

Per 1366/2002



10038959,2

COBISS •

GORIŠKA KULJANINA

OGLAR



glasilo Kulturnega društva Zavratac



Zavratec

UVODNIK

- 3 UVODNIK - *Alenka Kotar*

AKTUALNO

- 4 NAŠA ŽUPNIJSKA CERKEV JE SPET LEPŠA
- *Polona Gantar, Marko Vehar*
- 5 ZLATA MAŠA ANTONA LAZARJA - *Kristina Bogataj*
- 6 VOLITVE 2002 - *Darko Bogataj*
- 8 POVEZOVANJE SLOVENIJE V NATO IN EU
- *Tomaž Mivšek*
- 9 KNAPI, ŽLIKRAFI, ŠPICE M PA EU - *Vojko Česnik*
- 10 INTERJU S SLAVKO RUPNIK,
Zavračanko, ki kleklja in širi idrijsko čipko
v Franciji - *Alenka Kotar*
- 12 LETO GORA: OBIŠČIMO PRIBEŽALIŠČE
GAMSOV - *Jože Lazar, Z. 16*
- 13 PROSTOVOLJNO GASILSKO DRUŠTVO V
ZAVRATCU - *Andrej Mivšek, Z. 32*

GOSPODARSTVO

- 14 LESNE PLOŠČE - *Darko Bogataj*
- 16 VZROKI KRISTALIZACIJE MEDU - *Jože Lazar, Z. 16*
- 17 PA ŠE NEKAJ O KONJIH - *Evgen Sovan*
- 18 AJDA – POZABLJENA POLJŠČINA - *Jože Mivšek*

KULTURA

- 20 LIKOVNA KOLONIJA, KUHANJE KOPE IN
RAZSTAVA - ZAVRATEC 2002 - *Lili Šturm*
- 22 V ZAVETJU DREVES - *Andrej Mivšek, Z. 10 a*
- 23 BREZ CENZURE - *Rado Eržnožnik*
- 24 »OGLAR PA MORA BIT...« - *Gregor Mlinar*

SLIKARSTVO

- 26 IZTEKANJE ČASA - *Andrej Mivšek*

IZ ZGODOVINE

- 28 POSKUS KRONIKE ŽUPNIJE SV. URHA V
ZAVRATCU - II. DEL - *Darko Bogataj*
- 29 ČASI IN OBIČAJI SE SPREMINJAJO - *Olga Vehar*

31 KRIŽANKA

- 32 SPREHOD V PRETEKLOST - *Franc Bogataj*
- 32 ČRNA KUHINJA - *Jože Lazar, Z. 16*
- 34 ŽGANJE APNA - *Janko Rupnik*

POEZIJA

- 36 POEZIJA, NAIVNA VIDA, BALADA O
SLOVENKI - *Veronika Hatlak, LJUBEZEN,*
SEMINAR - *Janez Gantar, NAGAJIVA*
DEKLICA - *Olga Vehar*

ŠOLSKE STRANI

- 38 ŠOLSKE STRANI

STRAN ZA NAJMLAJŠE

- 50 SLASTNE KOKOŠKE - *Mirjam Rejc*

ŠPORT IN RAZVEDRILO

- 52 21. MARATON FRANJA - *Jože Lazar, Z. 25*
- 52 SMUČARIJA V ZAVRATCU - *Milan Kogovšek*
- 53 BOŠTJANOV AVTOKROŠ V LETU 2002 -
Polona Gantar
- 53 ANKARAN 2002

RAZVEDRILO

- 54 ŠALE IN ANEKDOTE
- 55 KUHARSKI NASVETI

56 POSLOVNE STRANI

UVODNIK

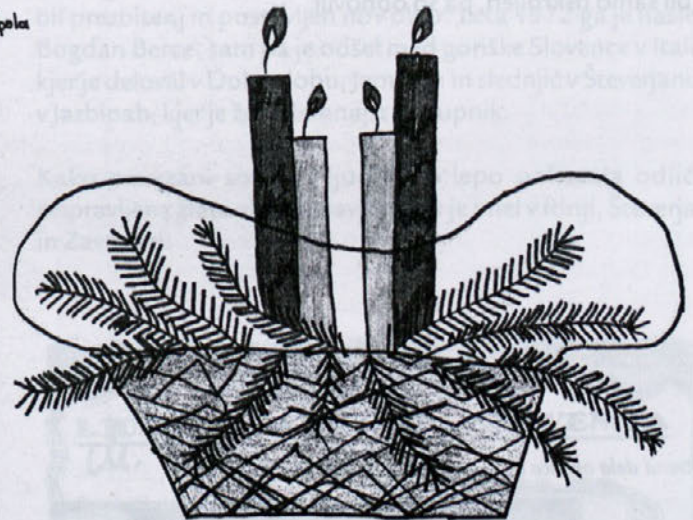
Začetki Oglarja segajo v čas, ko je bilo ustanovljeno Kulturno društvo Zavratac. Končno se je uresničila pobuda Darka Bogataja in želja krajanov, da bi v Zavratacu začeli z izdajanjem svojega glasila. Po skoraj triletni prehojeni poti lahko vidimo, da Oglar dosega namen, ki smo si ga zastavili na začetku. Predstavil je že kar nekaj plati življenja in dela naše vasi. S tem vedenjem nam je uspelo iztrgati pozabi marsikaj, kar je bilo zapisano izginotju. Prav tako je sedaj v pisani besedi mogoče slediti tudi čisto vsakdanjim stvarim, ki sicer uidejo trenutku časa, so pa pomembne za sedanjost in prihodnost. S predstavljanjem kulturnega delovanja se hkrati spodbuja in razvija ustvarjalnost naših ljudi, ki pa ne ostaja zaprta znotraj krajevnih meja, ampak pritegne k sodelovanju tudi ljudi od drugod.

V glasilu se je s svojim prispevkom oglasil že marsikdo. Predvsem pa ne smemo prezreti tistih, ki jim sicer pisanje ni najlažja stvar, pa vendar čutijo ravno tako veliko ljubezen in pripadnost svojemu kraju in ljudem. Pomembno je, da svoja občutja povemo na odkrit, četudi zelo preprost način. S takim načinom najde Oglar pot do mnogih bralcev, česar smo veseli. Izražajmo to veselje še naprej po svojih zmožnostih in poklicanostih.

Ob koncu želim vsem lepe božične praznike z mislijo, ki jo je zapisal K. Hemmerle: »Zvezda se ni zmotila, ko je obstala nad hišo preprostih ljudi; tam se je začela velika Prihodnost.«

Alenka Kotar

Špela



OGLAR, letnik 3, št. 2, december 2002

Glasilo izdaja Kulturno društvo Zavratac dvakrat letno

Uredniški odbor:

Nataša Pintar (*glavni in odgovorni urednik, jezikovna dodelava*), Alenka Kotar, Renata Kogovšek, Jožef Lazar, Andrej Mivšek, Robert Rijavec, Darko Bogataj, Mojca Mivšek, Kristina Bogataj, Anita Tavčar, Tomaž Mivšek, Polona Gantar

Naslovna in zadnja stran: Andrej Mivšek

Fotografija: Robert Rijavec

Tisk in oblikovanje: ABC Merkur d.o.o. Idrija

Naklada: 300 izvodov

NAŠA ŽUPNIJSKA CERKEV JE SPET LEPŠA

Polona Gantar, Marko Vehar

Marsikomu, ki se pelje skozi Zavratac, pade v oči cerkvica, posvečena sv. Urhu, ki stoji na hribu sredi vasi. Pa ni le izpostavljena lega tista, ki pritegne naključnega obiskovalca kraja, da se ustavi, pogleda ali celo zavije gor k župnišču, pokopališču ali cerkvi. S katerekoli strani pride popotnik, od vsepovsod se vidi njena lepota. Farna cerkev je namreč od letošnjega novembra na zunaj popolnoma prenovljena. Potem, ko je bilo pred nekaj leti obnovljeno obzidje okrog cerkve ter urejeno pokopališče in leta 1996 obnovljen zvonik, se je leta 1998 »zasvetila« nova bakrena streha. Leta 2001 je stavba dobila še novo fasado, v letošnjem letu pa so bila končana še ureditvena dela okrog cerkve. Bližnja okolica cerkve, lahko bi rekli tudi dvorišče, je tako tlakovana z betonskimi šesterokotnimi tlakovci, v tleh pa so položene drenažne cevi, ki služijo za odtok meteorne vode in preprečujejo vdor vlage v cerkev.

Poleg tega je bil uredjen tudi vhod v zvonik oz. kor (stopnica iz marmorja) ter na novo ometana lopa pod zvonikom. Pri tem so ponovno zaživel tudi okrasni angelčki na stropu lope, ki jih do sedaj skoraj ni bilo moč videti. Dva sta bila tako poškodovana, da ju je bilo potrebno izdelati na novo, enega, ki je bil samo oškrljen, pa so obnovili.

Dela so potekala od konca septembra do novembra, izvedlo pa jih je podjetje Škedenj iz Ljubljane. Kvaliteta ni nikoli poceni, vsaj dolgoročno gledano ne. Zato je cena »zdajšnje« lepote kar visoka (okrog 3 milijone tolarjev). Iz dosedanje prakse gledano pa bomo skupaj z gospodom župnikom Danilom Kobalom to »težavo« sčasoma že nekako premostili.

Kajti ni nam vseeno, kakšen je naš skupni dom. V njem se zbiramo vsak teden, marsikatero prošnjo nam je Bog tam notri že uslišal in veliko lepega smo v njej že doživeli. Zato bomo skrbeli, da bo naša farna cerkev zunaj in znotraj lepa in živa še naprej.

Ureditvena dela okolice cerkve v Zavratacu, foto Marko Vehar



ZLATA MAŠA ANTONA LAZARJA

Kristina Bogataj

Duhovništvo zlatomašnika Antona Lazarja je bilo postavljeno v čas najhujšega preganjanja Cerkev na Slovenskem. Od petdesetih let službovanja jih je deset preživel tudi v naši župniji. Po tridesetih letih, odkar je zapustil Zavratac, so otroci, ki jih je krstil, že žene in mošje, pari, katerim je podelil zakrament svetega zakona, pa že pestujejo svoje vnuke.

Leta 1927 rojeni Anton izhaja iz številne verne in trdne idrijske rudarske družine. Po osnovni šoli v domačem kraju, malem semenišču v Gorici in Castelleriu pri Vidmu je po hudi boležni in zdravljenju v sanatoriju slednjič le postal bogoslovec v Ljubljani.

29. junija 1952 ga je posvetil škof Anton Vovk. Njegova nova maša pa je bila precej drugačna od običajnih. V tem času je vrh doživljala organizirana komunistična gonja proti Cerkvi - to je bil čas nacionalizacije cerkvenega premoženja, ukinitve verouka v šolah, izključitve Teološke fakultete z Univerze, zažiga škofa Vovka, ki je ob posvečenju novomašnikov še nosil na obličju sveže sledove ran, zapornih kazni za duhovnike... Zato se je Anton odločil popoldne po posvetitvi oditi na Brezje, kjer je navsezgodaj naslednjega dne v krogu svoje družine daroval (tiho) novo mašo.

Kako pomembna in hkrati težka je bila vzgoja v krščanskem duhu v takratnem času, je nato izkusil Lazar tudi za časa dela v različnih župnijah: Spodnja Idrija, Ledine, Tolmin, Log pod Mangartom, Čezsoča, Soča, Trenta, Zavratac. V letih službovanja v Zavrtaču, v katerih je nasledil Mirka Žaklja, je pustil močan pečat naši župniji. Prva oznanila je zapisal 5.



Zlatomašnik Anton Lazar v Zavrtaču, foto Marko Vehar

avgusta 1962. Kot dober dušni pastir je skrbel tako za duševni kot tudi materialni razvoj župnije. Veliko pozornost je vedno namenjal vzgoji mladih in duhovnemu napredku skupnosti. Verouk, misijoni, predavanja za fante in dekleta, priprave na zakon so poleg svetih maš in ostalih pobožnosti oblikovala krščansko držo faranov. Veliko skrb je posvečal tudi obnovi cerkve sv. Urha v Zavrtaču in sv. Katarine na Medvedjem Brdu. V času njegovega službovanja so bila izvedena dela obnove na zunanosti cerkve, nabavljeni so bili novi zvonovi, prenovljen je bil prezbiterij in postavljen nov oltar. Leta 1972 ga je nasledil Bogdan Berce, sam pa je odšel med goriške Slovence v Italijo, kjer je deloval v Doberdolu, Jamnjah in slednjič v Števerjanu in v Jazbinah, kjer je že sedemnajst let župnik.

Kako navezani so nanj ljudje, so lepo pokazala odlično pripravljena zlatomašna slavja, ki jih je imel v Idriji, Števerjanu in Zavrtaču.



Zlatomašnik Anton Lazar med pridigo, foto Marko Vehar



VOLITVE 2002

Darko Bogataj

V mesecu oktobru je zajela Slovenijo prava predvolilna mrzlica. Na televiziji so se vrstila soočanja predsedniških kandidatov, poštarji so nas zasipali s propagandnim materialom strank, na jumbo plakatih so nas opazovale resne in zamišljene velike glave kandidatov za predsednika države. Bolj ko smo se približevali 10. novembru, bolj se je stopnjevala napetost. Zdramili so se še tisti najbolj zapriseženi antipolitiki. Politika je bila tema pogovora na vsakem koraku. Kandidati so nas poskušali očarati na različne načine. Stari politiki so veliko govorili in malo povedali, filozofi so filozofirali, posebneži so nas zabavali, vsi z enim ciljem - očarati in pridobiti čim več volilcev. Obljub je bilo res veliko. Neki Zavratčan je takole sklenil predstavitev kandidata za župana: "Če bo le pol tega res, kar ste povedal', bo že dobro." Pred volitvami se res lahko počutimo pomembni državljani, saj tudi naša beseda in izbor nekaj veljata. V predvolilnem času je res lahko prišel vsak na svoj račun. Kogar politika zanima, je vročekrvno navijal za svojega in kritiziral nasprotnega kandidata, nekaj se jih je topilo ob sladkih besedah, spet drugi so ocenjevali, kako so oblečeni, najstniki pa so se čudili, kako da se na dvometerski glavi ne vidi prav nobenega mozolja. Res bi lahko rekli "Sto ljudi sto čudi". In vsak glas je enako vreden.

Prišel je 10. november. Ne vem, koliko Slovencev je zjutraj, ko so se pobirali iz postelje, stisnilo v želodcu, ko so pomislili na veliki dan in veliko odločitev. In odločitev je bila zares težka. Šola v Zavratcu je postala volišče. Pogled v razred je zastrašujoč. Resna volilna komisija, oborožena z dolgimi ravnili, dve kabini in štiri skrinje. Resen pogled soseda, ki je deloval zelo uradno, me postavi na noge - volitve so resna stvar. Čakam pred kabino, opazujem bingljajoče noge pod mizo in mencam volilne liste v rokah. Počutim se kot pred izpitom. Usoda Slovenije je tudi v mojih rokah, vse bo odločeno v naslednjih treh minutah.

Lepo zloženi "tazahmašni čevlji" še kar naprej bingljajo in po tem sklepam, da odločitev ni prav lahka. Še dobro, da sem že prej vse "naštudiral". Na vrsti sem. Stopim v kabino, vzamem svinčnik in zajamem sapo. Najprej se lotim predsednika države. Obkrožim, list zložim in ga postavim na rob. Sledi izbor župana Idrije. Nato izberem še listo za občinski svet in dam preferenčni glas. Izbor kandidatov za svet KS Zavratec pustim za konec. Pomislim, kako bi bilo lepo, če bi se tudi v kraju tako potegovali za candidature kot predsedniški kandidati. Tako pa izbiramo sedem kandidatov izmed desetih. Volilne liste razdelim v skrinje in se oddahnem.

In kako smo volili?

V prvem krogu predsednik države ni bil izbran, tako se bosta v drugem krogu volitev pomerila Barbara Brezigar in Janez Drnovšek.

Tudi župana Idrije nismo dobili v prvem izboru. Ponovno bomo izbirali med Damjanom Krapšem in Samom Bevkom.

Občinski svet Idrije sestavlja 21 članov. Od tega ima 5 članov LDS (Miran Jurjavčič, Marjan Kurtanjek, Vojka Tušar, Andrej Rupnik, Jože Kenk).

ZLSD ima 4 člane (Samo Bevk, Bojan Režun, Vojko Carl, Katarina Kurinčič).

Lista za občino Idrija ima 3 člane (Vojko Božič, Bojan Sever, Franc Kovačič).

SLS ima prav tako 3 člane (Slavijo Hladnik, Cveto Koder, Dejan Čadež).

NSi ima 2 člana (Franc Jereb, Nikolaj Eržen).

SDS ima 2 člana (Milan Kogej, Sebastjan Poljanec).

Po 1 člana imata SMS (Andrej Bogataj) in DS (Jože Močnik).

Svet KS Zavratec sestavljajo:

Mirko Kavčič, Franci Kogovšek, Marjetka Rijavec, Marko Vehar, Jožef Lazar, Rado Menegatti, Darko Bogataj.

Volilna udeležba v Zavratcu je lahko za zgled vsem slovenskim volilcem. Od 104 volilnih upravičencev se je prvih volitev udeležilo kar 95 krajanov oz. več kot 91 % vseh volilcev.

Objavljamo pa tudi tabeli z glasovi, ki so jih prejeli kandidati za svet KS Zavratec in kandidata za župana občine Idrija v drugem krogu.

Zavratec	31	SUM	%	RANG
Jožef Lazar	59	59	11,01	5
Darko Bogataj	79	79	14,74	1
Mirko Kavčič	70	70	13,06	2
Marjetka Rijavec	60	60	11,19	3
Marko Vehar	55	55	10,26	6
Ivan Kogovšek	41	41	7,65	8
Jakob Menegatti	60	60	11,19	3
Janko Kogovšek	20	20	3,73	10
Srečko Rejc	39	39	7,28	9
Franc Kogovšek	53	53	9,89	7
SKUPAJ	536	536	100	

POVEZOVANJE SLOVENIJE, FAKTILS, ŽLIKRAFI, KNAPI

volišče	enota		KRAJ	IME	št. vol.	udel.	oddani	nevel.	veljavni	BEVK	%	KRAPŠ	%
1	1	IDRIJA	IDRIJA	GASILSKI DOM	334	232	232	6	226	101	0.45	125	0.55
2	1	IDRIJA	IDRIJA	DOM UČENCEV	343	247	247	8	239	90	0.38	149	0.62
3	1	IDRIJA	IDRIJA	DOM UČENCEV	345	248	248	10	238	121	0.51	117	0.49
4	1	IDRIJA	IDRIJA	ČIPKARSKA ŠOLA	360	258	258	14	244	146	0.60	98	0.40
5	1	IDRIJA	IDRIJA	GIMNAZIJA	462	343	343	14	329	181	0.55	148	0.45
6	1	IDRIJA	IDRIJA	ČIPKARSKA ŠOLA	498	341	341	6	335	141	0.42	194	0.58
7	1	IDRIJA	IDRIJA	SGG	443	336	336	13	323	161	0.50	162	0.50
8	1	IDRIJA	IDRIJA	OSNOVNA ŠOLA	521	351	351	11	340	173	0.51	167	0.49
9	1	IDRIJA	IDRIJA	OSNOVNA ŠOLA	421	270	270	8	262	129	0.49	133	0.51
10	1	IDRIJA	IDRIJA	AVTOCENTER	531	385	385	12	373	163	0.44	210	0.56
11	1	IDRIJA	IDRIJA	DOM UPOKOJENCEV	569	406	406	13	393	163	0.41	230	0.59
12	1	IDRIJA	IDRIJSKA BELA	PRI FEŽNARJU	62	53	53	1	52	28	0.54	24	0.46
13	1	IDRIJA	ČEKOVNIK	PRI BLAŠKU	93	80	80	10	70	36	0.51	34	0.49
14	1	VOJSKO	VOJSKO	DOM VOJSKO	169	123	123	4	119	57	0.48	62	0.52
15	2	SPODNJA IDRIJA	SPODNJA IDRIJA	DOM STARIH	126	102	102	6	96	38	0.40	58	0.60
16	2	SPODNJA IDRIJA	SPODNJA IDRIJA	KULTURNI DOM	254	176	176	8	168	62	0.37	106	0.63
17	2	SPODNJA IDRIJA	SPODNJA IDRIJA	KS	497	331	331	12	319	137	0.43	182	0.57
18	2	SPODNJA IDRIJA	SPODNJA IDRIJA	OSNOVNA ŠOLA	415	269	269	7	262	119	0.45	143	0.55
19	2	SPODNJA IDRIJA	SPODNJA IDRIJA	OSNOVNA ŠOLA	318	190	190	4	186	108	0.58	78	0.42
20	2	KANOMLJA	KANOMLJA	OSNOVNA ŠOLA	340	206	206	10	196	88	0.45	108	0.55
21	2	KRNICE MASORE	IDRIJSKE KRNICE	JANEZ KENDA	60	51	51	2	49	15	0.31	34	0.69
22	2	KRNICE MASORE	IDRIJSKE KRNICE	ZADRUŽNI DOM	73	59	59	10	49	11	0.22	38	0.78
23	2	KRNICE MASORE	MASORE	FRANC PODOBNIK	38	36	36	0	36	24	0.67	12	0.33
24	3	LEDINE	VRSNIK, ŽIROVNICA	GD VRSNIK	138	108	108	6	102	30	0.29	72	0.71
25	3	LEDINE	GOVEJK, ŽIROVNICA	ZADRUŽNI DOM	71	54	54	1	53	28	0.53	25	0.47
26	3	LEDINE	LEDINE	GD LEDINE	243	182	182	14	168	61	0.36	107	0.64
27	3	ČRNI VRH	ČRNI VRH	ZADRUŽNI DOM	636	441	441	27	414	177	0.43	237	0.57
28	3	ČRNI VRH	IDRIJSKI LOG	KAREL RUPNIK	68	62	62	1	61	47	0.77	14	0.23
29	3	ČRNI VRH	ZADLOG, MRZLI LOG	JOŠT RUPNIK	207	162	162	11	151	53	0.35	98	0.65
30	3	DOLE, GORE	DOLE, GORE	OSNOVNA ŠOLA	265	200	200	13	187	67	0.36	120	0.64
31	3	ZAVRATEC	ZAVRATEC, POTOK	OSNOVNA ŠOLA	104	93	93	8	85	54	0.64	31	0.36
32	3	GODOVIČ	GODOVIČ, JELIČNI VRH	OSNOVNA ŠOLA	538	411	411	34	377	189	0.50	188	0.50
900		PREDČASNO GLASOVANJE				103	103	5	98	56	0.57	42	0.43
920		GLASOVANJE PO POŠTI				22	22	0	22	9	0.41	13	0.59
				SKUPAJ	9542	6931	6931	309	6622	3063	0.46	3559	0.54
				RANG / %		72.64		4.46		2	46.25	1	53.75

POVEZOVANJE SLOVENIJE V NATO IN EU

Tomaž Mivšek

Kar nam ni uspelo 1997 v Madridu, nam je uspelo letos v Pragi. Povabilo v zvezo Nato kar ni od muh, je pa seveda s strani ZDA. Kar postavlja v ospredje dve vprašanji. Prvo, zakaj si glavne članice zveze Nato želijo medse sprejeti našo državo, ki svetovno sodi v rang mikro držav, meri namreč 20256 kvadratnih kilometrov, kar jo uvršča, glede na velikost, na 149. mesto. Drugo vprašanje pa je, kaj bo od članstva Slovenija imela.

Vsekakor je splošno znano dejstvo, da velikost države že dolgo ni več najpomembnejša. Raje pogledajmo ekonomski kazalec razvitosti BDP/prebivalca iz leta 1999, kjer je Slovenija 38. mestu, torej sposobna vložiti kar lepih denarcev v vojaške namene. Ta pogoj Slovenija vsekakor izpolnjuje. Nato - ZDA potrebujejo za svoje velikopotezne načrte čim večjo podporo v svetu. Nova zaveznitva pa se lahko tvorijo oz. krepijo tudi z dodeljevanjem članstva v Natu, kar Slovenija s pridom izkorišča. Natu vsekakor tudi ni težko prodati nekaj malce starejše - beri zastarele - opreme. In navsezadnje tudi za kanon futer v vojaških operacijah ni nikoli premalo prostovoljcev. Ob morebitni ogroženosti naše države pa imamo zagotovljeno sto odstotno pomoč s strani Nata. Kar je potrebno zagotovilo varnosti v prihodnje. Vendar pred kom pa se moramo varovati? Pred sosedomi, ki so z izjemo naše južne **prijateljice** že vse v Natu, ali morda sodobnim terorizmom, ki mu, po mojem mnenju, niso kos niti ZDA same? Osama bin Laden je še vedno živ. Morda pa ni dobro slepo verjeti edini svetovni supersili ZDA, ki lahko zmelje pod sabo, kogar hoče.

Sama ustanovitev Nata je bila namenjena ustaviti širjenje komunizma proti zahodu in je v blokovski delitvi funkcionirala zgledno. Kaj pa danes, čemu sploh obstaja? Brez blokovske ureditve je ta zveza izgubila svoj življenjski prostor, zato se je morala pa zateči v borbo proti terorizmu. Postavlja se nam pred oči svojevrsten paradoks. ZDA, edina super sila, je v Natu. In z njo nam res ni potrebno zobati češenj. Zato se držimo načela, kdor ni z nami, je zoper nas. Brž v Nato, z upanjem, da nam ne bo zaradi sodelovanja s to organizacijo potrebno v živo spremljati kakšnega terorističnega napada sredi Ljubljane.

Vsa ta vprašanja burijo duhove po vsej slovenski periferiji. Samo eno je važno, uspešnost naše diplomacije in vlade... ups, kaj ne kandidira dr. Drnovšek za prvega moža naše države?

Potemtakem nam je bil uspeh s slovenske strani zagotovljen, potrebna je le še dobra volja Nata. Edina morebitna ovira je samo še referendum. Kar pa sploh ni velik problem, referendumsko vprašanje se lahko glasi tudi takole: Dragi državljani in državljanke, ali ste za to, da Slovenija vstopi v zvezo Nato in evropsko skupnost. Le zakaj bi se morali odločiti za vsak vstop posebej? Bodimo ekonomični s prostorom in črnilom (in pametjo!)?! Izida potemtakem ne bi imelo smisla niti komentirati.

Spregovorimo še nekaj besed o Evropski uniji. V začetku le gospodarsko združenje med zahodnoevropskimi državami, danes prerašča v vse bolj v politično tvorbo, v kateri se pojavljata dva principa razvoja. Prvi kot **federacija**, v kateri Bruselj ne bi držal v rokah celotne oblasti, temveč le nadzor nad obrambo, zunanjo in denarno politiko ter komunikacije. Države bi imele predstavnike v federalnem parlamentu. Vse ostalo pa bi izvajala država sama z lastnim parlamentom in vlado. Drugi tip povezovanja pa je **konfederacija**, v kateri bi se prvotno suverene države funkcijsko povezale v skupno državo.

Za oz. proti vstopu v to zvezo je nekaj podobnosti z Natom. Vsa okolica okrog nas se povezuje v to skupnost, zato bi z zavrnitvijo članstva tvegali gospodarsko in politično blokado. Razmerje sil nas bi postavilo v čisto drug kontekst, od konkurenčnosti do varnosti. Vstop je z vsemi problemi, znotraj EU in Slovenije, povezan z negotovim obdobjem našega gospodarstva. Morda se bomo v Evropi naučili sodobne demokracije, kar je malo verjetno, saj kar se Janezek nauči, to Janez zna. S članstvom bi na nek način uresničili staro slovensko idejo. Slovenci vseh dežel, združite se. Slovenci, z našimi zamejci vred, bi bili skupaj v EU. Vprašanje slovenstva in slovenske lastnine znotraj te institucije pa je, resnici na ljubo, odvisno od nas samih. Predvsem od naše kulturne, demografske, nepremičninske in zunanje politike.

To so teme, ki jih tako ali drugače spremljamo vsepovsod iz dneva v dan. Na današnja politična dogajanja se je potrebno tudi ustrezno odzvati. Časa zgodovine Slovenija ne more spremeniti, ali pač, zato izkoristimo naš tako opevani nacionalni interes tudi v drugo. Prvič smo ga leta 1991.

KNAPI, ŽLIKRAFI, ŠPICE M PA EU

Vojko Česnik

Idrija. Prva asociacija na ime Idrija je živo srebro, od katerega je ostalo le nekaj obnovljenih rudniških objektov s svojo zgodovinsko vsebino. Turistični rudnik je najpomembnejši pri ohranjanju spomina na delo v njem. Zelo malo je verjetno, da bodo čez petdeset, sto let še kopali podzemeljska bogastva na način, ki je v rudniku prikazan. Napredek, tako imenovane »high« tehnologije, vse to bo nadomestilo, kar je bilo v ne tako daljni preteklosti še živo. Roboti vse pogosteje opravljajo dela, ki so za nas dvonožnjake nevarna. Rudnik s svojimi rovi bomo poznali samo še prek računalniškega monitorja. Mlajši poznamo trdo življenje v jami samo še ob obujanju spominov knapov, tudi ti so vse redkejši. Berkmandelc, jamski škratec, ima vedno manj življenjskega prostora. Pravljico bitje je tik pred izumrtjem. Menda se je nekaj teh možicев zateklo prav v naš Antonijev rov. Škoda je le, da se ljudem ne prikažejo in se ne enačijo z nami. Karbidovke so po večini ugasnile. K sreči ne bodo pozabljene. Malo predelane in prilagojene miniaturre lahko vsakemu pričarajo svetlobe karbidnega plina.

Naslednja asociacija so idrijski žlikrofi. Tudi ta jed je posledica rudarjenja. Ne bomo jih pozabili, dokler jih bojo naše mame umetelno delale vsaj za vsak večji praznik. Bojim se, da čez leta, ko naših mam ne bo več, tudi teh ne bo več svežih na krožnikih. Mlade gospodinje nimajo niti časa niti volje, da bi žlikrofe same naredile. Preprosteje jih je kupiti zamrznjene in so vedno pri roki. Izgubili smo ritual, ki je spremljal izdelavo te idrijske jedi. Otroci, ki ne marajo raznih polent, so bili že pred kosilom siti kuglc za žlikrofe. Vsaka kuharica ima svoj recept in veselje je poskušati, kateri žlikrofi so boljši, od mame ali tisti od tašče. Samo recepturo smo lahko prebrali v Uradnem listu RS, kar pa tam zapišejo, je zakon. Pozor! Če se ne držite uradne recepture ste v prekršku?? Previdno izberite goste za svečane pojedine. Nikoli na veste, kdo se je infiltriral v družbo, da sodi ali so ali

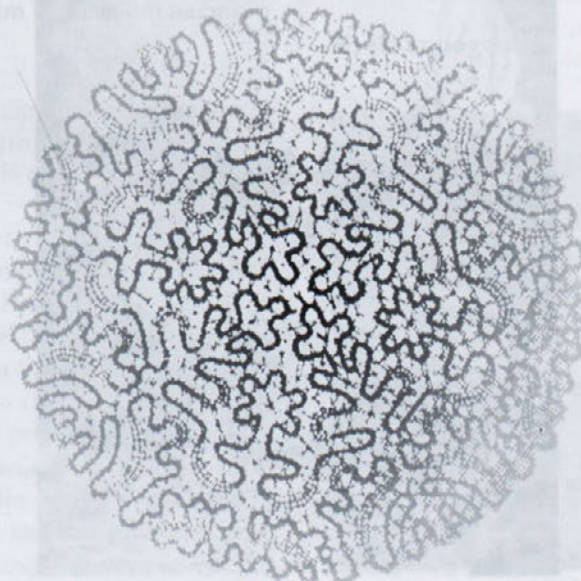
niso po receptu, ki je zakon. Na letošnjem Čipkarskem festivalu so žlikrofe primerno promovirali. Verjetno je bil postavljen rekord za Guinnessovo knjigo rekordov, v skuhanih in prodanih žlikrofi namreč.

Ostanejo nam samo še čipke. Tu pa je Idrija in seveda okolica postala nekakšna trdnjava tako imenovane idrijske čipke. Poznajo nas praktično povsod, kjer se na klekljanje spoznajo in to umetniško spretnost gojijo. Idrija je eksot v tem, da čipkarsko šolo obiskuje tako veliko število učenk. Take množičnosti ne poznajo nikjer na svetu, vsaj tako pravijo tisti, ki poznajo stvar podrobneje. Idrijska čipka s svojim geografskim poreklom ne pozna meja. Žal je že tako, da je v ljudeh vedno prisotna neka podzavestna tekmovalnost. Ni važno, če gre krava od hiše, samo da bomo boljši od sosedov. Preproste ljudi verjetno ne zanima, s katere strani griča prihaja klekljarica. Lahko je z gorenjske strani ali naše knapovske, važno je, da je lepo sklekljana. Lepoto pokaže vsita v skromen prtiček, čipkasto bluzo, svoj ponos kaže v razkošnih zavesah vsakega okna. Vsakoletni Čipkarski festival je kriv, da smo vse bolj znani v tujini. Pozabiti ne smemo idrijske Čipkarske šole. S svojimi poznanstvi in sodelovanjem s tujimi strokovnjaki je steber klekljarstva širše, ne samo lokalno.

Pozabiti ne smemo idrijskih rojakinj, poročenih širom po svetu. Za spominjanje na domače kraje so s seboj vzele bulo, klekljne in jerbass.

Vsi našteti skrbijo, da naša kulturna dediščina ne utone v pozabo. Sedanji čas, ko smo tik pred vstopom v EU, je še toliko pomembnejše, da znamo ohraniti dediščino, prejeta od prednikov.

Prihodnjic pa o domači obrti v naših krajih.



INTERVJU S SLAVKO RUPNIK, Zavračanko, ki kleklja in širi idrijsko čipko v Franciji

Alenka Kotar

Slavka Rupnik živi v Franciji v mestu Seyne že štirideset let. Na Slovenijo in njen rodni kraj Zavratac je zelo navezana, kamor se vedno znova vrača. Poleg svoje službe in obveznosti do družine si je vedno našla čas tudi za svoje hobije - ročna dela. Največ se je ukvarjala s kvačkanjem - poleg puloverjev, jopic in šalov je izdelovala tudi pregrinjala za postelje, prte, tepihe, zavese... in celo poročne obleke po modelu velikih francoskih modnih hiš Chanell iz Pariza (naročilo iz Monaca). V zadnjih letih pa se je spet lotila umetnosti iz otroških let - klekljanja idrijskih čipk in z njimi širom po Franciji doživela velike uspehe. O tem, kako je idrijsko čipko predstavila v Franciji, pa je letos avgusta, ko je prišla na dopust v Zavratac, povedala:

• Gospa Slavka, kako to da ste se po dolgem času zopet lotili klekljanja? Kot ste v Oglarju že enkrat povedali, so bili vaši začetki izdelovanja idrijskih čipk v Franciji uspešni.

Minila so dolga leta, a na dnu predala so me čakali skrbno zaviti klekeljni. Otroka sta odrasla in prišel je zaželjen čas, ko se lahko posvetim svojemu najljubšemu ročnemu delu - izdelovanju čipk, česar me je naučila mama in starejše klekljarice v vasi. Ko sem bila stara 15 let, sem hodila na štirinajstdnevni tečaj oz. krožek v Rovte, kjer sem se še izpopolnila.

Od doma sem najprej odnesla žaganje in kol, ki se zabije v sredino bule ter si sama naredila 'povšter'. Potem sem si preskrbela še ostali klekljarski pribor.

Prve čipke sem uspela narediti, kot bi nikdar iz rok ne spustila klekeljnov, čeprav so minila štiri desetletja, ko sem jih imela nazadnje v rokah. Pozabila sem na čas, ko sem sledila risu čipke in se predala njenemu lepotnemu čaru. Tudi 'ribice' nimajo zame nobene skrivnosti, še pomislila nisem, da se jih ne bi lotila. Mogoče zato, ker so bile del moje srečne mladosti... Skratka, bila sem spet jaz.

Vsako leto sem si v Idriji nabavila nove modele papircev. Klekljala sem in tako so se čipke kopičile, ne da bi vedela, kje jih bom uporabila. Na jugu Francije izdelovanja čipk na idrijski način ne poznajo, zato so me gledali začudeno, kot bi prišla iz starega veka. Sprva sem bila razočarana, vendar mi to ni vzelo navdušenja. Nasprotno, vedno bolj

sem bila prepričana, da bo moje delo enkrat pravično ocenjeno.

Preko sorodnikov moža moje hčere sem spoznala gospo Eliane Caza, ki spodbuja ohranjanje starih umetniških ročnih del in organizira razstave v vasi Besse v francoskih Alpah. Prosila me je, naj pridem poučevati kvačkanje v krožek ročnih del. Izkoristila sem priliko in prinesla klekljarski povšter, da jim pokažem, kaj znam. Pozabili so na kvačkanje in čez nekaj časa je bila soba premajhna za radovedneže.

Ne dolgo po tem sem dobila tudi povabilo gospe Caza, da sodelujem poleti v vasi Besse na njeni razstavi s svojimi čipkami. Pristala sem s prepričanjem, da bo to velik uspeh, in nisem se zmotila. Rezerviran prostor sem zapolnila s svojimi čipkami. Takrat so bile ravno šolske velikonočne počitnice, prihajali so že prvi turisti z bližnjih evropskih dežel in si ogledali razstavo - iz Holandije, Nizozemske, Anglije, Nemčije in seveda domačini Francozi. Ob svojih razstavljenih čipkah sem klekljala zjutraj od devete ure do šestih zvečer. Okrog mene je bila velika gneča radovednih obiskovalcev in novinarjev in mnogi so želeli moj

naslov (med njimi tudi profesorica slikarstva Juliana Boldrini), da bi še kje razstavljala. Neštetokrat sem razlagala, da je to slovenska idrijska umetnost, da je Idrija center, kjer so tudi šole, muzeji in Čipkarski festivali. Ta razstava je trajala samo en dan in to je bila moja prva pozitivna izkušnja in velik dosežek, saj v njihov artistični krog ne prid vsak.

• Letos pa ste pritegnili še večjo pozornost. Kje vse ste razstavljali?

Najuspešnejša razstava je bila letos januarja v Sablette. Predvidena je bila tri tedne, vendar je zaradi interesa oz. zanimivosti ostala kar šest tednov.

Vse prehitro je bilo. V petek zvečer me je poklicala gospa Viviane, direktorica turističnega informacijskega centra v Sablette po telefonu, če želim razstavljeti in da imam že rezervirano mesto. Odločila sem se, da grem. Navila sem cvrn na klekeljne, zbrala papirc s privlačno čipko in jo tudi začela. Pozno v noč sem vse pripravila in v soboto odpotovala. Z menoj je razstavljaljo še pet drugih priznanih



Slavka za bulo.

umetnikov z različnimi že poznanimi izdelki (slikanje na svilo, nakit iz naravnih materialov, butti (okrašena pregrinjala za postelje - italijanska umetnost), slike, na katerih so iz blaga narejena oblačila - največ stare narodne noše, ki so našite na barvnem papirju). Med seboj so se dobro poznali, saj so že večkrat skupaj razstavljali, mene pa so začudeno pogledovali, saj niso vedeli, kaj bom razstavljala. A ko sem začela pripravljati bulo in čipke, se jim je oddahnilo, misleč, da se jim ni treba bati za konkurenco. Pri odprtju razstave so se zbrali ugledni ljudje tega mesta, kamermani, fotografi in novinarji. Z ozirom, da je moje delo še nepoznano, so se ob meni vse bolj ustavljali. Ljudje so kar v vrstah čakali, da vidijo moje čipke in klekljanje. Potrebno jim je bilo celo reči, naj se pomaknejo naprej, da bodo še drugi videli. Ob tem so postavljali vedno ista vprašanja. Od kod sem? Kdaj in kdo me je tega naučil? Kje je Slovenija in kje Idrija? Razlagala sem vedno znova, celo to, katero avtocesto je potrebno vzeti, da prideš v Slovenijo. Najbolj zainteresiranim sem dala tudi prospekte o Sloveniji in Idriji. V tednih, ki so sledili, se zanimanje za idrijsko čipko ni nič zmanjšalo. Mlada dekleta so pripeljala svoje fante "Il faut que tu voi ca!" (Moraš to videti!) so rekle, druge može, matere, otroke, prijatelje... Nekateri so prišli tudi večkrat pogledat. Dvanajstletni fantek je ure prestal pred mizo - "Rad bi se naučil," je rekel in spraševal, kako se držijo klekeljni na cvrmu, zakaj so bucke, kaj je v povštru... Čeprav sem bila v središču pozornosti, so nekateri odšli mimo in samo mimogrede pogledali, a ko so zapeli klekeljni, so se obrnili in prišli nazaj. Prišli so me pogledat tudi moji znanci in bili zelo navdušeni, saj niso poznali idrijskih čipk. Vse to sem delala z velikim veseljem. Seznanila sem se tudi z dvema gospema iz Italije iz Gorice, ki sta Idrijo in njene čipke že poznali.

• So se na to odzvali tudi mediji?

Seveda. V francoskih časopisih La Marseillaize (v Marseillu) in Varmatin (v mestu Seyne) je bilo tudi poročilo o mojih čipkah z mojo sliko. Obiskovalci so mi v naslednjih dneh pripovedovali, da so me videli tudi na Marseillski lokalni televiziji, ki jo lahko gleda celotna Francija.

• Kakšne pa je razlika med francoskim in idrijskim načinom izdelovanja čipk?

Kljub temu, da so v južnem delu dežele čipke (seveda francoske) skoraj nepoznane, so v osrednjem delu in ob Atlantski obali kar aktualne predvsem kot dodatki v visoki modi.

V Alpah v mestu Briancon (mesto je na nadmorski višini 1350 m, leži na francosko italijanski meji in je od Seyne oddaljeno 400 km) sem zvedela za butik gospe Michelle Andrieu, ki proučuje zgodovino in izvore čipk v vseh predelih južnih Alp. Ustvarja nove modele, ocenjuje čipke, je expert za čipke, piše knjige (izdala je že dve z naslovi Lettres de dentelle en éternelle in Dentelle de Queyras), o čipkarski umetnosti tudi predava in obnavlja ter ohranja njihov starinski način izdelovanja. Riše nove rise, da se obdrži stara umetnost. K njej se hodijo učiti dekleta tudi 800 km daleč, ki za pouk porabijo ves letni dopust oz. letne počitnice, da se lahko pri njej učijo. Gospa izžareva velikansko navdušenje za vso to umetnost. K njej grem večkrat. Predstavi

me kot gospo iz Slovenije, ki kleklja na povštru. Že pred par leti sem ji prinesla ves klekljarski pribor iz Idrije, ki ga odslej vedno uporablja kot model pri svojih predavanjih v mestih Grenoble in Lyon in ob tem tudi razloži izvor in način dela idrijskih čipk. Francoski način izdelovanja je drugačen. Na štirioglati ravni deski imajo peno, pokrito z blagom, na kateri je papirc. Zanimivo je gledati njihovo delo. Vzorec je bolj prazen, z manj označbami, kot jih imajo papirci za idrijsko čipko (npr. ni oznak za bucke). Pri klekljanju buck nikoli ne zabadajo v blazino do konca. Imajo zelo kratke klekeljne, ki jih ne držijo v rokah, ampak jih predstavljajo kar na leseni podlagi, zato je francoska čipka mehka. Njene učence so moje čipke zelo občudovale in kmalu ugotovile, da je na okrogli buli klekljanje mnogo lažje in tako tudi bolj natančno. Nekaj kompletnih priborov za klekljanje sem jim prinesla, vendar vsem, ki bi to želele, ne morem. Tudi v Brianconu je v časopisu Dauphine Libere izšel članek o mojem klekljanju s sliko. Ta članek je, poleg slovenskega klekljarskega povštra, gospa Michelle Andrieu potem postavila v izložbo svojega butika.

• Kakšne načrte imate za prihodnost? Ali obstaja za idrijsko čipko v Franciji še zanimanje?

Ker sem poleti odšla na potovanje po Nemčiji, Avstriji in nazadnje še v Slovenijo v moj rojstni kraj Zavratac, sem morala odpovedati štiri razstave, dve razstavi s predstavitevjo idrijskih čipk pa me letos še čakata - v mesecu oktobru v Brusque in decembra zopet v Sablette.

• Vaše veselje do klekljanja je zelo veliko, saj drugače ne bi toliko svojega časa posvetili izdelovanju čipk pa tudi širjenju te slovenske umetnosti v Franciji.

Zelo sem zadovoljna, da je moje veselje do klekljanja in s tem idrijska čipka postalo poznano in priznано kot umetnost tudi v Franciji. Največjo hvaležnost pa dolgujem gospe Sonji Koder, ki me je vsako leto z velikim navdušenjem sprejela in mi posvetila svoj dragoceni čas v njeni tako privlačni trgovinici s čipkami. Brez njenih nasvetov ne bi bilo tega uspeha.

Hvala za pogovor.



Idrijske čipke na razstavi v Franciji.

LETO GORA: OBIŠČIMO PRIBEŽALIŠČE GAMSOV

Jože Lazar, Z. 16

Pojte, hribi in doline, pravi pesem. Letošnje leto 2002 je bilo proglašeno za **mednarodno leto gora**. Nekje sem zasledil, da naše gore letno obiše okrog tri milijone ljudi. Marsikdo izmed nas je občutil srečo in zadovoljstvo, ko je osvojil kak vrh in imel poplačan ves znoj, čeprav so bili koraki že težki. Lepoto gora mora doživeti vsak sam. Pregovor pravi, da gora ni nora, nor je tisti, ki gre gor. Oh, saj ni res, ko pa je tako lepo v kraljestvu gora.

Kot ljubitelju hribov mi ob pogledu od cerkve sv. Urha v Zavratcu na Triglav, Blegoš, Grintovec pa še na marsikatero goro zastane dih.

Nekje daleč, tam kjer se stikata zemlja in nebo, stoji gora, lepša kot sanjski nevid, višja kot sleherni upanje in čudovitih grozečih sten, da ob pogledu nanje zastaja dih. Tja nas vlečejo nemirna srca, ven iz doline, proč od vsakdanjega ponavljanja vsega običajnega, kalnega... Tam visoko zgoraj je bistrina studenca in globoko, modro prostranstvo. Je svetloba pevajočega se jutra in brezmejno brezno noči.

Potovanje na goro, ne glede na katero, lahko tudi na naš »Kovk«, je dal čar prve najčistejše ljubezni. Da le slišimo ime, že nam zastane dih. Zazveni v nas tenka ubrana struna, ko jo občudujemo, pa čeprav samo sliko na razglednici.

Vse, kar smo upali, kakor smo videli in kakor je potem v resnici bilo, vsa čuda narave, ki nam jih je bilo dano gledati, vsa pravljicična lepota. Povzpeli se na vrh gora, pa morda tudi samo na Blegoš, je dejanje izjemnih razsežnosti, še posebej takrat, kadar topli sončni žarki sijejo nad vsemi vrhovi. To je lesket svetlobe, vrisk in hkrati glasba. Velika temna brezna opoldanskih senc v dolinah. Povsod obilje luči, sijoče in le malo tesnobne teme. Obilje miru in osrečujočega okolja. Včasih se oglasi izgubljeni glas iz doline globoko spodaj, daljno pozvanjanje čred s planin, komaj zaznaven klic zvonov iz vasi.



»Jagoda, pr'mir bot'!«, foto Jože Lazar, Z. 16

Sem ter tja se sliši še rezget konja ob koči, ki mirno čaka gospodarja. Danes v Julijih oskrbujejo s konji le še Gomiškovo zavetišče na Krnu. In vendar je vse skupaj tako izjemno, da le s težavo prodre v zavest. Kakor nežen, topel dih narave ti gre skozi globoko prevzeto srce. Tišina gora tke v mirni sreči prisluškujoče duše.

Kako doživetje občutno oblikuje melodijo spoznavnega občutja, ki mu je Triglav odprl dnevnik svojih skrivnostnih časov. Povzpeli smo se na Triglav. Do Aljaževega doma smo v enem samem dnevu, po petih do šestih urah hoje prispemo na vrh naše dežele. Tam, spodaj, smo bili le kot častilci vsega lepega, ki nas opaja, vendar ne opijanja in omamlja. Lepota ni vino, ni opoj. Tu ni nobenih meril, ki jih pogojujejo različni miselni pristopi k resnici življenja.

Zdaj, po uspelem vzponu, se nam zdi prav vse od odhoda do povratka kot lepe sanje. Spotoma se bomo ustavili še pri triglavski katedrali Marije Snežne in se ji zahvalili za vse dobro. Kot da nas je pot vodila skozi samo lepoto. Saj še ostanemo skupaj, kajne? Ne bomo si še rekli zbogom, temveč srečno. S



Triglav 1977, foto Jože Lazar, Z. 16



Završka posadka na Triglavu leta 1990, foto Jože Lazar, Z. 16

tvojega visokega vrha si bomo še velikokrat ogledali škrlatno igro vzhajajočega sonca na večnem snegu v dalji in sanjsko lepoto belih oblačnih gradov, ki nepremično in izvisheno plavajo v modrem etru.

Morda še enkrat zaslišimo pomladansko sveži ljubezenski spev ruševca z rušnatega pobočja, dehtečega po smoli in migetajočega v sončni luči, pa slovesno donenje orgel v globel padajočih voda. Še bomo pozdravljali vesele, zelene planine in temne, mogočno šumeče gozdove naših gora, ki dobrohotno zrete dol na nas. Dajte, prijazno nas pospremite, kajti radi bi še prišli in vam vrnili prijaznost z občudovanjem. Naj se v gore vračamo z ljubeznijo in spoštovanjem do njih, da ne bodo postale eno samo smetišče, ampak da bodo ostale čiste in prijazne našim bodočim rodovom.

Nahrbtnik na rame! Gremo v hribe občudovat skrivnostno pribežališče gamsov!

Vsem želim lepe dneve in srečno pot!



S Francem Urbanijo - "triglavskim župnikom", foto Jože Lazar Z. 16

PROSTOVOLJNO GASILSKO DRUŠTVO V ZAVRATCU

Andrej Mivšek, Z. 32

PGD Zavratac tudi v poletnem in jesenskem času ni spalo, kajti v avgustu je organiziralo enodnevni izlet na morje, ki je bil zadovoljivo obiskan. Že v septembru smo z nekaterimi člani odšli v Ljubljano v trgovino gasilske opreme, kjer smo nabavili nekaj nove gasilske opreme, med drugim tudi trodelno lestev, trojaka, daljšo sesalno cev za Tomos črpalko.

Pohvalno pa je tudi, da so si nekateri člani kupili nove dele paradne obleke kot so srajca, šapke (kape), kravata, dva člana sta se odločila za nabavo nove gasilske paradne obleke.

V mesecu oktobru, mesecu požarne varnosti, smo organizirali pregled gasilnih aparatov za vse lastnike aparatov v našem kraju. Vsak lastnik je bil lahko navzoč pri pregledu svojega aparata, lahko se je poučil in prepričal glede namena in porabe pregledov aparatov. Zadovoljni smo bili, saj so se pregledu odzvali skoraj vsi, torej je šlo za 100 % udeležbo, dva krajana pa sta se odločila za nabavo novih aparatov. To nam je znamenje zavesti požarne varnosti, preventiva in zaščita naraščata, vsaka hiša ima vsaj en gasilni aparat ali tudi več. Zavedamo se, da je požar velika nevarnost, ki se ji s pametjo in pripomočki lahko izognemo.

V slogi ljudstva in gasilcev na pomoč!

Člani vodstva prostovoljnega gasilskega društva Zavratac želimo vsem krajanom srečno novo leto 2003 v upanju, da ne bo požara ali kakšne druge naravne nesreče.

LESNE PLOŠČE

Darko Bogataj

Uporaba masivnega lesa je v pohištvu splošno dobro poznana. Manj poznana pa je uporaba lesnih plošč. Velik del pohištva, ki nas obdaja v stanovanju, je izdelan iz raznih oplemenitenih lesnih plošč. Takšno pohištvo je nižjega cenovnega razreda kot masivno pohištvo, vendar zelo razširjeno, saj proizvajalci z modernimi načini oplemenitena plošč in lepo oblikovanimi izdelki naredijo tržno zelo iskane izdelke. Vsi vodilni proizvajalci pohištva v Sloveniji (Alples, Lipa, Svea) uporabljajo za svoje izdelke oplemenitene plošče npr. furnirane iverne plošče ali vlaknene plošče, oplemenitene s folijo. Namen sestavka je zelo splošno opisati razne vrste lesnih plošč.

Lesne plošče lahko prvič razdelimo glede na tehnične lastnosti in način izdelave na:

- plošče iz vezanega lesa
- iverne plošče
- vlaknene plošče

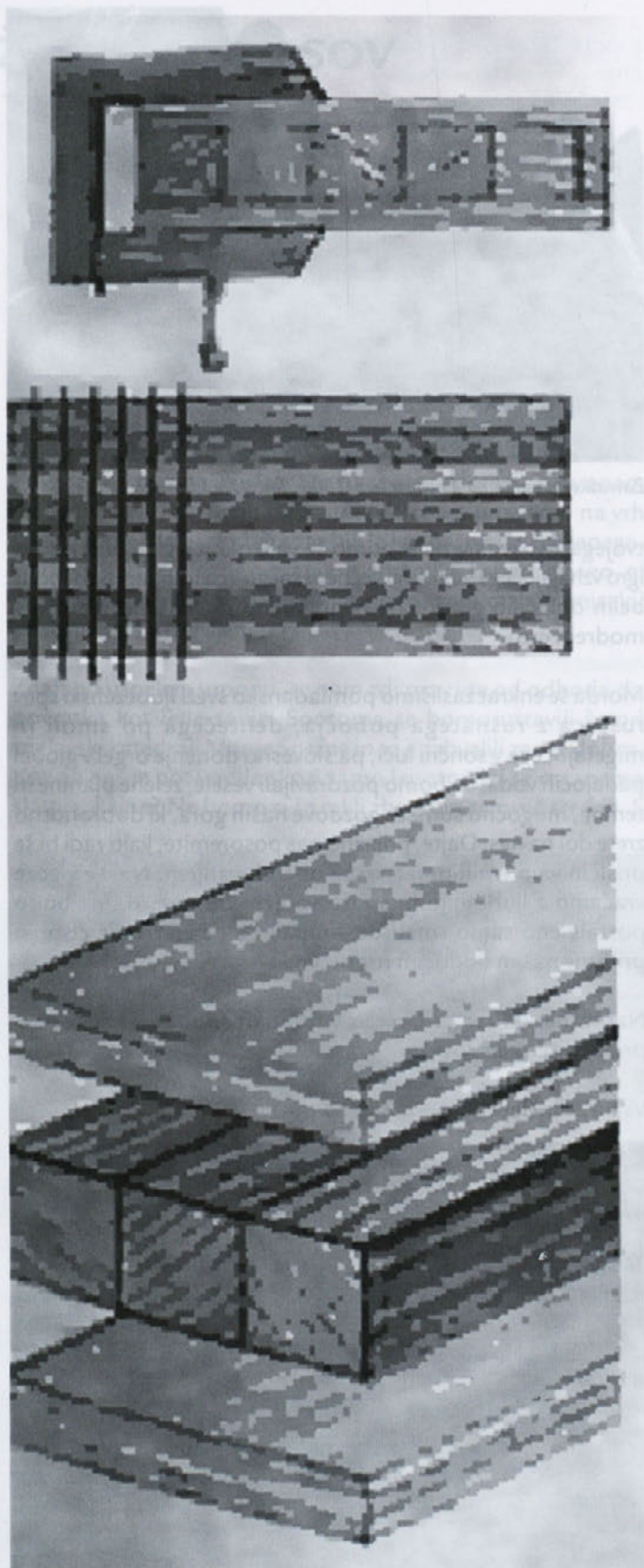
Plošče iz vezanega lesa, ki so izdelane tako, da med seboj lepimo več slojev lesa (furnirjev, listov ali desk), lahko razdelimo na:

- vezane ali furnirske plošče
- mizarske ali panelne plošče
- opažne gradbene plošče
- votle plošče
- lepljeni nosilci iz masivnega lesa
- zgoščen slojnat les
- lameliran les

V primerjavi z masivnim lesom ima vezan les izboljšane lastnosti. Zaradi križnega položaja posameznih slojev je krčenje in nabrekanje lesa omejeno na 0,1-0,4% (masivni les deluje v radialni smeri od 2-6% in v tangencialni smeri celo do 12%). V nasprotju z masivnim lesom, ki ima največjo trdnost v smeri lesnih vlaken, imajo plošče iz vezanega lesa trdnost izenačeno v obeh smereh. Boljša je tudi odpornost proti razpokanju.

VEZANE PLOŠČE

Vezane plošče so izdelane iz križno lepljenih listov furnirja. Pri izdelavi je najbolj pomembno pravilo simetrije. Od sredine navzven moramo uporabiti furnirske liste enake debeline z istim procentom vlažnosti. Listi furnirja so zlepljeni s sečninsko formaldehidnimi ali fenol formaldehidnimi lepili. V procesu izdelave liste furnirja stisnemo pod pritiskom 13-18 barov. Pomembna je tudi temperatura stiskanja, ki je odvisna od vrste lepila. Običajno je med 100 in 140 °C. Vezane plošče uporabljamo kot sedežne plošče pri stoli, za kamijonske pode, za izdelavo šablon, raznih delavnih miz in podobno.



MIZARSKE ALI PANELNE PLOŠČE

Plošče so sestavljene iz furnirja in sredice iz letvic ali luščenega furnirja. Zunanje plasti plošče so iz furnirja bukve, topola ali drugih drevesnih vrst. Sredica pa je sestavljena iz letvic, ki so med sabo lepljene ali samo povezane. Najobičajnejše so plošče iz posameznih letvic. Manj vreden material iz žagarske proizvodnje, kot so kratice, ozke deske in žamanje, se suši na 6-8% vlažnost in kasneje razreže na letvice. Panelne plošče se uporabljajo v pohištveni industriji, za razna polnila in podobno.

GRADBENE OPAŽNE PLOŠČE

Najbolj običajne so plošče, izdelane iz navzkrižno lepljenih elementov smrekovega ali jelovega lesa ali kot večslojne vezane plošče. Površina je premazana s specialnim opažnim oljem ali impregnirana s fenolnimi smolami. Plošče so lepljene z vodoodpornimi lepili. Formati plošč so prilagojeni gradbeništvu (50x100, 50x150, 50x200). Običajna debelina plošč je 23 in 27 mm.

Plošče vzdržijo velike obremenitve in so odporne proti betonskim alkalijem. Uporabljajo se izključno za opaževanje. Opaževanje je enostavno, hitro in omogoča gladke betonske površine.

VOTLE PLOŠČE

Plošča je sestavljena iz okvirja, polnila in zunanjih oblog. Ploščo imenujemo tudi sendvič plošča. Okvir je sestavljen iz letvic masivnega lesa. Polnilo je lahko iz masivnih letvic iglavcev, trakov luščenega furnirja ali papirnatega satovja. Obloga je izdelana iz vezane, vlaknene ali iverne plošče z oplemeniteno površino. Najbolj znan predstavnik votle plošče so notranja vrata.

LEPLJENI NOSILCI IZ MASIVNEGA LESA

Lepljeni nosilci uspešno nadomeščajo betonske in kovinske nosilce. Lepljene nosilce oblikujemo iz sortimentov žaganega lesa različnih debelin, ki jih sestavimo v lamele. Lamele lepimo drugo na drugo vertikalno ali horizontalno, kar nam omogoča izvedbo zelo dolgih in širokih nosilcev. Vzdržljivo jih vežemo z rogličenjem, topim ali poševnim spahom. Pri uporabi je zelo pomembna uporaba kakovostnega lesa in lepila. Nosilci predstavljajo pravi izziv projektantom sodobne arhitekture.

ZGOŠČEN SLOJNAT LES

Zgoščen slojnat les pridobivamo z medsebojnim lepljenjem večjega števila furnirskih listov, ki so bili predhodno impregnirani z umetnimi smolami. Pri izdelavi se uporablja zelo visok pritisk 200-400 barov. Gostota izdelka je lahko do 1400 kg/m³. Uporablja se ga za posebne potrebe v gradbeništvu, letalski industriji in podobno.

VLAKNE NE PLOŠČE

Plošče so izdelane iz vlaken lesa ali drugih lignoceluloznih snovi (lan, konoplja, bambus), ki so med seboj povezana z vezivom. Vlaknene plošče so poznane pod trgovskim imenom "Lesonit". Najbolj primerna surovina so ostanki smreke, jelke in bora, saj imajo dolga in vitka vlakna.

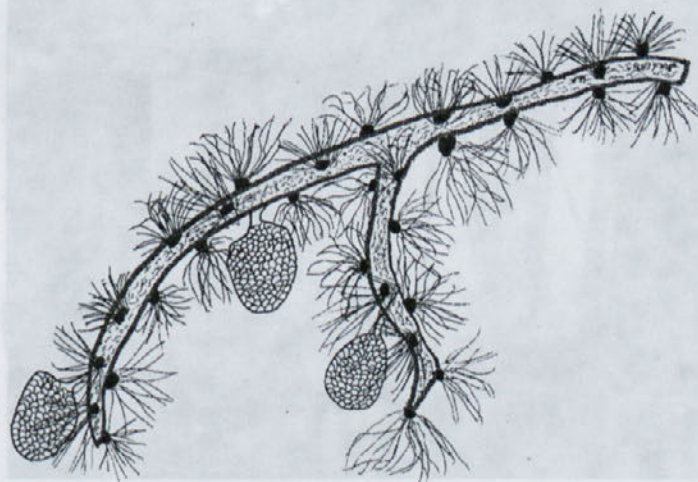
Poleg lepila se ploščam dodaja tudi razne dodatke, ki izboljšajo odpornost proti vlagi in trdoto.

Surovino najprej na sekalnem stroju razsekamo na sekance, kasneje pa se sekanci v posebnih mlinih meljejo, tako da dobimo fino lesno maso. Masi se kasneje dodaja lepilo in razni dodatki. Plošča se oblikuje v stiskalnici, kjer se stiska pod vplivom toplote 180-200°C.

Vlaknene plošče se uporabljajo v pohištveni industriji za fronte kuhinjskih omar, hrbte omar in podobno. Plošče se lahko oplemeniti s folijo, furnirjem ali pokrivnimi barvami.

IVERNE PLOŠČE

Iverne plošče so v pohištveni industriji najbolj uporabne. Surovina za izdelavo je podobna kot pri vlaknenkah, le da se v procesu izdelave sekance ne razvlaknuje. Sekance se sortira glede na velikost in pri oblikovanju tako imenovane pogače se upošteva, da so fini delci na zunanjih straneh in grobi v sredini plošče. Ker se iverne plošče uporabljajo za pohištvo v bivalnih prostorih, so vedno strožji kriteriji glede sproščanja formaldehida iz plošč. Iverne plošče se v pohištveni industriji oplemeniti s furnirji, folijo, papirji in podobno.



VZROKI KRISTALIZACIJE MEDU

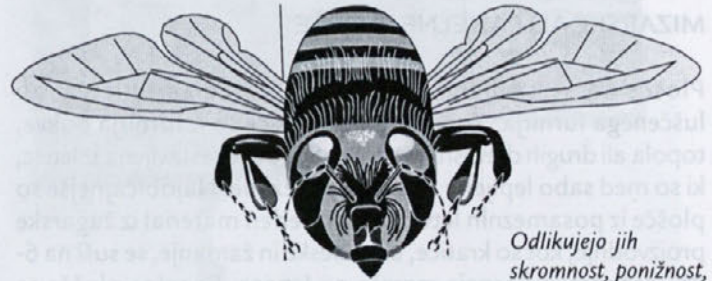
Jože Lazar, Z.16

Znano je iz razne literature, pa tudi iz Svetega pisma, da so med rabili že v prejšnjih stoletjih. Saj skoraj ni bilo domačije, da ne bi imeli kakšen krajnič ali panj čebel. Uživali so ga s kruhom, še bolj v domačem zdravstvu ali pri pripravljanju modernih pijač.

Marsikatera gospodinja ali pa stranka se začudi, ko se med skristalizira ali po domače strdi. Tako me je nekdo nekoč vprašal, če se mu je med pokvaril. Malo sem se zasmejal, saj poznam vzroke za kristalizacijo medu, ker sem čebelar.



Storimo nekaj zase - živimo z naravo, foto Jože Lazar, Z.16



Odlikujejo jih
skromnost, ponižnost,
mirnost in delavnost.

Če pogledamo v naravo, kaj hitro ugotovimo, da je zasnovana s pestrimi kombinacijami vsega živega in neživega v zaokrožene celote, kjer ima vsak del celote svojo vlogo, ki je nepogrešljiva in nujna za obstoječe ekosisteme. Če pod drobnogled postavimo le del naših kompleksnih ekosistemov, ki se navezujejo na čebele in vlogo le teh v njih, ugotovimo, da gre za povezanost med rastlinami in čebelami, ki vplivajo na celotno prehranjevalno verigo. Rastline privabljajo čebele pa tudi druge žuželke na svoje razmnoževalne organe-cvetove med drugim tudi z nektarjem in cvetnim prahom. Nektar, ki ga rastline nudijo čebeljim družinam, mora v panju z aktivnim sodelovanjem panjskih čebel prek procesov zorenja in končni izdelek je med. Poleg nektarja čebele nabirajo tudi mano, ki jo izločajo živali - listne uši... V panju se nektar in mana sušita ob pomoči čebel. Količina vode v mani pa je odvisna tudi od vremenskih razmer (zračna vlaga). Glavnino vode čebele izločajo s sušenjem po točno določenih postopkih v panju. Ko je med zrel, ga shranijo v sate, pokrijejo z voščenimi pokrovčki, da ga zaščitijo in hranijo kot zalogo. Fizikalno kemične lastnosti medicine (nektar in med) se med zorenjem spremenijo, saj čebele med zorenjem medicini dodajajo poleg že prisotne manjše količine rastlinskih encimov tudi svoje encime. Glavne sestavine glukoza in fruktoza in ostali enostavni sladkorji so eden glavnih dejavnikov, ki vplivajo na hitrost kristalizacije medu. Med z višjo vsebnostjo glukoze hitreje kristalizira. Tudi nižje temperature skladiščenja pospešujejo strditev medu.

Kako upočasnimo kristalizacijo medu? Že pred samim točenjem moramo paziti. Točimo takrat, ko je vsaj tretjina čebeljega sata pokrita z voščenimi pokrovčki. Ob točenju je potrebno misliti na kasnejšo kristalizacijo, zato moramo vse postopke voditi tako, da med v skladišču ostane čim dalj časa tekoč. S tem zmanjšamo vsebnost potencialnih kristalizacijskih jeder. Med najraje kristalizira pri temperaturi od 10 do 20 stopinj Celzija. Kljub omenjenim ukrepom ne moremo preprečiti kristalizacije medu, saj vse vrste medu v določenem času kristalizirajo. Med lahko tudi segrejemo, da preide v tekoče stanje, temperatura pa ne sme presegati 40 stopinj. Če ga preveč segrejemo, negativno vpliva na kakovost medu.

Kos domačega kruha, namazan z medom, naj si bo za zajtrk ali malico, vedno tekne. Če pa je zraven še malo domačega masla, še boljše. Uživajmo domačo zdravo hrano, ki nam jo daje narava.

PA ŠE NEKAJ O KONJIH

Evgen Sovan

Kdor si je v življenju izbral pot, na kateri ga spremljajo konji, je dobro izbral. In če na tej poti vztraja, bo kljub morebitnim začetnim težavam čez čas poplačan z zadovoljstvom, ki mu ga nudi konj. Naj gre za športne dosežke, navadno rekreativno jahanje ali pa rejo, vsako področje ima svoj čar. Za vsako pa se moramo tudi zelo veliko učiti in se marsičemu odpovedati. Sicer pa to velja za vse zadeve, ki se jih resno lotimo. Konj ali katera druga žival ne more in ne sme biti muha enodnevnica, saj z nepremišljenim ravnanjem ranimo njegovo občutljivo naravo. Kaj vse za konja predstavlja prelomnico v življenju? Rojstvo, odstavljanje, mladost, prvo zajahanje, prvo tekmovanje...in če vemo, kako v takšnih trenutkih ravnati, bomo njemu in sebi olajšali skupno življenje. V veliko veselje mi je, ko vidim, koliko je mladih navdušencev, ki si želijo imeti svojega konja, pa ne za morebiten dobiček, ampak zaradi ljubezni do konj.

Obkrožuje nas prelepa narava, še toliko lepše je, ko začutiš sožitje narave, človeka in konja, zatoorej zavijhimo se v sedla, jutri je nov dan za nas in za konje. Uživajmo ga.



AJDA – POZABLJENA POLJŠČINA

Jože Mivšek 2.16

Še pred pol stoletja so kmetje na veliko pridelovali ajdo, potem pa se je začela umikati bolj donosnim poljščinam in krmnim doevkom. Ajda je bila hrana revnega sloja ljudi - kmetov, delavcev. Ajdov kruh in druge jedi iz ajde so ljudi nasitile in jim zagotovile kakovostne beljakovine in nekatere druge nujno potrebne snovi, tudi če si niso mogli privoščiti mesa.

V najnovejšem času se po svetu in tudi pri nas veča zanimanje za ajdo, nekaj zaradi izredno skladne sestave snovi v njenih zrnih, največ pa, ker so ljudje naveličani enoličnih industrijsko pripravljenih jedi. Mnogim starejšim je spomin na ajdo in jedi, pripravljenih iz ajde, spomin na "dobre stare čase" in na neki način vračanje h koreninam. Ajda je v prejšnjih stoletjih bila neogibna sestavina krajinske podobe Slovenije in slovenstva. Zato ni čudno, da glas o ajdi in dobrotah iz ajde seže celo do Japonske in Avstralije.

Ajda je čedalje bolj cenjena kot t.i. bioživilo. Vsebuje kakovostne beljakovine, ki imajo glede na naše potrebe primernejšo sestavo kot beljakovine mesa, mleka in soje.

V primerjavi z drugimi krušnimi žiti ima ajda več vlaknin (balastnih snovi), ki lahko varujejo prebavila pred rakom in nekaterimi drugimi boleznimi. Ajdova moka je sorazmerno bogata s cinkom, magnezijem in nekaterimi drugimi nujno potrebnimi snovmi. V ajdi je malo olja, kolikor ga sploh že vsebuje, je bogato z nenasičenimi maščobnimi kislinami in zato zelo kakovostno. V ajdi je tudi nekaj zdravilne snovi rutina, ki je eden od rastlinskih antioksidantov in poleg tega, da varuje naše telo pred škodljivimi vplivi nekaterih snovi in sevanj, pospešuje tudi propustnost kapilar in pomaga pri uravnavanju krvnega tlaka.

Ajda je skromna rastlina in odporana proti škodljivcem in boleznim in zato zelo primerna za biopridelavo.

Ajda (*Fagopyrum*) je dvokaličnica, ki spada v družino dresnovk (*Polygonaceae*). Ajda je precej drugačna od žit, ki so enokaličnice in spadajo v družino trav. Kljub tej botanični razliki pa jo v kmetijstvu uvrščamo v isto skupino kot žita, saj je pridelava in uporaba skoraj enaka.

Med bližnje sorodnike ajde štejemo rabarbaro in kislico, med daljne pa špinačo in amarant, ki je pri nas okrasna rastlina, v Južni Ameriki pa jo uporabljajo za zrnje; podobno kot pri nas ajdo.

V severovzhodni Sloveniji pravijo ajdi: ajdina, idina ali hajdina. Hrvati ji pravijo heljda ali hajdina, Avstrijci Heidenkorn, Čehi poganka, Italijani grano saraceno itd. V slovanskih in romanskih jezikih ter v avstrijski nemščini označujemo ajdo z besedo, ki jo uporabljamo za pogane, ajda naj bi bila torej pogansko žito ali rastlina, ki naj bi jo prinesli pogani oziroma oddaljeni tujci.

V primerjavi s pšenico in ječmenom, ki sta pri nas zelo stari žiti, je bila ajda v srednjem veku pri nas nekaj novega, neznanega in tujega, zato so jo tudi poimenovali podobno kot tujce iz oddaljenih krajev. Ajda izvira iz jugozahodne Kitajske.

Opis rastline

Navadna ajda (*Fagopyrum esculentum*) je enoletna rastlina, ki se razmnožuje s plodovi, ki jim pravimo tudi kar semena.

Klična lista sta razmeroma velika, okrogla, nekoliko asimetrična. Včasih lahko opazimo celo tri klične liste. Rumenjenje in odpadanje kličnih listov, preden ima rastlina deset pravih listov, je znamenje, da je rastlina trpela pomanjkanje. Korenine rastejo plitvo, so žilave in imajo zelo dolge koreninske laske.

Steblo ajde je sočno, a žilavo, kiselkastega okusa, ker vsebuje oksalno kislino. V skromnih razmerah je steblo visoko le 20 do 30 cm, v hribovitih območjih je navadno visoko 70 cm, v nižinskih predelih pa tudi do 150 cm. Čim višje steblo, tem večja je nevarnost poleganja. Stebla ajde se pogosto rdečkasto obarvajo.

Listi ajde so srčasto puščasti.

Cvetovi so v sestavljenih socvetjih, stranska socvetja so lahko podobna klasu. Cvetni listi so beli ali več ali manj rožnati. Ajdo oprahujejo žuželke.

Semena ajde so triroba, navadno dolga 4-7 mm.

Sorte ajde

Črna ajda – je skupno ime za več populacij domače ajde z rožnatimi cvetovi s temnorjavimi do črnimi semeni. Črna ajdo so nekoč sejali skoraj po celi Sloveniji.

Siva ajda je skupno ime za domače populacije ajde na Dolenjskem.

Siva je sorta ajde, ki so jo žlahtnili na Biotehniški fakulteti in izvira iz dolenjskih populacij ajde.

Darja je izbrana iz križancev ajd ruskega izvora z domačo črno ajdo.

Darina je selekcija, ki je nastala iz sorte Darja.

Rana 60 je nova sorta, ki so jo žlahtnili na Biotehnični fakulteti in se odlikuje po zgodnji zrelosti in krajši vegetacijski dobi.

Petra - ta sorta je zelo priljubljena za pripravo kaše, vendar ima daljšo vegetacijsko dobo.

Ostale sorte so še Bednja, Emka, Pulawska, Bamby, itd.

Pridelovanje ajde

Ajda je skromna rastlina in lažje črpa mineralne snovi iz zemlje kot večina drugih poljščin. Prav dobro izkorišča fosfor, tudi če je v tleh močneje vezan. Korenine ajde živijo v sožitju s posebnimi glivicami, prilagojenimi na tak način življenja. Glivice dobivajo od celic ajdovih korenin organske snovi in s tem za življenje potrebno energijo: korenine ajde pa od glivic dobivajo mineralne snovi, ki jih glivice lažje pridobijo iz talnih delcev. To sožitje imenujemo mikoriza. Tudi v tleh, slabo založenimi z mineralnimi snovmi ali pa če so te težko dostopne in kjer bi druge poljščine slabo uspevale, ajda raste dobro. To pa seveda ne pomeni, da ne bi uspevala še boljše, če ji dodamo manjše odmerke gnojil.

Ajda hitro vznikne in hitro raste, zato zatre večino plevelov in tako njivo razpleveli.

Ajda da povprečno 1500 kg pridelka na ha, kar je za polovico manj kot pšenica, vendar ker je večkrat dražja, vlaganja v pridelek pa so majhna, je končni izkupiček veliko boljši.

V naših razmerah lahko ajdo sejemo od konca aprila do konca julija. Tako imamo lahko tudi dva pridelka na leto. V glavnem pa jo sejejo kot strniščni posevek konec julija tako, da lahko še dozori ko konca oktobra.

Na plitvo zorano njivo ajdo sejemo ročno cca 80 kg na ha (400

kaljivih zrn na m²), ali pa z žitno sejalnico v vrste z medvrstno razdaljo 12 cm. Njivo plitvo zabranamo. Ajda ne prenese škropljenja s herbicidi!

Ajdo žanjemo lahko ročno s snopvezalko ali pa s kombanjem, ki pa ga je treba prilagoditi za žetev ajde. Sušimo jo lahko kar na njivi, zloženo v tako imenovanih rastavah ali kopicah ali pa v kozolcih. Ajda se zelo rada osipa. Zato lahko manjše količine omlatimo kar s cepi.

Ajdovo zrnje je treba čimprej posušiti na približno 12% vlažnosti. Če je ajda predolgo vlažna, lahko plesni ali pa se tudi pregreje. Plesniva ali pregreta ajda zgubi kaljivost, zgubi značilen okus po ajdi, zaradi glivičnih strupov pa lahko njeno uživanje škoduje zdravju.

Uporabnost ajde je velika. V vsaki kuharski knjigi je mnogo receptov za ajdove žgance, potice, testenine itd. Ajda je uporabna v domačem zdravilstvu. Iz praženih zrn ajde se lahko pripravi odličen čaj, ki je zelo priljubljen na Japonskem in mu pravijo soba-ca. Iz posušenih ajdovih vršičkov skuhan čaj vsebuje precej rutina in flavonoidov, zato je zelo zdravilen in še dober je.

S tem prispevkom želim obuditi spomin na "pozabljeno ajdo", ki je nekaj stoletij našim prednikom pestrila prehrano in jim dajala energijo, z željo, da bi se ponovno vrnila na naša polja.

Vir: Kreft, I., 1995: Ajda. ČŽD Kmečki glas, 112 str.

Pogled na ajdovo polje.



LIKOVNA KOLONIJA, KUHANJE KOPE IN RAZSTAVA – ZAVRATEC 2002

DREVO JE LAHKO TUDI SLIKA

Lili Šturm, umetnostna zgodovinarica in sociologinja kulture, Ljubljana

Poletje s svojimi obeti ne privabi na svetli in sončni dan samo popotnikov, turistov, dopustnikov, kopalcev in sprehajalcev, marveč je to tudi čas, ko se širom Slovenije vrstijo najrazličnejše likovne kolonije. Ena od njih, letos že četrta, je od 15. do 19. avgusta potekala tudi v Zavratcu in pod vodstvom mentorice Elze Pavšič skupaj pritegnila likovne ustvarjalce iz domačega kraja, bližnje okolice, idrijskega, ajdovskega in primorskega konca. Zbralo se jih je okrog 30, od najmlajših do starejših, od popolnih ljubiteljev in začetnikov, pa do zvestih vsakoletnih udeležencev in izšolanih likovnikov.

Na livadi, v objemu zelenega, visokega in zdravega gozda, je potekalo ustvarjanje, ki je popolnoma skladno z okoljem zvesto lovilo tematiko kolonije: DREVESA.

Da se je v ta naravni atelje nevsiljivo naselil tudi duh starih oglarskih časov, so poskrbeli možje iz Zavratca, ki so kolonijo noč in dan spremljali s kuhanjem kope.

Kaj je lepšega, kot se učiti na licu mesta, neposredno od motiva samega. Udeleženci kolonije so to resnico dobesedno živeli, se stopili s travnikom, kjer so ustvarjali in spali na starem seniku, nedaleč od vasi. Odmaknjenost od vasi je bila dobrodošla, saj je krepila raziskovalni in izobraževalni značaj kolonije.

Slikovito okolje, sproščena klima in ustrezno mentorsko usmerjanje je iz sodelujočih izvabilo raznovrstne intimne, doživljajsko obarvane zgodbe, ki so znale poiskati vsaka svoj ustrezeni tehnični okvir - ena v razkošnih barvah, druga v lirični risbi, tretja v gibko izklesanem lesu ... Navsezadnje je tudi Vincent



V zavetju dreves, foto Marko Vehar

van Gogh, slavni nizozemski slikar, naslikal svoje slavite *Sončnice* ravno sredi polja sončnic. Njegove niso nič drugačne in vendar so posebne! Tako kot bi Mali Princ znal prepoznati svojo vrtnico na polju med tisoč drugimi vrtnicami, so si tudi udeleženci kolonije znali izbrati in poiskati vsak svoj pogled na tematiko drevesa in iz različnosti pristopov, iz individualne optike estetskega očesa, iz občutka za simetrijo, kompozicijo, linijo in barve, ustrezno pogojenega s stopnjo znanja, so nastala najrazličnejša dela. Seveda vsa označena z jezikom pristnega likovnega izražanja, vsako po svoje dragoceno.

Ta pozitivna stvariteljska energija se je najlepše pokazala ravno pri spontani *ad hoc* postavitvi del na ogled (na dan nedelje, zaključka kolonije). Dela, prislunjena na grbino travnika, odložena na zemljo, podprta z grmovjem, so v naravnemu razstavišču nadaljevala proces porajanja nečesa novega, ki je lasten vsakemu ustvarjanju, in so pripovedovala univerzalno zgodbo o sožitju narave in človeškega dela.



Razstavljena dela, foto Veronika Hatlak

Dogodek, kot je kolonija z razstavo, pa je tudi priložnost, da se ustvarjalec postavi v umetnostno areno skupaj z drugimi soustvarjalci, da primerja svoje delo z delom drugih, da se uči iz izkušenj drugih. In da je, kar je navsezadnje v umetnosti zelo pomembno, dovolj pogumen, da svoje delo sooči z javnostjo - z obiskovalci, gledalci, ki so komentatorji in kritiki njegovega dela.

Vsak človek v sebi nosi nek prvinski občutek, ki mu čestokrat ne ve imena, v ustvarjanju pa spontano privre na dan; vendar tudi brez ustreznega izobraževanja ni nič. Kar naj bo vodilo za naprej in naj se opogumijo tudi tisti, ki so (bili doslej) negotovi. Namreč ni res, da je likovno izražanje samoumevno in izključno stvar talenta, za razvoj nadarjenosti je potreben tudi razvoj veščine, spretnosti. Potrebna je tudi nenehna radovednost in iskanje vedno novih rešitev. Kolonija je ena od priložnosti, da razprostreš svojemu talentu krila ali da morda šele odkriješ svoj talent in tako stopiš na pot likovnega izražanja.

Tako kot vedo povedati modri in preudarni ljudje, pravi napredek ni v naprednosti, temveč v *napredovanju*.

Torej, dragi Zavračani, se vidimo ponovno prihodnje leto!



Podobi iz debla, foto Marko Vehar



Poglejte! Moja risba!, foto Andrej Mivšek



Najmlajši ustvarjalci so polni idej!, foto Nataša Pintar

V ZAVETJU DREVES

Andrej Mivšek, Z. 10 a

Tudi letos se je likovna kolonija v okviru KD Zavratac odvijala na jasi Klakoč ob robu zavraških travnikov, kjer se pričnejo gozdovi spuščati po razgibanih pobočjih v slikovito grapo Črna, katera izliva svoje pritoke daleč v Črno morje.

Na omenjeno prizorišče dogajanja smo nekateri odšli že v petek popoldne, ko so nas likovne ustvarjalce, zbrane pri vaškem Domu gasilcev, poškopili mali padalci z mokrih oblakov. Kot smo pozneje okusili, to ni bilo zadnjič, tako da smo se nanje nekako privadili. V tistih treh dneh smo namreč občutili neprijetne, negotove vremenske razmere, kar velja tudi za celo letošnje poletje in jesen. Najprej smo si ogledali zeleni atelje z okolico, sledilo je zavetje naših bivalnih prostorov za naslednja dneva – Lojzetovega senika in treh šotorov. Kar hitro se je dan prevesil v večer in po nam znani poti so prihajali udeleženci in obiskovalci iz mračne pokrajine k toplemu ognju in kopi, v kateri se je tudi letos kuhalo oglje. Ko smo se tako in drugače segreli, za kar smo porabili veliko časa, smo v hladu in mokri travi odšli v skromna prenočišča po nove moči za prihajajoči dan, namenjen ustvarjanju.

V šotoru, ravno pravnem za dva, sem še vedno spal, ko nam je zunaj jutranje sonce sušilo vlago zelenih površin, ki so čakale naših korakov. V sobotnem jutru se nam kakopak še ni mudilo k svinčnikom in barvam. Odšla je Saša, prišla Irma. Naspani ali zaspani, vsi zbrani ob seniku smo se krepčali z zajtrkom, ki nam ga je, kot tudi ostalo hrano, pripravila Marica. Ob tem smo tako klepetali (zlasti ženski spol), da smo v popoldanskih urah priklicali dež. Kakor je zašlo ljubo sonce za oblake, tako je meni pošla ustvarjalna energija, preden bi obrodila omembe vreden sad. V takem stanju sem se potikal naokoli od enega udeleženca k naslednjemu, iz jase v gozd, pa še do senika itn... Padla je lipa in zaiskrili so se noži in dleta, s katerimi sta Lojze in Robert dolbla v mehko lesa. Vmes pa so udeleženci in obiskovalci kar prihajali in odhajali, tako da je njih precejšnje število še vedno uganka. Za razigranost in direndaj pa vemo, da so tudi letos poskrbeli mali in večji otroci, ki jih je spremljala in vzpodbujala mentorica Elza.



Obsijan zajtrk, foto Marko Vehar

Pa tudi odrasli nismo bili ravno tako zelo resni kot brkati očetje na starih, že porumenelih črnobelih fotografijah. Prišel je celo Cvek iz Tolmina, ki se je sprehodil po poti navzdol do vode in slapa, ter mimogrede, zamišljen, prijel za oglje in karton. Tako nas je počasi pokrnil večer, ko smo pod streho senika zapeli ob žganju, ki nas je obranil pred mrazom oz. prehladom. To noč sem prespal na seniku.

V nedeljo zjutraj z Rafaelom Trpinom iščeva motive pri slapu Bizjak, nato naprej in navzgor po grapi v Brn'kovi Črni. On riše, jaz se razgledujem naokrog. Pod temi vtisi kasneje tudi jaz ustvarim nekaj risb z ogljem ter črnim gvašem in belo tempero. Potem napoči čas kosila, takoj potem pa sledi postavitve in ogled nastalih del na prizorišču dogajanja - na jasi. Vmes pa spet dež, a k sreči le manjša ploha. Kljub ne najboljšim pogojem dela je na koloniji nastalo lepo število del. Otvoritev razstave so popestrile pevke zavraškega zbora, vmes sta odigrala nekaj skladb Miro na orglicah in Pavle s kitaro, slišali pa smo tudi sonet, ki ga je spesnil Robertov sorodnik. Druženje ob kozarčku je trajalo vse do večera, ko smo se kot zadnji prisotni na tem kraju odpravili domov.

Drugo leto je likovna kolonija brez dvoma dobrodošla, lahko pa bi jo strokovno obogatili s kakšnim tematsko ustreznim predavanjem ali bolj natančno opredelitvijo likovnega problema z ustreznimi izhodišči. V bodoče pa še v premislek organizatorju o premestitvi lokacije likovne kolonije, da bi se ustvarjalci namestili sredi ali neposredno ob Zavrtaču, ter poiskali tokrat ustrezne motive med samo vaško arhitekturo in domačini.

Lep pozdrav vsem dosedanjim in bodočim udeležencem likovne kolonije v Zavrtaču.

Srečno!



Zatopljeni v glino, foto Nataša Pintar

BREZ CENZURE

Rado Erznožnik

Pevci MPZ Zavratac smo bili tudi v tem polletnem obdobju precej aktivni. Vaje smo imeli skoraj redno tedensko, učili pa smo se tako cerkveno kot tudi ljudsko in umetno glasbo.

Kot delovni zbor smo sodelovali na seminarju za zborovodje, ki je potekal na idrijski osnovni šoli, vodil pa ga je znani slovenski dirigent Matjaž Šček. Srečanje je bilo v obojestransko korist. Mi smo marsikaj odnesli, pa tudi gospod Šček je bil zadovoljen z nami, saj se je celo ponudil, da bi nas učil, če bi se enkrat neke dobili za konec tedna.

Še posebej je bil navdušen nad tenorji. Ko smo se učili neko čisto novo pesmico in smo bili na vrsti, smo se mi po načelu »kopi nije tenor, nije pjevač« vsi kot eden zadržali, žal drugega izraza ne najdem, kot pes v luno. Matjaž je bil tako očaran, da je mogel izjaviti samo to, da smo pa res korajžni.

Naslednji so bili na vrsti basi. Da ne bi zaostajali za nami, so se seveda tudi oni presenetljivo potrudili in od najboljšega slovenskega zborovodja prejeli izjemno pohvalo. Citiram: »Neverjetni so; pet jih je, pa štiriglasno basirajo!«

Sopranistke so se vežbale zapeti glas »i« v nekem strašno visokem tonu, ki ga človeško uho komaj še zaznava, psa pa, ki menda sliši bolje od nas, ni bilo na srečo nobenega blizu. No tudi one so dosegle lep rezultat: uspelo jim je izpiskati skoraj celo abecedo. Skoraj, pravim, kajti ravno tistega i-ja ni in ni bilo.

Altji so pa poglavje zase. Ničesar mi ni ostalo v spominu v zvezi z njimi, zato se mi postavljata vprašanji, ali so punce tako dobre, da jim ni kaj reči, ali tako zanič, da o njih ni vredno zgubljeni besed.

Če vse to združimo, dobimo mešanico, ob kateri se človek sprašuje, kaj nam sploh še stoji na poti do svetovne slave. Skratka, gospoda moja, zbor, da te kap.

Udeležili smo se tudi dobredelnega koncerta v Rovtahn, ki ga prireja tamkajšnja župnijska Karitas. Zapeli smo dve skladbi in upam, da komu toliko polepšali tiste minutke, da je spustil skrinjico za prostovoljne prispevke kak tolar več.

Višek te sezone pa je bil vsekakor koncert izbranih zborov, na katerega smo bili povabljeni že drugo leto zapored. Za lanskim Zemonom smo letos gostovali v Tolminu, kjer smo nastopili ob mešanem pevskem zboru »Francišek Lampe« Črni Vrh in moškem nonetu Brda. Zapeli smo vsak po 6 skladb in skupaj ustvarili dobro urico prijetnega večera. Za nas pevce je bilo seveda še prijetnejše nadaljevanje. Prireditelji so nas pogostili v hotelu Krn, kjer se je ob dobri kapljici in jedaci razvil še en koncert. Za nas so udeležbe na takih koncertih lepo priznanje. Je pa tudi res, da človek sreča in sliši takšne pevce, da se zdi sam sebi še slabši, kot je v resnici. Pa kaj, saj smo tudi mi vsako leto

»...TIB AOR PA RAJO«

boljši in če naša Polona ne bo zgubila potrpljenja, bomo morda nekoč prav zares dobri.

Morda bi na koncu omenil še nekaj dogodkov, ki so zaznamovali ti dve prireditvi.

Ko smo se v Rovtahn pripravljali za naskok na oder, nas je bilo od odra do konca dvorane. Cela kolona! To se je konkurenčnemu zboru iz Rovt zdelo tako imenitno, da so vrgli občinstvo na finto in so dvakrat obkrožili dvorano, preden so šli na oder. Če ste mnenja, da pretiravam, bom pa sedaj poskušal biti bolj realen. Ob bolj ali manj uspelih točkah sta bila nedvomno zvezdi koncerta brata Kašpervec. Ko sta igrala skupaj, jima je uspelo zaigrati celo pesem, pa ni bila kratka, s pristnim amaterskim navdušenjem.

Ob zadnjih dogodkih se da sklepati, da nas imajo gospoda v Idriji zelo v čislih. Tako so se namreč bali, da jih ne bi zastopali v Tolminu, da so nam poslali kar dva avtobusa. In to kar z dveh strani, da ja ne bi zgrešili kakega pevca. Ob vsem gostoljubju Tolmincev, ne morem mimo tega, da ne bi pohvalil bistrumnosti natararice v hotelu Krn. Saj veste, kako gorenjsko širokogrudno so nam postregli s pijačo. Pri naši mizi smo kelnarci poskušali razložiti, da bi ga še en liter, takole, za plačat. To nam je brez večjih težav tudi uspelo, verjeli ali ne, že v četrtem poskusu.

Ja, še nekaj čudnega se je zgodilo. Ob povratku domov sem naenkrat zagledal šoferja v pozi, kot bi držal volan z zobmi. Hotel sem ga že opozoriti, da takole ne bo šlo prav dolgo, kajti tolminska cesta je precej krevljasta. Potem pa sem le pogruntal., da mu niso zaspale roke, temveč da ga lomi smeh, ker je moj prijatelj Robert pel tisto, kako že gre ... »Eno je človek, an drugo je MONA.«

A dobro, če sem mona, bom pa tiho!



MPZ Zavratac na koncertu Karitas v Rovtahn, foto Marko Vehar

»OGLAR PA MORA BIT....«

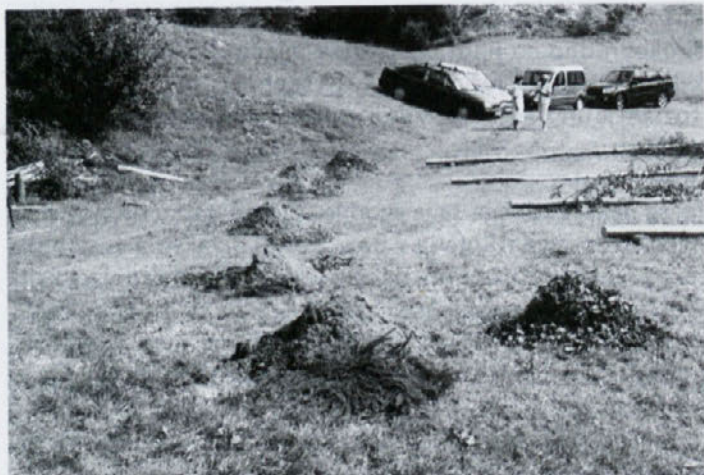
Gregor Mlinar

Ta ljudska pesem pove, da je bilo oglarjenje včasih kar donosno. Ne samo za likalnike in za kovačije, tudi za industrijo so potrebovali veliko oglja, zlasti za fužine, glažute in podobno. Danes ga gre veliko za peko na prostem.

Da ne bi oglarjenje zamrlo v pozabo, organizirajo v Idrijskih Krnicah oglarsko nedeljo, ta je ponavadi na zadnjo nedeljo v avgustu. Cilj te nedelje je prikazovanje izdelovanja oglarske kope. Organizatorji to pripravijo na tekmovalen način.

Tako kot lansko leto se je na to bolj šaljivo tekmovanje prijavila tudi ekipa iz Zavrata. V ekipi smo sodelovali: vodja Marko Vehar, Polona Gantar, Ivan Kogovšek, Simon Vehar in Gregor Mlinar. Naše tekmovanje se je začelo že doma, v nedeljo dopoldan, ko smo izbirali primerna oblačila za to priložnost. Oblečeni v starodavna oglarska oblačila smo se napotili v Idrijske Krnice.

V Krnicah smo se srečali še z ostalimi devetimi tekmovalnimi skupinami. Dodelili so nam prostor in 15 m dolgo bukev, ki jo



Na tradicionalni oglarski nedelji v Idrijskih Krnicah.



Polena so že nasekana.

je bilo potrebno razžagati in razcepiti na polena, primerna za oglarjenje. Vse to smo delali ročno, žagali smo z žago »amerikanko« in cepili s »čukom«. Bila je vroča nedelja in tudi pri delu nam je bilo vroče. Blato, zemlja, suho listje in koli so bili že pripravljeni. Skupine so tekmoval v hitrosti, spretnosti izdelovanja in v estetskem videzu kope. Naša skupina je delala usklajeno, držali smo se navodil vodje, ki je tudi moral poprijeti za delo.

Pri takšnem delu kaj hitro postaneš lačen. Za okrepitev delavcev po opravljeni nalogi sta poskrbela Ivan in Polona, skuhalo sta nam polento, v kotlu nad ognjem. Vsi smo je bili veseli. Hitro smo primerjali, katera je boljša, skuhana v kotlu na prostem ali tista skuhana na plinskem štedilniku. Pojedli smo vso polento. Komaj smo čakali na razglasitev rezultatov. Zasedli smo solidno 5. mesto in izboljšali lanski rezultat.

Tekmovanje se je nadaljevalo z različnimi igrami na plesišču. Udeležili smo se igre tek na smučeh. Z organizacijo iger smo bili zadovoljni, zato smo sklenili, da se tekmovanja še udeležimo.



To bo pa naša kopa.



Ekipa Zavratca pri prvem odmoru.

Foto Marko Vehar



Še nekaj lepotnih popravkov za komisijo... in 5. mesto!!!



»Dejva kuhat, ne jest, da ne bojo fantje lačni!«



Tako pa se je kadilo iz kope na likovni koloniji 2002 v Zavratcu.

IZTEKANJE ČASA

Andrej Mivšek, Z. 10a

Smo v letnem času, ko se izogibamo neprizanesljivemu mrazu in temi in se zatekamo v ogrevane in osvetljene prostore naših bivališč. Tema, ki nas v zimskem času pokriva večino dne, je v zahodni krščanski religiji in pred tem v mitologiji naših prednikov povezana s silami zla, ki so po različnih verovanjih dejavne zlasti v nočnem času.

V srednjem veku, preden je nastopila doba razuma, so tako pri učenjakih kot pri preprostemu ljudstvu burili duhove in vzbujali strah številne legende svetnikov, ki so vsebovale slikovite opise

bojevanja človeka med dobrim in zlim ter tudi teološka razglabljanja o koncu sveta. Ljudje so takrat razmišljali, si predstavljali svet in onostranstvo kot so čutili in verovali. O tem nam priča zlasti umetnost takratnega časa, ki je nekim ljudem na slikoven način pogosto posredovala svetopisemske vsebine in verske resnice. V obdobju romanike in gotike so kiparski motivi na pročeljih in vhodnih portalih evropskih katedral nemalokrat prikazovali takratno razumevanje in videnje poslednje sodbe. Nad vhodom v cerkev tako uzremo Kristusa Vladarja, na levi strani je upodobljeno pogubljenje in na desni zveličanje človeštva.

Tudi v današnjem času ljudje različnih nazorov in prepričanj tu in tam napovedujejo konec sveta. Priložnost se jim ponudi npr. ob sončevem mrku ali prehodu v novo tisočletje (leto 2000).

Kot vemo, se naš čas še ni iztekel, nedvomno pa se konec sveta približuje.

Leta 1499 je neki nemški astrolog zatrdil, da bo (naj bi) 25. februarja leta 1524 svet uničil drugi vesoljni potop. Videnje te napovedane vodne katastrofe kasneje zabeležita celo Albrecht Dürer in Leonardo da Vinci.

V začetku 16. stoletja je osupljivi holandski slikar **Hieronymus Bosch (1450-1516)** ustvaril eno svojih najbolj znanih mojstrov, oltarni triptih **POSLEDNJA SODBA**. Tabelno slikarstvo (oljna tehnika slikanja na les) je bila takrat, preden se je iz Italije razširilo slikanje na platno, najpogostejša in najznačilnejša tehnika slikanja na tleh Severne Evrope. Oltarne slike cerkva so bile sestavljene iz lesenih panojev – osrednje table in polovičnih stranskih kril, ki sta se lahko zaprli in tako skrili pomembno vsebino notranje poslikave. Zunanji del obeh kril (ko sta bili zaprti) je tvoril diptih in bil ponavadi skromneje poslikan, pomembnejša in bogatejša poslikava triptiha na notranji strani pa je bila odprta in tako na ogled ob praznikih in raznih slovesnostih. Kakorkoli že, osupljivo notranjost Boschevega oltarnega triptiha **POSLEDNJA SODBA** sestavljajo slike: **RAJ** (levo krilo), **POSLEDNJA SODBA** (osrednja tabla) in **PEKEL** (desno krilo).



Poslednja sodba (osrednja tabla); olje na lesu, 163,7x127 cm

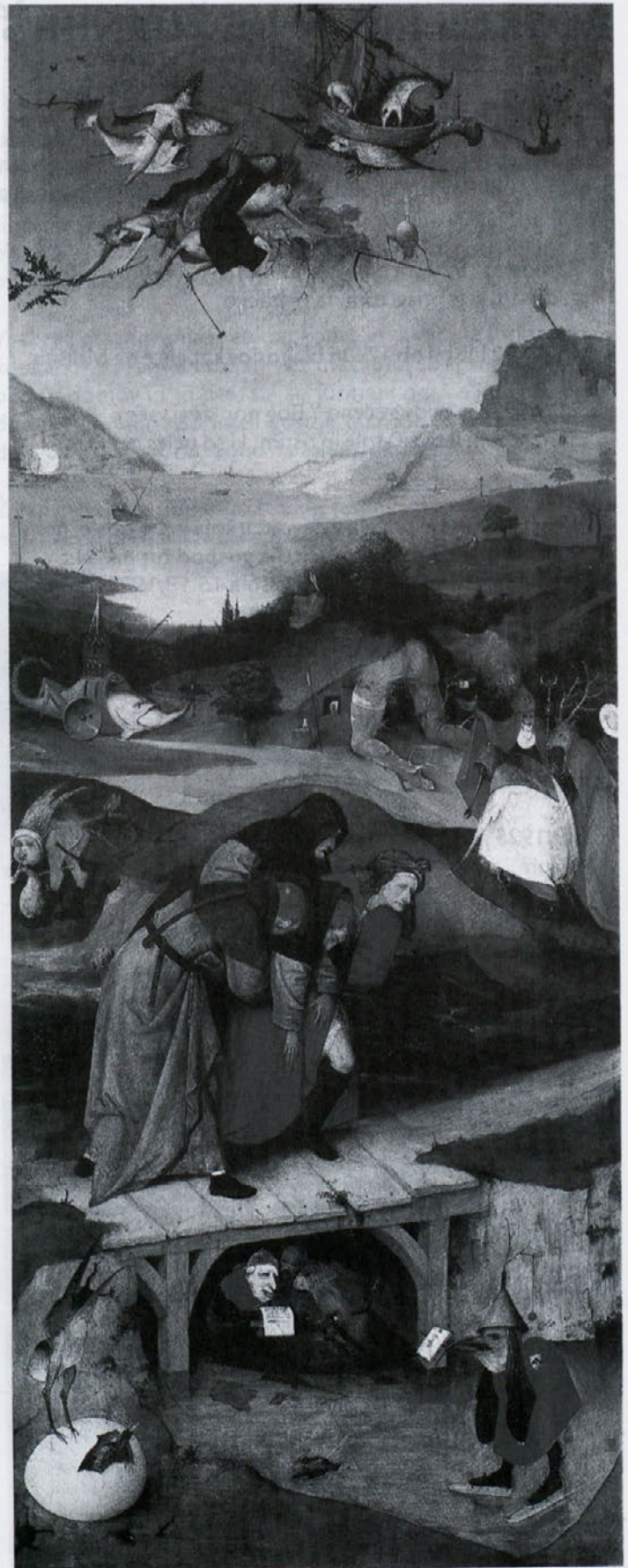
Motiv zemeljskega raja prikazuje zeleno, svetlo in čisto pokrajino, kjer se človeška duša lahko očisti vsakega greha. V pokrajini se odvijajo zgodnji svetopisemski prizori, zgodbe o stvarjenju človeka, o prvem grehu Adama in Eve in o izgonu iz raja. Na nebu, nad vsemi se pojavi Bog. V oblakih pa se odvija nenavaden boj nebeških vojsk z angeli zla.

PEKEL je poln srhljivih, skrivnostnih in brezizhodnih prizorov, kjer se prepletajo pogubljeni ljudje in neizmerno fantazijsko oblikovani stvori, pošasti in demoni. Kraj sužnjosti. Atmosfera te bolesterne pokrajine je zatemnjena in nerazločna, prevladujejo rjavkasti toni in ognjene barve. Kot v mnogih Boschevih motivih človeška golota tudi tu simbolizira poželenje mesa kot enega glavnih grehov.

Na veliki, osrednji sliki je prikazano avtorjevo videnje konca sveta in POSLEDJE SODBE. Na vrhu slike, na nebu sedi in sodi Kristus. Ženska na njegovi desnici je Mati Marija, na levi utrujeno sloni Oče Bog. Dvanajst postav, razporejenih na levo in desno, po številu predstavlja Apostole, Nadangeli, ki po dva trobita na levi in desni strani neba, pa pomenijo tudi štiri Evangeliste, glasnike Božje besede. Tu so izvoljeni. Nasprotno pa se v pokrajini spodaj izvršuje poslednja sodba, ljudem je prišla ura plačila. V ozadju požirata ogenj in voda, povsod so vešala in mučilne naprave. V osrednjem prizorišču dogajanja smo priča raznovrstnim prizorom in načinom plačila, ki doleti vsakega človeka glede na njegovo izteklo se življenje. Sedaj imajo tu oblast nad ljudmi demoni in stvori. Enega so nabodli, nekatere vpregli (neposlušnost?), drugemu odrezali roko (kraje?), tretjemu zlivajo vino v usta (pijančevanje?), golo žensko telo ovijajo kače (pohujšanje?), spet drugemu na stopalo pribijajo podkev, zaprti v sod, obešeni, pečeni v ponvi in kuhani v kotlu (požrešnost?), zmečkani pod kamnitim kolesom, z mečem pokončani (okrutnost?), in še mnogo strašnih prizorov kaznovanja človeštva. Ob levem robu slike pa nam nebeški angel, ki vodi človeka ven iz brezizhodnega kraja trpljenja, vzbuja upanje. Strašna slika, polna skrivnostne domišljije, a jasne nauka. Takšna je bila takrat vera, takšen je bil poziv k spreobrnjenju.

Sorodno versko vsebino (boj med dobrim in zlim) nosi tudi Boschev oltarni triptih z naslovom: SKUŠNJAVE SV. ANTONA. Kot je znano, je ta svetnik veliko časa življenja prebil umaknjen v puščavi, kjer je v samoti molil in se postil. Poleg blaženega stanja v molitvi in meditaciji pa je doživel tudi naporene preizkušnje, ko je bila v mukah preizkušena njegova vztrajnost zvestobe Bogu. Bosch tu naslika starega in sključenega sv. Antona, ki je obkrožen z značilnimi fantazijskimi bitji, demoni in stvori. Ti ga utrujenega obletavajo kot nadležna mrčes in ga na različne načine skušajo odvrniti od njegove svetniške drže.

Kaj če je življenje čas med Rajem in Peklom? Potem je vsekakor potrebna odločitev in naj nas Boscheva osupljiva domišljija danes ne pusti spati.



Literatura: Bosing, W.: Hieronymus Bosch c. 1450-1516; *Between Heaven And Heal*. 1994; Benedikt Taschen.

Skušnjave Sv. Antona: Let in padec Sv. Antona (levo krilo); olje na lesu, 131,5 x 53 cm

POSKUS KRONIKE ŽUPNIJE SV. URHA V ZAVRATCU - II. DEL

Darko Bogataj

Kot že začetno v prejšnji številki Oglarja, nadaljujem povzetek zanimivejših odsekov kronike, ki jo je na osnovi oznanil napisal pokojni g. Ivan Kobal. Povzetek nadaljujem z zapisi obdobja po I. svetovni vojni.

- Za vidovo 1920 sta bili sv. maši ob 7. in 10. uri. Maševal je g. dekan, ki je prišel tudi na vizitacijo.
- 15.8.1921 je bil ob 17. uri blagoslov kapelice na Mrlišah.
- 21.1.1923 je bilo izrečeno " Bog poplačaj vsem darovalcem lesa za stole in tistim, ki so ta les peljali na žago."
- 12.10.1923 se je pričela v Zavrattu šola in bo odslej redno vsak dan, ne bo pa več za učitelja gospod župnik. Na Medvedjem Brdu pa se je začela šola 15.10.1923
- Na belo nedeljo 1925 je bilo oznanjeno darovanje za nove, že naročene zvonove na Medvedjem brdu.
- Popoldne, prvo nedeljo po binkošti 7.6.1925 je oznanjena zahvalna pesem ob 25-letnici vladanja italijanskega kralja Emanuela III.
- 8.9.1925 je bil blagoslov zvonov na Medvedjem Brdu ob 10. uri
- 15.11.1925 popoldne je bil blagoslov kipa in kapelice sv. Jožefa na Medvedjem Brdu.
- 13.6.1926 je bila pokrita mežnija. To leto so bile nameščene nove klopi.
- 12.6.1927 (sv. Trojica) so imeli otroci slovesnost v Brnikovem gospodarskem poslopju za obleko najrevnejšim otrokom.
- 4.12.1927 so prišle nadškofijske odredbe glede ženske mode.
- Zvečer 3.12.1927 je bil ogenj pri čevljarju.
- 14.4.1929 je bilo oznanjeno: Pri finančni kasarni je bila postavljena nočna straža, če kliče, se morate oglasiti.
- 2.6.1929 so bili oddani za vlivanje zvonovi tovarni v Tridentu.
- 25.8.1929 je g. župnik Miklavčič romal v Rim. Bil je nagrajen zaradi uspehov v kmetijstvu.
- 27.10.1929 popoldne je bil blagoslov zvonov.
- 22.12.1929 je bilo določeno, da bo prehod čez mejo zopet dovoljen, a samo čez Trate.
- Statistika za leto 1930: rojenih v Zavrattu 13, na Medvedjem Brdu 13, umrlih v Zavrattu 2 in na Medvedjem Brdu 2. V Zavrattu in na Medvedjem Brdu sta bili po 2 poroki.
- 11.1.1931 je bilo oznanjeno, da se bo poslej molilo namesto " češčena si Marija..... , blažena med ženami ", " Zdrava Marija....., blagoslovljena si med ženami."
- 27.4.1931 je bilo ljudsko štetje v Zavrattu.
- Od 14.2.1932 do konca marca je bil prekinjen verouk zaradi zime.
- 25.9.1932 je bilo oznanjeno: " Ne praskati obhajilne mize."
- 21.8.1932 je bilo oznanjeno, da je v načrtu beljenje cerkve in izrečena prošnja za finančno podporo. Naslednjo nedeljo je bilo oznanjeno, da je pleskar že naročen.
- Popravilo cerkve je stalo skoraj 3.000 lir. Dar pa je bilo le 700 lir.
- 16.4.1933 je bilo oznanjeno, da je poslej dar za mašo 5 lir.
- 24.8.1935 je bil pregled vozov v Zavrattu.
- 29.10.1933 je bil oznanjen blagoslov novega dela pokopališča.
- Velika noč, 21.4.1935. Prepovedano je bilo slovensko petje v procesiji.
- 17.6.1936 je bilo rečeno, da se bodo v cerkvi oznanjale cerkvene stvari, na deski pod zvonikom pa necerkvene.
- Sredi aprila 1936 je izginilo precej telefonske žice od italijanskih naprav.

ČASI IN OBIČAJI SE SPREMINJAJO

Olga Vehar

Čas hitro beži. Kakor mine nekaj let, pa se že veliko spremeni. Tako se tudi spreminja prevoz bale in ohcet.

Danes je prevoz bale čisto pozabljen. Ko sta se fant in dekle že nekaj časa poznala, so se pričele priprave za svatbo. Velikokrat so se kar sami starši med seboj pomenili, kateri par bodo združili. Ali je bilo prav ali ne fantu ali dekletu, starši so imeli glavno besedo in tako je moralo biti, kakor so oni ukazali. Vedno so tako ravnali, da je na veliko kmetijo prišla bogata nevesta. Dota je igrala veliko vlogo. Revni so morali vedno ostajati zadaj. Če je bil fant ali dekle revno, se niso smeli ozirati za bogatimi.

Ko je nastopil čas za poroko, so se pričele priprave na svatbo. Na svatbo so bili povabljeni vsi botri, botre, strici in tete, pa tudi starešina je moral biti zraven. To vlogo je moral prevzeti stric, ki je znal dobro govoriti in družbo lepo zabavati.

Sledil je prevoz bale. Prevažala se je z vozmi, pozimi pa s sanmi. Če je bila nevesta bogata, so naložili tudi po dva polna voza. Če je bila nevesta revna, pa veliko manj. Na voz so naložili skrinje, polne obleke, posteljnine, posode in tudi z žitom je bila katera skrinja napolnjena. Za voz je bila včasih zadaj privezana krava, da jo je nevesta pripeljala k hiši. Na vrh skrinj so posadili majhnega fantička; to je bilo znamenje, da želijo ženinu in nevesti veliko otrok.

Ko je bilo vse naloženo, so fantje veselo zavriskali, nevesta pa jim je postregla z jedačo in pijačo. Prebrisani in nagajivi fantje so morali najti peto kolo, če bi se jim med potjo katero strlo. To je bil hlebec kruha ali celo potica, kar pa ni bilo lahko najti, saj so imele gospodinje vse varno spravljeno v shrambah. Ampak dobra volja mora biti, pa se vse stori. Nato so z bičem pred konji naredili križ in dejali: «Zdaj pa pojdimo srečno v božjem imenu!» in pognali konje proti ženinovemu domu. Med potjo jih je spremljal godec in brez opravljenih žensk ni šlo. Iz vogalov hiš so opazovale in opravljale, še preveč nepotrebnih besed je bilo.

V hiši, kjer je bila gostija, je bilo dela čez glavo. Kuharice in dekle so pekle potice, kruh in razno pecivo. Iz kuhinje je dišalo po pečenju in cvrtju raznovrstnega mesa. Hlapci so čistili vozove zapravljičke in konjsko opremo, da se je vse svetilo in bleščalo, ko so se svatje peljali k poroki. Najbolj ponosen je bil tisti furman, ki je vozil ženina in nevesto. Na komate so privezali majhne zvončke, konjem so dali jesti kruha v vinu namočenega, da so ponosno dvignili glave in lepo pozvanjali.

Pri poroki sta bili priči drug in družica, ki sta morala potem na svatbi poskrbeti, da je vse v redu potekalo. Biti sta morala dobre volje in zabavati svate. Zaplesala sta prvi ples, nato še drugi svatje. Ženin in nevesta sta morala s plesom počakati do polnoči. Plesali so različne plesse: špegutanc, povštantanc,

rašpo, prevladovala pa sta valček in polka. Okrog polnoči so prišle maškare - to so bili vaški fantje, ki so prinesli veliko dobre volje. Praznovanje se je nadaljevalo do jutranjih ur. Mize so se šibile, polne mesa in drugih dobrot. Posebno vinski bratje so bili veseli podaljška, dokler je kaj iz soda teklo, gospodinja pa prinesla kakšno kurje bedro.

Vsakega praznovanja je enkrat konec in tako se je tudi svatba končala. Čeprav vsi utrujeni in z mačkom, so se morali svatje podati domov in to peš, saj so furmani odšli s konji že prej domov. Seveda niso imeli gostije tako daleč, kot se danes dogaja. Bila je skoraj vedno na ženinovem domu.

Ženin in nevesta pod mizo štruklje jesta, na vilice jih natikata, v usta jih pomikata.



«Še neoddana nevesta! Poskusili smo jo podtakniti, pa ni šlo!», foto Aleš Pintar

Sestavil:
Robert Rijavec

OGLAR	BOKSAR- SKA ARENA	VELB	MORSKI SESALEC	ČAROV- NIK IZ ...	SAMO- KOLNICA	NIČ	KRAJKE JANE PRI PODKL- ANCU	MIYSEK ANDREJ	ŽENSKI GLAS	KANON	JANKO NOVAK	AVT. OZNAKA AVSTRIGE	ZUPNI- SKI SVET	ARHI- TERKA PAVŠIČ	VZKLIK ZAČU- DENJA	ČRN AFRIČKI LES	UMETEN MATERIJAL ZA KUH. PULTE	1. IN 24. ČRKA	ZAVRA- TEC ŠT. 12 PR...	18. 11. 23 ČRKA	IRSKA (ORIG.)	OGLAR	ZDRAVI- LIŠČE Y BELGIJI	REKA KI PONIKNE NA KRASU	ANGL. SVETLO PIVO	MIHA HREN	ŠPANIJA	DUŠIK	IVAN SIVEC	ROMAN- KA CER- KOV PRA- ŠK. LOKI	AVST. RIJA	OGLAR				
SLOG V 18. STOLET.							DEBLER ANTON														SPOMIN- SKA LISTINA											OGLAR				
SEATOV AVTO												ZAVRATOC ŠT. 30 INSTRUM. NOT GLAVNIK									SIV GLODALC MIHA ČVEK					ITAL. OPERNI TENORIST ENRICO	SILVA RUPNIK MESTO V TEXASU			OTOK V KARIB. MORJU	OGLAR					
NOTAR ŽENS. SPOLA								TONE PAVČEK			KALIJ NASPLOT. OD DEBELA	MESIJEM DIVJA ŽIVAL-					NAKLJ- VEJE							TRGOV. S BLAGO- M Y IDRIJI	KEM. ELEMENT KADMIJ			KEM. EL. NIUBIJ ROBERT				URAN				
GANTAR KLEMEN			OGLAR	RAPERSKI VZKLIK ZAVR. 21 PR...			ZAVRAT. ŠT. 23	DEL PESMI	POSODA ZA ROŽE ROBERT RUAVEC						KOOR. KAJ NOSI																					
OGLAR	OGLAR	NASELJE NAD IDRIJO, EDVAČEV.					TEŽAVEN POLUŽAJ ZAVRAT. ŠT. 15						ZAVRATOC ŠT. 17. PR...								MOŠKO IME (JANEZ)	DNEVNA LUC, SVELOBA	KOČOV- SEK URBAN					RADO LAH RUSKO BREKALO		ENAKI ČRKI		OGLAR				
OGLAR	OGLAR	PREBIVA- LNA NA ŠT. 8 UČITELJ ZAVRATU													RIMSKA ŠT. 5	ZADNJI IN PRVI SAMOGL.					CARI- GRAD IVAN KOČOVSEK								REKA V SIBI- RIJI			PREBI- VALEC RUSIJE				
OGLAR	MAPRAVA RUBINJ ZAVRATOC ŠT. 26 PR...						NASAP ORNA HUE DSEBA PRI MOLITVI				GOSPODAR NA ŠT. 22 CYELI- ČARKA GANJAR				ITALIJA	KAR SE BERE MALI NATAŠA																				
NEŃSKI PISATELJ THOMAS																																				
ATI + K																																				
TAVČAR ANITA																																		OGLAR		
MADŽ. MUŠKO IME																																		OGLAR		
AMERIK. ATLET LEWIS																																		OGLAR		
OGLAR	HORNOK KI POSP- ESUJE BIFUR ŠARČA	AVTOR JAMESA BONDA FLEMING LANTAN					ZAVRATOC ŠT. 27. IZDELOV. NOGAVIC																													
JUNAK IZ 1001 NOČI																																				
ZUPNIK NA GORAH IN V ZAVRAT.																																				
R		GALIČ MIHA					ZAVRAT. ŠT. 2 NENČIJA																													
VERGIL- OVA PESNITEV																																				
SEVER (MEDN.)		LEON RUPNIK					CESTA, POT (ITA) NEZNA- NEC																													
ANTON ASKERC			RADIJ				RAZVOJNA STOPNJA ZUBELK ŠT UDIJALC																													
RIMSKA ŠT. 50																																				
REKA V SRBIJI																																				
NASTJA OBLAK			UPRAB- LJANJE, RABA																																	
SESTAVIL R.R.	STRIP- OVSKI JUNAK FORD																																			

SPREHOD V PRETEKLOST

Franc Bogataj

Nikdar ni prepozno za obujanje spominov. Star zapis, najden nekje na podstrešju, je bolj zanimiv kot zapis o še »svežem« dogodku, ki se največkrat izgubi v množici drugih.

Prelomne spremembe nas v zadnjih letih živo zadevajo v dušo, kot da se je stvarnost zameglila. Ko je naše takrat še odročne kraje zapustila vihra druge svetovne vojne, smo se, čeprav še otroci, v negotovosti ozirali v prihodnost. Kljub pomanjkanju, obvezni oddaji kmetijskih pridelkov in drugih neprijetnih ukrepov takratnih oblasti smo preživeli. Čas pa neusmiljeno hitro – prehitro hiti naprej. Vsak po svoje doživljamo sebe in svet. Vračamo se k ljudem, stvarim in dogodkom, ki so nas, vsakega posebej, zaznamovali. Živeli smo težko življenje, vendar se je v preteklih desetletjih počasi zasukalo prav vse. V letih po vojni smo se srečevali v zimskih večerih po kmečkih hišah. Fantje pri kartanju, dekleta in žene pa pri klekljanju, preji in pletenju. Premlevali so se dnevne novice in pripovedovale zgodbe, ki so danes že skoraj pozabljene. Vmes je bilo slišati petje in šale, pripovedi o »kontrabantarjih« in »furmanih« in še o drugih stvareh.

Polagoma, skoraj neopazno se je življenje spremenilo. Vas, nekoč utrjena v sosedsko enotnost, se je približala mestu in mesto je prišlo na deželo. Pravi kmetje so se izgubili, kar je kmečkega polagoma izginja – življenje na podeželju se spreminja. Spremenilo se je kmetovanje, način prehrane, glasba postaja moderna, povečal se je promet - vozimo se le še z avtomobili, kolesa služijo samo rekreaciji. Konjev in konjske ali volovske vprege skoraj ne vidimo več. Televizija in računalnik nam nadomeščata pristne in zdrave stike z naravo in ljudmi ter vse bolj zasedata prostor v naši zavesti.

Niti ne pomislimo več, kaj vse se je dogodilo samo v zadnjih petdesetih letih. Najbolj zakotne vasi so postale del medijskega sveta. Opremljeni smo z vsemi mogočimi pripomočki, namesto nas vse opravijo stroji - vendar zaradi tega nimamo nič več časa, kot smo ga imeli pred leti. Ritma kmečkega življenja ni več. Na kmečkih dvoriščih se ne igra več kopica otrok, domačih ali sosedovih. Ob igri, pesmi in delu je bilo lepo živeti z njimi. Stari časi, ki se jih z nostalgijo spominjamo, so za vedno odšli v zgodovino. S spremembami v kmečkem življenju se preobrača tudi naše skupno bivanje in sožitje.

Nevidna stalnica je krajina, ki nas obdaja. Vse to je zgolj le stari dobri svet, ki ga obiskujejo gobarji, lovci, včasih planinci in kolesarji – rekreativci. Samo ljudsko izročilo še gre od ust do ust, le časa zanj zmanjkuje in odhaja s starimi ljudmi za vedno v pozabo...

ČRNA KUHINJA

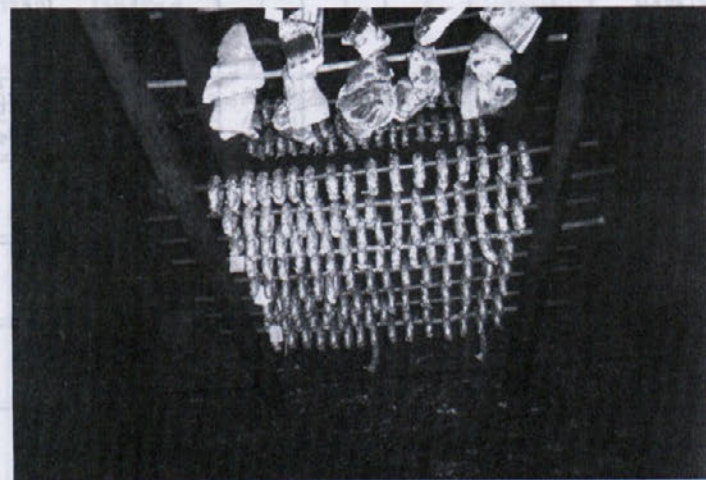
Jože Lazar, Z. 16

Jesen, čas, ki v izobilju ponuja bogastvo jesenskih barv pa veselje nad dobro letino ali pa tudi razočaranje, ker smo morda pričakovali več. Narava se počasi pripravlja k počitku, mi pa rinemo na tople peči. Vlačijo se sive megle, s pašnikov se vrača živina, drvarnice se polnijo, bliža se zima, čas počitka.

Prihajajo dolgi in hladni večeri. Na misel mi je šinilo, da bi pisal o tem, kako so naše babice kuhale v peči ali **črni kuhinji**, ki je danes že prava redkost. Ni nujno palača, lahko je majhna hiška, če ne kamnita pa vsaj lesena, pa tudi če je s slamo krita, so rekli včasih.

Kurišče je našim prednikom služilo za kuhanje, pečenje, sušenje, osvetljevanje in ogrevanje bivalnega prostora. Glavni hišni prostor je bila kuhinja, ki je imela **odprto ognjišče**, dim pa se je odvajal skozi kamin, velik zidan dimnik in odprtino nad ognjiščem. Spominjam se, kako je moja babica, ki je bila po rodu Zavračanka, kuhala v peči. **Kurišče ali osteje** je bilo tako veliko, da je v njem lahko sedel odrasel človek. Čisto dobro se spominjam, kako sta strica sedela v osteju in kadila srobrovt. Marsikdo ne ve, kaj so osteje. So prostor za dim, ki prihaja iz peči v dimnik.

Peč niso imeli samo za gretje, ampak tudi za kuhanje. Kuhali so v **posebnih loncih**. Z njimi je bilo potrebno previdno ravnati; če je lonec padel na tla, se je razbil. Lonci so bili tudi iz gline, oviti v žico. Gospodinja je s posebnim pripomočkom - **burkljami** potisnila lonec v peč. Burklje so bile železne, zakrivljene v polkrog, ter nasajene na daljši drog glede na velikost ognjišča ali peči. Bile so različnih velikosti, saj so se morale prilagajati velikosti



Skriti zimski zaklad črne kuhinje, foto Jože Lazar, Z. 16

kar približno 4-5 metrov, so jo zmeraj postavili - služili na takem mestu, da se je na eni strani teren malo dvigal in se je dalo tam postaviti sicer za prenos skal, ko je vsa zadeva že postala višja.

Ta postopek bom opisal po svojem spominu iz mojih otroških let, ko so kuhali žrnico fare s kantar in domače slahe iz loncev. Če je bil lonec pretežak, si je gospodinja pomagala s **hlapcem**. To je bilo nekakšno železno stojalo na štirih nogah, na sredini malo ubočno, da so lahko na njem burklje drsele. Če v peči ni hotelo goreti, so imeli posebno pihalo, ki je bilo napravljeno iz bezgove palice, ki je bila votla in skozi katero se je pihalo.

Ob loncih se je lepo počasi kurilo. Kuhali so hrano za prašiče, pa tudi za ljudi. Malo za šalo, malo za res: ko je gospodinja segrela burklje v žerjavici, jih je dala v zelje. Zelje je zacvrčalo in vsi, ki so to slišali, so mislili, da je gospodinja zabelila zelje. Mama je pripovedovala, kako je stara mama v peči skuhalo gobovo rižoto iz brezovk, ki je bila zelo okusna. Riž je bil za tiste čase prava redkost. Pogosto so kuhali tudi v oblicah krompir, ki je bil po vrhu zapečen. Zanj so se pulili, kdo ga bo več dobil. Imeli so tudi posebne **kovinske ponve**, ki so stale na treh nogah. V teh so se pekle krvavice ali pa kake druge dobrote, vendar so bile včasih zelo redke, ali pa jih marsikdaj celo ni bilo. Hrana je lahko v peči tudi čakala, saj je bila na toplem.

Dandanes služi krušna peč le za pečenje kruha, pa še to ne povsod. Prelomnica v bivalni kulturi ter kuhanju pomeni iznajdba zidanega štedilnika. S tem odkritjem je kuhinja postala bivalni prostor.

Marsikdo misli, da je preteklost le prenašanje pepela, v resnici je preteklost prenašanje ognja, ki v tej dediščini tli. Lepota ni samo to, da smo oblečeni po zadnji modi. Prepoznavna je tudi takrat, kadar v njej prepoznamo naše kulturno sporočilo.



Orodja v črni kuhinji, foto Jože Lazar, Z. 16



Gospodinja Štefka pri Abraht v Sovri, foto Jože Lazar, Z. 16



Osteje – kurišče v peči (Sovra), foto Jože Lazar, Z. 16

ŽGANJE APNA

Janko Rupnik

Apno. Ne moremo si zamisliti gradbeništva v sedanjem času še manj pa v preteklosti, brez pomembne surovine – apna. V prejšnjih časih je bilo apno vsestransko uporabno. Služilo je kot ena od kemikalij pri strojenju kož, v prahu je bilo uporabno za razkuževanje hlevov, kleti. Preden so poznali cement, so ga po posebnem postopku uporabljali tudi kot primes za izdelavo tlakov v hišah in seveda gašeno za zidavo stavb. Danes ga uporabljamo predvsem v gradbeništvu.

Apno pridobivamo iz apnenčevih skal. Kamenino apnenec je treba segreti, pri čemer se menja kemična sestava in teža. Ko se ob segrevanju apnenec spremeni v apno, je le-to veliko lažje od apnenca in ima značilen zven. To apno se imenuje živo apno. Te žgane skale je potrebno še zalivati z vodo, pri tem se sprošča toplota. Po zalivanju z vodo dobimo gašeno apno, v pol tekočem stanju, ki ga potem lahko uporabimo za zidavo ali pleskanje prostorov. Lahko pa žgano apno damo v suho primerno posodo, včasih se je zato uporabil odslužen lesen škaf ali čeber, in ga pustimo nekaj časa, da samo od sebe ob prisotnosti zraka in vlage razpade in postane prah. Temu apnu rečemo živo apno in je uporabno kot razkužilo za hleve.

V prejšnjih časih so apno žgali v tako imenovanih apnenicah. Apnenčeve skale so zložili po točno določenem postopku in načinu, da se je v sklopu teh skal dalo kuriti do zelo visokih temperatur. Kamen je postal kar razbeljen – kot rečemo. Potem

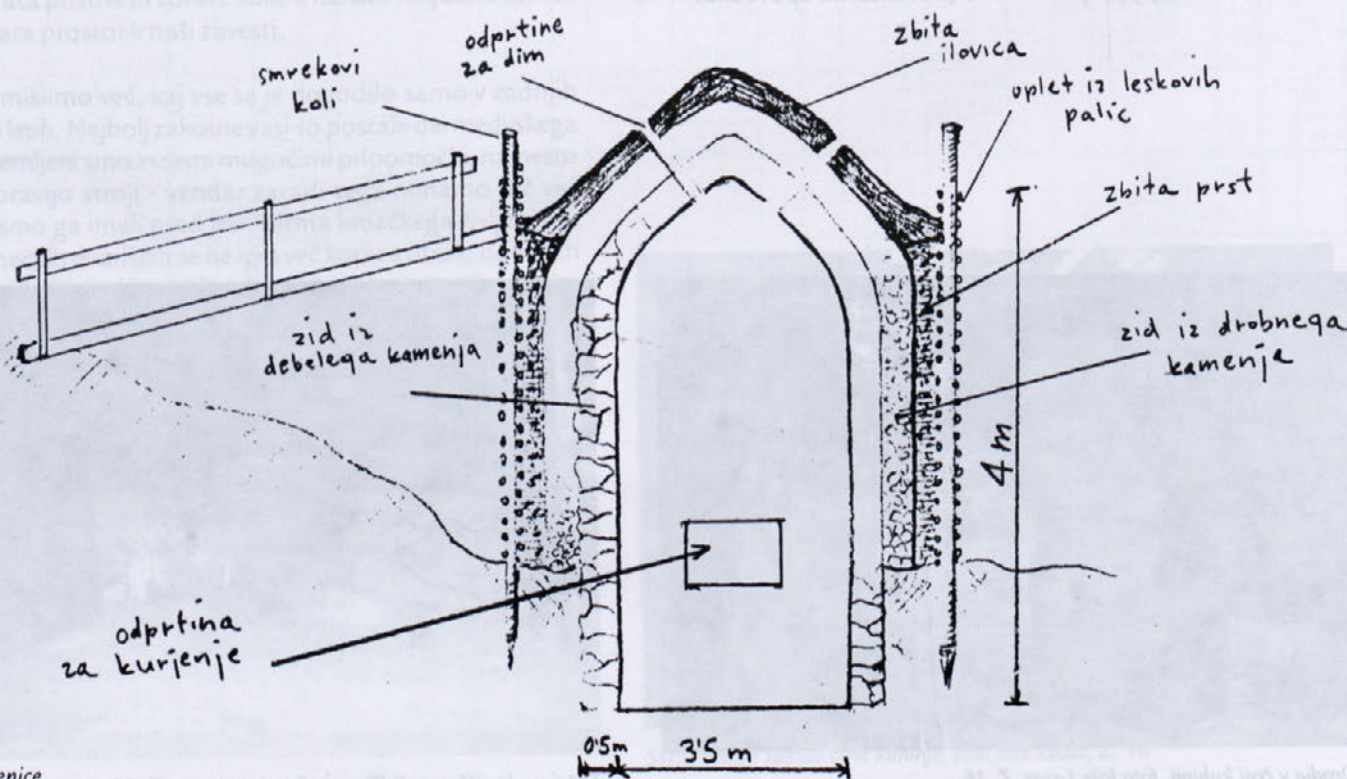
ČRNA KUHINJA

Jane Lazar, Z. 16

se je že žgano apno iz tega sklopa pobralo in dalo v nadaljno uporabo.

To je bilo težaško delo, potrebno je bilo precej fizičnih delavcev, za strokovno plat pa je navadno skrbel en mojster, redkeje dva. Ker se je včasih apno kar pogosto žgalo, je bilo v naši okolici kar nekaj teh mojstrov, ki so to obvladovali. Tak mojster se je začasno preselil h kmetu, ki je organiziral žganje apna in je bil tam kar začasno nastanjen. Prav v času kurjenja pa je dežural kar v kolibi ob apnenici, da je žganje apna v redu potekalo. Koliba je bila običajno iz smrekovega lubja in postavljena blizu apnenice. V njej je mojster ponoči spal, da je bil vedno pri roki, da je pri kurjenju in samem postopkom vse v redu potekalo. To je bil kar velik projekt, bi rekli danes, zato se ga je lotil tisti, ki je potreboval veliko apna za gradnjo cele hiše ali gospodarskega poslopja. Kar je bilo apna več, ga je prodal v vasi ali bližnji okolici. Na tem mestu je treba povedati, da je včasih vsaka domačija imela »apnico«, to je jamo, kar v tleh na prostem, v kateri so imeli shranjeno gašeno apno. Bila je obložena z deskami, ko pa se je pojavil cement, so nekateri naredili tudi betonsko. Tako je bilo gašeno apno vedno pri hiši za beljenje-pleskanje ali zidavo.

V bližini apnenice je moralo biti na razpolago dovolj apnenčevih skal in drv, pa vozna pot, da so potem žgano apno lahko odpeljali. Ker je večja apnenica visoka, kot se lahko spomnim,



Slika apnenice.

kar približno 4-5 metrov, so jo zmeraj postavili - zložili na takem mestu, da se je na eni strani teren malo dvigal in se je dalo tam postaviti oder za prenos skal, ko je vsa zadeva že postala višja.

Ta postopek bom opisal po svojem spominu iz mojih otroških let, ko je še kuhal apnico Franc Gantar, po domače Slabe iz Spodnjega Zavrata in sem vso zadevo spremljal z otroško radovednostjo.

Za apnico je potrebno pripraviti veliko količino drv, predstavljajte si, da sta dva moška nalagala na ogenj kar deset do štirinajst dni noč in dan. Nakopati je bilo potrebno večje skale in bolj drobne skale ter izkopati jamo v premeru približno 3 do 4 metre. Preden preidemo k zlaganju apnenice, naj poizkusim še opisati njeno obliko in sestavo. Postavljena apnenica ima obliko okroglega stolpnega silosa za travno silažo, le da se na vrhu konča v obliki stožca - podobno kakor stolpi pri gradovih.

V prerezu apnenica izgleda takole. Prvi notranji zid je v kolobarju zložen iz debelejših skal in je debel približno pol metra, proti vrhu se stožčasto zaključí, tako da »pokrov« nosi sam sebe. Zunaj tega zidu je zložen malo tanjši zid, mojster ga je imenoval »zidek« narečno »zedk«. Tanjši zid je zložen iz drobnejšega kamenja, ker je na zunanji strani temperatura nekoliko nižja, se je drobnejše kamenje kljub temu obžgalo. Naslednji, tretji zunanji kolobar je bil narejen iz zbite prsti. Po moje je služil kot tesnilo in izolator. Te tri plašče so obkrožali navpično postavljeni smrekovi koli - late, visoki kot je bila apnenica. Te kole pa so opletli z leskovimi palicami, točno tako kot se plete košare ali se oplete steklenice. Ko smo že pri stožcu, naj povem, da so ob zaključku zlaganja stožec apnenice pokrili in zamazali z ilovico. V tej kupoli so v ilovici pustili več majhnih odprtín za odvajanje dima iz apnenice. V višini tal so pustili odprtino za kurjenje.

Kako je potekalo samo zlaganje? V izkopano jamo so najprej zložili notranji kamniti zid iz debelih skal. Ko je bil zid zložen do višine tal, so ob skalni kolobar v krogu v tla postavili že omenjene kole in nadaljevali z zlaganjem. Od tu naprej so okrog debelih skal zlagali zid tudi iz drobnega kamenja, tako imenovani »zedk«. Po vrstnem redu je šlo to nekako tako. Najprej so zlagali notranji zid iz debelih skal. Kake pol metra za njim zid iz drobnih skal, kole so opletali v višini zunanjega zidu, med oplet in zunanji zid pa nasuli zemljo in jo dobro stlačili. Ko so prišli do zelene višine so začeli premer notranjega zidu manjšati, da se je na koncu končal v konici stožca. Kot sem že zapisal, so potem ta stožec pokrili s pregneteno ilovico, da je dim lahko uhajal le skozi v ta namen narejene majhne odprtine.

V tako zloženi apnenici so zakurili in skozi spodnjo odprtino nalagali na ogenj. Kot se spomnim, je kurjenje trajalo kar nekaj dni noč in dan, ni treba posebej povedati, da je bila ob kurilni odprtini tudi zunaj huda vročina. Ko je skozi stožec apnenice skozi odprtino v ilovici začel sikati ogenj, je bil to znak, da se je kamenje segrelo do potrebne temperature prav do samega vrha stožca in kurjenje ni bilo več potrebno. Odprtino za kurjenje so potem zamašili s kamehjem in prstjo in počakali nekaj dni, da je žerjavica v apnenici ugasnila in se je ta ohladila.

Pri ohlajanju apnenice se je rado zgodilo, da je skozi plašč zbite zemlje siknil ogenj. Tedaj je obstajala nevarnost, da bi se lesen oplet z latami vžgal in zgorel, kar bi oteževalo postopek pobiranja apna. Lesen oplet z latami je bil v oporo, ko so žgano apno pobirali, da se vse skupaj ni slučajno zrušilo v notranjost ali navzven in se pomešalo s prstjo. Zato je med ohlajanjem apnenice nekdo vedno pazil, »oborožen« z vodo, da ni prišlo do požara.

Sledilo je podiranje apnenice in pobiranje skal, ki so bile sedaj že apno, smešno lahke in so imele značilen zven.

Treba je zapisati, da je ob kuhanju apnenice sodelovalo veliko vaščanov, od gospodarja, ki je žgal apno, do otrok, fantov in deklet, sosedov in ostalih, koliko ljudi je pač rabilo. Okrog apnenice se je ob delu razvijalo živahno družabno življenje, posebno pri kurjenju ob večerih, marsikdaj je v mojstrovih baraki zaspal tudi kdo, ki je bil preveč »utrujen«. Pri zlaganju so sodelovali predvsem možje in fantje, mojster pa je zlagal kamenje in nadzoroval druge. Skratka vsak je dobil delo, ki ga je lahko opravljal. Spomnim se, da se mi je zelo dopadlo, da sem lahko z rogovilo pomagal porivati drva na ogenj.

Spomnim se tudi, da so v Zavratacu »kuhali« tri apnenice v letih od 1955 do 1957. Eno je postavil Jakob Gantar, po domače Štacnar, pri gozdu v dolini ob poti, ki pelje v Jakopnik in naprej na Kamenikov grič. Drugo, tudi Jakob Gantar, po domače Rupn'k, v Črni, domačini pa rečemo temu kraju »V Zatrepu« ali »Zatrepmi«. Ta jama je zaraščena, se pa zelo dobro vidi, kje je stala apnenica. Tretjo, katero sem tudi sam opisal, pa je postavil Franc Gantar, ki sem ga že omenil, in sicer na koncu Spodnjega Zavrata v smeri proti Črni. Domačini temu kraju pravimo »Pri morju«, to pa zato, ker je včasih v tisti dolini ob nalivih stala voda.

V gozdu pod Spodnjim Zavratacem še marsikje naletimo na plitvo jamo, okrog katere je značilen rob, kar pomeni, da je na tem mestu nekoč nekdo žgal apno in ob tem pomislim, kdo neki vse se je na tem mestu trudil in delal za svoj obstoj.

Danes se nekateri še poklicno ukvarjajo z žganjem apna, ki ga uporabljajo predvsem za pleskanje. Imajo še prav stari način žganja z drvni, le da »apnenico« postavijo zmeraj na istem mestu. Delo je seveda olajšano s stroji. Nam najbližje tako pridobljeno apno je v Podpeči. V tovarnah pa imajo moderne postopke in dobimo v trgovinah apno v vrečah v prahu. Marsikateri strokovnjak pa reče: »Le s tistim apnom se lepo pleska, ki je žgano na star način, ugašeno v apnici in dobro uležano«.

Vse to sem opisal predvsem za mlajši rod, da si bo lahko predstavljal, kako je tako žganje apna včasih potekalo, starejši smo to še doživeli. In vsa čast našim prednikom, ki so znali na tako preprost način iz narave dobiti snov, ki je bila nepogrešljiva za izgradnjo hiš in ki je še danes v uporabi.

Ustni vir: Franc Menegatti, Mile Kogovšek

POEZIJA

Veronika Hatlak

Poezija se rodi v tišini.
 Poezija je želja po milini.
 Poezija je čisti produkt srca.
 Poezija je skoraj srečanje Boga.
 Poezija je še bivanje hrepenenja.
 Poezija je sad čistega poželenja.
 Poezija je dekoracija vsega, kar pride iz srca.
 Poezija je tretja dimenzija –
 torej je sklop duha, srca in Boga.

NAIVNA VIDA

Veronika Hatlak

Naivna Vida se je mlada oddala.
 Plenice prala, garala, šparala, zidala,....
A prav ni prav nič znala,
 je razen dolgov brez vsega ostala.
 Naivna Vida je popoldne ob kavi novice brala,
 pri sveči molila, da njej postorjene krivice
 usoda njemu povrnila.

Na vrata pozvoni in lep čifur pride.
 »Ali je bojler kdaj spuščal, se bojite poplave?«
 vljudno vpraša naivne Vide.
 »Z mojim d.o.o. vse zamašim, dele zamenjam, dam
 nove kotle, pipe in tuše
 - upam, da u cachu (kešu – denarju) pri vas ni suše.«

Naivna Vida je pregled dovolila in še kavo ponudila.
 Pametna – kot je pojasnjevala, se je vseeno prevare
 bala;
 zato je pred dvema sosedama dva čeka napisala.
 Lep čifur je grelec pregledal, nato se je z novim avtom
 odpeljal.
 Še prej na prisego Boga trdil,
 da povsod pošten je bil.

Ob odhodu Vida na delovni nalog, telefonski imenik
 pogleda,
 d.o.o. priimka ni našla, seveda.
 Naivna Vida se storjene naivnosti ni kesala...
 Se usede za mizo, novice brala, v srcu molila,
 da bi čifurju usoda njej storjene krivice njemu, čifurju,
 povrnila.

Naivna Vida je ??????!!!!!!!!!!!!

BALADA O SLOVENKI

Veronika Hatlak

Gre po mestu čez cesto okrašeno
 Anka stara, bitje iztrošeno.
 Položnice neplačane nese v desnici,
 razmišlja, kaj vse se govori o resnici in krivici.
 Oj, strankice, demokratične perutnice,
 vsaka štiri leta vam je nasmejeno lice!
 A meni res ta pomp preseda,
 položnic preveč mi iz torbe gleda.

Dete, ki sem ga z ljubeznijo vzgojila,
 se uči, zavode obiskuje,
 za Evropo se izpopolnjuje.
 Hodi Anka, zagrenjeno stoče milo,
 pred vsako stranko občuduje njeno moč in silo.
 Oj, ve srečne lepotice,
 na vseh slikah z lepimi obljubami vam je nasmejeno lice!
 Jad nobene stranke ne pretresa,
 ne razumejo, da tudi Anka rada bi živela od nečesa.
 A gorje mu, kdor iz službe mora, kdor pri delu nima več
 prostora!

Komur so tovarne v hladen trg poslali,
 komur še samoprisepek so prodali.
 Morate ve stranke razodeti,
 kaj vse za davke naše ste prevandrale po sveti?
 A podobe se naprej smejiijo.
 Anki po TV spregovorijo:
 »Postavljena je že parada, orgle v koru zabučijo,
 kandidati s časom merjenim na hitro nekaj govorijo.«

»Kaj vam pravim, stranke mile,
 kaj bi pametne ne bile?!
 Skrb za udobje vas pač ne pretresa,
 vas zakon ne dolži ničesa.«

A gorje mu, kdor na zavod mora,
 ko za diplomo v državi ni več prostora,
 komur so stanovanja tovarne razprodale,
 kogar pridnega so na cesto poslale!
 A podobe na vseh plankah se naprej smejiijo,
 zagrenjeni Anki vid mračijo.
 Gleda Anka te plakate in se joče.
 Evropa, demokracija vsa bleščeča,
 kje naj Slovenko čaka sreča?

Sliši Evropa, Amerika ihtenje vroče,
 vendar ta dvojica ve, kaj hoče.
 Svoj kapital po svetu ponuja,
 za človeško stisko CNN spodbuja.

Le to, poslanci, dajeta vam razumeti,
 da Slovenija ni ne prva in ne zadnja na tem sveti.

LJUBEZEN

Janez Gantar

Ljubezen je bolezen,
če jo negujeta dva.
Če hočeš ljubiti,
moraš tudi snubiti
iz vsega srca.

Ljubezen je božji dar,
če gresta dva pred oltar.
Zato, ljudje, ljubite se,
nič ne prepustite naključju, ne.

Čim več ljubezni naj bo na tem ljubem svetu
pa bo lepo na celem planetu.
Ljudje, to vam na dušo polagam,
če me jemljete resno, vam k sreči pomagam.

NAGAJIVA DEKLICA

Olga Vehar

Sem deklica mlada igriva,
včasih malo nagajiva,
pa saj to ni tako hudo,
saj nekoč boljše bo.

Sestrico Lariso imam
je za noben denar ne dam,
ker se rada z njo igram
in jo lepo »štiram«.

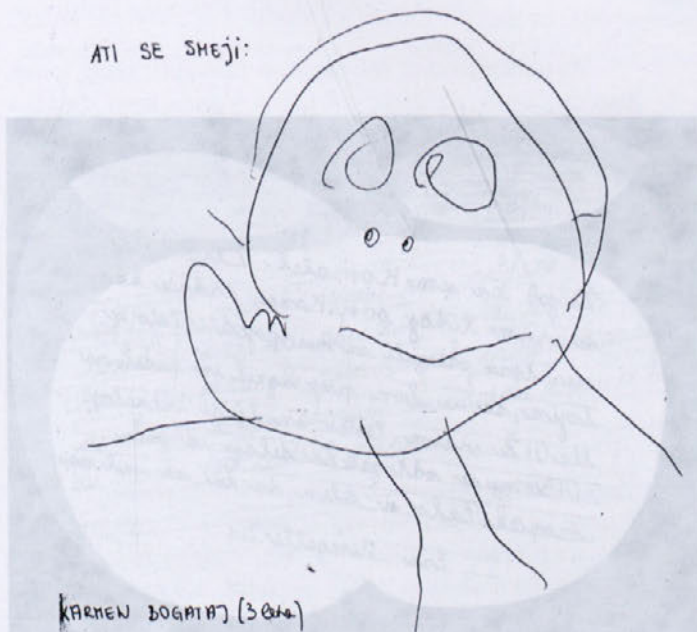
Larisa mora dopoldan doma biti
ker jaz se moram v vrtec napotiti.
Ati me zjutraj pelje tja,
kjer sta igra in veselje doma.

Popoldne pa domov pohitim,
sestrico zopet razveselim.
Čeprav včasih uščipnem jo,
malo pojoka pa pozabi za to.

Zdaj moram pridna biti,
Miklavž bo začel okrog oglov hoditi,
če pridna ne bom,
darila dobila ne bom.

Miklavžu pismo bom napisala,
ga na okno dala:
Sveti Nikolaj, obišči me sedaj,
če ne veš, kje sem doma,
naj te angelček pripelja.

ATI SE SMEJI:



KARNEK BOGATAJ (3 leta)

SEMINAR

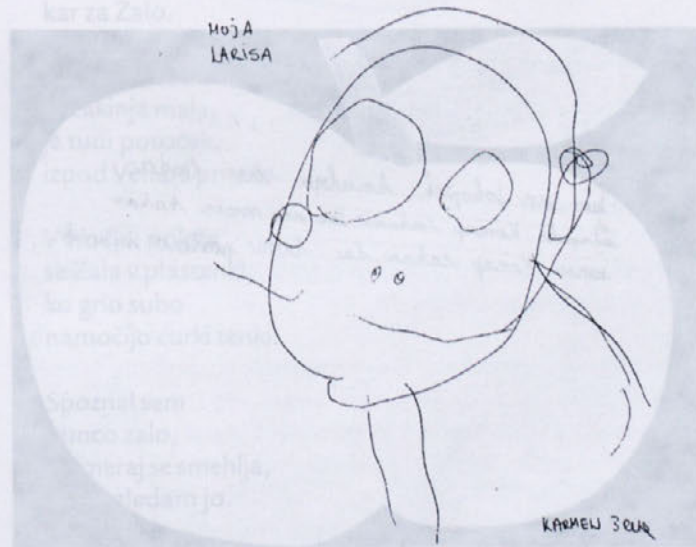
Janez Gantar

V Idrijo smo šli na dirigentski seminar,
prepevali smo cel dan.
Prišel je dirigent iz Nove Gorice,
prijazen in duhovit, kot iz špice.

Na seminarju so bili tudi učenci dirigenti,
eni zelo resni in zadržani,
drugi sproščeni in nasmejani.

Eden je zelo izstopal.
Bil je podoben Harryju Potterju.
Mahal je in roke krivil,
da bi si skoraj vrat zlomil.

Bilo je res lepo,
po celi šoli je odmevalo.
Bila je tudi jedača in pijača,
za nas prava poslastica, ki se ne plača.

MOJA
LARISA

KARNEK 3 OLA

ZLATA JESEN

(učenci podr. Zavratac)

Jabolka obiramo,
v košek jih spravljamo,
da si posušimo
sladke krljje.
(Špela)

Hruške obiramo
v kuhinjo nosimo
in jih narežemo
in damo sušit.
(Boštjan)

Slive nabiramo
v košek jih spravljamo,
da si nakuhamo
marmelade za vse.
(Matej)

Slive obiramo,
da si nakuhamo
polne steklenice
šnopčka.
(Niko)

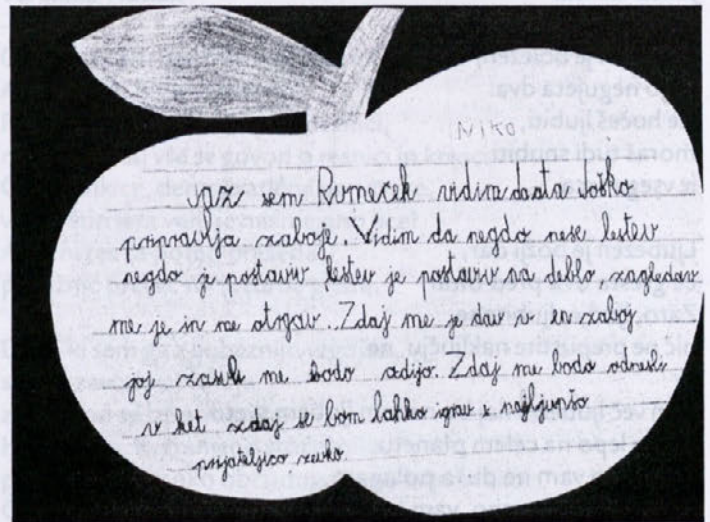
Sadje pobiramo,
v kozarce ga vlagamo,
da shrambo napolnimo
čisto do dna.
(Žan)

Še drugo sadje poberemo,
v klet ga spravimo,
nato se zahvalimo,
zlata jesen!
(Špela)

Sončnice luščimo,
v škatle jih shranimo,
da ptičke pozimi
nasitimo vse.
(Lara)

Gobe nabiramo,
da ji bomo vložili,
da bi imeli
pozimi za jest.
(Niko)

Zelje sekamo,
v posode ga ribamo,
da bomo dobro
kosilo imeli.
(Julijan)

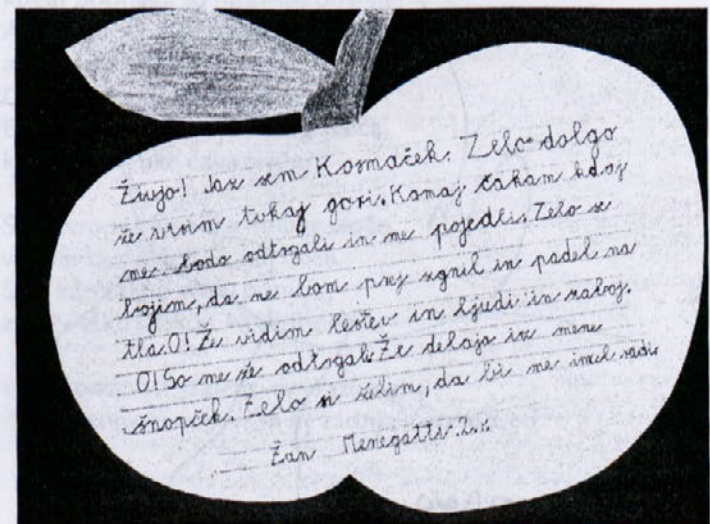
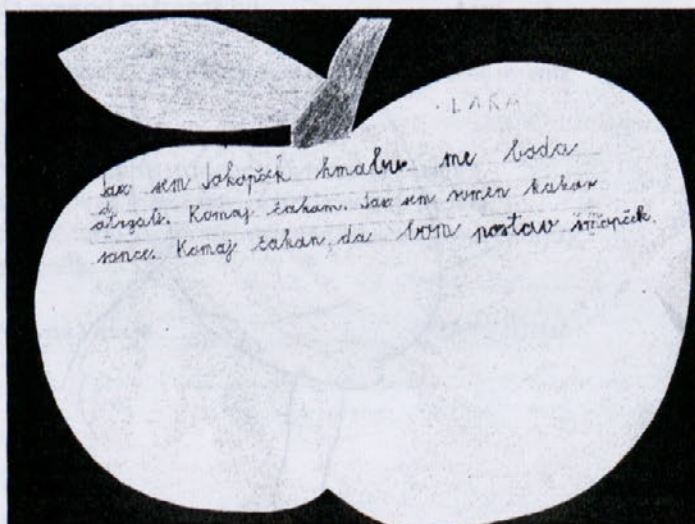


Travo pokosimo
in nato posušimo,
da teličke in krave
nasitimo vse.
(Lara)

Liste pograbimo,
pod krave ga mečemo,
da bodo imele
lepo in toplo.
(Julijan)

Drva pripravljamo,
v drvarnico jih zlagamo,
da bo pozimi
topla nam peč.
(Žan)

Streho popravljamo,
luknjice krpamo,
da nam pozimi
teklo ne bo.
(Boštjan)



PRVI SNEG

Lara Menegatti, 2.r.

Ko sem se prebudila, sem pogledala skozi okno in sem videla prvi sneg. Ko sem šla v šolo, sem videla, da je vas zelo bela.

Ko sem prišla domov, sem se oblekla v kombinezon, rokavice in kapo. Dan se je bližal noči in naredila sem snežaka.

Na snežaka sem dala korenje, lonec, v roki je držal kanglo in lopato in za »knofe« sem dodala oglje.

SNEG

Špela Kogovšek, 4.r.

Gledam skozi okno ter opazujem tiho padajoči sneg.

Mislim na sankanje, smučanje, keparje. Oj, sneg! Rada ga imam.

Ko bom stopila na belo preprogo, se mi bodo lesketale oči.

Mogoče lepo je biti sneg! Ker ga imajo otroci radi.

Lepo pa ni biti, ko se počasi topi in otroci so žalostni.

ZALA

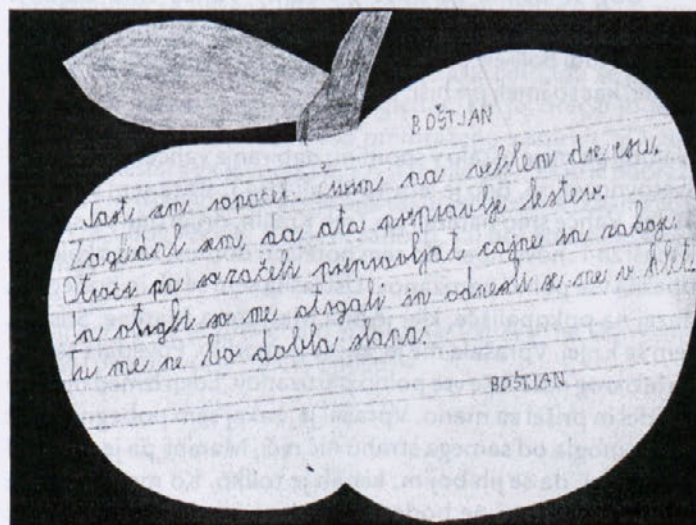
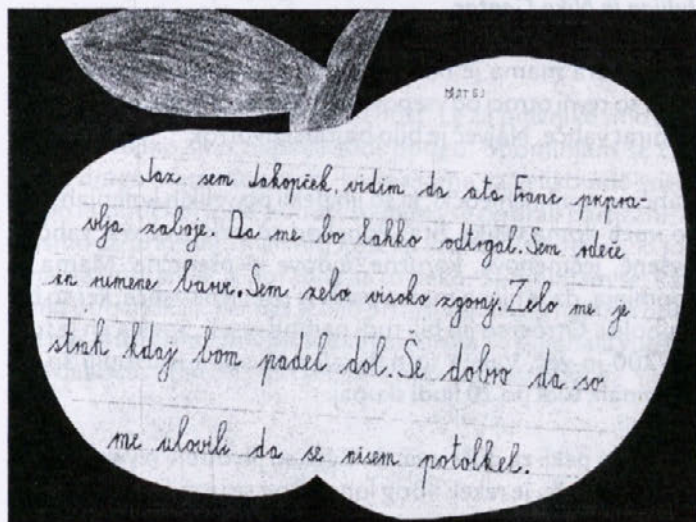
Julijan Gantar, 4.r.

Imam malo sitno nečakinjo malo, ki jo kličemo kar za Zala.

Živahen kot Zala, nečakinja mala, je tudi potoček, izpod Veharš priteče.

V vročini prileže se Zala v plastenki, ko grlo suho namočijo curki tenki.

Spoznal sem punco zalo, ki zmeraj se smehlja, ko pogledam jo.



PEKA KRUHA

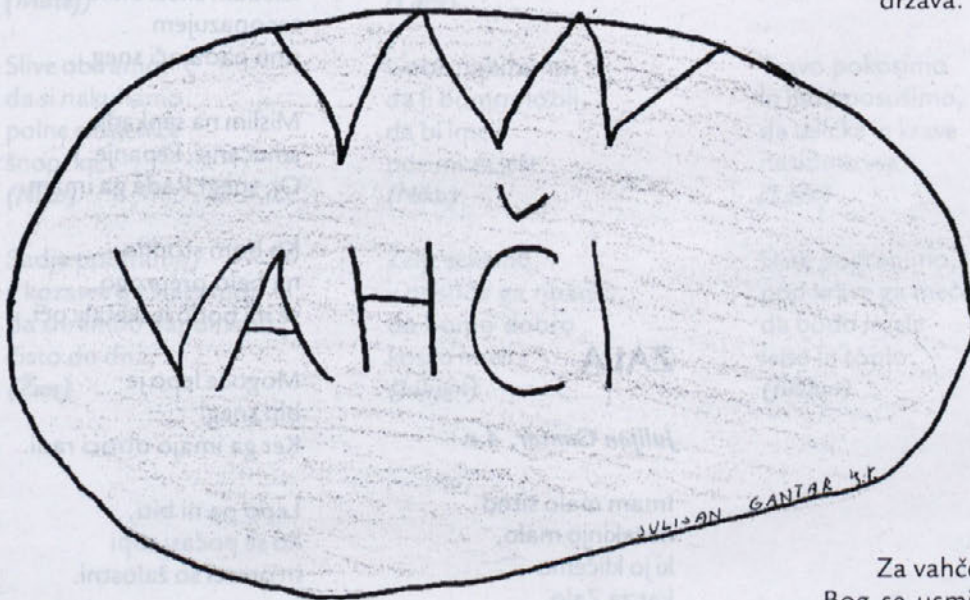
Lara Menegatti, 2.r.

Ne morem povedati, kako je kruh dober, še posebej, ko je iz peči.

Moja stara mama Marta ponavadi peče kruh v soboto ali nedeljo, da ko pridejo obiski, jejo svež kruh.

Mama Marta tako naredi kruh: najprej da moko v skledo in naredi na sred luknjo, v katero vlije vodo, potem da kvas. Kvas ne da prej v vodo vzhajat, ampak ga samo zdrobi. Nato začne mešati in zgnete in da vzhajat. Vzhaja tam eno uro, nato še enkrat zgnete. Na lopar da moko, da se ne prime, in hlebce vrže v peč. Ko je že pečen, zloži hlebe v pehare in da na mizo in pogrne z rjuho.

Velikokrat naredi tudi hlebčke za otroke. Takoj jih pojemo.



VAHČI

Lara Menegatti, 2.r.

Stara mama Marta mi je pripovedovala, da so kot otroci okrog 1. novembra nabirali vahče.

»To so bili majhni hlebčki, ki so jih napekle gospodinje. Nabirali smo jih pri Brcet in na Hlevišah, ko smo šli iz šole. Šolo smo obiskovali na Vrhu Svetih Treh Kraljev. Zahvalili smo se: « Bog se usmili za duše v vicah! » in smo šli domov.

Dobili smo jih vsak en hlebček. Pekli so jih v krušni kmečki peči.«

VAHČI

Julijan in Niko Gantar

Naša stara mama je bila doma na Mravlišah. Spominja se, kako so revni otroci od vsepovsod hodili ob prazniku vseh svetih nabirat vahče. Največ je bilo bajtarskih otrok.

Vahči so majhni hlebčki, ki so jih pekli po velikih kmetijah, kjer so imeli doma veliko žita. Ponekod so pekli več vrst vahčev; ovsene, ječmenove, koruzne, ajdove in pšenične. Mama se spominja, da je njena mama pekla le pšenične vahče, ker so bili najboljši. Otroci so jih bili tudi najbolj veseli. Spekla jih je tudi po 200 in več. Vahče so nabirali tudi starejši. Hodili so po skupinah, tudi po 20 ljudi skupaj.

Vahče so pekli za duše v vicah. Zato so jih dobili revni. Vsak, ki je dobil vahče, je rekel: »Bog lonaj, Bog se usmili duš v vicah.«

Po drugi svetovni vojni za kmeta niso bili več dobri časi. Takrat so tudi bajtarji imeli dovolj kruha. Marsikje več kot kmet. In vahče so nehali peči. Niso imeli niti pšenice, ker jim jo je pobrala država.

VAHČE BRAT!

Marija Lehmann

Kot otroci smo težko čakali, da je prišel čas pred prvim novembrom, da smo šli vahče brat. Skupaj 5-7 otrok smo šli peš v Izgorje k Lazarju, Bogateju, Preku, v Goše in Hleviše. Potem smo šli k Trem Kraljem k Petraču, Jerebu, Brenčetu in na Štumarce. Obiskali pa smo tudi Medvedje Brdo.

Za vahče smo se morali lepo zahvaliti: »Bog lonaj, Bog se usmili za duše v vicah.« Vahče smo dajali v »rukzoke«, nabrali smo jih ovsene, ječmenove vahče, ki so bili črni, pa tudi polbele pšenične. Dajali pa so nam tudi jabolka in orehe, kar so imeli pri hiši.

Najbolj pa mi je ostalo v spominu nabiranje vahčev med drugo svetovno vojno. Bil je leta 1942 ali 1943, stara sem bila 9 ali 10 let. Vahče smo nabirali po Treh Kraljih, drugi dan pa smo šli k maši za 1. november. Ko sem hotela iti domov, sem okoli hiše opazila vse polno partizanov. Ustrašila sem se jih in pobegnila nazaj na pokopališče, kjer je bila Matjaževa Marene. Stisnila sem se k njej. Vprašala me je, kaj se je zgodilo. Povedala sem ji, da je okrog naše hiše vse polno partizanov. Eden izmed njih me je videl in prišel za mano. Vprašal je, zakaj sem pobegnila. Jaz nisem mogla od samega strahu nič reči, Marene pa je povedal po pravici, da se jih bojim, ker jih je toliko. Ko me je Marene potolažila, da mi ne bodo nič hudega storili, saj nisem nič

naredila, sem s partizanom odšla domov. Spominjam se, da oče ni pustil, da bi me na samem izpraševali, saj sem bila še otrok, naj bi pa prejšnji dan domobrancem nesla pošto na Vrh, kar jim je nekdo sporočil. Oče jim je vse razložil, da sem šla vahče brat. Potem so nas pustili pri miru.

Kruh je bil včasih velika dragocenost. Le za praznike smo imeli belega, redko smo napekli tudi potico. Spominjam se časa med drugo svetovno vojno, ko je mama za veliko noč spekla kruh in potičko, toda ponoči so nam vse pobrali partizani, da nismo za praznike imeli niti koščka kruha. Vso moko, ki jo je mama prihranila, je porabila za to peko. Spominjam se, kako smo otroci jokali. Ker nas je bilo pri hiši kar nekaj majhnih otrok, se nas je usmilila farovška kuharica Ančka, ki je kuhala župniku Miklavčiču. Prinesla nam je kruha in celo malo potice.

VAHČI

Nataša Pintar

Mama mi je pripovedovala, da je bilo nabiranje vahčev za otoke posebno doživetje, ki so ga komaj čakali, kot Miklavža.

»Komaj se spominjam, bolj po pripovedovanju kot po izkušnjah, da smo se 3 ali 4 bratje in sestre zbrali, da bi šli vahče brat. Nabirali smo jih samo po Medvedjem Brdu. Kmetje so jih imeli shranjene v mendlgi, okrogle, majhne hlebčke, katerim smo rekli vahči.

Popoldne po južini na dan pred vahti smo prišli k hiši, pozdravili »Dober dan!« in povedali »Vahče beremo.« Gospodinja je dala vsakemu en vahč. Lepo smo se zahvalili »Boglonaj! Bog se usmili za duše v vicah!« In smo šli k naslednji večji kmetiji. Domov smo jih prinesli polne cekarje. Brali smo jih pri Birtet, Šinkovc, Leskovc, v Narti in pri Birt na Tratah, starejši pa so šli tudi po Veharšah.

Vahče smo nato jedli v naslednjih dneh. Najprej so pošli najboljši pšenični, nazadnje še ovseni ali ječmenovi.

Spominjam se nekega leta, ko so nabirali vahče v hudi zimi. Starejša sestra Malka jih je šla brat že popoldne, toda ni je bilo nazaj ob zvonjenju Avemarije. Ata je zaskrbelo, da se ji ni kaj zgodilo v tistem snegu in je šel gledat, kje je. Srečal jo je pri kavernah nad Leskovcem, vso premraženo v solzah. »O, ata, kam pa greste?« ga je vprašala. »A si že bila pri ...?« jo je podražil. »Ne, a grem lahko z vami?« je bila takoj navdušena. Zasmel se ji je: »Ja, ubogo revše! A ti še ni zadosti, saj boš zmrznila! Greva domov!«

Kdaj točno se je prenehalo nabiranje vahčev, ne vem, toda kmalu po vojni se je običaj opustil.

IZDELOVANJE KOŠEV

Boštjan Kogovšek, 2.r.

Včasih je bila to majhna obrt. Danes pa to žal izumira. Zlasti na kmetijah so koše izpodrinila plastična vedra ter druge posode. Malo je takih ljudi, ki bi to še znali, in prav ponosen sem, da je eden od teh tudi moj stari ata. Povedal mi je, kako se to izdeluje.

Jeseni je treba nabrati dobrotovke. Te so najboljše, če so nabrane za časa stare lune. Dobrotovka je neke vrste grm, ki pa je že bolj redek. Včasih jih je bilo več. Nato je treba nabrati še leskove palice.

Ko je vse to pripravljeno, se naredi dno koša, ki je največkrat iz jesenovega in bukovega lesa. V dno se zvrta luknje, ki pa ne smejo biti na pare. Preden se lotimo izdelave koša, se mora dno posušiti. Potem je potreba iz leskovih palic nakrajšati vitre, jih lepo obrezati, da so gladke. V luknje zapičimo dobrotovke. Z vitrami potem gremo okrog dobrotovke in čez. Tako pletemo vse dokler ni koš spleten do vrha. Na koncu, ko ostane še nekaj centimetrov dobrotovk, jih zakrivimo navznoter. Podobno se plete tudi košare. Ko je koš že narejen, lahko na njega privežemo tudi naramnice iz debele vrvi ali iz česa podobnega.

Lepo je, če to ne bo utonilo v pozabo, zato se bom tudi jaz poskusil naučiti plesti koše. Tako bo pri nas tradicija šla naprej. In prav je tako.



MOJ DEŽNIK JE LAHKO BOLAN

Niko Gantar, 2.r.

Moj dežnik je pobarvan zeleno, rdeče, modro, vijoličasto in rumeno.

Neko nedeljo sem hotel k maši, a moj dežnik se ni hotel odpreti. Začutil sem, da je vroč in vzal sem toplomer in mu zmeril vročino. Imel je 409 stopinj Celzija minusa, pod ničlo. Dal sem mu tri tablete lekadola plus ce. Potem sem ga nesel na peč pogret. Drugi dan se je že bolje počutil in sva šla na en dolg sprehod po dežju.

Zelo hudo je biti, če je tvoj prijatelj bolan.

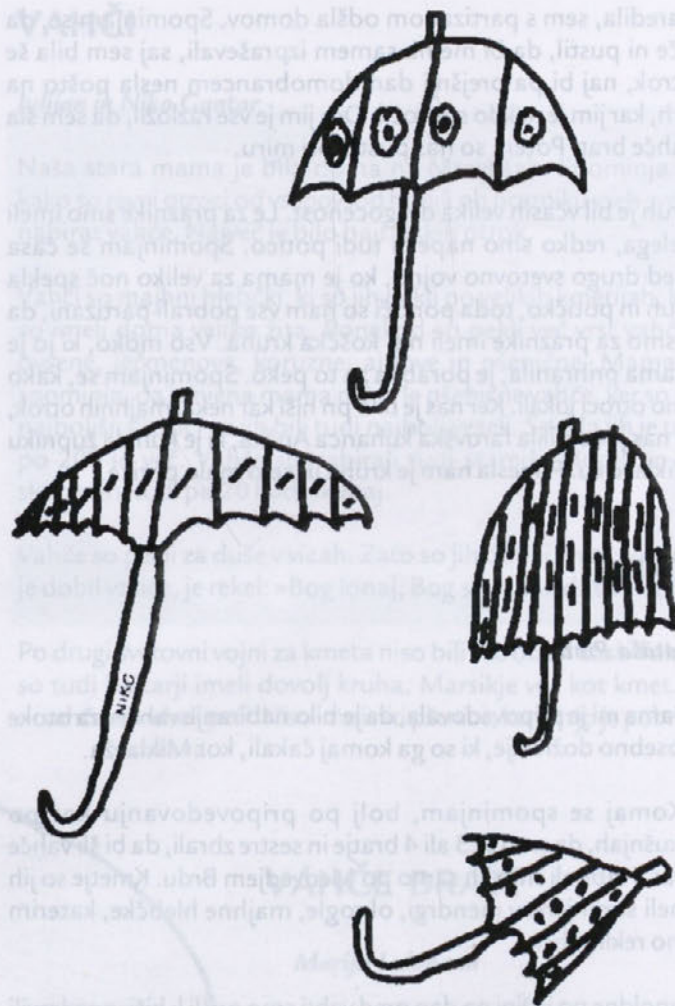
VODENE KOZE

Žan Menegatti, 2.r.

Pri nas smo pred enim mesecem imeli vodene koze. Prva jih je imela moja sestra Karin, potem Maša, Andraž, Blaž in Lara, nazadnje sva jih dobila še Aljaž in jaz.

Blaž je bil čisto bled. Izpuščaje je imel celo v grlu in ustih. Mami mu je izmerila vročino. Imel je 38 stopinj Celzija. Ko je izmerila vročino še meni, je toplomer pokazal 39,9 stopinj Celzija. Cele dni sva ležala. Počutila sva se zelo slabo. Drugi so se počutili bolje.

Tako smo pri nas vsi preboleli vodene koze.



NAŠA VEKTRA

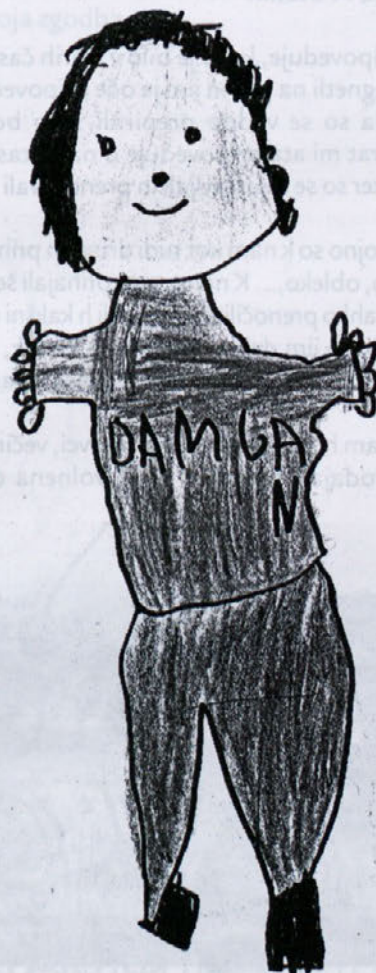
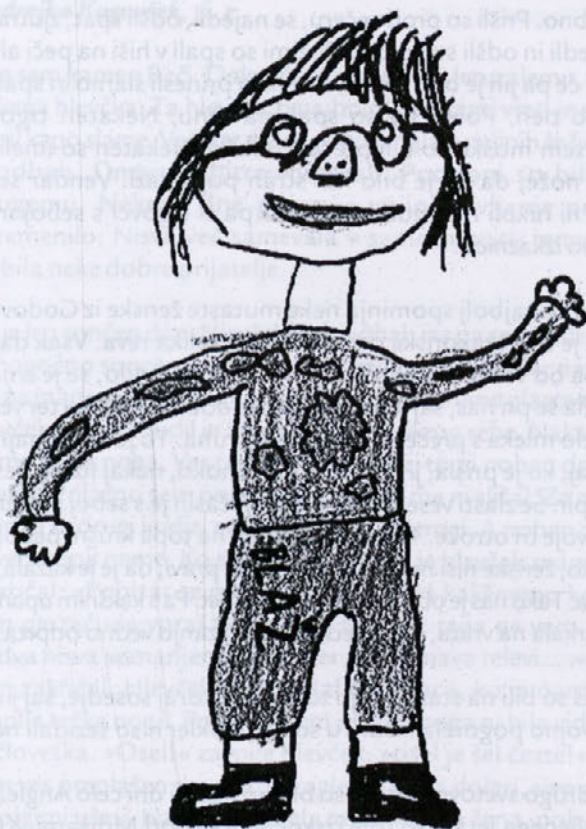
Matej Kogovšek, 2.r.

Moja sestra Tina ima konja, dobila ga je 17.3. 02 za birmo.

Ima ga zelo rada, vsak dan ga štreгла in mu daje oves. Ati da konja zjutraj ven, ker Tina hodi že v Ljubljano v šolo. Zvečer ga da notri in če ji Vektra nagaja, ji pomaga ati.

Vektra je kdaj pridna, kdaj pa sikna. Ko jo Tina štreгла, je pri miru in pridna. Ko leti, fajn prdi. Grivo ima bež barve in rep tudi. Po glavi ima belo liso, glavo ima rjavo in po celem telesu je rjave barve.

MALA ŠOLA SE PREDSTAVI



SVETLIKOVA DOMAČIJA

Darja Kogovšek

Potok je majhen zaselek. A nemara ni tako lepega kraja pod soncem kot je prav ta majhna dolinica. Ima še ne ducat hiš in pri neki hiši se pravi Pr'Svetlik in tu sem doma jaz. Ata mi je povedal nekaj malega o zgodovini naše kmetije.

Pred več kot 200 leti se je tu pravilo Pr'Treven. Takrat je bila ta kmetija med največjimi v okolici. Imela je okrog 100 hektarjev zemlje in ti ljudje so takrat veljali za zelo premožne. Kasneje se je ta svet prodal, danes ga je ostalo le 8 hektarjev.

Od Trevnovih je domačijo kupil neki Svetličič iz Spodnje Idrije. Stari ata ne ve povedati, ali je Svetličič odkupil tudi to, še danes stoječo hišo, ali jo je zgradil na novo. Je pa na hiši še zmeraj vidna freska z letnico 1804. Ne ve se, ali je ta letnica od takrat, ko so hišo zgradili, ali so jo takrat le prenavljali. Od tedaj se kmetija imenuje Pr'Svetlik.

O teh davnih časih ve ata le toliko, kot mu je pripovedoval njegov oče. Več pa ve povedati o časih, ko je bil sam mlad. Rodil se je v družini z 10 otroki. Bil je drugi najstarejši. Ko je bil star 12 let, mu je pri porodu umrla mama. Oče se je čez nekaj časa spet poročil, vendar jih je tudi druga mama zapustila že po 10 letih bivanja v Potoku.

Ata mi večkrat pripoveduje, kako je bilo v starih časih lepo, ko so se vsi otroci nagnetli na peč in jim je oče pripovedoval stare zgodbe. Pravi, da so se vedno prepirali, kdo bo sedel na zapečku. Velikokrat mi ata pripoveduje o naši »tastari« hiši – hiši popotnikov, ker so se tu ustavljali in prenočevali popotniki.

Pred 2. svetovno vojno so k nam kot tudi drugam prihajali berači ter prosili za hrano, obleko, ... K nam pa so prihajali še iz drugega razloga – da so tu lahko prenočili. Če so prišli h kakšni manjši hiši, da bi tam prespali, so jim dejali: »Pojdite k Svetlik, tam imajo veliko hišo ter veliko prostora.« In tako so prišli k nam.

Po vojni pa so k nam hodili prenočevat trgovci, večino Hrvatje. Največkrat so prodajali nabožne slike, volnena oblačila in



Potok nekoč, Mirko Kogovšek

podobno. Prišli so proti večeru, se najedli, odšli spat, zjutraj so spet jedli in odšli svojo pot. Pozimi so spali v hiši na peči ali na klopi, če pa jih je bilo veliko, so v hišo prinesli slamo in spali so kar po tleh. Poleti pa so spali na senu. Nekateri trgovci, predvsem moški, so bili precej čudaški. Nekateri so imeli po žepih nože, da jih je bilo kar strah pogledati. Vendar se na srečo ni nikoli nič zgodilo. Vedno pa si trgovci s seboj imeli osebno izkaznico.

Mama se najbolj spominja neke mutaste ženske iz Godoviča. Imela je tri nezakonske otroke. Bila je velika reva. Vsak dan je prosila od vrat do vrat. Zvečer, ko se je stemnilo, se je zmeraj oglasila še pri nas, saj je vedela, da bo dobila posteljo ter veliko skodelo mleka s precejšnjim kosom kruha. To je imela najraje. Zmeraj, ko je prišla, ji je mama dala moko, nekaj fižola, jeseni krompir. Še zlasti vesela je bila jajčk. Včasih je s seboj pripeljala tudi svoje tri otroke. Ti so najraje spali na topli krušni peči. Bilo je težko, ženske nisi nič razumel, mama pravi, da je le kazala, kaj bi rada. Tako nas je obiskovala kar precej let. Pa s kakšnim upanjem je potrkala na vrata, saj je vedela, da so zanjo vedno odprta.

Pri nas so bili na stanovanju tudi naši skoraj sosedje, saj jim je med vojno pogorela hiša. Tu so bili, dokler niso sezidali nove.

Med drugo svetovno vojno so bili pri nas tri dni celo Angleži. Iz sestreljenega letala so trije izskočili prav pod Mrlišami. Ker je bila pri nas velika hiša, so prišli k nam. Prav ti Angleži so se pred dvema letoma oglasili, da bodo prišli pogledat, kako je kaj pri nas sedaj. A zaenkrat jih še ni bilo.

Tako se je pri nas vedno kaj dogajalo. Pri nas so bile tudi ohceti, saj niso vsi imeli dovolj velike hiše zanjo. Tudi domačim ni bilo nikoli dolgčas, kljub težkemu življenju.

Ko takole premišljujem, se mi zdi, da sem v marsičem podobna svojemu staremu atu. Kot on tudi jaz rada poslušam resnične zgodbe, ki pripovedujejo o naši domačiji.

Prepričana sem, da jih nikoli ne bom pozabila in da bodo vedno imele poseben prostor v mojem srcu.



Potok danes, Mirko Kogovšek

BILA SEM KAMEN LETA 0

Andrejka Kogovšek, 6. r.

Bila sem kamen Reči. Dolgo časa sem živel v Jeruzalemu, zraven nekega hlevčka. Ta hlevček z majhnimi lesenimi vreti je na sebi nosil kapo slame. Večkrat sva se pogovarjala o najinih življenjskih zgodbah. Dnevi so hitro minevali. Podobni so bili drug drugemu. Nekega dne pa se je najino življenje povsem spremenilo. Nisva več samevala v samotni vasi, temveč sva dobila neke dobre prijatelje.

Bil je lep sončen dan. Hlevček je drnjohal, jaz pa sem sede gledal v mogočno sonce, da so me oči že močno pekle. Kar naenkrat pa za mano nekaj zašumi. Zaslišal sem neznane glasove. Tudi hlevček se je prebudil in zaspano gledal okrog sebe. Nakar stopi name težka noga. Ves trd pogledam. Saj to ni noben drug kot človek! Prijazno sem pozdravil, a človek me ni slišal. Za njim so stopali še drugi ljudje, večinoma so bili otroci. A noben od njih ni več stopil name. Ko so ljudje odšli, mi je hlevček znanstveno poročal: »Popisat se grede h kralju!« »H kakšnemu kralju?« sem ga začude vprašal. »No ja, tudi jaz tega ne vem. Vidiš, midva nisva seznanjena z ničemer, ker nimava televi...« »Av!« sem zakričal. Hlevček ni povedal do konca, ko je name spet stopila težka noga. Pogledal sem jo, a ta noga ni bila videti, da je človeška. »Osel!« zavpije hlevček, »osel je šel čezte!« In res sem ves preplašen pred sabo zagledal neko dolgo, sivo pošast z dolgimi ušesi. Na njej je sedela neka noseča žena, poleg pa je hodil mož. Ta mož me je nevede brcnil in zletel sem v hlevček. »Ti grdoba!« sem vzkliknil. Hlevček pa me je grdo pogledal: »To ni nobena grdoba, to je sveti Jožef!« »No ja, oprost, nisem vedel!« sem pogledal izpod čela. In tudi res je bilo tako. Ta človek je bil res sveti Jožef.

Čez nekaj dni sta prišla k nama spet mož in žena z osličkom. Ustavila sta se prav v hlevčku. Tukaj je žena, z imenom Marija, rodila dete, ga povila in položila v zibelko. Takrat sem bil tako vesel, da sem kar skočil v zibelko. Pri detetu sem bil cel dan. Jaz sem varoval njega, on pa mene. Hlevček pa se je vsem nam smejal, da se je včasih prav zatresel, mi pa smo se ustrašili.

Od takrat naprej je moje življenje lepo, veselo, družabno in nič več dolgočasno. Sedaj je dete že veliko in vlada vsemu svetu.

BIL SEM KAMEN

Borut Gantar, 6. r.

Poslušajte, kaj se mi dogaja! To moje življenje je pa res grozno! Živim v Betlehemu, kjer se je rodil Jezus. Veste, takole je bilo.

Živel sem mimo, brez sovražnikov, brez nesramnih ljudi. Pastirji so bili nedaleč stran od tam. Nekoč pa sta tam mimo prišla z oslom dva človeka. Izgledalo je, da iščeta dom. Čez nekaj časa se ju je videlo, da sta se naselila v majcenem hlevčku nedaleč stran. Čez noč je bilo mirno, zjutraj pa se je navsezgodaj zaslišal jok. Uf, kakšen jok, mislil sem, da se bom zavalil po bregu navzdol.

Kmalu potem pa se je zgodilo še nekaj hujšega. Čez mene je šla neverjetno velika čreda ovac in pastirjev. Ovce so me lizale, nekaj pa se jih je celo ponečedilo name. Skoraj vse so šle čez mene. Mislil sem, da me je tlačila mora. Čez nekaj ur je divjala huda nevihta in dež je z mene spral vso umazanijo.

Po nevihti so se blizu mene pasle ovce, kakšna je prišla tudi do in čez mene. Če sem prav videl, so pri majcenem hlevčku nekateri molili, nisem pa vedel zakaj. Takoj je minilo nekaj dni, ko se je na nebu prikazala zelo čudna zvezda. Bila je zvezda z repom. Za njo pa trije ljudje, podobni kraljem. Prišli so s kamelo in so nosili čudne stvari. Šli so do hlevčka, tam nekaj časa ostali in se vrnili. Čez nekaj dni so odšli tudi pastirji z ovcami in še tisti, ki so bili nekaj časa v hlevčku, in še osel, ki je bil z njimi, me je onečedil. Taka je moja zgodba.

Upam, da bom še dolgo gorela in ji grela srce s svojimi planenci.



BIL SEMIČNIKOV DVAJETAJŠI SVETLIKOVA DOMAČIJA

Darja Kogovšek, 8. b



»FULL COOL« SKUPINA SIDDHARTHA

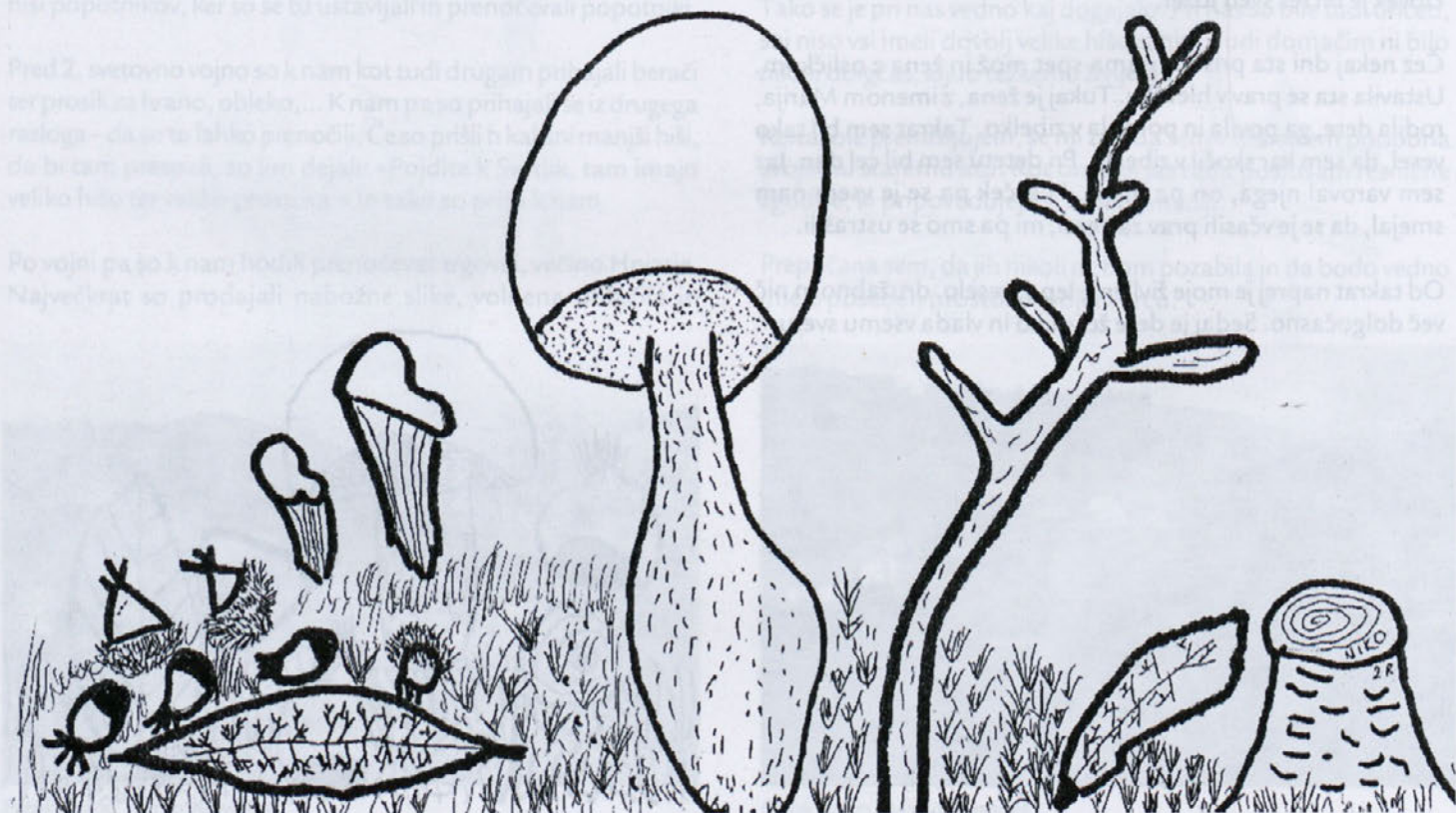
Urban Kogovšek, 8. b

Danes bom opisal skupino SIDDHARTA. Ta skupina mi je namreč zelo všeč.

Najprej je Tomi. On je pevec. Ima dober glas, zato so ga verjetno izbrali na začetku za pevca. Poleg njega so v skupini še: Primož M., Boštjan in Primož B.

Skupina Siddharta je bila ustanovljena leta 1997. S svojim prvim CD-jem ID, na kateri je veliko dobre glasbe, so postali slavni in začeli so se koncerti po vsej Sloveniji. Na njem sta uspešnici Pot v x in singal »Lunanai«. CD ID so izdali eno leto po ustanovitvi, l. 1998. Z drugim CD-jem, NORD, na katerem je skladba B-mashina, so dobili nov krog oboževalcev. CD so izdali letos spomladi, nekaj tednov nazaj pa so izdali nov CD: SILIKON DELTA, ki je najnovejši. To pokaže, da so pri skupini kar delavni. Pravijo, da to počnejo iz užitka in zabave.

Pri tej skupini mi je zelo všeč glasba, ki opisuje problematiko fantov med 22 in 24 letom. Zelo dobro igrajo in veliko »žagajo«. Besedila pa so tudi dobra. Najboljša pesem pa mi je Pot v x, ker ima dobro besedilo in dobro glasbo.

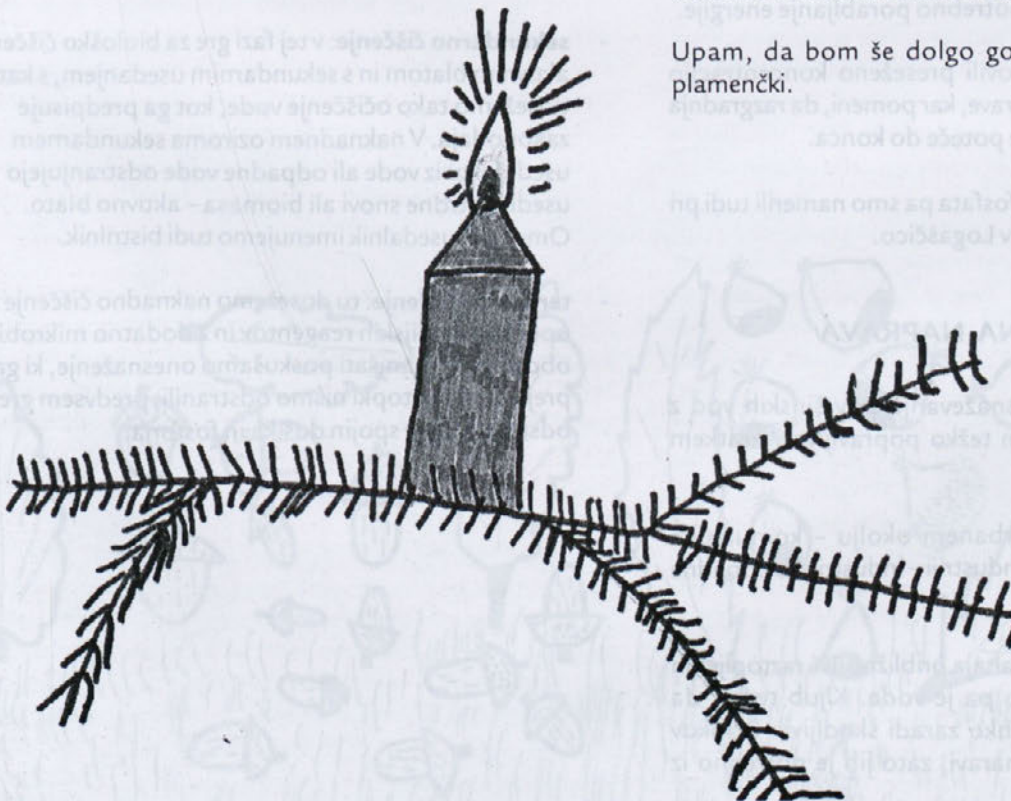


NEUMNI KOZEL

Jure Leskovec, 6. r.

Je bil en brihten kozel,
ki je hodil po gozdu naokrog.
Je srečal pajka, ki delal je zadnji voz. N.
Nato je vprašal pajek kozla:
»Kaj ti delaš tukaj? Ali ne vidiš,
da delam zadnji voz, ti kozel!«
Nato je kihnil kozel
In pajčevina v trenutku je
bila na tleh.
Vzel je pajek klodek in kozla
po glav je vžgav,
ker mu je podrl zadnji voz. N.
Od takrat so kozli
zelo neumni in nesmiselni,
a kaj hočeš, tako pač je.

Lara



SVEČKA PRIPOVEDUJE

Špela Kogovšek, 4. r.

Sem svečka v svečarjevih rokah. Pravkar me oblikuje. Ne vidim in ne slišim. Prav tesno se počutim, ker nimam prijateljev.

Juhuhu! Ne veste, kako sem vesela! Izdelana sem in tudi slišim. Slišim, da je prišel prodajalec, ki me bo odpeljal v trgovino. Vzel me je in zavil v vrečo. Tako čudno je, ker sem sama. Prepeljali so me v trgovino in me položili na polico blizu blagajne.

Tu je še veliko drugih sveč. Zelo hrupno je! Ljudje hitijo. Slišala sem, da so na drugih policah igrače, pa nekaj hrane, vseh vrst pripomočkov,... Desno slišim zelo osamljeno svečo. Hočem se spoprijateljiti z njo, ker sem tudi jaz osamljena.

V trgovino je prišla neka ženska v črnem. Zelo žalostna je videti. Meni se je kar zasmilila. Začela si je ogledovati polico, na kateri sem jaz. Rekla je: »Tole bom vzela!« in je izbrala mene. Bila sem vesela, da bom odšla od tu. Odnosla me je na blagajno in me plačala. Stala sem 200 SIT. Odnosla me je ven k avtu.

Ko sva prišli domov, je nebo že pregrinjal mrak. Postavila me je na okensko polico in zaspala. Tudi jaz sem prav kmalu zaspala.

Ko sem se zjutraj ob 9. prebudila, je ženska že bila oblečena. Vzela me je s police in odšli sva. Kam greva? Prispeli sva na mesto, kjer je bilo vse polno nagrobnih plošč. Postavila me je na eno izmed njih in me prižgala. Spregledala sem. Začutila sem, da je v moje telo prišla svetloba. »Vidim, vidim!« sem vzklিকnila. Poleg lepo urejenih grobov sem videla predvsem veliko bolečine v človeških srcih in tudi v srcu moje lastnice.

Upam, da bom še dolgo gorela in ji grela srce s svojimi plamenčki.

MLADI RAZISKOVALCI

Tina Kogovšek

V šol. letu 2001/02 sem v 8. razredu skupaj s sošolcema na osnovni šoli Rovte izdelala raziskovalno nalogo z naslovom: **CENTRALNA ČISTILNA NAPRAVA LOGATEC**. Udeležili smo se državnega tekmovanja mladih raziskovalcev v Murski Soboti, kjer smo osvojili srebrno priznanje.

Namen naše raziskovalne naloge je bil spoznati čistilno napravo, njene sestavne dele in nadzor njenega delovanja v sodelovanju s Katedro za kemijsko, biokemijsko in ekološko inženirstvo Fakultete za kemijo in kemijsko tehnologijo in v sodelovanju s Komunalnim podjetjem Logatec.

Opisali smo posamezne dele čistilne naprave, določali tehnološke parametre prezračevalnega bazena in spoznali način izvedbe obratovalnega monitoringa, s katerim se ugotavlja učinkovitost delovanja čistilne naprave.

Analizirali smo očiščeno odpadno vodo, ker nas je zanimalo, če vrednosti merjenih parametrov ustrezajo z zakonodajo predpisanim vrednostim. Izvedli smo tudi fizikalno – kemijske analize površinske vode pred iztokom in po iztoku odpadne vode vanjo, da bi ugotovili, če le-ta vpliva na spremembo merjenih parametrov v površinski vodi.

Ugotovili smo, da so vrednosti tehnoloških parametrov, ki smo jih določali na čistilni napravi Logatec, v mejah, ki so priporočljive za biološke čistilne naprave, razen koncentracije kisika, ki je previsoka. Ta sicer ne vpliva na učinek čiščenja odpadne vode, pomeni pa nepotrebno porabljanje energije.

Pri kemijski analizi smo ugotovili preseženo koncentracijo amonija na iztoku iz čistilne naprave, kar pomeni, da razgradnja raztopljenih organskih snovi ne poteče do konca.

Povečane vrednosti amonija in fosfata pa smo namerili tudi pri iztoku očiščene odpadne vode v Logašičico.

1. KOMUNALNA ČISTILNA NAPRAVA

Posledice prekomernega onesnaževanja površinskih vod z odpadnimi vodami so resne in težko popravljive v kratkem času.

Odpadne vode nastajajo v urbanem okolju – komunalne odpadne vode, v kmetijstvu ali industriji – industrijske odpadne vode.

V komunalni odpadni vode se nahaja približno 1% raztopljenih in neraztopljenih snovi, ostalo pa je voda. Kljub temu, da raztopljenih snovi ni veliko, lahko zaradi škodljivih učinkov močno porušijo ravnovesje v naravi, zato jih je potrebno iz vode odstranjevati.

Njihovo odstranjevanje bi bilo najboljše že pri viru onesnaženja, torej tam, kjer začne odpadna voda nastajati, na primer: z zmanjšano porabo vode, z recikliranjem vode, z ločenimi tokokrogi uporabe vode, z uporabo čistil in pralnih sredstev, ki okolju niso škodljiva...

Komunalne odpadne vode se običajno čistijo na **bioloških čistilnih napravah**, ki so cenovno ugodne in na katerih se dosegajo dobri učinki čiščenja. Glavni postopki, ki na njih potekajo, pa so predčiščenje, primarno čiščenje, biološko čiščenje in dodatno čiščenje.

Pri čiščenju odpadnih vod uporabljamo vrsto kemijskih, fizikalnih in bioloških postopkov, katerih uporaba je odvisna od vrste odpadne vode.

Običajni postopki čiščenja na komunalnih čistilnih napravah so:

- **predčiščenje:** odpadna voda običajno vsebuje večje dele kot so: veje, kamenje, steklenice, koščke kovin, krpe... Te snovi odstranimo z grabljami, siti in peskolovi.
- **primarno čiščenje:** s tem odstranjujemo iz odpadne vode lahko usedljive in plavajoče snovi v bazenih, skozi katere se zmanjša hitrost toka odpadne vode. V tej stopnji čiščenja dosežemo tudi delno biološko čiščenje. Tu nastaja primarno blato, ki ga je treba odstranjevati.
- **sekundarno čiščenje:** v tej fazi gre za biološko čiščenje z aktivnim blatom in s sekundarnim usedanjem, s katerim dosežemo tako očiščenje vode, kot ga predpisuje zakonodaja. V naknadnem oziroma sekundarnem usedalniku iz vode ali odpadne vode odstranjujejo usedljive trdne snovi ali biomasa – aktivno blato. Omenjeni usedalnik imenujemo tudi bistrilnik.
- **terciarno čiščenje:** tu dosežemo naknadno čiščenje z uporabo kemijskih reagentov in z dodatno mikrobiološko obdelavo. Zmanjšati poskušamo onesnaženje, ki ga s prejšnjimi postopki nismo odstranili; predvsem gre za odstranjevanje spojin dušika in fosforja.

Naslednji dan so vsi vsaki za predsoncem, ki so kuhali te spate. Skinili so, da bodo bistemu, ki jim, vade kokozke, nastavili past. Pred kokotnjak so postavili lesen zaboj, ga pridrli s palico, prednjem pasu za vabo postavili kokozke.

2. CENTRALNA ČISTILNA NAPRAVA LOGATEC

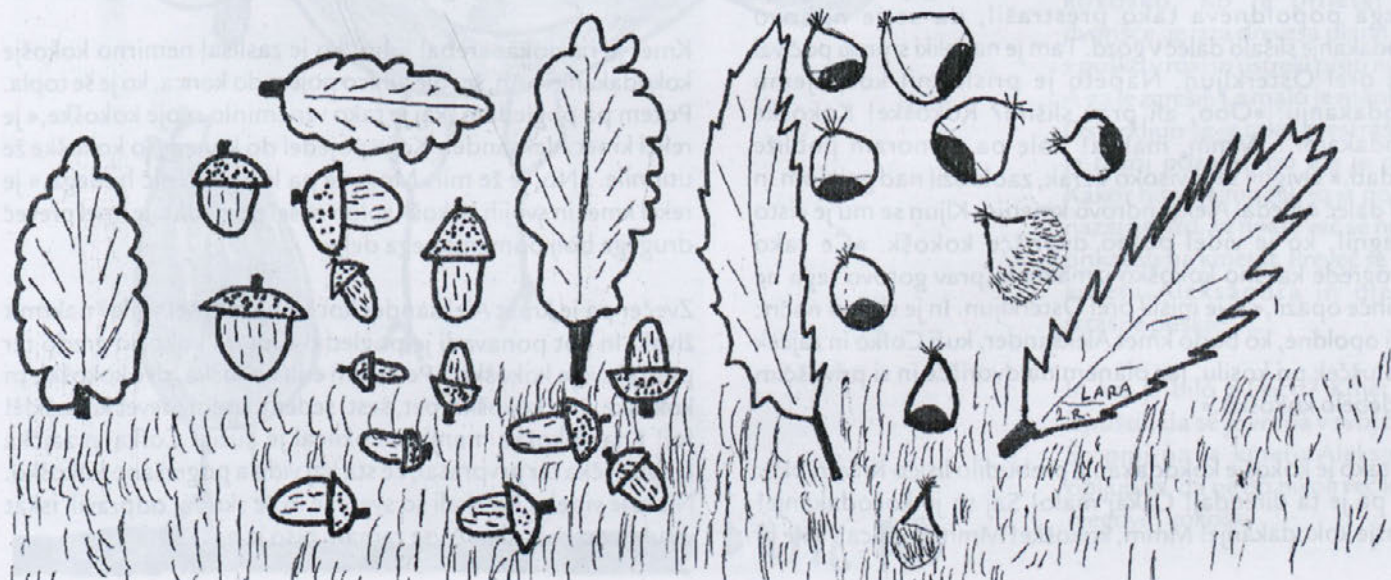
Občina Logatec leži v osrednji Slovenji in se razteza na 173 km². V osmih krajevnih skupnostih, ki jih sestavlja 19 naselij, živi 10.879 prebivalcev. Gostota prebivalcev znaša 62,9 prebivalcev na km² (podatki se navezujejo na september 1999), v Sloveniji pa 97,6 prebivalcev na km², s čimer se Logatec uvršča med srednje gosto poseljene občine v Sloveniji. Število prebivalcev v občini stalno narašča v vseh naseljih, kar pomeni tudi naraščanje odpadne vode.

Občina Logatec je v naselju Logatec v drugi polovici sedemdesetih let zgradila čistilno napravo. Centralna čistilna naprava je na levem bregu Logaščice in je približno 200 m oddaljena od osnovne šole.

Takoj so prišli v bližini, da so kokozke imle vedno dovolj čiste. Voda in druge stvari, ki so jih pripravili, so jih pripravili, tako da so kokozke vedno dovolj čiste. Voda in druge stvari, ki so jih pripravili, so jih pripravili, tako da so kokozke vedno dovolj čiste.

Na centralni čistilni napravi Logatec se čistijo sanitarne odpadne vode mesta Logatec, tehnološke odpadne vode Valkartona, KLI-ja ter padavinske odpadne vode. Iztok očiščene odpadne vode iz čistilne naprave je v ponor Logaščice – Jačka. Na centralni čistilni napravi Logatec se glede na njeno zmogljivost izvajajo meritve z zakonodajo predpisanih parametrov štirikrat letno. Tudi samo vzorčenje, priprava vzorca in analiza odpadne vode je določeno s standardi, zapisanimi v zakonodaji. Ob vzorčevanju je na terenu potrebno opisati še vremenske razmere, izmeriti temperaturo zraka, temperaturo in pH vode na vtoku in iztoku ter koncentracijo raztopljenega kisika na vtoku in iztoku.

Po sedanji zakonodaji bo potrebno čistilno napravo do leta 2015 dograditi, kar pomeni povečati njeno zmogljivost, saj je sedaj močno preobremenjena, in jo dopolniti s še dodatnimi postopki za odstranjevanje dušikovih in fosforjevih spojin, zato v Komunalnem podjetju Logatec že pripravljajo študijo o rešitvi odvajanja in čiščenja odpadnih vod.



SLASTNE KOKOŠKE

Mirjam Rejc

Po dolgih letih prijateljstva med kmetom Aleksandrom, kužijem Cofkom in zajčkom Debeluščkom, je kuži Cofko postal nezadovoljen. Dovolj mu je bilo dela na polju, še bolj pa je bil sit zelenjavnih juh in zelenjavnih narastkov.

Nekega jutra, ko je bil za zajtrk ponovno korenčkov pire, je odločno rekel kmetu Aleksandru: »Zdaj imam pa dovolj! Iz dneva v dan sama zelenjava! Včasih bi mi pa že lahko privoščili kakšen košček mesa. Kje ste že videli psa, ki bi jedel samo zelenjavo?! Hočem meso! Drugače se bom lotil zajčka Debeluščka!« Debelušček je od strahu kar zlezel pod mizo. Kmet Aleksander je nekaj časa modro molčal, nato pa je rekel: »Prav imaš, Cofko. Ampak Debeluščka res ne moreš pojesti. Kupili bomo kokoške. Še prej pa moramo narediti velik kokošnjak.« Takoj so se lotili dela.

Zvečer je bil veeelik kokošnjak že pripravljen.

Naslednji dan je kmet Aleksander odšel v mesto in kupil deset rjavih kokošk in rdečega petelina. Ko je prihajal domov, sta mu že od daleč naproti prihitala zajček Debelušček in seveda kuži Cofko. Cofko je veselo vohal okoli preplašenih kokošk, petelin pa se je uporniško postavljal predenj. Nazadnje je Cofko stopil pred zajčka Debeluščka in kmeta Aleksandra ter rekel: »To je moj najsrečnejši dan! Hvala, Aleksander!... In če dovoliš, bi skrb zanje prevzel jaz. Lahko?«

Kuži Cofko je skrbel, da so kokoške imele vedno dovolj čiste vode in dobre hrane. Poskrbel je tudi za njihov kokošnjak. Vsak dan ga je čistil in nastiljal, samo da je bilo kokoškam dovolj udobno. In ves čas je veselo opazoval, kako so kokoške vsak dan večje. Kmalu je napočil dan, ko so pričele nesti jajca. Kako je Cofko rad pojedel kakšen jajček namesto zelja ali cvetače!

Tako pa kot jih je rad hranil, jim je tudi rad nagajal. Tako jih je nekega popoldneva tako prestrašil, da se je njihovo kokodakanje slišalo daleč v gozd. Tam je na veliki smreki počival velik orel Osterkljun. Napeto je prisluhnil kokošnjemu kokodakanju: »Ooo, ali prav slišim? Kokoške! Kokoške kokodakajo!... Mmm, malica! Tole pa si moram pobliže ogledati.« Dvignil se je visoko v zrak, zaokrožil nad gozdom in si od daleč ogledal Aleksandrovo kmetijo. Kljun se mu je čisto raztegnil, ko je videl polno dvorišče kokošk. »Če tako mimogrede kakšno kokoško izmaknem, prav gotovo tega ne bo nihče opazil,« si je mislil orel Osterkljun. In je skoval načrt: »Jutri opoldne, ko bodo kmet Aleksander, kuži Cofko in zajček Debelušček pri kosilu, jaz planem na dvorišče in si privoščim eno debelo kokoško.«

Prav tako je kokoške kokodakanje prebudilo lisico Krivorepko: »Kaj pa je ta direndaj! Čakaj malo! Saj to je kokodakanje! Kokoške kokodakanje! Mmm, kokoške! Mmm, malica! Tole bi

se pa splačalo malo pobliže ogledati.« In si je lena lisica Krivorepka pretegnila tačke in se počasi in previdno odplazila proti robu gozda. Napela je svoje uhlje in očke ter napeto opazovala dogajanje na Aleksandrovi kmetiji. Kako so se ji sline pocedile, ko je videla, kako se na dvorišču kmetije sprehajajo debele kokoške. »Oh, eno si bom pa le privoščila,« je skromno sklenila lisica Krivorepka. »Jutri zjutraj, ko bodo še vsi spali in bodo začele kokoške prihajati iz kokošnjaka, se jaz neslišno priplazim in zgrabim najdebelejšo putko in se neopazno vrnem v svoj ljubi domek... To se bom namalicala! Ene putke ne bo nihče pogrešal.«

Tako sta orel Osterkljun in lisica Krivorepka skovala vsak svoj načrt, kako bosta kmetu Aleksandru odnesla kokoško.

Zvečer lisica Krivorepka od samega razburjanja zaradi svojega pomembnega načrta sploh ni mogla zaspati. Šele čez polnoč ji je uspelo zatisniti oči. Zjutraj se Krivorepka prebudi vsa spočita in polna energije. Veselo plane pokonci, potem pa žalostno ugotovi, da je zaspala. In tako s kokošjo malico za ta dan ni bilo nič. »Nič ne de,« si je rekla, »bom pa danes šla bolj zgodaj spat in se po malico odpravim jutri zjutraj. Sedaj, ko so že vsi prebujeni, se res ne smem po nepotrebem izpostavljati nevarnosti, da me ujamejo.«

Na svoj veliki podvig pa se je že pripravljala orel Osterkljun. Pošteno si je očistil in nabrusil svoj oster kljun in krive krempljce, da mu načrt slučajno ne spodleti. Opoldne je od daleč zaokrožil nad Aleksandrovo kmetijo. Ko je bil prepričan, da so kmet, kuži in zajček pri kosilu, se je spustil niže nad dvorišče in si ogledal lepe kokoške, ki so se pasle pod debelo hruško. Še preden so kokoške utegnile kaj opaziti, se je orel že spustil na dvorišče in zgrabil najdebelejšo kokoško. Prestrašeni petelin in kokoške so se razbežali na vse strani, orel Krivokljun pa je s svojim plenom veselo odletel v svoje gnezdo.

Kmet je ravnokar srebalo juho, ko je zaslišal nemirno kokoške kokodakanje. »Ah, še tole juhico pojem do konca, ko je še topla. Potem pa pogledam, kaj je tako vznemirilo moje kokoške,« je rekel kmet Aleksander. Ko je pojedel do konca, so kokoške že utihnile. »No, je že mir. Mogoče pa le ni bilo nič hudega,« je rekel kmet in svojih kokošk sploh ni šel pogledat. Je imel preveč drugega bolj pomembnega dela.

Zvečer pa je kmet Aleksander kot ponavadi šel v hlev nakrmiti živali. In kot ponavadi je pogledal tudi na kokošjo gredo ter preštel svoje kokoške: »Petelin in ena kokoška, dve kokoški, tri kokoške, štiri kokoške, pet, šest, sedem, osem, devet kokošk!!! Joj! Ena kokoška manjka! Poklical je kužija Cofka in zajčka Debeluščka ter ju vprašal, če sta kaj videla pogrešano kokoško. Nista je videla. Poiskali so svetilke in se skupaj odpravili iskat izgubljeno kokoško. A vse zaman, niso je našli.

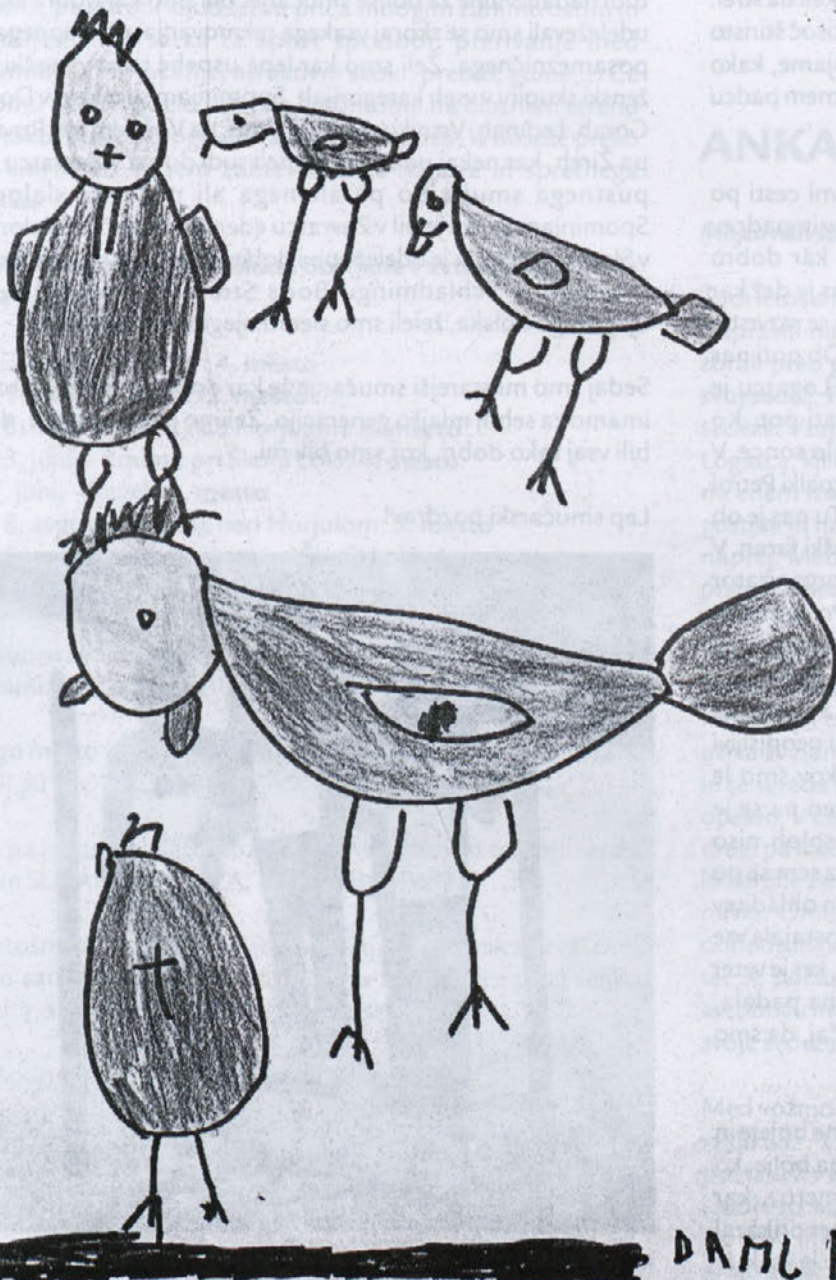
Naslednji dan so vsi vstali že pred soncem, ko so kokoške še spale. Sklenili so, da bodo tistemu, ki jim krade kokoške, nastavili past. Pred kokošnjak so postavili lesen zaboj, ga podprli s palico, predenj pa so za vabo postavili kokoško.

Kmalu se je iz gozda priplazila lisica Krivorepka. Že od daleč je zagledala nastavljeno kokoško. Potiho se ji je približala. In ko je prišla že čisto blizu, je kokoška odskočila, lisica Krivorepka pa se je ujela v past.

Takoj so pritekli kmet Aleksander, kuži Cofko in zajček Debelušček. »A ti si tista lisica, ki nam kradeš kokoške!« je rekel kmet Aleksander. »Lisica tatica«, sta rekla Cofko in Debelušček. »Zdaj si pa naša! Ne bomo te izpustili.« Zaman je lisica prosila in razlagala, da jim ona ni odnesla kokoške. In so jo zaprli v zaboj.

Tudi kokoške so se veselile, ker je bil tat na varnem. Brezskrbno so se pasle na dvorišču.

KOKOŠI



Opoldne pa je orla Osterkljuna napadla huda lakota. »Ooo, kaj ko bi si privoščil še eno pojedino?« je zadovoljno razmišljal orel Osterkljun. Malo kasneje je že priletel na dvorišče kmetije in odnesel še eno kokoško.

Zvečer je kmet zopet prešteval kokoške. Žalostno je ugotovil, da mu zopet ena manjka. Toda ni mu bilo jasno, kam je kokoška izginila, saj je bila lisica še vedno zaprta. »Mogoče je pa še kakšna lisica«, je razmišljal...

Naslednji dan kokošk niso spustili izpred oči. Ves čas je nekdo pazil nanje. Opoldne, ko sta bila Cofko in Debelušček pri kosilu, je kmet s puško stražil kokoške na dvorišču. Orle Osterkljun se je že pripravljal, da odnese tretjo kokoško. To mu je bilo zabavno. Po vrhu vsega se mu je dobro zdelo to, da so namesto njega ujeli lisico: »Uboga lisička tatička. Ti si zaprta pod zabojem, jaz pa se mastim z dobrimi kokoškami. To ti je hec.« In se je spustil na dvorišče po novo kokoško. Ko je priletel nad dvorišče, je izza drevesa planil kmet s puško v roki in ustrelil proti njemu. A ga je zgrešil. Le malo je manjkalo. Osterkljun se je tako prestrašil, da je takoj pozabil, po kaj je prišel. Kakor hitro je mogel, jo je popihal nazaj v gozd. In nikoli več se ni upal prikazati na kmetiji. Preveč se je bal kmeta Aleksandra in njegove strašne puške.

In kaj je bilo z lisico? Kmet jo je izpustil, da se je vrnila v svoj brlog. Še prej pa je kmetu Aleksandru obljubila, da ne bo nikoli več kradla njegovih kokošk.

21. MARATON FRANJA

Jože Lazar, Z. 25

Kot že precej let, se je tudi letos odvijal omenjeni maraton v počastitev spomina na partizansko bolnico Franja v Cerknem.

Kar precej let sem potreboval, da sem zbral toliko moči in kondicijske pripravljenosti, da sem se tudi jaz udeležil te športne prireditve in preizkušnje.

Maraton je potekal ravno na Urhovo nedeljo, dne 7. julija s startom ob 9. zjutraj. Vse je kazalo, da se bo verjetno odvijal v dežju. In res, že pred začetkom nas je opral dež. Policijska godba je morala svoje trobente spraviti pod streho. Start so preložili za 15 minut v upanju na izboljšanje vremena, a zaman. Po zvočniku so najavili start ob 9. uri in 15 minut. Še zadnjič smo preverili zračnice na kolesih, napolnili plastenke s pijačo in čakali na strel. Naposled je počilo. Začelo se je preirvanje med dva tisoč štiristo športniki s kolesi. Kdor ne doživi tega, sploh ne dojamemo, kako nevarno je v taki zmedbi kaj ukrepati, ker je ob morebitnem padcu enega kolesarja na tleh takoj še dvajset drugih.

Iz Tacna smo krenili proti Ljubljani in kar po glavni cesti po levem desnem voznem pasu. Veliko je bilo defektov in padcev že takoj na začetku. Meni se je čelada na glavi kar dobro prilegala. Počasi smo se bližali Vrhniku, vmes pa nas je dež kar dobro hladil. Na Brezovici je bil leteči start, kjer smo se razvrstili v skupine in v spremstvu policije kolesarili naprej. Ob poti nas je spremljalo veliko ljudi, ki so nas spodbujali. V Logatcu je prenehalo deževati, tako da je bilo lažje nadaljevati pot. Ko smo se iz Godoviča spuščali proti Idriji, je že posijalo sonce. V Idriji nam je začelo kruliti po želodcu. Na bencinski črpalki Petrol sem kupil čokolado in »malical« po poti v Cerkno. Tu nas je ob cesti pri Podobnikovi domačiji čakal nekdanji zavraški faran. V centru Cerkna je bila naša prva postaja, kjer nam je organizator postregel z napitki. Počasi je postajalo vroče. Po kratkem počitku sem se odločil, da se zapodim v hrib proti Kladnju. Vsi smo vedeli, kaj nas čaka, zato smo drug drugega vzpodbujali. Vreme je bilo soparno, klanec pa tak, da se lahko z zobmi za krmilo držiš. Od nosu kaplja znoj. To so bili enkratni neopisljivi občutki napora. Po devetih kilometrih takih užitkov smo le pripihali na Kladje, kjer nas je čakala juhica, zraven pa se je prilegel kar zajeten sendvič. Najbolj zagnani se sploh niso ustavljali, kar padli so proti Poljanski dolini. Tudi jaz sem se po kratkem odmoru spustil proti Trebiji. Pot v dolino in ohladitev po grapi se je kar prilegla. Noge in zadnjica pa so postajale vse občutljivejše. Proti Škofji Loki se je neznansko vleklo, ker je veter pihal v prsa in je bilo treba neprestano pritiskati na padala, tudi če si vozil v zavetrju. Na Trati nas je spet čakal čaj, da smo se lažje spustili proti Vodiciam.

Premagovanje kilometrov je bilo vse težje, noge so me bolele in sedež je bil vedno bolj neudoben. Vendar je kazalo na boljše, ko se je ob cesti pokazala tabla z napisom 20 kilometrov, kar pomeni, še malo in bo konec. In res. Počasi se je spet prikazal drevored pred Policijsko akademijo v Tacnu. Na cilju je vsak, ki

je prevozil 160 kilometrsko progo v manj kot sedmih urah, dobil kolajno. In povabilo za drugo leto.

Preizkušnja, kot je bila ta, je kar naporna, vendar po premagani nalogi ostanejo lepi spomini, ki človeku nekaj pomenijo. Poleg mene sta se maratona v prejšnjih letih udeležila tudi Jani Kogovšek in Jože Lazar (Z. 16).

SMUČARIJA V ZAVRATCU

Milan Kogovšek

Bliža se zima. Spominja me na stare čase izpred 20, 25 let, ko smo v Zavrattcu bili navdušeni smučarji.

Vsako leto smo imeli smučarske tečaje, tako za začetnike kot tudi nadaljevalne za boljše smučarje. Bili smo kar dobra ekipa, udeleževali smo se skoraj vsakega tekmovanja, od ekipnega do posamezničnega. Želi smo kar lepe uspehe tako v moški kot ženski skupini v vseh kategorijah. Spominjam se tekem v Doleh, Gorah, Ledinah, Vrsniku, Mrzlem Vrhu, na Vojskem in v Rovtah, pa Žireh, kar nekaj pa smo jih imeli tudi doma v Zavrattcu, od pustnega smuka do paralelnega ali nočnega slaloma. Spominjam se, da je bil v Zavrattcu eden prvih nočnih slalomov v Sloveniji, ki se ga je udeležil prvi dobitnik kolajne na svetovnem prvenstvu v Schladmingu Boris Strel. Vsi smo bili veseli njegovega obiska, želeli smo slediti njegovim stopinjam.

Sedaj smo mi starejši smučanje že kar dobro opustili, zato pa imamo za seboj mlajšo generacijo. Želimo jim pomagati, da bi bili vsaj tako dobri, kot smo bili mi.

Lep smučarski pozdrav!



Marec 1985, Marjeta, Jani in Mateja na stopničkah

BOŠTJANOV AVTOKROS V LETU 2002

Polona Gantar

Kot že veste, naš domačin Boštjan Rupnik že drugo leto kot tekmovalec sodeluje na državnem prvenstvu v avtokrosu. Zgodba iz lanske sezone se je v letošnjem letu takorekoč ponovila. Ker je bila konkurenca precej močnejša, Boštjan rezultata, ki ga je dosegel v prejšnji sezoni, ni pričakoval. Za vse tiste, ki ste morda že pozabili, naj vas spomnim, da je bilo to zavidljivo 3. mesto.

Letos je za razliko od prejšnjega leta avto deloval brezhibno in ga ni niti enkrat pustil na cedilu, tako da je vse dirke zvožil do konca. Tisti, ki ste njegove dirke spremljali in navijali za našega vaščana, pa ste bili kljub temu priča mnogim zanimivostim in vragolijam, kot se za ta šport spodobi: prerivanje med avtomobili, prevračanje, atraktivni skoki, prebite gume,... Če se komu na prvi pogled zdi, da avtomobili na blatnem terenu niso tako hitri, naj pogleda na merilec hitrosti, ki doseže preko 100 km/h. To dejstvo zahteva velike napore in spretnega voznika.

Poglejmo si dosežene rezultate Boštjana v avtokrosu, Divizija II. v letu 2002:

- 1.) 13. april – Maribor: **4. mesto**
- 2.) 11. maj – Maribor: **2. mesto**
- 3.) 26. maj – Planina nad Horjulom: **4. mesto**
- 4.) 23. junij – Zminec pri Škofji Loki: **4. mesto**
- 5.) 7. junij – Rakek: **1. mesto**
- 6.) 18. avgust – Planina nad Horjulom: **3. mesto**
- 7.) 15. september – Zminec pri Škofji Loki: **4. mesto**
- 8.) 6. oktober – Semič: **3. mesto**

Ob koncu sezone je torej skupno doseženo mesto **tretje z 295 točkami** in avtomobil SUBARU TURISMO 1.8 4WD.

Drugo mesto je dosegel Silvan Huber s 310 točkami in avtomobil AUDI 90 QUATRO 2.3.

Prvo pa je zasedel Sašo Kozjek s 349 točkami in to ponovno z avtomobilom SUBARU IMPREZA, 2.0 TURBO 4WD.

Po letošnji dobri »športni letini« Boštjana Rupnika mu vaščani lahko samo čestitamo, hkrati pa mu želimo še naprej veliko uspeha, saj so njegove zmage tudi naše.

Lep športni pozdrav! Bruuuuum.....



Boštjan v akciji, foto Evgen Rupnik

ANKARAN 2002

Mojca Mivšek

Tudi letos smo že nestrpno čakali, da bo prišel dan, ko se bomo odpravili na morje. 16. avgusta zjutraj smo se še vsi zaspani zbrali pred gasilskim domom in vsak si je izbral na avtobusu svoj sedež. Fantje in dekleta smo kot ponavadi zasedli zadnje sedeže. Vsaj s polurno zamudo smo se odpeljali na pot preko Logatca, kjer smo zavili na avtocesto. Med potjo smo se ustavili na enem izmed avtocestnih počivališč. Povečale so se vrste v gostilni in na straniščih. Po kratkem postanku smo se odpeljali naprej. Med fanti na zadnjih sedežih je nastal dogovor. Kdor prvi reče besedo morje, plača rundo.

Kmalu se je na obzorju pokazalo morje in vsi smo bili veseli, da bomo kmalu na cilju. Prispeli smo v Ankaran in se hitro odpravili na plažo. Poiskali smo si prostore na pomolu, se preoblekli in uživali v namakanju v toplem morju. Nastavljali smo se soncu in se seveda skrbno mazali s sončno kremo, da nas ne bi preveč opeklo. V času najhujše vročine so si nekateri privoščili kosilo, drugi pa kakšno malenkost. Seveda nismo pozabili na spominke in kartice za tiste, ki so ostali doma. Igrali smo tudi odbojko na mivki. Ometavanje z njo pa nismo izpustili. Bližal se je čas odhoda in nekateri so še zadnjič potunkali svoje zadnjice v morje ter se počasi začeli pripravljati na odhod. Zbrali smo se pri avtobusu in si potešili žejo z domačimi zalogami. Posedli smo svoje sedeže in se odpeljali proti domu.

Med vožnjo smo se zabavali s šalami, karaokami, fantje pa so vzklikali: "ČIGAV JE TRST? TRST JE N'Š!!!". Imeli smo še postanek v Kozini, kjer se je točilo pivo in kjer je odmeval Trst. Ljudje so nas debelo gledali, ampak mi se nismo dali motiti. Domov smo prispeli v večernih urah in se porazgubili vsak na svojo stran.

ŠALE IN ANEKDOTE

ZIMSKA

Olga Vehar

Policist ustavi voznika avtomobila in ga vpraša: »Tovariš, ali imate zimsko opremo?«

»Ja, ja, tovariš policaj. Ravno včeraj sem oblekel dolge gate!« veselo odgovori voznik.

OGLARSKA

Olga Vehar

Slovenec prodaja oglje, Italijan ga kupuje. Slovenec ne razume italijansko, Italijan ne slovensko.

Italijan pravi Slovencu: »Venti,venti,« kar pomeni, naj mu ga plača po osemnajst lir.

Slovenec pa pravi: »Vintaj gor, vintaj dol, izpod šestnajst ti ga ne dam!«

MRAVLJA IN SLON

Nejc Mrak

Mravlja in slon gresta na morje. Slon skoči v vodo, mravlja pa kar po obali gor in dol. Ko jo slon čez čas opazi, se odloči, da jo vpraša, kaj je narobe.

Ko pride iz vode, mu mravlja reče: »Ah, kar pojdi nazaj, sem mislila, da imaš ti moje kopalke.«

POLDE

Nejc Mrak

Polde je barval strop in ko je do njega prišel prijatelj, ga je pokaral: »Pa vsaj papir bi po tleh položil!« Polde mu odgovori: »Ah, ni treba. Tudi tako dosežem.«

VICI

Nejc Mrak

»Zakaj so vici o blondinkah tako neumni?«
»Da jih razumejo tudi drugi.«

POLICIST IN POLICISTKA

Nejc Mrak

»Kaj je policist?«
»Zakon!«
»Kaj je policistka?«
»Luknja v zakonu!«

ŠE ENA PEVSKA

Polona Gantar

Ko smo pevci pred odhodom v Tolmin izbirali med dvema avtobusoma in čakali še na nekatere pevce, je Robert v skrbi poklical Gabrijela v Dole: »Avtobusa že imamo, in to dva, kaj pa vokalna tehnika, jo imaš s sabo?« Ja, dva litra!«

KUHARSKI NASVETI

MARMORNI KOLAČ

Ker prihaja čas dobrot, Vam ponujam recept za zelo dober pisan marmorni kolač.

Potrebujemo:

- 300 g mehkega masla ali margarine
- 275 g sladkorja
- 1 vrečko vanilijevega sladkorja
- 2 žlici ruma
- 5 jajc
- 375 g moka
- 1 pecilni prašek
- 3 žlice mleka
- 3 žlice kakava

Mehko maslo penasto umešamo ter med mešanjem dodajamo sladkor, vanilin sladkor, rum, eno za drugim jajce, moko, pecilni prašek in na koncu še mleko. Maso dobro zmešamo in jo polovico damo v pomaščen model za kolač (šarkelj). V drugo polovico mase damo tri žlice kakava, malo sladkorja ter tri žlice mleka. Ko je masa dobro umešana, jo damo v model zraven prve mase in z vilico mešamo v obliki spirale.

Kolač pečemo v segreti pečici pri 160°C približno 1 uro. Ko je kolač pečen, ga potresemo z mletim sladkorjem.

Tako dobimo zelo dober pisan kolač, ki nam bo zagotovo teknil med prihajajočimi prazniki.

Dober tek vam želi Mateja Lazar!

Laza



eltos d.o.o. idrija

KOLEKTOR

Kolektor d.o.o. Idrija, Slovenija



Franci Kavčič

LIVAR d.o.o.

Dole 15 a, 5280 IDRILJA, telefon: 05 37 47 038

ULIVANJE ALUMINIJEVIH IN CINKOVIH ZLITIN



BOŽIČ
d.o.o. inženiring

PREDSTAVITEV

- prostorsko in urbanistično planiranje
- priprava in izdelava lokacijskih dokumentacij
- pridobivanje soglasij
- izdelava ureditvenih in zazidalnih načrtov
- arhitekturno in gradbeno projektiranje
- oblikovanje
- notranja oprema
- svetovanje

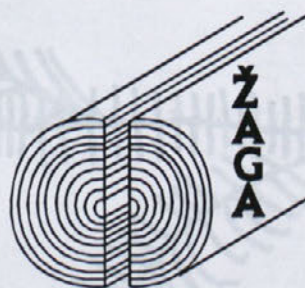
**STANOVANJSKO, POSLOVNO
IN INDUSTRIJSKO PROJEKTIRANJE**

Kje smo ?

Stara rudniška uprava
Arkova 43, 5280 Idrija

Telefon ? 05 37 22 5 33

E-mail: bozic.inzeniring@siol.net



Odkup hlodovine, razrez in prodaja rezanega lesa

SIMON RUPNIK s.p.

5280 Idrija
Telefon: 05 37 47 146, faks: 05 37 47 195



**OBČINA
IDRIJA**



ZALOŽBA BOGATAJ
ABC MERKUR d.o.o. Idrija
telefon: 05 377 37 47, 05 372 22 80

Miza: Globalfig
Cent.- Mont.: Holman



**AVTOKLEPARSTVO
VULKANIZERSTVO
AVTOVLEKA**

Rovte 21 a, 1373 Rovte
telefon: 01 750 10 89, 0609 63 98 77, 041 63 98 77



KLI LOGATEC, d.d.

www.kli.si
telefon 080 12 44

**AVTOKLEPARSTVO - LICARSTVO - VLEKAR
NARTNIK**



Rovte 29, 1373 ROVTE
telefon: 01 750 12 06, 041 540 124



PETROL

NAGODE LUDVIK s.p.

**BENCINSKI
SERVIS ROVTE**

telefon: 01 750 30 51

**IZDELOVANJE
LAM
PARKETA**

Jakob Menegatti s.p.
Zavratec 29, 1373 Rovte
telefon: 01 750 11 02, GSM: 031 333 632

**KOMBI
VZDRŽEVANJE CEST-POTI**

**PREVOZI
S TRAKTORSKO
5-TONSKO PRIKOLICO**

MIRKO KOGOVŠEK s.p.
Potok 5, 1373 Rovte
tel.: 01 750 13 84, 041 270 069



**Avtobusni prevozi s turističnim avtobusom
do 35 oseb in
servis kmetijskih strojev**
(motorne žage, kosilnice in traktorje).



OBLAK FRANCI s.p.

Hlevni vrh 11 e, 1373 ROVTE
telefon in faks: 01 750 12 20, GSM: 041 64 27 28



Izdelki domače obrti



Vojko Česnik s.p.

Osnovni pribor za klekljanje:

- blazine (bule) vseh velikosti od 25-50 cm
- košare (jerbasi) vseh velikosti
- klekeljni (javorjevi, češnjevi)
- ročni kolovrati za navijanje klekeljnov
- mize za klekljanje
- darila in spominki s čipko

Obiščite ali pokličite našo delavnico in si izberite, kar potrebujete.

Kje nas dobite?

Idrija, Triglavška 43, telefon: 05 37 22 636, faks: 37 22 637
e-mail: vojko.cesnik@siol.net, gsm: 041 508 988



Idrija, Gregorčičeva 71
telefon: 05 377 34 60, faks: 05 377 23 55

KLEPARSTVO KROVSTVO - TESARSTVO

JANEZ TAVČAR

Zavratec 23, 1373 Rovte
telefon: 01 750 14 34, 040 271 880



**VRTNARIJA
CVETLIČARNA
ANJA**

JANEZ PEČKAJ s.p.

Petkovec 5, 1373 ROVTE
Telefon: 01 750 13 09, GSM: 041 932 502

VALKARTON

EMBALAŽA PO MERI

Podjetje za proizvodnjo in
predelavo valovitega kartona d.d.

Tržaška 1, 1370 Logatec

telefon: 01 75 98 200

faks: 01 75 41 420

<http://www.valkarton.com>

e-pošta: info@valkarton.si

Zahvaljujemo se vsem, ki ste kakorkoli pripomogli k izdaji glasila.



Fotografija: Robert Rijavec

