

Istraži puteve!

Pođi u šerviciju, prati
svoju stazu, prepusti se.
U Pakoštanima nema
krivih skretanja.

Slušaj priče!

Poslušaj štorije pripovjedača
pakoškog kraja: vitezova,
proročice, trgova, ribara,
suhozida...

Otkrij vrtove!

Dodaj konču, dodir
zeleno-plave duše
pakoškog kraja, koja
doživljava upotpunjuje
posebnim guštima.

PAKOŠTANE

Istraži puteve!

Slušaj priče!

Otkrij vrtove!

NA MORU, UZ JEZERO





POVIJEST

Tragajući za porijeklom i nastankom nekog grada ili naselja istraživači se najčešće zavedu traženjem golih fizičkih ostataka. Tako se pitanje prirode nastanka ljudskih nastambi vrtilo u zatvorenom krugu dijelova stambenih cjelina, hramova ili zidina.

Ali prije nastanka naselja postojao je društveni karakter ljudi i sklonost da se baš tu zastane i napravi logorište. Zato su naselja, prije nego će to postati, već bila prostor na koji su ljudi navraćali. Neka magnetna sila ih je vukla uvijek istim mjestima.

Vratimo se na čas prvim ljudima koji su zastali na ovom mjestu. Kakav je to humak – izbočina – rt – otok – voda slatka/slana, emitiralo toliku energetske snagu da je čovjek, nakon što je propješačio možda desetke, možda stotine kilometara, baš na ovom mjestu zastao i rekao sebi:

To je to, ovo je moj dom!

Regija bogata slanom i slatkim vodom, plodnim zaleđem, arhipelagom otoka i otočića, izvorima i pećinama, usporila je korake kojekakvih plemena dok konačno nisu zastali na prevlaci između slatke i slane vode. Muškarci su imali što i gdje loviti, a žene su djecu mogle odgajati u prirodnom i plodnom okruženju. Jer ovo je kraj gdje vas miluje vjetar, šumor slatkih i slanih valova, šuškanje morskih žala i jezerske trstike, kraj u kojem su se okupile i harmonično sjedinile sve suprotnosti

Da nije posrijedi tek navijačka strast lokalnih domoljuba poslužiti će i stranice ove knjige, koja svjedoči o raznolikosti i ljepoti pakoške regije.



Prije svega

Gdje ste?
Naprimjer,
u nedjelju
prije podne?

Nedjeljno jutro... Završila je misa...

Nedjeljom prije podne vrijeme se u Pakoštanima dijeli na ono prije mise i nakon mise. Stanovništvo se strateški raspoređuje po kafićima, pa tako okupljanje pred samu misu započinje u kafiću OBALA u kojem su neki već obavili „malu misu“. Izlaskom iz crkve vjernici zauzimaju nove položaje. Dio ih je u šetnji na rivi, ostatak razmjenjuje čakule po kafićima. Najstariji mještani, između mula i kafića, zauzimaju klupice na rivi. Neki su kafići rezervirani za okorjele kartaše briškule i trešete, tek im pogled poleti za kojom prolaznicom.

Najširu frontu nedjeljne špice čine kafići na rivi: Joko, Gabre i Pjaca. Njih osvajaju mladi i oni koji se tako osjećaju. Pridružuje im se i jedan dio populacije mladih majki, dok većina ipak bira kafić Port pored plaže na kojoj se djeca rado igraju pa mame na miru mogu uživati u svom makijatu.

Kućanice su jedini dio stanovništva Pakoštana kojeg nakon mise samo okrzne sav taj šušur jer netko treba i ručak napraviti. One samo protrče pored sviju.

**U 12 sati već nema nikoga.
Svi su na obidu i mjesto ostaje prazno.**

Kafići u Dalmaciji imaju posebnu društvenu, pomalo i terapeutsku ulogu. Tu se razgovara, podijele se brige i radosti, našali se na račun sebe i drugih, raspravlja o sportu i politici, o tome što će se kuhati, razmjeni se i koji recept. Ljudi u kafiću istresu sve što ih žulja; političari, poslodavci, male plaće, banke i bankari, općina i cijela država. I kući idu mirniji i lakši.

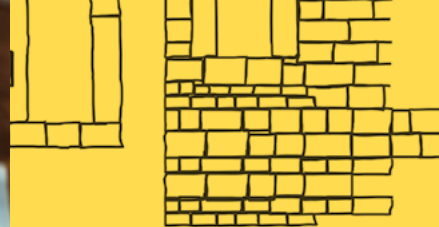
BRIŠKULA I TREŠETA

Najpopularnije
kartaške igre
u Dalmaciji,
tako i u općini
Pakoštane.



MAKIJATO

Popularno
piće na cijeloj
dalmatinskoj
obali. Ime je
izvedeno iz tal.
riječi „macchia“
(mrlja) a prema
mnogim
svjedočenjima
nastalo je u
Zadru. To je kava
„zamrljana“ s
malo mlijeka, ali
izrada zahtjeva
vještinu. Zato
se često vode
rasprave oko
toga kako se
pravi dobar
makijato.



Zato svima koji dolazite u Dalmaciju savjetujemo: sjednite u kafić ili ispred njega i osjetit će te puls Dalmacije. Ako vam se i nakon druge kave učini da ne primjećujete ništa posebno, da su oko vas samo ljudi koji kartaju i piju, ponekad dignu glas jedan na drugoga, ponekad i opsuju, a ponekad ne progovore ni riječ, znajte da ste na pravom mjestu.

U srcu ste Dalmacije u Općini Pakoštane. Zato obilazak regije ostavite za sutra. Za početak otidite na kavu a zatim, zajedno s mještanima, na misu. Kad izađete iz crkve poslušajte zvona i bez bojazni zamolite nekog starijeg mještana da vam objasni kakav to poseban zvuk ona imaju. A kada stariji gospodin zastane u hodu i započne priču o Skulama, nemojte pomisliti da se izgubio, znajte da ste upravo započeli svoj obilazak Općine Pakoštane.

Kao i u ostalom dijelu priobalja i ovdje je odmah prepoznatljiv mediteranski način života. Trg, glavna crkva na trgu, ulice, kafići i plaža. Sve je na dohvat, jedno pored drugoga, upleteno u živi šušur kojim odzvanjaju crkvena zvona, kavanske priče, vika djece i žamor turista.

Malo je mjesta koje se mogu izjednačiti s Pakoštanima po pitanju jedinstva i sloge među stanovništvom po svim bitnim pitanjima. Za ona manje bitna pitanja tu su kafići i čakule na rivi. Kaže se: Tuđi čovik nikad neće znati što to veže dalmatinske ljude.





POVIJEST

POČECI ŽIVOTA U OPĆINI PAKOŠTANE

Prije nego se otisnemo u avanturu upoznavanja Općine Pakoštane, zadržimo se na trenutak u samom mjestu Pakoštane, tamo odakle je sve poteklo – u Bužaku.

To je jezgra mjesta, "buža", njegovo srce.

Svi u Pakoštanima imaju porijeklo u nekoj od kuća Bužaka. Mjesto je to prvih stanovnika, na kojem su se okupili oko zajedničkih vatri i skrili pred osvajačima. Naseljavanje započinje podizanjem obrambenog zida i prvih 12 obitelji 1597.g. Potom se nastavlja, a jedan od doseljenika iz obitelji Škilić ostavlja pisani trag o svom dolasku – glagoljski natpis i danas vidljiv na nadvratniku kuće u Bužaku. Taj mali prostor čije ime odiše prisnošću zagrlio je stisnute snene kućice i sjećanje na žar davnih ognjišta. Kada bi prvi dimnjak u selu zadimio, djeca su s grančicama smilja trčala posuditi plamen za potpalu i vraćala se na vrijeme ognjištu svoje obitelji.

Želite li krenuti dalje, u krug općine Pakoštane, možete ići pješice ili na kotačima. U svakom ćete slučaju upoznati jedinstveno lice naše regije.

Nešto davnije, jutrom kad je sunce još mlado, stanovnici Pakoštana su u konjskim zapregama i sa magarcima odlazili prema svojim poljima. Za ulice se lijepio topot kopita i vrela konjska balega čiji se miris miješao s mirisom upravo ispečenog kruha u pekari.

Oni čija je prošlost duža od budućnosti svakodnevno se okupljaju na mulu gdje pristaje brod „Vrgadina“. Njihovi razgovori najčešće započinju sa „**Sićaš se...?**“





POLJE I VRTOVI

Polje i vrt su riječi koje u Pakoštanima odzvanjaju materinski blisko. Stanovnici Pakoštana sa zemljom su oduvijek u tijesnoj vezi, ona je inicijal njihove povijesti i opstanka. Hraniteljica. Na plodnim poljima nedaleko Vranskog jezera ispisana je duga ratarska priča. Kada bi je oslikali vidjeli bi živahnu aktivnost ljudi, magarce i karove (zaprežna kola s konjima) na svakodnevnom putu prema polju. Ranim jutrima odlazili su tamo svi koji su mogli raditi, u selu su ostajale samo stare bake i mala djeca. Vidjeli bi zatim bogatstvo plodova sezonskog povrća u šarenoj paleti boja i zlatne zasade žita i kukuruza. Voće se sadilo samo usput i po koje stablo ali se pamte okusi sočnih vinogradarskih breskvi (*praski*), slatkih toplih smokava sa rubova polja i malih ukusnih plodovi murve, stabla ispod kojeg se tražio hlad za predah i objed. Na polju se ostajalo sve do zalaska sunca, tamo se živjelo; tugovalo i radovalo, ljubovalo i rađalo. Zemlja je tražila vrijedan rad, dobru organizaciju i praktičnost. Za uzvrat je obilno darivala pa su se produktima sa vranske zemlje opskrbljivale tržnice dalmatinskih gradova i Zagreba. Pakoške su žene svoje povrće prodavale na tržnici u Šibeniku. Blaga klima omogućavala je do tri žetve godišnje što je, pored ostalog, doprinosilo važnosti lokaliteta.





Na otocima su se plodovi polja mijenjali za morske plodove. Najčešće se mijenjala kunšerva za slane srdele ili sušene hobotnice na Vrgadi. Plodna zemlja i blizina vode bili su također razlog čestog vojnog zaposjedanja Vrane, jer su pogodovali održavanju vojske.
Zemlja je trajno obilježila i kraj i ljude.

Vranski bazen nije oduvijek bio tako povoljan za poljoprivredu. Prije probijanja kanala „Prosika“ 1770. bilo je to močvarno i zaraslo, nerijetko i malarično polje, nazvano „Vedro blato“. Kanalom, koji je jezero spojio s morem, polje je meliorirano i pretvoreno u lako obradivo. Radove su, kroz nekoliko generacija, proveli članovi obitelji Borelli, tadašnji posjednici zemlje na Vrani. Sjećanje na tradicionalni ratarski život danas oživljava u turističkoj ponudi ljetnih gastro i etno događanja na kojima se mogu upoznati običaji, dotaknuti povijest i kušati domaća jela.

Kada je s prvim kampovima na moru krenuo turizam stanovništvo Pakoštana se okrenulo toj novoj gospodarskoj grani. Ali vezanost za zemlju nije nestala, preselila se u kućne vrtove, male ali bogate poljodjelske oaze. Nema obitelji koja nije posvećena svom vrtu. Početkom proljeća nestrpljivo se očekuju radovi pripreme vrta za sadnju, orezivanje stabala, uljepšavanje okućnice. Zato prvi glas ranog proljeća u Pakoštanima nije lastavičji cvrkut već zvuk freze. Domaćini ne mogu dočekati to vrijeme, u zraku se osjeća kreativni nemir, svi su u visokom startu; tko će prije zasaditi, posijati. U kafiću se, uz igru na karte, stalno razgovara o poljodjelstvu; što saditi, kako, kada, razmjenjuju se i prikupljaju nova znanja. Jedno od najvećih zadovoljstava je gledati svoj lijepo uređen vrt, voće i povrće koje u njemu raste i već krajem veljače i početkom ožujka dočekati prvi bob. Ponos je to vrijedne domaćice. Pakoštanici su jednostavni ljudi koji vole svoju zemlju i svoje dvije vode, stasali iz zajedništva u starom selu gdje je sve bilo prisno i blisko, i suze i smijeh, i vrata se nikada nisu zaključavala.





MORE

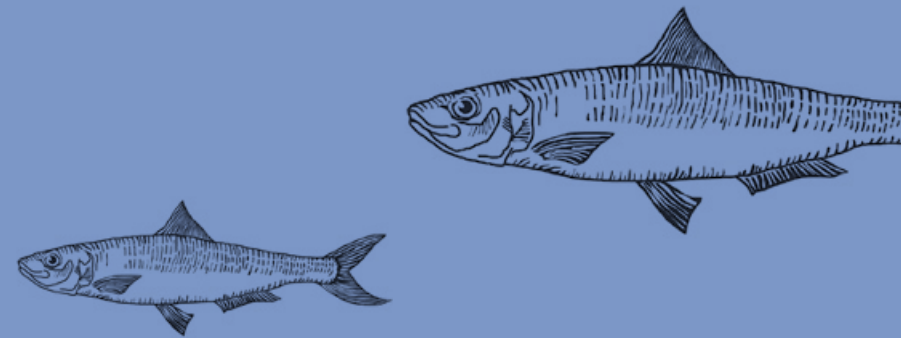
Plivajući...

Dok plivamo prsno, srcem okrenuti dubinama, ispod nas promiču siluete potopljenih brodova.

Duše mornara i njihovih kapetana, trgovaca i pustolova, zapletene u užad kojim se jarboli vežu za katarke, špirune i lantine. Još dublje su galije kojima nije bilo suđeno stići u zagrljaj Dalmacije.

Plivajući ledno sunce nam suši lice. Isparava more ostavljajući sol na obrazima. Istu onu sol zbog koje se stoljećima na ovim prostorima ratovalo. Sol hraniteljica kojom se riba štitila od kvarljivosti na dugom putu do Venecije, a meso na kontinentalnom putu do raznih metropola Europe.

Plivajući s perajama podižemo pjesak iz dubine. Sitni, sipki, gotovo srebrni pijesak, nalik na zavičaj Swarovski kristala. Na mjestima gdje je erozija mora isprala taj podmorski puder, ukazale su se kamene površine koje su naselile morske zvijezde, ježinci i školjke; organizmi koji svjedoče o moru kristalne čistoće.





OKRUŽENJE: ZRMANJA / NP KRKA / PP TELAŠĆICA / NIN

OTOK SV. JUŠTINA

Vozeći se...

Automobilom se vozite po uređenim cestama i autoputem koji vas vode diljem općine i na mnoga izletišta izvan nje. Veliki gradovi regije glasno pulsiraju ali čuju se i otkucaji srca manjih otočkih kamenih gradića i još manjih naselja u zaleđu. Svaki od njih slikovito priča priču svog nastanka, svoju povijest. Čuje se i zvuk slapova Krke, Plitvičkih jezera, rječica Bjele, Krupe i Zrmanje, čuje se iz pravca otočja Kornati, a ponajviše s Velebita, od kuda udara veliko planinsko srce Hrvatske.

Periska/Lostura

Periska je najveći školjkaš Sredozemnog i Jadranskog mora. Radi prekomjernog izlovljavanja, populacije periske u mnogim su područjima potpuno uništene. Zato je ova školjka zakonom zaštićena. Sakupljanje, izlov i trgovina njome najstrože su zabranjeni.

Podmorska arheološka istraživanja provedena tijekom proteklih godina potvrdila su značenje i zanimljivost šireg prostora luke, a obilje arheoloških nalaza dovelo je do mnogih novih spoznaja. Godine 2004. dijelom su istraženi odlično očuvani ostaci potonulog antičkog broda nedaleko otočja Velikog Školja.

Kajakom ili pedalinom osvojiti će te otočić sv. Juština sa istoimenom crkvicom na sebi. Pored nje su staro groblje i antički ostaci. Crkvice je sagrađena na temeljima još starije crkve u XVII st. Lakoćom se dovedla i do Velikog Školja na čijoj se uzvisini nalazi liburnska gradina, nekadašnja utvrda za kontrolu prolaska brodova pašmanskim kanalom. Jednako se stiže i do Babuljaša, stjenovitog otočića sa šumicom na vrhu. Vještiji i odvažniji do njih mogu i plivajući. Veliki Školj, Sv. Juštinu i Babuljaš mještani zovu Vjera, Ufanje i Ljubav. Veslima se može u sve pitome uvale Pakošтана i mjesta Drage.

Bor na plaži

Stariji ljudi u općini Pakošтана pamte goleti svog kraja. Tek šezdesetih godina prošlog stoljeća počelo se s pošumljavanjem. Pošumljavanje je plod ondašnjih zadruga i vrijednih ruku mještana koji su dobrovoljnim radom posadili sve borove koji danas čine ljetni hlad i slikovitost regionalnih razglednica. Ovi šumski nasadi pogodovali su otvaranju prvih kampova. Slikovitošću i ugodnim hladom u vrućim ljetima bili su jedan od ranih poticaja razvoju turizma.



^ VRGADA

NACIONALNI PARK KORNATI >

Brodom „Vrgadinka“ odlazi se na Vrgadu. Pola sata do oaze mira, starih kamenih kuća i njihovih dvorišta sa mediteranskim raslinjem; čuvarkućom, lavandom, stablima šipka i drugim.

Izletnički brodovi poredani na pakoškoj rivi organizirano voze do Nacionalnog parka Kornati, među 140 otoka, otočića i grebena. Onima koji samostalno, u vlastitoj organizaciji, žele posjetiti Kornate dostupni su brodovi za najam, rent a boat.

Kuda god krenuli u zagrljaju ste mitova i legendi, bilo na kopnu, bilo na otocima i otočićima.

Općina Pakoštane tradicionalno je okrenuta plodnom polju Vranskog jezera. Poljodjelstvo je zaštitni znak stanovnika općine Pakoštane.





MORSKE RIBE PAKOŠKOŠKOG AKVATORIJA

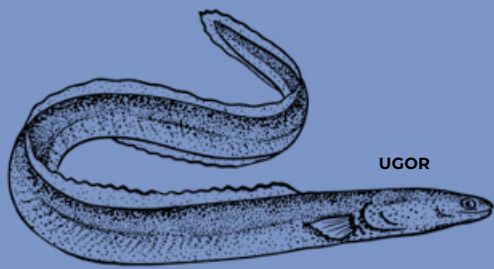
Plavi svemir ispod horizonta

Unatoč činjenici da se nalazi na moru, u neposrednoj blizini brojnih otoka uključujući i Nacionalni park Kornati, žitelji regije Pakoštane tradicionalno nisu ribari. Njihova je hraniteljica oduvijek bila plodna zemlja na Vrani, ali su se slijedom godina i razvojem turizma okrenuli moru. Sada se ribari na bezbroj načina. Uobičajene su mreže, bacaju se vrše, lovi se na parangal, ostima i s kraja, ustanovila su se i uzgajališta ribe. Obilje je ribe ispred Pakošтана. U većim se dubinama lovi plemenita riba koja najčešće završava u konobama i restoranima regije i dalje. To su zubatac, arbun, orada, kovač, fratar, pic i sl. U vršama se nađe špar, perka, salpa, cipal, a za njima, nerijetko i njihovi predatori, ugor i hobotnica. Na osti/na sviću se lovi hobotnica, sipa, ugor, mušun. Ribari iz Draga nadaleko su poznati svičari. Njihova je već tradicionalna ljetna fešta dobila ime po svičaricama (bumbetama) – Dragarske bumbete.

More nije uvijek milostivo prema ribarima i nerijetko su se „iz riba“ vraćali praznih mreža. Ali, kako sami kažu, kada ništa nema, tu su ogrci i priljepci. Uz bocu vina, dovoljno.

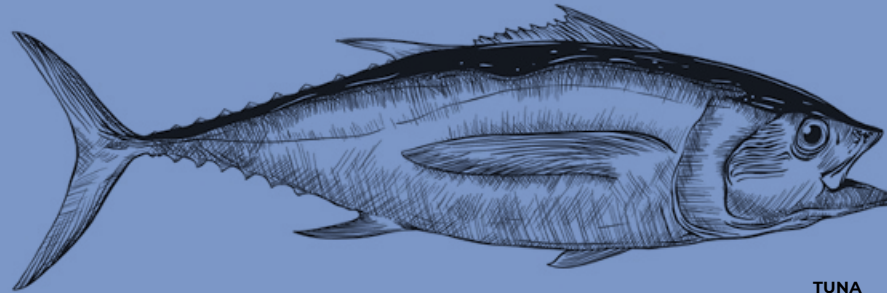
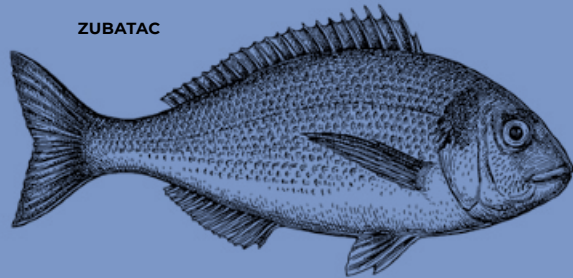
O moru, ribama i ribarenju nikada dovoljno riječi da se opiše sva raskoš podmorja i njegovih stanovnika. Da bi se čovjek uvjerio u taj blagoslov valja mu poći „na ribe“ ili, jednostavnije, posjetiti neke od pakoških restorana i konoba. I sve će mu se samo kazati.





UGOR

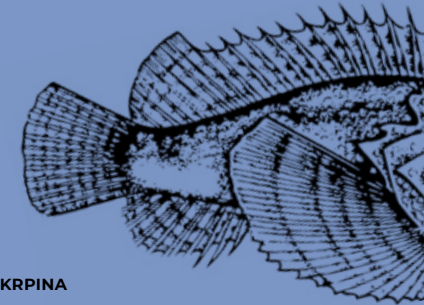
ZUBATAC



TUNA



SARDINE



ŠKRPIKA

TUNA

Tuna je tipična riba otvorenih mora, premda ponekada dolazi i u pliće predjele. Izuzetno je dobar plivač i jedna od najbržih riba te dostiže brzinu od 70 km/h. Naraste i preko 4 metra u dužinu. Tijelo joj je krupno, snažno, vretenastog oblika, vrlo hidro dinamično. Dok plivaju, tune se najčešće zadržavaju ispod površine, zalaze i do 1000 m dubine. Hrane se manjim ribama i glavonošcima. Brzim plivanjem mogu prevaliti vrlo velike udaljenosti. Rasprostranjena je u svim morima, osim polarnih.

ZUBATAC

Uz podlanicu i lubina najtraženija riba Jadrana. Svoje ime duguje velikim očnjacima koji se ističu na njegovom zubalu.

UGOR

Ugor je zmijolika morska riba, dugačkog tijela. Predator koji lovi noću.

KAMENICE

Još se od starih Rimljana smatraju delikatesom. Meso kamenica je jako hranjivo, sadrži puno bjelančevina, ugljikohidrata i vitamina. Najukusnije je zimi a najčešće se jede sirova sa par kapi limunovog soka. Oduvijek su na glasu kao afrodisijak.

VLASULJA

Nalazi se pričvršćena na stijenu ili pijesak, sama ili u grupi, hrani se planktonom i manjim ribicama a često se nađe i u plićaku. U opasnosti su kupači, posebno nudisti, jer dodir vlasulje uzrokuje bolne opekline.

SRDELE NA GRADELE

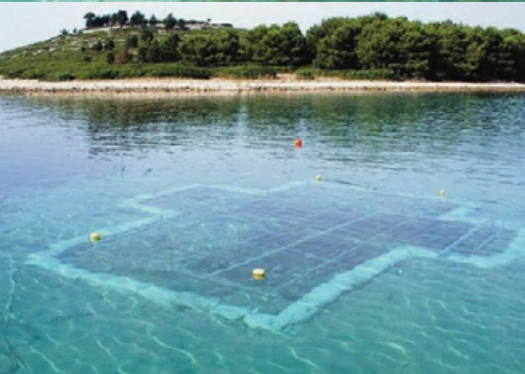
Srdele očistite od ljuski, izvadite im utrobu i operite. Stavite ih na dasku da se dobro ocijede pa ih složite u marinadu pripremljenu od maslinovog ulja, zgnječenog češnjaka i nasjeckanog peršina. U međuvremenu pripremite roštilj pa izvadite srdele iz marinade, posložite na roštilj i pecite oko 5 minuta sa svake strane. Kada srdele dobiju zlatno smeđu boju skinite ih s roštilja, posolite i osvježite maslinovim uljem.

BRODET OD ŠKRPIKE

Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak, oguljene i narezane pomidore, pa sve to prokuhajte s malo vinskog octa. Škrpina očistite, operite i izrežite na komade. Odbacite glave, posolite, poparite, začinite mirisnim travama po ukusu, dodajte prokuhanom povrću i pospite nasjeckanim listom peršina. Ponovo prokuhajte, dodajte vino i nastavite kuhati još 15 minuta. Smanjite vatru i kuhajte do kraja dok riba ne omekša. Poslužite s palentom (purom).

RIBOGJILIŠTA

Bliže pučini u dubokom moru Bliže pučini nalaze se ribogjilišta za uzgoj plemenite ribe. Pakoško ribogjilište drugo je po veličini uzgajalište zubataca i komarči (podlanica) u zadarskoj županiji. Kavezi im se nalaze južno od Vrgade. Duži niz godina predanog rada i godišnji uzgoj od cca 750 tona ribe usmjerili su krivulju njihove uspješnosti u istom pravcu kojem stremi ukupan turističku razvoj regije. I ovo govori o metamorfozi ovdašnjeg čovjeka odraslog i odgojenog na plodnoj zemlji. Čovjeka koji je ozbiljno zagazio u more shvaćajući kako je hraniteljica njegova života preobukla haljinu. Skinula zemljanu pregaču i obukla tirkizno plavu.



TRAGOM POVIJESTI

UZ MORE

Ostavština bivših civilizacija

Ostaci liburnske gradine na brdu Čelinka iznad Draga svjedoče o prapovijesnoj naseljenosti ovog prostora. Grobni ostaci vode porijeklo iz antičkog razdoblja, ali podataka o kasnijem prisustvu stanovnika nema. Drage su utemeljene na prijelazu iz 18 u 19 st. Od strane Pakoštanaca. Naselje čini više jezgri udaljenih jedne od drugih, svojevrsna rastresita urbanizacija.

Antička pakoška luka na južnom kraju kanala skriva priče i sudbine drevnih plovidbi. Bila je prirodan zaklon brodovima i mornarima, pružala je mogućnost opskrbe vodom iz neposrednog zaleđa i komunikaciju s naseljima u unutrašnjosti. 2004. dijelom su istraženi ostaci potonulog antičkog broda uz obalu Pakošтана. Na morskome dnu su sačuvana brodska rebra, daske i oplate, ulomci keramičkih posuda i par novčića među rebrima. Nesreća se vjerojatno desila krajem 4. ili početkom 5. st., a tragovi gorenja i polomljene daske govore o njenim razmjerima. Ostaci izbačeni na morsku obalu nestali su pod pijeskom.

Pašmanskim kanalom prepunim plicina, izmjena morskih struja i jakih vjetrova, plovili su tijekom minulih stoljeća i trgovački i gusarski brodovi. Tuda je prošao i brod koji je Papu Aleksandra 1173. doveo u Zadar.

Tijekom dvogodišnjeg istraživanja potonulog antičkog broda ispred Pakošтана u cijelosti je istražen očuvani dio brodske konstrukcije u dužini od osam metara. Prema procjeni stručnjaka sveukupna dužina broda mogla je iznositi oko petnaest metara.



< KAPELICA GOSPE OD ZDRAVLJA

Gradina na Vrgadi je brdo sa kojeg se uz zvukove mora i galebova može uživati u očaravajućem pogledu. Podno gradine, u plićaku uvale Andrija, nekada su bile solane čiji se pregradni zidovi i danas mogu vidjeti. Tu je i predromanička crkvice sv. Andrija (prije 10 st.) koja se ubraja u najstarije sačuvane crkve u Hrvatskoj. Na njenom je oltaru, kažu, od pamtivjeka stajao kip sv. Andrije. Prema legendi, on je bio dio pramca bizantske galije stradale u oluji. More je donijelo kip na obale Vrgade pa su mještani tu podigli crkvu i postavili kip na oltar. Sv. Andriju na Vrgadi štuju kao zaštitnika ribara.

Kapelica Gospe od Zdravlja na otoku dio je nekadašnjeg vlastelinskog dvora obitelji Damiani i jedini dio tog zdanja koji je ostao netaknut. Na oltaru kapelice je slika Gospe s djetetom, rađena u bizantinskom stilu, ukrašena srebrnim reljefnim pokrovom i dragim kamenjem. Mještani tvrde da ova slika ima čudotvornu moć. Uz nju je vezana priča o Conteovom napuštanju Vrgade. Conte Damiani je sa svojom obitelji tri puta bezuspješno pokušavao isploviti i odnijeti sliku ali je svaki puta je morao odustati od odlaska jer bi zapuhala jaka bura. Konačno je shvatio da Gospa ne želi napustiti otok pa ju je poklonio Vrgadi. Tek je tada uspio otploviti a *Gospa od Zdravlja* postala je zaštitnicom Vrgade. Njena je svetkovina svake godine 21 studenog.

< GRADINA NA VRGADI





^ PROSIKA

VIDIKOVAC KAMENJAK >

JEZERO

Plivajući...

Plivajući jezerom svjedočite kako se nekad malarična baruština ljudskim marom pretvorila u Park prirode. Osjećate kako teže plivate jer slatka voda ne pruža otpor kao slana, a što ste bliže Prosihi sve se više mješa okus slatkog i slanog. Kada zakoraknete na obalu, bilo gdje oko jezera, osjetit će te puls davnih vremena i opojne mirise trava. Krenite dalje...

Hodajući ili se vozeći..

Oko jezera možete pješice ili biciklom. Pitoreskni itinerer vodi vas uređenom stazom pored obalne trske i šaša, maslinika, aromatičnih trava i mjesta za odmor u hladu borove šume. Moguće je vidjeti i čaplju dangubu, zaštitni znak jezera. Put se nastavlja stjenovitom raskoši do Kamenjaka. Tamo je najbolje mountain bikeom. S vidikovca „Kamenjak“ pogled u cijelosti obuhvaća otvoreni dlan Općine Pakoštane. I još dalje, do Murtera, Kornata, do otoka Pašmana i Ugljana, do Zadra. Cesta oko jezera dijelom je asfaltirana a dijelom makadamska.





BERUĆI LJEKOVITO BILJE

LIVADE OKO VRANSKOG JEZERA

U krugu Vranskog jezera, na poljima i livadama, raste raznoliko samoniklo jestivo i ljekovito bilje. Njegov miris će te osjetiti dok šetate ili se vozite biciklom. Ponekad je opor, ponekad opojan i zavodljiv. Generacijama se već beru i sakupljaju ove vrijedne trave i od njih rade čajevi i drugi ljekoviti napitci. Oduvijek se znaju polja na kojima se one mogu brati; s gornje strane jezera se bere trava iva, vrisak, stolisnik, majčina dušica i smilje, kojeg je i na donjoj strani jezera, bliže moru. Na toj, jugozapadnoj strani jezera ima i kadulje, iznimno ljekovite biljke.

MAJČINA DUŠICA

Pomaže kod bolesti dišnih organa, jača želudac i živce. Čaj od majčine dušice djeluje antibakterijski i spazmolitički, opušta grčeve. Koristi se kod crijevnih i želučanih tegoba, te kod proljeva. Može se piti i kod neredovitih mjesečnica. Pripremljen u obliku kupke ili obloga koristi se liječenje kožnih bolesti i kod živčane slabosti.

Priprema čaja

Ukoliko na uputama na pakiranju nije drugačije naznačeno, čajnu žličicu biljke (ili filter vrećicu) prelijte sa dva decilitra vrele vode i ostavite poklopljeno 5 do 10 minuta. Procijedite i pijte uvijek svježe pripremljen čaj.

STOLISNIK

Regulira i pročišćava krv a pomaže i kod srčanih oboljenja. Čaj od stolisnika je korisno piti kod unutarnjih krvarenja; krvave stolice, krvarenja iz nosa, ali i kod ostalih rana. Pomaže i pri tegobama vezanim uz mjesečnicu, kad je obilna i kad je oskudna i ublažava grčeve maternice. Čaj od stolisnika djeluje još protuupalno, bakterično, te potiče nastanak i otjecanje žuči. Također potiče lučenje slina, želučanih sokova i želučane kiseline. Koristi se kao diuretik a posebno je vrijedan kod povišenog tlaka.

Priprema čaja

Ukoliko na uputama pakiranja nije drugačije naznačeno, čajnu žličicu bilje (filter vrećicu) prelijte sa dva decilitra vrele vode i ostavite poklopljeno 5 do 10 minuta. Procijedite i pijte svježe pripremljen čaj.


VRISAK

U obliku čaja tjera gliste, izlučuje znoj, umiruje živce, liječi bolesti bubrega, potiče spolni nagon. Upotrebljava se i kao začim raznim jelima.

SMILJE

Povoljno djeluje na stvaranje i izlučivanje žuči ali smiruje i napadaje. Pojačava sekreciju želučanog soka i rad jetre. U pripremi raznih čajnih mješavina smilje se dodaje za poboljšanje okusa a ponekad i mirisa i izgleda. Eterično ulje smilja je u liječenju upalnih stanja djelotvornije od kamilice, bolje regenerira kožno tkivo od ulja lavande i liječi razne ožiljke na koži. Zaustavlja krvarenja, smanjuje svrab kod zarašćivanja rana. Pročišćava organizam, relaksira tijelo i mozak. Kod srčanih bolesnika smilje otvara tok suptilnih srčanih energija, pomaže kod koronarnih tegoba i upale vena.






Intenzivno se koristi u kozmetičkoj industriji za ljepotu, održavanje mladolike kože i u izradi parfema. Smilje zovu dalmatinskim zlatom jer nigdje nije tako bogato esencijom kao u Dalmaciji.

TRAVA IVA

Trava Iva liječi probavne i dišne organe, pa čak i tuberkulozu. Pomaže kod bolesti jetre i žuči jer nadražuje stvaranje žučne kiseline i njen protok. Pomaže i kod bolesti želuca, olakšava nadutost. Kao kupka se koristi za kožne rane. Dosta se koristi kao sredstvo za jačanje nakon bolesti, pri teškim tjelesnim aktivnostima ili kod stresa.

KADULJA




Kadulja spada u najvrjednije ljekovite bilje. Stara izreka kaže: „Zašto bi umro onaj kome u dvorištu raste kadulja“. Liječi većinu upala jer je bakterioidna. Posebno je dobra za liječenje dišnih puteva, upale grla, krajnika, sluznice i kašlja. Ispiranjem usta kaduljom sačuvate će te vaše zube i spriječiti pojavu neugodnog zadaha. Čaj od kadulje dobro je koristiti i kod pretjeranog znojenja, npr. mladi u pubertetu, ali i žene u menopauzi. Kaduljom se također smiruju živci, opuštaju mišići, pa biste ju trebali upotrijebiti ako primijetite da vam neki mišić titra.

Priprema čaja

Ukoliko na uputama na pakiranju nije drugačije naznačeno, čajnu žličicu (filter vrećicu) prelijte sa dva decilitra vrele vode i ostavite poklopljeno 5 do 10 minuta. Procijedite i pijte svježe pripremljen čaj.

ŠPAROGE



Divljih je šparoga na pretek diljem općine Pakoštane i starog grada Vrane. Mještani ih rado beru jer, osim što su ukusne, ubrzavaju oporavak nakon bolesti, dobro djeluju na rad jetre i žuči, imaju diuretčko djelovanje pa potiču čišćenje organizma. Imaju i blagotvoran utjecaj na krvne žile. Beru se u

proljeće sve do njegovog prelaska u ljeto. U Dalmaciji se jednu tek kratko skuhanu u vodi i začinjene limunom i maslinovim uljem uz dodatak tvrdo kuhanih jaja. Vrhunsko jelo!

GOSPINA TRAVA

Gospina trava je dražesna biljka žarko žutih cvjetova koja je ime dobila po grčkom bogu sunca Hiperionu. Mnogi su je narodi koristili u obredima kojima su slavili solsticij. Vrlo je ljekovita i bere se kad je sunce naj snažnije. U modernoj medicini o njoj se govori kao snažnom antidepresivu.

KANTARION

Mitsko ulje koje nastaje pravilnim odnosom gospine trave i maslinovog ulja. Pri tome se koriste svježi cvjetovi gospine trave koji su odstojali preko noći, kako bi ih napustili svi kukci i na drugom mjestu pronašli svoj novi dom. 100gama cvjetova stavi se u prozirn staklenku, prelije litrom hladno prešanog maslinovog ulja i 40 dana ostavi na suncu. Nakon toga se procijedi kroz gazu i čuva u zatvorenoj tamnoj boci. Kvalitetno ulje trebalo bi biti tamno crvene boje. Gotovo da nema kuće u Dalmaciji koja nema kantarionovo ulje. Od davnina se koristi u narodnoj medicini radi svojih brojnih ljekovitih svojstava. Naročito je blagotvorno za rane, posjekotine, opekline, ugrize insekata, za jačanje kose. Koristi se i protiv crijevnih parazita, hemeroida, za suzbijanje nekontroliranog uriniranja. U kombinaciji s drugim lijekovima dobro je za liječenje prehlade, kašlja i astme.

MIŠANCIJA

Dalmatinska mišancija je mješavina samoniklog jestivog bilja. Jede se kuhana i na salatu. Tradicionalna je hrana uz koju su ljudi preživljavali u teškim i gladnim povijesnim godinama. Naizgled obična, po primjerku i neugledna trava, puna je spojeva za

očuvanje zdravlja i ljepote. Bere se od proljeća do jeseni, gorkastog je okusa koji postaje gorči s približavanjem hladnih mjeseci. U sebi sadrži brojne vrste koje se izmjenjuju zajedno s godišnjim dobima. Sve je u njoj, od koprive do šparoge; maslačak, kozja brada, divlji mak, divlja mrkva, divlji luk, štavelj, radić, žutenica, divlja salata, vlasac, pupavica, tušt, raštika. Povećanom popularnošću vegetarijanske prehrane raste interes za ovu divlju mješavinu jer je puna minerala i vitamina, posebno C vitamina i karotina. Izuzetan je antioksidans, čisti organizam i blagotvorno djeluje na jetru.


DIVLJI MAK

Nema ljepših livada i polja od vranskih kada se u svibnju okite makovima. Nježne crvene cvjetne glavice jedinstven su proljetni ukras. Nisu za branje jer brzo venu, rođeni su za slobodu. Prije cvatnje nude svoje mlade jestive listove koji su ukusan sastojak proljetnih mišancija. Poljski makovi, za razliku od vrtnog maka, ne sadrže opijumske alkaloide.

RADIĆ

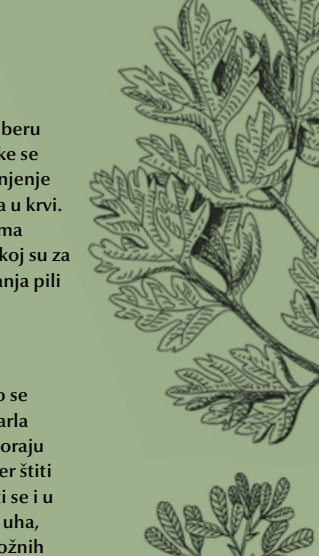
Radić jako voli sunce i sunčano tlo sa mnogo vode ali dobro podnosi i niže temperature pa se nađe i u jesenskim mišancijama. Njegovi listovi su bogati A vitaminom, kalijem i magnezijem. Osim što se nalazi kao samonikla biljka, lako se i uzgaja.

ŽUTENICA



Žutenica je glavočika sa lijepim, nebesko plavim cvjetovima. Jestivi listovi se beru u proljeće, prije cvjetanja. Bogata je C vitaminom i karotinom, potiče apetit i blagotvorna je za žuč. Žutenica, jednostavno pripremljena kuhanjem u blago zasoljenoj vodi i začinjena maslinovim uljem, uz dodatak kuhanog krumpira, najomiljenija je od svih jestivih trava i, uz šparoge, najčešće korištena u pakoškom kraju.

PISKAVICA




Mladi jestivi listovi ove biljke beru se u travnju i svibnju. Sjemenke se koriste za čaj i djeluju na smanjenje povišenog kolesterola i šećera u krvi. Zovu ih još i grčko sjeme. Prema predaji, olimpijci u staroj Grčkoj su za povećanje snage prije natjecanja pili čaj od sjemenki piskavice.

ČUVARKUĆA

Poznata od davnina. Navodno se spominje i u dokumentima Karla velikog kao „biljka koju svi moraju uzgajati na krovovima kuća“ jer štiti od vatre i udara groma. Koristi se i u narodnoj medicini kod upale uha, uboda insekata, bronhitisa, kožnih bolesti, menstrualnih tegoba.

KAMILICA



Kamilica je biljka čija su svojstva već svima poznata. Prepoznaje se po svojim mirisnim, sitnim bijelo žutim cvjetovima a može se vidjeti na svim livadama u Općini Pakoštane.



MASLINARSTVO

Božanski nektar iz svetog drva

Kvalitetno maslinovo ulje, koje se danas može naći na cijelom području Općine Pakoštane, rezultat je naglog povećanja interesa za sadnju i preradu maslina potaknutog državnim financijskim poticajima nakon Domovinskog rata. Do tada se maslina sadila samo u „škrtu zemlju“, po koja i u vinogradu, dok se plodna zemlja koristila za prehranu. Domaćoj sorti masline Orkuli, najraširenijoj, zatim, Levantinki, Drobnici i Lastovki, pridružile su se uvezene sorte Lecino, Pendolino, Frantoio i dr. Lijepi i uredni maslinici protežu se cijelim krajem. U Dragama su oni najstariji – Modrave, majka svih ovdašnjih maslinika, rasadnik iz kojeg su se uzimale „palice“, mladice maslina, i sadile uokolo. Postotak ulja koje se dobije iz tih stoljetnih maslina veći je od onih usađenih u „debeloj zemlji“ na Vrani. Daleke 1888. ulje iz Modrava osvojilo je zlatnu medalju u Parizu. Tradicionalno su se najcrnje i najsočnije masline pekale a ulje se cjedilo tek nakon što su masline 5 do 7 dana odležale u moru. Danas postoje prijemori oko izrade ulja. Jedan dio populacije i dalje je sklon ovakvom postupku koji proizvodi tzv „slatko“, blaže maslinovo ulje.

Od njega se odustaje u korist direktne prerade koja zadržava više vrijednosti ulja ali je okus nešto „oštriji“. Sraz je to između starih maslinara i mladih, željnih novih spoznaja i proizvodnih postupaka. Treba naglasiti da je čuvanje maslina u moru bila nužnost jer se do uljara nije moglo stići brzo i odmah kao danas.

Zamah maslinarstvu daje i „Festival mladog maslinovog ulja“ koji se organizira u Maškovića hanu. Festival promiče tradiciju maslinarstva, nastoji je unaprijediti i educirati maslinare o novim trendovima u uzgoju i preradi masline. Treba napomenuti da na području Općine Pakoštane ima više od 100 000 stabala masline i rijetko koja obitelj nema svoje stablo. Mnogi su maslinari i uljari višestruko nagrađivani za proizvodnju svog ulja.



DJEVIČANSKO ULJE

(vergine) se dobiva nakon prvog mljevenja zelenijeg ploda masline, pa mu je kiselost u odnosu na ekstra djevičansko ulje nešto veća. Ali sadržaj masnih kiselina ne prelazi 2%. Dobar dio stanovništva Pakoštana zadržao je običaj ostavljanja maslina u moru, iako se stručnjaci tome protive. To su manje količine ulja koje oni ostavljaju za sebe jer starinska priprema nosi okus djetinjstva kojemu se teško odolijeva. Iako takvo ulje brže stari, ono je, kako kažu „za gušt“.

EKSTRA DJEVIČANSKO ULJE

(olio di oliva extravergine) dobiva se nakon prvog mljevenja zdravog ploda masline a kiselost mu ne prelazi 0,8%. Uz zadovoljenje kemijskih parametara ulje mora još proći organoleptičku provjeru i ne smije imati niti jedan miris koji nije svojstven ulju.

MASLINOVO ULJE

Je gotovo jedino ulje koje se može konzumirati odmah nakon cijedenja iz ploda i koje, ako se pravilno skladišti, sačuva sve okuse, aromu i vitamine masline. Nepromijenjene. Pogodni klimatski uvjeti u pakoškom kraju daju ulju vrhunsku kvalitetu. Pravilno rukovanje plodom masline u svakom dijelu procesa proizvodnje (od berbe do prešanja) jedan je od ključnih faktora kvalitete ulja.

BUNJE U MODRAVAMA

Autohtono graditeljstvo Dalmacije.



VINOGRADARSTVO

Jedna od najstarijih tradicija

Vinogradarstvo je u pakoškom kraju tradicionalno zanimanje ali se vrhunsko vino radi od nedavno. Tome je pridonijela kontinuirana edukacija vinara o vinogradarstvu i podrumarstvu. Usavršavanje podrumarstva iznjedrilo je nekolicinu vrlo kvalitetnih vinara. Općina Pakoštane potiče stvaranje trajnih nasada. Najveći vinogradi smješteni su oko Vranskog jezera i od jezera prema Biogradu. Od domaćih bijelih sorti uzgajaju se Maraština i Debit, od crnih Plavina. U posljednje su vrijeme prisutne i vrste iz drugih krajeva Hrvatske kao Plavac mali, Pošip, Babić i neke francuske sorte kao Merlot, Shiraz, Caberne Suvignon i Shardone.

Maraština je među prvim našim zaštićenim vinima. Autohtona je bijela sorta u regijama Primorske Hrvatske, pa tako i u pakoškoj regiji. Zahvaljujući dobroj rodnosti i sposobnosti da nakupi i do 24% šećera, vinogradari je cijene. Pripada među vodeće sorte u sortimentu vinogorja.



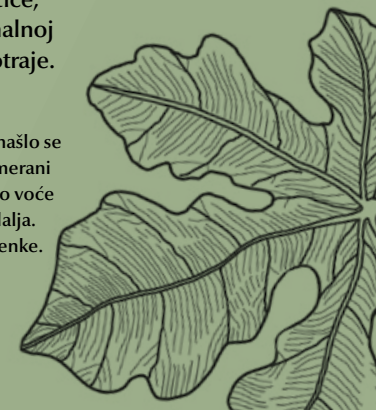
SMOKVE

Najsladši plod Mediterana

Još jedno mitsko stablo Mediterana koje posvuda možete pronaći ako se samo malo osvrnete oko sebe. Raste u polju, na livadi, u vinogradu, u maslinicima, u dvorištima, na ulicama i pukotinama kamenih zidova, pa i među urušenim starim zdanjima koje su napustili svi osim ovog stabla. Godinama nepravедno zanemarivana, hranila je i sladila i bila na dohvat ruke hodočanicima, pustolovima, lutalicama, umornom putniku i poljskom radniku. Smokva je cvijet koji raste u sebi. Jedinstven na svijetu i najsladši. Prve plodove daju Petrovke oko Petrova u lipnju. Crne Petrovke imaju tamno ljubičastu koru i unutrašnjost a bijele, nježno zelenu koru i ružičastu sredinu. Najrasprostranjenije su Bilice sa slatkim crvenim sadržajem. Negdje od Vele Gospe sazrijevaju Zimice, tamnozeleno kore i izrazito crvene unutrašnjosti. Dobre su za sušenje. Do jesenskih kiša uspijevaju Lasatke. One su nešto tvrde kore, nježno zelene boje i ružičastog mesa, stolne smokve vrlo dobre za sušenje. Sa bogatstvom i ljepotom ovih plodova najbolje se možete upoznati 20. kolovoza na festivalu smokve „Litnja pričinjača“, Ne propustite kušati jela i pića koji se rade sa smokvama; slana jela, voćne salate, slastice, likere, marmelade, i naučiti ponešto o tradicionalnoj tehnici sušenja, da vam ovaj ljetni plod dugo potraje.

Petrova crnica

Pripada među najstarije kultivirane voćke. Stablo smokve našlo se i u rajskom vrtu. Spominje se i u babilonskim spisima a Sumerani su 2900 pr. Krista smokve koristili kao lijek. Bila je omiljeno voće Kleopatre i atletičara na Olimpijadi gdje je služila kao medalja. Smokva je prema unutra uvijeni cvijet a pravi plod su sjemenke.





TRAGOM POVIJESTI

UZ JEZERO

Ostavština bivših civilizacija

Povijesna priča Vrane započinje sa Rimom, ostacima rimskih vila, cesta i vodovoda koji je vodom opskrbljivao Zadar i usputne vile rustice. U vrijeme narodnih vladara Vrana je okružena kraljevskim gradovima: Ninom, Biogradom, Kninom i Šibenikom. Hrvatski velikaši u njoj imaju posjede na kojima odsjedaju za vrijeme trajanja Sabora.

Vrana je također mjesto utjecajnih redova Templara i Ivanovaca, mjesto porijekla poznatog renesansnog slikara Francesca Laurane i njegovog brata, slavnog arhitekta, Luciana Laurane. U doba Osmanlijskih osvajanja ona je najzapadnija turska utvrda. Iz tog je vremena ostao han Jusufa Maškovića, spomenik islamskog graditeljstva.

S nestankom turske opasnosti raste uloga vranskog rezervata a dolaskom mletačke obitelji Borelli započinje isušivanje močvare i probijanje kanala od jezera do mora. Kanalom Prosika omogućeno je brzo istjecanje jezerske vode u more i više se ne govori o vranskom blatu već o vranskom polju. Od onda do danas to je polje središte gospodarstva na zemlji.





< CRKVINE

^ PROSIKA

< STARI
GRAD
VRANA

ARHEOLOŠKI ITINERER OD PAKOŠTANA DO VRANE

Preko kanalića, uz polja i staništa ptica vodarica, još od rimskih vremena vodi cesta prema naselju Vrana. Neposredno uz nju su arheološki ostaci bogate prošlosti. Prvi arheološki lokalitet na putu prema Vrani je Crkvina, iskopine crkve sv. Marije, nastale najvjerojatnije na temeljima rimske vile oko 800. g. za vrijeme kneza Branimira. U 17. st. je porušena od strane Mlečana kako bi se spriječilo utvrđivanje Osmanlija na granici. Oko crkve je do sada iskopano 98 grobova sa oko 500 kostura iz razdoblja od 11 do 16 st. U jednom od grobova pronađeni su bizantski novčići. Uz cestu su i ostaci jedne od pet starih mlinica koje su nekada pokretali potoci vranske vode a danas su izvan funkcije. Sama cesta od Crkvine do Vrane koju mještani zovi Gaz (od glagola gaziti) napravljena je na istoj trasi kojom su nekada hodali Rimljani, na trasi rimske ceste. Na vrhu ceste je vranska Gradina, bivše središte života na Vrani. Bio je to srednjovjekovni gradić kojeg su nazivali jednim od najveselijih mjesta u Dalmaciji. Od 12 st. Vrana je templarski posjed, dobiven direktno od Pape. Nakon uništenja templarskog reda nasljeđuju je Ivanovci.

PROSIKA

Prosiika je kanal koji spaja Vransko jezero s morem. Na najjužnijem dijelu jezera, uz kanal, mala je lučica i ribarska kućica iz 19 st. Kratka šetnja prema sjeveru vodi do promatračnice za ptice sa koje se pruža pogled na cijelo jezero. Južni pravac vodi do mjesta Jugovir, nazvanog po jakom južnom vjetru za vrijeme kojeg se podiže razina mora i kreće prema jezeru. Tu je i obnovljena Borellijeva ribarska kuća iz 18 st.



TRAGOM POVIJESTI

U ZALEĐU

Ostavština bivših civilizacija

Poviše Gradine je Pećina sa izvorima vode od kojih su ostala dva izvora: Biba i Subiba. Bio je to jedan od triju početaka rimskog vodovoda, koji je vodu odnosio prema Zadru. Napravljen je oko 100. g. za vrijeme cara Trajana. U to doba, izvor je bio posvećen nimfama, mitskim stvorenjima, zaštitnicama voda. Pećina nosi ime nadvojvode Karla Stipana po osobnoj dozvoli njegove carske visosti iz 1899. Odavde se pruža lijepi pogled na srednjovjekovnu vransku Gradinu koja snagom i tajnovitošću kamenih ostataka dominira obzorjem. 50ak metara južno od Gradine je Maškovića han. Njegov je položaj vjerojatno predodredila dostupnost vode važne za islamski svijet. Od izvora Pećine voda teče slobodnim padom do sjevernog ugla hana odakle je unutar građevine razvedena sustavom kamenih kanala. Istom putanjom, na samom kraju mjesta Vrane, na brdu, rasuti su ostaci kamenja drevnih bedema a pronalaze se i mozaičke kamene kockice. To ukazuje na prisutnost povijesnog grada koji se vjerojatno nalazi ispod naslaga tla. Od prepoznatljivih tragova bivšeg grada ostala je samo kula. Nazivaju ga Vran Samograd jer je najudaljeniji i sam za sebe.

MURVA

Nekada je u svakom dvorištu rasla murva (dud). To je bila posljedica velike akcije pokrenute za uzgoj dudova svilca. Na akciju se zaboravilo ali je ukus zrele murve ostao zauvijek. Okus djetinjstva.





VRANA; TEMPLARI; IVANOVCI

Vrana, nekada jedno od najveselijih mjesta u Dalmaciji

Neki gradovi nemaju sreću da, kao Zadar, kontinuirano traju dvije ili tri tisuće godina iako je u njima bujao jednako snažan život. Danas malo tko zna da su ikada postojali. Takav je gradić bio Vrana na obali Vranskog jezera. Bio je to srednjovjekovni gradić za koji se govorilo da je najveselije mjesto u Dalmaciji. U njemu se kasnije nalazi benediktinski samostan a potom je godinama u posjedu templara. Templari su nakon nestanka benediktinaca preuzeli Vranu kao samostan s papinom egzempcijom, tj. izuzetosti od mjesnih vlasti.

Razlog dolaska templara u Vranu treba tražiti u vezi sa tadašnjom politikom papinstva i osvajanjem Svete zemlje. Vrana je bila na istaknutom položaju uz važne prometnice, i obalne i kopnene, te je mogla križarima poslužiti za snabdijevanje i dovođenje pojačanja.

Nakon ukinuća templarskog reda, dobra templara su pripala ivanovcima. O ivanovcima u Vrani možemo govoriti od 1312. g. a vranski prior postaje glavni prior za ivanovce u cijeloj Hrvatskoj. Red ivanovaca osnovan je prvo kao pobožna bratovština a naknadno je postao viteški red. Za hrvatsku su povijest izuzetno značajni: vranski prior Matko Talovac – ban Dalmacije, Hrvatske i Slavonije, prior Ivan Talovac-ban Dalmacije i Hrvatske, prior Bartol Berislavić, te prior Petar Berislavić koji je bio hrvatski ban i vesprimski biskup. Navedeni priori osobito su se istakli u borbama s Osmanlijama. U vrijeme osmanlijskih nadiranja Vrana je snažno uporište Mletačke republike.

< DANI VITEZOVA VRANSKIH





< FRANJO LAURANA
MRAMORNA BISTA
PRINCEZE

< LUCIANO LAURANA
PALAZZO DUCALE,
URBINO

< RUŠEVNI OSTACI
VRANE

^ DANI VITEZOVA VRANSKIH

Burna je prošlost Vrane. Mnogi njeni stanovnici u prošlosti su je napustili i otišli u Veneciju. Tamo se vremenom formirala kolonija vranskih izbjeglica, ponajviše u istočnom dijelu grada zvanom Castello. Po zanimanju su bili mornari i barkarioli, bilo je obrtnika i svećenika. Loza vranjana se proteže sve do danas.

Da nije bilo nekoliko istaknutih ličnosti rodom iz Vrane teže bi je se tko sjetio. Sve te ličnosti živjele su u 15. st. i različitih su zanimanja. Jedan je bio admiral Ivan Vrana, drugi kipar Franjo Laurana, autor prekrasnih kamenih ženskih poprsja, a treći arhitekt, Luciano Laurana.

Ove tri osobe svojim su imenom ostavile trajan spomen na jedan dalmatinski gradić čije su ruševine danas zarasle u makiju. Početkom 70ih g. prošlog stoljeća još su bile vidljive ali su ih stanovnici susjednih mjesta koristili kao građevni materijal i vremenom opustošili.

Dani Vitezova vranskih

Pučka igra koju Pakoštane priređuje svako ljeto prikazuje tursko osvajanje Maškovića hana i njegovog oslobođanja od strane templara i ondašnje vojske Hrvata.



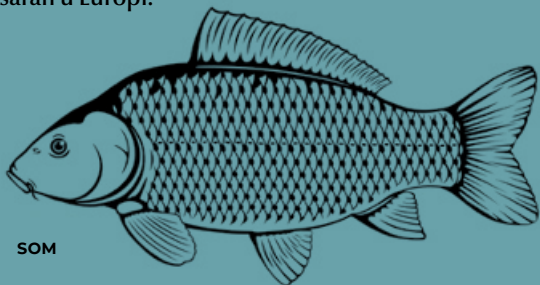
RIBE IZ VRANSKOG JEZERA

SLATKOVODNA IDILA

Oduvijek naslonjeni na Vransko jezero, davno prije proglašavanja jezera Parkom prirode, mještini pakoške regije živjeli su od zemlje i ribe. Proglašenje dijela jezera Ornitološkim rezervatom značilo je ograničavanje ribolova na jezeru. Ribolov je danas dozvoljen tek na određenim mjestima. Jegulja, kao autohtona vrsta, nastanjena u vodama jezera od davnina, bila je temelj prehrane a sada je strogo zaštićena. S obzirom da se jezerska voda miješa sa morskom, u jezeru se mogu pronaći i slatkovodne i morske ribe. Od slatkovodnih su samo jegulja i riječna babica autohtone što znači da im je jezero prirodno stanište. Ostale vrste su namjerno ili slučajno u njega unesene. To su: šaran, babuška, som, štuka i gambuzija. Od vodozemaca koji su zakonom zaštićeni najbrojniji su: velika zelena žaba, gatalinka, šumska smeđa žaba i žaba krastača. Šaran je jedan od značajnih i slasnih razloga zbog kojih ribiči pohode Vransko jezero. Radi bočate vode ima najkvalitetnije meso i najukusniji je šaran u Europi.



CIPAL



SOM

JEGULJA

Jegulja je zmijolika riba koja nastanjuje Vransko jezero. Imala je značajno mjesto u prehrani stanovništva kroz povijest.

CIPAL

Bočata voda u blizini Prosike dovodi u jezero i morsku ribu, prije svih drugih, ciple.

SOM

Iako relativno plitko Vransko jezero u svojim dubinama krije vrijedne riblje kapitalce. Ponajviše se radi o somovima kojima odgovaraju brojni guštici i muljevito dno.



PARK PRIRODE „VRANSKO JEZERO“

ORNITOLOŠKI RAJ

U davnim vremenima nazvano „Vedro blato“, danas znano kao „Vransko jezero“, ovo područje obiluje kulturološkim i povijesnim znamenitostima koje datiraju još od 2000. g. prije Krista. Park prirode „Vransko jezero“ u sebi krije mnoge tajne i izvor je novih znanstvenih otkrića na kojima rade stručnjaci iz različitih područja znanosti. Jedno je od rijetkih, gotovo netaknutih, prirodnih staništa ptica vodarica, s izvorima pitke vode i nizom bioraznolikosti. Sjeverozapadni dio jezera proglašen je 1983.g. Ornitološkim rezervatom. Odlikuje ga bogatstvo živog, ponajviše ptičjeg, svijeta. 102 vrste ptica koriste rezervat u doba gnježdenja, kada visoka trska predstavlja idealno sklonište za njihova gnjezda i mlade ptice. Za one željne aktivnog odmora prostor Parka prirode nudi obilje prilika; pješaćenje poučnim stazama, bicikliranje, vožnju kajakom, zabavne parkove, mogućnost sportskog ribolova. Pa krenimo redom.



ORNITOLOŠKA STAZA

KROZ SAMO SRCE PTIČJEG RAJA

Zbog gustog tršćaka i poplavnih livada koji vrve raznolikošću ptičjih vrsta, omanje područje Vranskog jezera proglašeno je Ornitološkim rezervatom a nedugo zatim cijelo je Vransko jezero sa obalnim pojaseom proglašeno Parkom prirode. Najveći dio ovog rezervata za ptice pokriva gusta trska. Takvi uvjeti odgovaraju velikom broju ptica koje se u tršćaku gnjezde, nalaze sklonište i hranu. Radi nepristupačnosti s kopna, s vode i iz zraka, zaštićene su od grabežljivaca a u plitkoj vodi nalaze dovoljno ribica, žabica i kukaca za hranu. Kako se izmjenjuju godišnja doba tako se i tršćak mijenja, ali uvijek ostaje siguran dom za ptice. Ako budete jako strpljivi i mirni, možda će te imati čast upoznati zvijezde Parka prirode – čaplju dangubu i malog vranca. Najbolje doba dana za to su rano jutro i popodne prije zalaska sunca. One nisu zvijezde jer se rado vole pokazivati, naprotiv, vrlo su samozatajne.

Drvena poučna staza dugačka je 600m i kada se njome uputite svakako ponesite dalekozor. Moguće ga je iznajmiti na info pultu. Ornitološka postaja je pravi raj za ljubitelje ptica i istraživače kada se, od kolovoza do listopada, na njoj održava prstenovački kamp. U trsci se tada razvlače posebne, fine mreže u koje se ptice mogu lako uloviti bez da se ozlijede. Prstenovači potom oslobađaju ptice iz mreže i svakoj na nogu stavljaju lagani aluminijski prsten, sa informacijom o prstenovanju, koji će putovati zajedno sa pticom kamo god ona bude letjela. Na taj se način prate i saznavaju migracije ptica.

Zimi se od oštih i hladnih sjevernih vjetrova na Vranskom jezeru skriva 87 vrsta zimovalica, a za sunčanih se dana na otvorenoj vodi jezera može vidjeti i do 100 000 ptica koje uživaju u blagoj klimi i obilju hrane. Tijekom jesenske i zimske seobe tu se, radi hrane i odmora, zaustavi preko 140 vrsta preletnica.

Od 2001.g. Na Vranskom jezeru se održavaju redoviti ljetni ornitološki kampovi.

Nekoliko stotina metara drvene staze kroz ptičji rezervat vranskog jezera ostati će vam nezaboravna uspomena. Pogotovo ako dođete za vrijeme prstenovanja ptica.



PLANINSKE STAZE

POGLEDI S VISINA

Jednim pogledom obuhvatiti cijeli prostor Parka prirode, i dalje do mora, imati ovaj komadić planeta kao na dlanu, moguće je ako se uzdignete do njegovih vrhova. To neizostavno podrazumjeva krenuti stazom do vidikovca „Kamenjak“. Ako se putem umorite možete sjesti na jednu od kamenih klupa na stazi i uživati u krajoliku, a možete i čitati zanimljive informacije na poučnim pločama. Na vidikovcu su suvenirnica i kušaonica za laganu okrepu i probu okusa raznih vrsta domaćih sireva i vina. Osvrnite se i udahnite taj širok raznoliki prostor, pustite pogled u daljinu, vidjet će te i jezero i more i otoke sve do Kornatskih.

Kružnu planinarsku stazu možete preći za oko dva sata. Ona počinje na Kamenjaku, prolazi kanjonom Mernjača do pristaništa Bašinka, pa kroz kanjon Orlja draga i ponovno na Kamenjak. Zaokružite koracima još jedan prostor jedinstvene ljepote.



BICIKLISTIČKE STAZE / Veselo, na kotačima
Parkom prirode moguće je i biciklom. Tome je prilagođeno nekoliko staza različitih intenziteta, sa više ili manje uspona. Najpoznatija je staza oko Vranskog jezera kojom se vozite uz tršćake, maslinike, borovu šumu, šikare i dračice i uživajte u opojnom mirisu bilja. .

KAJAKAŠTVO / Blisko s prirodom
Kajak jednosjed ili dvosjed možete iznajmiti pri info centru na ulasku u luku „Prosika“. Nakon toga se prepustite bliskom zagrllaju prirode i tišini u kojoj se čuje samo kapanje jezerskih kapi sa vesla natrag u jezero, pokoji ptičji zov ili šušanj iz tršćaka. Možete se zaustaviti i iz kajaka loviti ribu ili promatrati vodeno cvijeće. Ili, samo veslati i pratiti brzinu svog plova.

AVANTURISTIČKI PARK / Iskušaj svoje vještine
Za djecu svih uzrasta organiziran je adrenalinski park u gustom borovoj šumi pored Ornitološkog rezervata U njemu se nižu razni izazovi; penjanje po stijenama, balansiranje, hodanje i vožnja ziplineom, avanture koje će dugo pamtili. A svakako se i dobro zabaviti. Prilika je to za iskušavanje vještina, ali i stjecanje novih.

ELEKTRIČNI VLAK / Brže do cilja
Od Pakoštana do Vrane prometuje i električni turistički vlak. Polazi iz mjesta Pakoštane i zaustavlja se kod info centra Crkvine i Mašković hana.



MAŠKOVIĆA HAN

TURSKI KARAVANSERAJ

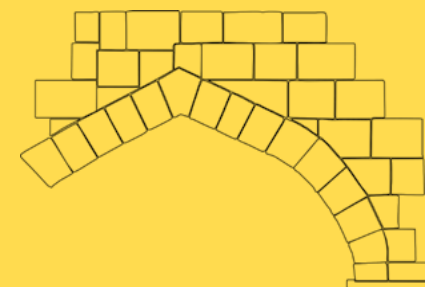
Najzapadniji spomenik svjetovne turske arhitekture, Maškovića han u Vrani, bio je zamišljen kao svratište, odmorište i rezidencija. Prema legendi, Jusuf Mašković, siromašan mladić, radio je kod nadinskih begova Beširagića i jednom se prilikom našao u Sarajevu. Odatle je slučajno dospio u Carigrad gdje se svojom bistrinom i umješnošću dovinuo do visokih položaja na Porti. Han koji je dao izgraditi u Vrani trebao je biti monumentalna građevina i poslužiti kao rezidencija samog Maškovića, kada se iz Carigrada povuče u mirovinu, u rodni kraj. To se nikada nije dogodilo. Jusufpaša Mašković pogubljen je 1645. po sultanovom nalogu. Razlog takvog sultanovog postupka prema svom bliskom suradniku nije sasvim poznat. Slijedom jednog izvora Jusuf Mašković svome vladaru nije donosio dovoljno ratnog plijena iz osmanlijskih pohoda. Drugi kaže da je razlog upravo gradnja hana na Vrani novcem iz sultanove blagajne, a treći da je sultan kaznio Maškovića radi milosti iskazanoj prema zarobljenim neprijateljima. Han je tako ostao nedovršen, a po oslobođenju Vrane od Osmanlija, pobjednička Mletačka Republika ga zajedno s ostalim posjedima daje u feud obitelji Borelli. Sve do nedavno stajalo je to samotno, zapušteno zdanje kao podsjetnik na naglo prekinutu sudbinu njenog graditelja i na davna osvajačka vremena koja nikada nisu zaobilazila Vranu.



Onda se napokon krenulo u obnovu i dovršavanje objekta uz pomoć sredstava iz Europske unije u sklopu programa EU za Hrvatsku, IPA 2009. Bio je to prvi projekt za koji je Ministarstvo kulture Hrvatske dobilo novac iz fondova EU. Osnovna ideja projekta je bila revitalizacija sadržaja potrebnih za ekonomski oporavak mjesta. Maškovića han danas je elegantno mjesto koje u sebi objedinjuje hotel, restoran, zbirku lokalnih arheoloških nalaza i prostor za razne manifestacije, skupove i trgovine. Od vremena turskih utjecaja u hanu su ostali: islamski zašiljeni lukovi „lukovice“ i turska jela na meniju.

Sultan Ibrahim, najprije zaštitnik, potom krvnik Jusufa Maškovića. Povjesničari drže da je Jusuf Mašković bio rodom iz Pakoštana iz obitelji Maškov. Ne zna se kako je dospio u službu kod nadinskog bega Beširagića, najvjerojatnije iz potrebe. U turskoj je vojsci ostvario zavidnu karijeru, sve do smaknuća nakon Kandijskih ratova.

MAŠKOVIĆA HAN je jedna od najzapadnijih građevina bivšeg velikog Otomanskog carstva.





PLAŽE OPĆINE PAKOŠTANE

PIJESAK, ŽALO, KAMEN

More općine Pakoštane je čisto, ukrašeno otocima, u dubinama skriva tajne prošlosti. Obala je razigrana i bogata svim vrstama plaža, od pješčanih do kamenitih, sunčanih i onih sa ugodnim hladom ispod visokih borova.

U samom centru Pakoštana nalazi se pješčana plaža Janice. Obalni dio je šljunčan i popločan. U ljetnim mjesecima vrvi kupaca, dječjim smijehom i radostima. Otočić sa crkvicom sv. Juštine je nadomak. Vještiji i odvažniji do njega mogu plivajući. Otočić sv. Juštine prepoznatljiv je simbol Pakoštana. Između naselja i otočića, pod morem i talogom vremena, nalaze se ostaci lukobrana građenog od krupnih blokova za zaštitu od juga.

Plaža Janice produžuje se u pravcu Draga dugom šljunčanom obalom i mirnijim uvalicama za one manje sklone ljetnim gužvama.

Za obitelji sa malom djecom vrlo je ugodna plaža Punta, pjeskovitog morskog dna. Obalni dio je dijelom popločan i obrubljen tamarisom i borovom šumom. Plaža Bužakovina ima također sve za udoban boravak na njoj; plitko more, gust, sipki pijesak i obalni dio natkriljen stablima.

Pilatuša je plaža na kojoj će te naći sve na jednom mjestu; pijesak, šljunak, kamen, uvalice i hlad borove šume.

Drage obiluju lijepim uvalama kristalno čistog mora koje zovu na plivanje i zaron. Uz njih se najčešće protežu i guste borove šume. Porat je velika šljunčana plaža u mjestu Drage s prirodnim hladom. Opremljena je tuševima, na njoj se mogu iznajmiti ležaljke, suncobrani, pedaline i drugi zabavni sadržaji. U blizini se nalazi parkiralište.



^ PLAŽA PILATUŠA
^ PLAŽA PUNTA

Vrgada obiluje uvalama i dražicama, šljunčanim i pješčanim, čistim morem i borovim šumama. Najpoznatija plaža je Podbrizi, sa sitnim zlatnim pijeskom, bistrom morskou vodom i najglasnijim zborom cvrčaka u okolici. Ako vam se njihov pjev učini preintenzivnim imajte razumijevanja, jer to muški cvrčci dozivaju ženske družice a one biraju najglasnijeg pjevača. Ljubav je u zraku.

Glavna plaža Vranskog jezera nalazi se u kampu uz jezero. Obalni dio je pokriven borovom šumom, ispred koje se u pravcu jezera prostire široki travnati pojas, sve do šljunka na ulasku u jezero. U plitkim vodenim usjecima, na marginama plaže, rastu trstika i šaš. Jezerska voda je topla i blago zamućena. Razlog zamućenosti su pojedine vrste riba i njihova prehrana.



^ PLAŽA NA VRGADI

Borove šume prijateljski grle obalu na cijelom području općine Pakoštane i za vrijeme vrućih ljetnih mjeseci nude sapsonosni hlad. Posljedica su pošumljavanja u ranim 60im godinama prošlog stoljeća. Bor je donjeo hlad, mirise smola i ljeta, prve autokampove.

JEŽINCI

Ježinci nastanjuju kamenita i pješčana dna i livade morskih cvjetnica. Znak su čistog mora.

LIGNJA

Obična lignja može narasti od 30 do 40 cm u duljinu ali joj je prosječna duljina oko 15 do 25 cm. Mužjaci su uglavnom veći od ženki i rastu brže. Ima srazmjerno

veliku glavu a na glavi 8 krakova sa po dva reda pipaka i dva kraka. Unutar glave, po sredini, nalazi se snažan kljun nalik kljunu papige, kojim drobi i usitnjava plijen. „Lici na lignje“ je omiljena aktivnost mještana. Love se od rane jeseni do zime. U prosincu se organizira tradicionalni lignjoolov i tada je važno tko će uloviti najveću lignju.

BRBAVICE

U Hrvatskoj za ovu školjku postoji mnoštvo naziva, a neki od njih su Prnjavica, Kućica, Dondola, Grop. Prosječna veličina školjke je oko 3 do 4 cm, za što im treba najmanje dvije godine da narastu.

TURISTIČKI SMJEŠTAJ U OPĆINI PAKOŠTANE

Smještajne kapacitete Općine Pakoštane predstavljaju kampovi, sobe, apartmani, kuće za odmor i hotel. U svim kategorijama ponuda je raznolika i možete birati želite li boraviti pored mora ili jezera, bliže centru mjesta, uz bazen, ili nešto dalje od ljetnog žamora, u miru i tišini zaleđa.

CVRČAK

Cvrčak je najuporniji i najglasniji ljetni pjevač. Izgledom i bojom potpuno je prilagođen korištenju stabla pa je gotovo neprimjetan. Cvrčci se preko dana skrivaju ispod lišća živeći od sokova koje sišu iz mladih izdanaka biljaka. Samo mužjak cvrčka pjeva, tako privlači ženku.

PAKOŠKE NEVISTE

U Pakoštanima danas živi oko 40 žena iz najrazličitijih dijelova svijeta. Ovdje su se nastanile temeljem bračnog zavjeta. Pakoštanice su, naime, kao zaposlenice Cluba Mediterranee izvan ljetnih sezona radili u drugim zemljama u kojima je klub imao istovjetne kampove. Tamo su upoznali svoje buduće supruge. Nevjesta ima odasvud: iz Obale bjelokosti, Čada, Egipta, Madagaskara, Grčke, Maroka... Njihovi potomci nose svo bogatstvo raznolikosti kulturnih i rasnih obilježja i tvore živu multikulturnu scenu u samom središtu Dalmacije. Posljedica rada i suradnje s Clubom Mediterranee je i francuski jezik koji veliki broj stanovnika Pakošтана tečno govori.

HERITAGE HOTEL MAŠKOVIĆA HAN

Nalazi se u obnovljenom zdanju povijesnog hana, ispod vranske Gradine. Sastoji se od 14 dvokrevetnih soba i 2 de luxe apartmana. U istom je zdanju arheološka zbirka i restoran sa bogatom ponudom jela pripremljenih od svježih namirnica koje se nabavljaju kod lokalnih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.



PINE BEACH CAMP

KOZARICA CAMP

CRKVINE CAMP


KAMPIRANJE

HOLIDAYS CLOSER TO NATURE



Dugačka obala Općine Pakoštane pogodovala je nastanku kampova po kojima je danas, između ostalog, poznata. Club Mediterranee začetnik je kampiranja i turizma u Pakoštanima. Otvorio je brojna radna mjesta za domaće stanovništvo i utjecao na život sela i njegovih ljudi. Sljednik tradicije Cluba Mediterranee je kamp Pine beach a tradicionalni smještaj u slamnatim kućicama, u šumi pored zaljeva, dopunjen je suvremenim mobilnim kućicama. Desetominutnom šetnjom uz more iz centra Pakošтана stiže se u kamp Kozarica, smješten na samoj plaži s borovom šumom. Od 2013 svrstan je među najbolje kampove na obali. Jedinstveno mjesto uz Vransko jezero zauzima obnovljeni kamp Crkvine. Prije Domovinskog rata bio je poznat u cijeloj Europi radi ugodnog smještaja i dobrog ribolova na jezeru. Pored njega je Ornitološki rezervat odakle dopire pjev ptica za fina jutarnja buđenja. Na cijelom području Općine iz godine u godinu raste broj malih privatnih kampova, smještenih nedaleko najljepših plaža u slikovitim ambijentima s udobnim smještajem i pogledom na more. Privatni smještaj krenuo je i u zaleđu gdje se nudi sve više soba, apartmana i kuća za odmor, u tihom i mirnom okruženju.



Istraži puteve!



**Pođi u šerviciju,
prati svoju stazu,
prepusti se.
U Pakoštanima
nema krivih
skretanja.**



Aktivnosti u prirodi

Krajolik Općine Pakoštane raznolik je, okupljen oko dvije vode, jezera i mora, uzbudljiv i jednostavno, lijep. Dopusite da vas ovo bogato okruženje zagrlji i privuče svojim prostorima.

MTB VRANSKO JEZERO

Montibajk Vransko jezero jedinstvena je utrka u Hrvatskoj ali i Europi jer biciklistička staza kojom se vozi prolazi kroz Park prirode i Ornitološki rezervat. pruža lijepi pogleda na jezero, na njegove tršćake i gustiše, na ptičji svijet koji ga nastanjuje. Podijeljen je u dvije kategorije; sportsku i rekreativnu, a po završetku maratona organizira se kulturno-zabavni program.

PAKOŠTANE TRAIL

Lokaciju općine Pakoštane možete upoznati i trčecí. Usput će te naići na zanimljive sadržaje i susresti srdačne domaćine, upoznati raznolike staze i veličanstvene vidike. Sastoji se od dvije utrke; duže i kraće rekreativne. Duža utrka povezuje slatko i slano i spaja dvije obale jer se prolazi pored jezera i mora, po čemu je jedinstvena u Hrvatskoj.

Za najmlade se organizira „Mali trk“ oko centra Pakošтана.

HAJDEMO DO VRANE

Ovo je poziv planinarima, šetačima, ljubiteljima prirode i aktivnog odmora na planinarski pohod po istoimenoj planinarskoj stazi. Staza prolazi pored Maškovića hana, templarske utvrde, izvora vode, preko gradina i vrhova iznad Vrane odakle se pruža pogled prema Vranskom jezeru i moru sve do Kornatskog otočja.





Otkrij vrtove!

Dodaj konču, dodir zeleno- plave duše pakoškog kraja, koja doživljaje upotpunjuje posebnim guštima.



Okusi pakoškog kraja

Sve bogatija kulturna, etno i gastro događanja u Pakoštanima otjelovljuju priče, mirise i okuse kraja, a iznad svega, duh pakoškog čovjeka koji ih stvara i oblikuje. Prilika su za upoznavanje s običajima, ljudima i tajnama domaće kuhinje.

USKRŠNJA MARENDA

Početak turističke sezone otvara manifestacija „Uskršnja marena“ na pakoškoj rivi. Okusite zdrave domaće proizvode; kuhana jaja, fritaju, mladu pancetu, domaći sir, pogaču, te proljetno izdanke; šparoge, rotkvice, žutenicu, salatu. Za djecu su pripremljene kreativne radionice i druženje sa domaćim životinjama (janjčići, kunići, pilići, pačići).

PRVOSVIBANJSKI ZALOGAJ

Ovo je događanje sporta i gastronomije, spoj sportskog i gastro doživljaja. U okviru manifestacije „Prvosvibanjski zalogaj“ slavi se Praznik rada uz besplatnu marendu i biciklističku utrku koju tradicionalno organizira BBK Pakoštane. Djeca i odrasli tako imaju priliku biciklom proći kroz sve ljepote morskog i jezerskog krajobraza. Za one najmlađe organizirane su kreativne radionice.

MALI KRIŽI MALO BIŽI

Grašak se u Pakoštanima tradicionalno sprema za mjesnu feštu, Križe (Spasovo) a blagdan Tjelovo obilježava se kao Mali Križi. Tom prilikom možete uživati u različitim jelima sa bižima koja pripremaju pakoške domaćice (biži s artičokima, biži sa paštom, biži sa teletinom, biži sa janjetinom, biži sa pršutom) Cijelo događanje prati ugodna klapska pjesma na čijim valovima uplovljavate u velika ljetna događanja.





MATERINE UŽANCE

Materine užance održavaju se u Bužaku, mjestu prvih stanovnika Pakošтана. To je dan u kojem se obnavljaju običaji i kuha po domaću. Dan mirisa i okusa, šarenila nošnji i ruketvorina, dan pjesme i vina. Posjetite Materine užance u kamenim uličicama starog mjesta, među zidovima iz prohujalih vremena i probajte slatko i slano; čučke, njoke, kunjke, hobotnice na lešo, pršut, sir, mendule u cukru, mimce, fritule, kroštule...



DRAGARSKIE BUMBETE

Dragarske bumbete naziv je fešte u Dragama, kojom se u ljetnim noćima pod svjetlom ribarskih ferala (bumbeta) otkriva bogatstvo domaće kuhinje i starih obrta. Duž glavne uvale i šetnice u Dragama mještani iznose stolove, na njima poslužuju jela i predstavljaju svoje ruketvorine. Pjesma dalmatinskih klapa čuje se do dugo u noć. Svaki dio Općine Pakošтane ima nešto svoje, autentično za pokazati, a Drage priču o tome da se Pakošтane u ribolovu ne može mjeriti sa Dragama, da im nisu ni do koljena. Kada bi mogle riječima svjedočiti bumbete bi o tome ispričale najtočniju priču. Bilo kako bilo, ovo je manifestacija koju ne smijete propustiti. Prostodušnost i ljubaznost domaćina nešto je što nećete zaboraviti.



DANI O POMIDORA

Možete li zamisliti ljeto bez rajčice i bez opjnog mirisa šalše? Ne možete, naravno. Dani pomidora zato odaju počast tom lijepom i zdravom povrću, njegovoj boji života i savršenom okusu. Rajčice se priređuju na puno načina, svježe, kuhane, pečene, punjene, sušene. Umaci za tjesteninu pripremljeni od pomidora omiljena su jela cijelog svijeta. Na ovom događanju punom boje, okusa i mirisa, možete uživati u hrani, ljepoti aranžmana i upoznati se sa tradicionalnom izradom kunšerve i sušenih pomidora.

Kunšervu (koncentrat rajčice) su pakoške žene generacijama radile i mjenjale za morske plodove kojih je tada u Pakošтanima nedostajalo jer je stanovništvo bilo okrenuto zemlji. Razmjenjena se najčešće vršila na Vrgadi gdje su za svoje plodove polja dobivale ribe, hobotnice, slane srdele.



LITNJA PRIČINJOŽA

Porijeklom i okusom smokva je rajsko voće. Vrhunac je ljeta, njegov najsladi trenutak. Stablo smokve bogato daruje svojim plodovima i oduvijek je pružalo okrepnu slučajnim putnicima i prolaznicima. Smokva se koristila i u kulinarstvu, također se i sušila za dugotrajniju upotrebu. Kada ljeto mine i ostanu samo uspomene, suha smokva je zdrav slatki zalogaj i podsjetnik na vrući dio godine. Smokvi u čast u Pakošтанima se u kolo-vozu priređuje feastival smokve „Litnja pričinjaža“ na kojem se mogu upoznati sva lica ovog rajskog voća. Brojni izlagači pokazati će vam kako se ona sretno snašla u mnogim jelima; slanim jelima, slasticama, marmeladi, voćnim salatama, likerima. Ponovo će vas razoružati šarenilo duha pakoških ljudi, njihovih nošnji, vrijednost i spretnost ruku koje kreiraju atraktivne prezentacije ukusnih jela. Upoznat će te i tehniku sušenja smokvi na tradicionalan način, i, ako do sada niste, zauvijek će te zavoljeti litnju pričinjažu.

S OKUSOM MORA I ZRNOM SOLI

Kako se upoznati sa svim „morskim guštima“ ako ne kroz njihove mirise i okuse. Na manifestaciji „S okusom mora i zrnol soli“ vrijedni domaćini i domaći ribari pripremit će vam razne specijalitete iz kraja; ribe, školjke i morske mekušce, na salate, u brodetima, lešo, frigate i pečene. Upoznat će te se s tradicionalnim ribarskim alatima i starom tehnikom soljenja srdele. Saznat će te kako se uz more i od mora živjelo i na trenutak biti dio tog primorskog sušura sa zrnol soli, božanstvenim morskim okusima, ljudskim žamorom i smijehom.

MIRISI DALMACIJE

Ovo je dugogodišnja ljetna manifestacija koja otvara trezore mirisa ljekovitog, aromatičnog i začinskog bilja. S pravom se može reći – opojna. Na njoj možete saznati o upotrebi bilja u kulinarstvu, kozmetici i medicini, o pripremi tinktura, krema, balzama, čajeva i macerata. Sve to, dok oko vas i vaših nosnica kruže lelujavi mirisi lovora, lavande, smilja, ružmarina, timijana, metvice, korijandera, nevena, bosiljka.





Slušaj priče!

**Poslušaj štorije
pripovjedača pakoškog
kraja: vitezova, proročice,
trgova, ribara, suhozida...**



Kulturno – povijesna baština
Posvuda u općini Pakoštane, na moru i na vranskim poljanama čuje se jeka prošlosti. Oživljava u ljetnim događanjima u kojima možete sudjelovati neposredno, gotovo opipati prošlost, njene junake i slavne bitke. Ispred vas se događa povijest u živo.

DANI VITEZOVA VRANSKIH
Dani Vitezova vranskih evociraju srednjovjekovnu povijest Vrane i templara, bogatog i utjecajnog monaško-viteškog reda koji je u to doba nastanjivao Vranu. Povijesne priče, vitešku vrlinu i vještinu mačevanja prezentiraju svake godine u kolovozu članovi udruge „Vranski vitezovi“ i gostujuće skupine u scenskim dnevnim igrama i noćnim bitkama. Možete tada vidjeti bajkovita prikazanja srednjeg vijeka; konjanike, usamljene jahače, vilinske plesove. Popularnost ove manifestacije raste preko regionalnih granica i pridružuju joj se udruženja i organizacije ostatka Hrvatske. Cijeli je događaj podržan etnološkom i gastronomskom ponudom. Ne posjetiti Dane vitezova vranskih znači uskratiti sebi jednu od najvećih pučkih igri u suvremenoj Hrvatskoj.

POMORSKA NOĆNA BITKA
U sklopu Dana Vitezova vranskih pruža se prilika prisustvovanja srednjovjekovnoj bitci na moru. U tiho predvečerje Pakoštana turska flota brodova s osvajačkim namjerama uplovljava u luku ali stanovnici spremno brane svoje malo mjesto i razvija se prava bitka u kojoj posvuda lete vatrene strijele, čuje se vika sa brodova, topovi su u pripravnosti a katapultima se pokušava otjerati Osmanlije. Ratna noć puna vatre i buke završava slavljem mještana i vatremotom, dok gledamo kako se neprijateljska flota udaljava bježeći prema jugu. Ovo je prilika da bez opasnosti osjetite puls i silinu davnih bitki.





SKULE

Jedna od posebnosti Pakoštana su brojne bratovštine ili, kako ih ovdje zovu – skule. Nastale su iz potrebe međusobne pomoći i u tradiciji kršćanskog bratstva i solidarnosti. Možda su upravo tijesne povijesne okolnosti i uvjeti života rezultirali tako homogenim odnosima unutar sela. Sve je započelo radi potpore prilikom smrti, objašnjavaju starije mještanke, Da te ima „ko nosit“ na posljednjem putu po zemlji, da se pomogne obitelji. Tako se razvio običaj udruživanja i podmirivanja troškova pogreba, misa i drugih vrsta pomoći, iz članarina udruženja (skula). Prva skula bila je muška skula sv. Roka. Danas postoji više ženskih i muških skula. Pored sv. Roka muške su još: skula sv. Ivana, sv. Ante, sv. Justine i Duša u čistilištu. Ženske skule su: Srce Marijino (mlade žene), Srce Isusovo (neudane žene), Gospa od rožarija i, najmlađa skula, sv. Luca. Gospa od rožarija je najmasovnija i broji oko 150 članica. Svaka skula ima svoj barjak koji se nosi prilikom procesije. Skule su popisane i na jednom od tri zvona koja se čuju nad mjestom. Članovi i članice svake pojedine bratovštine se, između sebe, zovu braćom i sestrama. Bratstvo se prenosi sa oca na sina ili sa djeda na unuka, a sestinstvo sa svekrve na nevjestu.

CRKVE OPĆINE PAKOŠTANE

Zvone za rođenja, svadbe i smrti, za sve blagdane...

Crkva Uzašašća Gospodinova nalazi se u središtu Pakoštana, na glavnom trgu. Sagrađena je prema nacrtu arhitekta Ćirila Ivekovića 1906.g. od domaćeg kamena. U nju su ugrađeni ostaci stare crkve sv. Mihovila. Crkva je trobrodna sa sakristijom i šest oltara. Na glavnom oltaru je slika Uzašašća Gospodinova i svetohranište. Na zvoniku su tri zvona, na jednom su reljefno ispisani stihovi hrvatske himne „Lijepa naša domovino“.

Župna crkva sv. Antuna Padovanskog u Dragama sagrađena je 1979.g. a potpuno uređena 1986. Jednobrajna je, sa sakristijom, ima kameni oltar prema puku, kameni ambon, kamenu krstionicu (Višeslavov tip), kamenu škropionicu, postaje križnog puta, metalno svetohranište i zvonik s dva zvona.

Župna crkva sv. Trojice u Vrgadi dovršena je 1687.g. Prema Bianchiju ta je crkva najprije imala glavni oltar od drva s dva pozlaćena stupa. Budući da je polovicom 19.st. bio trošan, zamjenjen je novim, mramornim, s mramornim stupovima i tabernakulom. U crkvi su još dva manja, pobočna, mramorna oltara: Oltar duša od čistilišta („od prgatorija“) sa uljenom slikom s desne, i oltar Gospe od Luzarija, sa drvenim kipom s lijeve strane. Graditelji nove crkve nisu poznati.



Kapelica Gospe od Zdravlja na Vrgadi nalazi se u dvorcu plemića Damiani koji su u 18 i 19 st. bili posjednici Vrgade. U njoj je vrijedna slika Gospe s Djetetom u bizantinskom stilu obložena srebrnim okvirom, slika koja, prema legendi, nije htjela napustiti otok kada je obitelj Damiani sa njega odlazila.

Crkva s. Andrije nalazi se na Vrgadi u uvali Pržina u podnožju brijega na kojem su ostaci ranobizantske utvrde. Ova starokršćanska crkva je temeljito obnovljena. Procjenjuje se da je izgrađena u 6. stoljeću.

Crkva sv. Juštine stoji na istoimenom otočiću ispred Pakoštana i izgrađena je 1794. na temeljima starije crkve. Kraj crkve sv. Justine je staro groblje.

Crkva sv. Nediljice je u Vrani. Na zavjetni blagdan ranokršćanske mučenice sv. Nediljice, prve nedjelje u srpnju, hodočasti na tisuće vjernika iz cijele Zadarske nadbiskupije. Središnje misno slavlje za vanjskim oltarom u masliniku pokraj crkve redovito predvode visoki crkveni dostojanstvenici, zajedno s nekoliko svećenika.

Crkva sv. Mihovila u Vrani stara je i slavna jednobrajna crkva sa sakristijom pored koje se nalazi groblje.

Na templarskoj Gradini ostaci su gotičke crkve sv. Katarine iz 14og stoljeća.

Crkva Gospe od Karmela nalazi se u samom mjestu Vrana. U njoj su sačuvani djelovi triptiha starog oltara, kameni oltar i zvonik na preslicu s dva zvona.

CRKVENO ZVONO U PODNE

Danas uobičajena i svakodnevna činjenica da crkvena zvona zvuče u podne ima svoju priču. Kada je, naime, vijest o pobjedi kršćanske vojske nad Osmanlijama, pod vodstvom Sibinjanin Janka i Kapistrana, stigla do tadašnjeg pape u Rimu, ovaj je naredio da, u to ime i slavu, zazvone sva zvona. Taj čin ostao je dio kršćanskog vjerskog rituala i dan danas.





VJETROVI PAKOŠKE REGIJE **Zavrtnimo ružu vjetrova**

JUGO Vjetar svojstven Jadranskom moru, jugoistočnog do južnog smijera. Razvija se polako i puše uglavnom ravnomjerno ali može dosegnuti i orkansku jačinu. Valovi tada jurišaju prema obali i dramatično se razbijaju o stijene i rivu. Najjači je ipak na otvorenom moru.

Jadranski jugo koji puše u zadarskom kanalu pogoduje navigaciji duž obale, u pravcu sjevera. Uglavnom je topao vjetar, nosi vlagu i zna utjecati na raspoloženje.

BURA koja puše iz pravca sjeveroistoka je vjetar sa snažnim zamasima koji prelaze brzinu i od 100 km/h. U zadarskoj regiji je znatno snažniji vjetar od juga. To se uglavnom odnosi na sjeverni dio zadarske ploče i podvelebitsku obalu. Nekoliko je točaka gdje velebitska bura, spuštajući se niz hladnu planinu prema toplom moru, naročito dolaze do izražaja. Kod Privlake, između kopna i otoka Vira, u Fortici, između kopna i otoka Paga, u Paškim vratima, i još sjevernije, oko Karlobaga i u Senjskim vratima. U općini Pakoštane bura stiže već umorena divljanjem u podvelebitskom kanalu i zadarskom zaleđu.

MAESTRAL Ljetni hit vjetar Maestral, od otočana nazvan „zmorac“, puše s mora iz pravca jugozapada. Počinje puhati oko 10h, oko 14h maestral doseže svoj maksimum a stišava se prije zalaska sunca, oko 18h. Maestral značajno ublažava ljetnu sparinu a prati ga lijepo vrijeme. Gotovo jednako kao i jugo dobar je za priobalnu plovidbu. Ostali vjetrovi nisu toliko česti.

LEVANAT je hladan zimski vjetar iz pravca istok - sjeveroistok . Jednako je hladna i Tramontana, vjetar olujnog karaktera koji obično skreće na buru. Lebić i Garbun pušu iz pravca jugozapada i začas uzburkaju more i paraliziraju plovidbu. Srećom, traju vrlo kratko.

MAESTRAL na pakoškoj obali puše uglavnom iz pravca sjeverozapada skrećući do zapad – sjeverozapada. Tijekom dana često mijenja svoj smijer u desno tj. za suncem. Prate ga kumulusi lijepa vremena.

BONACA Mirno more, bez vjetra. Turistički blagoslov općine Pakoštane.

LEBIĆ Udari lebića mogu biti orkanske snage, ali, srećom, vrlo kratko traju.

IZDAVAČ: TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE PAKOŠTANE
ZA IZDAVAČA: TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE PAKOŠTANE
TEKSTOVI: LJILJANA LOKIN, IGOR GLUIĆ, TZO PAKOŠTANE
FOTOGRAFIJE: JAKOV ĐINĐIĆ, BORIS KAČAN,
ARHIVA JU PP VRANSKO JEZERO, ARHIVA TZO PAKOŠTANE
GRAFIČKI DIZAJN: BILIĆ_MÜLLER STUDIO
TISAK: AKD ZAGREB
GODINA: 2023.

PAKOŠTANE
Explore ● Hear ■ Reveal ●

HRVATSKA
Puna života

REGIONA ZADAR
Prečak vremena