

## Polévky –MANEŠTRA (varivo, lončanica) - TRADIČNÍ ISTARSKÁ POLÉVKA

**Maneštra** patří k symbolům istrijské kuchyně a představovala v dřívějších dobách každodenní (a někdy i jediné) teplé jídlo s chlebem jako přílohou.

- 1 - jota (maneštra s kysaným zelím)
- 2 - maneštra sa slancem (tradiční luštěniny)
- 3 - maneštra od bobiči (s mladou kukuřicí)

Příprava:

Základem každé **maneštry** jsou tři druhy zeleniny - vždy fazole či jiné luštěniny, brambory, třetí zelenina pak dodává polévce specifickou chuť a zároveň název (kukuřice, kopr, zelí - čerstvé nebo kysané ....). Dříve byly jednotlivé druhy zeleniny (a tím i maneštry) sezonní záležitostí, dnes jsou možnosti konzervace a uchovávání zeleniny prakticky neomezené.



Tajemstvím dobré maneštry je pomalé, dlouhé vaření na mírném ohni (nejméně 2 hodiny) a dále používání **peštu**, což je suchá slanina (panceta) nakrájená na drobné kousky a promíchaná s utřeným česnekem a nakrájenou petrželovou natí. Pešt se přidává do maneštry na začátku vaření. V dnešní době se pro zjednodušení pešt někdy nahrazuje zasmažkou či olejem s utřeným česnekem a petrželovou natí jako při přípravě škeblí „na buzaru“ či úpravě pečených ryb. Nedílnou součástí maneštry je i bobkový list, sůl, pepř, celerová nať a dále dle chuti...



Dříve se někdy do maneštry přidávala na vyvaření kůže ze slaniny nebo kost z ořezávání pršutu, většinou jen při slavnostnějších příležitostech. Dnes se většinou používají sušená vepřová žebra (obdoba našich uzených).

Každá oblast, vesnice, rodina měla své oblíbené maneštry s ohledem na dostupné suroviny, zvyklosti a tajemství přípravy. Toto pravidlo platí dodnes, takže každý hrnec maneštry je prakticky originál a každý talíř maneštry skrývá překvapení.