

RIBIŠKE ZGODBE V ŠOLI

Priručnik za učitelje tretje triade osnovnih šol



RIBIŠKE ZGODBE V ŠOLI

Priročnik za učitelje tretje triade osnovnih šol



KOPER 2023



Evropska unija



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija



LAS ISTRE



RIBIŠKE ZGODBE V ŠOLI. Priročnik za učitelje tretje triade osnovnih šol

Avtorice prispevkov: Lucija Čok, Tina Čok, Urška Bratož, Irina Moira Cavaion, Anna Maria Grego

Urednica: Urška Bratož

Recenzentka: dr. Nadja Terčon

Glavni urednik Annales ZRS: dr. Tilen Glavina

Tehnična urednica: Alenka Obid

Jezikovni pregled besedil: Nina Novak Kerbler

Oblikovanje in prelom: Alenka Obid

Ilustracije: Nada Dellore

Izdajatelj: Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Annales ZRS

Za izdajatelja: dr. Rado Pišot

Spletna izdaja, dostopna na: <http://zgodbeoribistvu.si>;

<https://www.zrs-kp.si/index.php/research-2/zalozba/monografije/>

Publikacijo je sofinanciral Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo, Operativni program ESFR v Republiki Sloveniji 2014–2020, v okviru projekta LAS Istre: Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano; ter Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije v okviru programa Sredozemlje in Slovenija (P6-0272).



Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani
COBISS.SI-ID 153382147

ISBN 978-961-7195-14-9 (PDF)

KAZALO VSEBINE

UVODNIK | 4

O projektu | 4

Namen priročnika in njegova uporaba v učilnici ali zunaj nje | 5

UČNE ENOTE: PRIMERI VKLJUČEVANJA VSEBIN | 9

1 Istrska prehrana danes in nekoč | 10

2 Okus po morju – stara istrska kuhinja | 16

3 Kartoline iz zgodovine | 23

4 Ribe iz pločevinke | 42

5 Pripovedi iz tovarne | 52

PROJEKTNO UČNO DELO | 65

Projektno učno delo pri spoznavanju preteklosti lastnega kraja | 67

Pričevanja iz tovarn za predelavo rib | 69

Glosar ribiških izrazov | 71

Temeljna bibliografija | 84

UVODNIK

O PROJEKTU

Priročnik *Ribiške zgodbe v šoli* je nastal v okviru projekta Zgodbe o ribištvu slovenske Istre skozi čas, ki je bil v okviru programa LAS Istre financiran iz sredstev evropskih skladov.

Namen projekta LAS Istre - Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas (<http://zgodbe-oribistvu.si/>) je bil po sledih nesnovne kulturne dediščine utrjevati identiteto Slovenije kot obmorske države. S ponovnim ovrednotenjem ribištva kot gospodarske, turistične in poklicne dejavnosti, obujanjem tradicije življenja z morjem s poudarkom na kulinariki ter s spoznavanjem vloge žensk v ribiškem življenju in predelavi rib v preteklosti je želel osveščati širšo javnost, šolsko mladino pa seznanjati z vsebinami, ki dopolnjujejo njihovo vedenje o sedanjosti in preteklosti sredozemskega območja slovenske države.

Projekt je s svojimi dosežki povezal ribištvo s sredozemskim slogom življenja, s predstavitvijo ribištva – na primer z gradivi, med katera spada tudi ta priročnik – in promocijo ribičev slovenske Istre v širšem slovenskem prostoru pa je spodbujal šole k vključevanju vsebin o ribištvu v izobraževanje. V projektu, ki je potekal od oktobra 2021 do maja 2023, so sodelovale te primorske osnovne (in srednje) šole s slovenskim in italijanskim učnim jezikom:

OŠ Elvire Vatovec Prade, OŠ Ankaran, OŠ dr. Aleš Bebler-Primož Hrvatini, SE Pier Paolo Vergerio il vecchio Capodistria, OŠ Antona Ukmarja Koper, OŠ Koper, OŠ Dušana Bordona Semedela-Koper, OŠ Vojke Šmuc, SE Dante Alighieri Isola, OŠ Sečovlje, SE Vincenzo Diego de Castro Pirano, Srednja tehniška šola Koper, Ginnasio Gian Rinaldo Carli Capodistria, Ginnasio Antonio Sema Pirano.

Njihovo sodelovanje v projektu je potekalo na več načinov. Ob udeležbi na delavnicah Ribič je moj poklic, na katerih so ribiči predstavili vsebine, povezane z ribiško dediščino, in svoje delo, so učenke in učenci sodelovali tudi pri pripravi glosarja ribiških izrazov (<http://zgodbeoribistvu.si/sl/glosarij/>). Ob delu z njimi se je izkazalo, da so jim predstavljene vsebine, ki so obravnavane v projektu, zelo zanimive, jih pritegnejo in se sicer z njimi ne srečajo pogosto. Nadgrajene in združene so bile v priročnik, predvsem da bi zapolnile nekatere vrzeli pri predstavitvi zgodovinskih, etnografskih, geografskih, jezikoslovnih in drugih značilnosti slovenske države, ki so vezane na življenje njenih prebivalcev z morjem.

Čeprav so številne vsebine tesno povezane z lokalnimi značilnostmi krajev le določenega dela slovenskih regij (Južna Primorska), saj je njihov skupni imenovalec morje, to seveda ne pomeni, da se morajo z njimi seznanjati samo v primorskih osnovnih šolah. Prepričani smo, da lahko tudi učiteljice in učitelji z različnih koncev Slovenije v priročniku najdejo in izberejo vsebine, ki jih je mogoče predstaviti učenkam in učencem tudi brez obiska primorskih krajev in so v smislu ozaveščanja o identiteti Slovenije kot obmorske države relevantne tudi zanje ali jih je mogoče izkoristiti za izobraževalni izlet na morje. Ta priročnik bo ali ustrezal ciljem in vsebinam izbirnih osnovnošolskih pred-

metov ali ga bodo učiteljice ali učitelji uporabljali tudi kot dodatno gradivo k obveznim vsebinam osnovnošolskega kurikula. Priporočamo ga šolam vseh slovenskih regij, posebej pa so grafično označene tiste enote (modro obarvani naslovi), ki so ciljno usmerjene v spoznavanje domačega okolja primorskih učenk in učencev.

Zato želimo s tem priročnikom te teme vnesti tudi v redni učni proces, ne le v primorske osnovne šole, temveč tudi v šole po vsej Sloveniji.

NAMEN PRIROČNIKA IN NJEGOVA UPORABA V UČILNICI ALI ZUNAJ NJE

Po skrbnem pregledu veljavnih učnih načrtov tretjega osnovnošolskega izobraževalnega obdobja (na primer za predmete zgodovina, družba, etnologija – kulturna dediščina in načini življenja) ugotavljamo, da omemb ključnih pojmov, ki povezujejo Slovenijo z morjem, pravzaprav ni mogoče najti. Še posebej v osmem in devetem razredu bi bilo na primer pod učnimi pojmi »gospodarske dejavnosti, značilne za lokalno in regionalno okolje, njihov zgodovinski razvoj in sodobne pojavne oblike« nujno treba učenkam in učencem naših šol približati teme, povezane z morjem in obmorskim življenjem. Prvi korak v tej smeri je bil storjen leta 2019, ko je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano izdalo več gradiv na temo ribištva, med drugim gradivo za učitelje druge in tretje triade osnovnih šol,¹ priloga katerega so tudi učni listi. V teh publikacijah so med drugim obravnavani (morsko in sladkovodno) ribištvo, ekonomija in stanje sodobnega ribištva oziroma akvakulture, predstavljena so ribolovna orodja in tudi posamezne vrste rib. To pobudo želimo nadgraditi, poglobiti in še natančneje (z nekoliko drugačnimi podarkami) umestiti v učni proces, zato v nadaljevanju predstavljamo primere učnih vsebin, ki jih je mogoče na več načinov vpeti v obstoječe učne načrte. Prepričani smo sicer, da učiteljice in učitelji v praksi to že počnejo, s tem priročnikom jim le želimo olajšati delo.

Priročnik *Ribiške zgodbe v šoli* je torej namenjen predvsem osnovnošolskim učiteljicam in učiteljem tretje triade, ki bi želeli dopolniti, razširiti in poglobiti vsebine, predvidene v okviru nekaterih obveznih in izbirnih predmetov (etnologija – kulturna dediščina in načini življenja, zgodovina – odkrivajmo preteklost svojega kraja, geografija – raziskovanje domačega kraja (šolskega okoliša) in varstvo njegovega okolja, pa tudi slovenščina in italijanščina ...). Ker je bilo ob omenjeni analizi obstoječih učnih načrtov mogoče opaziti izrazito pomanjkanje vsebin, povezanih z (morskim) ribištvom in življenjem ob morju, so v nadaljevanju navedeni nekateri predlogi za intenzivnejše vključevanje obmorskih vsebin v učni proces. Opisani so primeri tematsko prepletenih, toda ločenih učnih enot (o ribištvu, ribiški dediščini, zgodovini predelave rib v obmorskih mestih, terminologiji, povezani z ribištvom, kulinariki v povezavi s floro in favno Sredozemlja in podobne teme), v katerih so poleg okvirne vsebine določeni tudi operativni cilji, način dela, možnosti medpredmetnih povezav ter dodatna gradiva in delovni listi za uspešen izobraževalni proces, kar učiteljicam in učiteljem olajša pripravo učnih ur, načrtovanje

.....
 1 Bolje, A., et al. (2019). Ribništvo. Gradivo za učitelje 2. in 3. triade OŠ. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano; Bolje, A., et al. (2019). *Ribištvo. Gradivo za splošno javnost*. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

projektne dela in tudi dodatnih pedagoških dejavnosti. Seveda so ti predlogi navedeni samo kot smernice, ki jih učiteljice in učitelji lahko poljubno preoblikujejo.

Prva **učna enota** je posvečena prehrani na območju Istre skozi čas (*Istrska prehrana danes in nekoč*); druga praznični in vsakdanji – posebej na morje vezani – prehrani na tem območju (*Okus po morju. Stara istrska kuhinja*), tretja z ribištvo povezanim poklicem v preteklosti (*Kartoline² iz zgodovine*), četrta konzerviranju in predelavi rib (*Ribe iz pločevinke*), peta pa razvoju ribje predelovalne industrije v slovenskih obalnih mestih (*Pripovedi iz tovarne*). Posebni poglavji tvorita predloga za **projektno delo**. Ta didaktična oblika se priporoča pri obdelavi širše zastavljenih vsebin, zato se navezuje na ustno zgodovino in zbiranje pričevanj o delu v tovarni (*Pričevanja iz tovarne za predelavo rib*) ter ribiško terminologijo in raziskovanja starih izrazov (*Glosar narčnih ribiških izrazov*).

V priročniku predlagane vsebine je mogoče uporabiti tako v učilnici kot zunaj nje, pri različnih predmetih in v kombinaciji več teh. Kot del »obveznega programa osnovne šole, ki medpredmetno povezuje discipline in predmetna področja, vključena v predmetnik osnovne šole«, so na primer *dnevi dejavnosti* tisti del pedagoškega procesa, v katerega je vključen v tem priročniku predlaganih vsebin več kot primerna. Kot izhaja iz konceptualnega dokumenta (sprejetega s strani Nacionalnega kurikularnega sveta 23. junija 1998 in Strokovnega sveta Republike Slovenije za splošno izobraževanje 15. oktobra 1998), ki opredeljuje dneve dejavnosti (https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/Drugi-konceptualni-dokumenti/Dnevi_dejavnosti.pdf), so cilji teh: »[O]mogočiti učenkam in učencem utrjevanje in povezovanje znanja, pridobljenega pri posameznih predmetih in predmetnih področjih, uporabljanje tega znanja in njegovo nadgrajevanje s praktičnim učenjem v kontekstu medsebojnega sodelovanja in odzivanja na aktualne dogodke v ožjem in širšem družbenem okolju.« Prav zato je umestitev vsebin, povezanih z ribištvo, ki segajo tako na področje zgodovine, geografije, etnologije, jezikoslovja, prehrane idr., smiselna, in sicer predvsem znotraj spodnjih (v omenjenem dokumentu) predlaganih tem:

- raziskovalne dejavnosti v povezavi s *spoznavanjem in varovanjem naravne in kulturne dediščine* (v okviru kulturnih dni),
- v okviru naravoslovnih dni pa na področju biologije (*zdravje in prehrana iz narave*), geografije (*vodni in obvodni svet, slovenske pokrajine – primorski svet*) ter gospodinjstva in zdravja (*hrana, prehrana in zdravi načini prehranjevanja ter konzerviranje živil*).

Priročnik, ki priporoča tudi izvedbe vsebin s projektnim delom oziroma s *samostojnim raziskovalnim delom* učenk in učencev, ki jih učiteljica, učitelj/mentorica, mentor lahko prilagodi lastnim potrebam (prav tako se vsebine iz priročnika lahko uporabijo v okviru *obšolskih dejavnosti*), pušča tudi veliko možnosti za nadgradnjo in poglobitev tem na različnih ravneh. Upamo, da bo njegov namen dosežen in da bo koristen uporabljen pri marsikateri učni uri.

Da bi učiteljice in učitelje spodbudili k vključevanju opisanih vsebin v učni proces, hkrati pa v osnovnošolcih vzbudili radovednost in budno opazovanje lokalnega oko-

2 Nar. primorsko, razglednice.

lja, so bila znanja in proučevanja področja obmorskega življenja več inštitutov v okviru Znanstveno-raziskovalnega središča v Kopru kot vodilnega partnerja projekta LAS Istre in koordinatorja združena za pripravo didaktičnega priročnika, ki je pred vami. Seveda vseh vsebin, ki vključujejo dogajanja in dejstva, podatke iz življenja ribičev, vedenja o ljudeh obmorskih mest ter tudi njihov slog življenja in dela, ne bi bilo brez vseh pričevalcev in pričevalk, ki so se ljubeznivo odzvali na povabilo za intervju z raziskovalkami. Na vas, cenjene učiteljice in spoštovani učitelji, pa je, da predlagane vsebine z iznajdljivostjo in samoiniciativnostjo uvrstite tja, kamor jih je po vašem mnenju najboljše umestiti.

UČNE ENOTE: PRIMERI VKLJUČEVANJA VSEBIN



1 ISTRSKA PREHRANA DANES IN NEKOČ³

ZGODOVINA PREHRANJEVANJA V SLOVENSKI ISTRI

Kratka zgodovina poseljevanj istrskega polotoka, prehrabne navade, šege, ki ohranjajo stare jedi in pričevalci

Slog življenja in bivanja v Istri izraža razgibano zgodovinsko preteklost polotoka. O poseljenosti območja pričajo najdišča iz kamene dobe, prazgodovinskih časov (Osapska jama) in rimskih časov (Sermin, Koper, rimske vile v Izoli). Ime naj bi si Istra izposodila pri ilirskem plemenu, imenovanem Histri. Sprehod skozi zgodovino Istre in obdobja različnih oblasti, ki so vplivale na življenjski slog istrskega človeka, izostrijo pomen in vlogo različnih ljudstev in njihovih jezikov. Številna priseljevanja je Istra skozi čas doživela kot posledico vojn ter v zvezi s tem je ohranjala ostaline mešanih kultur in tradicij. Poleg romanskega in slovanskega prebivalstva so v času Beneške republike, imenovane tudi Serenissima, predvsem med 15. in 17. stoletjem, Istro poselili tudi begunci iz Dalmacije in Albanije in nomadski priseljenci iz drugih pokrajin Balkana. Aromuni, na primer, so bili nomadski romanski priseljenci z območja Srbije, Hercegovine in Bosne, t. i. Morlaki pa so bili slovanizirani Vlahi. Med njimi je bilo precej Hrvatov, Dalmatincev, Črnogorcev in Albancev. Čiči, tudi vlaškega porekla, so v 16. stoletju poselili današnjo Čičarijo (Darovec, 2008).

Te populacije, predvsem pa romanski živelj, so še posebej zaznamovale sredozemski slog življenja prebivalcev Istre. Morje in ribištvo sta poleg oljkarstva in vinogradništva vse od srednjega veka prepoznavni identifikacijski prvini istrskega gospodarstva. Podatek o zboru predstavnikov istrskih mest in *kaštelov*⁴ z odposlanci Karla Velikega v Rižani (804. leta) in listina, ki je nastala po tem dogodku (Rižanski placit), sta prva vira omembe ribištva v Istri (Žitko, 1991). Omenjajo se dohodki od ribolova, ki ga morajo Istrani plačati vojvodi Ivanu, pozneje pa se je pravica do ribolova prenašala iz roda v rod, imelo jo je le obalno prebivalstvo. V 15. stoletju je kmečko prebivalstvo v zaledju, večinoma slovanskega porekla, živelo predvsem od obdelovanja zemlje. Del prebivalcev mest, tako imenovani *paolani*, so v bližnjem zaledju čez dan obdelovali zemljo, zvečer pa so se vračali v mesto (Žitko et al., 1999). Nekateri kmetje so se sezonsko prelevili tudi v solinarje, medtem ko se je del mestnega prebivalstva ukvarjal z ribištvom. Ribiči v Kopru, Izoli in Piranu so bili v glavnem Italijani, slovenski ribiči so bili doma v severnem delu Tržaškega zaliva v Nabrežini in Križu pri Trstu.

3 Predmet in razred učne enote v UN OŠ: *zgodovina – odkrivajmo preteklost svojega kraja (enoletni predmet za sedmi ali osmi razred)*.

4 Kašteli so utrjena podeželska naselja.

Istrska bivalna središča se med seboj razlikujejo. Od beneške gotike obalnih mest do ribiških in solinarskih bivališč ter kmečkih naselij in vasi v istrskih hribih se sprehodimo po najmanj štirih arhitekturnih slogih ali več. Ti so v svoji svojstvenosti in pestrosti istrska krajinska dediščina. Meščanske hiše in plemiške palače z večinoma beneško arhitekturo so ohranjene v mestih, od plemiških rezidenc na podeželju so ostale večinoma le razvaline (na primer poletna vila družine Carli v Cereju). Na velikost in notranjo razporeditev kmečkih hiš so vplivali velikost in sestava družin in njihov ekonomski položaj. Na Kraškem robu so majhne družine prebivale v preprostih hišah iz trdega apnenca, v notranjosti Istre, kjer so bile pogostejše velike družine, so bile hiše iz sivega kamna. Te so dograjevali po potrebi, ob širjenju družinskih jeder ali ob dvigu prihodkov od kmetijstva in dodatnega zaslužka. Koloni, ki so jih najeli veleposestniki, so obdelovali zemljo velikih posestev, ta pa so po stari tradiciji združevala kmete v posebne gradbene naselbine, ki so se z večanjem bivajočih delavcev in družin s široko sorodstveno mrežo oblikovale v razložena naselja (Ravnik, 2021).

Prehrabno kulturo kot sestavni del istrske kulturne dediščine je težko enopomensko opredeliti, saj poleg različnih vplivov iz okolja, ki se med seboj prepletajo, tudi volja posameznika in družbenih skupin oblikujeta ne le prehrabno, temveč tudi življenjsko kulturo bivanja. Vse do časa po drugi svetovni vojni je v zaledju slovenske Istre prevladovalo slovansko izročilo, v priobalnem pasu pa so vplivi stare romanske kulture oblikovali mešano italijansko-slovensko tradicijo v posameznih bivanjskih izročilih.



Grad Socerb z zadnje strani s svojim prospektom (Valvazor, 1689, 263).⁵

⁵ Topographia ducatus Carnioliae. Topografske dokumente hrani Metropolitanska knjižnica Zagrebačke nadbiskupije (MK ZN, MR 199, str. 263).

Verovanja in vednosti, tako družinske kot etnične tradicije življenjskega ciklusa, obeleževanja praznikov, šege in navade, ki jih spremljajo, so del kulturne identitete ne le posameznika, temveč širše skupnosti. Nesnovna kulturna dediščina, ki vsebuje človekovo ustvarjalnost, verovanja, znanja, vrednote in norme, ima posebno vlogo in pomen v življenju posameznika, družine ali skupnosti. Kultura prehranjevanja kot del teh dediščin je kazalnik družbenih, ekonomskih in duhovnih razsežnosti določenega časa (Kavrečič, 2014).

Za čas pred Serenissimo najdemo posamezne priklice na istrsko prehrano v različnih obdobjih v opremi, posodi in orodju, ki jih hranijo arheološke zbirke. Slutimo jih lahko tudi v preprosti in vsakdanji ribji in drugi prehrani. Srednjeveški viri pričajo o širitvi beneške kuhinje po severnem Jadranu, kar je popolnoma razumljivo, saj je bila Istra pod beneško oblastjo več kot pol tisočletja. Ta zgodovinska danost je ustvarjala identiteto istrske kuhinje kot kombinacijo večkulturnega podeželskega in mestnega prehranjevanja. Razlike v stanu, premoženjskih pogojih in načinu življenja med mesti in njihovim zaledjem (mestna pretežno romanska/podeželska pretežno slovanska kulturna in jezikovna tradicija) so vplivale na razlike v prehranjevanju med območjema in s tem na gastronomsko zapuščino. Čeprav bi lahko pričakovali, da je v času avstrijske oblasti srednjeevropski vpliv premešal recepture klasične beneške kuhinje, se je istrska predelava beneške kulinarike ohranila, panonske primesi pa so ji dale širši ne le avstrijski, temveč tudi srednjeevropski pridih. Po drugi svetovni vojni so se zaradi priseljevanj in selitev prebivalstva iz zaledja v mesta način življenja (prehod iz kmečkega stanu v delavski stan), življenjski slog in prehranske navade priseljenega prebivalstva preoblikovale: prehrana podeželja je vplivala na mestno ali se ji prilagodila in jo prevzela. Slediti stari recepturi, vendar jed pripraviti na nov način, je pomenilo tudi, da je ostala istega izvora, podobnih sestavin, po pripravi tipična istrska receptura pa je izgubila svojo pristnost.

Učna enota: ZGODOVINA PREHRANJEVANJA V SLOVENSKI ISTRI

1 Cilji in standardi

Učenke in učenci prek zgodovinska dejstva odkrivajo preteklost svojega kraja, tako da:

- znajo povedati zanimivosti iz zgodovine Istre;
- iz dosegljivih virov poiščejo šege in običaje, ki so povezani s prehrano v različnih slovenskih regijah (martinova gos, velikonočno blagoslovljenje jedi), ali posebne običaje v zvezi s koledarskimi prazniki, na primer spuščanje barčic po potokih na gregorjevo (Gorenjska), kurenti na Ptujskem polju in druge (Štajerska), istrske šagre in festivali (Slovenska Istra);
- jih znajo opisati, pripravijo plakat na to temo in predstavijo njegovo vsebino;
- poiščejo in predstavijo sošolkam in sošolcem značilnosti prehrane svojega kraja, svoje družine;
- iz nabora dogodkov v svojem okolju (šagre, festivali kulinarike) izberejo enega, za katerega ugotovijo njegov zgodovinski nastanek in pomen (zgodba) in ju predstavijo razredu;
- spoznavajo podatke iz preteklosti svojega kraja in ozaveščajo pomen tega znanja.

2 Izvedljivi dokazi in dosežki

- Učenke in učenci izdelajo plakat za promocijo ene od istrskih prireditiv.
- Na spletu poiščejo nekaj videoposnetkov o slovenskih šegah in pripravijo seznam povezav, ki so jih našli.
- Opravijo intervju s starejšim sorodnikom ali znancem, ki se spominja ali se je kdaj udeležil dogodkov obujanja starih šeg in navad (PRILOGA 1.1).
- V knjižnici si ogledajo delo Janeza Vajkarda Valvazorja *Slava vojvodine Kranjske*, preberejo poglavje, namenjeno opisu istrskih šeg (Valvazor, 1689, 143), in ga povzamejo.

3 Navodila za delo v razredu in povratne informacije

- Učiteljica ali učitelj skupaj z učenkami in učenci povzame temeljne podatke o zgodovini naselitve Istre.
- S pomočjo turističnih zgibank ali spletnih predstavitev predstavi dogodke, ki jih različna združenja in etnološko obarvane skupine obujajo na množičnih prireditvah. Najbolj obiskane so: festival malvazije, teden pedočev, praznik olja in bledeža, praznik olj, vina in rib, ribiški praznik, *festival tartufov*. Potekajo od marca do novembra, nekateri med njimi imajo zanimiva imena: *Sladka Istra*, *Altroke Istra Gourmet Festival*, *Šparga fest*, *Od vinarja do oljkarja* in podobno. Drugod po Sloveniji tudi potekajo številni dogodki, ki se navezujejo na lokalne šege in navade (na primer gregorjevo, ptujski kurenti, cerkljanski laufarji idr.).

- Učiteljica ali učitelj vodi učenke in učence pri iskanju virov na to temo. Sestavi manjše skupine, ki bodo pripravile plakate o enem izmed dogodkov za promocijo šeg, ki spremljajo istrsko prehrano.
- Skupinam pomaga šolska knjižničarka, ki za skupino, ki si je izbrala to temo, pripravi Valvazorjevo Slavo vojvodine Kranjske, v njej pa poišče poglavje o Istri. Pregleda zaželeno povzetke tega, kar so prebrali učenke/učenci.
- Pri pripravi vodene pogovora (intervjuja) se ponudijo posebna navodila, ki so (skrajšana) na učnem listu. Zanj se odločijo posamezniki, ki imajo/poznajo pričevalca ali pričevalko, ki sodeluje pri tem.

4 Viri in dodatno branje

- Čok, L. (2023). *Okus po morju. Stara istrska kuhinja*. Koper, Annales ZRS.
- Darovec, D. (2008). *Kratka zgodovina Istre*. Koper, Založba Annales.
- Kavrečič, P. (2014). Interpretacija istrske hrane: od osnovne življenjske potrebe do dediščine. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva*, 54, 4, 37–42.
- Valvazor, J. V. (2017). *Slava vojvodine Kranjske*. Izbor poglavij. Izbral in prevedel Rupel, M. Ljubljana, Mladinska knjiga.
- Žitko, S. (1991): Listina Rižanskega zbora – dileme in nasprotja domačega in tujega zgodovinopisja. *Annales, Anali Koprškega primorja*, 1, 1, 59-68.
- Žitko, S., Simič, S. (1999). *Koper – Capodistria. Vodnik po mestu*. Ljubljana, IKI – Institut za komunikacije in informatiko.

UČNI LIST



Opomnik za voden pogovor

Vodeni pogovor poteka po zaporedju vprašanj o dogovorjeni vsebini. Vprašanja so odprtega tipa, odgovori nanje niso določeni.

Anketirani osebi se predstavimo, ji povemo s kakšnim namenom želimo več izvedeti o istrski prehrani danes in nekoč. Vprašamo jo, ali nam lahko pove svoje ime, starost in poklic. Če se ne želi predstaviti, ji določimo geslo, s katerim jo bomo evidentirali. Vprašamo jo tudi, ali se strinja s pogovorom in ali lahko tega snemamo, nato jo prijazno povabimo k pogovoru. Če oseba ne soglaša s snemanjem, ji lahko predlagamo, da bomo pogovor povzeli pisno.

Na razumljiv način povemo, da bodo pridobljeni podatki služili predstavitvi vsebine pogovora v razredu. Zagotovimo ji tudi, da bodo posnetki, pridobljeni s snemanjem, po obdelavi izbrisani.

Vprašanja:

1. Kaj ste delali v svojem življenju, kateri poklic ste opravljali?
2. So bili na vaš poklic vezani kakšni običaji, navade, jedi?
3. Ste seznanjeni s šegami in navadami, ki spremljajo istrsko prehrano? Se spomnite katerih?
4. Ali ste kdaj sodelovali pri dogodkih, ki obujajo stare navade v zvezi z istrsko prehrano?
5. Katere jedi so najpogostejše v vaši družini?
6. Se vam zdi, da so te jedi tipično istrske jedi? Katere sestavine so značilne zanje?
7. V katerem letnem času jeste posamezne vrste jedi? Katere? Jih lahko naštejete?
8. Ali je v času, ko te jedi postrežete, zbrana vsa družina? Pomeni zaužitje obroka za vašo družino tudi druženje vseh ali večine članov?
9. Imate kakšen poseben običaj (ali ste ga imeli v preteklosti) ob uživanju najljubših, posebnih jedi?
10. Se vam zdi, da tipična istrska jed in ribja prehrana oziroma uživanje ribjih jedi pogosto določajo vašo pripadnost morju in Istri?
11. Ali ste v šoli ali v svojem okolju kdaj slišali, kako se je v zgodovini spreminjala prehrana v Istri?

Zapis pogovora (posebno zabeležko) končamo s podatki o njem:

Datum pogovora: _____

Čas trajanja pogovora (orientacijsko): _____

Anketirana oseba/geslo intervjuvanca/-ke: _____

Pogovor vodil/-a: _____

2 OKUS PO MORJU – STARA ISTRSKA KUHINJA⁶

VSAKDANJA IN PRAZNIČNA PREHRANA ISTRANOV

Posebnosti prehranske kulture gastronomske regije Slovenska Istra, značilnosti vsakdanje in praznične prehrane Istranov, spoznavanje načina življenja

Strategija razvoja gastronomije Slovenije (24 gastronomskih regij Slovenije⁷) vključuje tudi Slovensko Istro, izbor nekaterih značilnih jedi, prehranske navade in šege. Istrska kuhinja je obmorska, sredozemska, zato je povezana s soncem in morjem. Ponuja posebnosti okusov, prepletenost gastronomskih podobnosti sredozemskih receptov, predvsem pa je povezana z morjem, obmorsko floro in favno ter blagimi podnebnimi razmerami. Tako se v kulinariki ohranjajo sredozemske prehranske prvine (žita, oljka in trta, ribe) in njihov način pridelave (ribolov in kmetijstvo), spreminjajo pa se predelava sestavin, priprava in uživanje jedi.

Jedi z okusom po morju so po eni strani preneseni spomini posameznika, po drugi pa kolektivni spomin, prehrabna nesnovna dediščina skupnih istrskih prostorov preteklosti. Poleg kopenskih dobrin (zelenjava, divjačina, meso drobnice idr.) so bile ribe že v preteklosti najdostopnejša in najpomembnejša prehrana mestnega prebivalstva. V revnejših kmečkih družinah je bila prehrana enolična in skromna, kar je bilo povezano s sezonskim pomanjkanjem ob slabih letinah. Premožnejši kmetje so si privoščili bogatejšo in obilnejšo prehrano, kar je njihovim gospodinjstvom uveljavljalo višji položaj. Med kmečkim prebivalstvom obeh ravni pa sta bila ločena pojma vsakdanjih in prazničnih jedi.

Ker je bilo ribištvo v istrskih mestih ena izmed temeljnih gospodarskih dejavnosti, so bile ribe (predvsem preproste vrste, npr. sardele, sardoni, igle, skuše, girice, moli, cipnji) v družinah obmorskih mest vsakdanja jed. Ribištvo in življenje z morjem, prehranjevanje po sredozemski tradiciji in družbenih možnostih družine so v preteklosti ohranjali kakovost življenja prebivalcev obmorskih skupnosti. Družinska in cerkvena praznovanja so bila tradicionalno vezana na hrano, ta pa je izražala tradicijo okolja, posledično tudi identiteto. Praznične jedi so bile vezane na posamezne letne čase. Zimski prazniki so bili na kmetih v znamenju svinjine, domačih mesnih izdelkov, perutnine, za adventni čas tudi rib (bakalar na belo ali na rdeče, tudi sladkovodne ribe). Velikonočni čas so zaznamovali šunka, žolca, trdo kuhana jajca in pinca. Praznične jedi so navadno pripravljale

6 Predmet in razred učne enote v UN OŠ: *etnologija – kulturna dediščina in načini življenja*. Kultura prehranjevanja; gastronomija in kulinarika, gostoljubnost (izbirni predmet v osmem in devetem razredu).

7 1. Ljubljana in njena okolica, 2. Dolenjska, Kočevska, 3. Notranjska, 4. Bela krajina, 5. Kozjansko, 6. Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje, 7. Posavje in Bizeljsko, 8. Prlekija, 9. Prekmurje, 10. Slovenske gorice, 11. Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak, 12. Celje, Spodnja Savinjska in Šaleška dolina, Laško, 13. Koroška, 14. Zgornja Savinjska dolina, 15. Zasavje, 16. Gorenjska, 17. Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko, 18. Dolina Soče, 19. Goriška brda, 20. Goriška, 21. Vipavska dolina, 22. Kras, 23. Slovenska Istra, 24. Brkini, Kraški rob.

starejše ženske, ki so ohranjale izročilo starih prazničnih oblik praznovanja in temu namenjenih receptov. Številne jedi so bile tudi značilne za posamezno vaško praznovanje (*šagre*) (Čok, 2023).

Solinarji in solinarke so še posebej živeli z morjem. Njihova iznajdljivost pri ribolovu in iskanju morskih sadežev ni poznala meja. Poleg vrš, mrež in harpun so pri lovu uporabljali celo roke, ob koncu solinarske sezone – ko so se ob polni luni odprle zapornice v nalivnih kanalih – pa so v mreže ob zapornicah ujeli pravo bogastvo rib. Ob oseki so jih pobrali iz mrež, jih nasolili in tudi prodajali, saj jih je bilo več, kot so jih utegnili shraniti ali pojesti. Spomladi so v solinarskih kanalih nastajale bogate rasti zeli, še posebej osočnika (*sburlone* – izg. *zburlone*, lat. *salicorina europea*), divjega šparglja (*šparga*, lat. *asparagus*) in divjega koromača (*finocio*, izg. *finočo*, lat. *foeniculum vulgare*) in blitve (*blede*, lat. *beta*). Pozno spomladi je bil še posebej dober osočnik, ki so ga pripravljali z oljčnim oljem in kisom, kot prikuho k ribam ali kot *fritajo* iz jajc.



Zvezek z recepti za sladice družine Madonizsa, 1829 (SI PAK 302, t.e.12)

Tudi z ohranitvijo starih istrskih receptov, naj so iz mestnega ali podeželskega okolja, oblikujemo skupne kulturne vrednosti v stičnem, narodnostno in kulturno sestavljenem delu Slovenske Istre, torej tiste, ki so vsem blizu ter so utrdile uspešno sobivanje posameznih etničnih skupnosti in kultur. Da bi se poudarila ta posebnost in lokalna/regijska identiteta območja, je bila ustvarjena »istrska kuhinja« kot kombinacija podeželskega in mestnega načina prehranjevanja skozi bogato zgodovino Istre (Čok, 2023). Ribe danes niso najpogostejše na našem jedilniku. Statistika porabe rib v prehrabne namene kaže za Slovenijo slabo sliko. V primerjavi z drugimi obmorskimi narodi se Slovenci (12 kg rib na osebo na leto) po prehranjevanju z ribami uvrščamo na rep seznama (Portugalci 42, Španci 46, Francozi 33 in Hrvati 19 kg rib na leto) (Landgeist, 2021).

Ohranjanje šeg in običajev, ki spremljajo istrsko kulinariko na različnih dogajanjih, priklic pristnih okusov značilnih istrskih začimb in zelenjadnic, svežina domačih rib, pripravljenih na izvirne lokalne načine, objave preizkušenih receptov in pokušine njihove priprave – vse to in še več dokazuje, da je pristnost istrskega prehranjevanja za nas dragocena. Verovanja in vednosti, tako družinske kot etnične tradicije življenjskega ciklusa, obeleževanja praznikov, šege in navade, ki jih spremljajo, so del kulturne identitete ne le posameznika, temveč širše skupnosti. Nesnovna kulturna dediščina,⁸ ki vsebuje človekovo ustvarjalnost, verovanja, znanja, vrednote in norme, ima posebno vlogo in pomen v življenju posameznika, družine ali skupnosti.

.....
8 Sestavni del nesnovne kulture in kulturne dediščine so tudi šege, prakse, znanja in pravila, norme prehranjevanja (Unescova konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine, 2003). Prehrana je od leta 2006 uvrščena med gospodarska znanja v Registru nesnovne dediščine (Etnografski muzej).

Učna enota: VSAKDANJA IN PRAZNIČNA PREHRANA ISTRANOV

1 Cilji in standardi

Učenke in učenci spoznavajo kulturo prehranjevanja (gastronomija), pripravo posameznih jedi (kulinarika), tako da:

- iz dosegljivih virov izvedo več o gastronomiji, značilni za lokalno in regionalno okolje (slovenska Istra ali druge regije);
- pojasnijo posebnosti svoje prehranske kulture in položaj domačega okolja med štiriindvajsetimi gastronomskimi regijami Slovenije;
- se poučijo o razvoju prehranjevanja, opišejo značilnosti vsakdanje in praznične prehrane, ki jim omogoča spoznavanje načina življenja v preteklosti in ohranitve nekaterih posebnosti v sedanjosti;
- spoznavajo posebnosti svoje prehranske kulture in ločijo med kulinariko in gastronomijo;
- razumejo posebnosti istrske kulinarike ter predstavijo značilne lokalne in regionalne prehranske značilnosti in negativne stereotipne pojave.

2 Izvedljivi dokazi in dosežki

- Učenke in učenci narišejo geografsko karto istrske gastronomske regije.
- Na spletu poiščejo dodatne informacije o istrski kulinariki danes in v preteklosti.
- Predstavijo prehrabne navade svoje družine, povedo, kako pogosto so ribe na domačem jedilniku. Predstavijo tipičen praznični jedilnik svoje družine.
- Naučijo se nekaj poimenovanj istrske prehrane.
- Ogledajo si videoposnetek Emilija kuha istrske jedi (bobiči) in se izurijo v pripravi enega od istrskih receptov na učnem listu ali v knjigi Okus po Morju. Stara istrska kuhinja.
- Obiščejo Muzej solinarstva, Sečoveljske soline.
- Obiščejo stalno etnološko zbirko Srečanje lakote in izobilja v [Pokrajinskem muzeju Koper](#).



3 Navodila za delo v razredu in povratne informacije

- Pri načrtovanju gastronomske regije Slovenske Istre delajo učenke in učenci v skupinah (3–5 oseb). Skupine primerjajo svoje izdelke, jih ovrednotijo in razglasijo najboljšega.
- Učenke in učenci se pri domačih pozanimajo, katera ribja jed je najpogosteje na krožniku in predstavijo recept ribje jedi, ki jo imajo najraje. V domačo prehrano predlagajo katerega od priloženih receptov (gl. PRILOGO 2.1).
- V razredu predstavijo tipičen praznični jedilnik svoje družine.
- Po uvodni predstavitvi videoposnetka Emilija kuha istrske jedi (bobiči), ki si ga ogledajo pri pouku, v obliki recepta opišejo kuhanje bobičev Emilije Pavlič.
- Pri starejših znancih, Istranih, se pozanimajo o pomenu in izvoru naslednjih besed ali jih razložijo sami: *temperanje*, *žgvacet*, *fruštik* ali *bivarin*, *kalicjon* ali *merenda*, *bakala*, *fritole* in *kroštole*.⁹
- V povezavi z biologijo poiščejo lastnosti rastlin, ki rastejo na slanih tleh (slanuše) (gl. PRILOGO 2.2).
- Učenci obiščejo **Muzej solinarstva** v Sečoveljskih solinah, ki deluje že od leta 1991, varuje in osvešča o kulturni dediščini. Več na <https://www.kpss.si/o-parku/obmocja/fontaniggie/muzej-solinarstva> in <https://pomorskimuzej.si/sl/muzej-solinarstva> (zadnji dostop 1. 5. 2023)

4 Viri in dodatno branje

- Annual Seafood consumption per capita in kg (2021). Landgeist.com. <https://landgeistdotcom.files.wordpress.com/2021/01/europe-seafood-consumption.png> (zadnji dostop: 1. 5. 2023).
- Bonin, Z., Bonin, M. (ur.) (2021). *Prehrana v Kopru in na njegovem podežlju od antike do konca 19. stoletja*. Koper, Pokrajinski arhiv, Pokrajinski muzej.
- Čok, L. (2023). *Okus po morju: stara istrska kuhinja*. Koper, Annales ZRS.
- Žagar, Z. (ur.) (1992). *Muzej solinarstva. Museo delle saline. Katalog Pomorskega muzeja Sergeja Mašere*. Piran, Koper, Pomorski muzej „Sergej Mašera“, Natura Vivat.
- Projekt Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas. Emilija kuha istrske jedi: <https://www.youtube.com/watch?v=OR2UlsKbv2Q> (zadnji dostop: 27. 3. 2023)
- Krajinski park Sečoveljske soline. <https://www.kpss.si/si/o-parku/> (zadnji dostop: 5. 3. 2023)
- Strategija razvoja gastronomije Slovenije. Multidisciplinarni raziskovalni institut Maribor (2006). https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277_11649.pdf (zadnji dostop: 30. 4. 2023)
- Register nesnovne kulturne dediščine. <http://www.nesovnadediscina.si/sl/register> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

⁹ Kis, razredčen z vodo (*temperanje*), testenine z mesom (*žgvacet*). Zajtrku so rekli tudi *fruštik* ali *bivarin*, malici *kalicjon* ali *merenda*. *Bakala na belo* je polenovka, zgenetena z oljčnim oljem, *fritole* in *kroštole* pa krhko ocvrto pecivo.

UČNI LIST



Sipe z blitvo (sipe z bledešem¹⁰)

Sipe so s posebnimi vršami lovili ribiči.¹¹ Pogosto so jih lovili tudi prebivalci obmorskih mest, še posebej mlajši. Z lučjo so jih priklicali k pomolom in tam so jih lovili tudi s harpuno (*fòšino*). Sipe, pripravljene z zelenjavo, so bile priljubljene tudi med kmečkim prebivalstvom.

Nabrano zelenjavo z domačih vrtov so Šavrinke v mestih zamenjale za sipe in doma pripravljale to izvirno istrsko jed. Sipam so glede na letni čas dodajale različne vrtnine (*bledeš/blitva*, *šparga/šparglji*, *biži/grah*). Ko je bila sipa z blitvo pripravljena, se je v polento naredila vdolbina in vsebina posode se je zlila vanjo, tako da je polenta vpila sipo in njeno omako.



Sestavine:

- 1 kg očiščenih sip
- ½ kg mlade narezane blitve
- šopek divjega koromača
- 1 čebula, 1 strok česna
- sol, poper
- oljčno olje

Sipe očistimo, jim odstranimo črnilo in jih narežemo na srednje velike kose. Na oljčnem olju prepražimo sesekljan česen in narezano čebulo in jima dodamo sipe. Ob mešanju jih pražimo nekaj minut, dodamo malo vode in jih skuhamo do mehkega. Dodamo blitvo in koromač, ki smo ju pred tem poparili v vroči vodi. Posolimo in popramo, pokrijemo in pustimo, da se jed skuha v lastni sopari. Postrežemo s polento.

Pašera z ohrovtom

Morske plošče (*pašere*) so manj cenjene ribe od morskih listov, vendar enako okusne. V Tržaškem zalivu jih ni težko uloviti. Odlično se podajo k dušenemu ohrovtu. Dušen ohrovt (*verze sofegade*) je bil v mrzlih zimskih dneh pogosta priloga k različnim jedem. Na olju pocvrti čebuli z dodatkom *taca*¹² se je dodal na lističe narezan ohrovt, ki se je dušil do mehkega. Po potrebi se je dolivala jušna osnova, vmes sta se dodala tudi sol in poper.

Dušen ohrovt z ocvrtimi morskimi ploščami (*verze con le pasere*) je bil običajna jed Koprčanov na adventni večer.

¹⁰ Blitva - *bledeš*, nar. primorsko, lat. beta, ita. bietola, bieta, mehek.

¹¹ Mrežaste pasti različnih oblik. Posebna vrsta vrše za rake je v obliki dežnika, za sipe pa je vrečaste oblike.

¹² *Taco* (iz tacati – sekljati) je zabela, pripravljena iz sesekljane slanine, česna in peteršilja. Uporablja se predvsem za enolončnice, da jih zabeli in jim izboljša okus.

Osočnik

Osočnik spada med slaniše ali halofite. Uspeva na slanih tleh, ker prenese velike koncentracije soli. Običajno ga najdemo na območjih z majhno količino padavin in solinah. Tipični predstavniki halofitov so: osočnik (lat. *salicornia*), obmorska nebina (lat. *aster tripolium*) in ozkolistna nokota (lat. *lotus tenuis*). Zaradi suše imajo večinoma omesele liste in steblo, saj jim sladka voda ni dostopna.

Navadni osočnik (lat. *salicornia europea*) je v krajinskih parkih Sečoveljske soline in Strunjan zaščiten. Zato mlade poganjke nabiramo drugje – ob morju, kjer so tla bolj peščena. Poleg *fritaje* z osočnikom je bila priljubljena solinarska jed tudi fižol s koromačem.

Fritaja z osočnikom



Osočnik operemo in ga kuhamo tako, da vodo večkrat zamenjamo, vse dokler rastlina ne izgubi izrazite slanosti. Kuhanega osmukamo, odvržemo spodnje, olesenelo steblo, mehkejši dele pa narežemo in pocvremo na oljčnem olju. Dodamo stepena jajca in mladi sir.

Za *fritaje* so bili priljubljeni tudi divji šparglji, blušč, divja blitva in divji koromač. Še posebej priljubljena začimba preprostih jedi so bili koromačevo cvetje in semena.



3 KARTOLINE IZ ZGODOVINE¹³

STARI POKLICI, VEZANI NA RIBIŠTVO

Pozabljeni poklici, življenjske navade in običaji ribiških družin ter vpliv, ki so ga ti poklici in ljudje imeli na krajino obmorskih mest nekoč

Učna enota obravnava pomen starih poklicev, vezanih na ribištvo, ki so danes večinoma pozabljeni. Učenke in učenci se bodo seznanili z nekaterimi poklici (južno)primorske regije, ki so pomembno vplivali na oblikovanje značilne istrske kulture in tradicije vse do obdobja po drugi svetovni vojni, vendar so danes tudi pri starejših generacijah skoraj pozabljeni.

Veliko slovenskih zgodovinskih mest se ponaša s posebno gospodarsko panogo, ki je omogočila razvoj značilnih obrti. Učenci in učenke se pri pouku zgodovine in geografije že učijo o dejavnostih, kot so rudarstvo, kovaštvo, klekljanje idr. Med poklici, ki so vezani na ribištvo in morje, ob ribičih gotovo poznajo tudi solinarje in solinarke. S to učno enoto v obliki projektnega dela spodbujamo k odkrivanju in seznanjanju z manj znanimi poklici, ki so vezani na ribiško panogo. Pri tem bodo učenke in učenci spoznavali še druge posebnosti življenja v obmorskih mestih, na primer istrsko-beneško narečje. To je različica beneškega italijanskega narečja, ki je v Slovenski Istri izoblikovalo popolnoma svojo podobo.

O življenju v obmorskih mestih nekoč

Do prve svetovne vojne so bili mesta in vasi zelo drugačni od današnjih, tako z vidika gospodarskih dejavnosti kot vsakdanjega življenja. Takrat ni bilo samopostrežnih trgovin ali nakupovalnih središč, prevozna sredstva in potovanja iz enega mesta v drugo pa so vzela veliko več časa, zato so tudi redkejša. V okviru gospodarstva, ki je temeljilo na preživetju, so se obrti odzivale tudi na potrebo po oskrbi z nujnimi življenjskimi dobrinami, kot so hrana, oblačila, obutev in delovno orodje. Te pa so izhajale iz naravnih dobrin in danosti lokalnega območja.

Prebivalstvo slovenskih obmorskih mest se je od nekdaj ukvarjalo z dejavnostmi, ki so bile tesno povezane z morjem – poleg ribištva so imeli velik pomen tudi pomorstvo, solinarstvo in pomorska trgovina. Za opravljanje svojega poklica so ribiči potrebovali tudi obrtnike, ki so opravljali številna dela, ki so temeljila na ročnih spretnostih, kot so ladjedelstvo, izdelovanje ribiških mrež, vrvi, izdelovanje sodov ... Ob ribištvu so bile za

.....
¹³ *Kartoline*, nar. primorsko, razglednice. Predmet in razred učne enote v UN OŠ: zgodovina: odkrivajmo preteklost svojega kraja, *etnologija – kulturna dediščina in načini življenja (izbirni predmet v osmem in devetem razredu)*, *geografija: življenje človeka na Zemlji, raziskovanje domačega kraja in varstvo njegovega okolja, italijanščina kot drugi tuji jezik*.

življenje v obmorskih mestih pomembne tudi agrarne dejavnosti, tj. pridelovanje vrtnin, poljščin, sadja, olja, vina, živalskih proizvodov ...

Z gospodarskim razcvetom sredi devetdesetih let prejšnjega stoletja je prišlo do velikih gospodarskih in družbenih sprememb. Nekateri stari poklici, na primer ribič, imajo kljub prilagoditvam in spremembam, ki ga je prinesel razmah tehnologije, še vedno pomembno vlogo v naši družbi. Nekateri drugi, nekoč pomembni poklici oziroma obrti, povezane z ročnimi spretnostmi, pa so izginili (glej dejavnost 1, PRILOGA 3.1).

Kako je ribiški poklic oblikoval življenje in krajino priobalnih mest

Poklic ribiča je še vedno mogoče srečati, čeprav ne v enakem obsegu kot nekoč. Z ribištvom so se možje ukvarjali v vseh slovenskih obalnih mestih. Poklic je bil težaški in ni prinašal bajnih zaslužkov, zato so ribiči prebivali v najrevnejših mestnih četrtih. Tudi ribiške barke, ki so bile v lasti bogatejših meščanov, trgovcev in posestnikov, so ribiči običajno najemali. Predvsem po zaslugi ribje predelovalne industrije je ta dejavnost od zadnjih desetletij 19. stoletja najboljše cvetela v Izoli, kjer so ulov odkupovale tovarne.

Krajine priobalnih mest pričajo o odnosu med mestnim območjem in morjem ter imajo temeljno vlogo v procesih vzpostavljanja in ohranjanja (ne)snovne kulturne dediščine tega prostora. Zato je njihovo prepoznavanje in opredeljevanje kot sestavine skupne kulturne dediščine pomembno.

Nabrežja so vedno nastajala v stiku človeka z naravnimi dejavniki ter zadovoljevala potrebe in pravice skupnosti, ki jih je ustvarjala in uživala, ter v tem procesu vzpostavljala gospodarske, politične, kulturne, pravne, jezikovne in čustvene vrednote. Obale istrskih mest so v povojnem obdobju doživele izjemno strukturno preobrazbo, predvsem s prehodom s proizvodno-industrijskih dejavnosti na dejavnosti z družbeno-kulturno vlogo.

Nekdanje podobe Kopra, kakor jih prikazujejo v nadaljevanju opisane fotografije, razkrivajo nekatere podrobnosti življenja v preteklosti.

1. Koprski ribiški pomol (nekoč tudi Molo delle Galere)

- <https://www.kamra.si/mm-elementi/capodistria-il-molo/>

Iz Kopra so manjši linijski parniki vozili v bližnja mesta – Izolo, Piran in Trst. Redna parniška linija med Kopro in Trstom je povezovala mesti že od leta 1867. V zlatih časih parnikov (1945–1954) so ob lepem vremenu vsak konec tedna in ob praznikih s parniki v Koper prihajali Tržačani (domačini so jim rekli *Triestini*¹⁴), ki so se sprehajali po mestu in obiskovali številne dobre gostilne. Takrat je bilo v mestu tudi veliko med ljudmi priljubljenih osmic (*frasci*¹⁵), v katerih se je jedlo in pilo veliko ceneje kakor v gostilnah. Te so se pozneje preselile v mestno zaledje, njihova tradicija pa se je ohranili vse do današnjih dni. Prevoz blaga in tovara ter potnikov s parniki je potekal skozi vse leto. Tudi Šavrinke so na primer občasno uporabljale parnike za vožnjo v Trst, kjer so prodajale kmečke pridelke, predvsem zelenjavo, sadje, mleko, jajca ...

14 Nar. primorsko, ita. *Triestini*, Tržačani (prebivalci Trsta).

15 Vejica bršljana je v preteklosti (ponekod pa še danes) opozarjala, da je tam osmica.

2. Koprski mandrač – *Porporella* (začetek prejšnjega stoletja)

- <https://www.kamra.si/mm-elementi/capodistria-bacino-della-porporella/>

Pomole so pogosto krasili leseni sodi, ki so jih kmetje štnjali tako, da so vanje vlili slano vodo, ki je sode zatesnila, da niso puščali vina.

Barke so bile večinoma ribiške, danes pa so tu privezani turistični gliserji in jadrnice. Nekoč, ko barke niso bile opremljene z motorji, so morali ribiči za izhod iz pristanišča na morje veslati, na odprto morje pa so si pomagali z jadri. Starim obmorskim mestom so mandrači (manjša, plitvejša pristanišča ob mestnem jedru) dajali pravi pomorski značaj, saj so bila prava vrata v mesto (glej dejavnost 3, PRILOGA 3.2).

O etimologiji imena Porporella

Stari viri o Kopru omenjajo številne pomole, imenovane *porporella*. Vse dokler ni 26. januarja 1281 beneški podestat dobil ukaza, naj uniči vse *porporele*, in so ohranili le pomol, ki je ščitil takratno pristanišče ob današnji Smedelski cesti (Decarli, 1993).

Ime *porporella* je bilo torej zelo razširjeno in izhaja iz latinskega imena **purp ra** z različnimi pomenskimi različicami. Pomeni med drugim škrlatno oziroma vijoličasto barvo in vijoličasto barvilo, ki so ga pridobivali iz morskih polžev (bodičasti volek, lat. *Bolinus brandaris*). Barvarne so zato stale ob obali in so odpadni material (školjke) odlagale v neposredno okolico. Ker so statuti obmorskih mest prepovedovali smetenje pristanišč, so morali odpadke metati onkraj pristaniških obrambnih nasipov, ki so tako dobili svoje ime. Tako je beseda purpuraria in njene narečne oblike prehajala iz pomena v pomen: purpuraria = tovarna vijoličastih barvil > skladišče školjk > skladišče smeti > pristaniški zid, za katerim so odlagali ostanke > pristaniški obrambni nasipi.

3. Mestni trgi (Koper)

- <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/titov-trg/>
- <https://www.kamra.si/mm-elementi/koper-de-pontijev-trg/>

Življenje na glavnem trgu je bilo že od nekdaj živahno. Pod *voltom*¹⁶ ali pri Mali loži je bilo veliko pouličnih prodajalcev in stojnic. Prav tako so bili tam številni poulični prodajalci in prodajalke, zlasti na mestu, kjer se danes Župančičeva ulica izteka na Prešernov trg.

Ulične stojnice

Do druge svetovne vojne, nekaj redkih se je ohranilo tudi v povojnem obdobju, je bila zelo razširjena prodaja na začasnih uličnih stojnicah. V Kopru je bilo največ teh na današnjem Prešernovem trgu (Muda) in ob začetku Čevljarske ulice pod Pretorsko palačo. Na njih so predvsem ženske prodajale sadje in zelenjavo, prigrizke (suho sadje, suha bučna semena), poparjene školjke in morske polže (mušlji in navadni rožički) in tudi galanterijske izdelke (šivalni pribor). Zaradi burje, ki je v teh krajih sploh v zimskih mesecih pogosto pihala, so stojnice stale na mestih, ki so bila v zavetni legi.

.....
16 Pod obokanim delom Čevljarske ulice pod Pretorsko palačo.

4. Ribiči šivajo mreže (obdobje med obema vojnama)

- <https://www.kamra.si/mm-elementi/isola-5876/>

Fotografija prikazuje, kako so ribiči krpali oziroma šivali mreže. Danes so mreže obstojne, saj so narejene iz umetnih sintetičnih materialov. Nekoč so bile iz konoplje ali lana in pozneje bombaža, zato so se hitreje trgale ali obrabile.¹⁷

Nekdanja imena ulic so pripovedovala zgodbo mesta. Vedo, ki se ukvarja z izvorom in pomenom krajevnih imen, imenujemo toponomastika. Predvsem imena ulic in trgov starih mestnih jeder še danes povedo, katere obrti ali poklici so prevladovali na teh mestih. Po slovenskih mestih tako najdemo na primer mesarske, mizarske, kovaške ali čevljarske ulice. V Kopru so take denimo Barvarska, Čevljarska, Dimnikarska, Kolarska, Pekarniška, Opekarska in Solinska ulica, Ribiški trg, nekoč pa so poznali tudi imena, kot so Riva dei cantieri, Calle del tessitore, Calle del battirame ipd.¹⁸

5. Vloga jader

Koprskih ribičev nekoč ni skrbela energetska kriza in vse višje cene energentov, saj je bil veter, ki je napenjal jadra ribiških bark, zastonj. Le v *bonaci* (v šibkem vetru) so morali veslati ter pri izplutju in vplutju v pristanišče. Veter in vreme sta krojila usodo ribičev in preživetje njihovih družin.

Jadra niso bila pletena iz sintetičnih vlaken kot danes, temveč večinoma iz jadvovine oziroma platna za jadra, ki jih je bilo po vrnitvi v pristanišče potrebno posušiti. Na starih fotografijah koprškega nabrežja pogosto vidimo, kako ribiči jadra sušijo na soncu, da bodo naslednji dan spet pripravljena za delo na morju.

Ribiške družine so svoja jadra obarvale z živobarvnimi družinskimi poslikavami ali simboli, ki so omogočali medsebojno prepoznavanje ribičev tudi na večje razdalje, družinski simbol pa je lahko izražal tudi njihovo družbeno vlogo in položaj. Tudi ladje so bile opremljene s številnimi simboli, ki so bili tako okrasni kot tudi votivni in verski (zaščita ribičev pred številnimi nevarnostmi na morju).

6. Koprške soline

- <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/koprskie-soline/>

V severozahodni Istri se je solinarstvo močno razvilo zaradi ugodnih naravnogeografskih danosti. Ne tako dolgo nazaj so bile soline razširjene po vsej morski obali Slovenske Istre, vendar so danes ohranjene le v Sečovljah in Strunjanu. Na ozemlju Pirana so nastale v Sečoveljski dolini, ob reki Fazani v Luciji in ob potoku Roja v Strunjanu. Koprške soline so se razprostirale ob Badaševici in Rižani, medtem ko so bile izolske manjše in pomembne samo lokalno.

17 Več o tradicionalnih ribiških pripomočkih in vrstah mrež za različne rabe v: Volpi Lisjak, 2015.

18 Dodatne informacije o starih imenih koprskih ulic so na voljo v časopisu La Città, 13, 26, 2008.

Koprške soline so domnevno nastale okoli 10. stoletja, prvi zapisi o njih segajo v drugo polovico 13. stoletja. Nastajale so na naplavinah reke Rižane in potoka Badaševice (Cornalunga), ki sta dala osnovo za večje ankaransko-srminske soline v spodnjem toku Rižane in manjše semedelske ali koprške soline ob izlivu potoka Badaševice v Stanjonski zaliv (med nekdanjim Levjim gradom, mestom in staro semedelsko cesto). V obdobju Beneške republike so Koprčani sol prodajali v zaledje in sosednje dežele, od davka na njeno prodajo pa se je v komunsko blagajno stekalo veliko denarja. Ker je bila prodaja soli pod državnim monopolom, so prihodke od njene prodaje nadzirali visoki beneški uradniki, ki so v Benetke poročali o proizvodnji, trgovanju in tihotapljenju soli ter tudi o solnih površinah in skladiščih.

Po zatonu Beneške republike so delo na koprskih solinah začeli postopoma opuščati. Leta 1911 je močno neurje razdejalo polja in kanale, ki jih nikoli več niso obnovili. Med obema vojnama so plitvine postopoma izsušili oziroma bonificirali.¹⁹

Pozabljeni poklici, povezani z ribištvom

- Delo **solinar** in **solinarjev**, ki so bili najeti delavci, ni bilo preprosto. Potekalo je sezonsko (poleti), preostali del leta pa so se ukvarjali s kmetijstvom. Pri delu na solinah so bili izpostavljeni močnemu soncu, vetru in morju. Delovne ure so bile dolge in naporne, saj so morali biti ves čas na preži za morebitnimi težavami, kot je nihanje voda, ki bi lahko poškodovalo bazene ali celo uničilo celoten pridelek soli. Pri delu so uporabljali posebno orodje – dolgo leseno lopatko, podobno grabljam za zbiranje in kopičenje soli, imenovano *gavero*. Na glavah so nosili velike slamnate klobuke, ki so jih ščitili pred soncem, oblečeni so bili v kratka krila, ki so jim olajšala gibanje, in obuti v posebne lesene natikače, imenovane *taperini*. Solinarji so poleti svoj mestni dom zamenjali za solinarsko hišico. Njihovo življenje je bilo preprosto in skromno. Večina solinarjev je bila revna in je morala veliko delati, da so preživeli, pri delu na solinah pa so pomagali tudi otroci. Sol je bila pomembna tudi za konzerviranje rib in je prebivalstvu omogočala prehrano v času, ko sveže ribe niso bile na voljo.
- Prodajni pult **mušolere** (poulične prodajalke školjk) je bil običajno majhen in sestavljen iz dveh delov. V enem delu je bilo ognjišče za pečenje *mušelj* (školjk, imenovanih noetove barčice, lat. *Arca noae*), pod njim pa ognjišče za drva ali oglje. Ogenj so *mušolere* vzdrževale s pomočjo pahljače, narejene iz velikih kurjih peres. Druga pripomočka, ki so ju uporabljale, sta bila emajliran železen vrč bele barve z modrim robom, v katerega so naložile še vroče mehkužce, in pipec za odpiranje školjk. Poparjene *mušlje* so servirale s krlji limone. Čeprav okusna, je bila to hrana za reveže. *Mušolere* so bile močne ženske z velikimi in čokati rokami, ki so imele lase povezane v tesno figo. V primeru zelo mrzlega vremena so si lase skrile pod težke volnene kape ali temne rute, ki so si jih zavezale pod brado. V slovenskih priobalnih mestih so v zimskem času *mušlje* pogosto prodajali tudi ribiči. Običaj poulične prodaje *mušelj* se je ohranil nekje do leta 1950, ko so te školjke zaradi bolezni skoraj izginile iz našega morja.

¹⁹ Bonifikacija solin: izsuševanje močvirnatih tal, od *bonificare* »meliorirati, izsuševati«, b. una palude »izsušiti močvirje«.

- **Kalafat** (smolar) je imel pomembno vlogo pri izgradnji ladijskih trupov. Njegovo delo je bilo v ladjedelništvu ključno, saj je bilo treba vsako najmanjšo napako na trupu ladje in vsak mogoč vdor vode odkriti in popraviti. Nalogi *kalafatov* sta bili mašenje in pečatenje razpok s katransko smolo. Zaradi svoje spretnosti in natančnosti so bili bolj cenjeni od drugih obrtnikov. Ker je bil njihov prispevek k izgradnji in popravilu lesenih plovil del obsežnejšega procesa, so bili povezani še z drugimi poklici v ladjedelstvu.
- Ribiče, ki so lovili tune, so v italijanščini imenovali *tonnaroti*. Lov na tune, kot je potekal v Tržaškem zalivu v vaseh Barkovlje, Kontovel, Križ in Nabrežina, je bil edinstven na svetu, zahvaljujoč obliki kraškega pobočja, ki se strmo spušča v morje. To metodo lovljenja tunov imenujejo tudi slovenski način ribolova (saj so ga uporabljali slovenski ribiči iz omenjenih vasi). Izvidniki, imenovani *kolnarji*, so čakali na kraškem pobočju na približno 150 metrih nadmorske višine, da bi opazili jato tunov. Ko so jih zagledali, so s posebnimi gesli usmerjali veslače v *toneri* (poseben čoln za lovljenje tunov), da so jato pravilno in pravočasno obkolili s pomočjo *trate*, mreže dolge do 500 metrov. Tuni so požrešne ribe, ki še posebej radi jedo sardele in skuše, zato so ribiči z lahkoto opazili njihov prihod. Celoten proces obkroževanja tunov je trajal največ deset minut. V začetku 20. stoletja je bilo v Tržaškem zalivu 14 lovišč. Lov na tune je bil tudi družaben dogodek za vaščane obalnih vasi. Ko se je razširila novica, da so tune obkrožili, so prebivalci pritekli na lovišča in pomagali vleči mrežo na obalo. Vsak je kot nagrado za svoje delo prejel kos tuna (glej dejavnost 4, PRILOGA 3.3). Medtem ko je lov na tune v naših krajih popolnoma izginil, se je v Piranskem zalivu ohranil lov na ciplje (šjevole). Ta je potekal na zelo podoben način kot tunolov, opazovali so na več mestih ter lovili z dolgimi in visokimi mrežami tratami.

Učna enota: POKLICI, ŽIVLJENJE IN KRAJINA OBMORSKIH MEST SKOZI ČAS

1 Cilji in standardi

- Poglobljanje znanja o poklicih in obrteh, vezanih na ribištvo;
- uzaveščenje Slovenije kot obmorske države;
- spoznavanje značilnosti življenja (običajev, jezika, vedenjskih lastnosti določene lokalne skupnosti), ki jih je zaznamoval ribiški poklic;
- ohranjanje zgodovinskega spomina regije in skupnosti;
- spoznavanje rokodelstva in njegovega pomena;
- seznanjanje z raziskovalnimi metodami ustne zgodovine in uporaba pričevanj za proučevanje preteklosti;
- pridobivanje osnovnih informacij iz pisnega, slikovnega, avdiovizualnega in materialnega gradiva.

2 Izvedljivi dokazi in dosežki

- Učiteljica ali učitelj z vajami iz učne enote s pomočjo predhodnega znanja italijanskega jezika spodbudi pozornost učenk in učencev za istrsko-beneški dialekt, ki se je v preteklosti govoril na območju Slovenske Istre.
- Učenke in učence spodbudi k razmišljanju o obmorski krajini v preteklosti. Narišejo naj ribiča in obmorsko krajino, kot si jo predstavljajo. Izdelki, ki so lahko del šolske razstave, naj spodbudijo diskusijo o življenju v obmorskih krajih v preteklosti.
- Obisk [Oddelka za domoznansko dediščino Osrednje knjižnice Srečka Vilharja Koper](#) in ogled starih fotografij mest v Slovenski Istri.
- Obisk [Pomorskega muzeja »Sergej Mašera« Piran](#) in njegovih dislociranih enot, ki predstavljajo pomorstvo, ladjedelstvo, solinarstvo, ribištvo in oljkarstvo ([Muzej solinarstva, razstavišče Monfort, Tonina hiša](#)).
- Obisk [Izolane – hiše morja](#), kjer je mogoče na sodoben način spoznati pestro zgodovino Izole, vse od časa, ko je bila ta še otok, in različne dejavnosti – od ribištva do ribje predelovalne industrije.
- Obisk [Ribiškega muzeja v Križu pri Trstu](#), kjer je mogoče spoznati zgodovino in posebnosti ribištva slovenskih prebivalcev ob obali med Trstom in izlivom reke Timave, ki so se tu naselili pred več kot tisoč leti.
- Izdelava itinerarija z najzanimivejšimi točkami, o katerih učenke in učenci znajo povedati nekaj zgodovinskih dejstev.
- Zbiranje pričevanj s pomočjo sorodnikov in znancev in priprava razstave.



3 Navodila za delo v razredu in povratne informacije

- Učiteljica ali učitelj vsebino učne enote le delno predstavi in razloži. Spoznavanje vsebine naj kar najbolj temelji na neposrednem izkušanju, doživljanju in opazovanju.
- Učiteljica ali učitelj daje predvsem navodila ter učenke in učence seznanja z mogočimi metodami, ki so uporabne pri posamezni dejavnosti, na primer z načini zbiranja in predstavljanja podatkov (virov).
- Pri večini dejavnosti učenke in učenci delajo v skupinah, v katerih naj bo 3–5 oseb, izdelke lahko med seboj primerjajo, komentirajo, se o vsebini pogovarjajo. Individualno delo je predvsem primerno pri zbiranju podatkov pri članih družine, znancih ipd.
- Temeljni učni pristopi so raziskovalno delo (vodena delavnica in samostojno delo), zbiralno delo na terenu (intervjuji, ankete, pogovori ki jih lahko posnamejo s pomočjo informacijske tehnologije) in zbiralno delo s pomočjo IKT (uporaba spleta za pridobivanje informacij, fotografij, zgodb), interpretacija podatkov (delo v razredu in doma).
- Mogoč je obisk bližnjih kulturnih ustanov, na primer *Pomorskega muzeja »Sergej Mašera« Piran, Muzeja solinarstva, Razstavišča Monfort, Tonine hiše, Izolane – hiše morja, Ribiškega muzeja tržaškega primorja v Križu pri Trstu* itd.

4 Viri in dodatno branje

- Bonin, F. (2016). *Belo zlato krilatega leva: razvoj severnojadranskih solin v obdobju Beneške republike*. Piran, Pomorski muzej „Sergej Mašera“.
- Cherini, A. (2001). *Andar per botteghe ovvero se l'usar inutilmente termini esotici non ci rimordesse: Shopping capodistriano*. Autoedizione. <https://www.cherini.eu> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Decarli, L. (1991). Toponimi di mare dei pescatori capodistriani. *Atti e memorie della Società istriana di Storia patria*, vol. XXXIX, nuova serie, 227.
- Decarli, L. (1993). Toponimi di mare dei pescatori capodistriani. *Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo*. Fondazione Cini, Venezia.
- Decarli, L. (2003). *Caterina del buso: Capodistria attraverso i soprannomi: necroscopia di una città*. Trieste, "Italo Svevo."
- Forlani, F. (2014). *Proverbi istriani, istrski pregovori*. Capodistria, Comunità Autogestita Costiera della Nazionalità Italiana.
- Guštin, M., Tomaž, A. (2012). *Bertoki – Bonifika pri Kopru*. Ljubljana, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije.
- Mohorčič, S. M. (2019). *Capodistria, ieri e oggi, Učne enote za potrebe poučevanja italijansčine na šolah z italijanskim učnim jezikom v Sloveniji*. Koper, Pedagoška fakulteta, Univerza na Primorskem.
- Pahor, Š. (2011). Piran, mesto paolanov in pripadnikov drugih agrarnih panog. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 3. Piran, Pomorski muzej Sergeja Mašere, 15–46.
- Rigotti, E. (2017). *Mestieri del passato di Trieste e dintorni*. Youcanprint Self-Publishing.
- Simič, S. (2002). *Koper na robovih stoletij*. Piran, Sijart.

- Terčon, N. (1998). Ladjedelstvo. V: Štepec, M. (ur.). *Obrt v našem kraju: zbornik*. Ljubljana, Zveza prijateljev mladine Slovenije, Komisija za delo zgodovinskih krožkov, 55-60.
- Terčon, N. (2017). „To so bile babe“: Šavrinke kot udeleženke maloobalnega potniškega prometa in pomorskih dejavnosti. V: Celestina, I., Todorović, S. (ur.). Šavrinka. 1. izd. Koper, Libris, 79-127.
- Volpi Lisjak, B. (2015). *O zgodovini in dediščini slovenskega morskega ribištva: Ribiški muzej tržaškega primorja*. Ljubljana, Slovenski etnografski muzej, Trst [i. e. Križ], Ribiški muzej tržaškega primorja.
- https://www.youtube.com/watch?v=0ACh_CcrtUA (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- <https://www.dialetto-veneto.it/Proverbi/ProverbiMistieri.htm> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- https://www.istrianet.org/istria/towns/koper/1991_decarli_pescatori.htm (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Animacija o starih poklicih (projekt Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas): https://www.youtube.com/watch?v=ciO-kC0B9nY&ab_channel=PericaRajcic (zadnji dostop: 23.5.2023)
- <http://www.ribiski-muzej.it/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- <https://www.kpss.si/o-parku/obmocja/fontaniggie/muzej-solinarstva> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- <https://www.visitizola.com/izolana> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- <https://pomorskimuzej.si/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

UČNI LIST



O življenju v obmorskih mestih v preteklosti skozi jezik in glasbo

Dejavnost 1: Spoznajmo istrobeneščino

Med beneškimi pregovori o poklicih najdemo kar veliko modrosti. Tako na primer pravi spodnji:

El tempo fà i mistieri.

V katerem jeziku je pregovor? _____

Znaš razložiti njegov pomen? _____

S pomočjo spletnih virov in obstoječe literature poišči čim več podobnih pregovorov, ki se navezujejo na življenje ribičev in njihov poklic. V razredu si s sošolci in sošolkami izmenjajte najdene pregovore in odgovorite na spodnja vprašanja.

1. O čem najpogosteje govorijo pregovori? _____

2. Kaj lahko na podlagi pregovorov ugotovimo o življenju ribičev? _____

3. So življenjske resnice v pregovorih še vedno aktualne? _____

Poklici in obrti so se v preteklosti izvajali tudi na ulici, kar je obmorski krajini dajalo poseben pečat. Glasni vzkliki in pesmi, ki so spremljali celodnevne delavnike, so danes oddaljen ali celo popolnoma zabrisan spomin. Prav tako tudi nekatere obrti, ki so bile dolgo časa del obmorskega življenja, dediščina kulture obmorskega prebivalstva. Ohranjenih dokazov, ki se večinoma prenašajo ustno, zaradi česar so lahko nezanesljivi, je vse manj. Vaša naloga je, da raziščete stare poklice, vezane na ribištvo, in pomagajte ohranjati živ spomin na skupno preteklost.

Dejavnost 2: Ribiške pesmi/pregovori

Poznaš kakšno pesem ali pregovor o ribištvu ali poklicu, povezanem z ribištvom?

Vprašaj svoje starše in stare starše, če poznajo kakšno tako pesem ali pregovor.

Poslušaj pesem ansambla Calegaria Canzone dei pescatori capodistriani in odgovori na spodnja vprašanja.

https://www.youtube.com/watch?v=0ACh_CrtUA

1. O čem poje pesem? _____

2. Ali razumeš besedilo? _____
3. Kakšno razpoloženje prevladuje v pesmi? _____

Analiza besedila:

S pomočjo učiteljice ali učitelja, spletnih virov in spletnih slovarjev poišči in zapiši pomen spodnjih besed in besednih zvez v slovenščini:

1. batei e bragosi: _____
2. lampara: _____
3. lusi sul mar: _____
4. me toca: _____
5. calar xo le rede: _____



Branje besedila:**LA CANSON DEI PESCADORI**

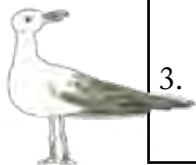
Glasba Alfredo Conelli, besedilo Giuseppe Padovan

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Coi scuri de luna, co xe verso sera,
batei e bragossi se slarga de tera,
malaide e lampare metemo in lavor.</p> <p>2. E duti ga drento nel cuor la speransa
che sia 'na pescada de granda bondansa,
de quele che à fato zà el nostro Signor.</p> <p>3. Su alegri cantemo co l'anema s'ceta,
cantemo, cantemo eviva al mar.
Cantemo un eviva al mar che ne speta,
cantemo la vita che fa el pescador.</p> <p>4. Le coste de l'Istria, che xe tanto bele,
a remi o motori se manca le vele,
le barche nostrane le vedi passar.</p> <p>5. La tressa de Grado, co cala la sera
la par de brillanti verdando de tera:
xe nostre lampare che lusi sul mar.</p> <p>6. Su alegri cantemo co l'anema s'ceta,
cantemo, cantemo eviva al mar.
Cantemo un eviva al mar che ne speta,
cantemo la vita che fa el pescador.</p> | <p>7. Coi tempi de inverno, co sufia la bora
e i altri sta in caldo ne toca andar fora,
a ris'cio de perder la vita sul mar.</p> <p>8. E duri de fredo spetemo che fassi
un poco de scanso che almanco ne fassi
calar xo le rede e 'l pan guadagnar.</p> <p>9. Cantemo un eviva al mar che ne speta,
cantemo la vita che fa el pescador.</p> <p>10. Xe 'l dito assai vecio »Ghe vol ver corajo,
el mal in sto mondo a xe de passajo«,
sto dito par fato per chi va per mar.</p> <p>11. Passada la furia de l'onde e del vento,
el mar a se calma e l'omo contento
de duto se scorda e taca a cantar.</p> <p>12. Su alegri cantemo co l'anema s'ceta,
cantemo, cantemo eviva al mar.
Cantemo un eviva al mar che ne speta,
cantemo la vita che fa el pescador.
Allegrì cantemo eviva el lavor...</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1. Kakšno življenje je imel istrski ribič nekoč in kakšno je življenje ribičev danes? _____

2. Po čem se najbolj razlikuje delo ribiča nekoč in danes? _____

3. Na podlagi razumevanja besedila nariši ribiča iz pesmi



UČNI LIST



Kako je ribiški poklic oblikoval življenje in krajino priobalnih mest (na primeru mesta Koper)

Dejavnost 3: Obmorska mestna krajina skozi čas

- Učenke in učenci naj narišejo svoje mesto, kot si predstavljajo, da je bilo videti na prehodu iz 19. v 20. stoletje. Sledi diskusija v razredu o posebnostih takratnih mest in življenja v njih.
- Učiteljica ali učitelj s pomočjo fotografij poskusi skupaj z učenkami in učenci opisati življenje v priobalnih mestih v preteklosti in primerjati mestni vrvež z današnjim. Dejavnost je oblikovana na primeru mesta Koper. Učiteljica ali učitelj lahko pripravi izbor starih fotografij mesta po svoji izbiri in učence na podoben način seznanji s preteklostjo drugih obmorskih mest. Spletni portal, na katerem je mogoče najti stare razglednice in fotografije, je na primer www.kamra.si, v knjižni obliki pa so na voljo npr. v Simič, 2002.
- Za učenke in učence osnovnih šol obalnih mest je lahko ena od dejavnosti tudi oblikovanje itinerarija po mestu, pri čemer se v skupinah preizkusijo kot vodiči ter sami pripravijo pot in razlago zanimivosti.

Stare razglednice/fotografije Kopra:

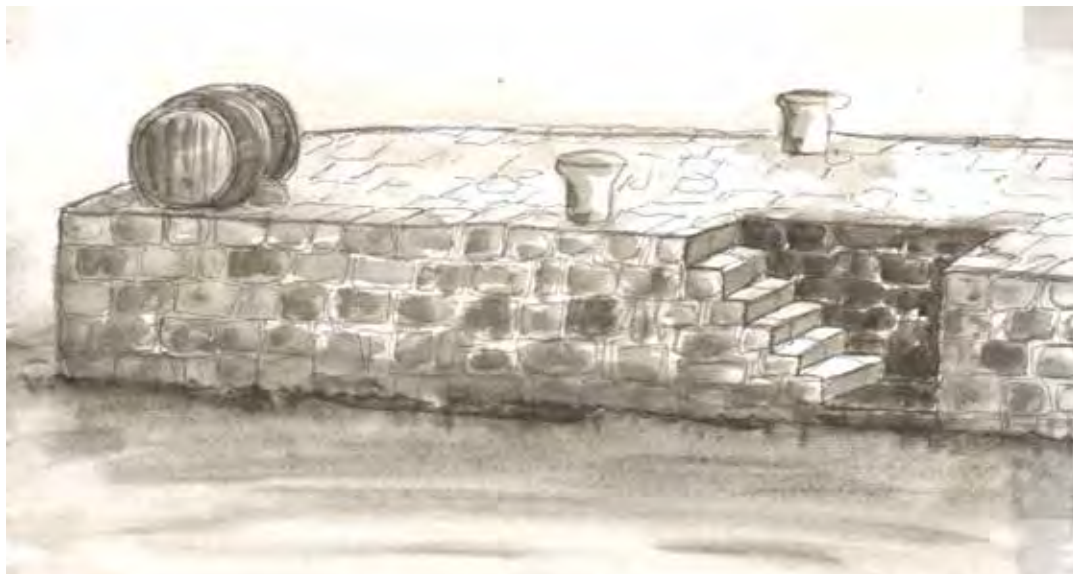
- Koprski ribiški pomol (nekoč parniški pomol): <https://www.kamra.si/mm-elementi/capodistria-il-molo/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023);
- Koprski mandrač (nekoč pomol Porporella): <https://www.kamra.si/mm-elementi/capodistria-bacino-della-porporella/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023);
- Titov trg: <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/titov-trg/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023);
- Muda/Prešernov/Da Pontejev trg: <https://www.kamra.si/mm-elementi/koper-de-pontijev-trg/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023);
- Ribiči šivajo in krpajo mreže: <https://www.kamra.si/mm-elementi/isola-5876/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023);
- Koprške soline: <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/koprskie-soline/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023).

1. Koprski ribiški pomol (nekoč tudi Molo delle Galere)

Vprašanja:

- Zakaj se je ribiški pomol nekoč imenoval Molo delle galere? _____

- Kaj je posebnost osmic? Zakaj se tako imenujejo? _____



2. Koprski mandrač – Porporela (začetek prejšnjega stoletja).

Vprašanja:

- Veš, zakaj so istrski kmetje na pomolih puščali svoje sode? _____

- Kaj pomeni izraz štnjati? _____

- Zakaj meniš, da so pomol nekoč imenovali Porporella? _____

- Te beseda porporella spominja na katero besedo v tujem jeziku (angleščini, italijanščini)? _____



3. Titov trg (1898)

Vprašanja:

- Kaj so prodajali na uličnih stojnicah? _____

- Si že kdaj slišal domačine, da so Čevljarsko ulico imenovali Calegaria? Veš, od kod izhaja to ime? _____

4. Ribiči šivajo mreže (obdobje med obema vojnama)

Vprašanja in dejavnosti:

- S pomočjo spletnega zemljevida poišči nekaj ulic ali trgov v svojem mestu, ki povedo, katere obrti in poklici so se tam opravljali. _____

- Razišči, v katerem delu obmorskih mest (Kopra, Izole ali Pirana) je nekoč živela večina ribiških družin. _____



5. Barke z razprtimi in pospravljenimi jadri in fotografija jader koprskih družin

Vprašanja in dejavnosti:

- Znaš naštetih glavne vetrove, ki so pomembni za slovenske ribiče? _____

- Nariši »rožo vetrov«.
- S pomočjo spletne knjige o istrskih pregovorih Flavia Forlanija («Proverbi istriani«, poglavje o pregovorih ovremenu, stran 143) prouči pomen posameznih vetrov za ribiče.
- Oglej si fotografijo jader koprskih ribiških družin. Kakšne simbole so izbirale družine? _____

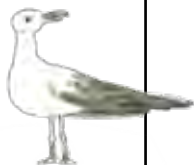
- Znaš naštetih nekatere elemente in simbole, ki so jih ribiči slikali na svoje barke? Kako se simboli povezujejo s prepričanji in verovanji, zaradi katerih so jih naslikali?

6. Koprskе soline

Vprašanja:

- Kateremu delu Kopra pravimo Bonifika in zakaj? _____

- Na zemljevidu pokaži območja v Slovenski Istri, kjer so bile nekoč soline.





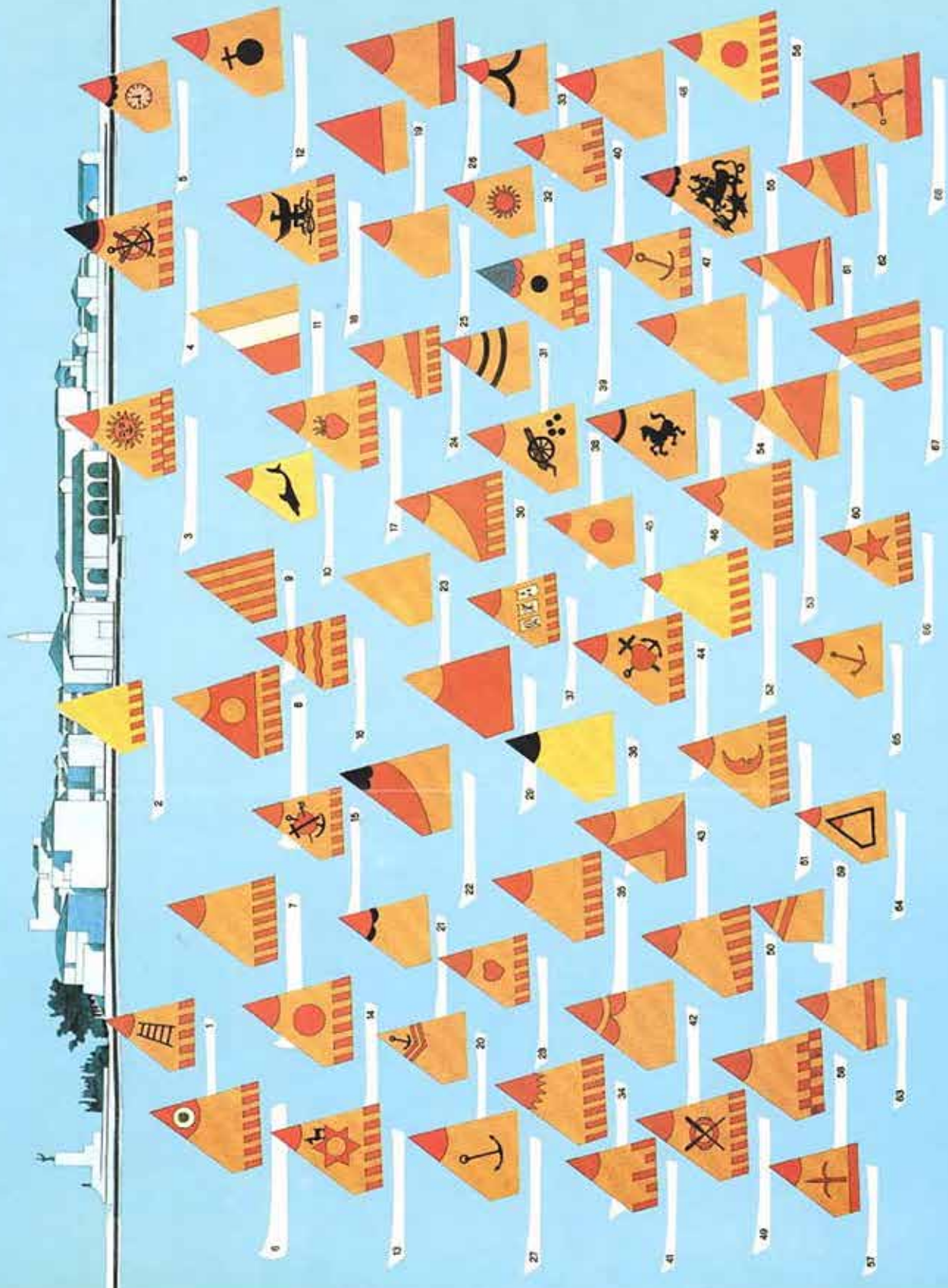
VELE CAPODISTRIANE

a cura di Tullio Vengiero Murali
Proprietario: Sopranomonte e Barca

- 1 Fratelli Apollonio Scala SCALA
- 2 Antonio Bacchi Schiavo ANITA
- 3 Pietro Bolis Caltzan SAN NICOLO
- 4 Fratelli Degrossi Piero da Mura TRE FRATELLI
- 5 Giovanni Delconte Mito REGINETTA
- 6 Domenico Destradi Menego Stradi BONPADRE
- 7 Domenico Destradi Menego Stradi VENEZIA
- 8 Domenico Destradi Menego Stradi PRIMAVERA
- 9 Domenico Destradi Menego Stradi LEVE
- 10 Mario Destradi Muro da Savina TAPZAN
- 11 Fratelli Gerini / Crespi GAROFOLO
- 12 Fratelli Gerini / Crespi GAROFOLO II
- 13 Giovanni Gerini Bedini GIUSEPPE
- 14 Giovanni Gerini Murolo CRISTA
- 15 Fratelli Gonlich LORO
- 16 Nino Gonnari Basso STELLA
- 17 Fratelli Maler Della Cavallita SAN FRANCESCO
- 18 Fratelli Marlin Grican ASCITO
- 19 Fratelli Marlin Ghenga
- 20 Giacomo Marlin Jacomo Grican COME LEI
- 21 Onorato Marlin IWANA
- 22 Pietro Mirca SAN ANTONIO
- 23 Antonio Perini Zancan
- 24 Mario Antonio Perini Selen COME VOI
- 25 Giuseppe Perini Fagotto B. VERGINE DI SEMEDELIA
- 26 Pietro Perini Piero del Bianco RONDELLO II
- 27 Michele Perini Zegner LIBENO
- 28 Antonio Sandrin Cusi GAVIOLERO
- 29 Antonio Sandrin Saverio FORZA
- 31 Bruno Sandrin Fagnola CARMELA
- 32 Ernesto Sandrin Chi EGERA
- 33 Ernesto J. Sandrin Chi SAN NAZARIO
- 34 Elio Sandrin Mal' EOLO
- 35 Francesco Sandrin Mal' EOLO
- 36 Nazario Sandrin Chi ALDO
- 37 Nazario Sandrin Chi ANNA
- 38 Nazario Sandrin Joly Bala AQUARIO II
- 39 Fratelli Sauro Barovich VERGERO
- 40 Antonio Schipizza Siza ANTONIO
- 41 Pellegrino Bruno Schipizza Lido ONDA
- 42 Fratelli Steffe Astio OLIVO
- 43 Fratelli Steffe Astio
- 44 Antonio Steffe Astio
- 45 Arturo Steffe Astio ELMO
- 46 Francesco Steffe Bigoli FRANCESCO
- 47 Pietro Steffe Marola ANTONIETTA
- 48 Pietro Steffe Fiasin Gerardo LIDA
- 49 Fratelli Stradi Bona OLIVIERO I
- 50 Antonio Stradi Roy Mura NETTUNO
- 51 Francesco Stradi Gaspalin OLIVIERO II
- 52 Giacomo Stradi Mustacchi
- 53 Pietro Stradi Piero Mura PARMA
- 54 Antonio Suriani Toni Mura SILWA
- 55 Giuseppe Urtili Bigli Cante SAN GIORGIO
- 56 Fratelli Vascon / Farnet MAURONER I
- 57 Fratelli Vascon Capella MAURONER
- 58 Antonio Vascon Toni Murolo Fogaron MAURONER
- 59 Antonio Luigi Vascon Fogaron MAURONER II
- 60 Michele Antonio Vascon Zola ZOLA
- 61 Maurizio Vascon Jolly Capella SALVINO
- 62 Nazario Vascon Zola ZOLA
- 63 Nazario Vascon Zola ZOLA
- 64 Nazario Vascon Zola ZOLA
- 65 Pietro Vascon Capella OLIVIERO
- 66 Filippo Zetto Mura Mura GIORDA
- 67 Alessandro Zetto Mura Mura GLORIA
- 68 Stefano Zetto Mura Mura ETTORRE



Jadra koprskih ribiskih družin (Momi, T.V.: Vele capodistriane). Osební arhív Alberta Cernaza.



UČNI LIST



Pozabljeni poklici, povezani z ribištvom

Dejavnost 4: Poklici iz preteklosti

Poklici, povezani z morjem, so se skozi čas močno spreminjali, nekateri so celo popolnoma izginili. Primer teh so izdelovalci in popravljalci bark (med temi tudi kalafati). Z vse razvitejšo tehnologijo in mehanizacijo so delovna mesta, ki so prej zahtevala ročno delo, zamenjali stroji. Tehnologija je človeku seveda tudi v veliko pomoč. Tudi predelava rib je zaradi strojev danes veliko lažja, kot je bila takrat, ko je vse delo potekalo ročno.

Vprašanja:

- Se morda spomniš kakšnega poklica iz preteklosti, povezanega z morjem, ki ga danes ni več? _____

- Zakaj je pomembno, da poklicev iz preteklosti ne pozabimo? _____

- Se ti zdi, da se nekateri poklici iz preteklosti tudi vračajo? Če da, zakaj je tako?

Poveži spodnje poklice s sličicami

1. mušolera
2. solinar
3. ribiči na tune
4. kalafat

- Veš, kaj so počeli?



4 RIBE IZ PLOČEVINKE²⁰

SHRANJEVANJE ŽIVIL NEKOČ IN DANES

Pomen prehrane, ki vključuje ribe, načini shranjevanja (konzerviranja) živil danes in v preteklosti

Uporaba rib v prehrani je izjemno pomembna. RIBE – še zlasti morske – vsebujejo veliko zdravju koristnih snovi in hranil: beljakovine, vitamine (vitamin D) in minerale (kalcij, jod, selen ...) in maščobe (omega-3), ki so pomembne za zdravje srca, možganov, kosti. Zato jih je v okviru zdrave prehrane priporočljivo uživati vsaj enkrat na teden.

Žal so ribe eno od živil, ki se zelo hitro pokvari. Danes sicer lahko poskrbimo, da jih ohranimo nekoliko dalj časa – imamo npr. hladilnike in tudi določeni dodatki (konzervansi²¹) so v pomoč pri tem. Poznamo **umetne** in **naravne** konzervanse. Umetni so industrijsko pridobljeni in na embalažah označeni z oznako E (npr. E 202, E 210 itd.), naravni pa so na primer sladkor, sol, kis, olje, začimbe, tudi pepel, alkohol, itd.



Ribe v pločevinkah (vir: Shutterstock).

20 Predmet in razred učne enote v UN OŠ: *zgodovina: odkrivajmo preteklost svojega kraja, etnologija – kulturna dediščina in načini življenja* (izbirni predmet v osmem in devetem razredu), *geografija – življenje človeka na Zemlji* (osmi razred, izbirni predmet) ter *geografija – raziskovanje domačega kraja in varstvo njegovega okolja* (deveti razred, izbirni predmet), *kemija* (obvezni predmet tretje triade). Vsebine je mogoče povezati tudi z UN – *načini prehranjevanja* (enoletni izbirni predmet za deveti razred).

21 Konzervansi so snovi, ki jih dodajamo živilom, da podaljšamo njihovo obstojnost in s tem rok uporabnosti. Njihova prisotnost zavira ali prepreči razvoj mikroorganizmov, ki bi sicer povzročili kvarjenje hrane.

Ribe so konzervirali že v preteklosti, da jih ni bilo treba hladiti. Konzerviranje je mogoče s sušenjem [primer: izdelava bakalarja iz sušene polenovke], soljenjem ali dimljenjem [primer: dimljen losos].

Eden od tradicionalnih načinov konzerviranja rib, ki so ga več stoletij uporabljali v primorskih krajih (ribolovno območje), je bilo **soljenje**. Sol je namreč vodo »posrkala« iz rib in tako se te niso kvarile. Ribiči so ribe (npr. sardele, inčune, skuše in druge) solili za lastne potrebe in prodajo. V poseben lesen sod (ki ni smel imeti železnih obročev, ker bi ti zaradi soli hitro zarjaveli), so v več smereh izmenično zlagali plasti soli in ribe, nato pa jih obtežili. Ribe so v soli »zorele« več mesecev (3–5), da so izgubile čim več vode. Če je bil sod dobro in tesno zaprt, so se lahko take ribe, primerno skladiščene, ohranile *tudi tri leta*. Soljene ribe so bile iskano blago tudi v krajih, ki so bili od morja zelo oddaljeni – ribe iz Istre so prodajali npr. v italijanskih krajih in osrednjeslovenskem prostoru ipd. Tako so jih lahko shranili tudi za čas, ko ni bilo na voljo svežih rib.

V 19. stoletju so določeni izumi zelo spremenili način shranjevanja – **konzerviranja** živil. Ugotovili so, da če hrano in embalažo (npr. steklene kozarce) segrevamo, zmanjšamo število mikroorganizmov (bakterij ...), ki prispevajo k temu, da se hrana pokvari [pasterizacija]. Že leta 1810 so v Angliji izumili tudi pločevinko, s čimer se je hrana – tudi ribe – začela shranjevati drugače.

Tako pakirana hrana je bila najprej namenjena vojski, kmalu pa je prešla tudi v širšo uporabo. To je čez nekaj desetletij tudi v slovenskih obmorskih krajih (zlasti v Izoli) omogočilo razvoj ribje predelovalne industrije. Prva tovarna, ki je začela izdelovati ribje konzerve, je v Izoli nastala že leta 1879 (takrat jo je zasnoval francoski podjetnik Rouillet, pozneje je to postala tovarna Ampelea, po drugi svetovni vojni pa Delamaris). Poleg nje so delovali tudi tovarna Arrigoni in drugi manjši obrati. Tam so ribe očistili, namočili v soli, jih odcedili in osušili, nato skuhali ali ocvrli ter zložili v pločevinke in zalili z oljem.

Učna enota: RIBE V PREHRANI IN NJIHOVO SHRANJEVANJE

1. Cilji in standardi

- Učenke in učenci se seznanijo s pomenom (morskih) rib v prehrani (vsebnost koristnih snovi za telo ...).
- Poznajo pomen ribištva za slovenske obmorske kraje (prehrana, gospodarstvo ...).
- Spoznajo načine konzerviranja hrane, vrste konzervansov, načine shranjevanja pokvarljive hrane v preteklosti in sodobnosti.
- Opišejo verigo predelave rib v preteklosti in sodobnosti ter ju primerjajo.
- Razmišljajo o življenju v preteklosti in spreminjanju sveta okoli sebe.
- Razumejo pomen pojmov, kot so konzervansi, ribolovno območje ...

2 Izvedljivi dokazi in dosežki

- Učenci povežejo živila in konzervanse, ki se uporabljajo zanje. Rešijo naloge, v katerih poiščejo vrste rib, ki živijo tudi v slovenskem morju, in lokacije (nekdanjih) solin.
- Zapišejo razmišljanje o pomenu konzerviranja hrane v preteklosti in danes in ga predstavijo.
- Ob uporabi slikovnega gradiva primerjajo tradicionalni in industrijski način predelave (konzerviranja) rib. Akterje (delavce) v teh procesih povežejo v delovno verigo.

3 Navodila za delo v razredu in povratne informacije

- Učiteljica ali učitelj predstavi temo. Reševanje nalog lahko sledi posamezni razlagi ali se izvede ob koncu učne ure. Učenke in učenci lahko naloge izvedejo ali individualno ali v parih/skupini, pri tem pa uporabijo učne liste v prilogi.
- Učenke in učenci v parih naštejejo nekaj živil, ki so konzervirana z naravnimi konzervansi in jih poznajo (npr. vložena zelenjava, marmelade, kompoti, sir v slanici ipd.), ter povežejo živilo in ustrezni konzervans (npr. sadje in sladkor, zelenjava in kis ipd.) (gl. PRILOGO 4.1). Razmislijo in pogovorijo se o pomenu konzerviranja živil nekoč in danes (gl. PRILOGO 4.2). Informacije poskušajo povezati s svojimi znanji s področja *kemije* (teme: beljakovine, aminokisljine, dodatki v hrani, učinki soli, pasterizacija ...).
- Samostojno rešujejo naloge na učnih listih (gl. PRILOGO 4.3, kjer v križanki poiščejo poimenovanja rib, ki jih najdemo tudi v slovenskem morju²²; **rešitve**: *navpično*: sardela, romb, zobatec, skuša; *vodoravno*: mol, ugor, brancin; *diagonalno*: orada). Informacije poskušajo povezati z znanji iz *geografije* (teme: Jadransko morje, primorski prostor in krajina, življenje ljudi v Sredozemlju, gospodarstvo domačega kraja ...).

.....
22 Značilnosti posameznih vrst rib so na primer opisane v Bolje, 2019.

- V skupinah, v katerih je 3–5 učenk/učencev, si ogledajo fotografije (ženske z lesenimi sodčki, pločevinke v tovarni ...) in primerjajo predelavo rib (način dela, transport, skladiščenje ...) (gl. PRILOGO 4.4). V povezavi z *etnologijo* (teme: tradicionalni načini shranjevanja hrane, z ribištvom povezana dediščina ...) in *zgodovino* razmislijo o vprašanjih: Katere so prednosti enega in drugega? Kdo je sodeloval v procesu predelave rib? Povežejo pojme (**rešitev**: sodarji – izdelava sodov, kmetje – pridelava olja, solinarji – pridelava soli, delavci v tovarni – izdelava pločevink, ribiči – ulov rib). Dopolnijo verigi in razložijo, h kateri fotografiji spada vsaka od njiju (prva veriga k drugi fotografiji, druga k prvi). Razredu predstavijo svoje ugotovitve, do katerih jih vodijo usmerjene naloge. Učiteljica ali učitelj spremlja in vodi proces samostojnega ali skupinskega dela učenk in učencev ter jih usmerja k uporabi dodatnega gradiva (spletne strani, strokovna literatura). Pri tem jih spodbuja k samoiniciativnosti, samostojnosti in povezovanju različnih informacij.

4 Viri in dodatno branje

- Bolje, A. et al. (2019). *Ribištvo. Gradivo za učitelje 2. in 3. triade OŠ*. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. <http://www.ribiski-sklad.si/Publikacije/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Gamulin, V. (et al.) (2018). *Od barake do fabrike: o preradi ribe na otoku Hvaru*. Stari Grad, Muzej Staroga Grada. https://assets.website-files.com/5ebd3070cea1656ceff4ea93/5ecd9cdaf1473a930d853929_OD%20BARAKE%20DO%20FABRIKE1.pdf (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Kramar, J. (1988). *Izola - mesto ribičev in delavcev*. Koper, Lipa.
- Rogoznica, D. (2016). Zgodovinska dediščina ribje industrije v virih, ki jih hrani Pokrajinski arhiv Koper. Kulturna dediščina blagovne znamke Arrigoni. V: Čeč, D., Šuštar B. (ur.). *Socialna in kulturna zgodovina hrane*. Ljubljana, Inštitut za novejšo zgodovino, Zveza zgodovinskih društev Slovenije.
- Terčon, N. (1990). Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945-1959. *Kronika: časopis za slovensko krajevno zgodovino*, 37, 1-2, 123-134.
- Terčon, N. (2002). Ribja predelovalna industrija v slovenski Istri (1867-1918): aplikacija za postavitve muzeja morskega ribištva. V: Hoyer, S. A. (ur.). *Kultura na narodnostno mešanem ozemlju Slovenske Istre: varovanje naravne in kulturne dediščine na področju konservatorstva in muzeologije*. Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 239-258.
- Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas: <http://zgodbeoribistvu.si/sl/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
-

UČNI LIST



ZGODOVINA,
ETNOLOGIJA,
GEOGRAFIJA,
KEMIJA

Poveži živilo z ustreznim konzervansom.

VLOŽENO SADJE

VLOŽENA ZELENJAVA

MARMELADA

RIBA

SIR

KIS

SOL

SLADKOR



Konzervirana živila (vir: Shutterstock).

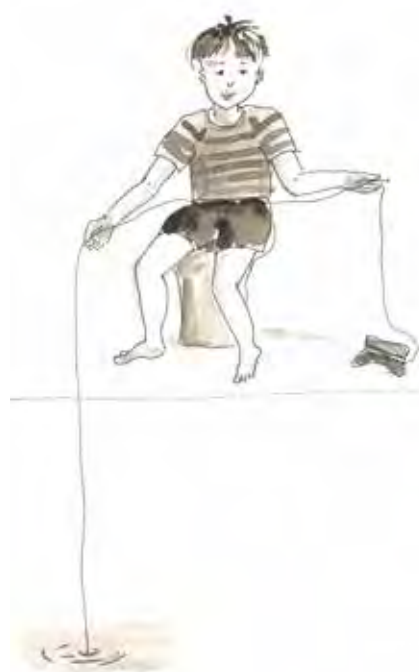
Pogovor:

Razmisli o pomenu konzerviranja hrane in zabeleži svoje ugotovitve. Danes lahko sveže morske ribe (zaradi načinov hlajenja in hitrega prevoza) kupimo tudi v krajih, ki niso ob morju, nekoč pa je bil prevoz veliko počasnejši (barke, vozovi ...), zato je bila predelava rib v obstojnejše oblike nujna. Poleg tega je bilo tako mogoče živila shraniti za čas, ko niso bila na voljo sveža.



Poišči in obkroži vrste rib (8), ki jih najdemo tudi v slovenskem morju.

L	M	O	G	N	T	U	B	F
U	J	S	E	Z	U	G	O	R
R	N	A	M	O	L	V	Ž	S
A	O	R	Č	B	R	I	E	K
R	Š	D	T	A	C	A	M	U
O	K	E	L	T	P	J	D	Š
M	U	L	R	E	D	H	I	A
B	R	A	N	C	I	N	L	K
S	P	K	A	B	G	E	R	J



Oglej si fotografiji in primerjaj oba načina predelave (shranjevanja) rib. Kaj so prednosti enega in drugega?



Soljenje rib (v: Gamulin et al., 2018).



Delavke v Delamarisu (SI PAK KP 344, t.e. 8, a.e. 5).



Kdo je sodeloval v procesu predelave rib? _____

Poveži pojme na levi strani s tistimi na desni:

SODARJI

KMETJE

SOLINARJI

DELAVCI V TOVARNI

RIBIČI

ULOV RIB

IZDELAVA PLOČEVINK

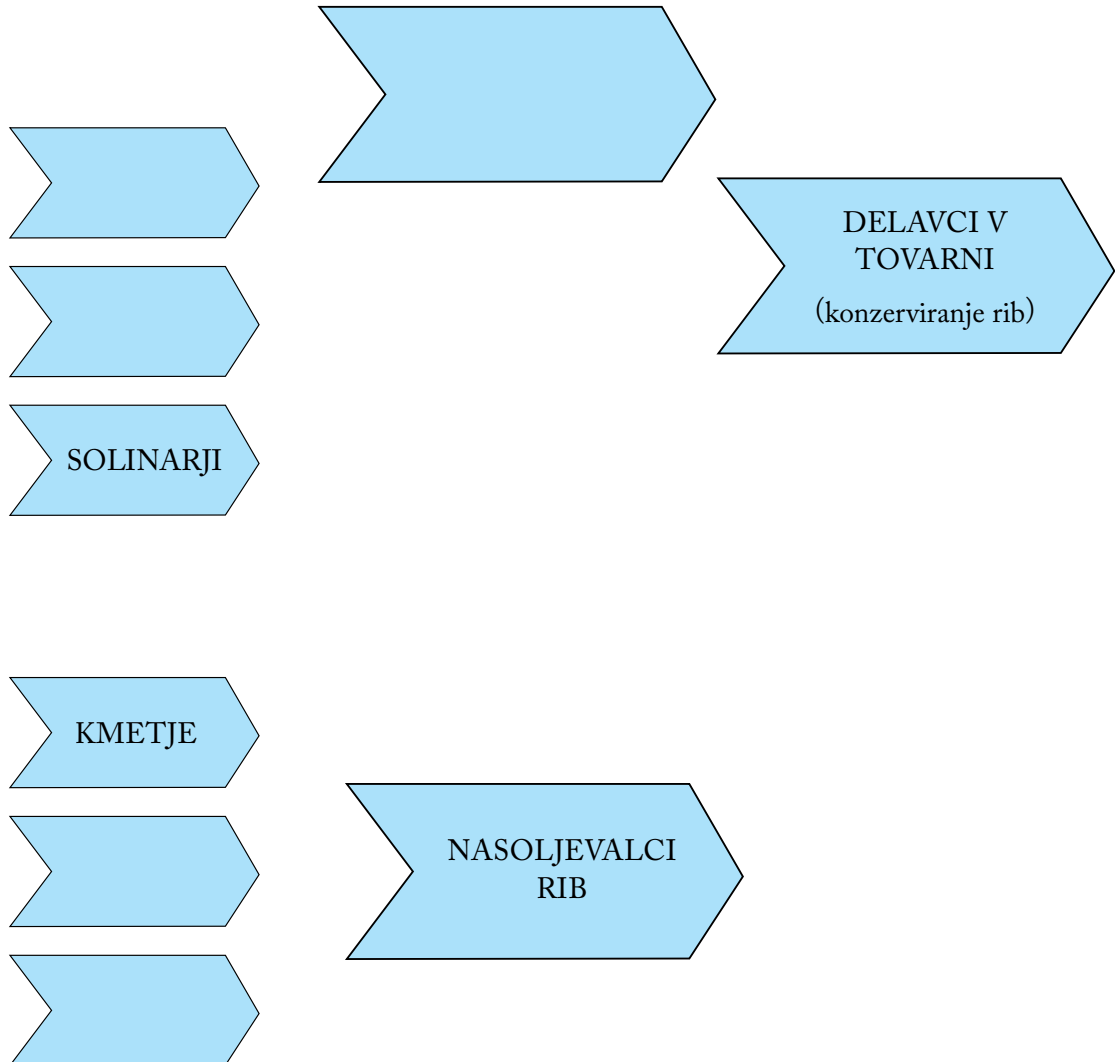
PRIDELAVA SOLI

IZDELAVA SODOV

PRIDELAVA OLJA



Dopolni spodnji verigi, ki prikazujeta proces dela (uporabi člene – delavce in opravila, ki si jih povezal zgoraj). Verigi poveži z zgornjima fotografijama.



5 PRIPOVEDI IZ TOVARNE²³

INDUSTRIJSKA PREDELAVA RIB IN DELO V TOVARNAH

Ribja predelovalna industrija v slovenskih krajih, tovarniške delavke, ustna pričevanja

Industrijska predelava rib v Izoli se je začela leta 1879 s prihodom Francoza Émila Louisa Roulleta, ki je tam postavil tovarno. V tem času je Izola pripadala Avstro-Ogrski in je štela le okrog 5.000 prebivalcev, med katerimi so prevladovali ribiči in poljedelci. Francozi so bili pionirji v **konzerviranju rib**, saj je prva tovarna za pakiranje sardel v pločevinke nastala leta 1822 v Nantesu, po njenem zgledu pa so postopek izvajale tudi izolske tovarne. Obrat, ki je zrasel na zemljišču ob vzhodnem zalivu ob mestu v bližini cerkvice sv. Petra in propadajočih term z mineralnimi vreli, se je kmalu prostorsko širil.

Le nekaj let po vzpostavitvi prve izolske tovarne (Roulettova tovarna je pozneje postala Ampelea) je v zgodnjih 80. letih 19. stoletja sledilo odprtje tovarne, ki je bila pozneje znana kot Arrigoni. Njen ustanovitelj, dunajski poslovnež češkega porekla Carlo Warhanek, je bil tako podjeten, da je v svoji tovarni poleg predelave rib za prehrano uvedel tudi pridelavo gnojila iz ribjih odpadkov. Leta 1888 je tovarna dobila svojo značilno industrijsko prostorsko zasnovo s podolgovatimi halami.

V neposredni bližini so v 19. stoletju delovali tudi drugi obrati za predelavo rib, na primer Troian pred Simonovim zalivom, Degrassi na obali v smeri proti mestu, ter Noerdlinger ob vzhodnem zalivu, vendar so bili nekateri pozneje priključeni tovarni Arrigoni. Omeniti pa velja tudi manjšo tovarno (De Langlade), ki je najprej delovala v Kopru. V njej so začeli ribe predelovati leta 1890 v nekdanjem skladišču soli (veliko pozneje, ob izgradnji koprškega pristanišča pa se je obrat preselil v Izolo).

Izbruh prve svetovne vojne je nekoliko ustavil razvoj ribje predelovalne industrije, po njej pa se je v času italijanske nadoblasti začela modernizacija izolskih tovarn.

Malo pred drugo svetovno vojno je tovarna Arrigoni (ki je pod tem imenom delovala od leta 1925) dobila kurilnico in značilen 60-metrski dimnik, ki je viden še danes in je bil dolga desetletja simbol gospodarskega uspeha. V tem času je imela tovarna Arrigoni tudi svojo ladjedelnico, specializirala pa se je tudi za izdelavo pločevink (embalaže). Te so bile v Angliji izumljene že v začetku 19. stoletja in so bile najprej namenjene vojski, v nekaj desetletjih pa so prešle v množično uporabo.

Podobno je tovarna Ampelea največji razcvet doživljala med letoma 1938 in 1939. Izolski izdelki – poleg konzerviranih rib tudi sadje, zelenjava in meso – so sloveli daleč po svetu, kamor so jih izvažali. Moški, ki so večinoma delali kot ribiči, so v tem času to-

.....
23 Predmet in razred učne enote v UN OŠ: *zgodovina* (obvezni predmet) in *zgodovina – odkrivajmo preteklost mojega kraja* (izbirni predmet, osmi razred), *etnologija – kulturna dediščina in načini življenja* (izbirni predmet v osmem in devetem razredu) in tudi *geografija* (obvezni predmet) ali *geografija – raziskovanje domačega kraja in varstvo njegovega okolja* (izbirni predmet, deveti razred), *slovenščina* (obvezni predmet).

varnam dobavljali nujno surovino – ribe – in si s prodajo ulova za množično predelavo zagotovili zaslužek.

V proizvodnji so prevladovale ženske in dekleta, ki so delale po več kot 12 ur dnevno, v času dobrega ulova tudi ob nedeljah. Na delo jih je klicala sirena, ki so jo lahko slišale tudi tiste, ki so prihajale v tovarno peš iz oddaljenih okoliških krajev. Delale so tudi na prostem, v vseh vremenskih razmerah in brez zaščitne opreme. Posamezna delavka je dnevno lahko očistila do 800 rib. Delo je bilo – zlasti za novinke – fizično zelo naporno, saj so prenašale košare rib, težke tudi po 25 kg. V tovarni je veljal strog red, kršenje katerega je lahko povzročilo izgubo dnevnega zaslužka, ki je bil v času visokih davkov za družinski proračun nadvse dragocen. Dekleta (ki so se pogosto zaposlila že pri rosnih 13 letih) so običajno delala v tovarni, dokler se niso poročila.

Po drugi svetovni vojni je sledila priključitev k Jugoslaviji, obe veliki izolski tovarni pa sta se konec 50. let 20. stoletja priključili Kombinatnu konzervne industrije Delamaris. Vanj so bila tako združena podjetja **De Langlade**, **Ampelea**, **Arrigoni** in **Isola-Izola**.

Več o delu v nekdanjih tovarnah ribje predelovalne industrije lahko izvemo iz t. i. **ustne zgodovine**. Pri njej namesto pisnih dokumentov uporabimo ustna pričevanja ljudi, ki poznajo določen del preteklosti – ali so jo doživeli sami ali so o njej slišali, ker so jo npr. izkusili njihovi sorodniki, znanci ipd. Pričevanja so pomembna tudi zato, ker povedo, kaj so ljudje v preteklosti občutili, kako so življenje v preteklosti doživljali ipd.

Za razširitev in poglobitev te teme gl. tudi [predlog za projektno delo](#) v tem priročniku.

Za to je potrebna dobra priprava. Ne pripravimo le vprašanj, ampak se je treba seznaniti tudi z ozadjem – zgodovinskim kontekstom, o katerem zberemo informacije iz razpoložljive strokovne literature²⁴. Sledita izvedba intervjuja in ustrezna shranitev podatkov (npr. avdio/videoposnetek, fotografije). Naslednja je na vrsti obdelava zbranega gradiva. Lahko naredimo prepis (transkripcija), ki mora biti čim natančnejši in ne sme posegati v jezikovno strukturo. Ko material pregledamo, ga moramo ovrednotiti. Izbrati je treba najustreznejše podatke, jih razložiti in umestiti, nato pa je treba poiskati tudi razlage pojmov, ki jih ne razumemo (npr. narečni izrazi, ki jih uporablja pričevalka/pričevalec). Nazadnje tudi navedemo natančne podatke o tem, kdaj je bil intervju opravljen in na kakšen način (priložimo tudi vprašalnik). Nujno je treba poskrbeti tudi za varovanje osebnih podatkov (z navedbo teh se mora pričevalec strinjati in podpisati privoljenje za to, sicer lahko spremenimo ime ali navedemo le kratice, da zagotovimo njegovo *anonimnost*).

²⁴ Veliko pomembnih del je mogoče najti tudi v skupni bibliografiji na koncu te publikacije.

Učna enota: TOVARNE ZA PREDELAVO RIB V PRIMORSKIH MESTIH

1. Cilji in standardi

- Učenke in učenci se seznanijo z ribjo predelovalno industrijo v slovenskih obmorskih krajih.
- Poznajo pomen ribištva za slovenske obmorske kraje (prehrana, gospodarstvo ...).
- Opišejo verigo predelave rib v preteklosti in sodobnosti in ju primerjajo.
- Seznanijo se z metodami ustne zgodovine in uporabo pričevanj za proučevanje preteklosti.
- Razumejo in znajo izluščiti osnovne informacije iz pisnega, slikovnega in avdiovizualnega gradiva.

2 Izvedljivi dokazi in dosežki

- Učenke in učenci iz dokumentarnega filma izluščijo bistvene informacije, ki jih predstavijo pisno ali ustno.
- Na podlagi zbranih informacij, ki jim jih poda učiteljica ali učitelj oziroma jih pridobijo iz avdiovizualnega, pisnega, slikovnega in drugega gradiva, odgovarjajo na vprašanja o ribji predelovalni industriji (učni list).
- Izluščijo bistvene informacije s posnetka ustnega pričevanja in iz zapisanega spomina, ki govorita o delu v tovarni, in odgovorijo na vprašanja z učnega lista.
- Raziskujejo po digitalnem arhivu fotografij in videoposnetkov iz časa delovanja tovarne Arrigoni. Ugotovitve predstavijo razredu.

3 Navodila za delo v razredu in povratne informacije

- Učiteljica ali učitelj predstavi temo. Reševanje nalog lahko sledi posamezni razlagi ali se izvede ob koncu učne ure. Učenke in učenci lahko naloge izvedejo ali individualno ali v parih/skupini, pri tem pa uporabijo učne liste v prilogi.
- Učenke in učenci si ogledajo dokumentarni film o Delamarisu (RTV): <https://365.rtvlo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/174734546>. Učiteljica ali učitelj izbere ali ogled celotnega prispevka (40 min)²⁵ ali samo izbranih izsekov. Sledi pogovor z učenkami in učenci o filmu, pri čemer ustno ali pisno razmišljajo o tem, kaj je bilo zanje novega ali zanimivega (gl. PRILOGO 5.1).
- Temo je mogoče poglobiti tudi s **terenskim delom** v Izoli kot nekdanjem središču ribje predelovalne industrije ali z izvedbo **dneva dejavnosti**. Predlog za itinerar po Izoli: *Pot začnete pri stavbi Arrigoni (Dantejeva ulica), kjer si ogledate objekte nekdanje tovarne. Nato se odpravite ob obali do mestnega središča, pri čemer si lahko pogledate mandrač in delo ribičev ter **Izolano – hišo morja**²⁶ (Ulica Alme Vivoda 3). Nadaljujete*

25 Ogled filma je lahko dodatna možnost ali dopolnjuje terensko delo, ki je opisano v nadaljevanju.

26 V muzejski zbirki si je mogoče ogledati zgodovino Izole, ladjedelstva, ladijskega modelarstva, ribištva in ribje predelovalne industrije. Razstavljene so številne fotografije in muzejski predmeti.

skozi mesto do mestne plaže in poti, ki vodi od Parka pri svetilniku proti staremu objektu Ampelee/Delamarisa (Ulica ob Pečini, Tovarniška ulica), kjer si ogledate območje nekdanje tovarne. Učenke in učenci ob tem izpolnjujejo učni list (gl. PRILOGO 5.2).

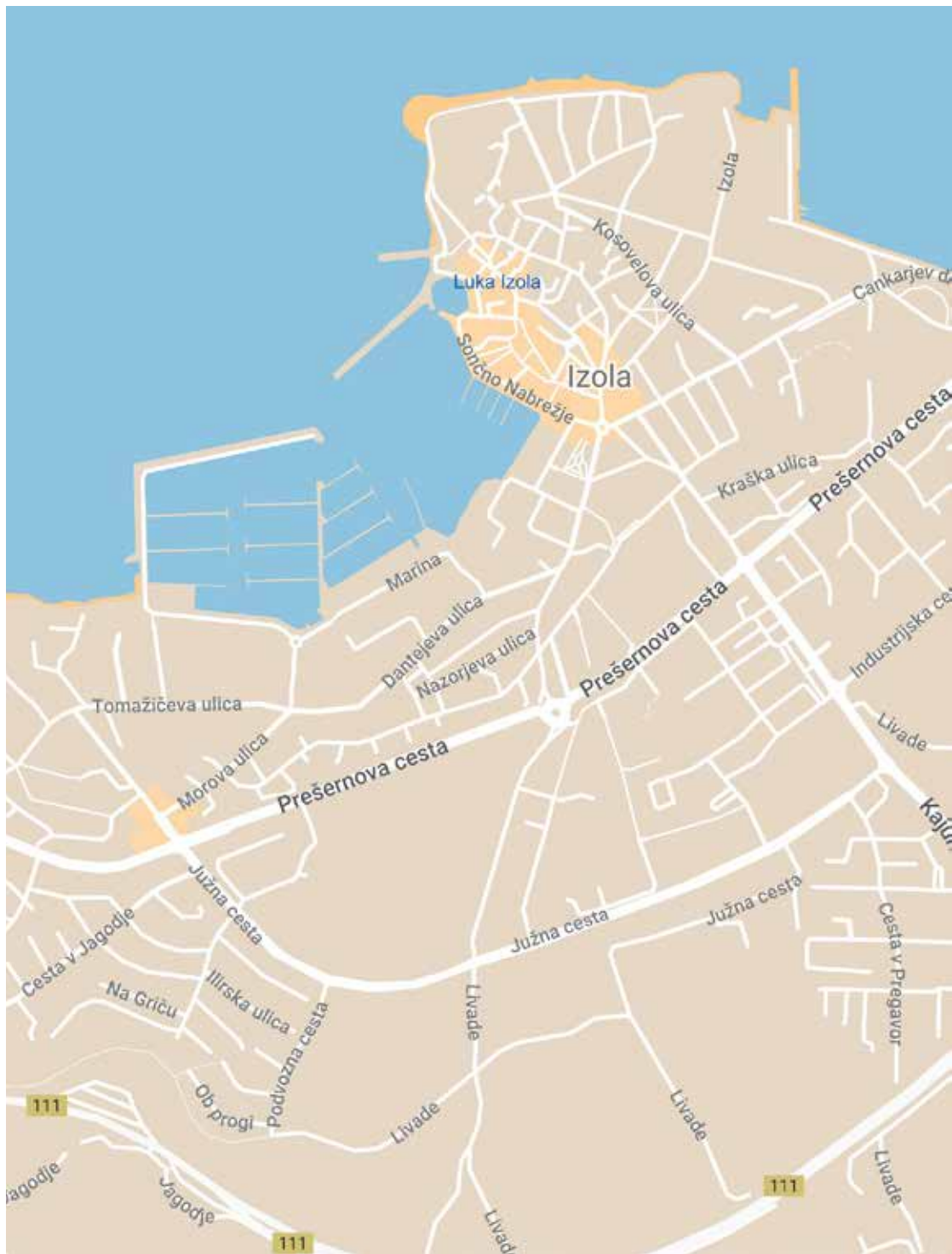
- Učenke in učenci poslušajo pričevanje nekdanje tovarniške delavke, objavljeno na spletu (<https://www.youtube.com/watch?v=mDofsTyVdkw>). Zapišejo si informacije, ki so jih slišali na posnetku (gl. PRILOGO 5.3).
- Preberejo zapisano pričevanje, ki prav tako govori o delu v tovarni za predelavo rib. Odgovorijo na vprašanja z učnega lista (gl. PRILOGO 5.4).
- Po skupinah sledijo navodilom (gl. PRILOGO 5.5) za delo z digitalnimi viri. Poiščejo spletni arhiv (<https://patrimonio.archivioluce.com/>) in izberejo nekaj fotografij iz časa delovanja tovarne Arrigoni, ki prikazujejo soljenje sardel, predelavo tune, kuhanje rib ali pakiranje rib v konzerve.
- Razredu predstavijo svoje ugotovitve, do katerih jih vodijo usmerjene naloge. Učiteljica ali učitelj spremlja in vodi proces samostojnega ali skupinskega dela učenk in učencev ter jih usmerja k uporabi dodatnega gradiva (spletne strani, strokovna literatura). Pri tem jih spodbuja k samoiniciativnosti, samostojnosti in povezovanju različnih informacij.



4 Viri in dodatno branje

- Volpi Lisjak, B. (2001). Ženska delovna sila v ribjih tovarnah v Izoli in Koprju. Konzerviranje in soljenje rib. *Annales: anali za istrske in mediteranske študije. Series historia et sociologia*, 11, 1=24, 135-150.
- Egić, G. (2021). Kratka zgodovina ribje predelovalne industrije v Izoli od njenih začetkov do razpada Jugoslavije. *Retrospektive*, 4, 1, 59-79.
- Gombač, S. (2020). Razvoj in propad ribištva in konzervne industrije na primeru Izole. V: Kosmos, I., Petrović, T., Pogačar, M. (ur.). *Zgodbe iz konzerve. Zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*. Ljubljana, Založba ZRC.
- Kramar, J. (1988). *Izola - mesto ribičev in delavcev*. Koper, Lipa.
- Kramar, J. (1992). Ribja industrija v Izoli v letih od 1945-1954. *Annales: anali Koprškega primorja in bližnjih pokrajin*, 2, 2, 175-182.
- Prešeren, T., Janko Spreizer, A., Kolega, N., Kavrečič, P., Gombač, S. (2018). Pot tovarn kot pripoved o dediščini ribištva in predelovalne industrije s poudarkom na Izoli. *Studia universitatis hereditati*, 6, 2, 63-75.
- <https://patrimonio.archivioluce.com/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- <https://365.rtvsllo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/174734546> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Projekt Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas (pričevanje): <https://www.youtube.com/watch?v=mDofsTyVdkw> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Tuljak-Bandi, D. (2003). Vonj po ribah v trdi skorji kruha. *Brazde s trmuna*, št. 8, 90-91.

Sprehod med izolskimi tovarnami



1. Kje je stal industrijski obrat Arrigoni? Označi na zemljevidu s številko 1. Kaj je njegova arhitekturna posebnost? _____



2. Kdaj se je tovarna modernizirala in doživljala največji gospodarski razcvet? (Pomagaj si z informativnimi tablami in podatki, ki jih je predstavil/-a učiteljica ali učitelj.)

3. Na mestu katere starejše tovarne je dolga leta deloval Delamaris (preden se je preselil v Kal pri Pivki, kjer je danes)? Označi na zemljevidu s številko 2.

4. Zakaj so vse te tovarne stale ob morju?

5. Kateri državi je pripadala Izola, ko so v njej začele nastajati tovarne za predelavo rib?

6. Od kod je prišel način konzerviranja rib, ki so ga prevzeli v Izoli?

7. Ali so v teh tovarnah konzervirali samo ribe? Pojasni.

8. Ali poznaš kakšen Delamarisov izdelek, ki ga je mogoče kupiti še danes?





Priprava rib za predelavo (SI PAK KP 180, t.e. 1, a.e. 20).

9. Oglej si fotografijo. Kaj prikazuje? Poskusi združiti tudi informacije, ki si jih morda pridobil/-a iz pričevanj in ogleda muzejske zbirke v Izoli. Predstavljalj si takšno delo na prostem v različnih vremenskih razmerah (burja, dež, poletno sonce ...).

Ali lahko še danes vidite katerega od predmetov na sliki? Če da, kje?



Zapisano pričevanje

Če ne najdeš nobenega pričevalca, s katerim bi lahko opravil/a intervju na izbrano temo, lahko uporabiš že zapisana pričevanja. Eno, ki govori prav o delu v izolski tovarni, je na voljo v Tuljak-Bandi, D. (2003). Vonj po ribah v trdi skorji kruha. *Brazde s trmuna*, št. 8, 90–91.

Pozorno preberi besedilo in odgovori na vprašanja.

Katerih besed ne razumeš? Izpiši jih. _____

Iz katerih vasi so dekleta hodila na delo v izolsko tovarno? _____

Kaj so jedle delavke? _____

S čim vse so se preživljale njihove družine? _____

Kako je potekal dan mlade delavke? _____



Danila Tuljak - Bandi

VONJ PO RIBAH V TRDI SKORJI KRUHA

Ana Tuljak, po domače Anča Kušulanka iz Koštabone (letnik 1920), pripoveduje o svojem delu v izolski ribji pridelovalni industriji:

Padenjšan, Nugeljšan, Šupetršan, Krkučankan, Pučeršan in Koštabonjščan so se na Poljanah pridružile Pomjanšce, Fjerošce, pozneje Šetmaršce, Grintovčanke, Kuržeršce, Šergašce, nazadnje še Gažonšce, v bližini Izole pa Kortežanke. Vstajale smo zelo zgodaj ter se podale na pot pred tretjo uro zjutraj in to ob vsakem vremenu. Hodile smo v skupinah. Od časa do časa je katera zaostala, se nato spotekla, nas prehitela in spet zaostala. Zgodilo se je, da je kdaj pa kdaj pristala v kanalu ali robidovju. To jo je zdramilo, da se je hitro pobrala in nas dohitela. Na ta račun smo zbijale šale in si krajšale čas. Veliko smo tudi prepevale, po cesti in na delu. Bile smo pridne delavke in imeli so nas radi. Po triinpolurnem pešačenju smo ob šestih začele delati. Za kosilo smo imele prosto pol ure. Navadno smo si s seboj prinesle kanglico s hrano. Pozimi smo kdaj pa kdaj šle v menzo po porcijo tople mineštre, seveda če je katera imela v žepu kakšen drobiž, da si je privoščila to "izobilje". Delale smo do šestih popoldne, če pa je bil ulov večji, smo morale poprijeti za delo ob vsakem času, tudi nedeljah in praznikih.

Sama sem delala v skupini, ki je prenašala ribe iz skladišča v halo, kjer so jih pripravljali za predelavo. Ves dan smo na trebuhu prenašale petindvajsetkilogramske pletene košare, polne rib. Polnile smo jih pod pokrito lopo na prepihu ter jih odnašale preko dvorišča do hale in to ob vsakem vremenu. Ves dan smo bile mokre, poleti od vročine, pozimi od dežja in drugih vremenskih nevšečnosti. Večkrat sploh nismo čutile prezebljih rok, ki so nas, kadar so se, polne pozebkov, ogrele, boleče srbele. Kljub temu se nismo odrekale nadurnemu delu, saj je bila vsaka lirica dobrodošla za naš žep. Plačo smo redno dajale domov, da smo lahko poravnali davke in najnujnejše potrebe. Zase mi je ostalo le bore malo denarja. Spominjam se, da so v Ampelei dogradili del restavracije in z dvema kolegicama smo šle po končanem delu pri ribah čistit in ribat lesen pod. Delale smo do polnoči, nato prespale pri neki družini v bližini tovarne, zjutraj ob štirih smo šle spet čistit, nato ob šestih spet na delo z ribami. Ko sem pozno zvečer prišla domov, me je v kotlu na ognjišču čakal droben krompir v olupkih, ki so ga skuhali za živali. Nekega večera sem se vrnila domov okrog polnoči, utrujena in lačna. Ni se mi dalo lupiti drobnega krompirja, zato sem z majhnim lončkom vzela iz vrča malo mleka in namesto njega dolila enako količino vode. Mati je mleko pripravila, da ga zjutraj odnese k Šantinki, ki je zbirala mleko po vasi in ga nosila v Koper. Prav tisto jutro pa je Šantinka vzela vzorec in ugotovila, da je vsebovalo malo maščobe, kar je pomenilo, da ga bo cel mesec plačevala po najnižji ceni. Ko je mati to izvedela, me je hudo nadrla in počutila sem se krivo, zato sem



stopila do Šantinke in ji povedala, kako se je zgodilo. Prosila sem jo, da bi drugi dan spet vzela vzorec, ker je bilo naše mleko vedno najboljše. Tako je tudi res storila, ker sem se ji smilila. Vedela je, da sem ji povedala resnico. Tisto zimo je bilo posebno mraz. Zemlja je bila globoko zamrznjena, ponoči pa je zapadel sneg. Hodile smo po Poljanah in se umikale zametu na cesti. Na glavi sem nosila deset kilogramov koruzne moke, da bi jo v Izoli prodala. Hotela sem se izogniti zametu, nisem pa videla, da je bil pod snegom led. Spodrsnilo se mi je, da sem nerodno padla z obema nogama naprej in obležala na hrbtu. Neznosna bolečina mi je vzela sapo. Nekaj časa sem negibno ležala. Kolegice so me skušale spraviti k zavesti. Po dolgem času so me spravile na noge, me podprle pod pazduho in me bolj vlekli kot nosile s seboj. V tovarno smo prispele s precejšnjo zamudo. Ko smo povedale, kaj se je zgodilo, so me premestili za delovno mizo v hali. Tistega dne ne bom nikoli pozabila. Po končanem delu pa nisem mogla več vstati. Kolegice so me s težavo dvignile in se podale na pot, kjer so me skoraj nosile po zaledeneli cesti. Domov smo hodile dobrih šest ur. Bolečine so postajale čedalje hujše. Zvlekla sem se na posteljo. Drugo jutro me je mati posadila na osla in me pospremila k zdravniku. Ležala sem dva tedna. Dlje nisem smela ostati doma, sicer bi bila ob službo. Bolniškega dopusta nam niso plačali, zdravljenja v bolnišnici si nisem mogla privoščiti, posledice zlomljene trtice nosim še danes. Nikoli več nisem bila zdrava. Nikomur pa nisem tožila o svojih težavah, ker bi bila v tem primeru lahko ob službo, kar bi pomenilo propad naše družine. Bili smo brez očeta, ki je umrl kmalu po vrnitvi iz vojske hudo bolan. Bila sem najstarejša v družini in sem po sili razmer nekako nadomeščala očeta. Takih in podobnih primerov je bilo v naših krajih nešteto. Usoda nam ni prizanašala. V stiski in težavah smo bile s kolegicami blizu in si pomagale. Bile smo kot ena družina. Iz nas sta izžarevali mladost in radoživost, oviti v mladostniške sanje in prepredeni s pesmijo, ki nas je spremljala vsepovsod.



PROJEKTNO UČNO DELO



PROJEKTNO UČNO DELO PRI SPOZNAVANJU PRETEKLOSTI LASTNEGA KRAJA

Za obujanju dogajanja v času, ki je učenkam in učencem ali celo njihovim staršem zelo oddaljen, imamo na poti do podatkov o neznanem na voljo več didaktičnih pristopov in poznamo različne načine poustvarjanja življenjske izkušnje. Najuspešnejši pristop je neposreden, to je izvedeti več od pričevalcev določenega časa v preteklosti (ustna zgodovina) v obliki projektnega dela, ki ga na določeno temo izvedejo učenci.

Pričevanje, pripoved in razlaga dogodkov, ki so potekali v preteklosti, najlaže pridobimo od tistih, ki so te dogodke doživeli (pričevalci in pričevalke). Najprej jih poiščemo v okviru družine. To so lahko stari starši, tete in strici ali oddaljeni sorodniki. Z njimi bomo najlaže vzpostavili stik, pri pogovoru z njimi bomo sproščeni, oni pa ne bodo imeli zadržkov in se bodo počutili koristne pri izobraževanju svojih potomcev. Če v družini ne najdemo nikogar, ki bi nam lahko pomagal pridobiti podatke o želeni temi (v našem primeru o tovarnah za predelavo rib, narečnih izrazih v povezavi z ribištvom, obmorskih poklicih v preteklosti), nas bodo prav gotovo lahko usmerili k svojim znancem, ki vedo več o tem. Za srečanje z njimi si bomo pripravili vprašanja in načrt, kako bomo izvedli pogovore.

Projektno učno delo²⁷ spada med tiste postopke učenja, ki temeljijo na izkušnjah ter učenke in učence (pri samostojnem delu ali pouku) spodbujajo k dejavnostim, ki presegajo okvire dela v razredu. Vsebine, ki smo jih izbrali, čas, ki bo namenjen projektnemu delu, kraj in vir podatkov presegajo organizacijo šolskega pouka. Pri njem bomo spoznali le način in tehnike projektnega dela, nato bomo sledili postopkom od zamisli do končnega izdelka (zapis intervjuja s pričevalcem, iskanje, zapis in posnetek narečnih izrazov v zvezi z ribištvom, opis in povzetek posamezne zgodbe, sinteza dogajanja v času in prostoru).

Čeprav posamezen učenec ali učenka oziroma delovna skupina (6–8 učenk in učencev) dela čim samostojneje, je ves čas tudi vodena. Učiteljica ali učitelj spodbuja, usmerja do vira, predstavi pomagala (tudi v pisnih in digitalnih virih) in pomaga pri zbiranju podatkov, reševanju težav, pisanju končnih izdelkov ter skupaj z učenkami in učenci analizira spoznanja, ki so jih pridobili med praktičnimi dejavnostmi.

Učenke in učence ves čas opazujemo. Pozorni smo, ali razvijajo svoje učne zmožnosti, so dovolj vključeni v skupino (socialne spretnosti), so spretni pri iskanju virov, tudi virtualnih (informacijsko komunikacijske spretnosti), pri pisanju in zapisovanju (jezikovne spretnosti), so sposobni celovitega pogleda na temo, ki smo jo izbrali skupaj. Po praktičnem terenskem delu se morajo učenke in učenci pripraviti na predstavitev dosežkov svojega projektnega dela. Poleg tega, da bodo svojim sošolkam in sošolcem predstavili dosežke svojega raziskovanja, je priporočljivo, da se jim omogoči, da so posamezni izdelki predstavljeni tudi na spletni strani šole.

27 Projektno učno delo III »od ideje do izdelka« - B.J - Idejni projekti ob tehniških dnevih
<http://www.zptu.si/izdelki/files/teorija-PUD.pdf> (zadnji dostop 2. 5. 2023).

Cilji in kompetence projektnega dela

Oba pristopa (ustna zgodovina in projektno delo) usmerjata učence na poti do znanja k povezovanju različnih področij ter sledita tem ciljem in kompetencam:

- Učenke in učenci so sposobni samostojno pridobiti znanja in vedenje, uspešno se vključujejo v skupinsko delo;
- znajo iskati, izbirati in uporabljati pomembne podatke in informacije, ki jih ponujajo pisni, ustni, avdiovizualni (slike, fotografije, videoposnetki ...) in materialni viri (etnološki artefakti ...);
- pridobijo večjo sposobnost sporazumevanja, ki izhaja iz stikov s pričevalci, ter razumevanja različnih pogledov in kultur;
- utrjujejo svoje jezikovne zmožnosti (govornega sporočanja, bralnega razumevanja, pisnega sporočanja);
- pridobivajo znanja in spretnosti skupinskega dela;
- povezujejo znanja, pridobljena na različnih področjih;
- razvijajo zmožnosti kritičnega razmišljanja na podlagi pridobljenih podatkov in različnih zgodb, izkustvenega učenja;
- analizirajo in podajajo rešitve v povezavi s svojim nadaljnjim učenjem;
- (samo)vrednotijo svoje znanje, zmožnosti in veščine;
- pravilno uporabljajo in navajajo vire in literaturo, ločujejo posamezne vire med seboj in prepoznavajo zanesljivost podatkov.

Učiteljica ali učitelj je pri projektne delu usmerjevalec in mediator. Sodeluje predvsem pri iskanju ustrezne teme, dosegljivih virov, prepozna zahteve in potrebe pri poteku projektne delo, načrtuje čas in faze tega, pomaga pri zapletih in pripravi končnega izdelka. V sodelovanju z učenci tudi usmerja in potrjuje vrednotenje dosežkov.

Faze projektne delo

Faze, ki jim sledi projektne delo, so:

- opredelitev ciljev projektne delo,
- oblikovanje in organizacija dela projektne skupine,
- oblikovanje poteka dela glede na posamezne dejavnosti in naloge,
- predvidenje morebitnih težav pri izvedbi posamezne dejavnosti,
- spremljanje projektne delo (monitoriranje),
- analiziranje dosežkov in njihovo vrednotenje,
- predstavitev dosežkov projekta v razredu in širše.

Vsebine

Vzorčna primera na temo obmorske stvarnosti (ribištvo, medkulturno in medetnično povezovanje, jezik in narečje), ki bi sledila zgoraj naštetim ciljem, sta lahko:

- a) zgodovina izolskih tovarn za predelavo rib,
- b) glosar narečnih izrazov.

PRIČEVANJA IZ TOVARN ZA PREDELAVO RIB²⁸

Izola je bila mesto, v katerem je bila najbolj razvita industrijska predelava rib. Tam se je prva tovarna v bližini poznejše ladjedelnice odprla že leta 1879, v času, ko je ta prostor pripadal Avstro-Ogrski. Njen lastnik je bil francoski podjetnik, tovarna pa je v času, ko je Izola prešla pod Italijo, dobila ime Ampelea. Skoraj sočasno s prvo izolsko tovarno se je odprla še ena, ki je bila v času italijanske nadoblasti (obdobje med obema vojnama) znana kot Arrigoni. Ti osrednji tovarni sta (poleg nekaterih drugih manjših obratov, ki so delovali v mestu) zaposlovali veliko delovne sile, ki so jo sestavljale večinoma ženske. Njihovo delo je bilo naporno, vendar je prinašalo zelo zaželen zaslužek tudi v revne podeželske družine. Industrijska predelava rib se je nadaljevala tudi po drugi svetovni vojni, ko so se politične okoliščine ponovno spremenile. Osrednji izolski tovarni sta se takrat, skupaj s koprsko predelovalnico De Langlade, priključili Kombinat u konzervne industrije Delamaris.

Delovni koraki pri projektnem delu:

Opredelitev ciljev: Želimo izvedeti več o predelavi rib v Slovenski Istri. Poiskali, zbrali in obdelali bomo podatke o tem. Želimo izvedeti več iz pričevanj udeleženih delavk (ustna zgodovina). Podatki, ki jih bomo zbrali, nam bodo razširili vedenje o preteklosti naših krajev itd.

Organizacija dela: Ogleдали si bomo videoposnetek *Angela pripoveduje. Delavka v Delamarisu* (primer pričevanja na <http://zgodbeoribistvu.si/sl/aktivnosti/pripovedi-iz-tovarne>, zadnji dostop 30. 4. 2023). Oblikovali bomo skupino, ki bo poiskala nove pričevalce, izvedli bomo intervjuje²⁹. V skupini bodo izpraševalec, povezovalac in zapisovalci.

Potek dela in dejavnosti: Skupina si bo razdelila dejavnosti. Ena podskupina bo po intervjuju s pričevalko oblikovala zapis o delu v istrskih tovarnah, druga bo na to temo poiskala dosegljivo literaturo, tretja bo s pridobljenimi podatki pripravila plakat (poster ali PPT-predstavitev).

Morebitne težave: Pričevalke (delavke v tovarni) so starejše osebe, pripraviti je treba primerna vprašanja. Pisni viri so na voljo, treba jih je poiskati.³⁰

28 Predmet in razred učne enote v UN OŠ: *zgodovina – odkrivajmo preteklost svojega kraja (enoletni predmet za sedmi ali osmi razred)*.

29 Glej navodila za pripravo intervjujev pri učni enoti *Istrska prebrana danes in nekoč, priloga 1.1*.

30 Glej učno enoto *Pripovedi iz tovarne*.

Spremljanje projektne dela: Pomembna je vloga in vključevanje učiteljice ali učitelja. Ta pomaga učencem in učenkam pripraviti ustrezna vprašanja, na primer:

- Ste bili zaposleni v tovarni rib ali poznate življenjsko zgodbo nekoga, ki je bil tam zaposlen?
- Kdaj ste bili zaposleni v tovarni (starost ali leto)?
- Koliko časa ste delali v njej?
- Kakšno delo ste opravljali? Katere so bile vaše delovne naloge?
- Kako je potekal vaš delovni dan v tovarni? Po kakšnem urniku? Kako ste prihajali na delo?
- Kako bi opisali delovne razmere v tovarni? Kako je potekalo delo v slabših (vremenskih) pogojih? Ali ste delavke imele zaščitno opremo oziroma primerno obleko in obutev?
- Kakšni so bili odnosi med delavkami/delavci?
- Ali so bili delavci deležni kakšnih ugodnosti, podpor (npr. nadomestila v času odsotnosti zaradi morebitne poškodbe pri delu, bolezni ...)?
- Kako so ženske skrbele za družino in usklajevale delo v tovarni?
- Kako ste doživljali sebe kot delavko v tovarni v primerjavi z drugimi zaposlenimi ženskami ali gospodinjami, ki so bile doma?
- Vas je delo veselilo? Ste kdaj občutili nezadovoljstvo? Nad čim?
- Ali vam je iz tega časa ostala v spominu kakšna zgodba/anekdota?

Analiza dosežkov in njihovo vrednotenje: Učiteljica ali učitelj povabi učenke in učence, da predstavijo potek intervjuja in vtise srečanja s pričevalci. Nato predstavi svoja opažanja in vodi pogovor o dosežkih, predlaga, da jih učenke in učenci sami ovrednotijo, utemelji svojo oceno, če se ta ne ujema z oceno učencev, ali podpre njihovo oceno z utemeljitvijo.

Predstavitev dosežkov projekta: Skupaj pregledajo zapis intervjuja in se dogovorijo o predstavitvi, najprej v razredu, po možnosti tudi drugje (spletna stran šole, pošljejo v objavo na spletno stran projekta Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas (<http://zgodbeoribistvu.si/sl/>)). Predstavijo fotografsko, pisno in drugo materialno gradivo, ki so ga našli, ustrezno navajajo vir.

GLOSAR RIBIŠKIH IZRAZOV

Navodila in usmeritve za izdelavo glosarja ribiških izrazov

Na naslednjih straneh boste našli navodila za izdelavo glosarja izrazov, besednih zvez, strokovnih terminov in posebnih izrazov, povezanih z ribištvom v slovenskem obalnem prostoru. Namen tovrstnega dela je utrjevanje zgodovinskega spomina in kulturne dediščine med mladimi, ki bodo s pomočjo teh in podobnih nalog spoznali bogastvo pomorske kulture, ki je značilna za Slovenijo.

Glosar: zakaj in kako?

Izdelava glosarja je projekt kulturne in jezikovne vzgoje, namenjen učenkam in učencem obalnih osnovnih šol z območja, na katerem je tradicija, povezana z morjem in ribištvom, prisotna, vendar ne popolnoma uveljavljena.

S temi nalogami bodo učenke in učenci postali pravi »raziskovalci«, ki se bodo na poti nabiranja novih izkušenj spoznavali s tradicijo, poklici in vsakdanjim življenjem ob upoštevanju pomorske kulture, ki je izražena v pričevanjih starejše generacije, jeziku, zgodbah in šegah ter kulinariki, nenazadnje pa tudi v načinu življenja njihovih družin, prijateljev in znancev.

Cilj tega projektnega dela je pritegniti učenke in učence, da postanejo radovedni in hkrati pozorni na izrazje, ki najverjetneje pogosto zaznamuje njihov vsakdan – to so besede, pregovori, frazemi, pesmice, poimenovanja za delovna orodja, poklice, recepte itd. Na te (jezikovne) pojave, ki so verjetno različno prisotni v njihovem vsakdanjem sporazumevanju, se ne gleda kot na del pomembne kulturne dediščine, obstoj katere postaja vprašljiv, saj se ta pri novih generacijah ne utrjuje načrtno in zavestno.

Končni cilji so torej učenkam in učencem s pomočjo proučevanja terminologije, povezane z ribiškim poklicem in življenjskim slogom, ozavestiti dediščino ribiške tradicije ter spodbuditi njihovo refleksijo o narečnem strokovnem izrazju in jih navdušiti za nadaljnje raziskovanje.

Glosar: kaj je to?

Želimo ustvariti spletni dvojezični rastoči slovar, ki bi ga sčasoma obogatili z dodatnimi izrazi, ki jih bodo učenke in učenci našli oziroma ponovno odkrili s pomočjo zgodb pričevalcev oziroma znancev in družinskih članov, ki se zavzemajo za obujanje spominov na tradicijo, poklice in dejavnosti, povezane z ribištvom in morjem.

Nastajanje glosarja ribiških izrazov bo učenkam in učencem omogočilo razmišljanje in ozaveščanje o bogastvu terminologije, povezane z morjem in ribištvom. Nastali glosar sicer ne bo strokovni izdelek, kakršnega bi lahko pripravila skupina leksikografov in jezikoslovcev, njegov prispevek k ohranjanju tega izrazja pa bo vseeno dragocen.

Za ponovno ovrednotenje in povrnitev teh izrazov v kolektivni spomin tega območja je ustvarjen e-glosar, dostopen vsem uporabnikom spleta (<http://zgodbeoribistvu.si/sl/glosarij/>). Uporabniki bodo ob brskanju po spletni strani projekta našli zavihek, v katerem bodo opisi izrazja, ki so ga zbrale osnovne šole iz Slovenskega primorja, vključene v projekt *Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas*.

Razvoj številnih evropskih ključnih kompetenc

Verjamemo, da bo ta projektna dejavnost spodbudila razvoj številnih evropskih ključnih kompetenc.³¹

Predstavljeno delo bo pri učenki ali učencu razvijalo jezikovno zmožnost, funkcionalno večjezično pismenost in kulturo izražanja (evropske ključne kompetence št. 1, 2, 8) ter bo prispevalo k razvoju osebne, družbene in državljanske kompetence (evropske ključne kompetence št. 5, 6).³²

31 Evropski parlament in Svet Evropske unije sta 18. decembra 2006 sprejela priporočilo o ključnih kompetencah za vseživljenjsko učenje. Ključne kompetence so tiste, ki jih vsi posamezniki potrebujejo za osebno izpolnitev in razvoj, zaposljivost, socialno vključenost, uspešno življenje v mirnih družbah, trajnost in zdrav način življenja ter aktivno državljanstvo. Razvijajo se v okviru vseživljenjskega učenja, od zgodnjega otroštva skozi celotno odraslo dobo, in sicer s formalnim, neformalnim in priložnostnim učenjem v vseh okoljih, med drugim v družini, šoli, na delovnem mestu, v soseski in drugih skupnostih. Vse ključne kompetence so enako pomembne, saj vsaka od njih prispeva k uspešnemu življenju v družbi. Kritično mišljenje, reševanje problemov, timsko delo, sporazumevalne in pogajalske spretnosti, analitične spretnosti, ustvarjalnost in medkulturne spretnosti so del ključnih kompetenc. Referenčni okvir določa osem ključnih kompetenc: pismenost, večjezičnost, matematična, naravoslovna, tehniška in inženirska kompetenca, digitalna kompetenca, osebna, družbena in učna kompetenca, državljanska kompetenca, podjetniška kompetenca, kulturna zavest in izražanje.

32 Priporočilo Sveta o ključnih kompetencah za vseživljenjsko učenje (<https://education.ec.europa.eu/sl/focus-topics/improving-quality/key-competences>).

Delo v razredu in naloga učenke/učenca

Obseg projektne dela predvideva:

- uvodno uro pouka, cilj katere je vključevanje, informiranje in izobraževanje učenk in učencev;
- spremljanje nabora izrazov, razprave o izbranem gradivu;
- zadnjo selekcijo izbranih materialov.

Da bi bilo delo čim bolj jasno in urejeno, predlagamo, da se projektno delo razdeli na štiri faze:

Učni potek

1. FAZA: Dejavnosti za vključevanje učencev (warming up)

V uvodni uri lahko izvajate eno od spodaj predlaganih dejavnosti (glej spodnji odstavek v razdelku *Strategije poučevanja za 1. FAZO*) ali drugo po svojem izboru. Cilja sta učenkam in učencem predstaviti in približati vsebino projektne dela tako, da **izhajamo iz njihovega znanja in lastnih izkušenj ter njihovih ugotovitev, misli in zgodb**.

V končnem delu prve faze bodo razloženi **vzgojni in izobraževalni cilji vsebine**, predstavljeni bodo končni izdelek (glosar) ter pričakovane obveznosti in dejavnosti, ki jih bodo morali izvesti učenci.

2. FAZA: Priprava učenke in učenca na nabor izrazov

Po uvodni uri boste:

1. predstavili **pripomoček**, ki ga bodo učenke in učenci uporabili za zbiranje jezikovnih izrazov, tj. **Obrazec za nabor izrazov s področja ribištva** (gl. PRILOGO 7.1), in
2. **podali razlago o metodologiji za zbiranje izrazov**. Tu se vključijo učenke in učenci, ki bodo izvedli dejavnosti, opisane v nadaljevanju.

- a) Na podlagi svojih izkušenj bodo **opredelili svoje morebitno področje zanimanja** in to sporočili učiteljici ali učitelju. Še bolje bo, če to izbiro delijo s svojimi sošolkami in sošolci. Tako se bodo medsebojno spodbujali in govorili o tem, zakaj želijo raziskovati določen vidik pomorske tradicije.

Nekaj primerov raziskovalnih področij:

- *pomorski poklici*, ker učenka ali učenec pozna nekoga (znanca ali sorodnika), ki je delal na tem področju;
- *imena morskih živali* obalnega območja Slovenske Istre, ker učenka ali učenec iz različnih razlogov pozna nekoga s tem znanjem;
- *otroške pesmi ali pregovori*, povezani z morskim okoljem, ki jih učenka ali učenec lahko preveri pri nekaterih sorodnikih, starših in morda starih starših;
- *recepti ribjih jedi*, ki jih učenka ali učenec pozna na podlagi svojih domačih gastronomskih izkušenj ali iz restavracij.

- b) **Prepoznali bodo znance, sorodnike in znane osebnosti**, ki so lahko poročevalci/pričevalci, ki jim bodo učenke in učenci lahko postavili vprašanja, ki so jih glede na izbrano področje raziskovanja predhodno napisali z učiteljico ali učiteljem.

Metodologija za zbiranje izrazov

Učenke in učenci bodo izvedli intervju z izbranimi pričevalci in jih posneli, vendar le, če so bili pričevalci o tem predhodno obveščeni in so podali svojo privolitve za to. Učenke in učenci se morajo zavedati, da bodo ti posnetki uporabljeni le v izobraževalne namene (tj. v razredu). S pomočjo intervjujev bodo učenke in učenci lahko zbirali besede, frazeme, poimenovanja/vzdevke, pesmice ali tisto, kar jih najbolj zanima.

Če bodo učenke in učenci raziskovali poimenovanja/izraze s področja ribištva in pomorstva, si bodo med intervjujem z izbrano osebo (pričevalko/pričevalcem) zabeležili določen znan ali neznan izraz/pojem in intervjuvano osebo prosili za pojasnilo. V drugi fazi bodo učenke in učenci preverili definicijo teh pojmov v znanstvenih virih (npr. v slovarju), ki jih bo predlagal/-a učiteljica ali učitelj (glej *Viri in priporočena gradiva* na koncu tega poglavja). Nato bodo poskusili oblikovati svojo definicijo izraza s pomočjo podatkov, ki so jih pridobili med pogovorom, in znanstvenih virov, če so ti na voljo.

Za učenke in učence bi bilo zanimivo, če bi poskusili posneti izgovorjavo posameznih izrazov s pomočjo pričevalcev ali tako, da se posnamejo sami. Pri tem lahko uporabijo aplikacijo za snemanje govora na svojem telefonu ali katero od brezplačnih spletnih aplikacij (na primer *Vocaroo*, <https://vocaroo.com/>, ali druge).

Izbira področja raziskovanja in zbiranje jezikovnega gradiva se lahko izvaja tudi v manjših skupinah. Tako bi se lahko izognili preobsežni zbirki in podvajanju istih izrazov.

Zaželeno je, da učenke in učenci ob obrazcu v papirnati obliki izpolnijo tudi tistega v wordovi datoteki, kar jim bo omogočilo dodajanje slik in zvočnih datotek.

3. FAZA: Spremljanje dela in jezikovno-kulturna refleksija

V času, ko se učenke in učenci ukvarjajo z zbiranjem izrazov, je zelo pomembno, da učiteljica ali učitelj spremlja delo, po možnosti tako, da nameni eno šolsko uro za razredno razpravo. Ob tej priložnosti se učiteljica ali učitelj seznanijo s težavami, s katerimi se učenke in učenci srečujejo pri iskanju izrazov, oziroma spremlja delo in odgovori na njihova morebitna vprašanja oziroma pripombe.

Težave bi lahko nastale pri izpolnjevanju obrazca, in sicer pri pisanju besed, navedbi izvirnega jezika in izvora določenega pojma ali izraza, med drugim tudi zato, ker se narečni izrazi lahko razlikujejo že med posameznimi vasmimi, obenem pa izvor besed ni vselej jasno določljiv. Poleg tega se tako na področju pomorstva na splošno kot ribištva in njemu podobnih dejavnosti kaže velik problem pomanjkanja slovenskih izrazov.

To bo lahko priložnost za pogovor o etimologiji (raziskav izvora besed, ki je osnova za pripravo etimološkega slovarja) ter delu jezikoslovca, leksikografa, dialektologa itd. Ob tej priložnosti bodo učenke in učenci lahko razmišljali o izvoru besede in njenem pomenu ter vsem, kar nam lahko pove o lokalni kulturi in ljudeh, to pa je lahko del jezikovne in kulturne refleksije.

4. FAZA: Izročitev obrazcev in nabor gradiv

Po poteku roka za oddajo učenka ali učenec (oziroma skupina) izpolnjen obrazec preda učiteljici ali učitelju. Ta zbrano gradivo pregleda in ga po potrebi vrne učenkam in učencem, ki ga niso ustrezno izpolnili. Preveri tudi, na katere težave so naleteli v razredu, in če je mogoče, opažanja vključi v razpravo v razredu.

Lahko se tudi odloči, ali bo zbrane podatke uporabil/-a za refleksijo v razredu ali jih bo poslal/-a Inštitutu za jezikoslovne študije ZRS Koper za vključitev v digitalni glosar. Tam bodo podatke analizirali, vnesli morebitne popravke in se pogovorili z učiteljico ali učiteljem oziroma z osebami, ki so zadolžene za komunikacijo in pošiljanje podatkov.

Strategije poučevanja za prvo fazo

V začetni fazi je zelo pomembno, da poslušamo tudi zgodbe in izkušnje tistih učenk in učencev, ki prihajajo iz drugih geografskih območij Slovenije oziroma drugih držav. Zanimivo bo, če bo mogoče vključiti tudi te učenke in učence in tako dodatno obogatiti *Obrazec za nabor izrazov o ribištvu* z izrazi iz tujerodnih jezikov ali celo z opombo o domačih izrazih, ki se uporabljajo tudi na drugih geografskih območjih, od koder prihajajo učenke in učenci.

Dejavnosti za ogrevanje (*warming up*)

Učenke in učenci so razdeljeni v skupine (po 3–4). Učiteljica ali učitelj povabi vsako skupino, naj opravi določeno nalogo – čeprav vse skupine izhajajo iz iste vsebine, naj bodo naloge različne.

Nekaj primerov dejavnosti za ogrevanje:

1. Kratek ogled videoposnetka po izbiri (maks. 20 min)

Po ogledu videoposnetka (podrobnejši seznam videovsebin je naveden na koncu poglavja) učiteljica ali učitelj dodeli vsaki skupini neko nalogo, na primer:

- **Izmenjava lastnih izkušenj** glede na vsebino, ki je bila predstavljena v videoposnetku, ki so si ga ogledali. Vodilna vprašanja: *Ali imate tudi sami izkušnje s tem, kar ste videli na videoposnetku? Poznate kakšnega ribiča? Kaj menite o tem, kar smo videli? ipd.* Vsak poskuša odgovoriti na vprašanja tako, da predstavi svojo izkušnjo in stališče.
- **Razprava o »prednostih in slabostih«**: poudarijo prednosti in slabosti sodobnega ribištva. Dva učenca iz skupine poročata o rezultatih razprave, eden predstavlja argumente »za«, drugi pa protiargumente.
- **Naštevanje**: vsaka učenka ali učenec v skupini na večji list napiše čim več besed na temo morja in ribištva, ki si jih je zapomnil/-a iz videoposnetka. Plakate predstavijo razredu, pri čemer se lahko poudari še razlika med posebnimi in splošnimi izrazi, med knjižnim jezikom in narečjem itd.
- **Poster obalnega območja**: tisti z ustvarjalno žilico lahko pripravijo risbo/ grafično podobo, ki ponazarja glavne teme iz videoposnetka, ki so si ga ogledali.
- **Zgodovinarji**: tisti, ki vedo veliko o ribištvu na tem območju, lahko v nekaj minutah predstavijo zgodovino ribištva in lokalnega obmorskega območja, če

so se na primer s podobno temo srečali v kakšnem drugem šolskem projektu ali prek kakšnega osebnega poznanstva, konjička itd.

- **Futuristi:** tisti, ki se odločijo za to dejavnost, morajo razredu v nekaj minutah načrtovati in predstaviti »projekt« za povrnitev/oživljanje ribišтва in varstvo morskega okolja za lokalno prebivalstvo.

Dodatni primeri za ogrevanje učencev:

1. Ogled starih fotografij ribičev in slovenskega pomorskega okolja (soline, Piran, Izola, Koper, delavke iz tovarne Arrigoni/Ampelea/Delamaris). V tem primeru se lahko predlagajo enake dejavnosti kot pri ogledu videoposnetka.
2. Analiza nekaterih ključnih besed: Sredozemlje, morje, ribišтво, ribič, orodja, pomol, barka, mreža itd. Učiteljica ali učitelj pripravi PPT-predstavitev s temi besedami. Učenke in učenci, ki so razdeljeni po skupinah, lahko:
 - razpravljajo in poročajo o svojem odnosu do ribišтва in morja;
 - iščejo in obogatijo predstavitev z novimi besedami z istega področja.



Viri in dodatno branje

Spletni članki in drugo

V slovenščini:

- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano:
Ribiško gradivo za splošno javnost http://www.ribiski-sklad.si/f/docs/Dokumenti/SG_koncna_TISK.pdf (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
Ribištvu: informativno gradivo http://www.ribiski-sklad.si/f/docs/Dokumenti/IG_koncna_TISK.pdf (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
Učno gradivo za 2. in 3. triado OŠ <http://www.ribiski-sklad.si/Publikacije/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Pomorska dediščina - Lik piranskega ribiča (Sergio Perentin) https://emorje.com/pomorska-dediscina/lik-piranskega-ribica/?mc_cid=a15ad9c0c4&mc_id=f9b46605bb (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Življenje, zaznamovano s Piranom, morjem in ribištvom <https://www.opazovalec.si/zivljenje-zaznamovano-s-piranom-morjem-in-ribistvom/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Na male zaslone prihajajo oddaje o bogati dediščini solin <https://www.opazovalec.si/na-male-zaslone-prihajajo-oddaje-o-bogati-dediscini-solin/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

V italijanščini:

- Varie pubblicazioni locali (per esempio Il Trillo, La Città, ...) <https://comunitapirano.com/sl/home-slovenscina/> e <https://cancapodistria.org/la-citta/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- La cucina nelle saline 2021 <https://comunitapirano.com/sl/il-trillo-n-57/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Mari romanzi, mari del contatto: lessico e paremiologia https://www.academia.edu/27842894/Mari_romanzi_mari_del_contatto_lessico_e_paremiologia (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- La pesca a Isola d'Istria. Quando i contratti si stipulavano con una stretta di mano (a cura di Giorgio Dudine). Capitolo »Le reti usate a Isola nei vari tempi« https://drive.google.com/file/d/1qe_UrN30D6Uod5Cb8wya53dIZtWMFFT0/view (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Caprin, G. (1889). Marine Istriane <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-ELNYINFU> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Beata Lazzarini: Il mestiere di chi lavora con le parole <https://www.skuela.net/news/blog/beata-lazzarini-il-mestiere-di-chi-lavora-con-le-parole.html> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

Video vsebine

Kratki promocijski film o ribištvu https://www.youtube.com/watch?v=pJgwRxSX10w&ab_channel=LotteStarry (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

- Dokumentarni film Delamaris <https://365.rtv slo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/174734546> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Dokumentarni filmi (RTV Koper – Capodistria):
Ricordi di una città: Pirano <https://365.rtv slo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/174729190> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Ricordi di una città: Isola <https://365.rtv slo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/174645640> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Ricordi di una città: Capodistria <https://365.rtv slo.si/arhiv/i-documentari-di-tv-capodistria/1745654> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Kuhinja naših non – dediščina solin <https://www.rtv slo.si/tv/oddaja/kuhinja-nasih-non-dediscina-solin/173251352> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Projekt Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas: Emilija kuha istrske jedi <https://www.youtube.com/watch?v=OR2UlsKbv2Q> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Projekt Zgodbe o ribištvu Slovenske Istre skozi čas: Delavka v Delamarisu <https://www.youtube.com/watch?v=mDofsTyVdkw> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

Druge publikacije

V slovenščini:

- Cossutta, R. (2015). *Ribiška jezikovna in kulturna dediščina v Tržaškem zalivu in slovenski Istri*. Koper, Univerzitetna založba Annales.
- Cossutta, R. (2003). *Slovenski dialektološki leksikalni atlas koprške pokrajine (SDLA-KP): tradicija in inovacija*. Ljubljana, Slavistično društvo Slovenije.
- Cossutta, R. (2003). *Večjezičnost v kraškem in istrskem narečnem prostoru*. Ljubljana, Center za slovenščino kot drugi/tuji jezik pri Oddelku za slovenistiko Filozofske fakultete.
- Rogelja, N. (2006): *Ribiči pripovedujejo: etnografija ribištva med Savudrijskim in Miljskim polotokom*. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Založba Annales, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.
- Terčon, N. (1990). *Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945–1959*. *Kronika*, 37, 1-2, 123-134.
- Terčon, N. (2010). O vrednotenju ustnih virov: iz spominov piranskega ribiča Giuseppeja Bertoka. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 2, 21-35.
- Terčon, N. (2015). *Usidrali smo se na morje: vzpostavitev slovenskega pomorstva 1945–1958*. Piran, Pomorski muzej „Sergej Mašera“.
- *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana, Mladinska knjiga, 2011.
- Todorović, S. (2019). *Istrobeneščina v krogu drugih jezikov in govorov v slovenskih obmorskih krajih*. Koper, Libris.
- Sorta, R. (2019). *Slovenska pomorska terminologija*. Ljubljana, Osminka & Co.
- Volpi Lisjak, B. (2015). *O zgodovini in dediščini slovenskega morskega ribištva: Ribiški muzej tržaškega primorja*. Ljubljana, Slovenski etnografski muzej, Trst [i. e. Križ], Ribiški muzej tržaškega primorja.

- Volpi Lisjak, B. (2001). Ženska delovna sila v ribjih tovarnah v Izoli in Kopru. Konzerviranje in soljenje rib. *Annales, Series historia et sociologia*, 11, 135-150.
- Volpi Lisjak, B. (1998): *Slovensko ribištvo v Tržaškem zalivu – lov na tone*. Koper.
- Marinac, B. (1994). *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja. 20. stoletje: Občina Izola*. Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Kosmos, I. (ur.) (2020): *Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*. Ljubljana, Založba ZRC.
- Čok, L. (2023). *Okus po morju. Stara istrska kuhinja*. Koper, Znanstveno-raziskovalno središče, Annales ZRS.
- Offizia, M. (2013). *Iz morja v ponev*. Trst, Založništvo tržaškega tiska.

V italijanščini:

- Lusa, O. (2010). *Le perle del nostro dialetto*. Pirano, Comunità degli Italiani „Giuseppe Tartini“.
- Gorlato, A. (1954). *Vita Istriana*. Venezia, Zanetti.
- Gambini Delloro, I. (2000). *Isola d'Istria a ritroso nel tempo*. Pasian di Prato, Campanotto.
- Cossutta, R. (2016). La terminologia marinaresca slovena del Golfo di Trieste: prestiti romanzi. V: *Mari romanzi, mari del contatto lessico e paremiologia*. Zadar, Sveučilište, 147-156.

Okolje, ekologija, onesnaževanje – naše morje

v slovenščini:

- Klobuki, kolesca in druge meduze <https://www.primorske.si/2021/04/15/klobuki-kolesca-in-druge-meduze> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Slovensko morje je v zadnjih dneh spremenilo podobo, opazili so tudi ene najslabovitejših meduze <https://www.delo.si/lokalno/primorska-in-notranjska/slovensko-morje-je-v-zadnjih-dneh-spremenilo-podobo-opazili-so-tudi-ene-najslabovitejsih-meduz/> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

V italijanščini:

- Meduse, un'invasione a spese dei pescatori <https://lavoce.hr/cronaca/capodistriano/meduse-uninvasione-a-spesse-dei-pescatori> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

Drugi viri (npr. ljubiteljev morja, strokovnjakov)

V italijanščini:

- Pagine dedicate alla Marina Militare e Mercantile ed alla marineria etnica e storica
- Una piccola barca dell'Adriatico settentrionale <https://www.cherini.eu/etnografia/battelle/batela.html> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Maristella http://www.maristella.hr/gotovi_modeli_gallery.php?id=100&tip=2&lang=it (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Gilberto Penzo – Barche e navi veneziane <http://www.veniceboats.com/brazzera.htm> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

Zgodovinski slovarji (v italijanskem jeziku)

- Manzini, G., Rocchi, L. (1995). *Dizionario storico fraseologico etimologico del dialetto di Capodistria* www.crsrv.org/wp/wp-content/uploads/2020/03/N.12-Manzini-Rocchi-Dizionario_Dialetto_Capodistria.pdf (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Boerio, G. (1856). *Dizionario del dialetto veneziano* https://books.google.si/books?id=E5NiAAAAMAAJ&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false (zadnji dostop: 1. 5. 2023)
- Contarini, P. (1888). *Vocabolario portabile del dialetto veneziano* <https://ia802606.us.archive.org/4/items/vocabolarioport00contgoog/vocabolarioport00contgoog.pdf> (zadnji dostop: 1. 5. 2023)

UČNI LIST



Obrazec za nabor ribiških izrazov in navodila za izpolnjevanje

Na naslednjih straneh boste našli obrazec za nabor ribiških izrazov in tudi natančna navodila za izpolnjevanje tega. Menimo, da so ta navodila koristna za nabor in beleženje izrazov s področja morja in ribištva.

Obrazec je pripomoček za poučevanje, zato je njegova vsebina zasnovana tako, da poudari osebno izkušnjo učenk in učencev in poda osnove za razredno razpravo o zbranem gradivu, s tem pa spodbuja razmišljanje o jeziku in tudi o sociolingvistiki.

OBRAZEC ZA NABOR RIBIŠKIH IZRAZOV

Šola	
Razred	
Referenčni/-a učitelj/-ica	
Zapisal/-a	
Izraz/besedna zveza	
Izvirni jezik izraza/besedne zveze	
Različica izraza	
Področje	
Tematska kategorija	
Definicija	
Vir/-i definicije	
Primer rabe	
Slika ali skica (če jo je mogoče priložiti)	
Vir slike	

NAVODILA IN PREDLOGI ZA IZPOLNJEVANJE OBRAZCA

Šola	Navede se naziv šole.
Razred	Navede se razred.
Referenčni/-a učitelj/-ica	Navedeta se ime in priimek referenčne učiteljice oziroma referenčnega učitelja.
Zapisal/-a	Navedeta se ime in priimek učenke oziroma učenca. V primeru skupinskega dela se navedeta ime in priimek vsakega posameznika, ki je sodeloval pri izpolnjevanju obrazca.
Izraz/besedna zveza	Navede se izraz ali besedna zveza, ki bo vključena v glosar. Pri izpolnjevanju obrazca, zlasti pri pisanju izrazov/besednih zvez v istrskem narečju bo treba preveriti oziroma se natančneje dogovoriti o njihovem končnem zapisu. Učitelj/-ica mora biti pozoren/-na na zapis narečnih izrazov, pri tem pa si lahko pomaga z znanstvenim virom (slovarjem) ali prosi za pomoč raziskovalke ZRS Koper. *po izbiri POVEZAVA: <i>Tu lahko učenke in učenci priložijo povezavo do posnetkov. Lahko posnamejo same sebe ali prosijo pričevalko ali pričevalca, če jo/ga lahko posnamejo pri izgovorjavi določenega stavka, besedne zveze ali izraza.</i>
Izvirni jezik izraza/besedne zveze	Navede se jezik, v katerem se pojavlja izraz/besedna zveza. Pri izpolnjevanju tega razdelka bodo morali biti učenke in učenci ter učiteljice in učitelji izjemno pozorni na izvirni jezik izraza, saj se učenci, ki prihajajo iz večjezičnega okolja, včasih ne zavedajo izvora besed, ki jih slišijo v svojem okolju. Primer: Beseda <i>baccalà</i> se, če jo napišemo v slovenskem fonološkem zapisu (<i>bakalá</i>), lahko zdi kot slovenska beseda. Izvor te besede je še vedno predmet številnih razprav, saj ima po mnenju nekaterih ta kulinarčna specialiteta špansko/portugalsko poreklo (https://www.treccani.it/).
Različice izraza	Navedejo se morebitne različice izraza/besedne zveze (glede na kraj izvora, mesto/vas itd.). Primer: V Piranu temu pravijo »bakala«, medtem ko na Krasu uporabljajo izraz »stokviš« ...
Področje	Navede se pomensko področje, ki mu beseda/izraz pripada (npr. področje poklicne stroke (ribiške), naravnega okolja, gastronomije in kulinarike itd.) Primer: <i>bakala</i> (področje: kulinarika)



Tematska kategorija	Navede se tematska kategorija (podpomenka področja) v povezavi s področjem (v primeru bakalarja je to npr. <i>ribja jed</i>).
Definicija	Navede se definicija/pojasnitev pomena izraza/besedne zveze. Pri zapisovanju definicije si učenke in učenci lahko pomagajo s strokovno literaturo (npr. s slovarjem ali drugim virom, tudi na spletnem portalu https://fran.si/), lahko pa poskusijo izraz razložiti tudi sami: če besede ne najdejo v nobenem slovarju, lahko opredelijo izraz s svojimi besedami oziroma s pomočjo osebe, ki jim je to besedo predstavila (intervjuvanec, sorodnik itd.). Primer: <i>Namaz iz posušene ribe trske, polenovke: okusno pripravljen bakala.</i>
Vir-/i definicije	Navede se vir definicije, ki je lahko slovar, enciklopedija ali druga publikacija. Če definicijo pišejo sami, morajo navesti »avtorja« te, torej sebe, druge učence ali odrasle, od katerih so slišali za ta izraz (npr. informator (družinski član), informator (ribič) ...).
Primer rabe	Učenke in učenci lahko: <ul style="list-style-type: none"> – naredijo transkripcijo povedi, iz katere so pridobili poseben izraz; – opišejo kontekst, v katerem so slišali besedno zvezo ali izraz, na katerega se osredotočajo; – pripovedujejo, kako so prišli v stik z besedno zvezo/izrazom, ki je opisan; – navedejo dodatne informacije, ki so jih našli o izvoru izraza/besedne zveze.
Slika ali skica (če jo je mogoče priložiti)	Učenke in učenci lahko vstavijo sliko ali skico, ki ponazarja izraz/besedno zvezo. Prav tako lahko to predstavijo z risbo ali stripom.
Vir slike	Če priložijo avtorske slike ali druge slike s spleta, morajo navesti vir (spletna stran).



TEMELJNA BIBLIOGRAFIJA

Arhivski viri

- SI PAK KP 180 – Pokrajinski arhiv Koper, f. 180 (Delamaris Izola s predhodniki).
- SI PAK KP 302 - Pokrajinski arhiv Koper, f. 302 (Družinski fond Madonizza).
- SI PAK KP 344 - Pokrajinski arhiv Koper, f. 344 (Zbirka fotografij in razglednic).

Literatura

- Bonin, F. (2016). *Belo zlato krilatega leva: razvoj severnojadranskih solin v obdobju Beneške republike*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera".
- Bonin, Z., Bonin, M. (ur.) (2021). *Prehrana v Kopru in na njegovem podežlju od antike do konca 19. stoletja*. Koper, Pokrajinski arhiv, Pokrajinski muzej.
- Bonin, F., Hoyer, S. A., Terčon, N. (ur.) (1993). *Piransko pristanišče: od starega mandrača do današnje podobe = Il porto di Pirano: dall'antico mandracchio all'aspetto odierno*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera".
- Cherini, A. (2001). *Andar per botteghe ovvero se l'usar inutilmente termini esotici non ci rimordesse: Shopping capodistriano*. Autoedizione. <https://www.cherini.eu> (zadnji dostop: 1.5.2023)
- Ciglič, Z. (1992). Način življenja, običaji in gospodarska dejavnost mesta v 19. stoletju. V: Žitko, S. et al. (ur.). *Koper*. Koper, Skupščina občine, Izvršni svet.
- Cossutta, R. (2003a). *Slovenski dialektološki leksikalni atlas koprške pokrajine (SDLA-KP): tradicija in inovacija*. Ljubljana, Slavistično društvo Slovenije.
- Cossutta, R. (2003b). *Večjezičnost v kraškem in istrskem narečnem prostoru*. Ljubljana, Center za slovenščino kot drugi/tuji jezik pri Oddelku za slovenistiko Filozofske fakultete.
- Cossutta, R. (2015). *Ribiška jezikovna in kulturna dediščina v Tržaškem zalivu in slovenski Istri*. Koper, Univerzitetna založba Annales.
- Cossutta, R. (2016). La terminologia marinaresca slovena del Golfo di Trieste: prestiti romanzi. V: *Mari romanzi, mari del contatto lessico e paremiologia*. Zadar, Sveučilište, 147-156.
- Čok, L. (2023). *Okus po morju: stara istrska kubinja*. Koper, Annales ZRS.
- Darovec, D. (2001). Solarstvo v severozahodni Istri od 12. do 18. stoletja. *Annales. Series historia et sociologia*, 11, 1=24, 71-92.
- Darovec, D. (2004). *Davki nam pijejo kri: gospodarstvo severozahodne Istre v novem veku v luči beneške davčne politike*. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.
- Darovec, D. (2008). *Kratka zgodovina Istre*. Koper, Založba Annales.
- Decarli, L. (1991). Toponimi di mare dei pescatori capodistriani. *Atti e memorie della Società istriana di Storia patria*, vol. XXXIX, nuova serie, 227.
- Decarli, L. (1993). Toponimi di mare dei pescatori capodistriani. *Bollettino dell'Atlante linguistico mediterraneo*. Fondazione Cini, Venezia.
- Decarli, L. (2003). *Caterina del buso: Capodistria attraverso i soprannomi: necroscopia di una città*. Trieste, "Italo Svevo."

- Egić, G. (2021). Kratka zgodovina ribje predelovalne industrije v Izoli od njenih začetkov do razpada Jugoslavije. *Retrospektive*, 4, 1, 59-79.
- Forlani, F. (2014). *Proverbi istriani, istrski pregovori*. Capodistria, Comunità Autogestita Costiera della Nazionalità Italiana.
- Gambini Delloro, I. (2000). *Isola d'Istria a ritroso nel tempo*. Pasian di Prato, Campanotto.
- Gestrin, F. (1974). Piranske ladjedelnice in ladjedelci v poznem srednjem veku. *Kronika: časopis za slovensko krajevno zgodovino*, 22, 3, 170-178.
- Gorlato, A. (1954). *Vita Istriana*. Venezia, Zanetti.
- Guštin, M., Tomaž, A. (2012). *Bertoki - Bonifika pri Kopru*. Ljubljana, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije. https://www.zvkds.si/sites/www.zvkds.si/files/uploads/files/publication/27_bertoki-bonifika_pri_kopru.pdf (zadnji dostop: 1.5.2023).
- Hribar, U. (2011). *Davide Filipas: spomini ladjedelniškega mojstra*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera", Edit: Samoupravna skupnost italijanske narodnosti.
- Kavrečič, P. (2014). Interpretacija istrske hrane: od osnovne življenjske potrebe do dediščine. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva*, 54, 4, 37-42.
- Kosmos, I. et al. (ur.) (2020): *Zgodbe iz konzerve: zgodovine predelave in konzerviranja rib na severovzhodnem Jadranu*. Ljubljana, Založba ZRC.
- Kramar, J. (1988). *Izola - mesto ribičev in delavcev*. Koper, Lipa.
- Kramar, J. (1992). Ribja industrija v Izoli v letih od 1945-1954. *Annales: anali Koprškega primorja in bližnjih pokrajin*, 2, 2, 175-182.
- Lusa, O. (2010). *Le perle del nostro dialetto*. Pirano, Comunità degli Italiani "Giuseppe Tartini".
- Marenčič, Z. (2018). *Zgodovina Izole in ribištva*. Izola, Graffit Line.
- Marinac, B. (1994). *Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja. 20. stoletje: Občina Izola*. Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Marinac, B., Bonin, F. (2014). *Tonina hiša: etnološka zbirka v Sv. Petru*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera" Piran.
- Mohorčič, S. M. (2019). *Capodistria, ieri e oggi. Učne enote za potrebe poučevanja italijanščine na šolah z italijanskim učnim jezikom v Sloveniji*. Koper, Pedagoška fakulteta, Univerza na Primorskem.
- Offizia, M. (2013). *Iz morja v ponev*. Trst, Založništvo tržaškega tiska.
- Pahor, Š. (2011). Piran, mesto paolanov in pripadnikov drugih agrarnih panog. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 3, 15-46.
- Prešeren, T. et al. (2018). Pot tovarn kot pripoved o dediščini ribištva in predelovalne industrije s poudarkom na Izoli. *Studia universitatis hereditati*, 6, 2, 63-75.
- Rigotti, E. (2017). *Mestieri del passato di Trieste e dintorni*. Youcanprint Self-Publishing.
- Rogelja, N. (2006): *Ribiči pripovedujejo: etnografija ribištva med Savudrijskim in Miljskim polotokom*. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Založba Annales, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko.
- Rogoznica, D. (2016). Zgodovinska dediščina ribje industrije v virih, ki jih hrani Pokrajinski arhiv Koper. Kulturna dediščina blagovne znamke Arrigoni. V: Čeč, D.,

- Šuštar B. (ur.). *Socialna in kulturna zgodovina hrane*. Ljubljana, Inštitut za novejšo zgodovino, Zveza zgodovinskih društev Slovenije.
- Simič, S. (2002). *Koper na robovih stoletij*. Piran, Sijart.
 - Sorta, R. (2019). *Slovenska pomorska terminologija*. Ljubljana, Osminka & Co.
 - Starec, R. (2001). Življenje in delo v istrskih solinah. *Annales. Series historia et sociologia*, 11, 1=24, 121-134.
 - Terčon, N. (1990). Razvoj industrijskega ribištva na slovenski obali v letih 1945-1959. *Kronika*, 37, 1-2, 123-134.
 - Terčon, N. (1998). Ladjedelstvo. V: Štepec, M. (ur.). *Obrt v našem kraju: zbornik*. Ljubljana, Zveza prijateljev mladine Slovenije, Komisija za delo zgodovinskih krožkov, 55-60.
 - Terčon, N. (2001). Pomorski promet in trgovina: pregled razvoja s posebnim poudarkom na severozahodnih istrskih obalnih mestih ter njihovi vlogi in pomorskotrgovskemu odnosu do Trsta v 2. polovici 19. stoletja. V: *Promet in trgovina na Slovenskem v preteklosti: zbornik strokovnih prispevkov za mentorje zgodovinskih krožkov*. Ljubljana, Zveza prijateljev mladine Slovenije, 23-38.
 - Terčon, N. (2002). Ribja predelovalna industrija v slovenski Istri (1867-1918): aplikacija za postavitev muzeja morskega ribištva. V: Hoyer, S. A. (ur.). *Kultura na narodnostno mešanem ozemlju Slovenske Istre: varovanje naravne in kulturne dediščine na področju konservatorstva in muzeologije*. Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete, 239-258.
 - Terčon, N. (2004). *Z barko v Trst: pomorstvo v Piranu, Izoli in Kopru ter gospodarska vloga severozahodne Istre v odnosu do Trsta (1850-1918)*. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera".
 - Terčon, N. (2005). Ribištvo in ribja predelovalna industrija. V: Žitko, D. (ur.). *Odprti k morju: 50. obletnica Pomorskega muzeja "Sergej Mašera" Piran*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera", 62-63.
 - Terčon, N. (2009a). Razumeti pomen morja: zgodovinski pregled pomorstva in pomorskega prometa v severozahodnih istrskih mestih. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 1, 158-197.
 - Terčon, N. (2009b). Z barko v Trst: pomorstvo v Piranu, Izoli in Kopru ter gospodarska vloga severozahodne Istre v odnosu do Trsta (1850-1918). *Studia iustinopolitana: revija Osrednje knjižnice Srečka Vilharja Koper*, 2, 1, [301]-312.
 - Terčon, N. (2010). O vrednotenju ustnih virov: iz spominov piranskega ribiča Giuseppeja Bertoka. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 2, 21-35.
 - Terčon, N. (2011). Ali je Muzej morskega ribištva v Slovenski Istri realnost ali utopija?. *Izvestja Pomorskega muzeja Piran*, 3, 165-188.
 - Terčon, N. (2014a). Ladjedelstvo ob današnji slovenski obali: zakladi Pomorskega muzeja "Sergej Mašera" Piran. 1. *Val: navtični mesečnik*. apr., 23, 188, 15-17.
 - Terčon, N. (2014b). Ladjedelstvo ob današnji slovenski obali: zakladi Pomorskega muzeja "Sergej Mašera" Piran. 2. *Val: navtični mesečnik*. maj, 23, 189, 92-113.
 - Terčon, N. (2015). *Usidrali smo se na morje: vzpostavitev slovenskega pomorstva 1945-1958*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera".

- Terčon, N. (2017). "To so bile babe": Šavrinke kot udeleženke maloobalnega potniškega prometa in pomorskih dejavnosti. V: Celestina, I., Todorović, S. (ur.). Šavrinke. 1. izd. Koper, Libris, 79-127.
- Todorović, S. (2019). *Istrobeneščina v krogu drugih jezikov in govorov v slovenskih obmorskih krajih*. Koper, Libris.
- Volpi Lisjak, B. (1998): *Slovensko ribištvo v Tržaškem zalivu – lov na tone*. Koper.
- Volpi Lisjak, B. (2001). Ženska delovna sila v ribjih tovarnah v Izoli in Kopru. Konzerviranje in soljenje rib. *Annales, Series historia et sociologia*, 11, 135-150.
- Volpi Lisjak, B. (2015). *O zgodovini in dediščini slovenskega morskega ribištva: Ribiški muzej tržaškega primorja*. Ljubljana, Slovenski etnografski muzej, Trst [i. e. Križ], Ribiški muzej tržaškega primorja.
- Volpi Lisjak, B. (2018). *Tuni in Slovenci povezani skozi stoletja*. Trst, Mladika.
- Žagar, Z. (1985). *Tonina hiša: etnološka zbirka v Ravnu*. Piran, Pomorski muzej "Sergej Mašera".
- Žagar, Z. (ur.) (1992). *Muzej solinarstva. Museo delle saline. Katalog Pomorskega muzeja Sergija Mašere*. Piran, Koper, Pomorski muzej "Sergej Mašera", Natura Vivat.
- Žitko, S. (1991): Listina Rižanskega zbora – dileme in nasprotja domačega in tujega zgodovinopisja. *Annales, Anali Koprškega primorja*, 1, 1, 59-68.
- Žitko, S., Simič, S. (1999). *Koper – Capodistria. Vodnik po mestu*. Ljubljana, IKI – Institut za komunikacije in informatiko.



ISBN 978-961-7195-14-9



9 789617 195149