



Jelo, što i kada pojesti, i kako to spremi, i u Istri je to uvijek bilo važno pitanje, osobito ŠTO, jer hrane ovuda nije bivalo dovoljno. U vrijeme biskupa Jurja Dobrile, prvom polovinom 19 stoljeća, Istrom hara glad, i Dobrila skuplja pomoć, šalje zdvojene apele u Beč.

Pod Italijom, u jednom selu na Poreštini, otac obitelji ovako je prehranjivao djecu, njih četvoro; dvoje bi dobilo večeru, a drugo dvoje po liru. Sutradan, ono dvoje koje je dobilo po liru platilo bi večeru, a drugo dvoje dobilo bi isti taj novac. Velike obitelji, malo škrte zemlje, ogromne daće, česte suše, tuča, nigdje plaćenog posla. Rudar u raši ili cestar u vrijeme Italije kod nas na selu držani su gospodom.

Jelu se ovdje uvijek pristupalo gotovo pobožno, pomno s poštovanjem i zahvalnošću zemlji koja je dala plod. Jelo se u Istri pripravljalno s mnogo mašte, truda, ljubavi, a obroku se prilazilo naprosto, obredno. Kažem "pripravljalno" i "prilazilo", jer recepti na ovome portalu ovuda su davno poznati, ova i ovakva jela u Istri već se stoljećima pripremaju, a osnovna im je značajka - malo sastojaka i mnogo mašte; kad se ima toliko malo za jelo, trba toliko duha da se siromašni obrok učini privlačnim.

Treba reći i to da su na portalu GASTRO ISTRA zastupljena pretežno istarska seoska jela, te da postoje zapravo dvije posve različite i da jučer sasvim odvojene istarske kuhinje; **primorska**, s mnogo ribe i plodova mora, dakako i

kontinentalna

s mnogo tjestenina. Danas se već može govoriti o stvaranju jedinstvene istarske kuhinje, svugdje po Istri sada se može dobiti maneštra, pečene kobasice s kiselim kupusom, njoki u kokošjem šugu, brodet od škarpine, folpi na salatu.

