

Potujemo skozi čas

Kmečka opravila v jeseni
Poti mojih prednikov

UVODNIK

Učenke in učenci OŠ Stična radi raziskujejo. Radovedno opazujejo vse, kar se dogaja okrog njih, fotografirajo, pišejo … Tisti, ki se vključijo k dejavnostim zgodovinskega krožka, dobijo »dodatne« naloge, ki jih ob pomoči staršev, babic in dedkov rešujejo z veseljem.

Tako smo se v letošnjem šolskem letu odločili, da najprej raziščemo, kaj vse je potrebno narediti v jeseni, da je 'zima' mirna, topla in skleda na mizi polna. Predstavili so nam vrsto del, fotografirali starše in stare starše pri delu, zapisali, kako dolga je pot od njive do mize …

Da ne boste mislili, da pri kmečkih delih otroci ne sodelujejo! Pa še kako radi. Zraven poslušajo, kako so živeli njihovi predniki, ko še ni bilo avtomobilov, sodobnih kmetijskih strojev, kako so bile hiše polne otrok, hrane pa malo. In ravno to nas je vzpodbudilo, da smo raziskali še poti sorodnikov, tet, stricev, sosedov, ki so »s trebuhom za kruhom« odšli v svet.

In imeli smo kaj slišati in videti. Spomini so kar vreli, odprli smo predale s slikami, pismi. Spomini niso bili vedno lepi. Mnogi, ki so odšli na tuje, so uspeli, mnogih ni bilo več nazaj, tudi oglasili se niso nikoli več.

Čas dela svoje. Vezi so se večinoma pretrgale, veliko tistih s slovenskimi koreninami ne govori več 'po domače' … Pa vendarle kdaj priroma kakšno pismo od »tam daleč«, kdo pokliče po telefonu in pove, da mu gre dobro.

Svet spet vabi – tudi tokrat zaradi preživetja in boljšega zaslužka. Zopet odhajajo mladi, pogumni, z znanjem. Kolo zgodovine se vrti!

Urednica: Zlata Kastelic, prof.

KMEČKA OPRAVILA V JESENI

Brezovi Dol , 14. 10. 2014
Pripravila: Sendi Zupančič, 6. d

PRIPRAVA ZELJA ZA OZIMNICO

Že v starih časih so vedeli, kako se naredi ozimnico iz zelja. Zelje na njivi poberemo in ga pripeljemo domov. Doma ga očistimo.



Marija Zupančič; Brezovi Dol, 10. 10. 2014; fotografirala Sendi Zupančič

Zelje naribamo po plasteh in solimo. Torej 15 cm zelja, ki ga posoliš, zopet plast zelja in posoliš ...
Vmes ga tlačimo s posebnim 'štokovnikom' (bad).



Marija Zupančič; Brezovi Dol, 10. 10. 2014; fotografirala Sendi Zupančič

V starih časih, ko so zelje imeli za glavni vir preživetja, so ga naribali cele kadi. Takrat so otroci bosi tlačili zelje v kadeh.
Ko so naribali vso zelje, so ga posolili, potlačili in nalili vodo, da je prekrila zelje do vrha. Ko zelje postane kislo, ga je potrebno snažiti (pucati) tako, da se pobere vodo in malo zelja, ki je spremenilo barvo. Nato se doda svežo vodo, zelje pa se obloži z lesenimi deskami in velikim kamnom.



Marija Zupančič; Brezovi Dol, 10. 10. 2014; fotografirala Sendi Zupančič



Marija Zupančič; Brezovi Dol, 10. 10. 2014; fotografirala Sendi Zupančič

Češnjice, 13. 10. 2014
Pripravila: Tjaša Maver, 6. d

KRVAVICE

Ko nastopi jesen, ko so dnevi krajši in daljši večeri, ko že zaznamo vonj po hladnem in vemo, da se nam bo zima vsak čas približala, takrat se ljudje na podeželju vse povprek pogovarjamo o domačem prazniku, ki ga imenujemo KOLINE.
Značilne jedi, ki jih izdelamo pri tem, so krvavice, pečenice, ocvirki …





Češnjice, 21. 12. 2012; fotografirala Anita M.

KRVAVICA je vrsta sveže klobase, izdelana s polnitvijo govejega ali svinskega debelega črevesa. Zmešana je s svinsko krvjo (od tu tudi njeno ime), trdo slanino, z ocvirki, rižem, s kašo in z ješprenjem, začimbami (melisa, majaron, cimet, poper …) in s čebulo.
V maso zmešamo vse potrebne sestavine, napolnimo črevo ter zašpinimo z lesenim debelejšim zobotrebcem (špana). Krvavice obarimo (kuhamo brez vretja) toliko časa, da ne puščajo krvavih sledi. Kuhane nato še popečemo – približno 35 min v pečici na 180*C oziroma dokler ni skorjica lepo hrustljavo zapečena.
Pri nas doma imamo krvavice prav vsi zelo radi. Verjetno tudi zato, ker jih izdelamo sami doma, pri tem pa sodelujemo prav vsi družinski člani.

Jemo jih največkrat za zajtrk, takrat imamo kot prilogo kislo zelje in malo koruznih žgancev. Kadar jih pripravimo za kosilo, pa jih jemo s kislo repo ter kuhanim krompirjem, narezanim na kocke, vse to pa lepo zabelimo s hrustljavimi domačimi ocvirki.



Češnjice, 11. 10. 2012; fotografirala Anita M.

To je pri nas bolj sezonska hrana, in sicer okrog novega leta oziroma v zimskem času.



Korinj, januar 2009; fotografirala Nataša M.

Zelo mi je ostalo v spominu, ko me je očka, ko sem bila še majhna, vedno hecal: »Tjaša, kaj je to: KUHANO IN PEČENO PA ŠE PES NE MARA?«
Seveda danes to dobro vem, takrat sem se pa tako trudila, da bi razvozlala uganko, povezano s krvavicami. Kaj pa vi, ste pravilno rešili uganko?

Primča vas, 13. 10. 2014
Pripravila: Maša Muhič

PRIPRAVA HRANE ZA PRAŠIČE

Življenje na kmetiji je lahko lepo in zanimivo. Pravo doživetje je v jeseni, ko kmetje pospravljajo pridelke in pripravljajo hrano za živali.
Tudi pri nas doma imamo kmetijo. Rada sodelujem pri raznih opravilih. Posebej pa bi želela predstaviti, kako poteka priprava hrane za prašiče.
Preden smo se odločili, da bomo letos imeli doma pujsa, ki bo krmljen s tradicionalno hrano, smo na njivo posejali kolerabo, repo ter korenje in posadili krompir. Seveda je potrebno vso to zelenjavo pridno okopavati. Ko pridelki na njivi obrodijo, se jih pobere in pripelje domov.



Pobrana koleraba na njivi; Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič

Vsa zelenjava se potem skuha v večjem kotlu. Kuhana hrana za prašiče se strese v posebno posodo in se z orodjem pretlači. Temu pravimo »štokanje«. Ves postopek priprave se vidi iz sledečih fotografij:





Orodje za pripravo hrane za prašiče na naši kmetiji: kotel, sekalo, 'štokovnk', 'čeber';
Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič



Kraj priprave hrane za prašiče na naši kmetiji; Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič







Moj ata Lojze Muhič; zgornje tri fotografije prikazujejo način priprave hrane od postopka, ko se zelenjava da v kotel in potem ko je vse skupaj kuhano;
Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič

Tako pripravljeno hrano spravimo v posodo. Običajno se prašiča hrani dvakrat na dan, to je zjutraj in zvečer. Kuhani zelenjavi se doda voda, da je hrana bolj redka, ali pa mleko, če seveda ostaja, lahko pa tudi koruzni ali drug zdrob. Tudi prašiči vedo, kaj je dobro, in imajo radi naštete priboljške.

To delo na naši kmetiji opravlja ata, a tudi s sestro mu radi priskočiva na pomoč.



Korito, kjer imajo prašiči hrano; Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič



Fotografija prikazuje sitega pujsa; Primča vas, 13. 10. 2014; fotografirala Maša Muhič

Tolčane, 14. 10. 2014
Pripravila: Lea Gregorič

PRIPRAVA DRV ZA ZIMO

Že zgodaj spomladi, še preden ozelenijo drevesa, pride gozdar, da označi drevesa z rdečo piko. Ta drevesa so za posek.
Najprej je potrebno drevo podreti, nato ga izvlečejo na priročen teren, kjer ga obžagajo in razžagajo na približno 80 centimetrov dolžine. Potem sledi cepljenje, zlaganje in sušenje.
Jeseni so drva dovolj suha za spravilo. Doma se drva zložijo in razžagajo polena na polovico. Sledi zlaganje v drvarnico. Končno si lahko oddahnejo, ker so preskrbljeni in pripravljeni na dolgo in mrzlo zimo.



Stane in Marija Blatnik; Ambrus, 14. 10. 2014; fotografirala Lea Gregorič





Stane Blatnik, Ambrus, 14. 10. 2014; fotografirala Lea Gregorič

Kamni Vrh, 10. 10. 2014
Pripravila: Nika Lovše, 6. d

MLETJE KOLERABE

Predstavila vam bom, kako na naši kmetiji pridelamo kolerabo in jo zmeljemo ter shranimo v plastične sode za krmo prašičev.

PRIPRAVA NJIVE:

V spomladanskem času je potrebno pripraviti njivo. Najprej jo pognojimo s hlevskim gnojem, nato pa jo s traktorjem in plugom zaorjejo. Njivo z branami prebranamo. V začetku maja posejemo seme kolerabe in ponovno prebranamo, da zagrnemo zemljo čez seme.

RAST KOLERABE:

Ko seme vzklije, prične koleraba rasti. Med rastjo jo je potrebno dvakrat okopati z motiko, da uničimo plevel okoli nje, seveda pa za rast potrebuje tudi dovolj vode (dežja) in sonca.

POBIRANJE KOLERABE Z NJIVE:

Konec septembra, ko je koleraba že debela in dovolj velika, jo je potrebno pobrati z njive. Kolerabo izpuliš iz zemlje in jo z nožem očistiš; odstraniš odvečno zemljo in manjše koreninice. Tako kolerabo naložimo na prikolico in jo pripeljemo domov.
Letos je bil pridelek – glede na vremenske razmere – dober, saj smo pridelali približno tono kolerabe.

OBREZOVANJE IN MLETJE KOLERABE:

Ko je koleraba pripeljana na dom, ji obrežemo zelene liste, ki iz nje rastejo. Če je potrebno, jo še malo očistimo, da ni od prsti. Obrezano kolerabo mečemo v velik mikser, v katerem so štiri rezila – ta kolerabo zmeljejo na drobne koščke.



Tako je videti pripeljana koleraba z njive; Kamni Vrh 10, 10. 10. 2014; fotografirala Nika Lovše



Moja babica Marija Mišmaš obrezuje in melje kolerabo; Kamni Vrh 10, 10. 10. 2014; fotografirala Nika Lovše

SHRANJEVANJE ZMLETE KOLERABE:

Zmlete drobne delce kolerabe nasujemo v plastične sode in posujemo s soljo. Ta konzervira kolerabo, da se ne pokvari. Sode tesno zapremo s plastičnimi pokrovi in jih shranimo v hlev. Tako je koleraba shranjena in pripravljena za krmo prašičev.



Zmleta koleraba v sodu; Kamni Vrh 10, 10. 10. 2014; fotografirala Nika Lovše

Kot zanimivost lahko dodam še to, da smo pred leti prejeli priznanje za najtežjo kolerabo, ki je tehtala 4,5 kilograma.

Pripravil: Cene Zupančič, 6. d

IZDELAVA GRABELJ, KOSIŠČ IN OSOVNIKOV

Moj ata je star 78 let in dela grablje že več kot 60 let. Prve je naredil pri petnajstih letih. Izdelovati se jih je naučil od svojega očeta, se pravi, da je to že kar hišna obrt.

Zelo pomembna je priprava lesa. Za 'štile' grabelj je najprimernejši les leske. Ata ga odseka jeseni, ko leski listi odpadejo, saj se takrat najbolje vidi. Za čeljusti grabelj uporablja javorjev, orehov in bukov les, ker je lažji, za izdelavo zob pa les makunce (križanec med gabrom in brestom), drena ali bezga, saj je ta les zelo trd. Za kosišče je najprimernejši les javorja in bukve. Za kljuko je primerno vse razen lipe. Osovnik mora biti izdelan iz lahkega, a trdega in žilavega lesa. Ta je težji za obdelavo. Tak je les breze in topole.

Nato je potrebno vse odsekati na primerno dolžino in ustrezno sušiti. 'Štili' so dovolj suhi že po štirinajstih dneh do enega meseca, les za zobe pa se mora sušiti v senci tudi do enega leta. 'Štile' nato prereže, razkolje in prežaga. Zatem jih natančno obdela. Preden jim doda čeljusti, jih da v korito z vodo, da les postane elastičen in prožen. Čeljusti grabelj, ki jih dela ata, imajo od 16 do 18 zob (običajno 16). Če naredi grablje za otroke, imajo čeljusti 12 zob. Vedno mora biti parno število zob. Pri delu uporablja žago, navaden nož, oblič, 'erzek' - kriv nož, primeren za obrezovanje in špičenje, ter sveder za vrtanje lukenj.



Grablje in kosišče ob moštnici



Grablje in kosišče ob štirni

Ata izdeluje grablje v zimskem času, ko ima največ časa. Navadno od svetega Miklavža do svetega Jurija. Včasih je bil zanj to del zaslužka, zdaj pa dela grablje, kosišča in osovnike večinoma le za domačo uporabo ali pa jih komu podari.



Osovnik v delavnici



Nove grablje



Stari, udelani kosi

Fotografije so nastale 13. in 14. 10. 2014

Pripravil: Blaž Bregar, 6. d

ČEBELARSTVO IN POBIRANJE PESE

ČEBELNJAK IN ČEBELARSTVO



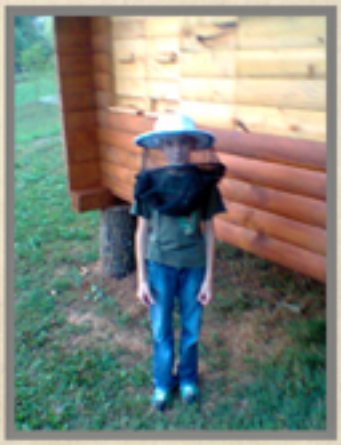
Lastnik čebelnjaka: Jože Špelko; Trebnja Gorica, 12. 10. 2014; fotografiral Blaž Bregar

Čebelnjak ima moj stric. Zgradil ga je leta 2013. Pri gradnji sem sodeloval tudi sam. Pomagal sem obdelovati les v domači delavnici ter z »brunami« obijati stene čebelnjaka, podajal sem strešnike, sodeloval pri sestavljanju panjev … Ta čebelnjak ima trenutno 6 panjev oziroma 6 čebeljih družin. Po potrebi se jih lahko namesti še 6.



To je okvir v katerega napeljemo drobno žico, da lahko namestimo satje, v katerega čebele odlagajo pridelek.





Pri delu čebelarji uporabljajo poseben zaščitni klobuk.

Čebelarji morajo vsakodnevno opazovati dogajanje v čebelnjaku in v panjih, nadzirati morajo, da se ne razširijo škodljivci – varoje –, po potrebi dodati hrano …

Letos je bilo slabo vreme in čebele niso nabrale dovolj medu za svoje potrebe, temveč so bile ogrožene in smo jih hranili s sladkorno vodo. Iz teh razlogov medu še nismo točili, torej še nisem mogel okusiti pridelka iz stričevega čebelnjaka.
Čebele niso samo pridelovalke medu, temveč imajo zelo pomembno vlogo v naravi, saj opravljajo opraševanje rastlin in sadnih dreves. Brez čebel ne bi bilo pridelkov in tako bi počasi izumrlo življenje na Zemlji.
Odkar se pobliže srečujem s temi drobnimi, pridnimi čebelicami, jih še bolj občudujem.



Fotografija: svetovni splet

POSTOPEK PRIDELAVE KRME PESE

Spomladi pognojimo in zorjemo njivo ter jo pobranamo, da dobimo rahlo zemljo. Naredimo plitke brazde in vanje sejemo seme. Približno teden dni potrebuje, da vzkali. Ko malo zraste, moramo okopati, da izrujemo plevel in zrahljamo zemljo. Ko so rastline že večje, jih po potrebi razredčimo, izruvano peso pa že lahko uporabimo za hrano pujskom.

POBIRANJE PRIDELKA:
Jesen je čas za pobiranje pridelka za ozimno krmo. Na njivi peso izpulimo, ji odstranimo zemljo, odrežemo koreninice in zeleno perje, vendar moramo biti pri tem previdni, da jo ne poškodujemo, ker bi potem pričela gniti.
Tako pripravljene pridelke naložimo na voz in odpeljemo domov. Shranimo jih v primerno klet, kjer je dovolj vlage in toplote, da čim dlje obstanejo za kakovostno hrano prašičkom.
Letos so bili zelo dobri pogoji za rast pese, saj je bilo veliko dežja. Mi smo je pridelali približno 3 tone.





Fotografije: svetovni splet

Doma nimamo kmetije, zato z veseljem izkoristim vsako priložnost, da odidem v sosednjo vas k starim staršem, da jim lahko pomagam pri delu na kmetiji, ker me zelo veseli.

Brezovi Dol , 14. 10. 2014
Pripravila: Hana Pirc, 6. d

JESENSKA DELA NA KMETIJI

PLETENJE KOŠAR

Izdelava:
- v gozdu nabereš kolčke (najboljši so iz leske);
- kolčke obeliš in napraviš vitre;
- narediš dno za košaro, vanj pa pritrdiš palčke iz 'tintovega' lesa;
- notri tudi pritrdiš ročaj iz leskovega lesa;
- ko imaš vse pripravljeno, lahko začneš plesti.



Janez Rus (dedek); Brezovi Dol, 12. 10. 2014; fotografirala Hana Pirc



Brezovi Dol; 12. 10. 2014; fotografirala Hana Pirc

Za lepšo košaro lahko notri vpleteš tudi kakšen barven trak.

TRENJE OREHOV

Postopek:
- ko so orehi zreli, se jih nabere in posuši;
- orehe lahko stremo s kleščami ali kladivom;



Brezovi Dol, 12. 10. 2014; fotografirala Hana Pirc

- dobro jih moraš prebrati, da ni orehovih luščin;
- pri nas doma to dela moja babica (jaz jih samo rada jem);
- orehe lahko uporabimo najbolje za potico ali katero koli drugo slaščico.





Ivana Rus (babica); Brezovi Dol, 12. 10. 2014; fotografirala Hana Pirc

Pripravil: Lovro Mirtič, 6. d

NARAVNI JABOLČNI KIS

Moja stara mama in stari ata iz Žužemberka že več kot štirideset let izdelujeta domač jabolčni kis. Okrog hiše imata velik vrt, na katerem rastejo stare sorte jablan. Če je dobra letina, imata dovolj jabolk za ozimnico in tudi za izdelavo kisa. Jabolka so zdrava, neškropljena, zato je tudi kis zelo dober in zdrav.

POSTOPEK IZDELAVE JABOLČNEGA KISA:
Naberemo zrela, sočna jabolka vseh sort. Dobro jih očistimo in operemo ter izrežemo vse gnile in poškodovane dele. Jabolka nato na drobno narežemo ali, še bolje, stolčemo in preložimo v veliko posodo ali kad. Potem jih prelijemo z malo vode in jim dodamo dva kilograma sladkorja (na 150 kg jabolk). Dodamo tudi nekaj kilogramov jabolk, ki jim pravimo lesnika. To so drobna, zelo kisla, necepljena jabolka, ki pospešijo postopek kisanja.

Po treh dneh v toplem prostoru se jabolka zmehčajo, iz njih se izloči veliko soka. Jabolčno zmes stisnemo ali sprešamo v ročni stiskalnici. Dobljeni sok nato v sodih zori oziroma se kisa, dokler ni dovolj kisel. Med kisanjem se na površini nabira goba nečistoče, ki jo moramo redno čistiti. Sode obletavajo mušice, zato morajo biti pokriti. Najbolje je, da jih prekriva bombažen prt. Paziti moramo, da kis in vino zorita v ločenih prostorih. Če bi mušice iz kisa prišle v sod z vinom, bi se nam lahko skisalo tudi vino.

Ko je kis dovolj kisel, očistimo površino posode. Nato kis pretočimo skozi cedila in gaze, da je popolnoma čist, brez usedlin. Ata in mama nekaj kisa natočita v plastenke za takojšnjo uporabo, nekaj pa ga pustita v zaprtih sodih, kjer lahko obstane dlje časa.

Domač kis je zelo okusen in res kisel, tako da ga pri nas doma za uporabo redčimo z vodo.

Z drevesa v zaboje, nato v prešo in sod …







... potem v plastenke in nazadnje na solato.

Zagradec, 13. 10. 2014
Pripravil: Nejc Ropič, 6. d

KMEČKA OPRAVILA V JESENI

Moj stari ata se je izučil za mizarja, vendar je žago in dleto najprej zamenjal za svinčnik in številke. Z njimi si je služil kruh kot računovodja. Ko je šel v pokoj, je obudil mladostno željo, da bi svet slikal v 'svojih barvah' in izdeloval harmonike.

IZDELAVA HARMONIK

Ata izdeluje diatonične harmonike, po domače frajtonarice. To dela zelo rad in to že 10 let. Nekatere sestavne dele za harmonike kupi, nekatere pa izdela sam. Ko so posamezni deli izdelani, jih sestavi skupaj. Harmonike izdeluje v domači delavnici v kleti. Zamisel je dobil, ko je hotel, da harmoniko igramo tudi mi, njegovi vnuki. Potem pa mu je prijatelj rekel, naj jih poskusi izdelati kar sam. Danes krasi Strmoletovo ime okoli 20 takih inštrumentov.
Izdelava harmonike je dolgotrajna. Izdeluje se jo približno dva meseca.



Edvard Strmole; Zagradec, 8. 10. 2014; fotografiral Nejc Ropič

Postopek izdelave harmonike:
Dedek najprej kupca vpraša, kakšno harmoniko želi, od ohišja, barve, poslikave in do dodatkov. Nato izdela meh v različnih barvah, ga okrepi, da ima meh funkcijo dolgotrajne kakovosti.



Zagradec, 8. 10. 2014; fotografiral Nejc Ropič



Zagradec, 4. 7. 2014; fotografiral Nejc Ropič

Zahtevno je vgrajevanje in voskanje glasilk, da zagotovijo brezhibno delovanje harmonike. Uglaševanje vtisne harmoniki poseben pečat.
Harmoniko potem testira. 'Montira' podložene, kakovostne jermene in jo preizkusi.
Ata pravi, da se mora vsak, ki hoče igrati harmoniko, najprej naučiti, kako jo držati. Ko se naučimo, kako harmoniko držati in kakšen je pravilen položaj rok in telesa, lahko začnemo igrati preproste skladbe.

Diatonična harmonika, ki je številnim Slovencem najbliže, izvira z Dunaja. V sredini 19. stoletja jo je izumil Nemec Franz Buschmann, sicer tudi izumitelj t. i. ustne harmonike ali orglic. Frajtonarica se igra po celem svetu, saj so jo iz našega okolja tja prenesli slovenski, nemški in avstrijski izseljenci.



Zagradec, 8. 10. 2014; fotografiral Nejc Ropič

SLIKARSTVO

Že kot mladostnik je moj stari ata imel željo, da bi se izražal tudi s slikami. Leta 2002 se je izučil za slikarja in zdaj razstavlja po Sloveniji. Naslikal je že veliko slik, od cerkev pa do rož in narave. Naslikal je tudi portret mojega brata in mene. Dobil je tudi nekaj priznanj na področju slikanja.



Zagradec, 5. 10. 2013; fotografiral Nejc Ropič



Na fotografiji Anica Škoda in Edvard Strmole; Zagradec, 5. 10. 2013

Za risanje uporablja olje in akril.
Olje ima močan vonj. Da ga redčiš in umivaš, potrebuješ terpentin. Suši se dlje časa kot akril. Akrilne barve so bolj prijazne in se primejo vsake podlage. Uporablja tudi akrilne barve, ki so ena od novejših tehnik. Prve akrilne barve so razvili šele v pozni polovici 20. stoletja.

Največ riše na platno, včasih tudi na les.



Zagradec, 5. 10. 2013; fotografiral Nejc Ropič

ZA KONEC PA ŠE KRATEK INTERVJU Z MOJIM STARIM ATOM:

1. Kakšna se ti zdi harmonika kot inštrument?
Zame je to najlepše glasbilo s čudovitimi domačimi zvoki. Je vesel in radoživ inštrument.

2. Zakaj izdeluješ ravno harmoniko?
Ker mi je najbolj znan inštrument, vsebuje tudi les, s katerim rad delam.

3. Kje si dobil navdih za slikanje?
Ko sem se upokojil, sem videl oglas za slikarsko šolo v Šentvidu pri Stični. Tam smo slikali pod vodstvom pravega slikarja.

4. Kaj najraje rišeš, katere motive?
Naravo. Največ gozdove in reke.

5. Kje dobiš okvirje za slike?
Nekaj jih kupim v slikarski trgovini v Ljubljani, nekaj pa jih izdelam sam.

6. Katera je tvoja najljubša slika in kje stoji?

Najljubša mi je rdeča vaza in breskve z rdečim ozadjem, tihožitje, ki krasi steno v kuhinji. Poleg te pa tudi vse vrst slik s sončnicami. Tudi te krasijo kuhinjo in jedilnico.

Slike z vazo in sončnice so bile najbolj všeč tudi moji pokojni ženi. Vedno se je ob teh slikah nasmejala; še danes se jaz ob njih prijetno počutim.



Zagradec, 5. 10. 2013; fotografiral Nejc Ropič

Pripravil: Blaž Perko

KMEČKA DELA V JESENI

Predstavil vam bom stroje v delavnici Jožeta Perka, mojega dedka.

To je brusilni stroj. Uporablja se za brušenje - na primer nožev.
Je tovarniške izdelave. Star je okoli 40 let.



Skobelni stroj se uporablja za skobljanje hrapavih površin lesa.
Je tovarniške izdelave in je star od 50 do 60 let.



To je žaga za razrez hlodovine. Je tovarniške izdelave in se uporablja za razrez hlodov in večjih drv. Stara je okoli 50 let.



To je tračna žaga. Uporablja se za rezanje drv in desk. Je tovarniške izdelave in je stara približno 20 let.



To je krožna žaga, samo da je domače izdelave. Naredil jo je moj dedi Jože Perko, ki je star 71 let. Ta žaga je stara približno 70 let.



Grintovec, 14. 10. 2014
Pripravil: Matej Glač, 6. d

PRIPAVA DOMAČEGA JABOLČNEGA SOKA

V nedeljo, 11. 10. 2014, smo na naši kmetiji pripravljali domači jabolčni sok.

Postopek priprave je bil sledeč:
- najprej smo pobrali jabolka pod jablanami;
- nato smo vsa jabolka oprali;
- zatem smo jabolka z mlinom za mletje jabolk zmleli v plastične kadi;
- nato smo počakali 2 uri, potem pa začeli stiskati zmleto maso v preši;
- iztisnjen sok smo zlili v kotel in ga prekuhavali 20 min na 90° C;
- potem smo vroč sok prelili v sode;
- po enem dnevu, ko se je sok hladil, smo ga zalili s parafinskim oljem.



Pranje jabolk; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač



Mletje jabolk; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač



Zmleta masa jabolk v kadi; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač



Prešanje jabolk; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač



Iztok soka iz preše; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač



Kuhanje svežega jabolčnega soka v kotlu; Grintovec 8, 11. 10. 2014; fotografiral Matej Glač

Na fotografijah sta moja starša Glač Rajko in Glač Marija, rojena Lesjak.

Kitni Vrh, 12. 10. 2014
Pripravil: Florjan Mohorčič, 6. d

TRGATEV

TRGATEV:
Zjutraj, ob 9:00 uri, se zberemo doma, nekaj pojemo in se odpravimo v vinograd.
Razporedimo se po vrstah in začnemo trgati. Eden seveda nosi brente. Letos smo natrgali kar šest kadi grozdja.
Grozdje vedno trgamo v nedeljo.

MLETJE GROZDJA:
Ko vse potrgamo, grozdje zmeljemo. Dva ali trije grozdje pobirajo iz kadi in drug drugemu podajajo vedro vse do mlina, ki grozdje zmelje.

'JUŽNA':
Na koncu sledi 'južna'. Po opravljenem delu se najprej vsi zberemo za mizo in začnemo jesti kosilo. Miza se šibi od dobrot.



Maja in Florjan Mohorčič; Kitni Vrh, 12. 10. 2014; fotografirala Nuša Mohorčič



Po trgatvi – 'južna'; Kitni Vrh, 12. 10. 2014; fotografirala Nuša Mohorčič

Pripravila: Špela Štrus, 6. d

TRGATEV

Izdelava jabolčnega soka se prične z izbiro sadja, ki mora biti zdravo, dozorelo in nepoškodovano. Jabolka poberemo s tal ali jih oberemo z drevesa.

Nato jih namočimo v kad, da se dobro operejo. Tako oprana jabolka fino zmeljemo z ustreznimi mlini za sadje, da je 'izkoristek' čim boljši. Zmleta jabolka pustimo stati 2 do 3 ure, da spustijo več soka. Nato jih stisnemo, da nastane jabolčni sok. Ta je takoj primeren za pitje.

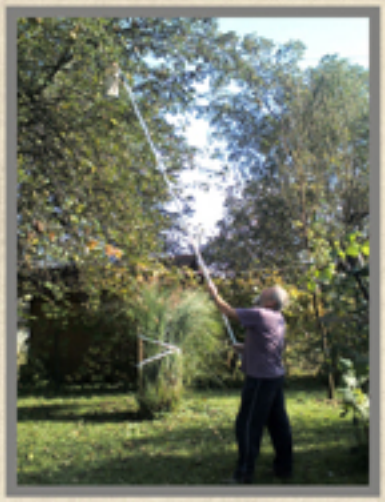
Za daljšo obstojnost sok prekuhamo in še vročega nalijemo v steklenice. Te spravimo na primerno mesto v klet, v hladen in temen prostor. Jabolčni sok v steklenicah, ki so dobro zaprte, lahko uporabljamo tudi do dve leti.

S pravilnim postopkom priprave pridelamo iz jabolk 100-odstotno naravni sok, ki je vir energije in zdravja.





Pobiranje jabolk; fotografirala Špela Štrus



Obiranje jabolk; fotografirala Špela Štrus



Mletje jabolk; fotografirala Špela Štrus



Stiskanje jabolk; fotografirala Špela Štrus



Jabolčni sok lahko takoj pijemo; fotografirala Špela Štrus

Ambrus, oktober 2014
Pripravila: Nika Miklič, 6. d

JESENSKA OPRAVILA

PRIPRAVA DRV ZA ZIMO:

Za sekanje in spravilo lesa potrebujemo veliko opreme in prostora. Najprej je potrebno les pripeljati iz gozda. Les razžagamo na panje, nato pa panje razcepimo. Običajna sekira ni najboljša rešitev – primernejša je uporaba cepilnika.

Drva hranimo na pokritem zračnem mestu, da se lahko sušijo. Če nimamo strehe, jih lahko tudi pokrijemo in tako zaščitimo pred dežjem.



Peter Miklič žaga drva; Ambrus, 2007; fotografiral Jernej Miklič

VINOGRADNIŠTVO:

Na strmih pobočjih, tam kjer je veliko sonca, raste vinska trta. Zemlja je bolj revna, a to trti ustreza, zato se tam razprostirajo celi nasadi – to so vinogradi. Dela v vinogradu potekajo vse celo, razen pozimi, ko trta počiva. Veliko truda in napora je potrebno, da se pridela grozdje, s katerim se tako radi sladkamo jeseni. Ob vinogradu pogosto stoji zidanica, ki je namenjena shranjevanju vina in orodja.



Vinograd v jeseni; Ambrus, 2014; fotografirala Nika Miklič

ČEBELARSTVO:

Moj dedek ima čebelnjak. Veliko časa preživi pri čebelah. Celo leto skrbi zanje, one pa mu v medenih obdobjih dajejo med. To sladko tekočino imamo radi vsi.

Dedek se s čebelarstvom ukvarja ljubiteljsko. Za tovrsten konjiček je potrebno zelo veliko znanja. Jeseni je potrebno čebele nahraniti s sladkorjem, da bodo imele čez zimo dovolj hrane – vse dokler ne zacveti prva paša.



Dedkov čebelnjak; Ambrus, 2014; fotografirala Nika Miklič

KMETIJSTVO:

Kmetijstvo je lahko poklic ali konjiček. Jeseni na kmetijah pobiramo pridelke, pripravljamo njive za zimo, sejemo pšenico in pospravljamo zadnjo krmo. Za kmete je jesen še kako pomembna, saj je s pridelki poplačan celoletni trud.

Skrb za živali na kmetiji poteka vse leto.



Živali na naši kmetiji; Ambrus, 2014; fotografirala Nika Miklič

Dečja vas, 11. 10. 2014
Pripravila: Lara Zaletelj, 6. d

KIDANJE GNOJA

Za kidanje potrebujemo:
- vile,
- grebljo,
- metlo.

Za nastiljanje potrebujemo:
- listje,
- žaganje,
- slamo.

V hlevu se kida dvakrat, in sicer zjutraj in zvečer.

Postopek:
Najprej krave nahraniš z mrvo. Z grebljo podrgneš gnoj v kanal, nato pa ga z vilami naložiš na samokolnico in odpelješ na gnoj. Ko je počiščeno, nasteljemo z listjem, slamo in žaganjem. Na koncu pa vse skupaj pometemo in pospravimo.
V jeseni kmetje odpeljejo gnoj na njive, kjer ga uporabljajo za gnojenje in rast pridelka.





Ludvik Zaletelj, kmetovalec; Dečja vas, 11. 10. 2014; fotografirala: Lara Zaletelj







Ludvik Zaletelj, kmetovalec; Dečja vas, 11. 10. 2014; fotografirala: Lara Zaletelj

Marinča vas, 14. 10. 2014
Pripravila: Ema Koščak

IZDELAVA JABOLČNEGA KISA IN SOKA

Z atom Jožetom Šuštaršičem sva, kot vsako leto, tudi to leto naredila dober jabolčni sok in jabolčni kis.



POSTOPEK IZDELAVE:

1. Najprej naberemo veliko jabolk in jih operemo.
2. Nato jih zmeljemo v mlinčku.
3. Damo jih v prešo in močno pritisnemo, da priteče sok.
4. Na koncu vse prekuhamo in pretočimo v steklenice in neprodušno zapremo. Najbolje, da so v hladnem prostoru (kleti).
5. Ostanke jabolk namočimo v toplo vodo in pustimo, da prevre.
6. Še nekaj tednov počakamo, da se skisa, in ko se nam zdi, da je tekočina dovolj kisla, je kis narejen.









Jože Šuštaršič; Marinča vas, 14. 10. 2014; fotografirala: Ema Koščak

POTI MOJIH PREDNIKOV

Pripravila: Nika Miklič, 6. d

POT MOJIH PREDNIKOV

Družina moje prababice Marije se je iz Tisovca preselila v Ameriko. Tja so odšli oče Janez, mama Ivana in otroka Žan in Johana. Potovali so s parnikom. Potovanje je trajalo cel mesec. Ker so bile vozovnice za parnik drage, je oče na potovanju opravljal službo kurjača in si tako zagotovil cenejšo vozovnico. Po prihodu v Ameriko je kmalu dobil službo v rudniku. Leta 1908 se je rodila moja prababica Marija, ki so jo v Ameriki klicali Mary. Ko je dopolnila osem let, so se morali vrniti domov, saj sta morala starša prevzeti kmetijo od svojih ostarelih in onemoglih staršev. V domovino pa se niso vrnili vsi, saj sta Johana in Žan ostala v Ameriki.

Kmalu po vrnitvi domov se je pričela prva svetovna vojna in oče je moral v vojno, ki jo je k sreči preživel. Po končani prvi svetovni vojni je moja prababica dobila še dva brata in sestro.

Ker je bilo življenje na kmetiji težko in so se težko preživljali, je mojo prababico posvojila sorodnica iz Ambrusa. Pri njej se je izučila za trgovko. Kmalu se je poročila. Tako se je rodil moj stari oče, ki ima še dve sestri in enega brata.



Pripravila: Nika Lovše

POTOVANJE V AMERIKO

V tej nalogi, ki sem jo dobila pri zgodovini, vam bom opisala, kako je naš sorodnik odpotoval v Ameriko.

Alojz Mišmaš je bil brat mojega pokojnega dedka Vinka. Kot četrti otrok v družini se je leta 1933 rodil v Kamnem Vrhu 10. Imel je še štiri brate in eno sestro. Že zelo zgodaj so izgubili mamo – v drugi svetovni vojni. Njihov oče se je še drugič poročil, vendar se starejši bratje in sestra s tem niso strinjali. Kljub temu oče ni poslušal otrok in je ravnal po svoji vesti. Poročil se je ponovno in k hiši je prišla druga mama oziroma za njih mačeha. Otroci niso bili veseli, zato so tudi nekateri odšli po svetu za delom, nekateri so se odseli, drugi pa so ostali doma.

Alojz je odšel od doma za delom. Prišel je čas, ko bi Alojz moral k vojakom. Materi je povedal, da odhaja v vojsko, vendar to ni bilo res. Z nekaterimi prijatelji je odšel v Avstrijo. Potovali so z vlakom, kajti takrat še ni bilo avtobusov in toliko avtomobilov. Nato so čez tri dni prišli policisti na njegov dom, k očetu in mami, ter jima povedali, da je Alojz pobegnil in ni prišel k vojakom. Domači so bili zaskrbljeni, vendar ga niso iskali.

Kmalu za tem je očetu poslal pismo. V njem ga je prosil, da naj piše stricu iz Amerike in ga prosi za garantno pismo, tega pa posreduje njemu, da ga bodo spustili čez mejo, drugače ne bo mogel v Ameriko.

Tako je s stričevo pomočjo Alojz uspešno prispel v Ameriko. Tam se je zaposlil kot delavec. Imel je tudi manjši bar. Ustvaril si je družino. Imel je ženo Lenko in štiri otroke, in sicer Monico, Connie, Daniela in Kani.
V tistih časih še ni bilo telefona, zato so se obveščali preko pisem. Pisal je ob praznikih ali pa ob kakem dogodku (kot so smrt, rojstvo …). Enkrat je prišel tudi na obisk.

Od tistega obiska, ko je videl, kako doma živijo, je pogosto pošiljal pakete. V njih so domači dobivali nova oblačila za otroke, suknjiče, blago … Ob praznikih pa je poslal tudi kakšen dolar. Mislil je, da bo še enkrat obiskal svoj rojstni dom, a mu ni uspelo. Ko je želel priti, je ravno preminil Tito, zato so se zbali, da ne bo vojne, in se ni podal na pot.

Kmalu za tem pa se je zgodila zanj usodna nesreča. Med delom v službi je prišlo do napake in delovni stroj ga je poškodoval. Poškodbe so bile tako hude, da je umrl. Tako se je 26. julija 1980 za vedno poslovil od nas. S tem pa so se oddaljili tudi stiki. Zdaj ne vemo ničesar več o njih.

Takšno je bilo potovanje mojega sorodnika. Bilo je veselo, žalostno, srečno in hkrati nesrečno.

Primča vas, 19. 10. 2014
Pripravila: Maša Muhič, 6. d

SELITEV V TUJINO

Življenjske odločitve nas lahko pripeljejo do tega, da se za krajši ali daljši čas preselimo v tujino, v nekaterih primerih pa je selitev dokončna.

Ljudje so v času po drugi svetovni vojni množično odhajali v Ameriko in Kanado, ker doma ni bilo veliko možnosti za službo in zaslužek. Selitev v tujino zaradi preživetja opisuje tudi knjiga Franceta Bevka z naslovom Lukec in njegov škorec. Ta knjiga me je zelo ganila, ker težko razumemo zgodbe, kaj vse so ljudje morali preživeti in kašne krute izkušnje so jih doletele na poti v novo življenje.
Tudi sedaj mnogi odhajajo v tuje države, predvsem ljudje z visoko izobrazbo, ker imajo v tujini večje možnosti za uspeh.

Rada bi opisala življenjsko izkušnjo sestrične Ane, ki je odšla v tujino zaradi šolanja.
Izbrala si je poklic veterinarke. Po osnovi šoli je uspešno zaključila štiri letno srednjo šolo, po srednji šoli se je vpisala na fakulteto.
Kasneje se je hotela vpisati še na višjo šolo, vendar ni bila sprejeta. Ponudila se ji je možnost šolanja na Portugalskem. Ker ni želela prekiniti šolana, naprej pa jo je gnala tudi želja, da zaključi šolanje, je ponudbo sprejela.
Tako se je avgusta leta 2013 preselila na Portugalsko. Že odločitev ni bila lahka, najhuje pa je bilo nekaj dni pred odhodom. Odpravljala se je v nov svet, med nove ljudi. Najbolj jo je skrbelo, ker ni poznala jezika, kajti portugalščina ji je bila povsem neznana. K sreči iz Slovenije ni odhajala samo ona, ampak še dve njeni sošolki.



Sestrična Ana v novem svetu z novimi prijateljicami



Sestrična Ana na obali

Po prihodu v mesto Lizbona jo je čakalo neprijetno presenečenje, kajti ni jo pričakala prosta soba, dokumenti in prijavnice niso bile popolne. Čakalo jo je ogromno dela, volje in energije, da si je priborila sobo in se vpisala na šolo. Velika težava je bil jezik, kajti angleščine skoraj ne uporabljajo. Naslednji šok, ki ga je doživela, je bila zahteva šole, da mora najprej opraviti tečaj portugalščine, da se lahko udeleži predavanj in opravlja izpite. Tudi to zahtevo je izpolnila.

Pridno je obiskovala predavanja, se trudila in uspela. Kljub vsemu imela je nekaj prostega časa, da je spoznala nove prijatelje, novo mesto in ljudi. Počasi je začela uživati, vendar so se ji misli vedno vračale domov v Slovenijo. Po enem letu truda, napora, prijetnih spominov in neverjetnih izkušenj se je vrnila domov. Njenega prihoda smo bili vsi zelo veseli.

Po vrnitvi mi rada pripoveduje, da za uspeh v tujini resnično potrebuješ veliko volje in energije ter želje po uspehu, da ti včasih uspe nekaj, za kar bi v domovini že vrgel puško v koruzo.

Na vprašanje, ali bi se še vrnila v tujino, pravi, da bi se, če se ji le ponudi kakšna dobra priložnost za zaposlitev in delo.

A kljub vsemu velja pregovor, da je povsod lepo, doma pa je najlepše.

Pripravil: Blaž Bregar

STRIC TONE

Osebno ne poznam nikogar, ki bi živel v tujini, zato sem poprosil babico, da mi pove zgodbo strica Toneta.

Tone je bil tretji otrok, imel pa je še štiri mlajše sestre in dva mlajša brata. Pri tako številni družini je bilo premalo hrane in denarja, zato je tudi on – kot veliko ostalih – odšel v tujino s trebuhom za kruhom.

Odšel je v Kanado in si tam ustvaril družino. Zaposlil se je kot rudar. Zelo poredko je napisal kakšno pismo. Nikoli več se ni vrnil ali prišel na obisk.

Gotovo mu je bilo zelo hudo, ker ni več visel domače hiše oziroma mame in očeta in svojih sester ter bratov.

Pripravil: Matej Glač

ŽIVLJENJSKA POT VIDA LESJAKA

Predstavil vam bom življenjsko pot Vida Lesjaka, ki je bil stric mojemu dedku Ivanu Lesjaku.

Vide se je rodil 14. 4. 1898 v Velikih Kompoljah pri Muljavi. Zaradi pomanjkanja dela oziroma denarja se je odločil za odhod v Ameriko, ali – kot so takrat govorili – s trebuhom za kruhom. V Ameriko je odšel skupaj z bratoma. Vsi trije so si kmalu našli delo v rudniku. Brata sta kakšni dve leti delala v rudniku, potem pa se je zgodila nesreča, v kateri ju je zasulo in sta umrla.

Vide je v rudniku delal še 30 let. V Ameriki je spoznal ženo, s katero si je ustvaril družino. Imela sta dva sinova; enemu je bilo ime Vide, drugemu pa Janez. Prvi sin si je ustvaril družino; imel je dve hčerki; drugi sin pa mu je mlad umrl. Žena mu je umrla, ko je bila stara 50 let.

Vide je prihajal v svoj domači kraj z avionom vsako leto, s seboj pa je prinesel denar in veliko daril. Mojemu dedku je zelo veliko pomagal z denarjem. Umrl je leta 1984, star pa je bil 84 let. Umrl je zaradi srčne kapi. Njegova vnukinja si je želela narediti družinsko drevo in je tudi pisala v Slovenijo za družinske stike. Nekaj časa je še pisala iz Amerike, nato pa je nehala.

Z družino Vida Lesjaka nismo več v stiku, saj je zaradi prevelike razdalje težko ohranjati stik, svoje pa je naredil tudi čas.

Pripravila: Karin Janežič

MOJI SORODNIKI

Imam sorodnike, ki so se že pred tridesetimi leti preselili v Avstralijo. To je bila pravzaprav mamina teta z družino. Imela je moža in dva otroka. V Avstralijo so odšli zaradi boljšega kruha.

V Avstraliji – v Sidneyu – so si najprej kupili manjšo hiško. Poleg službe so si nasadili še vinograde. To so cele plantaže, na katerih so pomagali tudi drugi ljudje. Kasneje so si kupili večjo hišo. Tudi vinogradi so se večali.
Otroka sta odrasla. Hči Vesna se je poročila in živi na drugem koncu Avstralije, tako da se peljejo drug k drugemu s helikopterjem, ki ga imajo doma.

Ko je sin Franci odrasel, je v Sloveniji kupil gasilski dom in si opremil stanovanje. Poročil se je s Slovenko, ki je dve leti živela v Avstraliji. Na žalost ju je domotožje ločilo.

Čez dve leti se je znova poročil in z novo soprogo uspešno vodita delo doma. Imata tudi svojo zasebno bolnišnico, v kateri je zaposlenih deset ljudi. Rodili so se jima trije otroci. To so devetletna Lucy, osemletna Elizabet in dveletni Yames.

Vsi, razen njegove žene, ki je Avstralka, govorijo slovensko. Slovenijo obiščejo dvakrat na leto. Nazadnje so nas obiskali pred enim mesecem.

Pripravila: Hana Pirc

SELITEV V TUJINO

Sestra moje babice Amalije, Terezija Derenšek, živi v Ameriki, v Detroitu. Terezija je bila doma v Bogdanji vasi pri Žužemberku. Oče jima je umrl med 2. svetovno vojno, mama pa je ostala sama s štirimi otroki.

Ker je bilo življenje na vasi v tistem času težko, je veliko fantov odšlo v tujino s trebuhom za kruhom. Tako je šel v Ameriko tudi Terezijin fant. Ko si je ustvaril dom, je pisal Tereziji, če pride za njim. Po razmisleku se je skupaj z družino odločila, da gre na pot. V Ameriki sta se z izbrancem poročila in si ustvarila družino. Imata tri otroke in pet vnukov.

Zdaj je Terezija stara 74 let in v Ameriki živi že 54 let. Nazadnje je bila v Sloveniji lansko leto skupaj z možem in s sinovo družino.

Pripravil: Lovro Mirtič

SLOVENCI PO SVETU: ATIJEVA TETA MARIJA

V našem bližnjem in daljnem sorodstvu je kar nekaj ljudi, ki živijo zunaj Slovenije. Tako ima stara mama še živo sestrično v Ameriki, tudi babi ima male sestrične in bratrance v Kanadi. Z njimi imamo malo stikov. Spomnim se obiska gospe Lili iz Amerike pred štirimi leti, ko smo imeli srečanje Leganov – sorodnikov po strani atijeve mame. Drugače si z njimi izmenjamo kakšno pismo in v zadnjem času tudi elektronsko pošto.

Največkrat sem se srečal z atijevo teto Marijo, ki živi v Franciji. Z možem sta skoraj vsako leto za tri tedne prišla na obisk v tetino rodno vas Dešečo vas pri Šmihelu. Zadnji dve leti pa si zaradi starosti in naporne vožnje ne upata podati na deseturno pot, tako da se največkrat slišimo po telefonu. Pravzaprav teta pokliče brata – mojega starega ata Jožefa –; povesta si, kaj je novega, in pošljeta pozdrave vsem ostalim.

Teta Marija Mirtič se je rodila leta 1934. Svoje otroštvo je preživljala skupaj s starejšo sestro Angelo in mlajšim bratom Jožefom na manjši kmetiji v Dešeči vasi. Osnovno šolo je obiskovala v Šmihelu, nižjo gimnazijo pa v Žužemberku. Ker v domačem kraju ni imela možnosti za zaposlitev, se je Marija kmalu po drugi svetovni vojni na pobudo sosede podala v Ljubljano. Tam je našla zaposlitev v Tobačni tovarni. Poleg zaposlitve je v Tobačni našla tudi fanta Janeza Erjavca z Iga pri Ljubljani. Janez se je kmalu kot mnogi drugi podal na pot iskanja boljšega zaslužka v tujino. Nekaj časa je ostal v Nemčiji, potem pa je našel delo v rudniku v Franciji, takoj za nemško mejo.

Ljubezen na daljavo je še kar trajala, Janez je svojo Micko zelo pogrešal. Vabil jo je, naj se mu pridruži v tujini, našel ji je tudi zaposlitev v tekstilni tovarni. Marija je težko zapustila domače in domovino, a srce jo je vleklo za Janezom. Poročila sta se in si ustvarila družino v Schoenecku. Najprej sta bila podnajemnika pri starejšem paru, kasneje pa sta si zgradila prelepo hišo. V zakonu sta se jima rodila dva otroka. Sin Roman je poročen z Nemko in ima dve hčerki; hči Kristina pa je poročena z Italijanom in ima hčerko in dva fanta – dvojčka.

Oba Erjavca sta vseskozi aktivna tudi v Društvu Slovencev. Skrbijo za ohranjanje jezika, kulture, tradicije. Pripravljajo izlete, srečanja, praznovanja. Vedno pravita, da jima zmanjkuje časa. Imata tudi veliko dela z vnuki, vrtom, s hišo.

Janez in Marija sta vseskozi ohranjala stike z domačimi. Redno sta obiskovala domovino, pa tudi moj ata in teta Angela sta šla nekajkrat 'tja gor'. Imeli so prave dogodivščine pri prenašanju raznih dobrot čez mejo. Tako so, recimo, skrivali šunko v vreči z orehi in kavo pod bundo, s cariniki pa so se večinoma pogovarjali le s kretnjami. Ata je bil nazadnje v Franciji pred desetimi leti, ko je njegova sestra praznovala 70. rojstni dan. Bil je očaran nad decembrsko okrasitvijo v kraju in je veliko okrasja in lučk pripeljal domov. Meni in bratu je prinesel ogromno gasilsko vozilo in letalo na daljinca.

Obiski Micke in Janeza so bili za sestro, brata, nečake in ostale sorodnike prava družinska praznovanja. Najprej sta v prvih dneh obiskala vse žive in mrtve sorodnike po obeh straneh. Obvezno sta šla tudi na Brezje in Bled, včasih celo do morja. Sodelovala sta pri košnji, pobiranju krompirja, trgatvi. Ko smo pri nas gradili hišo, je stric dva dneva pomagal zidarjem. Vsi pa smo se srečevali v domači hiši v Dešeči vasi in peli, plesali … Prave zabave velikanke! Lepo je bilo videti, ko so bili brat in sestra spet skupaj.

Zadnja leta teta Marija in stric Janez nista prišla v Slovenijo. Tudi na pogreb tete Angele prejšnji teden ju ni bilo. Zelo jima je bilo hudo, a pri osemdesetih je za tako dolgo pot potrebno veliko priprav, ki pa jih nista zmogla v tako kratkem času.

Morda pa je ravno zdaj nastopila priložnost, da ju obiščemo mi, saj se že dolgo odločamo za to pot. Mislim, da si zaslužita, da jima zdaj mi prinesemo košček domovine.





Pripravil: Valentin Sadar

ANTONOVA POT PO SVETU

Anton Koželj se je rodil v Češnjicah pri Zagradcu; bil je najstarejši brat moje babice. Pri hiši je bilo osem otrok, zato se je Anton odločil, da odide po svetu. Odšel je v Švico, in sicer leta 1959, v mesto Winterthur, kjer je delal v livarni. Ker je bil priden in odgovoren delavec, je postal vodja oddelka. Kljub napredovanju je delal vse dneve in zelo varčeval.

Za njim je odšla tudi njegova žena; kmalu se jima je rodil sin. Domov se je vračal samo enkrat letno, zato so ga bili vsi zelo veseli. Za vedno pa se je vrnil po 38 letih v Dobruško vas pri Škocjanu, kjer si je med tem časom ustvaril dom.

Kljub težkemu delu in odrekanju v tujini je s svojo pridnostjo nadaljeval doma – odkupil je gostilno v Dobruški vasi ob magistralni cesti Ljubljana - Brežice. Gradil je novo gostilno, vendar mu je bolezen prekrižala pot in gostilne ni mogel dokončati. Umrl je leta 2001.

Dečja vas, 21. 10. 2014
Pripravila: Lara Zaletelj

KRUH SI JE SLUŽIL V TUJINI

Opisala bom očijevega strica Franceta.

France Zaletelj se je rodil 15. 10. 1942 na Malem Globokem kot sin revnih kmečih staršev. Pri hiši je bilo šest otrok, France je bil četrti.

Ko je dopolnil 24 let, se je odločil, da si delo poišče v tujini, saj doma ni bilo zaslužka. Šel je v Nemčijo, v mesto Hamburg, in se zaposlil kot gozdar. Dobro mu je šlo, zato se je odločil, da ustanovi svoje podjetje in v njem zaposli samo Slovence.

Po štirinajstih letih dela v gozdu si je poškodoval dva prsta na roki in tako je bil primoran pustiti delo gozdarja. Odločil se je, da zapusti mesto Hamburg in se preseli v Ingolstadt, kjer si je našel delo v mesariji. Do upokojitve je delal v skladišču za izdajanje mesa.

Da ni pozabil domovine Slovenije, si je kupil zemljo nad Izolo in si zgradil vikend. Zdaj živita z ženo v Sloveniji, toda še vedno se vračata v Nemčijo k hčerki in vnukinjama.



France z ženo

Pripravila: Špela Štrus

PRIJATELJICA MOJE MAME, KRISTINA

Prijateljica moje mamice je študirala rusko in špansko književnost. Na izpopolnjevanje jezika je šla v Rusijo. Spoznala je fanta iz Afrike, ki je tam študiral arhitekturo. Zaljubila sta se in prišla v Slovenijo, kjer je njen fant skušal najti službo. Ker ni znal slovenskega jezika, ni našel službe.

Začel jo je iskati v tujini in jo dobil na projektu v Dubaju. Tako sta oba šla v Dubaj. Ker pa imajo tam drugačna pravila, kot fant in dekle nista mogla živeti skupaj. Odšla sta v njegov rojstni kraj v Mombaso v Keniji, kjer sta se poročila. Iz Dubaja sta nato odšla v Tanzanijo, kjer živita še sedaj. On ima svoj arhitekturni biro, ona pa mu pomaga pri papirjih.

Kristina si želi, da bi zgradila nekaj bungalovov za turiste in bi jim razkazovala Afriko.

Zagradec, 19. 10. 2014
Pripravil: Nejc Ropič

'HOLANDIJA'

Moj pradedek Jožef Strmole se je rodil 5. decembra 1905 v Zagradcu, umrl pa marca 2002. Ko je bil star sedem let, sta mu zaporedoma v štirinajstih dneh umrla oče in mati. Vzgajali so ga sorodniki. Kot deček je moral veliko pomagati na okoliških kmetijah. Po odsluženi vojaščini je še eno leto služil pri premožnih kmetih.

Potem se je odpravil na delo v rudnik na Nizozemskem. To je bilo leta 1928. V tem času je že bil zaročen z mojo prababico Jožefo. Na delu v tujini je ostal pet let. Iz doline Krke se je v 'Holandijo', kot so imenovali Nizozemsko, odpravilo 40 moških. Na pot so odšli z vlakom.

Delali so v rudniku črnega premoga. Nizozemski kraj, kjer so kopali premog, se je nahajal čisto ob meji z Nemčijo. Jožef je svojim otrokom pripovedoval, kako so morali delati v rudniku. V rovih so imeli speljano železnico. Po železnici so premog prepeljali z vozički, v katere so imeli vprežene konje. Jožef je pomagal vleči te vozičke.

Večkrat je pripovedoval o dogodku v rudniku, ki ga je zaznamoval za vse življenje. Med odmorom je iz ozke kovinske posode spil črno tekočino. Mislil je, da je notri kava. A bila je neka druga tekočina. Od takrat naprej nikoli več v življenju v ustih ni imel pravega okusa, saj si je uničil brbončice.
Denar, ki ga je zaslužil, je v treh delih pošiljal domov. Bil je bister in varčen mladenič. Da se denar ne bi porazgubil, je tretjino nakazoval takratnemu župniku Grčarju, nekaj svoji izvoljenki Jožefi, nekaj pa ga je shranil na banki na Nizozemskem.

Vseh štirideset domačinov, ki so se odpravili na tuje, je živelo v hiši, v kateri so imeli žensko, ki jim je kuhala in prala. Delali so od ponedeljka do sobote, ob nedeljah so bili prosti. Ker je bil rudnik čisto blizu nemške meje, so ob nedeljah hodili na izlet v nemško mesto Achen. Hodili so peš.

Leta 1933 je v Nemčiji začelo prihajati do nasprotij med takratnim predsednikom Paulom von Hindenbergom in novo izvoljenim predsednikom vlade Adolfom Hitlerjem. V nekaj mesecih je Hitlerjev režim uničil demokracijo in pravni sistem takratne Nemčije. To je vplivalo tudi na trg dela v Nemčiji in na Nizozemskem. Dela je bilo vse manj. Tako so se Zagradčani in ostali vrnili z vlakom nazaj v Slovenijo.

Leta 1943 se je Jožef Strmole poročil s svojo izvoljenko Jožefo. S prihranki iz 'Holandije' je kupil zemljo v Zagradcu, na kateri je zrasla hiška, ki stoji še danes. Rodilo se jima je enajst otrok. Devet od njih živi še danes. Eden od njih je moj stari ata Edvard.



Štiri generacije: pradedek, stari ata, mami, brat



Zagraška cerkev v starih časih



Jožefovi otroci

Češnjice pri Zagradcu, oktober 2014
Pripravila: Tjaša Maver

GOSPA MARINKA IN GOSPOD JOŽE NOVAK IZ KANADE

Opisala bom osebo ali, bolje rečeno, družino Novak iz Suhe krajine na Dolenjskem, natančneje iz Ambrusa, ki sedaj živijo v Kanadi, v mestecu Prince Geroge v državi British Columbia, in imajo največjo žago na svetu, Dunkley Lumber.

Ob prihodu k njim te pričaka slovenska zastava in prijeten sprejem. Sedanji direktor Robert Novak vsakemu z veseljem razkaže žago, ki jo je potrebno zaradi njene veličine opazovati iz zraka, natančneje iz helikopterja, ki je v lasti podjetja. Vsakdo, ki potuje k njim, je lahko priča nadvse prekrasni pokrajini, ki obdaja žago, ter prikazu sečnje in spravila lesa. Kot zanimivost naj omenim, da morajo za vsako posekano drevo posaditi pet novih.





To družino sem tudi sama lahko spoznala pri Jožetu Zajcu, stricu moje mamice, ki je bil poročen s sestro gospe Marinke Novak, ki je tudi ustanoviteljica te firme. Njen mož Jože Novak se je že kot mlad fant odločil, da gre s trebuhom za kruhom še z nekaterimi svojimi prijatelji. Tako je odpotoval prek meja. Stvari so se nekoliko zapletle, ko so prispeli, če se prav spomnim po pripovedi, v Francijo. Nekateri so se morali vrniti domov, Jože pa je imel srečo, ker je njegov starejši brat že bil v Ameriki, natančneje v Kanadi, in je lahko nadaljeval pot do njega.

Tam je začel trdo delati in poprijel za vsako delo, tako da si je zaslužil nekaj denarja za bivanje in preživetje … Najbolj pa je pogrešal svoje dekle Marinko in se je zelo potrudil, da je tudi njej pomagal prek luže. Njeni domači so to odločitev težko sprejeli, a so se potolažili, ko so spoznali, da sta uspešna ter prijazna. Ustvarila sta si lepo družino dveh dečkov in dveh deklet, kjer so bili med seboj vsi zelo povezani in se skupaj vračali v rodni kraj Ambrus.

Še posebno ponosni, veseli ter dobri gostitelji so vedno za rojake iz Slovenije, ker jih večkrat obiščejo svojci in tudi kakšni naši narodno zabavni glasbeniki in tam raztegnejo svoj meh.

Oni pa jih povabijo na svojo ladjo ter se odpravijo na ribolov, razkažejo jim svojo žago in posestvo gozda, ki pa je tako velik, da bi ga lahko opisal z velikostjo naše države Slovenije.

Domotožje sta si Jože in Marinka potešila pred nekaj leti, ko sta si v Kamnem Vrhu kupila vikend s pogledom na rojstno vas in ga lepo obnovila, da bi se vanj vračala s svojo družino na počitnice. Žal ta sreča ni trajala dolgo, saj je Jože zbolel za neozdravljivo boleznijo in tako odšel ter pustil praznino svojim domačim.

Zapustil pa jim je veliko dediščino: biti prijazen in dober do vseh ljudi, ter jim dal zgled, kako pomagati tudi drugim. Družina Novak tako še vedno rada prisluhne vsaki prošnji za donacije med rojaki v Ambrusu.





Pripravila: Sendi Zupančič 6. d

TILKA V ARGENTINI

Tilka Zupančič,se je odločila, da gre za svojim očetom v Argentino. Oče je bil kot vojni begunec pregnan v Argentino.

Tilka je bila njegova najmlajša hči. Leta 1962 je odšla za njim, stara komaj 18 let. V Argentini je spoznala moža, se z njim poročila in imela tri otroke.

Po 40 letih je leta 2002 prvič prišla domov na obisk. Srečanje brata in sester ter sorodnikov je bilo zelo ganljivo in veselo.

Upam, da teta Tilka pride še kdaj domov, ker si jo želim spoznati, vendar se bojim, da ji njeno zdravstveno stanje ne bo dopuščalo tako dolge poti!





Pripravil: Cene Zupančič, 6. d

BRATRANEC MOJEGA STAREGA ATA

Moj stari ata (ata moje mamice) iz Selc je imel strica Petra Čemažarja, ki je po prvi svetovni vojni odpotoval v Ameriko. Takrat je bila pri nas velika kriza glede zaposlitev in denarja nasploh.

Službe skoraj ni bilo mogoče dobiti. Tako je stric Peter zapustil domovino. V Ameriki je našel zaposlitev in stanovanje. Po nekaj letih se je vrnil, saj ga je doma čakalo dekle Lucija. Poročila sta se in nato skupaj odšla nazaj v Ameriko, v Chicago. Tam sta se jima rodila dva otroka, in sicer Blaž (1928) in Angelca (1932).

Blaž, očetov bratranec, je postal duhovnik – stopil je v red frančiškanov. Kasneje je postal njihov predstojnik. Tako je imel možnost priti tudi v Slovenijo – v domovino svojih staršev. Nekajkrat, trikrat ali štirikrat, je namreč prišel na konferenco v Ljubljano. V tem času je obiskal tudi vse sorodnike. Zadnjič je bil v Sloveniji leta 2005. Zdaj zaradi zdravstvenih razlogov in tudi zaradi starosti ne more več priti.

Peter Čemažar se v Slovenijo ni vrnil nikoli več, čeprav si je to zelo želel. Po njegovi smrti je dvakrat prišla njegova žena Lucija. Oba sta pokopana v Ameriki.