

CROATIA
Full of life

ZADAR REGION
Say YES! to
everything



Noći privlačkih ribara i sabunjara

16. – 23. srpnja 2021.

The Night of Privlaka Fishermen and Sabunjars

16 - 23 July 2021





Noći privlačkih ribara i sabunjara

16 - 23. srpnja 2021.

"Noć privlačkih ribara i sabunjara" tradicionalna je manifestacija koja se održava svako ljeto sredinom srpnja. Prisjećamo se starih privlačkih zanimanja, spomenutih ribara i sabunjara koji su obilježili našu povijest, gradili našu budućnost. Održava se na trgu "Kolište" i u luci "Stari porat", no ove godine, zbog iznimnog interesa posjetitelja i bogatijeg sadržaja, moći ćete uživati na više lokacija i u produženom vremenu. Privlački ugostitelji otvaraju svoja vrata želeći vas upoznati s tradicionalnim jelima privlačkih ribara i sabunjara. Nakon uobičajene šetnje "Tragovima prošlosti" u ugodnom ambijentu svojih konoba i restorana pružit će vam nezaboravan gastronomski doživljaj, okus i miris naših delicija pripremljenih po recepturi koja se čuva generacijama.

Privlački ribari – kada na pučini ugledate jato galebova kako nemirno kruži nad brodom privlačkih ribara koji se otisnuo na *ludar* - naš tradicionalni način ribarenja, znat ćete da je ulov zajamčen. Naši ribari, različitim načinima ribarenja, svakodnevno donose svježu morsku ribu koja uz domaće vino i kap malinovog ulja daje snagu za duh i tijelo.

Sabunjari – ljudi koji su vađenjem pijeska iz mora postali nadaleko poznati. Njihovom zaslugom obnovljen je grad Zadar nakon 2. svjetskog rata. Ovaj vrijedan građevinski materijal sabun (tal. *sabbia*) na početku se ručno prenosio na ramenim i leđima naših sabunjara, a kasnije i strojno. Posljednji privlački pjeskari - sabunjari zapamćeni su krajem 80-ih godina 20. stoljeća. Njima u čast nogometni klub nosi ime Sabunjar.

Što Vas očekuje u "Noćima privlačkih ribara i sabunjara"?

NEMOJTE PROPUSTITI SLJEDEĆE:

- **Otvorenje izložbe fotografija privlačkih sabunjara i videoprojekcije o mukotrpnom životu i radu privlačkih ribara i sabunjara. Otvorenje će se održati 16. srpnja 2021. s početkom u 20h na trgu "Kolište". Tijekom cijele večeri uživajte u ribarskom ozračju popraćenom klapskom pismom.**
- **Od 17. - 23. srpnja fotografije će biti izložene na drugoj lokaciji, ispred ureda Turističke zajednice u vremenskom periodu od 17 - 20h**
- **Tradicijska jela iz kojih su privlački ribari i sabunjari crpili snagu za obavljanje teških poslova moći ćete degustirati u ugodnom ambijentu i srdačnoj atmosferi naših konoba i restorana: "Amico", „Ive“, "Koćeta" i „Planura“. Specijaliteti naših ugostitelja, gastronomske delicije istaknute na posebnom jelovniku, bit će u ponudi svake večeri od 16. - 23. srpnja. Posjetitelje koji se odluče za degustaciju sabunjarskih i ribarskih delicija očekuje i poseban poklon iznenađenja.**

The Night of Privlaka Fishermen and Sabunjars

16 - 23 July 2021

“The Night of Privlaka Fishermen and Sabunjars” is a traditional event, taking place every summer in mid-July. At the event, we look back at the old Privlaka professions, the said fishermen and sabunjars who marked our history and built our future. It takes place on the “Kolište” Square and in the “Stari porat” port, however, this year, due to the exceptional interest of visitors and the more abundant content, you will be able to enjoy the event at several locations through prolonged periods of time. The Privlaka caterers will open their doors so as to introduce you to the traditional dishes of the Privlaka fishermen and sabunjars. After the usual walk named “Tragovima prošlosti” (Traces of the Past) in a pleasant atmosphere of their taverns and restaurants, they will present you with an unforgettable gastronomic experience, the tastes and scents of our treats prepared according to the recipes preserved through generations.

The Privlaka fishermen – When you spot a flock of seagulls over the sea, restlessly circling above the ship of the Privlaka fishermen that set sail to *ludar* – our traditional way of fishing, you will know that a catch is guaranteed. Through various types of fishing, our fishermen bring back fresh fish from the sea daily and, along with the domestic wine and a drop of olive oil, it gives them strength for both the spirit and the body.

Sabunjars – people who have become widely known for their digging of sand from the sea. It is thanks to them that the City of Zadar was renovated after World War II. This valuable construction material, *sabun* (ital. *sabbia*), was originally manually transported on the shoulders and the backs of our sabunjars, while later it was done mechanically. The last Privlaka sandmen, i.e. sabunjars were recorded at the end of the 1980s. In their honour, the football club bears their name - “Sabunjar”.

What can one expect in the “Nights of the Privlaka Fishermen and Sabunjars”?

DO NOT MISS THE FOLLOWING:

- **Opening of a photo exhibition of the Privlaka sabunjars and video projection on the difficult life and work of the Privlaka fishermen and sabunjars. The opening will take place on 16 July 2021 starting at 8:00 PM at the Kolište Square. Enjoy the fishing atmosphere during the entire evening accompanied by the *klapa* songs.**
- **From 17 – 23 July, the photos will be exhibited at a different location, in front of the Tourist Board Office from 5:00 to 8:00 PM.**
- **You will be able to taste the traditional dishes from which the Privlaka fishermen and sabunjars drew strength to carry out their hard work in a pleasant ambient and the cordial atmosphere of our taverns and restaurants: “Amico”, “Ive”, “Koćeta” and “Planura”. The specialties of our hospitality workers, the fine gastronomic food highlighted on a special menu, will be offered every evening from 16 - 23 July. Visitors who decide to taste the sabunjars and fishermen gourmet food will also get a special surprise gift.**

Die Nächte der Fischer von Privlaka und der Sabunjari

16. – 23. Juli 2021.

"Die Nacht der Fischer von Privlaka und der Sabunjari" ist eine traditionelle Veranstaltung, welche jeden Sommer, Mitte Juli, stattfindet. Wir gedenken der alten Berufe in Privlaka, der vorher erwähnten Fischer und *Sabunjari*, welche unsere Geschichte gekennzeichnet haben sowie unsere Zukunft erbaut haben. Die Veranstaltung findet auf dem Platz „Kolište“ und im Hafen „Stari porat“ (Alter Hafen) statt, dieses Jahr aber, wegen großem Interesse der Besucher und einem größeren Aufgebot, wird es möglich sein, in mehreren Orten gleichzeitig und viel länger, das Programm zu genießen. Die Gastwirte von Privlaka öffnen ihre Türen, um Sie mit den traditionellen Gerichten der Fischer von Privlaka und der *Sabunjari* kennenzulernen. Nach der üblichen Tour „Spuren der Vergangenheit“ im angenehmen Ambiente der Konobas und Restaurants, bietet sich Ihnen ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis an, die Düfte und der Geschmack unserer Delikatessen, vorbereitet nach der Rezeptur, die schon seit Generationen aufbewahrt wird.

Die Fischer von Privlaka – wenn Sie im offenen Meer eine Herde von Möwen erblicken, welche unruhig um ein Boot der privlakener Fischer kreisen, welches nach traditioneller Art fischt (und sich am *Ludar* anlehnt), dann weiß man, dass ein Fang garantiert ist. Unsere Fischer, die verschiedene Methoden des Fischens benutzen, bringen jeden Tag frischen Fisch, der zusammen mit einheimischem Wein und einem Tropfen Olivenöl, Kraft für Geist und Körper gibt.

Die *Sabunjari* - Menschen die durch den Abbau von Meersand weitaus bekannt wurden. Durch ihren Verdienst wurde die Stadt Zadar nach dem 2. Weltkrieg wieder erbaut. Das wertvolle Baumaterial namens *sabun* (ital. *sabbia*), wurde noch zu Beginn auf den Schultern und Rücken unserer Sabunjari getragen, später

mithilfe von Maschinen. An die letzten Sandabbauer von Privlaka – *Sabunjari*, erinnert man sich zuletzt während der 80-er Jahren des 20. Jahrhunderts. Zu ihrem Gedenken nennt sich der Fußballklub Sabunjar.

Was erwartet Sie in den „Nächten der Fischer von Privlaka und der *Sabunjari*“?

VERPASSEN SIE NICHT FOLGENDES:

- **Die Eröffnung der Fotoausstellung der *Sabunjari* von Privlaka sowie die Ausstrahlung des Filmes über den Alltag und das harte Leben der Fischer von Privlaka und der *Sabunjari*. Die Eröffnung wird am 16. Juli 2021. stattfinden, um 20h auf dem Platz „Kolište“. Während des ganzen Abends können Sie das Fischer-Ambiente, zusammen mit dem Lied der *Klapa*, genießen.**
- **Vom 17. – 23. Juli werden die Fotografien an einer anderen Stelle zu sehen sein, vor dem Büro des Tourismusverbandes im Zeitraum von 7 – 20h.**
- **Die traditionellen Gerichten, aus denen die Fischer von Privlaka und die Sabunjari ihre Kräfte geschöpft haben, werden Sie im angenehmen Ambiente und der herzlichen Stimmung unserer Konobas und Restaurants verkosten können: "Amico", „Ive“, "Koćeta" und „Planura“. Die Spezialitäten unserer Gastwirte sowie gastronomische Delikatessen, werden auf besonderen Speisekarten zu sehen sein und jeden Abend vom 16. – 23. Juli im Angebot sein. Besucher, die sich für die Verkostung von Fischdelikatessen der Sabunjari entscheiden, erwartet noch ein besonderes Überraschungsgeschenk.**

Tradicijska
jela mjesta
Privlake

Traditional
dishes of
Privlaka

Traditionell
Gerichte von
Privlaka



Gostionica „Ive” Ive Restaurant Gasthaus Ive

*U privlačkoj gostionici s dugogodišnjom tradicijom isprobajte:
In the Privlaka tavern with a tradition of many years, you can taste:
Im privlaker Gasthaus mit langjähriger Tradition probieren Sie:*

MENU 1

Predjelo - Dagnje na buzaru

Glavno jelo - Privlačka pašta sa sipom

Desert - Fritule & kroštule

Appetizer - Buzara style mussels

Main dish - Privlaka pasta with cuttlefish

Dessert - Fritters & kroštule (crunchy deep-fried pastry)

Vorspeise - Miesmuschel-Eintopf

Hauptgericht - Privlaker Nudeln mit Tintenfisch

Dessert - Fritule & Kroštule (Traditionelles kroatisches Süßgebäck)

MENU 2

Predjelo - Frigane srdele

Glavno jelo - Sabunjarski crni rižot sa sipom

Desert - Fritule & kroštule

Appetizer - Fried sardines

Main dish - Sabunjar black risotto with cuttlefish

Dessert - Fritters & kroštule (crunchy deep-fried pastry)

Vorspeise - Frittierte Sardinen

Hauptgericht - Sabunjarski schwarzer Tintenfisch-Risotto

Dessert - Fritule & Kroštule (Traditionelles kroatisches Süßgebäck)

MENU 3

Predjelo - Riblja juha

Glavno jelo - Sabunjarski brudet

Desert - Fritule & kroštule

Appetizer - Fish soup

Main dish - Sabunjar brudet (stew)

Dessert - Fritters & kroštule (crunchy deep-fried pastry)

Vorspeise - Fischsuppe

Hauptgericht - Sabunjarski Fischeintopf

Dessert - Fritule & Kroštule (Traditionelles kroatisches Süßgebäck)

Restoran „Koćeta” Koćeta Restaurant Restaurant Koćeta

*U ugodnom ambijentu restorana „Koćeta“ možete degustirati:
In the pleasant ambience of the “Koćeta” restaurant, you can savour:
Im angenehmen Ambiente des Restaurants „Koćeta“ können Sie folgendes verkosten:*

MENU 1

Mesni, Meat, Fleisch

Predjelo - „Na reful“ (pršut i šokol)

Glavno jelo - „Bracerin vijaz“ (carsko meso na žaru i restani krumpir)

Desert - „Gospodska krema“ (ročata)

Appetizer - “Na reful” (now and then) Pršut (smoke-cured ham) and šokol (salt-cured pork neck)

Main dish - “Bracerin vijaz” (voyage of the bracara boat) Grilled pork belly and stewed potatoes

Dessert - “Noblemen’s cream” Flan

Vorspeise - „Zum Nachfüllen“ Räucherschinken i Šokol (luftgetrockneter Schweinenacken)

Hauptgericht - „Reise der Bracera“ Schweinebauch vom Grill mit Bratkartoffeln

Dessert - „Creme eines Kaisers würdig“ Rožata (Traditionelle Süßspeise aus Dubrovnik)

MENU 2

Vegetarijanski, Vegetarian, Vegetarisch

Predjelo - „Na žlicu“ (juha od slanutka)

Glavno jelo - „Kaićev vijaz“ (škripavac na žaru i povrće na žaru)

Desert - „Iz polja“ (smokvenjak i komovica)

Appetizer - “With spoon”, Chickpea soup

Main dish - “Kaićev vijaz” (voyage of the kaić boat)

Grilled škripavac cheese (traditional squeaky soft full-fat cheese) and grilled vegetables

Dessert - “From the field”, Smokvenjak (fig dessert) and komovica (grape pomace brandy)

Vorspeise - „Zum Löffeln“, Kichererbsen-Suppe

Hauptgericht - „Bootsreise“, Škripavac (Käse) vom Grill mit Grillgemüse

Dessert - „Vom Feld“, Smokvenjak (Feigenkuchen) und Komovica (traditioneller Schnaps)

MENU 3

Riblj, Fish, Fisch

Predjelo - „Sabunjareva marena“ (bruschetta sa slanin srdelama)

Glavno jelo - „Leutov vijaz“ (sipa na brudet)

Desert - „Torta babe Nede“ (padišpanj sa sladoledom)

Appetizer - “Sabunjar’s brunch”, Bruschettas with salt-cured sardines

Main dish - “Leutov vijaz” (voyage of the leut boat), Cuttlefish brudet (stew)

Dessert - “Grandma Neda’s cake”, Padišpanj (traditional sponge cake) with ice cream

Vorspeise - „Brunch des Sabunjar“, Bruschetta mit gesalzenen Sardinen

Hauptgericht - „Reise des Leuts“, Tintenfisch-Eintopf

Dessert - „Oma Nedas Kuchen“, Padišpanj (Traditioneller Kuchen) mit Eis

Konoba „Planura” Planura Tavern Konoba Planura

*U tradicionalnom ugodaju dalmatinske konobe isprobajte:
In the traditional atmosphere of a Dalmatian tavern, you can taste:
Im traditionellen Ambiente der dalmatinischen Konoba probieren Sie:*

MENU 1

Glavno jelo - Privlačka sipa s čičvardom

Desert - Domaće fritule

Main dish - Privlaka cuttlefish with chickpea stew

DESSERT - Homemade fritters

Hauptgericht - Privlaker Tintenfisch mit Kichererbsen

Dessert - Hausgemachte Fritule (frittierte Teigbällchen)

MENU 2

Glavno jelo - Salata od hobotnice

Desert - Domaće fritule

Main dish - Octopus salad

Dessert - Homemade fritters

Hauptgericht - Kraken-Salat

Dessert - Hausgemachte Fritule (frittierte Teigbällchen)

MENU 3

Glavno jelo - Sabunjarska plata

Desert - Domaće fritule

Main dish - Sabunjar plate

Dessert - Homemade fritters

Hauptgericht - Sabunjarska Platte

Dessert - Hausgemachte Fritule (frittierte Teigbällchen)

Restoran „Amico” Amico Restaurant Restaurant Amico

*Na prostranoj terasi restorana „Amico“ probajte:
At the spacious terrace of the “Amico” restaurant, you can taste:
Auf der geräumigen Terrasse des Restaurants „Amico“ probieren Sie:*

MENU 1

Predjelo - Goveđa juha

Glavno jelo - Cigančica

Desert - Žuja

Appetizer - Beef Soup

Main dish - Cigančica (Grilled Lamb)

Dessert - Žuja (Sponge Cake)

Vorspeise - Rindsuppe

Hauptgericht - Cigančica (Lamm Vom Grill)

Dessert - Žuja (Süßgebäck)

MENU 2

Predjelo - Riblja juha

Glavno jelo - Gregada od sipa

Desert - Palačinke

Appetizer - Fish soup

Main dish - Cuttlefish Gregada (Traditional fish dish)

Dessert - Pancakes

Vorspeise - Fischsuppe

Hauptgericht - Tintenfisch-eintopf

Dessert - Pfannkuchen

MENU 3

Predjelo - Slane srdele

Glavno jelo - Sipa s bobom

Desert - Bubice

Appetizer - Salt-cured sardines

Main dish - Cuttlefish with broad beans

Dessert - Bubice (traditional mini buns)

Vorspeise - Gesalzene Sardinen

Hauptgericht - Tintenfisch mit Dicke Bohnen

Dessert - Bubice (traditionelles Süßgebäck)

MENU 4

Predjelo - Saur od sipa
Glavno jelo - Maneštrun od sipe s čičvardom
Desert - Kroštule

Appetizer - Cuttlefish saur (marinated spiced dish)
Main dish - Cuttlefish maneštrun (vegetable soup) with chickpea stew
Dessert - Kroštule (crunchy deep-fried pastry)

Vorspeise - Mariniertes Tintenfisch (Saur)
Hauptgericht - Maneštrun (Nudeln) mit Tintenfisch und Kichererbsen
Dessert - Kroštule (Traditionelles kroatisches Süßgebäck)

MENU 5

Predjelo - Pršut, sir
Glavno jelo - Tingul
Desert - Štrudla od višnje

Appetizer - Pršut (traditional smoke-cured ham), cheese
Main dish - Tingul (Dalmatian chicken stew)
Dessert - Sour cherry strudel

Vorspeise - Räucherschinken, Käse
Hauptgericht - Tingul (Hähnchen mit Tomatensoße)
Dessert - Sauerkirschstrudel

MENU 6

Glavno jelo - Privlački gulaš
Desert - Fritule

Main dish - Privlaka goulash
Dessert - Fritters

Hauptgericht - Privlaker Gulasch
Dessert - Fritule (frittierte Teigbällchen)

MENU 7

Glavno jelo - Janjeći žgvacet
Desert - Pita od jabuka

Main dish - Lamb žgvacet (traditional stew)
Dessert - Apple pie

Hauptgericht - Žgvacet (Gulasch) mit Lamm
Dessert - Apfelstrudel





Privlaka

Privlaka Tourist Board
Simply attractive.

PRIVLAKA TOURIST BOARD

Ivana Pavla II. 46, 23233 Privlaka

TEL. 023/367-468

FAX. 023/366-634

E-MAIL. info@privlaka-tz.hr

www.privlaka-tz.hr

...simply attractive!