

Dogaja se, na primer, da si ta in oni prisvaja tuje izsledke, ne da bi povedal, odkod je podatke vzel. Še več. S tujimi izsledki se postavlja, kakor da so njegovi. To početje ni zdravo, mladi naj se po njem ne vzgledujejo.

DAMJAN OVSEC



## ŠTUDENTSKA RUBRIKA

### Pridobivanje bučnega olja na Gornjem Seniku

Bučno olje je v Porabju še danes važna sestavina prehrane. Uporabljajo ga za razne solate in tudi kot zdravilo. Toda pot do temnozeleno tekočine je dolga, polna dela, a tudi zabav.

Delo se začne s sajenjem. „Koškice graubajo“ na Markovo (25. IV.) ali na prvi maj, ker da potem zraste veliko buč. Pravijo, da je treba saditi bučno seme opoldne, ko krave ležijo, ker potem zrastejo tako debele buče kot imajo krave debelo rit. Buče poberejo avgusta in septembra, „po vëlkoj mëše“ (15. VIII.), ko kopljejo krompir. Pripelejo jih domov in poberejo iz njih semena. Seme buče rabijo kot krma za krave in prašiče. Seme posušijo zunaj na soncu ali v kuhinji na peči ali v njej. Potem v „drvênki dojzrúndevajo parínje“ ter vsipljejo bučno seme v „bin-kli“, da odstrani pokvarjeno seme in smeti.

Pred večerom, ko lupajo, zmočijo seme z vročo vodo, ker ga morajo lupati vlažnega. „Koškica“ ima dva dela: „lopinje“ in „gêdro“. Lupine sipajo v hlev ali na pod, „koškice lupajo“ moški in ženske, sorodniki in sosedge. Z delom začnejo po 20. novembru, po „nóvem svëtku, mólbi“. Pri lupanju so vsi zelo veseli, pogovarjajo se, šalijo, včasih se oglasi tudi harmonika. Izlupano „gêdro“ sušijo v peči 1–2 dni. Medtem jih morajo večkrat pomešati. Iz peči pride seme v vreče. Iz njih pečejo tudi „koškicove pogache“, tako, da jih stolčejo in jim dodajo sladkor.

Ko pride posamezna hiša na vrsto, se odpravijo na delo v mlin. Ponavadi več hiš dela skupaj, a nekatere tudi same. S sabo vzamejo drva, posodo („kántlo za óle“ ali „bêčko, piskrene pütre“), „koškice“ v vrečah in hrano (meso, kruh, buhteljne ipd.) ter pijačo (mošt, vino, pivo, žganje). Zaradi močnega vonja v oljarni morajo vzeti s sabo tudi stare obleke.

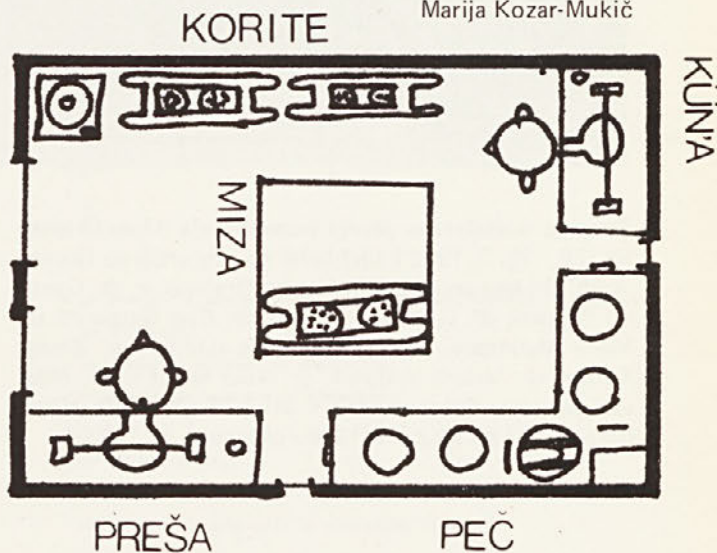
V mlinu „koškice“ najprej zmeljejo. Eno pot zmeljejo 8 kg bučnega semena

„V korito teče zelena masa, ki jo prenesejo v „kúnjo“. Ta kuhinja je velika 6 x 4 m. Na desni strani so štiri peči v obliki črke L, in kotel, kjer ogrevajo vodo. Na levo v kotu in na desno sta dve preši. Na levi strani pri steni so korita in kuhinjski stol s posodo za umivanje, brisačo in milom. Nad tem je obešena na strop polica. Sredi kuhinje je velika miza (2 x 2 m), nanjo polagajo korita in zmesijo maso.

Mesita dve ženski, ki morata imeti veliko prakso in občutek za to delo. Zeleni masi (8 kg) dodajo od 4 do 6 zajemalk tople vode. Mesiti morajo toliko časa, „da šumáče“ (šumi) in „gor na nojéte se piknéva“ (na nohte se nalepi). Iz te vmešene mase dajo dve lopati v ponev, ki jo postavijo v peč. Med praženjem je treba stalno mešati s „kijaukami“ (z velikimi kuhlalicami). Pražijo toliko časa, da postane masa ostra kot pesek. Potem to stresejo v luknjast lonc in sprešajo olje. Trije, štirje moški prešajo tako, da „štango“ dajo vedno v naslednjo luknjo v preši. Bučno olje počasi ali hitreje teče v drugo ponev, z dvema ročajema in z nosom, preko katerega lahko lijejo olje v manjše posode. Pravijo, da tisto olje bolj teče, katerega seme je zraslo na hribih. Iz 1 kg bučnega semena dobijo 4 dl olja. Med delom in po delu jedo in pijejo, se veselo pogovarjajo, šalijo in tudi zapojejo.

Bučno olje rabijo za fižolovo, krompirjevo, zeljnato, zeleno ipd. solato. Z njo polijejo žolco in tlačenko. Ko zmesijo maso v koritu, se že nabira malo olja, to je surovo olje. Iz tega shranijo 1/2–1 dl za zdravljenje opeklin. Pravijo še, da če kdo pije alkohol in nato takoj spi malo bučnega olja, takrat olje pride v želodcu nad alkohol in tamu ne gre v glavo.

Marija Kozar-Mukič



### PRIMER OBŠTUDIJSKE DEJAVNOSTI ŠTUDENTOV ETNOLOGIJE

(informacija)

Študentska prireditev:

Študentsko naselje, klet bloka IV., 19. februarja zvečer. Glasbeni večer skupine TENJA (prekmursko – senca). Vodja, naš kolega iz prvega letnika, Miloš Bašin. Glasbena inspiracija: prekmurska ljudska glasba po dostopni literaturi (Josip Dravec, Glasbena folklorja Prekmurja, Ljubljana 1957).

Glasbila: trstenke, drumlca, dva lončena basa, gosli, klarnet, tri tarbuke, tolkala in akustična kitarra. Oprekelj na žalost nedosegljiv. Uporabljena literatura: Zmaga Kumer, Slovenska ljudska glasbila in godci, Maribor 1972.

Glasbena izvedba: samostojne priredbe in nato skupna uglasitev. Večer je prijetno, muzikalično izzvenel. Bil je sporočilo, začetek, ne pa tudi konec.

Žagar Zora, absolvent  
Jugovec Inja, 3. letnik