

# Dalmatiens okända pärlor

Norr om turistorten Split ligger några av Kroatiens pärlor som fortfarande är relativt okända, jämfört med de etablerade orterna söderut längs kusten. Här ligger bland annat staden Šibenik – porten till Dalmatiens övärld.

TEXT JOHAN AUGUSTIN FOTO BRUNO EHRS

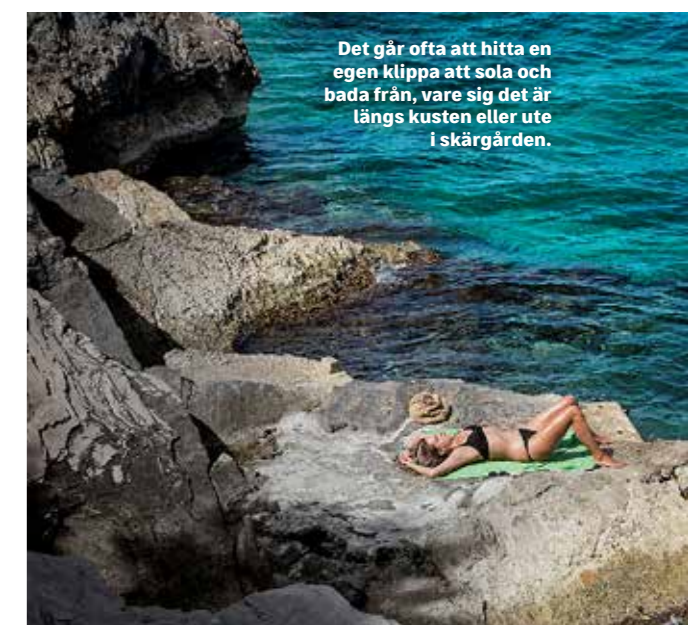




Hyr en båt och ta dig ut till Kornati-skärgården, där kalkstensklipporna skjuter ur havet.



Den starka solen bleker kalkstenshusen ytterligare.



Det går ofta att hitta en egen klippa att sola och bada från, vare sig det är längs kusten eller ute i skärgården.

**S**kratten ekar bland de trånga gränderna. Det är ett bra tag efter att solen har gått ner, och det gula ljuset från gatubelysningen får de nötta kalkstengatorna att glimma i halvmörkret. Barn och vuxna umgås i natten, medan uteserveringarna är fulla med gäster som äter skaldjur och dricker lokalt vin. Šibeniks tusenåriga historia rymmer i delarna av stadsmuren och andra ståtliga byggnader som restes när staden låg under Venedigs styre i början av 1400-talet och fick monopol på salthandeln i hela Adriatiska havet – för att under nästa århundrade bli den största staden i regionen. Trots att Šibenik i dag är den tredje största staden i Dalmatien har den hamnat i skymundan för andra kändisar som Split och Dubrovnik som ligger söderut längs den dalmatiska kusten. Stadsmuren är övervuxen av slingerväxter, kalkstenen är sprucken – både i gatorna och i byggnaderna. En mager katt stryker förbi i en gränd som luktar fukt. Ett par kvinnor sitter vid en uteservering, båda med en cigarett i handen, smuttande på glas med vitt vin.

– Šibenik är som ett skitigt Dubrovnik, säger den ena kvinnan och tar ett djupt bloss på cigaretten. Fast med charm.

Denna charmiga stad är även porten till Dalmatiens övärld. Tidigt nästa morgon hämtar skepparen Alen upp oss i sin motorbåt och sätter av mot Kornati-skärgården. Vi passerar den lilla ön Murter innan vegetationen avtar allt mer – sjöfararna från Venedig skövlade skogen på öarna för att skaffa byggnadsmaterial till sina fartyg. Numera betar halvilda får av den magra vegetationen, och Alen berättar att lokalbefolkningen jagar lamm och trimmar fårens ull som de fortfarande använder.

**Vissa öar är större** med övergivna olivodlingar, där lokalbefolkningen som bor här på sommaren har byggt stenmurar av den kalkstensrika marken för att skydda de få jordplättar som finns kvar. Tidigare livnärde sig de flesta på fiske och biodlingar med honungstillverkning, medan turismen i dag har seglat upp som den viktigaste näringen. Öarna satsar på lokala fisk- och skaldjursrestauranger i småhamnarna, skyddade från de hårda vindarna Jugo och Bura som ibland sveper genom skärgården. En sådan hamn är Marina Piškera som lockade sjöfarare hit under Jugoslavientiden, och där fisken som serveras på restaurangerna, som anses vara den bästa i hela Adriatiska havet, numera får katamaraner med kända namn som Brad Pitt ombord att segla hit.

Den som inte vill spana in eleganta katamaraner utan i stället ta in skärgården på ett mer avslappnat och lokalt sätt kan besöka Jakov och Ana Šikic som har byggt ett par stenhus i närheten. Paret säljer ekologisk olivolja och salviahonung till genomresande och visar gärna upp övärlden för gäster. Jakov behöver ingen klocka – ”han följer bara var solen står” – och maten fiskar han på egen hand eller odlar på jordplätten.

– Det är ett hårt liv, men det är ändå ganska skönt här, säger Jakov och rör om i fisksoppan som puttrar på spisen.

Elen kommer från solpaneler på taket som gör att paret kan leva ett bekvämt liv i skärgården där det finns gott om fisk i havet, eftersom enbart lokala båtar och inga trålare tillåts. Deras två söner går dock i skolan på fastlandet, och bor med morföräldrarna under veckodagarna.

– De har inga kompisar här ute, slår Ana fast och serverar en salvia-shot, som är ”bra för hälsan”.

De knivskarpa kalkstensklipporna skjuter upp ur havet när båten lämnar paret Šikic, men Alen vet hur han navigerar i övärlden mot nästa destination, byn Primošten en bit längre ner på fastlandet längs kusten.

**Gamla stan ligger** på en liten halvö som går ut i havet, och här är trafiken avstängd, så en promenad bland de vita

kalkstenshusen med röda tegeltak, sker i lugn takt mitt på gatorna. Skyltar med ordet ”konoba” hänger lite varstans, enklare krogar som ofta serverar typiska maträtter. På kul-larna runt Primošten växer den blå druven babic, av vilken man gör ett av de mest kända röda vinerna i norra Dalmatien. Det steniga landskapet gör att vinrankorna inte växer högre än en halvmeter, där kalkstenen samtidigt bildar murar som håller uppe rankorna och skyddar dem från det karga klimatet. Alldeles utanför byn ligger Jurlinovi dvori, en femhundraårig gård som numera är kulturmärkt med tillhörande museum och restaurang.

**Plötsligt hörs musik** från ett dragspel bland vinrankorna som slingrar sig över kalkstenshusen som utgör gården. Några äldre män sjunger på kroatiska, medan lufttorkad skinka, fårost och lerkrus med babicvin sätts fram på träborden. Inget besök till Primošten är fullbordat utan att på allvar ta del av vinkulturen, så självklart passar vi på att besöka en av vingårdarna i området. Ivana Prgin tog över Prgin Vina med sin man förra året, och de producerar runt 14 000 flaskor vin om året på sina 2,5 hektar på vingården som tidigare var en skola.

– Det är hårt arbete, där allt sker för hand, och som ingen vill göra, säger Ivana och håller upp ett glas vin. Så därför får min man göra allt arbete själv ...





Det kroatiska köket är inspirerat av det italienska och innehåller många pastarätter.



Ivana Prgin driver vingården Prgin Vina i Primošten.



Besök en vingård och ta del av den lokala vinkulturen.

## ”Rankornas kamp genom den tuffa karstjorden för att nå näring och vatten ger också det bästa vinet”

Här görs även vin på den vita druven debit som odlas inåt landet, och ett rosévin. Det kylda debitvinet är fräscht och aromatiskt i värmen, men det är ändå kändisen babic som stjälar strålkastarljuset under vinprovningarna. Rankornas kamp genom den tuffa karstjorden för att nå näring och vatten ger också det bästa vinet. Solen letar sig ner över kullarna, där druvorna till det kraftfulla vinet växer, som har smak av Medelhavets örter och saftiga körsbär.

**Nästa dag börjar** nästa del av äventyret, men nu inåt land, i vatten som kommer i rinnande form. Byn Skradin ligger vid floden Krka som flyter in i nationalparken med samma namn. Ett par vita svanar glider förbi i floden vars gröna vatten omger de lövskogsbeklädda bergen. Elbåten, där besökare med mobilkameror i händerna trängs längs relingen, rör sig sakta uppåt floden mot nationalparken. Fågelkvittret hörs knappt bakom dundret som vattenfallen orsakar när de forsar ner över klipporna.

– Ooh, det är som en naturlig luftkonditionering, utbrister en besökare.

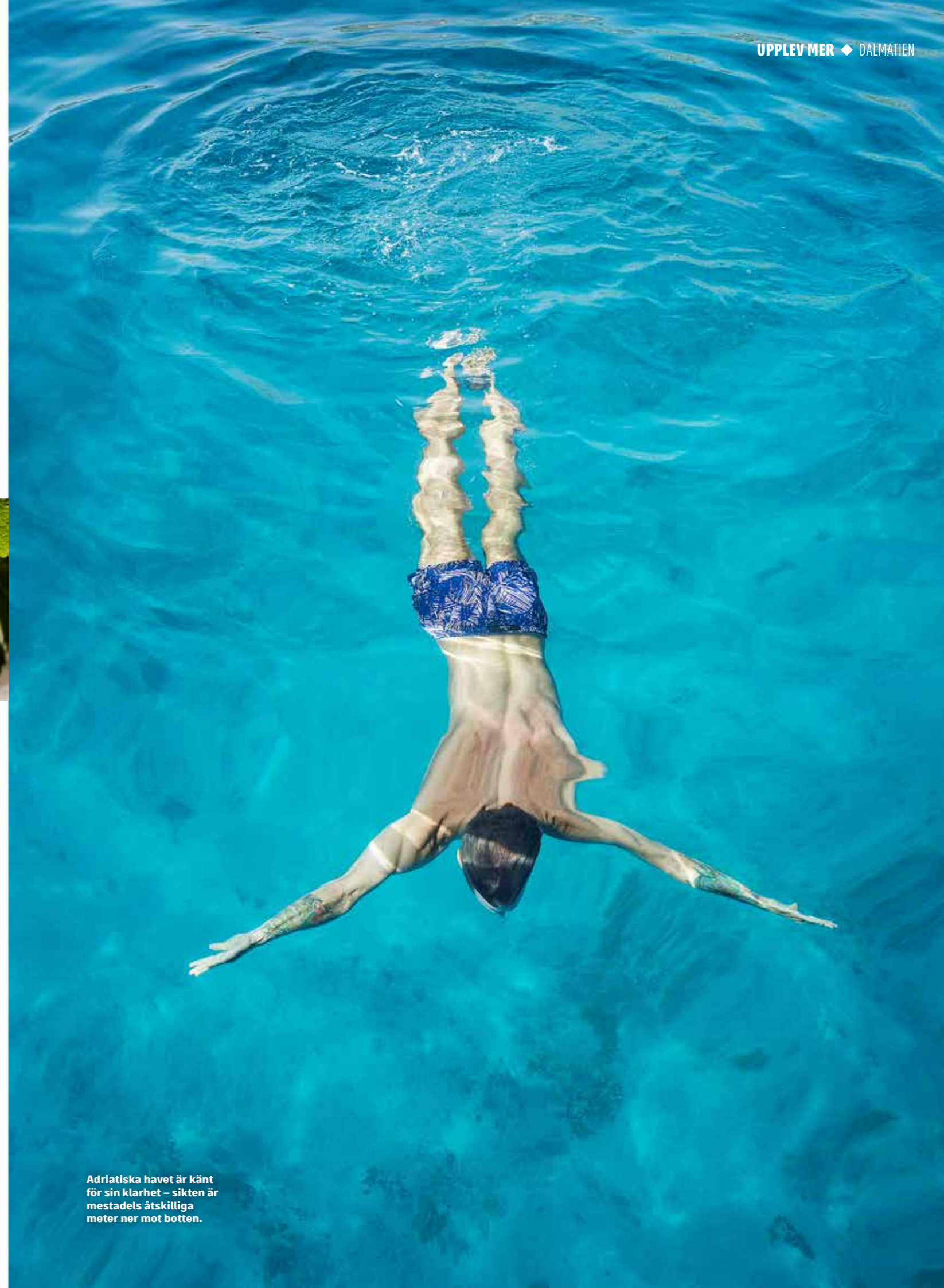
Och stanken från vattenfallen gör faktiskt att det känns som att lufttemperaturen har sänkts betydligt. Stentrapporna, byggda i kalksten, följer vattenfallen upp genom skogen. Kalkstenen som har formats under tusentals år har bildat

klippavsatser som leder in i små grunda sjöar, där vattnet är kristallklart och örting i olika storlekar simmar omkring vid ytan. Det är otroligt rent, inget skräp syns till någonstans. En skylt gör klart att simning är förbjudet och att det finns 19 olika reptiler i parken, däribland ormar och sköldpaddor. Krka är turistigt, men det kvittar – den naturliga skönheten gör det absolut värt att komma hit ändå. Ett ställe som lokalborna dras till är Roški Slap, som är en del av nationalparken. Här ligger haket Kristijan där besökarna sitter vid bord och stolar i vattenfallet och dricker Ožujskoöl på fat i halvlitersglas medan de knaprar på prosciutto- och ostskivor. Tidigare användes vattenfallet som en naturlig tvättmaskin. Hur går det då om man tappar sin plånbok eller något annat viktigt när man sitter och äter i vattenfallet? Ingen fara, enligt restaurangägaren Branka Skelin.

– Någon tappade sina bilnycklar, men min man vet var allt hamnar i slutet av vattenfallet, och där låg nycklarna också, säger hon.

**Skratten avlöser varandra** vid borden där besökarna skålar med ölglasen. Branka parerar vant på träplankorna som ligger utlagda i vattnet och ger oss en menande blick medan hon gör en gest mot de övriga gästerna:

– Only happy people here. ♦



Adriatiska havet är känt för sin klarhet – sikten är mestadels åtskilliga meter ner mot botten.



## SE & GÖRA

### ŠIBENIK

#### 1. Gå på citytur

Gå på guidad tur genom Šibeniks kullerstengator, upptäck fästningen, katedralen och andra medeltida byggnader. Allt presenterat av en kunnig guide.

[visit-sibenik.eu/en/explore/cultural-heritage](http://visit-sibenik.eu/en/explore/cultural-heritage)

### KORNATIS SKÄRGÅRD

#### 2. Hyr en båt

Öarna utanför Dalmatiens kust är ett måste under Kroatienresan, till exempel Kornatis skärgård. Det går bra att hyra egna båtar i varierande storlekar, eller med egen skeppare på privata turer. Uthyraren Rent a boat ligger på Murter och passar bra för utflykter till Kornati.

[myboat.hr/en](http://myboat.hr/en)

### NATIONALPARKEN KRKA

#### 3. Vandra vid vattenfall

Avsätt en dag till att besöka nationalparken Krka. Ta elbåten upp för floden och vandra genom skogarna och vattenfallen. Det är ett avbrott från kusten men värt avstickaren för att ta del av naturen inåt land. Båtar går från Skradin varje hel timme, och tillbaka varje halvtimme.

[npkrka.hr/en\\_US](http://npkrka.hr/en_US)

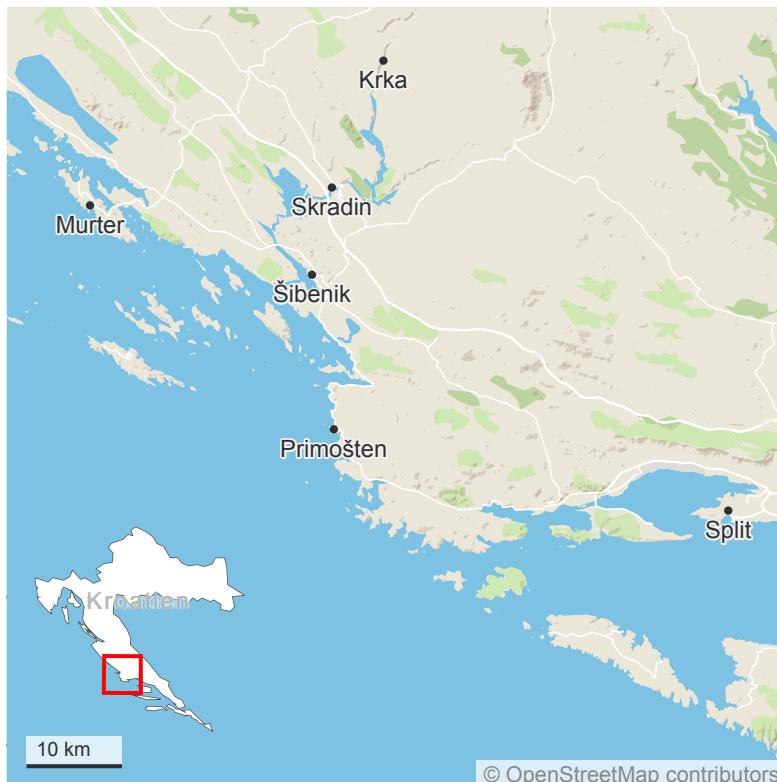
### PRGIN VINA

#### 4. Gå på vinprovning

Ett besök till Dalmatien är inte fullbordat utan att prova regionens viner. Ivana Prgin på Prgin Vina underhåller gästerna med att sjunga jazzlåtar och hålla i vinprovningar. Testa viner på babiċ, opolo och debit – rött, rosé och vitt.

Bikini 2, Primošten

Facebook: [Prgin Winery](https://www.facebook.com/prginwinery)



## ÄTA & DRICKA

### RESTORAN CANTINETTA

#### 5. Hemlagat under 70 år

På en stenbelagd innergård i Skradin ligger Cantinetta, en undagömd pärla som omges av vinrankor och olivträd. Pastan med tryffel följt av skradinkaka (mandel och choklad) är ett måste.

Aleja skradinskih svilara 7, Skradin

[cantinetta.hr/en](http://cantinetta.hr/en)

### BRONZIN

#### 6. Havskräftor och tonfiskarpaccio

För seafood och andra typiska kroatiska rätter som tillagas över öppen eld – besök restaurang Bronzin i Šibenik. Havskräftor i vitvinsås eller tonfiskarpaccio som dryper i olivolja och vitlök sticker båda ut.

Obala palih omladinaca 5b, Šibenik

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

## BO BRA

### BELLEVUE HOTEL

#### 7. Bo kungligt vid vattnet

På Bellevue Hotel i Šibenik ser du båtarna som kommer i hamnen när du äter frukost i matsalen. Hotellet är guldfärgat, modernt och estetiskt på samma gång. Dubbelrum från 300 kronor.

Obala hrvatske mornarice 1, Šibenik

[bellevuehotel.hr](http://bellevuehotel.hr)

## RESFAKTA

**Resahit:** Tåg till Šibenik via Zagreb och Perkovic (fyra byten). SAS flyger direkt från Stockholm och Köpenhamn till Split. Det tar en dryg timme att köra mellan Split och Šibenik.

**Bästa tiden:** Juli och augusti bör undvikas. Åk i stället hit i juni och september, då vädret är fint och det är betydligt färre besökare.

**Tidsskillnad:** Ingen.

**Språk:** Kroatiska. Engelska fungerar relativt bra och även tyska.

**Valuta:** Euro (EUR).

**Prisnivå:** Relativt låg jämfört med Sverige, Kroatien har 60 på Forex semesterindex (Sverige 100).

**Ta dig runt:** Hyrbil är bästa sättet. Det går katamaraner och andra båtar ut i övärlden. Går även bra att boka egna båtar.

**Bra att veta:** Kontanter är bra att ha med sig, även om många ställen tar betalkort.

**Läs mer:** [dalmatiasibenik.hr/en](http://dalmatiasibenik.hr/en)