

32. FESTIVAL TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

KULTURA IN TURIZEM



SPOZNAVANJE ZGODOVINE ŠENČURJA SKOZI KMEČKE OBIČAJE IN KULINARIKO

RAZISKOVALNA NALOGA

OŠ ŠENČUR

Nalogo so izdelali učenci: Domen Molj – 8. b, Katjuša Šenk – 8. b, Jaka Müller – 8. b, Matic Zaplotnik – 8. b, Tina Čebašek – 8. b, Izak Novak, Lovro Stare, Neja Bertoncelj in Tara Jordan - 3. d razred Voklo

Mentorice: Manca Herlec, Vanja Umnik in Nada Kralj



Pipanova cesta 43
4208 Šenčur
Tel.: 04/25-19-250
Fax.: 04/25-19-251
Spletna stran: <http://www.os-sencur.si>
E-mail: group1.oskrsen@guest.arnes.si

ZAHVALA

Za pomoč se zahvaljujemo starim staršem, sorodnikom in starejšim prebivalcem v občini Šenčur, ki so nam pripovedovali o časih, ko so bili oni mladi. V pomoč nam je bilo tudi Turistično društvo Šenčur, občani ter učitelji.

Vsem se iskreno zahvaljujemo.

POVZETEK RAZISKOVALNEGA PROJEKTA

V okviru raziskovalnega projekta Kultura in turizem smo proučevali dediščino domačega kraja. Naš cilj je bil spoznati nekatera stara kmečka dela in opravila/košnja trave, žetev, ličkanje koruze, saditev in pobiranje krompirja, žetev in metev prosa, paša ter koline. Ta dela so bila skupno opravilo cele vasi. Najprej so se vaščani pokosili travo na prvi kmetiji, nato pri naslednji, dokler ni bila vsa trava pokošena. Podobno je veljalo tudi za druga opravila.

Ko je bilo delo opravljeno, so se poveselili s pesmijo, plesom in dobro hrano, ki ni bila vsak dan na mizi. V nalogi smo opisali praznične jedi, ki so bile del življenjskega cikla. Te jedi smo primerjali z vsakdanjo prehrano.

Naša turistična stojnica bo povezana s prireditvijo, na kateri bomo prikazali nekatera kmečka opravila. Predvideli smo, da bodo obiskovalci tudi sami aktivno sodelovali. Predstavili bomo nekatere praznične jedi in stara kmečka orodja.

Ključne besede: kmečka dela in opravila, praznične jedi, god žegnanje, spominek, turistična prireditve.

ABSTRACT

While working on the project task Culture and tourism we explored the heritage of our home town. We learned about some farm chores like mowing, harvesting, corn-husking, cereal sowing, picking up the potatoes and koline, that is pork and sausage from the slaughter. These chores were done by all the villagers together. When they finished the job, they had a good time singing, dancing, eating good food.

We described these meals and added some holidays when better food was eaten.

We are going to present some old tools, farm chores and tasty holiday dishes on our tourist stand.

KEY WORDS: farm chores, festive dishes, tourist event, souvenirs

TURISTIČNA STOJNICA

Turistična stojnica bo povezana z nalogo. Na njej bomo predstavili staro kmečko orodje. Učenci bodo odigrali kratek skeč povezan s košnjo trave. Prikazali bomo ličkanje koruze in obiskovalce zaprosili naj rešijo kratek kviz. Za pravilno rešen kviz bodo dobili spominek(broško iz koruznega zrnja ali krompirček). Obiskovalcem bomo pokazali, kako se da na preprost način izdelati nakit iz koruze. Predstavili bomo nekatere praznične jedi – bobbe in flancate, ki so jih gospodinje pripravile za različna praznovanja. Spekli bomo več vrst prazničnega kruha. Pripravili bomo prospekt in plakat ter turistično gradivo o Šenčurju.

METODOLOGIJE DELA – pot do končnega turističnega proizvoda

- Zbiranje idej
 - Iskanje zgodb
 - Pogovor
 - Anketa
 - Iskanje podatkov iz spleta in branje literature
 - Raziskovanje ljudskega izročila, ki nam je bilo v pomoč pri pripravi naloge
 - Fotografije
 - Skice
 - Računalniška obdelava podatkov
1. DEL: izdelava projekta
 2. DEL: priprava turistične prireditve
 3. DEL: na podlagi ankete in prebiranjem literature smo sestavili turistični proizvod
 4. DEL: trženje
 5. DEL: zaključek

Uvod	5
Kultura in turizem	5
Turistični produkt	5
Cilji raziskovalne naloge	6
Predstavitev območja	7
Anketa	8-12
Kmečka dela v povezavi s kulinariko	12-13
Prehrana v preteklosti	18
Praznovanja	19
Opis programa	22
Prireditve	23
Košnja	24
Zabavne igre	24
Kviz	25-26
Zadolžitve	26
Promocija	26
Finance	26
Zaključne misli	28
Manj znane besede	29
Košnja sena	13
Ličkanje koruze	15
Prata – fotografija	21
Bob – fotografija	21
Travniki in polja v okolici Šenčurja	21
Krompirček in koruzni storž	23
Plakat	27

Kazalo zemljevidov

Zemljevid številka 1: Najdi.si/ zemljevid Šenčurja	8
Zemljevid številka 2: Google/satelitski posnetek	22

UVOD

KULTURA IN TURIZEM

V Sloveniji smo sklenili, da bomo obdobje med leti 2018/20 namenili razvoju kulturnega turizma. Trudili se bomo, da bi turisti k nam prihajali zaradi spoznavanja zgodovinskih znamenitosti, naše zgodovine, pomembnih osebnosti, spoznavanja običajev in navad v preteklosti, tradicionalnih jedi, pa še kaj.

Turiste torej hočemo navdihniti, da bodo odkrivali kulturno bogastvo slovenske dediščine, umetnosti, kulinarike in življenjskega sloga. Vse to pa bodo lahko spoznavali tudi z udeležbo na festivalih in prireditvah.

Spoštovanje dediščine je spoštovanje samega sebe, vse zvrsti dediščine so povezane s turizmom.

Na naši šoli se vsako leto udeležimo državnega tekmovanja Turizmu pomaga lastna glava. Letošnja tema nam je povzročila kar nekaj preglavic. Naš kraj nekako ne sodi med klasične turistične kraje, zato nam je po toliko letih zmanjkalo pametnih idej. Potem pa smo se spomnili, da imamo v naši šolski knjižnici zelo zanimivo knjigo, v kateri so opisane raziskave ameriškega antropologa Joela M. Halperna. V letih 1960/61 je dobil mednarodno štipendijo za izvedbo velike raziskave o podeželskih skupnostih na Balkanu. Med izbrane kraje je poleg naselja Gradenci izbral tudi Šenčur.

V svoji raziskavi je zbral ogromno zanimivega gradiva. Najbolj so nas navdušili opisi starih običajev in navad. Njegovi sodelavci so bili domačini, bodoči strokovnjaki iz področja etnologije. Anketirali so številne domačine, ki so jim pripovedovali o kmečkih delih, vsakdanjem in prazničnem prehranjevanju, običajih ob cerkvenih praznikih, ob porodih, krstih, porokah in smrtih.

Knjigo smo pozorno prebrali. Najbolj nas je zanimalo, kako so včasih opravljali kmečka dela in kako so se na račun dobre hrane poveselili ob prazničnih dneh.

TURISTIČNI PRODUKT

Včasih je bilo v navadi, da je po napornem delu sledilo praznovanje, kar pomeni, da je gospodinja delavce dobro pogostila. Dolga stoletja je življenje slovenskega kmeta teklo od pomladi do jeseni, od ene do druge žetve in setve. Obe svetovni vojni sta prekinili starodavni način življenja. Danes le še najstarejši vedo povedati, kako je bilo včasih.

Vaščani se ne zbirajo več, da bi s srpom poželi njivo, s koso pokosili travnik, s cepcem omlatili žito, meli proso.

To so bili prazniki cele vasi v obnašanju, obleki, jedeh, pesmi in plesu.

Temeljni namen našega projekta je bil proučiti stara kmečka dela in opravila ter z njimi povezana praznovanja. Izbrali smo setev in žetev, metev prosa, saditev in pobiranje krompirja, košnjo trave, koline. Naši starši pa so dobro jedli še za nekatere praznike, zato smo v projekt vključili še praznovanja godovnih dni, pusta, semnja, božiča in velike noči.

CILJI RAZISKOVALNE NALOGE:

- seznaniti otroke in odrasle s starimi običaji
- predstaviti kmečka dela v preteklosti in jih primerjati s kmečkim delom nekoč
- spoznavati tradicionalne jedi, ki so danes redko na jedilnikih in opisati njihovo pripravo
- spoznati stara poimenovanja za kmečka orodja in tradicionalne jedi
- ugotoviti izvor imen za kraje v šenčurski občini
- izpostaviti nekaj praznovanj iz življenja naših dedkov in babic(božič, velika noč, semenj, godovanje, pust)
- opisati značilnosti teh praznikov
- razložiti, zakaj so bila opravljena kmečka dela praznik na kmetiji

Prireditev bomo organizirali ob koncu meseca maja ali ob začetku junija. Ta mesec smo med drugim izbrali zato, ker je takrat že prva košnja.

Nanjo bomo vabili obiskovalce vseh starosti. Pripravili jo bomo tako, da se bo za vsakega obiskovalca našlo kaj zanimivega.

V nalogi in na turistični prireditvi bomo obiskovalcem pokazali, kako so včasih pospravljali seno(kosca + grabljici + pospravljalci sena), želi žito, meli proso, ličkali koruzo, s cepcem omlatili žito.

Na zabaven način bomo obiskovalcem prikazali spravilo krompirja, nekoč in danes. Naš kraj slovi kot krompirjeva dežela. Če obiskovalci prireditve radi potujejo, bodo prek igre in predstavitve na travniku lahko primerjali, če se je ta »star način« spravila krompirja ohranil v kakšni državi vse do današnjih dni.

Čas beži, delo se danes večinoma opravi s traktorji, kombajni, kosilnicami, vse to pa vpliva tudi na življenje ljudi. Preko igre oziroma skeča bodo obiskovalci podoživeli življenje na vasi pred davnimi časi, vsaj nekaj desetletij nazaj se bodo pomaknili, da si bodo s pomikom po časovnem traku pridobili tudi znanje o življenju na kmetih nekoč.

V zvezi s tem bomo prikazali tudi tradicionalne jedi, ki jih bomo povezali tudi z drugimi praznovanji. Ko so bila kmečka dela končana, je sledila pogostitev.

Turistično prireditev bomo pripravili na travnikih in poljih ob robu gozda, kjer se nahaja naša šolska učna pot. Poudarek bo na prikazu kmečkih del v preteklosti. Na eni izmed njiv bomo prikazali pobiranje krompirja. Na travniku bo predstavitev košnje. Naj omenimo, da je vsako leto v bližini Šenčurja, v občini Cerklje tekmovanje žanjcev in žanjic, kjer sodelujejo tudi šenčurski kosci. Najboljši se udeležijo tekmovanja na evropski ravni. Povedali smo že, da bomo pripravili tudi skeč. Gostom bomo pripravili tudi tradicionalne jedi, povezane z vsakdanjikom ter nekatere praznične jedi. V ta namen bomo pripravili stojnice. Naše učenke bodo turistom predstavile jedi in pijače, ki so jih pripravljali za semenj, pusta in druge praznike.

Koncept dela bo temeljil na proučevanju starih kmečkih običajev s pomočjo literature, anketiranja svojih vrstnikov in starejših občanov. Marsikaj pa bo zraslo tudi v naših glavah. Kljub temu, da bo poudarek na kmečkih opravilih, bomo v nalogi predstavili še druge običaje in navade, predvsem tiste, ki so povezani s praznovanji.

Potrudili se bomo odkrivati in ohranjati bogato zakladnico naše kulturne dediščine za bodoče rodove.

PREDSTAVITEV OBMOČJA

V projektni nalogi smo predstavili običaje, značilne za celotno občino.

Občina Šenčur leži na prodnati ravnini Kranjskega polja, ki se razteza na levem bregu reke Save. Po občini tečeta reki Sava in Kokra. Pokrajina leži pod visokimi stenami Kamniško – Savinjskih Alp, severni del pa sega v njihovo predgorje.

V okviru občine je 12 naselij, ki so se v občino povezala leta 1994. Ti kraji so: Srednja vas, Luže, Visoko, Milje, Hotemaže, Olševke, Voklo, Trboje, Žerjavka, Prebačevo.

Domačini so za kmetijske površine uporabljali različna imena. Senožet je kraj, kjer kosijo seno, »Na ilovcah« – ime izhaja iz ilovnate zemlje; to naj bi bilo območje proti Praprotni polici, »Pr potok« - ker naj bi včasih tam tekel potok. Območje proti Miljam so imenovali »Zlat pole«, kar naj bi verjetno pomenilo, da je tam boljša zemlja.

23. april je občinski praznik, ko goduje rimski svetnik in mučenec sveti Jurij.

Šenčurska cerkev je posvečena svetemu Juriju. Po njem je kraj dobil ime. V pisnih virih je kraj omenjen že leta 1221 v zvezi z vitezom Friderikom iz Šenčurja. Naselje se je širilo okoli cerkve, ob nekdanjem jezeru in potoku Olševnica.

Tako kot vaški priimki, imajo tudi druga imena krajev svoj pomen. Vsaka vas je dobila ime po določeni značilnosti.

Voklo imajo za svoj znak konja, Luže žabo, Visoko« putrh«(lesen majhen sodček, ki drži največ 60 litrov). Luže se prvič omenjajo v 12. stoletju v povezavi z vitezom Ložanom, ki naj bi tu imel svoj dvorec. Za kraj so značilne luže, ki jih je bilo nekdanj veliko ob narasli Olševnici. Za izvor poimenovanja kraja Olševke obstajata dve razlagi. Včasih se je vas imenovala Oševke. Kraj se nahaja na obrobju Kranjskega polja ob vznožju Štefanje gore, nad krajem pa je hrib Straža. Naselje je dobilo ime po jelšah, ki rastejo ob potoku. Hotemaže naj bi dobile ime po vitezcu Hotimirju.

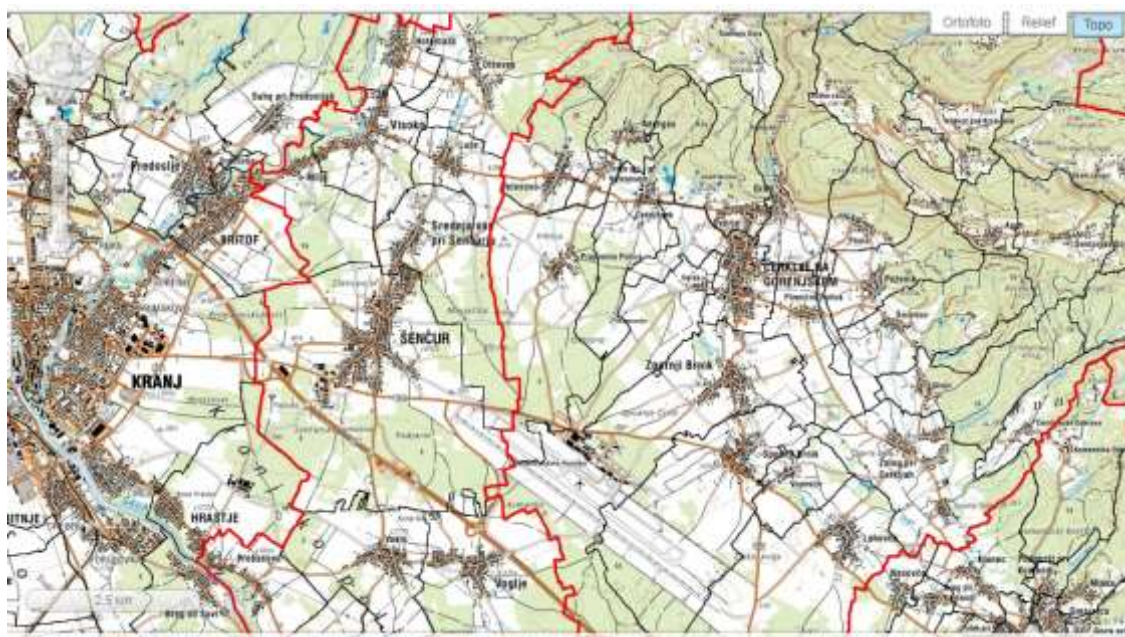
Visoko je svoje ime dobilo zaradi višje ležeče lege nad kanjonom Kokre.

Voglje ležijo na Kranjskem polju, ime pa je dobilo po prvotnih prebivalcih, ki so izkrčili gozd in se naselili na njegovem vogalu.

Voklo je dobilo ime po nekdanji lokvi/mlaki, okrog katere je nastalo naselje.

Tudi ljudje so imeli svoje priimke kot na primer ta mlad, ta puklast, šantek(pohabljen).

Znamenje vaškega priimka so na balo narisali s črno barvo. Kadar je bila na bali narisana kakšna figura, je to pomenilo sramoto.



Vir: Splet/Najdi.si/zemljevid Šenčurja

POTEK RAZISKAVE:

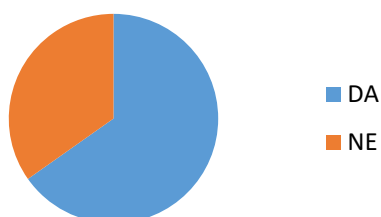
ANKETA

S to raziskavo smo hoteli izvedeti, koliko naši učenci vedo o starih običajih in značilnih jedeh v Šenčurju in okolici. Anketirali smo 46 učencev.

1. Kaj je prata? Če veš naštej tri sestavine.

DA - 30

NE - 16



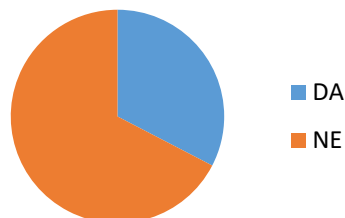
Najpogosteje so naštejli jajca, šunko in kruh.

To jed, ki je bila včasih za veliko noč obvezna, tako kot potica za božič, še danes pripravljajo v mnogih družinah. Pa ne samo zaradi tradicije, marsikatera kuharica jo pripravi zaradi obilja jajc in mesa, ki ostaneta od velike noči. Glede na število odgovorov tistih, ki te jedi ne poznajo, pa sklepamo, da v marsikateri družini te jedi ne pripravljajo zaradi velike količine jajc in mesa, kar je škodljivo za zdravje. Priprava jedi pa terja nekaj dela in spretnosti.

2. Ali poznaš izvor besede godla? Če veš, jo razloži.

DA - 15

NE - 31



Sklepamo, da večina učencev to jed pozna, vendar je ne jedo radi. Razlog je najbrž v sestavinah te jedi. Ko slišijo, da je sestavina te jedi tudi kri, jih to pogosto odvrne od uživanja te jedi. Poleg tega ima ta jed zaradi začimb poseben okus.

Čudi pa nas, da tako veliko število anketirancev zgodbe o izvoru godle ne pozna. Tega si ne znamo dobro razložiti. Mogoče je razlog v tem, da jih ta jed večinoma ne zanima.

3. Zakaj je bilo ličkanje včasih družaben dogodek?

Večina jih je vedela, zakaj je to družaben dogodek:

Najbolj pogosti odgovori si bili, da je bilo tako zaradi:

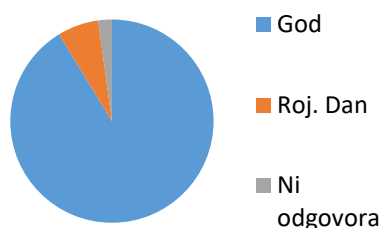
- pogovorov
- druženja
- petja
- zabave
- pripovedovanja zgodb

4. Kaj je bil včasih največji osebni praznik?

God - 42

Rojstni dan – 3

Ni odgovora – 1



Večina učencev je poznala pravilen odgovor iz dveh razlogov. V marsikateri družini godove še zdaj praznujejo, predvsem, če so v družini tudi starejši ljudje. Stari starši pa svojim vnukom pogosto pripovedujejo o običajih v njihovi mladosti, med drugim tudi o osebnih praznikih. Na podeželju so godovi še vedno pomembni, vendar jih ne praznujejo več tako hrupno kot včasih. Danes bolj praznujejo v družinskem krogu.

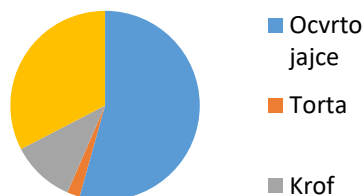
5. Izberi jed, za katero misliš, da so jo dobili za osebni praznik.

Ocvrto jajce – 25

Torta – 1

Krof – 5

Medenjaki – 15

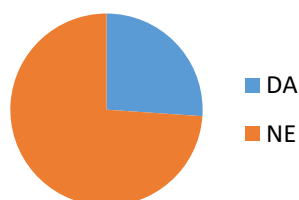


Tisti učenci, ki godovanje poznajo, večinoma vedo, da so otroci dobili ocvrto jajce, kljub temu pa so se nekateri odločili za medenjake. Danes jajca malo stanejo, zato je mladim težko razumeti, da je bilo včasih jajce nekaj najboljšega in so otroci komaj čakali, da bodo praznovali god. Sladkorja včasih skoraj niso uporabljali, nadomestil ga je med. Zato je bil odgovor medenjaki na drugem mestu. Krof pa je v Šenčurju tradicionalno pecivo, ki so ga pripravljali za semenj. Ta praznik je bil skoraj tako pomemben kot velika noč in božič. V mnogih družinah je še vedno del tradicije.

6. Kaj je šranga?

DA – 12

NE – 34



Če veš, opiši ta običaj.

Običaja ne pozna veliko učencev. Res je, da ta običaj izginja, vseeno pa nekajkrat na leto fantje še vedno pripravijo »šrango«. To se zgodi zlasti takrat, ko gre dekle iz domačega kraja v drug kraj. Ženin se mora izkazati v žaganju drv ali kakšnem drugem ročnem opravilu. Za nevesto mora fantom plačati nekaj denarja.

ANKETIRANJE STAREJŠIH DOMAČINOV

Da bi si lažje predstavljali, kako so živeli naši stari starši, smo obiskali gospo Jelovčan in gospo Rafaelo Kne. Prosili smo ju, da nam opišeta življenje na deželi v njunih mladih letih.

Gospo Jelovčan smo vprašali, kakšna je bila vsakdanja prehrana v njenih mladih letih.

Povedala nam je, da so pojedli veliko zelenjave, obaro, ržen kruh, ki so ga sami pekli.

Kava je bila pripravljena iz ječmena, čaj pa iz zelišč, ki so jih nabrali sami. Ker so njeni sorodniki doma iz Makedonije, je v prehrano vključila še ovčje in kozje meso in papriko.

Zanimalo nas je, kakšen jedilni pribor so uporabljali. Povedala nam je, da so jedli z lesenimi žlicami iz lončenih posod.

Za največja krščanska praznika božič in veliko noč so imeli post. Takrat poleg mesa niso jedli jajc in sira. Na sveti večer so šli v cerkev, nato so imeli praznično božično kosilo.

Med običaji se je zlasti udeleževala ličkanja, ko so zbrali mladi ljudje in ličkali. Pri tem so se pogovarjali in peli.

Za pusta so se fantje našemili ter preganjali dekleta in vaške pse. Pripovedovala nam je tudi o običajih, povezanih z rojstvom, porokami in umrlimi.

Porodnica je rodila doma, pomagala ji je sosedka ali domačinka, ki je pomagala pri porodih v vasi.

O poroki otrok so starši odločali sami. Dota je bila merilo vrednosti. Trajala je več dni.

Ko je kdo umrl, so ga pokopali tretji dan po njegovi smrti, v popoldanskem času. Med tem časom je ležal na mrtvaškem odru. Ljudje so ga hodili kropit z blagoslovljeno vodo in zmolit kratko molitvico. Oba večera je ob njem bedel »vahtar«. Njegova naloga je bila pripraviti pare, obešati vence in vabiti na pogreb.

Gospa nam je povedala, da je bilo včasih lepše kot danes. Otroci so se veliko več igrali in družili, ker niso imeli telefona in televizije. Hrana je bila bolj zdrava in naravna.

Otroci so šli vsako leto v jesenskem obdobju k teti, stricu ali botri, da so se tam nekaj novega naučili. Za konec tedna so se otroci in mladi zbirali na vasi.

Iz mladih let ji je ostala v spominu zgodba, povezana z babico, ki je ležala v postelji, ko je umrla. Odkrila ji je odejo in brskala po žepih. V njih je našla bombone, oziroma lizike v obliki kljuke pri dežniku. Take lizike so sicer otroci dobili samo za Miklavža, zato se jih je zelo razveselila.

Obiskali smo tudi gospo Rafaelo Kne.

Povedala nam je, da je bila njihova vsakdanja hrana zelje, krompir, žganci in kislo mleko.

Za praznike so v njihovi družini jedli pečenko in govedino iz juhe. Za pusta so cvrli krofe in kuhali suho meso.

Jedli so iz skupne skledе z lesenimi žlicami.

Žetve so se veselili zato, ker so vedeli, da bodo po končanem delu dobili bel kruh, ki so ga spekle gosposdinje na kmetijah.

Za poroke so pripravljali šrango. Ko so žalovali, je bilo v navadi, da je umrli ležal doma na parah in so ga dva dni hodili kropit.

Tudi ona nam je pripovedovala, da je bilo včasih lepše kot danes. Pozimi je bilo veliko snega in otroci so se šli sankat in igrati na sneg, odrasli pa so počivali. Vse je bilo bolj umirjeno, ljudje so se več družili in skupaj zabavali. Vaška skupnost se je dobivala v gostilnah in gasilskih domovih.

Gospa Milena Debeljak je pripovedovala pustovanju. Gradivo je povzeto iz naše starejše naloge.

Pustovanje je bilo včasih precej drugačno od današnjega. Otroci so se našemili v stare mame in starčke. Otroci so se preoblekli v oblačila svojih tet, babic in dedkov.

Maske so izdelovali iz lepenke ali trdega kartona. Če tisto leto v vasi ni bilo nobene poroke, so vlekli ploh. V gozdu so odsekali najlepšo in najdebelejšo smreko, ki so jo okrasili s trakovi iz krep papirja. Smreko je vleklo šest konj. Pridružile so se maškare, ki so se vozile na vozovih. Takoj za smreko se je vozila nevesta, seveda vsa objokana, ker ni dobila moža. Ko so smreko pripeljali v vas, so jo začeli prodajati. Tisti, ki je zanj ponudil največ denarja, je postal njen lastnik. Večina gospodinj je ostala doma in pekla flancate. Zvečer je bila v tisti vasi, kjer so vlekli ploh, veselica, ki je trajala vse do jutranjih ur.

KMEČKA DELA V POVEZAVI S KULINARIKO

KOŠNJA IN GRABLJENJE SENA

Začne se že zelo zgodaj zjutraj, saj narodna pesem pravi« Mokra rosa, dobra kosa, rada trava se kosi«. Ko travo pokosijo, jo raztegnejo iz redov, nato jo dopoldne še enkrat obrnejo in zvečer zgrabijo na kupe, ki jih potem naložijo na voz. Skrbno so morali paziti, da voz sena ne bi »zvernili«. Delo je bilo tisto, ki je odlikovalo fanta in vaški prvak je bil tisti, ki je najbolje kosil. V kozolcu se seno suši 14 dni do tri tedne. Čas sušenja je odvisen od tega, kako je bilo sparjeno, ko so nalagali v kozolec.

Kosci so imeli okrog pasu navezano vrstico, na katero so privezali kravji rog, v njem pa so imeli brus, namočen v vodi. Na ta način so lahko kose sproti nabrusili.

Po nepisanih pravilih žanjice, kosci in grabljice prihajali na delo praznje oblečeni. Ženske so bile oblečene v pisana krila, kosci so imeli bele srajce, rdeče rute in klobuke. Do konca druge svetovne vojne so še vse kosili kosci, danes večinoma kosijo s kosilnicami.

S košnjo so pričeli ob četrti uri zjutraj.

Takrat niso nič jedli, zajtrkovali so šele ob sedmi uri zjutraj. Zajtrk so imenovali kosilo. Za to kosilo so bila vedno ista jedila: kislo zelje z nezabeljenimi žganci, zabeljeni žganci z mlekom. Kislo zelje v tem času ni bilo nič nenavadnega, saj so ga hranili toliko časa, da so pripravili novega.

Ob 11. uri so imeli »malco«, podrobljen mlek/kislo mleko s kruhom«, ponekod so jedli namesto mleka solato. Pili niso drugega kot vodo. Južna je bila ob pol treh. Koscem so postregli z »ješprenom«, v katerem so bili narezani koščki mesa. Pri boljših hišah so pripravili meso na poseben krožnik /lesen/. »Ješprenu« je sledil mlečni močnik »sok« ali mlečni riž, za zadnjo »rihto« so dobili »sovato«.



Skica številka 1: košnja sena

ORANJE

Orali so z lesenim plugom. Najprej so orali s »samcem«, potem pa še z »doplerjem« (dvojni plug z dvema stranicama), da so dobili brazde. Pšenico so sadili na ravnini, nihče pa ni oral na strmih njivah. Malo kasneje so sadili krompir, zatem fižol. Tudi gnojili so po razorih. Razor je jarek, ki nastane, ko se ena brazda s plugom odreže levo, druga pa na desno. Po razorih so raztresli gnoj, potem pa so ga z zemljo pokrili. Najprej so po razorju potresli gnoj, potem so z samcem zorali eno brazdo, z »doblerjem« pa zgladili. Delo so končali z brananjem. Brana je bila lesena in je imela železne zobe. Valjali so tako, da se je zemlja lepo zravnila. Grud navadno niso tolkli, če je bila namreč mrzla zima, so grude spomladi same razpadle. Problem pa je nastal, če je bila jesen deževna, zima pa ne premrzla. V tem primeru je bilo treba grude razbiti.

Sejal je vedno gospodar. Najprej je oral na nižinskih njivah, kjer si brazde sledijo izmenično. Na teh njivah je oral bolj na gosto.

Ker je zemlja v okolici Šenčurja plitva in peščena, je bilo oranje precej težko.

MLAČEV

Včasih so mlatili na podu s cepci. Mlatili so strneno žito, to je pšenico, rž, ječmen in oves. Preden so začeli mlatiti, so snopje položili na podu v nasad. 24 parov snopov so zložili v dve vrsti in sicer s klasjem skupaj. Pšenični snopi so bili le malo pristriženi, rženi snopi pa so bili prekržani do tam, kjer je snop prevezan. To pa zaradi tega, ker se rž rada otresa, pšenico pa je treba s cepci prav izbijati. Mlatili so moški, ženske in otroci pa včasih, če so imeli na voljo manjše cepce. Naenkrat so mlatili štirje mlatiči – mvatiči. Vsak je začel na enem vogalu. Cepce so vrteli v desno smer, pomikali so se od koncev proti sredini. Udarci so lepo sledili drug drugemu, torej niso vsi mlatiči mlatili naenkrat. Včasih so mlatili na dveh podih istočasno, pri tem so morali paziti, da so vsi mlatiči udarjali tako, da se je slišalo kot bi mlatili samo na enem podu.

Pri mlačvi so pomagali otroci. Ko je bil en nasad omlačen, so vlačili slamo proč. Vlačili so jo do vrat, tam pa so jo odrasli otresali in metali na kupe.

Prosa niso mlatili, ampak meli. Razlika je bila tudi med nasadoma. Prosene nasade so zlagali v krog. V sredino so postavili osnovo – babo. Z njo so zložili 12 snopov, ki so jih prej omeli na noge.

Za otroke, ki so meli, je gospodar skril v babo jabolka in v papir zavite bombone, ki so jih po končanem delu otroci poiskali. Ostale snope so zložili okrog babe s klasjem pri vrhu. Snopje je bilo naloženo po vsem podu, to je en nasad. Meli so z živino, včasih z dvema paroma goveje živine istočasno. Vole je vedno poganjal gospodar, ki jih je poganjal v krog. Gospodar je pazil, da je bilo delo dobro opravljeno, da med klasjem ni ostalo preveč zrnja. Na vole je pazil »drekač«, običajno je bil to pastir, ki je pazil, da živina ni ponesnažila žita. Pravili so, da je »drekal«, ker je za živino hodil s škafom ali korcem v roki.

Velik nasad je vseboval 4 do 5 vozov snopov, da so ga pomeli, je trajalo dve uri in pol. Ko so snope omeli na eni strani, so jih obrnili – presukali, omeli še na drugi strani, nato pa otresali, da je padalo na tla. Slamo, ki je ostala, so spravili v kozolce.

Zrnje so očistili še na »pajklju«, ga dali v mernike, iz mernikov pa so ga stresali na tla, da so lahko prešteli, koliko mernikov so pridelali. Zrnje so stresali na posamezne kupe. Vsega niso smeli dati skupaj, da ne bi prišlo do vnetja.

Proso je bilo vedno simbol rodovitnosti, zato je bila kaša prastara obredna jed. Jedli so jo svatbah, sedminah, krstih, skupinskih kmečkih delih, kot so košnja, žetev; jedli so jo pastirji. Prosena kaša je bila povesod vsakdanja jed. Tudi mesec januar ima ime po prosu - sredi zime v prosincu je hrane že manjkalo, je bilo treba prositi proso.

Ob mlačvi so zajtrkovali in malicali kot pri žetvi. Pri dobrih gospodarjih so mlatičem postrgali z moštom in žganjem, navadno pa so pili kompot iz krljev. Pripravili so kar veliko pojedino, jedi pa so bile odvisne od časa, ko je bilo delo končano. Kadar so končali z delom opoldne, so imeli kosilo, ki je bilo sestavljeno iz juhe, mesa katerekoli vrste, krompirja, solate, potice ali orehovitih štrukljev. Pripravili so jih tako, da so razvaljali testo, ga namazali s smetano, jajci in potreseno z orehi. Testo so zvili in skuhalo. Kuhali so jih tudi na sopari – v loncu so dali nekaj vode, vanjo pa posebno stojalo, ki je bilo višje od vode/navadno na treh nogah/, nanj pa rešeto v katerega so naložili 15 centimetrov na dolgo narezane štrukeljčke. To so pokrili in kuhali na sopari. Za te štruklje so rekli, da so kuhani »na sap«.

Ob mlačvi so pekli tudi mlince. Narejeni so bili iz nekvašenega testa, zamešani z jajci, belo moko in mlekom. Pekli so jih v pečici. Pečene so zdrobili na koščke, jih poparili in zabelili z maslom, včasih z medom.

Če so z delom končali zvečer, so imeli za večerjo obaro ali golaž, krompir, potico in pijačo.

KROMPIR

Krompir so sadili aprila. Zemljo za krompir so pripravili tako, da so na njivo navozili hlevski gnoj. Pripeljali so ga na lojtrskih vozeh. Z voza so ga stresli na kupe, ki so jih razmetali z gnojnimi vilami. Vile za gnoj so podobne senenim vilam, le da imajo železne roglje. Ti so krajši od rogljev pri senenih vilah. Ko je bil gnoj raztrošen po vsej njivi, so jo zorali. Njivo so povlekli s plohom. Nato so naredili vrstice s plugom. Najprej so zorali prvo vrstico, ki je bila prazna, v drugo vrstico so nametali krompir, tretjo prekrili z drugo. Tako so ponavljali po vsej njivi. Krompir so nametavali v brazde iz »ambohov«.

Najbolj primeren za seme je srednje debel krompir, ki ima dosti očes s poganjki. Sadijo ga v razdaljo 40 – 60 centimetrov po en gomolj. Meseca junija so ga okopali in s tem je bilo delo z njim do jeseni opravljeno.

Pobiranje krompirja je bilo skupinsko delo. Nekoč so ga izkopavali z motikami, kar je bilo zelo zamudno delo. Mnogo krompirja je bilo presekanega. Pri oranju sta bila potrebna dva človeka, eden, ki je poganjal konje, drugi je oral. Navadno so ga pobirale ženske. Med seboj so si pomagali sorodniki in sosedje, tako da ni šlo za plačilo.

Prazne gajbice so naložili ob robu njive, da so jih lahko vsak čas zamenjali. V gajbo sta pobirala dva, vsak od teh je imel svojo brazdo. Ko je bil krompir iz ene brazde prebran, so njivo povlekli z brano, da so lahko pobrali še tisti krompir, ki je ostal v zemlji. Nato so zorali še preostale brazde in še enkrat ponovili brananje.

Krompir so povojni začeli pobirati v gajbice, ki so držale 24 kilogramov. Nekateri pa so ga še vedno pobirali v cambohe. To so bili pleteni koši z dvema ročajema, ki so držali 15 kilogramov krompirja.

Kmetje so na koncu prešteli število gajbic, ki jih je nabral posamezen nabiralec in takoj izračunali, koliko so mu dolžni. Pobiralci so na koncu dobili bogato malico.

LIČKANJE

Ličkanje je bilo skupno delo. Pomagali so fantje in dekleta iz kmetij, ravno tako hlapci in dekle, ko so končali s svojim delom, pa tudi starejši ljudje.

Dekleta so vezala in luščila koruzo, fantje so pomagali pri vezanju. Kdor je znal lepo vezati, je vezal koruzo v kite, ki so jih obešali na hiše in skednje. Vezali so tudi po dve koruzi skupaj in jih obesili na rante/drogove. Te so potem obesili pod napušče pri hišah ali skednjih.. Kadar so luščili koruzo, so si pripovedovali smešnice, prepevali ali pa plesali ob spremljavi «ta malih orglic». Delali so do enajste ure zvečer, včasih do polnoči.

Domači so pomagačem postregli večerjo. Jedli so mlečno kašo, pili kavo, dali pa so jim tudi žganje. Ko so delo opravili pri eni hiši, so šli naslednji dan drugam.



Skica številka 2: ličkanje koruze

PASTIRJEVANJE

Včasih je bila paša živine najbolj značilnih dejavnosti na Slovenskem. Najbolj rodovitna zemlja je bila namenjena za njive, slabša za travnike, bregovi in goličave pa so bili namenjeni paši. Kamor kmet ni mogel s koso, je prignal živino, da je popasla travo v vseh letnih časih, razen seveda pozimi. Pastir je odgovarjal za čredo in če se mu je kakšna krava izgubila, je moral pastir toliko časa delati, da je odslužil izginulo žival. Še pred sto leti so naši kmetje pasli živino na skupnih pašnikih – gmajnah. Pastirji so na nogah nosili lesene cokle, okrog vratu so imeli lovski rog. Črednik je vsako jutro ob petih sredi vasi zatrobil v rog in na njegov poziv so vaščani spustili živino iz hlevov. Govedo in ovce so pomešali v eno čredo, ki je sledila svojemu voditelju na pašnik. Črednika sta se morala pogosto zelo truditi, da sta odganjala živino s polj in gozdov. Ob koncu prejšnjega stoletja so oblasti vaške pašnike razdelili med kmete, ki so dobljeno zemljo spreminjali v njive in lastne pašnike.

Vsak gospodar je imel svojega pastirja, ki je pasel le po domačih parcelah. Pastirski posel so prevzeli otroci in starejši vaščani, ki niso bili več sposobni za težja dela.

Šola in paša sta postala sestavni del otroštva. Otroci so navsezgodaj gnali živino na pašo, okrog osme ure so jo prignali nazaj, ob devetih se je pričela šola, nato so imeli kosilo, ob dveh so morali spet v šolo do štirih, nato pa so šli hitro domov po kos kruha in po živino ter se zbrali na paši, kjer so ostali do mraka. Čevljev pastirji niso imeli. Poleti je bilo to prijetno, saj so imeli utrjene podplate, v pozni jeseni pa jih je včasih zeblo na mrzlih in premočenih tleh. Takrat so zakurili ogenj, da so se pogreli, ter se hranili s pečenimi jabolki, krompirjem in koruzo.

Pastir v Šenčurju je pripovedoval, da je bil star osem let, ko je postal pastir, to delo pa je opravljal pet let. Spal je v štali. V njej so imeli «velban» strop, ki je bil vezan z železnim drogom. Na te drogeve so položili deske tako, da je nastal pograd. Tja so nadevali še slamo in tako spali v tem vso zimo. Poleti pa je spal kar na senu. Za plačilo je dobil «hwače» iz domačega platna. O kakem denarju ni bilo govora, tako da je gospodarja stala samo hrana in obleka.

Spominjal se je, da je kot pastir jedel kruh, ki je bil iz ječmena, prosa, ajde, koruze in še grahore. Grahoro so dajali v kruh zato, da je bil bolj »potrpežljiv«. Vse to so znosili v mlin in zmleli skupaj, da so imeli vse leto za kruh.

Zjutraj so vedno zajtrkovali pehar kuhanega krompirja in sok. Včasih so imeli tudi mlečno kašo, to pa je bila taka skleda, da bi jo skoraj z »berglo preskočil«. En liter je mleka je zadostoval za to veliko skledo in še to mleko so dali zvečer v peč, da se je sesirilo in sir pobrali stran tako, da je za zalivanje kaše ostala samo sirotka. Na pustni večer so jedli zadnjikrat meso, nato so 40 dni jedli vse zabeljeno samo z bučnim oljem, ki so ga delali v mlinu na Prebačevem.

KOLINE

Včasih je bilo v navadi, da so berači hodili od hiše do hiše prosit za denar in hrano. Tako je nekega dne prišel v Šenčur berač iz drugih krajev in se napotil k neki hiši. Prosil je za zajtrk. Ker so ravno jedli godlo, so mu je nekaj odstopili. Nato je šel naprej po vasi in prosil za denar. Pri neki hiši so mu najprej zabrusili, naj gre delat, nato pa so ga vendarle povabili k mizi. Na krožniku so mu prinesli godlo. Berač se je malo zmrdoval, a hrana je le hrana.

Ko se je najedel, je šel še naprej po vasi in v času večerje prišel k neki hiši. Rekli so mu, da jim je ostalo še malo hrane od večerje in ga pogostili z godlo. Podobno se mu je godilo še ves teden, dokler je bil v Šenčurju. Za zajtrk, kosilo in večerjo je dobil godlo. Ko je odhajal iz Šenčurja, je rekel «To pa je res ena godlarska vas!»

Tako se je Šenčurjanov prijelo ime Godlarji.

Po pripovedovanju zapisala

Godlja ni veljala za posebej imenitno jed. Siromak Jurij Vodovnik se je zmrdoval: »Če godlja je« kisela«, jaz nimam z njo veselja. Kdo druge kose je požrl, še godljo naj požira.«

Šenčurjanom so torej zbadljivo pravili godlarji. Godlja se je kuhala v času kolin.

Zgodaj pozimi se je začel čas kolin, ki so bile velik kmečki praznik. Tedaj so zaklali vzrejenega prašiča, ga razkosali in predelali v *klobase, krvavice, salame*.

Praznik kolin in odgovorno delo od jutra do večera je bilo kolektivno delo cele vasi. Po napornem delu so zvečer sedli za mizo, okušali sveže koline in se poveselili.

Pujski so k hiši prišli konec poletja, da bi jih približno v treh mesecih zredili za zakol. Svinjak je bil ločen od ostale živine, ker so prašiči pogosteje zbolevali. Imen jim niso dajali, zato da se ne bi preveč navezali nanje. V Šenčurju so imeli koline pred božičem in novim letom, da med prazniki ne bi zmanjkalo mesa. Prašiče so klali domači klavci, pri zakolu pa so pomagali sosodje, ki so prišli držat prašiča ali rezat meso. Moški so pomagali klavcu, ženske pa gospodinji v kuhinji.

Najprej so pojedli jetrca/ »*frigana*« *jetrca* na čebuli. Možgani so bili prestiž, rezerviran za gospodarja, ki jih je pojedel z jajci. Ker ni bilo zamrzovalnih skrinj, so si sosodje koline med seboj zamenjevali. Koline sta dobila v dar tudi župnik in učitelj.

Med klanjem so se odločili, katere kose mesa bodo dali sušiti, kateri pa bodo namenjeni predelavi. Pripravljali so krvavice, ocvirke, «špeh», v zaseko so vlagali klobase, ki so na ta način ostale bolj sočne. Suho meso so imeli za posebne priložnosti. Po drugi svetovni vojni so začeli pripravljati tudi suhe salame.

Godla se je kuhala dokler so lahko ohranili osoljeno svinjsko kri na hladnem. Gospodinje so jo ohranile tako, da so jo obarile, močno solile in shranile v steklen kozarec ali glineno posodo. Tako so jo lahko postregle vse do pomladi, ko so se začela dela na polju.

Recept:

Včasih so godlo kuhali iz prosene kaše in krvi ter pražene čebule na zaseki. Začinili so jo s poprom in majaronom. Kasneje so godlji dodali še ješprenj. Če je med kuhanjem kakšna krvavica počila, so v to vodo zakuhali kašo ali štruklje iz moke/bele, ajdove, koruzne.

V času kolin so pripravljali juho iz »obarnika«. To je slana voda, v kateri so se barile krvavice ob kolinah. Če je ob kuhanju kakšna krvavica počila, so jo gospodinje porabile za obarnik. Izboljšale so ga tako, da so vanj zakuhale proseno kašo, ajdove ali bele štrukeljce, koruzni zдроб, kasneje pa tudi riž.

PREHRANA V PRETEKLOSTI

VSAKDANJA PREHRANA

Za Šenčurjane je bilo merilo dobre hrane zadostnost preproste domače hrane. Meso so si privoščili le ob nedeljah in praznikih. Vsakdanja prehrana je temeljila na žgancih, močniku, **«soržnem» kruhu**, krompirju, mleku, kašnatih jedeh, zelju in suhih krhljih.

Za neugledne so veljale tiste hiše, ki so preveč dale na hrano.

Med jedmi iz moke so največ uživali soržni kruh iz zmesi bele in ržene moke. Če so moki dodali ajdovo, koruzno ali ječmenovo moko, so spekli kruh iz zmesne moke.

Za največje praznike so jedli kruh iz pšenične moke.

Med kašnatimi jedmi se je ohranila **burkaša** iz oluščenih zrn prosa in kislega zelja ali repe ali zelja, krompirjevec, kuhan krompir v kosih, na zabeli popražen s čebulo in česnom. Vse skupaj so potem pokuhali. **Češpljevec** je bila jed, skuhana iz sliv in starega kruha. Suhe krhlje so pretlačili in skuhali skupaj s podmetom.

Hrana prebivalstva je bila skromna, tako da je ljudem primanjkovalo vitaminov, beljakovin in rudninskih snovi. Posledično je bilo veliko podhranjenih, pogosta je bila tudi tuberkuloza.

KRUH

Beseda kruh je nekdam pomenila hrano, ki jo je treba skrivati in zaklepati pred otroci, a hkrati so otroke učili, da je treba kruh pobrati s tal in poljubiti.

Kruh so gospodinje pekle enkrat na teden. Kadar je bila velika peka, so spekli tudi osem hlebov na enkrat v peči. Skrbne gospodinje so se bale, da bo kruha zmanjkalo, zato so mnogokrat jedli star kruh.

Jedli so veliko črnega in soržičnega kruha iz zmesi bele in ržene moke. Če so moki dodali ajdovo, koruzno ali ječmenovo moko, so spekli kruh iz **zmesne moke**. *Za največje praznike so jedli kruh iz pšenične moke.*

Kruh so le redko vzhajali s kvasom. Navadno so namesto kvasa so uporabljali **droži**. Te so delali iz prosene moke, vode in malo kvasa. Iz te zmesi so delali za dlan velike hlebčke, jih nalagali na deske in sušili na zraku. Kruh, zamešen z drožmi se ni pokvaril. To je bilo še posebej pomembno poleti.

Gospodinje so navadno mesile zvečer in pustile ponoči testo počivati. Naslednji dan so vstale že ob štirih zjutraj, da so kruh spekle.

Pekli so tudi posebne vrste kruha:

Prešce – iz ajdove moke pečeni majhni hlebčki, ki so jih pekli na dan Vseh svetih in jih dajali beračem, da bi ti molili za duše pokojnih

Poprtnjak – kruh iz bele moke, ki je moral biti na mizi na sveti večer. Na dan Svetih treh kraljev ga je vsak dobil košček, ravno tako tudi živina. Če je katera od živali zbolela, so ji dali kos tega kruha, da bi žival ozdravela.

Peto kolo – boljši kruh iz bele moke, ki so ga skrili pod nevestino balo, kadar so jo vozili na ženinov dom.

Kadar so imeli peko, pa tudi za priboljške, so pekli **metnast hlebec**. Med testo so zamešali meto, jajce in smetano. Za otroke je mama spekla **bleke**. Testo je zamesila iz bele moke in smetane in ga razdelila ter razvlekla za dlan velike bleke. Ti bleki niso vzhajali, pekli so se v vroči pečici in bili hitro pečeni.

PRAZNOVANJA

Samo en dan je dober in sicer na veliko noč zjutraj žegen, na žegnanje južna, na pusta večerja.

Marjana Pušavec

Prazniki in druge posebne priložnosti so bili tesno povezani s »ta boljšimi jedmi«. V prehranjevalne navade je posegel cerkveni koledar. Ta hrana, krofi in potica so bili le redko na mizi.

ŽEGNANJE/SEMENJ

Žegnanje je izraz za praznovanje obletnice posvečenja cerkve ali praznovanje godu farnega zavetnika. Šenčurjani praznujejo farni praznik na dan posvetitve šenčurske cerkve, drugo nedeljo v oktobru. Z žegnanjem je tesno povezano cvrtje **krofov**. V navadi je bilo, da so gospodarji pred žegnanjem uredili okolico hiš. Na ta dan je bilo strogo prepovedano delo na kmetiji. V navadi je bilo, da se je na ta dan zbralo vse sorodstvo.

Smenj je bil priložnost, da so se za mizo zbrali sorodniki, ki se že dolgo niso videli. Gospodinje so že v petek pripravljale **orehove potice**, v soboto so cvrle **flancate in bobe**. Bobi so morali imeti lepe rumene »kranceljne«. Da je bila družba vesela, ni smelo manjkati vina.

Za kosilo so gospodinje pripravile govejo juho z rezanci, pražen krompir, ki so ga sicer jedli le ob nedeljah in praznikih in solato. Hrano so poplaknili s *krhlovo vodo, moštom ali že prej omenjenim vinom*.

Recept za bobe

Sestavine: 1 kg moke, 4 rumenjaki, 10 dkg sladkorja, 6 dkg kvasa, 6 dl mleka, sol, olje za cvrenje in sladkorni posip.

Priprava: da bo testo rahlo najprej presejemo moko. V mlačnem mleku stepemo rumenjake, dodamo sladkor, sol in smetano ter nazadnje kvasni nastavek. Testo stepemo in ga pustimo vzhajati. Debelo ga razvaljamo, pokrijemo in ponovno vzhajamo. Ko bobe cvremo, moramo paziti, da je damo zgornjo vzhajano stran navzdol. Pokrijemo s pokrovko. Ko zarumeni, ga obrnemo in ocvremo do konca.

GOD ALI ROJSTNI DAN

Med osebnimi prazniki je bil veliko bolj kot rojstni dan pomemben god. God se obhaja na dan smrti svetnika, čigar ime so prejeli ob krstu.

Posebna pozornost, ki je je bil deležen godovnik, so bili orehovi štruklji, skuhani na sapi. Matere so otrokom na ta dan ocvrle jajce.

Praznovanje godov je bilo zelo hrupno, predvsem na predvečer godu, ko so se zbrali sorodniki in prijatelji ter šli »ofirat« pod okno slavljenca. Okoli devete ure zvečer so se navadno domenili, da mu bodo naredili **ofreht**. Vsak udeleženec je prinesel pripomoček, s katerim bo naredil čim večji hrup pod oknom godovnika. V ta namen so uporabili pokrovke za posode, ključke, kozarce. Z njimi so zbijali, nato pa so šli po tihem do godovnikovega okna.

Tam so pričeli z ropotanjem, ki je trajalo tri minute, vmes pa sta morala biti dva krajša premora.

Veseli so bili, če je godovnik že spal in so ga zbudili. Ofirat so hodili tako otroci kot fantje.

Otroke so postregli s kosom belega kruha, suhimi hruškami in orehi. Fantje so se v hiši krepčali z moštom in žganjem, jedli pa so prekajeno meso ter soržni kruh iz zmesi bele in ržene moke. Godovnik jih je moral povabiti v hišo in pogostiti. Včasih so s seboj prinesli tudi harmoniko.

Božič

Na božični večer so po hišah in hlevih kadili ter zraven molili rožni venec. Streljali so tudi z možnarji. Verjeli so, da bo živina naslednje leto poginila, če bodo perilo sušili na božični večer. Če je na ta večer dekle pometalo po hiši od vrat proč, so verjeli, da bo videla ženina, s katerim se bo poročila.

Na božični večer ni bilo tople večerje. Jedli so fižol, solato, kompotovo vodo. Zvečer so na mizo dali poprtnjak. To je poseben bel kruh, ki so ga naslednji dan dali vsakemu članu družine po en kos. Ostalega so pojedli za Svete tri kralje.

Na božični dan so jedli juho, ješprenj s suhim mesom, zeljnato solato. Za malico so dobili potico.

PUST

Včasih so se lahko za pusta našemili in hodili naokrog samo fantje. Na pustni večer je bil ples za korenje in repo. Čim več se je plesalo, tem bolj je bilo korenje debelo na jesen. Plesali so do 11. ure zvečer, ko je zazvonil veliki zvon. Takrat so se vsi odpravili domov, kjer so se še zadnjič najedli krofov in mesa.

Na pusta so na ozarah kurili na pol kresove. Ves teden so vozili skupaj butare in hosto. Otroci so vse leto hranili stare metle, na katere so navezali posušen mah in šibje. Ob kresu so jih prižgali in z njimi letali po polju.

Do polnoči je moralo biti na mizi vse, kar so pripravili, tako da je vsak lahko vzel kolikor je hotel. Na mizi je bilo meso, bobi, pijača. Bobi so morali imeti »kranjcelne«, ki so bili ponos gospodinj. »Fancovte«, ki so ostali od pustnega torka, so dali v dim, da so se dobro posušili. Nato so jih spravili do velike noči. Na velikonočno nedeljo zjutraj so jih pojedli namočene v suhi župi, to je juhi, v kateri se je kuhalo svinjsko meso.

VELIKA NOČ

Za veliko noč so dobro zajtrkovali. Jedli so **žegen**, ki ga na veliko soboto niso smeli načeti.

Vsak član družine je dobil potico, precej mesa, kos pirha, nastrganega hrena, kavo, krhelj pomaranče, v primeru, da jo je gospodinja priložila žegnu. Dekleta so med seboj tekmovala, katera bo prej pritekla iz cerkve. Tista, ki bo prva, bo prva izmed vseh oplela proso.

Za veliko noč so jedli tudi **budl ali prato**.

Recept za prato

Prato so pripravili tako, da so kruh namočili v suhi juhi. Nasekljano suho meso in okoli 30 jajc so zmešali, zabelili z zaseko in čebulo, natlačili v danko in spekli v pečici. Za velikonočni zajtrk je bil na mizi kos budla.



Fotografija številka 3: prata



Fotografija številka 4: bob

POSODA IN JEDILNI PRIBOR

Vsa družina je jedla iz iste sklede. Te so bile lončene. Z lesenimi žlicami so jedli še okrog leta 1900. Vsak član je imel svojo. Zaznamoval jo je s posebnim znamenjem. Nekateri so imeli vrezano kar ime, drugi srca, križe... Vilice, ki jih je gospodinja uporabljala pri rezanju, so bile lesene. Otrokom so pripravili jed vsakemu posebej, da ni jedel prevroče.

Pri mizi je imel vsak svoje mesto. Moški so sedeli za mizo ob klopeh in stenah, ženske pa na zunanji strani mize. Pred jedjo in po jedi so molili.

Za kuhanje v peči so uporabljali lončene železne lonce ter pločevinaste kozice na treh nogah. Lonce so porivali v peč z burklami, ki so jih naslonili na lesen valjar. Lončeno posodo so vezali, da bi bila bolj trdna. Lonce so vezali »piskrovezi«, ki so hodili od vasi do vasi. Običajno so bili to Prekmurci.

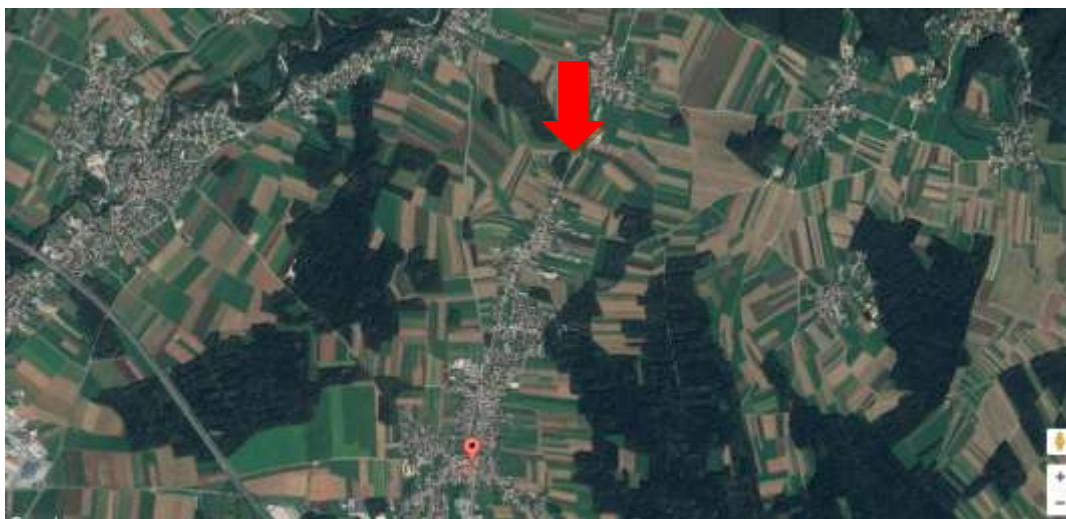
OPIS PROGRAMA

Na podlagi zbranega gradiva, ki smo ga pridobili z analizo anket, branjem literature in pripovedovanjem starejših domačinov, smo se odločili, da bomo pripravili prireditev, na kateri bomo predstavili nekatera kmečka dela(košnja, ličkanje koruze, pobiranje krompirja). Kmečka opravila pa niso bila samo delo, ampak tudi prazniki, ki so se odražali tudi v boljši hrani. Tako kot v nalogi, bomo tudi na prireditvi predstavili pripravo kulinaričnih dobrot, kot so bobi, flancati, prata ter različne vrste kruha.

Pripravili bomo različne delavnice, zabavne igre, kviz, hrano pa bomo tudi prodajali.



Fotografija številka 5: travniki in polja v okolici Šenčurja



Zemljevid številka 2 - Vir: Google

Odločili smo se, da bomo prireditev izvedli konec maja ali ob začetku junija, ko je prva košnja. To pa je vsako leto odvisno od vremena. Če bo deževalo, bomo prireditev prestavili za en teden.

Večina ljudi ima največ prostega časa za vikende, zato bomo prireditev pripravili v soboto. Prireditev bo celodnevna, začela se bo ob 9. uri, zaključila pa ob 18. uri.

Lokacija: prireditev se bo odvijala na travniku ob robu gozda. Za lokacijo se bomo dogovorili z lastniki zemljišč.

PRIREDITEV

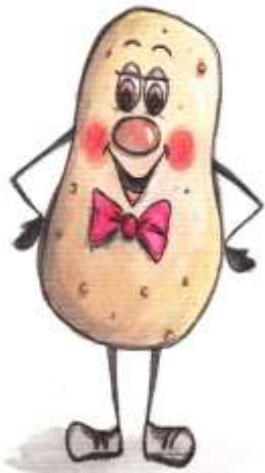
1. Del: prihod, sprejem /9.00
2. Del: časovni raspored prireditve
3. Del: stojnice, kjer se prodaja hrana in spominki/ves dan
4. Del: delavnice/ves dan, po eno uro
5. Del: zabavne igre/ves dan, vsako uro
6. Del: kviz
7. Del: košnja trave/ves dan, glede na število obiskovalcev
8. Del zaključek: 18.00

Prireditev se bo začela s pozdravnima govoroma g. župana Cirila Kozjeka ter g. Damjane Kastelic, ki bo spregovorila o pomenu prireditve.

STOJNICE

- A) Prodaja bobov in flancatov
- B) Degustacija praženega krompirja
- C) Prodaja spominkov: priponke iz koruze, krompirčki in leseni spominki

DELAVNICE

Delavnica	Potrebujemo
Štampiljke	vrečka majhnega krompirja, modelčki/zvezdice, srčki, tempera barve. Krompir prerežemo, s pomočjo modelčkov izrežemo obliko. Pomočimo v barvo in odtisnemo na papir. Ta delavnica je namenjena mlajšim otrokom.
Krompirčki	riž, enobarvne nogavice, blago različnih rjavih odtenkov, flomaster za usta, vrvica, plastični očki
Broške iz koruze	karton, šestilo, škarje, lepilo za karton, koruzno zrnje, sponka
Pražen krompir - priprava	25 kg krompirja, čebula, sol, jušna osnova
Skica številka 6: krompirček	skica številka 7: koruzno zrnje
	

KOŠNJA

Med kmečkimi deli bomo prikazali košnjo trave s koso. Pokošeni travnik nima vrednosti le v pripravi sena za krmo živine, ima tudi turistično vrednost.

Prikazali bomo košnjo trave na star način. Ker bo prireditev celodnevna, bomo košnjo prikazali trikrat na dan. Vključen bo tudi skeč o pogostitvi koscev.

Po predstavitvi bomo turiste povabili, da se tudi preizkusijo svoje spretnosti v košnji trave.

Tisti obiskovalec, ki bo najbolj pravilno ravnal s koso in s tem pravilno pokosil travo bo dobil nagrado. To bo ročno izdelan kozolec.

ZABAVNE IGRE

Igre se lahko udeležijo otroci in odrasli. Pripravili bomo tri steze z ovirami. Igra se bo začela za štartno črto. Tekmovalec bo tekel čez ovire do zaboja s krompirjem z žlico v roki. Z žlico bo vzel krompir, nato pa tekel nazaj čez ovire do štartnega mesta. Tam bo krompir odložil v vrečo. Tekma med tremi tekmovalci bo trajala tri minute. Ko bo ta čas minil, bo vsak tekmovalec priigran krompir odnesel domov.

KVIZ

1. Kdaj se navadno začne obdobje košnje trave?

- a) sredi maja
- b) konec junija
- c) začetek junija

2. Kaj so včasih otroci dobili za god?

- a) potico
- b) torto
- c) krof
- d) ocvrto jajce

3. Katere od naštetih sestavin ni v prati, oziroma budlu?

- a) jajc
- b) suhega svinjskega mesa
- c) čebule
- d) kuhane govedine

4. Povejte, kaj je ličkanje koruze.

- a) pečenje koruze
- b) lupljenje koruze
- c) »rofkanje« zrn koruze

5. Kdo se je včasih za pusta našemil in hodil po vasi?

- a) samo dekleta
- b) samo fantje
- c) dekleta in fantje

6. Kaj so prešce?

- a) kruh iz bele moke
- b) krof
- c) koruzni kruh

7. Kdaj so sadili krompir?

- a) aprila
- b) marca
- c) maja

8. Kaj je češpljevec?

- a) češpljev kompot
- b) češpljevo žganje
- c) kuhana kaša s slivami
- d) jed iz starega kruha in sliv

Kdor bo pravilno odgovoril na vsa vprašanja, bo za nagrado dobil spominek/krompirček ali broško iz koruze.

ZADOLŽITVE

ZADOLŽITVE	NALOGE	IZVAJALEC
Košnja	Prikaz košnje trave	Matic Zaplotnik
Delavnica - štampljke	Delavnica s štampljkami iz krompirja, priprava materiala	Tina Čebašek
Delavnica - krompirček	Priprava delavnice, poskrbi za material	Katjuša Šenk, Kaja Ropret
Delavnica – priprava praženega krompirja	Priprava delavnice: praženje čebule in krompirja	Tina Čebašek
Delavnica – nakit iz koruze	Poskrbi za material	Matic Zaplotnik, Ema Bašelj
Prodaja bobov in flancatov	Priprava in prodaja	Domen Molj
Prodaja spominkov	Priprava stojnice in prodaja	Jaka Müller
Organizacija prireditve	Dogovor z lastnikom zemljišča, datum prireditve, priprava stojnic	Tina Čebašek, Matic Zaplotnik, Katjuša Šenk, Domen Molj, Jaka Müller
Skeč	Izvedba skeča na prireditvi	Učenci 2. razreda Voklo

PROMOCIJA

Glasilo Jurij	Predstavitev prireditve, prostor in datum
Glasilo Žarki	Obvestilo o datumu, prostoru in namenu prireditve
Spletna stran OŠ Šenčur	Datum, program prireditve, kje se bo odvijala
Plakati na oglasnih deskah po vaseh	Vabili na prireditev, tema, datum in prostor
Časopis Gorenjski Glas	Rubrika prireditve – datum, vabilo, namen prireditve in lokacija
Lokalne prireditve	Delitev zloženek in krajših obvestil o prireditvi
TIC Kranj	Poslali jim bomo svoj turistični prospekt, promocijski material, plakat
Zloženska	Program prireditve, datum in prireditveni prostor
Lokalni radio	Datum, tema prireditve in lokacija

Radijski in časopisni oglas

Če ne želite pozabiti slovenske dediščine, kamor spadajo tudi stara kmečka opravila, vas vabimo, da 25. maja 2018 pridete v Šenčur. Ogledali si boste košnjo po starem in ličkanje koruze. Za mlade in manj mlade smo pripravili številne delavnice, zabavne igre in stojnice, kjer bo vsak našel kaj zase. Čakajo vas tudi značilne šenčurske dobrote.

Prireditve se bo odvijala na travniku v bližini Šenčurja. Ko pridete v Šenčur, vas bodo na lokacijo prireditve opozorile pozdravne table, ki vas bodo hkrati usmerjale na prireditveni prostor.

Na vas čakamo med 9.00 in 18.00 uro.

Informacije: www.dediščina.si

Telefon: 04 003 205

FINANCE - odhodki

material	cena
Najem prostora	100 EU
Plakati in zloženke za promocijo	50 EU
Karton, lepilo in tempera barvice	Šola/likovni in tehnični pouk
Modelčki za štipaljke in oči za krompirčke	5 EU
Blago za krompirčke	Donacija/Čebašek
Peharji in prtički	Od doma
Koruzni storži in koruzno zrnje	Donacija/Ciril Vehovec
3 kg sladkorja	23,7 EU
10 sladkih smetan	17,90 EU
5 kg riža	9,50 EU/Mercator
5 kg marmelade	13,95/Mercator
8 kg moke	7,68 EU
4 kg čebule	2,8 EU
40 jajc	4,8 EU
4 l mleka	4 EU
100 g kvasa	4,4 EU
8 dcl ruma	16 EU
10 vrečk vanilin sladkorja in 10 vrečk pecilnega praška	5,40 EU in 3 EU
250 g	0,80 EU
40 kg krompirja	13,2 EU ali donacija
1 kg limon	1,90 g
8 l olja	10,50 EU
1 kg sladkorja v prahu	1,60 EU
Različna pijača	350 EU
Radijski oglas	60 EU
Objave v časopisih	60 EU
SKUPAJ	770,13 EU

FINANCE – PRIHODKI

Material	Cena
Prodaja bobov in flancatov	100 EU
Prodaja pijače	450 EU
Prodaja nakita iz koruze	100 EU
Prodaja »krompirčkov«	100 EU
Prodaja porcij praženega krompirja	100 EU
SKUPAJ	850 EU



Skica 8: turistični plakat

ZAKLJUČNE MISLI

Za predstavljeno temo smo se odločili, ker se zavedamo, da bo šel marsikateri običaj v pozabo, če običajev in navad naših prednikov ne bomo obujali.

Ko smo razmišljali o tem, kako to storiti, smo prišli do zaključka, da bo najlažje, če organiziramo turistično prireditev. Na enem mestu si bodo obiskovalci ogledali stara kmečka opravila, tudi sami bodo preizkušali svoje spretnosti pri košenju trave in ličkanju koruze. Pripravili bo številne kulinarične dobrote, značilne za našo občino. V nalogi ni poudarek na vsakdanjih, temveč prazničnih jedeh. Zanimalo nas je, kako so naši predniki z dobro hrano praznovali konec kmečkih del, pa tudi ob največjih praznikih, ki so temeljili na verski osnovi.

Pri tem smo izvedeli marsikaj zanimivega.

Za organizacijo prireditve bomo potrebovali kar nekaj finančnih sredstev. Ta bomo potrebovali tudi za najem zemljišča, na katerem nameravamo pripraviti prireditev.

Upamo, da nam bo pomagala občina in Turistično društvo Šenčur, ki nam bosta gotovo pomagala pri izvedbi prireditve. Turistično društvo nam bo v najem posodilo stojnice, ki jih bomo potrebovali. Seveda pa se bomo morali izkazati z dobrim programom in načrtom izvedbe. Računamo tudi na sponzorje, zlasti za kmetijske pridelke.

Računamo, da bomo kot dobri gospodarji vložena denarna sredstva dobili nazaj, oziroma še kaj zaslužili, tako da jih bomo lahko shranili za pripravo prireditve v naslednjem letu. Več denarja nam bo ostalo v primeru, če bomo uspeli dobiti sponzorje.

Želimo si, da bi bila prireditev vsako leto.

MANJ ZNANE BESEDE

Soržni kruh – kruh iz mešanice rži in pšenice

Burkaša – repa s kašo, zabeljena z zaseko

Krompirjevec – kuhan krompir v kosih, na zabeli prepražena čebula z nekaj česna in moke

Češpljevec – slive kuhane s starim kruhom

Godlja – slana voda, v kateri so se kuhale krvavice, dodana prosena kaša, ješprenj, kri, majaron, poper

Camboh – velika košara

Metje – ločevanje prosenega zrnja od slame

Dobler – dvojni plug z dvema stranicama

Grahora – vrsta pepela, ki raste med žitom

Piskrovezi – obrtniki, ki so vezali lončeno posodo, da bi bila čim bolj obstojna

Prešce – majhni hlebčki iz ajdove moke

Poprtnjak – kruh iz bele moke

Peto kolo – boljši kruh iz bele moke

Metnast hlebec – testu je dodana meta, jajce in smetana

Krhlova voda – kompot iz jabolčnih krhljev

Fancovti – flancati

Budl – prata

Suha župa – juha pripravljena iz vode, v kateri se je kuhalo suho meso

Frigana jetrca – pražena jetrca

Rofkanje – ločevanje koruznega zrnja od storža

Pajkelj – naprava za ločevanje zrnja od plev in primesi pri žitu

UPORABLJENA LITERATURA N VIRI:

INTERNET

- Najdi.si – zemljevid Šenčurja
- Google map Šenčur

Slikovno gradivo:

- Šenčur na starih razglednicah – občina Šenčur
- **Jože Hudales: Šenčur in Šenčurjani v prvi polovici 20. Stoletja**
- **Etnološko gradivo ameriškega antropologa Joela M. Halperna**
- Intervjuji: Alenka Novak, Majda Rupar, Milica Varšek

1961/62

- **Ohranimo tradicijo praznovanj v Šenčurju**

Alenka Pipan , profesorica sociologije in zgodovine

Gorenjski muzej Kranj

- Slovensko ljudsko izročilo

Darko Pavlin

Založba Leksis d. o. o.

Kranj 1993

- **Šenčur – prospekt**
- Občina Šenčur 2016

Avtorji: magister Vesna Bolka, Franci Erzin, Aleksander Gašperlin

