



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 3. junij 2013

POROČILO O ENODNEVNEM IZLETU V DAVČO

Davča je razloženo naselje samotnih kmetij, ki spada pod občino Železniki. Davča šteje danes 284 prebivalcev, razveseljuje pa je podatek, da jih je od tega kar 34 % mlajših od dvajset let. Center vasi obsega cerkev, gostišče, šolo, trgovino in nekaj hiš, ostale hiše pa so raztresene na 24 km² Škofjeloškega pogorja na nadmorski višini med 850 in 1100 metri ob istoimenskem potoku (tudi Davščica), ki je stvorila zelo razgiban teren. Davča velja za najbolj raztegnjeno vas v Sloveniji, hiše so raztresene na zračni razdalji 10 km. Teren na katerem leži vas je sestavljen iz nestabilnih skrilavcev, ki jih je hudourni potok Davščica skozi tisočletja slikovito preoblikoval. Naravna zanimivost so ozke soteske, pečine, vodni skočniki in nekaj slapov. Hribovje je sicer geološko zelo pestro, saj se tukaj nahajajo tudi dolomiti zgornje triasne starosti, ki karbonate, kremene in precej gomoljev roženca. Davčo na eni strani omejuje Porezen (1622 m), na severu Selška Sora, na jugu sleme, ki se razteza proti Blegošu (1652 m). Potok Davča deli območje na dva slemena. Na severnem ležijo Žbont (981 m) in več Kovkov (Čemažarjev 1048 m, Šoštarjev 1102 m, Jemčev 1103 m), na jugu pa so Cimprovka (1253 m), Bičkarjev vrh (1106 m), Tuškov grič (1103 m) in Črni vrh (1288 m) na katerem je znano smučišče. Naselje je razdeljeno na Spodnjo Davčo, Zgornjo Davčo, Osojno Davčo in Leskovško Davčo. Leta 1962 je vas dobila prvo sodobno cestno povezavo z dolino v Zalem logu. Ko nas pripelje cesta višje v središče Davče, pokrajina nudi obiskovalcu ob sončnem vremenu veliko čudovitih panoramskih pogledov. Zanimiva je tudi kulturna krajina, ki se je razvijala na osnovi gozdarstva in pašništva, veliko tradicijo pa je imela pridelava lanu in izdelovanje lanenega platna, kar danes obujajo na nekaterih prireditvah. Izvir Davče se nahaja pod Konjskim vrhom v Poreznu. Na potoku so trije slapovi, najlepši se imenuje Pod kotlom. Potok ima izrazito hudourniški značaj, zato zelo pogosto povzroča veliko gmotno škodo na infrastrukturi in pobočjih (plazovi). Prvi prebivalci so območje naselili v času loškega gospostva. V letih 1560 - 1580 so pripadali županstvu Sorici, v začetku 17. stoletja pa je dobila vas samostojno županstvo. S poljanske strani so v okolico Črnega vrha ljudje prihajali do leta 1656. Naselje se najprej imenovalo "in der Alss", kar pomeni "v planini". Za loški grad so morali prebivalci pripravljati drva in les za apnenice, jezove in zgradbe. Leta 1878 je dal Martin Jemec sezidati cerkev Naše ljube gospe presvetega srca Jezusovega, v kateri je slika Štefana Šubica iz leta 1880, leta 1954 je bila zgrajena šola. Junija 1943 je bil na Žbontu ustanovljen Gorenjski odred. Jeseni leta 1943 je nemška vojska minirala župnišče. Prav tako jeseni 1943 je Prešernova brigada osvobodila Davčo, ki je ostala osvobodjena do konca vojne. Tukaj so bili nato sedeži različnih vojaških in civilnih oblasti, bolnica in tiskarna, v kateri so natisnili tudi Prešernovo Zdravljico. Od tukaj je doma tudi podobar Marko Peternel (1829 - 1905). Davča je eno od izhodišč za pohod na Porezen v katerega zavetju naselje leži. Dostopen je v 2 urah po več različnih markiranih planinskih poti. Ogleda vredni so Davški slapovi, trije so, lahko dostopnost omogoča dobro označena pot. Tradicionalni Dan teric, ki poteka vsak tretji avgustovski vikend na kmetiji Pri Vrhovcu, pomaga ohranjati kulturno izročilo preteklosti. Še petdeset let nazaj je bilo ob skoraj vsaki davški kmetiji videti modro cvetoče polje lanu, ki so ga v skladu s tradicijo kmetje populili (lan se ne žanje) in posušili. Terice nato lan terejo na trlicah. Vlakna se nato češejo in na kolovratih spletejo v niti. Platno stkejo iz teh niti na statvah. Postopek izdelave domačega platna, ki je izumrlo s prihodom cenenega tekstila, je mogoče videti v etnografskem muzeju v središču vasi, ki je bil odprt leta 2007.

V soboto 1. junija 2013 smo se v jutranjih urah odpravili na pot proti Davči. Avtobus je potnike pobiral iz Jesenic na dogovorjenih avtobusnih postajah do Kranja. Pot smo nadaljevali do osrčja Poljanske doline, kjer se v idiličnem podeželskem okolju nahaja Kmetija pri Pustotniku, na kateri se poleg živinoreje že več kot dve desetletji ukvarjajo tudi s sirarstvom. Prirčno nas je sprejela lastnica, s katero smo si najprej ogledali kmetijo. Povedala nam je, da sta bila za to zaslužna Žuža in Milan Brence, ki sta leta 1988 v preprosti majhni sirarnici začela s predelovanjem svojega mleka in tako ponovno obudila obrt, ki se je tu pojavljala že pred več stoletji. Z znanjem, ki sta si ga nabirala v tujini in predvsem z veliko željo in vnemo do dela, sta tako začela s tradicijo, ki se po skoraj četrstoletju še vedno nadaljuje ... Danes sirarna Pustotnik poleg lastnega (kravjega) predeluje tudi kozje in ovčje mleko okoliških kmetij, kar jo uvršča na seznam redkih sirarn v osrednji Evropi, ki svojim kupcem ponujajo izdelke iz kravjega, kozjega in ovčjega mleka. Skozi večletno delovanje sta kmetija in sirarna doživeli velik napredek, tako da danes svojim strankam ponujajo že več kot sedemdeset različnih izdelkov. Ker pa cenijo in spoštujejo kakovost domače proizvodnje se kljub vedno večjemu obsegu predelave še vedno poslužujejo tradicionalnih načinov sirarjenja. Kultura uživanja sirov pri nas, v Sloveniji, še ni povsem domača in ravno to je tisto, kar so nam predstavili v njihovem centru sirarstva in kulinarike. Sirnica Pustotnik na enem mestu združuje in povezuje kmetijstvo, mlekarstvo, sirarstvo, kulinariko in turizem in nam skozi različne delavnice, predavanja in kulinarične večere ponuja priložnost, da raziščemo in spoznamo kako zanimivi in odlični so lahko mlečni izdelki in siri, če jim le znamo » prisluhniti « na pravi način. S ponudbo, ki jo nudijo se uvršča med redke kmetije v osrednji Evropi, ki nudijo kakovostne izdelke iz vseh treh vrst mleka. V ponudbi svežih mlečnih izdelkov smo lahko našli domače sire, kot so zeliščni sir, dimljeno sirarsko skuto, neslani siri, mladi sir in sir za žar ter še kaj drugega. Vendar pa so nas bolj zanimali siri v kategoriji zorjenih domačih sirov kmetije Pustotnik. Pri predelavi sirov se kmetija poslužuje tradicionalnih postopkov pridelovanja, saj je strokovnjakom na kmetiji zelo pomembna kakovost izdelkov, ki jih ponujajo strankam. Tradicionalnega načina pridelave se kmetija poslužuje ne glede na to, kako zelo se je povečala njihova ponudba. Med ponudbo domačih zorjenih sirov smo našli sir Kosec, Pustotnik, Martin, Florijan, Hubert, Ožemček in dimljeni sir. To pa še ni vse. Poleg tega je na voljo tudi okusna kmečka Gauda, mešan sir, kozji sir, sir Kozovč, Krovč in seveda tudi ovčji sir, dimljen ovčji sir in tudi sir v slanici. Premamili so nas tudi siri z dodatki, katerih osnova je kmečka Gauda, ki se ponaša z značilnim nežnim okusom in seveda mehko strukturo. Sveže in sušene začimbe ter dišavnice siru dodajo intenzivnejši okus in seveda tudi izrazitejšo aromo. Kmetija je dobila ime v času kuge, ki je cele generacije po vaseh tako zdesetkala, da so morali del kmetije zaradi pomanjkanja delovne sile dati na čakanje oziroma v puščo ali pustoto. Ker je bil Milan edini sin, je bilo logično, da bo prevzel domačijo. Ni pa pričakoval, da se bo to zgodilo tako kmalu. Oče mu je zelo zaupal, saj mu je kmetijo prepustil, ko mu je bilo komaj dvaindvajset let. Naključje je hotelo, da je prav takrat spoznal osemnajstletno Žužo iz Lendave. V združenju mladih združnikov so prirejali veselice in si z zbranim denarjem plačevali izlete v tujino. Na enem od teh izletov so šli na Madžarsko in tam se jim je pridružila kot prevajalka. Zaljubila sta se do ušes. Kot sta se konec osemdesetih let odločila za sirarstvo, v Sloveniji še ni bilo zasebnih sirarjev. O izdelavi sira je obstajala ena sama knjiga, po kateri sta začela delati, a ni in ni šlo. Sirarstvo je namreč kot vsaka druga obrt. Ne moreš se ga naučiti iz knjig. Potrebne so izkušnje in tradicija. Francozi imajo najboljši sir zato, ker imajo večstoletno tradicijo in ker se znanje prenaša iz roda v rod. Pri nas pa še danes o sirarstvu poučujejo ljudje brez kakršnih koli izkušenj, ki so veseli, če se jim mleko usiri! Žuža je imela srečo, da se pri dvaindvajsetih letih udeležila enomesečnega izobraževanja na kmetiji blizu mesta Chur v Švici. Šolnina je bila sicer precej visoka, poleg tega je takrat imela že dva majhna otroka, vendar odločitve ni nikoli obžalovala. To je bila odlična šola. Po vrnitvi iz tujine sta, oborožena s praktičnim znanjem, začela lastno, butično proizvodnjo. To so bili še časi obvezne oddaje presežkov. Ko so v zadruzi izvedeli, da občasno delajo sir, so odpovedali odkup mleka in čez noč sta ostala brez edinega dohodka. V tako nemogočih razmerah sta morala vsak dan 400 litrov mleka predelati v sir in ga prodati. Ni jima preostalo drugega, kot da sta otroke vpisala v vrtec in zavihala rokave. Leta 1991 sta najela prodajni prostor na ljubljanski tržnici. Nekaj let sta živela zelo skromno, brez televizije in lastnega avta. Milan je s starim očetovim hroščem sir vozil na tržnico, kjer ga je prodajal do dveh, popoldne pa delal v hlevu. Bilo je veliko odrekovanja, ampak bila sta zelo srečna. No, povsem idilično le ni bilo. Njuni vrstniki so imeli proste vikende, hodili so na morje, smučanje, potovanja ... Onadva pa sta samo delala. Zaradi tega sta izgubila veliko prijateljev, saj niso razumeli, da kmetije nimajo počitnic. Razen seveda, če si rojen na Finskem. Na Finskem mora vsak kmet obvezno na dopust za dva tedna. Država mu priskrbi in financira nadomestne delavce, ki med njegovo odsotnostjo vodijo kmetijo. Sprva sta v sirarni delala oba, danes je zanjo odgovorna Žuža, Milan pa se posveča predvsem živinoreji. Odkar imata v sirarni zaposleni dve delavki in so otroci že tako veliki, da lahko sami poskrbijo za kmetijo, si od časa do časa vzameta nekaj prostih dni za potovanje v tujino. Pri Pustotniku se dan navadno začne ob štirih zjutraj in konča ob osmih zvečer ali še kasneje. Največ dela je spomladi in poleti. Pri njih se košnja začne že konec aprila in traja do začetka oktobra. V tem obdobju skoraj ni tedna, ko ne bi kosili. Večino travnikov imajo na ravnini, nekaj pa tudi višje na

klancu, a povsod kosijo strojno. Ročno kosijo le en travnik, pa še tega zaradi tradicije. Delo v hlevu začnejo ob šestih zjutraj, ko preverijo ali delujejo vse naprave. Imajo računalniško vodeno laktacijo, pod računalniškim nadzorom pa je tudi krmljenje živine. Te stvari je treba spremljati, če hočeš, da so krave zdrave in v dobri kondiciji. Vsakega telička posebej je treba napojiti s pogretim mlekom. Veliko dela je tudi s porodi, saj jih imajo na leto v povprečju od 50 do 60, včasih tudi dva na noč. Pred časom so za pet let staro kravo, ki ni bila več primerna za molžo, dobili zelo malo, danes zanjo dobijo več kot za bika. Prodajo jo prijatelju, ta jo nato dva meseca redi, da dobi čim več tolišče, potem pa jo proda za potrebe kozmetične industrije. Na dan v povprečju predelajo tisoč litrov mleka, od tega 800 litrov kravjega, ki ga namolzejo sami, ter 200 litrov kozjega in ovčjega, ki ga odkupijo. Iz tega naredijo sto kilogramov sira in še kup drugih mlečnih dobrot, od masla, kozjega jogurta, kisle smetane, skute do kajmaka. Svoje izdelke prodajajo na glavni ljubljanski tržnici, kjer imajo dve trgovini - eno pod Plečnikovimi arkadami, drugo v pokritem delu tržnice. Poleg tega imajo še manjšo prodajalno na tržnici v Kosezah, nekaj sira pa prodajo tudi izbranim slovenskim gostilnam. Med kupci sta zadnja leta posebej iskani sirotka in iz nje izdelana sirarska skuta, ki ji pri Pustotniku včasih dodajo še drobnjak. Sirotko na tržnici prodajajo že petnajst let, pa je večina ni opazila, dokler je niso začeli popularizirati mediji. Sirotka je stranski proizvod, ki nastane pri proizvodnji sira, kmetje pa so jo včasih uporabljali za krmo prašičev in mlade govedi. Po sestavi in lastnostih je precej drugačna od mleka in je za današnji čas izrazito "light", saj vsebuje malo maščob, njene ključne sestavine pa so rudnine, vitamini in visokokakovostne beljakovine ter druge snovi, ki pomagajo krepiti odpornost. Sirotka je kmečki aktimel. Pri Pustotniku opažajo, da domači sir čedalje težje najde pot do kupca. Težava je v tem, da kupna moč pada, tržnice pa so vse manj obiskane, saj sodobna nakupovalna središča pritegnejo večino kupcev. Zanimivo je, da glavnega zaslužka ne prinese sir, pač pa jogurti, maslo in skuta. Stroški proizvodnje sira so namreč tako visoki, da jih težko pokrijejo z maržo. Sir v povprečju zori od šest do devet mesecev. Ker je treba temperaturo v zorilnici v vseh letnih časih vzdrževati pri enajstih stopinjah je visok tudi račun za elektriko. V slovenskih trgovinah prevladujejo industrijsko izdelani siri iz pasteriziranega mleka brez naravne skorje, zorjeni v plastični foliji, vosku ali premazani s plastičnim premazom. Okus takega sira se razvija izključno pod vplivom mlečnokislinskih bakterij. Ker plesni in kvasovke ne morejo odigrati svoje vloge, je okus standardiziran in prazen. Industrijska predelava je videti tako, da se mleko pogreje na 75 stopinj, s čimer se uničijo vsi mikroorganizmi, tudi neškodljivi. V takšno "izpraznjeno" mleko dodajo bakterije. To je zelo varen postopek, ne moreš pa z njim priti do vrhunškega sira. Pri Pustotniku sire izdelujejo iz surovega mleka, zaradi česar je čisto vsak sir malo drugačen. Prvi pogoj za bogat okus sira je, da uporabiš surovo mleko. Seveda mora biti že v osnovi brez napak. Če je v njem preveč patogenih mikroorganizmov, sir ne uspe. Za avtohton sir moraš imeti kakovostno mlečno mikrofloro. Ta je v vsaki pokrajini in pri vsaki čredi drugačna odvisna je tudi od krme. Pred časom so raziskovalci mlekarskega inštituta po vsej Sloveniji nabrali vrhunsko mlečno mikrofloro, vendar dlje od raziskovanja niso prišli, ker ni kadra, ki bi to mikrofloro prodajal kmetom. Pri njih si ljudje z akademskimi nazivi s trgovino nočejo mazati rok, v tujini pa je popolnoma normalno, da se sirarjem prodaja mikroflora. Mikrofloro, ki jo potrebujeta za izdelavo bria in camemberta, kupujeta pri podjetju, ki jo uvaža iz Francije. Ogledali smo si proizvodnjo sira, ki se začne tako, da se iz mleka izloči del vode v obliki sirotke. Da to dosežejo, morajo mleko najprej spraviti v trdno stanje. Mleko usirijo, kar se pri večini sirov dela s siriščem. Sirišče je v bistvu encim, ki povzroča koagulacijo. V starih časih so sirišča naredili tako, da so želodčke teličkov ali kozličkov posušili in jih zmleli. Onadva sirišča že več let kupujeta v tujini, čeprav so precej draga. Pri poltrdih in trdih sirih se mleko usiri v pol ure do uri. Tako pridobljeno sirnino razrežejo na pravilne kocke s posebno napravo, ki se ji reče harfa. Velikost kock je odvisna od vrste sira. Pri mehkejših sirih so kocke večje, pri trših z manj vode pa manjše. Po rezanju pride na vrsto mešanje, lahko tudi s sočasnimi dogrevanjem. S tem se pospeši izločanje vode. Ta postopek poteka tako dolgo, da se dobi ustrezna velikost sirnih zrn. Sirna zrna nato ločijo od sirotke in jih preložijo v oblikovala. Zatem sir stisnejo, solijo v solnici in ga prenesejo v zorilnico. Med zorenjem sire negujejo, to pomeni, da jih samo obračajo in premažejo s premazom, ki jih varuje pred plesnijo in izsušitvijo. Lahko pa jih tudi perejo s slano vodo ali z dodatkom bakterije rdeče maže ali okužijo z belo plesnijo, ki zraste na površini. Kravji siri so na razpolago vse leto, večina kozjih in ovčjih sirov pa le sezonsko, od aprila do decembra. Za izdelavo kilograma kravjega sira je potrebnih okoli deset litrov mleka, za kozjega nekoliko več, za ovčjega pa samo sedem litrov. Potrebna količina mleka je odvisna tudi od vrste sira. Mehkejši ko je sir, večjo vsebnost vode ima in manjša količina mleka je potrebna za proizvodnjo. Laiki sir ločijo po vrstah, sirarji pa ga ločijo po tem, v katerem obdobju leta je narejen. Znano je, da so najboljši siri iz majskega mleka in nasploh iz mleka, pridelanega v obdobju paše. Zato bi moral imeti spomladanski sir za tretjino višjo ceno od jesenskega. Edini pravi avtohtoni slovenski sir je bohinjski mohant, ki je pravzaprav skuta. Zaradi specifičnega okusa in ostrega vonja se mnogim zdi neprebavljiv. Včasih so rekli, da lahko tistega, ki v nahrbtniku nosi mohant, slediš, ker za njim tako smrdi. Tako kot vsak dober vinar ima tudi vsak dober sirar svoj jagodni izbor. Pri Pustotniku so to kozji siri, delani v rdeči maži. Rdeča maža siru daje poseben vonj in bolj rustikalen videz, zato je to povsod

po svetu najbolj cenjen sir. Po ogledu so nam pripravili še degustacijo njihovih dobrot. Ni kaj okusi so bili izvrstni in vsakemu izmed nas je teknilo. Vožnjo smo nadaljevali do Počivala, kjer se nam je pridružil predsednik Turističnega društva Davča Lojze Jelenc. Na naše povabilo se je brez premislekov takoj prostovoljno odzval in nam predstavil najpomembnejše znamenitosti in zanimivosti okoliških krajev. Prišli smo do Smučarskega centra Cerčno, ki obsega 70 hektarov urejenih smučarskih površin, primernih tako za začetnike kot za izkušene smučarje. Razložil nam je, da se Smučišče Cerčno nahaja na Črnem Vrhu (1291 m), na meji med Gorenjsko in Primorsko in ima dobre cestne povezave z obeh strani. Razprostira se na 70 hektarjih na nadmorski višini med 800 in 1300 metrov in je 10 kilometrov oddaljeno od centra Cerknega. Je eno najmodernejših smučišč v Sloveniji z dvema šestsedežnicama, dvema štirisedežnicama, dvema vlečnicama in dvema dvosedežnicama. Smučišče ima urejeno umetno zasneževanje ter veliko restavracijo pri zgornji postaji šestsedežnice Počivalo. Smučišče deluje od leta 1984, sprva le z dvema sidrnima žičnicama. Za smučarje tekače je urejenih 5 km tekaških prog. Po kratkem sprehodu do jezera in zaužitju svežega gorskega zraka smo se odpravili v samopostrežno restavracijo v prijetnem alpskem slogu, kjer smo naredili krajši počitek za kavico. Po okrepcilu nas je pot vodila do Bara pri Lovcu, kjer smo si ogledali muzej drobnega kmečkega orodja in pripomočkov 400 razstavnih eksponatov - z " novaško smučko ". Nadvse prijazni domačini so nam razložili, da so se prve smučke v teh krajih v večjem številu začele pojavljati šele po letu 1920, s prihodom italijanske vojske. To je bila gorska vojska, ki je bila v zimskem času opremljena s smučmi. S tem so spodbudili vaščane Novakov, predvsem mlade, da so se začeli zanimati za smučanje. Sprva je bila čisto navadna lesena smučka, ki je imela na sredini pritrjeno okovje. Tovrstno obliko naj bi smučka dobila, ko se je marsikateremu italijanskemu vojaku ob smučanju navadna smučka najraje zlomila prav na sredini, kjer je bilo pritrjeno okovje. Zlomljene smučke so odvrgli, domačini pa so ugotovili, da je sprednji del smučke še mogoče uporabiti. Na prelomljenem delu so jo prižagali, na sredini pribili jermen, v katerega je možno vtakniti čevljev vendar je bila zaradi svoje kratkosti težko obvladljiva tudi zaradi nepravilnega okovja. Da so izboljšali vodljivost so na smučko namestili lok, s katerim se je umiril sprednji in zadnji del smučke in s tem je smučar lažje lovil ravnotežje (po ustnem izročilu se je to zgodilo okrog leta 1925). Ideja loka je verjetno prišla od » kambe « za jarm, ki je bil del volovske vprege. Kambe so se pogosto lomile (v časih volovskih vpreg potrošni material), zato je praktično vsak gospodar moral znati narediti novo. Kambe so včasih krivili na posebni pripravi, ki so jo skupaj z lokom potapljali v vrelo vodo ali pa so jih enostavno za nekaj časa potisnili v kmečko peč. Podobne priprave še danes uporabljajo izdelovalci lokov za novaško smučko. Smučka z lokom je bila enostavna za prenos, saj si jo je smučar po uporabi enostavno obesil na ramo in odnesel domov. Ta izvirni patent Novaške smučke z lokom po preverjanju zgodovine smučanja ni zaznati nikjer drugje v Sloveniji. Po ogledu nas je prijazna gospodinja postregla še s toplo ocirkovko. Sledila je vožnja do Domačije pri ribniku - Pr Vrhovc, kjer smo naredili krajši postanek za okrepcilo z domačimi piškoti. Domačija se nahaja sredi neokrnjene narave poleg ribnika. Ribnik oziroma vsa prostrana terasa domačije in njene okolice je ledeniškega izvora, kot potrjujejo tudi raziskave. Samo območje je zamočvirjeni ostanek nekdanjega jezera, podoben visokogorskim poključnim barjem. Prejšnji rodovi so močvirje zasuli z lesom in zemljo, ki so ju pridobili s krčenjem gozda na tem območju. Tako so pridobili rodovitno obdelovalno zemljo, ki jim je omogočala preživetje. Voda se še danes ob večjem deževju dvigne, tudi za več kot meter - od tu tudi prvotno ime domačije " pri Jezerniku ". Kasneje se je preoblikovalo v ime " na Verhu " (" vrhu " meje Primorska / Gorenjska). Do današnjega imena " pr`Vrhovc ". Njihovi predniki so po raziskovanjih na tej zemlji prvič zapisani leta 1778. Delno raziskane " knjige " v Čedadu pa kažejo na korenine tja v 17., mogoče celo 16.stoletje. Na starodavni meji med Salzburgom in Oglejem so se pretekli rodovi preživljali izključno s kmetijstvom, pretežno z živinorejo. Danes pa brez gozda in turistične ponudbe v okolici ribnika zagotovo ne bi zmogli. Na 1000 metrih nadmorske višine, v svežini čistega zraka smo videli prelep razgled na znane okoliške vrhove: Črna prst, Lajnar, Drauh, greben Ratitovca, Blegoš, Črni vrh. V daljavi smo lahko ujeli tudi lep pogled na Triglav, v vsej svoji belini. Videli smo vse do Karavank, Stola, Kamniških Alp, Grintavca, Kočne ... Kot okoliška znamenitost je tudi kozolec dvojnik, t.i. " rovtarsko - cerkljanski toplar ". Dvojnik v njihovih krajih je visok, izredno ozek, z mogočnimi, iz kamna zidanimi stebri. Ima enostavno leseno nadgradnjo in zelo strmo streho, prilagojeno našim razmeram, potrebam in materialu. Pot smo nadaljevali v Davčo, kjer smo si najprej ogledali Davške slapove. V petih minutah počasne hoje smo že zagledali prvi slap. Postali smo ob slapu, poslušali njegovo žuborenje, z druge strani pa so nas pozdravljali ptički z žvrgolenjem. Vsak izmed nas je bil prijetno razpoložen. O slapovih nam je Lojze razložil, da Davča ustvarja pod kotli tri slapove, ki se po mogočnosti sicer ne morejo meriti z največjimi slovenskimi slapovi, po lepoti pa so jim enakovredni. Nad zgornjim slapom je sotočje dveh približno enakih pritokov: levi zbira vodovje izpod Porezna, desni pa izpod Huma in Konjskega brda. Z veseljem smo pot nadaljevali še do drugega in tretjega slapu. Zgornji slap pada preko črnih dolomitnih plasti z gomolji roženca pet do šest metrov globoko v tolmun, ki je v tektonsko zdrobljeni trdi kamnini. Srednji slap, ki je visok šest metrov, je dvojen in najlepši. Njegov levi stržen je mogočnejši od desnega. Prag slapa je iz enakih kamnin kot zgornji. Spodnji slap pred nami usmerja vodo prek razjedenih in različno strmih polic v dva glavna

stržena, ki se ob zelo visoki vodi združita. Kamnina je iz sivega drobnozrnatega dolomita zgornje triasne starosti (približno 210 milijonov let), ki poleg karbonatov vsebuje tudi nekaj kremenice in precej gomoljev roženca. Znamenitosti in lepote so tako blizu nas, pa si jih nismo še nikoli ogledali. Odšli smo do Etnografskega muzeja Davča, ki so ga odprli v letu 2007 in je posvečen predelavi lanu. Uredili so ga s pomočjo evropskega denarja. Prikazali so nam postopek izdelave domačega platna, ki je izumrlo s prihodom cenenejšega tekstila. Povedali so nam, da je bilo do pred petdesetimi leti ob skoraj vsaki davški kmetiji videti modro cvetoča polja lanu, ki so ga v skladu s tradicijo kmetje populili (lan se ne žanje, ker se sicer uničijo vlakna) in posušili, nakar se je začelo delo teric, ki so lan trle na trlicah. Vlakna so se česala in v dolgih zimskih večerih na kolovratih pletla v niti, platno pa je kasneje nastalo iz teh niti na statvah. Nadvse prijazni Lojze nam je pokazal postopek pridelave lanu. Opisal nam je celoten postopek pridelave. Lan je enoletna rastlina. Uspeva v zmerno toplem, vlažnem vremenu. Za vročino, mraz in sušo je občutljiv. Najboljše uspeva na ne premočni peščeni ilovici. Zahteva dobro obdelano in čisto njivo. Lan se seje lahko aprila (jari lan), junija (jesenski lan) ali septembra (zimski lan). Ko lan dozori, ga je potrebno pospraviti z njive. Lan se ne žanje, ampak puli. Stebelca se morajo zbirati v pesti in pesti v tako, da leži korenina pri korenini, glavica pri glavici. Pesti izpuljenega lanu položijo za 3 - 4 ure v rahlih vrstah za seboj na zemljo, da nekoliko ovenijo. Temu opravilu sledi sušenje lanu. Na njivi se lan suši v kopicah ali v razstavkah. Lan se suši od 8 do 14 dni. Potem se lanena stebelca povežejo v enakomerno debele snope in se zvoziyo domov. Sledi trenje lana s trlico in tukačo. Pri trenju dobimo predivo in pezdur (ostanke). Predivo se spravi v suh prostor, kjer počaka do zime, ko pridejo predice, ki iz prediva naredijo prejo. Preden se predivo prede, ga je potrebno mikati oziroma česati na železnem glavniku. Ogledali smo si celoten postopek. Terica prime šop prediva v roko in ga potegne skozi glavnik. Najprej izpade najslabše in najkrajše predivo (kudolja), na zobeh glavnika ostane hodnično predivo, v roki terice pa ostane najdaljše in najtanjše predivo (povesma). Po navadi je predlo več žensk skupaj. Predice predejo s pomočjo preslice ali s pomočjo kolovrata. Kadar prede predica na preslico, je preja tanjša in lepša, vendar delo poteka počasi. Prejo z vretena je bilo treba previti na posebno napravo, imenovano rašek. Tako so naredili štenje, ki so jim potem po posebnem postopku belili z bukovim pepelom in vročo vodo. Najvažnejše opravilo pri tkanju je priprava osnove oziroma osnutka. Ta mora biti narejen natančno, saj je od osnutka odvisno dobro tkanje. Najpogostejše tkejo gladko platno v eni ali v več barvah. Platno so belili na soncu tako, da so ga razgrnili po travniku in ga večkrat poškopili z vodo. Nekateri so ga belili pozimi in sicer so ga zmočili in pustili zunaj, da je zmrznilo. Postopek so večkrat ponavljali, da je postalo belo. Platno, ki je nastalo, so ljudje uporabljali za oblačila, posteljnino, pregrinjala, brisače ipd. Takšnemu platnu pravimo hodnično platno in je zelo grobo. Hlače narejene iz takega platna so greble, zato so jim rekli grebaše. Bilo pa je to platno zelo močno in odporno. Laneno platno lahko vpije do 23% vlage, ki jo pa nato spet hitro odda. Lahko bi rekli, da dopolnjuje naravno uravnavanje toplote telesa in je zato zelo primerno za poletna in tropska oblačila. Ob zaključku našega obiska smo še mi poprijeli za statve in se poizkusili v vlogi tkavca. Polni lepih vtisov smo se odpravili do domačije Pr' Jemcu, kjer so nam pripravili okusno kosilo. Po kosilu smo si ogledali cerkev

Naše ljube Gospe presvetega srca Jezusovega. Kdaj je stala v Davči prva cerkev, ni znano. Sedanje svetišče, ki nima izrazitega sloga, je bilo pozidano v letih 1878 in 1879. Videli smo lep marmorni oltar in v njem podobo Naše ljube Gospe presvetega Srca Jezusovega. Pravo bogastvo je slika Jurija Šubica, s katero so nekoč zakrivali tron. Razen te nismo opazili nobene opreme s posebno umetniško ali zgodovinsko vrednostjo. Kljub temu " skromnemu " značaju je cerkev postala pribežališče vseh vernih v okolici, ki so iskali pri Mariji pomoč in tolažbo v vsakdanjem življenju. Po ogledu smo se žal morali posloviti od prijaznih in gostoljubnih domačinov, ki niso vedeli, kaj bi vsakemu izmed nas ponudili. Take pozornosti kot smo jo bili deležni na današnjem izletu že dolgo nismo doživeli in spoznali smo, da obstajajo še ljudje, ki jim ni vseeno za sočloveka in so pripravljeni pomagati.

Prisrčno se zahvaljujemo predsedniku Turističnega društva Davča Lojzetu Jelencu za ves trud pri organizaciji in izvedbi današnjega izleta ter brezplačno vodenje, Kmetiji Pustotnik iz Gorenje vasi za brezplačen ogled z degustacijo sirov, Baru pri Lovcu - Lucija Čemažar s.p. Cerkno za brezplačen ogled Muzeja drobnega kmečkega orodja in pripomočkov z " novaško smučko " ter pokušino ocirkovke, Domačiji pri ribniku Pr Vrhovc Železniki za odlično postrežbo s piškoti in Hotelu Cerkno d.o.o. Cerkno za donirane kave.

Namen ogleda Davče z okolico je v prvi vrsti aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepote, zanimivosti ter običajev različnih krajev naše države - z namenom razbremenitve družine, pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah, druženje, krepitev povezovanja med starostnimi generacijami in sprejemanje drugačnosti, s tem pa želimo invalidnim osebam pomagati pri vključevanju v normalno življenjsko okolje, naučiti jih samostojnega in neodvisnega življenja ter osamosvajanja od staršev, po drugi strani pa pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah.

Pripravila:
Vanda Hrovatin

predsednik
Jernej Kocjančič

Društvo SONČEK ZGORNJE GORENJSKE je vpisan v register društev, ki ga vodi Upravna enota Jesenice / zaporedna številka: 168 / matična številka: 1173162 / šifra dejavnosti: 94.991 / davčna številka : 52760545 / e-pošta: soncek@telesat.si naslov: Cesta maršala Tita 65 Jesenice 4271 / telefon : 051 604 - 789 / TR.R:03186-1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017 / 01 /