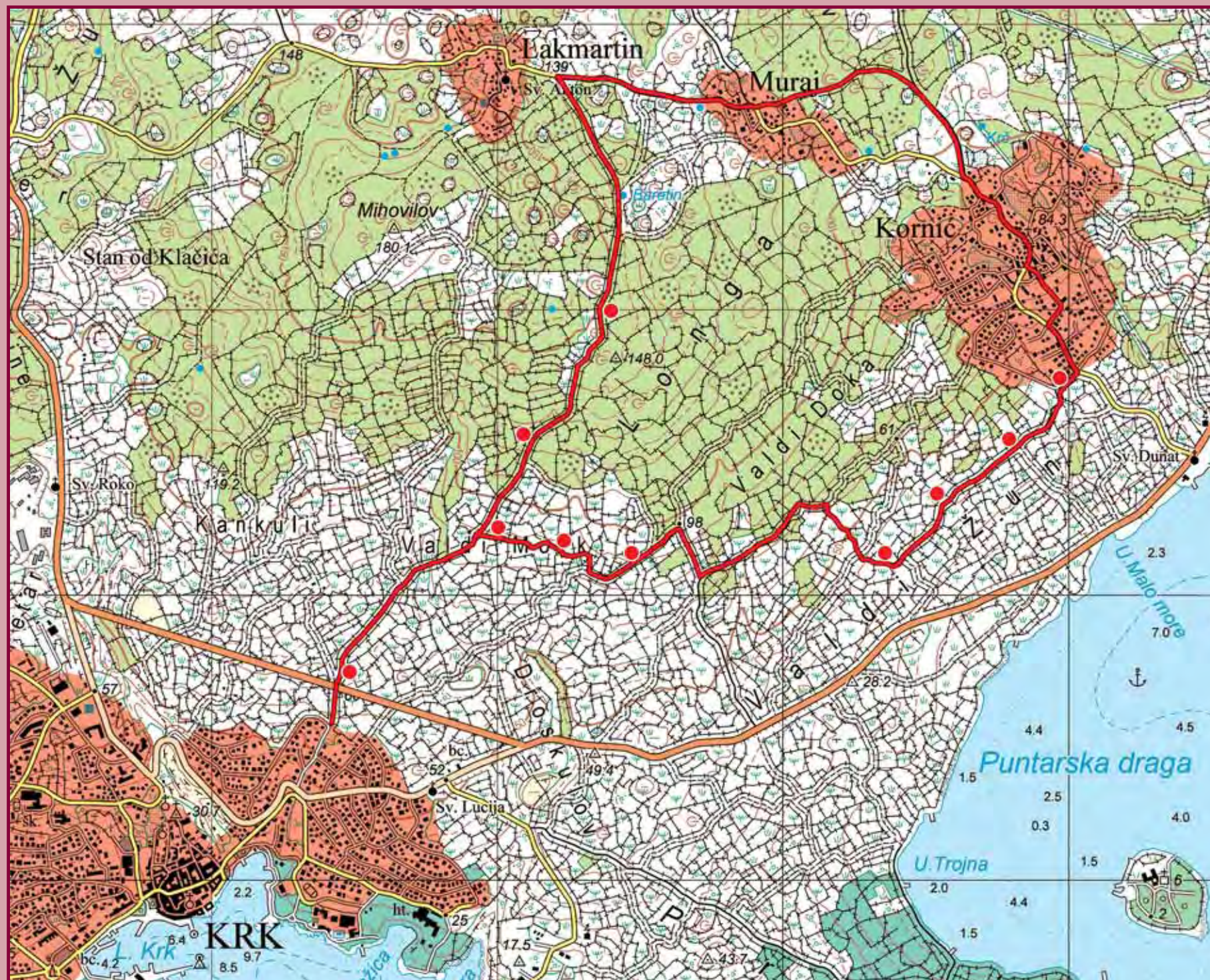


Putovima zlatnih kapi krčkoga blaga

Auf den Wegen goldener Tropfen des Schatzes von Krk



Klima i poljoprivreda na otoku Krku

Otok Krk je pod utjecajem blage mediteranske klime, no u odnosu na ostatak Mediterana, i s obzirom na položaj i blizinu kopna, u zimskim mjesecima osjeti se i prodor hladnije kontinentalne klime. Ljeta su topla, s temperaturom koja nerijetko prelazi 30° C i manjom količinom oborina, dok su zime blage, s nešto više oborina i temperaturom koja se rijetko spušta ispod 0° C. To su općenita obilježja, od kojih naravno nekih godina postoje i određena odstupanja.

Umjerena klima pogodovala je razvoju poljoprivrede koja je kroz stoljeća bila osnovna djelatnost kojom se bavilo stanovništvo. Već i na prvi pogled jasno je da to nije bio nimalo lak ni lagodan život. Teško je zamisliti kako su nastala sva ta polja okružena kamenim zidovima, no kroz stoljeća svaki je kamen složen na svoje mjesto zahvaljujući vrijednim bodulskim rukama. Spomenimo i podatak da je od svih venecijanskih posjeda, otok Krk donosio najveće prihode.

Nakon desetljeća zanemarivanja poljoprivrede i zapuštanja polja, dogodio se pozitivan trend povratka loze, maslina i drugih kultura. Obnavljaju se zapušteni maslinici i sade novi, a dokazi su i na ovoj stazi, svuda oko vas.

Klima und Landwirtschaft auf der Insel Krk

Die Insel Krk steht unter dem Einfluss eines milden Klimas. Jedoch bemerkt man, im Gegensatz zum restlichen Mittelmeer, unter Berücksichtigung der Lage und Nähe zum Festland, auch in den Wintermonaten den Einfall eines kälteren kontinentalen Klimas. Die Sommer sind warm, mit Temperaturen, die selten 30 C überschreiten, mit geringer Niederschlagsmenge, die Winter sind mild, mit etwas häufigeren Niederschlägen und einer Temperatur die selten unter 0 C sinkt. Dies sind Grundwerte, bei denen es natürlich jahresabhängig, zu bestimmten Abweichungen kommen kann.

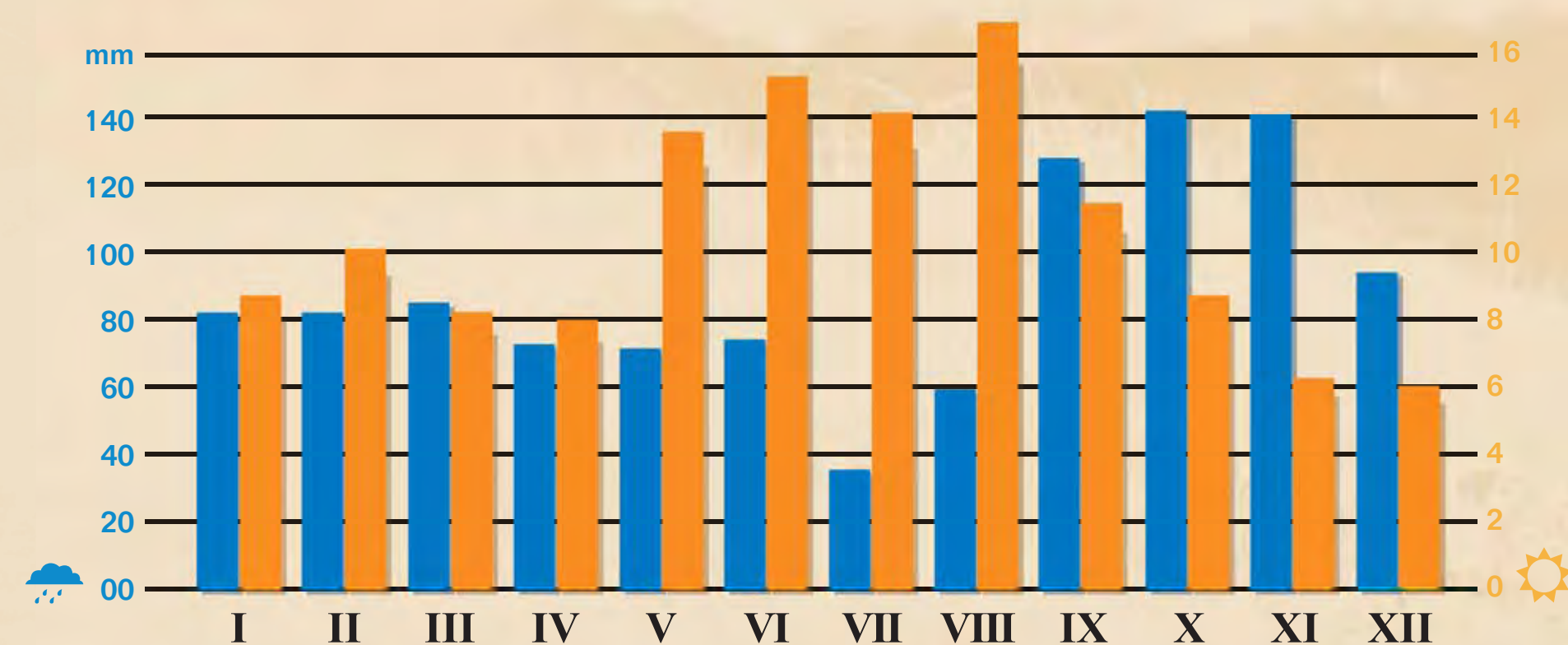
Das angenehme Klima begünstigte die landwirtschaftliche Entwicklung, die schon Jahrhunderte lang die Haupttätigkeit der Bevölkerung war.

Schon auf den ersten Blick ist klar, dass das kein leichtes oder bequemes Leben war. Man kann sich nur schwer vorstellen, wie all diese Felder, von Steinmauern umkreist, entstanden sind, obgleich, durch die Jahrhunderte, jeder einzelne Stein auf seinen Platz gelegt wurde und das Dank tüchtigen Händen der Inselbewohner. Zu erwähnen ist auch die Tatsache, dass von allen venezianischen Grundbesitzern, die Insel Krk die größten Erträge einbrachte.

Nach Jahrzehnten der Vernachlässigung von Landwirtschaft und Nichtbearbeitung der Felder, ereignete sich plötzlich ein positiver Trend und die Wiederkehr von Weinreben, Olivenbäumen und anderer Landwirtschaftskulturen.

Vernachlässigte Olivenhaine wurden erneuert und neu bepflanzt, Beweise dafür finden Sie ringsherum auf diesem Spazierweg.

Broj sunčanih dana i količina oborina po mjesecima
Anzahl an Sonnentagen und monatliche Niederschlagsmenge
Numero di giornate di sole e livello delle precipitazioni suddiviso per mesi
The number of sunny days and the quantity of precipitations per months



Climate and agriculture on the island of Krk

The island of Krk is influenced by the mild Mediterranean climate, but compared to other parts of the Mediterranean, and in regard to its position and to the closeness of the land, during the winter months the penetration of the colder continental climate is felt. Summers are hot, with temperatures which can often surpass 30°C and a lower number of precipitations whilst winters are mild, with greater precipitations and temperatures which rarely go below 0°C. These are of course general characteristics and of course, in some years certain exceptions may occur.

The mild climate favoured agricultural development which over the centuries was the islanders' main activity. It is clear at first sight that this kind of life was not easy or pleasant at all. It is hard to imagine how all the fields appeared, surrounded by stone walls, and over the centuries each stone was put into place thanks to the hard-working islanders' hands. Let's also mention the data that states that within all the land possessed by the Venetians, the island of Krk brought the highest profits.

After decades of neglecting agriculture and not taking care of the fields, the positive trend of cultivating grapes, olives and other cultures started to spread. The abandoned olive groves were renovated and new ones planted; proof of this can be found on this path as well as all way around you.

Clima e agricoltura sull'isola di Veglia

L'isola di Veglia è influenzata da un mite clima mediterraneo anche se, rispetto ad altre zone simili e a causa della vicinanza della terraferma, nei mesi invernali si può percepire la penetrazione del più fresco clima continentale. Le estati sono calde, con temperature che spesso superano i 30° C e con poche precipitazioni, mentre gli inverni sono miti, con più pioggia e con temperature che raramente scendono sotto lo zero. Si tratta di caratteristiche generali, certamente, con possibili variazioni registrate in alcuni anni.

Il clima mite ha favorito lo sviluppo dell'agricoltura che, nei secoli, è sempre stata l'attività principale cui si è dedicata la gente dell'isola. Già a prima vista è chiaro che la vita, qui non è mai stata né facile né piacevole. È difficile immaginare come siano nati tutti questi campi recintati da muretti di pietra, ma, nei secoli, ogni pietra è stata collocata al suo posto grazie alle pazienti mani della gente del posto. Va ricordato che, tra tutti i territori controllati da Venezia, l'isola di Veglia era quella che generava i profitti più elevati.

Dopo decenni di abbandono dei campi, si è registrato un trend positivo nella coltivazione di uva, olive e altre culture. Sono stati nuovamente lavorati uliveti abbandonati e creati dei nuovi; lo vedrete camminando lungo questo sentiero e guardandovi attorno.





Krčko maslinovo ulje ekstra djevičanske kvalitete spada među najbolja ulja na svijetu. Ustanovio je to još prije 2.000 godina rimski putopisac **Apicius**. "Liburnijsko ulje je uzor Mediterana", pisao je Rimljanin o ulju koje je još za Liburna imalo status "Krčkoga blaga". Tajna izvrsnosti ovog ulja leži u autohtonosti sorti maslina i geografskoj poziciji najsjevernijeg mediteranskog otoka koji uživa sve blagodati mješavine kontinentalne i mediteranske klime. Na brigu, ljubav i njegu Udruge maslinara "Drobnica" krčke masline uzvraćaju ukusnim i ljekovitim plodovima koji preradom postaju ulje s najvećim udjelom korisnih tvari među svim hrvatskim uljima.

"Krk nastavlja tisućljetnu tradiciju uljnih mlinova - "toševa" Kućom maslinovog ulja "Nono". U oleoteci, kušaonici i uljari obitelj Tudor preporučuje masline najsuvremenijom tehnologijom. Ovdje se mogu kušati i kupiti najbolja ulja i izvrsni autohtoni proizvodi krčkih proizvođača.



Das erstklassige Olivenöl Extra Nativ der Insel Krk gehört wegen seiner hohen Qualität zu den besten der Welt. Dies schrieb vor 2.000 Jahren der Römer **Apicius** in schon in seinen Reisebericht: „Das liburnische Öl gilt als Vorbild im Mittelmeer“. Für den Liburner war das l. „, der Schatz von Krk“. Das Geheimnis seiner Erstklassigkeit liegt in den heimischen Olivensorten und der geografischen Lage, als nördlichste Insel im Mittelmeer genießt Sie den Segen einer Mischung aus kontinentalem- und mediterranem Klima. Auf Mühe, Liebe und Pflege des Verbands der Olivenbauern „Drobica“ erwidern die Oliven von Krk mit köstlichem und heilsamen Früchten, die nach der Verarbeitung zu Öl werden und unter allen kroatischen Ölen den größten Anteil an nützlichen Substanzen aufweisen.

"Krk wird weiterhin die tausendjährige Tradition der Ölmöhlen "Toševi" mit dem Olivenölhaus „Nono“ fortführen. In der Oleothek, der Olivenöl -Degustation und der Ölmühle der Familie Tudor werden die Oliven mittels modernster Technologie verarbeitet. Hier kann man die besten Öle probieren und kaufen wie auch ausgezeichnete heimische Produkte einiger Hersteller aus Krk.



L'olio extra vergine d'oliva dell'isola di Veglia è uno dei migliori al mondo. Lo aveva decretato, già 2000 anni fa, lo scrittore romano **Apicius**. "L'olio liburnico è un modello nel Mediterraneo", diceva a proposito dell'olio, che già ai tempi dei Liburni deteneva lo status di "Tesoro di Veglia". Il segreto della sua eccellenza sta nella qualità delle olive autoctone e nella posizione geografica dell'isola, situata nella parte più settentrionale del Mediterraneo, dove gode di tutti i vantaggi della mescolanza tra il clima continentale e quello marino. Alla cura, all'amore e alla dedizione dell'Associazione dei coltivatori di olive "Drobnica", le olive di Veglia rispondono con frutti gustosi e curativi che, una volta lavorati, si trasformano in oli con la più alta percentuale di principi attivi tra tutti quelli prodotti in Croazia.

L'isola di Veglia prosegue la sua secolare tradizione di frantoi oleari, i "toš", presso la Casa dell'olio d'oliva, chiamata "Nono". All'interno dell'oleoteca, del frantoio e dei locali adibiti alla degustazione, la famiglia Tudor lavora le olive con le tecnologie più moderne. Qui potrete assaggiare e acquistare i migliori oli e altri eccellenti prodotti autoctoni di Veglia.



Krk's olive oil with its extra virgin quality is one of the best oils in the world. That fact was discovered by the Roman travel literature writer **Apicius** 2,000 years ago. "Liburnian oil is the Mediterranean model", the Roman wrote about the oil which even in the period of the Liburnians had the status of "Krk's treasure". The secret of greatness of this oil lies in the autochthonous oil species and in the geographical position of the most northern Mediterranean island which enjoys all the benefits of the mixture of the continental and Mediterranean climate. The care, love and attention of the "Drobnica" Olive Producers Society for Krk's olives is paid back with tasty fruits with medical properties which, when processed, become an oil with the highest percent of active properties within all Croatian oils.

"Krk is continuing a thousand year tradition of oil mills – "toš" (a machine for olive pressing)" represented by the "Nono" Olive oil House. In the oleotec, tasting area and oil mill, the Tudor family processes its olives with the most modern technology. The best oils and the excellent autochthonous products by Krk's producers can be tasted and bought here.





Gromača

Temeljna pretpostavka za poljodjelstvo je obradivo tlo. U ovom krškom kraju ono uglavnom nije Bogom dano, nego se za njega treba dobro pomučiti. To znači očistiti tlo od kamena kako bi ga se moglo obrađivati. Taj se kameni "višak" iskorištava za gradnju zidova - gromača.

Gromača je temeljna i najraširenija forma suhozidne kulture. To je zid od kamena složen na suho, bez vezivnog materijala. To su ovi nepregledni nizovi naslaganog kamena kojima je proktan krajobraz otoka. Gromača može biti jednostruka ili duplica, koja je složena od dva reda kamena. Svrha u pastirskim krajevima im je jednostavna, zadržati ovce na određenom području, dok u zemljoradnji, osim zbrinjavanja kamenog viška, štiti obradivu površinu kako snažni vjetrovi ne bi odnosili zemlju.

Muri a secco

Il presupposto principale per l'agricoltura è rappresentato dalla presenza di terreni coltivabili. In questa regione carsica, il terreno non è generalmente molto fertile, e si devono compiere grandi sforzi per poterlo coltivare. Ciò significa liberarlo da gran parte delle pietre. Le pietre "in eccesso" vengono impiegate nella costruzione di muri a secco.

Questo tipo di muro è la forma principale e più diffusa di costruzione a secco. Viene realizzato con pietre opportunamente disposte, senza uso di leganti di alcun genere. Si tratta di grandi cumuli di pietre ormai parte integrante del paesaggio dell'isola. Il muro a secco può essere singolo o doppio, cioè realizzato con due linee di pietre. Lo scopo di questo tipo di muro, in una regione dedita alla pastorizia, è semplice: trattenere le pecore in una data area; in agricoltura, invece, oltre a liberare i campi dalle pietre in eccesso, protegge la superficie coltivabile dai forti venti che soffiano in questa regione.

Die Steinmauer- Gromača

Eine Grundvoraussetzung für den Ackerbau ist, der zu bebauende Boden. Gerade in dieser felsigen Gegend ist der Ackerbau daher kein leichtes Geschenk Gottes, man muss dafür richtig hart arbeiten. Das heißt, den Boden von Steinen zu befreien um ihn dann zu bebauen. Das "Zuviel an Steinen" wurde daraufhin für die Errichtung von Mauern-(Gromača) verwendet.

Die Gromača (Steinmauer) ist die grundlegendste und am weitesten verbreitete Form der Trockenwandkultur. Es handelt sich um eine Mauer aus Steinen, die trocken aufgestapelt wurde und das ohne Verbindungsmaterial. Es sind diese unübersichtlichen Reihen aufeinander gestapelter Steine, die das Landschaftsbild der Insel prägen. Die Steinmauer kann einfach oder doppelt sein und wird dann in zwei Reihen aufgebaut. Ihr Nutzen in den Gegenden wo Hirten Schafe hüten ist einfach: sie teilen die Felder auf, in denen die Schafe weiden, während sie für die Landarbeit, abgesehen zur Befreiung des Ackerbodens von Steinen, die bebaute Ackerflächen vor starken Winden schützen, damit keine Erde fort getragen wird.



Guvno

Guvno je kameni dio tradicionalne vršilice žitarica. Pokretni dijelovi su radna stoka i čovjek koji upravlja cijelim procesom. Žitarice bi se rasprostirale po podlozi na kojoj bi ih stoka gazila te tako mehanički odvajala zrno od stajljike. Kasnije bi se ta "smjesa" izgaženih žitarica bacala u zrak na blagom povjetarcu, kako bi zrnje, koje je teže, palo nazad na tlo, dok bi vjetar odnio pljevu. Ovak se prikazani primjerak nalazi pred etno-kućom u Korniću.

Il guvno è una costruzione di pietra usata tradizionalmente a guisa di trebbiatrice per i cereali. Le parti mobili erano costituite dagli animali da soma e dall'uomo che sorvegliava il processo. I cereali venivano disposti su una superficie su cui camminava il bestiame, separando così, in maniera meccanica, il grano dalla paglia. La "massa" ottenuta veniva poi lanciata in aria, quando soffiava una leggera brezza, affinché il grano, più pesante, cadesse a terra, e la paglia volasse via. Un esempio si trova di fronte all'etno-casa di Kornić.

Die Tenne ist der steinerne Teil der traditionellen Getreidedresche. Die antreibende Kraft ist hier das Arbeitsvieh und der Mensch, der den gesamten Prozess lenkt. Das Getreide wurde auf einer Grundfläche ausgebreitet und vom Vieh zertreten, auf diese Art und Weise wurden das Getreide mechanisch vom Kern gelöst. Später wurde dieses "Gemisch" an zertretenem Getreide in die Luft (in eine warme Windböe) geworfen. Die schweren Körner fielen wieder zurück auf den Boden, während die leichten Anteile wie Stroh und Spreu vom Wind über die Tenne weggefedt wurden. Das hier gezeigte Beispiel befindet sich vor dem Ethno-Haus auf der Insel Korcula.

Guvno is the stone part of the traditional grain threshing machine. The moving parts were working stock and men were managers of the entire process. The grain was spread over the surface where the stock was stamping and in that way mechanically separated the seeds from the stalks. Later this "mixture" of stamped cereal would be thrown into the air on a mild breeze so that the seeds, which are heavier, would fall back to the ground, whilst the chaff would be blown away by the wind. An example of this process can be seen in front of the ethno-house in the village of Kornić.

Gomila

Gomila je naslagano/nabacano kamenje. Gomila može imati i funkciju gromače, a nastaje na mjestima gdje je veliki višak kamene građe koji su vrijedne ruke naslagale kako bi se dobio i najmanji komad obradive površine. U pojedinim gomilama (kao na ovoj uza stazu) mogu biti napravljena skloništa - hramci - koja su bila nadsvođena drvenim gredama i pokrivena travnatim pokrovom.

Gomila (mucchio)

Il gomila è un mucchio di pietre. Può avere la funzione del muro a secco e si trova, in genere, dove è presente un gran numero di pietre che pazienti mani hanno ammucciate per ricavare anche un piccolissimo terreno da coltivare. Da alcuni mucchi (come quelli lungo il sentiero) sono stati ricavati dei rifugi o delle cappelle, un tempo chiusi da travi di legna e ricoperti di erba.



Steinhaufen - Gomila

Gomila sind aufgestapelte / aufgeschichtete Steine. Die Gomila kann auch als Steinmauer genutzt werden und entstand an Plätzen mit einer Vielzahl an Bausteinen. Sie wurde von fleißigen Händen aufgestapelt, um auch die kleinste Fläche für den Ackerbau zu gewinnen. Vereinzelt Steinhaufen (wie dieser auf unserem Weg) dienen als Schutzhütte – heilige Stätte- und waren gewölbt mit einem Holzbalken- oder Grasdach.

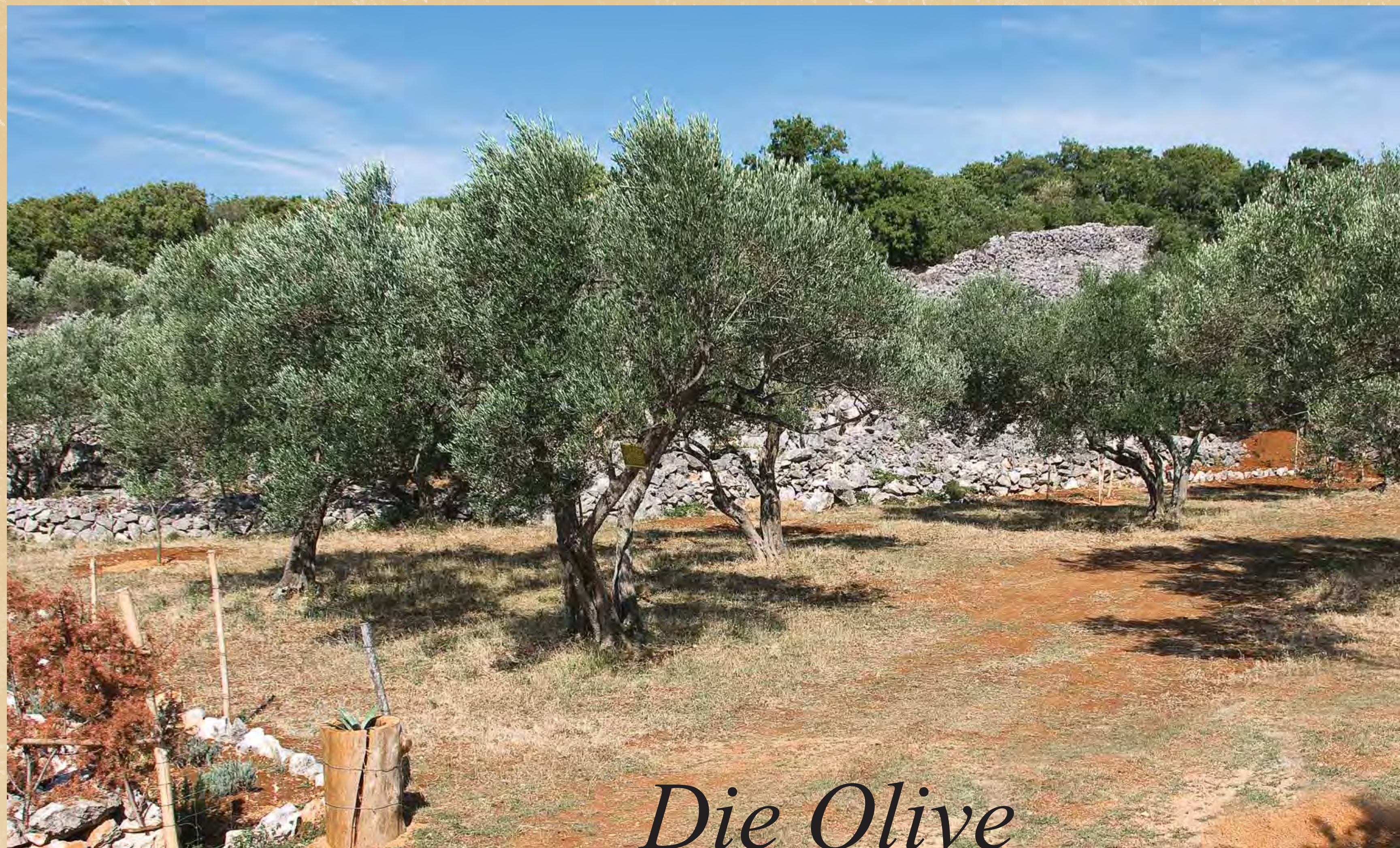
Gomila (mass) represents stones placed or thrown together. It can have the function of the dry stone wall and is made in areas where a large excess of stone constructions is present which was, by means of diligent hands, put together in order to get even the smallest part of a cultivated surface. In some masses (as on some of those seen on the trail) shelters may be constructed – tiny temples – which were once overarched by wooden beams and covered with a covering of grass.

Maslina (uljika, *Olea europaea*) ime je za suptropsku zimzelenu biljku, porodice maslina (Oleaceae). To je nepravilno, kvrgavo i razgranato drvo čiji su listovi kožnati i ovalni. U cvatu razvija bijele cvjetove u grozdovima, a plod je ovalnog oblika tamnozelene do crne boje. Na ovom je prostoru kroz stoljeća bila, i ponovno jest, jedna od najvažnijih poljoprivrednih kultura.

- Jedna od bitnijih faza u maslinarstvu je rezidba grana koja se provodi zbog osiguranja obilnog i kvalitetnog uroda te uspostave ravnoteže između lisnate mase i uroda. Najprikladnije vrijeme rezidbe je tijekom zimskog mirovanja ili dopunsko sredinom ljeta, kada prividno miruje. Maslina ima odličnu moć biološkog obnavljanja, a jedan od osnovnih maslinarskih postulata je: "bolje je rezati nestručno i loše, nego nikako"!

- Plod masline bogat je uljem. Prerađuje se centrifugalno ili prešama. U gastronomiji se plod masline koristi i na druge načine.

Maslina



Die Olive

Der Name **Olive** (*Olea europaea*) bezeichnet eine subtropische immer grüne Pflanze, aus der Familie der Olivenbaumgewächse (Oleaceae). Das Holz des Baumes ist knorrig, krumm und reich verzweigt; die Blätter sind ledrig und oval. Im Blütestand sind die Blüten weiß und zwittrig, die Frucht hat eine ovale Form und eine dunkelgrün bis schwarze Farbe. In dieser Gegend war die Olive Jahrhunderte lang und ist nun wieder einer der wichtigsten Bestandteile in der Landwirtschaftskultur

- Eine wichtige Phasen im Olivenanbau, ist die Beschneidung der Zweige, um einen reichen und qualitätvollen Ernteertrag zu sichern, sowie auch ein Gleichgewicht zwischen der Blätter- und Fruchtmasse zu schaffen. Die beste Zeit zur Beschneidung der Zweige ist während der winterlichen Ruhezeit oder auch im Hochsommer, wenn der Baum scheinbar ruht. Der Olivenbaum hat eine wunderbare Fähigkeit zur biologischen Erneuerung. Eine der Grundregeln der Olivenbauern lautet: „Besser Sie unerfahren und schlecht schneiden als überhaupt nicht!“

- Die Frucht der Olive ist reich an Öl. Sie wird entweder durch Zentrifugalkraft verarbeitet oder durch Pressdruck. In der Gastronomie wird die Olive auf viele unterschiedliche Weise verwendet.



L'oliva

L'oliva (*Olea europaea*) è il nome della pianta subtropicale della famiglia delle olive (Oleaceae). Si tratta di un albero irregolare, nodoso e frondoso, dalle foglie coriacee di forma ovale. I fiori sono bianchi, disposti in grappoli, e il frutto è ovale, di colore verde scuro o nero. In questa regione, per secoli, è stata una delle colture principali e, di recente, è tornata a esserlo.

- Una delle fasi più importanti nella coltivazione delle olive è la potatura, eseguita per assicurare frutti in grandi quantità e di qualità, e per stabilire un equilibrio tra la massa delle foglie e quella dei frutti. Il periodo migliore è nei mesi invernali, oppure a metà estate, in occasione della potatura aggiuntiva, quando la pianta è in uno stato di riposo.

L'oliva ha proprietà eccezionali nella rigenerazione biologica, e uno dei motti principali di chi la coltiva è: “Meglio potare non professionalmente e male, che non potare mai”!

- L'oliva è ricca di olio. È lavorata nelle centrifughe o nei frantoi. In gastronomia, il frutto è usato in molteplici modi.



Olive

The Olive (*Olea europaea*) is the name given to a subtropical evergreen plant from the Oleaceae family. This is an irregular, gnarled and branchy tree whose leaves are oblong in shape and leathery. When it blossoms, it produces white flowers in clusters, and its fruit is also oblong in shape and a dark green to black colour. It has been in this area over the centuries, and has once again become one of the most important agricultural cultures.

- One of the important phases in olive growing is pruning, which is carried out in order to ensure an abundant and quality harvest and in order to balance the leafy masses and harvest quantity. The best time for pruning is during the winter period's stagnation or additionally during mid summer, when the plant is apparently calm. The olive has a great power of biological regeneration and one of the main postulates of the olive cultivator is: “it is better to prune it in a non professional way and badly, than not to prune it at all”!

- The olive's fruit is full of oil. It is refined centrifugally or by using a press. In gastronomy the fruit is used in many other ways as well.



Maslinovo ulje

Maslinovo ulje se koristi u prehrani kao dodatak jelu, prženje, začinjavanje jela te u medicinske svrhe. Nutricionistički ekstra djevičansko maslinovo ulje je izuzetno zdravo u prehrani. Bogato je klorofilom, lecitinom (prirodni antioksidans koji stimulira metabolizam masnoća, šećera i bjelančevina), karotenom, polifenolom (antioksidans) i esencijalnim vitaminima A, D i K te vitaminom E. Lako je probavljivo, pomaže u liječenju raka, kao i rastu djece, te usporava starenje zbog visokog sadržaja antioksidansa koji blokiraju slobodne radikale. Dobro je za kosti i zglobove, kožu, jetru i crijeva. Također pomaže kod dijabetesa i čira na želucu, ima blagotvoran utjecaj na srce i krvne žile, zbog visokog sadržaja mono nezasićenih kiselina. Maslinovo ulje štiti HDL kolesterol (dobri kolesterol), a smanjuje loši kolesterol (LDL). Nizak sadržaj višestruko nezasićenih masnih kiselina čini maslinovo ulje puno otpornijim na visoke temperature u odnosu na druga ulja, pa je ono bolje za kuhanje i prženje.

Na otoku Krku ima više modernih uljara koje koriste najsuvremeniju tehnologiju, a jednu se može posjetiti u gradu Krku, na kraju ove šetnje.

Proizvodnja maslinovog ulja

Nekada se ulje dobivalo postupkom prešanja, prerada se odvijala u tradicionalnim toševima s velikim kamenim žrvnjem (u samom gradu Krku bilo ih je više od četiri), dok je danas na otoku nekoliko suvremenih uljara. Danas se prerađuje postupkom centrifugiranja: mljevenje, miješanje, izdvajanje ulja iz maslinovog tijesta i odvajanje ulja od biljne (vegetabilne) vode.

Prema kakvoći, ulja dijelimo na nekoliko vrsta.

Djevičanska maslinova ulja, proizvode se izravno iz ploda masline postupcima koja ne dovode do promjena sastojaka ulja, najznačajnije granične vrijednosti za **ekstra djevičansko** maslinovo ulje jesu količine slobodnih masnih kiselina u visini do 0,8% i za **djevičansko** maslinovo ulje u visini do 2,0%.

Maslinovo ulje je ulje s udjelom slobodnih masnih kiselina većim od 2,0% ili s neodgovarajućim senzorskim karakteristikama. Neodgovarajuće je za ljudsku uporabu. Lampante je drugi naziv za ovakvo ulje i upućuje da bi takvo ulje trebalo biti namijenjeno za rasvjetu.

Ulje od komina maslina, dobiva se ekstrahiranjem od komina maslina i pulpe i dodaje mu se malo djevičanskog, a primjena mu je uglavnom u prehrambenoj industriji, nije cijenjeno i na Krku se ne proizvodi.



Toš

Olivenöl

wird in der Ernährung als Nahrungsergänzung genutzt, zum braten, verfeinern von Speisen sowie zu medizinischen Zwecken. In der Ernährung ist der Extrakt des Extra Nativen (Extra Vergine) Olivenöls außerordentlich gesundheitsfördernd. Reich an Chlorophyll, Lecithin (natürlicher Antioxidant stimuliert den Stoffwechsel von Fett, Zucker und Eiweiße), Karotin, Polyphenol(Antioxidant) und essentiellen Vitaminen A, D und K sowie dem Vitamin E. Leicht verdaulich, hilfreich bei der Heilung von Krebs, beim Wachstum von Kindern, verzögert den Alterungsprozess auf Grund von seinem hohen Anteil an Antioxidantien, die freie Radikale blocken. Gut für Knochen und Gelenke, Haut, Leber und Darm. Hilfreich bei Diabetes und Magengeschwüren und auf Grund seines hohen Anteils an mono ungesättigten Fettsäuren, hat es einen positiven Einfluss auf Herz und Blutgefäße. Olivenöl schützt das HDL Cholesterin (gutes Cholesterin) und verringert das schlechte Cholesterin LDL. Der Anteil an ungesättigten Fettsäuren macht das Olivenöl, im Vergleich zu anderen Ölen, widerstandsfähiger gegen hohe Temperaturen und ist somit besser geeignet zum kochen und braten.

Auf der Insel Krk gibt es einige moderne Ölmöhlen, sie sind ausgestattet mit modernster Technologie und eine davon kann man auch in der Stadt Krk, am Ende des Spaziergangs besichtigen.

Die Herstellung von Olivenöl

Das Öl wurde einst durch Pressung gewonnen, in traditionellen Ölpresstmöhlen mit großen Steinwalzen (im Zentrum von Krk gab es über vier). Heute wird es mittels Zentrifugalkraft gewonnen, Mahlen, Rühren, Trennung des Öls vom Olivenfleisch und Trennung des Öls vom Pflanzenwasser (vegetabil).

Je nach Beschaffenheit, teilen wir das Öl in unterschiedliche Qualitäten ein. Natives Olivenöl wird direkt aus der Olivenfrucht gewonnen, durch Verfahren, die zu Veränderung der Öl-Zutaten führen. Charakteristische Grenzwerte von Olivenöl ist die Menge an freien

Fettsäuren: Extra Natives (extra vergine) bis 0,8% und für Natives Olivenöl bis 2,0%.

Olivenöl (über 2,0 %) mit einem höheren Anteil an freien Fettsäuren von 2,0% oder mit ungeeigneten sensorischen Charakteristiken sind ungeeignet für den Verzehr. Sie tragen den Namen Lampante und deuten darauf hin, dass dieses Öl zur Beleuchtung genutzt werden sollte.

Öl aus dem Trester der Olive wird durch Extrahieren vom Trester der Olive und Breimasse gewonnen, dem etwas natives Öl beigemischt wird. Dieses wird vor allem in der Lebensmittelindustrie genutzt; ist jedoch nicht geschätzt und wird auf der Insel Krk nicht hergestellt.

L'olio d'oliva è usato in aggiunta ai cibi, per friggere e condire, nonché a scopi terapeutici. L'olio extra vergine d'oliva è particolarmente sano e viene usato nell'alimentazione. È ricco di clorofilla, lecitina (antiossidante naturale che stimola il metabolismo di grassi, zuccheri e proteine), carotene, polifenolo (antiossidante) e di vitamina A, D, K ed E. È facile da digerire, aiuta nella cura di tumori, stimola la crescita nei bambini e rallenta l'invecchiamento, grazie agli alti contenuti di antiossidanti che bloccano i radicali liberi. Fa bene alle ossa e alle giunture, alla pelle, al fegato e all'intestino. Si usa nella lotta contro il diabete e l'ulcera allo stomaco, ha effetti benefici sul cuore e sui vasi sanguigni, grazie all'alto contenuto di acidi monoinsaturi. L'olio di oliva protegge il colesterolo "buono" HDL e riduce quello "cattivo" (LDL). Il basso contenuto di acidi grassi polinsaturi rende l'olio di oliva molto più resistente alle alte temperature rispetto ad altri oli e, per questo motivo, è considerato più adatto per cuocere e friggere.

Sull'isola esistono più produttori d'olio, che impiegano tecnologie all'avanguardia e che potrete visitare a Veglia, alla fine della passeggiata.

Produzione di olio d'oliva

In passato l'olio era ottenuto grazie ad un processo di pressione, e la lavorazione era svolta con macchine tradizionali chiamate toš, per mezzo di una grande mola (a Veglia ce n'erano più di quattro); oggi, sull'isola esistono diversi e moderni produttori. La lavorazione viene eseguita tramite centrifuga: macinazione, miscelazione, separazione dell'olio dalla pasta di olive e separazione dell'olio dall'acqua vegetale.

In base alla qualità, l'olio viene suddiviso in vari tipi.

Olio extra vergine d'oliva, prodotto direttamente dall'oliva con processi che non modificano i suoi contenuti; i valori limite più importanti, per l'olio **extra vergine** d'oliva, sono rappresentati dalla quantità di acidi grassi liberi, entro lo 0,8%, e, per l'olio **verGINE** d'oliva, entro il 2,0%.

L'olio d'oliva è quello con oltre il 2,0% di acidi grassi liberi, con caratteristiche sensoriali non adatte. Non è indicato per l'utilizzo da parte dell'uomo. Lampante è altro nome attribuito a questo tipo di olio, il che suggerisce il suo uso nell'illuminazione.

L'olio di sansa è realizzato con un sottoprodotto dell'estrazione delle olive, con la polpa e con l'aggiunta di un po' di olio vergine; viene utilizzato principalmente nell'industria alimentare; non è molto apprezzato e non viene prodotto sull'isola di Veglia.



Olive oil

is used in the Diet as a food additive, for frying, flavouring dishes and for medical purposes. Nutritional extra virgin olive oil is especially healthy when used in the Diet. It is rich in chlorophyll, lecithin (natural antioxidant which stimulates the metabolism of fat, sugars and proteins), carotene, polyphenol (antioxidant) and essential vitamins A, D and K as well as of vitamin E. It is easy digestible, helps in treatment against cancer as well as stimulating growth in children and slows down aging thanks to the high content of antioxidants which block free radicals. It is good for bones and joints, for the skin, liver and intestines. It also helps in the treatment of diabetes and stomach ulcers, and has a mild influence on the heart and blood vessels thanks to the high content of monounsaturated acids. Olive oil retains HDL cholesterol (good cholesterol) and lowers bad cholesterol (LDL). The low content of polyunsaturated fatty acids makes olive oil much more resistant to high temperatures compared to other oils, and for this reason is better for cooking and frying.

On the island of Krk there are more modern oil producers who use the most modern technology and one of them can be visited in the town of Krk, at the end of this walk.

Olive oil production

Once oil was made by a process of pressing, the processing was carried out by traditional pressing machines with a large grindstone (five of them once existed in the town of Krk), whilst today on the island only a few modern producers continue to operate. Nowadays processing is carried out using the centrifugal process: grinding, mixing, separating oil from the olive paste and separating the oil from the vegetable water.

Regarding the quality, oil is divided into few types.

Virgin olive oils are manufactured directly from the olive's fruit by procedures which do not cause the change of oil component parts; the most important marginal values for the **extra virgin** olive oil are quantities of free fatty acids up to 0.8 % and for **virgin** olive oil up to 2.0 %.

Olive oil is an oil with more than 2.0% of free fatty acids or with unsuitable sensory characteristics. It is not suitable for human consumption. Lampante is another name for this kind of oil which suggests it should be used for lighting.

Oil made from the pressed refuse of olive fruit is made by extracting oil from the pressed refuse of the olive fruits and pulp to which a small quantity of virgin oil is added and it is mainly used in the food industry, it is not appreciated nor manufactured on the island of Krk.



Sorte maslina na otoku Krku

Die Olivensorten auf der Insel Krk • Tipi di olive sull'isola di Veglia • Olive species on the island of Krk



Debela (Oblica/Orkula/Orgula) Ist die am weitesten verbreitete und auch wichtigste Sorte in Kroatien. Sie dient zur Ölproduktion sowie zum Verzehr an Tisch. Ist widerstandsfähig gegen Dürre, Winde, Kälte und ist gut gehend auf seichten gerippten Böden. Sie entwickelt mittlere üppige Bäume mit kugelförmiger Baumkrone. Blüht Ende Mai und Anfang Juni und hat sogar bis zu 65% funktionelle männliche Blüten.

Drobnica (Naška/Sitnica/Drobinka/Drobnjača). Ölsorte, es entstehen geradlinige Bäume mit lichter Baumkrone und ist widerstandsfähig gegen Winde, Winter und Trockenheit. Blüht Ende Mai, gehört zu den mittleren frühen Sorten. Von ihrer Blühperiode bis zur Reifung braucht Sie 180 Tage. Ihr Öl ist von besonders hoher Qualität.

Debela (Oblica/Orkula/Orgula). E' il tipo più diffuso e più importante della Croazia. È coltivata per la produzione di olio da tavola e per il consumo diretto. Resiste a siccità, vento e freddo, e cresce in terreni bassi e ricchi di scheletro. Le fronde sono semi-fitte, con una chioma sferica. Fiorisce dalla fine di maggio all'inizio di giugno e conta fino al 65% di fiori maschi.

Drobnica (Naška/Sitnica/Drobinka/Drobnjača). Tipo oleoso, sviluppa un fusto dritto con chioma scarsa, ed è resistente a venti, freddo e siccità. Fiorisce verso la fine di maggio e appartiene al tipo medio-prematuro; dalla fioritura alla maturazione devono trascorrere 180 giorni. L'olio ricavato è di altissima qualità.

Debela (Oblica/Orkula/Orgula). The most widespread and most important species in Croatia. It is cultivated for its oil production and as table specie. It is immune to drought, winds, cold and grows in shallow skeleton terrain. It develops medium dense trees with round crowns. It blossoms at the end of May and at the beginning of June, and has up to 65% of functionally male flowers.

Drobnica (Naška/Sitnica/Drobinka/Drobnjača). This oily species develops its straight tree with a very thin crown and is immune to winds, winter and drought. It blossoms at the end of May and belongs to the middle-to-early species and needs 180 days from its blossoming to its maturing. Its oil is of a very high quality.



Bilje na maslinarskoj stazi... Pflanzen auf dem Olivenweg... Pianta lungo il sentiero delle olive... Plants on the olive trail...

Magriž (*Helivhrysium italicum*)

 **MAGRIŽ** (*Helivhrysium italicum*)
Magriž je poznatiji pod nazivom smilje.

Raste u primorju na suhim krškim napuštenim tlima i na kamenjarskim pašnjacima. Može narasti do 60 cm visine.

LJEKOVITO I BLAGOTVORNO DJELOVANJE

Blagotvorno djeluje kod upale žučnog mjehura i žučnih putova. Blagotvorno djeluje i na sve ostale žljezde probavnog sustava, osobito na gušteraču.

Magriž se u narodnoj medicini često upotrebljava kod liječenja kožnih oboljenja, smetnji u vezi sa vegetativnim živčanim sustavom te kod astme i hujavice.

 **CURRYKRAUT** (*Helivhrysium italicum*)

Magriž ist bekannt unter dem Namen: Rainblume oder Strohlume

Wächst an der Küste auf trockenen, dünnen, verlassenen Böden und auf steinigen Weidenplätzen. Sie kann bis zu 60 cm hoch wachsen.

HEILSAME UND WOHLTUENDE WIRKUNG

Wirkt wohltuend bei Entzündungen der Gallenblase und Gallentrakt. Auch wirkt Sie wohltuend auf alle übrigen Drüsen des Verdauungstrakts, vor allem auf die Bauchspeicheldrüse.

Currykraut wird in der Volksmedizin oft zur Heilung von Hautkrankheiten verwendet, bei Störungen im vegetativen Nervensystem sowie bei Astma und gegen Schnupfen.



 **PERPETUINO D'ITALIA** (*Helivhrysium italicum*)

Il perpetuino d'Italia è più conosciuto con il nome di elicriso.

Cresce sul litorale, in terreni carsici, secchi e abbandonati, e nei pascoli rocciosi. Può raggiungere i 60 cm di altezza.

AZIONE CURATIVA E BENEFICA

Ha effetti benefici nelle infiammazioni della vescica e delle vie biliari. Agisce su tutte le ghiandole del sistema digestivo, specialmente sul pancreas.

L'elicriso, nella medicina popolare, è spesso usato nella cura delle malattie della pelle, nei casi di problemi nel sistema vegetativo nervoso, di asma e di rinite.

 **IMMORTELLE** (*Helivhrysium italicum*)

The immortal is better known as the curry plant.

It grows on coastal, dry, karst, abandoned terrain and on rocky pastures. It can grow up to 60 cm in height.

MEDICAL AND BENEFICIAL EFFECT

It has a beneficial effect on the inflammation of the bladder and the bile ducts. It has a beneficial effect on all the other glands of the digestive system, especially on the pancreas.

The curry plant is, in popular medicine, often used for curing skin diseases, problems regarding the vegetative nervous system as well as asthma and rhinitis.



Primorsko-goranska županija • Grad Krk • TZ Grada Krka • Udruga Drobnica



Sorte maslina na otoku Krku

Die Olivensorten auf der Insel Krk • Tipi di olive sull'isola di Veglia • Olive species on the island of Krk



Plominka (wahrscheinlich Slatka). Sie wird zur Herstellung von Öl sowie zum Olivenverzehr gezüchtet. Plominka wird schon von jeher auf der Insel Krk gezüchtet. Der Baum ist von kleinerem Wuchs, die Zweige sind hängend und wenig verzweigt. Äußerst widerstandsfähig gegen Frost und Kälte. Das Öl ist von hoher Qualität und wird auf der Insel besonders geschätzt.

Rošulja Ölsorte. Der Baum ist von mittlerer Größe, verzweigt, mit gedrängter Baumkrone mit der Tendenz zum Wachstum in die Höhe. Die Frucht ist mittelgroß und fruchtet auf der Insel Krk gut. Das Öl ist von guter Qualität.

Plominka (probabilmente dolce). Viene impiegata nella produzione di olio da tavola e per il consumo diretto. E' coltivata sull'isola di Veglia fin dall'antichità. Il fusto è basso, con fronde pendenti, lunghe e poco ramificate. È molto resistente al ghiaccio e al freddo. Produce numerosi frutti, l'olio è di altissima qualità ed è particolarmente apprezzato sull'isola.

Rošulja Tipo oleoso. L'albero è di media grandezza, poco ramificato, le chiome sono sottili con una tendenza a crescere verso l'alto. Il frutto è di media grandezza e sull'isola la pianta è molto diffusa. L'olio è di buona qualità.

Plominka (probably sweet). It is cultivated for its oil production and as a table species. It has been cultivated since ancient times on the island of Krk. The tree itself is shorter, and its branches are overhanging, long and a bit branchy. It is very resistant to frost and coldness. It yields a great quantity of fruit; the oil is of a very high quality and is particularly appreciated on the island.

Rošulja Oily species. The tree is of average height, sparsely branched; its crowns are compressed with a tendency of growing in height. The fruit is of average size and it grows well on the island of Krk. The oil is of a good quality.



Plominka (vjerojatno Slatka). Uzgaja se za proizvodnju ulja i kao stolna sorta. Od davnina se uzgaja na otoku Krku. Stablo je nižeg rasta, grančice su viseće, duge i malo razgranate. Vrlo je otporna na mraz i hladnoću. Daje visoke prirode, ulje je vrlo visoke kakvoće i posebno je cijenjeno na otoku.

Rošulja Uljna sorta. Stablo je srednje veličine, slabo razgranato, zbijene krošnje s tendencijom rasta u visinu. Plod je srednje veličine i na otoku Krku dobro rodi. Ulje je dobre kvalitete.



Bilje na maslinarskoj stazi... Pflanzen auf dem Olivenweg... Pianté lungo il sentiero delle olive... Plants on the olive trail...

Kupina

Kupina je biljka penjačica koja naraste od 50-300 cm. Stabljika joj je bodljikava te mjestimično odrvnjela. Bodlje služe za penjanje, kao i za obranu od životinja koje se hrane lišćem. Cvjeta od srpnja do kolovoza, a nakon cvjetanja razvija se sitni jagodičasti plod, crvene boje, koji kasnije potamni do tamnoplave i skoro crne boje.

Kupina sadrži mnogo minerala i vitamina. Plod kupine se koristi u prehrani kao voće, služi za spravljanje sokova, džemova, vina i slično. Lišće se koristi u čajevima, a djeluje na snižavanje krvnog tlaka i šećera u krvi.

Die Brombeere

Brombeeren sind Kletterpflanzen, und werden zwischen 50 – 300 cm hoch. Der Stängel ist stachelig und zum Teil hölzern. Der Stachel dienen als Kletterhilfe sowie zur Abwehr von Tieren, die sich von Blättern ernähren. Sie blüht von Juli bis August und bildet danach kleine rote Beeren, die später zu blauschwarzen Beeren reifen.

Brombeeren sind reich an Mineralien und Vitaminen. Die Frucht der Brombeere dient zum direkten Verzehr oder zur Herstellung von Säften, Marmelade, Wein und ähnlichem. Die Blätter werden auch zur Teebereitung verwendet. Die Brombeere ist hilfreich zur Blutdruck- und Blutzuckersenkung.

Mora

La mora è una pianta rampicante che cresce dai 50 ai 300 cm. Il suo stelo è spinoso e parzialmente legnoso. Le spine le servono per arrampicarsi e per difendersi dagli animali che si nutrono delle sue foglie. Fiorisce da luglio ad agosto e, dopo la fioritura, si sviluppa un piccolo frutto bacciforme, di colore rosso, che poi diventa blu scuro o quasi nero.

La mora contiene molti minerali e vitamine. E' utilizzata come frutto, nella preparazione di succhi, marmellate, vino e prodotti simili. Le foglie, impiegate nella preparazione di tè, riducono la pressione e lo zucchero nel sangue.

Blackberry

The blackberry is a climbing plant which grows from 50 to 300 cm. Its stalk is spiny and occasionally wooden. Its spines serve for climbing as well as for defence against animals which feed themselves from its leaves. It blossoms from July until August, and after blossoming develops tiny strawberry-like red fruit which later become darker developing into dark blue or almost black.

The blackberry contains many minerals and vitamins. The blackberry's fruit is used in the Diet as a fruit and serves for making juices, jams, wine and similar products. Its leaves are used for making tea and cause the lowering of the blood pressure and the amount of sugar in blood.



Sorte maslina na otoku Krku

Die Olivensorten auf der Insel Krk • Tipi di olive sull'isola di Veglia • Olive species on the island of Krk



Leccino, talijanska sorta koja se u novije vrijeme udomačila na otoku. Raste na dubokim i plodnim tlima, otporna prema niskim temperaturama, vrlo rano dozrijeva i redovito i obilno rodi.

Pendolino, još jedna od novoudomačenih talijanskih sorti. Srednje je bujnosti, dobro rodi, a uzgaja se i kao oprašivač.

Leccino, ist eine italienische Sorte die sich vor geraumer Zeit auf der Insel beheimatet hat. Wächst auf tiefen und fruchtbaren Boeden, ist widerstandsfähig niedrigen Temperaturen gegenüber, reift früh und fruchtet regelmäßig und üppig.

Pendolino, ist noch eine, der neu beheimateten italienischen Sorten. Mittelmäßig üppig, fruchtet gut und wird auch zur Bestäubung gezüchtet.

Leccino, tipo di oliva italiano che, negli ultimi tempi, ha trovato casa sull'isola di Veglia. Cresce in terreni profondi e fertili, è resistente alle basse temperature, matura molto presto e, di norma, produce molti frutti.

Pendolino, un altro dei tipi italiani che ha trovato casa sull'isola. È di media densità, dà molti frutti e viene coltivato come impollinatore.

Leccino, an Italian species which in recent times has found its home on the island of Krk. It grows on deep and fertile terrain, is resistant to low temperatures and matures very early, often giving abundant fruit yields.

Pendolino, another Italian species which found its new home in this area. Its density is average; it yields a good amount of fruit and is cultivated as dust powder.



Bilje na maslinarskoj stazi... Pflanzen auf dem Olivenweg... Pianta lungo il sentiero delle olive... Plants on the olive trail...

Primorski vrisak (Satureja montana)

Vrisak je polugrmovita trajnica visine 20-40 cm sa snažnim korijenom iz kojeg izbija mnogo uspravnih i razgranjenih ogranaka. Cvjetovi su plave ili bijele boje, a biljka je pokrivena veoma kratkim dlačicama i žlijezdama s eteričnim uljem, što je čini jako aromatičnom. Kada se listovi protrljaju među prstima ima miris sličan majčinoj dušici, origanu, mažuranu, ali intenzivniji. Cvate od kolovoza do listopada.

Raste na dobro osunčanom kamenitom, vapnenastom tlu u primorju. Za lijek se koristi čitava biljka koja se sabire za vrijeme cvatnje, a uspješno se koristi kao sredstvo protiv crijevnih parazita te za liječenje bolesti jetre i žuči, nadutosti i grčeva.

Vrisak ist ein beständiges Halbgebüsch und zwischen 20-40 cm hoch, mit starker und verzweigter Wurzel. Die Blüten sind blau oder weiß, die Pflanze ist bedeckt von winzig kleinen Haaren und Drüsen mit ätherischem Öl, die sie äußerst aromatisch macht. Reibt man die Blätter zwischen den Fingern, so hat sie einen ähnlichen Duft wie Thymian, Oregano, Majoran, nur noch intensiver. Sie blüht von August bis Oktober.

Wächst auf sehr sonnigem steinigem Plätzen und Kalkböden an der Meeresküste. Für medizinische Zwecke wird die ganze Pflanze verwendet und während der Blühphase gesammelt. Sie wird erfolgreich als Mittel gegen Darmparasiten sowie zur Behandlung von Leber- und Gallenkrankheiten, Völlegefühl und Krämpfen verwendet.



Santoreggia di montagna

La santoreggia di montagna è un cespuglio perenne, di medie dimensioni, che raggiunge dai 20 ai 40 cm di altezza, con una radice robusta e numerosi rametti dritti e ramificati. I fiori sono di colore blu o bianco e la pianta è coperta di peli molto corti e ricchi di ghiandole, con oli essenziali che la rendono aromatica. Quando si schiacciano le foglie tra le dita, esse rilasciano un odore simile al timo, all'origano e alla maggiorana, ma più intenso. Fiorisce da agosto a ottobre.

Cresce sui litorali rocciosi e nei terreni carsici, ben esposti al sole. Si utilizza la pianta intera, raccolta durante la fioritura, impiegata come agente anti-parassitario intestinale e nella cura delle malattie epatiche e biliari, dei gonfiori e dei crampi.

Winter savory

is a medium-bushy perennial plant which grows from 20 to 40 cm with a strong root from which a large number of straight and branchy spurs are produced. Its flowers are blue or white and the plant is covered with very short down and glands with essential oils which makes it particularly aromatic. When we rub the leaves through our fingers, its smell is like thyme, oregano and marjoram but is more intense. It blossoms from August to October.

It grows on the rocky, limestone terrain in coastal areas which are well exposed to the sun. The entire plant is used for medicinal purposes and it is collected during blossoming being used successfully as an agent against intestinal parasites and for the cure of liver and bile diseases as well as flatulence and spasms.





In breve giungerete a KORNİĆ, un villaggio con due distinti insediamenti. Qui vi consigliamo di visitare la collezione etnografica della patria e la chiesa locale di *San Jacopo*, costruita alla metà del XIX secolo in stile barocco. A Kornić troverete diverse aziende agricole a gestione familiare che offrono prodotti autoctoni. Maggiori informazioni presso l'Ufficio turistico di Kornić.

COLLEZIONE ETNOGRAFICA DELLA PATRIA DI KORNİĆ

Nella casa a due piani, arredata con mobili antichi, accessori e attrezzi, si respira l'aria di tempi passati. Al pianoterra-cantina, è presentata la bottega del mastro bottaio; inoltre, attrezzi per la lavorazione dell'uva, recipienti di pietra per l'olio, un bollitore per la grappa, selle e utensili agricoli. Al primo piano, si trovano la cucina e la sala da pranzo. L'antico tavolo, con piatti e posate, attende che qualcuno si avvicini... nelle due credenze è esposto il vecchio servizio da tavola, in cucina trovate il camino, la stufa, il macina-caffè, le brocche, un piccolo mulino a mano per il grano... Sulle pareti sono appesi dei costumi popolari maschili e femminili e un esempio di vestito da sposa tradizionale. Accanto stanno le sopele, le dvojnice e la njakara, tipici strumenti musicali. Per nessun motivo va saltato l'angolo con gli attrezzi della levatrice. Al secondo piano si trova la stanza da letto: l'antico armadio, due letti, la culla, la cassapanca per la biancheria da letto, gli oggetti di porcellana per lavarsi... Durante la visita, ricordate: tutto quello che vedete, fino a non molto tempo fa (solo 50/60 anni), era il tipico e "moderno" arredamento di una casa tradizionale.

Kamenica bb, 51517 Kornić - Cell: 091 50 93 781

Kornić

Za nekoliko trenutaka dočekat će vas KORNİĆ – selo s dvama pripadajućim naseljima - **Muraj** i **Lakmartin**. U samom Korniću upućujemo vas na razgledavanje *zavičajne etnografske zbirke* te posjet mjesnoj crkvi *sv. Jakova*, sagrađenoj sredinom 19. stoljeća u baroknom stilu. U Korniću se nalazi više obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koja nude autohtone proizvode. Informacije u Turističkom uredu Kornić.

ZAVIČAJNA ETNOGRAFSKA ZBIRKA KORNİĆ

Obiteljska dvokatnica opremljena starinskim namještajem, priborom i alatom, odiše ugodajem "kako je nekad bilo". U prizemlju - konobi je prezentirana bačvarska radionica, izložen je alat za prerađu grožđa, kamenice za ulje, kotao za kuhanje rakije, sedla, poljodjelski alat. Poviše konobe, na prvome katu, nalaze se kuhinja i blagovaonica. Starinski stol s tanjurima i priborom za jelo samo čeka da mu netko pride... U dvjema vitrinama može se pogledati starinsko posuđe, u kuhinji ognjište, krušna peć, mlinci za kavu, bukalete, ručni mlin za žito... Na zidovima su izložene narodne nošnje, muška i ženska, i primjer tradicijske vjenčanice. Uz njih su sopele, dvojnice i njakara, tradicijska glazbala. I, nikako ne preskočite kutak s priborom za babicu. Na drugom je katu spavaća soba: starinski ormar, dva kreveta, zipka za dijete, škrinja za posteljinu, porculanski pribor za umivanje... Dok budete razgledavali imajte na umu: nije tome tako davno (tek pedesetak - šezdesetak godina!) da je to što ste vidjeli bila suvremena i uobičajena oprema obiteljskih domova.

Kamenica bb, 51517 Kornić - Mob: 091 50 93 781

In a few moments you will be welcomed by KORNİĆ – a village with two settlements – **Muraj** and **Lakmartin**. In Kornić itself we will direct you to visit the homeland ethnographic collection and the local church of *St. Jacob*, built in the middle of the 19th century in the Baroque style. In Kornić there are more family agricultural farms which offer autochthonous products.

You can find further information in the Kornić Tourist Office.

HOMELAND ETHNOGRAPHIC COLLECTION KORNİĆ

A two-floored family house which is equipped with old furniture, utensils and tools, and smells of "days gone by". On the ground floor, in the cellar we can find the cooper's workshop, here there is an exhibition of tools for grape processing, stone containers for conserving oil, a kettle for brandy distillation, a saddle and various agricultural tools. Above the cellar, on the first floor, are the kitchen and the dining room. The old table with plates and food utensils are just waiting for someone to approach it...old dishes can be seen in two cabinets, whilst in the kitchen there is a fireplace, a baker's oven, coffee grinders, pots, a hand mill for wheat... popular men's and women's costumes are exposed on the walls as well as an example of a traditional wedding dress. Besides that we can find sopele, dvojnice and njakara traditional instruments. And try not to skip the corner with those utensils once used by the midwife. On the second floor we can find the bedroom with an old wardrobe, two beds, a cradle, a chest for holding bed linen, porcelain utensils for washing-up...whilst you are sightseeing bear in mind that these were not used that long ago (only around fifty or sixty years!) and that the things you have were the modern and everyday equipment of family homes.

Kamenica bb, 51517 Kornić - Mob: 091 50 93 781

In wenigen Augenblicken empfängt Sie KORNİĆ – Ein Dorf mit zwei dazugehörigen Siedlungen- **Muraj** und **Lakmartin**. Im Zentrum von Kornić leiten wir Sie zur Besichtigung der heimatlichen ethnografischen Sammlung sowie zum Besuch der örtlichen Kirche des *Hl. Jakob*, die Mitte des 19. Jahrhundert im Barockstil erbaut wurde. In Kornić befinden sich außerdem einige Bauernhöfe in Familienbesitz, die heimische Produkte herstellen und anbieten.

Informationen finden Sie im Tourismusbüro Kornić.

HEIMATLICHE ETHNOGRAPHISCHE SAMMLUNG KORNİĆ

Das zweistöckige Familienhaus ist ausgestattet mit altmodischen Möbeln, Geräten und Werkzeug und strömt eine Atmosphäre „wie es einmal war aus“. Im Erdgeschoss-Konoba wird ein Fassbinder-Arbeitsraum gezeigt, Werkzeuge zur Bearbeitung von Trauben, Steintrog zur Ölaufbewahrung, Schnapsbrennkessel, Sattel, Geräte für die Landwirtschaft. Im ersten Stock befinden sich Küche und Esszimmer. Ein alter Tisch mit Tellern und Besteck wartet nur darauf, dass jemanden dazukommt... In zwei Vitrinen kann man sich altes Geschirr ansehen, in der Küche die Feuerstelle, den Backofen, eine Kaffeemühle, Weinkrüge namens Bukaleta, eine handbetriebene Getreidemühle...

Auf den Wänden sind nationale Trachten (männliche und weibliche) ausgestellt und ein Beispiel eines traditionellen Hochzeitgewands.

Daneben befinden sich die traditionellen Musikinstrumente Sopela, Dvojnica und Njakara. Und versäumen Sie es nicht, sich die Ecke mit Utensilien der Hebamme anzusehen. Im zweiten Stock ist das Schlafzimmer: ein antiker Schrank, zwei Betten, Kinderwiege, Bettwäschtruhe, Waschzubehör... Denken Sie während der Besichtigung daran: es ist gar nicht so lange her (nur ca. fünfzig – sechzig Jahre!), dass das was Sie gesehen haben, die zeitgemäße und übliche Ausstattung familiärer Heime war.

Kamenica bb, 51517 Kornić - Mob: 091 50 93 781



Maslina, maslina, maslina... Olive, Olive, Olive...

Osim u prehrani, maslina je iskoristiva na najrazličitije načine, a i cijela je ljudska povijest duboko isprepletena s njom. U Bibliji se spominje više od tisuću puta. U kršćanstvu je simbol Božje providnosti i brige za ljude. Maslinovu je grančicu, kao simbol pomirenja Boga i ljudi, u kljunu nosila golubica koja se nakon potopa vratila na Noinu arku. I danas je golubica s maslinovom grančicom simbol mira. Maslinove grančice se i danas koriste kao simbol Cvjetnice. U prošlosti se maslinovo ulje koristilo za svete obrede, kao gorivo za svjetiljke, za masažu, kao novac, za premazivanje beba i umirućih, pa i za laštenje dijamanta. Olimpijskim pobjednicima na glave su stavljali maslinove vijence, a za nagradu su dobivali amfore maslinova ulja.

Zbog čvrstoće i otpornosti, maslina je simbol snage. Tako je Herkul imao toljagu od maslinova drva, a Odisej je maslinovim kolcem oslijepio Kiklopa. Maslinovo drvo izuzetno je kvalitetno te se od njega izrađuju skulpture ili skupocjen namještaj. Homer je maslinovo ulje zvao tekućim zlatom, a Hipokrat ga je prepisivao za više od 60 raznih bolesti. Drevni Egipćani koristili su ga prilikom mumificiranja faraona, a tradicija njegove uporabe u medicinske svrhe održala se sve do danas, kada je njegova ljekovitost i potvrđena.

Pokazalo se da je upravo maslinov list vrlo djelotvoran u borbi protiv infekcija i bolesnih stanja organizma, te krije brojna ljekovita svojstva. Najaktivniji spoj u lišću masline, za kojeg se uglavnom i veže terapeutsko djelovanje, naziva se oleuropein (gorki monoterpenSKI glukozid). Produkti njegove hidrolitičke razgradnje posjeduju izuzetno jako antimikrobno djelovanje. U važne sastojke lista s antimikrobnim djelovanjem ubrajaju se još i spoj oluropezid te kalcijev enolat, po nekim autorima najaktivniji sastojak lista. O mnogim se spojevima još uvijek ne zna puno, iako su njihova ljekovita svojstva dokazana. Maslinovim listom postiže se poboljšanje stanja u velikom broju bolesti uzrokovanih mikrobima - upala pluća, gonoreja, tuberkuloza, gripa, meningitis, hepatitis B, herpes itd. Također je dobar i kod infekcija mokraćnog sustava, kao i kod kirurških infekcija. Dokazano je da maslinov list istovremeno sprječava infekcije uzrokovane djelovanjem gljivica.

Čaj od maslinovog lišća

Spravlja se tako da se u 5 dcl kipuće vode stavi jedna jušna žlica čaja i prokuha 5 minuta. Nakon toga čaj treba odstajati 20 minuta te se onda može konzumirati. Za spravljanje veće količine, čaj treba stajati na talogu do konzumiranja. Čaj možete nabaviti u oleoteci u gradu Krku.



Neben der Ernährung, ist die Olive noch auf viele Weise nutzbar und die gesamte Geschichte der Menschheit ist mit ihr verflochten. In der Bibel wird sie mehr als 1000 Mal erwähnt. Im Christentum ist sie Symbol der Schöpfung Gottes und Sorge um die Menschen. Als Symbol des Friedens zwischen Gott und den Menschen trug eine Taube, die nach der Flut auf die Arche Noah zurück gekehrt war, in ihrem Schnabel einen Olivenbaumzweig.

Auch heute noch ist die Taube mit dem Olivenbaumzweig das Symbol von Frieden. Auch am Palmsonntag werden Olivenbaumzweige heute als Symbol verwendet.

In der Vergangenheit wurde Olivenöl für heilige Zeremonien verwendet, als Brennmittel für Laternen, zur Massage, als Geldmittel, zur Pflege von Babyhaut, zur Salbung von Sterbenden und auch bei der Schleifung von Diamanten. Den Olympischen Siegern wurden Olivenkränze auf den Kopf gelegt und als Preis erhielten Sie Amphoren mit Olivenöl.

Wegen seiner Robustheit und Widerstandsfähigkeit ist der Olivenbaum ein Symbol für Stärke. So besaß Herkules einen Knüttel aus Olivenholz und Odysseus benutzte einen Olivenholzpfahl mit dem er Kyklop erblinden ließ.

Olivenholz ist außerordentlich qualitativ und so werden daraus auch Skulpturen und kostbare Möbel hergestellt. Homer nannte Olivenöl flüssiges Gold, Hippokrates verschrieb es gegen 60 verschiedene Krankheiten. Die alten Ägypter verwendeten es bei der Mumifizierung der Pharaos. Die Tradition seiner Verwendung für medizinische Zwecke blieb bis heute erhalten und seine heilsame Wirkung ist heute auch bestätigt.

Gerade das Olivenblatt erweist sich als sehr wirksam im Kampf gegen Infektionen und Krankheiten des Organismus und beinhaltet viele heilsame Wirkweisen. Die am meist aktive Verbindung im Olivenblatt, die sich für therapeutische Zwecke eignet, nennt sich Oleuropein (bitteres monoterpen Glykocid).

Die Produkte seines hydrolytischen Abbaus besitzen eine stark antimikrobiotische Wirkung.

Zu den wichtigen Bestandteilen des Blattes mit antimikrobiotischer Wirkung zählt auch die Verbindung von Oluropezid sowie Calcium Enolat, nach Meinung einiger Autoren ist es das am meist aktive Bestandteil des Blattes.

Über viele Verbindungen weiß man heute noch nicht viel, auch wenn ihre heilsame Wirkung bewiesen ist. Mit dem Olivenblatt wird der Krankheitszustand, in vielen Fällen verbessert, den Mikroben auslösen: Lungenentzündung, Gonoree, Tuberkulose, Grippe, Meningitis, Hepatitis B, Herpes usw.

Es ist gut auch bei Infektionen des Blasentrakts sowie bei chirurgischen Infektionen. Es ist bewiesen, dass das Olivenblatt gleichsam Infektionen, die durch Pilze ausgelöst wurden, wirkungsvoll behandelt.

Tee aus Blättern des Olivenbaums

Zubereitung: in 5 dcl kochendes Wasser, ein Esslöffel Tee 5 Minuten brühen. Danach soll der Tee 20 Min. ziehen und kann dann getrunken werden. Um größere Mengen zu bereiten, sollte der Tee bis zur Konsumation im Teesatz bleiben. Den Tee können Sie in der Oleothek in der Stadt Krk finden.

Oliva, oliva, oliva...

Oltre che nell'alimentazione, l'oliva è usata in numerosi altri settori: tutta la storia dell'uomo le è profondamente legata. Nella Bibbia è menzionata oltre mille volte. Per i cristiani, era il simbolo della trasparenza e dell'amore di Dio. Un rametto d'ulivo viene trasportato dalla colomba che, dopo il diluvio universale, torna all'arca di Noè per testimoniare la pace tra Dio e l'uomo. Ancor oggi, la colomba con il ramo d'ulivo è simbolo di pace e i rametti di ulivo si usano nelle celebrazioni della Domenica delle Palme.

In passato, l'olio d'oliva era usato nei riti sacri, come combustibile per le lampade, nei massaggi, come denaro, per cospargere bambini e moribondi, e persino per lucidare i diamanti. I vincitori olimpici ricevevano una corona d'ulivo sul capo e anfore colme d'olio in premio.

Per la sua solidità e resistenza, l'ulivo simboleggia la potenza. Così, Ercole reggeva una clava d'ulivo e Ulisse accecò il Ciclope con un bastone d'ulivo. L'essenza è di estrema qualità e con essa si producono statue e mobili di valore. Omero chiamava l'olio d'oliva "oro liquido", mentre Ippocrate lo prescriveva per combattere oltre 60 malattie diverse. Gli antichi Egizi lo impiegavano nella mummificazione dei faraoni, e il suo tradizionale utilizzo in medicina si è conservato fino ad oggi, quando le sue proprietà curative sono state confermate.



È stato dimostrato che, proprio la foglia d'ulivo, è particolarmente efficace nella cura di varie infezioni e malattie dell'organismo e che cela molteplici proprietà curative. Il composto più attivo delle foglie d'ulivo, di cui sono noti gli effetti terapeutici, è l'oleuropeina (glucoside monoterpenico amaro). I prodotti della sua degradazione idrolitica hanno effetti altamente antimicrobici. Altri principi attivi importanti della foglia sono il composto oleuropeoside e l'enolato di calcio, secondo alcuni il più attivo. Di molti composti non si conosce ancora molto, anche se le loro proprietà curative sono state dimostrate. Con le foglie d'oliva si sono notati dei progressi nella lotta a numerose malattie provocate da microbi: polmonite, gonorrea, tubercolosi, influenza, meningite, epatite B, herpes ecc. Sono anche indicate nelle infezioni del sistema urinario e in quelle post-chirurgiche. È stato dimostrato che la foglia d'ulivo previene anche dalle infezioni provocate dall'azione di funghi.

Tè di foglie d'ulivo

Mettere un cucchiaino di tè in 5 dl di acqua bollente e far bollire per 5 minuti. Quindi, lasciare in infusione per 20 minuti, prima di ingerire. Per la preparazione di quantità più grandi, lasciare i residui di tè sul fondo fino al momento della consumazione. Il tè può essere acquistato anche presso l'oleoteca della città di Veglia.



Olives, olives, and olives again...

Besides the Diet, olives are used in many different ways and the entire human history is deeply interwoven with it. It is mentioned in the Bible more than a thousand times. In Christianity it represents a symbol of God's transparency and care for his people. The olive branch was used as a symbol of reconciliation between God and the people, being carried in the dove's beak on its return to Noah's ark. Even today the dove and olive branch is a symbol of peace. Olive branches are still used today as a symbol on Palm Sunday.

In the past olive oil was used for sacred rituals, as fuel for lightning, for massages, as money, for washing babies and dying people as well as for diamond polishing. In the past, the Olympic winners were honoured with olive chaplets, and their award consisted of amphorae of olive oils.

Thanks to its straightness and resistance, the olive is a symbol of strength. It is how Hercules wore the cudgel made of olive wood, and Odysseus used the olive pale to blind the Cyclops. Olive wood is of extremely high quality and is used for manufacturing sculptures or expensive furniture. Homer used to call oil liquid gold and Hypocrites suggested it for more than 60 different diseases. The ancient Egyptians used it for the mummification of their pharaohs and the tradition of its usage in medical purposes has been kept until the present day when its medical effects have been confirmed.

It has been shown that the olive leaf is highly effective for curing infections and sick organisms, and conceals numerous medical properties. The most active compound in olive leaves, and that which is mainly connected their therapeutical effect, is oleuropein (bitter monoterpen glycoside). The product of its hydrolytic degradation contains an extremely strong antimicrobial effect. The leaf contains another two important compounds with an antimicrobial effect, namely oluropezid and calcium enolate, according to some authors the most active leaf's compound. With the olive leaf, improvement of the body's state in a large number of diseases caused by microbes - pneumonia, gonorrhoea, tuberculosis, flu, meningitis, hepatitis B, herpes - has been achieved. It is also effective for infections of the urinary tract as well as for surgical infections. It has been proved that the olive leaf also prevents infections caused by fungus.

Olive leaf tea

It is made by putting 1 spoon of the tea into 5 dcl of boiling water and is then left to boil for 5 minutes. After that the tea needs to brew for 20 minutes and can then be consumed. If making bigger quantities, the tea needs to stay on the residue until it is consumed. The tea can be bought in the oleotec in the town of Krk.





Primorsko-goranska županija
Grad Krk
TZ Grada Krka
Udruga maslinara
Grada Krka Drobnica

