

# Plemenita oljka povezala šolarje iz štirih držav

**Beseda povezuje, prijateljstvo združuje** Učenke in učenci katinarske nižje srednje šole Sv. Cirila in Metoda v Umagu z istrskimi gostitelji ter z vrstniki iz Celovca in Ljubljane



**Katinarska stojnica** Učenke in učenci so v Umagu ponujali izdelke, ki so jih pripravili na posameznih šolah

**UMAG** Umag je obmorsko mesto v hrvaški Istri, ki je v polletnih dneh kar se da obljudeno s turisti, 15. novembra pa je v Školski ulici mrgolelo učencev in dijakov, ki so prišli iz Trsta, Ljubljane in Celovca, da bi se skupaj z učenci umaške šole srečali v sklopu projekta Beseda povezuje, prijateljstvo združuje.

Gre za povezovanje štirih šol, ki jim je skupen slovenski jezik, a živijo v štirih različnih državah. Učenci OŠ Bežigrad iz Ljubljane, Večstopenjske šole Vladimira Bartola iz Trsta, Dvojezične zvezne trgovske akademije iz Celovca in OŠ Marije i Line iz Umaga so se srečali, da bi se povezali v projektu, ki je izrecno posvečen oljki. Kot nalašč je november mesec obiranja oljk in v okolici šole in mesta so vsepovsod posajene oljke, ki so biser hrvaške Istre kot tudi našega obmorskega zamorskega prostora.

Na šoli se je trlo otrok in vsak se je pogovarjal v svojem jeziku. Otrokom in mladostnikom v pričakovanju dogodka ni manjkalo dela. Skupina učenk in učencev gostiteljske šole je v prekrasni umaški narodni noši in ob spremstvu neumornega harmonikarja pričakala in sprejemala goste s prešernimi nasmehi in s petjem izrazila dobrodošlico ter jim ponujala tipične kroštule in fritule.

V učilnici italijanščine, ki je bila spremenjena v sprejemni prostor, so se ob prihodu zadrževali gostje ob obloženi mizi s krajevnimi dobrotami. Med prisotnimi je bila tudi nekdanja angažirana šolnica Mirjan Mikolj, ki je bila pred dobrimi

desetimi leti med pobudniki tega projekta. Spet so zagorela stara prijateljstva in znanstva ter se zaiskrila nova.

## V Tomizzevem duhu

V bližnji Plavi dvorani pa je bilo že vse pripravljeno za slavnostni del. Najprej je prisotne pozdravila ravnateljica šole Sanja Zakinja, nadvse prijazna in pozorna gostiteljica, sledil je pozdrav italijanske podžupanje Floriane Bassanese Radin, ki je vnesla v svoj poseg odlomek Fulvia Tomizze, nato je za mikrofon stopila senatorica Tatjana Rojc, ki je podarila pomen projekta, ki temelji na združevanju otrok, ki so jim skupne večjezičnost, dobre prakse v izmenjavi različnih didaktičnih oprijemov in velika mera iskrene medsebojne pomoči. Tudi ona je svoj nastop sklenila s citatom istrskega pisatelja Tomizze o doslednem ohranjanju jezikovne in kulturne raznolikosti v obmejnih krajih, ki edinele na tak način lahko spre-

menijo te kraje v oazo miru.

Vodja projekta, učiteljica Ingrid Đukanović iz OŠ Bežigrad je v svojem pozdravu poudarila pomen, ki ga nosi tokratno srečanje, v katerem je v ospredju zlahka oljka. Pozdravili so tudi Roman Gruđen z Ministrstva za šolstvo Republike Slovenije, pedagoška svetovalka za slovenske šole v Italiji Lara Pižent in ravnatelj s Koroške Hans Pogelschek. Nakar so vse prisotne, med katerimi je bil tudi Boris Jesih, predsednik Izseljenjske matice, prijetno zadržali učenci, ki so s poezijo, glasbo - umaška šola ima glasbeno usmeritev - in ključnim nastopom mladih folkloristov pokazali svoj trud ter se izkazali s predanostjo, s katero navdušeno gojijo istrsko kulturno dediščino.

## Na vrtu posadili belico

Ob zaključku slavnostnega dela so se prisotni preselili na zgljedno urejen šolski vrt in pod strokovnim vodstvom prof. Borisa Pangerca posadili mlado oljko belico, ki so jo vrstnikom umaške šole poklonili v dar učenci prvega razreda katinarske nižje srednje šole Sv. Cirila in Metoda v znak prijateljstva, miru in združevanja. Po en učenec vsake šole se je oprijel stebila in mu pri tem simbolnem dejanju pomagal. Svoj doprinos dali še ravnateljica, senatorica in koordinatorka projekta. Svečano posaditev so sklenile Pangerčeve besede o oljki in njenem globokem vsestranskem pomenu, ob katerih so se vsi prisotni prijeli za roke in simbolno sklenili krog.

Že je bil čas za drugi del sporeda, ki je potekal v šoli, kjer so učenci z učiteljicami pripravili zelo prikupne stojnice z izdelki, ki so jih bili pripravili na šolah in jih darežljivo ponujali gostom in učencem. Na voljo so bili pleteni venčki iz oljčnih vejic in srčka, oljna mila, broške, magnetki in drugi izdelki, pa tudi vodena pokušina olja. Medtem so se dijaki trgovske šole iz Celovca predstavili z recitalom o oljki. V zgljedni slovenščini so pripovedovali zgodbo o nastanku oljke, sledili so jim Bežigradci s pesnitvijo, prav tako posvečeno oljki. Spored so sklenili katinarski učenci: zaplesali so ob uspešnici z letošnje Evrovizije *Rim Tim Tagi Dim*, ki jo izvaja Marko Purišič alias Baby Lasagna, doma iz Umaga.

Popoldan je bil namenjen ogledu oljarne in degustaciji belice, črne, buže in selekcije olj v okolici Umaga, točneje v Farnazinih pri Sveti Mariji na Krasu, vodenemu ogledu starega mesta in obisku mestnega muzeja v srednjeveški utrdbi, kjer so si učenci ogledali tudi leseno šivano plovilo, ki so ga Histri uporabljali pred tisočletji. Učni del projekta se je sklenil z vožnjo po mestu z vlakcem, nato so se Katinarci poslovili od prijaznih gostiteljev, medtem ko so si ljubljanski in celovski učenci privoščili še en dan druženja v istrskem mestu.

Oljka je še enkrat pokazala, kakšno združevalno moč ima in kako pristno deluje na mlade duše, ki polne svežine prenašajo sporočilo miru z besedo, ki povezuje, in prijateljstvom, ki združuje.

# Protagonist mediteranske diete z dolgo zgodovino

**Oljčno olje** V knjigarni Ubik so pod pokroviteljstvom Generalnega konzulata RS obnovili zgodbo lokalnega oljkarstva



**V Ubiku** Cecotti, Pangerc in Parmegiani FOTODAMI@N

**TRST** Oljkarstvu in oljčnemu olju, ki se ga prideluje na Tržaškem, je bilo posvečeno srečanje iz niza »Trst. Pristanišče okusov. Ob mizi s skupnostmi 2024-2025,« ki ga je v prejšnji petek v tržaški knjigarni Ubik pridelila kulturna delavka Elena Cerkenič Grill. Dogodek, ki je potekal pod pokroviteljstvom Generalnega konzulata Republike Slovenije, je poslušalcem ponudil možnost, da spoznajo zgodovino oljkarstva in značilnosti olja.

## V Istri še pred Rimljani

Agronom Paolo Parmegiani je uvodoma spomnil, da je bilo oljkarstvo v Istri razvito še pred prihodom Rimljanov. Razvejana mreža rimskih cest je omogočala prevažanje oljčnega olja tudi v Avstrijo. O tem pričajo ostanki tam odkritih amfor. Ker je bilo oljčno olje iz severno-jadranskega prostora dokaj znano, so ga celo ponarejali.

Da je bil Trst od davnega tesno povezan z oljkarstvom, pričajo tudi toponimi v Starem mestu, kjer je že za časa Rimljanov delovala torkla. Srednjeveški statuti mesta omenjajo pravila za delovanje torkel in obdelovanje oljčnikov. Torkle so seveda obratovale tudi v obmorskih vaseh tržaškega ozemlja.

Ko je Trst prešel pod avstrijsko oblast, je oljkarstvo pridobilo na pomembnosti. Izgubljati pa ga je začelo po letu 1918, saj je italijanska država na jugu že imela zelo veliko proizvodnjo oljčnega olja. Huda zima je leta 1929 močno prizadela oljkarstvo, tudi zima leta 1956 je povzročila veliko škode. Preporod krajevnega oljkarstva sovpada z mednarodno uveljavitvijo mediteranske diete, ki je povečala povpraševanje po oljčnem olju. Če je razsežnost tržaškega oljkarstva majhna (140 hektarjev), velja spomniti, da uspevajo v severno-jadranskem prostoru oljke s posebnimi značilnostmi.

## Preporod oljkarstva v Bregu

Pesnik in oljkar Boris Pangerc je ugotavljal, da se je moderen zagon oljkarstva v Bregu pričel leta 1985, ko so štirje oljkarji (Sancin, Starec, Ota in Parovel) posadili več tisoč oljčnih drevesc. Dežela FJK je na osnovi direktive EU podpirala gojenje oljk.

Dolinska občina, ki jo je 10 let vodil Pangerc, je veliko storila, da bi breško olje postalo znano. Leta 2001 se je pridružila državnemu združenju Mest olja. V letih se je doma in po svetu zvrstilo veliko promocijskih prireditev, konferenc, razstav in pobud, ki so izboljšale položaj breškega olja na trgu. Nekdanji župan je naštel vse po vrsti. Breški oljkarji že vrsto let tesno sodelujejo z oljkarji iz slovenske Istre, k združenju Mest olja so pozneje pristopile še druge občine tržaškega ozemlja. Pangerc je zadovoljen, ker breško olje čedalje pridobiva na kakovosti.

## Belica dobro kljubuje burji

Okuševalec Giacomo Cecotti je izpostavil edinstvenost iz belice pridelanega oljčnega olja. Po poti kakovostne rasti velja nadaljevati, ker je proizvodnja oljčnega olja v FJK majhna (800 hektarjev) in veliko turistov išče pridelke krajevnih proizvajalcev. Belica pri nas dobro uspeva tudi zaradi tega, ker ji burja ne škodi preveč. Na zelo sveži okus olja belice odločilno vpliva rastlinstvo. Olje je bogato s polifenoli, ki so naravni konzervansi. Izvedenec je podčrtal pomen uporabe dobrih oljčnih olj. Če se olje primerno hrani (v temi, ne v stiku z zrakom in pri sobni temperaturi), lahko traja tudi dve leti.

V končni srečanja je tekla beseda o denarnem znesku, ki ga je primerno odšteti ob nakupu oljčnega olja. Če je cena nizka, olje ni kakovostno, so opozorili izvedenci in dodali, da »v primerjavi z vinom olje še vedno stane premalo.« Mnogi zdravilni učinki oljčnega olja ljudem niso dovolj poznani, so ugotavljali. **Mch**

Vsaka šola se je predstavila s svojo kulturno točko in stojnico, popoldne so si ogledali mesto