

[Desktop verzija](#)

## Đir po porečkoj tržnici: Od prvih cuka do zadnjih jagoda



Vedrana Ivančić i mali Dante Dekleva s mamom Kristinom Lucijom  
19.09.2020. (15:36)

Za samo četiri dana stiže jesen, plodovima zemlje najbogatiji dio godine. Na porečkoj je tržnici ta šarena raznolikost već sad vidljiva. Korona-kriza bar ne može spriječiti voće i povrće da naraste i, dok su god otvoreni, stigne na ovdašnje štandove! Kupci već dobro znaju kod kojeg će proizvođača i(li) prodavača što kupiti, a ima svega pomalo – od prvih cuka do zadnjih jagoda. Baš su te domaće jagode, i to one OPG-ova složnih obitelji **Lakošeljac** i **Ivančić** iz Kadumi jučer ujutro ovdje dovele malenog **Dantea Deklevu** i njegovu mamu **Kristinu Luciju** iz Višnjana.

- To vam je Danteovo najdraže voće! Dolazimo često na tržnicu i više ni ne znam koliko smo kila do sada kupili, uz otvoreni nam osmjeh priča Kristina Lucia, dok nam Dante spremno pokazuje jedan sočan crveni plod koji – hop!, već nestaje u njegovim malim ustima.

OPG Lakošeljac je najpopularnije upravo po svojim jagodama, a Porečani ove poljoprivredne proizvođače poznaju doista dugi niz godina, još iz vremena stare tržnice u Ulici Decumanus, podsjeća nas susretljiva **Vedrana Ivančić** koju smo zatekli za štandom. Posljednje ovogodišnje jagode mjesecarke moguće je kod njih kupiti po 40 kuna za kilogram. Kupce konstantno privlače i njihove prekrasne sadnice začinskog bilja – jednogodišnje po 20 i trajnice po 30 kuna. Na policama se zelene i mirišu ružmarin, salvija, bašelak, peršin, majčina dušica, luk vlasac, ruda, menta koja se, osim za čaj i jela, sve više koristi za koktele, a ubacila se i lavanda. Veći primjerci erbe luigie (citronele) koštaju 40 kuna, dok su najveće vaze s mentom, posebno drage ugostiteljima i iznajmljivačima privatnog smještaja, 150 kuna. Među svim tim zelenilom ističu se prve cuke (buče, tikve), i to muškatan (butternut) po 12 i hokaido po deset kuna.

- Mi doma cuke spremamo svakako, od krem - juha do njoki. Ja ih i poham, slično kao zelene tikvice. Možete ih malo posoliti da ispuste dio tekućine i omekšaju, pa ih uronite u paštelu za palačinke i frigate u dubokom ulju, sugerira Vedrana.

Cuke su izuzetno zdrava i probavljiva namirnica, siromašna kalorijama i bogata antioksidantima, a posebno vitaminima A, C i E. To znači da su korisne u prevenciji raka, pomažu protiv očne mrežnice i srčanih bolesti. Od minerala sadrže željezo, kalij fosfor, kalcij i mangan, pa su blagotvorne za kosti, zube i kožu. Moguće ih je konzumirati i svježe, naribane u salati ili kuhane na pari tek nekoliko minuta. U oba su slučaja dobrodošli začini maslinovo ulje i limunov sok.

Za probati je svakako rižot s cukom. Priprema počinje friganjem sitno iskosane kapule na maslinovom ulju. Zatim treba ubaciti cuku izrezanu na kockice, miješajući nastaviti frigati još nekoliko minuta te postepeno dodavati povrtnu juhu. Kuhati valja sve dok cuka potpuno ne omekša. U međuvremenu ćete riže pofrigati u drugoj padeli, obavezno miješajući, dodati malo bijelog vina i, čim ishlapi, pridružiti riže cuki. Sad nastavljate miješati i dodavati juhu otprilike dvadesetak minuta, dok jelo ne bude gotovo, otprilike dvadesetak minuta. Pred kraj kuhanja rižot treba posoliti i popapriti te, čim ga skinete s vatre, dodati putar i ribani parmezan.

Oni koji umjesto ovako nježnih okusa preferiraju ljuto, kod Vedrane mogu naći feferone i paprike. Posebno su zanimljive male, ali jako paprene piri-piri papričice. Cijelu biljku s malim plodovima, uzgojenu u vazi, moguće je kupiti za 30 kuna. Papričice su bogate C vitaminom te im se pripisuju brojne kvalitete korisne za zdravlje, poput regulacije cirkulacije krvi, povoljnog djelovanja protiv bakterija, upala, pa čak i nekih vrsta raka.

Osim ljutih, na tržnici ima i "običnih" paprika po deset 15 kuna, tikvica po deset do 12, marancana po osam do deset, pomidori po osam do 15, a onih mesnatih ljubičastih po 20. Inače, pitate li cijenu bilo kojeg voća ili povrća ovih ćete dana najčešće čuti – deset kuna. I kumpir ponegdje dostiže cijenu od deset, ali pravi domaći s Butonige nude za pet kuna, odnosno četiri, ukoliko kupite cijelu vreću. Fažoleti su trenutno po 25 do 30, batat 15, mrkva 12 (mac je pet), razne salate po 20, blitva 12 (mlada 20), češnjak 50 (glavica tri), kapula deset do 12, škalonja 20, a kelj 15. Za kilogram karfiola valja izdvojiti 25 kuna, koliko i za korijen peršina i celera s listom, dok vrećica mesnate rokule košta deset kuna. Šampinjoni drže uobičajenu cijenu od 26. Od voća su tu jabuke po deset do 15, kruške po 16 do 25, šljive po deset do 14, breskve po deset do dvadeset (ova posljednja cijena se odnosi na vinogradarke) i nektarinke po 30. Još uvijek je moguće naći lubenice po šest i melune po 12 kuna.

U ribarnici su najpovoljnije sardale, moli i pedoci po 30 kuna. Za ciple treba izdvojiti 50, za folpe 60, za kadela i sipe 80. Već su se pojavili listovi, i to po 160 kuna, koliko su i rombi i kapešante. Brancine i orade je moguće naći po sto do 160, a domaće karamale po 120 do 140. Kozicama je cijena 140, gamberima 160 do 180, a samim repovima škampi 180 kuna (očišćenima dvjesto). (K. Flegar)

[Natrag na naslovnu](#)



Vedrana Ivančić sa štanda OPG-ova Lakošeljac i Ivančić

Sviđa mi se Podijeli 71 ljudi se ovo sviđa.  
[Pogledajte kako izgleda](#)

©2003-2021. Parentium Media Poreč - Croatia

[www.parentium.com](http://www.parentium.com)

Učitano za: 0,26562500 sekundi

Broj posjeta: 104.071.397