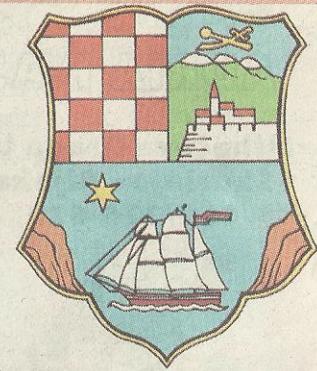


PRIMORSKO-GORANSKA ŽUPANIJA I "MOJ GRAD" VAM PREDSTAVLJAJU



Proizvodnja tjestenine u MARIOLINI pod strogim je nadzorom i zadovoljava najviše europske standarde, s domicilnom recepturom koju obožavaju gurmani.

**Primorsko-goranska županija**

Upravni odjel za turizam,

poduzetništvo i poljoprivredu

Žrtava fašizma 17, Rijeka

telefon 051/301-200,

fax 051/212-182

www.pgz.hr

**MARIOLINA KRK**  
**Zanatsko**  
**trgovački obrt**  
**Dr. Dinka Vizetića**  
**19**  
**51500 Krk - Otok**  
**Krk**  
**Tel. 051/222-346**  
**Fax 051/880-678**

# MARIOLINA - gastro pečat otoka Krka

Zanatsko trgovački obrt MARIOLINA obiteljska je tvrtka za izradu svježe i sušene tjestenine i specifičnih proizvoda tipičnih za naše primorje i otoke sjevernog Jadrana \*  
 Obrt MARIOLINA izražava zahvalu Upravnom odjelu za turizam, poduzetništvo i poljoprivredu Primorsko-goranske županije na pomoći pri realizaciji zahtjevnih projekata

P rastaro kinesko umijeće pravljenja tjestenine prenio je Marco Polo na obale Mediterana i tako i u naše krajeve gdje je tjestenina odmah postala omiljeno i nezaobilazno jelo u primorskoj kuhinji.

Zanatsko trgovački obrt MARIOLINA iz Krka osnovan je 1993. godine kao obiteljska zanatska radnja za izradu svježe i sušene tjestenine i specifičnih proizvoda tipičnih za primorje i otoke sjevernog Jadrana. Uz ovu osnovnu djelatnost, MARIOLINA priprema i razne vrste pizza, sendviča i kolača koje uslužuje u svojem prostoru ili dostavlja kupcima na njihov zahtjev. U proteklim godinama nastoje kvalitetom proizvoda i uslužnošću osoblja zadobiti dio probirljivog tržišta, a stalnom obnovom i primjenom nove tehnologije, održati kvalitetu u skladu s evropskim standardima.

Obrt MARIOLINA izražava zahvalu Upravnom odjelu za turizam, poduzetništvo i poljoprivredu Primorsko-goranske županije na pomoći pri realizaciji zahtjevnih projekata.

## Šurlice, šurle, valjcić

Prisjetimo se kako su naši stari pripremali tjesteninu od biranih sorti pšenice i ovisno o mogućnostima oplemenjivali jajima, za prilog ili "contorno" poznatoj krčkoj janjetini.

ni ili plodovima mora, svježim ili sušenim. Tako su šurlice, komadići tijesta rukama oblikovani oko pletaće igle, kao i janjeći žgvacet s dodatkom ribanog ovčjeg sira, postali neizostavni obrok svih svadbi, krštenja i velikih događaja u obiteljima primorja i otoka.

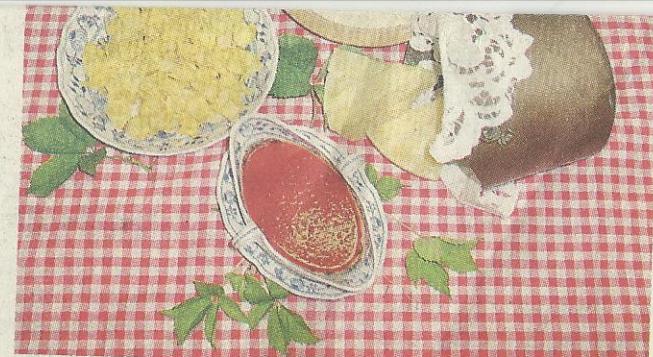
Da je to jelo sraslo s nama vidljivo je i iz raznolikosti imena koja se daju istom obliku.

Šurlica kao opće prihvaćeni pojam, šurle u romaniziranom gradu Krku ili valjcić u Baški.

Varijacije imena i oblika doživljava kvadratič od tjesteta zvan makarun, tak ili priko prsta - također obilježe svečanih trenutaka primorskog i otočkog puka.

## Briga za tradiciju

U obrtu MARIOLINA znaju da je žestok životni temp nametnuo i kvalitetne supstitute, pa su se potrudili da se tradicija ne zatre i nadomjestili su majčine ili bakine šurlice i makarune - istovjetnim zanatskim proizvodima. Maštoviti romanski duh stvorio je stotine vrsta i oblika tjestenina za svaku priliku i mogućnost. U ponudi MARIOLINE pokušavaju pružiti čim više sadržaja po obliku i ukusu. Posebno ističu paletu punjene tjestenine - torteline, raviole i



fagotine sa željenim sadržajem. Tjestenina se izrađuje iz biranih vrsta domaćih meljava sa svježim jajima. To daje garantiju da su gurmani zadovoljni njihovim proizvodima, a u MARIOLINI su spremni i na svaku primjedu ili zamjerku koju će primiti sa zahvalnošću i nastojati je otkloniti na zadovoljstvo kupaca. Jela priređena od proizvoda MMAROLINA mogu se pronaći u svim ugostiteljskim objektima otoka Krka, ali i u prodajnoj mreži diljem Hrvatske.

## Krčka gastronomija

Insula Aurea - Zlatni otok, naziv je kojim je Krk, zbog obilja različitih plodova mora i zemlje, nazivan još u antičko doba. Svježa riba, škampi i drugi rakovi i školjke i danas su nezamjenjivi u domaćoj kuhinji otočana, kao i mnoge vrste priloga od povrća. Sve je to, naravno, pripremljeno i začinjeno krčkim maslinovim uljem izvrsne kakvoće. Blagdanski objed gotovo uvijek će uključiti i jela od domaćeg tjesteta (šurlice, makaruni, njoki) s različitim umacima, a posebno su cijenjeni i krčka janjetina, domaći ovčji sir i pršut. Sva se ta izvorna krčka jela nude se i na jelovnicima stotinjak otočkih restorana, konoba i drugih ugostiteljskih objekata koji pripremaju i nude jela internacionalne kuhinje.

Gastro ponuda jedan je od najjačih aduta krčkog gospodarstva i turizma.

Otočani će uvijek rado popiti i čašu domaćeg vina. Preporučuje se izvorno suho bijelo vino s kontroliranim geografskim porijekлом - Vrbnička žlahtina. Od grožđa se pripremaju i različite vrste domaće rakije s ili bez aromatičnog bilja, koju, prema običaju, uz suhe smokve, otočani nude kao znak dobrodošlice.

Zanatsko trgovački obrt MARIOLINA nastavlja bogatu gastronomsku tradiciju otoka Krka, na zadovoljstvo svojih brojnih vjernih kupaca.