prvi puta bio 2000. godine. Danas je na ranču preko 80 magaraca, a s vremenom je započela i stočarska proizvodnja, ne mlade magaradi – puladi, već magarećeg mlijeka. Tako je ***magareće mliko*** postalo prepoznatljiv znak ranča širom Hrvatske, dok ***rent a magare*** još nije šire prepoznato, iako se mi stariji dobro sjećamo kako smo u redu stajali na plaži čekajući na fotografiju na magaretu, a da i ne govorim o magaretu i svadbama ili jematvama! Ova ljubav prema magarcima, ipak nije isključiva, tako da se na Dar-Maru mogu vidjeti i drugi predstavnici naše domesticirane faune: ovce dalmatinske pramenke, dalmatinski konj bušak, dalmatinske tuke i dalmatinske kokoši živičarke.



3.2.2. Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo (OPG) Mitrović

Ako doista želite uživati božjoj zabiti, u blejanju ovaca, krškim travnjacima, tišini i miru koji se pletu i talože sve oko vas, nema bolje destinacije od OPG Mitrović u selu bajkovitog imena – Zelengrad. Ovdje u Zelenom Gradu spavat ćete kao bebe u kamenim kućama koje je gazda Zorko uz pomoć prijatelja osobno izgradio i pripremio za vas. Ovdje, ne samo da možete kušati tradicijske proizvode kao što su: mliko; kiselo mliko; basa; sir ovčji, kozji, kravlji i mišani; janjetina i kozletina na ražnju i pod pekom, već s ovcama i gazda Zorkom možete rano izjutra krenuti u pašu, baš kao i pred 100 i više godina. Saznat ćete od njega što je **aljak** i za koju aktivnost može odlično poslužiti, koja je razlika između **torbe** i **zobnice**; od čega su **vriće** i kako se u njih tovari te što je **bravenac**. Uz put s ovcama vidjet ćete vrtalice s mediteranskim kukuruzom tvrduncom, jarim grahom **jarićem**, krumpirom i kupusom, a vjerojatno ćete saznati i što je **rudica**. Navečer, uz zalazak sunca **čuti** ćete mirise svih ovih namirnica, a onda i okusiti svježe pečenu domaću pšeničnu pogaču, varivo od sočivica, ili vrhunac domaće delicije – **prisnac**, kojeg **šefica kuhinje** Marica osobno priprema i u pušnici peče, a koji se, kažu, nekada davno s bukovičkog Zelengrada spustio u Ravne kotare.



3.2.3. Etnografska zbirka u Golubiću

U kući Darka Veselinovića u zaselku Dolovi, sakupljena je mala **etnografska zbirka** od stotinjak predmeta. Zbirka je prikupljena iz okolnih sela, u želji da se sačuva prikaz nekadašnjeg života. Zbirka je vrlo vrijedna, jer je etnografskih predmeta vrlo malo zbog stradanja kraja u Domovinskom ratu i osvremenjivanja načina života u zadnje vrijeme. Uz zbirku se čuva i oprema za izradu sira, koja se još uvijek koristi za tu namjenu. Uz kuću je uređen prostor za prijam gostiju, gdje je izložen dio zbirke.



4. Osnovna literatura

- Ardalić, V., 1899, *Bukovica, Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, 4:113-126; 196-220.
- Ardalić, V., 1900, *Bukovica, Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, 5/1:1-50.
- Ardalić, V., 1900, *Bukovica, Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena*, 7/2:237-294.
- Grupa autora, 2013, *Bukovica i Ravni kotari / vodič kroz kulturnu baštinu*, Sveučilište u Zagrebu, 1-219, Zagreb.
- Lulić Štorić, J., 2004, *Etnološke osobitosti sjeverne Dalmacije*, Narodni muzej Zadar, 1-48, Zadar.
- Lulić Štorić, J.; Oštarić, O.; Vojnović Traživuk, B., 2005.: *Narodne nošnje sjeverne Dalmacije*, Narodni muzej Zadar, 1-273, Zadar.
- Ozimec, R., Karoglan Kontić, J., Matotan, Z., Strikić, F., 2009: *Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije:* Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, COAST projekt, Interna skripta:1-244, Zagreb-Split.
- Ozimec, R., Marković, D., Jeremić, J. (ur.), 2011, *Zelena knjiga izvornih pasmina Hrvatske (Green book of indigenous breeds of Croatia)*, Ministarstvo zaštite okoliša i prirode, Državni Zavod za zaštitu prirode/Hrvatska poljoprivredna agencija/Nacionalni park Krka, 1-388, Zagreb.
- Ožanić, S., 1955, *Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti, Prilozi za povijest poljoprivrede Dalmacije*, Društvo agronoma NRH-Podružnica Split, 1-308, Split.
- Veselinović, J. P., 2006, *Golubić (obrovački) kroz vijekove i danas*, Vlastita naklada, 1-132, Golubić.
- Visiani, R., 1978(1826), *Ogled dalmatinskog bilja*, Čakavski sabor, 1-207, Split.
- Vrkić – Žuvanić, Marija. 2010. Četverokuka – šarenim vez na čohi Sjeverne Dalmacije. Narodni muzej Zadar, 1-165, Zadar.

5. Adresar proizvođača i tradicijskih proizvoda

5.1. Tradicijski poljoprivredni proizvodi

Babić, Živko
091/53.72.695
Kovačevići 5, Žegar, 23450 Obrovac

žegarski kupus, med

Jakoliš, Marica
OPG Jakoliš
098 485 167
Bila Vlaka 5, 23 422 Stankovci

svježe povrće, šalša/konšerva

Mitrović, Marija
095/39.77.759; 095/51.84.443 (Zorko)
mitrovicivica@gmail.com
Mitrovići – Jame 1, Zelengrad, 23450 Obrovac

janjci, jarići, telići, patke,
raženo i pšenično crno brašno

Veselinović, Milan
098/56.00.88 (Darko)
Dolovi 5, Golubić, 23450 Obrovac

med od kadulje i drače

5.2. Tradicijske prerađevine
Anić, Mladen
Vinarija Figurica
vinafigurica@net.hr
Smilčić 114, 23420 Smilčić

vino

Dušević, Mate
023/36.11.67 ; 098/88.26.09; 099/29.77.110
opg.mdusevic@gmail.com; mladen.dusevic@gmail.com
Ljubač 83, Ljubač, 23248 Ražanac

maslinovo ulje

Glavić, Tomislav
098/42.91.11
tomislav.glavic2@net.hr
Nadin 109, Nadin, 23420 Benkovac

vino

Milić, Žarko
092/29.87.188
miliczak@gmail.com
Milići 33, Bogatnik, 23450 Obrovac

kozji sir

Mitrović, Marija
095/39.77.759; 095/51.84.443 (Zorko)
mitrovicivica@gmail.com
Mitrovići – Jame 1, Zelengrad, 23450 Obrovac

kozji, kravlji i miješani sir,
basa, kiselo mljeko

Škara, Josip
Škabrnja

cherry, rakija i vino od maraske

Veselinović, Darko
098/56.00.88
Dolovi 3, Golubić, 23450 Obrovac

raženi kruh, kravlji sir

Vrsaljko, Marijan
Nedinum
098 928 2067
Nadin, Nadin, 23420 Benkovac

vino od maraske

Vrsaljko, Željko
098/79.95.63
vina.vrsaljko@gmail.com
Nadin 31, Nadin, 23420 Benkovac

vina

Vrsaljko, Željko
091/569.9782
zvrsaljko@inet.hr
Nadin 58b, Nadin, 23420 Benkovac

maslinovo ulje

5.3. Ostali tradicijski proizvodi

Babić, Živko
091/53.72.695
Kovačevići 5, Žegar, 23450 Obrovac

metle od sirka

Bulić, Biserka
099/68.96.058
Grgura Barskog Zadranina 36, 23000 Zadar ili
Nike Gundića 27 023/26.62.87, 23242 Posedarje

pletenje vrša

Čačić, Šime
098/25.85.11; 023/66.31.54
Zagrad 46, Zagrad, 23223 Škabrnja

kovački proizvodi

Dragičević, Đuja
091/90.51.445
Nosak 1, Golubić, 23450 Obrovac

izrada grubih metli

Klarić, Ivica
091/36.09.203023/63.70.74
Škabrnja 109, 23223 Škabrnja

vez na križiće, četverokuka,
osmerokuka, pletenje struke,
pletenje gajtana, muški pojas

Macura, Desanka zvana Desa
Na mostu, Kaštel Žegarski, 23450 Obrovac

čarape od vune

Macura, Ruža
Na mostu, Kaštel Žegarski, 23450 Obrovac

čarape od vune

Miljanić, Svetka 098/13.55.419 Ul. žrtava srbočetničke agresije 96 23223 Škabrnja	vez na križiće, četverokuka, osmerokuka, pletenje struke, pletenje gajtana
Mitrović, Marija 095/39.77.759095/51.84.443 (Zorko) Mitrovići – Jame 1, Zelengrad, 23450 Obrovac	prisnac
Mitrović, Rade 091/75.27.032 (Vinko) Mitrovići – Vlačine 3, Zelengrad 23450 Obrovac,	drvene bukare
Mitrović, Vinko 091/75.27.032 Mitrovići – Vlačine 3, Zelengrad 23450 Obrovac	drvene katrige, žličnjaci preslice, kaciole, teljigi
Nekić, Ivanka 099/25.53.040 KUD „VilaVelebita“ kudvilavelebita@gmail.com Petrica Zoranića 61, Maslenica, 23243 Jasenice	nošnja Jasenica
Prodanović, Vukosava, zvana Cuja Na mostu, Kaštel Žegarski, 23450 Obrovac	čarape od vune
Rončević, Ivanka 023/65.42.39; 099/70.36.627 crorovanjska@gmail.com Zadarska 34, Rovanska, 23243 Jasenice	nošnja Jasenica
Veselinović, Darko 098/56.00.88 Dolovi 3, Golubić, 23450 Obrovac	drvni tronošci, presnac
Zelić, Boško 091/75.24.356 Zelić 5, Bogatnik, 23450 Obrovac	razni drveni predmeti
Zrilić, Ivica 099/57.57.137 Bruška 45, 23420 Benkovac ili Ive Dulčića 35, 23000 Zadar	opanci, šlape, obuća za folklor

5.4. Folklorna društva

Benkovac – KUD „Branimir“, Ksenija Čirjak 091/52.40.722 cirjak.ksenija@gmail.com
Briševi – KUD „Kanica“, Mladen Ćustić 098/19.60.186 mladencustic@gmail.com
Debeljak – KUD „Debeljak“, Danica Smolić Ročak 098/96.23.244
Diklo – KUD „Kveštura“, Ljiljana Matešić 091/55.21.803 udruga.kvestura@yahoo.com
Galovac – KUD „Sveti Mihovil“, Danica Smolić Ročak 098/96.23.244
Gorica – KUD „Sveti Ivan Krstitelj“, jelena.gulan@zd.t-com.hr
Jasenice – KUD „Vila Velebita“, Ivanka Nekić 099/25.53.040
Lišane Ostrovičke – KUD „Sveti Nikola Tavelić“, Nela Marić 091/25.52.100 maric.nela@globalnet.hr
Nadin – KUD „Nadin“, Dragan Brzoja 098/37.83.00 kud.nadin@hi.t-com.hr
Polača – KUD „Gradina“, Anka Bobanović 091/63.81.718 trgomikulic@gmail.com
Poličnik – KUD „Carza“, Šime Lončar 091/35.42.422; 099/69.62.411 opcina-policnik@zd.t-com.hr
Pridraga – KUD „Luzarica“, Branko Narančić 098/96.86.213; Mirjana Zubčić 099/17.92.84
opcina.novigrad@zd.t-com.hr
Raštane Donje – KUD „Sveti Ivan Glavosjek“, Vesna Matešić vesnamatesic@gmail.com
Ražanac – KUU „Fortuna“, Ljiljana Marelić 099/31.79.193 ljmarelic@gmail.com
Rtina – KUD „Sveti Šime“, Nela Miletić 098/35.30.17 rada.jovi@gmail.com
Stankovci – KUD „Vinac“, Mirko Perica, 098/90.44.104 mirkoperica1@gmail.com
Škabrnja – KUD „Škabrnja“, Blaženka Tadić 098/89.32.45 b.tadic@net.hr
TINJ – KUD „Sidraga“, Miodrag Čulina 091/89.43.401 miodrag.culina@zd.t-com.hr
Vrana – KUD „Vrana“, Josip Šuša, 099/69.82.644 josipgun@gmail.com
Vrsi – KUD „Sveti Lovre“, Ćiril Perinić Bili put 3, 23235 Vrsi
Vrsi – KUD „Sveti Mihovil“, Zorica Vukić 091/36.08.744 sara.vukic@gmail.com
Vukšić – KUD „Vukšić“, Neda Marić 098/91.36.391 uo.benkovac@hok.hr
Zemunik – KUD „Sveta Kata“, Marko Alvir 091/76.59.493 svetakata@net.hr
Žegar – KUD „Žegar“, Ratko Milić 091/97.73.776

5.5. Turizam

Marija Mitrović seoski turizam, etno selo
OPG Mitrović
Mitrovići, Jama 1, Zelengrad
095 397 7759 : Marija; 095 518 4443 : njen muž Zorko

Damir Štulina seoski turizam, farma magaraca
Ranč Dar-Mar
Poljaci 2a, Žerava, Nin
023-390-123; 098 1805-171

Veselinović, Darko seoski turizam
098/56.00.88
Dolovi 3, Golubić
23450 Obrovac