

STRUKOVNA ŠKOLA PULA
ŠK.GODINA 2025./2026.

Projekt zavičajne nastave

PAŠTA



- Istraživanje tradicije, kulture i gastronomije Istre

Uvod

- Pašta je važan dio identiteta Istre i mediteranske prehrane.
- U ovoj prezentaciji istražujemo njezinu povijest, pripremu i značaj.

Što je pašta?

- Pašta (tjestenina) proizvodi se od brašna i vode ili jaja.
- Postoji mnogo oblika i vrsta.

Povijest pašte

- Korijeni u Italiji
- Širenje kroz Mediteran
- Utjecaj na hrvatsku obalu, posebno Istru

Pašta u Istri

- Fuži
- Pljukanci
- Ravioli
- Njoki
- Tradicionalna jela s tartufima i umacima

Terenska nastava – agroturizam Pekici



Učenci su prisustvovali radionici izrade domaće pašte



Sastojci za domaću paštu

- Brašno
- Jaja
- Voda
- Sol
- Maslinovo ulje (po želji)



Za početak izrada kruha...



Recept: Fuži

- 1. Zamijesiti tijesto (brašno + jaja)
- 2. Razvaljati tanko
- 3. Rezati rombove
- 4. Oblikovati fuže
- 5. Kuhati 5-7 min

Recept: Pljukanci

- 1. Napraviti tijesto
- 2. Ručno oblikovati valjke
- 3. Kuhati u slanoj vodi
- 4. Poslužiti s umakom

Način izrade...



Recept: Ravioli

- Tijesto: brašno, jaja
- Nadjev: svježi (domaći) sir, špinat





Popularni umaci

- Umak od tartufa
- Umak od rajčice
- Umak od mesa (žgvacet)
- Vrhnje i sir

Krajnji produkt

u slast... 😊



Posjet – Marija tjestenine, zajednički obrt za proizvodnju domaće tjestenine





Zanimljivosti

- Svjetski dan pašte – 25. listopada
- Postoji više od 350 oblika tjestenine
- Istra je poznata po tartufima

Kulturni značaj

- Obiteljska okupljanja
- Lokalni festivali hrane
- Prijenos tradicije kroz generacije

Pašta u svakodnevnom životu

- U Istri se pašta često priprema za obiteljske ručkove, posebno nedjeljom.
- Recepti se prenose s generacije na generaciju.

Obiteljski običaji

- Zajednička priprema pašte u obitelji
- Nona i nono kao čuvari tradicije
- Ručak kao vrijeme okupljanja

Pašta u obrazovanju

- Učenje kroz praksu
- Povezivanje s poviješću i geografijom
- Razvoj kulturne svijesti



Pašta i turizam

- Turisti dolaze u Istru zbog gastronomije
- Domaća pašta kao autentično iskustvo
- Konobe i restorani čuvaju tradiciju

Fešte i festivali

- Lokalne fešte (npr. Dani tartufa)
- Sajmovi domaće hrane
- Natjecanja u pripremi tradicionalnih jela

Povezanost s prirodom

- Koriščenje lokalnih namirnic (tartufi, maslinovo ulje)
- Sezonska prehrana
- Održivi način života



Zaključak

- Pašta nije samo hrana, već dio kulturnog identiteta Istre.
- Važno je očuvati tradiciju i prenositi znanje.