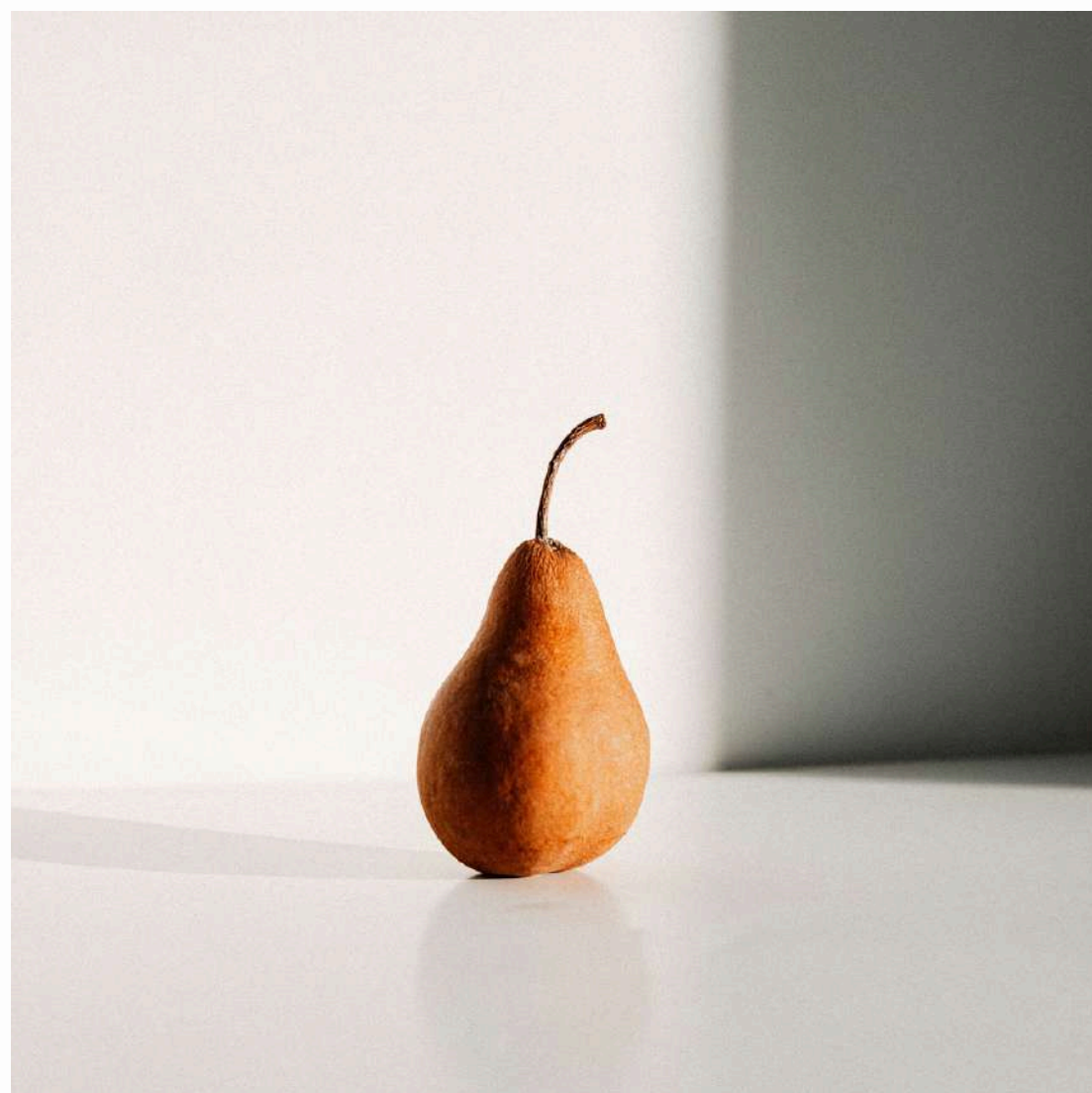




TRADIZIONE A TAVOLA

JELA IZ PINJATE



U V O D

Turistička zajednica Općine Bale-Valle, Turistička zajednica Općine Svetvinčenat i Turistička zajednica Općine Kanfanar u suradnji s Maistrom d.d. zajednički organiziraju i provode projekt i manifestaciju “Tradizione a tavola: Jela iz pinjate”. Riječ je o inovativnoj i bogatoj prezentaciji kuhinje ruralne Istre, i to na više različitih načina, dok je kruna svega manifestacija “Jela iz pinjate” tijekom koje tradicionalne istarske konobe s područja ovih turističkih zajednica otvaraju svoja vrata gostima koji žele uživati u autentičnim istarskim jelima, spravljenim isključivo od lokalnih i sezonskih namirnica, prema vlastitim receptima koje ove konobe čuvaju od davina.

ŠTO “TRADIZIONE A TAVOLA” UKLJUČUJE?

- 01 Svake se godine izrađuje nova tematska fotoprodukcija s fotografiranjem starih istarskih jela za koja se bilježe i recepti.
- 02 U fotoprodukciji sudjeluju lokalni ugostitelji i pojedinci iz lokalne zajednice koji koordinatorima (TZ-ovima) dijele svoje recepte.
- 03 Recepte se skuplja i objavljuje u četverojezičnoj brošuri “Tradizione a tavola: Jela iz pinjate”, s ciljem trajnog očuvanja istih i njegovanja lokalnih običaja, tradicije i kulinarskih umijeća.
- 04 Krajem ožujka organizira se desetodnevna manifestacija pod istim nazivom, u sklopu koje uključene konobe po promotivnim cijenama nude svoje menije, s jelima čiji su recepti opisani u knjižici.



CILJ



Kroz organizaciju manifestacije “Tradizione a tavola: Jela iz pinjate” prvenstveno se nastoji prezentirati javnosti tradicionalnu kuhinju ruralne Istre, s naglaskom na ona jela koja nisu toliko uobičajna u ponudi ugostiteljskih objekata, a definitivno su snažno ukorijenjena u baštinu i gastro identitet Istre (različite maneštre, *frita na kušin*, *žgvacet...*). Trajno očuvanje tih jela kao i poticanje gostiju da i se i sami okušaju u pripremi istih postiže se kroz tiskanje istoimene brošure s receptima, koju se sudionicima manifestacije dijeli, a svi zainteresirani mogu ju preuzeti u turističkim zajednicama.

FOTOPRODUKCIJE



01 Svake se godine realizira nova fotoprodukcija, s novim jelima. Ta su jela uvijek tradicionalna istarska, spremljena od domaćih namirnica.

02 U fotoprodukciji sudjeluju lokalni ugostitelji i pojedinci, koji na licu mjesta pripremaju jela. Fotografije osim za brošuru potom služe i za promotivne svrhe, kako turističkim zajednicama, tako i samim ugostiteljima.



BROŠURA

Brošura “Tradizione a tavola: jela iz pinjate” dolazi u četverojezičnom obliku (HRV, TAL, NJEM, ENG) i donosi recepte i detaljne opise procesa pripreme jela.



Izletište PEKICI
Pekici 1, Svetvinčenat
Tel. 091 367 3378

Frite na kušine (motanice)

MENU:

Aperitiv dobrodošlice

Maneštra sa slanutkom

Lazanje s petehom ili ravioli s pancetom

*Frite na kušine sa skutom
i medom*

Kvartin malvazije ili terana (0,25 l)

Namirnice (za 4 osobe)

2 jaja
4 fete starog kruha (kruh star dan-dva)
domaća skuta
grubi šećer
krušne mrvice
malo maslaca
cvjetni med

PRIPREMA:

Omiljena slastica iz djetinjstva priprema se od lako dostupnih sastojaka svake istarske seoske kužine. Za početak umutiti jaja i u njih umočiti kruh. Kratko pržiti na ulju (dovoljno je tek dvaput okrenuti) i ocijediti na papirnatom ubrusu da ne zadrži puno ulja. Rastopiti maslac i dodati krušne mrvice, a zatim napraviti loptice od skute i tako ih dodati na krušne mrvice (ne miješati da oстане u košuljici). Složiti dvije fete pripremljenog kruha s jajima i dodati skutu koja se prelije medom i posipa grubim šećerom.



Konoba **KLARIĆI**
Klarići 83, Svetvinčenat
Tel. 091 584 5810

Istarska maneštra s trukinjom

MENU:

Maneštra s trukinjom ili Juha od boškarina

Ravioli sa sirom ili Makaruni sa šugom od
domaćih kobasic i rebri

Fritule

Kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina (0,25 l)

Namirnice (za 4 osobe)

25 dag mladog fažola
2 klipa kukuruza (2 klasa trukinje)
2 krumpira
1 srednji luk
1 mrkva
1 jušna žlica nasjeckanog korijena celera
1 jušna žlica nasjeckanog lista celera
1 jušna žlica nasjeckanog korijena peršina
1 jušna žlica nasjeckanog lista peršina
2 česna češnjaka
10 dag istarske dimljene pancete
10 dkg istarskog domaćeg špeka (lardo)
4 istarske kobasice
šaka šuplje pašte (mali šubiotti)
sol, papar

PRIPREMA:

U većoj posudi (loncu ili teći) u kojoj ćemo kuhati maneštru, na dvije žlice domaće svinjske masti kratko popržimo kockice pršuta i kockice istarske dimljene pancete. Zatim pršutu i pancetu dodamo sitno izrezan luk i sačekamo da uvene. Nakon što luk uvene ubacimo dvije jušne žlice konšerve i sve zajedno promiješamo. Kada se svi sastojci prožmu zalijemo ih goveđim temeljcem. Kost od pršuta izvadimo iz vode u kojoj smo je prokuhali i stavimo u teću s lukom. Zatim redom dodajemo: fažol koji smo prethodnu večer namočili, a zatim i kratko prokuhali, izrezanu mrkvu, kockice krumpira, mladu trukinju (mladi kukuruz), usitnjeni češnjak, list lovora i malo crvene mljevene paprike. Teću poklopimo i kuhamo na laganoj vatri idućih sat vremena. Za to vrijeme pripremamo 'pešt' od 'lardo' (istarski domaći špek), češnjaka te listova celera i peršina. Sve sastojke usitnimo dok ne dobijemo pastu koju možemo namazati na kruh.

Nakon sat vremena, u maneštru ubacimo tri do četiri žlice 'pešta', začiniimo svježe mljevenim paprom, po potrebi dodamo soli, poklopimo i nastavljamo kuhati na laganoj vatri još sat do sat i pol vremena. Dvadeset minuta prije kraja u maneštru ubacimo i nekoliko pari istarskih domaćih kobasica.



Konoba **KOD KANCELIRA**
Istarska 3, Bale - Valle
Tel. 052 824 445

Domaći fuži sa šugom od kokoše (žgvacet)

MENU:

Domaća rakija dobrodošlice

Jota ili Maneštra s trukinjom

Fuži s domaćom kokošom ili
Njoki u šugu od divljači

Domaći kolači

Kvartin bijelog ili crnog vina
(0,25 l)

Namirnice (za 4 osobe)

60 dkg kokošnjeg mesa
2 veće glavice luka
40 dkg rajčice
1 dcl maslinovog ulja
2-3 češnja češnjaka
4 dcl vina
peršin
ružmarin
sol, papar
voda ili temeljac

PRIPREMA:

Razlika između gulaša i žgvaceta je prvenstveno u prvom dijelu pripreme. U žgvacetu na maslinovo ulje ide prvo meso, a onda dodajemo luk i ostale namirnice, dok se za gulaš najprije dinsta luk na koji dodajemo meso.

Na ugrijano maslinovo ulje ubacimo kokošje meso, te dinstamo dok ne dobije lijepu zlatnu boju pazeći da ne zagori. Kad se meso ispeče, dodamo luk i dinstamo dok luk ne omekša te zalijemo s malo vina.

Rajčicu ogulimo, narežemo na sitne kockice i dodamo u šugo. Prodinstamo sve zajedno te dodamo ostatak vina, protisnuti češnjak, nasjeckani peršin, svježi ružmarin, sol, papar i kuhamo oko sat vremena dolijevajući po potrebi temeljac.

Istarski žgvacet se tradicionalno poslužuje s pljukancima ili fužima.

Ako vam je ostalo vina, nalite ga u čašu i popijte :)



Konoba MRGANI 42
Mrgani 42, Kanfanar
Tel. 091 152 6034 / 091 941 8520

Jota

MENU:

Jota (istarska maneštra s kiselim kapuzom)

Domaći pljukanci s istarskim pršutom i divljim šparogama

Kroštule i domaća grapa

Kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina (0,25l)

Namirnice (za 4 osobe)

1 kg kiselog kupusa
½ suhe pancete
1 kg krumpira
graha, koliko stane u stisnutu šaku
sol, papar i malo maslinova ulja

MENU:

Domaći istarski pršut i sir

Boškarin u pinjati s istarskim kapuzom

Fritule i domaća grapa

Kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina (0,25 l)

PRIPREMA:

Na početku pripreme jote, tradicionalne istarske maneštre s kupusom, potrebno je otprilike pola sata zajedno kuhati kupus i suhu pancetu. Istovremeno, u drugi lonac staviti kuhati grah, a kada je skoro gotov dodati mu krumpir narezan na kockice. Kada se krumpir skuha, uzeti malo krumpira, izgnječiti ga u pire i staviti natrag kuhati da se maneštra malo zgusne. Dodati pancetu i kupus te zajedno kuhati još oko 20 minuta. Začiniti solju i paprom po potrebi, uz malo maslinova ulja. Maneštra je najbolja kada se kuha u pinjati na vatri i poslužena uz domaći kruh.



KOMUNIKACIJSKI UČINAK

Prigodom najave novih izdanja brošure (na godišnjoj razini) i najave početka manifestacije “Tradizione a tavola: Jela iz pinjate”, organizira se tiskovna konferencija na kojoj se projekt predstavlja. Praćenost od strane medija uvijek je prisutna i pozitivno predstavlja sve destinacije, kao i ugostiteljske objekte koji su uključeni. Osim toga, promocija se odvija i putem društvenih mreža, radio postaja itd., a rezultati su vrlo dobri te pokazuju visoke angažmane pratitelja stranica na društvenim mrežama.

Komunikacijski je učinak promocije ove manifestacije bitan i za cijelu destinaciju Istru, koju se na ovaj način snažnije afirmira kao destinaciju bogate kulinarske tradicije.





KRATAK OPIS

“Tradizione a tavola: Jela iz pinjate” naziv je zajedničkog projekta turističkih zajednica općina Bale, Svetvinčenat i Kanfanar te Maistre d.d., kojime se nastoji na kvalitetan i inovativan način prezentirati vrijednosti tradicionalne kuhinje ruralne Istre. Svake se godine krajem ožujka održava istoimena desetodnevna manifestacija u koju su uključene tradicionalne istarske konobe s područja ovih turističkih zajednica i koje tada otvaraju svoja vrata gostima koji žele kušati jela spravljena prema starim, i često i zaboravljenim jelima koja su definirala identitet ruralnih zajednica Istre u prošlosti. Razne maneštre, domaća šuga i tradicionalne slastice na ovaj način bivaju očuvani od zaborava, a umijeće pripreme istih nastoji se prenositi na širu javnost kroz izdavanje istoimene knjižice u kojoj su sakupljeni svi recepti. Za potrebe izrade knjižice svake se godine provodi i tematska fotoprodukcija u kojoj sudjeluju lokalni ugostitelji koji pripremaju tradicionalna jela.



INFORMACIJE O PRIJAVITELJU

Prijavitelji: TZO Bale, TZO Kanfanar, TZO Svetivnčenat

Kontakt: TZO Kanfanar

tzo@kanfanar.hr

Odgovorna osoba: Ivana Maružin Mrzlić,
direktorica (052/825-244)