

Interreg

CENTRAL EUROPE

CULTURECOVERY



European Union
European Regional
Development Fund



ŠTO JE KULTURNA BAŠTINA?

CHE COS'È IL PATRIMONIO CULTURALE?



Neke je stvari važno sačuvati za buduće naraštaje. Zašto? Jedan je od mogućih razloga osjećaj koje one u nama izazivaju, odnosno zbog toga što se zbog njih osjećamo dijelom tradicije određene zemlje, određenog načina života.

To mogu biti stvari koje držimo ili zgrade koje istražujemo, glazba koju slušamo ili priče koje pričamo. Kakav god bio njihov oblik, one su dijelom baštine, a očuvanje baštine zahtijeva aktivan trud.

Ci sono cose che dovrebbero essere preservate per le generazioni future. Perché? Una delle ragioni è per le emozioni che evocano in noi, perché ci fanno sentire parte di una tradizione appartenente ad un certo paese e ad un certo stile di vita.

Potrebbe trattarsi degli oggetti che conserviamo o degli edifici che esploriamo, la musica che ascoltiamo o le storie che raccontiamo. Qualunque sia la loro forma, fanno parte del patrimonio di ognuno di noi; la sua salvaguardia richiede uno sforzo concreto.



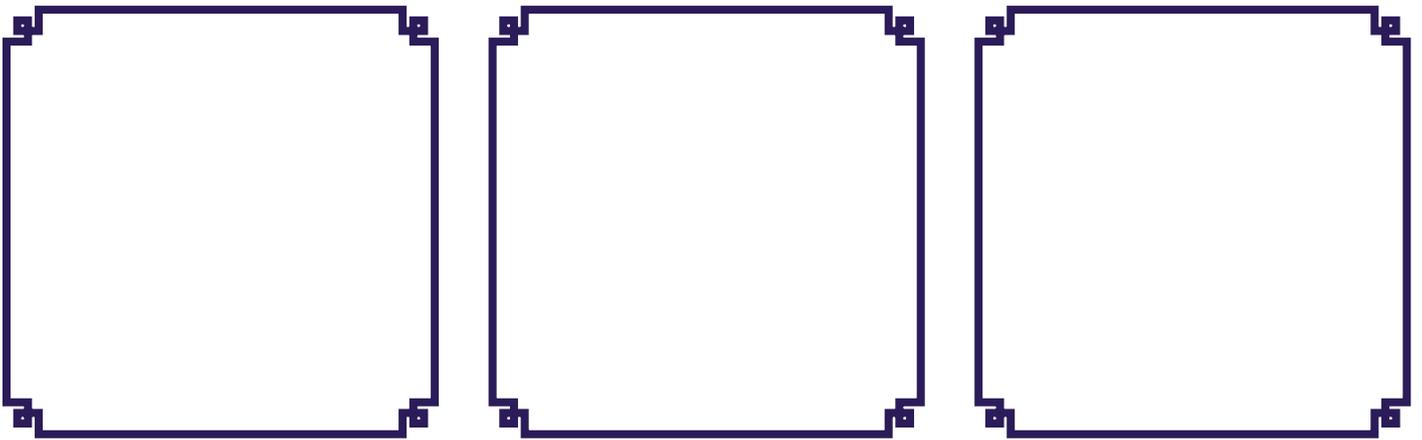
Razmisli, kada bi trebao/la strancu prezentirati svoju zemlju, kojim bi je spomenikom (skulpturom, slikom) prikazao/la? Bi li svoju zemlju mogao/la prezentirati i kroz određenu priču, ples ili glazbu?

Se dovessi presentare il tuo paese ad uno straniero, quale monumento (scultura o dipinto) useresti a questo scopo? Presenteresti il tuo paese attraverso una storia, una danza o della musica?



U predviđeni prostor nacrtaj spomenik koji predstavlja zemlju iz koje dolaziš, jelo koje je za nju specifično i nacrtaj ples ili ispiši stihove pjesme karakteristične za nju.

Usa i riquadri qui sotto per disegnare un monumento che rappresenti il tuo paese, un piatto tipico e una danza o scrivi il testo di una canzone popolare.



Bi li sadržaj tih kvadrata bio isti i da trebaš predstaviti regiju iz koje dolaziš?

Il contenuto dei riquadri sarebbe stato lo stesso se avessi dovuto presentare la regione da cui provieni?

Nečiju kulturnu pripadnost ne definiraju samo materijalni spomenici ili kolekcije predmeta u muzejskim i sličnim zbirkama.

Kulturnu pripadnost ili identitet tvore i tradicijske prakse, predstave, izrazi, znanja, obredi i vještine za izradu predmeta. Iako je takva tradicija neopipljiva (ne možemo ju dodirivati, okretati, premještati kao što to činimo sa slikom ili skulpturom), ona je važan dio našeg identiteta. Upravo zbog njene neopipljivosti, takva se kultura naziva NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA.

L'appartenenza culturale di ognuno di noi non è definita solo da monumenti o da oggetti collezionati nei musei.

L'identità culturale consiste anche in pratiche tradizionali, rappresentazioni, modi di dire, conoscenze, rituali e abilità manuali. Una tradizione del genere è intangibile (non la si può toccare, girare o muovere come si può fare con un dipinto o una scultura) ed è perciò chiamata: PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE ed è una parte importante della nostra identità.

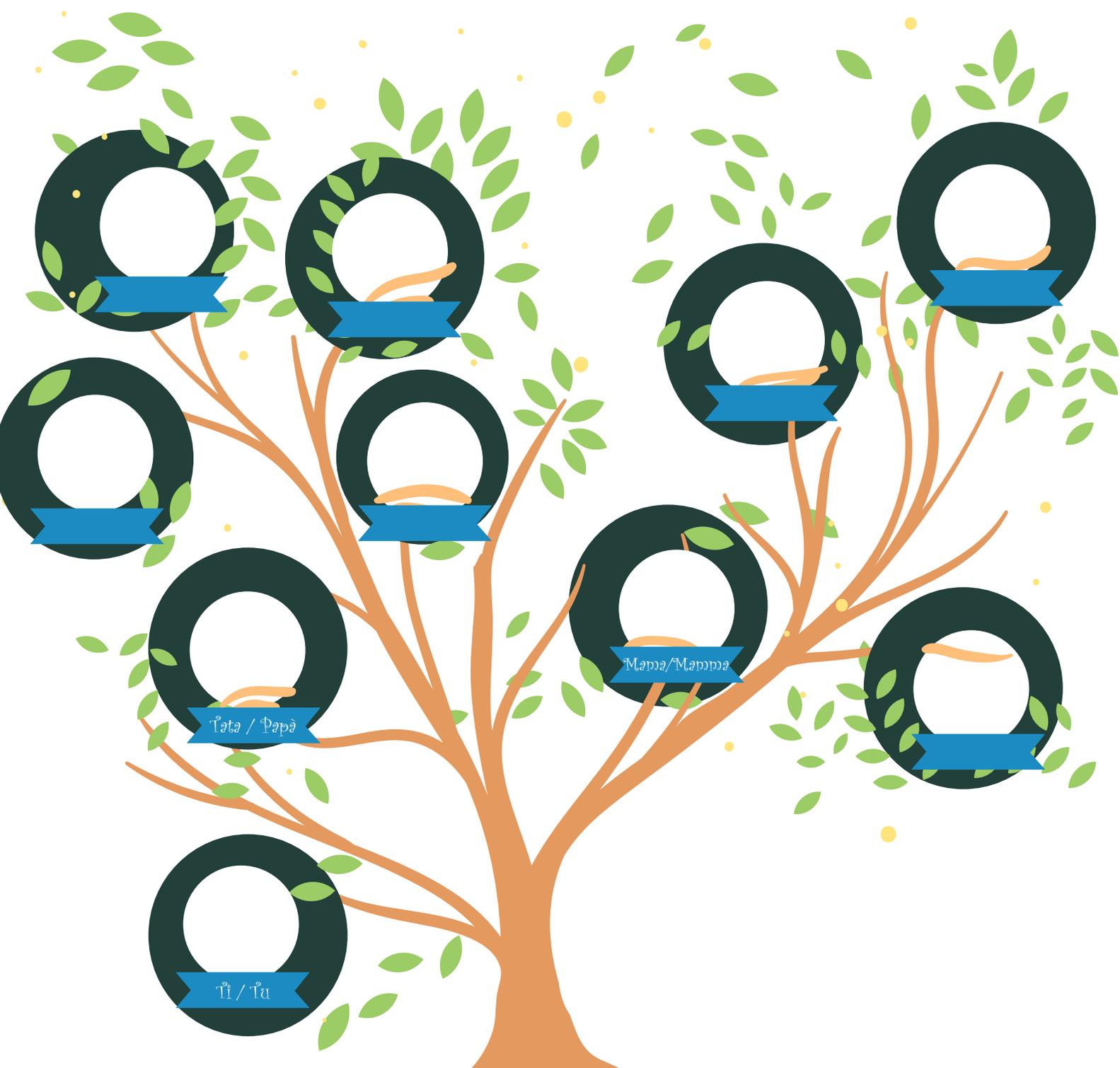


Tko su tvoji predci?

Nacrtaj rodoslovno stablo do pradjedova i navedi mjesta iz kojih dolaze.

Chi sono i tuoi antenati?

Disegna il tuo albero genealogico a partire dai tuoi bisnonni e scrivi il nome dei luoghi da cui provengono.





Što je materijalna, a što nematerijalna kulturna baština? U jednu vreću stavi (prepiši) predmete materijalne kulturne baštine, a u drugu pojmove nematerijalne kulturne baštine.

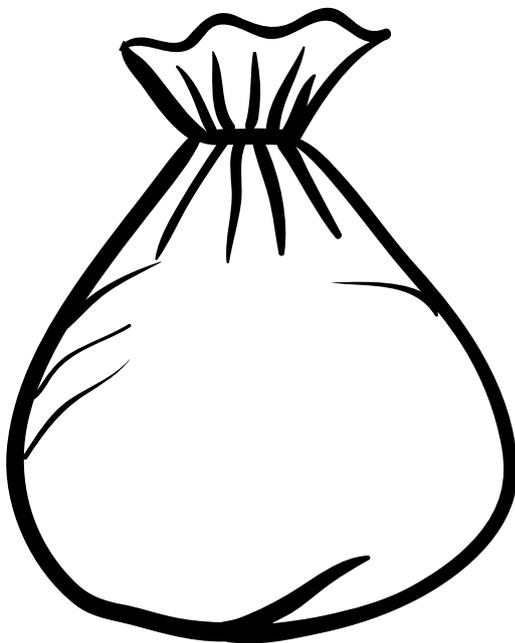
- TRADICIJSKA GLAZBA
- MUZEJSKI PREDMET
- PRIPOVIJEDANJE MITOVA I LEGENDI
- VJEŠTINA IZRADE ČIPKE
- SPOMENIK
- CRKVA



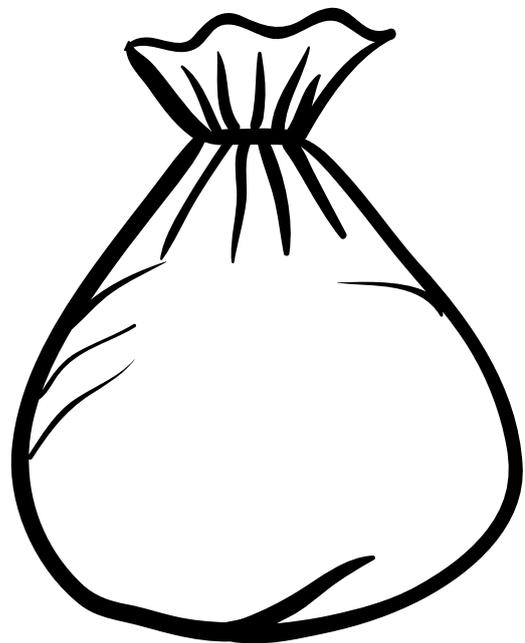
Cosa fa parte del patrimonio materiale e immateriale?

Inserisci gli oggetti legati al patrimonio materiale in un sacco e i termini legati al patrimonio culturale immateriale nell'altro

- MUSICA TRADIZIONALE
- OGGETTO DA MUSEO
- NARRAZIONE DI STORIE (MITI E LEGGENDE)
- ABILITÀ DI COSTRUIRE UNA LANCIA
- MONUMENTO
- CHIESA



MATERIJALNA
MATERIALE



NEMATERIJALNA
IMMATERIALE

Učenje o različitim formama nematerijalne kulture širi poštovanje i jača dijalog s drugim zajednicama.

Iako je takva tradicija neopipljiva i nematerijalna, ona je važan dio našeg identiteta. Upravo su zajednice, skupine one koje kreiraju, održavaju i prenose nematerijalnu kulturnu baštinu. Ona je živa forma i stalno se mijenja jer ju zajednice i skupine iznova stvaraju kao odgovor na svoje okruženje.

Conoscere le diverse forme di cultura immateriale ci insegna a rispettare e a mantenere un dialogo aperto con altre comunità.

Sebbene una tradizione del genere sia intangibile e immateriale, è una parte importante della nostra identità e viene tramandata alle generazioni successive dalle comunità e dai gruppi che la creano. È una forma di vita in continua evoluzione poiché è sempre rinnovata dalle comunità in risposta a quello che le circonda.



Pogledaj ponovno svoje rodoslovno stablo, odnosno krajeve iz kojih dolaze tvoji predci. Jesu li tvoji predci iz svoga kraja donijeli u tvoju obitelj neki običaj koji je drugačiji od običaja u okruženju? Opiši!

.....

.....

.....

.....



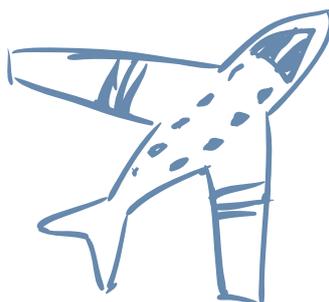
Dai ancora un'occhiata al tuo albero genealogico e ai luoghi da cui provengono i tuoi antenati. I luoghi d'origine dei tuoi antenati hanno portato qualche tradizione nella tua famiglia, diversa dai costumi locali? Descrivila!

.....

.....

.....

.....



Da bi ostala „živa“, baština mora biti važna zajednici iz koje proizlazi.

Postoji rizik da se određene forme nematerijalne baštine bez pomoći zaborave i izgube. Ipak takva baština ne mora ili ne može biti očuvana ili revitalizirana pod svaku cijenu.

S obzirom da je živa forma, slijedi životne cikluse te je sasvim prirodno da neki elementi nestanu nakon što iz njih proizađu nove forme. Ponekad određene forme više nisu značajne zajednici iz koje proizlaze te se one gube, zaboravljaju...

Perché venga mantenuto in vita, il patrimonio immateriale deve essere importante per la comunità da cui ha origine.

Certe forme di patrimonio immateriale rischiano di essere dimenticate e perse se non aiutata. In ogni caso questo tipo di patrimonio non deve essere preservato ad ogni costo, poiché la sua caratteristica principale è l'essere in continua evoluzione, seguire i cicli di vita, ed è quindi assolutamente naturale che alcuni elementi svaniscano in favore di altre forme che derivano da essi.

Può succedere che alcune forme perdano importanza per la loro comunità di origine e siano quindi perse e dimenticate...



Raspitaj se kod najstarijih članova svoje obitelji kako su se pripremali za kraj stare i početak nove godine? / Chiedi ai membri più anziani della tua famiglia come si preparavano all'ultimo dell'anno e all'arrivo del nuovo.

.....

Je li im prosinac bio važan mjesec? / Dicembre era un mese importante?

.....

Je li se povezivao sa nekim posebnim blagdanom ili je siječanj bio važniji? / Era collegato a qualche festività particolare o era più importante gennaio?

.....

Što je s Novom godinom? Je li to bio značajan datum povezan sa slavljem ili običan dan? / E Capodanno? Era un giorno speciale o un giorno come un altro? La fine dell'anno era collegata ad una festività particolare?

.....

Je li bilo glazbe i plesa? / C'erano musiche o danze?

.....

Ako da kakve? / Se sì, che tipo di musica e danza?

.....

Je li bilo darova? Ako da, kakvih? / C'erano i regali? Se sì, che tipo di regali?

.....

Koja su se jela pripremala? / Quali pietanze mangiavano?

.....



Pripremaju li se i dalje takva jela ili su zaboravljena? /
Sanno ancora preparare quei piatti o sono stati dimenticati?

.....

Jesu li običaji isti kao u današnje vrijeme? / Le tradizioni sono uguali a quelle d'oggi?

.....

Što su uključivali? / Cosa includono?

Napiši popis običaja i usporedi kako se slavilo nekada, a što se zadržalo do danas. Nacrtaj (ako postoji) jedan element koji se u tvojoj obitelji zadržao generacijama od tvojih predaka do danas.

Fai una lista delle tradizioni passate e confrontale con quelle tramandate fino ai giorni nostri. Disegna un elemento (se ne esiste uno) che è stato preservato nella tua famiglia e tramandato di generazione in generazione, dai tuoi antenati a te, legato alla celebrazione della fine dell'anno vecchio e all'inizio del nuovo.

Nematerijalna kulturna baština je važna jer nam daje osjećaj identiteta i pripadnosti te čuva kulturne različitosti u doba globalizacije. Zašto je UNESCO važan čimbenik u očuvanju nematerijalne kulturne baštine?

Il patrimonio culturale immateriale è un fattore importante al fine di mantenere l'identità e la diversità culturale a fronte di una crescente globalizzazione.

Perché l'UNESCO è un fattore importante nella salvaguardia del patrimonio culturale immateriale?



Jesi li ikada čuo/la za organizaciju UNESCO? Koji su njeni ciljevi? Što znači akronim UNESCO?

Hai mai sentito parlare dell'UNESCO? Qual è il suo scopo? Per cosa stanno le lettere della parola UNESCO?

U _____
N _____
E _____
S _____
C _____
O _____

UNESCO je organizacija Ujedinjenih naroda za obrazovanje, znanost i kulturu. Glavni joj je cilj doprinos miru i sigurnosti promovirajući suradnju među narodima na područjima obrazovanja, znanosti i kulture. UNESCO broji 193 država članica.

L'UNESCO è un'organizzazione dell'ONU nell'ambito dell'educazione, della scienza e della cultura.

Lo scopo principale dell'UNESCO è quello di contribuire alla sicurezza e alla pace promuovendo la collaborazione tra nazioni nel campo dell'educazione, scienza e cultura.

L'UNESCO comprende 193 stati membri.



POSJETI STRANICU ORGANIZACIJE UNESCO NA WWW.UNESCO.ORG I OTKRIJ ZEMLJE ČLANICE.

VISITA IL SITO WEB DELL'UNESCO SU WWW.UNESCO.ORG E TROVA GLI STATI MEMBRI.

Organizacija već 60 godina djeluje na području nematerijalne kulturne baštine, a 2003. prihvaćena je Konvencija o očuvanju nematerijalne kulturne baštine.

Negli ultimi 60 anni, questa organizzazione si è attivata in particolar modo verso la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, adottando nel 2003 la Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

Glavna uloga Konvencije iz 2003. godine jest očuvanje nematerijalne kulturne baštine, podizanje svijesti o njevoj važnosti i pružanje međunarodne suradnje i pomoći. Konvencija je usmjerena na ulogu zajednice i grupe u očuvanju nematerijalne baštine.



La Convenzione è volta alla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, incentrandosi sul ruolo delle comunità e del gruppo per accrescere la consapevolezza della sua importanza e fornire collaborazioni e aiuti internazionali.



Postoje dvije liste i registar dobrih praksa na koju se upisuju elementi nematerijalne kulturne baštine:

Sono presenti due liste e un registro delle buone pratiche per la salvaguardia che includono gli elementi del patrimonio culturale immateriale:

- ▶ **LISTA REPREZENTATIVNE NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE**
LISTA RAPPRESENTATIVA DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UMANITÀ
- ▶ **LISTA NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE KOJU HITNO TREBA OČUVATI**
LISTA DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE CHE NECESSITA DI ESSERE URGENTEMENTE SALVAGUARDATO
- ▶ **REGISTAR DOBRIH PRAKSA OČUVANJA NEMATERIJALNE KULTURNE BAŠTINE**
REGISTRO DELLE BUONE PRATICHE DI SALVAGUARDIA

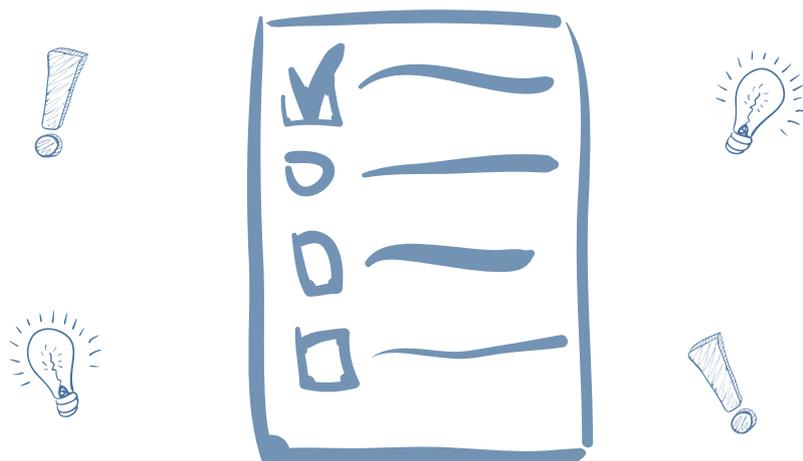
→ **Lista nematerijalne baštine koju hitno treba očuvati jest najvažnija za one elemente nematerijalne kulturne baštine kojima prijeti zaborav.**

La Lista del Patrimonio Culturale Immateriale che necessita di essere urgentemente salvaguardato è di particolare importanza per quegli elementi che hanno bisogno di misure urgenti per essere mantenuti in vita.



Na stranici <https://ich.unesco.org/> u tražilicu upiši svoju zemlju i pronajdi koliko je elemenata je upisano u registar nematerijalne kulturne baštine. Izdvoji onaj koji ti je najinteresantniji, te o njemu saznaj što više informacija.

Vai al sito <https://ich.unesco.org/> e inserisci il tuo paese nel motore di ricerca per trovare il numero di elementi inseriti nel registro del patrimonio culturale immateriale. Evidenzia quello che secondo te è l'elemento più interessante e scopri più cose possibili a riguardo.



EKOMUZEJ I NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA

ECOMUSEI E PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE



Na što te podsjeća riječ EKOMUZEJ? Što misliš, čime se bave ekomuzeji?

Che cosa ti ricorda la parola "ecomuseo"? Che cosa fanno gli ecomusei?

.....

Naziv ekomuzej često se krivo interpretira. Sam "eko" u nazivu stvara krivu sliku ekomuzeja kao ekološke institucije. Iako ne odbacuju ekologiju, ona nije glavna točka u djelovanju takvih muzeja. Ekomuzeji su usmjereni na aktivnu suradnju s lokalnim stanovništvom.

U idealnom obliku, ali često i u praksi, osoblje muzeja čine lokalni stanovnici. Profesionalni radnici pomažu u vrlo malom postotku: u istraživanjima, izradi kataloga, organiziranju događanja i projekata. Međutim, u većini ekomuzeja pokretači su volonteri koji mogu biti stanovnici tog kraja ili profesionalci iz okolice. Ekomuzeji djeluju na polju aktivnog očuvanja kulturne i prirodne baštine te predstavljaju važnu kariku u procesima očuvanja nematerijalne kulturne baštine.

Il termine "ecomuseo" è spesso interpretato in maniera sbagliata. Il prefisso "eco" fa erroneamente pensare ad istituzioni ecologiche. Sebbene gli ecomusei tengano in considerazione l'ecologia, questa non è il punto focale di questi musei: essi mirano invece a stabilire una collaborazione attiva con la popolazione locale.

Idealmente, e molto spesso anche in pratica, il personale del museo fa parte della popolazione locale, mentre i professionisti aiutano solo in piccola parte: nel fare ricerca, nella produzione di cataloghi o eventi e nell'organizzazione di progetti.

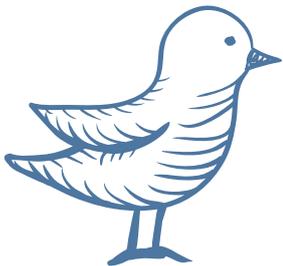
Pertanto, la forza motrice di molti ecomusei sono i volontari, che possono provenire dalla popolazione locale o possono essere professionisti dalle aree limitrofe.



Ova knjižica prezentira rad 9 ekomuzeja i elemente kulturne i prirodne baštine koje svojim aktivnostima čuvaju i interpretiraju.

Osim tradicijskih praksa, znanja i vještina, knjižica predstavlja i biljni i životinjski svijet koji pojedini ekomuzeji interpretiraju.

Na taj vam način želimo približiti suvremene prakse očuvanja baštine koje shvaćaju neraskidivu vezu prirodnog i društvenog, odnosno kulturnog ambijenta.

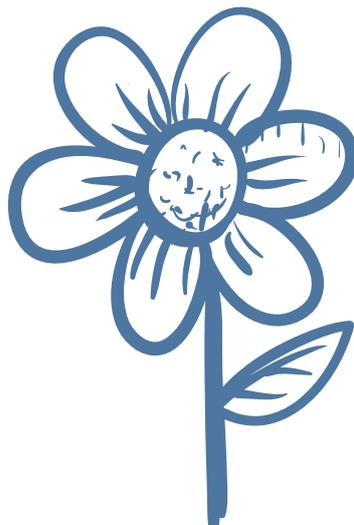


Listajući stranice, otkrij njihove priče!

Questo opuscolo presenta il lavoro di 10 ecomusei e gli elementi del patrimonio culturale e naturale che questi preservano e interpretano con le loro attività.

Oltre alle pratiche antiche, conoscenze e abilità manuali, l'opuscolo presenta anche la flora e la fauna mostrate da alcuni ecomusei. Cerchiamo in tal modo di presentare le pratiche contemporanee di preservazione del patrimonio che colgano lo stretto legame tra diversi habitat: quello naturale, quello sociale e quello culturale.

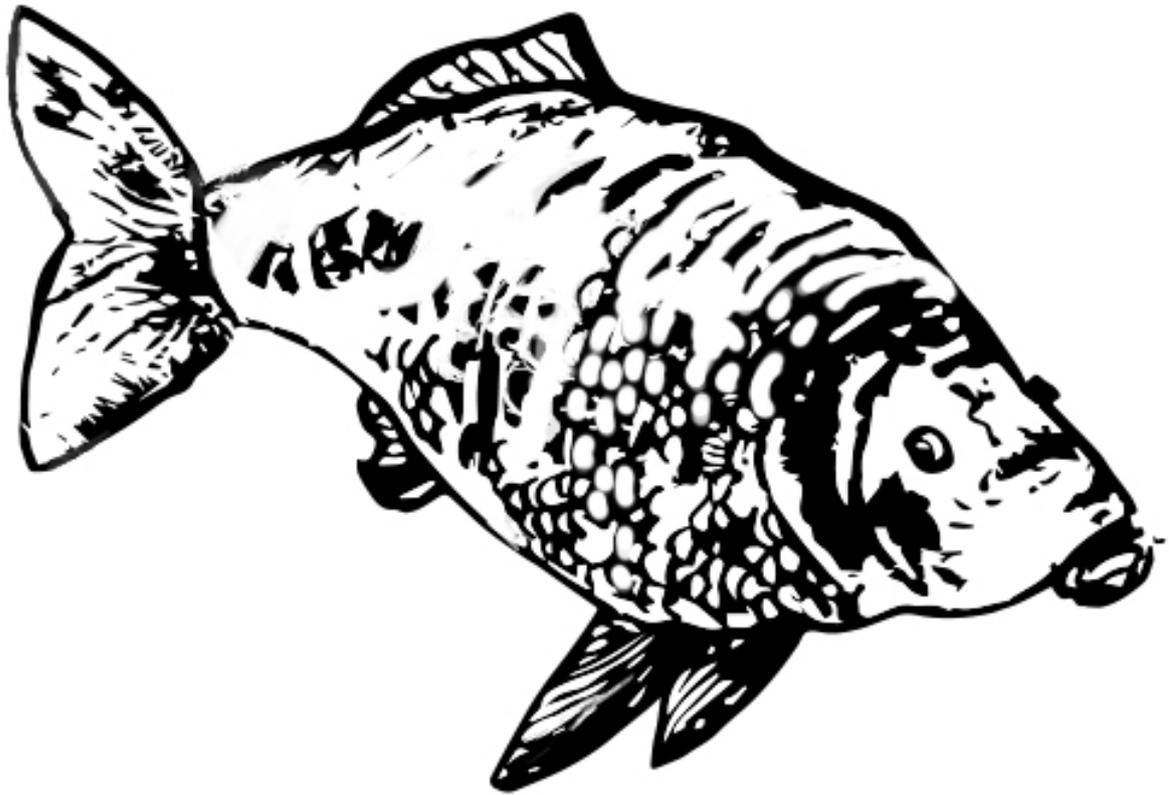
Sfoggia queste pagine e scopri le loro storie.



EKOMUZEJ
DOLINE
ŠARANA

ECOMUSEO
DELLA VALLE
DELLA CARPA





Ilustracija šarana - oboji

Illustrazione rappresentante una carpa-pagina da colorare

U atraktivnoj turističkoj i prirodnoj okolini u blizini Auschwitza i Wladowica nalazi se ekomuzej posvećen šaranu.

L'Ecomuseo della Carpa si colloca nell'affascinante ambiente naturale, intensamente frequentato dai turisti, vicino ad Auschwitz e Wladowice.



Potraži lokalitet na zemljopisnoj karti.

Trova queste località nella mappa.



Ekomuzej je pokrenut kako bi se potaknula suradnja lokalnih zajednica, točnije sedam općina na području same doline. Ribolovni karakter doline pruža posjetiteljima mogućnost da uče o ribarskoj tradiciji, kupe svježu ili obrađenu ribu te da se relaksiraju na otvorenome. Uz to, okolica nudi mnoge sadržaje kao što je učenje o pčelarstvu i nabavka proizvoda od meda, keramičke radionice, kulinarske radionice i kupnju originalnih suvenira samoga kraja.

L'ecomuseo fu ideato per incoraggiare la collaborazione tra le comunità locali – i sette comuni nell'area della valle. Il carattere ittico della valle permette ai visitatori di conoscere la tradizione della pesca, di comprare pesce fresco o trasformato e di rilassarsi all'aria aperta. Nelle aree circostanti, inoltre, sono presenti numerosi apicoltori da cui è possibile comprare prodotti a base di miele, è possibile partecipare a laboratori di ceramica, lezioni di cucina e comprare souvenir locali.

Ekomuzej je koncentriran na nekoliko elemenata:

L'ecomuseo è incentrato su diversi elementi:



RIBARSTVO I UZGOJ SLATKOVODNE RIBE INDUSTRIA ITTICA E PISCICOLTURA IN ACQUA DOLCE



Tradicija uzgoja slatkovodne ribe datira iz 13. stoljeća i baštini se generacijama. Ribarstvo na području doline nije samo važna gospodarska grana, već ima i značajnu baštinsku komponentu.

La tradizione della piscicoltura in acqua dolce risale al XIII secolo ed è stata tramandata di generazione in generazione.

L'industria ittica non è importante solo per l'economia della valle, ma anche per il suo patrimonio.



Što se moglo promijeniti od 13.stoljeća do danas u uzgoju ribe?

Che cosa potrebbe essere cambiato nell'attività ittica dal XIII secolo ai giorni nostri?

.....

Što je ostalo isto?

Che cosa è rimasto uguale?

.....

Je li se ribička oprema promijenila od tada?

L'attrezzatura da pesca è cambiata?

.....

Koriste li se neki novi materijali?

Oggi si utilizzano nuovi materiali?

.....

Postoje li možda neki negativni utjecaji koji bi mogli loše utjecati na mriještenje ribe?

Possono esserci comportamenti negativi che incidono sul ciclo riproduttivo dei pesci?

.....

Koji?

Quali sono?

.....

Poznaješ li (ukoliko postoji) gospodarska grana iz tvoga zavičaja koja ima toliko dugu tradiciju? Ako da, upiši ju u predviđeni prostor.

Nella tua città c'è un ramo dell'economia locale che abbia una tradizione così lunga?

Se sì, scrivi quale nello spazio qui sotto.

.....



TRADICIJA IZRADE PREDMETA OD ŠIBLJA- KOŠARE I CVIJEĆE OD PAPIRA LE TRADIZIONI DELL'INTRECCIO DI CESTE DI VIMINI E DELLA FABBRICAZIONE DI FIORI DI CARTA



Dolina je poznata i po bogatoj obrtničkoj tradiciji: izrada predmeta od šiblja, kao i ribarstvo, datira iz 13.stoljeća.

La valle è conosciuta per la sua tradizione manifatturiera: anche l'intreccio di vimini risale, come la pesca, al XIII secolo.



Na poveznici:

<https://www.youtube.com/watch?v=6MmzT8Gc-aU>
(ili sličnoj) pronađi video o izradi cvijeća od papira.
Iskušaj se u toj vještini.

Guarda il video sulla fabbricazione di fiori di carta a questo link <https://www.youtube.com/watch?v=6MmzT8Gc-aU> e prova a farne uno con le tue mani.



RIBNJACI ALLEVAMENTO DI PESCE

Važan element kojim se ekomuzej bavi jesu i sami ribnjaci. Ribnjak je poljoprivredno dobro u kojem se intenzivno uzgajaju ribe.

Un elemento importante per l'attività dell'ecomuseo è l'allevamento di pesce a fini commerciali.





ZATOR ŠARAN LA CARPA DI ZATOR

Zator šaran je specijalna vrsta šarana.

Dobila je ime po općini Zator u kojoj se istoimena sorta i uzgaja. Šaran je težine između 110 i 1800 g. Uzgoj ove sorte započinje u vrijeme kralja Bloleslava Wrinotha (1086.-1138.) a prvi zapis o sorti je zabilježen u Kronikama Jana Długosza (1415-1480).

Da bi odali počast dugoj tradiciji, stanovnici organiziraju Festival šarana, pučku zabavu u kojoj glavnu ulogu ima ova riblja sorta, pripremana na mnoge načine... dimljen, pržen, kiselo, sladak...

Od 20. svibnja 2011. šaran Zator zaštićen je oznakom podrijetla te se smije uzgajati samo u tri općine u Maloj Poljskoj (Lesser Poland).

La carpa di Zator è un tipo particolare di carpa che prende il nome dalla città di Zator, dove viene allevata. Il suo peso può variare dai 1100 ai 1800 grammi. L'inizio dell'allevamento delle carpe risale ai tempi di re Boleslav Wrymouth (1086-1138) e i primi documenti scritti che parlano della carpa di Zator si trovano nelle cronache di Jan Długosz (1415-1480).

Per rendere omaggio alla lunga tradizione, gli abitanti organizzano il Festival della carpa, un intrattenimento popolare dove questo pesce ha il ruolo principale, preparato in diversi modi ... affumicato, fritto, salao, dolce ...

Il 20 maggio 2011 la carpa di Zator ha ricevuto la Denominazione di Origine Controllata e può essere allevata solo in tre comuni della Piccola Polonia.





Jesi li ikada bio/bila u ribolovu i s kim?
Sei mai andato a pescare con qualcuno?

.....

Na koji si način lovio/la ribu?
Che attrezzatura hai usato?

.....

Koji si mamac koristio/la?
Che cosa hai usato come esca?

.....

Jedete li u tvojoj obitelji ribu?
La tua famiglia mangia pesce?

.....

Koliko puta tjedno?
Quante volte a settimana?

.....

Je li konzumacija ribe vezana uz neke posebne blagdane?
Mangiare pesce è legato ad una festività particolare?

.....

Raspitaj se kod roditelja, djedova i baka koliko su oni ribe jeli i je li se način konzumacije i pripreme promijenio?
Chiedi ai tuoi genitori e ai tuoi nonni quanto pesce mangiavano in passato e se le abitudini legate alla sua preparazione e consumazione sono cambiate

.....

Koje vrste ribe najčešće jedete?
Qual è il tipo di pesce che mangi più spesso?

.....

Pronađi recept za pripremu šarana i napravite gozbu posvećenu šaranu.
Trova una ricetta per la preparazione della carpa e organizza un banchetto dedicato alla carpa.

.....

EKOMUZEJ
CERVIA

ECOMUSEO
CERVIA



Ljudi, lokalna zajednica, nositelji su ekomuzeja u Cerviji. Ekomuzej je organiziran oko nekoliko elemenata; vode i mora, prirodne okolice, povijesti drevnih solana i procesa proizvodnje koji je stariji od 1000 godina.

Solana u Cerviji najstarija je i najsjevernija u Italiji te ima površinu od 827 hektara.

La popolazione locale è il cuore dell'ecomuseo di Cervia. L'ecomuseo è organizzato attorno a diversi elementi: l'acqua e il mare, l'ambiente naturale, la storia delle antiche saline e il processo di produzione che ha più di 1000 anni. La salina di Cervia è la più antica ed è quella collocata più a nord in Italia, con una superficie di 827 ettari.



Što je hektar? Istraži ili pitaj učiteljicu matematike koliko metara ima jedan hektar! /
Che cos'è un ettaro? Scopri o chiedi all'insegnante di matematica quanti metri compongono un ettaro.

.....

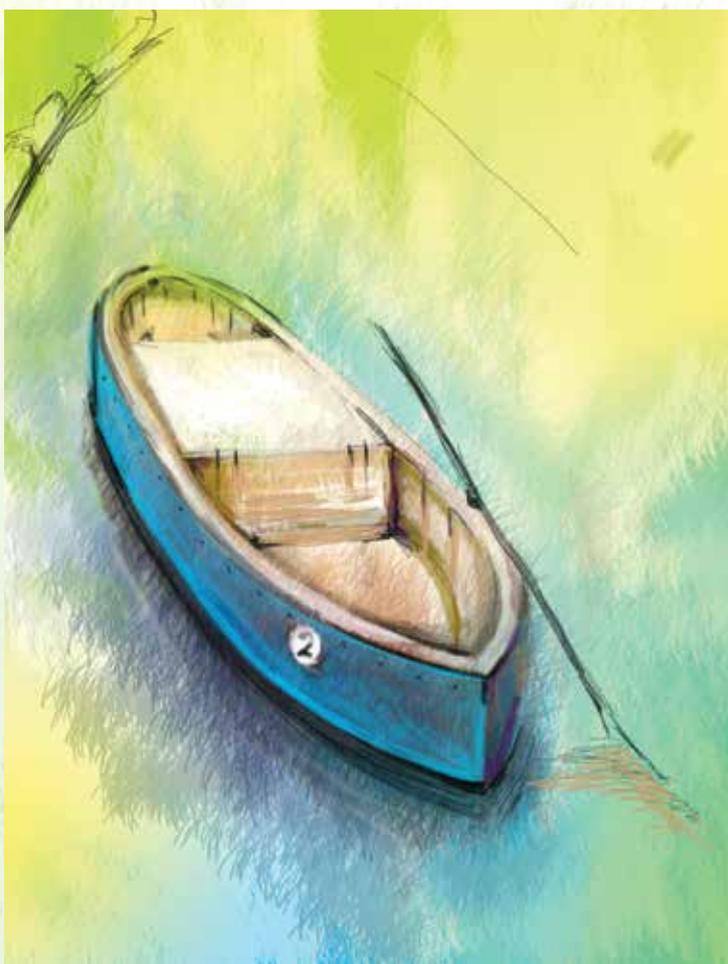
U prošlosti se sol zbog svoje skupocće nazivala i Bijelo zlato.

Od 1979. solana je životinjski rezervat a od 1988 dio parka rijeke Po.

Do 1959. ručno branje soli se je mehanizirano. Do tada, površina solane se dijelila na 200 manjih površina, svaka predana jednom radniku i njegovoj obitelji.

In passato il sale era chiamato oro bianco per via della sua importanza.

La salina è diventata una riserva naturale nel 1979 e dal 1988 fa parte del Parco Regionale del Delta del Po. Il sale era raccolto manualmente fino al 1959, anno in cui la raccolta è diventata meccanizzata. Prima di allora la superficie della salina era divisa in 200 aree più piccole, ognuna delle quali era data in gestione ad un salinaro e alla sua famiglia.





ALATI ZA BRANJE SOLI STRUMENTI PER LA RACCOLTA DEL SALE

Važan su element u uskoj vezi s branjem soli alati kojima su se tradicijski služili radnici, a to su:

Fondamentali per la raccolta del sale sono gli strumenti tradizionali utilizzati dai salinari. Tra questi:

- ▶ Cariol
- ▶ Caseta
- ▶ Ghevar
- ▶ Palunzel



Prema izgledu alatki uz svaku napiši čemu je služila.
Basandoti sul loro aspetto, quel era l'utilizzo di questi strumenti?

.....
Postoje li u tvome kraju slični alati?
Ci sono strumenti simili nella zona in cui vivi?

.....
Čemu služe (ako se još koriste)?
Per che cosa sono usati (se sono ancora utilizzati)?

.....



ARTEMIA SALINA

U solani živi mali solinski račić (*Artemia Salina*), od kojih odrasla jedinka naraste do najviše 1 cm a koja je navikla na ekstremne životne uvijete. Zanimljivost ovoga račića je da njegova jajašca mogu hibernirati tijekom dugoga razdoblja (nekoliko godina), dok uvjeti za život nisu za njih ponovo pogodni.

L'*Artemia salina* è un piccolo crostaceo che vive nelle acque della salina – l'adulto è circa un centimetro di lunghezza – che si è adattato a condizioni di vita estreme. Questa specie è interessante poiché depone uova resistenti, che possono rimanere in quiescenza per lunghi periodi (anche qualche anno) fino al ritorno di condizioni favorevoli.



Hrane se morskom travom prvenstveno Duanellom salinom, vrstom crvene alge. Flamingo, ptica ružičaste boje, duguje svoj krasan ton upravo svojoj omiljenoj hrani, Solinskom račiću.



Si nutre di alghe, in particolare di un'alga rossa, chiamata Dunaliella salina. Il fenicottero rosa deve il suo splendido piumaggio proprio a questo piccolo crostaceo che, per questo motivo, è diventato il suo cibo preferito.



SALICORNIA

Uz solanu, na solju natopljenoj zemlji, raste biljka motar (Salicornia). Upravo zbog saliniteta tla iz kojega raste, njen je okus jak, slan. Zbog toga, u vrijeme kada je sol bila iznimno skup začim, za soljenje je hrane korištena upravo ova biljka, koja je tada nazivana i Sol siromašnih!

Danas se motar naziva i morskom šparugom.

La salicornia è una pianta che cresce nei terreni impregnati di sale che affiancano la salina. La salinità del suolo è ciò che fornisce a questa pianta il suo tipico sapore salato. In passato, quando il sale era molto prezioso, era utilizzata per condire il cibo ed era per questo chiamata "sale dei poveri". Oggi ci si riferisce alla salicornia anche con il nome di "asparago di mare".



Pronađi recept u kome se koristi biljka motar kao svježa namirnica ili kao začim. Napravi herbarij s biljkama koje nalaziš u svome okruženju.

Trova una ricetta che contenga la salicornia (sia come ingrediente sia come condimento). Costruisci un erbario con le piante locali.





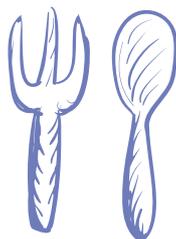
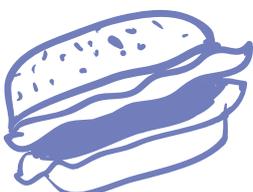
PIADINA



Gastronomija je važan element nematerijalne kulturne baštine.

Postoje jela koja se tradicijski vezuju uz određene krajeve. Jedno od takvih jela, vezanih uz pokrajinu Emiliju Romagnu je piadina. Svaki lokalitet u regiji Romagni ima „svoju“ piadinu s vlastitim posebnostima i načinom izrade. U različitim regijama ima različit naziv: *piada*, *pie*, *pijda*, *pieda*, *pida*. Nematerijalna kulturna baština ogleda se i u raznolikosti jezika i naziva kojima se koristimo.

Potječe od *focaccie* i beskvasnog kruha popularnog na Mediteranu i Bliskom istoku.



La gastronomia è una parte importante del patrimonio culturale immateriale.

Ci sono piatti che sono tradizionalmente legati a certe aree. La piadina è uno di questi ed è legata alla regione Emilia Romagna. Ogni zona della Romagna ha la sua particolare piadina con le sue peculiarità e, a seconda della zona, un nome diverso: *piada*, *piê*, *pijda*, *pieda*, *pida*. Il patrimonio culturale immateriale, infatti, si riflette anche nella varietà dei nomi che usiamo.

L'origine della piadina è antica ed è legata alla produzione della focaccia e del pane azzimo, popolari nel Mediterraneo e nel Medio Oriente.



Sastojci / Ingredienti:

- ◊ *bijelo brašno / farina bianca*
- ◊ *mast ili maslinovo ulje / strutto o olio d'oliva*
- ◊ *krupna sol / sale grosso tritato*
- ◊ *mlaka voda (može i malo mljeka) / acqua tiepida (si può anche aggiungere un po' di latte)*
- ◊ *prašak za pecivo (za mekšu piadinu) / bicarbonato di sodio (per una piadina più morbida)*
- ◊ *med - koristi se u tradicionalnoj recepturi koja potječe iz Cervie / miele - utilizzato nella ricetta tradizionale di Cervia*



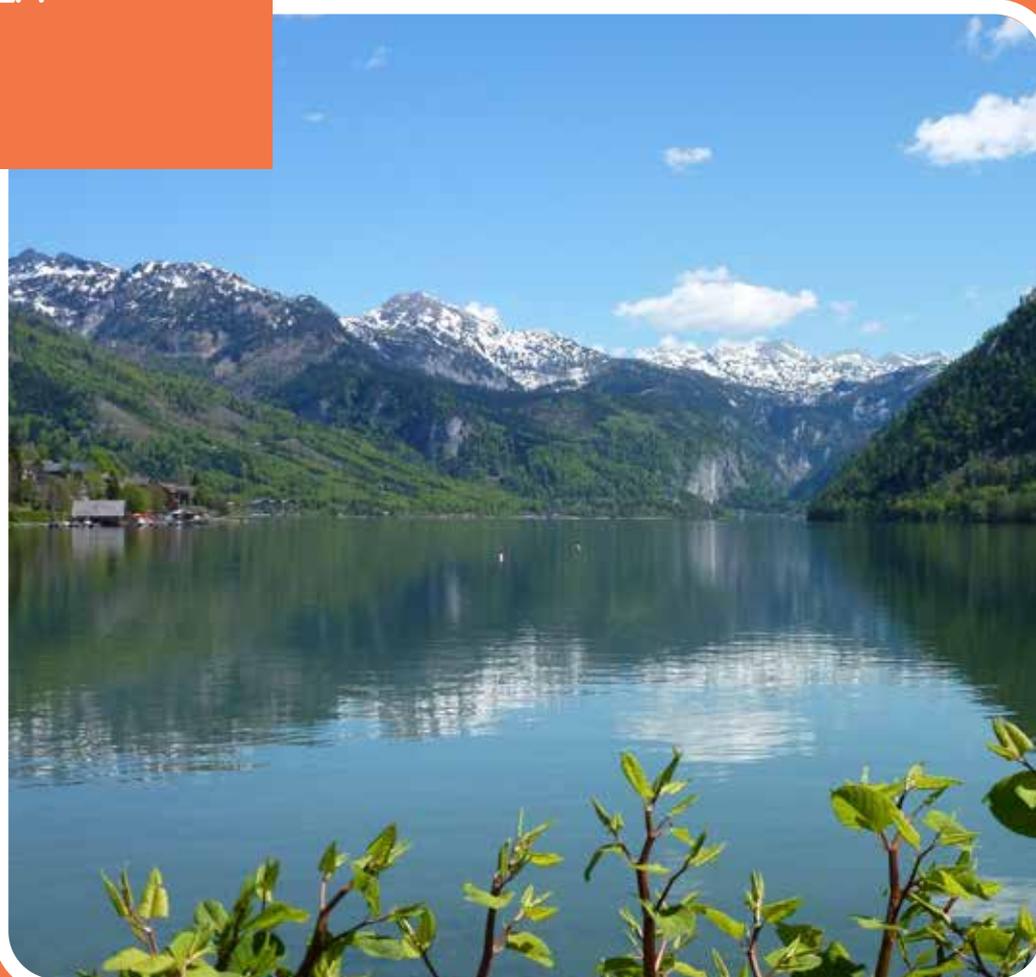
Sastojci se zamiješaju te oblikuju u kuglice tijesta nazvane „Panet“ i stoje tridesetak minuta. Zatim se razvaljaju na debljinu od 0,5 do 0,75 cm ovisno o lokalnoj tradiciji. Dobra piadina konzumira se sa sezonskim proizvodima (bilje iz vrta, kupus, radik) hladnim narecima (šunka, salama) sirom (Peccorino, Squacquerone...)

Gli ingredienti sono impastati per formare palle di impasto chiamate 'panet', che sono lasciate a riposare per mezz'ora. I panet sono poi tirati fino a raggiungere uno spessore che va dai 0.5 ai 0.75 cm, a seconda delle tradizioni locali.

Una buona piadina va a braccetto con i prodotti di stagione (erbe aromatiche, verza, radicchio), affettati (prosciutto, salame) e formaggi (pecorino, squacquerone, ecc.).

EKOMUZEJ
ŠTAJERSKA

ECOMUSEO
STYRIA



Styrija je jedna od 9 saveznih pokrajina koja je zbog svojih velebnih šuma nazivana i zelenim srcem Austrije.

Styria è uno dei nove stati federali dell'Austria. È anche chiamato "Cuore Verde dell'Austria", per via delle foreste verdi che si estendono su gran parte della sua superficie.

*„Budućnost treba svoje podrijetlo“ kao što drveće treba svoje korijene,
tako i ljudi imaju potrebu biti povezani sa svojom prošlošću
(roditeljima, djedovima).*

*“Il futuro ha bisogno di origini”: proprio come un albero, le persone hanno
bisogno di rimanere connesse alle proprie radici. (genitori, nonni)*

Styrijski je ekomuzej je baziran upravo na važnosti baštine za današnje i buduće generacije te je napravljen za djecu i odrasle koji žele zadržati svoju kulturnu baštinu i identitet. Trenutno ekomuzej funkcionira na tri lokacije: Krieglach, Puch bei Weiz, i Trofaiach.

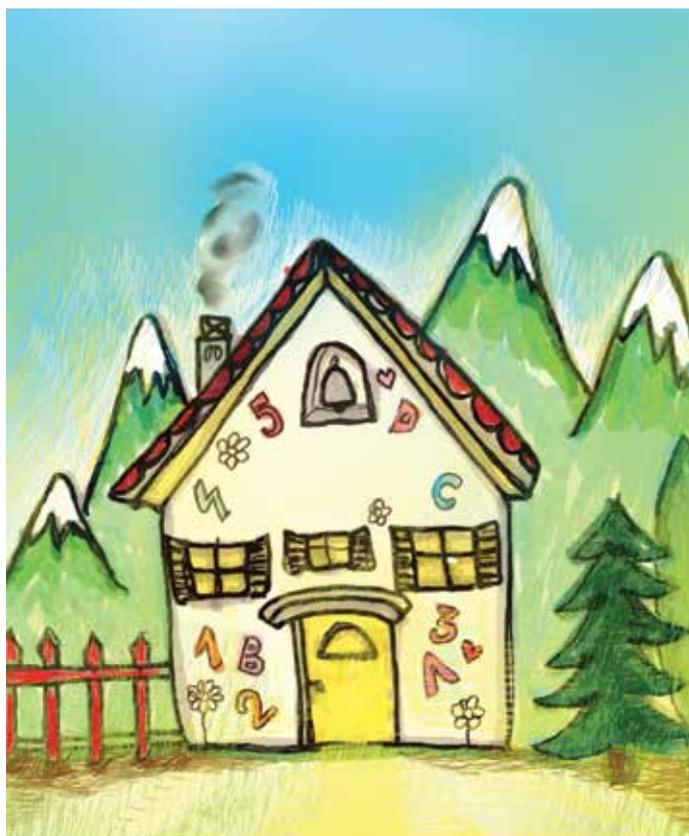
L'Ecomuseo di Styria si incentra sull'importanza del patrimonio per le generazioni di oggi e di domani. È stato quindi creato per bambini e adulti che vogliono preservare il loro patrimonio e la loro identità culturale. Al momento l'Ecomuseo include tre località: Krieglach, Puch e Trofaiach.



ŠUMSKA ŠKOLA SCUOLA FORESTA

Šumska je škola je otvorena 1902 na inicijativu Petera Rosegera. Desetljećima je služila kao institucija za obrazovanje djece u općini Krieglach. Iako je s radom završila 1975., općina je školu odlučila zadržati kao muzej. Škola je mjesto učenja, a uz djetinjstvo i učenje usko je vezana igra.

La scuola foresta è stata aperta grazie all'impegno di Peter Rosegger. È stata utilizzata come istituto educativo per i bambini di Krieglach e chiusa nel 1975; è stata poi trasformata in museo. La scuola è un posto dove si impara; l'infanzia e l'istruzione sono strettamente legati al gioco.





Razgovaraj sa starijima kako je izgledalo njihovo obrazovanje.
Chiedi agli anziani qualcosa sulla loro educazione.

Koliko su razreda pohađali? / Quanti anni hanno studiato?

.....

Koje su predmete slušali? / Quali erano le materie che si studiavano?

.....

Na čemu i čime su pisali? / Che cosa usavano per scrivere?

.....

Kako su računali? / Come facevano i calcoli?

.....

Jesu li imali domaćih zadaća? / Avevano i compiti?

.....

Koji im je bio najdraži predmet? / Qual era la loro materia preferita?

.....

Koje lijepe trenutke pamte iz školskih klupa? / Quali sono i momenti felici che ricordano?

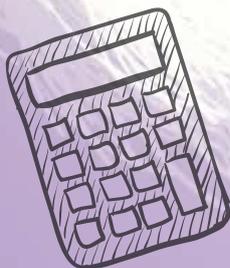
.....

Sjećaju li se još imena svojih učitelja? / Ricordano i nomi delle loro insegnanti?

.....

Jesi li saznao/la neku informaciju koja ti je neobična, nova? / C'è qualcosa di insolito che hai scoperto?

.....





HOLLERBÜCHSE

Ovom su se drvenom igračkom, koja potječe iz općine "Puch bei Weiz", igrala djeca i odrasli. Čepovima su se služili kao municijom za pogađanje mete koja je bila nacrtana na bijeloj tkanini. Uobičajeno je udaljenost za igru bila 4 do 5 metra.



Questo giocattolo di legno, proveniente dalla città di Puch bei Weiz, era adatto ad adulti e bambini. I tappi di sughero erano utilizzati come proiettili per centrare un bersaglio disegnato o attaccato su della stoffa bianca. La distanza di lancio di solito era 4 o 5 metri.



Poznaješ li sličnu igru danas? / Oggi esiste un gioco simile?

.....

Tko je igra? / Dove si può praticare?

.....

Gdje se igra? / Da chi è praticato?

.....

Raspitaj se kod odraslih jesu li oni igrali sličnu igru s pogađanjem mete. / Chiedi agli adulti se hanno mai giocato a tiro al bersaglio.

.....

Čime su je igrali? / Che cosa usavano per giocare?

.....

Koliko je bilo igrača? / Quante persone potevano partecipare?

.....

Kako se zvala? / Come era chiamato?

.....



Zapiši pravila i zaigraj igru na otvorenom.
Scrivi le regole e giocaci all'aperto.



GAI-DIRNDL

Gai - dirndl je tradicijska odjeća iz općine Trofach. Razvoj tradicionalne odjeće proizlazi iz želje za očuvanjem isprobane odjeće kojoj vjerujemo, ali i nastojanja da se zadovolje suvremeni trendovi.

Gai Dirndl se sastoji od:

- ▶ Liebl (košulje)
- ▶ Kittel (haljine)
- ▶ Schurze (suknje)
- ▶ Bluse (bluze)
- ▶ Tucherl (maloga šala)

Il Gai-dirndl viene dalla città di Trofach ed è l'abito tipico di questa zona. L'adozione di un abbigliamento tradizionale è guidato dalla necessità di preservare le caratteristiche principali di abiti che sono stati testati e provati in passato. Allo stesso tempo i vestiti tradizionali devono soddisfare le necessità moderne, come qualità e comodità.

Il Gai-Dirndl si compone di:

- ▶ Leibl (maglia)
- ▶ Kittel (vestaglia)
- ▶ Schürze (gonna)
- ▶ Bluse (camicetta)
- ▶ Tücherl (foulard)





Zamisli da si modni dizajner, preuzmi sve odjevne predmete Gai dirndla i redizajniraj ih. Promijeni im boju, oblik, dodaj novi dezen, osmisli novi motiv koji se pojavljuje na pregači). / Immagina di essere uno stilista e ridisegna tutti gli elementi del Gai-Dirndl – cambia colore, forma e aggiungi nuove fantasie, disegni e una nuova decorazione per il grembiule

Kako izgleda tradicijska odjeća tvoga kraja? / Com'è il vestito tradizionale della tua zona?

.....

Koje su tradicijske boje odjeće tvoga kraja? / Quali sono i colori tradizionali?

.....



SVIZAC MARMOTTA

U šumskim predjelima Zolzbodena živi simpatični mali glodavac imenom Svizac. Popularan je zbog svog karakterističnog zvižduka. U svome se okruženju može promatrati dok se igra, jede ili leži uokolo. Svizac naraste do visine od 50 cm.

Il tenero roditore che è diventato popolare per il suo caratteristico fischio vive attorno alla zona di Zölzboden. Qui può essere osservato mentre gioca, mangia, e dorme. Le marmotte crescono fino a 50 cm di altezza.





DRVO JABUKE MELO (MALUS PUMILA)

Zna se da su jabuke u ovom dijelu Europe kultivirane stoljećima, zasigurno od vremena starih Rimljana. Danas voćari selektivno uzgajaju najukusnije i najizdrživije sorte. Plantaže jabuka prekrivaju veliki dio općine Puch.

Ci sono prove evidenti che i meli crescano in questa zona dell'Europa da secoli, sicuramente già dai tempi dei romani. Oggi i coltivatori puntano a far crescere selettivamente solo i tipi di mele più deliziosi e resistenti. Le coltivazioni di meli ricoprono gran parte dell'area del comune di Puch.



Koje sorte jabuka poznaješ? /

.....

Postoji li u tvojoj zemlji poslovice ili priča u kojoj se pojavljuje jabuka? (Jedna jabuka na dan tjera doktora van, Snjeguljica, Prvi grijeh) / Nel tuo paese esiste una storia o un proverbio in cui appaiono le mele? (Una mela al giorno toglie il medico di turno, Biancaneve, il peccato originale)

.....

Koja jela od jabuka poznaješ? / Quali piatti a base di mele conosci?

.....

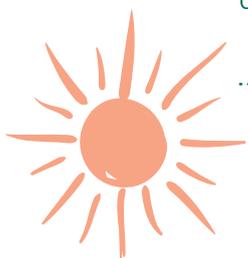
Može li se jabuka koristiti u slanim jelima? / Le mele possono essere utilizzate per preparare piatti salati?

.....

Raspitaj se kod djeda, bake kako su najčešće konzumirali jabuke. / Chiedi ai tuoi nonni come si usava mangiare le mele.

.....

Zamoli mamu ili zajedno s njom ispeci kolač sa jabukama koji ti se najviše sviđa. / Chiedi a tua mamma di preparare la tua torta di mele preferita o aiutala a prepararla.



EKOMUZEJ
MOČVARNOG
BILJA

ECOMUSEO
DELLE ERBE
PALUSTRI



Ekomuzej močvarnog bilja nalazi se u Villanovi di Bagnacavallo (Ravenna). Mjesto je smješteno na lijevoj strani rijeke Lamone.

Radi se o močvarnom teritoriju koji seže sve do Jadranskog mora. Prvi stanovnici počinju koristiti skromne resurse-močvarno bilje (rogoz, trsku, divovsku trsku...) koje spontano i obilno raste te počinju stvarati razne rukotvorine. Rukotvorine od močvarnog bilja izrađivali su svi članovi zajednice, a najviše žene, kojima je to predstavljao značajan izvor prihoda. Danas, ekomuzej čuva sjećanje na tu produkciju kroz kolekciju predmeta.



KOLIBE OD DIVOVSKE TRSKE CAPANNI

Najvelebniji primjer uporabe močvarnog bilja jesu kolibe od divovske trske (*capèn* ili *capân* na lokalnom dijalektu).

Zbog materijala i načina gradnje to su građevine koje odolijevaju potresima. Njihovi debeli zidovi zadovoljavaju i moderne kriterije termalne izolacije zahvaljujući zraku unutar trske. Danas je ostalo sačuvano samo nekoliko primjeraka takvih koliba, ali su u prošlosti bile toliko raširene da su predstavljale važan vizualni element toga ruralnog područja. Nažalost, zanemarivanje takvoga načina gradnje dovelo je do potpunog napuštanja i gubitka objekta kao materijalne kulture i vještine izgradnje kao vida nematerijalne kulturne baštine. Originalna je namjena kolibe bila ona za stanovanje, a razvojem stanovanja kao takvoga dovelo je do napuštanja istih, te one postaju odlagališta alata, garaže i slično.

L'Ecomuseo delle Erbe Palustri si trova a Villanova di Bagnacavallo (Ravenna), sull'argine sinistro del fiume Lamone.

In passato quest'area era parte di un complesso sistema di corsi d'acqua e zone umide che si estendeva fino alla costa adriatica. I primi abitanti cominciarono a sfruttare le erbe palustri che crescevano spontaneamente e in abbondanza (giunco, lisca lacustre, carice, canna palustre) per creare diversi tipi di manufatti.

Nel corso dei secoli questa originale forma di artigianato si è sviluppata fino a divenire, tra Otto e Novecento, una delle principali imprese economiche della zona. Tutti i membri della comunità partecipavano alla fabbricazione di questi oggetti, dai bambini alle persone più anziane e offrivano un'occupazione e un'ulteriore fonte di reddito per le donne. Grazie alla sua collezione, l'ecomuseo conserva ancora oggi la memoria di questa produzione.



Le erbe palustri erano utilizzate anche per la costruzione di grandi edifici, come i capanni (*capèn* o *capân* in dialetto), costruiti con la canna palustre. Possono essere definiti case della natura, paragonabili ai nidi degli uccelli. I materiali e i metodi di costruzione utilizzati li rendevano antisismici. Le loro spesse pareti vegetali soddisfanno anche i criteri di protezione termica, grazie all'aria all'interno delle canne.

Oggi rimangono solo pochi esempi di capanni, ma in passato erano molto diffusi, fino ad essere un tratto distintivo di questo ambiente rurale. Purtroppo questi edifici sono stati trascurati e abbandonati, causando quindi la perdita di un'importante testimonianza del patrimonio culturale materiale (i capanni) e immateriale (la capacità di costruzione). Originariamente i capanni erano utilizzati come abitazioni. Successivamente, con il miglioramento delle condizioni di vita, si trasformarono in magazzini, autorimesse o altro.



Postoji li u tvome kraju neka vrsta kolibe za stanovanje ili skladištenje koja je napretkom tehnika gradnje zaboravljena ili zanemarena? / Esiste una tipologia simile di capanna, utilizzata come abitazione o magazzino, il cui utilizzo è stato abbandonato a causa dell'avanzamento delle tecniche di costruzione?

.....

Kakvoga je tlocrta? / Qual è la sua planimetria?

.....

Od kojeg je materijala građena? / Con che cosa è costruita?

.....

Koje su sličnosti sa ovom vrstom kolibe a koje razlike? Opiši! / Quali sono le analogie e le differenze tra questa struttura e la capanna descritta qui sopra?

.....

Osim velikih koliba, važni elementi ovoga kraja su sljedeći:

Oltre a questi grandi capanni, ci sono anche molti altri elementi importanti in quest'area:



ŠPAGA (Tsina)
CORDA (Tsina)



Često su špagu radila djeca u grupi od 5 ili 6 školaraca, prije i nakon nastave. Njihov je zadatak bio smotati špagu tolike dužine da se njome može napraviti 60 krugova oko stolice (oko 90 metara). To je količina koja je bila potrebna za jednu košaru.

Spesso le corde erano realizzate da bambini già a partire dai 5 o 6 anni di età – prima e dopo la scuola – che avevano il compito di realizzare una matassa di corda formata da 60 giri attorno ad una sedia (circa 90 metri). Questa lunghezza era sufficiente per ordire il telaio per realizzare una stuoia grande.

ZANIMLJIVOST

Krug oko stolice kao mjerna jedinica.
Postoje li u tvome zavičaju slične,
neobične mjerne jedinice?

**FATTO INTERESSANTE**

Un giro attorno ad una sedia è un'unità
di misura. Esiste un'unità di misura
insolita nella tua zona?



**TRSKA
CANNA**



Postoji nekoliko različitih vrsta košara:
Esistono diversi tipi di stuoie in giunco:

- **STURA**
- **STURÓN**
- **STURA 'D ZIRIA**
- **BLACA**
- **STURÖL**



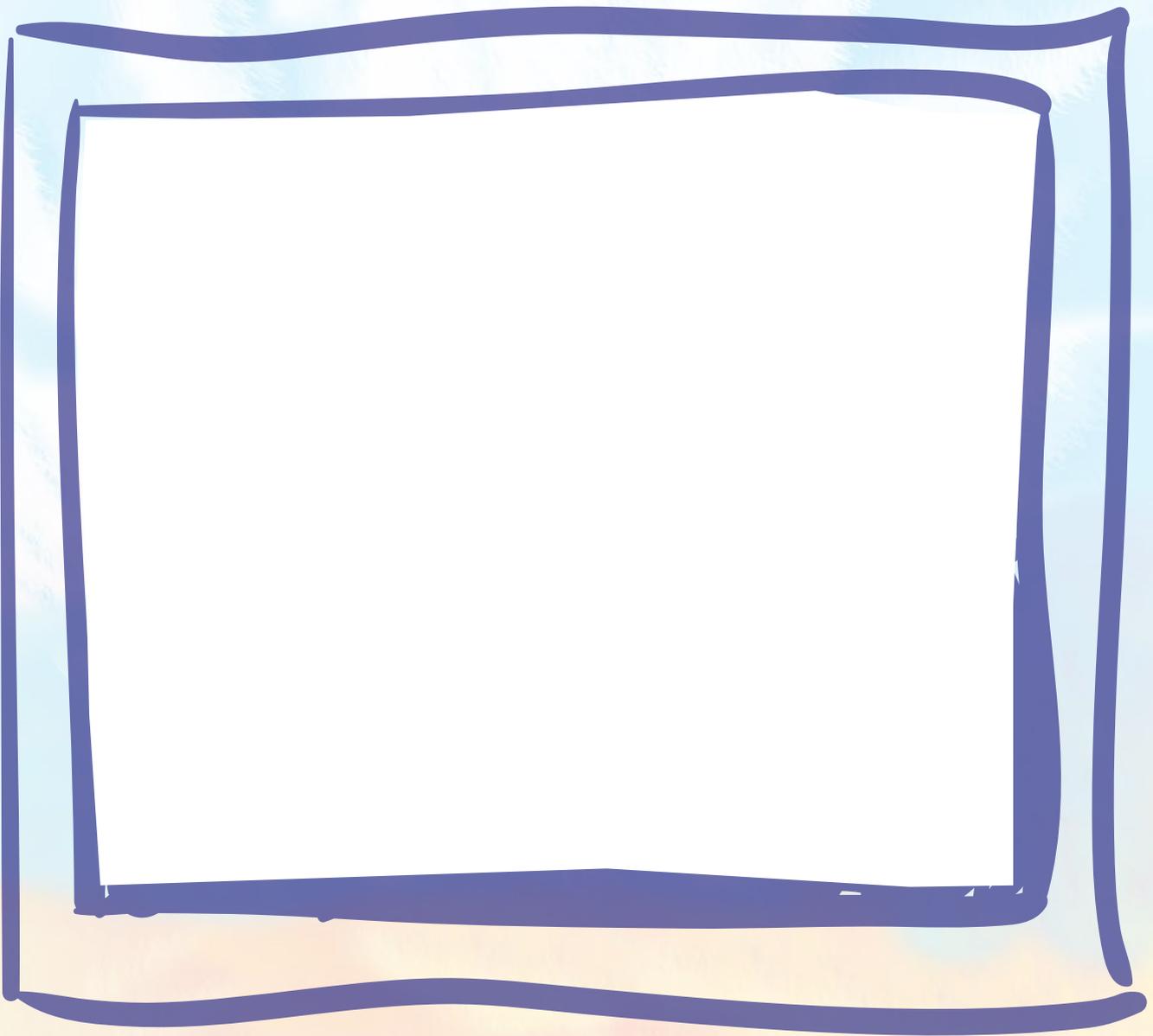
Jesu li se u današnjem načinu stanovanja igdje sačuvali predmeti sačinjeni od šiblja? / È frequente oggi trovare oggetti in giunco nelle case delle persone?

.....

Osmisli i nacrtaj jedan uporabni predmet od šiblja. /
Progetta e disegna un oggetto in giunco per uso quotidiano.

Koja je njegova namjena? / A che cosa serve?

.....





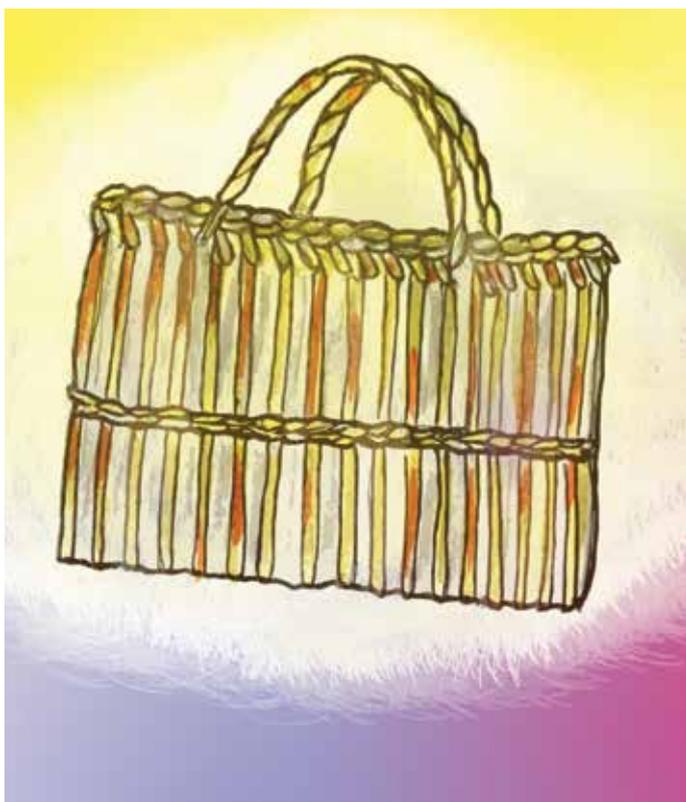
TORBA ZA KUPOVINU BUSTA DELLA SPESA (Sporta)

Najvažniji proizvod toga kraja bila je torba za kupovinu.

Zanimljiv je i poklon koji se najčešće poklanjao mladencima - torba za kupovinu koja je sadržavala kruh, sol i bocu vina. Dijalektalno se ona naziva e' regàl: torba simbolizira dom, kruh ono što je potrebno, sol inteligenciju, a vino ono nešto „više“. Sve to zajedno predstavlja želju mladome paru da u životu imaju mnogo obilja.



TORBA ZA KUPOVINU / BUSTA DELLA SPESA (SPORTA)



TORBA ZA RIBU / BUSTA PER IL PESCE

Il manufatto più importante di questa zona era la busta della spesa (sporta).

Un particolare tipo di omaggio che veniva fatto ad una coppia di sposi novelli consisteva in una sporta contenente pane, sale e una bottiglia vino. Nel dialetto locale era chiamato e' regàl: la sporta rappresentava la casa, il pane era il necessario, il sale significava l'ingegno, mentre il vino era "il di più" – simboleggiavano, nel complesso, un buon augurio per la coppia.





Što se tradicionalno poklanja mladencima u tvojoj zemlji? /

Qual è il regalo tipico per gli sposi novelli nel tuo paese?

.....

Osim darivanja mladenaca, koji su svatovski običaji još prisutni? /

A parte questa, quali altre tradizioni conosci?

.....

Zamoli starije da ti ispričaju svatovske običaje njihova vremena. /

Chiedi ai tuoi nonni quali erano ai loro tempi i regali tipici per gli sposi.

Je li se jelo neko posebno jelo, pilo posebno piće? /

C'era un piatto o una bevanda tipica?

.....

Kakve su se zdravice ili želje upućivala mladencima? /

Quali erano i brindisi e gli auguri per il matrimonio?

.....

Jesu li se pjevale ili recitirale neke posebne pjesme? /

C'era l'abitudine di cantare una canzone o recitare una poesia?

.....

Je li postojala tradicionalna odjeća za vjenčanje? /

Indossavano vestiti particolari ai matrimoni?

.....

Koje je boje bila? / Di che colore erano?

.....

Potraži stare fotografije vjenčanja; djedova i baka, roditelja...

Zapiši sve što si saznao! /

Cerca le foto del matrimonio dei tuoi genitori e dei tuoi nonni...

Scrivi qualcosa a riguardo.

.....

EKOMUZEJ
PIVKA

ECOMUSEO
SAN PIETRO
DEL CARSO



Park prirode Pivka smješten je u jugozapadnom dijelu Slovenije.

Park se sastoji od 17 sezonskih ili povremenih jezera.

Postoje tri prirodna faktora koja utječu na izgled krajolika, a to su:

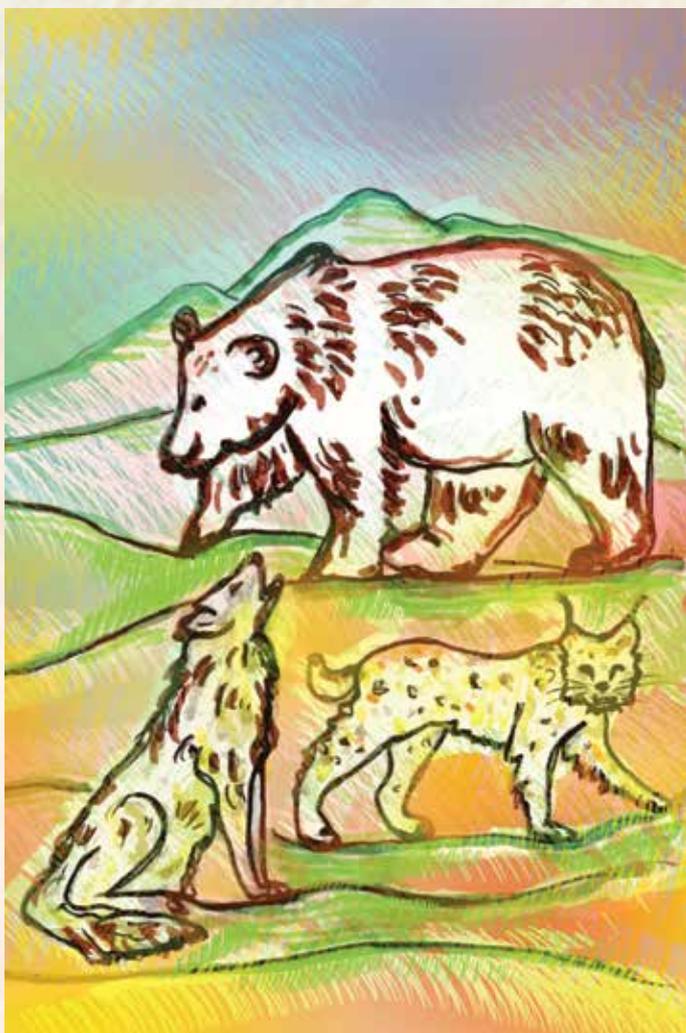
- krški reljef,
- klima,
- voda.

Il Parco Naturale dei Laghi Intermittenti di Pivka si trova nel sud-ovest della Slovenia.

Il parco consiste di 17 laghi stagionali o intermittenti.

I fattori naturali che influenzano questa area sono tre:

- il rilievo carsico,
- il clima,
- l'acqua.



Isto tako, ne smije se zaboraviti niti utjecaj čovjeka koji od pamtivijeka naseljava ovo područje. U tom je okruženju blizu jezera Petelence smješten i ekomuzej povremenih jezera Pivka. Isti priča priču o vodi-jezerima i čovjeku, odnosno životima i običajima ovoga kraja.

L'impronta umana, tuttavia, non deve essere messa in secondo piano, poiché questa zona è abitata dall'uomo da secoli. L'Ecomuseo dei Laghi Intermittenti di Pivka si trova vicino al lago di Petelinsko e racconta la storia dell'acqua (il lago) e delle persone (costumi e stile di vita) in questa regione.





ŽETVA JEZERA LA MIETITURA AI LAGHI

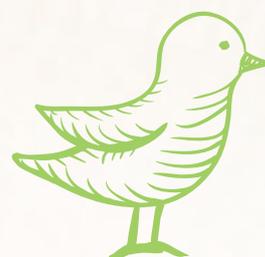
Žetva je započinjala krajem kolovoza, a većina bi radnika kosila u isto vrijeme. U vrijeme žetve kosci bi dolazili iz udaljenih krajeva i jezero Palčje bi kosilo pedesetak kosaca istovremeno.

Žetva bi započela rano ujutro i trajala do 13 sati. Oko 16 sati, kada bi vrućina popustila, ponovno bi se započelo sa žetvom. Samo bi muškarci kosili, a najbolji među njima je bio onaj koji je kosio prvi povoj. Slijedili bi ga ostali muškarci koji bi kosili u paralelnoj liniji. Žene bi nosile hranu u košarama od šiblja.

Il raccolto ai laghi di San Pietro del Carso cominciava alla fine di agosto. Molti agricoltori mietevano i loro appezzamenti nello stesso momento, in modo che il fieno nel lago non venisse danneggiato troppo. Nel periodo di raccolta le mietitrici arrivavano da luoghi lontani e tutto d'un tratto il lago Palsko si ritrovava ad ospitare più di cinquanta mietitrici.

La raccolta cominciava di prima mattina e durava fino alle 12 o 13. Alle 16, passato il caldo torrido, si riprendeva a mietere. Solamente gli uomini si occupavano della raccolta: il miglior mietitore tagliava la prima striscia, ed era poi seguito da altri uomini, che mietevano in direzioni parallele.

Le donne portavano a mano il cibo da casa in ceste di vimini.



Za doručak, oko 5 sati ujutro, pripremale bi: palentu, jaja, dimljenu šunku, čvarke, kruh i kavu. Za marendu bi oko 9 sati pripremale bi: krumpire kuhane u vodi od kiselog kupusa, kobasice, čvarke, jaja i kuhanu slaninu.



Per colazione, alle 5 del mattino, preparavano polenta di grano saraceno, uova, prosciutto affumicato, cotenna, caffè e pane. Attorno alle 9 del mattino preparavano patate bollite nell'acqua dei crauti, salsicce, cotenna, uova e bacon.



Što se danas doručkuje? /

Che cosa mangiamo oggi per colazione?

.....

Zašto se u prošlosti tako obilno koristio maslac? /

Perché in passato le pietanze contenevano così tanto burro?

.....

Ima li u današnje vrijeme potrebe za tako kaloričnom hranom? /

Anche oggi abbiamo bisogno di così tante calorie?

.....



Jela su bila bogata masnoćama (maslaca) jer je potrebno puno energije za težak fizički rad. Hrana se čuvala od topline tako da se napravio stožac od pruća koji se prekrivao travom.

Najveća smetnja žetvi bili su insekti.

Kosci bi često rekli svojim partnericama: "Ja ću žeti, a ti uzmi granu i štiti me od muha"

Kada bi rosa u dolini isparila, pokošena bi se trava razbacivala granama i vilama. Taj bi posao obavljali muškarci i žene. Da bi ubrzali posao, žene i djeca okretali bi snopove trave. Ukoliko se naziralo loše vrijeme, snopovi bi se slagali u hrpe (*luonce*). Teretne životinje vukle bi natovarena kola do spremišta.

C'era l'abitudine di usare molto burro poiché gli agricoltori avevano bisogno di molta energia per svolgere un lavoro così faticoso.

Cibo e bevande erano protetti dal calore estivo con il nocciolo: rami di nocciolo e altri arbusti erano legati per formare un cono, che era coperto con il fieno. Loro stessi, per rinfrescarsi, sfruttavano l'ombra delle capanne.

Gli insetti erano una delle fonti di maggior fastidio, tanto che gli agricoltori spesso chiedevano ai loro compagni di proteggerli dalle mosche sventolando un ramo.

Dopo che la rugiada nei laghi era evaporata, uomini e donne insieme battevano con rastrelli e forconi l'erba tagliata. Per accelerare l'asciugatura del fieno, le strisce "battute" erano rigirate da donne e bambini. Quando si presentavano le condizioni che anticipavano il brutto tempo, il fieno veniva sistemato in cumoli (*luonca*). Questi erano caricati in carretti trainati da bestiame e il raccolto era immagazzinato nei fienili.



Postoji li u tvome kraju sličan, zajednički način rada u polju ili berbe?

Nella tua zona esiste un esempio simile di persone che lavorano insieme nei campi o per la raccolta?

.....

Jesi li ikada sudjelovao/la u istome i na koji način? / Hai mai preso parte a qualcosa di simile?

.....



TEPEŽKANJE

Tepežkanje ili tepežnica ili Dan lupanja ili Dan nevine dječice. Slavi se 28. prosinca.

Običaj koji je sačuvan u barem dva sela u regiji Pivka: Parje i Suhorje. Tradicija u Parju traje dulje od stoljeća i nije prekidana niti u ratnim godinama. To je dan kada su djeca mogla tući odrasle štapom. Djeca hodaju od kuće do kuće i udaraju odrasle štapom, a za uzvrat dobivaju kekse, komad kruha, voće, lješnjake i slično. Danas se odrasli više ne udaraju, no djeca i dalje na taj dan šeću sa štapom uokolo, a seljani im dijele darove koje oni stavljaju u svoje torbe nazvane TEPEŽNICA. Većinom su to darovi kao što je slatki kruh, ali i lješnjaci ili voće.

Danas takve tradicionalne darove zamjenjuju bomboni, čokoladice, naranče, jabuke.

Za razliku od nekada, danas se darovi nose u plastičnim vrećicama.

Niti snijeg ne zaustavlja taj običaj, čak štoviše, po snijegu je još zabavnije.

La Tepežkanje o tepežnica, la giornata dei bambini innocenti, è celebrata il 28 dicembre.

Questa tradizione si mantiene in almeno due città della regione di San Pietro del Carso, Parje e Suhorje. È una tradizione tramandata da più di un secolo nella città di Parje e non si è mai interrotta, neanche durante gli anni della guerra. Era l'unico giorno in cui i bambini avevano il permesso di colpire gli adulti con una bacchetta. I bambini andavano di casa in casa a bacchettare gli adulti e ricevevano in cambio un biscotto, un pezzo di pane, della frutta, delle noci o altro.

Oggi invece i bambini si limitano ad andare di casa in casa con una bacchetta e i cittadini gli offrono sempre qualcosa da mettere nella loro borsa, chiamata "tepežnica". Di solito ricevevano pane dolce, nocciole e frutta.

I regali tradizionali sono stati rimpiazzati da caramelle, cioccolata, mele o arance. Oggi i bambini portano i loro regali in zainetti o in buste di plastica.

La "Tepežkanje" viene festeggiata anche se nevicata... e ai bambini piace ancora di più!





TEPEŽKANJE

**Bibli, bibli, bobli,
Vaši štruklji so bli dobri,**
(Vaše su knedle dobre / I tuoi ravioli erano buoni)
ce nam daste še pol,
(Ako nam date malo, / Se ce ne dai un altro po')
pa gremo prec domov.
(Odmah ćemo doma / Toniamo subito a casa)

ispričala / raccontata da:
Angela Žitko, rođena / nata il 1922)



Podsjeća li te ovaj običaj na sličan običaj obilaženja kuća? /
Questa tradizione ti ricorda una festività simile, in cui i bambini vanno
di casa in casa?

.....

Pitaj svoje roditelje jesu li ikad sudjelovali u sličnome običaju. /
Chiedi ai tuoi genitori se hanno mai preso parte a qualcosa di simile.

.....

Uz koju se tradiciju vezivao? / A che cosa era legata questa tradizione?

.....

Postoji li danas u tvojoj zemlji takav običaj? /
Oggi esiste una tradizione simile nel tuo paese?

.....

Ako da, odakle dolazi? Opiši! / Se sì, dove? Descrivila!

.....



BRKINI USKRŠNJA JAJA LE UOVA DI PASQUA DI BIRCHINIA



Tradicionalni način bojanja jaja, koji se prenosi iz generacije u generaciju. Tradicionalno žene bojaju jaja ljuskom luka ili „pražilkom“ (Brazilsko stablo) te na taj način dobivaju smeđa ili crvena jaja. Da bi boja bila što bolja, kuhanje

traje oko dva sata, a kasnije se jaja premazuju mašću da bi bila što sjajnija.

Danas se za bojanje koriste i industrijske jective boje. Urezivanje dekoracija radilo se malim škaricama ili žiletom, odnosno nožićima. U prošlosti bi se jaja dekorirala na Veliki petak ili u subotnje jutro. Najuobičajeniji motivi u Suhorju su srca, golubica s maslinovom grančicom, cvijeće, sidro ili neki drugi religiozni motiv. Djeca bi bila posebno uzbuđena kada bi bojana jaja nosila domaćicama koja bi ih dekorirala željenom slikom. Takva bojana i dekorirana jaja su, navodno, puno ukusnija.

La fabbricazione delle uova di Pasqua di Birchinia è una tradizione che si è tramandata di generazione in generazione. Tradizionalmente le donne usano bucce di cipolla e “pražilka”, un tipo di legno brasiliano, per colorare le uova di rosso e marrone. Perché le uova vengano ben colorate, devono bollire per almeno due ore. Una volta bollite, le uova vengono cosparse di brillantina per renderle lucide.

Oggi si utilizzano coloranti alimentari.

In passato le uova si decoravano il venerdì santo o il sabato mattina, disegnando sui loro gusci o incidendoli con piccole forbici o rasoi. I motivi principali con cui si decorano i gusci delle uova a Suhorje sono cuori, fiori, colombe con il ramo d’ulivo, ancore, e altri motivi religiosi.

I bambini del posto erano impazienti di portare le uova alle casalinghe, perché le decorassero con i disegni che preferivano. Probabilmente le uova decorate erano più buone delle altre.



Oslikaj uskršnja jaja tradicijskim motivima Suhorja /
Decora le uova con le decorazioni tradizionali di Suhorje



EKOMUZEJ
BALATON

ECOMUSEO
BALATON



Ekomuzej Balaton planiran je na području od 8500m², u što je uključeno čitavo slivno područje zajedno s površinom jezera.

Interdisciplinarni pristup ekomuzeju obuhvaća pojmove kao što su:

- ekologija,
- agrikultura,
- klimatologija,
- geologija...

Samim time, ekomuzej nije konstruiran oko jedne teme, već je baziran na čitavom kulturnom krajoliku regije. Najvažnije komponente kulturne baštine bit će uključene u već spomenutu interdisciplinarnu strukturu, koja će biti uključena u postojeće i potencijalne turističke rute.

L'Ecomuseo di Balaton copre un'area di 8500 km² e include l'intero bacino e superficie del lago.

Il suo approccio interdisciplinare include temi come:

- ecologia,
- agricoltura,
- climatologia,
- geologia...

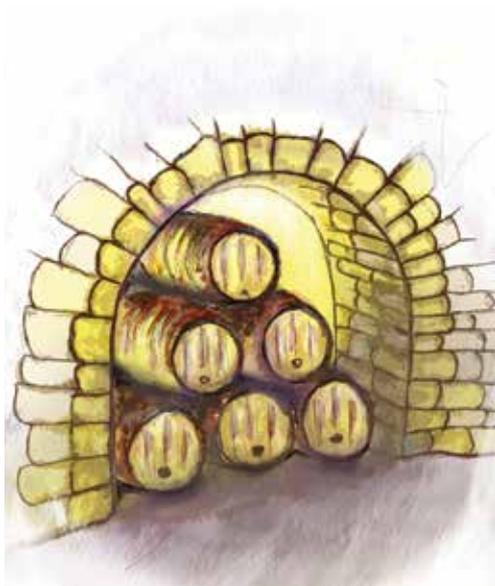
L'ecomuseo non è costruito attorno ad un singolo soggetto, ma è basato sull'intero panorama culturale di quest'area. Le componenti più importanti del patrimonio culturale saranno incluse nella struttura interdisciplinare già menzionata, che a sua volta sarà inclusa negli itinerari turistici esistenti e potenziati.



TRADICIJA GRADNJE VINSKIH PODRUMA OPEKOM COSTRUZIONE DI CANTINE RIVESTITE IN MATTONI

Najvažnije komponente nematerijalne kulturne baštine proizlaze iz tradicijskih znanja i obrta među kojima je i tradicija gradnje opekom. Najpoznatije su građevine koje nastaju upravo ovakvom tradicijskom gradnjom vinski podrumi, ali i dvorci u okolici jezera (Szigliget, Nagyvázsony, Sümeg).

Gli elementi più importanti del patrimonio culturale derivano da capacità e mestieri tradizionali, uno dei quali è quello delle costruzioni in mattoni. Gli edifici più famosi costruiti con questa tecnica sono le cantine rivestite in mattoni e i castelli che si trovano nelle vicinanze del lago (Szigliget, Nagyvázsony, Sümeg).



Ako je tradicijska gradnja u okolici jezera Balaton ona opekom, postoji li u tvome kraju materijal koji se smatra tradicijskim? / Gli edifici tipici vicino al lago Balaton sono in mattoni; esiste un materiale da costruzione tipico della tua zona?

.....
Ako da, koji je to materijal? / Se sì, quale?

.....





SKUPLJANJE, UZGOJ I PRERADA LJEKOVITOG BILJA

RACCOLTA, COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE DELLE PIANTE MEDICINALI

Kolekcija, uzgoj i prerada ljekovitog bilja je drevni zanat, tradicija i umijeće. Od ožujka 2015. Centar doline bilja u mjestu Zánka prikazuje kolekciju od preko 500 vrsta ljekovitog bilja na više od 7000m² polja nudeći razne edukacijske programe.

La raccolta, la coltivazione e la lavorazione delle piante, erbe e specie medicinali ha un'antica tradizione. Da marzo 2015 il "Herb Valley Centre" a Zánka ospita una collezione di più di 500 specie di piante medicinali diverse in un parco di 7000 metri quadrati, e offre interessanti programmi educativi.



Koje ljekovito bilje poznaješ? / Quali piante medicinali conosci?

.....
Koje samoniklo ljekovito bilje raste u tvome kraju? / Quali crescono spontaneamente nella tua zona?

.....
Koje se kultivira? / Quali vengono coltivate?

.....
Pitaj starije pripadnike svoje obitelji koje su ljekovito bilje koristili i u koje svrhe? / Chiedi ai tuoi nonni se usavano piante medicinali e per quali scopi.

.....
Kako se može konzumirati ljekovito bilje? / Come possono essere assunte le piante medicinali?

.....
Jedan od načina konzumacije ljekovitog bilja je i priprema čajeva. Koji čaj najčešće pripravljaš? / Un modo per assumere erbe medicinali è per infusione con il tè. Che tipo di tè prepari di solito?





VINO

Vinarstvo je jedna od najvažnijih grana agrikulture na području jezera Balaton. Vina se proizvode od različitih vrsta grožđa. U regiji jezera Balaton ističu se autohtone sorte kao što su Olaszrizling, Furmint, Juhfark i Kéknyelű. Procesi kultivacije grožđa, a kasnije i proizvodnje vina, sadrže čitav niz znanja i vještina, od trajanja posebnih procesa do izgradnje bačvi.

U uskoj vezi s vinom i vinarstvom su i vinski festivali, većinom organizirani u kolovozu.

La produzione di vino è una delle attività agricole principali della zona del lago di Balaton. In questa regione, le più importanti varietà d'uva con cui viene fatto il vino sono originarie dell'Ungheria (Olaszrizling, Furmint, Juhfark, e Kéknyelű). I processi di coltivazione dell'uva e di produzione del vino includono un'intera gamma di abilità e conoscenze come la durata di certi processi o la costruzione di botti e barili.

I festival dedicati al vino sono strettamente legati a questa tradizione e sono per lo più concentrati nel mese di agosto.





Pretvori se u dizajnera i dizajniraj etiketu za vlastito vino. Osmisli mu ime, sortu, navedi godinu berbe. / Immagina di essere un grafico: crea l'etichetta per il tuo vino. Pensa al nome, al tipo e all'annata.



Raspitaj se kod starijih na koji su način oni proizvodili vino? / Chiedi agli anziani come si produceva il vino.

.....

Postoje li u tvome kraju svečanosti koje su povezane s vinom? / C'è una festività dedicata al vino nella tua zona?

.....

Postoji li svetac koji se u tvome kraju štuje, a u uskoj je vezi s vinom? / C'è un santo legato al vino nella tua zona?

.....

Jesi li kada čuo/la za krštenje vina? / Hai mai sentito parlare del battesimo del vino?

.....



VINOVA LOZA VITE

Preduvjet za bilo kakvo bavljenje vinarstvom jest naravno postojanje vinove loze. Ista je obilno kultivirana oko jezera.

La prerogativa per la produzione di vino è la vite, che è quindi largamente coltivata nella zona attorno al lago.



Pokušaj saznati koje su tradicionalne sorte tvoga kraja. Poznaješ li ikoga tko uzgaja vinovu lozu? / Scopri quali sono le varietà di vite tradizionali della tua area. Conosci qualcuno che le coltivi?

.....

Raspitaj se koje su se pjesme tradicionalno pjevale pri branju grožđa. / Chiedi quali canzoni si usava cantare durante la vendemmia.

.....

Je li se nešto posebno jelo u to vrijeme? / Si serviva un particolare cibo a quei tempi per questa occasione?

.....

U koje se doba godine bere grožđe? / In quale stagione viene raccolta l'uva?

.....

Što se još, osim vina, može raditi s grožđem? / Che cos'altro, a parte il vino, si può produrre dall'uva?

.....

Pronađi recept koji kao sastojak ima i sušene bobice grožđa. Je li taj recept slan ili sladak? / Trova una ricetta che contenga l'uva passa. Si tratta di un piatto dolce o salato?

.....





MANGALICA

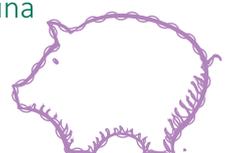
Mađarska sorta domaće svinje s dugom dlakom i mekanim masnim mesom. Omiljena je među proizvođačima, ali i konzumentima.

Il maiale Mangalica, una razza di maiale domestico ungherese caratterizzato da un corpo ciiccottello e ricoperto di lunghi peli, è un'eccellenza per allevatori e consumatori.



Je li u tvojoj regiji zastupljena obrada mesa u kobasice ili pršut/šunku?
/ Nella tua zona si lavora la carne per produrre salsicce e/o prosciutto?

Ako je, ispitaj na koji se način meso suši u tvome kraju. / Se sì, fai una ricerca su come la carne viene essiccata nella tua regione.



EKOMUZEJ
MOŠĆENIČKA
DRAGA

ECOMUSEO
DRAGA DI
MOSCHIENA



Ekomuzej Mošćenička Draga osnovan je u Mošćeničkoj Dragi 2012. s ciljem očuvanja i valorizacije naslijeđa te razvoja kulturnog turizma.

Ekomuzej čine četiri sastavnice, a njihova su centralna mjesta:

- Mošćenička Draga,
- Mošćenice,
- Brseč
- Trebišća

Mošćenička Draga već ima interpretacijski centar ribarske i pomorske baštine (Kuća od mora), a u planu je osnivanje interpretacijskog centra i u svakoj od tri preostale sastavnice.

Ekomuzej organizira prezentacije:

- ▶ tradicijskog ribolova,
- ▶ pomorstva,
- ▶ vještina gradnje brodica.

Osim prezentacije pomorske kulture, Ekomuzej se bavi i ovim temama:

- vokabularom (lokalni dijalekt)
- ribolovom,
- prehranom,
- karnevalskim običajima,
- mitološkom povijesti vezanom uz staroslavenskog boga Peruna.

L'Ecomuseo di Draga di Moschiena fu istituito nell'omonima città nel 2012 al fine di preservare e valorizzare il patrimonio e sviluppare un turismo di tipo culturale.

L'Ecomuseo consiste di quattro elementi e le loro sedi centrali sono:

- Draga di Moschiena,
- Moscenice,
- Bersezio
- Trebisca.

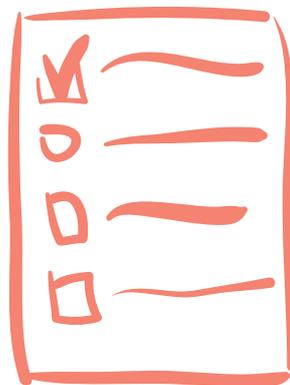
Draga di Moschiena ha già un centro di interpretazione dedicato alla pesca e al patrimonio marittimo (Casa del Mare). È prevista inoltre la creazione di centri di interpretazione anche per gli altri tre elementi.

L'Ecomuseo conserva la presentazione:

- ▶ delle tecniche tradizionali di pesca,
- ▶ della tradizione marittima,
- ▶ della costruzione della barca tradizionale.

Oltre che la cultura marittima, l'Ecomuseo si occupa anche di questi temi:

- il dialetto locale,
- la pesca,
- la dieta,
- i costumi di carnevale,
- la storia mitologica legata all'antica divinità slava Perun.





GLAGOLJICA ALFABETO GLAGOLITICO

Glagoljica je pismo za koje se smatra da je nastalo u 9. stoljeću za potrebe širenja kršćanstva među moravskim Slavenima.

U Mošćenicama se glagoljalo (misilo iz glagoljskih liturgijskih knjiga) još u 20. stoljeću, a sačuvani su brojni natpisi uklesani ili urezani u kamen. Danas su sačuvani oni iz 16. stoljeća.

Glagoljicom se pisalo i u javne svrhe, sačuvane su notarske isprave - javni notari njome su pisali svoje knjige (protokole). Na glagoljici je pisan i urbar iz 1622. godine. Isto tako, postoje sačuvane i oporuke te isprave o mirazima iz kojih se može saznati o životu puka.

Na području župe Mošćenice bilo je razvijeno i glagoljaško pjevanje, a očuvana su tri napjeva iz Mošćenica.

Si pensa che l'alfabeto Glagolitico sia stato inventato intorno al IX secolo per favorire la diffusione del Cristianesimo tra gli slavi in Moravia. A Moscenice il glagolitico fu usato nei libri liturgici fino al XX secolo. Inoltre numerose iscrizioni scavate nella roccia sono state preservate e si datano intorno al XVI secolo.

L'alfabeto glagolitico era utilizzato per documenti pubblici – come i documenti notarili preservati – infatti i notai utilizzavano questo alfabeto per scrivere i loro protocolli. Lo Statuto della Città di Moscenice risale al 1622 ed è scritto in glagolitico. Esistono altri documenti preservati, come documenti di volontà e dote, dai quali si può apprendere molto riguardo la vita delle persone comuni di allora.

Nella Parrocchia di Moscenice si svilupparono i canti Glagolitici.



ⱦ	A	1	Ɱ	Đ	30	Ϥ	F	500
Ⱨ	B	2	Ⱬ	K	40	ⱡ	H	600
ⱨ	V	3	Ɐ	L	50	ϥ	(O)	700
Ⱪ	G	4	Ɒ	M	60	Ϧ	(Š)Ć	800
ⱪ	D	5	ϣ	N	70	ϧ	C	900
ⱬ	E	6	Ϥ	O	80	Ϩ	Č	1000
Ɑ	Ž	7	ϥ	P	90	ϩ	Š	
Ɱ	Dz	8	Ϧ	R	100	ϩ	(poluglas)	
Ɐ	Z	9	ϧ	S	200	Ϫ	JA, (I)JE	
Ɒ	(I)	10	Ϩ	T	300	ϫ	Ju	
ⱱ	I	20	ϩ	U	400	Ϭ	J	



Kao što vidiš, osim kao slova, znakovi glagoljice su se koristili i kao brojevi. U tom slučaju ispred i iza znaka bio bi stavljen mali kvadratić, a iznad vitica.

Zapiši glagoljicom datum svoga rođenja. /

Come vedi, le lettere erano usate anche per scrivere i numeri – in questo caso il simbolo era preceduto e seguito da un piccolo quadrato e sopra veniva disegnato un ricciolo. Scrivi la tua data di nascita utilizzando questo alfabeto.

.....

Prouči slova glagoljske abecede te napiši glagoljicom svoje ime i prezime. /
Studia le lettere e scrivi il tuo nome e cognome.

.....

VAŽNO!

Pisanje glagoljicom ne može se smatrati nematerijalnom kulturnom baštinom u punom smislu riječi jer se ovo pismo više ne koristi aktivno.

Neovisno o tome, ono je važan dio hrvatskog kulturnog identiteta.



IMPORTANTE!



La scrittura glagolitica non può essere considerata patrimonio culturale immateriale in senso stretto, poiché non è più utilizzata. Ad ogni modo rimane una parte importante dell'identità culturale croata.


PERUN

U zaleđu Moščenica nalazi se brdo Perun (881 m). Toponim upućuje na svetište slavenskog boga Peruna.

Nema predaja niti o tome je li na području Trebišća postojalo svetište posvećeno kultu boga Peruna nema, stoga se treba osloniti na proučavanje imena mjesta na tom zemljištu i njegove konfiguracije (toponimija, hidronimija i topografija).

Il monte Perun (881 m) si trova nell'entroterra di Moscenice. Il toponimo potrebbe indicare la presenza di un santuario dedicato alla divinità slava Perun.

Tuttavia, non ci sono testimonianze scritte o orali che provino che un santuario dedicato al culto di Perun sia effettivamente esistito a Trebisca; per questo motivo ci dobbiamo un attimo soffermare sui nomi dei luoghi in questa località (toponimia, idronomia, topografia).

Prema predaji Perun uvijek boravi gore, na hrastu ili boru, a uz njega je kukavica Mara i devetero braće (orlići). Često ga zamišljamo kao moćnog muškarca s mlinskim kamenjem ili kamenom strijelom. Njegov suparnik je pernata zmija Veles koja uvijek boravi dolje uz vodu gdje raste dub ili vrba. U korijenju duba nalazi se i pećina s blagom, a zmija ga čuva. Perun i Veles u vječnoj su borbi: kamenom munjom Perun udara Velesa i otpušta vode koje je zarobila zmija. Na taj način Perun ispravlja nepravdu. Suha polja konačno se natapaju vodom koja donosi plodnost. Tako se otvara nova godina, kreće novi ciklus rađanja i klijanja i tako iz godine u godinu.

Oba božanstva nisu crno-bijeli likovi: Perun može biti milostiv, ali i opasan prema ljudima, dok Veles nije isključivo zla zmija koja zarobljava vodu, već i bog stočara i zemljoradnika.

Secondo la leggenda, Perun vive sempre nella parte alta di una quercia o di un pino, insieme al cuculo Mara e a nove fratelli (aquilotti). È spesso dipinto come un uomo forte che porta in mano una macina o delle saette. Il suo nemico è il serpente piumato Veles, che vive nella parte bassa, vicino all'acqua da cui la quercia o il salice cresce. Nascosta tra le radici della quercia c'è una grotta con un tesoro protetto dal serpente. La battaglia tra Perun e Veles è eterna: Perun colpisce Veles con un fulmine e libera le acque che erano state trattenute dal serpente. Questo è come Perun combatte il male – i campi aridi sono finalmente bagnati dall'acqua e resi fertili. Così è come inizia il nuovo anno e si segna l'inizio di un altro ciclo di nascita e germinazione, anno dopo anno.

Entrambe le divinità sono lontane dall'essere esclusivamente buone o cattive – Perun può essere buono e misericordioso, ma anche pericoloso per le persone talvolta. Allo stesso tempo Veles non è solo un serpente malvagio che trattiene l'acqua, ma anche il protettore degli agricoltori.

Ako elemente iz predaje pokušamo pronaći na terenu, odnosno u kanjonu Moščeničke Drage, vidjet ćemo da se mnogo toga poklapa: na vrhu je Perun (ime brda), u stjenovitoj strmini teče voda – Draški potok. Nedaleko se nalazi Voloski kuk, stijena na samom izvorištu. Iako se u svih južnoslavenskih naroda javlja inačica Veles, ovdje imamo inačicu Volos u kojoj prepoznajemo upravo ime Perunovog suparnika. U Trebiščima možemo vidjeti ostatke mlina koji je u povijesti sela i zaseoka bio iznimno važan, a važan je i u smislu interpretacije ovog prostora jer je Perun koristio mlinsko kamenje ne bi li ubio zmaja.

Veles obitava u pećini i čuva blago, a u neposrednoj blizini Trebišća i sela Potoki nalazi se pećina o kojoj legenda kaže da unutra obitava vrug koji iznosi zlato na sunce i suši ga. Mjesto Trebišća asocira na praslavensku riječ treba koja označava žrtvu, što znači da bi to moglo biti mjesto na kojem su se prinosile žrtve bogu Perunu.

→ Perun je Slavenima ono što je Germanima Thor, a Grcima Zeus – gospodar munje ili groma.



Se cerchiamo gli elementi di questa leggenda nelle località reali, ossia la gola di Draga di Moschiena, possiamo vedere che molti elementi corrispondono:

il monte Perun è in cima, c'è un ruscello chiamato Potok che scorre verso il dirupo roccioso e lì nelle vicinanze si trova Voloski kut, un masso situato sulla sorgente d'acqua. Sebbene tutti i popoli slavi più meridionali usassero il nome Veles, qui troviamo la versione Volos della stessa divinità avversaria di Perun.

A Trebisca si possono anche trovare le rovine di un mulino che fu di estrema importanza per gli abitanti del villaggio vicino, ma che è importante anche per l'interpretazione di questa area, poiché Perun utilizzò una macina per uccidere il drago.

Veles dimora nella grotta e protegge il tesoro; subito dopo Trebisca e il villaggio di Potoki c'è una grotta dove, secondo la leggenda, vive il diavolo – che estrae l'oro dalla grotta per farlo asciugare al sole. La parola "Trebišća" ricorda la parola slava che significa sacrificio – che indica che questo luogo deve essere stato usato per i sacrifici al dio Perun.

→ Perun è per gli slavi quello che Thor è per i popoli germanici e Zeus per i greci: il dio del tuono.



Mitsko-povijesna staza Trebišća-Perun kao dio Parka prirode Učka otvorena je 2009. godine i obilježena je posebnim znakom kako bi se posjetitelji lakše snalazili.

Na informativnim pločama koje se nalaze duž cijele šetnice, posjetitelji mogu saznati tko su bili Slaveni, što znamo o tome kada su i zašto došli te koja su vjerovanja obilježila način njihovog življenja.

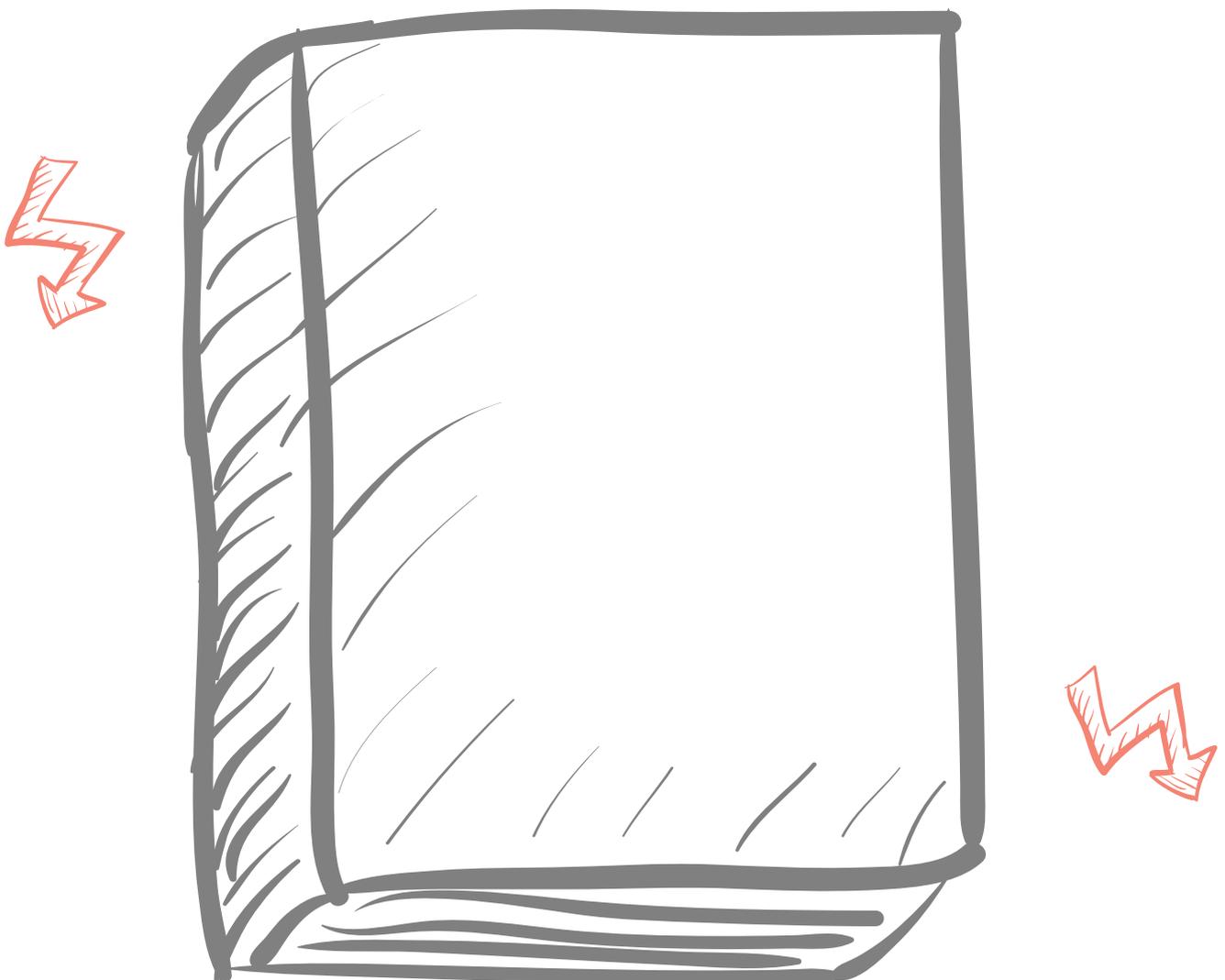


Nel 2009 all'interno del Parco Naturale di Učka è stato aperto il sentiero della storia e mitologia di Trebisca-Perun, che include particolari segnaletiche per indicare la direzione ai visitatori. Le varie bacheche disposte lungo tutto il sentiero contengono informazioni sugli Slavi e sulle loro origini, migrazioni, stile di vita e credenze.



Pronađi priče o Thoru i Zeusu te u istima pronajdi sličnosti. Prateći opis, ilustriraj naslovnicu priče o Perunu i Velesu

Trova delle storie su Thor e Zeus trova le loro analogie. Seguendo la storia, disegna la copertina di un libro su Perun e Veles.





SOLJENJE RIBE SALATURA DEL PESCE

Poznato je da se riba soli još od antičkog doba. Ovaj posao zahtjeva stručnost i strpljenje. Soliti treba samo svježiju ribu koja se najprije



posoli i izmiješa s grubom soli te ostavlja u kašetama kako bi se ocijedila krv. Postoje dva načina soljenja. Jedan je da se riba ostavlja cijela, dok se prema drugom načinu prethodno očisti.

È risaputo che fin dall'antichità si usava mettere il pesce sotto sale per conservarlo, operazione che richiede una certa abilità e pazienza. Si può utilizzare solo pesce fresco: il pesce viene prima salato, poi ricoperto da sale grosso ed è successivamente lasciato in cassette perché il sangue drena. Esistono due metodi di salatura: nel primo caso il pesce viene lasciato intero, mentre nel secondo viene prima pulito.

Sardine e acciughe sono sistemate di profilo una affianco all'altra. Dopo aver completato il primo strato, vengono abbondantemente ricoperte con sale grosso; si procede quindi al secondo strato, sistemando però il pesce per il verso opposto. Una volta riempito il contenitore, si versa la salamoia fino in cima; il contenitore è chiuso con un coperchio su cui viene messo un peso. Il pesce stagiona per almeno 3 o 4 mesi ed è poi pronto per essere consumato.

Prima della salatura, si rimuovono manualmente la testa e l'intestino, avendo cura di preservare la tiroide, per rallentare l'invecchiamento della carne. Questa operazione è seguita dalla salatura, che rimuove il grasso dal pesce. Il pesce tagliato è sistemato per strati in botti; tra uno strato e l'altro viene aggiunto del sale e in cima viene versata la salamoia. Il contenitore è chiuso con un coperchio che fa pressione sul pesce.

La temperatura della stanza non deve eccedere i 25°C e la stagionatura dura dai 3 ai 6 mesi. Maggiore è la temperatura, minore è il tempo necessario. Si procede quindi con l'ultima fase dal processo, in cui il pesce è tolto dalle botti e accuratamente asciugato o centrifugato – il pesce è avvolto in un pezzo di cotone e inserito in una speciale centrifuga (a volte anche manualmente) per rimuovere tutta la salamoia. Il pesce viene poi sfilettato a mano e il filetto è arrotolato attorno ad un capperone; è poi inserito in barattoli e immerso nell'olio d'oliva.

u malim barelima (barilima) srdele ili inćuni slažu se jedan uz drugog s hrptovima prema trbusima. Kada je složen jedan red, stavlja se bogati sloj krupne soli, a sljedeći se red slaže na isti način, ali se ribe slažu okomito u odnosu na prethodni red. Nakon što je posuda ispunjena skoro do vrha, ulije se salamura (zasićena otopina soli), na vrh se stavi poklopac i opteretiti dovoljno velikom težinom.

Riba sazrijeva najmanje 3-4 mjeseca i tek tada je spremna za konzumaciju.

Prije soljenja ribama se ručno skine glava i ukloni iznutrica, ali pažljivo da štitna žlijezda ostane sačuvana kako bi se usporilo starenje mesa. Tek nakon toga slijedi soljenje kojim se uklanja masnoća iz mesa, a riba se slaže u barele

Temperatura prostorije u kojoj ribe sazrijevaju ne smije preći 25 °C, a proces sazrijevanja traje od 3 do 6 mjeseci. Što je temperatura veća, to je proces kraći. Tek tada slijedi završna obrada. Riba se vadi iz barela, pažljivo ocijedi, pa čak i centrifugira tako da se poslaže na pamučnu krpu, zrola i stavi u posebnu napravu za centrifugiranje (nekad ručnu) kako bi se odstranila sva slana voda. Nakon toga riba se opet ručno fileтира, doraduje (npr. rola sa kaparima u sredini), slaže u male staklenke i polijeva maslinovim uljem."



BRSEČKI ČEŠNJAK (Brseški česan) AGLIO DI BERSEZIO

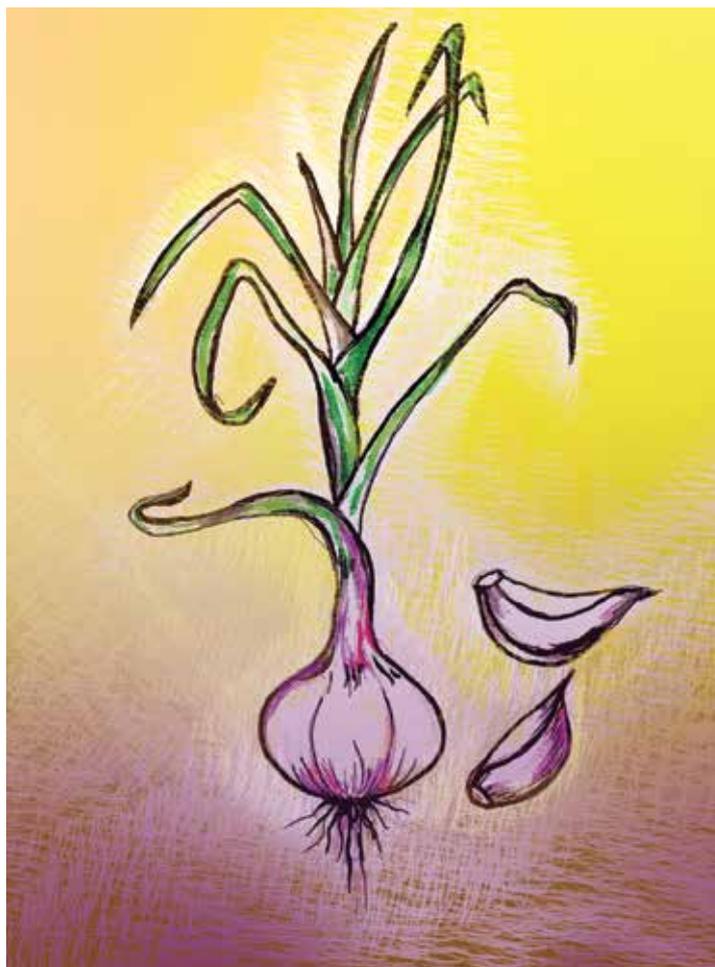
Češnjak se općenito smatra vrlo vrijednom namirnicom, što zbog svojih protuupalnih svojstava, što zbog okusa kojim obogaćuje jelo. Grčki i rimski atleti jeli su češnjak prije sportskih natjecanja, a vojnici prije nego što bi krenuli u rat.

Brsečki crveni češnjak smatra se jednom od postojanijih i kvalitetnijih sorti. Od drugih se sorti razlikuje po manjoj, sitnijoj glavici, ružičastoj ljusci, intenzivnom mirisu i jakom okusu. Dobro skladišten, može se održati i do godinu dana, a da ne gubi na kvaliteti. Prodaje se pleten u pletenicu koja se na lokalnom dijalektu naziva grešta.

L'aglio è generalmente considerato un alimento molto salutare per le sue proprietà antinfiammatorie e per il suo sapore.

Gli atleti Greci e i Romani mangiavano aglio prima delle competizioni e i soldati lo mangiavano prima di andare in guerra.

L'aglio rosso di Bersezio si distingue dalle altre varianti per la sua qualità ed il suo gusto equilibrato. A differenza delle altre varietà, è caratterizzato da una piccola testa, la buccia è rosa, l'aroma è intenso e il sapore è forte. Se ben conservato si mantiene anche per un anno. Viene venduto intrecciato nella cosiddetta "grešta".



Nauči plesti pletenicu od šiblja ili ako imaš priliku od pravog češnjaka! / Prova a fare una treccia con l'aglio.



KVARNERSKI ŠKAMP SCAMPI DEL QUARNERO

Postoji priča koja kaže da je kvarnerski škamp nastao slučajnim križanjem domaćega škampa sa škampima pristiglim u riječku luku iz južnokineskog mora na oplatama britanskih ratnih brodova, no znanstvenici ipak kažu da je on donesen u Jadran iz Norveške, što je potvrdila i analiza učinjena prije 30-ak godina.

Škampi žive na dubini od 50 do 500 metara, na temperaturi vode od najviše 8 °C.

S obzirom da presvlači oklop, raste sporo. Težinu od 20 dekagrama dostiže za desetak godina. Živi u kolonijama na tvrdom muljevitom dnu. Naš škamp je svijetlo crvene boje te ima tanju ljusku od svojih sjevernih rođaka jer je ovdje more pliće i toplije. Lovi se vršama i mrežama kočama. Škampi se u pravilu najbolje love u proljeće.

U Kvarneru ih ima sve manje jer su izlovljeni u posljednjih 20-ak godina.

Si dice che lo scampo del Quarnero sia un incrocio tra lo scampo locale ed uno scampo arrivato al porto di Fiume dal mare Cinese Meridionale sulle chiglie delle navi da guerra britanniche. Gli scienziati, tuttavia, non sono d'accordo con questa teoria e affermano, grazie ad analisi compiute 30 anni fa, che sia stato portato nel Mare Adriatico dalla Norvegia.

Gli scampi vivono tra i 50 e i 500 metri di profondità e ad una temperatura massima di 8°C.

Poiché cambia il carapace, cresce lentamente e raggiunge un peso di 20 dg in circa 10 anni di vita. Gli scampi vivono in colonie sul fondale roccioso e sabbioso. Lo scampo del Quarnero è rosso chiaro e possiede un carapace più sottile rispetto alle specie che si trovano più a nord, poiché vive in un mare più caldo e meno profondo. Gli scampi sono pescati con trappole o reti a strascico, per lo più in primavera.

Il numero di scampi del Quarnero è in diminuzione a causa della loro pesca eccessiva negli ultimi 20 anni.



ZANIMLJIVOST

Danas u kilogram stane
20-ak škampa, dok ih je nekad
bilo 5 do 10.

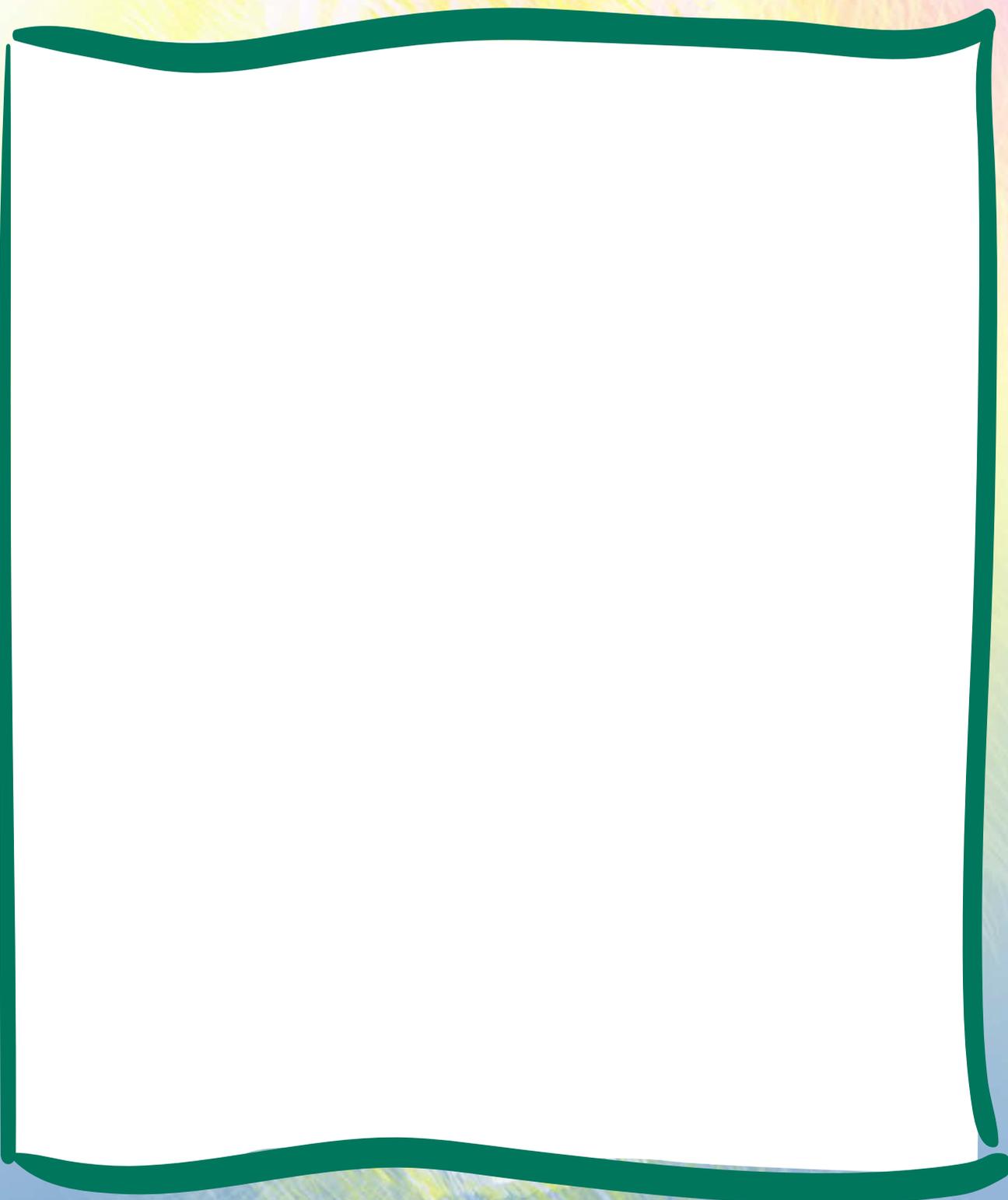


FATTO INTERESSANTE

In passato 5-10 scampi pesavano
1 kg; oggi per raggiungere lo
stesso peso servono 20 scampi.

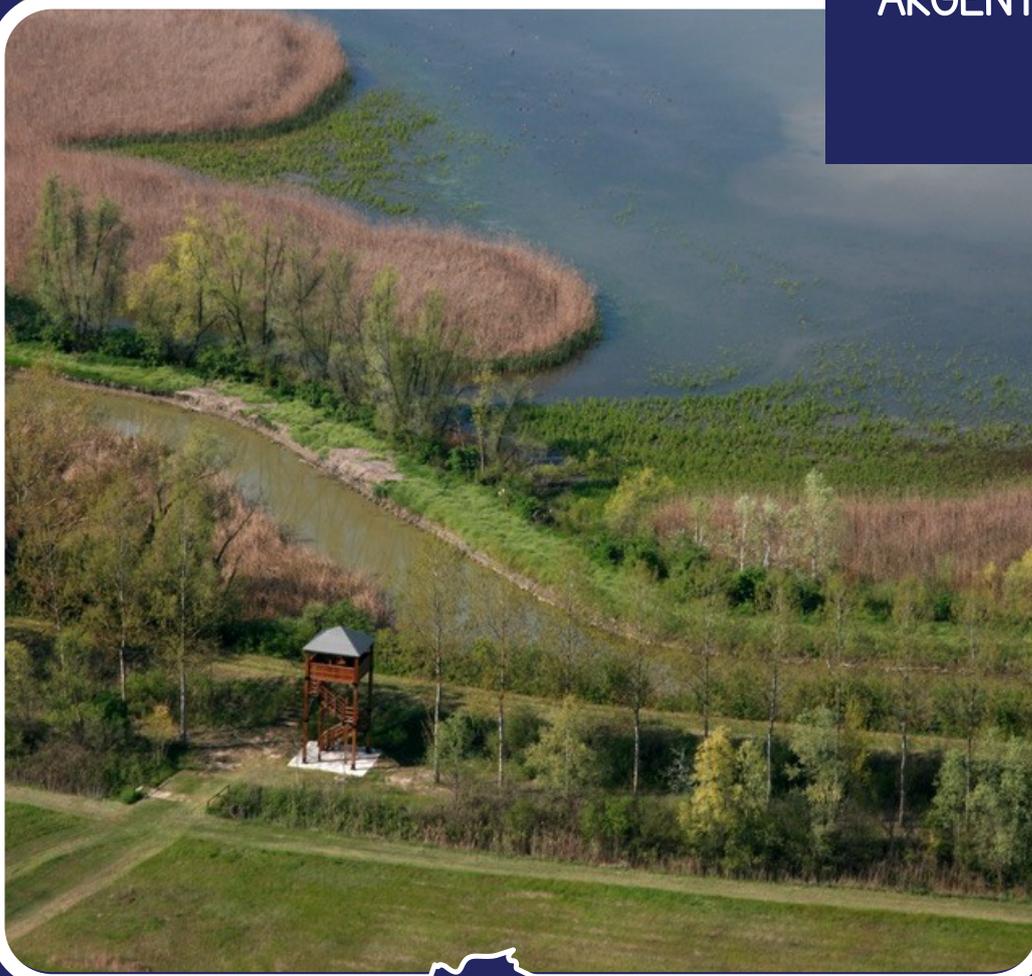


Ukoliko se u tvome kraju koriste mreže, istraži koja se vrsta koristi te ju nacrtaj. Ako si iz kraja gdje takvih predmeta nema, nauči kako izgleda vrša ili koča te ih nacrtaj! / Se nella tua zona si utilizzano reti da pesca, scopri di che tipo di reti si tratta e disegnale. Altrimenti disegna, dopo averla cercata, una rete a strascico.



EKOMUZEJ
ARGENTA

ECOMUSEO
ARGENTA





Pronađi lokalitet parka prirode Delta del Po. Možeš li po samom izgledu karte i deltastom slivu rijeke pretpostaviti o kakvom se području radi? /

Trova il Parco Naturale del Delta del Po. Prova ad indovinare di che tipo di territorio si tratta solo guardando la mappa dell'area del delta del fiume.

Unutar parka prirode Delta rijeke Po smješten je ekomuzej Argenta. Ekomuzej se sastoji od tri objekta (muzeja) koji zajedno čine jednu cjelinu.

► **MUSEO DELLE VALLI** otvoren je 1991., a već ga 1992. Vijeće Europe proglašava „Muzejem godine“. Ujedno je i organizacijski centar čitavog ekomuzeja. Pruža pregled kulture, tradicije i okoliša čitavog teritorija.

Sastoji se od dva odjela: povijesno antropološkog koji prikazuje razvoj kraja, načina života i rada te drugog, prirodoslovnog, koji uključuje „putovanje“ kroz četiri prirodna okoliša Campotta.

► **MUSEO DELLA BONIFICA**, smješten blizu hidroelektrane Saiariano, prikazuje vodoopskrbni sistem, strojeve, predmete te priča tisućljetnu priču o odnosu čovjeka i vode. Djelomično je otvoren 1994 (za javnost otvorena prostorija s pumpom za vodu), a dovršen 2002. kada je za javnost otvoren čitav kompleks zajedno s vanjskim prostorom.

Museo della bonifica izvrstan je primjer industrijske arheologije.

L'Ecomuseo di Argenta si inserisce all'interno del Parco Naturale del Delta del Po; l'ecomuseo si compone di tre strutture (musei).

► **IL MUSEO DELLE VALLI** è stato aperto nel 1991 e riconosciuto come "Museo dell'anno" nel 1992 dal Concilio Europeo. È il centro organizzativo dell'intero ecomuseo ed offre una visione d'insieme di cultura, territorio e ambiente dell'intera area.

Si compone di due sezioni: quella storico-antropologica, che mostra l'evoluzione del territorio e lo stile di vita e le tecniche lavorative del passato; e quella dedicata alle scienze naturali, che propone un viaggio attraverso i quattro ambienti naturali dell'Oasi di Campotto.

► **IL MUSEO DELLA BONIFICA**, situato nell'impianto idrovoro di Saiarino, mostra il sistema di approvvigionamento idrico, gli artefatti, i macchinari ed il loro funzionamento e racconta la storia millenaria del rapporto tra uomo e acqua. Già aperto parzialmente nel 1994 (anno in cui la sala della pompa idrovora fu aperta al pubblico), fu completato nel 2002, quando l'intero complesso e l'area esterna furono inaugurate pubblicamente. Si tratta di un ottimo esempio di archeologia industriale.



Što je to arheologija i čime se bavi? /

Che cos'è l'archeologia e di che cosa si occupa?

.....

Što bi bio predmet interesa industrijske arheologije? /

Di che cosa si occupa l'archeologia industriale?

.....

► **MUSEO CIVICO**, smješten u nekadašnjoj Crkvi sv. Dominika, građevini iz 15.ST., prikazuje evoluciju naselja. Muzej sadrži bogatu kolekciju arheoloških predmeta pronađenih u okolici Piave di San Giorgio. Među slikama najvažnije su one Ippolita Scarselle-Scarsellina i Benvenuta Tisija-Garofala.

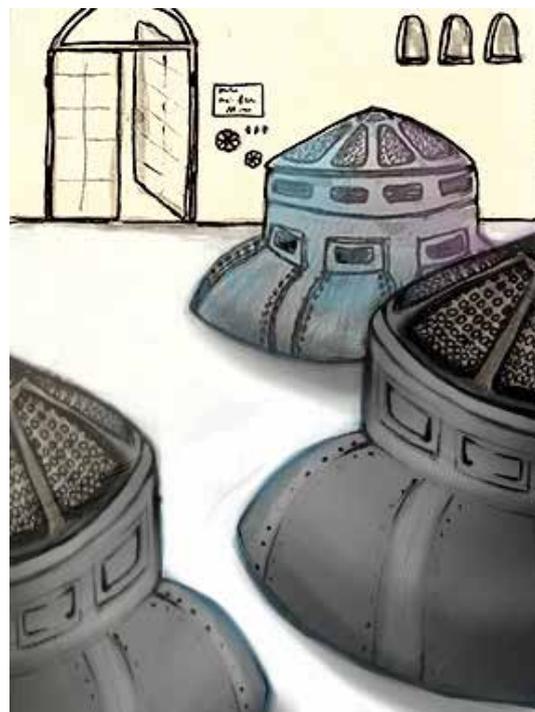
► **VALLI D ARGENTA**
Izuzetno vrijedna prirodno povijesna cjelina karakterizirana obiljem slatke vode. Prostire se na površini od 1624m2.

→ Ovi lokaliteti čine jedan ekomuzej.



PUMPA ZA VODU POMPA IDROVORA

Pumpa za vodu sagrađena je 1923. i sastoji se od električnog motora i pumpe. Šest velikih motora smještenih u velebnu pumpu sagrađena je tvrtka Francesco Tossi iz Legnana. Ista je jedno od vodećih poduzeća talijanske industrijske revolucije koje je osnovano 1882. Proizvodili su parne strojeve i bojlere. Pumpe za vodu su funkcionalne i u uporabi i danas.



► **IL MUSEO CIVICO** ha sede nell'ex chiesa di San Domenico, un edificio del XV secolo, e documenta l'evoluzione degli insediamenti urbani. Offre una ricca collezione di ritrovamenti archeologici rinvenuti nella zona limitrofa alla Pieve di San Giorgio.

Tra i dipinti, di particolare importanza sono quelli di Scarsellino e di Benvenuto Tisi – Il Garofalo.

► **LE VALLI DI ARGENTA**
Rappresenta un'area di inestimabile valore storico ed è caratterizzata dalla presenza di acqua dolce che ricopre una superficie di 1624 m2.

→ Queste quattro sedi costituiscono un unico ecomuseo.

La Pompa idrovora è stata costruita nel 1923 e consiste di un motore elettrico e di un corpo pompa. I sei grandi motori collocati nella pompa sono stati prodotti da Franco Tosi di Legnano, un'azienda leader nella rivoluzione industriale italiana, fondata nel 1882 per produrre locomotive a vapore e bollitori. Le pompe idrovore sono ancora oggi funzionanti.

Što misliš, na koji se način nekada, prije vodovoda, prikupljala i koristila voda? / Secondo te come si faceva a raccogliere e usare l'acqua prima dell'introduzione del sistema di approvvigionamento idrico?

.....

Znaš li razliku između šterne i bunara? / Conosci la differenza tra cisterna e sorgente?

.....





ŠTUKA LUCCIO

Talijanska štika, rijedak primjerak u dolini Campotto. U pokrajini Emilia-Romagna ima svega nekoliko vodenih površina koje imaju karakteristike pogodne za preživljavanje ove vrste. U posljednjih nekoliko desetljeća broj jedinki drastično je pao. Jedan je od razloga i povećanje broja čaplji.

Štika doseže maksimalnu dužinu od 150 cm i težinu od 35 kilograma.

Il luccio italiano è un pesce presente con pochissimi esemplari nelle Valli di Campotto. In Emilia-Romagna ci sono solo pochi bacini adatti alla sopravvivenza di questa specie. Negli ultimi decenni il numero di esemplari presenti è drasticamente diminuito e una delle ragioni è l'aumento del numero di aironi.

Può raggiungere una lunghezza massima di 150 cm e può pesare fino a 35 kg.



Ima vretenasto tijelo i veliki je grabežljivac. Čeljust štuke sadrži 700 zublja. Štika voli mirne vode bogate vegetacijom. Predator je na vrhu hranidbenog lanca.

Da bi se povratio broj jedinki, u Campottu je otvoreno mrijestilište.

Ha un corpo allungato ed è uno dei maggiori predatori. La sua dentatura conta 700 denti. Il luccio è in cima alla catena alimentare e preferisce acque tranquille e ricche di vegetazione.

Per favorire il ritorno di questa specie, a Campotto è stato aperto un vivaio per l'allevamento di lucci.



Što je to mrijestilište? / Che cos'è un vivaio?

.....

Postoji li u tvome kraju mrijestilište slatkovodne ili morske ribe? /

Nella tua zona di origine ci sono vivai per l'allevamento di pesci di acqua dolce o salata?

.....

Jesi li ikada jeo /la slatkovodnu ribu? / Hai mai mangiato pesci d'acqua dolce?

.....

Obiđi sa starijima tržnicu ribom, pronadi štuku, te služeći se receptima na internetu, pripremite jelo od ove slatkovodne ribe. Pozovi čitavu obitelj na objed.

Trova il luccio in pescheria e usalo per preparare una ricetta a base di luccio, facendoti aiutare da un adulto. Invita tutta la tua famiglia per cena.





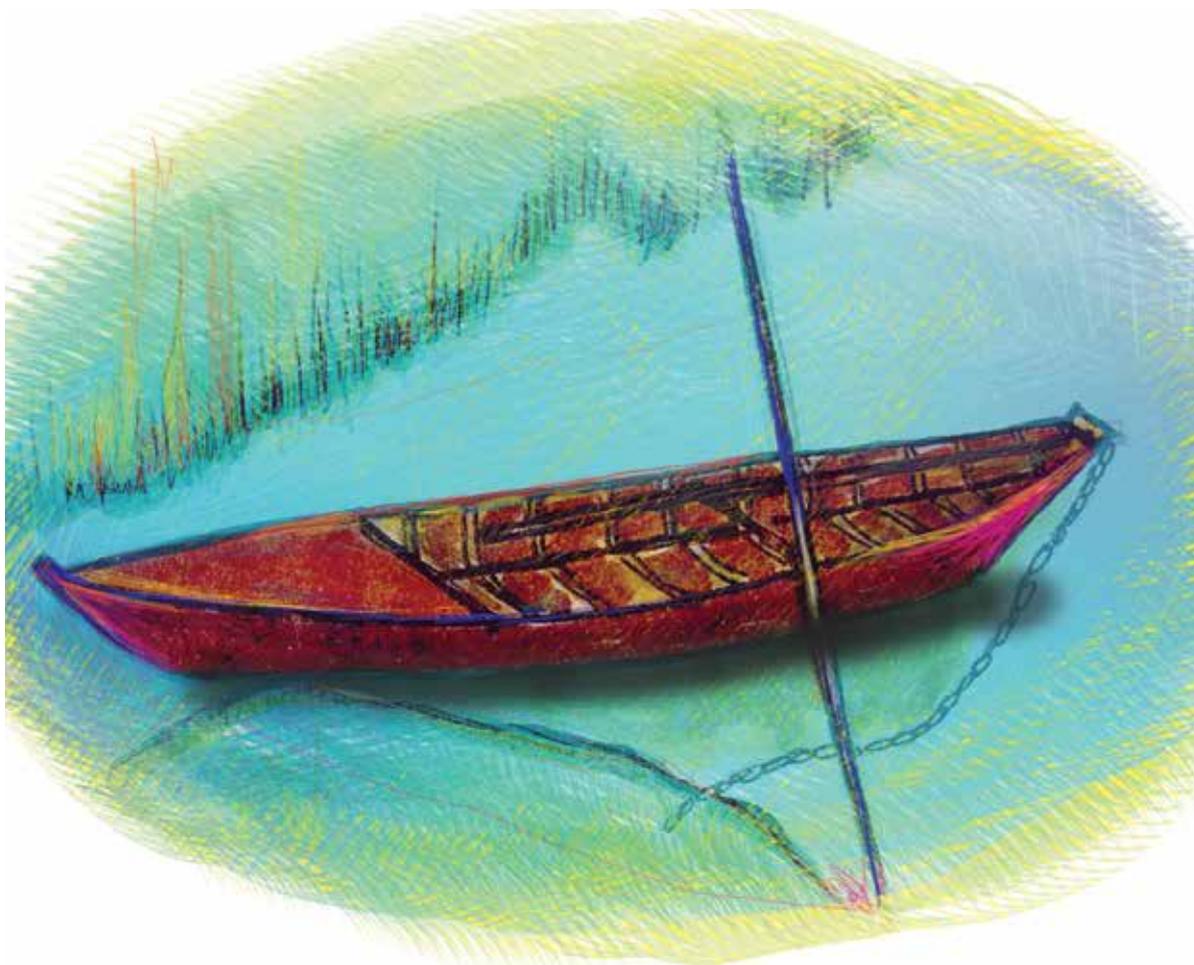
BARKE BARCHE

Postoje dvije vrste plovila karakteristične za kraj, a to su *barchén* i *bèrca*, tako nazvanih zbog razlike u veličini.

Obje su građene od drveta i imaju ravno dno te su namijenjene plovidbi u plitkim vodama.

Obje se pokreću jednim veslom zvanim **PARADELL** (*paradèl*) i opremljene su **GIAMBAN**, svojevrsnom vilicom kojom se moglo oduprijeti o muljevito tlo.

Ci sono due tipi di barche caratteristiche di questa area: il barchén e la bèrca, chiamate così per la loro diversa grandezza. Entrambe sono costruite in legno e sono a fondo piatto, per potersi muovere in acque poco profonde. Entrambe le imbarcazioni erano guidate con un solo remo, chiamato paradello (*paradèl*), munito di un giamban: una specie di forca utile per afferrare il fondale fangoso.



Zamisli da imaš vještinu izrade barke. Kako bi izgledala tvoja barka? / Immagina di saper costruire barche: come sarebbe la tua barca?

Koja bi bila njezina namjena? Opiši! / Che cosa useresti per costruirla? Descrivila!



UREZANA KERAMIKA CERAMICHE INCISE

Arheološkim iskapanjima između 1980. i 1993. pronađeno je mnogo ostataka keramike. Karakteristike su takve keramike jesu intarzije odnosno urezi.

Tipične boje engoba su žuta i zelena, a motivi su lica, često profili, obrubljeni:

- * florealnim,
- * zoomorfnim i
- * geometrijskim ornamentima.

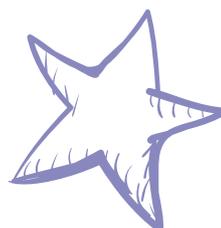
Predmeti su izloženi u Museo Civico. I danas je takva urezana keramika tipičan lokalni obrtnički proizvod.

Scavi archeologici condotti tra il 1980 e il 1993 hanno portato alla luce diversi reperti, tra cui alcune ceramiche incise.

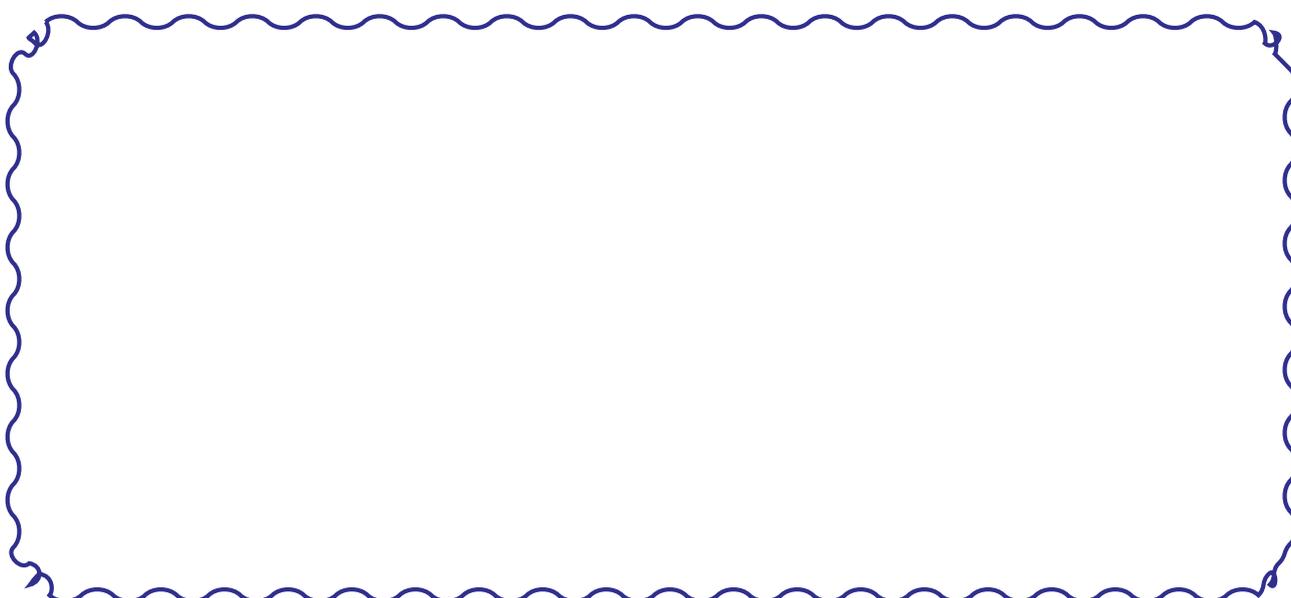
I colori tipici dell'ingobbio sono il giallo e il verde, mentre i motivi delle decorazioni incise sono profili contornati da ornamenti:

- * floreali,
- * animali o
- * geometrici.

Questi oggetti sono esposti al Museo Civico e ancora oggi le ceramiche incise sono un prodotto artigianale tipico della zona.



Pokušaj prema opisu zamisliti i reproducirati motiv koji se pojavljuje na keramici. / Prova a immaginare il motivo sopra descritto e disegnalo nel riquadro qui in basso.



EKOMUZEJ
BATANA

ECOMUSEO
BATANA



Ekomuzej Batana posvećen je tradicionalnom drvenom plovilu znanom kao batana i zajednici koja ga je odabrala kao vlastiti simbol.

Ekomuzej Batana ima nekoliko sastavnica:

1. Kuća o batani, lokalnog naziva *muòstra*, središnji je interpretacijski i dokumentacijski centar sa stalnom izložbom;
2. Spacio Matika, lokalnog naziva *spàcio*, mjesto je kušanja, mirisanja, slušanja i pjevanja lokalne maritimne baštine;
3. Mali škver, lokalnog naziva *peîcio squèro*, mjesto je gradnje batane;

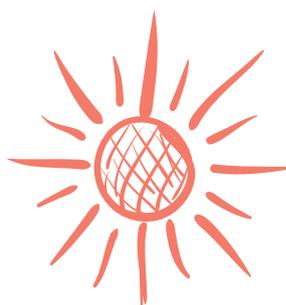
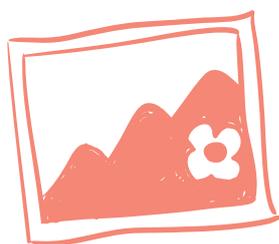
Ekomuzej organizira i regatu tradicijskih drvenih brodica. To je glavna rovinjska fešta brodica, mora i mornara.

L'Ecomuseo della Batana è dedicato alla tipica imbarcazione in legno conosciuta come batana e alla comunità che l'ha scelta come proprio simbolo.

L'Ecomuseo della Batana consiste in:

1. La Casa della Batana (nome locale: *muòstra*): il centro di interpretazione e il centro di documentazione che contiene una mostra permanente;
2. Spacio Matika: luogo dove fare esperienza dei sapori, degli aromi e dei canti che appartengono al patrimonio marittimo locale;
3. Mali Škver – *Peîcio Squèro* (Piccolo Cantiere Navale): il luogo in cui viene costruita la batana.

L'ecomuseo, inoltre, tiene a Rovigno la regata delle tradizionali barche in legno. È il principale evento di Rovigno, in cui vengono celebrate le barche, il mare e i marinai.





BATANA LA BATANA



Tradicionalna drvena ribarska brodica od 4 do 8.5 metara dužine. Njena je posebnost ravno dno koje omogućuje navigaciju po plitkim vodama.

Po predaji, ime dolazi od talijanske riječi „*battere*“ zbog zvuka koji dolazi od udaranja valova po ravnome dnu.

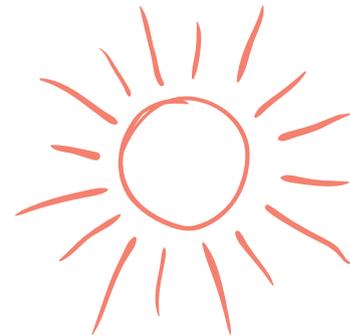
Prije širenja uporabe malog vanbrodskog motora u 60-tim godinama 20.stoljeća, batane su se pokretale na vesla ili jedrom. Svaka je obitelj imala posebno dekorirano jedro te bi se na taj način brodice raspoznavale iz daljine.

Tradicija gradnje batane je zaštićeno dobro nematerijalne kulturne baštine i dio kulturne baštine Republike Hrvatske.

U rovinjskoj luci još možete vidjeti tridesetak batana na kojima ribari povremeno čiste svoje mreže ili spremaju svoju opremu.

I danas su batane korištene u obiteljima koje njeguju tradiciju.

Moguće je doživjeti i izlet izlet batanama oko grada. Vlasnici batana, članovi ekomuzeja, BARCARIOLI, učiniti će vožnju i vedutu grada s morske strane nezaboravnom.



La batana è la tradizionale imbarcazione da pesca, dai 4 a 8.5 metri di lunghezza; è a fondo piatto, per poter navigare in acque poco profonde. Si pensa che il nome batana venga dalla parola italiana “*battere*”, a causa del suono prodotto dal fondo piatto della barca quando colpisce le onde.

Prima che il motore fuoribordo divenisse sempre più popolare negli anni Sessanta, la batana era mossa usando remi o vele. Ogni famiglia aveva la sua vela decorata in modo da poter essere riconosciuta anche da lunghe distanze.

La costruzione tradizionale della batana è protetta come parte del patrimonio culturale immateriale ed è parte del patrimonio culturale della Repubblica di Croazia.

Nel porto di Rovigno si possono ancora trovare trenta batane, su cui i pescatori occasionalmente puliscono le reti e preparano l'attrezzatura da pesca.

Oggi le batane sono utilizzate solo da quelle famiglie che mantengono la tradizione.

È possibile fare un giro in batana attorno alla città. I proprietari di queste imbarcazioni, membri dell'ecomuseo, i BARCARIOLI, renderanno indimenticabile il vostro giro in batana, mentre vi godrete la vista di Rovigno dalla barca.

Ne postoje dvije jednake batane jer su građene od dostupne drvene građe u prizemljima kuća pa je dužina prostorije diktirala dužinu čamca.

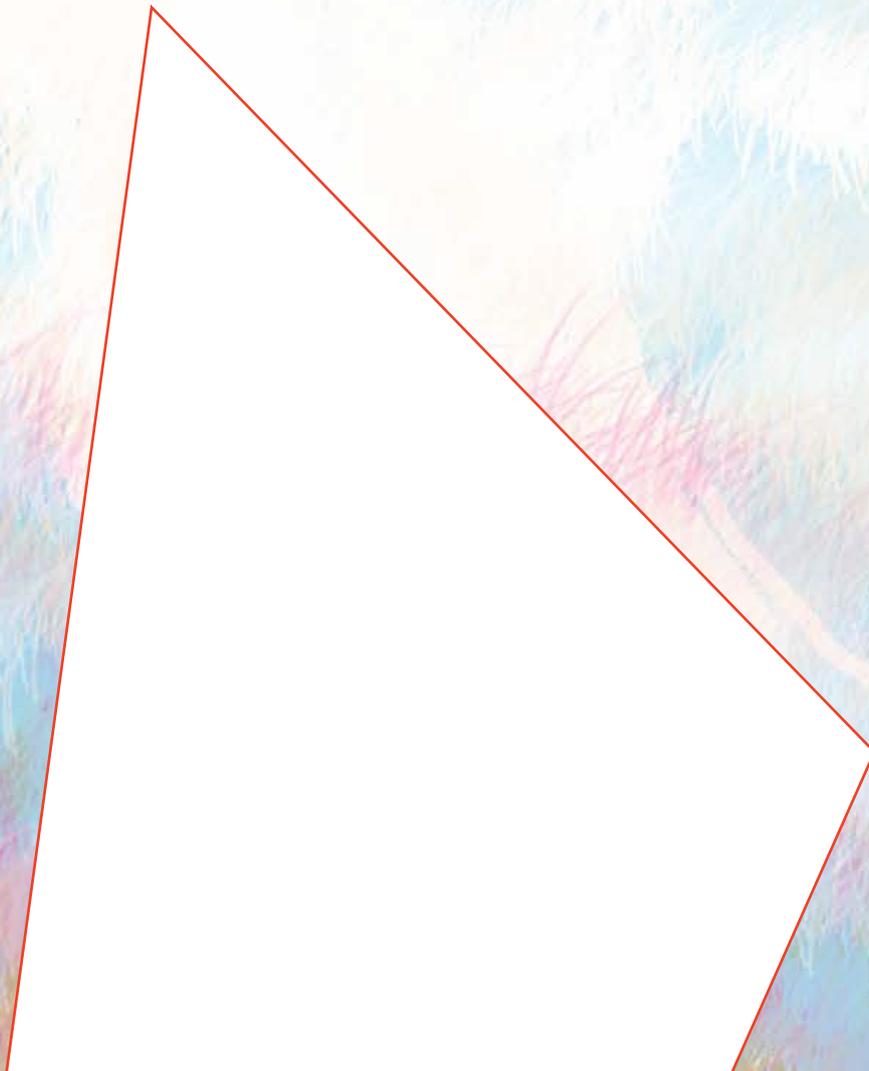


Non esistono due batane identiche, poiché sono costruite utilizzando il legno disponibile; inoltre, poiché sono realizzate in casa, la lunghezza della stanza determina la lunghezza della barca.



Zamisli da si vlasnik batane te oslikaj svoje jedro! /

Immagina di possedere una batana e disegna la tua vela personale.





BITINADA LA BITINADA

Originalan način muziciranja (arhaični, ali funkcionalni karaoke). Solist ili duo pjeva, a grupa od petnaestak zboriša, BITINADURA, nastoji što je bolje moguće imitirati glazbu i zvukove imaginarnog orkestra.

Svaka je izvedba svojevrsna improvizacija uhvaćena u trenutku.

È il metodo originale per eseguire musica (una versione arcaica ma funzionale del karaoke). Il solista o il duo canta, mentre un gruppo di circa 15 coristi (bitinadùrs) inizia a imitare i suoni di diversi strumenti musicali con la voce, facendo sembrare il tutto un'orchestra.

Ogni performance è improvvisata al momento.



Na web stranicama ekomuzeja (među projektima) pronadi snimke rovinjskih bitinadura i poslušaj ih. / Sulla pagina web dell'ecomuseo, trova dei video dei bitinadurs di Rovigno e ascoltane alcuni.

Raspoznaješ li, kojim su jezikom pjevane bitinade? /
Qual è la lingua delle bitinade?

.....



MEDITERANSKA PREHRANA DIETA MEDITERRANEA

Meditranska prehrana nisu samo recepti i namirnice, to je naćin ųivota. Jedan od ciljeva koje ekomuzej ųeli ostvariti jest pruųiti gostima jedinstveno iskustvo lokalnoga svakodnevnog ųivota uz ućenje o sastojcima, pripremi i konzumaciji hrane u autentićnom ambijentu.

► **UNESCO 2013. dodaje mediteransku prehranu na popis predstavnika nematerijalne kulturne baštine ćovjećanstva zato ųto ukljućuje skup vještina, znanja, rituala, simbola i tradicija u vezi usjeva, ųetve, ribolova, stoćarstva, oćuvanja, prerade, kuhanja, a posebno dijeljenja i konzumacije hrane.**

→ **U mediteransku prehranu dostupnoj u spaciju Matika spadaju malvazija i teran, lokalno maslinovo ulje i riba, svjeųe ulovljena od lokalnih ribara.**

La dieta Mediterranea non ě rappresentata solo dalle ricette e dal cibo, ma ě uno stile di vita. ě anche uno degli scopi dell'ecomuseo: regalare ad ogni visitatore un'esperienza unica della vita quotidiana, presentandogli gli ingredienti, la maniera in cui viene preparato e mangiato il cibo in un'atmosfera autentica.

► Nel 2013 l'UNESCO ha aggiunto la dieta Mediterranea alla Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanitā. La dieta Mediterranea include una serie di abilitā, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni che riguardano la coltivazione, la mietitura, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la lavorazione, la cottura e in particolar modo la condivisione e il consumo di cibo.

→ PoichĆ fanno parte della dieta Mediterranea, lo Spacio Matika offre vini come la Malvasia e il Terrano, olio d'oliva e pesce fresco locali.





Koje su značajke mediteranske prehrane? /
Quali sono le caratteristiche della dieta Mediterranea?

.....

Je li mediteranska prehrana specifična samo za Rovinj? / È tipica solo di Rovigno?

.....

U kojim sve zemljama možemo konzumirati mediteransku prehranu? Nabroji ih! /
In quali altri paesi la possiamo trovare?

.....

S obzirom da se smatra jednom od najzdravijih tipova prehrane, hraniš li se i ti na mediteranski način? / Nonostante si tratti di una delle diete più sane, mangi in questa maniera?

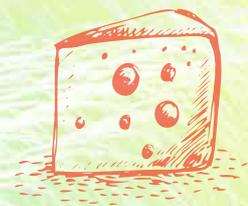
.....

Osim ribe i maslinova ulja, koje još namirnice možemo svrstati u mediteransku prehranu? /
Oltre al pesce e all'olio d'oliva, quale altro cibo fa parte della dieta Mediterranea?

.....

Postoje li i voćke tipične za podneblje Mediterana? /
Ci sono frutti caratteristici del Mediterraneo?

.....





ROVINJSKI OTOCI I PRIOBALJE L'ARCIPELAGO E LA COSTA DI ROVIGNO

Ovaj krajolik izuzetne vrijednosti obuhvaća svih dvadesetak otoka i otočića rovinjskog arhipelaga te priobalje do udaljenosti od 500 m od obale. Otok Sv. Andrija koji se prostire na površini od 23 hektara, najveći je otok rovinjskog arhipelaga, a slijedi ga i prekrasan otok Sv. Katarine. Na tome su otoku botaničari zabilježili čak 456 biljnih vrsta.

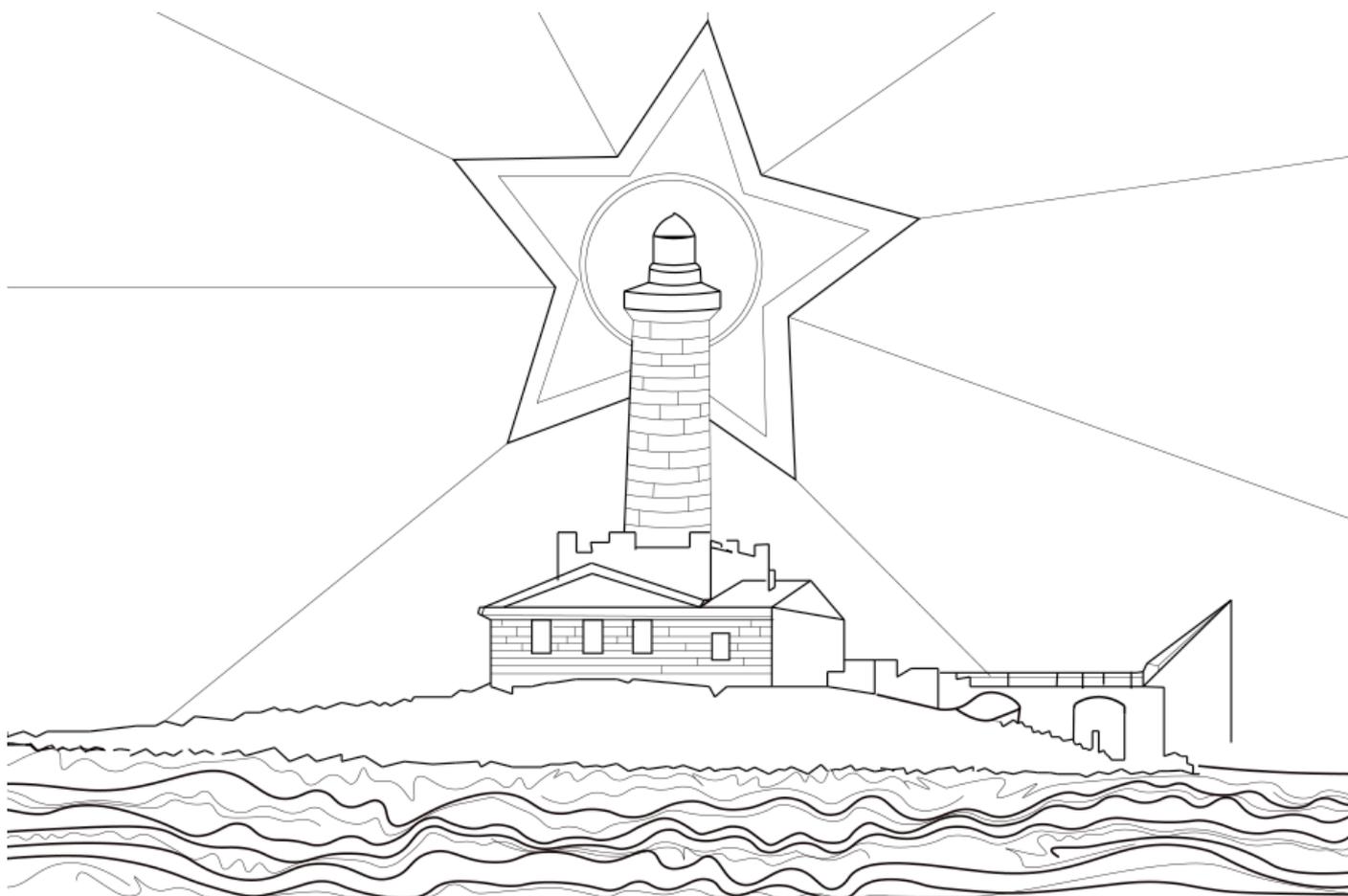
Svjetionik na otoku Sv. Ivan na pučini visine 23 metra, izgrađen je 1853., a nalazi se na malome stjenovitom otoku veličine 50 x 70 m. Osim što nudi krasan pogled, u njemu se danas nalazi i turistički apartman.

Questo paesaggio straordinario include tutte le venti isole e isolette dell'arcipelago di Rovigno e la zona costiera che si estendono per 500 metri sul mare. L'Isola di Sant'Andrea occupa una superficie di 23 ha ed è la più grande dell'arcipelago, seguita dalla splendida Isola di Santa Caterina, dove i botanici hanno trovato fino a 456 diverse specie di piante.

Il faro di San Giovanni è alto 23 m e risale al 1853; la piccola isola su cui si trova misura 50x70 m e, oltre alla spettacolare vista che ci si può godere dal faro, include anche un appartamento che può essere affittato dai turisti.



Illustracija Sv.Ivan na pučini - oboji /
Illustrazione di S. Giovanni – pagina da colorare





GALEB IL GABBIANO

Uobičajena ptica na hrvatskoj obali često je društvo pomorcima i ribolovcima. Galebovi su snažne ptice kojima treba do četiri godine da dosegnu svoju maksimalnu težinu od 1.500 grama. Veliki i moćni letači, s rasponom krila koji se kreće od 138 do 150 centimetara, galebovi su vladari zračnih struja. Određene vrste provode cijeli život na otvorenom moru, ali jadranski se galebovi imaju naviku gnijezditi dalje od obale. Odlični plivači čak i u najturbulentnijem moru i najjačim strujama, galebovi rutinski slijede putničke i ribolovne posade kako bi se hranili otpadom od hrane i ribarskim ulovom.

Izgleda da galebovi imaju neku neobičnu telepatsku vezu s ribarima koji se vraćaju sa svojim ulovom te uvijek dolaze u pravi tren za gozbu. Ove su ptice svejedi te jedu sve što nađu. Mnogi se pitaju kako galebovi mogu izdržati visoke temperature bez pitke vode. Odgovor je prilično zapanjujuć. Galebovi zapravo piju morsku vodu, ali uklanjaju sol pomoću žlijezda koje se nalaze u njihovom kljunu. Poznati su kao pažljivi i brižni roditelji, a mužjak i ženka ostaju zajedno čitav život. Oba roditelja liježu na jajima te se zajednički bave hranjenjem. Galebovi su snalažljivi, znatiželjni i inteligentni.

Il gabbiano è un tipico uccello della costa adriatica e spesso è compagno di viaggio di marinai e pescatori. I gabbiani sono uccelli robusti ed impiegano fino a quattro anni per raggiungere il massimo del loro peso – circa 1500 grammi. Sono grandi e possenti volatili con un'apertura alare che va dai 138 ai 150 cm. Il gabbiano è il re delle correnti d'aria. Alcuni tipi di gabbiani passano la loro intera vita in mare aperto, mentre le specie dell'Adriatico spesso nidificano lontano dalla costa. Sono grandi nuotatori, anche nei mari più turbolenti e nelle correnti più forti. Di solito seguono le navi passeggeri e i pescherecci per mangiare i rifiuti alimentari o il pescato.

La vita del gabbiano è strettamente connessa con quella dei pescatori, infatti spesso e volentieri approfittano del pescato del giorno per banchettare. Questi volatili sono onnivori e mangiano qualsiasi cosa trovino. Molte persone si domandano come facciano i gabbiani a sopportare le alte temperature estive senza bere acqua, e la risposta è abbastanza sorprendente: bevono acqua di mare e rimuovono il sale grazie a delle ghiandole contenute nel loro becco. Sono genitori amorevoli e premurosi e il maschio e la femmina stanno insieme per tutta la loro vita. Entrambi i genitori covano le uova e nutrono i piccoli insieme. Sono animali pieni di risorse, curiosi e intelligenti.



Jesi li u opisu galeba, saznao/la kakvu novu informaciju o ovoj ptici? / Leggendo questo paragrafo, hai scoperto qualcosa di nuovo riguardo ai gabbiani?

.....
Ako da, koju? / Se sì, cosa?

.....



EKOMUZEJ DEL
BOSCO DELLA
MESOLA

ECOMUSEO DEL
BOSCO DELLA
MESOLA



Ekomuzej Bosco Della Mesola dio je regionalnog parka deltastog ušća rijeke Po.

U ovome zaštićenom području izmjenjuju se:

- šume,
- močvare,
- potopljene šume,
- svježa i bočata voda,

a krajolikom dominira dvorac obitelji d'Este.

U blizini se nalazi „Boscone“, jedna od drevnih šuma jadranske obale koja vuče podrijetlo iz 1.STOLJEĆA, a ujedno je i najsjevernija makija u Europi.

„Vladar“ ove šume je Cervus Elaphus, autohtona vrsta jelena koja područje dijeli s ostalim životinjama.

Osim šume posjetitelji mogu istražiti dine Massenzatica, vrlo važno geološko područje.

CASTELLO DELLA MESOLA I MUZEJ JELENA

Sagradio ga je 1578. vojvoda Alfonso II d'Este po projektu Marcantina Pasija.

Karakteriziraju ga četiri monumentalna tornja te čini spoj između luksuznog rezidencijalnog objekta i utvrde. Na gornjem katu palače nalazi se muzej posvećen jelenu.

L'Ecomuseo del Bosco della Mesola fa parte del Parco Regionale del Delta del Po.

È un'area protetta caratterizzata da un'enorme varietà di paesaggi:

- boschi,
- paludi,
- boschi allagati,
- acque dolci e salmastre e
- il Castello Estense come attrazione principale.

Anche il Boscone si trova nelle vicinanze – è una delle più antiche foreste della costa adriatica, che si data al I secolo a.C., ed è anche la Macchia mediterranea più a nord d'Europa.

Il re di questo bosco è il Cervus elaphus – una specie di cervo indigena che convive con altri animali in questa zona.

Oltre a visitare il bosco, è possibile esplorare anche le dune di Massenzatica, un'area di grande interesse geologico.

CASTELLO DELLA MESOLA E MUSEO DEL CERVO

Costruito nel 1578 dal Duca Alfonso II d'Este e disegnato da Marcantonio Pasi, il Castello della Mesola presenta quattro torri maestose ed è una via di mezzo tra una residenza sfarzosa ed una fortezza. Il Museo del Cervo si trova all'ultimo piano.

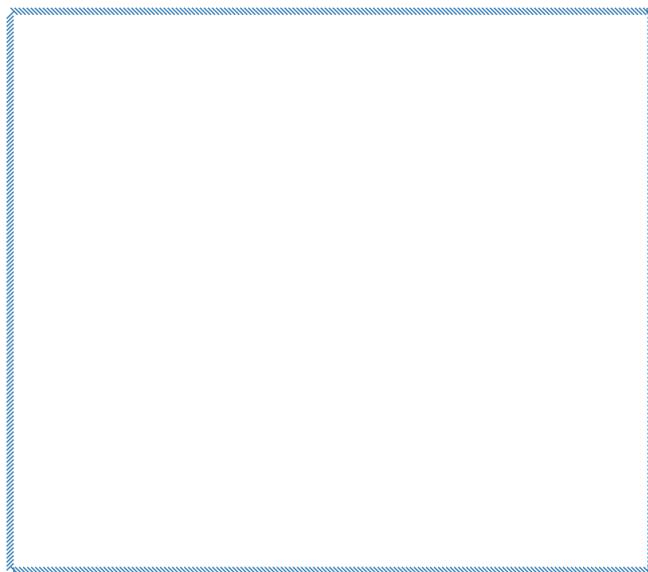
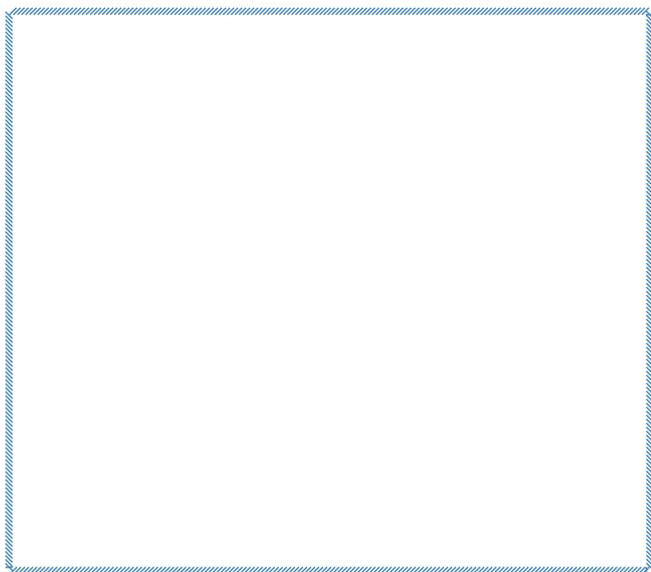


Čime se bavi arhitekt? / Cosa fa un architetto?

.....



Zamisli da si arhitekt i dizajniraj palaču koja je spoj stambene arhitekture i utvrde. U polja nacrtaj njezin tlocrt i pročelje. / Fai finta di essere un architetto e disegna un palazzo che sia un incrocio tra una residenza e una fortezza. Disegna la planimetria e la facciata nei riquadri qui sotto.



ŠUMARAK SV. JUSTINE BOSCO DI SANTA GIUSTINA

Smješten nekoliko kilometara od Castella di Mesole, proteže se na oko 4 kilometara i zauzima površinu od oko 100 hektara. Zbog svoje vegetacije i staništa divljih ptica jedan je od najznačajnijih ekoloških turističkih područja Ferrare.

Situato a pochi chilometri dal Castello di Mesola, si estende per 4 km e copre un'area di circa 100 ettari. È uno dei più importanti siti ecologici per il turismo della zona di Ferrara grazie alle sue caratteristiche flora e avifauna selvatica.



Danas je turizam jedna od važnijih (i vrlo raznolikih) grana privrede. Raspitaj se kod starijih jesu li oni putovali u turističke svrhe? / Oggi il turismo è un'industria a sé stante e ha un ruolo centrale nell'economia di un paese. Chiedi alle persone più anziane se hanno mai viaggiato come turisti.

.....

Ako su putovali, kamo su išli? / Dove sono stati?

.....

Koliko često? / Quanto spesso viaggiavano?

.....



FOSILNE DINE MESSALZATICHE DUNE FOSSILI DI MASSENZATICA

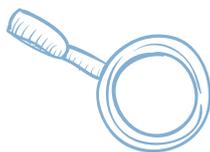
Prirodni rezervat fosilnih dina pravo je čudo prirode. Ostaci dina koji otkrivaju izgled nekadašnje obale u doba Etruščana dosežu visinu od 800 metara iznad razine mora. Vegetacija je na njima niska te ponekad otkriva fini žuti pijesak od kojega je napravljena.

La Riserva Naturale delle Dune Fossili di Massenzatica è una meraviglia naturale. I resti delle dune si elevano fino a 800 metri sopra il livello del mare e rivelano come appariva la linea di costa ai tempi degli Etruschi. Sono ricoperte da bassa vegetazione che lascia, a tratti, intravedere la sabbia gialla e fine.





S kakvom klimom najčešće povezujemo fenomen dina? /
 Che tipo di clima è connesso, di solito, con le dune?



Jesi li očekivao/la dine na području Ferrare? /
 Ti stupisce leggere di dune nella zona di Ferrara?



Potraži regiju na karti. / Trova questa zona nella mappa.





KUHINJA CUCINA

Kuhinja ovog područja bazirana je na jakim, ali jednostavnim okusima. Ova pješčana zemlja idealna je za kultivaciju povrća među kojima se ističu: šparoga, mrkva, crvena rotkvica, bundeva "violina" i ferrara lubenica. Isto tako, područje je poznato po tartufima i ostalim gljivama. Osim povrća nadaleko su poznata i vina "Vini Delle Sabbie", odnosno Pješčana vina.

La cucina di questa zona è caratterizzata da sapori semplici ma forti. Il terreno sabbioso è ideale per la coltivazione di molti tipi di verdure: asparagi, carote, radicchio rosso, zucca violina, melone di Ferrara. Questa zona è famosa anche per i tartufi e i funghi. Oltre alle verdure, sono celebri anche i suoi vini, i cosiddetti "Vini delle Sabbie".

Jedan od tradicionalnih recepata / Una ricetta tradizionale:

Cappelletti di Mesola / I cappelletti di Mesola

Sastojci cappelletti u umaku (za 6 osoba) / Ingredienti cappelletti in brodo (per 6 persone):

Sastojci za punjenje / Ingredienti per il ripieno:

100 g govedine / 100 grammi di manzo,

100 g pačjih prsa / 100 grammi di petto d'anatra,

100 g kapuna / 100 grammi di cappone,

100 g biserke / 100 grammi di faraona,

100 g kobasice / 100 grammi di salsiccia,

100 g ribanog parmezana / 100 grammi di parmigiano grattugiato,

1 jaje / 1 uovo,

muškati oraščić / noce moscata,

sol / sale,

maslinovo ulje / olio d'oliva.

Za tijesto / per l'impasto:

500 g brašna / 500 grammi di farina

5 jaja / 5 uova.



Postupak:

U tavi na malo ulja pržiti sve vrste mesa te dodati ostale sastojke. Miješati do homogene smjese. Bolje je punjenje pripremiti dan ranije da bi se okusi međusobno proželi. Razvaljati tijesto na debljinu od nekoliko milimetara i izrezati je na kvadrate. Svaki napuniti punom žlicom nadjeva te suprotne vrhove kvadrata zajedno spojiti kako bi dobili formu trokuta. Uroniti cappellette u mesnu juhu i kuhati 5 do 10 minuta.



Procedura: in una padella rosolare i diversi tipi di carne con un filo d'olio, spezzettare la carne e aggiungere il parmigiano, la noce moscata, l'uovo e il sale. Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. È preferibile preparare il ripieno il giorno prima, in modo che i sapori si amalgamino meglio mentre il composto riposa. Preparare l'impasto tirandolo di uno spessore di un paio di mm e tagliare in quadrati, su cui adagiare un cucchiaino generoso di ripieno. Unire i lati opposti dei quadrati di pasta per ottenere un triangolo ripieno; unire poi le estremità opposte. Immergere i cappelletti in un buon brodo di carne e fare bollire per 5 o 10 minuti.



BOSCONE

Boscone se prostire na 1058 hektara. Od 1954. u vlasništvu je talijanskih šuma, a 1977. proglašen je prirodnim rezervatom. Ovim „zelenim plućima“ upravlja Ministarstvo poljoprivrede, hrane i šumarstva. U potpunoj ravnoteži divljeg i močvarnog, ovo okruženje pruža dom brojnim životinjskim vrstama poput jelena, lisica, vidra, crvenih lisica, ali i mnogim vrstama ptica, gmazova i vodozemaca.

Il Boscone ricopre un'area di 1058 ettari e fa parte delle Foreste d'Italia dal 1954. Nel 1977 è diventato una riserva naturale. Questa zona verde è gestita dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. È caratterizzata dall'equilibrio tra l'ambiente selvatico e palustre ed è casa di numerose specie: tassi, volpi, puzzole, barbastrelli e molte altre specie di uccelli, anfibi e rettili.



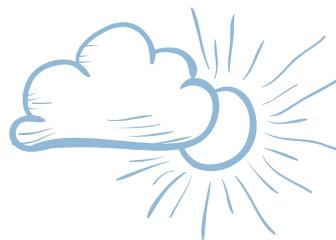


JELEN IL CERVO



U šumi zvanj Boscone Della Mesola živi jedan od triju tipičnih europskih jelena. Zbog nedostatka hrane na ovome području, rogovi su ovih jelena nešto manji od standarda.

Una delle tre specie tipiche europee di cervo vive nel bosco chiamato Boscone della Mesola. A causa della scarsità di cibo, i palchi di questa specie sono più piccoli del normale.



Izaberi jednu od navedenih životinjskih vrsta i istraži njezin odnos s čovjekom. / Scegli uno degli animali citati qui sopra e fai una ricerca sulla relazione tra uomo e la specie che hai scelto.

Jesu li smatrane štetočinama ili su bile dio hranidbenog lanca čovjeka? / Ha fatto parte della catena alimentare umana?

.....

Je li ih čovjek lovio zbog mesa ili i zbog kože? / È mai stato cacciato dall'uomo per la sua carne, la sua pelliccia o la sua pelle?

.....

Dolazi li do pada životinjskih jedinki utjecajem čovjeka? / L'uomo ha influenzato la diminuzione di esemplari di questa specie?

.....

U istraživanju se koristi i kazivanjima starijih. / Chiedi informazioni a qualche adulto per completare la tua ricerca.



TORRE ABATE



Torre Abate je građevina iz 16. stoljeća. To je najvažniji dokaz ljudskog napora u gradnji objekata za zaštitu od voda. Izvorno je protok vode bio kontroliran sustavom vrata (nazvanih Vinciane). Danas se Torre Abate više ne koristi za kontrolu vode, ali je okružen močvarnom vegetacijom i malim jezerom.

Torre Abate è un edificio risalente al XVI secolo. È la prova più importante di come l'uomo in passato abbia provato a proteggere la terra dalle acque. Originariamente, il corso d'acqua era controllato da un sistema di chiuse (chiuse Vinciane). Oggi Torre Abate non è più utilizzata per controllare il flusso d'acqua ed è circondata da vegetazione palustre e piccoli laghi.



Ponekad se dogodi da funkcija zbog koje je građevina podignuta više nije potrebna pa sam objekt više ne služi svrsi. Takve se građevine tada prenamjenjuju, odnosno služe nečemu drugome. /

A volte succede che le persone non abbiano più bisogno di un edificio e che questo non serva più al suo scopo originale. Questi edifici sono quindi convertiti in qualcos'altro, il loro scopo cambia.

Znaš li takav primjer iz svoga kraja? /

Sai trovare un edificio del genere nella zona dove abiti?

Da možeš, u što bi ti prenamijenio/la Torre Abate? /

Quale nuova funzione daresti a Torre Abate?



CIP zapis dostupan u računalnome katalogu Sveučilišne knjižnice u Puli pod brojem 150205039
ISBN 978-953-59941-2-1

Impressum

autor / autore: Udruga - Associazione "Kuća o batani - Casa della batana"

za izdavača / per l'editore: Tamara Nikolić Đerić

urednik / editore: Tanja Ranić Rovis za/per Faro11

dizajn i grafičko oblikovanje / design e progetto grafico: Ivana Čehić Rabljenović za/per Faro11

ilustracije / illustrazioni: Irina Kivela

prijevod / traduzione: Tamara Stanišić

lektor / revisione linguistica: Dejana Tavas

tisak / stampa: INTERGRAFIKA - TTŽ d.o.o. Zagreb

naklada / tiratura: 150

Rovinj, 2019

Didaktički set realiziran je u sklopu projekta / il set didattico e' stato realizzato come parte del progetto: Culturecovery / INTERREG CENTRAL EUROPE

Interreg 
CENTRAL EUROPE
European Union
European Regional
Development Fund

CULTURECOVERY

B  **T**  **N** 
E KOMUZEJ / ECOMUSEO



GOVERNMENT OF THE REPUBLIC OF CROATIA
Office for Cooperation with NGOs

This project is co-financed by the Croatian Government Office for Cooperation with NGOs.
„The views expressed in this publication/program/exhibit/video/audio material are the sole
responsibility of House of Batana Association and can in no way be taken to reflect the views
of the Government Office for Cooperation with NGOs.“

