



**SONČEK**  
**ZGORNJE GORENJSKE**  
**Društvo za cerebralno paralizo**

Datum: 19. julij 2012

## **POROČILO O TABORU OSEB S POSEBNIMI POTREBAMI**

Na skrajnem jugu Posavskega hribovja, pod razglednim zaselkom Zaplazom, kjer stoji romarska cerkev Marijinega vnebovzjetja, stoji središčno obcestno naselje Čatež, ki spada pod občino Trebnje in je vsako leto končna točka organiziranega pohoda od Litije do Čateža smo za naše člane organizirali tridnevni tabor na Turistični kmetiji Obolnar, ki leži 3 kilometre od Čateža, po cesti proti Litiji, v prijetni dolinici ob potoku, na samem ob gozdu in sredi travnikov. V sončnem jutru smo se ob 7 uri odpravili na pot proti Dolenjski. V Hotelu Kongo & Casino Grosuplje smo naredili krajši postanek za kavico. Pot smo nadaljevali do prve naše točke in to je Posestva Pule. Ob prihodu nas je prisrčno sprejela Vesna Virant, ki nas je popeljala skozi posestvo in nam razložila veliko zanimivosti. Posestvo je prvo elitno podeželsko hotelsko naselje v luksuzni kategoriji in je prava izbira za tiste, ki si privoščijo najboljše. Je enkratna kombinacija hotelskega luksuza, gastronomije, dobrega počutja ter lepote narave, ki ustvarjajo Posestvo Pule nezamenljivo in enkratno. Ime domačije Pule izvira iz dolenske izgovorjave besede polje. Zgodovinski viri pričajo o tem, da je na samotni ravninski planoti Drečji vrh v objemu bukovih in hrastovih gozdov Raduljskega hribovja obstajala domačija že od davnega 17. stoletja. Dolenjska hribovja in doline razkrivajo sledi večstoletnega kulturnega razvoja in edinstvenih spominskih obeležij slovenske kulturne dediščine od prazgodovine naprej. O mogočnosti časa pričajo redke še ohranjene bogate stavbne dediščine in to so: kostnica v Gorenjem Mokronogu, romanski grajski stolp gradu Zgornji Čretež, plemiška grajska poslopja Klevevž in Čretež ter domačija Pule. Posestvo Pule je eno redkih starih in še ohranjenih slovenskih kmetij. Na domačiji Pule aktivno skrbijo za ohranjanje bogate naravne, kulturne in etnografske dediščine ter tradicionalne krajinske identitete. Posestvo Pule je odličan prikaz ohranjene slovenske etnografske dediščine. Prenova domačije iz 17. stoletja je potekala v skladu z ohranjenimi arhivskimi, fotografskimi in ustnimi viri ter po vzorih okoliške stavbne dediščine. Obnovitvena dela so vključevala tudi uporabo večščin tradicionalnih obrti, kot so slamokrovstvo, tesarstvo, mizarstvo, kovaštvo, krovstvo, kamnoseštvo, pečarstvo ... Danes je posestvo v celoti obnovljeno. Sestavljajo ga kmečka hiša, čebelnjak, kozolec in pet gospodarskih poslopij: skedenj z lopo, senik s hlevom, svinjak, delavnica in kašča. Domačija Pule je svojo vlogo in poslanstvo nadgradila z revitalizacijo posestva, ki ji je omogočila nove funkcionalne vrednosti. Pri tem ostaja posestvo Pule zvesto materialni, duhovni in družbeni dediščini podeželja na Drečjem Vrhu. V skladu s tradicijo kot primer uspešnega poskusa ponovnega vzpostavljanja odnosa do materialne in nematerialne etnografske dediščine bi lahko navedli primer obnove posestva Pule. V letu 2005 se je pričela prenova zapuščenega kmečkega posestva, ki ga sestavljajo kmečka hiša, čebelnjak, kozolec in pet gospodarskih poslopij: skedenj z lopo, senik s hlevom, svinjak, delavnica in kašča. V skladu z raziskanimi ohranjenimi viri ( arhivskimi, fotografskimi, ustnimi ... ), s primerjalnimi vzori še ohranjene sočasne okoliške stavbne dediščine, v upoštevanju in uporabi trajnih avtohtonih gradiv iz okolice ( apnenec, bukev, hrast ... ) in seveda s ponovno vzpostavitvijo starih že pozabljenih znanj in večščin tradicionalnih obrti ( slamokrovstvo, tesarstvo, mizarstvo, kovaštvo, krovstvo, kamnoseštvo, pečarstvo ... ) se je prenovila celotna kmetija. Pri še najboljše ohranjeni obstoječi domači hiši, v kateri so preko dendrokronološkega datiranja hišnih stropnikov ( okoli leta 1649 posekan les ) lahko ugotovili kako daleč segajo korenine rodu lastnikov posestva, se je izvedla drenaža, utrdili so se temelji, zamenjali ometi, ostrešje in kritina, degradirani objekti ostalih gospodarskih poslopij pa so se rekonstruirali na istih lokacijah, po enakih proporcih in podobnih gabaritih z izjemo skednja z lopo, ki je bil zaradi nove namembnosti podaljšan in obnovljen v obliki lope ter čebelnjaka, ki je bil premeščen

na obrobje posestva. Videli smo pravo posebnost pulskega čebelnjaka, ki je ohranjen karakter tipičnega tradicionalnega kranjskega čebelnjaka. Obnova se je vršila v upoštevanju prvotne celostne zasnove, razporeditve in organizacije objektov po najstarejšem izpričanem viru - Franciscejskem katastru, s katerega je razvidno, da se je bolj ali manj ohranila pričujoča razporeditev objektov še v stanju tik pred obnovo 2005. Glede na naročnikovo zastavljeno vizijo - željo po revitalizaciji posestva in ponovnem funkcionalnem osmišljenju domačije je bila z arhitektovo pomočjo znotraj ohranjenih stavbnih lupin spremenjena osnovna namembnost posameznih poslopij. V prvotnem seniku s hlevom se danes nahajajo hlev za konje, restavracija ter novo dograjena vinska klet, v svinjaku najdemo sanitarije, skedenj z lopo je postal hala za mehanizacijo, v delavnici klub in v kašči recepcija za goste, spominska soba in prodajalna spominkov. Celotna kmetija je tako pridobila novo funkcionalno vsebino kot ekskluzivno podeželsko turistično posestvo. Iz te namere je bilo na obrobju posestva ob gozdu dodatno zgrajenih pet delno lesenih, delno zidanih hiš, v katerih se nahajajo apartmaji, dodatno pa je bila nevpadljivo dograjena celotna infrastruktura vključno s podzemnim tunelom in v staro hišo vgrajenim skritim dvigalom za potrebe dostave in funkcioniranja gostinske dejavnosti. Temelj pri obnovi je predstavljala izvorna ohranitev za ta kraj tipične tradicionalne zasnove večjega podeželskega posestva z bližnjo ruralno okolico, upoštevajoč skladnost objektov z geografskim okoljem in naravo. V stavbni dediščini naših prednikov namreč lahko opazimo kako so znali upoštevati vse te faktorje. S tem so ustvarili prepoznavno estetsko podobo nekega kraja in pokrajine in pridobili estetske ter vizualne vrednote, ki omogočajo kvaliteto bivanja. Nadgradnjo predstavlja revitalizacija in nova funkcionalna vrednost posestva, ki pa je lahko kvalitetna, prepričljiva ter uspešna ravno ob upoštevanju in črpanju iz avtohtone preteklosti, torej materialne, duhovne in družbene kulturne dediščine podeželja na Drečjem Vrhu. Vnašanje subtilnih in neizstopajočih sodobnih arhitekturnih in oblikovalskih prvin ter funkcionalnih rešitev lahko v vsebinskem in organskem spajanju s tradicionalno zasnovo le - to obogati. Stapljanje dediščine naše preteklosti z modrostjo sedanjosti in pretanjenim posluhom za odločitve in načrtovanje prihodnosti lahko reši avtentično podobo slovenske kulturne krajine in ohrani njeno prepoznavno ambientalno vzdušje preko lokalnih posebnosti slovenskega podeželja. Pomembno stavbarsko etnološko vrednost pri obnovi in revitalizaciji domačije Pule predstavlja ponovna vzpostavitev in materializacija pozabljenih veččin slovenskih tradicionalnih obrti, ki so se nekoč prenašala iz roda v rod. Prenova s kvalitetno izvedenimi obrtniškimi deli - npr. v kamnu in lesu, obuja v prejšnjem stoletju prekinjeno zveznost s preteklim obrtniškim znanjem in veščinami. Ohranja spomin na vedenje in spretnosti naših prednikov, ki so bile nekoč v tem okolju vsakodnevno prisotne in uporabljene, obvladane in razširjene, skratka vpete v življenje in utrip slovenskega podeželja. S tem je ponovno vzpostavljen stik z našo nesnovno kulturno dediščino in spoštljivo ohranjen prostor prednikov in spomin na domačo zemljo. Po prijetnem sprehodu skozi Posestvo smo se ohladili v njihovi restavraciji, kjer so nas postregli z njihovo odlično vodo. Dobra je ni kaj in tudi paše v tej vročini. Poslovili smo se in pot nadaljevali do Dane - Tovarne rastlinskih specialitet in destilacije d.d. v Mirni. V spremstvu vodičke Suzane Povše smo si odšli ogledati proizvodnjo pijač in vrtine. Ob vstopu v proizvodnjo so nas oblekli v zaščitniška oblačila. Pozorno smo prisluhnili razlagi in izvedeli marsikatero novo stvar. Na podlagi tradicije žganjekuhe ter več kot 50 - letnim spremljanjem zahtev kupca in sodobnih smernic so razvili sodobno proizvodno okolje, kjer lahko opremo in procese sproti prilagajajo tržnim potrebam. Na povprečen delovni dan proizvedejo: 58.000 litrov embalarane vode Dana, 64.000 litrov sokov, sirupov in osvežilnih pijač in 2.000 litrov alkoholnih pijač. Leta 2001 so investirali v sodobno polnilno linijo za polnjenje vode in osvežilnih pijač v PET embalažo. Neposredno pred polnjenjem poteka oblikovanje in dodatno čiščenje embalaže kar predstavlja svojevrstno prednost pred običajnim postopkom, kjer se embalaža hrani na zalogo. Čiščenje in sanitacijo proizvodnih prostorov izvajajo po natančno planiranem programu glede na zahteve sistema HACCP, na polnilnih linijah pa opravljajo čiščenje z avtomatskim sistemom CIP » Cleaning In Place «. Za zagotavljanje svežega pretoka surovin in izdelkov v skladiščih imajo vzpostavljen sistem FIFO ( First In First Out ). V dobi stresa in sedečega načina življenja naše pijače predstavljajo trenutek sprostitve in pot do zdravja. Z najboljšo naravno mineralno vodo, okusnimi sokovi in izbranimi žganji navdušujejo vse več slovenskih in tujih kupcev. Vsak delovni dan v Dani posvetijo kupcem in povečanju njihovega zadovoljstva. V podjetju Dana imajo razvit sistem vodenja kakovosti po standardu ISO 9001 : 2008, ki so ga vpeljali in certificirali že leta 2000. Da bi lahko zagotovili varne in ustrezne postopke od proizvodnje do prodaje, so uvedli notranji nadzor na temeljih HACCP sistema, ki je del sistema vodenja kakovosti. Delovanje v skladu s standardi kakovosti je za njih vodilo, ki omogoča varnost in kakovost njihovih proizvodov, hkrati pa povečuje zaupanje njihovih kupcev. Potrditev za to je pridobljen certifikat IFS ( International Food Standard za področje hrane ). To je mednarodni standard za ocenjevanje dobaviteljev v živilsko predelovalni industriji. Namenjen je predvsem trgovcu kot orodje za preverjanje kakovosti in varnosti izdelkov dobavitelja - proizvajalca živil. Danine izdelke vsak dan skrbno kontrolirajo v lastnem laboratoriju, preverja pa jih tudi več pooblaščenih zunanjih institucij in samostojnih raziskovalcev. Redni biološki preizkusi kažejo, da voda Dana izredno ugodno vpliva na rast celic in organizmov. Odlikuje jo daleč najnižja stopnja

genotoksičnosti med slovenskimi embaliranimi vodami. V okolju je veliko najrazličnejših toksičnih in tudi genotoksičnih snovi, ki v določenih koncentracijah delujejo na organizem mutageno, kar povzroča različno raven splošne toksičnosti ter okvar in poškodb genskega materiala. Gre za sodobne standardne biološke teste za ugotavljanje genotoksičnosti, ki za testiranje pitne vode sicer niso zakonsko obvezni, a lahko dodatno ugotavljajo vpliv neželenih snovi v vodi na človeške gene. Neka snov je genotoksična, če povzroča poškodbe genetskega materiala. Poškodbe genov lahko povzročijo mutacije, te pa nastanek raka in dednih bolezni. Nadzor nad ogromno množico toksičnih in genotoksičnih snovi v okolju se večinoma izvaja z analitsko kemijo. Biološki testi pokažejo nekaj več o kakovosti vode in se razlikujejo od kemičnih po tem, da pokažejo celosten učinek onesnaženja in ne le prisotnost iskanih snovi. Drugi test se imenuje Test Allium ali čebulni test, ki je eden od bioloških testov, ki so ga uporabili pri vodi Dana. Le - ta razkriva celosten vpliv na rast in razvoj živih celic ali organizmov ter zaznava prisotnost škodljivih snovi v koncentracijah, ki so bistveno nižje od mejnih sposobnosti analitskih metod. Od približno 700 prepoznavnih toksičnih in genotoksičnih snovi, ki se lahko znajdejo na primer v pitni vodi jih z običajnimi fizikalno - kemijskimi analizami nadzorujejo le slabih 10 odstotkov. Test Allium pokaže odlično korelacijo s testi, kjer potekajo raziskave na ribah in sesalcih in vivo. Rezultati se lahko tako z visoko zanesljivostjo prenašajo na človeka. Mednarodni program rastlinskih bioloških testov je tako imenovani Allium anafazno - telofazni test sprejel za biomonitoring in testiranje okoljskih onesnaževalcev. V okviru teh programov je ta test standardiziran in validiran. Biološki testi so nedvomno izredno pomembni in koristni pri ugotavljanju potencialne škodljivosti nekaterih genotoksičnih snovi za zdravje ljudi. Vključitev genotoksičnih raziskav za varovanje voda je velikega pomena, saj omogoča spoznanje o vplivu in posledicah genotoksičnih snovi na organizme. Po ogledu proizvodnje, ki je bila izredno zanimiva in pri tem smo spoznali kaj pijemo smo si ogledali tudi vrtine. V globini 122 metrov so odkrili nedotaknjeno izvirsko vodo. Vsako sekundo jo lahko načrpajo 10 litrov, polnilnica pa je od vrtine oddaljena le 50 metrov. Hidrogeološke raziskave, izvedene marca 1999, so pokazale, da bi na območju tovarne Dana lahko zajeli kakovostno vodo. Maja 2002 so izvrtali poskusno vrtino, kmalu zatem pa v globini 122 metrov odkrili nedotaknjeno mineralno izvirsko vodo. Mirnska dolina je ujeta v razgiban prostor stičišča alpskega, dinarskega in panonskega sveta. V neokrnjenem gričevnatem okolju, ki so ga milijone let klesale le naravne sile ni intenzivne industrije in kmetijstva. Vrtina Dana je od polnilnice oddaljena le 50 m, zato vode ni treba voditi po dolgih cevovodih, kjer bi bila lahko izpostavljena bolj ali manj škodljivim vplivom, ki bi vodo onesnažili. Izjemno ugodna je tudi geološka sestava tal. Gornjo plast zemljišča predstavlja izredno slabo prepusten do neprepusten nanos gline. Sledi razpokan in zdrobljen temnosiv apnenec s plastmi laporja, še nižje pa razpokan, za vodo prepusten, sivi dolomit. Pod njim se nahaja kompakten dolomit, na 110 metrih globine pa najdemo 12 metrov propustnega svetlo rjavega dolomita, izpod katerega vsako sekundo lahko izčrpajo 10 litrov izvirske vode Dana. Zanimiv je bil proces polnjenja, ki se prične z direktnim oblikovanjem in izdelavo plasten iz predoblike. Neposredno oblikovane plastenke po sterilnem zraku potujejo do polnilnega stroja. Tu se plastenke in pokrovčki še dodatno razkužijo in izperejo s sterilno vodo. Sledi polnjenje, etiketiranje, povezovanje v veze in avtomatsko paletiziranje ter transport v skladišče. Proces je visoko avtomatiziran in računalniško voden. Vodička nam je poudarila, da kakovost izvirske vode Dana redno nadzirajo v lastnem laboratoriju z obsežnejšimi analizami pa sodeluje tudi pooblaščen Zavod za zdravstveno varstvo Novo mesto. Spremljanje kakovosti obsega mikrobiološke in fizikalno - kemijske analize, ki merijo tudi do 200 različnih parametrov. Do sedaj opravljene analize vedno znova potrjujejo izjemno čistost vode Dana. V javnosti se pogosto mešajo pojmi, kot so mineralna voda, gazirana voda, namizna voda, izvirska voda ipd. Naravna mineralna voda ima svoj izvir v podzemnem viru, ki je zaščiten pred sleherno možnostjo kontaminacije. Oznako prizna pristojna nacionalna oblast v Sloveniji - to je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Izvirska voda ima svoj izvir v podzemnem vodnem viru. Namenjena je prehrani ljudi in se polni pri njenem izviru. Mikrobiološke zahteve in postopki obdelave izvirske vode so podobne mineralni vodi, fizikalno - kemijske lastnosti pa morajo ustrezati pogojem za zdravstveno ustreznost pitne vode. Naravna pitna voda po sestavi ustreza vodi za javne vodooskrbne sisteme. Vir so lahko površinske vode ( reke, jezera ), meteorne vode ali podtalnica. Ti vodni viri so zelo občutljivi in zato tudi kakovostno nestabilni. Naravna pitna voda mora ustrezati pravilniku o zdravstveni ustreznosti pitne vode. Namizne vode so pripravljene iz pitne vode, naravne mineralne vode ali izvirske vode, ki vsebuje enega ali več dodatkov ( npr. morsko sol, ogljikov dioksid, natrijev klorid, kalcijev klorid, natrijev karbonat ). Voda z vsebnostjo ogljikovega dioksida, ki ga lahko voda vsebuje že na izviru ali pa se ga doda kasneje. Na prvi pogled se vse vode res zdijo enake, a se med seboj precej razlikujejo. Prva in najpomembnejša razlika med vodami različnih znamk se pokaže že pri samem vodnem viru. Na okus in učinkovanje posamezne vode vplivajo vsebnost mineralnih snovi, elementov v sledih in ostalih sestavin, ki se pojavljajo zaradi vplivov tlaka, temperature, plinov in vsebnosti razstopljenih kamnin. Na raznovrstnost mineralnih snovi ter na prehrabene in fiziološke učinke posamezne vode vplivajo značilnosti podzemnega okolja, kjer se voda pretaka, globine črpanja in čas zadrževanja vode v podzemnem prostoru. Večina njihovih pijač temelji na naravni mineralni

vodi Dana in sadnem soku sočnih plodov naravnega sadja. Sadje najpogosteje predelujejo v bistri in kašasti sadni sok. Za organizem je sadni sok vir vitaminov, mineralov in lahko prebavljivih sadnih sladkorjev. Na kakovost sokov vpliva zlasti kakovostna proizvodna tehnologija. Bistri in motni sadni sok pridobijo s stiskanjem zmletega sadja, kašasti sok pa s pasiranjem blanširanega sadja. Postopek pridobivanja sadnih sokov se prične s sprejemom sadja, kateremu sledi količinska in kakovostna kontrola surovin. Sledi faza prebiranja in pranja sadja. Nato potuje sadje na mletje na sadni mlin, izbira zavisi od vrste sadja. Procesu bistrenja sledi stiskanje, ki mora potekati čim hitreje. Pri bistrih sokovih sledi bistrenje iztisnjene soka z encimi in filtracijo, da se izločijo večji delci iz soka. Postopek filtracije lahko nadomesti tudi centrifugiranje. Pri pripravi kašastih sokov je potrebna še homogenizacija izdelka, to je proces razbijanja velikih delcev na majhne pri veliki hitrosti in s tem nastanek enakomerne razporeditve snovi in ustrezne konsistence izdelka. Za podaljšanje obstojnosti in prekinitev delovanja nezaželenih mikroorganizmov sledi pasterizacija in polnjenje. Sadnemu soku lahko odvzamejo vodo, tako da zmanjšajo prostornino soka in to imenujejo zgoščen sadni sok. S tem dosežejo boljšo obstojnost, ohranijo vse bistvene lastnosti svežega sadja in upočasnijo biokemijske reakcije pri skladiščenju. Pred polnjenjem zgoščenemu sadnemu soku dodajo enako količino vode, kot je bilo odvzete, nato sledita pasterizacija in polnjenje. BIO postaja del določenega življenjskega stila, ki se osredotoča na kakovost in zdravje - gre za iskanje življenjskega ravnovesja. Živila označena z znakom » ekološka «, » eko « ali » bio «, morajo vsebovati najmanj

95 % sestavin kmetijskega izvora iz ekološke pridelave. Vsebujejo lahko do 5 % sestavin kmetijskega izvora, ki niso bile pridelane ekološko, vendar samo tiste sestavine, ki so določene z Uredbo. Tako BIO izdelke prepoznamo po znaku certifikacijskega organa, znaku » ekološki «, ki ga dodeli Ministrstvo za kmetijstvo in v letu 2009 se mu je pridružil še prenovljeni evropski » ekološki « znak. Liniji DAN so pridružili sokova z okusom jabolka in pomaranče pod imenom BIODAN. Sadje za te sokove je pridelano s postopki biološke pridelave, kar pomeni brez umetnih pesticidov, fungicidov, gnojil, hormonov rasti, dodatkov za podaljšanje obstojnosti ( gnitje ) ... Pridelava in predelava je korak nazaj v našo preteklost, obnavljajo se postopki, ki so jih uporabljali naši dedki in babice. Zato je količina pridelanih živil manjša, kakovost pa večja. Zato BIO sokove odlikuje polnost okusa in arome, svežina in zavest, da smo veliko storili zase in za naravo. Sadni nektar se pripravi iz sadnega soka, sadne kaše ali mešanico le teh, z dodajanjem vode in sladkorja. Deleži sadnega soka so različni glede na vrsto uporabljenega sadja ali mešanice od 25 - 50%. Osvežilne pijače lahko vsebujejo nekaj sadnega soka iz zgoščenega soka z uporabo vode in vodo, v kateri so raztopljeni sladkor in kislina za uravnavanje harmoničnosti okusa in ostale aditive odvisno od vrste uporabljenega sadja in uporabljenih aditivov. Sadni sirup je proizvod sirupaste konsistence, ki vsebuje nekaj sadnega soka, aramo, barvilo in ostale aditive. Začne se s fermentacijo sadne drozge. Fermentaciji sledi destilacija, da se izločijo alkohol in aromatske komponente, nato pa se mora žganje le še postarati v lesenih hrastovih sodih. Prvi korak pri nastanku kakovostnega žganja je alkoholno vrenje. To je biokemični proces pri katerem kvasovke spremenijo sladkor v alkohol in ogljikov dioksid ter številne stranske proizvode, ki sodelujejo pri oblikovanju značilne arome. Drugi korak je proces ločevanja hlapnih od nehlapnih snovi s segrevanjem, ki mu sledi ohlajanje in kondenzacija. Na ta način iz drozge izločijo alkohol in aromatske snovi. Najboljše žganje pridobijo, če v procesu destilacije odstranijo snovi, ki izhlapijo na začetku in na koncu destilacije. Srednja frakcija je senzorično najboljša in jo uporabljajo v prehrabene namene. Dober destilat za proizvodnjo alkoholnih pijač dobijo po dveh destilacijah. Temu sledi odležavanje v lesenih sodih. Destilati so polizdelki, ki imajo močan in pekoč okus, vendar ga s staranjem postopno izgubljajo. Najprimernejše je odležavanje v lesenih sodih. Les je porozen in sodeluje pri nastanku značilnega vonja, okusa in barve. Vsebuje barvila, ki so pomembna za nastanek zlato rumene barve. Najprimernejši so sodi iz hrastovega lesa. Staranje mora potekati v prostoru s temperaturo 16 do 20 stopinj Celzija in 75 - odstotno relativno vlago. Čas staranja je odvisen od količine kisika, temperature, vrste destilata in sestave lesa. Staranje redno spremljajo s fizikalnimi in senzoričnimi analizami. Destilat se nato z vodo razredči na užitho jakost. Okus je odsev in čutno bistvo človekove omike. Pri Dani že desetletja s posebno skrbjo in ljubeznijo razvijajo znanja in izkušnje, ki jim pomagajo prodreti v njegove skrivnosti. Z uspešnim združevanjem izkušenj, znanj in tehnologij ( različnih metod ) jim je uspelo ustvariti zakladnico izbranih okusov, ki ustreza najvišjim pričakovanjem mednarodnega trga. Proizvodnjo smiselno podpirajo in dopolnjujejo dejavnosti s področja strokovnega svetovanja, načrtovanja proizvodnih programov, projektiranja novih izdelkov ter s področja zastopstva, posredovanja in dobave. Svoje delo dobro poznajo. Pri sodelovanju s poslovnimi partnerji in kupci se trudijo, da se jim pri prenosu njihovih tehnologij in znanja ne izmakne niti drobec izkušenj, ki so jih nabrali v preteklih desetletjih dela. Zaradi specifičnosti izdelkov je za naročanje največkrat potrebno natančno definiranje želja kupcev in na osnovi tega se ponudi kupcu ustrezen proizvod ali pa se ga na njegovo željo pripravi. Sadne osnove so ena od najbolj razširjenih oblik aromatskih dodatkov pijačam. Vsebujejo različne sadne deleže in so namenjeni proizvodnji sadnih pijač in sadnih sirupov. Pijači dajo karakteristiko po določeni vrsti sadja; okus, barvo in aramo. Tako emulgirane, kot neemulgirane arome uporabljajo v proizvodni brezalkoholnih osvežilnih pijač. So aromatsko - barvna

komponenta, ki da karakteristiko pijači za želen okus po različnih vrstah sadja. Zeliščni izvlečki - izvlečki so naravni pripravki pridobljeni z maceriranjem in destilacijo različnih zelišč. Ti izvlečki ohranijo blagodejne učinke, ki ga zelišča nudijo telesu. Zato so zelišča še posebej izbrana in primerna predvsem kot dodatki za wellness pijače, ledene čaje, ter zeliščne likerje. Sirupi za šankomate in gotove pijače ter sirupi za energijske pijače. Sirupi so gotovi proizvodnji namenjeni le redčenju v proizvodnji pijač in na avtomatih. Proizvedeni so na osnovi sladkorjev ali sladil. Po ogledu so nas pogostili z njihovo pijačo in že smo morali pot nadaljevati nekaj kilometrov stran, kjer nas je čakal naš novi dom, kjer smo prebivali tri dni. Ob prihodu na kmetijo nas je prisrčno sprejela lastnica Turistične kmetije Obolnar Darinka Strajnar. Vsak udeleženec je dobil sok in zatem je sledila nastanitev po sobah. Po kratkem počitku je sledilo okusno kosilo, ki je vsakomur od nas teknilo. Popoldne smo preživeli aktivno. Najprej smo odšli do Muljave, ki je v osnovi gručasto naselje, razdeljeno na dva dela. Vzhodni, ravninski del obvladuje gotska, podružnična cerkev Marijinega vnebovzvetja iz prve polovice 15. stoletja s freskami Janeza Ljubljanskega, z zlatim in lepo obnovljenim baročnim oltarjem. Zahodni del je zrastel na brežini in sredi tega dela vasi se nahaja tudi kompleks stavb, ki dandanes sestavljajo Jurčičevo domačijo. Stanovanjski hiši so se namreč kasneje pridružila še druga gospodarska poslopja, ki so neurejeno razporejena okoli hiše: kozolec - topler, vodnjak in gospodarsko poslopje s hlevom. Ob stoletnici izida prvega slovenskega romana Deseti brat leta 1866 je Jurčičev dom prevzel v oskrbo Slovenski etnografski muzej, ki je v letih do 1979 domačijo dopolnil še z nekaterimi objekti: čebelnjakom s kopijami panjskih končnic, kaščo, sušilnico za lan in bajto - Krjavljevo koč. K Jurčičevi domačiji na nek način spada tudi naravni amfiteater v neposredni bližini, kjer domača gledališka skupina tradicionalno uprizarja Jurčičeva dela. V gospodarskem posloju - nekdanjem hlevu - se vrstijo etnološke razstave. Številni raziskovalci stavbarstva na slovenskem podeželju obravnavajo stanovanjske stavbe v dolenski arhitekturni regiji kot orednjeslovensko hišo. Znani arhitekt Mušič je že leta 1947 zapisal: " Ta skupina kmetskih hiš združuje v sebi več hišnih oblik, ki se na njenem obrobju spajajo z alpskimi, vzhodnoslovenskimi in mediteranskimi posebnostmi. Osrednjeslovenska hiša je, če se smemo tako izraziti, najbolj slovenska, najmanj vplivana od zunaj ". V ravninskem svetu prevladujejo nepodkletene stavbe, v gričevnatem pa vrhhlevne ali vrhkletne stavbe, ki so prilagojene reliefu. Tlorisna zasnova zidanih večceličnih stanovanjskih stavb se je pri vseh tipih stavb razvila iz trocelične ( " hiša " - veža s kuhinjo - " mala hiša " ali " mali konec " ) zidane, delno zidane in delno lesene ali lesene hiše, prilagojene kmečkemu načinu življenja in dela. Pravokotni tloris pritličnih stavb je zasnovan simetrično. V osi objekta je veža, v njenem podaljšku je kuhinja. Na eni strani veže je " hiša " s kamro, na drugi strani je " mala hiša " s shrambo. S prijaznim oskrbnikom smo si ogledali Jurčičevo domačijo. Obrazložil nam je, da je Josip Jurčič pričel ustvarjati v dijaških letih, ko si je zapisoval slišane zgodbe in drugo ljudsko gradivo. Kot rezultat zbiranja le - tega je izšla Pripovedka o beli kači ( 1861 ). Na njegovo ustvarjanje so vplivale pravljice, anekdote in pripovedke ljudskega izročila, ki mu jih je pripovedoval njegov ded. Pripovedi je zbral in izdal v zbirki Spomini na deda ( 1863 ) in v kratki povesti Prazna vera ( 1863 ). Leta 1864 je Mohorjeva družba izdala in s stotimi goldinarji nagradila zgodovinsko povest Jurij Kozjak, slovenski janičar in črtico Jesenska noč med slovenskimi polharji. V literarni reviji Slovenski glasnik pa sta bili izdani povesti Domen ( 1864 ) in Jurij Kobilica ( 1865 ). V gimnazijskih letih je najraje prebiral angleškega romanopisca Walterja Scotta. Na njegovo ustvarjanje pa so prav tako vplivala dela Frana Levstika, predvsem delo Popotovanje iz Litije do Čateža ( 1858 ), Napake slovenskega pisanja ( 1858 ) in Martin Krpan ( 1858 ). Tako je postal Jurčič najpomembnejši uresničevalec Levstikovega literarnega programa. Leta 1869 je poskušal v Mariboru ustanoviti nov časnik Glasnik, list za zabavo, književnost in pouk, vendar je časnik doživel le eno izdajo. Leta 1880 je Josip Stritar napovedal prenehanje izdajanja Zvona, zato je Josip Jurčič skupaj z Jankom Kersnikom, Franom Levcem in Ivanom Tavčarjem ustanovil nov leposlovni list v Ljubljani, z naslovom Ljubljanski zvon. Prva številka je izšla leta 1881. Jurčič je za časnik napisal Rokovnjače ( 1881 ), vendar je zaradi bolezni dodelal le enajst poglavij, ostala poglavja pa je po Jurčičevemu načrtu spisal Janko Kersnik. Hkrati je za Ljubljanski zvon pisal zgodovinsko tragedijo Veronika Deseniška ( 1886 ), le - to je dokončal, popraviti pa mu je zaradi bolezni ni uspelo. Josip Jurčič je bil eden izmed prvih slovenskih pripovednikov in realističnih pisateljev. V slovensko literaturo je uvedel nove pripovedne oblike: črtice ( Jesenska noč med slovenskimi polharji ( 1864 )), pripovedke ( Spomin na deda ( 1863 )), povesti ( Domen ( 1864 )) in romane. Jurčičev Deseti brat ( 1866 ) se šteje za prvi slovenski roman, dramsko delo Tugomer ( 1876 ) pa za prvo slovensko tragedijo. V svojih delih je kot najpogostejšo pripovedno obliko uporabljal dialog. Tematika njegovih del so nevsakdanji dogodki in ljudski posebnosti. V svoja dela je vpletal kmečke značaje in slovensko narodno vprašanje. Josip Jurčič ni znan po tipičnih mladinskih delih, saj njegova snov zajema predvsem življenje in prigode starejših kmečkih ljudi, tematike turških vpadov na Slovensko, vojaških beguncev, ljubljanske mestne zgodovine, kmečkih uporov, francoske okupacije in pokristjanjevanja. Zaradi zanimivega dogajanja in predvsem smešne vsebine in ravnanj glavnih književnih oseb, pa sodita v mladinsko književnost humoreski Vrban Smukova ženitev ( 1865 ) in Kozlovska sodba v Višnji Gori ( 1867 ). Med mladinsko književnost se uvršča tudi povest Jurij Kozjak (

1864 ). Jurčičevo najbolj prevajano delo je Kozlovska sodba v Višnji Gori, ki je bila prevedena v šest evropskih jezikov, načrtujejo pa prevode v deset jezikov. Jurčičeva rojstna hiša stoji na Muljavi in je urejena kot lep muzej na prostem ali skansen. Do leta 1826 so Jurčičevi predniki stanovali v najeti tuji leseni bajti ( pajštbi ), namenjeni preužitkarjem. Od tu tudi domače ime Pri Pajštbarju. Tega leta pa je Jurčičev ded postavil lastno, zidano hišo. Hiša je ohranjena v prvotni obliki in predstavlja dragocen spomenik kmečkega stavbarstva 19. stoletja. Leta 1928 so domačijo obnovili brez spreminjanja zunanosti in notranosti. Leta 1954 je hišo prevzel Zavod za varstvo kulturnih spomenikov, leta 1966 pa Slovenski etnografski muzej v Ljubljani. V hiši je ohranjena originalna oprema, ki jo je Etnografski muzej delno dopolnil z opremo iz svojih zbirk. Zidan stanovanjski del ( ki je podkleten ) ima v sredini veliko vežo z odprtim ognjiščem in kuriščem peči. Bila je namenjena kuhanju in shranjevanju manjšega orodja. Od bivalnih prostorov ima domačija hišo, kjer se je zadrževala družina in sta spala starša, manjšo kamro, ki je bila spalnica za otroke in še štibelec. Samo hišo in gospodarsko poslopje je muzej dopolnil z dodatnimi ( prenesenimi ali zgrajenimi ) poslopji. V sadovnjaku stoji čebelnjak s kopijami poslikanih panjskih končnic. Kašča, v kateri so hranili vso hrano in boljše obleko je zaradi nevarnosti požarov ločena od glavne stavbe. Poleg domačije je muzej zgradil Krjavljevo kočjo, ki je primer bivališča vaškega batarja. V dolini za domačijo domače gledališko društvo vsako leto uprizori predstave na prostem, postavljena je scena za predstavo igre Domen. Jurčičeva domačija je ena tistih domačij, ki v vseh pogledih izpolnjuje kriterije za uvrstitev v našo rubriko Slovenske domačije. Je vzorno urejena in vzdrževana domačija, ki v neposredni okolici pa tudi v širšem slovenskem prostoru funkcionira kot muzej na prostem. Za domačijo enega velikih Slovencev se to tudi spodobi. Za njeno vzdrževanje skrbi občina Ivančna Gorica, oziroma Zveza kulturnih društev. Veliki večini Slovencev je dobro znano, da se Jurčičeva domačija nahaja v prijazni dolenski vasi Muljava, ki je in bo za vedno ostala neločljivo povezana z imenom Josipa Jurčiča. Tu je Jurčič preživel mladostna leta in se v njo pravzaprav vračal vse svoje življenje. Morda ne toliko fizično, pač pa v duhu, saj se je v svojih delih neprestano vračal v domače okolje, k likom ali / in življenju ljudi v tem okolju. Zanimivo je bilo slišati, da skoraj vse povedano o dolenski oziroma osrednjeslovenski hiši velja tudi za Jurčičevo rojstno hišo. Leta 1826 jo je postavil pisatelj ded in do danes ni bila predelana. Jurčičevi predniki so bili po dotedanjih opredelitvah kajzarji, torej bolj kot ne revna kmečka in deloma tudi obrtniška družina. Pri gradnji pritlične, delno podklete in zidane hiše so se zgledovali po najvišje razvitih dolenskih domovih tedanjega časa. Tlorisna ( talna ) zasnova je klasična, z osrednjo vežo s črno kuhinjo, hišo in kamro na eni ter štibelcem in shrambo na drugi strani. Zidan hlev v kleti in lesen skedenj nad njim sta bila prizidana kasneje. Leta 1921 so pisateljevi nečaki na dvorišču postavili samostojno gospodarsko poslopje s hlevom, svinjakom, listnikom in skednjem, še prej pa kozolec - toplar ob robu vrta, ki smo ga tudi videli. Stari hlev v prizidanem delu hiše se je zato spremenil v klet, skedenj pa v kaščo. Takšna je domačija ostala vse do leta 1954, ko so jo ob 110 letnici pisateljevega rojstva uredili in spremenili v muzej. V kašči so kasneje postavili oziroma razstavili različna gradiva ( slike, knjige in druge tiskane materiale ), ki pričajo o življenju in delu pisatelja Josipa Jurčiča. Pri vходу v hišo smo videli kamnito ploščo na kateri piše: V tej hiši je bil porojen v 4. marcija 1844 leta Josip Jurčič, pesnik in pisatelj slovenski. Postavil hvaležen narod slovenski 1888. K celotnemu kompleksu so dodali še čebelnjak, kaščo, pod in Krjavljevo bajto, ki ponazarjajo način življenja v 19. stoletju. Krjavljeva bajta je lesena miniaturna stavba na robu gozda, s še bolj miniaturnimi prostori v njej. Po nekaj stopnicah smo vstopili v majhno kuhinjo z ognjiščem, za katerim je majhen prostor s posteljo in majhno krušno pečjo. Ob bajti je še majhen pokrit prostor za kozo. Glede same opremljenosti bivalnih prostorov v Jurčičevi hiši pravzaprav ni povedati kaj posebnega. Gre za zelo standardno ( klasično ) opremo. Kuhinja je črna z odprtim ognjiščem, ob katerem je dokaj neudoben vhod v klet. Posodje in orodje v kuhinji je tipično osrednjeslovensko. V hiši smo na levi strani pod bogkovim kotom opazili mizo z mentergo in klopki okoli nje; na desno od vrat posteljo za starše in zibelko v kateri so zibali tudi kasnejšega pisatelja. Tako majhne krušne peči še nismo zasledili nikjer in okoli nje klopi. Med pečjo in posteljo sta dve stopnici, ki vodita v otroško sobo ( stopnice so zato, ker je pod tem prostorom klet ) s posteljo takoj za vrati, blizu peči. Pod oknom je miza in nasproti nje skrinja. Prestopili smo še več stopnic kot iz hiše v kamro, da smo prišli iz veže v štibelec. V njem je postelja in čevljarški šivalni stroj in nekaj orodja potrebnega za izdelavo oziroma popravilo čevljev. Ded je bil namreč tudi čevljar. V shrambi je na policah precej različnih posod, ki pa vse niso domače, ampak so prinesene tudi od drugod. Domačija pisatelja Josipa Jurčiča je sčasoma postala pravi etnografski muzej na prostem, ki ga letno obiše več kot 15.000 ljudi. Pri tem pa niso všteti tisti, ki se udeležijo tradicionalnega pohoda po Jurčičevi poti. Ob 150 letnici Jurčičevega rojstva so namreč slovenski planinci začrtali pešpot po Deželi Desetega brata, ki pelje od Višnje Gore, mimo Starega gradu, mimo vasi Pristava in Zavrtače, mimo hotela na Polževem, mimo razvalin gradu Kravjek, čez vas Oslica do Jurčičeve domačije. Pot je dolga 15 km in za hojo po njej pohodniki porabijo dobre tri ure. No sedaj smo pa prisluhnili razlagi in osvežitvi možganov iz šolskih let. Zastavljeno nam je bilo vprašanje kdo je bil Josip Jurčič? No pa smo se kar dobro odrezali. Nato nam je skrbnik povedal še veliko zanimivosti. Med drugim smo slišali, da se je rodil kot sin revnih kmečkih staršev. Po končani

osnovni šoli v Višnji Gori je obiskoval gimnazijo v Ljubljani, kjer se je seznanjal z domačo in tujo literaturo. Pri sedemnajstih letih je objavil svojo prvo pripovedko ( Pripovedka o beli kači, 1861 ). Po končani gimnaziji je odšel na Dunaj, kjer je študiral slavistiko in klasično filologijo. Študija zaradi pomanjkanja denarja ni dokončal. Leta 1868 je z Josipom Stritarjem in Franom Levstikom izdal zbornik Mladika ter v njem objavil povest Sosedov sin. Leta 1868 je dobil službo pomočnika glavnega urednika pri časniku Slovenski narod v Mariboru, štiri leta kasneje pa je postal njegov glavni urednik in se preselil v Ljubljano. Tu je postal ob Franu Levstiku osrednja oseba v slovenskem političnem in kulturnem življenju. Po dveh letih zdravljenja jetike je umrl v Ljubljani. V njegov spomin so poimenovali Jurčičev trg v Ljubljani ter ulico v Novem mestu. Prav tako se po njem imenuje Jurčičeva pot, ki se začne v Višnji Gori in konča pri rojstni hiši Josipa Jurčiča na Muljavi. Hiša je obnovljena in je ena od spomenikov kmečkega stavbarstva na Slovenskem. Kulturno društvo Josip Jurčič poleg te domačije tradicionalno uprizarja Jurčičeva dela na prostem. Pot smo nadaljevali do Kmetije Erjavec, ki leži v razgibani deželi Desetega brata, v neposredni bližini Ivančne Gorice, v vasi Gorenja vas. Prijazno nas je sprejela lastnica in nas najprej postregla z domačim sokom, krhlji in pecivom. Med tem časom je predstavila njihovo kmetijo, saj se že od leta 1994 ukvarjajo s sadjarstvom in predelavo sadja. So štiričlanska družina iz Gorenje vasi pri Ivančni Gorici. Posedujejo 3,5 ha obdelovalne površine, okoli 5 ha gozda, 2 ha zemlje pa imajo v najemu. Do leta 1994 so se ukvarjali predvsem z živinorejo in poljedelstvom, potem pa so se začeli preusmerjati v sadjarstvo. Njihov namen je bil, da potrošnikom ponudijo izdelke iz pridelanega sadja. Posajenih imajo 8.500 dreves jablan. Nasade obdelujejo po načelih okolju prijazne pridelave po pravilih Slovenske integrirane pridelave. Jabolka, ki jih imajo shranjene v lastni hladilnici, prodajajo za ozimnico od konca avgusta do aprila. Že od leta 1998 se redno udeležujejo ocenjevanja kakovosti izdelkov iz predelanega sadja v okviru državne razstave Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju. Za svoje izdelke iz predelanega sadja so prejeli vrsto zlatih in srebrnih priznanj ter štiri znake kakovosti. Na kmetiji Erjavec so pripravili poleg bogatega in kakovostnega izbora izdelkov iz predelanega sadja ( suho sadje, jabolčni sok in kis, marmelade, žganje ... ) tudi nepozabno čokoladno razvajanje, saj so okusno in kvalitetno suho sadje, pridelano na kmetiji, oblili s slastno mlečno in temno čokolado. Tako poleg svežega sadja, potrošnikom ponujajo tudi suho sadje ( predvsem jabolka in hruške ), izdelujejo jabolčni kis in žganje. Sodelujejo tudi s pekarnami. Specializirali so predvsem za sušenje jabolk in hrušk. Jabolka tudi sami pridelajo in sadovnjak ves čas povečujejo. Danes je v njem posajenih približno 9.000 sadik. Največ suhega sadja prodajo v domači prodajalni na kmetiji, na katero obiskovalci zelo radi zahajajo. Suho sadje in kis prodajajo v slovenskih trgovinah, sodelujejo pa tudi na raznih sejmih. Zelo skrbijo, da je njihovo suho sadje vedno vrhunske kvalitete, to pomeni, da morajo biti skrbni tako pri pridelavi kot pri predelavi sadja. Na prireditvi " Dobrote slovenskih kmetij ", ki poteka vsako leto na Ptuju, so prejeli že več zlatih, srebrnih in bronastih priznanj. Za suhe hruške pa so leta 2001 prejeli znak slovenske kakovosti. Sušenje poteka v komorah na topli zrak. Temperatura se giblje od 45 - 55°C in omogoča, da v sadju ostane čim več vitaminov in mineralov. Sadje mora biti zdravo, primerno zrelo in temeljito oprano. To so temeljni pogoji za kakovost proizvoda. Obrazložili so nam pomen suhega sadja v prehrani. Sušenje sadja je najstarejši način konzerviranja, ki je bilo zadnje desetletje po krivici izpodrinjeno iz priprave hrane. Vsebuje največ ogljikovih hidratov, sladkorja je 60 do 70 %, suhih beljakovin je 1,4 do 5 %, mineralnih snovi 1,5 do 3,5 % in surovih vlaken do 7 %. Količina vitaminov je odvisna od vrste sadja in zlasti od načina sušenja ter skladiščenja. Lastnica nam je tudi razkrila recept za sadni kruh. Pripravijo ga iz 2 kg pšenične moke, 2 dag soli, kvasec: 5 dag kvasa, 1 žlička sladkorja, 2 dl toplega mleka in 2 žlici moke. Za nadev uporabi 50 dag suhih hrušk, 25 dag jabolčnih krhljev, 25 dag suhih sliv, 20 dag suhih fig, 12 dag narezanih orehov, 10 dag sladkorja, cimeta, 1 dl žganja ali ruma. Suho sadje čez noč namoči, naslednji dan prevre in nareže na rezine. Doda narezane fige, orehe, cimeta, sladkor in rum. Premeša in pokrije. V moko naredi jamico in vanjo vlije vzhajan kvasec. Doda pripravljeno sadje in zamesi testo s toplo vodo, v kateri se je kuhalo sadje. Osoli in dobro pregnete. Ko vzhaja, oblikuje hlebce, jih položi na peharje in pokrije s prtičem. Ponovno vzhaja, nato hlebce premaže z vodo in peče 60 do 70 minut pri 220°C. Na razpolago ima več različnih sort suhega sadja in sicer: Konferans, ki je glede sušenja kraljica med hruškami. Sveža odlično prenaša skladiščenje, tako da se čas sušenja lahko raztegne preko cele zime. Pri hruškah je pomembno, da izberejo najbolj primeren trenutek za sušenje, ki nato traja preko 30 ur pod skrbnim nadzorstvom temperature zraka v sušilnih komorah, saj je prav od tega odvisna končna kakovost. Dobre hruške je mogoče posušiti le z lupino, ki predstavlja nekakšno skledico, v kateri je okusna sredica. Druga vrsta je Viljamovka, ki je primerna za sušenje tako z lupino kot tudi brez. Kot suha je sladko kiselkastega okusa in po njej prav radi posegajo ljudje, ki se jim zdi sorta konferans presladka. Zaradi svoje barve in arome je suha viljamovka odlična za pripravo žganja in likerjev. Sledi ji Idared neolupljen – naravni. Krhelj je kiselkastega okusa, kot tudi samo sveže jabolko. Po določenem času oksidira, kar je povsem naravno. Jabolka v lupini sušijo okoli 24 ur na temperaturi od 45 - 55°C. Naslednji je Jonagold neolupljen – žveplan, ki po obdelavi z vinobranom, ki ga uporabljajo kot antioksidant, postane jabolko sorte jonagold zlato rumene barve in kar vabi k temu, da si ga vzamemo. Sladkast okus ostane

mogoče za malenkost potegne na kislino. Jonagold olupljen - žveplan Barva se z žveplanjem ohrani, celo lepše rumena postane kot samo sveže jabolko. Okus je sladkast. Sadje pridelujejo po metodi integrirane pridelave, kar pomeni ravnovesje, ki se vzpostavlja z ohranjanjem raznovrstnosti življenja v naravi, tako da se na gospodarsko sprejemljiv način pridelujejo visoki in kakovostni pridelki zdrave hrane. Uporaba kemičnih sredstev je skrbno izbrana in zmanjšana na minimum, škodljivce sadnega drevja pa zatirajo tudi njihovi naravni sovražniki, ki se nahajajo v nasadih. Zaščitni znak tako pridelanih jabolk je SINIČKA. Z zgodnjimi sortami jabolk se lahko pri njih oskrbimo že od druge polovice avgusta naprej. Jabolka hranijo v hladilnici, ki ima povprečno temperaturo 2 - 5°C. V sadovnjaku smo si ogledali tudi katere sorte jabolk pridelujejo. In to so: Elstar – obiranje traja od konca avgusta do sredine septembra. V navadni kleti zdrži do decembra, v hladilnici se ohranja lahko do februarja. Meso je zelenkasto rumeno do belkasto rumeno, sočno, čvrsto. Okus je odličen ter ima žlahtno aromo. Spada med najbolj kakovostne sorte. Braeburn, ki zori od začetka do sredine oktobra. Skladiščijo ga do konca aprila. Meso je rumenkasto, zelo čvrsto, sočno, bolj sladkastega okusa in mile arome. Gala, ki zori v začetku septembra in je uporabna takoj po obiranju. V navadnem skladišču zdrži do decembra. V hladilnici do januarja oziroma februarja. Meso je rumenkasto do kremasto, hrustljivo, zelo čvrsto in sočno. Okus je sladek in aromatičen. Granny smith obirajo v drugi polovici oktobra, sezona prodaje pa traja od januarja do aprila. Meso je zeleno belo in čvrsto, zelo sočno in bolj grobo. Okus je osvežilen in kiselkast, z zelo šibko aromo in zaradi manjše vsebnosti sladkorja bolj prazen. Plodovi so občutljivi za površinsko rjavenje kože. Idared, ki zori v začetku oktobra, plodovi postanejo užitno zreli od decembra. V kleti zdržijo do februarja, v hladilnici jih lahko ohranjajo do aprila oziroma maja. Meso je belkasto do kremasto, čvrsto in sočno, prijetnega kiselkastega okusa brez posebne arome. Idared je trpežna, srednje kakovostna sorta, primerna za svežo porabo in predelavo. Jonagold, ki zori konec septembra. Plodovi so uporabni od obiranja pa do konca decembra. V hladilnici tudi do marca ali aprila. Meso je rumenkasto, srednje čvrsto. Okus je sladko - kisel s prijetno aromo. Prezreli plodovi so plehkega okusa. Mutsu, ki zori v začetku oktobra, uporabljajo ga lahko od novembra. V navadnem skladišču zdrži do marca, v hladilnici vse do maja. Meso je rumenkasto do nekoliko zelenkasto, čvrsto, sočno, sladko s posebno, srednje izraženo aromo. Uporabni so predvsem za svežo porabo. Rdeči boskop - kosmaček, ki zori konec septembra, uporaben pa je od novembra do januarja. V hladilnici zdrži do februarja ali marca. Meso je rumenkasto, srednje čvrsto, sočno in aromatično. Precej ostra kislina se do decembra omili in postane osvežilen. Zlati delišes, ki zori konec septembra. Skladiščen v navadni kleti je uporaben od oktobra do decembra oziroma januarja. V hladilnici zdrži do marca oziroma aprila. Nasade obdelujejo po načelih okolju prijazne pridelave po pravilih Slovenske integrirane pridelave ( SIPS ) z zaščitnim znakom siničke. Za vse njihove pridelke imajo veljavne certifikate za integrirano pridelavo, kar pomeni, da kmetujejo naravi in sočloveku prijazno, z omejeno uporabo gnojil in s predpisanimi fitofarmaceutskimi sredstvi. Tako dosežejo uravnoteženost med gospodarskim in ekološkim načinom kmetovanja. Integrirana pridelava je pod stalnim strokovnim nadzorom Inštituta za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu. No in vsak udeleženec je lahko poskusil njihova jabolka. Okusna so bila. Naš zadnji postanek današnjega dne smo naredili za ogled Etnološke zbirke Nose. Ob prihodu sta nas prisrčno sprejela lastnika Anica in Štefan Nose in vsakega izmed nas postregla s sokom. Nato smo si ogledali Etnološko zbirko Nose, ki je začela nastajati na pragu novega tisočletja. Staro kmetijsko in obrtniško orodje se je moralo tekom desetletij umikati sodobni mehanizaciji in je počasi propadalo. Ob pogledu na izginjajočo slovensko dediščino se je v njej prebudila želja po njeni ohranitvi. Videli smo prve predmete v zbirki, ki so bili iz njenih domačih vasi, ki sta jih odkupovala po bližnjih okoliških vaseh, nekaj pa so jima jih prinesli ljudje sami, da bi jih ohranili pred uničenjem. Junija 2002 sta v Bojanjem Vrhu, razpotegnjeni dolenski vasi sredi valovitega kraškega sveta, postavila toplar, ki je simbol slovenske identitete. Pod njim in ob njem sta razstavila številne predmete in orodja, ki smo jih videli. Služila so našim prednikom pri delu na polju in hlevu, gospodinjam v črnih kuhinjah ter drugih domačih opravilih. Opazili smo razna orodja, ki so jih uporabljali v domači obrti in rokodelstvu. Zbirka se je večala in zaradi pomanjkanja prostora sta leta 2008 postavila kaščo. V njej smo videli razne eksponate, ki ponazarjajo čemu so služili ti objekti nekoč. Občutili smo kako težko a tudi lepo je bilo življenje na kmetijah še ne tako dolgo nazaj. Z zbiranjem bosta nadaljevala in skušala rešiti pred propadom čimveč orodij in pripomočkov naših prednikov. Ogledali smo si kmetijsko orodje in stroje, ki so služili za obdelavo polj kot npr. ralo, leseni in železni plugi, osipalniki, prekopalniki, lesene brane ter veliko drugega ročnega orodja, orodja in stroje za pripravo krme za živino. Mednje sodijo kose, grablje, kosilnica za konjsko vprego, obračalnik, zgrabljalik, pripomočke in stroje za mlatenje ter čiščenje žita: cepci, ročna mlatilnica, mlatilnica na motorni pogon, reta, rešeto, parkelj čistilnica za žito. Razstavljeno imata tudi obrtniško in rokodelsko orodje, ki so ga uporabljali obrtniki in rokodelci pri svojem delu v raznih domačih obrteh kot so krojaštvo, čevljarstvo, mizarstvo, sadjarstvo, tesarstvo in kovaštvo. V sosednjem prostoru smo opazili gospodinjske predmete in pripomočke, ki so jih v 19. in 20. stoletju uporabljali pri vsakdanjih opravilih v gospodinjstvu. Ženske smo se takoj zazrle v lončene in litoželezne posode, mlinčke za kavo, pražilce za kavo, pinje, likalnice, razna svetila, košare, jerbase in druge



predmete. Na koncu smo v zbirki videli še komate za vprego konj, enojne jarme, dvojne jarme, talenge, trlice za lan, mernike, bednje – košare za shranjevanje semena, kolovrate, motovila in še vrsto drugih predmetov, ki so bili vredni ogleda. Po ogledih je sledil povratek na kmetijo in večerja. Večer smo preživel ob prijetnem klepetu z druženjem. Naslednje jutro smo se po zajtrku zapeljali na ogled renesančnega gradu Bogenšperk, enega najpomembnejših kulturnih spomenikov na Slovenskem. Prijazna vodička nam je ob prijetni razlagi razkazala grad. V deželnem jeziku se grad in gospostvo Wagensperg imenuje Bogenšperk; ki leži na Dolenjskem, štiri milje od Ljubljane. Ta grad je še eden tistih starih gorskih gračev, sezidanih na visokem hribu sredi gozdov, ki ima razgled daleč na visoke snežnike proti Koroški in Štajerski, čist in zdrav zrak, sicer ni ravnine, kljub temu pa so polja po hribih, izvrstno sadje vsake vrste - češenj je štiri ali pet na enem peclju - v bližini so vinske gorice in nedaleč od gradu lep črn in rumen marmor, ki sem ga na svojem mestu že popisal. « To je že leta 1689 v svoji knjigi Slava vojvodine Kranjske grad Bogenšperk opisal znameniti raziskovalec in polihistor Janez Vajkard Valvasor, ki je na tem gradu preživel dvajset let svojega življenja ( 1672 - 1692 ). In prav Grad Bogenšperk je naslednik gradu Lichtenberg - srednjeveške utrdbe, ki se je nahajala v neposredni bližini današnjega Bogenšperka in jo je pozidala mogočna rodbina Lichtenberžanov v sredini 12. stoletja. Ta rodbina je po moški liniji izumrla v drugi polovici 15. stoletja; njihova zadnja potomka - Veronika se je poročila z Boltežarjem Wagnom, prav v povezavi z rodbino Wagen pa je treba iskati nastanek gradu Bogenšperk ( nemško Wagensperg ). Janez Vajkard Valvasor kot prvega lastnika objekta imenuje omenjenega Boltežarja Wagna v letu 1462. Kot bolj verjetna letnica začetka zidave Bogenšperka se zdi leto 1511. Tega leta je bil po trditvi seizmologov eden najmočnejših potresov v zgodovini slovenskega prostora. Naravna katastrofa seveda ni prizanesla niti gradovom - torej tudi Lichtenbergu ne. Lichtenberg je po potresu postal prenevaren za bivanje, ni pa tudi več ustrezal takratnim bivalnim standardom, saj so kljub turški nevarnosti pretežno opustili takratni stil zidave utrdb. Da so se Wagni odločili za zidavo na mestu, kjer stoji danes grad Bogenšperk, je bilo najbrž odločilno dejstvo, da se tu nahaja ogromni skalni kolos ( debeline tudi po več kot 20 m ). Ljudje so takrat mislili, da to zagotavlja trdnost stavbe, torej varnost pred potresi. Wagni so bili potemtakem po vsej verjetnosti zidarji tega objekta, zato je po njih tudi dobil ime. O gradu Bogenšperk lahko govorimo kot o renesančni stavbi s štirimi stolpi, saj ustno izročilo pravi, da so bili pozidani najprej, nato pa povezani med seboj, pri čemer smo videli, da so trije bolj izraziti, četrti, severni, pa manj. Rodbina Wagen je imela Bogenšperk v posesti vse do prve polovice sedemnajstega stoletja, ko je prišlo do propada te mogočne rodbine, ki naj bi v času svoje največje moči imela v gradu celo kovnico denarja. Zadnji izmed Wagnov, Jurij, je grad zapustil menihom - avguštincem, med katerimi je do svoje smrti leta 1630 živel kot tretjerednik. Vendar omenjeni red gradu ni dobil v posest, temveč je grad zaradi Jurijevih dolgov prešel v last glavnega upnika - ljubljanskega lekarnarja in takratnega župana Horacija Carminellija. Kot pa kaže, ga je slednji kmalu prodal Krištofu Kočevarju, ki je bil lastnik Bogenšperka le kratek čas, saj ga je prodal plemiču Juriju Kajzlu, ta pa Janezu Vajkardu Valvasorju leta 1672. Po Valvasorjevem bankrotu je grad leta 1692 prešel v last Janeza Andreja Gandina. V požaru zaradi udara strele je aprila 1759 stavba utrpela veliko škodo. Kljub pomoči deželnih stanov pri obnovi gradu je zaradi slabega gospodarjenja takratnega lastnika Aleksandra Antona Hoeferna Bogenšperk s posestvom vred leta 1774 ponovno menjal posestnika: prešel je v roke Höfernevega največjega upnika - Mihaela Skubeta iz Ribnice. Vendar spet ne za dolgo, saj ga je 18 let kasneje Skube prodal rodbini Bogataj ( Wogathej ). In s tem še ni bilo konec prehajanja gradu iz rok v roke. Bogataji ( Ignac, sin Janeza Stefana, ki je objekt kupil ) so grad s posestvom vred leta 1853 prodali knezu Weriandu Windischgrätzju, ki je prav v tem času začel kupovati vse, kar se je dalo. Med drugim je postal lastnik Planine, Konjic, Podsrede, Žužemberka ... Windischgrätzji so se lotili tudi delne prenove objekta in sledove njihovega dela smo videli v knjižnici. Dvajseto stoletje pa je pomenilo v zgodovini gradu posebno poglavje; zanimivi dogodki so si namreč sledili drug za drugim, posebej še v obdobju po prvi svetovni vojni. Eden zanimivejših dogodkov je vsekakor ta, da je grad s posestvom vred hotel za svojo letno rezidenco kupiti knez Pavle Karađorđević, glavna osebnost kraljevega namestništva v obdobju po atentatu na kralja Aleksandra oktobra 1934 v Marseillu. Druga svetovna vojna, ki je za nekaj časa razdelila Slovenijo pomeni prelomnico tudi za Bogenšperk. V aprilu 1941 je bil na gradu mejni prehod med Nemčijo in Italijo, okupatorjema, ki sta si razdelila večino slovenskega ozemlja. Kasneje je bila meja sicer premaknjena, vendar je usodno zaznamovala te kraje. V času kapitulacije Italije, septembra 1943, so Windischgrätzji zapustili Bogenšperk, s seboj pa odnesli tudi največje dragocenosti. Po odhodu nemške vojaške posadke ob koncu vojne leta 1945 in potem, ko je bila v gradu nekaj časa vojaška bolnišnica, je grad doživel svojo najnižjo točko, saj so ga v celoti izropali. V takšno stavbo so se leta 1949 za petnajst let vselili menihi - jezuiti. Ta meniški red je prišel iz Ljubljane, iz samostana sv. Jožefa na Poljanah, grad z okolico pa so ti menihi vzdrževali, da ni nadalje propadal. Po njihovem odhodu leta 1964 so objekt prevzeli v upravljanje Investicijski biroji Trbovlje, ki so načrtovali grad spremeniti v luksuzni hotel, vendar so se načrti izjalovili, tako da se je po letu 1970 začela sistematična obnova objekta, za katero je skrb prevzela občina Litija, ki je v ta namen imenovala odbor. Z obnovo je na gradu počasi zaživela

tudi raznovrstna dejavnost, kot prva poročna, nato gostinska in ne nazadnje muzejska. Za nas je bilo najbolj zanimivo, da je Janez Vajkard Valvasor, znameniti polihistor in član Angleške kraljevske družbe, ene najstarejših akademij na svetu, rojen leta 1641 v Ljubljani, umrl v Krškem leta 1693, del svojega življenja, od 1672 do 1692, prebil na gradu Bogenšperk. Omenjeno obdobje velja za najustvarjalnejše v njegovem življenju. Valvasorjevo delo v tem času je bilo Slava vojvodine Kranjske, ki je izšla v Nürnbergu leta 1689, raziskava Cerkniškega jezera, ki je Valvasorja "pripeljala" med člane Angleške kraljevske družbe, ustanovitev prvega grafičnega zavoda na slovenskih tleh leta 1678, izdaja več topografskih del, načrt za predor Ljubelj, načrt in izvedba nove tehnike ulivanja bron in načrt za predor Ljubelj. Predor pod vrhom prelaza Ljubelj, ki so ga zgradili leta 1575, je eden prvih gorskih predorov v Evropi in je bil v uporabi vse do leta 1728, ko so ga odkopali in razširili cesto v usek. Janez Vajkard Valvasor se je zavedal pomembnosti te prometne povezave med Kranjsko in ostalimi severnimi deželami, ki pozimi zaradi obilice snega ni bila mogoča. Iz tega se je najbrž tudi porajal načrt o gradnji predora, ki je bil - v drugačni obliki - zgrajen šele med drugo svetovno vojno. Valvasor je vhod in izhod iz predora načrtoval v višini cerkva, ki se nahajata na obeh straneh prelaza. Danes lahko rečemo, da se je avtor glede dolžine kar precej zmotil, saj je dolžino predora izračunal na dobrih 927 m, današnji predor, ki je narejen višje pa je daljši od enega kilometra. Slavni polihistor omenja kot razlog, da predor ni bil narejen, kugo, ki je pustošila na Dunaju leta 1679, vendar je treba vzroke, zaradi katerih do realizacije projekta ni prišlo, iskati drugje, predvsem v pomanjkanju finančnih virov. Zanimiva razlaga je bila o iznajdbi posebnega načina ulivanja kovinskih predmetov. Pri tej iznajdbi je šlo v bistvu za ulivanje kovinskih kipov v enem kosu, ki do konca 17. stoletja ni bilo znano. Pri tem so uporabljali medenino ( baker z dodatkom ene tretjine ali več cinka ). Svoj izum - postopek je Valvasor publiciral v dveh znanstvenih glasilih tistega časa in sicer v Philosophical Transactions in v Acta Eridotorum, realiziral pa ga je s postavitvijo Marijinega stebra pred cerkvijo sv. Jakoba v Ljubljani leta 1682. Spomenik, ki so ga dali postaviti kranjski deželni stanovi v zahvalo, ker se je dežela Kranjska leta 1679 ubranila kuge, po nekaj predelavah še danes stoji na tem mestu, katerega smo si na poti nazaj tudi ogledali. Po razširjeni zgodovinski razlagi vodičke smo si najprej v muzeju ogledali Razstavo, ki predstavlja razvoj gradu in njegov pomen skozi vsa obdobja do danes. Preko panojske predstavitve in razstavitve originalnih predmetov iz 17. stoletja je avtorska skupina Narodnega muzeja Slovenije pripravila pregled celotne zgodovine gradu, njegovih lastnikov in izpostavila dvajset Valvasorjevih let na Bogenšperku ( od 1672 do 1692 ). Novo razstavljeni originalni predmeti iz tega obdobja so iz zbirk Narodnega muzeja. Sledil je ogled Valvasorjeve delovne sobe, kjer smo videli v prostoru za katerega je slavni polihistor v Slavi vojvodine Kranjske zapisal, da je dal vanj postaviti štiri kamnite stebre in ki še danes dominantno zaznamujejo to sobo. To je bil delovni prostor znamenitega polihistorja Janeza Vajkarda Valvasorja, kjer je napisal tudi večino svojih del. V tem smislu je soba danes tudi urejena, saj smo v njej videli poleg mize in stola iz obdobja ob koncu 17. stoletja tudi dela, ki jih je napisal znameniti polihistor, kot sodobno dela na tematiko o Janezu Vajkardu Valvasorju. Osrednji eksponat zavzema vsekakor original ( v štirih izvodih ) knjige Slava vojvodine Kranjske iz leta 1689. Gre za monumentalno delo, ki je povečini nastalo prav na Bogenšperku in ki obsega skupaj kar 3532 strani, v katerem je predstavljena Kranjska in deloma tudi njene sosednje dežele ob koncu 17. stoletja. Knjiga, ki je pisana v nemškem jeziku in tiskana v Nürnbergu, predstavlja pravo zakladnico podatkov zgodovine našega prostora in življenja prednikov v 17. stoletju. Vstopili smo v Bakrotiskarno. Valvasor je bil eden prvih tiskarjev na takratnem Kranjskem, ki je v deželo pripeljal bakrotiskarstvo, ki je bilo takrat zelo razvito na Nemškem in Nizozemskem, dejavnost na gradu pa je živela enajst let - v letih 1678 - 1689. Valvasorjevo grafično delo smo videli prikazano v dveh prostorih. V prvem smo na posebni konstrukciji opazovali predstavitev na Bogenšperku natisnjene publikacije ( vsega skupaj je bilo v enajstih letih pripravljenih devet različnih bakrotiskarskih del, od tega šest topografskih in tri dela nabožne vsebine ). Drugi del zbirke pa je predstavljal tiskarsko delavnico, kakršna je obstajala na Bogenšperku za časa Janeza Vajkarda Valvasorja. Osrednji eksponat pa je predstavljal zagotovo kopijo tiskarske - valjčne preše katerega original se nahaja v Mainzu v Nemčiji. V delavnici je prikazan postopek priprave in izvedbe tiska na preši. Razstava predstavlja razvoj gradu in njegov pomen skozi vsa obdobja do danes. Preko panojske predstavitve in razstavitve originalnih predmetov iz 17. stoletja je avtorska skupina Narodnega muzeja Slovenije pripravila pregled celotne zgodovine gradu, njegovih lastnikov in izpostavila dvajset Valvasorjevih let na Bogenšperku ( od 1672 do 1692 ). Novo razstavljeni originalni predmeti iz tega obdobja so iz zbirk Narodnega muzeja. V drugem prostoru, ki se imenuje Vraževerje je predstavljena predvsem vera v čarovnice in s tem povezani procesi, ki jo doživijo na Slovenskem v drugi polovici 17. stoletja. Posebej je veljala ta ugotovitev za čarovniške procese, ki se pri nas začnejo s procesom proti Veroniki Deseniški in doživijo v omenjenem času svoj največji " razcvet ", konča pa se v obdobju vladavine Marije Terezije. Zbirka nam je nudila kratek sprehod skozi vraže na Slovenskem s poudarkom na predstavitvi 17. stoletja, ko vraže v nadnaravne sile in čarovnice ( tak je seveda osrednji eksponat zbirke čarovnice z metlo ) ter s tem povezani procesi doživijo pri nas najvišjo točko, primere le tega pa je prav dobro v svoji Slavi opisal tudi Janez Vajkard Valvasor. Poleg čarovniških procesov in s temi povezanimi zgodbami o čarovništvu ( katere je

bolj zapisoval Francisci - soavtor Slave ), smo opazili, da nam Valvasor nudi še množstvo drugih vraž in verovanj, ki so bila poznana takrat med našimi predniki. Nasmejali smo se, ko smo izvedeli, da osrednje mesto zavzema vsekakor vraža iz Notranjske, ko slavni polihistor zapiše, da ljudje verjamejo, da sam hudič polhe pase in zadevo obogati še z ilustracijo. Posebej bogati na to tematiko sta tretje, četrto in sedmo poglavje Slave, avtor večjega dela teh zapisov predvsem vraž in ne toliko podatkov o čarovništvu, je Francisci. Prav zanj velja, da je bil za razliko od Valvasorja bolj vraževeren, saj Valvasor pravi, da v čaravnice ne verjame ( predvsem, da bi lahko letele ), je pa seveda skrbno zapisal vsak tak pripetljaj ( nekatere je celo raziskal ), ko je potoval po deželi Kranjski. Del zbirke pa je bil namenjen vražam ob ženitovanju in ljudski medicini ter zagovarjanju urokov. Med drugim smo v Muzeju videli tudi vraževerja, ki so bogato opremljena s slikovnim gradivom ( sanjske knjige, lectove figurice za zaljubljenca, igralne karte, kocke, navodila za branje iz roke, predpise iz zdravniških bukev, hišne žegne ) ... Za nekatere je bila zelo zanimiva Zbirka noš, ki je delo Marije Makarovič s sodelavci iz etnografskega muzeja v Ljubljani. Otvoritev zbirke sega v leto 1989 v sklop proslav ob 300 letnici izida Slave vojvodine Kranjske. Zbirka nam je nudila enkratni vpogled v oblačilno kulturo naših prednikov iz večjega dela današnje Slovenije v drugi polovici 17. stoletja. Avtorica razstave je idejno rešitev našla predvsem v zapisih v Slavi Vojvodine Kranjske. Valvasor s sodelavci nam v njej v več poglavjih nudi enkratni vpogled v takratne bivanjske navade Slovencev, posebej še preprostih ljudi - kmetov, ki so takrat predstavljali večinski del prebivalstva slovenskih dežel. Občudovali smo nošo Gorenjca in Gorenjke, nošo Kraševca in Kraševke, ter Dolenjca in Brščice iz okolice Trsta. Oblačila so narejena iz podobnih materialov kot so jih uporabljali v 17. stoletju, prav tako so tudi barvana z naravnimi barvili. Seznanili so nas tudi s postopki pri izdelavi oblačil tako pri nas kot širši Evropi. Sledil je ogled Geološke zbirke, ki je delo domačina Blaža Zarnika. V osmih vitrinah so predstavljene kamenine, fosili in minerali zbrani izključno na ozemlju litijske občine. Gre za svojevrsten primer med geološkimi zbirkami v Sloveniji, ko je v eni zbirki predstavljena geologija celotnega ozemlja neke občine. Kamenine so razvrščene po starosti od najstarejših izpred 315 milijonov let do najmlajših starih le nekaj tisoč let. Iz barve napisa, ki je poleg vsake kamenine smo lahko razbrali v kakšnem okolju je ta kamenina nastala ( rečno - deltno okolje, plitvo morje ali vulkanski izvor ). Del razstavljenih mineralov pripada znameniti Zoisovi zbirki mineralov, ki sodi med najpomembnejše na tem področju. Zbirko 153 vzorcev dopolnjuje pregledna geološka karta občine Litija v merilu 1:50.000 z legendo, kjer smo razbrali območja nahajanja kamnin, predstavljenih v zbirki. V nadaljevanju smo si ogledali Prenovljeno Slovensko Geodetsko zbirko na gradu Bogenšperk, ki predstavlja osrednjo muzejsko predstavitev te stroke na Slovenskem. V njej je prikazan razvoj zemljemerstva, geodezije in kartografije na Slovenskem ter v širšem svetovnem okviru od najstarejših časov do danes. Zbirko je zasnovala in vzpostavila Zveza geodetov Slovenije ob sodelovanju Tehniškega muzeja Slovenije. Za javnost je bila zbirka odprta leta 1987 na gradu Bogenšperk. V letu 2006 so jo delno prenovili. Prvotna postavitev zbirke je vsebinsko dopolnjena z manjkajočim obdobjem razvoja stroke v zadnjih dveh desetletjih in je posodobljena z multimedijsko in interaktivno računalniško predstavitvijo. Z ogledom smo nadaljevali skozi poseben preurejen hodnik - viseča galerija v podstrešju, ki vodi v razgledni stolp. Na 120 m je razstavljenih nad štiristo eksponatov, največ je reprodukcij, najdragocenejši eksponati pa so originalne karte in geodetski instrumenti z 19. in začetka 20. stoletja. Moški del populacije pa je najbolj zanimala lovska zbirka v kateri je predstavljena zbirka trofej lovskih družin iz Zasavja. Zbirka je bila narejena s pomočjo Tehniškega muzeja Slovenije. Glavna atrakcija zbirke je vsekakor trofeja medveda, ki je bil uplenjen leta 1978 v okolici Banje Loke na Kočevskem in teža rjavega medveda je bila 360 kg, kar ga je prištevalo k eni večjih trofej v tedanji Jugoslaviji. Sledila je Valvasorjeva korespondenca. Razstava je zasnovana kot celostni prikaz življenja in dela Valvasorja, s poudarkom na njegovem 3 - letnem dopisovanju s tajnikom Kraljeve družbe Thomasom Galeom in Valvasorjevi izvolitvi v Kraljevo družbo. Nastala je ob praznovanju 320 - letnice sprejema Valvasorja v angleško Kraljevo družbo, ustanovljeno leta 1660. Valvasor je bil namreč prvi učenjak z današnjega slovenskega ozemlja, ki je postal član te najstarejše elitne znanstvene družbe na svetu. Kraljeva družba v Londonu je Valvasorja s članstvom prva ustrezno ovrednotila in priznala njegovo delo, kar je bilo tudi edino priznanje za njegove znanstvene dosežke za časa njegovega življenja. Valvasor se je s članstvom tudi formalno uvrstil med intelektualno elito svojega časa in nas s tem postavil na znanstveni zemljevid sveta. Rahlo utrujeni smo se podali na ogled Prizorišča človeške smrti. Ogledali smo si Valvasorjevo grafično podjetje, ki ga je ustanovil na gradu Bogenšperk v katerem je nastalo sedem del, med njimi štiri topografije in tri umetniške monografije. Od slednjih je zadnje izšlo umetnostno delo *Theatrum mortis humanae tripartitum* ( Prizorišče človeške smrti v treh delih, Bogenšperk, 1682 ), za katerega so na Bogenšperku izdelali in natisnili grafične slikovne upodobitve - bakroreze, besedilo pa je natisnil Janez Krstnik Mayr, tiskar v Ljubljani. *Theatrum mortis humanae tripartitum* je religiozno moralno didaktično delo v treh delih, ki govori o smrti in minljivosti življenja. Opazovali smo Razstavo z glavnim razstavnim eksponatom - novo pridobljeno Valvasorjevo knjigo, ki razkriva duhovno podobo časa, v katerem je delo nastalo. Na primeru enega od njegovih treh umetniških del predstavlja Valvasorja kot umetnika, vidik, ki je največkrat spregledan, ko obravnavamo njegovo življenje in delo. Ta Razstava je

nastala ob vrnitvi originalne knjige na grad Bogenšperk, 9. junija 2010, katero so omogočili Javni zavod Bogenšperk, Tehniški muzej Slovenije in Ministrstvo za kulturo. No in prišli smo do tja kjer smo začeli. Torej grajskih lepote je konec. Po ogledu nas je pot vodila do Samostana v Stični, ki je edini še delujoči cistercijanski samostan na Slovenskem in obenem eden največjih kulturnih, sakralnih in arhitekturnih spomenikov pri nas. Njegovi začetki segajo v leto 1132, v čas romanike. Samostan je kmalu postal versko, cerkveno, kulturno in gospodarsko središče Kranjske. Ogledali smo si Samostansko knjižnico, ki je do jožefinskih reform varovala dragocene iluminirane Stiške rokopise v latinščini iz 12. in 13. stoletja. Sledil je ogled Stiških rokopisov, ki je nastal leta 1428 v Stični za slovensko slovstvo, eden prvih pisnih spomenikov v slovenščini. Ampak samostan je skozi stoletja spreminjal svojo stavbno podobo in videli smo, da je vse do danes ohranjeno najstarejše jedro samostana, ki ga tvorita križni hodnik in redovna cerkev. V času reform Jožefa II. leta 1784 je bil samostan razpuščen. Po 114 letih, leta 1898, so se beli menihi vrnili v Stično. V cistercijanskem duhu Ora et labora nadaljujejo svojo večstoletno pot. Stiška opatija pa je danes najstarejše duhovno in kulturno središče pri nas. Sledil je krajši sprehod do Bazilike Žalostne Matere božje - Cerkev, ki je bila sezidana v 12. stoletju. Bila je romanska triladijska slopna bazilika, na vzhodni strani zaključena s polkrožnimi absidami. Ob dobrem opazovanju smo lahko videli dve absidi, ki sta še danes vidni na vzhodnem dvorišču, absida glavne ladje pa je pod tlakom v prezbiteriju. V desni kapeli ob prezbiteriju smo si ogledali originalno romansko steno. Romansko arhitekturo cerkve smo dobro videli na podstrešju. V 17. stoletju so za časa opata Jakoba Reinprehta ( 1603 - 1626 ) romansko cerkev prezidali v baročnem stilu, močno spremenili njeno zunanjo in notranjo podobo in jo skrajšali za eno arkado. Druga barokizacija cerkve je bila v času opata Viljema Kovačiča ( 1734 - 1764 ). Po reformah cesarja Jožefa II. konec 18. stoletja je cerkev postala župnijska. Leta 1936 je bila ob njeni osemstoletnici razglašena za baziliko. Glavna ladja današnje cerkve meri 62,30 m, široka je 18 m. Glavnina cerkvene opreme - oltarji, prižnica, klopi v meniškem koru, orgle, del klopi v cerkvi - je poznobaročna, iz druge polovice 18. stoletja. Glavni oltar je posvečen Žalostni Materi božji. Nadaljevali smo skozi osrednji prostor stiškega samostana, ki tvori križni hodnik. Sestavljen je iz štirih hodnikov, ki v kvadratu obdajajo križni vrt. Njegova prvotna podoba je bila še pred kratkim uganka, z nedavnimi raziskavami pa so na dan prišli pomembni podatki za njegovo rekonstrukcijo. Stiški križni hodnik je večje spremembe doživel okrog leta 1230, ko je dobil gotske oboke. Ker je v kasnejših stoletjih, zlasti v baroku, doživel le manjše spremembe, še danes velja za enega najlepših gotskih križnih hodnikov na Slovenskem. V obdobju srednjega veka je križni hodnik doživel številne poslikave, od katerih po pomembnosti izstopajo tiste, ki jih je sredi 15. stoletja naslikal priznani gotski slikar Janez Ljubljanski. Prostori okoli križnega hodnika so bili po pravilih cistercijanskega reda razporejeni v natančno določenem zaporedju. V vzhodnem kraku je bila posebnega pomena kapiteljska dvorana, kjer so menihi sprejemali vse pomembnejše odločitve. V južnem kraku je izstopal predvsem refektorij in s štukaturami okrašena meniška jedilnica, ki je v današnji obliki nastala v 18. stoletju.

Sledil je povratek na kmetijo, kjer nas je gospodinja že čakala zokusnim kosilom. Popoldan smo preživeli na kmetiji in vsakdo izmed nas je lahko počel kar si je zaželel. Nekateri smo se ohladili v bazenu, drugi so odšli k počitku, tretji so bili športno razpoloženi ... Današnjo večerjo smo si pripravili sami, saj smo imeli piknik večer. Vsak izmed nas je imel določeno nalogo pri pripravi hrane. Priznamo, da nam je bilo lušno. Preostanek večera smo preživeli ob klepetu z druženjem. In še zadnja noč na tej mirni kmetiji in skok v postelje. Naslednje jutro smo po zajtrku odšli novim doživetjem naproti. Najprej smo se zapeljali do Zijala - 35 metrov visoke skalne pečine na koncu zatrepne doline v vasi Vrhpeč na Dolenjskem pod katero ponikalnica Temenica po krajšem podzemskem toku drugič privre na dan. V prijetnem hladu skozi gozd smo se kar hitro znašli tam. Svež zrak in prijetno vzdušje prisotnih so pripomogli, da smo se lahko zadržali precej časa na klopcah ob klepetu. Nato smo si pod pečino ogledali bruhalnik, v katerem so do sedaj raziskali 65 m podzemnih rogov in iz katerega ob visokem vodostaju na dan bruha voda, stalni izviri pa se nahajajo nekoliko nižje ob strugi. V steni nad bruhalnikom smo videli dve manjši jami, Ajdovsko jamo in Fantovsko luknjo. 50 metrov nižje smo zagledali manjše jezerce, kjer se Temenica zbere in se nato pretaka preko manjšega jezua. Kadar je vodostaj izjemno visok, vre voda na dan tudi iz vseh lukenj naokrog, ki so sicer neopazne. Nič, ura teče nič ne reče nas pa čaka še zadnja naloga tridnevnega druženja. Zapeljali smo se še do 15. poldnevnik. Specifična geografska lega daje občini Trebnje prav posebno obeležje, skozi namreč poteka 15. poldnevnik, ki določa zemljepisno dolžino v vrednosti 15°00'00". Časovni pasovi imajo svoje zaporedne številke in imena. Ničelni časovni pas je tisti, skozi katerega poteka začetni, imenovan tudi ničelni greenwiški čas ali svetovni čas ( UT - Universal time ) oziroma zahodnoevropski čas. V naslednjem, prvem vzhodno ležečem časovnem pasu št. 1, velja srednjeevropski čas. Skozenj poteka poldnevnik, ki je natanko za 15° oddaljen od greenwiškega. Ravno ta poldnevnik poteka skozi Trebnje in znotraj srednjeevropskega časovnega pasu določa točen čas. Ogledali smo si tablo na kateri smo opazili digitalno, radijsko vodeno uro, ki kaže točen srednjeevropski čas. Poleg tega se nam je odprl prečudovit razgled na Trebnje. Fantastično. Na kamniti mizi smo opazili bronasti relief Slovenije v katerem so označena glavna mesta mestnih občin, pomembnejše razgledne točke po Sloveniji in potek

15. poldnevnika. Poleg slednjega smo zagledali tudi sončno uro. Sledil je povratek na kmetijo, kjer nas je že čakalo zadnje kosilo ter slovo iz kmetije in pot proti domu. Trenutki, ki smo jih preživeli in doživeli na taboru nam bodo ostali še dolgo v lepem spominu.

Tabor na kmetiji za osebe s posebnimi potrebami pomeni aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepot, 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. Prav s takšnim sodelovanjem in aktivnostmi ponudimo otrokom in mladostnikom možnost enkratnih izkušenj in doživetij. Marsikdo lahko bolje spozna samega sebe in dokaže, da funkcionalno ovirana oseba zmore več kot le sedenje na invalidskem vozičku. Izkušnje pridobljene na taboru so nekaj posebnega in nedvomno pripomorejo h kreptvi posameznikove samopodobe.

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](mailto: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***