

LABIN Srednja škola Mate Blažina organizirala radionicu izrade pinči



Pinca je tradicionalni uskrsni kruh poznat i kao - sirnica

Zadugari su pripremljene pince ponudili na aukciji u školi, a sakupljeni novac će biti uplaćen na račun OŠ Ivana Gorana Kovačića u Gori, Učeničkoj zadrugi Goranka

LABIN - Pinca je tradicionalni uskrsni kruh poznat i pod nazivom sirnica, iako nema veze sa sirom, postoje tek neke pretpostavke da su domaćice nekada u nju stavljale usireno tijesto umjesto kvasca. Kod mnogih ona je obvezan dio uskrsnog stola, a osobita je zbog svog žute boje i slatkog okusa. Žutu boju daju joj žumanjci, a postoje recepti za pince u koju

ide i do 12 komada. Zbog ekonomičnosti u neke idu samo tri komada.

Sačuvati tradiciju

Ovo je aromatičan kruh koji predvode mirisi. Ukoliko netko želi da bude žuća, može joj dodati začine poput kurkume ili šafrana. Jabuke se može i ne mora staviti u nju, ali će zbog njih pinca biti samo sočnija.

U labinskoj Srednjoj školi Mate Blažine odlučili su mlade podučiti kako se radi istarska pinca pa su organizirali i prigodnu radionicu. U sklopu projekta "Recimo ne gastro zaboraviti" u organizaciji Učeničke zadruge "Matina", radionica je održana s učenicima III g razreda. Cilj projekta je educirati mlade zadrugare kako pripremati tradi-



Pinca su bile odlične, svjedoče u srednjoškolskoj školi od prosinca 2020. godine.

cijne istarske slastice. Voditelji radionice bili su Dočjano Mohorović i Gordana Benković Gušić.

Mladi zadugari su bili posebno motivirani da naprave čim bolje pince jer je radionica imala i jednu plemenitu namjeru, a to je pomoć Učeničkoj zadrugi Goranka iz Gore, u potresom stradaloj Sisačko-moslavačkoj županiji. Zadrugari su pripremljene pince ponudili na aukciji u školi, a sakupljeni novac će biti uplaćen na račun OŠ Ivana Gorana Kovačića u Gori, Učeničkoj zadrugi Goranka.

Spretni ruke

Humanitarnu akciju "Zadugari zadrugarima" pokrenula je Hrvatska udruga učeničkog zadrugarstva. Učenička zadruga Matina djeluje pri labin-

skoj školi od prosinca 2020. godine.

Premda su neizostavni dio tradicije za Uskrs, danas se pince sve manje spravlja doma. Uglavnom se kupuju industrijske. Sve je manje spretnih ruku, koje pince znaju pripremiti. Upravo vještina spravljanja tradicionalnih proizvoda je nešto što kroz Učeničku zadrugu želimo sačuvati. No, vrijeme Uskrsa je vrijeme kad mišlimo i na druge. Tako smo radionicu izrade pinči spojili s humanitarnom akcijom "Zadugari zadrugarima" i pečene pince ponudili na aukciji. Sakupljeni novac smo uplatili na račun Učeničke zadruge Goranka iz Sisačko-moslavačke županije. Mislim da su učenici bili posebno motivirani, da naprave čim bolje pince, upravo zbog humanitarnog

karaktera akcije, rekli su mentori Gordana Benković i Dorijano Mohorović.

Kako nam je rekao učenik Manuel Smilović iz III g razreda, zanimanje kuhar, bio mu je "gust raditi pince jer je bila dobra radna atmosfera, a pogotovo je bilo zadovoljstvo to raditi iz humanitarnih razloga".

Drago mi je da smo bar malo uspjeli pomoći učeničkoj zadrugi iz Gore. A što se tiče pinči, mogu vam reći sa su bile odlične, zaključio je Manuel.

Ravnatelj škole prof. Čedomir Ružić zahvalio je svima koji su kušali pince i dobrotvornim prilogom pomogli radionice koju su izradili učenici Manuel Smilović i Marin Zoki.

Premda su neizostavni dio tradicije za Uskrs, danas se pince sve manje spravlja doma. Uglavnom se kupuju industrijske. Sve je manje spretnih ruku, koje pince znaju pripremiti. Upravo tu vještina želimo sačuvati

Mentori radionice