



Foto šopek s Krasa

Turizmu pomaga lastna glava



Vasi na Krasu

*Pri nas na Krasu
so vasi
velike in majhne.
In take, ki jih ni.*

*Te so najlepše
in za vse večne čase.
Te gradi
vsak sam zase.*

(Miroslav Košuta)

Prijetne trenutke preživete na Krasu sem ujel/a v objektiv in nastala je moja »kraška« fotoknjiga.

Lastnik fotoknjige:

Kraj in datum ujetih trenutkov:



Okno v svet ...

kraško je kamnito, z jertami

Prvi vtis s Krasa in kraške vasi



Kraška hiša

Skrozi vas je moje oko ujelo naslednje značilnosti kraške vasi ...





Štj'rna (vodnjak)



K'w'na (kamniti vhod)





Borjač (kraško dvorišče)

Zgodba o tem, KAKO JE NASTAL KRAS

Bog je ustvarjal svet. Ko je končal, mu je ostalo nekaj kamenja.

Da ne bi bilo nikomur napoti, se je odločil, da ga bo vrgel v morje.

Vzel je veliko vrečo in ga zbasal vanjo.

Temu dogajanju pa je sledil hudič. Bil je nevoščljiv Bogu in ljudem, zato si je mislil:

»Čakaj, čakaj, gospod Bog, ti bom pa vrečo pretrgal!«

Bog je vrečo vrgel proti morju. Ko je letela visoko pod nebom, se je zlodej pognal kvišku in vanjo naredil veliko luknjo.

Kamenje se je razsulo prav nad našimi kraji.

Tako je nastala kamnita dežela Kras.

Kras = planota, ki se razteza med Tržaškim zalivom in Vipavsko dolino ter med Soško dolino in Brkini.

Kras = kamnita pokrajina nastala zaradi mehanskega in kemičnega delovanje vode v apnencu.

Moje zanimanje je pritegnila/-o ...



Med Kraševci

»... zdi se nam trd, odločen, vztrajen, kljubovalen, hkrati pa tudi mediteransko mehak, zgovoren, pogosto nezastrito čustven, nedostopen in prilagodljiv ...«

(Ciril Zlobec v predgovoru h knjigi Prgišče Krasa)



Slovarček narečnih, kraških besed

Narečna iztočnica	Pomen besede	Narečna beseda
mə're:nda	malica	mərenda
f'ru:štik	zajtrk	fruštik
bor'ja:č	dvorišče	borjač
š'ti:ərna	vodnjak	štiərna
'ci:ərku	cerkev	ciərku
kə'lu:əna	vhod na dvorišče	kəluəna
'nu:əgrət	vinograd	nuəgrət
'ba:la	žoga	bala
'šu:lni	čevlji	šulni
kou'ci:əte	nogavice	kouciəte
ku'lu:, bə'ci:kəl	kolo	kulu, bəcikəl
'ki:šta	zaboj	kišta
kə'la:unik	vedro	kəlaunik
'ža:jfa	milo	žajfa
'ua:da	voda	uada
šk'va:ce	smeti	škəvace
γ'lə:š	kozarec	gləš
'ru:cak	nahrbtnik	rucak
'bo:rša	vrečka	borša
š'ni:ta	rezina	šnita
'ku:əs	kos	kuəs
bə'ti:əga	trgovina	bətiəga
'bu:č	sod	buč
uə'ma:ra	omara	uəmara
f'ti:na	zrezek	fətina
'so:udi	denar	soudi
'ži:əγən	pokopališče	žiəγən
x'rə:m	klet	hrəm

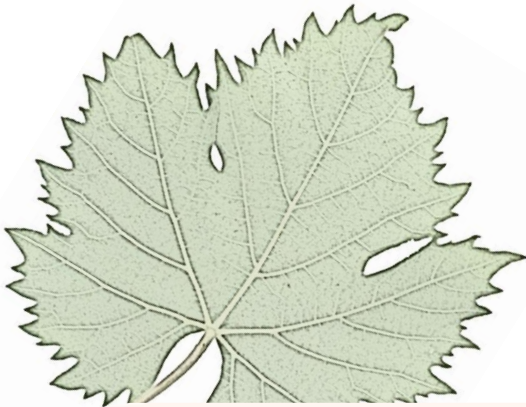
*Narečne besede s
katerimi sem se še
srečal/a na obisku
Krasa*

Kras je vinorodna
pokrajina s tradicijo
gojenja vinske trte.
Zahvaljujoč rdeči
prsti "terra rossi",
neizprosni suši,
glasni burji, obilju
sonca na Krasu,
uspeva trta refošk.
Iz grozdja, ki na njej
dozori, pa Kraševci
izdelajo vino teran.





Teran



V vinogradu



Iz listov vinske trte se lahko oblikuje ... vrtnice

Postopek izdelave:

*Za eno vrtnico
potrebujemo:*

- 5 barvitih listov
vinske trte
- nitko sukanca ali
drobno žico

Vrtnico oblikujemo iz različno velikih listov vinske trte (ali javorja). Listi morajo biti sveži, taki, ki so pravkar odpadli, da so upogljivi. Srednji krak manjšega lista zapognemo proti peclju. Zapognjen list zvijemo v rolo, da dobimo sredino cveta.

Okoli sredinskega lista zapognemo naslednji list, ki ga prav tako zapognemo s sredinskim krakom navzdol. Z delom nadaljujemo in nizamo čedalje večje liste. Dobro držimo oblikovan cvet, da se nam oblika ne pokvari.

Ko smo oblikovali dovolj velik cvet, spodnji del cveta in peclje ovijemo s tanko žico.

Videz svežine bo zadržala nekaj dni, nato se bo posušila in za malenkost spremenila barvo. Več vrtnic lahko oblikujemo tudi v venček.



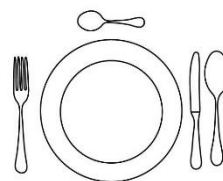
In pri mizi ...



Mmm ... Bilo je okusno.



Kraški pršut



Kraška kuhinja je polna in okusna.
Je sezonska, obogatena z dišavnicami,
divjimi rastlinami in sadjem. Štruklji,
potica, jota, frtalja ...

Njami ... Kraške jedi



Frtalja

Je značilna zeliščna kraška jed.
Pripravljena je lahko iz koromača, mete,
melise, žajblja, bezgovih in akacijevih
cvetov ali divjih špargljev.

<i>SESTAVINE</i>	<i>POSTOPEK</i>
<i>2 jajci sol 5 dl mleka 30 dag moke pršut olje zelišča</i>	<i>V kozico ubijemo 2 jajci, dodamo ščepec soli, mleko in moko. Vse sestavine z vilicami dobro stepemo ali zmešamo v mikserju. V maso lahko dodamo razna zelišča (koromač, srčno zelje, čebulo ...). Maso vlijemo v ponev z ogretim oljem. Ko je na eni strani frotalja ocvrta, jo obrnemo z vilicami in ocvremo še na drugi strani (na zmernem ognju vsako stran približno 2 minuti).</i>

Jota



Je značilna kraška jed, mineštra, ki jo pripravimo iz zelja, repe ali ohrovta, krompirja in fižola.

Po navadi se kuha v jeseni in pozimi. V loncu je vedno dodatek prašičjega mesa (klobase, vratovina ...).

SESTAVINE

*500 dag kisle repe (zelja)
300 dag rjavega fižola
300 dag krompirja
3 čebule
300 dag prekajenih svinjskih rebrc
2 veliki žlici čiste svinjske masti
2 veliki žlici svinjske masti z ocvirki
1 čajna žlička sladke, rdeče, mlete paprike
sol
črni poper v zrnu
6 strokov česna
4 lovorovi listi
majaron*



POSTOPEK

Fižol lahko čez noč namočimo v hladni vodi, če hočemo skrajšati čas kuhanja. Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. V večji lonec damo 2 veliki žlici svinjske masti. Nanjo damo sesekljano čebulo in jo prepražimo, s tem da med praženjem dodamo še malo vode, dokler se popolnoma ne razpusti in postane kremasta. Dolijemo zadostno količino vroče vode. Vanjo stresemo rjavi fižol, na kocke narezana, prekajena svinjska rebra (po želji lahko drugo meso), črni poper v zrnu in vse skupaj kuhamo pol ure, dokler se fižol ne zmehča na pol.

Po pol ure kuhanja fižola in mesa (odvisno od vrste fižola) dodamo na drobno narezan, opran krompir ter lovorove liste in kuhamo še slabe pol ure.

Po pol ure kuhanja dodamo še kislo repo ali kislo zelje, ki ga lahko pred tem operemo (če ne želimo bolj kislo jed). Kuhamo še pol ure. Na koncu v manjšo ponev damo po okusu svinjsko mast in sesekljan česen. Na hitro prepražimo, da lepo zadiši.

Dodamo eno čajno žličko rdeče, sladke mlete paprike, na hitro premešamo in dodamo joti. Premešamo, na zmernem ognju kuhamo še 15 minut. Na koncu vse skupaj solimo po okusu, dodamo še ščepec majarona, da se ohrani polna aroma.

Jota naj pred serviranjem stoji 15 minut. Lahko jo izboljšamo tako, da na vsako porcijo jote pred serviranjem položimo žličko do žlico kisle smetane.

Pogreta jota čez dan ali dva je okusnejša od pravkar kuhane.



Rastline, ki kljubujejo burji ...



Kraška pokrajina je odraz časa. Narava je ustvarila edinstvene oblike. Vzrok za nastanek kraškega reliefa je topnost - korozija apnenca ob kemičnem delovanju vode, CO₂ in organskih kislin.

Tipično za Komenski kras je uravnano površje, razčlenjeno z vrtačami in kraškimi polji.

Avtohtono kraško rastlinje pa se že stoletja upira burji in suši na plitvih kraških tleh.

Kraški šetraj ali kraški žepek



- Je zdravilna in začimbna trajnica;
- je polgrmiček, katerega listi so ovalni, dolžine med 1 in 2 cm ter v širino do 5 mm. Cvetovi so beli ali roza barve.



Uporaba:

Uporaben je za pripravo jedi iz stročnic ter za pripravo različnih mesnih jedi. Priporoča se dodajanje pri začetku kuhanja, da razvije polno aromo.

V ljudskem zdravilstvu se uporablja proti napihnjenosti in driski. Čaj je priporočljiv proti glistam, obolenju jeter in žolča. Pripravki spodbujajo prebavo, odpravljajo napetost v trebuhu in kolike.

Recept za pripravo soli s šetrajem



Za 100 ml kozarček potrebujemo naslednje:

- 150 g soli (grobe, nemlete in nejudirane),
- 30 g posušenih zelišč – šetraja,
- terilnik.

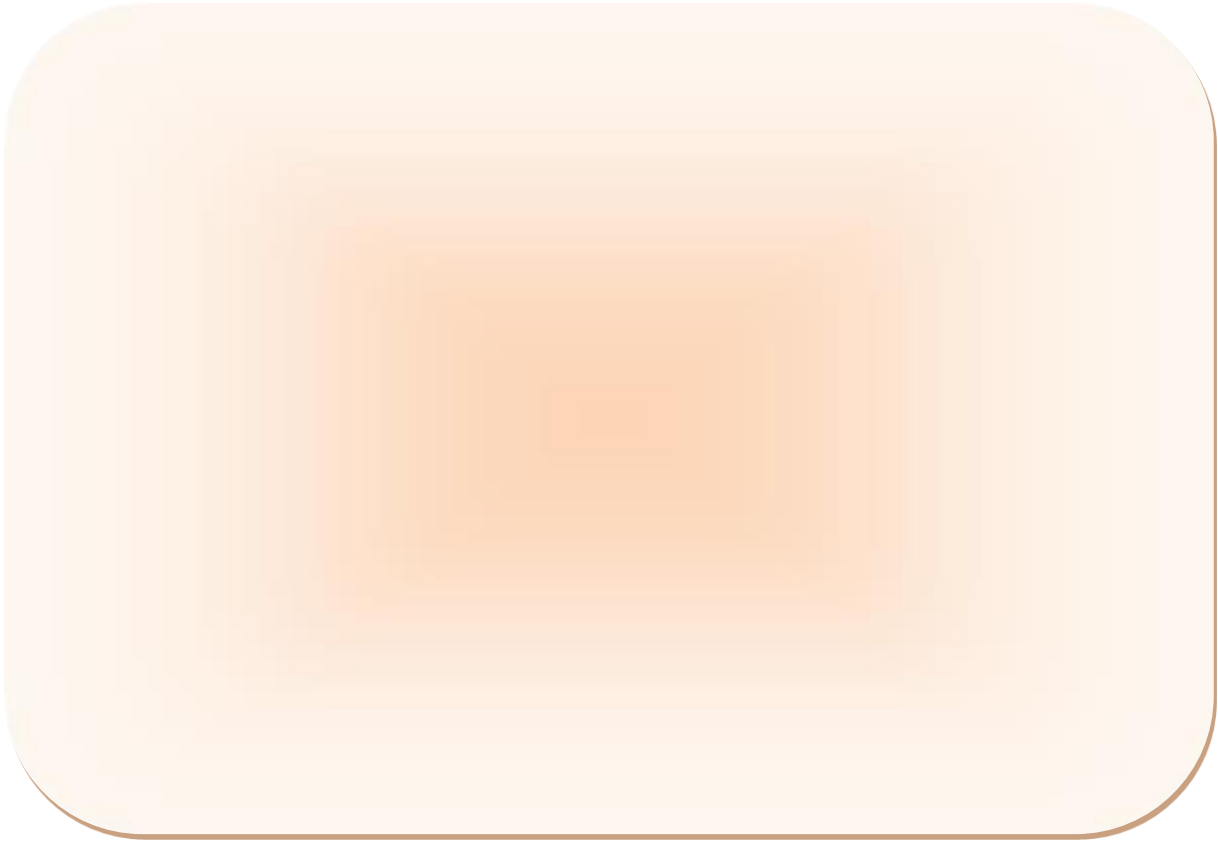
Priprava:

V terilniku stremo sol s šetrajem. Naenkrat tremo manjšo količino soli in zelišča, saj v nasprotnem primeru ne moremo dobro streti soli.

Mešanico hranimo v dobro zaprtem, steklenem kozarčku, v temnem in suhem prostoru.



Kraški šetraj



Kraška zelišča

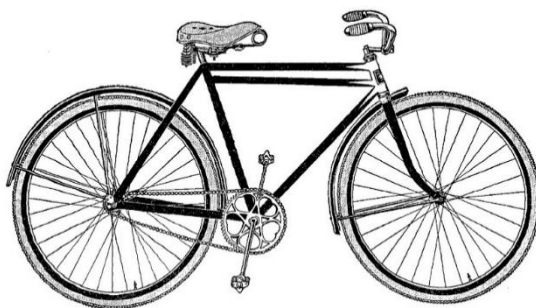


Kraška pokrajina nudi ...

Tematske poti na Krasu



Kolesarske poti Krasa



Dogodivščinam naproti



**Kotički, ki nudijo možnost raziskovanja zgodovine, kulture,
umetnosti, kulinarike ...**



Kraške značilnosti in vasi z zanimivo ponudbo

Štanjel: grad s Spacalovo galerijo, kvadratni stolp s Fabianijevo razstavo,



cerkev Sv. Danijela, Kobiljski stolp, Ferrarijev vrt, kraška hiša, krožna Fabianijeva sprehajalna pot, kulinarične dobrote, avstroogrsko pokopališče.



Lipica:

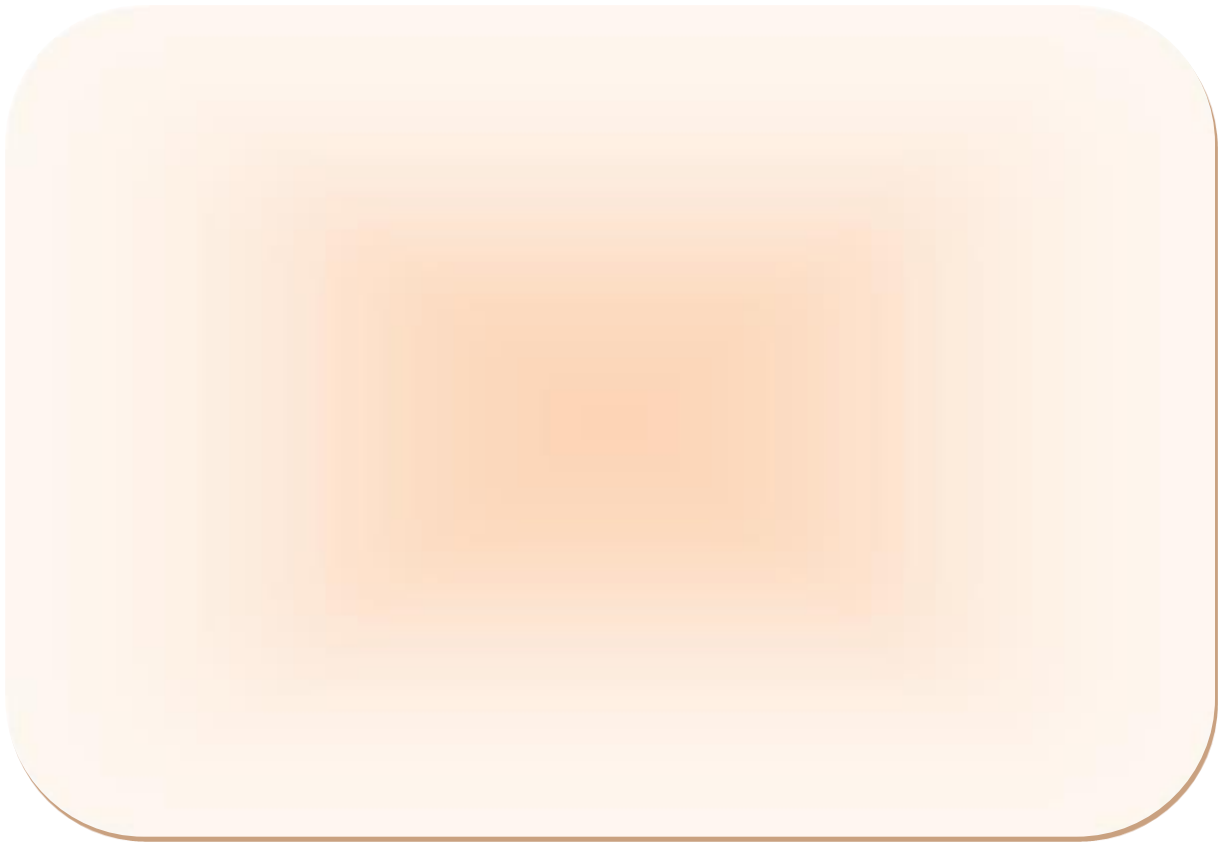
kobilarna z muzejem Lipikum,
ogled klasične šole jahanja,
kulinarično razvajanje.





Lokev:

vojaški muzej v stolpu Tabor,
bogata gastronomska ponudba.





Vilenica:

kraška jama,
podelitev mednarodne literarne nagrade v plesni
dvorani jame.





Brestovica pri Komnu z Grofovo jamo:

fossilna jama.





Škocjanske jame:

sistem kraških podzemnih dvoran,
pohod ob ponoru reke Reke,
pestra kulinarična ponudba.



Volčji Grad:

gradišče Debela griža.





Gorjansko:

pokopališče 1. svetovne vojne.

Vtisi z narave ...



Suhi zid so kamni (gradniki) zloženi brez veziva, torej med njimi ni malte, betona ali drugih vezivnih sredstev.

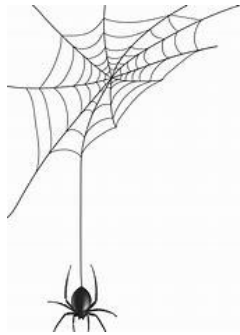


Suhi zid

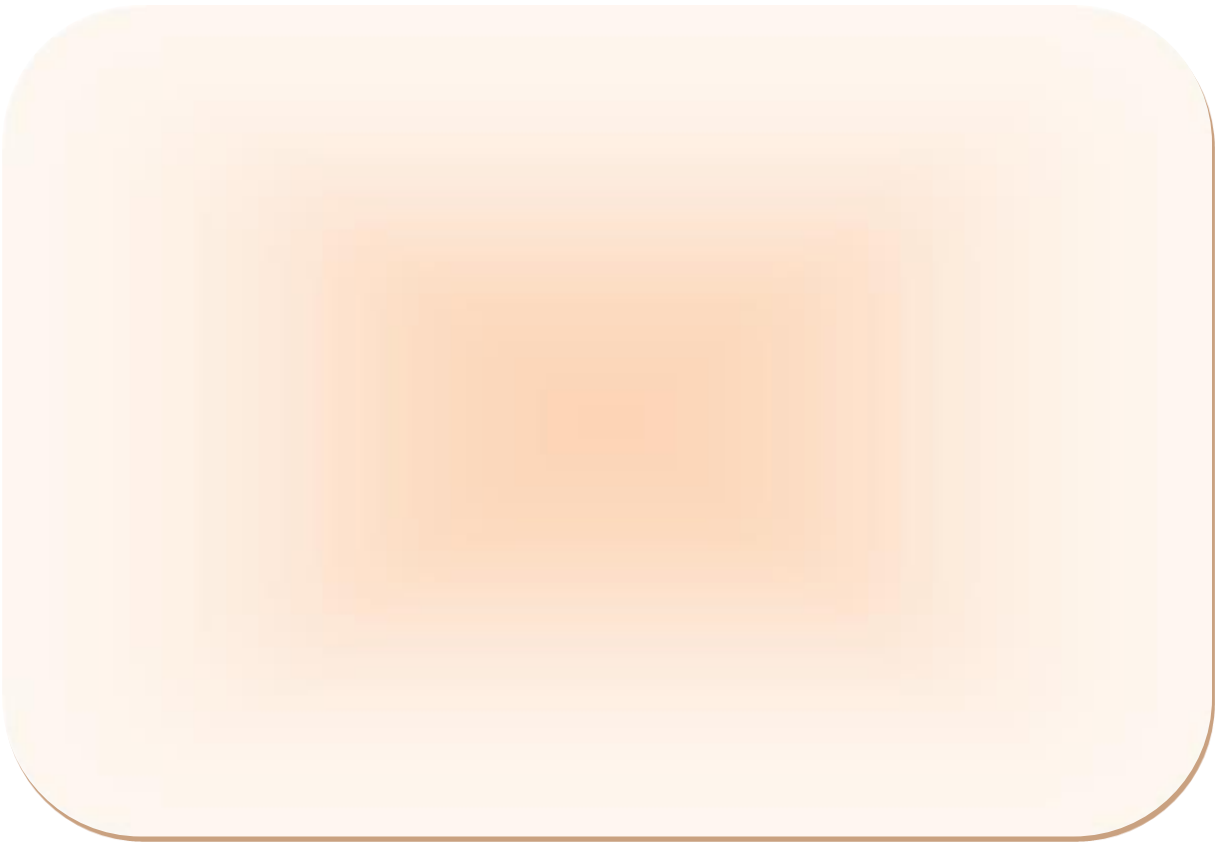


Pastirska hiška





V naravi





*Vsi nismo mojstri kot kamnoseki, ki so
poznavalci kamna, a iz kamna lahko kljub
temu oblikujemo ...*

Včasih smo se igrali ...

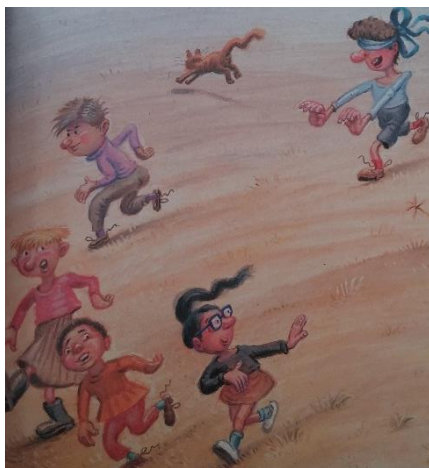


Skozi različne igre, tudi tiste najpreprostejše, spoznavamo sebe in druge, pridobivamo dragocene izkušnje, razvijamo svoje čute in spretnosti.



Stare igre

Slepe miši



Potrebujemo:

šal ali trak,

Igra se odvija tako, da izbrani slepi miši, ki smo jo določili z izštevanko, okoli oči zavežemo trak ali šal tako trdno, da jih ne more videti. Potem jo zavrtimo okoli osi in se razbežimo. Bistvo igre je, da slepa miš nekoga izmed soigralcev ujame in ujetega tudi prepozna. Vlogo slepe miši prevzame ulovljeni igralec

Ristanc

Potrebujemo:

ploščat kamenček,

prostor za risanje polja za skakanje.

Je skupinska igra. Vsak igralec je tekmovalec zase.

Narišemo ristanc in ga razdelimo v polja, ki jih označimo s številčkami do 7. Sedmo polje so nebesa.

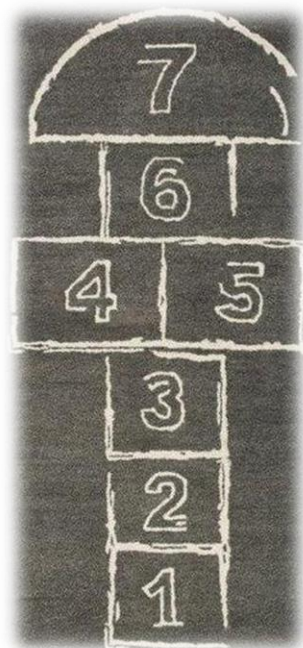
Dogovorimo se za vrstni red metanja kamenčka.

Prvi igralec vrže kamenček v središče polja št. 1.

Če kamenček obleži v njem prične s skakanjem, če se odbije drugam, je na vrsti naslednji igralec.

Z eno nogo se poskačuje po vseh poljih, ne sme pa skočiti v tisto s kamenčkom.

V polju številka 7 se lahko sonožno poskoči v polje.



Pri vračanju do polja številka 1, se igralec ustavi na polju številka 2, previdno počepne in pobere kamenček ter z odzivom preskoči polje, v katerem je bil kamenček.

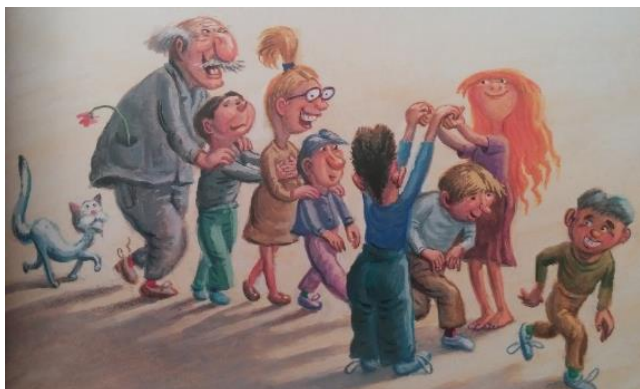
Vse dokler ne naredi napake, sme preskakovati polja in napredovati po številkah vse do nebes. Pri obratu se obrne v skoku.

V enojno polje skáče z eno nogo, v dvojno pa z obema istočasno.

Igralec s skakanjem preneha, če stopi na ristančevo črto ali zgreši met s kamnom v polje, na katero bi napredoval.



Trden most



Izberemo dva otroka, ki predstavljata most. Primeta se za roke in stopita toliko narazen, da gre lahko vojska, ki jo sestavljajo otroci v koloni, skozi.

Otroka, ki predstavljata most, se po tiho dogovorita, kaj naj bi bil eden in kaj drugi, (npr. prvi je zlato jabolko, drugi pa zlata hruška). Igra se lahko začne.

Vojska se ustavi pred mostom in ga vpraša: »A je kaj trd'n vaš most?«

Most odgovori: »Kot kamen in kost!«

Odgovor soigralcev v koloni pa: »Gre lahko naša vojska skozi?«

Most pa potrdi: »Ja, če zadnjega spustite!«

Kolona otrok pa: »Če ga ulovite.«

S tem je pogovor končan in vojska gre skozi most (otroci gredo sklonjeni skozi most pod dvignjenima rokama, ne da bi pretrgali verigo).

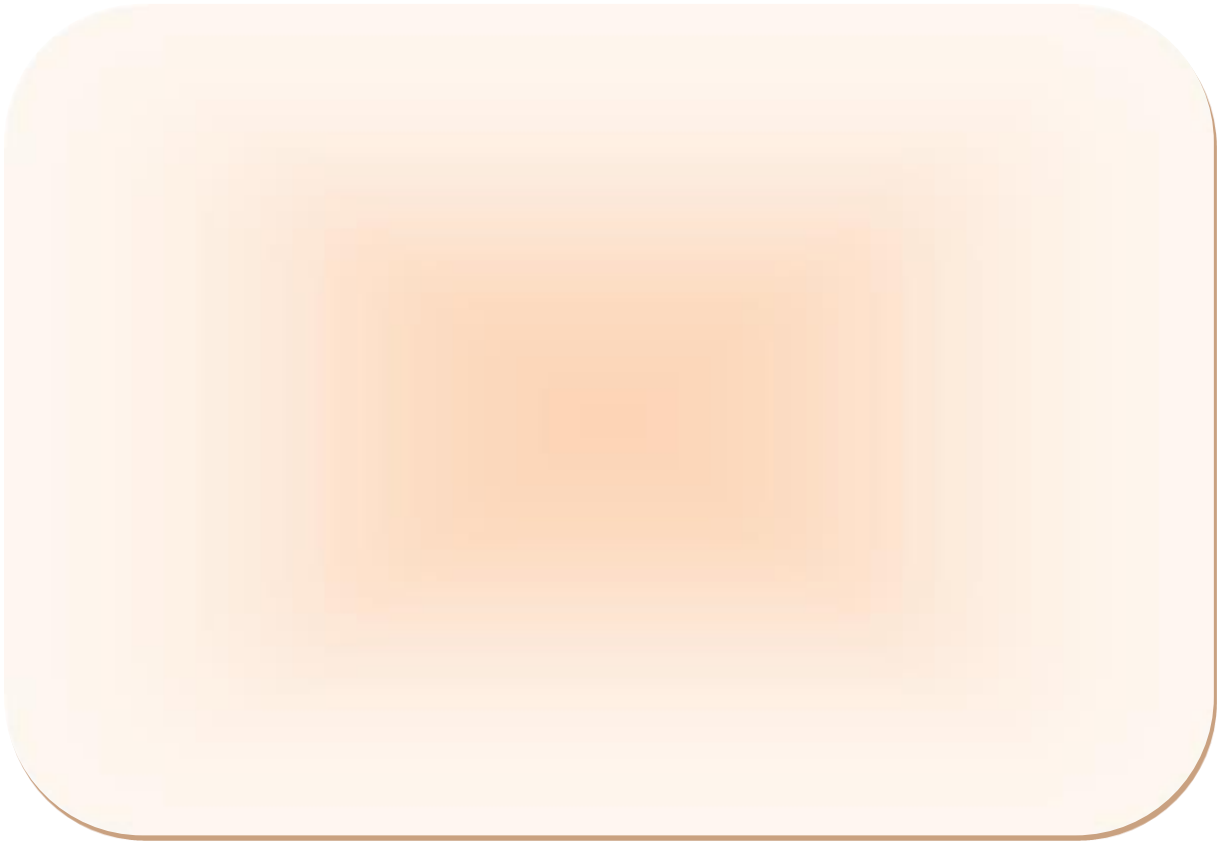
Most, tj. igralca, ki predstavljata most, spustita roki (zapornici) pred zadnjim v koloni. Zajetega vojaka vprašata, kaj ima rajši, zlato jabolko ali zlato hruško.

In v skladu z odgovorom ga razvrstita za tistim, ki je zlato jabolko ali zlata hruška.

Ko se razporedijo vsi vojaki, morajo preveriti, katera stran mostu je močnejša. To pomeni, da vsaka stran mostu vleče v svojo smer.

Zmaga tista skupina, ki popada po tleh ali pa prestopi narisano črto.

Najljubši trenutki ujeti v spomine ...



Najljubši trenutki ujeti v spomine ...



Najljubši trenutki ujeti v spomine ...



Viri:

- Peš poti po Komenskem krasu, Vir: Pridobljen s svetovnega spleta 28.1.2018 <https://www.komen.si/mma/ /2011100509061642>.
- Vas Štanjel, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: <https://www.stanjel.eu/vasi, 2.12.2018>.
- Znamenitosti Štanjela, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: <https://www.stanjel.eu/vasi/2014012711533144/>.
- Razdalje med kraji, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: <https://razdalje.si/med-kraji/Hruševica/Štanjel>.
- Lipica, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: www.lipica.org/si/kaj-poceti.
- Vilenica, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: <https://www.vilenica.com/jama-vilenica-2/posebni-dogodki/>.
- Škocjanske jame, Vir pridobljen s svetovnega spleta 2.12.2018: <http://www.park-skocjanske-jame.si/vsebina/nasi-kraji/dogodki>.
- Debela griža, Vir pridobljen s svetovnega spleta 5.12.2018: www.volcjigrad.com/opis-vasi-in-njene-znacilnosti/.
- Kraške jame, Vir pridobljen s svetovnega spleta 5.12.2018: https://www.stanjel.eu/naravna_dediscina/podzemni_svet/2014021109553272/.
- Kraške jedi, Vir pridobljen s svetovnega spleta 10.12.2018: https://www.stanjel.eu/kraska_kuhinja/kraske_jedi/.
- Stare otroške igre, Vir pridobljen s svetovnega spleta 10.12.2018: www.ringaraja.net/clanek/se-poznate-stare-igre-se-jih-se-igrate_4721.html.
- Danila Kocjan, Jelka Hadalin. Bežji zludej, baba gre: Kraške štorije. Ljubljana, Kmečki glas, 1993.
- Dušica Kunaver. Legenda o Krasu. Radovljica, Didakta, 1993.
- Dušica Kunaver, Brigita Lipovšek. Ali je kaj trden most. Ljubljana, Mladinska knjiga, 2006.

Mentorice:

Tanja Spačal, prof. razrednega pouka
Alenka Kajtna, vzgojiteljica
Andreja Vidrih, prof. razrednega pouka
Dunja Peric, prof. razrednega pouka

Avtorji:

Lana Rebula, Veronika Cej, Maks Jazbec – 6. a
Gaja Jerič Černic, Katarina Grmek, Klara Kovač, Polona Cotič,
Jan Ukmar, Amadej Kobal – 6. b
Nika Antonič, Tia Colja, Polona Jug, Naj Turk, Nika Pahor,
Neža Fakin, Ajda Fon, Anais Žvab, Nik Gec, Zala Fakin,
Tija Bizjak, Urh Melan Mozetič – 5. a
Matic Peric, Natan Krt, Tomaž Fabjan, Maximiljan Žvokelj,
Leia Grmek, Andrej Zega – 5. b
Pia Colja, Naja Metljak, Tia Lisjak, Žana Grgič, Ana Trampuž, Mathis Žvab,
Eva Gomizelj, Lucija Tavčar – 4. a
Tian Ravbar – 4. b

Lektorirala: Martina Štrancar, prof. slovenščine in univ. dipl. pedagoginja
Pomoč pri oblikovanju: Tanja Samec, prof. likovne umetnosti

Fotoknjiga **Foto šopek s Krasa** je nastala v okviru interesne dejavnosti Turizmu pomaga lastna glava **OŠ Komen**.

Jesen, 2018

Na Krasu je krasno

(Miroslav Košuta)

*Na Krasu je krasno -
nikdar ni prezgodaj,
nikdar ni prekasno:
vse je zmeraj o pravem času,
na Krasu.*

*Na Krasu je krasno -
nikdar ni pretiho,
nikdar ni preglasno:
vsi so zmeraj na dobrem glasu,
na Krasu.*

QR kode so povezava na splet za zahtevnejše obiskovalce ter za tiste željne dodatnega znanja, informacij o obiskani pokrajini.



OŠ Komen

