

*Zgodbe*  
*iz skrinje*

ZGODBE  
SMO SPLETALI  
V OBČINI MOKRONOG – TREBELNO

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(497.4)Trebnje)

ZGODBE iz skrinje : zgodbe smo spleтали 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  
MOKRONOG - TREBELNO

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, Stane Peček

Zbral in zapisal: Stane Peček

Uvodno besedilo: Stane Peček

Besedilo o projektu: Patricija Pavlič

O raziskavi: Alenka Lamovšek

Terensko delo in terenski zapiski: Marija Kos, Milena Hvastija

Informatorji: Poldka Jevnikar, Pepca Florijančič in Milka Peterle

Lektoriranje: Ivanka Višček

Oblikovanje in prelom: MetaFora grafika, Marjeta Gabrijel s. p.

Fotografije: Alenka Lamovšek, Milena Hvastija

Ilustracije: Bogdan Breznik

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



# Povej naprej

---

Ogromen plakat ob avtocesti te zvabi na ogled novega trgovskega centra. Hu! Nobena kulturna ustanova, pa kaj kulturna! Še bolnišnica nima tako razkošnega parkirišča! In ko izstopiš, te zgrabi tisoč oči, rdečih, zelenih, modrih, rumenih in vseh drugih barv, da si ves očaran in hipnotiziran, hkrati pa ponosen, da je tudi na podeželje prišla sodobnost. Greš med živahno kramljajočimi gostinskimi mizicami in zajameš sapo v pokitem prehodu, dolgem, da ne vidiš konca, z obeh strani pa izložbe, privlačne kot dekolteji mladenk. In povsod, kamor se obrne oko, z leve, desne, s stropa in na tleh bahavi napisi, toda vsi, da te kap od sramu! vsi v tujem jeziku! Oprostite, morda vsak deseti v uradnem jeziku države, ki si je besede slovenskega pesnika in melodijo slovenskega skladatelja vzela za himno.

Čuden uvod za vsebino, ki jo prinaša knjižica.

Ai pa ne!

Lahko je tudi zgovorna ilustracija stanja osveščeniosti, v katero se knjižica podaja, ko je vse s sosedovega vrta itak ful in kul in de best, ko se prevzemajo tuje navade, ko se otroci vedno bolj oddaljujejo od ljudskih pesmic, igrice, običajev, ko s tv ekranov vrhunski kuharji ne znajo ponudi žgancev s kislim zeljem in ocvirki, itd, itn, kot da je vse domače malovredna navlaka, kot da slovenski jezik, slovenska pesem in drugo ljudsko bogastvo niso hrbtenica naše samobitnosti, zaradi katere smo na koncu koncev prepoznavni v svetu.

Če se vsaj približno strinjate z napisanim, potem je brez potrebe razlagati upravičenost in namen te in drugih tovrstnih publikacij. Morda le to, če se boste ob prebiranju spomnili kakšne davne zgodbice, kuharskega recepta, šege, običaja, pesmice, izvora imena kraja ... povejte še drugim in zapišite. Skratka, ohranite!

*Stane Peček*

---

*Kulinarika*

---

---





## *Vsak glidek ima svoj godek*

je **Poldka Jevnikar** iz Martinje vasi pri Mokronogu razložila filozofijo vaške prehranjevalne ekonomike sovaščanki **Mariji Kos**, ko jo je 17. oktobra 2010 spraševala, kaj so jedli, ko je bila mlada.

Poldka je unikatna gospa, če smemo malce razposajeno uporabiti ta bolj sodoben izraz za gospo, ki se z imenitnim spominom duhovito sprehaja po prehranjevalnih navadah preteklega stoletja, in to dobesedno, kajti rojena je bila 26. junija 1909, torej pred več kot sto leti. Tega seveda ne kaže niti s telesom (resnici na ljubo, pri hoji si pomaga s palico »krevsljačko«, pa še to le zato, ker ji je pred leti nerodno spodrsnilo) niti s pogledom. Njene sijoče oči so še vedno predrzno radovedne in male sive celice neverjetno živahne. Tudi danes, ko se to besedilo pripravlja za vstop med knjižne platnice. Ob pogovoru o jedeh njene mladosti se večkrat kot otrok oblizne in pogladi po trebuhu.

*»Tokrat smo jedli meso samo v času kolin in za velike praznike!«* prav posebej poudari, preden razvije zgodbo. Ko so zaklali prašiča, so ga večji del dali v razsol in potem sušit. Skrbno so preračunali za kdaj bo kakšen kos: ena krača za pusta, gnjat za veliko noč, tale glidek za kopače v vinogradu, tale za žetev, tale za mlačev ... in tako naprej, dokler ni vsak glidek dobil svoj godek. Sicer pa se je jedlo,

kar je v določenem letnem času zraslo, sezonsko, bi lahko rekli. Spomladi regrat, zabeljen s špehom, večkrat tudi s krompirjem ali s fižolom. Veliko se je pojedlo tudi zelja, repe in matevža, brez krompirja pa sploh ni minil dan. Ob nedeljah so bili včasih na mizi tudi štruklji.

Kadar so kopali v vinogradu, ni smela manjkati suha krača. V lonec z ješprenjem so dali kuhat kožico od slanine, ki se prav lepo zmehta, ješprenj pa dobi dober okus.

Za zajtrk je miza ponudila fižol in zelje ali pa žgance z mlekom, za večerjo mlečno kašo ali krompir v oblicah, ki so ga namakali v kumino in sol.

Na jesen, ko so dozorele češplje, je bil nebeško dober

## ČEŠPLJEVEC.

*Narediš močnik, ga skupaj s češpljami skuhaš na vodi, dodaš malo prežganja, smetano in njam, njam!*

Ali pa

## JABOLČNIK.

Presneto dobra jed! Narejena je iz jabolk in svežega fižola v zrnju. *Jabolka skuhaš kot za čežano, fižol pa posebej. Nato oboje streseš v lončeno skledo, posoliš, zmešaš in zabeliš z ocvirki.*

Tudi

## ŠAMLA

je imenitna. *Ko se je krava otelila, so ji vzeli malo mleziva, dodali ravno toliko navadnega mleka, pa še ščepec kumine in vse skupaj posolili. Potem so to nalili v latvico, postavili v krušno peč in okrog nje nagrnili žerjavico, da se je vsebina lepo zapekla. Seveda bi šamlo lahko pripravili tudi v navadni lončeni skledi, ki na robu nima »dulčka« za odlivanje. Je pa latvica veliko bolj pripravna za pripravo take hrane, ki se da piti, kot je recimo*

## PREGRETO MLEKO.

*Sveže mleko nalijete v latvico in pustite en dan, da se smetana zbere na vrhu. Potem latvico postavite v ne prevročo kmečko peč. Smetana dobi lepo rjavo barvo, mleko pa čisto poseben okus.*

V lončenih posodah in latvicah so pripravljali tudi

## KISLO MLEKO,

ki je bilo v vročem poletju zelo zdrava in osvežila malica. *V kislo mleko so nadrobili črnega kruha, vzeli žlice in vsi jedli iz iste sklede. Posebno žanjice so bile vesele takega obroka, ker jim je pregnal lakoto in žejo, oboje hkrati.*

## FUNŠTERC

je ime za revno knapovsko malico. Poldkina mama je to pripravljala očetu, ki je vsak dan hodil v Krmelj delat v rudnik. *Moko, sol, vodo (ali pa mleko, kadar je bilo na voljo) je zmešala skupaj, zlila v železno ponev in spekla v peči.*

Na božični večer je bila obvezna

### POTICA.

*Pa ne taka kot danes. Mama je vzela del testa od božičnega kruha, ga z rokami razvlekla po loparju, namazala s pregreto smetano, posladkala, privihala robove in porinila v peč kot kruh.*

Jeseni, v času mošta, je vedno naredila

### ŽENOF ali GORČICO,

ki se dobro poda k mesu, če tega ni, pa zelo obogati okus v oblicah krompirju.

Kadar so ličkali koruzo, pripoveduje Poldka, je mama skuhalo veliko skledo kostanja. Olupljenega je postavila na sredo mize, zraven pa mošt!

Za zimo so sušili sadje. Peso, korenje, repo in kolerabo so hranili v zasipnici. Skopali so globoko jamo, jo obložili z deskami ali s slamo, dali vanjo pridelke in zasuli. V taki shrambi ozimnica ne zmrzne, se ne izsuši in lepo počaka do pomladi.

Tu Poldka razširi roke in skoraj poredno pogleda, češ, saj ste menda pogruntali, da vse počaka do pomladi le, če zasipnice prej ne odkrijejo miši!

Nedaleč od Mokronoga, v Slepšku, je leta 1924 odprla oči v ta svet **Pepca Florjančič**. Sedaj živi v Mokronogu. V pogovor jo je zapletla neutrudna Marija Kos. Potrdi, da se je prehrana v njeni mladosti ravnala po radodarnosti letnega časa. Za zajtrk žganci z mlekom, zelje in fižol, včasih tudi žitna kava in kruh. Za kosilo ješprenj, zaroštan močnik, »v krop krompir«, fižol in koren, za večerjo pa krompir v oblicah, pomočen v ženof ali kumino, mlečna kaša, pečena kaša s suhimi slivami. Meso je bilo ob nedeljah in praznikih.

### ŽITNA KAVA

*se je pridelovala doma. V železno kozico z nogicami so nasuli primerno količino ječmena in postavli v peč nad žerjavico. Z mešanjem je bilo treba skrbeti, da se ječmen ni zažgal. Ko je dobil enakomerno svetlorjavo barvo, so ga odstavili, ohladili, hladnega zmleli in skuhal. Žitno kavo so zmešali z mlekom in osladkali. Po okusu in aromi, tako se zdi Pepci, je bila malce podobna danes znani proji, vendar je bila veliko boljša.*

Gospa Pepca pove tudi recept za jed, ki ni imela posebnega imena, ampak kar

### FIŽOL IN KOREN.

*Koren narežeš na kolobarčke in skuhaš ločeno od fižola. Potem oboje streseš v lončeno skledo. Na ocvirkih ali ocvrti slanini popražiš malo moke, soliš, začiniš z vrtnimi začimbami in dodaš v skledo. Jed je pripravljena.*

## STARE JEDI NA TREBELNEM

---

### JABOLČNIK

*Sestavine: kislá jabolka, mleko, koruzna ali pšenična moka, sol, po okusu tudi fižol.*

*Priprava: Kislá jabolka olupimo in damo kuhati. Ko se razkuhajo, prilijemo mleko in počakamo, da vse skupaj zavre. Tedaj dodamo koruzno moko ali pa »sukaje« – močnik iz pšenične moke – in pustimo, da se jed skuha do konca. Če želimo, dodamo še kuhani fižol.*

To je bil vsakodnevni zajtrk.

### PROSENA KAŠA S SUHIMI SLIVAMI

*Sestavine: prosená kaša, suhe slive, svinjska mast, sol.*

*Priprava: proseno kašo skuhamo na vodi. Dodamo suhe slive in zabelimo s svinjsko mastjo.*

Navadno se je to jedlo za zajtrk.

### KISLA REPA S KROMPIRJEM

*Sestavine: kislá repa, moka za podmet, voda, slanina, čebula, krompir.*

*Priprava: Repo skuhamo, ji damo podmet, ki ga naredimo tako, da moko stresemo v vodo in zmešamo v tekočo zmes, potem jo počasi zlijemo v repo. Pustimo vreti še toliko časa, da se moka v repi prekuha. Ločeno skuhamo v oblicah krompir in ga olupimo. Nato repo pretresemo v lončeno posodo in jo zabelimo s prepraženo slanino in čebulo. Še vroče postrežemo tako, da k skledi priložimo krožnik z oblicah krompirjem.*

To je bila na kmetih običajna večerja.

## KROMPIR V OBLICAH S KUMINO

Velikokrat se je za večerjo jedel krompir s »kimlom« – kumino in soljo.

*Cel, neolupljen krompir skuhamo, ga olupimo in postrežemo na krožniku, ki smo mu dodali še sol in kumino (kiml!).*

## ČEBULNA POTICA

Čebulno potico so navadno pekli za božični večer, včasih tudi za trgatav.

*Pripravili so testo kot za kruh: moka, kvas, voda, sol in če je bilo pri roki, še eno jajce. Medtem ko je testo vzhajalo, so pripravili nadev: čebulo so prepražili na svinjski masti ter dodali malo ocvirkov. Nato so z lesenim valjarjem razvaljali testo, namazali z nadevom, zvili skupaj in naredili hlebec. Pekli so ga na »ceglu« v krušni peči.*

## FIŽOL S KORENJEM

Za zajtrk je bil velikokrat – predvsem pozimi – fižol s korenjem. *Sestavine: fižol, na kolobarčke narezano rumeno korenje, sol, svinjska mast in ocvirki. Rdeče korenje za to jed ni bilo dobro. Posebej so skuhali fižol v zrnju in posebej korenje. Ko sta bili obe sestavini skuhani, so ju zmešali skupaj, posolili, dodali mast in ocvirke in postregli v lončeni posodi.*

## POTICA S SUHIM SADJEM

*Naredimo kvašeno testo, malo boljše kot za kruh (z jajcem, morda malo sladkorja). Pustimo vzhajati. Za nadev naribamo sladka jabolka ali hruške, dodamo malo smetane in vse skupaj zmešamo. Vzhajano testo razvaljamo, namažemo z nadevom, zvijemo ter oblikujemo v hlebec. Pečemo na »ceglu« v krušni peči približno tri četrt ure.*

## ZA NA POROKO in JAGENČEK

Pravzaprav gre za navaden šarkelj, ki je dobil ime »za na poroko«, ko so ženske na trebeljanskem njegovo okroglo središnjo luknjo okrasile z rožami iz krep papirja in kot darilo nesle na svatbo.

Za ohcet so znale ženske speči tudi »jagenčka«.

*Naredile so malo boljše testo, kot za potico, in ga spekle v posebnem modelu. Pečenega so premazale z belo kremo, ki so jo naredile tako, da so jajčni beljak steple v trd sneg in dodale sladkor. Umetnino so okrasile z asparagusom in poročno darilo je bilo pripravljeno.*

Tako jagenček kot za na poroko sta potem na primernem mestu, v kredenci ali kakšni polici, še dolgo spominjala na slavnostni življenjski dogodek, saj sta bila na svatovski mizi bolj za okras.



*Nastanek vasi*  

---

*in krajev ter*  

---

*nenavadne zgodbe*  

---





## *Kar naj se bere*

*B*eseda legenda izvira iz latinske legendus – kar naj se bere. Beseda ima še druge pomene, v našem primeru pove, da gre za zgodovinsko nepotrjene zgodbe. Z ljubiteljsko vnemo sem jih nabiral v Mokronogu in okolici in v ne preveč strogi strokovni maniri naredil pričujoči izbor. Zanimale so me predvsem pripovedi o nastankih nekaterih imen krajev, ki so se zaradi močnega kulturnega naboja ohranile za nas, zame in zate, postale del kulturne dediščine, lokalne in širše. In če so se obdržale od ust do ust, bi bilo pravo kulturno kanibalstvo, če bi v času izobilja informacijskih možnosti potonile v pozabo. Med platnicami imajo v času, ko so v ospredju druge vrednote, gotovo boljšo zaščito pred pozabo.

## KAKO JE MOKRONOG DOBIL IME

---



*N*a izbiro je kar nekaj zgodb. Stroka pove, da je ime Mokronog prvotno pomenilo prostor grajskih ruševin na Gornjem Mokronogu in cerkve sv. Petra, sezidani na skali. Ker so v staroslovanskem obdobju tam častili boga Mokronoga, ki je nosil dež in blagostanje, je zelo verjetna misel, da je v skali pustil vdolbino v obliki stopala. Ko so prenesli ime v dolino, najprej kot Dolenji Mokronog, so prenesli tudi odtis stopala in ga vključili v srednjeveški grb.

Ljudje vedo povedati drugače in v nekaj različicah. Izberimo dve.

*N*jega dni se je v kraj pripeljal sam presvetli gospod baron. Dan za obisk je bil prav nesrečno izbran, ker je lilo kot iz škafa. Kočija se je ustavila sredi kraja.

*P*o prvi različici je presvetli gospod baron kar iz kočije poklical predse trškega župana. Pricapljal je bos, kajti čevlji so bili v tistih časih tako dragocen kos garderobe, da jih je bilo presneto škoda za blato. Baron, ki je imel povsem drugačna merila o uporabi obuval, je zgrožen vzkliknil: "Uf, nassenfusser!" Zbrani podaniki, ki so, ravno tako bos, prizor ponižno opazovali z roba »placa«, so vzklik njihove presvitle gnade razumeli kot največjo pohvalo njihovemu županu, saj se je res potrudil. V spomin na ta dogodek in na iz srca iztrgan vzklik gospoda barona, so sklenili, da se bo poslej kraj imenoval Nassenfuss, ker pa je beseda nemška, so jo poslovenili v Mokronog.



*P*o drugi različici pa je presvetli gospod baron počakal, da je lakaj odprl vrata kočije. Ko je videl, sredi kakšnega blata se je ustavila kočija, je ukazal lakaju, da mu sezuje škornje, saj so bili čisto novi in jih je res škoda za tako blato, poleg tega je noge veliko lažje umiti kot škornje. Ko je župan, ki je s spremstvom čakal pred trško hišo, videl, kaj gospod baron namerava, je takoj ukazal, naj iz trške hiše prinesejo tekač in ga odvijejo do kočije, da baronu ne bo treba stopiti v blato. Ampak, joj, tekač je bil prekratek. Gospod baron je hrabro naredil nekaj korakov po blatu in nato stopil po tekaču. Domačine je to tako ganilo, da so tisti del preproge, kjer je ostal prvi odtis blatne noge, izrezali in razglasili za svoj grb. Ker je njihova gnada stopila na preprogo najprej z levo nogo, je v mokronoškem grbu odtis levega stopala, in ker je bila preproga bela, ima stopalo, ki je barve kože, belo ozadje. Seveda so grb v takratni maniri izrezali v obliki ščita. Od grba do imena kraja pa je samo prava beseda. Namreč, trg bi prav lahko dobil ime tudi Blatnonog, ampak le zakaj, če se Mokronog tako lepo sliši.

O nastanku imena Mokronog pa ve svojo zgodbo povedati tudi domačin Stane Peček, ki sicer ni legenda, se pa že dve desetletji kar uspešno trudi, da bi to postala.



## MOKRONOŽCI

---

*Nekoč, v davnih davnih časih, ko je bila babica moje babice tako mlada, kot si ti danes, so na Loščah živelí škratje MOKRONOŽCI.*

Ne, ne, niso dobili imena po Mokronogu, ravno narobe, naselje so poimenovali po škrtih. In kako prav so storili, saj se je ime do dandanes obdržalo. In tako pravimo prebivalcem Mokronoga Mokronožani, če smo kaj hudi nanje tudi Mokronajzarji, nikdar pa jim ne rečemo Mokronožci. Mokronožci so pač vedno bili bosonogi škratje z Lošč. Ljudje jih sicer niso mogli videti, vendar so jih odkrivala njihova dobra dela in odtisi stopal, ko so prihajali iz močvirja. Te odtise so izmerili vzdolž in počez in celo po obodu ter pogruntali, da so škratje lahko zrasli kvečjemu sedem pednjev v višino, tehtali pa so za kakšno malo bolj trebušasto cajno krompirja. Seveda so bili s tem na čistem šele, ko so skrbno izmerili, kako globoko so se njihova stopala ugrezala v blato kolovoza.

Prav nobenega merjenja, tehtanja in ugibanja pa ni bilo o čudodelni moči njihovega zeliščnega zdravilstva. To, da so Mokronožci poznali travice, listke, cvetove in koreninice, jih nabirali, sušili, varili in kako drugače pripravljali za izganjanje raznih trdovratnih tegob, je bilo vsem Mokronožanom tako presneto domače, da se o tem niso niti pogovarjali kaj dosti. Sicer pa je večina njih vsaj enkrat v svojem veku doživela kaj tako neverjetnega, da se brez vpletanja nevidnih dobrotnikov vsa stvar niti ni dala pametno razložiti.

Mokronoški otročaji so se včasih sprickali o tem, ali imajo Mokronožci bele ali rdečkaste brade, če imajo na glavi plešice ali če nosijo pletene kapice s cofi. Nekateri so bili tudi prepričani, da se znajo spreminjati in čarati. Drugi so zaprmej vedeli, da so taki kot ljudje, le da so nevidni in devetkrat bolj pametni.



## PRIČA in PRIČNICA

---

*Legenda* pravi, da sta brata Ciril in Metod maševala v Zgornjem Mokronogu, na kraju, kjer danes stoji cerkva sv. Petra. To bi se lahko zgodilo leta 867, ko sta potovala v Benetke, kjer sta pred latinskimi duhovniki zagovarjala pravico do oznanjanja vere v slovanskem jeziku in pisavi. V tistem času so namreč za svete jezike veljali samo hebrejščina, grščina in latinščina. Njun uspeh je bil zelo pomemben, saj je že naslednje leto papež Hadrijan II, odobril uporabo slovanskega jezika in glagolico, kar je leta 880 potrdil še papež Janez VIII. V nekaterih delih Slovenije se je bogoslužje v glagolici ohranilo skoraj do 20. stoletja.

Torej, ko sta brata Ciril in Metod potovala v Benetke in potem naprej v Rim, sta nekega dne hitela iz Mokronoga po poti ob potočku, ki je nervozno žlobudral v koritu, kot bi hotel popotnikoma nekaj pomembnega povedati. Sveta moža sta se ustavila in se trudila razvozlati njegovo govorico. Ah, sta čez čas zamahnila z roko, potoček je pravkar privrel iz utrobe hriba in sedaj presrečen veseljači v dolino, da še sam sebe ne razume! Že hočeta naprej, ko ju iz goščave doseže presunljiv jok. Stopita za glasom in zagledata mlado žensko, ki je pravkar rodila krepkega otročička. Stiskala ga je k sebi in jokala. Sveta moža ne bi bila sveta, če ne bi takoj pomagala, čeprav sta brez vprašanj vedela, da je bil novorojenček spočet v grehu. Potolažila sta nesrečno mamico in se pripravila, da bosta otroka krstila. Metod je pobrskal po popotni bisagi in zdelo se mu je, da bo prt, s katerim sta pri bogoslužju navadno



pregrinjala mizo, ravno pravšnji. Pregrinjalo je ponudil mamici in drobna štručka je bila kmalu ovita v mehko belino.

»Mlada mama, če ti je prav, bom jaz boter,« se je ponudil Metod in vzel novorojenčka v naročje. Brat Ciril je medtem pokleknil k potočku, ga blagoslovil in z usločeno dlanjo zajel vodo.

»Kaj pa priča?« je tedaj malce zaskrbljeno vprašal Metod in spomnil, da je pri obredu krsta potrebna tudi priča.

Ciril je samo trenutek pomišljal. Z odločno kretnjo je pokazal navzgor po hribu, pod katerim se je vse dogajalo.

»Ta hrib naj bo za pričo!«

Tako je hrib na južni strani Mokronoga dobil ime Priča, ki ga nosi še danes, potoček, v katerem je bil otrok krščen, pa je od tedaj Pričnica.

## CERKEV NA ŽALOSTNI GORI

---



V nekega bogatega kmeta, recimo mu Nenadej, se je naselila huda bolezen. Zagospodarila je v njem in si vedno bolj širila bivanjski prostor. Kot v basni o lisici in ježu, le da Nenadej ježu ni nikoli odprl vrat. Vsaj hote ne. Čutil je, da obstaja samo še zaradi tega, ker se boleznici še ni zljubilo, da bi ga izgnala iz njegovega lastnega telesa. Z vsakim dnem se je njegov notranji prostor ožil in vedno več bodic se je upiralo njegovemu bivanju. Nihče mu ni znal pomagati, nobeno zdravilo ni delovalo. Niti kletev. Niti molitev. Niti prošnja. Niti tožba. Da je uročen, so šepetali. Da je skopuh, so govorili. Da je tako zadržan skopuh, da niti lastnih otrok noče imeti, ker bi jim potem moral od premoženja deliti. Ne bolezen, bogastvo ga tišči. Kazen božja ga je udarila! Prav mu je, skopuhu!

Kmet Nenadej je vse to slišal. Zato je bilo vse še huje.

Sredi neke noči je začutil, da je v telo vstopil neizbežni gospod Konec. Pa ne sam. S seboj je pripeljal gospo Bolečino. Objestno se je zavalila po njegovi notranjščini in na bodice natikala vse kar je bilo občutljivo na njen dotik, še ocvirke, ki so ji pri prejšnjih obiskih padali iz požrešnega gobca.

Nenadej ni mogel več prenašati. Planil je v noč. Njegov obup se je sprevergel v nekakšno noro kljubovalnost in ga tiščal naprej.

»Čas si ti izbral,« je tulil v noč, »kraj bom jaz! Prekleteo, vsaj nekaj bo po moje!«



Ni vedel, kam ga nosijo koraki. Noč ga je zgrabila s tako gosto temo, da mu je pogled ostal v očeh. Tudi trudil se ni, da bi kaj prepoznal ali da bi korakom določil cilj. Saj je vseeno, le da ne bo tam, kjer si je bolezen zamislila. Tako je trmasto rinil v noč, dokler ga ni ustavil zid. Sesedel se je. Čez nekaj časa, je v zidu prepoznal kapelico Žalostne matere božje. V istem trenutku se je tudi zavedel, da je na vrhu hriba, ki ga vsako jutro najprej zagleda s hišnega praga in na katerem ni še nikoli bil, ker: kaj pa bi tam iskal!

»Ej, mati božja, niti najmanj nisem mislil, da bom nocoj tu. Korakov nisem sam usmerjal, hodili so po svoji volji. Samo svojo zadnjo moč sem jim dal. Vso. Niti toliko je nimam več v sebi, da bi pokleknil k molitvi, zato bom ležal. Ti boš to razumela, ker si tudi sama trpela, čeprav je bila tvoja bolečina drugačna. Saj veš, da nimam svojih otrok in zato ne vem, kako otrokova bolečina boli starše. Pa bi rad vedel. Govorijo, da sem tak skopuh, da niti otrok nočem imeti. Ti veš, da to ni res. Resnica je obratna. Skopuh sem, ker nimam otrok. Za to pa nisem kriv. In žena tudi ne. Nisva kriva, če se je narava poigrala z nama. Pa tudi božji imate prste zraven. Tudi vam v nebesih ni mar, če midva nimava otrok. Pokimaj, Marija, da je to res! No, vidiš! In naj svoje garanje drugim razdajam? Molčiš, žalostna mati božja? Saj, kaj pa bi mi lahko rekla. Kako? Da se je Jezus razdajal drugim? To že, ampak, Marija, jaz sem samo človek. Kmet. Tak kot zemlja. Včasih je dobra, včasih je hudobna. Vendar me ima rada. Tako kot imam jaz tebe rad. In tvojega sina. Sedaj sem pa do kraja izčrpan. Še bolečina se je utrudila. Kar zaspal bom. Ampak, milostna mati, kapelico imaš pa tako majhno, da si že zaradi tega lahko žalostna, saj niti nog ne morem iztegniti. Če se bom še kdaj

zbudil, ti dam narediti veliko cerkev. Do Kuma se bo videla. To ti obljubim!«

Šele opoldansko sonce mu je odprlo veke. Vstal je in se razgledal. Med veselimi hišami v dolini je opazil eno žalostno. Iz njenega dimnika se ni sukljal dim. Prepoznal jo je. Kaj danes ne bo kosila?

Pognal se je po hribu. Po nekaj korakih se je ustavil.

»Je to res?« se je glasno vprašal in se začel otipavati. Potem se je ozrl nazaj. Razločno je videl, da mu je Marija prikimala.

»Marija, oprosti, saj vidiš, da sem čisto zmeden! Zdaj pa hitim, žena še zakurila ni, gotovo me išče, jaz sem pa za deset let nazaj lačen!«

Kmet potem ni pozabil, kaj je obljubil Mariji in še isto leto so začeli na Žalostno goro voziti gradbeni material. Menda se je pisalo petnajststopenindesetdeseto, ko je bila cerkev dograjena. Letnica se seveda ne ujema z zgodovinskimo, pa tudi sicer ni običajno, da bi bil ljudski glas prav natančen kar se časa tiče.

## SMETOVŠČE

---



Župan, sodnik in učitelj, večkrat tudi župnik, so liki, ki so bili svoj čas kar stalnica v mokronoških zgodbah in zgodbicah, resnih in manj resnih. Večina se jih je izgubilo, nekatere živijo v novi preobleki, vsaj ena pa je pustila trajen odtis na prevalu iz Mokronoške kotline v dolino Laknice.

Ugledni mokronoški gospodje, župan, sodnik in učitelj, so se peljali z zapravljičkom iz svetovrške strani proti Mokronogu. Noč je bila čudno furjasta, prav nič poletna. Luna si je pokrivala oči in ušesa z debelimi oblaki, saj ni hotela poslušati, kako burja sredi julija vadi program za zimski koncert. Trojice na zapravljičku pa to motilo, še manj skrbelo, saj so bili veselo razgreti od sonca, ki jih je od poldne do polnoči obsevalo z žarki iz hrastovih sodov in polnilo njihove duše in telo z rubinastimi vinamini. Poleg tega sta bila konja vajena poti, pa še plašnice sta imela na očeh, da ju nobena zoprniša s strani ni mogla spraviti na stranpot. Naenkrat pa, tam, na razcepu poti, kjer ena vodi v Mokronog, druga na Pričo in tretja v dolino Laknice, konja na zadnje noge. Hrzata in boksata s prednjima nogama kot kakšna kenguruja. Nobeno povelje ne prime, ne vajeti, ne bič. Zapravljiček tudi ni na miru, še več, na vso moč se trudi, da bi gospode spravil s sedežev. Kmalu mu uspe in vsi trije pristanejo v obcestnem jarku. Jok in stok in škripanje z zobmi. Pa preklinjanje tudi in na koncu še molitev. Kdo ve, kako bi se vse skupaj končalo, če ne bi tedaj v metež posegel glas zvona. Ura v zvoniku cerkve na Žalostni gori je namreč odbila eno po

polnoči, čas, ko strahovi in podobne pošasti izgubijo moč. Kot bi ukazal, se je vse umirilo. Burja je prenehala vaditi, konji so obstali, zapravljivček tudi. Luna je radovedno poškilila izza oblaka, če je to res ali se ji samo zdi. Njeno radovednost so župan, sodnik in učitelj takoj izkoristili in se pobrali iz jarka. Spogledali so se, odvrgli strah in v en glas kriknili: ŠMENT je bil!

Ta šment (vrag) je bil tako močan, da je po najhitrejši poti planil v Mokronog in se razširil po vsej okolici, po jezikovnih stezicah pa prikoral najprej v šmentovšče in potem v SMETOVŠČE.

To je še danes, čeprav je tam cesta zdaj asfaltna in tudi malo drugače speljana.



## ŠAVRGASA

V srednjem veku je bil trg Mokronog obzidan. Proti večeru so odprli spodnja vrata, odvezali živino in ji pustili prosto pot. Žejne krave so se tako razposajeno pognale proti Stajniku, kot se še danes reče izviru na levem bregu potočka, da je njihovo obnašanje dobilo ime šavranje, ta del kraja pa Šavrgasa. Kljub novodobnim uradnim nazivom ulic, domačini še vedno uporabljajo srednjeveško ime.

## GAVŽEN HRIB

Trg Mokronog je v nekem obdobju (1527-1787) imel tudi krvno sodstvo. Zadnja usmrtitev je bila izvršena 22. oktobra 1763, vendar o teh časih, kot bi se sramoval, hrib vztrajno molči, le imena Gavžen hrib se ne more znebiti.

## ŠKARPA

v tem delu je bilo svoj čas kar nekaj čevljarjev, ki so popravljali ŠKARPE. Čevljarjev tam ni več, ime pa vztraja, Morda tudi zato, ker je tam sezidanih nekaj škarp.

## GLASHAUS

je del Mokronoga, kjer so grajski imeli s steklom pokrit rastlinjak. Ime tone v pozabo.

## PARADIŽ

je še vedno domače ime za področje Mokronoga, kjer je bil svoj čas čudovit park.

## KOLONIJA

je novo naselje, ki so ga naselili predvsem prišleki – »kolonisti«.

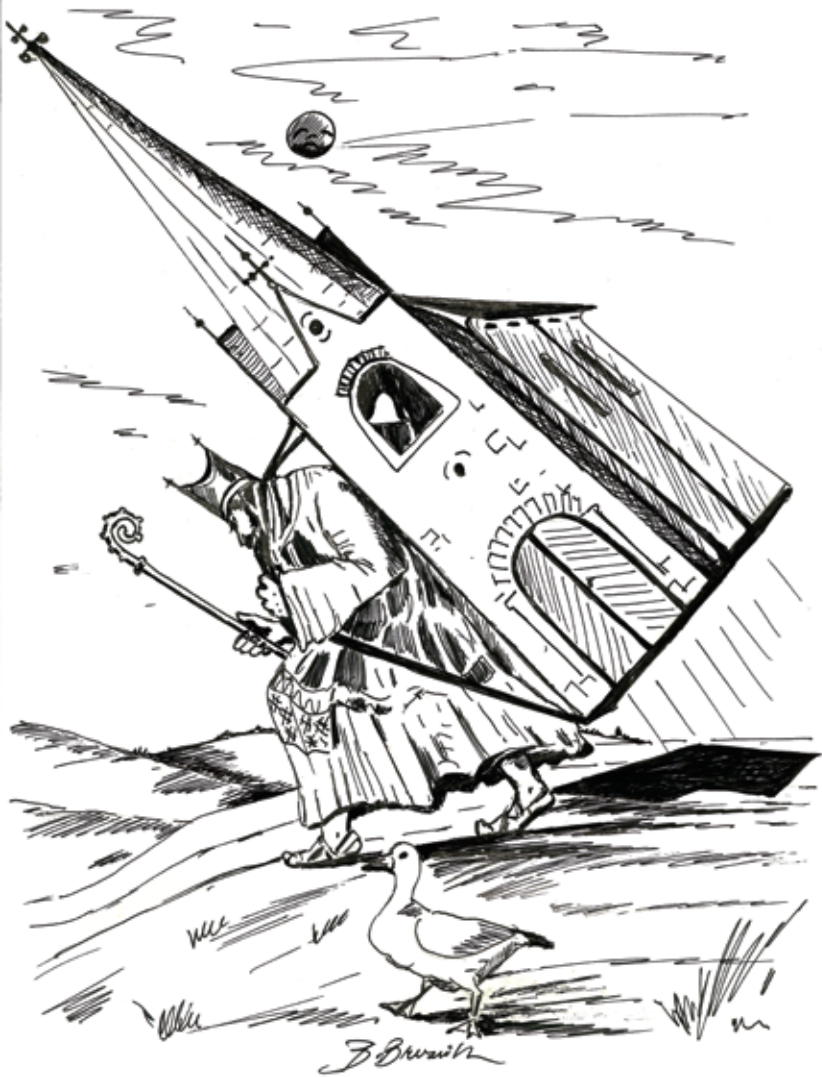


## UŽALJENI SVETNIK SE JE PRESELIL

---

**O**b bistrem potoku Bistrica čepi Bistrica, vasica z najimenitnejšim toplarjem, zgodovinskim mostom, mlinom in ... o, ne, gostilne pa ni in tudi cerkvice ne. Sicer pa kaj bi cerkvice, če ni gostilne! pravijo ljudje. Pa je menda bila. Tako pravi mlinar Anton Grebenc, ki je to še v bosopetih izvedel od tete Rezke Grebenc, ta pa od neke druge tete, in ta od... in tako nazaj vsaj do leta 1436, ko je v listinah prvič omenjena cerkvice v Slepšku.

Na »gurnjem koncu« vasi, ki je danes sodobno pozidan, je menda nekoč stala cerkvice. Taka majhna in skromna, kot je bil sveti Martin, kateremu je bila posvečena. Pa takratnim Bistričanom, kdo ve zakaj, ni kaj prida prirasla k srcu, saj so jo precej zanemarjali. Nobenih rož na oltarju, le za kakšen praznik morda. Za okolico cerkvice so se še najbolj zanimale krave, ki so tam pasle, drobnica pa se je med poletno pripeko zatekla kar v osvežilni hlad pred Martinovim oltarjem in tam prav pogansko spuščala frnikole. Svetnik je vse skupaj nekaj časa prenašal, saj je imel rad živali in ljudi, toda kar je preveč, je preveč. Neke noči se je skupaj s cerkvico enostavno preselil v Slepšek. Tam še danes lepo skrbijo za oba, za cerkvico in svetega Martina.





## ČUDNA BOLEZEN

---

V legendi Smetovšče smo omenili, da kot nosilci glavnih vlog večkrat nastopajo župan, sodnik učitelj in župnik. Za srednjeveški trg pravzaprav nič nenavadnega, saj so bili kot javni uslužbenci primeren obešalnik za vse vrste umnosti in neumnosti. Eno tako zapišimo, saj že blizu dve stoletji vztraja med Mokronožani. Zapisovalec Stane Peček jo je (med drugim) prebral tudi v pismu, ki ga je Koračinovi Mici z one strani velike luže poslala zaprisežena Mokronajzarka Škofljančeva Ančka.

Mokronog je v času te zgodbe že imel sodnijo, ne pa še šole. In so Mokronožani prišli do hvalevrednega spoznanja, da brez znanja ne moreš naprej. Najeli so učitelja, ki je bil malo tudi cerkovnik in še marsikaj. Toda čeprav je bil priden kot čebela, ali pa še bolj, si kaj več od ugleda ni uspel dati na kupček. Zaradi revščine se še poročiti ni upal, saj ne bi zmozel preživljati družine. Kljub temu pa je imel vedno na smeh obrnjena usta in ljudje so ga imeli za pravega šaljivca. Teden za tednom je hodil k trškemu županu prosjačit za večjo plačo, tako sta se z županom zblížala in postala prava prijatelja. Žal je prijateljstvo eno, učiteljev zaslužek pa drugo.

Nekega dne pa je, za spremembo, gospod župan prišel k gospodu učitelju:

»Veš kaj, imam imenitno zamisel, kako bi si lahko izboljšal prihodke.«

»Sama ušesa so me!« se je razveselil učitelj.

»Kaj če bi tržanom dal vedeti, da lahko plačujejo pouk za svoje otroke tudi s pomijami.«

»Križana gora, pa menda ne misliš, da se bom s pomijami hranil!« se je zgrozil učitelj.

Gospod župan je potem gospoda učitelja namenoma pustil nekaj časa v pomijah, preden mu je zamisel do konca razložil.

»Seveda ne mislim, da bi jedel pomije! Kako si sploh kaj takega pomislil! Lahko pa bi s pomijami redil enega ali dva prašička.«

Gospod učitelj se je zamislil in si skušal predstavljati, kako bi se to dalo izpeljati v živo. V trgu je verjetno res precej gospodinj, ki bi rade volje namesto v denarju z ostanki hrane in poljščinami plačevale šolnino za svoje otroke. To bi šlo in tudi svinjak bi mu kakšen tesar hitro zbil, ampak kaj, ko nima denarja, da bi na sejmu kupil živalco za rejo.

»Predlagam takole«, je pohitel župan, ko je videl, da se je učitelj ogrel za idejo, »jaz bom kupil dva prašička, ti ju boš redil, enega zase, enega zame, o božiču bova pa koline imela.«

»Tako pa že!« je bil navdušen učitelj.

V četrtek, ko je bila v Mokronogu običajna sejmica, je gospod župan kupil dva srčkana prašička, enega belega in enega lisastega, in ju pripeljal h gospodu učitelju.

»Teden pred božičem pridem po težjega!« je rekel.

Prašička sta dobro napredovala, kajti tržani so bili radodarni s pomijami in s poljščinami, če bi le učitelj utegnil počakati do božiča. Najprej je presnovil lisastega, nato še belega in prav čudna zgaga mu je zabasala grlo, ko se je pred božičem oglasil župan. Nič pametnega mu ni prišlo na misel, zato se je kar nevednega naredil:

»O kakšnih kolinah pa govorite, gospod župan?«

»Ti se pa res znaš šaliti, prijatelj!« se je smejal župan.  
»Dogovoriti se morava, kdaj bova najina prašiča spravila v klobase!«

»Krasno! Kje pa sta ta najina prašiča?«

»No, ta je pa že malo huda! Pri tebi vendar!«

»Ej, prijatelj moj, če bi jaz imel dva prašiča, bi ne bil vsak drugi dan lačen«.

Župan ni in ni mogel verjeti svojim ušesom in šele potem, ko je pogledal v prazen svinjak, je doumel, da se učitelj ne šali.

»Veš kaj, učitelj, tole pa presega vse meje. Prijateljstvo sem, prijateljstvo tja, ampak tole je samo še za sodišče!«

In učitelj je kmalu dobil poziv, ki mu je naročal, kdaj se mora javiti v hiši pravice. Usodnega dne je učitelj namenoma stal pred vrati svojega doma, saj je vedel, da se bo župan pripeljal mimo s kolesljem.

»Prisedi!« ga je zelo župansko povabil župan, »če ne boš še mislil, da sem jezen nate. Moraš pa priznati, da je tvoj greh tako velik, da ga ne moreva sama poravnati.«

»Hvaležen sem vam za to,« se je priklonil učitelj, »toda bos ne morem k sodniku.«

»Pa se obuj!«

»Saj bi, pa nimam čevljev. Veste, vsaki čevlji enkrat svojo pot končajo! In če nimaš denarja, ne moreš kupiti drugih. Če bi mi malo povečali plačo...«

»Pusti zdaj plačo!« je zanergal župan. »To bomo uredili drugič. Zdaj moraš pred sodnika!« Nekaj časa je razmišljal, si medtem nekajkrat popravil klobuk, naposled pa le našel rešitev: »Prisedi! Zapeljeva se k meni domov, posodil ti bom svoje čevlje. Tiste, ki jih imam za vsak dan.«

Rečeno, storjeno.



Pri sodniku je potem učitelju zelo slabo kazalo. Govorila sta samo župan in sodnik. In vsakokrat, ko je sodnik pogledal učitelja, je imel zelo visoko dvignjene obrvi. Končno je pustil tudi učitelju do besede.

»Gospod sodnik, tudi jaz naj potrdim, da sva z gospodom županom najboljša prijatelja, in kar hudo mi je, ko ga opazujem, kadar ga zgrabi ta nesrečna bolezen.«

»Bolezen? Zdrav sem kot rak v potoku!« je protestiral župan. Toda učitelj se ni dal.

»Najhuje je, ker se bolezeni sploh ne zaveda.«

»Povej že enkrat!« je postal nestrpen sodnik.

»Takole je s to rečjo. Gospoda župana včasih popade taka domišljija, da ne ve več, kaj je res in kaj ne. Prašičke si je preprosto izmislil in sedaj je prepričan, da mi jih je res dal v rejo.«

»Ali lahko to dokažeš?« je bil neizprosen sodnik.

»Dokazati ravno ne morem, lahko pa povem, da je gospoda župana ravno danes spet popadla ta bolezen.«

»Ja? Kako boš pa to dokazal?«

»Zelo enostavno, gospod sodnik. Naredite preizkus in vprašajte mojega prijatelja, gospoda župana, čigavi so čevlji, ki jih imam na nogah. Gotovo bo rekel, da so njegovi!«

»Saj tudi so!« je poskočil župan, da je sodniku kar sapo zaprlo. Nekaj trenutkov je oba opazoval, potem pa zelo mirno, toda nedvoumno z roko pokazal proti vratom. Obema.

O učiteljevi plači pa nič.

---

*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 spleтали 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 začejala 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*

---

CIK Trebnje me je kot predstavnico DPŽ Tavžentrože lansko jesen povabil k sodelovanju. Moja naloga je bila raziskava iz področja kulinarike našega območja, imena krajev in zanimivih ljudi, ki so kot vaški posebneži izstopali.

Opremljena s fotoaparatom in beležko sem se podala na svojo raziskovalno pot. Najprej sem obiskala gospo Poldi Jevnikar. To je živahna gospa, ki kljub svojim 102 letom zna povedati veliko več kot marsikdo s fakultetno izobrazbo. Njen spomin seže daleč nazaj v otroštvo in nato lepo po vrsti niza dogodke, kot bi jih doživela včeraj. Ko govori o jedeh, ki se zdaj skoraj več ne pojavljajo na naših jedilnikih, to zna povedati tako v živo, da sem skoraj čutila njihov vonj in okus.

Kar nekaj zanimivih ljudi mi je opisala, ki so v času njene mladosti živeli v tem kraju. Z njimi je povezanih veliko veselih in žalostnih dogodkov. Vsekakor pa posebnih.

Ker več ljudi več ve in tudi pove, sem obiskala še gospo Pepco Florjančič iz Mokronoga. Za razliko od g. Poldi je ona živela na razmeroma bogati kmetiji, tako da so imeli že bolj sodobno kuhinjo. Njena mama je bila dobra kuharica, kar se je poznalo tudi na mizi. Dala mi je kar nekaj receptov, ki so v uporabi še danes in nekaj takih, ki bi jih bilo koristno obuditi iz pozabe, saj se da marsikaj iz sestavin, ki zrastejo doma, skuhati zdravo in dobro.

Kar se tiče imen in značilnosti naših krajev in vasi, sem največ podatkov dobila v knjigi Staneta Pečka Zgodbe Mokronoge. On je res temeljito raziskal vso zgodovino in to tudi lepo opisal v svoji knjigi. Tu so bolj podrobno opisani vsi zgodovinski dogodki, kot bi jih lahko našla pri ljudeh na terenu.

Nekaj utrinkov sem opisala tudi iz svojega spomina. Imela sem namreč očeta, ki je tudi veljal za vaškega posebneža. To pa zato, ker je s svojimi inovacijami za 50 let prehiteval čas.

V veselje mi je, da sem bila izbrana, da vsaj malo prispevam k ohranitvi naše dediščine. Naj vsaj na papirju ostane sled nekega časa, ki ga naši otroci ne bodo nikoli doživljali tako, kot so ga naši dedki in babice.

*Marija Kos*







Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje