



OSNOVNA ŠOLA SEČOVLJE  
Sečovlje78  
6333 Sečovlje



Januar, 2013

**MENTORICE:**

Neli ROMANELLO  
Simona KOLARIČ  
Vesna VILTUŽNIK

**AVTORICE NALOGE:**

Kristina ŠPEH  
Valentina IVELJIĆ  
Lori KOSIČ

## **ZAHVALA**

Zahvaljujemo se gospodu Albertu Pucerju za izvirne ideje in mentoriam za pomoč, usmerjanje in vodenje pri oblikovanju naših idej in izvedbi projekta.

## KAZALO VSEBINE

1.	UVOD .....	6
1.1	Kdo smo mi? .....	6
1.2	Kaj delamo? .....	7
2	Predstavitve našega projekta .....	11
2.1	VPRAŠALNIK (preko elektronske pošte).....	11
2.2	ODGOVORI GOSPODA ALBERETA PUCERJA .....	12
3	Ideje za turistični produkt .....	14
4	NAŠA PRODUKTA .....	15
4.1	Poti med oljčniki.....	15
4.1.1	NA GOCANU IMAŠ ISTRO NA DLANU.....	15
4.1.2	ULJARNA IN BRUMNI LJUDJE .....	15
4.1.3	SPOZNAVANJE RAZLIČNIH VRST OLJK .....	16
4.1.4	SPREJEM TURISTOV V SOLINAH .....	16
	Priloga: PRIMERJAVE NEKAJ RECEPTOV ALBERTA PUCERJA Z RECEPTI NAŠIH NON .....	17
5	STOJNICA.....	19
6	VIRI .....	20

## KAZALO SLIK

Slika 1: Pogled na soline-----	6
Slika 2: Grič Košta z našo šolo v središču-----	6
Slika 3: Obisk letališča Aerodrom Portorož – sožitje z naravo-----	7
Slika 4: Predavanje z delavnico: Polepšajmo Istro -----	7
Slika 5: Povorka v Bujah ob Prazniku grozdja -----	8
Slika 6: Pobratenje v Poranu - Italija-----	8
Slika 7: Čistilna akcija ter lepšanje okolice šole -----	9
Slika 8: Žigi solinarjevih družin, da niso zamenjali kruha iz skupne krušne peči.-----	10
Slika 9: Dan buč: s prijatelji iz Momjana pri članici TD Taperin-----	10
Slika 10: Alberto Pucer ob Prazniku ulja in bledeža -----	12
Slika 11: Pita iz bledeža – ob prazniku ulja in bledeža -----	13
Slika 12: Praznik vina in česna – polenta s česnom -----	13
Slika 13: Česen, ki je krasil stojnice -----	13
Slika 14: Planirana Pot med oljčniki in na pobočju Parecaga-----	15
Slika 15: Recepti naših non (Učenci TK OŠ Sečovlje)-----	17
Slika 16: Istrska kuhinja- Pr nes kuhemo pu naše (Alberto Pucer) -----	17
Slika 17: Recept za fritole s cuko -----	17
Slika 18: Recept iz Istrske kuhinje -----	17
Slika 19: Recept za bobiče-----	18
Slika 20: Bobiči s paradižnikom -----	18

## **POVZETEK**

Zadovoljne smo, ker smo že v pripravah spoznale mnogo domačinov, ki se ukvarjajo s kmetijstvom, turizmom ali predelovanjem sadja in zelenjave. Od vseh, ki smo jim povedale našo idejo o Poti med oljčniki, smo požeje pohvalo in podporo. Ker smo bile v stiski s časom, bomo veliko dela opravili šele odslej, do predstavitve na stojnici.

Tudi prazniki posvečeni določeni hrani so navdušili starejše ljudi in člane TD Taperin Sečovlje. Zato vemo, da bodo prav slednji verjetno v bližnji prihodnosti tudi realizirani pod okriljem TD.

Saj Pot prijateljstva je nastala prav na pobudo TD. In niso ostali samo na pobudi, aktivno so sodelovali pri realizaciji projekta.

Z delavci solin pa imamo doslej najboljšem in najplodnejše izkušnje. Zato verjamemo, da bodo tudi tokrat imeli posluh za nas in za naše ideje. Zato vidimo naše članice društva in podmladka, kako sprejemamo turiste v solinah z dobrodošlico (kruh, sol in olje). Kako imamo razstavljene produkte domačinov, ki jih prodajamo. In vsakič jim ponudimo tudi hrano, ki jih bo še dolgo spremljala domov z okusom, vonjem in videzom.

## **ABSTRACT**

We are happy, because we have met a lot of people from the village who work in agriculture, tourism of fruit and vegetable growing. All the people who heard about our idea of path through olive tree expressed their support and praise. As we ran out of time, we are going to do most of the work from now on until we are going to have our presentation at the stands. Festivals dedicated to certain tradition and food, have inspired even elderly people and members of the TA Taperin Sečovlje. In the future such festivals will be organized by the TA Taperin Sečovlje. The idea of path of friendship was first realised under the initiative of the TA Taperin Sečovlje. They were also actively involved in the realisation of project. We have had the best and the most prolific cooperation with the salt pans workers. That is why we believe that they will listen to and accept our ideas in the future as well. We imagine ourselves, young and older members of the association, welcoming tourists in our salt pans by offering them bread, salt and olive oil. We are going to wake an exhibition of the regional products. That we are selling. We are going to offer them traditional food. Every time they leave our country, they will remember the taste, the odor and the visual impression.

# 1. UVOD

## 1.1 Kdo smo mi?

Smo učenci OŠ Sečovlje, ki leži na griču Košta, s čudovitim pogledom na naš ponos: SOLINE.



**Slika 1: Pogled na soline**

V šoli je okoli 170 učencev, torej je šola majhna, a kljub temu znamo narediti veliko dobrih in velikih del. Naša majhnost je velikokrat prednost, saj se med seboj vsi dobro poznamo, tako so tudi medsebojni odnosi pristnejši in bolj pogosti. Radi se družimo tudi v popoldanskem času, kjer vsak na svojem področju razvija svoje potenciale.



**Slika 2: Grič Košta z našo šolo v središču**

Veseli smo, ker nas je v TK (42) in izbirnem predmetu turistična vzgoja (15) vedno več, kar dokazuje, da imamo radi naš kraj, radi spoznavamo naše korenine in ni nam vseeno, kaj se bo dogajalo pri nas jutri. Želimo, da se naš kraj razvija, da se novi projekti spojijo z naravo tako, da ni nihče ogrožen, in da živimo v slogi, z roko v roki, saj le tako bomo pri nas zadovoljni in uspešni prav vsi. In tam, kjer živijo zadovoljni in uspešni ljudje, ki radi kljub različnim ciljem naredijo kompromis za dobro vseh, tam se čuti pozitivna energije. V takem okolju se bo vsak dobro počutil in se bo zato tudi rad vračal.



**Slika 3: Obisk letališča Aerodrom Portorož – sožitje z naravo**

## **1.2 Kaj delamo?**

Ker smo zelo povezani z našim krajem, tudi tesno sodelujemo s TD Taperin Sečovlje. Pod vodstvom mentorice predstavljamo naš kraj tako domačim kot tujim obiskovalcem, pogosto v domačem kraju, včasih pa tudi onkraj meja. Skupaj s članicami društva sodelujemo na stojnicah in se udeležujemo keramičnih delavnic, kjer oblikujemo izdelke iz gline, ki jih nato razstavljamo oz podarjamo kot turistične spominke.



**Slika 4: Predavanje z delavnico: Polepšajmo Istro**

Na kulinaričnih delavnicah pripravljamo tudi tipične Istrske jedi, ki jih ponujamo na turističnih prireditvah kot so Martinovanje, Ex-tempore, Solinska šagra, Praznik solinarjev, Občinski praznik,.... Na nekaterih prireditvah tudi nastopamo in prispevamo k realizaciji s kulturnimi točkami, glasbo, turističnimi spominki in še z marsičem.



**Slika 5: Povorka v Bujah ob Prazniku grozdja**

Naš kraj, naše običaje, izdelke in predvsem kulinariko predstavljamo tudi širši okolici. Lani poleti smo bili s člani TD Taperin in člani društva Faros na povabilo župana Občine Piran Petra Bossmana v italijanskem mestu Poranu. Namen našega obiska je bilo pobratenje mest in prav me, članice TK in podmladka društva, smo suvereno zastopale in predstavile naš kraj tudi v italijanskem jeziku. Predstavile in podarile smo tipične lokalne izdelke, ki so jih pridelale pridne roke naših domačinov (oljčno olje, sol, vino ter naše spominke iz lesa in keramike). Ponosne smo bile, saj so pobratenje predvajali tudi preko italijanske televizije, kar je dodalo dogodku še poseben pečat.



**Slika 6: Pobratenje v Poranu - Italija**



Otroci podmladka TD Taperin Sečovlje sodelujemo pri vseh akcijah, ki jih organizira bodisi naše društvo ali drugi v naši krajevni skupnosti.



**Slika 7: Čistilna akcija ter lepšanje okolice šole**

Doslej smo z našimi nalogami že nekajkrat sodelovali na projektu, ki ga razpisuje TZS. Mentorica se najbolj spominja prvega sodelovanja z nalogo Soline naš biser, saj smo tudi z našimi idejami pripomogli k večji razpoznavnosti solin. Maketa ki je nastala iz naše vizije razvoja solin, pa ponazarja prostranost prostora in pretakanje vode v multimedijem prostoru v solinah Lera. Najbolj pa smo ponosni na to, da se je vožnja po solinah z električnim vlakcem uresničila. S tem se je nam otrokom uresničila želja.

Tudi naloga Čudežna voda je obrodila sadove. Letos poleti bodo prvič začele delovati terme na prostem, kjer bodo lahko turisti doživeli soline z vsemi čutili. Blatne obloge in masaže na prostem, v neokrnjeni naravi, v stiku z rastlinjem, živalstvom ter vonjem po soli bodo zagotovo pustile za seboj edinstven pečat. Škoda le, da niso naredili tudi bazena, kjer bi se otroci lahko igrali v blatu, se z njim obmetavali in ugrezali do kolen (teh nepozabnih dogodkov se iz otroštva spominjajo naši nonoti in none).

Na naloga Moč solinarjev je v zdravi prehrani so se odzvali s strani Solin in Mobitela. Po tekmovanju so nas povabili, da jim posredujemo recepte, ki smo jih v okviru naloge zbrali pri naših nonah in starejših. Tako je nastala prelepa knjižica z recepti v različnih jezikih, ki jo danes prodajajo v trgovinah »Solnce« pri nas in v tujini.

Nanjo smo še posebej ponosni, saj je uvod v recepte napisal naš ugledni občan in pesnik, žal dane spokojni Tone Pavček. Knjižico Recepti naših non bomo ponujali tudi na naši stojnici. Upamo, da se bodo tudi hotelirji zanimali za idejo o žigosanju kruha. Ta naj bi imel pečat kot solinarski, da si ga ne bodo gostje hotela zamenjali (žig z inicialkami gostov).



**Slika 8: Žigi solinarjevih družin, da niso zamenjali kruha iz skupne krušne peči.**

Preko projekta (Otroci smo kot ptice, ne poznamo meja), ki ga v društvu izvajamo že od leta 2006, smo tesno povezani z učenci Podružnične osnovne šole Momjan (enota Buje, Hrvaška). Z njimi smo izvedli veliko skupnih projektov in delavnic, ki so bili medijsko zelo uspešni in odmevni, tako na slovenski, kot hrvaški strani meje.



**Slika 9: Dan buč: s prijatelji iz Momjana pri članici TD Taperin**

Ko smo jim predstavili letošnjo temo naloge Naj vonja po Istri so se takoj ponudili k sodelovanju. Vsi vemo, da je Istra ena naravna in kulturna dediščina in, da iz naših 'kužin' vonja povsod enako (iz naših kuhinj enako diši). Ker imajo tudi oni v teku podoben projekt 'Odori di casa nostra', smo primerjali recepte istih jedi in ugotovili, da so si zelo podobni. Razlikujejo se le določene dišavnice (imena le-teh ali različne v isti jedi) in imena jedi (majaron – masorana, rožmarin – rosmarino – rožmeren, žajbel- savia-salva- salvia, brodet – ribji golaž – brodetto – brovetto – brovet, kroštoli – hroštole – hrostoli, blitva - bledež – bietola, ohrovt – verzote-verze, zelje – kapus – capuzzi – capussi, ipd).

## 2 Predstavitev našega projekta

Ko smo razmišljali o kulinariki in naslovu festivala Potuj z jezikom, smo se takoj spomnili na našega znanega in cenjenega zgodovinarja, gospoda Alberta Pucerja, ki je letos za svoje bogato delo izven Piranskega arhiva, prejel najvišje občinsko priznanje Občine Piran Zlati grb Občine Piran. Poleg tega, da je napisal in izdal kar nekaj knjig, med njimi tudi knjigo Istrska kuhinja, je s svojim delom pripomogel tudi k realizaciji različnih dogodkov v našem kraju. V preteklem letu sta bila najpomembnejša dogodka za naše zaledje Dnevi ulja in bledeža v Padni ter Dnevi vina in česna v Novi vasi. Tako smo se odločili, da se v okviru projekta z njim srečamo in naredimo možgansko nevihto.

Ker se zaradi bolezni se z njim nismo mogli srečati osebno, smo mu poslali naša vprašanja po elektronski pošti.

### 2.1 VPRAŠALNIK (preko elektronske pošte)

#### **SPOZNAJMO DOMAČINA, KI NAM JE LAHKO ZA VZOR: g. ALBERTO PUCER**

Učiteljica nam je povedala, da ste zgodovinar, ki dela v Piranskem arhivu. Pozna vas iz časov osnovne šole, ko ste bili že takrat zelo radovedni. Zanimal ste se za svoje korenine, zato v arhivu brskate z veliko vnemo in nam razkrivate preteklost naših krajev. Prosimo vas, da nam odgovorite na spodnja vprašanja.

1. Kdaj ste se pričeli ukvarjati s prehrano naših prednikov?
2. Kje ste dobili podatke in recepte?
3. Koliko knjig ste že napisali?
4. Kako še promovirate našo Istro?
5. Vemo, da ste pobudnik praznikov Dnevi ulja bledeža v Padni ter Dnevi vina in česna v Novi vasi. Kako ste zadovoljen z dnevom?
6. Kaj bi nam o teh dogodkih povedali?
7. Ali so se uresničila vaša pričakovanja?
8. Ker pripravljamo seminarsko nalogo Naj vonja po Istri, kaj bi nam vi priporočal kot rdečo nit?
9. Katero jed bi lahko predstavili kot tipično za naše kraje?
10. Kje lahko dobimo narečne izraze za recepte?
11. Ali pišete morda še kakšno knjigo?

Zahvaljujemo se vam za pomoč in vas prosimo, če smo lahko na vezi ob izdelovanju naše naloge (seveda po potrebi).

Zelo hitro nam je posredoval njegove odgovore.



Slika 10: Alberto Pucer ob Prazniku olja in bledeža

## 2.2 ODGOVORI GOSPODA ALBERETA PUCERJA

1. Z istrsko prehrano sem se začel ukvarjati že v otroštvu, ko sem bil še majhen. Oče in nono sta cele dneve delala na njivah, mama pa prodajala kmečke pridelka in opravljala hišna opravila v Trstu. Nona je bila doma, a dokaj bolna. Tako, ko sem se vrnil iz šole (Sv. Petra nato Sečovelj) sem najprej opravil domačo nalogo, nato, namesto igranja, sem moral kuhati večerjo kot mi je nona narekovala. Ko so se starši zvečer vrnili domov, so bili lačni in jih je morala čakati večerja...
2. Podatke oziroma recepte so mi pripovedovale naše mame, none in dižnone (prababice) iz raznih krajev Istre, pretežno Šavrinskega dela.
3. Napisal sem 10 samostojnih knjig, pri več kot 10-ih pa sem bil soavtor.
4. Našo Istro promoviram na vse možne načine: s knjigami, zloženkami, objavami v časopisih in revijah, razstavami, katalogi, radijskimi oddajami, dokumentarnih TV filmih, javnih predavanjih, itd.
5. Z obiskom dnevov olja in bledeža v Padni ter česna in vina v Novi vasi, sem in smo nadvse zadovoljni. V Padni je prireditev v treh dneh obiskalo ok. 6000 obiskovalcev.
6. Ta dva dogodka sem predlagal, da bi oživel zaledje naše Občine, da bi čim več ljudi spoznalo s čim se v zaledju ukvarjamo, naše navade in običaje, našo kulinariko in kulturne znamenitosti. Spomnil sem se, da so naši predniki pripovedovali, kako so v Padni »zgradili«

zvonik z blitvo, v Novi vasi pa česnom. In tako se mi je porodila zamisel za tovrstne dneve, ki so jih tako domačini kot turisti lepo sprejeli.

7. Moja pričakovanja so se več kot uresničila, zahvaljujoč se tudi Turističnemu združenju Portorož.

8. Priporočam naj vonj narekujejo letni časi in izključno domače sestavine.

9. Več jih je, ki pa se nekoliko razlikujejo od vasi do vasi. Najbolj tipične so pašta-fažoj, bobiči, sardoni na šavor, fritaje – tako mesne kot zelenjavne oziroma iz samoraslega rastlinja, vložene olje, kruh z oljkami, ombolo itd.

10. Narečne izraze lahko dobite v moji knjigi ali domačinov.

11. Ja, trenutno končujem knjigo Istrske štorije – legende, miti, pripovedi, zapisi...



**Slika 11: Pita iz bledeža – ob prazniku ulja in bledeža**



**Slika 12: Praznik vina in česna – polenta s česnom**



**Slika 13: Česen, ki je krasil stojnice**

### 3 Ideje za turistični produkt

- Dobile smo mnogo idej glede letošnjega pomembnega in zanimivega projekta. Odločile smo se, da bo naslov našega projekta Naj vonja po Istri. V projektu bomo predstavili Padno in Novo vas, pot med oljčniki, spoznavanje domačih oljarn in nekaj vrst oljk ter nekaj naših domačih receptov.
- Promovirali bi glede na visoko udeležbo v Padni in v Novi vasi še večkrat turizem, vasi ter običaje preko hrane.

#### TURIZEM

Turizem v Padni in Novi vasi je v zadnjih letih napredoval. Največje zahvale gredo Albertu Pucerju, saj je pobudnik in organizator Dnevi bledeža in olja v Padni in Dnevi česna in vina v Novi vasi.

Ker sta bila oba dogodka zelo odmevna ter sta pritegnila veliko domačinov in turistov, smo mnenja, da si lahko take dneve omisli prav vsaka vas, saj je naša Istrska kulinarika zelo bogata in daje glede na letni čas veliko možnosti.

Upamo, da bo z leti turizem v Novi vasi in Padni napredoval in da bosta naši vasi bolj znani ter da se bo organiziralo še veliko takih dni, saj se na takih prireditvah ljudje družimo, se med seboj spoznavamo ter povezujemo med seboj. Lahko vam povemo, da smo tudi me bile na enem izmed teh dogodkov in da smo spoznale veliko novih načinov priprave hrane. Všeč nam je bilo tudi to, da so se vaščani zelo povezali, saj so na trgu na zelo lično in domiselno predstavljali domače izdelke in hrano. Vsak vaščan pa je odprl tudi svojo vinsko klet, ki je pri marsikomu ostala taka kot so jo imeli njegovi predniki. Iz hiš se je vbil prijeten vonj, ponujali so različne jedi, povsod pa so bile iste dišavnice.

#### VASI

Do Nove vasi pridemo po cesti iz naselja Dragonja ali Padne. Ta del poti je vključen v tako imenovano »Oljčno pot« v slovenski Istri. Ima bogato preteklost s sliko, ki je v domu krajanov. Prav tu vidimo, da so se že od nekdanjih domačinov preživljali s česnom, ki so ga Šavrinke prodajale v Trstu. Zato tudi pravijo, da je njihov turn (zvonik) zrasel na česnu. Vasica ima adobro ohranjene hiše, obnovljeno Kapučijevo hišo in znano gostilno Na Burji, kjer kuhajo tipične Istrske jedi.

Padna leži na Šavrinskem gričevju. Vse južno pobočje padenskega hriba je poraščeno z oljko. Raziskave so pokazale, da so drevesa stara več kot 300 let. Tudi Padna je vključena v »Oljčno pot« po slovenski Istri. Ima veliko obnovljenih hiš, ki ohranjajo Istrsko arhitekturo. Poznajo jo že širom po svetu, saj gostje križark prihajajo v Padno, kjer jih domačini pričakajo na stojnicah. Te so zelo okusno okrašene z rastlinjem ter na njih diši domača hrana.

## 4 NAŠA PRODUKTA

### 4.1 Poti med oljčniki

Tudi v Sečovljah in na Parecagu je veliko oljčnikov. Domačini jih pridno negujejo in širijo. Zato bi kot turistični produkt realizirali Pot med oljčniki tudi pri nas. Zamišljamo si, da bi člani TD Taperin Sečovlje kot vodniki (to nalogo bi prevzeli mi, mladi) se od šole napotili z najavljenimi skupinami proti Čedoli od koder bi imeli več možnosti.

#### 4.1.1 NA GOCANU IMAŠ ISTRO NA DLANU

Lahko bi šli levo v hrib proti Kortam, kjer bi zavili pri šoli v Kortah levo in tako prispeli do Izletniške kmetije na Gocanu, ki jo ob prevzemu od staršev vodi naš bivši učenec, gospod Kristijan Koterle. Turisti, ki bi morda prišli s križarke, bi v čudoviti naravi, prijaznimi ljudmi in bogato kuhinjo doživeli naše kraje z vsemi čutili. Od tam bi se jim pogled zastrl v prečudovite soline, ki so resnično naša posebnost. Ob domači hrani: kruh iz krušne peči, bakala na belo, (in bianco), brodet (brodetto), dnevna zelenjava z vrta (patatine, cuke, pecki, šparglji, finočo,...) bi zagotovo dali doživetju turistov poseben pečat. Ker poznamo Kristijanovo mamo, vemo, da bi jih ona pričakala v tipični noši, prilagojeni po štajonu (letnem času).

#### 4.1.2 ULJARNA IN BRUMNI LJUDJE

Lahko pa bi nas pot vodila po pobočju Parecaga do ene izmed domačih oljarn. Prvo oljarno bi si lahko ogledali, če bi pri kapelici zavili na levo in ravno navzdol. Prišli bi do oljarne gospoda Alojza Žibra.

Druga možnost pa bi bila pri kapelici zaviti levo in se po pobočju spustiti proti Parecagu (gostilna Marička). Na sredini pobočja je tabla oljarne gospoda Egidia Žibra. .

V oljarnah bi domačina Žiber Egidio in Žiber Alojz lahko poleg zanimivega stiskanja oljk ter pripomočkov ponujala različno oljčno olje, svoje pridelke in izdelke s polj in poleg kruha tudi sol!

**Zakaj tudi sol?** Zato, ker živimo ob solinah, kjer so delali nekoč naši pradedje in danes delajo tudi nekateri naši starši. In ker brez soli ni nobena jed okusna. Naše jedi, ki jih posolimo s soljo, ki zraste na petoli, pa imajo še bolj dober in prefinjen okus.



Slika 14: Planirana Pot med oljčniki in na pobočju Parecaga

Na naši poti bi spoznavali tudi veliko vrst oljk. Turistom bi predstavili avtohtone vrste ter jih poučili, katere so boljše za olje in katere za vlaganje. Zagotovo je naša vrsta »štorta« za vlaganje najbolj cenjena.

### 4.1.3 SPOZNAVANJE RAZLIČNIH VRST OLJK

- Belica
- Štorta
- Črnica
- Drobница
- Buga
- Pendolino
- Ličino

### 4.1.4 SPREJEM TURISTOV V SOLINAH

Nekateri iz našega društva bi lahko vodili turiste s križark v soline, kjer bi jih tudi pričakali na vhodu. Ob neokrnjeni naravi, ki te prevzame, bi si v prostoru, kjer je imel nekoč znani kuhar DAMJAN svojo gostilno, imeli lahko domačini razstavljeni svoje proizvode (marmelade, vloženo sadje, oljčno olje z različnimi zelišči, vina, dišavnice, izdelke iz keramike in lesa in še marsikaj). Ko bi sprejeli večje skupine, bi jim tam pripravili tipično dobrodošlico: kruh in sol, nato pa bi jih pogostili s hrano, ki bi nam glede na letni čas bila na razpolago. Zagotovo bi solni cvet odigral pomembno vlogo.

Tako bi bolje živeli domačini, ki pridelujejo sadje in zelenjavo, oljke in grozdje ali se ukvarjajo z drugimi dejavnostmi. Povezali bi se tudi z manjšimi ribiči, ki bi nam omogočili domače jedi iz rib (brodet, sardoni na savor, sipe v toču, ...). Žižole v žganju so tudi nekaj tipičnega, kar lahko najdeš le v tem delu Slovenije.

Ne bi pozabili povabiti tudi tistih, ki se ukvarjajo z domačo obrtjo (pletenje košar, kvačkanje čapinov, oblikovanje iz gline, slikanje, kiparjenje in še in še.

Hkrati bi bolje živele tudi naše soline, saj vstopnice bi prodajali oni.

### OBIČAJI PREKO HRANE

Kot smo že povedale je Alberto Pucer organiziral dneve bledeža in dneve česna. Upamo, da bomo imeli tudi v Sečovljah posebne dneve, kjer bi promovirali tipično hrano. Ker je naša cerkev posvečena svetemu Martinu, bi lahko imeli dneve mošta in kuhanega vina (brole) ob **Martinovanju** ter tipične jedi kot so zelje s klobaso, martinova gos in pri nas fritola iz cuke (miške iz buč).

Lahko bi imeli **dneve šparežev** kot jih imajo že v Kaštelu (na drugem bregu Dragonje, na Hrvaškem).

Ker se precej kmetov ukvarja z zelenjadarstvom, bi lahko imeli **dneve verzot, verz** (ohrovt), **radiča, žižol** ali **karfjole** (cvetače).

In ker smo imeli nekoč ob reki Dragonji veliko mlinov, bi imeli lahko **dneve pašte** – testenin (zaradi moke), ki bi jo pripravili na različne načine (zelenjava, meso, ribe) ali pa **polente** (koruzna moka) na **sto in en način**.

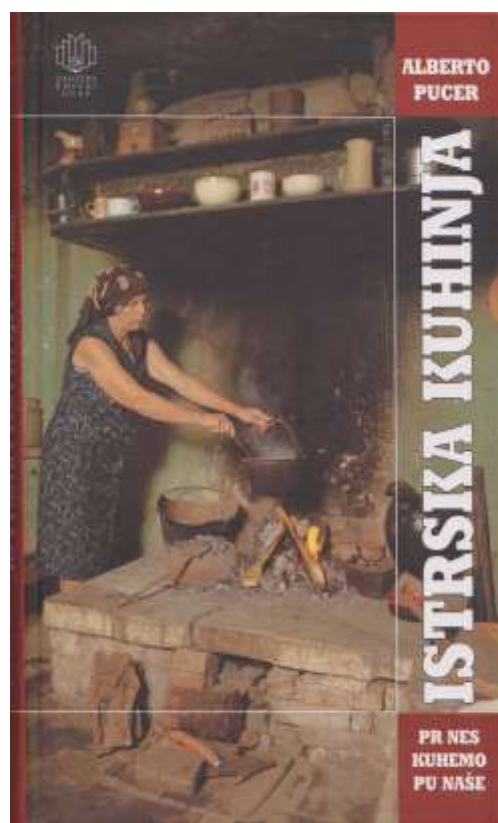
In tako bi vonjalo po Istri. Vonjalo bi enako ali drugače, saj so začimbe tudi tiste, ki dodajo in spremenijo lahko vonjavo.



## PRIMERJAVE NEKAJ RECEPTOV ALBERTA PUCERJA Z RECEPTI NAŠIH NON



Slika 15: Recepti naših non (Učenci TK OŠ Sečovelje)

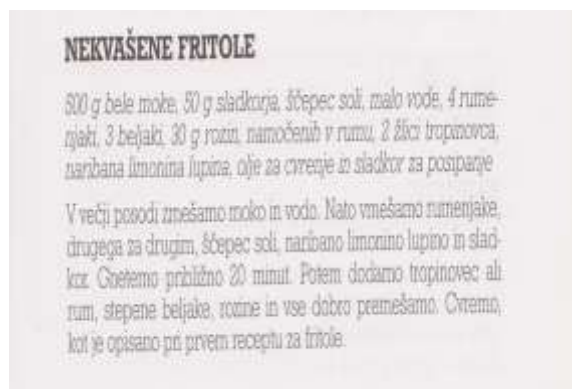


Slika 16: Istrska kuhinja- Pr nes kuhemo pu naše (Alberto Pucer)

### FRITOLE S CUKO



Slika 17: Recept za fritole s cukom



Slika 18: Recept iz Istrske kuhinje

Zgornji sliki nam prikazujeta, kako različni so lahko recepti. V Recepti naših non je recept za fritole, ki so narejene iz cuke (jedilna buča) in s suhim sadjem (to so najpogosteje pekli ob Božiču in so spraznili shrambo, ker so dali notri suho sadje, ki je bilo na razpolago, jabolka in moko z jajcem).

V receptu iz knjige Istrska kuhinja pa buče ni. Zato pa je tam moki in jajcu dodan še ščepec soli, malo vode, dve žlici tropinovca in naribana limonina lupina.

V obeh receptih je skupna moka, sladkor, jajca, rozine namočene v rumu ali žganju in sladkor za posipavanje oz. sladkor v prahu.

## BOBIČI



Slika 19: Recept za bobiče

V receptu bobičev (Recepti naših non) opazimo, da vsebuje panceto, kolerabo, korenček, zeleno in lovor, ki jih v knjigi Istrska kuhinja ne najdemo. V knjigi Istrska kuhinja pa najdemo recept bobičev, v katerem imamo šalšo ali olupljen paradižnik, ki jo naša knjiga nima. Skupno obema receptoma pa je- mlada koruza, mlad fižol v zrnju, krompir, česen, Piranska sol in poper.



Slika 20: Bobiči s paradižnikom

## 5 STOJNICA

Našo stojnico si zamišljamo okrašeno z zelenjem in cvetjem, ki ga bomo lahko našli v naravi v mesecu aprilu.

Ponujali bomo vsaj eno tipično jed, ki bo skuhana iz sezonske zelenjave ali rib; začinjena z našo soljo iz Sečoveljskih solin.

Izdelali bomo nekaj oken, ki bodo ponazarjala tipične Istrske jedi in bodo krasila prednji del stojnice.

Na načrtani poti, ki se bo vila med oljčniki, bomo napisali, kako bomo naše načrte realizirali:

1. naš projekt bomo predstavili ožji in širši skupnosti (KS Sečovlje, Občina Piran),
2. predstavili ga bomo vsem vpletenim za izvedbo vodenja turistov: delavcem Solin, delavcem KPSS, kmetijam, oljarjem, kmetom, krajanom, ki se ukvarjajo s kmetijstvom,
3. povezali se bomo z Luko Koper in turističnimi agencijami, ki skrbijo za turiste, ki pridejo k nam s križarkami,
4. povabili bomo k sodelovanju domačine, ki se ukvarjajo z domačo obrtjo,
5. povezali se bomo z domačini, ki radi kuhajo ku enbot,
6. tesno bomo sodelovali s člani TD Taperin Sečovlje,
7. povabili bomo zavarovalnice, da podprejo našo idejo.

Pri keramičnih delavnicah, ki jih imamo v TD Taperin Sečovlje skupaj s članicami društva (medgeneracijsko povezovanje), bomo izdelali lične keramične vrečke, kjer bodo notri dišavnice iz naših vrtov ter tistih, ki rastejo v tistem času v naravi (šparglji, finočo, menta ipd).

Razstavljene bomo imeli tudi knjige g. Alberta Pucerja in tiste, ki so nastale z našo pomočjo: Recepti naših non.

Ne bo manjkalo tudi nekaj soli; če bo možno, bomo tudi nekaj knjig z našimi recepti podarili (v Solinah d.o.o. nam bodo nekaj knjig podarili), nekaj pa bi jih tudi radi prodali, da s tem dejanjem pomagamo pri ohranjanju naše naravne dediščine.

## 6 VIRI

1. Članki iz časopisov:
  - Praznik olja in bledeža
  - Praznik vina in česna
2. Intervju z Albertom Pucerjem
3. Kuharske knjige:
  - Istrska kuhinja
  - Recepti naših non
4. Spletna stran: Planet Zemlja
5. Seminarske naloge iz prejšnjih let:
  - Soline naš biser
  - Golf združuje
  - Moč solinarjev je v zdravi prehrani
  - Čudežna voda
  - Na Krog nismo pozabili, s teboj se bomo prenove veselili