

Zgodbe
iz skrinje

ZGODBE
SMO SPLETALI
V OBČINI ŠKOCJAN

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
Trebneje, 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
ŠKOCJAN

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: Jože Kapler, župan Občine Škocjan

Besedilo o projektu: Milena Hvastija

O raziskavi: Alenka Lamovšek

Terensko delo in terenski zapiski: Jana Barbo Jerko, Liljana Jantol
Weber

Informatorji: Tončka Pavšič, Franc Žnidaršič, Franc Oberč, Franc
Kocjan, Jani Leskovar

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

Občina Škocjan leži v vzhodnem delu Dolenjske. V dolini reke Radulje leži naselje Škocjan, ki je središče občine. V osrednjem delu kraja se dviguje mogočna renesančna cerkev sv. Kacijana, posebnost kraja je kamniti dvoločni most. Občina Škocjan praznuje občinski praznik – KNOBLEHARJEVO – 6. julija, na obletnico rojstva našega velikega rojaka, misijonarja in raziskovalca Belega Nila, dr. Ignacija Knobleharja.


V bogati kulturni dediščini se zrcalita življenje in delo preteklih generacij, ki so s svojim znanjem in delom soustvarjale podobo naših krajev. Sledi stoletij se razkrivajo v arheoloških najdbah ter v raznovrstni sakralni in etnološki dediščini. Temelji antične hiše – podeželske vile – s centralno kurjavo na topel zrak, kupolaste grobnice s hišastimi žarami, ostanki nekdanjega močnega srednjeveškega trga Gutenwerta, bogata baročna oprema naših cerkva, tradicija ljudske stavbne dediščine, sejmov, ljudskega petja, starih šeg, obrti in običajev so le nekateri odtenki v pisani paleti zanimivosti naše občine.

V občini Škocjan si lahko ogledate srednjeveški trg Gutenwerth, cerkev Rožnovenske Matere božje na Stopnem, kip dr. Ignacija Knobleharja, grad Radeljca, Metelkov dom, Štritovsko jezero, se sprehodite po Etnološkem parku Zagraški log, v času božičnih in novoletnih praznikov pa si ogledate vas Zavinek v soju tisočerih lučk.

Jože Kapler, župan Občine Škocjan

Kulinarika





»Nas je blo deset pr hiš, jaz sem bla zadnja rojena. Kaj je mama sploh skuhala, a zmerom sta bla dva obroka. Deset glav pr eni skledi. To se je iz sklede jedl. Tamal otroc smo šli takrat stran. So nam dal posebno skodelco, zato ker enostavno ni blo prostora za vse za eno mizo. Zmeraj je pa gledala, da smo imel dva obroka, dve rihte. Ker enostavno za enkrat za deset ljudi tušnih loncev blo ni.«

KOSILO

»Za kosilo je bla zmešanca, to je bil matevž. Al so bli pa žganci pa repa, žganci pa zele, take stvari smo jedl, domače, navadne stvari. Štrukli so bli za praznik. Z domačim sirom in smetano. Krava je bla zmerom pr hiš. Al pa ajmoht, to je blo za tiste naše pojme že neki družga, to je bla že neki haj jed.«

»Korenje in fižol smo jedel in krompir in fižol v zrneh, navadn, u krop so rekl. Če ni blo ocvirkov, so popražli malo čebulce, to je blo zmerom pr hiš. Ker vsaka gospodinja je mogla bit res fajn previdna. Danes marsikdo ne zna čebule ohrant, jo rinejo v klet. Čebula mora bit zuni na zraku, da ti ne raste. Takrat so znal pršparat neki. Tlele smo imel pri sosed žensko, ki je bla stara sto let. Ona je vsako jesen nasušila kostanja na vreče. Lupila je celo jesen tist kostanj in to sušila na peči, da je blo res suho, da se ni zaredu črv notr in so pozim to kahal in jedl. Ker ni blo kruha. Koruzni žganci so pa bli.« »Žganc u roke, pa je šel.«

To je blo pred vojsko. Moja družina je bla zelo revna, so bli pa še slabši ku naši. Vem za družino, k niso mel nč zemlje, niti pol hektarja ne, živel so u eni koči, živel so samo od dnine, kar je mama prnesla domov. Vsi tareven kmetje so bli osobenjki, tist, k je mel pa par delovne živine pa dost zemlje, so bli pa kmetje, gruntarji. Tako se je nekako kr na kaste ločil. Oni so delal za hrano. Ko so hodil u tabrh, je mati tut sred popoldneva počakala do večera, da so ji dal kaj za domov. Kadar je šla moja mama k svoji sestrični delat, je zmeraj hlebc kruha domov prnesla.«

»Opoldne so bli zele, krompir, fižol, al pa močnke smo razne jel, zagraščen močnk. Tega ne znam nardit, ta se iz koruzne moke skuha nekako, na vodi, in pol se mleka zalije gor. To je v bistvu kot ena redka polenta, na ta način pride, sam je bla s koruzne moke skuhana. Hvala bogu je bla krava zmerm, da ja blo mleko. Kter niso mel krave, je blo še bolj hudo. Koruzni žganci, beli žganci, ajdovi žganci, ječmenovi žganci – tega smo mel vsak dan.«

VEČERJA

»Za večerjo je bil največkrat u oblicah krompir s kimlom. Krompir so dal na mizo, vsak je olupu svoj del, sol pa kumino. Kiml so nabiral. Zdaj so kiml uničl, s tem ker prehitro kosijo. Trava mora bit zrela, da se tut zaseje za naprej. Pou so ga pobral, polovica se je spet zasjala naprej. Zlo velik smo pojedl tut prosene kaše in sami stopal doma. To smo mel tak možnar. Celo zimo se je sušil proso na peč in pol, kadar ga je zmankal,

si ga mogu nastopat, tiste pleve si dal ven To si v bistvu na roke, z železno štango si to olušču in pol smo pa kuhal in jedel. Pečena prosena kaša, včas se je dal slive zraven, čudovita stvar za jest. Takrat se je vse sušilu. Češnje suhe, borovnice so se sušile, kar se je dal, vse se je sušil, ker drgač ni nobena stvar ostala. U jesen, ko je blo sadje, to so imel velike sušilnice in je cela vas hodila, tko da je enkrat eden sušil, enkrat drug, na topu zrak se je sušil. Kompotov se takrat ni kuhal. Redko. To smo vse tako pojedl. Vse tepke, je bla taka trda, pa si jo stolkl s kladvom, da je bla mehka, da je peček ven pogledal, pol si jo pa lahk pojedu. To je bla skromnost, ampak pametna skromnost.«
»Ko so se jabolka začela, smo jedl jabolčnik. To je v bistvu jabolčna čežana. Jabolka se skuhajo, odcedijo, pretlačjo, z mlekom zalijejo, se soli. Če so bla jabolka prekisla, je mama dodala par zrnčkov sladkorja, da ni bilo taku kislo, s smetano zabelila in fižola zraven, v zrnju fižola. Nekater so to delal iz sliv. So mu rekl češplovc. Pride tak grd, rdeč. Zagabi se ti to, to je grdo vidt.«

»Imamo še eno tako avtohtono jed, ne vem, kako se reče normalno – prisiljena repa. Ko je repa zrela, jo olupiš in naribaš. Ko je naribana, daš vode gor in takoj kisaš. Ko je skisana, jo daš na štedilnik da zavre. V loncu mora bit sam tričetrt vode, ker repa je vodena, na to nardiš podmet, posoliš in ocvirke notr. To je še danes čudovita jed. Lahko jo ješ s fižolom, pri krvavicah, s pire krompirjem, lahko narediš gor žgance, lahko nardiš zraven polento. To čudovito paše. Al pa prisiljeno zelje, na podoben način.«

»Imel smo razne mineštre. Je bla repa, koleraba, krompir,

koren, in to skup huhano, pa mal fižola zraven. V bistvu fižol nam je nadomestu ves meso. Saj mi to takrat nismo vedli, saj smo bli sit fižola. Sam ta nam je dajal energije in beljakovin, ki jih sicer ni blo. Na primer je blo navadno svinsko rumeno korenje, smo ga na listke narezal, skuhal, solil in ta ne sme bit zabelen z ocvirki. Na listke narežeš čebulco, tko popražeš, da hrustla in gor daš na to. Pa zraven fižol. To je čudovita jed. To smo mi velikrat jedl zjutri. To ni ne vem kako močna hrana.«

MESO

»Meso je blo dvakrat, trikrat na leto. Koline smo imel dvoje na leto, ampak to bo za te, k bodo kopal, pa k bodo rezal, vsak košček je bil že rezerviran. Bog ne daj, če je pršla muha. Tut topla poletja, se ti je meso pokvaru. Je blo tut problem. Takrat je mama zavila meso v papir in ga dala v pšenico, zato da ni muha zraven pršla. Ali pa v papir in v pepel. Zato da ni pršla nobena žival zraven. Če so pa razsol naredl, je pa druga stvar, tam je pa blo bl trajno, ta pa drži. Nekateri skuhajo razsol, moji doma so ga na suho delal. To se prau, meso maš ko si klau, fajn nasoliš in ga daš u kad. In to pustiš en teden, da se ta sol raztopi in spusti vodo. Pol se je pa dal česen, zraven pa poper. In si s tem s tisto sokrvico in slanico vsak košček oblil in nazaj tesno zlagal en do družga. Tako je v bistvu meso do tri tedne dozorelo v razsolu, pol se je pa dalo sušit. In to je v bistvu ena dobra konzervacija.«

»Ko so ble koline, so ponekod kri pekl, pr moji hiši te navade ni blo. Prva stvar so se pekla jetrca in zvečer, ko so šli čreva prat ven na potok in ko se je pršlo nazaj, je gospodar že dal

gospodinjii en kos pečenke. To je okus, k ga ne morš pozabt. To je domače vzrejen prašič, z domačem fotrano – kolerabo, repo, krompir. Na primer lupine od fižola, te luske. To se je vse pokuhal prašičem. In dejansko hrana je bla takrat res naravna.«

»Dejansko parkrat na let smo imel meso. Če je kdo kakšno kravo ubil, si šu neki, da smo mel mau, al pa za praznike. Drgač pa to meso se je začelo po 65. letu. Pohanga pišanca se ne spomnem do 70. leta.«

PRODAJA JAJC OREHOV, GOB IN BOROVNIC

»Kdor je mel jajc, je bil bogataš. Jajček si lahko nesu u navadno trgovino in so ga vzel. Ti si odnesel tri jajca in si dobu za to skor pol kile cukra. Jajc je bil takrat zelo drag. Par jajčkov si nesu in si dobu al olje al cukr. To se je vse prodal. Orehi so se prodal, maslo, gobe smo sušil in prodajal, fižol. Vse si lahko prodal, sam če si mel. Mi, otroc, smo zmerom borovnice nabiral, s tem smo zaslužil za škornje in za vse šolske potrebščine. Zelo dobro se je prodalo tut žganje.«

KRUH IN KVAS

»Kruh smo pekl doma. Velikrat je bil pšeničn. Pšenica je bla boga, jaz u življenju nisem tok črnega kruha vidla kt smo ga včas mel doma. Al niso znal semlet, al je blo to preveč vsega zraven, ne vem. Mel smo soseda k je mel mlin. On ti je merco uzal, če

je bil domač kater mu je ni uzel, če je bil kdo drug mu je uzel. Kokr si mel srečo. Pol je mama ržen kruh pekla, ječmenovga se ne spomnim, ajdov je bil včasih. Zнала je zelo dober kruh krompirjev spečt. Vem da je pretlačla nekako krompir. Kruh je bil visok, mogoče dvajset centi. Res visok, dobr kruh. Nas je blo velik, deset otrok. Al se je peku vsak dan, po pet hlebcev. Mi smo to jedl ko črvi.

Kvas smo mi kupval. Mel so pa včasih navado, ne vem postopka zdaj več, delal so iz teh stvari k je bil mošt. In so mel neki kvasc. In ponavad je to mogl bit zmeri nekje na toplem in polovico tega kvasca so porabil, za naprej pa so ga polovico pustl. Ker kvasa ni blo, so se mogl nekaj znajdt.

Včasih je kruh zadahnu in ga je mama nekako kisala. Men se zdi da dve žlice kisa, tako je pokisala kruh. To je bla nekje prepreka.«

PRAZNIČNE JEDI, OBDAROVANJE OB BOTERSTVU IN POROKI

»Za praznike smo imel zmerom meso, potico. Moja mama je znala zelo dobro kuhat in zmerm je par vrst potice nardila. Orehi so bli, pa tut kakav je bil, tako je tut kakavovo potico nardila. Smetana, pa sir je tut bil. Velikrat smo imel tut prsno potico. To je bil štrudl, kot burek danes pravmo. Navaden sirov slan štrudl. To smo velikrat polet jedl zraven solate. Ta štrudl, pa solato.

Jaz sem bla zadnji otrok. Nas je blo osem otrok in ko sem se jaz rodila, je botra prnesla pogače. Tavelk hlebc je prnesla za starše in vsakemu otroku svojo pogačo. Vsak je dobu hlebček. To je bil v bistvu fini kruh, bel, mlečen, malo je blo jajčka zraven. To je blo ob botrstvu.

Kadar je bla ohcet, takrat če je kdo torto naroču, to je blo že velik. Velik pa je blo šarkljev. Kar pa mene danes zelo moti, ko pravjo, da je šarkelj kolač, k ma usred lukno. To ni šarkelj, to je bil kolač. Šarkelj je usred cel, je poln. In ta se je včasih oblil, vsak je bil obvezno opisan z beljakom in spodaj okrog se je naredu tak venček iz asparagusa, da je blo to res neki lepga. To je bilo v bistvu poročno darilo nekomu. So ljudje, k so dobil tut po dvajset šarkljev. Obdarovanja ni bilo na ta način, kot je danes. Takrat se je šarkelj dal, al pa torta. Pa še neki je blo. Včas je cela vas zbrala za ohcet, ker ena ohcet stane velik, takrat je 40 ljudi minimalno, in je cela vas dala. Vsaka hiša je dala kuro, neki jajčk zraven, al smetano, malo olja, al sladkor, al maslo. In to so prnesel k tej hiši. Če je bla na primer poroka v soboto, so do četrta to mogl v hišo dat, zato ker v četrtek so ženske klale kure in so s tem v bistvu naredle ohcet naprej. Tako je vas pomagala en drugem, ker takrat nobeden ni imel ne vem kaj. Tako so pomagal en drugem, da so se mel enkrat lahko lepo. Po ohceti so povabil celo vas skup, da so vsi ljudje to dubl. Okrog Šentjerneja praujo temu šajbezen. So dal košček potice in malo peciva domu za probat ohcet – poskušno so rekl temu. In to so vsi dobl domu, kadar si dal kuro, si točno vedu, da boš to dobu nazaj. Na ta način je znal narod en drugem pomagat. Al pa, če ni mel vina, si nesu štefan vina.«

DOMAČI MAKARONI

»Mi smo ji rekli domači makaroni. To nisem še nikjer slišala, da bi jedl. Ko je mama kruh pekla, je pustila en kos testa in je potem take dolge svaljke nardila in je to z žlico narezala in v kropu vročem skuhalo. To je blo hajanu testo, kuhano in s smetano zabeljeno. To je blo zelo dobro za jest.«

JEDI ZA POROKO

»Jaz sem zelo mlada začela. V vasi, kjer sem bila doma, so me imele starejše ženske zelo rade. Jaz sem šla že v sredo, kjer ni bilo nobene ženske taprave, da bi kej pripravila, pa sem mal prvo pripravila, kakšna suha peciva spekla. Včasih ni bilo tolik suhih peciv, včasih je bilo bolj kvašeno testo. Naš kraj ima žingrofe. Tle se je to uglavnem za ohcet pripravljalo, tega se je ogromno naredl. To so pol pelal z vozom, so otrokom metal. To je kvašeno testo, dobro testo, se taki kvadratki zrežejo, najboljš je, da daš mal smetane in orehe notr, pa sestaviš tak žepok. In to stisneš na robovih, namažeš z jajcem in se speče. To je blo poglavitno, pa kakšne navadne piškote smo spekle s tistimi modelčki. To je blo pred petdesetimi leti. Ker ni blo, saj tut recepta ni blo za dobit. Pa biskvite, to je blo vse ročno stepanje.

Torte nč ni blo, bli je šarkelj. Bli so šarkeljni, taki visoki so se spekl. In tut za na mizo, kot okras, mogoče majčken posipan, al pa iz beljaka pa jajc smo naredle, pa smo ga mal okrancale. Pa

pušlc je bil gor na sred, iz papirja narjen. To je blo namest torte takrat. To je blo pred ženinom in nevesto.

S cele vasi, pa še od drgot, so ljudje prnesl kure in dan pred poroko je še kakšna pršla pomagat, da se je to očistl. In poli pred poroko so pršli z ženinom na dom po nevesto, se je postreglo s kakšno dobro obaro, ajmohtom, al golaž so že pozneje delal, al pa kakšne zrezke. To je blo pr nevesti, ženin je pršu od doma po nevesto, pa priča, pa muzikant. In poli tukaj neveste niso kr enostavno dal, so jo mal zaprl, pa kakšno ciganko prej poslal. Tako po ene tri, je bil običaj, so prej poslal ven. Taprvu prav ciganko, potlej so tut kakšenga naštimal na dvorišč, da je koso klepal, kot da delajo: "Kaj ste pa sloh pršli, mi delamo".

Jaz sem bla u kuhni, ponavad sem imela še eno, da je pomagala men, pa ene dve, da sta na mizo nosile. Najprej je bla goveja juha, pol govedina s hrenom, pa pražen krompir. No pol pa je bla že kuretna, pa svinjska pečenka pa pr vsakem mesu drugačna solata. Najprej zelena solata, če je blo pohano, se je pesa dala zraven, zelnata solata iz glave pr svinjini in tako se je to večkrat postregl. Kar jaz vem, smo mele tacne, take visoke, to je manj prostora vzel. In smo na to naložle pecivo pa krofe po mizah. To je blo kr skoz na miz, da je lahko vsak jedu. Na porokah so ble potice, šarklji pa pletenice. Pletenice so podolgovate, s kito iz štirma, včas se je tako okrasila še s čist drobno kito s trema in se je gor povrh dal. Potice so ble orehova, rožičeva. Pa cikorijeva. Tut ta je bla zanimiva. To je enako testo. V eno testo dodam cikorijo. Tko sta bla dva testa, en rumen, en pa tak, ko čokoladen. Se je en razvalal, pa pregreto smetano smo mel zmeraj za take stvari, lepo namazal s smetano, pol

pa družga na vrh. Pa zvit in to je bla taka potica, so rekel, za reveže. Dobra potica je bla tut s smetano pa rozine.

Zvečer so pa oglarji pršli, fantje iz vasi, pa so tam mal zapel, pa kakšne hece so te fantje zrihtal, so kakšno kamelo prgnal not.«

VSAKDANJA PREHRANA

»Ob ene devetih kot malca, de se je šlo pol na deu, je blo ponavad zelje, eni so mel sam fižol. Al pa repa in fižol so eni mel al pa žgance. Pol opoldne pa so bli mogoče štrukli, od mesa malkdaj. Zvečer je bla kaša, riža takrat še nismo poznal.

Pr nam je ata zmeraj skrbu, da smo mel suha jabolka pa suhe hruške pa slive. Sadje smo vse posušl. Pr nas doma smo mel še tisto na drva šivnco, pa lesu gor in smo vse sadje posušl. Jabolka smo na štir dele zrezal, smo rekl da so uhlni, jabolkovi uhlni. To smo vse doma posušl. Suho sadje smo tut skuhal in to vodo smo otroc pil. To je blo za pijačo. Bela kava je bla bolj za praznk al pa če je kdo pršu, da si postregu. Smo pa tut sveža jabolka cela skuhal, to smo pa mel otroc tut zlo rad, to je bla pa posebna sorta jabolk, ene take sladke, bolj drobne. Tiste smo pa velik kahal.

Če nej blo kruha, smo potanco spekl. Koruzno moko, pa z mlekom zmešat, pa če je blo še mau smetane notr, posolit, pa smo dal u posodo, brez kvasa. Pa se je to spekel in smo imel otroc to tako rad. To smo kr lomil. Pa smo tut jurčka spekle. To se je otepal moka bela, pa smetana vmes pa se je dal pečt.«

TEPEŽKANJE IN MIKLAVŽ

»Naš ata je bil velikim botr in ti so mel pol zatočišče pr nas. Včas so pršli tepeškati in sem mogla prpravit nekaj. Tistim k je bil botr – v eni družini je bil trinajstim – za tiste se je prpravl take štruklce iz bele moke. Za tiste navadne, k so pršli, je bil pa sam kruh.«

Za Miklavža je šu ata v Sevnco na sejem pa je prnesu žemlce. Je reku: "Sem na Štajarskem Miklavža sreču pa je žemlce dal". To ata naš ni pozabu. Stric naš je pa poskrbu, da je že v jesen odbral take posebno lepe jabuke in jih je zmeram kam skru, u žit, za Miklavža smo pa dobl tista jabuka.«

HRANA OB KOŠNJI

»Kot trinajst let star mulc mi je oče prpravu manjšo koso. V vrsto s kosci, pa zjutri. Pa sem tako rad šu, ker takrat je bla pa dobra hrana. Tkrat ko je bla košnja, smo zjutri belo kavo spil, sicer projo, ker ni blo prave kave, pa sladkano, kr drgač sladkorja skoraj vidl nismo. Pol smo pa kosil, je pa prnesla mat ob ene sedmih u takem jerbasu zajtrk. Tam je blo pa zmeri: kuhana jajca, svinjsko prekajeno meso, al pa tut šmorn so nardil, bel kruh je bil. Taka fajn hrana je bla, da smo bli vsi fatje ponosn, kter je lahko šel, da je kosil.«

O jabolčniku ...

»Za večerjo, tkole u jesen je blo zlo fajn, kislá jabolka so se zakuhale v mleko, se je sesiru, pol pa močnk gor. Jabočnk se je reklo temu. Pa lepo smetana gor. Ampak ni vseen, katera jabolka. Tiste, k so ble slabe za jest ali pa k so ble bolj pozne, bobovci al pa zmeke, so ble boljše od teh novih sort al pa od voščenk. Tiste, k so ble boljše za jest, tiste niso ble tko dobre. Več kislíne je blo, drgač se je. Bol poln okus se je naredu.«

O shranjevanju jabolk ...

»Jabolka so dal u klet u jesen, pa so dal vrsto jabolk, pol pa finega peska gor, mivko, pa spet vrsto jabolk in mivko gor. In so se u tistm krasno ohranila, so mela tisto vlago, blo je zaprto, da ni pršlo do zraka in niso gníla. Spomlad so ble še čist sočne, polne. Vse sorte so se znaídl.«

O krvajcu ...

»Kvasovke so v vinu, v moštu. In ko se potem to poseda, so draži spodi u sodu, tako rjavo, tista brozga od vina k ostane, k se je vin čístu. In kvasovke, k so odmrle, pravzaprav k so se potuhnle, so se usedle na dno v vinu. In so tam mirovale. In če si pobral tiste droži ven pa si dodal sladkor al pa moko, skratka škrob, so se začele razvijati, so se začele razmnožvat. In je blo za kvas, zato so ble te glivice, kvasovke. In so naredl to neko boljše testo z dodatkom sladkorja in iz tistga testa ja naraslo, da so se razmnožle kvasovke in to je bil krvajc. In so to porabil za naslednjo peko, od naslednje peke so vzel tisto testo, prejšnjo, ga oplemenitl, pustl, čez en teden so se kvasovke namnožle in je bil spet za pečt. In to k se je prenašalo naprej iz testa v testo, se pravi v naslednjo peko, je bil krvajc.«

Nastanek

vasi in krajev





BUČKA, STARA BUČKA IN MOČVIRJE

»Tam kjer sem jaz doma, mi mamó gor cerkev sv. Jurija. Če se ne motm, je bla grajena leta 1200. In naj bi bla príbežališče takrat, ko so Turki napadal. Je najstarejša cerkev tle okol. Ker ta bučenska je narjena tam nekje konc 1700, ta tuki dol Marinova pa 1400. V Dolenjih Radljah pa imamo cerkev sv. Mihaela, ta pa ne vem, kdaj je bla narjena. Ker ta je bla prvotno farna, pol so jo pa gor naredl. Bučka je bla včas velika fara. Ni imela sam 600 prebivalcev, jih je imela čez 2000. Stara Bučka pa ta Bučka nimata nobene povezave. Nikdar ta narod tut skup ni šel, kot bi mogu. To sta čist dva ločena svetova. Ta Bučka je svoja fara, Stara Bučka pa je pod Škocjan. Nimamo nobene povezave. Niti ne bi vedla, kako je Stara Bučka dobila ime. Močvirje tut ne vem, od kje ime, al moti me to, da se ni ohranil Mocvirje, po drugi svetovni vojni je Močvirje, prej pa nikol ni blo Močvirje, zmerom smo bli Mocvirje. In nikdar noben domačin ne reče drgač ko Mocvirje. Ta vas je zelo pozn asphalt dobila in je izumrla. Zdaj sta neseljeni samo še dve hiši, prej nas pa je blo gor tuk, da smo v procesiji hodil k maš, zdaj pa žive duše ni. Samo ena hiša ma otroke.«

O bučki

»Bučka je bla včasih zelo znamenita, najbolj znamenita je bla po sejmi. Bučka je imela sejme pa pošto. Pošta je bla že 250 let nazaj, samo se je pošta nosila iz Mokronoga, peš so jo nosil. Pa sejmi. Mi smo imel pet znamenitih sejmov, pol Hrvaške je blo tuki gor. Žvinski, svinjski, kramarski, konjski, vse živo je blo takrat. Tut po tisoč glav je pršlo na en sejem. Sejmi so bli še nazaj, za časa Franca Jožefa, za časa Avstro-Ogrske. Tole je

blo tamle nekje do leta 1980, pol je pa začelo stagnirati. Včasih je bla Bučka zelo razgibana, so ble gostilne: pri Kablerju, pri Seljak, pri Pavšič, pri Komljancu, pri Remecu pa pri Marušč u Radljah. Šest gostiln je blo nekdej.«

O Bučki kot "pušelju Dolenjske"

»Te besede je izreku škof Lenič. Škof Lenič je doma u Crkljah in v tistem času Bučka ni bla zaraščena tko, kot je danes. Danes je Bučka zaraščena tko, da je skor hosta. Ker je to prvi hribček tristo metrov nadmorske višine iz Krškega polja, mi se vidmo od Nougá mesta pa do Brežic. Bučko skoz vidš kot en turnček, kot eno krtino na sred polja. Gor je cerkvica kot ena špička in spomlad, ko to cveti, je ko da si en pušlc postavu usred ene hoste. Mi smo bli res kot en pušlc in verjetno da od tuki ta izraz pušlc, ta prispodoba.«

O izvoru pesmi "Bučenska"

Ni preverjeno, s to pesmijo se vsi ponašajo. Keber, Gašperlin in Slomšek so bli trije prijatli in na podlagi tega je ta pesem ratała, ker je bil Gašperlin u Bučki in so se ti trije med sabo obiskoval. To je prvotna verzija, vsak pa ima še svojo zraven. Gašperlin je bil tuki gor duhovnik in je v Bučki pokopan.

Pesem o sladkem vincu bučenskem je že zelo stara ljudska pesem in v preteklosti si jo je lastilo kar nekaj krajev. Ljudski pevci Fantje z vasi so zato na pobudo Lada Hočevarja raziskali izvor te pesmi, jo zapisali in tudi posneli.

Zgodovina pesmi sega daleč nazaj v sredino 19. stoletja. Po

pripovedovanju sedaj že pokojnega slavista dr. Hermana Kotarja iz Gorenjih Radulj je pesem nastala v letih med 1840 in 1850. Hermanu Kotarju je pripoved o nastanku te pesmi posredoval njegov ded, ki je živel v času, ko je ta pesem tudi nastala. Herman je njeno ozadje kot slavist temeljito raziskal. Nekoč je v družbi svojih prijateljev – opernega pevca Ladka Korošca in Janka Novaka – stal na dvorišču današnje Oberčeve hiše v Dolenjih Raduljah in skupaj z njimi prepeval. Zazrl se je proti svoji rojstni vasi, Gorenjim Raduljam, in oči so se mu zarosile. Prijateljema je povedal o tej pesmi in ju pozval, da zapojejo bučensko himno. Začel je peti to pesem ...

Kotar je povedal, da je na Bučki sredi 19. stoletja živel nadučitelj po imenu Martin Keber. Učil je na Bučki, prijateljeval pa je s takratnim župnikom, organistom in šefom žandermarije. Poleg tega, da so bili prijatelji, so velikokrat tudi prepevali skupaj. Ko je Martin Keber umrl, so mu njegovi prijatelji v slovo sestavili pesem in jo uglasbili. Pesem so prvič zapeli na bučenskem pokopališču ob odprtem grobu učitelja Martina Kebra.

Dr. Herman Kotar je to pesem obudil in povzdignil v bučensko himno, potem pa je počasi utonila v pozabo. Fantje z vasi so pesem zapisali tako, kot se je pela nekoč in jo tudi posneli. Najdete pa jo na njihovi četrti kaseti oziroma zgoščenki.

BUČENSKA

Tukaj leže rake in nage
in pa rebra
rajncga Martina Kebra.
Dul, dul, dul, dul, dul, dul,
sladko vince bučensku.

Pil ga je rad, kadil je tud rad
in pa lubu,
če je le prilko dubu.
Dul, dul, dul, dul, dul, dul,
sladko vince bučensku.

Z jame Martn ne pride več ven,
šel je v nebesa,
kar taku brez vsacga slovesa.
Dul, dul, dul, dul, dul, dul,
sladko vince bučensku.

Sam buh mu dej ta sveti rej
in sveta Katra
naj ga v vicah preveč ne matra.
Dul, dul, dul, dul, dul, dul,
sladko vince bučensku.

O STOPNEM

»Tukile gor imamo znamenito Stopno, znamenitno romarsko cerkev, Marija Rožnovenska Mati božja. In poprej se je tuki reklo Srobotna gora. In to so vedel ljudje onstran Gorjancev. Ena ženska se je prmožila glih tukile dol u 19. stoletju. Pa je rekla, da so doma zmeraj, ko so molil, oče reku na konc: "Molimo še za tiste k so pod Srobotno goro, k na velko nedelo repne olupke jedo." To je aleluja. Pol je pa rekla: Glih jaz sem pršla pod to Srobotno goro! Bla je Hrvatica, iz Vinice na Hrvaškem. To je bla včasih zlo znamenita cerkev, to so hodil ljudje gor! Zdaj ni več tako.«

O TIČNCI

»Tam je bil ta grad. In je bil tak hribček, gor je ena smreka rastla, in se imenuje Tičnca. Imenuje se pa zato, ker je bil tale grad počitniški dvorec celjskih grofov. Zanimiv je to, da je bil potok zajezen, da je bla dolina poplavljen, in je bil to ribnik. Okol tega ribnika je bla pa pot. In na tem hribčku so grajska gospoda imela ptičnco. Ne vem, kolik vrst raznih ptičev in so jih tu imel ti oskrbniki, k so ptiče rihtal. Ob tem ribniku je bla pa kolovozna pot, pa tam čez pa po drugi dolin do gradu pa nazaj. In ta dolina ob ribniku, so rekl, je bla Tičnca, po tej dolin nazaj pa rajdšola. Rajdšola se zato imenuje, ker so tu imel jahalno šolo, url so kojne, pa jahače so mel. Skratka en tak center za oddih. Grad se Radelstain imenuje.«

O ZAGRADU

»Prvo imenovanje Zagrada je 1073, skoraj tisoč let, ena listina je bila 20 let starejša. Se ve, da je obstajala, vendar je ni bilo moč najt. Se pravi 1054, prvič imenovan kraj in kdo je te posesti od koga kupu in tako naprej. Jaz teh imen ne znam povedat, so pa v glavnem nemška imena takratnih graščakov. Vas je precej odprta, hiše so razmaknjene, skoz tja do sred vasi. To pomeni, da je bil tukaj trg ali sejmišče. Včasih so bli tu tut sejmi, zato je tak prostor, ena taka odprta vas, kar je neobičajno za neka gručasta naselja. Vendar se ni nikol razviu, ker po sesutju Gutenwerta – Gutenwert je bil Otok, ne, mogoče ga poznate – se je potem Škocjan postavljaj na noge – tam so ble samo tri hiše, tam ni bilo praktično nč pred petsto leti. Ko ni blo več pritiska Turkov – Turki so takrat Gutenwert sesul, pol se ni pobral – tisti čas je tudi Nou mest ratal kot Rudolfwert, no in so komunikacije bolj začele tečt tut po dolinah, prej za časa Turkov so ble pa bolj po gričih, tut mejhn bolj redko naseljeno. Zato tlet tut taka imena sledimo, recimo od Škocjana gor imamo Tičnco. Tičnce so znane. Gradišče, Tičnce kot staroslovenska imena, kar nakazuje, če vzamemo knjigo od ruskega zgodovinarja Jurija Venelina, se to staroslovenstvo mal na glavo postav, je drgač kot so nas učil. Ko to gledamo, vidmo, da je to res. No potem tam gor je Rimski grob in tako naprej. Torej, ko so komunikacije tekle bolj po teh gričih, je bil tule center za 28 vasi. In cerkvice sv. Tomaža se je odkrilo v njej tut romansko okno. Se pravi romanika, ki je kar deleč nazaj, ni 1700, ampak je še kr precej nazaj, ker je bla romanika dost prej. Ni barok ne, je še pred gotiko. Tukaj je bil sv. Tomaž, ta cerkvice, kot vikariat prafare Bele Cerkve. Bela Cerkev ima pa tisto cerkvico sv. Helene. Tko, da je bil tukaj kar močn center,

vendar se zaradi teh komunikacij po dolin, ob potokih in ob vodah ni nikol razvili. Mogoče je bil tut mejhn premejen, ker mejhni kraji so zmeri mejhni. Tut danes se isto dogaja, ne more se prebit, pa da je ne vem kej.«

»Vas je imela svoj čas tut kovačnco, tam so tut žeble koval pa kr imenitne stvari, vendar se tut ni nikol obdržala in razvila. Tam nekje pred prvo svetovno vojno, pol je pa že usahnila. Mogoče je bla celo povezana z železolivarstvom in s tem železom, kot je bla tale na Dvoru, vendar to samo razmišljamo.«

»Zagrad je nastal zaradi gradu v Zburah. V Zburah je stal grad tam, kjer zdaj stoji transformator, mejčkn bl gor. To je bil Zburski grad, ki ga Valvazor tudi omenja in je še narisan. Jaz še vem za ruševino, za razvaline. In ni blo nč veze s Klevevškim gradom, čeprav je bil Klevevški močnejši. Ampak je bil poimenovan Zagrad po Zburskem gradu, ker je bil prej. To je bil Zagrad, zato ker je bil za gradom zadaj. Sv. Tomaž je bil pa spet posledica tega gradu, ker se je graščaku, k je dal pol to cerku sezidat, Zburskemu, sin rodil, ko ni več verjeu, da bo dubu sina. In je potem dal sezidat cerkev nejevernega Tomaža. Z izredno lepo plastiko kipov, s črnskim svetnikom zamorcem, ki je redko kje, ampak zelo originalen v oblačilu in v podobi. Ni tko k so na Ptujskem gradu, k so črnici v evropskih nobl oblekah. Ta je v palmovih listih, tako kot se spodob za črnca, ne pa, de je nekaj ponarjeno. Kdor ga je delal, je bil izreden mojster.«

*Nenavadne
zgodbe*





IZ KOTANJE JE KLICALO

»Je velika kotanja in notr je velik travnik, dva hektarja, več kot hektar ima sigurno. Po tej dolini cesta vodi v Mocvirje. In je šla ženska zvečer že ponoč domu in je nekdo klical na pomoč. To je blo dejansko, to je bla resnična zgodba. "Če je kje kakšen živ človk, jav se mi, pomagaj mi, pomagaj mi". Ženska je bla sama, ponoč je lezla po tistem grmovju v dolino. Ker to je sred hriba, ta steza. In je šla v dolino. In kaj je najdla? Človeka. Ker so mel pa žeganje tist dan u Doloh in so se stepl fantje in mu je nekdo nož zarinu u glavo in s tem nožem je on u nezavesti zalezal nekam in ga je nekako pršlepala v Mocvirje, da so mu pol pomagal. Zdaj ne vem, al je človk umrl al ni, uglavnem ženska, kakšno junaštvo! Da se ti upaš jət ponoč po nekem grmovju.«

PES JE ŠU NA PEČ



Ena pripovedka pripoveduje, gor ko je na enem hribu, zdaj je samo še ostanek ene peči, kjer so bile vse te kočice po teh obronkih. Prej je blo teh malih hišic, kokr si hotu, in na enem hribu, k pravmo Legerje, je bla ena družina, k so strašno preklinjal. Tako so grdo prklinjal pri hiši, da enkrat jim je pršu pes u hišo in je šu na peč, al je to res ali ne, ampak u glavnem niso ga spravl ven, dokler niso duhovnika poklical, da jim je blagoslovil hišo. Po tistem nej bi se tok ne preklinjal, vem pa, da ta rod je strašno preklinjal. To je tko, tak si, kokr živiš. Če si ti na vrh enga hriba pa nč nimaš, nimaš vode, elektrike ni blo, nčesar niso mel, zato ni čudn, če je narod brutaln. Ker je brutalnga življenje naredlo.



KITE SO VEN PRŠLE

»*B*il je bil kraj, kjer so ljudje neradi hodil, sploh pa ponoč, kjer so te kite ven pršle. Ni blo človeka, da ga ni blo strah. To je tko: prihajaš iz vasi dol v dolino in se vračaš potem gor. Jaz sem, ko sem v službo hodila, šla tuki, in ck ck ck je delal. In koga se je dogajal? Deževniki so bli! Ko je on luč začutu, je zlezu u jamo in se je ta vakuum slišal. To te prestraš, če si sam ob pol petih zjutri, ko sem šla na avtobus, se polulaš od straha.«



ZNAL JE POZDRAVITI KAČJI PIK

»*M*el smo nekoga v vasi, k je, kua je naredu, ne vem. U glavnem, pr nas doma je kravo gad upiču, telico. Bi crknla takrat, jedla ni nč. Moja starejša sestrca je šla tega možakarja prost, pa je reku tko: zaradi tvojga ateta ti ne bi naredu, naredu bom zarad vas, otrok. Kva je naredu, ne vem, dal je košček kruha, prnesla je domu ta kos kruha, smo ga dal telici in telica je bla zdrava. In baje po nekem verovanju naj bi on znal, ne vem, kako se to reče, da ima to povezavo s kačam. Kot neki urok. In dejansko je to mel on. Ni bil edini primer to, ko je žival rešu pogina zarad kačjiga pika.«

ZDRAVILKA TALIKA



»Moj stari oče je bil v prvi svetovni vojni. In njegov sin se je poročil z eno babico, babico kot porodničarko, in njena mati je bila dobr zdravilc. Moj star oče je bil v vojni in je mel ozeblino na nogah. Odkar je on z vojske pršu, je njemu zmerom iz nog ven tekl, skoz neka sokrvica. In ta ženska je kuhala materino dušico na presni smetani. To se prav frišno mleko, neprekuhano, posneto. In je materino dušico na tem skuhala, in ko smetano kuhaš, se ti maslo nardi in s tem maslom mu je ona noge mazala in mu jih je pozdravla. Ona je ni blo stvari, k je ni vedla. Za zlome je nardila obkladke iz kalužnice. Rumeno cveti in u potokih raste. Danes kalužnica skoraj ne obstaja več. Ona je zlo velik baldrijan uporabljala. Enkrat se je zgodil, da smo mi imel nečakinjo doma. To je ene vrste vročinska bolezen, so ji rekl frast. Na hitro otrok dobi tako vročino, da pade u komo. Kdo je vedu takrat, da je treba otroka zavijati v mrzle rjuhe. Ona mu je znala pomagati in mu je pomagala.«



O DUNAJSKEM POSLANCU LAHNERJU

» *U* Klenovik, tam se je reklu u Mačk, tam je en tak krasen prostor, močna domačija, tam je bil en Lahner, k je bil dunajski poslanec in tut pravnik. In ko so za časa agrarnih reform, ko so mau že davke pobiral, bil je tak razgledan, je vzel motiko pa tiste funkcionarje povabu, k so to popisval, in kjer je bla slabša zemlja, pa je mal odkopal. Pa je reku: "Lejte, tuki ne more nč rast." Zmeri je pokazu tam, k je bla slabša zemlja in jo je spravu v tretjo, četrto, peto kategorijo. Se prav je zmanjšal davke.«



O KONTRABANTARJIH

» *K*ontrabantarji so nosil vino u Trbovlje. So mel take banke, so rekl, je mela enih 40 litrov, kot sodček, z naramncami za na ramo. In so nosil u Sevnco na vlak, pa naprej u Trbovle zjutraj, pol pa nazaj. No in ta Dimnik, mel je tut precej otrok, to je bil tak skromen mož, tako skromno hišco so mel tle u Gabrnk, pa je vidu da na sevnški postaj na pip voda teče. Kva se mu je to dopadl, da lahko na pipo vodo natoč! Pa pravi: "Bo mama vesela, bom domu vode prnesu iz Sevnce." Pa je u Sevnc vode natoču, k je vin nesu, nazaj pa vodo, namest da bi jo tam sto metrov pod hišo natoču, k je bla glih taka al pa še boljša. Je bil pridn, ne.«

DRŽ KOBILO



»Tlele je bil v Savinku, Zavinek je drgač, ampak mi pravmo Savink, je bil kovač, podkovski majster. Nam je zmerej konje koval. Je pršu lepu en mlad fant, z dvem konjem podkovat. Ker ni mel nč u mauhi šnopca, je on to spucou vse, kopita spucou, pol je pa reku, drž kobilo, za zadnjo nogo, grem sam neki not pogledat. Ni ga blu, on kar drži, ni ga blu in je pršu en drug, je reku, kua pa držiš, kje je pa majster. Ja, je reku, da bo prec pršu, pa ga ni že četrt ure, dvejest minut. Ja, je reku, kar spust. K' nis mu nč v malhi? Prav, n'č. A, on je šu k Marinčiči, po bližnci, tlele k nam, na en deci šnopca, pa je šu nazaj.«



STA BLA PRJATLA, AMPAK PR GLAŽKIH PA NE

»Jeričev Stanko je bil pa poštar, lušn drgač, ga je tuk žgal ku madoniš. Vse sorte je počenjal, tam je bil pa Julčk, sta bla velka prijatla, ampak pr glažkih, ne. Je bla, taku ku zdele, je bla poplava, ampak ne tušna. Tam za potokom, je reku, mam, posluš, je reku, Stanko, pejt, se bova pelala, zdele ko je finu, taku mau dere, ne, Radlja, se bova pelala v, no, to k' so šupal, v šupnco, za prašiče šupat, ne. Ja, je reku, al jaz ne znam plavat. Nema nobene veze, je reku, sej šupnca je široka, se boma do tam lepu pelala. Pride čez most not in on ga prevrne, nalašč. Jao, un pa reku, pa kaj si mi tu naredu, jaz pa ne znam plavat, luba marija stopenska, luba mat božja stopenska, dej mi pomagat, da se bo Stanko Jeričev rešu. Pol se je pa prjel za eno vejo od vrbe, no, je reku, zdej te pa klinc gleda, zdej je pa že dobr. Se je pa veja odtrgala. Jao, je reku, pa tud nobenga heca ne poznaš.«

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 nekdanj 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 nekdanj, 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



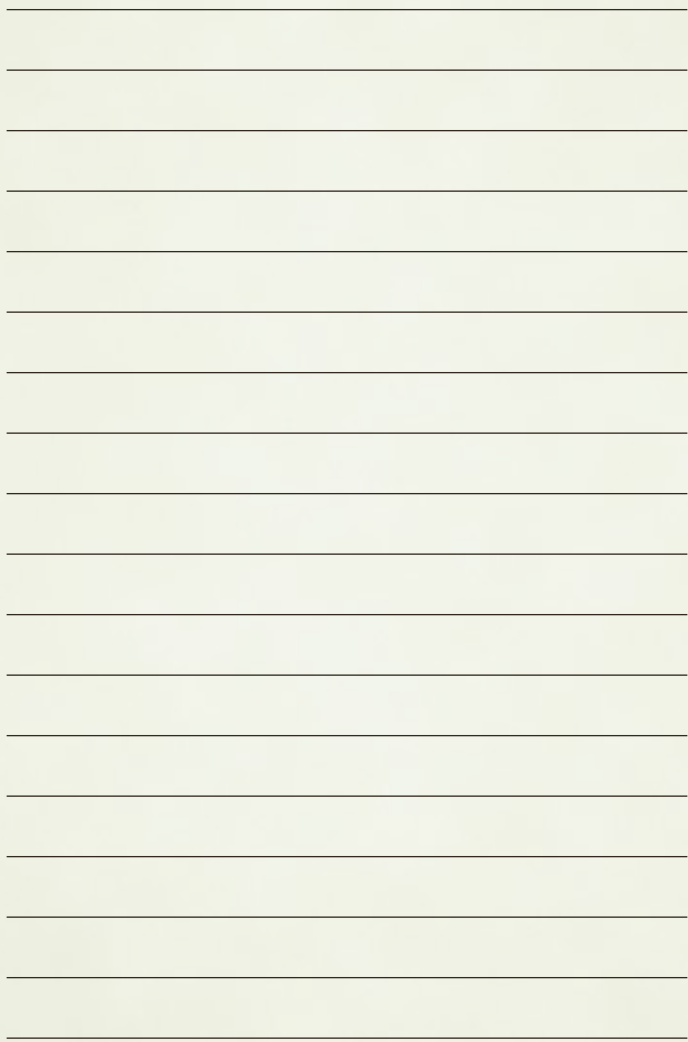
O terenskem delu



Med terenskim delom v občini Škocjan sem pridobila dragocene izkušnje in veliko novega izvedela, najbolj pa so me prevzeli moji sogovorniki. Pavšičeva Tončka mi je razkrila zdravilno moč materine dušice, kuhane na presni smetani po receptu zdravilke Talike, in mi poleg Bučke predstavila tudi svojo rodno vas Mocvirje, ki nikakor ni Močvirje. Tršinarjeva Pepca me je seznanila tako s kulinaričnimi posebnostmi ob porokah, kamor sodijo žingrofi, kot tudi z najbolj preprostimi vsakdanjimi jedmi, kot sta potanca in jurček. Franc Kocjan, kamnosek z izjemnim občutkom za dediščino, mi je v svojih pripovedih o zgodovini Zagrada in njegovih ljudeh še posebej približal kontrabantarje, povsem navdušil pa je z zgodbo o stricu Jožetu, ki je v Ameriki v času prohibicije zaslovel kot eden od šefov čikaškega podzemlja. V posebnem spominu sta mi ostala Franc Žnidaršič in Franc Oberč, na katera me je opozorila Jelka Tršinar iz Turističnega društva Bučka; pripovedovala sta mi o rajdšoli v Tičnci, o romarskem slovesu nekdanje Srobotne gore in me izčrpno poučila o izvoru ljudske pesmi Bučenska, ki jo skupaj z ljudskimi pevci Fantje z vasi tudi sama redno prepevata. Vsak od mojih sogovornikov je bil poseben v svojih pripovedih, njihove zgodbe pa so bile tako zanimive, da smo kramljali še dolgo potem, ko je zmanjkalo snemalnega traku.

Liljana Jantol Weber







Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje