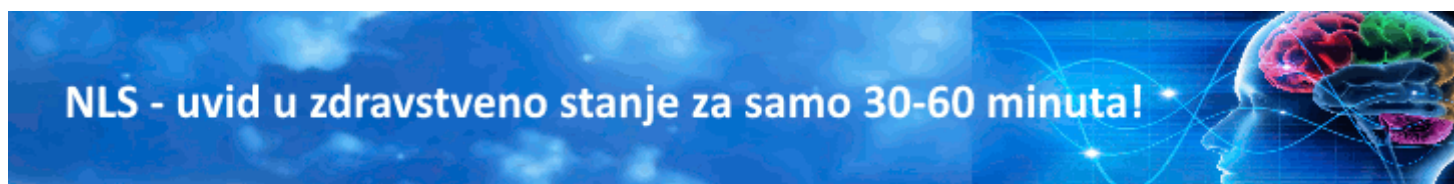


## Odaberite teme

Poreština  
Iz Grada Poreča  
SŠ Mate Balote Poreč  
Istra  
Kultura  
Hrvatska  
EU  
Svijet  
Sport  
Crna kronika  
Gospodarstvo  
Tehnologija/znanost  
Zdravlje  
Zanimljivosti  
Zabava

## O Portalu

Impresum  
Autorska prava  
Oglašavanje  
Uvjeti oglašavanja  
Cjenik oglašavanja  
Uvjeti korištenja  
Medijska pokroviteljstva

EVEREST  
SCIENCEDEZINFEKCIJA  
OZONOM

Natrag

Oglasi

Sviđa mi se

Podijeli

8 ljudi se ovo sviđa.  
Pogledajte kako ličite**Đir po porečkoj tržnici: Pomikaki na sušenju ili u torti**

Poreština, 31.10.2020. (09:13)



Plodovi jeseni potpuno su osvojili porečku tržnicu. Moguće ih je pronaći na gotovo svakom štandu, gdje plijene pažnju svojim jarkim i toplim bojama, konkurirajući paleti sezonskog cvijeća. Gurmani koji nemaju afiniteta za šetanje šumom, radije prošeću tržnicom i ovdje znalački biraju između lisičarki koje se prodaju po 80 kuna za kilogram, martinčica iz Gorskog Kotara, po stotinu kuna, i lijepih velikih primjeraka sunčanica od kojih svaka košta tri kune. Mirišljivim dunjama, nešpulama i pomigranajima ili šipku cijena je uglavnom dvadeset kuna, marunima 60 ("običnim" pitomim kestenima 30), a očišćenim lješnjacima stotinu.

Najmanje deset valja izdvojiti za mesnate cuke ili buče (hokaido i butternut) koje smo, zajedno s pomikakima ili japanskim jabukama iste minimalne cijene najprije uočili na samom ulazu iz pravca Cimarela, u vinariji i trgovinici voća i povrća Anđela Brčića iz Brčići (Nova Vas). Kupce kod ovog svima dobro znanog OPG veterana porečke tržnice svakodnevno poslužuje Anđelova kći Suzana, ali jučer smo naišli na drugu kćer Patriciju koja ju je iznimno zamijenila. Zanimalo nas je ima li kakvu sugestiju za konzumiranje pomikakija na malo drugačiji način.

-To lito se baš prontivan prvi put hi provati osušiti. Kako su mi rekli, trebali bi biti odlični, otkriva nam neočekivano.

Osim ukusa, dobar argument za sušenje pomikakija je taj što će sačuvati gotovo sve svoje nutritivne vrijednosti – vitamine B, C i E, minerale poput kalija, magnezija, kalcija i fosfora te aminokiseline. Tako je na najbolji način moguće iskoristiti njegova poznata svojstva za zdravlje i prevenciju bolesti, jačanje imuniteta i zaštitu organizma od infekcija i slobodnih radikala.

Za sušenje je moguće kupiti poseban aparat, kako je to učinila Patricija, eksperimentirati s pećnicom ili pak iskušati japanski recept za prirodno sušenje. Ovom posljednjom metodom plodove treba ubrati dok su još tvrdi i nježno narančasti, oguliti ih i na nekoliko sekundi uroniti u zakuhalu vodu, a zatim ih objesiti za peteljku i sušiti pod krovom približno mjesec dana. Nakon prvog tjedna, svakih nekoliko dana plodove treba nježno izmasirati kako bi se fruktozni šećer pojavio na površini.

Japanska jabuka je odlična i kao sastojak za torte. Potrebno je miksati 75 grama maslaca sa 100 grama šećera ili dvije žlice meda i dva žumanjka te dodati pulpu dva velika zrela ploda (oko 400 grama), 200 grama brašna, pecilni prašak, 30 grama kakaa i 50 grama komadića tamne čokolade. Na koncu treba pažljivo umiješati snijeg od dva bjelanjka. Tortu valja peći oko sat vremena na 180 stupnjeva i poslužiti, ohlađenu, uz još malo pulpe pomikakija.

U košaricama i na policama OPG-a Brčić privlačno su izložene krupne idared i malene delišes jabuke po deset kuna, kapula također po deset, krumpir po osam i češnjak po 50. Patricija nam s ponosom pokazuje jednostavno, ali efektno uređen interijer male vinarije i trgovine koja ovdje radi već treću godinu, kao sofisticiraniji nasljednik dugogodišnjeg obiteljskog štanda.





Ovdje svoje mjesto nalaze plodovi i proizvodi s devet hektara vinograda, maslinika, voćnjaka i kampanje, rezultat rada neumornih supružnika Anđela i Milene. Roditelji su u tome glavni i odgovorni, a kćerke suport, priznaje Patricija. U prvom su redu vina, među kojima malvazija iz berbe 2019. s ovogodišnjim Decanterovim srebrom i IQ oznakom kvalitete te teranom San Mauro iz 2016, na istom ocjenjivanju godinu ranije ovjenčan srebrom. Brčićeva malvazija je lani osvojila najviše priznanje, Coronu (krunu), na najznačajnijem talijanskom vinskom ocjenjivanju Vinibuoni d'Italia, gdje je godinu ranije isti uspjeh postigao njegov teran. Izložen je i prvi Brčićev pjenušac od malvazije koji nosi Milenino ime te specijalna rakija od muškata, koja je odležala sedam godina, a zove se Đana, kao Patricijina nona koju Porečani pamte po sočnim breskvama koje je "oduvijek" prodavala na štandu samo nekoliko koraka dalje. Rakija tu ima raznih – travarica, medica, komovica i orahovac, kao i ekstradjevičanskog maslinovog ulja. U pripremi su još neki noviteti, trenutno na odležavanju, ali o tome nekom drugom prigodom.

Izdvojiti ćemo još s drugih dijelova tržnice naranče po 15 i limune po 25 kuna, iz Dalmacije, zatim mandarine po deset i grožđe po 30. Od povrća su uvijek traženi celer i koromač po 25, crveni radić po 18 do 25, mrkva i cikla po deset, karfiol po 18, cikorija, čičoka i batat po 20 te raštika po deset. Zanimljiva su pakiranja suhe koprive i pelina, kojemu se pridaju snažna ljekovita svojstva čak i u borbi protiv korone, oba po 20 kuna, za čajeve i druge pripravke.

U ribarnici su se pojavili prvi listovi po 140 kuna. Za brancine treba izdvojiti 90, za orade 70 do 90, za ciple i trilje 40 te za sardele i pauka 30 kuna. (Napisala i snimila: K. Flegar)

[Mobilna verzija članka](#)

**VIŠE S WEBA**

SPONSORED LINKS  
**MIDAS**



**Glas poduzetnika osmislio kuću za Baniju, otpornu na potrese i brzo useljivu**



**CNN: Skoro 50 posto Amerikanaca ima negativno mišljenje o Melaniji Trump**



**Na granici u Slavenskom Brodu uhvaćen švercer oružjem iz BiH**



**Muškarac u Petrinji prijetio ukućanima automatskom puškom**



**Zbog vala hladnoće u Poljskoj zabilježena rekordna potrošnja struje**



**U Osijeku i Varaždinu po petero mrtvih s koronom**