

Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre

Pavlo Ružić
Marinela Dropulić

Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, Hrvatska
e-mail: pavlo@iptpo.hr; marinela@iptpo.hr

SAŽETAK Hrana je važan činitelj turističke ponude, što potvrđuje i činjenica da je od hrane i pića u Istri ostvareno preko 569 milijuna eura ili 44,5% od ukupne turističke potrošnje. U ruralnoj Istri posluje 626 različitih objekata prehrane s ukupno 62.600 stolica, od toga 90 objekata s 10.000 stolica posluje u agroturizmu. Rezultati provedenih istraživanja ukazuju kako za kreiranje ponude hrane treba uzimati u obzir brojne činitelje kako bi se postigla potrebna svojstva hrane i kako bi bila funkcionalna – vegetarijanska, ekološka, tradicionalna, bez konzervansa, bez GMO primjesa, da ima dobar utjecaj na metabolizam, da brine o kalciju, da je etički pripremljena, da je pripremljena po *slow-food*¹ (polagana priprema) i *show-cookingu* (pripremljena pred gostima). Autori u radu istražuju pretpostavke kojima žele razriješiti sljedeće dileme: može li se tradicijskom prehranom doprinijeti sastavljanju zdravoga obroka, odnosno je li, i uolikoj mjeri, tradicijska prehrana zastupljena u gastronomskoj ponudi ruralne Istre? Nadalje, istraženo je jesu li objekti prehrane i ponuda u njima preferirani od turista koji posjećuju istarsku turističku destinaciju.

Ključne riječi: tradicijska prehrana, Istra, gastronomska ponuda, ruralno područje, zdrav obrok, turistička destinacija.

Primljeno: prosinac 2008.

Prihvaćeno: travanj 2009.

1. Uvod

Istru kao turističku destinaciju godišnje posjećuje više od 2,3 milijuna turista koji troše preko 1,264 milijuna eura. U segmentu ponude hrane i pića potroše 569 milijuna eura godišnje ili 44,5% od ukupne potrošnje. U posljednje vrijeme posebno se razvija maritimni i ruralni turizam.

¹ Spora (zdrava) priprema organskih namirnica i lagana konzumacija hrane kao poseban užitak.

Razvoj turizma u ruralnom prostoru Istre poprima sve veće razmjere. Otvaraju se brojni objekti na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i u seoskim sredi-nama. Veliki dio objekata izgrađenih u ruralnom prostoru Istre odnosi se na one u kojima se pružaju ugostiteljske usluge, s raznovrsnom ponudom tipične hrane (jela) i pića. U ruralnom dijelu Istre posluje preko 626 različitih objekata prehrane s kapacitetom od preko 62.600 stolica.

U tom smislu posebno se ističu sljedeći problemi: što se nudi i kako je prihvaćena ponuda hrane i pića u restoranima ruralne Istre? Kako je oblikovana ponuda i ko-liko je u gastronomsku ponudu uključena tradicijska prehrana? Kako se tradicijska prehrana uklapa u suvremene trendove kada milijuni ljudi iznimno paze na ono što jedu? Naime, suvremeni konzumenti/ce sve više postaju “brojači kalorija koje unose hranom”, te megalomanski potrošači vitamina, minerala i ostalih dodataka prehrani.

Nutricionističkim istraživanjima otkrilo se kako su otpornost na bolesti, tjelesna težina, pa čak i trajanje života, usko povezani s onim što se jede. Danas se govori o uravnoteženoj prehrani, funkcionalnoj hrani, nutricionistički primjerenoj prehrani i sl.

U svijetu hrane govori se i o tome “kako hraniti djecu, što trebaju jesti trudnice, sportaši, starije i bolesne osobe, što i kako ponuditi turistima” (Ćurić, 2005.:1). Na-dalje, istražuje se “novo psihološko poimanje zdravoga obroka” (Chen, 2006.:360), obavljeno u Njemačkoj, a zasniva se na tri elementa: nutricionističkoj vrijednosti, organskom sastavu i gastronomskom užitku, koji je definiran pomoću 16 atributa.

Turisti koji posjećuju neki kraj imaju jednu zajedničku karakteristiku, a to su nove prehrambene navike proizašle iz suvremenih “zaokreta” u prehrani suvremenoga čovjeka. Danas se čovjek opire globalizaciji okusa, kao što je to slučaj s *fast foo-dom*, a prilikom narudžbe jela sve češće inzistira na zdravoj prehrani, koju čini:

- funkcionalna hrana
- vegetarijanski proizvodi
- ekološki proizvedena hrana i napici
- tradicionalna kuhinja (mediteranska)
- proizvodi bez konzervansa
- proizvodi bez primjesa GMO-a.

Također, veliki utjecaj na trendove u gastronomiji imaju suvremena nutricionistička istraživanja, stručni članci, marketinške poruke o dugovječnosti i slično, koje ističu da kod pripreme hrane treba voditi brigu:

- o utjecaju pojedinih sastojaka hrane na metabolizam
- o prehrambenim proizvodima s puno kalcija
- o etički pripremljenim proizvodima

- o *slow-food* načinu pripreme jela
- o *show-cookingu* (priprava jela pred gostima).

Navedeno upućuje kako nije lako oblikovati gastronomsku ponudu jer prije svega treba zadovoljiti brojne želje i zahtjeve turista. Ključno je pitanje kako se u to uklapa tradicijska prehrana Istre i koliko je ona uključena u oblikovanje gastronomske ponude njenoga ruralnog prostora?

2. Tradicijska prehrana Istre

Postavlja se pitanje što je tradicijska prehrana. Bez okolišanja za tradicijsku prehranu može se reći da je to način pripreme jela i prehrane u seoskim obiteljima u prošlosti. Dakle, riječ je o obliku prehrane koji je odraz kulinarske baštine, a datira do sredine 20. stoljeća. Tradicijsku prehranu Istre, kako navodi Kocković, karakterizira jednostavnost i temelji se ponajviše na proizvodima iz vlastitoga uzgoja (samo se manji dio namirnica kupovao ili nabavljao razmjenom) (Kocković, 2005.:811). S obzirom na različitu konfiguraciju tla u Istri, postoje i razlike u prehrani pojedinih njezinih dijelova. Također, u tradicijskoj prehrani Istre primjetan je utjecaj sredozemnoga i srednjoeuropskoga tipa kulinarstva.

Osnovne su značajke istarske kuhinje proširenost kuhanih jela, dosta ribe i samonikla bilja. Učestala je uporaba začina soli, papra, vinskoga octa, maslinova ulja, te vina kao sastojka pri kuhanju.

Jela su se u tradicijskoj prehrani pripremala u središnjoj kućnoj prostoriji – kuhinji, na otvorenom ognjištu. Za njegovu su se pripremu brinule isključivo žene. Kuhalo se u keramičkim ili metalnim posudama, ili u plićim posudama postavljenima na tronožne stalke. Za pripremu pečenih jela služile su *gradele*, koje su se postavljale nad žar, te peka za manje količine kruha, mesa i krumpira.

U svakodnevnom je seoskom jelovniku glavno jelo bila *maneštra* (gusta juha) kojoj su osnovni sastojci grah, krumpir, ponekad svinjska kost ili kost od pršuta. Ima više vrsta *maneštra*, ovisno o godišnjem dobu: od koromača, od *bobići* (mladi kukuruz), *jota* (od krumpir, graha i kiseloga kupusa) ili od različitoga povrća. Začinjava se *peštom* (sjeckana slanina i usitnjeni češnjak), a završava se zaprškom. Gotovo se svakodnevno jela i *fritaja*, odnosno pržena jaja s divljim radičem, divljim šparogama ili rjeđe sa slaninom, kobasicama ili pršutom.

Pršut se posluživao samo težacima koji su dolazili raditi, članovima domaćinstva koji su radili u tvornici (koji su najviše zarađivali) i gostima iz grada, ili se darovao kao poklon liječniku, učitelju i sličnim uglednim osobama.

Palenta je također jedan od uobičajenih obroka tradicijske prehrane. Kuhala se od kukuruznoga brašna u kotlu nad ognjištem. Kad se skuhalo, istresla bi se na plitki

drveni tanjur ili dasku, zaravnala i oblikovala u polukuglu, te ohlađena izrezala zategnutim koncem na manje, često četvrtaste oblike. U kombinaciji s mlijekom ili juhom od palente (začinjena voda s kukuruznim brašnom koja se odvojila na početku kuhanja palente) bila je sastavni dio siromašnijega jesenskog i zimskog jelovnika. Težacima se posluživala s prženim kobasicama ili fritajom od pršuta i jaja. Nakon Prvoga svjetskog rata umjesto palente sve se više počinje pripremati tjestenina.

Fuži se pripremaju za svečane prilike, npr. vjenčanja, tako da se posoljeno tijesto s jajima mijesi na dasci, razvlači i stanjuje. Potom se reže na četvrtaste oblike, koji se motaju oko drvca debljine olovke u oblik fuža, a zatim se skidaju s drvca i kuhaju. Poslužuju se sa *šugom* (umakom) od kokoši ili ovčetine.

Posutice (*pasutice*) su tanko razvaljano tijesto romboidna oblika. Širom Istre pripremale su se i lazanje (tijesto debelo oko 1 cm, a dugo 6 do 7 cm), a posluživale su se s raznim dodacima, npr. slaninom. Nerijetko su u svečanom jelovniku bili *njoki* (valjušci od krumpirova tijesta) koji su se posluživali s raznim vrstama umaka (*šuga*).

Povrće se većim dijelom dodavalo *maneštri*, ali i krumpiru. Kupus (*kapuz*) jeo se u *maneštri* (*jota*) ili s domaćim kobasicama. Bilo je to najčešće jelo u zimskom razdoblju, a uza nj se posluživao i hren. *Broskva* (vrsta neglavatoga kelja koja je najukusnija nakon što padne prvi mraz) jela se s krumpirom ili npr. u kombinaciji s *posuticama* i bakalarom na bijelo za Badnjak. *Merlin* ili žuta mrkva upotrebljavala se umjesto obične mrkve. Pripremale se ispod peke kao krumpir. U proljeće se širom Istre beru divlje šparoge i *bljušt* (biljka slična šparogi, manje gorka okusa), a najčešće se pripremaju kao *fritaja*. Od začinskoga bilja u tradicijskoj istarskoj kuhinji najviše su se upotrebljavali koromač, kadulja ili *kuš*, ružmarin, mažuran, bosiljak ili *bašelak*, lišće celera (*šeljin*, *šelen*), peršin i lovor.

Kao salata najčešće se jeo vrtni ili divlji radič. Kombinirao se s grahom ili krumpirom, u boljestojećim obiteljima i s kuhanim jajima, kobasicama ili *ombolom* (sušeni svinjski kare bez kosti na dimu i buri), a dodavao se i vazmeni luk. Salata se začínjala mašću otopljenih čvaraka, morskom soli i domaćim vinskim octom, a samo u posebnim prilikama maslinovim uljem. Stariji se radič prvo kuhao i zatim pripremao u *fritaji* kako bi izgubio na gorčini. Tipična mediteranska salata sastojala se od rokule i kuhanoga krumpira.

Meso se jelo samo u posebnim prilikama – za vjenčanja i u doba blagdana. Najviše se trošila svinjetina – osim pršuta, omiljeni su *ombolo*, kao i pršut natrljan paprom i soli, te kobasice, najčešće posluživane s kupusom. Zatim se jela kokoš (juha od kokoši, *šugo* (*žgvacet*) od kokoši), te purani, janjci (najčešće pod pekom) i jarići.

Jela od plodova mora i školjaka karakteristična su za gradove uz more. Na Badnjak se najčešće jeo bakalar na bijelo – namočen suhi bakalar, kuhan, očišćen od kožice i kostiju, tukao se i gnječio uz dodavanje maslinova ulja s češnjakom. U siromašnijim domovima umjesto bakalara na bijelo pripremale su se slane srdele.

Na svečanim prilikama pripremali su se kolači: *fritule* (mekano slatko tijesto oblikovano u okruglice koje se prže na vrućem ulju), *kroštule*, *fijoketi* (tanko razvaljeno tijesto rezano na trake i oblikovano u mašnicu, te prženo na vrućem ulju), *cukeraničić* (slatko tijesto s dodacima oblikovano u grančice, te pečeno u vrućoj pećnici). Za Uskrs pekle su se *pince* (slatki kruh) i *povetice* (razvaljano tijesto premazano marmeladom, mljevenim orasima, lješnjacima i ribanim jabukama, oblikovano u roladu, te pečeno u vrućoj pećnici). Siromašno je stanovništvo pripremalo kruh za svaki dan od kukuruznoga brašna. Bijeli pšenični kruh razmjerno je novina u istarskim seoskim domovima, a pekao se u bogatijim obiteljima.

U ugostiteljstvu se kao tradicijsko istarsko jelo nude i tartufi, koji nisu tradicijsko jelo regije, iako su se u Istri koristili od kraja 1920-tih.

Supa je kombinacija jela i pića. Priprema se od staroga kruha (od miješanoga kukuruznoga i pšeničnoga brašna), koji se zagrije na tronošcu na ognjištu i začini maslinovim uljem. Zarumenjene kriške kruha (kriške kuhane dunje) polože se u *bukaletu* ili *terinu* (posudu), pošećere i zaliju zagrijanim crnim vinom.

Kocković ističe: "Neka od tradicijskih vina su istarska malvazija (bijelo suho vino koje najbolje pristaje uz morske specijalitete), teran (crveno suho vino koje pristaje uz jela od divljači), istarski (momjanski) muškat (polusuho vino slatka okusa). Od rakija poznate su biska (s imelinim lišćem i cvijetom), medica (rakija od meda) i ruda, kojima je osnova rakija od dropa (ostataka grožđa). Iako se tijekom vremena prehrana bitno izmijenila, kuhinjski uređaji modernizirali, izbor namirnica obogatilo, a kuharski postupci osuvremenili, tradicijski se recepti nisu napustili. Ponudom tradicijske prehrane pokušavaju se istaknuti specifičnosti određene regije i tako izbjeći globalizacijske pokušaje brisanja osobitosti određenoga kraja. Stoga se na jelovnicima u ugostiteljskim objektima ruralne Istre i u agroturizmu nude istarska tradicijska jela" (Kocković, 2005.:812).

3. Tradicijska prehrana u gastronomskoj ponudi ruralne Istre

Na temelju 20 jelovnika (istraživanje Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč, provedeno 2002. i 2007. godine) i vinskih karata prikupljenih sa seljačkih obiteljskih turističkih gospodarstva i restorana diljem ruralne Istre, utvrđena je enogastromska ponuda, koja posjetiteljima nudi sljedeće:

- za doručak uobičajene napitke s domaćim sirom, jajima, pancetom, marmeladom i medom;
- za predjelo nudi istarski pršut, ovčji sir, *ombolo* ili kobasice i dr.;
- kao glavno jelo nudi tjesteninu, njoke ili *fuže* s gulašem od peradi, govedinom, divljači i kuhanim kupusom;
- često se kao dio glavnoga obroka nudi *maneštra*, ponekad na početku ili kao samostalno jelo;

- u jelovnicima se kao vrhunac istarskoga kulinarstva nude jela s tartufima, te prirodna i zdrava hrana sa šumskim šparogama i mnogim vrstama gljiva, a od voća smokve, grožđe i badem;
- za desert nude se *fritule*, *kroštule*, *motanice* (pržene kriške kruha prethodno umočene u mlijeko i razmučeno jaje) i palačinke.

Navedena gastronomska ponuda priprema se po receptima tradicijske prehrane Istre. Tome treba dodati da je obvezni pratilac jela stolno vino. Od sorti, kao sinonim Istre, ističu se malvazija, teran, *brgonja*, hrvatica. Pored vina nude se i žestoka pića spremljena po recepturama kuće, kao što su rakija komovica, voćne rakije, biska, medenica, orahovac.

Za ponudu ruralne Istre iznimno su važne izvrsno posjećene originalne enogastronomске priredbe, proizašle iz tradicijske prehrane. Tako se u Buzeštini na *Tartufijadi* nude različita jela s tartufima (gljivama), u Kašteliru na *Gramperijadi* nude se različita jela od krumpira, u Umagu na *Pomideorijadi* različita jela od rajčica, u Galižani na *Fešti od puži* nude se različita jela od puževa, dok se na priredbi pod nazivom *Slatka Istra* nudi preko 70 vrsta kolača iz Istre. Isto tako, treba istaknuti i dane vina koji se organiziraju u svakoj općini u Istri u kojoj je vino tradicijski proizvod. Na enogastronomskim priredbama prezentirani su tradicijski recepti, ali i neki novi, kao npr. krumpir punjen kremom od ovčjega sira i tartufa (Glas Istre, 7. 8. 2007.:21). Sve nabrojene priredbe s enogastronomskom ponudom popraćene su i zabavnim programom. Navedene priredbe privlače i velik broj posjetitelja i turista, koji za hranu i piće potroše značajna financijska sredstva, što predstavlja velik doprinos ukupnoj potrošnji enogastronomске ponude.

Sastavni dio rezultata istraživanja enogastronomске ponude ruralne Istre jesu ugostiteljski objekti, odnosno njihova opremljenost. Većina ugostiteljskih objekta uređena je kopijama ognjišta ili kaminima (na kojima se rijetko priprema hrana na tradicijski način). Namještaj objekta kao što su stolice, stolovi i klupe nije tipičan za istarsko podneblje. Ponuda je tipična i odraz je tradicijske prehrane, ali gledajući u cjelini – postala je jednolična.

4. Zainteresiranost turista za objekte prehrane i njihovu ponudu u ruralnoj Istri

Razvitak turizma u ruralnom dijelu Istre počinje 1996. godine kada su napravljeni prvi pomaci – donesena je zakonska regulativa, a 1997. godine akcijom Odjela za turizam i trgovinu Istarske županije promovirani su oblici turizma u općinama u unutrašnjosti poluotoka.

Akcija je provedena pod motom "kvaliteta i stil življenja, dopunski prihodi, jačanje seoskoga identiteta i kulturne tradicije, podrška poljoprivredi, izravna prodaja proizvoda, oplemenjivanje glavne djelatnosti, dobrobit za vlastito gospodarstvo, dodatni prostor za poduzetničku sposobnost, zaštita okoliša, vrijednosti proizvoda

seoskih gospodarstava, zdrava prehrana, potpunija angažiranost područja i okolice, čuvanje i obnova izvornoga ambijenta i arhitekture, itd.” (Lorencin, 1997.:1)

Hrana i piće u ruralnom dijelu Istre pružaju se u ugostiteljskim objektima na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i onima koji su locirani u seoskoj sredini. Taj je oblik ponude u Istri prepoznatljiv, a ostvaruje se u sljedećim objektima i kapacitetima:

Tablica 1.

Broj i struktura objekata uključenih u ponudu hrane i pića u ruralnom dijelu Istre u 2006. godini

Redni broj	Vrsta objekata	Broj objekata	Struktura u %
1.	Objekti za pružanje usluga prehrane i pića u ruralnoj sredini	536	85,6
2.	Objekti za pružanje usluga prehrane i pića turistima na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima	90	14,4
	Ukupno	626	100,0

Izvori: Porezna uprava Istarske županije 2002., HGK sektor za turizam i ugostiteljstvo 2002., procjena autora.

U 2006. godini registrirano je 626 objekata koji se bave pružanjem usluga hrane i pića turistima na ruralnom prostoru Istre. Od ukupnoga broja objekata, 536 objekata ili 85,6% locirani su u seoskoj sredini dok preostali pružaju usluge hrane i pića na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima.

Tablica 2.

Broj i struktura kapaciteta namijenjenih pružanju usluga prehrane i pića u ruralnom prostoru Istre 2006. godine (u stolicama)

	Stolice u zatvorenom prostoru	Stolice na otvorenom prostoru	Ukupno
Kapacitet	31.300	31.300	62.600
Struktura u %	50,0	50,0	100,0

Izvori: Katalog agroturizma Istarske županije 2002., Istra gastro, Turistička zajednica Pula 2002. godine, procjena autora.

Kapaciteti za pružanje usluga prehrane i pića na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima i u seoskoj sredini Istre iznose 62.600 stolica, od kojih je 31.300 ili 50% na raspolaganju posjetiteljima u zatvorenom prostoru i isto toliko na otvorenom.

Potražnja turista za restoranima i tipičnom hranom i vinima ruralne sredine Istre istražena je u 2002. godini metodom ankete. Anketiranjem su prikupljeni podaci

koliko su turisti zainteresirani za restorane u ruralnoj sredini Istre i koliko su zainteresirani za njihovu ponudu tipične hrane i pića.

Preferencija turista u Istri za restoranima u ruralnoj sredini prikazana je u tablici 3.

Tablica 3.

Posjet turista Istre restoranima s obzirom na lokaciju

Vrsta restorana	Broj odgovora	%
U mjestu boravka	271	66,6
U ruralnoj sredini	96	23,6
Izvan mjesta boravka	87	21,4
n=407	407	

* Mogućnost davanja više odgovora

Izvor: Istraživanje tendencija u potrošnji hrane i pića turista u Istri 2002., Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Zavod za turizam.

Zainteresiranost za restorane u ruralnoj sredini iskazana je kod 23,6% anketiranih turista. No, zainteresiranost je znatno veća ako se uzmu u obzir iskazi turista (21,4%) koji posjećuju restorane izvan mjesta boravka, a nalaze se u ruralnom prostoru. Na to ukazuju i podaci iz tablice 4. u kojima se turisti izjašnjavaju koliko poznaju i konzumiraju tipična istarska jela, a nude se većim dijelom u restoranima na ruralnom prostoru Istre.

Tablica 4.

Poznavanje tipičnih istarskih jela

Rang	Vrsta jela	Broj odgovora	%
1.	Jela od mesa	218	53,6
2.	Plodovi mora	200	49,1
3.	Kolači	184	45,2
4.	Istarski pršut	165	40,5
5.	Dom. tjestenine	163	40,0
6.	Domaći ovčji sir	153	37,6
7.	Maneštra	89	21,9
8.	Tartufi	70	17,2
9.	Ništa od toga	26	6,4
	Broj. anketiranih	407	

* Mogućnost davanja više odgovora

Izvori: Istraživanje tendencija u potrošnji hrane i pića turista u Istri 2002., Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Zavod za turizam.

Prema odgovorima anketiranih turista u Istri se najviše poznaju tipična istarska jela od mesa (domaće kobasice, *zarebnjak*) i to 53,6% anketiranih. Na drugom se mjestu nalaze jela od morskih plodova i riba (rižot, brodet, riba u pećnici), za što se izjasnilo 49,1% anketiranih turista. Turisti isto tako dobro poznaju tipične istarske kolače (*fritule* i *kroštule*), za što se izjasnilo 45,2% anketiranih. Domaća tjestenina i ovčji sir isto su dobro poznati. Tartuf predstavlja neiskorišten potencijal u gastronomskoj ponudi jer sve do 2002. godine nije bio poznat turistima.

U tablici 5. prikazani su podaci o tome koliko su turistima u Istri poznata tipična istarska vina.

Tablica 5.
Poznavanje tipičnih istarskih vina turista Istre

Rang	Vrsta vina	Broj odgovora	%
1.	Malvazija	180	44,2
2.	Teran	101	24,8
3.	Ostalo	74	18,2
4.	Ne poznajem	69	17,0
5.	Borgonja	66	16,2
6.	Hrvatica	39	9,6
	Broj anketiranih	407	

* Mogućnost davanja više odgovora

Izvor: Istraživanje tendencija u potrošnji hrane i pića turista u Istri 2002. godine, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Zavod za turizam.

Od tipičnih istarskih vina najpoznatije i najtraženije je istarska malvazija, za koju se izjasnilo 44,5% anketiranih. Drugo vino po prepoznatljivosti je teran, za kojeg se izjasnilo 26,8% anketiranih – očito je da je postotak u odnosu na malvaziju puno niži. Slabije poznato tipično istarsko vino je hrvatica, koje poznaje svega 9,6% turista.

Pored preferencija prema restoranima i jelima, istražene su i sklonosti turista prema značajkama hrane, posebice onim kao što su: sastav, nutricionistička vrijednost, kalorije, dekoracija, zdrava hrana i okus.

Tablica 6.
Rangiranje značajki jela u gastronomskoj ponudi ruralne Istre

Rang	Značajke jela	Broj odgovora	%
1.	Okus	255	62,7
2.	Zdrava hrana	243	59,7
3.	Sastav hrane	104	25,6
4.	Dekoracija jela	74	18,2
5.	Nutricionistička vrijednost	35	8,6
6.	Kalorije	29	7,1
7.	Ostalo	11	2,7
	Broj anketiranih	407	100,0

* Mogućnost davanja više odgovora

Izvor: Ružić, P. i Milohanović, A.: *Tendencije u potrošnji hrane i pića turista u Istri* (str. 93)

Od navedenih značajki hrane turisti na prvo mjesto stavljaju okus za što se izjasnilo 62,7% anketiranih. Dakle, prema izjašnjavanju turista u trendu je upravo okus kao najvažnija značajka hrane, odnosno pojedinoga jela.

Chen u svom radu istražuje činitelje koji su utjecali na odabir zdravoga obroka u Njemačkoj. Prema tom istraživanju poredak elemenata zdravoga obroka je sljedeći: 1. malo masnoća, 2. bez genetički preinačenih sastojaka, 3. niskokalorično, 4. puno vlakana, 5. riba iz prirodnoga okruženja, 6. malo šećera, 7. govedina iz prirodnoga uzgoja, 8. svinjetina iz prirodnoga uzgoja, 9. povrće s etiketom organskoga uzgoja, 10. malo soli, 11. perad iz organskoga uzgoja, 12. sa svježim sastojcima, 13. delikatesa, 14. dobar okus, 15. lijepo aranžirano, 16. ugodan miris (Chen, 2006.:363). Ako bi se navedeno istraživanje pokušalo primijeniti na istraživanje značajki hrane koje preferiraju turisti u Istri, mogle bi se potvrditi djelomične podudarnosti koje se sastoje u izjašnjavanju po elementima ili značajkama, kao što su izgled, kalorije, nutricionističke vrijednosti, zdravlje i sl.

5. Zaključak

U ovom radu istražene su pretpostavke je li i koliko tradicijska prehrana zastupljena u gastronomskoj ponudi ruralne Istre? Isto tako, istraženo je preferiraju li turisti koji posjećuju istarsku turističku destinaciju objekte prehrane i ponudu u njima? Na temelju iznesenoga u radu, može se zaključiti sljedeće:

- u trendu su restorani izvan mjesta boravka turista i u ruralnoj sredini Istre
- u trendu je hrana i piće iz jelovnika istarske tradicijske prehrane, koja je u većem dijelu uključena u gastronomsku ponudu agroturizma i restorana ruralne Istre

- ponuda hrane i pića u agroturizmu i restoranima ruralne Istre dobila bi na većem značaju ukoliko bi se pripremala po ujednačenim starim receptima, u tradicijskom posuđu i kuhalima, te uz uporabu namirnica proizvedenih na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, uz što manje kemijskih sredstava gnojidbe i zaštite
- gastronomska ponuda ruralne Istre koncipirana je po recepturi tradicijske prehrane, dijelom ispunjava pretpostavke “zdravoga obroka”, pa je i s toga gledišta prihvatljiva.

Literatura

1. Bellencin-Menghel G.; Valussi G. (1991). *Agroturismo in Italia*. Bologna: Patron editore.
2. Ćurić, D. (2005). Svijet hrane. Zagreb: *Revija za prebranu, turizam i ugostiteljstvo*, 1 (1).
3. Chen, S. J.; Legrad, W.; Sloan, P. (2006). Činitelji koji utječu na odabir zdravog obroka u Njemačkoj. *Turizam*, 2 (54):359–366.
4. *Popis ugostiteljskih objekata za (2002)*.: Porezna uprava Istarske županije.
5. *Popis agroturističkih domaćinstva u Istri za 2002*.: HGK sektor za turizam i ugostiteljstvo.
6. *Katalog agroturizma Istarske županije (2002)*. Pula: TZ Istarske županije.
7. *Istra gastro (2002)*. Pula: Turistička zajednica Istarske županije.
8. *Istraživanje tendencija u potrošnji hrane i pića (2002)*.. Poreč: Institut za poljoprivredu i turizam, Zavod za turizam.
9. Balent, J. i ostali. (1985). *Kubarstvo*, Zagreb: Školska knjiga.
10. Lorencin, D. (1997). *Agroturizam*, Pula: Županija Istarska, Odjel za trgovinu.
11. Ivanović, S. (2003). *Kubarstvo*. Zagreb: Školska knjiga.
12. Kocković, T. (2005). *Istarska enciklopedija*. Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža.
13. Ružić, P.; Milohanović, A. (2003). *Tendencije u potrošnji hrane i pića turista u Istri*. Pula: Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Zavod za turizam.
14. Ružić, P. (2006). *Ruralni turizam*. Pula: Institut za poljoprivredu i turizam Poreč.
15. Šimunović, B. i ostali. (2002). *Jela u brvatskoj kubinji*. Rijeka: Extratrade.
16. Jurcan, V. (1989). *Mogućnosti razvoja agroturizma – seoskog turizma*. Pula: Gospodarstvo Istre 1 (2):74–76.
17. *TOMAS-anketa 2004*. (2005). Zagreb: Institut za turizam.
18. *Glas Istre*, članak objavljen 7. 8. 2007.

Pavlo Ružić

Marinela Dropulić

Institute for Agriculture and Tourism, Poreč, Croatia

e-mail: pavlo@iptpo.hr; marinela@iptpo.hr

The role of traditional food in the gastronomic offer of rural Istria

Abstract

Food is an important element of the tourist offer. This is clearly visible from the fact that food and drinks account for more than € 569 m or 44.5% of the total tourist consumption in Istria. There are 626 different food establishments and 62,600 seats in rural Istria. 90 establishments and 10,000 seats are in agrotourism. The results of the research show that when creating the offer various factors have to be taken in consideration in order to obtain the necessary food properties and make food functional, vegetarian, ecological, traditional, free from additives and preservatives, without genetic modification, metabolism friendly, rich in calcium, ethically prepared, favouring slow-food and show-cooking (before the guests) ways of cooking. In this paper the authors work on some assumptions and dilemmas: can traditional food contribute to healthy meals, is traditional food present (and to what extent) in the gastronomic offer of rural Istria? Also, do visitors to Istria appreciate such food establishments and the kind of food they have on offer?

Key words: traditional food, gastronomic offer, rural area, healthy meals, tourist destination.

Received in December 2008

Accepted in April 2009