

Tradicionalna istarska gastronomija kao nematerijalna kulturna baštine Istre

Žgrablić Širol, Tamara

Master's thesis / Diplomski rad

2022

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:137:290035>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-14**



Repository / Repozitorij:

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



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“
Studij kulture i turizma

TAMARA ŽGRABLIĆ ŠIROL

**TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA KAO NEMATERIJALNA
KULTURNA BAŠTINA ISTRE**

Diplomski rad

Pula, veljača 2022.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet ekonomije i turizma „Dr. Mijo Mirković“
Studij kulture i turizma

TAMARA ŽGRABLIĆ ŠIROL

**TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA KAO NEMATERIJALNA
KULTURNA BAŠTINA ISTRE**

Diplomski rad

JMBAG: 2429244167

Tamara Žgrablić Širol, izvanredna studentica

Kolegij: Nematerijalna kulturna baština

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Etnologija i antropologija

Znanstvena grana: Etnologija

Mentor: prof. dr. sc. Slaven Bertoša

Pula, veljača 2022.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Tamara Žgrablić Širol, 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 7. veljače 2022.



IZJAVA

o korištenju autorskog djela

Ja, Tamara Žgrablić Širol, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Tradicionalna istarska gastronomija kao nematerijalna kulturna baština Istre“ 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.

U Puli 7. veljače 2022.

Potpis

Sadržaj

1. UVOD.....	2
2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U REPUBLICI HRVATSKOJ.....	5
2.1. HRVATSKA NEMATERIJALNA BAŠTINA NA UNESCO-vim LISTAMA	6
2.2.ZAŠTITA NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE U REPUBLICI HRVATSKOJ.....	8
2.3. REGISTAR KULTURNIH DOBARA.....	9
2. 4. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U ISTRI.....	10
3. TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA KROZ POVIJEST.....	15
4. TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA	21
4.1. TJESTENINA	21
4.2. PRIPREMA MESNIH I RIBLJIH SPECIJALITETA	25
4.3. TRADICIONALNE ISTARSKE SLASTICE	27
4.3.1. PAZINSKI CUKERANČIĆ - DIO TRADICIJSKE GASTRONOMIJE NA LISTI NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE REPUBLIKE HRVATSKE.....	29
5. AGROTURIZMI I TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA	43
6. ISTARSKE GASTRO MANIFESTACIJE - PROMOTORI ISTARSKOG TURIZMA I GASTRONOMIJE KAO NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE ISTRE	49
7. ZAKLJUČAK.....	59
8. SAŽETAK.....	63
9. SUMMARY.....	64
10. LITERATURA.....	65
11. POPIS SLIKA.....	71
12. POPIS TABLICA.....	74

1. UVOD

Republika Hrvatska, iako svojom veličinom i brojem stanovništva spada u manje države svijeta, bogata je raznolikom kulturnom baštinom. Tome u prilog ide i sam geografski položaj države koja se nalazi na križanju puteva između istoka i zapada, Sredozemlja i srednje Europe. Kroz povijest teritorij Hrvatske bio je pod utjecajem različitih civilizacija i kultura, koje su svakako ostavile svoj trag vidljiv još i danas u vidu utjecaja na običaje te druge razne oblike materijalne i nematerijalne kulturne baštine.

Zaštita i očuvanje kulturne baštine značajni su zbog očuvanja nacionalnog identiteta te predstavljaju neku vrstu obveze prema prošlim generacijama, a tako i onima koje tek dolaze. Takvi običaji, znanja, prakse, vještine, rukotvorine i slično prenose se iz generacije na generaciju. Svako područje ima svoje običaje koji su na nekim područjima izuzetno slični, dok se u nekim dijelovima vrlo razlikuju.

U ovom radu dat ću svoj osvrt na tradicionalnu istarsku gastronomiju kao oblik nematerijalne kulturne baštine Istre jer smatram da je zaista naša tradicionalna gastronomija nešto što Istru čini prepoznatljivom i nešto što je vrijedno čuvanja, njegovanja i prenošenja iz generacije na generaciju, naša gastronomija je zapravo i velikim dijelom zaslužna za sam razvoj turizma Istre jer je to nešto što uvelike privlači turiste osobito kroz fenomen agroturizama i kroz turizam pamćenja. Karakteristika turizma pamćenja jest da je to oblik turizma koji ima mogućnost razvoja ondje gdje je ...„još živo utjelovljeno pamćenje te nostalgija za mitskim domom koji je nestao. Taj se osjećaj može generalizirati, odnosno može povezati pripadnike različitih kultura.“...¹ Upravo je to oblik turizma kakav nudi ruralni turizam Istre koji uz ponudu autohtone ruralne arhitekture, netaknute prirode i tradicionalne istarske gastronomije gostima nudi nostalgično iskustvo i povratak u prošlost.

Hrana je čovjeku gorivo, pokretač. Hrana je puno više od onog što nam se čini. Hrana puno govori o pojedincu, društvu, društvenim i životnim prilikama, navikama, podneblju. Jako puno možemo iščitati iz toga kakvu hranu netko jede, koliko jede i način na koji jede. Hrana je neizostavan dio kulture i identiteta neke kulture i sredine. Nekada su ljudi jeli da prežive, jeli da imaju dovoljno energije za rad, jeli su

¹ Kocković Zaborski T., (2017). Turizam pamćenja i tradicijska prehrana. Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima. *Etnološka tribina*, 47 (40), 127-140. <https://doi.org/10.15378/1848-9540.2017.40.04>, posjećeno 30. siječnja 2022., str. 132.

minimalno, obitelji su bile velike, a obroci skromni. Danas gotovo da možemo reći da je došlo do situacije da ljudi žive da bi jeli jer dolazi do kulture prejedanja, neumjerenosti, pretilosti, gubitka identiteta po pitanju gastronomije jer globalizacijom su na sva tržišta stigli egzotični začini i hrana, brza hrana i na taj način donekle kontaminirali naš regionalni identitet po pitanju gastronomije. No, tada dolazi do razvoja ruralnog turizma i agroturizama te se tada iznova počinje popularizirati autohtona prehrana, nostalgija za prošlim vremenima, nostalgija za obiteljskim ognjištem, kako kod domaćeg stanovništva tako i kod turista koji danas u Istri posjetom agroturizmu i kušanjem mirisa i okusa naše *Terre Magiche* osjete dašak prošlog vremena i svoje prošlosti, svojeg djetinjstva, osjete okuse i mirise i način života o kojem su možda samo slušali od svojih predaka jer je u većini europskih zemalja neke namirnice teško više uopće pronaći, a doživljaj koji pruža hrana koju se satima kuha po starinskoj recepturi je gotovo nemoguće dobiti uz način života danas u većini država Europe i svijeta općenito. Taj spoj atmosfere, okoliša, prirode, autohtone arhitekture, autohtone svježije hrane, jednog bliskog i toplog odnosa s gostima i samog interijera u kojem gosti uživaju u toj hrani čini jedan jedinstveni spoj i jedinstveni neponovljivi doživljaj kojim ponajviše kroz istarski mentalitet i fenomen agroturizama čuvamo našu gastronomiju kao jedinstven primjer nematerijalne kulturne baštine koji je zaista vrijedan. Bilježnice naših majki i baka, prabaka u koje su one marljivo upisivale recepte svojih majki, baka, svekrva, susjeda, teta i sl., specifičnim dijalektom gdje točno piše tko im je recept dao su neprocjenjivo blago i vrijedno svjedočanstvo prošlih vremena iz kojeg često možemo dokučiti otkada i odakle pojedini recept datira.

Veliku ulogu u gastro ponudi ima kuhana hrana i tradicionalna tjestenina koja se danas u Istri priprema na mnogo različitih načina, od „šuga” s divljači, šparoga, pancete, pršuta i sl., ali i poznate tradicionalne slastice poput fritula, Kristove krune, kroštula itd., te ću svakako poseban naglasak staviti na pazinski cukerančić, tradicionalnu slasticu koja se u Istri nalazi na stolovima za vrijeme svadbene svečanosti te na samo umijeće njegove pripreme kao važnog segmenta tradicionalne istarske gastronomije uvrštene na Listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske.

Nakon uvodnog dijela u drugom poglavlju i potpoglavljima dat ću kratak presjek nematerijalne kulturne baštine u Republici Hrvatskoj te navesti popis Hrvatske

nematerijalne baštine na UNESCO-ovim listama, zaštitu nematerijalne baštine, kao i upis u Registar kulturnih dobara te će detaljnije biti govora o nematerijalnoj kulturnoj baštini u Istri, njezinoj valorizaciji i međusobnoj povezanosti različitih segmenata nematerijalne kulturne baštine na primjeru tradicionalne istarske svadbe.

U trećem poglavlju bit će iznesene povijesne činjenice različitih utjecaja na prehranu u Istri, dolazak, periodi i načini uvođenja različitih namirnica na područje Istre, utjecaji različitih naroda i kultura na današnji izgled istarske gastronomije te će biti govora o tome kako su se stanovnici Istre hranili u kojim posebnim prigodama i u kojem razdoblju, odnosno koji je bio karakterističan obrok i slastica za svaku pojedinu prigodu u životu stanovnika Istre.

U četvrtom poglavlju detaljno se govori o tradicionalnim istarskim namirnicama i vrstama hrane, koje su bile najčešće namirnice, na koji su način došle na područje Istre te kako se ta hrana pripremala, u kojim se prilikama jela koja hrana i koja slastica. U sklopu ovog poglavlja donosim starinske recepte za istarske fuže i krafe (rafiole) dobivene kroz intervju sa Adelom Vickić i Vesnom Banovac. Unutar ovog poglavlja posebno potpoglavlje posvećeno je pazinskom cukerančiću kao najpoznatijem primjeru istarske gastronomije kao zaštićene nematerijalne kulturne baštine Istre, načinu pripreme, procesu njegove zaštite, kao i njegovoj promociji u današnje vrijeme. Također, kroz proučavanje dostupne literature te metodom intervjuiranja pokušala sam zapravo i sama doći do još jednog u nizu dokaza o izvornom porijeklu recepta za pazinski cukerančić te usporedbom svjedočanstava i recepata do dokaza o razlikama između pazinskog cukerančića i cukerančića koji se pripremao za svadbe primjerice na Labinštini i Pićanštini.

Peto poglavlje bavit će se ulogom agroturizama u Istri u promociji istarske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine kroz godine te o načinu na koji agroturizmi predstavljaju seoski identitet stanovnika Istre te koliko je standardni meni istarskih agroturizama realan odraz tradicionalne prehrane istarskih seljaka nekad.

Šesto poglavlje posvećeno je gastronomskim manifestacijama u Istri te njihovoj ulozi u promociji i očuvanju bisera istarske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine Istre.

Završno, dat će se zaključak te nakon toga sažetak na hrvatskom i engleskom jeziku.

2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U REPUBLICI HRVATSKOJ

Kulturna baština, materijalna i nematerijalna, zajedničko je bogatstvo čovječanstva u svojoj raznolikosti i posebnosti, a njezina zaštita jedan je od važnih čimbenika za prepoznavanje, definiranje i afirmaciju kulturnog identiteta.² Ministarstvo kulture i medija kroz razne mehanizme i mjere zaštićuje kulturnu baštinu u cilju njezine održivosti kroz identifikaciju, dokumentiranje, istraživanje, zaštitu, korištenje, održavanje te promicanje njezinih vrijednosti. Ministarstvo kulture i medija kulturnu baštinu dijeli na nepokretnu kulturnu baštinu, pokretnu kulturnu baštinu, nematerijalnu kulturnu baštinu te arheološku kulturnu baštinu.

Vrste kulturnih dobara, obveze i prava vlasnika, uspostavljanje zaštite nad kulturnim dobrom kao i mjere zaštite i očuvanja, obavljanje poslova na zaštiti i očuvanju, financiranje zaštite i očuvanja kao i sva druga pitanja koja se tiču zaštite i očuvanja kulturnih dobara uređena su Zakonom o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. Prema navedenom Zakonu nematerijalna kulturna dobra su:

- jezik, dijalekt, govori i toponimika, te usmena književnost svih vrsta,
- folklorno stvaralaštvo u području glazbe, plesa, predaje, igara, obreda, običaja kao i druge tradicionalne pučke vrednote,
- tradicijska umijeća i obrti.³

Prema UNESCO-ovoj Konvenciji za zaštitu nematerijalne kulturne baštine pod nematerijalnom baštinom podrazumijevaju se izrazi, umijeća, znanja, predstavljanja – kao instrumenti, predmeti i kulturni prostori – koje društva, skupine, ponekad i pojedinci, prepoznaju kao dio vlastite kulturne baštine.⁴

Nematerijalna baština nalazi se svuda oko nas, ali je i dalje ljudi ne prepoznaju niti dovoljno cijene iako je njezina uloga kao dijela nacionalnog identiteta velika. S

² Ministarstvo kulture i medija, [https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%2023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20\(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme\)](https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%2023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme)), posjećeno 22. siječnja 2022.

³ Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴ UNESCO. Konvencija za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540e.pdf>, posjećeno 22. siječnja 2022.

obzirom na navedeno, svakako bi se s njom trebalo što bolje upoznati i nastojati je očuvati.

2.1. HRVATSKA NEMATERIJALNA BAŠTINA NA UNESCO-OVIM LISTAMA

Hrvatska je bogata mnogobrojnim kulturnim i prirodnim dobrima te se neki već nalaze na UNESCO-ovim listama. Naime od 1979., kada su na UNESCO-ov Popis upisana prva hrvatska kulturna dobra pa sve do današnjeg dana, Hrvatska je upisala ukupno 27 nepokretnih i nematerijalnih kulturnih dobara (Slika 1). Od tih 27 na UNESCO-ov Popis svjetske baštine upisano je 10 nepokretnih kulturnih dobara. Na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne baštine čovječanstva upisano je 16 nematerijalnih kulturnih dobara, jedno (1) dobro je upisano na UNESCO-ov Popis nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita te je jedno (1) dobro upisano na UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta.⁵

Vezano za nematerijalnu baštinu na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva upisano je:

- Čipkarstvo u Hrvatskoj
- Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog Primorja
- Festa sv. Vlaha, zaštitnika Dubrovnika
- Godišnji proljetni ophod Kraljice ili Ljelje iz Gorjana
- Godišnji pokladni ophod zvončari s područja Kastavštine
- Procesija Za križen na otoku Hvaru
- Umijeće izrade drvenih tradicijskih dječjih igračaka s područja Hrvatskog zagorja
- Sinjska alka, viteški turnir u Sinju
- Medičarski obrt na području sjeverne Hrvatske

⁵ Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/kulturna-bastina-na-unesco-ovim-popisima/17251>, posjećeno 22. siječnja 2022.

- Bećarac – vokalno – instrumentalni napjev s područja Slavonije, Baranje i Srijema
- Nijemo kolo s područja Dalmatinske zagore
- Klapsko pjevanje
- Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa
- Međimurska popevka, tradicijski napjev Međimurja
- Umijeće gradnje suhozida
- Umijeće sokolarenja.⁶

Nematerijalno dobro upisano na UNESCO-ov Popis nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita je Glazbeni izričaj ožkanje⁷ te nematerijalno dobro upisano u UNESCO-ov Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta je Ekomuzej Batana u Rovinju⁸.

⁶ Ministarstvo kulture i medija <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337>, posjećeno 31. siječnja 2022.

⁷ Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/6285>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁸ Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927>, posjećeno 22. siječnja 2022.



Slika 1. Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama, izvor:

<https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/371>; posjećeno 23. siječnja 2021.

2.2. ZAŠTITA NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE U REPUBLICI HRVATSKOJ

Još od davnina običaji, umijeća, znanja, plesovi, igre i drugo prenose se s koljena na koljeno, a kako bi se ta vrijednost, koja označava nacionalni identitet jednog naroda, određenog područja u državi, sačuvala za daljnje generacije i spasila od zaborava, javila se potreba zapisivanja i zaštite, budući da čuvanje ne smije ostati i biti prepušteno na brigu samo manjoj grupi ljudi koja ih njeguje. Zapisivanje tradicijskih vrijednosti u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske započelo je još početkom 20. stoljeća. Procesu evaluacije nematerijalnih kulturnih dobara pridonijelo je UNESCO-ovo definiranje nematerijalne kulturne baštine, osnivanje Povjerenstva za kulturnu baštinu, kao i Odsjeka za nematerijalna kulturna dobra pri Ministarstvu kulture.

Budući da je Hrvatska bogata nematerijalnom kulturnom baštinom na međunarodnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini, zalaže se za izgradnju sustava očuvanja i zaštite te uspostavljanje međunarodne suradnje. Kako je Republika Hrvatska potpisnica

UNESCO-ove Konvencije za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, ističe i suradnju s drugim zemljama potpisnicama Konvencije, sve u cilju dopune postojećih međunarodnih sporazuma i rezolucija o kulturnoj i prirodnoj baštini.

Naime, zaštita kulturnih dobara podrazumijeva provedbu mjera zaštite pravne i stručne naravi propisanih odredbama Zakona o zaštiti i očuvanju kulturne baštine, a sukladnih pravilima konzervatorske struke.

Svrha zaštite kulturnih dobara prema Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturne baštine je:

- zaštita i očuvanje kulturnih dobara u neokrnjenom i izvornom stanju, te prenošenje kulturnih dobara budućim naraštajima,
- stvaranje povoljnih uvjeta za opstanak kulturnih dobara i poduzimanje mjera potrebnih za njihovo redovito održavanje,
- sprječavanje svake radnje kojom bi se izravno ili neizravno mogla promijeniti svojstva, izgled, oblik i značenje kulturnog dobra i time ugroziti njegova vrijednost,
- sprječavanje protupravnog postupanja i protupravnog prometa kulturnim dobrima te nadzor nad iznošenjem, izvozom, unošenjem i uvozom kulturnih dobara,
- uspostavljanje uvjeta da kulturna dobra prema svojoj namjeni i značenju služe pojedincima i općem interesu.⁹

2.3. REGISTAR KULTURNIH DOBARA

Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske predstavlja javnu knjigu u koju su upisana kulturna dobra, a vodi je Ministarstvo kulture i medija. Registar se sastoji od tri liste i to Liste Zaštićenih kulturnih dobara, Liste kulturnih dobara nacionalnog značenja i Liste preventivno zaštićenih dobara.

Procedura upisa kulturnog dobra u nacionalni Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske zahtijeva nekoliko koraka stručne evaluacije.

⁹ Zakon o zaštiti i očuvanju kulturne baštine, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 23. siječnja 2022.

U prvoj fazi ispunjeni i potpisani obrazac predaje se putem e-maila ili se šalje putem pošte nadležnom konzervatorskom odjelu Ministarstva kulture prema mjestu, odnosno županiji u kojem se nematerijalno dobro nalazi. U drugoj i trećoj fazi odlučivanja sudjeluju stručna i savjetodavna tijela Ministarstva i to Povjerenstvo za nematerijalnu kulturnu baštinu i Stručno povjerenstvo za utvrđivanje svojstva kulturne baštine.

Nadležnom konzervatorskom odjelu prijedlog za registraciju nematerijalne baštine na području Republike Hrvatske može podnijeti bilo koja pravna ili privatna osoba u Republici Hrvatskoj, bez obveze da li jest ili nije u izravnoj vezi s baštinom koju prijavljuje.

Kada je donesena Odluka o upisu nematerijalnog kulturnog dobra u registar Kulturnih dobara Republike Hrvatske, utvrđuje se sustav mjera zaštite koji ovisi o vrsti nematerijalne imovine.¹⁰

U Registar kulturnih dobara upisano je 195 nematerijalnih kulturnih dobara kao zaštićeno kulturno dobro te 1966 pokretnih kulturnih dobara kao zaštićeno kulturno dobro te 10 nematerijalnih i 359 pokretnih kulturnih dobara kao preventivno zaštićeno kulturno dobro.¹¹

2.4. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA U ISTRI

Istra kao mjesto prožimanja i mjesto doticaja brojnih vrlo različitih kultura, oduvijek je zapravo primjer suživota i multikulturalnosti te su upravo ti brojni različiti utjecaji dali svoj doprinos bogatstvu nematerijalne kulturne baštine Istre, kako kroz glazbu, ples, običaje, zanate, umjetnost tako i kroz gastronomiju. Na ovim prostorima kroz godine svoj su utjecaj i trag ostavili Liburni, Histri, Grci, Kelti, Rimljani, Ostrogoti, Bizantinci, Langobardi, Hrvati, Franci, Mlečani, Austrijanci, Talijani, Slovenci.¹² Istra je nadasve poznata po tome kako njeguje svoj dijalekt koji je zaista specifičan u svim krajevima Istre, toliko sličan, a toliko različit, no zajedničko je svakako to što

¹⁰ Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-i-procedure-upisa-na-popise/16442>, posjećeno 23. siječnja 2022.

¹¹ Registar kulturnih dobara, <https://registar.kulturnadobra.hr/>, posjećeno 3. veljače 2022.

¹² <https://www.istra-istria.hr/hr/opci-podaci/kultura/>, posjećeno 31. siječnja 2022.

stanovnici drže do svojeg dijalekta, njeguju „domaću besidu“ a uz to njeguju i tradicionalnu glazbu, instrumente i ples. Zato je Istra posebna po brojnim tradicionalnim smotrama folklor, plesa i narodne glazbe Istre poput Z armoniku V Roč, Harmonike u polju (Zabrežani), Bajsi u Draguču, Festival plesa i neverbalnog kazališta u Savičenti, Međunarodni orguljaški festival Organum histriae, Festival rane glazbe u Dvigradu, Susret harmonikaša u Puli, susret zborova Naš kanat je lip, Smotra narodne glazbe i plesa Istre, susret Kantajmo i svirimo po staroj užanci i sl.¹³ Dakle, sve su ovo dugogodišnji tradicionalni susreti i festivali od kojih je većina posvećena upravo tradicijskoj glazbi i dijalektu te je glavni cilj predstaviti tradicijske plesove, glazbu i dijalekt domaćoj, ali i stranoj publici te time privući i mlađe generacije u različite udruge i kulturno-umjetnička društva koja se bave upravo očuvanjem i prenošenjem tradicijskih plesova, pjesama, običaja i sviranja na tradicijskim glazbalima poput miha, sopela, šurli, bajsa, harmonika, organića i sl. U tom dijelu važno je spomenuti način pjevanja koji je uvršten na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, a to je Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja koje je važan segment tradicionalne glazbe u Istri. Zanimljivost su i čakavski dijalekt sa svim svojim različitostima i specifičnostima u različitim krajevima pa je tako primjerice žminjski govor zaštićen kao i vlaški dijalekt (istrorumunjski govor) i labinska čakavica.

¹³ <https://www.istra-istria.hr/hr/opci-podaci/kultura/>, posjećeno 31. siječnja 2022.



Slika 2. Svirači na roženicama u tradicionalnoj istarskoj narodnoj nošnji, preuzeto s <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/932/rozenice-sopele-sopile-supiele-tororo>, posjećeno 4. veljače 2022.

Osim tradicijske glazbe, plesa i dijalekata, važan segment nematerijalne kulturne baštine Istre zasigurno je tradicionalna istarska gastronomija koja je također pokazatelj utjecaja brojnih naroda i kultura na gastronomiju ovog područja, od kojih se smatra da je najveći utjecaj upravo zbog povijesnih prilika ostavila mletačka kultura, ali je tu trag svakako ostavila i vladavina Austrije, kao i svih ostalih čija su umijeća Istrani kroz povijest prigrlili.

Ono što je spoj tradicionalnih običaja, tradicionalne glazbe i tradicionalne gastronomije jest tradicionalna istarska svadba. Danas je u samu istarsku svadbu naravno ušlo mnogo modernih elemenata, no velik dio običaja ostao je isti i po pitanju prosidbe, odlaska po mladu, ali i po pitanju gastronomije jer su primjerice pršut, tradicionalna tjestenina i tradicionalne slastice nezaobilazan dio tradicionalne svadbe nekad, ali i danas.

Svadba predstavlja stvaranje nove zajednice, nove obitelji sklapanjem braka. Obiteljskim zakonom Republike Hrvatske brak je definiran kao zakonom uređena

životna zajednica muškarca i žene, a sklapa se suglasnom izjavom muškarca i žene u građanskom ili vjerskom obliku.¹⁴

Svadbeni običaj je skup običaja vezanih uz čin sklapanja braka, a u širem smislu obuhvaćaju sve postupke od dogovaranja braka do tradicijskog ili zakonskog čina vjenčanja i poslije svadbenih događanja.¹⁵

Tradicija održavanja svadbi, još naziva veselje, pir, predstavlja najčešći način sklapanja braka. Običaji koji prate i prethode svadbi regionalno se razlikuju. Prošnja je pred svadbeni čin, a ponekad se obavlja kad je brak već dogovoren i kada su obje obitelji o svemu suglasne samo kako bi se poštovao običaj i tradicija.

Što se Istre tiče, karakteristični svadbeni običaji uključuju prosidbu s ritualiziranim govorom, napovijedi kante u crkvi, prevoženje škrinje iz mladenkine kuće te postavljanje prepreka koje su postavili momci iz sela odakle je mlada. Taj običaj prevoženja škrinje iz mladenkine kuće simbolički je i danas prisutan kada mladoženja s društvom i pojedinim članovima obitelji dolazi po „dotu“ – stvari koje će mladenka donijeti u kuću mladoženje nakon vjenčanja. Specifičan je i običaj bacanje jabuke preko kuće za sreću u braku. Nekada je u Istri svadba trajala tri dana, od čega se prvi dan slavilo u nevjestinoj kući, a druga dva dana u kući budućeg mladoženje. Na dan vjenčanja, svadbena povorka kretala je od mladoženjine kuće s kumom na čelu, a pratila ju je svečana melodija „mantinjada“ izvođena na sopelama (roženicama). Dolaskom do mladenkine kuće, a nakon obrednog razgovora između mladoženjinih svatova i mladenkinih ukućana, te nakon izvođenja lažne mlade, prava mladenka se izvodila iz kuće. Također običaj poznaje i kolenčiča, odnosno dijete koje mladenka posjedne na koljeno, što simbolizira plodnost.¹⁶ Nekada je u Istri običaj bio imati tzv. „duple kumove“ odnosno dvojicu kumova i dvije kume, što je s vremenom običaj koji se izgubio, no u današnje vrijeme se ipak opet taj običaj nazire. U Istri je običaj donositi mladencima darove cijeli tjedan uoči vjenčanja, kao i uvijek prisutan običaj prenošenja mladenke preko kućnog praga kuće u kojoj će živjeti nakon vjenčanja, kao i običaj da kumovi nakon cijele noći svadbenog veselja doprate mladence kući i tada mladenka skuha kavu za svih.

¹⁴ Obiteljski zakon, <https://www.zakon.hr/z/88/Obiteljski-zakon>, posjećeno 23. siječnja 2022.

¹⁵ *Hrvatska enciklopedija*, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2020.

<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=58966>, posjećeno 23. siječnja 2022.

¹⁶ <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/433/obicaji-narodni>, posjećeno 23. siječnja 2022.

Što se gastronomskih običaja na svadbi tiče, pripremala su se tradicionalna istarska jela poput fuži s umakom od kokoši, kao i tradicionalne istarske slastice poput kroštula, fritula, ali svakako ono što moramo istaknuti je pazinski cukerančić, koji je bio neizostavan na svadbenom stolu nekada, dok se njegova popularnost zadržala i do danas, pogotovo kod ljudi koji njeguju običaje svojega kraja. O samoj slastici, njegovoj pripremi, sastojcima koji ga čine specifičnog okusa te procesu zaštite bit će riječi u nastavku ovog rada. Neizostavan je bio i svadbeni kolač, tj. kruh i pečeni ušećerani bademi, a što je danas zamijenjeno tortom i konfetima. U kuhanju i organizaciji svadbe sudjelovale su najbolje kuharice iz tog kraja, a također posuđe za svadbu posuđivali su svi susjedi koji su mogli.¹⁷ Iz ovoga ponovno vidimo to nekadašnje zajedništvo, gdje je skromnost i neimaština zapravo spajala ljude.

¹⁷ Lukež F., Ujčić T., *Ki sit ki lačan: o prehrani u Istri*, Arheološki muzej Istre, Pula, 2012., str. 93.

3. TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA KROZ POVIJEST

Kao što je ranije spomenuto, tradicionalna istarska kuhinja kakvu poznajemo rezultat je povijesnih utjecaja, promjena i raznih vladavina, iseljavanja i doseljavanja te stoga u našoj kuhinji zapravo imamo dašak europske kuhinje i povijesti. Generalno, istarska kuhinja dijelila se na primorsku i kontinentalnu, dok je uvijek bilo dijelova koji su koristili i primorsku i kontinentalnu prehranu podjednako. Vjeruje se da su se potomci Histra hranili vrlo slično kao mi danas između ostalog zbog podudaranja suvremenih kuharica s receptima iz rukopisnih recepata *De re coquinaria* a za koje se smatra da su zapravo zbir rimskih i grčkih recepata iz 4. ili 5. st., a s dolaskom Slavena na ovo područje počinje drugi način kuhanja i to kuhanje u kotliću na ognjištu, što je trajalo sve do 1950.-ih.¹⁸ Za vrijeme vladavine Mletačke Republike i Austrijskog Carstva glavna utjecaja, kako se smatra, dolazila je iz Karnije (Furlanije)¹⁹. Istrani su ljude koji su dolazili iz tih krajeva zvali Krnjeli, a oni su u Istru doselili sredinom 16. stoljeća te su otada imali značajan utjecaj na razvojni napredak na različitim područjima, a između ostalog i u kulinarstvu. Budući da su oni zadržali vezu sa svojom domovinom, te budući da su brojne mletačke plemićke obitelji imale posjede u Istri, na taj je način Istra ostala dugoročno i čvrsto povezana s mletačkim posjedima na sjeveru današnje Italije. Kada je sredinom 19. stoljeća Pula postala glavna ratna luka Austrijskog Carstva, brojne su žene iz različitih dijelova Istre služile u puljskim vilama gdje je hrane bilo u izobilju, dok je nažalost izvan grada vladalo siromaštvo. No, činjenica da su te žene služile u bogatim vilama gdje su pripremale razne nove specijalitete, pridonijela je raznolikosti istarske gastronomije u budućnosti jer su te žene sva ta nova umijeća prenijele i natrag u mjesta iz kojih su dolazila. Prijelaz iz 1943. na 1944. obilježava jedno izuzetno plodno razdoblje i raspad tržišta namirnicama, što je za stanovnike Istre koji su ranije prošli brojne godine suše, zime, gladi i bolesti značilo da su neki po prvi put u životu kušali svoju hranu koju su inače bili prisiljeni prodavati, poput primjerice pršuta koji su inače jeli samo u svečanim prigodama.²⁰ Važno je bilo biti mudar i sakriti hranu i dijeliti je povremeno s vojskom. Nakon 1945., kada je došlo do razmjene stanovništva i hrane na područje Istre

¹⁸ Isto, str. 11.

¹⁹ Isto, str. 12.

²⁰ Isto, str. 13.

ponovno su se doseljavali ljudi iz istih krajeva kao i u 16.st., no u razdoblju između oni su bili pod osmanskom vlasti te su stoga sada u Istri donijeli jela koja Istra dotad nije poznavala, poput ćevapa, sarme, bureka i sl. Istrani nisu uvijek bili skloni prihvaćanju noviteta, no s vremenom je i ova hrana pronašla svoje mjesto na stolu diljem cijele Istre pa do danas. I danas znamo da je ta hrana došla iz drugih krajeva, da nije izvorno naša, no ona je ipak prilično čest obrok u istarskim domovima pa čak i restoranima, osobito sarma.

Što se tiče namirnica koje su u čestoj upotrebi u autohtonoj istarskoj gastronomiji, izuzetno je zanimljiva činjenica da su se krumpir kao osnovni sastojak brojnih istarskih jela, osobito nezaobilazne istarske maneštre (Slika 3), te kukuruz koji u kombinaciji s krumpirom čini nezaobilazne sastojke istarske maneštre s truginjon/bobićima (maneštra s kukuruzom) na ovom području počeli uzgajati tek u drugom desetljeću 19. st. i to na nagovor i pod utjecajem porečkog svećenika Pietra Predonzanija. Naime, on je napisao djelo *Discorso ed istruzion e agro-economica per uso de` parrocci e de` proprietari dell`Istria*,²¹ odnosno *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima*²², a knjiga je tiskana 1820. Djelo je nastalo pod utjecajem velike gladi koja je vladala 1812. – 1817.²³ te se smatra da je upravo to djelo potaknulo ljude da počnu uzgajati i konzumirati krumpir i kukuruz, dok se primjerice grah koji je također nezaobilazan sastojak istarske maneštre počeo saditi ranije.

²¹ Isto, str. 14.

²² Pietro Predonzani, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima* („Discorso ed istruzion e agro-economica per uso de' Parrochi e de' Proprietari dell'Istria“ Venezia 1820.), Dom i svijet – Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb 2007. (prijevod Slaven Bertoša).

²³ Lukež F., Ujčić T., *Ki sit ki lačan: o prehrani u Istri*, Arheološki muzej Istre, Pula, 2012., str. 14.



Slika 3. Istarski pijat maneštre z bobici (maneštra s kukuruzom), preuzeto s <https://krenizdravo.dnevnik.hr/prehrana/zdravi-recepti/nitko-ne-grli-kao-manestra-z-bobici-recept>, posjećeno 4. veljače 2022.

Vrlo je važno znati da su se nekada upravo najukusnije namirnice prodavale, a ona manje vrijedna hrana ostajala je na stolu. Bogate namirnice konzumirale su se kod bogatijih nedjeljom, a kod siromašnijih obitelji samo blagdanima ili povodom primjerice vjenčanja, dok je meni koji se danas na jelovnicima agroturizama predstavlja kao autohtoni jelovnik domaće istarske kuhinje zapravo spoj namirnica koje su se jele u siromašnim seljačkim obiteljima (maneštra), jela koja su se kuhala u bogatim obiteljima te hrane koja je bila prigodna za blagdane i svadbene svečanosti (pršut) i s ciljem da sva ta hrana zadrži taj izvorni gušt, izvorni okus i miris uz minimalan dodatak novijih začina. Iako, prilagodba je uvijek neophodna pa tako gosti u agroturizmu su svakako više skloni gustoj maneštri koja je najčešće predjelo, dok je prava istarska maneštra bila rijetka.

Karakteristično je za svaku kulturu da ima svoje običaje i blagdane koji su uglavnom vezani uz vjeru. Također, kultura hrane je povezana s posebnim događajima u životima ljudi neke sredine pa je to slučaj i u Istri. Oduvijek postoji tzv. meni za svaku posebnu prigodu i za svaki blagdan u Istri, a velik dio je barem u mojoj sredini zadržan i do danas uz manje izmjene, dodatke i priloge te je razlika što neke stvari

više nisu rezervirane za posebne prigode već imamo sreću ili nesreću da su nam dio gotovo tjednog menija. U nastavku ću dati kratak pregled hrane (Tablica 1.) i slastica (Tablica 2.) koje su bile, a neke su i danas karakteristične za svaku pojedinu posebnu prigodu u životima stanovnika naše Istre.²⁴

PRIGODA	HRANA
Nedjeljom i u posebnim prigodama (u obične dane se jela kupovna tjestenina ili obična doma umiješana tjestenina poput tzv. strazada)	Fuži s kokoškom (istarska tjestenina s gulašom od kokoši)
Blagdani	Njoki od krumpira (koji su se oblikovali na ribežu) s umakom od domaćeg pijetla ili s umakom od zeca
Božić	Kokošja ili pureća juha s nadvom, fuži (vrsta tjestenine) s umakom od purana, pečeni puran, salata s jajima, krumpir „na padelu“
Uzašašće	Maneštra s divljim komoračem i sušenim svinjskim jezikom
Uskrs	Kuhana svinjska lopatica (špaleta), ombolo, kuhana jaja, mladi luk, jajarica, sol, kokošja juha, makaruni (vrsta tjestenine) s gulašom od kokoške, pečena janjetina

²⁴ Isto, str. 30.-31., 82.-85. i 236.

Svinjokolja (praščina)	Lanjski pršut, crni (blatni) umak od krvi, pluća i svinjskih iznutrica uz fuže ili palentu, ražnjići od komadića svinjskog mesa, svinjsko pečenje uz prilog, radić i salatu, juha od svinjskih kosti, kuhano meso iz juhe, kuhani kiseli kupus sa svinjskim mesom, prve kobasice i meso u teći (padeli) te salata i supa
Zimi	Maneštra od starog stupanog kukuruza, prežgana juha, panada
Ljeti	Palenta s prljivim umakom (svježe rajčice i luk) i maneštra od mladog kukuruza

Tablica 1. Prikaz tradicionalnih jelovnika karakterističnih za pojedine prigode u životu stanovnika Istre

PRIGODA	TRADICIONALNA SLASTICA
Božić	Fritule koje su bile različite u različitim krajevima Istre, busolai
Uskrs	Pinca, fritule, jajarica, poupe (za žene) i colomba (za muškarce)
Svinjokolja (praščina)	Cukerančić, kroštule
Krštenje	Fiocchi inzuccherai (ušećerene kroštule u obliku mašne)
Krizma	Buzolai (uštupci od dizanog tijesta s

	rupom u sredini koju bi krizmanici nataknuili na ruke)
Vjenčanje	Cukerančić, kroštule, štrudelj (povetica), biškoti na formu, pandišpanja, kanoli, kiflice s lješnjacima, a od 1960-ih breskve, mađarice, londoneri, princeze, čupavci, ružice

Tablica 2. Tradicionalne slastice karakteristične za pojedine prigode u životu stanovnika Istre

4. TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA

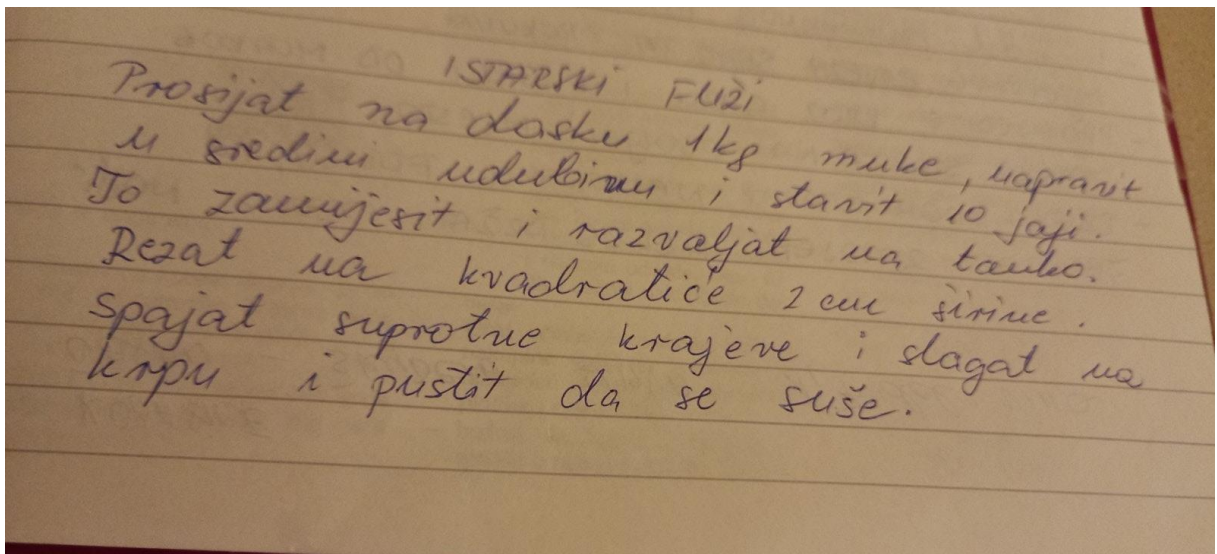
Tradicionalna istarska gastronomija je, kako je već spomenuto, zbog svojih geografskih karakteristika te povijesnih promjena i vladavina raznih naroda i država na ovom području izuzetno raznovrsna, bogata, a u isto vrijeme tako jednostavna i skromna. Nekakvo nepisano pravilo bilo je da lonac sve prima i umijeće kuharice očitivalo se upravo u tome da ni od čega zna nešto pripremiti. Hrana se nije bacala i svaka je dobra kuharica uvijek imala ideju kako iskoristiti ono što je ostalo od ručka primjerice za večeru. Recepti su se prenašali iz naraštaja u naraštaj, vrijedno zapisivali u bilježnicu, što na hrvatskom što na talijanskom jeziku i obogaćivali novinama koje su se uvodile teško i postupno, ali kada su jednom postale dio istarske svakodnevnice tako je i ostalo. Ljudi su tada jeli da mogu raditi, da imaju dovoljno snage za rad u polju te su navečer često u krevet odlazili gladni. Jelo se ono što se moglo pripremiti s namirnicama kojima je obitelj raspolagala, a u trgovinu se odlazilo samo primjerice po brašno, šećer i sl. Dakle, prehrana je bila sezonska, jelo se povrće, voće, meso i riba koje se moglo nabaviti u neposrednoj okolini ili iz vlastitog uzgoja, a mast je bila sastavni dio dnevne prehrane jer je upravo ona bila izvor energije i ljeti i zimi (kriška kruha namazana domaćom masti i posipana šećerom). Kuhalo se u kotlovima ili keramičkim ili metalnim posudama, na gradelama ili pod pekom te kasnije na štednjaku na drva, a plin i struja u tradicijskoj gastronomiji nisu bili poznati.

4.1. TJESTENINA I KRUH

Upravo zbog mletačkog utjecaja, odnosno utjecaja Italije, brašno je jedan od najosnovnijih sastojaka istarske kuhinje pa time i kruh i pašta. Od davnina se mijesilo razne vrste tjestenina, od kojih se većina na ovom području zadržala do danas, a još u 17. st. tjestenina je postala uobičajeno jelo.²⁵ Razlika je što nekad nisu postojali zamrzivači i sva tjestenina se jela svježa ili se sušila pa spremala u kartonske vrećice. Najpoznatije vrste istarske tjestenine su fidelini, lazanje, biguli, fuži, blatni fuži, njoki, makaruni (pljukanci), ravioli (slatka verzija su krafi), posutice, žličnjaki (parenci), nadighe. Svaka od tih tjestenina pravila se kod kuće, ručno, te se tijesto

²⁵ Isto, str.129.

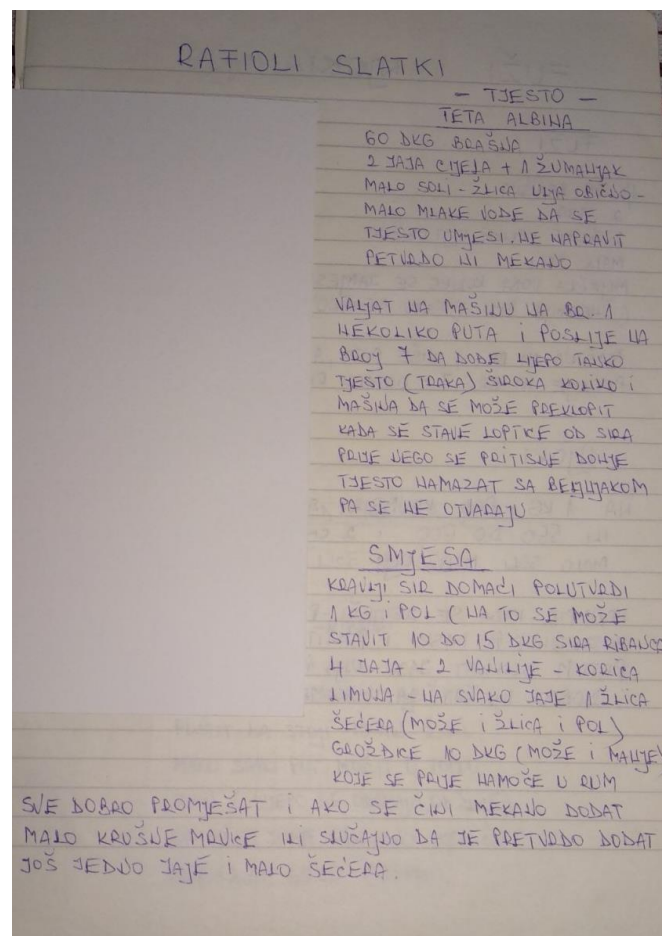
razvaljalo i ručno rezalo, fuži su se ručno zamatali, dok se danas primjerice koriste makine za valjat tijesto te se tako tijesto za fideline, lazanje i posutice razvalja s pomoću nje te tada reže uz pomoć dodatka na toj mašini. Fuži su tradicionalna istarska tjestenina koja se reže u obliku romba te se tada kraći krajevi preklapaju nekada ručno, a danas se to radi pomoću štapića. Nekada su se pripremali u posebnim prigodama, dok su danas redovito na jelovniku brojnih istarskih obitelji, ali su i neizostavan dio ponude istarskih agroturizama te se prodaju i pakirani u trgovinama. Najčešće su se pripremali s umakom od kokoši.



Slika 4. Fotografija recepta za domaće istarske fuže, iz bilježnice za recepte Vesne Banovac, Sv. Petar u Šumi

Ravioli su slana verzija tijesta koje se razvalja te se potom čašama reže u obliku kruga, puni se sirom u sredini te se tada preklapa i rubovi se zatvaraju pritiscima vilice kako bi ostao lijepi nazubljeni rub. Na isti način se pripremaju i slatki krafli, no oni se primjerice pune slatkom smjesom sira i groždica te se poslužuju kao desert. O ovoj slastici, koja je karakteristična za područje Kršana i Labinštine, više sam doznala kroz intervju s Adelom Vickić iz Kršana koja mi je ustupila svoj recept za slatke rafijole (Slika 5), a koji je ona naslijedila od svoje majke Katine Vidak iz Čambarelići (Kršan), a ona je, pak, recept dobila od svoje sestre Albine Sergović iz Čambarelići te je recept star oko 90 godina. Kako kaže Adela Vickić, nekada se koristio samo domaći kravliji sir, a kasnije, kada se na tržištu pojavio sir ribanac, u smjesu se i njega

dodavalo kako bi smjesa bila ukusnija. Kaže kako mnoge žene koje ona poznaje i danas rade baš po tom receptu ili samo s kravljim sirom. U Kršanu ih prave isključivo slatke i zovu ih rafijoli, dok ih na području Labina i Vozilići zovu krafu, a primjerice u Čepiću ih rade samo slane, odnosno u smjesu ide samo sir. Kako kaže Adela Vickić, na području Plomina i Vozilići često ih rade slatke, a tijesto rade s pecivom pa ih potom prže u ulju te tako dobivamo krafu u obliku jednog jako finog i prepoznatljivog deserta.



Slika 5. Fotografija recepta za domaće slatke rafijole, iz bilježnice za recepte Adele Vickić, Kršan, star približno 90 godina

Njoki se rade od krumpira te se tradicionalno oblikuju na način da se razvalja tanak valjak i ona se nožem režu oblici nalik kvadru ili kockici koji se tada oblikuju na ribežu kako bi upili što više umaka. Posutice se pripremaju na način da se tijesto razvalja na tanko te se tada režu trakice koje se stavljaju jedna na drugu i režu se maleni rombići

te je to vrsta tjestenine koja se jede u dane posta, odnosno na Veliki petak te na Badnjak, uz prilog uglavnom bakalara i kuhanog zelja dinstanog na ulju. Na tek kuhane posutice znalo se posipati mrvice starog kruha te ih politi uljem. Fidelini su se radili kod kuće kao tjestenina za juhu i razvaljali bi se ručno na debljinu oko 1 cm i rezali se ručno na male tanke trakice dužine oko 6,7 cm, dok to danas radimo na mašinici za valjanje i rezanje tijesta. I oni su se kao sve drugo tijesto radili u kuhinji na posebnoj dasci za mijesiti te su se tada ostavljali da se osuše i onda spremali u kartonske vrećice (škartoce).

Prvotno se jeo crni kruh, a bijeli samo primjerice nedjeljom; za dizanje kruha dok nije krenula upotreba kvasca koristio se životinjski želudac ili određene biljke. Kruh se pekao u krušnim pećima u početku u središtu mjesta koje je samim time i postalo mjesto susreta, ali i sukoba, dok je kasnije svaka obitelj težila imati svoju peć, no često je ipak peć koristilo nekoliko obitelji. Nakon što je u kućanstva ušla upotreba štednjaka na drva i plin kruh se počeo peći u metalnim posudama (pleh, goloža), a kupovni kruh počeo se konzumirati tek početkom 20. st.²⁶ Miris svježeg domaćeg kruha iz bakine pećnice, iz one bakine posebne posude za pečenje kruha, kruh pokriven besprijekorno čistom krpom i stolnjakom ili prekrivačem koji je služio samo za to, mali „kruščić“ koji sam sama zamijesila i koji se pekao pred kraj da ne zagori je zaista bogatstvo koje pamtim i uspomene koje će me uvijek vezati za moju rodnu kuću i moju baku. Trenuci kada bi ispekli prste čupajući po tek pečenom kruhu ispod tog teškog, na više puta presavijenog stolnjaka, jer nismo mogli dočekati da se ohladi, dani kada smo trčali spustiti se kod bake jer smo osjetili miris svježeg pečenog kruha iz bakine kuće. Sretna sam što su i moja djeca te sreće da sa svojim bakama i prabakama još uvijek imaju prilike osjetiti miris domaćeg kruha, bez pekača kruha, gledaju bake kako mijese kruh, imaju priliku i one staviti peći svoju „štručicu“ i čekati taj trenutak kada će njihov „kruščić“ biti ispečen. Neka sjećanja izblijede, ali osjećaji, mirisi i okusi nikad.

²⁶ Isto, str. 129.

4.2. PRIPREMA MESNIH I RIBLJIH SPECIJALITETA

Kako je već spomenuto, tradicionalno u Istri se jelo i meso i riba ili pak kombinacija obaju jela, ovisno o mogućnostima, području stanovanja i ukusima. Zbog teških životnih prilika na ovim područjima do kasno su najbolje meso i kvalitetnija, poznatija riba, bili za prodaju, dok je ono slabije ostajalo kod kuće pa je tako pršut koji je danas svakodnevica, za koji bi gledajući meni istarskih agroturizama na kojima je on neizostavno predjelo, rekli da je dio tradicionalne istarske kuhinje, no on je uglavnom bio rezerviran za imućne obitelji, za svadbe i posebne prigode, a vrlo rijetko za svakodnevno jelo. No, činjenica jest da je pršut jedan od simbola istarske gastronomije. Tu su također neizostavne istarske kobasice, suhomesnati proizvod koji se radi od mljevenog svinjskog mesa začinenog soli, paprom te češnjakom kuhanim u vinu i zdrobljenim. Nekada se to sve ručno rezalo, a danas se melje strojevima koji upravo tome služe. Meso se nadijeva u svinjsko crijevo koje se danas kupuje, dok su se nekada svinjska crijeva upravo za tu upotrebu kod kuće prala i čistila jer je bilo poznato da se ništa od svinje ne baca, svaki dio imao je svoju upotrebu.



Slika 6. Istarske kobasice, kosnice, pršut, sušeni žlomprt i panceta Milana Udovičića iz Žminja, „Žminjski gušti“; preuzeto s <https://bookaleta.com/sampionske-kobasice-i-kosnice-zminjskih-gusti/>, posjećeno 4. veljače 2022.

Tu je važno spomenuti svinjokolju (prašćinu) koja je u Istri bila jedan od najvažnijih događaja u godini. Tada su susjedi i obitelj dolazili jedni drugima pomoći od ranog jutra pa su imali nekoliko obroka od rane marende pa do večere, kada se između ostalog jela juha od svinjskih kosti, i na kraju večer završila slavljem uz karte (briškulu) i supu (crno vino, 2 žice maslinovog ulja, prstohvat papra, 50 grama šećera, u što se stavlja domaći kruh narezan na kriške i popržen). Neizostavan dio svakog obroka na dan svinjokolje bilo je meso, a važno je bilo ponuditi prošlogodišnji pršut i kobasice i iz tog je razloga domaćica svake kuće kroz cijelu godinu morala paziti da ostane pršuta i kobasica za taj dan. Svi članovi obitelji imali su svoj zadatak taj dan i točno se znalo što tko radi i kada se što radi. To je bio centralni događaj u godini u svakoj obitelji te se taj običaj donekle zadržao i do danas, iako mogu reći da samo od mojeg djetinjstva do danas vidim da se ta tradicija dosta izgubila (zatrla) zbog užurbanog načina života, modernizacije, sve manje kućanstava koja uopće imaju svoje svinje već sve više obitelji kupuje gotove kobasice, zarebnjake, pršute, svinjska rebra, svinjsku mast, pancetu i svinjsku lopaticu. Dio tradicionalne prehrane su i meso kokoši i pijetla, kozlić, janjac i kravlje meso jer su to bile domaće životinje koje su se u Istri tradicionalno uzgajale, a prehrana u Istri je bila orijentirana upravo na ono što su stanovnici mogli sami uzgojiti. Meso pijetla i kokoši se uglavnom koristilo za kuhanje juhe i umaka (šuga), dok se kozlić i janjac pekao pod čeripnjon (ispod peke), a kravlje meso je bilo za više namjena te se teletina i govedina također nekada jela samo u posebnim prigodama upravo zato jer su životinje bile vrijednije dok su bile žive i davale mlijeko, jaja, sir, skutu, maslac i sl., kao i pomladak.²⁷

Još su stari Rimljani podizali ribnjake na istarskoj obali, a preokret u ribarstvu dogodio se u priobalnim gradovima Istre, Poreču, Rovinju, Puli i to u razdoblju 1720.-1730., kada počinje proizvodnja soljene ribe (skuše, inćuni, srdele) u bačvama. Tim soljenim ribama opskrbljivale su se brojne talijanske pokrajine te se upravo nastavno na tradiciju soljene ribe razvila industrija konzerviranja ribe i to krajem 19. st., kada su se počele razvijati i otvarati brojni pogoni za soljenje i konzerviranje ribe poput Mirne u Rovinju.²⁸ Značajniji i poznatiji primjerci ribe prodavali su se, a skromnija i „bezimena“ riba našla bi se na stolovima skromnih istarskih obitelji. Nekada je česta bila i konzumacija slatkovodne ribe, što se mijenja zbog njezina manjka nakon

²⁷ Isto, str. 137.

²⁸ Isto, str. 107.

melioracija rijeka u drugoj polovici 19. st., kao i nakon isušivanja Čepićkog jezera, a za koje je poznato da je bilo bogato ribom i to osobito jeguljama.²⁹ Riba se često pripremala na savor te riblji brodet, a što je također prisutno i danas te je riba također neizostavan dio ponude istarske gastronomije, osobito u mjestima uz more.

4.3. TRADICIONALNE ISTARSKE SLASTICE

Istarske slastice nezaobilazan su detalj na stolu svake vrijedne istarske domaćice, a karakteristično je to što svaka domaćica ima neka posebna umijeća te se u svim selima točno zna koja domaćica je majstor za koji kolač pa, primjerice, ona koja je vješta u izradi cukerančića će kada se susjedi sin ženi donijeti cukerančiće, dok će onda ova koja je vješta u izradi kroštula njoj napraviti kroštule kada se njezina djeca budu ženila. I to je bio i ostao način funkcioniranja u većini istarskih sela, samo se broj i vrsta slastica s vremenom povećavao. Najpoznatije i najizvornije su kroštule, fritule, cukerančić, Kristova kruna, padišpanja, pinca, jajarica, povetica, kiflice s lješnjacima, biškoti na formu, biškoti na makinu za meso, razne torte, kanoli itd. Od 1960-ih uz tradicionalne slastice počinju se peći i londoneri, mađarice, princeze, čupavci itd.³⁰ koji su također dio današnje tradicije, no kao tradicionalne kolače osobito u ponudama agroturizama pronalazimo cukerančić, kroštulu, poveticu, kristovu krunu i fritule, dok su ostali kolači više rezervirani za svečane prigode poput kršenja, pričesti, krizme i vjenčanja. Kristova kruna ili gospodski kolač je primjerice kolač koji ima dugu tradiciju, a koja je nedavno oživljena u Žminju. Radi se o slastici koja se nekad nazivala na talijanskom corona del Cristo, upravo zbog izgleda koji podsjeća na Kristovu krunu od trnja. Recept je vrlo jednostavan, a sastoji se od badema i bjelanjaka te je kolač vrlo atraktivan i ukusan.

²⁹ Isto, str. 111.

³⁰ Isto, str. 236.



Slika 7. Tradicionalni kolač Kristova kruna ili gospodski kolač; preuzeto s <https://croexpress.eu/u-zminju-ozivljena-kristova-kruna/>, posjećeno 4. veljače 2022.

Cukerančić je specifičan kolač za područje Istre čija tradicija seže i do preko 100 godina unatrag te je specifično što je recept sličan, ali je osobita diferencijacija u njegovom obliku u različitim krajevima Istre. Najpoznatiji je pazinski cukerančić koji ima specifičan razgranati oblik te je on zaštićen i dio je tradicijske gastronomije koji je dospio na Listu zaštićenih kulturnih dobara Republike Hrvatske te mu je upravo iz tog razloga posvećen poseban dio u ovom radu, budući da smatram da je ovo primjer očuvanja gastronomije kao nematerijalne baštine koji bi trebalo slijediti i po pitanju brojnih drugih segmenata istarske gastronomije, ne neophodno da nađu mjesto čak na Listi zaštićenih kulturnih dobara, ali da na ovaj način kroz istraživanja i promociju bude osigurano očuvanje njihove izvornosti i važnosti za prošle i buduće generacije. Samo tako možemo dugoročno prezentirati našu tradiciju na autohton i turistima toliko zanimljiv način.

4.3.1. PAZINSKI CUKERANČIĆ - DIO TRADICIJSKE GASTRONOMIJE NA LISTI NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE REPUBLIKE HRVATSKE

Pazinski cukerančić, jedan od primjera očuvanja tradicijske gastronomije Istre kao nematerijalne kulturne baštine, svadbeni je kolač karakterističan za područje Istarske županije koji se tradicionalno pripremao uoči svatova. Nekada se on grupno pripremao na način da bi se našlo više susjeda ili rođakinja bliskih nekome od mladenaca te bi se tada pripremala veća količina ovog kolača. Isti se na svatove nosio u tzv. manigalu, što je naziv za veliku pletenu košaru (promjera 80 centimetara i više) te je mjera za svatove bila upravo jedan manigal.³¹ I danas je to kolač koji je nezaobilazan na svadbenim slavljima u Istarskoj županiji i zanimljivo je da se u svakom selu, svakoj široj obitelji, zna koje su osobe sklone izradi ovog kolača te je uobičajeno da žene koje izrađuju dobre i lijepe cukerančiče ih prave u većoj količini za vjenčanje te ih donose uz poklon. Isto vrijedi i za ostale kolače poput Kristove krune, tako da je u Istarskoj županiji nekakvo nepisano pravilo da se unutar sela i obitelji već zna tko će koje kolače izrađivati za vjenčanje, krštenja, krizme i sl. U nekom selu ili obitelji te žene, domaćice jedna drugoj „vraćaju“ kolače na način da kada se jednoj susjedi udaje kći ili ženi sin, susjeda koja je spretna u izradi cukerančića izradi i donese cukerančiče, a zauzvrat joj druga susjeda, kada ona bude imala slavlje, uzvraća s izradom i poklanjanjem kolača u čijoj je izradi ona spretna. U vlastitoj obitelji i susjedstvu točno znamo tko će koje kolače pripremati gotovo i bez posebnih dogovora, što je također jedna zanimljiva specifičnost vezana uz umijeće izrade pazinskog cukerančića, ali i svih ostalih tradicionalnih istarskih kolača, odnosno općenito zanimljivost vezana uz obilježavanje važnih obiteljskih prigoda poput vjenčanja, krizme i krštenja. Pazinski cukerančić, kao i neke ostale tradicijske slastice poput pince, povetice, kristove krune, kroštula, fritula i pandešpanje, u prošlosti tradicionalne istarske kuhinje vezuju se uz obilježavanje važnih događaja, kako vjerskih blagdana (Božić i Uskrs) tako i vjerskih obreda (krštenje, vjenčanje, krizma), budući da ih zbog siromaštva nije bilo moguće pripremati češće. Za cukerančić je važno naglasiti specifičnosti u samim sastojcima, a to su prehrambeni amonijak koji je važan u procesu dizanja samog kolača, bijelo vino (malvazija) u koje se cukerančić umače nakon što je pečen, bijeli kristalni šećer

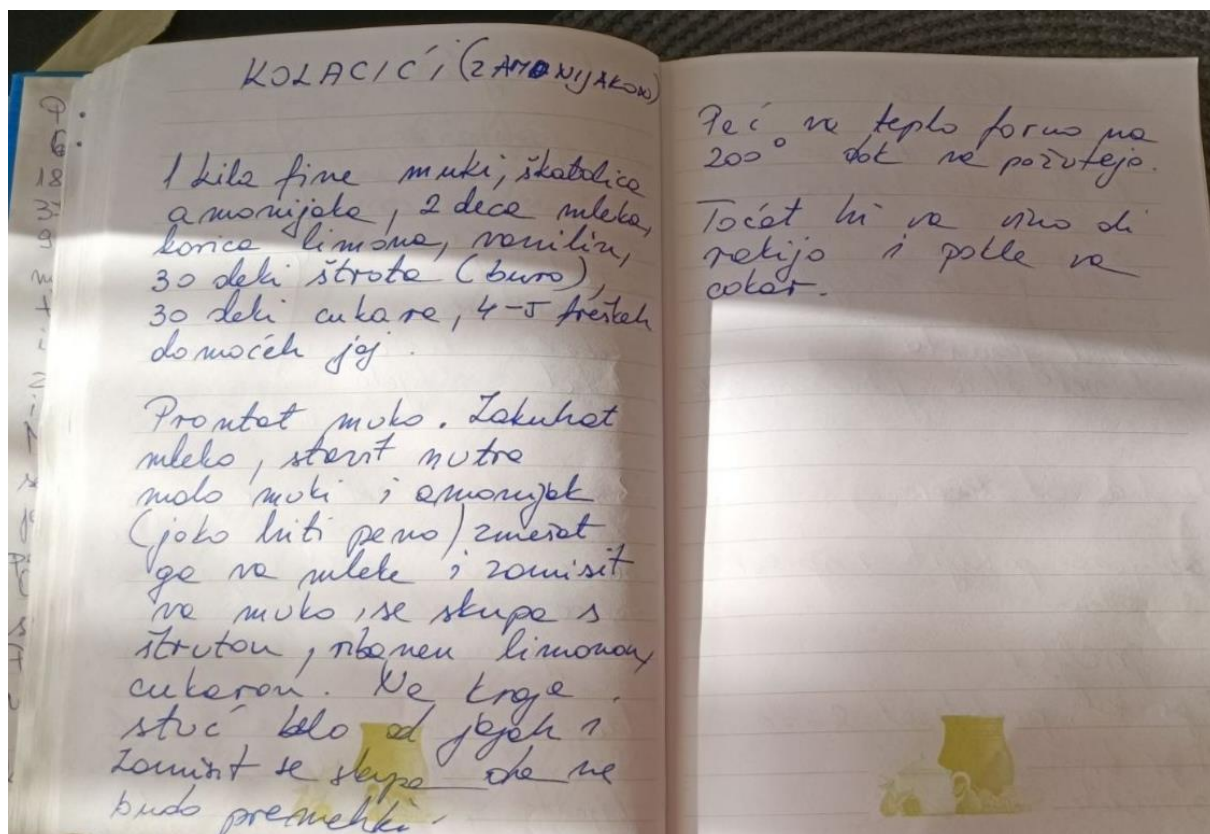
³¹ <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/pazinski-cukerancic-zasticeni-kolacic-istarskih-svatova/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

kojim se cukerančić posipa te sam specifičan razgranati izgled cukerančića koji je odraz umijeća osobe koja ga izrađuje. Tradicija pripremanja ovog kolača i danas je sačuvana u svim krajevima Istre, no sam recept i oblik ipak se razlikuju u različitim krajevima. Kao je ranije spomenuto, kolač se priprema na području gotovo cijele Istarske županije, no zbog svojeg podrijetla, odnosno podrijetla izvorne recepture te kulturnog značenja za lokalnu zajednicu središnje, Istre odnosno područja Pazinštine (Grad Pazin i općine Cerovlje, Gračišće, Lupoglav, Motovun, Karojba, Sveti Petar u Šumi i Tinjan, ali tome području možemo po ovom pitanju dodati i područje Žminjštine), dobio je upravo naziv pazinski cukerančić te je pod tim nazivom i pokrenut proces njegove zaštite.

Sama receptura i način pripreme donekle variraju u različitim krajevima Istre, kako je ranije spomenuto, a to se prenosi usmenom predajom i zapisivanjem u bilježnice svake domaćice, ali ih također možemo pronaći u različitim knjigama i kuharicama u kojima također možemo doći i do podataka koja varijacija pripreme je karakteristična za koji kraj Istre. U kuharici „Tradicionalna istarska jela, sezonska i blagdanska“ autorica Vesna Medvedec Buršić predstavila je tri različita recepta za ovu slasticu, a oni dolaze s područja Motovuna, Pazina i Svetog Petra u Šumi. Dakle, realno zapravo jako bliska mjesta, relativno malo udaljena, ali ipak s određenim različitostima u pripremi iste slastice i to u ovom slučaju to što se u ovim receptima u dva koristi rakija, a u jednom rum. Negdje se oni, primjerice, ne umaču u malvaziju već u rum ili rakiju, negdje se ne umaču u kristalni šećer već u šećer u prahu ili se pak umjesto amonijaka koristi prašak za pecivo.

Intervjuiranjem Flavije Mohorović iz Labina došla sam do recepta za cukerančić, koji se na Labinštini i Pićanštini uglavnom naziva „kolačić“, a taj recept ona je dobila od Erminije Bevakva iz Koromačna, koja ima oko 80 godina, a koja je recept naslijedila od svojih predaka, čime dolazimo do činjenice da je recept star minimalno 100 godina. U ovim krajevima, kako proizlazi iz mojih intervju s Flaviom Mohorović iz Labina, ali i Katicom Floričić udanom u Cinzebe, a rodnom iz Gologoričkog Dola, koja je svoj recept dobila od šogorice, pok. Amalije Floričić iz Cinzebi, kao i Dianom Lukež udanom u Šviće, a rodnom iz Sv. Petra u Šumi, koja je recept dobila od svoje majke, a ona od svoje bake te koji zapravo potječe barem 100 godina unatrag, na Pićanštini i Labinštini, neovisno o podrijetlu recepta, cukerančiče su žene radile okrugle,

duguljaste poput keksa ili u obliku polukruga, a vrlo rijetko su ih oblikovale na specifičan način na koji se oblikuje pazinski cukerančić. Ovim je primjerom još jednom dokazano koliko receptura i načina oblikovanja kolača pod nazivom cukerančić postoji u različitim dijelovima Istre, ali i koliko je tradicija pravljenja cukerančića duga i postojana u cijeloj Istri te koliko je zaista pazinski cukerančić specifičan za taj središnji dio Istre.



Slika 8. Fotografija recepta za cukerančić („kolacić“) s područja Labinštine, iz bilježnice za recepte Flavije Mohorović iz Labina, zapisan na labinskoj cakavici, star oko 100 godina

No recept i oblik cukerančića koji je karakterističan za područje središnje Istre je upravo recept koji donosim u nastavku rada.



Slika 9. Pazinski cukerančić pečen pod čeripnjom koji je izradila Davorka Šajina, inicijatorica procesa zaštite pazinskog cukerančića; izvor: https://www.helloistria.com/wp-content/uploads/2018/01/20180124_124202-001.jpg, posjećeno 22. siječnja 2022.

Recept i postupak izrade:

Sastojci (za otprilike 50 cukerančića, ovisno o veličini):

- 5 jaja
- 30 dkg šećera pomiješanog s vanilijinim šećerom i 2 prstohvata soli
- 70 dkg brašna
- 1,5 dcl ulja pomiješanog s malo ruma
- 15 dkg maslaca
- 2,5 dkg amonijaka (amonijev hidrogen karbonat)

- 5-10 dkg naribane kore limuna i naranče
- 1 dcl mlijeka

Za namakanje i posipavanje:

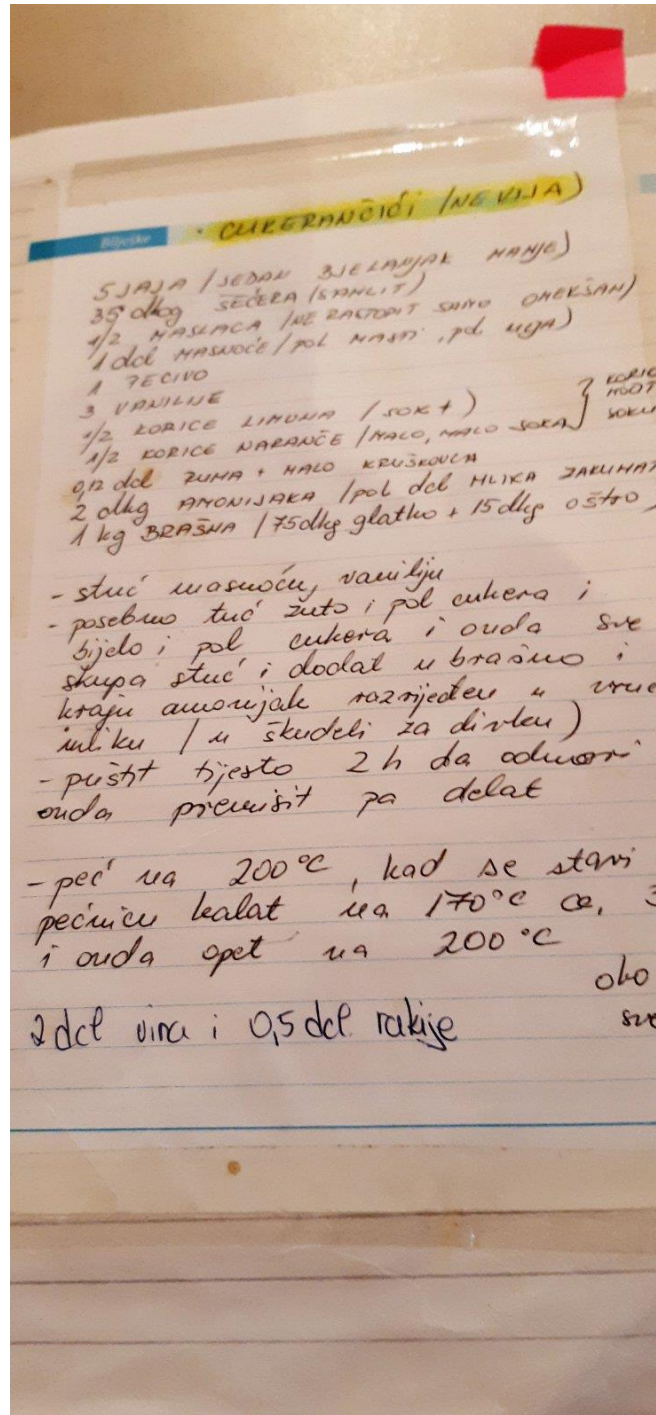
- Bijelo istarsko vino sorte malvazija
- Kristalni šećer

Postupak izrade: Umutimo jaja, sol, šećer i vanilijin šećer u pjenastu smjesu. Dodamo naribanu koricu limuna i naranče. Pjenastoj smjesi polako dodajemo maslac sobne temperature te ulje i rum. Neprestano miješajući, u posudu s vrelinom mlijekom dodamo amonijak, da se stvori pjena koju zatim umiješamo u brašno. Potom dodajemo smjesu s jajima i šećerom i zamijesimo tijesto. Tako pripremljeno tijesto pustimo da odstoji minimalno dva sata. Tijesto razvaljamo na valjčice debljine 15-20 cm, nakon čega oblikujemo cukerančice u njihov specifični razgranati oblik na način da valjčićem zarezujemo grane i savijamo ih u oblik prepoznatljiv za pazinski cukerančić. Oblikovane cukerančice pečemo na 8-10 minuta u pećnici zagrijanoj na 180-200 C, odnosno dok ne porumene. Ohlađene cukerančice umačemo u istarsko bijelo vino (malvazija) te u kristal šećer. Prije konzumiranja, cukerančice pustimo da odstoje nekoliko sati, odnosno dok se ne posuše i to na tkanini bez mirisa.³²

Recept koji sam dobila iz obiteljskog arhiva (Slika 10) recept je Vesne Banovac rodnom iz sela Gajmovići, udane u Sveti Petar u Šumi. Do recepta koji donosim u nastavku rada te do podataka i podrijetlu samog recepta došla sam metodom intervjuiranja. Kroz intervju s Vesnom Banovac došla sam do podataka da je ona recept dobila od gospođe Nevije Jedrejčić iz Žminja, rodnom iz Krajcar Brega kod Žminja, koja je recept dobila od svoje majke Rafaela Pastorčić (rođ. 1938.) rodnom iz Krajcar Brega, gdje se također i udala, a koja je pak recept dobila od svoje majke Anđele Ujčić (rođ. 1904.) rodnom iz Jelenčići, koja je recept dobila od poznanice iz Ježenja (okolica Pazina). S obzirom na godine rođenja pretpostavlja se da je recept star oko 100 godina te je potekao iz okolice Pazina. Na ovaj je način recept star preko 100 godina usmenom predajom i zapisivanjem u bilježnicu sačuvan i prenesen iz generacije na generaciju, iz jednog kraja Istre u drugi, iz Pazinštine do Žminja pa

³² Izvor recepta: Materijali LAG-a „Središnje Istre“ prikupljeni u sklopu procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“, dobiveni na korištenje za potrebe izrade diplomskog rada.

na koncu do Svetog Petra u Šumi. Ovime sam vlastitim primjerom još jednom došla do podatka da je recept došao iz Pazinštine te još jednom opravdala njegov naziv – pazinski cukerančić.



Slika 10. Fotografija recepta za pazinski cukerančić, iz bilježnice za recepte Vesne Banovac, Banovci, Sv. Petar u Šumi, star oko 100 godina

Važno je također napomenuti kako je zbog povijesnih, društvenih i tehnoloških promjena i dostignuća došlo i do varijacija novih i lakše dostupnih namirnica pa tako i do promjena i prilagodba u originalnoj recepturi. Naime, nekada se umjesto danas svima dostupnog maslaca za pripremu cukerančića koristila svinjska mast te maslo kravljeg mlijeka (prženi škrlup).³³ Također, ranije spomenuti rum nekada nije bio prisutan na ovim područjima te ga stoga u originalnoj recepturi nema, ali neke ga domaćice danas ipak koriste, dok druge odbijaju korištenje upravo zbog držanja do tradicije i do originalne recepture. Amonijak se kupovao u ljekarnama i to najviše u Pazinu ali i Žminju, a u poslijeratnom razdoblju (1947.-1948.), kada je vladala nestašica, nabavljalo ga se u Trstu ili pak su se domaćice snalazile. Iako su cukerančići bili tvrdi, svejedno su ostali prisutni te su se po potrebi za vrijeme jela ponovno umakali u vino.³⁴ Nekada su se cukerančići pekli, kao i ostalo, u jedinome što je tada bilo dostupno, a to su bile krušne peći, pećnice na drva, što je svakako bilo teže jer je bilo teže održavati jednaku temperaturu za vrijeme pečenja. Kako kaže Davorka Šajina, mnogo je teže ispeći ih na ognjištu ispod čeripnje jer je teže kontrolirati temperaturu, pritom treba prije stavljanja cukerančića posipati brašnom pod od ognjišta, kako bi se procijenilo može li se cukerančiće staviti na pečenje. Spremno je za pečenje ako brašno ne posmeđi. Tada se cukerančiće stavlja na pečenje, poklopi poklopcem čeripnje, na to se stavi žara i peku se 10-15 minuta.³⁵ Isto tako, nekada se smjesa miješala ručno, dok se danas uglavnom miješa strojno. Sama tekstura cukerančića ovisi o vremenu, naime, ako je bura cukerančići ostanu tvrdi, a ako je jugo oni budu prhki i mekani.³⁶

³³ Orlić, I., *Slatka Istra u Vižinadi*, Turistička zajednica Općine Vižinada, Vižinada, 2007., str. 72.

³⁴ Kocković, T., *Cukerančići, Franina i Jurina – istarski kalendar za 2004. godinu*, Račice, 2003., str. 257.-258.

³⁵ <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/pazinski-cukerancic-zasticeni-kolacic-istarskih-svatova/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

³⁶ <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/pazinski-cukerancic-zasticeni-kolacic-istarskih-svatova/>, posjećeno 22. siječnja 2022.



Slika 11. Prikaz pripreme sastojaka za izradu pazinskog cukerančića na tradicionalnom istarskom ognjištu obitelji Šajina (Agroturizam Ograde); izvor:

https://www.helloistria.com/wp-content/uploads/2018/01/20180124_113002-001.jpg,

posjećeno 22. siječnja 2022.

Sama tradicija pripremanja ove slastice nema neku točnu vremensku odrednicu te je teško odrediti točan početak njezinog pripremanja, budući da nemamo važnijih povijesnih zapisa. Razna prikupljena i dostupna svjedočanstva i intervjui provedeni prilikom procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“ pokazuju kako sam nastanak i početak pripremanja ove tradicijske slastice zasigurno ima tradiciju dužu od sto godina. Kako je iskazala jedna od ispitanica iz okolice Pazina, rođena 1938., a u svrhu prikupljanja podataka tijekom procesa zaštite pazinskog cukerančića, njezin recept potječe od njezinih teta, od kojih je jedna bila rođena još 1914., a za sebe kaže kako za ovaj recept zna oduvijek te da cukerančiče peče od svoje desete godine. Ovo je jedno od svjedočanstava prikupljenih prilikom

procesa zaštite pazinskog cukerančića kao nematerijalnog kulturnog dobra.³⁷ Prilikom intervjuiranja provedenih od strane djelatnika LAG-a „Središnje Istre“ u svrhu prikupljanja podataka radi uvrštenja pazinskog cukerančića na listu nematerijalnog kulturnog dobra, ono što se svakako daje zaključiti jest da su žene rođene 30-ih i 40-ih godina 20. stoljeća ovu slasticu naučile raditi od svojih majki, baki i svekrvi, iz čega je razvidno koliko generacija unatrag ova tradicijska slastica seže.³⁸

Samom procesu zaštite pazinskog cukerančića prethodilo je istraživanje i prikupljanje podataka i svjedočanstava od strane djelatnika LAG-a „Središnje Istre“. Radna skupina se na ovu temu počela sastajati još u travnju 2015.³⁹ Istraživanja i prikupljanje podataka realizirano je kroz razna ispitivanja, intervjue, proučavanje dostupne literature, terenski rad i ankete, u svrhu dobivanja čim konkretnijih informacija s terena je li tradicija izrade cukerančića vezana uz područje Pazinštine, kako bi zaista taj naziv bio i zemljopisno osnovan. Primjerice, izrađene su ankete koje je bilo moguće ispuniti na štandu prilikom predstavljanja inicijative za zaštitu umijeća pripreme pazinskog cukerančića kao nematerijalnog kulturnog dobra na manifestaciji Rim u Pazinu, kao i putem internetskog upitnika. Tu je anketu ispunilo 119 osoba koje cukerančiće znaju raditi, a koje su bile uglavnom iz Pazina i Žminja. Uz te ankete odrađeno je i terensko ispitivanje u različitim krajevima Istre, kako bi se dobila konkretna saznanja u kojim je dijelovima Istre umijeće izrade cukerančića zaista bilo prisutno te za koje krajeve je ovaj kolač zaista specifičan i prisutan u tradiciji, a u kojim krajevima se za njega zna, ali nije dio tradicije. Kroz sve oblike ispitivanja i terenskog rada došlo se do predviđenih saznanja, a to je da je cukerančić, pazinski cukerančić, u izvornom obliku i recepturi prisutan na području Pazinštine (Pazin i bivše općine Pazinštine) i Žminjštine.⁴⁰ Dakle, zaista je potvrđena pretpostavka da pazinski cukerančić kao takav, u izvornom receptu s korištenjem prehrambenog amonijaka, umakanjem u malvaziju i posipavanjem s kristalnim šećerom, dolazi i zadržava se od davnih dana upravo na području Pazinštine, a na

³⁷ Izvor: Materijali LAG-a „Središnje Istre“ prikupljeni u sklopu procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“, dobiveni na korištenje za potrebe izrade diplomskog rada, str.6.

³⁸ Izvor: Materijali LAG-a „Središnje Istre“ prikupljeni u sklopu procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“, dobiveni na korištenje za potrebe izrade diplomskog rada, str.6.

³⁹ <https://lag-sredisnjaistra.hr/prezentacija-zastite-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica-kao-nematerijalnog-kulturnog-dobra/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴⁰ Izvor: Materijali LAG-a „Središnje Istre“ prikupljeni u sklopu procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“, dobiveni na korištenje za potrebe izrade diplomskog rada, str.9.-10.

ostale krajeve Istre donekle je prošireno njegovo postojanje, isključivo na način da je umijeće izrade u druge krajeve došlo kada je tamo došla živjeti domaćica rodom s Pazinštine i recept i umijeće donijela sa sobom. U ostalim dijelovima Istre rade se neki drugi kolači ili se pak rade cukerančići na neke druge, slične načine, ali pazinski cukerančić je zaista nešto izvorno vezano uz centralnu Istru, odnosno područje Pazinštine te je stoga zaista opravdano nazvati ga tako.

Istraživanje je bilo u domeni djelatnika LAG-a „Središnje Istre“ koji su provodili dugogodišnje istraživanje u suradnji s nekim drugim bliskim suradnicima i to Gradom Pazinom, Udruženjem obrtnika Pazin, Etnografskim muzejom Istre, Davorkom Šajina, Alidom Vadanjel i Davorom Šišovićem⁴¹, koji su svatko na svoj način također ovom projektu dali veliki doprinos, a daju ga i dan danas kroz svoje aktivnosti na očuvanju ove tradicije i promociji diljem svijeta. Rezultat svih napora i istraživanja jest da je „Umijeću pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“ dodijeljeno svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra⁴² te je ono pod rednim brojem 143 i službenom oznakom Z-7032⁴³ uvršteno na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske, rješenjem Ministarstva kulture Republike Hrvatske iz prosinca 2017.⁴⁴ LAG „Središnje Istre“ kao nositelj projekta i dan danas provodi različite aktivnosti kojima potiče očuvanje i promociju pazinskog cukerančića.

U sklopu procesa zaštite provodile su se različite aktivnosti i ankete, kao i terenska istraživanja koja su rezultirala uvrštenjem „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“ na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Nakon samog uvrštenja na Listu nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske LAG-u „Središnje Istre“ preostala je obveza da radi na daljnjoj promociji ove tradicijske slastice zajedno s ostalim suradnicima na projektu. Na ponos svih stanovnika Pazinštine, oni se zaista trude i rade na tome te je ova tradicijska slastica kroz različite letke, plakate, videa, gostovanja u brojnim emisijama, brojnim TV-postajama i na brojnim sajmovima zaista pronašla svoj put u različite dijelove svijeta

⁴¹ <https://lag-sredisnjaistra.hr/projekti/u-provedbi/zastita-i-promocija-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴² <https://registar.kulturnadobra.hr/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴³ <https://www.glasistre.hr/hrvatska/prvo-zasticeno-kulturno-dobro-iz-istarske-tradicijske-gastronomije-558580>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴⁴ <https://lag-sredisnjaistra.hr/projekti/u-provedbi/zastita-i-promocija-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

te je u pitanju očuvanja ovog malog, ali velikog segmenta tradicije i gastronomije učinjeno zaista mnogo. Paralelno s očuvanjem i promocijom tradicije izrade ove slastice kroz brojne video promocije izrade pazinskog cukerančića od strane gospođe Davorke Šajina, odjevene u tradicionalnu narodnu nošnju Pazinštine, odnosno središnje Istre na starinskom ognjištu Agroturizma Ograde u vlasništvu upravo obitelji Šajina u Katunu Lindarskom, doprinos je dan i promociji malvazije kao tradicionalne istarske sorte bijelog vina, budući da pazinski cukerančić bez malvazije nikako ne ide. Veliki doprinos svakako je dala i gospođa Alida Vadanjel, vlasnica slastičarskog obrta „Antica“, rodom iz Zabrežani, udana na Lindarski Križ, koja u svojem obrtu i ponudi svojih trgovina redovito ima i pazinski cukerančić i ostale tradicijske slastice vezane uz područje Središnje Istre te koja je zajedno s gospođom Davorkom Šajina, a u zadnje vrijeme i s kćerkom Anticom Vadanjel, pazinski cukerančić promovirala u različitim dijelovima Istre, Hrvatske, ali i svijeta. Kako bi podaci o naporima na očuvanju i promociji ovog kulturnog dobra Središnje Istre bili potkrijepljeni, u nastavku donosim kratak pregled samo nekih od predstavljanja pazinskog cukerančića u različitim dijelovima Hrvatske i svijeta, u svrhu očuvanja i promocije ove slastice kao nematerijalne kulturne baštine Istre.

LAG „Središnja Istra“ 19. siječnja 2018. održao je prezentaciju izrade pazinskog cukerančića uz simulaciju izrade samog cukerančića te izložbu samih cukerančića koje su izradile žene iz različitih područja Središnje Istre.⁴⁵

U sklopu tradicionalne manifestacije Dani meda 2019. predstavljen je pazinski cukerančić u novom obliku, uz prigodni dodatak meda tradicionalnoj recepturi.⁴⁶

Na 22. Proljetnom međunarodnom bjelovarskom sajmu 2019. predstavljeno je umijeće izrade pazinskog cukerančića kroz prezentaciju same izrade, ali i prezentaciju važnosti uvrštenja na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske.⁴⁷

Česti su upiti vrtićkih i razrednih skupina za učenjem o ovoj tradicijskoj slastici, kako bi se poticalo i njegovalo očuvanje kulturne baštine pa je gospođa Davorka Šajina

⁴⁵ <https://lag-sredisnjaistra.hr/prezentacija-zastite-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica-kao-nematerijalnog-kulturnog-dobra/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴⁶ <https://tvistra.hr/zemlja-emocija-14-dani-meda-u-pazinu-uzivo-22-02-2019/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴⁷ <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-na-22-proljetnom-medunarodnom-bjelovarskom-sajmu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

2019. održala, primjerice, radionice u skupini „Iskrice“ Dječjeg vrtića Olga Ban u Pazinu te za 3. i 4. razred Osnovne škole Vladimira Nazora Pazin u prostorijama Etnografskog muzeja Istre u Pazinu u sklopu akcije „Čajanka s okusom tradicije“. ⁴⁸ U sklopu radionica još je jednom potvrđeno kako ova tradicija nije zaboravljena te kako je zaista neizostavna na ovim područjima jer je u razgovoru s djecom potvrđeno kako im ovo nije prvi susret s pazinskim cukerančićem te kako ih kod kuće rade s bakama i mamama.

U lipnju 2019. pazinski je cukerančić predstavljen i u Đurđevcu u sklopu manifestacije Picokijada. Tada je na tzv. „Slatkom đurđevečkom stoleku“, na kojem se predstavljaju svi kolači dijelovi gastro-baštine Republike Hrvatske koji ili već jesu na listi zaštićene nematerijalne kulturne baštine ili su u fazi pripreme za ulazak na nju, pazinski cukerančić bio jedini predstavnik Istarske županije. ⁴⁹

U rujnu 2019., konkretno u razdoblju od 26. - 30. rujna 2019. pazinski je cukerančić predstavljen čak i u Bruxellesu i to zahvaljujući Županijskoj komori Pula u suradnji s Hrvatskom udrugom poslovnih žena „Krug“, Ogranak Istra u Bruxellesu.⁵⁰ U prezentaciji pazinskog cukerančića uz radionicu izrade sudjelovala je također Alida Vadanjel.

Pazinski cukerančić se od listopada 2019. nalazi i na popisu slastica Worl Food Atlasa, projekta čija je misija “katalogizirati svjetska jela i sastojke, spasiti tradicionalne recepte naših baka od zaborava i potaknuti putnike da se upoznaju s različitim kulturama kroz kvalitetnu, autentičnu, lokalnu hranu”.⁵¹ Do sada je u toj internetskoj bazi, uz pazinski cukerančić, pronađeno čak preko 10.000 unosa različitih jela i sastojaka.⁵²

⁴⁸ <https://lag-sredisnjaistra.hr/prenosenje-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica-na-mlade-generacije/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁴⁹ <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-na-izlozbi-zasticenih-tradicionalnih-kolaca-u-durdevcu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁵⁰ <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-predstavljen-u-bruxellesu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁵¹ <https://lag-sredisnjaistra.hr/english-pazinski-cukerancic-on-tasteatlas/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁵² <https://lag-sredisnjaistra.hr/english-pazinski-cukerancic-on-tasteatlas/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

Pazinski cukerančić i njegov opis uvršteni su u knjigu „Nematerijalna kulturna baština Istre na nacionalnoj i UNESCO listama“ koja je predstavljena 2020. u sklopu 15. izdanja Noći muzeja.⁵³

U srpnju 2020. predstavljena su promotivna pakiranja pazinskog cukerančića, od najmanje kutije s jednim cukerančićom koji na ovaj način postaje pravi mali suvenir s ovih krajeva, do najveće kutije od petnaest cukerančića koja je idealna za simboličan poklon koji nosimo iz ovih krajeva Istre. Sama promocija održana je na najprikladnijem mjestu, u pazinskom Kaštelu, a ova promotivna pakiranja su zapravo plod još jedne u nizu aktivnosti koje LAG „Središnje Istre“, kao nositelj projekta zaštite umijeća pripreme pazinskog cukerančića, provodi u sklopu obveza unutar ovog procesa zaštite i promocije, nakon uvrštenja na popis nematerijalne kulturne baštine Ministarstva kulture.⁵⁴ Same kutije kreacije su dizajnerice Tine Erman Popović, a kada se kutija otvori na vrhu se nalazi letak s informacijama o cukerančiću, koje čak uključuju i sam recept na hrvatskom i engleskom jeziku. Sam proces promocije pazinskog cukerančića je ovime podignut na jedan još viši stupanj, uz idealan spoj modernog i autohtonog, uz moderan, ali nenametljiv izgled te tradicionalnu recepturu koja će se na ovaj način prenositi dalje unutar same Istre, ali i izvan granica Istre i Hrvatske, kao originalan istarski suvenir.

⁵³ <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-kao-dio-kataloga-tradicijska-znanja-i-umijeca-nematerijalna-kultura-istre-na-nacionalnoj-i-unesco-listama/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

⁵⁴ <https://www.glasistre.hr/istra/predstavljena-promotivna-pakiranja-tradicijske-slastice-pazinski-cukerancic-dobio-haljiniu-656795>, posjećeno: 22. siječnja 2022.



Slika 12. Ambalaža promotivnog pakiranja pazinskog cukerančića; izvor: <https://www.istra.hr/hr/business-information/istra-u-medijima/priopcenja/3524>, posjećeno 22. siječnja 2021.

U Krapini je 11. rujna 2020. održano predstavljanje pazinskog cukerančića u sklopu prezentacije zaštićenih autohtonih proizvoda Istarske i Krapinsko-zagorske županije.⁵⁵ Uz pazinski cukerančić predstavljeni su zagorski mlinci i klošter kifle.

⁵⁵ <https://www.kaj.hr/u-krapini-promocija-pazinskog-cukerancica-zagorskih-mlinaca-i-kloster-kifle/>, posjećeno 21. siječnja 2022.

5. AGROTURIZMI I TRADICIONALNA ISTARSKA GASTRONOMIJA

Agroturizmi su zapravo važan segment u očuvanje kulturne baštine Istre, kako materijalne tako i nematerijalne, ali i važan segment razvoja ruralnog turizma. Oni kroz svoju ponudu jela, usluga, smještaja i dodatnih aktivnosti predstavljaju posjetiteljima dašak skromnog i težačkog načina života istarskih seljaka nekada. Danas na području Istre djeluje preko 20 agroturizama, od kojih se većina nalazi upravo na području središnje Istre. U sklopu njih turistima se predstavlja jedan blago populistički i turistima zanimljiv, razumljiv i prihvatljiv primjer života istarskih seljaka, na način da im se ponudi hrana pripremljena po tradicionalnoj recepturi, na tradicionalan način, od doma uzgojenih namirnica, kako povrća tako i mesa te im se uz to daje mogućnost sudjelovanja u različitim svakodnevnim aktivnostima seljaka poput berbe grožđa, berbe maslina, daje im se mogućnost da sami uberu povrće u vrtu te da primjerice razgledaju starinski alat koji su seljaci nekada koristili u polju, a danas je samo manji dio u upotrebi, dok je ostalo više ili manje izloženo te time dajemo tom posjetu turista dodatan doživljaj, prozor u svijet seljaka u Istri nekada jer je većina tog alata njima nepoznata i time još zanimljivija. Osim toga turistima je uglavnom omogućeno i da razgledaju brojne domaće životinje i primjerice često imaju i mogućnost jahanja konja. Unutrašnjost agroturizma uglavnom ima autohton izgled, ognjište i izloženo je također mnogo detalja iz života istarskog čovjeka te time agroturizam i njegova konoba i prostorija u kojoj čuva alat čine gotovo muzej koji ljubomorno čuva i najmanju uspomenu na izgublenu tradiciju. Dakle, naglasak je na domaćoj hrani, autohtonom ambijentu i onoj izvornoj istarskoj gostoljubivosti i jednostavnosti koju gosti jednostavno osjete od strane svojih domaćina, a koji je često zaokružen svirkom na tradicionalnom istarskom instrumentu ili pjevanjem „na tanko i debelo“. Time u agroturizmu gost dobiva onaj čisti i netaknuti okus prošlih vremena, nostalgije za prošlosti i čisti doživljaj nekadašnje jednostavnosti, sloge, druželjubivosti i skromnosti, što je jedinstven i neponovljiv osjećaj i doživljaj u ovim užurbanim stresnim vremenima. Zanimljiva je i poznata činjenica da ljudi koji se isele ponekada zaborave svoj rodni jezik i dijalekt ili pak ga počnu zaboravljati jer ga manje koriste, ali čak i izvan svoje domovine drže u posebnim prigodama do tradicije pripreme tradicionalne hrane na tradicionalan način svojim obiteljima te na taj način i izvan domovine prenose i čuvaju svoju tradiciju.

Istarske agroturizme često posjećuju upravo turisti veće platežne moći koji se ne zadovoljavaju klasičnim specijalitetima koji se nude u restoranima u centrima gradova i uz obalu, a koje mogu kušati u bilo kojem gradu Hrvatske i šire, već žele doživjeti Istru kroz njezine okuse i mirise, a svi oni znaju da je to moguće jedino uz domaću kuhinju istarskih agroturizama koji su najbolji promotori istarske kulturne baštine te koji najbolje čuvaju i promoviraju tradicionalnu istarsku gastronomiju kao jedinstveni biser i važan i prepoznatljiv segment nematerijalne kulturne baštine Istre. Oni omogućuju očuvanje i promociju seoskog identiteta koji je ključan u razvoju ruralnog turizma Istre. No, agroturizmi i ruralni turizam općenito ne utječu samo na razvoj turizma i očuvanje kulturne baštine, već oni imaju i značajan utjecaj na razvoj poljoprivrede, očuvanje krajolika i autohtone arhitekture. Seoski identitet čine razni čimbenici od kojih su mnogi sadržani u samoj ponudi i izgledu istarskih agroturizama, a neki od njih, prema Pavlu Ružiću i Ivani Medica, jesu način rada i vještine na selu, način odijevanja na selu, način razgovora i teme razgovora na selu, način odmora, zabave i hobiji na selu, tradicijska gradnja i arhitektura na selu, prirodna okolina, način pripreme hrane i prehrana na selu, vrednote tradicijske seoske prakse i pučki običaji, a sve u kontekstu života i rada istarskog seljaka u razdoblju 70-ih godina prošlog stoljeća.⁵⁶ Dakle, taj se rad ponajviše odnosi na rad muškaraca u polju i rad žena kao nekada uglavnom domaćica u kuhinji.

⁵⁶ Ružić, P., Medica, I., "Tradicijski seoski identitet Istre – njegovo prepoznavanje i uključivanje u turistički proizvod", *Sociologija i prostor: časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturnog razvoja*, vol. 48, br. 3 (188), 2010., str. 483. <https://hrcak.srce.hr/67298>., posjećeno 30. siječnja 2022.



Slika 13. Detalj tradicionalnog istarskoj ognjišta iz Agroturizma Ograde u središnjoj Istri (Katun Lindarski); preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=949>, posjećeno 4. veljače 2022.

Današnja ponuda agroturizama odnosi se ponajprije na kombinaciju tradicionalne prehrane seljaka i hrane koja se jela u posebnim prigodama, a koja seže do otprilike sredine 20. stoljeća. Karakteristična je učestalost kuhanih jela poput juhe i maneštre i korištenje uglavnom autohtonih namirnica, kupovalo se minimalno i to uglavnom razmjenom. U istarskoj kuhinji, pa i ponudi agroturizama, često se koristi samoniklo bilje poput šparoga i gljiva, a od začina sol, papar, domaći vinski ocat, svinjska mast, maslinovo ulje i vino. Nezaobilazan dio na meniju agroturizama su razne maneštre koje možemo opisati kao guste juhe čiji su sastojci krumpir, grah, često se unutra kuhaju svinjske kosti, svinjska noga, svinjsko uho, a dodaje se ovisno o vrsti maneštre kukuruz (maneštra s truginjon), kupus (jota), ječam (maneštra s jačmikon), komorač (maneštra s komoračem). U maneštru se stavlja tzv. pešt – na dasci sitno sjeckana slanina i sjeckani češnjak te na kraju zaprška kako bi se maneštra zgusnula. Maneštra se danas uglavnom poslužuje kao toplo predjelo, kao i domaća juha od kokoške ili goveđa juha s domaćim rezancima. Zatim kao hladno predjelo tu

je istarski pršut te često suhe istarske kobasice, panceta, svinjski kare (ombolo, žlomprt, kanica, zarebnjak) i domaći sir i skuta.



Slika 14. Detalj sa stola istarskog Agroturizma Dol; preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=947>, posjećeno 4. veljače 2022.

Nakon toga slijedi širok spektar jela od domaće istarske tjestenine poput fuži s umakom od kokoške, njoki s umakom od divljači, pljukanci (makaruni) u bijelom umaku od vrhnja, šparoga, pršuta, pancete, tartufa i sl., lazanje s domaćom salsom. Na mesnom meniju često se može naći svinjski odojak ili janjac pod čeripnjom s domaćim krumpirom te domaća salata čiji su čarobni sastojci to što je friško ubrana i začinjena isključivo solju, domaćim vinskim octom i domaćim maslinovim uljem, a vlasnici agroturizama često kažu da ih turisti pitaju upravo u čemu je tajna salate i radića jer da takvu nisu nikada prije jeli. Tajna je u skromnim jednostavnim domaćim sastojcima i u tome što je salata neposredno prije ubrana, dok ljeti također poslužuju sezonsku salatu od domaćih krastavaca, paprike, rajčice, naribanog kupusa i sl. Za

naše je krajeve karakterističan i krumpir na salatu, kao i radić kuhan pa pripremljen na salatu, ali i u fritaji s jajima. Takve se stvari često poslužuju turistima za doručak prilikom boravka na seljačkim gospodarstvima; također svinjsko pečenje, pečene svinjske kobasice i svinjski kare, pečena svinjska lopatica. Često se poslužuje i palenta na različite modernije i turistu privlačne načine, što zaista i jest dio tradicionalne gastronomije jer se i nekada kuhala od kukuruznog brašna te ju se tada jelo ohlađenu s mlijekom ili juhom od palente (odvojenom začinjenom vodom koju bi se odvojilo na samom početku kuhanja palente) i činila je sastavni dio prehrane siromašnih istarskih seljaka, dok bi se težacima poslužila primjerice uz kobasice.⁵⁷



Slika 15. Domaće kobasice i žlomprt na gradelama; preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=947>, posjećeno 4. veljače

2022.

⁵⁷ Dropulić, M., Ružić, P., "Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre", *Sociologija i prostor: časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturnog razvoja*, vol. 47, br. 1 (183), 2009., str. 60. <https://hrcak.srce.hr/37738>., posjećeno 30. siječnja 2022.

Iako se istarski tartuf nalazi u ponudi istarskih agroturizama kao autohtoni tradicionalni dio istarske gastronomije, on zapravo nije bio tradicijsko jelo te se u Istri koristi od kraja 1920.-ih.⁵⁸



Slika 16. Bijeli tartuf iz Istre; preuzeto s <https://croatiatruffles.org/bijeli-tartuf-iz-istre/?lang=hr>, posjećeno 4. veljače 2022.

Od začina tradicionalno se koristi sol, papar, vino, bosiljak (bašelač), ružmarin, lovor, lišće celera (šeljin), peršin, koromač i mažuran te većinu tih začina i danas ima svako istarsko domaćinstvo te se točno zna u kojoj hrani je koji od ovih začina neizostavan kako bi jelo imalo taj originalan okus.

Jela od plodova mora i riblji meni nisu dio menija u agroturizmima, već su oni dio ponude u restoranima uz more ili pak agroturizmima koji se nalaze blizu obale. To su uglavnom bakalar, srdela i sl.

Naravno da gosti uza sve ove okuse i mirise domaće istarske kuhinje, kako bi doživljaj bio potpun, moraju i popiti čašicu domaćeg vina i to uglavnom malvazije i terana koji su najkarakterističnije sorte vina za ovaj kraj. Uz to uvijek je u ponudi tradicionalna istarska supa, ali i čašica rakije za aperitiv.

⁵⁸ Na i. mj.

6. ISTARSKE GASTRO MANIFESTACIJE - PROMOTORI ISTARSKOG TURIZMA I GASTRONOMIJE KAO NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE ISTRE

Dani otvorenih vrata agroturizama Istre manifestacija su koja ima posebnu ulogu u promociji tradicionalne istarske gastronomije, osobito među domaćim gostima te ima velik utjecaj na eno i gastronomsku turističku promociju svih krajeva Istre. Manifestacija se provodi na način da svaki vikend u studenom određen broj agroturizama središnje Istre nudi menije bazirane na namirnicama s vlastitih OPG-ova, kao i razne druge doživljaje poput nastupa folklor, razgledavanja seoskih domaćinstava i domaćih životinja, a sve po promotivnim cijenama.⁵⁹

Istarski festival pašte održava se Zad Kaštela u Žminju već 6 godina, kao manifestacija posvećena tradicionalnoj istarskoj tjestenini. U tom romantičnom ambijentu iza crkve Sv. Mihovila prigodno se uredi kuhinja te tu posjetitelji po posebnim cijenama mogu kušati razne menije čiji je osnovni sastojak – tradicionalna istarska tjestenina. U sklopu manifestacije posjetitelji mogu kupiti razne suvenire i autohtone proizvode, mogu sudjelovati na radionicama izrade autohtone tjestenine, a lokalni restorani i konobe također cijeli tjedan imaju u ponudi specijalne menije po prigodnim cijenama posvećene upravo tradicionalnoj tjestenini. Cilj manifestacije je zapravo očuvati i valorizirati samo umijeće izrade autohtone istarske tjestenine koja je vrlo raznolika i prepoznatljiva te je približiti što široj publici.

⁵⁹ <https://dovai.eu/> posjećeno 3. veljače 2022.



Slika 17. Detalj s Festivala pašte u Žminju; preuzeto s

**<https://gastro.24sata.hr/najave/pasta-party-5-istarski-festival-paste-u-zminju-21460>,
posjećeno 4. veljače 2022.**

Dani meda su manifestacija koja se održava u Pazinu od 2016. Manifestacija traje nekoliko dana te se u sklopu nje održava promocija, odnosno izložba raznih proizvoda od meda i raznih vrsta meda od brojnih proizvođača, s ciljem povezivanja medara iz svih krajeva Istre te s ciljem promocije medarstva, proizvoda od meda i raznih mednih delicija. A najnovije je da gotovo cijeli mjesec ožujak u sklopu manifestacije razni OPG-ovi na području središnje Istre također nude menije upravo s pčelinjim proizvodima.⁶⁰

Krafifest je tradicionalna manifestacija koja se već 18 godina održava u Kršanu, kao posveta valorizaciji tamošnjeg simbola autohtone istarske gastronomije, a to su krafi. Lokalne domaćice s tog područja tijekom travnja umijese oko 500 kg raznih vrsta krafa, kako slatkih tako i slanah, te se 1. svibnja mogu kušati na samom festivalu. U

⁶⁰ <https://www.central-istria.com/hr/dogadjanja-events?id=1635>, posjećeno 3. veljače 2022.

ponudi su slatki, slani, kuhani i flambirani krafi, kao i druga hrana po prihvatljivim cijenama, a može se sudjelovati na radionicama izrade krafa.⁶¹



Slika 18. Detalj s Krafifesta u Kršanu 2019. koji prikazuju lokalne domaćice i razne vrste krafu koje su bile u ponudi na Krafifestu; izvor: <https://istarski.hr/node/56299-pozurite-na-krafifest-ceka-vas-pola-tone-krafa>, posjećeno 3. veljače 2022.

Dani tartufa u Istri su manifestacija koja se održava u Livadama blizu Motovuna i to u listopadu kada je vrhunac sezone bijelog tartufa, a u svrhu promocije ove delicije iz porodice gljiva koja je danas ne samo autohtona istarska gljiva koja ima stanište osobito u području između Pazina, Buja i Buzeta, već je to i gastronomska delicija koja svoje mjesto pronalazi na jelovnicima prestižnih svjetskih restorana.⁶² Bijeli tartuf je najskuplji i najcjenjeniji tartuf, a najviše tartufa nalazi se u dolini Mirne i Motovunskoj šumi. Tada se na tom području odvija niz manifestacija posvećenih upravo promociji tartufa poput Tuber(food) fest u Livadama, u sklopu kojeg se odvija

⁶¹ <https://www.glasistre.hr/istra/pojedeno-vise-od-pola-tone-slatkih-slanih-friganih-i-flambiranih-krafa-587208>, posjećeno 3. veljače 2022.

⁶² <https://www.istra.hr/hr/kalendar/18949>, posjećeno 3. veljače 2022.

izložba tartufa, *cooking show*, licitacija tartufa, pokazno traženje tartufa, sajam poljoprivrednih proizvoda⁶³. U Motovunu se odvija Festival terana i tartufa (TeTa), u Livadama se također od rujna do studenog vikendima obilježavaju Dani Zigante tartufa, dok se u Buzetu tartufima oda počast u sklopu Subotine po starinski, kada se priprema fritaja s jajima i tartufima – jaja ovisno koja je godina npr. 2011. 2011 jaja i oko 10 kg tartufa. U Sovinjaku se pak održava tradicionalna pučka fešta Bela nedeja početkom listopada, gdje su u ponudi autohtoni proizvodi s naglaskom na proizvode od tartufa, a u studenom se u Buzetu održava Sajam tartufa, uz izložbu i sajam tartufa i ostalih domaćih autohtonih proizvoda.

Internacionalni sajam pršuta (ISAP) održava se u Tinjanu još od 2006., trećeg vikenda u listopadu, te ga svake godine posjeti preko 25 000 ljudi. Ljudi mogu kušati pršut raznih lokalnih, regionalnih i inozemnih proizvođača te se također najboljima dijele plakete i priznanja prema ocjenama stručne komisije. Ovaj je sajam imao velik utjecaj na prepoznatljivost Općine Tinjan, ali i općenito cijele ruralne Istre, uz cilj da zaštiti, promovira i dade dodatnu prepoznatljivost tradiciji i istarskom pršutu kao jednom od najpoznatijih simbola istarske gastronomije. Osim kušanja, kupnje i ocjenjivanja pršuta iz raznih krajeva svijeta, posjetitelji imaju mogućnost kupnje različitih autohtonih proizvoda i suvenira te ih čeka i bogat zabavni program.⁶⁴

Z kobasicom u EU manifestacija je koja se održava u Svetom Petru u Šumi, mjestu u centralnoj Istri. Na ovoj manifestaciji posjetitelji mogu kušati i kupiti kobasice, kao i druge suhomesnate proizvode, ali i maslinovo ulje, sir, vino, razne autohtone slastice i sl. Stručnjaci također ocjenjuju kobasice koje pristignu na ocjenjivanje iz cijele Hrvatske, a u sklopu manifestacije održavaju se razna predavanja, izložbe, pripremaju se jela od kobasica te se od 2014. održava natjecanje u tradicionalnom tzv. nadijevanju kobasica na bekvu, čime se drži na životu jedna zaista stara tradicija vezana uz autohtoni način izrade istarske kobasice.⁶⁵ U Svetom Petru u Šumi je u svrhu promocije istarskih kobasica prošle godine svečano otvorena i Hiža od klobasic i to prva Hrvatska kuća od kobasica, kao jedan jedinstveni gastronomsko-kulturno-turistički objekt koji ima za cilj dati svoj doprinos očuvanju ove tradicije i ovog segmenta tradicionalne istarske gastronomije. Ideja je da se u ovaj prostor preseli

⁶³ <https://www.istra.hr/hr/kalendar/18949>, posjećeno 3. veljače 2022.

⁶⁴ <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji>, posjećeno 3. veljače 2022.

⁶⁵ https://www.istra.hr/hr/kalendar/17796-ch-0?&l_over=1, posjećeno 3. veljače 2022.

sajam S klobasicon u EU te da se pokrene organizacija mnogih drugih manifestacija posvećenih upravo promociji i očuvanju tradicijske gastronomije Istre.



Slika 19. Detalj iz Hiže od klobasic u Sv. Petru u Šumi – tradicionalni sastojci i alat za izradu istarskih kobasica; preuzeto s <https://bookaleta.com/hiza-od-klobasic-u-svetom-petru-u-sumi-spremna-je-za-gastro-dogadanja-cim-korona-prode/>, posjećeno 4. veljače 2022.

Festival istarskih maneštri održava se također dugi niz godina u lipnju te se tada nekoliko ekipa natječe u kuhanju tradicionalnih istarskih maneštri, s ciljem da pogode onaj autohtoni okus i miris i savršenu kombinaciju začina, namirnica i gustoće, a najbolje ocijenjeni dobivaju nagrade.

Festival sira u Savičenti održava se u rujnu u sklopu izbora za Naj kozu već devet godina te okuplja najbolje sirare iz cijele Istre. Svoje proizvode izlažu najbolji istarski sirari te je poseban po tome što sireve i ostale mliječne proizvode ocjenjuju stručnjaci s Agronomskog fakulteta u Zagrebu, a nagrađeni sirari dobivaju diplome.

Dani gljiva u Brtonigli su gastronomska manifestacija posvećena ovoj šumskoj jesenskoj deliciji, gdje možemo kušati razne juhe od gljiva te gljive pripravljene na različite načine, pogledati izložbu jestivih i nejestivih gljiva te uživati i u mnogim drugim autohtonim istarskim delicijama. Ovo je jedna od najvećih jesenskih manifestacija na području sjeverozapadne Istre. Prvi dan se može otići na natjecanje u branju gljiva i pronalasku najveće i najljepše gljive, idući dan se priprema kotlič i degustacija jela od gljiva, a izložba i kupnja gljiva, kao i ostalih autohtonih proizvoda, dostupni su cijeli vikend.

Fešta od fruti održava se u Kaldiru (Općina Motovun) u sklopu Kaldirskog placa te je to svojevrsna kruna Kaldirskog placa. Ovo mjesto poznato je po tome što proizvodi 70% voća na istarskom tržištu te osim što kroz godinu imaju svoja tržišta na drugim tržnicama diljem Istre, u periodu od svibnja pa do rujna nedjeljom prodaju svoje sezonsko voće i razne voćne prerađevine poput domaćih marmelada, voćnih sokova i sl. na Kaldirskom placu, a zadnji vikend u rujnu bude organizirana Fešta od fruti, gdje se također može kupiti sve što i prethodnih vikenda, ali se odvija i zabavni program, kuha se marmelada od voća, u ponudi su i voćni kolači i sl. Dakle, jedan zanimljiv primjer u kojem ljudi preuzimaju inicijativu za promocijom onoga što stvaraju u suradnji s lokalnom vlasti i turističkom zajednicom, a zaista i jest manifestacija gdje turisti dolaze i kupuju domaće proizvode i prerađevine. U ponudi su razne sorte voća karakterističnog za ovaj kraj poput breskve, kruške, jabuke, trešnje, smokve, šljive. Manifestacija se održava već 11 godina te je nažalost prošle godine zbog pandemije koronavirusa, kao i brojne druge tradicionalne manifestacije, morala biti otkazana.

Festival palente održava se u Poreču u sklopu proslave sveca zaštitnika Sv. Maura već 20 godina te se tada u sklopu proslave na Trgu slobode već od same marende pa do večere građanima dijele besplatne porcije palente, a kojom prilikom se podijeli oko 500 porcija palente s bakalarom i maslinovim uljem. To naravno nije ona skromna palenta kakvu su jeli naši preci, no treba se prilagoditi turizmu i načinu kako ljudi danas žive i kakve navike oni imaju, ali u svakom slučaju ovime se čuva tradicija, ukoliko znamo da je palenta bila zaista redovit obrok istarskih skromnih seljaka.

Fešta od pedoći održava se u Vabrigi, odnosno u uvali Santa Marina u blizini Vabriga, te u trajanju od dva dana okuplja brojne gurmane, turiste, ali i rekreativce jer

osim što se nude pedoći pripremljeni na različite načine održava se i plivački mini maraton tijekom kojeg se pliva između „pedočera“, odnosno polja za uzgoj školjaka. Odrasli plivaju stazom dugom 2 kilometra, a djeca stazom duljine 300 metara. Uzgajalište se nalazi svega 10-ak metara od obale, a upravo odande se vade školjke koje se tada gostima pripremaju na tradicionalne načine.

Šparugafest održava se u Novigradu te tom prigodom vrhunski *chefovi* pripremaju šparuge za goste na različite tradicionalne načine, a u sklopu manifestacije u trajanju od jednog dana moguće je kupiti razne druge autohtone proizvode i suvenire. U sklopu manifestacije, jela na bazi ove samonikle biljke koja se tradicionalno koristi u prehrani stanovnika Istre, moguće je kušati i u lokalnim restoranima kao partnerima manifestacije.

Vino je također neizostavan dio istarske gastronomske ponude, a najpoznatije sorte su teran, malvazija, muškat, merlot i cabernet sauvignon. Promocija istarskih vina je za Istru također od izuzetne važnosti, a istarski vinari su sve bolje pozicionirani na europskim vinskim kartama te je Istra sve više definirana i kao destinacija privlačna ljubiteljima vina. Vrhunska istarska vina zapravo zaokružuju cijelu priču oko istarske tradicionalne gastronomije. Istra je poznata i po tzv. vinskim cestama i sve većem broju vinskih podruma uređenih za degustacije vina koje omogućuju turistima degustaciju vina u ugodnim autohtonim objektima uređenima u tu svrhu, često uz degustaciju ostalih autohtonih proizvoda poput pršuta i sira. U pitanju promocije vina kroz manifestacije svakako treba istaknuti Feštu mladega vina u Savičenti koja se održava krajem listopada već 40-ak godina, a u sklopu koje postoji izložba i kušanje mladog vina najistaknutijih istarskih vinara, Smotru vina u Gračišću, odnosno Gračišće Wine Festival koja se dugi niz godina održava na Uskrsni ponedjeljak, uz izuzetak zbog izvanrednih situacija i mjera prouzročenih pandemijom koronavirusa. Wine Day, odnosno dani otvorenih vrata vinskih podruma Istre, manifestacija su kada ljudi mogu organizirano dolaziti na degustacije vina u podume renomiranih istarskih vinara. Istria Wine & Walk je zanimljiva i kreativna manifestacija koja se održava u svibnju, a podrazumijeva 10ak kilometara šetnje po označenoj ruti, uz više stajališta na kojima imaju sudionici priliku probati vrhunska istarska vina. Sudionici dobivaju degustacijsku čašu i mapu rute te tijekom eno-gastro šetnje imaju više stajališta na kojima ih čekaju vinari i lokalni proizvođači te tu imaju priliku degustirati vina lokalnih

proizvođača, ali i raznu hranu i slastice lokalnih proizvođača. Kruna vinskih manifestacija je Vinistra, renomirana manifestacija koja je zapravo svojevrsni promotor brojnih autohtonih proizvoda jer je to zapravo najveća izložba i degustacija u prvom redu vina, ali i maslinovog ulja, rakija, meda, tartufa, pršuta i sira. Osim natjecanja vinara tu su i vođene degustacije, predavanja, prezentacije i sl. te je to najveća izložba te vrste u Hrvatskoj koja traje nekoliko dana te svake godine privlači sve veći broj domaćih i inozemnih izlagača.⁶⁶



Slika 20. Detalj iz vinskog podruma Vinarije Matošević; preuzeto s

<https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/putovanja/escape-room-u-vinariji-matosevic---621455.html>, posjećeno 4. veljače 2022.

Dani mladog maslinovog ulja - Giornate dell'olio d'oliva novello tradicionalna su manifestacija koja se odvija već 15 godina te je otkazana jedino prošle godine i to zbog pandemije koronavirusa. Manifestacija je to u svrhu promocije i natjecanja

⁶⁶ <https://www.istra.hr/hr/kalendar/18954>, posjećeno 3. veljače 2022.

poznatih maslinara iz regije i inozemstva, kao i promocije maslinara i eno-gastronomske ponude Vodnjanštine.⁶⁷ Manifestacija se odvija u Vodnjanu u trajanju od tri dana, a uključuje, osim same izložbe i degustacije maslinovog ulja, također i brojna predavanja, *cooking show* i vođene degustacije te ostale zanimljive sadržaje. Osim u vidu ove manifestacije, maslinarstvo se u Istri promovira postavljanjem sve više oznaka za ceste maslinovog ulja te sve više maslinara uređuje prostorije za degustaciju maslinovog ulja, gdje imaju priliku kod samih domaćina kušati maslinovo ulje i poslušati i pogledati prezentacije o njegovoj proizvodnji te se na taj način dodatno promovira ovaj proizvod kroz moderan i edukativan pristup. Maslinovo ulje je postalo jedan od zaštitnih znakova i brendova Istre te sve češći suvenir koji turisti nose kući, a veća potražnja za rezultat ima i sve veću proizvodnju pa tako ova autohtona biljka i proizvod zasigurno imaju svoje mjesto u budućnosti stanovnika Istre. Važno je spomenuti da u Istri postoji Kuća istarskog maslinovog ulja, odnosno Muzej maslinovog ulja u Puli koja omogućava degustaciju ulja kroz koju turiste vodi za to educirana osoba te u kojoj turisti mogu kušati ulja raznih proizvođača iz svih krajeva Istre. Dakle, posjetitelj ima priliku naučiti sve o sortama maslinovog ulja, razlikama i specifičnostima, proizvodnji ulja te općenito dobiva uvid u povijest istarskog maslinarstva, kao i priliku za degustaciju ulja i jedno spajanje ulja s tradicionalnom istarskom hranom.

⁶⁷ <https://www.dmmu.info/#odmmu>, posjećeno 3. veljače 2022.



Slika 21. Detalj iz maslinika obitelji Jakša – Ulja Komarija, Općina Cerovlje; preuzeto s <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=186421933296890&set=pb.100057872520793.-2207520000..&type=3>, posjećeno 4. veljače 2022.

7. ZAKLJUČAK

Istarska tradicijska gastronomija dio je svakodnevnice stanovnika Istre od davnina, no u obliku kakvom je danas poznajemo jedan dio te gastronomije bio je dio njihova života samo u posebnim prigodama, i samo ako su dolazili iz bogatijih obitelji, a sve osobito zbog teških životnih prilikama u kojima su živjeli ljudi na ovim krajevima, koje su bile prouzročene promjenama vlasti, sušama, gladi i bolestima. Tradicionalna istarska gastronomija nastala je pod utjecajem brojnih povijesnih prilika i naroda koji su kročili na ovo područje i neizbježno ostavili neki trag. Osim povijesnih spomenika, zapisa i fotografija, te tragove svakodnevno vidimo na tanjuru istarskih kućanstava i na tanjuru istarskih agroturizama kao promotora tradicionalne gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine. Turisti dolaze u Istru iz brojnih razloga, brojevi dolazaka su u stalnom porastu, a Istra se može ponositi da je unatoč utjecajima globalizacije, ulasku brze hrane na tržišta diljem svijeta, popularizaciji brze hrane, ipak zadržala svoj ruralni identitet, svoju tradicijsku prehranu, svoj tradicijski pristup autohtonim namirnicama i izvorni meni koji je najviše promoviran ponajprije od svih nas samih koji imamo dužnost i obvezu prema našim precima da bogatstvo tradicijske gastronomije Istre čuvamo na način da ga prenosimo upravo svakodnevnom konzumacijom jer kako će naša djeca lakše zavoljeti i zaljubiti se u svoju tradicijsku gastronomiju osim na način da sa svojim majkama, bakama umijese domaći kruh i domaću tjesteninu, naprave domaće kobasice i ispeku pincu za Uskrs? Ako ta memorabilija okusa i mirisa bude sastavni dio njihova odrastanja, onda za našu tradicijsku gastronomiju nema bojazni. Također, veliku ulogu u očuvanju tradicijske gastronomije imaju istarski agroturizmi koji već nekoliko desetljeća vraćaju posjetitelje u neka neprežaljena vremena zajedništva, toplog obroka koji se satima kuhao, opuštenosti, smijeha, druženja, zdravog života. Jer, istina, bilo je gladi i siromaštva, ali nikada nije nedostajalo zajedništva. Okupljanja i druženja bila su dio svakodnevnice i u razgovoru i u pomoći oko radova i u veselju oko svadbe i u tuzi oko smrti u obitelji. Susjedi su uvijek našli vremena za karte, razgovor i pomoć, a danas se pod utjecajem tehnologija, stresa i užurbanog načina života mnogo toga zaboravilo i nitko nema vremena, a na kraju vremena nađemo kada je već kasno. Jede se brza i nezdrava hrana. Ljudi su sve deblji i nesretniji, dok su nekada bili mršavi, polugladni, ali i sretni. Namirnice su se dobivale na teži način, rad u polju bio

je mukotrpniji, ali su namirnice tada bile zdravije i više su vrijedile. Danas ljudi kupuju namirnice umjetno uzgojene uz razne pesticide i misle da je dovoljna činjenica da jedu povrće, no sve je jasno kada dođu u agroturizam i čude se okusu salate, mesa, maneštre, pravog istarskog domaćeg pršuta i vina iz vlastite proizvodnje vlasnika agroturizma. Izvornost i zdrava hrana danas su u svijetu rijetkost, a istarska tradicionalna gastronomija je nešto što možda mi uzimamo zdravo za gotovo jer je ona dio naše svakodnevnice, no turistima je ona svakako jedan od glavnih motiva za posjet Istri kao destinaciji. Upravo ta memorabilija sljublivanja okusa i mirisa hrane i vina ono je što većinu privlači, kao što ih sve više privlači boravak u ruralnim sredinama i kućama za odmor, gdje mogu proživjeti tjedan dana u netaknutoj prirodi, daleko od gradske buke i smoga. Dokaz koliko je istarska izvornost, netaknutost i tradicija privlačna turistima jest i činjenica da stranci kupuju sve više starinskih istarskih kuća.

Tradicija istarske gastronomije je bogata, seže daleko u prošlost te vuče korijene iz različitih dijelova Europe te možda upravo zato stanovnici različitih krajeva Europe osjećaju nostalgiju za prošlim vremenima kada dožive iskustvo tradicionalne istarske gastronomije u tradicionalnim objektima koji odišu istarskom kulturnom baštinom u svakom pogledu.

Posebnost istarske gastronomije bila je u skromnosti i snalažljivosti, domaćica je morala znati od skromnih namirnica i količina napraviti obrok za veliku obitelj jer su nekada obitelji bile brojnije. Tajna je bila u lonac staviti svega pomalo i jesti koliko treba da se može raditi i funkcionirati, čak ni ne da se najedu nego toliko da mogu raditi dalje pa je čak u određenom periodu kada se bolje živjelo bila sramota biti deblji jer su te onda svrstavali u neki viši stalež, uz komentare da ti je otac sigurno bogat ili se hraniš u menzi kada imaš kolut oko trbuha. Nekada se koristila svinjska mast i nitko nije razmišljao o tome je li zdrava jer se za pretilost i kolesterol nije znalo. U modernije doba svinjska mast bila je na udaru kritika, no nije stvar u masti kao takvoj nego u količinama masti koje mi danas unosimo u organizam kroz druge nezdrave i brze namirnice te se stoga i radi zdravlja i raznovrsne prehrane dobro vratiti na naš autohtoni istarski lonac, istarsku tradiciju i zauvijek zadržati taj istarski mentalitet koji ne daje da se tradicija izgubi u niti jednom pogledu pa tako ni u pogledu tradicionalne istarske gastronomije za koju moramo osigurati da osim u

agroturizmima bude sveprisutna u našim životima, počevši od prehrane u vrtićima i školama pa nadalje, jer na mladima svijet ostaje, a učimo ono što vidimo. Ako su odgajani u mirisima i okusima autohtone istarske kuhinje, ako jednog dana i odu u svijet, ako možda i zaborave svoj dijalekt, memorabiliju mirisa i okusa hrane koju su jeli od svojih prvih dana neće zaboraviti nikada, hranu koja je bila na stolu za Uskrs, Božić, njihovu Sv. pričest i Sv. krizmu, kolače koji su bili na stolu u svakoj pojedinoj prilici, pincu koju je njihova majka ispekla svaki Uskrs te pincu koju su umijesili zajedno sa svojim odgajateljicama i učiteljicama. Zato čuvajmo našu tradicionalnu istarsku gastronomiju kako bi i naši potomci imali čast uživati u ovim autohtonim mirisima i okusima, bez kvarenja s egzotičnim dodacima i začinima. Svakako, treba učiti i nove stvari i obogatiti kulinarstvo, ali ne pod cijenu zaborava tradicionalne istarske gastronomije jer je to naša nematerijalna kulturna baština koju živimo kroz svakodnevni život i sve važne situacije u našim životima. Istarska je gastronomija svakako prepoznata kod domaćih i stranih gostiju jer oni kada dođu u Istru točno znaju što je kod nas važno vidjeti, ali i kušati i oni traže informacije od domaćina gdje mogu probati dobro maslinovo ulje, vino, pršut, tartufe, domaću tjesteninu i kolače, a što sam vidjela iz vlastitog iskustva, ali i razgovora s bliskim prijateljima i članovima obitelji koji su dugogodišnji iznajmljivači ili vlasnici agroturizama. Upravo zbog činjenice da je gastronomija Istre toliko dobro prepoznata i cijenjena, na nama svima je kao stanovnicima Istre, kao i na svim dionicima u turizmu, da tradicionalnu istarsku gastronomiju još više približimo turistima kroz razne edukativne radionice, poput primjerice radionica miješenja domaće tjestenine, te da na takve i slične načine diverzificiramo našu ponudu, budući da moderni turist stalno traži neko novo iskustvo. Diverzifikacijom turističke ponude i suradnjom različitih sektora zapravo možemo napraviti puno i u pitanju napretka u turizmu i u pitanju očuvanja tradicionalne gastronomije kao prepoznatljivog, ali i vrlo ranjivog segmenta nematerijalne kulturne baštine. Zaista je neophodno na kreativan način turistima još bolje prezentirati kako kod nas imaju tu mogućnost na jednom mjestu dobiti prirodu, autohtonu arhitekturu, autohtoni obrok, zdravu hranu, svjež zrak te gdje god se okrenu prostora za pješaćenje i cikloturizam jer je Istra također poznata po brojnim prekrasnim pješačkim i biciklističkim stazama.

Pazinski cukerančić, kao dio tradicijske gastronomije Središnje Istre, kolač je koji je najmanje 100 godina unatrag neizostavan na stolu povodom svih važnijih dana u životu stanovnika središnje Istre poput krštenja, krizme, vjenčanja Božića, Uskrsa. Tradicija pripremanja ove slastice, kao i njezin recept, prenosili su se s generacije na generaciju i žene su recept dobile i izradu cukerančića naučile od svojih nona, majki i svekrvi te iako nema mnogo pisanih tragova, upravo preko činjenica odakle i otkada čiji recept potječe sa sigurnošću možemo reći da seže barem 100 godina unatrag, ali i više. Zahvaljujući trudu i naporima djelatnika LAG-a „Središnja Istra“ i njihovim suradnicima, uz posebnu inicijativu Davorke Šajina i Alide Vadanjel, ova je slastica pronašla svoje mjesto tamo gdje zaista i zaslužuje biti, a to je na Listi zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske, rješenjem Ministarstva kulture Republike Hrvatske od prosinca 2017., kao prvo zaštićeno kulturno dobro iz istarske tradicijske gastronomije. U svakodnevnom životu svi mi kao stanovnici Istre svakodnevno svjedočimo intenzivnoj prisutnosti ove tradicijske slastice, predstavnika živuće tradicije u središnjoj Istri, osobito na svadbama, čime je dokazana njezina važnost i neizostavna prisutnost u životima stanovnika središnje Istre, kao i konstantna daljnja promocija koji svaki put iznova opravdavaju razloge svrstavanja ove slastice na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske. Usmena predaja i držanje do tradicije još su jednom pokazali koliko je tradicija vrijedna i koliko ju je potrebno čuvati i njegovati, koliko nešto naizgled svakodnevno i jednostavno dugoročno uz pravilnu valorizaciju postaje nešto važno i na širem, globalnom području jer kroz sve dosadašnje i buduće napore ovaj kolač zaista postaje simbol Pazina i Pazinštine i prepoznatljiv i na turističkom tržištu, što je veliki uspjeh svih dionika ovog projekta, ali ujedno i svih naših domaćica koje su ovu tradiciju sačuvala usprkos svemu. Iako je uslijed promjena, povijesnog i industrijskog napretka došlo do manjih promjena u namirnicama koje su ranije i spomenute, u suštini je recept i izgled ostao izvoran i autohton i zaista je zanimljiv proces izrade jer nikada dvije različite domaćice neće napraviti iste, svaka daje svoj poseban pečat prilikom oblikovanja „nogica“ i „repova“. Prisutnost pazinskog cukerančića, koja je i dalje na visokoj razini, još je jedan od pokazatelja da je ova inicijativa dala svoj doprinos očuvanju tradicije istarske gastronomije. Upravo bi nam primjer pazinskog cukerančića trebao poslužiti za daljnji rad na zaštiti brojnih drugih elemenata tradicijske gastronomije Istre kao nematerijalne kulturne baštine.

8. SAŽETAK

Tradicionalna istarska gastronomija jedan je od najvažnijih elemenata kulturnog identiteta Istre i seoskog identiteta stanovnika Istre. Temeljni dio istarske gastronomije jest autohtonost, korištenje namirnica iz proizvodnje na vlastitim OPG-ovima te priprema jela na starinski način, uz čim manje uvođenja ikakvih egzotičnih začina i sl. Istarska tradicionalna gastronomija kakvu danas poznajemo nastala je pod utjecajem brojnih stranih vlasti koje su se kroz povijest izmjenjivale na ovom području, no najveći utjecaj ostavila je mletačka vlast i stanovnici provincije Furlanije – Krnjeli. Oni na područje Istre doseljavaju sredinom 16. stoljeća te otada imaju enorman utjecaj na istarsku gastronomiju kakvu danas poznajemo. Danas su istarski agroturizmi i tradicionalne istarske gastro-manifestacije važni čimbenici u očuvanju tradicionalne istarske gastronomije kao nematerijalne kulturne baštine jer upravo na ovaj način kroz njezinu popularizaciju ona dolazi do većeg broja ljudi i na taj je način osigurano da tradicija opstane. Specifična memorabilija okusa i mirisa i savršeno sljubljivanje istarske kuhinje, maslinovog ulja i vina najbolji je i nezaboravan suvenir koji svaki posjetitelj odnosi kući i taj je doživljaj, zajedno uz boravak u autohtonim selima i kućama, nešto što gosti cijene i nešto čemu se vraćaju kroz nostalgiju u svoju prošlost ili prošlost svojih predaka o kojoj su imali prilike samo slušati.

9. SUMMARY

Traditional Istrian gastronomy is one of the most important elements of the cultural identity of Istria and the rural identity of its inhabitants. The fundamental parts of the Istrian gastronomy are its indigenous character, the use of food from their own family farms and preparation in the old fashioned way with the interference of any exotic spices, etc., for as little as possible. Istrian traditional gastronomy as we know it today was influenced by many foreign authorities that were present on this area during history, but the greatest influence was left by the Venetian government and the inhabitants of the province of Friuli that the Istrians called Cargnels. They immigrated to Istria in the middle of the 16th century and since then they have had an enormous influence on the Istrian gastronomy as we know it today. Today, Istrian agrotourisms and traditional Istrian gastronomy events are important factors in the preservation of traditional Istrian gastronomy as an intangible cultural heritage. In such a way it reaches a larger number of people, influences its popularization and thus ensures its survival. The specific memorabilia of taste and smell and the perfect pairing of Istrian cuisine, olive oil and wine is the best and unforgettable souvenir that every visitor takes home with them. Such experience complimented with their stay in indigenous houses and villages is something the guests appreciate and something that takes them back with nostalgia into their own past or the past of their ancestors of which they had the opportunity to just listen about.

Sažetak pregledala i uredila:

Elena Šestan, prof. engleskog i francuskog jezika i književnosti

10. LITERATURA

1. Bertoša, Miroslav, *Istra: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, ZN "Žakan Juri", Pula, 1995.
2. Bijažić, Marko, *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H., Pula, 1999.
3. Costantinides, Fulvia, *Presentazione u: All'insegna del buon gusto nelle tradizioni Giuliane*. Francesco Babudri, Siracusa-Trieste:Emanuele Romeo Editore str.VII-X (1996.)
4. Čapo Žmegač, Jasna, *Od lokalne do nacionalne zajednice: seljačka društvena struktura* U: Hrvatska tradicijska kultura, ur. Vitez, Z. i Muraj, A., Barbat, d.o.o., Galerija Klaićevi dvori, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2001.
5. Fast, Mady, *La cucina Istriana*, Franco Muzzio, Padova, 1990.
6. Giuricin Rosanna, De Franceschi Stefano, *Mangiamoci l'Istria : 17 itinerari enogastronomici alla ricerca dei prodotti tipici*, MGS Press, Trieste, 1996.
7. Hameršak Marijana, Pleše Iva, Vukušić Ana-Marija, *Proizvodnja baštine : kritičke studije o nematerijalnoj kulturi*, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zageb, 2013.
8. Haviland, A. William, *Kulturna antropologija*, Naklada Slap, Jastrebarsko, 2004.
9. Jelinčić, Danijela Angelina, *Kultura u izlogu*, Meandermedia, Zagreb, 2010.
10. Kocković, Tanja, Cukerančići, *Franina i Jurina – istarski kalendar za 2004. godinu*, Račice, 2003., 257.-258.
11. Lukež Franko, Ujčić Tajana, *Ki sit ki lačan: o prehrani u Istri*, Arheološki muzej Istre, Pula, 2012.
12. Medvedec Buršić, Vesna, *Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska*, Račice, 2010.
13. Montanari, Massimo, *Hrana kao kultura*, Sandorf, Zagreb, 2011.
14. Mikac, Jakov, *Istarska škrinjica: iz kulturne baštine naroda Istre*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 1977.

15. Nikočević, Lidija, *Iz "etnološkog mraka". Austrijski etnografski tekstovi o Istri s kraja 19. i početka 20. stoljeća*, Zavičajna naklada "Žakan Juri", Pula, 2008.
16. Nikolić Đerić Tamara, Orlić Ivona, *Tradicijska znanja i umijeća: nematerijalna kultura Istre na nacionalnoj i UNESCO listama = Conoscenze ed abilita tradizionali: la cultura immateriale dell'Istria nella lista nazionale e in quella dell'UNESCO = Traditional knowledge and practices: Istria's intangible cultural heritage on national and UNESCO lists*, Etnografski muzej Istre, Pićan, 2019.
17. Montanari, Massimo, *Hrana kao kultura*, Sandorf, Zagreb, 2011.
18. Orlić, Ivona, *Slatka Istra u Vižinadi*, Turistička zajednica Općine Vižinada, Vižinada, 2007.
19. Panjek, Aleksander, *Istarski praznik: prošlost, sadašnjost, autentičnost : "šagre" i narodni praznici u sjevernoj Istri*, Univerzitetna založba Annales, Koper, 2012.
20. Predonzani, Pietro, *Gospodarska rasprava s praktičnim uputama ratarima* („Discorso ed istruzione agro-economica per uso de' Parrochi e de' Proprietari dell'Istria“ Venezia 1820.), Dom i svijet – Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb 2007. (prijevod Slaven Bertoša)
21. Randić Mirjana, Rittig – Beljak Nives, *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Etnografski muzej, Zagreb, 2006.
22. Rihtman-Auguštin, Dunja, *Etnički identitet – etnoentrizam – nacionalizam U: "Etničnost, nacija, identitet"*, Institut za migracije i narodnosti Hrvatsko sociološko društvo, Zagreb, 1998.
23. Ružić, Pavlo, *Ruralni turizam Istre: pretpostavke i činitelji razvoja, stanje i perspektiva*, Pula, Institut za poljoprivredu i turizam, 2011.

Internetske publikacije:

1. Dropulić, Marinela, Ružić, Pavlo, "Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre." *Sociologija i prostor: časopis za istraživanje prostornoga*

i sociokulturnog razvoja, vol. 47, br. 1 (183), 2009., str. 57.-68. <https://hrcak.srce.hr/37738>., posjećeno 30. siječnja 2022.

2. Kocković Zaborski, Tanja, "Turizam pamćenja i tradicijska prehrana. Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima." *Etnološka tribina*, vol. 47, br. 40, 2017., str. 127.-140. <https://doi.org/10.15378/1848-9540.2017.40.04>., posjećeno 30. siječnja 2022.
3. Ružić, Pavlo, Medica, Ivana, "Tradicijski seoski identitet Istre – njegovo prepoznavanje i uključivanje u turistički proizvod." *Sociologija i prostor : časopis za istraživanje prostornoga i sociokulturnog razvoja*, vol. 48, br. 3 (188), 2010., str. 479.-504. <https://hrcak.srce.hr/67298>., posjećeno 30. siječnja 2022.

Internetski izvori:

1. Dani otvorenih vrata agroturizama Istre, <https://dovai.eu/> posjećeno 3. veljače 2022.
2. Glas Istre, <https://www.glasistre.hr/hrvatska/prvo-zasticeno-kulturno-dobro-iz-istarske-tradicijske-gastronomije-558580>, posjećeno 22. siječnja 2022.
3. Glas Istre, <https://www.glasistre.hr/istra/predstavljena-promotivna-pakiranja-tradicijske-slastice-pazinski-cukerancic-dobio-haljinu-656795>, posjećeno: 22. siječnja 2022.
4. Glas Istre, <https://www.glasistre.hr/istra/pojedeno-vise-od-pola-tone-slatkih-slanih-friganih-i-flambiranih-krafa-587208>, posjećeno 3. veljače 2022.
5. Grad Vodnjan, Dani mladog maslinovog ulja, <https://www.dmmu.info/#odmmu>, posjećeno 3. veljače 2022.
6. Hello Istria, <https://www.helloistria.com/hrana-i-vino/pazinski-cukerancic-zasticeni-kolacic-istarskih-svatova/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
7. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2020. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=58966>, posjećeno 23. siječnja 2022.
8. Istrapedia, Istarska internetska enciklopedija, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/433/obicaji-narodni>, posjećeno 23. siječnja 2022.

9. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/prezentacija-zastite-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica-kao-nematerijalnog-kulturnog-dobra/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
10. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-na-22-proljetnom-medunarodnom-bjelovarskom-sajmu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
11. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/prenosenje-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica-na-mlade-generacije/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
12. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-na-izlozbi-zasticenih-tradicionalnih-kolaca-u-durdevcu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
13. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-predstavljen-u-bruxellesu/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
14. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/english-pazinski-cukerancic-on-tasteatlas/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
15. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/pazinski-cukerancic-kao-dio-kataloga-tradicijska-znanja-i-umijeca-nematerijalna-kultura-istre-na-nacionalnoj-i-unesco-listama/>, posjećeno 22. siječnja 2022.
16. Lokalna akcijska grupa Središnja Istra, <https://lag-sredisnjaistra.hr/projekti/u-provedbi/zastita-i-promocija-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica/>, posjećeno: 22. siječnja 2022.
17. Ministarstvo kulture i medija, [https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%2023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20\(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme\)](https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%2023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme)), posjećeno 22. siječnja 2022.
18. Ministarstvo kulture i medija <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-covjecanstva/5337>, posjećeno 31. siječnja 2022.

19. Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-kojoj-je-potrebna-hitna-zastita/6285>, posjećeno 22. siječnja 2022.
20. Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-u-unesco-ov-registar-dobrih-praksi-ocuvanja-nematerijalne-kulturne-bastine-svijeta/13927>, posjećeno 22. siječnja 2022.
21. Ministarstvo kulture i medija, <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-kulturna-bastina-i-procedure-upisa-na-popise/16442>, posjećeno 23. siječnja 2022.
22. Obiteljski zakon, <https://www.zakon.hr/z/88/Obiteljski-zakon>, posjećeno 23. siječnja 2022.
23. Radio Kaj, <https://www.kaj.hr/u-krapini-promocija-pazinskog-cukerancica-zagorskih-mlinaca-i-kloster-kifle/>, posjećeno: 21. siječnja 2022.
24. Registar kulturnih dobara, <https://registar.kulturnadobra.hr/>, posjećeno 3. veljače 2022.
25. Službene stranice Istarske županije, <https://www.istra-istria.hr/hr/opci-podaci/kultura/>, posjećeno 31. siječnja 2022.
26. Službeni turistički portal Turističke zajednice Istarske županije, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/18949>, posjećeno 3. veljače 2022.
27. Službeni turistički portal Turističke zajednice Istarske županije, https://www.istra.hr/hr/kalendar/17796-ch-0?&l_over=1, posjećeno 3. veljače 2022.
28. Službeni turistički portal Turističke zajednice Istarske županije, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/18954>, posjećeno 3. veljače 2022.
29. Središnja Istra-Izvorna Istra, <https://www.central-istria.com/hr/dogadjanja-events?id=1635>, posjećeno 3. veljače 2022.
30. Tinjan-općina istarskog pršuta, <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji>, posjećeno 3. veljače 2022.

31. Tv Istra, <https://tvistra.hr/zemlja-emocija-14-dani-meda-u-pazinu-uzivo-22-02-2019/>, posjećeno 22. siječnja 2022.

32. Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, posjećeno 22. siječnja 2022.

Ostali izvori:

1. Materijali LAG-a „Središnje Istre“ prikupljeni u sklopu procesa zaštite „Umijeća pripreme tradicijske slastice pazinski cukerančić“, dobiveni na korištenje za potrebe izrade diplomskog rada.

11. POPIS SLIKA

1. Slika 1. Hrvatska nematerijalna kulturna baština na UNESCO-ovim listama, Izvor: <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/371>; posjećeno 23. siječnja 2021.
2. Slika 2. Svirači na roženicama u tradicionalnoj istarskoj narodnoj nošnji, Preuzeto s <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/932/rozenice-sopele-sopile-supiele-tororo>, posjećeno 4. veljače 2022.
3. Slika 3. Istarski pijat maneštre z bobici (maneštra s kukuruzom), Preuzeto s <https://krenizdravo.dnevnik.hr/prehrana/zdravi-recepti/nitko-ne-grli-kao-manestra-z-bobici-recept>, posjećeno 4. veljače 2022.
4. Slika 4. Fotografija recepta za domaće istarske fuže, iz bilježnice za recepte Vesne Banovac, Sv. Petar u Šumi
5. Slika 5. Fotografija recepta za domaće slatke rafijole, iz bilježnice za recepte Adele Vickić, Kršan star približno 90 godina
6. Slika 6. Istarske kobasice, kosnice, pršut, sušeni žlomprt i panceta Milana Udovičića iz Žminja, „Žminjski gušti“; preuzeto s <https://bookaleta.com/sampionske-kobasice-i-kosnice-zminjskih-gusti/>, posjećeno 4. veljače 2022.
7. Slika 7. Tradicionalni kolač Kristova kruna ili gospodski kolač; preuzeto s <https://croexpress.eu/u-zminju-ozivljena-kristova-kruna/>, posjećeno 4. veljače 2022.
8. Slika 8. Fotografija recepta za cukerančić („kolacić“) sa područja Labinštine, iz bilježnice za recepte Flavie Mohorović iz Labina zapisan na labinskoj cakavici star oko 100 godina
9. Slika 9. Pazinski cukerančić pečen pod čeripnjom koji je izradila Davorka Šajina, inicijatorica procesa zaštite pazinskog cukerančića; Izvor: https://www.helloistria.com/wp-content/uploads/2018/01/20180124_124202-001.jpg, posjećeno 22. siječnja 2022.

10. Slika 10. Fotografija recepta za pazinski cukerančić, iz bilježnice za recepte Vesne Banovac, Banovci, Sv. Petar u Šumi star oko 100 godina
11. Slika 11. Prikaz pripreme sastojaka za izradu pazinskog cukerančića na tradicionalnom istarskom ognjištu obitelji Šajina (Agroturizam Ograde); Izvor: https://www.helloistria.com/wp-content/uploads/2018/01/20180124_113002-001.jpg, posjećeno 22. siječnja 2022.
12. Slika 12. Ambalaža promotivnog pakiranja pazinskog cukerančića; Izvor: <https://www.istra.hr/hr/business-information/istra-u-medijima/priopcenja/3524>, posjećeno 22. siječnja 2021.
13. Slika 13. Detalj tradicionalnog istarskoj ognjišta iz Agroturizma Ograde u središnjoj Istri (Katun Lindarski); preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=949>, posjećeno 4. veljače 2022.
14. Slika 14. Detalj sa stola istarskog Agroturizma Dol; preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=947>, posjećeno 4. veljače 2022.
15. Slika 15. Domaće kobasice i žlomprt na gradelama; preuzeto s <https://www.central-istria.com/hr/gastronomy-gourmet/agroturizam-agritourism?id=947>, posjećeno 4. veljače 2022.
16. Slika 16. Bijeli tartuf iz Istre; preuzeto s <https://croatiatruffles.org/bijeli-tartuf-iz-istre/?lang=hr>, posjećeno 4. veljače 2022.
17. Slika 17. Detalj s Festivala pašte u Žminj; preuzeto s <https://gastro.24sata.hr/najave/pasta-party-5-istarski-festival-paste-u-zminju-21460>, posjećeno 4. veljače 2022.
18. Slika 18. Detalj s Krafifesta u Kršanu 2019. koji prikazuju lokalne domačice i razne vrste krafri koje su bile u ponudi na Krafifestu; Izvor: <https://istarski.hr/node/56299-pozurite-na-krafifest-ceka-vas-pola-tone-krafa>, posjećeno 3. veljače 2022.

19. Slika 19. Detalj iz Hiže od klobasic u Sv. Petru u Šumi – tradicionalni sastojci i alat za izradu istarskih kobasica; preuzeto s <https://bookaleta.com/hiza-od-klobasic-u-svetom-petru-u-sumi-spremna-je-za-gastro-dogadanja-cim-korona-prode/>, posjećeno 4. veljače 2022.
20. Slika 20. Detalj iz vinskog podruma Vinarije Matošević; preuzeto s <https://punkufer.dnevnik.hr/clanak/putovanja/escape-room-u-vinariji-matosevic---621455.html>, posjećeno 4. veljače 2022.
21. Slika 21. Detalj iz maslinika obitelji Jakša – Ulja Komarija, Općina Cerovlje; preuzeto s <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=186421933296890&set=pb.100057872520793.-2207520000.&type=3>, posjećeno 4. veljače 2022.

12. POPIS TABLICA

1. Tablica 3. Prikaz tradicionalnih jelovnika karakterističnih za pojedine prigode u životu stanovnika Istre
2. Tablica 4. Tradicionalne slastice karakteristične za pojedine prigode u životu stanovnika Istre