HOTELIJERSKO-TURISTIČKA ŠKOLA OPATIJA

Drage Gervaisa 2, Opatija

17. MEDNARODNI FESTIVAL: Več znanja za več turizma

Festival naj bo

NASLOV:

Festival slatkih trenutaka

Opatija, siječanj 2020.

**Sadržaj**

[**Uvod** 3](#_Toc29537549)

[**1.** **Opatija** 4](#_Toc29537550)

[1.1. Povijest 4](#_Toc29537551)

[1.2. Položaj 4](#_Toc29537552)

[1.3. Opatija kao turistička destinacija 5](#_Toc29537553)

[**2.** **Čokolada** 6](#_Toc29537554)

[2.1. Povijest 6](#_Toc29537555)

[2.2. Vrste 7](#_Toc29537556)

[2.3. Upotreba 8](#_Toc29537557)

[2.4. Festival čokolade u Opatiji 8](#_Toc29537558)

[**3.** **Kava** 9](#_Toc29537559)

[3.1. Povijest 9](#_Toc29537560)

[3.2. Vrste 9](#_Toc29537561)

[3.3. Upotreba 10](#_Toc29537562)

[3.4. Festival kave u Opatiji 11](#_Toc29537563)

[**4.** **Zaključak** 11](#_Toc29537564)

[**5.** **English summary** 12](#_Toc29537565)

## **Uvod**

*U ovom radu upoznat ćemo čitatelje i čitateljice s aromatičnim svijetom kave i čokolade te kako one upotpunjuju opatijsku sliku kao jednu od najraskošnijih turističkih destinacija u Europi.*

*Opatija iz godine u godinu dobiva sve više nagrada i prepoznatljivosti, sve s razlogom i s puno uloženog truda.*

*Također, Opatija je domaćin brojnih manifestacija i događanja tijekom cijele godine od kojih ćemo spomenuti samo 2, ona najslađa; Festival čokolade i Festival kave.*

**Ključne riječi:** Opatija, slatko, čokolada, kava, festivali

## **Opatija**

### Povijest

Grad s najdužom turističkom tradicijom u Hrvatskoj je Opatija zvana i Kraljica Jadrana.

Građena je na prijelazu 19. u 20. stoljeću i oduševljava svojom arhitekturom, njegovanim parkovima, šetnicom Lungomare, uređenim kupalištima i fontanama.

Riječki patricij Ignazio Scarpa prvi je otkrio čari Opatije, kada je 1844 izgradio ljetnikovac Villa Angiolina. Villa Angiolina je uskoro postala središte društvenog života, te je ugostila ugarskog cara Franju Josipa, bana Josipa Jelačića i caricu Mariju Anu. Pod patronatom Austro-Ugarske započeo je intenzivan rast i razvoj Opatije.

Veliki trud dan je u promoviranju Opatije kao klimatskog lječilišta, te su se usporedno toj promociji radili veliki građevinski radovi na hotelu Quarnero. Usporedno s gradnjom hotela

Quarnero odvijala se i gradnja obalne šetnice od Voloskog, pa preko Opatije i sve do Lovrana u dužini od 12 km.

U organizaciji Južnih željeznica, u Opatiji se 1885. godine održao prvi kongres balneologa, a tom je prilikom odlučeno da će se Opatija proglasiti klimatskim lječilištem. Opatija je tako uz Nicu, Karlove Vary, Cannes i Biarritz postala jedno od najznačajnijih europskih mondenih lječilišta devetnaestog i prve polovice dvadesetog stoljeća!

Pred početak prvog svjetskog rata raspolagala je sa 5 976 turističkih kreveta koji su bili

rasoređeni po hotelima, pansionima, lječilištima. Opatija je neko vrijeme bila nazivana ”zimski Beč” iz razloga što se glavna sezona odvijala tokom zime i najveći broj klijentele je dolazio upravo iz te metropole.

Pod vlašću Italije Opatija je polako počela gubiti status lječilišta, što je kulminiralo 1932. godine kada su talijanske sanitarne vlasti zabranile dolazak svima koji boluju od neke bolesti (Rimski dekret).

### Položaj

Kraj o kojem je ovdje riječ je primorska padina Učke. To je prostor na obali Riječkog zaljeva i u blizini Rijeke gdje su se u prošlosti prožimali razni kulturni utjecaji.

Povoljan geografski položaj je omogućio našem Jadranskom dragulju epitet mjesta s najdužom tradicijom turizma u Hrvatskoj.

Ne pušu jaki vjetrovi, a snaga bure je oslabljena u odnosu na ostale dijelove Kvarnera. Snijeg je rijetka pojava dok su dosta oborina i povoljnih temperaturnih prilika osnovni razlozi vegetacijskom bogatstvu kvarnerske padine Učke.

Na biljni svijet primarno utječu klimatske prilike, te reljef. Tu se je razvila šumska zajednica hrasta medunca i crnog graba, te običnog graba uz znatno pojavljivanje lovora i pitomog kestena. Po šumovitosti odnosno zelenilu kvarnerska strana Učke spada među najbogatije i najljepše primorske krške prostore na Jadranu i kod ljudi stvara estetski ugođaj.

Opatija je jedno od najstarijih turističkih središta na Sredozemlju što i ne čudi s obzirom na količinu i kvalitetu turističkih atrakcija.

### Opatija kao turistička destinacija

Od mnogih turističkih atrakcija grada Opatije neki se ipak ističu po svojoj posebnosti i obilježjima.

Crkva Sv. Jakova, najvjerojatnije, je podignuta 1420-ih godina, kao kolonija benediktinaca prebjeglih iz furlanskog samostana Sv. Petra u Rožacu (San Pietro di Rosazzo), a ova opatija dala je ime čitavom kasnijem naselju.  
 Crkva je do danas sačuvala vrlo malo od svog izvornog izgleda. Opat Šimun je izgradio ili pregradio crkvu 1506. godine, kako govori natpis nad portalom, a krajem XVIII. stoljeća temeljito je renovirana, dok je 1930-ih bitno proširen.

Uz crkvu se nalaze zvonik, samostan i klaustar s bunarom u sredini, dok se u unutrašnjosti čuva replika reljefa 'Pieta' hrvatskog kipara Ivana Meštrovića. Oko crkve nalazi se Park sv. Jakova, kao i šetnica Lungomare.

Djevojka s galebom simbol je Opatije i cijelog Kvarnera. Elegantna statua na stijeni uz obalno šetalište Lungomare u Opatiji krije zanimljivu priču i identitet djevojke koji je desetljećima bio tajna.

Vrijeme je ostavilo trag na skulpturi i oštetilo je, no ona je kasnije restaurirana. Pozlaćena replika danas se nalazi pored crkve sv. Jakova, a original se čuva u Hrvatskom muzeju turizma u Vili Angiolini.

Vila Angiolina je zgrada koja je zasigurno obilježila početak Opatijskog turizma epskih razmjera. Krenula je sa izgradnjom 1844. Godine. Nakon dolaska Ignacija Scarpe, patricija iz Rijeke, i gradnje njegove ljetne kuće Angioline. Kuću je Scarpa pretvorio u prekrasnu vilu i nazvao ju po pokojnoj supruzi Angiolini. Oko vile je uredio vrt koji se danas smatra jednim od najljepših u Hrvatskoj. U njemu je zasadio brojne egzotične vrste.

Danas je u Vili Angiolini smješten Hrvatski muzej turizma.

Opatijska najpopularnija šetnica zove se Lungomare. 2011. Godine ova poznata obalna šetnica koja se prostire od Voloska do Lovrana slavila je stotu obljetnicu. Iako joj je službeno ime “Promenada Franja Josipa I.” najbolje je poznata po imenu Lungomare.

Datirajući natrag kada je Opatija bila destinacija zdravstva i turizma pri kraju 19. i početka 20. stoljeća, Lungomare je građen u dijelovima.

Sjeverni dio, od Voloska do Opatije, završen je 1889. godine, iste godine kada je Opatija službeno proglašena klimatskim lječilištem. Južni dio, koji povezuje Opatiju s Lovranom, završen je 1911. godine.

Od tada, Lungomare je bila omiljeno mjesto za šetnju kako za lokalne ljude tako i za turiste. Šetnja ovom šetnicom prije svega znači uživanje u svježem morskom zraku i prekrasnom obalnom krajoliku s mnoštvo uvala, ali je i mnogo više od toga. To je i prilika da se nauči nešto o lokalnoj povijesti jer upravo od njezina polazišta u Volosku, rodnom mjestu velikog znanstvenika Andrije Mohorovičića, pored bivših sanatorija i pansiona u sjevernom dijelu šetnice, kroz park Angiolina i plaže Slatina južno sve do veličanstvenih vila u Lovranu, Lungomare otkriva niz zgrada, lokacija, spomenika i spomen-ploča koje govore o zanimljivoj priči opatijske prošlosti.

## **Čokolada**

### Povijest

Povijest danas jedne od omiljenih slastica započinje sa civilizacijom Maja. Maje su u travnju priređivali slavlja u čast boga kakaa Ek Chuaha tijekom kojeg su se prinosile životinjske žrtve i dijelili pokloni, a zrna kakaovca su bila sredstvo za plaćanje.

Azteci su čokoladni napitak pili s dodacima začina poput vanilije i čilija no bez i trunke slatkoće. Vjerovalo se da je čokolada afrodizijak koji daje onome koji ju pije nevjerojatnu snagu.

Do 16. stoljeća stablo kakaa je Europljanima bilo potpuno nepoznato.

Kristofor Kolumbo naišao je na zrno kakaa u svojoj četvrtoj misiji u Americi 15. kolovoza 1502., kada je sa svojom posadom zaplijenio veliki domorodački kanu za koji se pokazalo da sadrži, između ostalog, robu za trgovinu i zrna kakaa.

No, dok je Kolumbo nosio zrna kakaa natrag u Španjolsku, to nije imalo utjecaja dok španjolski fratri nisu na španjolski dvor unijeli čokoladu.

Nakon španjolskih osvajanja u južnoj Americi u 16. stoljeću, čokolada je bila uvezena u Europu. Čokolada je Španjolcima bila gorka no jednom kad su je zasladili, čokolada je postala dvorski favorit

U roku od stotinu godina, čokolada je postala uporište u cijeloj Europi.

Kakaov prah je nastao zahvaljujući Nizozemcu Condrau J. van Houtenu koji je patentirao hidrauličnu prešu kojom se proizvodi čokolada kakvu danas poznajemo.

Englezi su u smjesu kasnije dodali maslac te je tako nastala prva čokolada za jelo.

Prva najpoznatija tvrtka čokolade u svijetu bila je osnovana od strane Rudolfa Lindta u Švicarskoj 1845. godine.

Zbog poboljšanja strojeva, čokolada je prošla kroz transformaciju iz pića u hranu, a počele su se pojavljivati i različite vrste čokolade.

### Vrste

Tri su glavne vrste čokolade; Bijela čokolada, mliječna čokolada i tamna čokolada.

Prva vrsta čokolade, „Chocolate Liquor“ na engleskom ili „Čokoladni liker“ na hrvatskom je baza svake čokolade. Ova gusta tamno smeđa pasta napravljena je od vrška biljke kakaa, unutrašnjosti zrna kakaa. Zrna su dobro samljevena dok ne dobiju glatku teksturu. Kada se ugrije, pasta se pretvori u tekućinu koja se može formirati te oblikovati u kockice ili redove čokolade. Čokoladni liker je 100% kakao, bez dodanih sastojaka. Pod velikim pritiskom, pasta se razdvaja u kakaov maslac i kakaov prah. Usprkos danom imenu, čokoladni liker ne sadrži alkohol.

Bijelu čokoladu je lako prepoznati po svojoj kremastoj boji. Radi se kombinirajući šećer, kakaov maslac, mlijeko, vaniliju i lecitin. Ovi sastojci daju bijeloj čokoladi njezinu slatku aromu vanilije.

Mliječna čokolada je klasik koji svi znamo i volimo od djetinjstva. Sa svojom svijetlo smeđom bojom, kremastom teksturom i slatkoćom, mliječna čokolada široko se smatra kao najpopularnija vrsta čokolade. Radi se kombinirajući čokoladni liker sa šećerom i mlijekom. Najveći proizvođač mliječne čokolade u SAD-u je Hershey

„Ruby“ čokolada je nova vrsta čokolade tek nedavno predstavljena tržištu. 2017. godine je prikazana javnosti iako se na njoj radi od 2004. godine. .Radi se o čokoladi koja se izrađuje od rubinog kakaovog zrna što rezultira njezinom prepoznatljivom bojom i drugačijim okusom, opisan kao „slatko, ali i kiselo“

### Upotreba

Čokolada, kakaov prah pa i kakaova zrnca odavno imaju veliku i široku upotrebu. Već u doba Azteka kakaova zrnca koristila su se kao sredstvo za plaćanje poreza.

U Engleskoj tijekom 18. stoljeća, čokoladni napitak se smatrao lijekom protiv bolova u trbuhu. U Americi se koristio protiv umora. Također su i Azteci pripravljali razne napitke čiji je jedan od glavnih sastojaka čokolada zbog njezinih antioksidanskih sposobnosti.

Čokolada se, danas najviše, koristi kao sastojak u kulinarstvu.

### Festival čokolade u Opatiji

Festival čokolade je događaj koji se održava svake godine u Opatiji na različitim turistički popularnim i zanimljivim mjestima.

Cilj je svakom posjetitelju prikazati čokoladu na neki novi način, naime, ponekad je jednostavno najbolje pustiti da mašta učini svoje, a to najbolje znaju opatijski ugostitelji i hotelijeri koji na danima čokolade svoju kreativnost dokazuju maštovitim kreacijama.

Osim njih na festivalu čokolade prisustvuju i drugi slastičari iz brojnih hrvatskih i europskih gradova. Festival čokolade uoči adventa zbližava prijatelje i obitelji svojom ugodnom atmosferom uvijek popraćeno kvalitetnom glazbom i okićenim borom, lampicama i ukrasima.

Ovu „simfoniju okusa i raznolikosti“ upotpunjuje Choco kutak za najmlađe s raznim igrama i radionicama, čokoladna izložba i šetnja kroz povijest čokolade. Brojne radionice, spa&wellness tretmani i gastronomske ponude neće ostaviti nikoga praznih ruku. Već lijepa i vesela Opatija postaje još ljepša i veselija tijekom adventa čiji je glavni cilj širiti ljubav i sreću među drugima.

## **Kava**

### Povijest

Vjeruje se da je kava otkrivena u Abesiniji u istočnoj Africi, na području današnje Etiopije oko 800. godine. U povijesti kave pomalo je nejasno zbog čega je ona tako dugo ostala nepoznata nearapskim narodima i zbog čega je trebalo toliko dugo da se tek u 17. stoljeću probije u Europu.

O podrijetlu imena “kava” postoji više različitih mišljenja i tumačenja. Jedni su zagovornici teze po kojoj je ime “kava” poteklo od imena jugozapadne Etiopske pokrajine Kafa (danas Kefa) u čijem je gorju otkrivena biljka gdje raste divlje. Drugi okreću cijelu priču i tvrde da je zapravo ova regija dobila ime po kavi, a ne obrnuto. Bilo kako bilo, obje teorije dio su mišljenja koje povezuje ime kave s njenim geografskim porijeklom.

U nedostatku dokaza o porijeklu kave, prisutno je više legendi o njenom otkriću. Jedna od

najpoznatijih govori o afričkom pastiru Kaldiu i njegovim veselim kozama. Legenda kaže kako su koze počele živahno “plesati” nakon što su obrstile obližnji grm. Želeći saznati o čemu se radi, Kaldi je ubrao i pojeo nekoliko bobica. Nije trebalo dugo i on se počeo osjećati krepko i poletno kao njegove koze. Pod dojmom novootkrivenog osjećaja Kaldi se sa šakom bobica uputio u selo, kako bi od vjerskog starješine, saznao o čemu je riječ. Ovaj je glatko porekao njihovu moć, bacivši ih u vatru. Prostorijom se ubrzo proširio neobičan miris. Preostala zrna su pomiješana s vrelom vodom i tako je, legenda kaže, nastala prva šalica kave.

### Vrste

Postoje dvije glavne vrste kave; arabica (tradicionalna kava) i robusta (ima veću količinu kofeina u sjemenkama i može se uzgajati u klimatskim područjima gdje arabika ne uspijeva dobro i koristi se kao jeftinija zamjena za arabiku.)

Postoji mnogo načina pripreme gore navedenih vrsta kave od kojih su samo nekoliko;

Turska kava koja se priprema u džezvama u kojima se grije voda. Kada voda zakuha dodaje se proizvoljna količina kave i kuha se dok kava ne zakipi.

Espresso kave pripremaju se od 7 grama kave koliko je potrebno za jednu šalicu napitka. Kava se stavi u sito, koje se stavi u aparat, i nakon 7-10 sekundi kava je gotova.

Instant kava jedna je od najjednostavnijih vrsta kave za pripremiti. Jednostavno se prelije željena količina vruće vode u čašu vruće vode i miješa dok se ne otopi. Ima nešto duži rok trajanja od većine ostalih kava i varira u popularnosti širom svijeta.

U zadnje vrijeme popularna „Irish coffee“ (irska kava) je napitak s toplom kavom, viskijem i šećerom, koji su pomiješani, a na vrhu se doda šlag. Šećer je bitan, kako bi šlag mogao plutati na vrhu, a ne potonuti.

Kapučino je još jedna vrsta napitka od kave. Vjerojatno najpopularnija vrsta kave na svijetu, pravi se od espresso kave i mlijeka. Sastoji se od tri sloja (poput torte). Prvo je sloj espressa, zatim šalica vrućeg mlijeka, a na kraju barista dodaje sloj izmrvljenog, pjenastog mlijeka. Ovaj završni sloj se također može premazati čokoladnim prahom.

Macchiato je sličan espressu i priprema se tako da se na espresso kavu doda žličica pjene od vrućeg mlijeka.

Caffe latte se razlikuje od cappuccina jer sadrži puno mlijeko, dok cappuccino čuva jači okus espressa. Radi se od espresso na koji se dodaje vruće mlijeko koje se grije na pari u omjeru mlijeko - kava 3:1.

Bijela kava se obično poslužuje u velike šalice, a ova vrsta kave je kombinacija espresso kave i toplog mlijeka bez pjene.

### Upotreba

Kava ima višestruku upotrebu od lijeka i kozmetika do pospješivanja rasta biljaka.

Za sjajnu kožu i kosu savjetuje se da nakon što ujutro popijete prvu kavu, nemojte baciti talog jer njime možete očistiti lice. Vlažnim talogom se nježno istrlja lice kako bi odstranili mrtve stanice s kože, a potom se ispere. Ova višenamjenskom namirnica može i kosu učiniti sjajnijom. Dok je suha i čista, u kosu se stavi ekstra jaka mljevena kava, ostavi se 20 minuta i ispere se.

Često se dogodi da se, i nakon što operemo automobil, u njemu zadrže neki neugodni

mirisi. Kava može pomoći da se ovaj problem riješi. Limenku svježe mljevene kave treba staviti u automobil na neko mjesto gdje se neće prevrnuti i prosuti tijekom vožnje, a ona će u sebe povući sve neugodne mirise. Za isti učinak u prostoriji može se zagrijati kava u metalnoj tavi i ostaviti dok se ne ohladi.

Kava je korisna i sa rješavanjem pukotina; pomiješa se nekoliko žlica mljevene kave s

toliko vode da nastane gusta smjesa, koju treba potom nožem razmazati u pukotine, a višak

obrisati krpom i premazati voskom za namještaj.

### Festival kave u Opatiji

Festival kave, tradicionalno opatijsko događanje početkom proljeća, 8. i 9. travnja ispunjava opatijske ulice aromatičnim i opojnim mirisima, a terase lokala ljubiteljima tog opojnog napitka koji stoljećima predstavlja neodoljiv stimulans za um i tijelo i inspiraciju za umjetničku kreativnost.

Posjetitelji neće samo uživati u glazbenim nastupima i umjetničkim kreacijama, već i u jedinstvenim napitcima pripremljenima na gotovo stotinu različitih načina, slasticama i koktelima od vrhunske kave, ali i gastronomskim delicijama koje će u svoju delikatnu ravnotežu okusa uključiti i mirisna crna zrnca.

Festival obuhvaća predavanja i prezentacije, izložbu fotografija na temu “Poznati i kava”, degustacije i mnoge druge aktivnosti vrijedne pogledati.

Festival kave u Opatiji okuplja sve relevantne čimbenike u industriji kave, ali i sve poklonike koji njeguju filozofiju ovog vrhunskog napitka. Distributeri, ugostitelji, proizvođači opreme, zastupnici i brojni drugi subjekti u industriji kave Hrvatske i susjednih zemalja u regiji, susreću se na jednom mjestu te razmjenjuju iskustva i upoznaju nove trendove.

## **Zaključak**

Opatija je, svakako, nezaboravna i neizostavna destinacija svakog ljubitelja putovanja, užitka i dobre atmosfere. U Opatiji se nađe nešto za svakoga. Jedan od najvažnijih Opatijskih aduta jest njezin položaj te vrhunska kvaliteta usluga i proizvoda što još jednom opravdava njezinu titulu najbolje turističke destinacije u jugoistočnoj Europi. Uz to, 2019. godine Opatijska rivijera proglašena je najuspješnijom destinacijom kulture i gastronomije.

## **English summary**

Opatija, this elegant tourist destination, lies at the centre of the Riviera with the longest

tradition of tourism in Croatia. Built mainly at the turn of the 20th century, Opatija has remained in complete harmony with nature right up until the present day.

Opatija's sweetest event on the first weekend in December presents the best Croatian and international chocolate brands, and small specialised manufacturers who produce original chocolate desserts.

This event - a chocolate lover’s dream, is filled with sweet programs and surprises. During the Chocolate Festival weekend, Opatija reveals a delicious, seductive array of chocolate menus, cocktails, live music and much more.

Chocolate is available in all shapes, sizes and flavours, while specially designed tastings and workshops teach you interesting facts about chocolate and the best way to consume it.

Coffee Festival in Opatija represents the favorite flavor drink in a hundred different ways, many of whom can not be tasted anywhere else in the world. The best Croatian and European barista devise their secret recipes that serve the many visitors of the event in which include all Opatija hotels and numerous restaurants and catering facilities. Special programs dedicated to coffee are also in museums and galleries.