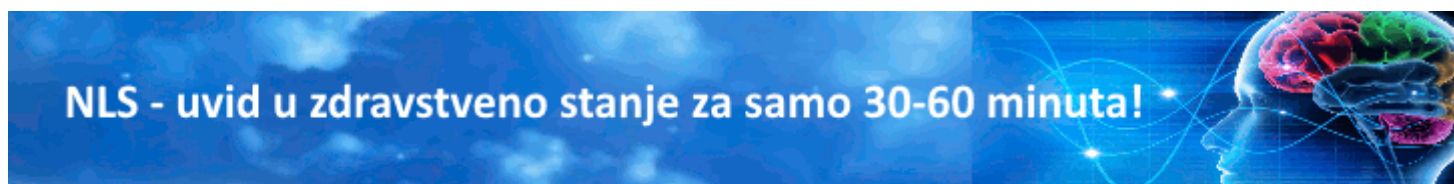


Odaberite teme

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 277 ljudi se ovo sviđa.

Đir po porečkoj tržnici: Za ukas ikebane, božićne zvijezde i... karfiol!

Poreština, 12.12.2020. (08:39)



Napisala i snimila Kristina Flegar

U ovo predblagdansko vrijeme, na porečkoj tržnici se, osim hrane, traže i ukrasi koji će u domovima naglasiti onaj poseban ugođaj obiteljske topline, zajedništva i snježnih praporaca iz daljine. Traže se unatoč pandemiji i obaveznoj distanci ili su možda još više željeni baš zbog njih.

A naći ih je moguće već korak od glavnog ulaza iz pravca velikog parkirališta. Tu su izložene ikebane OPG-a Lončarić iz Kufci, a bit će ih sve do 24. prosinca. Kreacije od raskošnih grančica prave jele, vješto dekorirane šiškama, kuglicama, mašnicama i svijećama, u raznim kombinacijama boja, koštaju od 55 do 120 kuna.

Gospođa Marija i njen suprug Mato zajedno ih izrađuju i ovdje prodaju posljednjih pet zimskih sezona, a na tržnici u Poreču su prisutni već 12 godina. Kupci njihov OPG dobro znaju po ponudi cvijeća te sadnica ukrasnog bilja i povrća, uzgajanih u obiteljskom rasadniku, odnosno plasteniku.

Malo je tužno vidjeti manje ljudi na tržnici i primijetiti da nama proizvođačima prodaja ide puno slabije nego ranijih godina, jer svatko, s razlogom, pazi na baš svaku potrošenu kunu. Teško je i neizvjesno vrijeme, ali ja sam uvijek optimistična, pa očekujem da će se do proljeća riješiti pandemija. Mi se pripremamo i radimo jednako kao i do sad, i nadamo se najboljem za svih, iskreno nam govori gospođa Marija.



U zatvorenom dijelu tržnice, već kroz stakleni ulaz pažnju privlače prekrasne božićne zvijezde s prepoznatljivim listovima u kontrastnim zelenim i crvenim ili nježno žutim tonovima. Veličine su različite, a prate ih cijene od deset do stotinu kuna. Uz njih su i ciklame, roza, fuksija i bordo boje, od 25 do 40 kuna. Sve su te cvjetne ljepotice narasle u OPG-u Radoslav iz Močitade (Karojba), njegovane vrijednim rukama Davida Radoslava i njegove mame Jadranke, a uz pomoć tate Tihomira i sestre Doris, koji primarno imaju druga zanimanja.

David nam otkriva da su se poljoprivredom počeli baviti prije više od dva desetljeća, i to najprije povrćem, a on je prošle godine preuzeo vodstvo OPG-a. Porečani će njihove božićne zvijezde i ciklame imati ovdje imati prigodu kupiti još slijedećeg tjedna.

PORSCHE
ISTRADas WeltAuto.
Rabljena vozila kojima vjerujete.

MATIANI

LEŽAJEVI
I SEMERINZI

SOGGIORNO

...it's the little things in life...

Servis
mobitelaWEBSHOP
www.zelimklimu.hr

Osim živog cvijeća i ikebana, atraktivan ukras može biti i jestivo povrće. Uvjerili smo se u to vidjevši ljubičaste i žute glavice karfiola, koji je u ponudi po 15 kuna za kilogram, i kojeg se ne bi posramio ni jedan malo otkačeniji ukrasni aranžman, primjerice, za centar stola. Upravo u kupovini karfiola, iako onog klasičnog bijelog, zatekli smo Nadiju Stojšić iz Pazina.



- Kako ću ga spremi? Onako kako ga najviše volim – skuhanog, na salatu. Ponekad ga znam i gratinirati sa sirom u pećnici. To sam naučila od starijih šinjora u Italiji i iznenadila sam se koliko je dobro!, uz osmijeh nam odgovara na pitanja.

Uključiti karfiol u zimski jelovnik odlična je ideja. Njegov nježan, kremasti okus lako je valorizirati u krem juhama i ćušpajzima. Kvalitete mu počinju niskom kaloričnošću – samo 25 kalorija na stotinu grama, a nastavljaju se bogatstvom mineralnim solima, posebno kalijem, kalcijem, željezom, natrijem i magnezijem te vitaminima A, C, K i gotovo svima B kompleksa. Sadrži puno vlakana, što je dobro za probavni sustav, ima protuupalna svojstva, pomaže kod regulacije tlaka, očuvanja imuniteta, mladolikosti i čišćenja jetre, a s malim sadržajem šećera poželjan je i u dijeti dijabetičara.

Poput karfiola, po 15 kuna se prodaje brokula, kupus po osam, kelj i raštika po deset, a šenon, indivija, crveni radić, poriluk i kineska blitva iz Fuškulina po 20. Za ciklu, mrkvu i papriku treba izdvojiti deset kuna, za krumpir od šest do deset, za kapulu od sedam do 12 te za češnjak 50 ili 60. Od voća su tu naranče i klementine po 15, mandarini i pomikaki po deset, limuni po 15 do 20, kunje i pomigranaji po 20 te jabuke po deset do 12. Za suhe smokve i šljive treba izdvojiti 50 kuna, a za očišćene orahe sto (u ljusci su po 50).

Ponuda ribarnice uključuje divlje orade po 60 ili 80 kuna, ovisno o veličini, zatim divlje brancine po 120 te ribu iz uzgoja po 90. Listovi su po 140, kadeli 80, a salpe i cipli 40. Domaćim koramalima cijena je sto kuna, a kozicama 120.

Fotografije



[Mobilna verzija članka](#)

VIŠE S WEBA



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



Evo tko su najveći dioničari slovenskog Petrola

