

*Zgodbe*  
*iz skrinje*



ZGODBE  
SMO SPLETALI  
V OBČINI ŠMARJEŠKE TOPLICE

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

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

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

**Partnerji v projektu**  
Zveza kulturnih društev Trebnje  
Društvo podeželskih žena Tavžentroža

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

*Zgodbe iz skrinje*

---

ZGODBE  
SMO SPLETALI  
V OBČINI  
ŠMARJEŠKE TOPLICE

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 Perše

Besedilo o projektu: Milena Hvastija

O raziskavi: Alenka Lamovšek

Terensko delo in terenski zapiski: Petra Dragan

Informatorji: Antonija Zoran, Jože Zoran, Anica Vidrih,

Amalija Mlakar, Jože Pajk, Angela Stezinar

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

*Med griče sončni žar  
iz doline zvalil je meglice.  
Jutro rano, žlahtni dar  
in v rosni travi so stexice ...*

Občina Šmarješke Toplice je svet vinogradov, travnikov, cvetočih jas in gozdov; svet legend in gostoljubnih ljudi. V vinskih goricah od pomladi do jeseni srečujemo vesele vinogradnike, ki skrbno negujejo vinsko trto in vas vabijo v svoje hrame ter zidanice na kozarček cvička.

Od številnih izvirov zdravilne vode vodijo lažje in težje pohodne poti med cvetoče livade, mimo lepo urejenih naselij, skozi gozdove, ki nudijo v poletni vročini prijetno senco za oddih in počitek.

Šmarješka občina je del dna Panonskega morja, ki je bilo tu pred 15 milijoni let. V lapornih plasteh se skrivajo številni fosili: školjke, polži, zobje morskih psov, ribje luske in lepo ohranjeni ostanki tedanjih rastlin. Najlepši primerek okamnin pa je vretence kita. Našli smo ga na pobočju Vinjega vrha.

V Centru nordijske hoje pri zdravilišču so vam na voljo palice za nordijsko hojo; če želite, pa vas učitelj nordijske hoje seznanj s prvimi koraki te priljubljene, cenene in varne vrste rekreacije.

Označene sprehajalne poti vas pripeljejo mimo številnih gomil iz 3. stoletja pred Kr. na Vinji vrh, od koder je nepozaben pogled na

dolino Krke, na zelene Gorjance na jugu, na severu pa na Kamniške Alpe. Za tiste, ki imajo raje manj strme poti, bo primeren sprehod do Bele Cerkve, kjer vas bodo v cerkvi sv. Andreja presenetili lepo obnovljeni zlati oltarji.

Center občine je Šmarjeta, ki hrani dva kulturna spomenika: župnijsko cerkev sv. Marjete in Karlovškovo hišo. Od tu pa je še kratek sprehod na Nemški hrib, kjer se vam odpre čudovit pogled na naravni park Zdravce – mokrišča ob potoku Radulja. Ob vodotoku se šopirijo košate stoletne vrbe, na zamočvirjenih travnikih pa zanimive redke in zato posebej zavarovane rastline. Med njimi je najlepši poletni veliki zvonček. Če vas mika, da bi videli bobra, se boste ob Radulji podali ob poletnem mraku.

*Jože Perše*


---

*Kulinarika*

---

---





Povedali so nam, da so v preteklosti jedli mlečno kašo, matevž, koruzne ali ajdove žgance, krompirjeve svaljke, zelje ali repo in fižol, pozimi tudi krvavice.

## KRUH

Kruh so pekli doma. Skupaj so zmešali ajdo, pšenico, ječmen in koruzo in dali mlet v mlin. To je bila zmesna moka za kruh. Ob nedeljah in praznikih pa so jedli bel kruh. Včasih so dodali v kruh tudi jajca. Teh je bilo dovolj, saj so bile pri vsaki hiši kokoši. Če je bilo preveč jajc, so jih shranili v pšenico, da se niso pokvarila.

Ječmenov kruh je bil iz slabo mlete moke. Jedli so še koruzni in zmesni, rženi ter »soržca« (ječmen, koruza in rž). Bel kruh je bil samo za večje praznike in takrat, ko so mlatili (za mlatiče).

## MLEČNA KAŠA

Mlečno kašo so pripravili tako, da so dali v železen lonec mleko. Kašo so najprej oprali in jo dodali mleku ter lonec postavili v peč. Tam se je kaša na pol skuhalo, nato so lonec vzeli ven in premešali in postavili nazaj, da se je skuhalo do konca. Skuhano kašo so nato dali v lončeno skledo in postavili na mizo, kjer se je družina zbrala in jedla.

Kašo so delali (stopali) iz doma pridelanega prosa. Proso so dali v stopo in potem z železno »štango« po 100-krat udarjali v stopo. Nato so vsebino presejali in zopet 100-krat udarjali s

»štango«, dokler ni ostala samo kaša. Kašo so imeli shranjeno v »lajdelcu« (predalu) celo leto.

## JABOLČNIK

Pogosta jed je bil tudi jabolčnik. Za pripravo te jedi so bila potrebna kislj jabolka, ki so se razkuhala. Jabolka so olupili in jih lepo narezali na koščke. Ko so bila kuhana (že razkuhana), so jih »zmečkali« (pretlačili) in dali vmes močnik ter zalili z mlekom, da je nastala drobna skuta. Jed so tudi solili, medtem ko si je vsak po želji še sladkal. Sogovornica je povedala, da so včasih kuhali (njena mama) kašo v 2-litrskem loncu (vendar ni bil več lončen), dali so jo v krušno peč. Jedli so iz lončene skled. Pribor pa je bil železen in kasneje že aluminijast.

## JABOLČNIK

»Jabolčnik pa je mama večkrat skuhala. Najboljša jabolka so bila jabolka aleksander. Jabolka se je olupilo in razrezalo na krlje. Skuhala jih je, da so bila »čist fejest« skuhana in dodala en krompir noter. To je nato dobro zmešala in primešala malo smetane in pol žlice moke. Jed se ni sladkala. Jedli smo jo kot jabolčno omako. Vendar jabolka niso smela biti prekisla. Dobra so bila predvsem kašasta jabolka.«

»Pri nas smo velikokrat jedli jabolčnik. Kuhali smo olupljene krlje jabolka. Morali so biti precej kuhani. Mama je nato iz moke in vode naredila močnik in dala kuhat med jabolka. Dolila je še malo mleka. Za jabolčnik so uporabljali bolj kiselkasta jabolka. Jed niso sladkali. Jedli so jo kot samostojno jed.«

## SHRANJEVANJE ŽIVIL

---

»Zelenjavo in sadje smo shranjevali v »kevdru« (kleti). Solata – tudi štrucar – ni bila za dolgo, saj je kmalu zgnila. Tudi sadje smo imeli za »sprot«. Pozimi smo za solato jedli samo zelje, saj ga je bilo vedno dovolj. Nekateri so živila tudi sušili.«

## ZAJTRK

---

Zjutraj je bil fižol, zelje in žganci iz ječmenove in koruzne moke, ne ajdove. »Jedli smo tudi koruzni močnik (zagrašenc). Mama je iz koruzne moke v mleku vtepla in dala v vrelo mleko. Vendar ni to naredila tako kot »zaroštan« močnik. Bele moke je bilo zelo malo in je bila samo za praznike. Jedli smo tudi močnik iz ječmenove moke, ki ga je mama naredila kot ene svaljke. Kadar pa je pekla kruh, je od testa vzela kos stran in to skuhala na mleku. Jedli smo tudi mlečno kašo, ajdova kaša je bila bolj za praznike in koline.«

## PROSENA KAŠA

Prosena kaša so pridobivali s pomočjo posebnega možnarja in železne »štange«. 32 udarcev so šteli, nato pa so stresli vsebino v »koduje« in dobili pleve ven. Nato so dali še na posebna »rešeta« in tako dobili ven proso/kašo, ki so jo še oprali.

## ŠTRUKLJI

Mleko so pregrevali in dobivali smetano in sir. Iz tega so potem naredili štruklje, kar pa je bilo samo za praznike, ne za vsak dan.

»Orehove štruklje je mama delala iz testa za kruh. Vzela je kos testa, ga razvaljala in nato dodala smetano in orehe. Ker ni bilo mlinčka za orehe, jih je bilo potrebno stolči v posebnem možnarju. Testo za štruklje je bilo iz vzhajanega testa od tistega boljšega kruha, od kruha za posebne praznike. Narejene štruklje je nato mama dala kuhat in vsak je dobil enega ter malo »kropca«. Skuhala je v 10-litrskem loncu. »Taveliki« so jedli iz velike sklede, »tamali« pa iz »tamale« sklede. Ata pa je jedel posebej, nikoli z otroki. On pa je najraje jedel »v krop krompir«, z ocvirki zabeljen. Teh pa je bilo dovolj. Ostali štruklji so bili iz vlečenega testa.«

## ŠIROKI REZANCI

»Mama je naredila tudi široke rezance. Narezala jih je in jih skuhala tako kot mi danes makarone, ki jih takrat ni bilo. Potem pa je dala malo smetane pa orehe, včasih je dodala še jajce in s tem zabelila rezance. To smo potem jedli na suho. To nam je bilo najboljšo. To je bilo mogoče dvakrat na mesec.«

## MESO

Meso je bilo domače in ga niso kupovali, pozimi so bile koline, čez leto – za praznike – so bile kokoši in zajci. »Meso se je porabilo kar sproti. Ko so bile koline, smo dali meso sušit: šunke, rebra, krače, nogice, glavo. Z mastjo nismo zalivali mesa. Shranjevali smo ga pa v kleti. Ko je bilo topleje, je pa mama dala meso v »procko in v šterno«. Klobase, mesene klobase je mama zalila z mastjo. Le-te je bilo kar nekaj. Klobase so bile predvsem za kosce. V masti smo shranjevali tudi ocvirke.«

## SADJE

Sadja so veliko pojedli sproti, ostalo so posušili. Uporabljali so ga tudi za pijačo za otroke. V 10-litrskem loncu so pripravljali pijačo za otroke. Največkrat so bile to hruške, maslance, drobnice, tepke, dolgorepke. Bile so sladke in ni bilo potrebno sladkati. Sadja so na mernike posušili. Sušilnica je bila skupna za celo vas. Pozimi so ga pa kuhali in to jedli.

»Veliko smo pojedli suhega sadja (uhljev). Sadje smo pridelali doma. Spomnim se veliko češenj. Po češnjah pa so bila že zrela jabolka. Najprej so bile jakopovke. Sušili smo tudi skurše (majhne rdeče jabolčke, ki morajo biti mehki, da se jih lahko je). Spomnim se, da jih je mama kuhala. Imeli smo tudi nešplje.«

## VSAKDANJE JEDI

---

»Največ je bilo krompirja. Poleti se je jedla sezonska hrana: korenje, solata, krompir ..., pozimi pa skisana zelenjava: kislá repa, kisló zelje, zraven pa fižol, žganci ... Ko so bile koline, smo jedli krvavice in druge klobase. Ko je bila žetev, so žanjice zjutraj za zajtrk jedle bele žgance, zabeljene z ocvirki, in čaj. Enako jed so postregli tudi koscem. Lahko so pa jedli tudi žgance z mlekom. Vsaka hiša je imela svoje običaje.«

Vse sestavine za kuho so bile pridelane doma. Kupovalo se je samo sol, olje in sladkor. Sol so dobili »ta rdečo« kamnito, »živinsko«. Bila je debela in trda. Morali so jo drobiti s kamnom.

Žito je bilo shranjeno v kašči, zelenjava (krompir, zelje, repa) v kleti. Po 800–1000 litrov so naribali repe. Kar je niso pojedli, so

jo dajali živini, predvsem za svinje, ko je spomladi zmanjkalo hrane, so spitali repo. Ker zamrzovalnih skrinj ni bilo, so pečenke spekli in zalili z mastjo. Ko so rabili meso, so pečenko odtalili in pogreli. Meso so shranjevali še s sušenjem.

Prodajali so orehe in suhe gobe, s tistim denarjem pa so kupili sladkor, olje ali pa obleko za otroke.

## PRAZNIKI IN POSEBNE PRILOŽNOSTI

---

Potica je bila za praznike, navadno orehova. »Delali pa smo tudi smetanovo in ocvirkovo in tako s proseno kašo. Nadev za potico je naredila mama tako, da je proseno kašo skuhalo in ji dodala cvrtje (jajca), malo ocvirkov in to dala na vlečeno testo. Tako potico je potem dala peč. Ocvirkova je bila pa vzhajana in prav tako sirova. Rozin včasih ni bilo.«

Potico in »štrudelj« (zavitek) so pekli ob posebnih priložnostih (kadar je bila trgatev, praznik ...). Potica je bila največkrat kar orehova, štrudelj pa je bil največkrat sirov ali pa jabolčni.

Za pomembnejše dogodke pa je bila tudi boljša hrana. Za trgatev so pripravljali rozinovo ali orehovo potico in šunko. Za razna praznovanja so imeli svežo svinjino, ne suho, pa kakšen »picek« (piščanec), »to je blu vse na kmetih, kar je blu«. Ko so bile koline, so jedli krvavice, zelje ali krompir, v kosih ali »tenstan« (pražen). Meso so shranjevali v masti ali ga sušili, da je ostalo za celo leto.

Vsak praznik je imel svoj kos mesa. »Ta debel četrtek« je imel rebra. Za veliko noč je bila šunka, tudi ostali kosi posušenega mesa so se porabili na določen dan ali ob določenem delu, na primer trgatvi.

### **ZMIKE – pustni krofi**

Za pusta so delali majhne krofe, ki so jim rekli »zmike«. Ti niso imeli nič venca. »Mama jih je hitro zamesila, zrezala in dala shajat. Ko so malo shajali, jih je ocvrla na masti. Zmike smo imeli zelo radi.«

### **KOLINE**

»Ko so bile koline, so se jedle krvavice. Takrat so bile drugačne zime. Decembra se je začela zima in bilo je zelo mrzlo z veliko snega. Mama je dala krvavice na desko v kaščo, zmrznile so tako kot danes v skrinji. Tako smo imeli krvavice cel januar in februar. Šele marca je zima popuščala, takrat pa je že zmanjkalo klobas.«

**Godla:** »To se je pojedlo najprej. Več ko se je razkuhalo krvavic, boljša je bila godla. Če pa se niso razkuhavale, je pa skuhala ajdovo kašo, malo prosene kaše, malo ješprenja in zalila s tisto vodo, v kateri so kuhali krvavice. Za krvavice je moralo biti 3/4 mesa in 1/4 riža, da so bile dobre, pa je bila tudi godla zelo dobra.«

Ko so bile koline, so meso delili s sosedi, da se ni pokvarilo. Ostalo meso pa so sušili. Z mastjo so zalivali ocvirke. Prav tako so zalivali z mastjo zarebrnico (prato), ki so jo najprej spekli. Ko so jo potrebovali, so mast samo otopili in so imeli pri roki meso.

## POTRESANJE DOBROT

Potresanje lešnikov, orehov, jabolk, tudi bonbonov (birfel sladkor)

---

Pred božičem so otroci do čistega poribali tla. Moški so prinesli na božični večer lešnike, orehe, jabolka in drugih reči za otroke. Rekli so, da morajo »ta mali« naprej, ker če ne, ne bodo ničesar dobili. Vsi so planili na potresene dobrote. Dobrote je potresal moški, ki je prišel na obisk na božični večer. Nato se je šlo k polnočnici. Potresalo pa se je tudi v cerkvi.

## POSODA

---

Kuhali so v 20 in več litrskih lončenih ali železnih loncih. Mleko so jedli iz lončene sklede. »Lātuca« (latvica) pa je bila samo za pogrevanje mleka in za peko prosene kaše.

Kuhali so v lončenih posodah (piskrih), ki so bili povezani z »dratom«. Kuhali so v peči, ker še ni bilo štedilnikov. Pomagali so si z burklami. Uporabljali so železen in aluminijast pribor. Sklede so bile lončene.

## Prsna potica v pečki za 10 ljudi

1 jajce

moka

1/2 kg prosene kaše

sol

ocvirki

pečka

*Najprej naredimo vlečeno testo, v katerega vmešamo eno jajce. Nato v soljeno vrelo vodo damo 1/2 kg prosene kaše in jo skuhamo. Ko je kuhana, odcedimo vodo. Ocvirke segrejemo in odcedimo maščobo, da so ocvirki bolj suhi. Testo raztegnemo in namažemo s proseno kašo in posipamo z ocvirki. Nato testo zvijemo. Pečka (ovojnica od prašičjega želodca – bela mrena) se tudi raztegne. Če je pečka skupaj, jo damo v mlačno vodo, da se jo lažje raztegne. Zvito testo položimo na raztegnjeno pečko in enkrat zavijemo (ne povijamo kar naprej, samo toliko, da gre pečka enkrat okoli testa – nastane kot omot za potico), odrežemo pečko in damo v pekač. Nato tako zavito potico pečemo 3/4 ure, da postane pečka zlatorumena. To jed se je jedlo na pustni torek za kosilo. Bila je zelo mastna (ko si prijel zapečeno pečko v roke, se je od rok kar pocedilo). Pečka je morala biti tako dobro zapečena, da je kar hrustala.*

## Prosenka kaša s slivami

*1/2 kg prosene kaše*

*1 l mleka*

*suhe slive*

*Vodo soliš in počakaš, da zavre. Nato v vrelo vodo dodaš proseno kašo in jo kuhaš 10 min. (mora vreti). Kašo nato odcediš. Nato pa na to kašo doliješ 1 liter mleka. Posebej skuhaš suhe slive (kuhane na vodi) in jih dodaš kaši, ki ji dodaš mleko.*

## Orehovi štrukeljčki

*Testo:*

*1 kg moke*

*2 jajci*

*2 žlici sladkorja*

*7 dcl mleka*

*1 zavitek kvasa*

*Nadev:*

*60 dag orehov*

*1/2 l pregrete smetane*

*Iz moke, jajc, sladkorja in mleka zamesiš testo. V pehar daš »hajati«. Vzhajano testo razvaljaš. Nadev narediš tako, da orehe popariš s smetano. Nadev namažeš po razvaljanem testu. Nato 2 x zviješ in odrežeš testo in narežeš štrukeljčke in jih daš na pekač vzhajati. Pomažeš jih s stepenim jajcem. Pečejo se 30 min. To so mame pekle, ko so šli fantje k vojakom. Ker so se vozili več dni z vlakom, so jim pripravili tako malico.*

## **Trajat**

*rezine suhega kruha*

*sladkor*

*1 l vina*

*cimet*

*Suh kruh narežeš na rezine in ga popečeš na plati od »šporhajta« (zidanega štedilnika). Popečeš jih, da postanejo rezine lepo rumene. Nato v posodi zavreš vino, ki ga zelo sladkaš (lahko dodaš cimet). Rezine daš v posodo (lončeno skledo), iz katere se kasneje je in preliješ z zavretim vinom. Pokriješ z lesenim krožnikom in pustiš, da se kruh prepoji z vinom. Ko je prepojen, se ga lahko je z žlico. To so predvsem moški radi jedli.*

## **Sladko zelje**

*Zelje narežeš na kocke in popariš z vrelo vodo. Posodo pokriješ za 5 min. Nato odcediš. Odcejeno zelje daš kuhati v vrelo vodo in dodaš 2 krompirja (olupljena in prav tako narezana na kocke). »Zabelili« so z mastjo in prepraženo čebulo in dodali še podmet (moko in vodo). Vse to so dodali v zelje in skuhali do konca.*

## **Koruzni močnik**

*koruzna moka*

*jajce*

*malo bele moke*

*sol*

*pregreta smetana*

*Iz koruzne moke in jajca ter bele moke zamesiš močnik. Kuhaš ga v slani vreli vodi. Ko je kuhan, dodaš (zabeliš) še pregreto smetano.*

## Poparjeni mlinci

*mlinci*

*ocvirki*

*Zavreš vodo in preliješ (popariš) z njo mlince in posodo pokriješ. počakaš, da se mlinci prepojijo z vodo. Posebej pa narediš ocvirkov »kropec«, ki ga poliješ po mlincih. To so jedli delavci za večerjo.*

## Jabolčnik (Martina Zupan)

*Za 4 krožnike jabolčnika potrebujemo:*

*60–70 dag bolj kisljih jabolk*

*1 l mleka*

*domačo smetano*

*1 jajce*

*moko (za močnik)*

*Jabolka olupiš in narežeš na majhne krlje ter jih skuhaš na vodi. Skuhati se morajo do mehkega (skoraj razkuhati). Nato jih odcediš in pretlačiš ter zaliješ z litrom mleka. Dokler ne zavre, mešaš. Ko zavre, dodaš droben usukanec (močnik), ki ga narediš iz enega jajca. Vse skupaj kuhaš še 5–10 min. Dodaš še domačo pregreto smetano in posoliš.*



---

*Nastanek*

---

*vasi in krajev*

---





## NEMŠKI HRIB

»Ime naj bi izhajalo iz zgodbe o tem, kako so tam nekoč ubili nekega Nemca. Ubili naj bi ga pred prvo svetovno vojno.«  
(povedal Janez Kocjan)\*

## SLAPE

»Tam naj bi bila nekoč »borba« med kmeti in Turki. Kmetje so Turke premagali in jih nekaj ujeli. Grof Klevevžki se je zaobljubil, da bodo sezidali cerkev, če bodo premagali Turke. Tako so turški ujetniki zidali cerkev. Novo sezidani cerkvi niso znali dati imena. Na njivah pa so bili ljudje in nad njimi je krožil ptiček in pel: Slape, Slape, Slape. Tako je ostalo ime Slape. Zidali pa so cerkev, ki stoji še danes. Župnik Jarc je povedal, da je tam temelj prejšnje cerkve (pod današnjo cerkvijo).« (zgodbo povedala pokojna učiteljica Grahut)\*

## SLAPE

»Ko so zidali cerkev, so nad delavci letale ptice in kričale: Slape, Slape, Slape. Ker niso vedeli, kako bi poimenovali ta kraj, so mu dali ime Slape.«

**PIJAVNIK:** »To je dolina med Osrečjem in Vinico. Tam so se spopadli kmetje in Turki. Turki naj bi napadli. Prišli naj bi iz smeri Vinjega Vrha ali pa obratno. Tam so se udarili kmetje in Turki. Bilo je veliko mrtvih Turkov, prav tako naših. Bilo je toliko krvi, da je tekla kot v potoku. Ker je bilo tako veliko mrtvih, so temu kraju rekli Ubijalnik ali Pijavnik. Vendar sogovornik pravi, da spopad ni bil organiziran, lahko pa, da je odpor proti Turkom vodil kak graščakov sin ali pa graščak.« (\*To so govorili ljudje.)

## UBIJALNIK – PIJAVNIK

»V Pijavniku naj bi Turki pobijali ljudi. Pobijanje naj bi bilo tako krvavo, da je kri tekla kot v potoku. Zato so domačini kraju dali ime Ubijalnik oz. Pijavnik. Gospa Anica pa je še dodala, da je to povezano z zgodovinskim dogodkom. Na Vinici naj bi ženske nesle k žegnju ravno, ko so pridrveli Turki. Ženske so posilili in jim pobrali žegen, moške, kar so jih polovili, pa so odpeljali v Pijavnik, kjer so jih pomorili. Prav tako pa pripoveduje o potoku krvi.«

## GOMILA POD VINJIM VRHOM

»Tu naj bi izkopavali pred prvo svetovno vojno. Našli so precej predmetov, kajti tu naj bi bilo pokopališče. Vse stvari naj bi odpeljali na Dunaj v muzej.«

## MODRUŠE

»Tam je bil grad. Tam naj bi bile doma modrice. To naj bi bile zelo velike ženske. Bile naj bi tako velike, da naj bi stopile v vodo z Vinjega vrha v Drago, da so oprale perilo. Nato so ga naložile na hrbet in nesle nazaj na Modruše. Ženskam z Modruš so rekli Modrice, moškim pa Modrijani. Še danes pa naj bi bile kleti pod tistim hribom. Rod Modruških je izumrl.«

## GOMILCE

»Ime izhaja, ker so tam pokopavali ljudi. Še danes se vidi, da je bilo tam pokopališče. Tam naj bi izkopali kamnite krste. Še danes se vidijo sledi izkopavanja.«



---

*Nenavadne  
zgodbe*

---





## ČAROVNICA IZ DOBRUŠČE

---

»*T*o so take pravljice, ki niso ble prave pravljice. O čarovnici z Dobrušče pa pravi, da se je Dobrušča reklo zato, ker naj bi bila dobrosrčna. vendar ne čarovnica. Bili sta dve sestri. Ena je bila dobra, druga pa ne. Tista, ki so ji rekli »cuprnca«, je bila bolj hudobna. Če si prišel v gozd, pa si rekel, da bi rad nabral gobe, ker jih je bilo tam res ogromno, te je začarala. Takoj si moral it ven, če ne, nisi prišel več ven s »hoste«, si se vrtil v krogu. Ko sem šla enkrat v gozd, sem našla ogromno jurčkov. Srečala me je čarovnica in me tako »nahrulila«, da sem zbežala iz gozda. Nič nisem nabrala.«

»Oče mi je povedal, kako je peljal živino v Škocjan. Ko se je vračal, se je ustavil v gostilni. Ko je prišel v gozd na križišče, ki so mu rekli »cuprnca«, je tam stala ženska, ki mu je kazala pot. Vozil se je v krogu. Ko je minila ura, je prišel na isto mesto, kjer je začel. Takrat je čarovnica izginila in on se je lahko vrnil domov.«

Sogovornica je pripovedovala, kako naj bi neka ženska videla, kako je ta čarovnica na metli letala nad njo. Vračala se je z voli, ko je cel dan orala. Kar naenkrat je nad njo nekaj završalo. Ko je pogledala gor, je zagledala, kako čarovnica leta nad njo.

## ŠE ENA ČAROVNICA

---



»*P*onoči je šel oče hranit vole. Pod kravo pa je zagledal žabo, ki je pila mleko. Z metlo je žabo pretepel. Najbolj jo je tepel po glavi. Naslednji dan je srečal žensko, ki je bila vsa pretepena. Ta ženska je bila takrat samska in ni imela otrok.«



## JOŠK MACEDONOV

---

»*B*il je avstrijski vojak. Ko se je vrnil, je bil malo razočaran. Rad bi se poročil, pa ni našel prave, zato se je podal v pijačo. Ko se ga je napil, je kričal. Bil pa je priden in sposoben zidar. Okoli je hodil zidat. Naredil je veliko. Umril je zaradi TBC. Ko se ga je napil, pa je kričal: aubux zgon pelamo, aubix talarije (izgleda, da je bil v vojski pri topovih). Po vojni pa je kričal: živel Stalin, živel Tito. Potem pa je začel: prvo Stalin, drugi Tito, tretji Jože Macedon. Ko pa je bil informbiro, pa je kričal: prvi Jože Tito, drugi Jože Macedon. Kadar je preveč rekel, so ga pa zaprli. Zaprt je bil v Litostroju, kjer je moral zidati. On pa Janez Kresetov. Oba sta bila zaprta v Litostroju. Pri kovačnici so se zbirali otroci in poslušali, ko so spraševali, kje je bil, on pa jim je odgovarjal: »Tam kot Janez Kresetov«. Če so pa vprašali Janeza Kresetovega, pa je odgovoril: »Tam kot Jošk Macedonov.« Noben ni povedal, kje sta bila zaprta.«

## JANEZ KRESETOV

---



»Nikjer ni bil v službi, ni bil poročen, ni imel nič svoje zemlje. Bil je posebnež. Rad je vizitke delal s slikicami in verzi. To je poleti prodajal. Poleti je bil tu, vsako jesen pa je odšel nekam na morje in tam prodajal. S tem se je preživljal. Šlogal je rad.«



## JERMANOV LOJZE

---

»*B*il je poštenjak, ki ni bil nikjer v službi. Njegova sestra je bila pri Beretiču. Tam se je veliko zadrževal, toliko, da se je preživel. Pomagat pa je hodil tudi okrog, da se je lahko preživel. Pošten je bil, tako da bi ga lahko pustil cel dan, pa ne bi premaknil nobene stvari. Ker ni imel urejenega življenja, je malo pil. Ko je bil v bolnici, so mu rekli, da mora nehat pit. Zdržal je eno leto, potem je pa vse nadoknadil. Nazadnje se je zaletel v en tram in naj bi umrl zaradi notranjih krvavitev. Rekli so mu pa tudi »Vrhovi«. Hodil je h Beretičevim v Ravnik v vinograd pomagat. Težko je bilo hodit v hrib in škropiti trte z ročno škropilnico, zato vrhov ni poškropil. Potem je pa Beretičev oče kričal: »Jerman, vrhove škropit!« Tako je dobil ime Vrhovi.«

## ŠMARJEŠKI RULD

---



» Oče je bil zidar in je veliko pil. Ko je nekega večera prišel domov, je Rudla prijel in ga s peči vrgel na tla. Rekli so, da je bil »revček« zaradi tega. Ni hotel nikomur nič žalega. Po vojni so ga otroci nahekali, naj popoldne ustavi avtobus. Nato so ga še nahekali, da naj še pokaže, da lahko sedaj pa odpelje. Tako se je navadil, da je vsak dan počakal avtobus. Šofer ga je kasneje že poznal. Pomagal je tudi poštarju nesti vrečo s pošto.«



---

*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*

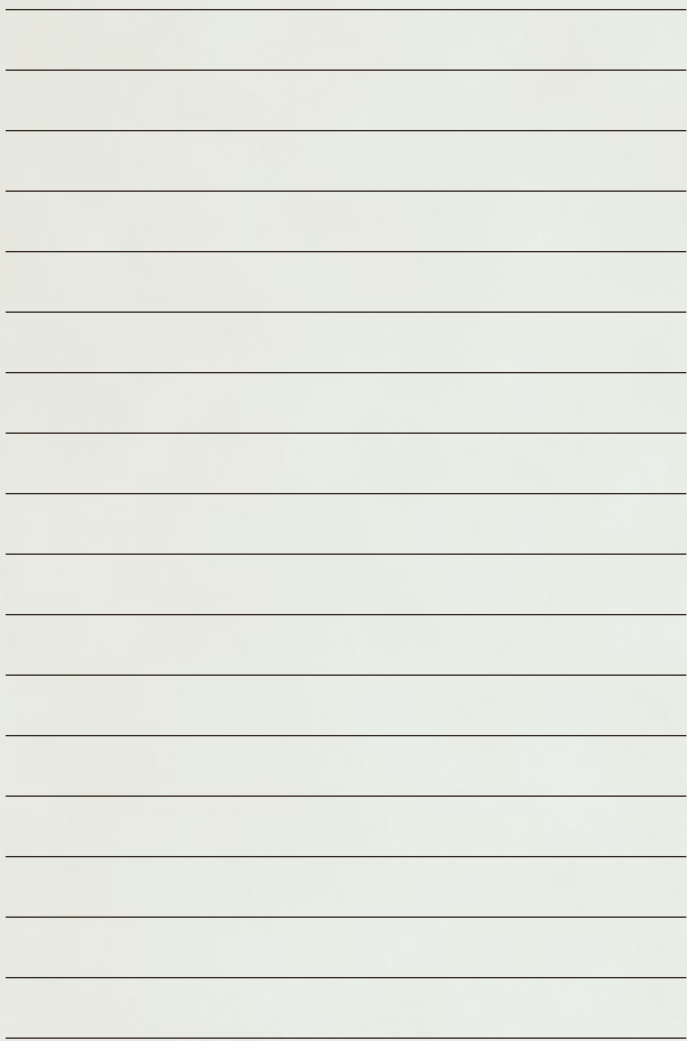
---

Dela sem se lotila tako, da sem najprej oblikovala seznam potencialnih informatorjev in organizacij ter že obstoječih pisnih virov. Seveda vsi informatorji na mojem seznamu niso imeli želenih informacij o zanimivih krajih ali kulinariki na področju občine Šmarješke Toplice. Nekaj pa je bilo tudi takih, ki so bili v prazničnem času preveč zaposleni za intervju. Zato sem se obrnila za podatke o informatorjih tudi na samo občino Šmarješke Toplice, kakor tudi na društva v občini. Prvi intervju sem opravila kar v Šmarjeti pri zakoncih Zoran in tam dobila poleg zelo izčrpnega poročila, tudi informacije o novih informatorjih. Nato sem obiskala gospo Anico Vidrih, ki mi je v nekaj primerih tudi potrdila pripoved zakoncev Zoran. Prav tako mi je dogovorila intervju z Amalijo Mlakar. Nekaj informacij sem dobila tudi pri svojem sovaščanu Jožetu Pajku. Glede kulinarike sem se obrnila na Društvo podeželskih žena in deklet Šmarjeta. Predsednica društva gospa Darja Jeglič me je povabila na njihov sestanek, kjer so mi članice priskočile na pomoč. Zelo bogat vir je bila nekoliko mlajša informatorka Angela Stezinar. Prav tako sem dobila zelo dober recept za jabolčnik od Martine Zupan. Informatorje sem posnela in doma napisala transkripcijo. Pri zapisovanju zvočnih zapisov sem se trudila čim bolj ohraniti značilnosti govora krajev občine Šmarješke Toplice. Pri gospe Anici Vidrih pa sem poslikala tudi nekatere predmete. Kot sem že omenila, so se zgodbe o nekaterih imenih krajev in vaških posebnejih ujemale. Prav tako so bili zelo podobni tudi recepti, vendar je bilo prav pri teh večje odstopanje.

*Petra Dragan*









Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje