

Dežela oglarjev v Ljubljani

Dežela oglarjev se je predstavljala v prestolnici, v galeriji Gozdarskega inštituta Slovenije. Že pred časom se je projekt predstavil na krajevnih druženjih v Krajevni skupnosti Dole pri Litiji, v občini Litija, na sejmu v Trstu, na sejmu Alpe – Jadran, na mednarodni konferenci o podeželju na Otočcu in še kje.

Pokrajina na prehodu posavskega hribovja v dolensko gričevje je na mah podobna pokrajinam v Sloveniji, veliko gozda, vasice in cerkve. Iskali smo posebnost kraja, ki jo predstavlja v oglarjenju, ki je nedvomno ne samo slovenska, temveč tudi evropska posebnost. Lahko rečemo, da pomeni oglarjenje kulturno identiteto kraja Dole pri Litiji in razvoj podeželja. Pokrajino v okolici Dol pri Litiji, le 70 km loči od Ljubljane.

Oglarjenje, je živo še danes, saj letno gori še na 2.000 ha gozdov celo do 30 kop. O oglarjenju govorimo, če les segrevamo pri omejenem pristopu ali brez pristopa zraka, tako da les ne gori, ampak le poogleni, se pretvarja v lesno oglje.

Tehnika izdelave oglarske kope sestoji iz:

– **Priprave kopišča**, ki so danes, blizu hiš, zaradi bližine elektrike in vode, predvsem pa lažje nadzirajo sam potek oglenitve. Biti morajo dobro utrjena in v zavetrju.

– **Priprave lesa**. Kvaliteta oglja je najbolj odvisna od vrste lesa in njegovih lastnosti, kot so vlaga, starost, zdravost ter oblika in dimenzija. Najboljše oglje je iz bukve, belega gabra, gradna in leske.

– **Zlaganje kope**. Drva oglarji najprej navozijo okrog kopišča, nato pa jih pričnejo zlagati. Na sredino kopišča zabijejo tri kole, strženice ter povežejo z obroči. Tako nastane nekakšen dimnik. Na dno večina oglarjev položi dve trščici v obliki križa, za srečo pri kuhanju oglja. Nato okoli stržena gosto zlagajo polena, debelejša zložijo v sredino kope, drobna pa navzven, vlažna drva zlagajo v zgornji sklad z debelejšim koncem, obrnjenim navzdol. Največkrat oglarji postavljajo kope z dvema skladoma drv in na zgornjem skladu oblikujejo še glavo kope. Ko oglar odreže strženice na vrhu glave, je kopa zložena in pripravljena za

– **Pokrivanje kope**. V ta namen pred osutjem z zemljo, kopo prekrijejo s smrekovimi vejicami, listjem, senom ali svežo travo. To imenujejo grasa. Nato pa sledi črnenje. Z osipanjem kope pričnejo v vznožju. Zemljo nato nanašajo hkrati v višino in širino kope ter jo obenem zbijajo. Ko je črnenje končano, postavijo na zemljo pokončno in prečno kalanice.

– **Kuhanje ali oglenitev**. Sledi zažiganje kope z vrha in to po stari navadi opravi ženska. Oglar mora z dna kope dvigniti ogenj po strženu do vrha. Šele takrat, ko zadela stržen, lahko prične z napravljanjem lukenj, za odvajanje dima, od vrha do vznožja glave. Ko na vznožju prične prihajati svetel dim, je kopa kuhana. Oglar zapre vse odprtine ter pusti kopo stati do dva dni, da se ohladi in lahko prične z razdiranjem ali štoranjem kope.



Oglarji zlagajo kopo

Gozdarstvo v času in prostoru

Kopa velikanka, 120 prostornih metrov oglarski drv, ob tednu gozdov v l. 2002



Oglar za pripravo lesa, transport do kopišča, zlaganje kope in kuhanje oglja, do razdiranja, porabi pri povprečno veliki kopi okrog 43 dni. Pri večjih kopah, ki dajejo 8 ton oglja, pa okrog 47 dni. To opravlja v večini sam z družino, le pri črnenju si oglarji med seboj tudi pomagajo. Trije do štirje hkrati se razporedijo okrog kope in pričnejo nametavati zemljo. Delo je tako hitrejše in lažje in tudi kvaliteta nanosa prsti je boljša, da je pri samem kuhanju manj težav.

Tudi pri razdiranju kope je delo skupinsko. Skupino največkrat sestavljajo trije do štirje oglarji in povprečno veliko kopo v enem dnevu tudi razdrejo in oglje polnijo v vreče. Oglarji dobijo za 1 kg oglja okoli 0,36 EUR. 1 prostorninski meter oglarskih drv pa daje okoli 100 kg oglja.

Vse to znajo naši oglarji, dolski oglarji, ki tudi svoje znanje dobro prenašajo na svoje potomce. Pri tem jim dobro pomaga Osnovna šola.

Celoten postopek oglarjenja je bil prikazan v slikah in maketah v galeriji Gozdarskega inštituta. Tudi kopo smo zastavili, zastavil jo je oglar Brinovec z oglarco, ki so bile zelo skromne, omogočale so le malo zavetja. Razstavljeno je bilo tudi oglje različnih drevesnih vrst, ki se prodaja v vrečkah, z etiketo, ki predstavlja slovensko oglje za žar z Dol, ki je – verjemite – najbolj kvalitetno in drugič, ko ga kupite, le pogledjte na to znamko.

Lahko pa ste si ogledali še likovna dela, ki so nastajala na dveh likovnih delavnicah ob Tednu gozdov v l. 2002 in l. 2003. Dela so narejena v večini z dolskim ogljem, obeh delavnic se je

udeležilo 60 ljubiteljev dela z ogljem. Te delavnice vodi Kulturno društvo Venčeslav Tavfer pod vodstvom Staneta Kmetiča in Toneta Sveršine. Odvijala se bo tudi v l. 2004, kamor ste vabljeni.



Kopa

Foto Jože Prah

Poleg likovnih del, je bilo še nekaj fotografij iz l. 2002, ki govore o osrednji prireditvi ob tednu gozdov, ki se je odvijala ves mesec ravno na Dolah pri Litiji. Takrat smo kuhali oglje v kopi, v kateri je bilo preko 100 metrov drv. Danes imajo oglarji v večini primerov manjše kope, zložijo tja do 60, 70 metrov drv. Razstavljeno je bilo še osnovno oglarsko orodje.

Gozdarji na Območni enoti Brežice, Krajevni enoti Radeče Zavoda za gozdove Slovenije, smo predstavljali svoje delo tudi v zloženkah in Gozdni kroniki zadnjih deset let. V okviru Andragoškega centra Slovenije in Zavoda za gozdove, delujeta tudi dva študijska krožka, v Svibnem in Sopotu, ki sta se predstavljala s svojimi kronikami in zloženkami.

Kaj pa turistični vidik?

Preživeti noč z oglarjem in prespati v oglarski kolibi, je nedvomno doživetje. Seveda pa želimo obiskovalca, raziskovalca ali tistega, ki išče kvalitetne posebnosti, zadržati na območju dalj časa.

Na majhnem področju skoraj skozi celo leto lahko najdemo kope v različnih fazah. To je omogočilo povezati različne kraje v Oglarsko učno pot, kateri je dodano še specifičnost ostalega območja (bogata naravna in kulturna dediščina). Pot je Planinska zveza Slovenije umestila v svoj register poti in pot je označena na karti Posavsko hribovje, ki je izšla v lanskem letu. V ponudbo na oglarski poti se vključujejo tako oglarji, kot lovci z Dol s svojim lovskim domom. Po poti vas lahko vodijo tako gozdarji kot lokalni turistični vodniki z Dol.

Področje se bo obogatilo še z informacijsko pisarno in priložnostnim muzejem. Lahko govorimo še o Oglarski šoli kuhanja oglja. Vse to daje možnost odpiranja različnih sfer proučevanj, različnih delavnic, naravoslovnih dni ...

Nikakor ne smemo pozabiti na oglarske dneve, skupni pohod, kolesarski skok ..., ki združujejo domačine v skupne akcije in skupne nastope na trgu, pod oglarsko blagovno znamko.

Oglarjenje je vezano na kovačije, kovačije na ... In tako imamo sklenjene različne kroge dela in razmišljanj. Naš oglar ni več samo tisti, ki ohranja kulturno krajino, zmanjšuje zaraščenost travniških površin in opravlja nego v mladem gozdu, temveč postaja učitelj, raziskovalec in vodič. Poleg oglja prodaja še naravno in kulturno krajino, oglarsko kolibo, lastne pridelke od jabolčnika, meda do kruha. Z druženjem dviga sam sebe in okolico. Zaposlitev dobijo še drugi nosilci podeželja.

Vse to si lahko preberete v knjigi Dole pri Litiji, kraj, kjer živi oglarstvo, ki je izšla v l. 2002 ob Tednu gozdov.

Prihodnost oglarstva je v prvi vrsti odvisna od primerne prodajne možnosti oglja in podeželskega menedžmenta, za kar se v veliki meri zavzema Center za razvoj Litije, kot npr. z vzpostavitvijo podeželskega razvojnega jedra.

Oglarjenje omogoča ohranitev identitete območja. In paradigma samosvojesti skozi naravne in grajene posebnosti, samo še nadgrajujejo dogodki, predvsem pa prijaznost zadovoljnih ljudi.

Obiščite nas.

Razstavo smo skupaj postavili s pomočjo Toneta Svršine, Vinkota Brinovec, Aleša Šeška, Zorana Kosa, Braneta Gajića in Roberta Krajnca ter sponzorji: Gozdarski inštitut Slovenije, Zavod za gozdove Slovenije, Krajevna skupnost Dole, Oglarji, Društvo žena in deklet z Dol, Kmetijska zadruga Trebnje, Rudi Turs in drugi.

Jože PRAH,
revirni gozdar Zavod za gozdove Slovenije