



Torci de Torre



Tarske uljare



ŠKOLSKI PROJEKT
ZAVIČAJNE SKUPINE (2024./2025.)
OŠ TAR-VABRIGA

**ŠKOLSKI PROJEKT ZAVIČAJNE SKUPINE (2024./2025.) U KOJEM SU
SUDJELOVALI UČENICI ŠESTIH RAZREDA:**

**LUCAS MOMIĆ, NINA KRIZMANIĆ, IVA BRIZIĆ, KARLO HATMAN, MARTA
BENČIĆ, VERONIKA LABINJAN, IVOR KOCIJANČIĆ, JOSIP MATANOVIĆ I NOA
MARKIĆ TE MENTORICA – UČITELJICA POVIJESTI MONIKA ZUPRIĆ.**



**PROJEKT JE FINANCIRALA ISTARSKA ŽUPANIJA U SKLOPU PROJEKTA INSTITUCIONALIZACIJE
ZAVIČAJNE NASTAVE ISTARSKJE ŽUPANIJE**

Zanimljivosti o maslinarstvu

Maslina je drevna biljka

Prvi uzgoji potječu iz područja današnje Sirije, Izraela i Palestine, odakle se proširila prema Grčkoj, Italiji i cijelom Mediteranu.



Maslina kao simbol mira i mudrosti

U staroj Grčkoj, grančica masline bila je simbol mira, pobjede i mudrosti. Pobjednici Olimpijskih igara nagrađivani su vijencem od maslinovih grana.

Masline mogu živjeti stoljećima

Maslina je vrlo dugovječno stablo – neka stabla na Mediteranu stara su više od 1000 godina.



U starom Rimu, maslinovo ulje se koristilo ne samo za prehranu, već i za svjetiljke, njegu kože, u sportu (za masaže i čišćenje tijela) i u vjerskim obredima.

"Zeleno zlato" Mediterana

Maslinovo ulje zovu i "tekuće" ili "zeleno zlato" jer je iznimno cijenjeno zbog svojih zdravstvenih blagodati – bogato je antioksidansima, vitaminom E i zdravim mastima.



Marta Benčić, 6.a

Vremenska crta maslinarstva

6000. g. pr. Kr.

Početak uzgoja maslina na Bliskom istoku (Palestina, Sirija, Izrael)

Rimsko Carstvo

(27. g. pr. Kr. – 476. g.)

Rimljani šire maslinarstvo po Mediteranu. Grade uljare i cisterne, pa i u Istri.

Rano novovjekovno doba

(1492. – 1800.)

Maslinarstvo ostaje važno uz more. U Istri i Dalmaciji sade se stotine stabala.

Danas

Istra proizvodi vrhunska ekstra djevičanska maslinova ulja poznata u svijetu.

Antička Grčka

(oko 1000. g. pr. Kr.)

Maslina je sveta biljka Atene. Koristi se u prehrani, sportu i svakodnevnom životu.

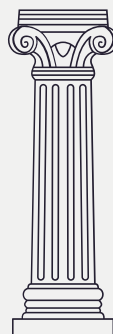
Srednji vijek

(476. – 1492.)

Crkve i samostani održavaju maslinike. Ulje se koristi u obredima i kuhinji.

20. stoljeće – pad i obnova

Nakon Drugog svjetskog rata maslinici propadaju. 1960-ih godina počinje obnova i modernizacija uljara.



Povijest maslinarstva u Istri

Dolazak masline u Istru i uloga Rimljana u razvoju maslinarstva

Maslina je u Istru stigla još u doba antike, vjerojatno preko grčkih i ilirskih trgovaca, no tek su stari Rimljani sustavno razvili maslinarstvo i pretvorili Istru u jedno od važnijih maslinarskih područja na istočnoj obali Jadrana. Već u 1. stoljeću prije Krista počinju se saditi veći nasadi maslina, a uz njih niču i prve kamene uljare – preše za masline, poznate kao torkulari.

Rimljani su maslinovo ulje smatrali dragocjenom sirovinom, gotovo jednako važnom kao vino i žito. Koristili su ga u kuhinji, u kozmetici, za rasvjetu i u vjerskim obredima. Zbog toga su u Istri, uz obalu i na plodnim brežuljcima, gradili brojne rustične vile (*villae rusticae*), koje su bile središta poljoprivredne proizvodnje. Uz stambeni prostor, te su vile imale spremišta za ulje, vinske podrumce i preše. Ostatci takvih kompleksa pronađeni su na mnogim mjestima – kod Brijuna, Fažane, Pule, Rovinja, Tara i Poreča.



Maslinovo ulje iz Istre bilo je toliko cijenjeno da su se amfore napunjene uljem slale brodovima diljem Rimskog Carstva – čak do Rima, Galije i Britanije. Zahvaljujući tome, Istra je dobila nadimak terra olea – zemlja maslina.



Već u antičko doba rimski pisci, poput Plinija Starijeg, spominjali su Istru kao plodnu zemlju idealnu za uzgoj maslina. Hvalili su kvalitetu maslinovog ulja i bilježili postojanje maslinika i uljara na ovom području. Istra je tada bila poznata kao važno maslinarsko središte Rimskog Carstva.

Marta Benčić, 6.a





Srednji vijek

Nakon pada Rimskog Carstva, maslinarstvo nije nestalo. Održalo se zahvaljujući samostanima, svećenstvu i seljacima u primorskim krajevima. Ulje se koristilo za jelo, rasvjetu i u vjerskim obredima. Tijekom feudalizma, seljaci su često plaćali porez i davanja u ulju, što pokazuje koliko je ono bilo vrijedno i korisno u svakodnevnom životu.

Venecijansko razdoblje – obnova i izvoz

Pod vlašću Mletačke Republike (Venecije), od 13. do 18. stoljeća, maslinarstvo ponovno jača, a istarsko ulje se izvozi u Veneciju. Mlečani su poticali sadnju maslina i kontrolirali proizvodnju.



Lucas Momić, 6.b



19. i 20. stoljeće – nestajanje i obnova

Početkom 20. stoljeća maslinarstvo počinje slabiti zbog industrijalizacije i ratova. Nakon Drugog svjetskog rata, mnogi su maslinici zapušteni, ali od 1960-ih godina kreće obnova, ponajviše zahvaljujući stručnjacima poput Itala Žužića.

Razvoj maslinarstva u Taru i okolici



Maslinarstvo ima dugu tradiciju u Taru i okolici, zahvaljujući povoljnim klimatskim uvjetima i plodnom tlu. Još u doba starih Rimljana masline su se uzgajale na ovom području, a maslinovo ulje bilo je važan proizvod svakodnevne uporabe, ali i trgovine.

Nakon stoljeća uspona i padova, posebno u doba ratova i gospodarskih kriza, maslinarstvo Tara i okolice doživjelo je posebno buđenje u 1960-im godinama.

Tada su mještani, uz pomoć agronoma i stručnjaka, počeli obnavljati zapuštene maslinike, saditi nove sorte i modernizirati preradu maslina.



Rustične vile – rimski korijeni maslinarstva u Općini Tar - Vabriga

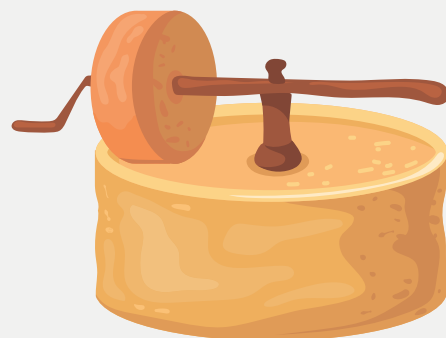


Na području Općine Tar-Vabriga pronađeni su ostaci rimskih rustičnih vila, koje svjedoče o tome da su još u antičko doba ljudi ovdje uzgajali masline i proizvodili maslinovo ulje. Te su vile bile gospodarska imanja – mjesta gdje se obrađivala zemlja, uzgajale masline i grožđe, te proizvodilo vino i ulje.



Ove vile nisu bile luksuzne poput gradskih vila, već funkcionalna gospodarstva s jasno organiziranim dijelovima:

- pars urbana – stambeni dio za vlasnika ili upravitelja
- pars rustica – prostor za radnike, štale i skladišta
- pars fructuaria – prostor za preradu i čuvanje proizvoda, uključujući uljare i vinarije



Ove vile nisu bile samo poljoprivredni objekti – bile su dio većih rimsko-gospodarskih mreža, a maslinovo ulje iz Istre putovalo je brodovima diljem Rimskog Carstva.



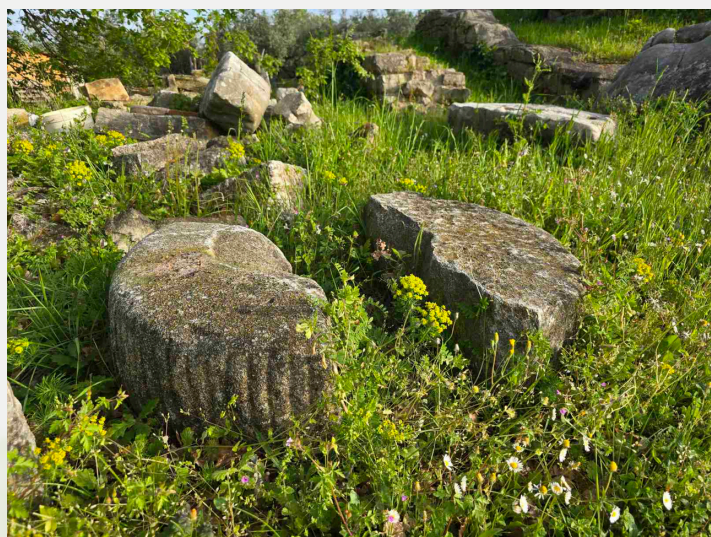
Ostaci preša za ulje i amfora u kojima se ulje čuvalo dokazuju da je maslinovo ulje bilo jedan od glavnih proizvoda ovog kraja još u antici. Ove vile su istinski svjedoci dugotrajne veze između ljudi i maslina na ovom području.



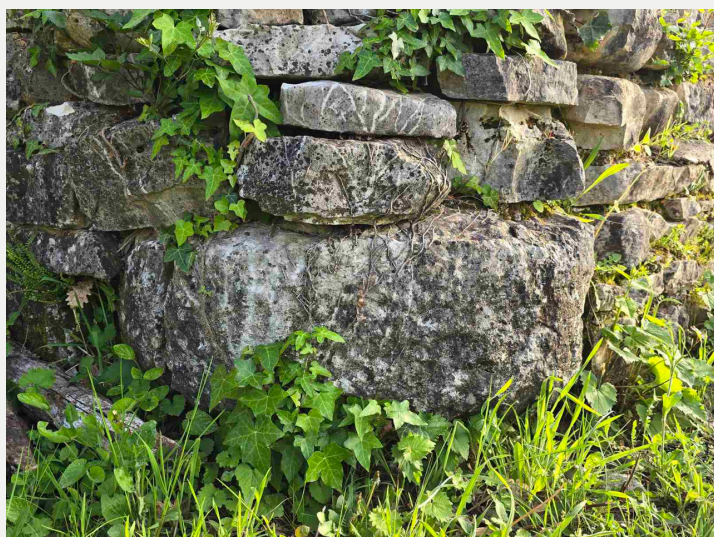
Ostaci kamene preše na Lorunu

Na području Općine Tar - Vabriga nalazilo se više rimskih rustičnih vila u kojima se uzgajala maslina i proizvodilo maslinovo ulje, o čemu i danas svjedoče brojni arheološki ostaci:

- ostaci kamenih preša za drobljenje maslina,
- keramički ulomci amfora koje su služile za skladištenje i transport ulja,
- tragovi radionica za izradu amfora,
- te zidovi i temelji gospodarskih prostorija unutar vila.



Ostaci antičke preše na Stanciji Blek



Ostaci antičke preše na Stanciji Blek u zidinama kule

Ovi nalazi svjedoče o tome da je Općina Tar-Vabriga u rimsko doba bila važno središte maslinarske proizvodnje. Maslinovo ulje iz ovoga kraja nije se koristilo samo lokalno, već je zahvaljujući amforama i pomorskoj trgovini, putovalo i do udaljenijih dijelova Rimskog Carstva. Time su rustične vile u Općini Tar-Vabriga postale važan kotačić u lancu proizvodnje, prerade i distribucije jednog od najvrjednijih antičkih proizvoda – maslinovog ulja.

Villa rustica u Lorunu

Lorun je arheološki lokalitet smješten u Vabrigi, poznat je po ostacima rimske rustične vile iz razdoblja Rimskog Carstva. Ova vila bila je jedno od većih seoskih gospodarstava u regiji, a njezin položaj pokazuje kako su Rimljani pažljivo birali mjesta za život i proizvodnju – blizu mora, na plodnoj zemlji i u blizini prometnih puteva.



Vila u Lorunu imala je sve tri funkcionalne cjeline tipične za rimska seoska imanja:

- stambeni dio za vlasnika ili upravitelja
- gospodarski dio za smještaj radne snage i životinja
- proizvodni dio s prešama, spremnicima i skladištima



Rekonstrukcija ville na Lorunu

Pogled na kompleks iz zraka

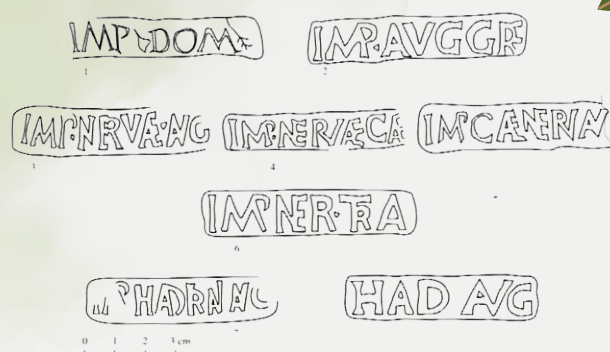




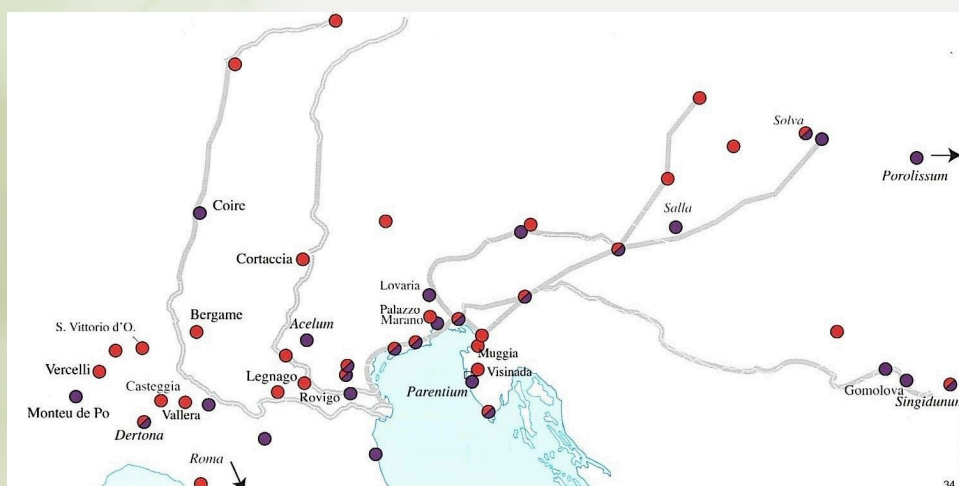
U sklopu rimske rustične vile na Lorunu, arheolozi su otkrili tragove radionice za izradu amfora, što je iznimno vrijedan podatak jer pokazuje da se na imanju nije samo proizvodilo maslinovo ulje, već su se ondje izradivale i posude za spremanje i transport.

Prostorija s pećima

Srce radionice činila je prostorija s velikim pećima u kojima su se pekle amfore. Na svaku amforu nanosio se žig s imenom vlasnika radionice, što je omogućilo praćenje vlasničkih linija od Sisenne do cara Hadrijana.



Amfore koje su se proizvodile na ovom lokalitetu arheolozi su svrstali u tip Dressel 6b. Karakterizira ih zvonolik otvor, iskošen vrat, blago naglašeno rame i zaobljen trbuh, a visina im se prosječno kretala između 80 i 100 centimetara. Ove amfore, istarskog podrijetla, najčešće su služile za prijenos maslinovog ulja, dok natpisi na nekima od njih upućuju i na transport vina.



Rasprostranjenost proizvoda s Loruna

Torci de Torre/Tarske uljare

Maslinarstvo na području Tara ima dugu i neprekinutu povijest, a njegovi počeci sežu još u razdoblje antike, kada su na ovom prostoru postojale brojne rustične vile. Iako je maslinarstvo tijekom stoljeća povremeno opadalo zbog povijesnih i gospodarskih okolnosti, znanje, vještine i tradicija nikada nisu nestali. Tijekom srednjeg i novog vijeka maslinarstvo se nastavilo u skromnijem opsegu, često u okviru obiteljskih gospodarstava.

Uljara u Frati

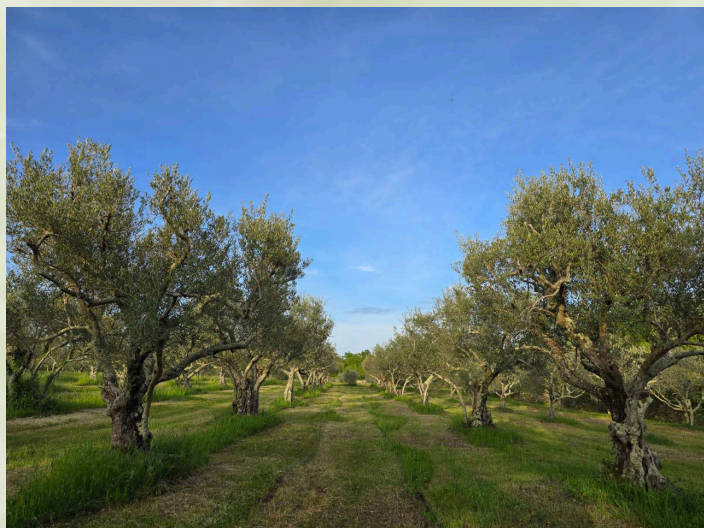
Zahvaljujući lokalnom povjesničaru Gaetanu Benčiću, koji je istražio stare povijesne izvore i dokumente, saznajemo vrijedne podatke o postojanju starih uljara na području Tara. Njegov rad pomaže da bolje razumijemo kontinuitet maslinarstva i povezanost ovog kraja s uljem kroz stoljeća.

Prvi pisani tragovi o postojanju uljare na području Frate potječu iz 1596. godine. Samo nekoliko godina ranije, 1590., kapetan Giorgio Poropatich dovodi na to područje dvadeset i pet obitelji, koje su tada osnovale naselje Frata. Obitelj Poropatich, porijeklom iz Crne Gore, nosila je nadimak Crnogoraz. Upravo su oni podnijeli zahtjev mletačkim vlastima za izgradnju uljare, koji je bio odobren.

Uljara je dovršena 1596. godine, a gradnju je završio Marco Poropatich, vjerojatno sin Giorgija. Iako je već dugo u ruševnom stanju, ostaci uljare bili su sačuvani sve do prije dvadesetak godina. Na nadvratniku ulaznih vrata nalazio se grb obitelji Poropatich, s inicijalima M. P. (Marco Poropatich) i uklesanom godinom izgradnje – 1596.



Stara maslina u Potorkuj/Potorkulo



Samo se stariji mještani danas još sjećaju uljare, kao i ostataka toponima koji su upućivali na njezino postojanje. Veliki prostor koji se nalazio jugozapadno od uljare još se i danas naziva Potorkuja, što dolazi od talijanskog izraza sotto i torchi – „ispod uljare“.

Na austrijskim zemljišnoknjižnim kartama iz razdoblja 1818. – 1848., jasno je ucrtana uljara, smještena nedaleko od crkve i kuća koje prate glavnu cestu. Na tim se kartama nalazi i naziv polja zabilježen kao „Potorchia“, što dodatno potvrđuje postojanje uljare i njezinu važnost u prošlosti Frate.

Maslinik u Potorkuj/Potorkulo

Uljara u Vabrigi

Nadalje, povjesničar Gaetano Benčić donosi saznanja o uljari koja se nalazila u Vabrigi.

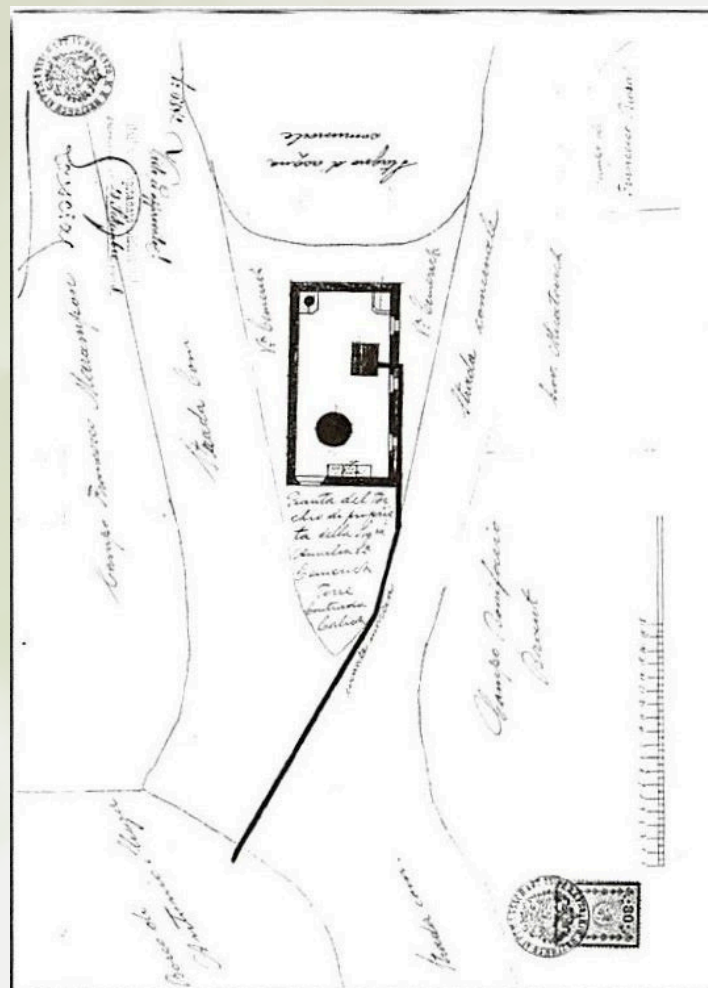
U Državnom arhivu Venecije nalazi se molba iz 1756. godine, kojom je Pietru Filippinu odobrena izgradnja uljare u Vabrigi, što je vjerojatno realizirano u sljedećim godinama. Također, u Državnom arhivu u Pazinu, unutar zbirke C. K. Poglavarstva u Poreču (1868.-1916.), pronaden je popis uljara za 1898. godinu koji obuhvaća cijelu Istru. Prema ovom popisu, u Vabrigi su postojale dvije uljare – jedna u vlasništvu Antonia Bernobicha, a druga u vlasništvu Antonia Riga. Za drugu uljaru, u kasnijim dokumentima spominje se da je bila izgrađena "od pamtivijeka", što upućuje na to da se radi o istoj uljari koja je izgrađena na zahtjev Pietra Filippina više od stotinu godina ranije, a koja je potom prešla u vlasništvo Riga.

Veliki
maslinici
podno Vabrige



Uljara u Kaliću

U Taru se, prema pričama starijih mještana, najviše pamti uljara koja se nalazila u Kaliću (Calich), uz nekadašnju lokvu koja je presušila i nestala. Prema predaji, konji su pomicali opremu unutar uljare, što ukazuje na tradicionalnu obradu tog vremena. Ova uljara je radila dugi niz godina. U istoj zbirci Državnog arhiva u Pazinu, koja sadrži popis uljara u Istri iz 1898. godine, u Taru je spomenuta samo uljara u Kaliću. U to je vrijeme bila u vlasništvu Amaliije Cemerich, udovice Baronio. Amaliija Cemerich bila je supruga Giuseppea Cemericha (1825.-1891.), graditelja poznate kuće u selu, koja je i danas poznata kao Kaštel. Stoga je uljara pripadala Giuseppeu Cemerichu. Tlocrt uljare prikazuje jednostavnu zgradu s ulaznim vratima i tri prozora na južnoj strani. Unutrašnjost uključuje okruglo postolje, dva ognjišta te prešu povezanu s ispusnim kanalom.



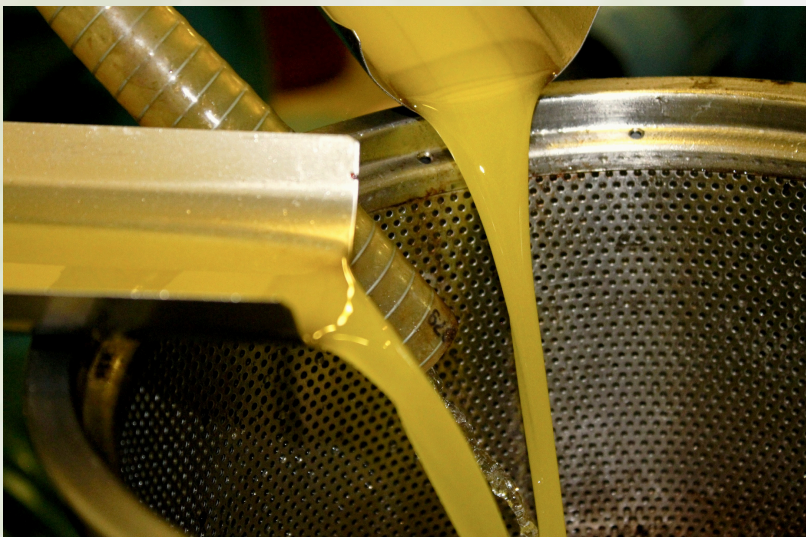
Plan uljare iz 1898. godine, označena je lokva i dvije ulice.



Pogled iz zraka na kompleks Kalić - danas je prekriven bujnom vegetacijom, no ispod guste flore još uvijek su ostaci zidova nekadašnje uljare. Nadamo se da će, s vremenom, ovaj povijesni lokalitet biti valoriziran i očuvan za buduće generacije.

Razvoj modernih uljara u Taru nakon Drugog svjetskog rata

Nakon Drugog svjetskog rata, maslinarstvo u Taru, kao i u većem dijelu Istre, doživjelo je svojevrsno oživljavanje. Iako su se masline oduvijek uzgajale u ovim krajevima, pravi zamah maslinarstva dogodio se tek u drugoj polovici 20. stoljeća. Tradicionalna prerada maslina, koja se do tada odvijala u jednostavnim, često kućnim uljarama, postupno je zamijenjena modernijim načinima proizvodnje. Tijekom 1960-ih i 1970-ih godina, u Taru su počele nicati prve moderne uljare. Te su uljare bile znatno opremljenije od starih kamenih mlinova – koristile su se hidraulične preše, a kasnije su uvedene i mehaničke i automatske linije za preradu. Opremljenost i učinkovitost omogućile su preradu većih količina maslina, uz veću kontrolu kvalitete ulja.



Ove promjene nisu bile samo tehničke. One su potaknule i obnovu maslinika te sadnju novih stabala, jer su poljoprivrednici ponovno počeli ulagati u maslinarstvo. U tim godinama maslina je ponovno postala važna kultura našeg kraja. Uloga stručnjaka, poput agronoma Itala Žužića, bila je ključna u podizanju svijesti o važnosti kvalitetne obrade masline i brige za stabla. Tar je tako postao jedno od važnijih mjesta u Istri po pitanju maslinarstva, a uljare koje su tada nastale postavile su temelje za današnju modernu proizvodnju maslinovog ulja, koje je danas cijenjeno u cijeloj Hrvatskoj i inozemstvu.

Uljara u Taru – srce modernog maslinarstva Istre

U samom središtu Tara, unutar kompleksa kuće “Kaštel”, nalazila se uljara koja je obilježila prekretnicu u razvoju istarskog maslinarstva. Iako je maslina na ovom području prisutna stoljećima, upravo je ova uljara postala simbol prijelaza iz tradicionalne u modernu proizvodnju maslinovog ulja.

Godine 1978., uz potporu Organizacije Ujedinjenih naroda za hranu i poljoprivredu (FAO), uljara je modernizirana. Postavljena je prva kontinuirana linija za preradu maslina u Istri, što je omogućilo učinkovitiju i kvalitetniju proizvodnju ulja. U to vrijeme, uljara u Taru bila je među najmodernijima u ovom dijelu Europe.



Označen dio kompleksa “Kaštel” u kojem je djelovala uljara



Uljara je djelovala pod upravom Agrolagune sve do 2003. godine, kada je demontirana i preseljena u Poreč. Ova odluka ostavila je tarske maslinare bez lokalne uljare, prisiljavajući ih da svoje masline voze na preradu u okolna mjesta poput Poreča, Vodnjana, Novigrada, pa čak i u slovenske uljare u Izoli i Kopru.

Unatoč tome, naslijeđe uljare u Taru ostaje duboko ukorijenjeno u povijesti i identitetu lokalne zajednice. Njezina modernizacija 1978. godine označila je početak novog razdoblja u istarskom maslinarstvu, postavši temelj za današnju proizvodnju visokokvalitetnog maslinovog ulja koje je cijenjeno širom svijeta.

Povratak uljare u Tar – projekt u Paparnici

Nakon što je uljara u Taru zatvorena 2003. godine, lokalni maslinari ostali su bez mjesta za preradu svojih maslina. Godinama su morali odlaziti u druge istarske gradove ili čak u Sloveniju, što je mnogima otežavalo i poskupljivalo proces proizvodnje ulja. No želja da se uljara vrati u Tar nikada nije nestala.

Projekt obnove uljare ponovno je pokrenut zahvaljujući inicijativi Općine Tar-Vabriga i lokalnih maslinara, koji su prepoznali potrebu za vlastitim preradbenim kapacitetima. Nova uljara smještena je u bliskom zaleđu Tara, na lokaciji Paparnica pokraj ceste prema Rogovčićima. Riječ je o strateški odabranoj lokaciji koja osigurava dobru prometnu povezanost i pristupačnost lokalnim proizvođačima.



U izgradnju nove uljare općina Tar-Vabriga uložila je sveukupno 12 milijuna kuna, s općinskim poduzećem Finida kao investitorom i budućim upraviteljem. Projekt je zamišljen kao javno-privatno partnerstvo: općina ostaje vlasnik objekta, a zakupac, tvrtka G&K Termika iz Vižinade, donosi i montira svoju opremu, naplaćuje preradu maslina te nakon odbitka troškova dijeli prihod s općinom, odnosno s Finidom. Prema ugovoru, zakupcu pripada 80 posto prihoda, dok Finida zadržava 20 posto.



Plan
izgradnje
nove uljare



Nova uljara u Taru – povratak maslinarskog ponosa

Nakon 17 godina bez vlastite uljare, Tar je 2020. godine ponovno dobio suvremeni pogon za preradu maslina. Nova uljara smještena je u poslovnoj zoni Paparnica, uz cestu prema Rogovićima, na lokaciji koja osigurava dobru prometnu povezanost i pristupačnost lokalnim proizvođačima.



Nova uljara prostire se na oko 1.000 četvornih metara, s prostorom za dvije preradbene linije. Za prvu sezonu montirana je jedna linija renomirane švedske marke Alfa Laval, s kapacitetom prerade od dvije tone maslina na sat, što omogućuje preradu oko 600 tona maslina tijekom sezone.

Osim preradbene linije, uljara je opremljena autonomnim pročistačem otpadnih voda, koji nakon tretiranja ispušta vode u kanalizaciju. Unutar objekta nalaze se uredi, sanitarije, skladišta i garaža, dok je izvan glavne zgrade smješten servisni objekt pročistača. Okoliš uljare ukrašen je s 54 stabla maslina starih po četvrt stoljeća i još nekoliko starijih, presadenih s drugih lokacija. Kako su te masline raznih sorti, osim dekorativne funkcije poslužit će i kao svojevrsni pokazni park, odnosno maslinarski arboretum.

Posjet učenika novoj uljari

Učiteljica Monika Zuprić povela je učenike 6. razreda, članove Zavičajne skupine, u posjet novoj uljari smještenoj u poslovnoj zoni Paparnica pokraj Tara, 11. studenog 2024. godine. Cilj posjeta bio je upoznati učenike s modernim načinom prerade maslina i važnosti uljare za lokalnu zajednicu.



Kroz uljaru nas je proveo Đanfranko Žužić, koji nam je s velikim entuzijazmom pokazao cijeli pogon – od prijema maslina do prerade i skladištenja ulja.

Obišli smo i vanjski prostor oko uljare, gdje se nalazi maslinik s više od pedeset stabala različitih sorti, posadenih kao mali pokazni maslinarski park.



Ovaj posjet bio je dragocjena prilika da se učenici iz prve ruke povežu s baštinom svog zavičaja i shvate koliko je važno njegovati i razvijati lokalne resurse i znanja.

Intervju s mještanima o maslinarstvu



Intervju - Maslinarstvo u našem kraju

Opća pitanja o maslinarstvu:

1. Koliko dugo se bavite maslinarstvom?
2. Jeste li naslijedili ovu tradiciju od svojih roditelja ili ste je sami započeli?
3. Koliko stabala maslina imate i koje vrste uzgajate?
4. Postoje li neke stare, autohtone sorte koje su se prije više sadile?

Načini obrade maslina nekad i danas:

1. Kako se nekada obrađivalo maslinik u odnosu na danas?
2. Kojim alatima ste se služili za berbu maslina nekada, a kojim danas?
3. Kako ste nekad skladištili ubrane masline prije nego što bi ih odnijeli u uljaru?
4. Jesu li se nekada koristili posebni načini zaštite stabala i plodova od bolesti i štetnika?
5. Koliko se promijenio način gnojidbe i obrade tla?

Berba maslina:

1. Kada se nekada najčešće obavljala berba maslina?
2. Je li postojalo neko posebno pravilo ili znak kada je najbolje vrijeme za berbu?
3. Kako se organizirala berba – je li sudjelovala cijela obitelj, susjedi, radnici?
4. Koliko dugo je trajala berba u prošlosti u usporedbi s današnjim vremenima?

Uljare nekad i danas:

1. Gdje je bila stara uljara u Taru, što pamтите o njoj ili neki posebni događaj?
2. Koliko je trajao postupak prerade maslina u ulje nekad, a koliko danas?
3. Koje su bile glavne razlike između tadašnjih i današnjih uljara?
4. Kakva je bila kvaliteta ulja nekada u usporedbi s današnjim?
5. Kako su se nekada masline mljele – ručno, kamenom prešom ili na neki drugi način?
6. Jeste li primijetili promjene u okusu ulja kroz godine?
7. Kakva je bila atmosfera u uljari – je li to bio društveni događaj, prilika za razgovor i druženje?
8. Kako su ljudi nekada plaćali preradu – novcem, dijelom ulja ili na neki drugi način?
9. Koliko je bilo potrebno čekati na preradu u starim uljarama, a koliko danas?

Zaključak i osobno mišljenje:

1. Kako vidite budućnost maslinarstva u našem kraju?
2. Mislite li da današnja tehnologija poboljšava ili narušava kvalitetu maslinovog ulja?
3. Koji bi savjet dali mlađim generacijama koje žele nastaviti ovu tradiciju?

U sklopu rada Zavičajne nastave, učenici 6. razreda – Lucas Momić, Nina Krizmanić i Marta Benčić – proveli su intervju s mještanima o razvoju maslinarstva i njegovim specifičnostima u našem kraju. Kroz niz pažljivo osmišljenih pitanja, učenici su saznali kako se maslinarstvo razvijalo kroz prošlost, koje su sorte najzastupljenije, kako se nekada prerađivalo masline i što za naš kraj znači proizvodnja maslinovog ulja. Sudjelovanjem u razgovorima s lokalnim stanovnicima, učenici su ne samo prikupili vrijedne informacije već su i naučili mnogo o važnosti tradicije, znanja i ljubavi prema zemlji koja se prenosi s generacije na generaciju.

Učenici šestih razreda
koji su proveli intervju:

Nina Krizmanić
Lucas Momić
Marta Benčić



Intervju s mještanima o maslinarstvu

Opća pitanja o maslinarstvu:

- **Koliko dugo se bavite maslinarstvom?**

- *Bavimo se maslinarstvom stotinjak godina.* Mario Rukavina, 1938.
- *Bavim se maslinarstvom od kad znam za sebe.* Remigio Mušković, 1964.
- *Maslinarstvom se bavimo od uvijek.* Dario Brečevac, 1967.
- *Bavimo se maslinarstvom stotinjak godina.* Valentina Momić, 1969.
- *Maslinarstvom se bavim od 2007 godine.* Marina, 1989.

- **Jeste li naslijedili ovu tradiciju od svojih roditelja ili ste je sami započeli?**

- *Tradiciju maslinarstva naslijedili smo od roditelja.* Mario Rukavina, 1938.
- *Naslijedio sam od bake i djeda.* Remigio Mušković, 1964.
- *Naslijedili smo od roditelja.* Dario Brečevac, 1967.
- *Naslijedili smo od roditelja.* Valentina Momić, 1969.
- *Tradiciju sam započela sama, moji se roditelji time nisu bavili.* Marina, 1989.

- **Koliko stabala maslina imate i koje vrste uzgajate?**

- *Imamo 110 stabla maslina i uzgajamo pendolino, leccino i istarska bjelica.* Mario Rukavina, 1938.
- *Imam 300 maslina, a održavam ih 457. Uzgajam: rosulju, bužu, črnicu, lećino, pendolino i bjankeru.* Remigio Mušković, 1964.
- *Imam 150 stabla maslina.* Dario Brečevac, 1967.
- *Imamo 120 stabla maslina a uzgajamo lećino, biankere, frantoj masline.* Valentina Momić, 1969.
- *Imam preko 400 maslina trenutno. Sorte koje uzgajam su: leccino, pendolino, frantoio i istarska bjelica.* Marina, 1989.

- **Postoje li neke stare, autohtone sorte koje su se prije više sadile?**

- *Stare sorte koje su se nekada sadile su rožinjola, karbonaca, buža.* Mario Rukavina, 1938.
- *Od starih autohtonih maslina imam porečku rosulju, črnicu i bjankeru.* Remigio Mušković, 1964.
- *Postoje, divlje masline.* Dario Brečevac, 1967.
- *Prije su se mnogo više uzgajale i sadile sorte poput buže i porečke oblice.* Marina, 1989.

Načini obrade maslina nekad i danas:

- **Kako se nekada obrađivalo maslinik u odnosu na danas?**

- *Nekada se maslinik obrađivao ručno, a danas sve strojno.* Mario Rukavina, 1938.
- *Nekad se puno više obrađivalo rukama i pomoću volova i krava. Danas se više obrađuje pomoću strojeva.* Remigio Mušković, 1964.
- *Nekad se maslinik obrađivao ručno.* Dario Brečevac, 1967.
- *Sa životinjama i ručno.* Valentina Momić, 1969.
- *Nekad se maslinik obrađivao ručno.* Marina, 1989.

- **Kojim alatima ste se služili za berbu maslina nekada, a kojim danas?**

- *Prije mreža i tresaća su ljudi oko vrata imali krpene vreće, one su visile s vrata i ruke su bile slobodne te se brale masline koje su padale u te vreće.* Mario Rukavina, 1938.
- *Nekad se bralo ručno pomoću platnenih torba koje su se stavljale oko vrata, a danas pomoću tresaća. Prvo se stave mreže ispod maslina pa masline padaju na tu mrežu.* Remigio Mušković, 1964.



Ivor Kocijančić, 6.a



-Služili smo se vrećama oko vrata i kasnije male grabljicama. Dario Brečevac, 1967.

-Nekada sve na ruke, a sada sa strojevima. Valentina Momić, 1969.

-Nekad smo se za berbu maslina služili samo rukama i malenim grabljicama, a danas se služimo tresaćima, medvjedim zahvatom i mrežama. Marina, 1989.

- **Kako ste nekad skladištili ubrane masline prije nego što bi ih odnijeli u uljaru?**

-Nekada su se nakon branja masline raširile na nekoj površini i masline su se ocijedile od vode. Mario - Rukavina, 1938.

-Kako tko – ili u plastičnim torbama ili u badnjevima. Remigio Mušković, 1964.

-Odmah bi se nosile u uljaru. Dario Brečevac, 1967.

-Istresle bi se na platno da se iscijede. Valentina Momić, 1969.

-Ubrane masline prije nego što bi ih odnijeli u uljaru skladištile su se u hladnim konobama i u moru (Dalmacija). Marina, 1989.

- **Jesu li se nekada koristili posebni načini zaštite stabala i plodova od bolesti i štetnika?**

-Masline su bile u blizini vinove loze i kada se vinova loza špricala s modrom galicom onda bi se i masline prošle malo s istom otopinom. Mario Rukavina, 1938.

-Ništa posebno, samo modra galica. Remigio Mušković, 1964.

-Malo bi se prskali sa verderamom. Dario Brečevac, 1967.

-Ne nije se prskalo. Valentina Momić, 1969.

-Ne, nisu se koristili posebni načini zaštite stabala i plodova od bolesti i štetnika. Marina, 1989.

- **Koliko se promijenio način gnojidbe i obrade tla?**

-Način gnojidbe se puno promijenio jer su nekada ljudi imali domaće životinje i imali su stajski gnoj kojim su gnojili masline, danas se masline gnoje većinom umjetnim gnojivom, rijetko tko još ima stajski gnoj. Mario Rukavina, 1938.

-Obrada se nije pretjerano promijenila, ali gnojidba je. Nekada se koristilo stajsko gnojivo, a danas se koriste umjetna gnojiva. Koristi se i stajsko, a često i gnojidba preko lista – folijarna gnojidba. Remigio Mušković, 1964.

-Puno se promijenio prije se stavljao stajski gnoj od doma, a sada se kupuje. Dario Brečevac, 1967.

-Tko je imao domaće životinje je bacao njihov gnoj, ako ne bi se kupilo. Valentina Momić, 1969.

Berba maslina:

- **Kada se nekada najčešće obavljala berba maslina?**

-Nekada su se masline počele brati za Sv. Martina (11.11.) i berba je trajala čak do veljače. Mario Rukavina, 1938.

-Kretala se krajem 11. do 12. mjeseca, a nekada čak i u 1. mjesecu. Remigio Mušković, 1964.

-Od 11. mj. do sredine 2. Dario Brečevac, 1967.

-Nekada se berba obavljala poslije Svih Svetih, a završavala u drugom mjesecu. Valentina Momić, 1969.

-Nekada se najčešće berba maslina obavljala u kasnom 12. i 1. mjesecu. Marina, 1989.

- **Je li postojalo neko posebno pravilo ili znak kada je najbolje vrijeme za berbu?**

-Najbolje vrijeme za berbu bilo je kada bi masline pocrnile, to je bio znak da su masline zrele. Mario Rukavina, 1938.



-Nekad kad su bile zrele, crne i čak malo smežurane – iza bure, kada maslina ne bi imala puno vode u sebi. Remigio Mušković, 1964.

-Kada bi masline došle crne. Dario Brečevac, 1967.

-Kada masline dođu crne. Valentina Momić, 1969.

-Najbolje se znalo kad da se masline beru tako da se uzme jedan plod (maslina) i presječe na pola te se tako vidi koliko je plod zreo i dali je spreman za branje. Marina, 1989.

- **Kako se organizirala berba – je li sudjelovala cijela obitelj, susjedi, radnici?**

-U berbi je sudjelovala cijela obitelj i susjedi. Mario Rukavina, 1938.

-Nekada čak i cijela obitelj, jer je obitelj imala puno članova. Remigio Mušković, 1964.

-Sudjelovala je cijela obitelj i susjedi. Dario Brečevac, 1967.

-Cijela obitelj i susjedi. Valentina Momić, 1969.

-Naravno, sudjelovala je cijela obitelj, susjedi te radnici. Marina, 1989.

- **Koliko dugo je trajala berba u prošlosti u usporedbi s današnjim vremenima?**

-Danas je sve mehanizirano i berbe traju jako kratko, prije netko s puno stabala maslina je brao i nekoliko mjeseci. Mario Rukavina, 1938.

-Za istu količinu trebalo je puno više vremena. Remigio Mušković, 1964.

-Jako dugo. Valentina Momić, 1969.

-Duže. Marina, 1989.



Nina Krizmanić, 6.b

Uljare nekad i danas:

- **Gdje je bila stara uljara u Taru, što pamтите o njoj ili neki posebni događaj?**

-Stara uljara u Taru bila je u centru kod Kaštela, pamtim velike redove ljudi sa ubranim maslinama i veliki stol za kojim je sjedilo puno ljudi i družilo se. Mario Rukavina, 1938.

-Uljaru koju ja pamtim bila je u starom Kaštelu u donjoj prostoriji kraj kafića Dora. Najviše pamtim način prerade. Remigio Mušković, 1964.

-Stara uljara u Taru je bila blizu Kaštela. Dario Brečevac, 1967.

-Bila je gdje je sad pekara. Valentina Momić, 1969.

-Stara uljara je bila preko puta trgovine u Taru, ništa ne znam o njoj jer sam bila mala. Marina, 1989.

- **Koliko je trajao postupak prerade maslina u ulje nekad, a koliko danas?**

-Nekada su se puno duže prerađivale masline, danas ovisno o količini postupak traje nekoliko sati. Mario Rukavina, 1938.

-Nekad je trajao duže jer bi se smjesa maslina prešala i stajala pod prešom oko 30 minuta. Skinula bi se, stavila bi se topla voda i tako još sat vremena. Danas je to puno brže jer imamo jako puno strojeva. Remigio Mušković, 1964.

-Nekad je prerada ulja trajala po 15 dana, a danas oko 12 sati. Dario Brečevac, 1967.

-Trajao je puno duže. Valentina Momić, 1969.

-Prerada maslinovog ulja nekad je trajala od 6 do 10 dana, danas traje za moju količinu maslina 3 dana. Marina, 1989.

- **Koje su bile glavne razlike između tadašnjih i današnjih uljara?**

-Prije su radnici puno više radili fizički, a danas je sve modernizirano u svrhu brže i kvalitetnije prerade s mehanizacijom. Mario Rukavina, 1938.

-Način prerade maslina. Remigio Mušković, 1964.

-Sada je sve moderno, a prije je sve bilo po starinski. Dario Brečevac, 1967.

-Danas je sve s tehnologijom, a nekad hladno prešanje. Valentina Momić, 1969.

-Nekad su se masline mljele ručno u kamenim prešama koje su ljudi vrtili, danas se to radi strojevima i bitna stvar je da se radi analiza ulja. Marina, 1989.

- **Kakva je bila kvaliteta ulja nekada u usporedbi s današnjim?**

-Nekada je ulje bilo lošije kvalitete zbog stajanja i čekanja za preradom, dužom preradom i ulje nije bilo filtrirano. Mario Rukavina, 1938.

-Zbog vremena berbe kvaliteta je bila manja, ali količinski je bilo više ulja nego danas. Ipak, ulja zbog prijašnje berbe su bila kvalitetnija. Remigio Mušković, 1964.

-Da osjetili smo promjenu u ulju. Dario Brečevac, 1967.

-Sad je bolja. Valentina Momić, 1969.

-Nemam tu informaciju, jer se nekad nisu radile takve analize ulja. Marina, 1989.

- **Kako su se nekada masline mljele – ručno, kamenom prešom ili na neki drugi način?**

-Nekada su se masline mljele kamenom prešom. Mario Rukavina, 1938.

-Kamenom prešom. Remigio Mušković, 1964.

-Kamenom prešom. Valentina Momić, 1969.

-Nekada su se mljele kamenom, ručno. Marina, 1989.

- **Jeste li primijetili promjene u okusu ulja kroz godine?**

-Ulje je uvijek imalo dobar okus, ali je sada ipak manje gorko najviše zbog filtracije. Mario Rukavina, 1938.

-Jesam, velike su promjene zbog kvalitete ulja. Remigio Mušković, 1964.

-Da, sad je bolja. Valentina Momić, 1969.

-Naravno da sve ovisi o sezoni, količini padalina (kiša, tuča, suša). Marina, 1989.

- **Kakva je bila atmosfera u uljari – je li to bio društveni događaj, prilika za razgovor i druženje?**

-Atmosfera u uljari je bila dobra, svi su se družili, zajedno radili, raspravljali o vrstama maslina, ulja, gnojidbe.

-Imali su neiscrpne teme vezane za uzgoj i preradu maslina. Mario Rukavina, 1938.

-Svakako. Nekada je to bila prilika za druženje, razgovor, mijenjanje iskustava. Ljudi su tamo jeli, pili, nalazili se. Remigio Mušković, 1964.

-Bila je dobra atmosfera i svi su se družili. Dario Brečevac, 1967.

-Dobra, svi su se družili. Valentina Momić, 1969.

-Je, bilo je smijeha, veselja, muzike, hrane. Marina, 1989.

- **Kako su ljudi nekada plaćali preradu – novcem, dijelom ulja ili na neki drugi način?**

-Nekada su ljudi preradu ulja plaćali dijelom ulja. Mario Rukavina, 1938.

-Većinom novcem ili uljem. Danas isključivo novcem. Remigio Mušković, 1964.

-Dijelom ulja. Dario Brečevac, 1967.

-Dijelom ulja. Valentina Momić, 1969.

-Na sve ove navedene načine, plaćalo se novcem, plodom masline, vinom, rakijom, kobasicama, pršutom... Marina, 1989.



- **Koliko je bilo potrebno čekati na preradu u starim uljarama, a koliko danas?**

-U Taru se nije čekalo puno jer je uljara bila u mjestu. Kako bi ljudi brali masline, tako bi ih i nosili u uljaru. Čekalo bi se možda dan, dva. Danas je idealno čekati do 24 sata. Nekad i 48 sati, ali to ljudima više smeta. Remigio Mušković, 1964.

-Oko pet sati. Valentina Momić, 1969.

-Već smo gore naveli da je za preradu bilo potrebno nekad i do 10, danas oko 3 dana. Marina, 1989.



Mario Rukavina, rođen 1938., s ljubavlju i iskustvom posvećuje se rezidbi maslina

Zaključak i osobno mišljenje:

- **Kako vidite budućnost maslinarstva u našem kraju?**

-Naš kraj je jako razvijen u maslinarstvu i mladi ljudi ulažu u strojeve i sadnju novih maslina, tako da naš kraj sigurno čeka još puno godina razvoja u maslinarstvu. Mario Rukavina, 1938.

-Mali maslinari će polako propasti zbog konkurencije. Remigio Mušković, 1964.

-Dobro vidim budućnost maslinarstva u našem kraju. Dario Brečevac, 1967.

-Dobro, jer se sadi puno maslina. Valentina Momić, 1969.

-Nažalost ne pozitivno, sve je više betona a sve manje ulika. Marina, 1989.

- **Mislite li da današnja tehnologija poboljšava ili narušava kvalitetu maslinovog ulja?**

-Biljke možda teže podnose mehanizaciju, ali za ulje je sigurno bolje, jer se u točnom trenutku pobere sva količina i u minimalno čekanja dobije ulje dolične kvalitete. Mario Rukavina, 1938.

-Poboljšava, definitivno. Remigio Mušković, 1964.

-Mislim da današnja tehnologija poboljšava ulje, a pogoršava masline. Dario Brečevac, 1967.

-Poboljšava. Valentina Momić, 1969.

-Po mom mišljenju narušava. Dešava se ekspanzivna sadnja, manja kvaliteta drva i maslina, zanimaju ih brojke, šta više ploda, kvantiteta, kvaliteta pada. Marina, 1989.

- **Koji bi savjet dali mlađim generacijama koje žele nastaviti ovu tradiciju?**

-Ne treba imati puno maslina da bi bio dobar maslinar, dovoljno je i malo maslina ako se lijepo brineš o njima. Mario Rukavina, 1938.

-Neka iskoriste sva iskustva koja sami imaju i koja su im dali djedovi i očevi. Neka uče i usavršavaju se u školama. Ta iskustva neka spoje s novim tehnologijama i znanjima da bi dobili još kvalitetnije ulje i bolji pristup. I svakako – čuvati tradiciju. Remigio Mušković, 1964.

-Sadi masline i čuvaj tradiciju. Dario Brečevac, 1967.

-Sadi masline, obrađuj masline, nećeš biti gladan. Valentina Momić, 1969.

-Da to rade s ljubavlju, neka se čuvaju države koja pita puno novaca. Marina, 1989.

Literatura i izvori

Novine i časopisi:

- Glas Istre, 29. 9. 2019.; 10. 2. 2020.; 4. 10. 2020.; 2. 4. 2024.
- InformaTorre, broj 5, godina 2012.; broj 20, godina 2019.; broj 21, godina 2020.

Knjige i znanstvene publikacije:

- Ivetic, Egidio. *Istria nel tempo: manuale di storia regionale dell'Istria con riferimenti alla città di Fiume*, Trieste: Unione Italiana; Rovinj: Università Popolare; Centro di Ricerche Storiche, 2006.
- Marchiori, Antonio, ur. *Histria fecunda et industriosa. Senatori, fatalne žene i carevi na Lorunskoj rustičnoj vili*, Treviso: Canova, 2008.
- Matijašić, Robert. *Gospodarstvo antičke Istre: arheološki ostaci kao izvori za poznavanje društveno-gospodarskih odnosa u Istri u antici (1. st. pr. Kr. – 3. st. posl. Kr.)*, Pula: Zavičajna naklada "Žakan Juri", 1998.
- Ratković, Dragana Lucija, ur. *Tar, Frata, Vabriga: kulturna baština*, Poreč: Pučko otvoreno učilište Poreč – Zavičajni muzej Poreštine, 2006.
- Žužić, Italo. *Maslina i maslinovo ulje*, Tar: Olea – Udruga maslinara Istarske županije, 2015.
- Žužić, Italo. *Budjenje istarskog maslinarstva: 1960.-tih godina*, Tar: Olea – Udruga maslinara Istarske županije, 2023.

ŠKOLSKI PROJEKT
ZAVIČAJNE SKUPINE (2024./2025.)
OŠ TAR-VABRIGA



**U maslinama našeg kraja zapisane su priče
predaka. Općina Tar-Vabriga raste zajedno s
njima – čuvajući tradiciju,
stvarajući budućnost.**

