



Prekomorskih brigad 7, 6310 Izola

**Etnološke in kulinarične značilnosti Slovenije**  
**Jedilniki poklicnih skupin**

## **OKUSI V OBJEMU BURJE**



Mentor: Nataša Valenčič Pogačnik

Somentorja: Irena Ličen in Suzana Skrt

Avtorja: Gašper Fajdiga, 2. GAT

Jaka Leskovec, 2. GAT

Izola, marec 2015

## POVZETEK

V raziskovalni nalogi Jedilniki poklicnih skupin sva obravnavala jedilnike in prehranjevalne navade kmečkega prebivalstva v Vipavski dolini, natančneje v okolici vasi Planina nad Ajdovščino v obdobju po 2. svetovni vojni (1945 – 1960). Predstavila sva jedi, ki so značilne za to območje, ter prehranjevanje ob določenih praznikih in kmečkih opravilih. Znano je, da so na prehrano vplivale pravkar končana 2. svetovna vojna (posledično pomanjkanje in revščina), na novo postavljene meje in nova oblast. Zanimalo naju je, katere jedi so pripravljali in kje so dobili živila, katere začimbe so uporabljali, kateri so bili glavni dejavniki, ki so vplivali na prehranjevanje (vera ipd.). Zanimala naju je tudi razlika med kuhinjami revnejših kmetov in veleposestnikov. Veliko odgovorov sva našla v literaturi, vendar sva jih preverila tudi pri lokalnih prebivalcih. Pri praktičnem delu so nama bile v veliko pomoč gospodinje iz Društva gospodinj in dramske skupine iz Planine pri Ajdovščini. Intervjuvala sva jih in z njimi pripravila tri značilne jedi iz teh krajev:

- ješprenj s kislim zeljem
- šelinko s polento
- repo krhljanko

Pripovedovale so nama o življenju v tistih časih. Podarile so nama tudi repliko knjižice, v katero so si gospodinje zapisovale svoje recepte. Z recepti jo je zapolnila Benjamina Zofija Fajdiga. Dodala sva jo kot prilogo.

## ZAHVALA

Rada bi se zahvalila vsem, ki so kakorkoli pripomogli pri zbiranju podatkov in nama stali ob strani... Še posebej bi se zahvalila gospodinjam iz Društva gospodinj in dramske skupine iz Planine pri Ajdovščini, ki so nama pomagale pri pripravi jedi; odgovorile so nama na vprašanja ter ponudile posodo za fotografiranje jedi. Hvaležna sva za repliko knjižice receptov. Hvala Benjamini Zofiji Fajdiga, ki je knjižico receptov zapolnila, ter Filipi Čehovin, s katero sva pekla kruh v krušni peči. Zahvala gre tudi najinim trem mentoricam, ki so nalogo preverjale, nama svetovale in stale ob strani, ter lektorici Maji Jež, ki je poskrbela za slovnične nepravilnosti.

## KAZALO

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| POVZETEK .....                                | 2  |
| ZAHVALA.....                                  | 3  |
| KAZALO .....                                  | 4  |
| KRAJI .....                                   | 6  |
| TEORETIČNI DEL .....                          | 9  |
| METODE DELA .....                             | 9  |
| PREDSTAVITEV LITERATURE .....                 | 9  |
| PRAKTIČNI DEL .....                           | 11 |
| VASI .....                                    | 11 |
| KRUŠNA PEČ .....                              | 12 |
| ŠTEDILNIK .....                               | 13 |
| INTERVJU.....                                 | 14 |
| RECEPTI .....                                 | 18 |
| Repa krhljanka .....                          | 18 |
| Ješprenj s kislim zeljem.....                 | 19 |
| Mineštra iz zelene ali šelinka s polento..... | 20 |
| CELODNEVNI JEDILNIKI .....                    | 23 |
| JEDILNIK MED LETOM.....                       | 23 |
| JEDILNIK V POSTNEM ČASU.....                  | 26 |
| JEDILNIK OB VELIKI NOČI.....                  | 26 |
| ZAKLJUČEK.....                                | 27 |
| VIR PRILOG.....                               | 28 |
| SLOVARČEK .....                               | 29 |
| SLIKE .....                                   | 30 |
| INFORMATORJI.....                             | 32 |
| VIRI .....                                    | 33 |
| INTERNETNI VIRI .....                         | 34 |
| PRILOGE.....                                  | 35 |

## UVOD

V raziskovalni nalogi bova predstavila etnološke in kulinarične značilnosti Vipavske doline – kako je jedlo kmečko prebivalstvo v obdobju po 2. svetovni vojni. Za to območje sva se odločila, ker eden od naju prihaja iz teh krajev, drugi pa ima v Vipavski dolini svojo "boljšo polovico". Območje sva izbrala tudi zato, ker misliva, da premalo poudarjamo njegovo bogato kulinarično zgodovino/kulturo. Ker pa ne prihajava oba iz istih krajev, sva vsak zase napisala, kako sva povezana z Vipavsko dolino.

### GAŠPER

Sem Gašper Fajdiga, star 20 let. Prihajam iz vasice Goče, ki se nahaja v Vipavskih Brdih ob cesti med Vipavo in Štanjelom. Ko nama je mentorica povedala za to raziskovalno nalogo sem takoj vedel, da želim predstaviti Vipavsko dolino in prehrano kmečkega prebivalstva po drugi svetovni vojni. Doma imamo kmetijo, zato vem, kako se pridelajo živila tudi taka, ki so jih uporabljali že v tistih časih. Ko sem bil majhen, nisem hodil v vrtec. Pazila sta me nono in nona, kot pri nas rečemo babici in dedku, in vedno sem rad poslušal dedkove zgodbe o obdobju, ko je bil v partizanih. Pripovedoval je, kaj je doživel in kako je preživel vojno. Zanimiva se mi je zdela zgodba, kako so bili dva dni obkoljeni na Nanosu in jim je zmanjkovalo hrane. Rekel je, da so zdržali zaradi orehov, ki so jih imeli s seboj. Takrat še nisem razumel, kako je lahko kdo sit od orehov, sedaj pa vem, da dajo moč, saj vsebujejo veliko maščobe. Nona pa je raje pripovedovala o tem, kako je potekalo življenje v vasi. Vedno sem rad kuhal in hkrati imel rad zgodovino, zato mi je bilo všeč, ko je govorila o tem, kaj so jedli v obdobju po vojni, kje so dobili živila, kako so se morali znajti in kakšno stvar tudi pretihotapiti preko meje iz sosednje Italije. Prav zaradi teh razlogov sem želel predstaviti to časovno obdobje.

### JAKA

Sem Jaka Leskovec, star 21 let. Prihajam iz Logatca in imam dekle iz Brji. Pri njej imajo kmetijo, kjer rad pomagam in se učim novih stvari. Zelo rad pomagam dekletovi noni peči kruh v krušni peči in rad jem njene dobrote iz vipavske kuhinje. Ta naloga se mi zdi zelo zanimiva, saj rad raziskujem in spoznavam nove kulture, običaje in življenjske zgodbe starejših ljudi.

Vipavska dolina leži na zahodu Slovenije in prehaja v Goriško ravnino. Omejujejo jo pobočja Nanosa, Hrušice in rob Trnovskega gozda na vzhodu, na jugu pa Kras. Dolga je približno 40 kilometrov. Deli se na zgornjo (vzhod), srednjo in spodnjo Vipavsko dolino na zahodu in na Vipavska brda, ki delijo dolino na severni in južni del. Ime je dobila po reki Vipavi, ki izvira v kraju Vipava v zgornji Vipavski dolini. Reka se izliva v reko Sočo, ta pa v Jadransko morje. Najpomembnejša kraja sta Ajdovščina in Vipava. Nova Gorica pa pridobiva veljavo šele v zadnjem času, saj je mlado mesto, zgrajeno po drugi svetovni vojni. Za dolino so značilne mile zime in zmerno vroča poletja. Submediteransko podnebje vpliva na rastline. Pozimi po dolini piha burja, to je močan severovzhodni veter. Po Vipavski dolini je potekala pomembna rimska pot, ki je povezovala Italijo in Panonijo. Ob njej je v 4. stoletju nastala cestna postojanka (utrdba) Casrta, ki jo danes imenujemo Ajdovščina.

Prebivalstvo doline sestavlja približno 63 052 prebivalcev (vir: Wikipedija;). Večina se jih vozi na delo v večje kraje. Od kmetijstva je v dolini najbolj razvito vinogradništvo. Njegova bogata zgodovina se odraža v dveh avtohtonih vinskih sortah zelen in pinela. Po veroizpovedi so prebivalci predvsem kristjani in prav ta dejavnika sta v preteklosti najbolj vplivala na prehranjevanje lokalnega prebivalstva. Prav tako sta pomembno vplivali obe vojni (med 1. svetovno vojno je Vipavska dolina sodila v frontno zaledje).



Slika 1: Vipavska dolina

S tega območja izhaja kar nekaj zaščitene jedi npr. nanoški sir in vipavska jota. Rad bi ugotovil, kaj je vplivalo na nastanek teh jedi in zakaj so značilne prav za ta konec Slovenije. Od ljudi pa bi rada izvedela, kako, zakaj in ob kakšnih priložnostih so te jedi pripravljali.

## KRAJI

### Ajdovščina

5. 5. 1945 je bila tu ustanovljena prva slovenska vlada. Med vsemi slovenskimi kraji, ki so dediči rimskih mest, je le še v Ajdovščini ohranjeno skoraj povsem strnjeno rimsko obzidje s štirimi stolpi. Rimljani so utrjen vojaški tabor, ki je bil vključen v obrambni sistem vzhodnih

meja rimskega cesarstva, začeli graditi okoli leta 270. Ajdovščina se je dolga stoletja razvijala izključno znotraj njega.

V Ajdovščini je pomembna še Pilonova galerija, kjer so razstavljena dela slikarja Vena Piloni.

V Vipavski dolini je 5. in 6. septembra leta 394 potekala bitka med krščanskim vzhodnim in poganskim zahodnim delom rimskega cesarstva, imenovana bitka pri Frigidu. V tem največjem spopadu v rimskem obdobju na naših tleh sta si nasproti krščanski cesar Teodozij in pogan Evgenij. Končalo se je z zmago Teodozija in krščanstva. Veliko vlogo pri zmagi Teodozijeve vojske je odigrala burja, ki je zapihala in naj bi vojakom v dolini obračala puščice in prevračala ščite. Na Zemonu pri Vipavi so v zadnjih letih dvakrat pripravili prireditev in predstavo na prostem, ki spominja na ta spopad. Nad krajem Vrhpolje stoji spomenik, posvečen temu dogodku.

### **Lanthierjev dvorec v Vipavi**

Lanthierjev dvorec v Vipavi ima status kulturnega spomenika državnega pomena. Dvorec so dali sredi 17. stoletja postaviti Lanthieriji, ki so bili znani kot vneti graditelji. Sprva je kazal precej skromnejšo podobo, baročni sijaj pa je dobil po prenovi v 18. Stoletju. Zadnji Lanthieri je tu živel do leta 1910.

V Vipavi najdemo tudi dva staroegipčanska sarkofaga iz rdečega granita, ki sta danes v posebej zgrajeni niši na vipavskem pokopališču. Na zunanji površini imata upodobljeno stilizirano pročelje staroegipčanskih meščanskih zgradb. Po tem vemo, da sta iz časov 5. dinastije, ki je vladala pred približno 4500 leti. Prvega iz te skupine sarkofagov so odkrili med leti 1842 in 1845 ob vznožju Kefrenove piramide v Gizi, danes je znanih le šest. Sarkofaga sta dolga nekaj čez 210 centimetrov in sta visoka približno 70 centimetrov, z zaobljenima pokrovoma, ki imata po en ročaj na vsaki krajši stranici.

### **Dvorec Zemono**

Dvorec Zemono je bil zgrajen konec 17. stoletja kot poletna rezidenca oziroma lovski dvorec. V njem so potekale zabave plemičev, v času trgatav pa so v njem pridelovali vino. Njegov prvi lastnik je bil vipavski zemljiški gospod Francesco Antonio Lanthieri. Dvorec je zgrajen v renesančnem slogu z značilnimi polkrožno zaključenimi zunanjsimi arkadami. Poslikan je s freskami neznanega avtorja.

## **Vipavski Križ**

Vipavski Križ je nekdanje slovensko mesto. Vas sodi med najlepše zgodovinske kulturne spomenike v Sloveniji. Hrib, na katerem leži, je bil naseljen že v predrimskih časih. V času rimskega cesarstva je v bližini tekla pomembna cesta med Oglejem (rimska Aquileia) čez Hrušico (rimsko Ad Pirum) do Ljubljane (rimsko Emona). Prve pisne listine o kraju pa segajo v 13. stoletje. Leta 1532 je kraj postal mesto. Leta 1636 so zgradili kapucinski samostan, v katerem je živel tudi pridigar Janez Svetokriški. Večina zgradb v Vipavskem Križu je spomeniško zaščiten, naselje samo pa sodi med zgodovinsko najzanimivejše kraje na Vipavskem. Hiše so zaradi omejitve obzidja stisnjene v zavetje gradu in samega obzidja, na katerega so se začele naslanjati po letu 1636. Originalno ime Sveti Križ (ki ga pogosto še vedno uporabljajo domačini) je kraj v Vipavski Križ spremenil leta 1955.

## **Goče**

Goče so majhno staro gručasto naselje na vrhu enega od vipavskih gričev. Zanimivo strnjeno naselje s kamnitimi hišami je bilo v goriških urbarjih prvič omenjeno leta 1376. To nekdanje bogato naselje je z vseh strani zaprto. Grajeno je v obliki andrejevega križa, saj so si Gočani svetega Andreja izbrali za svojega zavetnika. Hiše so v celoti grajene iz kamna, pokrite pa s korci, nekatere celo s skrili. Mnoge hiše imajo nad portali vklesane letnice iz 17. in 18. stoletja. Tudi ulice ali gase, kot jim pravijo domačini, so nekaj posebnega. Tesno so stisnjene, po navadi niso širše od metra. Druga znamenitost so obokane goške kleti, ohranjenih je več kot 60. V mnogih od njih lahko najdemo živo vodo. Med cerkvijo in pokopališčem so razmeščeni pili - kamnite postaje križevega pota. Umetnostno-zgodovinsko pomembna sta pokopališka kapela in vhod na pokopališče nad vasjo. Goče so obdržale svoj videz iz pred dveh in več stoletij. Vas je v celoti kulturni spomenik. Goče so rojstni kraj Ivana Mercine, glasbenega učitelja, pisca knjige Slovenski pritrkovavec (o zvonoglasju).

# TEORETIČNI DEL

## METODE DELA

Ko smo se z mentoricami dogovorili, katero območje in katero poklicno skupino bomo raziskovali, se je začel 'lov na literaturo'. Iskala sva jo sama, mentorjem sva jo le predstavila. Skupaj smo jo pregledali in predebatirali, ali je primerna. Pomagala sva si tudi s knjigo Stanislava Renčelja *Okusi Krasa*. Iz te knjige sva uporabila predvsem etnološke podatke o tem, kako so izgledala zidana ognjišča in peči, saj se ta niso veliko razlikovala od tistih po Vipavski dolini, vas Planina pa se nahaja že na obrobju Krasa. Seveda sva podatke preverila pri lokalnih prebivalcih. Internetne vire sva izbirala zelo skrbno. Nisva uporabljala podatkov s forumov ipd. Pomagala sva si z Wikipedijo ter članki v internetnih časopisih. Podatke z interneta sva še toliko bolj preverila. Uporabila sva lastne fotografije.

## PREDSTAVITEV LITERATURE

**PRAZNIKI IN PRAZNIČNE JEDI NA SLOVENSKEM** (dr. Boris Kuhar) – Knjiga doktorja Borisa Kuharja opiše praznike na Slovenskem in jedi, ki so jih jedli. Opisana je tudi prehrana ob praznikih v Vipavski dolini. Ti podatki so nama prišli še kako prav, ko sva opisovala prehrano kmečkega prebivalstva v Vipavski dolini ob praznikih.

**VELIKONOČNE JEDI V VIPAVSKI DOLINI IN NA GORI** (Turistično-informacijski center AJDIKA) – To publikacijo sva izbrala, ker je v njej zbrano kar nekaj intervjujev o velikonočnih jedeh in prehrani nasplošno.

**PUSTNE IN POSTNE JEDI VIPAVSKE DOLINE IN GORE** (Turistično-informacijski center AJDIKA) – To publikacijo, ki jo je februarja leta 1999 izdal turistično-informacijski center AJDIKA, sva izbrala, ker so v njej na zanimiv način opisani običaji in jedi, ki so jih v Vipavski dolini pripravljali ob pustnem času. V tej publikaciji so objavljeni tudi intervjuji, ki so jih opravili učenci Osnovne šole Col s svojimi starimi starši.

**JEDI NA GORIŠKEM 1, 2 in 3** (mag. Slavica Plahuta) – V veliko pomoč pri zbiranju receptov so nama bile knjige *Jedi na Goriškem*, ki jih je zbrala mag. Slavica Plahuta pod okriljem Goriškega muzeja. Knjige na skupaj približno 710 straneh opisujejo recepture značilnih jedi vse od Zgornje Soške doline, do Goriške in Vipavske doline.

OKUSI KRASA (Stanislav Renčelj) – Knjiga opisuje kulinarične in etnološke značilnosti Krasa, a sva to uporabila, ker so nekatere etnološke značilnosti (predvsem gradnja ognjišč in peči) zelo podobne tistim v Vipavski dolini.

DA NE BI POZABILI ( Aktiv gospodinj s Planine) – To knjigo sva uporabila, ker vsebuje podatke o okolju in času, ki ga predstavlja v raziskovalni nalogi. Vsebuje teorijo, slikovne vire ter recepture. Knjigo je izdal Aktiv gospodinj s Planine.

DA NE BI POZABILI II: Šege in navade ter kuharski recepti s Planine Ajdovščini ( Aktiv gospodinj s Planine) - Knjiga je nadgradnja prve in vsebuje recepte ter opise jedi in običajev.

SEMINARSKA NALOGA: OBČA ETNOLOGIJA (Matejka Fajdiga, Lj. 22.3.1987) – Glede etnoloških značilnosti Vipavske doline nama je bila v pomoč tudi seminarska naloga Matejke Fajdiga, ki jo je pripravila na Univerzi Edvarda Kardelja v Ljubljani.

## PRAKTIČNI DEL

Po drugi svetovni vojni so prednosti, povezane s tradicijo, ponovno pridobile pomen. Hiter razvoj vseh dejavnosti in tudi oblik povpraševanja je vnesel v kulinarčno kulturo nekaj tujih specialit, npr. panirane (pohane) sardele ali rižoto z morskimi sadeži, vendar so tudi v te jedi vključili pridih Vipavske doline.

### VASI

Vasi po Vipavski dolini so gručaste in se ponavadi stiskajo okrog vaške cerkve. Stisnjene niso zaradi prostorske stiske, ampak zato, da hiše ena drugo varujejo pred burjo. Za nekatere vasi so značilne tudi kalonje. Bogatejše domačije so imele lepo klesane kamnite portale, na katerih so bili vklesani različni motivi in letnice. Ko pridemo skozi kalonjo na dvorišče, lahko zagledamo ganjk, štenge in pri bogatejših domačijah vodnjak; sicer so imeli skupni vaški vodnjak. Pri domačih vodnjakih je bil vedno zraven tudi korec za pitje vode. Po drugi svetovni vojni so po nekaterih vaseh tudi že napeljali vodovod. Hiše so bile ponavadi zgrajene iz kamnja, ki so ga dobili pri postavljanju vinogradov, le detajli (okvirji oken in vrat) so bili iz klesanega uvoženega kamnja. Strehe so bile krite s kamnitimi škrlami, ponekod pa že s korci.

Osrednji del kmečke hiše je bilo ognjišče, pri bogatejših tudi štedilnik. Ognjišče je bilo sprva pri tleh (konec 19. stoletja), v začetku 20. stoletja so bila ognjišča odprta (živi ogenj). Sredi 20. stoletja pa so premožnejše hiše ognjišče dvignile in ga zmanjšale. Kuhinjska tla so bila prekrita s kamnitimi škrlami, pri revnejših pa je bila po tleh še zemlja. Ognjišče je zidano in dvignjeno od tal. Ponekod je bila čelna stran preoblikovana v velb. Pod ognjiščem je bil prostor, kjer so shranjevali in sušili drva. Glavni del ognjišča je bil vzglavnik s košaricami, na katerega so naslanjali drva, da so lepo gorela. V železnih košaricah so bili železni ali lončeni lonci, povezani z žico. V njih je bila hrana na toplem. Vzglavniki so bili kovani. Za kuhanje so uporabljali trinožno stojalo ali trpiš, na katerega so postavili lonec. Jedi so pripravljali tudi na železnih ploščah, ki so imele noge in so jih postavili nad ogenj ali oglje. Na ognjišču so tudi pekli, npr. kruh in pogačo. Položili so ju na opeko in ju prekrili s črepinjo ter za čez noč prekrili z ogljem. Bogatejše domačije so imele krušno peč. S stropa ali trama nad ognjiščem je visela tudi ketna, z bakrenim loncem. Dolžino ketne so lahko uravnavali, da so lonec

približali ali oddaljili od ognja. Oglje so razmikali in spravljali v kup s žerjavko. Obvezna oprema je bila tudi železna lopatica za oglje. Dim je odvajala ognjiščna napa. Napa je morala biti širša od ognjišča in razdalja med ognjiščem in napo ni smela biti več kot meter. Na napi je bila tudi polička, na kateri so spravljali stvari, ki so jih večkrat uporabljali. Zaradi denarne stiske so se taka ognjišča (razen pri bogatejših) ohranila tudi do leta 1946. Takrat je ogenj v njih počasi začel ugašati in nadomestili so jih zidani štedilniki.

## KRUŠNA PEČ

Krušna peč je v poznejših letih tudi pri revnejšem prebivalstvu zamenjala črepinjo na ognjišču. Ponekod se je krušna peč držala ognjišča, drugod pa je bila zidana drugje v hiši ali pa je celo izhajala na borjač. Z opuščanjem ognjišč so krušne peči pridobile pomen in so postale sestavni del hiše. Od kar so uporabljali štedilnike in krušne peči, kuhinje niso bile več zakajene. Še danes tudi pri nas z nono spečemo kruh ali pogačo v krušni peči. Starejši pečarji še danes radi izdelujejo krušne peči iz opek, ki ostanejo ob podiranju starih hiš. Ta opeka je bila iz ročno gnetene glin in pečena na star način na kmečkem dvorišču. Zaradi načina izdelave je taka opeka izredno trdna, prenese visoke temperature in ne razpoka. Obod peči je zidan iz opeke, najpogosteje pa iz koščkov starih korcev. Orodja, ki spada k peči so lopar, grebljica in omelo. Krušna peč ima dvojna kovinska vratca, notranja premična in zunanja na pantih. Pod pečjo je bil prostor za shranjevanje pepela in drv.



Slika 2: Krušna peč

Pepel so potrebovali za okuhavanje perila.

Velikost peči se je merila po številu hlebcev. V manjših so spekli le 4 hlebce, v največjih pa tudi do 12. Pri revnejših hišah so imeli peč le za štiri hlebce. Za debelejšje ženske se je reklo da *jma rt ku peč od ta bogatih*.

## ŠTEDILNIK

Po menjavi ognjišč z zidanimi štedilniki se začelja novo obdobje življenja in dela v hiši. Kjer so imeli v hiši ognjišče, so ga odstranili in na njegovo mesto postavili štedilnik. Spremeniti so morali tudi dimnik, saj je bil dimnik ognjišča preširok. Ponekod so zaradi tega kuhinjo in štedilnik raje postavili v drugem prostoru, medtem ko so v stari kuhinji na ognjišču kuhali prašičem ali pa dimili meso ob kolinah. Prvi štedilniki so bili vgrajeni že pred prvo svetovno vojno, a le pri veleposestnikih in v gostilnah. Na splošno se je štedilnik ali *špargert*, kot mu rečemo pri nas doma, uveljavil po letu 1945.

Pri raziskovanju so nama pomagale članice Društva gospodinj in dramske skupine iz Planine pri Ajdovščini. Kontaktirala sva jih in se dogovorila, da bova z njihovimi članicami opravila intervju. Dogovorili smo se tudi, da jim bova pomagala pri pripravi nekaterih tipičnih vipavskih jedi. Skupaj smo pripravili ješprenj s kislim zeljem, šelinko s polento in repo krhljanko.

# INTERVJU

## 1. Kakšen je bil vsakodnevni jedilnik?

Za zajtrk smo v glavnem jedli pocvrto polento s kislim mlekom. Zraven so odrasli pili ječmenovo kavo. Za kosilo se je pripravljalo predvsem mineštre. Meso je bilo na jedilniku predvsem ob nedeljah in praznikih. Vsakodnevne mineštre so bile jota iz kislega zelja ali repe tropinovke, ješprenj s kislim zeljem ali repo, brzote, pašta j'n fežu, šelinka s polento. Kuhali smo tudi juhe iz svinjskega mesa, krompir z ocvirki, polento z ocvirki, pražen krompir, tjnstanu zjle, hren na kisló, mineštre iz svežega zelja, zelenjavni ješprenj, prežganka, vampi, šnite, tjnstana jabuka.....

## 2. Kakšno je bilo tipično nedeljsko kosilo?

Ob nedeljah smo za kosilo jedli govejo juho z domačimi rezanci, pražen krompir, goveje meso (kdor si ga je lahko privoščil), goveje meso iz juhe je mama spravila za večerjo. V sezoni zelja smo jedli tudi solato iz svežega zelja. Pri nekaterih hišah so moški, preden so šli k maši, pojedli juho z vkuhanim jajcem.

## 3. Kje ste dobili živila?

Večino živil smo pridelali sami doma. Uporabljalo se je domače izdelke in živila. Po vojni se sladkorja še ni dobilo, zato smo sladili z medom, kavo pa s suhimi figami. Nekaterih živil se pri nasi ni dobilo, zato so jih prenašali čez mejo iz Italije, naprimer riž, kavo... Sicer pa so iz Italije bolj kot živila prinašali stvari, kot so nogavice, rute ipd. Moko in sol se je tudi težko dobilo, zato so jo nekateri hodili iskat peš tudi do Reke. Namesto kvasa so se uporabljale vinske droži. Pri nekaterih hišah so shranjevali koščke kvašenega testa.

## 4. Kje ste kupovali meso in kako so ga shranjevali?

Kdor je imel denar, je meso kupil enkrat na teden (ponavadi goveje). Kjer so imeli živino doma, so ga dobili, ko so klali. Po vojni so se odprle tudi nekatere privatne mesnice, kjer pa je bilo meso drago. Kasneje se ga je dobilo tudi na karte. Shranjevali smo ga v kamnitih posodah, podobne so bile večjim lončkom za rože. Meso se je dalo v te posode in ga zalilo z mastjo.

### **5. Kdo je pripravljaj kosilo, ali ste ga jedli doma ali so ga gospodinje odnesle na polje?**

Kosilo so kuhale gospodinje. Pri kuhi smo jim pomagale njihove hčere. Ko so bila kmečka opravila na polju, vinogradu, travniku, ali gozdu, so gospodinje kosilo odnesle tja. Skupaj s kosilom so jim nesle tudi južno in pijačo (voda, vino...). Ponavadi so ju nesle skupaj in nato ostale na polju in pomagale pri kmečkih opravilih do konca dneva. Hčerke smo seveda morale zraven.

### **6. Kakšen vpliv so imeli na prehranjevalne navade verski običaji?**

Vera je zelo vplivala na prehranjevalne navade. Najbolj tipično je bilo, da je določala, kdaj se lahko je meso in kdaj se ga ne sme. Tako na primer mesa nismo jedli ob petkih. Med strogim postom (pepelnica, veliki petek) so odrasli jedli le enkrat na dan, otroci pa normalno, le da so bile jedi postne. Za večerjo smo jedli kuhan krompir, zabeljen z maslom ali ocvirki in čebulo. Solato so ponekod jedli zabeljeno s pocvrto panceto. Za veliko noč so bil značilni hren, kuhan pršut, svinjska juha, menih, pirhi itd. Skoraj vsak verski praznik je imel svoje značilne jedi. Tradicija glede pripravljanja obrokov je bila tudi ob krstu, obhajilu, birmi in poroki. Za god je bila navada, da so gospodinje skuhale sladke skutne štruklje.

### **7. Kakšna je bila razlika med opremo kuhinje bogatejših in revnejših kmetov?**

Razlika je bila velika. Najpremožnejši kmetje so imeli zidana ognjišča že kmalu po vojni, najrevnejši kmetje pa so imeli še odprta ognjišča tudi do leta 1952 in kasneje. Ta razlika se je pojavila zato, ker je bila Primorska še do kapitulacije Italije pod italijansko oblastjo, ki je želela, da Primorska ostane nerazvita.

### **8. Kakšni so bili jedilniki glede na letni čas (tipična živila)?**

Poleti so bila živila sveža. Sezonska živila so bila bučke, jajčevci, paradižnik, buče ipd. Paprike še ni bilo veliko. Pozimi pa smo jedli živila, ki smo jih konzervirali poleti in jeseni. To so naprimer kislja repa in zelje, dimljeno meso in meso, vloženo v mast, ter fižol. Shranjevali se je tudi paradižnikovo mezgo. Skuhali smo paradižnik, ga precedili skozi vrečko ali žakljevino, gosti del pa še enkrat popražili, da je izhlapelo čimveč vode. Dali smo jo v steklene kozarce in jo prelili z oljem. Na vrh kozarca smo zavezali pergamentni papir. Večje in bogatejše kmetije, ki so dobile sladkor, so kuhale tudi marmelade, vendar ne v velikih

količinah. Vlaganja s pomočjo postopka pasterizacije še nismo poznali. Krompir smo jedli čez vse leto. Sami smo tudi pripravljali vrsto testenin – bleke, ki smo jih jedli z orehi in sladkorjem.

### **9. Kako so jih konzervirali?**

Konzervirali smo jih z naravnim kisanjem, soljo, dimljenjem, vlaganjem v olje in mast. Sušili smo tudi sadje npr. kakije, jabolka, suhe slive, marelice...

### **10. Katere začimbe ste takrat uporabljali?**

Od začimb smo uporabljali majaron, peteršilj, česen, čebulo, sol, poper. Špinačo smo začinili tudi z mladimi koprivami, ki smo jih otroci nabrali na robu gozdov.

### **11. Ste nabirali še katere druge divje plodove?**

Bezgovih cvetov še nismo prekuhávali v sirup za sok. Smo pa nabirali bezgove jagode, ki smo jih posušili in jih pozimi uporabljali za čaj. Nabirali smo tudi šipek in lipove cvetove za čaj. Otroci smo nabirali in se sladkali z robidnicami in divjimi jagodami. Nabirali smo tudi gobe, kostanj, koromač... Ponekod se je lahko dobilo tudi šparglje.

### **12. Kakšne jedi so kuhali bolnikom?**

Značilna bolniška hrana je bila prežganka. Za porodnice, ki so bile šibke od poroda, so kuhali kurjo juho in ocvrte šnite z vinskim šotojem.

### **13. Kaj ste pili?**

Sokovi so bili le za bogate (Fructal). Pili smo vodo, odrasli pa vino, predvsem belo, saj rdečih še ni bilo. Kuhali se je tudi tropinovec. Mame so delale orehovec. V Ajdovščini je deloval sodavičar Grum, ki je proizvajal pašareto. To je bila gazirana barvana pijača z okusom jagode ali pomaranče. Redkokdaj smo jo pili, saj je bolj bila za premožnejše. Mislim pa, da jo njegov sin ali celo vnuk še vedno proizvaja. Pred kratkim je bilo 100 let pašarete. Spominjam se tudi, da se je v Italiji dobil prašek, ki smo ga stresli v vodo in tako dobili nekakšno vodo z mehurčki

#### **14. Kaj pa jedilnik ob kmečkih opravilih, npr. trgatvi, košnji in žetvi?**

Pri trgatvi ali bandimi, kot ji rečemo pri nas, se je med trgatvijo postreglo narezek. Za večerjo so pri večini kmetij skuhali golaž iz ovčetine. Če pa se je trganje grozdja končalo do kosila, so gospodinje pripravile mineštro iz fižuletov, pražen krompir, tjnstanu zjle ali solato iz svežega zelja s fižolom.

Ob košnji nismo imeli kakšnega posebnega jedilnika, ob koncu žetve pa smo pripravljali orehove in skutne štruklje.

*VILMA ČESEN, Planina 100, 1956 Postojna, ekonski tehnik*

*NATALIJA KETE, Planina, 1940 Dolenje pri Ajdovščini, upokojenka*

## RECEPTI

### Repa krhljanka

#### Sestavine

75 dag sveže repe

10 dag masla

3 žlice krušnih drobtin

2 žlici sladkorja

ščepec soli



Slika 3: Glavne sestavine

#### Priprava

Svežo repo narežemo na manjše kocke in skuhamo. Kuhano odcedimo in zabelimo z maslom, na katerem smo pocvrli drobtine. Dodamo malo vode in ščepec soli ter karameliziran sladkor. Vse skupaj kuhamo še približno pet minut. Uporabljamo jo kot prilogo praženemu krompirju.



Slika 4: Karameliziranje



Slika 5: Dodajanje repe



Slika 6: Dušenje

## Ješprenj s kislim zeljem

### Sestavine

20 dag ješprenja  
50 dag kislega zelja  
50 dag krompirja  
30 dag prekajenega svinjskega mesa  
strok česna  
sol



Slika 7: Glavne sestavine

### Priprava

Olupljen, na večje kose narezan krompir in ješprenj skuhamo v večjem loncu, skupaj s kosom prekajenega svinjskega mesa. Ko je krompir kuhan, ga posebej v drugi posodi pretlačimo in damo nazaj v mineštro, da jo primerno zgosti. Posebej skuhamo kislo zelje. Kuhano zelje dodamo mineštri iz ješprenja in krompirja. Po okusu solimo, dodamo strt česen in poper. Kuhamo še približno pol ure, da se sestavine in okusi dobro premešajo. Kuhan kos svinjskega mesa razrežemo in postrežemo v mineštri.



Slika 9: Mečkanje krompirja



Slika 8: Kuhanje zelja



Slika 10: Dodajanje zelja



Slika 11: Mešanje



Slika 12: Končni izdelek

## Mineštra iz zelene ali šelinka s polento

### Sestavine

30 dag pršuta  
 ½ čebule  
 3 stroke česna  
 1l vode  
 ½ gomolja zelene  
 zelenino steblo z listi  
 2 žlici koruznega zdroba  
 poper  
 sol



Slika 13: Glavne sestavine

### Priprava

Pršut zrežemo na 3 mm debele rezance, ki jih v kozici nekoliko ocvremo. Dodamo seseklano čebulo in pustimo, da med mešanjem postekleni. Dodamo sesekljan česen, prilijemo vodo in pustimo, da zavre. Po 30 minutah vrenja dodamo na kocke narezan gomolj

zelene in drobno seseklano steblo zelene. Kuhamo še 15 minut, nakar mineštro zgostimo s koruznim zdrobom, ki smo ga zmešali s  $\frac{1}{2}$  dl mrzle vode in solimo. Vse skupaj kuhamo še dobrih 15 minut. Preden postrežemo, mineštro posujemo z drobno sesekljanimi listi zelene, popramo in jo prelijemo čez polento.



Slika 14: Praženje pršuta



Slika 15: Zalivanje z vodo



Slika 16: Dodamo zeleno



Slika 17: Dodajanje koruznega



Slika 18: Končni izdelek



Slika 19: Peka kruha



Slika 20: Peka kruha 2

# CELODNEVNI JEDILNIKI

## JEDILNIK MED LETOM

### ZAJTRK

Pocvrta polenta s kislim mlekom

Ječmenova kava

### MALICA

Domači narezek (vipavski pršut, nanoški sir)

Domači kruh

### KOSILO

Ješprenj s kislim zeljem

Domača klobasa

Pražen krompir

### VEČERJA

Zeliščna frtalja z ocvirki



Slika 21: Polenta s kislim mlekom



Slika 22: Ječmenova kava



Slika 23: Nanoški sir



Slika 24: Domač kruh



Slika 25: Vipavski pršut



Slika 26: Ješprenj s kislim zeljem



Slika 27: Domača klobasa



Slika 28: Pražen krompir



Slika 29: Zeliščna fitalja z ocvirki

## **JEDILNIK V POSTNEM ČASU**

### **ZAJTRK**

Domači črni kruh

Sir

### **MALICA**

Štokviž

### **KOSILO**

Mineštra iz ohrovta – brzote

Pečena jabolka

### **VEČERJA**

Kuhan gres

## **JEDILNIK OB VELIKI NOČI**

### **ZAJTRK**

Kuhan pršut

Pirhi

Menih

Hren v smetani

Ječmenova kava

### **KOSILO**

Žepca

Ombolo v omaki

Pražen krompir

Hren v vinu

Potica

### **VEČERJA**

Pinca

Mleko

## ZAKLJUČEK

Kmetje so bili že od nekdaj iznajdljivi. Znašli so se s tistim kar, so imeli. Prehrana je bila dokaj enolična, vendar se je vseeno spreminjala glede na letni čas. Ugotovila sva, kako in kje so dobili živila, kaj so jedli in kateri so bili dejavniki, ki so vplivali na prehrano kmečkega prebivalstva. Misliva, da je bil raziskovalna naloga uspešna. Naučila sva se veliko novih in zanimivih stvari, zato sva vesela, da sva izbrala to temo. Misliva, da se lahko iz tega veliko naučimo o življenju v tistih časih in o iznajdljivosti ljudi v preteklosti. Raziskavo bi lahko nadaljevali tudi z obiskom etnološkega muzeja v Novi Gorici in s pogovorom z etnologi z območja Vipavske doline.

## **VIR PRILOG**

1. Replika receptov, kakršne so pisale gospodinje v tistih časih. Knjižico so podarile gospodinje iz Društva gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini. Knjižico je z recepti napolnila Benjamina Zofija Fajdiga, Goče, 1936, upokojenka. Repliko sva sama 'zamazala', da bi izgledala starejša. Madež na naslovni starani sva naredila z oljem, prva stran je nekoliko ožgana, druga stran je polita s kavo, tretja stran je zamazana z moko in četrta stran ima odtis vinskega kozarca.
2. Intervjuji, ki so jih opravili osnovnošolci iz Osnovne šole Col s svojimi nonami o pustnih običajih. Intervju je skeniran iz: Podgornik, Martina; Pustne in postne jedi Vipavske doline in Gore; Turistično Informacijski center AJDIKA v sodelovanju s turističnimi krožki in Društvom kmečkih žena zgornje Vipavske doline: Ajdovščina 1999.

## SLOVARČEK

Brzote – ohrovtova mineštra

Ganjek – balkon

Južna – popoldanska malica

Kalonja – vhod na zaprto dvorišče

Korci – strešniki

Korec – posebna zajemalka za pitje vode

Menih – testo za pinco, pleteno v kito s pirhom; simbolizira mrtvega Kristusa

Nono/nona – stari starši

Pašta jn' fežu – fižolovka

Pečar – izdelovalec peči

Pohana – panirana

Šnite – ocvrte kruhove rezine

Špargert – štedilnik

Štenge – stopnice

Štokviž – postna jed iz polenovke

Tjnstna jabuka – dušena jabolka

Tjnstnu zjle – dušeno zelje

Trpiš – trinožno stojalo za kuhanje

Velb – obok

Vzglavnik – neke vrste stojalo za drva

Žerjavka – palica za razmikanje oglja

## SLIKE

Slika1: Vipavska dolina, datum dostopa: 12. 12. 2014,

[http://sl.wikipedia.org/wiki/Vinorodni\\_okoli%C5%A1\\_Vipavska\\_dolina#mediaviewer/File:Vino-VipavskaDolina\\_si.png](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vinorodni_okoli%C5%A1_Vipavska_dolina#mediaviewer/File:Vino-VipavskaDolina_si.png).

Slika 2: Krušna peč, Jaka Leskovec,

Slika 3: Glavne sestavine, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 4: Karameliziranje, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 5: Dodajanje repe, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 6: Dušenje, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 7: Glavne sestavine, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 8: Kuhanje zelja, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 9: Mečkanje krompirja, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 10: Dodajanje zelja, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 11: Mešanje, Jaka Leskovec; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 12: Končni izdelek, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 13: Glavne sestavine, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 14: Praženje pršuta, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 15: Zalivanje z vodo, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 16: Dodamo zeleno, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 17: Dodajanje koruznega zdroba, Gašper Fajdiga, 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 18: Končni izdelek, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 19: Peka kruha, Jaka Leskovec, 29. 10. 2014;

Slika 20: Peka kruha 2, Jaka Leskovec, 29. 10. 2014;

Slika 21: Polenta s kislim zeljem, datum dostopa: 12. 12. 2014,

<http://images.24ur.com/media/images/640x338/Jul2011/60722875.jpg?d41d>

Slika 22: Ječmenova kava, datum dostopa: 12. 12. 2014, <http://3.bp.blogspot.com/-NfsIoz0As84/U16y0MHMsI/AAAAAAAACDQ/Q0LL9JPonJU/s1600/DSC04020.JPG>

Slika 23: Nanoški sir, datum dostopa: 12. 12. 2014,

[http://www.najcena.si/images/products/la/3/3/b/9/AgroindVipava\\_nanoki\\_sir\\_pakirano.jpg](http://www.najcena.si/images/products/la/3/3/b/9/AgroindVipava_nanoki_sir_pakirano.jpg)

Slika 24: Domači kruh, datum dostopa: 12. 12. 2014,

[http://www.posrcumlad.si/uploads/pics/domaci\\_kruh\\_DSCN9290.JPG](http://www.posrcumlad.si/uploads/pics/domaci_kruh_DSCN9290.JPG)

Slika 25: Vipavski pršut, datum dostopa: 12. 12. 2014,  
[http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CVipavskipr%C4%B9%CB%87ut\[1\]\\_184782.jpg](http://www.slovenia.info/pictures%5Ccuisine%5C1%5C2008%5CVipavskipr%C4%B9%CB%87ut[1]_184782.jpg)

Slika 26: Ješprenj s kislim zeljem, Gašper Fajdiga; 28. 10. 2014, Planina pri Ajdovščini;

Slika 27: Domača klobasa, datum dostopa: 12. 12. 2014,  
[http://www.slovenskenovice.si/sites/slovenskenovice.si/files/styles/s\\_1280\\_1024/public/imported-images/media/picture/20111105/0511\\_klobasa\\_00.jpg?itok=mEJ7MMRl](http://www.slovenskenovice.si/sites/slovenskenovice.si/files/styles/s_1280_1024/public/imported-images/media/picture/20111105/0511_klobasa_00.jpg?itok=mEJ7MMRl)

Slika 28: Pražen krompir, datum dostopa: 12. 12. 2014,  
[http://www.skuhaj.si/upload/recipe/2/5384\\_23126\\_313x203.jpg](http://www.skuhaj.si/upload/recipe/2/5384_23126_313x203.jpg)

Slika 29: Zeliščna fitalja z ocvirki, datum dostopa: 12. 12. 2014,  
<http://izklop.com/?url=links/start&a=open&id=1512>

## **INFORMATORJI**

VILMA ČESEN, Planina 100, 1956 Postojna, ekonski tehnik

NATALIJA KETE, Planina, 1940 Dolenje pri Ajdovščini, upokojenka

FILIPA ČEHOVIN, želi ostati anonimna

BENJAMINA ZOFIJA FAJDIGA, Goče, 1936 Goče, upokojenka

## VIRI

- Česen, Vilma; Da ne bi pozabili; Aktiv gospodinj s Planine; 2005;
- Kuhar, Boris; Prazniki in praznične jedi na Slovenskem: 14 praznikov, 100 različnih jedi; Delo-Prodaja: Ljubljana 1992;
- Fakin Bajec, Jasna; Poljnto smo jejli vsak večjr; Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini;
- Fakin Bajec, Jasna; Rosa, Mateja; Da ne bi pozabili II; Društvo gospodinj in dramska skupina Planina; 2014;
- Plahuta, Slavica; JEDI na Goriškem. Knj. 1. Predjedi, juhe, mineštre, skuhe, kuhnje, mesne jedi; Goriški muzej; Nova Gorica 2002;
- Plahuta, Slavica; JEDI na Goriškem. Knj. 2. Omake, priloge, zelenjavne jedi, jedi iz jajc in sira; Goriški muzej; Nova Gorica 2003;
- Plahuta, Slavica; JEDI na Goriškem. Knj. 3. Jedi iz testa, pijače, sadje; Goriški muzej; Nova Gorica 2003;
- Podgornik, Martina; Velikonočne jedi v Vipavi in na Gori; Turistično-informacijski center AJDIKA v sodelovanju z osnovnimi šolami, društvi in aktivni kmečkih žena iz Vipavske doline, s turističnimi krožki ter Turistično zvezo – Turistično Informacijskim centrom Nova Gorica: Ajdovščina 2001;
- Podgornik, Martina; Pustne in postne jedi Vipavske doline in Gore; Turistično-informacijski center AJDIKA v sodelovanju s turističnimi krožki in društvom kmečkih žena zgornje Vipavske doline: Ajdovščina 1999;
- Renčelj, Stanislav; Okusi krasa; Založba Kmečki glas: Ljubljana 2009;

## INTERNETNI VIRI

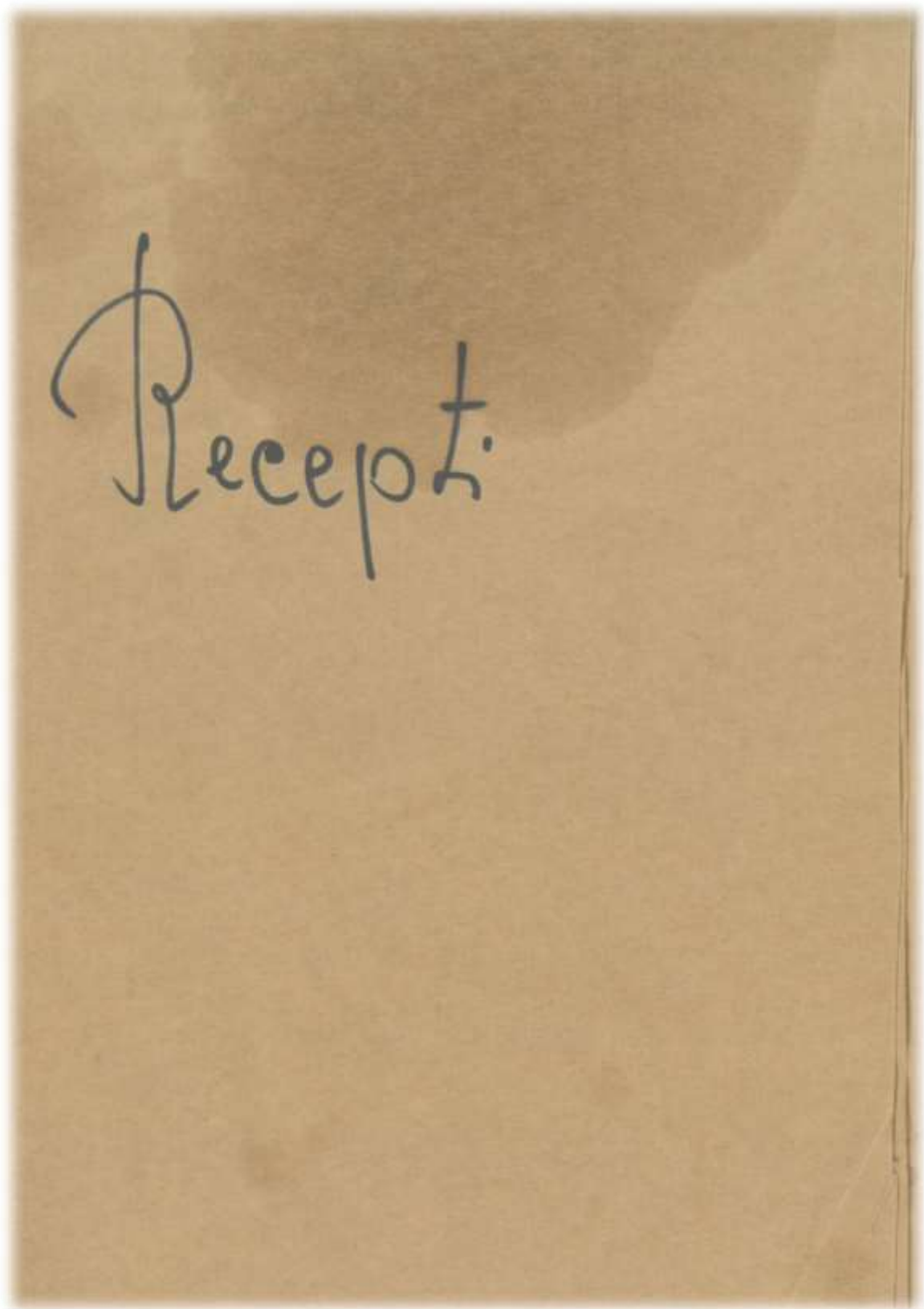
Wikipedija prosta enciklopedija: Vipavska dolina;

Pridobljeno: [http://sl.wikipedia.org/wiki/Vipavska\\_dolina](http://sl.wikipedia.org/wiki/Vipavska_dolina)

New York Times 2014: Draper Robert, With Wind Calm, Serenty in Slovenia;

Pridobljeno: [http://www.nytimes.com/2014/06/22/travel/with-wind-calm-serenity-in-slovenia.html?\\_r=0](http://www.nytimes.com/2014/06/22/travel/with-wind-calm-serenity-in-slovenia.html?_r=0)

## PRILOGE



# Planinčki

|         |           |
|---------|-----------|
| 1 kg    | moke      |
| 2 kocki | kvosa     |
| 2 celi  | jajci     |
| 2 del   | olja      |
| 3 del   | mleka     |
| 3 del   | vode      |
| malo    | sol       |
| malo    | sladkorja |

Priloga 1: Recept planinčki

# REPA KRHLJENKA

75 dek svezre repe

10 dek mesa

3 žlice drobtin

2 žlice sladkornja

seper soli

Priloga 1: Recept repa krhljenka

# ŠELINKA S POLENTO

30 dag pršuta

$\frac{1}{3}$  čebule

3 stroki česna

1 l vode

$\frac{1}{3}$  gomola zelene

list zelene

2 žlici koruznega zdrobla  
sol in paper



Priloga 1: Recept šelinka s polento

# JEŠPREN S KISLIM ZELJEM

20 delj žešprena

50 delj kislega zelja

50 delj krompirja

30 delj prekajenega

Svinškega mesa

1 strok črna

sol in poper

Priloga 1: Recept ješprenj s kislim zeljem

razvaljamo in izrezujemo štravbe. Pravokotnik trikrat zarežemo. Nekateri vogal tudi prepognejo skozi eno od zarez. Cvremo jih na vročem olju, da lepo porumenijo. To je recept za štravbe iz Bele.

*Janja Puc, 4. razred OŠ Col*

### RECEPT ZA JUHO IZ PREKAJENE SVINJSKE GLAVE S ŠIROKIMI REZANCI

Juha iz prekajene svinjske glave s širokimi rezanci: v lonec damo kos svinjske glave, zraven damo pest peteršilja in koren, 2 čebuli in 1 paradižnik. Posolimo in zalijemo z mrzlo vodo. To kuhamo na zmernem ognju približno 3 ure. Medtem ko se juha kuha, pripravimo rezance. V skledo damo moko in eno jajce. Sestavine pregnetemo v trdo testo. Testo razvaljamo in pustimo, da se malo osuši. Ko je dovolj suho, zrežemo na široke rezance. Juho precedimo in vanjo zakuhamo rezance. Tako juho kuhamo v Sanaboru.

*Rok Ambrožič, 4. r. OŠ COL*

### PUSTNI IN POSTNI RECEPTI

Za pusta smo včasih jedli meso od prašičeve glave, krompir in "tenstano" repo. To smo naredili tako, da smo dali prašičjo glavo kuhati. Ko se je meso skuhalo, smo ga razrezali in "sterstali" krompir in repo. Pustno in postno kosilo smo jedli okrog dvanajstih. Krole je pekla stara mama, otroci pa smo ji pomagali. Najboljša sladica je bila potica, a ta je bila za veliko noč. Za pepelnico smo jedli prežgano juho (prežganko). Krole smo ogrevli na prašičevi masti. Pri nas nismo imeli navade plesati za boljšo letino. Maše nismo imeli nikoli popoldne, vedno zjutraj. To navado smo imeli okrog leta 1940. To mi je povedala Ana Bajc s Cola, ki se je rodila leta 1923 in je stara 76 let.

*Zapisala: Laura Bratina, 4. r. OŠ Col*

### KROMPIR V KOSIH

Olupimo 1 kg krompirja. Razrežemo ga na kose in operemo. Zalijemo ga z mrzlo vodo, posolimo in damo kuhati. Kuha naj se, dokler se ne zmehča. Ko je kuhan, ga odcedimo. Damo ga v skledo in zabelimo z ocvirki. Ponudimo ga k repi. Tak krompir kuhamo na Malem Polju za pusta. Pa dober tek!

*Andreja Pregelj, 4. r. OŠ Col*

### INTERVJU S TETO MARIJO

Teta Marija s Cola nam je odgovorila na nekaj vprašanj.

ROK: Kaj ste jedli na pustni dan?

TETA MARIJA: Na pustni dan so jedli svinjsko juho, notri so dali tudi rebra, korenček, peteršilj in košček kolerabe. Na sito so dali jajca in moko. Kar je ostalo na situ, so zakuhal.

ROK: Katere pecivo ste pekli?

TETA MARIJA: Pri nas doma smo pekli krole, štravbe in fancine.

ROK: Ali to pecivo pečete še danes?

TETA MARIJA: To pecivo mi je zelo dobro, zato ga pečem še danes.

ROK: Ali ste se veselili pusta?

TETA MARIJA: Pusta smo se zelo veselili, ker je bila velika gostija in smo se tisti dan najedli prav do sitega.

ROK: Zakaj na pepelnico niste nič jedli?

TETA MARIJA: Na pepelnico nismo nič jedli, ker je bil strogi post, tega smo se tudi držali.

ROK: Ali ste morali hoditi k bogatim kmetom po hrano?

TETA MARIJA: Hrane smo imeli dovolj.

ROK: V kakšnih posodah ste kuhali?

TETA MARIJA: Kuhali smo v aluminijastih posodah.

*Intervju sta izvedla: Rok Kobal in Simon Trtnik  
Pripovedovala je: Marija Benčina, rojena leta 1927*

## INTERVJU S STARO MAMO

Vprašala sem staro mamo, kako so včasih preživel pustni dan.

NINA: Ali ste tudi vi pomagali pri pustnem kosilu?

STARA MAMA: Jaz nisem nič pomagala. Kuhala je mama.

NINA: Ali ste imeli vsako leto za pustni dan enako jed, pri kosilu in večerji?

STARA MAMA: Vsako leto.

NINA: Ali so pri vaši hiši hodila dekleta plesat?

STARA MAMA: Na pustno nedeljo ja, na pusta ne.

NINA: Ali ste imeli tudi obiske maškar?

STARA MAMA: Ne.

NINA: Ali je bilo res potrebno zakopati meso v klet?

STARA MAMA: Mi ga nismo zakopali, do siteda se nismo najedli.

NINA: Zakaj niste na pepelnico smeli nič jesti?

TETA MARIJA: Ker je bil strogi post.

NINA: Ali ste vedno pekli pecivo?

STARA MAMA: Pekli smo vedno krofe in fancne.

NINA: Ali ste na ta dan vsi šli k maši?

STARA MAMA: Na pepelnico ja, na pusta ne.

NINA: Ali še danes kuhate te jedi?

STARA MAMA: Enako.

NINA: Ali ste se mogoče tudi omaškarali?

STARA MAMA: Prej, ko smo bili doma v Gozdu, ni bila navada da bi šli na ples. Bili smo majhni. Potem, ko smo se preselili v Žagolič, smo dekleta vedno hodila plesat. Tokrat smo se tudi omaškarale. Oblekle smo si široka krila, čez glavo smo se ogrnile z vrečo; okrašeno s traki.

*Zapisała: Nina Tratnik 4.r.*

*Pripovedovala: Frančiška Tratnik, rojena leta 1917, iz Žagoliča*

## MOJA STARA MAMA ŽIVI V SANABORU. VPRAŠAL SEM JO O PUSTU.

ROK: Kaj ste jedli na pustni dan?

STARA MAMA: Jedli smo kos svinjske glave, rezance na juhi in krompir s kisló repo.

ROK: Katero pecivo ste pekli?

STARA MAMA: Pekli smo krofe.

ROK: Ali to pecivo pečete še danes?

STARA MAMA: To pecivo pečemo še danes.

ROK: Ali ste se veselili pusta?

STARA MAMA: Pusta smo se veselili, ker smo jedli toliko dobrot.

ROK: Zakaj na pepelnico niste smeli nič jesti?

STARA MAMA: Na pepelnico je bil strogi post, jedli smo samo popoldne kosilo.

ROK: Ali ste morali hoditi iskat hrano k bogatim kmetom?

STARA MAMA: Pri nas smo imeli dovolj hrane, ni nam bilo treba hodit k bogatim kmetom. Za tiste čase smo imeli še kar dovolj hrane. Dali smo jo še sosedovim otrokom, ker so bili zelo ubogi in niso imeli nič zemlje.

ROK: V kakšne posode ste stavili pustno kosilo?

STARA MAMA: Tisti dan smo jedli na krožnikih, ostale dni pa v veliki skledi.

*Zapisał: Rok Ambrožič 4.r. OŠ Col*

*Pripovedovala: Ivanka Ambrožič, rojen 1930, Sanabor*

## Priloga 2: Intervju

## INTERVJU S TETO JELKO

Prosila sem našo sosedo, teto Jelko za razgovor.

JANJA: Dober dan! Na naši šoli delamo raziskovalno nalogo o pustnih jedi. In zdaj vas bi jaz vprašala nekaj vprašanj. Lepo prosim, če mi odgovorite. Ali ste za dan pusta imeli kaj obiskov?

TETA JELKA: Na pustni torek so zmeraj bili obiski. Zelo smo bili veseli, ko so prišli. Prišli so strici, tete, obvezno pa maskare.

JANJA: Zakaj niste smeli na pepelnico nič jesti?

STARA MAMA: Na pepelnico se začne sveti post. To traja 40 dni. Na pepelnico smo lahko jedli samo enkrat na dan brez mesne jedi.

JANJA: Kaj ste jedli na pusta?

TETA JELKA: Na pusta smo imeli navado, da smo skuhalo prašičjo glavo. Ženske smo obvezno ocvrle krofe, da jih je bilo za vse zadosti. Če je bila družina velika jih je morala gospodinja kar precej narediti. Narediti jih je morala tudi za maskare.

JANJA: Ali so hodila dekleta plesat?

TETA JELKA: Pri nas je bilo tako, da so prišli koledniki in s tistimi fanti ali šemami je morala iti gospodinja plesati. Zato, da je bila repa bolj debela. Če pa gospodinja ni hotela plesati in jih ni obdarovala, pa tisto leto ni bilo nič pridelka.

JANJA: Ali ste pekli tudi kakšno pecivo? Katero?

TETA JANJA: Za pusta se je po navadi peklo samo krofe in štravbe. Ni bilo navade, da bi delali drugo pecivo. Ponekod mogoče so delali tudi druga peciva, ampak pri nas ne. Potice in drugo pecivo smo pekli za Veliko noč.

JANJA: Ali je bilo potrebno zakopati meso na pustni dan?

TETA JELKA: To se je tako reklo, ker so se držali posta. Vseh 40 dni niso jedli meso, do Velike noči. Jaz se še spominjam, kako so shranjevali mesnine: klobase in drugo prašičje meso. Vsak kos mesa so posebej zavili v časopisni ali pa v kakšen drug papir. V pepel so naredili veliko luknjo in noter lepo vse položili, od klobas do pršuta. Potem so spet pokrili s pepelom, da je bilo na varem pred muhami in tudi pred tatovi. Zaradi tega je prišlo v navado, da se je reklo, da se meso zakoplje. Še nekaj navad je bilo včasih: Maša je bila na pepelnico zmeraj zjutraj. Na pusta opolnoči je moralo biti rajanja konec in tisti, ki smo plesali, smo morali iti domov. Včasih so nam rekli, da se pustne dni ne sme šivati, ker potem, da se krave bodejo. Včasih so znali tudi eno pesem, ki se je zdaj celo več ne spominjam.

PRIŠEL BO PRIŠEL  
PUST TA ROGATI  
TREBA BO TREBA  
SAMO LEŽATI.

PRŠLA BU PRŠLA  
PUSTNA NEDELJA  
POLNA BU ŠPEHA  
POLNA VESELJA.

*Zapisala: Janja Puc, 4.r. OŠ Col*

*Povedala: Jelka Kobal, rojena leta 1930, iz Bele*

## INTERVJU S TETO FRANCKO

Šla sem malo pohajat k teti Francki, naši sosedki. Povedala mi je mnogo zanimivosti.

NIVES: Kakšno kosilo ste včasih kuhali za pusta?

TETA FRANCKA: Svinjsko juho s prikuho zelja in krompirja.

NIVES: Mi poveste tudi recept?

TETA FRANCKA: Svinjsko meso smo dali kuhati, in juho zakuhali z domačimi rezanci. Za prikuho smo naredili kislo zelje in krompir. 1 kg krompirja smo olupili in ga dali kuhati, ga zabelili s panceto ter pretlačili. Pol kilograma zelja smo prav tako skuhalo, ga odcedili in zabelili. Ko se je vse skuhalo, smo postregli na glinastih krožnikih. Najprej smo postregli juho, nato pa še krompir, zelje in meso.

NIVES: Kdaj ste po navadi kosili?

TETA FRANCKA: Po navadi smo jedli ob enih.

NIVES: Ali ste imeli tudi obiske?

TETA FRANCKA: Za obiske smo imeli predvsem domače ljudi in sosedo.

NIVES: S čim ste jim postregli? Znete tudi recept?

TETA FRANCKA: Postregli smo jim s krofi. Recept za krofe je tak:

**POTREBUJEMO:** 130 DAG MOKE  
 7 DAG MASLA  
 6 DAG KVASA  
 10 DAG SLADKORJA  
 1 DAG SOLI  
 2 ŽLICI RUMA  
 8 RUMENJAKOV

V skledo damo moko, maslo, sladkor, kozarec mleka. Nato damo kvas v lonček z vodo, da se stopi in ga zlijemo v skledo. Na moko se da še malo soli, 8 rumenjakov stepemo, jih zlijemo v skledo in dodamo še dve žlici ruma. Vse skupaj se stepe in pusti vzhajati. Ko testo vzhaja, ga zvaljamo na prst debelo, nato z obročkom zrežemo. Na en kos damo marmelado in ga z drugim kosom testa pokrijemo, nato ga pustimo še enkrat vzhajati. Potem jih damo cvreti v olje, na vsako stran po tri minute. Vzamemo jih ven in še vroče potresemo s sladkorjem.

NIVES: Ali ste tudi vi pomagali peči slaščice?

TETA FRANCKA: Ko sem bila še majhna, smo za pusta pekli le piškote, ki sem jih pomagala peči mami.

NIVES: Ali ste imeli kaj bratov in sester?

TETA FRANCKA: Imela sem tri sestre in enega brata.

NIVES: Ali so tudi vaše sestre pomagale pri peki piškotov?

TETA FRANCKA: Tudi moje sestre so pomagale pri peki piškotov.

NIVES: Katere ste pekli najpogosteje?

TETA FRANCKA: Po navadi so pekli navadne, kvadratne, s koleščkom zrezane.

NIVES: Kaj ste jedli na pepelnico?

TETA FRANCKA: Na pepelnico smo jedli prežgano juho z drobtinami ali v vodi kuhano.

NIVES: Ali ste tudi pepelnico praznovali?

TETA FRANCKA: Pepelnice nismo praznovali.

NIVES: Kdaj ste imeli mašo?

TETA FRANCKA: Na pust in na pepelnico je bila maša ob sedmih zjutraj.

NIVES: Do katerega leta ste imeli to navado?

TETA FRANCKA: Tako navado smo imeli nekoč in vsa leta do danes.

NIVES: Kje ste zamesili testo?

TETA FRANCKA: Zamesili smo kar v kuhinji in ne na mizi ampak na posebni deski za mesenje testa.

*Zapisala: Nives Bajc, 4.r. OŠ Col*

*Pripovedovala: Francka Curk, rojena leta 1929, Col*

## ZAKLJUČEK

Pri raziskovanju smo sodelovali učenci:

Janja Puc, Andeja Pregelj, Rok Kobal, Rok Ambrožič, Lavra Bratina, Simon Tratnik, Nina Tratnik.

Recepte so nam povedale stare mame in mame. Na pustni dan še kuhamo te jedi. Vse jedi so dobre, najbolj všeč so nam krofi, Nini pa flancni.

Želimo si, da bi znali tudi mi ocvreti flancne.

*Simon Tratnik, 4. razred OŠ Col*