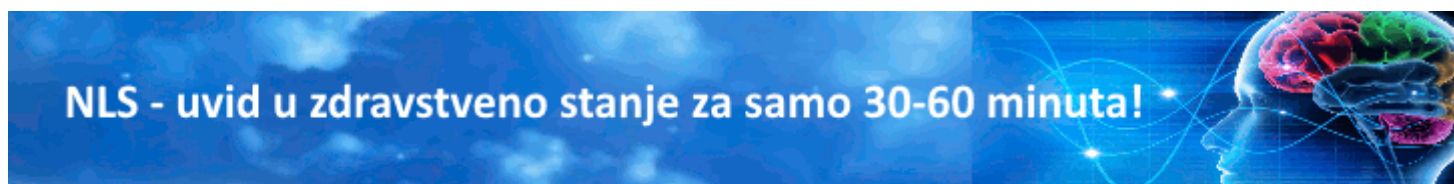


## Odaberite teme

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

3 ljudi se ovo sviđa.

Pogledajte kako ličite

**Đir po porečkoj tržnici: Jeste li probali liker od kruške?**

Poreština, 05.12.2020. (12:47)



Viljamovke po 15 kuna za kilogram

Napisala i snimila **Kristina Flegar**

Lijepo voće viljamovke prvo su voće koje nam je privuklo pažnju u ovoj tržnici. Cijena im je 15 kuna za kilogram, a prva asocijacija slatkoća i sočnosti!

- A da li ste ikad probali liker od kruške?, pita nas u prolazu jedna simpatična gospođa kad je primijetila naš interes.

Ime nam nije htjela reći, ali kao iz rukava izdiktirala nam je recept za ovaj aromatičan alkoholni napitak koji odlično paše na kraju obroka, uz desert ili kavu, ali i kao dodatak za kolače ili originalan poklon dragim osobama.

Kilogram krušaka viljamovki treba izrezati na fete i njima napuniti staklenku, dodati dva komadića korice limuna, četiri klinčića, osam zrna korijandera, dva štapića cimeta, pola kilograma šećera i sve prekriti s pola litre alkohola. Staklenku je važno hermetički zatvoriti i ostaviti je na tamnom i svježem mjestu desetak dana, povremeno je potresajući. Slijedi filtriranje i dodavanje dobivenoj tekućini još pola litre alkohola. Tako pripremljen liker treba uliti u bocu, dobro začepiti, malo promućkati i ostaviti da miruje još dva do tri mjeseca.

Za one koji preferiraju sveže voće, koristan je podatak da stotinjak grama kruške ima samo 35 kalorija, a osim tekućinom (84 posto) i šećerom (gotovo 10 posto), bogata je vlaknima, vitaminima (A, C, E i B kompleks) te mineralima, među kojima posebno kalcijem i kalijem. Prisutni su i natrij, fosfor, magnezij, cink, željezo, antioksidanti i folna kiselina. Kruška doprinosi vraćanju snage i energije organizmu, pomaže kod probave, snižavanja temperature, reguliranja kolesterola, štiti oči i dobar je saveznik u održavanju kože mladom.



Porečka tržnica u prosincu

No, kako ne bismo veličali samo krušku, spomenut ćemo i drugo voće u ponudi na tržnici. Jabuke koštaju 10 do 12 kuna, pomikaki 10, pomigranaji i kunje 20, naranče i klementine 15, mandarini deset, limuni od 15 do 20 kuna. Od povrća izdvojiti ćemo čičoku i indiviju po 20, crveni radić po 20 do 25 kuna, špinat po 28, rokulju po 50 te rašiku i kelj po deset. Za kilogram krumpira treba izdvojiti od šest do deset kuna, za kapulu od sedam do 12, za češnjak 50 ili



Istra Alf



60, za celer 20, a za cuke od osam do deset. Mrkva i cikla drže cijenu od deset kuna, karfiol 14 ili 15, šenon 14, brokula 15, a mesnate crvene paprike za pečenje deset.

U ribarnici je moguće naći divlje brancine za 120, a divlje orade za 60 ili 80 kuna, ovisno o veličini, dok su oni iz uzgoja po 90. Cipli su po 40, domaći karamali 90 ili 100, folpi 50, sipe 70, razna riba i mekušci za brodet po 50 te pedoći po 30.

[Mobilna verzija članka](#)

VIŠE S WEBA

SPONSORED LINKS  
MIDAS



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



**Ovo je Žinićeva kuća koju nije prijavio u imovinskoj. Besplatno živi u državnoj**



**Smrtni slučaj u obitelji ministra Tome Medveda**



**TRAGEDIJA: Slavonac smrtno stradao za vrijeme posla u Njemačkoj**



**Ovo je Žinićevo imanje u Slani. Ima dvije kuće i bazen**



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

[Natrag](#)