

POTUJEMO SKOZI ČAS

Če pade kruhek ti na tla, poberi in poljubi ga.

U V O D N I K

V TEJ ŠTEVILKI:

Mestni muzej v Ljubljani	2
Hrustljave žemljice	8
Jurjeva domačija, Baragova ...	17
Raziskovali smo: pranje nekoč	24
Raziskovali smo: Vendelina	35
Raziskovali smo: šola na Krki nekoč	44
Raziskovali smo: Ana Javornik	47
Adventni venčki, voščilnice in jaslice	50
Napovednik	52
Sodelovali so	52

Kar nekaj let sem si želela, da bi se etnologi naučili peči kruh, da bi po šoli zadišalo po svežem kruhu, ki bo hrustljivo zapečen in zlatorjave barve.

Mogoče pa sem se v resnici samo želela vrniti v čas mojega otroštva?!

Spomini so še vedno živi: nič kaj dober mi ni bil kruh iz enotne moke, nizek, komaj štiri prste visok ... Želela sem si belega kruha, takega iz trgovine.

Če si nekaj zelo želiš, tudi dobiš! Tako je šla moja mama spet nekega dne v Kočevje. Navedno sem jo hodila čakati v Predgrad na avtobusno postajo, saj ji je bilo treba pomagati nesti nakupljeno blago – še bolj kot pomoč me je mučilo to, da je ves dan nisem videla. Tokrat sem malo zamudila. Srečala sem jo že na pol poti, roke je imela polne vrečk, pod roko pa še

eno in v njej štiri štruce belega kruha!!! Neverjetno! Vso pot do doma sem ščipala ta kruh; domov sva prišli z eno štruco manj.

Časi so se obrnili na bolje. Tudi pri nas smo začeli peči beli kruh. Visok, narejen z mlekomo, dober čez vse. Potem so začeli voziti kruh po vaseh. Dvakrat tedensko je pripeljal kombi s kruhom. Skrbi s peko so odpadle, domači kruh smo jedli samo kdaj pa kdaj. Mami pa je bilo veliko lažje.

Na kruh imam še veliko spominov: v 1. letnik gimnazije sem hodila mimo pekarnice. O, Bog, kako je dišalo. Od drugega do četrtega letnika sem imela sošolca, ki je vsako jutro na poti z vlaka šel v trgovino in si kupil pol štruce belega kruha in si ga dal napolniti s salamo. Še danes vidim tega Tihomirja, kako je jedel. Pa nisem

bila lačna, nikoli. Samo želela sem si vedno tega, česar si



nisem mogla kupiti. In to žene človeka vedno samo naprej!!! Danes kruh pečem sama, takšnega kot si le zaželim, ali mi ga »naročita« moja otroka. Takrat tudi pri nas diši in toplo mi je pri srcu.

Zlata Kastelic, prof.

OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

Rimske terme

V četrtek, 16. 9. 2010, smo obiskali Mestni muzej Ljubljana, v katerem smo si ogledali ostanke rimske Emone.

Z avtobusom smo odrinili približno ob 12.45. Ko smo prišli v Ljubljano, je začelo močno deževati— a smo prišli do muzeja brez zapletov. V muzeju sta nas pričakali vodički, ki sta nas popeljali po starem delu mesta, po rimski Emoni. Najprej smo odšli v kavarno na malico, nato pa do avle, kjer nam je vodička pokazala zemljevid, kjer naj bi potovali argonavti (junaki grške mitologije). Povedala nam je tudi, da naj bi Emono ustanovili prav argonavti, vendar ne obstaja dovolj dokazov o tem. Nato smo si ogledali ostanke stare rimske ceste, ki je vodila pred mestom Emona (ko so obnavljali muzej, so jo našli pod njim). Vodička nam je pove-

dala, da naj bi v srednjem veku menihi odkopali del ceste in ga uporabljali kot »smetišče« in videli smo lobanjo psa in vazne ostanke. Nato smo si ogledali majhne posodice (balzamarije), v katerih naj bi imele Rimljanke kreme oz. parfume, s katerimi naj bi se namazale po kopanju. V naslednji sobi smo si ogledali ostanke amfor (služile so za shranjevanje pijač). Nato smo si ogledali ostaline iz:

- železne dobe,
- starega veka,
- srednjega veka.

To so prikazali z različnimi barvami, da se je bolje razločilo, kdaj je kaj nastalo.

Nadstropje višje smo si ogledali ostanke rimskega družanja—kocke, frnikole ..., zaje-

malke in dve amfori. Videli smo še kipce hišnih bogov, prstan in priponko.

Odšli smo tudi do ostankov rimskih hiš.

Vodička nam je pokazala talno ogrevanje in mozaik. Ko smo hodili nekaj časa okoli ostankov zidovja, nam je vodička pokazala rimska vrata, ki jih je Jože Plečnik obnovil v prejšnjem stoletju v obliki piramide.

Nato je sledil vrhunec dneva: RIMSKE TERME. Tam smo videli ostanke term, krstilnico in mozaik.

Ob 16.00 smo se vrnili v Ivančno Gorico oz. z avtobusom do domačega kraja.

David Papež, 7. c



OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

E m o n e c

Četrtek, 16. 10. 2010. Učenci izbirnega predmeta OPK smo se odpravili v ljubljanski muzej na ogled Emone. Najprej smo videli kip Emonca. Odpravili smo

se v eno izmed sob v muzeju. Tam smo si ogledali del rimske ceste, ki je pel-



jala skozi Emono. Vodička nam je pokazala tudi balzamarije - posodice, v katerih so Rimljanke shranjevale dišeča olja, oljenke, s katerimi so si svetili... Potem smo se odpravili ven. Zunaj smo najprej videli ruševine hiš in mozaik. Nato smo se odpravili še na drugo arheološko najdišče, kjer smo si ogledali bazenčke, v katerih so se umivali in bazenček, kjer so krstili tistega, ki si je želel biti kristjan. Najbolj mi je bil všeč mozaik.

Jan Hrovat, 7. a

Rimljani so skrbeli za svoje zdravje

V četrtek smo se po pouku, ob 12.45, zbrali pred »Smrekarico«. Z avtobusom smo se odpeljali v Ljubljano.

Ko smo prispeli v Ljubljano, skoraj na cilj, smo izstopili iz

avtobusa in se peš odpravili do muzeja. Razdelili smo v dve skupini: sedmi in osmi razred skupaj in mi, deveti razred, skupaj. Najprej smo malicali, nato pa smo s svojo vodičko odšli v muzej. Videli

smo opeko, maketo Ljubljane, kanalizacijo. Ogledali smo si še vaze, vrče; nato smo se napotili do ruševin. Ruševine so bile nekoč skupna stranišča (za ženske in moške). Nato smo odšli do še nekih ruševin, bile so hiše. Imeli so npr. sobo za pozimi in posebej poletno sobo. Prišli smo še do nekih ruševin s tremi bazeni. Vodička nam je povedala, da je bila v prvem vroča voda, v drugem mlačna in v tretjem mrzla. V takšnem zaporedju so se Rimljani tudi kopali in skrbeli za svoje zdravje.

Urša Skubic, 9. b



OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

Mestno kopališče

V četrtek smo po pouku odšli z etnologijo v muzej v Ljubljano. Z nami je odšlo še nekaj učiteljic.

Ko smo prišli v Ljubljano smo odšli peš iz avtobusa do muzeja. Pot do muzeja je bila kratka, vendar je deževalo in to nam je nekoliko otežilo pot do muzeja. V muzeju smo se razdelili v dve skupini ter skupaj odšli na malico. Po malici je naša skupina odšla na ogled

po muzeju. Ogledali smo si ostanek rimske ceste, kanalizacijski jašek, maketo Ljubljane (v rimskih časih), videli pa smo tudi vaze iz rimskih časov. Po ogledu muzeja smo odšli ven. Šli smo do ruševin. To so bila skupna stranišča in hiše. Potem smo odšli še do mestnega kopališča, kjer nam je vodička razlagala, kako so se ljudje umivali. Tam je bil tudi bazen, v katerem so krstili odraslega

človeka. Okrog tega bazena je velik mozaik. Po ogledu ruševin smo odšli v muzej, kjer smo si lahko ogledali še ostalo razstavo, kdor pa je želel, je lahko odšel v kavarno in si kaj kupil. Potem smo odšli nazaj na avtobus in odšli domov.

Bilo mi je všeč, zmotilo me je le to, da je deževalo.

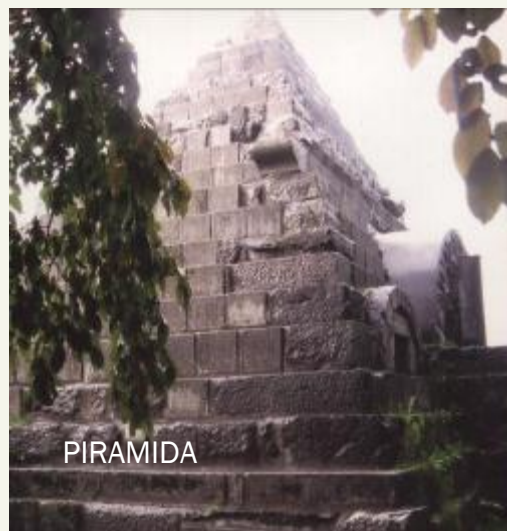
Aleksandra Zavodnik 9. b



PEČI ZA OGREVANJE



RIMSKI ZID



PIRAMIDA

OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

Osemkotni bazenček

V četrtek, 16.9.2010, smo z izbirnim predmetom etnologijo odšli raziskovat Ljubljano.

Odšli smo v muzej, tam pa smo se razdelili v dve skupini. Odšli smo na malico. Ko smo pojedli, so nam dodelili vodičko. Najprej smo

si ogledali notranje prostore, kjer so bili razstavljeni različni predmeti, makete, imeli pa so tudi rimsko cesto. Potem nam je vodička razdelila delovne liste in skupaj smo odšli ven. Zunaj smo si ogledali ruševino stare hiše, rimski zid in mozaik. Najbolj zanimiv se mi je zdel osemkotni bazenček, ki je

služil krščevanju ljudi, ki so hoteli postati kristjani. Po končanem ogledu smo odšli nazaj v muzej, kjer smo se poslovili in odšli domov.

Kljub slabemu vremenu smo se imeli zelo lepo.

Tjaša Kohek, 9. b



BAZEN ZA KRŠČEVANJE

Rimljani so pri jedi ležali

V muzeju smo videli veliko zanimivih stvari: različne posode, mozaike, kovance in druge predmete, ki so jih uporabljali stari Rimljani. Ogledali smo si, kako so Rimljani živeli v Emoni, kaj so jedli, pili, kako so se šolali. Zatem smo odšli v muzej na prostem, kjer smo

videli staro rimsko hišo in v njej mozaik, kako so ogrevali svojo hišo. In na koncu smo si šli ogledat toplice. Videli smo, kako so krstili Rimljane.

Izlet je bil zelo zanimiv in poučen. Najbolj mi je bil všeč muzej na prostem, še posebej toplice, ker

sem si v mislih slikovito predstavljala, kako so Rimljani posedali v toplicah, se pogovarjali—in imeli časa na pretek.

Andrej Arbiter, 7. c

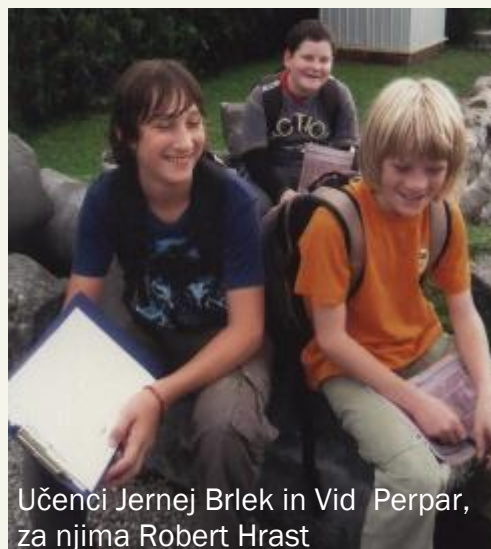
OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

R i m s k i f o r u m

V četrtek, 16. 09. 2010, smo se z našo učiteljico etnologije odpravili v Mestni muzej v Ljubljano.

Pot je zelo hitro minila in kar naenkrat smo bili na cilju. Ko smo vstopili v muzej, smo odšli v kavarno, kjer smo malicali; dobrot smo se vsi zelo razveselili. Po končani pojedini nam je naša vodička povedala nekaj stvari, nato pa nas je odpeljala ven iz muzeja in odšli smo na kratek sprehod. Učenci se tega, da gremo ven, nismo kaj preveč razveselili, ker je zunaj deževalo... Vendar smo morali iti, če smo hoteli izvedeti kaj zanimivega... Vodička nam je razdelila delovne liste, ki so bili v obliki delovnega zvezka z naslovom Po sledih rimske Emone in ob razlagi smo jih reševali. Najprej smo izvedeli nekaj o zgradbi Emone, nato smo se odpravili naprej in videli emonsko hišo. Vodička nam je povedala, da so bile vse te hiše grajene podobno kot dandanes: iz kamenja in malte. Slišali smo tudi za kloake. Sprva nismo vedeli, kaj to pomeni, nato pa nam je vodička povedala, da je imelo mesto tudi svoj vodovod. Pod cestami pa so bili odtočni kanali (kloake), ki so bili speljani v Ljubljano. Nekaj jih je še ohranjenih. Nato smo govorili o obzidju. Mesto je imelo približno od 6 – 8 m visoko in 2 – 4 m debelo obzidje. Zunaj obzidja je bil s treh strani obrambni jarek, napolnjen z vodo. Na obrambnem stolpu je stal legionar.

Obzidje je bilo zgrajeno pred 2000 leti. Načrt za obnovo zidu je narisal znani slovenski arhitekt Jože Plečnik. Potem smo odšli do foruma. To je središče mesta, kjer sta se križali obe glavni cesti. Tu je bil trg ali forum. To je bil velik pravokotni prostor, tlakovan s kamnitimi ploščami, na obeh daljših stranicah pa so streho podpirali kamniti stebri. Na trgu so bile vse pomembne upravne stavbe: mestna hiša ali kurija, sodna palača, bazilika, trgovinice, stojnice in svetišča. Na forumu se je odvijalo javno življenje, tu je tudi učitelj pričakal svoje učence. Vodička nam je povedala tudi, da se je rimska pisava imenovala latinica. Potem smo se odpravili na zgodnje krščansko središče. Stali smo tudi na krščanskih ruševinah. Videli smo osemkotni bazenček, v katerem so krščevali ljudi, ki so hoteli postati kristjani. Tla okrog bazena so bila tlakovana z večbarvnim mozaikom. Napisi so stari približno 1600 let. Med geometrijskimi in cvetličnimi vzorci smo opazovali križ. Vse je bilo napisano v latinščini. Videli smo tudi kip Emonca, ki je bil pozlačen. Nekoč je stal na nekem grobu. Ne vemo, kdo je človek, ki ga je kip predstavljal, ker je napis izgubljen, lahko pa sklepamo, da je bil premožen meščan



Učenci Jernej Brlek in Vid Perpar, za njima Robert Hrast

Emone. To pa sklepamo po številu gub na tkanini. Tako smo se vrnili nazaj v muzej in naša vodička se je od nas še poslovila, nato pa je odšla. Dobili smo se še z drugimi učenci in učiteljicami. Nekateri so se odpravili v kavarno, da bi si kaj kupili.

Drugi pa smo ostali na vrhu v muzeju in se pogovarjali, jedli, pili, lahko pa smo odšli tudi na stranišče. Po kratkem predahu smo odšli nazaj na avtobus in se odpeljali domov.

Ta dan mi je bil zelo všeč, saj sem izvedela veliko novih in zanimivih stvari, ki mi bodo mogoče prišle prav. Upam, da bomo še kdaj odšli na tako zanimivo ekskurzijo.

Klara Omahen, 9. b

OBISK MESTNEGA MUZEJA V LJUBLJANI

Dne, 16.9.2010, smo se z izbirnim predmetom etnologija odpravili v »Emono«.

Ko smo prispeli, smo v kavarni pomalicali, nato pa nam je vodička v muzeju pokazala ostanke rimske ceste, stopalo sužnja, ki je bilo odtisnjeno v blatu, vaze iz tistega časa ... Razložila nam je tudi vse o rimski kanalizaciji. Ogledali smo si še maketo Ljubljane nekoč in opeko, s katero so gradili stavbe. Zatem smo, kljub dežju, odšli ven in si ogledali, kakšna stranišča so imeli nekoč. Ogle-

dali smo si tudi ostanek emonske hiše, razporeditev bivalnih prostorov in izvedeli, kako so hiše ogrevali pozimi. V hiši smo videli prostor, ki je tlakovan z mozaiki. Vodička nam je povedala, da so bile hiše grajene iz kamena in malte. Ogledali smo si tudi obzidje, grajeno na podoben način. Med drugim smo odšli tudi na trg in si ogledali zgodnje-krščansko središče. Tu so bili tudi trije bazenčki, ki so jih uporabljali za umivanje. V prvem je bila vroča, v drugem mlačna in v tretjem mrzla voda. Ljudje, ki so

se želeli umiti, so najprej odšli v bazenček z vročo, nato v bazenček z mlačno, na koncu pa še v bazenček z mrzlo vodo. Na koncu smo si ogledali še kip premožnega emonskega meščana. Vodičko smo vprašali, kako vemo, da je bil bogat. Povedala nam je, da to sklepamo po številu gub na njegovi obleki.

Ta izlet mi je bil všeč, saj sem izvedela veliko o Emoni in njenem prebivalstvu.

Janja Blatnik, 9. b



Učenci Primož, Luka, Jan, David in Andrej, 7. razred.



Jaka Berdajs in Primož Lesjak

HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Slastni parkeljčki

V torek ,30. novembra 2010, smo pri predmetu Odkrivamo preteklost mojega kraja pekli dobrote iz kvašenega testa. Pri peki nam je pomagal pekovski mojster Franci Planinc. Najprej nam je pokazal, kako se naredi testo s pomočjo recepta iz časov naših babic. Za pripravo testa smo uporabili moko, kvas, vodo, sol, olje in sladkor. Iz tega testa smo oblikovali makovke, sirove štručke in žemlje. Najbolj zanimivo je bilo oblikovati parkeljne. Preden smo

vse to dali v pečico, smo testo premazali s stepenim jajčkom.



Testo smo nato pekli 20–30 minut. Iz pečice smo dobili zlatorumene, hrustljave žemlje,

lepo zapečene sirove štručke in makovke ter sladke parkeljne. Pečene dobrote smo odnesli domov skupaj z receptom, tako da si bomo dobrote iz babičine kuhinje lahko pekli tudi doma. Že na Miklavžev večer sem ponovno spekla parkeljčke, ki jih je moja družina v trenutku pojedla.

Eva Balant, 7. b

Peka kruha

V torek, 30. 11. 2010, smo pri izbirnem predmetu OPK (etnologija), od 12.30 do 16.00 pekli kruh.

Najprej smo si nadeli predpasnike in si umili roke. Potem se nam je predstavil pek Franci Planinc. Postavili smo se za dolgo mizo. Bila sem v drugi skupini; zamesili smo testo za parklje.

Zamešali smo moko, kvas, mleko, olje, sladkor in jajca. Maso smo mesili, vsak malo! Mojster Planinc je odtrgal za vsakega kos testa. Oblikovali smo žemlje, sirove štručke in makovke, nazadnje pa še parklje.

Morali smo počakati, da se dobrote še spečejo. Učiteljica

izbirnega predmeta Zlata Kastelec nas je fotografirala, učiteljica gospodinjstva Jožefa Zajec pa nam je razdelila jabolka in sok. Tako smo lažje počakali na naše pekovske izdelke, ki smo jih

odnesli domov.

Tega dne ne bom nikoli pozabila.

Patricija Blatnik, 7. c



Etnologi in retoriki,
9. a, 9. b razred

HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Makovke, žemljice, parklji ...

Pekovski mojster Franci, prijazen mož, nas je 30. 11. 2010 uvajal v skrivnosti izdelovanja kruha. No, nismo pekli ravno kruha, pač pa žemljice, makovke ... Uf, te so nam delale preglavice. Vadili smo z vrvicami!!! Parklji pa so bili prave male

mojstrovine.

Kaj pa sirovke? Mojster nam je dal vsakemu kos testa, ki smo ga »izkrogljali«, namazali z oljem, pustili nekaj časa počivati, nato pa smo ga z modelom oblikovali v rožico in posuli s sirom, še prej pa premazali z jajcem. Dodali

smo še malo začimb za pico.

Med delom nam je mojster pripovedoval še zgodnice iz njegovih vajeniških časov.

Matic Hočevnar, 7. c



Jolanda, Nataša, Benjamin, Jakob, 9. a

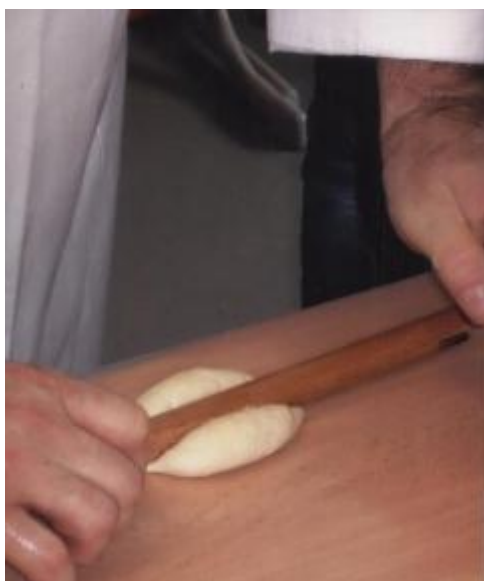


Pek in Ines Skubic, 9. b

PRIPRAVA TESTA



Klara in Karolina, 8. b



OBLIKOVANJE TESTA



Urša Skubic, 9. b



Tjaša Bradač, Teja Bavdek, 8. b

HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

P e k a k r u h a

Pri OPK smo pekli kruh. Ko smo prišli v učilnico, smo si morali nadeti predpasnike in si umiti roke. Pekovski mojster Franci Planinc nas je razdelil v dve skupini; vsaka skupina je delala drugo testo. Pekovski mojster nam je naštel sestavine; ko je bilo testo

pripravljeno, smo počakali, da vzhaja, potem pa ga je pekovski mojster pregnetel in dal vsakemu en košček. Nato nam je pokazal, kako se dela kroglice in vsak od nas je naredil eno. Kroglice smo premazali z jajcem in nanje dali sir in začimbe za pico. Med-

tem, ko smo delali, nam je pekovski mojster povedal tudi nekaj zgodbic. Poleg sirovk pa smo naredili tudi makovke, žemlje in parklje. Ta dan nam je bil zelo všeč.

Sara Tomšič, 7. c

Franci Planinc, Katja Tomažin



Rok Maver in pekovski mojster



HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Parkeljčki

Dne 30. 11. 2010 smo pekli kruh. Ko smo prišli v učilnico, smo si zavezali predpasnike in si umili roke. Tam je že čakal pekovski mojster Franci Planinc. Pozdravili smo se, potem pa se zbrali okrog miz. Najprej smo v skupinah naredili testo, ga zmešali in pek ga je močno pregnetal. Vsakemu je dal en košček testa, mi smo ga preoblikovali v kroglico. Ko smo imeli narejene

vse kroglice, smo jih položili na mizo. Čez čas smo po sredini kroglice pritisnili »valjček«, da je nastala žemljica. Dali smo jih v pečico. Poleg žemljic smo spekli še: sirovke, makovke in parkeljčke. Kar smo spekli, smo tudi vzeli domov. Ta dan nam je bil zelo všeč. Anita Tomšič, 7. c



Osnovna receptura za izdelavo kruha

1 kg moke TIP 500 ali
TIP 850 ali TIP 1100
1 kocka kvasa – sveži, FALA
0.5 do 0.6 l vode
1 žlica sladkorja
2 dag soli
1 jajce za premaz, lahko tudi
razna semena

Izdelava:

Moko presejemo v večjo skledo; v isti skledi iz pol moke in vse vode ter sladkorja in kvasa zmešamo kvasni nastavek. Pustimo, da naraste za 1-krat, dodamo sol, olje in vse skupaj zmešamo v srednje trdo testo. Če bomo izdelovali kruh, pustimo testo, da naraste za 1-krat. Potem ga oblikujemo v en hlebec ali dve

manjši štruci. Položimo ga/ju na nameščen pekač ali peki papir. Pustimo jih vzhajati, da narastejo za enkrat, jih pomažemo z jajcem ali s hladno vodo, trikrat rahlo zarežemo ter damo peči v 220°C vročo pečico. Pečemo 20 min., potem zmanjšamo temperaturo na 175°C in pečemo še 50 min. – če smo naredili en hlebec.

Dve manjši štruci pa pečemo 35 min. pri isti temperaturi. V primeru, da bomo iz testa izdelovali žemlje, testo takoj razdelimo na poljubno velike kose, ki jih »izokroglamo« in jih damo na pomokan prtiček ter jih takoj namažemo z oljem. Ko so kroglice do polovice vzhajane, jih močno pritisnemo čez sredino z okroglo palico (kuhalnico). Žemlje

odlagamo na pekač (peki papir ali namaščen pekač), jih namažemo s stepenim jajcem, še malo pustimo vzhajati. Pečica je segreta na 210°C, ko začnemo peči. Pečemo 15 do 20 min., da dobijo zlatorumeno barvo.

Franci Planinc,
pekovski mojster



HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

M a k o v k e

Pri izbirnem predmetu etnologija smo pekli kruh. Začeli smo ob 13.00. med drugim smo izdelovali tudi makove pletenke. Testo smo najprej razvaljali in naredili dva trakova.

Ta dva trakova smo prepletli in nastala je »pletenka«. Premazali smo z namazom in jo posuli z makom. Za konec pa so sledili parklji. Testo smo spet povaljali v malo debelejša

trakova. Naredili smo vrat, izrezali ušesa, noge in roke.

Tilen Koščak, 7. c



HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE



S p e k o k r u h a j e v e l i k o d e l a

Delati smo začeli ob 13.00. Najprej smo presejali moko, dodali kvas in sestavini premešali. Nato smo dodali še malo moka in 2 dcl olja. Vse to smo pustili shajati, čez nekaj časa spet premešali in pregnetli.

Testo je spet shajalo, nato pa je pek Franci Planinc testo razdelil med nas. Naredili smo žemljice. Nekaj testa smo oblikovali v majhne kroge, v njih pa upodobili sonce.

Sledile so makove pletenke. Testo smo najprej razvaljali in naredili dva trakova. Ta dva trakova (iz testa) smo prepletli in nastala je pletenka. Premazali

smo jo in posuli z makom. Za konec smo naredili še parklje. Testo smo oblikovali v malo debelejša trakova, naredili vrat, izrezali ušesa, noge in roke. Potem smo dodali jezik in oči. Parkelj je bil narejen zelo hitro. Pek in učiteljica Jožefa Zajec sta dala naše izdelke v peč.

Posedli smo za veliko mizo, se fotografirali in pojedli jabolko. Nekateri, že pečene izdelke, smo zložili v košare na mizi in še malo pozirali naši učiteljici etnologije Zlati Kastelic. Z delom smo zaključili ob 16.00. Doma smo pokazali naše izdelke in jih pojedli. Moji

domači so bili zelo navdušeni nad okusom in lepo izdelanimi dobrotami. Naučili smo se veliko novega o kruhu in se ga naučili tudi peči.

Zdaj bolj cenim kruh, ker sem videl, da je s peko kruha zelo veliko dela.

Matic Godec, 7. a



HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Končni izdelek je bil slasten

No, ker so moji sošolci že skoraj vse opisali, bom dodal nekaj zgodbic, ki jih je mimogrede pripovedoval pekovski mojster Planinc:

»Delal sem v Radečah, v prevzgojnem domu. Pred tem so imele v tistih prostorih pekarno nune. Kdor je prišel k njim ob 12.00, je dobil enolončnico in žemljo.«

»Včasih so pekli v »roru«. Ker pa se je »ror« sčasoma »znucal« - v njem je na podu nastala luknja - so mame kruh umesile doma, mi otroci pa smo nesli kruh speč v pekarno. Pek je od vsakega odščipnil malo testa, oblikoval »štruce« in to prodal. Seveda je zaračunal tudi vsako peko!«

»Mama je pekla kruh doma, in sicer enkrat na teden. Ko je testo vzhajalo, je od njega odtrgala košček, ga raztegnila in dala na

lopar. Še prej ga je potresla z ocvirki. To smo imenovali puhla, postrgača ali loparača. Po petnajstih minutah peke je puhlo narezala in to je bil naš prvi obrok. Za najmanjšega otroka pa je spekla čisto majhno štručko.

Kruh je bil včasih veliko bolj cenjen kot danes in mi otroci smo se ga resnično veselili!«

»Svoje znanje sem pridobival pri različnih mojstrih. Spominim se pekarnice, kjer smo bili v uku kar trije vajenci. Tudi jedli smo pri njih. Nekega dne sem odkril, da je gospodinja tisto, kar nam je ostalo, dala kar mačkam - in to iz našega krožnika! To sem povedal ostalima dvema vajencema in še isti dan smo vsi trije

zapustili učno mesto!«

»Včasih ni bilo strojev za mešanje testa. 120 kg moke sem zmešal s 60 do 80 litri vode. Vse skupaj smo gnetli v velikih lesenih »trugah«, na roke. Tako smo naenkrat mesili kar 200 kg testa. Pekli pa smo v navadni peči. To je bilo prav garaško delo.«

Mi smo na koncu dobili še recept za pripravo kruha in izdelke odnesli domov. Preživel sem lep dan in morate vedeti, da je bil končni izdelek slasten.

Primož Lesjak, 7. c



HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Kruh je najpomembnejša stvar v življenju

V skupini nas je bilo kar 28. Pekli smo v ponedeljek, dan pred skupino iz sedmega razreda. Pekovski mojster Franci je razdelil delo in pod našimi rokami so nastajale štručke, žemljice, sirovke, par-

klji. Ti so bili najbolj zanimivi. Vsi izdelki so bili zelo okusni. Ta dan se mi je zelo vtisnil v spomin; upam, da si bo vse zapomnila tudi za čase, ko bom odrasla. Kruh je najpo-

membnajša stvar v življenju, brez tega si ne znamo predstavljati življenja.

Klara Omahen, 9. b



Kruh jemlji iz zemlje, ne iz
tujih ust.
Finski pregovor

Iz te moke ne bo kruha.
Slovenski pregovor

Če pade kruhek ti na tla,
poberi in poljubi ga.
Slovenski pregovor

PREGOVORI O KRUHU



Človek pol sveta obteče, najbolj-
ši kruh doma se peče.
Slovenski pregovor

Kruh vsakomur daj, a ga od vsako-
gar ne jemlji!

Perzijski pregovor



Iz slabe pšenice ni dobrega kruha.
Italijanski pregovor

Tudi drobtine so kruh.
Finski pregovor

HRUSTLJAVE ŽEMLJICE IZ BABIČINE PEČICE

Misli o kruhu



*Kruh jemo zraven druge hrane, saj je bil včasih skoraj glavna jed.
(Belma, 7. C)*

*Kruh je lahko črn, polnozrnat, bel, polbel ...
(Anita in Sara, 7. C)*

*Je zelo dobrega okusa, posebej tisti, ki ga spečemo doma.
(Matic G., 7. A)*

Ob besedi kruh se spomnim na:

- hrana, žemlja, voda, klas, hlebec, okusno, slastno, črni kruh, setev, mlin, peč, pekač, pica, pek (Andrej, 7. C),
- kokoši, pletenice, trdo delo, oranje, semena, prijeten občutek (David, 7. C),
- zapečeno, omamen vonj, hrustljivo, narejeno z ljubeznijo, slastno, dišeče, sveže, okusno,
 - toplota, lep videz, hlebček (Vid, 7. C)
- štruca, testo, krušna peč, žitarice (Jernej in Luka, 7. C).

Kruh je bil v starih časih zelo cenjen. Kruh v krščanstvu predstavlja Jezusovo telo. Kruh je zelo dober, nanj lahko namažemo veliko namazov. Iz njega se lahko naredi hamburger, sendvič ali toast. Vsebuje veliko zdravih in hranilnih snovi. V trgovinah nam ga ponudijo v najrazličnejših oblikah. Narejen je iz moke, ki jo pridobijo iz žitaric – te pa morajo kmetje skrbno obdelovati.

*Črni kruh je dober, hkrati pa zelo zdrav. Kruh pečejo v pekarnah.
K – kakovosten, R – različne vrste, U - užiten, H - hranilen.
(Matic, Primož, 7. C)*

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

J u r j e v a d o m a č i j a

22. 12. 2010 smo se ob 13.00 odpeljali na Jurjevo domačijo. Tam nas je pričakala etnologinja Lamovškova, ki skrbi za Jurjevo domačijo. Povabila nas je v črno kuhinjo in nam pokazala predmete, ki so jih nekoč uporabljali v taki kuhinji: omelo, burklje, lopar, strgalo ...

Potem nas je odpeljala v »hišo«, kjer smo videli hišnega duha, ki je plaval nad mizo. Služil je tudi kot domofon, saj je pripet na vrstico in se vsakič, ko kdo odpre vrata, spusti niže.

Povedala nam je tudi zgodbo o dveh sestrah in bratu, ki so živeli v tej hiši. Nobeden od njih se ni poročil. Sestri sta bili zelo natančni, npr. pri butaricah jih ni zanimala količina, ampak videz, »čeprav so na koncu vse zgorele«. Brat je bil odličen gasilec, ohranjena je še troben-ta.

Ena izmed deklet si je dolgo dopisovala z nekim fantom, ki mu je bila všeč. A ko je ugotovila, da je imel v Franciji nekoč dek-le (tam je delal), ga je zapustila, saj ji je nekdanjo zvezo zatajil. To pa mu ni mogla odpustiti. Tako nista obdržala niti »gospodarskih« stikov.

Hiša ni imela potomcev. V sorodu sta bili samo dve sestrični.

Ena se je daljnega leta 1960 poročila v Zambijo, druga pa v Dalmacijo. Tako sta redko prihajali na Občine pri Trebnjem.

Si predstavljate gospo, ki je prihajala s črnim možem na obisk? Za vas je bila to senzacija, a so jih vedno lepo sprejeli.

Gospa je lani umrla, letos pa pričakujejo obisk še živečega moža in njunega sina.

Ogledali smo si še kamro, ki ima skrivališče, meter dolg prizidek, kamor so se skrivali fantje,

da jim ni bilo treba na vojno.

Potem smo šli še na »pod«.

Zdaj so tam razstavljeni leseni izdelki, ki so na prodaj kot turistični spominki, seveda zraven originalnih predmetov, ki so nekdanj služili za delo na kmetiji.

Nazadnje smo odšli še v »hišo« na čaj in piškote. Bilo je zelo zanimivo.

Pot smo nadaljevali še do Baragove domačije, ki je v bistvu pravi gradič in do cerkve v Dobrniču. Dobrnič je naselje, ki leži ob cesti Trebnje –

Žužemberk in je bilo poseljeno že v prazgodovini. Prvič pa je bilo omenjeno leta 1136.

Mala vas – od nje je ostal pravzaprav le gradič, kjer se je rodil Baraga in stoji v Knežji vasi na ozemlju Lahove domačije. Gradič je bil postavljen sredi 16. stoletja, konec 18. stoletja pa je bil v lasti družine Jenčič.

Hčer edinko, Katarino, so poročili s podjetnim trgovcem Janezom Barago in tu se jima je 29. junija 1797 rodil Fridrik. Ko je bil star štiri leta, je oče kupil grad v Trebnjem, a mati Katarina se ni mogla sprijazniti s tem ...

Tjaša, Sandra, Urša, Ines, 9. b



Jurjeva domačija

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

Pogled s kora cerkve sv. Jurija

Dne, 21. 12. 2010, smo obiskali Dobrnič. Izpred šole smo se odpeljali ob 13.00. Najprej smo si ogledali cerkev, v kateri je bil krščen škof Baraga. V cerkvi stoji tudi njegov kip. Ta cerkev je posvečena svetemu Juriju. Te podatke nam je povedal tamkajšnji župnik. V cerkvi smo se lahko povzpeli tudi na kor, kjer smo se posli-

kali.

Nato smo odšli nazaj na avtobus in se odpeljali na Jurijevo domačijo. Pred vstopom v domačijo nam je učiteljica razdelila učne liste. V hiši smo videli: črno kuhinjo, hišo, »štibeljc«, kamro in klet. Zunaj smo si ogledali še skedenj. Potem smo odšli v hišo na čaj in piškote. Ko smo se

pošteno najedli, smo odšli na avtobus, ki nas je odpeljal še v rojstno hišo škofa Barage. Tam smo si ogledali še notranjost hiše.

Vrnili smo se veliko prej, kot je bilo predvideno, in sicer ob 15.40 uri.

Pred šolo smo počakali starše in odšli domov.

Matic Godec, 7. a



Oltar v cerkvi sv. Jurija, Dobrnič



Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

O b č i n e , D o b r n i č , M a l a v a s

V torek, 21. 12. 2010, smo učenke in učenci izbirnega predmeta etnologija odpravili v Dobrnič. Najprej smo si ogledali cerkev sv. Jurija. V cerkvi stoji doprsni kip škofa Barage. Videli smo tudi krstilnico, kjer so Barago krstili. Na drugi strani stoji še en krstilni kamen, vendar nobenega ne uporabljajo več. Otroke krstijo med mašo; med obredom sodelujejo tudi

botri, ki so največkrat starši sami. Nato smo se odpeljali na Jurjevo domačijo. Učiteljica Zlata Kastelic nam je razdelila učne liste. V hiši smo videli: črno kuhinjo, hišo, »štibeljc«, kamro in klet ter »šinje«. Ogledali smo si še skedenj.

Potem smo odšli v hišo na čaj in piškote. Čaj je bil omamno dišeč, piškoti pa narejeni doma, na »mašino«; zato se imenujejo

»mašinski«. Odpeljali smo se še v rojstno hišo škofa Barage. Ogledali smo si še notranjost hiše.

Pred šolo smo počakali starše in odšli domov.

Andraž Belcl, 7. a



Anja, 9. a

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

P o č a s i s e j e d a n k r a j š a l ...

Jurjevo domačijo si bom dobro zapomnil, posebno piškote in topel čaj, s katerim so nam postregli. Menda sta nekoč sestre s te domačije kuhali izjemno dober pravi čaj. Tako so ljudje, ki so se pripeljali z avtobusom iz Ljubljane in drugih krajev velikokrat zavili k Jurjevim na čaj. Najbrž sta

ženski s čajem tudi kaj zaslužili, pa na tekočem sta bili z vsemi novicami. Ogledali smo si tudi Baragovo domačijo in njegove mašne knjige pa predmete, ki jih je prinesel iz daljne Amerike, kjer je širil krščansko vero med Indijanci. Dobili smo tudi njegove podobice. Videli smo

tudi posteljo, kjer naj bi se Baraga rodil. V cerkvi v Dobrniču nam je župnik pokazal jaslice in sliko sv. Jurija. Temu je cerkev posvečena. Počasi se je dan krajšal in odpravili smo se proti domu.

Jože Šinkovec, 7. a



Tjaša Kohek (9. b), Nataša Zekić (9. a), Klara Omahen (9. b),
Klara Senica (9. a), Renata Slak (9. a)

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

Nekaj sem pa pozabil

Ob 13.00 smo se zbrali pri Smrekarci. Učiteljica nas je preštela in že smo brzeli proti Radohovi vasi in od tam v Dobrnič, kjer smo si ogledali cerkev sv. Jurija iz leta 1296. V njej smo videli tudi krstni kamen, kjer je svoj prvi zakrament prejel Friderik Baraga, doma iz Male vasi, star komaj en dan. Pa tudi njegov doprski kip je v cerkvi. V tej cerkvi je bil krščen tudi nekdanji ljubljanski nadškof dr. Alojzij Šuštar.

Nato smo se ustavili na Jurjevi domačiji, kjer nam je etnologinja Alenka predstavila predmete in ljudi, ki so nekoč živeli v tej hiši. To sta bili sestre Rezka in Milka ter brat Janko. Sestri sta bili izjemno natančni in čisti. Hiša obsega pet prostorov, a jaz sem si zapomnil samo tri, ki so se imenovali: hiša, štibelj in črna kuhinja. Spoznal sem tudi, za kaj je služilo omelo, kako so uporabljali lopar, pa burklje – to pa sem pozabil! Šli smo tudi okrog hiše, videli, kje

je stala »štala«, ogledali smo si svinjak, stranišče na »štrbunk«, pod, kaščo, vodnjak ... Jedli smo piškote in pili čaj, ki je bil zelo dober. Pa še prijal nam je, saj je bilo mrzlo. Z avtobusom smo se vrnili v Malo vas in si ogledali gradič, kjer je bil rojen škof Friderik Baraga, misijonar. Tam smo se podpisali v spominsko knjigo, ki se polni že od leta 1974.

Darijo Lazič, 7. a



Na Jurjevi domačiji—svinjaki in kašča

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

Š k o f B a r a g a

Friderik Irenej Baraga (1797-1868) je bil katoliški misijonar in škof, popotnik in raziskovalec, začetnik književnosti Indijancev Otava in Očipve ter etnolog. Najprej je študiral pravo na Dunaju, nato teologijo v Ljubljani. Kot kaplan je služboval v Šmartinu pri Kranju in v Metliki. Leta 1839 je odšel v ZDA in misijonaril med Indijanci. Bil je posvečen v

škofa; njegovo prvo škofovsko mesto je bilo Saulte Ste. Marie, nato Marquette (Michigan, ZDA), kjer je umrl in je tudi pokopan.

Baraga je napisal več nabožnih knjig (prvo z naslovom Dušna paša), v nemščini knjigo o severnoameriških Indijancih, slovnico in slovar očipvejskega jezika ...

Tilka Jamnik

Še nekaj zanimivosti o Baragi:

Po odhodu v Ameriko je dvakrat obiskal domovino.

Leta 1837 se je pri krstnem kamnu v cerkvi v Dobrničju eno uro na kolenih zahvaljeval za milost svetega krsta.

1854 je maševal v Dobrničju; obiskal je tudi svojo rojstno hišo v Mali vasi, kjer »se je razjokal ob spominih na mladost«.



Baragovi predmeti

Jurjeva domačija, Baragova rojstna hiša, cerkev sv. Jurija

Še nekaj vprašanj za mlade raziskovalce naše dediščine

Kaj so šege in kaj so navade (primer)?

Kdo skrbi za varovanje kulturne dediščine in zakaj jo varujemo?

Kaj pomenijo spodnji pojmi (primer):

Premična dediščina.

Nepremična dediščina.

Živa dediščina.

Kaj je etnologija in kdo so etnologi, kdo etnografi?

Katere objekte zajema Jurjeva domačija?

Kateri objekti manjkajo?

Naštej prostore v hiši in čemu so bili namenjeni?

Nariši hišni »domofon«, ki ga najdeš na Jurjevi domačiji.

(sestavila A.

Lamovšek)

Špana

V igri sta udeležena dva igralca.

Vsak ima po 12 fižolčkov (ali kamenčkov).

Eden naj si izbere bele, drugi črne ali pisane.

Vsak igralec sestavi, kadarkoli je mogoče, s svojim fižolčkom

»špano« (beli s svojimi belimi, črni s svojimi črnimi), to je: položi po svoje tri fižolčke v isto vrsto. Komur se posreči, da ses-

tavi »špano«, sme svojemu nasprotniku kjerkoli vzeti en fižolček.

Pri tem gleda seveda na to, da svojemu nasprotniku prepreči sestaviti »špano«. Komur vzame nasprotnik vse fižolčke, razen dveh, igro izgubi.

Igra se lahko začne na dva načina:

Oba igralca razpostavita fižolčke.

Nato vzame »beli« en fižolček »črnemu«, črni pa prav tako en fižolček belemu.

Drugi način je običajnejši. Igralca začneta postavljati fižolčke, in sicer vsak izmenoma po enega. Pri tem vsak gleda, da čimprej sestavi špano in nasprotniku prepreči, da bi jo lahko sestavil sam.

Če se kateremu posreči, da kje špano sestavi, sme nasprotniku vzeti fižolček. Ko razpostavita vse svoje fižolčke po ploskvi – medtem jih je lahko vsak že nekaj izgubil – začneta vleči ali »španati«.

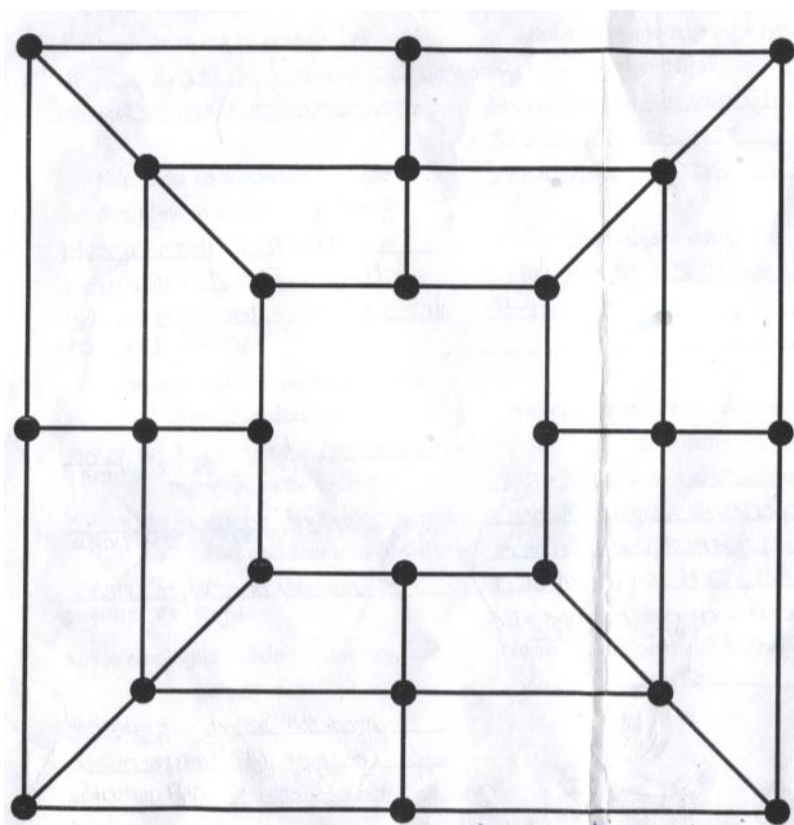
Tu se nadaljuje igra tudi po prvem (A) načinu. Vsak sme vleči le od ene do sosednje prazne (to je nezasedene točke). Vsaka poteza mora imeti smisel: stremeti mora k temu, da pride neke do špane.

Kadar ostanejo igralcu le trije fižolčki, ni več vezan na poteze, ampak lahko poljubno skače, da pride do špane. Pri prvi špani, ki se posreči nasprotniku, pa je

seveda ob en fižolček in s tem igro izgubi; s samo dvema preostalo fižolčkoma namreč ne more sestaviti špane.

Pri drugi partiji zamenjata barvi in s tem pravico do prve poteze, ki pripada vedno belemu in ima precejšnji pomen.

»Špana« se imenuje tudi »mlin«, saj so jo ljudje igrali, ko so čakali na moko iz svojega žita. Mlinarju niso ravno verjeli, da bodo nesli domov ravno tisto moko, ki je nastala iz njihovega žita!



RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

Perilo je sušilo sonce, pomagal mu je veter

Moji stari mami je ime Terezija Genorija, stara je 66 let in je najmlajša izmed osmih otrok, ki so se rodili v družini. Rodila se je v Metnaju, kjer še vedno živi; zdaj v novi hiši.

Umazano perilo so shranjevali v pletenih košarah. Pralnic seveda ni bilo, zato so prale ob vodnjakih. Pri splakovanju so

uporabljali kamen, ki so ga imenovali pralnik; perilo so drgnili ob ta kamen in ga nato izpirali v vodi.

Perilo so sušili na soncu in vetru, obešeno na vrvi, pozimi pa na podstrešju. Perilo so pri njih škrobili s prahom, podobnim belilu. Stresli so ga v vodo in vanjo namočili perilo. Likali

(peglati) so na mizi, na kateri so tudi jedli. Tudi pri njih so shranjevali perilo v omari, imenovani kosm, v predalnikih ali v lesenih skrinjah. Pri pranju so se ženske rade pogovarjale, npr. o fantih, kaj bodo kuhale, tudi opravljale so in pele ljudske pesmi.

Primož Lesjak, 7. C

Drmožnik

Sonja Omejec, roj. Lavrič, rojena 13. 9. 1929, Stična: »Prala sem v Drmožniku (Draga). Prat sem hodila s sosedo. Radi sva prepevali in si pripovedovali, kdo se bo poročil, da so kradli butare, o vsakdanjih kmečkih opravilih. Najini pripomočki so bili škafo, žajfo, pepel, ročni ribež. Pozimi smo prale enkrat na mesec, zaradi ledu. Grabila sem listje, pletla prepražnike ... Družile smo se na vasi, ko smo hodile po vodo.

Gizela Kohek, 12. 4. 1934, se je rodila na Jesenicah; pisala se je Nemec. Priprava na pranje, postopek pranja, pripomočki so bili podobni kot pri pericah na Dolenjskem; prala pa je dvakrat na teden. Poleg hišnih opravil je hranila tudi kokoši, zajce, delala na njivi ... Za druženje ni bilo časa, samo pri maši.

Tjaša Kohek, Aleksandra Zavodnik, 9. b



RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

Štirkali pa nismo

Moji stari mami je ime Kristina Tomšič. Rodila se je na Lopati, po domače pri Ulčarjevih. Preden se je poročila in prišla v Brezovi Dol, se je pisala Fabjan. Stara je 82 let.

O pranju mi je povedala: »Prali smo doma, poleti pri štirni, pozimi pa v kuhinji. Zvečer smo perilo namočili v mlačni vodi; dodali smo malo sode. To se je čez noč namakalo. Zjutraj smo dali perilo na mizo, ga namilili in začeli mencati. Potem smo ga trikrat splaknili, da se je milo izpralo iz obleke, nato oželi in posušili –

poleti zunaj, pozimi pa na krušni peči.

Belo perilo smo kuhali. Po namakanju in miljenju smo ga dali v lonec, ga napolnili z vodo in vse skupaj prekuhali na »šporhatu«. Belega perila nismo poširkali.

Likalnik je bil na žerjavico. Najprej smo po mizi razgrnili rjuho, ki smo jo uporabljali samo takrat, ko smo morali likati. Na rjuho smo razgrnili obleko in začeli likati. Med likanjem smo likalnik odlagali na podstavek, da se ne bi kaj

zažgalo. Po končanem likanju smo žerjavico vrgli stran, likalnik pa položili v kot na kamnita tla. Oprano perilo smo zlagali v omaro, kosn. Pri hiši je bil samo eden, saj nismo imeli veliko oblek, ker preprosto ni bilo denarja.

Navadno je prala ena sama, zato ni bilo priložnosti za pogovore.

Če pa jih je pralo več, se je lahko to spremenilo v družaben dogodek.

Sara Tomšič, 7. c

Kuhanje mila

Milo smo kuhali doma. V kotel smo dali vodo, ušesa, rilec in parklje od prašiča. Nato pa še glavno stvar – lužni kamen. Vse se je kuhalo kar veliko časa. Nato smo počakali, da se je zmes strdila. Milo smo potem razrezali, s sukancem, na lepe pravokotnike. Takšno milo je nekoliko smrdelo.

Med vojno nismo kuhali mila. Namesto njega smo uporabljali bukov pepel. Tega smo dali v posodo, ga poparili. Ko se je pepel »usedel« na tla, smo vodo odlili in v njej prali perilo.

Sara Tomšič, 7. c

Izvir Lipovka

Ana Zavodnik, roj. Godec, rojena 15. 7. 1942, Oslica pri Muljavi pa je dodala še tole: »Prala sem pri izviru Lipovke (Krka), kamor sem hodila peš. Poleti sem prala na en teden, pozimi pa enkrat mesečno. Poleg tega sem hranila prašiče, molzla krave, napravljala kotel, delala butare, okopavala njivo, obračala travo, kosila ... Z drugimi ženskami sem se družila pri maši.«

Aleksandra Zavodnik, 9. b



RAZISKOVALI SMO: PRANJE

Perilo so šterfali

Andraževa stara mama, Marija Belcl z dekliškim priimkom Fekonja, je stara 70 let. Rodila se je na Štajerskem, v

Negovi. Zdaj živi v Ivančni Gorici. Ugotovil sem, da je v tem delu Slovenije potekal »obred« pranja podobno kot na Dolenj-

skem. Le perilo, belo, so šterfali, škrobili.

Andraž Belcl, 7. a



RAZISKOVALI SMO: PRANJE

O m a r e z » l a j d e l c i «

Jožefa Papež, rojena Miklič, je stara 77 let. Živi v Višnjah pri Ambrusu. Zapisali smo samo nekaj posebnosti, ki jih je povedala svojemu vnuku Davidu:

»Perilo smo splakovali najprej z mlačno vodo, nato z mrzlo.

Sušili smo ga na vrvi, nategnjeni nekje na vrtu ali nad krušno pečjo. Pri likanju smo morali v likalniku menjati žerjavico, ali počakati, da se je ponovno razžarela; med tem časom smo perilo »špricali« z vodo, da se ni preveč posušilo in ga je bilo potem zelo težko zlikati.

»Speglaš« perilo so spravljali v omare z »lajdelci«.

V naših krajih je imela vsaka hiša svojo »šterno«, včasih tudi po dve.

David Papež, 7. c



RAZISKOVALI SMO: PRANJE

Vprašanja o pranju:

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Kje ste nekoč prale (kraj)? | 5. S čim ste se odpravile prat (s kolesom, peš, z vozom)? | 8. Ali so vam moški pri pranju pomagali? Zakaj ne? |
| 2. Ali ste imele za pranje kakšne pripomočke? Katere? | 6. Ali ste med pranjem prepevale? | 9. Koliko časa ste prale? |
| 3. Kako ste prale? | 7. Ali ste si kaj pripovedovale? Kaj ste si pripovedovale? | 10. Kolikokrat na teden ste prale? |
| 4. Kako ste se odpravljale prat (same ali v družbi)? | | 11. Ali ste prale tudi pozimi? |

Matilda (Mlakar) Zupančič: 1935 (75 let), (Leskovec pri Ptuj 35), Mala Dobrava

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Nekoč smo prale v potokih, v vodnjaku. Pravzaprav jaz nisem nikoli prala na tak način, vendar sem opazovala mojo mamo, ko je to počela ...V Ljubljani, kamor sem odšla pri dvanajstih letih, pa so imeli posebne bazene, v katerih so ženske prale. | posebne »ribežne«, uporabljale pa so tudi škafe. | 7. Ker je bila sama, ni bilo zgodbic!!! |
| 2. Ja, imele so kar nekaj pripomočkov. Uporabljale so doma narejeno milo. Naredile so ga iz ovčje masti. Milo pa je bilo lahko tudi iz dišeče rože ... Pri pranju so uporabljale tudi | 3. Ženske so že doma namilile oblačila, odšle do vodnjaka ali potoka in jih tam splaknile. | 8. Moški ji niso pomagali, verjetno zato, ker niso imeli časa. |
| | 4. Moja mama se je prat odpravljala sama. | 9. Prala je približno dve uri. |
| | 5. Največkrat se je odpravljala prat peš, včasih pa tudi z vozom. | 10. Prala je enkrat na teden. |
| | 6. Ne, med pranjem ni prepevala. | 11. Ja, prale so tudi pozimi. |

Vprašanja o ostalih opravilih

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Katera opravila so še bila včasih? | 3. Ali ste kdaj pomagale tudi pri porodih? Kako ste pazile na nosečnico? | 4. Ali ste se ženske družile tudi v cerkvi oziroma na porokah? |
| 2. Pri katerih opravilih ste se družile ženske? | | |

RAZISKOVALI SMO: PRANJE

1. Ličkanje, tolčenje jabolk («toulouc» - tisti, ki je tolkel jabolka), mlatenje pšenice, delo na polju ...

2. Ženske smo skupaj delale na polju in žele pšenico. S polja smo pripeljali pšenico v skedenj

in jo tam tolkli s cepci. Nato smo jo presejali, tako da smo jo postavili na veter. Veter je odnašal pleve, pšenica pa je ostala.

3. Pri mojem porodu je bila zraven moja sestra, jaz osebno pa nisem pomagala pri nobenem porodu.

4. V cerkvah smo ženske skupaj molile. Takrat pa je bila maša zelo nujno opravilo. Včasih mi ni bilo do tega, da bi šla k maši, vendar so me starši prisilili v to. Bila sem na bratovi poroki. Nevesto so pripeljali z vola, ki so bili vpreženi v voz.

Veronika Zupančič: 1933 (77 let), Mala Dobrava



Odgovori o pranju:

1. Nekoč smo prale v potokih.
2. Če pa okoli ni bilo nobenega potoka, smo prali ob vodnjakih oz. »šternih«.

3. Uporabljali smo milo, škap in »ribežen«. Milo smo izdelali sami: ubili smo ovce in njihovo maščobo skuhalo ter počakali, da se je strdilo.



4. Prale smo tako, da smo oblačila najprej namilile, potem pa smo jih podrgnile ob »ribežne«. Na koncu smo oblačila sprali z vodo. Če smo prale otroške plenice, smo najprej odstranile drekce, plenice namilile, malo pustile in na koncu sprale.

5. Prat sem se odpravljala sama. Ko sem živela doma, sem se prat odpravljala peš, ko pa sem odšla služiti, sem lahko odšla tudi s kolesom.

6. Med pranjem nismo ravno prepevali, vendar smo se pogovarjali.

7. Da, pripovedovali smo si kratke zgodbe oziroma dogodivščine. Neki gospod mi je povedal,

da se je sprehajal po gozdu in si prepeval ljudske pesmice. Pel je pesmico Zajček dolgoušček, ko je v grmovju nekaj zašumelo. Zelo se je ustrašil, ker je mislil, da je medved. Nato pa je ven skočil majhen, rjav poljski zajček.

8. Ne, moški nam niso pomagali, saj bi najraje videli, da bi me pomagale še njim ...

9. Prale smo približno 3 ure.

10. Prale smo vsak tretji dan, ko pa so bili otroci majhni, pa smo prale vsak drugi dan.

11. Ja, prale smo tudi pozimi. Bile smo notri in prale na roke.

Odgovori o ostalih opravilih

1. Nekoč so bila še opravila, kot je ličkanje, luščenje in izbiranje fižola.

2. Ženske smo se družile pri ličkanju, delih na njivi, skupaj

pa smo nabirale tudi borovnice.

3. Ne, pri porodih nisem pomagala.

4. Ženske smo skupaj tudi molile in se družile v cerkvah. Ko sem

bila majhna, sem hodila tudi na žegnanja. Na poroko pa nikoli nisem šla.

Ines in Urša Skubic, 9. b

RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

Rozalija (Strmole) Štepec: 1940 (70 let), Štorovje

1. Ženske smo prale v bregu.
2. Da, imele smo pripomočke: »ribežen« in milo, ki je bilo narejeno doma.
3. Prale smo tako, da smo oblačila najprej namilile, potem pa jih drgnile ob »ribežen«, nato pa smo jih

sprale z vodo.
4. Prat sem hodila sama.
5. Prat sem se odpravljala peš.
6. Ne, med pranjem nisem prepevala.
7. Ne, saj sem prala sama.
8. Ne, niso nam pomagali, ver-

jetno zato, ker so mislili, da jim ni treba.
9. Prale smo približno dve uri.
10. Prale smo dvakrat na teden.
11. Ja, prale smo tudi pozimi.



1. Včasih smo tudi ličkali, mlatili, delali na njivi ...
2. Ženske smo se družile pri delih na njivi.

3. Ne, pri porodih nisem pomagala ...
4. Včasih smo morali nujno hoditi v cerkev ... Ženske smo



včasih skupaj molile za pokojne ... V svojem življenju pa nikoli nisem bila na poroki.

Angelca (Omahen) Skubic: 1939 (72 let), Mala Dobrava

1. Prali smo v škafu oziroma v čebru. Prale smo v reki Višnjici.

5. Prat sva šli peš, s škafom na glavi.

8. Ne, niso nam pomagali, verjetno niso imeli časa.

2. Ja, uporabljale smo doma narejeno milo, škaf in »ribežen«.

6. Prepevali nisva, pripovedovali pa sva si razne šale, zgodbe, si zastavljali uganke ...

9. Skupaj, s potjo, smo prale približno 2 uri.

3. Obleke smo najprej namilile, potem pa splaknile z vodo. Med tem smo jih podrgnile še z »ribežem«.

7. Povedala mi je, da so pri sosedovih nekega dne sušili obleke. Bila je noč, ko se je s kolesom odpravljala domov. Ker so imeli perilo obešeno zunaj in zaradi teme tega ni videla, se je zaletela v perilo.

10. Prale smo dvakrat na teden. Če pa so bili pri hiši majhni otroci, smo morale prati večkrat.

11. Da, prale smo tudi pozimi, vendar oblačil nismo hodile splakovat v potok, ampak smo jih splakovale doma.

4. Največkrat sva se prat odpravili po dve skupaj.



Včasih smo še ličkali, delali na njivi, luščili fižol ...
Ženske smo se družile pri

delih na njivi.
Ne, na porodih nisem pomagala.

Ne, nismo se družile v cerkvi. Tudi na porokah nisem bila.

RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ



Ivana Mišmaš je stara 68 let, stanuje v Ambrusu

1. Zakaj peremo?

Peremo zato, da ne nosimo umazane obleke na sebi, da smo čedni in lepi.

2. Kje in kako so nekoč hranili umazano perilo?

Nekoč so umazano perilo hranili v omarah.

3. Kakšna je bila pralnica?

Pralnica je bila kar na kuhinjski mizi.

4. Kako je potekalo pranje?

Najprej so ženske v škafo nalile vodo in potisnile perilo v čeber, v katerem je bila voda. Ko je bilo perilo dovolj odmočeno, so ga začele na mizi militi in na koncu so ga sprale.

5. Ali so belo perilo škrobili (poštirkali)?

Škrobile so se samo zavese ali namizni prtji.

6. Kako so likali?

Likali so na mizih, pogrnili so jih z deko ali laneno rjuho. Imeli so posebne likalnice, železne, v katere so nasuli žerjavico ali oglje. Podstavek je bil navadno opeka.

7. Kakšen je bil postopek likanja?

V likalnik so dali živo žerjavico, da se je segrel. Na mizo so položile rjuho, ki so jo uporabljale pri likanju. Nato so začele likati. Ko so nehale likati, so dale likalnik na podstavek in v kot na kamnita tla.

8. Kam so spravljali oprano perilo?

Perilo so spravljali v omare, ki so se imenovalle kosen, ali pa so jih dale v skrinjo.

9. Ali je bilo pranje perila družaben dogodek?

Da.

10. O čem so se ženske pogovarjale, pele?

Ljudi so obirale in pele lepe pesmi!

RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

Lojzka Žnidaršič, roj. Hrovat, 17. 12. 1922 (rojena doma na Kalu pri Ambrusu), Male Lese

Mama Lojzka še vedno pere perilo na roke in pravi, da je pralni stroj samo razvada za mlade ljudi. Povedala je tudi legendo, ki so si jo pripovedovale perice: »Nekega zimskega dne se je mlado dekle samo odpravilo prat perilo k reki, ki je tekla iz jame z imenom jama Zijalka. Med pranjem je to dekle o vodi grdo govorilo. Medtem je v jami močno počilo. In od tega trenutka iz jame ni nikoli več pri tekla voda.«

Večinoma so prale svoje perilo, kdaj pa tudi od sorodnikov.

Ženske so se družile tudi pri preji (ki je potekala jeseni), na njivi, pri žetvi, pri porodih, ob nedeljah pri maši, na žegnanjih, ob smrti vaščana, na veseilih ...

Zanimivo je to, da se ženske, ki so bile noseče, sploh niso pazile. Nihče ni vedel, da je noseča, niti drugi otroci v družini ne! Mama Lojzka je vedela povedati, da je neka ženska, ki je bila noseča, šla prat perilo k vodi. Po nesreči je padla v vodo in ker je bila sama, ji ni nihče pomagal in je otroka izgubila. Tudi rojevale so vča-

sih doma. Če je prišlo do zapleta pri porodu, ni bilo zdravnikov, da bi ji pomagali. Tako je otrok lahko umrl, ali pa celo mamica in otrok! Otroci so se največkrat družili takrat, ko so šli k maši. Tam so šli bosi, v cerkev pa so šli obuti. Tako so »šparali« čevlje, ki so bili takrat posebna dobrina.

Kot dekleta pa so se rade družile pri pripravi na poroko – ob postavljanju mlajčkov in pletenju venčkov.



Marija Miklič, roj. Blatnik, 22. 4. 1935 (roj. doma, v Višnjah pri Zagradcu), Velike Lese

Nekoč so prale v škafih, ker v bližini ni bilo reke. Vodo so točile iz pipe v koritu, ki je bilo na vasi.

Uporabljale so ribežen za pranje, milo, ki so ga naredili doma. Prale so na roke v škafih.

Prat so se odpravljale skupaj ali pa posamezno oz. so šle po vodo na vas.

Med pranjem so si prepevale, npr. Stoji učilna zidana, Lepo mi poje črni kos ...

Tudi pripovedovale so si, kam gredo v nedeljo oz. v katerem seniku bodo plesali mladi.

Moški jim pri pranju niso pomagali, ker tega niso znali. Imeli so tudi druga opravila.

Perilo so prale dve uri ali več 1-krat na teden, in to vsak ponedeljek. Prale so tudi pozimi, in sicer v škafu.

Ženske so se družile pri ličkanju, žetvi, na porokah, pri porodih, na plesih ob sobotah, na žegnanjih, delu doma.

Ženske so skoraj vedno rojevale v bolnišnicah. Tja so jih pripeljali z vozovi. Nekatere pa so rodile kar na poti v bolnišnico.



RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

K o m o d e , k o s n i

Moja stara mama **Ana Hočevar** je stara 70 let in je živela na Kalu. Kasneje se je prisožila v Ambrus. Njen dekliški priimek je bil Perko. Delala je v Rašici.

Umazano perilo so nekoč shranili na podstrešju v lesenih košarah. Prali so na prostem, pri vodnjaku, v škafih. Umazano perilo so najprej odmočili za 12 ur, nato so perilo sprali. Milo so narezali v velik lonec in perilo prekuhali na štedilniku (šporhetu), nato so ga sprali pri

vodnjaku, sušili pa so ga na podstrešju. Pri njih perila niso škrobili, vendar pri prababici so ga. Kasneje so škrobili le bela krila. Likali so z likalnikom na žerjavico. Ko je žerjavica ugasnila, so mahali z likalnikom, da je žerjavica zopet zagorela. Ko se je oprano perilo posušilo, so vzeli likalnik, vanj nasuli žerjavice in na trdo podlago položili perilo in likali. Oprano perilo so spravljali v skrinje, manjše omare. Omare so

bile nizke, tudi skrinje. Imenovali so jih kosen ali komoda. Pranje perila ni bil družaben dogodek. Vsaka hiša je prala perilo posamezno. Prale so ga hišne gospodinje.

Matic Hočevar, 7. c

L i k a l n i k » n a ž e r j a v i c o «

Moja stara mama je stara 70 let. Nikoli ni hodila v službo, saj je doma gospodinjala in opravljala druga dela. Skrbela je za živino, kuhala, skrbela za pujske, hranila kokoši ... Dela ji ni nikoli zmanjkalo.

Najprej je živela na Velikem Korinju, pri 26-tih letih pa se prisožila na Laze. Njen dekliški priimek je Podržaj, po poroki pa je prevzela možev priimek in se piše Meglen.

O pranju, ki je za vsako gospodinjino pomenilo veliko delo, je pripovedovala:

»Umazano perilo smo shranjevali v lesenem zaboju, ki smo ga poimenovali »kišta.« Prali smo na prostem, ob vodnjaku, ki je stal zraven hiše. Vanj se je stekala kapnica, voda, speljana po žlebovih s strehe. Perilo smo najprej namočili v šraf, nato smo ga namilili,

mencali, drgnili in nato splakovali. Za splakovanje smo imeli več posod. Perilo smo sušili na prostem, v slabem vremenu pa v hiši.«

Tudi moja stara mama ni nikoli škrobila perila, njena mama pa! Likali so na navadni mizi, na katero so položili rjuho. Likali so z likalnikom na žerjavico. Najprej so zakurili peč ali štedilnik, da so dobili žerjavico. Nato so z »greblico« dali žerjavico v likalnik. Po tridesetih minutah so žerjavico zamenjali. V likalnik so včasih dali tudi narejeno oglje, ki ga je pripravil stari oče. Likanje s takim likalnikom je bila prava umetnost, saj so morali paziti, da perila niso zažgali niti umazali.

Perilo so shranjevali v »kosne«.

»Moja mama je prala sama; pri tem opravilu se ni družila z drugimi vaščankami,« je svojo pripoved zaključil Luka.

Luka Hočevar, 7. c



RAZISKOVALI SMO: PRANJE NEKOČ

Moji stari mami je ime Marija. Včasih se je pisala Bedene, danes pa Blatnik. Stara je 60 let, rodila pa se je v Ambrusu 1950. leta. Zdaj živi v Primči vasi.

Umazano perilo so hranili nekaj časa v kuhinji; potem pa, ko se je nabralo veliko perila, so ga namočili.

Posebnega prostora, pralnice niso imeli; pozimi so prali v kuhinji, poleti pa zunaj. Ko je nastopil večer in so otroci prišli v hišo, so se ti slekli v kuhinji in umazano perilo dali v »kbliček«, ga napolnili z vodo, pustili 1-2 uri, ga premencali, splaknili, potem pa vse skupaj dali sušiti na peč ali

ven.

Praška niso imeli, zato so perilo še prej namilili z milom.

Belo perilo je bilo zelo dragoceno za tiste čase, zato so ga še posebej skrbno namilili in ga dali prekuhati. Nekatero perilo je bila zelo umazano, zato so ga drgnili na ribežen. Splakovali pa so ga tako, da so postavili 3 posode tako, da se je voda ste-

kala v njih. Ko so vse to naredili, so perilo dali sušiti ven na vrv ali pa na krušno peč.

Perila niso škrobili, ker ni bilo denarja.

Likali so na mizi, spodaj pod prt so dali ploščo, da se ni miza poškodovala. V likalnik so dali žerjavico in tako so likali.

Pri likanju so morali biti zelo pozorni, da se ni kakšno perilo zažgalo. Oprano perilo so spravljali v »kosen« ali v nizke omare s tremi predali.

Med pranjem so se pogovarjale, kaj bodo kuhale, kaj bodo delali. Pele so Tri planike in Na planincih lušno je.

Patricija Blatnik, 7. c



Moja stara mama ima 70 let. Živi v Ljubljani, rodila pa se je v občini Kostel, ob meji s Hrvaško. Pripovedovala je: »Peremo, da očistimo perilo in ne prenašamo bolezni, da ne smrdimo.

Umazano perilo smo hranili v vrbovem košu, ali pod stopnicami, v zaprtem prostoru. Pralnica je bila ob potoku; perilo smo čez noč namakali v vedru – škafu in mu primešali v vodi raztopljen pepel – lug.

Milili smo ga z domačim milom, kuhali smo ga v čistem kotlu, v katerem smo kuhali tudi hrano prašičem, splakovali smo ga pri potoku (3-krat), sušili pa na soncu.

Škrobili smo s moko, raztopljeno v mlačni vodi. V redko zmes smo namočili perilo.

Likali smo na jedilni mizi, pogrnjeni z odejo (deko); likalnik je bil težak, v njem je tlela žerjavica, blago je bilo vlažno. Likali smo prte, zavese, srajce in cerkvene prte ter pregrinke.

Blago smo najprej navlažili, pogrnili mizo, v likalnik naložili žerjavico in začeli likati. Oprano perilo smo zložili v košaro ali pa v »kosem« (omaro s policami). Za shranjevanje perila smo uporabljali omare s policami ali širokimi predali. Pri nas smo imeli svoj studenec, a se tako ali tako nismo družili ob vaških potokih.

Jernej Brlek, 7. c

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

Zagotovo se boste vprašali, od kod misel na Vendelino, mojstrico kuhanja, karizmatično žensko, ki ni obvladovala samo jedi, ampak tudi ljudsko dušo. Med ljudmi je celo veljalo: »Ko ti bo hudo, se obrni na sestro Vendelino.«

Najbrž si res zasluži vso našo pozornost. Ne bomo prepisovali iz knjig, mogoče bomo kdaj citirali, posegli bomo po ustnih

virih. Začeli smo s pripovedjo njene prijateljice, Mare Drobnič. Do nje nas je pripeljala Olga Kastelic, sestra naše mentorice, učiteljica slovenščine, angleščine in nemščine. Z Maro Drobnič sta dolga leta poučevali na šoli v Dolenjskih Toplicah; ni ju družila samo poklicna povezanost, postali sta tudi prijateljici.

Tako nas je pot najprej vodila

v Rumanjo vas, kjer živi Mara Drobnič, družinska prijateljica Ilčevih. Nadaljevali smo z obiskom sestre Ksenije v Repnjah in brata Lojzeta Ilca v samostanu v Stični.

Pravi vir, lahko bi rekli celo izvir znanja o sestri Vendelini je njen nečak, sin Janeza Ilca, ki živi v Novem mestu.

S P O M I N I M A R E D R O B N I Č



Nuna, ki prodaja traktorje



O Vendelini, veliki mojstrici kuhanja, nam je pripovedovala Mara Drobnič, družinska prijateljica Ilčevih in zaupnica Vendelinine sestre Angelce, s katero sta bili kolegici in sodelavki na osnovni šoli v Šmarjeti devet let.

Z Vendelino sta se srečali preko družine Ilc. Mara Drobnič je bila učiteljica. V Šmarjeto je prišla poučevati zelo mlada; z Angelco Ilc sta se spoprijateljili v nič kaj »udobnih« časih učiteljevanja. Združilo ju je skupno iskanje sobe, ki je bila najprej kurnica – sicer soba, a »le kokoši so notri«, so jima povedali lastniki borne stanovanjske ponudbe. Naslednja postaja je bila kašča, šele nato prava soba. In to večno iskanje strehe nad glavo je mlado učiteljico Maro pripeljalo do sklepa, da si zgradi lasten dom – in danes, pri skoraj dvainosemdesetih letih ji ni prav nič žal. Potovanjem, svojim večnim sanjam, se je morala odpovedati, a dom je

le dom.

Tako, učiteljica Mara je spoznala tudi Dolenje Laze pri Ribnici, od koder je izhajala Angelca Ilc. Spoznala je tudi njene brate in sestre. Pri hiši je bilo deset otrok, trije bratje in šest sester, prva pa je umrla. Poročila sta se le dva. Velikokrat se spomni Ilčeve mame, ki je vedela povedati: »Vejste, gospodična Mara, v nebesih je zlato jabolko, ki čaka na zakonca, ki se nikoli niso sprli.« Kot rečeno, v družini je bilo deset otrok; eden izmed bratov je zbolel za davico, ki je pustila na otroku posledice za vse življenje. Dokler pa je bil živ, je bila kmetija v Dolenjih Lazih še kako obdelana! Štiri sestre so šle v samostan: Simona, Ksenija, Marjetka (pravo ime), ena izmed sester je umrla mlada v samostanu, tretja po vrsti pa je bila Vendelina. Brat Lojze je bil duhovnik, zdaj pa je menih v samostanu v Stični. En brat je bil upravnik bolnišnice v Novem mestu – tudi ta si je ustvaril družino. Učiteljica Angel-

ca pa se je poročila v Šmarjeti.

Oče je večkrat potarnal: »Če bi punce prej namignile, da se bodo podale v samostan, jih ne bi izšolal; poskrbel bi le za doto, ki jo morajo prinesiti s seboj. Šolal pa bi jih samostan!« Krošnjarij je po Avstriji, nazaj pa je nosil bale prekrasnega blaga in druge uvozne »artikle«.

Kdo od teh desetih, silno bistrih in izobraženih otrok družine Ilc še živi? Marjetka v Braziliji, v samostanu, ki nima stika z zunanjim svetom. Pa ni šla Marjetka zato v samostan, da bi se izobčila od sveta: šla je pomagat bratu Lojzetu, ki je leta 1945 odšel v Salzburg, tam pel novo mašo in odšel v misijone v Brazilijo. Toda, niso ji dovolili gospodinjiti bratu, tudi njegovega vrta ni smela obdelovati. Kaj ji je preostalo drugega? Odšla je v samostan – podoben red kot pri nas karmeličanke. In še danes živi tam!!!

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

Živa je tudi Ksenija, 88 let, sestra v frančiškanskem samostanu v Repnjah, prava mojstrica ročnih del.

Pa brat Lojze, filozof in duhovnik; zdaj živi v samostanu v Stični, prevaja in živi bogato duhovno življenje.

Pa še malo o njegovem življenju. Takoj po vojni se je pomešal med francoske begunce – da beži so ga pregovorili, čeprav ni naredil nikomur ničesar žalega. V Braziliji, v San Paulu je zgradil dve cerkvi in – zapor.

Pretresle so ga razmere, kjer so živeli zaporniki. Država Brazilija ga spoštuje, še bolj ljudje; tako je dobil državno in samostansko pokojnino in se vrnil v domovino.

Kaj se je zgodilo s kmetijo v Dolenjih Lazih? Sestra Vendelina jo je po skupnem dogovoru prodala in denar razdelila med nečake!

Sicer so se srečevali pri sestri Angelci v Šmarjeti, stara je bila 84 let, ko je umrla; ni pa imela ravno lahkega življenja. Štirinajst dni v času počitnic je bilo njihovih; brat Lojze je obvezno prišel enkrat letno iz Brazilije, sestre pa so dobile dopust, določen s pravili življenja in dela v samostanu. Mara, zdaj že prijateljica vseh – še bolje – družinski član, jih je večkrat »napokala« v avto in že so drveli proti Šmarješkim Toplicam, kjer so se predajali zdravilni vodi in v kopalkah nastavljali soncu. Vendelina je obvezno prej na pol pripravila kosilo, da niso dolgo čakali lačni. Potem so se družno lotili dela na

Angelčinem vrtu in v vinogradu. Ta srečanja so bila nepozabna. Sestre so hodile v civilu, le k maši so se odpravile v »kloštrskih oblekah«. Zanimivo je tudi to, da sta lahko šli na dopust dve skupaj, ne ena sama! Torej, frančiškanske šolske sestre niso smele hoditi same po svetu.

Aha, pa še to: brat Lojze je iz Brazilije obvezno prinesel poln kovček kave, ki jo je razdelil z besedami: »Veste, kava je stru-

tovili, da Vendelina izvrstno kuha; za delo jo je zasnubila kmetijska zadruga v Dolu; postala je »nabavni«. Hitro se je naučila vodstvenih spretnosti in ljudje so jo sprejeli za svojo. Šalili so se in rekli, da jo to tista nuna, ki prodaja traktorje.

Prednica je umrla, Vendelino pa je pot odnesla na Avstrijsko Koroško. Tam je iz čisto navadnega hleva ustanovila samostan. Na gradbišču jo

»odkrije« njen svak, Angelčin mož, ki je bil ravno v času gradnje samostana z borčevsko organizacijo na izletu v teh krajih.

Pozneje je Vendelina s Koroške prišla v Repnjo. Skoraj bi pozabili povedati, da sta sestri Ksenija in Simona med vojno odšli v Srbijo, v Beograd, kjer sta delali v bolnišnici. Simona je

skrbela za prehrano dojenčkov. Na tem področju se je dodatno izobraževala in posredovala svoje znanje drugim. Ljudje so bili zelo hvaležni nunam iz Slovenije za njihovo delo; vez med njima in ljudmi je ostala.

Simona je pokopana na Brezjah, Vendelina tudi – sem je prišla iz Repenj, ko ni mogla več toliko delati – tukaj je dobila svoj prostor, v hiški, kjer je razvijala kuharstvo kot znanost, z dušo in z vsem srcem.

Ksenija še živi v Repnjah; še vedno jo obišče marsikatera ženska, ki je željna znanja o ročnih delih.

Mara Drobnič, sestra Ksenija



RAZISKOVALI SMO: VENDELINA



Vendelina in njena kuhinja



V Šmarješke je vedno prinesla škatlo peciva. Najraje vetrce. Na kuharske tečaje, ki jih je vodila, so hodile političarke, zdravnice, vse od preprostih ljudi do izobražencev; dobila je ogromno zahval s strani staršev, saj so se dekleta, ki so obiskovala njene tečaje, kar nekako spremenila in umirila. Vendelina namreč ni samo kuhala, poučevala je še za življenje, in to mimogrede, brez prisile, med pogovorom. V času Vendelininih učnih ur so tečajnice prihajale na Brezje dnevno, zdaj pa imajo tam že moderen dom, kjer se lahko prespi. Vendelinini tečaji so bili vedno

zasedeni, časa za kaj drugega skoraj ni bilo, zato so Vendelini dodelili sobo, kamor je seveda hodila samo spat. Z njo je stanovala še ena nuna – upokojena profesorica – ki je brala časopise in Vendelini poročala o vseh novosti. In tako je bila Vendelina o vsem na tekočem. Moramo omeniti, da je bila Vendelina dvakrat prednica (po štiri leta), enkrat pa provincialka. V te namene je tudi dvakrat potovala v Ameriko! Dvakrat je bila tudi v Braziliji pri svojem bratu duhovniku. A ni šlo vedno brez težav – enkrat se je zataknilo že v Frankfurtu ... A se je vse dobro rešilo.

V Braziliji je doživela ves blišč in bedo tamkajšnjega življenja. Peljali so jo v najbogatejše četrti mesta San Paula in v najrevnejše predele, kjer se je srečala z neizmerno revščino. Vendelina ni mogla iz svoje kože – obiskovala je plantaže kave, videla neizmerno raznolikost ponudbe sadja v teh krajih. Slovenci v Braziliji so jo vabili na razkošne večerje. Obiskala je tudi svojo sestro Marjetko v samostanu. A prišla je le na »porto«, dlje se v tem samostanu ne sme. Sestro je pa le videla!



Vendelina in njen delovni dan



Zjutraj je obvezna molitev. Nato je šla v delavnico – v »svojo hiško« in začela z delom, s tečaji. Veliko je pomagala Brezjanom: pekla je za poroke, slavnosti, birme, obhajila. Njen hobi je bil tudi njena služba – kuhanje, ne le peka peciva. Velikokrat je povedala, kako je kuhala žgance. Bila je še čisto majhna deklica, a se je spravila kuhati žgance. K štedilniku si je pristavila stol in čez nekaj časa je po hiši zadišalo po žgancih,

takih rahlih, ravno prav kuhanih ... Najbrž si je že takrat začrtala svojo življenjsko pot in delovni dan. Kako je Vendelini uspelo navezati in ohraniti stike prav z vsemi? Bila je mila ženska, a odločna. Ni se vtikala v dnevno politiko, čeprav je bila prav o vsem na tekočem. Ni dajala povodov za konflikte. Njena prijateljica, slavistka Vlasta Baš, zaposlena v NUK-u, je imela moža, etnologa Angelosa Baša, ki je prav z veseljem deba-

tiral z Vendelino – o vsem, o domovini, o politiki ... V lastnem redu pa ni bila preveč priljubljena. Bila je preveč stroga in dosledna in nadvse poštena. Tudi ji ni bilo prav, da sta hodila ekonom Stanko in neka nuna skupaj v nabavo. Tako početje je prepovedala, saj je menila, da mora človek v življenju spoštovati svoje odločitve. »Red« je naredila tudi v Beogradu.



Vendelina in njene knjige



Njene knjige je izdala knjigarna Vale Novak. Priprava teh knjig so bile njene najmučnejše ure, saj

je bila založnica Novakova izredno natančna ženska. Jedi so pripravljali kar tam, oprem-

ljene so morale biti s primernim ozadjem, posodo, prtiči ...

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA



Torta za papeža



Papež Vojtila je našo domovino obiskal dvakrat, leta 1994 in 1997.

Obakrat mu je kuhala Vendelina. Pomagal ji je Golja, kuhar,

ki je njega dne kuhal tudi za Tita. Bila sta ubran tim, ki je postregel papežu in njegovemu spremstvu z jedmi, skuhanimi z vso spretnostjo in znanjem.

Vendelina je za papeža pripravila tudi torto. V Šmarjeto je prinesla vsakemu en košček, da bodo vedeli »da so jedli papeževo torto«.



Vendelina sklene svoje življenje



Sestra Vendelina je pokopana na Brezjah. Ležala je na pokopališču v vežici v beli krsti – po

pravilih za neporočene ženske. Od nje so se krajani poslovili s čustvenim govorom, brat Lojze

pa je prisostvoval ob pogrebnih slovesnostih.



Recept sestre Vendeline: koruzni žganci



Potrebujemo: pol kg koruzne moke, 1.5 l osoljenega kropa, 8 dag masla ali ocvirkov

V vrelo osoljeno moko vsujemo koruzno moko in pokrijemo. Ko dobro prevre, naredimo v moko s kuhaličnim pecljem luknjo min tako pustimo 30 minut. Odvečno žgančevko odlijemo in prihranimo. Žgance nato zabelimo s polovico masla ali ocvirkov in dobro zmešamo. Če so presuhi, pri-lijemo malo žgančevke. Z vilicami jih nadrobimo v skledo in zabelimo s preostalo zabelo. Ponudimo jih z mlekom, ocvirki, obaro, golažem, drugimi mesnimi omakami, s kislim zeljem ali z repo.



Z leve proti desni: sestra kuharica, Olga Kastelic, Mara Drobnič, sestra Ksenija, prednica

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

S P O M I N I S E S T R E K S E N I J E



Topel sprejem v samostanu Šolskih sester sv. Frančiška Kristusa Kralja v Repnjah



Vendelinino sestro Ksenijo smo obiskali v samostanu Repnje ravno na tepežnji dan, 28. 12.

2010. Za uvod nam je sestra Ksenija najprej povedala pesem, ki so jo peli, ko je bila še otrok:

»Šib šab,
danes je tepežnji dan,
dost orehov,
malo grehov.«

Pridružila se nam je tudi nadvse prijazna prednica samostana v Repnjah in dodala svojo pesem:

»Rešte se, rešte se starega leta,
da bi dočakali novega leta;
pa v aržet pogledjte,
pa dinarjev dejte.«

Led je bil prebit, besede so stekle kot voda v bistrem potoku. Pa ne samo to. Na mizi v sprejemnici se je znašel omamno dišeč čaj, potica, piškoti iz sodobne samostanske kuhinje, kjer ustvarjata dve pristrčni kuharici. Tudi darilce se je znašlo vmes: čudovit prtiček, kvačkana prijemalka za posodo in zvonček.

Sestra Ksenija je pripovedovala: »Pri hiši nas je bilo deset otrok. Najbolj povezana sta bila Lojze in Vendelina. Lojze je tudi pomagal financirati sobo – učilnico – v Repnjah, škof Pogačnik pa je skupno delo podprl. Ta prizidek je nastal leta 1990, ko so bili v Repnjah organizirani enomesečni kuharski tečaji. Tečajnice so stanovale kar tukaj, na podstrešju, učilnica pa je bila velika. Seveda se ni vse začelo z letom 1990; skoraj dvajset let pred tem, leta 1971, so začeli s polletnim tečajem gospodinjstva.

Začeli so s 15. oktobrom in zaključili ob veliki noči. Tečaj je bil sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela, ki je obsegal šivanje, ročno delo, kuhanje; vmes pa so se vrstila predavanja Nega dojenčka, Nega bolnika (Kompareva tetka).

Učili so se tudi vrtnariti, vkuhavati sadje, skratka vse, kar mora vedeti dobra gospodinja – od načrtovanja vsakdanjih opravil do izdatkov v posameznem gospodinjstvu.

Tečaji niso bili dragi; sprejeli so tudi dekleta, ki niso imela denarja, prignala pa jih je vedoželjnost in želja po napredku. Te so potem ostale še dva meseca v samostanu in so s svojim delom »odslužile« tečaj. Moramo pripomniti, da so se v teh dveh mesecih ogromno naučile in ni šlo zgolj za vračanje »posojila«.

Polletni tečaji so trajali do leta 1980. Kar nekaj tečajnic je ostalo v samostanu. To so bile sestre Milena, Frančiška, Benjamina, Vesna, Majda. Dekleta so bila stara 16, 17 let.

Začetek sedemdesetih let pa ni povezan samo s pričetkom dela gospodinjskih tečajev, ki jih je vodila sestra Vendelina, ampak tudi s samim prihodom Vendeline in njene sestre Ksenije v Repnje. Slednja je prišla iz Pančeva, iz otroške bolnišnice.

Vendelina je prišla v Repnje na belo nedeljo leta 1970, 8. septembra pa je prišla še Ksenija.

Tudi prednica je leta 1970 prišla v novinciat v Repnje; kmalu je odšla v Zemun v šolo za medicinske ses-

tre. Pred njo so odšle že štiri novinke, z njo pa sestra Nikolina – naslednica Vendelinine kuhinje.

Najbrž se boste vprašali, zakaj so vse delale šolo v Zemun. Naši znanki sta opravljali sprejemni izpit na srednji medicinski šoli v Ljubljani, vendar njuno znanje iz matematike ni zadoščalo zelo strogim kriterijem pri vpisu. Prijavljenih je bilo 160 kandidat, vpisali pa so jih samo 60.

Kakor koli že, izkušnje iz novega okolja so bile dobrodošle; sestra Nikolina pa se je na neki način že takrat usmerila v kuhanje. Zanimale so je razne diete, ki so bile predpisane bolnikom. Leta 1975 se je Nikolina vrnila v Repnje, kjer sta z Vendelino skupaj ustvarjali kuharske dobrote. Pred dvema letoma, leta 2008, je odšla na Brezje, kjer nadaljuje Vendelinino delo – vodi kuharske tečaje.

Sestra Vendelina je namreč leta 1988 odšla na Brezje, kjer je nadaljevala s poučevanjem kuharskih veščin. Pred tem je bila od leta 1970 do 1976 prednica v Repnjah, od 1976 do 1982 provincialka – skrbela je za celoten red, od 1982 do 1988 pa zopet prednica v Repnjah.

Odhod sestre Vendeline na Brezje je bil dobrodošel predvsem za samostojen razvoj sestre Nikoline.

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA



Repnje - samostan



Na severozahodnem grebenu repenjskega hriba nad vasjo Repnje pri Vodicaх je stal grad Reittlstein, ki se je ponašal z letnico 1154. Nasledil ga je spodnji repenjski grad, na njegovih ruševinah pa je v začetku 19. stoletja nastalo dvonadstropno poslopje. Lastnica, Katarina Šporn iz Lokarij pri Vodicaх, ni imela potomcev in je svoje imetje pustila v dobre namene. Gradič je preuredila za naselitev jezuitov, ob hiši pa sezidala prvo cerkev na Slovenskem, posvečeno Srcu Jezusovemu. Jezuiti so morali po treh letih bivanja v gradiču, 24. oktobra 1873, zapustiti deželo, »ker niso imeli pisnega dovoljenja za naselitev«.

Lastnica je v dogovoru z ljubljanskim knezoškofom Janezom K. Pogačarjem zgradila

šolo in se obrnila na mariborske sestre s prošnjo, da bi otroke v bližnji šoli poučevale v materinščini.

Tako so 21. Aprila 1883 v Repnje prišle prve šolske sestre s predstojnico, sestro Elizabeto Koren. Po blagoslovu šolskega poslopja, 23. aprila, so sestre začele s poukom. Že prvo leto so poučevale 76 deklic. Iz prvotne enorazredne šole z 82 učenkami se je razvila petrazredna šola.

Repenjsko cerkev, samostan in šolo je prizadel močan potres v aprilu 1895. Katarina Šporn je vse tri zgradbe podarila šolskim sestram, ki so prevzele odgovornost tudi za obnovo.

3. novembra 1909 je bila tukaj ustanovljena kmetijsko-gospodinjka šola z dvema polletnima tečajema, zimskim

in poletnim. Leta 1918/1919 je tečaj obiskovalo 230 učenk; prirejale so različne prireditve.

Od leta 1929 je bila v zavodu sirotišnica.

Vojna samostanu ni prizanekla. 1941 so sestre zapustile samostan; šola in samostan so poškodovani.

Po vojni so sestre obnovile samostan, ga leta 1968 povečale; do 100-letnice prihoda jezuitov je bila obnovljena tudi cerkev.

Leta 1971 so sestre v Repnjah pričele z gospodinjstvenimi tečaji, ki jih je vodila sestra Vendelina vse do leta 1988, ko je odšla na Brezje, nasledila pa jo je sestra Nikolina, ki od leta 2008 vodi tečaje na Brezjah.



Ostala bom, če drva cepijo na meni



No, pa se vrnimo k sestri Vendelini. Kako je sploh prišla v samostan? Sestra Ksenija pripoveduje:

»V Ribnici je živel in deloval zdravnik, ki je vedno priporočal, naj si ne izbiramo boljših delovnih mest, ampak naj gremo tam, kjer je potreba! Tako se je Vendelina navdušila za dobra dela.

Doma seveda niso bili navdušeni nad njeno odločitvijo.

Bila je izjemno bistra mlada

ženska in oče jo je namenil za naslednico posestva. Mati je nekoč pripomnila, da tako in tako ne bo ostala v samostanu – da jo bo ta odločitev prej ali slej minila. Vendelina je to po naključju slišala in izjavila, da bo ostala, četudi bodo na njej cepili drva. Znana je bila kot odločna, z načrtane poti pa se ni premaknila niti za milimeter. Kuhanje jo je zanimalo že kot majhno deklico. Ko so ob nedeljah starši odšli k maši, je pri

stari mami pripravila zajtrk. Najraje je pripravila žgance; da je videla na štedilnik, si je morala primakniti stol.

Tudi pozneje je rada jedla preproste stvari, še vedno najraje koruzni močnik! Ni jedla veliko. Jaz pa sem vedno jedla z užitkom in to, kar mi je bilo dobro. Vendelina je znala podražiti, če je kdo preveč jedel: »Debel boš kot Ksenija!«

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

Zanimivo, kuhanje je bilo njena največja ljubezen in je vedno našla zanimive prispodobе, da so si tečajnice lažje zapomnile proces priprave hrane, npr. ko delaš vetrce, mešaš beljak in sladkor tako dolgo, da zraven zmoliš cel rožni venec.

Pred Repnjami je bila sestra Vendelina še v Št. Petru na Avstrijskem- Koroškem, kjer je pomagala pri gradnji samostana in je vodila tečaj kuhanja, in to celih deset let.

Jeziki ji niso ležali, a se je vsepovsod odlično znašla! Po vojni je nekaj časa vodila kmetijsko zadružno na Dolu pri Ljubljani. «

Sestra Ksenija si ni mogla kaj, da je spomini ne bi odpeljali tudi k drugim članom družine:

»Sestra Francka je bila pravi veleum za ročna dela. Umrta je, ko je bila stara 23 let. V samostanu v Kninu. V nedeljo je zbolela, v petek pa je bila že mrtva.

Sestra Simona je naredila zasebni izpit za medicinsko sestro.

Sestra Metka je še vedno živa, v samostanu karmeličank v Braziliji. Ah, jaz sem se kar malo otepala nunske vloge. Zaključila sem Krekovo šolo in se tri leta otepala vstopa v samostan. Ko me je prednica dala v obrtno šolo, pa sem pristala na to, da bom nuna. Pri njih si namreč moral biti tudi na

praksi in opraviti izpit po zaključku prakse.

Bila sem šibkega zdravja, drobna in nekoč poleti me je mama opazovala z veliko skrbjo, kako bom vzdržala pod težko opravo. Vsi so bili v poletnih oblačilih, le jaz sem tičala v »uniformi«, ki je presegla tri kilograme. Si predstavljate mojo potrpežljivost in vdanost?

Še enkrat moram povedati, da so bili starši izjemno žalostni, posebno oče, ko se je Vendelina odločila za samostan. Za mene niti ne!

Sestra Angela je študirala v Mariboru. Hodila je na učiteljišče. Nekoč so v šoli dobili nalogo, kako organizirati družbo in urediti gospodarstvo. Angela je bila izrazito socialno naravnana dijakinja in s tega vidika je predstavila tudi svojo seminarsko nalogo. Klicali so jo na zagovor, češ da je povezana s komunisti. To je bilo pred drugo svetovno vojno.

Naš oče je bil bister in iznajdljiv. Ni samo kmetoval, ampak tudi krošnjaril. V Avstriji je imel celo sobo – skladišče – kjer je shranjeval robo in jo potem prodajal dalje. Je pa imela mama najete delavce za kmetijo, npr. kosil je nekdo drugi. Oče je znal izbrati bolj donosno delo: ni kosil, ko se

je vrnil domov, saj bi bil preutrujen za vnovično pot na Koroško. Raje si je spočil in tako je bil bolj uspešen pri prodaji suhe robe.

Z materjo se nikoli nista kregala pred otroki. Ko sta šla spat, sta se tako dolgo pogovarjala, da sta zgladila vse nesporazume oz. sprejela predlog tistega, ki je svetoval pametneje.

Mati je večkrat rekla, da sonce ne sme zaiti na njuno jezo! «

Sestra Ksenija nam je natresla še nekaj življenjskih skrivnosti: Za človeka je najpomembnejši dušni mir. Če ga imaš, vse preneseš!

Če doživljaš, lahko poveš!

Če imaš rad sebe, imaš tudi druge.

Dejanje rešuje svet.

Ne smeš zameriti, moraš odpuščati!

Vse življenje je ena sama borba.

Telesno, duhovno, socialno, duševno zdravje je sestavni del življenja.

Za konec našega pogovora smo sestro Ksenijo poprosili, da opiše sestro Vendelino z nekaj besedami.

»Vendelina je bila dobra, želela je ustreči vsem ljudem; bila je razgledana, znala je svetovati. V svoji skupnosti je bila stroga, do revnih silno dobra! «

S P O M I N I B R A T A L O J Z A



Zelo »kunštova«

»Sestro Vendelino sva bila posebej povezana. To je bila bistra, odločna in gospodarska ženska. Razumela se je v vse, razen v jezike. A to za njo ni pomenilo nobene zapreke. Dvakrat me je obiskala v Braziliji. Pri meni je bila po en mesec, kjer je v miru pripravljala

svoje recepte za knjige, jaz pa sem se ukvarjal s faro. Nekaj besed moramo posvetiti samemu samostanu, kjer je s svojim delom in osebnostjo pustila pečat sestra Vendelina, ženska, ki jo verjetno pozna sleherna družina v Sloveniji.



Ogledala si je tudi kavne nase, spoznala blišč in bedo Brazilije in se vedno znova čudila, kako sem zašel tja. S seboj je prinesla kar nekaj jugoslovanskega denarja, a so ji vsega ukradli. Vrednosti tako ni imel nobene, saj ni bil konvertibilna valuta.

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

Živel sem v Vinopolisu, ki je oddaljen še dodatno poldrugo uro vožnje z avionom. Obiskala je še sestro Metko, ki živi v samostanu v Santosu. Ta je prišla k meni, da bi mi gospodinjala, a bi me videla le po deseti uri zvečer. Tako se je odločila, da odide v samostan, stara že čez 40 let, in sicer leta 1967. Je v redu sv. Terezije, pri karmeličankah. Kako sem obdržal stike s svojo sestro? Vsak mesec sem odšel v ta samostan držat duhovno obnovo. Tako sem jo videl za nekaj trenutkov, a njej ni bilo nikoli žal, da je vstopila v ta samostan.« Vendelina je obakrat obiskala tudi sestro Metko. Celo prespala je v tem samostanu. »Marjeta je naredila dobro, da je šla tja!« je nekoč pokomentirala Vendelina. Videla je, da se Marjetka tam dobro počuti.

Spomini so patra Lojzeta zanesli v otroštvo, ki so ga preživljali v Ribnici, točneje v Dolenjih Lazih, po domače pri Pavščevih. Tudi on je omenil deset otrok; najstarejši je umrl. France je bil prizadet, ker je v starosti dveh let zbolel za meningitisom, ki je na otroku pustil hude posledice. Ko je odrasel, se je stalno ženil. Prigovarjali so mu, da ga bo žena zastrupila, da naj gre vprašat župnika, kako je s tem ... On pa kot iz topa: »Potem pa bodo oče rekli, da se še v spovednici ženim!« Umrl je leta 1966, dve leti za očetom in leto za materjo. Je bil glavna delovna sila na veliki kmetiji.

Vendelina je bila pet let starejša od Lojzeta. Hodila je v meščansko šolo v Ribnico. Svojim bratom in sestram je rada brala. Lojze

se spominja zgodb Skozi pusti-nje in puščave, ki jih je prebira-la ob večerih. Pri njih je stano-vala še sestrična, ki je tudi hodila v šolo v Ribnico; tako je moral Lojze večkrat spati na klopi pri peči.

Pater Lojze pripoveduje:

»Vendelina je bila najboljši matematik v razredu. Naredila je višjo gospodarsko šolo v Ljubljani v Šiški, Krekova šola. Hodil sem jo obiskovat, ko sem študiral v Ljubljani. Živela je v internatu, ki je imel ogromno zemlje v svoji okolici. Spominjam se, da sem hodil kar nekaj časa, dokler nisem prišel do vhoda internata.«

Pater Lojze je povedal še nekaj o sebi. Po vojni se je pridružil Francozom, ki so se vračali čez našo mejo, čez Ljubelj. Govoril je francosko in pri prehodu meje ni imel težav. A je izgubil uro! V visoki travi je ni več našel. Vedno je želel postati misijonar. V Braziliji je zgradil cerkev, nato župnijski center, nato je kupil Sirčevo hišo (to je bil bolj priložnostni nakup). Farno cerkev je reformiral v katedralo, zgradil je tudi zapor. Presunilo ga je življenje 140 zapornikov, kjer je bilo prostora le za 40 ljudi. Denar je dobil s – srečelovi! Glavni zadetek je bil vedno avto. Sam je natisnil listke, jih v paketih poslal k prijateljem, ki so mu jih pomagali prodati. To delo je pokomentiral tako: »To je nož z dvema reziloma!« Seveda je moral vedno kupiti tudi avto. Zapor stoji, na njem pa je z velikimi črkami (80 cm) napisano: Hiša za moralno prenovo.

M. Alojz Ilc.

Kdaj se je prvič vrnil domov? Po trinajstih letih življenja v Braziliji, leta 1965. Neki kapucinski pater, zelo sposoben zdravilec, je želel spoznati Evropo. S seboj je povabil Lojzeta, ki se je na pot podal v duhovniški obleki. Bal se je, kaj ga čaka v domovini, a se mu ni zgodilo nič. Obiskal je mater v Dolenjih Lazih, sestro v Šmarjeti, videl je tudi Vendelino.

In kakšen je njegov delovni dan v samostanu? Vstane ob 4.50. Se v miru obrije in uredi. Veliko prevaja, kar iz štirih jezikov: iz latinščine, nemščine, italijanščine, portugalsščine. Prevedel je redovne dokumente, Sveto pismo je poučeval v francoščini. Ne moremo razumeti, da je starost preživlja v samostanu, saj je večino življenja preživel v Braziliji. Tudi sam pove, da je nameral preživeti zimo v Braziliji, poletje pa tukaj, v Sloveniji.

Pred desetimi leti so ga povabili v samostan v Stično. Z opatom Nadraham sta sedela pri kosilu in Lojzeta je zanimalo, kdo je človek, ki je z njimi.

»Krojač«, je odvrnil opat, »lahko vam sešije habit.« »Prav, pa naj!« je odgovoril Alojz Ilc in se v tistem trenutku odločil za samostansko življenje.

RAZISKOVALI SMO: VENDELINA

Opravil je zaobljube in postal pater. V teh letih je bil nekajkrat v Braziliji, vendar pa ga novi opat Novak ne pusti več na tako pot. Znanec iz Brazilije je hotel plačati pot in spremljati patra Lojzeta v Brazilijo, a ta ne dobi dovoljenja, da zapusti samostan. Zelo si želi videti Brazilijo; tam je imel kupljen grob in sobo v domu za ostarele. Včasih je v času velike noči spovedal tudi po sto duhovnikov iz različnih delov Brazilije. Meni, da je to velika škoda, da mu to ni več omogočeno! Še vedno ima status župnika za Slovence v San Paulu. Sicer pravi, da je to zanj milost, da je prišel domov.

Povedal nam je še, da njegovo pokojnino razdelijo v Braziliji med reveže. Pooblastil je dekle, ki jo je študiral – postala je pravnica – da deli denar ljudem po potrebi. Dogovorila sta se tudi, da ona pomaga komu toliko časa, kot je on pomagal njej. Tudi za neko Slovenko je plačeval dom, dokler ni umrla.

V pogovoru smo se vrnili k sestram Kseniji in Vendelini.

»Vendelina je šla v samostan že s sedemnajstimi leti. Ksenija pozneje. Bila je lepa, izbirala je lahko po mili volji, a se je vendarle odločila za samostan. »Sestre umirajo že pri 60-tih letih. To pa hitro mine,

kajne?« je glasno razmišljala Ksenija. No, danes je že čez devetdeset!

Rodil sem se po Kseniji in vsa pozornost se je nenadoma usmerila vame. Ksenija se je nenadoma znašla na popolnoma stranskem tiru, pravzaprav so se do nje obnašali, kot da je ni!

Ksenijo je v življenju najbolj prizadelo to, da je imela zmožnosti za eno stvar, delati pa je morala popolnoma nekaj drugega.

Vendelina je bila popolnoma drugačna od Ksenije, skratka »zelo kunštova«!

Zbrala in zapisala: Marjeta Logar



Lojze Ilc in družinski prijateljici Olga Kastelic in Mara Drobnič

Mi bomo raziskovali dalje; najprej nas bo pot vodila v Novo mesto, k Vendelininemu nečaku, potem k založbi Vale Novak pa na Brezje k sestri Nikolini, pa še kam.

RAZISKOVALI SMO: ŠOLA NA KRKI NEKOČ

Zala Bregar se je o šoli na Krki pogovarjala s svojim očetom **Simonom Bregarjem** in z dedkom **Milanom Bregarjem**.

Najprej pripoveduje Simon Bregar:

Opiši šolo na Krki in postore v njej ...

Spomnim se dveh razredov, kuhinje z jedilnico, sanitarnih prostorov, majhnega prostora s »strojem« za kopiranje in z žogami. V sklopu šolske stavbe je bila tudi drvarnica z drvami, da nas pozimi ni zeblo.

Katere učiteljice se spomniš? Katera se ti je najbolj vtisnila v spomin? Zakaj?

Dobro se spomnim vseh svojih »tovarišic« oz. učiteljic v šoli na Krki. Na vse imam lep spomin. V prvem razredu me je poučevala gospa Matilda Piškur. Spomnim se je po netipično dolenskem

naglasu, po tem, da me je opozarjala, da naj pri hoji bolj dvigam noge, po tem, da sem imel telovadbo »samo« 4 in seveda po tem, da sem bil na koncu odličen.

V drugem razredu me je poučevala moja najljubša učiteljica, Jasna Zupanc. Mlada, lepa, prijazna in polna energije. Spominjam se, da mi je zaupala kopiranje kontrolnih nalog. In bil sem pošten! Nisem dosti gledal, kaj piše na kontrolkah. Spominjam se še tega, da jo je hodil po službi v šolo iskat mož, ki je bil policist. Imela sta avto, modri volkswagen, imenovan »hrošč«. Žal sem bil ravno takrat, ko so se v šoli slikali, bolan in nimam slike iz druge-

ga razreda.

V prvem polletju tretjega razreda me je poučevala gospa Cvetka Pasar. Spomin nanjo mi je še najbolj zbedel, verjetno zato, ker me je učila najkrajši čas. Drugo polletje tretjega razreda in v četrtem razredu me je poučevala gospa Ada Slana. Poznali smo jo kot ženo »stiškega« ravnatelja, po rodu iz Trbovelj, sicer je živela na Krki. Po eni strani glasna in na videz stroga, a učiteljica, ki nas je imela rada in nas je veliko naučila. Tudi nanjo imam zelo lepe spomine.



RAZISKOVALI SMO: ŠOLA NA KRKI NEKOČ

Opiši pot v šolo ...

Pot v šolo in nazaj se je običajno kar vlekla. Ponavadi je bila lepa in zanimiva. Vedno sem si jo delil skupaj s sosedo Joži, s katero sva skupaj prehodila kar precej kilometrov. Hodila sva po lužah, gledala ribe in vodne zanimivosti na znojilskem mostu, se pri trebanjskem križišču velikokrat združila s Trebanjci, žejna pila vodo iz Krke, se pozimi kepala z ostalimi, si privoščila kak priboljšek v trgovini ipd. Ne vem več, o čem sva se največkrat pogovarjala, vem pa, da sva bila precej srečna šolska otroka. Če je moj oče za isto pot potreboval 20 minut v eno smer in pozimi še manj, sva midva za isto pot potrebovala od 2 do 3-krat več časa. Veliko razlogov je bilo za to. Spomnim se še tega, da naju je včasih, ko sva bila z Joži že zelo pozna, odpeljal

v šolo s svojim dobrim belim fičkom Jožin oče Ivan.

Natančneje opiši pouk v šoli (kako je potekal, česa si najbolj bal ...)

V šoli mi je bilo prijetno, ker mi je šlo precej dobro pri praktično vseh predmetih. Če se še dobro spominjam, smo pouk pričenjali s tovariškim pozdravom, tako da smo vstali in pozdravili učiteljico z ZDRAVO! Pouk smo zaključili s pozdravom: »Za domovino - s Titom naprej«. Vmes pa je bil seveda pouk, odmori, malica ipd. Dobro se spomnim, kako smo kljub temu, da nam to ni šlo prav v slast, pogosto pri malici jedli skupaj polento in marelično marmelado. Prav tako se spominjam, da sem v šoli včasih med odmorom prestregel poš-

tarja in mu rekel, naj mi da časopis »Delo«, da ga bom sam odnesel domov. V odmoru sem hitel brati športne članke, ki so me že takrat najbolj zanimali. Sam se v šoli doživljal izključno pozitivne izkušnje, se pa spominjam edinega prekrška, zaradi katerega sem bil kaznovan, tako da sem po pouku moral še eno uro ostati v šoli. Med odmorom sem namreč brez dovoljenja učiteljice vzel iz šolskega prostora, kjer so hranili športne rekvizite - žogo - da smo se lahko s sošolci žogali. Kazen je bila zaslužena, a ne tako huda, da bi pustila kakšne posledice.



RAZISKOVALI SMO: ŠOLA NA KRKI NEKOČ

Intervju z dedkom, Milanom Bregarjem:

**Kdaj si obiskoval šolo na Krki?
V katero zgradbo si hodil?**

Šolo na Krki sem obiskoval 7 let (od leta 1935, ko sem bil star 7 let, do leta 1942, ko sem bil star 14 let in je že divjala 2. svetovna vojna). Ker je bila moja generacija zelo številčna, nas je osem otrok hodilo skupaj z eno leto mlajšimi, saj je bila njihova generacija manj številčna. V zadnjem letu šolanja na Krki se je pouk zaključil en mesec prej zaradi hude bitke, ki je takrat divjala v našem kraju. Hodil sem v staro šolo na Krki, kamor so zahajale vse generacije otrok dosedaj.

Kakšna je bila šola? Opiši prostore v njej.

Šola je imela eno etažo. Ko si vstopil v šolo, je bil desno prvi razred, ki je bil največji. Levo od vhoda je bil tako imenovani srednji razred, na koncu hodnika levo pa zadnji razred. Ker je bilo takrat na šoli veliko otrok, je moj oddelek imel pouk tudi v župnišču.

Kateri učitelji so te učili? Kateri učitelj se ti je najbolj vtisnil v spomin? Zakaj?

V prvem razredu me je poučevala učiteljica s priimkom Štravs (imena se ne spominjam), v 2., 3. in 4. razredu me je poučevala učiteljica Bogica Gajser, v 5., 6. in 7. razredu pa me je poučeval učitelj Venceslav Winkler.

V spomin sta se mi najbolj vtisnila Štravsova in Winkler. Učiteljica Štravsova je bila starejša, samska gospa. Za takratne čase je imela visoko plačo. Med odmorom smo šli do reke Krke po veliko vedro vode, ona pa je v trgovini kupila malinov sok, ki smo ga nato razredčili z vodo, da smo se z njim odžejali in posladkali. Včasih nam je kupila tudi žemlje. To se mi je zelo vtisnilo v spomin. Učitelj Winkler pa mi je bil všeč zato, ker je bil pravičen, dober in nas ni nikoli fizično kaznoval.

Koliko in kakšne predmete ste imeli?

Spomnim se sledečih predmetov: vedenje, zgodovina, zemljepis, telovadba, petje, srbohrvaščina, slovenščina in računstvo.

Kako ste hodili v šolo? Opiši mi pot ... Kdaj si moral vstati, da si pravočasno prišel v šolo?

V šoli nisem manjkal skoraj nikoli. Pozimi sem posebej rad hodil v šolo, ker je bilo v šoli zelo toplo (spomnim se tople peči). Pozimi je veliko otrok manjkalo, zato smo bolj ponavljali snov in se pogovarjali. Od doma do šole je bilo približno dva kilometra. Ponavadi sem hodil 20 minut, pozimi pa še hitreje - zaradi mraza. Pozimi sem vstajal približno ob 6.00, poleti pa ob 5.00.

Si se v šoli česa bal? Kakšne kazni so dajali učitelji, če otroci niste bili pridni?

V šoli nisem bil velikokrat kaznovan, zato se šole nisem bal. Spomnim pa se, ko smo nekoč s sošolci odšli v šolo in videli dve učiteljici, ki sta se sprehajali. Ker nas je bilo sram, da bi ju srečali in ju pozdravili, smo se jima ognili in odšli po drugi poti. Toda učiteljici sta nas opazili in v šoli smo morali ves dan med poukom klečati. To je bila moja edina šolska kazen, ki se je spomnim.

Sicer so učitelji včasih učence zaradi neposlušnosti in drugih prekrškov tudi fizično kaznovali.

Se spomniš gradnje šole na Krki, ki je potem postala tovarna? Si sodeloval pri njej? Se spomniš udarniškega dela?

Da, tega se spomnim, saj sem tudi sam sodeloval pri gradnji. Skupaj z bratrancem sva s konji pripeljala smreke za ostrešje in vozila pesek. Tisti, ki niso imeli vozov in živali, so delali neposredno pri zidavi stavbe.

Kaj ti je bilo v šoli najbolj všeč, kaj bi spremenil?

Pri pouku mi je bil najbolj všeč predmet zemljepis. Spremenil pa ne bi ničesar, saj mi je bila šola zelo všeč.

RAZISKOVALI SMO: ANA JAVORNIK

ANA JAVORNIK (12. 6. 1904 – 23. 6. 1991)

Ana Javornik se je rodila 12. junija 1904 v Škofji Loki. Njen deklinški priimek je bil Svetlič.

Anina mama, Franja Opeka, je bila doma z Vrhnike. V mladosti je bila prijateljica Ivana Cankarja. Pisal ji je ljubezenska pisma in pesmi.

Strica Miha in Janez Opeka (materina brata) sta bila duhovnika. Miha je bil znani stolni pridigar v Ljubljani. Anin oče Josip je bil Škofjeločan. Bil je učitelj in glasbenik. Ani še ni bilo pet let, ko ga je že izgubila. Umrl je zelo

mlad, star komaj dvaintrideset let. Tudi Anina brata sta umrla še kot otroka. Ana in njena mama sta po očetovi smrti živeli pri duhovniku, stricu Janezu v Komendi in v Šmartnem v Tuhinjski dolini.



5-letna Ana Svetlič



70-letna mama Franja



Anin oče Josip Svetlič



Ljubezensko pismo mami Franji



Ljubezenska pesem posvečena mami Franji



Posvetilo

RAZISKOVALI SMO: ANA JAVORNIK

Ko je bilo Ani deset let, je odšla v šolo v Ljubljano. Šolo je obiskovala pri uršulinkah. Šolanje je zaključila z učiteljiščem.



24-letna Ana Svetlič

Ana je svojo učiteljsko pot začela v Zagradcu. Kmalu se je poročila in prekinila s poučevanjem. Omožila se je z Josipom Javornikom na Krko. Njen mož je imel poleg kmetije še mlin in žago. Z igranjem na citre je rad poskrbel tudi za veselo razpoloženje v hiši. Rad je



Mlada družina z 9 tednov staro Ano

igral tudi šah in špano. Rodili so se jima trije otroci Ana, Marija in Jože. Na kmetiji je živel še gospodarjeva sestra Manca (teta pri hiši). Ana Javornik je ponovno začela učiti na Krki v času gospodarske krize, in sicer v šolskem letu 1935/1936. Učila je tudi med drugo svetovno vojno - kot

je dobila vnuke, se je rada družila z njimi in jim pripovedovala svoje življenjske zgodbe. Umrla je 23. junija 1991 na Krki, kjer je tudi pokopana.



Javornikovi trije otroci: Ana, Marija, Jože

partizanska učiteljica. Na Krki je učila tudi po drugi svetovni vojni, vse do leta 1961, ko se je upokojila. Leta 1963 ji je umrl mož.

Poleg učiteljskega poklica je Ana Javornik dolga leta opravljala tudi delo dopisnice radia Slovenija. Rada je igrala klavir, orgle in kasneje tudi kitaro. Ko



Dovoljenje za poučevanje med vojno na Krki



Ana Javornik, stara 37 let

RAZISKOVALI SMO: ANA JAVORNIK



Računalo in tablica, ki ju je uporabljala Ana Javornik



1. razred nižje gimnazije z učiteljico Anico Javornik, 1953/1954



Ana Javornik s hčerko Ano



Kopanje z vnuki v Krki

Viri:

- Ustno izročilo vnuka Rada Javornika
- Slike iz družinskega albuma Javornikovih
- OŠ Stična, Podružnica Krka, Ob 200-letnici šole

Zapisal: Janez Piškur, 9. d

ADVENTNI VENČKI, VOŠČILNICE IN JASLICE



V letošnjem šolskem letu smo izdelovali adventne venčke in voščilnice. Material smo nabrali v gozdu, nekaj stvari pa je prinesla naša učiteljica izbirnega predmeta Zlata Kastelic. Adventni venčki so bile prave mojstrovine. Prefinjeno smo združili umetne in naravne materiale. Predstavili smo jih na razstavi. Ogledali smo si tudi jaslice, narejene iz voska, ki so bile razstavljene v samostanu v Stični. Izdelal jih je brat Bernard.

Klara in Carolina, 8. b

ADVENTNI VENČKI, VOŠČILNICE IN JASLICE



Brat Bernard s svojimi jaslucami



Učenci pri izdelovanju voščilnic



NAPOVEDNIK

JANUAR: OGLED FILMA GREMO MI PO SVOJE

FEBRUAR: PANJSKE KONČNICE – POMEN

MAREC: OBISK ETNOGRAFSKEGA ALI ŠOLSKEGA MUZEJA V
LJUBLJANI

APRIL: BARVANJE PIRHOV, POSTAVITEV VELIKONOČNE RAZ-
STAVE

MAJ: OBISK GRADU STRUGE – ZAVRTIMO SE S ČASOVNIM
STROJEM

JUNIJ: ZAKLJUČEK



SODELOVALI SO:



7. a
Maša Tekavčič
Andraž Belcl
Jaka Berdajs
Matic Godec
Jan Hrovat
Robi Hrast
Robi Jankovič
Darijo Lazič
Jože Šinkovec

7. b
Eva Balant

7. c
Andrej Arbiter
Patricija Blatnik
Jernej Brlek
Luka Hočevar
Matic Hočevar

Jaka Kastelic
Tajda Krese
Primož Lesjak
Žiga Muhič
David Papež
Anita Tomšič
Sara Tomšič
Belma Topalovič
Vid Perpar

7. d
Dona Glač

8. b
Teja Bavdek
Tjaša Bradač
Klara Keserica
Carolina Andreja Rezel
Anita Zoran

8. c
Eva Kovačič

9. a
Jakob Adler
Nejc Eržen
Jolanda Hočevar
Zerina Ljubijankić
Urban Maver
Klara Senica
Anja Sever
Aleksander Stevanović
Renata Slak
Benjamin Strmole
Anja Strojan
Katja Tomažin
Nataša Zekič
Miha Zajc
Karin Kovaček

9. b
Janja Blatnik
Tjaša Kohek
Ines Skubic
Urša Skubic
Aleksandra Zavodnik
Klara Omahen

zgodovinski krožek
Dino Bottonjič
Tilen Koščak
Henrik Perko
Katarina Mohorčič
Žan Žugčič
Katja Kavšek