

Zgodovina Žigrove slaščičarne v Ormožu

Slaščičarstvo je povezano s pekarstvom, saj je za to dejavnost potrebno podobno znanje. Beseda slaščičar ni imela prvotno nič skupnega z današnjim poimenovanjem. Slaščičar v srednjem veku ni pekel slaščic, ampak je delal kot fizični delavec pri pretovarjanju sladkorja v italijanskih in drugih evropskih pristaniščih.

Razvoj trgovine in ponudba surovin po ugodnejših cenah sta tej obrti tudi na našem območju omogočila delovanje. Slaščičarji so za izvajanje svoje obrti potrebovali dovoljenje mestnih oblasti. Prva in najstarejša slaščičarna v Ormožu je začela delovati že leta 1924.



Pogled na Žigrovo slaščičarno, okrog leta 1930. Hrani: Anica Vaupotič, Ormož.

Zgodovina slaščičarstva

Slaščičarstvo je prehrabena obrtna ali industrijska dejavnost, ki se ukvarja z izdelovanjem slaščic in peciva. Peciva največ oblikujejo in pečejo v obrtnih slaščičarskih delavnicah ali v obrtnih pekarnah, delno tudi v specializiranih industrijskih pekarskih obratih, izdelovanje slaščic (bomboni, pralineji, sladoled in druge zmrzline) pa je večinoma industrijsko. Slaščičarstvo se je začelo razvijati, ko so ljudje začeli izboljševati okusnost jedi.

Domnevajo, da je stara Kitajska že nekaj tisoletij pred našim štetjem poznala slaščičarske izdelke, bolj znano pa je slaščičarstvo starega Egipta. V grobnicah so našli kolače in različno pecivo, ki so si jih vladarji zaželeli tudi v onostranstvu. Pecivo so takrat podarjali bogovom v posebnih oblikah, ki so še danes značilne (rogličček – simbol luninega krajca – je bil namenjen Seleni, boginji Lune).

Za pripravo izdelkov so uporabljali najboljše surovine in dodatke, za okraševanje pa sadje in ornamentalne plasti iz testa. Želeli so, da bi bile slaščice lepe. Zato je nastalo tudi prepričanje, da je slaščičar umetnik, ki pozna kombiniranje arom in okusov v izdelku ter temu prilagaja tudi videz peciva. Stari Rimljani so z besedo »condirex« označevali vlaganje sadja v sladke raztopine in obdelavo sadja. Iz nje izhaja tudi nemški izraz »konditor«, ki pomeni tudi kandiranje ali sladkanje sadja in cvetov. Konditor je nemška beseda za poklicnega slaščičarja, ki ne peče sladice, temveč jih pripravlja brez peke (sladoled, čokoladni izdelki, konfeti, ...). Izraz »Zuckerbäcker« pa označuje slaščičarja, ki pripravlja pecivo s pečenjem (pecivo iz testa, mas in nadevov).

Sladoled so poznali na Bližnjem vzhodu veliko prej kot v Evropi. Bilo ga je malo, zato je bil dragoceno zdravilo in začimba. Prodajali so ga v lekarnah, kjer so iz njega izdelovali tudi dražeje. Za jedro so uporabljali zdravilno snov in jo obdali s sladkorjem. Tako so po eni teoriji slaščičarji bili lekarnarji. Leta 1225 je bila v Salernu ustanovljena prva zdravniška šola, kjer so se učili izdelave dražejev po arabskem vzoru. Od tod izvira ime za konfete (bombone z jedrom), ki so jih prodajali v lekarnah vse do 15. stoletja.

Šele križarji so sladkor prinesli v Evropo, kjer je bil med do tedaj edino sladilo. Surovi sladkor so v 12. stol. tovorili v pristanišča, kjer so ga prečiščevali in pretovarjali. To opravilo so opravljali izdelovalci sladkorja. Ti so kasneje

¹ Nevenka Korpič, kustosinja etnologinja, Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož, OE Ormož, Grajski trg 1, Ormož.

² Gostečnik, Darinka, 2010: Učbenik za modul Trajno pecivo v programu Slaščičar, DZS, d. d.

postali slaščičarji in so sladkor uporabljali kot osnovno surovino za svoje umetniško oblikovane izdelke. Sladkor so karamelizirali v različnih stopnjah in ga vlili, vlekli, pihali, klesali in modelirali. Iz njega so izdelovali sladkorno peno. Kasneje so sladkor dodajali v testo, mase in prevleke za pecivo.

Slaščičarstvo se je razvijalo na dvorih, v samostanih. Sladice so bile priboljšek za plemstvo in vladarje. Velika konkurenca slaščičarjem so bili kmalu še medicarji – svečarji in peki.

V 18. stol. se je na trgu pojavila čokolada, ki je kakovostno dopolnila sladke izdelke. Poznali so marcipan, iz katerega so slaščičarji izdelovali umetniške izdelke.

Enostavne vrste peciva so izdelovali tudi v gospodinjstvih. Sladice so bile na mizi ob velikih praznikih, ob pomembnih delovnih opravilih na polju ali v hiši. Za pripravo so uporabljali domače surovine. Tako so se razvile narodne sladice.

Z razcvetom mest so se oblikovale obrtne delavnice in v 13. stoletju so se začele združevati v cehe. Slaščičarske obrtne delavnice so se razlikovale med seboj po pripravi enostavnega in finega peciva ter so bile večinoma ozko specializirane. Nekateri so pripravljali kvašeno pecivo, druge lect, medena peciva in sveče, tretji so izdelovale konfete, dražje in sirupe ter kandirale sadje v nekakšnih hišnih lekarnah. Italijanski slaščičarji so začeli izdelovati kremno pecivo in sladoled, sledili so jim v Franciji. Avstrijski slaščičarji so v srednjem veku zasloveli z izdelovanjem bombonov. Na vzhodu so postale znane močno znane orientalske sladice. Angleži so poslali znani po svojih piškotih in kolačih, ki so jih servirali k čaju. V Benetkah so švicarski slaščičarji odprli prve kavarne že leta 1680 in ob kavi servirali slaščice, sladoled in likerje.

Konkurenca je postajala vedno močnejša. Predvsem Francozi so začeli pisati strokovne knjige s področja slaščičarstva.

Danes slaščičarstvo ponuja sladice za vse priložnosti, brez slaščic in slaščičarjev pa si tudi ne moremo zamisliti nobene slovesnosti. Strokovno podkovan slaščičar pripravlja izdelke, ki so paša za oči, igra okusov in oblikovanja. Veliko priprav sladice izvira iz starega ljudskega izročila in šeg, precej receptur za sladice se je razvilo za pomembne cerkvene praznike, npr. za adventni čas, veliko noč in družinska slavlja.

Slaščičarstvo v Sloveniji³

Na Slovenskem je bila peka peciva močno povezana s šegami ob praznikih, delu in dogodkih življenjskega kroga. V višjih slojih prebivalstva je bila izdelava slaščic in peciva del razvitejšega načina življenja in višje življenjske ravni. V mestih se je že zgodaj razvilo izdelovanje lecta, ki so ga prodajali tudi na sejnih. S širjenjem novih družabnih navad so v mestih nastajale slaščičarne, v katerih so obrtno izdelovali in prodajali torte in drugo pecivo ter sladoled. Z njimi so gostom postregli tudi v kavarnah.

Slaščičarski izdelki so postali del redne ponudbe v gostinskih obratih. Kuharsko in slaščičarsko izobraževanje sta pripomogla k izboljševanju kakovosti slaščičarstva in uvajanju izdelkov iz drugih držav. Vse takrat uporabljene surovine so bile naravnega izvora.

Med izdelovalci slaščic na Slovenskem ima najdaljšo neprekinjeno tradicijo ljubljanska izdelovalnica bombonov in slaščic Šumi (ustanovljena 1876), v trapistovskem samostanu v Rajhenburgu pa so leta 1896 začeli izdelovati čokolado. Leta 1922 sta bili ustanovljeni tovarni čokolade v Lescah in Spodnjih Hočah. Prvo je ustanovil tržaški Slovenec Adolf Zavrtnik; v njej je sedem delavcev izdelalo na leto okrog 15 ton čokoladnih izdelkov.

Po vojni so se večji slaščičarski obrati industrializirali. Tovarna v Lescah je bila večkrat reorganizirana, danes

³ Slaščičarstvo - Wikipedija, prosta enciklopedija <https://sl.wikipedia.org/wiki/Slaščičarstvo>, pridobljeno april 2018

deluje pod imenom Gorenjka v sklopu Žita.

V zadnjem desetletju se je podobno kot v pekarstvu tudi v slaščičarstvu povečalo število zasebnih obrtnih delavnic za izdelavo finega in mehkega peciva.

Sicer pa slaščičarstvo kot poklic v Sloveniji nima dolge tradicije, saj je najstarejša šola za slaščičarje stara okrog 50 let, pred tem so prihajali mojstri in obrtniki iz tujine. Najprej se je pokazala potreba po izobraževanju domačih vajencev, potem pa tudi mojstrov.

Danes se krepi konkurenca med slaščičarji, ki jo spodbujajo tudi ponudniki materialov za peko. Sladice postajajo dragocen prehranski izdelek.

Žigrova slaščičarna v Ormožu

Zgodba o Žigrovi slaščičarni se je začela daljnega leta 1924, ko je Julij Žiger v Ormožu na Ptujski cesti 5 odprl slaščičarno; to ime ima še danes.⁴

Prva in najstarejša slaščičarna v Ormožu, ki je ves čas obstoja s svojimi sladkimi dobrotami razvajala Ormožane in tudi druge sladkosnede, ima pomembno vlogo v zgodovini in prepoznavnosti Ormoža.⁵ Vrsto desetletij pred drugo svetovno vojno in po njej je dajala svojevrsten pečat temu mestu. Glas o njenih dobrotah je šel hitro med ljudi in tako so jo že v začetku njenega delovanja poznali tudi sladkosnedi zunaj širšega ormoškega območja. Po slaščice so se vozili tudi iz Maribora. Bila je prepoznavni znak mesta, nekaj posebnega, mestu je dajala svojevrsten pečat. Predvsem ob nedeljah so se ob njej ustavljali gostje in spotoma »skočili k Žigri«, da so vzeli pecivo in si predvsem poleti privoščili odličen sladoled.

Slaščičarno je 1924. leta odprl stric zadnjega lastnika Jakca Vaupotiča Julij Žiger, ki se je obrti izučil leta 1904 še v času Avstro-Ogrske v Celju, v znani celjski slaščičarni pri Mörtlu. Potem je delal na Bledu, kar precej časa pa na Dunaju v tedanjem generalštabu cesarske vojske. Z vsemi izkušnjami je po končani prvi vojni in po razpadu avstro-ogrske monarhije odprl slaščičarno v Ormožu s prodajalnama na Ptuju in v Gornji Radgoni. Julij Žiger je imel dva otroka, sina Franja in hčerko Jelko.⁶ Nobeden od njiju ni nadaljeval slaščičarske tradicije. Ko je Juliju umrla prva žena, se je drugič poročil z Otilijo Velnar iz Obreža, ki je vzela v rejo sestrinega sina oz. nečaka Jakca

4 Zgodovina hiše: Ptujška cesta 5: parc. št. 29, vložek 18 (436).

Vrt je mejil na jugu in vzhodu Na Klostergasse – Samostansko ulico, na zahodu na lastne hleve, na severu na lastno hišo. Stanovalci 1880 – 7: Andrej Pravdič, mesar z družino, en mesarski pomočnik, kočijaž in dve dekli; 3 krave in 4 svinje. 1910 - 5: Pravdič, notar z ženo in materjo, dekla in podnajemnica Katharina Kunz, otroška vrtnarica. Lastniki: Hannß FRABL (ali STRABL) je prvi lastnik, ki ga poznamo in ki je dobil meščanske pravice 13. 12. 1685, 7. februarja 1686 pa je bil imenovan za mestnega svetnika. 14. 2. 1711 je to hišo kupil Mathias VOGRIN iz Sv. Lenarta v Slovenskih goricah; poročen je bil z Anno iz Sachsenfelda. Imela sta pravico točenja vina. 1728 je kot lastnik imenovan steklar Franz HÖTL. Prvič je bil poročen s Catharino Oberfeld, drugič z Ursulo Lesiak. Njegov sin Leonhard, rojen 30. 11. 1734, je prevzel in prodal hišo leta 1780 steklarju Antonu SAUTNERJU. Sautner je bil pred tem že šest let v Ormožu, saj je bil 2. 5. 1782 sprejet za ormoškega meščana. 12. 1. 1790 je hišo kupil steklarski mojster Franz BAUMAN. K hiši pripadajočo steklarsko obrtno pravico mu je podelil leta 1797 ormoški magistrat. Po njegovi smrti je hišo prevzela njegova vdova, Anna BAUMAN, steklarka, je podedovala po možu Franzu hišo, ostalo posest in steklarsko obrtno pravico 15. 10. 1801; Theresia, roj. Stammen, in Franz BAUMAN podedujeta po Anni Bauman, ovdoveli Maschegg, celotno posest in obrtno pravico 1.9.1826; Carl in Anna WELL: kupna pogodba 3. 2. 1846; Joseph in Anna ROHSA: kupna pogodba z zakoncema Damiš 18. 11. 1851; Andreas in Josefine PRAVDIČ prevzameta po Anni Rohsa, roj. Franzi, 22. 10. 1879; Josefine PRAVDIČ prevzame posest 17. 4. 1900; Otilija ŽIGER: kupna pogodba 7. 1. 1927; Jakob VAUPOTIČ: sklep o dedovanju 3. 3. 1960. Vir: Ormož skozi stoletja III., str. 98–99.

5 Tednik, 27. 12. 1991, str. 11.

6 Sin Franjo se je rodil 11. avgusta 1919 v Ormožu. V Čakovcu se je izučil trgovske obrti. Kasneje se je preselil v Zagreb, kjer je delal kot knjigovodja. Tam se je 27. februarja poročil z ženo Hildo. V zakonu se jima je rodila hčerka Lidija. Franjo je bil leta 1945 ustreljen pri Jasenovcu. Njegovo ime je zapisano tudi na spomeniku padlim v drugi svetovni vojni na spomeniku pri Domu kulture v Ormožu. Njegovo ime nosi tudi ulica v Ormožu. Julijeva hčerka Jelka pa se je poročila z ormoškim mesarjem Čučkom. Vir: Ulice našega mesta, 2005.

Vaupotiča. Jakec je bil rojen leta 1930. Njegova mama je zbolela za nalezljivo boleznijo, in ker je obstajala nevarnost, da bi se lahko okužil tudi Jakec, se je za nekaj časa preselil k teti Otiliji v Ormož. Pri njej je tudi ostal. Otilija in Julijus skupnih otrok nista imela in sta Jakca vzgajala kot svojega sina. Med odraščanjem pri Julijusu mu je Jakec veliko pomagal v slaščičarni in ta ga je seznanjal s skrivnostmi in spretnostmi slaščičarske obrti. Tako se je Jakec pri njem izučil slaščičarske obrti in od njega podedoval slaščičarno in hišo.



Julij Žiger z ženo Otilijo Velnar (na njegovi levi strani) leta 1930. Hrani: Anica Vaupotič, Ormož

Jakec Vaupotič je najprej šest let delal pri Juliju kot pomočnik. Strokovni izpit je opravil 18. 9. 1948 in si pridobil naziv »kvalificiranega delavca slaščičarske stroke«. Ko je leta 1958 z odobritvijo tedanje občine dobil dovoljenje za samostojno opravljanje svojega poklica, je 30. julija 1958 opravil še mojstrski izpit iz »obrti slaščičarske«.

Po osamosvojitveni vojni so za Žigrovo slaščičarno sledili težki časi.

Kupna moč prebivalstva je bila majhna, umirale so tudi njihove stalne stranke. V tem obdobju je bil med prvimi obrtniki v občini. Veliko obrtnikov je takrat zaradi težkih razmer odpovedalo obrt, slaščičar Jakec Vaupotič pa je vztrajal in ostal. To je bil tudi čas, ko je bila slaščičarna odprta samo ob nedeljah. Takrat je bila vrsta čakajočih na pecivo običajno zelo dolga. V povojnih letih, ko je primanjkovalo surovin za slaščičarsko obrt, se je zaposlil za eno leto na tedanji občini v Ormožu, kakšno leto je poučeval na ormoški osemletki telesno vzgojo, kasneje pa je bil kar 12 let vaditelj treh telovadnih vrst pri tedanjem TVD Partizan v Ormožu. Svojo obrt, ki jo je opravljal tudi kot hobi, je imel zelo rad, zato je kljub številnim težavam vztrajal. Vedno je imel po šest zaposlenih, kar je bilo za mali Ormož precej.

V prostorih slaščičarne se je širil značilni vonj po vanilji, maslu in drugih dobrotah, ki so bile značilne za dobre slaščičarne. V kuhinji ni manjkalo metlic za stepanje, tortnih modelov,... ter številnih surovin, npr. moke, sladkorja ...

V slaščičarni so delali tudi po naročilu in so npr. torto za posebno priložnost delali tudi vso noč. V slaščičarni so vse slaščice delali naravno, brez kemikalij, vse prekuhano, tudi sladoled. Posebnost je bila uporaba domačega mleka, ki so ga sprejemali vedno od istega kmeta, vse pa je bilo obvezno higiensko in veterinarsko pregledano.

Takrat so poleg kremnih rezin izdelovali tudi preproste torte in piškote, izbor slaščic je bil precej manjši, kot je danes, temu ustrezna pa tudi pestrost okusov. Kupci niso bili tako zahtevni glede videza, čeprav so bile slaščice za tisti čas zelo dovršene. Kupovali so jih predvsem zaradi prepoznavnega okusa. Poleg tega niti ni bilo na voljo nekaterih današnjih sestavin. Kupci so večkrat čakali na zelen izdelek zelo dolgo, običajno se je pred lokalom vila dolga vrsta čakajočih, željnih slaščic.



*Slaščičar Jakec Vaupotič, okrog leta 1970.
Hrani: Anica Vaupotič, Ormož*

Posebnost Žigrovih kremnih rezin je bila, da so bile dobre že zaradi maslenega testa, ki so ga izdelovali sami, maslo pa je bilo pomešano v zelo majhnih količinah z margarino. Tudi sladoledi so bili nekaj posebnega; kepica je bila vedno cenejša od tiste, ki so jo prodajali bodisi v Mariboru ali na Ptuj, pa še »čisto pravi« je bil, ne pa vodena sladka brozga, ki so jo ponudili ponekod.

V začetku delovanja slaščičarne, ko slaščic še ni bilo veliko, so prodajali sladoled poleti ob nedeljah ob cerkvi, na raznih prošenjih in veselicah, npr. na Humu na Ivanjsko nedeljo, na Hardeku ipd. Tam so zaslužili toliko, kot ves teden v slaščičarni. Sladoled so prevažali s triciklom.



Prodaja sladoleda na Mestnem trgu v Ormožu, okrog leta 1930. Hrani: Anica Vaupotič, Ormož.

Danes deluje na isti lokaciji slaščičarna, ki nosi isto ime in nadaljuje dolgoletno slaščičarsko tradicijo.

Po smrti Jakca Vaupotiča je slaščičarno in hišo podedovala žena Anica s hčerko. Leta 1992 je slaščičarno vzela v najem Majda Lukaček in jo leta 1997 kupila od gospe Anice Vaupotič. Slaščičarna Žiger Jakec je še danes znana po ponudbi ročno izdelanih slaščica po hišnih receptih. Ponudba je raznolika, saj najdemo minitortice, kremne rezine, piškotke, čajno pecivo in sladoled iz naravnih sestavin iz lastne slaščičarne. Značilno za slaščičarno je prilagajanje kupcem, slaščice po naročilu in pestrost okusov in barv.



Stari recept za čokoladne venčke iz slaščičarne Jakca Vaupotiča:

Masa: 2,25 kg masla, 1,60 kg sladkorja v prahu, 3 kg moke, vanilin in še 10 dkg kakava ali čokolade v prahu. K temu se lahko dodata še smetana ali 1 dcl mleka. Maslo, sladkor vanilin, kakav in smetano moramo temeljito obdelati z roko in počasi dodajamo moko. Ko je vse

Torte iz Žigrove slaščičarne, okrog leta 1970. Hrani: Anica Vaupotič, Ormož.

dobro pregneteno in obdelano, naredimo venčke.

Recept za »šaum« in orehove rogljičke iz Žigrove slaščičarne:

Masa: zmešamo 2 kg nasekljanih (ne mletih) orehov, 12,20 kg sladkorja v prahu in sneg 24 beljakov, ki mu moramo dodati še kuhani »šaum«. Tega dobimo, če sladkor vre do stopnje, ko se iz njega potegnejo nitke. Vse to pa potem vlijemo med stolčene beljake (sneg), dodamo masi in na koncu še 12 do 15 dkg moke, da se zgosti. Vsak rogljiček oblikujemo posebej; po pravilih bi jih morali povaljati v orehih, lahko pa jih povaljamo v moki in spečemo.

Povzetek

Začetek delovanja najstarejše ormoške slaščičarne Pri Žigru sega v leto 1924, ko je slaščičar Julij Žiger, ki se je obrti izučil leta 1904 v Celju, v Ormožu odprl slaščičarno. Slaščičarsko obrt je po vojni nadaljeval Jakec Vaupotič, ki je najprej šest let delal pri Juliju Žigru kot pomočnik. Ko je leta 1954 z odobritvijo tedanje občine dobil dovoljenje za opravljanje svojega poklica, je opravil še mojstrski izpit in slaščičarno vodil do upokojitve leta 1991. Danes je na lokaciji stare Žigrove slaščičarne še vedno slaščičarna, ki prav tako nosi isto ime in nadaljuje z dolgoletno slaščičarsko tradicijo. Slaščičarna Pri Žigru je zmeraj slovela po odličnih slaščicah, pecivu in sladoledu.

Ključne besede: Ormož, Žiger, Jakec, slaščičarna, sladice, pecivo

Literatura

Darinka Gostetnik: Učbenik za modul Trajno pecivo v programu Slaščičar, DZS, d. d., 2010.

Gernot Fournier, Marija, Hernja Masten: Hiše in hišni posestniki v mestu Ormož. V: Ormož skozi stoletja III., 1988, str. 98–99.

Ulice našega mesta, Mladinski raziskovalni tabor, Pokrajinski muzej Ptuj, 2005, str. 29.

Pisni viri

Topolovec V.: Naši kraji in ljudje: Žigrove slaščičarne v Ormožu ni več. V: Tednik, 27. 12. 1991, str. 11.

Spletni vir

Slaščičarstvo - Wikipedija, prosta enciklopedija <https://sl.wikipedia.org/wiki/Slaščičarstvo>, pridobljeno april 2018

Informatorji

Anica Vaupotič, Ulica Kneza Koclja, Ormož, roj. 1933.

Fotografije hranijo

*Anica Vaupotič, Ulica Kneza Koclja, Ormož,
Pokrajinski muzej Ptuj Ormož, enota Ormož.*