

Pročitajte tekst i riješite prateće zadatke.

Tradicionalna berba soli i kulturna baština

U Tršćanskom i Istarskom zaljevu nekada su bile stare piranske solane u Sečovlju, Luciji i Strunjanu te nekoliko manjih i većih solana kao što su Muggia, Koper i Izola. Njih su obilježili ne samo politički i ekonomski interesi, nego i hirovitost prirode, koja je ponekad u dužim vremenskim razdobljima potpuno spriječila stvaranje soli ili ga je u nekom drugom vremenu obdarila obiljem. Često su bili predmet političkih sporova i ratova jer je sol bila vrijedna sirovina i strateška roba, važna za konzerviranje hrane i za proizvodnju baruta.

Sečovlje i Strunjanska solana jedine su solane u ovom dijelu Jadrana, gdje se još uvijek proizvodi sol i gdje je sačuvana tradicionalna metoda - metoda prikupljanja soli na dnevnoj bazi. Danas je ekonomska uloga solane podvrgnuta prirodnim i kulturnim ulogama: sol nastala ovdje je gurmanska poslastica; očuvanje običaja solane održava savjest kulturne baštine; područje solane daje utočište rijetkim ili posebnim vrstama životinja i biljaka te je ujedno i rezervat ekološki dragocjenog stambenog prostora i podsjetnik na nekad bogatu mediteransku kulturnu baštinu i krajolik koji brzo nestaje.

