

LECTARSTVO, MEDIČARSTVO IN SVEČARSTVO NA SLOVENSKEM

Znate gospa, ka sem ges mali bio, pa je meni to botrca küpila, konja, jes sem se en teden z njim igral in sladkal. Najprej sem mu eno uho vstran vgriznu, pa je bil za igranje, pa sem mu malo rep drugi den. To je bil proces, ker to ni smelo hitro zmanjkati. Nej igrače in nej sladica. In pol mi je zopet trebalo eno leto čakati na to dobroto in to igračko, ker ni bilo drugega žeganja.

Neznan ustni vir o času pred drugo svetovno vojno po poročanju lektarke Jožice Celec

Uvod

Lectarstvo (tudi medičarstvo) je obrt, povezana z izdelovanjem in prodajo ornamentiranega figuralnega peciva – lecta, medice in sveč. Lect je »okrašeno, [pobarvano] pecivo iz medenega testa (medenjak), navadno v obliki srca« (glej Lect). Poimenovanje izvira iz nemške besede *Lebzelt* oziroma *Lebkuchen*, kar pomeni »lect«, »medenjak«. Drug izraz za lectarstvo je medičarstvo oziroma medičarska obrt. Lectarji oziroma medičarji so izdelovali tudi medico, brezalkoholno pijačo iz vode in medu. Svečarstvo pa je obrt za izdelovanje sveč (glej Svečarstvo). Vse tri dejavnosti – torej izdelavo lecta, medice in sveč – je v preteklosti običajno v isti obrtniški delavnici opravljal isti obrtnik, saj je za to potreboval osnovno surovino – satovje z medom (Židov 1992: 114).

V tem prispevku bomo predstavile glavne rezultate našega raziskovalnega dela, ki smo ga opravile za raziskovalno nalogo z naslovom *Lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo v Mariboru in drugih slovenskih krajih* (2023). Pri tem smo uporabile različne metode dela. Ena od njih je bila zgodovinska, pri kateri smo uporabljale literaturo, strokovne članke, muzejske kataloge in primerne članke na spletu. Za pridobitev podatkov o ohranjeni premični kulturni dediščini lectarstva, medičarstva in svečarstva v slovenskih muzejih smo se z vprašanji po e-pošti obrnile na muzejske strokovnjake, najpomembnejše muzeje pa smo tudi obiskale. V raziskavo smo vključile 30 slovenskih muzejev. Njihove odgovore smo v nalogi opisno predstavile. Obrnile smo se tudi na 13 muzejev v desetih tujih državah in pridobile podatke o obravnavanih obrteh na njihovem območju. Odgovorilo nam je 11 muzejev iz osmih držav. Večino informacij za raziskovalno nalogo pa smo zbrale s terenskim delom. Prepotovale smo velik del Slovenije in se opravile tudi na Hrvaško in v Avstrijo.

Terensko delo smo razdelile v več sklopov: zbiranje virov v Pokrajinskem arhivu Maribor, ogledi muzejskih razstav in depojev ter pogovori s strokovnjaki v Sloveniji, ogledi muzejskih razstav in depojev ter pogovori s strokovnjaki v Avstriji in na Hrvaškem, obiski sejmov ob cerkvenih praznikih in v času božiča v Sloveniji, Avstriji in na Hrvaškem ter dokumentiranje sejemске ponudbe. Obiskale smo vseh sedem danes delujočih lectarskih, medičarskih in svečarskih delavnic v Sloveniji ter se pogovarjale z lectarji. Informacije smo zbrale pri desetih obrtnikih v Mariboru, Slovenj Gradcu, Prosenjakovcih, Murski Soboti, Ljutomer, Radovljici, Laškem in Svečini.

Kratek zgodovinski pregled lectarstva, medičarstva in svečarstva na Slovenskem

V Sloveniji so lectarji in svečarji živeli in delali v vseh večjih mestih in trgih, kot so Ljubljana, Kranj, Kamnik, Velesovo, Maribor, Celje, Novo mesto, Škofja Loka, Ptuj, Slovenj Gradec, Murska Sobota, Brežice ... (Križ 2003: 137; Židov 1992: 114). Prvi lectar na nekdanjem Štajerskem se omenja že leta 1294. V vsakem mestu je bil večinoma le po en lectar, v večjih mestih, na primer v Gradcu, po dva (Walter 1971: 3). V Ljubljani je prvi lectar omenjen leta 1610; leta 1673 je v Celju delal en lectar, v Mariboru pa dva. Dva lectarja sta v 90. letih 17. stoletja delala tudi na Ptujju. Sredi 18. stoletja sta v Škofji Loki delala dva lectarja, prav tako leta 1786 v Kranju. V Novem mestu sta v prvi polovici 18. stoletja delala prav tako dva lectarja, sredi 18. stoletja pa trije. (Križ 2003: 137). Z obrtno svobodo v 2. polovici 19. stoletja se je število lectarjev naglo povečalo, obrt pa se je razširila tudi na podeželje (Dular 1998: 379). V drugi polovici 17. stoletja je bilo na Štajerskem 60 lectarskih delavnic, ob koncu 19. stoletja pa že 107. Leta 1927 jih je bilo na Štajerskem le še 45, po drugi svetovni vojni še manj. Obrt je začela usihati, saj so jih začeli izpodrivati slaščičarji (Walter 1971: 3, 5) Krivi naj bi bili tudi preveliki davki in spremembe v čebelarstvu. Začela se je tudi industrijska izdelava, ki je bila velika konkurenca domačim obrtem, saj so bili industrijsko izdelani produkti mnogo cenejši kot domači (Križ 2003: 137).

Že v srednjem veku so tudi na Slovenskem, tako kot drugod po Evropi, v samostanih izdelovali sveče iz podarjenega voska za lastne potrebe. Za večje cerkve so jih izdelovali t. i. cerkovniki. Do prehoda iz 15. v 16. stoletje

* Julija Bevc, dijakinja 1. letnika, Prva gimnazija Maribor ter Konservatorij za glasbo in balet Maribor; julija.bevc@gmail.com.

** Ajda Cizl, dijakinja 1. letnika, Konservatorij za glasbo in balet Maribor; cizl.ajda@gmail.com.

*** Tina Zavec Stojanović, dijakinja 1. letnika, II. gimnazija Maribor, tinazs2008@gmail.com.

so voščene sveče deloma pripravljale tudi specializirane izdelovalke – voskarice, ki so na Ptujju omenjane že leta 1376. Obrt je bila znana tudi na podeželju, saj so na nekaterih kmetijah gojili čebele. Obrtniki svečarji (običajno tudi medičarji) so izdelovali sveče tako za razsvetlavo kot za praznične in ritualne namene (Dular 1998: 379) Prelomnica svečarstva je bila med letoma 1819 in 1830, ko so iznašli najprej stearin in kasneje parafin. Začela se je tovarniška proizvodnja sveč, svečarji in medičarji pa so začeli uporabljati nove surovine (Križ 2003: 140, 141).

Surovine, delovni postopki, orodja in pripomočki v delavnicah in trgovanje v preteklosti

Raziskovalci so podatke o delovnih postopkih in trgovanju v lectarskih, medičarskih in svečarskih delavnicah zbrali predvsem za 19. in 20. stoletje. Medičarji in svečarji so satovje in med dobili predvsem od okoliških čebelarjev, in sicer večinoma v času jeseni, ko so poželi ajdo. Iz satja so med spravili tako, da so satje dali na sito nad posodo in počakali, da se izteče. Satje so nato še prelili z vodo in ga stisnili v stiskalnici. Iz te medene vode so izdelovali medico. Nato so postopek ponovili. Nastal je rumeni vosek in voda z nekaj sladkobe, iz katere so skuhalo medeno žganje. Pri postopku ni bila zavržena nobena surovina, saj so tudi prazno satje posušili in uporabili za kurjavo (Križ 2003: 139, 140).

S prostoročnim oblikovanjem medenega testa so začeli v ženskih samostanih. Sem sodijo polkrožni krajčki, ki so srčaste oziroma zvezdaste oblike. Od 17. stoletja so prostoročno oblikovano pecivo izdelovali predvsem v ritualne namene, najpogosteje za božič in veliko noč ter za izražanje ljubezni in simbolike ob ženitovanjih (Bogataj 1999: 160, 161). Kasneje se je figuralno oblikovanje medenega peciva razširilo med kmečke, ponekod tudi med mestne in trške gospodinje. V Selški dolini, zlasti v Železnikih in Dražgošah, delno pa tudi v Poljanski dolini, so medeno pecivo izdelovali prostoročno in s pomočjo modelov. Najbolj se je ročno izdelovanje medenih kruhkov razvilo v Dražgošah in okolici, zato tem kruhkom danes rečemo »dražgoški kruhki« (Bogataj 1999: 160).

Drugi postopek izdelave medenega figuralnega peciva je tlačenje trdega medenega testa v ročno izdelane in izrezljane lesene modele. Eden najstarejših in najbolj razširjenih motivov na teh rezljanih modelih je bil otrok v povojih (Židov 1992: 114). Na Štajerskem so s kalupom, napolnjenim s testom, močno udarjali ob delovno mizo, da se je telo dobro odtisnilo (Walter 1971: 9). Večina ohranjenih lesenih modelov je iz 18. in 19. stoletja. Na njih so razne podobe dojenčkov, punčk, moških, ki kadijo pipo, lovcev, godcev, Miklavžev in parkljev, pa tudi živali. Izdelovali so tudi tridimenzionalno lectovo pecivo v obliki zibelk, košar, cerkev ipd.

Ob koncu 17. in v začetku 18. stoletja so na Loškem začele nune klarise, kasneje pa nune uršulinke izdelovati mede-

no pecivo, ki se je imenovalo »mali kruhek«, tudi »nunski lect«. Peka tega medenega peciva se je kot domača obrt na Loškem začela ob koncu 18. stoletja, svoj vrhunec pa je dosegla v 19. stoletju. Hkrati je bila peka malih kruhkov prisotna tudi kot hišna dejavnost, danes pa ga izdelujejo le še posameznice. Mali kruhek se oblikuje na dva načina: odtiskujejo ga v posebej za to izrezljane lesene modele ali pa ga oblikujejo in krasijo kar ročno (Sterle 1981: 245).

Izdelovanje lecta s premazi so v naših krajih od prve polovice 19. stoletja opravljali obrtniki v mestih – lectarji oziroma medičarji. Najbolj znan izdelek je lectovo srce z ogledalcem v sredini oziroma z lepim verzom (Bogataj 1999: 160). Lect, ki so ga izdelovali s kovinskimi modeli, je bil sprva narejen iz vzhajane medenega testa, kasneje pa so začeli uporabljati sladkor in sladkorni sirup. Mešanico so skuhalo z vodo ter dodali belo moko in vzhajalno sredstvo jelenovo sol. Za okraševanje so uporabljali kovinske tulce in krasilne vrečke. Sladkorni sneg je bil narejen iz sirupa, želatine in krompirjeve moke (Križ 2003: 142). Medičarji oziroma lectarji so delali tudi različne vrste medenjakov, ki so bili pečeni v pekaču in so jih kasneje razrezali (Križ 2000: 47, 48)

Že v srednjem veku naj bi poznali alkoholno pijačo iz medu – medico. Ohranil se je recept za t. i. kmečko medico iz 17. stoletja. Izdelovali so jo iz vode in medu, nato so to raztopino prevreli, da se je zgostila, jo precedili, nalili v sode in dali na toplo, da je zavrela (Makarovič 1989: 129). Medica, ki so jo sicer izdelovali medičarji, pa je bila brezalkoholna pijača, izdelana iz medu in vode.

Lectarji so del voska porabili za izdelavo sveč in votivnih figur, nekaj pa so ga prodali. Za sveče so uporabljali tako rumen kot bel vosek, ki so ga izdelali z beljenjem. Izdelovali so različne vrste sveč (dolge oblikovane sveče, votive, zvitke). Dolge sveče so izdelovali s pomočjo »ringa«, okrogle plošče s kavljji za stenj, nameščene na drog. Večkrat so oblili svečo, debelejša je bila. Sveče so na koncu sneli in stehali, saj je bila cena določena glede na težo, ne pa glede na velikost. Svečarji so votivne figure izdelovali najprej ročno, nato pa s tehniko vlijanja voska v kalupe, ki so imeli razne podobe (domače živali, moške in ženske figure, dojenčki v povojih, roke, noge, oči, srce ...). Do prelomnice na področju svečarstva je prišlo med letoma 1819 in 1830, ko so iznašli najprej stearin in kasneje parafin (Križ 2003: 140, 141, 143, 144).

Svoje izdelke so lectarji prodajali v prodajalnah ob delavnicah, a so več zaslužili na raznih sejnih, tržnih dneh in cerkvenih žegnanjih, kjer so izdelke prodajali na stojnicah (štantih). Lectarji so si teren za prodajo razdelili, ob večjih praznikih in ob romarskih cerkvah pa jih je hkrati prodajalo tudi več. Na sejme so robo pripeljali s pomočjo vozov, pozimi pa s sanmi. Za prodajo so potrebovali dovoljenje, da je država od tega pobirala davek. Plačati pa so morali tudi prostor, kjer so postavili stojnico. Cena je bila odvisna od velikosti stojnice (Križ 2003: 145).

Vsako lectovo srce oziroma okraši na lectih imajo svoj pomen. Rumena vrtnica pomeni neskončnost, zelena travica z rožicami pomeni na primer rast in razvoj. Globok pomen lahko imajo tudi verzi na lectovih srcih. Nekateri vsebujejo kaj smešnega in šaljivega, najpogosteje pa imajo ljubezensko sporočilo. Velik pomen imajo tudi ogledalca, ki so nameščena na srca. Takšni lecti so bili običajno namenjeni dekletom, podarili so jim jih fantje. S podarjenim lectovim srcem so jim hkrati podarili tudi svoje srce. Ko so se dekleta videla v ogledalu, so vedela, da so srce podarili njej. Pomembno je bilo tudi to, kaj se je zgodilo s srcem, ko ga je dekle dobilo. Če ga je pojedla, je to za fanta pomenilo nekaj slabega, če pa ga je shranila, je bil to dober znak (Andrejaš 2022).

Ohranjeni predmeti v slovenskih muzejih

Da bi ugotovile, koliko predmetov, povezanih z medicarstvom, svečarstvom in lectarstvom, hranijo slovenski muzeji, smo vzpostavile stik preko e-pošte s 33 slovenskimi muzeji, pet pa smo jih tudi obiskale, si ogledale predmete in govorile s strokovnjaki. Ugotovile smo, da je največ gradiva, povezanega z našo temo, shranjenega v Slovenskem etnografskem muzeju, kjer je tudi stalna razstava na to temo (Plečnikova Lectarija). Veliko predmetov imajo tudi v Dolenjskem muzeju Novo mesto, Pokrajinskem muzeju Maribor, Čebelarškem muzeju Radovljica, Loškem muzeju Škofja Loka, Posavskem muzeju Brežice in drugod. V muzejih večinoma hranijo lesene rezljane modele za medeno testo, kovinske modele za lect, svečarsko orodje in pripomočke ter stara lectova srca. Za ohranjene predmete je značilno, da so bili v večini izdelani iz lesa in kovine, njihovi izdelovalci pa niso znani. Za nekatere vemo, v katerih lectarskih delavnicah so jih uporabljali. Večina predmetov je iz 19. in prve polovice 20. stoletja (Bevc, Cizl in Zavec Stojanović 2023: 43–49).



Leseni kalupi za medeno pecivo in kovinski modeli za lect, Slovenski etnografski muzej, 2022 (vir: arhiv avtoric).

Delujoče lectarske, medicarske in svečarske delavnice v Sloveniji

V okviru našega raziskovalnega dela smo obiskale vse danes delujoče medicarske delavnice v Sloveniji in opravile intervjuje z njihovimi lastniki. Ugotovile smo, da danes dela še sedem medicarskih delavnic (Bevc, Cizl in Zavec Stojanović 2023: 31–42, 50–75).

Lectarija Perger – Hiša mojstrov in Perger, Slovenj Gradec¹

Lectarija Perger se nahaja v Slovenj Gradcu. Je najbolj znana lectarija v Sloveniji zaradi njene bogate zgodovine, tradicije in mnogih dosežkov. Družina Perger ima v Slovenj Gradcu tudi medicarski muzej, ki ga letno obišče okoli 15.000 obiskovalcev z vsega sveta. Družina Perger medicarsko, svečarsko in lectarsko obrt ohranja že od leta 1757, torej kar 266 let. Družinske korenine izvirajo iz Makol. Obrt se je začela v domači lectarski delavnici v Hočah, kjer je Hrabroslav Perger (r. 1953) pomagal svoji materi Ljubi Šošter Perger (r. 1920, u. 2006). V Slovenj Gradec so se preselili leta 1955 in tam še danes nadaljujejo z družinsko tradicijo.

V družini Perger so recepti za lectarske medicarske in svečarske izdelke velika skrivnost. Medenjaki so izdelani iz posebnega medenega testa po edinstvenih družinskih postopkih, lectarski izdelki pa so v suhem prostoru obstojni več kot 50 let. Delo v družinski obrti je razdeljeno – vsak družinski član opravlja svoje delo. Testo pripravljajo v mešalcu za testo ali ročno, s posebnim lesenim pripomočkom. Testo nato počiva v hrastovih sodih, starih okoli 200 let, in se razvalja ročno z lesenimi valjarji. Lectova srca in medenjake pečejo v veliki pečici. Gonilna sila podjetja in mojster v družinski obrti je Hrabroslav Perger. Danes je že upokojen, vendar še vedno vlaga veliko truda v podjetje in vodi obiskovalce po njihovem muzeju. Njegov sin Boštjan Perger (r. 1975) je prav tako velik mojster, še posebej v okraševanju lecta, hkrati pa je tudi vodja proizvodnje in v delavnici dela že od 18. leta. Pri delu pomagata tudi hči Ines (r. 1979), ki skrbi za slaščice, in najmlajši sin Lucian (r. 1989) s svojim dekletom Zala. Lucian je direktor podjetja, Zala pa se ukvarja s trženjem izdelkov. Včasih so v podjetju delali tudi Hrabroslavov brat Mitja Perger (u. 2000), ki je skrbel za sveče, Hrabroslavova žena Leonora (r. 1961, u. 2019), ki je skrbela za okraševanje lectarskih izdelkov, in seveda njegova mama, vendar so na žalost že umrli.

Lectarija Perger izdeluje ogromno različnih izdelkov. Najbolj znani so njihovi medenjaki, izdelani iz ekološko pridelanih sestavin, brez jajc, mleka, maščob in konzervansov. Izdelujejo tudi izdelke iz lecta najrazličnejših oblik

¹ Vse informacije smo pridobile od Hrabroslava Pergerja (Perger 2022). Naziv podjetja: Perger 1757. Spletna stran: <https://perger1757.si>.



Hrabroslav Perger v muzeju Perger, 2022 (vir: arhiv avtoric).

(lectova srca, konjički, punčke, Miklavži ...). Proizvajajo in na sejmi ponujajo tudi brezalkoholno pijačo medico. Ljudem so k srcu prirasli tudi njihovi žele bonboni, ki so prav tako izdelani iz ekološko pridelanih sestavin, trdi zeliščni bonboni, lizike in turški med. Iz voska izdelujejo krstne, poročne in energijske sveče. Vsi ti izdelki so izdelani ročno in iz naravnih materialov. Njihova trgovinica stoji na Glavnem trgu v Slovenj Gradcu, izdelke pa prodajajo tudi na stojnicah na različnih sejmi in žegnanjih, kar je tradicionalen način prodaje. Njihove ekološke bonbone je mogoče kupiti tudi v trgovinah Hofer, Mercator, Spar in Müller, vse izdelke pa lahko naročimo tudi na njihovi spletni strani. Njihove izdelke lahko najdemo skoraj po vsem svetu, natančno v kar 142 državah.

V vseh 266 letih obratovanja Lectarije Perger se je zamenjalo že devet generacij lectarjev, podjetje Perger pa je zapisano tudi v register nesnovne kulturne dediščine.

Lectarstvo, medicarstvo in svečarstvo Beno Kolarič²

Če se v zimskem oziroma predbožičnem času sprehajamo po Glavnem trgu v Mariboru, nas prej ali slej doseže vonj po sveže pečenih, domačih medenjaki. Na Glavnem trgu 5 namreč obratuje lectarska, medicarska in svečarska delavnica Bena Kolariča. Leta 1951 jo je ustanovil Pavel Horvat (r. 1914), ker pa ni imel naslednika, jo je leta 1981 predal svojemu dobremu prijatelju Maksimilijanu Kolariču, ki je takrat imel medicarsko delavnico v Slovenski Bistrici. Po Maksimilijanu pa je leta 1993 delavnico prevzel njen sin Beno Kolarič (r. 1963), ki v njej dela še danes.

Beno Kolarič je v Mariboru obiskoval gostinsko šolo in postal kuhar, svojo izobrazbo pa je izpopolnil tudi na področju živilske in svečarske stroke. Že kot otrok je pomagal očetu Maksimilijanu v delavnici in že takrat vzljubil



Izdelki Lectarije Perger v muzeju Perger, 2022 (vir: arhiv avtoric).

to delo. Pomaga mu žena Mira in občasno tudi dve hčerki in sin. Beno se zaveda, da je njegova obrt zelo pomemben del kulturne dediščine. V prodajalni na Glavnem trgu so v treh vitrinah razstavljeni leseni in kovinski modeli za lect in medenjake različnih oblik (parkelj, Miklavž, pupika, lectovo srce ...), orodja in pripomočki za izdelavo sveč ter poseben vrč, s katerim se streže pijača medica. Ti predmeti so bili last njegovih predhodnikov, njegovega očeta Maksimilijana in Pavla Horvata. Razstavo v delavnici je pripravil Pokrajinski muzej Maribor. V delavnici še vedno stojijo prodajalni pult in omare, ki so bili izdelani leta 1951. Uporabljal jih je že Benov oče, zato Benu veliko pomenijo. Na stenah so obešene družinske fotografije in mojstrsko spričevalo Pavla Horvata.

Beno vse stvari izdeluje ročno. Edini stroj, ki mu pomaga pri delu je 100 let star mešalec za medeno testo in peč, ki jo je Pavel Horvat kupil leta 1951. V delavnici izdeluje medenjake in lectarske izdelke, sveče pa doma v Slovenski Bistrici. Iz stroja za mesenje vzame zgneteno testo in ga še enkrat sam ročno pregnete. Nato pomoka površino in začne valjati testo, tako da v njem ni nobenih zračnih mehurčkov. V testo odtisne kovinske modele, izrezane medenjake pa nato naloži na pekač in jih peče približno 12–15 minut. Na ohlajene medenjake namaže belo glazuro iz sladkorja. Na že posušene medenjake prilepi papirnate obraze Miklavžev in parkljev. Nato vrečko za okraševanje napolni s stopljenim čokoladnim prelivom in začne okraševati medenjake. Postopek se zdi preprost, vendar je v resnici zanj potrebne ogromno koncentracije in vaje.

Testo za lect Beno Kolarič izdeluje na drugačen način kot testo za medenjake, zato je precej trše. S kovinskimi modeli izreže oblike lectovih src, ki jih zloži na pekač in speče. Ohlajene premaže s posebno rdečo barvo, ki se posuši po 12 urah. Takrat so pripravljene na okraševanje. Osnovna barva za glazuro je bela, z mešanjem z drugimi barvami pa dobi tudi pisane. Z glazuro napolni vrečko in prične okraševati lect na tradicionalni način (rob bele barve, dva

² Vse informacije smo pridobile od Bena Kolariča (Kolarič 2022, 2023).



Svečarski izdelki v trgovini Bena Kolariča na Glavnem trgu 5, 2022 (vir: arhiv avtoric).

bela zavita polžka, ime ali verz na sredini, vzorci in rožice drugih barv). Ko se vsa glazura posuši, lectovo srce zavije in mu doda vrvico.

Tudi recept za medico je Beno Kolarič podedoval po svojem očetu Maksimilijanu, ta pa je svoje znanje pridobil od obrtnega mojstra Pavla Hvalca. Pijača se postreže hladna in je brezalkoholna. Beno medico na stojnici hrani v posebnem 100 let starem bakrenem vrču, ki ga je podedoval od očeta. Danes ni več tako priljubljena – včasih jo je serviral v posebnih kozarcih, imenovanih »krigli«, danes pa jo postreže v papirnatih kozarcih in le ob kakšnih praznikih ali po naročilu. Dela jo samo v poletnem času.

Beno Kolarič ima za izdelovanje sveč vrteče stojalo, imenovano »ring«, na katerega obesi na koncih zavezane vrvice. Na vrvice v slojih poliva staljen vosek. Ta postopek ponovi tolikokrat, da sveče dobijo želeno debelino, ki jo izmeri s pomočjo kljukastega merila. Sveče nato položi na delovno površino in jih z rokami nežno zvalja, da dobijo bolj okroglo obliko. Odreže jim zgornji del pri vrvici, da sveče dobijo lep zašiljen vrh, in odreže tudi spodnji del skupaj z vrvico. Nato sveče ponovno obesi na »ring«, vendar jih ne poliva več, temveč spodnje dele s pomočjo manjšega vedra namaka v vosek. Nato jih spet poliva, dokler niso popolnoma enake debeline. Na koncu jim naredi še »glavice« oziroma oblikuje njihove vrhove, ki jih nato odreže. Na koncu vse sveče še enkrat izmeri in poskrbi, da so vse enake debeline in dolžine.

Beno Kolarič in njegova žena Mira izdelke prodajata v mariborski prodajalni, ob sobotah v Slovenski Bistrici, pa tudi na stojnicah na različnih sejmi. Za izdelke velikokrat prejemata naročila tudi iz tujine. Najbolje se prodajajo medenjaki in lectova srca, prodaja sveč pa v zadnjem času upada. Največ prodata avgusta in zadnje tri mesece leta zaradi turistov. Obrt bo od Bena Kolariča prevzela njegova hči Monika, saj želi, da bi se njegova dejavnost še naprej ohranjala. Beno recepta za medenjake nikoli ni zapisal, a ga ima v glavi in ga bo predal hčerki.



Beno Kolarič v delavnici na Glavnem trgu 5, 2022 (vir: arhiv avtoric).

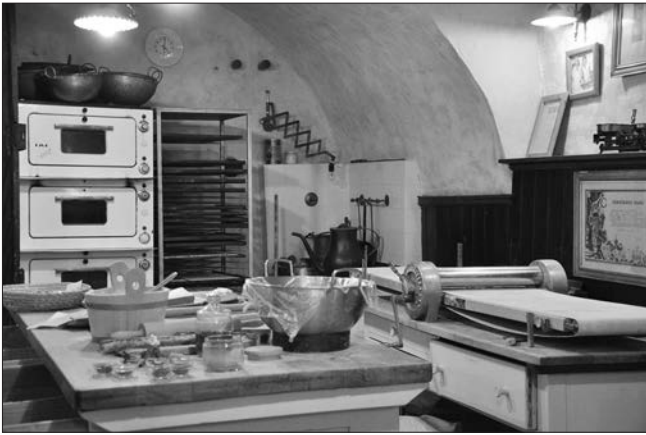


Beno Kolarič pri krašenju lecta, 2022 (vir: arhiv avtoric).

Lectar, Radovljica³

Gostilna in penzion Lectar se nahaja na Linhartovem trgu 2 v Radovljici. Lectarске obrti sta se zakonca Lili in Jože Andrejaš priučila od zakoncev Vere in Georga Škrajnar Peischl iz Ljutomera, od katerih sta ob njuni upokojitvi leta 2006 kupila obrt z vsemi recepti in opremo, ki jo v izvorni obliki pri Lectarju v Radovljici uporabljajo še danes. Vera je tretja generacija lectarjev iz družine Škrajnar. Z lectarstvom, svečarstvom in medičarstvom se je leta 1913 začel prvi ukvarjati Ivan Škrajnar (r. 1889, u. 1960), Verin dedek. Vera se je v Mariboru izučila za slaščičarko, lectarstva pa se je naučila doma, saj se za ta poklic nisi mogel izučiti v šoli. Po letu 1967, ko se je poročila z avstrijskim slaščičarjem Georgom Peischlom, se je pri Janku Škrajnarju lectarske obrti izučil tudi on. Leta 1975 sta zakonca Vera in Georg Peischl prevzela obrt in delavnico. Poleg lecta sta pekla tudi razne torte, kremne rezine, peciva in krofe. Pri Lectarju v Radovljici so danes znani predvsem po lectovih srcih. Kot smo že povedali, so lectova srca v bistvu

³ Vse informacije smo pridobile od Jožeta Andrejaša (Andrejaš 2022) in Vere Škrajnar Peischl (2022). Naziv podjetja: Pri Lectarju. Naslov: Linhartov trg 2, Radovljica. Spletna stran: <https://www.lectar.com>.



Delavnica in muzej pri Lectarju, Radovljica, 2022 (vir: arhiv avtoric).



Jože Andrejaš, Radovljica, 2022 (vir: arhiv avtoric).

medenjaki. Ti vsebujejo moko, ki je enaka beli moki za kruh, kostanjev med ter mešanico začimb. Testo pustijo počivati vsaj 14 dni, pred začetkom priprave lectovih src pa ga ponovno pregnetejo, da je pripravljeno za delo. V razvaljano testo nato odtisnejo oblike modelov, nato pa srca spečejo v električni peči, ki je stara že okoli 80 let. Ko so medenjaki pečeni, jih sušijo od dva do tri dni, nato pa pobarvajo z barvo, ki vsebuje naravno želatino in barvila, da srca postanejo tradicionalne rdeče barve. Majhne medenjake pobarvajo le na sprednji strani, večje pa na obeh straneh, saj jih želatina sicer zvije. Lect se mora nato ponovno posušiti. Za dekoracijo uporabljajo ledeni sladkor, ki vsebuje sladkor in krompirjev škrob, ter še eno sestavino, ki pa je noben lectar ne sme izdati. Medeni sladkor nanašajo s pomočjo vrečke, odprtino na vrečki pa prilagodijo glede na zeleno velikost dekoracije. Ko je lect dokončno okrašen, je izdelek končan. Danes Pri Lectarju ohranjajo le obrt lectarstva. Posebnost te delavnice je, da je urejena kot muzej, saj imajo veliko starih predmetov in občasno prikazujejo tudi postopek izdelave lectovih src. Lectarijo in s tem tudi muzej lectarstva z lectarsko delavnico je ob upokojitvi g. Jožeta Andrejaša prevzela družina Mušič z Bleda.

Medičarstvo Celec Jožica, Ratkovci, Prosenjakovci⁴

Jožico Celec (r. 1959) smo obiskale na njenem domu v Ratkovcih, kjer je imela od leta 1995 tudi svojo medičarsko delavnico in trgovnico, zdaj pa jo ima njen sin Damijan Celec (r. 1981), ki je zaključil slaščičarsko šolo v Mariboru. V družini Celec vse izhaja iz tradicije. Pred Jožico Celec se je z lectom in medenjaki ukvarjal njen tast Štefan Celec (r. 1914, u. 1997), od katerega je pridobila vse znanje. Jožica Celec je v tastovi delavnici delala štiri leta (1991–1995). Jožica Celec je za klasične medenjake zmeraj uporabljala



Delno okrašeni lectovi srčki v muzeju pri Lectarju, Radovljica, 2022 (vir: arhiv avtoric).

le »dedijev« recept, torej od svojega tasta Štefana Celca. Ta recept uporablja tudi Damijan Celec. Jožica pri klasičnih vinskih medenjaki uporablja belo mehko moko, dober kostanjev med, ki ima močen okus in temno barvo, ter vzhajalno sredstvo. V klasičnih medenjaki ni maščobe, mleka in jajc. Damijan Celec je razvil tudi nove vrste medenjakov z različnimi dodatki, kot so na primer rozine, rum in orehi, imajo pa tudi prekmurske medenjake z bučnimi semeni, moške medenjake, ženske medenjake in vražje medenjake s čilijem.

Jožica Celec ima vrsto kovinskih modelov različnih oblik, ki si jih je dala izdelati sama. Modelčki imajo obliko drobcenih prašičkov, božičnih okraskov, srčkov vseh velikosti ... Nekdaj so delali tudi »bicikle«, pištolice, ure s številnico in podobno, danes pa ne več. Jožica je povedala, da je medičarstvo naporno delo. Sedaj medenjake in lect peče sin. Testo si pripravi dan prej, ker mora počivati vsaj en dan. Naslednji dan medenjake oblikuje v različne oblike in jih speče. Šele naslednji dan jih okraši. Preden jih zapakira, se morajo medenjaki dokončno ohladiti. Pri krašenju lecta uporabljajo industrijsko izdelane živilske barve. Lectova srca imajo etiketo »Spominek« in niso živilo. Rožice za krašenje srčkov si Jožica naredi vnaprej, da ima pripravljene, ko začne s krašenjem. V medičarstvu Celec

⁴ Vse informacije smo pridobile od Jožice Celce (2022). Naziv podjetja: Medičarstvo Jožica Celec Damijan Celec s.p. Naslov: Ratkovci 8, Prosenjakovci. Spletna stran: <http://www.medicarstvo.si>.



Jožica Celec v svoji trgovinici v Prosenjakovcih, 2022 (vir: arhiv avtoric).

izdelujejo veliko različnih motivov lecta, kot so srčki, konjički, punčke, Miklavži, parklji, božični okraski, metuljčki in pisanke. Na srčke radi napišejo tudi napise v prekmurščini: *Maš lejpe oči, Tou je tou, Si moj picek mali ...* Medičarstvo Celec ima svojo prodajalno doma v Ratkovcih. Jožica jo je uredila kot stojnico. Veliko prodajajo tudi na stojnici na sejmih, žegnanjih in podobnih dogodkih. Na sejmih jih pozna že veliko ljudi in skupaj z medenjaki obujajo spomine. V času epidemije so se usmerili tudi v prodajo v trgovinah (Mercator, Spar, Tuš). V delavnici sprejemajo tudi individualne obiskovalce in skupine. Zanje pripravijo ustvarjalne delavnice, predstavitve obrti in degustacije. Leta 2003 so skupaj z drugimi ponudniki v regiji zasnovali pohodniški projekt Sladke poti, zraven te poti pa poteka tudi 41 kilometrov dolga kolesarska Sladka pot. Na splošno prodajo največ medenjakov. Podjetje Jožica Celec ima tudi spletno prodajo svojih izdelkov.

Jožica Celec je častna občanka občine Moravske Toplice, saj je veliko prispevala k razvoju turizma. Zelo je ponosna na to, kar so s skupnimi močmi ustvarili. Želi si, da bi lahko to znanje prenesla tudi na vnukinje in da bi tradicija še dolgo ostala v družini.



Medenjaki Jožice Celec, 2022 (vir: arhiv avtoric).



Lectova srca Jožice Celec, 2022 (vir: arhiv avtoric).

Medičarstvo Celec, Gregor Celec, Murska Sobota⁵

V središču Murske Sobotice deluje lectarska in medičarska delavnica Celec. Tam nas je lepo sprejel Gregor Celec (r. 1974), ki mu je delavnico leta 1995 predal njegov dedek Štefan Celec (r. 1914, u. 1997). Zraven delavnice ima tudi svojo trgovinico. Gregor Celec je v Mariboru obiskoval živilsko šolo in postal slaščičar, veliko lectarskega znanja pa je pridobil od dedka, od katerega je dobil tudi recepte. Vsi recepti so strogo varovana skrivnost, ki prehaja le iz roda v rod.

Za oblikovanje lectovih src in medenjakov Gregor Celec uporablja kovinske modele. Večina modelov je še od njegovega dedka, nekateri pa so njegovi. Na kratko nam je predstavil postopek dela. Najprej skuha sladkor, vodo in med, vendar sestavine ogreje največ na 40 stopinj Celzija. Naslednji dan zmeša rženo moko, pšenično moko, jelenovo sol in sodo bikarbono. To pusti počivati najmanj 24 ur. Testo nato razvalja in razreže ter z modelčki oblikuje različne oblike. Tej osnovni recepturi za testo lahko doda

⁵ Vse informacije smo pridobile od Gregorja Celca (Celec 2022). Naziv podjetja: Gregor Celec. Naslov: Ulica Štefana Kovača, Murska Sobota. Spletna stran: <https://medicarstvo-celec.si>.



Gregor Celec z avtoricami članka v svoji trgovinici v Murski Soboti, 2022 (vir: arhiv avtoric).

različne začimbe, kot so mleti klinčki in cimet, pa tudi razne dodatke, kot so recimo lešniki ali čokoladni namaz ... Medeno pecivo peče na temperaturi 180–200 stopinj Celzija. Od izdelkov iz lecta Gregor Celec izdelava največ lectovih src. Opremi jih z različnimi napisi, kot so *Želim si te!*, *Cepi me!*, *Od mene za tebe!*, *Ljubim te!* ipd. Ob različnih praznikih izdeluje tudi lect drugih oblik.

Gregor Celec je v preteklosti izdeloval tudi sveče, a je to delo opustil. Njegov dedek pa se je resno ukvarjal s svečarstvom in je imel »ring«, pripravo v obliki obroča za oblikovanje sveč.

Gregor ima svojo trgovinico, v kateri prodaja svoje izdelke. Dela tudi po naročilu, večino izdelkov pa proda na sejnih. Zaenkrat žal še nima naslednika. Ima sicer hčerko, ki pa ne izraža prevelikega zanimanja za to obrt.

Matija Puž, Ptuj

Danes edina medičarska delavnica na Ptujju je delavnica Puž, ki jo vodi Matija Puž (r. 1986). Nahaja se na naslovu Mestni vrh 57a. V njej delajo trije bratje, ki so tretja generacija lectarjev iz družine Puž. Matije Puža nismo osebno obiskale, saj je ravno prenavljal delavnico, smo ga pa srečale in spoznale na proščenju v Lenartu v Slovenskih goricah in na Miklavževem sejmu v Murski Soboti. Na nekaj vprašanj nam je odgovoril takrat, nekaj informacij pa smo našle v časopisnih člankih in na spletu.

V medičarstvu Puž izdelujejo medenjake in lect po družinskih recepturah. Podrobnosti receptov so skrivnost, njihovo vodilo pa je bila vedno kakovost izdelkov. Že Ivan Puž je za izdelavo medenjakov uporabljal pšenično belo moko tipa 500, med, sladkor, vzhajalno sredstvo in različne začimbe. V času, ko je delavnico vodil Ivan Puž, so za peko medenjakov uporabljali doma narejen med, saj je imela družina 13 panjev čebel (Cafuta Trček 2012: 12)

V delavnici Puž ohranjajo tradicionalne oblike lecta. To so različni lectovi srčki, konjički, lilike, urice, različni medenjaki ... Matija Puž prodaja svoje izdelke na stojnicah ob različnih cerkvenih praznikih. Na njih ponuja lectova srca,



Lectova srca Gregorja Celca, 2022 (vir: arhiv avtoric).



Stojnica Matije Puža, Lenart, 2022 (vir: arhiv avtoric).

medenjake različnih vrst in lizike. Informacije o tem, ali imajo v družini Puž naslednike, ki bodo prevzeli obrt, žal nismo uspele dobiti.

Čebelarstvo, lectarstvo in apiturizem Šolar, Laško⁶

Na hribu v Laškem se že od leta 1982 ukvarja s čebelami družina Šolar. Zakonca Šolar sta to dejavnost opravljala ob službi. Pri delu sta se jima pridružila sin Gregor in snaha Darja, ki sta to dejavnost še razširila. Darja Šolar se je izobraževala na področju čebelarstva in apiterapije. Danes imajo kar sedem čebelnjakov z 200 panji. Naša sogovornica Tatjana Šolar nam je povedala, da je po izobrazbi trgovka in da je želela iz pridelanega medu tudi kaj narediti, zato se je odločila, da bo začela peči medenjake. To je bilo okoli leta 1985. Kasneje pa je začela izdelovati in krasiti še lect. Z njim se je prvič srečala leta 1971, ker sta ga njena teta in stric prodajala (ne pa tudi pekla). Od slaščičarja, ki je pekel izdelke iz lecta, je kasneje kupila recepte. Veliko jih je morala preizkusiti, da se je prebila do končnega recepta, ki ga zdaj uporablja.

⁶ Vse informacije smo pridobile od Tatjane in Darje Šolar (Šolar 2022a, 2022b). Naziv podjetja: Čebelarstvo, lectarstvo in apiturizem Šolar. Naslov: Strmca 81a, Laško. Spletna stran: <https://www.cebelarstvo-solar.si>.



Medenjaki Tatjane Šolar, 2022 (vir: arhiv avtoric).

Delovni prostor družine Šolar je sestavljen iz kuhinje in sobice. Iz kuhinje, ki je vedno čista, zelo lepo diši. V njej imajo dve veliki pečici, delovno mizo, mešalnik za testo, valjar ter stojalo za pečene medenjake in za tiste, ki se po barvanju sušijo. V drugi sobi imajo napravo za rezanje medenjakov. Imajo še hladilnico, v kateri je med. Ker so Šolarjevi čebelarji, sami točijo svoj med in imajo za to delo vse pripomočke. Zraven kadi za izpiranje medu imajo tudi komoro za topljenje voska.

Tatjana Šolar nam je zaupala, da izdeluje lect serijsko, kar pomeni, da dela po korakih z veliko količino lecta. Najprej ga zamesi, nato mora testo tri tedne počivati. Po treh tednih ga razvalja. Ima veliko modelov različnih oblik in velikosti: srčke, punčke, ptičke, konjičke, zvončke ... Oblikovan lect dvakrat pobarva, da dobi lepši sijaj. Ko se drugi premaz posuši, začne z okraševanjem. Uporablja naravne in sintetične barve. Debelejše linije uporablja za krasitev, tanjše pa za pisanje verzov. Iz medenega testa, katerega osnovna receptura so med, moka, voda, vzhajalno sredstvo in začimbe, pri Šolarjevih pečejo tudi velike količine medenjakov. Iz voska izdelujejo kreme in sveče, z njim mažejo tudi pekače.

Glavni prodajni artikel pri Šolarjevih so medenjaki različnih oblik: okrogli, podolgovati, v obliki srčkov in zvezdic. Prav tako izdelujejo veliko izdelkov iz lecta. Največ je srčkov, glede na čas v letu pa izdelujejo tudi Miklavže, parklje, Božičke, novoletne okraske, snežake, pisanke ... Iz pridelanega voska dajo izdelat satnice. Izdelujejo pa tudi medeno žganje, medeni liker in brezalkoholno medeno limonado.

Družina Šolar dela svoje medenjake in lect večinoma po naročilu. Povezani so z različnimi trgovskimi verigami. Največ dela imajo od novembra do januarja. Svoje izdelke prodajajo na stojnicah, občasno na sejmihi in žegnanjih. Pred dvema letoma so odprli tudi trgovino na svoji posesti, v preteklosti pa so jo imeli v zdravilišču Laško. Kot nam je povedala Tatjana Šolar, sta z možem družinsko dejavnost pred sedmimi leti predala snahi Darji Šolar (rojeni Rauter) in sinu Gregorju Šolarju, ki sta pustila svoji službi in se zdaj ukvarjata samo z dejavnostjo v domačem podjetju.



Tatjana Šolar, 2022 (vir: arhiv avtoric).

Darjo Šolar smo poiskale v centru Laškega, kjer je na stojnici prodajala izdelke domačega podjetja. Sodeluje pri pripravi medenjakov in lecta. Tašči pomaga predvsem pri peki medenjakov in barvanju lectovih src. Krasi jih ne, a se uči, da bo nekdanj tudi lectarstvo v celoti prevzela. Kakor nam je povedala, je pri medenjakih zelo pomembno, da imaš dobre sestavine. Najpomembnejši pa je med, ki ga pridelajo sami. Celotna družina Šolar opravlja svojo dejavnost z velikim veseljem. Ker so ljudje z njihovimi izdelki zadovoljni, se že 40 let vračajo k njim.

Lectarstvo, medicinarstvo in svečarstvo v bližnjih evropskih državah

Ob koncu našega raziskovanja nas je zanimalo, ali se tudi v drugih državah ukvarjajo z lectarstvom, medicinarstvom in svečarstvom. Vprašalnike smo poslale v deset evropskih držav, in sicer v Avstrijo, Madžarsko, Italijo, Nemčijo, Češko, Slovaško, Poljsko, Srbijo, Hrvaško ter Bosno in Hercegovino. Na spletu smo poiskale etnološke muzeje oziroma muzeje, kjer bi lahko hranili lectarske predmete in na njihovih spletnih straneh poiskale kontaktne osebe. Večinoma to to bili kustosi etnologi. Od naše razredničarke smo dobile tudi informacijo, da je na Poljskem poseben muzej lectarstva. To je Muzej Torunskega Piernika v kraju Torun na Poljskem, kjer so pokazali še posebno zanimanje za naše raziskovalno delo.

Ugotovile smo, da je bilo lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo v preteklosti prisotno v vseh naštetih državah razen v Italiji. Na Hrvaškem se je po začetkih v 18. in 19. stoletju močno razcvetela, tako da tam trenutno obratuje okoli 30 lectarskih in svečarskih delavnic. Središče lectarstva je v Hrvaškem Zagorju, še posebej v romarskem središču Marija Bistrica. Lectarstvo na Hrvaškem je uvrščeno na Unescov seznam svetovne kulturne dediščine.⁷

Sklep

Zaključimo lahko, da so medičarstvo, svečarstvo in lectarstvo stare obrti, ki so bile v preteklosti razvite v različnih mestih na celotnem ozemlju Slovenije, razen na Primorskem, in so tesno povezane s čebelarstvom. Pri teh obrteh gre za izdelavo medenega peciva (medenjakov), od 19. stoletja naprej tudi lecta (prevladujejo rdeče obarvana lectova srca), brezalkoholne pijače medice ter sveč in votivnih figuric. Obrtniki so svojo delo opravljali s pomočjo različnih orodij in pripomočkov, ki so se do danes ohranili v muzejih. Največ tovrstnih predmetov imajo v Slovenskem etnografskem muzeju, kjer je tudi stalna razstava na to temo (Plečnikova Lectarija). Veliko predmetov imajo tudi v Dolenjskem muzeju Novo mesto, v Pokrajinskem muzeju Maribor, v Čebelarstem muzeju v Radovljici in v Loškem muzeju Škofja Loka, pa tudi v nekaterih drugih muzejih.

Žal so medičarstvo, svečarstvo in lectarstvo danes obrti, ki izumirajo, saj mladih ti poklici ne zanimajo. V Sloveniji je danes le še sedem aktivnih delavnic. Glavne surovine so še vedno med, moka, sladkor, začimbe, vzhajalno sredstvo in vosek. Znanje in recepti v obrtniških delavnicah prehajajo iz roda v rod. Danes obrtniki opuščajo izdelavo medice, vedno manj je tudi izdelave sveč, votivne voščene figurice pa so že zdavnaj izginile. Nekateri lectarji širijo svojo ponudbo s prodajo bio bombonov, lizik, energetskih sveč, medu ... Nekdaj so lectarji svoje izdelke prodajali le na sejmi in v svojih prodajalnah ob delavnicah. Danes jih še zmeraj prodajajo na sejmi, kar jim predstavlja glavni del prihodkov. Vsi razen enega imajo svoje trgovinice, nekateri pa tudi spletno prodajo. Lect prodajajo predvsem turistom, napisi romarskih krajev na lectu so izginili, saj jih nihče ne kupuje. Oblike in okraski so ostali enaki. Domači kupci največkrat kupijo medenjake, ker so dobri in zdravi. Imajo pa lectarji zelo radi svoj poklic, kar se kaže v njihovih izdelkih.

Naše raziskovalno delo nam je še bolj poglobilo zavedanje, kako pomembno je spodbuditi sovrstnike in mlajšo generacijo k raziskovanju naše preteklosti. Lotile smo se raziskovanja ene od rokodelskih obrti, ki izumira in je v Sloveniji že prava redkost. Navdih je bila zadnja mariborska medičarska, lectarska ter svečarska delavnica in prodajalna na Glavnem trgu. Ob obisku zadnjega delujočega mariborskega medičarja, lectarja in svečarja smo videle,

da opravlja svojo obrt z velikim spoštovanjem do tradicije in se trudi, da jo bo predal svojim naslednikom. Želimo si, da bi se ta obrt še ohranjala kot del naše kulturne dediščine. Skrb za dediščino je skrb nas vseh.

Literatura in viri

- ANDREJAŠ, Jože (r. 1962), intervju, Radovljica, 31. 8. 2022.
- BEVC, Julija, Ajda Cizl in Tina Zavec Stojanović: *Lectarstvo, medičarstvo in svečarstvo v Mariboru in drugih slovenskih krajih*. Raziskovalna naloga, OŠ Franceta Prešerna Maribor, ZOTKS, etnologija, 2023.
- BOGATAJ, Janez: *Mojstrovine Slovenije: srečanje s sodobnimi rokodelci*. Ljubljana: Rokus, 1999.
- CAFUTA TRČEK, Staša: Družina Puž se ukvarja z medičarstvom in lectarstvom že od leta 1935. *Ptujčan*, 29. 2. 2012, 12; <https://www.ptuj.si/objava/313379>, 6. 1. 2023.
- CELEC, Gregor (r. 1974), intervju, Murska Sobota, 26. 9. 2022.
- CELEC, Jožica (r. 1959), intervju, Ratkovci, Prosenjakovci, 26. 9. 2022.
- DULAR, Andrej: Svečarstvo. V: Marjan Javornik (ur.), *Enciklopedija Slovenije*, št. 12. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1998, 379, 380.
- KOLARIČ, Beno (r. 1963), intervju, Maribor, 11. 9. 2023, 20. 12. 2022, 25. 1. 2023.
- KRIŽ, Ivica: *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem*. Katalog razstave. Novo mesto: Dolenjski muzej, 2000.
- KRIŽ, Ivica: *Medičarstvo in svečarstvo na Dolenjskem. Kranjska čebela, Tradicija in dediščina v sodobnem čebelarstvu na Slovenskem*. Radovljica: Čebelarški muzej, 2003.
- LECT: Geslo »Lect«, eSSKJ; <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=lect>, 24. 11. 2022.
- MAKAROVIČ, Gorazd: Raba in pomen čebelnih proizvodov na Slovenskem. V: Gorazd Makarovič, Stane Mihelič, Ida Gnilšak, Janez Gregori, Vekoslav Kremšek in Janez Poklukar (ur.), *Človek in čebela: Apikultura na Slovenskem v gospodarstvu in ljudski umetnosti*. Ljubljana, Dunaj: 1989, 127–174.
- PERGER, Hrabroslav (r. 1953), intervju, Slovenj Gradec, 30. 8. 2022.
- PUŽ, Matija (r. 1986), intervju, Lenart, 6. 11. 2022; *Ptuj*, 25. 11. 2022.
- STERLE, Meta: Mali kruhek na Loškem. *Loški razgledi* 28/1981, 245–262.
- SVEČARSTVO: Geslo »Svečarstvo«, eSSKJ; <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=sve%C4%8Ddarstvo>, 24. 11. 2022.
- ŠKRAJNAR PEISCHL, Vera (r. 1944), intervju, Ljutomer, 6. 12. 2022.
- ŠOLAR, Darja (r. 1979), intervju, Laško, 31. 8. 2022a.
- ŠOLAR, Tatjana (r. 1954), intervju, Laško, 31. 8. 2022b.
- WALTER, Sepp: *Štajerski lectarji in svečarji. Štajerski etnografski muzej iz Gradca gostuje z razstavo*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, 1971.
- ŽIDOV, Nevenka: Lectarstvo. V: Marjan Javornik (ur.), *Enciklopedija Slovenije*, št. 6. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1992, 114.

⁷ Na to nas je opozorila dr. Nena Židov iz Slovenskega etnografskega muzeja, za kar se ji iskreno zahvaljujemo.

NAVODILA AVTORJEM

Glasnik SED je strokovno-znanstvena revija, ki objavlja izvirne znanstvene, strokovne in poljudne prispevke s področja etnologije, kulturne in socialne antropologije, muzeologije in sorodnih ved ter prispevke ljubiteljev etnološke vede. Uredništvo prosi vse avtorje, da pri pisanju, oblikovanju in oddaji svojih prispevkov upoštevajo naslednja navodila.

Uredništvo sprejema izvirne prispevke (prva objava) izključno v slovenskem jeziku. Besedila v elektronski obliki pošiljajte na naslov uredništva: urednistvogsed@gmail.com.

Dolžina besedila je odvisna od dogovora z urednicama, praviloma pa naj bi **znanstveni članki** obsegali do največ 60.000 znakov s presledki.

Članek mora imeti naslednjo strukturo:

- **naslov** v slovenščini in angleščini
- **izvleček** v slovenščini in angleščini (do 600 znakov s presledki);
- **ključne besede** (do šest) v slovenščini in angleščini;
- **vsebinske opombe** (tekoče, pod črto);
- **literatura in viri** (ločeno; glej navodila spodaj);
- **povzetek** v angleškem jeziku (do 2.500 znakov s presledki);
- **ilustrativno gradivo** oziroma **priloge**, opremljene s potrebnimi podatki.

Na koncu prispevka navedite **podatke o avtorju** (ime in priimek, izobrazba, naziv oziroma poklic, ustanova, kjer ste zaposleni oziroma kjer študirate; e-naslov ali službeni/domači naslov, če elektronske pošte ne uporabljate). Dopišite še rubriko *Glasnika SED*, kamor po vašem mnenju sodi prispevek, in predlagajte tipologijo članka.

Uredništvo poskrbi za slovensko in angleško lekturo, za prevode v angleščino pa so zadolženi avtorji.

Strokovni članki nimajo izvlečka, povzetka in ključnih besed in naj ne presegajo 30.000 znakov s presledki. Opremljeni naj bodo s podatki o avtorju prispevka, z navedbo uporabljene literature in virov ter s slikovnim gradivom.

Poljudni članki, poročila, knjižna poročila in ocene razstav ali filmov naj ne presegajo 15.000 znakov s presledki, opremljeni naj bodo s podatki o avtorju prispevka in morebitnim slikovnim gradivom.

Za vsebino prispevkov odgovarjajo avtorji. Prispevki v rubriki Razglabljanja so razvrščeni po veljavni Tipologiji dokumentov/del za vodenje bibliografij v sistemu COBISS; tipologija se določi po predlogu avtorja, recenzentov in uredništva. Vse prispevke anonimno recenzirajo uredniški odbor in zunanji recenzenti; recenzije se hranijo v arhivu SED.

Avtorice in avtorje prosimo, da pri objavi gradiva upoštevajo avtorske pravice drugih avtorjev in z objavo v *Glasniku SED* ne kršijo avtorskih pravic. Za objavo kakršnegakoli gradiva iz drugih publikacij in arhivov je avtor prispevka dolžan sam zagotoviti dovoljenje za objavo v *Glasniku SED*.

OBLIKOVANJE BESEDILA:

Prispevki naj bodo napisani z urejevalnikom besedil MS Word ali Open Office, v naboru znakov Times New Roman in v velikosti 12 pik. Besedilo strukturirajte v poglavja in po potrebi tudi v podpoglavja.

Citati, krajši od treh vrstic, naj bodo postavljeni tekoče v besedilu med »dvojna narekovaja«; ko gre za navedbo znotraj citata, uporabite 'enojni narekovaj'. Citati, daljši od treh vrstic, naj bodo oblikovani v novem odstavku, brez narekovajev in z zamikom, da se ločijo od drugega besedila. Če gre za izjavo sogovornika, besedilo postavite ležeče; kadar je del izjave ali citata izpuščen, to označite z [...], če pa citat dopolnjujete s svojimi besedami, te postavite v oglati oklepaj: [etnologijo].

Opombe: sprotne, velikost 10 pt.

SLIKOVNO GRADIVO:

Fotografije, skice, risbe, grafi ipd. naj imajo ločljivost najmanj 300 dpi, format pa .jpg ali .tif. Avtorji jih pošljejo kot prilogo, v besedilu pa označijo zeleno mesto postavitve. Podnapis k sliki naj bo v obliki:

Slika zaporedna številka: Naslov slike (foto: avtor, datum).

Slika 1: Murkovanje v Trbovljah (foto: Ivanka Počkar, 11. 11. 2018).

NAVAJANE VIROV IN LITERATURE:

Citiranje med besedilom:

Pri pisanju uporabljamo **oklepajski način navajanja virov in literature**: (priimek avtorja, leto izdaje dela in strani), npr. (Klobčar 2014: 22). Ko v oklepaju navajamo več zaporednih strani, uporabimo stični pomišljaj: (Knific 2013: 96–97, 100–103).

Ko navajamo več avtorjev, reference razvrstimo po letnicah publikacije in jih ločimo s podpičjem: (Ahlin 2013; Junge 2015; Babič 2018). Dela istega avtorja z istim letom publikacije označite s črkami a, b, c: (Šmitek 1998: 54, 2013a, 2013b: 58). Ob več kot treh avtorjih med besedilom (ne pa tudi v seznamu literature) navajamo le prvega: (Križnar idr. 2014), pri dveh ali treh pa navedemo vse: (Strle in Marolt 2014; Smole, Beno in Pungartnik 2013). Delo brez avtorja: (B. n. a. 2015: 22); delo brez letnice: (Priimek b. n. l.: 22); delo brez strani: (Priimek 2015: b. n. s.).

Zakone ipd. navajamo s kratico in letnico objave (npr. ZON 1999 za Zakon o ohranjanju narave, ki je bil objavljen v Uradnem listu 13. julija 1999) oz. s prvo besedo in letnico (npr. Pravilnik 2016).

Pri navajanju virov, kot so spletna stran, blog, spletni članek, objava na družbenem mediju ipd., kjer avtorja ne poznamo, navedemo organizacijo oziroma naslov spletne strani, bloga, članka, objave ipd. (npr. glej Filozofska fakulteta 2020; glej SWICH b. n. l.). Pri neposrednem citiranju vira v besedilu oklepajski navedek vedno vstavimo pred piko. Le pri daljših, izdvojenih citatih oklepajski navedek postavimo za piko.

Kadar navajamo delo enega avtorja po drugem – (npr. Fink po Simettinger 2014) – v seznamu literature navedemo le vir, ki smo ga dejansko uporabili.

Navajanje v seznamu uporabljenih del:

V seznamu virov in literature ne ločujemo. Citirana dela so razporejena po abecednem vrstnem redu priimekov avtorjev ne glede na vrsto vira. Navedemo le reference, na katere smo se sklicevali v besedilu.

Tu je kraje izdaj, kadar je to mogoče, poslovenite: Wien – Dunaj, Klagenfurt – Celovec ipd.

Primeri navajanja literature**Monografija:**

PRIMEK, Ime: *Naslov: Podnaslov*. Kraj izida: Založba, leto izida.

HAGE, Ghassan: *Against paranoid nationalism: Searching for hope in a shrinking society*. Sydney: Pluto Press, 2003.

PRIMEK, Ime, Ime Priimek in Ime Priimek: *Naslov: Podnaslov*. Kraj izida: Založba, leto izida.

MATURANA, Humberto R. in Francisco J. Varela: *Drevo spoznanja*. Ljubljana: Studia Humanitatis, 2005.

Tudi pri več kot treh avtorjih se v seznamu navajajo vsi avtorji.

Zbornik kot celota:

PRIMEK, Ime (ur.): *Naslov: Podnaslov*. Kraj izida: Založba, leto izida.

REPIČ, Jaka in Jože Hudales (ur.): *Antropološki vidiki načinov življenja v mestih*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 2012.

Poglavje iz zbornika:

PRIMEK, Ime: *Naslov poglavja: Podnaslov poglavja*. V: Ime Priimek in Ime Priimek (ur.), *Naslov zbornika: Podnaslov zbornika*. Kraj izida: Založba, leto izida, strani.

PRINČIČ, Jože: *Pogled v zgodovino slovenskega podjetništva*. V: Jurij Fikfak in Jože Prinčič (ur.), *Biti direktor v času socializma: Med idejami in praksami*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2008, 21–46.

Periodične publikacije:

PRIMEK, Ime: *Naslov članka: Podnaslov članka*. *Ime publikacije* letnik/številka, leto izida, strani.

KUNEJ, Drago: *Med kodami skrita zvočna dediščina Slovencev*. *Glasnik SED* 54/1–2, 2014, 22–28.

Navajanje revije, ki je dostopna samo na spletu: LAMBEK, Michael: *The value of (performative) acts*. *Hau, Journal of Ethnographic Theory* 3/2, 2013, 141–160; <http://www.haujournal.org/index.php/hau/article/view/hau3.2.009>, 10. 5. 2015.

Tematska številka periodične publikacije:

PRIMEK, Ime (ur.): *Naslov tematske številke: Podnaslov tematske številke*. *Ime publikacije* letnik/številka, leto izida.

SIMONIČ, Peter (ur.): *Solidarnost in vzajemnost v času recesije: Razumevanje starih in novih vrednosti in vrednot v poznem kapitalizmu*. *Ars & Humanitas* 8/1, 2014.

Doktorske disertacije, diplomska dela in druge neobjavljene študije:

PRIMEK, Ime: *Naslov disertacije: Podnaslov disertacije*. Doktorska disertacija. Kraj: Naziv študijske ustanove, leto.

KUŽNIK, Lea: *Interaktivno učno okolje in muzeji za otroke: Teoretski model in zasnova*. Doktorska disertacija. Ljubljana: Uni-

verza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo, 2006.

Primeri navajanja virov**Časopisni viri:**

PRIMEK, Ime: *Naslov članka: Podnaslov članka*. *Ime časopisa*, datum (mesec z besedo), stran(i).

ŽIBRET, Andreja: *Za prireditve na podeželju od občine manj denarja*. *Delo*, 30. april 2015, 10.

Ustni viri:

PRIMEK, Ime, intervju, kraj, datum.

NOVAK, Janez, intervju, Ljubljana, 15. 5. 2015.

Kadar želimo ohraniti anonimnost vira, navedemo zgolj psevdonim, npr.

JANEZ, intervju, Ljubljana, 15. 5. 2015.

Arhivski viri:

Ime in signatura arhivskega fonda – Ime arhiva, arhivska enota, ime in/ali signatura ali paginacija dokumenta.

AS 730 – Arhiv Republike Slovenije, Fond Gospostvo Dol, fasc. 43, pg. 1332.

GNI DAT 32 – Glasbenonarodopisni inštitut ZRC SAZU, Zbirka terenskih posnetkov, DAT 32, Orešje, 20. 3. 1997.

Zakoni in pravni akti:

KRATICA – polno ime, ime publikacije, številka publikacije, datum objave (mesec z besedo)

Če akt ni označen s kratico, zapišemo prvo besedo njegovega imena z velikimi črkami.

ZON – Zakon o ohranjanju narave, *Uradni list RS* 56, 13. julij 1999.

PRAVILNIK o urejanju in oddaji zemljišč Mestne občine Ljubljana za potrebe vrtičkarstva, *Uradni list RS* 19, 11. marec 2016.

Spletni viri:

Literaturo, ki je dostopna v elektronski obliki (spletne znanstvene revije, blogi, slovarji ipd.) in pri kateri je avtor znan, navajamo po navodilih za literaturo.

PRIMEK, Ime: *Naslov dela*. *Ime publikacije* (spletne strani, bloga) letnik/številka, leto izida; povezava do vsebine, datum ogleda.

APPADURAI, Arjun: *Empire of Ethics: Studying UK's Colonial Past through an Ethical Lens Legitimises a Slippery Slope*. *Scroll.in*, 2018; <https://scroll.in/article/866242/empire-of-ethics-studying-uks-colonial-past-through-an-ethical-lens-legitimises-a-slippery-slope>, 23. 3. 2020.

Kadar citiramo spletno stran, spletni časopis, spletne slovarje, bloge, enciklopedije, objave na družbenih omrežjih ipd., pri katerih avtor ni znan, navajamo organizacijo. Kadar ta podatek ni dostopen, navedemo naslov spletne strani, bloga ipd.

OGANIZACIJA / NASLOV: *Naslov*. Vrsta vira, datum objave; povezava do vsebine, datum ogleda.

FILZOFSKA FAKULTETA: *Dnevi enakosti spolov FF 2023: Okrogla miza Kulturna dediščina iz perspektive spola*. YouTube, 25. april 2023; <https://www.youtube.com/watch?v=PRRCawhGck>, 29. 8. 2023.

SEM: Restavriranje - kitajske okrasne stene. Facebook, 28. oktober 2023; https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0WP9PJjPbThvJziVggUS2WTTtoqiwAe4eSa41Yjs9qj63gQWhbEZJCdvKuShbUSMVVI&id=100063797280080, 15. 11. 2023.

SWICH: SWICH - Sharing a World of Inclusion, Creativity and Heritage. Spletna stran projekta, b. n. l.; <https://www.swich-project.eu/about/index.html>, 8. 6. 2023.

Za avtorsko delo, objavljeno v *Glasniku SED*, vse moralne avtorske pravice pripadajo avtorju, materialne avtorske pravice, pravice reproduciranja in distribuiranja v Sloveniji in v drugih državah pa avtor brezplačno, enkrat za vselej, za vse primere, za neomejene naklade in za vse medije (tudi za splet) neizključno prenese na izdajatelja.

