Slatki plodovi ljute naranče

JANY HANSAL, JADRANKA NIČETIĆ
FOTOGRAFIJE: DAMIR FABIJANIĆ

Dubrovačka gorka ili kako je Dubrovčani zovu *ljuta* naranča odigrala je važnu ulogu u povijesti grada i cijeloga dubrovačkog kraja. Gorka naranča sadila se na posebnom mjestu u đardinu, uz glorijet, tako da je bila lijepa oku, ukras ljetnikovcu, a njezini plodovi i listovi rabili su se u gastronomiji, kao začin i u ljekovite svrhe. Dubrovačko pečenje obavezno je pratila ljuta naranča, a ljekoviti čajevi od listova ljute naranče, posebno nakon obilnih gozbi, bili su nadaleko poznati. Radio se i poseban džem od ljutih naranača, a recepture su sačuvane do naših dana.

Gorka naranča (*Citrus aurantium L*) ima isto podrijetlo kao i slatka (*Citrus sinensis L* /Osbeck/), iz sjeveroistočne Indije i susjednih dijelova Kine i Burme. Po općim svojstvima i izgledu stabla vrlo je slična slatkoj naranči, a od nje se razlikuje karakterističnim mirisom smrvljena lišća i presjekom ploda, većom šupljinom srčike ploda i kiselošću pulpe.

Gorka naranča na naša područja dolazi u 10. stoljeću posredovanjem stanovnika Arapskog poluotoka, dok slatka naranča na područje Sredozemlja dolazi tek u 16. stoljeću, kada je donose portugalski pomorci s prostora današnje južne Kine. Na naše prostore ljuta je naranča dakle došla vrlo rano i udomaćila se na prostorima tadašnje Dubrovačke Republike, gdje se na tržnici u Dubrovniku pojavljuje već u 12. stoljeću.

S vremenom postala je zaštitnim znakom lijepo uređena i njegovana vrta. Gotovo da i nema vrta koji u svom okrilju nema tu voćnu vrstu, pa tako putopisac Jan Lobkowicz, 1493, govori o dubrovačkim vrtovima *punim naranača*.

Intenzivno narančasti do crveni plodovi resili su vrtove franjevačkog samostana, o čemu svjedoči putopis P. Casole iz 1494: ... *u kojima naranče, šipci i druge vrijedne stvari natkriljuju cijeli samostan*. Putopisac Bordie pak 1604. izdvaja: *U blizini Dubrovnika je mjesto Gruž, koji je ukrašen oranžerijama, citronerijama*... O Gružu i tadašnjim vrtovima govori i Botero Benese u djelu *Le relationi universali*, dvanaest godina poslije: *Najugodnije mjesto na moru je Gruž, pun vrtova naranača, limuna i izvrsnih šipaka*. L. des Hayes, opisujući Dubrovnik, spominje: *Poredani su brojni dvorci s vrtovima, punim jasmina i naranača*. Turski pisac Čelebija 1664. u svojim zapisima s putovanja navodi da Dubrovnik leži u toplom klimatskom pojasu gdje rastu limun, naranča i drugo različito voće.

Mnoštvo je, dakle, zapisa u povijesti Dubrovačke Republike koji svjedoče o *ljutoj* naranči kao kulturi koja oplemenjuje prostor dubrovačkih vrtova te uz drugo različito raslinje stvara osobit sklad ljepote i funkcionalnosti sjenovitih, mirisnih i oku ugodnih prostora oko ljetnikovaca. No one su se isticale i hranjivošću, zahvaljujući plodu, a ponekad i listu. Ljepota narančina stabla osobito se iskazivala za vrijeme jeseni i zime, posebno za Božić i Novu godinu, kada su se zimzelene krošnje sagibale pod teretom narančastih plodova koji su dočaravali sliku i ugođaj božićnog i novogodišnjeg drvca. Darivanje plodova naranče, njihova pojava u kolendama i drugim zimskim pučkim svečanostima bio je najljepši izraz ljubavi i poštovanja.

Danas ljuta naranča simbolično dočekuje posjetioce Dubrovnika u parku na vratima od Pila i Ploča, raste i resi se svake godine zlatnonarančastim plodovima po đardinima Gruža, Lapada, Konavala i Elafita. Pokretanjem Dešina projekta Džem od dubrovačke ljute naranče toj plemenitoj, a skromnoj dubrovačkoj biljci vraćen je djelić njezina povijesnog značenja. Pa je tako, prvi put, prigodom feste Svetog Vlaha, na Kandeloru 2. veljače 2010. organiziran Dan ljute naranče u samu Gradu, pod arkadama palače Sponza, gdje su svi posjetitelji mogli kušati i kupiti delicije spravljene od narančastih plodova ljute naranče.

Kako i gdje se sve rabila ljuta naranča?

Naranča se oduvijek rado jela u dubrovačkom kraju. Nezamisliva je bila dubrovačka želatina bez soka ljute naranče. Kora se upotrebljavala za orancine i naribana u kolačima. Domaćice su rado pravile marmeladu i likere od naranče. Čuvene su i dubrovačke torte s narančom. Osim ploda rabila se kora, cvijet, a i lišće. Vojnović piše: *Lišće naranče daje miran san*. Takav čaj često se pio u večernjim satima jer smiruje. Lišćem su se ukrašavale mnoge slastice, a i neizostavni je sastojak dubrovačke travarice. Od umjetnoga cvijeća i lišća naranče pleo se ukrasni vijenac, girlanda, koji su prvopričesnici nosili na glavama. Narančini cvjetovi tradicionalno su se u dubrovačkom kraju nosili za proslave zaruka i vjenčanja, takav vjenčić vješao se i na zid. Od naranče pravio se i sok, slatkasta i osvježavajućeg ukusa. Takav je svježe iscijeđen sok ujutro davao porciju sunca i vitamina. Narodna mudrost kaže: *Narančin je sok zlato ujutro, srebro u podne, a bronca navečer*. Pravi poznavaoci običaja u Gradu i okolici uvijek će vam u svježe iscijeđen narančin sok kapnuti nekoliko kapi ruzoline i tek onda poslužiti.

Naranča je ušla u pučki život i običaje dubrovačkog sela. Na božićnom kruhu zvanom luk, uz jabuku, stajala je i naranča. U zimskim danima sokom ljute naranče polijevala se kuhana i pečena svinjetina. Taj se plod kao osobito drag dar davao ukućanima, susjedima, prijateljima i znancima. Od domaćih neprskanih naranača onda, a i danas, prave se arancini. Prije su djeca za Božić kitila bor osušenim kolutovima naranče. Kolendari su se darivali sočnim voćem. To je voće koje najradije nosimo bolesnicima kada u njihov dom ili bolničku sobu želimo unijeti malo topline, mirisa i zdravlja. Za dobre i drage ljude kaže se da im duša miriše kao naranča.

Festival pekmeza, džema i marmelade

Jedna od manifestacija proizašlih iz ovog projekta najslađi je festival na svijetu koji organiziraju udruge Deša – Dubrovnik i Dubrovačka naranča – Hrvatski festival pekmeza, džema i marmelade u suradnji s HGK – Županijskom komorom Dubrovnik, Gradom Dubrovnikom, Dubrovačko-neretvanskom županijom, HOK – Obrtničkom komorom Dubrovačko-neretvanske županije, uz potporu Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja i pod pokroviteljstvom Vlade Republike Hrvatske.

Ovaj *slatki* festival održava se od 2007. svake godine na trgu Luža, ispred crkve Sv. Vlaha, prvoga vikenda u listopadu. Polako, ali sigurno, festival prerasta u tradicionalnu manifestaciju i svojim sadržajem uvelike pridonosi turističkoj ponudi Grada u posezoni. Pored njegova osnovnog cilja, predstavljanja izvrsnih proizvoda malih proizvođača iz ruralnih krajeva Hrvatske, festival postiže i kulturnu dimenziju jer sažima tradiciju, običaje i izvorne proizvode pretvarajući ih u jedinstveni gastrosuvenir.

Džem od ljutih naranača

NARANČE	1 KG
ŠEĆER	1 KG
VODA ZA KOŠTICE	500 ML

1 Dobro operite naranče. Ogulite koru i natopite je vodom u posudi te ostavite 24 sata. Iz pulpa naranče izvadite koštice i skuhajte ih (oko pola sata) u pola litre vode te ostavite u staklenoj, pokrivenoj posudi u hladnjaku 24 sata. Pulpe razdvojite na kriške koje još prepolovite te im dodajte šećer i ostavite ih pokrivene u posudi 24 sata na sobnoj temperaturi.
2 Nakon 24 sata isperite koru i izrežite je na uske i sitne rezance. Koštice, skuhane u vodi, procijedite s pomoću cjediljke i isperite vodom, pa dopunite količinu od pola litre vode. Pomiješajte vodu od kuhanja koštica s prepolovljenim kriškama naranči pomiješanih sa šećerom, usitnjenom korom, pa kad sve zajedno provrije, kuhajte tridesetak minuta, uz povremeno miješanje.
3 Kad je džem kuhan, vruć ulijte u staklenke (prethodno zagrijane u pećnici). Staklenke čvrsto zatvorite poklopcima i okrenite naglavce, pa ostavite tako 15 minuta, kako bi se poklopac sterilizirao vrućim džemom.
(Dešina pobjednička ričeta)

Iz tog je razloga i uvršten u program Turističke zajednice grada Dubrovnika kao tradicionalna manifestacija obogaćivanja turističke ponude Grada. Na festivalu redovito sudjeluje više od trideset izlagača iz naše zemlje, dok sve proizvode (marmelade, pekmez i džem) ocjenjuje stručni žiri sastavljen od vrhunskih stručnjaka.

Riječ je o jedinstvenu načinu promidžbe autohtonih proizvoda iz cijele zemlje. Cilj je manifestacije okupiti sve male proizvođače pekmeza, džema i marmelade iz cijele Hrvatske i prikazati bogatstvo, raznolikost i potencijal naše zemlje.

Festival, pored promotivne i ocjenjivačke komponente, ima i edukativni karakter. Proizvođači i posjetitelji dobivaju korisne informacije na stručnim predavanjima o proizvodnji i plasmanu proizvoda, zaštiti autohtonih proizvoda i programima potpora od strane vladinih i ostalih institucija.

Dan ljute naranče – Kandelora, 2. veljače

Manifestacija koju organiziraju već tri godine zaredom nastala je kao rezultat projekta Džem od dubrovačke ljute naranče, koja u zimskom razdoblju obogaćuje ponudu Grada i istodobno veliča i slavi festu Svetog Vlaha te je uvrštena u službeni program proslave dubrovačkoga parca. Na trgu Luža, ispod arkada palače Sponza, predstavljaju naranču i sve delicije koje spravljaju od nje. Cilj je Dana ljute naranče promovirati dubrovačku ljutu naranču. Humanitarnoga je karaktera i svake godine prihod od naranče i njezinih proizvoda namijenjen je za specifične akcije pomoći potrebitima u Gradu i Županiji.

Ususret Božiću

Manifestacija koju je Deša – Dubrovnik prvi put organizirala prošle godine, sa svrhom oživljavanja i očuvanja izrade tradicionalnih autohtonih delicija dubrovačkoga kraja. Organizirali su natjecanje za izradu tradicionalnih delicija mantale i kontonjate, a namjera je da natjecanje postane tradicionalno te da se poveća broj proizvođača tih starih delicija.

Mantala je delicija koja se spravlja od mošta koji se ukuhava pa mu se dodaju krupno mljevena pšenica, začini, mjendule (bademi) i orasi, potom se pomno čuva na suhom i prozračnom mjestu sve do Božića. Na Božić se iznosi na trpezu zajedno s kontonjatom i drugim suhim voćem te se nudi uz bićerin rakije ili rozulina.

Kontonjata je delicija koja se spravlja od *mrkatunja* (dunja), također tipična slastica dubrovačkoga kraja, koja se nudila tijekom zimskih mjeseci.

Prošle godine žene iz Vele Luke i Blata na Korčuli, gošće manifestacije, na radionicama su prezentirale izradu tradicionalnih kolača s otoka Korčule. Tako su zainteresirani mogli vidjeti, naučiti i pokušati sami napraviti izvorne korčulanske klašune, lumblije, prikle i utopljenike.

Prvo natjecanje polučilo je izvanredne rezultate. Posjetitelji su imali priliku na jednom mjestu vidjeti i kušati različite proizvode sličnih okusa, ali različitih boja, gustoće i mirisa. U kategoriji kontonjate bilo je dvadeset različitih proizvoda, a u kategoriji mantale osam. To nije malo jer mantala je slastica iz davnih vremena i danas se vrlo malo pripravlja, a u našem potrošačkom društvu gotovo je nepoznata.

Jela od ljute naranče

Projekt Džem od dubrovačke ljute naranče potaknuo je Dešu na sakupljanje i očuvanje starinskih receptura za džemove i marmelade od ljute, ali i slatke naranče. Među prvima se nalazi i recept za njihov džem od dubrovačke ljute naranče koji je osvojio Zlatnu medalju na trećem, četvrtom i šestom Festivalu pekmeza, džema i marmelade, ali i mnoštvo starih dobrih recepata s ljutom narančom, koji su se prenosili s koljena na koljeno.

Arancini

KORE NARANČE / GREJPA / LIMUNA	500 G
ŠEĆER	500 G
ŠEĆER ZA POSIPANJE	
MASNI PAPIR	

1 Kore kuhajte u vodi. Svaki put kada zavriju bacite vodu i tako ponavljajte 7 puta.
2 Kore istresite na stol i izrežite na trake širine pola cm. Izvažite ih i stavite s jednakom količinom šećera u veliku teću te miješajte dok ne ispari sva voda i šećer se ne uhvati oko korica (15–20 min).
3 Na kraju vadite dvjema vilicama i stavljajte na masni papir na hrpicu šećera, a zatim stavite na masni papir da se osuše.
4 Sutradan možete zatvoriti u tegle.
(Ričeta tete Danice Casagrande)

Sirup od ljutih naranača

VODA	2 L
ŠEĆER	2 KG
SOK LJUTIH NARANČA	1 L

1 Vodu i šećer kuhajte pola sata.
2 Kad je gotovo, dodajte sok od naranče i dobro promiješajte.
3 Držati na hladnom.
(Jelka Sambrailo)

Torta od naranče

JAJA	12
ŠEĆER U PRAHU	500 G
LJUTA NARANČA	1
KORA SLATKE NARANČE	1
SOK SLATKE NARANČE	1
PIŠKOTE	70 G
LIKER OD NARANČINA CVIJETA	2 ŽLICE
OGULJENE, MLJEVENE MJENDULE	500 G

1 Miksajte šećer sa žumanjcima.
2 Skuhajte jednu ljutu naranču da bude mekana. Drugoj, slatkoj, naribajte koru i ocijedite joj sok pa njime prelijte gratane beškote. Naranču koja je kuhana zgnječite u kašicu i bacite kožice.
3 Kad su šećer i žumanjci dobro izmiksani, dodajte koricu ribane naranče i 2 žlice likera od narančina cvijeta. Mjendule sameljite i dodajte žumanjcima zajedno sa zgnječenom narančom i nakvašenim piškotama.
4 Bjelanjke dobro izradite i dodajte u sve ostalo. Polako promiješajte pa ulijte u kalup za tortu, pecite na laganoj vatri. (Jadranka Ničetić)

Džem od slatkih naranača

OČIŠĆENE NARANČE	1 KG
VODA	1 L
ŠEĆER	1 KG
LIMUNOV SOK	3
VODA ZA KOŠTICE	500 ML

1 Naranče dobro operite i ogulite. Bijeli sloj ispod kore odstranite najviše koliko možete. Kore izrežite na tanke rezance ili kockice i posebno kuhajte u vodi. Svaki put kada zavriju bacite vodu i tako ponavljajte 3–4 puta.
2 Koštice iz ploda naranče i jednog limuna (možete dodati i koštice grejpa) svežite u tanku i čvrstu vrećicu i stavite u posebnu posudu s 0,5 l vode.
3 Plod naranče izrežite na četvrtine, a svaku četvrtinu na 0,5 cm debele ploške. Dodajte ocijeđene narančine kore i sve prelijte kipućom vodom. Pokrijte i ostavite da odstoji 24 sata.
4 Drugi dan dodajte šećer, vrećicu s košticama i vodu u kojoj su se koštice močile te sve kuhajte iznad umjerene vatre dok se džem ne počne želirati. Za vrijeme kuhanja pomalo dodajte sok od limuna. Nakon 30 min kuhanja izvadite vrećicu s košticama i žele dobro iscijedite. (Ako radite sa Žexom, tada kuhajte dok naranče ne omekšaju, a tek onda dodajte Žex i kuhajte otprilike 5 min. Provjerite da li se džem želira.)
5 Bočice operite i stavite u pećnicu i zagrijavajte na 70 °C. Vrući džem punite u vruće bočice i zatvorite.
SAVJET Ako su naranče jako kisele, tada uzmite na kilogram naranča 1,5 l vode i 2 kg šećera. Za vrijeme kuhanja džema u kuhinji ne valja raditi ništa s brašnom. (Nevenka Hansal)

Džem od slatkih i ljutih naranača

OMJER: 5 LJUTIH NARANAČA I 1 SLATKA NARANČA	
ŠEĆER	
½ LIMUNA NA 6 NARANAČA	
SOK LJUTIH NARANČA	3–4

1 Sve naranče ogulite da ne bude bijele kore.
2 Kore izrežite na rezance i stavite kuhati (otprilike manje od 1 h dok ne postanu mekane). Za vrijeme kuhanja četiri puta promijenite vodu. Ocijedite kuhane kore i izvažite ih.
3 Oguljene naranče prepolovite, izvadite im koštice te sve sameljite u mašini za meso. Tu masu pomiješajte s onoliko šećera koliko su teške narančine kore i ocijeđenim, kuhanim korama. Dodajte sok od 1 limuna i sok od 3–4 ljute naranče.
4 Sve kuhajte pola sata na laganoj vatri (ne smije se prekuhati jer se masa brzo želatinizira). (Ivanina teta)

Dubrovačka torta od mjendela i naranče

BISKVIT

JAJA	9
ŠEĆER	200 G
MLJEVENE MJENDULE (BADEMI)	350 G
KRUŠNE MRVICE	80 G
NARANČIN SOK	100 ML
NARANČINA KORA	30 G
MARASKINO	1 ŽLICA
ULJE	
BRAŠNO	

KREMA

NARANČIN SOK	250 ML
ŠEĆER	100 G
NARANČINA KORA	
JAJA	4
SLATKO VRHNJE	200 ML

1 Za pripremu biskvita: Žumanjke miksajte sa 150 g šećera dok ne postanu pjenasti. Bjelanjke s preostalim šećerom (50 g) dobro izlupajte u čvrsti snijeg. Potom bjelanjke lagano umiješajte sa žumanjcima. Lagano miješajte i dodajte mljevene mjendule, krušne mrvice koje smo prethodno namočili u narančin sok, narančinu koru i maraskino. Kalup nauljite, pobrašnite pa izlijte smjesu i pecite na 160 °C oko 35 min.

2 Za pripremu kreme: U narančin sok dodajte šećer, a zatim ribanu koru, naranče i jaja. Sve miješajte na pari dok se ne zgusne. Ohladite. U gotovu i hladnu kremu dodajte slatko vrhnje koje ste prethodno dobro izmiksali.

3 Ohlađenu tortu prerežite i donji biskvit namažite kremom, preklopite gornjim biskvitom, premažite ostatkom kreme ili ocaklinom od naranče.

(Jadranka Ničetić)

JANY HANSAL

SLOBODANKA, SLAVKO, ROMANA I ANA

Kopun ili kokoš na Pometov način

KOKOŠ	1
SOL, PAPAR	
CIMET	
DOMAĆA KOBASICA	
PANCETA	
LJUTE NARANČE	2
RUŽMARIN	
KADULJA	
SOK LJUTE NARANČE	1
MED	

1 Kokoš natrljajte solju i paparom iznutra i izvana, a iznutra još i cimetom.
2 Kokoš punite domaćom kobasicom, pancetom i ljutom narančom, koju probodite vilicom kroz koru tako da sok može izlaziti. Začinite grančicama ružmarina i kaduljom.
3 Pecite dok nije gotovo. Desetak minuta prije nego što ćete izvaditi kokoš, polijte je sokom od ljute naranče i premažite medom te dodajte još jednu prepolovljenu ljutu naranču sa strane te vratite u pećnicu na još desetak minuta.
SAVJET Ako se kokoš ne izvadi na vrijeme, med će pocrniti. (Ričeta Marije Veltruski)

Lonza od praca s ljutom narančom

Božićna pečenka u dubrovačkom kraju. Služilo se poslije juhe i zelene menestre. Uz ovo jelo idu mlade pečene patate (krumpir) koji se upravo vadi iz vrta blizu kuće malo prije Božića.

LONZA BEZ KOSTIJU (SVINJSKI KARE)	1
KRUPNA MORSKA SOL	
PAPAR	
RUŽMARIN	
LJUTA NARANČA	1
SVINJSKA MAST	

1 Cijeli komad lonze bez kostiju posolite krupnom morskom solju, popaprite, utrljajte listiće ružmarina.
2 Narežite veliku ljutu naranču na kolute, stavite preko mesa, dodajte svinjske masti ako je meso krto.
3 Pokrijte alufolijom i pecite u pećnici na tihoj vatri oko 2 h i 15 min. (Ričeta obitelji Franić s otoka Mljeta)

Slatko-ljute kocke Rixos

BISKVIT	
JAJE	1
ŠEĆER	40 G
MASLAC	125 G
KAKAO	40 G
GLATKO BRAŠNO	250 G
ULJE	

KREMA	
SOK LJUTE NARANČE	3
ŠEĆER	40 G
GUSTIN	80 G
MASLAC	50 G
DŽEM OD LJUTE NARANČE	15 G
MLJEVENE, PRŽENE MJENDULE	20 G

GLAZURA	
BIJELA ČOKOLADA	200 G
VRHNJE ZA KUHANJE	100 G
KORA LJUTE NARANČE	1

1 Za pripremu biskvita: Miksajte jaje i šećer dok se smjesa ne udvostruči. Dodajte prethodno otopljen maslac te lagano umiješajte kakao i brašno. U namašćeni lim za pečenje ulijte smjesu za biskvit. Stavite u pećnicu na 180 °C cca 15 min.

2 Za pripremu kreme: Sok ljutih naranača izmiješajte sa šećerom i gustinom. Kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. Maknite s vatre, umiješajte maslac, džem od ljutih naranača i mljevene, pržene mjendule. Sve izmiješajte.

3 Za pripremu glazure: U otopljenu bijelu čokoladu umiješajte vrhnje za kuhanje. Miješajte dok se masa ne sjedini. Prelijte preko kolača i pospite naribanom korom ljute naranče (Hotel Rixos Libertas Dubrovnik).

Rixos Libertas Dubrovnik Hotel
Liechtensteinov put 3
20000 Dubrovnik
(020) 200 000
www.rixos.com/en/rixos-libertas-dubrovnik-hotel

Torta od čokolade s ljutom narančom

BISKVIT

JAJA	6
ŠEĆER	200 G
ULJE	100 ML
RUM	10 ML
KORA LJUTE NARANČE	1
BRAŠNO	1 KG
ULJE	

KREMA

SOK LJUTE NARANČE	700 ML
ŽUMANJACI	10
TAMNA ČOKOLADA	250 G
TUČENO SLATKO VRHNJE	250 G
LJUTA NARANČA	1

GLAZURA

TAMNA ČOKOLADA	150 G
SLATKO VRHNJE	5 ML
MASLAC	50 G

DEKORACIJA

LJUTA NARANČA	
TAMNA ČOKOLADA	

1 Za pripremu biskvita: Miksajte jaja i šećer dok se masa udvostruči, potom dodajte ulje i rum i lagano izmiješajte. Dodajte naribanu koru 1 ljute naranče i brašno te lagano umiješajte pjenjačom. U namašćeni kalup za pečenje izlijte smjesu za biskvit i pecite 20-ak minuta na 180 °C.

2 Za pripremu kreme: Na pari kuhajte sok od ljute naranče i žumanjke. Kada se masa stisne, stavite na hlađenje. U ohlađenu smjesu dodajte otopljenu čokoladu i umiješajte tučeno slatko vrhnje te ljutu naranču izrezanu na kockice.

3 Za pripremu glazure: Sve sastojke otopite na laganoj vatri. Kad se smjesa sjedini, maknite s vatre. Kad se smjesa napola ohladi (cca 20 °C), prelijte tortu te ukrasite komadićima čokolade i kriškama ljute naranče. (Hotel Rixos Libertas Dubrovnik)

MultiPlusCard

PARTNER DOBRIH RESTORANA

Uživajte u vrhunskim delicijama.

Plaćajte MasterCard karticama Zagrebačke banke. Skupljajte MultiPlusCard nagradne bodove.

Saznajte više na www.zaba.hr
ili nazovite 0800 00 24

Svaki dan je novi izazov.
Izaberite partnera kojem vjerujete.

Dobro došli
Zagrebačka banka
UniCredit Group