



POLENTINA



Sebastjan Baša
Neža Brajnik
Julija Bordon
Kristjan De Faveri
Neli Gulič
Lea Marin
Izabela Juriševič
Julija Sevčnikar
Tia Turk

mentorici:
Nina Verbič Pacek
In
Nives Marković

Sveti Anton, marec 2021

ŠOLA: Osnovna šola Elvire Vatovec Prade, Pobeška cesta 52, 6000 Koper

Tel: 05 611 50 31

Fax: 05 653 2039

e - mail: o-prade.kp@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: POLENTNA

Avtorji:

1. Sebastjan Baša, 9. b
2. Neža Brajnik, 6. b
3. Julija Bordon, 8. c
4. Kristjan De Faveri, 9. b
5. Neli Gulič, 6. b
6. Lea Marin, 6. b
7. Izabela Juriševič, 9. b
8. Julija Sevčnikar, 6. b
9. Tia Turk, 8. b

Mentorici: Nina Verbič Pacek, univ. dipl. lit. komparativistka in prof. slovenščine
Nives Marković, prof. likovne umetnosti

Povzetek:

Naloga letošnjega festivala je bila pripraviti neko jed, ki bi simbolizirala in predstavila naš kraj. Sveti Anton ni znan po kakšni posebni kulinariki ali restavraciji, ki bi privabljala turiste. Pa vendar smo prepričani, da se pri nas skriva še marsikateri neodkriti kuharski talent in morda ga bomo prav s pomočjo našega izdelka prepričali, da se je tudi v našem kraju vredno izpostaviti. Iskali smo jed, ki bi izhajala iz našega področja, ki bi izhajala iz naše tradicije in ki bi jo lahko v neki novi preobleki predstavili ne samo na naši šoli pač pa tudi širši Sloveniji. Po iskanju in mnogih idejah smo se odločili za osnovno sestavino – polento. Ker je bila to jed, ki ni manjkala na mizi vsake istrske hiše, ker so jo s pridom kuhale naše none, ker je danes iz nje možno narediti marsikaj in jo lahko pravilno predstavljeno postrežemo tudi v ekskluzivnih restavracijah.

V seminarski nalogi smo predstavili, kako smo se lotili iskanja ideje, pripravljali jed, iskali osebe, ki bi nam povedali o kuhanju polente včasih in se povezali s sodobnim chefom iz našega kraja. Na koncu smo se ukvarjali s samo postavitvijo jedi na krožniku ter trženjem ter uporabo jedi v prihodnosti.

Ključne besede: Sveti Anton, polenta, istrska kuhinja, chef, gastronomija, kulinarika

Vsebina

UVOD	4
MOJ KRAJ – SVETI ANTON.....	6
JEDI NAŠEGA KRAJA	8
POLENTA.....	8
KAKO SO AN BOT ČUHALI PALENTO	9
USTVARJAMO S POLENTO/PALENTO.....	11
POLENTNA	12
OPIS JEDI.....	12
RECEPT.....	13
UPORABA NAŠIH SESTAVIN	16
Zgodba POLENTNE	16
POLENTNA s chefom	17
PODOBA POLENTNE.....	19
KAJ BOMO PRIDOBILI Z NAŠO POLENTNO	22
POLENTNA IZ RODA V ROD.....	22
POLENTNA NA FESTIVALIH IN PRIREDITVAH.....	22
Delavnice v Hiši Kulture	22
Občinski praznik Svetega Antona	22
Vinol.....	23
Altroke	23
Ribiški praznik	23
Solinarski praznik	23
POLENTNA KOT DARILO IN SPOMIN.....	24
ZAKLJUČEK	25
VIRI IN LITERATURA.....	26

KAZALO SLIK

Slika 1 : Sveti Anton.....	6
Slika 2: Cerkev Svetega Antona	6
Slika 3: Spomenika padlim NOB.....	7
Slika 4: Spomenik padlim NOB	7
Slika 5: Kuhanje polente.....	9
Slika 6 : Domača polenta	9
Slika 7: Polentar	10
Slika 8 : Deska za polento.....	10
Slika 9: Polenta na star način, recept.....	11
Slika 10: Eden od sladkih receptov	11
Slika 11: Kako se pravilno kuha <i>POLEnTnO</i>	12
Slika 12: zelišča v kozici	13
Slika 13 : Kuhana polenta	14
Slika 14: Zeliščni preliv	14
Slika 15: <i>POLEnTnA</i>	15
Slika 16: <i>POLEnTnA</i>	15
Slika 17: Sanja Sirk na Masterchefu 2019	17
Slika 18: Sanja Sirk v kavarni Kapitanija v Kopru	18
Slika 19: Oblika in postavitve <i>POLEnTnE</i>	19
Slika 20: Oblika in postavitve <i>POLEnTnE</i>	19
Slika 21: Oblika in postavitve <i>POLEnTnE</i>	19
Slika 22: Oblikovanje košarice za <i>POLEnTnO</i>	20
Slika 23: Končna postavitve <i>POLEnTnE</i>	20
Slika 24: Še dodatne postavitve <i>POLEnTnE</i>	21
Slika 25: Še dodatne postavitve <i>POLEnTnE</i>	21
Slika 26: Še dodatne postavitve <i>POLEnTnE</i>	21
Slika 27: Hiša kulture	22
Slika 28: <i>POLEnTnA</i> v kozarcu.....	24

UVOD

Pravijo, da gre ljubezen skozi želodec. In tudi ljubezen do nekega kraja je lahko povezana z odlično kulinariko, ki izhaja iz njega.

Sveti Anton žal nima priznane restavracije, ima pa izvrstne kuharice, ki svoje znanje in ljubezen do dobre, domače hrane, prenašajo naprej na svoje otroke, vnuke in sosede. To so tiste none, ki so nekoč kot šavrinke ure in ure hodile v Trst, da bi zaslužile denar za svoje otroke, pa so imele kljub temu čas, da so tudi doma pripravile okusne, celo vrhunske obroke iz tistih nekaj malo sestavin, ki so jih imele. Kuhinja Svetega Antona ni kuhinja vrhunskih, eksotičnih ali dragih sestavin, gre pa vseeno za izvrstno, celo vrhunsko kulinariko, ki jo žal v našem kraju še nismo znali izkoristili.

V svoji nalogi smo želeli pokazati, kako lahko z najbolj enostavnimi sestavinami, s hrano za reveže, s tistim, kar so imele kmečke žene na voljo, ustvarimo nekaj, kar bi lahko postregla v svoji restavraciji tudi Masterchefova kuharica. Iskali smo nekaj, kar bi bilo preprosto, enostavno, nekaj, kar lahko naredi vsak. Iskali smo jed, ki bi izhajala iz naše preteklosti in bi bila del naše prihodnosti, ki bi jo sestavljale lokalne sestavine. Iskali smo produkt, ki bi lahko predstavljal našo šolo in njene učence. In smo jo našli. Potrebno je bilo le kanček domišljije in seveda sestavine domače zemlje, ki zmeraj pričarajo tisti okus po domu, ki ga imamo vsi najraje. In tako je nastala naša POLENTINA.

MOJ KRAJ – SVETI ANTON

Naša podružnična šola Elvire Vatovec Prade se nahaja v koprski občini v kraju Sveti Anton.



Slika 1 : Sveti Anton

Nalogo predstaviti naš kraj sta dobila Sebastjan in Kristjan, ki sta si pogledala knjige in spletne strani, poslikala našo vas ter se pogovarjala z nekaterimi domačini, da bi izvedela še kaj zanimivega.

Sveti Anton se razprostira približno 10 km JV od Kopra po pobočjih Marežganskega hriba in Jazbine. Je obširno naselje z mnogimi zaselki (vsega skupaj jih je kar 22). Trenutno v kraju živi preko 2000 prebivalcev, številka pa se vsako leto povečuje, saj do nas vodi dobra cesta, vaško okolje z veliko zelenja in bližina Kopra pa sta zelo zanimiva predvsem za mlade družine, ki se priseljujejo v vas v zadnjih letih.

Jedro naselja se nahaja ob župnijski cerkvi sv. Antona, kjer so balinarsko in nogometno igrišče, trgovina, zadružni dom z gostilno, pokopališče, stara osnovna šola preurejena v Hišo kulture, v samem središču pa stoji tudi naša nova osnovna šola.

Naselje je dobilo ime po Sv. Antonu Puščavniku. Kraj z imenom S. Antonio de la corte je naveden že leta 1525 na zemljevidu Pietra Coppa, tj. 500 let pred zgraditvijo cerkve sv. Antona, ki je najstarejša zgradba v vasi.

Cerkev so zgradili leta 1567 na temeljih starejšega oratorija, za katerega je skrbelo staroselsko prebivalstvo. V 17. stoletju so cerkev razširili, tako da so sezidali glavno kapelo in vanjo postavili oltar sv. Antona Puščavnika.



Slika 2: Cerkev Svetega Antona

Ob vhodu v cerkev na desni strani stoji kropilni kamen iz leta 1674, nekoliko stran pa steno krasijo nedavno odkrite gotske freske. Leta 1768 je bila znova prezidana in povečana, o čemer priča tudi napis nad vhodom, ki se je ohranil do danes. Ob severovhodni strani so v letih od 1845 do 1847 zgradili tudi zvonik visok 28,97 metrov.

Leta 1957 se je Sv. Anton preimenoval v Pridvor. Uradni razlog za preimenovanje je bilo prepričanje takratnih oblasti, da je ime italijanskega izvora, toda številni krajanji so bili prepričani, da se je kraj preimenoval, ker je nosil ime svetnika.



Slika 3: Spomenika padlim NOB

V spomin na to imamo tudi spomenik padlim v NOB, ki je delo kiparja Jožeta Pohlana. Predstavlja dve kamniti plastiki in dve samostojno stoječi kamniti plošči z imeni, ki stojita na tlakovanih tleh s kamnitimi ploščami. Spomenik je bil postavljen leta 1970 in stoji na južni strani ceste Koper - Sveti Anton, v samem središču naselja.

Kraj je spet dobil izvorno ime leta 1991 na podlagi javne ankete. Starši so nam povedali, da se ljudje nikakor niso mogli navaditi na novo ime in so zahtevali, da se vrne ime, ki ga je naša vas imela več kot 500 let.

Za krajanje sta posebej pomembna dva dneva v letu. Krajevni praznik namreč praznujemo kar dvakrat. Prvič 17. januarja, ko goduje sv. Anton, drugič pa 2. oktobra, ko obeležimo dan štralamenta. Drugi oktober 1943 je bil namreč eden od najbolj tragičnih dni v zgodovini Sv. Antona. Nemški okupator je po kapitulaciji Italije želel z ofenzivo uničiti partizanske enote in zasesti celotno ozemlje, ob tem je za sabo pustil številne žrtve, tudi med nedolžnimi civilisti. Domačini ta dogodek imenujemo štralamento.



Slika 4: Spomenik padlim NOB

JEDI NAŠEGA KRAJA

Ko sta nam naši mentorici povedali, da je tema letošnjega festivala vezana na kuharske mojstrovine, smo se takoj lotili dela. Najprej smo imeli idejo, kako bi na šolo povabili kuharice, ki bi nam pokazale, kako so nekoč kuhale naše none, nato pa bi poskusili te jedi predstaviti v sodobnost in jih narediti danes bolj privlačne in nekaj posebnega.

Pa se je vse skupaj zaustavilo konec oktobra, ko smo morali v karanteno. Vse skupaj smo nato nadaljevali na daljavo.

Spraševali smo se in iskali jedi, ki bi jih lahko uporabili za našo predstavitev. Iskali smo jedi, ki so značilne za naš kraj, za naše območje. Dobili smo se na zoomu in vsak je dobil nalogo, da pogleda v knjige, vpraša starše, še raje pa none in kakšne starejše sosede (seveda na varnostni razdalji).

Na našem naslednjem srečanju smo delili med seboj nekaj idej:

ombolo, pinca, kroštole, bakala s polento, njoki s šparglji, popečena polenta, jota, kruh s figami, narezki, fritole, polenta z golažem.

Sveti Anton je bila vas, v kateri so živeli kmetje, prebivalstvo je bilo revno, glavne sestavine naših jedi so bile koruza, moka, jajca, mleko, kakšne salame in zelenjava.

Precej časa smo se odločali ali bi izbrali slano ali sladko jed. V Koprju je zelo znana prireditev Sladka Istra, na kateri bi s svojo sladko jedjo lahko sodelovali, vendar smo hoteli narediti nekaj novega, nekaj kar ni tako pogosto omenjeno, pa vendar nekaj našega, nekaj kar so kuhale in pripravljale naše none že od nekdaj. Bolj kot smo se pogovarjali, večkrat je bila omenjena polenta. Tudi v kuharskih knjigah, ki smo jih prebrali, je bila polenta velikokrat omenjena in na koncu smo se odločili, da se osredotočimo nanjo.

POLENTA

Polenta (po domače palenta) je bila nekoč na mizah v Svetem Antonu veliko pogosteje kot je danes. Naše none so povedale, da je bila po drugi svetovni vojni na mizi skoraj vsak dan, tako poleti kot pozimi. Tia je govorila s svojo nono, ki ji je povedala, da je danes polenta drugega okusa kot je bila včasih, ker da danes ne uspeva več tista vrsta koruze, ki so jo gojili nekoč. Prav tako so včasih zmeraj kuhali polento v bakrenem kotličku na ognjišču ali na štedilniku na drva, prav tako pa se je polenta kuhala slabo uro in ne samo pet minut, kot je to značilno za poletno, ki jo danes kupimo v trgovinah. Polenta je bila doma v vsaki hiši na vasi, veliko istrskih jedi je zahtevalo polento kot prilogo, hkrati pa je obstojna in jo lahko brez težav uporabiš tudi naslednji dan.

O polenti smo brali tudi v knjigi Emilije Pavlič, znane primorske kuharice, ki poskuša vzbuditi v mladih željo do kuhanja pristnih, enostavnih, domačih jedi. Večkrat je prišla tudi na našo šolo in predavala o domači kuhi učiteljem, staršem in tudi nam, otrokom. Ga. Pavlič pravi, da je polenta kraljica moči in tudi odlično nadomešča kruh. Dodamo ji lahko marsikaj: sir, oreščke, maslo, oljčno olje ali dobre ocvirke in postane samostojna jed. Poleg tega je polenta zelo enostavna za pripravo (sploh tista instant). Žal pravi ga. Emilija, da je polente danes v kulinariki in v restavracijah veliko premalo. Veliko ljudi je namreč mnenja, da je polenta premalo »fina«, čeprav smo tudi pri brskanju po spletu našli ogromno zanimivih in posebnih receptov, med katerimi je bilo zapisano, da je polenta del vrhunske istrske kulinarike. Tako smo jo želeli prikazati tudi mi in se lotili dela.

KAKO SO AN BOT ČUHALI PALENTO

Da bi povezali našo jed z izročilom našega kraja, smo se najprej vprašali, kako so polento kuhali nekoč. Eno je branje kuharskih knjig, čisto nekaj drugega pa je, če to izveš iz prve roke. Neža se je spomnila, da ima njena soseda čisto pravi štedilnik na drva in da velikokrat, ko so pri njej na obisku, vidi polento, kako se hladi na ognjišču.

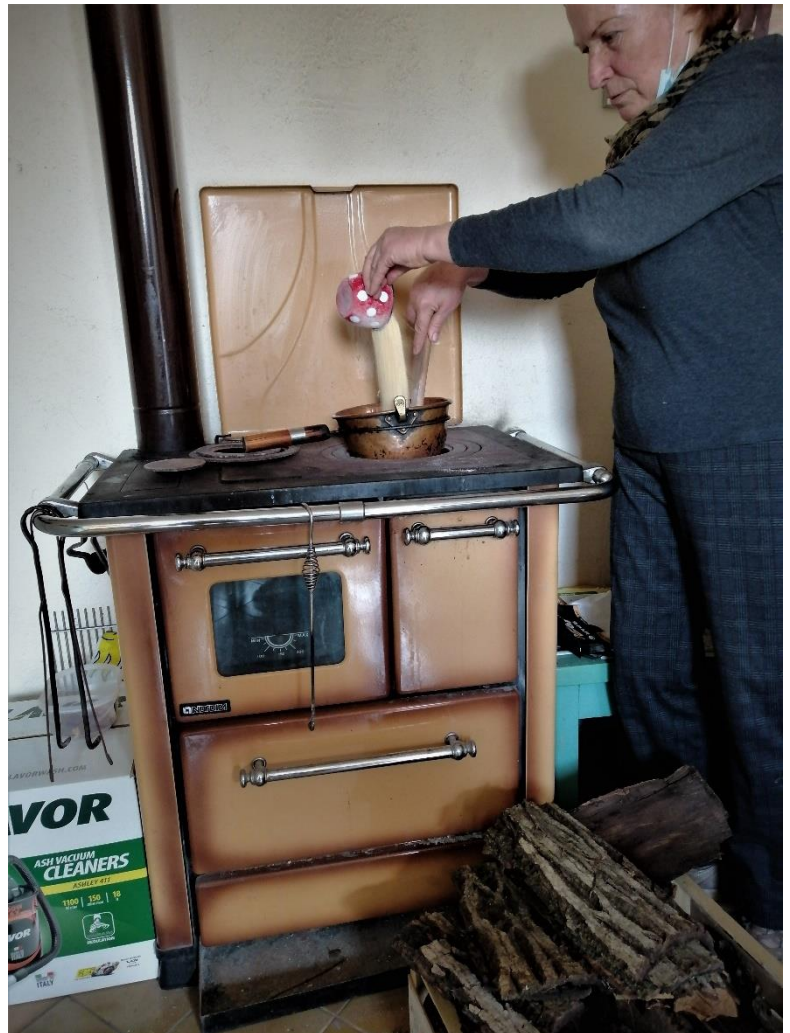
Tako sta se Neža in Julija S. javili, da bosta opravili intervju z Nežino sosedo, gospo Nevenko Schergl, ki kuha še na star štedilnik na drva in pripravlja polento v bakrenem kotličku, tako kot so jo ženske iz naše vasi že pred mnogimi leti. Kljub temu, da so bili v tem času obiski omejeni, sta intervju opravili z vsemi priporočenimi ukrepi in se naučili marsikaj novega.

NEŽA: Koliko let že delate polento na tak način?

GOSPA NEVENKA: *Jaz bi rekla, da že čez 60. Sem imela 12 let, ko se spomnim, da sem mešala polento.*



Slika 6 : Domača polenta



Slika 5: Kuhanje polente

JULIJA: Katere pripomočke uporabljate za pripravo polente?

GOSPA NEVENKA: *Koruzo, polenta je itak s kozure, doma mleto. Prej smo imeli mlin, ki je mlel na kamen, zdej tega sicer ni, ker je vse skupaj električno, ampak dobimo tu gor od enega soseda, ki mi zmelje vse skupaj tako po domače. In koruzo se zmelje z vsemi otrobi. Takšna moka je rjava in zelo lepo diši.*

NEŽA: Kakšen je vaš postopek kuhanja polente?

GOSPA NEVENKA: *Kuhamo jo na štedilniku. Na drva. Kuha pa se v kotličku, ki mora bit bakren. Kotliček mora it noter, v štedilnik, ne smemo ga samo položiti zgoraj, mora iz v ogenj. Potem se da vodo, pol, malo olja in ko voda zavre, počasi streseš moko in potem s*



»palentarjem« mešaš. Palentar je posebna kuhalnica za polento. Potem mešaš. Kuha se ¾ ure, tudi eno uro, odvisno, koliko je polente. Ko se začne ločevati, odstopati od kotlička, potem je kuhano. Potem se strese na plošč od polente, ki je moral imeti ročaj, na katero se je navil sukancem in ko je bila polenta kuhana, da si jo lahko zrezal, si šel s sukancem spodaj in si polento zrezal. Rezalo se je lepo na kocke. Nisi potreboval noža, si rezal samo sukancem. In ko si zrezal, si ga navil nazaj, da ga nisi preveč porabil. Polento si lahko jedel tudi drugi, tretji dan, drugi dan smo jo jedli z ameriško marmelado, takšno suho. Lahko si jedel tudi polento z jajci, z golažem, z mlekom z vsem.

Slika 7: Polentar

Na koncu je gospa Nevenka povedala, da so ljudje že malo pozabili, da je jesti polento zelo zdravo, da je zelo dobra za prebavo in da imamo kar nekaj pregovorov, ki govorijo o tem, kako je polenta dobra in poceni. Dva od teh je delila tudi z nami:

»Palenta, rit kontenta«

»Fižol in palenta, je hrana za študenta.«



Slika 8 : Deska za polento

USTVARJAMO S POLENTO/PALENTO

Tako smo dobili našo osnovno jed. Glede na vse, kar je povedala gospa Nevenka, smo bili prepričani, da smo se odločili za pravo stvar. Izbrali smo jed, ki je bila v naših krajih zelo prisotna prav vsak dan, jed, ki je bila hrana tudi v najrevnejših hišah, pa vendar lahko z njo ustvarimo marsikaj zanimivega in tudi izvrstnega. Naša naslednja naloga je bila, da ustvarimo svojo jed iz polente.

Ker je imel vsak od nas cel kup idej, kaj vse bi lahko ustvarili s polento in nihče ni vedel, katera bi bila najboljša, smo se odločili, da bi do naslednjega srečanja vsak od nas ustvaril eno jed iz polente in da bomo potem glasovali, čigava jed nas prepriča.

Osnovni recept smo našli v knjigi Istrska kuhinja:



Slika 9: Polenta na star način, recept

Na naslednjem zoomu je vsak od nas pokazal, kaj je skuhal. Povedali smo, zakaj smo to skuhal in kako nam je šlo. Nekateri so se odločili za slane jedi iz polente (poleta solata, polenta s sirom, polenta s pršutom in paradižnikom, krekerji iz polente, polenta z bakalajem), nekateri so poskušali polento oblikovati na poseben način (venec iz polente, vrtnice iz polente), nekateri so iskali možnosti za posebne sladke recepte polenta s figami, polenta z rozinami in orehi). Vsak je svojo jed podrobno predstavil, povedal, zakaj se je odločil za to je, kako jo je naredil, koliko časa mu je vzela, potem pa so nekateri pokazali tudi fotografijo končne jedi. Na koncu smo med vsemi slikami in recepti glasovali za tistega, ki se nam je zdel najbolj zanimiv in privlačen.



Slika 10: Eden od sladkih receptov

POLENTNA

Odločali smo se na podlagi različnih kriterijev. Iskali smo torej jed, ki izhaja iz naše tradicije (zato tudi polenta), iskali smo jed, ki bi jo bilo enostavno in hitro pripraviti, ki bi jo lahko pripravljali sami, pa bi bila vseeno videti nekaj drugačnega in posebnega. Iskali smo jed, ki je kljub enostavnim sestavinam narejena na nek nov, sodoben način in ki bi imela neko zgodbo, ki bi vse, ki bi jed poskusili, navdušila.

Težava je bila v tem, da smo bili takrat na daljavo preko zooma in da smo se morali zanesti predvsem na slike in dobre opise posameznih jedi, najpomembnejše, pokušina, pa je žal odpadla. Nekatere od jedi niso bile videti nič posebnega na pogled, nekatere so se nam zdele preveč zakomplicirane za izdelavo (vsem je npr. bila všeč polenta z bakalajem, vendar smo ob misli, da bi morali sami v šoli delati svoj bakala, ta recept hitro izločili), nekatere se imele predrage sestavine, pri nekaterih pa nismo vedeli, kako bi jih sploh lahko postregli, saj so dobro zgledali samo kot celota, če bi jih pa zrezali na manjše koščke, pa bi izgubili smisel celotne postavitve.

Med vsemi smo se tako na koncu odločili za Špelino jed.

Najprej smo jo poimenovali polentna solata, potem pa smo iskali boljše poimenovanje. Špela se je namreč odločila za jed, ki jo je lahko gospodinja pripravila v vseh letnih časih (tudi sredi zime), pa je vsakega, ki jo je poskusil, takoj ponesla v poletje, v čas toplih sončnih žarkov, vonja po morju in brezskrbnih dni.

Iskali smo nekaj, kar bi povežalo poletne okuse in polento, malo mešali črke, kovali neko lahko, enobesedno poimenovanje in ga tudi našli: POLENTNA – poletna polenta.

OPIS JEDI

POLENTNA je jed narejena iz koruzne moke, skuhane na »stari način« v kotličku, če pa oseba, ki jo kuha nima dovolj časa in pripomočkov, lahko jed naredi tudi na malce sodobnejši in hitrejši način s kupljeno polento ali celo instant polento, vendar je preizkušeno kuhanje nad ognjem v kotličku posebna izkušnja, okus polente pa resnično nekaj posebnega, saj se okušajo dim in polena, kar nas takoj spomni na poletna večerna druženja ob ognju.

Gre za jed, ki jo lahko ponudimo kot predjed, malico ali večerjo v vseh letnih časih, v poletnih mesecih je lahko tudi lahko kosilo. Predvideli smo jo predvsem kot samostojno jed, lahko se jo ponudi poleg oljčnega olja za pokušino olja (v tem primeru se jo ponudi brez preliva, paziti pa je treba tudi pri količini dodanih zelišč, da ta ne prevladajo nad okusom olja), lahko pa jo uporabite tudi kot prikuho, poleg pa postrežete marsikatero omako, tako mesno kot morskno.

V osnovnem receptu so navedene sestavine za preliv, vendar se mu lahko dodajajo poljubna zelišča glede na letni čas.



Slika 11: Kako se pravilno kuha POLENTNO

RECEPT

Sestavine za 4 osebe:

Polenta

- koruzna moka 250 g
- voda 3x več količin kot je polente
- olivno olje (1 žlička) po želji
- začimbe/zelišča (koromač, rožmarin, peteršilj, majaron, origano, timijan, sol)

Preliv

- olivno olje 120ml
- zelišča (koromač, peteršilj, majaron, origano, timijan ...)
- sol (najbolje piranski solni cvet)
- 2 stroka česna
- (rdeč vinski kis 120ml - po želji)

Postopek:

Vodo damo v kozico in ji dodamo še zelišča in počasi počasi kuhamo kakšno minuto, da dobi voda okus oz. aromo zelišč.



Slika 12: zelišča v kozici

Ko voda zavre, dodamo sol in polento. Vse skupaj dobro premešamo, da ni grudic in dodamo eno žličko olja. Še preden se polenta začne prijemati na lonec, odstavimo in ugasnemo plin.



Slika 13 : Kuhana polenta

Polento položimo na desko in jo tam enakomerno razmažemo. Kasneje, ko je dovolj ohlajena, jo razrežemo na poljubne oblike in velikosti. Preden jo damo popeči, naredimo preliv.

V preliv gredo vsa zelišča razen rožmarina. Potrebno jih je natančno nasekljati, oz. tako, kot je vsakemu všeč. Primešamo olje in po želji kis ter naredimo preliv kot pri kakšni poletni solati. Možen je tudi recept brez kisa, ugotovili smo, da je nekaterim med nami bolj všeč, prav tako je jed tako malo bolj suha in primernejša kot priloga.



Slika 14: Zeliščni preliv

Nato previdno položimo oblike polente na ponvico in jih popečemo, da dobijo zlato-rjavo barvo.

Pripraviš podlago/krožnik za polento in s čajno žličko (lahko uporabiš tudi kaj drugega) poliješ zeliščno omako po polenti. Dodaš še nekaj cvetov rožic/rastlin za dekoracijo in tvoje delo je končano.



Slika 15: POLEnTnA



Slika 16: POLEnTnA

UPORABA NAŠIH SESTAVIN

Eden od razlogov, da je Špelin recept naš »zmagovalni«, je tudi to, da so vse njene sestavine popolnoma avtohtone. Še več, večina teh sestavin raste tudi za ograjo naše šole (tako matične kot podružnične). Polja koruze res da nimamo, jo imajo pa naši sosedge in brez težav smo se dogovorili, da bi lahko za potrebe našega projekta dobili koruzo. Oljke za olivno olje imamo na šolski zemlji. Vsako leto naša šola pridelava nekaj deset litrov olja, ki ga potem podarjamo ob posebnih priložnostih. Prav tako imamo na šoli tudi zeliščni vrtiček, na katerem rastejo vsa potrebna zelišča za naš recept. Pa tudi če vsega tega ne bi bilo ravno v šoli, najdemo lahko te sestavine brez težav pri vsakem od nas doma, hkrati pa najverjetneje kar v vsakem slovenskem domu, saj so primorska zelišča nekaj, kar mora imeti pri roki vsaka kuharica.

Zgodba POLENTNE

Vsaka dobra jed ima tudi svojo zgodbo. Ko smo enkrat imeli jed, smo se lotili zgodbe. Kar preko zooma smo začeli razmišljati o tem, kako je POLENTNA nastala, kako bi jo lahko predstavljali. In tako je, tudi s pomočjo naših mentoric, nastala naslednja zgodba:

Na mali cvetoči vzpetini je stala vas že od kar ljudje pomnijo. Krstili so jo po Svetem Antonu, zavetniku, ki je skrbel za njene trmaste, vztrajne in delovne ljudi. Revščina je bila pri vsaki hiši, vendar nikoli nihče ni občutil lakote, saj so bili ljudje iznajdljivi in zemlja je obilno rodila.

Prišla pa je neko leto zima, še posebej huda zima. S kopico snega, ki so ga v teh krajih videli le na vsakih sedem let, pa še takrat nikoli v takšnih količinah. Mraz je vztrajal še dolgo v marec in tako otroci kot njihovi starši niso več vedeli, kaj narediti. Počasi jih je začel gristi obup in zdelo se jim je, da ne bodo nikoli dočakali toplih sončnih poletnih dni.

Nato pa se je v neki hiši, prav v središču vasi, stara nona Tonca spomnila, kako bi lahko malčkom pričarala poletje. Skuhala je palento, jo popekla in nanjo prelila malo olja s kisom in vsemi suhimi zelišči, ki jih imajo v teh krajih še posebej radi. In vsak, ki je ugriznil v košček njene POLENTNE, je zaprl oči in zavohal topli morski vetrič ter na licih začutil tople sončne žarke.

Kot da bi bil urok hude zime s tem premagan, so sončni žarki že naslednje jutro posijali veliko močnejše in začeli taliti kopice snega. Zima je bila končno premagana, domačini pa od takrat vsakič, ko je zima še posebej huda in dolgotrajna skuhamo POLENTNO in svet je takoj lepši.

POLENTNA s chefom

Pomislili smo, da bi bila dobra ideja, da se posvetujemo s dobrim kuharjem z izkušnjami iz domače in profesionalne kuhinje. Tako nam je prišla na pomoč Sanja Sirk, ki je glavna kuharica v Vili Andor v Ankaranu in finalistka Masterchefa 2019. Takoj ko smo jo vprašali ali bi nam ponudila nekaj nasvetov je bila za, zato smo se zaradi epidemije dobili na zoomu, kjer smo z njo naredili kratek intervju, v katerem nam je povedala nekaj o sebi in postavila nekaj idej za našo jed. Pa pogledjmo kaj nam je povedala.

Julija: Pozdravljeni in hvala, da ste si vzeli čas za naš projekt.

Sanja: Pozdravljena!

Julija: Sprva, bi vas prosila, da poveste nekaj o sebi.

Sanja: No, torej jaz sem Sanja Sirk in imam tri hčerke, ki so zelo izbirčne glede hrane, zato vsaki kuham posebej, zato kadarkoli mam kosilo naredim po 10 jedi ker si vsak želi nekaj drugačnega, ravno zaradi tega so mi vedno govorili naj se prijavim na Masterchef, ker dobro kuham in se toliko trudim in ker sem tako zgovorna 😊. V tem šovu sem bila najboljša ženska in polfinalistka, kar mi je odprlo veliko priložnosti v kulinaricnem svetu. Postala sem dosti bolj iskana in za službo in za sodelovanje v raznoraznih projektih. Zato sem vesela, da sem poslušala mojo družino in kljub svojim letom zbrala pogum da se izpostavim.

Julija: Kaj pa se je zgodilo po Masterchefu?

Sanja: Po koncu, so me povabili v Vilo Andor v Ankaranu je tako " alla cart" restavracija, kjer sem sprejela mesto vodje kuhinje. Tako, da se mi to zdi kar hitro napredovanje 😊.



Slika 17: Sanja Sirk na Masterchefu 2019

Julija: Ali ste že od začetka mislili da boste prišli na tako visoko mesto, ali ste se tega zavedali šele ko je bil dan finala?

Sanja: Ko sem se prijavila sploh nisem vedela v kaj se spuščam ter si mislila, tako kot večina, da so vsi izzivi že enkrat preizkušeni in se to naslednjič snema amak je vse točno tako kot je predstavljeno v šovu, tako da niti ne veš ali boš delal v skupini, ali boš delal sam, v kakšno situacijo te bodo postavili.... Ko pa sem prišla v prvih pet, se nisem niti zavedala koliko znanja imam, ker neka mama in domača kuharica kot sem jaz ima ogromno znanja, ki se ga niti ne zaveda koliko znanja ima, ker to toliko krat naredi da se ne zaveda, da marsikdo ne ve marsičesa kot ona ve, čeprav zna narediti jed ki jo slika in objavi na Instagramu.

Julija: Ali sami radi vključujete elemente stare kuhinje v sodobno ali mislite, da je preteklost za nami?

Sanja: Sama menim, da je veliko stvari, ki se jih lahko naučimo od naših babic in mam, ker one imajo te temelje in osnove kuhinje v malem prstu. Nam se je lahko znajti zdaj, ko imamo vse te stroje, ko lahko vse kupimo, tako da ni težko biti dober kuhar če imaš vse te pripomočke, saj so se znašle brez pečic in brez termometrov, zato menim da je njihovo znanje neprecenljivo. Res je da je potrebno gledati prihodnost, a je pomembno, da imamo noge čvrsto na teh temeljih, ki so jih naše babice in mame postavile.

Julija: Menim da je pri takem delu potrebno veliko kreativnosti. Zanima me kako se domislite te povezave med preteklostjo in sodobno kuhinjo.

Sanja: Če ti neko stvar delaš s srcem in če si cel noter v temu, potem to pride samo od sebe, nekako vseh 24 ti delajo možgani ter razmišljaš in poskušaš narediti, a ko ti enkrat vse bo šlo



samo boljše naprej, saj obstajajo pravila kako nekaj hočemo združiti npr. nekaj kar raste skupaj v istem okolju bo dobro skupaj pasalo...

Julija: Kot smo že omenili bomo pripravili tako imenovano PALENTINO. Zanima pa me kako bi našo jed lahko postregli gostom na eleganten a praktičen način, saj bomo v primeru preklica karantene lahko ljudem postregli naš izdelek.

Sanja: Jaz bi to dala to v rjave papirčke iz peki papirja in ji nekoliko zmečkala in naredila iz njih takšne majhne košarice, saj je to "retro", kar je zelo moderno. Sploh pa ker je polenta nekakšna jed naših babic bi tole zelo dobro izpadlo. Polento pa priporočam da naredite malo bolj debelo, da se jo lažje poje. Okrasitev ki ste se jo domislili pa mi je zelo všeč.

Slika 18: Sanja Sirk v kavarni Kapitanija v Kopru

Julija: Ker na stojnici ne smemo kuhati kako menite da bi bilo najbolje zapakirati polento za na pot?

Sanja: Ne smete zlagati polente druge na drugo, zato lahko med trikotniki postavite peki papir da se vse skupaj ne zlepi. Stojnico pa priporočam da okrasite z enakimi barvami kot so na jedi saj bo tako stojnica bolj privlačna.

Julija: Hvala, za vse nasvete, saj smo res potrebovali mnenje profesionalca.

Sanja: Ni problema in upam, da sem vam bila v pomoč!

PODOBA POLENTNE

Na tem mestu smo imeli našo jed pripravljeno. Navdušeni smo bili nad odzivom ge. Sirk, ki nam je povedala, da ji je naša jed vizualno zelo všeč in je po intervjuju še rekla, da jo bo tudi sama poskusila narediti doma. Poleg potrditve, da nam je uspelo nekaj dobrega, pa nam je tudi namignila, kako naj jo predstavimo oz. prezentiramo. Igrali smo se, kot nam je svetovala.

Najprej brez, nato pa še s peki papirjem in ga oblikovali na različne načine. Ob tem smo razmišljali tudi na praktičnost; koščki POLENTNE morajo biti dovolj majhni, da jih ljudje lahko zaužijejo v enem ali dve grizljajih, košarice morajo biti dovolj močne, da zdržijo težo in preliv, hkrati pa morajo biti tudi vizualno zanimive na pogled.



Slika 19: Oblika in postavitvev POLENTNE

Slika 20: Oblika in postavitvev POLENTNE

Slika 21: Oblika in postavitvev POLENTNE





Slika 22: Oblikovanje košarice za POLENTA

Tu nam je bila v pomoč naša mentorica Nives, ki je po poklicu likovnica. Na koncu smo se odločili, da izberemo obliko stiliziranega čolnička, saj smo povezani z morjem in se nam je zdela ideja odlična.



Slika 23: Končna postavitev POLENTA

Na koncu smo razmišljali tudi, kako bi predstavili ne samo končni izdelek, ampak celoten produkt. Slovenija je letos postala Gastronomska regija 2021, kar smo opazili na različnih krajih: obcestnih plakatih, televizijskih spotih, oglasih na različnih platformah in nenazadnje tudi v reklamnih letakih trgovin. Na enem od teh letakov je Tia opazila zanimivo reklamo, kjer je predstavljena neka tipična slovenska regijsko obarvana jed, zraven nje pa vse sestavine, ki jih za pripravo te jedi potrebujete. Seveda je šlo tu za reklamo in željo po tem, da bralec kupi izdelke pri njih, ampak dobili smo idejo, da bi na ta način tudi mi predstavili svojo POLENTNO.



Slika 24: Še dodatne postavitve POLENTNE



Slika 25: Še dodatne postavitve POLENTNE

Na slikah je končni izdelek – POLENTNA, hkrati pa vse sestavine, ki smo jih za samo pripravo uporabili in so ključnega pomena: olje, polenta, začimbe in solni cvet.



Slika 26: Še dodatne postavitve POLENTNE

KAJ BOMO PRIDOBILI Z NAŠO POLENTNO

Neli in Lea sta dobili nalogo, da se lotita trženja našega produkta. Kje, kako in na kakšen način bi lahko zaživel naš proizvod. Kje bi ga predstavili, kako bi ga lahko tržili in kaj vse lahko naredimo, da ima naša naloga in ustvarjanje naše POLENTNE. Ugotovili smo, da je možno več načinov nadaljnje uporabe in trženja.

POLENTNA IZ RODA V ROD

Prva možnost, za nadaljnjo uporabo naše POLENTNE je bila, da jo poskušamo prenesti na naslednje rodove. To nadaljnje kuhanje našega recepta se nam je zdelo tudi najpomembnejša naloga našega dela. Tako kot so recepti o polenti prehajali od non na vnuke, tako smo tudi mi želeli, da bi se naš recept POLENTNE širil med mladimi na naši šoli. V ta namen smo recept z zgodbo posredovali učiteljicam na šoli (prve in druge triade ter učiteljicam gospodinjstva). Recept jim je bil zelo všeč in ga bodo še letos uporabile pri svojih urah pouka. Na ta način bo naša POLENTNA živel naprej in ker je njen recept zelo enostaven in otroci radi kuhajo smo prepričani, da bodo POLENTNO z veseljem naredili, verjetno pa bodo zaradi našega recepta tudi pogosteje uporabljali polento doma.

POLENTNA NA FESTIVALIH IN PRIREDITVAH

Nato sta se Lea in Neli lotili iskanja, kje vse bi se s to jedjo lahko predstavili.

Delavnice v Hiši Kulture

Najprej bi seveda pokazali svojo kulinarčno mojstrovino na različnih prireditvah v Sv. Antonu, ki jih organizira Hiša kulture. Hiša kulture organizira mnoge dogodke povezane z našim krajem in lokalno hrano, med katero sodi tudi polenta. To jed bi lahko predstavili ne glede na razmere povezane z epidemijo, saj Hiša kulture izvaja delavnice, prireditve, festivale tudi na daljavo. Večkrat izvajajo cikle delavnic za otroke (brezplačne) in z njimi naša šola sodeluje za vse od ustanovitve.

Z vodjo g. Meri Viler smo se pogovarjali, da bi v naslednjem šolskem letu vključili med njihove delavnice, ki jih izvajajo za otroke in učence, tudi kuhanje naše POLENTNE.

Občinski praznik Svetega Antona Poleg hiše kulture imamo v Svetem Antonu dva občinska praznika, na katerih sodelujemo tudi učenci naše šole.

Vsako leto pripravimo razne deklamacije, nastopamo z zborom in imamo stojnico, an kateri predstavimo kakšno zanimivost tistega leta. Januarja, ko goduje Sv. Anton letos nismo mogli sodelovati, saj je zaradi epidemije prireditev odladla, upamo pa, da bomo lahko obeležili vsaj dan štarlamenta v oktobru in na stojnici naše šole predstavili našo POLENTNO.



Slika 27: Hiša kulture

Vinol

Pomembna prireditev v Svetem Antonu je tudi Vinol Gre za prireditev, ki jo vsako leto organizira istoimensko društvo, ki povezuje vinogradnike, vinarje in oljkarje Bertokov, Čezarjev, Pobegov in Svetega Antona. Oljčno olje je značilno za našo okolico in že na sprehodu skozi Sv. Anton, Čezarje in Pobege lahko opazite številne oljčnike, najboljše olje pa se nagradi na prav tem festivalu. Poleg poskušaj olja in vina se predstavijo tudi posamezne kmetije in drugi posamezniki s svojimi dobrotami. Na tej prireditvi kot šola vsako leto sodelujemo predvsem z literarnim in likovnim natečajem, letos pa bi poleg tega ponudili našo *POLENTINO*. Naša jed vsebuje tudi preliv narejen iz domačega, šolskega oljčnega olja, zato bi lahko tudi oljarjem predstavili, kje vse se oljčno olje lahko znajde in kako lahko dopolni jed.



Altroke

Zavod za mladino, kulturo in turizem Koper bo letos postavil v ospredje gastronomijo, saj je Slovenija postala gastronomska regija 2021. Prek različnih promocijskih aktivnosti bodo istrsko kulinariko in gastronomijo predstavljali pod znamko Altroke Istra. V načrtu imajo tudi Altroke Istra gourmet festival, ki bo izpeljan vse zadnje četrtke med majem in septembrom v sodelovanju z lokalnimi gostinci in Društvom vinogradnikov slovenske Istre. Na tem festivalu bi tudi mi predstavili naš izdelek, saj menimo, da tudi mladi, osnovnošolci, lahko s svojim izdelkom pripomoremo k razvoju kulinarike, dobili pa smo tudi precejšnjo vzpodbudo s strani ge. Sirk in smo prepričani, da je naš izdelek za tovrstno prireditev primeren.



Letos bodo v okviru projekta v mesecu juniju organizirali tudi že tradicionalne Dneve kmetijstva slovenske Istre, ki jih bodo preimenovali v Okusi Istro, na katerih smo pred leti kot šola že sodelovali.

Ribiški praznik

Polenta se sklada z mnogimi morskimi sadeži, zato smo pomislili na Ribiški praznik (v Izoli). V času tradicionalnega praznika se obujajo stare šege in navade. Obiskovalce na vsakem koraku preseneti nekaj zanimivega in med drugim bi to lahko bila tudi naša jed *POLENTINA*. Tridnevna prireditev ima v petek na sporedu otroški program, na katerem bi se predstavili tudi mi.



Solinarski praznik

V času Solinarskega praznika so na kraju dogodka tudi stojnice, na katerih bi lahko promovirali in širši okolici predstavili nekaj več kot le običajno polento. S solinarstvom na naših tleh se je ukvarjalo veliko generacij. Zadnja



desetletja se solinarstvo opušča in zato želimo k solinarstvo pritegniti tudi mlajše, upamo, da bo k temu pripomogla naša »sodobna« jed, katere sestavina je tudi najboljše kar od soli lahko dobimo - solni cvet.

POLENTNA KOT DARILO IN SPOMIN

Razmišljali smo tudi, kako bi našo POLENTNO uporabljali kot darilo. Naša šola namreč gostom, ki nas obišejo (tako domačim kot tudi tujim, saj kot šola sodelujemo v mnogih projektih in imamo pogosto goste iz cele Slovenije in tudi sveta), vedno podari kakšno malenkost za spomin. To so lahko kakšni izdelki učencev, knjiga, ki je izšla ob 100-letnici naše šole, pred leti smo v okviru projekta Turizmu pomaga lastna glava izdelali bisage, ki jih tudi podarjamo gostom, sedaj pa bi jim lahko ponudili tudi našo POLENTNO. Ena možnost bi bila, da en dan pred prihodom gostov pripravimo osnovo POLENTNE (dobra plat naše jedi je tudi ta, da jo lahko pripraviš že en dan prej in potem tik pred postrežbo samo preliješ s polivko). Druga možnost, ki nam je bila še bolj všeč pa je, da bi pripravili POLENTNO kot darilo. Izabela je nekoč kot darilo dobila piškote v kozarcu; v kozarcu za vlaganje so dali vse suhe sestavine za piškote, ter nanj privezali tistik z receptom. Ideja nam je bila zelo všeč, tako da smo izdelali tudi verzijo POLENTNE v kozarcu. V kozarec smo dali polento in začimbe, okoli kozarca pa zavezali listek, na katerem je na eni strani naša zgodba POLENTNE, na drugi pa recept.



Slika 28: POLENTNA v kozarcu

ZAKLJUČEK

V naši seminarski nalogi smo iskali jed, katera bi lahko predstavljala naš kraj. Izbirali smo med raznoliko istrsko kulinariko in na koncu za osnovno sestavino naše jedi izbrali eno od tipičnih jedi našega kraja – polento. Da smo se odločili ravno zanjo nikakor ni naključje; polenta ali po domače palenta, je jed naših nonotov. To je bila jed, ki so jo imeli na štedilniku pri vsaki hiši. V preteklosti so jo delali iz prav posebne sorte koruze, ki danes žal praktično ne uspeva več, vendar jo lahko še zmeraj naredimo precej podobno tisti »stari«, če jo spečemo v bakrenem kotličku nad ognjem. Tako dobi polenta okus po dimu in drveh in nas spominja na tople poletne noči. Drugi razlog, da smo se odločili za polento je, da je to jed, ki je enostavno pripraviti in jo lahko pripravimo tudi dan preden jo potrebujemo. Prav tako je to jed, ki je bila na mizi najrevnejše hiše in hkrati jed, ki jo lahko najdemo še danes v vrhunskih restavracijah.

Iskali smo navdih pri vaških kuharicah, ki delajo polento na tradicionalen način in jo potem po svoje modernizirali ter iskali potrditev pri sodobnih priznanih chefih. Še posebej smo ponosni pohvale, ki smo jo prejeli od masterchefove finalistke Sanje Sirk, ki je našo jed pohvalila in priznala, da je ne bi bilo sram postaviti na svoj jedilnik. Ona je bila tudi tista, ki nam je pomagala pri postavitvi same jedi.

S svojo nalogo smo zadovoljni. Uspelo nam je, da smo ustvarili tisto, kar smo si zadali v začetku – našli smo chefa našega kraja – jed, ki izhaja iz preteklosti, s pristnimi domačimi in zdravimi sestavinami, s postavitvijo vredno tudi kakšne sodobne gastronomske prireditve. In glede na to, da je letos za Slovenijo v gastronomskem smislu pomembno leto in da bo tudi v slovenski Istri poudarek na tem, smo prepričani, da bo naša *POLENTA* marsikoga tudi sredi zime vrnila v otroštvo in mu pričarala tisti vonj in okus brezskrbnih poletnih primorskih noči.

VIRI IN LITERATURA

1. Gak, Natali, *SV. Anton. Stoletja na scetoči in prijetni vzpetini*. Sveti Anton, Ars Scriptum, 2009
2. *Istra : Cres, Lošinj : [zgodovinsko-umetnostni vodnik : zgodovina in kultura 50 istrskih občin]*. Trieste : Bruno Fachin, cop. 2004
3. *Pavlič, Emilija, Mamica, nauči me kuhati*. Koper, samozaložba, 2016
4. Pucer Alberto, *Istrska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas, 2000
5. Pucer, Alberto. *Popotovanje po Slovenski Istri*. Koper: Libris, 2005
6. Spletna stran mestne občine Koper: <https://www.koper.si/sl/>
7. Spletna stran VisitKoper: <https://visitkoper.si/>
8. Socialno omrežje FB VisitKoper: <https://www.facebook.com/visitkoper/>
9. Socialno omrežje FB Krajevna skupnost Sveti Anton:
 - a. <https://www.facebook.com/KsSvetiAnton/>
10. Vse fotografije so delo in last učiteljev in učencev OŠ Elvire Vatovec Prade