

PO MORJU PLUJE LADJA

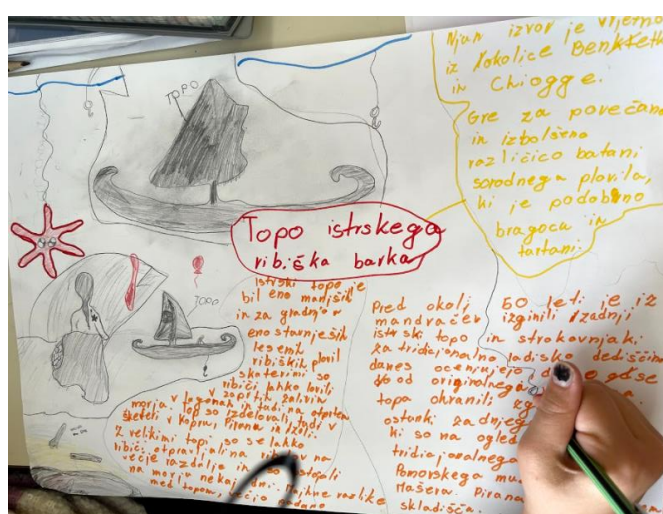
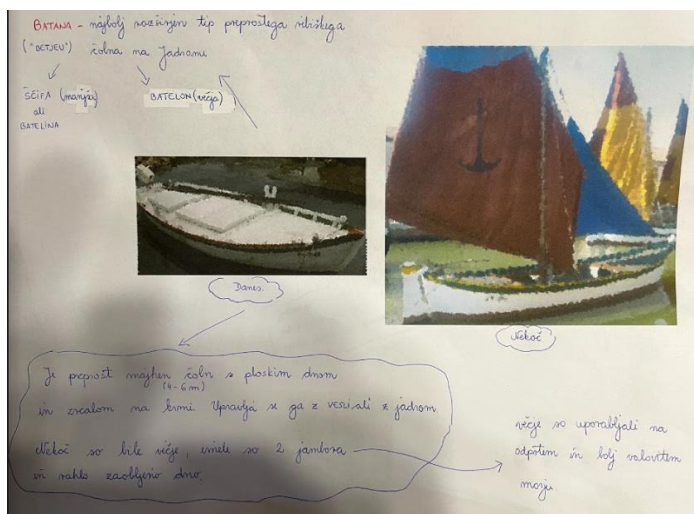
V okviru projekta piranskega vrta Mornarček – Po morju pluje ladja in spoznavanja kulturne ter naravne dediščine pri predmetu družba, smo z učenci 4. razreda izvedli tri-dnevni projekt spoznavanja življenja ribičev nekoč in danes. Spoznavali smo način življenja ribičev, prehranjevanje ribičev, raziskovali tradicionalna istrska plovila, ladijske polene ter besedišče, ki so ga nekoč uporabljali istrski ribiči.

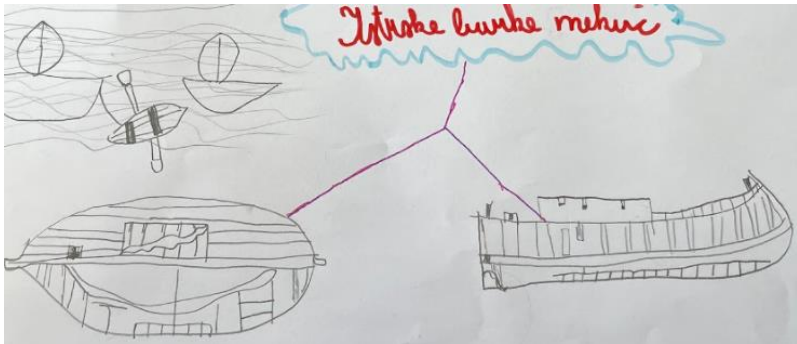
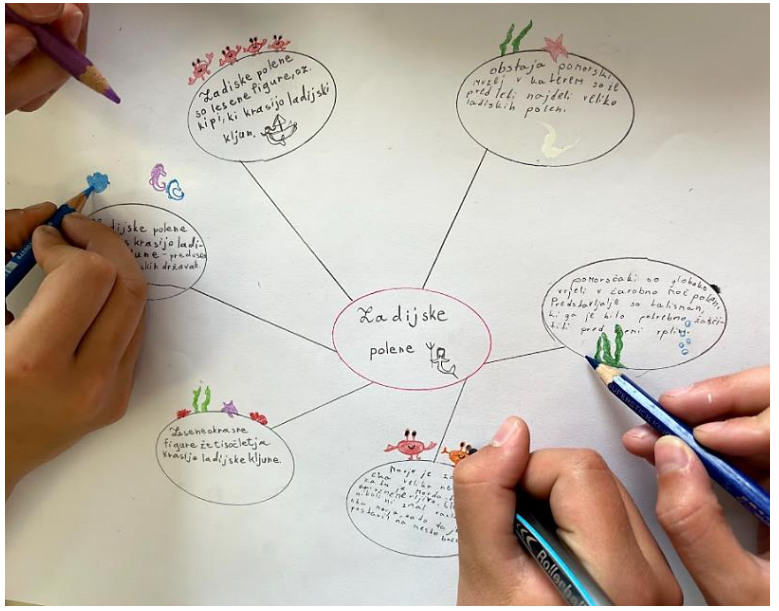
Začeli smo z ogledom dveh prispevkov RTV SLO, Morje in mi: z naslovom HISTRI SO ŠIVALI LADJE IN TRADICIONALNO ISTRSKO PLOVILO ISTRSKI TOPO.

Učenci so nato svojo raziskovalno pot ubrali z uporabo spleta in knjig. Razdeljeni v več skupin so opredelili svoje področje, katero so nato še podrobneje raziskali, izdelali plakate in risbe ter svoje ugotovitve predstavili sošolcem.

Učenci so v delu neizmerno uživali, se veliko naučili in nato svoje ugotovitve predstavili še učencem prve triade. Najbolj so bili presenečeni nad spoznanjem, da se lahko barke šiva, nad tem kakšen vpliv oz. kaj so barke ribičem omogočale in koliko so o plovbi in plovilih vedeli že nekoč. S projektom so ozavestili pomen istrske kulturne dediščine oz. kulturno dediščino naših krajev, kar je letos odlično sovpadalo s praznovanjem 30. rojstnega dne naše države.

FOTO UTRINKI





Kako so živel?

Življenje na barki je bilo neudobno. Počivali so v utrošnjem podpalužju. Imeli so slabe higienske razmere (podgane, miši, črvi). Težave so imeli s pitno vodo in hrano, ki je bila enolična in velikokrat jo je primanjkovalo. $\frac{1}{2}$ jih je na morju umrlo.

NALOGE RIBIČEV

- sušenje in lapanje mrež
- gradnja bark
- lov rib

Življenje in prehranjevanje ribičev - mlač

Kaj so jedli?

Prehranjivali so se z zelenjavo, endonemičami in domačimi živalimi oz. njihovimi prideli - mleko, jajca ter kruhom. Ko so zaloge hrane postale, so mrazadnje ubili kosi in krav.

Velikokrat so jedli tudi bolne in ubijene živali ter gnilo zelenjavo. Njihov jedilnik so raje čisto obogatili slane sardule, stročnice, sir, melasa, konzerve.

Zelo pomemben je postal mornarski prepčeneč, ki je edel tudi več mesecev.

MORNARSKI PREPČENEČ
 2 školjca železa + skaljica
 moka + sol + voda 4x pecin
 gneljanje / mamakanje v enolončnici, kavo ...
 "železna ploščica"
 "zobolomilec"

TRADICIJA

- "peščadole" - žene ribičev, ki so ulovljene ribe razmasale do kupcev.
- "šarronati" - mabilaki kolostnega kamna okoli prazne bark, da je ni prevrnilo).
 • švara - ladjedelnica

Zanimivosti:

- Tople obroki 1x/dan.
- Suh obrok v temi, da miso videti, kaj jedo.
- Strojne razmere: pojedli so usnjene malhe oz. 2 svinja.

Škafi najbolj povezani z ribiškom

- d'Almeida
- Štefan - Derm
- Štivan
- Sv. Zoran

↓

Škaf so domestili oderna letovišča, sališča in čajalne poti. nista je ostala le zahodu).

Škafjanja plošča

- čupe
- kragoc
- topo (2 jambora) manjše, enostajnejše lesno plošče primerno za zaprt lagune, zaliv in tudi za odprto morje.
- lotana najpogostejše plošče Istana
- parna, gajeta (j. del tope)

težko zamažati, katere je tradicionalno istška

TOPO

Škaf

Dancanija rekonstrukcija

Škafski topo je bil pred stoletjem od stari tope eno najpogostejših plošč.

Uporabljali so ga za pravo klaga in letalov.

• jedosaj trapezno, veliko do 40 m², potarvano s pesarimi kavami

Lotana: 8-12 m

- Enostajno zgovajna lesna barka/ploščo.
- Parna in kme sta bila izdelavana bolj trdnosti medinski del je bil ravnno dno brez kolibe, mornarska riba pripojitih oblik (veliko iz za tola in se bil za trdnost enostaj).

Zapisala učiteljica Narrayani Premal