

## Lifestyle



# GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Croația

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 21 August 2009

**Peisajele mereu însorite și apa de-a dreptul scilpitoare ce pot fi admirate în Croația spun totul despre felul în care această țară își răsfășă vizitatorii. Un tur de-a lungul sălbaticului țărm stâncos al Coastei Dalmației te va lăsa cu respirația tăiată. Deși nu foarte accesibilă ca prețuri în ultimii ani, Croația a devenit și pentru turiștii români o destinație căutată pentru vacanțe, atât pentru partea continentală, cât și pentru cele peste 1.100 de insule ale ei, unele dintre ele nelocuite.**

Croația este o fostă provincie a Iugoslaviei și în prezent poartă tratative pentru aderare la Uniunea Europeană. Deși războiul purtat împotriva sârbilor din Croația și Bosnia-Herțegovina, pornit după proclamarea independenței în 1991 a lăsat răni adânci, economia țării și nivelul de trai s-au aflat mereu pe linie ascendentă.

În momentul de față, recomandările legate de siguranța personală se rezumă la atenționarea asupra câtorva zone de pe teritoriul țării care nu au fost deminate, în special cele de frontieră, însă aceste suprafețe sunt foarte bine și clar semnalizate și nu trebuie decât să urmărești indicatoarele și avertismentele autorităților locale.

### **Drumuri bune, dar cam scumpe**

Există mai multe rute spre Croația pe care le puteți urma cu mașina personală, mijloc de transport care îți permite să vezi cât mai mult din această țară, mai ales că ai ce vedea. Poți ieși prin Ungaria, prin Serbia sau chiar prin Bulgaria, însă traseele cele mai potrivite diferă în funcție de locul de plecare și destinația la care vrei să ajungi în Croația. O altă variantă este avionul, dar numai Tarom are zboruri regulate spre Dubrovnik, introduse pe 18 iunie.

Infrastructura este fără cusur, însă un aspect mai puțin îmbucurător în cazul călătoriilor cu mașina personală este costul destul de ridicat al circulației pe autostrăzi, tarifele situându-se la aproximativ 4 euro la 100 de kilometri, potrivit informațiilor furnizate de [Ministerul Afacerilor Externe](#), care te mai avertizează că folosirea detectoarelor de radar sau a aparatelor antiradar este interzisă pe teritoriul Croației.

Tarifele pentru parcare variază, în funcție de zonă și sezon, între 3 și 30 kuna pe oră. Moneda națională a Croației este kuna, care se împarte în 100 de lipa, iar un euro valorează în jur de 7,4 kuna, astfel că va fi destul de dificil de calculat.

### **Loc destul pentru vacanțe liniștite**

Turiștii români pot intra în Croația fără a avea nevoie de viză, însă dacă alegi un traseu cu trecere prin Neum (Bosnia Herțegovina) vei avea nevoie de pașaport.

Cei peste 1.700 de kilometri de coastă la Marea Adriatică de care dispune Croația vor putea ține locul unei asigurări că aici nu te vei înghesui la plajă ori dacă un loc este aglomerat, te poți plimba de-a lungul Coastei până găsești o „plajă pustie”. La asta se adaugă și cele peste 1.100 de insule, care ridică bogăția Croației la peste 5.800 de kilometri de țărm.

### **Ofertă bogată de cazare**

Oferta de cazare este, la rândul său, foarte bogată, astfel că nu e necesar să ai ceva gata rezervat de acasă. Poți să te cazezi la un hotel, dar ai la dispoziție și multe vile, case de vacanță și apartamente care pot fi închiriate, mai ales mai ales dacă faci parte dintr-un grup mai mare.

Limba vorbită aici este sârbo-croata, despre care se spune că este foarte greu de învățat. Este o limbă scrisă în alfabetul latin, dar are și unele caractere specifice: Turiztii nu au de ce să-și facă griji, pentru că pe coastă și, în general, în zonele turistice se vorbesc foarte bine engleza și germana, iar pe alocuri și italiana. Ca în fiecare țară, eforturile de a reține câteva cuvinte și expresii în limba localnicilor sunt răsplătite cu multă apreciere.

### **Oameni foarte primitivi**

Indiferent dacă le vorbești sau nu limba, croații sunt niște oameni foarte ospitalieri și joviali. În special personalul din turism va căuta mereu să te ajute și să te facă să te simți cât mai bine în vacanță.

Vei remarca, în cazul în care vei străbate mai multe zone ale țării, unele diferențe între oamenii de pe coastă și cei din partea continentală. Dalmația a fost colonizată în secolul al XV-lea de venețieni, motiv pentru care vei remarca foarte multe influențe, inclusiv croata vorbită aici cuprinde o serie de cuvinte din italiană, pe care cei din restul țării nu le înțeleg. În partea de nord, influențele sunt mai mult germanice.

### **Minunățiile de la malul Adriaticii**

Indiferent unde anume vei petrece vacanța în Croația, vei avea multe de văzut, în special de-a lungul coastei adriatice. Cea mai populară destinație de vacanță de pe coasta dalmată este orașul-port Dubrovnik, supranumit chiar „Perla Adriaticii”. Orașul vechi face parte din patrimoniul UNESCO.

Clădirile de aici, construite în stiluri arhitecturale medievale, sunt foarte bine conservate. Fântâna lui Onofrio, care datează din secolul al XV-lea, este una dintre principalele atracții ale orașului, dar, în același timp, este și un loc popular de întâlnire. Locul ideal unde poți admira întreaga priveliște a Dubrovnik-ului este zidul orașului.

### **Lecții de istorie și geografie**

Split este destinația ideală pentru o vacanță în care îți propui să explorezi coasta Dalmațiană, orașul fiind unul dintre centrele culturale ale țării. Ruinele romane, plajele spectaculoase, vechile porturi, arhitectura medievală sunt doar o parte din minunățiile coastei Dalmației care îți vor face vacanța de neuitat.

Porec este principala destinație turistică din peninsula Istria, locul unde poți admira Adriatica în toată splendoarea sa de la numeroasele localuri aflate la țarm. Tot aici te afli la doar 5 minute cu barca de Insula Sveti Nikola.

### **Rezervația Plitvice, un loc care nu trebuie ratat**

Parcul Național Plitvice, situat în apropierea graniței cu Bosnia-Herțegovina, este iarăși un loc mirific pe care nu trebuie să-l ratezi în vacanța din Croația. Peisajul este alcătuit din 16 lacuri conectate prin diguri și cascade înconjurate de peșteri și de pădure, o armonie superbă de combinații de verde și azur.

Parcul este împărțit în două: Lacurile de Sus, o zonă cu păduri și cascade, și Lacurile de Jos, zona stâncoasă. Este unul dintre cele mai frumoase locuri din partea continentală a țării.

Dintre numeroasele insule pe care le deține Croația, cea mai mare este Krk. Aceasta se leagă de continent printr-un pod de aproape un kilometru lungime. Printre insulele pe care merită să le vezi se mai numără Rab, Hvar și Vis, iar pentru izolare completă și un peisaj de-a dreptul sălbatic, Palagruza. Pentru petreceri pe plajă până la răsărit cea mai potrivită este insula Pag.

### **Plajele pietroase necesită papuci**

O veste proastă pentru adepții lenevitului pe nisipul fierbinte este că pe litoralul croat plajele sunt mai mult pietroase. Cele cu nisip fin sunt destul de scumpe la vedere. Baska, aflată pe Insula Krk, plaja Sunj, foarte aproape de Dubrovnik, și cele 22 de plaje de pe Insula Rab sunt câteva dintre puținele plaje acoperite cu nisip.

Pentru că majoritatea plajelor din Croația sunt cu pietriș, vei avea nevoie de papuci, inclusiv pentru a intra în apă. Vei găsi peste tot de vânzare și niște papuci speciali pentru plajă, disponibili în diverse modele și culori. Există însă și un avantaj: unde sunt plajele cu pietriș, pe lângă peisajele stâncoase de vis, apa este foarte limpede.

### **Servicii bune, porții enorme**

La restaurante, în unele localuri serviciul este inclus în nota de plată, unde nu este, tradiționalul 10% este suficient. Personalul din localuri este foarte amabil, cel mai probabil nu te vei ciocni de fețe inexpressive sau probleme de atitudine ale celor care te servesc.

Totuși, este bine să știi că porțiile de mâncare în Croația sunt destul de mari, iar prețurile sunt afișate la gramaj, motiv pentru care ar trebui să fii atent atunci când comanzi, să nu te trezești cu un munte de mâncare în față și cu o notă de plată de aceleași dimensiuni.

### **Bucătărie de la munte la mare**

Pentru a ști ce să mănânci în Croația sau, mai degrabă, ce sa nu mănânci, pentru că tentațiile acestei bucătării fascinante se regăsesc la tot pasul, am apelat la Emanuel Ciocu, editorul site-ului [cevabun.ro](http://cevabun.ro) ca să-ți facă un tur culinar al Croației.

Bucătăria Croației este însăși istoria ei, deoarece trădează fiecare moment care a dus la formarea Croației de astăzi. Deschiderea turistică a ultimilor ani a scos la iveală una dintre cele mai complexe bucătării europene, amestec a mai multor influențe majore din care croații se hrănesc cu o poftă nedisimulată.

Întinsă de-a lungul Adriaticii, Croația profită din plin de poziția coastei dalmate și de influența italiană pentru a oferi o generoasă bucătărie bogată în fructe de mare. Pastele, dar și alte specialități italiene, se regăsesc în mod natural și istoric în această bucătărie. Influențele turcești, în special, și balcanice, în general, din bucătăria croată se simt peste tot, în special în estul țării. Să nu te surprindă dacă vezi prin farfurii niște mititei, sarmale sau ardei umpluți.

Nordul Croației scoate la iveală o bucătărie continentală, puternic influențată de prezența și consistența imperiului Austro-Ungar, boiaua de ardei, cârnurile de porc afumate și salata de varză murată fiind doar câteva dintre rețetele bucătăriei central europene.

### **Maeștrii grătarului**

Croații excelează în prepararea grătarului. Atât de mult îl iubesc încât au inventat chiar un dispozitiv specific acestei țări: o plită adâncă, cu capac, care se acoperă cu jar și pe care se coc mornit bucăți de carne și legume. Încearcă niște coaste de porc cu cartofi sau pulpă de miel cu ierburi mediteraneene gătite în acest fel. Căutați pe meniuri expresia pod pekrom care desemnează această metodă de preparare specific croată.

Alte cuvinte-cheie pe care ar fi bine să le reții când pleci în Croația, în special la mare, sunt s roštilja sau s ražnja (la grătar), pečeno (fript) sau prženo (prăjit).

Începe cu o gustare, cu un mititel local, pentru a sesiza diferențele dintre acesta și cel lăsat acasă. Îl veți găsi sub numele de čevapčići sau Bosnian čevapčići, alături de ražnjići (frigărui).

Tot din această tradiție balcanică face parte și Pljeskavica, un soi de burger local, întâlnit în toate țările fostei Iugoslavii și chiar în România, în zona Timișoara-Reșița. Tot pe grătar se gătesc cârnații Češnovka, Kulen (sau Kulin) și Kobasica, specialități croate picante.

Caută și fructele de mare la grătar - lignje (calmar), škampi (creveți) - sau gătite - salata od hobotnice (salată de caracatiță) ori specialitățile din dagnje (midii).

Mâncărurile gătite oscilează între influența dalmată (marină), unde găsiți Brodet (Brodette sau Brudet) – o supă groasă de fructe de mare – și cea continentală, unde se regăsesc mâncăruri de influență balcanică (Sarma - sarmale) sau cea germano-ungurească - gulašuri și paprikašuri.

Gâsca, rața, curcanul sau căprioara sunt doar câteva dintre delicatesele bucătăriei croate, alături de trufele negre.

Dulciurile croate sunt influențate de cele ale bucătăriei italiene sau austro-ungare. Makovnjača (similar cu Baigii-ul unghuresc, un cozonac subțire cu mac), Savijača or štrudla (ștrudeluri, în special cu mere), Palačinke (plăcinte) sau baclavalele de inspirație balcanică. Un desert local este Rožata (prăjitură de trandafiri) și specialitățile festive Pinca (de Paște) și Fritule (pentru Crăciun).

### **Băuturi pe toate gusturile**

În materie de vinuri, croații au o lungă listă, grupată pe regiuni, extrem de generoasă pentru o țară cu o suprafață mică. Cele mai cunoscute etichete de vin alb sunt Pošip, Graševina, Malvazija, Kutjevački rizling Žlahtina, Traminac, Kujundžuša și Vugava. La vinuri roșii se remarcă Crljenak Kaštelanski, Dobričić, Plavac mali, Kaštelet și Teran.

Pentru vinuri de desert recomandate sunt muscaturile (Muškat Ottonel) sau Posek. În privința berii (pivo) dominante sunt brandurile regionale. Velebitsko are o varietate neagră excelentă, Karlovačko și Ožujsko sunt câteva dintre brandurile populare.

Rachiurile croate (Rakija) se distilează din Lozovača (struguri) – are o varietate cu ierburi fermentate, Travarica – Šljivovica (prune), Kruškovac (pere) și Drenovac (cireșe). Încearcă un lichior de nuci (Orahovac ) sau un rachiu cu miere (Medovina).

Cafeaua în Croația este sfântă. O să găsești cafea bună cam peste tot: afluxul italienilor o garantează.