

## Gastronomija

Kuhinja je oduvijek bila vezana za kulturu jednoga naroda i određene sredine. Dubrovnik je tijekom povijesti bio jedan od vodećih kulturnih i gospodarskih središta Mediterana te stoga vrlo specifičan. U grad su dolazili iz svih krajeva u koje su zalazili trgovci i pomorci onog doba, a upravo tako su pristizali i novi začini, te načini spremanja jela..

Kuhinja je oduvijek bila vezana za kulturu jednoga naroda i određene sredine. Dubrovnik je tijekom povijesti bio jedan od vodećih kulturnih i gospodarskih središta Mediterana te stoga vrlo specifičan. U grad su dolazili iz svih krajeva u koje su zalazili trgovci i pomorci onog doba, a upravo tako su pristizali i novi začini, te načini spremanja jela. Zapis dubrovačkog arhiva govore kako je senat odlučivao i strogo nadzirao način prehrane. «U svemu treba biti umjeren i ne isticati se u nièemu.» - bilo je njihovo geslo. Poštivajuæi uvijek odluke senata, Dubrovèani su se držali tradicionalnih obièaja. Malo se pažnje pridavalo ukrašavanju jela. Uza svu svoju jednostavnost nama su u današnje vrijeme. Uglavnom se koriste jela spravljeni od povræa, voæa, soèiva, ribe i Åkoljaka. A u posebnim prigodama jeli su se kolaèi, meso, divljaè. Kao i u svim ostalim dijelovima Dalmacije su Åjilo se voæe, riba i meso za zimske dane. Iz prirode su se koristili svi jestivi plodovi. Jela koja danas nazivamo izvornima pojavljuju se u starim spisima još u 14.-15. st. Jedno od takvih jela je i "zelená menestra", koja se sastoji od višje vrsta kupusa i nekoliko vrsta suhog mesa. Tipièna za ono doba je i sipina crna juha, bob i pasta na kaštradini, puževi, te peèena kozletina sa mladim patatama. Od slastica spominju se orancini, uææerena kora od ljute naranèe te dubrovaèka torta kao i razlièite mermelade i džemovi od sezonskog voæa. Å iri dubrovaèko- neretvanski kraj poznat je i po stonskim kamenicama te neretvanskom brudetetu.