

NAGRAJENA DOŽIVETJA

1. Zavod YouSea: **Morska oaza Piran: Raziskovanje s podvodnim dronom za ohranjanje morja**

Edinstveno doživetje, kjer boste z uporabo podvodnega drona, ob pomoči izkušenih raziskovalcev, biologi in naravovarstveniki, raziskovali morsko dno Piranskega zaliva in odkrivali bogat podmorski svet Morske oaze Piran – inovativnega projekta, namenjenega ohranjanju morske biodiverzitete in trajnostnem razvoju pridelave hrane iz morja. Postanite raziskovalec za en dan in prispevajte k zbiranju dragocenih podatkov za zaščito našega občutljivega morskega okolja. Doživite neposreden stik z raznolikim morskim življenjem slovenskega morja, spoznajte inovativne metode varovanja morja in prisluhnite zgodbam predanih posameznikov, ki si prizadevajo za njegovo ohranitev. Na koncu vas čaka pokušina lokalnih dobrot, ob kateri boste izvedeli še več oorskem svetu, delu Zavoda YouSea in preprostih korakih, s katerimi lahko tudi sami prispevate k ohranjanju morja in narave.

Doživetje se začne v ribogojemkém pristanišču na Seči, kjer ob ogledu pomanjšanega modela Morske oaze Piran obiskovalci spoznajo zgodbo projekta, ki se je začel pred 34 leti. Predstavimo bogato naravno, kulturno in gastronomsko dediščino Istre ter Piranskega zaliva, Sečoveljskih solin in Portoroškega ribolovnega rezervata. Sledi vkrcanje na pontonsko plovilo, med plovbo do Morske oaze Piran pa obiskovalci spoznajo posebnosti Piranskega zaliva, Slovenskega morja in Severnega Jadrana ter pritiske, ki ogrožajo slovensko morje.

Na Morski oazi Piran obiskovalci spoznajo inovativno podvodno strukturo, zasnovano z namenom, da postane nov dom za ribe, ter izvedo o pomembnosti strukture za obnovo ribjih populacij in ohranjanje biotske raznovrstnosti. Z uporabo podvodnega drona, ki ga vodi izkušen pilot, obiskovalci spremljajo življenje pod vodo in spoznavajo vrste, ki jih naseljujejo. Vse opažene vrste udeleženci zabeležijo, kar prispeva k znanstvenemu monitoringu strukture in občanski znanosti.

Na povratku obiskovalci obišejo gojitveno polje za školjke, kjer se seznanijo s trajnostnim načinom pridelave morskih organizmov in vlogo Morske oaze v tem procesu. Po izkrcanju sledita pokušina lokalnih dobrot, kot so skutini namazi z zelišči, istrski siri, domače olive, oljčno olje in sol iz Piranskih solin. Ko bodo pridelki z gojitvenega polja na voljo, bodo obiskovalci uživali tudi v obloženih kruhovih rezinah z algami in drugimi morskimi organizmi, vključno s klapavicami in ostrigami, pridelanimi v Morski oazi Piran.

2. Maristra d. o. o.: **Doživite divje okuse Istre**

Edinstvena kulinarična delavnica, kjer boste v idilicnem obmorskem okolju na odprtem ognju pripravljali jedi, kot so jih nekoč pripravljale naše none. Ob podpori izkušenih domačinov in kuharskih mojstrov boste odkrili skrivnosti stare istrske kulinarike – od priprave ognja in peke do združevanja sredozemskih okusov z lokalnimi zelišči, zelenjavo, divjačino in morsko hrano. Poudarek ni le na kuhanju, temveč tudi na zgodbah, ki obogatijo izkušnjo pristnih okusov Istre.

Obiskovalci se zberejo na Seči, ob morju, pod dvema čudovitima borovcema. Razložimo jim osnove istrske kuhinje, divjih rastlin in divjačine, ki jih že stoletja vključujemo v naše jedi, skupaj z drugimi sestavinami, ki so jih pri kuhanju uporabljali naši predniki. Med delavnico skozi storytelling obujemo zgodbe o Istri, njenih ljudeh, običajih in zgodovinskih dejstvih, prepletenih z lokalno floro, favno in trajnostnim pristopom k pripravi hrane. Udeleženci uporabljajo le lokalne in sezonske sestavine ter se naučijo prepoznavati, čistiti in pripravljati sestavine.

Na začetku delavnice se predstavi postopek priprave ognja in peke, nato pa se vsakemu udeležencu posvetimo pri čiščenju in pripravi zelenjave, gob, začimb in mesa. Udeleženci se naučijo uporabe divje rastoče zelenjave, zelišč in divjih živali v istrski kuhinji. Posvetimo se prepoznavanju svežih sestavin, nabiranju in primernim načinom shranjevanja (zamrzovanje, sušenje), da zmanjšamo odpadke in ravnamo trajnostno. Naučijo se izbirati vrste lesa za različne načine kuhanja na odprtem ognju, pravilno zakuriti in nadzorovati ogenj. Udeleženci sestavijo peko po lastnem okusu z lokalnimi sezonskimi sestavinami. Peka se med pripravo peče v žerjavici, ogenj pa je ključen element delavnice poleg hrane in zgodb.

Udeleženci pripravijo in pokusijo tri vrste hladnih predjedi – jelenov karpacho ali suho meso divjačine, zeliščni namaz in solato z morskim koprcom (spaccasassi), pripravljeno na posteljici nežne sezonske solate, zelišč, sezonske zelenjave in solatne zabele po izbiri. Na voljo je oljčno olje, kakijev, slivov ali vinski lokalni kis, solni cvet in zelišča. V nadaljevanju skupaj z udeleženci pripravimo »frtajo« s šparglji, polento z divjim porom, polnjene artičoke, fuže z žajbljem ali testenine z botargo, v sezoni školjk pa lahko vključimo tudi jed s školjkami, bodisi na buzaro bodisi s testeninami. Zaključni del delavnice je uživanje glavne jedi, zelenjave in divjačine pod peko. Sledi presenečenje – doma pripravljena sladica s sezonskim sadjem in čaj iz oljčnih listov, ki je okusen in bistveno bogatejši z antioksidanti kot zeleni čaj. Vsak obiskovalec dobi ob odhodu lično darilce, stekleničko posušenih zelišč ali soli z zelišči.

3. Ebike d. o. o.: Energija kamna in morja v Piranskem zalivu

Na edinstvenem kolesarskem doživetju po Istri udeleženci raziskujejo naravne in kulturne vrednote ter se povezujejo z energijo, ki jo ponujajo čudovite pokrajine. Pot se začne v Portorožu, kjer jih pričakajo z zdravim pozdravom iz kuhinje. Po začetni osvežitvi se pot nadaljuje skozi Portorož do Forma vive, kjer se ustavijo, spoznajo umetniške skulpture in uživajo v razgledu na Portorož. Sledijo osnovne dihalne vaje za sprostitve telesa in duha. Skulpture ponujajo edinstven prostor za umiritev in sproščanje, cilj pa je, da udeleženci ob hitrem tempu življenja umirijo svoj um in telo.

Pot vodi naprej skozi rt Seča do Sečoveljskih solin, kjer spoznajo naravne skrivnosti tega območja. Nato obišejo Sveti Peter in Tonino hišo, kjer raziskujejo zgodovino pridelave oljčnega olja. Obisk "svetih kamnov" lokalnih oljkarjev jih poveže s tradicijo in energijo kraja. Pot jih vodi naprej do Padne, kjer raziskujejo staro kamnito vaško jedro in cerkev Svetega Blaža, znano energetska točko. Lokalni skrbnik cerkve jim predstavi prostor in jih popelje v proces čutenja energije.

Po kosilu v Gold Istri, gostilni, znani po jedeh s tartufi, se podajo proti Šavrinskemu gričevju, kjer jih spremljajo osupljivi razgledi na morje in slikovito pokrajino. Na vsakem koraku uživajo v lepoti in miru Istre. V Strunjanu se povzpnejo na Strunjanski križ, kjer se povežejo z naravo in občudujejo dih jemajoč razgled na morje. Naravni megalit pod križem obogati doživetje s svojo pozitivno energijo.

Pot se nadaljuje do hotela Salinera, kjer se ustavijo in se naučijo tehnik za prebujanje energetskih centrov. Celotno pot jih spremlja energija morja, dokler ne prispejo do hostla Panorama. Tam jih čaka presenečenje: čaroben pogled na Portoroški zaliv, kozarec penine Štrigon in lokalne jedi, postrežene na ročno izdelani kamniti mizi iz istrskega kamna pod krošnjo mogočnega borovca.

Turistično združenje Portorož, g. i. z.
Direktor: mag. Patricija Gržinič

Pripravila: Lea Šuligoj
Kontakt: lea@portoroz.si

Uradni turistični portal: www.portoroz.si

Facebook profil Turističnega združenja Portorož: www.facebook.com/TuristicnoZdruzenjePortoroz/

Facebook profil destinacije Portorož & Piran: www.facebook.com/portoroz.touristboard/

Instagram profil destinacije Portorož & Piran: <https://www.instagram.com/portorozpiran/>

TikTok profil destinacije Portorož & Piran: <https://www.tiktok.com/@portoroz.piran>