

Istarske mesne prerađevine

Šumar, Monika

Master's thesis / Diplomski rad

2020

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:334890>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-18**



Repository / Repozitorij:

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet za interdisciplinarne, talijanske i kulturološke studije

MONIKA ŠUMAR

ISTARSKE MESNE PRERAĐEVINE

Diplomski rad

Pula, 2020.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet za interdisciplinarne, talijanske i kulturološke studije

MONIKA ŠUMAR

ISTARSKE MESNE PRERAĐEVINE

Diplomski rad

JMBAG: 0303060013

Studijski smjer: Kultura i turizam

Kolegij: Nematerijalna kulturna baština

Mentor: prof. dr. sc. Slaven Bertoša

Pula, 2020.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Monika Šumar, kandidatkinja za magistru Kulture i turizma, izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju bilješke i bibliografija. Izjavljujem da ni jedan dio Diplomskog rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da nije prepisan iz necitiranoga rada, te ne krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za neki drugi rad na bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica

U Puli 24. kolovoza 2020.

IZJAVA

o korištenju autorskoga djela

Ja, Monika Šumar, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Istarske mesne prerađevine“ upotrijebi da tako navedeno autorsko djelo objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te preslika u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu sa Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

Potpis

U Puli 24. kolovoza 2020.

Sadržaj

UVOD	1
1. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA	3
2. NEMATERIJALNO KULTURNO NASLJEĐE ISTRE	5
2.1. Običaji i stil života	7
2.2. Tradicionalna istarska jela	10
3. ISTARSKE MESNE PRERAĐEVINE	14
3.1. Klanje domaće istarske stoke	14
3.2. Prerađevine od svinjskog mesa	15
3.2.1. Ledvica	17
3.2.2. Zarebnjak (ombolo)	18
3.2.3. Špaleta	19
3.2.4. Kobasice	20
3.2.5. Pršut	22
3.2.6. Čvarci, mast i lardo	24
3.2.7. Panceta i guanciale	26
3.2.8. Ostale mesne prerađevine	27
3.2.9. Ostali dijelovi	27
4. JELA OD MESNIH PRERAĐEVINA	28
5. VALORIZACIJA ISTARSKIH MESNIH PRERAĐEVINA PUTEM MANIFESTACIJA 32	
5.1. Sajam pršuta u Tinjanu	33
5.2. Vodnjanska špaleta	34
5.3. S klobasicom u Europu	35
5.4. Manifestacije u usponu	36
6. INVOLVIRANJE GASTRONOMSKIH BOGATSTAVA ISTRE U PROMOCIJU MESNIH PRERAĐEVINA	39

6.1. Važnost pršuta.....	42
6.2. Važnost maslinovog ulja	44
6.3. Važnost vina	46
6.4. Važnost tartufa i šparoga.....	50
6.5. Važnost sireva i tjestenine	53
6.6. Važnost boškarina kao autohtonog istarskog goveda	54
6.7. Primjer kompletnog gastronomskog turističkog proizvoda Istre	57
ZAKLJUČAK.....	60
LITERATURA	62
POPIS PRILOGA.....	65
SAŽETAK	65
SUMMARY	66

UVOD

Tema ovog diplomskog rada jesu istarske mesne prerađevine. Svrha rada je istražiti istarske prerađevine kao dio nematerijalne kulturne baštine Istre te uvidjeti važnost mesnih prerađevina spomenutog područja kao dio kulturnog nasljeđa koje nije dovoljno valorizirano.

Rad je podijeljen na šest glavnih poglavlja ne brojeći uvodno i zaključno. Nakon uvodnog, prvo poglavlje se bavi definicijom i općim stavkama nematerijalne kulturne baštine. U drugom poglavlju opisuje se nematerijalno kulturno nasljeđe Istre koje se bavi kratkim pregledom istarske povijesti kako bi se lakše povezala prošlost i sadašnjost u kontekstu današnje nematerijalne ostavštine na ovom području. Kako bi se razumjela tema mesnih prerađevina, važno je naglasiti tradiciju u obliku običaja i stila života Istrana te tradicionalnih istarskih jela koja su u potpunosti utabala put današnjoj gastronomiji Istarske županije. Treće poglavlje započinje detaljnu analizu teme, točnije istarskih prerađevina od mesa svinje te objašnjava zašto se radi upravo o toj životinji. Nakon toga slijedi klanje domaće istarske stoke koje se bavi načinom klanja svinja uz mjere opreza koje se trebaju poduzeti prije klanja te također koje se greške mogu javiti ukoliko se nepravilno postupa sa mesom. Nadalje, slijedi niz prerađevina mesa gdje je objašnjeno od kojeg se dijela svinje rade te kako se na tradicionalan način obrađivao određen dio svinje. Glavna potpoglavlja u ovom dijelu jesu: ledvica; zarebnjak ili ombolo;, špaleta; kobasice; pršut; čvarci mast i lardo; panceta i guanciale; jezik, uši, papci, njuška i kosti; te ostali dijelovi koji ne spadaju u prerađevine budući da se ne obrađuju (pluća, srce, jetra) ali se iskoriste konzumacijom. Nakon toga, slijedi četvrto poglavlje koje obrađuje temu jela koja se mogu spraviti od ovih mesnih prerađevina, s malim osvrtom na način kako je to bilo u tradicionalnoj Istarskoj kuhinji i kako je to sada u današnjoj istarskoj kuhinji uzimajući u obzir ne samo kućanstva, već i brojne kvalitetnije hotele i restorane koji svoju priču baziraju na Istri i njejoj gastronomskoj ponudi. U petom poglavlju osvrt je na valorizaciji tih prerađevina kroz manifestacije kao sredstvo. Među njih je ubrajan Sajam pršuta u Tinjanu, Vodnjanska špaleta, S klobasicom u Europu te druge manifestacije u usponu koje direktno ili indirektno svoju ponudu povezuju sa temom ovoga rada. Šesto, a ujedno i posljednje poglavlje ističe neke gastronomske specifičnosti Istre te njihovu involvaciju i važnost pri promociji mesnih prerađevina.

Istaknuta gastronomska bogatstva poluotoka jesu pršut, maslinovo ulje, vino, tartufi, šparoge, sirevi, tjestenine i boškarin kao autohtono istarsko govedo. Poglavlje završava primjerom kompletnog gastronomskog turističkog proizvoda Istre prema ideji autorice rada kako bi se tradicijske mesne prerađevine valorizirale te stopile sa prepoznatom modernom gastronomijom. Nakon svega slijedi završno poglavlje kojim se sažima cjelokupni rad kroz kritičko razmišljanje na ovu temu, popisi literature i priloga te sažetak na hrvatskom, kao i na engleskom jeziku.

Metode koje su korištene pri pisanju ovog diplomskog rada jesu induktivna, deduktivna, metoda analize, sinteze, deskripcije te metoda intervjuiranja. Uz navedene metode i dostupnu literaturu, proveo se i intervju sa lokalnim kazivačem.

1. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA

Nematerijalnu kulturnu baštinu je kao pojam prvi puta službeno koristio UNESCO (Organizacija Ujedinjenih naroda za obrazovanje, znanost i kulturu) koji je i dan danas prva poveznica s pojmovima kulture i baštine, dok se u Hrvatskoj ovaj pojam počeo koristiti 1999. u Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. Rezultat je Konvencija o zaštiti nematerijalne kulturne baštine koja je sastavljena u Parizu, u listopadu 2003. godine, a ratificirana u svibnju 2005. godine.¹

Svrha ovog dokumenta jest očuvanje i zaštita nematerijalne kulturne baštine čovječanstva jer procesi globalizacije i transformacije društva, gledano s negativnog aspekta, dovode do netolerancije, gubitaka vrijednosti, nestajanja i uništenja tradicije i baštine. Također, primijetilo se da ne postoji nikakav instrument za zaštitu nematerijalne kulturne baštine u obliku zakona, a postojala je potreba za izgradnjom veće svijesti među starijim, a posebice mladim naraštajima koji će nastaviti prenositi tradiciju i nasljeđe do sljedećih generacija. Osim toga, svrha ove Konvencije jest i razviti te osigurati poštovanje tuđe nematerijalne kulturne baštine. točnije baštine zajednica, skupina i pojedinaca, ali isto tako i osigurati međunarodnu suradnju i pomoć.²

Nematerijalno kulturno dobro je pojam koji obuhvaća znanje, vještine, prakse, izričaje te povezano s navedenim i instrumente, predmete, objekte i prostore koji su prihvaćeni od strane zajednica, skupina, a ponekad i pojedinaca kao dio njihove kulturne baštine. Takva nematerijalna baština se prenosi kroz generacije prilagođavajući se vremenu i okruženju, ali pritom ne mijenjajući svoju srž i razlog postojanja. Pojedinci, skupine i čitave zajednice putem nematerijalne baštine dobivaju osjećaj pripadnosti, identiteta i kontinuiteta što promiče, danas posebice potrebito, poštovanje za kulturni diverzitet i ljudsku kreativnost.³

¹Ministarstvo kulture, *Nematerijalna kulturna baština i procedure upisa na popise*, <https://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=21765>, 4. kolovoza 2020.

²Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, NN 5/2005.

³UNESCO, Konvencija za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540e.pdf>, 4. kolovoza 2020.

Nematerijalna kulturna baština se dijeli na tri osnovne kategorije. Prva se odnosi na jezik, dijalekte, govore i toponimiku te usmenu književnost. Ovakva tradicija putem usmene predaje je ujedno i najstariji način predaje budući da je postojala i prije nego su ljudi počeli zapisivati važne činjenice. Kao takva, igra ogromnu ulogu kada se govori kulturno nematerijalnoj ostavštini nekog područja. Druga kategorija podrazumijeva folklorno stvaralaštvo koja se manifestira kroz glazbu, ples, predaju, igre, obrede, običaje i druge tradicijske pučke vrednote. Ovakva vrsta tradicije najbolje se prikazuje kroz manifestacije, obrede i razne svečanosti koje kroz takvu platformu postaju anualni događaji koji svake godine sve više povećavaju razinu svijesti kod građana i šire. Treća i posljednja kategorija jesu tradicijska umijeća i vještine prikazane najčešće kroz tradicijske obrte. Važno je napomenuti da Republika Hrvatska već dugi niz godina od ratifikacije UNESCO-ove Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine 2005. godine, intenzivno provodi aktivnosti valorizacije, popisivanja, dokumentiranja i promidžbe nematerijalne kulturne baštine.⁴

⁴Ministarstvo kulture, *Nematerijalna kulturna baština i procedure upisa na popise*, <https://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=21765>, 4. kolovoza 2020.

2. NEMATERIJALNO KULTURNO NASLJEĐE ISTRE

Istra je najzapadnija županija Republike Hrvatske te najveći jadranski poluotok, površine 2.820 km².

Geografi ju tradicionalno prema prirodoslovnim kriterijima dijele na *Bijelu*, *Sivu* i *Crvenu*. Sjeverni i sjeverozapadni dio je brdovit te je zbog svijetlih i golih vapnenastih površina dobio ime *Bijela Istra*, jugoistočno prevladava fliš te je erozija na mnogim mjestima ogolila kamen i to u karakteristično sivu boju te se taj dio naziva *Sivom Istrom*, dok *Crvena Istra* označava istočnu i južnu obalu koje karakterizira zemlja crljenica.⁵ Geografski položaj ovog poluotoka je najznačajnija osobina i odlučujući element kada se radi o njegovom valoriziranju, pri čemu pomaže i njegova povijest.⁶

Istru su kroz povijest stalno pohodili i pohode je još uvijek, od prapovijesti i povijesti do suvremenosti. Razlozi su bili brojni, od najčešće nomadskih i osvajačkih do ovih današnjih, turističkih. U Istri se živjelo uz mitove i legende, zatim pećinski, neandertalski i kromanjonski, predurbano i predcivilizacijski, u kasnom brončanom dobu, u zajednici Histra, do civilizacijski i urbanog Rimskog Carstva, Bizanta, pod Francima, Akvilejom, Mlećanima, Napoleonom, u Austriji, Austrougarskoj, Italiji, Jugoslaviji i sve do sada – u Hrvatskoj. Važno je napomenuti kako je antički period i period Austrougarske ostavio najviše u vidu materijalne baštine, dok i dan danas, najviše nematerijalne kulturne baštine je ostavila vladavina Italije, a isto tako se iz toga razdoblja mogu vidjeti najveći utjecaji na današnju Istru i njezinu kulturu. Kroz ovakvu prošlost, miješale su se kulture, narodi, mentaliteti, jezici, tradicija, običaji, umjetnosti i vjerovanja. Uvijek je bila na periferiji carstava ili država što znači da gotovo nikad u potpunosti nije zrcalila društvo u kojem se tijekom povijesti našla, već je bila izdvojena i posebna na neki svoj način, kao što je i danas slučaj. Duga i tegobna povijest; ratovi i mirenja, potresi i suše, siromaštvo i glad, razbojništvo,

⁵Darko Darovec, *Pregled istarske povijesti*, Pula, 1997. str. 11.

⁶Tone Peruško, Miroslav Bertoša, Josip Bratulić i dr., *Knjiga o Istri*, Zagreb, 1968. str. 3.

bolest, migracije, patetika prošlosti i neshvaćenost, te usprkos svemu tome, Istra je uspijevala zadržati i sačuvati svoju posebnost.⁷ Danas u Hrvatskoj, Istra predstavlja vrlo važnu regiju, i to ne samo zbog poljoprivrednih, industrijskih i turističkih potencijala, već zbog golemog spomeničkog i umjetničkog bogatstva. Također, sva stradanja, nadmetanja i suživot, učinili su današnje Istrane mudrima, snošljivima i otvorenima prema svijetu, a zbog toga Istra pripada u one prostore na kojima se započinje neka nova i buduća Europa.⁸

Iako je na poprištu triju kultura – romanske, slavenske i germanske (talijanske, hrvatske i austrijske), uspjela je iskristalizirati zavičajnost uz specifični tolerantni odnos dviju nacionalnih povijesti – hrvatske i talijanske te njihovih kultura i jezika. Međutim, svojevrsna istarska autohtonost ne leži u žiteljima buduća da starosjedilaca odavno nema, već u došljacima koji se periodično smjenjuju, nastavljaju i respektiraju stoljetna iskustva narodnih običaja i tradicija.⁹ Njih je Istra prigrllila kao svoje, a oni su nju zauzvrat voljeli, vraćali joj sve trudom i vrijednim radom u polju.¹⁰ Iz svega toga su proizašle iznimnosti u glazbi, graditeljstvu, enogastronomiji, mentalitetu, suživotu, ponašanju i mnogočemu drugome. Istra je nagradila težački naporan rad svojim čudotvornim i neočekivanim vinom, ali i ostalim delicijama. Sve ove važne činjenice stvaraju univerzalne uvjete na svakom dijelu današnje Istre za fenomen zvan turizam. No, tek u onim najzapuštenijim ruralnim dijelovima, gdje se okopavao vinograd, brala maslina i sjekla šuma, izviru slojevi tisućljetne i stoljetne prošlosti.¹¹

Danas su na području Istre razvijeni nautički, lječilišni, kongresni, izletnički, lovni i ribolovni, kulturni, sportsko-rekreacijski, planinarski, konjički turizam, agroturizam te ono što je za ovaj kontekst najvažnije – eno-gastronomski turizam.¹²

⁷Igor Zirojević i Silvio Forza, *Istra/Istria: stvorena po mjeri čovjeka*, Pula, 2016. str. 7.

⁸Antun Travirka, *Istra – povijest, kultura, umjetnička baština*, Zadar, 2001. str. 21.

⁹Igor Zirojević i Silvio Forza, *Istra/Istria: stvorena po mjeri čovjeka*, Pula, 2016. str. 7.

¹⁰Jadranka Bota, *Čarobna Istra*, Kastav, 2007. str.8.

¹¹Igor Zirojević i Silvio Forza, *Istra/Istria: stvorena po mjeri čovjeka*, Pula, 2016. str. 7.

¹²Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 11.

2.1. Običaji i stil života

Istarski čovjek je ljubazan, a u sebi nosi duboku spoznaju prolaznosti, a bez osvetoljubivosti je kroz stoljeća postao svjestan svoga trajanja što ga čini smirenim. Kao svoj simbol i simbol Istre je izabrao kozu čime pokazuje da teži sadržaju, a ne formi. Koza je životinja koja stiže na najviše, najokomitije i najnepristupačnije stijene, a krasi je epiteti simpatičnosti, spretnosti i neuhvatljivosti kada to želi.¹³

Uz kozu, tipične domaće životinje koje je svako seosko domaćinstvo moralo imati jesu *boškarin* i *tovar* ili magarac. *Boškarin* je istarska autohtona pasmina goveda kojeg karakteriziraju jaki i savijeni rogovi, a nekada je bio najvažnija životinja za rad. Koristio se za oranje *vrgnjem* ili plugom, kao i za vuču velikih zaprežnih kola ili istarskog voza. Nakon boškarina, najveću ulogu je imao magarac ili *tovar* s kojim se išlo na izvor po vodu, a istarski seljak je tijekom stoljeća svojom dovitljivošću stvorio mnogo tradicijske opreme pomoću koje su se na tovaru prevozila drva, plodovi s njiva, zemlja, kamenje i sve ostalo što je bilo potrebno. I *vozići* koje je vukao tovar su bili konstruirani drugačije od vozova za volove. Na seoskom gospodarstvu još su najčešće bile i svinje, kokoši, mačka, pas koji je čuvao kuću, ovce i poneka koza, a rjeđe purani, patke i guske. Kuću okružuju u najviše slučajeva vrt i voćnjak, malo dalje i vinograd, dok su se polja i krumpirišta stavljali na najkvalitetniju zemlju. Iako ima posla cijele godine, oni veći radovi poput košnje, žetve, berbe grožđa ili klanja svinje su tradicijski događaji koji okupljaju širu obitelj i prijatelje te i neke susjede kojima se kasnija vraća usluga.¹⁴

Izvorna istarska seoska kuća je u pravilu građena od kamena, a to se može usko povezati i sa tipičnom tradicionalnom okruglom suhozidnom kućicom od kamena *kažunom* koji se mogu naći skrivenima na obroncima livada gdje je nekada Istranin čuvao svoje neobično krupne bijele *boškarine*. U kažunima se za vrijeme nevremena sklanjao pastir, ali se i držao poljski alat. Na takve istarske seoske kuće se nadozidao *baladur* – stubište kojim se ulazilo u gornji (stambeni) dio kuće, dok se u njegovom donjem dijelu ulazilo u *konobu* ili štalu koja je označavala gospodarski dio kuće.

¹³Jadranka Bota, *Čarobna Istra*, Kastav, 2007. str. 122.-125.

¹⁴Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 83.-84.

Najveća prostorija stambenog dijela je bila kuhinja u kojoj se nalazilo otvoreno *ognjišće* koje je ujedno i predstavljalo dušu svake istarske kuće ili *hiže*. Na ognjišću se na vatri pripremala hrana, a oko njega se često sjedilo, pričalo, radilo i provodilo brojne večeri. Za blagdane je to bilo mjesto obreda i običaja, kao što je npr. polaganje panja ili *coka* na badnju večer, kojemu se davalo pomalo od svega jela i pića kako bi iduća god. bila rodna i puna obilja. U nekim krajevima Istre su se kuće naslanjale jedna na drugu kako bi se uštedjelo na zidu.¹⁵ S druge strane, minijature kažuna su danas možda i najpopularniji istarski izvorni suvenir, a često služi i kao nadahnuće mnogim novijim građevinama.

Između Nove godine i blagdana Sveta tri kralja obično su se obilazile kuće, čestitalo se i upućivale su se dobre želje za iduću godinu. Karnevalski dani traju samo od Pusne nedjelje do Pusnog utorka, a u različitim dijelovima Istre se razlikuju i karnevalski običaji te maske. U proljeće je središnji blagdan Uskrs koji također slavi posne obroke na Veliki petak, odlazak na polnoćku, svečani blagdanski ručak, blagoslov hrane te pripremu posebnih kolača poput slatke pince i jajarice, kao i bojanja i darivanja jaja ili pisanica. Također, svaka župa jednom godišnje slavi blagdan svoga sveca zaštitnika, a *samanj* je ujedno i najveća fešta u godini. Tada se održava blagdanska svečana misa, bogati ručak za obitelj i goste, sportska natjecanja u boćanju i ostalim istarskim sportovima te plesna zabava. Kada dođe jesen, zna se da je došlo vrijeme polja, vinograda i radovima koji su dio istarskog načina života od kad se pamti. Vino ima i svoj blagdan koji se zove Martinje ili Martinja te se u to vrijeme prvi put kuša vino iz posljednje berbe. Isto tako se počinje peći rakija te je to razdoblje u godini poznato prema višku vremena koje se koristi za druženje i susretanje.¹⁶

Istrani ili Istrijani kako domaće stanovništvo govori o sebi, još uvijek njeguju narodne igre kao što su boćanje i pljočkanje, i to rade kroz razne udruge i natjecanja. Dok se u boćanju koriste kugle, u pljočkanju se koriste kamene pločice ili pljočke. Cilj igre je, s udaljenosti od 10-ak metara, pljočku baciti što bliže balinu, odnosno manjoj kamenoj pločici. Osim igara, ono što je prepoznatljivo u Istri jest boravak u prirodi i to

¹⁵Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 82.

¹⁶Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 88.-89.

najčešće motivom branja divljih plodova poput šparoga, tartufa ili gljiva, ovisno dakako o razdoblju godine.¹⁷

Ono što je svinjokolja ili kolinje u kontinentalnim dijelovima Hrvatske, to je praščina u Istri. Nekada su praščine bile fešte od toliko velikog značaja da su po važnosti bile u rangu sa svadbama, a isto tako, se nekada svinjama u Istri svakodnevno kuhao bar jedan obrok jer se svinja smatrala gotovo kao članom obitelji.

To je dan kada se zakolje prasac, okupi brojna rodbina i prijatelji te se uz pjesmu i ples prave suhomesnati proizvodi. Budući da je Istra nekada bila izuzetno siromašan kraj i budući da se meso nije jelo svaki dan, već svaki peti ili jednom tjedno, ovi suhomesnati proizvodi bi trebali trajati do iduće godine i do sljedeće praščine. Međutim, toga dana ništa ne smije faliti. Teško je uvijek domaćinima koji moraju praviti prerađevine, a isto tako usluživati goste koji pomažu. Kada se sve zgotovi, onda se tek svi mogu opustiti uz pjesmu, ples i pokoju čašicu više. No, prije dana praščine mora se sve pripremiti i organizirati, pozvati na vrijeme rodbinu i susjede te osigurati pribor, marendu, večeru i vino. Rano ujutro se zapali oganj kako bi voda mogla zakuhati, a dok se to priprema, skupljali bi se ljudi koji će pomoći zaklati svinju i skinuti joj dlaku. Zatim je netko, tko je imao najviše iskustva i talenta za to, rezao svinju, vadio nepotrebne dijelove te ju dijelio na komade. Domaćica kuće tada očisti crijeva kako bi idući dan žene mogle nadvati kobasice. Kada su kobasice gotove, stavljaju se ne nekakav kolac gdje će se sušiti uz pokoju list lovora. Ovo je samo jedan od mnogobrojnih načina na koji se radi praščina, a sve, naravno, ovisi o dijelu Istre budući da je skoro svaka župa imala drugačije načine.¹⁸

Osim mesa, povremeno, kada se upecala, jela se i riba. More, vesla i teška ribarska mreža označavale su bogat ulov, ali i ruke koje su ispucale od soli. No, značilo je i odličan dan za istarskog seljaka i njegovu obitelj budući da su imali priliku jesti nešto što je za ostatak svijeta specijalitet – svježe ulovljenu morsku ribu iz Jadrana.¹⁹

¹⁷ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 79.

¹⁸ Marko Bijažić, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, Pula, 1999. str. 102.-107.

¹⁹ Jadranka Bota, *Čarobna Istra*, Kastav, 2007. str. 17.

2.2. Tradicionalna istarska jela

Istarska se kuhinja temelji na sezonskim jelima te sezonskoj hrani koja je se nudi u određeno doba godine. Presudan utjecaj u istarskoj kuhinji je imalo siromaštvo u kojem se nekada živjelo na području Istre, što je poticalo maštovitost domaćica da od ničega naprave nešto. Na osobitost istarske kuhinje utjecalo je i podneblje koje je razlog zbog čega na ovom području rastu razno povrće, bilje, trave i začini.²⁰

Jela su ovisila o godišnjem dobu, pa je tako za vrijeme proljeća najviše pripremano: fritaje (kajgana); s mladim lukom, s izbojcima, s divljim radičem, s pršutom, s celerom i s gljivama, salate, maneštrice, šparoge, bljušti ili bljušći, leprini, divlji radič, klice češnjaka (puce ili paske), mladi luk i gljive. Također, proljeće je doba kada se more, šuma i polja ponovno pretvaraju u bogate riznice hrane i zdravlja, stoga treba iskoristiti sve blagodati koje ovo doba dariva. Ljeto obiluje povrćem i voćem, ali i mesom i ribom, pa se tako spremaju: riba na gradelama (rešetke od roštilja), sardele pržene i na savor (ukiseljena frigana srdela), buzare (šugo od ribe) i juhe, šuga (umaci) s tjesteninom i okruglicama te salate. Tijekom ovog doba najviše se jede riba i morski plodovi, svježe povrće (mlade cuke, tikvice, merlin, rokula, rajčica), a krumpir se sprema na padelu, u pepelu ili na salatu. Ljeto je vrijeme rajčice, a to znači priprema šalše u jelima, ali i kao zimnicu. Šalša se može jesti i sama sa kruhom, ali i uz njoke, lazanje, paštu, krumpir i još u raznim varijantama u kojima se isprepliće okus rajčice i mediteranskog bilja. Riba i morski plodovi su odigrali veliku ulogu u kuhinjama na obalnim područjima Istre, a najviše se spremaju brodeti ili brudet, rižota, salate, tjestenine i juhe.²¹

Jesen je vrijeme gljiva koje se stapaju sa fritajom i raznim gulašima sa tjesteninom ili palentom. Budući da je to vrijeme lova, pripremaju se i razna jela od zeca, jarebice ili srnetine koja se najčešće spajaju s njokima od krumpira, fužima, krušnim okruglicama ili žličnjacima koji se pripremaju od brašna, vode, jaja i dodataka.²²

Zima je bila rezervirana za jela s ognjišta, a tu je uvijek najveću ulogu odigrala praščina. Zimi se pripremaju maneštre i kupus sa svinjskim mesom i prerađevinama.

²⁰Vesna MedvedecBuršić, *Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska*, Račice, 2010. str. 5.-6.

²¹Isto, str. 9.-39.

²²Isto, str. 61.

Od svinje se koristilo gotovo svaki dio koji se pomno spremalo i obrađivao, da li u svježem ili sušenom stanju. Kupus i repa su se pripremali sa svinjetinom ili kokoškom, slaninom, pancetom, samo s peštom ili na bijelo, s malo domaćega ulja, kuhani, pirjani, svježi, s grahom ili pak tjesteninom. Zimi se često priprema i broskva ili zelje i to na juhu, u maneštri, na padelu, s krumpirima, posuticama, slanim srdelama ili palentom.²³

Naspram slanih jela, u Istri je ograničen broj slastica koji se pripremao. Najveći razlog tome jest što slastice nisu mogle dati ono što su mogle maneštre i palenta – sitost i energiju za rad u polju. Od slastica su se najviše pripremle fritule, kroštule ili hroštule, povetica (savijača od dizanog tijesta s nadjevom od oraha i jabuka), pandišpanj (biskvit od jaja, šećera i brašna), jajarice (Uskršnje pecivo s jajetom), pinca (slatki uskršni kruh), cukerančići (prhko tijesto uvaljano u šećer = cuker), štrudel (štrudla ili savijača) od jabuka, oraha i lješnjaka, breskve, ravioli te prženi krafi (tjestenina punjena sirom) u umaku od oraha. Novije vrijeme je donijelo i puno veći izbor slatkih jela, posebice uz miješanje tradicionalne sa modernom kuhinjom.²⁴



Slika 1. Fritule (okrugle) i kroštule (tanke i drugačke)

Izvor: <https://www.infovodice.com/obavijesti/5492-vodice-dobiva-svoj-festival-fritula-i-krostula-frostulijada.html>, 23. kolovoza 2020.

²³Isto, str. 10.-79.

²⁴Isto, str. 10.

Pekao se, najčešće, crni, miješani kruh ili onaj od kukuruznog brašna, iako danas prevladava bijeli. Ako ga je bilo, jelo ga se sa zadovoljstvom i velikom zahvalnošću, a današnjim razvijenim nutricionističkim znanjima saznaje se da je takav kruh bio i puno zdraviji od bijeloga.²⁵

Tjestenina nosi posebnu titulu u istarskoj kuhinji, a njena specifičnost je to što se u raznim krajevima Istre koriste različiti nazivi za ista jela, poput: makaruni, makarunčići, rezanci, tisto, parenci i zaparenci, žličnjaci i žličnjaki, strunjci, štrunci, štruklji i štruclji, lazanje, žbirići, frkatići, trkanci, pakljuni, posutice, pasutice, fuži koji su ujedno i najpoznatija istarska tjestenina te mnogi drugi.²⁶

Osim sezonskih jela, postoje i ona koja su se jela u svako doba godine, neovisno o godišnjem dobu. Palenta, je nekad bila kao i maneštra, pripremana na gotovo svakodnevnoj bazi, a razlog tome je činjenica da je kukuruzno brašno bilo jedino brašno u kući. Jela se nekoliko puta na tjedan i to za doručak, marendu, ručak ili večeru. Pripremala se od žutog ili bijelog kukuruza koji se mljeo u mlinovima, a zatim se palenta kuhala i po sat vremena kada bi se njen miris raširio po cijelom dvorištu. Jela se zalivena s malo masti i preprženog luka, s čvarcima ili špek, u boljoj varijanti sa šugom od kobasica i ombola, sa šalšom, šugom od kokoške, sa svinjskom utrobom, sa rakovima ili brodetom (brudetom). Kukuruzno brašno se koristilo i kao dodatak raznim juhama i šugu za dobivanje gustoće, ali i jačine kada se radilo o jelu siromašnom namirnicama te za kruh.²⁷

Maneštra je tradicionalno istarsko jelo koje sadrži razno povrće, a može se pripremiti na bezbroj načina. Osnovna pravila maneštre jesu da se uvijek kuha u većem loncu jer se obično jede dva dana kada je ionako bolja drugi dan i jer nije dobro tijekom kuhanja dodavati joj vodu. Najbolje ju je kuhati duže i na slabijoj vatri (3-4 sata). Često, da bi bila gušća, se u nju stavi nekoliko cijelih oguljenih krumpira koji se pri kraju izvade i zgnječe vilicom te se vrate u lonac. Poznati pešt je sastavni dio maneštre i kiselog kupusa, a nekada je on činio jedini mesni dio u tom jelu, budući da se maneštra jela skoro svaki dan dok sa mesom to nije bio slučaj. Pešt se pravi od slanine, češnjaka i peršina, a negdje se dodaje i luk. Svi sastojci se pomiješaju i isjeckaju u jednoličnu masu koja se zatim stavlja u maneštru i daje joj posebne

²⁵Isto, str. 10.

²⁶Isto, str. 9.

²⁷Isto, str. 9.-12.

ukuse. Pešt se uvijek sjeckao nožem, a mnogi i danas tvrde kako je taj način i najbolji. Pešt se može i namazati na raženi ili kukuruzni kruh, a kao dokaz su mnogi ugostiteljski objekti koji upravo njega nude kao specijalitet. Pripremaju se maneštre od koromača, mladog graška, krumpira, stupanog kukuruza, ječma, kupusa ili repe, s domaćim lasanjama (vrsta tjestenine), od slanica, od trava s svinjskim jezikom, od šparoga, od mišjanice (razno divlje bilje i povrće), od slanica i na još stotine drugih načina koje vjerojatno ni knjige nemaju zapisano.²⁸

Od začina se, u istarskoj kuhinji, najčešće upotrebljavaju ružmarin, kadulja i lovor. No, od mediteranskog bilja upotrebljavaju se još i menta, mažuran i bosiljak osobito za jela sa rajčicom. Lovor se koristi uz svinjetinu, suhu i svjež, dok se ružmarin i kadulja koriste u pripremi mesa i šuga te krumpira. Kada se priprema divljač, lovor, kadulja i ružmarin se već stavljaju u tekućinu čija je namjena mekšanje mesa.²⁹

Poznata istarska supa može se svrstati u jela Istre budući da govori o maštovitosti siromašnog seljaka kojem je ovo jelo/piće često bila jedini objed. Istarska supa je oblik jela s pečenim kruhom u bukaleti (zemljani vrč) crnog mladog terana.³⁰

U svakom slučaju, koje god godišnje doba bilo, vidljivo je kako su istarske domaćice, radi neimaštine, morale isprobavati već poznata jela na druge načine koji su u tom trenutku mogli proizvesti zasitno i ukusno jelo. Svako jelo ima pregršt varijanti na koje se može pripremiti, stoga je nemoguće nabrojati ih sve. Tradicionalna istarska kuhinja je dokaz da se svaka namirnica može sljubiti sa drugom, na prvi pogled nemogućom, samo ukoliko se dovoljno koristi mašta i dosjetljivost.

²⁸Isto, str. 11.-21.

²⁹Isto, str. 12.-13.

³⁰Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 245.

3. ISTARSKE MESNE PRERAĐEVINE

Opće je poznato da se svježe meso u neodgovarajućim uvjetima brzo kvari i time postaje neuporabljivo za ljudsku uporabu, pa su ljudi baš iz tog razloga oduvijek tražili načine na koje će uspjeti dulje sačuvati meso od kvarenja. Iako nije poznato u kojem je povijesnom razdoblju čovjek otkrio sol kao konzervans, postoje dokazi koje pokazuju da se posoljeno i na dimu osušeno meso koristilo u prehrani i prije 3000 godina.³¹

Iako je Istra bogata tradicijom, gastronomijom i spojem ta dva pojma, posebnu važnost mora se pridati mesnim prerađevinama na području Istarskog poluotoka. Od davnina se uvijek koristio jedan od najučinkovitijih recepata kod konzerviranja mesa, a to je soljenje i sušenje, i to isključivo svinjskog mesa. Naime, Istra je doživjela veliki preokret što se tiče financijskog statusa u Hrvatskoj. Oduvijek je bila siromašna regija koja je mogla negovati samo one kulture koje su uspijevale i koje nisu bile skupe za održavanje. Iz tog razloga, tematika ovog poglavlja se oslanja na suhomesnate istarske proizvode od svinjskog mesa. Važno je napomenuti da se u današnje vrijeme gastronomija podosta modernizirala, posebice u kontaktu sa turistima, pa iz tog razloga danas postoje i nekada nezamislive prerađevine od koze, ovce, boškarina i tovara (magarca).

3.1. Klanje domaće istarske stoke

Doprema svinja u klaonicu mora biti pažljiva i bez udaraca štapovima ili međusobne borbe svinja. Čak i kada se omame, teške svinje se vješaju tek kada više ne postoji mogućnost da će trzati i poskakivati jer tada nastaju prekinuća krvnih žila i mišićnih vlakana u butovima i leđnim mišićima što dovodi do krvne točke u mesu što je primjetno kod gotovog proizvoda. Ovaj postupak mora imati dobre higijenske uvjete klanja i dobro hlađenje kako bi se pojednostavila i olakšala organizacija rada, a samim time se ubrzava i proces prerade što ujedno poboljšava osnovne uvjete za dobar proizvod. Još je jako važno i pratiti temperaturu mesa te njegovu pH-vrijednost. Ukoliko meso nije crveno, nego blijedo i vodenasto te koje nakon klanja ima pH-

³¹Željko Pavičić, *Domaće kobasice od izrade do jela*, Zagreb, 2004. str. 12.

vrijednost ispod 6,0 ne treba rabiti za trajne suhomesnate proizvode (kulen, pršute, domaće šunke i dr.) zbog loše boje, velikog kala i mogućnosti kvarenja proizvoda. Isto tako, pretjerano tamno i suho meso s povišenom pH-vrijednosti (iznad 6,2) nakon hlađenja podložno je brzom kvarenju i ne rabi se za pršute i domaće šunke.³²

Najprije se meso svinje mora rasjeći i otkoštiti mu polovice imajući na umu da temperatura prostorije u kojoj se to obavlja treba iznositi +10 do +15 °C te da stolovi i pribor za rasijecanje i otkošćavanje moraju biti besprijekorno čisti i higijenski obrađeni kao i ruke te odjeća sjekača. Ovaj postupak se mora odraditi brzo, a meso se mora što prije dovesti u uvjete za cijedenje i usitnjavanje, s obzirom na to da se dobro ohlađeno meso ne smije držati duže od jedan sat rasjekaonici i izvan hladnjaka.³³

Upotrebljava se meso potpuno odraslih svinja koje su dostigle biološku i tehnološku zrelost, a svinje uoči klanja trebaju biti zdrave i odmorne što se može saznati pregledom prije klanja. Također, treba izbjegavati miješanje mesa različitih genotipova i kategorija svinja. Greške koje se mogu pojaviti kod nepravilnog postupanja s mesom jesu: loša boja mesa, loša konzistencija i čvrstina pri narezivanju gotovog proizvoda, mutni presjek (razmazan), plijesni u proizvodu, nestabilnost boje nadjeva i loš okus.³⁴

Naravno, u kućanstvima se ovaj postupak malo razlikuje zbog jednostavno manjka opreme, no iz tog razloga se komad mesa zaklane svinje nosi na testiranje na neke moguće bolesti kako bi ukućani bili sigurni da će mesna prerađevina koju planiraju napraviti biti i sigurna za konzumaciju.

3.2. Prerađevine od svinjskog mesa

Iz prethodne cjeline se da primijetiti kako su mesne prerađevine Istre zasnovane na svinjskom mesu. To ne znači da su prerađevine od neke druge životinje manje cijenjene. Štoviše, drugih, vrednijih životinja je nekada bilo jako malo, pa su se prerađevine radile isključivo od mesa svinje koje je bilo više i koja je bila jeftinija. Iako

³²Antun Petričević, Krsto Benčević i Goran Kušec, *Slavonski domaći kulen i kobasice: II., dopunjeno i izmijenjeno izdanje*, Osijek, 2010. str. 93.-94.

³³Isto, str. 94.

³⁴Isto, str. 95.-96.

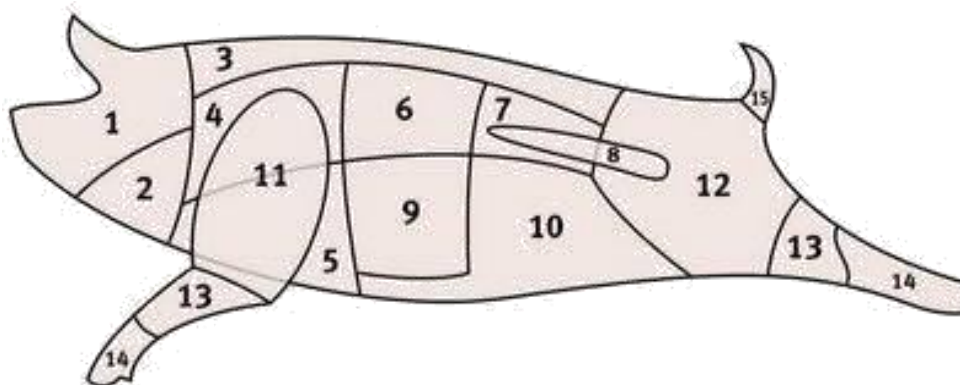
moderna kuhinja pokušava raširiti pojam mesnih prerađevina Istre, ovaj tradicionalan aspekt je dubinski prožeo korijenje, pa se meso i njegova prerada bazira na mesu svinje, posebice u kućanstvima. Ovo je vidljivo kroz istarske kobasice kao primjer mesnih prerađevina. Naime, iako se proizvode kobasice od ovce, divljači, boškarina i tovara, istarske kobasice podrazumijevaju svinju budući da su za razliku od druge stoke (tovar i boškarin), svinje uzgajali za meso. S druge strane, kobasice od boškarina i tovara su jako rijetke jer su ih oduvijek smatrali korisnom stokom koja je prevozila robu, orala njive, vukla teret i/ili davala mlijeko. Stoga se meso takvih životinja konzumiralo tek kod prirodne smrti ili na izmaku njihovih snaga tj. kada stoka nije više mogla raditi jer je bila slaba ili stara. Budući na nekadašnji status Istre kao podosta siromašnog područja, takva radna stoka (boškarin, magarac i konj) je nekada bila znak bogatstva jer su jedan ili dva boškarina radila u cijelom selu bez obzira čiji im je vlasnik, te kada bi uginula, to bi značilo veliku žalost u selu. Tada bi se po selu skupljao novac za novog boškarina tako što bi ljudi davali novac vlasniku, a u zamjenu dobivali meso od već mrtvog boškarina. No, i kada bi se svo meso prodalo, to i dalje nije bilo dovoljno za kupnju novog budući da je tada to bila izrazito cijenjena stoka upravo zato što se od stoke poput krave, magarca i boškarina dobivalo i mlijeko od kojeg su se kasnije radili sirevi kao što su skuta i tvrdi kravljji sir.³⁵

Kada se govori o pravom domaćem istarskom mesu, ono podrazumijeva ne samo stoku sa tog područja, već njen način života i ishrana moraju biti u sklopu domaćeg i tradicionalnog postupanja. Okus mesa ne određuje samo način tretiranja, već i je li se ta svinja hranila *po domaći* i sa hranom koja raste isključivo na tom području. Hranjenje svinja za proizvodnju Istarskog pršuta i drugih suhomesnatih proizvoda zasniva se na repi, bundevi, krumpiru, žitaricama, kukuruzu i drugom bilju, a budući da se svinje često drže i na paši, u njihovoj se prehrani često nađe hrastov žir, različito korijenje, te podzemna plodišta raznih gljiva (gomoljače –tartufi).³⁶

Na sljedećoj slici brojevima su označeni dijelovi svinje. Brojevi označavaju dijelove sljedećih mesnih prerađevina: ledvica – 8, ombolo – 3, špaleta – 11,13,14, panceta – 9, guanciaie – 1, pršut – 12 i 13, kobasice – najčešće 4, 5, 6, 7, 10, lardo i čvarci – od masti po cijeloj svinji.

³⁵Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 9. lipnja 2020.

³⁶Dijana Eterović, *Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta*, Završni rad, Osijek, 2016. str. 5.



Slika 2. Dijelovi svinje

(Izvor: <http://uputespek.blogspot.com/2011/04/svinjetina.html>, 23. srpnja 2020.)

3.2.1. Ledvica

Ova mesna prerađevina poznata je kao svinjski biftek ili lungić, a kao i većina drugog mesa priprema se na sličan način. Meso odleži tri dana u krupnoj soli i lovoru, a nakon ta tri dana izvadi se i očisti se od soli, dobro uvalja u papar te se vješa na sušenje. Veoma je važno kod paprenja da se niti jedna površina mesa ne vidi od papra, budući da se tom tehnikom konzervira meso i štiti od kukaca. Ona se otprilike suši mjesec dana, a najčešće se konzumira suha, narezana i sa domaćim kruhom ispod peke. Većina ljudi u Istri koji su imali domaće pripremljenu ledvicu, davali su je svećeniku kada im je došao blagosloviti kuću.³⁷

³⁷Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 9. lipnja 2020.



Slika 3. Suha i narezana ledvica

(Izvor: <https://www.simic-speck.at/de/online-shop/svinjsko-meso-schweinefleisch/suhi-lungic/schweinefiletspeck/>, 23. srpnja 2020.)

3.2.2. Zarebnjak (ombolo)

Ombolo ili u Istri poznatiji kao zarebnjak ili žlomprt pravi se od svinjskog ramsteka. Meso se odvoji od kosti te se dobro mora očistiti od žilica, opni i viška masnog tkiva, nadalje se stavlja u sanduk sa soli, lovorovim listom i češnjakom gdje stoji tri do pet dana. Nakon što odstoji, dobro se očisti od soli te se uvalja u papar tako da sve površine mesa budu prekrivene paprom kao što je slučaj i sa ledvicom. Meso tada ide na sušenje te je nakon sedam dana spremno za upotrebu, ali se i dalje ne može smatrati sušenim. Takvo polusušeno meso priprema se na *giravolta* način na gradelama ili na tavi uz podlijevanje vinom, dok se sa daljnjim sušenjem mesa dobiva potpuno suho meso koje se takvo i konzumira.³⁸

³⁸Isto, 9. lipnja 2020.



Slika 4. Ombolo ili zarebnjak

(Izvor: <https://uberiovo.hr/proizvod/istarski-ombolo-cca-200-g-zminjski-gusti/>,
23. srpnja 2020.)

3.2.3. Špaleta

Ova mesna prerađevina dobiva se od svinjske plećke. Za razliku od nekih drugih hrvatskih regija, u Istri se koža i masnoća skidaju sa špalette te se tako očišćeno meso stavlja u sanduk sa soli i lovorom na sazrijevanje. Nakon pet dana, meso se izvadi i ide pod prešu gdje se svaki dan postepeno stišće kako bi izgubilo višak vode. Kada preša u potpunosti ispreša meso, meso se stavlja u papar kao što je slučaj sa ledvicom i ombolom. Špaleta se najčešće načinje za vrijeme Uskrsa u krugu obitelji.³⁹

³⁹Isto, 9. lipnja 2020.



Slika 5. Prikaz rezanja špalete

(Izvor: <http://www.regionalexpress.hr/site/more/da-li-znate-to-je-paleta->, 23. srpnja 2020.)

3.2.4. Kobasice

Kada se otkrila sol kao konzervans mesu, tada započinje i proizvodnja prvih kobasica budući da su za to stvoreni uvjeti. Riječ kobasica potječe iz latinskog (salsicius) što znači „pripremljeno soljenjem“, a nakon Homera i njegovog spominjanja kobasica u epu „Odiseja“, i ostali Grci spominju ovu mesnu prerađevinu i pridaju ju važnost u svojim literarnim djelima.⁴⁰

Istarska kobasica je tradicionalna trajna kobasica koja se proizvodi u Istri koristeći tradicionalnu recepturu i tehnologiju. Od sirovine tj. svinje najprije se kolje i obrađuje trup, zatim se hlade svinjske polovice te se rasijecaju, iskoštavaju i odstranjuju suvišne masnoće i vezivna tkiva. Nadalje se meso priprema odnosno konfekcionira, usitnjava i miješa, dodaju se kuhinjska sol i začini, miješa se nadjev, nadijeva se svinjsko tanko crijevo nakon čega se sirove kobasice vješaju. Mora se izjednačiti temperatura nadjeva, fermentacije i sušenja kako bi kobasice mogle fermentirati,

⁴⁰Željko Pavičić, *Domaće kobasice od izrade do jela*, Zagreb, 2004. str. 12.

osušiti se te zrjeti nakon čega se skladište i pakiraju.⁴¹ Najboljim mesom za kobasice se smatraju slanina s leđa i meso plećke, ali rasprave koje se potiču na ovu temu mogu biti beskrajne.⁴²

Neke vrste začina koje se stavljaju u nadjev kobasica imaju antibakterijska svojstva i utječu na trajnost kobasice, a takvi jesu češnjak i papar.⁴³ Ovaj podatak je više bio koristan u povijesti kada su bili lošiji higijenski uvjeti rada kobasica. Danas, Istrani u nadjev ne dodaju suhu mljevenu papriku, a čak su i sa češnjakom oprezni kako ne bi prerastao u prevladavajući okus budući da domaći istarski češnjak ima jaku i specifičnu aromu i okus. Diskretna aroma češnjaka koja se miješa u grubo mljeveno meso za kobasice postiže se tako što se češnjak najprije kuha u vinu zajedno s lovorovim listom te se na kraju procijedi tekućina koja je dobivena dok se komadi češnjaka i lovora bacaju budući da je sve korisno ostalo u vinu.⁴⁴

Svinje većinom imaju „žive vage“ 160-170 kg, radi se o svinjskom mesu II. kategorije (meso plećke, vrata i obresci) i slanina u omjeru 75:25%. Kuhinjska sol zauzima do 1,6%, papar do 0,3% te se ponekad dodaje tučeni papar i lovorovi listovi, a malvazija koja je kuhana sa češnjakom 1,6 – 1,7% te je ovitak od svinjskog tankog crijeva (lat. *intestinum tenue*).⁴⁵

Prerađevina je izduženog oblika i polučvrste konzistencije te dok izvana poprimi smeđu, pa i crvenkastu boju, presjek bude svjetlije do tamnocrvene boje te upravo zato kobasica poprima izgled mozaika zbog komadića mišićnog tkiva crvenkaste boje i masnog tkiva bijele boje. Kobasica je sjajna i glatka, bez šupljina i pukotina, a okus i miris su karakteristični zbog malvazije i češnjaka te je umjereno slana i slabije ili jače ljuta.⁴⁶

⁴¹ Dragan Kovačević, *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica*, Osijek, 2014. str. 224.-225.

⁴² Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 179.

⁴³ Željko Pavičić, *Domaće kobasice od izrade do jela*, Zagreb, 2004. str. 23.

⁴⁴ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 179.

⁴⁵ Isto, str. 226.

⁴⁶ Dragan Kovačević, *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica*, Osijek, 2014. str. 226.



Slika 6. Prikaz Istarske kobasice začinjene lovorovim listom

(Izvor: <https://www.coolinarika.com/recept/istarske-kobasice/>, 23. srpnja 2020.)

3.2.5. Pršut

Istarski pršut je suhomesnati proizvod zaštićen oznakom izvornosti koji se proizvodi od svinjskog buta određenih pasmina svinja koji se obrađuje na specifičan i tradicionalni način. Specifičan je po tome što je to prirodni i zdrav proizvod, bez umjetnih dodataka i aditiva, soljen i sušen na zraku bez dimljenja u prirodnim klimatskim uvjetima Istre. Ovaj autohtoni istarski proizvod jedinstven je u svijetu zbog svoje kvalitete i načina pripreme koji se ne mijenja već stoljećima, a posebna tehnologija pripreme pršuta i mikroklimatski uvjeti rezultiraju vrhunskim proizvodom. Odlikuju ga izrazito crvena boja mesa, bez potkožnog masnog tkiva, te intenzivni okus i miris koji se razlikuje od autohtonih pršuta drugih regija. Za razliku od drugih vrsta hrvatskih pršuta i šunki, Istarski pršut se ne dimi, nego se suši uz pomoć čistog zraka, zbog čega ne sadrži opasne kancerogene sastojke što ga čini još privlačnijim što domaćem, što stranom čovjeku. Obrađeni butovi se sole isključivo sa morskom soli uz pomoć prirodnih začina, a oni jesu papar, ružmarin, lovor i češnjak. Proizvodi se u zimsko vrijeme zbog prvih dana svježije bure te zbog prigodnih temperatura, suši narednih pet, a dozrijeva 12 mjeseci.⁴⁷ Istarski pršut se može proizvoditi samo u unutrašnjosti Istre, točnije barem 12 kilometara udaljeno od

⁴⁷Dijana Eterović, *Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta*, Završni rad, Osijek, 2016. str. 2.

mora. Vjetrovi koji pušu u Istri također pogoduju pravilnom sušenju pršuta. Upravo zbog blage umjereno tople klime i čestih hladnih vjetrova čine unutrašnjost Istre idealnu za proizvodnju ovog suhomesnatog proizvoda.⁴⁸

Nakon rasijecanja trupa, but se odvaja od polovice rezom, a na butu ostaju kosti kukovlja, odnosno bočna, sjedna i preponska kost, a odstranjuje se samo križna kost i repni kralješci. S lateralne (prema površini) i medijalne (prema unutrašnjosti) strane buta skida se koža i potkožno masno tkivo do visine 10-15 cm od skočnog zgloba. Za dio na kojem ostaje koža veže se konop za vješanje, a ovako obrađeni butovi karakteristično su dugi i zatvorene površine. Butovi se sole smjesom morske soli i začina te se nakon soljenja s butova rukom otare višak soli. Slažu se na police na kojima ostaju najmanje 7 dana, a poželjno je da police na kojima odležavaju budu od tradicionalnog materijala, odnosno drva. Temperatura u prostoriji mora biti 0-6 °C. Po završetku faze soljenja započinje faza prešanja koja se može obavljati u istim prostorijama u kojima se provodilo i soljenje. Prešanje traje najmanje 7 dana, a odvija se pod istim mikroklimatskim uvjetima kao i soljenje.⁴⁹

Tijekom faze zrenja potrebno je održavati mikroklimatske uvjete koji će omogućiti rast poželjnih mikroorganizama i obrastanje vanjske površine gljivicama koje Istarskom pršutu daju prepoznatljiv izgled. Plijesni u roku mjesec do mjesec i pol dana počinju obrastati pršute u obliku okruglih kolonija, te ih tijekom nekog vremena gotovo u potpunosti obrastu, nopovršinske plijesni indikatori su pravilnog procesa sušenja i zrenja. Istarski se pršut ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu jer se proizvodi bez nitrita, natrata i dima u kojima ima štetnih, pa čak i kancerogenih sastojaka.⁵⁰

Plasman istarskog pršuta osiguran je u vrhunskim restoranima, hotelima i trgovačkim lancima. Prema zahtjevima suvremenog tržišta i potrošača, pršut se prodaje u komadu, u vakuum pakiranjima, rezan ili u komadima. Zreli pršut blago je slan te ima trajnu punu aromu.⁵¹

⁴⁸Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 50.

⁴⁹Dijana Eterović, *Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta*, Završni rad, Osijek, 2016. str. 6.-7.
⁵⁰Isto, str. 8.

⁵¹Željko Bukvić, Davor Kralik i Zlata Milaković, *Hrvatski autohtoni proizvodi*, Osijek, 2007. str. 87.

3.2.6. Čvarci, mast i lardo

Čvarci i mast

Čvarci su jelo od prženog masnog svinjskog tkiva te se proizvode i pripremaju tako što se masno tkivo reže na kockice duge, široke i debele otprilike 3 cm te se nareže veća količina masnog tkiva. Zatim se stave u hladan lonac te se na laganoj vatri uz konstantno miješanje čeka da se masnoća počne topiti te da se salo kao takvo počne pržiti u vlastitoj masnoći. Gotovi su kada dobiju zlatno smeđu boju. Kada se postigne takva boja, vade se iz masnoće te se protisnu kroz prešu. Odlože se na papirnate ručnike kako bi upili ostatak masnoće. Ona masnoća u kojoj su se čvarci pržili pažljivo se procijedi kako bi sav talog ostao u loncu, te kasnije kada se ohladi služi kao svinjska mast. Ono što je specifično za istarski način proizvodnje čvaraka jest mala količina masnoće u gotovom proizvodu kako bi bili što hrskaviji, dok se, za usporedbu, u kontinentalnim dijelovima Hrvatske, dio masnoće ostavlja u proizvodu što ih čini mekšima i sočnijima.⁵²



Slika 7. Istarski čvarci – hrskaviji i manje masni od slavonskih

(Izvor: <https://glasistrenovine.hr/arhiva-portala/pregled-vijesti/topit-ce-se-cvarci-na-slavonski-samoborski-i-istarski-nacin-520936>, 23. srpnja 2020.)

⁵²Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 10. lipnja 2020.

Lardo

Kao što je slučaj sa čvarcima, lardo se dobiva od svinjskog masnog tkiva. Međutim, razlika je u tome što lardo ne prolazi kroz nikakvu termičku obradu, već se masnoća posoli te se ostavlja u sanduk kako bi pustilo svu svoju vodu. Nakon tri do četiri dana, očisti se od soli, uvalja se u papar (kao ombolo i ledvica) te se suši nekoliko mjeseci. Također, važno je napomenuti još jednu bitnu razliku larda i svinjske masti, a ta je da se lardo isključivo radi od masnog tkiva koje se nalazi uzduž kralježnice svinje. Kuhari ga najčešće koriste kao zamjenu za sol i ulje.⁵³



Slika 8. Lardo

(Izvor: <https://www.mediterraneandirect.co.uk/shop/cured-meats-cheese/italian-cured-lardo/>, 23. srpnja2020.)

⁵³Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 10. lipnja 2020

3.2.7. Panceta i guanciale

Jedina razlika između pancete i guanciale je u dijelovima mesa od kojih se proizvode. Panceta se proizvodi od carskog mesa koje se nalazi na svinjskim rebrima, a guanciale se proizvodi od obrazine koja se nalazi na glavi svinje, međutim u kuharskom svijetu guanciale je puno cjenjenija i kvalitetnija namirnica zbog svoje strukture i slatkoće. Priprema ovih namirnica je potpuno ista, a sastoji se od toga da meso prvo odstoji u soli i lovoru te nakon tri dana ide pod prešu dok se ne izvuče sav višak vode iz njih. Nakon toga se uvaljaju u papar te se suše nekoliko mjeseci, imajući na umu da se panceta suši nešto duže od guanciale. Panceta se, također, može smotati u rolu kad je na pola suha kako bi zadobila drugačiji oblik.⁵⁴



Slika 9. Prikaz Istarske pancete

(Izvor: <http://www.samopozitivno.com/panceta-postaje-zasticena-delicija-smjet-ce-se-prozvoditi-samo-u-cetiri-dalmatinske-zupanije/>, 23. srpnja2020.)

⁵⁴Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 11. lipnja 2020.

3.2.8. Ostale mesne prerađevine

Ovi se proizvodi koriste kao dodatci drugim jelima te se kao takvi ne konzumiraju sami za sebe. Prolaze kroz postupak sušenja kao i ostali dijelovi svinjskog mesa, a najčešće se dodaju u maneštre, razna variva, umake i pečenja. Jezik, kao zasebna namirnica može se pojedinačno kuhati i tako pripremljen najčešće se dodaje u razne salate ili se jede zasebno.⁵⁵

3.2.9. Ostali dijelovi

Ovi dijelovi se ne mogu konzervirati solju i sušenjem budući da se radi o organima, pa samim time, tehnički gledano, ne spadaju u prerađevine svinjskog mesa. Međutim, tradicionalno se već godinama koriste, posebice za vrijeme prašćine kada su svježi. Jetrica se najčešće jede za vrijeme prašćine, dok se srce konzumira u kvalitetnijim restoranima kao hladno ili toplo predjelo gdje se dugim kuhanjem na niskim temperaturama izvlači željezo iz njega kako ne bi naštetilo okusu. Ovaj proces pokreće činjenica da kroz srce prolazi krv koja vrvi željezom. Srce se najčešće priprema na salatu ili kao pašteta, dok se pluća najviše pripravljaju na gulaš (šugo).⁵⁶

⁵⁵Isto, 11. lipnja 2020

⁵⁶Isto, 11. lipnja 2020

4. JELA OD MESNIH PRERAĐEVINA

Ledvica

Ledvica se jede suha, bez ikakve termičke obrade. Stoga ona je spremna za upotrebu čim se nareže.⁵⁷

Ombolo

Prije nego što postane potpuno suh, ombolo se termički obrađuje na više načina. Jedan od tih načina je *giravolta* na roštilju, ombolo u umaku od bijelog vina i češnjaka i ombolo sa kiselim kupusom (sl. 9). Kod zadnjeg jela ombolo se kuha u kiselom kupusu, dok se u drugom jelu najprije ombolo zapeče sa jedne i sa druge strane, zatim se doda jedan režanj češnjaka u komadu dok ne dobije zlatno-žutu koru te se zalije sa bijelim vinom. Nakon što se vino malo ukuha, ombolo je gotov za posluživanje. Za vrijeme prašćine, dok se tradicijski peku ombolo i kobasice, domaćin i njegovi gosti uživaju u okusima istarske supe.⁵⁸



Slika 10. Ombolo sa kiselim kupusom

(Izvor: <https://www.pula-online.com/article.php?id=377>, 23. srpnja2020.)

⁵⁷ Isto, 11. lipnja 2020.

⁵⁸ Isto, 11. lipnja 2020.

Špaleta

Kada se špaleta započne rezati, prvi dio sa jedne i druge strane je suh te se jede kao takav, a sve bliže kosti meso je više sirovo te ga je potrebno termički obraditi (giravolta način). Kost od špaleta koja ostane kada se meso pojede, koristi se za istarsko tradicionalno jelo zvano maneštra, također u kiselom kupusu i sličnim jelima.⁵⁹

Kobasice

Kobasice se u oštarijama (konobama) nude kratko sušene, podimljene i sve do potpuno suhih koje se režu na fete (kriške) i poslužuju kao predjelo. Za gradele su namijenjene polusirove kobasice koje još imaju dovoljno vode u sebi koju gube tijekom pečenja, dok bi se suhe kobasice kroz takav način pripremanja presušile. Cvrčanje kobasica na gradelama na otvorenom ognjištu atrakcija je samo po sebi, ali isto tako neki više vole kada se one preprže i podlijevaju vinom, i to teranom. Također, nerijetko će se kobasice, kao i ombolo, pronaći u fritajama.⁶⁰

Najčešće se koriste kao glavno jelo i to u sljedećim mogućim oblicima: pečena kobasica, kobasica u vinu, kobasica na žaru, maneštra sa kobasicom te kiseli kupus sa kobasicom. Uz spremljenu kobasicu nerijetko se za piće koristi istarska supa. Međutim, kobasica se sve više u ugostiteljskim objektima viših kategorija spravlja kao moderno jelo u obliku kobasice sa bijelom čokoladom i batuda (način rezanja – šljunak/sitne kockice) od kobasice. Batuda od kobasice se radi od polusuhe kobasice koja se reže na otprilike jednake veoma sitne kockice koje se dodaju na već izdinstani luk, a kada se malo termički obradi doda se sitno sjeckana sušena rajčica te se, na posljetku, sve zalije bijelim vinom. Kada se vino ukuha, jelo je spremno za posluživanje kod kojega se najčešće koristi *potage* od krumpira.⁶¹

Također, postoji još mnogo raznih načina na koji se istarska kobasica može pripremiti u svrhu predjela, a neki od njih jesu: omlet s kobasicama, pecivo s kobasicama,

⁵⁹ Isto, 11. lipnja 2020.

⁶⁰ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 179.

⁶¹ Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 11. lipnja 2020.

zapečene kobasice s povrćem, palačinka od kobasica, rižoto od kobasica, savijača od kobasica i gljiva te savijača od kobasica i kupusa. Od juha može se pripremiti zimsko juha, juha od kobasica i mahuna (fažoleta), juha s okruglicama od kobasica te razne juhe svjetskih utjecaja (američka, meksička, talijanska). Kobasica se može raditi i na salatu i to uz luk, pikantne dodatke ili pak krumpir. Kao glavno jelo kobasica se često nađe na raznim *pizzama*, u gulašima, složencima te uz priloge od krumpira ili povrća, a isto tako se ne smije izostaviti priprema kobasica na roštilju.⁶²

Pršut

Kada je pršut spreman za rezanje, ono se čini isključivo nožem, a ne strojem.⁶³ Takav, stari pršut poslužuje se tanko narezan kao predjelo uz ovčji ili kozji sir, masline, crno vino i topli domaći kruh. Osim toga, jedna od najpoznatijih kombinacija jest pršut s dinjom čiji se okusi, za mnoge ljude, izuzetno dobro sljubljuju.

Osim što se pršut koristi kao samostalno hladno predjelo uz neke dodatke, njegove arome su poželjne i u nekim jelima kojima služi kao dodatak ili začim, a jedno od takvih jela jest fritaja. Također, može se koristiti u polusirovom izdanju (tzv. mladi pršut) te se u tom slučaju reže na deblje fete koje se kratko preprže s obje strane na maslinovom ulju (*giravolta*) te se sve zajedno podlijeva bijelim suhim vinom. Ovaj način pripreme je najčešće korišten kada je korisnik previše nestrpljiv kako bi čekao da pršut sazrije, a neki tvrde da je pravi istarski pršut spreman za uporabu tek nakon dvije ili tri godine odležavanja, no o ukusima se ne raspravlja. S druge strane, uglavnom svi se slažu oko kosti pršuta koja svojom aromom obogati svaku maneštru i poboljša njen okus.⁶⁴

⁶² Željko Pavičić, *Domaće kobasice od izrade do jela*, Zagreb, 2004. str. 132.-188.

⁶³ Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 243.

⁶⁴ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjšina, Puljšina, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 179.

Lardo i mast

Kao što se već navelo, lardo se koristi kao dodatak jelima, pa tako u modernoj kuhinji postoji filet strijelke sa lardom i pireom od pečenog celera, dok se u tradicionalnoj kuhinji lardo više koristi za mesna jela, kao što su lardo sa svinjskim vratom na žaru i krumpirom pod lugom. Također, lardo je jako važan jer se od njega izrađuje pešt (lardo, istarski crveni češnjak te malo tekućine od jela koji se priprema – sve se usitni dok ne poprimi teksturu paštete) koji služi kao neizbježan dodatak tradicionalnim jelima kao što su maneštra, kiseli kupus, a čak se i maže na kruh te se jede takav. U bogatijim obiteljima se u prošlosti lardo koristio za podmazivanje roštilja.⁶⁵

Svinjska mast se nekada najviše koristila kao dodatak jelima prilikom pečenja, prženja, dinstanja ili kao dodatak kruhu umjesto ulja ili maslaca.⁶⁶

Panceta i guanciale

U tradicionalnoj kuhinji najčešće su se konzumirale suhe, dok se u modernoj kuhinji koriste kao zamjena za sol ili dodatak drugim jelima, kao što su čips od pancete, pileća rolada punjena pancetom, razna jela sa tjesteninom i rižom. Kao primjer jela sa tjesteninom i pancetom mogu se uzeti pljukanci pesto (od bosiljka) panceta, a kao primjer jela sa guanciale tu je luk pečen u soli koji se kasnije očisti, prereže na pola te se na kraju zapeče sa komadom guanciale na vrhu.⁶⁷

⁶⁵ Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 11. lipnja 2020.

⁶⁶ Isto, 11. lipnja 2020.

⁶⁷ Isto, 11. lipnja 2020.

5. VALORIZACIJA ISTARSKIH MESNIH PRERAĐEVINA PUTEM MANIFESTACIJA

Danas, jednoj od važnijih aktivnosti prezentacije i prepoznatljivosti nekog područja pripada znanje i vještine na području kulinarne prehrane. Ritual prehranjevanja ne čini više isključivo fiziološka potreba, već nju premašuju socijalni i kulturni značaj koji hrana predstavlja za zajednicu, ali i pojedinca. U današnjem vremenu, prehrana je usko povezana s kulinarom priredbama na kojima se prikazuju tradicionalni specijaliteti najčešće regionalne i lokalne sredine s ciljem promocije nekog područja. Također, svemu tome prethodi činjenica da je uključivanje baštine u turizam početkom stoljeća postala najbrže rastuća turistička djelatnost. Također, kulturna baština, a u ovom slučaju njen veliki dio tj. kulinarstvo, predstavlja snažan turistički motiv, ali i ono još važnije – kulturni kapital nekog mjesta. Ciljne skupine koje privlači taj snažan motiv jesu ljubitelji kulinarskih specijaliteta, ljubitelji Istre i njenih proizvoda, izletnici, posjetitelji, turisti, lokalno stanovništvo, poznavatelji određenih proizvoda poput vina i maslinova ulja, ponuđači usluga, ali i svi drugi prolaznici koji nesvjesno sudjeluju u širenju znanja, očuvanju tradicije te razvoju Istre.⁶⁸

Suvremene gastronomske priredbe ili manifestacije su događaji koji su organizirani s ciljem predstavljanja i promocije grada te njegove kulinarne kulture u koji se uključuju i stručna ocjenjivanja te prodaja lokalnih proizvoda i/ili jela. One su prilagođene godišnjem dobu izvedbe, pa tako ponuda jela ovisi o osnovnom sastojku koji ovisi o kalendarskoj godini.⁶⁹

Glavni ciljevi, osim promocije kulture i tradicije Istre, jesu povećanje opsega turističkog prometa, povećanje potrošnje, poboljšanje prepoznatljivosti Istre kao turističke destinacije i to posebice izvan glavne turističke sezone, povezivanje sudionika te povećanje kvaliteta usluga na području županije.⁷⁰

⁶⁸ Aleksander Panjek, *Istarski praznik: prošlost, sadašnjost, autentičnost: „šagre“ i narodni praznici u sjevernoj Istri*, Koper, 2012. str. 63.-68.

⁶⁹ Isto, str. 67.

⁷⁰ Isto, str. 68.

5.1. Sajam pršuta u Tinjanu

Na internacionalnom sajmu pršuta u Tinjanu, trećeg vikenda u listopadu, u općini koja se proglasila općinom pršuta, se u tri dana okupi oko 30.000 posjetitelja. Tijekom trodnevne manifestacije proda se ili pojede više stotina pršuta iz svih regija. Velika posjećenost i dobra prodaja glavni su razlozi zbog kojih je interes izlagača za sudjelovanje na sajmu iz godine u godinu sve veći. Osim hrvatskih pršutara, na sajam dolaze i pršutari iz Italije, Slovenije, Njemačke, Austrije, Mađarske, Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore te Španjolske. Može se kušati više od trideset vrsta pršuta, a svaki je poseban s obzirom na geografsko porijeklo te ima svoju specifičnost i unikatnu notu mirisa i okusa. Također, kako se s pršutom izvrsno sljubljuje sir i vino u ponudi su uvijek i ovi proizvodi, posebice na vanjskom dijelu sajma. Isto tako, osim sajamskog prostora, od nedavno se manifestira i „Gastro show“ koji je svoju premijeru imao 2019. godine.⁷¹

ISAP je najveća gastronomska manifestacija na Istarskom poluotoku koja je međunarodno poznata po specifičnosti svoga sadržaja, a organizatori svake godine podižu ljestvicu kada su u pitanju kvaliteta manifestacije, kao i raznolikost događanja.⁷² U nastavku je opisano kako je to izgledalo 2019. godine.

Od sadržaja tu je bila jednosatna radionica koja prikazuje kako pravilno kušati pršut, na koje arome, mirise i okuse obratiti pažnju te s kojim vinima je najbolje slagati aromu pršuta, no uz edukativni, održao se i sportsko-rekreativni program za cijelu obitelj. Pješačenje ISAP „Preko brežine“ je bio aktivan i zabavan način na koji se može provesti dan u prirodi središnje Istre. Kako bi svi uzrasti mogli uživati u zdravom životu i istarskoj prirodi, pješačenje je bilo osmišljeno po laganoj, kružnoj stazi duljine 11,5 kilometara, a kotizacija je uključivala okrepju, topli obrok na cilju, ulaznicu za ISAP te sportsku animaciju i stručno vodstvo. Istoga dana organizirala se rekreativna biciklijada „Od lokve do lokve“. Sadržavalo je 25 kilometara dugu stazu koja povezuje stare tinjanske lokve, a kotizacija je uključivala ručak, okrepju na stazi

⁷¹ Hrvatska turistička zajednica, *Internationalni sajam pršuta – Tinjan*, <https://croatia.hr/hr-HR/Aktivnosti-i-atrakcije/Događanja/NewEvents/internationalni-sajam-prsuta-tinjan>, 17. kolovoza 2020.

⁷² Istra Terra Magica, *Sajam pršuta u Tinjanu*, <https://www.istriaterramagica.eu/scena/eventi/sajam-prsuta-u-tinjanu-uz-gastro-delicije-sport-i-koncerte-jelene-rozge-zeljka-joksimovica-i-gustafa/>, 17. kolovoza 2020.

te besplatan ulaz na tri dana sajma. Avanturistička poslastica slijedila je tjedan dana kasnije kada započinje obiteljska timska utrka "Drugi lov na istarski pršut". Zamišljena je tako da prijavljeni timovi, koristeći kartu Tinjana, pronađu kontrolne točke te točno riješe sve kreativne i zabavne zadatke na koje će nailaziti na svome putu lova na blago. Svi timovi na početku utrke dobivaju prigodnu vrećicu s blagom, a najbolji tim ima priliku uloviti i najvrjednije blago – istarski pršut. Za one koji su se odlučili za otkrivanje istarske tradicije kroz zalogaj i gutljaj, vodila se degustacija "Pršut i vino by Gustus" u Kući istarskog pršuta u Tinjanu. Moglo se naučiti, primjerice, što istarski pršut razlikuje od ostalih hrvatskih i europskih pršuta, ali i zašto su šampioni ove vrsne delicije toliko posebni.⁷³

Općini Tinjan i Internacionalnom sajmu pršuta Tinjan dodijeljeno je priznanje Zlatna koza- Capra d'oro 2019. u kategoriji događaja, a potkategoriji *gourmet* za organizaciju manifestacije 13. ISAP - Internacionalni sajam pršuta. Riječ je o nagradi koja se od 1994. dodjeljuje pojedincu ili grupi za izuzetan doprinos na području marketinških aktivnosti u turizmu Istre, posebice kada se radi o unapređenju proizvoda i turističkoj promociji za aktivnosti, proizvode i projekte Istre.⁷⁴

5.2. Vodnjanska špaleta

Već osam godina zaredom u Vodnjanu se organizira manifestacija na Uskršnji ponedjeljak pod nazivom Vodnjanska Špaleta (Spaleta Dignanese). Proces spravljanja špaleta na ovoj manifestaciji je samo jednom okretanje špaleta tj. *giravolta* na domaćem maslinovom ulju kako se nekad na Vazan (Uskrs) radilo. Uz špaletu, kao obavezan popratni sadržaj ide i vino. Manifestacija se održava na Stanciji Buršić od 13:00 sati pa sve do večernjih sati kada gosti dolaze uživati u tradicionalnim receptima, u sajmu autohtonih proizvoda, turniru u pljočkanju, dječjem kutku koji zaintrigira one najmlađe te utrci „Teći,isti,piti – RUN 4 HAM“.⁷⁵

Kako svaka prerađevina ima svoje vrijeme, tako je i vrijeme Uskrsa uvijek bilo rezervirano za špaletu i upravo se iz toga razloga ona i njena vrijednost obilježavaju

⁷³Isto.

⁷⁴Općina Tinjan, *Isap novosti*, <https://tinjan.hr/hr/isap>, 17. kolovoza 2020.

⁷⁵Grad Vodnjan, *Vodnjanska špaleta*, <https://www.vodnjan.hr/hr/manifestacije/vodnjanska-spaleta---spaleta-dignanese>, 15. kolovoza 2020.

u vrijeme ove manifestacije. Razlog iz kojega se ona uvijek načinjala za vrijeme Uskrsa jest zato što se, od kada se kolju svinje u zimskim mjesecima, ona suši sve do uskršnjih dana.⁷⁶ Uz zaštitu izvornosti pršuta, Udruga proizvođača istarskog pršuta se trudi zaštititi špaletu kao i ostale suhomesnate proizvode Istre, a kroz ovakvu manifestaciju se vrši promocija plećke ili špalete kao važnog dijela svinje i važnog dijela istarske tradicije.

5.3. S klobasicom u Europu

U Općini Sveti Petar u Šumi se svake godine organizira međunarodna manifestacija *S klobasicom u Europu* gdje se okuplja velik broj izlagača, ali i ljubitelja suhomesnatih proizvoda. Sajam je 2017. godine nagrađen zlatnom poveljom Suncokret ruralnog turizma Hrvatske. Ovom manifestacijom se ova općina želi pretvoriti u općinu Istarskih kobasica. Okupljaju se proizvođači i potiče se proizvodnja i prodaja tradicionalnih kobasičarskih proizvoda Istre, a gastronomski asortiman upotpunjuju proizvođačima sireva, vina, rakija, prerađevina od voća i povrća te proizvoda ekološke poljoprivrede. Na manifestaciji se nađe i preko 100 izlagača, provodi se nacionalno ocjenjivanje u četiri kategorije, a 2016. godine se manifestacija uspjela povezati sa 11 partnera – 6 međunarodnih i 5 nacionalnih. Na ovom događaju povezuju se OPG-ovci i proizvođači iz čitave Hrvatske koji kroz ovu platformu prezentiraju i promoviraju svoj rad i tradiciju.⁷⁷

Sajam "S klobasicom u Europu" od 2013. godine organizira općina Sveti Petar u Šumi u suradnji s Istarskom županijom, Turističkom zajednicom središnje Istre i Udrugom senzornih analitičara Gustus iz Pazina, čija stručna komisija provodi ocjenjivanje na sajmu. Kao što je slučaj i sa špaletom, za istarsku kobasicu pokrenuta je inicijativa za zaštitu geografskog porijekla. Smisao je sačuvati

⁷⁶Kazivač: Ivan Peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 11. lipnja 2020.

⁷⁷Boje zemlje, *Međunarodni sajam kobasica S klobasicom u Europu*, <https://www.bojezemlje.hr/manifestacije/međunarodni-sajam-kobasica-s-klobasicom-u-europu/>, 16. kolovoza 2020.

tradicionalne recepture i prikazati sve kvalitete Istarske kobasice kroz njezinu zaštitu.⁷⁸

U planu je da Sveti Petar u Šumi dobije i prvu hrvatsku Kuća od klobasic koja bi koristila u svrhu društvenog doma, a trebala bi imati prostor za degustaciju, senzorni laboratorij, kuhinju i mali muzej koji bi se cijele godine koristio za projekte tradicionalnih proizvoda vezanih uz kobasice, ali bi služio i domaćem stanovništvu, udrugama i mladima. Kroz taj projekt, još više bi se razvijala gastronomska scena te bi se organizirale predavanja, edukacije i savjetovanja. Od 2019. godine sajam S klobasicom u Europe dobiva i ljetno noćno izdanje koje se održalo krajem kolovoza pod imenom „Okusi hrvatskog sela“.⁷⁹

5.4. Manifestacije u usponu

Dakako, u Istri se organiziraju i druge mnogobrojne manifestacije koje promoviraju mesne prerađevine, ali i ostale gastronomske užitke ove županije. U nastavku su prema mjesecima navedene manifestacije koje svojim postojanjem direktno ili indirektno promoviraju istarske mesne prerađevine.

U siječnju se u Puli tradicionalno organizira „Ucvirkfest“ na pulskoj tržnici koji posjetiteljima nudi priliku kušanja starih istarskih jela od čvaraka (ucvirki, žmari, črčki). Pod mišlju da je čvarak začetnik svih suhomesnatih proizvoda, prilikom ove manifestacije podijeli se preko 500 obroka. Također, u Tinjanu se organizira manifestacija „Najbolji je istarski odrezak“ koji se sastoji od prezentacije i ocjenjivanja istarskih suhih narezaka u kojega se najčešće ubrajaju pršut, kobasice, ombolo i panceta. Tijekom veljače se u Marušićima organizira „Luganigada“, odnosno natjecanje u pripremi istarskih kobasica (luganiga). Ovo je ujedno i jedna od najdugovječnijih istarskih gastronomskih manifestacija, a radi se o natjecanju i proglašenju najboljih kobasičara s gornje Bujštine nakon čega slijedi spravljanje

⁷⁸Ministarstvo poljoprivrede, *Ministrica Vučković otvorila sajam „S klobasicom u EU 2019.“*, <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/ministrica-vuckovic-otvorila-sajam-s-klobasicom-u-eu-2019/2590>, 16. kolovoza 2020.

⁷⁹Boje zemlje, *Međunarodni sajam kobasica S klobasicom u Europu*, <https://www.bojzemlje.hr/manifestacije/međunarodni-sajam-kobasica-s-klobasicom-u-europu/>, 16. kolovoza 2020.

velike fritaje s kobasicama. Kasnije se manifestacija proširila i to na način da se spravljaju jela koja u svojoj bazi imaju istarsku kobasicu (maneštra s kobasicama, šugo s palentom, kiseli kupus... itd.), no ona nije natjecateljskog karaktera. Isto tako, veljača je vrijeme za „Feštu od kobasic“ u Premanturi koja kroz razna jela od kobasica (kobasice u vinu, na gradelama, u fritaji, s kupusom, suhe kobasice) pokušava promovirati domaću kuhinju u zimskim mjesecima. U rujnu se u Buzetu obilježava „Magistrala domaćih gastro-delicija“ te se u sklopu nje prezentiraju jela u sklopu Subotine po starinski. Ulice i trгови stare jezgre Buzeta prikazuju prošla vremena kroz mirise maneštre, fuža, sira, jela od tartufa, ali i ombola te kobasica. Stari grad tada postaje muzej običaja i tradicijskih obrta, igara, mužikanata i tradicionalnih starinskih jela.⁸⁰

Osim manifestacija koje promoviraju istarske mesne prerađevine i jela od istih, postoje i one koje promoviraju istarsku kuhinju i gastronomiju Istre na generalnom planu te su u nastavku navedene također prema mjesecima u godini.

U veljači se u Pazinu organiziraju „Dani meda“ tijekom kojih udruga pčelara iz Pazina i Turistička zajednica središnje Istre organiziraju dvodnevne susrete pčelara uz stručna predavanja. Svoje proizvode izlažu, uz pčelare iz Hrvatske, i pčelari iz susjednih zemalja što ovoj manifestaciji daje internacionalni karakter. Tijekom ožujka U Krasici se organizira dvodnevni susret „Oleum Olivarum“ na kojem se okuplja više od stotinu maslinara. Osim što ocjenjivački sud proglašava najbolja ekstra djevičanska maslinova ulja, tijekom manifestacije se održava i likovni natječaj kojime se okupljaju likovni umjetnici koji stvaraju na temu masline i na taj način se spajaju likovna umjetnost, gastronomija i tradicija.⁸¹

Travanj je ponajviše rezerviran za šparoge, pa se tako u Umagu organizira „Zlatna šparuga“; odnosno međunarodno natjecanje na kojem se ugostitelji natječu u spravljanju jela od divljih šparoga i to prema receptima tzv. visoke kuhinje, u Kaštelu se organizira „Šparugada“; odnosno natjecanje u spremanju jela od šparoga u povodu pučke fešte Ottava, a nagrade dobiva i berač koji je ubrao najviše šparoga, ali i onaj koji je ubrao najdužu šparogu dobiva itekako vrijednu nagradu – špaletu. U

⁸⁰Vesna Medvedec Buršić, *Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska*, Račice, 2010. str.168.-192.

⁸¹Isto, str. 171.

Kršanu se odvija „Cesta šparuga“, odnosno pripremanje specijaliteta od šparuga ubranih po Plominskoj gori, od Kršana, preko Plomina do Brseča, dok se u Bujama održavaju „Dani istarske šparuge“ kada se tijekom čitavog mjeseca u restoranima i konobama na području Umaga, Novigrada, Brtonigle i Buja poslužuju razna jela od šparoga. Osim šparoga, putem manifestacije „Smrčkijada“ obilježavaju se i gljive, odnosno jedinstvena gljiva smrčka (spunjol, marohlin) koju više stotina gljivara tijekom ove manifestacije traži od Savudrije, do Tara i Vabriga. Ocjenjuje se najveća gljiva, najljepša gljiva, najveći broj pronađenih gljiva i najatraktivniji gljivarski štap. S druge strane, u Fažani se tijekom travnja održava manifestacija „Fažanski gušti i delicije“ koja prezentira ponudu istarskih delicija proljeća i jeseni kao što su rakovi, dagnje, šparuge, maneštra, fuži, njoki, pljukanci i druge. Ova manifestacija je jedna od onih koje se održavaju tijekom sezone, predsezone i posezone u Fažani. Osim gastronomske, tijekom travnja je razvijena i enološka ponuda i to u Gračišću pod manifestacijom „Smotra vina središnje Istre“ kada vinari prezentiraju vina središnje Istre koja se kasnije ocjenjuju, a na smotru dođe na tisuće ljudi iz Istre i Kvarnera. Osim Gračišća, i Vodnjan zna organizirati enološku manifestaciju, no ovoga puta u kombinaciji s maslinovim uljem po čemu je Vodnjan i oduvijek poznat. „Smotra vina južne Istre i Smotra ekstra djevičanskog maslinovog ulja“ je jedna od najstarijih smotri vina i ulja u Istri, a spoj vina i ulja jednostavno je rješenje kada se Vodnjanština može pohvaliti kvalitetnim i svjetski priznatim maslinovim uljima.⁸²

Svibanj označava početak ljetne sezone što se može i prepoznati po broju manifestacija rezerviranim za taj i sljedeće mjesec. U Rovinju se kroz „Rovinski festival delicija“ na gradskoj rivi predstavljaju proizvođači pršuta, sira, maslinova ulja, vina, likera i rakije, kruha, pekarskih proizvoda, tjestenine, aromatičnog bilja, proizvoda od gljiva te ribljih i mesnih specijaliteta. U Fažani se ide korak naprijed te se spaja škola sa manifestacijom kroz „Školu soljenja srdela“ kada brojne ekipe na rivi uče kako soliti najpoznatiju plavu ribu, a mentori suiskusni fažanski ribari. Također, ovo je jedina škola soljenja srdela na Jadranu, a temelji se na nekadašnjoj tvornici za soljenje te bogatoj floti ribarskih brodova koji su smješteni u Fažani. Sa sličnom namjerom, u Vabrigi, organizira se „Fešta od sarduna“ koje je pokrenuta u svrhu očuvanja tradicije u mjestu gdje se nekada živjelo od ribarstva. Dovoljno je reći

⁸²Isto, str. 172.-175.

da se ovdje osnovala prva ribarska zadruga u Istri, a tradicija soljenja sarduna (inćuna) se prenosila s generacije na generaciju. U Pješčanoj uvali organizira se „Dan rakovica“ ili fešta od „raki na kraški“ što obilježava stari premanturski način pripremanja rakova. Žminj organizira „Dane sira“ u kojima se, između ostalog, nude lokalni specijaliteti poput; skute, svježeg polutvrđog i suhog sira s dodatcima, ravijola, torte od sira i krumpira, fuža s kremom od sira i tartufa te labinskih krafi. Zatim, potrebno je istaknuti „Vinistru“ kao vodeću izložbu vina u Istri i Hrvatskoj te mjesto okupljanja kušača, proizvođača, struke i novinara te svih važnih na vinskom području. Ovo je smotra vrhunskih vina, ali i maslina, rakija te vinarske opreme. U sklopu ove smotre, održava se i „Svijet malvazije“, odnosno međunarodno natjecanje proizvođača malvazije gdje pravo sudjelovanja imaju malvazije iz cijeloga svijeta.⁸³

U lipnju se u Gračišću održavaju „Dani istarske maneštre“, a u Fažani čiji je simbol srdela „More na stolu“ gdje se spremaju specijaliteti od srdela: srdele na savor, pohane, marinada, slane srdele, pašeta, salata od srdela i rajčica, pašta sa srdelama, na gradelama, pikantni namaz. U Puli se održava „Istrafest na Giardinima“ kada se nude proizvodi vinara, maslinara, medara i ugostitelja, u Brtonigli „Fešta istarske malvazije“ koja je ujedno i jedna od najstarijih manifestacija na područjima Istre, u Rapcu „Ca su kuhale naše noni“ gdje lokalni ugostitelji pripremaju domaće delicije, u Skitači „Smotra vina istočne Istre“, dok se u Novigradu održava manifestacija „Novigradske kapešante“ kojom se obilježavaju Jakobove kapice kroz gastronomsku manifestaciju na gradskoj rivi.⁸⁴

Srpanj vrvi gastronomskim manifestacijama kao što su „Fešta od kužine“ u Fažani gdje se kuhaju razne vrste maneštre, „Fešta od bobića“ u Babićima prilikom koje se natječu u kuhanju maneštre od bobića (mladog kukuruza), „Rimski Valbandon“ u Valbandonu kroz koju se prezentira rimska povijest Fažane, rimske vile, uljare, tvornice amfora te jela po receptima Rimljana. Nadalje, u Vodnjanu se organizira „Slatko ljeto“ kada se mogu degustirati vodnjanske slastice poput bumbarških fritula i torti, kroštula, kruha s grožđem i tvrdih medenjaka (*pampagnachi*), u Medulinu „Brodet cup“ u sklopu Medulinke noći, u Kršanu „Krafifest“ kojeg obilježava natjecanje u pripremanju krafi na razne načine, u Funčićima „Festival od pulaštri“, odnosno manifestacija s jelima od pileta (pulaštra, pjetlića, pilića) gdje se i bira

⁸³Isto, str. 176.-179.

⁸⁴Isto, str. 180.-183.

najljepši pulaštar, u Umagu „Fešta od rajčica“, u Kašteliru „Gramperijada“ ili fešta od krumpira u kojoj se vodi i natjecanje u brzom guljenju krumpira te se u Momjanu organizira „U carstvu muškata“ budući da je Muškat momjanski najpoznatiji muškat u Istri.⁸⁵

Za vrijeme kolovoza, u Vižinadi se organizira festival istarskih slastica „Slatka Istra“, u Fažani već tradicionalna „Fešta od srdela“, u Vabrigi „Fešta od pedomi“ kada se ova školjka (dagnje, pedoce ili pedomi) preiprema na buzaru, u Galizani „Fešta od puži“ koju predvodi poznato jelo puževi u šugu s palentom, u Barbanu „Fešta od smokve i smokvenjaka“ gdje se predstavljaju proizvodi od smokava, u Žminju fešta od vrste tjestenine makaruna - „Makarunada“, u Vodnjanu natjecanje u pripremanju palente s umacima „Polentacup“ te „Apicijeva žlica“ u Umagu koja predstavlja natjecanje u kuhanju u sklopu festivala antike.⁸⁶

Tijekom rujna manifestira se „Dani smokve“ u Medulinu kada se prezentiraju jela poput; salate od sipe i smokve, pršut sa smokvama te lisnato tijesto s gorgonzolom i smokvama. U Fažani se održava „Fažanafest“ tradicionalno njegujući plavu ribu i jela u kojima ona igra glavnu ulogu, u Valbandonu se ekipe na rivi natječu u pripremanju jela ispod čripnje ili peke pod manifestacijom „Valbandon spod čripnje“, u Livadama „Tuberfest“ obilježava dane istarskog tartufa, u Savudriji se izvodi natjecanje u pripremanju brodeta „Zlatna traverša“ te se u Bujama organizira „Praznik grožđa“ tj. trodnevna manifestacija koja je posvećena sjećanjima na jesenske radove u polju, berbu i preradu grožđa.⁸⁷

U listopadu na području Savudrije, Novigrada i Umaga čitav mjesec traje revija jela od ribe lista (švoja) pod nazivom „Zlatna švoja“, Hum ili grad biskeje domaćin jedinoj specijaliziranoj smotri istarske žestice „Domaća rakija je naša medežija“, u Kaldiru se odvija festival voćarskih proizvoda pod nazivom „Fešta od fruti“, a mogu se kušati razne marmelade, kompoti, med, voćni sokovi, rakija te jela slatkih nota poput puretine u umaku od kiselih jabuka, njoka sa šljivama, palačinki s kaldirskom voćnom marmeladom itd., u Svetvinčentu „Fešta mladega vina“ te u Opatlju poznata

⁸⁵Isto, str. 183.-187.

⁸⁶Isto, str. 187.-189.

⁸⁷Isto, str. 191.-193.

„Kestenijada“ koja promovira ovaj plod od 2009. godine i to kroz pečene kestene, slastice od kestena, med od kestena te razna jela od ovoga jesenskoga ploda.⁸⁸

Tijekom studenog se odvija „Festival palente“ u Poreču, „Dani mladog maslinovog ulja“ u Vodnjanu koji okuplja vrhunske maslinare i uljare, ljubitelje hrane i dobrog vina te kojega posjećuju i gosti iz Slovenije, Austrije, Italije i Srbije iako je obilježen van ljetnih mjeseci, „Degustacija vina Momjanštine i Međunarodna vetrina muškata“ u Momjanu na kojoj se dodjeljuju titule muškatora te najboljeg muškata malih proizvođača, „Gljivarijada“ u Brtonigli na kojoj se beru i izlažu gljive, a mogu se i kušati jela od njih, „Dani gobic“ u Žminju ili dani gljiva te „Divljač u istarskoj kužini“ ili fešta od divljači koja se obilježava u Pazinu kada se sudionici nadmeću u pripremi jela od divljači, a neka od jela jesu: juha od fazana, srneći but s verzotom, pršut i salama od vepra i jelena te medvjede meso s borovnicom. Tijekom prosinca najpopularnija je Pula kada svake subote ugostitelji pripremaju na stotine litara ili kilograma hrane koja se prodaje po popularnim cijenama i to pod manifestacijom „Prosinac u padeli na Portarati“.⁸⁹

Iz prethodnoga se da zaključiti kako je naglasak stavljen na gastronomiju i enologiju Istre izuzetno čvrst, no kako ima mjesta napretku kada se radi o mesnim prerađevinama koje nisu pršut ili kobasica.

⁸⁸Isto, str. 194.-195.

⁸⁹Isto, str. 196.-199.

6. INVOLVIRANJE GASTRONOMSKIH BOGATSTAVA ISTRE U PROMOCIJU MESNIH PRERAĐEVINA

Postoje dva smjera u kojima leži vrijednost neke destinacije. „Mjesta“ koja nude originalno i nepatvoreno iskustvo, doživljaj, želju za užitkom te želju za susretom s lokalnim tradicijama i ljudima, i tzv. „nemjesta“ koja postaju sinonim za masovni turizam, a potpuna su suprotnost personaliziranim prostorima, iskustvima i doživljajima.⁹⁰ Novom, modernom, turistu sve se više nameće želja za pravim *mjestom* koje će ga opčiniti i koje će moći pamtiti te raspoznati u gomili drugih destinacija koje je već posjetio. Traži se istinska različitost, autentičnost i autohtonost mjesta, što je danas, nažalost, sve teže pronaći.

Kada se bira Istra kao destinacija za odmor, automatski se sa njom povezuje i poseban gastronomski doživljaj. Kaže se kako je Istra kraljevstvo triju „kraljeva“: rijetkih i cijenjenih tartufa, vinove loze koja daje vrhunska vina te svjetski prepoznata maslinova ulja. Međutim, Istra je puno više od ova tri istaknuta doživljaja. Ona nudi niz autohtonih i lokalnih specijaliteta koja se nerijetko nalaze na vrhu gastronomske cijenjenosti. Pokretač ovih bogatstava jesu mnoga seoska gospodarstva koja još uvijek, uz silnu globalizaciju, nude isključivo hranu iz vlastitoga uzgoja.⁹¹ Naime, najbolje je upoznati neku destinaciju putem njezina ploda, a to je upravo ono što Istra nudi: plodovi koji rastu „na divlje“ su među najvrjednijima. U nastavku će se zasebno opisati neki od najvažnijih „plodova“ istarske zemlje i kulture te će se objasniti na koji način bi već prepoznate delikatese mogle doprinijeti promociji istarskih mesnih prerađevina.

6.1. Važnost pršuta

Oni koji su upućeni, prepoznati će istarski pršut i znati ga razlikovati od dalmatinskoga već po izgledu i mirisu pomoću kojeg se osjete prepoznatljivi začini i

⁹⁰Giorgio Sinković (gl. ur.), *Istra u kontekstu jadranskih kultura i tradicija*, Pula, 2008. str. 71.-72.

⁹¹Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 24.

začinsko bilje kojega čine papar, lovor, ružmarin i češnjak.⁹² Na istarskom području ovi se začini koriste od davno što nije nikakvo iznenađenje ukoliko uzmemo u obzir da nekada globalizacija, širom otvorene granice i uvoz robe nisu bili opcija te se stoga koristilo ono što određeno podneblje nudi kao lokalnu i sezonsku ponudu. Osim začina i začinskog bilja, istarski pršut je ono što je danas zahvaljujući i ishrani svinja, pasminskom podrijetlu svinja, načinu obrezivanja buta te procesu sušenja na buri. Kada se radi o ishrani svinja, važno je naglasiti već spomenutu činjenicu, a to je da su se svinje u Istri smatrale članom obitelji što je rezultiralo svakodnevnim barem jednim kuhanim obrokom za ovog člana obitelji. Zbog ovakvog pridavanja pažnje, danas vrhunski poznavatelji pršuta mogu razlikovati pršut od svinje koja je hranjena domaćom hranom, od pršuta koji nije nastao na starinski i domaći način.⁹³

Ovaj proizvod je posebno zaštićen i geografskim podrijetlom te se stoga smije proizvoditi isključivo u mjestima smještenim u unutrašnjosti Istre te udaljenim minimalno 12 km od obale.⁹⁴ Ova činjenica mu izuzetno pridaje na važnosti i autentičnosti budući da ograničava zloupotrebu njegove izvrsnosti i sprječava smanjivanje njegove kvalitete.

Problem koji je tijekom godina nastao jest pronalaženje dovoljnih količina svinja koje su odrasle na istarskoj području i koje su uzgajane na istarskoj hrani, zato što se potražnja za ovim proizvodom godinama povećavala, dok se interes za bavljenjem stočarstvom, tj. svinjogojstvom smanjio. Glavni čimbenik u ovoj situaciji jest drastičan porast turizma i turističkih djelatnosti te gubljenje interesa za povratak mladih na seoska područja koja se vežu uz seoska gospodarstva. U novije vrijeme, porastom proizvodnje i prodaje pršuta, kao predstavnika kulinarstva na istarskom području, osim proizvođača koji pršut prave za vlastite potrebe, porastao je i broj tržišnih proizvođača, koji kroz „Udrugu proizvođača istarskog pršuta“ legalno proizvode veće količine pršuta i kroz tradicionalnu tehnologiju proizvodnje toga autohtonoga proizvoda žele mu osigurati europski i svjetski ugled.⁹⁵ Također, zbog spomenute velike potražnje za pršutom, danas je sirovina različita podrijetla, tehnološki je

⁹²Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 179.

⁹³Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 243.

⁹⁴Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 50.

⁹⁵Željko Bukvić, Davor Kralik i Zlata Milaković, *Hrvatski autohtoni proizvodi*, Osijek, 2007. str. 86.

postupak moderniziran, a kvaliteta pršuta ovisna o sastojcima salamure, načinu sušenja te uvjetima i trajanju zrenja.⁹⁶ Samim porastom proizvodnje i prodaje pršuta, raste interes za uzgajanjem svinja u Istri te se svake godine popravlja stanje što osigurava dužu i sigurniju budućnost pršuta na istarskom području.

6.2. Važnost maslinovog ulja

Maslina je mitska i biblijska biljka, simbol sredozemnog svijeta i života te simbol mira. S druge strane, stoji njezina tekućina koja je simbol Mediterana, zdravlja i gastronomskog užitka. Maslinovo ulje je nesvakidašnjeg gorkastog okusa, jakog mirisa te višestrukih funkcija. Naime, služi kao najvrjednija masnoća u ljudskoj prehrani, sredstvo za njegu tijela te kao lijek kod raznih tegoba. Svjedok povijesti maslinovog ulja na istarskom području jesu, između ostalog, ostatci antičkih uljara duž cijele zapadne istarske obale, a poglavito na Brijunima, u Barbarigi, Poreču i Červar Portu.⁹⁷

Istarsko maslinovo ulje poznato je i cijenjeno još od Rimljana, a iznimnu kvalitetu može zahvaliti položaju budući da nastaje od masline uzgojene na mediteranskoj sjevernoj granici opstanka ove biljke. Čak je i za vrijeme Rimskog Carstva, Valerije Marcijal (40. – 103.) spominjao Istru dok je hvalio svoju rodnu Kordobu: „UNCTO CORDUBA LAETIOR VENAFARO HISTRA NEC MINUS ABSOLUTE TESTA“ (Kordobo, koja si rodniya od uljevitog Venafr, a savršena kao ulje iz Istre). Tada je, istarsko ulje bilo sinonim za najbolje ulje s kojim su se sva druga ulja uspoređivala. Danas, masline u Istri, posebice na zapadnoj obali, daju izuzetno ulje koje bez problema može parirati španjolskom, grčkom i talijanskom.⁹⁸

Nekada se maslinovo ulje u Istri izrađivalo na tri načina. Prvi je u uljarama s mlinskim kamenom i prešom koju su pokretale domaće životinje ili ljudi vlastitim rukama. Drugi način se odnosi na *paštrine*, odnosno ručne mlinove u kojima se manji mlinski kamen

⁹⁶Hrvatska enciklopedija, *Pršut*, <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=50846>, 4. kolovoza 2020.

⁹⁷Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 62.

⁹⁸Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 243.

okretao rukom, a treći način podrazumijeva drveno korito u kojem su masline bile utrpane u konopljanu vreću koja se gazila nogama. Međutim, svi ovi tradicijski načini prerade maslina su izumrli, a danas se ulje proizvodi u modernim uljarama i to postupcima koji čuvaju njegova najbolja svojstva.⁹⁹ Kada se masline beru, ukoliko je željeno što bolje ulje, potrebno je među njima imati što manje grančica, listova i ostalih dijelova koje neće dati ulje kada se ono bude radilo. Nakon što se očiste i operu, masline se melju kamenim ili metalnim mlinom što rezultira maslinovim tijestom. Tijesto se prebacuje u stroj za miješanje koji tada odvaja čvrsti i tekući dio, što se alternativno može učiniti i centrifugiranjem. Naposljetku, kao završetak procesa slijedi prešanje kojim se cijedi ulje.¹⁰⁰ Ne smije se zaboraviti činjenica da urod masline varira o godini te da se „u narodu“ već odavno zna kako svake druge godine bude godina maslina i maslinovog ulja. To isto tako znači da je jedna godina izuzetno plodna, dok je druga izuzetno siromašna plodovima masline.

Najugledniji svjetski stručnjaci sve češće nagrađuju maslinova ulja Istre, a takva priznanja su zamjetno podigla samosvijest istarskih maslinara. Iako su nekada maslinari brali masline i iz njih cijedili ulje zajedno, danas se njeguju monosortna ulja u kojima se masline pri berbi i preradi odvajaju prema sorti što potiče razlikovanje sortnih osobina. Istra promiče 12 autohtonih sorti na čelu s Bužom, Istarskom bjelicom i Črnicom; koja je stara autohtona sorta najčešće uzgajana na sjevernim maslinarskim područjima, istražuje neke zaboravljene sorte te njeguje i uvezene sorte poput Ascolana i Leccina (uz koju se sadi i sorta Pendolino radi oprašivanja) koje izuzetno uspijevaju na tom području.¹⁰¹ Svaka sorta, dakako, ima svoje posebne karakteristike i hranu s kojom se najbolje sljubljuje.

Istarsko maslinovo ulje je uvijek ponuđeno na stolu, a osim toga se koristi kao začim ili zamjenska masnoća u gotovo svim slanim jelima.¹⁰² Osim prehrambene, maslinovo ulje ima i veliku zdravstvenu vrijednost. Vrvi antioksidantima i mononezasićenim masnim kiselinama koje su izrazito važne za zdravlje, posebice krvožilnog sustava i srca. Smanjuje kolesterol, djeluje pozitivno na upalne procese,

⁹⁹Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 85.

¹⁰⁰Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 62.

¹⁰¹Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 151.

¹⁰²Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 86.

zaštitno prema stanicama te preventivno na određene karcinome, a prirodna je obrana i protiv bolesti probavnog sustava i starenja kostiju.¹⁰³

Istra je vrlo brzo postala ono što je danas, a to je vodeća hrvatska maslinarska destinacija čime je uslijedio i razvoj odlično označenih cesta maslinovog ulja po uzoru na vinske ceste.¹⁰⁴ Ponuda čini sveukupnu cjelinu od blažih do ulja vrlo intenzivnog mirisa i okusa. Isto tako, sve navedeno je potaknulo kuhare i *sommeliere* na potragu za savršenim skladom namirnica, recepata, vinskih sorti i odabir idealnog maslinovog ulja za svaku kombinaciju.¹⁰⁵

6.3. Važnost vina

Loza i vino su dio identiteta i svakodnevnog života na istarskim prostorima i dio ponosne tradicije koja govori o ne tako davnoj prošlosti kada je veliki dio žitelja Istre gospodarski ovisio o vinovoj lozi. S druge strane, vino ima dugu povijest na ovom području budući da se vjeruje da je vinova loza u Istru stigla još iz antičke Grčke kada se već znalo i pričalo koliko je vino već tada bilo dobro.¹⁰⁶ S druge strane, legenda kaže kako su grčki moreplovci u potrazi za zlatnim runom prolazeći uz istarsku obalu uskliknuli *kalavojna!* (krasno vino).¹⁰⁷ Danas je Istranin kulturno privržen vinovoj lozi, a kvaliteti vina potpomaže i posebnost tla, točnije crvena zemlja uz more i bijela u unutrašnjosti. Kvalitetu istarskog vina potvrđuju i nagrade na svjetskoj sceni kojih je svake godine sve više i više, a najzaslužniji za to su mladi i entuzijastični vinari koji su pokrenuli kompletan vinski preporod. Istra daje vrhunska i bijela i crna vina što ne može svaka vinogradska regija u Europi, a ona su i donekle egzotična jer ih je teško kušati negdje izvan regije što čini njihov značaj u turističkoj ponudi još većim.¹⁰⁸

Najpoznatije istarske sorte vina su Malvazija Istarska, Teran, Muškat momjanski te Bordoške sorte (merlot, cabernet, sauvignon i cabernet franc) i rijetka autohtona vina

¹⁰³ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 63.

¹⁰⁴ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 24.

¹⁰⁵ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjšina, Puljšina, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 151.

¹⁰⁶ Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 244.

¹⁰⁷ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 65.

¹⁰⁸ Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 244.

(borgonja i hrvatica). Malvazija Istarska je uvjerljivo vodeća istarska sorta koja zauzima više od polovice vinograda na području Istarske županije te je druga po zastupljenosti na području čitave Hrvatske.¹⁰⁹ Unikatna je sorta koja se može pronaći samo u Istri, a u pravilu predstavlja sinonim za istarsko bijelo vino i istarski identitet budući da je već duže od sto godina najčuvanije i najprisutnije vino istarskog poluotoka. Ovisno o tehnološkom postupku prerade, njege i starosti, bojom može varirati od slamnatožute do zlatnožute boje. Njen miris asocira na bagremov cvijet, sadrži od 11,5 do 13,5 vol%, a najbolje paše uz morsku kuhinju te tjestenine, rižota i šparoge.¹¹⁰ Vino je suho s vrlo blagim kiselinama te cvjetno-voćne arome koja pripada poluaromatičnim sortama uz jedva zamjetnu gorčinu badema. Kada se radi o grožđu koje dolazi s izrazito osunčanih položaja, vino ima naglašenu strukturu, zrele voćne mirise i tada odležava u malih hrastovim bačvama (*barrique*).¹¹¹ Takvo odležavanje mu daje kompleksnost, osebnost te duži vijek trajanja što ovu sortu po potencijalu odležavanja čini dijelom rijetkih sorti na svijetu, kao što je *chardonnay*. Malvazije se razlikuju ovisno o „terroiru“, odnosno sklopu prirodnih čimbenika određenih lokaliteta, a među njima se uglavnom spominju dva tipa tla: crvenica (terra rosa) u priobalju te lapor (fliš) u unutrašnjosti. Vina s priobalja imaju jaču strukturu, dok vina iz unutrašnjosti imaju delikatniji miris. Najbolje Malvazije nose oznaku IQ (*Istrian Quality*) koju vinari dobivaju od vlastite udruge ako prođe stroge standarde prilikom ocjenjivanja.¹¹²

Istarska protuteža malvazije je vodeća crna sorta Istre –teran, a on i član njegove obitelji – refošk, drže se starim i autohtonim vinima Istre. Teran spada u kategoriju vina kojima je nužno dozrijevanje. Kada je mlad, točnije do tri godine od berbe, boja mu je karakteristično tamna s jasnim ljubičastim odsjajem, nakon pet godina odležavanja boja mu je tamnocrvena s tragovima ljubičaste, dok je nakon još nekoliko godina bez tragova ljubičaste boje što ukazuje na potpuni nestanak

¹⁰⁹Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 32.-33.

¹¹⁰Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 64.

¹¹¹Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 245.

¹¹²Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 32.

elementa mladosti te kvalitativni vrhunac koje je vino doseglo.¹¹³ Zbog njegove intenzivno tamne rubinove boje, crvena vina, kako se nazivaju svugdje, se zovu crnima na ovom području. Domaći seljak mu tepa riječima: „kolora je kako zečja krv, a pije se kako mliko“, odnosno boja mu je kao zečja krv, ali se pije kao i mlijeko. Razlog tome su živi voćni mirisi po šumskom voću, prepoznatljiv okus, jak karakter, naglašene kiseline i samo na prvi pogled - neharmoničnost. Odlično nadopunjuje nešto kaloričnija jela, istarski pršut, maneštre, kobasice, jotu, mesa s roštilja, domaće gulaše, šuga i divljač. Ne smije se zaboraviti kako se od ovoga vina pravi istarska supa o kojoj je već bilo riječi.¹¹⁴

Muškat momjanski i druge vrste muškata krasi klimatološka specifičnost Istre u kojoj se količina sunca i svježine nužne za intenzitet i arome skladno balansiraju. Muškat momjanski, veoma sličan muškatu bijelom, najatraktivnije je vino iz ove porodice, kojega vjerno prate rođaci muškat ottonel i muškat hamburg te porečki muškat ruža. Muškati iz Istre intenzivno mirišu na muškatno grožđe i cvjetne note i blago su slatkasti uz kiseline koje osvježavaju.¹¹⁵ Ipak, onaj najpoznatiji mnogi izdvajaju zbog njegove zlaćane boje, intenzivnog mirisa divljih karanfila, posebne arome te suhog i slatkog okusa. Najbolje pristaje uz slastice kao što su kroštule ili pak kombinacija ovčjeg sira i meda, voće, te neka druga lagana i profinjena jela, a često se poslužuje i kao aperitiv.¹¹⁶

Osim najpoznatijih i najkvalitetnijih vina koje Istra nudi, zadnjih godina u istarskim se vinogradima može naći i niz starih, ali i modernih sorti grožđa. Bordoške vrste u koje spada merlot, cabernet, sauvignon i cabernet franc su se itekako snašle u Istri i to bolje nego u bilo kojoj drugoj vinskoj regiji Hrvatske. Caberneti i merloti su na ovom području elegantniji i mirisniji nego u Dalmaciji ili Slavoniji, ali i dalje imaju dovoljno karaktera da podnesu dugotrajan proces odležavanja.¹¹⁷ Također, u Istri dobro

¹¹³ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 33.

¹¹⁴ Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 245.

¹¹⁵ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 33.

¹¹⁶ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 65.

¹¹⁷ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 33.

uspjevaju i izrazito kvalitetni chardonnay, pinot bijeli i sivi. U Istri se mogu pronaći i vrlo rijetka vina autohtonih sorti kao što su borgonja i hrvatica koje se odlikuju svojim nježnim mirisima.¹¹⁸

Tradicionalno se vino čuvalo u seoskim vinskim konobama u drvenim bačvama, no podizanjem vinske kulture, porastom kvalitete vina i agroturističkim programima te vinskim cestama, vino se danas čuva u kvalitetnijim bačvama od modernijih materijala.¹¹⁹ Posljednjih godina, mladi vinari svojim aktima provode vinski preporod. Brežuljci, plodno tlo i mnogo sunca „pretočeni“ su u vrhunske Malvazije, Terane i Muškate. S vinskim podrumima kojima se više ne zna ni broja, razvile su se i vinske ceste Poreštine, Bujštine i Pazinštine koje su postale jedan od najpopularnijih izleta u ponudi turističkih agencija. Uz to, pokreću se razne manifestacije i natjecanja poput izložbe i ocjenjivanja istarskih vina Vinistre u Poreču čiji se rezultati svake godine u svibnju nestrpljivo očekuju. Zatim slijedi manifestacija Dani otvorenih istarskih podruma na koju brojni domaći, ali i turisti jedva čekaju doći te kušati razna nagrađivana vina.¹²⁰ Također, zajedništvo kvalitetnoga vina i hrane u Istri nazvano „Istarska gozba“ još je jedan od promotora gastro i eno kulture koju Istra nudi. Kroz kulturu prehrane i kvalitetna vina, naglašava se tradicija i sklad seoskog i gradskog načina života kroz gozbu „na istarski“.¹²¹

Osim vina, kada se govori o Istri, mora se spomenuti rakija koja se najčešće pravi od ljekovitih biljaka: biska (komovica, imela i trave), medenica (med), salvija ili žalfija (kadulja), menta, lozovača, orahovica, erbalugia (citronovac), ruda i komovica (koštice grožđa).¹²² U okolici Roča i Huma proizvodi se posebna rakijabiska čiji je originalni recept star oko dvije tisuće godina. Poseban okus daju joj listovi imele, a prema receptu humskog župnika, poznavatelju ljekovitog bilja, danas se spravlja u „Humskoj konobi“.¹²³

¹¹⁸Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 245.-246.

¹¹⁹Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 84.

¹²⁰Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 24.

¹²¹Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 244.

¹²²Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 85.

¹²³Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 243.

6.4. Važnost tartufa i šparoga

Tartufi

Tartuf je intenzivna, aromatična i skupocjena gljiva koju mnogi smatraju jednom od najekskluzivnijih delicija koja spada u sam vrh svjetske gastronomije. To potvrđuje i podatak da ih je priroda stvorila teško dostupnima i rijetkima te da se ova gljiva važe u gramima.¹²⁴ Za njegovu čar znali su još i Rimljani. Stručnjaci ni danas ne znaju koliko jestivih vrsta postoji pod zemljom, no onih koji se redovito koriste u svjetskim restoranima ima desetak.¹²⁵

Među njima se cijenom i ugledom izdvaja bijeli tartuf (*Tuber magnatum pico*) čije se stanište nalazi u talijanskom gradu Albi i hrvatskoj Istri u Motovunskoj šumi te njezinoj okolini. Tartuf raste u sivoj, glinastoj zemlji na području vlažne hrastove šume kojom protječe rijeka Mirna, a zona na kojoj raste proteže se ka sjeveru do Lanišća, Rašom prema jugoistoku na Labinštini te na jugu do Pazina. Budući da je talijanski tartuf puno ranije otkriven od istarskog, značajne količine istarskog tartufa su se desetljećima uvozile u Italiju gdje bi se distribuirale po svijetu pod etiketom tartufa iz Albe. Međutim, ono što istarska zemlja u ovom kontekstu nudi jest jedinstveno u svijetu, a to je činjenica da istarski tartufari mogu kupcima nuditi svježe tartufe tijekom cijele godine i to spomenuti bijeli tartuf zajedno s nekoliko vrsti crnoga (najčešće *Tuber aestivum vittadini*). Iako je tako, vrhuncem sezone tartufa i dalje se smatra početak jeseni kada dozrijeva bijeli tartuf.¹²⁶ Oblik mu je gomoljasti, boja mu varira od oker-žute do svijetlosmeđe ili od blijedozelene do sivo-zelenkaste, a varira od veličine trešnje do veličine jabuke te može doseći i veličinu dinje. S druge strane, crni tartuf je nešto jeftiniji od bijeloga, izvana crn, a unutra tamnosmeđ te je

¹²⁴ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 24.

¹²⁵ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 196.

¹²⁶ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 196.

bubrežastog ili nepravilnog oblika i varira od veličine oraha do pola kilograma težine. Takav, crni, tartuf je posebno cijenjen u francuskoj kuhinji.¹²⁷

Razlog zbog kojega je tartuf tako teško pronaći jest što nema nadzemne biljke te se nalazi na dubini od dvadesetak centimetara, a iskusni berači mogu ga naći samo uz pomoć posebno dresiranih pasa i njihovoga njuha ili pak svinja koje se sve manje koriste jer teže kontroliraju želju za tartufom. Važno je naglasiti da ne postoji posebna pasmina koji se dresiraju na lov na tartufe, već ih ljudi sami odabiru i treniraju pri čemu nerijetko biraju i pse mješance. Kada pas nanjuši tartuf i pokaže mjesto na kojem se on nalazi, berač ga oprezno posebnom lopaticom izvadi iz zemlje, a zatim je jako važno da ponovno pokrije tlo kako bi u zemlji mogao rasti novi plod i naposljetku nagradi i psa radi njegova otkrića.¹²⁸

Poznavatelji bijelog tartufa pripremaju ga na jednostavan način i to bez pečenja, prženja, kuhanja ili bilo koje druge termičke obrade. Obično se naribaju za stolom po tanjuru preko tjestenine kao što su fuži ili istarske lazanje, na istarski omlet (fritaja) ili pak na biftek ili ramstek. No, mnogi ga najviše vole kada je u prvom planu, a ne kao dodatak bifteku ili nekom drugom komadu mesa. S druge strane, crni tartufi se mogu malo i prepržiti i to na maslacu u tavi nakon čega slijede umućena jaja.¹²⁹

Danas je Istra prepoznata kao odredište tartufa i njihovih užitaka, a svjetski se kuhari nadmeću za odličje Zlatni tartuf, odnosno „Tartufo d'Oro“. Također, ono što čini konotaciju Istarskog tartufa jest otkriće službeno najvećega tartufa na svijetu kojega je pronašao Giancarlo Zigante 1999. godine, a težio je 1,31 kilogram. Ovaj pronalazak je ušao u Guinnessovu knjigu rekorda, a danas u Livadama stoj replika tartufa izrađena u bronci koja je izložena u prodavaonici domaćih proizvoda Zigante.¹³⁰ Kao i Zigante, mnoge tvrtke danas plasiraju gotove proizvode u kojima glavnu ulogu igra tartuf uz neke dodatne autohtone proizvode kao što je maslinovo ulje. Ovakvi proizvodi su najviše namijenjeni turističkom sektoru i turistima od kojih neki dolaze samo zbog ove posebne gljive.

¹²⁷ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 60.-61.

¹²⁸ Isto, str. 60.

¹²⁹ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 196.

¹³⁰ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 61.

Šparoge

Šparoga je samonikla biljka koja se pojavljuje u proljeće, a može se pronaći u šumama, poljima i na vlažnim mjestima. Iz tog razloga svatko tko u proljeće ide u berbu šparoga zna da mora čekati dobru kišu kako bi pronalazak bio lakši. Ukoliko ne dođe kiša i kvaliteta šparoge postaje lošija budući da bez vode ona ostaje jako tvrda sve do vrha kada se jako malo nje može upotrijebiti za pripravu jela. Za razliku od pitomih, divlje šparoge (*Asparagus acutifolius* L) nije moguće uzgajati. Divlja šparoga ima gorči okus od pitome, a njeni meki izdanci se najčešće spremaju sa jajima. S druge strane, njezin tvrdi dio, koji se nalazi prema korijenu, nije za baciti već se od njega može kuhati juha od šparoga budući da je čak i zdraviji od vrha, no kada se iskoristi sve potrebno, juhu treba procijediti budući da je taj dio šparoge pun opni i vlakana koje je teško žvakati. U Dalmaciji šparoga se uglavnom priprema na salatu, dok se u Istri najčešće spravlja fritaja sa šparogama. Uz šparoge, na proljeće rastu i bljušći ili bljušti te leprini (bodljikava veprina) koji se spremaju na isti način, ali su daleko manje cijenjeni. Vrhove šparoga ili bljušta (*Tamuscommunis*) se pirja na maslinovom ulju dok ne omekšaju te se zatim dodaju razmućena jaja uz sol i papar. Naravno, kao i svaka istarska namirnica može se spremati i na malo moderniji način kao što su u ovom slučaju sipe sa šparogama, *pasticcio* ili *canelloni* (šuplji valjci od tjestenine) sa šparogama, pašteta od šparoga, rižoto i mnogi drugi.¹³¹

Za vrijeme početka i kraja trajanja šparoga i njihove berbe, ova biljka zna dosegnuti cijenu od 300 kuna po kilogramu, a kada nema kiše niti šparoga cijena je još i veća. U vrijeme berbe, istarske šume su pune domaćeg stanovništva koje već godinama bere šparoge na istim mjestima u znaku neke vrste tradicije i običaja.

¹³¹Istra Gourmet, *Šparuga*, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/ostali-autohtoni-proizvodi>, 7. kolovoza 2020.

6.5. Važnost sireva i tjestenine

Sir

Redovita ponuda istarskih sireva temelji se na vrhunskih sirevima od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, a njegova raznolikost se očituje u standardnim varijacijama od svježih proizvoda kao što je skuta do primjeraka zrelih višegodišnjih kozjih sireva. Kozji sir svojim mirisom i okusom dostiže toliki intenzitet da je dovoljno naribati jedan gram za cijeli tanjur svježeg tjestenine. S druge strane, skute se sve češće koriste kod pripreme jela i to od miješanja u tjesteninu često u pratnji pršuta i šparoga, preko fritaja i punjenja tjestenine do deserta moderne kuhinje u kojemu preuzima titulu glavnog sastojka. Najčešće je dovoljno svježju skutu preliti mješavinom meda i maslinova ulja, a te tri namirnice isto tako mogu služiti kao nadjev za palačinke.¹³²

Sve se češće aroma istarskih sireva obogaćuje posebnim postupcima kao što je odležavanje sireva u maslinovu ulju koji je najpraktičnije držati u staklenkama jer se reže na kockice ili ostaje u manjem kolutu. Ono što dodatno obogaćuje aromu sira u ulju jest domaće začinsko bilje koje se ponekad umiješa već u mlijeko. Na sličan način se u ranoj fazi pripreme sira mogu dodati i komadići tartufa i to češće crni nego bijeli. Novijim metodama dolazi se do uspješnih receptura poput odležavanja ovčjeg sira u vinskom talogu crvenih vina koji osim dodatne arome, daju kolutima odležanog sira i tamnocrvenu boju.¹³³

Istarski sirevi su, uz pršut, najpoznatija hladna predjela te se njihovi okusi slažu s istarskim vinima, posebice Teranom i Muškatom. Osim vina, pršut i sir najčešće su popraćeni domaćim toplim kruhom koji dodatno naglašava njihove autohtone okuse i mirise.¹³⁴

¹³² Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 120.

¹³³ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 120.

¹³⁴ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 59.

Tjestenina (pašta)

Budući da je Istra dugo vremena bila u sastavu Italije, vidljiv je trag u istarskom kulinarstvu i u pripremi tjestenine, no, tjestenina je s vremenom poprimila autentične karakteristike koje se očituju u novi oblicima i okusima.¹³⁵ Zbog potrage za tjesteninom koja će odgovarati raznim umacima, preljevima i juhama, u Istri se razvija cijela paleta različitih tjestenina koje danas krasi istarsku kuhinju. Osim okusa, krasi ih karakteristika da se u posoljenoj ključaloj vodi kuhaju veoma kratko, najčešće tek minutu ili dvije. Domaća tjestenina odlikovana je osjećajem svježine koji svakom kušatelju daje upečatljiv doživljaj budući da su, zbog ubrzanje današnjice, navikli na suhu ili smrznutu tjesteninu koja ne donosi tu punoću okusa. Način na koji se na prvi pogled može prepoznati domaća tek rađena tjestenina jest jedva zamjetna neujednačenost pojedinih komada koji simbolično odmiču takvu tjesteninu od one uniformirane i industrijske. Domaćem je čovjeku čak radije vidjeti neujednačene komade tjestenine na tanjuru jer onda zna da je ona tek nastala od ruku domaćina. Najpopularnije autohtone istarske tjestenine su fuži, istarske lazanje, pljukanci, makaruni i šurle.¹³⁶

Istarski fuži se mogu nazvati i najpopularnijom vrstom pašte, a zahtijevaju i najviše sposobnosti pri izradi. Takva forma tjestenine je prikladna za mnoga jela jer njen cjevasti oblik upija tekućinu sa kojom je spojena, dok komadići prijanjaju uz smotuljak, a najbolji primjer jela u kojem je to slučaj jest žgvacet ili gulaš od kokoši pripremljen uz fuže. Još se poslužuju uz tartufe i druge gulaše kao što je gulaš od divljači. Istarske lazanje nisu ono što se na prvi trenutak pomisli, već su to zapravo samo jedna vrsta plosnatih širokih rezanaca koje kada se pripreme malo uže i duže (širine pet do šest milimetara) postaju idealna baza za naribane tartufe. Pljukanci su praktičan vretenasti oblik tjestenine čije je izvoriste u Svetvinčentu u Istri. Tamo ih služe gotovo isključivo uz umak od šparoga i pršuta. Postoji još vrsta tjestenine koje su nekada spadali u kategoriju skoro zaboravljenih tjestenina, a danas se ponovno otkrivaju. Među njima su makaruni, žbirići, pasutice te razne vrste punjene tjestenine

¹³⁵Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 58.

¹³⁶Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 122.

od kojih su najpoznatiji ravioli i to punjeni nadjevom od svježje domaće skute¹³⁷ te labinski krafi tj. ravioli koji se pune smjesom jaja, sira groždica i oraha koji se zatim kuhaju, a poslije zaprže sa slatkim umakom.¹³⁸

6.6. Važnost boškarina kao autohtonog istarskog goveda

Jedna od zaštićenih životinjskih vrsta u Istri je istarsko autohtono govedo čije je znanstveno ime istarski podolac, dok mu je narodni naziv boškarin. Furlanski termin *boscarin* znači „neobrađeni štap“, a prema tome je i dobio ime budući da su tom riječju opisivali njegove rogove. Činjenica što je opstao do danas čak od 5. stoljeća, kada je došao na područja Istre, se može povezati sa njegovom snagom budući da mu je radni učinak impresivan.¹³⁹ Smatra se za najstariju vrstu goveda u Europi, a bio je i ostao simbol života i teškog rada istarskog čovjeka na zemlji. Prema poljoprivrednim popisima s druge polovice 20. stoljeća, prema brojnosti ih je bilo i do 60.000. Ubrzo je, dolaskom poljoprivrednih strojeva i manjkom potrebe za njegovim radom, taj broj pao na ispod jedne tisuće i boškarin je postao neisplativ što je dovelo u pitanje njegov opstanak. Međutim, obožavatelji raznih vrsta, domoljubi, ekolozi i država priskočili su u pomoć i spasili ovu životinju od mogućeg izumiranja. Danas se ovo govedo u velikom broju može naći u Istri kod tridesetak registriranih uzgajivača koji nastavljaju tradiciju i priču ove životinje.¹⁴⁰

Boškarin je inteligentna životinja, a stočari su to primijetili kada su vidjeli kako spretno izvija glavu kada mu rogovi ne mogu proći u vodoravnom položaju kroz uska vrata staje. Osim njegove inteligencije, današnji rast broja u Istri može se zahvaliti ukusnom mesu ovog goveda čiji uzrok nije samo pasmina sama po sebi, već i sloboda goveda i vrijeme koje provodi na otvorenom ili tzv. slobodnoj ispaši. Zapanjujuća je činjenica koliko je izdržljiv kada se uzme u obzir da svih 12 mjeseci u godini provede na otvorenom i na taj način on daje meso koje je vrhunske kakvoće te kao takvo i može postići odgovarajuću cijenu. Međutim, postoje situacije u kojima

¹³⁷ Isto.

¹³⁸ Jura Žilić, *Istra: obala i unutrašnjost*, Zagreb, 2008. str. 59.

¹³⁹ Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, Zagreb, 2012. str. 93.

¹⁴⁰ Vesna Čamdžić (ur.), *Istra: vodič*, Pula, 2002. str. 13.

farmeri drže boškarine u štalama ne poštujući njegov karakter i ne znajući – snižavaju potencijalnu kakvoću njegova mesa. Oni dijelovi boškarina koji spadaju u „meso izvan kategorije“ danas već imaju kulturni status i poslužuju se kao specijaliteti prvog reda, a to su biftek, ramstek, t-bone steak te *bistecca fiorentina* od boškarina. Kvaliteta ovoga mesa je toliko cijenjena da se u njihovoj pripremi ne koriste apsolutno nikakvi začini budući da se smatra da bi to pokvarilo okus mesu. Peku se kratko na žaru kako dugom termičkom obradom ne bi izgubili svoju sočnost, arome i vrijedne sastojke, a tek se na stolu prelijevaju najboljim domaćim istarskim maslinovim uljem.¹⁴¹

Zbog prijetnje od izumiranja, ali i zbog posebnosti ove životinje, Agencija za ruralni razvoj Istre (AZZRI) potiče niz proizvoda od njegovog mesa. Fuzijom tradicije i moderne, ova agencija kroz razne manifestacije promovira tradicionalne istarske proizvode pripremljene na moderan način. Među njima nalaze se i suhomesnate prerađevine, a posebno se ističu one koje se čuvaju i nude u maslinovu ulju.¹⁴² Može se zaključiti kako je ovo autohtono govedo vrijedan simbol tradicije koja je stoljećima opstala na istarskom području te kako nije samo vrijedan u ulozi životinje, već je izuzetno cijenjen i zbog kvalitete svoga mesa.

¹⁴¹Nikola Štambak, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Bužeština*, Zagreb, 2012. str. 93.

¹⁴²Isto.



Slika 11. Boškarin

Izvor: <https://www.pula.hr/it/guide/cooperazione-internazionale/dipartimento/novita/detail/10367/odobren-eu-projekt-le-boeuf-a-la-patate-boskarin-s-krumpirom/>, 23. kolovoz 2020.

6.7. Primjer kompletnog gastronomskog turističkog proizvoda Istre

Uz pregled svih manifestacija na kojima se pripremaju gastronomske delicije, donesen je zaključak da ne postoji niti jedna manifestacija ili sajam koja u potpunosti promovira ono što istarske gastro delicije jesu i to u zimskom periodu kalendarske godine. Zbog nepostojanja ponude na ovom aspektu, daje se prijedlog manifestacije ili sajma pod nazivom „Istarsko blago“ pri čemu se, ovisno na kojem podneblju, mogu primijetiti dva ključna značenja. Blago u smislu vrijednosti te *blago* u smislu životinja kako ih istarski seljak zove. Samim time povezuje se konotacija kako je životinja u prošlosti značila veliko bogatstvo i vrijednost za istarskog čovjeka.

Manifestacija želi promovirati zimu u Istri te pokušati pokrenuti zimski turizam na njenom području. Još jedan od razloga zbog kojeg bi se ova manifestacija održavala tada jest što se prerađevine prave i jedu više zimi nego ljeti, a isto tako u tom

razdoblju, šuma vrvi jesenskim plodovima poput gljiva i kestinja koji nisu još dovoljno promovirani. Promocija istarske kuhinje i prerađevina od mesa odvijala bi se na cca. 20 štandova od kojih bi svaki promovirao jednu istarsku prerađevinu ili jednu gastronomsku specifičnost.

Tako bi na prvom štandu to mogle biti istarske kobasice od svinjetine koje bi bile podijeljene po vrstama koje bi njih spajale sa ostalim proizvodima manifestacije (obične, s tartufima, sa malvazijom i sa teranom). Cilj je dovesti lokalne proizvođače da promoviraju svoj proizvod turistima i domicilnom stanovništvu te stječu nova iskustva kroz manifestaciju. Na drugom štandu prezentirale bi se istarske kobasice od boškarina, ovce, tovara i konja putem udruge AZZRI koja je poznati proizvođač mesnih prerađevina od ove stoke te se bavi ruralnim razvojem Istre, a kao takav je važan za sudjelovanje na ovakvim manifestacijama. Treći štand bi reprezentirao istarski pršuti to kroz one poznate, ali i one manje poznate proizvođače koji bi mogli na jednom mjestu nuditi svoj proizvod i izmjenjivati iskustva. Kod proizvođača pršuta najčešće se razlikuju količine soli, papra, prirodnih i umjetnih uvjeti, dani pod prešom te sve to čini različite pršute koji su posebni upravo zbog različitih uvjeta prema kojima se pripremaju. Četvrti štand bi mogao promovirati ledvicu i ombolo, dok bi se peti mogao orijentirati na istarske sireve poput Velog Jože, kravljeg sira s tartufima, svježe skute, sušene skute, sira u papru i mnoge druge. Šesti štand bi bio rezerviran za gljive i to u različitim oblicima i vrstama: sušene i svježe gljive; Vrganji, Crne tube, Šampinjoni, Lisičarke, Sunčanice i druge. Na sedmom štandu izložene bi bile slastice od kestena. U to spadaju kremasti kolači, torte, tijesta, suhi kolači i razne kreme od kestena. Osmi štand bi, radi upotpunjivanja, zauzelo maslinovo ulje koje je već dovoljno promovirano od strane regionalnih i lokalnih manifestacija. Deveti i deseti, također radi upotpunjivanja cijele manifestacije, zauzimaju bijela i crna istarska vina, a jedanaesti i dvanaesti istarski crni i bijeli tartufi. Svježa istarska tjestenina koja bi se izrađivala na licu mjesta bi zauzela 13. štand, dok bi ona sušena zauzela 14. Na sljedećem štandu bila bi izložena špaleta, a na 16. štandu bili bi prezentirani čvarci, njihova priprema te način na koji se dobiva svinjska mast. Panceta bi bila izložena na 17. štandu, dok bi sušeni jezik, uši, papci, njuška i kosti bili izloženi na 18. Od velike je važnosti pokazati i ove dijelove svinje koji se prerađuju te negdje čine iznimne delikatese. Predzadnji štand bi prezentirao slatka desertna vina poput muškata, dok bi posljednji štand ili prostor bio rezerviran za Gastro kutak. On bi označavao mjesto

na kojem poznati istarski kuhari izrađuju jela od tradicionalnih proizvoda Istre. Neka od jela koja bi spajala tradiciju i modernu te promovirala te proizvode u njihovim najboljim spojevima bi bila: Juha od gljiva s orašastim plodovima, Zapečena skuta sa medom i maslinovim uljem, Rižoto sa malvazijom i vrganjima, Istarska pašta sa pancetom i pestom od bosiljka, Maneštra, Pirjano meso boškarina, Šugo od boškarina, Batuda od tovara, Pečeno meso od tovara, Fritaja s kobasicom, Fritule sa maslinovim uljem, Tjestenina sa pršutom i tartufima, Torta od Terana, Ombolo giravolta sa bijelim vinom i istarskim češnjakom, Istarski kruh sa svinjskom masti na koji se, dok je topli, servira špaleta te Pašteta od jetrice boškarina.

Uz pripremu mesnih prerađevina i jela od istarske svinje, tovara i boškarina, ovce i konja, postojala bi mogućnost kupovine minijaturnih verzija tih životinja i njihovih prerađevina u obliku privjeska, magneta i ostalih suvenira koje turist, strastveni ljubitelj i/ili domaći posjetitelj mogu ponijeti sa sobom kao uspomenu na manifestaciju.

Kroz trajanje ove manifestacije održavale bi se radionice poznatih proizvođača mesnih prerađevina, maslinara, vinara i gljivara, gdje bi proizvođači educirali posjetitelje o izradi i tradiciji istarskih proizvoda. Tako bi, npr., voditelj radionice o pršutu mogao biti djelatnik pršutane Antolović. Edukaciju o kobasičarskim proizvodima i proizvodima mesa boškarina vodila bi Udruga AZZRI, edukaciju o sirevima bi vodili djelatnici sirane Latus, dok bi radionicu maslinovog ulja vodili djelatnici uljare Chiavalon. Edukacije bi trajale za čitavo vrijeme trajanja manifestacije. Isto tako, postojala bi vođenja grupa kroz „Prošla vremena Istre“ koju bi vodio povijesni vodič Istarske županije. On bi posjetiteljima ukazivao na načine proizvodnje te na važnost istarskih mesnih prerađevina kroz povijest na ovom podneblju.

Cilj ove manifestacije jest privući turiste u zimskom periodu na utemeljenu ljetnu destinaciju te potaknuti lokalno stanovništvo na aktivno sudjelovanje u promociji istarskih enogastronomskih proizvoda. Također, cilj je umrežiti seoska gospodarstva i male proizvođače kako bi Istra održala svoju reputaciju zdrave, sezonske i kvalitetne kuhinje. Osim navedenoga, važno je održavati tradiciju i sve njene odrednice kako ne bi izgubila svoj glas u masovnosti i globalizaciji te prenositi ju s koljena na koljeno kako bi nešto sasvim posebno i autohtono opstalo na istarskom području.

ZAKLJUČAK

Istra i njeno nematerijalno kulturno nasljeđe su izrazito specifične prirode. Način na koji Istrani žive, u što vjeruju, što slave, čime se hrane i na koji način to pripremaju je već desetljećima usađeno u kulturu istarskog naroda. Svoju stabilnu sadašnjost, na neki način, mogu i zahvaliti burnoj prošlosti koja ih je naučila skromnosti, poniznosti i zadovoljstvu pa makar sa jako malo mogućnosti. Takva skromnost se pretače u današnju liberalnost, otvorenost prema drugima, ali i otvorenost prema novim mogućnostima. Zbog otvorenosti koja krase Istru i njene stanovnike, ekonomska i financijska situacija se drastično promijenila, a rezultat je to i današnjeg procvata u turizmu, kulturi i gastronomiji.

Nadalje, upotreba svinjskog mesa u kuhinji istarskog seljaka je oduvijek bila česta i značajna, budući da oni koji su si mogli priuštiti jesti meso su najviše jeli ono svinjsko. Ta povezanost traje iz godine u godinu, te iako postoje razne moderne varijacije sa mesom drugih životinja, svinja na istarskom području ne izlazi iz opticaja budući da se nalazi u skoro svakom tradicionalnom mesnom jelu. Saznanjem čovjeka o konzerviranju hrane, tj. mesa dolazi se to maštovitih načina koji su opstali sve do današnjeg vremena kada postoji zamjenska i moderna tehnologija. Radi se o tome da su ti maštoviti načini konzerviranja bili nekad potrebni, a danas se izuzetno cijene radi okusa te radi očuvanja staroga načina koji je autentičan, a samim time i poželjan, posebice od strane turista kojima nije uobičajeno doživjeti jedan takav utjecaj kulture i tradicije.

Istarske prerađevine od svinjskog mesa još uvijek nisu dovoljno valorizirane od strane domicilnog stanovništva koje, u većini slučajeva, još uvijek koristi stare metode proizvodnje prerađevina u kućanstvu. Osim istarskog pršuta za kojeg skoro svaki turist sazna prilikom posjeta ovoj destinaciji, ostale mesne prerađevine poput ledvice, zarebnjaka ili ombola, špalete, kobasica, čvaraka, pancete i guanciale, još uvijek nemaju valjanu platformu promocije. Budući da su to sve dijelovi tradicije i kulturne nematerijalne baštine Istre koje treba održavati i valorizirati, jedan od najproduktivnijih načina za to bi bile manifestacije i projekti putem kojih će posjetitelji moći shvatiti stvarnu raskoš istarske gastronomije. Kroz manifestacije koje, najčešće,

svake godine posjećuje sve više ljudi, radi se na promociji i održivosti kulturne baštine. Manifestacije *Vodnjanska Špaleta* i *Sajam pršuta* te projekt *S klobasicom u Europu* iz godine u godinu oživljavaju tradiciju i spajaju je sa novim i modernijim načinima pripreme i prezentiranja široj javnosti, pa čak i međunarodnoj publici. Isto tako, sve je više manifestacija koje su posvećene istarskoj kuhinji što ukazuje na veliki gastronomski potencijal ove regije. Na takav način domaći i lokalni proizvođači, članovi OPG-a (obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva) i njegovatelji kulture i tradicije imaju priliku prezentirati svoj rad, održavati važnost prošlosti kroz sadašnjicu te uključiti i javnost u očuvanje ove i drugih regionalnih vrijednosti. Još jedna važna poruka koja se šalje takvim manifestacijama je upravo važnost malog čovjeka i „istarskog seljaka“ koji može prehraniti cijelo svoje podneblje te na taj način stvoriti koncentraciju i cirkuliranje proizvedenog i konzumiranog. To je jedna od ključnih poruka koja se može poslati današnjem potrošačkom društvu i globalizaciji koja svojim efektima kontrira očuvanju tradicije.

Također, Istra je bogata prehrambenim sirovinama čemu pogoduje njeno podneblje i veliki broj malih gospodarstava koji održavaju tradicijske vrijednosti prehrane. Znajući to, još je jednostavnije valorizirati mesne prerađevine, ukoliko se u nju uključe i druge važne namirnice poput maslinovog ulja, vina, tartufa, šparoga, sireva i tjestenine. Kombinacijom ovih već davno prepoznatih resursa i nedovoljno istaknutih mesnih prerađevina, putem nekog istarskog specijaliteta, može se dobiti kompletan gastronomski turistički proizvod specifičan samo za Istru. Takvu autohtonost i posebnost je teško procijeniti što bi Istru učinilo još više konkurentnom destinacijom, a poznato je da današnji turist traži doživljaj i emotivnu povezanost sa destinacijom kako bi se u nju i vratio.

Naposljetku, može se reći da je Istra, iako malo područje, bogato raznolikošću koje stvara jedinstvenu gastronomsku cjelinu. Ukoliko se uz očuvanje tradicije pridoda interes za novitetima u gastronomiji, dobiva se gastronomska ponuda u turističkim objektima viših kategorija na području Istarske županije. Na taj način se zadovoljava potreba novih turista koji su u težnji za novim i neprobanim iskustvima iskorištavajući 'stare resurse' odnosno već postojeće vrijednosti koje su se koristile nekada i koje su ostale očuvane dovoljno da se na jednak način koriste i danas. Osim turizma koji je nepredvidljiv, postoji nešto puno važnije za određeno mjesto, a to je čuvanje starih običaja i vrijednosti kako bi se isti mogli prenositi sa koljena na koljeno. Već je

ionako, u današnje vrijeme, to izuzetno izazovno, stoga je na domicilu da čuva svoje nematerijalno nasljeđe. Istra već sve navedeno sadrži, stoga je važno da to kroz valorizaciju i iskoristi na najbolji mogući način.

LITERATURA

a) Knjige

1. Bijažić, Marko, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H., Pula, 1999.
2. Bota, Jadranka, *Čarobna Istra*, Extrade, Kastav, 2007.
3. Bukvić Željko, Kralik Davor i Milaković Zlata, *Hrvatski autohtoni proizvodi*, Poljoprivredni fakultet, Osijek, 2007.
4. Čamdžić, Vesna (ur.), *Istra: vodič*, Mara, Pula, 2002.
5. Darovec, Darko, *Pregled istarske povijesti*, C.A.S.H., Pula, 1997.
6. Kovačević, Dragan, *Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica*, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek, 2014.
7. MedvedecBuršić, Vesna, *Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska*, Reprezent, Račice, 2010.
8. Panjek, Aleksander, *Istarski praznik: prošlost, sadašnjost, autentičnost: „šagre“ i narodni praznici u sjevernoj Istri*, Univerzitetna založba Annales, Koper, 2012.
9. Pavičić, Željko, *Domaće kobasice od izrade do jela*, Gospodarski list, Zagreb, 2004.
10. Peruško, Tone, Bertoša, Miroslav, Bratulić, Josip i dr., *Knjiga o Istri*, Školska knjiga, Zagreb, 1968.
11. Petričević Antun, Benčević Krsto i Kušec Goran, *Slavonski domaći kulen i kobasice: II., dopunjeno i izmijenjeno izdanje*, EU Agro Hrvatska, Osijek, 2010.
12. Sinković, Giorgio (gl. ur.), *Istra u kontekstu jadranskih kultura i tradicija*, Sveučilište Jurja Dobrile, Odjel za ekonomiju i turizam, Pula, 2008.
13. Štambak, Nikola, *Istra: potpuni vodič: Bujština, Poreština, Rovinjština, Puljština, Labinština, Pazinština i Buzeština*, EPH Media, Zagreb, 2012.
14. Travirka, Antun, *Istra – povijest, kultura, umjetnička baština*, Forum, Zadar, 2001.
15. Zirojević Igor, Forza Silvio, *Istra/Istria: stvorena po mjeri čovjeka*, StudioLAB, Pula, 2016.

16. Žilić, Jura, *Istra: obala i unutrašnjost*, Naša djeca, Zagreb, 2008.

b) Diplomski, magistarski i doktorski radovi

1. Eterović, Dijana, *Tehnologija proizvodnje Istarskog pršuta*, Završni rad, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Osijek, 2016.

c) Zakoni:

1. Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, NN 5/2005.

d) Internetski izvori:

1. Boje zemlje, *Međunarodni sajam kobasica S klobasicom u Europu*, <https://www.bojezemlje.hr/manifestacije/međunarodni-sajam-kobasica-s-klobasicom-u-europu/>, 16. kolovoza 2020.
2. Grad Vodnjan, *Vodnjanska špaleta*, <https://www.vodnjan.hr/hr/manifestacije/vodnjanska-spaleta---spaleta-dignanese>, 15. kolovoza 2020.
3. Hrvatska enciklopedija, *Pršut*, <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=50846>, 4. kolovoza 2020.
4. Hrvatska turistička zajednica, *Internacionalni sajam pršuta – Tinjan*, <https://croatia.hr/hr-HR/Aktivnosti-i-atrakcije/Dogadanja/NewEvents/internacionalni-sajam-prsuta-tinjan>, 17. kolovoza 2020.
5. Istra Gourmet, *Šparuga*, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/ostali-autohtoni-proizvodi>, 7. kolovoza 2020.
6. Istra Terra Magica, *Sajam pršuta u Tinjanu*, <https://www.istriaterramagica.eu/scena/eventi/sajam-prsuta-u-tinjanu-uz-gastro-delicije-sport-i-koncerte-jelene-rozge-zeljka-joksimovica-i-gustafa/>, 17. kolovoza 2020.
7. Ministarstvo kulture, *Nematerijalna kulturna baština i procedure upisa na popise*, <https://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=21765>, 4. kolovoza 2020.

8. Ministarstvo poljoprivrede, *Ministrica Vučković otvorila sajam „S klobasicom u EU 2019.“*, <https://poljoprivreda.gov.hr/vijesti/ministrica-vuckovic-otvorila-sajam-s-klobasicom-u-eu-2019/2590>, 16. kolovoza 2020.
9. Općina Tinjan, *Isap novosti*, <https://tinjan.hr/hr/isap>, 17. kolovoza 2020.
10. UNESCO, Konvencija za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540e.pdf>, 4. kolovoza 2020.

e) Kazivač:

1. Ivan peruško, rođen 28.3.1997. u Puli, živi u Peruškima, u općini Marčana, 9.-11. lipnja 2020.

POPIS PRILOGA

Slika 1. Fritule (okrugle) i kroštule (tanke i drugačke).....	11
Slika 2. Dijelovi svinje	17
Slika 3. Suha i narezana ledvica.....	18
Slika 4. Ombolo ili zarebnjak	19
Slika 5. Prikaz rezanja špalete.....	20
Slika 6. Prikaz Istarske kobasice začinjene lovorovim listom	22
Slika 7. Istarski čvarci – hrskaviji i manje masni od slavonskih	24
Slika 8. Lardo.....	25
Slika 9. Prikaz Istarske pancete.....	26
Slika 10. Ombolo sa kiselim kupusom	28
Slika 11. Boškarin.....	57

SAŽETAK

Nematerijalna kulturna baština je od velikoga značaja mnogim destinacijama, posebice onima koji njeguju njezino postojanje i njezinu vrijednost. U današnje vrijeme je izrazito izazovno održavati kulturu običaja i tradicije zbog napretka tehnologije, globalizacije te odumiranja malih gradova i seoskih područja. Iz tog razloga je veoma važno prilagoditi se vremenu, što znači da je potrebno asimilirati moderne sadržaje sa tradicijskim. Jedan od boljih načina jest odraziti kulturu kroz manifestacije koje tada služe kao održivi način promocije. Istra, u tom kontekstu, radi jako dobar posao ukoliko se govori o već prepoznatim vrijednostima, no nedostaje joj kvalitetna promidžba nedovoljno istraženih potencijala.

Od mesnih prerađevina, Istra je do sada promovirala najviše pršut, koji je i u svijetu prepoznat kao gastronomska delicija. No, zbog fokusa na pršutu, nije dovoljno istaknula važnost mesnih prerađevina poput ledvice, ombola, pancete, guanciale, špalete i kobasica koje su značajno služile istarskom seljaku koji je svakodnevno radio u polju. Spomenute prerađevine su nastale od svinje budući da je Istra nekada bila izuzetno siromašna i podcijenjena.

S druge strane, danas je Istra prepoznata kao izuzetno konkurentna destinacija bogata prehrambenim proizvodima koji su uspješno valorizirani. Uz uspješan plasman maslinova ulja, vina, tartufa, sireva, tjestenine i šparoga kao istarskih delicija, još je lakše ponuditi mesne prerađevine. Pomoću jela od navedenih namirnica, Istra bi mogla prikazati i ponositi se kulturom izrade prerađevina od mesa i time postati još konkurentnija na tržištu, a u isto vrijeme i sačuvati dio svojih tradicijskih vrijednosti.

Ključne riječi: nematerijalna kulturna baština, Istra, mesne prerađevine, tradicija, promidžba

SUMMARY

Intangible cultural heritage is of great importance to plenty of destinations, especially those which nurture its existence and its value. Nowadays, it is extremely challenging to maintain a culture of customs and traditions due to advances in technology, globalisation and extinction of small towns and rural areas. For that reason it is extremely important to time adjust, which means that it is necessary to assimilate modern contents with the traditional ones. One of the best ways to do it is to reflect culture through events which then act as a sustainable way of promotion. In that context, Istria does a very good job if spoken about already recognized values, but is missing a high-quality promotion of the insufficiently researched potentials.

Out of meat products, Istria has so far promoted prosciutto the most that has been recognized as a gastronomy delicacy all around the world. However, due to focusing on prosciutto, Istria did not point out the importance of meat products like *ledvica* (dried pork fillet), *ombolo* (dried rump steak), pancetta, guanciale, *špaleta* and sausages which served significantly for the Istrian peasant that worked in a field on a daily basis. The aforementioned products were made of pig meat since Istria used to be exceptionally poor and underestimated.

On the other hand, Istria is nowadays recognized as an extremely competitive destination rich in food products that are successfully valorised. With a successful placement of olive oil, wine, truffles, cheeses, pasta and asparagus as Istrian delicacies, it is easier to offer meat products. With the help of dishes made of listed foods, Istria could present and be proud of the culture of making meat products and become even more competitive on the market while at the same time preserving a part of its traditional values.

Key words: intangible cultural heritage, Istria, meat products, tradition, promotion

Sažetak pregledala: Nikolina Jurišić, profesorica engleskog jezika i književnosti i talijanskog jezika i književnosti