

# The spear-leaved orache (*Atriplex prostrata*)

is a common species that inhabits all types of coastline, even those where human impact is high. It occurs in greater quantities in Fontanigge, along larger embankments. It is a widespread plant, an annual plant that grows in salt marshes.

It has spear-shaped leaves and like other salt marsh plants a mechanism to prevent salt toxicity.

In October and November, its seeds represent important food for many seed-eating birds and are in the shades of gold, red, orange and purple. The plant blooms from July to October. This plant is just as useful as spinach, which it resembles botanically but also in taste. Young leaves and tops of plants are eaten raw in salads, while older ones are cooked and prepared as chard or spinach. Since it does not enjoy seawater as much as the Salicornia, it is found a few feet away from the highest tidal level.

## L'Atriplice comune

è una specie comune che vive lungo la costa, anche dove l'impatto umano è elevato. Si tratta di una pianta annuale diffusa nelle paludi salmastre. Si trova in massa a Fontanigge, lungo gli argini più grandi.

È riconoscibile dalle sue foglie lanceolate. Come altre alofite, ha un meccanismo per prevenire la tossicità del sale. In ottobre e novembre, i suoi semi sono un'importante fonte di cibo per molti uccelli. I semi cambiano tono: dall'oro, rosso, arancio al viola. L'atriplice fiorisce da luglio a ottobre.

Questa pianta è utile quanto gli spinaci, che le assomigliano non solo botanicamente ma anche nel gusto. Le foglie giovani e le cime dell'atriplice vengono consumate crude in insalata, mentre quelle più grandi vengono cotte e preparate come bietole o spinaci. Poiché non sopporta l'acqua di mare tanto quanto la salicornia, la troviamo ad alcuni metri dal livello di marea più alto.



## Kopjelistna loboda

je pogosta vrsta, ki naseljuje vse tipe obale, tudi tiste, kjer je človekov vpliv velik. Množično se pojavlja v Fontaniggah, in sicer ob večjih nasipih. Kopjelistna loboda je široko razširjena raslina, tujerodni enoletnik slanih močvirij.

Prepoznamo jo po kopjastih listih. Tako kot druge rastline solnega močvirja ima tudi kopjelistna loboda mehanizem za preprečevanje strupenosti soli. V oktobru in novembru je seme te rastline pomemben vir hrane številnim zrnojedim pticam. Semena postanejo v odtenkih zlate, rdeče, oranžne in vijolične barve.

Cveti od julija do oktobra.

Ta rastlina je prav tako uporabna kot špinača, ki ji je sorodna ne le botanično ampak tudi po okusu. Mlade liste in vršičke rastlin jemo surove v solatah, starejše pa skuhamo ter pripravimo kot blitvo ali špinačo. Ker ne uživa v morski vodi tako kot osočnik, jo najdemo nekaj metrov stran od najvišje ravni plimovanja.

Scuola elementare  
Dante Alighieri Isola

## **Recipe: The spear-leaved orache with chickpeas**

The leaves and tops of the Atriplex are boiled in a steamer. Then we fry some chopped onion in butter, add a cup of chopped spear-leaved orache and season to taste. Since this plant is not as salty as other halophytes, we add a little salt and we pour half a cup of sour cream to it. Finally, we stir the vegetables and add them to the cooked chickpeas.

## **Ricetta: L'atriplice comune con ceci**

Cucinare le foglie e le cime della pianta a vapore. Soffriggere la cipolla tritata nel burro, aggiungere una tazza di atriplice comune tritata e condire a piacere. Poiché questa pianta non è salata come le altre alofite, aggiungerle anche un po 'di sale, poi anche mezza tazza di panna acida e infine mescolare e unire ai ceci cotti.



## **Recept: Kopjelistna loboda s čičeriko**

Liste in vršičke kopjelistne lobode skuhamo v sopari. Na maslu popražino nasekljano čebulo, dodamo skodelico sesekljane kopjelistne lobode in začinimo po okusu. Ker ta loboda ni tako slana kot druge slanuše, jo tudi malo posolimo. Dodamo pol skodelice kisle smetane, premešamo ter priložimo kuhaní čičeriki.

Scuola elementare  
Dante Alighieri Isola

## The Tatarian Orache

### (*Atriplex tatarica*)

is an annual plant. It colonizes the banks of saline waters, semi-deserts and sandy, saline deserts. It could be more frequently found in the past, but it is hard to find this species in Slovenia now. It can only be seen at the mouth of the Channel of St. Jernej in the Sečovlje salt pans.

Its upright stems usually reach 30 – 80 cm high when they grow on salty soil. It is branched with obliquely protruding or ascending whitish branches with a bare surface. The alternately arranged leaves on the stem are 3 to 7 cm long and 1 to 4 cm wide.

It flowers from June to October and it is a monoecious plant. Pollination is usually carried out by the wind, but also by insects. It is a food plant for the case bearing moths.

## L'Atriplice tartarica

è una pianta annuale che si diffonde sulle sponde di acque saline, zone semideserte e deserte sabbiose e saline. Era più frequente in passato, oggi è difficile trovarla in Slovenia. Si può vedere solo alla foce del Canale di S. Bortolo nelle saline di Sicciole.

I suoi steli eretti di solito raggiungono i 30 – 80 cm di altezza quando crescono su terreno salato. È ramificata con rami biancastri obliquamente sporgenti o ascendenti a superficie nuda. Le foglie disposte alternativamente sullo stelo sono lunghe da 3 a 7 cm e larghe da 1 a 4 cm. Fiorisce da giugno a ottobre ed è una pianta monoica. L'impollinazione viene solitamente effettuata dal vento, ma anche dagli insetti. È una pianta alimentare per le falene portatrici.



## Tatarska loboda

je enoletna rastlina. Naseljuje bregove slanih voda, polpuščav in peščenih, slanih puščav. V preteklosti bi jo lahko pogosteje našli, zdaj pa jo je težko najti v Sloveniji. Vidimo jo lahko le ob izlivu Kanala svetega Jerneja v Sečoveljskih solinah.

Njena pokončna stebla običajno dosežejo 30 - 80 cm, kadar rastejo na slanih tleh. Razvezjana je s poševno štrlečimi in naraščajočimi belkastimi, gladkimi vejicami. Izmenično razporejeni listi na steblu so dolgi od 3 do 7 cm in široki od 1 do 4 cm.

Cveti od junija do oktobra in je enospolna rastlina. Oprševanje običajno opravi veter, pa tudi žuželke. Molji se hranijo s to rastlino.

SCUOLA ELEMENTARE  
DANTE ALIGHIERI ISOLA

**The cymodocea**  
**(*Cymodocea nodosa*)**  
is a “seagrass” that thrives in a shallow sea. It often grows in larger salt pans, on well-lit and calm sandy or muddy bottoms, where it offers a suitable hiding place for many organisms. Cymodocea seagrass meadows are extremely important for many species of algae, fish fry and other animals, including some endangered animals such as the noble pen shell or fan mussel (*Pinna nobilis*). It blooms from July to September. It is a dioecious sea plant, with an erect stem of small dimensions, which has from 2 to 5 ribbon-like leaves of a darker green color, 3-4 mm wide and up to 40 cm long. It has a robust rhizome, which develops only parallel to the seabed, with roots inserted at each internode, very branched.

**La cimodocea**  
è un' erba marina che cresce in praterie nelle acque marine basse, e sovente anche nei canali delle saline, su fondali sabbiosi o fangosi ben illuminati e calmi, ove offre adeguato riparo a numerosi organismi. Le praterie di cimodocea sono importanti per molte specie di alghe, avannotti e altri animali, tra cui alcuni animali in via di estinzione come la pinna comune o cozza penna (*Pinna nobilis*). Fiorisce da luglio a settembre. È una pianta acquatica marina dioica, con un fusto eretto di piccole dimensioni, che presenta da 2 a 5 foglie nastriformi di colore verde scuro, larghe 3-4 mm e lunghe sino a 40 cm. Ha un robusto rizoma, che si sviluppa solo in senso parallelo al fondo del mare, con radici inserite ad ogni interno, molto ramificate.



**Kolenčasta cimodocea**  
je morska trava, ki uspeva v plitvem morju. Neredko raste tudi v večjih kanalih v solinah, na dobro osvetljenem in mirnem peščenem ali blatnem dnu, kjer nudi primerno skrivališče številnim organizmom. Travniki morske trave cimodoceje so izjemnega pomena za številne vrste alg, ribje mladice in druge živali, med drugim tudi za nekatere ogrožene živali, kot je leščur. Cveti od julija do septembra.  
Je dvodomna morska vodna rastlina s pokončnim steblom majhnih dimenzij, ki ima od 2 do 5 listov podobnim traku, temnejše zelene barve, je široka 3-4 mm in dolga do 40 cm. Ima trden korenčnik, ki se razvije le vzporedno z morskim dnom, z zelo razvejanimi koreninami vstavljenimi v vsako koleno.

Scuola elementare  
Dante Alighieri Isolaa

# Common Salicornia (*Salicornia patula*)

The Common Salicornia grows along the Slovenian coast in the salt-pans, at the mouths of Istrian watercourses, at the edge of fields and canals. It adapted to very salty and dry conditions, so it is the most extreme halophyte. It is a so-called succulent plant, which means that it stores water in its stem. The whole plant grows from 10 to 35 cm high. Fleshy stems have upward facing branches. The plant is bright green in spring, but acquires a red colouring in the flowering season, i.e. late summer, due to anthocyanin dyes.

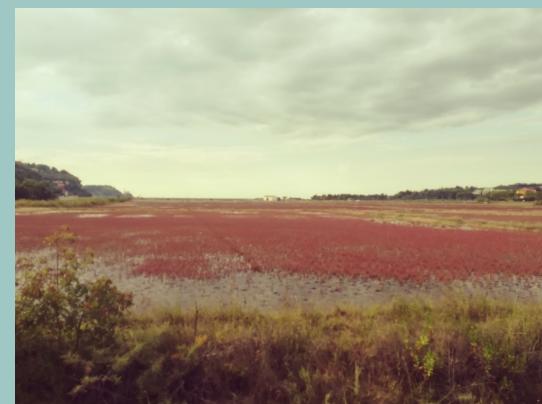
Anthocyanins are compounds to which some types of sugars bind. We generally find them in vacuoles in late summer.

we usually find them in the vacuoles in the late summer. Sometimes it covers the salt basin at Lera.

## La salicornia comune

La salicornia comune cresce lungo la costa slovena nelle zone salmastre: alle foci di brevi corsi d'acqua istriani, nelle saline, ai margini di campi e canali. Si è adattata a condizioni molto salate e secche, quindi è l'alofita più estrema. È una pianta succulenta, il che significa che immagazzina acqua nel suo stelo.

L'intera pianta ha un'altezza complessiva compresa tra i 10 e i 35 cm. Steli carnosi, con rami rivolti verso l'alto e ramificazioni, anch'esse appuntite e rivolte verso l'alto. La pianta è verde brillante in primavera, ma acquista una tonalità rossa verso il periodo della fioritura a causa dei coloranti antociani.



## Navaden osočnik

Navaden osočnik raste vzdolž slovenske obale na slanih površinah: ob ustjih kratkih istrskih vodotokov, v solinah, na robu polj in kanalih. Raste v zelo slanih pogojih, zato je eden najizrazitejših halofitov.

Prilagojen je na pomanjkanje vode in slanost, zato je sočnica ali sukulent, kar pomeni da v steblu skladišči vodo. Njegovi listi so zakrneli do majhnih luskic, zakrneli so tudi cvetovi; opazimo lahko le njihove posamezne dele. Celotna rastlina zraste od 10 do 35 cm v višino. Mesnata stebla imajo navzgor obrnjene vejice, ki so prav tako koničaste in gledajo navzgor. Rastlina je spomladi svetlo zelena, vendar v obdobju cvetenja, pozno poleti, pordeči zaradi barvil antocianov. Antociani so spojine, na katere se vežejo nekatere vrste sladkorjev. Običajno jih najdemo v vakuolah pozno poleti.



The stems are soft, juicy, and full of minerals, so the salt workers used to eat them and prepare a delicious salad they called "sburjon", adding olive oil, vinegar and a bit of salt from the Sečovlje salt pans. They ate it along with fish. Its branches were also pickled or boiled like asparagus or served with butter and vinegar. Its seeds could also be ground to make flour. The salicornia is rich in salt, carbohydrates, protein, iron, vitamins A, B1, B15, C, and D. It is a plant known to strengthen the immune system, very popular among sailors who carried it with them to fight diseases during long voyages. Cattle also used to look for it due to its high salt content. In addition, it used to be burnt in order to obtain sodium carbonate, used in the soap and glass making process.



Gli anotociani sono composti ai quali si legano alcuni tipi di zuccheri. Generalmente li troviamo nei vacuoli in tarda estate. A volte copre il bacino del sale a Lera. I gambi sono morbidi, succosi e pieni di minerali, perciò i salinai li mangiavano e preparavano una deliziosa insalata che chiamavano "sburjon", aggiungendo dell'olio d'oliva, aceto e un pizzico di sale delle saline di Sicciole. La mangiavano con il pesce. I rami venivano messi anche sottoaceto o bolliti come gli asparagi o serviti con il burro e l'aceto. I semi venivano inoltre macinati per fare una farina. La salicornia è ricca di sale, carboidrati, proteine, ferro, vitamine A, B1, B15, C e D. La pianta è nota per rinforzare il sistema immunitario e molto conosciuta dai marinai che la portavano con sé per combattere le malattie durante i loro viaggi. Anche i bovini ricercano questa specie per il suo elevato contenuto di sale. Un tempo veniva inoltre bruciata per ottenere il carbonato di sodio, usato nel processo di fabbricazione del sapone e del vetro.

Včasih prekrije solni bazen na Leri. Steblo osočnika je mehko, sočno in polno mineralov, zato so ga solinarji uporabljali tudi za prehrano. Iz njega so pripravili okusno solato, ki so jo jedli zraven rib. Rekli so ji »sburjon« ; osočniku so dodali olivno olje, kis in malo soli iz Sečoveljskih solin. Veje so vložili ali kuhalili kot šparglje ali jih postregli z maslom in kisom. Semena so tudi zmleli v moko. Osočnik je bogat s soljo, ogljikovimi hidrati, beljakovinami, železom, vitaminimi A, B1, B 15, C in D. Je rastlina znana po tem, okrepi imunski sistem. Poznali so jo tudi pomorščaki, ki so jo jemali s seboj na dolga potovanja za odganjanje bolezni. Celo govedo išče to rastlino zaradi njene visoke vsebnosti soli. Nekoč so osočnik tudi sežgali, da so dobili natrijev karbonat, ki so ga uporabljali v postopku izdelave mila in stekla.

Scuola elementare Dante Alighieri Isola



## **The Common Cord grass (The *Spartina maritima*)**

thrives only on muddy sea shores. It has characteristic grayish-green and twisted leaves and golden-brown inflorescences, in which adjacent spikelets are placed on one side on several vertical axes. It is a species with a predominantly Atlantic distribution, and is rare in the Mediterranean. There are two localities of this type in the Sečovlje salt pan natural park. It appears along the right bank of the Sv. Jernej canal in Seča and more extensively at the mouth of the Dragonja river. Today, it only grows near Lazaret on the Slovenian coast, and it is extinct everywhere else. It blooms from July to September.



## **La spartina piccola**

è un'erba che prospera solo sulle rive del mare fangoso.

Ha caratteristiche foglie verde-grigastre e contorte e infiorescenze bruno-dorate, in cui spighette adiacenti sono poste su un lato su diversi assi verticali. È una specie con una distribuzione prevalentemente atlantica, ed è rara nel Mediterraneo. Ci sono due località di questo tipo nel parco naturale delle saline di Sicciole. Appare lungo la riva destra del canale di San Bartolomeo a Sezza e più estesamente alla foce del fiume Dragonja. Oggi sulla costa slovena cresce solo vicino a Lazzaretto, altrove è estinto. Fiorisce da luglio a settembre.

## **Morsko metličje**

je trava, ki uspeva le na muljastih morskih obalah. Ima značilno sivkasto zelene in ovite liste ter zlato rjava socvetja, v katerih so na več pokončnih oseh enostransko umeščeni prilegli klaski. Je vrsta s predvsem atlantsko razširjenostjo, v Sredozemlju pa je redka.

V Krajinskem parku Sečoveljske soline sta dve nahajališči te vrste.

Pojavlja se na nekaj mestih ob desnem bregu kanala sv. Jerneja v Seči in obsežneje na izlivnem delu reke Dragonje. Na slovenski obali so danes znana le še nahajališča pri Lazaretu, drugod je izumrla. Cveti od julija do septembra.

Scuola Elementare  
Dante Alighieri Isola

## The sea rush

belongs to the Juncaceae family. It inhabits permanent sea swamps, these are areas with permanently standing, brackish to salt water. It blooms from June to August. Its brown flowers are grouped in panicle-like inflorescences, and its tall stems grow in tufts. The seaside meadow is a shrubby perennial.



## Il giunco marittimo (*Juncus maritimus*)

è una pianta della famiglia delle Juncaceae, abita paludi marine permanenti, cioè aree con acqua stagnante, poco profonda, che varia da salmastra a salata. Il giunco fiorisce da giugno ad agosto. I suoi fiori marroni sono raggruppati in infiorescenze a pannocchia e gli alti steli crescono in ciuffi. Il giunco marittimo è una pianta cespugliosa perenne.

## Obmorsko ločje

ali obmorski loček spada v družino Juncaceae. Poseljuje trajna morska močvirja, to so območja s trajno stoječo, vendar plitko somorno (polslano) do slano vodo.

Pogosto ga najdemo v družbi z ozkolistno mrežico in obmorsko nebino.

Cveti od junija do avgusta.

Njegovi rjavi cvetovi so združeni v socvetja, ki so podobna metlicam, njegova visoka stebla pa rastejo v šopih. Obmorski loček je grmičasta trajnica.

Scuola Elementare  
Dante Alighieri Isola

## The Sea fennel or Rock Samphire (*Crithmum maritimum*)

is a halophytic, herbaceous perennial plant belonging to the family of the umbelliferae native to the European Mediterranean regions. It cannot grow in the shade. It thrives in cracks in the rock, wherever the influence of the dispersion of the sea wave water in the wind is still felt. Since on the Slovenian coast and, of course, in the Sečovlje salt pans, there is a lack of a rocky coast, stone walls are a suitable alternative habitat. In the Sečovlje salt pans it is found singularly only on the outer dam at Fontanigge, in the Giassi canal and at the mouth of the S. Bartolo stream.

Its stems are very robust and branched, lignified at the base, 30 to 60 cm high. The compound leaves are formed by small lanceolate, fleshy, glaucous leaves, 1.5-2.0 cm long and inserted on a long petiole. The flowers are gathered in very small umbrellas, white to yellowish in colour. It blooms from June to July.



## Il finocchio marino

è una pianta alofita, erbacea perenne appartenente alla famiglia delle ombrellifere originaria delle regioni europee mediterranee.

Non può crescere all'ombra. Prospera nelle spaccature della roccia, ovunque si senta ancora l'influenza della dispersione dell'acqua dell'onda marina causata dal vento. Poiché sulla costa slovena e, naturalmente, nelle saline di Sicciole, c'è mancanza di una costa rocciosa, i muri fatti di pietra sono un habitat alternativo adatto. Nelle saline di Sicciole si trova singolarmente solo sulla diga esterna a Fontanigge, nel canale Giassi e alla foce del torrente S. Bartolo.

I suoi fusti sono molto robusti e ramificati, lignificati alla base, alti da 30 a 60 cm. Le foglie, composte, sono formate da piccole foglioline lanceolate, carnose, glauche, lunghe 1,5-2,0 cm e inserite su un lungo picciolo. I fiori sono riuniti in ombrelle molto piccole, di colore dal bianco al giallastro. Fiorisce da giugno a luglio. I frutti sono di forma ovoidale, formati da due alcheni. Tutta la pianta è fortemente e piacevolmente aromatica

Il finocchio di mare è una pianta selvatica commestibile e essendo un alimento assai versatile, viene usato in numerose ricette di alimenti.

I gambi, le foglie e i baccelli dei semi possono essere messi in salamoia in aceto caldo, salato e speziato. Vengono usate le foglie scottate in acqua e aceto (o vino) fino a quando non cambiano colore e poi messe sott'olio. Marinato, è un ingrediente comune nei piatti tipici di riso o per imbottire panini all'olio d'oliva, insieme ai pomodori.

## Navadni morski koprc ali morski koromač

je halofitna, zelnata večletna rastlina, ki spada v družino senčnikov, ki izvirajo iz evropskih sredozemskih regij. V senci ne more rasti. Je pogosta vrsta, ki jo najdemo na skalnati obali in zaradi pomanjkanja le-te v Sloveniji, jo pogosto najdemo v zidanih kamnitih razpokah, vse dokler je čutiti svež morski prš. V Sečoveljskih solinah ga najdemo posamič le na zunanjem morskem zidu na Fontaniggeah, v kanalu Giassi in ob izlivnem delu kanala Sv. Jerneja. Njegova steba so zelo robustna in razvejana, olesenela na dnu, visoka od 30 do 60 cm. Sestavljeni listi so majhni suličasti, mesnati, bleščeči, dolgi 1,5-2,0 cm in vstavljeni na dolg pecelj. Cvetovi so zbrani v majhne oblike dežnikov, bele do rumenkaste barve. Cveti od junija do julija. Plodovi so jajčaste oblike, ki jih tvorita dva alkena. Celotna rastlina je močno in prijetno aromatična.

Morski koromač je užitna divja rastlina in je zelo vsestransko živilo, zato jo uporabljamo v številnih receptih.

Scuola Elementare  
Dante Alighieri Isola

The fruits are ovoid in shape, formed by two alkenes. The whole plant is strongly and pleasantly aromatic.

Sea fennel is an edible wild plant and being a very versatile food, it is used in numerous recipes.

The stems, leaves and pods of the seeds can be pickled in hot, salty and spiced vinegar. The leaves are blanched in water and vinegar (or wine) until they change colour and then put in oil. Marinated, it is a common ingredient in typical rice dishes or to fill sandwiches with olive oil and tomatoes.

The fresh leaves can also be used in salads.

The plant is also very popular as a side dish for fish dishes, as a pasta dressing or an addition to the "pizza dorica", it goes well with wild mussels too.

Fennel is also excellent battered (in water and flour) and fried. Only the most tender leaves should be used, eliminating the supporting branches.

An essential oil can also be obtained from it. The plant has recognized therapeutic properties; it is used as a dewormer and to improve liver function. In the past it was used as a precious source of vitamin C, especially among sailors.

The leaves are also rich in carotenoids and flavonoids and have stomachic, digestive and choleric action, stimulating gastric and biliary secretion, favouring digestive processes and increasing appetite in persons with a poor appetite.

Le foglie possono anche essere utilizzate fresche nelle insalate.

La pianta è inoltre molto apprezzata come contorno per piatti di pesce, per condire la pasta o anche la "pizza dorica" o la crescia, si abbina bene con i mitili selvatici.

Il finocchio è anche ottimo pastellato (in acqua e farina) e fritto. Vanno utilizzate le sole foglioline più tenere.

Se ne può ricavare pure un olio essenziale.

Alla pianta sono riconosciute proprietà terapeutiche; viene usato come vermifugo e per migliorare la funzionalità del fegato. In passato veniva utilizzata come preziosa fonte di vitamina C, specie tra i navigatori. Le foglie sono ricche anche di carotenoidi e flavonoidi che stimolano la secrezione gastrica e biliare, favoriscono i processi digestivi e aumentano l'appetito in soggetti inappetenti.



Stebla, liste in stroke semen lahko kisamo v vročem, slanem in začinjenem kisu. Liste blanširamo v vodi in kisu (ali vinu), dokler ne spremenijo barve, nato pa jih damo v olje. Mariniran morski koprc je pogosta sestavina tipičnih riževih jedi ali kot namaz na kruhke z oljčnim oljem in paradižnikom.

Liste lahko uporabljamo tudi sveže v solatah.

Rastlina je zelo priljubljena tudi kot priloga k ribjim jedem, za dodatek k testeninam ali celo

pici, dobro se poda tudi divjim školjkam.

Morski koprc je odličen paniran (v vodi in moki) in ocvrt. Uporabimo le najbolj nežne liste, pri čemer odstranimo trše vejice.

Iz njega lahko pridobimo tudi eterično olje.

Rastlina ima priznane terapevtske lastnosti; uporablja se kot sredstvo za odstranjevanje

glist in za izboljšanje delovanja jeter. V preteklosti so ga uporabljali kot dragocen vir vitamina C, zlasti med pomorščaki. Listi so bogati tudi s karotenoidi in flavonoidi ter spodbujajo želodčno in žolčno izločanje, prebavne procese in povečujejo apetit pri neješčih ljudeh.

Scuola Elementare  
Dante Alighieri Isola

## **The annual seablite (*Suaeda maritima*)**

grows about 35 centimeter high in the salt-pans. Its life cycle starts with the planting of the seed, then the plant grows. The leaves absorb high quantities of salt that turn red. Its leaves are like little spikes and can be symmetrical. The plant is green and lives mainly on land, water and dry places.

It blooms mainly from August to October. It grows about 0.3 centimeters per year. The annual seablite can be consumed raw or cooked but it has a very salty taste.



## **La *Suaeda marittima***

cresce fino a circa 35 centimetri nelle saline. Il suo ciclo di vita inizia con il deposito del seme, poi cresce. Le sue foglie assorbono grandi quantità di sale che diventa rosso. Le sue foglie sono come piccole punte e possono essere simmetriche. La pianta è tutta verde e vive prevalentemente nella terra, in acqua e in luoghi asciutti. Fiorisce principalmente da agosto a ottobre. Cresce di circa 0,3 centimetri all'anno. La *Suaeda maritima* può essere consumata cruda o cotta ma ha un sapore salato molto deciso.

## **Primorski slanorad**

zraste približno 35 centimetrov v solinah. Njegov življenjski cikel se začne z odlaganjem semena, nato pa raste. Njegovi listi absorbirajo velike količine soli, ki postane rdeča. Listi so podobni drobnim konicam in so lahko simetrični. Rastlina je vsa zelena in večinoma živi na tleh, v vodi in na suhih mestih. Cveti predvsem od avgusta do oktobra. Na leto zraste približno za 0,3 centimetra. Lahko ga jemo surovega ali kuhanega, vendar je izrazito slanega okusa.

## **The opposite-leaved saltwort (Salsola Soda)**

grows up to a 70 centimeter tall annual, succulent shrub.

The leaves are fleshy and green with green or red stems and it has tiny flowers.

It is native in Eurasia and North Africa and lives mainly in the Mediterranean. It is found in the Sicciole salt-pans, but it doesn't cover a large area.

It blooms mainly from July to October. It is important for being a soda ash which is obtained from the ashes, and it is needed in glassmaking and soapmaking.



## **La barba di frate/l'agretto**

cresce per circa 70 centimetri di altezza, arbusto succulento e annuale. Le foglie sono carnose e verdi con steli verdi o rossi e ha piccoli fiori. È originario dell'Eurasia e del Nord Africa e vive principalmente nel Mediterraneo. Si trova nelle Saline di Sicciole, ma non copre una vasta area. Fiorisce principalmente da luglio a ottobre. Ha un'importanza per essere un carbonato di sodio che si ottiene dalle ceneri, ed è fondamentale per la lavorazione del vetro e del sapone.

## **Sodina solinka**

zraste za približno 70 centimetrov v višino in je enoletni, sočni grm. Listi so mesnati in zeleni z zelenimi ali rdečimi stebli in ima drobne cvetove. Izvira iz Evrazije in Severne Afrike, živi pa predvsem v Sredozemlju. Najdemo jo v Sečoveljskih solinah, vendar ne pokriva velikega območja.

Cveti od julija do oktobra. Pomembna je kot natrijev karbonat, ki ga pridobivajo iz pepela, in je ključnega pomena za izdelavo stekla in mila.

## The sea purslane

grows for about 20 to 50 centimeter tall. It has woody stems and it is a greyish-green shrub. The leaves are opposite, fleshy, grey-green in colour and a linear-spearlike shape. It has flowers that are wind pollinated. It is found in salt marshes and coastal dunes, and is usually flooded with high tide. It is a halophyte plant. It blooms mainly from June to September. The edible leaves can be eaten raw in salads or cooked as a potherb. They are thick and succulent with a crunchy texture and normal saltiness. The leaves are rich in micronutrients, such as zinc, iron, copper, and cobalt.



## L'atriplice portulacoide

cresce per circa 20-50 centimetri. Ha un fusto legnoso ed è un arbusto verde-grigiastro. Le foglie sono opposte, carnose, di colore grigio-verde e di forma lineare-lanceolata. Ha fiori impollinati dal vento. Si trova nelle saline e nelle dune costiere e di solito la pianta è allagata dall'alta marea. È una pianta alofita. Fiorisce principalmente da giugno a settembre. Le foglie mangiabili possono essere consumate crude in insalata o cotte come un'erba. Sono spessi e succulenti con una consistenza croccante e una normale salinità. Le foglie sono ricche di micronutrienti, come zinco, ferro, rame e cobalto.

## Navadni lobodovec

### (*Halimione portulacoides*)

zraste približno 20 do 50 centimetrov visoko. Ima olesenela stebla in je sivkasto zelen grm. Listi so nasprotni, mesnati, sivozelene barve in linearne suličaste oblike. Ima cvetove, ki jih opršuje veter. Najdemo ga v slanih močvirjih in obalnih sipinah, običajno pa je poplavljen zaradi plime. Je halofitna rastlina.

Cveti predvsem od junija do septembra. Liste lahko uživamo surove v solati ali kuhamo zelenjavko. So debeli in sočni s hrustljavo teksturo in normalno slanostjo. Listi so bogati z mikrohranili, kot so cink, železo, baker in kobalt.

## The sea aster

It is a flowering plant that can be found in salt marshes, estuaries, and larger or smaller salt-pans. It is common along coasts. It grows up to 50 centimeter tall with fleshy spearlike leaves and purple ray flowers that bloom from July to October, sometimes even in the winter. These plants live a short life and need significant recruitment. There are ray or rayless variants of the plants and only the former have long blue or white florets, the 'rayless' one is yellow. The plant provides great source for late-flying butterflies and it flowers well in autumn.



## L'astro marino (*Aster tripolium*)

È una pianta da fioritura che si trova nelle saline, negli estuari e nelle saline più o meno grandi. È comune lungo le coste. Cresce fino a 50 centimetri di altezza con foglie carnose a forma di lancia e fiori a raggi viola che sbocciano da luglio a ottobre, a volte anche in inverno. Queste piante vivono una vita breve e necessitano di un reclutamento significativo.

Esistono varianti delle piante a raggi o senza raggi e solo le prime hanno fiori lunghi blu o bianchi, quelle senza raggi sono gialle. La pianta fornisce un'ottima fonte per le farfalle che volano in ritardo e fiorisce bene in autunno.

## Obmorska nebina

Je cvetoča rastlina, ki jo najdemo v solinah, estuarijih in večjih ali manjših solinah. Pogosta je ob obalah. Zraste do 50 centimetrov visoko z mesnatimi suličastimi listi in ima vijoličaste žarke cvetov, ki cvetijo od julija do oktobra, včasih tudi pozimi. Te rastline živijo kratko življenje in potrebujejo veliko zaposlovanja. Obstajajo žarke ali brezžarke različice rastlin in le prve imajo dolge modre ali bele cvetke, brezžarkovna je rumena. Rastlina je odličen vir za pozno leteče metulje in jeseni dobro cveti.

**Sea lavender**  
**(The Limonium venetum)**  
has strong roots, green leaves and very small purple flowers. It is a halophyte with saline glands on the surface of the leaves, through which it secretes salt, which is visible in the form of cubes in dry weather. It blooms from summer until late autumn. It grows at the edge of the salt pans and loves warm, sunny places.

It can be used for the composition of bouquets for weddings and decoration of ceremonies. In the past they used to cut for its dried flowers.

In case of excessive humidity, the Limonium venetum can suffer the attack of gray mold. In general, it does not require much care and is quite resistant to a parasite attack.



**Il limonio comune**  
ha delle forti radici, foglie verdi e con piccolissimi fiori viola. È un'halofita con ghiandole saline sulla superficie delle foglie, attraverso le quali secerne il sale, che con il tempo asciutto è visibile sotto forma di cubetti. Fiorisce dall'estate fino all'autunno inoltrato. Cresce al bordo delle saline. Ama i luoghi caldi e soleggiati.  
Può venir utilizzato per la composizione di bouquet per matrimoni e ceremonie. È molto pregiato nelle decorazioni. Un tempo lo tagliavano per i suoi fiori secchi. In caso di eccessiva umidità la pianta può subire l'attacco di muffa grigia. In generale non richiede molte cure ed è abbastanza resistente all'attacco dei parassiti.



**Ozkolistna mrežnica**  
ima močne korenine, zelene liste in zelo majhne vijolične cvetove. Gre za slanušo s solnimi žlezami na površini listov, skozi katere izloča sol, ki je v suhem vremenu vidna v obliku kock. Cveti od poletja v pozno jesen.  
Raste ob robu solin. Obožuje topla in sončna mesta.  
Uporablja se lahko za sestavo šopkov za poroke in dekoracijo obredov. Nekoč so izkoriščali njeno suho cvetje.  
V primeru prekumerne vlažnosti lahko trpi zaradi sive plesni. Na splošno ne zahteva veliko nege in je precej odporna na škodljivce.

## **SPERGULARIA MARINA**

is a flowering plant, also called Spergularia salina, known as **salt sandspurry**, which thrives on the driest muddy soils, but it is nowhere to be found in large quantities. In the Sečovlje salt pans it is found in the most

anthropogenic areas on Lera. Individual clumps grow on smaller embankments or gravel heaps. It blooms from June to September.

It is a sprawling annual or sometimes perennial, plant with stems up to 35 cm long. Its flowers have white to pink petals, with sepals usually longer than the petals. These plants are salt-tolerant, being found by the sea and in saline areas inland.



## **La Spergularia salina,**

è una specie di pianta da fiore che vive sui terreni fangosi più aridi, ma non si trova in grandi quantità. Nelle saline di Sicciole

la troviamo nelle zone più antropiche di Lera. I singoli ciuffi crescono su argini più piccoli o su cumuli di ghiaia. Fiorisce da giugno a settembre.

È a crescita annuale o talvolta perenne, con steli lunghi fino a 35 cm. I suoi fiori hanno petali dal bianco al rosa, con sepali solitamente più lunghi dei petali. Queste piante tollerano il sale, essendo presenti in riva al mare

e nelle zone saline dell'entroterra.



## **Morska nitnica**

je vrsta cvetoče rastline . Uspeva na najbolj suhih blatnih tleh, a nikjer je ni veliko.

V Sečoveljskih solinah jo najdemo na najbolj antropogenih površinah na Leri.

Posamezni šopi rastejo na manjših nasipih ali gramoznih nasipih. Cveti od junija do septembra.

Znano je, da se razraste kot enoletnica ali včasih trajnica. Dolga je do 35 cm. Njeni cvetovi imajo bele do rožnate cvetne lističe, pri čemer so čašni listi običajno daljši od cvetnih listov.

Rastline so odporne na sol, najdemo jih ob morju in na slanih celinskih območjih.

## The Slender Centaury

is an annual plant that grows on humid muddy soils, especially near the sea. It thrives most around the embankments and on the raised grounds of the Sečovlje salt pans, but it is not very common.

The plant contains bitter substances, so like other congenital species it is still used today as a digestive. The name of the genus comes from the centaur Chiron, expert in medicinal plants in Greek mythology; the subspecies refers to the acute petals. It blooms from July to September. The plant is 15 to 53 cm tall with characteristic delicate pink flowers.



## Il centauro tenue

è una pianta annuale e cresce su suoli fangosi umidi, soprattutto presso il mare. Prospera di più intorno agli argini e sui terreni sopraelevati delle saline di Sicciole, ma non è molto comune.

La pianta contiene sostanze amare, per cui come altre specie congeneri è ancor oggi usata come digestivo. Il nome generico deriva dal centauro Chirone, nella mitologia greca esperto di piante medicinali; la sottospecie si riferisce ai petali acuti. Fiorisce da luglio a settembre. La pianta è alta da 15 a 53 cm con caratteristici fiori rosa delicati.



## Ozkocvetna tavžentroža

### (*Centaureum tenuiflorum*)

je enoletna rastlina, ki raste na vlažnih blatnih tleh, zlasti v bližini morja. Najbolj uspeva okoli nasipov in na povišanih področjih Sečoveljskih solin, ni pa zelo pogosta.

Rastlina vsebuje grenke snovi, zato jo tako kot druge prijedene vrste še danes uporabljajo kot sredstvo za pospeševanje prebave.

Njeno ime izhaja iz kentavra Kiron, strokovnjaka za zdravilne rastline v grški mitologiji, ime podvrste pa se nanaša na njene špičaste cvetne liste. Cveti od julija do septembra. Rastlina je visoka od 15 do 53 cm z značilnimi nežno rožnatimi cvetovi.

Scuola Elementare  
Dante Alighieri Isola

## **The Roman hyacinth**

is a monocotyledonous angiosperm plant that belongs to the Hyacinthaceae family.

The locality of *Bellevalia romana* on the edge of the Sečovelje saltpans is the biggest in Slovenia and for the time being also the least threatened. Its communities are in danger because the wetlands along the Slovenian coast are exposed to drainage, accumulation of material and building developments.



## **La *Bellevalia romana***

è una pianta angiosperma monocotiledone che appartiene alla famiglia delle Hyacinthaceae.

Il sito di ritrovamento ai margini delle saline di Sicciole è anche il più grande della Slovenia e per il momento anche il meno minacciato. Le comunità sono in pericolo perché le zone umide lungo la costa slovena vengono esposte a drenaggio, accumulo di materiale e sviluppo edilizio.



## **Rimska belvalovka (*Bellevalia romana*)**

je enosemenska rastlina kritosemenk, ki je uvrščena v družino Hyacinthaceae.

Nahajališče te rastline na robu Sečoveljskih solin je največje v Sloveniji in za zdaj tudi najmanj ogroženo. Travniške združbe ogroža predvsem to, da so mokrišča ob slovenski obali izpostavljena izsuševanju, nasipanju in pozidavam.

## The sea purslane

is a halophyte, a perennial plant with deciduous growth and whitish, leathery but fleshy leaves. It thrives on salty but drier soils. Together with shrubby artichoke, netting and sea wormwood, it forms a rare and endangered community of halophytic perennials. Due to some interventions in the Sečovlje salt pans in the previous century, sea porcelain lost more than half of its surface in Slovenia.

It has woody stems, 20-50 cm high. The leaves are opposite, fleshy, grey-green in color, with a linear-lanceolate shape. The inflorescence is a terminal panicle with yellow glomeruli carried by triangular bracts. The fruit is an achene entirely wrapped in two bracts completely welded together. It blooms from July to October.

The leaves are edible; it can be eaten raw in a salad.



## L'atriplice portulacoide

nota anche come **porcellana di mare**, è un'halofita perenne con crescita decidua e foglie biancastre, coriacee ma carnose. Prospера su terreni salati ma più asciutti. Insieme al carciofo arbustivo, alla rete e all'assenzio di mare, costituisce una comunità rara e in via di estinzione di piante perenni alofite. A causa di alcuni interventi effettuati nelle saline di Sicciole nel secolo precedente, la porcellana di mare ha perso più della metà della sua superficie in Slovenia.

Ha dei fusti legnosi, alti 20-50 cm. Le foglie sono opposte, carnose, di colore verde glauco, di forma lineare-lanceolata.

L'infiorescenza è una pannocchia terminale con glomeruli gialli portati da bratteole triangolari. Il frutto è un achenio interamente avvolto da due brattee completamente saldate fra loro.

Fiorisce da luglio ad ottobre. Le foglie sono commestibili; crude possono essere utilizzate per la preparazione di insalate.



## Tolščakasta loboda

je trajnica s poleglo rastjo in z belkastimi, usnjatimi, a mesnatimi listi. Uspeva na slanih, vendar bolj suhih tleh. Skupaj z grmičasto členjačo, z mrežico in obmorskim pelinom gradi redko in ogroženo združbo halofitnih trajnic. Tolščakasta loboda je zaradi nekaterih posegov, ki so bili v Sečoveljskih solinah izvedeni v prejšnjem stoletju, izgubila več kot polovico svojih površin v Sloveniji. Ima olesenela stebla, visoka 20-50 cm. Listi so nasprotni, mesnati, sivkasto zelene barve, linearno suličaste oblike. Socvetje je zaključna mešica z rumenimi glomeruli, ki jih nosijo trikotni lističi. Plod je ahena, ki je v celoti zavita v dva ohišja, popolnoma zvarjena. Cveti od julija do oktobra. Njeni listi so užitni; surove jih lahko uporabimo za pripravo solat.

Scuola Elementare Dante Alighieri Isola

