



**Turistična zveza
Slovenije**

Seminarska naloga za tekmovanje Mladi turistični vodnik 2026

OKUSI IN ZGODBE SKRITE ISTRE

Avtorica: Tjaša Hajnžič

Mentorica: Milka Sinkovič

Piran, maj 2026

KAZALO VSEBINE

1	PIRANSKO IN KOPRSKO ZALEDJJE	3
1.1	PIRANSKO ZALEDJJE	3
1.2	KOPRSKO ZALEDJJE	4
2	OPIS POTI.....	6
3	TEHNIČNI NAČRT VODENJA	8
4	NAČRT VODENJA PO ODSEKIH.....	10
5	CENA TURISTIČNEGA PRODUKTA	17
6	INFORMACIJE ZA SAMOSTOJNI OGLED	18
7	VIRI IN LITERATURA.....	20
8	PRILOGE	22

KAZALO SLIK

Slika 1: Prikaz odsekov vodenja.....	22
Slika 2: Galerija Božidarja Jakca.....	22
Slika 3: Oljčno olje Padnjec	23
Slika 4: Krkavški kamen.....	23
Slika 5: Šavrinke.....	24
Slika 6: Vinska fontana Marezige	24

KAZALO TABEL

Tabela 1: Tehnični načrt vodenja	8
Tabela 2: Stroškovni prikaz cene.....	17

UVOD

Slovenska Istra je prostor, kjer se prepletajo morje, soline, oljčniki, vinogradi in kamnite vasi, ki še danes ohranjajo pristno podobo mediteranskega načina življenja. Čeprav večina obiskovalcev Istro povezuje predvsem z obalnimi mesti, kot so Piran, Koper in Izola, pravo bogastvo regije pogosto ostaja skrito v njenem gričevnatem zaledju. Prav tam, med ozkimi kamnitimi ulicami, starimi oljkami, zgodbami Šavrink in razgledi nad dolino Dragonje, se skriva avtentična identiteta slovenske Istre.

Seminarska naloga z naslovom »Okusi in zgodbe skrite Istre« predstavlja idejno zasnovo celodnevne turističnega produkta, namenjenega manjšim skupinam obiskovalcev, ki si želijo doživeti Istro drugače, bolj osebno, trajnostno in doživljajsko. Program temelji na povezovanju kulturne dediščine, lokalne gastronomije, naravnih znamenitosti ter sodelovanja z lokalnimi ponudniki, pri čemer je poseben poudarek namenjen butičnemu in trajnostnemu turizmu.

Namen naloge je predstaviti turistično pot, ki obiskovalca ne vodi le med znamenitostmi, temveč mu omogoča tudi stik z lokalnim okoljem, lokalnim prebivalstvom in tradicionalnim načinom življenja. Pot vključuje obisk istrskih vasi, kot so Padna, Krkavče, Koštabona in Marezige, ter spoznavanje zgodb o oljkarstvu, vinogradništvu, solinarstvu in življenju Šavrink. Pomemben del programa predstavljajo tudi kulinarična doživetja, degustacije lokalnih izdelkov in interpretacija kulturne krajine Šavrinskega gričevja.

Naloga vsebuje opis poti, tehnični načrt vodenja, interpretacijo posameznih odsekov, kalkulacijo turističnega produkta ter informacije za samostojne ogleda. Cilj turističnega produkta je obiskovalcem približati manj poznano, a izjemno bogato in avtentično podobo slovenske Istre ter poudariti pomen ohranjanja lokalne dediščine in razvoja trajnostnega turizma.

1 PIRANSKO IN KOPRSKO ZALEDJJE

1.1 PIRANSKO ZALEDJJE

Piransko zaledje, ki se razprostira čez gričevje Šavrinov, predstavlja pristen in umirjen protipol turističnemu vrvežu obale. Zanj je značilna edinstvena kulturna krajina s terasastimi oljčniki, vinogradi in strnjenimi kamnitimi vasmi, ki "kot utrdbe" kraljujejo na slemenih gričev.

Vasi v zaledju so zgrajene predvsem iz lokalnega sivega peščenjaka in laporja. Tipična istrska hiša je "adicijska", kar pomeni, da je rasla z dodajanjem novih celic glede na potrebe družine. Ključni elementi te arhitekture so:

- **Baladur:** Pokrito zunanje stopnišče, ki se zaključí z majhno teraso pred vhodom v bivalne prostore.
- **Dimniki:** Pogosto so bili prave arhitekturne mojstrovine in pokazatelji bogastva družine.
- **Torkle:** Stare stiskalnice za oljčno olje, ki so bile srce vasi v času obiranja oljk (Glavina, 2008).

Ključne vasi »skrite Istre«

- **Padna:** Vas z eno najlepših silhuet, zgrajena na griču v obliki narobe obrnjene sklede. Znana je po oljčnem olju in avtohtoni blitvi, imenovani bledež. Padenci so s prodajo bledeža v mesta financirali gradnjo mogočnega cerkvenega zvonika sv. Blaža. V vasi se nahaja tudi galerija grafika Božidarja Jakca (Piranski kulturni zakladi, n.d.).
- **Nova vas:** Vasica miru, kjer se preteklost prepleta z modernimi freskami na vaških ulicah. Prepoznavna je po česnu in vinu. V Kapelučini hiši se lahko ogleda etnološko zbirko predmetov iz vsakdanjega življenja preteklih generacij (Skrivnosti istrskih vasi in poti med oljkami, n.d.).
- **Sveti Peter:** Ponuja osupljive panoramske razglede in velja za točko z najlepšimi sončnimi zahodi v Istri. Njegov največji zaklad je Tonina hiša, etnološki muzej, ki v pritličju hrani ohranjeno tradicionalno torklo, v nadstropju pa opremljene bivalne prostore istrske družine (Skrivnosti istrskih vasi in poti med oljkami, n.d.).

Gastronomija zaledja temelji na svežih lokalnih surovinah in t.i. "kulinaričnem trikotniku": oljčno olje, vino in zelenjava/sadje.

- **Tekoče zlato:** Istrsko ekstra deviško oljčno olje (zlasti sorta istrska belica) je ključni del identitete.
- **Tradicionalne jedi:** Med značilne okuse sodijo bobiči (enolončnica s koruzo), istrski pršut, panceta, fuži s tartufi in divji šparglji.
- **Sladka posebnost:** Kot hišno specialiteto na turističnih kmetijah pogosto ponujajo palačinke z vloženimi figami

(Top tri kulinarična doživetja v zaledju Portoroža & Pirana, 2024).

Pomemben del identitete so zgodbe o Šavrinkah, ženskah, ki so iz zaledja v Piran, Portorož in Trst na glavah nosile kmečke pridelke (jajca, kruh, zelenjavo). Danes te poti povezujejo tematske pešpoti in kolesarske poti, kot je znamenita Parenzana, ki vodi mimo solin v srce Istre (Glavina, 2008).

1.2 KOPRSKO ZALEDJE

Koprsko zaledje se, podobno kot piransko, razprostira čez gričevnate Šavrine in ga zaznamuje flišna pokrajina s terasastimi oljčniki in vinogradi. Vasi so strateško umeščene na slemena gričev, zgrajene iz lokalnega sivega peščenjaka, kar jim daje značilen srednjeveški videz »utrdb«.

Ključne vasi »skrite Istre« v koprskem delu:

- **Krkavče:** Starodavna vas, zgrajena na treh "živih" skalah. Njena največja skrivnost je Krkavški kamen, 2,5 metra visok prazgodovinski megalit (menhir) z vklesano podobo sončnega božanstva. Vas dopolnjuje Hiša Vrešje, živi muzej, kjer obiskovalce sprejme Šavrinka v narodni noši (Krkavče – Istra, n.d.).
- **Puč:** Vas, katere ime izvira iz latinske besede *puteus* (puč), kar pomeni vaški zbiralnik vode ali šterno. Te vodne točke so bile v sušni pokrajini ključne za preživetje. Vas je prepoznavna po kmetiji Tonin, kjer se ohranja tradicionalna arhitektura z mogočnim baladurjem in značilnimi istrskimi dimniki (Glavina, 2008).
- **Koštabona:** Vas z značilno eliptično obliko kraljuje na naravnem pomolu nad reko Dragonjo. Njene korenine segajo v antiko (rimska utrdba Castrum Bonae), danes pa

ponuja vpogled v vrhunsko istrsko arhitekturo iz peščenjaka in sakralne bisere, kot je cerkev sv. Kozme in Damijana (Koštabona, b. d.).

- **Marezige:** Središče »Dežele refoška« in stičišče sodobnega vinskega turizma. Vas ponuja enega najlepših panoramskih razgledov na Koprski zaliv in je dom prve vinske fontane v Sloveniji, ki na moderen način interpretira bogato vinsko tradicijo slovenske Istre (Vinska fontana Marezige, b.d.).

V tem delu zaledja je gastronomija močno osredotočena na vino in jedi iz divjih plodov narave:

- **Žlahтна kapljica:** Marezige s svojo vinski fontano poudarjajo pomen refoška in malvazije, ki na flišni zemlji dobita svoj značilen karakter.
- **Dediščina na krožniku:** Poleg pršuta in sira v oljčnem olju so v koprskem zaledju nepogrešljivi bobíci (enolončnica s koruzo), fuži s tartufi in sezonske jedi z divjimi šparglji.
- **Sladko doživetje:** Posebnost turističnih kmetij v tem delu (npr. v Pučah) so palačinke z vloženimi figami, ki predstavljajo avtentičen posladek istrskega podeželja.

Tudi v koprskem zaledju so poti Šavrink in nekdanja železnica Parenzana ključni elementi, ki povezujejo zgodbe ljudi in plodove zemlje v celovito turistično izkušnjo.

2 OPIS POTI

Program je zasnovan za radovedne gurmane in ljubitelje avtentične kulinarike, ki si v skupini 20 oseb želijo doživeti butično celodnevno izkušnjo slovenske Istre, ki skozi stik z domačini povezuje bogato kulturno dediščino, tradicionalni način življenja in pristne istrske okuse v objemu Šavrinskega gričevja. Pot poteka po območju Šavrinskega gričevja, značilne flišne pokrajine slovenske Istre, ki jo zaznamujejo dolgi reliefni hrbti oziroma slemena, na katerih stojijo tradicionalne istrske vasi, kot so Padna, Krkavče in Koštabona. Pokrajino oblikujejo terasasti vinogradi in oljčniki, ki preprečujejo erozijo ter ustvarjajo eno najbolj prepoznavnih podob slovenske Istre.

Slovenska Istra danes obsega štiri obalne občine, Koper, Piran, Izolo in Ankaran, katerih živi približno 92.489 prebivalcev, kar predstavlja okoli 4,3 % prebivalstva Slovenije. Gostota poselitve je izrazito neenakomerna, saj je obalni pas močno urbaniziran, medtem ko v zaledju število prebivalcev ostaja nizko in marsikje ne presega 33 prebivalcev na km². Območje se sooča tudi z izrazitim staranjem prebivalstva, kar je posebej opazno v manjših vaseh istrskega zaledja. Prav zato ima razvoj trajnostnega podeželskega turizma pomembno vlogo pri ohranjanju kulturne krajine, lokalne identitete in tradicionalnih dejavnosti (Strategija razvoja turizma slovenske Istre 2030, 2025).

Program vodenja je zasnovan kot celodnevni izlet, ki obiskovalce popelje skozi ključne kraje in zgodbe istrskega zaledja. Izlet se začne v Kopru, od koder pot vodi proti Padni, eni najbolj slikovitih vasi, znani po kamniti arhitekturi, ozkih ulicah, oljkarstvu in galeriji slikarja Božidarja Jakca. Obiskovalci spoznajo pomen oljkarstva za lokalno prebivalstvo ter tradicijo pridelave oljčnega olja, ki se nadaljuje z obiskom lokalnega oljkarja in vodeno degustacijo ekstra deviškega oljčnega olja.

Sledi kosilo na turistični kmetiji, kjer obiskovalci okušajo tipične istrske jedi, pripravljene iz lokalnih sestavin. Pot se nato nadaljuje proti Krkavčam, vasi, zgrajeni na »živi skali«, kjer stoji znameniti Krkavški kamen, skrivnostni menhir iz železne dobe, povezan s številnimi legendami in prazgodovinsko poselitvijo območja. V nadaljevanju obiskovalci prispejo v Koštabono, vas nad dolino Dragonje, kjer spoznajo zgodbe o Šavrinkah, ženskah, ki so nekoč peš nosile domače pridelke v obalna mesta in Trst. Posebno vrednost območju daje

tudi reka Dragonja, edina slovenska reka, ki ne teče skozi nobeno naselje, zaradi česar je ohranila izjemno naravno prvobitnost in biotsko pestrost. Območje reke je danes vključeno v omrežje Natura 2000.

Zaključek izleta je namenjen doživetju istrske vinske tradicije v Marezigah, kjer obiskovalci ob degustaciji lokalnih vin spoznajo pomen vinogradništva za razvoj slovenske Istre ter uživajo v razgledu na koprski zaliv. Program je zasnovan tako, da obiskovalcu ne ponudi le ogleda znamenitosti, temveč ga aktivno vključuje v razumevanje istrske identitete skozi stik z lokalnim prebalsvom, lokalno kulinariko, zgodbami in kulturno dediščino prostora.

3 TEHNIČNI NAČRT VODENJA

Program je zasnovan kot celovit enajsturni izlet, ki povezuje kulturno dediščino istrskega zaledja z avtentično gastronomijo in naravnimi razgledi.

Tabela 1: Tehnični načrt vodenja

Čas	Lokacija / Postanek	Opis aktivnosti in vsebina vodenja	Kontakt
09:00	Koper (Zbor udeležencev)	Zbor na glavni avtobusni postaji v Kopru. Uvodni pozdrav, predstavitev poteka poti, varnostna navodila in preverjanje opreme.	/
09:30	Padna	Prihod v vas s prepoznavno silhueto na slemenu griča. Ogled cerkve sv. Blaža z zvonikom in obisk Galerije Božidarja Jakca. Pripovedovanje o istrskem kamnoseštvu in zgodba o bledežu (blitvi), s prodajo katere so vaščani leta 1885 financirali gradnjo zvonika.	Galerija Božidarja Jakca 040 518 563
11:00	Oljkar Padnjec	Obisk oljčnega nasada in vodena degustacija vrhunskega oljčnega olja. Interpretacija tradicije oljkarstva v Istri, spoznavanje sorte istrska belica in zdravilnih učinkov »tekočega zlata«.	Padnjec oljčno olje 031 496 718
12:30	Puče (Kmetija Tonin)	Postanek za pristno istrsko kosilo. Degustacija domačih suhomesnatih izdelkov, sirov in tradicionalnih jedi (npr. bobiči ali fuži s tartufi) v sproščenem podeželskem ambientu.	Turistična kmetija Tonin 031 559 094
14:30	Krkavče	Ogled starodavne vasi, zgrajene na »živi skali«. Predstavitev mističnega Krkavškega kamna (2,5 m visok megalit iz železne dobe) in razlaga o simbolni postavitvi bližnjih cerkva v obliki latinskega križa.	/

16:00	Koštabona	Postanek na razgledni točki nad dolino reke Dragonje. Pripovedovanje zgodb o Šavrinkah, ženskah, ki so na svojih glavah prenašale kmečke pridelke (jajca, kruh) na tržnice v Trst, Piran in Portorož.	Kulturno društvo Šavrini in anka Šavrinke 041 394 526
17:30	Marezige	Obisk prve vinske fontane v Sloveniji. Degustacija refoška in malvazije ob panoramskem razgledu na koprski zaliv in oljčnike ob sončnem zahodu.	Vinska fontana Marezige 051 684 777
20:00	Koper (Zaključek)	Povratak na izhodiščno točko v Kopru, evalvacija izleta in slovo od udeležencev.	/

Vir: avtorica.

4 NAČRT VODENJA PO ODSEKIH

Program »Okusi in zgodbe skrite Istre« je razdeljen na 8 logičnih odsekov, ki povezujejo kulturno dediščino, mistične zgodbe in kulinarčna doživetja piranskega in koprskega zaledja.

1. odsek: Koper – Vrata v istrsko zaledje (09:00 – 09:30)

Zbor udeležencev na glavni avtobusni postaji v Kopru in vožnja proti Padni. Vodenje začnemo v Kopru, ki s svojo strateško lego ob morju že stoletja deluje kot glavno upravno in gospodarsko središče regije. Udeležencem predstavimo slovensko Istro kot edini obmorski del Slovenije, ki obsega občine Koper, Izola, Piran in Ankaran. Regija leži na edinstvenem stičišču mediteranskega, alpskega in dinarskega sveta, kar ji daje poseben značaj in podnebje (Strategija razvoja turizma slovenske Istre 2030, 2025).

Obiskovalcem pojasnimo razvojno dvojnost regije, ki se deli na ozek, intenzivno razvit in urbaniziran obalni pas ter gričevnato podeželsko zaledje. Medtem ko obala s svojimi beneškimi mesti privablja večino turističnega vrveža, naše potovanje vodi v »skrito« zaledje, kjer se je ohranila avtentična istrska arhitektura, kultura in mir. Izpostavimo demografsko razliko: gostota poselitve na obali je visoka (približno 213 preb./km²), v zaledju pa le okoli 33 preb./km² (Črnigoj Marc idr., 2016).

Med vožnjo razložimo, da vstopamo v Šavrinsko gričevje (Šavrine), flišno obmejno gričevje, ki ga zaznamujejo dolgi reliefni hrbti ali slemena. Geološka osnova tega območja je fliš, morski sediment, sestavljen iz izmenjujočih se plasti peščenjaka in laporja. Poudarimo pomen teh kamnin za življenje: peščenjak je tradicionalno gradivo, iz katerega so zgrajene istrske hiše, baladurji in portoni. Lapor pa je za vodo neprepusten in omogoča nastanek številnih izvirov v tej sicer sušni pokrajini (Glavina, 2008).

Zaključimo z napovedjo osrednje rdeče niti: »Piran xe fato de sal« (Piran je nastal na soli), vendar so Pirančani skozi zgodovino preživeli le zaradi tesne povezave s podeželjem, ki jih je oskrbovalo s hrano. Danes bomo raziskovali to prepletanje morske soli s plodovi zemlje, od oljčnega olja in »bledeža« do refoška, ki raste na flišni zemlji v zaledju.

2. odsek: Padna – Vas olja in bledeža (09:30 – 10:45)

Ob prihodu se ustavimo na točki, kjer je najlepše vidna značilna silhueta vasi. Padna je strnjeno, gručasto naselje, ki kot utrdba kraljuje na 208 metrov visokem flišnem slemenu. Udeležencem pojasnimo, da ime vasi izvira iz latinske besede patina, kar pomeni krožnik ali skleda, saj ima grič, na katerem stoji vas, obliko narobe obrnjene skleda (Glavina, 2008).

Osrednja točka ogleda je cerkev sv. Blaža, edina slovenska cerkev, posvečena temu zavetniku vasi. Posebno pozornost namenimo 26,5 metra visokemu kamnitemu zvoniku. Ob njem interpretiramo ključno zgodbo: leta 1885 so vaščani gradnjo tega mogočnega zvonika financirali z izkupičkom od prodaje bledeža (lokalno ime za blitvo). Padenci so s to zelenjavo oskrbovali Piran in Portorož in bili po njej tako znani, da bledež še danes predstavlja srce identitete kraja (Skrivnosti istrskih vasi in poti med oljkami, n.d.).

V prenovljenih prostorih nekdanje šole obiščemo galerijo, posvečeno enemu največjih slovenskih slikarjev in grafikov, Božidarju Jakcu. Jakec je v Padni preživel svoje otroštvo in v vasi kasneje občasno živel ter ustvarjal, tamkajšnja pokrajina pa mu je služila kot navdih za številne grafike in risbe. Na steni galerije nas pozdravijo verzi Toneta Pavčka: »Ta svet mu je dal barve, luč in sence, da je proslavil nas Slovence« (Piranski kulturni zakladi, n.d.).

Med sprehodom po ozkih, s starim kamnom tlakovanih ulicah udeležence opozorimo na detajle istrskega kamnoseštva. Hiše so zgrajene iz pravilno klanega laporja, medtem ko so portali, oboki in okenski okviri (erte) izdelani iz belega peščenjaka in predstavljajo prave mojstrovine domačih obrtnikov (Skrivnosti istrskih vasi in poti med oljkami, n.d.).

Za zaključek odseka omenimo starodavne oljčne nasade v okolici, kjer so nekatera drevesa stara več kot 300 let. To je popolna napoved za naslednji odsek, kjer se bomo poglobili v svet oljkarstva. Obiskovalce lahko tukaj pogostimo z istrskimi kroštolami in kavo.

3. odsek: Med oljkami do »Tekočega zlata« (10:45 – 12:15)

Pot nas vodi skozi značilne obdelovalne terase, ki so neločljiv del istrske podobe. Te suhozidne konstrukcije so naši predniki gradili zaradi lažjega obdelovanja strmih pobočij in preprečevanja erozije rodovitne prsti ob močnih mediteranskih nalivih. Terasa na prisojnih legah s svojo flišno podlago ustvarjajo idealne pogoje za rast oljk, saj zemlja dobro zadržuje vlogo, ki jo drevesa potrebujejo v sušnih poletjih (Šmarje, Koper, n.d.).

Osrednjo pozornost namenimo drevesom avtohtone sorte istrska belica, ki v teh nasadih kljubujejo času že več kot 300 let. Razložimo, da je oljka v Istri prisotna že od rimskih časov in da so prav ti starodavni nasadi živi dokaz vztrajnosti istrskega kmeta. Istrska belica je cenjena zaradi svoje odpornosti na mraz in visoke vsebnosti polifenolov, kar olju daje značilno pikantnost in dolgo obstojnost (Degustacija oljčnega olja z razgledom na Sečoveljske soline, n.d.).

Pri lokalnem oljkarju Padnjecu udeleženci doživijo interaktivno pokušnjo ekstra deviškega oljčnega olja. Vodnik ali oljkar sam predstavi postopek senzorične analize: od segrevanja kozarca v dlaneh do prepoznavanja arom po sveže pokošeni travi, artičokah ali mandljih. Okušanje dopolnimo z domačim kruhom in lokalnim sirom, kar poudari bogat okus olja. Interpretiramo pomen tradicionalnega ročnega pobiranja oljk, ki se v Istri običajno odvija od oktobra do novembra. Poudarimo, da oljčno olje v Padni ni le kmetijski pridelek, temveč srce identitete kraja in ključni gradnik istrskega kulinaričnega trikotnika (olje, vino, ribe/zelenjava).

Vodenje zaključimo z razpravo o ekološkem in regenerativnem kmetovanju. Razložimo, kako sodobni oljkarji skrbijo za zdravje tal s kompostiranjem in ohranjanjem biotske raznovrstnosti, kar vključuje tudi varovanje redkih vrst, kot so divje orhideje, ki cvetijo v oljčnikih. Tak pristop zagotavlja vrhunsko kakovost olja in hkrati varuje naravno okolje, ki je vključeno v mrežo Natura 2000.

4. odsek: Puče – Gastronomski postanek na kmetiji (12:15 – 14:15)

Odpravimo se do Turistične kmetije Tonin v vasi Puče. Ob prihodu v vas udeležencem razložimo izvor imena. Puče ležijo na pomolu nad dolino Dragonje, njihovo ime pa izvira iz latinske besede »puteus«, kar v Istri pomeni puč – lokalno ime za mlako, lokev ali šterno. Ti zbiralniki so bili v preteklosti ključni za napajanje živine in so predstavljali edine vire stoječe vode v sušni pokrajini. Danes puči ostajajo pomemben del naravne dediščine kot življenjski prostor ogroženih dvoživk in kačjih pastirjev (Glavina, 2008).

Ogledamo si domačijo, ki jo je po vrnitvi iz vojne v Rusiji zgradil Tonin Pucer, znan pod vzdevkom »Tomažek«. Hiša je zgrajena iz lokalnega kamna in laporja, njena fasada pa se ponaša s čudovitim lesenim baladurjem. Interpretiramo pomen baladurja kot pokritega

zunanjega stopnišča, ki se zaključi z manjšim podestom ali teraso pred vhodom v bivalne prostore v nadstropju. Takšna zasnova je bila značilna za premožnejše istrske družine.

V sproščenem ambientu pod murvami in mandljevci udeleženci okusijo pristno istrsko kulinariko. Meni vključuje: istrski pršut, panceto in sir v oljčnem olju kot tradicionalni uvod. Istrske bobiće, značilno gosto enolončnico s koruzo in fižolom, ki predstavlja srce istrskega kmečkega jedilnika. Fuže s tartufi, ki so kulinarčni dragulj zaledja. Palačinke z vloženimi figami kot nepogrešljivo hišno specialiteto kmetije Tonin. Ob jedeh postrežemo domačo malvazijo in refošk iz vinogradov v okolici vasi. (Kmetija Tonin, n.d.).

Posebno pozornost namenimo dimnikom, ki se dvigajo nad kuhinjo. Pojasnimo, da so bili v istrski ruralni arhitekturi dimniki pogosto prave umetnine in niso služili le zaščiti pred burjo, temveč so bili jasen pokazatelj premoženja družine in družbenega ugleda lastnika (Stepančič, n.d.).

Obiskovalci se lahko sprehodijo do ograd z domačimi živalmi, kjer spoznajo maskoto kmetije, ter uživajo v razgledu na oljčnike, ki se raztezajo proti hrvaški strani Istre. To doživetje poudarja harmonijo med kmetovanjem in naravo, ki je ključna za »skrito Istro«.

5. odsek: Krkavče – Mistika vasi na živi skali (14:15 – 15:45)

Vas Krkavče in prazgodovinski Krkavški kamen (menhir). Interpretacija 2,5 m visokega monolita z reliefom sončnega božanstva, ki naj bi bil star okoli 3000 let. Razlaga o »energijskih točkah« in postavitvi petih okoliških cerkva, ki okoli kamna tvorijo simbolni latinski križ, da bi izničile njegovo »pogansko moč«. Ogleđ cerkve sv. nadangela Mihaela, ki stoji na naravnem pomolu na živi skali.

Vas Krkavče, ki je vpisana v Register nepremične kulturne dediščine, velja za eno najlepših in najstarejših vasi v slovenski Istri. Njena največja posebnost je, da je zgrajena na treh skladih »žive« skale. Ta razgaljena apnenčasta podlaga služi kot naravni tlak na osrednjem vaškem trgu in hkrati predstavlja trdne temelje vaškim hišam. Ime vasi naj bi bilo keltskega izvora, kjer koren »kar« ali »kr« pomeni skala ali kamen (Krkavče – Istra, n.d.).

Obiščemo eno največjih atrakcij regije, 2,5 metra visok Krkavški kamen (nad zemljo gleda približno 1,5 m), ki stoji na arheološkem območju Gradišče. Gre za edini slovenski menhir, na katerem sta na obeh straneh izklesani človeški podobi z razpršenimi rokami in žarkovno

krono (nimbom) okoli glave. Nekateri mu pripisujejo starost okoli 3000 let, interpretacije pa segajo od upodobitve perzijskega boga Mitre do slovanskega sončnega božanstva, imenovanega Svarožič ali Triglav. Original kamna danes hrani Pokrajinski muzej Koper, v vasi pa stoji njegova replika (Krkavški kamen, n.d.).

Interpretiramo fascinantno prostorsko teorijo: Krkavški kamen leži na sečišču leg petih okoliških cerkva, ki v pokrajini tvorijo skoraj popoln latinski križ. Razmerja med temi točkami (npr. med cerkvami v Novi vasi, Pučah in pri sv. Mavru) ustrezajo srednjeveški obredni matematiki. Verjame se, da so cerkve namerno zgradili okoli monolita, da bi z močjo krščanskih simbolov in zvonjenjem zvonov izničili njegovo »pogansko« oziroma »hudičevo« moč. Kamen še danes ohranja svojo mistično vlogo; radiestezisti trdijo, da oddaja močne pozitivne energije, domačini pa mu v izročilu pripisujejo vpliv na plodnost. Zanimiva je tudi legenda, da se pri kamnu sliši sočasno zvonjenje treh Marijinih cerkva iz okolice, kar naj bi odganjalo zle sile (Krkavčanski kamen, 2012).

V jedru vasi si ogledamo baročno cerkev sv. Mihaela, ki kraljuje na naravnem skalnem pomolu. Njen mogočen zvonik beneškega tipa je v preteklosti služil kot obrambni in stražni stolp v času turških vpadov. V notranjosti cerkve pozornost vzbuja kip sv. Ane v istrski noši, ki ga domačini vsako leto nosijo v procesiji (Piranski kulturni zakladi, n.d.).

6. odsek: Koštabona – Čuvajka doline Dragonje (15:45 – 17:00)

Spust iz Krkavč in ponoven vzpon na sosednje slemensko naselje Koštabona.

Ob prihodu udeležencem predstavimo Koštabono kot eno najlepših in najbolj ohranjenih strnjjenih vasi v slovenski Istri. Vas se razprostira na 257 metrov visokem naravnem pomolu, njen tloris pa je značilno eliptične oblike in po ljudskem izročilu spominja na drevesno krošnjo. Zaradi svoje izpostavljene lege nad dolino že od daleč deluje kot mogočna utrdba. Interpretiramo bogato preteklost kraja, ki sega v antiko. Ime vasi naj bi izviralo iz poznoantične rimske utrdbे Castrum Bonae (Utrdba Dobrih), ki je v tistem času služila kot strateška varuhinja trgovske poti skozi dolino Dragonje. Po drugi razlagi naj bi vas dobila ime po poganski boginji Boni, boginji zdravja, dobrote in materinstva. Danes je vas v celoti zaščiten kot naselbinska kulturna dediščina (Koštabona, n.d.).

S pogledom na dolino predstavimo reko Dragonjo, ki je v slovenskem prostoru pravi naravni fenomen. Gre za edino slovensko reko, ki ne teče skozi nobeno naselje, kar je ključno pripomoglo k ohranitvi njene visoke stopnje prvobitnosti. Celotno porečje je vključeno v omrežje Natura 2000 in predstavlja zatočišče redkim živalskim vrstam, kot so primorski koščak, boškarin (ki se v dolino vrača) ter številne ujede. V dolini so vidni tudi ostanki številnih zapuščenih mlinov, ki pričajo o nekdanji gospodarski dejavnosti (Piranski kulturni zakladi, n.d.).

Skupino na razgledni točki nad dolino Dragonje sprejme članica Kulturnega društva Šavrini in anka Šavrinke, oblečena v avtentično istrsko nošo. Šavrinka skozi prvoosebno pripoved obudi spomin na »železne ženske« istrskega zaledja in predstavi pomen pisatelja Marjana Tomšiča, ki je s svojimi deli (zlasti z romanom Šavrinke) ključno prispeval k popularizaciji in idealizaciji podobe teh močnih, pogumnih žensk. Na tej točki Šavrinka prebere izbran odlomek iz Tomšičeve knjige, ki slikovito opisuje naporno pot v Trst, vonj po svežih jajcih in prah šavrinskih poti. Opiše vsakdan Šavrinke, ki so zaradi revščine in gospodarske krize na svojih glavah v »plenirjih« (košarah) nosile kmečke pridelke (jajca, kruh) na tržnice v Trst, Piran in Portorož. Pojasni izvor njihovega imena, ki izhaja iz besede šavre (živalski iztrebki na poti), in poudari njihovo vlogo ključnih posrednic med mestom in podeželjem. Pripoved zaključi z znanim istrskim pregovorom: »Istrska žena drži tri vogale pri hiši, četrtega pa osel« (Šavrinke, n.d.).

Sprehodimo se do cerkve sv. Andreja, ki s svojo pozicijo na samem koncu naravnega pomola dominira nad okolico in ponuja nepozaben razgled na neokrnjeno strugo Dragonje. Omenimo še cerkev sv. Kozme in Damijana, zgrajeno na mestu nekdanjega poganskega svetišča, ter bližnji slap Supot (ali Betač), ki je z desetimi metri najvišji slap v Šavrinskem gričevju (Koštabona, n.d.).

7. odsek: Marezige – Refošk in panoramski razgled (17:00 – 19:30)

Vodenje začnemo s predstavitvijo Marezig kot osrednjega prizorišča Dežele refoška. Kraj je znan po več kot polstoletni tradiciji Praznika refoška in slovenske Istre, kjer domačini proslavljajo »kralja rdečih istrskih vin«. Poudarimo pomen refoška za istrsko identiteto; gre za vino z globoko rubinasto barvo in značilnim karakterjem, ki ga sooblikuje istrska flišna prst (52. Praznik refoška in slovenske Istre, 2025).

Interpretiramo prvo vinsko fontano v Sloveniji, ki stoji na eni najlepših razglednih točk v slovenski Istri. Fontana je zasnovana kot sodoben in interaktiven turistični produkt, ki obiskovalcu omogoča samostojno raziskovanje vrhunskih lokalnih vin s pomočjo degustacijskih žetonov. To doživetje predstavlja pomemben korak k desezonalizaciji turizma v zaledju, saj privablja goste skozi vse leto. Razložimo, da fontana ni le turistična atrakcija, temveč platforma za promocijo vinarjev slovenske Istre. V ponudbi so vina največje lokalne kleti Vinakoper, izdelki manjših vinarjev iz Marezig, vsakoletni zmagovalni refošk praznika ter Županovo vino. Takšen model krepi verigo vrednosti med kmetijstvom in turizmom ter zagotavlja avtentičnost ponudbe (VINSKA FONTANA, n.d.).

Udeleženci prejmejo degustacijski paket (vinski kozarec s torbico) in si sami natočijo izbrane sorte, predvsem refošk in malvazijo. Ob tem uživajo v nepozabnem razgledu na Koprski zaliv in gričevnato zaledje. Ambient dopolnjujejo priljubljene fototočke, kot sta velika lesena vinska kozarca, in postrežba istrskih narezkov z okoliških kmetij v unikatnem prostoru, velikem vinskem sodu.

Izpostavimo Marezige kot središče, kjer se prepleta tradicionalna kultura pitja vina z modernimi potrebami obiskovalca po doživetjih. Omenimo bližnjo Oljčno fontano, ki se nahaja le nekaj korakov stran in z vinsko fontano tvori celovito zgodbo dveh najbolj prepoznavnih tekočih zakladov Istre. To povezovanje oljčnega olja in vina predstavlja srce istrskega kulinaričnega trikotnika (Oljčna fontana, 2026).

8. odsek: Povratek in evalvacija (19:30 – 20:00)

Povratek na izhodiščno točko v Koper. Povzetek vtisov, podelitev informativnih gradiv o kolektivni blagovni znamki »Love Istria« in zahvala udeležencem.

5 CENA TURISTIČNEGA PRODUKTA

Kalkulacija turističnega produkta je pripravljena za skupino 20 oseb in vključuje vse ključne stroške izvedbe celodnevnega butičnega doživetja slovenske Istre, pri čemer so upoštevani stroški storitev, razlika v ceni (RVC) ter DDV na turistično maržo.

Tabela 2: Stroškovni prikaz cene

Storitev	Cena na osebo	Skupaj
Strokovno vodenje (celodnevno vodenje z licenciranim lokalnim vodnikom)	10,00 €	200,00 €
Prevoz s turističnim kombijem/minibusom	18,00 €	360,00 €
Degustacija oljčnega olja v Padni	12,00 €	240,00 €
Istrska marena/kosilo na turistični kmetiji	28,00 €	560,00 €
Degustacija vina v Marezigah (vključen kozarec + degustacija + prigrizek)	15,00 €	300,00 €
Vstopnina / ogled Galerije Božidarja Jakca	5,00 €	100,00 €
Stroški izvedbe programa	88,00 €	/
RVC (15 %)	13,20 €	/
DDV na RVC (22 %)	2,90 €	/
Prodajna cena	104,00 €	

Vir: avtorica.

6 INFORMACIJE ZA SAMOSTOJNI OGLED

Za tiste, ki želijo Istro raziskovati v lastnem ritmu, so spodaj navedene ključne točke in zanimivosti:

1. Nova vas – Kapelučina hiša (etnološka zbirka)

Naslov: Nova vas nad Dragonjo 48, 6333 Sečovlje

Kontakt:

- TIC Portorož
- tel.: +386 5 674 22 22
- e-mail: info@portoroz.si

2. Nova vas – cerkev Marije Rožnovenske z zvonikom

Naslov: Nova vas nad Dragonjo 11, 6333 Sečovlje

Kontakt:

- Župnija Lucija–Portorož
- tel.: +386 5 677 72 40

3. Sveti Peter - Tonina hiša (etnološkega muzej)

Naslov: Sv. Peter 84, 6333 Sečovlje

Odpiralni čas:

- vsak dan 10.00–14.00
- ponedeljek in četrtek zaprto
- od decembra do marca zaprto

Kontakt:

- tel.: +386 5 671 00 40
- e-mail: muzej@pommuz-pi.si

4. Krkavče – Hiša Vrešje

Naslov: bb, 6274 Krkavče

Kontakt:

- Turistično društvo Krkavče
- tel.: +386 41 781 882

5. Sečoveljske soline:

Naslov: Sečovlje 115, 6333 Sečovlje

Vstopnina:

- odrasli: približno 8 €
- dijaki/študenti/upokojenci: približno 6 €

Odpiralni čas:

- april–maj: 9.00–17.00
- junij–avgust: 9.00–20.00
- september–oktober: 9.00–17.00

Kontakt:

- tel.: +386 5 672 13 30
- e-mail: vodeni.ogledi@soline.si

6. Ekološka kmetija Gramona – degustacija oljčnega olja

Naslov: Seča 179a, 6320 Portorož

Kontakt:

- tel.: +386 41 624 778
- e-mail: info@gramona.si

7. Ribogojnica Fonda

Naslov: Seča 142, 6320 Lucija

Kontakt:

- tel.: +386 41 600 250
- e-mail: info@fonda.si

7 VIRI IN LITERATURA

Črnigoj Marc, T., Zavodnik Lamovšek, A., in Mrak, G. (2016). Razpršeni hotel kot primer celostne obnove vasi Padna in razvoja podeželja. Urbani izziv, posebna izdaja.

Glavina, M. (2008). Celovit pristop k zasnovi omrežja pešpoti po Šavrinih (Diplomsko delo, Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta).

Kmetija Tonin. (n.d.). Turistična kmetija Tonin. <https://www.kmetija-tonin.com>

Koštabona. (n.d.). Visit Koper. <https://visitkoper.si/kostabona/>

Krkavče – Istra. (n.d.). Visit Koper. <https://visitkoper.si/krkavce-istra/>

Krkavčanski kamen. (2012). Staroverci.si. <https://staroverci.si/krkavcanski-kamen/>

Krkavski kamen. (b. d.). KRAJI – Slovenija. https://kraji.eu/slovenija/krkavski_kamen/slo

Marezige. (2026). Oljčna fontana. <https://marezige.si/oljna-fontana/>

Marezige Wine Fountain. (b. d.). Vinska fontana Marezige. <https://marezige.si/vinska-fontana/>

Piran. (n.d.). Združenje zgodovinskih mest Slovenije. <https://www.zgodovinska-mesta.si/mesta/piran/>

Piranski kulturni zakladi. (n.d.). Portorož & Piran. https://www.portoroz.si/app/uploads/2024/08/Piranski_kulturni_zakladi.pdf

Portorož & Piran Tourist Board. (n.d.). Degustacija oljčnega olja z razgledom na Sečoveljske soline. <https://www.portoroz.si/sl/kaj-poceti/dozivetja-in-izleti/item/17687-degustacija-oljcnega-olja-z-razgledom-na-secoveljske-soline/>

Portorož & Piran Tourist Board. (n.d.). Kultura in zgodovina. <https://www.portoroz.si/sl/razisci/piran/kultura-in-zgodovina/>

Portorož & Piran Tourist Board. (2024). Top tri kulinarična doživetja v zaledju Portoroža in Pirana. <https://www.portoroz.si/sl/top-tri-kulinarnicna-doizivetja-v-zaledju-portoroza-pirana/>

Slovenian Tourist Board. (n.d.). Piran s solinami. Slovenia.info. <https://www.slovenia.info/sl/destinacije/znamenitosti/piran-s-solinami>

Stepančič, N. (n.d.). Ruralna arhitektura Istre.

Strategija razvoja turizma slovenske Istre 2030. (2025). Regionalni razvojni center Koper.

Šavrinke. (n.d.). Wikipedija. <https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0avrinke>

Šmarje, Koper. (n.d.). Wikipedija. https://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%A0marje,_Koper

VINSKA FONTANA. (n.d.). Visit Koper. <https://visitkoper.si/doizivetja/doizivetja-vinska-fontana/>

Love Istria (b. d.). *Fotografija dogodka na Facebooku.*

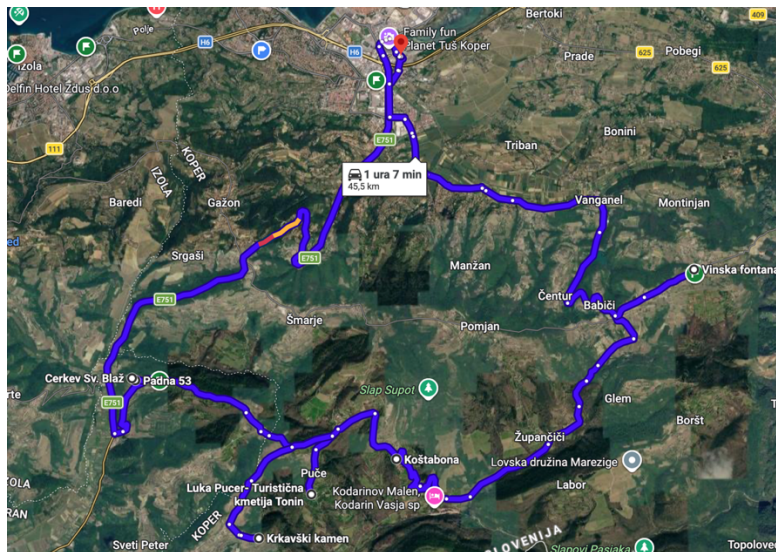
Facebook. <https://www.facebook.com/photo?fbid=994237862962207&set=pcb.994237902962203>

Visit Koper. (b. d.). Koštabona. <https://visitkoper.si/kostabona/>

52. Praznik refoška in slovenske Istre. (2025). Visit Koper. <https://visitkoper.si/prireditve/52-praznik-refoska-in-slovenske-istre/>

8 PRILOGE

Slika 1: Prikaz odsekov vodenja



Vir: Google maps

Slika 2: Galerija Božidarja Jakca



Vir: avtorica.

Slika 3: Oljčno olje Padnjec



Vir: Love Istra.

Slika 4: Krkavški kamen



Vir: KRAJI – Slovenija.

Slika 5: Šavrinke



Vir: Wikipedija.

Slika 6: Vinska fontana Marezige



Vir: avtorica.