

*Čarobnost neodkrita
zaledja slovenske Istre*





Krajevna skupnost Gradin

Brezovica pri Gradinu 1b
SLO – 6272 Gračišče

ks.gradin@siol.net

+386 (0)5 657 40 54

www.greengradin.eu

Čudovita narava, očarljive gručaste kamnite vasice, gostoljubni domačini s prijetno melodičnim narečjem ter odlična kulinarika se obiskovalcu notranjosti slovenske Istre močno vtisnejo v spomin, če se le poda po ozkih vijugastih cestah v zaledje slovenske obale. Oddaljenost od mest je v teh krajih velika prednost. Neokrnjena narava, čist zrak, tišina ter številni potoki in slapovi obiskovalca objamejo s svojim mirom in pripomorejo k boljšemu počutju. Preživljanje krajšega ali daljšega oddiha v teh krajih, pomeni odmik od trušča vsakdana in je zato edinstveno doživetje.

Številne naravne znamenitosti in kulturne zaklade skrivajo ti skrivnostni odmaknjeni kraji. Težka glinena istrska prst v vsakem letnem času podari svoje dobrrote – spomladi češnje, divje šparglje in beluše, poleti so vrtovi in njive polni raznovrstne zelenjave in sadja, jeseni pride čas tartufov, gob, stiskanja olivnega olja in seveda obiranje grozdja – trgatve, ki je v teh krajih pravo praznovanje obilja. Zime so hladnejše kot na obali in burja je v teh koncih domačinka, vendar je tudi čas mirovanja narave tu prečudovit.

Domačini so prijazni in povezani med sabo.

Odmaknjenost od večjih mest tu pogostokrat pomeni, da obsežna dela zahtevajo mnogo pridnih rok. Vaške rabote so delovne akcije, kjer skupine domačinov skupaj očistijo gozdne steze, popravijo za pokrajino značilne suhozide, uredijo okolico pokopališč in si vzajemno pomagajo pri obiranju grozdja. Delu v teh krajih vselej sledi praznovanje. Značilna istrska glasba, petje, ples in odlična hrana ter domače vino, so sestavni del vsake fešte. Obiskovalce domačini radi sprejmejo v svojo družbo, saj z veseljem pripovedujejo zgodbe istrske preteklosti in z gosti pletejo pristne prijateljske vezi.

**Prijazno vabljeni v zeleni Gradin,
na nepozabno doživetje
drugačnega oddiha.**

Namestitve

V krajevni skupnosti Gradin je turizem še v povojih, zato namestitvenih kapacitet še ni veliko, obstoječe pa so prijetno urejene in ponujajo edinstveno izkušnjo oddiha.

Stran 5 – 8

Kulinarika

Istrsko kuhinjo odlikujejo bogati in polni okusi, ki jih ustvarijo domiselne kombinacije svežih lokalnih sestavin z dodatki zelišč in samoniklega rastlinja. Preprosta priprava tradicionalnih jedi in obilna uporaba oljčnega olja zagotavljata avtentičen okus in zdravju prijazno kulinarčno izkušnjo.

Stran 10 – 13

Opejno vino

Na sončnih terasah gradinskih gričev lepo uspeva vinska trta, ki jo v Istri tradicionalno gojijo že stoletja. S trto obraščeno pergolo najdemo pred skoraj vsako hišo. V preteklosti so kmetje gojili trto in proizvajali vino za lastne potrebe brez pravega znanja, zato tradicionalne sorte kot sta malvazija in refošk, niso bile cenjene.

Stran 15 – 18

Narava

Zaledje slovenske Istre skriva številne naravne lepote, vredne da jih obiščemo in jih presenečeni občudujemo. Spokojna pokrajina je navdihujoča, razgledi na istrske griče, vse do morja, so osupljivi, z vrhov lahko opazujemo barvite sončne zahode, ki nebo obarvajo z rožnatimi, vijoličnimi, oranžnimi in rdečimi odtenki.

Stran 24 – 25

Obrti

V oddaljeni krajih zaledja slovenske Istre se skrivajo mojstri, ki še obvladajo stare obrti in tradicionalne veščine. V odmaknjenih zaselkih, do katerih pridemo po vijugastih cestah in ozkih poteh mimo kamnitih istrskih hiš, najdemo ljudi, ki so še vedno živijo tesno povezani z naravo, poznajo njen ritem ter skrivnosti tukajšnjega rastlinskega in živalskega sveta.

Stran 20 – 22

Kultura

Zaledje slovenske Istre ima izjemno bogato zgodovino, zato so zanimivi in neponovljivi tudi vsi zakladi arhitekturne in kulturne dediščine teh krajev.

Stran 27 – 30

Namestivē





Hiša Kižin

Brezovica pri Gradinu 2b, 6272 Gračišče

Boštjan Pavlič

hisa.kizin@gmail.com

Sodobno počitniško hišo Kižin, sestavljata dva klimatizirana apartmaja s skupnim vhodom, ki se lahko uporabljata ločeno ali skupaj (skupno število gostov: 12). Apartma Kižin ima 3 spalnice (do 6 oseb), udoben dnevni prostor s kaminom in TV, popolnoma opremljeno kuhinjo, velik balkon ter kopalnico in stranišče. Za mlade in mlade po duši je na voljo apartma Kižin Roof z eno spalnico (do 6 oseb), ki se nahaja v mansardi in je opremljen s paletnim pohištvom, kuhinjsko nišo z manjšim hladilnikom, dnevnim prostorom s TV, kopalnico in balkonom na strehi.

Hiša ima sezonski zunanji bazen, velik mediteranski vrt s kaminom in teraso z mizo za namizni tenis. Gostom je na voljo tudi brezplačen wifi in brezplačno parkirišče. Za krajše izlete po bližnji okolici si lahko izposodijo kolesa, ob večerih pa gostitelja po dogovoru pripravita pravi Istrski večer s tradicionalno istrsko živo glasbo. Od gostiteljev se lahko gostje na delavnici naučijo tudi priprave istrskih testenin (fužev) in peke domačega kruha. Za nepozaben spomin pa nudijo družinsko fotografiranje s čudovitim ozadjem istrske pokrajine.

Lokalna trgovina je od namestitve oddaljena le nekaj korakov.





Villa Korone

Brezovica pri Gradinu 6a, 6272 Gračišče

Igor in Marko Mikolič
domacija@korone.si

Villa Korone stoji v središču vasi Brezovica pri Gradinu in nudi namestitve v sodobno opremljenem apartmaju za 4 osebe in v treh sobah za 3 osebe, z lastnimi kopalnicami (skupno 13 gostov). Villa Korone se nahaja na izredno lepi lokaciji. Z ene strani jo objema neokrnjena narava – tam je velika terasa za druženje in počitek ter vrt z bazenom, na drugi strani pa je značilna istrska vas s kamnitimi hišami. Villa Korone je idealna za goste, ki si želijo mirnega oddiha z različnimi aktivnostmi (kolesarstvo, pohodništvo) v neposrednem stiku z naravo. Lastnik vile je glasbenik, ki svojim gostom rad popestri kakšen večer z živo glasbo.



Villa Gradin

Gradin 1, 6272 Gračišče

Stane in Varja Jug
Varja.jug@gmail.com

Villa Gradin svojim gostom zagotavlja miren in sproščen oddih v osrčju narave. Je popolna namestitev za družine ali skupino prijateljev, za brezskrbne počitnice, druženje, raziskovanje naravnih zakladov Istre in aktiven oddih. Villa Gradin je moderno opremljena počitniška hiša, ki se ponaša s tradicionalno istrsko arhitekturo, njeno zasebno zemljišče obsega 4000m². Ponuja udoben nastanitev za 12-14 oseb, v 6-ih spalnicah. Dve sta opremljeni z zakonskima ležiščema in lastno kopalnico, dve spalnici z veliko zakonsko posteljo in dve z dvema ali tremi enoposteljnimi ležišči. Hiša je v celoti klimatizirana in talno ogrevana. Villa Gradin se lahko pohvali z nadstandardno opremljenostjo, ima ogrevan bazen, finsko in bio savno ter spa kotiček, fitnes, otroška igrala, skupni prostor (z biljardno mizo, namiznim nogometom, stenskim pikadom, play stationom, zidanim kaminom,...). Za hišo je prostorna terasa z zidanim žarom za pripravo jedi na prostem. V hiši je nepogrešljiva kabelska televizija ter brezplačni dostop do wifi-ja. Pred vilo je zagotovljeno parkirišče za šest vozil.



Villa Topolovec

Topolovec 10a, , 6272 Gračišče

Bojan Funa

topgelslo@gmail.com

Villa Topolovec je čudovita počitniška nastanitev v treh ločenih kamnitih hišah, obnovljenih v tradicionalnem istrskem slogu. Nastanitev nudi 15-im osebam. Prva enota je kamnita hiša z ločenim vhodom, z dnevno sobo v pritličju in spalnico v zgornjem nadstropju. V pritličju druge hiše sta salon in jedilnica s pikadom in biljardno mizo. Kuhinja je udobno opremljena in ločena od ostalih prostorov. V prvem nadstropju so tri spalnice za skupno devet gostov in dve kopalnici. Na voljo je tudi pokrita terasa z žarom. Tretja hiša ima kuhinjo z veliko jedilno mizo, straniščem v pritličju in dve spalnici s kopalnico, po eno v vsakem nadstropju, za skupno pet gostov.

Dostopni z vrta sta dve ločeni stranišči in pralnica. Za zabavo najmlajših je pred vilo manjša gugalnica. Pred hišo je tudi zunanji bazen, parcela pa je obdana s tradicionalnimi kamnitimi zidovi. Panoramski pogled na pokrajino do morja jemlje dih.

Le 1 km je oddaljena od gostilne Belvedur s ponudbo tradicionalnih istrskih jedi. Z gostiteljem se gostje lahko dogovorijo za zajtrk ali tradicionalno lokalno večerjo.



Sončni grič

Topolovec 29, Hrvoji, 6272 Gračišče

Manja Vrenko

sunnyhill.slovenia@gmail.com

Permakulturna posest Sončni grič nudi preprosto namestitve v bivšem župnišču, obnovljenem z naravnimi materiali. Hiša ima ilovnate omete in lesene pode. Skupni prostori obsegajo kopalnico z dvema tuš kabinama, veliko kuhinjo in dnevni prostor. Na vrtu za hišo je urejena letna kuhinja in ognjišče. Na voljo so tri sobe za goste z dvema ali tremi posteljami, enopolsteljna soba in 'hostel' soba, ki nudi 6 ležišč na treh pogradih. Skupaj 14 ležišč. Poleg glavne zgradbe je samostojna enota z lastno kopalnico in kuhinjskim kotom, ki lahko gosti 4 osebe.

Po predhodnem dogovoru se lahko gostje pridružijo kosilu ali večerji z domačimi. Hrana na Sončnem griču je praviloma ekološka, zelenjavo in začimbe pa domači pridelajo sami po načelih permakulture.

Na Sončnem griču organizirajo tematske večere in druženje ob ognju z glasbo, kjer so dobrodošli tako domači gostje kot gostje iz okoliških namestitev.

Kulinarika





Gostilna Belvedur

Belvedur 1, 6272 Gračišče

Sandi Tripar

(05) 657 40 22

Gostilna Belvedur je svoja vrata prvič odprla davnega leta 1969. Takrat se je med kozicami vrtela Sandijeva nona Marija, bolj znana pod partizanskim imenom Slavka. Skoraj 20 let je razvajala brbončice lačnih gostov, hkrati pa skrbela za družino in domačo kmetijo. Leta 1976 so morali gostilno zapreti zaradi družinske tragedije. Iz kuhinje je ponovno zadišalo šele leta kasneje, ko je kuhalnico prevzel Sandi, seveda pod budnim očesom babice Slavke. Njegova odlična kuha še danes temelji na domačih istrskih jedeh, od doma pečenega kruha, ročno izdelanih testenin – fužev, krompirjevih svaljkov – njokov, in podobnih dobrot.

Hrana je lokalnega izvora. Česar ne pridelajo doma, pridobijo od okoliških kmetov in lovcev. Domačo kulinariko je Sandi oplemenitil s tartufi in tako gostilno Belvedur privzdignil na svetovni zemljevid ljubiteljev teh opojnih gomoljev. Jeseni, ko okoliški gozdovi dehtijo po belih tartufih, je najboljši čas za obisk Belvedurja in se na prostrani terasi, v senci oreha, prepustiti Sandijevim kreacijam. V ostalih letnih časih gospodar razvaja goste z različnimi jedmi v kombinaciji s črnimi tartufi ali gobami, ki obilno rastejo v gozdovih zelenega Gradina.

Ob zvenu narečne besede, lahko obiskovalec z vsemi čuti doživi esenco Istre. Sandi je vesel slehernega gosta, saj je po naravi zelo srčen in njegov otroški nasmeh razoroži vsakega, ki zaide na Belvedur. Doživetje torej, zaradi katerega je vredno obiskati te kraje.



Catering Stepančič

Pregara 76, 6272 Gračišče

Nataša Stepančič

marko.stepo@gmail.com

Od leta 2015 družina Stepančič iz vasi Reparec pripravlja katering za različne priložnosti in praznovanja. Nataša Stepančič je prava mojstrica v pripravi domačih istrskih jedi, ki jih sezonsko prilagaja. S pomočjo družinskih članov sama pripravlja domače testenine – fuže, peče domač kruh in pripravlja mesne specialitete z mesom lokalne pridelave. Svoje jedi obogati s tartufi, beluši, šparglji in gobami, ki rastejo v bližnji okolici, doma tudi gojijo jagode, iz katerih kuhajo slastno domačo marmelado.

Katering Stepančič pripravlja hrano za družbe do 200 ljudi. Postrežejo lačne ob družinskih praznovanjih – rojstnih dnevih, obletnicah, porokah, krstih, obhajilih in birmah, pripravijo hrano za sedmine in poslovne dogodke. Ne le, da je njihova hrana okusna in zdrava, dostavijo jo na dom ali do podjetja in pripravijo profesionalno postrežbo (ruski bife). V njihovi ponudbi so najbolj priljubljeni večhodni meniji s predjedjo, jedmi na žlico, glavno jedjo in sladico.

Uvrščeni so med 10 najboljših dostavljalcev hrane v Sloveniji. Njihov sloves odlične domače istrske kulinarike in profesionalnega odnosa pa seže tudi prek meja Slovenije v hrvaško Istro.



Vinko Šavle – Istra Tartufi

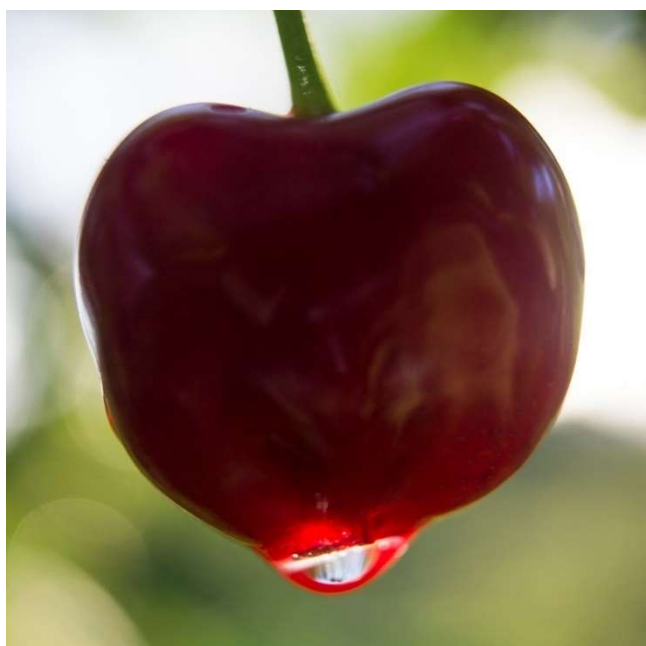
Gradin 4, 6272 Gračišče

Vinko Šavle

041 399 407

S tartufi se Vinko Šavle ukvarja že dobrih 30 let, natančneje od leta 1988, ko je podjetje Adriacommerce v vasi Gradin odkupovalo bele tartufe in je tu prepoznal možnost dodatnega zaslužka. V osemdesetih letih časih so v okolici vasi Gradin letno nabrali kar od 5-6 ton tega magičnega gomolja. Rekordno je bilo leto 1989, in sicer s 6,8 tone nabranih tartufov. Vinko Šavle je s pomočjo psičke Kire izkopal kar 780 gramov težak beli tartuf in ga v sosednji Italiji prodal za 11 milijonov lir (danes približno 5.000 evrov). Vinkov tartuf je potoval naprej, v Albo, svetovno prestolnico tartufov, kjer je na licitaciji zanj modni kreator Valentino odštél kar 45 milijonov lir (približno 20.000 evrov).

In prav od mojstrov iz Albe se je Vinko priučil umetnosti trgovanja s tartufi. Trgovanje se je mahoma končalo z razpadom Jugoslavije, saj je nova nastala država Slovenija, z zakonom prepovedala nabiranje in trgovanje s tartufi. Po skoraj 5-ih letih bitk z birokracijo, je Vinku uspelo registrirati obrt za preprodajo tartufov in izdelkov, ki vsebujejo tartufe. Prav ta dolgotrajni boj z državnimi aparati je bil povod, da je skupaj s prijateljem Sandijem Triparjem (gostilna Belvedur), pionirjem slovenske tartufove kulinarike ter drugimi eminentnimi osebnostmi gastronomije ustanovil Društvo tartufarjev slovenske Istre. Med ustanovitelji društva je tudi Dino del Medico, ki je na svetovnem gastronomskem sejmu v Pekingu leta 2005 prejel nagrado za najboljšo kulinarično knjigo "Tartufi in vino". S pomočjo novoustanovljenega društva so spodbudili ureditev zakonodaje ter leta 2011 ponovno legalizirali nabiranje in prodajo tartufov. Leta 2009 je Vinko Šavle ustanovil lastno blagovno znamko Istra Tartufi Šavle, pod katero trži vse izdelke s tartufi in tudi same tartufe. Večino svojega časa nameni veleprodaji tartufa znotraj in izven slovenskih meja. Preostanek energije vlaga v razvoj izdelkov s tartufi, ki jih pripravlja po lastnih receptih. Pri kovanju receptov so mu v neizmerno pomoč strokovni nasveti prijatelja Sandija, veččega mojstra, ki zna iz vsakega gomolja iztisniti kar največ opojne arome. Tartuf je namreč afrodiziak, zato so ga v antični Grčiji skromno poimenovali kar hrana bogov. Že vrsto let Vinko skrbi, da so božji trebuhu vedno polni in hkrati upa, da mu bodo v zahvali nekoč milostno ponovno naklonili pravično leto 1989.



Kmetija Juckić, Pavliči

Sirči 14b, 6272 Gračišče

Danilo Maršič

danilo.marsic@gmail.com

Kmetija Juckić družine Maršič se nahaja v zaselku Pavliči, majhnem gručastem naselju nad reko Dragonjo. Podnebje je tu blago sredozemsko, zato odlično uspevajo češnje, trte, oljke in fige. Pavliči so znani po slastnih pavliških češnjah. Na Juckićevi kmetiji je že pred več kot 100 leti, češnjevasad zasadil nono Peter Pavlič - Pijero Juckić. Od takrat njegovi potomci gojijo in širijo to staro sorto češenj hrustavk, za katere se zanimajo tudi v sadjarskem centru Bilje v Novi Gorici. Na hektarju ekstenzivnih sadovnjakov, ki ležijo na strmih gričih s čudovitim razgledom na okoliške vasi, morje in gore, je zasajenih 170 dreves. Češnjeva drevesa so različnih velikosti, stara od 5 do 40 let, najstarejša še ohranjena imajo že več kot 100 let. Češnje imajo visoke in bujne krošnje, zasajene so na strmih koronah, najlepše pa so v mesecu aprilu, ko približno dva tedna cvetijo in izjemno lepo dišijo. Plodovi dozorevajo v začetku meseca junija, sezona obiranja pa traja tri tedne. Pavliške češnje hrustavke so debele, čvrste, srčaste oblike, zelo okusne in sladke ter dolgo obstojne. Najboljše so seveda sveže, iz njih pa na kmetiji pripravljajo različne domače izdelke. Odlične so za vlaganje - za marmelade, sokove, kompote. Iz njih pripravljajo različna peciva in češnjevi liker. Obiskovalce vabijo, da vse dobrote tudi poskusijo, lahko pa se domačinom pridružijo in doživijo izkušnjo obiranja češenj, nabirajo plodove v pletene koške spletene iz beke, plezajo po visokih vejah dreves in se vzpenjajo po lestvi - škalonu. V sezoni se lahko udeležijo tudi kratkih delavnic priprave domačih proizvodov iz češenj.

Poleg češenj na kmetiji ponujajo domače oljčno olje in odlično vino, ki je bilo leta 2019 na ocenjevanju vin v KS Gradin nagrajeno kot najboljši refošk.

Opojno vino





Reparec

Pregara 57, Reparec, 6272 Gračišče

Vedran Stepančič

info@solari.si

Vinarska tradicija je na kmetiji Stepančič prisotna več kot 200 let. Danes posestvo obsega slabih 21 hektarjev, od katerih sta dva hektarja in pol zasajena z vinsko trto. Pridelujejo vina iz sort refošk, malvazija in rumeni muškat.

Njihova vina so prejemniki številnih priznanj doma in v tujini. Kmetija je v postopku preusmeritve v ekološko pridelavo. Ponosni so na stare sorte refoška, ki jih gojijo.

Obiskovalcem njihove kmetije nudijo vodene izlete po posestvu, obisk zgodovinskih zanimivosti ter zgodovinsko, etnološko in kulinarčno bogat program. Na njihovem posestvu se nahaja najstarejša in največja ohranjena črna kuhinja v Istri.

Že približno desetletje pa se na kmetiji ukvarjajo tudi s čebelarstvom. Trenutno imajo 16 čebeljih družin in letno pridelajo skupno okoli 160 kilogramov akacijevega, cvetličnega in kostanjevega medu, ki ga obiskovalci lahko pri njih tudi kupijo.

Mlajša generacija je na kmetiji vzpostavila zeliščne vrtove z istrskimi zelišči, kjer se poleg sivke (lavande), bohotijo tudi rožmarin, melisa in kamilica. Iz zelišč pripravljajo eterična olja in hidrolate. Najbolj znano je eterično olje sivke, katerega pridelava je v celoti ročna, tudi žanje se jo po tradicionalnih metodah, s srpi. Vsi družinski člani si prizadevajo ohranjati najvišjo kakovost domačih izdelkov, kar kažejo tudi izsledki analiz. Njihovi izdelki dosegajo najvišjo raven kakovosti in čistosti. Od žetve do destilacije določenega zelišča, običajno mineta manj kot dve uri. Destilacija poteka po najvišjih standardih in je časovno intenzivna, ker je skozi celoten proces destilacije potrebno ohranjati optimalno količino in temperaturo vodne pare.

Obiskovalci lahko na kmetiji poleg vrhunskega vina in zdravega medu, kupijo tudi eterična olja in hidrolate najvišje kakovosti.



Družina Jakac

Pregara 38, 6272 Gračišče

David Jakac

dadij46@gmail.com

Z vinarstvom se David Jakac in njegova družina na kmetiji v Pregari, ukvarjajo že od leta 2003.

Pridelujejo vino refošk, in sicer 6.000 litrov letno.

Grozdje običajno pobirajo zadnje dni septembra.

Novo vino je nared po šestih mesecih. Svoje vino

redno predstavljajo na Prazniku refoška v

Marezigah, kjer dosegajo priznanja za vzorno

kletarjenje in prejemajo diplome odličnosti s

srebrnimi ter zlatimi medaljami.

V vinski kleti Jakac v Pregari je vinotoč, kjer lahko obiskovalci kupijo njihovo vrhunsko vino.



Domačija pri Pičurju

Brezovica pri Gradinu 12, 6272 Gračišče

Joško Mezgec

josko.mezgec@gmail.com

Vinarstvo je na domačiji, imenovani "pri Pičurju", tradicija že mnogo generacij. Joško Mezgec je vodenje kmetije prevzel od tasta in zgradil čudovito, s kamnom obokano (velbano) klet – kantino. Posebnost Pičurjeve kantine je voda, speljana iz bližnjega izvira. V času božičnih praznikov družina v kantini postavi pravljичne jaslice. Pridelava vina na njihovi kmetiji je butična, namenjena širši družini in sorodnikom. Joško in njegova družina so izredno gostoljubni in prijazni ter svoje vino z veseljem ponudijo tudi popotnikom in turistom, ki se v teh krajih ustavijo zaradi prelepe narave in odmika od trušča mest.

Glavni vini v Pičurjevi kleti sta seveda "kralj" refošk in "kraljica" malvazija. Pridelujejo še manjše količine muškata in cabernet sauvignona. Pri pridelavi vina, predvsem v vinogradu, vinar Joško sledi tradiciji, ki se prenaša iz roda v rod. Pri kletarjenju pa uvaja tudi sodobne metode, saj se redno udeležuje tečajev in delavnic za vinarje, kjer pridobiva nova znanja.

Joško ima znanje nekdanjih generacij in po stari tradicionalni metodi - na drva, kuha žganje iz tropin. Njegovo žganje je osnova za kar nekaj pijač (žganje z orehi, z janežem – koromačem, z verbeno - "erba luigo" ter z domačimi češnjami, slivami in granatnim jabolkom. Na domačiji pridelujejo tudi domač kis in refoškov liker. Obiskovalce na Pičurjevi domačiji vselej sprejmejo zelo gostoljubno. Razkažejo jim svojo vinsko klet in jim brezplačno ponudijo degustacijo doma pridelanih pijač. Z obiskovalci se radi družijo na travniku ob domačiji ali za staro kamnito mizo v bližnjem hrastovem gozdičku. Popeljejo jih tudi na ogled bližnjih znamenitosti – več stoletij starega domačega ognjišča v sosednji hiši pri družini Perič, do bližnjega izvira, in jame Kubik, obrambnih stolpov v Starcih, slapa Veli vir in fižolovega zvonika v Hrvojih.



Kmetija Grondali

Abitanti 10, 6272 Gračišče

Gracijan Perič

Kmetija.grondali@gmail.com



Kmetija Grondali v čudoviti istrski vasici Abitanti ima skoraj 300-letno tradicijo pridelave grozdja in vina. Avtohtono vino refošk iz Abitantov je bilo tudi v preteklosti zelo cenjeno, prodajali so ga celo čez mejo v Trst. Refošk in malvazijo pri Grondalih še danes pridelujejo na tradicionalen način. Leta 2005 je oče Gracijan obnovil zapuščeno družinsko hišo v takrat popolnoma prazni vasici. Poleg vina lahko obiskovalci na domačiji poskusijo tradicionalno pijačo bisko – narejeno iz tropinovca (žganje pridobljeno iz grozdnih tropin) in posušenih listov bele omele. Gracijan pripravlja tudi odličen refoškov liker.

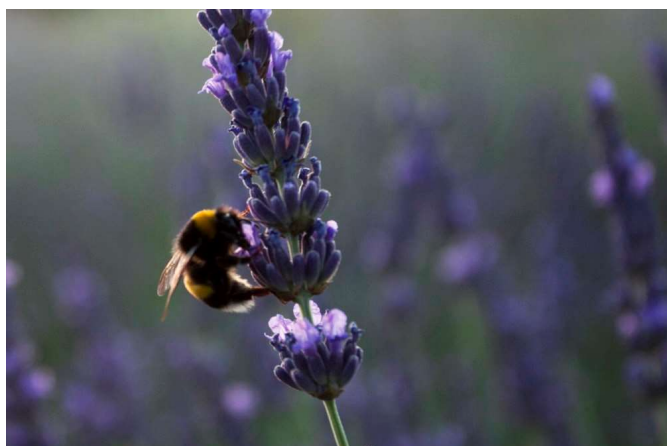
Mlajši sin Martin je leta 2014 pripeljal nazaj v te kraje boškarinko, samico avtohtone istrske sivo-bele pasme dolgorogega goveda, ki je v slovenski Istri skoraj izginilo. Boškarina je imela nekoč vsaka kmetija, saj je služil kot delovna žival. Danes je cenjeno boškarinovo meso in mleko, ki vsebuje večji delež maščob in beljakovin. Martin skrbi tudi za čebele in prideluje domač med ter iz njega kuha medeno žganje.

Danes v svoji dvesto let stari vinski kleti, Gracijan sprejema manjše skupine obiskovalcev, ki jim ponudi degustacijo vina s prigrizkom. Obiskovalci pa lahko kupijo vino in likerje tudi za domov. Na kmetiji Grondali so že uredili večji prostor za druženje z velikim ognjiščem in kuhinjo za pripravo tradicionalnih istrskih jedi. Načrtujejo še gradnjo dveh turističnih apartmajev, opremljenih v avtentičnem istrskem stilu.

Gracijan in Martin obiskovalcem rada pokažeta pet posebnosti vasi Abitanti: 500-letni hrast, 14 vodnjakov, obokane baladurje, najstarejšo trto daleč naokrog in znamenite murve, na katerih so pred vojno gojili sviloprejkje.



*Pozabljene obrti
in znanja*



Zeliščarstvo in čebelarstvo Vulić

Gradin 5 , 6272 Gračišče

Marija in Dragan Vulić

Mia.vulic@gmail.com

Zakonca Marija in Dragan Vulić sta prijetna sogovornika in gostoljubna domačina iz zaselka Gradin. Marija je biologinja, ki se rastlinam in njihovim skrivnostnim sestavinam posveča že vse svoje življenje. Upokojena učiteljica še vedno poučuje in vodi delavnice za ljudi, ki želijo osvojiti znanja o nabiranju in predelavi zdravilnih zelišč. Sama pripravlja in to nauči tudi svoje učence – kreme, hidrolate, tinkture, tonike, čaje, sirupe, kise, masažna olja, mazila, parfume in macerate iz različnih zelišč in njihovih mešanic. Njene delavnice o zdravilnih zeliščih delno potekajo tudi na prostem, v bližnji okolici in na višje ležečem Rakitovcu, kjer Marija uči ljudi prepoznavanja, nabiranja, sušenja in priprave zelišč. Svoje pripravke pa tudi prodaja.

Mož Dragan se zadnje desetletje ukvarja s čebelarstvom in pridelavo čebeljih izdelkov. Skrbi za 15-20 čebeljih družin in svoje obsežno znanje o čebelah prijazno deli z drugimi. Letno pridela do 120 kilogramov medu, predvsem akacijevega, cvetličnega in zelo cenjenega, kostanjevega. Prav tako Dragan prideluje tudi čebelji vosek, propolis in cvetni prah, vse našete sestavine pa Marija uporablja tudi v svojih zeliščnih pripravkih, ki so vrhunske kakovosti.



Modelirno mizarstvo in restavratorstvo

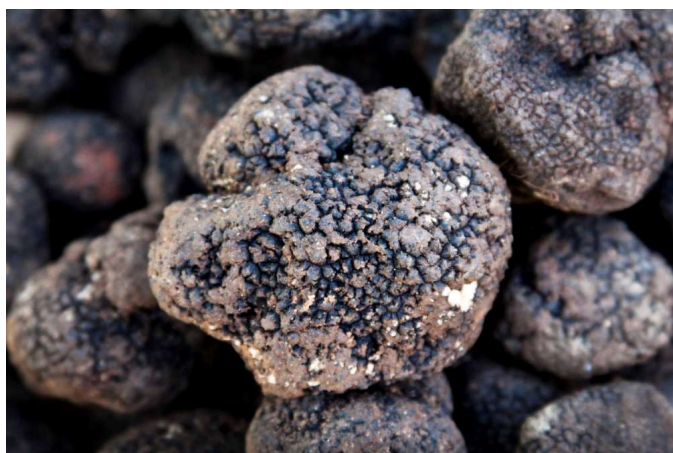
Pregara 2 , 6272 Gračišče

Marijan Markežič,
mmarkezic@siol.net

Marijan Markežič ima z obdelovanjem lesa in restavriranjem stavbnega in notranjega pohištva več kot 50-letne izkušnje. Njegovo znanje o lesu in modeliranju masivnega lesa je obsežno, izpod njegovih rok pa vsa ta leta prihajajo izjemno cenjene mojstrovine, ki presegajo mizarско znanje. Njegovo delo sta vrhunsko obnovljena notranjost Piranske lekarne in vhodna vrata Panonskega muzeja ter vrata mnogih cerkva na Slovenskem in drugi elementi obnovljene stavbne dediščine. Delo njegovih spretnih rok so tudi obnovljene knjižne police Italijanske gimnazije v Kopru, ponosno pove, da je pred obiskom papeža Janeza Pavla II. v Sloveniji, restavriral mogočni stol, na katerem je papež sedel med slovesno mašo.

Marjan v svoji mizarški delavnici starim predmetom – omaram, stolom, skrinjam in mizam – znova vdahne življenje, kar ga pri ustvarjanju in popravilu starin vodi že več kot pol stoletja. Vsakega starega predmeta, naj gre za kmečki stol ali staro baročno omaro, se dotika spoštljivo in previdno. Vsak predmet ima namreč svojo zgodbo in zgodovino. Za njim stojijo ljudje, ki so predmete uporabljali, se nanje navezali ali pa so predmeti pustili dragoceni pečat v naši kulturni dediščini. Restavratorstvo je večšina, ki ne zahteva le veliko znanja, temveč tudi poseben občutek za starine. Pri njihovi obnovi se Marjan vselej potrudi, da vsakemu predmetu posebej povrne prvotni čar in ga kar najbolj približa njegovi izvirni obliki. Da se dragoceno znanje ne bi izgubilo, Marjan uvaja v obrt svojega sina, v upanju, da bo ta nadaljeval očetovo delo.

Poleg dela z lesom v svoji delavnici, Marjan vodi domačijo v Pregari, skrbi za živino, pridobiva mleko ter obdeluje polja.



Šolanje psov za iskanje tartufov

Belvedur, 6272 Gračišče

Kristijan Kocjančič
kiky.ktm@gmail.com

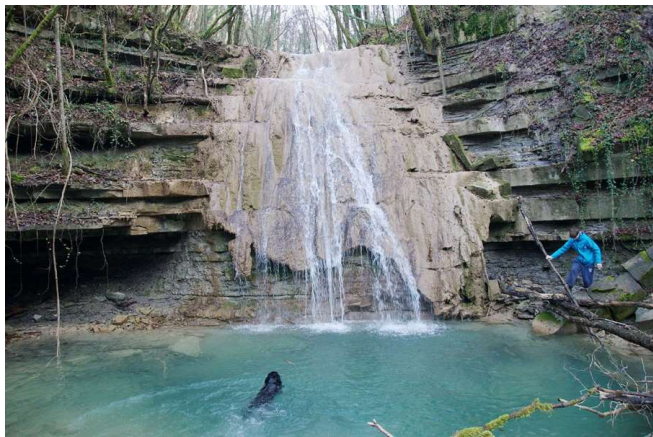
Kristijan Kocjančič že od rane mladosti goji ljubezen do narave in psov. Z leti je ti dve ljubezni združil in postal strasten nabiralec tartufov. Prvi korak je bil šolanje psa, s katerim sta postala dobra prijatelja. Veliko časa sta preživela v gozdu, kjer je Kristijan ugotovil, da mu je šolanje psa - iskalca tartufov - odlično uspelo. Od takrat dalje vzgaja pse za nabiranje tartufov skozi igro, brez ustrahovanja in grobih prijemov. Po približno osmih mesecih šolanja, nekateri psi pa tudi že prej, začnejo samostojno iskati te cenjene istrske gomolje. Trenutno ima tri pse, vzgojene za iskanje tartufov, med seboj dobro razumejo in se radi družijo na skupnih sprehodih. Verjame, da je zadovoljen pes najboljši lovec na tartufe, zato poskrbi, da se njegovi psi dobro počutijo.

Čeprav v splošnem velja, da sta najboljši pasmi psov za iskanje tartufov, lagotto romagnolo in labrador, je Kristijan mnenja, da lahko z voljo in pravilno vzgojo, vsak pes najde tartufe. Njegov prvi iskalec je bil mešanček, a je svoje delo opravljal odlično. Vsekakor je priporočljivo, da je pes, ki ga poskušamo naučiti te veščine, poslušen in vodljiv, vendar so lastnosti psa sekundarnega pomena v primerjavi z lastnostmi lastnika. Prav človek oziroma pasji lastnik je pomembnejši faktor. Imeti mora čut za živali, se z njimi veliko ukvarjati in jim posvečati svoj čas ter ljubezen.

Danes Kristijan uči druge, kako izšolati psa - iskalca tartufov. Z zainteresiranimi obiskovalci Belvedurja se ob predhodnem dogovoru odpravi v gozd iskati tartufe. Udeležencem predstavi potek poti, priporoči primerna oblačila in obutev ter jih pouči, kako naj se vedejo v naravi ter v družbi psov. Šele nato se lahko podajo na lov za tartufi. Bolje je, če je v skupini manj udeležencev, saj je v manjši skupini doživetje bistveno bolj pristno. Odpeljejo se do območja, kjer rastejo tartufi, med samim iskanjem pa Kristijan razkriva skrivnosti in zgodbe o nabiranju ter celo priporoči kakšen recept, saj je lahko čas iskanja tartufov nepredvidljiv. Ne smemo namreč pozabiti, da gre za skriti zaklad, ki ga morajo izurjeni psi izvohati. Nabiranje poteka zgolj v sezoni tartufov. Bele tartufe se nabira od septembra do januarja, črne pa od maja do avgusta.

Naravne znamenitosti





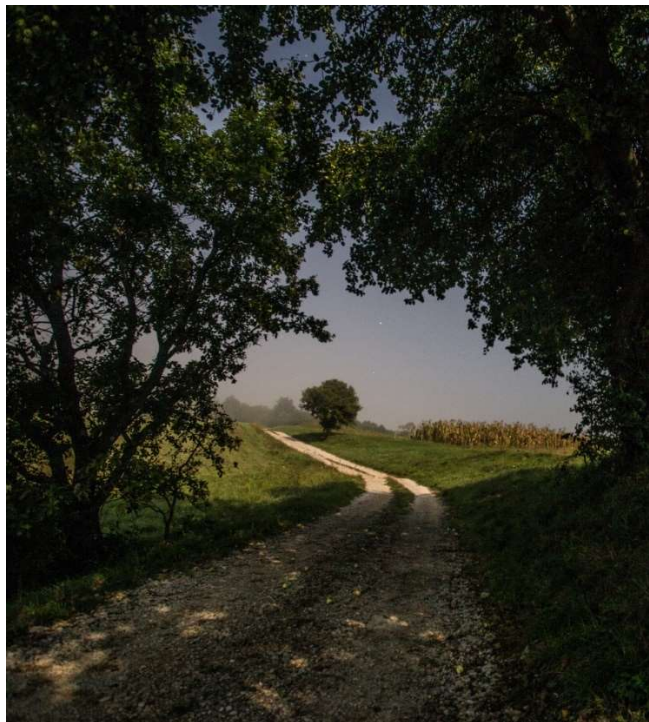
Slapovi potoka Pasjak

Ker je vode v teh krajih malo, domačini cenijo vsak potoček in izvir. V naseljih pogosto vidimo štirne in fontane (vodnjaki), kjer so nekoč zbirali vodo za vsakdanjo uporabo. Od pozne jeseni do zgodnje pomladi, poleti pa po nevihtnih dneh, so impresivni **slapovi potoka Pasjak**. Dostop do prvega in najbolj znanega slapu, je lahek. V vasi Topolovec se mimo cerkve Sv. Hieronima in ruševin spustimo v dolino reke Dragonje. Sprva širok kolovoz se proti koncu spremeni v ozko pot, ki vodi do sotočja reke Dragonje in Pasjaka. Od tu je le še kakšnih 10-15 minut hoje do velike skalne preklade, čez katero se, odvisno od letnega časa, preliva več ali manj vode. Tudi drugi slap Pasjaka je, ob ugodnih razmerah, prav mogočen. Voda se po debeli lehnjakovi plasti zliva v čudovit smaragdni tolmun. Pot po divji globeli potoka je preraščena z bodičastim rastlinjem, na nekaterih delih pa pravzaprav hodimo po brezpotju. Mestoma so prehodi celo izpostavljeni, sploh v mokrem vremenu, in si je treba čeznje pomagati z rokami.



izvir Kubik

Leta 2014 so domačini v vasi Brezovica pri Gradinu nepričakovano odkrili **izvir Kubik**. V skupni delovni akciji, kjer so sodelovali tudi lokalni gasilci, so želeli očistiti neprehodno pot, našli pa so izvir, desetletja skrit v gozdu med hrastom in akacijo, obraščen s srobotom in robido. Nekdaj so ob Kobijoku, kakor mu rečejo v narečju, kmetje napajali živino, pericam pa so kamnita korita, v katere se steka voda, služila za pranje perila. Tako se je bojda perilo v teh krajih pralo do leta 1982. Leta 2016 je praviljično urejena okolica izvira Kubik postala tudi prizorišče literarnega večera narečne poezije. V neposredni bližini izvira je **jama Kubik**, katere vhod je težko dostopen, čeprav se jama nato razširi in poglobi. Je druga najdaljša flišnata jama slovenske Istre, dolga 292 metrov.



Dolina Malinske

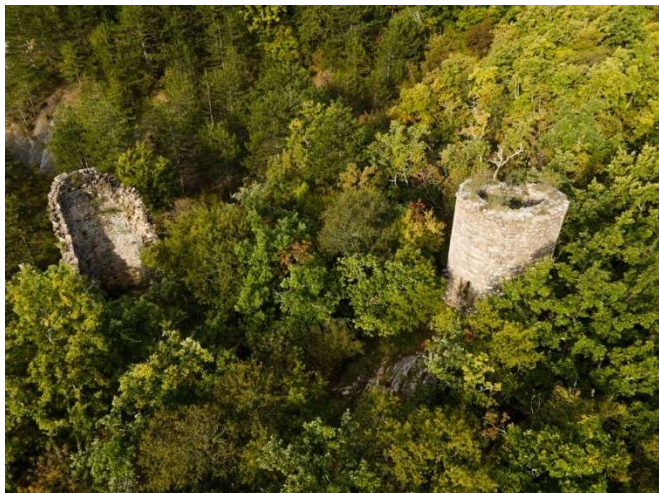
25

Od Hrvojev do Abitantov vodi 5 km dolga pešpot skozi pravljico **dolino Malinske**. Ime je dobila po številnih mlinih - malnih - ki so v preteklosti drobili zrnje v moko. Pozimi živahna rečica, v sušnih mesecih deloma presahne. Starejši domačini se spominjajo, da je v preteklosti voda v strugi Malinske tekla vse leto in so v njenih bistrh tolmunih lovili sladkovodne rake.

Sprehod po dolini sprehajalca umiri, napoji s svežim zrakom in ptičjim petjem. Pot z leve in desne obdaja gozd, ki je zarasel nekdanje senožeti.

Kulturne znamenitosti





Starci – stara obrambna stolpa

Brezovica

Vas Brezovica skriva **dva stara obrambna stolpa**, ki jima domačini rečejo kar **Starci**.

Res sta stara, saj izvirata že iz časov turških vpadov. Višji meri kar 10 metrov, nižji pa je precej poškodovan, k poškodbam je najbrž nekoliko prispevala legenda o skritem zakladu, ki naj bi bil tu zakopan. Po izkopanem kamenju v bližini sodeč, je zaklad do danes iskalo kar nekaj ljudi.

Stolpa sta postavljena na višini 350 metrov nad morjem na mesto, od koder je izjemen pogled na Dolenjščino, dolino, ki se odpira proti Buzetu.

Ker Starca nista zelo obljudena izletniška točka, obiskovalec tu zlahka najde svoj mir, se prepusti domišljiji ter odpotuje pet stoletij v preteklost.



Fižolov zvonik

Hrvoji

Natančna letnica izgradnje **Cerkve sv. Zenona** v Hrvojih, ni znana, sklepajo pa, da naj bi bila zgrajena leta 1756 ali leta 1791. Cerkev ima četverokotna gradnjo s krstilnico ob boku. Restavrirana je bila leta 1855, leta 2015 so obnovili fasado in delno streho, notranjost pa je slabo ohranjena. Ob cerkvi stoji eden najvišjih zvonikov v Istri, visok kar 37,5 metra. Zvonik je bil zgrajen leta 1887 iz peščenjaka.

Domačini so ga imenovali **Fižolov turn**, saj so morali prodajati fižol, da so z zbranim denarjem zgradili zvonik. Leta 1919 je v zvonik udarila strela in ga precej poškodovala, zrušil pa se je leta 1983. Nov zvonik so postavili leta 1997.



Cerkev sv. Hieronima

Topolovec

V bližini vasi Topolovec je **Cerkev sv. Hieronima**, stara **1.000 let**.

V svoji zasnovi romanska cerkev, ki leži na bregu pod vasjo, na kraju, ki ga danes imenujejo »Stari Topolovec«. Okrog cerkve je zid, ki označuje nekdanje pokopališče, obdano s cipresami. Tja so nekoč nosili pokopavat ljudi iz oddaljenih krajev.

Tudi za cerkev sv. Hieronima krožijo govorice, da je v cerkvi zakopano veliko bogastvo, legenda je najbrž vzrok, da so neznanci razbili oltar in prekopali mesto na katerem je stal.

Leta 2019 so cerkev sv. Hieronima obnovili in rešili pred propadom.





Aktivni oddih ali umik v tišino

Obiskovalca zelenega Gradina preseneti idilična podoba kamnitih vasic. Po stenah hiš plezajo trte in majhna okna imajo značilna lesena polkna. Vaške cerkve, ki običajno stojijo na razglednih točkah, nekoliko odmaknjene od središča vasi, so obzidane z zidom in obdane s pokopališčem, na katerem je mnogo starih grobov in le nekaj priimkov. Potomci nekdanjih prebivalcev se šele zadnja leta vračajo v te samotne kraje, obnavljajo stare hiše in obujajo nekdanje običaje.

Obiskovalci in dopustniki so tu vselej dobrodošli. Področje je idealno za ljubitelje aktivnosti v naravi kot za tiste, ki uživajo v branju knjige, jogi in meditaciji. Gričevnata pokrajina z redkim prometom je idealna za kolesarje in tekače, 30 km označenih pohodnih poti vodi čez griče in doline od vasi do vasi, ki skrivajo še neodkrite zaklade. Raziskovanje struge potoka Pasjak ali struge reke Dragonje je pustolovsko doživetje, kjer si lahko zmočimo noge ali se celo okopamo v objemu neokrnjene narave.

Mladi člani lovske družine nadomeščajo klasičen lov s puško, z živalim prijaznejšim fotolovom, saj so tukajšnji široki gozdovi življenjski prostor jelenjadi, srnjadi, lisice, fazana in divjega prašiča.

Čudovita narava, mir in sproščujoče okolje so odlična lokacija za organizacijo umikov v tišino in vikend delavnic. Zdrava, lokalno pridelana hrana, čaji iz zdravilnih zelišč, dolgi sprehodi, tišina in odmik od digitalnega sveta, že v nekaj dneh regenerirajo telo in um ter vrnejo svežino in dobro počutje. Urbani človek pa v stiku z naravo končno lahko prisluhe hrepenenjem lastne duše.



Prireditve

Druženje in praznovanje sta del življenja v zelenem Gradinu. Tradicionalne prireditve; klobasijada – ocenjevanje in pokušina istrskih klobas, ocenjevanje vina v času Sv. Martina, tekmovanje v Mori Kantadi - tradicionalni igri s kovanci ali prsti rok, pustovanje, literarni večeri v narečnem jeziku in vaške šagre, so tu vselej veseli in obiskani dogodki. V Pregari je šagra v sredini meseca julija, na Hrvojih pa drugi vikend v septembru.

Šagra je v istrskih vaseh praznik, ki se praznuje na god zavetnika vasi. Ponekod so imeli poleg šagre, ki je bila glavni praznik, še drug pomemben cerkveni praznik, opasilo, na katerem so se spominjali obletnice blagoslovitve cerkve.

Cerkvenemu obredu je sledilo praznično kosilo. Po kosilu in zvečer pa je šagra pomenila zabavo s plesom in petjem. Ples je bil običajno na prostem, razen v zimskem času. Na plesih so ljudi zabavali domači godci, ki so igrali tudi na večjih procesijah.

Praznik KS Gradin je 15. septembra, na dan, ko vsa Primorska praznuje priključitev k matični domovini.



Predstavitev KS Gradin

KS Gradin tvori devet naselij s številnimi zaselki in je najbolj oddaljena krajevna skupnost Mestne občine Koper. V šestdesetih in sedemdesetih letih preteklega stoletja so se vasi na tem območju naglo izpraznile zaradi vala izseljevanja v večja mesta. Ljudje so hrepeneli po boljših pogojih za življenje in delo, tukajšnja infrastruktura je bila neurejena, možnost skromnega zaslužka je ponujalo le kmetovanje.

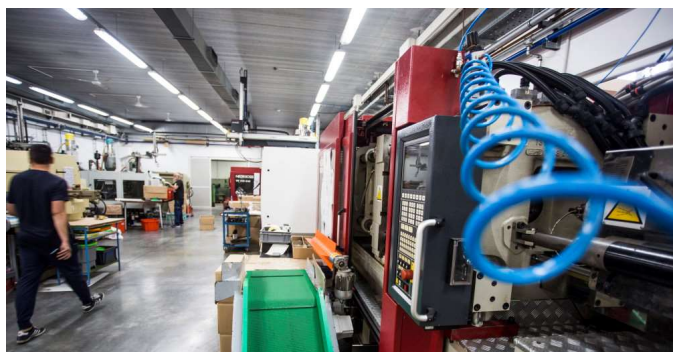
Šele v osemdesetih letih so se pogoji za življenje v teh krajih počasi začeli izboljševati, vasi so postopoma dobile asfaltne ceste in vodovod. Še kar nekaj desetletij pa je moralo preteči, da so se v te odmaknjene kraje pričeli vračati mladi, obnavljati in graditi hiše, obdelovati zaraščene rodovitne površine in vračati praznim vasem življenje.

Življenje tik ob meji s sosednjo Hrvaško je pogosto zapleteno. Nekoč enotno geografsko področje je nova državna meja, začrtana po slovenski osamosvojitvi, razdelila in za nekaj časa prekinila stoletne stike med sorodniki in prijatelji z obeh strani meje. Z vzpostavitev maloobmejnega prehoda Brezovica je vzdrževanje stikov lažje, vendar še vedno oteženo. V KS Gradin deluje več društev, med njimi ima najdaljši, več kot 30-letni staž, Prostovoljno gasilsko društvo Gradin. Gasilci so zagotovo zelo pomembni v življenju tukajšnjih prebivalcev. Skrbijo za požarno varnost, sodelujejo pa tudi pri športnih, kulturnih, lovskih in drugih dogodkih, so sooblikovalci tukajšnjega življenja in prispevajo k razvoju področja.

Lovsko društvo v teh krajih skrbi za gozdove in odstrel divjih prašičev, ki so se prekomerno razmnožili in povzročajo ogromno škode na poljih in njivah. Lovski turizem s puško pa v zadnjem času nadomeščajo z živalim bolj prijaznim fotolovom.

Srce krajevne skupnosti je zagotovo trgovina KZ Agraria Koper v Brezovici pri Gradinu in lokal ob njej. Trgovina poleg jestvin in pripomočkov za vsakdanje življenje, ponuja sveže, lokalno, integrirano in ekološko pridelano sadje in zelenjavo, na policah pa najdejo prostor tudi izdelki domačih kmetij in vinarjev. V trgovini pečejo svež kruh, blago pa dostavijo tudi na dom. Lokal ob trgovini ima široko ponudbo pijač, različnih toplih napitkov ter slanih in sladkih prigrizkov.

Lastnik trgovine in lokala Bojan Markežič organizira družabne dogodke, ki povezujejo domačine in privabljajo obiskovalce iz okoliških krajev in obale;



Katalog Green Gradin, 2020

Izdelava kataloga:

fotografije: Andrej Medica

besedila: Saša Perpar in Manja Vrenko

postavitve: PROLOG d.o.o., Logatec

eKatalog: Gana, Uroš Oštir s.p.

lektura: Saša Perpar

naročnik: B.K.N. d.o.o.

koordinator: Bojan Markežič

predsednik KS Gradin: Simon Markežič

Projekt sofinancira: **SPiRiT Slovenija**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

priditev Poletje v Brezovici, pustovanje, ocenjevanje najboljših istrske klobase in predbožična izmenjava daril, so tradicionalni dogodki, ki poživljajo socialno življenje krajanov. Bojanova trgovina in lokal ležita tik ob cesti, le 3 km pred maloobmejnim preходом Brezovica.

Popotniki se radi ustavijo tukaj na poti na Hrvaško ali ob povratku domov, da obnovijo zaloge vode ter si privoščijo osvežilni napitek ali skodelico kave pred nadaljevanjem poti.

Poleg trgovine je dvorana krajevne skupnosti, kjer se domačini srečujejo ob različnih praznovanjih, nastopih, prireditvah ter državnih dogodkih. V njej pogosto nastopa domača pevka skupina Kantadore, ki ima, po zaslugi vodje Stelija Markežiča, za seboj več kot četrto stoletja dolgo tradicijo ohranjanja izvirne domače pesmi in ljudskega izročila.

V naselju Brezovica od leta 1985 obratuje industrijski obrat plastičnih izdelkov Moplas, ki je v najboljših časih zaposloval 25 ljudi, zdaj pa nudi delo 8-mim domačinom. Gre za družinsko podjetje, ki s sodobno opremo za obdelavo plastike, uspešno sodeluje s slovenskimi in tujimi pogodbeniki.

V KS Gradin vedo, da je odpiranje svetu pomembno za prihodnost. Hkrati se dobro zavedajo tudi, da lahko množični turizem skazi lepoto tega mirnega in neokrnjenega kraja, ki veliko ponuja tistim, ki cenijo tišino in pristnost. Zato zadnja leta veliko truda in znanja vlagajo v razvoj trajnostne in okolju prijazne turistične ponudbe. Udobne namestitve in možnost rekreacije v nedotaknjeni naravi, odkrivanje naravnih in kulturnih znamenitosti ter pristen stik z mojstri različnih tradicionalnih znanj, so bogastvo teh krajev, ki bo to - od urbanega okolja oddaljeno - krajevno skupnost umestilo na svetovni zemljevid zelenega, trajnostnega in butičnega turizma.

Področje privlači pohodnike, ki se lahko podajo čez griče in doline, prazne ceste in strmi klanci pa so odlični izzivi tudi za zahtevne kolesarje. Čist zrak, tišina, ki jo polnijo zvoki narave in zelenje, do koder seže oko, so idealno okolje za jogijske umike in organizacijo izobraževalnih programov.