



1 VISIT
IS WORTH
1000
PICTURES

6. Festival aromaterapije
Apsyrtides
Cresko - lošinjski arhipelag
18. svibanj 2018. – 31. svibanj 2018.



CRES



PROGRAM

18. svibnja 2018.

Otvorenje Festivala aromaterapije Apsyrtides

📍 Miomirisni otočki vrt, Dražica 33, Mali Lošinj
🕒 početak u 12:00 sati

20. svibnja 2018.

Radionica izrade mirisnih šumećih kuglica

📍 EOPG Kučić, Vidovići 11, Martinšćica
🕒 početak u 16:00 sati

21. svibnja 2018.

Radionica izrade prirodnog deodoranta u spreju i balzama za usne OPG Kuljanić

📍 Ruta wool & design, B. Rizzi 2, Cres
🕒 početak u 18:00 sati

22. svibnja 2018.

Demonstracija destilacije kadulje

📍 Miomirisni otočki vrt, Dražica 33, Mali Lošinj
🕒 početak u 16:00 sati

23. svibanj 2018.

Komarcotjer – radionica izrade prirodnog repelenta protiv komaraca

📍 OŠ M. Martinolića, Omladinska 11, Mali Lošinj (učionica biologije, br.14)
🕒 početak u 11:00 sati

25. svibnja 2018.

Predavanje o ljekovitom i samoniklom jestivom bilju otoka Lošinja & radionica izrade melema od maslinovog ulja s ružmarinom i lovrom

📍 SŠ A. Haračića, Omladinska 12, Mali Lošinj
🕒 početak u 09:40 sati

25. svibnja 2018.

Mirisna yoga Nidra

📍 Studio Vita - studio za masažu i unaprjeđenje zdravlja, Dinka Kozulića 1, Mali Lošinj
🕒 početak u 18:00 sati

29. svibnja 2018.

Predavanje o ljekovitom i samoniklom jestivom bilju otoka Lošinja & radionica izrade melema od maslinovog ulja s ružmarinom i lovrom

📍 OŠ M. Martinolića, Omladinska 11, Mali Lošinj
🕒 početak u 08:00 sati



PROGRAM

30. svibnja 2018.

Radionica filcanja vune

- 📍 Ruta Wool & Design, B. Rizzi 2, Cres
- 🕒 početak u 18:00 sati

18. – 31. svibnja 2018.

Lošinjska aroma - masaže tijela i lica lokalnim hladno prešanim maslinovim uljem i eteričnim uljima lošinjskih biljaka

- 📍 Aura Botanical Spa (Hotel Aurora), Sunčana uvala 4, Mali Lošinj
- 🕒 na upit

18. – 31. svibnja 2018.

Just like an Apox – piling, energetska masaža lica i tijela

- 📍 Vitality Center & Spa (Vitality Hotel Punta), Šestavine 17, Veli Lošinj
- 🕒 na upit

18. – 31. svibnja 2018.

Fit like an Apox – individualni trening s instruktorom

- 📍 Vitality Center & Spa (Vitality Hotel Punta), Šestavine 17, Veli Lošinj
- 🕒 na upit

18. – 31. svibnja 2018.

Lošinj u duhu i tijelu – dubinska masaža leđa u kombinaciji s mješavinom eteričnih ulja lošinjskog citrusa

- 📍 Bellevue Spa Clinic (Hotel Bellevue), Čikat 9, Mali Lošinj
- 🕒 na upit

18. – 31. svibnja 2018.

Aromaterapijska radionica hotela Aurora – izrada prirodnih proizvoda za njegu i ljepotu lica i tijela

- 📍 Aura Botanical Spa (Hotel Aurora), Sunčana uvala 4, Mali Lošinj
- 🕒 na upit

18. – 31. svibnja 2018.

Aromaterapijska radionica hotela Bellevue – izrada prirodnih proizvoda za njegu i ljepotu lica i tijela

- 📍 Bellevue Spa Clinic (Hotel Bellevue), Čikat 9, Mali Lošinj
- 🕒 na upit



24. svibnja 2018.

Bankarski susret – otvorenje bankarskih igara uz SuperCover band

- 📍 Trg Republike Hrvatske, Mali Lošinj
- 🕒 početak u 19:00 sati

26. svibnja 2018.

8. Međunarodni festival meha

- 📍 Trg Studenac, Nerezine
- 🕒 početak u 19:00 sati

FLORA I GASTRONOMIJA U SLUŽBI AROMATERAPIJE

More visoke kakvoće i zrak prve kvalitete s više od 200 sunčanih dana godišnje te 1018 biljnih vrsta od kojih 939 pripada autohtonosti flori, Lošinj čini aromaterapeutskim središtem koji potiče da prodišete punim plućima.

Aromatično lošinjsko bilje znatno utječe na mikroklimu i kvalitetu otočnog aerosola te svojim eteričnim mirisima, bojama i oblicima povoljno djeluje na ljudsko zdravlje, štiti od sunčevog zračenja i hladnih vjetrova. Aromaterapija može povećati prirodnu otpornost organizma na neželjene utjecaje kao i stimulirati njegov imunološki sustav. Primjena eteričnih ulja biljaka u prevenciji bolesti i za očuvanja zdravlja koristila se već u drevnim kulturama Babilona, Indije, Egipta, Grčke, Rima i Kine o čemu svjedoče mnogobrojni povijesni zapisi.

Lokalno bilje tradicionalno se upotrebljava u gastronomiji na Cresko – lošinjskom arhipelagu. Tijekom 6. Festivala aromaterapije Apsyrtides 16 ugostiteljskih objekata ponudit će dva jelovnika (riblji i mesni) s domaćim specijalitetima začinjenim lokalnim biljem te čašom vina, po cijeni od 125,00kn (17eura).

Uživajte u raznovrsnoj ponudi 6. Festivala aromaterapije Apsyrtides !
Dobro došli na Cresko-lošinjski arhipelag !!!

6. Festival aromaterapije
Apsyrtides
Cresko - lošinjski arhipelag
18. svibanj 2018. – 31. svibanj 2018.



Artatore (restoran)

Artatore 132, Mali Lošinj

☎ +385 51 232 932

Salata od tune s lošinjskim lukom

Panirani file brancina u miomirisnim travama, rukola s krumpirom

Torta od limuna i skute

+

Čaša bijelog vina

Omlet od koromača i špeka

Janjeći kotlet u ružmarinu s pečenim krumpirom

Torta od limuna i skute

+

Čaša crnog vina

Bocca Vera (restoran)

Riva lošinjskih kapetana 10, Mali Lošinj

☎ +385 51 238 511

Bruschetta s inćunom u marinadi od žlahtine s ružmarinom i kaduljom

Tuna na ražnjiću s pestom od lošinjskih miomirisnih začina i sezonsko povrće

Jogurt torta

+

Čaša bijelog vina

Bruschetta s konkaseom od rajčica s origanom i maslinovim uljem

Svinjski medaljoni u umaku od lošinjskih miomirisnih trava s povrćem i krumpirom

Jogurt torta

+

Čaša crnog vina

Baracuda (gostionica)

Priko 31, Mali Lošinj

☎ +385 51 233 309

Bruschetta s inćunom mariniranim u ružmarinu i kadulji

Morski pas sa žara s pestom od lošinjskog aromatičnog bilja, brokula kuhana na maslacu

Jogurt torta

+

Čaša bijelog vina

Bruschetta s prepečenom pancetom, konkaseom od rajčica s origanom i maslinovim uljem

Pečeni odojak u umaku od lošinjskog začinskog bilja, s povrćem i pečenim krumpirom

Jogurt torta

+

Čaša crnog vina

Bora bar (konoba)

Rovenska 3, Veli Lošinj

☎ +385 51 867 544

Sardine Saor

Linguini sa svježim dagnjama

Panna cotta s voćnim umakom

+

Čaša bijelog vina

Carpaccio od tikvica s listićima badema i ovčjim sirom

Domaće papardelle s janjetinom

Panna cotta s voćnim umakom

+

Čaša crnog vina

Cigale (konoba)

Šetalište dr. Alfreda Edlera von Manusso Montesole 4, Mali Lošinj

☎ +385 51 238 583

Juha od luka
File palamide na ječmu i blitvi
Suhe smokve u kuhanom vinu
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Gusta juha od graška
Okruglice od junetine
Suhe smokve u kuhanom vinu
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Deveron (gastro pub)

Vladimira Gortana 32, Mali Lošinj

☎ +385 51 238 510

Mediterska pogača (focaccia) s
inćunima i kaparima
File orade na maslacu s vlascem i
aromatiziranim krumpirom
Ravioli od jabuke s naribanom koricom
agruma
+
Čaša bijelog vina

Mediterska pogača (focaccia) s
maslinama i pršutom
Medaljoni u umaku od lošinjke divlje
kadulje s aromatiziranim krumpirom
Ravioli od jabuke s naribanom koricom
agruma
+
Čaša crnog vina

Diana (restoran)

Šetalište dr. A. M. Montesole 2, Mali Lošinj

☎ +385 51 232 055

Riblja juha s ribljim mesom i ječmom
File orade s umakom od agruma na orzu i
sotiranom špinatu
Suho voće u medenom vinu
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Juha od slanutka i povrća
Pirjani veprič iz marinade s njokima od
afričke tikve
Suho voće u medenom vinu
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Eki (restoran)

Artatore 107, Mali Lošinj

☎ +385 51 233 007

Salata od hobotnice s grahom i slanutkom
Brudet od miješane ribe i školjke
Kolač od limuna
+
Čaša bijelog vina

Maneštra od raznog povrća i više vrsta
mesa
Odojak pod pekom i povrće na žaru
Pečena jabuka s orasima, medom i
grožđicama
+
Čaša crnog vina

Manora (restoran)

Mandalenska 26b, Nerezine

☎ +385 51 237 460

Krem juha sa školjkama i motarom
Brancin pečen na morskome kamenu
(povrće na žaru)
Palačinke s karameliziranim voćem
+
Čaša bijelog vina

Falafel (okruglice od slanutka) s umakom
od sira i svježom salatam
Pileća prsa punjena otočnim pestom
Torta s rogačem
+
Čaša crnog vina

Marina (restoran)

Privlaka 19/a, Mali Lošinj

☎ +385 51 231 232

Bruschette s kremom od basilica
Orada s mentom i blitvom
Domaća torta s maslinovim uljem i
narančom
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Pjenica od sira sa začinskim biljem
Ombolo u umaku od kadulje
Keksići s umakom od lavande
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Poljana (restoran)

Rujnica 9a, Mali Lošinj

☎ +385 51 233 261

Zelene masline punjene sirom – carpaccio
od sardina
File lista u žlahtini i ružmarinu
Listovi blitve s češnjakom i maslinovim
uljem
Smokvenjak
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Ovčji sir u ulju od kadulje
Pureći file mariniran u medu i lavandi,
pržen na maslacu
Obloženo povrće (cvjetača, mrkvice,
krumpir s peršinom)
Sladoled od vanilije u listićima prženoga
badema s bučnim uljem
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Punta (restoran)

Šestavine 13a, Veli Lošinj

☎ +385 51 662

Salata od mrkača sa slanutkom
File gofa na žaru s koromačem i kremom
od blitve
Krema od sira s maslinovim uljem
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Bogata pileća juha
Žgvacet od jelena s pljukancima
Krema od skute s umakom od suhih
smokava
+
Čaša bijelog ili crnog vina

Silvana (konoba)

Lošinjskih pomoraca 2, Mali Lošinj

☎ +385 51 232 591

Rižoto od divljih šparoga

File brancina s raviolima u tartufati

Palačinke s čokoladom i mentom

+

Čaša bijelog ili crnog vina

Aroma njoki

Pileći file u umaku od kadulje i malvazije s rižom

Kolač od naranče

+

Čaša bijelog ili crnog vina

Televrin (restoran)

Obala nerezinskih pomoraca 21, Nerezine

☎ +385 51 237 121

Carpaccio od tune i suhih smokvi

File škarpine sa zapečenom mirisnom palentom

Panna cotta sa šumskim voćem

+

Čaša bijelog vina

Krem juha od povrća

Juneća tagliata s dresingom

Kolač od ružmarina i badema

+

Čaša crnog vina

Veli žal (restoran)

Sunčana uvala 3, Mali Lošinj

☎ +385 51 667 260

Carpaccio od brancina s dresingom od slane ribe, maslinovog ulja i mirisnih trava

Morski pas sa sezamom na žaru

Blitva na maslinovom ulju

Kolač od sira

+

Čaša bijelog ili crnog vina

Tvrđi kravljji sir s grožđicama, suhim smokvama i orasima

Pileći file u umaku od kadulje na kremi od brokule

Palačinke sa suhim smokvama

+

Čaša bijelog ili crnog vina

Za kantuni (restoran)

Vladimira Gortana 25, Mali Lošinj

☎ +385 51 231 840

Feta sir s ružmarinom

File brancina na pjenici od boba

Palačinke s kremom od naranče

+

Čaša bijelog ili crnog vina

Bruschetti s rajčicom, mozzarellom i origanom

Janjeći kare s pestom od ružmarina

Torta od lavande

+

Čaša bijelog ili crnog vina

POSEBNA PONUDA

LOŠINJ HOTELS & VILLAS

Lošinj Hotels & Villas odiše aromama autohtonog mediteranskog bilja koje se koristi u pripravljanju prirodne kozmetike na radionicama aromaterapije, spravljanju vrhunskih delicija lokalnih proizvoda začinenih daškom Mediterana te u pripremi signature koktela. U vrijeme trajanja festivala posjetite objekte Lošinj Hotels & Villas i udahnite aromaterapiju punim plućima.

EDUKACIJE I PREDAVANJA

Poslušajte predavanja o primjeni bilja u svakodnevnom životu, kozmetici i prehrani na prostoru Cresko-lošinjskog arhipelaga. Upoznajte povijest bilinarenja na otoku Lošinj u te naučite koje su se samonikle biljke tradicionalno koristile u prehrani Lošinjana i pučkoj medicini.

RADIONICE

Budite i vi aromaterapeut te sudjelujte u brojnim radionicama! Izradite svoju mirisnu šumeću kuglicu filcanjem vune ili prirodni deodorant u spreju i balzam za usne, zatim melem od maslinovog ulja s ružmarinom i lovrom ili pak prirodni repelent protiv komaraca. Doživite yogijsko spavanje u vrtu okruženi autohtonim mirisnim biljem poput lavande, ružmarina, lovora i borova, a nakon relaksacije osvježite se aromatiziranim vodama s biljem lošinjskog otoka.



LOŠINJ HOTELS & VILLAS

Legenda

- 1 Ruta Cres
- 2 OPG Kuljanić
- 3 EOPG Kučić
- 4 Restoran Televrin
- 5 Restoran Manora
- 6 Restoran Eki
- 7 Restoran Artatore
- 8 Restoran Poljana
- 9 Restoran Marina
- 10 Restoran Bocca Vera
- 11 Restoran Za kantuni
- 12 Konoba Silvana
- 13 Gastro Pub Deveron
- 14 Restoran Punta
- 15 Konoba Bora Bar
- 16 Goštiona Barakuda
- 17 Restoran Diana
- 18 Konoba Cigale
- 19 Restoran Veli Žal
- 20 Studio Vita - studio za masažu i unaprijeđenje zdravlja
- 21 Osnovna škola Maria Martinolića
- 22 Srednja škola Ambroza Haračića
- 23 Vitality Center & Spa, Vitality hotel Punta
- 24 Bellevue Spa Clinic, Hotel Bellevue
- 25 Aura Botanical Spa, Hotel Aurora
- 26 Miomirisni otočki vrt

