

Maraschino – omiljna kapljica vladara i vojskovođa

Originalni zadarski liker Maraschino poznat je diljem svijeta. Prepoznatljiv je po karakterističnom slatkom okusu i aromatičnom mirisu. Priprema se po tradicionalnoj recepturi koju su stvorili ljekarnici dominikanskog samostana početkom 16. stoljeća.

Maraschino je osvojio Napoleona Bonaparte i njegove vojskovođe (maršala Marmontea npr.) , a bio je nezaobilazan i na ruskom , francuskom, bečkom i talijanskom dvoru. Maraschino se služi kao desertni liker ali i kao dodatak sladoledu, voćnim salatama itd. Ručno opletena boca maraschina je proglašena hrvatskim suvenirirom i prava je uspomena koja se može ponijeti iz Zadra.

Restoran "Foša" u Zadru je uvršten u top 10 regionalnih restorana po izboru eno-gastro ponude.

ENO-GASTRO PONUDA GRADA ZADRA



75% svjetskih putnika tvrdi da prilikom biranja odredišta za svoje putovanje, biraju destinacije prepoznatljive po hrani i piću. Hrvatska je odavno pozicionirana kao jedna od najkvalitetnijih eno-gastro destinacija, a najbolji hrvatski gradovi za uživanje u hrani su Zagreb, Zadar i Split.

Sveučilište sjever
Grafički alati 3
Predovan Bepo

1. Osmišljavanje grafičkog proizvoda:

Brošura koja će svojom ponudom i izgledom upoznati i privući turiste da posjete grad Zadar. Ciljana skupina su ljudi od 20-40 godina.

2. Definiranje tehničkih karakteristika proizvoda:

Veličina proizvoda: 210mm visina
Opseg stranica: 6 stranica (savijanje)

Broj boja za tisak: 4 boje (CMYK)

Boje korištene za kreiranje objekata u brošuri: #35ABAC , #1F7B82 , #343333

Vrsta materijala: tanki premazani papir

Način uveza ili savijanja: 3 fold/ pismo fold

Naklada (kom): 3

Nakon otiskivanja zalijepljena je srebrna traka preko bijelih linija na naslovnoj stranici



Zov najzdravije kuhinje na svijetu!

Zov ovdašnje kuhinje je zov Dalmacije i Mediterana, najzdravije kuhinje na svijetu uvrštene u UNESCO-ov popis nematerijalne baštine. Riba, vino i maslinovo ulje čine "sveto trojstvo" mediteranske prehrane. Morski plodovi, svježe povrće, aromatično bilje i začini u udobnosti tradicijskih konoba i taverni na moru.

Zaleđe tome dodaje mesne okuse s janjetinom, ovčjim i kozjim sirom, pršutom, a Velebit i Lika i svoje tradicijske specijalitete, krumpir, kupus, suho meso, divljač... Gastronomski užitek možete započeti na tradicionalnoj gradskoj tržnici ili ribarnici u šarenilu boja i okusa.

Likeri kojima su ovdašnje destilerije tijekom "belle epoque" opskrbljivali dvorove i metropole, i s maraschinom kao krunom, nude se i danas.

- paški sir
- dalmatinski pršut
- peka i ražanj ikone su ovdašnje kuhinje
- slana srdela i marinirani inčun
- rižoti i brudeti
- roštilj
- ninski šokol

Okusi Paga

Specifičan okus i miris paškog sira i janjetine, nadaleko poznatih gurmanjskih proizvoda otoka Paga. Ovce i janjci pasu na otvorenom prostoru po brdskim pašnjacima koji obiluju aromatičnim biljkama zbog čestih bura izloženih posolici. Upravo zbog takve paše ovaca i paški sir i paška janjetina ima specifičnu i prepoznatljivu aromu.

Tradicija vinarstva Ravnih kotara

Preko 2000 godina čovjek ovog kraja nalijeva vinovu lozu znojem i trudom, a ona mu vraća životom. Često se zbog toga kaže da vino teče žilama ovih ljudi. Loza iz koje se "rodi" vino prestala je odavno u ovom kraju biti samo poljodjelski proizvod. Od pamtivijeka vino se ovdje tretira kao "dar neba i izvor života".



Posjetiti ovo područje, a ne vidjeti čuvene vinograde i njezima ne priuštiti zadovoljstvo kušanja vrhunskih vina jednostavno je nemoguće. Kvalitetno tlo i blagotvorno dalmatinsko sunce stoljećima rađaju najznamenitija hrvatska vina.

3. Računalna kompozicija (struktura sadržaja):
Objasniti odabrani način oblikovanja i korištenja sheme boja: odabrao sam minimalistički izgled brošure budući da je takav stil izuzeto modern i privlačan, a budući da govori o Zadru odabrao sam tirkizne boje shodno sa prostorom mediterana.
Izvori: <http://www.zadar.hr/hr/eno-gastro/> (sadržaj)
<http://www.seebiz.eu/hrvatska-365-gourmet-turisticka-promocija-hrvatske-enogastro-ponude/ar-106861/>

<https://www.jutarnji.hr/vijesti/svijet/kupili-ste-ribu-u-ducanu-ili-restoranu-sokirat-cete-se-kad-saznate-kolika-je-sansa-da-niste-dobili-ono-sto-ste-htjeli/4682048/>
<https://www.wish.hr/degustacija-kusanje-vina/>
Tipografija: naslovi (Tw Cen MT) tekući tekst (Arial)

4. Grafička priprema: prilikom spremanja uključio sam rezne linije, napust i podesio "press quality"