



Univerza na Primorskem
Fakulteta za turistične študije – Turistica

PO SLEDEH NAŠIH NON V ZALEDJU
SLOVENSKE ISTRE
SEMINARSKA NALOGA

Izdelal: Lukas Martinjaš

Mentorica: Ljudmila Sinkovič, viš. pred.

Portorož, maj, 2026

KAZALO VSEBINE

UVOD	1
1 ŽIVLJENJE V ISTRI	2
1.1 OBIČAJI IN PRAZNIKI	2
1.1.1 Običaji življenjskega cikla.....	2
1.1.2 Običaji letnega cikla	3
1.2 ŽIVLJENJE PO DRUGI SVETOVNI VOJNI	4
2 TEHNIČNI NAČRT VODENJA	5
3 IZRAČUN CENE	6
4 NAČRT VODENJA PO ODSEKIH	8
4.1 PRVI ODSEK: SEČOVELJSKE SOLINE	8
4.2 DRUGI ODSEK: SEČOVLJE.....	9
4.3 TRETJI ODSEK: HIŠA VREŠJE.....	9
4.4 ČETRTE ODSEK: OBISK KMETIJE PEROŠA	10
4.5 PETI ODSEK: ŠTARIJA PR'VANCE	11
4.6 ŠESTI ODSEK: KULTURNI PROGRAM V NOVI VASI NAD DRAGONJO	11
5 MOŽNOSTI ZA SAMOSTOJEN OGLED	12
ZAKLJUČEK	14
VIRI IN LITERATURA	15

KAZALO SLIK

Slika 1 - Pridobivanje soli nekoč.....	17
Slika 2 - Sečovlje	17
Slika 3 - Hiša Vrešje	18
Slika 4 - Avtohtoni istrski česen.....	18
Slika 5 - Štarija pr' Vance	19
Slika 6 - Turistično društvo Šparžin Korte.....	19

UVOD

Slovenska Istra ni le točka na zemljevidu, je živa pripoved, ki jo šepeta burja skozi oljke in zapisuje na kamnite zidove istrskih hiš. Na njenem ozkem pasu so se skozi tisočletja med drugim zvrstili Histri, Rimljani, Benečani, Avstrijci in končno Slovenci. Vsak je pustil sled, vsak je dodal svoj kamen v mozaik, ki ga danes občudujemo. Kljub vojniam, mnogim menjavam oblasti in izseljevanju je Slovenska Istra ohranila svoj obraz. Tudi sam prihajam iz tega okolja, zato me je vedno zanimalo kakšno je bilo življenje v teh krajih, kjer čas teče drugače in kjer vonj po rožmarinu in soli pripoveduje o trdem, a iskrenem življenju naših prednikov. Za temo svoje seminarske naloge sem izbral prav istrsko zaledje, ker je velikokrat zanemarjeno, a v sebi skriva izjemen potencial. Obiskovalce želim popeljati onkraj obale, tja, kjer Istra diši po malvaziji, domačem kruhu in modrih očeh non, ki še vedno pletejo česen tako, kot so se ga naučile od svojih mater. Prav zaledje je tisto, kjer so se skozi tisočletja, od Histrov, preko Benečanov pa vse do zadnjih desetletij prejšnjega stoletja najbolj živo ohranili običaji, jezik in način življenja, ki ga danes zaman iščemo v urbanih središčih. Ta kraj zame ni le destinacija. Je čustvo, spomin na skupne trgatve, na pustne norčije in na dišpete (škodoželjno početje fantov), ki so razigrano zaznamovali majske noči. Z načrtom vodenja želim obuditi te dragocene koščke preteklosti, jih povezati z okusi in doživetji ter pokazati, da je istrska duša še vedno živa, le prisluhniti ji moramo.

1 ŽIVLJENJE V ISTRI

Zgodnji prebivalci tega območja – Histri so bili močno navezani na morje. Bili so izurjeni mornarji in ribiči, prav tako pa so se ukvarjali s trgovino. Njihova večšina v plovbi je bila izjemna, kar je omogočalo uspešno piratstvo in trgovino, kjer so pustili velik pečat. V severno Jadransko regijo so pripeljali pomembne tovore za preprodajo, vključno s cinkom in jantarjem. Zanimivo je, da so v svoji kulturi združevali elemente venetskega in etruščanskega izvora, kar priča o bogati in raznoliki preteklosti tega ljudstva.

Po Histrih so Istro zaznamovali Rimljani, ki so začeli razcvet mest in trgovine, nato Germani in Slovani, a še posebej Benečani, ki so več stoletij gospodovali obalnim mestom in oblikovali pravni ter kulturni pečat. Sledili so jim Avstrijci, kratkotrajna Napoleonova uprava ter v 20. stoletju italijanska fašistična oblast. Prav preplet teh različnih oblasti, od rimskih cest, beneških statutov do avstrijskih vojaških popisov je ustvaril edinstveno istrsko preteklost, v kateri so se navade, jezik in odpornost lokalnega prebivalstva oblikovali skozi nenehno soočenje s tujimi vplivi.

(Darovec, 2023).

1.1 OBIČAJI IN PRAZNIKI

Življenje nekoč si lahko najlažje predstavljamo s pomočjo običajev in praznikov, ki se tu še dandanes ohranjajo v ustnem izročilu naših non in nonotov.

1.1.1 Običaji življenjskega cikla

KRST - Ženske so v preteklosti rojevale doma. Pomagala jim je neke vrste babica, ki je živela v skoraj vsaki vasi. Ženski, ki je rodila, so skuhalo kokošjo juho, da si je opomogla. Otroka so kmalu po porodu krstili. H krstu sta novorojenca nesla šantlo in šantla (boter in botra). Za darilo sta prinesla košaro hlebčkov sladkega kruha, včasih tudi kokoš in doma narejen sir.

FANTOVŠČINA - Fantje so pred svojo poroko vrstnike povabili kar v klet, kjer so pili, jedli, prepevali in se zabavali. Poleg vina so ponudili še domači kruh, panceto ali slanino,

klobaso in sir, pršut pa je moral počakati do poroke. V današnjem času so fantovščine še vedno v navadi, seveda pa so drugačne kot včasih.

POROKA - Včasih je poroka trajala 3 dni, od sobote pa vse do ponedeljka. Kuhali so na ženinem novem domu. V soboto zjutraj so pred poročno sveto mašo pripravili marendo (malico). Po poroki so se ob spremljavi harmonike odpravili na ženinov dom, kjer je sledilo kosilo, ples, fotografiranje, na koncu pa še večerja. Danes mladoporočenci naredijo slavje večinoma v gostilni ali restavraciji, kjer imajo tudi zabavni program.

1.1.2 Običaji letnega cikla

PUST – To je bil čas veselja in norčij. Na pustno nedeljo in torek so maskare, našemljeni otroci, fantje in možje, v sprevedu ob spremljavi harmonike in drugih glasbil hodili po vasi, peli, plesali in se norčevali. Ljudje so jim dali jajca, panceto ali slanino in vino. Zvečer je bil pustni ples. Iz jajc in slanine so pripravili fritajo, to je cvrtje, ki so ga 'zalivali' z vinom.

TRGATEV (BANDIMA) – To je bilo opravilo, pri katerem se je zbrala vsa družina. Potekala je v lepem vzdušju. Da je šlo delo lažje od rok, so se trgači pogovarjali in prepevali. Trgali so v brente (posoda, ki ima obliko velikega koša). Grozdje so v kadeh, lesenih odprtih sodih, peljali v klet, kjer so ga zmleli v večji odprt lesen sod. Tropine so shranili za kuhanje žganja.

VEČER >>DIŠPETOV<< - Na vaseh je bila posebna navada vse do začetka sedemdesetih let prejšnjega stoletja, ko so fantje na prvo soboto v maju ponoči po vasi delali dišpete (škodoželjno početje). Nagajali so dekletom, kmetom menjavali vozove, osle iz hlevov in podobno. Ponekod so temu pravili tudi majnica.

Prazniki

ŠAGRA - Šagra je praznik v vasi, ki se praznuje na god zavetnika vasi. Ponekod so imeli poleg šagre, ki je bila glavni praznik še drug cerkven praznik, opasilo, na katerem so se spominjali obletnice blagoslovitve cerkve. Imeli so cerkveni obred, po tem pa praznično kosilo. Popoldne in pa zvečer je za vaščane sledila zabava. Ples je bil po navadi na prostem, razen v zimskem času. Na plesih so igrali domači godci, ki so igrali tudi na večjih procesijah.

VELIKI ŠMAREN (MARIJA VELIKA) - Na ta dan, 15. avgusta verniki hodijo romat, recimo v Slovenski Istri znana romarska kraja Strunjan in Vzroček ob izviru Rižane.

Seveda pa šagre oziroma prazniki niso minili brez plesa in zabave. Nekoč, ko ni bilo sredstev javnega obveščanja, so v vasi kjer je bila šagra, nekaj dni prej na najvišji kraj obesili zastavo, ki je širši okolici naznanjala praznik v vasi. Na plesih pa so igrali godci, tako imenovani zingarji ali muzikanti. (Pucer, 2005, str. 38 – 42)

1.2 ŽIVLJENJE PO DRUGI SVETOVNI VOJNI

Mesta so bila zelo razvita. Imeli so kinodvorane, gostilne, balinišča, trgovine z različnimi dobrinami, pekarnice in kovačije, ki so poskrbele za sodobnejše življenje tamkajšnjih prebivalcev. Vse bolj pogosto so se začele pojavljati tudi domače obrti. Iz Ribnice so prinašali suho robo, imeli so popraviljalce dežnikov, brusilce nožev, brivce, fotografe, pletilce košar, izdelovalcev ročajev za koso... Po drugi svetovni vojni je nastala tudi kmetijska zadruga, ki je skrbelo za enotnost pridelovalcev slovenske Istre (najprej je bilo tukaj veliko nasadov breskev, po vojni pa so posadili trte). Kmalu je začelo življenje v zaledju samevat. Gospodarski objekti so se zapirali, ljudje pa so iskali službo drugje. Dober primer so Sečoveljske soline. Del – Fontanigge so zaprli, saj so tam uporabljali starejše načine pridelovanja soli. S tem so začele tudi solinarske hiške propadati, nekateri pa so se okoristili tako, da so kamen pobrali in ga uporabili za gradnjo svojih hiš.

Razlog selitev v mesta je bilo tudi delo v tovarnah, ki je prišlo kot posledica industrializacije (npr. ribja industrija – Delamaris v Izoli). Proizvodi izolskih tovarn so zasloveli po svetu, saj so jih izvažali v številne tuje države. V ribjih tovarnah je bila zaposlena predvsem ženska delovna sila, na ribiških ladjah pa so delali predvsem moški.

Po vojni je skupaj z Jugoslavijo prišla tudi komunistična oblast. Ta je bila strogo proti cerkvi in je večino cerkvenih funkcionarjev izgnala. Krščanskih praznikov se ni praznovalo, podrobno so opazovali tiste, ki so se maš udeleževali. Tisti, ki so bili v državnih službah namreč svoje veroizpovedi niso smeli izkazovati.

V drugi polovici prejšnjega stoletja so se ljudje med seboj povezovali, veliko je bilo združevanja ljudi in kultur iz drugih krajev. Veliko domov je bilo zgrajenih za delavce (npr. rudarje), ki so se lahko tako lažje preživljali in prihajali na delo ter iz dela. Med seboj so se radi družili in se zabavali, v gostilnah so žarele igre s kartami kot so briškola

in tršet. Hodili so tudi na balinišča, kjer so tekmovali čigava žoga bo bila najbližje balinu. Ženske so se družile z ličkanjem koruze, pobiranjem mandljev, orehov, na različnih trgatvah, veliko govoric in idej pa se je izmenjalo ob pletenju in kvačkanju.

Iz najrazličnejših vsakodnevnih aktivnosti in izkušenj, ki so jih z njimi pridobili je nastalo veliko pregovorov. Z njimi so se lahko ustrezno izražali, pogovore pa so naredili bolj zanimive. V večini so te v narečnem jeziku tega območja:

- Pregovor o imetju: Mejo un ovo oggi, che una gallina domani. (boljše je imeti eno jajce danes, kot kokoš jutri - zadovoljiti se moramo s tem, kar imamo danes saj ne vemo kaj nas jutri čaka.)
- Pregovor o ljubezni: La xe bona come il pan. (dobra je kot kruh - ko izražamo naklonjenost določeni osebi, poudarjamo njene dobre lastnosti)

(Ustno izročilo domačinov slovenske Istre, pridobljeno januarja 2024)

2 TEHNIČNI NAČRT VODENJA

Ime: Po sledih naših non v zaledju Slovenske Istre

Skupina: razpisna

Število oseb: 10

Datum: po dogovoru, najbolje spomladi in v poletnih mesecih, ko je izvedba aktivnosti najlažja.

Zbirno mesto: Glavna avtobusna postaja v Kopru ob 9.00

ZAPOREDNA ŠTEVILKA	ODSEK	ČASOVNI OKVIR	KONTAKT	OPOMBE
1.	Sečoveljske soline	9.30 – 12.15		Voden ogled, muzej solinarstva, zgodbe solinarjev in njihovih družin.
2.	Sečovlje	12.30 – 14.00		Degustacija lokalnih dobrot,

				druženje z lokalnimi prebivalci.
3.	Hiša Vrešje	14.30 – 15.45		Krkavče, Istrska supa, šavrinka v tradicionalni noši.
4.	Kmetija Peroša	16.00 – 17.55		Nova vas nad Dragonjo, pletenje česna, degustacija oljčnega olja.
5.	Štarija pr'Vance	18.00 – 19.30		Istrski narezek, ombolo v testu.
6.	Kulturni program v Novi vasi nad Dragonjo	19.30 – 21.00		Kratki skeči, pripovedovanje zgodb domačinov.

3 IZRAČUN CENE

STALNI STROŠKI (FC)

STROŠEK	CENA ZA 10 OSEB	CENA NA OSEBO
Turistično vodenje	200 EUR	20 EUR
Najem kombija	250 EUR	25 EUR
SKUPAJ	450 EUR	45 EUR

SPREMENLJIVI STROŠKI (VC)

STROŠEK	CENA NA OSEBO
Vstopnina v Sečoveljske soline	7 EUR
Degustacija lokalnih dobrot v Sečovljah in pogovor s prebivalci	15 EUR
Ogled Hiše Vrešje in pokušina istrske supe	8 EUR
Kmetija Peroša delavnica + degustacija	20 EUR
Večerja Štarija pr'Vance	20 EUR
Skeči in pripovedovanje zgodb domačinov	10 EUR
SKUPAJ	80 EUR

IZRAČUN PRODAJNE CENE

Stalni stroški na osebo	45 EUR
-------------------------	--------

Spremenljivi stroški na osebo	80 EUR
Stroški skupaj	125 EUR
Planiran dobiček 10%	12,5 EUR
DDV na planiran dobiček 22%	2,8 EUR
SKUPAJ	140,3 EUR
PRODAJNA CENA	140 EUR

4 NAČRT VODENJA PO ODSEKIH

4.1 PRVI ODSEK: SEČOVELJSKE SOLINE

Krajinski park Sečoveljske soline, je največji delno delujoč solinski kompleks v Sloveniji, ki se razprostira na približno 750 hektarjih (Naravni parki Slovenije, b.d.). Kljub svoji na videz mirni podobi ta kraj diha zgodovino, staro več kot 800 let. Prvič so bile soline pisno omenjene leta 1274 v Piranskem statutu, a zgodovinarji domnevajo, da so sol na tem območju pridelovali že v času Rimljanov (Ministrstvo za kulturo, 2015). Že leta 804 so sol, pridelano tukaj, obravnavali na znamenitem Rižanskem zboru (Soline d.o.o., b.d.). Soline so razdeljene na dva dela, Lero in Fontanigge. Lera je še vedno aktiven del, prav tukaj nastaja zlato bela sol, ki jo lahko kupimo doma in v tujini. Na Leri so na začetku 20. stoletja, v času Avstro-Ogrske, modernizirali proizvodnjo. Takrat so uvedli dizelske črpalke in uredili večje kristalizacijske bazene, kar je bil v tistem času pravi tehnološki preskok. Drugi, bolj romantičen a opuščen del so zagotovo Fontanigge. Tu se je zgodovina ustavila v šestdesetih letih prejšnjega stoletja, ko so zaradi prevelikih stroškov vzdrževanja trajno ukinili pridelavo soli (Soline d.o.o., b.d.). Ko pogledamo razpadajoče solinarske hiše, si ne moremo kaj, da ne bi pomislili na none, ki so tu s svojimi družinami preživele cela poletja. Kolikor so lahko so pomagale pri delu, poskrbele so, da so vsako jutro iz krušne peči zadišali domač kruh in druge dobrrote. Prav one so vedele, da se z družino odpravijo v soline na Jurjevo, 23. aprila in da se na Jernejevo, 24. avgusta, z zahvalno mašo vrnejo v vas. Muzej solinarstva obsega kar štiri obnovljene solinarske hiše, ki nam dajo vtis kot bi se čas ustavil. V spodnjem nadstropju je bilo skladišče soli (kjer so hranili dragoceno sol, iz kjer so jo potem prevažali v centralno skladišče v Portorož), zgoraj pa bivališče. Srečali bomo prave solinarje, ki še danes s tradicionalnimi tehnikami in orodji negujejo to obrt. Pokazali nam bodo svoje gavere (grablje s ploščatim čelom) in tapperine (lesene natikače), ki jih uporabljajo, da ne poškodujejo solnih bazenov. Petola je skrivnost in razlog, ki stoji za čisto piransko soljo. Je biosediment, živa plast alg in mineralov, ki deluje kot filter. Preprečuje, da bi se blato pomešalo s soljo. Ta postopek so sem v 14. stoletju prinesli z otoka Paga in je prava redkost, saj podoben postopek danes uporabljajo le še v solinah na Portugalskem in tukaj pri nas (Krajinski park Sečoveljske soline, b.d.). Na koncu ogleda nas čaka še degustacija temne čokolade s solnim cvetom. Na prvi pogled nenavadna kombinacija, ki preprosto deluje.

4.2 DRUGI ODSEK: SEČOVLJE

Zapustili bomo vetrovne soline in se zapeljali v zaledje, v naselje Sečovlje. To je območje, kjer avtohtono živijo pripadniki italijanske narodne skupnosti, zato je tukaj poleg slovenščine uradni jezik tudi italijanščina. Medtem ko se bomo prepustili lokalnim dobrotam, pogledjmo zgodovino v ozadju. Na vrhu lahko opazimo grič s stavbo. To je Kaštinjol ali Krog. Tam stoji nekdanji benediktinski samostan, ki so ga leta 1859 naselili menihi iz Praglie. Ko so prišli, so našli cerkev sv. Onofrija že več kot 100 let zapuščeno in delno porušeno. Menihi so potrebovali dobrih šest let, da so vse obnovili, prvo mašo pa so imeli 28. marca 1867 (Sečovlje & Siccirole, 2020). Vas ima tudi cerkev sv. Martina, zaradi katere se vsako leto 11. novembra, vaščani združijo in praznujejo, ter častijo svojega zavetnika. Poleg verskega pomena je Sečovlje zanimivo tudi po tem, da je bilo nekoč gospodarsko središče. Naše none so nam pogosto pripovedovale o črnem zlatu, premogu, ki so ga kopali v rudniku pod vasjo. Pripovedujejo nam kako so vsak dan čakale može, da so se vrnili in jim pripravile malico s sestavinami, ki so bile pri roki. Rudnik so zaradi poplavljenih rovov dokončno zaprli leta 1972, sporov med črnim in belim zlatom pa se dobro spominjajo tamkajšnji prebivalci. Šalijo se, da naj bi imel pri zaprtju prste vmes tudi Perkmandeljc, znameniti škrat, ki je nagajal tudi v Idrijskem rudniku (Foto zgodbe, 2016-a). V prostorih Krajevne skupnosti Sečovlje se bomo v sodelovanju s TD Taperin posvetili druženju z nonoti in nonami, ki nam lahko iz prve roke povedo različne zanimive prigode in zgodbe, ki so se jim zgodile. Poskusili bomo tudi med in ostale lokalne dobrote, kot dokaz da v Sečovljah ne postavljajo vseh upov zgolj na sol. Morda nam celo zaupajo, kako so nekoč fantje na prvo soboto v maju po vasi delali dišpete, nagajanje, ko so menjavali vozove in osle iz hlevov, dekletom pa kradli perilo, obešeno na vrvi. Poleg dišpetov bomo poslušali še zgodbe o temu, kako so v kletih praznovali zadnjo fantovsko prostost in o porokah, ki so nekoč trajale tri dni.

4.3 TRETJI ODSEK: HIŠA VREŠJE

Hiša Vrešje stoji v Krkavčah, eni najstarejših in najbolj mističnih vasi v Slovenski Istri. Vas je zidana kar na treh živih skalah, ki se dvigajo nad dolino Dragonje. Že njen izgled je nekoč varoval, danes pa nudi dih jemajoče razglede. Vas skriva tudi izjemno zanimivost, Krkavški kamen. Gre za 2,5 metra visok menhir, edini tovrstni kamen v Sloveniji. Na njem so vklesane figure z razprtimi rokami in sončnim nimbom. Nekateri

menijo, da je to upodobitev keltskega ali celo perzijskega boga sonca Mitre. Zanimivo je, da stoji na presečišču zamišljene črte med štirimi okoliškimi cerkvami, ki tvorijo popoln latinski križ. Danes je na originalnem mestu replika, izvirnik pa hranijo v Pokrajinskem muzeju Koper (Visit Koper, b.d.). Naša glavna postojanka je pravi biser etnološke dediščine, Hiša Vrešje. Že od daleč nas pričakuje šavrinka v tipični istrski noši. Noša ni le kostum, je živa podoba nekdanjih kmečkih žena, ki so z osli in košarami hodile v Trst in prodajale domače pridelke. Hiša je čudovito obnovljena kamnita stavba, zidana na skali. Ko stopimo v hišo, nas prevzame vonj po ognjišču, kjer še danes kipi polenta. V prvem prostoru je dolga lesena miza, stoli in predmeti, ki so jih none uporabljale vsak dan (lonc za polento, lesena žlica za mešanje, kavni mlinček, obešen ob oknu...). Drugi prostor je spalnica, kjer je nekoč spala cela družina (Foto zgodbe, 2016-b). Pripovedujejo nam, da takrat ni bilo čutiti pomanjkanja in prostorske stiske. Take življenjske razmere, so bile tiste, ki so jih najbolj povezovale in iz česar so nastale najbolj dragocene zgodbe in spomini. Poleg hiše je vodni vir, kjer so naredili zajetje in se umivali ter prali perilo. V kleti so shranjevali pridelke, orodje in tudi manjše živali. Poskusili bomo istrsko supo, jed narejeno iz vina, kruha, oljčnega olja, sladkorja in popra. Izvira še iz časov, ko kmetje niso imeli pri hiši ničesar drugega in je bila istrska supa pogosto njihova edina zimska hrana.

4.4 ČETRTO ODSEK: OBISK KMETIJE PEROŠA

Pot nadaljujemo v Novo vas nad Dragonjo. Kljub njenemu imenu, njena prva pisna omemba sega nazaj v leto 1028, na zemljevidih Istre Pietra Coppia iz leta 1525 pa je vrisana kot Villa Noua (Traven, b.d.). Ta vas je bila od nekdaj vedno ponosna na svoje kmetijstvo, predvsem na česen. Temu primerno se tukaj že tradicionalno odvija Praznik vina in česna. V središču dogajanja je avtohtoni istrski rdeči česen s svojo rdečkasto ovojno lupino in debelimi, zdravimi stroki. Česen tukaj ni le začimba, je zdravilo. None so že od nekdaj pričale o njegovih zdravilnih učinkih, danes pa znanost potrjuje, da je naravni antibiotik. Pripravljajo ga na številne načine: 'peski' (poganjki mladega česna) v fritaji (jajčni omleti), dušenega in na solato (Turistično združenje Portorož, b.d.). Vaščani odprejo svoje domačije in z veseljem obiskovalcem prikažejo kako se plete česen, kako se suši pršut in kako diši prava istrska klet. Na kmetiji Peroša nas pričakajo z odprtimi rokami. To je kmetija, kjer se že tretjo generacijo ukvarjajo s kmetijstvom, nonoti in none pa so poskrbeli, da se je vso potrebno znanje uspešno preneslo iz roda v rod. Kmetije se

lahko poleg pridelave številnih pridelkov pohvali še s pridelavo avtohtonega istrskega rdečega česna, ki ga predela kar petino celotne količine slovenske Istre (Kmetija Bruno Peroša, b.d.). Na kmetiji Peroša se preizkusimo tudi v pletenju česna, delavnico vodi Nevenka, gospodarjeva žena, ki ji je česen praktično v krvi. V roke vzame suha stebila in jih zvija v kite, kakor so jih pletle nekoč prednice. Vsaka hiša je imela svoj kit česna obešen ob vratih, za zdravje, za srečo in da se štrige (čarovnice) ne približajo. Med pletenjem nam Nevenka razkrije tudi skrivnost legende, ki jo priča velika stenska poslikava v vaškem Kulturnem domu. Novovaščani naj bi prav s prodajo česna leta 1896 zgradili vaški cerkveni zvonik. Po delavnici nas čaka še degustacija njihovega ekološkega oljčnega olja, ki ima zaščiteno označbo porekla, in domačega kruha z zdrobljenim svežim česnom. Tako kot so nekoč none ob trgatvi (bandimi) zbrale vso družino, da je delo lažje steklo ob pogovoru in petju, bomo tudi mi ob delavnici krepili družinske in prijateljske vezi.

4.5 PETI ODSEK: ŠTARIJA PR'VANCE

Ko se sonce začne spuščati proti Piranskemu zalivu, ni boljšega zaključka dneva kot v gostilni s srcem in dušo, Štarija pr'Vance v Novi vasi. Že samo ime nam govori o družinski tradiciji in pridnih rokah, ki z restavracijo upravljajo. Sam videz gostilne, tako zunaj kot znotraj skupaj z dobrotami izdelanimi iz lokalnih pridelkov in sestavin popolno zaokroži atmosfero, ki nam jo ponuja Slovenska Istra. Sedimo lahko na terasi, s katere se ob sončnem zahodu odpre pogled, ki sega od Sečoveljskega zaliva, preko Pirana, vse do hrvaškega Umaga in ob jasnih dneh celo do visokogorskega snega. Začeli bomo z istrskim narezkom, domačimi salamami, pršutom, ki zori tudi do 40 mesecev in siri, ki dišijo po pašnikih. Nato bo sledilo ombolo v testu s tartufi, kvašeno testo, ki v sebi skriva file svinjske ribice, ovite v pršutu in siru ter posuto s tartufi, ki so sicer bolj znani v hrvaškem delu Istre.

4.6 ŠESTI ODSEK: KULTURNI PROGRAM V NOVI VASI NAD DRAGONJO

Konec vsebinsko bogatega dneva je posvečen kulturi, taki, ki so jo none pele za štedilnikom, ko so mislile, da jih nihče ne sliši. Pridružila se nam bosta Kulturno društvo Korte ter Turistično in kulturno društvo Šparžin Korte, ki že desetletja negujeta istrsko

besedo in pesem. Njihovi člani, večinoma starejši domačini, nam bodo zaigrali kratke skeče, zgovorne, ironične, polne ljubezni do trde zemlje in morja. Poskrbeli bodo za sproščen pogovor, med katerim bomo lahko prisluhnili njihovim zgodbam o solinarskih poletjih, ko je burja nosila sol v oči, o grobi toči, ki je uničila letino česna in o ljubeznih, ki so se začele na pustnem plesu in končale pred oltarjem. S pomočjo pripovedi bodo oživali tudi običaji, kot so bandime (trgatve), šagre z zingarji (godci), pustne šeme in romanja v bližnja romarska središča. Te prebivalci so živi arhiv in spomin na preteklost ter tisto, kar dela ta košček zemlje tako poseben.

5 MOŽNOSTI ZA SAMOSTOJEN OGLED

<p>Kaštelir Korte 6310 Korte</p>	<p>Odpiralni čas: Odprto ves čas. Ponudba: Arheološki park, ki ponuja urejene poti, didaktične table, suhe zidove, kažeto, urejeno učilnico na prostem in nepozabno spoznavanje odkrite dediščine, ter prekrasen pogled na Piranski zaliv, Jadransko morje in Šavrinske griče.</p>
<p>Škrline Sotočje rek Dragonje in Rokave</p>	<p>Odpiralni čas: Odprto ves čas. Ponudba: Številne pešpoti, ki nas vodijo skozi mnoge naravne lepote kot so slapiči, tolmun, brzice in možnost kopanja v reki Dragonji.</p>
<p>Tonina hiša v Sv. Petru Sv. Peter 84, 6333 Sečovlje</p>	<p>Odpiralni čas: Vsak dan: 10.00 – 14.00, ponedeljek in četrtek: zaprto Vstopnina: odrasli 4,00 € dijaki, študenti, upokojenci 3,00 € otroci 2,50 € Ponudba: Etnološki muzej, ki prikazuje istrsko podeželsko življenje in tradicionalno oljarno iz 19. stoletja. Kontakt: +386 (0)5 671 00 40, muzej@pommuz-pi.si</p>

<p>Thalasso Spa Lepa Vida Seča 115, 6320 Portorož</p>	<p>Odpiralni čas: Odprt v poletnih mesecih, ob ugodnih vremenskih razmerah.</p> <p>Ponudba: Talasoterapija v edinstvenem naravnem okolju, sredi solinskih polj, z naravnimi produkti pridobljenimi v Krajinskem parku Sečoveljskih solin.</p> <p>Kontakt: +386 (0)5 672 13 60, lepavida@soline.si</p>
<p>Krajinski park Strunjan Strunjan 152, 6320 Portorož</p>	<p>Odpiralni čas: Odprto ves čas, razen center za obiskovalce, ki ima omejen delovni čas: Ponedeljek – petek: 9.00 – 15.00, Sobota in nedelja: 9.00 – 17.00.</p> <p>Ponudba: Park, ki združuje bogastva in lepote, tako naravne kot tiste, ki jih je skozi stoletja oblikoval človek: Naravni rezervat Stjuža, Pinijev drevored, manjše soline...</p> <p>Kontakt: +386 (0)8 205 18 80, info@parkstrunjan.si</p>
<p>Gostilna Korte Korte 44, 6310 Izola</p>	<p>Odpiralni čas: Ponedeljek – petek: 11.00 – 22.00, Sobota in nedelja: 11.00 – 21.00</p> <p>Ponudba: Pristna, istrska kulinarika v toplem, domačem ambientu.</p> <p>Kontakt: +386 (0)5 642 02 00, info@gostilnakorte.si</p>

ZAKLJUČEK

Kot družba konstantno hitimo in pogosto pozabimo pogledati nazaj. Prav zato je bil moj cilj pri tej nalogi ustvariti vodenje, ki ne pokaže le lepote Slovenske Istre, ampak odpre vrata v njeno srce. V preproste, a tako bogate dni naših non in nonotov. Prepričan sem, da sodobnemu turistu ni več dovolj le slikovita pokrajina. Želi začutiti utrip kraja, želi vedeti, zakaj so nekoč fantje kradli perilo in kaj se je začelo na Jurjevo. Prav te drobne zgodbe, prepletene s hrano, vinom, smehom in modrimi pregovori, naredijo obisk nepozaben. Z upoštevanjem vseh podrobnosti, od tehničnega načrta do čustvenega poteka dneva, verjamem, da sem zasnoval celovito doživetje, ki obiskovalca popelje skozi čas in mu pusti v srcu topel vtis Istre. Presega svoj namen turističnega produkta saj je tudi poklon tistim, ki so utirali pot in sooblikovali prostor v katerem danes bivamo. Če bodo ob koncu dneva vsaj enemu izmed obiskovalcev zableščale oči ob mislih na nonine domače fuže, potem je moj načrt izpolnil svoj namen.

VIRI IN LITERATURA

Darovec, D. (2023). *Kratka zgodovina Istre*. Koper: Založba Annales. ISBN 978-961-6732-55-0.

Foto zgodbe. (2016, 20. oktober-a). Sečoveljski rudnik črnega premoga. Pridobljeno 2. maja 2026 s <https://foto-zgodbe.blogspot.com/2016/10/secoveljski-rudnik-crnega-premoga.html>

Foto zgodbe. (2016, 29. september-b). Hiša Vrešje, živi muzej v Krkavčah. Pridobljeno 2. maja 2026 s <https://foto-zgodbe.blogspot.com/2016/09/hisa-vresje-zivi-muzej-v-krkavcah.html>

Kmetija Bruno Peroša. (b.d.). Avtohtoni istrski česen. Pridobljeno 13. maja 2026 s <https://kmetijabrunoperosa.si/cesen/>

Kraji.eu. (b.d.). *Štarija pr' Vance*. Pridobljeno 13. maja 2026 s https://kraji.eu/slovenija/nova_vas_nad_dragonjo_pizzeria_starija_pr_vance/photos/slo

Krajinski park Sečoveljske soline. (b.d.). Petola. Pridobljeno 2. maja 2026 s <https://www.kpss.si/soline-in-solinarstvo/petola>

Ministrstvo za kulturo Republike Slovenije. (2015, 12. avgust). Tradicionalno pridelovanje morske soli. Register žive kulturne dediščine.

Naravni parki Slovenije. (b.d.). Krajinski park Sečoveljske soline. Pridobljeno 2. maja 2026 s <https://www.naravniparkislovenije.si/slo/naravni-parki/krajinski-park-secoveljske-soline>

Pucer, A. (2005). *Popotovanje po slovenski Istri Koper*: Libris. ISBN 961-91468-1-6

Doremo. (2019, 2. januar). *Sečovlje*. Pridobljeno 5. maja 2026 s https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Secovlje_Slovenia_1.jpg

Sečovlje & Siccirole. (2020, 22. februar). Kaštinjol - Sv. Onofrij - Krog – Benediktinski samostan. Facebook. <https://www.facebook.com/MojaSecovlje/posts/ka%C5%A1tinjol->

sv-onofrij-krog-benediktinski-samostanv-septembru-leta-1859-so-se-na-
p/1068052393550939/

Soline d.o.o. (b.d.). Zgodovina. Pridobljeno 2. maja 2026 s
<https://www.soline.si/solinarstvo/zgodovina>

Traven. (b.d.). Nova vas. Pridobljeno 2. maja 2026 s [https://traven.si/nova/okolinas/nova-
vas](https://traven.si/nova/okolinas/nova-vas)

Turistično društvo Šparžin Korte. (2020, 13. januar). *Promocija tradicije, kulturne in
kulinarične dediščine.* Facebook.
<https://www.facebook.com/100063727577099/photos/2530778770504924/>

Turistično združenje Portorož. (b.d.). Praznik vina in česna Nova vas. Pridobljeno 3. maja
2026 s <https://www.portoroz.si/sl/dogodek/praznik-vina-in-cesna-nova-vas/>

Ustno izročilo domačinov slovenske Istre, pridobljeno januarja 2024.

Visit Koper. (b.d.). Krkavče. Pridobljeno 2. maja 2026 s [https://visitkoper.si/krkavce-
istra/](https://visitkoper.si/krkavce-istra/)

PRILOGE

Slika 1 - Pridobivanje soli nekoč



Vir: Soline d.o.o., b.d.

Slika 2 - Sečovlje



Vir: Doremo, 2019

Slika 3 - Hiša Vrešje



Vir: Visit Koper, b.d.

Slika 4 - Avtohtoni istrski česen



Vir: Kmetija Bruno Peroša, b.d.

Slika 5 - Štarija pr' Vance



Vir: Kraji.eu, b.d.

Slika 6 - Turistično društvo Šparžin Korte



Vir: Turistično društvo Šparžin Korte, (13. januar, 2020).