



Uvala Hrvaska smještena je na južnim padinama otoka Brača u okruženju netaknute prirode. Krasi je kristalno čisto more bogato ribom. U zelenilu borova i maslina te vinograda, domaćinstvo obitelji Vrsalović nudi bogatu autohtonu gastronomsku ponudu čije su namirnice ekološki kultivirane i uzgojene na samom otoku. Tu su i poznate delicije dalmatinske i mediteranske kuhinje: riba i drugi plodovi mora iz bračkog akvatorija. Ekološki uzgojena bračka janjetina, kozletina i domaći kunići, poznate po svome osebujnom okusu također su nezaboravan gastronomski užitek posebice spremljene na tradicionalni način na ražnju ili ispod peke. Sve te delicije spremaju se na grilu čiji je žar priređen od probrane bračke česmине što im daje dodatnu aromu i nezamjenjiv okus. Kruh ispod peke, stari brački recepti i pripremanje hrane na autohtoni način kao prije par stotina godina. Tu je i nadaleko poznati brački sir i pršut obitelji Vrsalović. Domaća vina plavac mali s istog lokaliteta, kao i rakije napravljene po ekološkim standardima u podrumu obitelji Vrsalović, zaokružuju vrhunsku gastronomsku ponudu ovog domaćinstva.



**KONTAKT**  
 00385(0)91 931 5241  
 00385(0)99 660 4855  
 00385(0)91 540 8517  
 e-mail: jerko.vrsalovic@optinet.hr  
 web: www.eco-turizam.com

ARRIVAL : BY BOAT OR CAR (4 X 4),  
 ORIENTATION BY THE MAP  
 DOLAZAK : BRODOM ILI AUTOM 4 X 4  
 (NA 4 POGONA) ORIJENTACIJA PREMA MAPI



Obiteljsko poljoprivredno  
 gospodarstvo Vrsalović

# VALA HRVASKA



JEDNODNEVNI IZLETI U VALU NETAKNUTE  
 PRIRODE IZMEĐU BOLA I SUMARTINA.

WHOLE DAY TRIPS IN THE BAY OF  
 UNTOUCHED NATURE BETWEEN  
 BOL AND SUMARTIN.





The Hrvaska Bay is situated below the southern slopes of the Brač island, surrounded with untouched nature. It is adorned with crystal-clear sea abounding in fish. Amidst pine trees, olive groves and vineyards, there is the home of the Vrsalovičs, offering vast indigenous gastronomy based on the foodstuffs cultivated and grown ecologically on the very island. Offered are famous delicacies of the Dalmatian and the Mediterranean cuisines - fish and other sea food from the Brač waters.



Ecologically bred lambs, goats and rabbits of Brač are well known by their specific flavour, making unforgettable gastronomic delight, especially when prepared in the traditional ways, on the spit or under the bell. All these delicacies are grilled on the live coal made of selected holm-oak of Brač, giving them an additional aroma and unforgettable taste. Bread is baked under the bell. Followed are old recipes and food preparation procedures of Brač, in the very same way as centuries ago. There are also the far and wide known cheese and smoked ham of the Vrsalovičs. The home produced wine of the same locality, and the brandy, produced by ecological standards in the Vrsalovičs' cellar, can only complete the superb gastronomic offer of this family.



Umgeben von intakter Natur, die Hrvaska Bucht befindet sich an den Südhängen der Insel Brač. Sie ist mit dem sauberen kristallklaren Meer geziert und reich an Fisch. Inmitten von Kiefern, Oliven- und Weingärten, bietet die Familie Vrsalović ein reiches autochthones Gastronomieerlebnis. Wir verwenden Zutaten, die auf der Insel selbst ökologisch kultiviert und angebaut sind. Unser Angebot besteht u.a. aus bekannten Leckerbissen der dalmatinischen und mediterranen Küche: Fisch und Meeresfrüchte aus dem Aquarium von Brač. Ökologisch gezüchtetes Lamm und Zickelfleisch und Kaninchen von Brač sind nach deren charakteristischem Geschmack bekannt. Sie bereiten eine unvergessliche Gaumenfreude, besonders wenn sie auf die traditionelle "Peka" Art oder am Spieß zubereitet sind.



All diese Delikatessen werden am Grill zubereitet, dessen Glut aus auserwähltem Stecheichenholz von Brač ist, das dem Essen wiederum ein zusätzliches Aroma und einen ersetzlichen Geschmack verleiht. Das Brot unter der Eisenglocke, alte Rezepte von Brač und die Zubereitung der Nahrung wie vor einigen hundert Jahren. Bei der Familie Vrsalović bekommen Sie den berühmten Käse und den rohen geräucherten Schinken von Brač. Hausweine "Plavac mali" aus demselben Gebiet, wie auch die im Keller der Familie Vrsalović ökologisch hergestellten Schnäpse, runden das gastronomische Spitzenangebot dieser Familie ab.



La baia Hrvaska e' situata nelle valli meridionali dell'isola di Brač, circondata da una natura incontaminata.



La adoma un mare cristallino ricco di pesce. Fra pinete, ulivi e vigneti, la famiglia locale di Vrsalovic offre una ricca gastronomia autoctona, i cui prodotti sono coltivati ecologicamente e allevati nella stessa isola. Qui ci sono anche le delizie della cucina dalmata e mediterranea: il pesce e gli altri frutti di mare dell'acquario di Brač. L'agnello allevato ecologicamente, il capretto e il coniglio, sono noti per il loro sapore speciale e indimenticabili piaceri gastronomici, preparati in modo tradizionale: allo spiedo o sotto la Peka. Tutte queste delizie si preparano alla griglia, la cui brace viene fatta con gli sterpi dell'isola che gli danno un aroma in piu' e un incredibile sapore. C' e' anche il famoso formaggio di Brač e il prosciutto della famiglia Vrsalovic. Il pane sotto la peka. Una vecchia ricetta di Brač e la preparazione del cibo in modo locale, come cent'anni fa, il vino casereccio, Plavac Mali della stessa qualita', come anche la grappa preparata secondo gli standard ecologici nella cantina della famiglia Vrsalovic, fanno da contorno all'ottima offereta della casa.

