

**Učenci in učenke 1., 2., 3., 4., in 5. razreda
OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas,
PODRUŽNIČNA ŠOLA SOVODENJ, SOVODENJ 32, 4225 SOVODENJ**

Raziskovalna naloga za 27. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

POTUJ Z JEZIKOM

DOMAČI JE, DOMAČI!

Mentorice:

Milka Burnik, učit. RP
Jelka Čadež, dipl. univ. ped.
Ana Marija Dolenc, prof. RP
Andreja Jesenovec, prof. RP
Eva Trček, prof. RP

Šolsko leto 2012/13

OŠ Ivana Tavčarja Gorenja Vas, PODRUŽNIČNA ŠOLA SOVODENJ, SOVODENJ 32, 4225 Sovodenj

tel: 04 / 519 50 09

e-mail: podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: **POTUJ Z JEZIKOM**

"DOMAČI JE, DOMAČI"

SODELUJOČI UČENCI

<u>Prvi razred</u>	<u>Drugi razred</u>	<u>Tretji razred</u>	<u>Četrty razred:</u>	<u>Peti razred</u>
Mohor Bajt	Ema Bajt	Mija Ambrožič	Anej Čadež	Maj Ambrožič
Tomaž Bogataj	Zala Eržen	Žiga Debeljak	Nejc Debeljak	Ines Bajt
Rabeka Čadež	Eva Frelj	Urban Dolinar	Gašper Kokalj	Patricija Bajt
Luka Debeljak	Klara Gantar	Damjan Kavčič	Sara Kržišnik	Anja Eržen
Nik Jezeršek	Dushan Iliev	Kristina Kavčič	Teja Močnik	Hana Likar
Veronika Kavčič	Lara Peternelj	Živa Kokalj	Alen Peternelj	Darko Matijević
Luka Koder	Nik Štucin	Anže Slabe	Lara Peternelj	Manca Šega
Tjaša Peternelj,	David Velikonja		Eva Slabe	Aljaž Štucin
Tinkara Pišljar	Aleksandra Slabe		Nejc Peternelj	Blaže Georgiev
Gašper Rupnik	Saša Pagon -	Mlakar	Miha Podobnik	
Tomaž Podobnik			David Rupnik	
			Leander Oskar -	Peternelj

MENTORICE: Jelka Čadež, Milka Burnik, Andreja Jesenovec, Ana Marija Dolenc, Eva Trček

POVZETEK

Samozaposlimo se lahko tudi doma na kmetiji. Mladi ne dobijo služb. Kot odrasli smo se postavili v iznajdljive kmečke gospodarje in gospodinje. Z znanjem in delom ohranjamo stara opravila.

Vabimo in izobražujemo učence, odrasle, ki se naučijo peči kruh, poznajo kmečka opravila, pripomočke in orodja v povezavi s celim postopkom od priprave njive za setev do peke kruha. Sodelujejo pri delu, kolikor želijo in kolikor je varno za njih. Največji poudarek je na peki in okušanju kruha. Tako spoznajo različne vrste žita in moke.

Ponudba kruha v trgovinah je velika, a kruh iz kmečke krušne peči še vedno najbolj lepo diši. Obiskovalci, ki se vključijo v izdelavo od moke do hlebčka, to začutijo.

Nekateri kmetje tržijo mleko na mlekomatih. Prav tako in še na mnogo drugih načinov se da ponuditi tudi kruh, pečen v krušni peči na kmetiji z dopolnilno dejavnostjo.

KAZALO	stran
SODELUJOČI UČENCI	1
POVZETEK	1
KAZALO	2
1. UVOD	3
2. POZNAVANJE IN OHRANJANJE STARIH OPRAVIL OD ZRNJA DO KRUHA	3
2.1 Delo na njivi.....	3
2.2 Mlini	5
2.3 Uporaba različnih vrst žit	6
2.4 Kruh nekoč	7
2.5 Po sledi dobrih zgledov	7
3. NAŠA IDEJA ZAŽIVI V PRAKSI	7
3.1. Od zrnja do novega zrnja	7
3.2 Od moke do kruha.....	9
3.3 Izračun cene delavnice – peke kruha na kmetiji.....	11
3.4 Odpiralni čas	12
3.5 Podarjamo bogastvo narečnih besed	12
3.6 Kaj smo s tako ponudbo dosegli?	14
4. TRŽENJE	14
4.1 Na domu	14
4.2 Kruh pride med ljudi	14
5. PROMOCIJA	14
6. ZAKLJUČEK	15
7. VIRI IN LITERATURA	15
8. PRILOGE	15
Opis stojnice	15
Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala	15
Osnutek zgibanke	15
Narečne besede za kviz	15

1. UVOD

V mladosti naših starih mam so jedli preprosto kmečko hrano. Tako je bilo do približno pred šestdesetimi leti. Skoraj vsa hrano so sami pridelali doma. Na kmetijah so sejali žita, zato je ob potokih stalo veliko mlinov.

To in še mnogo drugega smo izvedeli, ko smo spraševali odrasle, stare starše, sorodnike in brskali po knjigah.

Včasih so gosta, ki je prišel k hiši, postregli s kruhom in soljo. Hlebec kruha so dali na mizo, obiskovalec si ga je odrezal sam.

Peka kruha se je prenašala iz roda v rod. Ponekod na podeželju se še ohranja. Kruh iz kmečke krušne peči najlepše diši! Pot do njega je bila včasih dolga. Veliko truda je bilo treba vložiti v primerjavi z danes, da so iz posejanega zrnja dočakali in dobili moko. Sedaj je pot precej krajša, saj moko kar kupimo.

Peka kruha in še marsikaj povezanega z njim je lahko dopolnilna dejavnost na kmetiji.

2. POZNAVANJE IN OHRANJANJE STARIH OPRAVIL OD ZRNJA DO KRUHA

Da v sedanjem času uspešno predstavimo stara kmečka dela od zrna do kruha, moramo dobro poznati, kako je to potekalo v preteklosti. Žive priče so še naši stari starši, ki živijo na kmetijah. Mnogo koristnega pa najdemo še v naši krajevni kroniki Moj kraj skozi čas.

V času mladosti naših starejših starih mam in prababic, so otroci še stradali kruha. Vsak kos jim ga je mama odrezala z ljubeznijo. Jedli so črn kruh, le ob posebnih dneh belega. Kmečki so ga imeli vsak dan, bajtarski pa ne ali redko.

2.1 DELO NA NJIVI



Plug je vol pripeljal na vozu
(fotografija je iz arhiva družine Kalan,
Podlanišče)



Plug so vlekli voli ali konji
(fotografija je iz arhiva družine Kržišnik,
Sovodenj 7)

Na kmetijah so z voli ali konji preorali veliko njiv, tudi v bregovih, in posejali pšenico, oves, ječmen, rž, *soršco*. Ječmen in pšenica sta *ozimna* ali *jara*. Ozimna sejejo jeseni, jara pa spomladi.

^{MKSČ} Priprava za setev žit se je začela že pozimi. Vsa semena žit so prebrali in izločili semena plevela. Kasneje so že bili na voljo stroji za čiščenje, a je večina to še opravljala ročno. Razvoz hlevskega gnoja je bilo eno težjih in zamudnejših opravil. Nekateri so imeli njive na strmih pobočjih in oddaljene od hleva. Za prevoz se je dolgo uporabljal *gnojni koš*. Z njim je bilo lahko rokovati in izdelati ga je zmozel vsak moški, če je bil le malo spreten.

Orali so s plugom, lesenim in kasneje kovinskim. Pri oranju je imelo delo pet do osem ljudi. Trije so bili pri plugu. Dva sta v brazde grabila gnoj. Dva sta na *ozarah* kopala, da je orač s plugom lahko zastavil brazdo. Vsaj eden je moral popravljati *skaze*, narejene s plugom.

Sledila je setev. Gospodar je napolnil slamnato košaro z ročajem, *sjavnko* z žitom in ročno sejal seme. Sejalec je imel pomočnika, ki mu je označeval – *ciljal*, do kje je že posejano. Branali so s parom ali samo z enim volom, saj lesena brana ni bila težka. Od dveh delavcev je eden vodil živino, drugi pa zategoval brano. Po brananju so razbili še večje grude zemlje, da so kasneje lažje pleli oziroma kosili.



Žanjice pri delu nekoč
(fotografija je iz arhiva družine Rink, Koprivnik)



Žanjica na predstavitvi žetve leta 2009 v Žirovskem Vrhu (fotografija je iz arhiva TD Žirovski Vrh)

Setev še ni bila povsem končana, ko je že priganjala pletev. Najprej so prišla na vrsto ozimna žita. Več tednov so ženske plele v večjih in manjših skupinah, z majhnimi motikami.

Ob žetvi je kmet najel čim več žanjic, da je bilo klasje v snopih čim prej na varnem. Nobena žanjica ni zamerila, če sta jo gospodar in gospodinja pri delu priganjala, saj je vsaka dobro vedela, da bo v primeru toče tudi zanjo manj kruha. V slučaju slabega vremena, ali pa zaradi take potrebe, so pogosto prekinili košnjo in najprej poželi ozimna žita. Zraven žanjic je bil vedno tudi moški, ki je klepal in brusil srpe.

Mlatiti so pričeli v začetku avgusta. Pri velikih kmetijah se je mlačev zavlekla v decembrske dni. Najprej so se oglasili *cepci* pri kajžarjih, koder sta mlatila dva, največkrat pa samo eden. Kmetje so večji del pridelka spravili pod streho na hlev in čakali deževne dni. Pri njih je po snopih udarjalo tudi po šest ali osem cepcev. Če so mlatili v dvoje, so mlačev poimenovali "pes – volk", v troje "mežnar je krulev", v četvero "pes je ukrepau", v šestero "štruklce u katlice", v osmero "pikata pokata pr` sosedu je pa lakata".

Na drugačen način so mlatili žitne snope, če je bila slama namenjena za *škope* za pokrivanje streh. Za to so rabili samo rženo in pšenično slamo. S snopom so udarjali – *otepali* ob zato

primeren stol ali ob steno, dokler ni odpadlo vse zrnje. Slamo so očistili vseh primesi. Uredili in vezali so jo v *otep* oziroma *škopnk*, škopnik.

Omlačeno žito so najprej *rejtali*, da so izločili večje primesi. Nato so zrnje z *vevnco* metali ob steno, da je veter odnašal pleve. Nazadnje so žito še enkrat prečistili z *rešetom*.^{MKSČ}

Dobili so *mlatiunce*. Pri mlačvi žita so sprva boben mlatilnice obračali in poganjali ročno. Delo jim je olajšal *gepln* v hlevu, ki ga je gonila vprežna žival. Preko vzvodov je poganjal mlatilnico. Po drugi svetovni vojni so mlatilnice že poganjali električni motorji. Po šestdesetem letu se je že dalo kupiti stroj, ki je omlatil žitne snope in zvejal žito.

Žita so hranili v *kaši*, v zgornjih prostorih kmečke hiše. V kašči so imeli *prigrade* za posamezno žito: za pšenico, ječmen, *soršco*, oves. Vsaka je držala več (trideset, štirideset) *mirnkov* žita. Iz globokih pregrad so žito pobirali z večjimi *vivncami*.

^{MKSČ} Za trdnega kmeta je veljal tisti, ki je žita pridelal za dve leti. V kaščah je bilo ob dobri letini po več sto mernikov žita (mernik pšenice, rži ali ječmena tehta 24 do 25 kg, ovsu pa približno 16 kg). Pogosto so žitni molji in drug mrčes v letu dni onesnažili preveliko zalogo.
^{MKSČ}



Mlačev z mlatilnico pred 1. vojno
(fotografija je iz arhiva družine Treven, Laniše)



Priprava snopov na mlačev s cepci na prireditvi Praznik žetve, leta 2009
(fotografija je iz arhiva TD Žirovski Vrh)

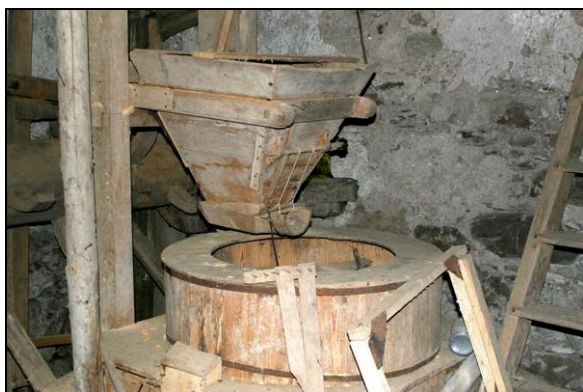
2.2 MLINI

^{MKSČ} "Potrebe po mlinih so se pojavile hkrati s poseljevanjem. Z ozirom na to, da so rovtarji sejali razmeroma veliko žita, nas ne sme čuditi, da se je kmalu za poselitvijo v kraju vrtelo tolikšno število mlinskih koles", je Blaznik zapisal v knjigi Škofja Loka in loško gospodarstvo.

Po vaseh v naši okolici so pred stoletjem še delovali mlini, ki so potem počasi propadali: Blažicov, Kovačev na Žagi, Sovodnkarjev, Leskovcov, Gregorcov, Jesenovcov, Zapotokarjev, Buhovšk, Matješkov, Kalarjev, Šinkov, Trejšnkarjev, Matorv, Purgarjev in Kaludrovšk.

Mlinar je za mlevske usluge zaračunaval t. i. *mirco*, kar je bilo 10 % od zmletega žita.

Če je bil pri hiši vol, so žito v mlin vozili z vozom, drugače pa nosili v mehovih iz ovčje kože. Ko so vanj nasipali žito, je stal na posebnem stolu, da se ni prevrnil in da ga je bilo lažje dvigniti s tal. Tak meh so nosili na hrbtu. Za naramnice in lažjo nošnjo so imeli vrvi, ki so ji rekli *oprtovnca*.^{MKSČ}



V starem mlinu (foto Izidor Jesenko)



Slika meha (fotografija je iz arhiva šole Sovodenj)

2.3 UPORABA RAZLIČNIH VRST ŽIT

Pšenična moka je bila za kruh. Ajdo so sejali za moko za žgance, ječmen za ješprenj in kavo ter za krmo prašičev. Oves so krmili prašičem in konjem. Sejali so *soršco*, mešanico rži in pšenice, ki je bogato obrodila.

^{MKSC} Za zajtrk so kuhali *ječmenovo župo*. Na sredino lonca so v osoljen krop na kupček dali ječmenovo moko in pustili vreti četrte ure. Nato so kupček obrnili in vrelo je še par minut. Z vilicami so moko zmešali med vodo ter dolili kislega ali sladkega mleka. Namesto vode so včasih moko zakuhali v *pinjeno mleko*. /Pinjeno mleko je tekočina, ki poleg *putra*, nastane iz smetane./

Kava je bila narejena iz doma popečenega ječmena. Zmleli so ga v kavnem mlinčku, skuhalo na vodi in zalili z mlekom. V veliko *prsteno* skledo so nadrobili kruha, ga zalili s kavo in postavili na sredo velike kmečke mize, da je lahko jedla vsa družina.



Glinena skleda
(fotografija je iz arhiva M. Burnik)



Pražilnik za ječmen za kavo
(predmet hrani družina More)

Iz ajdove moke so kuhali ajdove žgance. Za zabelo so porabili usedlino, ki je nastala na dnu posode pri topljenju masla. K ajdovim žgancem so postregli *sirotko* iz kislega mleka. Včasih so za večerjo pripravili gosto tekočo jed iz na krlje narezanih drobnih sladkih jabolok, kuhanih v slani vodi, kamor so dodali toliko pšenične moke in zmešali, da je voda postala sluzasta. Ponekod so temu rekli tudi *japčnk*.

Iz ječmena so v mlinu naredili *ješprenj*. Jed so obogatili z mlekom, svinjsko glavo, parklji ali *jetnicami*.^{MKSC}

2.4 KRUH NEKOČ

^{MKSČ} Kruh, pečen v domači krušni peči, je imel posebno dober okus. Umešen je bil iz ječmenove, ržene ali pšenične moke. Zelo okusen, sladek in rahel je bil iz soržice – to je skupaj iz ržene in pšenične moke. Tudi samo iz ržene moke je bil dober, le bolj nizek, gost in moker, da se je kar prijemal v ustih. Na spodnji skorji se je naredila trda gosta obroba. Pšenico so mleli tudi za belo moko, ki so jo rabili za peko potic ali kuhanje štrukljev. ^{MKSČ} Kruh so pekli le enkrat tedensko. Revnejši so pekli kruh iz ovsene moke, bil je grenak, boljši kruh pa premožnejši. Beli kruh so pekli le za praznike, ob porodih. Kruh je bil velika vrednota – dobrota.

2.5 PO SLEDI DOBRIH ZGLEDOV

- V naši občini delujeta in meljeta dva mlina.
- Nekaj občanov v širši okolici peče kruh in druge pekovske izdelke. To jim je dopolnilna dejavnost na kmetiji in z njo nekaj zaslužijo.
- Turistično društvo v Žirovskem Vrhu vsako leto prikaže žetev žita in postopke obdelave do čistega zrnja.
- V sosednji občini, a ne prav daleč stran od nas, na kmetiji "Pr' Jureč", pokažejo vse postopke od zrnja do kruha.

3. NAŠA IDEJA ZAŽIVI V PRAKSI

Dokler pa ne zrastemo, lahko to idejo uresničujejo tudi na kateri od kmetiji v ožji okolici, v naši krajevni skupnosti Sovodenj.

Zamislili smo si, da smo že nekaj let starejši, polnoletni, doma na kmetiji, končali smo šolo in ne dobimo zaposlitve. Starši se ukvarjajo z živinorejo, sami pa se usmerimo v dodatno dejavnost na kmetiji.

Povežemo jo s starejšimi opravili na kmetiji in ohranjamo izročilo prednikov. Pečemo različne vrste kruha. Posejemo nekaj žit za demonstracijo. V kozolcu, ki ne služi več za namene kot nekoč, uredimo prikaz od snopa do zrnja. V mlinu meljemo žita. V kmečki hiši mesimo, pečemo kruh.

Vse to prikažemo skupinam turistov, učencev, otrok iz vrtca. Imamo delavnice, kjer se sami preizkušajo v peki majhnih hlebčkov. Zraven izvedo, od kod ime prešce.

V višjem delu kozolca toplarja smo postavili mini muzej orodij in pripomočkov, ki so jih uporabljali včasih in so povezani s pridelavo žita in vse do kruha.

Kruh ponudimo bližnjim šolam, gostiščem, saj upoštevamo nasvet: "Jejmo lokalno hrano." Po ugodnih cenah prodajamo doma, na občinski tržnici, v kruhovem butiku.

3.1. OD ZRNJA DO NOVEGA ZRJNA

POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI SO V DOLOČENEM MESECU ALI LETNEM ČASU LAHKO ZRAVEN, POMAGAJO ALI SAMO GLEDAJO POTEK OPRAVIL.

Na kmetiji imamo nekaj ravnine. Tam pripravimo njivo, a tokrat s sodobnimi pripomočki.

- S traktorjem pripeljemo gnoj in ga s trosilnikom raztrosimo.
- Preorjemo z dvobrazdnim traktorskim plugom.
- S strojnim sejalcem posejemo določeno žito. [OBISKOVALCI LAHKO SEJEJO ROČNO. V PLETENI CAJNI, SJAUNKI, DOBIJO ZRNJE, KI GA ENAKOMERNO TROSIJO PO DELU NJIVE.](#)
- S traktorsko brano *branamo*.
- Ročno z rovnico in grabljami polepšamo *zrat*, prekopljemo in pograbimo ob robu njive. [POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI IZVEDO, KAKO SO VČASIH KAKŠNO OPRAVILO DELALI ROČNO.](#)

Žito je dozorelo, slama in klasje sta primerno rumena. Prišel je čas žetve.

- Njiva z žitom ni velika, zato jo požanjemo na star način, ročno s srpom. Pokažemo tudi, kako so ponekod žito tudi kosili s posebno koso.
 - [PRIMERNO OBLEČENI ZA NA NJIVO SE ODRASLI POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI VKLJUČIJO V ROČNO ŽETEV PO KRATKEM PREIZKUSU SPRETNOSTI ROKOVANJA S SRPOM.](#)
 - [ALI PA SAMO IZ DVEH ŠOPOV SLAME ZVIJEJO ŽITNI PAS ZA SNOP.](#)
 - [NAUČIJO SE PRIJEMATI ŠOPE ŽITNIH BILK IN JIH POLAGAJO NA PAS.](#)
 - [PRIMERNO VELIK KUP ŽITNIH BILK POVEŽEJO V TRDEN SNOP.](#)
 - [SNOPE UREJENO NALAGAJO NA VOZ.](#)
 - [SEDEJO NA SNOPE NA VOZ IN SE ODPELJEJO DO KOZOLCA TOPLARJA, ENOJNEGA KOZOLCA ALI KOZOLCA Z BIRTAHOM.](#)
 - [GOSPODARJU PODOVAJAJO PO EN SNOP, DA JIH RAVNO PRAV GOSTO POLAGA MED LATE KOZOLCA.](#)
- Na zraku in sončni toploti se slama in zrnje sušita.
- Potem snope spet naložimo na voz. Zapeljemo ga na tisti prostor v kozolcu, kjer stoji mlatilnica za mlačev. Včasih so to počeli na podu, na vrhnjem delu hleva.
- Gospodar položi na lesen pod snop, prime cepec, ga zavrti in z njim udari po klasju. K ročni mlačvi ali *krišpanju* povabi obiskovalce.
 - [PRIDRUŽI SE MU PO EN POSAMEZNIK IN POSKUŠATA UDARJATI IZMENIČNO. PRI TEM PONAHLJATA: "pes – volk". KADAR SE NAJDEJO SPRETNI, POSKUSIJO TUDI V TROJE: "mežnar je krulev."](#)
- Potem gospodar pokaže delo s staro mlatilnico s pogonom na električni motor. To počnemo takrat, ko dobimo (napovedane ali nenapovedane) obiskovalce.
 - [POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI OPAZUJEJO POSTOPEK MLAČVE.](#)
 - [DOBIJO VELIKO REJTO, NANJO NAŠIPAJO OMLAČENO MEŠANICO ZRNJA, PLEV IN KOSOV SLAME TER V DVOJE ODLOČNO PREMKAJO SEM IN TJA.](#)

Skozi luknjice leti zrnje, na mreži pa ostaja slama, klasje...

- ŠE NEOČIŠČENO ZRNJE NALOŽIJO V MERNIK, KOŠARO ALI DRUGO POSODO.
- Gospodar požene vevnik.
 - MOČAN OBISKOVALEC POŠASI VSIPA VSEBINO V PRAVO ODPRTINO VEVNIKA. S pomočjo vetra se loči zrnje od plev. Zato skozi eno odprtino vevnika leti očiščeno žito, skozi drugo pa luščine, pleve in druge lahke primesi.
 - POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI POKUSIJO, PREŽVEČIJO SUHA ŽITNA ZRNA, DA DOBIJO OKUS PO MOKI.
- Žito iz vevnika sproti lovimo v posode.
 - POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI POMAGAJO PRI POLNJENJU VREČ.
- Vreče z žitom shranimo v kašči.
 - POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI SI OGLEDAJO KAŠČO V ZGORNJEM NADSTROPJU KMEČKE HIŠE. IZVEDO, KATERO IN KOLIKO ŽITA JE BILO VČASIH V TEH PREGRADAH. SPOZNAJO MERNIK, POLOVNICO, VEVNICO.
- POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI SE PRED ODNAŠANJEM ŽITA V KAŠČE ŠE ZADRŽIJO NA *PODU*, KJER JIM gospodar pokaže še druge pripomočke, na primer slamoreznicu, s katero dolgo slamo nareže na krajše koščke. TO NAREZANO SLAMO NASTELJEJO ŽIVINI. Včasih so rezanco mešali med otavo in krmili živini.

3.2. OD MOKE DO KRUHA

- Zrnje smo zmleli v moko. Moka čaka v suhem prostoru. Nekaj ur pred peko jo gospodinja prinese v kuhinjo, da dobi sobno temperaturo.
- Pripravi še druge sestavine in pripomočke za mešenje testa. Pridružijo se ji obiskovalci.
 - POPOTNIKI, SKUPINE ALI POSAMEZNIKI OPAZUJEJO POSTOPEK MEŠENJA, UGNETANJA TESTA V MENTRGI ALI BINKLI.
 - OPAZUJEJO KURJENJE V PEČ IN PRIPOMOČKE: *GREBLCO*, *POMETOVNCO* ALI *VADLO*.
 - SKUPINA DO 15 UDELEŽENCEV SAMA ZAMESI TESTO ZA SVOJE HLEBČKE V PLASTIČNIH SKLEDAH. GOSPODINJA JIH USMERJA IN POMAGA.

RECEPT:

1. V bolj majhno skledo stresi dve skodelici moke. V sredini naredi plitvo jamico. Vanjo daj 1 žličko kvasa, 1 žličko sladkorja, 4 žlice toplega mleka. Počakaj, da začne kvas naraščati, postane mehurjast.

2. Zdaj dodaj eno skodelico tople vode. V njej raztopi 1 malo žličko soli. Dodaj žličko olja. Malo pomešaj s kusalnico, nato mesi z rokami. Testo pokrij s čistim prtikom. Vse, kar si potreboval(a), pospravi. Umij si roke

- MED PRVIM VZHAJANJEM TESTA V SKLEDI, SPOZNAJO STAR OBIČAJ S TEGA PODROČJA. TO JE NABIRANJE *PREŠČ*. IZVEDO, DA SO REVNI OTROCI BAJTARJEV IN ODRASLI REVEŽI PRED PRVIM NOVEMBROM OBISKOVALI VEČJE KMETIJE. GOSPODINJE SO PREJ SPEKLE PRIBLIŽNO TAKO VELIKE HLEBČKE KOT BODO NJIHOVI IN JIH PODARILE OTROKOM. TI SO POTEM MOLILI ZA POKOJNE.
 - HLEBČKE POLOŽIJO V PEHARJE ALI SLAMCE, OGRNEJO JIH S HLEBNCO.
- MED DRUGIM VZHAJANJEM POKUŠAJO, PREPOZNAVAJO RAZLIČNE VRSTE KRUHA: PŠENIČNEGA, AJDOVEGA, KORUZNEGA, ČRNEGA PŠENIČNEGA, RŽENEGA...
- PREPOZNAVAJO RAZLIČNE VRSTE ŽIT V POSODAH: AJDO, KORUZO, RŽ, PIRO, PŠENICO, JEČMEN, OVES, PROSO.
- POSAMEZNA ŽITA PREPOZNAJO PO OBLIKI KLASJA VRH STEBEL.
- V VREČKAH PREPOZNAJO POSAMEZNE VRSTE MOKE.
- V HLADNEJŠIH MESECIH SE ZADRŽUJEJO OB IN NA KRUŠNI PEČI, KADAR NI PREVROČA, SE POGOVARJAJO, POSLUŠAJO.
- PRISLUHNEJO STAREMU OČETU, KI SE ŠE SPOMINJA, KAKO SO NOSILI, MLELI V STEREM MLINU.
- PRISLUHNEJO STARI MAMI, KAKO SO VČASIH SPOŠTOVALI KRUH, KER GA JE BILO MALO, KAKŠNO VREDNOST JE IMEL KRUH, KAKO LEPO JE DANES S KRUHOM. PRIMERJAJO KRUH NAŠIH PREDNIKOV IN KRUH IZ DANAŠNJIH DNI.

3. Testo je vzhajalo, zelo je naraslo. Stresi ga na z moko potresen prtič. Z rokami mesi, oblikuj hlebček (žogo).

4. Hlebček položi na pomokan prtič v skledo. Dobro pokrij. Spet naj vzhaja kakšne pol ure. Umij si roke.

5. Vzhajan hlebček obrni, položi na lopar. Z nožem zarezni kar globoko 3 črte. Sam(a) ali ob pomoči potisni lopar v pobeljeno peč in nežno, a odločno stresi hlebček z loparja.

- VZDIGNJENE HLEBČKE OBRNEJO NA LOPAR IN SAMI ALI S POMOČJO GOSPODINJE POTISNEJO V *POBELJENO* KRUŠNO PEČ.
- V SLABI URI ČASA, KO SE KRUH PEČE, SI OGLEDAJO ŠE SLIKOVNO PREDSTAVITEV (POWER POINT) OD MOKE DO KRUHA IN DOBIJO ŠE NOVE INFORMACIJE.
 - PEČENE HLEBČKE SAMI ALI S POMOČJO GOSPODINJE IZVLEČEJO IZ KRUŠNE PEČI, JIH OMETEJO Z OMELOM IN ZAVIJEJO V PRTIČ, DA SE POČASI HLADI.
- POSLOVIJO SE OD GOSPODINJE IN SE PRIDRUŽIJO GOSPODARJU
 - NA VRHNJEM DELU KOZOLCA SI OGLEDAJO MINI MUZEJ STAREGA KMEČKEGA ORODJA. PREPOZNAJO IN IMENUJEJO Z LOKALNIMI IZRAZI VSE TISTO, KAR JE POVEZANO Z ŽITI – OD NJIVE DO KRUHA.
 - S POMOČJO ZEMLJEVIDA MANJŠEGA OBMOČJA IZVEDO, KJE VSE SO STALI ŠTEVILNI MLINI V NAŠIH VASEH.
 - V MEH NALOŽIJO NEKAJ ŽITA IN GA ODNESEJO V NAŠ OBNOVLJEN MLIN, KI MELJE

IN OBLIKUJE JEŠPRENJ. OPAZUJEJO DELOVANJE MLINSKEGA KOLESKA, RAKE, PO KATERIH TEČE VODA NA KOLO, MLINSKE KAMNE, STOPE....

- TIPAJO MOKO, KI LETI IZPOD MLINSKIH KAMNOV...

- KUPIJO ŠE KRUH ZA DOMOV.
- POSLOVIJO SE OD GOSPODARJA IN ZAPUSTIJO KMETIJO.



Učenci pripravljajo moko, mlačno mleko in ostale sestavine, trudijo se mesiti s kuhalnico. (fotografije so iz arhiva šole Sovodenj)



Prvo vzhajanje v posodi, gnetenje pred drugim vzhajanjem, ki je lahko tudi na pokritem prtiču. (fotografije so iz arhiva šole Sovodenj)



Veselje ob lepih hlebčkih je veliko. Pečen pa diši nadvse vabljivo. (fotografije so iz arhiva šole Sovodenj)

3.3. IZRAČUN CENE DELAVNICE – PEKE KRUHA NA KMETIJI

Preračunano je na osebo:

1. Material za peko: moka, olje, sladkor, sol, mleko, kvas: 0,36 eur

2. Kruh za pokušino: 0,30 eur
3. Drugo: energija, delo, čas: 0,84 eur
= 1,50 eur

3.4. ODPIRALNI ČAS

Od ponedeljka do petka: 9.00 do 14. ure, izven tega časa po predhodnem dogovoru.

3.5. PODARJAMO BOGASTVO NAREČNIH BESED

V naših krajih govorimo v narečju. To je prav posebno, saj se poljansko meša s cerkljanskim, žirovskim in idrijskim narečjem. Prav zavestno pa uporabljamo in ohranjamo stare izraze za predmete, orodja, pripomočke, delo in dogajanje na kmetijah, še posebej v zvezi s temo od zrnja do kruha. Seveda jih obiskovalcem razložimo, povemo tudi knjižno.

Iz izkušenj vemo, da so prišleki od daleč v začetku kar zbegani. Potem se privadijo, če je treba, dobijo še dodatno razlago.

Po obisku pri nas želimo, da znajo mlajši učenci izgovoriti, imenovati, prepoznati in drugemu opisati vsaj 7 narečnih besed, starejši do 15:

- **méntrga**, méndrga, ménderga, bínkla, bínkle – lesena miza s prostornim predalom in pokrovom, za mešenje in vzhajanje testa
- **bezgêrn**, fəca – kvas, sredstvo za vzhajanje testa
- **slamca**, pēhar – posoda iz slame za vzhajanje hlebcev pred peko
- **hlébnca**, srvét, srvét, arjúha – prtič, cunjja za v pehar, nanjo se da hlebec in pokrije z
- **pometovnca**, ometovnca, vadla – pripomoček za pometanje peči, preden vstavimo hlebe v razbeljeno, pobeljeno peč; Na koncu dolgega ročaja je stisnjena, zvezana sveža ali suha in zmočena praprot, kjer raste v gozdu plazeča rastlina, po domače imenovana krempl, je namesto praproti tudi ta. To je star način. Sedaj pometemo peč kar z omelom samo za to opravilo.
- **greblca**, grebla – polkrožna deščica, pravokotno nameščena na dolgem ročaju za odstranjevanje žerjavice ali pepela iz krušne peči
- **lopar**, lapar – lesena okrogla deščica, pritrjena na konec dolgega ročaja, ki se rabi za vstavljanje hlebcev v krušno peč in za pobiranje teh iz peči

- gvant – kmečko oblačilo, npr. za na njivo
- focu – zadaj zavezana ruta

- vol – govedo, ki so ga uporabljali za delo na polju
- jarem – lesen zaokrožen predmet, vprežna priprava, ki so jo dali volu za vrat; konjem so dali komat
- driklc, drikle – del vprege med volom in pripomočkom za oranje ali brananje
- kulca – voziček, ki uravnava plug za oranje
- drev – plug za oranje njive
- brana – lesen ali kovinski pripomoček s številnimi zobmi za rahljanje zemlje
- rovnca – kovinsko orodje z ročajem, za kopanje
- skaza – slabo zaorana brazda ob robu njive

- šunica – pšenica
- rež - rž
- soršca – zmes pšenice in rži
- tatod – tod okrog, npr.: Tatod sa učas sjal zlo velik žita.

- sjavka, sjavnka, sjavnca – košara za setev žita
- neške – nečke, lesena podolgovata posoda, ki so jo tudi uporabljali za nošenje semena, žita ob setvi, ali za pobiranje kamenja po njivi
- srp – orodje žanjic
- snop – zvezano žitno klasje
- podajavka – pripomoček z dvema kratkima rogloma, podoben vilam, za podajanje snopov med late
- štant – eno okno v kozolcu

- cepc, cipc – cepec, pripomoček iz dveh palic, zvezanih z usnjenim trakom, namenjen ročnemu mlatenju, *škupajnu* žita
- gepl, gepln – posebna naprava, ki so jo vrteli konji ali voli, da je poganjala mlatilnico
- mlatiunca – mlatilnica, kovinska naprava z bobnom z zobmi, kar žene električni motor, da se omlati, odstrani žito iz klasja
- vivnk, vivc – naprava za čiščenje zrnja različnih žit z izpovanjem
- vivnca, viunca – lesena udolbljena lopata za zajemanje žita, moke
- slamoreznca – naprava z noži za rezanje slame ne manjše kose
- rešet, rejta – veliko rešeto, sito z večjimi luknjicami za čiščenje žita
- škupajne – odstranjevanje zrnja in klasja s snopa, priprava slame, škupe, za pokrivanje slamnatih streh
- škupa – otep, omlačen snop slame
- mirnk – lesena posoda z železnim ročajem za merjenje žita: polna je držala 25 kg pšenice ali 16 kg ovs
- žakl – vreča
- prigrada – z lesenimi predali predeljen suh prostor v zgornjem nadstropju kmečke hiše, kjer so shranjevali žito

- kroh, kruh, hlipc – kruh
- prešce – majhni hlebčki kruha iz različne moke, včasih za revne otroke in reveže
- drošk – masa, ki je služila namesto kvasa; Lahko so jo kupili ali naredili sami. V mentrgi so ob peki pustili kepico testa. Za ponovno peko ga je bilo treba namočiti.
- ugnitat kruh – gnesti, mesiti kruh
- krušna peč – zidana kmečka peč z velikim kuriščem, kjer se je pekel kruh
- peč pobeliti – preden damo hlebce v peč, mora biti zelo vroča in od vročine so stene v notranjosti bele
- kruh bobna – ko je pečen, ga potolčemo, če bobna in tako preverimo, če je dovolj pečen
- omel, amel, vamela – omelo
- greblca – strgalka za odstranjevanje ostankov testa iz mentrge
- burkle – železna polkožna zoba na koncu dolgega lesenega ročaja; z njimi so dajali železne lonce v peč, jih jemali iz peči ali v peč potiskali butar(c)o
- càgan – lesena polička, na kateri so shranjevali kruh
- jetrnca – klobasa iz zmlete vranice, pljuč in jeter, vse skupaj je natlačeno v črevo in posušeno v dimu

- maln – mlin
- míh – meh, vreča iz ovčje kože, namenjena prenašanju žita in moke v mlin in iz njega
- oprtovnca – naramnica
- mirca – posoda za mero, kamor je mlinar nasul moko zase in si tako poplačal delo

3.6 KAJ SMO S TAKO PONUDBO DOSEGLI?

- Samozaposlitev mladih na kmetiji. V trženje programov aktivnosti na kmetiji in v peko, prodajo kruha smo dali svoje znanje. Prinese nam dodatni vir dohodka. Ker je kakovost dobra, se kruh lahko prodaja. Rabimo pa veliko časa in potrpljenja.
- Aktivnost nam je blizu, povezana je s kmečkim delom in prehrano.
- Ohranjamo kulturno dediščino. Poskrbeli smo, da stari običaji, besede in orodja ne gredo čisto v pozabo. Da se podeželska dela ne izgubijo (vse okoli kruha). Obiskovalci izvedelo kaj novega, naučijo se mesiti, peči kruh. Spoznajo razliko med kruhom iz tovarne in domačim kruhom.
- Mlajše generacije vidijo pečenje kruha v krušni peči in pripravo peči za pečenje.
- Da znajo vsi bolj ceniti doma pridelano moko in kruh. Bolj se zavedajo, kaj pomeni domači kruh, pa tudi, da kruh ne zraste v trgovinski polici in da je do njega kar dolga pot. Da se zavedajo, koliko dela in truda je treba vložiti za en hlebček kruha in koliko lažje življenje imamo sedaj.
- Da se da povezati lokalne proizvajalce domačih dobrot in spodbuditi ljudi, da jedo lokalno pridelano hrano.

4. TRŽENJE

4.1 NA DOMU

- 1 Predstavitev celotnega postopka od sejanja žita do kruha.
- 2 Predstavitev peke kruha in mini muzeja.
- 3 Delavnica mešenja in peke kruha v krušni peči.
- 4 Predstavitev mletja v mlinu.
- 5 Prodaja kruha na domu. Tudi prav kruha po našem receptu iz soržice, imenovanega Soržek, ki je prav posebno rahel.

4.2 KRUH PRIDE MED LJUDI

- 1 Ob sobotah prodajamo kruh na tržnicah – stojnica v občini, kjer je ponudba še drugih izdelkov in pridelkov z bližnjih kmetij.
- 2 Tri krat na teden dovažamo svež kruh šolam, gostilnam...
- 3 V večjih krajih v občini imamo kruhomate po zgledu mlekomatov.
- 4 Na turističnih in drugih prireditvah v kraju (poroke, obletnice, rojstni dnevi, Praznik koscev, Janez že kleplje, na Ermanovcu, na gasilski veselici, na dan pohoda ob delu rapalske meje ...)

5. PROMOCIJA

1. Na prireditvah smo razdeljevali letake.
2. Oblikovali smo zgibanko o ponudbi ogledov, delavnic, prodaji kruha
3. Dali smo reklamo v občinski časopis Podblegaške novice.
4. Ob imenu naše kmetije je hlebček narisana na informativni tabli na Sovodnju.
5. Največ pomagajo sodobne komunikacijske poti: facebook...

6. ZAKLJUČEK

Radi imamo domače kraje in med ljudmi se dobro počutimo. Poskušamo narediti nekaj dobrega zase in za druge. Ohranjamo, kar je primerno in posodabljam, če se da. Peka kruha je bila in ostaja posebno doživetje za otroke in odrasle. Ugotovili smo, da je tak kruh brez nepotrebnih dodatkov še bolj dober in zdrav. Doma pridelamo žita le za vzorec. Moko za peko kupimo v drugem mlinu, ki jo melje velike količine. Velika peka v krušni peči prinese tudi prihranek.

7. VIRI IN LITERATURA

- 1 Izpolnjeni vprašalniki družin učencev šole Sovodenj
- 2 Blaznik: Škofja Loka in loško gospodarstvo
- 3 Moj kraj skozi čas, življenje pod Ermanovcem, Bevkovim vrhom in Sivko, 2007
- 4 CD iz arhiva šole s fotografijami starih predmetov

8. PRILOGE

1 Opis stojnice:

Na turistični tržnici bo stala mentrga, v ozadju krušna peč. Učenke bomo mesile kruh, opisale celoten postopek, tudi ob slikovnem gradivu – od moke do hlebca kruha. Zraven bo potrebno orodje. Pokazali bomo, kako se ga uporablja. Veliko bo narečnih izrazov. Imeli bomo različne moke in kruh iz njih. Kruh bo tudi za pokušino. Na poseben način bomo pokazali nabiranje prešč. Tudi kakšno darilce se bo našlo, npr. mali hlebček v vrečki in zraven zgodba o preščah, recept za kruh. Tudi obiskovalci bodo lahko aktivni.

2 Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala:

O poteku festivala in aktivnostih zanj, so bili seznanjeni vsi starši na prvem roditeljskem sestanku v mesecu septembru in ni bilo pripomb. Vsi starši naših učencev so v začetku šolskega leta podpisali izjave o soglašanju z javno objavo rezultatov, dosežkov posameznih učencev, z možnostjo fotografiranja, posredovanjem fotografij, izdelkov, javnega nastopanja, sodelovanja pri javnih šolskih aktivnostih (tekmovanja). Izjave staršev se hranijo v arhivu Podružnične šole Sovodenj.

3 Narečne besede za kviz:

- **bínkla**, (méntrga, méndrga, ménderga, bínkla, bínkle) – lesena miza s prostornim predalom in pokrovom, za mešenje in vzhajanje testa
- **bezgêrn**, (fæca) – kvas, sredstvo za vzhajanje testa
- **slamca**, (pêhar) – posoda iz slame za vzhajanje hlebcev pred peko
- **hlébnca**, (srvét, srvêt, arjúha) – prtič, cunja za v pehar, nanjo se da hlebec in pokrije z