

## O meste Makarska

Príroda bola štedrá k Makarskej, keď jej darovala polohu v prírodnom prístave medzi polostrovmi Osejava a Sv. Petar, kde sa najkrajším možným spôsobom spojili stredozemné a hornaté podnebie. Preto si môžete vychutnať horúce leto, kúpaním sa v azúrovo-modrom mori, ktorého farba a čistota sú oddychom pre dušu aj telo a potom si odskočiť na pohorie Biokovo, v ktorého upätí sa nachádza mesto Makarska.

Makarska očarí svojím stredozemným ležérnym rytmom života, ktorý si turisti ľahko obľúbia a už prvé ráno po príchode si vychutnávajú ešte zasnené popíjanie prvej rannej kávy, odchod na pláž a trávenie času bez pohľadu na hodinky.

## Základné informácie

- Počet obyvateľov: 13 716 v roku 2001
- Zemepisná poloha: Stredná Dalmácia
- Podnebie: stredozemné
- Priemerná letná teplota: 26° C
- Priemerná zimná teplota: 9° C

## História

Makarska pod týmto menom bola prvý krát spomenutá v roku 1502, v dokumente bosnianskeho vládcu Muhameda Musina. To bolo v čase tureckej okupácie Makarskej. Práve tu sa uskutočňoval obchod Turkov z ostatnými krajinami na Jadrane. V tej dobe vznikli aj veže, ktoré chránili Makarsku od benátskych nápadov. No napriek tomu Makarska v 17. storočí bola pripojená k Benátkam a v roku 1681 v čase storočnej vlády vznikli základy dnešného mesta Makarska. V 18. storočí rozvojom obchodu a všeobecne dobrom materiálnom stave, vznikli kostoly a paláce, keď mladí šľachtici postavili svoje rezidencie v barokovom štýle. Počas 19. storočia Makarska bola pod francúzskou nadvládou a v 19. storočí pod rakúsko-uhorskou korunou, avšak obyvatelia Makarskej nasledovali ideológiu Chorvátskeho národného obrodzenia a v rámci tejto tradície sa tu neskôr rozvíjal kultúrny a spoločenský život.

### **MAKARSKA – Kto raz príde, vždy sa opäť vracia**

Jedinečné mesto umiestnené v samom zemepisnom strede Dalmácie, v ktorom rovnakou energiou vzžaruje jeho kultúrne a architektonické dedičstvo, od antiky podnes, ako budovateľské a štýlové zrkadlo krásy a súladu, prepleteného s neopakovateľnou harmóniou hory, pobrežia a mora.

### **MAKARSKA – Rozprávka, ktorá sa Vám sama porozpráva**

Pohostinným hlasom Vám ju pošepcú pláže, borovicové lesíky, more, parky prírody, mesto, jeho dedičstvo, vôňa a chute.

## **MAKARSKA – Nikde more nie je tolko morom ako v Makarskej**

Pena a vlny, bezvetrie a dobré vetry rozprávajú rozprávku o mori, najpriezračnejšom mori na svete, ktoré na makarských plážach prináša telu radosť žitia.

## **Gastronómia**

Začnime od dezertu, keďže je Makarska známa dvomi sladkosťami. Jednou je torta "Makarana", ktorá je vyrobená z mandlí a likéru Maraskino, známeho dalmatínskeho višňového likéru. Druhou sladkosťou sú makarské rafioli, malé koláčiky z cesta plnené orechovou plnkou.

Ostatná ponuka, ktorú môžete nájsť na makarských stoloch je rovnako bohatá a chutná ako aj na iných dalmatínskych. Odporúčame Vám dalmatínsku „pašticadu“, jedlo z jahňacieho mäsa, ktoré je plnené slaninou a cesnakom a ktoré sa pripravuje na červenom víne. Samozrejme nemusíme zdôrazňovať, že k takémuto jedlu je najlepšie červené víno. Nevynechajte ani dalmatínsky pršut (sušenú šunku) a syr s olivami namiesto šalátu. Ryba a rybie špeciality sú samozrejmosťou.

## **Šport**

Vyzdvihli by sme potápanie , keďže je more v tejto časti zvlášť čisté, čo Vám umožňuje spoznať morské hĺbky a pestrosť, ktorá sa skrýva pod morským povrchom. V Makarskej existuje aj niekoľko potápačských klubov v ktorých sa môžete naučiť základy potápania a dozvedieť sa viac o tajomstvách mora a podmorského sveta.

Môžete sa tu aj baviť rybárstvom, potom ako v miestnom centre požiadate o povolenie. Taktiež môžete plachtiť, keďže Makarska má svoj jachtársky klub, ktorý má tradíciu plachtenia a ponúka dodatočné služby ako je zdvihnutie lodí a pranie. A nakoniec je tu aj cyklistika. Môžete sa vybrať do miestneho cyklistického klubu, kde vám radi poradia kam sa máte vybrať, aby ste čo najlepšie spoznali túto oblasť na bicykli.

A na niečo zabudli! Pohorie Biokovo je výbornou možnosťou pre všetkých tých, ktorý majú radi horské lezenie. Jasný je teda, že milovníci aktívnych športov sa tu nebudú nudiť.

## **Zábava a nočný život**

Počas leta je v Makarskej živo a zábavne počas dňa aj noci. Uskutočňujú sa rôzne slávnosti, ako napríklad počas turistickej sezóny každý druhý piatok sa uskutočňuje rybárska noc, kde môžete ochutnať rybacie špeciality, zúčastniť sa pretekov somárov a navečer si vychutnať pestrý ohňostroj. Zaujímavý je aj turnaj v strieľaní z praku.

Po dennej zábave na pláži začína nočný život v miestnych kaviarňach, popri dobrej hudbe a pestrofarebných kokteiloach. Dobrá zábava je v kaviarňach na pláži, kde si môžete aj zatancovať pod holým nebom a blízko je more – možno sa vyberiete aj na nočné kúpanie!

## Ako sa sem dostať?

- Automobilom: Záhreb – Makarska 446 km po diaľnici (diaľnica do Splitu, od r. 2007 diaľnica do Makarskej)
- Lietadlom: [www.croatiaairlines.hr](http://www.croatiaairlines.hr) (letisko Split 70 km)
- Autobusom: [www.akz.hr](http://www.akz.hr)
- Vlakom: [www.hznet.hr](http://www.hznet.hr) (Split 50 km)
- Lokálne a medzinárodné spoje trajektov: [www.jadrolinija.hr](http://www.jadrolinija.hr)

## Pláže

O plážach Makarskej, ako aj celej riviéry, sa už veľa toho napísalo. Dôvodom je ich krása, vďaka čomu sú práve pláže z tejto oblasti častým motívom rôznych plagátov. Pláže v Makarskej sú väčšinou kamienkové, no napriek tomu sú jedinečné keďže sú tu kamienky trochu väčšie, ale ešte stále príjemné na leňošenie na pláži.

## Čo v meste navštíviť?

### Františkánsky kláštor

Františkánsky kláštor, plným menom Františkánsky kláštor blahoslavenej Panny Márie, pochádza z 16. storočia. Vtedy sa sem prisťahovali františkáni z Bosny a po povolení tureckej vlády obnovili tamojší kostol a popri nej vybudovali aj budovu, ktorá sa neskôr stala kláštorom. Kláštor bol počas histórie niekoľkokrát poškodený, ale každý krát znovu vybudovaný a dodatočne dostavaný. Po druhej svetovej vojne bol sčasti znárodnený.

### Múzeum mušlí

Toto zaujímavé múzeum sa nachádza v budove kláštora blahoslavenej panny Márie a bolo založené v roku 1963. Vzniklo po dlhoročných výskumov a zbierania mušlí zo skoro celého sveta. Dnes je chránenou kultúrnou pamiatkou a môžete v ňom vidieť viac ako 3000 exemplárov mušlí z Jadranského mora ale aj z tropických a subtropických morí. Tieto mušle sú veľmi atraktívne vďaka svojím farbám a tvarom.

### Zborový kostol sv. Mareka Evanjelistu

Tento kostol vznikol v 18. storočí, no do dnes nebol dokončený, keďže mu chýbajú lode, ktoré boli navrhnuté v pôvodnom pláne. Pri vchode do kostola sa nachádzajú kosti sv. Klementa, ktorý je známy ako mučeník a ochranca mesta a makarského biskupstva. V kostole sú pochovaní aj členovia významných makarských rodín. V klenotnici kostola sa nachádzajú početné umelecké diela ako obrazy, staré knihy, textil a kostolných uniforiem.

### Mestská galéria Antuna Gojaka

Galéria sa nachádza v budove bývalého Všeobecného gymnázia populárne nazývanom "Stará škola" vlastní výstavnú miestnosť v ktorej sa ročne uskutočňuje

okolo 12 výstav. Rôznymi donáciami bol zhromaždený veľký počet umeleckých diel, tak budete môcť detailne spoznať umelecké diela tohto kraja.

## **Koľko to stojí v Chorvátsku? Za koľko sa najete v reštaurácii a za koľko nakúpite v obchode**

Ceny v Chorvátsku sú podobné jako u nás. Nákup vo väčších potravinách vás bude stáť plus-mínus rovnako, u služieb treba počítať s „dovolenkovou prirážkou“. Obed v Chorvátsku v štandardnej reštaurácii mimo turistického centra, promenády prípadne pláže vás bude stáť o málo viac jako obedové menu vo vašej obľúbenej reštaurácii doma na Slovensku. Ak si zvolíte na prvý pohľad lepšiu reštauráciu ceny sa dostanú výrazne vyššie, čo je koniec-koncov štandardom aj u nás.

### **Orientačné ceny v Chorvátsku**

Hlavné jedlo	40 – 125 HRK	(5,30 € - 16,00 €)
Dezert	8 – 15 HRK	(1,00 € - 2,00 €)
Pizza	30 – 55 HRK	(4,00 € - 7,30 €)
Zmrzlina	7 HRK	(0,90 €)
Káva	10 HRK	(1,30 €)
Nealko 2dl	12 – 18 HRK	(1,60 € - 2,40 €)
Pivo 0,5l	12 – 20 HRK	(1,60 € - 2,60 €)
Fľaša vína 0,75l	30HRK	(4 €)
Mlieko 1 liter	6 HRK	(0,80 €)
Olej 1 liter	12 HRK	(1,60 €)
Maslo	10 HRK	(1,30 €)
Chlieb 700 g	7 HRK	(0,90 €)
Vajcia 1 ks	2 HRK	(0,13 € - 0,26 €)
Kuracie mäso 1kg	30 HRK	(4,00 €)
Ovocie 1 kg	10 HRK	(1,30 €)
Zelenina 1kg	10 HRK	(1,30 €)