

100% ISTRA

„Doživljaj autohtone Istre“

Smještena na Jadranu podno Alpa, najbliži je dio Mediterana središnjoj Europi. Ovaj srcoliki minijaturni svijet i najveći poluotok Jadranskog mora presijeca 45. paralela podcrtavajući idilični geografski položaj – onaj s četiri pravilno raspoređena godišnja doba, proljeća bujnom zelenilom i rujne jeseni, ugodnih ljeta i blagih zima.

KAŽUN

Kažun (ili casita) kružno je poljsko sklonište napravljeno od kamena u suhozidu. Kamenje za gradnju sakupljalo se po polju unaokolo, s kojeg ga je valjalo ukloniti. Krov se oblikovao u tehnici "lažne kupole" slažući tanke ploče kamena u sve užim koncentričnim krugovima, bez ikakvog veziva. Kažun se koristio kao zaklon, kao mjesto gdje se ostavljao alat, te za nadgledavanje polja u vinograda neposredno prije žetve i berbe, u vrijeme kada je urod bio metom kradljivaca.



GRAD VODNجان – DIGNANO

Pokazna gradnja kažuna i suhozida uz razgled Parka Kažun. Vožnja vlakom kojim ćete krenuti u otkrivanje staza i kažuna obnovljenih tijekom prošlogodišnjih akcija



Uniline d.o.o. · S. Dobriča 16 · HR-52100 Pula · Croatia

Mob: +385 99 258 6344 Tel: +385 52 495 144 · Fax: +385 52 215 036 · dmc@uniline.hr · www.destinations.uniline.hr · www.uniline.hr

Temeljni kapital: 14.621.000,00 kn Predsjednik uprave: B. Žgomba, Članovi uprave: S.Salković, S. Gobin i E.Trbulin

MB: 1228102 · OIB: 74786390334 · ID: HR-AB-52-040048499 · Žiro račun: HR312484008-1100646084

· Devizni račun; SWIFT: RZBHHR2X, IBAN: HR3024840081500154861

BATANA



Batana je tradicionalna rovinjska drvena brodica ravnoga dna, veličine između 4 i 8,5 metara. Umijeće izgradnje rovinjske batane zaštićeno je nematerijalno kulturno dobro hrvatske kulturne baštine. Potpuno je izgrađena od drva; kostur najčešće od hrastovine, a oplata od jelovine ili smrekovine. Ravnog je dna koje je blago zakrivljeno prema pramčanjoj statvi i krmenom zrcalu, s malo izbočenim zaključkom na pramcu i omjerom dužina–širina 1:3.

RAZGLED EKOMUZEJA BATANA – ROVINJ

U Rovinju postoji eko–muzej "Kuća o batani" posvećen batani, ribarskoj brodici i lokalnoj zajednici koja je batanu prepoznala kao svoj simbol, jer je upravo batana najrasprostranjenije tradicionalno plovilo u Rovinju. Otud i naziv rovinjska batana. U pozadini se čuju zvuci tipičnih rovinjskih ribarskih pjesama – bitinada.



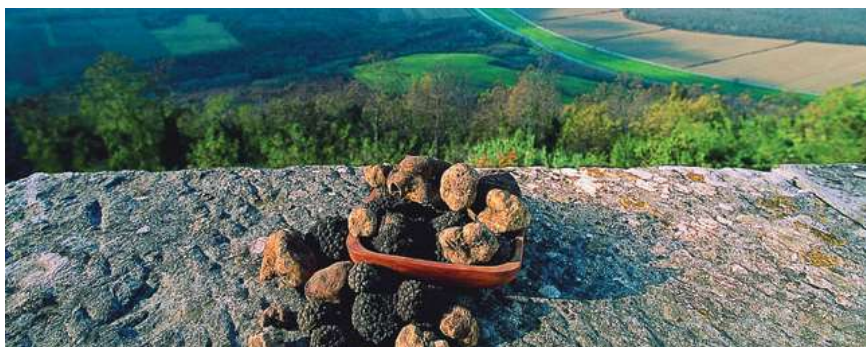
TARTUF

Gurmani se slažu samo u jednom – tartuf je vrhunac gastronomije. Čudan je to, tajnovit i pod zemljom sakriven gomolj. Nema nadzemne biljke i čovjek ga može naći samo uz pomoć posebno dresiranih pasa. Podzemna gljiva u obliku krumpira zvana tuber raste u istarskom tlu i smatra se vrhuncem regionalne kuhinje. Krasan bijeli tartuf *Tuber magnatum pico* je najcjenjeniji među tartufima. Raste od rujna do siječnja i jede se svjež, uglavnom se riba i posipa po vreloj pašti, mesu ili ribi. U Istri se od rujna pa sve do studenog obilježavaju Dani tartufa kojim se tartuf slavi kao dio istarske kuhinje.



DEGUSTACIJA JELA OD TARTUFA

Preporučamo degustaciju sljedećih jela od tartufa: istarske fuže ili pljukance s crnim ili bijelim tartufom, ribu ili kozice s bijelim tartufom, biftek s ribanim tartufom, sladoled od tartufa, čokoladnu tortu s maslinovim uljem i tartufima.



Uniline d.o.o. · S. Dobricha 16 · HR-52100 Pula · Croatia

Mob: +385 99 258 6344 Tel: +385 52 495 144 · Fax: +385 52 215 036 · dmc@uniline.hr · www.destinations.uniline.hr · www.uniline.hr

Temeljni kapital: 14.621.000,00 kn Predsjednik uprave: B. Žgomba, Članovi uprave: S.Salković, S. Gobin i E.Trbulin

MB: 1228102 · OIB: 74786390334 · ID: HR-AB-52-040048499 · Žiro račun: HR312484008-1100646084

· Devizni račun; SWIFT: RZBHR2X, IBAN: HR3024840081500154861

ŠPAROGA



Divlja šparoga, osim kao višenamjenska namirnica, poznata je i kao jedna od nutritivno najuravnoteženijih vrsta biljaka. Zbog svoje niskokaloričnosti, bogatstva vitaminima, mineralima i vlaknima zovu je čuvarom zdravlja, ali i afrodisijakom. Za to je zaslužan visok udio vitamina E koji je poznat i kao vitamin plodnosti. Sve ove karakteristike čine samoniklu šparogu idealnom namirnicom za sve koji se žele zdravo hraniti, a pri tome uživati u pravom gurmanskom iskustvu.

ORGANIZIRANO BRANJE ŠPAROGA

Proljeće je vrijeme šparoga, slani morski zrak i škrto tlo daju ovom 'kraljevskom povrću' poseban gorki okus. Program 'Branje šparoga' moguće je organizirati od ožujka do svibnja i uključuje berbu šparoga s vodičem.



BOŠKARIN

Boškarin je bijelo-sivo govedo dugih rogova koje živi u Istri i simbol je regije, može težiti i do 1.300 kilograma. Koristio se u poljoprivredi za oranje polja, za tegljenje kamenja za gradnju kuća, a njegovo meso i mlijeko farmeri su koristili kao hranu. No kada je došlo do modernizacije, a prvi traktori uvedeni za ubrzanje rada na polju, boškarini su pali u drugi plan te je njihov broj naglo opadati. Danas se sve više brine o ovoj autohtonoj životinji. Kao jedan od simbola ruralne Istre boškarin se spominje u književnosti i glazbi te prikazuje u likovnom stvaralaštvu.



POSJET FARME ISTARSKOG GOVEDA - BOŠKARINA

Istarski boškarin je jedan od tipičnih simbola ruralne Istre. Sam posjet toj farmi vratiti će Vas u čari prošlosti i pokazati kako su nekad ljudi živjeli na Istarskom poluotoku.



TJESTENINA

Pasutice, fuži, lazanje, fidelini, pljukanci, njoki, ravijoli, labinski krafi... Povijest tjestenine u Istri seže daleko u prošlost, nekada su u Istri radili jednostavne pašte od glatkog brašna i vode kao što su pljukanci i parenjaci (njoki na žlicu) te 'tarafulje' koje su se izrađivale s brašnom i toplom vodom pa kuhale u mlijeku. Tek poslije u tjesteninu se dodavalo jaje, a iz toga su proizašle lazanje, pasutice, fideline za juhu...

TEČAJ KUHANJA

Tradicija kuhanja prenosi se generacijama s koljena na koljeno, svi koji provode svoj godišnji odmor u Istri mogu postati dijelom ove zanimljive kulinarske priče. U sklopu ovog zanimljivog tečaja kuhanja gosti imaju priliku pripremati raznovrsna tradicionalna istarska jela tjesteninom, od onih jednostavnijih do pravih gurmanskih poslastica. Otkrijte sve čari stare istarske kuhinje i naučite spremati tradicionalna istarska jela.



BUKALETA

Bukaleta, je tradicionalni istarski vrč ili pehar izrađen od pečene gline, a u Istri se upotrebljava za serviranje vina, uglavnom u posebnim prilikama. U njoj se priprema i poslužuje istarska supa. Oblik bukalete se kroz prošlost nije puno mijenjao. Osnovni elementi, poput ručke za držanje i kljuna za lijevanje tekućine su oduvijek postojali, dok se samo tijelo vrča vremenom mijenjalo. Donji dio započinje širenjem u trbušast oblik, nakon kojeg slijedi suženje i nastavlja se u lepezasto prošireni otvor. U prošlosti su se njome koristile uglednije obitelji, s boljim životnim standardom, pa su ih i majstori nastojali oslikavati s točno određenom namjenom.



ISTARSKA SUPA

Sprema se na način da se komad odrezanog domaćeg kruha debljine 1 cm ispeče na ognjištu (roštilju), te se u bukaletu stavi šećer i papar, pa se zalije maslinovim uljem. U tu se smjesu ulije zagrijano crno vino te promiješa. Pečeni se kruh do pola umoči u vino i tako



PARENZANA

PUT VELOG JOŽE - VOŽNJA VLAKIĆEM

Promatrajući pejzaže iz vlaka, vozeći se kroz tunele i vijadukte osjećat ćemo se veći i od Velog Jože. Legenda o Velom Joži odvija se u Motovunu, vjerojatno najpoznatijem i najatraktivnijem istarskom srednjovjekovnom gradiću čija je veduta jedan od poznatijih simbola istarske unutrašnjosti. Prema legendama, Istra je u prošlosti osim ljudi imala i mnoštvo divova, koje su mali ljudi iz pakosti otrovali, ostavivši po jednog u svakom gradu, da im služe. Tako su divovi obrađivali polja, krofili divlje zvijeri i radili druge najteže poslove. Veli Jože je pripadao Motovuncima, koji se prema njemu nisu lijepo ponašali, te bi on iz ljutnje protresao motovunski zvonik.



PRŠUT

Istarski pršut trajni je suhomesnati proizvod, proizveden od svinjskog buta na istarski način odnosno suho salamuren morskom soli i prirodnim mirodijama te se suši na buri bez dimljenja. Ovako proizveden istarski pršut predstavlja autohtoni hrvatski proizvod i vrhunsku deliciju koja je svojim osobitim mirisom i aromom, umjereno slanim okusom i jednoličnom crvenom bojom, reprezentant zdravlja i gustatorne radosti. Ubraja se među najzdravije proizvode ove vrste na mediteranu, a ta vrhunska delicija zakonski je zaštićena i registrirana kao izvorni hrvatski proizvod s geografskim



DEGUSTACIJA PRŠUTA

Najbolji pršuti mirišu na aromatično bilje (lovor, ružmarin i češnjak). I mekoća je znak kvalitete. Treba biti umjerena; da se lijepo topi u ustima, ali ne premekana jer to je znak nezrelosti.





MASLINOVO ULJE

Tekuće zlato Mediterana, maslinovo ulje, oduvijek je bilo puno više od obične namirnice, ono je ljekovito, magično i nepresušni izvor očaranosti. Proizvodnja maslinovog ulja u Istri piše stranice stare par tisuća godina. Zbog posebnosti tla i klime, istarska zemlja je vrlo pogodna za uzgoj masline. Na njenim su se obalama još u antici, posebno na Brijunima, u Barbarigi i Poreču, nalazila antičke uljare i ondašnji pogoni za proizvodnju amfora u kojima se prevozila ova dragocjena tekućina. Danas se u Istri proizvode jedna od najboljih i najkvalitetnijih maslinovih ulja na svijetu.

*POSJET MUZEJU MASLINARSTVA I ULJARI
Uljara iz 1930.g. u potpunosti je restaurirana i prezentirana u njezinom izvornom obliku koji uključuje kameni mlin, hidrauličke pumpe, preše i sporte (starinski fiter). Radi se o jedinoj restauriranoj zbirci takve vrste u Istri, stoga svakako vrijednoj za pogledati.*



BALUN

Balun ili balon, najrašireniji i najizvođeniji narodni ples na istarskom poluotoku. U njegovu izvođenju sudjeluje više plesnih parova ravnomjerno raspoređenih po kružnici, s plesačem s unutarnje i plesačicom s vanjske strane kruga. Oni se kreću suprotno od smjera kazaljke na satu, dok se jedan par, ili nekoliko pojedinačnih plesača, okrećući se oko svoje osi, vrte u smjeru kazaljke na satu.



*VEČERA UZ NASTUP FOLKLORA
U tradicionalnom restoranu uz mediransku kuhinju moguća je organizacija uz nastup autohtonog nastupa i izvedbu plesa balun uz pratnju roženica (tradicionalni instrument).*