Zgodbe iz skrinje



ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI ŠENTJERNEJ

Publikacija je brezplačna in izdana
v okviru izvajanja aktivnosti projekta
Zgodbe iz skrinje, Evropskega sklada
za razvoj podeželja, osi Leader,
za območje akcijske skupine
Dolenjske in Bele krajine.

Projekt sofinancira EU.
Projekt sofinancirajo lokalne
skupnosti območja LAS
Dolenjske in Bele krajine.

Prijavitelj in nosilec projekta
Center za izobraževanje in kulturo
Trebnje, Kidričeva ulica 2, Trebnje

Partnerji v projektu
Zveza kulturnih društev Trebnje
Društvo podeželskih žena Tavžentroža

Za vsebino informacij je odgovoren
izdajatelj publikacije – Center za
izobraževanje in kulturo Trebnje.
Zanj direktorica Patricija Pavlič.
Organ upravljanja za Program razvoja
podeželja Republike Slovenije za obdobje
2007–2013 je Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano.

Zgodbe iz skrinje

ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI
ŠENTJERNEJ

Trebnje, februar 2011

Zgodbe iz skrinje

Izdajatelj: Center za izobraževanje in kulturo Trebnje
Zanj: Patricija Pavlič
Vodja projekta: Milena Hvastija
Uredniški odbor: Patricija Pavlič, Milena Hvastija, Alenka Lamovšek
Zbrala in zapisala: Alenka Lamovšek.
Uvodno besedilo: Pavle Turk
Besedilo o projektu: Milena Hvastija
Terensko delo in terenski zapiski: Jana Barbo Jerko, Alenka Lamovšek
Informatorji: Tončka Gunde, upokojenka, Mihaela Blatnik, Jožefa Zagorc, Jožica Kastelic, Emilija Lauševič, Mojca Franko, Terezija Franko
Lektoriranje: Ivanka Višček
Oblikovanje in prelom: MetaFora grafika, Marjeta Gabrijel s. p.
Fotografije: Alenka Lamovšek
Tisk: Tiskarna Littera picta d. o. o., Ljubljana
Število izvodov: 150

Copyright by Center za izobraževanje in kulturo Trebnje, februar 2011
Vse pravice pridržane, tiskano v Sloveniji, publikacija je brezplačna

Uvodne besede

Šentjernej je prijazen izletniški kraj, sredi rodovitnih polj med reko Krko in gozdnatimi Gorjanci, ki v dolino preidejo v vinorodne gorice. Zaradi hitrega razvoja dobiva nekdaj kmečko naselje vsestransko mestno podobo.

Po projektu TZS Moja dežela, lepa in gostoljubna je Šentjernej že trikrat prejel najvišjo oceno v kategoriji izletniških krajev. Najbolj obiskani so dogodki, ki se ponašajo s preko stoletno tradicijo: Štefanovo, konjske dirke in Šentjernejski sejem. Množično obiskane so tudi kulturne, športne in zabavne prireditve v času Jernejevega, ko občina praznuje svoj praznik, prvomajska srečanja na Javorovici in majska romanja v Novi Lurd. Vabljivi so tudi kulturni dogodki v novem Kulturnem centru Primoža Trubarja in ogledi Kartuzije Pleterje, muzeja na prostem s tipično kmečko domačijo iz 19. stoletja v neposredni bližini Pleterjev, kobilarna Hosta, Rangusov mlin, vinske kleti Martinčič, Kmetija Karlovček, Pleterje in Štemberger, turistične kmetije v Gradišču, na Javorovici, v Maharovcu in Grobljah, rojeva pa se tudi zidaniški turizem.

Vabljivo je kolesarjenje mimo gradov pod Gorjanci, pohodniki pa lahko po želji izbirajo označene poti za sprehode in pohode.

Vzemite si čas in obiščite naše kraje! Uživali boste na ogledih, naši vrli gostinci pa bodo poskrbeli za nadomestilo potrošene energije.

Pavle Turk

Kulinarika

Posebne jedi za Šentjernej so kranjska klobasa, zmešano zelje, orehova potica, polenta, koruzni ali ajdovi žganci, sirovi štruklji, ki so bili kuhani in pečeni, prsna potica, rajževka.

RIŽEVA POTICI Z OCVIRKI

»Tu je vlejčeno testo, pol dam za 48 koščkov 80 dek riža, 80 cvirkov, pa tako po putrebi je tud moka različna, 70 dek moke, pa sol in to dobiš tolk koščkov. Riž skuham na tričetrt, pol pa cvirke notr dam, zmešam, pokrijem. Pol pa tacajt razvalam, pa zvlečem, pol pa nafilam.«

PREKAJENA ŽOLCA

»Tu se je jedlo za pustni torek, tu se je samu shladilu, da se je trejslu. Ena skleda je bla pol še za u četrtek, da smo skup pojel, ker je bil post v sredo. Not sa parklji, ušesa, koža pa riuc, to se je skup skuhalu. Lahku si dal pol not še kakšn jajc kuhan, al pa pljuča, srce – to se je kuhalu posebej, ker rata pol motno in pol se je vse skupej narezalo notr, in pol si dal vse skup not zmrznt. Tu je finu za jejst, pa še če je mau okisano pa čebulca se doda. Pa poprat se mora fino pa česn not. Moja mama je strla česn s soljo. In pol so to dal v lončeno skledo, ki jo je prej oplaknila, da si pol lahko prevrnu, in velik čebule za zraven. Za malco u gustiln se je tu prodajalo finu in najbulš je z oljnato čebulo.«

ALELUJA [1]

»Tisti ljudje pod Kuko goro, na velko nedeljo repne olupke jedo.«

»Na velikonočno nedeljo zjutrej pred žegnjem ali v soboto se je tu jedlu. Ko se je repo ribal, so ostal odrezki, k ne morš več zribat in so tist napelal na dreto in posušl na podstrešju al pa na peč na ranti, pol so tu spravl in pol su tu u tist vod skuhal k se je šunka kuhala. Nč druzga not, slanu je blu, mastnu je blu. Lahku so dal še kakšne začimbe, majaron, lovor, česen.«

KROFI

»Krofi so za pusta zmerom bli, taki, ku su zdej u trguvin. Bli so samu za pusta in po ohcetah. Hajal niso dost tega testa in rezal s kozarci. Pr enih so otroc šajbo razbil, da so skuz okn dobil krofe ven.«

ZALOGA in SHRANJEVANJE

»Posušeno meso so imeli zavitega v časopisni papir in dali v skrinjo; posuli so s pepelom in potem še eno plast. Ali pa ponekod so dali v pšenico. Vsako leto so se predali razkužili in premazali z orehovimi listi, al pa kar notri dali ali pa pokrili. Ponekod dajo zdaj sivko, ali pa koprive. Če skuhaš orehov listje, si pol lase umiješ v tisti vod in je dobr. Še bul so še zeleni orehi, namočeni v šnopc.
Ampak je blo treba merkat, ni blu masti. Vsak udek je mu svuj gudek. Vse je blo določenu. Mogla je bit ena kibla masti, ena kibla repe, ena kibla zelja je mogla bit za celu letu.«

1 Kuka gora se je v preteklosti reklo Gorjancem.

POTICE//KOLAČI

»Za velko noč je bil kolač, bel kruh, sedm pirhu za u jerbas, pa tri hrene, pa gnjad – najbuljši kos mesa, mugoč še kakšna klubasa. Tu se je pol dalu u jerbas pa prtiček čez pa svitek za na glavo.«

VELIKA NOČ

Od pepelnične srede do velike noči se sploh ni jedlo mesa

»Največ delamo perhe v čebul, če skuhamo tako, damo v najlon rožce, pa jajca not in pol se v čebul skuha, al pa v rdeči barvi. Za pusta že začnemo čebulne alupke zbirat. Najlepša je tardeča čebula. Barvo smo tud dobil od krep papirja, ko smo kranclne delal. In tako smo največkrat dobil tardečo barvo.

Kranclne smo delal za k Mariji al pa smo okrasil Bohkov kot. Krancl je bil iz krep pairja, tud rozce, al pa tud suho cvetje.

Po velki noč se gre po žegnu še Bogca toškat' pa k Božjem grob. Za vse te praznke pridejo tud kolednike, pa jim moraš kej dat, k ti lahko rečejo, da bodo gospodinjo al pa hčerko ukral.«

FRUŠTK OB KOŠNJI

»Zjutrej se je neslu koscem skuhane štruklje al pa cvrtje, tu so utepena jajca pa nahitr pečena, pa tud bezeg je bil že takrat za bezgov cvrtje, pa tud klobase so še ble.«

VSAKDANJA IN SEZONSKA HRANA

»al je bil krumpir pa fižon al pa fižon pa krompir«

»Velikrat je bil krompir u krop, pa frišn fižon, al je bil krompir pa fižon al pa fižon pa krompir. Zjutrej so bli skorej zmerej žganci pa zele, pol pa še bela kava. Al pa pr enih so mel velikrat kuruzne žgance pa mlek. Pa močnk. In zmešanc pa ajdove žgance z ocvirki, pa krompir z ocvirki, tud se še zdej po večih domovih je iz ene sklede. Pa kumare, kumare so ble skor vsak večer. Kumare v omaki in pire krompir. Pudnev je bil še kak košček mesa, drugač je bil krompir pa solata al pa krompir v juhi pa štrudl. Zvečer se je velikrat jelo u oblicah krompir.«

PRSNA POTICA – To je štrudl. Sirov štrudl je prsna potica.

ŠTRUKLJI so se zmeri ponudil u juhi, kuhani na krop.

ŠTRUDL nardimo jabukou al pa sirov, ta pa je sladek ali pa slan

»Zvečer so mogle bit zmerej dve rihte. Al je bil močnk pa kaša, al je bla kaša in repa al prosena kaša pa repa. Proso je blo treba stopat ... za klobase je blo treba pa ajdo stopat. Zato ker ni blo riža.«
To smo dal u latuco in u peč in jel, tu je blu taku dobru.

»Močnk smo za med pojel in najraje smo mel zaroštanga. Močnik se svalljka al pa suka. Eno tretjino na maščobo straseš.«

»Sezonska hrana so ble tud enolončnice, zraven krompirja u krop je bla na primer ulivanka – jajca pa moka se je na redku uteplu in zlilu na protvanj. Putuhna je pa jajca, pa moka, pa kvas.«

»Kravajci so se delal iz mošta. Ko mošt vre, tisto peno so pobral in pol zamesil u moko in to je pol hajalo, pol so pa hlebčke naredil in to posušl in to so pol zvečer namočil, zjutrej so pa za kruh zamesil. Tega so kar velik spravl in od vsake peke kruha so mau spravl in posušil pa je blo še za drugič.«

»U krušn peč je važno, kulk vroča peč je, tu nardiš taku, da vržeš moko al pa sol. Pol pa, če prec črnu rata, je preveč, mau počakaš, če je pa umirjeno, pa hitr hlebce not pa zapreš. Če porumeni, je pa glih prou. Vsaka peč je drugačna, taku ku gospodinja.«

MLINCI

»Ko nehaš kruh pečt, daš lahko mlince not v peč. To so moka in jajca pa sol pa mau vode. Ena kuharca je rekla, da če daš mleko not, to niso mlinci. Kilo pa pu moke pa sedem jajc pa sol

in mau vode da lahko zamesš. Odvisno od moke, kulk je suha in pol nardiš hlebčke. Tričetrt ure naj počiva in pol razvalaš kar na tenko, daš na lopar in v peč. To je hitr pečeno. To so taki izbočeni, če je moka taprava. Včasih se tu je tud taku ku zdej jelo namest bobi palčk. U starih gostilnah so včas tud na plat pekl mlince na šporhetu.

Delal smo pa tud rezance.«

Makaroni – »u luft je blu kuhanu«
»To se iz kruhovga testa naredi svaljke in pol skuhaš in maš. To se je jelo takrat, ko se je kruh pekel in kar je testa ostalo, končki, se je pol to prpravlu. U luft je blu kuhanu.«

KURUZNA POTICA

»To sm nardela, ko je bla sm kuruzna moka, pa smo tisto kuruzno moko poparl ... ne morem pozabt, ko sem šla z mamo in atom u guro. Pa sm pr prjatlih počakala, pa je rekla tista mama 'tu ni nobena peč, bom jst potičko nardela'. Pol sm pa čakala na tisto potečko, pa je samu kuruzno moko poparla, pol enmal sira razmetala pol je z žlico še mau potoukla s kuruzno ... no in to je bla potička.«

RECEPTI

MLINCI ZA 15 OSEB

750 g moke
3 jajca
sol
voda po potrebi

POTICA [3]

1 kg mehke moke
16 dkg masla
1/2 l mleka
16 dkg sladkorja
4 rumenjaki
1 dkg soli
1 žlica ruma
limonina lupinica
5 dkg kvasa

NADEVI: [4]

2 dcl mleka
60 dkg zmletih orehov in malo cimeta
3 žlice ruma
15 dkg sladkorja
15 dkg medu
lz 3 beljakov sneg
6 dkg masla ali smetane
Orehe poparimo z vrelim mlekom, primešamo med in cimet, ohlajeni masi primešamo ...

3,4 Iz zvezka receptov Gunde Tončka. Prepis, 29.3.2011. Iz tečajev kuhanja.

ROZINOV NADEV [5]

20 dkg surovega masla ali smetane, 3 rumenjake, 10 dkg sladkorja v prahu, 3 beljake, 40 dkg rozin, 1/2 dcl ruma. [6]

Maščobo vmešamo, dodamo limonino lupinico, /.../ ji pridenemo sneg, v katerega smo vtepli sladkor. Dodamo prepražene drobtine. Rozine operemo, osušene namočimo v rum.
Razvaljamo na 1 cm, pomažemo z nadevom in na gosto potrosimo rozine.

ČOKOLADNI NADEV [7]

12 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, 5 dkg sladkorja v prahu, 12 dkg čokolade, sneg 2 beljakov, 5 dkg sladkorja, 10 dkg sesekljanih lešnikov.

Umešamo maslo, dodamo sladkor, rumenjake in čokolado. Ko naraste, primešamo sneg beljakov, v katerega smo vtepli sladkor. Namažemo testo in potrosimo z lešniki.

ROŽIČEV NADEV [8]

1/2 kg rožičev, 1/4 l vrelega mleka že slad., limonina lupinica, 5 dkg masla, pest rozin

Namažemo, potrosimo z rozini.

MEDENI NADEV [9]

1/2 kg medu, 5 dkg surovega masla, 2 žlici ruma, limonina lupina, ščep. cimeta, klinčki, 1/4 zmletih orehov, pest drobtin
Med zavremo, naj vre 5 min.

5, 6, 7, 8, 9 Iz zvezka receptov Gunde Tončka. Prepis, 29.3.2011. Iz tečajev kuhanja.

MAKOV NADEV [10]

20 dkg zmletega maka, 10 dkg sladkorja, 1 vanilin, 2 žlici medu, 1/2 žlice cimeta, nastrgana limonina lupina, 1/16 l mleka, 5 dkg rozin. Vse to skupaj zmešaš z vročim mlekom. V gosto maso damo rozine in z ohlajenim nadevom napolni.

JESEN – Polnimo shrambe in kleti

TRGATEV

»Pr trgatvi je blu zmeri nekej posebnega. Zmerej je blu suho meso, kuhana šunka. Oberaška potica, taka nesladka, pa orehov nadev.«

MARTINOVO

»Za martinovo je bla goska al pa raca, rdeže zelje, mlinci pa putica, pa dobr kruh.«

KOSTANJ

»Delal smo kostanjeve potice, kuhan, zriban kostanj je bil nadev.«

NABIRANJE

»Nabiral smo še želod in žir za prašiče, če ni blu doma kej. Pa kostanj in bukovca. Nabiral smo tud gobe, jih sušil in podajal v Zagreb. Nabiral smo še borovnice, lešnke, bezeg, sm to je blo kar pr hiš. Soka nismo delal iz bezga, ker prej je blo škoda cukra. Sadje smo sušil in u skrinjo dajal. Sušil smo u Šivcah.

10 Iz zvezka receptov Gunde Tončka. Prepis, 29.3.2011. Iz tečajev kuhanja.

Mel smo tud vaškega sušilca, k je sušil. Če si nesu u maln suhu sadje, si dobil pol moke, bla je blagovna menjava. Al pa so zamenal hruške in dobil pehar žita.

Češnje, take suhe, tu je blu taku dobru. Skurše smo tud mel. Suho sadje smo menjal v mlinu, gostilni, med drugimi prebivalci, k doma niso mel. Tud za u šulo k sma šli, smo vzel uhlnov.

U glavnem smo sušil u peč, ko se kruh vzeme ven, pol damo pa sadje na lejstvi not.«

MIKLAVŽ

»Je že zima spet pred vrati, mraz potiska nas za peč. Mi pa vsi prešerne volje, praznike imamo spet.«[11]

Veseli december//Kastelic Jožica
Sneg je pobelil vrhove gora,
na venčku adventnem smo svečko prižgali
in čakali srečne praznične dni.
V dnevih turobnih smo pridno molili,
pisma pisali, Miklavža prosili,
da ne bi pozabil in nas obiskal.
In res je prišel na milkavžev večer
in nam prinesel veliko daril.
Komaj Miklavž odšel je od nas,
že imeli smo praznik na vas.
Prašiča smo klali,
koline imeli,
v družbi prijateljev veselo zapeli. [12]

»Včasih se je še velik predlo, tkalo. Najprej je blo treba prejo naredit, pol pa platno stkat.

Namest zoknou (nogavic) so ble nuče [13], to je bla krpa, k' smo jo zavezal p'r gležnu in si mel. Puzim daš nuče povrh in ti neč ne drsi.«

ZA MIKLAVŽA

»Parklni so na večer pred miklavžem pršli s ketnam, al še zdej pridejo. In pol smo začel vsi molt, ko so pršli. U parklna so

11, 12 Recitacija lastne pesmi, Kastelic Jožica
13 nogavice

se oblekl fantje, moški in šli po vas. Za miklavža smo vsi nastavl peharje, pa vsi podpisal se, zjutrej smo navsezgodej ustal, če je kej prinesel miklavž. Dubl smo orehe, jabuka pa suhe hruške.«

BOŽIČ

»Klobasa skuhana, pečenka, kruh mora bit za tri praznike, božič, nov let in svete tri kralje – poprtnik, zato velki hlebc kruha, tri jabolka, denarnica gospodarjeva, klobuk, ključ od zidance, vse to mora bt na miz. Blagoslavlja se gospodarsko poslopje in vse druge prostore s kadilom. Poprtnik je treba pršparat do svetih treh kraljev. Poseben je kruh poprtnik, ker je na miz. To je mau boljši kruh, z mau mleka, pa ptičke se da na vrh, iz testa so narejen.«

»Šli smo k maš peš, ni bilo v pričakovanju kakšnih daril. Smo pa mel »picki, picki, picki«, pici trusi. Ko smo pršli od maše, smo metal po cel sob lešnke, orehe in jabolka. Picki, picki, picki, pici trusi.«

NOVO LETO

»Bilo je praznično, počakal smo polnoč, pol smo šli pa spat. Pa možnarji so pokal. To so delal tud za velko noč al pa, ko so bla kakšna žegnanja.«

Nastanek vasi in krajev ter nenavadne zgodbe

Lončena skleda [14]

» Včasih so vsi jedli iz iste sklede ter poslušali štorije – pravljice, ki jih je otrokom ob večerih pripovedovala stara mama, bolj redko pa tudi stari oče. Ob večerih, po končanem delu, ko je gospodinja prinesla na mizo večerjo, naj bi to bil zaroštan močnik ali štruklji, zabeljeni z drobtinicami, ali pa samo v oblicah krompir. Cela družina je jedla iz ene sklede. Prav vsi so hoteli dobiti čim več – zato so kar hiteli jesti, ker najhitrejši je dobil največ.

Uživanje hrane iz iste sklede se je najdlje ohranilo prav na podeželju, kjer se je dolgo uporabljala posoda, narejena iz gline. Prav ta posoda je bila za domača ognjišča, ki so bila prav pri vsaki hiši na podeželju. Gospodinje pa so tudi veliko kuhale v krušnih pečeh. Ni pa še tako dolgo, ko je postal "šporhet" zelo priljubljen in črne kuhinje so se začele umikati. Vendar so še vedno ostali deli lončene posode, ki jih še vedno uporabljajo za cvrenje ocvirkov. To so lončeni lonci. Tudi "latovce" za pregrevanje mleka niso povsem izginile. Gospodinja je postavila v to lončeno posodo mleko, v njega dala proseno kašo, postavila v peč, bila je lepo zarumenela pečena kaša. Prinesla je to kašo na peč, pa žlice še zraven, topli zapečki, ni svetila elektrika, samo tam na mizi je petrolejka počasi gorela in vse je izgledalo tako čarobno.

Tu so nastajale pravljice – štorije, v katerih je shranjeno sporočilo preteklih rodov. Sporočale so, da je življenje

sestavljeno iz veselja in bolečin. Prenašale so se iz ust do ust, pozneje pa so jih ljudje začeli zapisovati. Veliko teh pravljic je bilo o tolovajih, ki so prinašali s seboj same grozote, nato o hudobnih mačehah, pa ubogi Pepelki, pa tiste o kralju Matjažu, pa o Sneguljčici in sedmih palčkih, pa o Janku in Metki, ko sta prišla do hišice iz čokolade, itd. Še veliko jih je z lepo vsebino, ki so hotele povedati, da je življenje povezano z dobroto in hudobijo.«

MIHOVŠKI TAVS [15]

» Čudovit vroč jesenski dan, ko ni bilo več dela na polju in so razni obrtniki prišli na dom in tu ostali po teden ali dva, da so obuli in tudi oblekli celo družino. Tudi otroci so jih z velikim veseljem sprejeli. Kako lepo je bilo na topli kmečki peči poslušati razne zgodbe in pripovedovanja o resničnih in izmišljenih prigodah. Ena izmed zgodb je o Tavsu, ki je v starih časih živel v vasi pod mogočnimi Gorjanci.

Že dolgo dolgo tega, ko je v mali vasici živel vsemogočni Tavs, ki je bil vsepovsod navzoč, toda videl pa ga ni nikoli nihče. Vendar izročilo o njemu je šlo iz roda v rod. Ljudje so bili trdno prepričani, da je to mogočen ptič z več glavami, ki se skriva v mogočnih gozdovih. Verjeli so, da kadar on s svojimi perutmi zafrfota, ima tako moč, da lahko premakne še tako mogočno drevo. Ob resnih pogovorih so zatrjevali, da se je nekoč zgodilo, da je pojedel celo otroka. Govorilo se je, da ta strašna pošast živi v Pendirjevki in straži Pendirjevske zaklade. V času Keltov naj bi se bil tu naselil. Odkar pa so Gorjanci postali bolj prehodni, je tudi Tavs izginil in ta gora se je zaprla. Kadar otroci niso bili ubogljivi, je mati vedno govorila: če ne boš priden in ubogal, bo prišel po tebe Tavs in te bo odnesel, da mu boš pomagal čuvati njegove zaklade. Ko pa je padla noč nad vasjo, se je prikradel nevidni strah in so tudi otroci postali pridni in samo mislili, da ne bi res prišel po njih ta nevidni Tavs.«

15 Emilija Lauševič

OD STRAHA

»Eden je strašu, en fantek je zmeri strašu in zmeri se je umaknu, da ga neso vidl. Tist pubček, dolgu ga neso odkril. Vzemirjal je ljudi, užival je v tem.«

OD COPRANCE

»Vse, ki so kej več vedle, imele kakšno energijo, so jim rekel čarovnice. Prej so res to verjel, prašiči so pocrkal, pa so rekl, da je zarad sosede. Pol sa pa šli k enem čarovniki, na Štajerskem nek, un je pa vse povedal, da je soseda čarovnica in da ona nastavla kej, pa krave je mouzla ponoč.«

JAJC NA NJIV

»Je ena rekla, da je našla jajc na njiv, ga je odkopala in je šla pol eno tako, k je mela tako moč, vprašat, pa je ta rekla, da ji je nastavla soseda za slabo letno. In je rekla, ko bo cape sušila zunaj, ji vzem kako ruto in jo zapal, pa da bo vreščala.«

TAM K JE BLU JEZERO

»Tam na vrh gore je blo jezero in so anpol tri vile not zašle in pol jih je voda odnesla in pol spodej so pršli vn rogovi, pa telenge, pa taku.«

KITE SO VN PRŠLE

»Tri vile so padle v vodo pa so kite pršle vn. Zato pa se reče, da so Gorjanci Kuka gora k je polna vode, da je to odneslo vse v dolino. Kaj so te vile tukej počele, ne vem. Eni pravjo, da so ble grajske vile.«

U GRADI SO STRAŠIL

»Pahoški hudič so mu rekl. En človk, je na peč ležau in se delau, kukr da spi, drugi sa molil zvečer, un je pa mau kuruze vrgu po hiš, pa je biu strah. Ta je že stara. Tu jih je un hecal.«

U GRADU SO MEL ŽENSKO ZAPRTO, SO JO MEL ZA PRSMUKNENO

»Angelsko trabento so naberal in ona je tu podejla in pol tista roža še cveti, je bla pa nekej časa nazaj pa prepovedana. Datura je to. In Turke so tud taku opijanl z daturo. O tem je že Valvazor pisal v svoji Slavi, da je bla že prepovedana po Evropi, ker so ljudje, ki so jo užival, čist ponorel. In ko se je s potovanja vrnil, je pisal o tem, kako je začuden bil, da datura tu okoli gradu tako uspeva. Rekl so, da so to daturo, da jih je več pilu, pol pa ona ni prišla nazaj iz tega stanja. So jo mel celu življenje zaprto, not u gradu nekje u kleti, sam za jest in za pit so ji dal. Lahku pa tud, da je mela kakšno bolezen, ki je niso znal pozdravt. Mogoč so misnli, da je bla nevarna, pa so jo mel zaprto.«

DUŠE UMRLIH

»Tu so tako guvorl, da ku je človk umru, pa če ni mel vseh stvari poštimanih, da duša ni mela miru, pa je hodila po tistih krajih, kjer ni blu poštiman, na kakšni meji ... Ampak, tu l'dje niso mel čiste vesti, al pa misli. Jaz takih primerou ne poznam. Včas te kej zbudi, lahko si misliš dobro al pa slabu. Lahku so mel tud kakšne izreke, da se je duša umaknila. O tem se ne govori velik, vsak svoje doživlja. Če si mern, ti nej nič, lahku te pa zdraž.«

ZA EN MOMENT JE ČLOUK NA NJIU STAU

»Mama je enkrat govorila, da je na njiv ukupavala, pa je za' moment en člouk na njiv stal, pol je pa zginu. Da je jasno vidla človeka, k se je od nikoder vzel in ne vem kam ispuhtel. Lahko jo je kej sonce mal, da je bla mal osončena al pa ga je res vidla.«

PRIGODE Z DOMAČIM JABOLČNKOM

»Je pa taku, včas se je jabolčnk delal, samo stisnjena jabolka al pa hruške, sok za ženske in otroke in tist so na njivo nosil. Krompirja je blo velik za okopavat, in tist jabolčnk na sonc, je hmau zavrel in to je lahko mau težav delal. Enkrat smo pile ženske in otroci ta jabolčnk, pa smo ble vse pijane, od stare mame do otrok, pa ne glava pijana, noge, sam noge so odpovedale, pa smo se po rit drajsal od gajbe do gajbe. To smo se smejal. Kakšen hec je biu.«

KONJ JE TOČNO VEDEL KAM

»Je mu en konja, pa je un točno vedel, po keri pot it. In od kere do kere postaje in stric je rad pil in sta šla od doma najprej do zidance, pol sta šla v dolino, pri gostilni je ustavil in je šel stric pit, pol je šu naprej in točno je vedel, kam in kdaj se ustavt, na pamet je vedel pot. Brez da b' se zmotu.«

MLADE/STARE ŽENSKE

»Za gospodično so govoril, tam k' je kraj Gospodična, da so se hodile ženske umivat, da so mlade ratale, pa u Vrhpolj so mel tud mlin, k so stare not hodile, pol pa mlade vn prhajale. To je še stara finta, še zdej se mau pohecamo.«

SOVAŠČANI SO SI ZMEREJ POMAGAL

»Čas na vasi je obtičal v drugi svetovni vojni, ki je v živo zarezana med ljudi, ki se je ne morejo rešit. Tud zgodovina nam, mlajši generaciji, ni predstavljena v celoti. V vasi si pomagamo, ko je treba, en k drugmu pa ne hodmo na kave. Tu v času po vojni, ko je bla huda lakota. Pr marsi kateri hiši ni blo nič v loncu, sta šla starša zjutrej delat, otroci so bili pa doma lačni, ampak res lačni, pa jim je blu treba pomagat. To je blo zmeri, ko je blo treba pomagat, smo pomagal, tu je od zmerej.«

VSAK DAN U ZIDANCO

»Prej so mele vse domačije zidance, do koder so šli vsak dan peš, da so mel sveže vino, in so ljudje velik hodil in so se srečval in to je bil tak živ internet. Sedaj zidanica ni več hram za orodje in vino, danes je to prostor za oddih, pa mau še delaš zraven, samo tud tega je vse manj. Marsikje vinograde sekajo, ker se jim ne »splača«. Tako, da je podoba danes popolnoma drugačna.«

ISKRA

»Ko so tovarno Iskra naredl u Šentjernej, so rabil delavce in so dobil skupino ljudi, k so hodil od hiše do hiše, da naj pridejo delat, so hodil po njivah ljudi prost, da pridejo delat v tovarno, da bodo dobr žvel. Ampak niso hotl, je šlo kr mau na silo. Takrat so jih prosil, 'prid pomagat, da bodo lahku zalaufal tovarno.' Ampak ko sem se jaz zaposlila, jih je blo okol petdeset, na konc pa dva tisoč. Malco smo s seboj nosil, al pa u trgovino k je blo vse in železarna in kruh v enem, pa si kupu osminko kruha pa pet dek marmelade, pa je blu. Pet deg marmelade je blu na žlico iz kante, pa na vago, bla je mešana in dobra.«

POSEBNEŽI SO BLI

»Brbuč, ta je bil najbolj znamenit. Dama ga je pustu očm u sodi zaprt. Polet in pozim je bil u dvejeh cunah oblečen. No jst sm platn delala, k' je pršel velikrat zvečer, pa je na okno se naslonu, pa je reku: 'Veš kuga, samo ti še čuješ pa noben drug na Prstav.' Pa zjutrej je reku: 'Samo ti že čuješ, pa noben drug. Kdaj pa ti spiš?'«

»Brbuč je bil precej zapit, kosmat, dolga brada, dolgi lasje. Živu je ku en vagabund, pjača ga je potoukla. Taki ponavad hodjo mau okrog pomagat, ampak so taki tud slabga zdravja, in moraš precent, če bo sploh zdržal delo, ker si kar nekako mau odgovoren zanj. Se pojav tud zdej sm pa tja, kak tak ku Brbuč, sm so vsi bolj zapiti.«

»Ja, on je okol hodu. Pa zmerej je meu suknjo, kako tako zamaščeno. Baje so ga, kut mejhnga otroka, je mu druzga očeta, ga ni maral, ga je u lesen sod zapru in po bregi spustu. In je bil pol prizadet, pol se je pa navadu akul hodt. Pomagal pr ldjeh ni nič. Mu je poseben izraz, taka rdeča lica so štrlela, pa brez zob. Sej ga majo narisanga, ga je Kuporc narisou, tu je biu tud en klošarček, bil je naturščček, ampak risat je pa znou in je to mislim, da kr dajal l'jdjem tle po Šentjernej. Na harmonko je tud špilou, pa je u gostilnah špilou pa je dubu za pjačo.«

KAKO SO LJUDJE POIMENOVALI POSAMEZNE VASI?

»To so poimenoval, kukr so se l'dje ustavl. Po naravi so se poimenvale vasi, tam, kjer je Orehovc, tam sa bli arehi, kjer je Hrastje, sa bli hrasti, gor je Cerou rug, so bli cer hrasti. Taku po naravi se je vse obračal.«

Pletli smo skrinje









O projektu

Center za izobraževanje in kulturo Trebnje je na podlagi javnega poziva za pripravo projektov za razvoj podeželja občin LAS Dolenjske in Bele krajine 2010 pripravil projekt Zgodbe iz skrinje. Projektno partnerstvo, ki ga sofinancirata Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja in Program za razvoj podeželja – 4. os (pristop LEADER) in Lokalna akcijska skupina Dolenjske in Bele krajine, je trajal 12 mesecev in vključeval področja občin Mokronog-Trebelno, Šentjernej, Šentrupert, Škocjan, Šmarješke Toplice in Trebnje.

Delo je bilo nadaljevanje uspešnega projekta Družabno življenje nekdaj in danes, ki smo ga zaključili minulo leto. Tudi tokrat smo pozornost namenili odkrivanju in ohranjanju posebnosti lokalne dediščine. Ugotavljamo namreč, da na terenu obstajajo kakovostne in edinstvene informacije o življenju ljudi nekdaj, o nastanku vasi, trgov in krajev, zgodbe, pesmi …, ki pa jim grozi pozaba. V preteklosti so se na našem področju izvajale številne tovrstne raziskave, prav tako danes živijo in delujejo posamezniki in različne skupine, ki na ljubiteljski način zbirajo in hranijo tovrstne informacije. Žal pa ugotavljamo, da še vedno premalo ljudi pozna lokalno dediščino.

S pričujočim projektom smo želeli obuditi nekaj dragocenih spominov. Posebno pozornost smo namenili odkrivanju posebnosti lokalne dediščine in seznanjanju prebivalstva z njo. V krajih vseh sodelujočih občin so se izvedle praktične delavnice, na katerih so se udeleženci najprej seznanili s pojmom kulturne

dediščine, njenimi pojavnimi oblikami ter načini ohranjanja, v drugem delu pa so udeleženci spoznavali in osvajali rokodelske spretnosti. Pod budnim očesom spretnega mojstra – rokodelca smo izdelali več kot sto pletenih skrinjic iz šibja.

Pomemben del projekta je bila raziskava o obstoječih zapisih in že zbranih aplikacijah lokalne dediščine ter zbiranje novih informacij, pisnih in materialnih virov iz življenja lokalnega prebivalstva nekoč. Drobce preteklosti smo ujeli v zanimive zapise in jih predstavili v drobnih knjižicah.

Patricija Pavlič

O raziskavi

Projekt Zgodbe iz skrinje je pomemben na več nivojih, in sicer na eni strani je posameznikom omogočal, da se seznanijo z raziskovalnim delom. Zbranih je ogromno podatkov iz različnih lokacij iz področja dediščine, ki bi se sicer lahko pozabili, gre za objavljeno besedilo, ki je v večini primerov napisano v jeziku lokalnega okolja. Delo je potekalo z različnimi sodelavci, ki so se odpravili na teren, našli primerne sogovornike in z njimi opravili pogovore, ki so jih zapisali. Zanimale so nas teme s področja kulinarike, nenavadnih zgodb ter nastanka krajev in vasi. Bogat je del o kulinariki skozi celo koledarsko leto, hkrati pa je nekoliko manj spomina na nastanek vasi in krajev ter o nenavadnih zgodbah. O slednjih sogovorniki s previdnostjo pripovedujejo, saj se o teh rečeh redko govori.

Res je, da je količina zbranega gradiva za posamezne občine oziroma teme zelo različna, temu botruje različno terensko delo ter različni informatorji. To je bil tudi poglavitni razlog, da so knjižice oblikovane v obliki zvežčičev, ki imajo prazne liste, tako lahko posamezniki zbirajo zgodbe naprej.

Na drugi strani je projekt omogočal številnim posameznikom, da so se seznanili s pletarsko obrtjo, saj smo organizirali delavnice, kjer so posamezniki spletali skrinjice, kamor smo spravili zvežčiče. Seveda so se seznanili tudi s temami o dediščini, etnologiji, rokodelstvu, podrobneje pletarstvu in spominkih.

Svoje delo sem pri predstavitvah začenjala z besedno zvezo »spletanje ali prepletanje zgodb«. Skozi srečanja in delavnice so se spletale in razpletale marsikatere zanimive zgodbe, ki jih imamo za spomin.

Projekt in rezultati projekta pripomorejo k ozaveščanju o dediščini, pomagajo pri širjenju rokodelskega znanja – pletarstva, ter hrani mnogo informacij o dediščini, ki pa niso zaključeni, saj lahko vsakdo vanj napiše svojo zgodbo, za spomin, zase in za zanamce.

Beležite zgodbe spomina, spletajte zgodbe za spomin.

Alenka Lamovšek, strokovna sodelavka

O terenskem delu

Lansko zimo me je pritegnilo vabilo k sodelovanju na delavnicah Odsevi družabnosti – Družabno življenje nekoč in danes, ki jih je organiziral CIK Trebnje v sodelovanju z Alenko Lamovšek. Ker Alenko že zelo dolgo poznam in sem občudovala že njeno delo na Jurjevi domačiji in tudi zato, ker me je pritegnila tema delavnice, sem se nanjo prijavila. Izvedela sem veliko novega in zanimivega, predvsem o tem, česa se ne sme početi z dediščino v sodobnih časih.

Že takrat nam je Milena s CIK-a omenila, da bodo v jeseni začeli z novim projektom, katerega cilj bo izbrskati iz pisnih virov in ustno od starejših ljudi zanimive zgodbe, ki bi jih na koncu natisnili v knjižice in shranili v skrinjo, ki bo narejena na način, ki je značilen za Mirnsko dolino. Takoj sem bila pripravljena sodelovati. Na uvodnem sestanku sva še z eno kolegico iz Šentruperta dobili napotke za terensko delo – potrebno je bilo izbrati ustrezne starejše sogovornike, za katere se je predvidevalo, da poznajo kulinarične zgodbe, zgodbe o nenavadnih bitjih, dogodkih in tiste o nastanku krajev vasi.

Najprej sem obiskala Antona Odlazka na Okrogu, ki je vedel povedati zgodbo o nastanku Koromandije, kakor se imenuje posestvo okrog njegovega doma. Pod Alenkinim mentorstvom sem potem obiskala Kristino Majcen v Dragi. Kristine res ni bilo potrebno siliti k pripovedovanju, takoj so jo misli ponesle v čas pred 40, 50 leti, je tudi zelo pesniško navdahnjena, saj je za vsako priložnost ali za posebnega človeka mimogrede sestavila pesmico

in jih je med pogovorom tudi ogromno povedala. Z Alenko sva jo morali od časa do časa preusmeriti na temo pogovora, da ni zašla v druge vode. Moja naslednja sogovornica je bila Malči Kostevc iz Straže, dolgoletna knjižničarka v Šentrupertu.

Ker je primanjkovalo terenskih delavcev za Škocjan in Šentjernej, sem se odpravila tudi tja in sicer k Janiju Leskovarju iz gostilne Marinčič, ki je pripovedoval o gostinski kuhi pred par desetletji ter k trem sogovornicam v Šentjerneju: Justini Faragoni v Orehovico, Jožici Kastelic iz Pristave ter Emiliji Lauševič v Šentjernej, katere strast je raziskovanje starih šeg in navad, o čemer redno piše v šentjernejsko glasilo in v Gorjanskega škrata. Ker sem nedolgo nazaj navezala stike s soimenjakinjo Livio Barbo Reden, potomko zadnjega graščaka na gradu Rakovnik Roberta Barba, sem tudi njo prosila za pogovor. Ko sem se prvič pogovarjala z njo, je namreč takoj začela pripovedovati zgodbo iz otroštva o tem, kako je hodila po vasi in prosila za črn kruh, ki ga je imela raje od belega, ki ga je morala jesti doma. Jasno mi je bilo, da ve povedati še ogromno zgodb, zanimivih za v našo Skrinjo, zato sem jo za pogovor prosila takoj ob njenem naslednjem obisku Šentruperta, saj sicer živi na Dunaju.

Jana Barbo Jerko



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje