



Moj kraj, moj chef:

## **MIKENA PINCA ZA DOSTI GUŠTA**

Turistična naloga



**Avtorji naloge:**

Tjaša Batič

Martin Kocjančič

Nika Milunović

**Mentorici:**

Petra Špeh

Neli Romanello

Sečovlje, marec 2021

## KAZALO

1. UVOD .....	3
2. PREDSTAVITEV KRAJA IN ŠOLE .....	4
3. PRIPRAVE.....	5
3. 1 PRVE ZAMISLI .....	6
3. 2 POVEZOVANJE S KUHARSKIMI MOJSTRI .....	6
3. 2. 1 Filip Matjaž (restavracija Hotela Tomi).....	6
3. 2. 2 Darko Klemen (gostilna Mama Marička) .....	7
3. 2. 3 Simon Pribac (restavracija Idila).....	8
3. 3 KONČNI IZBOR JEDILNIKA.....	9
3. 4 PRELEVILI SMO SE V KUHARSKE MOJSTRE .....	11
3. 5 Turistični spominek.....	13
3. 5. 1 Ideje za embalažo .....	13
3. 6 TURISTIČNA STOJNICA .....	15
4. ZBRANI RECEPTI.....	16
4. 1 PINCA NONE MARIJE .....	16
4. 2 PINCA MARTINOVE NONE.....	17
4. 3 PINCA PO RECEPTU SIMONA PRIBCA (IDILA) .....	18
4. 4 PINCA PO RECEPTU FILIPA MATJAŽA (COB).....	18
4. 5 ČOKO ČUNIKA OZ. ČOKO-PINCA A LA FRIZOLA PO RECEPTU DARKA KLEMNA (MAMA MARIČKA) .....	19
4. 6 PINCA PO RECEPTU ROKA DEKORTIJA.....	20
5. ZAKLJUČEK.....	22
6. LITERATURA IN VIRI .....	23

## **POVZETEK**

V seminarski nalogi na temo *Moj kraj, moj chef* bomo predstavili naše ideje in zamisli, povezane s tradicionalno istrsko kulinariko. Potem ko smo staknili glave, smo skupaj sestavili predlog jedilnika, ki bi v prihodnje lahko bil v stalni ponudbi nekaterih lokalnih restavracij. Povezali smo se s tremi gastronomi: Filipom Matjažem, Darkom Klemnom in Simonom Pribcem, ki so nam posredovali svoje recepte za pinco, prazničen sladki kruh, ki ga v naših krajih gospodinje že od nekdaj pripravljajo v času velikonočnih praznikov. Nato smo zavihali rokave in si naredili predpasnike ter recepte preizkusili tudi sami. Želimo si, da bi se lahko udeležili turistične tržnice, kjer bi predstavili svojo *mikeno pinco*, postreženo na unikatnem krožniku, ki je ročno delo nas učencev pod vodstvom ustvarjalnih sokrajanov, ter gostom od vsepovsod ponudili košček Istre. Krožnik s pinco bi tako promovirali kot naš turistični spominek.

**Ključne besede:** pinca, tradicionalna istrska kulinarika, kuharski mojster, unikatni izdelki.

## **ABSTRACT**

In the seminar paper with the topic *My place, my chef*, we will present our ideas and concepts related to traditional Istrian cuisine. After putting our heads together, we suggested a menu that could be in the permanent offer of some local restaurants in the future. We got in touch with three gastronomers: Filip Matjaž, Darko Klemen and Simon Pribac, who gave us their recipes for *pinca*, a festive sweet bread that housewives in our places have always prepared during the Easter holidays. Then we rolled up our sleeves, we put on our aprons and tried the recipes ourselves.

We wish we could attend the tourist market, where we would present our *mikena pinca* (mini version of original pinca), served on a unique plate, which is the handwork of us students under the guidance of creative locals, and so a piece of Istria would be offered to guests from everywhere. A plate with *pinca* would be promoted as our tourist souvenir.

**Key words:** pinca, traditional Istrian cuisine, cuisine chef, unique products.

## 1. UVOD

Smo učenci OŠ Sečovlje, ki že dvajset let sodelujemo s TD Taperin Sečovlje in imamo v šoli turistični krožek. Odkar je v učnem programu izbirni predmet turistična vzgoja, se ga udeležujemo tudi učenci naše šole. Ker je naša občina izrazito turistična naravnana, menimo, da je za nas turizem izjemnega pomena. Zavedamo se, da se turist rad vrača v kraje, kjer je veliko naravnih in kulturnih znamenitosti, vendar brez odprtosti in pripravljenosti domačinov na sprejemanje gostov iz drugih pokrajin in dežel seveda ne gre.

Zaradi vsega naštetega dajemo velik poudarek poznavanju lastnih lepot kraja, saj jih le tako lahko predstavimo tudi drugim. O tem priča tudi naše aktivno udejstvovanje na vsakoletnih osnovnošolskih tekmovanjih, ki jih razpisuje Turistična zveza Slovenije. Tako bomo letos že dvanajstič oddali svojo nalogo, ki smo jo zaradi epidemioloških razmer ustvarjali na daljavo. Srečanja prek programa Microsoft Teams so bila zelo pogosta, zabavna in učinkovita.

Tema letošnjega že 35. festivala TPLG se glasi *Moj kraj, moj chef*. Prevzela nas je že v samem začetku, morda ravno zato, ker smo v prejšnjih nalogah že omenjali tipično istrsko kulinariko, se povezali z lokalnimi gastronomi in izdelali kuharski priročnik *Recepti naših non*, ki je na voljo v vseh specializiranih trgovinah podjetja Soline.



Vir: sl-si.facebook.com

## 2. PREDSTAVITEV KRAJA IN ŠOLE

Naša šola leži na griču Košta v Sečovljah, s katerega se na zahodu razprostira pogled na morje in prečudovite Sečoveljske soline. Na jugu se nam odpira pogled na hrvaški del Istre, na severu pa nas pozdravi naselje Parecag.

Šolo obiskuje 256 učencev, v njej pa vlada vzdušje, kot da smo ena velika družina. Velik pomen dajemo našim medsebojnim odnosom: znamo sodelovati in ko je treba, stopiti skupaj.

### VIZIJA ŠOLE

Dobri medsebojni odnosi,  
strokovno delovanje ter  
varno in vzpodbudno okolje  
omogočajo celostni razvoj  
vsakega posameznika



Slika 1: Osnovna šola Sečovlje

Naše šola je sodobna, usmerjena na življenje v skupnosti, obenem pa na posameznika in njegov razvoj. V svoji okolici imamo zasajenih 11 oljk, ki jih vsako leto obiramo in pridelamo svoje oljčno olje.

Poleg matične šole imamo tudi Podružnično šolo v Svetem Petru z dvema oddelkoma vrtca ter Vrtec Sečovlje.

Sečovlje je naselje v Občini Piran, ki se nahaja na območju, kjer je poleg slovenščine uradni jezik tudi italijanščina. Leži ob rekah Drnici in Dragonji, kjer so zaselki Košta, Kaštinjol, Lonzan in Pišine. Tik ob Dragonji, blizu mednarodnega mejnega prehoda, se nahaja zaselek Mlini.

Sečoveljske soline so največje delno delujoče slovenske soline, ene od treh Piranskih solin. Raztezajo se na ustju rek Dragonje in Drnice.

Njihov osnovni namen je naravovarstveni, etnološki, kulturni in turistični. Ohranjajo se solinarske navade, celotno območje solin pa daje zavetje številnim rastlinskim in živalskim vrstam. Zavarovane so kot krajinski park, razglašene so za območje Nature 2000, kot registrirana kulturna dediščina in na mednarodni ravni kot Ramsarsko mokrišče. To je območje habitatov redkih, ogroženih ter značilnih rastlinskih in živalskih vrst. Krajinski park se deli na severni in južni del, ki ju loči Drnica (*kanal Grande*). V severnem delu, imenovanem *Lera*, še vedno poteka pridelovanje soli po

tradicionalnih srednjeveških postopkih. Južni del parka, imenovan *Fontanigge*, meji na Hrvaško. Dostop do južnega dela je po cesti, ki se začne med slovenskim in hrvaškim mejnim prehodom, in vodi po desnem bregu Dragonje do kulturnega spomenika Muzeja solinarstva in do ustja Dragonje.



Slika 2: Sečovljejske soline

### 3. PRIPRAVE

V mesecu septembru smo izvedeli za naslov letošnje naloge in se odločili za sodelovanje. Z učiteljico smo pripravili prijavnico in jo poslali na TZS. Nato smo se odločili, kdo bo sodeloval pri realizaciji seminarske naloge. Razmišljali smo, kdo nam pri tem vse lahko pomaga, in na katero jed se bomo osredotočili. Pred jesenskimi počitnicami smo oblikovali skupino in si porazdelili naloge. Žal se zaradi nastopa karantene po počitnicah nismo vrnili v šolo. Imeli smo veliko raznolikega dela. Sprva smo bili še malce zmedeni, saj smo si čas morali razporejati dnevno, glede na dane naloge. Ko smo se dela na daljavo privadili, smo začeli razmišljati o nalogi pri turističnem krožku. Res, da se interesne dejavnosti na daljavo niso izvajale, a mi smo se projektne dela z veseljem lotili.

Učenci smo se prvič zbrali 27. januarja 2021 v skupinski klepetalnici. Nato smo se dogovorili za video srečanje, saj se v teh časih ne moremo drugače srečati.

28. januarja 2021 smo se prvič srečali na video srečanju. Učiteljici sta nas spodbudili, o čem naj pišemo, ter dali napotke, kje lahko dobimo podatke in kako naj se lotimo dela. Pogovarjali smo se o tem, katera hrana je najbolj značilna za naš kraj. Razmišljali smo, kdo od znanih kuharjev bi nam priskočil na pomoč. Želeli smo namreč ustvariti jed, ki ne bi bila le okusna, ampak privlačna že na oko. Kuharski trendi so namreč takšni, da mora hrana najprej pobožati oko, nato nosnice in šele nato naše brbončice. Vsi smo imeli veliko idej, bili smo zagnani in dobro motivirani.

### **3. 1 PRVE ZAMISLI**

Med idejami za izbor osrednje sestavine oz. jedi, s katero se bomo predstavili, so bile naslednje:

- zelenjava: ohrovt, šparglji, artičoke, koromač, peski, divji radič,
- ribe in morski sadeži,
- mesni izdelki: domače klobase, panceta, boškarinovo meso,
- sladice: kroštole, buzolai, fritule (z bučami in oreščki), pinca,
- ostalo: morska sol, oljčno olje, polenta, domače testenine, njoki, mandeljni, bobiči.

4. februarja smo se srečali na drugem video sestanku. Na tokratnem srečanju smo se nekoliko bolj osredotočili na letni čas, v katerem bi stojnica potekala. Na naši predstavitvi si želimo uporabiti sestavino, ki raste neposredno v naši bližini v naravi kot avtohtona rastlina (šparglji, grandocej, regrat itn.) ali kot gojena sorta, značilna za mediteransko območje.

Na koncu smo le določili ožji izbor vseh sestavin:

- zelenjava: ohrovt (dobimo ga v skoraj vseh letnih časih), artičoke (sveže ali vložene),
- sladice: buzolai, pinca, kroštole,
- mesni izdelki: boškarinovo<sup>1</sup> meso.

Razmišljali smo, kaj bi lahko naši gostinci dali na svoj jedilnik kot tipično istrsko kosilo ali svečano večerjo. Pozabili nismo niti na zdravo, raznoliko prehrano, zato smo vključili v jedilnik zelenjavo, meso in posladek.

### **3. 2 POVEZOVANJE S KUHARSKIMI MOJSTRI**

Ker je v teh časih druženje zelo omejeno, se je naša učiteljica povezala s kuharskimi mojstri kar prek telefona. Prav vsi so bili nad našimi idejami navdušeni in so z veseljem sprejeli sodelovanje z nami. Na našem območju jih imamo veliko, usmerili pa smo se le na tri med seboj različne si kuharje, a prav vsak izmed njih v kulinariki dosega vrhunske rezultate.

#### **3. 2. 1 Filip Matjaž (restavracija Hotela Tomi)**

Gostilniška tradicija družine Matjaž sega v 2. polovico 19. stoletja in sega od Mozirja preko dunajskega dvora, mesteca Bakar na Hrvaškem vse do Portoroža, kjer je Mate Matjaž leta 1978

---

<sup>1</sup> boškarin – istrska pasma goveda

odprl gostilno Tomi. Gostilna Tomi se je po obsežni prenovi leta 2018 preimenovala v Restavracijo COB, kjer družinsko tradicijo nadaljuje sin Filip Matjaž. Filip že vrsto let aktivno sodeluje z učenci naše šole, ki obiskujemo turistično vzgojo. Za nas je pripravil že veliko kulinarčnih delavnic, kjer smo se srečali tudi z modernimi načini priprave hrane.

Ob Gostilni Tomi so zrastle še Hotel Tomi, Villa Fiesa, Villa Strunjan in Apartmaji Rab na istoimenskem otoku. Vsi turistični objekti so zrasli z ljubeznijo in s pristnim odnosom do sočloveka. Prav zaradi pozornosti, namenjene vsakemu posamezniku, ki jih obiše, so znani in priznani doma in v tujini.



Fotografija 3: Hotel Tomi

### **3. 2. 2 Darko Klemen (gostilna Mama Marička)**

Če si nekaj res močno želiš in v to vložiš nepredstavljivo mero truda, se uresničijo tudi dolgoletne sanje. Dokaz za to je zmagovalec kuharskega šova MasterChef Darko Klemen, ki ne počiva na lovorikah zmage, temveč se je pred časom lotil odprtja lastne gostilne. Jeseni naj bi tako v Sečovljah zaživela nova simpatična gostilnica Mama Marička, ki jo je poimenoval kar po svoji mami. V gostilno je že doslej vložil veliko truda in energije. Vizija njegovega dela je pritegniti gosta z domačimi, avtohtonimi gastronomskimi izdelki. Znani kuhar želi poudariti pristno domačo hrano, ki je lahko prav vsakemu dostopna. Zaupal nam je, da bo v prihodnje organiziral kulinarčne delavnice za otroke in odrasle, ki si želijo preživljati svoj čas tudi v kuhinji, česar se zelo veselimo.





Slika 4: Darko Klemen

### 3. 2. 3 Simon Pribac (restavracija Idila)

Znana restavracija Idila je bila včasih kmečki turizem, kjer si si lahko ogledal tudi živino v hlevih. Gospodinja je bila pripravljena prikazati kmečka dela v hlevu in pomolsti kravo. Če si bil pogumen, si se v molži lahko preizkusil tudi sam. Kasneje so kmečki turizem prevzeli mlajši rodovi, Simonovi starši. Postopoma se je dejavnost razširila v restavracijo, kjer danes dela tudi Simon, ki je bil med drugim učenec naše šole. Svoje poslanstvo opravlja s srcem, saj žanje uspehe na različnih tekmovanjih in z ljubeznijo pripravlja nepozabna slavlja tako za domačine kot tudi za *forešte*<sup>2</sup>.



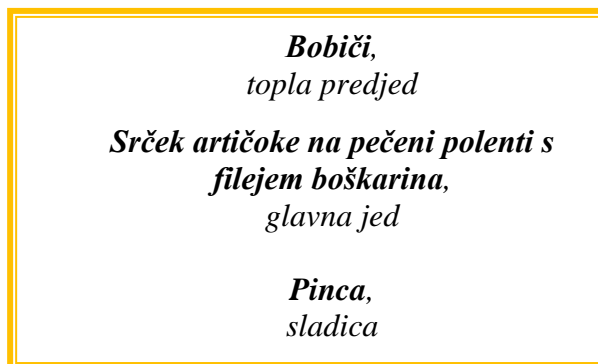
Slika 5: Restavracija Idila

---

<sup>2</sup> *forešt* – tujec

### 3. 3 KONČNI IZBOR JEDILNIKA

Skupaj smo se odločili za naslednji jedilnik, ki ga bodo v omenjenih gostinskih lokalih ponujali tudi naši chefi. Vsak izmed njih pa bo spodnjemu jedilniku dodal še svojo osebno noto, saj bodo le tako zadovoljili želje svojih gostov.



Sledita še recepta za glavno jed in sladico priznanega kuharja g. **Davorja Kocjančiča**.

***Glavna jed: srček artičoke na pečeni beli polenti, file boškarina in omaka iz artičoke***

*Sestavine (za 4 osebe):*

- 1 kg fileja boškarina,
- 50 dag bele polente,
- 4 artičoke s peclji,
- 4 stroki česna,
- gorčica,
- oljčno olje,
- sol,
- poper.

*Priprava*

Artičoke očistimo, operemo in odstranimo listke, da ostane samo srček. Odrežemo peclje in jih olupimo, olupimo stroke česna, narežemo peclje artičok.

V slano vodo damo kuhati srčke artičok, dokler ne postanejo mehki.

Stroke česna stremo in ga damo v ogreto olivno olje za toliko časa, da le zadiši. Dodamo narezane peclje artičok, dolivamo vodo, v kateri so se kuhali artičoke, solimo, popramo ter dušimo, dokler peclji ne postanejo mehki. S paličnim mešalnikom vse spasiramo, da nastane gosta omaka.

V slani vodi skuhamo polento. Ko je polenta kuhana in še topla, naredimo kepice (polkrogle). Kepice damo v namaščen pekač v pečico na maksimalno temperaturo, da se polenta zapeče. Fileje posolimo, popoprano in mariniramo z gorčico ter pustimo stati približno pol ure. Spečemo jih v ogreti ponvi, da so v sredini še rožnati (medium) – odvisno od okusa. Sestavine postavimo na krožnik: na polento damo srček artičoke, zraven file boškarina, omako damo pod polento ali jo prelijemo po polenti in artičokah.

***Sladica: pinca (po 50 let starem receptu Martinove none)***

*Sestavine:*

- 1 kg moka,
- 5 dag kvasa,
- 16 dag masla,
- 4 dl mleka,
- 16 dag sladkorja,
- 6 rumenjakov,
- 1 dag soli,
- 2 vanilin sladkorja,
- lupina 1 limone,
- 0,5 dl ruma.

*Priprava*

V posodo kuhinjskega robota damo moko in jo postavimo v pečico, ki smo jo ogreli na 30°C, da se moka segreje. V drugo posodo damo mleko in ga segrejemo na 30°C (mlačno). V mleko dodamo kvas, maslo, sladkor, rumenjake, sol, vanilin sladkor, rum in limonino lupino. Vse skupaj premešamo z metlico in zlijemo v posodo z moko ter mešamo toliko časa, da masa postane elastična, in se loči od posode. Testo pokrijemo s krpo, postavimo v pečico, ki smo jo segreli na 30°C, in pustimo da vzhaja na približno dvakratno prostornino. Vzamemo ga iz pečice in ga še enkrat dobro pregnetemo, damo v namaščen pekač in pustimo še enkrat vzhajati na sobni temperaturi, prav tako na dvakratno prostornino. Pečico segrejemo na 160°C–180°C, pekač s testom damo v ogreto pečico in pečemo eno uro. Pečeno vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi.

### 3. 4 PRELEVILI SMO SE V KUHARSKE MOJSTRE

Naš sošolec in zelo navdušen član ekipe, Martin Kocjančič, je doma s pomočjo očeta, že prej omenjenega kuharja g. Davorja, jedilnik tudi realiziral. Ko smo si ogledali fotografije slastne glavne jedi, so se nam vsem cedile sline. Na pokušino je ostalim članom ekipe in vsem učiteljem prinesel tudi pinco, ki jo je ustvaril z očetovo pomočjo. Zasluži si čisto petico.



Slike 6, 7, 8, 9, 10, 11: Martin predstavi sestavine, postopek priprave in končni rezultat glavne jedi in sladice



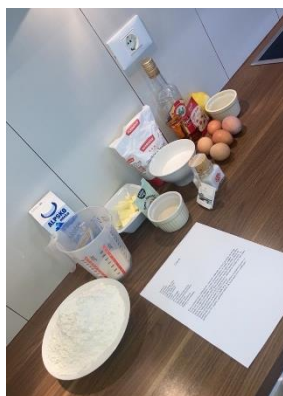
Slika 11: Nika in Tjaša degustirata Martinovo pinco

Ko sta Nika Milunović in Tjaša Batič videli, kako je Martin svojo ustvarjalnost prelil v samo jed, sta si predpasnika pogumno nadeli tudi sami. Pod budnim očesom Tjašine none sta se lotili priprave sladice, saj bi jima cel obrok predstavljal prevelik zalogaj. V prvem poskusu se jima je pinca ponesrečila – ko ženske klepetajo, pozabijo na dogajanje v peči.



Sliki 12 in 13: Prvi poskus peke pince se Tjaši in Niki ni ravno posrečil

Vendar sta naši dekleti zelo vztrajni in zlepa ne vržeta puške v koruzo, zato sta se podviga lotili še enkrat. Tokrat je bil izdelek ne samo okusen, temveč tudi privlačen na pogled.



Slike 14, 15, 16, 17: Tjaša in Nika pripravljata pinco

### 3. 5 TURISTIČNI SPOMINEK

V naš končni izdelek smo vključili tudi turistični spominek. Izhajali smo iz dejstva, da se trenutno ne smemo družiti oz. se bomo v prihodnosti družili le v manjših družinskih krogih. Pomislili smo, da bi zato sladico lahko gostje odnesli domov in s tem razveselili člane širše družine. Tudi turisti bi lahko, ko bo to mogoče, po slastnem kosilu v naših gostilnah, odnesli pinco na pokušino še ostalim družinskim članom, prijateljem. Da bi ustvarili nepozaben turističen spominek, smo si zamislili tudi posebne dodatke k embalaži (podrobneje v nadaljevanju). Omenjena sladica si zagotovo zasluži to čast, saj gre za praznični, velikonočni kruh, ki velja za simbol blaginje istrske družine.

Naše mikene pince bi pekli ob različnih turističnih dogodkih v kraju in jih prodajali na stojnicah. Ker vemo, da so časi nenaklonjeni dobremu zaslužku, bi jih prodajali v različnih izvedbah, zato da bodo dostopne za vsak žep.

CENIK	
Degustacija (majhni narezani koščki v košari)	brezplačno
Mikena pinca, zavita v folijo za živila	2 eur
Mikena pinca, zavita v folijo za živila, položena na pleteni podstavek	5 eur
Mikena pinca, zavita v folijo za živila, položena v pleteno košarico	8 eur
Mikena pinca, zavita v folijo za živila, položena na keramični krožnik	12 eur
Nasmeh in dobra volja, začinjena s <i>šrajanjem pu dumače</i> <sup>3</sup>	brezplačno, a nepozabno

#### 3. 5. 1 Ideje za embalažo

Razmišljali smo, kam lahko postavimo ali zavijemo naše pince, ki naj se razlikujejo od velikonočnih po velikosti (manjše, v velikosti krofa). Poimenovali smo jih mikene pince. Ugotovili smo, da bi pri pouku tehnike lahko izdelovali škatle iz tršega papirja ali lesa. Pri domačinu, ki plete košare, bi se lahko naučili izdelati le pleten podstavek iz beka<sup>4</sup> (različne oblike). Ker imamo v domačem okolišu tudi dva znana keramičarja, bi lahko izdelali unikatne krožnike, kjer bi kraljevala naša mikena pinca. Ker želimo, da pinca ostane sveža, jo bomo zavili v folijo za živila.

<sup>3</sup> *šrajanje pu dumače* – govorjenje v domačem narečju

<sup>4</sup> beka – šibasta veja, ki raste na drevesu bekaču

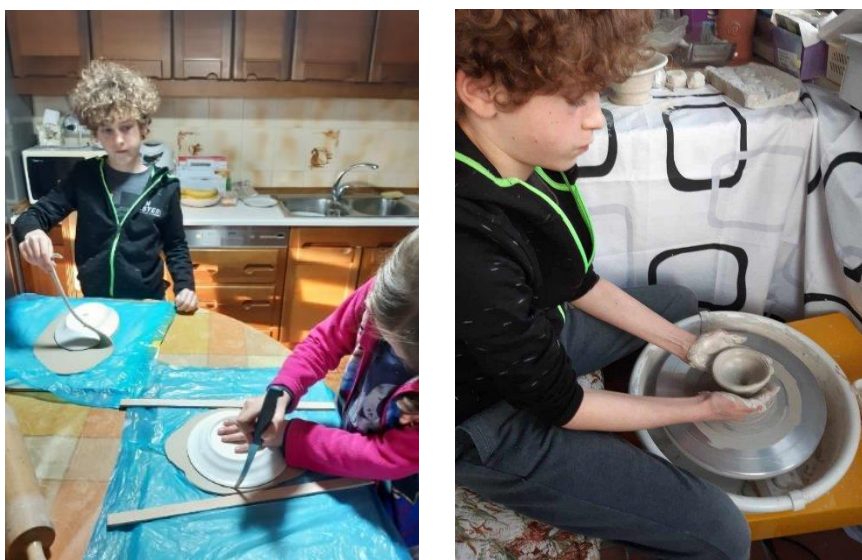
Naša domačina g. Mitja Mohorčič, ki je bil tudi učenec naše šole, in ga. Marija Čendak, ki je članica TD Taperin Sečovlje, sta bila pripravljena na sodelovanje z nami. Če bodo okoliščine dopuščale, bomo v njunih delavnicah krožnike izdelali sami. V nasprotnem primeru bosta pomagala pri izdelavi umetnin svojim vnukom oz. nečakinjam, ki so učenci naše šole.

G. Mitja Mohorčič ne oblikuje le gline, temveč spretno vihti beke, iz katerih plete košarice. Z nami je pripravljen izpeljati delavnice pletenja šibja, česar se zelo veselimo.



Sliki 18 in 19: Mitja Mohorčič v svojem ateljeju Šelvadigo

Ga. Marija je s svojima vnukoma že izdelovala primerke, ki si jih lahko ogledate na spodnjih fotografijah.



Sliki 20, 21: Četrtošolec Tinej s sestrico med postopkom izdelave unikatnih keramičnih krožnikov



Sliki 22, 23: Nastajajoči unikatni krožniki dobivajo končno podobo

### 3. 6 TURISTIČNA STOJNICA

Priznati vam moramo, da se naši sošolci vsako leto najbolj veselijo stojnice, ker spoznavajo nove prijatelje in vidijo, kaj vse ponujajo vrstniki drugih šol. Ker je letos izvedba tržnice v živo zelo negotova, razmišljamo tudi o tržnici na daljavo, zato smo naše kuharske podvige že posneli, posneli pa bomo tudi izdelovanje keramičnih krožnikov in pletenje košaric.

Veselimo se tudi kuhanja v gostilni Mama Marička, saj komaj čakamo, da okusimo inovacijo g. Darka in njegovega kuharja, g. Natalina. Prav za naš projekt sta na našo pobudo kreirala poseben recept za pinco, pri katerem sestavine ustvarjajo preplet sladko-slanih okusov. Ker g. Darko prihaja s Štajerske, je svojo pinco poimenoval *Čoko-čunika*. Mi, ki smo Istrani, bi jo poimenovali *Čoko-pinca a la Frizola*.

Glede na epidemiološke razmere smo se odločili, da bomo vse pomembne korake našega ustvarjanja posneli in bomo tako imeli pripravljeno video tržnico oz. promocijski spot, ki ga bomo mimoidočim gostom ponujali na ogled. Tako bodo lahko videli, kako je nastajala naša pinca, ki jo bodo okušali. Hkrati imamo srečo, da sta danes znani primorski radijski osebnosti na Radiu Capris nekdanja učenca naše šole, Žiga Rustja in Nejc Špeh. Radi bi ju namreč povabili k sodelovanju ob pripravi posnetka in prepričani smo, da se bosta povabilu odzvala. Naj kot zanimivost omenimo, da je Nejc Špeh nekoč tudi sam sodeloval na tekmovanju TPLG



na temo *Golf povezuje*. Njegov radijski kolega Žiga Rustja je med drugim tudi uspešen glasbenik, zato verjamemo, da nam bosta s svojim glasbenim in humorističnim vložkom pričarala posebno vzdušje, zaradi česar bo naš prispevek še bolj pristen, raznolik in bogat.

## 4. ZBRANI RECEPTI

Doslej smo zbrali že nekaj receptov, ki smo jih že preizkusili, ali pa nas to še čaka. Ugotovili smo, da se med seboj razlikujejo, čeprav so si zelo podobni. Odločili smo se, da bomo recepte za pinco zbirali tudi v prihodnje, saj želimo izdelati knjižico receptov z naslovom *Pinca po tvojem guštu*. Zaenkrat si lahko ogledate recepte v manjšem izboru, katerega izmed njih preizkusite in *guštirate*<sup>5</sup> do onemoglosti.

### 4.1 PINCA NONE MARIJE

*Sestavine:*

- 1 kg moke,
- 40 g svežega kvasa,
- 20 dag masla,
- 20 dag sladkorja,
- 1 vanilin sladkor,
- 6 rumenjakov,
- 0,5 l mleka,
- šilce ruma,
- šilce žganja,
- naribana lupinica 1 limone.

*Priprava*

V mlačno mleko stresemo dve žlici sladkorja, malo moke in sveži kvas, da vzhaja. Nato dodamo rumenjake, staljeno maslo in moko. Po potrebi dodamo še toplo mleko in zmes gnetemo, dokler ne dobimo gladkega testa. Testo postavimo v pomokano posodo in ga

---

<sup>5</sup> *guštirati* – z užitkom okušati, uživati v hrani

pustimo preko noči vzhajati vsaj 8–10 ur. Naslednji dan testo razdelimo na tri dele, oblikujemo kroglice in jih pustimo še enkrat vzhajati. Čez nekaj ur testo premažemo z rumenjacom, vrežemo tri globoke zareze, v tri smeri od sredine, posujemo s sladkorjem in damo v ogreto pečico na 180°C za približno pol ure.

## 4. 2 PINCA MARTINOVE NONE

### *Sestavine:*

- 1 kg moka,
- 5 dag kvasa,
- 16 dag masla,
- 4 dl mleka,
- 16 dag sladkorja,
- 6 rumenjakov,
- 1 dag soli,
- 2 vanilin sladkorja,
- lupinica 1 limone,
- 0,5 dl ruma.

### *Priprava*

V posodo kuhinjskega robota damo moko in jo postavimo v pečico, ki smo jo segreli na 30°C, da se moka segreje. V drugo posodo damo mleko in ga segrejemo na 30°C (mlačno). V mleko dodamo kvas, maslo, sladkor, rumenjake, sol, vanilin sladkor, rum in limonino lupino. Vse skupaj premešamo z metlico in zlijemo v posodo z moko ter mešamo toliko časa, da masa postane elastična in se loči od posode. Testo pokrijemo s krpo, postavimo v pečico, ki smo jo segreli na 30°C, in pustimo da vzhaja na približno dvakratno prostornino. Vzamemo ga iz pečice in ga še enkrat dobro pregnetemo, damo v namaščen pekač in pustimo še enkrat vzhajati na sobni temperaturi, prav tako na dvakratno prostornino. Pečico segrejemo na 160°C–180°C, pekač s testom damo v ogreto pečico in pečemo eno uro. Pečeno vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi.

#### **4. 3 PINCA PO RECEPTU SIMONA PRIBCA (IDILA)**

*Sestavine:*

- 1 kg moke,
- 30 g pivskega kvasa,
- 1 dl mleka za kvas,
- 200 g sladkorja,
- vanilin sladkor,
- 2 jajci,
- 2 rumenjaka,
- 80 g masla,
- 0,5 dl domačega žganja,
- naribano limonino lupino,
- ščepec soli,
- 1 jajce za premaz,
- sladkor za posipanje.

Kvasu dodamo žlico sladkorja in v mlačnem mleku (40°C) pustimo, da vzhaja. Ko je kvas spenjen, ga zlijemo v moko, dodamo sladkor in vanilin sladkor, raztopljeno maslo, sol, jajci in rumenjaka, žganje, naribano limonino lupino ter toliko mleka, da zamesimo primerno gosto testo. Nato pokrijemo s prtom in pustimo na toplem, da vzhaja. Tedaj ga premesimo in dobro pregnetemo. Oblikujemo okrogle, po želji velike hlebe in jih pustimo na toplem še dobre četrte ure.

Zgornji del hlebcev zarezemo v obliki križa, premažemo s stepenim jajcem in pečemo pri 170°C približno 1,5 ure. Še tople potrosimo s sladkorjem.

#### **4. 4 PINCA PO RECEPTU FILIPA MATJAŽA (COB)**

*Sestavine:*

- 250 g moke,
- 35 g suhega kvasa,
- 50 g sladkorja,
- 2 g soli,
- 50 g masla,

- 1,5 dl toplega mleka,
- 2 rumenjaka,
- 20 g domačega ruma,
- 5 g lupin agrumov,
- 8 g vanilin sladkorja,
- 1 jajce.

#### *Priprava*

Najprej zamesimo testo iz moke, suhega kvasa in 0,075 l toplega mleka. Ko zamesimo homogeno zmes, ga pustimo na sobni temperaturi za najmanj 30 minut. V drugi posodi vmešamo stopljeno maslo, rum, sladkor, rumenjake, lupinico agruma po vaši izbiri, vanilin sladkor, sol in postopoma vmešavamo in dodajamo v posodo s testom, gnetemo naprej ter dodamo še preostalo toplo mleko. Vse skupaj mešamo, dokler ne dobimo zmesi, ki ima razvite glutenske vezi in se pod roko ne drobi (postane prožna). Zmes pustimo pokrito s krpo ali v hermetični posodi na sobni temperaturi vzhajati 80 minut. Po vzhajanju testo ponovno oblikujemo v kroglico s prepogibanjem robov proti sredici, položimo ga na peki papir in pokrijemo s krpo ter pustimo vzhajati še najmanj 30 min oz. dokler se količina mase ne podvoji. Pred pečenjem namažemo vrh pince s stepenim jajcem ter prerežemo vrh v obliki črke Y. Pečemo v vnaprej ogreti pečici na 180°C za približno 15–25 min.

#### **4. 5 ČOKO ČUNIKA OZ. ČOKO-PINCA A LA FRIZOLA PO RECEPTU DARKA KLEMNA (MAMA MARIČKA)**

##### *Sestavine:*

- 60 g ocvirkov,
- 80 g svinjske masti,
- 80 g čokolade,
- 100 g sladkorja,
- 3 rumenjaki,
- 150 g mleka,
- 7 g suhega kvasa,
- 320 g moke,
- 0,3 dl ruma,
- ščep soli.

Priprava omenjene sladice zaenkrat ostaja še skrivnost. Spoznali jo bomo v živo, z njo nas bo namreč v prenovljenih prostorih Mame Maričke seznanil chef Darko Klemen. Postopek priprave bomo naknadno objavili.

#### **4. 6 PINCA PO RECEPTU ROKA DEKORTIJA<sup>6</sup>**

*Sestavine*

Prvo vzhajanje:

- 300 gramov bele moke,
- 50 gramov svežega kvasa,
- deciliter tople vode in
- vanilijev strok.

Drugo vzhajanje:

- 600 gramov bele moke,
- 40 gramov masla,
- 80 gramov medu,
- tri jajca,
- dva rumenjaka,
- čajna žlička limonine lupine,
- čajna žlička pomarančne lupine,
- deciliter malvazije,
- dve žlici tropinovca in
- ščepec soli.

Tretje vzhajanje:

- 900 gramov moke,
- 170 gramov sladkorja,
- 170 gramov medu,
- 200 gramov masla in
- 8 rumenjakov.

---

<sup>6</sup> Vir: <https://www.obalaplus.si/recept-pinca/> (10. 3. 2021). Recept nam je posredovala Tjašina nona.

### Za premaz:

- eno jajce in
- dve žlici vode.

### Za posip oz. premaz:

- sladkor ali 30 gramov masla.

### *Priprava*

V veliko posodo damo nekaj moke, jo premešamo z vsebino stroka vanilje in dodamo kvas, ki smo ga predhodno raztopili v kozarcu vode. Dobro premešamo z leseno žlico in pustimo vzhajati vsaj 40 minut.

Pri naslednjemu vzhajanju v posodo dodamo še nekaj moke, med, stopljeno maslo, jajca in rumenjake, kanček soli, limonino in pomarančno lupinico ter dobro merico malvazije in nekaj kapljic tropinovca. Ko je testo dobro pregneteno, ga ponovno pokrijemo z vlažno bombažno krpo in pustimo vzhajati približno dve uri.

Po dveh urah maso pregnetemo in dodamo še nekaj moke, stopljenega masla, dodamo še nekaj rumenjakov in osladimo s sladkorjem in medom. Tokrat bomo mesili malo dlje in se najverjetneje precej spotili. A glede na kalorije, ki jih bomo s pinco vnesli, nam nekaj vaje ne bo škodilo.

Testo razdelimo na dva kosa, oblikujemo v okrogla hlebca in postavimo na pekača, obložena s povoščenim papirjem in pustimo vzhajati še tri ure.

Tik preden jih postavimo v pečico, jih premažemo s stepenim jajcem in čez celo površino vrežemo križ. Nekateri pravijo, da je bil križ narejen zaradi vere, drugi, da so tako označili svoj kos, ko so pekli v skupnih pečeh, tretji pa, da je to zaradi boljšega vzhajanja.

Prvih 10 minut pečemo na 180°C, ko pozlati pa znižamo na 130°C za približno pol ure do 40 minut.

Tradicionalno jo, takoj ko pride iz pečice, potresemo s sladkorjem, a sam jo raje premažem s stopljenim maslom.

## 5. ZAKLJUČEK

Na začetku našega dela smo mislili, da nam zadostuje povezava z domačimi kuharskimi mojstri in družinskimi člani, ki znajo spretno vihteti kuhalnice za štedilniki. Ob razvijanju naših idej pa smo spoznali, da moramo za uresničitev našega cilja iskati širše rešitve. Tako smo se povezali tudi z domačimi obrtniki in poiskali prireditve v kraju, kjer bi lahko svojo idejo tudi tržili.

Nad letošnjo temo projekta smo zelo navdušeni, saj vidimo priložnost promocije našega izdelka na več prireditvah. Pince bomo lahko pekli na solinarskem prazniku 24. aprila, ko iz Pirana simbolično odide solinarska družina v soline, na solinarski šagri v Sečovljah, ki jo prireja TD Taperin Sečovlje (prvi ali drugi teden v juliju), ob zaključku solinarske sezone v Sv. Jerneju (na Seči), ki se odvija pod pokroviteljstvom podjetja Soline d.o.o., in ob martinovanju v Sečovljah, ki ga organizira KS Sečovlje.

Imamo še veliko možnosti, saj lahko organiziramo tekmovanje v peki pinc, na stojnicah ponujamo tradicionalne pince ali njeno moderno različico *Čoko-pinca a la Frizola*. Seveda si želimo tudi širše promocije našega kraja, šole in tradicionalne istrske kulinarike, zato bi se z veseljem povezali z Regionalnim RTV centrom Koper, kjer bi se lahko recimo v sklopu oddaje Dobro jutro predstavili širši publiki s pripravo pince v živo pri lokalnih kuharskih mojstrih.

Pričujoča seminarska naloga je dokaz, da nam idej in zagnanosti res ne manjka. Tudi v nižjih razredih imamo veliko nadobudnih, vedoželjnih in motiviranih otrok, ki imajo radi svoj kraj, se zavedajo mnogih naravnih in kulturnih danosti domačega okolja in so ponosni, da so tu doma. Zaradi vsega naštetega verjamemo, da delovanje mladih na področju turizma ne bo nikoli zamrlo. Živimo v turistični občini in se zavedamo, da smo tudi sami nepogrešljiv člen turizma, še posebno zdaj, ko vidimo naše bližnje, prijatelje in znance, ki zaradi trenutnih razmer z negotovostjo zrejo v prihodnost. Kljub težki situaciji ostajamo optimistični in prepričani smo, da bo turizem kot gospodarska dejavnost ponovno zacvetel in nudil glavni vir prihodka vsem, ki so v tej panogi zaposleni, gostom pa še naprej ponujal nepozabna doživetja v naših prečudovitih kotičkih (od Pirana do vasi v zaledju).

## 6. LITERATURA IN VIRI

### Literatura:

- *Recepti naših non*: solinarska kuhinja. Ur. Zlatka Dolničar Šaletič in Tatjana Cirer Kos. Portorož: Soline Pridelava soli, 2012.

### Spletne povezave:

- <http://www.hotel-tomi.eu/si/> (24. 2. 2021)
- <https://beta.publishwall.si/govori.se/post/400670/darko-klemen-masterchef-jeseni-odpira-svojo-gostilno-> (24. 2. 2021)
- <https://mojsvet.info/secoveljske-soline-edinstven-naravni-ekosistem/> (4. 2. 2021)
- <https://www.obalaplus.si/recept-pinca/> (24. 2. 2021)

### Fotografije:

- Slika 1: <https://www.ossecovlje.si/tag/korona-virus/> (1. 3. 2021),
- Slika 2: <https://www.portoroz.si/si/dozivi/naravne-znamenitosti/4457-object-krajinski-park-secoveljske-soline> (1. 3. 2021)
- Slika 3: <http://www.hotel-tomi.eu/si/> (24. 2. 2021)
- Slika 4: <https://govorise.metropolitan.si/traci/domaci-traci/darko-klemen-masterchef-slovenija-odpira-svojo-gostilno/> (24. 2. 2021)
- Slika 5: <https://dobregostilne.si/restavracija-idila#predstavitev> (24. 2. 2021)
- Slike 6–17: zasebni arhiv avtorjev naloge,
- Sliki 18, 19: <https://www.facebook.com/tvkoper/posts/10158105548513008> (10. 3.)
- Slike 20–23: zasebni arhiv ge. Marije Čendak.

OPOMBA: lokalne kuharske mojstre smo kontaktirali bodisi osebno ali prek telefona in e-pošte. Na ta način so nam posredovali veliko informacij, med drugim tudi recepte, ki so predstavljeni v nalogi.

OSNOVNA ŠOLA SEČOVLJE

Sečovlje 78  
6333 Sečovlje

Tel. 05 671 26 00

[www.ossecovlje.si](http://www.ossecovlje.si)

[tajnistvo@ossecovlje.si](mailto:tajnistvo@ossecovlje.si)