

Krk  
30.8.  
-1.9.  
2019.



# 13 Dani *smokava* *Fig* *Days*

# Vela placa

## PROGRAM DOGAĐANJA PROGRAM OF EVENTS

**30.VIII.**  
**PETAK**  
**FRIDAY**

- 10:00 – 22:00** Prodajna izložba proizvoda od smokava  
Fig products selling exhibition
- 11:00 – 13:00** **Cocktail bar Volsonis**  
Radionica: Izrada marmelade od smokava  
Fig jam-making workshop
- 18:00 – 20:00** Radionica: Izrada smokava od gline  
Clay figs making workshop
- 20:00** Nastup Gradske Glazbe Krk  
Performance of the Krk Brass Orchestra

**31.VIII.**  
**SUBOTA**  
**SATURDAY**

- 10:00 – 22:00** Prodajna izložba proizvoda od smokava  
Fig products selling exhibition
- 18:00 – 20:00** Radionica: Izrada smokava od gline  
Clay figs making workshop
- 19:00** Nastup klape Nono  
Performance by the Klapa Nono
- 20:00** Nastup dječjeg zbora Mići Boduli  
Performance by the  
Children's choir Mići Boduli
- 21:00** Nastup klape Kaštadi  
Performance by the Klapa Kaštadi

**1.IX.**  
**NEDJELJA**  
**SUNDAY**

- 10:00 – 22:00** Prodajna izložba proizvoda od smokava  
Fig products selling exhibition
- 18:00 – 20:00** Radionica: Izrada smokava od gline  
Clay figs making workshop
- 19:00** Nastup Gradskog zbora Krk  
Performance by the Krk Town Choir
- 20:00** Nastup akustičnog sastava  
Don Demižon & Ego3pizze  
Performance by the acoustic band  
Don Demižon & Ego3pizze

Radionice organizira: Udruga  
Opatija Art, Cocktail bar Volsonis  
The workshops are organized by:  
Opatija Art Association and  
Cocktail bar Volsonis

**11.IX.**  
**SRIJEDA**

**16:00** Velika vijećnica grada Krka  
Predavač: dr. sc. Željko Prgomet  
**Stanje i perspektive uzgoja smokava  
u Republici Hrvatskoj i osvrt na  
VI. Međunarodni kongres  
o smokvama** (koji se održava  
u terminu 02.-09.09.2019. u Rovinju)  
Nakon predavanja podjela sadnica i  
konzultacije sa predavačem



# Program u ugostiteljskim objektima:

U krčkim ugostiteljskim objektima u periodu od 30. kolovoza – 01. rujna pripremati će se raznolika maštovita jela sa smokvama, kako slatka tako i slana, stoga svakako posjetite jedan od njih a mi vam navodimo neka od finih jela:

## Program in restaurants:

In the restaurants of Krk, from August 30<sup>th</sup> to September 1<sup>st</sup> various imaginative dishes with figs, both sweet and salty, will be prepared, so be sure to visit one of them and try some of the finest dishes with figs:

### Grad Krk The city of Krk

#### RESTORAN OLIVA RESTAURANT OLIVA

svinjski lungić u umaku od smokava, šurlice sa smokvama i gorgonzolom, krostata od smokava  
pork loin in fig sauce, „ šurlice“ (homemade pasta) with figs and gorgonzola, fig crostata

#### CAFFETTARIA XVIII ST. CAFFETTARIA XVIII CENT.

svježe smokve, sladoled sa smokvama, kupovi sa smokvama, cheesecake sa smokvama  
fresh figs, ice cream with figs, fig sundaes, fig cheesecake

#### RESTORAN CITTA VECCHIA KRK RESTAURANT CITTA VECCHIA KRK

razna slana i slatka jela sa smokvama  
various fig dishes

#### CASA DEL PADRONE

krostata od smokava, krčka kneginja, ledeni vjetar sa smokvama, sladoled od smokava, torta od smokava, smokvenjak  
fig filled tarts, Dutchess of Krk cake, fig icy winds cake, fig ice cream, fig cake, smokvenjak (local cake with figs)

#### COCKTAIL BAR VOLSONIS

palačinke, krostate sa domaćim pekmezom od smokava  
pancakes, homemade fig jam filled tarts

#### RESTORAN HARBOUR RESTAURANT HARBOUR

steak u umaku od suhих smokava, šurlice sa škampima i smokvama  
steak in sauce of dried figs, šurlice (homemade pasta) with shrimps and figs

#### PIZZERIA MALA VRATA PIZZA SA SMOKVAMA PIZZA WITH FIGS

#### RESTORAN KARAKA KARAKA RESTAURANT

sušene smokve na kremi od mascarponea i cimeta sa prhkim tijestom  
dried figs in mascarpone cream and cinnamon with pastry dough

#### CAFFE BAR VELA PLACA PRIRODNI SLADOLED OD SMOKAVA NATURAL FIG ICE CREAM

## Milohnići

#### KONOBA PUD BREST PUD BREST TAVERN

smokvenjak, mesna štruca punjenja domaćim sirom i smokvama, palačinke u šatou od smokava  
smokvenjak (local cake with figs), homemade cheese and fig stuffed meatloaf, pancakes in fig custard sauce

#### KONOBA POD PREVOLT POD PREVOLT TAVERN

palačinke i kolači sa smokvama  
pancakes and cake with figs

## Vrh

#### KONOBA KUĆA KRČKOG PRŠUTA KUĆA KRČKOG PRŠUTA TAVERN

pašteta od pršuta i smokava, deserti  
prosciutto and figs pâté, desserts

#### KONOBA MARIJA MARIJA TAVERN

razna jela sa smokvama  
various fig dishes

## Glavotok

#### TRATTORIA GLAVOTOK GLAVOTOK TAVERN

krčke šurlice sa puretinom i smokvama, biftek od smokava i zelenog papra sa krocketima, pizza Veglia (rajčica, sir, pršut, suhe smokve, cherry rajčica, maslina)  
šurlice (homemade pasta) with turkey and figs, steak in green pepper and fig sauce with croquettes, pizza Veglia (tomato, cheese, prosciutto, dried figs, cherry tomato, olives)



# Gastro užitak i povratak tradiciji

Smokvu, koja je stoljećima hranila ljude na Mediteranu, a nepravедno gurnuta u sjenu, vraćamo na naše jelovnike.

Kao svojevrsni ulazak u jesen od 30. kolovoza do 01. rujna u Gradu Krku održati će se **13. Dani smokava**.

Uz prodajnu izložbu raznih proizvoda od smokava, zabavnog programa te radionica koje će se održati na trgu Vela placa pripremljena je i gastronomska ponuda temeljena na ovoj mediteranskoj vočki.

U krčkim ugostiteljskim objektima moći ćete kušati razna slatka ali i slana jela od ove poslastice.

## Gastronomic pleasure and return to tradition

The fig which has been feeding people in the Mediterranean for centuries and unfairly pushed into the shadows will be brought back to our menus.

As a kind of entry in to the autumn season from the 30<sup>th</sup> August till the 1<sup>st</sup> September in the City of Krk will be held on the **13<sup>th</sup> Fig days**.

Along with the sale exhibition of various fig products, entertainment programs and workshops that will take place at Vela placa square, a gastronomic offer based on this Mediterranean fruit is also prepared. In the Krk restaurants you will be able to taste a variety of sweet and salty dishes from this treat.

[www.tz-krk.hr](http://www.tz-krk.hr)

 [@KrkStory](https://www.instagram.com/KrkStory)

 [krkhistoryculture](https://www.facebook.com/krkhistoryculture)

