



Polica pri Velesovem, 1938. Šenčurški kmet in župan Tone Umnik z ženo Ano se pelje na novo mašo v Polico pri Velesovem. Vozi ju sin Tone s kolesljem, ki so si ga sposodili pri Brodarju v Hrastju. Hrani: Gorenjski muzej.



Razglednica zadružni domovi v Šenčurju pri Kranju pred 2. svetovno vojno. Založila hranilnica in posojilnica v Šenčurju. Hrani: Gorenjski muzej.

OHRANIMO TRADICIJO PRAZNOVANJ V ŠENČURJU

»Orenga more bit. Če ti orengo pustiš, orenga pa tebe.«

Rdeča nit 25. slovenskih dnevov Evropske kulturne dediščine so bila praznovanja. V okviru Študijskega krožka Ohranimo tradicijo praznovanj v Šenčurju je deset krožkarjev iz Šenčurja in okolice na čelu z mentorico Natašo Škofic Kranjc sledilo reku »Če praznike zapustiš, prazniki zapustijo tebe«. Približno na štirinajst dni so se srečevali v sejni sobi Turističnega društva Šenčur in raziskovali praznike v drugi polovici koledarskega leta (rojstni dan, godovanje, žegnanje, vsi sveti, miklavževanje, koline), primerjali praznovanja nekoč in danes, kritično ugotavljali, katere navade so se ohranile oziroma utonile v pozabo. Tako so stremeli k medgeneracijskemu povezovanju, vseživljenjskemu učenju, ohranjanju šeg in navad ter prispevali k spoznavanju bogate tradicije lokalne skupnosti.

Uvod

Večji del občine Šenčur leži na prodnati ravnini Kranjskega polja, ki se razteza na levem bregu reke Save pod visokimi stenami Kamniško-Savinjskih Alp, le njen skrajni severni rob pa sega v njihovo predgorje. Leta 1994 se je 12 naselij (Šenčur, Srednja vas, Luže, Visoko, Milje, Hotemaže, Olševek, Voklo, Voglje, Trboje, Žerjavka, Prebačevo) povežalo v novoustanovljeno občino Šenčur. Za občinski praznik je bil izbran 23. april, ko goduje rimski vojak, svetnik in mučenec sveti Jurij, farni zavetnik župnije Šenčur, po katerem je kraj tudi poimenovan (St. Georgen). V občini delujejo številna društva, ki so aktivna na kulturnem, socialnem in športnem področju.

Socialno-gospodarski razvoj Šenčurja z okolico v preteklem stoletju

Šenčurjani so se v preteklem stoletju pretežno ukvarjali s poljedelstvom, živinorejo in gozdarstvom, ki so ga omogočale naravne danosti. Socialna podoba prebivalstva se je spreminjala vzporedno z gospodarskim razvojem in pojavom prvih kranjskih tovarn v 20. stoletju.

V okolici Kranja so dobro uspevala žita¹ za prodajo (Novak 1987: 125). Z ustanovitvijo mlekarske zadruge so revnejši prišli do zaslužka s prodajo mleka. V živinoreji so se kmečki gospodarji odločali za prašičjerejo in konjerejo. Med obema vojnama se je uveljavila pridelava (semenskega) krompirja za prodajo (Novak 1987: 124). Sadjarstvo² je bilo pomembno zaradi prodaje na kranjskem trgu in predelave sadja v mošt in žganje. Bogastvo lesa so varovali za velike izdatke, a hkrati pazili, da so pridelali dovolj hrane za svoje potrebe in prodajo (Novak 1987: 125). Živil, ki so se dobro prodajala za denar (na primer jajca), doma niso pogosto jedli. »Od ust smo si odtrgali, da smo nesli v Kranj na plac in nekaj zaslužili« (Novak 1987: 126). Kajzarji oziroma revnejši niso pridelali dovolj za samooskrbo, zato so dodaten zaslužek iskali kot sezonski delavci, pomočniki v obrtnih dejavnostih, gospodinjske pomočnice, najpogosteje so odhajali »v taberk«, na dnino, za denar

1 Pšenica, rž, proso, ajda.

2 Jabolka, hruške, češnje, slive.

ali hrano. Še med svetovnimi vojnami so manj premožni hodili na dnino h kmetom. Otrokom kajžarskih staršev je bila namenjena bolj ali enaka usoda, to je delo na tujih kmetijah, kjer so od pastirja napredovali do hlapca. Tako so otroci pomagali preživljati svojo družino (Novak 1987: 126–127).

Z vključevanjem gosačev in kajžarskega prebivalstva v kranjske tovarne se je izboljšal gmotni položaj, a ostala je navezanost na zemljo, tako da so s prihranki kupovali ali najemali zemljo. Družinski člani, ki niso hodili na siht, so obdelovali zemljo za lastne potrebe. Na najeti zemlji so pridelovali krompir, zelje, repo in povrtnine. Redili so tako krave kot prašiče, vsaj enega. Kraja pridelkov ni bila redkost. Otroci so nabirali orehe, ki so odpadli, da jih ne bi bilo treba kupovati (Novak 1987: 127–128). Revnejše družine so nabirale gobe in gozdne sadeže za prodajo (Novak 1987: 128–129).

Še v prvi polovici 20. stoletja je bil lesen dom, za polovico manjši od zidanega kmečkega doma, znamenje revščine. Leseni kajžarski in bajtarski domovi so se ohranili v čas po drugi svetovni vojni. Šenčurjani so s pomočjo zaslužka, ki so ga prejeli za delo v kranjskih tovarnah, začeli graditi nove zidane domove (Novak 1987: 123).

Z razvojem kranjske industrije se je spreminjala zunanja podoba Šenčurja, ki je vse bolj postajal spalno naselje. Za gospodarskimi poslopi so rasli novi delavski domovi in posledično so se praznili hlevi in manjšale kmetije. Po 2. svetovni vojni, ko so se ljudje – tudi gospodinje – začeli vključevati v tovarniško življenje, so delavci več kupovali v trgovini in pri mesarju. Kupovali so krušno moko, ki je bila slabše kvalitete, kašo, ješprenj, riž. V mlinih so se oskrbeli z ajdovo in s koruzno moko. Za praznike so si privoščili *ta boljšo* belo moko. Družine delavcev so imele njive v najemu, saj na dnino za hrano niso več hodili.

V 60. letih 20. stoletja se je tržna miselnost dotaknila kmetijstva, ki se je mehaniziralo. Manjše kmetije so začele zamirati v novi gospodarski stvarnosti, ki jim ni bila več naklonjena (Novak 1987: 130–131). Vzpenjati se je začela živilska industrija, med ljudmi se je širila potrošniška miselnost. V novih družbenih razmerah je ponekod prišlo do vzajemnega odnosa, ko so *ta mladi* v prostem času pomagali na domači kmetiji, da so dobili hrano³ za povračilo (Novak 1987: 132). Navezanost na kmečko zemljo se je v delavskih družinah kazala v vrtičkarstvu in gojenju sadnih dreves na domačem vrtu (Novak 1987: 133).

Kakšna je bila razlika med Šenčurjem in staro Jugoslavijo?

Razlika med Šenčurjem in ostalo Jugoslavijo je, da ima Kranj močno in različno industrijo in si ljudje lahko izbirajo poklice. Pri nas je zemlja dobra, prometne zveze so dobre, vsak ima svoj vrtiček in na Gorenjskem sploh je industrija doma. Gorenjska je obdarjena z naravnimi krasotami, precej je razvit

turizem in avtomobilizem. Glede razvoja prometa pa mislim, da je Šenčur s Kranjem eden najbolj naprednih krajev. Sam Šenčur pa ima visok življenjski standard – vsaka druga družina ima motor, vsaka četrta pa avto.⁴ (Hudales 2015: 163)

V 21. stoletju človeštvu ne manjka izzivov. Visok življenjski standard je na hudi preizkušnji, a številne izzive lahko obrnemo sebi v prid s smiselnimi in učinkovitimi potezami, povezanimi z naravnimi danostmi. Z inovativnostjo, gospodarnostjo, medgeneracijskim povezovanjem, vseživljenjskim učenjem in delavnostjo lahko zagotovimo tako permanenten gospodarski razvoj kot samooskrbo z vzrejo živine in okolju prijaznejšimi tehnikami obdelovanja zemlje. Ker cenimo domače.

Skromno in zmerno prehrano prekinejo le prazniki

Za Šenčurjane je bilo merilo dobre hrane zadostnost preproste domače hrane. Le ob nedeljah in praznikih ter ob težkih opravilih so si privoščili meso. Vsakdanja prehrana je temeljila na žgancih, *soku* (močniku), soržnemu kruhu⁵, krompirju, mleku, kašnatih jedeh, zelju in suhem sadju. Za neugledne so veljale hiše, ki so preveč dale na hrano, saj je kaj hitro vsa vas vedela, katere gospodinje so »trohnalaste« (Novak 1987: 133).

Pred 1. svetovno vojno, med obema vojnami in še v 60. letih 20. stoletja je prebivalstvo živel v pomanjkanju, čeprav so Šenčurjanke in Šenčurjani opravljali sezonska dela na Koroškem, v Avstriji in Nemčiji. Moški so hodili delat na železnico, *na pinzgav* (Hudales 2013: 118). Ženske so sezonsko delo opravljale na Koroškem kot žanjice, pomagale pa so tudi pri spravljanju in sušenja lesa (Hudales 2013: 120–121). Hrana prebivalstva je bila preprosta, enolična, tako da je ljudem primanjkovalo vitaminov, beljakovin in rudninskih snovi⁶ (Jovanović 2006: 378). Nekdaj so prevladovala jedi iz zelja, repe, krompirja in kaše (burkaša,⁷ krompirjevec,⁸ zabeljena kaša, ajdovi žganci, češpljevec,⁹ suhi krljji,¹⁰ šenčurska godlja,¹¹ bu-delj). Redko so zaužili stročnice, meso, mleko in mlečne izdelke (Jovanović 2006: 379).

Tisti, ki so se že pred 2. svetovno vojno zaposlili v tovarnah z deseturnim delovnikom, so se trudili čim več hrane pridelati doma, tako da so čim manj zaslužka porabili za

4 Intervju z Matevžem Bernardom.

5 Mešanica pšenice in rži.

6 Posledica enolične hrane so bile številne bolezni, zlasti podhranjenost in tuberkuloza.

7 Repa s kašo, zabeljena z zaseko.

8 Kuhan krompir v kosih, na zabeli popražena čebula z nekaj česna in moke. Vse skupaj so nato pokuhali.

9 Slive, ki so kuhane skupaj s starim kruhom.

10 Suhe krljje so spasilali in jih skuhalo skupaj s podmetom.

11 Najprej so jo kuhali samo iz prosene kaše, krvi, pražene čebule na zaseki. Dodali so še začimbi majaron in poper. Kasneje so godlji dodali ješprenj, premožnejši tudi riž.

3 Mleko, meso, jajca, sadje in zelenjava.

nakup hrane. Pili so čaj, mošt in žganje. Vino so kupovali le ob posebnih priložnostih. Denar so raje gospodarno namenili zidanju ali preurejanju domov. V službo so malico nosili v kanglicah, lončkih, cekarjih ali v culi¹² (Novak 1987: 133–134).

Prazniki in druge posebne priložnosti so prinesle spremembe v skromne prehranjevalne navade. Pričakovanje praznikov je bilo tesno povezano s *ta boljšimi* jedmi, ki so doprinesle k prazničnemu razpoloženju. Cerkvni koledar je še vedno posegal v prehranjevalne navade ljudi. Ta boljša hrana in pecivo (potica, krofi) je bilo res le poredko na mizi. Kajžarska hči je etnologinji Anki Novak povedala: »Otroci smo komaj čakali na veliko noč. Takrat smo tudi pri nas tržiške bržole pekli, pa budelj¹³ je moral biti in potica. Za semenj je tudi moralo biti vsega na pretek, četudi se je pozneje poznalo.« (Novak 1987: 134). »Priboljške« v prazničnem času so Šenčurjani upravičevali z besedami: »Orenga more bit. Če ti orengo pustiš, orenga pa tebe.« (Novak 1987: 135).

V povojni obnovi se je sčasoma začela dvigovati življenjska raven ljudi. Varčevanje pri hrani na račun gradnje ali obnove hiše se je z večjo možnostjo posojil umikalo novim navadam v prehranjevanju. V zamrzovalnih skrinjah so hranili meso, ki so ga v času klanja živine kupili pri kmetih (Novak 1987: 138–139). Beseda kruh je nekdanj označevala živež, ki so ga zaklepali pred otroki, a hkrati učili, da je treba kruh s tal pobrati in poljubiti. Iz Kranja so ga ženske nosile otrokom za priboljšek ali darilo. V Šenčurju z okolico se reče, da so otroci »za štruco dobili zemlje«. Z zvišanjem življenjskega standarda se je spremenil odnos do kruha, saj je ležal celo na tleh (Novak 1987: 139).

Razvoj zdravstvene mreže je prinesel spremembe v skrb za majhne otroke. Kravje mleko so matere mešale z vodo, pripravljale so kamilični in kuminov čaj ter belo kavo. Tik pred enim letom starosti so otroke začeli navajati na hrano odraslih. Če so jim hotele posebej ustreči, so skuhale kašo, riž, žemljo z mlekom in podobno. Že med obema vojnama so palačinke pomenile otrokom posebno veselje (Novak 1987: 141). Za mlada dekleta in žene so organizirali tečaje kuhanja, vlaganja, pripravljanja sadnih sokov in marmelade. Na tečaju o mlekarstvu so poudarjali pomen čistoče pri molži in vrednost mleka v prehrani (Jovanović 2006: 379). V 60. in 70. letih prejšnjega stoletja so zaposlitve v hitro razvijajoči se industriji občutno izboljšale gmotni položaj prebivalstva. Ljudje niso več trpeli pomanjkanja. V vsakdanji prehrani je bilo več mesa in belega kruha, tako da so ljudje zaužili preveč živalskih maščob in posledično pre-

malo zelenjave in stročnic (Jovanović 2006: 379). Sodobni čas je čas naglice, zato ne smemo pozabiti na smernice zdrave prehrane, ki so navedene v prehranjevalni piramidi, saj zdravo telo veliko lažje kljubuje vsakodnevnim tegobam.

Kaj so Šenčurjani najpogosteje uživali nekoč? Med jedmi iz moke so največ uživali *soržni kruh* iz zmesi bele in ržene moke. Če so moki dodali ajdovo, koruzno ali ječmenovo moko, so spekli *kruh iz zmesne moke*. Za največje praznike so jedli kruh iz pšenične moke. Med obema vojnama so ženske zamesile kruh in ga nesle v peč k vaškemu peku. Pekovske izdelke so kupovali za poslastico. Po vojni je pek pekel vsak dan (Novak 1987: 151). Pekarna Umnik iz Šenčurja nadaljuje 68-letno tradicijo peke domačega kruha in peciva. Za močno jed so veljale pohane šnite. V vsakdanji prehrani so bili pomembni žganci in močnik. Debelo mleto koruzo so imeli za polento. Med vojnama so gospodinje pripravljale cmoke, krompirjeve svaljke, testenine in palačinke za mladež (Novak 1987: 152). Za kraje med Kranjem in Kamnikom so bile značilne kašnate jedi. Za Šenčur značilno godljo so pripravljali iz prosene kaše in svinjske krvi. Tipična postna jed je bila mlečna kaša z ocvrtim jajcem. Med kašnatimi jedmi se je ohranila burkaša iz pšena¹⁴ in kisle repe ali zelja (Novak 1987: 152–153). Bolj kot sveže so uživali kislo mleko in belo kavo (Novak 1987: 153). Poraba kave se je razširila že pred letom 1914. Doma so jo pražili iz pšenice in ječmena (Hudales 2013: 94).¹⁵ Meso so uživali ob največ praznikih, ali če so doma zaklali prašiča ali ovco. Po koncu 1. svetovne vojne so na bogatejših kmetijah začeli pripravljati potico, medtem ko so si bajtarji lahko privoščili le dober bel kruh (Hudales 2013: 90).¹⁶ Med obema vojnama se je uveljavilo goveje meso za juho in kosilo. Najpogosteje so uživali prekajeno svinjsko meso, kuhano v ješprenju (Novak 1987: 153). V času kolin so skrbno odbrali meso za predelavo¹⁷ in sušenje (Novak 1987: 155–156). Pogosto so bili na mizi krompir, kislo zelje in repa. Za krompir, ki so ga pripravljali v oblicah, solati, juhi, so dejali: »Tri krompirje, pa latvica kislega mleka, si pa sit.« (Novak 1987: 156). Za nedeljska in praznična kosila so najpogosteje pripravili pražen krompir (Novak 1987: 156–157).

Šele po 2. svetovni vojni so več sveže zelenjave uživali tudi v zimskem času (Novak 1987: 157). Sokovi in mineralna voda so zamenjali mošt in *hruševo vodo*, skuhanu iz suhega sadja. Za domačo uporabo so iz sadja in hrušk kuhali domače žganje, iz katerega so pripravljali različne vrste žganih pijač. Gosta, ki je prišel hišo, so postregli s skodelico turške kave (Novak 1987: 158). Gospodarske in socialne spremembe so vplivale na spreminjanje prehra-

12 Za malico so jedli krompirjevo ali fižolovo solato, kruh s čajem, kavo ali z mlekom.

13 Budelj, prata, tlačanka vsebuje vse jedi, značilne za velikonočni čas (jajca, svinjsko meso, kruh, smetana, začimbe). Vse skupaj so nadevali v črevo in spekli v pečici.

14 Oluščena prosena zrna.

15 Intervju z Marijo Perič iz Šenčurja je bil opravljen leta 1962.

16 Intervju z Marjeto Svetel iz Šenčurja je bil opravljen leta 1962.

17 Zaseka, mast – špeh, krvavice, mesene klobase itn.

njevalnih navad, ki se najbolj jasno kažejo v preoblikovanju vsakodnevnih jedilnikov (Novak 1987: 158–163). Poraba mesa se je povečevala, zato so gospodinje začele pripravljati različne jedi iz mesa, kot so golaž, rižota, polnjene paprike, makaronovo meso itn.

Odnos do hrane se je spremenil sočasno z razvojem potrošniške miselnosti in pojavom trgovskih centrov. Na začetku 21. stoletja, ko nas je prizadela gospodarska kriza, je ponovno postala aktualna samooskrbna pridelava hrane, ki zmanjša stroške preživljanja družine. Vrtičkarstvo postaja hobi, saj ljudje prisegajo na zdravo in doma pridelano hrano. Nekdaj praznične jedi so pogosteje del dnevnih obrokov. V pestri multikulturni družbi je prišlo do prevzemanja prehranjevalnih navad, zato ni čudno, da se na šenčurskem območju kuha pasulj, sarme, jedi iz paprik. Tudi priseljenci prevzemajo kulturne navade domačinov, tako da je kulinarčna slika druge polovice 20. (in 21. stoletja) izredno pisana. Ljudje so obdržali prepričanje, da skupni obed dodatno prispeva k povezanosti družine, še zlasti ob dela prostih dneh.

Od sklede do krožnika

Pred 1. svetovno so jedli iz skupne sklede z lesenimi žlicami, v katere so vrezali svoje ime ali znak (Hudales 2013: 84). Vsak je imel svojo leseno žlico in skodelico za mleko (Hudales 2013: 93). Ta navada se je ohranila do leta 1940, ponekod celo dlje, če so bili za mizo le domači (Hudales 2013: 91). Pri rezanju je gospodinja uporabljala lesene vilice (Hudales 2013: 90–91). Molili so pred in po jedi. Moški so jedli na klopeh, ob steni, ženske na zunanji strani mize. Stalno mesto za mizo je imel le gospodar oziroma glava družine (Hudales 2013: 93).

Med obema vojnoma so le v redkih družinah jedli s krožnikov. Nož kot del jedilnega pribora so pogosteje začeli uporabljati po letu 1945, saj so prej le ata rezali meso (Novak 1987: 146–147). Na premožnejših kmetijah so kuhali v emajlirani posodi na zidanih štedilnikih na trda goriva. Manj premožni so z burklami porinili lončene in železne lonce v peč (Hudales 2013: 84–85).

Po 2. svetovni vojni so kuhinjske prostore opremili s pomivalnimi mizami, štedilniki na plin ali elektriko, toplo vodo na električno ogrevanje, hladilniki in drugimi električnimi aparati, ki olajšajo delo v gospodinjstvu (Novak 1987: 148–150). Spremenil se je način življenja, saj je šla mladina v mesto in na gruntih so ostali starejši ljudje. Kmetje niso najemali tuje delovne sile, ker bi jim morali plačevati socialno zavarovanje (Hudales 2013: 115–116). Socialistična družba je v skladu z državno ideologijo spremenila način praznovanja, zlasti verskih praznikov. Pred in po letu 1945 so ob praznikih naredili malo boljše kosilo. Skoraj vsi, celo tisti, ki niso imeli take navade, so se udeležili svete maše za božič in veliko noč. (Hudales 2013: 160)

Študijski krožek Ohranimo tradicijo praznovanj v Šenčurju

Lokalna skupnost je sociološka kategorija in je družbeni pojav. Gre za organizirano manjšo skupino ljudi na ožjem teritorialnem področju, ki samostojno odloča o lastnih zadevah. V lokalni skupnosti so dodana vrednost študijski krožki, aktivne učeče se skupine.

So majhne skupine ljudi, ki jim je pohlep tuj. Pomembno jim je učenje in podajanje spoznanj skupnosti. Študijski krožki so primeri dobrih praks, kako iz »spečih« ali izjemno razigranih ljudi narediti nekaj novega in dobrega, tako zase kot za skupnost. Njihovo delovanje oplajata prostovoljnost in vseživljenjsko učenje. (Bogataj 2013: 7)

Študijski krožek povezuje odgovorne ljudi, ki delijo svoje izkušnje in tako pridejo do novih spoznanj. Na podlagi neformalnega in formalnega učenja se skupnost ljudi različnih generacij in poklicev samouresničuje, razvija in ohranja identiteto, ki je predmet preteklosti in sedanjosti (Bogataj 2013: 10). Študijski krožki so ciljno naravnani, želijo priti do novih spoznanj, a hkrati negujejo vrednoto 21. stoletja, vseživljenjsko učenje.

Študijski krožki v Šenčurju povezujejo ljudi različnih generacij, zato je toliko lažje primerjati prakse nekoč in danes. Zelo odmeven je bil študijski krožek na temo krompirja, saj je kakovost krompirja s Kranjskega polja slovela daleč naokrog. Akcijska cilja krožkov Krompir iz Šenčurja in Krompirjeve jedi so združili v knjigi *Krompir iz Šenčurja* (Bogataj 2013: 28). Krožkarji so spoznali, da lahko z ohranjanjem spomina na semenski krompir, način pridelave in njegove uporabe promovirajo občino Šenčur in ozaveščajo družbo o pomembnosti krompirja v vsakdanji prehrani (Bogataj 2013: 30). Ob postavitvi spomenika Mariji Tereziji, ki je z dekretom izdala ukaz in napotke za sajenje krompirja v naših krajih, je bil v Šenčurju krompirjev praznik, ki je povezal občane, lokalna društva in organizacije. Tovrstne aktivnosti so primer dobrih praks tesnejšega povezovanja lokalne skupnosti in izmenjave znanj.

V preteklem letu so bili Dnevi evropske kulturne dediščine namenjeni praznovanjem. V študijskem krožku v Šenčurju smo se pogovarjali o aktualnih praznikih v drugi polovici koledarskega leta. Primerjali smo, kako so praznovali v 20. stoletju in kako se starih navad držimo v sodobnem času. Strinjali smo se, da je liturgični koledar nekoč veliko bolj posegal v način življenja ljudi. Burno 20. stoletje je prineslo velike socialne, gospodarske in politične prelome, ki so se kazali v velikih spremembah šeg in navad na podeželju.

Prazniki so popestrili skromno prehrano (Novak 1987: 152).¹⁸ Potice, bobe, flancovte iz nekvašenega in kvaše-

18 Trikrat na leto so pekli potico (božič, velika noč, žegnanjska nedelja) in cvrli bobe v svinjski masti (smenj, pust, mlačev žita).

nega testa so Šenčurjanke pekle samo za praznike in ob mlačvi (Novak 1987: 151). Dekleta, ki so med svetovnimi vojnama obiskovala gospodinjske tečaje, so se za praznike in ob nedeljah lotile peke različnih vrst peciva. Pestra izmenjava receptov preko družabnih omrežij nam kaže, da ob nedeljah marsikje zadiši po svežih sladicah.

Godovanje ali rojstni dan?

Izmed osebnih praznikov so nekdam več dali na godovanje kot na rojstne dneve, verjetno zaradi visoke umrljivosti otrok, ki so jih dali čim prej krstiti. God se obhaja na dan smrti svetnika, čigar ime smo prejeli pri prejemu zakramenta svetega krsta. Krstno ime je znamenje, da se je stari človek, obtežen z izvirnim grehom, preporodil v novega človeka po Kristusu, hkrati pa izpričuje človekovo pripadnost Cerkvi (Kuret 1989: 139). Posebna pozornost, ki je bil godovnik deležen, so bili *na sapi kuhani orehovi štruklji* za kosilo. Starejši sogovorniki se niso spominjali daril za god, a še kako radi so pripovedovali o različnih praksah ofiranja.

V Šenčurju je bila že nekdam navada, da so godove praznovali veliko bolj hrupno kot danes. Na predvečer godu so se zbrali sorodniki in prijatelji za ofiranje. Okrog devete ure zvečer so slavljenca naredili ofreht (Hudales 2013: 181–182): čim glasnejši hrup pod oknom slavljenca so povzročali s pokrovkami, posodami, kuhalicami, ... Ropotanje pod oknom tistega, ki je praznoval god, je trajalo tri minute z dvema krajšima premoroma. Godovnik jih je moral povabiti v hišo in jim postreči. Včasih so s seboj prinesli harmoniko in se veselili pozno v noč. Ofiranje je še danes živo, a je manj hrupno (Hudales 2013: 182). Gostilničarka »Pri Jožu« se spominja, da so fantje prišli v gostilno in peli ob sobotah in nedeljah. Skupaj so zbrali za vino, a če je imel kdo god, je moral dati za pijačo, za štefan vina (Novak 1987: 139). Stari rek pravi: »*Dans je tvoj god, used se v en kot, pij in pa jej pa dobro se imej!*« (Kuret 1989: 140). Anka Novak je zapisala, da so ofirat hodili tako otroci kot fantje. Otroke so postregli s kosom belega kruha, suhimi hruškami ali z orehi. Fantje so se v hiši okrepcali s pijačo in z jedačo¹⁹ (Novak 1987: 137).

Nekateri so praznovali življenjske jubileje (Novak 1987: 137), srečanje z Abrahamom. Tedaj so spekli potico ali kolač. Praznovanje rojstnih dni se je bolj uveljavilo po 2. svetovni vojni. Matere so otrokom ta dan skuhale jajce ali otroku najljubšo jed. Večje pogostitve so značilne za generacijo, ki je zrasla v drugačnih gmotnih razmerah (Novak 1987: 138). Praznovanje rojstnih dni je bilo tesno povezano s spremenjenim odnosom do otrok. Otrokom so začeli pripravljati gostije v krogu sorodnikov in prijateljev. Za svoj rojstni dan so otroci povabili sošolce in prijatelje, ki so jih postregli s piškoti, sendviči, sokovi in torto, ki so



Šenčur. Torta deklici za rojstni dan.
Hrani: Gorenjski muzej.

jo kupili v Kranju (Novak 1987: 138). Anka Novak je v 80. letih 20. stoletja opazila, da je bilo v delavskem delu Šenčurja v navadi, da so se sosedje vabili na praznovanje rojstnih dni (Novak 1987: 135). Dandanašnje praznovanje rojstnih dni po domovih je veliko bolj pogosto, kot je bilo praznovanje godu: »*Poprej so godove vezovali, zdaj pa rojstni dan.*« (Novak 1987: 137).

Smenj ali žeganje ali blagoslov

Žeganje je v slovenskem knjižnem jeziku izraz za farni praznik, ki pomeni ali praznovanje obletnice posvečenja cerkve ali praznovanje godu farnega zavetnika. Ponekod na Gorenjskem so uporabljali izraz *Cahejeva nedelja*, ker se je ta dan pri maši bral Lukov evangelij o majhnem cestinarju Zaheju. Ljudska šegavost je papeško zastavo, ki je ta dan visela z zvonika, poimenovala *Cahejeve hlače* (Kuret 1989: 144). Za obhajanje žeganja so se ohranila hudomušna rekla: ljudje, ki gredo na primer na žegenj na Prebačevo, rečejo, da gredo na klobaso. Na Gorenjskem so bili znani žeganjski korobačarji, ki so s korobači²⁰ pokali mesec ali dva pred žeganjsko nedeljo. Pokanje je doseglo vrh v noči pred žeganjem (Kuret 1989: 159). Noben praznik ni minil brez pritrkavanja.

Šenčurjani praznujejo farni praznik na dan posvetitve šenčurske cerkve, drugo nedeljo v oktobru. Z žeganjem je tesno povezano cvrtje krofov, ki se je ohranilo v sodobni

¹⁹ Pili so mošt in žganje, jedli pa prekajeno meso ter soržni kruh iz zmesi bele in ržene moke.

²⁰ Na palici navezan konopec, tanjša konopljena vrva.

čas, a ta navada ima po opažanjih krožkarjev vse manjšo veljavo. Nekdaj so se pred žeganjem lotili temeljitega čiščenja hiše in njene okolice. Kaj so uživali in pili ob kosilu na farni praznik? Za smenj so jedli boljšo hrano za kosilo. Sogovorniki se spominjajo, da so na ta dan gospodinje pripravile govejo juho z rezanci, nekaj *nabudlanega*, *tenstan* oziroma pražen krompir (ki so ga jedli samo ob nedeljah in praznikih), solato, krofe in potico. Dobro hrano so poplaknili z vinom, moštom ali s krhlovo vodo. Po kosilu so prišli obiskovalci, a nepovabljen na smenj nisi smel priti. Gospodinje so na praznično mizo postavile mošt, grozdje, bobbe, flancate (*ta trde*) in potico (Jovanović 2006: 380). Kadar so ljudje rekli, da »*gredo na bobbe*«, so imeli v mislih vaški smenj. Na ta dan je bilo strogo prepovedano delo na kmetiji.

Tako kot se izgublja navada, da bi ljudje hodili na bobbe, ki niso več tako redko na mizah (Hudales 2013: 176), je zamrla lepa navada, da bi fantje na predvečer žeganja prišli k dekletom po bobbe in jim tako izkazovali ljubezen. Fantje so tekmovali, katera vas bo prej zazvonila v zvoniku. »*Če se je posrečilo fantom druge vasi prej zazvoniti kakor tem, kjer so imeli žeganje, je bilo to sramota za vaščane,*« se spominja Slavko Ropret iz Šenčurja (Hudales 2013: 176). Med vojnama je bilo še v navadi, »*da so ljudje rekli, če je v sosednji vasi pred praznikom prej potrkalvalo kakor pri njih, da so njihovim fantom vse krofe pobrali ...*« (Hudales 2013: 177).

Pred drugo svetovno vojno so berači za vaški smenj hodili po bobbe od hiše do hiše. Po vojni beračev ni bilo več. Država je vsem priskrbela socialno zavarovanje (Hudales 2013: 141). Že pred drugo svetovno vojno so gospodinje peklo piškote za žeganjsko nedeljo. Bilo je v navadi, da so obiskovalci prinesli s seboj vino ali so zanj dali, tako da so prispevali k pojedini. Poleg bobov je bil na mizi kolač (Novak 1987: 136).

Pred žeganjem v Šenčurju je Majda Rupar opazila, da so gospodarji urejali okolico hiš. Gospodinje so pospravljale hiše in pometale ceste in dvorišča. Že v petek so pripravljale orehove potice, ki so jih postavile na praznično mizo za smenj. V soboto popoldne so cvrle flancate in bobbe. Bobi so morali imeti lepe rumene pasove, kranceljne. Pri drugi maši je bil *ofer*, ko so ljudje šli okrog oltarja in darovali za cerkev. V Šenčurju je bila navada, da se je na ta dan zbralo vse sorodstvo. Vina tedaj ni smelo manjkati, da je bila družba židane volje. Naslednjega dne so se ljudje spraševali, če imajo kaj *smnule*, mačka po čezmernem uživanju alkohola (Hudales 2013: 178). Marija Prdan se je spominjala, da so na žeganju jedli *ta boljše* kosilo. Juho so skuhalo iz svežega mesa, ki so ga jedli le za veliko noč, smenj in božič. V juho so zakuhali domače rezance ali riž. Po juhi je sledilo (ocvrto) meso, poparjeni orehovi štruklji in krofi (Hudales 2013: 93). Slavko Ropret se je spomnil, da so se sorodniki in prijatelji vabili med seboj na žeganje že nedeljo prej, rekoč: »*Na žeganje smo vas*



Razglednica – Šenčur pri Kranju pred 1. svetovno vojno.
Hrani: Gorenjski muzej.

prišli povabit.« (Hudales 2013: 99). Smenj je bil priložnost, da so se za mizo zbrali sorodniki, ki niso pogosto prihajali na obisk. Na vabila so se radi odzvali, saj jim je gospodinja pripravila bobov in cvrtja za domov (Hudales 2013: 99).

Za žeganje ali smenj so na Visokem šli k dopoldanski maši, pri kateri so darovali za cerkev. Za kosilo so leta 1962 pripravili juho, telečjo pečenko (ali prsa), včasih tudi pohano meso. Krompirja niso kuhali, saj so bili prepričani, da mora biti na takšen praznik toliko mesa na mizi, da se krompirja ne pogreša. Na mizo so postavili še kruh, razne vrste solat in kompot. Bobbe in potico so pripravili že dan prej. Na smenj so povabili sorodnike in prijatelje iz drugih krajev, ki so na obisk prišli po kosilu in odšli v večernih urah (Hudales 2013: 177).

Kljub izobilju in spremembam vrednot ljudje še niso pozabili na praznovanje žeganja s svežimi krofi in z obiskom svete maše, pri kateri darujejo za cerkev (ofer).

Vsi sveti

V Jugoslaviji je bil dan mrtvih kot praznik z religiozno zasnovo preoblikovan v državni praznik, ki je bil v Socialistični republiki Sloveniji dela prost dan. Po osamosvojitvi se je v skladu z zakonom o praznikih in dela prostih dnevih preimenoval v dan spomina na mrtve.

Od 31. oktobra do 2. novembra se je molilo, da bi se mrtvim dušam v vicah zagotovilo prehod v nebesa. Ljudje so se spominjali rajnih in se zahvaljevali za dobro letino. Verjeli so, da bodo ta dan prišle duše umrlih domov, zato so v hišah pustili luč, spraznili klopi in na mizo postavili hrano (Kuret 1989: 102).

Pri spovedi so svojo dušo oprali vseh grehov in se tako notranje pripravili na praznik vseh svetih. Z urejanjem grobov niso pretiravali, saj so večji poudarek dajali notranji, duhovni pripravi. Grob so zaščitili pred zimskimi razmerami, prižgali svečo (iz navadnega belega voska) ali dve ter v zemljo vtaknili *novembrce* ali *vsesvetnice* (rože z belim kepastim cvetom). Zemlja je morala biti čim bolj črna, zato so jo mešali s sajami. V črnih oblekah so



Sprevod pogrebcev v Šenčurju, 1986. Pogreb Franceta Verbiča, po domače Kušarja, kmečkega gospodarja in gasilca. Hrani: Gorenjski muzej.

šli k maši v cerkev in po maši so prisostvovali še obredu na pokopališču. Prvega novembra zvečer in naslednji dan zjutraj so molili rožni venec. Na verne duše dan so imeli mašo za umrle ob 6. uri zjutraj.

Dan spomina na mrtve izhaja iz poganstva. Krščanstvo ga je prevzelo v 7. stoletju in ga praznovalo 13. maja. Na ta dan so prišle v Rim množice romarjev. Ker je začelo primanjkovati hrane za domačine in tuje romarje, je papež Gregor IV. prestavil praznik na 1. november, po letini. Po naročilu papeža se je začel praznik uveljavljati po celotni frankovski državi (Kuret 1989: 92). Ponekod so dan pred vsemi svetimi imeli zapovedan strogi post, tako da so se postili v prid vernim dušam (Kuret 1989: 93).

Prešice ali vahtiči, majhni hlebčki iz ajdove moke, so se pekli za vse svete. Kruhke so dobili tako otroci kot reveži, ki so hodili od hiše do hiše. Domačini so radi dajali ta kruh beračem, da so molili za duše pokojnih (Hudales 2013: 90).²¹ Po prešice niso prišli v hišo, ampak so stegovali roke kar skozi okno (Hudales 2013: 142). Konec 19. stoletja je na Gorenjskem nastalo poročilo, v katerem je zabeleženo, da so berači nabrali toliko prešic, da nekaj mesecev niso trpeli lakote (Kuret 1989: 97). Če pride do kakšne škode, je na slovenskem ozemlju navada, da se reče: »*Naj bo za duše v vicah ...*« (Kuret 1989: 96).

Pogovor o vseh svetih ni minil brez obujanja navad, ki so se zvrstile ob smrti. Ko je človek umrl, so takoj poklicali sosede, ki so domačim pomagali pri pripravah na pogreb in poslavljanju od pokojnika. Na domu pokojnika so prižgali svečo. Umrlega so umili in oblekli »*u tabolj gvant*«. V usta so mu vlili žganje, »da ne bi dal duha od sebe« (Hudales 2013: 205). V domači hiši so pokojnika položili na pare ali mrtvaški oder. Pare so naredili iz dveh koz, na te so položili deske in jih prekrili z rjuho. V hiši so ustavili uro,

zaprli okna in odnesli vsa ogledala (Hudales 2013: 203). Pri mrliču je bil en sam *vahtar*, ki je vahtal ves čas, od smrti do pogreba. Vahtarju so domači zaupali seznam pogrebcev, ki jih je obvestil o dnevu in uri pogreba. Od njega se je pričakovalo, da bo priskrbel mrtvaški oder, pazil na sveče, obešal vence in se vsem, ki so prišli kropit, zahvalil z *bohvonaj* (Hudales 2013: 198–199). Bedenje pri mrliču so si popestrili z igrami rihtarja bit in kamenčki (Hudales 2013: 200).

Umrlega so *požegnali*: pokropili s pušpanovo vejico, soljo in z blagoslovljeno vodo. Preden so pokojnika položili v krsto, so trugo pokadili. Domači so mrliču stisnili roko v slovo, ga poškopili z žegnano vodo in zaprli krsto (Hudales 2013: 204). Umrlega so pokopali tretji dan po smrti. Revnih niso pokopali skupaj s krsto. Samomorilce in ljudi odklonskih dejanj niso pokopali v posvečeno, *požegnano* zemljo. Kaplan Alojz Lamovšek je povedal za cerkveni predpis o treh vrstah pogrebcev, izbira le-teh pa je bila na strani sorodnikov umrlega. Pri malem pogrebu so se vse molitve odmolile brez petja, medtem ko so se pri srednjem in velikem pogrebu pele. Pogrebi so se poleg tega ločili po načinu zvonjenja in številu duhovnikov. V Šenčurju so se najpogosteje odločali za srednje in velike pogrebe (Hudales 2013: 202). Po pogrebu so na pogrebščino povabili sorodnike, botre, sosede in tiste, ki so nosili pokojnika. Rjuho, ki je bila na mrtvaškem odru, so takoj namočili v vodo in vrgli »čez planke – pravijo, da se solze pretekajo« (Hudales 2013: 205). Svojci, ki so žalovali za očetom, so nosili črnino eno leto, za mamo leto in pol, za sestro ali bratom pol leta (Hudales 2013: 204).

»Skupno uživanje hrane kot izrazilo medsebojnega komuniciranja je bilo že nekoč in je tudi še danes sestavina šeg ob smrti,« je zapisala etnologinja Anka Novak v 80. letih 20. stoletja (1987: 138). Pogrebščino oziroma kosilo z govejo juho, kuhano govedino, praženim krompirjem, solato, dobrim belim kruhom in vinom (Novak 1987: 161)²² so pripravili le gospodarsko trdnejši Šenčurjani. Iz bele moke so po gostilnah spekli majhne hlebčke za pogrebce, tako imenovano *trento*. To navado so opustili po 1. svetovni vojni (Novak 1987: 161). Po 2. svetovni vojni so postale pogrebščine pogostejše.

Do danes se je ohranila navada, da so vsakega, ki je prišel kropit, postregli. Nekdaj so jih postregli z žganjem, čajem in belim kruhom, ki so ga spekli sosede. Danes, ko pokojniki ležijo v mrliških vežicah, se ljudi povabi v manjšo kuhinjo ob vežici na žganje, kavo, brezalkoholno pijačo in pecivo, piškote ali celo narezek.

Sveti Miklavž

V zimskem času je sveti Miklavž najbolj priljubljen svetnik, saj je eden od treh dobrih mož, ki decembra obdarijo pridne otroke. Svetega Miklavža spremljajo angeli in

21 Intervju z Marjeto Svetel iz Šenčurja leta 1962.

22 Žganja na pogrebščinah prej niso pili.

parkeljni; slednji kaznujejo poredne otroke. Še danes je navada, da Miklavž s spremstvom obiše in obdari otroke. Ljudje se razveselijo Miklavževega spremstva in darujejo nekaj denarja za vzdrževanje in izdelavo oblačil, da bi se navada ohranila. Janez Bilc je zapisal, da v Brkinih ljudje ne poznajo svetega Miklavža kot nosilca darov (Kuret 1989: 223–224),²³ kar pomeni, da se obdarovanje svetega Miklavža ni razširilo po celotnem slovenskem ozemlju. Sveti Miklavž je dobro zapisan pri ljudeh vse od 11. stoletja dalje. Legend o svetem Miklavžu je sicer več, a v eni izmed bolj znanih legend beremo, da je trem hčeram revnega moža priskrbel potrebno doto tako, da jim je ponoči skozi okno porinil tri kepe zlata. Podobo svetega Miklavža spremljajo tri jabolka, ki simbolizirajo tri kepe zlata. Na podlagi legende se je ohranila navada, da Miklavž v noči iz 5. na 6. december obiše pridne otroke in jim pusti darove v nastavljenih posodah. Med obvezne darove svetega Miklavža so nekdanj sodila rdeča jabolka, orehi in šiba (Kuret 1989: 220–221). Poredni otroci so dobili le šibo, tako imenovano *miklavževko*.

Nekaj večerov pred 6. decembrom so parkeljni ali Miklavž trkali na vrata in okna hiš. Otroci so hiteli molit, da bi jih dobri mož slišal, kako so pridni in verni. Ponekod so se vrata v izbo na hitro odprla in za molitev so bili otroci nagrajeni z drobnimi darovi, ki jih je nekdo hitro vrgel skozi vrata (orehi, bonboni), zato ni čudno, da so gorenjski otroci molili »Miklavž, prnes m kej al pa zadgej²⁴« (Kuret 1989: 226). Nestrpno pričakovanje svetega Miklavža je že od nekdanj budilo domišljijo otrok. Rdeča zarja ob večerih pred miklavževanjem je pomenila, da Miklavž peče piškote. Močno se je razširila navada, da so otroci pisali pisma, v katerih so svetemu Miklavžu zaupali svoje želje. Naslednje jutro pisma ni bilo več na oknu, ker ga je vzel sveti Miklavž. Otroci so verjeli, da bo dobri mož izpolnil njihove želje, če bodo dovolj pridni. Še ne dolgo nazaj so bili popularni Miklavževi sejmi, na katerih je Miklavž nakupil vse potrebno (po ugodnih cenah). Otrokom so rekli, da gredo lahko na sejme le starši oziroma odrasli. »Zakaj če bi Miklavž na svojem semnju opazil kakega otroka, bi mu zvečer nič ne prinesel.« (Kuret 1989: 228). Nestrpnost otrok se je do večera stopnjevala.

Pred letom 1914 je bilo v navadi, da je nekaj dni pred Miklavžem po hišah hodila *Mkwauževa dekwa*. Iz Kranja ali druge vasi je prinesla piškote, bonbone, Miklavže in parkeljne iz boljšega kruha. Materam je ponujala svoje izdelke, ki jih je prenašala v košu ali cekarjih. Če so bili otroci doma, se je spretno zlagala, da prodaja šivanke. Z gospodinjo sta se potem potuhnili v kak skriven prostor, da sta nabrali sladkarij, ki so jih dobili otroci za Miklavža (Hudales 2013: 80). Šenčurjanka Franciška Ropret se je spominjala, da so iz bele moke pekli Miklavže in parkelj-



Sprevod svetega Miklavža, angelčkov in parkeljnov.

Foto: Tatjana Dolžan Eržen, Milje pri Kranju, 5. 12. 2001.
Hrani: Gorenjski muzej.

ne. Za oči, usta in nos so uporabili ajdova zrna. Otroci so za darilo dobili krlje, orehe, šolske potrebščine, doma narejene copate, veliko palico. Ponekod so v jabolko zataknil denar (Hudales 2013: 96). Danes so darila neprimerljivo bolj bogata, kot so bila nekoč, a dobrodelnost Miklavža nosi v sebi globoko sporočilo za sodobnega človeka.

Koline

Prvi zimski dnevi, že okrog Miklavža, so naznanjali, da se bliža čas kolin in oskrba za zimski čas. Koline so bile prav poseben praznik pri hiši. Tedaj so zaklali zrejenega prašiča, ga razkosali in predelali v klobase, krvavice, salame itn. Praznik kolin in odgovorno delo od jutra do večera sta povezala lokalno skupnost. Kot se za poseben dan spodobi, so po napornem, a prijetnem delu, sedli za mizo, okušali sveže koline in se malce povesečili.

Pujski so k hiši prišli konec poletja, da bi jih v približno treh mesecih zredili za zakol. Znan je rek, povezan z rejenjem prašičev: »Ne kaži mi koritca, ampak prasca«. Svinjak je bil ločen od ostale živine, ker so prašiči pogosteje zbolevali. Kravam in konjem so dajali imena, kar pa ni veljalo za kokoši in prašiče – verjetno za to, ker se ni bilo dobro navezati na žival, ki je k hiši prišla za kratek čas zaradi zakola.

V Šenčurju so imeli koline pred božičem in novim letom, da med prazniki ni manjkalo svinjskega mesa. Prašiče so hodili klat domači klavci, pri zakolu pa so ljudem pomagali sosedge, ki so prišli držat prašiča ali rezat meso. Moški so pomagali klavcu, ženske gospodinji v kuhinji (Novak 1987: 155). Najprej so se pojedla jetrca, in sicer kot *frigana jetrca na čebuli*, na koncu so dodali sol. Možgani so bili prestiž, rezerviran za gospodarja, ki jih je pojedel z jajci. Ko ni bilo zamrzovalnih skrinj, je bila obvezna izmenjava kolin, zlasti s sosedi, poleg njih sta koline dobila v dar še župnik in učitelj (Kuret 1989: 273). Pri uporabi mesa so veliko spremembo prinesle zamrzovalne skrinje, ki so

23 Ponekod parkeljni razgrajajo brez Miklavža (Poljanska dolina).

24 Zadgej ali vrzi (op. A. P).

podaljšale rok trajanja mesa. Med klanjem so se odločili, katere kose mesa bodo namenili za predelavo in kaj bodo dali sušiti. V času kolin so pripravljali krvavice, ocvirke, mast (špeh), v zaseko so vlagali klobase, da so ostale bolj sočne. Suho meso, zlasti večje konce, so imeli za posebne priložnosti (Novak 1987: 155). Po 2. svetovni vojni so začeli izdelovati salame (Novk 1987: 156) in količina zaužitega mesa se je zelo povečala.

V času kolin so tri dni zapored jedli *godljo* in krompir v oblicah (Hudales 2013: 98), zato Šenčurjanom zbadljivo pravijo kar *godlarji*. Gospa Zalka Jovanović, članica Turističnega društva Šenčur in krožka Ohranimo tradicijo praznovanj v Šenčurju, je o godlji zapisala:

Kuhala se je v zimskem času, dokler so lahko ohranili osoljeno svinjsko kri na hladnem. Prvotno so jo kuhali samo iz prosene kaše in krvi ter pražene čebule na zaseki. Odišavili so jo z majaronom in poprom. Šele kasneje so godlji dodali še ješprenj, nekatere premožnejše gospodinje pa še riž. Tudi v sosednjih vaseh so kuhali godljo, vendar le v času kolin. Če je med kuhanjem kakšna krvavica počila, so v to vodo zakuhali kašo ali štruklje iz moke (bele, ajdove, koruzne). (Jovanović 2006: 379)

Godlja se je pripravljala do zgodnje pomladi, ko so se začela prva dela na polju. Gospodinje so kri od kolin konzervirale tako, da so jo obarile, močno solile in shranile v steklen kozarec ali glineno posodo (Kovačič Podgoršek 2014: 17). Šenčurska godlja se razlikuje od godlje, ki se je kuhala drugod.

V času kolin se je po vsej Sloveniji, sicer tudi v Šenčurju, pripravljala godlja iz obarnika. To je slana voda, v katerem so se barile – kuhale – krvavice ob kolinah. Ob kuhanju je kakšna krvavica tudi počila, gospodinje so jo porabile za obarnik, ki so ga izboljšale tako, da so vanj zakuhale proseno kašo, ajdove ali bele štrukeljce, koruzni zдроб, v kasnejših letih tudi riž; odvisno, iz katerega konca Slovenije je bila doma. (Kovačič Podgoršek 2014: 17)

Po pripovedovanju starejših Šenčurjank je gospa Jovanović zapisala recept, kako se skuha šenčurska godlja (Kovačič Podgoršek 2014: 17).

Godlja ni veljala za posebej imenitno jed. Na to kaže zmrdovanje siromaka Jurija Vodovnika: »Če godlja je kisela, jaz nimam z njo veselja. Kdo druge kose je požrl, še godljo naj požira ...« (Kuret 1989: 269). Pomena ohranjanja tradicije se zavedajo v Turističnem društvu in Društvu godlarjev Šenčur, zato dvakrat na leto skuhamo od 150 do 200 litrov godlje (Kovačič Podgoršek 2014: 17). Krožkarji vam



Koline pri Debelak. Foto: Drago Holynski, Šenčur, 15. 1. 1988. Hrani: Gorenjski muzej.

zagotavljajo, da se jo spleča pokusiti. Toplo povabljeni v Šenčur.

Ne zapustimo praznikov in bogate tradicije, ki so nam jo zapustili naši predniki! Letošnji dnevi evropske kulturne dediščine potekajo na temo Dediščina okoli nas. Krožkarji iz Šenčurja se bodo še naprej trudili odkrivati in ohranjati bogato zakladnico kulturne dediščine za naše zanamce.

Literatura

BOGATAJ, Nevenka idr.: *Študijski krožki kot prispevek k razvoju lokalne skupnosti*. Radeče: JZ KTRC, 2013.

HUDALES, Jože (ur.): *Šenčur in Šenčurjani v prvi polovici 20. stoletja: Etnološko gradivo ameriškega antropologa Joela Halperna iz leta 1961/62*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete; Šenčur: Občina, 2013.

HUDALES, Jože (ur.): *Šenčur in Šenčurjani okrog leta 1960: Antropološko-sociološko gradivo ameriškega antropologa Joela M. Halperna iz leta 1961/62*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete; Šenčur: Občina, 2015.

JOVANOVIČ, Zalka: Jedi na šenčurskem po ustnem ljudskem izročilu. V: Martin Kačivec (ur.), *Pod Jurijevim klobukom: Zbornik občine Šenčur*. Šenčur: Občina, 2006, 377–380.

KURET, Niko: *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime*. Ljubljana: Družina, 1989.

NOVAK, Anka: *Hrana v Šenčurju: Razstava Gorenjskega muzeja Kranj*. Ljubljana: Tiskarna Jože Moškrič, 1987.

Časopisni vir

KOVAČIČ PODGORŠEK, Suzana: Skuha ta pravo godljo. *Gorenjski glas*, 28. 2. 2014, 17.