Zgodbe iz skrinje



ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI TREBNJE

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.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

39(497.4Trebnje)

ZGODBE iz skrinje : zgodbe smo spletali v občini Trebnje / [vodja projekta Milena Hvastija ; fotografije Alenka Lamovšek]. - Trebnje : Center za izobraževanje in kulturo, 2011

ISBN 978-961-6841-03-0
1. Hvastija, Milena
256037376

Zgodbe iz skrinje

ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI
TREBNJE

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: Antonija in Pavle Rot
Besedilo o projektu: Milena Hvastija
O raziskavi: Alenka Lamovšek
Terensko delo in terenski zapiski: Maja Žnidaršič, Alenka Lamovšek, Marjeta Opara, Antonija Rot
Informatorji: Štefka Gliha, Marija Prosen, Ana Zupančič, Marija Papež in sogovorniki iz arhiva društva Ragle
Besedila iz arhiva Društva Ragle: pripravila Antonija in Pavle Rot
Lektoriranje: Ivanka Višček
Oblikovanje in prelom: MetaFora, 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

Živimo v času, ko vse tisto, kar ne prinaša neposredne gmotne koristi, če že ne zavržemo, pa vsaj postavimo na stran. Obenem pa iščemo tudi nekaj, kar bi nas osrečilo: lepo doživetje, estetski užitek, občutek …

Knjige, razprave in predavanja nam ohranjajo podatke o nekdanjih časih. Tisto, kar pa daje okus vsem tem podatkom, pa morajo prispevati ljubitelji ljudskega izročila. Kristina Brenkova v svojih spominih na mladost pravi temu; vonjave, barve, glasovi. Ljudsko izročilo ohranja drobne, na videz nepomembne podrobnosti, ki povezane, lahko marsikaj pojasnijo pri dogajanju v nekdanjih časih. Te podrobnosti so kot majhni biserčki, ki sami niso ne vem kako pomembni, skupaj pa lahko sestavljajo čudovito ogrlico, ki nam polepša vsak dan. So majhni ocvirki, ki nam pojasnjujejo nekdanji način razmišljanja, dela in preživetja. V občini Trebnje ni načrtnega ohranjanja ljudskega izročila. Nekaj se trudijo nekatera društva. Vsako predvsem v okviru svojega delovanja (ljudsko petje, ljudsko slovstvo, zbiranje predmetov, prikazovanje določenih kmečkih opravil in rokodelskih dejavnosti, kulinarika …), nekoliko po šolah (predvsem mentorice nekaterih krožkov), zasebne zbirke, nekoliko pa občina z ohranjanjem in vzdrževanjem določenih objektov (Jurjeva domačija, Baragova domačija) in še veliko drugih.

Morda je prišel čas, da bi se te dejavnosti povezale, našle središčni prostor, kjer bi lahko prikazali življenje v tem prostoru o nekdanjih časih. Lovimo zadnje trenutke, ko še lahko poberemo kakšne drobce preteklosti, ki še živijo. In čas je, da ne gledamo na vse le skozi dobiček.

Antonija in Pavle Rot

Kulinarika

»Stari ljudje so pomrli, zapisoval ni pa nobeden.«

Glavne jedi, ki so jih jedli, so bile na jedilniku od jutra do večera enake, le z drugačnimi prilogami. Jedi, ki so jih pretežno kuhali v preteklosti, so močnik, žganci in jedi iz zelja. Hrana je bila pripravljena iz sestavin, ki so bile pri roki.

KORUZNI MOČNIK

Poparimo koruzno moko, počakamo, da se shladi, zamesimo svaljke in jih skuhamo na vodi ali mleku.

Ponavadi je bil močnik koruzni ali ajdov kot tudi žganci. Ti so bili tudi ječmenovi. Ko je bilo na jedilniku zelje, so ga jedli od jutra do večera. Jedi so bile vedno zabeljene. Po novem letu so imeli koline, takrat so pripravili zabelo (ocvirke in čisto mast) za celo leto.

GOBE

V sezoni gob so naredili gobovo juho iz posušenih gob. Dobre gobe so prodali, slabše in črvive pa posušili in uporabili v juhi.

FIŽOL IN KROMPIR

Pogosto so jedli tudi fižol in v krop krompir. Krompirju so dodali še kolerabo in korenje. Poleg je bila solata berivka ali regrat, zabeljen s prepraženim špehom.

ZAJTRK, KOSILO, VEČERJA

Zajtrk je vseboval belo kavo, ki je bila narejena iz prepraženega zmletega ječmena, skuhanega na vodi. V njem je bilo malo mleka, zraven pa so prigriznili kruh. Prave kave ni bilo. Zajtrk je bil vsak dan enak. Izjemoma so za zajtrk jedli žgance in zelje, če je sledilo delo v gozdu. Za zajtrk so imeli tudi repo, fižol, žgance in mleko.

Za kosilo je bil največkrat krompir ter bleki ali matevž in zelje. Štruklji so bili jajčni, le v jeseni so bili orehovi.

Večerja je bila velikokrat podobna zajtrku. V skledo so nadrobili kruh ter ga prelili z mlekom ali belo kavo. Ali pa je bil na jedilniku močnik, žličniki, v oblicah krompir, mlečna kaša s suhimi slivami ali sladko zelje. Solato so jedli v sezoni, pozimi pa rdečo peso in zeljnato solato. Solata je bila vedno špehova.

SLADKOR

»Sladkorja ni bilo. Bile so kocke, ki jih je imela mama zaprte v škatli na kredenci. Ko smo bili otroci, je eden stal na »štengah«, drugi pa je hitro udiral. Ker je kredenca cvilila, je mama hitro ugotovila, kaj delamo,« pripoveduje sogovornica. *»Tudi marmelade nismo imeli za jesti. Seveda je bilo češpelj več kot preveč. Iz njih so skuhali »šnopec«. Tega so prodali. Marmelade je mama skuhala malo, ker je bila kriza s sladkorjem. Ate je bil v službi ter tako dobil karte, s katerimi je mama dobila: 2 kg sladkorja, 1 meter blaga in makarone. To je zadostovalo za celo leto. Mama je šla po hrano ob petih zjutraj, ker je bilo veliko ljudi, ki so ravno tako čakali na hrano.«*

JAJČNI ŠTRUKLJI

Na razvlečeno testo namažemo mast, prepražen kruh ali namočen v mleko oz. jajce. Zavijemo ter skuhamo v krpi ali brez, če jemo z juho.

ZELJNATI ŠTRUKLJI

Zamesimo testo, zelje zrežemo, skuhamo, nato potenstamo (popražimo) na masti. Testo razvaljamo in nadevamo s pripravljenim zeljnim nadevom. Testo zvijemo in skuhamo v krpi.

OREHOVI ŠTRUKLJI

»Orehovi so bili pečeni. Mama jih je naredila za žegnanje.«
Na razvlečeno testo namažemo smetano in potresemo orehe; zvijemo, damo v pekač ter premažemo z jajcem.

Sogovornica pravi: *»Nekatera hrana se je opustila, ker mi mislimo, da takih jedi ne bi več jedli. Otroci niso nič krivi, če nekaj ne marajo. Ne naučimo jih. Če bi zjutraj skuhali žgance in zelje, bi pojedli, ker ne bi dobili drugega. Navadili bi se take hrane.«*

»V šoli malice ni bilo. Od doma so vzeli kos kruha in jabolko.«

»Za praznike (pust, veliko noč) smo jedli suho župo (juho), matevž, kislo zelje in malo prekajenih reber. Za pusta niso manjkali pečeni krofi in flancati.«

SUHA ŽUPA

V vodi skuhamo kračo ali domačo prekajeno klobaso, dodamo začimbe, korenje, peteršilj. Na vodi, v kateri je bilo meso,

zakuhamo močnik (ta pobere maščobo).
»Večkrat so skuhali tudi ušenato repo ali zelje.«

UŠENATA REPA ali ZELJE

Kislemu zelju ali repi, ki se je že kuhal, so dodali proseno kašo, tik pred koncem pa še na koščke narezano suho klobaso.

KAŠA

Kašo so tudi spekli, naredili mlečno ali češpljevo. Ta je bila vsak petek v postnem času kot poobedek po fižolovi juhi. Dobrote so bile na mizi le za praznike. Potica takrat ni nikoli manjkala.

PIRE KROMPIR Z MLEKOM

Na sredino globokega krožnika damo pire krompir, okoli njega pa zlijemo vroče mleko.

JEDI IZ PRETEKLIH ČASOV

- črna repica z oljem ali kislo smetano, zraven priložijo v oblicah krompir;
- oluščen fižol, notri narezana jabolka, vse skupaj »zaroštano«;
- v oblicah krompir, ki ga pomakajo v sol in »kimel« (kumina), poleg pa še močnik;
- govedina z oljnatim hrenom in krompir v oblicah;
- »tenstana« (prepražena) jabolka z dodanim cimetom, maslom in sladkorjem, ki jih dodajo šmornu, testeninam z drobtinami ali pire krompirju.

Zelo malo so kupovali že pripravljene izdelke. Kruh ni bil nikoli iz trgovine. Zelenjavo so imeli pridelano doma. Sogovornica še vedno: *»rezance naredim sveže vsako nedeljo zjutraj na roke. »Nedelje ni brez goveje juhe«,* doda Štefka, *»čeprav imam zelo rada kremne juhe. Med tednom naredim vsak dan drugačno: krompirjevo, bučno, čebulno, česnovo, špinačno, paradižnikovo. Recepte poiščem v kakšni stari kuharici.« »Piškote vedno oblikujem z rokami, ker kot pravi: »kar gre čez stroj, ni več tako dobro, kakor na roke ali les na les.«*

ŠKREBELNI

Delali so tudi »škrebelne« ali krhlje. Sušili so jih v kmečki peči na leseni lesi, ki je bila dvignjena. Jabolko so prerezali čez polovico, ko se je to sušilo, je sok tekel v lončeno posodo, sok pa so potem spili ali vanj namočili suh star kruh in ga pojedli. Ko je sok nehal teči, so nadaljevali s sušenjem na krušni peči.

POSODA

Hrana se je sprva kuhala v z žico vezanih lončenih in aluminijastih loncih v krušni peči, nato pa na železnih štedilnikih. Posodo so pomivali s pepelom in peskom. Vsako soboto so z njim zdrgnili vso posodo, ki so jo potrebovali: aluminijast pribor, burkle, loparje in veslce. V latvicah so kisali mleko. Jedli so iz velike lončene sklede. Hrano so v preteklosti nosili v usta na aluminijastem priboru. Potice in kolače so pekli v lončenih posodah ali pekačih v peči, kasneje na »šporhetu«.

VSAKDANJE JEDI

Sogovorniki pravijo, da so v mladosti za zajtrk največkrat jedli zelje, repo in fižol poleg žgancev, včasih prežganko, mleko, kavo iz cikorije, doma so tudi pražili ječmen za kavo. Za kosilo so med delavnikom jedli matevž in zelje, »knedeljne«, pire krompir, v oblicah ali oljnat krompir, zvečer pa so najpogosteje jedli kašo (včasih s suhimi češpljami), močnik ali v oblicah krompir. Njihov »vsakdanji kruh« je bil zmesni – iz ječmena, ajde in koruze. Jedli so običajno vsi iz iste sklede. Posebnost pri njih doma so bili pečeni, shajani orehovi štrukeljčki, poparjeni in zabeljeni z ocvirki.

OB VEČJIH DELIH

Ob večjih kmečkih delih (mlačev, delo v guri[1], zidanje) so gospodinje skuhale malo boljše kosilo oz. malico kot običajno. Najpogosteje je bila na krožniku kakšna obara ali suha juha (juha iz suhega svinjskega mesa), solata, pražen ali oljnat krompir ali štruklji. Ob mlačvi so za likof (konec opravila) spili kakšen kozarec vina, pojedli kakšen košček šunke in jedli malo boljši kruh. Sosede so si ob mlačvi izmenjale »mlatiški kruh« in se s tem »pohvalile«, kakšen kruh so takrat spekle. Za veliko mašo (15. avgust) so ženske, ki so žele, dobile štrukelj, tiste, ki pa so žele ajdo okoli vseh svetih (1. november) pa so dobile hlebček kruha.

1 vinogradu

Ob košnji in žetvi so žene skuhale grenko kavo iz praženega ječmena ter mlačno prinesle koscem na njivo. »Vroči kosci« si z mlačnim napitkom niso prehladili želodca »Odžejaš se po topli pijači.«

Dneve, ko so šli na njivo, so za zajtrk jedli pohane šnite na putru ali prekajene klobase. V šolo so vzeli jabolko ali kruh. Z maslom namazan kruh in mlečno kašo so dobili otroci, katerih starši so padli v vojni.

KUPOVALI LE NAJNUJNEJŠE

Sestavine za izdelavo jedi so večinoma dobili doma, kupovali so le najnujnejše – sol, sladkor, olje (večinoma so uporabljali mast), saharin (za kavo), kasneje riž. Kuhali so v krušnih pečeh, v železnih »piskrih« (posodah). 1937. leta so dobili »šporhet« (štedilnik), prej sta ga imeli samo dve gospodinji v vasi. Piškotov niso nikoli pekli, razen za »ohcet« (poroko), takrat so namesto pecilnega uporabljali jelenovo sol. Teden dni pred poroko so imela dekleta »kranceljnov« večer – bodoča nevesta se je oblekla kot za poroko, spekle so potico, pecivo in pili vino, peli so »Krancelj na glavi se bliska …«

OB PRAZNIKIH IN NEDELJAH

V nedeljo zjutraj so pili mlečno ječmenovo kavo, med tednom pa mleko. Čaj je bil le ob boleznih. Sladkorja niso nikoli kupili, kot tudi olja ne. Uporabljali so le svinjsko mast.

Za godove so dobili pletene štruce. Miklavž pa je prinesel piškote brez jajc, orehe, krhlje, rožiče, jabolko in bonbone, ki so jih privezali na božično smrečico. Otroci so ves božični čas pričakovali, da bo kaj padlo z njega.

V božičnem času so spekli kruh poprtnik in ga dali na stran do svetih treh kraljev. Na svete tri kralje je mama dvignila koščck kruha. Otrok je moral skočiti, da ga je dosegel. To je pomenilo, da bo za toliko, kot je skočil, zrasel v enem letu. Verjeli so, da boš trden, če ga boš na svete tri kralje »probal« vsaj od treh hiš.

Na sv. Martina so jedli domačo kuro ali suho meso in ocvirkovo potico. Na mizi je bil tudi kuhan kostanj.

Bel prt je bil na mizi le za praznike. Kruh so prinesli na mizo na platneni krpi.

Za godove so dobili spleteno kvašeno štruco.

Na veliko noč ni manjkala orehova potica, pečena v pekaču, šarkelj, pečen v lončeni posodi, in domača kokoš. Za božič so jedli svinjino ali zajca. Na pusta niso manjkali krofi in flancati. Poseben je bil tudi 8. marec, ki so ga praznovale žene. Te so se

zbrale pri eni hiši v vasi. Vsaka je prinesla nekaj za pod zob. Marija pravi: »Tudi navadni piškoti na mašino so bili v redu.« Poveselile so se ob kakšnem harmonikarju.

Za praznike in ob nedeljah niso nikoli kupovali govejega mesa, ampak so »zaklali« kokoš za juho, jedli so tudi štruklje z ocvirki in smetano.

Recept: *Naredili so vlečeno testo (z jajcem ali brez), nadev: ocvirki, cvrtje z jajci, pražene kruhove drobtine, smetana, peteršilj, cimet.*

Veliko receptov so včasih povedali duhovniki. Za božič so jedli koline, domačo svinjsko juho z ajdovimi žganci, bel kruh (jedli so ga samo trikrat v letu: božič, velika noč, žegnanje), stara mati je delala ajdovo kašo, ki pa so jo jedli s krompirjem. Za posladek so jedli rožičevo potico z rozini, le poredko tudi orehovo. Na »debel četrtek« (pred pepelnico) so naredili ocvirkovo potico, za pusta pa krofe in flancate. Na »tepeži dan« (29. december) je mama spekla orehove štrukeljce, iz preostalega testa pa je oblikovala »tičke«. Delila jih je tistimi »tepeškarji« ki so prišli k hiši. Za veliko noč so jedli običajen žegenj – šunko in klobaso, pirhe, hren. Krsta in obhajila niso praznovali, za birmo pa so imeli kosilo družina in botri, običajno so spekli kuro.

KONZERVIRANJE IN NABIRANJE

Konzervirali so zelje in repo v kadi. Klobase so posušili, dali v steklen kozarec in zalili z mastjo. Pesek je služil namesto hladilnika. Vanj so shranjevali koren in črno redkev. Meso so shranili v kleti, kjer je bila ilovica. Po tleh so položili koprive, na njih sveže meso ter nato spet koprive, da meso ni smrdelo. Dokler je bil zunaj mraz, je bilo dobro. Pečene kremenatlje je mama shranila v posodo in zalila z mastjo. Po vrhu je naložila še eno plast. Kuhali so tudi marmelado, ki je bila shranjena v navadnih kozarcih ter prelita s šnopcem. Kozarec je bil prekrit s papirjem. Vlagali so tudi papriko.

Spet drugod so vlagali le kumare ter naredili češpljevo marmelado. Koline so bile okoli božiča. Meso so sušili ali shranili v razsolco: zavremo slano vodo, dodamo česen, lovor in brinove jagode. Ohladimo in damo notri sveže meso. To je lahko stalo nekaj tednov v hrastovi posodi.

Sadje so sušili v in na peči: hruške, češplje in jabolka, ki se jih je čez leto tudi kuhalo. Ko je bilo sadje suho, so ga dali v kaščo. Porabili so ga tako, da so jedli suhega ali pa kuhali kompote.

Vlagali hrane niso, stvari so porabili sproti. Meso so shranili tako, da so ga posušili v »šijah« (ko so bile koline), sveže pa so za nekaj dni ovili v cunjo, namočeno v kisovo vodo, okoli pa so ovili koprive, da meso ni smrdelo. Sadje so sušili na/ v peči. Iz suhega sadja (češplje in hruške) so nato naredili kompot,

nabirali so lipo in bezeg za čaj, vendar so za žejo pili le vodo. Nabirali so tudi gobe, ki so jih sušili, mama pa je za prodajo v usnjarno nabirala tudi hrastove ježice.

Iz arhiva Društva Ragle, Dečja vas, Trebnje

ŽETEV [2]

JEDILNIK [3]

Kruh, vino, poparjeni štrukeljci

RECEPT – POPARJENI ŠTRUKELJCI

Spečemo sladke pečene štrukeljce.
Postopek za štrukeljce je enak kot za potico. Zvitek narežemo na manjše kose – štrukəljce in spečemo.
Pečene štrukeljce poparimo s kropom.
Postrežemo v skledi.
Štrukeljce s kropom jemo z žlico.

2, 3 Iz arhiva Društva Ragle, Dečja vas, Trebnje

MLAČEV [4]

JEDILNIK 1
Kruh, vino, pečen petelin, štruklji

RECEPT – ŠTRUKLJI [5]
Pripravimo testo (moka, jajce, mleko ali voda, malo maščobe, lahko malo kvasa), ga razvaljamo, v ocvirkih prepražimo jajca in kislo smetano, razvaljano testo, namažemo, zvijemo, narežemo in v slanem kropu kuhamo 15 do 20 minut.

JEDILNIK 2 [6]
Kruh, vino, suho meso, orehova zvita potica

RECEPT – ZVITA POTICA [7]
Pripravimo testo za potico, ga razvaljamo in namažemo s poparjenimi orehi.
Nato testo zvijemo in zvitega damo v peč tako kot kruh (brez modla).

4, 5, 6, 7 Iz arhiva Društva Ragle, Dečja vas, Trebnje

Nastanek vasi in krajev

IMENA KRAJEV IN VASI

Vas **CESTA** je nastala že zelo dolgo nazaj, menda že v rimskem času. Tukaj je potekala široka rimska cesta, katere sledovi se vidijo še danes in je povezovala kraja Veliki Gaber in Radohovo vas. Drugače pa je vas precej razprostrta in jo povezuje 7 cest. Od tod tudi ime kraja.
V kraju Cesta je živel dr. Peter Držaj, partizanski zdravnik. Po njem se je v Velikem Gabru imenovala osnovna šola. Pevski zbor pa je še ohranil njegovo ime. Hišo, v kateri je živel, so podrli, pokopan pa je na starem pokopališču v Velikem Gabru.

DEČJA VAS je dobila takšno ime zaradi števila otrok – dec, ki naj bi bili v vasi. Ljudem v Dečji vasi so rekli tudi žabarji, ker so žabe regale ob svetem Juriju. Žabe so v bližini cerkve, kjer se nahaja luža.

Vas **JEZERO** naj bi po legendi nastala na območju pravega presahlega jezera. Na hribčku nad vasjo (»Lojšč«) naj bi nekoč stal grad (razvaline naj bi bile še danes vidne). Graščak se je zaobljubil, da bo, če kdaj jezero presahne, dal zgraditi cerkvico, ki stoji še danes – cerkev sv. Petra. Voda je presahnila in na tem mestu je nato pod cerkvico sv. Petra nastala vas Jezero.
»Živeli in ukvarjali so se s kmetijstvom. Tudi iz gozda so imeli dohodek. Vsako leto je kakšen vaščan prodal del gozda za apnenico. Ker je bil v jezerskem gozdu najboljši kamen za apno, so ga hodili kupovat tudi iz oddaljenih krajev. Pri gradnji apnenice so tudi vaščani kaj zaslužili.« (po Ani Zupančič, vas

Jezero – kako so živeli, kdo so bili in s čim so se ukvarjali, 2001). Osrednji kraj na vasi je bilo korito pri potoku – gospodinje so prale perilo, solato, napajali so živino, ob sobotah so ribali večje posode in si umivali čevlje.
Posebni ljudje v vasi so bili po domače Florjanovi, pisali so se Smrke. Sin Franc, kateremu oče ni hotel izročiti »grunta« (kmetije), se je odselil v Ameriko. Imel je 2 hčeri, obe sta šli za redovnici in 3 sinove, ki so vsi postali duhovniki. Dva od njiju sta imela na isti dan novo mašo, oba v cerkvi svetega Štefana, 16. junija 1936. V vas sta oba (Franc in Jože) poslala tudi novomašniške podobice. Na očetov dom je prišel le sin Franc leta 1976.

DEČJA VAS: Vas je dobila ime po tem, da so se v njej v nekem obdobju več let rojevali le dečki.
STUDENEC: za vasjo izvira studenec, vas pa je še danes znana tudi pod imenom Prudof (iz nemščine: studenec).
NEMŠKA VAS: vas je dobila ime po nemško govorečih staroselcih, ki so pred stoletji naselili te kraje.
ČEŠNJEVEK: včasih je v vasi raslo veliko češenj.
JEZERO: na tem prostoru se je nekoč razprostiralo jezero, kar se še danes opazi ob večjem deževju, ko ponori ne morejo sproti požirati vode.
LUKOVEK: nad Lukovkom je nekoč stal grad, kjer je prebival lastnik, graščak Luka.
RDEČI KAL: vas je dobila ime po prsti v okolici, ki je rdeče barve.
VRBOVEC: v okolici je raslo veliko vrb.
LUŽA: sredi vasi je bila nekoč velika luža.

Iz arhiva Društva Ragle.

HUDEJE

Včasih je bila vas okrog in okrog obdana z mejami. Meje so bile visoke in poraščene z grmičevjem, da je živina hodila na pašo. Tako je točno vedela, kje mora hoditi in je en sam pastir lahko pasel živino od več hiš. Za mejo je bila cesta. Za tisto mejo so se skrivali ravbarji. Največkrat so se tam skrili takrat, ko so bili sejmi in so ljudje vodili živino v sejem. Ko so se sejmarji vračali, so jih ravbarji večkrat napadli. Pretepli so jih ali celo ubili in pobrali denar.

Ljudje so se pogovarjali, da so za temi mejami ljudi pobijali. Ker naj bi bilo tako zelo hudo, naj bi se vas imenovala Hudeje.

Iz šolskega glasila OŠ Trebnje Zarje,
izbralo Društvo Ragle, zapisano leta 2002

REVA

Po pripovedovanju starih staršev in najstarejšega krajana Franceta Koželja, ki na tem hribu živi že od rojstva, je ime vasi nastalo takole. Pred več kot dvesto leti je na tem hribu živela ženica, ki se je preživljala tako, da je pomagala pri okoliških kmetih, pozimi pa je tudi prosjačila ter ljudem govorila, da je uboga sirota. Kadar so šli ljudje nad Artmanjo vasjo, so rekli, da gredo k revi na obisk. Tako se je ime prijelo kraja ter se obdržalo do današnjih dni. Pred dvajsetimi leti so ga hoteli spremeniti v Gornjo Artmanjo vas, krajani pa tega niso dovolili, češ da je novo ime predolgo in da naj bo še kar naprej Reva. Vas pa ni znana samo po revni ženici, ampak tudi po arheoloških najdbah, ki se najdejo še sedaj.

Iz šolskega glasila OŠ Trebnje Zarje,
izbralo Društvo Ragle, zapisano leta 2002

PARADIŽ

Naša ulica se imenuje Paradiž. To ime sega še v rimske čase. Tukaj so stanovali vojaški častniki, ki so imeli zelo dobro življenje – kot bi živeli v nebesih – paradižu. Nedaleč stran je vas Pekel, kjer so živeli navadni vojaki. Tam je bilo življenje mnogo slabše.

Paradiž se je po drugi svetovni vojni preimenoval v Cviblje, vendar ne za dolgo. Kmalu je bil spet Paradiž.

Danes je Paradiž majhna ulica s samo šestimi hišami.

Iz šolskega glasila OŠ Trebnje Zarje,
izbralo Društvo Ragle, zapisano leta 2002

Nenavadne zgodbe

Na novega leta dan se je zbralo nekaj mož ter šlo od hiše do hiše in zapelo kakšno pesem. Domači so prišli ven ter jim ponudili jesti in piti. Štefka se spominja, da so ob godovih slavljencu šli teblat.

Mrliči so v preteklosti ležali v hiši, kjer so se zbrali ljudje z vseh koncev. Pri mrliču so peli, se šli rihtarja bit …

Stari ljudje so strašili otroke, da bo prišel povodni mož iz vode in jih vzel s sabo. Ravno tako naj bi prijahale na metli čarovnice ter vzele poredne otroke. Med otroki oz. mladimi so bile večkrat stave o strahu: kdo se upa iti ponoči na pokopališče. Tam naj bi vstajali mrtvi.

V času, ko buče dozorijo, so si jih fantje poveznili na glavo. Ogrnili so si še rjuho in strašili dekleta in otroke po vasi. Za miklavža so dobili: suho sadje, piškote, letec, kakšen bonbon, rožiče in fige.

Na sredini vasi Jezero je včasih bila luža (danes je ni več, naj bi bila ostanek pravega jezera), kjer so napajali živino. Bilo je toliko žab na luži, da se skoraj ni dalo pogovarjati ali iti čez cesto, ne da bi kakšno pohodil. Zgodbe o nenavadnih bitjih v vasi niso krožile.

GRMADARSKI HUDIČEK



Pa za grmadarskega ste tudi gotovo slišali. Pri nas je zmeraj bil pregovor, tak je kot grmadarski hudiček. Tako gre zgodba, da je nek možakar iz Grmade rad popival in ko je šel nekoč zvečer domov, se mu je hudič pridružil. Pijani možakar mu je govoril, kako bi bilo dobro, če bi imel več denarja. Hudič, ki se mu je pridružil, ko je šel tu čez Bukovje domov, mu je rekel: »Ti lahko dobiš denarja kolikor hočeš; in to za tako stvar, ki sploh ne veš, da jo imaš.« In sta takoj kupčijo sklenila. Stvar, za katero pa ni vedel, pa je bil otrok, ki je bil na poti, pa zanj še ni vedel. In potem, ko se je ta otrok rodil, je ta hudiček v obliki enega takega čudnega bitja zmeraj na peči sedel. In karkoli so se ljudje pogovarjali, se je on zmeraj vtaknil v pogovor in zmeraj trdil, da to ni tako, ampak da bo drugače. Je bil pa napol človek, napol pa žival. Potem pa je bilo tega gospodarja strašno sram, pa tudi zelo hudo mu je bilo, da bo ta njegov otrok hudičev. Je pa enkrat sklenil, da ga bo utopil tako, kot so včasih mačke utopili. V vrečo ga je zavezal pa ga je v lužo nesel. Dolgo ga je tiščal in potem si je mislil, zdaj pa se je že utopil. In je šel nazaj v hišo, a je tista pošast že sedela na peči in mu govorila: »Stric, jaz se pa že sušim.« Se ga ni mogel znebiti. To je bila ena taka zelo pogosto govorjena zgodba. To je moja mama zmeraj pripovedovala, pa oče se je potem tudi tega navzel.

Iz arhiva Društva Ragle.
Zapisano leta 2007, Dečja vas, Trebnje

NAG SPODRECKAN

Mene je bilo grozno strah, če se zdaj spomnim. Kako je zdaj to smešno, ampak otroka lahko pretentaš. Ko se gre od nas v Šmaver, tam v tisti dolini, ko se gor zavije, so bile take velike smreke in tam je bilo zmeraj nekako tema; tudi kadar je bilo najbolj sonce, je bilo tam temno. Meni je bilo tam zmeraj nekako neprijetno iti, prvič čez hosto, drugič sam, zmeraj se je nekaj v gozdu dogajalo, ali so bili ciganje ali so bili tahostni, najprej partizani pa vse sorte, pa še starejši sosedovi fantje so me zmeraj hecali. So rekli: »Kam pa greš?« Sem rekel: »V Šmaver.« So rekli: »Če greš skozi smrečje, tam je 'nag spodreckan, te bo v varžet djal'.« In jaz sem se grozno bal. Nag spodreckan: če je nag, ne more biti spodrecan, pa da te bo še v varžet djal. To je čisto nemogoče, ampak mene je bilo grozno strah. Pa dolgo je trajalo, preden sem to pogruntal.

Iz arhiva Društva Ragle.
Zapisano leta 2007, Dečja vas, Trebnje

OPOLNOČI NA POKOPALIŠČU

In ta zgodba v Dobrniču pripoveduje, kdo je to bil. Jaz sem to pozabil. Da so predli zvečer dolgo v noč in so se pogovarjali tudi o mrtvih in so rekli, kdo bi se upal iti na pokopališče ob polnoči. So rekli, da se mrtvi vračajo, to so tudi pri nas govorili. In je rekla, jaz bi se pa upala, pa še ženska povrhu. Potem so šli pa stavit za eno veliko stvar in je šla. Da bo pa dokaz, da je bila res na pokopališču in to ob polnoči, je pa morala en kol zapičiti. In je tisti kol, ko je počepnila, zapičila preko krila. Ko pa je hotela vstati, pa ni šlo, in se je tako ustrašila, da jo je kap zadela. Ker je dolgo ni bilo nazaj, so šli pogledat, pa je mrtva tam bila.

Iz arhiva Društva Ragle.
Zapisano leta 2007, Dečja vas, Trebnje

O NEVESTI

Če je hotelo dekle dobiti moža, tako so rekli, da mora na Kum in se z glavo zaleteti v bukev. Rekli so, da se mora tako zaleteti, da jo vrh po riti udari nazaj. Pa tudi to so rekli, da nevesta ne sme motike s seboj prinesti k hiši, da moža ne zakopa (da ne bi mož umrl prej kot ona). Mora pa imeti s seboj sveče in lajhtarje (svečnike), to je obvezno, pa križ pa mrliške prte.

Pa to vem, da so nevesto nesli z voza v hišo, priča jo je nesel, da so lažji porodi.

Če se na ohceti ni nič razbilo, so nalašč nazadnje vrgli nekaj ob tla, kakšen krožnik, da se je razbilo. Da se mora, da bo sreča.

Iz arhiva Društva Ragle.
Zapisano leta 2007, Gornje Ponikve, Trebnje

O HUDIČU, KI JE SLUŽIL GOSPODARJU

Pri neki hiši je živel majhen fantinček, ki je bil hudiček. Bil je zelo močan in je zvesto služil svojemu gospodarju.

Vsakomur, ki ga je vprašal, kdo je, je povedal, da je hudiček z Vrhtrebnjega. Ko je pri hiši zmanjkalo drv, je šel v hosto, spulil bukev in jo nesel domov. Doma je izpuljeno drevo vrgel ob tla in vse se je razletelo v polenčke. Ljudje, ki so ga srečevali, so ga spraševali, kam nese. Vedno je povedal isto, da nese na Vrhtrebnje.

Iz diplomske naloge Jožice Marinčič izbralo Društvo Ragle.
Zapisano leta 2002, Hudeje, Trebnje

ODPRTO NEBO

Marnova mati so bili zvečer doma pred hišo. Ozrli so se v nebo. Videli so, da so se odprla na nebu dvojna vrata. Tam skozi dvojna vrata pa se je prikazala svetloba. To so povedali mati in so se jim smejali.

Tudi Šircljev stric je šel tistega večera proti domu. Tudi on je opazil popolnoma isto: pred njim so se v nebo odprla dvojna vrata in skozi zadnja se je videla svetloba.

Ko pa je šla k maši Pepa, je hodila po stezi, preden se je zdanilo. Nenadoma jo je obšla svetloba, da ni vedela, kaj naj stori. Potem pa je ta svetloba kar prešla.

Ljudje so menili, da je to napoved za hude čase.

Iz diplomske naloge Jožice Marinčič izbralo Društvo Ragle.
Zapisano leta 2002, Hudeje, Trebnje

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. V okviru projekta smo posebno pozornost 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.

Milena Hvastija

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

Za sodelovanje pri projektu Zgodbe iz skrinje sem se odločila zaradi zanimive teme preučevanja in načina dela. Najprej sem si, po lastni presoji in poznanstvih, izbrala sogovornike, ki sem jih povabila k sodelovanju in jim predstavila projekt in njegov namen. Nato sem se s svinčnikom in papirjem v roki srečala s sogovorniki, po navadi na njihovem domu, saj so bili že vsi precej v letih. Za lažje izvajanje intervjuja, razumevanja in na koncu tudi oblikovanja zapisanega besedila sem si pomagala tudi z zvočnimi zapisi. Zelo so bili veseli mojega obiska, predvsem pa tega, da koga v današnjih časih sploh še zanima, kako so včasih živeli. Obiski so trajali kar dolgo, saj se starejši ob takih temah zelo radi razgovorijo in pripovedujejo še druge zgodbe iz svojega življenja. Po koncu intervjuja sem podatke (zvočne zapise, slike, zapiske) prenesla na računalnik, jih primerno označila in razporedila. Nato sem vse slišano še oblikovala in zapisala v word dokumentu. S sodelovanjem pri projektu sem imela priložnost slišati mnogo različnih zgodb iz svojega kraja (Marija Papež, Ana Zupančič) in iz centra Trebnjega (Ljudmila Novak). Zgodbe so se, glede na majhno razdaljo, zelo razlikovale. Projekt je tudi meni osebno dal mnogo znanja, ki ne bo šlo v pozabo tudi naslednje generacije.

Maja Žnidaršič



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje