

LÁSKA *tu má* SLANOU *příchuť*

*Dobrou sůl tvoří nejen čisté
moře, slunce, mírný vítr,
ale též láska. Právě ona přiváděla
celé rodiny solinářů na slovinské
Sečoveljské soliny, aby zde tradiční
metodou vyráběly bílé zlato.*

TEXT Pavla Apostolaki

Sůl v mělkých bazéncích postupně krystalizuje a vytváří drobná zrníčka. Jakmile je proces dokončen, dělníci shrábnou sůl na hromady a odcedí z ní zbylou vodu. Bílý poklad ručně seberou, naloží do vozíků a po kolejnicích svezou do skladů, kde ho nechají proschnout.



Solináři museli mít dobré znalosti o přírodě a rytmech počasí, podle kterých řídili své práce. Vědomosti si předávali z otce na syna.

SŮL SE V NEJSEVERNĚJI ležících oblastech se slanou vodou, v takzvaných *solinách*, ve Středomoří získávala přírodním způsobem již od dob Karla Velikého. **Krystalky tehdy představovaly cenné zboží. Byly nezbytné pro každého – používaly se pro konzervaci masa i výrobu střelného prachu. Díky nim lidé získávali bohatství, slávu i moc.** Solné pánve proto byly jedním z důvodů, které přiměly Benátskou republiku obsadit ve středověku město Piran a jeho okolí. Italové se ujali produkce soli, modernizovali výrobní postupy a nastolili zlatý věk na Sečovelských solinách. Ten trval tři sta let až do pádu „republiky okřídleného lva“ v roce 1797. Poté získalo důležitou lokalitu postupně Rakousko-Uhersko, Itálie, Jugoslávie, až nakonec soliny připadly Slovinsku. **V roce 2001 na území o rozloze sedm set padesát hektarů vznikl národní park Sečovelské soliny, který dnes unikátní oblast chrání.**



Na cestu po asfaltové stezce vedoucí rozlehlým areálem Sečovelských solin je dobré vydat se s průvodcem, který vám o prastarém způsobu získávání suroviny poví vše. Nás doprovází Maja Makovec. Vidíme, jak cestu z obou stran obklopují nádrže tvaru dalekosáhlých obdélníků naplněné mořskou vodou. Kolem nich se vinou napájecí kanály, v jejichž blízkosti stojí staré

kamenné domky. Některé drží pohromadě, jiné už nahlodal zub času.

„Na solinách v Sečovlje pracovali obyvatelé Piranu nebo okolních menších vsí. Sezona začínala pravidelně 24. dubna v den sv. Juraje (sv. Jiří), kdy se solináři s manželkami a dětmi přestěhovali do solin. Na výrobě se podíleli všichni rodinní příslušníci, jelikož chtěli získat co největší množství soli,

Zdejší oblast je jednou z nejvýznamnějších přírodních zón země zapsaných na Ramsarském seznamu chráněných mokřadů. Žije tady mnoho druhů živočichů i rostlin, z nichž mnohé patří k nejohroženějším ze slovinské flóry a fauny. Na své si tady přijdou také ornitologové, kteří mohou pozorovat některé vzácné druhy ptactva.

Foto: Slovenian Tourist Board, Turistično združenje Portorož, g. l. z.



Vzácné solné květy dělníci ručně sbírají pomocí dřevěných škrabek do proutěných košů a poté je suší na slunci. Královna soli má jedinečnou chuť i aroma a cení si jí špičkoví šéfkuchaři i gurmáni po celém světě. V kuchyni solné květy používají v závěrečné fázi přípravy pokrmů, hlavně na carpaccio, saláty, grilované nebo pečené maso, ryby či zeleninu. **Při práci** v solných nádržích používají slovinští solináři zvláštní pracovní obuv – dřevěné žabky.



kteřé pak mohli prodat. K bydlení jim sloužily jednoduché kamenné domky. Přízemí bylo určené pro skladování soli, horní část pro bydlení. Dohromady žilo v příbytku pět až osm lidí. Z oken domu solinář přímo dohlédl na kanál i solné pole, které se skládalo z dvaceti čtyř nádrží. Neustále tak mohl kontrolovat počasí, stav vody a průběh solného procesu. V dobách největšího rozmachu, za benátské nadvlády, bylo na solných polích víc než čtyři sta padesát domů a žilo zde přes dva a půl tisíce osob,“ popisuje styl života solinářů naše průvodkyně.

A jak se rodí sypký klenot v největších slovinských solných pánvích? **„Drobné vločky vznikají za pomoci slunce a větru v kaskádě solných polí.** Ta jsou propojena soustavou kanálů, v nichž voda proudí díky stavidlům a čerpadlům. Výroba soli začíná napuštěním nádrží mořskou vodou.



Severní část označovaná jako Lera se dosud používá pro těžbu soli. **Jižní** Fontanigga je od šedesátých let mimo provoz. Obě části odděluje kanál Grande–Drnica.



Svoje řemeslo provozují solináři na Sečovelských solinách již od dob franského krále Karla Velikého.



Sečovelské saliny, nacházející se jen devět kilometrů od města Piran, vám poskytnou autentický zážitek ve vzácném solném ekosystému.

Po procházce mezi nádržemi zavítejte na Solinářské náměstí. V návštěvnickém centru se seznámíte s unikátní místní flórou a faunou, kterou tvoří tzv. *halofyty* (rostliny snášející slanou půdu či vodu), tři sta druhů ptáků a velké množství ryb a krabů. Odtud zamířte k malému muzeu, které dokumentuje práci solinářů a představí vám jejich bydlení. Celý areál je propojený cyklostezkami a jeho obě dvě části, Leru a Fontanigge, tak můžete poznat na kole.

Poté přijde na řadu sluneční záření a přirozené proudění vzduchu. Po odpaření vznikne hustý solný roztok, který se dále rozvádí do krystalizačních nádrží s několikamilimetrovou vrstvou řas, sádry a minerálů zabraňující smíchání bahna se solí – *petolou*. **Přírodní látka se tak přirozeným způsobem obohacuje o velké množství mikroprvků a minerálů,**“ popisuje proces Maja. Díky tomu patří sečovlská sůl k nejzdravějším v Evropě. Obsahuje spoustu minerálů, je čistá, bez jakýchkoliv aditiv a vzniká přirozeně.

Cestou bere Maja do dlaně hrst zvláštních krystalků, které jsou oddělené od ostatních. „To jsou vzácné solné květy. K jejich získání je potřeba mnoho zkušeností, trpělivosti a také ideální klimatické podmínky. Pouze **souhra působení ranního oparu, slunce a lehkého vánku vytvoří na salinách tenkou vrstvu vloček soli**

podobnou tenkému ledu,“ vysvětluje a dodává: „Máme tu však také něco pro krásu. Jedná se o silně koncentrovanou mořskou vodu – *slanicu* –, která zůstává po sběru soli na dně nádrží. Sbíráme ji, protože obsahuje velké množství minerálů, jež výborně působí na pleť, vlasy, zuby či dásně. Zároveň podporuje krevní oběh a detoxikuje organismus. Z těchto důvodů se *slanica* (česky *solčanka*) používá do kosmetických masek, koupelí, při mytí vlasů a před čištěním zubů,“ vysvětluje Maja a ukazuje na lahev čiré tekutiny.

Tvorba krystalků je zcela závislá na počasí, a proto se nabízí otázka, ve kterém období se tu sůl získává. „**Solináři zůstávali v solných pánvích do konce prací, většinou do 24. srpna do svátku svatého Jerneje (sv. Bartoloměj).** V tento den sezonu zakončili v kostele mši svatou, jež byla vyjádřením díky za dobrý výtěžek soli. Po bo-

hoslužbě se s rodinami vraceli zpátky do svých domovů. Ve zbývajících měsících prováděli údržbu, obnovu solných polí a přípravné práce pro další rok. „**Dnes produkci soli zajišťuje společnost Soline Pridelava soli d.o.o. a zcela respektuje středověký způsob výroby. Sůl tak tady skoro sedm set let získáváme stále stejným způsobem.** Práce solináře není zrovna lehká a bohat se z vás dnes rozhodně nestane. My však máme toto povolání rádi. Jsme v přírodě, na slunci, na čerstvém vzduchu a pokračujeme v tradici našich předků,“ zakončuje procházku po Sečovelských solných polích Maja. 🐦

Sečovelská solná pole se nacházejí kousek od chorvatských hranic. Areál solin je přístupný veřejnosti a mají zde i muzeum výroby soli.