

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Teja Bernetič

Običaj osmice in kako ga zakonodaja spreminja

Diplomsko delo

Ljubljana, 2016

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Teja Bernetič

Mentorica: izr. prof. dr. Karmen Šterk

Običaj osmice in kako ga zakonodaja spreminja

Diplomsko delo

Ljubljana, 2016

Običaj osmice in kako ga zakonodaja spreminja

Osmice so tipična vrsta dopolnilne dejavnosti na kmetijah, značilna za Primorsko, natančneje Obalo, Kras in obmejne kraje v Italiji. Osmica je običaj, ki se je iz prodaje presežkov vina spremenil v kulinarčni dogodek s ponudbo domačega vina in domače hrane v modernokmečkem ambientu. Razlogi so različni. En razlog je zakonodaja, ki dodeljuje osmicam isti status kot gostilnam ali restavracijam in s tem neposredno povzroča spreminjaje običaja in navad ljudi. Menim, da ima osmica pomembno kulturno, socialno in ekonomsko funkcijo, tako za kmetijo kot za svojo okolico. Z intervjuji sem izvedela, da se osmice res spreminjajo z zakonodajo, vendar zaenkrat še ni bojazni, da bi se postavile z ramo ob gostilne in restavracije.

Ključne besede: osmica, zakonodaja, kmečka kultura, domače.

The tradition of osmica and how legislation is changing it

Osmice ('eights') are a typical form of supplementary activity, which is commonly found on farms in the Primorska region, i.e. the coast, Karst and villages bordering Italy. The tradition of osmica initially revolved around selling excess wine. However, it gradually transformed into a culinary event offering homemade wine and food in a modern yet rural ambiance. The reasons for such transformation are different. One of them is legislation, which attaches them the same status as inns or restaurants and as a result directly affects people's customs and habits. I believe that osmice play an important cultural, social and economic role for the farm and its surrounding area. The interviews revealed that osmice change with legislation, but it is not likely that they will become equal to inns and restaurants any time soon.

Keywords: osmica, legislation, rural culture, homemade.

KAZALO

1	Uvod.....	6
2	Kaj je osmica?.....	7
2.1	Zgodovina.....	7
2.2	Ponudba	8
2.3	Osmice nekoč in danes	9
2.4	Zakaj v osmico?.....	10
2.5	Osmice v tujini in podobne različice	10
2.5.1	Italija.....	10
2.5.2	Avstrija	12
2.5.3	Podobne različice	12
2.6	Zakonske določbe	13
2.6.1	Kdo lahko odpre osmico?	13
2.6.2	Prostor	14
2.6.3	Ostali pogoji.....	15
2.6.4	Mnenja osmičarjev o zakonodaji	16
2.6.5	Zakoni in predpisi	16
3	Kulturni vidik.....	19
3.1	Kmečka in mestna kultura	19
3.2	Prehranjevalne navade	20
3.2.1	Prehranjevanje doma	21
3.2.2	Prehranjevanje zunaj	22
3.2.3	Kmečka prehrana.....	23
4	Socialni vidik	24
4.1	Družina	24
4.2	Odnosi na podeželju	25
5	Ekonomski vidik	25
6	Empirični del.....	27
6.1	Kulturni vidik	28
6.2	Socialni vidik.....	29
6.3	Ekonomski vidik.....	30
7	Sklep	33
8	Literatura.....	35

Priloge	40
Priloga A: Intervju s Tino Lakošeljac.....	40
Priloga B: Intervju s Tatjano Dobrinja	44
Priloga C: Intervju z Milanom Kosmino	47
Priloga Č: Intervju z Marjanom Corettijem.....	50

KAZALO SLIK

Slika 2.1: Območje osmic v Italiji.....	11
Slika 2.2: Območje osmic v Sloveniji.....	11

1 Uvod

Osmica je ena vrsta »dni odprtih vrat kmetij«. Prvoten namen osmice je bila prodaja zaloge vina, da je lahko kmet izpraznil sode za novo letino. Skozi leta in s spremembo zakonodaje je osmica spreminjala svojo podobo in se sedaj že počasi bliža podobi gostilne oz. restavracije.

V diplomski nalogi bom preverjala tri hipoteze: Osmice so pomembne za ohranjanje tradicije in s tem povezanih prehranjevalnih navad; osmice so pomembne pri ohranjanju družinskih in sproščenih vrednot; osmice so pomembne kot dodaten zaslužek s prodajo lastnih izdelkov. Hipoteze sem razdelila v tri vidike: kulturni, socialni in ekonomski vidik. Diplomsko nalogo sem razdelila na teoretični in empirični del. V teoretičnem sem predstavila, kaj osmica sploh je: njene značilnosti, na kakšnem območju se nahaja in kako jo zakonodaja določa. Opisala sem tudi kulturni, socialni in ekonomski vidik, na katerega ima po mojem mnenju osmica vpliv. V empiričnem delu pa sem za metodo uporabila intervjuje ter opazovanje z udeležbo. Naredila sem štiri intervjuje. Odločila sem se za intervju s Tino Lakošeljac (predstavnica Osmice Štok v Marezigah in bivša vinska kraljica), s Tatjano Dobrinja (predstavnica Turistične kmetije Dobrinja in bivše osmice v Loparju), z Milanom Kosmino (predstavnik osmice Pod kostanji na Krasu) in z Marijanom Corettijem (predstavnik osmice Coretti v Trstu). Izbrala sem predstavnike glede na lokacijo, tako da sem dobila vpogled, kako je z osmicami na Obali, Krasu in v Italiji, ter tudi pogled predstavnice bivše osmice, predvsem kakšni so bili razlogi za zaprtje osmice. Udeležila sem se tudi dogodka »Osmize al feminele« o ponatisu druge izdaje knjige *Osmize Illustrate (Ilustrirane osmice)*, na katerem je potekal pogovor o aktualnih težavah osmic ter možnosti za prihodnost.

Običaj osmice se skozi čas spreminja. Velik vpliv ima zakonodaja, ki spreminja izgled osmice s tem, ko zaostruje pogoje in približa osmico gostilnam oz. restavracijam. S tem se izgubi prvoten namen in značilnosti osmice, za katero sta značilni »domačnost« in »sproščenost«, ki sta značilni tudi v družinskem krogu. Prav zaradi tega menim, da za lokalno skupnost predstavljajo pomemben del ohranjanja tradicije in družinskih vrednot. Za lokalno skupnost predstavljajo tudi vir preživetja, vsaj delnega. Kmetije so večinoma prepuščene same sebi in svoji iznajdljivosti in večina se poslužuje dopolnilne dejavnosti, predvsem razvoja turizma.

2 Kaj je osmica?

Milan Valant (1986) v svoji knjigi *Ljudski običaji in navade Slovencev* pravi, da je običaj, šega ali navada dejanje, ki ima za svoje osnovno gibalno neko vero, verovanje ali časovno predstavo. »Ko razpade podlaga, običaj ostane in prehaja od roda do roda, ker vse je odvisno od ljudi« (Valant 1986, 1).

Običaj osmice je posebna oblika prodaje domačega vina in domačih jedi na domu, značilna za Primorsko. Osmice najdemo na Krasu, na delu Vipavske doline, v slovenski Istri ter obmejnih krajih v Italiji. Podobne različice pa najdemo tudi v Avstriji, Nemčiji in Hrvaški. Torej na ozemlju bivše Avstro-Ogrske monarhije. Osmica predstavlja nekakšne dneve odprtih vrat kmetij, kjer lahko kmetje dvakrat na leto, po največ 10 dni, prodajajo svoje izdelke. Včasih so lahko izdelke prodajali brez davka osem dni na leto in od tod izvira ime osmica.

Osmice imajo tudi svoje posebno označevanje. Na Primorskem prevladuje fraska, veja ali šop bršljana, ki kot smerokaz na križiščih in v vaseh vodi obiskovalce do osmice (Bogataj 1992, 126).

2.1 Zgodovina

Zametki osmice segajo že v 9. stol., v čas frankovskega cesarstva. Nekdanji cesar Karel Veliki (747–814) je razglasil kar nekaj zakonov v prid pridelavi vina. Uvedel je stiskanje grozdja s stiskalnico in ne nogami, prepovedal je hrambo vina v usnjenih posodah ter izdal odredbo, s katero dovoljuje vsem vinarjem cesarstva pravico za prodajo lastnega vina in označbo te dejavnosti s frasko. Takrat so se začeli zametki osmice ter njenih podobnih različic iz Avstrije in Nemčije (Fonda 1997).

Kasnejši voditelji, ki so odločali o usodi imperija, so potrdili red Karla Velikega. Zato je dovoljenje za prodajo lastnega vina ostalo ohranjeno na področju Trsta in okolice.

Preživetje osmic v srednjem veku potrjujejo različni dokumenti. Tako na primer dokument iz leta 1430 pravi, da so kmetje iz Proseka (kraj v Italiji blizu slovenske meje) zahtevali, da je točeno vino, tako kot se tudi prodaja v osmicah, oproščeno davka. Njihov protest nam pokaže, da je bila osmica že znana inštitucija, čeprav ni imela še tega imena.

Leta 1784, v času Marije Terezije in njenega sina avstrijskega cesarja Jožefa II., je bil izdan dekret, ki je vinogradnikom dovoljeval osemdnevni rok za točenje vina brez davka. Po tem

dekretu je lahko kmet oz. vinogradnik prodajal vinske presežke iz preteklega leta. Osmice so takrat postale najpomembnejša prodaja vina (Pucer 2011, 30). S tem dekretom se je popravilo in obnovilo prejšnje zakone o prodaji vina. Vsakemu, ki proizvaja lastne izdelke, vino ali mošt, je dal svobodo, da lahko prodaja kadarkoli v letu in po željeni ceni. »Ko se je uveljavil ta dekret, je imela osmica že okoli 980 let« (Fonda 1997, 11).

Prodaja lastnega vina in ostalih domačih proizvodov je doživela več padcev kot vzponov. Vplivale so slabe letine in v najtežjih obdobjih so osmice celo izginile, tako so npr. leta 1470 in 1618 to območje zadele lakota, kuga in vojna. V času Avstro-Ogrske se je veliko vina prodalo na Dunaj ter v tržaške gostilne, katere so večinoma kupovale samo domače vino. Tudi med obema svetovnima vojnama osmic skoraj ni bilo. Pa tudi dolga leta po vojni je bilo zelo malo osmic in tudi malo ljudi jih je obiskovalo.

»Tako po vojni so na Svobodnem tržaškem ozemlju Anglo-Američani dovolili ponovno uveljavitev starega avstrijskega zakona o osmicah« (Simoneta 2004, 47). »Na Goriškem so bile v tem obdobju osmice prepovedane, ker so bile pod Italijo. Tako je bilo tudi v Jamljah, kjer je bila cona A. V sosednji Medji vasi pa so bile dovoljene« (Simoneta 2004, 47).

Na Primorskem so osmice potekale do leta 1943. Po drugi svetovni vojni so izginile. Začele so spet v osemdesetih letih 20. stoletja. V koprski občini leta 1985, v sežanski leta 1987, v novogoriški leta 1989, v ajdovski leta 1990 in vipavski leta 1991 (Tremul 2007).

2.2 Ponudba

Osmica spada pod dopolnilno dejavnost turizem na kmetiji. Po Uredbi o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji »mora kmetija, ki nudi hrano, zagotoviti najmanj 50 odstotkov vrednosti lastnih surovin, ki so predmet ponudbe. Do 25 odstotkov vrednosti ponudbe lahko kmetija zagotovi z dokupom osnovnih surovin, ki so pridelane na drugih kmetijah z lokalnega trga ali ki so predelane na drugih kmetijah, ki imajo dopolnilno dejavnost predelava. Do 25 odstotkov vrednosti ponudbe lahko kmetija dokupi surovine in izdelke v prosti prodaji« (Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, 14. čl.).

Ponudba pijače obsega le vino iz lastne pridelave, dokupi pa se lahko ustekleničena naravna in mineralna voda. Tipično vino, ki se ponuja v osmicah na Obali, je refošk in malvazija, na Krasu pa teran ter vitovska.

V ponudbi hrane je dovoljena ena krajevna značilna topla jed (zelje, krompir, pečenice, jota, štruklji, šparglji in podobne sezonske jedi), hladni prigrizki (pršut, salama, panceta, zašinek, sir, vložene olive, vloženi jajčevci) ter kruh in pecivo. Ponudba je vedno odvisna od tega, kaj kmetija sama prideluje, ter letnega časa.

V primerjavi s prejšnjim pravilnikom (Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti, 49. čl.) se zahteva večji procent domačih surovin. Prej je bilo najmanj 30 odstotkov lastnih, 30 odstotkov pa od drugih kmetij. Leta 2014 se je odstotek lastnih surovin iz 30 % povešal na 50 %.

2.3 Osmice nekoč in danes

Nekoč so bile osmice bolj skromne pa namenjene vaščanom. Obiskovali so jih samo moški, ki so imeli izgovor za druženje. V osmicah so se srečevali vaški gospodarji in razpravljali o vaških zadevah pa tudi igrali moro. »Ženske po navadi niso zahajale v osmice, edino po svoje može« (Simoneta 2004).

V preteklosti so bili posebni gosti osmice 'osmičarji'. To so bili 'ljudski okuševalci'. Hodili so od osmice do osmice in okušali vino. Po navadi so prišli že prvi dan po odprtju osmice in poskusili vino. Če so se vrnil, je bil to dober znak za kmeta. Ni šlo za strokovno ocenjevanje poznavalcev vina, ampak za laično ocenjevanje ljubiteljev vina. Današnji obiskovalci osmic so starejši občani, družine z otroki, študenti, mladi pari, turisti, skratka mešana populacija. Vaščani so po navadi stalni gostje, ki obišejo osmico večkrat na teden. V nedeljah prihajajo predvsem družine z otroki, v sobotah pa po navadi prihajajo mladi. Osmice so vedno bolj zanimive tudi za turiste. »V zadnjih letih se je glas o osmicah razširil, tako da so občasni gostje tudi turisti iz drugih držav, predvsem iz Avstrije in Nemčije« (Simoneta 2004).

Ponudba v današnjih osmicah je izrazito narasla. Čeprav so danes omejitve, je ponudba v današnjih osmicah veliko bolj bogata, kot je bila. Na začetku se je v osmicah samo pilo, ker je kmet prodajal svoje presežke vina. Kasneje se je ponudba razširila na hladne prigrizke in kuhane jedi. Nekateri menijo, da je z dogajanjem obratno. »Včasih se je veliko bolj pelo pa tudi harmonika je pogosto igrala. Slovenci smo peli slovenske ljudske pesmi, tržaške in italijanske, ki smo se jih naučili od Tržačanov. Pelo se je, kar je prišlo. Prišel je kakšen pevski zbor in se je prepevalo. Je bilo 'enbot' res veselo« (Kotar 2002, 45).

Danes so osmice vizualno veliko bolj urejene z raznimi kmečkimi motivi, pobeljene, z novo opremo, ploščicami. Včasih so bili prostori osmice veliko bolj preprosti. Osmico so odprli v

skednju ali pa v kletnih prostorih, včasih so obiskovalci sedeli tudi na zidu. Danes pa mora prostor ustrezati zakonskim določilom in biti urejen po pravilih.

»Sedaj ni več tiste domačnosti, kot je bilo nekoč. Vse je nakičeno. Je postalo bolj moderno« (Kotar 2002, 45).

2.4 Zakaj v osmico?

Obiskovalce privabljajo v osmice dobra hrana in pijača ter predvsem sproščeno okolje. Skupina mladih Tržačanov pravi: »V osmice gremo vsak konec tedna. V Primorskem dnevniku preberemo, katere so odprte. Všeč nam je veselo razpoloženje.« Druga skupina Tržačanov: »Tu smo kot doma: jemo, pijemo, pojemo, igramo kitaro. V osmici nam je všeč vse, počutimo se dobro« (Kotar 2002a, 5).

Nekateri obiskovalci klepetajo, drugi igrajo karte ali kocke (to velja predvsem za osmice na italijanski strani), nekateri si pripovedujejo šale in kasneje še zapojejo. Ne zahteva se tako strogo obnašanje kot v restavracijah in večini je to všeč. Obiskovalce pritegne tudi domač ambient, ker v osmicah ni izrazite gostilniške opreme. Po navadi so osmice kar na dvoriščih hiš oz. kmetij, kar pripomore k bolj sproščnemu vzdušju (Simoneta 2004).

2.5 Osmice v tujini in podobne različice

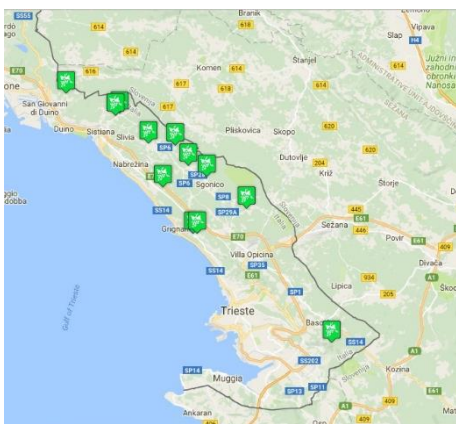
2.5.1 Italija

Tržaška pokrajina je spadala pod Avstro-Ogrsko od leta 1867 do leta 1918. Osmice so takrat trajale 8 dni. Kasneje, leta 1921, je območje prišlo pod italijansko oblast. Po drugi svetovni vojni se je trajanje osmice določilo na podlagi količine pridelanega vina. Tako je v Italiji še danes. Za vsak hektoliter se dobi dnevno dovoljenje, npr. za 10 hl 10 dni, za več kot 20 hl pa cel mesec. Od prijavljene količine se odšteje 3 hl za lastno uporabo. So pa tudi majhne razlike od občine do občine (Tremul 2007).

Ponudba v Italiji se tudi razlikuje od slovenske. V italijanskih osmicah se lahko nudi trdo kuhana jajca, suhomesne izdelke, sir, vloženo zelenjavo, kruh, belo in rdeče vino, torej kuhanih jedi ni. Izjema so kuhana jajca, ki se zaradi lupine ne morejo okužiti. Zato se je

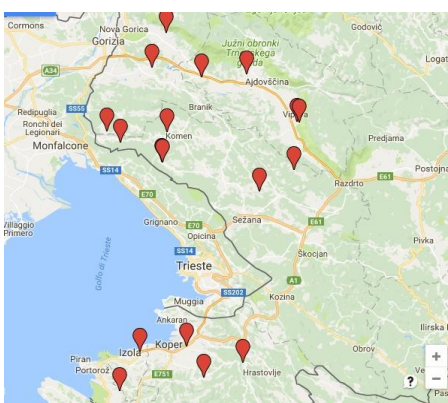
omejuje ponudbo hrane predvsem iz sanitarnih in higienskih razlogov. Prav zaradi tega se je veliko osmic na italijanski strani spremenilo v kmečke turizme, da lahko nudijo kuhano hrano (njoke, fuže, golaž, klobase, repo, domačo zelenjavo). To je bistvena razlika, ki prinese s seboj tudi bolj enostavno zakonodajo. Na slovenski strani so osmice odprte pretežno spomladi in ob martinovem, na Tržaškem pa vse leto. »Na tržaškem Krasu je osmica tudi simbol krepitev narodne zavesti, saj so kmetje, ki od nekdaj prirejajo osmice v okoliških vaseh, izključno slovenske narodnosti. Slovenska kultura in običaji se torej na zamejskem prostoru ohranjajo in širijo tudi prek osmic« (Simoneta 2004, 47).

Slika 2.1: Območje osmic v Italiji



Vir: Osmice v Italiji.

Slika 2.2: Območje osmic v Sloveniji



Vir: Osmice v Sloveniji.

Na sliki (glej Sliko 2.1) je prikazano območje italijanskih osmic. Osmice, označene z zelenim kvadratom, so osmice, ki so bile trenutno odprte v avgustu. Na italijanski strani so registrirane kar 104 osmice, v Sloveniji pa le 21 (glej Sliko 2.2). Večina jih je na Krasu.

2.5.2 Avstrija

V Avstriji imajo podobno različico osmic pod imenom »heuriger«, kar bi pomenilo »to leto« oz. »letošnje«. To se nanaša na vino. Torej gre za prodajo letošnjega vina. Veliko »heuriger« najdemo v okolici Dunaja. Nekatere so prava turistična atrakcija, do katerih vozijo turistični avtobusi. Odprte so lahko celo leto, kmetje sami izbirajo, kdaj bodo imeli odprto, lahko vsak drugi mesec ali pa kar vsak vikend. Oznaka za odprt »heuriger« so izobešene borove vejice. Od tod se tudi uporablja ime »Buschenschank« (busch = šopek). Ena različica »heuriger« se imenuje »mostheuriger«, kjer se streže jabolčni oz. breskov domač sok (Veit in drugi 2009).

2.5.3 Podobne različice

Podobne različice osmice lahko najdemo na območju celotne Slovenije. Sedaj so to vinotoči.

Na Štajerskem je bilo prosto točenje vina v vinotočih (»bušnšankih«) omejeno na kraj pridelave in vinogradnikov dom. Torej vina niso smeli prodajati drugod, ampak sedečim gostom. Vinotoče so označevali z borovimi vejami, ponekod pa tudi s svežim oblanjem, ki so ga, povezanega v šope, obešali na fasade hiš, kjer so bili vinotoči.

Na Kranjskem so bili glede točenja vina spet drugačni predpisi. To je razvidno v poročilu kranjske deželne vlade iz leta 1881. Okrajna glavarstva so dovoljevala točenje vina na prostem ob sejnih, žegnanjih in podobnih praznikih, na področju Novega mesta so lahko točili vino le sedečim gostom na domu vinogradnika ali v njegovi kleti (zidanici).

»Vinotoči pod vejo so imeli še en namen. Tu se je prodalo predvsem nekakovostno kmečko vino, ki ga kljub izredno nizki ceni na druge načine ne bi mogli prodati« (Bogataj 1992, 126).

Na Primorskem točenje vina iz lastnega pridelka ni bilo omejeno na bivališče vinogradnika ali kraj pridelka. Dovoljenje točenja zunaj kraja so dajale občine, navedena je morala biti količina vina (Tremul 2007).

2.6 Zakonske določbe

Področje osmic urejajo zakoni iz področja gostinstva, kmetijstva in živilstva.

Osmica spada pod gostinsko dejavnost med dopolnilno dejavnost turizem na kmetiji, poleg kmetije z nastanitvijo, izletniške kmetije ter vinotoča (Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, 14. čl.). »Dopolnilna dejavnost na kmetiji je s kmetijstvom oziroma gozdarstvom povezana dejavnost, ki omogoča kmetiji boljšo rabo njenih proizvodnih zmogljivosti ter delovne sile članov kmetije in zaposlenih na kmetiji« (Zakon o kmetijstvu, 99.–101. člen).

V vinotoču se lahko nudi lastno vino, druge alkoholne in brezalkoholne pijače, domač kruh, hladne prigrizke in domače pecivo. Z razliko od osmice lahko prodajajo čez vso leto, dokler imajo lastno pijačo. Ne nudijo pa toplih jedi. Izletniška kmetija nudi domače jedi in pijačo in je odprta čez vso leto, po navadi za vikende ali čez teden za najavljene skupine. Kmetije z nastanitvijo nudijo sobe (skupna ležišča, stanovanje, prostor za kampiranje) ter prehrano za goste (Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti, 12. čl.).

V osmici se lahko prodaja in streže hrano in pijačo največ dvakrat na leto do deset dni. Nosilec dopolnilne dejavnosti osmica mora najpozneje 14 dni pred začetkom prodaje in strežbe hrane in pijače najaviti svoje odprtje inšpektoratu, pristojnemu za kmetijstvo, da se pregleda pripravljena količina surovin za ponudbo (kmetijski pridelki in izdelki). Dopolnilna dejavnost osmica se opravlja na naslovu kmetije ali na naslovu nosilca kmetije ali zidanice (Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, 10. čl.).

2.6.1 Kdo lahko odpre osmico?

Posebnih pogojev glede izobrazbe ni. »Nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji je lahko nosilec kmetije ali član kmetije, ki ima za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji soglasje nosilca kmetije« (Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o kmetijstvu, 100. čl.).

Torej izobrazba ni predpisana, je pa priporočena primerna usposobljenost glede na dejavnost.

2.6.2 Prostor

Prostorsko ureditev osmice določa Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti. Zunanja ureditev, prostori in oprema osmice morajo biti prilagojeni krajevnim arhitekturnim značilnostim in okolju. Tudi prostori, v katerih strežejo jedi in pijače, morajo zagotavljati pristen videz kmetije (kmečka kuhinja, kmečke izbe in podobno). Torej ne sme biti značilne gostilniške opreme (točilni pult ipd.). Prostor za pripravo hrane (kuhinja) mora biti ločen od prostora, v katerem strežejo jedi in pijače.

Tako vinotoč kot osmica morata imeti:

- prostor za točenje pijač,
- prostor za pripravo prigrizkov, če jih nudi,
- tekočo hladno in toplo vodo in
- stranišče za goste.

Ločimo glavne in pomožne prehrabne prostore. Glavni so kuhinja s pripadajočimi skladiščnimi pomožnimi prostori, jedilnica in točilnica. Pomožni pa stranišče za goste, garderobni prostori in stranišče za zaposlene.

Število sedežev je omejeno na 60. Isto velja za kmetije z nastanitvijo in izletniške kmetije.

2.6.2.1 Kuhinja

Kmečka kuhinja mora biti ločena od prostora, kjer se strežejo jedi in pijača. V kuhinji je treba ločiti delovna območja za čista opravila od delovnih območij za nečista opravila.

Prostori za opravljanje nečistih postopkov so: sprejemni prostor za živila in druge neživilske izdelke, hlajeno in nehajeno skladišče živil, prostor za predpripravo živil, prostor za pomivanje (kuhinjske posode in inventarja, jedilne posode, pribora in inventarja, transportne posode), prostor za kratkotrajno odlaganje odpadkov.

Prostori za opravljanje čistih postopkov so: prostor za pripravo jedi (toplotno obdelanih jedi, hladnih jedi, sladic), prostor za izdajanje jedi.

V območju za nečista opravila se lahko uporabljajo isti prostori in oprema za vsa opravila pod pogojem, da se ne izvajajo istočasno in da se oprema predhodno očisti in po potrebi razkuži. Prostori za skladiščenje oziroma shranjevanje (kratkotrajno skladiščenje) živil morajo imeti: ločene prostore za posamezne skupine živil (meso, zelenjavo, mleko in mlečne izdelke, mesne izdelke, zamrznjena živila), naravno ali prisilno prezračevanje, zaščito pred glodavci in mrčesom.

2.6.2.2 Stranišče

Po pravilniku je treba imeti eno stranišče za ženske ter en pisoar in eno stranišče za moške, če imamo do 40 sedežev. V predprostoru stranišča mora biti najmanj: umivalnik s tekočo vodo, pribor za umivanje in sušenje rok, koš za odpadke. V kabini mora biti najmanj: toaletni papir, obešalnik za obleko, pribor za čiščenje in posoda za odpadke.

2.6.2.3 Zunanja ureditev

Zunanja ureditev je tudi pomembna, saj mora biti prilagojena krajevnim arhitekturnim značilnostim. Parkirišč mora biti toliko, kot je miz s štirimi stoli, torej na štiri osebe eno parkirno mesto. Parkirno mesto mora biti široko 3,2 m. Obvezno je tudi parkirno mesto za invalidski avtomobil (Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti, 58. člen).

2.6.3 Ostali pogoji

Dovoljenje za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji se pridobi na lastni upravni enoti. Kmetija, na kateri se opravlja dopolnilna dejavnost, mora imeti v lasti najmanj 1 hektar ali v zakupu najmanj 5 hektarjev primerljivih površin. Za 1 hektar primerljivih površin se štejejo 1 hektar njiv, 2 hektarja travnikov oziroma ekstenzivnih sadovnjakov, 4 hektarji pašnikov, 0,25 hektarja plantažnih sadovnjakov ali vinogradov oziroma hmeljišč, 0,2 hektarja vrtov, vključno z zavarovanimi prostori pri pridelavi vrtnin, 8 hektarjev gozdov, 5 hektarjev gozdnih plantaž ali 6 hektarjev barjanskih travnikov oziroma drugih površin (Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, 5.–7. čl.).

Za predelavo lastnega mesa in zakol na domu moramo upoštevati zahtevne veterinarsko-sanitarne pogoje. Zahteva se tudi poklicna izobrazba živilske smeri (mesar) ali državni certifikat za predelavo mesa.

Glede dohodka iz dopolnilnih dejavnosti, ta ne sme presegati 1,5 povprečne letne plače na zaposlenega, v območjih z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost pa ne sme presegati treh povprečnih letnih plač na zaposlenega v preteklem letu (Zakon o kmetijstvu, 99.–101. čl.).

Po Zakonu o dohodnini (Ur. l. RS, št. 71/93) je obdavčitev turističnih dejavnosti na kmetiji poenostavljena, saj lahko nosilec dopolnilne dejavnosti izbira med normiranimi stroški, kjer se od vseh prihodkov odšteje 70 % za stroške, od 30 % pa se obdavči z 20-odstotno stopnjo davka. Druga možnost je obdavčitev po dejanskem dohodku, kjer je treba voditi enostavno knjigovodstvo.

2.6.4 Mnenja osmičarjev o zakonodaji

Po raziskavi Alje Kotar (2002) in Simonete (2004), ki sta opravili razne intervjuje z osmičarji na slovenskem in italijanskem Krasu, sta ugotovili, da so zahteve kar velike. Osmičarji morajo sami poskrbeti za nadzor svojih izdelkov, in sicer tako da izpolnjujejo zapisnike o klanju prašičev, o raznih fazah sušenja suhomesnih izdelkov, o vinifikaciji, ustrezni higieni. Pravijo, da ni več tako enostavno odpreti osmice, kot je bilo. To je bil tudi vzrok za zaprtje marsikatere osmice.

»Normative so take, da zahtevajo veliko stvari. Na primer prilagoditev kleti, ki naj bi bile obložene s ploščicami do višine 2,5 m. Za kletarstvo potrebuješ dva prostora: za vinifikacijo in za hranjenje vina. Kar se tiče hrane, moraš živino rediti doma. Sedaj ni mogoče več klati doma. Tako bi moral imeti doma klalni prostor in drugega za razkosanje mesa. To je pa že agrituristična enota in ne osmica« (Kotar 2002, 46).

2.6.5 Zakoni in predpisi

Glavni zakonski predpisi, ki zadevajo dopolnilne dejavnosti na kmetijah:

- Zakon o kmetijstvu. Uradni list RS, 45/2008;
- Zakon s spremembah in dopolnitvi Zakona o kmetijstvu (ZKme-1B). Uradni list RS, 26/2014;

- Zakon o gostinstvu. Uradni list RS, 93/2007;
- Zakon o vinu. Uradni list RS, 90/2012-ZdZPVHVVR;
- Zakon o omejevanju porabe alkohola. Uradni list RS, 15/2003;
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili. Uradni list RS, 47/2004-ZdZPZ;
- Zakon o dohodnini. Uradni list RS, 94/2012;
- Zakon o graditvi objektov. Uradni list RS, 57/2012;
- Zakon o zdravstvenem zavarovanju. Uradni list RS, 21/2013;
- Zakon varnosti in zdravju pri delu. Uradni list RS, 43/2011-ZVZD-1;
- Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Uradni list RS, 45/2008;
- Uredba (ES) št. 852/2004 o higieni živil;
- Uredba (ES) št. 853/2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora;
- Uredba (ES) št.1774/2002 o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi;
- Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki. Uradni list RS, 39/2010;
- Pravilnik o registraciji dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Uradni list RS, 79/2005;
- Pravilnik o vsebini vloge za izdajo dovoljenja za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Uradni list RS, 45/2008-ZKme-1;
- Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti. Uradni list RS, 52/2008;
- Pravilnik o merilih za določitev obratovalnega časa gostinskih obratov in kmetij, na katerih se opravlja gostinska dejavnost. Uradni list RS, 93/2007;
- Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora. Uradni list RS, 27/2009;
- Pravilnik o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora. Uradni list RS, 105/2006;
- Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili. Uradni list RS, 25/ 2009;
- Pravilnik o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora. Uradni list RS, 117/2004;

- Pravilnik o pogojih za proizvodnjo in predelavo živil živalskega izvora na kmetiji za neposredno prodajo končnemu potrošniku. Uradni list RS, 27/2009 (Kulovec 2002, Uradni list RS).

3 Kulturni vidik

3.1 Kmečka in mestna kultura

Kmečka kultura je prav gotovo v največji meri predhodnica kulture moderne človeške družbe. Skozi zgodovino je bilo veliko pojmovanj kmečke kulture pa tudi različnih dojemanj. En pogled je, da je kmečka kultura nekaj idiličnega. »Podeželska idila ostane eden izmed najbolj razširjenih in stalnih mitov. Romantična ideja pravega, zdravega, prvotnega in tudi končnega kraja človeškega bivališča« (Rapport in Overing 2000, 316). Evropski intelektualci so tudi razumeli ljudsko kulturo kot »očarljivo, eksotično, samoraslo in izvirajočo in pradavnine« (Škafar 2011, 42).

Drugi pogled pa podeželje povezuje z izrazi kot »nemoderno«, »primitivno«, »eksotično«, »narodopisno«. Škafar meni, da je to »civilizacijski proces obsojanja kmečke oz. ljudske kulture«, ki se je »začel v zgodnjem novem veku, ko so družbene elite kmečko kulturo v nasprotju s svojo kulturo videle kot umazano, neracionalno, necivilizirano, drugačno, kot popolnoma nasprotno« (Škafar 2011, 42). Tudi Miha Kozorog (2002) v članku Proti urbanosti poudarja, da postaja razlikovanje med urbanim in ruralnim vse manj relevantno. Meni, da je za favoriziranje urbanega vedno treba imeti neko nasprotje za primerjavo (torej ruralno). Ruralno naj bi še vedno imelo slabšalno konotacijo in zato je bolj smiselno sodobne pojave pogledati skozi prizmo »prostorov, politike, ekonomije, ekologije, migracij, medijev, popularne kulture itd., ne pa dualizma.«

V sedanjem času Puconja (2005) meni, da se ukinja kmečka kultura oz. se staplja z mestno kulturo. Razlogi so v vključitvi kmetovanja v tržno gospodarstvo, ki mu sledi večja individualizacija kmečkega dela in specializacija kmetijske pridelave. Zmanjšal se je tudi ugled kmečkega poklica, ker so večje zaposlitvene možnosti v mestih. Pristni stik z zemljo so nadomestili stroji. Zaradi zahtev svetovnega tržišča je kmet primoran v gojitev monokultur oz. usmerjene dejavnosti (poljedelstvo, govedoreja, prašičereja). »Enostranska produkcija je kmeta izrinila z območij, kjer bi lahko predstavljal svoj ekonomski položaj kakor tudi svojo družbeno in osebno vlogo. Odkar se kmečka kultura pretaplja v množično kulturo, se spreminja tudi kmečka miselnost« (Puconja 2005, 125). V 60. letih 20. stoletja večina kmečkih sinov, torej dedičev kmetij, ni niti pomislila, da bi kmetijo in starše pustila propadu,

ker so gojili čustva do kmetije in zemlje. Kasneje pa se je veliko kmečkih otrok odločilo za nekmečke poklice, ker so videli v njih prednosti. Predvsem so bile ovire v ogromnih stroških kmetijske pridelave, nerentabilna uporaba kmetijskih strojev pa tudi negativno javno mnenje o kmečkem poklicu.

Mestna kulturna identiteta je pa nasprotje podeželske, ki se seveda zaradi drugačnega naravno-družbenega prostora razlikuje. Borut Brumen v svoji raziskavi mestu pripiše lastnosti, kot sta »ekstremna odprtost« in »ekstremna distanca« (Brumen v Klobčar 2012, 5). Wirth (v Rapport in Overing 2000, 375) mesto definira kot »relativno veliko, gosto in trajno naselbino socialno heterogenih posameznikov«. Opisuje zamenjavo vaških odnosov, kot so dolgo življenje, dobra obveščенost, ki izhaja iz sorodstva, z meščanskimi odnosi, ki so neosebni, površinski, razdrobljeni, nekumulativni, nepričakovani in s hitrejšimi preobrati. Pravi tudi, da »različna hišna ekologija privede do različnih tipov ljudi, identitet in odnosov«. Predstavlja mesto kot jasen socialni sistem in evolucionarni stadij, ki bo spremenil podeželski način življenja, ljudske običaje, folkloro, vse, kar je preprosto in družabno.

V Sloveniji živi polovica prebivalcev v mestu, vendar ima večina korenine na podeželju in so tudi še vedno v stiku s podeželjem, predvsem zaradi sorodstva pa tudi počitniških hiš. Zato se kmečka kultura spreminja, zaradi mešanja z mestno. Kmetijska gospodarstva so manjša ter naraščajo dopolnilne dejavnosti na kmetijah. Veliko prebivalcev podeželja je zaposlenih v mestih ter prenašajo mestne prvine in vrednote v kmečko kulturo.

»Prostočasne aktivnosti, tradicionalni običaji in vrednote vse bolj izginjajo ali se spreminjajo. Zelo redke so se ohranile v tradicionalni obliki« (Barbič 2005, 85).

Romantično pojmovanje podeželja podpira razvoj podeželskega turizma. Oživlja se stare tradicije, ki so se že dolgo opustile. Vendar se po navadi ohranijo tiste tradicije, ki še živijo, ki so del kmečke kulture (Barbič 2005, 98).

Kulturna identiteta podeželja se skozi spreminja. Nekatere sestavine se opuščajo, druge pa na novo oblikujejo. Prebivalci podeželja prilagajajo svoj življenjski slog novim razmeram in tako ustvarjajo prihodnje »tradicije«.

3.2 Prehranjevalne navade

»Hrana je najmočnejši inštrument za izražanje in oblikovanje interakcij med ljudmi. Je polna shramba socialnih pomenov. Vsak prehranjevalni sistem ima več dimenzij, od materialne,

socialno-kulturne, nutricionistične, zdravstvene, ki se med seboj prepletajo« (Bernard in Spancer 2003, 238).

Pojave, ki jih pogosto razumemo kot biološke, kot so lakota, okus, preference v izboru hrane, so rezultat socialno-kulturnega okolja, v katerem smo rojeni. Navade potrošnje hrane niso strogo vezane na biološke potrebe, ampak služijo tudi za označitev meje med socialnimi razredi, regijami, narodi, kulturami, spolom, življenjskih ciklov, religij in zaposlitvijo, za ločiti rituale, tradicije, festivala, letne čase in ure v dnevu (Lupton 1996, 1).

Poraba hrane se je vedno razlikovala po razredih, slojih. Tako je tudi veljajo, da naj bi bila hrana višjih razredov bolj okusna, zdrava in tudi vedenje bolj uglajeno v primerjavi z delavskim razredom. Nekaj takih slabšalnih konotacij lahko zasledimo tudi danes. Pierre Bourdieu (1930–2002) je v svojih študijah ugotovil, da imajo višji razredi drugačen način življenja in preference v okusu, kot simbolni način izražanja njihove nadvlade nad delovnim razredom. V študiji potrošniških navad Francozov je ugotovil, da se razredne razlike najbolj producirajo in reproducirajo skozi okus v umetnosti, filmu, literaturi, modi in hrani. Po njegovem mnenju ima delavski razred pri potrošnji hrane okus za »težko«, »mastno« in »preprosto«, medtem ko ima višji razred rajši »lahko«, »prečiščeno« in »prefinjeno« (Bourdieu v Raport in Overing 2000, 267).

Po drugi strani Mannel meni, da sta globalizacija in industrializacija povzročili zmanjšanje razlik razrednih prehranjevalnih navad. Že od sredine osemnajstega stoletja se masovna proizvodnja prehrane ni ustavila. Predvsem konzervirana hrana je prispevala k cenovno bolj ugodni hrani in tudi lažje dostopni (Mannel v Williams in Gremov 2008, 270).

3.2.1 Prehranjevanje doma

V družinskem okolju so socialne razsežnosti prehranjevanja in čustev posebno povezane. Prepričanja in vedenje o hrani se razvijajo že v zgodnem otroštvu in so tesno povezana z družino (Lupton 1996, 37).

Obroki so za otroke celostni dogodki, kjer se učijo pravil in norm civiliziranega obnašanja. Zato tudi prevladuje skrb v javni in politični sferi glede kupovanja hitre hrane in glede različnih prehranjevalnih urnikov družin, npr. jesti zvečer pred televizijo. Tako otroci ne razvijajo primernih socialnih veščin in pravilnega obnašanja, kot se zahteva od civilizirane

vzgoje, ter šibijo družinske vezi. Družinski obrok za mizo je močen simbol in tudi poimenovanje družine kot take (Lupton 1996; Fraser 1994).

Družinski člani bi se morali uvesti skupaj za mizo in skupaj pojesti glavni obrok. Uživati v hrani s prijetnim pogovorom. Tako se tudi ohranjajo in utrjujejo družinske vezi (Debevc in Tivadar 2006, 6).

3.2.2 Prehranjevanje zunaj

V 18. stoletju še niso bile gostilne, restavracije tako razširjene kot danes. V krčmah je bila ponudba zelo omejena in odprte so bile ob določenih urah. Obstajala je tudi dostava na dom, vendar le večje količine za večje pogostitve. Kasneje so se domislili ponudbe, ki bi lahko zajemala več slojev ter tudi urnik prilagodila na želje gostov. Iz Francije so se restavracije razširile po celi Evropi. Pred obdobjem 1770 so si le bogati privoščili dobro hrano na poti (Anthelme 2005, 150).

»Gre za zelo pripravno iznajdbo za vse popotnike, za tujce, za tiste, katerih družina se je začasno zatekla na podeželje, skratka za vse, ki so stalno ali začasno brez lastne kuhinje« (Anthelme 2005, 150).

Prehranjevanje zunaj doma je začelo naraščati po 1950 (Warde in Martens 2000, 2). Za veliko ljudi je prehranjevati se zunaj, torej ne doma, posebno doživetje. Predvsem v raznih formalnih restavracijah, kjer je treba »civilizirano« jesti. Jest doma velja kot nekaj samoumevnega. V restavraciji pa je formalno, nobel. Za oglaševanje restavracij se uporabljajo besede »vznemirljivo«, »inovativno«, »razkošno«, »dekadentno«. Elegantna večerja predstavlja luksuz, ki si ga lahko privoščimo. Jest v restavraciji je po navadi asocirano s posebnimi priložnostmi, praznovanji, izobiljem, rafiniranostjo. Zraven tega doživljanja spadajo še zadovoljstvo, vznemirjenje in sreča. Medtem ko je domač obrok, znan po svoji avtentičnosti in varnosti, družinski ljubezni in udobnosti, vseeno označen kot bolj neroden v primerjavi z restavracijo.

Jesti zunaj je pomemben dogodek v zahodnih družbah, predvsem med ekonomsko privilegiranimi socialnimi skupinami. Izbira restavracije, kam, kje, katere jedi se bo izbralo in izbira vina postane javna demonstracija individualne lastnine ekonomskega in kulturnega kapitala. Izbira restavracije in jedi so pokazatelji identitete kot druge dobrine. V restavraciji se

moramo vesti na določen način, ki je po navadi zelo visoko ritualiziran, in z določenimi pričakovanji. Včasih to lahko povzroči pri nekaterih ljudeh anksioznost, sram, če osebe niso navajene takega obnašanja (Lupton 1996, 98).

3.2.3 Kmečka prehrana

V večini evropskih držav je njihova tradicionalna hrana kmečka prehrana. Hrana kmetov, ki jo sami posejejo in vzgojijo in s katero tudi trgujejo na lokalnih tržnicah. Taka prehrana je sveža in enostavna. Odvisna je od vremenskih razmer in letnih časov. Tako ima vsaka država svojo sezonsko hrano. Na kmečko prehrano gledamo velikokrat z romantičnim pogledom, kar pomeni, da se jo povečuje. Velikokrat je bila to enolična prehrana. V veliko kuharskih knjigah pa lahko zasledimo bogato in raznoliko hrano. Taka hrana je bila značilna za praznike (Germow in Williams 2008, 246–247).

Sedaj postaja popularen kulinarični turizem s promocijo gastronomskih užitkov in raznih dogodkov, povezanih s hrano (lokalni festivali prehrane). Povečuje se interes k vračanju k pristnosti in lokalnosti v prehrani (Symons v Germov in Willams 1999, 10).

»Sicer pa je nosilec informacij o kmečki prehrani, torej o najbolj množični prehrani našega naroda, postala gostilna in nekatere vzporedne gostinske dejavnosti, zlasti če je v navezi s turizmom na vasi in na kmetijah odprtih vrat. Samo v teh okoljih prehransko dediščino spoznavamo kot živi muzej kmečke kulinarike« (Bogataj v Barbič 2005, 92).

Barbič dodaja, da je poleg kulinarične dediščine pomembno tudi število in sestav posameznih obrokov, čas in način njihovega serviranja in vedenje pri mizi, vključno z rituali in pogovori. To lahko veliko pove o družini, ljudeh, ki sedijo za isto mizo. Prav ta sestavina prehranske kulture še najbolj ohranjena med kmečkim prebivalstvom.

4 Socialni vidik

4.1 Družina

»Družino definiramo v ožjem smislu kot jedrno družino, to sta dve ali več oseb, ki živijo v skupnem gospodinjstvu in so med seboj povezane z zakonsko zvezo, kohabitacijo ali starševskim razmerjem« (Keilman v Rener in drugi 2006, 15). Naslednja definicija vključuje tudi večgeneracijska gospodinjstva.

»Družino definiramo kot skupino oseb, ki živi v skupnem gospodinjstvu in jo sestavlja vsaj en otrok in vsaj ena odrasla oseba ter je med seboj povezana z zakonsko zvezo ali s kohabitacijo in starševskim razmerjem« (Nowotny, Fux, Pinelli v Rener in drugi 2006, 16).

Po mnenju Renerjeve (2006) je za naše slovensko okolje smiselno ločevati med dvema vrstama družine:

- jedrne in
- razširjene.

Pod jedrne spadajo enostarševske in dvostarševske družine ter reorganizirane družine (istospolni partnerji).

Pod razširjene pa spadajo večgeneracijske družine in družine, ki so geografsko ločene, vendar vzdržujejo redne sorodniške stike in si nudijo vzajemno podporo.

V Sloveniji sta po mnenju Renerjeve prisotna dva načina družinskega življenja. Prvi je razpršene razširjene družine, ki naj bi bil najpogostejši način življenja pri nas, kjer sorodniki (bratje, sestre, starši, otroci) živijo v bližnji okolici ali celo isti hiši in si nudijo vzajemno oporo. Za Slovenijo je značilno, da mladi živijo doma v času študija pa tudi po končanju študija. Značilna je ekonomska odvisnost ali polodvisnost in hkrati socialna neodvisnost. V Sloveniji naj bi 43 % mladih živelo na tak način, nekje od 25 do 35 leta. Razlogi pa so različni: zaradi študija, poceni življenja, ekonomske odvisnosti.

Zmanjšujejo se nuklearne družine, naraščajo reorganizirane družine, enostarševske družine, naraščajo istospolne družine in enočlanska gospodinjstva. Zaradi zniževanja rodnosti se zmanjšuje tudi število družinskih članov.

»Tako statistični podatki kažejo oz. potrjujejo, da smo tudi v Sloveniji priča trendom spreminjanja družinskega življenja, ki so sicer značilni za druge države« (Rener in drugi 2006, 35).

4.2 Odnosi na podeželju

Na podeželju so bolj tipični neposredni stiki med prebivalci, medsebojna pomoč in druge oblike medsebojnega sodelovanja, tako pri delu kot pri razvedrilu. Za Barbiča (2005) so to sestavine podeželske identitete.

Marija Makarovič (1995 v Barbič 2005) obravnava medosebne stike na slovenskem podeželju, s poudarkom na družinskih in vaških odnosih. Sama razlikuje tri skupine oblik sodelovanja in povezovanja: medsebojna pomoč, vezana na kmečka opravila; sodelovanja v okviru posameznih družbenih skupin (sosodstvo, sorodstvo in vaška skupnost); medsebojni stiki ob delovnih in prazničnih priložnostih ter povezovanje v različna društva. Na slovenskem podeželju prevladujejo kmečke in kmečko-delavske družine, glede na statistične podatke iz leta 1991. Največ sodelovanja je v vaških skupnostih, v katerih si je večina družin v bližnjem ali daljnem sorodstvu.

5 Ekonomski vidik

Razlogi za odprtje dopolnilne dejavnosti so različni. Kmetje lahko z dopolnilno dejavnostjo razširijo svojo proizvodnjo in dobiček. Poleg svojega dela lahko prodajo svoje izdelke po višji ceni in z manjšimi stroški. Kmetje so se prilagodili na razmere trga in prav zaradi tega je nastalo veliko dopolnilnih dejavnosti, povezanih s turizmom. Razlogi za odprtje dopolnilne dejavnosti so lahko tudi višek domače delovne sile, tradicija, ustvarjanje novega delovnega mesta ter ugodne finančne spodbude (Kulovec 2002).

V Sloveniji je 5 % aktivnega kmečkega prebivalstva in verjetno se ta odstotek ne bo bistveno spremenil glede na geografske značilnosti slovenskega prostora. Vse bolj pa kmetije težijo h kombiniranem dohodku iz kmetijstva in ostalih gospodarskih dejavnosti. V 80. letih se je začel širiti trend dopolnilnih dejavnosti na kmetijah kot vir dodatnega zaslužka. Najbolj se je uveljavil kmečki turizem.

Danes se mladi odločajo za kmetijstvo velikokrat iz ekonomskih razlogov, ker so slabe možnosti za zaposlitev v mestu. Glavni razlog ni več čustvena navezanost na kmetijo, kot je včasih bilo. Njihova odločitev v veliki meri temelji na tem, ali si bodo na kmetiji lahko ustvarili družino in ji omogočili kakovostno življenje. To je pa v veliki meri odvisno od razvitosti podeželske skupnosti, omrežij in infrastrukture, ne pa od gospodarske učinkovitosti individualnega kmečkega gospodarstva.

Ekonomski globalizacijski procesi se družinskim kmetijam niso izognili. Vse večja je konkurenca na področju trgovanja s kmetijskimi pridelki. Kmetije iščejo poti za preživetje v tako imenovani nižji proizvodnji (ekološka pridelava za lokalne trge, domača pridelava in v storitvah za javno dobro).

»Samo ustrezna kmetijska politika, pravičen in transparenten sistem državnih podpor ter velika mera samoiniciativnosti in iznajdljivosti kmečkega prebivalstva lahko zagotovijo preživetje kmečkih družin, ki so tako za nacionalna gospodarstva kot za nacionalno identiteto izredno pomembna družbena skupina« (Barbič 2005, 290).

Gasson in Errington (1993, 18 v Barič 2005, 291) menita, da bi lahko družinska kmetija obstala in se razvijala, a mora delovati kot podjetje, sestavljeno iz kapitala, upravljanja in dela. Družinsko podjetje opredeljujeta z naslednjimi elementi: lastništvo podjetja je povezano z njegovim vodenjem in upravljanjem; gospodarji so sorodstveno povezani ali povezani s poroko; člani družine (vključno z gospodarji) zagotavljajo podjetju kapital; člani družine (vključno z gospodarji) opravljajo delo na kmetiji; lastništvo podjetja in njegovo upravljanje se prenaša iz generacije v generacijo; družina živi na kmetiji.

6 Empirični del

V empiričnem delu sem opravila intervjuje z različnimi predstavniki osmic, lociranih na različnih lokacijah. Izbrala sem predstavnike iz osmice na Obali, Krasu, Trstu in predstavnico bivše osmice. Zanimalo me je dogajanje na različnih območjih. Udeležila sem se tudi dogodka »Osmize al feminine«, drugega ponatisa knjige »Osmize Illustrate« (Ilustrirane osmice), na katerem je potekal pogovor o novem poglavju knjige s slovenskimi osmicami, pa tudi prosta diskusija, kaj se z osmicami trenutno dogaja.

Intervjuji:

1. Osmica Štok, Tina Lakošeljac

Tina Lakošeljac je bila vinska kraljica slovenske Istre 2012. S starši in dedki imajo že več kot 20 let odprto Osmico Štok v Marezigah (Obala). Sedaj so svojo ponudbo razširili in odprli tudi turistično kmetijo.

2. Turistična kmetija Dobrinja (bivša osmica), Tatjana Dobrinja

Tatjana Dobrinja ima sedaj odprto Turistično kmetijo Dobrinja v Loparju (Obala). Nekaj let so imeli odprto tudi osmico, vendar so jo zaprli zaradi pomanjkanja družinske delovne sile. Sedaj imajo goste po naročilu. Odprti so deseto leto.

3. Osmica Kosmina, Milan Kosmina

Milan Kosmina ima osmico v Brjah pri Komnu (Kras) že več kot 25 let. Njihova kmetija ima že 150-letno tradicijo. Primarna dejavnost kmetije je pridelava in predelava malvazije vitovske grganje, terana ter predelava suhomesnatih izdelkov.

4. Osmica Coretti, Marijan Coretti

Marijan Coretti skupaj z bratom in očetom vodi osmico Coretti v Lonjerju (Trst) v poslopu nekdanje društvene gostilne. Osmico imajo odprto od leta 2010. Odprejo jo približno štirikrat na leto po 15 dni, predvsem v času praznikov. Za odprtje osmice so se odločili, ker se tako lažje proda vino in ker se doma že dolgo ukvarjajo s kmetijstvom.

Opazovanje z udeležbo:

- Udeležba na dogodku »Osmize al feminine« (osmice po žensko), predstavitvi druge izdaje knjige Osmize illustrate (Ilustrirane osmice) s poglavjem o slovenskih osmicah, avtorici Elisabetta Bonino in Alessandra Cossu.

Avtorici sta med letoma 2013 in 2014 obiskali kar 101 osmico v tržaški pokrajini. V knjigi predstavita ponudbo osmic, krajevne običaje in življenjske zgodbe posameznih osmičarjev. V novo, dopolnjeno izdajo knjige sta avtorici vključili seznam in kratek opis osmic tudi v slovenskem pasu. Ker se z delom na kmetiji ukvarja vse več žensk, sta na predstavitev povabili tudi Vesno Guštin (poznavalko kraških običajev in pisateljico) in Noris Naver (upraviteljico Osmice Colja). Sama sem tudi bila povabljen na dogodek kot raziskovalka slovenskih osmic.

Rezultate intervjujev in opazovanja z udeležbo sem razdelila na tri vidike: kulturni, socialni in empirični.

6.1 Kulturni vidik

Tina iz Osmice Štok pravi, da bi morali včasih gostje bolj upoštevati to »osmičarsko kulturo«, predvsem meščani. Imela je izkušnjo, ko so se gosti, ki so sicer bili zadovoljni s hrano in pijačo, pritoževali na strežbo, ker so dolgo čakali na račun. »Če greš v osmico, si moreš vzeti čas, priti z družbo, se zabavati, hecat. Ni da boš prišel na hitro nekaj pojedel in vija. Velikokrat pa pridejo taki, ki sprašujejo, če bojo dobili takoj. Še v restavraciji ne dobiš takoj! Po navadi se usedeš, predjed itd. Imeli smo goste, ki so se pritoževali nad ceno. Smo dvakrat zračunali in je bilo prav. Glede na to, da piješ in ješ domače, kar drugje ne dobiš, je cena še poceni.«

S tem ko se spreminjajo osmice vizualno, tudi obiskovalci pričakujejo drugačno strežbo in se tudi drugače vedejo.

Za Tino so osmice pomembne za prepoznavnost kraja in pogoja predvsem povezanost med osmicami in krajanji, da bi si pomagali med seboj s ponudbo. »Premalo je tega razmišljanja. Sej vsak dela svoje. Ampak če ti narediš nek paket ponudbe, recimo jaz imam osmico in lahko gostje pridejo dobro pit in jest, in recimo povem dalje, da ima »Pinkopalinko« sadovnjak kakijev in je to za goste toliko bolj zanimivo.« Pravi, da osmica nima konkurence, ker ima vsaka svoj termin. Sama velikokrat tudi pošilja goste v osmico v Kubed. »V slogi je

moč. Če bom jaz poslala k tebi, boš tudi ti k meni in se bomo povezali. In če bodo ljudje ostali v tem krogu, bo šel ta krog naprej.«

Zadnja leta je v osmicah hrana pomembnejša od vina. Večina gostov pride zaradi domače hrane, ker se tudi zaradi strogih kazni na cesti manj pije. Milan Kosmina z osmice na Krasu pravi, da je hrana glavna, potem pa vino. »To je zdej tak trend.«

Zato je tudi veliko poudarka na hrani. »More bit domača.« Tatjana Dobrinja je imela odprto osmico, sedaj pa ima kmečki turizem. Pravi, da so v osmici imeli domače njoke, špargljevo juho, ponudili so še domač pršut in panceto. Kar je lokalno. »Lih ribe ne moremo imet.« V osmici Kosmina nudijo lastne suhomesne izdelke. Sir dokupijo od lokalnega kmeta, ker nimajo svojega.

Marijan, ki ima osmico v Trstu, pravi, da »Trst živi z osmicami, zato so tudi tako razširjene. So že od starega Avstro-Ogrskega zakona, ki je čudno, da je še ostal. Kot kuhanje žganja pri nas.«

Elisabetta in Alessandra menita, da so osmice duša kraja. »So tranzicija med tradicijo in današnjim časom. Eni jo živijo celo življenje. Je temelj za ta kraj. Kot da si »Triestin« in ne greš na Barcolo.« Osmice so posebnost tega območja in obe avtorici upata, da se bo ta tradicija nadaljevala. Zanimivo jima je, da je veliko osmic, predvsem v Italiji, ki imajo samo gasilske mize, postavljene pred hišo, na drugi strani pa so osmice, ki imajo izgled restavracije. Njihova želja je, da bi mladi prevzeli osmice in se hkrati ne bi osmice spremenile v kmečke turizme. Ne veda, v katero smer se bodo osmice spremenile. V roku dveh let, odkar se z osmicami podrobneje ukvarjata, sta opazili, da se spreminjajo.

6.2 Socialni vidik

Delo v osmici zajema celo družino. Seveda se morajo vsi člani držati HACCP sistema in izpolniti obrazce o higienskem minimumu. Tatjana, ki je vodila osmico v Loparju, se je odločila, da jo bo zaprla in nadaljevala s kmečkim turizmom ob vikendih. Razlog je bil pomanjkanje delovne sile, ker z možem nimata otrok in sta težko sama opravljala vse delo. Tudi gospod Milan pravi, »če nimaš družine, da delajo vsi skupaj, ne gre«.

Obiskovalci osmic se skozi leta spreminjajo. Tina iz Osmice Štok pravi, da ko je bila še otrok, je bilo v osmici veliko več ljudi. Takrat se je več jedlo kot pilo. Hodili so stari in mladi. Kasneje so začeli obiskovati osmice tudi družine z otroki pa tudi generacija srednjih let.

Mladih je sedaj bistveno več, ker nimajo veliko denarja in v osmici se lahko poceni pije dobro vino.

Poleg tega, da se »pride nekaj popit in pojest«, pravi gospod Kosmina, je zvečer tudi harmonika, »da je bolj veselo«. »Po navadi pride harmonika za vikende pa čez teden, če je lepo vreme«. Pravi, da so obiskovalci osmic bolj preprosti in da je v osmicah vse bolj enostavno. »Strežba je poenostavljena, saj pribor dobiš, ni pa profesionalno. Tisti, ki jim to paše, pridejo, ostali grejo drugam.«

Tudi Elizabeta se strinja, da je v osmicah vzdušje bolj sproščeno. »Otroci lahko tečejo naokoli. Tukaj ni natarja, ki sprašuje, kaj boš, torej si sproščen. Lahko si tudi cel dan v osmici.«

Noris iz Osmice Colja pravi, da v osmico lahko prineseš tudi psa, vzdušje je sproščeno, brez obveznosti, lahko se prinese tudi kitaro. Pravi, da je »lepo to, da odpreš svojo hišo ljudem. Neformalnost je zelo iskana v osmicah. To tudi privablja tujce, da je vsaka miza drugačna in ne vse prenovljeno.«

6.3 Ekonomski vidik

Osmice predstavljajo manjši del zaslužka kmetije, vendar pogoji za odprtje osmice niso majhni. Tina pravi, da se je treba strogo držati zakonov, ker inšpektorji vse pregledajo, od šanka do shrambe za posodo, kleti, točilnega pulta, kako imajo urejeno kuhinjo, kje pečejo kruh, kje ločujejo odpadke in kam jih odpeljejo, kako imajo hrano razvrščeno v hladilnikih ipd. Tudi Tatjana pravi, da so imeli obiske inšpektorjev in so morali pokazati vsa dokazila o lastni proizvodnji ter račune iz mlina, kjer so kupovali pšenico. »Okoli šest, sedem let so to preverjali.«

Za take pogoje, pravi Tina, se ne izplača odpreti osmico samo dvakrat na leto. Z družino imajo registrirano izletniško kmetijo, delajo pa še sobe. Pravi, da veliko ljudi mislijo, da »bodo odprli in bo šlo. Vendar ni tako, ker je treba tudi veliko vložiti v reklamo, biti vztrajen, dobro delati in počakati, da te ljudje spoznajo.« Pravi, da se je nekaj let nazaj finančno bolj splačalo, sedaj manj ljudi pije, tudi zaradi novejših strožjih zakonov, pa ljudje tudi varčujejo. Tina in družina imajo odprto osmico enkrat na leto, kar je dovolj, da prodajo svoje vino. V času osmice tudi prodajo največ vina. »Ljudje poznajo dobro vino in če jim boš ponudil slabo vino, ne bodo več prišli.«

V Loparju je Tatjana odprla osmico zaradi izgube službe in si tako hotela zagotoviti finančno varnost. Ker so imeli svoje vinograde, oljčnike, vrtnine in žita, ni bil to tak problem. Problem je bil obdržati osmico odprto, saj jim je primanjkovalo delovne sile, ker sta sama z možem. »Nas je bilo premalo družinskih članov. Po zakonodaji ne smeš najet tujo delovno silo. Le ožji člani lahko delajo. Pa naporno je bilo.« Tatjana meni, da je danes manj osmic, ker je težava v zakonodaji. »Nekdo, ki ima urejeno vinsko klet, toplo, mrzlo vodo noter, ne vem, zakaj ne bi dal noter še dve gasilski mizi in plastiko in natočil liter, dva vina. Bi si s tem pomagal in nekaj prodal.« Če so enkrat osmice nastale zaradi prodaje vina, danes ni več tako. »Zaradi zakonodaje ni prodaje vina. Več je šlo jabolčnega soka. Ni da bi zaslužil ne vem kakšen denar. Mi smo imeli tudi manjšo osmico. Dopoldne ni bilo veliko ljudi. Šele po 16h se je napolnilo.«

Tudi gospod Kosmina se strinja, da je zakonodaja kar zahtevna. »Doma ne moreš klat. Razen če imaš ustrezno klavnico, vendar potrebuješ posebne prostore, pralni prostor, hladilnike, skladišče ...« Ko so odpirali osmico, ni bilo enostavno. Pred vojno so bile osmice, med vojno ne.

»Takrat smo prijavi trte in so tudi hodili inšpektorji domov, kmetijski, sanitarni. Preden si odprl, so prišli 4 ali 5 inšpektorjev pogledat. Zdaj pa ne več. Takrat so gledali, koliko vina si imel za osmico in več nisi smel prodati. So dali plombo na sod. Kasneje so začeli z davki, recimo 20 let nazaj. Ko smo odprli, ni bilo problemov s prostorom. Če si imel vino pa nekaj za narezati, je šlo. Vsako leto smo pol spreminjali prostor. Najprej je bilo 1x deset dni, pod Slovenijo pa se je lahko kuhalo. V Italiji je lažje odpret. Imajo plastične krožnike, papir. Pri nas že od začetka niso dovolili. Že od začetka smo imeli stroge pogoje. V začetku 20. so se zahteve samo še povečale. Zakonodaja ni prilagojena osmicam, ampak za gostinstvo. Inšpektor vidi zakon in misli, da spada osmica v gostinstvo. Čeprav ne vem, če spada. Ja lih zaradi tega se osmica spremeni. Marsikdo reče, da to ni osmica, ampak do tega nas je pripeljalo. Vsako leto je bilo treba nekaj popraviti in je prišlo do te faze,« pravi gospod Kosmina.

Gospod Marjan je z očetom in bratom odprl osmico zaradi prodaje vina in ker so doma imeli kmetijo. Tudi v Italiji pravi, da ni enostavno, ker moreš imeti tudi posebne prostore, opraviti živilski tečaj, pa birokracije je nekaj. »Ja, kuhinja mora biti namenska. Torej kuhinja samo za osmico. Ne sme bit domača kuhinja. Lahko režeš v kuhinji, ne smeš pa kuhati, ni za domačo rabo. Torej če imaš doma kuhinjo, moreš imet še en prostor, ki je namenjen samo osmici. Po novem, so nove normative, če odpiraš osmico, v drugi kuhinji, ne smeš imet štedilnika.«

Pravi, da tudi vode se ne sme odpirat z roko, ampak s pedalom. Če se odpira osmico na novo, je treba imeti WC tudi za invalide.

7 Sklep

Osmice imajo večplasten pomen v družbi. To sem ugotovila s prebiranjem literature pa tudi z analizo intervjujev. Svoje hipoteze lahko potrdim, vendar ne bom izključila tudi možnost, da sem kakšen pomemben dejavnik v tej temi izpustila. Usmerila sem se na pozitivne vidike osmic in nisem upoštevala negativnega vpliva, ki je verjetno tudi prisoten.

Osmice so pomembne za ohranjanje tradicije in s tem povezanih prehranjevalnih navad:

V postmodernih družbah je značilno naraščanje ekološke ozaveščenosti, pomen lokalnega prehranjevanja in pomen ohranjanja tradicij (vrednot, običajev in navad). Zato menim, da imajo osmice tukaj pomembno vlogo. Tako za obiskovalce kot za osmičarje. Obiskovalci lahko spoznajo lokalno tradicionalno hrano, osmičarji pa predstavijo tako ponudbo, ki je res lokalna, in ponudijo, kar sami predelajo.

Zakonodajo je naredila pozitivno spremembo s tem, da je s spremembo zakona leta 2014 povečala odstotek prodaje lasnih surovin, in sicer iz 30 % na 50 %. Tako so tudi kmetije prisiljene v lastno pridelavo in ne kupovanje od drugih kmetij oz. trgovin in hkrati tudi obiskovalci lahko uživajo večji procent kakovostne lokalne prehrane.

Osmice so pomembne za ohranjanje družinskih in sproščenih vrednot:

Osmice težijo k prehranjevanju v skupini, vsi skupaj za eno mizo in v sproščenem vzdušju. Glede na to, da z globalizacijo, individualizacijo in hitrim tempom življenja izginjajo družinski obroki in jih nadomešča hitra hrana, se mi zdi osmica dober primer lokalnega prehranjevanja ter spodbude pri skupnem druženju ob kosilu kot v družinskem krogu. Lahko bi rekla, da so osmice nek približek družinskega obroka, saj je vzdušje pri jedi po navadi sproščeno. Čeprav spadajo osmice pod »prehranjevanje zunaj«, bi jih razvrstila med prehranjevanjem zunaj in prehranjevanjem doma, ker spodbujajo neko domače vzdušje ter hkrati vsebujejo pozitivno konotacijo prehranjevanja zunaj, torej neko »vznemirjenje« in občutek za bolj svečan, nevsakdanji dogodek. Upam pa, da se ne bo zakonodaja še naprej zaostрила in preprečila, da bi osmice ostale »domače«. Če se bodo še naprej zaostriale razmere glede prostorov, bo osmica spremenila izgled in se približala restavraciji, s tem se bo spremenilo tudi vedenje obiskovalcev. Seveda ni pričakovati, da se vizualno osmica ne bo spreminjala. To je naloga tudi osmičarjev, da poskrbijo, da ne bo »uglajenost« in »prefinjenost« prišla v osmice.

Osmice so tudi pomembne kot dodaten zaslužek s prodajo lastnih izdelkov: Večina kmetij, ki imajo osmice, imajo registrirano tudi izletniško kmetijo oz. kmečki turizem, ker je osmica prevelik finančni vložek za 20 obratovalnih dni na leto, predvsem zaradi zahtev infrastrukture in visokih HACCP standardov (ki veljajo tudi za gostilne). Poleg finančnega vložka se kmetije soočajo s problemom delovne sile, saj lahko v osmici pomagajo le družinski člani. Ena rešitev bi bila, da bi bile osmice opravičena davka, kot so prvotno bile. Tako bi se lahko več kmetij odločilo zanje in s tem lažje prodale svoje izdelke.

Dopolnilne dejavnosti so pomemben vir zaslužka kmetij. S tem ko se kmetije prilagajajo razmeram in trgu, naraščajo predvsem dopolnilne dejavnosti, povezane s turizmom. Če bi se kmečki turizmi in osmice med sabo povezali, bi lahko veliko kmetij imelo od tega korist. S tem bi tudi skrbeli za širšo prepoznavnost kraja in nadaljevanje tradicije.

Po eni strani osmica teži k temu, da bi ostala v skladu s svojo izvorno podobo, po drugi strani pa je prav, da se prilagaja sodobnim trendom. Rešitev je mogoče nekje vmes z združevanjem tradicije s sodobnimi izzivi.

8 Literatura

1. Agencija Kras. 2002. Osmica pri Abramovih. *Kras* 51: 22–27.
2. Anthelme Brillat-Savarin, Jean. 2005. *Fiziologija okusa ali meditacije o transcendentni gastronomiji*. Ljubljana: Krtina.
3. Barbič, Ana. 2005. *Izzivi in priložnosti podeželja*. Ljubljana: Založba FDV.
4. Bernard, Alan in Jonathan Spencer, ur. 2003. *Encyclopedia of social and cultural anthropology*. New York: Taylor & Francis Group.
5. Bogataj, Janez. 1992. *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba.
6. Bonino, Elisabetta in Alessandra Cossu. 2014. *Osmize illustrate: Trieste e il Carso di frasca in frasca*. Trieste: LINT Editoriale Srl.
7. Budin, Aleksij. 2002. *Naše fraske : osmice v zgoniški občini*. Salež.
8. Coretti, Marjan. 2016. Intervju z avtorico. Lonjer, 14. junij.
9. Debevc, Liza in Blanka Tivadar. 2006. *Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food*. *Anthropological natebooks* 12 (1): 5–16.
10. Deborah, Lupton. 1996. *Food, the body and the self*. London: Thousand Oaks. New Delhi: Sage Publications.
11. Dobrinja, Tatjana. 2016. Intervju z avtorico. Lopar, 5. junij.
12. Fonda, Cesare. 1997. *Andar per frasche: osmize e aziende agrituristiche della Provincia di Trieste: guida illustrata*. Trieste: Italo Svevo.

13. Germov, John in Lauren Williams. 2013. *A sociology of food & nutrition: the social appetite*. Oxford: Oxford university press.
14. Germov, John in Williams Lauren. 2008. *A sociology of food & nutrition: the social appetite*. Oxford: Oxford University Press.
15. Goody, Jack. 2003. *Evropska družina: zgodovinskoantropološki esej*. Ljubljana: Založba Modra Zbirka – Delajmo Evropo.
16. Heinichen, Veit., Renate Ilsinger, Jutta Kalchbrenner-Ambrositsch in Karin de Rocha. 2009. *Zusammenspiel: Buschenschank, heuriger, osmic(z)a*. Graz: Ilsinger Edtions.
17. *Heuriger v okolici Dunaja*. Dostopno prek: <http://www.wien.info/en/shopping-wining-dining/wine/heurige-2> (15. maj 2016).
18. Heuriger, *Wine-culture in Vienna*. Dostopno prek: <http://www.werbeka.com/wien/heurige.htm> (10. maj 2016).
19. Klobčar, Marija, ur. 2012. Urbanost kot izziv slovenske etnologije in razmislek folkloristiki. *Antropološki vidiki načinov življenja v mestih*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.
20. Kogoj, Linda. 1997. Osmice in njihov pomen: nasveti za tiste, ki nameravajo odpreti osmico. *Primorske novice*, 51 (25. april).
21. Kogoj, Linda. 1997a. Kje je osmica?: nasveti za vinogradnike. *Sobota* 1(5): 18.
22. Kosmina, Milan. 2016. Intervju z avtorico. Brje pri Komnu, 19. junij.
23. Kotar, Alja. 2002. Osmica: a custom with a 200-year-old tradition. *Slovenija* 16 (3–4): 44–47.
24. Kotar, Alja. 2002a. Če je vino dobro, bo osmica uspela! *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 42 (1–2): 4–11.
25. Kotar, Alja. 2003. Dobro vino in dobra hrana-dobra osmica. *Kras* (85–59): 60–65.

26. Kottak, Conrad Phillip. 2004. *Antropology: the exploration of the human diversity*. Boston: The McGraw-Hill Company.
27. Kozorog, Miha. 2012. Proti »urbanosti«: Ohlapno strukturirane misli o ohlapno definirani temi. *Teorija in praksa* 52 (1/2).
28. *Kraška vinska cesta*. <http://www.vinskacestakras.si/ponudniki/index.html> (14. julij 2016).
29. Kuhar, Boris. 2013. Kraške lepote in dobrote. *Finance*, 177 (12. september).
30. Kulovec, Milena. 2002. *Dopolnilne dejavnosti na kmetiji*. Ljubljana: Kmečki glas.
31. Lakošeljac, Tina. 2016. Intervju z avtorico. *Marezige*, 30. januar.
32. Mennell, Stephen, Anne Murcott in Anthea H. Van Otterlo. 1992. *The sociology of food: eating, diet and culture*. London: Newbury Park. New Delhi: Sage publications.
33. *Osmice v Italiji*. Dostopno prek: <http://www.osmize.net/> (10. april 2015).
34. Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti. Ur. l. RS 21/2014. Dostopno prek: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=116763> (17. avgust 2016).
35. Pravilnik o minimalnih tehničnih pogojih in o minimalnem obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti. Ur. l. RS, 21/2014. Dostopno prek: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=116763>.
36. Pucer, Alberto. 2011. *Ko zadiši po Istrski kuhinji: Istrska kuhinja od A – Ž*. Ljubljana: Kmečki glas.
37. Puconja, Miran. 2004. *Slovenski kmet na Cvenu: 1848–1945* (doktorska disertacija). Filozofska fakulteta, Ljubljana.
38. Rapport, Nigel in Joanna Overing. 2000. *Social and cultural anthropology: The key concepts*. Ney York: Routledge key guides.

39. Rener, Tanja, Mateja Sedmak, Alenka Švab in Mojca Urek. 2006. *Družine in družinsko življenje v Sloveniji*. Koper: Založba Annales.
40. Rogelj Škafar, Bojana. 2011. *Upodobljene sledi narodne identitete : zbirka risanih zapisov učencev Otona Grebenca v Slovenskem etnografskem muzeju*. Ljubljana: Založba ZRC SAZU.
41. Simoneta, Biserka. 2004. Simbol krepitev narodne zavesti: osmice na tržaškem kljubujejo evropskim zakonom. *Mladina* 9: 46–50.
42. *Slovenske osmice*. Dostopno prek: <http://www.osmice.info/> (5. april 2015).
43. Tremul, Maurizio, Sandro Kravanja in Jana Bolčič. 2007. *Odkrivanje starodavnih okusov po poteh izročila*. Koper : Obalna samoupravna skupnost italijanske narodnosti. Ljubljana: Biografika Bori.
44. TV Italia, Rai 3. 2015. *TDD*. Trst, 15. maj.
45. TVS KP-Capodistria, 1996. *Korenine slovenske lipe: Pretakanje: Osmice*. Koper, 12. november.
46. *Uradni list Republike Slovenije*. Dostopno prek: <http://www.uradni-list.si> (8. maj 2015).
47. *Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji*. Ur. l. RS 58/2014. Dostopno prek: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=118599> (6. junij 2016).
48. Valant, Milan. 1986. *Ljudski običaji in navade Slovencev*. Ljubljana: Samozaložba.
49. Warde, Alan in Lydia Martens. 2000. *Eating out: social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: University press.
50. *Zakon s spremembah in dopolnitvi Zakona o kmetijstvu*. Ur. l. RS 26/2014. Dostopno prek: <https://www.uradni-list.si/1/content?id=117072> (17. avgust 2016).

51. Zevnik, Luka. 2014. Kritični pogled na hrano in prehranjevanje: od receptov do nevroznanosti. *Časopis za kritiko in znanost* (42/255): 7–8.

Priloge

Priloga A: Intervju s Tino Lakošeljac

(Osmica Štok, vinska kraljica slovenske Istre 2012)

Marezige, 30. 1. 2016

1. Koliko let imate že odprto osmico? Zakaj ste se odločili za odprtje osmice?

Že 21 let. Začeli smo po vojni, kar na dvorišču. Prvi začetniki so moji nonoti, ki so imeli tudi gostilno. Odprli smo jo, ker smo imeli vino doma. Moj nono je bil gostilničar, nona pa kuharica.

2. Ali ste imeli kakšne težave pri odprtju osmice? Če da, katere?

Ja, občina je komplicirala. Imeli smo težave z birokracijo pa z zakoni, HACCP-om, ker so zakoni isti kot za gostilno. Vsako leto smo imeli inšpektorja na začetku, pol pa 10 let nič in sedaj spet.

3. Kaj vam je inšpektor pogledal v osmici?

Vse. Kje je šank postavljen, kje imamo vino, kje točimo vino. Kuhinjo, če imamo ločen pršut od sira. Če imamo nože za različna živila. Kje pečemo kruh, kje ločujemo odpadke, kam damo odpadno olje, kam ga odpeljemo. Pregledal je hladilnik, kantino, v kakšnem stanju je.

4. Ali menite, da je zakonodaja prezahtevna za odprtje osmice ali ne? Zakaj?

Ja.

5. Vi imate registrirano izletniško kmetijo?

Osmico in izletniško kmetijo. V prihodnosti pa načrtujemo še turistično kmetijo. Najprej smo imeli osmico, kasneje pa smo registrirali izletniško kmetijo. Moji starši so se udeležili tečaja in napisali načrt za izletniško kmetijo.

- Kako to?

Zato ker se ti spleča imet. Večina ima tako. Ne spleča se ti postaviti celo infrastrukturo samo za osmico.

- Kaj je razlika med izletniško in turistično kmetijo?

Mi imamo najavljene skupine za vikend. Pri turistični pa imaš vedno odprto.

- **A prenočišča imate tudi?**

Ne, delamo še.

6. Kdo vse pomaga v osmici?

V osmici načeloma lahko dela družina. Ni točno določeno, kdo lahko dela. Inšpektor sicer lahko vsakega vpraša, kdo je. Na primer moj fant lahko.

- **Koliko pa vas dela v osmici?**

Različno. Odvisno od prometa. 6 ljudi sigurno.

- **Kaj pa glede higienskega minimuma? Ga mora vsak imeti?**

Ne, eden je dovolj. Ostali izpolnijo obrazec, da so zdravi in ga podpišejo. Na začetku smo imeli probleme z inšpektorjem, ker nismo označili s križcem obrazec in tukaj smo imeli probleme.

7. Kdaj imate odprto osmico in kaj nudite?

Odprto imamo enkrat na leto, novembra, v času martinovanja.

Nudimo refošk, malvazijo, sladki muškat. Od hrane pa gladne narezke s sirom, olivami, melancani; od toplih jedi nudimo ombolo, klobase, kapuz, krompir, bobice. Pa domač kruh in kakšne štruklje ali zavitek za se posladkat.

8. Po zakonu je tako, da mora kmet kupovati pri kmetu 30 %.

Ja.

9. Vi imate osmico odprto enkrat letno. Zakaj nimate odprto dvakrat letno?

Prav zaradi tega, ker nimamo toliko vina. Nekaj imamo stalnih strank, ki jim vino prodamo. Če bi še eno osmico odprli, bi se jim morali odreč.

10. Osmica ne predstavlja glavni vir zaslужka, ampak kot dodaten. Kako ste vi začeli?

Ne, začneš tako, ker imaš doma dosti domačih izdelkov.

- **Ali se delež zaslужka manjša, v primerjavi z nekoč, ko ste vi odprli?**

Manjši.

- **Zakaj pa mislite?**

Ker so stroški večji, promet je manjši, pije se manj, manj je denarja.

11. Kdo obiskuje osmice? Ali so današnji gosti bolj zahtevni?

Ko sem bila mlada, je bila veliko ljudi, ki so ogromno pili. Različne starosti. Kasneje tudi starši z otroci in Italijani. Sedaj je spet veliko mladih, bolj so ozaveščeni. Vaščani tudi. Mladi so bolj izbirčni, recimo nekje okrog 20–30 let.

Gosti so vedno bolj zahtevni. Kriva je tudi zakonodaja, ker zahteva urejenost prostorov. Zahtevno so gosti, ki ne vejo, kaj je osmica. V osmici si moreš vzeti čas.

12. Kako se pa spreminjajo gosti? Recimo enkrat so hodili samo moški, zdaj pa različno. Kako vi to opazite?

Ja, se. Ko sem bila še otrok, je bilo ogromno ljudi, ki je ogromno tudi pilo. Recimo za primer, 4 ljudi so naročili 4 l vina. Kasneje se je to spremenilo. Populacija se je spremenila, hodili so starejši, kasneje Italijani. Zdaj pa spet hodijo mladi. Ne mislim najstnike, ampak mlade, stare ok. 20 oz. 30 let. Tisti, ki tudi izbirajo, kaj pijejo.

- Kaj pa ljudje iz mesta?

Ja, hodijo, so vedno hodili.

- Slišala sem, da so gosti bolj zahtevni, kot so bili. Drži?

Ja, so bolj.

- V kakšnem smislu?

Ne vem, recimo niso potrpežljivi. Če ti prideš v eno osmico, ki izgleda kot restavracija, se tako tudi nehote obnašaš. Pričakuješ hitro postrežbo itd.

In veliko ljudi, predvsem od Ljubljane gor, še dandanes ne ve, kaj je osmica.

- Torej tisti gosti, ki ne vejo, kaj je osmica, so zahtevni?

Ja, večinoma. Npr. stregla sem ene, ki so pohvalili hrano in vino, ni jim bilo všeč pa, da so čakali. Imela sem tako gužvo, da jim nisem mogla hitro prineset računa.

- Po drugi strani pa ste omejeni s personalom?

Ja, še to, ampak tega ne vejo. Ko prideš ti v osmico, se prideš zabavat, hecat, ne prideš na hitro pojedst in it. Veliko jih pride takih, ki sprašujejo, ali bodo dobili takoj. Niti v restavraciji ne dobiš takoj, kaj šele v osmici. Imeli smo tudi ene goste, bilo jih je 5, ki so vzeli mešano ploščo. Ko so vse pojedli, so vprašali za račun in vztrajali, da je predrago. Cene nimamo visoke, glede na to, da imamo domače, bi res lahko bile višje. Oni so res vztrajali, tako da samo za se jih rešit, jim je moj oče dal popust in jim rekel, da naj ne hodijo več. Drugače se res prilagodimo gostom, koliko se da, res smo ustrezljivi, vendar so tudi meje. Ljudje smo res različni. Imeli smo tudi eno gospo, ki je pojedla skoraj cel

krožnik in rekla, da je slaba panceta in hoče drugo. Mi seveda zaradi enega krožnika pancete nismo šli v izgubo, tako da smo se prilagodili. Po drugi strani pa imaš goste, ki so zlati. So prilagodljivi in jim ni težko počakat.

13. Kaj pa mislite, da je glavni razlog, da hodijo ljudje v osmice?

Ja odvisno, kaj želiš? Vsaka osmica je drugi razlog. Npr. če bom šla pozno v osmico Krnac, vem, da ne bom dobila za jest, zato bom šla tam žurat.

Pri nas hodijo bolj zaradi hrane. Imamo ene Italijane, ki hodijo vsako leto vsak dan. Zaradi hrane, vejo, da je dobro.

- Torej je prednost dobre osmice dobra hrana?

Ja sigurno.

- In dobro vino?

Vedno.

14. Kako je s konkurenco? Je veliko osmic v okolici?

Ne ni, vsaka ima drug termin, tako da ni konkurence. Velikokrat si med osmicami pošiljamo goste. Na primer z osmico v Kubedu.

- A zato, ker so osmice odprte v različnih terminih?

Ja, ampak če ti hodiš v eno osmico, veš, zakaj hodiš. Ampak po navadi je tako, da npr. ko osmica Jakomin zapre, mi odpremo. Ampak mi pošiljamo tudi k drugim goste, kar dosti ljudi ne razume. V slogi je moč. Če boš ti poslal goste k meni, bom js drugič k tebi. Sodelovanje je pomembno, da se ustvari krog.

15. Kako oglašujete osmico?

Table v času odprte osmice in damo oglas na radio Capris. To je to. Na začetku je vedno težko, nekaj časa traja, da se te ljudje navadijo. Aja pa intervju sem imela kot vinska kraljica, kar je tudi pripomoglo k razpoznavnosti osmice.

16. Kako je z urejenostjo prostorov, kako imate urejene?

Imamo v skladu z zakoni. Razen miz (gasilske) je prostor kot gostilna.

17. Ali po vašem mnenju osmica vpliva na prepoznavnost kraja? Je pomemben običaj, ki ga je vredno ohraniti?

Ja seveda. Pogrešam pa to povezanost. Lahko bi v času osmice veliko stvari prodali tudi od sosedov in ostalih kmetov. Če bi npr. sosed imel nasad kakijev, bi osebno z veseljem povabila goste še v sadovnjak po kosilu. Proda se vedno zgodba. Ne prodajaš vina.

18. Kakšne načrte imeta z osmico v prihodnosti?

Nadaljevali bomo z osmico. Osmica je tudi dobra promocija vina. V času osmice prodamo ogromno vina.

19. Se ti zdi, da osmica služi za prepoznavnost kraja?

Ja, ja seveda. Škoda, da jih ni več.

20. Ali je pripomogel naslov vinske kraljice za promocijo osmice?

Ja seveda. Z novimi poznanstvi. Tudi s promocijo vina med mladimi.

- Zakaj si se odločila za vinsko kraljico?

Zanimalo me je, kaj se skriva za tem izrazom vinska kraljica. Seveda to vključuje spoznat veliko ljudi, se znajdet v situacijah. Spoznala sem ogromno ljudi in se veliko naučila.

Priloga B: Intervju s Tatjano Dobrinja

(Turistična kmetija Dobrinja, bivša osmica)

Lopar, 5. 6. 2016

1. Koliko let imate že odprto turistično kmetijo?

Od leta 2006, torej 9 let.

2. Kaj je značilno za turistične kmetije?

Delamo po naročilu. Odprto imamo, ko imamo naročeno skupino, ponujamo domačo hrano in pijačo.

3. Kaj nudite?

Doma delamo njoke. Nudimo, kar se dela doma, lokalno pridelano hrano. Ribe in podobno sigurno ne, razen če bi imeli lastno ribogojnico. Imamo pa pašto s tartufi, špargljevo juho, pršut, domačo panceto, ovčji sir, ki ga sicer kupimo. Po prejšnji zakonodaji je bilo 40 % lastnih izdelkov, sedaj pa so povečali na 50 %. Ostalih 25 % iz lokalnih kmetov, kateri imajo tudi registrirano dejavnost, in 25 % lahko kupimo v trgovini, recimo meso, sir.

4. Zakaj ste se odločili za odprtje turistične kmetije?

Odločila sem se predvsem jaz, zaradi ene sigurnosti pri hiši, ker se lahko zgodi, da se čez noč izgubi službo. To je mene osebno doletelo in sem zato začela razmišljat, kako pa kaj. Imamo lastne vinograde, oljčnike, vrtnine, svojo pšenico, koruzo, ječmen in piro smo prvič posejali.

5. Ali ste imeli v preteklosti odprto tudi osmico? Koliko časa?

Ja na začetku 4 leta, od 2006 do 2010. Odprto smo imeli prvi teden v septembru. Samo enkrat na leto je blo dovolj. So pa nas tudi kasneje klicali, če imamo odprto, ko smo že zaprli.

6. Kakšna je bila ponudba?

Ombolo, testen krompir, pečenice, kislo zelje, bobiče, pršut, rolana panceta, vloženi melancani, oljke, ovčji sir. Za pit pa refošk, malvazija in jabolčni sok.

7. Kdo vse je pomagal v osmici?

Sorodniki.

8. Kakšna je bila obiskanost osmice?

V osmico so sproti prihajali ljudje. Dopoldne je bilo malo obiska. Nismo imeli take osmice kot Krmac, v taki razsežnosti. Imeli smo domačine, ljudi iz okolice, pa tudi Italijane, zamejce.

9. Kako je bilo s konkurenco?

Ni je bilo, ker je bila osmica odprta v času, ko so bile druge osmice zaprte.

10. Ali ste oglaševali osmico?

Zadnja 3 leta se je kar vedlo za nas, smo bili v medijih, imeli smo plakate, na radiu.

11. Ali ste takrat imeli kakšne težave z odprtjem osmice? Če da, katere?

Ne, z odprtjem osmice nismo imeli težav, ker smo že imeli izletniško turistično kmetijo. Edino smo mogli spremenit urnik. Samo to.

12. Je obiskala osmico tudi inšpekcija?

Ja, bolj na začetku. Bili sta zdravstvena in kmetijska inšpekcija istočasno. Zdravstvena je preverila temperaturo hladilnika in temperaturo pripravljene hrane. Naša hrana je bila v tem primeru bobiči in testen krompir. Izmerila je temperaturo in je bilo vse v redu. Pregledala je HACCP načrt, ki ga imamo, ter izjave o zdravstvenem stanju delavcev.

Enkrat smo morali izračunati tudi, koliko procentov imamo lastne proizvodnje in tudi imet vsa dokazila o lastni proizvodnji. Do računa iz mlina. Takrat smo prišli na 45 %, kar pridelamo doma. Razen mesa vse sami pridelamo.

13. Zakaj ste se odločili za zaprtje osmice?

Se ni veliko zaslužilo. Bilo je za plačati stroške, pa nekaj je še ostalo. Osmica je bila odprta 10 dni, vendar je bilo fizično naporno. Premalo nas je tudi, da bi vse sami zmogli. Pa še po zakonodaji ne smeš najeti tuje delovne sile, ker lahko v osmici delajo ožji družinski člani. To je ena izmed zakonskih ovir.

Novi predpisi in kazni v prometu, ljudje manj pijejo in ni prodaje vina. Zadnja leta se je skoraj več prodalo jabolčnega soka kot vina. Ni bila osmica toliko obiskana, da se ne bi splačalo imet še eno kuharico. Dopoldne naša osmica ni bila zelo obiskana, ampak si mogu imet vse pripravljeno. Mogoče 10–20 ljudi. Smo predaleč, da bi malice prišle v poštev. Dopoldne so bili upokojeenci, kdo, ki je bil tukaj na terenu. Predvsem je bil problem, da dopoldne ni bilo veliko obiskovalcev. Po 16h so začeli hoditi.

14. Ali menite, da je zakonodaja prezahtevna za odprtje osmice ali ne? Zakaj?

Ja vsekakor, ker se zahtevajo enaki pogoji kot za turistično kmetijo ali gostinsko dejavnosti. Za odpret osmico je isto kot za gostilno.

15. Zanimiv je podatek, da je v Sloveniji 20 osmic, v Italiji pa 100 osmic.

Za razliko od Italije, se vidi, da je težava v naši zakonodaji.

Ja nekdo, ki ima vinsko klet, urejeno toplo in mrzlo vodo, dve gasilski mizi, ne vem, zakaj ne bi prodal nekaj vina in si s tem pomagal in nekaj prodal. Marsikdo bi se zato tudi odloču, če bi blo zakonsko lažje. Kleti so itak že urejene zaradi prodaje vina.

Neketeri se grejo zdaj odprte kantine, recimo, ko je kakšna šagra, npr. Puče, imajo odprto dan ali dva vinsko klet.

16. Kakšne načrte imate za prihodnost?

Mogoče bomo spet poskusli, samo brez pečenja, npr. zraven tenstenega krompirja in zelja smo ponujali ombolo na žaru in pečenice. Je veliko dela pri čiščenju roštilja vsakokrat. Sem imela prav vnetje mišic. Osmi dan bi me mogu nekdo nadomestit, sem pa do konca delala. Ja bi jo imeli, ampak ne na tak način, da bi toliko kuhali. Bi imeli bolj suhomesne izdelke, pa mogoče eno enolončnico in pečenice. Na to bi še pristala. Tako da če želiš, poješ nekaj toplega, to so naši bobiči, lahko tudi jota pa eno pečenico ali polovičko. To ni težko skuhat pa dat na roštilj. Z ombolom je več dela, ker moreš vsakokrat počistit pa še sama sem bila v kuhinji. Ena gospa je še bila na narezkih. Pri kuhani hrani sem bila sama. Pa vsakokrat, ko sem komu drugemu pustila za pol urce, ni bilo po mojem nosu.

Priloga C: Intervju z Milanom Kosmino

(Osmica »Pod Kostanji«)

Brje pri Komnu, 19. 6. 2016

1. Koliko let imate odprto osmico? Kolikokrat na leto odprete osmico?

Od leta 1988. Odprto imamo dvakrat letno, junija in oktobra. Več ne, ker smo v službi pa časovno ne znese. Boljše, da se bolj prav postreže.

2. Kako to, da ste se odločili odpret osmico?

Prej smo imeli več vinogradov pa smo jih zmanjšali, ker cenovno nam ni ustrezalo. Bolj se tudi splača prodat vino v osmici z dodano vrednostjo. Tukaj na Krasu večjih vinogradov ni, da bi se splačalo prodat po nižji ceni, zato smo se tako odločili. Imamo svojo živino, govedo in prašiče. Okoli 3000 do 4000 trt. Ni veliko, je prav za osmico. Raje ima manj pa da to prodaš oz. tržiš, kot pa da imaš več in ne prodaš.

3. Večina ponudbe v osmici je vaše?

Ja, vse, razen sira in soka je vse naše. Suhomesni izdelki so naši. Koljemo pred osmico. Peljemo v klavnico. Lahko bi tudi prišel veterinar, vendar moreš imet ustrezno opremljeno klavnico. Mi je nimamo. Tudi potrebuješ en poseben pralni prostor, hladilnike.

4. Ali je težko odpret osmico? Kaj je treba narediti, da se lahko odpre osmico?

Ja. Takrat ni bilo enostavno. Ko so izdali dovoljenja, smo odprli. Mislim, da so bli tukaj v Dutovljah prvi, ki so odprli, nekako 3 pred nami. Pred vojno so bile osmice, pol med vojno ne. Takrat smo prijavili trte in so tudi hodili inšpektorji domov, kmetijski, sanitarni. Preden si odprl, so prišli 4 ali 5 inšpektorjev preverit. So pogledali sode. Zdaj pa ne več. Takrat so gledali, koliko vina si imel za osmico in več nisi smel prodat. So dali plombo na sod. Kasneje so začeli z davki, mislim, da prav na začetku ni blo. Mislim, da je bil pavšal, recimo 20 let nazaj. Kasneje si moral prijavit dohodke in plačat davke. Prijavljeno imamo dopolnilno dejavnost.

5. Ali obstajajo posebni pogoji glede prostora, opreme?

Takrat ko smo odprli, ni bilo posebnih pogojev. So dovolili imet osmico samo v tem prostoru, kjer smo sedaj. Smo imeli svoje vino in nekaj narezali in to je bilo to, po domače. Kasneje smo pospravli prostor in dali osmico noter. Drugače smo rabili prostor za kmetijstvo. Kasneje, čez dve oz. tri leta, smo povečali prostor, preselili štal, prenovili kuhinjo in vsako leto nekaj. Čez nekaj let se je tudi dovolilo kuhat, ker prej niso. To je bilo v Sloveniji, po letu 1991. Če si hotu zelenjavo pripraviti ali kakšno domačo jed, na primer joto, si mogu imet ustrezne pogoje. Kuhinja mora ustrezat zahtevam glede na pripravo hrane.

Pred dvema tednima je en odprl v Temnici osmico. Ima pa samo narezke, brez kuhanega.

6. A so v Slovenijo prišli taki pogoji?

Ja. Najprej je bila osmica odprta enkrat deset dni, kasneje so spremenili v dvakrat. V Italiji pa je lahko osmica odprta tudi cel mesec.

7. Poznate podatek, da je v Sloveniji recimo 20 osmic, v Italiji pa 104? Kaj mislite, da je vzrok?

V Italiji imajo lahko osmico odprto tudi cel mesec. Odprto imajo glede na to, koliko imajo pridelka. Sigurno je lažje odpret, ker nimajo krožnikov, imajo plastične ali pa samo oljnat papir. Ne rabijo pribora. Pri nas že od vsega začetka niso tako dovolili. Imamo bolj strogo zakonodajo, kar se higiene tiče. Pri nas so spreminjali zahteve in tako smo mi prilagodili osmico. Čeprav se je tudi v Italiji spremenilo, je bolj urejeno. Tisti, ki se še naprej ukvarjajo s tem, so prenovili. Dosti pa jih je tudi opustilo.

8. Zakaj mislite?

Ja če nimaš družino, ki ti pomaga, pol ne gre. Se zahteva dosti priprav.

9. Sem slišala, da v Italiji lahko tudi najamejo študente za pomoč. Pri nas je tudi to možno?

Pri nas delajo ožji družinski člani, vendar ne gledajo tako strogo. Lahko preko podjemne pogodbe koga najameš.

10. Kdo pa obiskuje osmice? Po vašem mnenju se spreminja tip obiskovalcev?

Prav na začetku sigurno samo moški, ker se je prodalo veliko vina. V bistvu osmica je bila za prodajo vina. Hrana je bila bolj zraven. Zdej pa je obratno, glavno je hrana, potem pa je vino. To je zdej tak trend.

Obiskovalci so različni. Zjutraj kakšne mamice z družino, popoldne obiskovalci srednjih let, tudi penzionisti, zvečer mlajša generacija. Tudi tujci veliko hodijo. Precej je zamejcev iz Italije. Tudi recimo razni turisti, ki pridejo mimo, se skoraj vsak ustavi. Predvsem Nemci. Ni jih zdej veliko, tisti, ki grejo mimo.

11. Ali oglašujete tudi osmico?

Ja damo letake na turistične agencije. Dobili smo enega Avstralca in zdej hodi vsako leto. Pride na počitnice pa že tri leta hodi k nam na pršut. Je starejši, ima že 70 let.

12. Poleg tega, da se dobro pije in je, kaj se še dogaja v osmicah?

Razen tega da se pride nekaj pojest pa popit je zvečer po navadi kakšna harmonika, da je bolj veselo. Vsak dan ne, če je lepo vreme pa za vikende.

Ljudje, ki pridejo sem, so takega bolj preprostega tipa. Tukaj je vse poenostavljeno. Strežba je poenostavljena, sej pribor dobiš, samo ni profesionalno. Tisti, ki jim to paše, pridejo, ostali grejo drugam.

13. Ali se je to dogajanje v osmici spreminja skozi leta?

Harmonika je od vedno. V Italiji je navada tudi kartat v osmici, pri nas ne, tukaj ni navade, da se igra v osmici. Hodi se tudi zaradi druženja, čas preživljat.

14. S kakšnimi problemi se soočate v osmici? Če se sploh?

Prilagajamo se zakonodaji. Dvajset let nazaj ni bilo tega. Sej zakonodaja ni prav ovira osmicam. Problem je, da inšpektor vidi zakon za gostinstvo in misli, da osmica spada v gostinstvo, čeprav ne vem, če.

15. Ali se vam zdi, da se z zakonodajo spreminja tudi osmica?

Ja, ker moremo spreminjat stvari. Marsikdo reče »to ni osmica«. Ampak to nas je do tle pripeljalo. Vsako leto so te na nekaj drugega opozorili in smo pol dopolnili.

16. Kaj pa predstavljajo osmice za kraj? Se vam zdijo pomembne?

Ja, so pomembne. Lahko bi jih blo več. Marsikdo pa se boji odpret, zaradi stroškov, ker so kar zalogaj. Nekaj moreš vložiti.

17. Ali je bilo v preteklosti več osmic?

Ja, jih je bilo več. Predvsem so se zapirale zaradi delovne sile. Sam ne zmoreš, pa tudi dva ne.

18. Kakšne plane pa imate za prihodnost glede osmice?

Posebnih niti nimamo, razen vzdrževanja. Recimo na dvorišču popraviti kamne, pa razna manjša popravila.

Priloga Č: Intervju z Marjanom Corettijem
(Osmica Coretti)

Trst - Lonjer, 14. 6. 2016

1. Koliko časa imate odprto osmico? Kolikokrat na leto odprete osmico?

Naša družina ima odprto 60 dni na leto. Približno štirikrat po 15 dni. Odpremo v času pusta, za veliko noč, sedaj preden začne vročina (junija), pa konec leta, konec oktobra, začetek novembra. Končamo pa za martinovo. Imamo pa odprto od leta 2009.

2. Kako to, da ste se odločili odpreti osmico?

Ker pridelujemo že dolgo vino, se ubadamo s kmetijstvom in je padla odločitev, da odpremo osmico. Ker drugače se vino težje proda.

3. Ali je težko odpret osmico? Kaj je treba narediti, da se lahko odpre osmico?

Ja, seveda, ni prav tako enostavno, papirje moreš uredit, prostor moreš imet, ker so določeni predpisi, ki jih je treba upoštevati. Treba je opraviti živilski tečaj.

4. Ali obstajajo posebni pogoji glede prostora, opreme?

Ja, kuhinja mora biti namenska. Torej kuhinja samo za osmico. Ne sme bit domača kuhinja. Lahko režeš v kuhinji, ne smeš pa kuhat, ni za domačo rabo. Torej če imaš doma kuhinjo, moreš imet še en prostor, ki je namenjen samo osmici. Po novem, so nove normative, če odpiraš osmico, v drugi kuhinji ne smeš imet štedilnika. Voda v kuhinji se ne sme odpirati na roko, torej mora biti na pedal, da se ne dotakneš z rokami. WC je lahko eden oz. odvisno od prostora. Če je že urejen prostor. Če pa se odpira osmico na novo, je treba imeti dva pa še za invalide.

5. Ali se pogoji za osmice razlikujejo od občine do občine?

Ja. Občina Trst ne dovoljuje kuhanih sladici. V nekaterih občinah na Krasu pa to imajo. Vendar so pravila od zdravstvene ustanove iste v vseh občinah.

6. Ali veste razliko med slovenskimi in italijanskimi osmicami?

Vem, da v Sloveniji lahko kuhaš, moreš pa imet vse po predpisih. Vsekakor pa imaš več možnosti, kot pri nas. Tukaj so zelo strogi glede tega.

7. Poznate podatek, da je v Sloveniji recimo 20 osmic, v Italiji pa 104?

V Sloveniji je manj razširjeno. Osmica v Sloveniji je enakovredna italijanskemu agriturizmu. V Italiji je razlika, da agriturizem ne gre v konflikt z osmico. Je ločeno.

Nekdo, ki ima agriturizem, ima lahko tudi osmico. Je pa tudi v agriturizmu omejeno, koliko dni imaš odprto, glede na to, koliko pridelka imaš.

8. Kaj ponujate od hrane in pijače?

Od vin imamo malvazijo, refošk in merlot. Za pojest pa ponujamo narezke, torej salame, pršut, raženj, prekajen svinjski vrat (ošokolo), panceta, klobase, sir, oljke, paradižnik, skuta, jajca.

9. Koliko pa morate imeti lastnih pridelkov?

Vina je treba imet 50 l na dan. Nekaj se ima domače hrane, nekaj pa se lahko tudi kupi, odvisno koliko občina dovoli. 30 % je treba imeti svojega, nekaj od kmeta, je pa treba imeti račun, da je registrirana kmetija.

10. Kdo obiskuje osmice? Ali se tip obiskovalcev skozi leta spreminja?

V glavnem so Italijani, Tržačani. Pridejo tudi Slovenci konec tedna, ampak zakaj, ker smo dali oglas na www.osmice.net. Imamo pa tudi turiste, ki pridejo iz ostale Italije, ker se Trst kar dobro razvija turistično.

Tip obiskovalcev je pa zelo različen, lahko so samo en dan družine, lahko samo starejši, tudi študenti. Populacija je res vsestranska. Socialno od najnižjega do najvišjega sloja, res pisana populacija.

11. Kaj predstavljajo osmice za kraj? Zakaj so pomembne?

Ja v okolici ja, Trst živi z osmicami, zato so tudi tako razširjene. So že od starega avstro-ogrskega zakona, ki je čudno, da je še ostal. Kot kuhanje žganja pri nas.

12. S kakšnimi problemi se soočate v osmici?

Moram prav razmisliti. Moram paziti glede zakonodaje, ker kdor ima registrirano osmico, mora imeti živilski tečaj. Tudi jaz kot sin, ki delam, moram imet tečaj.

13. Kdo pa lahko dela v osmici?

Družina pa tudi ostali, ki jih je treba plačati. Samo ožje družinske članice ni treba plačati. Recimo svojega tasta je že treba plačati. Tudi pri trgatvi so glede tega strogi. Brezplačno lahko delamo jaz, brat, oče, mama, torej ožji družinski člani.