

KMETIJSTVO



Avtor: SDGZ URES



PROJEKT

Projekt PRIMIS z naslovom »Večkulturno potovanje med Italijo in Slovenijo skozi prizmo manjšin«, ki ga financira program Interreg Italija-Slovenija 2014-2020, je namenjen krepitvi jezikovne, kulturne in naravne dediščine Furlanije Julijske krajine, Veneta in Slovenije kot odličnost za razvoj novega trajnostnega turizma. Zaradi prisotnosti slovenske in italijanske narodne manjšine ter drugih jezikovnih skupnosti (Kimbrov, Ladincev, Furlanov); zato je to območje edinstveno v primerjavi z drugimi ozemlji v Italiji in Sloveniji. Zato je idealna destinacija za turizem, ki išče nove kulturne spodbude. Projekt želi na ta način prispevati k novemu dožemanju večkulturne in večjezične identitete tega območja, tudi s strani prebivalcev. Pristop vključuje turistične operaterje, da bi se zagotovilo največjo možno prepoznavnost kulturnih materialnih in nematerialnih ter jezikovnih posebnosti avtohtonih skupnosti, kot dodano vrednost za razvoj gospodarskih dejavnosti in turizma z uporabo inovativnih, interaktivnih in multimedialnih sredstev kot je virtualna resničnost. V ta namen bodo ustanovljena štiri multimedijska središča namenjena širjenju posebnosti avtohtonih jezikovnih skupnosti in tri info točke, ki obiskovalcu omogočajo ustvarjanje novih poti in pregled digitalnega turističnega vodnika. Izvajali se bodo ukrepi za spodbujanje in promoviranje kulturnih prireditev, aktivnosti obveščanja in izobraževanja, zlasti za mlade, med katerimi bo izbranih 10 kulturnih ambasadorjev. Dejavnosti spremlja tudi pomembna investicija, in sicer obnova desnega krila palače Gravis-Buttorai v Kopru. Palača, ki sodi med najvidnejše primere baročne arhitekture v mestu, je v lasti Italijanske unije in bo postala prostor za muzejske, izobraževalne in didaktične dejavnosti. Skupaj z ostalimi tremi multimedijskimi središči, ki so predvideni s projektom in bodo razpršeni po čezmejnem območju bo tvorila stalno predstavitevno mrežo kulturne in jezikovne dediščine avtohtonih skupnosti, ki so prisotne programskem območju. Projekt je financiran z evropskimi sredstvi v višini 2,83 milijona EUR. Koordinator odgovoren za projekt je Italijanska Unija.

KMETIJSTVO

Osnovna dejavnost pripadnikov slovenske narodnostne skupnosti v Italiji je bila v prejšnjih stoletjih vezana na kmetijstvo, živinorejo in obrtništvo. V nižjih legah v neposredni bližini mesta, kjer je bilo veliko vodnih virov za zalivanje, so obdelovali vrtove, v bregu so v terasah nad morjem, pašnih, gojili trte in oljke. V **goriških Brdih**, ki že od nekdaj slovijo po vinu, je bila pglavitna dejavnost sadjarstvo. Na njivah, v dolinah in v **vrtačah kraške planote** so pridelovali predvsem poljščine, na senožetih, ki so jih izkrčili gmajnam, pa seno. Posesti na Krasu so bile obdane z zidki iz kamnja, izrutega ob urejanju parcel. Tako je nastala značilna kraška pokrajina, ki je vsa prepredena s sivimi ogradami. Razširjena je bila tudi živinoreja za lastne potrebe in za prodajo sira in skute v večjih naseljih. Na Krasu se je razvila predvsem prodaja mleka.



Paštni

Če so na Tržaškem in Goriškem zlagali seno v kope, se v Nadiških dolinah pojavljajo kozolci, edinstveni arhitektonski element, ki daje slovenski ljudski arhitekturni dediščini poseben pečat. Zemlja na Krasu je bila dokaj skopa, zato so se mlajši sinovi številnih družin, ki jim ni bilo namenjeno gospodarstvo, morali zaposliti drugod. V vaseh nad morjem, od Škednja do Štivana, so si pomagali z ribištvo. Ker je beli kraški marmor izreden gradbeni material, so ga s pridom uporabljali že stari Rimljani; največji kamnolom v Nabrežini je znan že iz časa antike. Kraški marmor so kasneje uporabljali pri gradnji

mnogih mediteranskih mest, med obema vojnama pa celo palače velikih mest v Južni Ameriki. Mnogi Križani, Nabrežinci, Repenci in drugi Kraševci so se zaposlovali v javah, kamnolomih. Ob kamnolomcih in kamnosekih pa se je razvila še vrsta drugih s kamnom povezanih obrti.



Z izjemo Kanalske doline, ki je bila od vedno v ugodnem položaju zaradi prometa in trgovanja, so preostale doline premogle le revne in skromne gospodarske dejavnosti, ki so temeljile predvsem na živinoreji in kmetijstvu. Ozemlje izseljevanja, od koder so ljudje odhajali kot brusarji, zidarji, gozdarji, kramarji, šele po potresih leta 1976 se je v teh dolinah negativni trend zasukal, saj so nastajala podjetja, tovarne in zadruga, ki so ljudem ponovno vlili upanja in upočasnili izseljevanje. Še danes pa je tu veliko število vozačev, ki se redno vozijo v smeri industrijskih območij Karnije, Gumina in Furlanije. V Kanalski dolini je nastalo eno samo podjetje, ki se ukvarja s kovinarstvom. Na Trbižu, trgovskem središču ob tromeji, je nekaj obrtnikov, medtem ko kmetijstvo postopoma razpada. Kanalska dolina je zelo zanimiva iz turističnega vidika in zaradi tega je Dežela Furlanija Julijska krajina veliko investirala v turistične kraje Trbiža, Višarj in Nevejskega sedla.

V Reziji delujeta dva proizvodna obrata in več družinsko vodenih podjetij na področju gradbeništva in lokalov. Nekaj podjetij, ki jih večinoma upravljajo mladi, se ukvarja z govedorejo in kozjerejo. Veliko je povpraševanja predvsem po rezijanskih kozličkih in rezijanskem stroku. V Nadiških dolinah je še posebno razvito sadjarstvo, tovrstna podjetja dosegajo odlične rezultate v pridelovanju jabolk in kostanja. Že zlasti so cenjene avtohtone sorte, kot npr. jabolka vrste seuka in kostanj vrste puršinac, objak in ranac.

Najprimernejše obdobje za ogled kmetij v Nadiških dolinah in Terski dolini je nedvomno jesen, ko je mogoče naleteti na več sejmov in krajevnih praznikov, med katerimi zagotovo izstopa burnjak, praznik kostanja, ki ga prirejajo na tretjo nedeljo oktobra v Gornjem Tarbiju v občini Srednje. Na celotnem območju se množijo kmetijska podjetja, v katerih je mogoče kupiti neposredno od prodajalca suhomesne izdelke iz svinjine, sir in povrtnine. Narašča tudi število turističnih kmetij z bogato ponudbo krajevnih specialitet, s katerimi postrežejo ob dosledni gostoljubnosti. V Terski dolini je mogoče obiskati tudi več poučnih kmetij, ki se ukvarjajo s povrtninami, suhomesnimi izdelki in s predelavo sadja. Za celoten predalpski svet videnske pokrajine (Terske in Nadiške doline) je značilna zelo razgibana dejavnost gozdarstva. Številne kmetije in gozdarska podjetja se posvečajo urejanju gozdov, sečni lesa in njegovi prodaji. Odlično kakovost lesa gre pripisati njegovemu spoštljivemu izkoriščanju v smislu okolju prijaznega gozdarstva in krajevne tradicije. Zaradi mešanice najboljših gozdarskih praks in najnovejših tehnologij so te doline v deželnem merilu danes postale referenčno področje učinkovite in trajnostne uporabe lesa v energetske namene.



V zadnjih časih se je veliko okrepilo tudi turistično področje: stalno narašča število apartmajev in bed&breakfastov, bodisi v dolinah kot v gorskem predelu, kot na primer na Matajurju. Te dejavnosti, ki niso podjetniške narave, so dober pripomoček za družine, ki še vedno živijo v vaseh in ki so popravile podeželska poslopja ter tako hkrati ohranile in izkoristile kulturno in arhitekturno dediščino.

VINO - KRAS

Vinorodni okoliš močno zaznamuje prisotnost kamna in kraških pojavov. Kras je kamnito ozemlje, kjer vpliv vode na apnenec ustvarja posebne površinske oblike, jame in značilna podzemeljska pretakanja. Zaradi tega so na Krasu prsti manj rodovitne in povzročajo precejšnje težave vsem proizvajalcem. Dodaten problem predstavlja pomanjkanje vode na površju, večina le te se nahaja v podzemlju. Voda se pretaka predvsem navpično proti gladini podzemne vode. Nekaj tekočine pa le zadrži tipična kraška zemlja imenovana rdeča zemlja - terra rossa, ki je bogata z minerali.





Članom Društva kraških vinogradnikov je dovoljeno proizvajati sedem sort belih in pet sort rdečih vin. Skupno lahko proizvajajo 13 sort vina, nekatera pa lahko razvrstijo kot arhivska vina. Žlahtno grozdje, ki ga potrgajo v vinogradih na območju, kjer delujejo člani Društva, daje vina z izrazito osebnostjo. Temu botrujejo, ob spoštovanju najboljše tradicije, marljivost vinogradnikov, primerna gostota sajenja, znižanje hektarskih pridelkov, zorenje vina v različnih posodah in posebne pedoklimatske razmere.

Avtohtona kraška vina so: **malvazija, vitovska, glera, refošk in teran.**

Vino Prosecco pa dobi ime po kraški vasi **Prosek-Prosecco**, kjer so pridelovali tako imenovana vina "prosecco - prosekari", ki so po vsej Evropi upravičeno veljala za odlična vina.

BRDA - VINOGRADNIŠTVO V BRDIH

Brda so področje, ki ima zaradi sestave tal, konfiguracije terena in ugodnega podnebja idealne pogoje za pridelavo odličnih belih in rdečih vrhunskih vin. Briški griči so živahni vse leto, najbolj veselo pa je jeseni, ko dozori grozdje. Vinsko trto so v Brdih gojili že od nekdaj, danes pa obsegajo vinogradi okrog 1.800 hektarjev. Najbolj znana briška bela vina so rebula, sauvignonasse, pinot, sivi pinot, chardonnay, sauvignon, rdeči merlot in kabernet. Velik preobrat tako v vinogradništvu kot vinarstvu so Brda doživela po drugi svetovni vojni, še posebej leta 1957, ko je začela delovati sodobna vinska klet na Dobrovem. Zadnja leta pa se vse bolj uveljavljajo številni zasebni kletarji, ki uspešno



tržijo svoja vina najvišje kakovosti. Briška vina prejemajo številne pohvale in priznanja, poznajo in cenijo pa jih marsikje po svetu.

Na nekaj več kot 1.800 hektarjih vinogradov se razprostira svet, sestavljen iz okusov, identitet in osebnih zgodb, ki so si podobne, a nikoli enake, v katerih so razlike veliko več kot podobnosti, hkrati pa izražajo zdrav občutek pripadnosti in predanosti. Zemlja, ki jo doživljamo kot ogledalo samega sebe. Tako torej nikjer drugje, kot v Brdih, zapletena, suha in prosta furlanska pokrajina popolnoma opisuje značaj svojih ljudi in lastnosti teh avtohtonih trt. Tu majhna družinska podjetja skrbijo za svoje vinograde, kot bi bili vrtovi, v vseh podrobnostih, s stalno strastjo do kakovosti in lepote, ki vključuje ljubezen do narave, ki se je ne more prezreti. Tu biotska raznovrstnost zmaga, ker je razlika zaznana kot bogastvo, ki ga je treba braniti, in okoljska trajnost, globoka potreba po rahli hoji po Zemlji, je le neposredna posledica te vizije. Tu pridelano vino - belo kot njegovo ozemlje - je najčistejši izraz tega ravnovesja: elegantno, slano, strukturirano, dišeče, v katerem brez težav sobivajo svežina in dolgoživost.

VINOGRADNIŠTVO

Vinska cesta na Tržaškem: vinska pot terana, ki se vije od Opčin preko Repniča, Zgonika in Šempolaja, do Vižovelj.

PRIDELAVA VINA V PRETEKLOSTI

V Istri in na Tržaškem, tako v Bregu kot na Krasu grozdja niso nikoli stiskali. Grozdje so stresli v kad, imenovano beden (na Tržaškem plavnik), in ga zmastili z nogami. Če je bil mošt dober, je že drugi dan alkoholno vrenje dvignilo tropine in to se je kuhalo približno 14 dni. Iz mokrih tropin, ki so ostale na dnu, so nekateri kuhali žganje - tropinovec. Drugi pa so te tropine zalili z vodo in jih pustili prevreti kakor vino. Po določenem času so tekočino odtočili in dobili poletno pijačo, ki so ji rekli zonta. V poletni vročini je ta pijača prijetno odžejala.

VINSKE SORTE

Malvazija: Po vsej verjetnosti so jo iz grškega Momembasia na Peloponezu prinesli v Istro in v Furlanijo Benečani, saj je bilo to območje pod beneškim okriljem. List trte je srednje velik, gornja stran neintenzivno zelene barve. Zobci nepravilni, izrazito ostri, jeseni svetlo rumene barve. Grozd je valjaste oblike z zelo majhnim prigrzdom. Velikost grozda, ki je srednje zbit, je od 15 do 20 cm. Pecelj je dolg in močan. Jagoda je v polni zrelosti oblata, slamnato rumene barve z zlatimi in bronastimi odtenki. Meso jagode je kiselkasto sladko - nevtravno. Pecelj je srednje dolg in se pravilno odtrga.

ha formattato: Francese (Francia)



Refošk: Izvor te sorte sega daleč v zgodovino. Znano je, da spada v dolgo vrsto avtohtonih sort Furlanije Julijske krajine ter da izvira z območja med Krasom in Slovensko Istro. List trte je zelo velik, okrogel in tridelen. Sinus peclja ima obliko čkre »v«. Gornji del lista je temno zelene barve, rahlo mehurjast. Grozd piramidaste oblike z izrazitim prigrizdom je zelo razvejan, dolg 20 cm in več. Temno modre jagode so srednje velike in se nagibajo k eliptični obliki s tanko voščeno prevleko, z dokaj tanko kožico. Meso je bolj mehko, kiselkasto nevtralnno.

Teran

Teran je slovensko avtohtono rdeče vino. Pridelujejo ga le na Krasu, tako na italijanski kot na slovenski strani, iz trte refošk.

Rumeni muškata: Spada v eno izmed najstarejših sort na svetu in legenda pravi, da jo je s seboj na barko vzel tudi Noe. Je bujne rasti z dolgimi medčlenki. Listi so izrazito petdelni z močno nazobčenim robom. Listna ploskev je temna in nekoliko mehurjasta. Grozd je srednje velik, zelo zbit in valjaste oblike. Jagode so srednje debele in okrogle. Ima debelo jagodno kožico zlatorumene barve, ki je na sončni strani običajno rjavo zapečena. Aromatično meso je gosto in čvrsto.

Za Tržaško pokrajino sta značilni tudi:

Vitovska: Za številne trtne sorte je dognano, od kod so prišle. Izjemo predstavlja vitovska, ki jo lahko smatramo za avtohtono sorto. Ni je zaslediti v drugih deželah Sredozemlja, njena zgodba pa se je izgubila tudi v krajevni tradiciji. Ne vemo točnega izvora imena. Naši vinogradniki jo poznajo pod tremi imeni: vitovska, garganja ali vitovska garganja. Prevladalo je ime vitovska in to upravičeno. Značilnosti vina: barva je slamnato rumena, vonj je prikupen, saden in eleganten. V ustih je vino sveže, nežno in rahlega okusa po mandeljnih. Alkoholna stopnja je zmerna.

Glera: Gre nedvomno za staro domačo sorto, ki jo lahko smatramo za avtohtono. Sorta glera se večkrat omenja kot sinomin prošek ali »prosecco« ali celo kot predhodnica te sorte. V najstarejši knjigi o vinogradništvu na Slovenskem, Vinoreja za Slovence, iz leta 1844 avtor Vrtovec omenja tudi sorto glera. Našteje nam 5 različkov (varietet) glere. Avtor našteva tudi kraje, kjer je bila glera razširjena, med slednjimi navaja Ricmanje in Prosek. Značilnosti vina: vino je prisrčno, suho, rahlo aromatično, okroglo, s sadno cvetico, vonj je eleganten in prikupen.

Utrinki iz zgodovine ...

Veliko spremembo v načinu prodaje vina na Tržaškem je prinesla cesarska okrožnica iz leta 1784, ki je uvedla možnost neobdavčene prodaje vina na domu v obliki, ki je potem

prevzela ime osmica, verjetno zaradi tega, ker je ta način prodaje trajal povprečno osem dni. Osmice so se hitro razširile in postale najpomembnejša oblika prodaje vina.

TRŽAŠKO EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE

Na Krasu raste oljka na najbolj poslednjih naravnih okoljih, kjer so še pogoji za njeno uspešno rast in plodnost. Prav zaradi te neprestane borbe za obstoj, dajejo kraške oljke enega najboljših, najbolj plemenitih oljčnih olj v Evropi. Čeprav so bile oljke v ta tla trdo zakoreninjene že v času starih Rimljanov, jih je poledica leta 1929 skoraj popolnoma uničila. A to ni prelomilo tradicije tržaškega oljkarstva, ki se ponaša z značilnostmi in posebnostmi ekstra deviškega oljčnega olja. Zanj so oljkarji pridobili priznanje DOP Tergeste (ZOP Trst). Najbolj množična sorta oljke je danes **belica**. To je sad dolgoletne selekcije in predstavlja kar 60 odstotkov vseh nasadov. Njeno ime nam pove, da se barva oljke spremeni kasneje, počasi, postopno in le ob polni zrelosti sadeža. Druge lokalne sorte so **leccino**, **pendolino**, **maurino**, **frantoio** in **leccio del corno**. Ljubezen mesta Trsta do oljkarstva se izraža predvsem s sejmom *Olio Capitale*. To je najpomembnejši italijanski sejem, ki je v celoti posvečen ekstra deviškemu oljčnemu olju.



Oljka

OLJKARSTVO

Prva omemba oljkarstva v Slovenski Istri in na Tržaškem sega že v predrimsko obdobje. Kljub večkratnemu nazadovanju oljkarstva (težke gospodarske razmere, večje pozebe - npr. leta 1929 itd.) so poskusi revitalizacije oljčnih nasadov uspeli. Po podatkih dejanske rabe kmetijskih zemljišč Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije je bilo v Slovenski Istri leta 2002 1.131,4 ha oljčnikov. V tem predelu Slovenije je zasajenih 98 % vseh oljčnih dreves v Sloveniji, na Goriškem pa ostala 2 %. Podobno je oljkarstvo na Tržaškem doživelo velik vzpon v 70-ih letih 20. stoletja, z vzpostavitvijo prve stiskalnice (torklje). Na omenjenem območju je približno 120 ha oljčnikov.

Sorte se razlikujejo glede na uporabo v sorte za pridelavo olja in sorte, primerne za vlaganja.





Ekstra deviško oljčno olje

ISTRSKA BELICA - avtohtona sorta Slovenske Istre. Najdemo jo tudi na Tržaškem.

Dobro prenaša nizke temperature, cveti od konca maja do začetka junija. Sorta je samoplodna, s plodovi od sredine novembra do sredine decembra, list je suličast, plod je srednje debel, barva ploda je svetlo zelena, temno rdeča do temno vijoličasta. Olje ima zelo značilen grenak in pikanten okus.

ČRNICA - prisotna na območju Milj in Slovenske Istre. Avtohtona sorta, dozoreva zgodaj, je dokaj občutljiva na nizke temperature. Olje je sadežno in blagega okusa skoraj brez grenkobe in pikantnosti.

BUGA - (piranska buga) avtohtona sorta Slovenske Istre. Avtohtona sorta, plodovi so srednje debeli in dozorevajo zgodaj, rodi izmenično in je odporna na nizke temperature in pavje oko. Manj občutljiva je na oljčno muho. Olje: sadežno, manj grenko in manj pikantno.

ŠTORTA - sorta iz Pirana. Namenjena predvsem vlaganju, plodovi zgodaj dozorevajo, so srednje debeli, podolgovato ukrivljene oblike, z zelo značilno obarvanostjo od vrha proti bazi. Občutljiva je na napad oljčne muhe.

LECCINO - prisotna tako na Tržaškem, kjer je najbolj razširjena alohtona sorta, kakor tudi v Slovenski Istri. Italijanska sorta, izvira iz Toskane, ima dobro odpornost na nizke temperature. Plodovi so srednje debeli in dozorevajo zgodaj, že v mesecu oktobru. Barva plodov pri obiranju je temno vijoličasta. Ni občutljiva na pavje oko. V primerjavi z istrsko belico je zaznana nižja intenziteta grenkobe, zato olje te sorte ponavadi uvrščamo v kategorijo nežnih olj.

PENDOLINO - je zelo pomembna za osemenje drugih sort, predvsem leccina. Plodovi so zelo majhni, temne barve, združeni v majhne grozde. Olje je bogato na aromi in ga uvrščamo med nežna olja.

FRANTOIO - tipična toskanska sorta, prisotna na Tržaškem, malo razširjena zaradi nizke odpornosti na mraz. Olje je nežno, z izstopajočo sadnostjo.

LECCIO DEL CORNO - tudi ta sorta prihaja iz Toskane. Za naše kraje je primerna, ker ima dobro odpornost na mraz. Plodovi dozoriijo pozno. Olje ima dobro sadnost in visoko vsebnost polifenolov.

KRAŠKI SIRI - PROIZVODNJA SIRA V TRŽAŠKI POKRAJINI

Recept, kako napraviti dober sir, ne obstaja: potrebna je tista obrtniška sposobnost, v kateri se prepletata skrbna nega in niz neotipljivih zapažanj, ki mejijo že na umetnost.

Proizvodnja sira in mlečnih izdelkov v Tržaški pokrajini je tesno povezana z živinorejo. »Blàgo« - kot se je po domače reklo živini - je predstavljalo vedno zanesljiv vir zaslužka za preživljanje (redkokdaj presežek); male družinske kmetije so redile kokoši na dvorišču, prašiča v kotcu, kozo zraven senika, ovce na pašniku, krave in vola v hlevu; kokoši so nosile jajca, prasec je bil za klobase, pršut, panceto, špeh in mast, ovce, koze in krave za mleko. Vol je vlekel voz in plug. V tem okviru se je - v glavnem - odvijalo iz roda v rod življenje kmečkih ljudi na Krasu in v Istri. Družine so se morale v glavnem preživljati same in so si zato prizadevale, da so čim več proizvajale doma vsega, kar so potrebovale za življenje. Sir in skuta sta spadala med osnovna živila, ki so jih največkrat proizvajali za lastno uporabo. Z industrializacijo sodobne družbe ter z begom s podeželja v mesto so začele stare navade in običaji propadati in med njimi tudi sirarstvo. Samo v zadnjih dvajsetih letih, ko je človek spet odkril pristnost in se je začel vračati k staremu, so nekatere kmetijsko prehrabene panoge - in med njimi tudi sirarstvo - doživele ponoven razmah. Zgodovina sirarske dejavnosti na Krasu je pravzaprav skromno dokumentirana. Iz maloštevilnih virov sklepamo, da sta bila mleko in sir na območju celotnega Krasa namenjena predvsem družinski uporabi. Šele kasneje je prišel v prodajo sir, ki so mu kmetje rekli nanoški sir. Pridobivali so ga iz mešanice kravjega in ovčjega mleka. Sčasoma so pričevanja o prodaji sira na Krasu postajala vedno bolj pogosta. Mlečni izdelki in sir so bili v največji meri namenjeni v Trst, ki pa je počasi začel potrebovati vedno več mleka, kar je začelo navajati rejce, da mleka niso več pretvarjali v sir, temveč so ga raje prodajali naravnost odjemalcem in si tako zagotavljali takojšnji zaslužek in izboljšanje družinskega gmotnega stanja. Proizvodnja sira pa se je udejanjala v zaledju, to je v krajih, ki so bili bolj oddaljeni od mesta. Le redki živinorejci so zmogli istočasno zadostiti povpraševanju po mleku in po siru. Po razmejitvi po drugi svetovni vojni je zaledje ostalo na jugoslovanski strani, prav tako tisti, ki so sir proizvajali. V resnici pa se razmerje med mestom in njegovim zaledjem ni spremenilo, ker je razvoj industrije, ki je pripeljal do konfekcioniranega mleka (najprej v steklenicah, nato v tetrapakih), pripomogel k temu, da je mleko lahko doseglo mesto tudi iz najbolj oddaljenih krajev, kar pa je ustvarjalo konkurenco in posledično manjšo porabo domačega mleka.



Kraški siri

V sedemdesetih letih prejšnjega stoletja pa se je v odnosu med Trstom in njegovim zaledjem nekaj premaknilo; prodaja mleka v mestu se je močno zmanjšala, kar je povzročilo, da so živinorejci usmerili preostanek mleka v proizvodnjo sira. Na Colu (Občina Repentabor) je nastala mlekarna, ki je odjemala mleko živinorejcev na Krasu in v Bregu, in pričela z izdelovanjem sira tabor, ki je sčasoma postal pravo jamstvo za kakovost; istočasno so ponovno začeli s proizvodnjo sira nanos s prodajno znamko Monte re. Mlekarna na Colu je zaprla približno leta 2000.

Stoletja sta bili na Krasu razviti ovčereja in kozjereja. Pastirstvo je bila temeljna kmetijska panoga že v prazgodovini. Pastirji so s svojimi čredami izkoriščali celo kraške jame za zatočišča. Ovce in koze so se veliko bolj kot krave prilagajale kraškemu pašnikom brez vodnih virov. Pred približno sto leti je prišlo do večjih sprememb, saj je govedo postajalo vse bolj pomembno in predvsem številčno. Danes so glavne domače živali krave, ki dajejo mleko za izdelavo mlečnih izdelkov, med katerimi je tudi sir. Proizvajalci mlečnih proizvodov ponujajo vrhunske izdelke iz kravjega, ovčjega in kozjega mleka. Naravno kraško okolje je najboljša paša za te živali in hkrati argument vrhunske kakovosti mlečnih izdelkov iz njihovega mleka.

SIRARSTVO



Sardinske ovce na Krasu

Zgodovinski viri o sirarstvu na Krasu so zelo skromni. Obstaja opis pripomočkov za pridelavo sira, in sicer posode za zorenje sira sirnice in brijente za sir, ki so jih uporabljali na Pivškem sredi 19. stoletja.

V preteklosti se je mleko na celotnem kraškem območju uporabljalo za lastne potrebe, prav tako sir. Šele sčasoma so ga začeli tudi prodajati, in sicer kot nanoški sir. Po vsej verjetnosti sira niso pridelovali samo iz ovčjega, ampak tudi kravjega mleka oziroma mešanice ovčjega s kravjim.

Po delitvi kraškega ozemlja med Italijo in Jugoslavijo je notranjost Krasa pripadla Jugoslaviji. Sirarstvo je bilo zaradi centraliziranega odkupovanja mleka sčasoma popolnoma opuščeno. Šele po osamosvojitvi Slovenije so nekateri živinorejci ponovno obudili pridelavo, čeprav ne značilnega nanoškega sira. Staro ime nanoški sir pripada Vipavski mlekarni. Ta sicer izdeluje t.i. nanoški sir, ki pa nima nič skupnega s starim nanoškim sirom, saj ga izdeluje izključno iz kravjega pasteriziranega mleka.



Na Tržaškem Krasu se je do konca sedemdesetih let prideloval sir iz kravjega mleka in izključno za lastne potrebe. Prodaja mleka v mestu in tudi živinoreja je začela upadati. Živinorejci, ki so še ohranili proizvodnjo mleka, so ga oddajali v na novo nastalo mlekarno na Colu, kjer so ponovno obudili pridelavo sira tabor in nanoškega sira pod blagovno znamko Monte Re.

Ob koncu devetdesetih let so nekateri živinorejci začeli z lastno proizvodnjo ovčjih, kozjih in kravjih sirov. Po večini so ti pridelki izdelani iz surovega mleka in s tradicionalnim načinom predelave.

Tradicija pridelave mlečnih izdelkov v Slovenski Istri ni toliko razširjena, oziroma je omejena na nekaj primerov proizvodnje izključno za domačo rabo.

ČEBELASTRVO - MED V TRŽAŠKI POKRAJINI

Uživanje 30 gramov medu na dan prispeva k ohranitvi dobrega splošnega zdravstvenega počutja.

Med je živilo, ki vsebuje veliko količino glavnih sestavin, ki so bistvene za prehrano človeka. Med vsebuje več vrst sladkorjev, organske kisline, aminokisliline, beljakovine in rudninske soli. Med uživamo ne samo kot živilo, temveč tudi kot zdravilo; glede na svoje sestavine opravlja zelo važno vlogo v fiziološkem, metaboličnem (presnovnem) in terapevtskem (zdravilnem) pogledu.



Čebelarji na Krasu

Na ravni presnove spodbuja apetit, zavira preutrujenost, izboljšuje delovanje jeter, srca in ožilja. Na fiziološki ravni so vrste sladkorjev, ki jih vsebuje, hitreje prebavljive in so ti sladkorji neobhodno potrebni za delovanje človekovih možganov. V zdravilnem pogledu se uspešno zoperstavlja propadanju celic. Vpliva na varovalne mehanizme nevronov v središčnem (centralnem) živčnem sistemu in spodbuja množenje protiteles, s čimer krepi in utrjuje obrambne sposobnosti človeškega telesa. Čebelarstvo predstavlja za naše območje starodavno dejavnost, ki je časovno neopredeljiva. To dejavnost so zelo cenili že stari Rimljani. Nato se je odvijala skozi stoletja v skladu z vsakdanjim življenjem prebivalcev teh krajev, prepojila njihovo kulturo in pustila sledove v tradicionalnih receptih. Kraška planota vsekakor predstavlja enkratno zemljepisno danost, ki je v vsem posebna; od bližnjih območij se razlikuje po svojih geoloških, podnebnih, pedoloških (sestava tal) in botaničnih značilnostih. Na Kraški planoti soobstajajo botanične vrste, ki so značilne za Srednjo Evropo in za sredozemsko rastlinstvo, ki predstavljajo eno najbolj bogatih bioloških raznolikosti naše celine. Na kraškem področju živi in deluje čebela, ki je rezultat spojitve dveh vrst: ligurske (italijanske čebele, ki je po izvoru iz Ligurije) in karnijske (*Apis mellifera carnica*); obe sta se odlično prilagodili krajini in njenim nadvse posebnim podnebnim razmeram.



Na Slovenskem in na Krasu se je že od nekdaj čebelarilo in pripravljalo medene napitke. Tako so naši predniki čebelarili tudi v Istri. Za istrske medove na sploh pa velja, da v povprečju vsebujejo do tri odstotke manj vode kot ostali slovenski medovi. Istrski med je



prisoten tudi na raznih natečajih v tujini. Nekateri dokumenti pričajo o tem, da je bilo čebelarstvo na Tržaškem Krasu razširjeno in urejeno s posebnimi zakoni že v 19. stoletju. Na čezmejnem območju živi čebela, ki je rezultat srečanja med ligursko in kranjsko čebelo. Le ta se je popolnoma prilagodila ozemlju in njegovim posebnim podnebnim pogojem.

Na območju Tržaške pokrajine deluje Čebelarski konzorcij za Tržaško pokrajino, ki je najmanjša, a danes tudi najmlajša italijanska čebelarska organizacija. K njemu so pristopili skoraj vsi čebelarji pokrajine: približno 100 jih je, skoraj vsi s polovičnim delovnim časom, in imajo skupno 1.000 panjev, razporejenih po celotnem pokrajinskem ozemlju. Organizacija promovira poznavanje in prodajo različnih vrst krajevnega medu skozi stalno informiranje o prehrani, ki je usmerjeno predvsem mladim.

Tako se je kraški med - zaradi svojih posebnih organoleptičnih lastnosti, pa tudi zaradi strokovnosti njegovih pridelovalcev - uveljavil na regionalnem in državnem nivoju ter dosega najvišja mesta na natečajih tega sektorja. Kraški med - ki ga lahko upravičeno označimo kot integralen deviški med - čebelarji vzamejo iz satja in ga natočijo v kozarčke: takega, kot so ga čebele proizvedle, brez vsakršne dodatne obdelave.

V Istri, poleg medu, pridobivajo tudi cvetni prah, propolis in vosek. Vzrejajo matice in rezervne družine, proizvajajo medene likerje - kot na primer tradicionalno medico, tinkturo propolisa in manjše količine matičnega mlečka. V železni repertoar zelo pestre tržne ponudbe pa sodijo tudi čudovite sveče, medeno pecivo in »apikompleks«, ki je kombinacija propolisa, matičnega mlečka in cvetnega prahu v medu.

Sort medu je veliko. Po vsem svetu jih je verjetno več kot dvajset tisoč. Na čezmejnem območju so znani gozdni, cvetlični, akacijev, kostanjev, lipov, sončnični in hojev (jelkov) med. Na Tržaškem poznamo tudi rešeljikov med ali »marasca«, lipov in tipični cvetlični kraški med sedaj že poznan tudi onstran regionalnih meja.

Rastline, ki medijo na obmejnem območju:

Vrba: barva vrbovega medu je temno rumena, delno se preliva v zelenkasto. Takoj, ko se iztoči, kristalizira v drobne kristale in dobi sivkasto barvo.

Črni trn: skupaj z ostalimi spomladi cvetočimi rastlinami je pomemben za razvoj čebelje zalege. Daje cvetni prah in nektar.

Divja češnja: je močno medonosno drevo tako z nektarjem kot s cvetnim prahom. Čebele enako rade obiskujejo divje in gojene sorte češenj.



Mali jesen: je eno izmed najbolj pogostih dreves v Slovenski Istri in na Krasu. Mlade jesenove veje, ki jih je nabodel jesenov škržat, še nekaj časa puščajo sladek sok-mano, ki se na toplem zraku strdi.

Lipa: med je svetle barve, v tekočem stanju blede rumen z zelenkastim opalnim odsevom, zelo tekoč, z okusom po pepermintu. Ima močan vonj po lipovih cvetovih. Nerad se strdi, včasih kristalizira v mesecu ali dveh. Zaradi svoje zdravilnosti je pri naših ljudeh že od nekdaj zelo priljubljen. Je tudi zelo baktericiden. Lipa cveti med zadnjimi, po akaciji in kostanju.

Kostanjev med: kostanjeva paša je med najbolj pomembnimi za pridelavo medu v Sloveniji, vendar je nekoliko manj obilna kot akacijeva. Iz moških cvetov prinašajo čebele le cvetni prah, iz ženskih pa nektar. Na začetku cvetenja kostanj ne medij takoj. Najprej daje cvetni prah, kasneje tudi medicino. Med pravega kostanja je grenak in vsebuje veliko cvetnega prahu. V tekočem stanju je rjavkastordeč in je včasih precej podoben jelkovemu, strjen pa je rjavkast in debelozrnat.

Robinija (akacija): najboljše medij v Slovenski Istri in v Pomurju. Med je belkast, skoraj prozoren in skoraj brez vonja, ima blag in mili okus ter se v splošnem šteje za zelo kvaliteten med. Strjuje se nerad ali pa samo delno. Imenujemo ga tudi »damski med«.

Vresovec: med iz jesenskega vresja. Kadar je tekoč, je zelo gost, rdečkasto rjave barve, se pa že v satju strdi tako, da ga le s težavo iztočimo.

Bršljanovec: med iz bršljana. Je zelo gost in rjave barve, se pa že v satju strdi in je sila neugoden za prezimovanje čebel. Nekateri čebelarji ga imajo kar v satih, ki jih razrežejo na kocke, saj so odlični nadomestek bonbonov in žvečilnih gumijev. Po njem je veliko povpraševanja.

Timijanov med (med materine dušice): je podoben vresovemu. Je temno rjave barve in ima značilen okus po timijanu. Znano je, da ga pridelujejo v Liki in na Kordunu, vendar materina dušica tudi v Istri pogosto medij. Ima prijeten, blag okus po čokoladi in mu stari čebelarji pravijo čokoladovec. Je izvrstno zdravilo za obolelo grlo in dihalne organe, ker vsebuje aromatične snovi in olja. Izvleček iz timijana uporabljajo kot dodatek k sirupu proti kašlju.

Na Tržaškem Krasu so najbolj razširjene naslednje vrste medu:

Gozdni manin med: Kraški gozdni manin med nastane tako, da čebele nabirajo izločke različnih listnih uši, ki srkajo limfo iz listov dreves in grmov, kot so na primer lipa, ruj, poletni in puhasti hrast ter javor. Lipa, ruj, puhasti hrast in javor so že od nekdaj prisotni na kraškem območju, kjer se spontano razvijajo znotraj divjih gozdnatih področij.



Manin med (manovec) je tudi edini listni med, ki se pridelava v Sloveniji. Gozdni manin med je viskozen in kristalizira v relativno kratkem času. Ko je med še tekoč, je njegova barva temna ali zelo temna - od jantarjeve do skoraj črne z zelenkastimi odtenki; če kristalizira, pa je temno rjave barve. Zaradi visoke vsebnosti soli in fruktoze je še posebej priporočen pri dietah z malo sladkorja.

Rešeljikov med (>marasca«): Ta med izhaja iz nektarja rešeljike (*Prunus mahaleb*), grm, ki je tipičen za Tržaški in Goriški Kras. Značilnost medu je jantarjeva barva z rdečkastimi odsevi. Okus je grenkljat, spominja na aromo mandljev. Zaradi visoke vsebnosti fruktoze ostane dolgo tekoč. Tipične značilnosti tega medu so njegov poseben okus, fizično stanje in barva. Glede na to, da ni vedno proizvod izključno rešeljike, je njegov kakovostni standard odvisen od letine in območja, na katerem je nastal. Imajo ga za redko dragoceno kraških medov, saj je le malo letin, v katerih ga uspejo proizvesti v zadovoljivih količinah. Ta med nekateri čebelarji pridobivajo v skladu z dolgoletno tradicijo izključno na območju Tržaškega in Goriškega Krasa.

Cvetlični med: Cvetlični med, pridobljen na kraškem območju Furlanije Julijske krajine, izhaja predvsem iz nektarja številnih cvetlic, prisotnih na naravnih travnikih (npr. na kraški goličavi), katerim se pridruži nektar nekaterih grmovnic in dreves. Če je med proizveden v začetku pomladi, je tekoč in ima značilno grenkljato aromo rešeljike. Če pa je nektar nabran kasneje, na značilnosti medu vplivajo različne vrste cvetlic iz družine metuljnic, ki mu dajo nežno aromo; v tem primeru ostane dolgo tekoč in je bolj ali manj temne jantarne barve. Včasih lahko kristalizira zaradi prisotnosti nektarja lipe. Kot vsi temni medovi, vsebuje mnogo mineralnih snovi, encimov in pelodov. Kraški cvetlični med prepoznamo po njegovem značilnem okusu, ki je včasih močan, in barvi (bolj ali manj temna beige). Kraški cvetlični med pridobivajo čebelarji kraških območij Furlanije Julijske krajine v skladu z dolgoletno tradicijo in že od nekdaj predstavlja enega glavnih proizvodov čebelarstva.

Še nekaj o medu ...

Zdrav človek lahko poje tri velike žlice oziroma 100 gramov te zdravilne tekočine na dan, kar zadošča za dnevne potrebe. Športniki in fizični delavci lahko pa pojejo še enkrat toliko medu. Čebele koristijo človeku posredno in neposredno. Posredno, ko oprahujejo sadno drevje in druge kulturne rastline, neposredno pa z medom, voskom, cvetnim prahom, matičnim mlečkom, propolisom ali zadelavino in čebeljim strupom.

Med je hrana, poživilo in zdravilo!



KRAŠKI MED

Danes na tržaškem Krasu deluje približno sto manjših in srednje velikih čebelarjev, ki imajo na tem območju kakih tisoč panjev s čebeljimi družinami. Kras je namreč odlično naravno okolje za razvoj čebelarstva: tu uspeva in cveti tako sredozemsko kot celinsko rastlinje. Zaradi tega se nektar, ki ga proizvajajo čebele na tem območju, razlikuje od ostale italijanske in slovenske proizvodnje po posebni aromi. Najpogostejši so cvetlični, lipov, akacijev in med rešeljike ali rašeljike. Slednjega nabirajo čebele na drevesih ali grmih (*Prunus mahaleb*), ki so na Krasu dokaj pogosti.

KRAŠKA ZELIŠČA

Kraški okus dodatno bogatijo vonji in okusi kraških zelišč. Ta so tako rekoč obvezne sestavine za pripravo tipičnih kraških proizvodov in jedi. Ena od pomembnih značilnosti kraške kuhinje je namreč prežetost s posebnimi okusi in vonji. Med najbolj pogostimi kraškimi zelišči sta šetraj in koromač. Zelišča izkoriščajo za pripravo dragocenih naravnih izvlečkov in za začinjenost morske soli.

V kraški kuhinji so imele dišavnice vedno pomembno mesto. Brez njih si nekaterih jedi skorajda ne moremo predstavljati. V pomladnem obdobju so bile to jajčne omlete ali frtalje, obogatene z raznimi mladimi dišavnicami, iz katerih so ljudje poleg hranljivosti črpali tudi zdravilne snovi. Med temi dišavnicami sta bila pogosta majaron, ki je nenadomestljiv v golažih, pečenkah, žvacetu in šupetah, tudi v kuhanih štrukljih in koromačevo cvetje, ki je lahko obogatilo vso hrano: od suhih mesnin, svinjskega mesa, rib, jajc do zelenjave in sladic.

ha formattato: Sloveno



Zelišča