



SONČEK
ZGORNJE GORENJSKE
Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 16. april 2012

POROČILO O ENODNEVNEM IZLETU V BELO KRAJINO

Metlika je mesto v Beli krajini ob reki Kolpi in tudi sedež občine. Ozemlje, kjer stoji današnja Metlika, je bilo poseljeno že v prazgodovini in antiki. Prvotno naselje je nastalo pri današnjih Rosalnicah (vas pri Metliki), pozneje pa se je premaknilo pod metliški grad. Takrat imenovani Novi trg je mestne pravice dobil že pred letom 1335 od goriško - tirolskega grofa Henrika II, a ta listina o podelitvi mestnih pravic ni ohranjena. Leta 1365 je mestne pravice potrdil goriško - tirolski grof Albreht IV. K tako zgodnji pridobitvi teh pravic so pripomogli tudi Turki, ki so leta 1408 prvič napadli Metliko, s tem pa tudi današnje ozemlje Slovenije in Sveto rimsko cesarstvo. V naslednjih 170 letih so jo izropali in požgali še 17 - krat. Po mestu je pustošila kuga in druge bolezni. V 16. stoletju, z nastopom protestantizma je dosegla enega svojih kulturnih viškov. Takrat je dobila tudi prvo šolo. Ob koncu 17. stoletja prizadene Metliko še hud potres. V 18. stoletju, leta 1705, je mesto do tal pogorelo. Metlika je v tem stoletju doživela čarovniški proces in kmečki upor. Zgrajen je bil leseni most preko Kolpe, in Metličani so igrali Linhartovo Županovo Micko. Pomen Metlike se je povečal v času Ilirskih provinc. Leta 1850 Metličani ustanovijo mestno godbo, 1865 pa narodno čitalnico. Leta 1869 je bila na pobudo metliškega graščaka Jožefa Savinška v Metliki ustanovljena prva požarna bramba na Slovenskem. Meščani ustanovijo Prvo dolenjsko hranilnico in posojilnico. Malo pred koncem stoletja je bila v Metliki zgrajena osnovna šola. Zaradi nazadovanja gospodarstva se je konec 19. in v začetku 20. stoletja pojavilo izseljevanje, predvsem v Ameriko. Leta 1906 je bilo ustanovljeno delavsko izobraževalno društvo Danica, leto pozneje pa Belokranjski Sokol, v katerega so se vključili predvsem izobraženci in napredni Metličani. Leta 1907 je bil ustanovljen Godbeni klub, ki je imel kvaliteten godalni orkester. 25. maja 1914 je bila odprta belokranjska proga in železniška postaja in že dva meseca po tem, ko se je začela prva svetovna vojna, so se v njo vključili tudi Metličani. Po vojni je Metlika gospodarsko in kulturno dobro napredovala. Dobila je elektriko, vodovod, preko Kolpe je bil zgrajen nov železni cestni most. V Metliki je bilo

ustanovljeno Tujskoprometno in olupševalno društvo, ki naj bi skrbelo za turizem in lepši izgled mesta. Leta 1931 dobi Metlika lastni okraj, ki pa je bil po petih letih ukinjen. Tik pred drugo svetovno vojno je bil zgrajen sokolski dom, ki je pozneje postal pomembno kulturno žarišče. Leta 1941 Nemci napadejo Jugoslavijo in okupirajo tudi Metliko, kasneje pa so jo dobili Italijani. Spomladi 1942 so šli Metličani množično k partizanom. 8. septembra 1943 je Italija kapitulirala, in Metlika je postala svobodno mesto, ki ga je nato sovražnik poskušal kar nekajkrat zasesti. Najhujše boje je doživela med 10. in 16. julijem leta 1944, ko so se bili srđiti boji med partizani in sovražniki v okolici mesta. Tega leta je Metlika dobila gimnazijo. Vojne, ki je od Metličanov zahtevala 73 življenj, je bilo konec. Po 2. svetovni vojni je Metlika doživela velik napredek - razvila se je predvsem industrija. Tako je dobila Metlika naslednje tovarne: Beti, Novoteks, Komet, Novoles, dobi novo železniško postajo, moderno vinsko klet in postane vinarsko središče Bele krajine, zgrajena je bila nova šola, športna dvorana, preurejen je bil kulturni dom. Zgrajen je bil nov gasilski dom, poslovni center in avtobusna postaja. V Metliki delujejo naslednje kulturne inštitucije: Belokranjski muzej, Slovenski gasilski muzej in Ljudska knjižnica Metlika. Leta 1962 je bila v tekmovanju za najlepše slovensko mesto šesta. Prihaja čas velikonočnih praznikov in poleg ostalih velikonočnih dobrot, ki simbolizirajo ta krščanski praznik, je treba pripraviti tudi pirhe. Veliko nas bo pirhe naredilo po najlažji poti, ko jajca skuhamo v čebulni lupini, toda ponekod so iz tega obreda naredili pravo umetnost. Pírh ali velikonočno jajce, ponekod imenovano tudi písanica ali písanka, je tradicionalna hrana, ki se pripravlja ob veliki noči. Jajca se trdo skuhamo, nato pa se barvajo in krasijo; lahko pa se že kuhajo v barvilu. Barvilo je lahko umetno ali pa naravno, recimo listje rdeče čebule. Poleg kuhanih jajc pa se lahko krasijo tudi spihane jajčne lupine. Z različnimi tehnikami nastajajo belokranjske písanice ali písanke, prekmurske remenke, rumenke ali rumenice, praskanke. Tradicionalno velikonočno pojedino poleg pirha, ki simbolizira kaplje Kristusove krvi, sestavljajo še hren, ki predstavlja žeblje, s katerimi je bil Jezus pribit na križ, potica kot simbol trnjeve krone in šunka, ki simbolizira Jezusovo telo. Nekateri dodajajo še klobase (simbol vrvi, s katerimi je bil Jezus zvezan) in pomarančo (simbol gobe s kisom). Taki umetniški pirhi so prav gotovo iz Bele krajine in jih imenujemo Belokranjske písanice ali písanke. Najstarejše ohranjene so iz druge polovice 19. stoletja in čeprav so izdelovali písanice v skoraj vseh slovenskih pokrajinah od Dolenjske, Gorenjske do Notranjske in Štajerske, se jih je največ ohranilo prav v Beli krajini. Najbolj značilna tehnika krašenja je bila batik tehnika, ki se uporablja tudi pri barvanju tkanine. Površine, ki jih ne želimo obarvati prekrijemo tako, da se barva na teh mestih ne prime. Drsanke so iz okolice Metlike in pri teh na pobarvano in kuhano jajce delajo okraske z nožkom. Motivi so zelo različni, pogosto so to cikcakaste črte, spirale, trikotniki ali polževe hišice. Nekatere písanice imajo nabožne napise, nekatere pa tudi ljubezenske. Za velikonočne praznike so se po tradiciji Belokranjci začeli pripravljati že v zimskem času, ko so se poleg tkanja ukvarjali tudi s poslikavo jajc. Za svoje delo so potrebovali jajce, čebelji vosek, pišaç, svečo, nad katero so ga topili, rdečo barvo, črno barvo in ročne spretnosti. Tako so nastali čudoviti ornamenti. Písanice so izdelovale predvsem dekleta, ornamente so pogosto dopolnile z napisanim verzom. Na praznik so svojo najlepšo písanico poklonile fantu in mu tako izkazale ljubezen. Obdarile so tudi svoje botre in prijatelje. Ljubiteljsko je začel zbirati in odkupovati belokranjske písanice z najlepšimi motivi učitelj Božo Raçiç. V kraju

Adlešiči je leta 1919 nastopil službo učitelja in spodbujal dekleta in žene naj ustvarjajo pisanice po tradicionalnem izročilu. Uspelo mu je in leta 1920. je bila v Ljubljani razstava kar 700 belokranjskih pisanic. Metlika je imela svojo tehniko izdelovanja pisanic in sicer tam pirhe imenujejo drsanke. S pirhi sta povezana tudi običaja sekanja in kotaljenja pirhov. » Belokranjske pisanice « so tudi simfonična skladba slovenskega skladatelja Danila Bučarja.

V soboto 14. aprila 2012 smo se zjutraj odpravili na pot proti Beli Krajini. Glede na vremenske napovedi, ki so obetale deževno vreme nam je bilo tokrat vreme naklonjeno. Pot smo pričeli na Jesenicah in nadaljevali vse do Kranja in Ljubljane, ker smo potnike pobirali na dogovorjenih avtobusnih postajah. Naš prvi postanek smo naredili v Gostilni in prenočišču Badovinac v Jugorjah, kjer so nam je prijazni domačini skuhali jutranjo kavico. Tu smo se imeli možnost tudi malo pretegniti. Štiriurna vožnja je v dobri družbi minila zelo hitro. Prispeli smo do Adlešičev, kjer smo odšli na ogled Domače obrti Nade Cvitkovič. Poznana je daleč naokrog tako po Sloveniji kot po celem svetu. Ogljedali smo si kako izdelujejo belokranjsko vezenje (prtiče, prte, otirače, zavese, torbe različnih velikosti), tkanje lanenega platna, tkanje pasov za belokranjske ženske narodne noše, izdelavo belokranjskih pisanic, in dekorativne šopke iz lanu ... Njene izdelke zasledimo na vseh kontinentih sveta. V razstavnem prostoru smo videli polno mednarodnih diplom in priznanj. Prikazali so nam celoten postopek tkanja lanenega platna, sušenja in priprave lanu za prejo, samo prejo in tkanje lanenega platna na statvah. Najbolj zanimiva je bila izdelava belokranjskih pisanic. Pisanice predstavljajo naravno podobnost rodovitnosti. Jajce je prastar indoevropski pomladni simbol in naravna podoba rodovitnosti ter ponovnega prebujenja življenja v pomladanskem času. Krščanstvo je simbolno povežalo jajce s Kristusovim vstajenjem, zato se je kot velikonočna jed uveljavilo pri vseh narodih, povezanih s krščanstvom. V številnih delih Slovenije so slikali ornamente na velikonočna jajca z raztopljenim voskom, vendar so se ta stara poslikava in tudi ornamenti ohranili predvsem v Beli krajini. Tu imenujejo okrašena velikonočna jajca » pisanice «, kar pomeni, da so poslikana (pisana) z ornamenti. Voščene ornamente narišejo s posebno » pisalko «, v kateri topijo vosek nad plamenom sveče. Najprej so narisali ornament v naravni barvi jajčne lupine, potem so sledili posamezni barvni premazi. Pri vsakem premazu, ki si sledijo od svetlejšega do najtemnejših so prekrili z voskom tiste dele jajčne površine, na katerih želijo naslikati določene sestavine ornamentov. Jajce je prastar indoevropski pomladni simbol in naravna podoba rodovitnosti ter ponovnega prebujenja življenja v pomladanskem času. Sledil je ogled tkalstva - izdelovanje platna in sukna s tkanjem lanene, konopljene in volnene preje na vodoravnih ali navpičnih statvah. Izrazito sezonsko domače delo, tudi obrt, ki je bila razvita na Sorškem polju, za lokalne in hišne potrebe pa po vsem slovenskem prostoru. Najdlje se je tkalstvo ohranilo v Beli Krajini in Prekmurju, najbolj pa je bilo razvito v 18. stoletju, ko je imelo tako imenovano škofjeloško platno pomemben delež v trgovini dežele Kranjske. V 2. polovici 19. stoletja je blago industrijskih tkalnic pričelo izpodrivati na ročnih stavah stvano blago. Sodobno tkalstvo sodi v okvire umetnostnih obrti. Zanj je značilno izdelovanje v glavnem unikatnih tkalskih, uporabnih in dekorativnih izdelkov. Videli smo kako izdelujejo krpanke. Krpanka je šiviljski izdelek, sešit iz različno oblikovanih in ornamentiranih krp blaga (npr. blazina, pregrinjalo,

prešita odeja, obleka, torba, predpasnik idr.). Tehnologija in oblikovalski načini krpank so novost v sodobnem slovenskem rokodelstvu. V naš kulturni prostor je ta inovacija prišla pod vplivi iz ZDA (angl. Patchwork) in nekaterih evropskih držav. Na Slovenskem se je izdelovanje krpank prvič pojavilo leta 1978 v Kranju. Zelo zanimivo je bilo izdelovanje kvačkanih vezenin. Kvačkana čipka je, ob klekljani, najbolj razširjena vrsta čipke na Slovenskem. S kvačko (iglo s kaveljcem) so nizali zanke v verižice oziroma zančne stolpce; oblike in razporeditev omogočajo mnogovrstne goste ali luknjičaste vzorce. Kot samostojne izdelke so kvačkane izdelke pogosto uporabljali za prte, zavese, posteljna pregrinjala, okrasne blazine ipd., pogosto kvačkane v krogu, kvadratu, šest - ali osemkotniku. Kvačkani čipki daje značilno podobo tudi mreženo kvačkanje. V splošno rabo za krašenje oblačil in notranje opreme so se razširile kvačkane čipke v Srednji Evropi in tudi na Slovenskem v 19. stoletju. Danes je izdelovanje kvačkanih čipk razširjeno med nezaposlenimi, v domovih za ostarele in kot oblika ročnega dela. Naslednja zanimivost je bilo izdelovanje vezenin. Vezenje je zelo razširjena rokodelska dejavnost in se je začelo razvijati šele v 19. stoletju. Nekateri vezilje so avtorice celotnega procesa, od predloge do končnega izdelka, drugim izdelovalkam pa so bili na voljo že natiskani vzorci na platneni osnovi, ali na papirju, ki so jih s tehniko luknjanja prenesle na blago. Na Slovenskem so se uporabljale različne tehnike vezenja, ki se uporabljajo še danes. Vezenje je danes pogosta oblika dopolnilnega zaslužka in popularno ročno delo. Tu se ukvarjajo s pridelavo in predelavo lanu, tkanjem domačega platna, vezenjem in izdelavo tradicionalnih adlešiških pisanic. Vsi izdelki, ki smo jih videli so unikatni in ročno izdelani. Pot smo nadaljevali do Gostišča Veselič, kjer so nam prijazni domačini pripravili okusno kosilo. Vožnjo smo nadaljevali do Radovice, ki je oddaljena iz Metlike šest kilometrov: Tu so prišli na zanimivo zamisel - idejo o Osnovni šoli Brihtna Glava. V življenje sta jo spravila « Toni Gašperič ter Andrej Bajuk. » Šola se nahaja na Radovici pri Metliki, kjer dejansko še stoji stara šola. Ob njej stoji velikanska lipa kot je bilo včasih v navadi. V njej so en razred opremili po vzoru iz šestdesetih let prejšnjega stoletja. V razredu se tako nahajajo stare klopi, črnilniki, stara tabla, zemljevidi. Učitelj je prav tako takšen kot nekoč. Neposlušne učence čaka kazen - klečanje na koruzi. Zapoje tudi šiba, je OŠ predstavil Andrej Bajuk. No in tudi za nas se je začela šolska ura, ki je trajala 45 minut, kjer smo doživeli kako je bilo v šolah v starih časih, seveda na lahkoten, duhovit način smo spoznali Belo krajino in njene posebnosti. Pouk je vodil kar strog učitelj - tovariš učitelj, s palico v roki. V razredu sta vladala red in mir, učitelja smo poslušali, sicer je zapela tudi šiba ali pa nas je učitelj poslal v kot - klečat na koruzo. Že na začetku učne ure je tovariš učitelj določil reditelja, ki je preštel vse prisotne in skrbel, da je tabla, na katero pišejo učenci, vedno pobrisana. Nekateri člani je bilo strah. Vendar ni bilo hudo! Učitelj nas je spraševal o Beli krajini. Pri pouku smo pridno sodelovali. V učilnici smo lahko videli veliko starih šolskih predmetov: klopi, stole, umivalnik ali " lavor ", globus, stenske plakate in zemljevide, tablo z računalom ... Najbolj so nas pritegnila izpričevala oziroma izkazi, ki smo jih po koncu ure prejeli s svojimi izpisanimi imeni in priimki ter z ocenami, med katerimi ni manjkalo tudi vedenje. Pod oceno sta se podpisala Jože Matekovič kot učitelj in Andrej Bajuk kot ravnatelj, med podpisoma pa je odtisnjen tudi žig Osnovne šole Brihtna glava. Iz šole " Brihtna glava " smo odhajali polni lepih vtisov in spoznanj. Vendar je marsikateri otrok povedal, da je v današnji šoli lepše in boljše. Pot smo nadaljevali do Mojce Kramarič, ki nas je ob

prihodu prijazno sprejela, nam postregla s pogačo, pecivom in Mojčinim čajem. Po malici nam je s pomočjo diaprojekcije predstavila pot od zrna do kruha nekoč in danes. Sledil je praktični prikaz peke belokranjske pogače. Mojčine roke plešejo po lesenih nečkah mističen ples, v katerem se kot za šalo iz moke, vode, kvasa in drugih sestavin oblikujeta dva hlebčka. Med Mojčino pripovedjo, kakšne so skrivnosti, da je pogača ravno prav mehka, zračna, skorjasta in hrustljava, hlebčka že vzhajata in nato ju nagli roki, ki živita nekakšno lastno življenje, nemudoma sploščita v pogači, zarišeta nanju mrežo, premažeta z razžvrkljanim jajcem, potreseta s semenjem in ju na loparju potisneta v peč. O, ta peč je nekaj posebnega. Vzidana prav za peko kruha, a vzidana je zelo dekorativno, nad njenimi vrati pa nad peko bedita dva zamišljena baročna angela, ki ju je tja narisala domača hči Valentina, brucka na likovni akademiji. Njen je tudi mogočen relief mlinskega kolesa, ki krasi hišo, v kateri je pekarija. Da so čevlji zloženi, postelje postlane, je zaslužen mlajši, sin Klemen. Najmanj, kar je mogoče reči, je to, da so Kramaričevi delavna družina, ki postoriyo vse sami. Iz hleva so naredili lično brunarico za goste, položili pred hišo ploščice, mož, nadarjen steklar, je izdelal vse luči in dekorativna stekla za vrata. Mojca pa mesi in peče, mesi in peče. Še dobro, da ima zdaj za pomoč še dva para rok, od teh so ene sestrine. Kakšne mojstrice drobnega peciva, dvajset vrst različnih piškotkov bi zanesljivo naštel! Pri tortah pa hoče imeti Mojca glavno besedo - pri tem, kako vlažne in sočne naj bodo, kako naj bodo nadevane in sestavljene, zlasti pa še, kako jih bo za vsako priložnost okrasila in dodala še kak navdihnjen napis. Mojce je preprosto ena sama dobra volja. Ko se vrti po hiši, med gosti in med ljudmi, ki vmes prihajajo po naročene pogače, torte ali pecivo, še sama spominja na linško rožico, ki se je odkotalila z mize. Povprašali smo jo kakšne so njene skrivnosti za pravo belokranjsko pogačo, ki se topi v ustih! Pa nam veselo odgovori, da je recept preprost: na vsakega pol kilograma mehke bele moke tipa 500 potrebujete tri decilitre mlačne vode, kavno žličko soli, 20 gramov kvasa, ščepec kumine, pol žličke sladkorja in celo jajce za premaz. Pravilo je, da si najprej pripravite kvasni nastavek iz kvasa, pol decilitra mlačne vode, sladkorja in treh žličk bele moke in ga pustite vzhajati, dokler ga ni še enkrat toliko kot na začetku. Zamesi testo kar sproti s kvasom, ker ima že dolgoletno prakso. Potem hlebček pusti vzhajati do dvojne velikosti in ga nato na papirju za peko s pritiskanjem z rokami enakomerno stisne v približno 30 centimetrov široko pogačo. Stiska od sredine proti robu, da oblikuje enakomeren krog, ki je na robovih debel le kakega pol centimetra, v sredini pa še vedno tri ali štiri. Potem s plastičnim kvadratom, ki ga sicer uporablja za strganje kreme iz sklede, na pogačo zariše mrežo, tako da na razdalji približno po štiri centimetre vtisne črte. Ne uporablja noža, ker bi s tem testo prerezala do dna. Pred peko pogačo premaže s stepenim jajcem, potrese s ščepecem grobe soli ter kumino, sezamom ali drugim semenjem, včasih pa jo okrasijo tako, da na eno tretjino kroga naloži tanke rezine slanine, na sredino nastrgan sir in na zadnjo tretjino semenje. Peče se v njeni krušni peči in sicer je dovolj deset, petnajst minut, v štedilniku pa jo moramo pri 220 stopinjah peči dvajset minut. Seveda pa uporablja tudi določene trike. No, kar nekaj je malenkosti, ki vplivajo na to, da je pogača res zračna in hrustljava, naučila se jih je z leti. Ko mesi moko in vodo in že nastajajo » žganci «, doda žlico sončničnega olja. Voda mora biti vedno mlačna. Sol dodaja ob strani, nikoli na kvas. Mesi tako, da je testo nekoliko mehkejše kot za kruh. Takšna pogača bo ostala tudi dlje sveža. Uporablja samo vodo, nič mleka, ker se z mlekom narejena hitreje kvari. Pogača

vzhaja le enkrat, kruh pa dvakrat. Če bi pogačo pustila vzhajati dvakrat, bi testo postalo gumijasto in se ne bi pustilo enakomerno razširiti v krog. Danes je že vse predpisano, premer pogače mora biti 30 centimetrov. Tudi mi smo se preizkusili v pripravi kruha. Nadeli smo si predpasnike in kapice. Zdrobili smo 20 g kvasa, dodali tri žličke bele mehke moke, 1/2 dcl mlačne vode in pol žličke sladkorja. Vse skupaj smo zmešali v gosto tekočo snov in pustili kvasni nastavek, da se mu poveča volumen za več kakor enkrat. Iz bele moke, mlačne vode, soli in kvasnega nastavka smo pripravili zmes, ki smo jo gnetli 8 do 10 minut oziroma tako dolgo, da je postalo gladko in ne pretrdo testo, ki se ne sme prijematati rok. Testo smo pokrili in pustili vzhajati pokritega v posodi, kjer smo ga zamesili, toliko časa, da je bil volumen testa enkrat večji. Vzhajano testo smo stresli na pomaščen pekač, ga z rokami raztegnili v velikosti premera 30 cm, ga potlačili do debeline 1 do 2 centimetra, proti robu se je debelina zmanjševala. Testo se ni smel dotikati stranic pekača, saj je moral biti rob pogače nižji od sredine. Po raztegnjenem testu smo do dna pekača, iz ene na drugo stran, zarezali poševne črte s približno 4 centimetrom medsebojno razdaljo. Tako pripravljeno testo smo namazali s stepenim jajcem, v katerega smo dodali ščepec zrn kumine. Po vrhu smo tako pripravljeno testo posuli še s ščepecem grobe morske soli. Testo za belokranjsko pogačo se je pekel v predhodno ogreti pečici pri 220 stopinj C od 20 do 25 minut. Dokler se je kruh pekel, smo si ogledali steklarsko delavnico. Po povratku v Hišo kruha je že prijetno dišalo. Pečene hlebčke smo odnesli domov. Gospe Mojci Kramarič se zahvaljujemo za gostoljubnost, prijaznost in čudovito preživeto popoldne.

Namen ogleda Bele Krajine je bil 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 sekretarka:
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 /