

Čarolija neotkrivenog zaledja slovenske Istre





Krajevna skupnost Gradin
Brezovica pri Gradinu 1b
SLO – 6272 Gračišće

info@greengradin.eu
+386 40 299 667

www.greengradin.eu

Prekrasna priroda, šarmantna kamena sela, gostoljubivi mještani s ugodnim melodičnim dijalektom i izvrsnom kuhinjom uvelike će impresionirati posjetitelja unutrašnjosti slovenske Istre, ako skrene sa glavnog puta uskim zavojitim cestama do zaleđa slovenske obale.

Udaljenost od gradova velika je prednost ovih mjesta. Netaknuta priroda, čist zrak, tišina i mnogi potoci i slapovi, ako samo uzme vremena, zagrli posjetitelja svojim mirom i pridonosi njegovoj dobrobiti. Provesti kraći ili duži odmor u Zelenom Gradinu znači odmak od žurbe svakodnevice i stoga je jedinstveno iskustvo. Mnogo prirodnih znamenitosti i kulturnog blaga skrivaju ta misteriozna sela. Teška glina istarskog tla daje svoje delicije u bilo koje doba godine - u proljeće priroda nudi trešnje i divlje šparoge, ljeti vrtovi i polja prepuna su raznog povrća i voća, u jesen je vrijeme za tartufe, gljive, maslinovo ulje i naravno, branje grožđa. Sve to je pravo slavlje obilja. Zime su hladnije nego na obali, i bura je ovdje doma, ali vrijeme kada priroda odmara još uvijek je prekrasno.

Stanovnici su ljubazni i međusobno povezani. Seoski radovi su radne kampanje u kojima skupine mještana zajedno čiste šumske staze, popravljaju suhozide tipične za krajolik, uređuju okolicu groblja i pomažu jedni drugima u branju grožđa. Nakon posla slijedi slavlje. Tipična istarska glazba, pjevanje, ples, izvrsna hrana i domaće vino sastavni su dio svake fešte. Domaćini se vole družiti sa svojim gostima, kojima rado pripovedaju priče o istarskoj prošlosti i stvaraju iskrene prijateljske veze.

Srdačno ste pozvani u Zeleni Grdin za nezaboravno iskustvo drugačijeg odmora.

Smještaj

U lokalnoj zajednici Gradin turizam je tek u povođima, pa još nema mnogo smještajnih kapaciteta, a postojeći su ukusno uređeni i nude jedinstveno iskustvo odmora.

Stran 5 – 8

Kuhinja

Kuhinja istarskog zaleđa poznata je po specijalitetima koje posjetitelj ovih mjesta mora probati. Tu spadaju tjestenina (fuži), obilna jela, palenta, njoki, razne mineštare i divljač. Tradicionalna jela ovih mjesta pripremaju se s brojnim domaćim mesnim prerađevinama (pršut, panceta, krvavice, kobasicice), ukusnim srevima (ovce, koze i krave) i jajima. Vrlo je popularan i aromatični domaći kruh od raznih brašna, obogaćen aditivima: kukuruzom, smokvama, mlijekom, ražom ili kruhom s maslinama.

Stran 10 – 13

Opojno vino

Na osušanim terasama gradina lijepo raste vinova loza koja se već stoljećima tradicionalno uzgaja u Istri. Vinogradom prekrivena pergola može se naći ispred gotovo svake kuće. U prošlosti su poljoprivrednici uzgajali lozu i proizvodili vino za vlastite potrebe bez pravog znanja, pa tradicionalne sorte poput malvazije i refoška nisu bile cijenjene. Nove generacije vinara educirane su i proizvode vina vrhunskog kvaliteta od starih sorti grožđa, pa su sorte malvazija i refošk postale sinonim za dobro istarsko vino.

Stran 15 – 18

Prirodne atrakcije

Zaleđe slovenske Istre krije mnoštvo prirodnih ljepota koje vrijedi posjetiti i diviti im se s iznenadenjem. Mirni krajolik nadahnjuje, pogledi na istarska brda sve do mora su spektakularni, s vrhova možemo promatrati šarene zalaške sunca koji obojavaju nebo ružičastim, ljubičastim, narančastim i crvenim nijansama dok sunce zalazi u more. Neka su sela i zaselci nazvana po moćnom hrastu - gradn, brezovoj šumici (Brezovica) ili moćnim topolama (Topolovec), što ne čudi ako znamo da su bili šuma i les u njoj, nekada glavni izvor prihoda mještanima. Selo Abitanti ima najstariji hrast u Istri. Više od 500 godina širio svoje grane.

Stran 24 – 25

Zaboravljeni zanati i znanje

U zabačenim mjestima u zaleđu slovenske Istre postoje majstori koji još uvijek vladaju starim zanatima i tradicionalnim vještinama. U zabačenim zaseocima, do kojih se dolazi krivudavim cestama i uskim stazama pored kamenih istarskih kuća, nalazimo ljudе koji još uvijek žive povezani s prirodom, znaju njezin ritam i tajne lokalne flore i faune. Travari, pčelari, istarski prerađivači kamena i drvorerađivači ponizni su ljudi s divnim znanjem, tako rijetki u modernom svijetu masovne industrijske proizvodnje.

Stran 20 – 22

Baština

Zaleđe slovenske Istre ima izuzetno bogatu povijest, zbog čega je sve blago graditeljske i kulturne baštine ovih mjesta izuzetno zanimljivo i jedinstveno. Abitanti je prekrasno selo koje leži usred netaknute prirode. Okruženo poljima i vinogradima, a posebnu draž daju kamene kuće s baladurima (balkoni) i svodovima (lukovi). Dvorišta kuća popločana su kamenom, a neke imaju i bunare. Ukupno ima 14 bunara u selu, koje je najpoznatije po istarskoj arhitekturi - kamenu i suhozidu, što znači da su ljudi kuće gradili vlastitim rukama i bez vezivnog materijala, a danas te kuće predstavljaju bogatu kulturnu baštinu.

Stran 27 – 30

Smještaj





Hiša Kižin

Brezovica pri Gradinu 2b, 6272 Gračišće

Boštjan Pavlič

hisa.kizin@gmail.com

Moderna kuća za odmor Kižin sastoji se od dva klimatizirana apartmana sa zajedničkim ulazom koji se mogu koristiti odvojeno ili zajedno (ukupan broj gostiju: 12). Apartman Kižin ima 3 spavaće sobe (do 6 osoba), udoban dnevni boravak s kaminom i TV-om, potpuno opremljenu kuhinju, veliki balkon te kupaonicu i WC. Za mlađe i mlađe u srcu tu je jednosobni apartman Kižin Roof (do 6 osoba), smješten u potkrovlu i opremljen namještajem od paleta, mala kuhinja s malim hladnjakom, dnevni boravak s TV-om, kupaonica i balkon na krovu. Kuća ima sezonski otvoreni bazen, veliki mediteranski vrt s kaminom i terasu sa stolom za stolni tenis. Dostupni su i besplatni Wi-Fi i besplatno parkiralište. Za kratka putovanja okolicom možete unajmiti bicikle, a navečer domaćin može organizirati pravu istarsku večer uz tradicionalnu istarsku živu glazbu. Od domaćina gosti na radionici mogu naučiti i kako pripremiti istarsku tjesteninu (fuži) i ispeći domaći kruh. Za nezaboravno sjećanje na doživljaj nude obiteljske fotografije s prekrasnom pozadinom istarskog krajolika.

Lokalna trgovina udaljena je samo nekoliko koraka.





Villa Korone

Brezovica pri Gradinu 6a, 6272 Gračišče

Igor in Marko Mikolič

domacija@korone.si

6

Villa Korone smještena je u centru naselja Brezovica pri Gradinu i nudi smještaj u modernom apartmanu za 4 osobe i u tri sobe za 3 osobe, s vlastitim kupaonicama (ukupno 13 gostiju). Villa Korone nalazi se na izuzetno lijepom mjestu. S jedne strane okružen je netaknutom prirodom - nalazi se velika terasa za druženje i opuštanje i vrt s bazenom, a s druge strane je tipično istarsko selo s kamenim kućama. Villa Korone idealna je za goste koji žele miran odmor s raznim aktivnostima (biciklizam, planinarenje) u izravnom kontaktu s prirodom. Vlasnik vile je glazbenik koji voli uljepšati večer svojim gostima živom glazbom.

Villa Gradin

Gardin 1, 6272 Gračišče

Stane in Varja Jug

Varja.jug@gmail.com

Villa Gradin svojim gostima pruža miran i opušten odmor u srcu prirode. Savršen je smještaj za obitelji ili grupu prijatelja, za bezbrižan odmor, druženje, istraživanje prirodnih bogatstava Istre i aktivan odmor. Villa Gradin moderno je namještena kuća za odmor koja se može pohvaliti tradicionalnom istarskom arhitekturom, a njezino privatno zemljište prostire se na 4000m². Nudi udoban smještaj za 12-14 osoba, u 6 spavačih soba. Dvije su opremljene bračnim krevetima i vlastitom kupaonicom, dvije spavaće sobe s velikim bračnim krevetom i dvije s dva ili tri odvojena kreveta. Kuća je potpuno klimatizirana i podno grijana. Villa Gradin može se pohvaliti natstandardnom opremom, ima grijani bazen, finsku i bio saunu i spa područje, fitnes, dječje igralište, zajednički prostor (s bilijarskim stolom, stolnim nogometom, zidnim pikadom, igraonicom, kaminom od opeke, ...). Iza kuće je prostrana terasa s ugrađenim roštiljem za pripremu obroka na otvorenom. Kuća ima neophodnu kabelsku TV i besplatni wifi pristup. Ispred vile osiguran je parking za šest vozila.



Villa Topolovec

Topolovec 10a, , 6272 Gračišće

Bojan Funa
topgelslo@gmail.com

Villa Topolovec prekrasan je smještaj za odmor u tri odvojene kamene kuće, obnovljene u tradicionalnom istarskom stilu. Nudi smještaj za 15 osoba. Prva cijelina je kamena kuća s zasebnim ulazom, s dnevnim boravkom u prizemlju i spavaćom sobom na katu. U prizemlju druge kuće su dnevni boravak i blagovaonica s pikadom i biljar. Kuhinja je udobno opremljena i odvojena od ostalih soba. Na prvom katu nalaze se tri spavaće sobe za ukupno devet gostiju i dvije kupaonice. Tu je i natkrivena terasa s roštiljem. Treća kuća ima kuhinju s velikim stolom za blagovanje, toalet u prizemlju i dvije spavaće sobe s kupaonicom, po jednu na svakom katu, za ukupno pet gostiju.

Iz vrta su dostupna dva odvojena toaleta i praonica rublja. Za zabavu najmlađih ispred vile je mala ljlulačka. Ispred kuće nalazi se i vanjski bazen, a parcela je okružena tradicionalnim kamenim zidovima. Panoramski pogled na krajolik na more oduzima dah.

Gostionica Belvedur, koja nudi tradicionalna istarska jela, udaljena je samo 1 km. Gosti se s domaćinom mogu dogovoriti za doručak ili tradicionalnu lokalnu večeru.



Sunny hill

Topolovec 29, Hrvoji, 6272 Gračišće

sunnyhill.slovenia@gmail.com



Sunčano brdsko permakulturno imanje nudi jednostavan smještaj u nekadašnjem župnom domu, obnovljenom prirodnim materijalima. Kuća ima glinene žbuke i drvene podove. Zajednički prostori uključuju kupaonu s dva tuša, veliku kuhinju i dnevni boravak. U vrtu iza kuće nalazi se ljetna kuhinja i kamin. Postoje tri sobe za goste s dva ili tri kreveta, jednokrevetna soba i soba za hostele sa 6 kreveta na tri kreveta na kat. Ukupno 14 kreveta. Uz glavnu zgradu nalazi se zasebna jedinica s vlastitom kupaonicom i čajnom kuhinjom koja može primiti 4 osobe.

Po prethodnom dogovoru gosti se mogu pridružiti na ručku ili večeri s lokalnim stanovništvom. Hrana na Sončnom griču obično je organska, a povrće i začine mještani uzgajaju prema načelima permakulture. Na Sončnom griču organiziraju tematske večeri i druženje uz vatru uz glazbu, gdje su dobrodošli i domaći gosti i gosti iz okolnog smještaja.

Bogati okusi
zaledja Istre





Gostilna Belvedur

Belvedur 1, 6272 Gračišće

Sandi Tripar

(05) 657 40 22

Gostionica Belvedur svoja je vrata prvi put otvorila davne 1969. godine. U to se vrijeme među kozicama vrtjela Sandijeva baka Marija, poznatija kao partizansko ime Slavka. Gotovo 20 godina mazila je nepca gladnih gostiju dok se brinula o obitelji i domaćem gospodarstvu. 1976. gostionica je neko vrijeme bila zatvorena. Kuhinja je ponovno zaudarala tek godinama kasnije, kad je kuhinju preuzeo Sandi, naravno pod budnim okom bake Slavke. Njegovo izvrsno kuhanje i dalje se temelji na domaćim istarskim jelima, od domaćeg kruha, ručno izrađene tjestenine - fuži, okruglica od krumpira - njoka i sličnih delicija.

Hrana je lokalnog porijekla. Ono što ne uzbudjuje kod kuće, dobivaju od okolnih farmera i lovaca. Sandi je domaću kuhinju obogatio tartufima, čime je gostioniku Belvedur uzdigao na svjetsku mapu ljubitelja ovih opojnih gomolja. U jesen, kada okolne šume zaudaraju na bijele tartufe, najbolje vrijeme za posjet Belvedereu je prepustiti se Sandijevim kreacijama na prostranoj terasi, u sjeni oraha. U druga godišnja doba domaćin razmažava goste raznim jelima u kombinaciji s crnim tartufima ili gljivama koje obilno rastu u šumama zelene Gradine.

Na zvuk dijalekatske riječi posjetitelj može svim osjetilima doživjeti bit Istre. Sandi je veseo svakog gosta, jer je po prirodi vrlo srdačan i svojim iskrenim osmijehom razoružava svakoga tko dođe u Belvedur. Dakle, iskustvo koje vrijedi posjetiti ovim mjestima.



Catering Stepančič

Pregara 76, 6272 Gračišće

Nataša Stepančič

marko.stepo@gmail.com

Obitelj Stepančič iz sela Reparec od 2015. godine priprema ugostiteljstvo za razne prigode i proslave. Nataša Stepančič prava je majstorica u pripremi domaćih istarskih jela, koja sezonski prilagođava. Uz pomoć članova obitelji priprema domaću tjesteninu - fuži, peče domaći kruh i priprema mesne specijalitete s mesom domaće proizvodnje. Svoja jela obogaćuje tartufima, šparogama, šparogama i gljivama koje rastu u okolici, a kod kuće uzgaja i jagode od kojih kuhaju ukusni domaći džem.

Ugostiteljstvo Stepančič priprema hrani za tvrtke do 200 ljudi. Gladne poslužuju na obiteljskim proslavama - rođendanima, obljetnicama, vjenčanjima, krštenjima, pričestim i krizmama, pripremaju hrani za radne dane i poslovne događaje. Ne samo da je njihova hrana ukusna i zdrava, već je dostavljaju vašem domu ili tvrtki i pripremaju profesionalnu uslugu (ruski švedski stol). U njihovoju su ponudi najpopularniji jelovnici s više jela s predjelima, jelima od žlica, glavnim jelom i desertom.

Uvršteni su među 10 najboljih dobavljača hrane u Sloveniji. Njihova reputacija izvrsne domaće istarske kuhinje i profesionalnog odnosa proteže se izvan granica Slovenije do hrvatske Istre.



Vinko Šavle – Istra Tartufi

Gardin 4, 6272 Gračišće

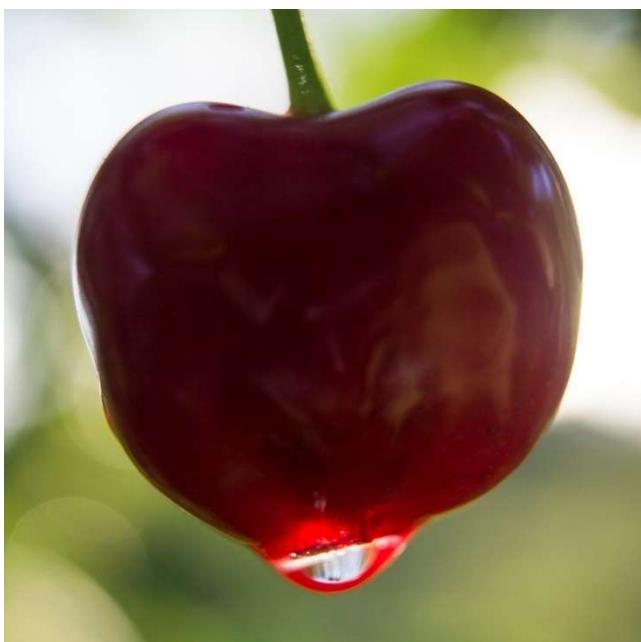
Vinko Šavle

041 399 407

12

Vinko Šavle tartufima se bavi više od 30 godina, točnije od 1988. godine, kada je tvrtka Adriacommerce kupila bijeli tartuf u selu Gradin i ovdje prepoznala mogućnost dodatne zarade. Osamdesetih godina prošlog stoljeća u okolini sela Gradina godišnje se ubralo 5-6 tona ovog čarobnog gomolja. Rekordna je bila 1989. godina sa 6,8 tona ubranih tartufa. Vinko Šavle je uz pomoć svog psa Kire otkopao bijeli tartuf težak čak 780 grama i prodao ga u susjednoj Italiji za 11 milijuna lira (danas oko 5000 eura). Vinkov tartuf putovao je do Albe, svjetske prijestolnice tartufa, gdje je modni dizajner Valentino na aukciji za njega platio čak 45 milijuna lira (otprilike 20.000 eura). A upravo je od majstora iz Albe Vinko naučio umijeće trgovanja tartufima. Trgovina je završila raspadom Jugoslavije, jer je novonastala država Slovenija zakonom zabranila berbu i tartufe. Nakon gotovo 5 godina borbi s birokracijom, Vinko je uspio registrirati obrt za preprodaju tartufa i proizvoda koji sadrže tartuf. Ta dugotrajna borba s državnim aparatom bila je razlog zašto je zajedno sa svojim prijateljem Sandijem Triparom (gostionica Belvedur), pioniriom slovenske kuhinje s tartufima i drugim uglednim ličnostima iz gastronomije, osnovao Slovensko istarsko društvo za tartufe. Među osnivačima udruge je i Dino del Medico, koji je na Svjetskom gastronomskom sajmu u Pekingu 2005. dobio nagradu za najbolju kulinarsku knjigu "Tartufi i vino". Uz pomoć novoosnovane udruge potaknuli su regulativu i 2011. godine ponovno legalizirali prikupljanje i prodaju tartufa.

Vinko Šavle je 2009. godine osnovao vlastiti brend Istra Tartufi Šavle, pod kojim plasira sve proizvode od tartufa, ali i same tartufe, a većinu vremena provodi na veliko tartufima unutar i izvan Slovenije. Ostatak energije ulaže u razvoj proizvoda od tartufa koje priprema prema vlastitim receptima. Stručni savjeti njegovog prijatelja Sandija, vještog majstora koji zna kako iz svakog gomolja istisnuti najopornije arome, od velike su pomoći u kovanju recepata. Tartufi su afrodisijak, pa su ga u staroj Grčkoj skromno nazivali hranom bogova. Vinko se već dugi niz godina brine da Božji trbuhi budu uvijek puni, a istodobno se nada da će mu, u znak zahvalnosti, bajkovita 1989. godina opet biti milostivo dana.



Kmetija Juckić, Pavliči

Sirči 14b, 6272 Gračišće

Danilo Maršič

danilo.marsic@gmail.com

Farma Juckić obitelji Maršič nalazi se u zaseoku Pavliči, malom grozdastom naselju iznad rijeke Dragonje. Klima je ovdje blago mediteranska, pa uspijevaju trešnje, vinova loza, masline i smokve. Pavliči su poznati po slasnim višnjama Pavliči. Na Juckićevoj farmi prije više od 100 godina voćnjak trešanja zasadio je njegova baka Peter Pavlič - Pijero Juckić. Od tada njegovi potomci uzgajaju i šire ovu staru sortu trešnje od mrkve, koja ih zanima i u voćnom centru Bilje u Novoj Gorici. 170 hektara zasađeno je na hektaru prostranih voćnjaka koji leže na strmim brežuljcima s prekrasnim pogledom na okolna sela, more i planine. Stabla trešanja su različitih veličina, u dobi od 5 do 40 godina, a najstarija još sačuvana imaju više od 100 godina. Trešnje imaju visoke i bujne krošnje, zasađene su na strmim krošnjama, a najljepše su u travnju, kada cvatu oko dva tjedna i izuzetno lijepo mirisu. Plodovi dozrijevaju početkom lipnja, a sezona branja traje tri tjedna. Čips od Pavličke trešnje gust je, čvrst, u obliku srca, vrlo je ukusan, slatkast i dugotrajan. Najbolji su, naravno, svježi, a od njih se na farmi pripremaju razni domaći proizvodi. Izvrsne su za ulaganje - za džemove, sokove, kompote. Od njih pripremaju razna peciva i liker od višanja. Posjetitelji su pozvani isprobati sve dobrote, ali mogu se pridružiti lokalnom stanovništvu i imati iskustvo branja trešanja, branja voća u pletenim košarama satkanim od beke, penjanja na visoke grane drveća i penjanja ljestvama. Tijekom sezone mogu pohađati i kratke radionice o pripremi domaćih proizvoda od višnje.

Uz trešnje, farma nudi i domaće maslinovo ulje i izvrsno vino koje je na ocjenjivanju vina u KS Gradin nagrađeno najboljim refoškom u 2019. godini.

Opojno vino





Reparec

Pregara 57, Reparec, 6272 Gračišće

Vedran Stepančić
info@solari.si

Vinska tradicija prisutna je na farmi Stepančić više od 200 godina. Danas se imanje prostire na nešto manje od 21 hektara, od čega je 2 i pol hektara zasađeno vinovom lozom. Proizvode vina od sorti refošk, malvazija i žuti muškat.

Njihova su vina dobila brojna priznanja u zemlji i inozemstvu. Farma je u procesu prelaska na organsku proizvodnju. Ponosni su na stare sorte refoška koje uzgajaju.

Posjetiteljima njihove farme nude obilazak imanja s vodičem, posjet povijesnim mjestima i bogat povijesno, etnološki i kulinarski program. Na njihovom je imanju najstarija i najveća sačuvana crna kuhinja u Istri. Pčelarstvom se na farmi bave otprilike 10 godina. Trenutno imaju 16 pčelinjih obitelji i godišnje proizvedu ukupno oko 160 kilograma bagremovog, cvjetnog i kesten meda, koje posjetitelji kod njih također mogu kupiti.

Mlađa generacija na farmi je osnovala biljne vrtove s istarskim biljem, gdje osim lavande (lavande) cvjetaju i ružmarin, matičnjak i kamilica. Eterična ulja i hidrolati pripremaju se od biljaka. Najpoznatije je esencijalno ulje lavande čija je proizvodnja u potpunosti ručna, bere se i tradicionalnim metodama, sa srpopivima. Svi članovi obitelji nastoje održati najvišu kvalitetu domaćih proizvoda, što pokazuju i rezultati analiza. Njihovi proizvodi postižu najvišu razinu kvalitete i čistoće. Od berbe do destilacije određene biljke obično treba manje od dva sata. Destilacija se provodi prema najvišim standardima i vremenski je intenzivna, jer je potrebno održavati optimalnu količinu i temperaturu vodene pare tijekom cijelog procesa destilacije.

Osim vrhunskog vina i zdravog meda, posjetitelji na farmi mogu kupiti i esencijalna ulja i hidrolate najviše kvalitete.



Družina Jakac

Pregara 38, 6272 Gračišće

David Jakac

dadij46@gmail.com

David Jakac i njegova obitelj bave se proizvodnjom vina na farmi u Pregari od 2003. Proizvode refošk vino, naime 6000 litara godišnje. Grožđe se obično bere posljednjih dana rujna. Novo vino je gotovo nakon šest mjeseci. Svoje vino redovito predstavljaju na Refošk festivalu u Marezigama, gdje dobivaju nagrade za uzorno podrumarenje i diplome izvrsnosti sa srebrnim i zlatnim medaljama. U vinskom podrumu Jakac u Pregari postoji vinoteka u kojoj posjetitelji mogu kupiti svoja vrhunska vina.



Domačija pri Pićurju

Brezovica pri Gradinu 12, 6272 Gračišće

Joško Mezgec

josko.mezgec@gmail.com

Vinarstvo je tradicija mnogih generacija u domaćinstvu zvanom "pri Pićurju". Joško Mezgec preuzeo je vođenje farme od svog tasta i sagradio prekrasan, kamenom zasvođen (velbani) podrum - konobu. Posebnost Pićurove konobe je voda koja teče s obližnjeg izvora. Za vrijeme božićnih blagdana obitelj postavlja jaslice kao iz bajke u konobi. Proizvodnja vina na njihovoј farmi je butična, namijenjena široj obitelji i rodbini. Joško i njegova obitelj izuzetno su gostoljubivi i ljubazni te rado nude svoje vino putnicima i turistima koji se zaustavljaju na ovim mjestima zbog prekrasne prirode i udaljenosti od gradske vreve.

Glavna vina u Pićurovom podrumu su, naravno, refošk "kralj" i malvazija "kraljica". Proizvode još manje količine muškatnog oraščića i cabernet sauvignona. U proizvodnji vina, posebno u vinogradu, vinar Joško slijedi tradiciju koja se prenosi s koljena na koljeno. Također uvodi suvremene metode u podrumu jer redovito pohađa tečajeve i radionice za vinare, gdje stječe nova znanja.

Joško ima znanje iz prošlih generacija i po staroj tradicionalnoj metodi - na drvu kuha rakiju od komine. Njegova je rakija osnova za poprilično pića; rakija s orasima, anis - komorač, verbena - "erba luiga" i domaće trešnje, šljive i šipci. U domaćinstvu se proizvode i domaći ocat i refoška liker.

Posjetitelje Pićurove okućnice uviјek primaju vrlo gostoljubivo. Pokazuju im svoj vinski podrum i nude im besplatnu degustaciju domaćih pića. Vole se družiti s posjetiteljima na livadi pored imanja ili iza starog kamenog stola u obližnjem hrastovom gaju. Odvedeni su i na razgledavanje obližnjih znamenitosti - stoljetnog kućnog kamina u susjednoj kući obitelji Perič, do obližnjeg izvora, te špilje Kubik, obrambenih kula u Starcima, vodopada Veli vir i zvonika graha u Hrvoju.



Kmetija Grondali

Abitanti 10, 6272 Gračišće

Gracijan Perič

Kmetija.grondali@gmail.com



Imanje Grondali u prekrasnom istarskom selu Abitanti ima gotovo 300-godišnju tradiciju proizvodnje grožđa i vina. Autohtono refošk vino iz Abitanta također je u prošlosti bilo vrlo cijenjeno, čak se i preko granice prodavalо u Trst. Refošk i malvazija se kod Grondalija i danas uzgajaju na tradicionalan način. 2005 godine otac Gracijan obnovio je napuštenu obiteljsku kuću u tada potpuno praznom selu. Uz vino, posjetitelji mogu probati i tradicionalno piće bisku - od tropinov'ca (rakije dobivene od komine grožđa) i suhog lišća bijele imele. Gracijan također priprema izvrstan refošk liker.

Njegov mlađi sin Martin 2014. godine vratio je na ova mjesta boškarina, ženku autohtone istarske sivo-bijele pasmine dugoroga goveda, koja je gotovo nestala u slovenskoj Istri. Boškarina je u prošlosti imala gotovo svaka kuća, jer je služio kao radna životinja. Danas se cjeni meso i mljeko boškarina koji sadrže veći udio masti i bjelančevina. Martin se brine i o pčelama te proizvodi domaći med od kojeg pravi medenu rakiju.

Danas, u svom dvjesto godina starom vinskom podrumu, Gracijan prima male skupine posjetitelja nudeći im degustaciju vina uz narezak. Posjetitelji mogu kupiti i vino i likere za kuću. Kod Grondalija imaju i veći prostor za druženje s velikim kaminom i kuhinjom za pripremu tradicionalnih istarskih jela. Također planiraju izgraditi dva turistička apartmana, uređena u autentičnom istarskom stilu.

Gracijan i Martin posjetiteljima vole pokazati 5 posebnosti sela Abitanti: 500-godišnji hrast, 14 bunara, baladure, najstariju lozu i murve na kojima su se prije rata uzgajali svilene bube.

Zaboravljeni zanati i znanje





Travarstvo i pčelarstvo Vulić

Gardin 5 , 6272 Gračišće

Marija in Dragan Vulić

Mia.vulic@gmail.com

Supružnici Marija i Dragan Vulić ugodni su sugovornici i gostoljubivi mještani zaseoka Gardin. Marija je biologinja koja cijeli život posvećuje biljkama i njihovim tajanstvenim sastojcima. Umirovljena učiteljica i dalje predaje i provodi radionice za ljudе koji žele steći znanje o branju i preradi ljekovitog bilja. To priprema i podučava svojim studentima - kreme, hidrolate, tinkture, tonike, čajeve, sirupe, octe, ulja za masažu, masti, parfeme i macerate od raznih biljaka i njihove smjese. Njezine radionice o ljekovitom bilju dijelom se održavaju na otvorenom, u neposrednoj blizini i u višem Rakitovcu, gdje Marija podučava ljudе kako prepoznавати, brati, sušiti i pripremati bilje. Također prodaje svoje pripravke.

Suprug Dragan posljednjih se desetljeća bavi pčelarstvom i preradom pčelinjih proizvoda. Brine o 15-20 pčelinjih obitelji i ljubazno dijeli svoje široko znanje o pčelama s drugima. Godišnje proizvede do 120 kilograma meda, uglavnom bagrema, cvijeta i visoko cijenjenog kestena. Dragan proizvodi i pčelinji vosak, propolis i pelud, a Marija također koristi sve navedene sastojke u svojim biljnim pripravcima koji su vrhunske kvalitete.



Model stolarije i restauracije

Pregara 2, 6272 Gračišće

Marijan Markežić,
mmarkezic@siol.net

Marijan Markežić ima više od 50 godina iskustva u obradi drveta i restauraciji građevinskog i unutarnjeg namještaja. Njegovo znanje o modeliranju drva i masivnog drveta opsežno je, a iz njegovih su ruku svih ovih godina potekla izuzetno cijenjena remek-djela koja nadilaze znanje stolarije. Njegovo djelo uključuje izvrsno obnovljeni interijer piranske ljekarne i ulazna vrata Panonskog muzeja, kao i vrata mnogih crkava u Sloveniji i druge elemente obnovljene graditeljske baštine. Djelo njegovih spretnih ruku su i restaurirane police s knjigama Talijanske gimnazije u Kopru, s ponosom kaže da je prije posjeta pape Ivana Pavla II. u Sloveniji obnovio moćnu stolicu na kojoj je papa sjedio za vrijeme svečane mise.

U svojoj stolarskoj radionici Marjan vrača život starim predmetima - ormarima, stolicama, škrinjama i stolovima - što ga vodi u stvaranju i popravljanju antiknih predmeta više od pola stoljeća. Svaki stari predmet, bio to seljački stolac ili stari barokni ormar, dodiruje se s poštovanjem i pažljivo. Svaka tema ima svoju priču i povijest. Iza nje stoje ljudi koji su koristili predmete ili su ti predmeti ostavili dragocjen trag na našoj kulturnoj baštini.

Restauracija je vještina koja zahtijeva ne samo puno znanja, već i poseban osjećaj za antikvitete. U njihovoj obnovi Marjan se uvijek trudi vratiti svakom objektu izvorni šarm i približiti ga što je više moguće izvornom obliku. Kako ne bi izgubio dragocjeno znanje, Marjan uvodi sina u zanat, nadajući se da će nastaviti očevo djelo. Uz rad s drvom u svojoj radionici, Marjan vodi i domaćinstvo u Pregari, brine se o stoci, nabavlja mlijeko i obrađuje polja.



Dresura pasa za pronalaženje tartufa

Belvedur, 6272 Gračišće

Kristjan Kocjančić

Kristjan Kocjančić gaji ljubav prema prirodi i psima od svoje rane mladosti. Tijekom godina spojio je ove dvije ljubavi i postao strastveni berač tartufa. Prvi korak bio je dresiranje psa s kojim su postali dobri prijatelji. Puno su vremena proveli u šumi, gdje je Kristjan otkrio da je njegovo školovanje psa - lovca na tartufe - bio veliki uspjeh. Od tada, odgaja pse za skupljanje tartufa kroz igru, bez zastrašivanja i grubih hvatišta. Nakon otprilike osam mjeseci školovanja, a neki psi i ranije, počinju sami tražiti ove cijenjene istarske gomolje.

Trenutno ima tri psa uzgajana za potragu za tartufima, dobro se razumiju i vole se zajedno družiti u šetnjama. Vjeruje da je zadovoljan pas najbolji lovac na tartufe, pa se brine da se njegovi psi osjećaju dobro.

Iako je općeprihvaćeno da su najbolje pasmine pasa za pronađak tartufa lagotto romagnolo i labrador, Kristjan smatra da voljom i pravilnim odgojem svaki pas može pronaći tartufe. Njegov je prvi tragač bio mješanac, ali svoj je posao odradio savršeno. Svakako se preporučuje da pas kojeg pokušavamo podučavati tim vještinama bude poslušan i upravljiv, ali osobine psa su od sekundarne važnosti u odnosu na osobine vlasnika. Vlasnik čovjeka ili psa najvažniji je čimbenik. Mora imati osjećaj za životinje, puno se baviti njima i posvetiti im svoje vrijeme i ljubav.

Danas Kristjan podučava druge kako trenirati psa - lovca na tartufe. Sa zainteresiranim posjetiteljima Belvedura po prethodnom dogovoru odlazi u šumu potražiti tartufe. Upoznaje sudionike s tijekom rute, preporučuje im odgovarajuću odjeću i obuću te ih uči kako se ponašati u prirodi i u društvu pasa. Tek tada mogu krenuti u lov na tartufe. Bolje je ako je manje sudionika u grupi, jer je u manjoj skupini iskustvo znatno autentičnije. Vaze se do područja na kojem rastu tartufi, a tijekom potrage Kristjan otkriva tajne i priče o branju, pa čak i preporučuje recept, jer vrijeme za potragu za tartufima može biti nepredvidljivo. Ne smijemo zaboraviti da je ovo skriveno blago koje trenirani psi moraju otkriti. Berba se odvija samo u sezoni tartufa. Bijeli tartuf bere se od rujna do siječnja, a crni od svibnja do kolovoza.

Prirodne atrakcije





Slapovi potoka Pasjak

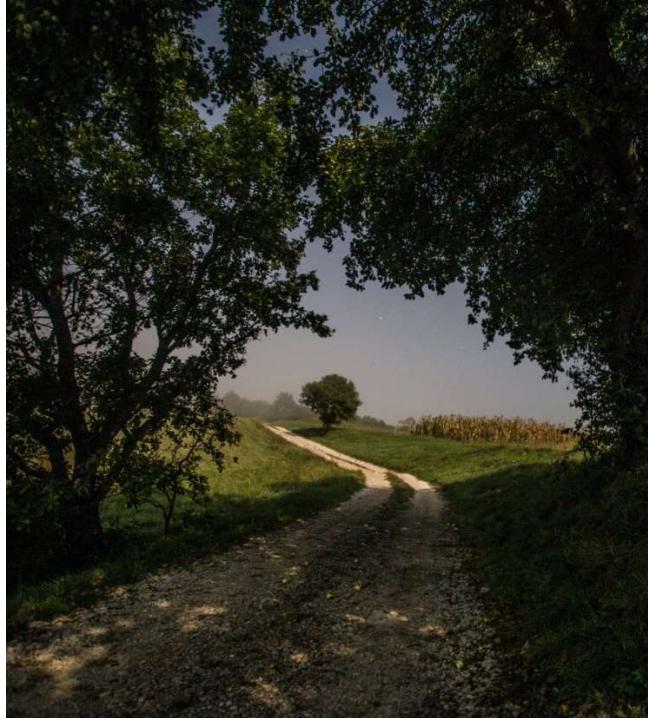
Budući da na ovim mjestima ima malo vode, mještani cijene svaki potok i izvor. U naseljima često vidimo bunare i fontane (bunare) u kojima se skupljala voda za svakodnevnu upotrebu. Od kasne jeseni do ranog proljeća, a ljeti nakon olujnih dana, slapovi potoka Pasjak impresivni su. Pristup prvom i najpoznatijem slapu je jednostavan. U selu Topolovec, pored crkve Sv. Jeronima i ruševina put nas vodi nizbrdo u dolinu rijeke Dragonje. Široki kolovoz prema kraju prelazi u usku stazu koja vodi do ušća rijeke Dragonje u Pasjak. Odavde je samo oko 10-15 minuta hoda do velike stijene, preko koje, ovisno o dobu godine, teče više ili manje vode. I drugi slap Pasjak je, pod povoljnim uvjetima, vrlo snažan. Voda teče debelim slojem sedre u prekrasan smaragdni bazen. Staza divljom dubinom potoka obrasla je trnovitim raslinjem, a u nekim dijelovima zapravo hodamo stazom bez puta. Ponegdje su prolazi čak i izloženi, posebno po vlažnom vremenu, a morate si pomoći rukama.



Izvor Kubik

Mještani sela Brezovica kod Gradina 2014. godine neočekivano su otkrili izvor Kubik. U zajedničkoj radnoj akciji, u kojoj su sudjelovali i lokalni vatrogasci, željeli su raščistiti neprohodnu stazu, ali pronašli su izvor desetljećima skriven u šumi između hrasta i bagrema, obrastao šugom i kupinama. Nekada su uz Kobjok, kako se to u dijalektu naziva, farmeri hranili stoku, a kamena korita u koja se slijeva voda, služila su za pranje rublja. Tako se na tim mjestima pralo rublje do 1982. Bajkovito okruženje izvora Kubik 2016. je bilo mjesto, gdje se održala književna večer literature u istarskom dijalektu.

U neposrednoj blizini izvora nalazi se špilja Kubik, čiji je ulaz teško pristupačan, iako se špilja tada širi i produbljuje. To je druga najduža flišna špilja u slovenskoj Istri, dugačka 292 metra.

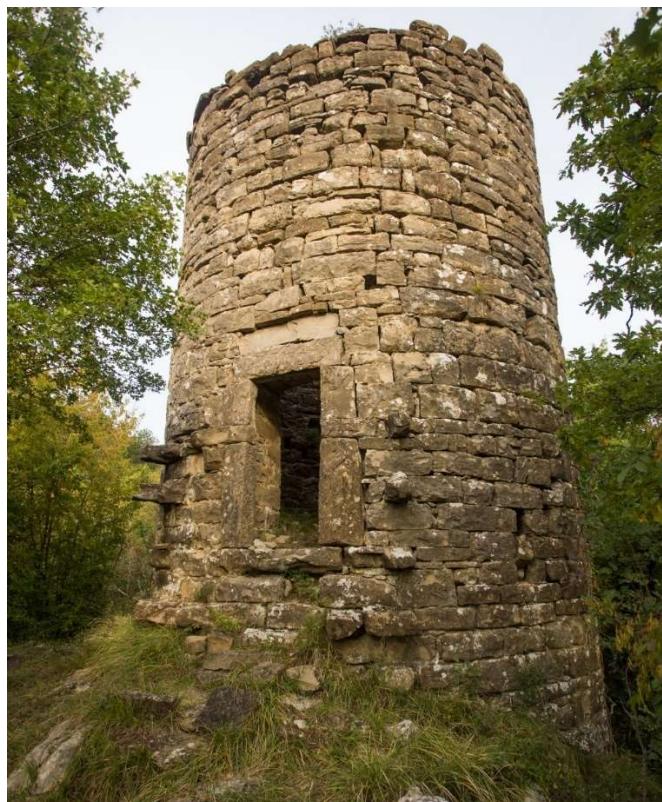


Dolina Malinske

Od Hrova do Abitantija, 5 km duga pješačka staza vodi bajkovitom dolinom Malinske. Ime je dobila po velikom broju mlinova - 'malna' - koji su u prošlosti mljeli žito u brašno. Zimi živahna rijeka, u suhim mjesecima djelomično presušuje. Stariji se mještani sjećaju da je u prošlosti voda u koritu Malinske tekla tijekom cijele godine, a u njenim bistrim bazenima lovili su se slatkvodni rakovi. Šetnja dolinom ima smirujući učinak, regenerira svježim zrakom i pjevom ptica. Staza s lijeve i desne strane okružena je šumom koja obrasta nekadašnje livade.

Baština





Starci – dvije stare obrambene kule

Brezovica

Selo Brezovica skriva dvije stare obrambene kule, koje mještani zovu Starci. Stvarno su stari, jer potječu iz vremena turskih invazija. Viši mjeri 10 metara, dok je donji prilično oštećen, šteti je vjerojatno pridonijela legenda o skrivenom blagu, koje bi ovdje trebalo biti pokopano. Sudeći po iskopanom kamenju u blizini, nemalo je ljudi koji su do danas tražili blago. Kule su postavljene na visini od 350 metara nadmorske visine u gradu, odakle se pruža izuzetan pogled na Dolenjsku regiju, dolinu koja se otvara prema Buzetu. Budući da Starca nije pretrpana izletnička točka, posjetitelj ovdje može lako pronaći svoj mir, prepustiti se mašti i putovati pet stoljeća u prošlost.



Fižolov zvonik – Grahov stolp

Hrvoji

Točna godina gradnje crkve sv. Zeno u Hrvoju je nepoznata, ali se zaključuje da je sagrađena 1756. ili 1791.

Crkva je četverokutne građevine s krstionicom sa strane. Obnovljen je 1855. godine, 2015. obnovljeni su pročelje i djelomični krov, a unutrašnjost je slabo očuvana. Pokraj crkve stoji jedan od najviših zvonika u Istri, visok 37,5 metara. Zvonik je sagrađen 1887. godine od pješčenjaka. Mještani su ga nazivali Grahov stolp, jer su prodavali grah da bi skupili novac da dovrše građu zvonika. Godine 1919. grom je udario u zvonik i teško ga oštetio, ali se srušio 1983. Novi zvonik podignut je 1997.



Cerkev sv. Hieronima

Topolovec



U blizini sela Topolovec nalazi se crkva sv. Hieronima, stara 1000 godina. U svom je dizajnu romanička crkva, koja leži na terasi ispod sela Topolovec, na mjestu koje se danas zove "Stari Topolovec".

Oko crkve je zid koji označava nekadašnje groblje okruženo čempresima, kamo su ljudi nekada nosili da ih sahranjuju čak i iz udaljenih mjesta. Također za tu crkvu priča se da je Hieronimo zakopao veliko bogatstvo u crkvi, legenda je vjerojatno razlog što su stranci razbili oltar i iskopali mjesto na kojem je stajao.

2019. godine crkva sv. Hieronima je obnovljena i spašena od propasti.

Aktivni odmor ili povlačenje u tišinu



Posjetitelji zelenog Gradina iznenađeni su idiličnom slikom kamenih sela. Loza se penje po zidovima kuća, a mali prozori imaju karakteristične drvene kapke. Seoske crkve, koje obično stoje na vidikovcima, malo udaljene od središta sela, opasane su zidinama i okružene grobljem s mnogo starih grobova i samo nekoliko prezimena. Potomci bivših stanovnika tek su se posljednjih godina vraćali u ova osamljena mjesta, obnavljajući stare kuće i oživljavajući stare običaje.

Ovdje su uvijek dobrodošli posjetitelji i turisti. Područje je idealno za ljubitelje aktivnosti na otvorenom, kao i za one koji uživaju čitati knjigu, prakticirati jogu i meditaciju. Brdoviti krajolik s rijetkim prometom idealan je za bicikliste i trkače, 30 km označenih planinarskih staza vodi nas preko brda i dolina od sela do sela, skrivajući još neotkriveno blago. Istraživanje korita potoka Pasjak ili korita rijeke Dragonje avanturističko je iskustvo, gdje ćemo se vjerojatno smočiti ili čak okupati u zagrlju netaknute prirode.

Mladi članovi lovačke obitelji klasični lov zamjenjuju foto-lovom, jer su široke šume stanište jelena, srne, lisice, fazana i divlje svinje.

Prekrasna priroda, mir i opuštajuće okruženje izvrsno su mjesto za organiziranje povlačenja u tišinu i vikend radionica. Zdrava, lokalno uzgojena hrana, biljni čajevi, duge šetnje, tišina i predah od digitalnog svijeta regeneriraju tijelo i um u samo nekoliko dana i vraćaju svježinu i dobrobit. Urbani čovjek, u kontaktu s prirodom, napokon može osluškivati čežnje vlastite duše.



Događaji

Druženje i slavlje dio su života u zelenom Gradinu. Tradicionalni događaji; klobasijada - ocjenjivanje i kušanje istarskih kobasic, ocjenjivanje vina za vrijeme Sv. Martina, natjecanje u Mori Kantadi - tradicionalna igra novčićima ili prstima, karneval, književne večeri u dijalektu i seoske šagre, uvijek ima veselih i posjećenih događaja. U Pregari je šagra sredinom srpnja, a u Hrvojima drugi vikend u rujnu. U istarskim selima šagra je blagdan koji se slavi na imendan zaštitnika sela.

Nakon ručka i navečer, sagra znači zabavu uz ples i pjesmu. Ples je obično na otvorenom, osim zimi. Na plesovima ljudi zabavljaju lokalni glazbenici.



KS Gradin



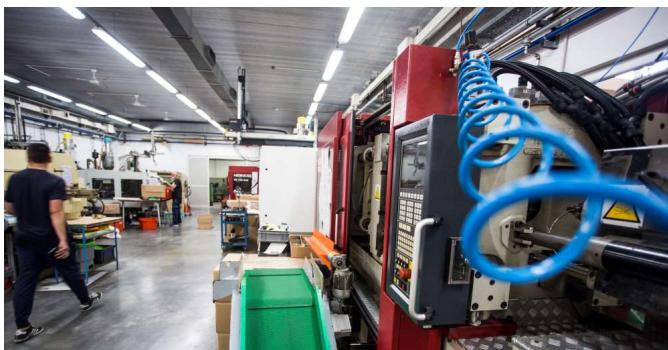
Lokalna zajednica Gradin sastoji od devet naselja s brojnim zaseocima i najudaljenija je zajednica u općini Koper. Šezdesetih i sedamdesetih godina prošlog stoljeća sela na tom području brzo su se praznila zbog vala emigracije u veće gradove. Ljudi su čeznuli za boljim uvjetima života i rada, ovdje je infrastruktura bila neorganizirana, a samo je poljoprivreda pružala mogućnost skromnih prihoda.

Tek su se 1980-ih životni uvjeti polako počeli poboljšavati, a sela su postupno dobivala asfaltne ceste i vodoopskrbu. Nekoliko desetljeća trebalo je mladima da se vrate u domove svojih predaka, koji obnavljaju i grade kuće, obrađuju zarasla plodna područja i oživljavaju gotovo prazna sela. Život na samoj granici sa susjednom Hrvatskom često je složen. Nekad jedinstveno zemljopisno područje, nova državna granica, ocrtana nakon neovisnosti Slovenije, podijelila je i na neko vrijeme prekinula stoljetne kontakte između rođaka i prijatelja s obje strane granice. Uspostavom malog graničnog prijelaza Brezovica lakše je održavati kontakte, ali i dalje komplikovano. KS Gradin ima nekoliko udruga, među njima i Dobrovoljno vatrogasno društvo Gradin sa više od 30 godina iskustva. Vatrogasci su sigurno vrlo važni u životu mještana. Oni se brinu o sigurnosti od požara, ali također sudjeluju u sportskim, kulturnim, lovnim i drugim događajima, sukreatori su lokalnog života i doprinose razvoju područja.

Lovačko društvo brine o šumama i odstrelu divljih svinja, koje su se prekomjerno razvile i nanose ogromnu štetu poljoprivrednicima. Lovni turizam s puškom u posljednje vrijeme često mijenja fotolov, koji ne ugrožava životinje. Središte lokalne zajednice je trgovina KZ Agraria Koper u Brezovici kod Gradina i bar pored nje. Uz hranu i posuđe za svakodnevni život, trgovina nudi sveže, lokalno, integrirano i ekološki uzgojeno voće i povrće, a na policama se mogu naći i proizvodi s domaćih farmi i odlična lokalna vina. U trgovini peku svježi kruh, a robu dostavljaju i kućama. Bar pored trgovine nudi široku paletu pića, raznih toplih napitaka te slanih i slatkih zaloga. Vlasnik trgovine i bara Bojan Markežić organizira društvene događaje koji povezuju mještane i privlače posjetitelje iz okolnih gradova i obale; Ljeto u Brezovici, karneval, ocjenjivanje najbolje istarske kobasicice i predbožićna razmjena poklona tradicionalni su događaji koji obogaćuju lokalni društveni život.



Bojanova trgovina i bar smješteni su tik uz cestu, samo 3 km prije malog graničnog prijelaza Brezovica. Putnici se ovdje vole zaustaviti na putu za Hrvatsku ili na putu kući kako bi napunili zalihe vode i priuštili si osvježavajuće piće ili šalicu kave prije nego što nastave put.



Catalog Green Gradin, 2020

photo: Andrej Medica

text: Saša Perpar in Manja Vrenko

by: PROLOG d.o.o., Logatec

B.K.N. d.o.o.

coordination: Bojan Markežič

president of KS Gradin: Simon Markežič

The project is co-financed: **SPIRIT Slovenija**

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO

SPIRIT
SLOVENIJA

EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

Pored trgovine postoji i dvorana mjesne zajednice u kojoj se mještani okupljaju na raznim proslavama, priredbama, priredbama i društvenim događanjima. U njemu često nastupa lokalna klapa Kantadore koja, zahvaljujući voditelju Steliju Markežiču, već više od četvrt stoljeća ima tradiciju čuvanja izvirne lokalne pjesme i narodne tradicije.

Industrijski pogon za plastične proizvode Moplas djeluje u naselju Brezovica od 1985. godine, zapošljavajući 25 ljudi u doba svog progresa, a sada nudi posao za 8 mještana. Obiteljska je to tvrtka koja uspješno surađuje sa slovenskim i inozemnim izvođačima s modernom opremom za preradu plastike.

KS Gradin zna da je otvaranje prema svijetu važno za budućnost. Istodobno, dobro su svjesni da masovni turizam može pokvariti ljepotu ovog mirnog i netaknutog mjesta koje nudi mnogo onima koji cijene tišinu i autentičnost. Stoga su posljednjih godina uložili puno truda i znanja u razvoj održive i ekološki prihvatljive turističke ponude. Predavan smještaj i mogućnost rekreacije u netaknutoj prirodi, otkrivanje prirodnih i kulturnih znamenitosti i istinski kontakt s majstorima različitih tradicionalnih vještina bogatstvo su ovih mjesta, koja će ovu lokalnu zajednicu staviti na svjetsku kartu zelenog, održivog i butik turizma.

Područje privlači planinare koji mogu prijeći brda i doline, a prazne ceste i strme padine veliki su izazov čak i za zahtjevne bicikliste. Čist zrak, tišina ispunjena zvukovima prirode i zelenila, tamo gdje pogled seže, idealno su okruženje za jogijska povlačenja i organizaciju obrazovnih programa.