

PRILOGA št. 5: SEZNAM TIPIČNIH SESTAVIN IN SLADIC ISTRE

Za tipične sestavine in sladice Istre se štejejo predvsem tiste sladice, ki so sestavljene pretežno iz živil, ki se pridelujejo, predelujejo ali izdelujejo na območju Istre.

Med tipične istrske sladice spadajo predvsem:

- sladice iz fig (figov hlebček, figove kroglice, figov kruh, marmelada, suhe fige v refošku, vložene fige, figov zavitek),
- sladice iz češenj (češnjev štrukelj, češnjev zavitek, češnjev zavitek s skuto, češnjeva marmelada, češnjeva torta),
- sladice iz kakijev (kakijeva marmelada, kakijeva krostata, polnjeni kakiji, kakijev zavitek),
- sladice iz kutin (kuhane kutine z medom, kutine v refošku, marmelada iz kutin, pečene kutine),
- ocvrte kruhove rezine (supe, šnite),
- zavajon,
- palačinke (mledi),
- hroštole (kroštole, flancati),
- pandišpanja,
- kremne rezine (paštakreme, kreme),
- domači piškoti (biškoti - orehovi, mandljevi, masleni, z žganjem ipd.),
- sladek kruh (pinca, kancan kruh),
- miške (fritole - navadne, piranske, nekvašene),
- sladki kvašeni obročki (busolai, busolaj, bucolai),
- parpanjak,
- mandolat (praženi/ kuhani mandlji)...

Med tipične sestavine Istre, ki se lahko uporabijo za pripravo sladice spadajo: kaki, lavanda, tartufi, figa, refošk, malvazija, oljčno olje, cipro, šparglji, kumina in druge sestavine.

