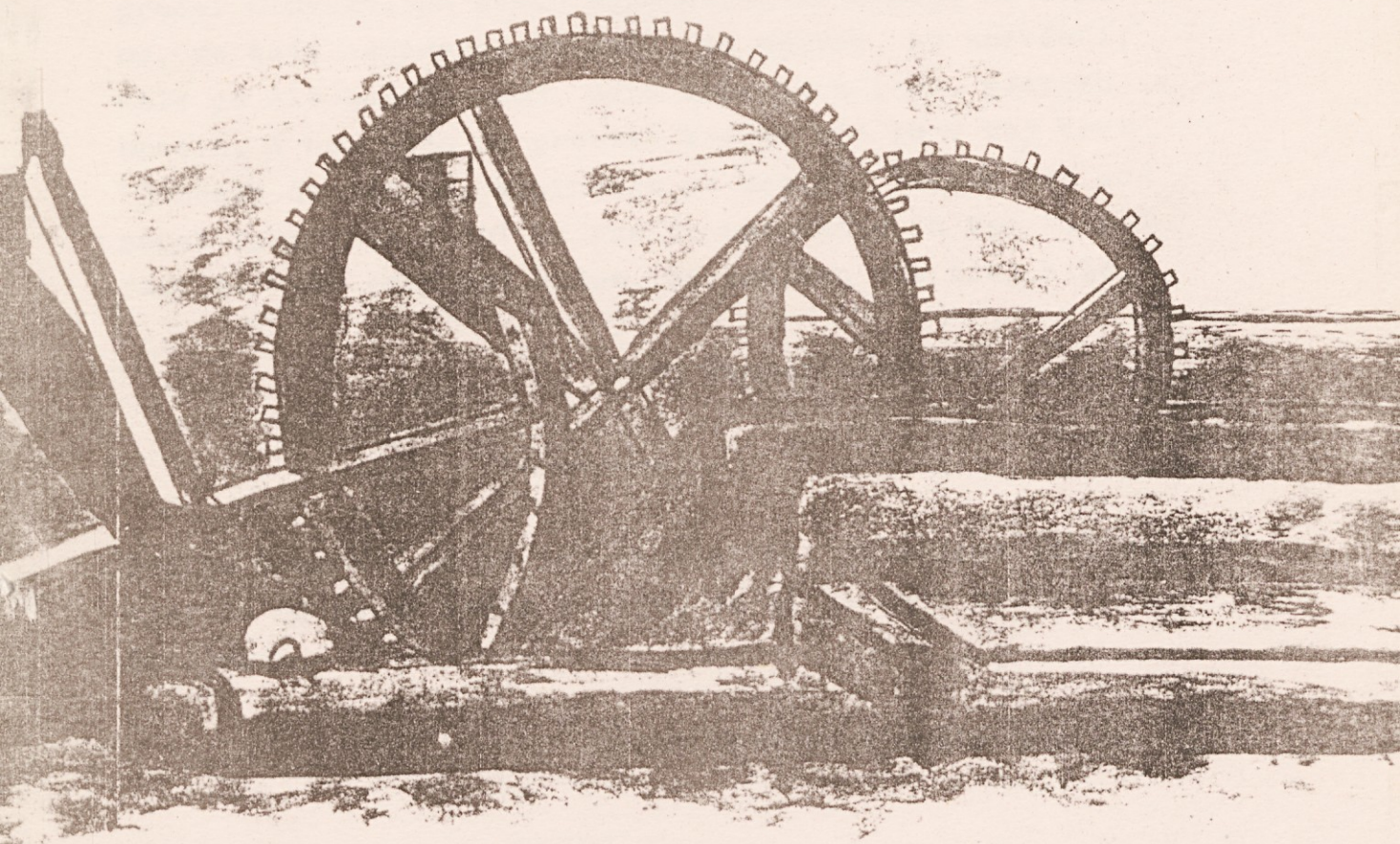


# Preproste besede



99P50/131  
1984/85

številka 1



Kmet je kralj. Če ima dobro in čedno napravo, če ima primerno zemljo, da jemlje iz nje življenje in davek, če nima dolgov, pač pa polne hleve, in če ima še kopico zdravih in pokornih otrok, je kmet kralj, neodvisen od vsega sveta.

Ivan Tavčar: Cvetje v jeseni

---

Z najmočnejšimi koreninami se ovija srca ljubezen do grude. Človeku, po svetu pognanemu, iz zemlje izruvanemu, se toži najpoprej po koči, po njivah, po senožeti, celo po siromašnem lazju, nato šele po materi, sestrah in bratih. V nas vseh se pretaka kmečka kri in v tej krvi ljubezen do zemlje, koprnenje po zemlji. Veliko sem dosegel spoznanja - dal bi vse to spoznanje in vso to modrost za ozko leho pod brdom, za ponižen vrt kraj hiše.

Ivan Cankar: Naš laz

---

Zemlja domača - ni prazna beseda: del je mojega življenja, in če se mi vzame zemlja, se mi je tudi vzelo življenje.

Ivan Tavčar: Visoška kronika

---

## ZVEZNO PRIZNANJE KRAJEVNI SKUPNOSTI ŠENTRUPERT

Krajevna skupnost Šentrupert je prejela visoko priznanje, ki ga Socialistična zveza delovnega ljudstva Jugoslavije podeljuje najaktivnejšim krajevnim skupnostim.

Šentrupert je prejšnja desetletja precej zaostajal za razvojem drugih krajev v občini. V zadnjih letih pa se je napredek pokazal tudi pri nas: obrat tovarne Agrostroj, obnovitev stare šole, nov gasilski dom, nova telovadnica, asfaltirane ceste, pošta, v zadnjem letu pa je bila najpomembnejša pridobitev telefon. Ljudje številnih raztresenih zaselkov in vasi so v zadnjem času pokazali veliko pripravljenost do skupnega uredničenja ciljev. Krajanji sami so mnogo prispevali k temu, da se načrti lahko uresničujejo kljub težkemu položaju našega gospodarstva. Še posebej so se krajanji izkazali pri asfaltiranju in urejanju cest ter pri napeljavi telefona. Danes imajo telefon najbolj oddaljene in odrinjene hiše in vasi. Ljudje so spoznali, da se skupni cilji in interesi najlažje uresničujejo s skupnimi močmi.

Edina tovarna v kraju je pomemben dejavnik v našem življenju. Ta tovarna je tudi pokrovitelj naše šole. V njej so zaposleni krajanji, ki so se prej morali voziti v oddaljene kraje. Prav zato ima tovarna pomembno mesto pri ljudeh in tega se zavedamo vsi od najmlajših do najstarejših.

Osnovna šola je tesno povezana s krajevno skupnostjo. Učenci osmih razredov vsako leto uredimo pokopališče, sodelujemo pri raznih akcijah. Proslave, ki jih pripravljamo učenci, so v telovadnici. V šolskih prostorih so tudi sestanki, predavanja. Ker šolarji dobro poznamo delo v krajevni skupnosti in pri njem tudi sodelujemo, je to priznanje v ponos tudi nam.

Anka Grčar, 8. razred

## IZ SMERNIC ZA DOLGOROČNI NAČRT OBČINE TREBNJE ZA OBDOBJE OD LETA 1986 do leta 2000

Unačilno za območje občine Trebnje je, da je močneje razvit njen osrednji del ob Temenici in Mirni oziroma na osi Veliki Gaber - Velika Loka - Trebnje - Mirna - Šentrupert - Mokronog, kjer potekajo glavne prometnice in kjer je tudi kvalitetna obdelovalna zemlja. Ravno zaradi tega se na tem predelu še toliko močneje pojavljajo nasprotja med težnjami po urbanizaciji in po gradnji industrijskih, stanovanjskih in drugih objektov, hkrati pa se želi obdržati čimveč zemlje za kmetijske namene.

Razvojne usmeritve v kmetijstvu:

Občina Trebnje zavzema v regiji in republici pomembno mesto pri nekaterih vrstah kmetijske proizvodnje. Tako je bilo na

primer v občini v letu 1983 pridelanega 4 % vsega krompirja v Sloveniji. Visok delež ima tudi proizvodnja mleka, saj dosega letno že približno sedem milijonov litrov.

Občina Trebnje zavzema 18,5 % površine dolenjske regije in ima 22,2 % vseh površin njiv in vrtov v regiji. V letu 1983 pa je znašal njen delež v regiji: pri pridelku pšenice 20,6 % koruze 23,3 %, krompirja pa 28,9 %.

Temeljni in dolgoročni cilj, ki ga postavljamo pred kmetijstvo, je zadostna in kvalitetna oskrba prebivalstva v občini s hrano. Lastno oskrbo in čimvečje tržne viške v občini bomo zato zagotovili pri pridelavi oziroma proizvodnji mesa, mleka, krompirja, povrtnin in živinske krme. Pri žitaricah pa bo le manjši primanjkljaj za lastno oskrbo.

Osnovne razvojne usmeritve kmetijskih zemljišč v občini v dolgoročnem obdobju bodo:

- a) ohranitev kvalitetnih kmetijskih zemljišč pred pozidavo in drugim spreminjanjem namembnosti;
- b) povečanje proizvodnje hrane na osnovi agrotehničnih ukrepov, poglobljanja in širjenja neposrednega sodelovanja med kmetom in kmetijsko zadrugo ter na podlagi načrtnega koloobarjenja;
- c) čimvečja opremljenost s kmetijsko mehanizacijo in čimvečja uporaba mineralnih gnojil;
- d) povečati in izboljšati obdelovalne površine;
- e) prednostna usmeritev v pridelavo krompirja s primernim koloobarjenjem (kar je za daljše obdobje perspektivno glede na povpraševanje po proizvodih Kolinske Mirna);
- f) na višje ležečih predelih glede na naravne pogoje razvijati živinorejo;
- g) pospeševati gojenje žlahtnega grmičevja in jagodičevja zaradi ugodnih pogojev in zagotoviti domače surovinske osnove za Dano na Mirni;
- h) glede na primerne naravne razmere v določenih delih občine tudi pospeševati razvoj vinogradništva tudi za tržne viške.

Za hitrejši razvoj kmetijstva bo treba v prihodnjem obdobju izvesti niz korenitih sprememb. Zato si zastavljamo predvsem:

- krepitev sodelovanja med neposredno proizvodnjo, kmetijsko zadrugo in predelovalno industrijo;
- sprejeti zakonska merila za uresničevanje načela: Zemljo tistemu, ki jo obdeluje - s prenosom neobdelane in slabo obdelane zemlje v najem tistim kmetom, ki so sposobni in si to tudi želijo;
- varovati kvalitetna kmetijska zemljišča pred pozidavo;

- ustaliti tržišče kmetijskih pridelkov (sistem cen);
- preprečevati drobljenje parcel in kmetij;
- strokovno spremljati in večati število usmerjenih in zaščitenih kmetij;
- širiti ustanavljanje živinorejskih in pašniških skupnosti;
- v hribovitejšem svetu razvijati kmetijske panoge, za katere obstajajo naravni pogoji;
- pospeševati spreminjanje nekaterih pašniških površin v njivske in slabih pašniških oziroma slabih gozdnih površin v načrtne travniške oziroma pašniške površine;
- omogočiti kmetom možnost dopolnilnih dejavnosti, kot so na primer: delo na domu, domača obrt, kmečki turizem.

Prednostne naloge pri gozdarstvu:

- povečati skrb za vzgojo in nego gozdov;
- povečati izkoristek posekanega lesa (preko lesno predelovalne industrije naj bi bila omogočena čim višja stopnja končnih proizvodov, drobnejši les pa naj bi bil namenjen za kurjavo);
- zaustaviti zaraščanje prejšnjih njiv in pašnikov z gozdovi (to naj bi bilo načrtno - ne bi pogozdovali zemljišč, ki so primerna za pašnike).

#### SMERI RAZVOJA KMETIJSTVA V NASLEDNJEM PETLETNEM OBDOBJU V OBČINI TREBNJE IN NAŠI KRAJEVNI SKUPNOSTI

Zemlja je kot človek: njivska zemlja so mišice, voda je kri, kar pa nosi to zemljo, so kosti. Glejte, kako delate z zemljo!

Tako je povedal naš sogovornik, ing. Alojz Metelko iz Kmetijske zadruga Trebnje. Pri pogovoru pa je sodelovala tudi predsednica Komiteja za druženo planiranje in gospodarstvo pri občini Trebnje, tovarišica Francka Primožič.

Obema smo postavili vprašanje, kako načrtujejo razvoj kmetijstva v naslednjem petletnem obdobju v naši občini, predvsem pa v naši krajevni skupnosti.

Načrt kmetijstva v naslednjem obdobju šele sestavljajo, vendar bistvenih sprememb glede na usmeritev ni pričakovati. Področje naše občine v največji meri kot osnovno dejavnost omogoča živinorejo in poljedelstvo, katerega glavni cilj bo pridelati čimveč pridelka kot tržni višek. Taka kultura v prvi vrsti pri nas je krompir. Tovarna za predelavo krompirja Kolinska na Mirni je v preteklosti odigrala pozitivno vlogo, četudi kmetje z odkupnimi cenami niso vedno zadovoljni. Vendar ne smemo pozabiti, da tovarna kljub vsemu vsakemu pridelovalcu garantira odkup. Čedalje pomembnejša opredelitev na podlagi našega gospodarskega položaja pa je poleg krompirja tudi pšenica, saj brez nje zares ne gre. Kot dopolnilna dejavnost

naj bi dobilo večji pomen, vrednoto in uspeh pridelovanje kumar, v živinoreji pitanje telet, potem vzreja piščancev brojlerjev, pitanje prašičev, čeprav se ta proizvodnja v zadnjih letih ni kaj prida izkazala. Kunčjereja - na našem območju občine bosta namreč obratovali dve farmi, ki se bosta ukvarjali z vzrejo kuncev - je zanimiva in pomembna usmeritev, kajti z izvodom le-teh bomo dobili del prepotrebni deviz, ki nam bodo še kako prišle prav za uvoz različnega materiala.

Naš svet je precej močvirnat - v Mirenski dolini je približno 750 do 1200 ha zamočvirjenih površin, del te zemlje pa pripada tudi naši krajevni skupnosti.

Letošnji načrt predvideva hidromelioracijo 190 ha zemljišč na območju potokov Bistrica, Jeseniščica in Mokronoški potok. Prvi pogoj in osnova za vse načrtovano delo pa je ureditev in poglobitev vodotokov. Tako lahko pričakujemo, da bo struga reke Mirne do leta 1990 poglobljena. S tem bo izpolnjen osnovni del načrtov, ki bo nadalje omogočal, da se bo projekt hidromelioracije čimprej lahko v polni meri izvedel. Območna vodna skupnost ima nalogo, da uredi odvodno mrežo. Vsi projekti so pripravljani. 80 % nepovratnih sredstev za izvajanje izsuševanja prispeva republiški sklad; pojavlja pa se problem skokovitega naraščanja stroškov. Sicer tudi vodna skupnost prispeva določen denarni delež, vendar pa ima tudi ona mejo, do katere višine sredstva lahko odobrijo. Tako danes stane melioracija dobrih štirideset starih milijonov po hektarju. Omeniti velja še kredite, čeprav se kmetje zanje vse manj odločajo, saj trenutne obrestne mere znašajo že 31 %. Načrtovalci, predvsem pa izvajalci, se spoprijemajo tudi s številnimi težavami, ki otežujejo, obenem pa že zavlačujejo dela. Lastniki zemljišč se vsaj v začetku namreč ne strinjajo, oziroma niso zainteresirani prekopati svojo zemljo, toda večina ljudi pozneje podpre investicijo v svojo in družbeno korist. Razna prepričevanja, da bi določene ljudi le pregovorili, se včasih zavlečejo v nedogled, na ta račun pa je zaradi porasta cen in nekaterih drugih sorodnih vzrokov meliorirano precej manj površin, kot bi jih bilo sicer. S samo hidromelioracijo je načrtovano le pol dela, za vse ostalo je potreben čas. Zato ne smemo pričakovati, da se bo zemlja čez noč spremenila, da bo naslednje leto že rasla najlepša pšenica. Času je treba dati čas, ali tudi sami ne smemo ob vsem tem stati križem rok. Če hočemo, da se bo zemlja popolnoma spremenila, potem je treba vanjo vložiti še precej napora in vztrajnosti. V fazi same izvedbe pa se pojavi še en problem: kmetje, ki imajo večji del površin v teku izsuševanja, morajo že prej računati in se pripraviti na izpad krme. Kot je opaziti, izvedbena dela ne gredo ravno po programu. Do leta 1990 predvidevajo, da bo meliorirano celotno območje te doline. S temi deli želi naša občina poravnati dolg za vse tiste kvalitetne njive, katere danes teži beton.

Zemlja je vir življenja. To je tovarna na prostem. Izpostavljenost je mrazu, dežju, soncu, toči. Če želimo imeti intenzivnejšo proizvodnjo, potem je treba globlje pogledati v prihodnost.

Eden izmed bodočih načrtov je tudi namakanje, saj vemo, da padavine niso razporejene enakomerno skozi vse obdobje rasti.

Delamo tudi na področju izboljšave zemljišč kraškega značaja. Poleg že prej omenjene melioracije izvajamo v občini še tako imenovane agromelioracije - to je odstranjevanje kamenja in grmovja. Tako bomo zapuščene travnike že čas lahko preorali. Letos takih agromelioracij načrtujejo 300 ha, v vsem srednjeročnem obdobju pa bodo tako usposobili dva do tri tisoč ha zemljišč. V ta program bosta na našem koncu vključena Zadruga in Hom. Naši kmetijski strokovnjaki in delavci raziskujejo, poskušajo in iščejo dolgoročne dopolnilne programe, ki bi izboljšali položaj kmeta, vendar je treba v isti sapi povedati, da teh programov še nimajo izdelanih. Sentruperško krajevno skupnost v prihodnje čaka veliko dela na področju sadjarstva, saj smo v preteklosti v ta namen naredili in vložili zelo malo ali skoraj nič. Odkup je zagotovljen v Dani.

Dopolnilnih programov še nimamo izdelanih. Potrebna je temeljita študija o razvoju kmetijstva. V ta namen pomaga tudi mednarodna organizacija za pomoč manj razvitim - FAO - za razvoj predvsem suhokrajinskega področja.

Zavedati se moramo, da je kmetijstvo ena izmed pglavitnih dejavnosti v občini - predstavlja 15 % v družbeni proizvodnji. To je še posebej važno tudi zaradi tega, ker je naša industrija preveč razdrobljena.

Veliko govorimo tudi o ljudeh, ki smo jim dali naziv polproletarci. Slovencu glede na ostalo Evropo pripada najmanj obdelovalne površine - le 2,5 ha. Polproletarcev pa je vse več. Tako je na območju občine le še okoli štiristo čistih kmetov. Ing. Metelko trdi, da po njegovem do kake velike spremembe do konca tega stoletja ne bo prišlo. Že zdaj pa je opaziti, da je neobdelane ali slabo obdelane zemlje vedno manj.

V posodobitev kmetij je bilo v preteklosti vloženi precej kreditov. Vendar pa je na naših kmetijah največ le starejših ljudi. Treba bi bilo doseči, da bi mladi z ustrezno izobrazbo ostali na kmetiji, ob pomoči dobro razvejane pospeševalne službe pa bi lahko tudi kmetijstvo hitreje napredovalo.

Še vedno pa velja: zemlji je treba dajati - drugače tudi ne moreš pričakovati sadov.

Anka Grčar, 8. razred



KDO JE KMET?

Kmet je tisti, ki ima kmetijo.

Maja Ogrinc, 3. razred

Kmet je tisti, ki je vključen v kmetijsko združenje.

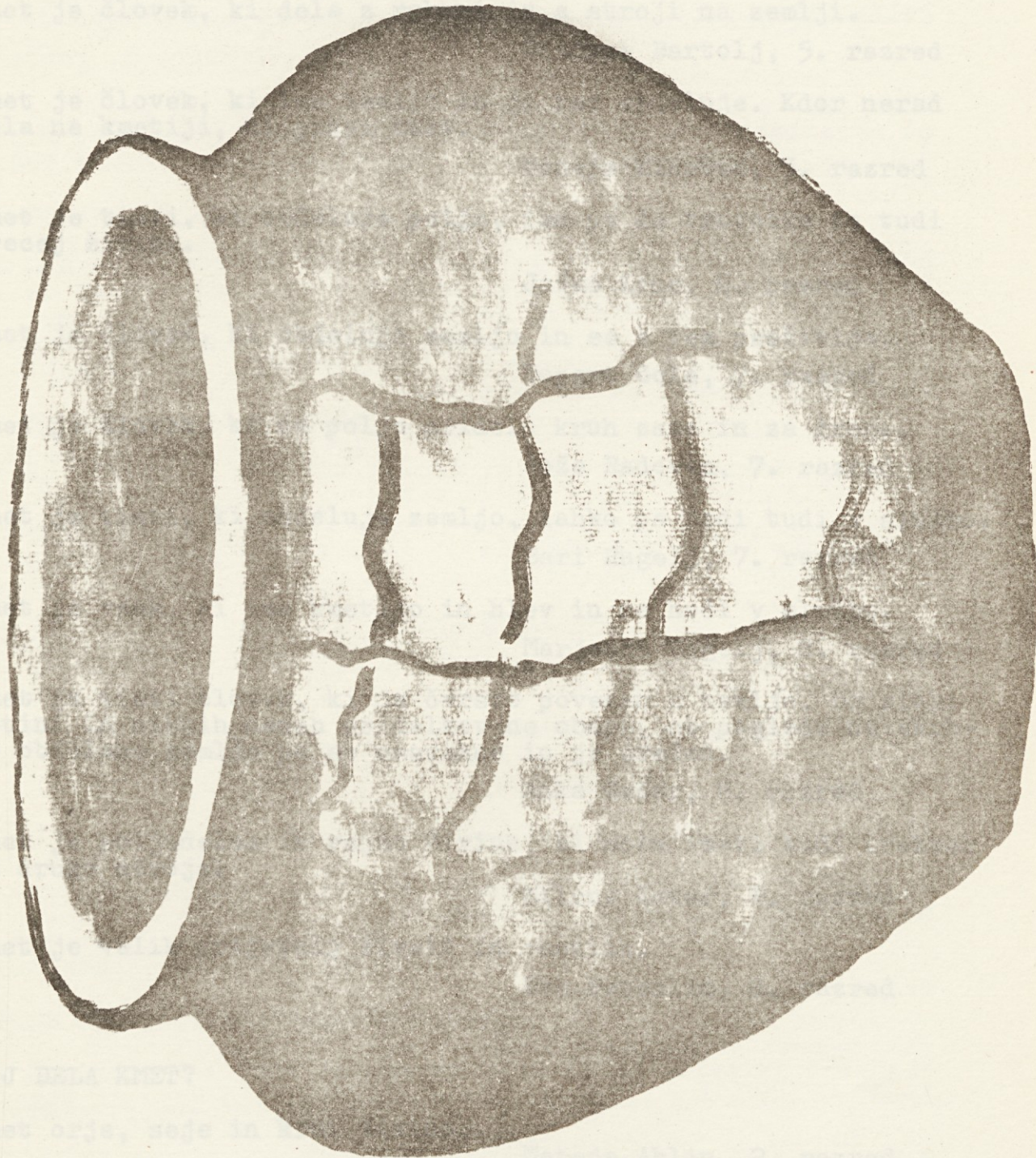
Andreja Ruparčič, 4. razred

Kmet je tisti, ki dela na kmetiji in prideluje hrano.

Barbara, 5. razred

Kmet je tisti, ki dela na kmetiji in prideluje hrano, ki jo nato porabimo.

Kmet je tisti, ki dela na kmetiji in prideluje hrano, ki jo nato porabimo.



KDO JE KMET?

Kmet orje, seje in...

Marjeta, 2. razred

Kmet opravlja vsa dela.

Antonia, 3. razred

Kmet opravlja vsa dela, ki jih najdemo v mestu in na kmetiji.

Andreja, 5. razred

Kmet orje in seje.

Tomaz, 3. razred



- Kmet je tisti, ki ima kmetijo. Maja Ogrinc, 3. razred
- Kmet je tisti, ki je vključen v kmetijsko zadrugo. Andreja Ruperčič, 4. razred
- Kmet je človek, ki dela z rokami in s stroji na zemlji. Damjana Bartolj, 5. razred
- Kmet je človek, ki ima zemljo in jo rad obdeluje. Kdor nerad dela na kmetiji, ni pravi kmet. Tadeja Kisovec, 5. razred
- Kmet je tisti, ki obdeluje polja, ima pa še travnike in tudi precej živine. Jožko Krnc, 6. razred
- Kmet je človek, ki obdeluje zemljo in se s tem preživlja. Rupert Gole, 7. razred
- Kmet je človek, ki na polju pridela kruh zase in za druge. Jože Radovan, 7. razred
- Kmet je tisti, ki obdeluje zemljo, lahko pa hodi tudi v službo. Bari Rugelj, 7. razred
- Kmet je vsak, ki ima kmetijo in hlev in ne hodi v službo. Marjanca Cugelj, 8. razred
- Kmet je tisti človek, ki je čvrsto povezan z zemljo. Ob slabi letini in nizkih cenah pridelkov ne obupa, ob pogledu na skrbno obdelano zemljo pa se nasmehne in je srečen. Anka Grčar, 8. razred
- Kmet je poljedelec in rejec živine, ki mora imeti tudi traktor in druge stroje. Milena Kotar, 8. razred
- Kmet je velik prijatelj živali in rastlin. Eva Peterlin, 8. razred

## KAJ DELA KMET?

- Kmet orje, seje in krmi živino. Mateja Ahlin, 2. razred
- Kmet opravlja težka dela. Anica Ramovš, 3. razred
- Kmet opravlja taka dela, ki jih ljudje v mestu ne morejo opravljati. Tadeja Kisovec, 5. razred
- Kmet orje in seje. Tomaž Končina, 5. razred

Kmet dela v vinogradu in sadovnjaku.

Cvetka Kumer, 5. razred

Kmet spomladi in poleti veliko dela, da v jeseni pobere pridelke. Zima pa je za kmeta nekakšen dopust ali počitek.

Alenka Tratar, 5. razred

Kmet ima veliko dela. Skrbeti mora za živino in za polje, ki ga mora dobro obdelati, če hoče imeti dobre pridelke. Najtežje delo pa je pospravljanje sena. Takrat mu lahko zagode tudi vreme.

Rupert Gole, 7. razred

Kmet ima mnogo dela, za katerega kakšen meščan še ve ne. Zelo so obremenjeni polkmetje, ki hodijo še v službo. Kmet dela v vinogradu, gozdu. Mislím, da še največ dela zahteva delo na polju. Treba ga je orati, branati, gnojiti, sejati, okopavati, krompir na njem tudi pobirati, pšenico žeti. Če hočeš biti kmet, moraš imeti za to veselje.

Bari Rugelj, 7. razred

Kmet ima zmeraj veliko dela, čeprav nekateri mislijo, da pozimi samo počiva. Delati mora v hlevu, na njivi in travniku. Posebno poleti je delo zelo naporno. Čeprav je delo težko, vse napore lahko prenaša, če je lepo vreme.

Marjanca Cugelj, 8. razred

Kmet tudi ob zimskih večerih ni prost. Kadar je lepo vreme, je dela več kot preveč zunaj. Ob slabem vremenu pa najde delo okrog hiše in se pripravlja na delo, ki ga čaka v lepšem vremenu.

Mira Krajšek, 8. razred

KATERO KMEČKO DELO JE NAJTEŽJE?

Najtežje je kopati v vinogradu. S težkim orodjem je treba močno udarjati, da se zemlja zrahlja.

Mateja Ahlin, 2. razred

Težko je kidanje gnoja.

Damjana Bartolj, 5. razred

Najtežje je delo, ki ti zato ne gre od rok, ker ga nerad opravljaš.

Tadeja Kisovec, 5. razred

Težko je globoko kopati v hribovitem vinogradu.

Cvetka Kumer, 5. razred

Najtežje je okopavati repo ali kolerabo, ker se moraš sklanjati.

Anita Oplotnik, 5. razred

Najtežje delo je mlačev. T krat se močno kadi, ker je treba odmetavati slamo in žito.

Stane Ramovš, 5. razred

Najtežje je pobiranje krompirja, ker se moraš sklanjati na vročini.

Joško Krnc, 6. razred

Najtežje je pripravljjanje zemlje za sejanje in sajenje.

Rupert Gole, 7. razred

Najtežje je puljenje korenja, ker se moraš držati sključeno, marsikateri koren se pa tudi zatrga in ga je težko dobiti iz zemlje.

Jože Radovan, 7. razred

Najtežje je kopati v vinogradu.

Bari Rugelj, 7. razred

Najtežje je spomladi, ko je treba nakladati in voziti gnoj. Težko pa je tudi škropljenje.

Marjanca Cugelj, 8. razred

Najtežje je okopavanje v vročih poletnih dneh in to sovražim kot Garganel Smukce.

Anka Grčar, 8. razred

Zame je najtežje delo nakladanje krompirja, pese in kolerabe, ker za dviganje nisem dovolj močna.

Milena Kotar, 8. razred

Najtežja so prav gotovo prva spomladanska opravila, ker zaradi zime še nismo utrjeni.

Mira Krajšek, 8. razred

Najtežje kmečko delo je košnja, ker začneš zgodaj zjutraj, ko sonce še ne vzide.

Eva Peterlin, 8. razred

#### KATERO KMEČKO DELO JE NAJLAŽJE?

Zame je najlažje pobiranje krompirja.

Eva Peterlin, 8. razred

Najlažje je obiranje fižola, pa tudi delo na travniku ni težko.

Mira Krajšek, 8. razred

Najlažje je sajenje fižola.

Milena Kotar, 8.razred

Meni se zdi najlažje delo pospravljanje sena, čeprav se tudi naveličam vleči grablje v vročini. Toda če je lepo vreme, je seno hitro pod streho, to pa je tudi nekaj.

Anka Grčar, 8. razred

Najlažje je zbiranje fižola. Marjanca Cugelj, 8. razred

Najlažje je pobiranje jabolk. Če so debela, gre pa to delo sploh hitro od rok.

Bari Rugelj, 7. razred

Najlažje je trganje koruze, saj se mi pri tem delu ni treba pripogibati.

Jože Radovan, 7.razred

Najlažje je krmljenje živine. Rupert Gole, 7. razred

Zame je najlažje ličkanje koruze. To res ni težko. Zraven se pa še pogovarjamo, zato je zelo zanimivo in prijetno.

Jožko Krnc, 6. razred

Najlažje je sejati, ker se ni treba sklanjati.

Cvetka Kumer, 5. razred

Če pri delu uživaš in ga rad opravljaš, se ti zdi lahko, četudi je težko.

Tadeja Kisovec, 5. razred

Najlažje je zbiranje fižola, ker to lahko delaš sede.

Andreja Ruperčič, 8. razred

Najlažje je ličkanje koruze, ker je pri tem delu tudi veselo.

Anica Ramovš, 3. razred

Najlažje je sušiti seno, ker z grabljami seno samo obračaš, suši ga pa sonce. Še lažje, če si lahko pomagaš s strojem.

Mateja Ahlin, 2. razred

#### KDAJ JE NA KMETIH NAJLEPŠE?

Najlepše je, ko so koline. Takrat je domač praznik in dobro jemo.

Mateja Ahlin, 2. razred

Kadar koljemo, ker lahko po mili volji dobro ješ.

Damjana Bartolj, 5. razred

Kadar trgamo grozdje.

Anita Oplotnik, 5. razred

Najlepše je, ko so koline, ker se zbere večina sorodnikov.

Stane Ramovš, 5. razred

To je jeseni, ko zori sadje in se ga lahko do sitega naješ.

Jožko Krnc, 6. razred

Najlepše je v jeseni, ker takrat vidiš rezultat svojega dela, ki si ga moral vložiti čez leto. Rupert Gole, 7. razred

Najlepše je spomladi, ker se takrat narava prebuja, drevje dobiva zeleno listje, rožice cvetejo....  
Nataša Pevec, 7. razred

Kadar so koline, saj je to domači praznik.

Jože Radovan, 7. razred

Najlepše je takrat, kadar koljemo, ker je ves dan lepo.

Bari Rugelj, 7. razred

Najlepše je jeseni, ko vse dozori.

Marjanca Cugelj, 8. razred

Kadar je lepo vreme in dobra letina, kadar se spravi pod streho kakšno večje opravilo, kadar dobi kmet dobro plačane pridelke, kadar smo domači vsi skupaj in se dobro razumemo, zato smo srečni.

Anka Grčar, 8. razred

Na kmetih je najlepše pri ličkanju koruze.

Milena Kotar, 8. razred

Najlepše je poleti, ko se suši seno, ker je lepo delati na soncu.

Eva Petrlin, 8. razred

ČE BI BIL GOSPODAR NA KMETIJI ...

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi morala znati voziti traktor. Jaz ne bi sadila veliko krompirja, ampak bi raje posejala koruzo za silažo.

Milena Kotar, 8. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi imela več krav, da bi oddajala mleko.

Marjanca Cugelj, 8. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi imela, če bi se le dalo, farmo zajcev. Imela pa bi tudi kokoši.

Bari Rugelj, 7. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi se ukvarjala z živinorejo. Od zadruga bi dobila majhne teličke, ki bi jih hranila, da bi dorasli, potem pa bi jih prodala zadrugi.

Alenka Tratar, 5. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi kupila stroje in še več zemlje, kot jo imamo pri nas.

Cvetka Kumer, 5. razred

Morala bi veliko delati, zgodaj vstati in pozno iti spat.

Anita Oplotnik, 5. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi imela veliko živali.

Melita Zupančič, 5. razred

Če bi bil gospodar na kmetiji, bi pridno delal in na novo gradil.

Stane Ramovš, 5. razred

Če bi bil gospodar na kmetiji, bi kupil molzni stroj in konja, ki bi ga jahal.

Janko Ziherl, 6. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi morala veliko delati in vse po vrsti in ne bi bilo izgovora, čeprav bi bilo slabo vreme.

Sonja Ramovš, 5. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi krmila živino, vozila traktor in obdelovala polja.

Andreja Ruperčič, 4. razred

Če bi bila gospodar na kmetiji, bi imela živino in travnike.

Mateja Ahlin, 2. razred

#### BI SE OMOŽILA NA KMETIJO?

Mislím, da se ne bom omožila na kmetijo. Na kmetih je treba trdo delati, jaz pa raje berem in se učim.

Mateja Ahlin, 2. razred

Ne bi se omožila na kmetijo, ker je treba preveč delati.

Biserka Škarja, 2. razred

Na kmetijo bi se omožila, ker me kmečka dela veselijo.

Anica Ramovš, 3. razred

Ne, zato ker bi rada študirala.

Maja Ogrinc, 3. razred

Na kmetijo se ne bi omožila, ker me to ne veseli. Mogoče si bom pa premislila.

Andreja Ruperčič, 4. razred

Ne bi se, ker me to delo, ki ga že zdaj opravljam na kmetiji, nič ne veseli.

Damjana Bartolj, 5. razred

Na kmetijo se ne bi omožila, ker se kmečkega dela hitro naveličam.

Tadeja Kisovec, 5. razred

Rada bi se, ker imam rada živali. Rada jih krmim in se z njimi pogovarjam.

Cvetka Kumer, 5. razred



Ne bi se. Na kmetiji moraš delati in si zmerom umazan. Jaz bi rada živela v mestu, toda v naravo bi šla velikokrat.

Anita Oplotnik, 5. razred

Bi se omožila, ker je veliko dela na prostem, kar mi je najbolj všeč. Živiš v naravi in jo lahko občuduješ. Toda vseeno se ne bom omožila na kmetijo, ker sem že izbrala drugo pot.

Nataša Pevec, 7. razred

Bi se, saj je tudi na kmetiji lepo. Vsako rojstvo telička, ovce, prašičev je nekaj veselega. Pa tudi delati ni težko, če si zdrav. Ko je opravljeno kakšno večje delo, je pa največje zadovoljstvo.

Marjanca Cugelj, 8. razred

Zakaj pa ne?! Včasih si tega celo zaželim, čeprav mi kdaj delo doma na kmetiji hudo preseda. Vem pa, da bi bila na kmetiji zagotovo srečna, prav zares.

Anka Grčar, 8. razred

Ne, čeprav rada pomagam mami na njivi. Mislím, da ne bi mogla opravljati samo kmečkih del. Rada se učim in bi rada postala kaj drugega kot kmetica.

Milena Kotar, 8. razred

Da..Mislím, da je življenje na podeželju veliko lepše kot v mestu.

Mira Krajšek, 8. razred

Da, bi se omožila na kmetijo, ker se ne bojim dela. Pa saj sedaj skoraj vse težje kmečko delo opravijo stroji.

Eva Peterlin, 8. razred



NEKOČ JE BILU TEŽJE PRIPRI DO KUHIA





## NEKOČ JE BILO TEŽJE PRITI DO KRUHA

Nekega večera mi je stara mama pripovedovala o kmetijstvu nekoč. Pripovedovala mi je, kako so nekoč obdelovali polja. Bilo je težje kakor sedaj. Sosed je s plugom in konjem zoral njivo samo 15 do 20 cm globoko. Zemlja je bila zelo groba, zato so morali brazde zdrobiti z motikami. Delo se je začelo približno ob štirih zjutraj in je trajalo do desetih zvečer. Delo je bilo ročno. Z motikami so skopali jamice, nato so metali vanje krompir in ga tudi zasuli z motikami. Okopavali so vse na roke. Zemlja je bila zelo zbita. Hlevski gnoj so na njivo vozili s samokolnico. Krompir je bilo treba tudi osuti z motikami. V jeseni so ga morali na roke še skopati. Pridelek je bil zelo slab, ker niso gnojili z umetnim gnojem, kakor sedaj. Ko je pšenica dozorela, so bili veseli, če ni preveč polegla. Poželi so jo s srpi, kar je bilo zelo težko, ker je bilo zelo vroče.

Stara mama mi je povedala, da je bilo včasih teže priti do kruha kakor sedaj.

Franci Zupančič, 7. r.

Brez orača in pridnega kopača bi ne bilo ne kruha ne kolača.

Jutranji plug najgoblje orje.

Jutranja ura ima zlato v ustih.

Ne dolg dan, ampak dobra volja opravi delo.

Vol, ki veliko muka, malo vleče.

Bolje orati na globoko kot na široko.

Najprej štalica, potem kravica.

Ljudski pregovori

## DRUŽINSKI POSVETI O DELU NA KMETIJI

Pri nas imamo kmetijo. Oče in mati hodita tudi v službo. Ko prideta domov, je treba ponarediti veliko stvari, zato jima pri delu z bratom pomagava. Zvečer, ko opravimo delo v hlevu, pa se v kuhinji večkrat pogovarjamo, kaj bi lahko izboljšali na naši kmetiji, koliko bomo imeli v hlevu živine in še kaj. Pogovorimo se tudi, kako se bomo naslednji dan lotili kakšnega dela skupaj, in kaj bova delala midva z bratom, dokler ne bodo starši prišli iz službe. Ker z bratom dobro pozna razmere na naši kmetiji, tudi midva dajeva predloge, kaj naj bi se preuredilo. Jaz pripuščam teličke, zato lahko povem tudi svoje mnenje, ali bo teliček ostal doma ali ga bomo prodali.

Ko se pogovarjamo o takih gospodarskih rečeh, se mi zdi, da sem že odrasel in sem zelo ponosen, da starši tudi moje predloge upoštevajo.

Janko Ziherl, 6.r.

## NA KMETIJI JE LEPO

Živim na kmetiji. Opravljati moram že vsa kmečka dela. Ata mi dovoli, da vozim tudi traktor. Z njim znam opraviti razna dela. Tudi s kosilnico že kosim. Poleti, ko se oče naveliča sedeti na traktorju in mešati seno, to delo prevzamem sam. Vsak dan moram nakositi sveže trave ali detelje za živino. Ko pokosim, Toni pelje kosilnico domov in nazaj pripelje traktor in nakladalko in ko pograbimo, peljemo seno domov. Na pomoč pri kmečkem delu radi priskočijo očetovi bratje. Največkrat prideta Janez in Stanko, ker sta najbližje Sentrupertu. Včasih so morali vso zemljo obdelati ročno. Pri hiši, kjer je moj oče prevzel kmetijo, je bilo devet otrok. Orali so z voli. Gojili so ovce, zato so volno pridelali doma. Na podstrešju imamo še dobro ohranjen kolovrat. Moj dedek pa je tkal platno. Imamo še tudi njegove kvalitetne izdelke. Orodje za tkanje je še dobro ohranjeno.

Franci Cugelj, 6.r.

## PRIJETNE URICE PRI PRIJATELJU NA KMETIJI

Pri nas nimamo njive. Imamo le vrtilček in majhno dvorišče. Rad grem k sosedovim, kjer imajo precej veliko kmetijo. K sosedovim velikokrat grem. Tam se igramo, včasih pa se s sosedovim Francijem tudi učiva. Najraje pa se igrava na njihovi peči, ker je prijetno toplo. Igrava se človek, ne jezi se, rada pa tudi kartava in gledava stare knjige. Najraje sem pri njem zvečer, ker mi prinese kos domačega kruha. Če pride v sobo k peči tudi Toni, se igramo slepe miši. Poleti radi skačemo na kozolcu po senu. Ko pa pridemo dol, nas po vsem telesu srbi. Franci rad vozi traktor. Če njegovih staršev ni doma, se vozi

naokrog. Nekega dne, ko ni bilo nikogar doma in je bil traktor zunaj, sva poiskala primeren žebliček, ga vtaknila v ključavnico in vžgala traktor. Tudi meni je pustil, da sem malo zapeljal. Zapeljal sem v majhen jarek. Komaj sva traktor dobila ven. Potem sva ga hitro zapeljala nazaj in ga malo očistila. Sklenila sva, da česa takega ne bova več počenjala.

S Francijem najraje sekava koruzo in jo meljeva. Včasih mu pomagam nahraniti tudi živino. Imajo tudi dve kosilnici, s katerima Franci kosi.

Na kmetiji je lepo živeti, še lepše pa bi bilo, če ne bi bilo toliko dela.

Robi Lovše, 6.r.

### NA MAJHNI KMETIJI

Živim na robu vasi Šentrupert. To je zelo lep svet. Obdajajo ga tudi hribčki. Najvišji je Hom. V tej kotlini se ukvarjajo s poljedelstvom in z živinorejo.

Pri nas doma nimamo velike kmetije. Imamo le nekaj polja. Gojimo predvsem zajce, kokoši, pa tudi dve svinji smo zredili. Letos smo bili zelo uspešni pri reji zajcev, ker smo jih zredili kar 40. Imamo jih pod kozolcem, kjer smo nekaj dozidali, da imamo lahko tam hlev za zajce. Gojimo predvsem srednje velike zajce. So zelo izbirčni. Redno jim moramo skidati. Ne jedo vsake hrane, kadar imajo mladiče, pa še posebno ne. Hraniimo jih s starim kruhom, s kolerabo, z zeljem, s korenjem, pa tudi z nagnitimi jabolki. Včasih kakšnega ubijemo. Zajčje meso mi zelo ugaja. Letos je nekaj zajcev tudi poginilo, ker je bila nekakšna bolezen. Vso hrano za zajce pridelamo na majhni njivi.

Jaz se zelo zanimam za živali, zato sodelujem tudi pri pridelovanju krme. Orjemo, branamo in vse, kar je še treba napraviti na polju s stroji. Delamo s sosedovim traktorjem. Mi imamo premalo zemlje, da bi se nam ga splačalo kupiti. Sosed nam ga rad posodi, ker mu ata potem kaj pomaga.

Veselim se jeseni, še zlasti, če je pridelek velik in lep. Mama in oče me velikokrat pohvalita, da sem sposobna za kmetijstvo. Za gojenje zajcev sem navdušila tudi sošolko Alenko. Dala sem ji zajkljo, ki bo imela v kratkem mladiče. Obe zelo radi skrbiva za zajce.

Petra Končina, 6.r.

## RADA OBIŠČEM SORODNIKE NA KMETIJI

Naša družina živi v bloku, zato imamo samo vrt. Večkrat grem obiskat svojo sestrično na kmetijo. Pomagali smo jim graditi hišo, zato nas večkrat povabijo. Lani, blizu novega leta, so nam ponudili mladega prašička, ki ga imamo še vedno pri njih in ga redijo. Večkrat ga gremo pogledat in se pogovarjamo, kdaj bo dovolj velik, da ga bomo zaklali. Koline bomo spravili v skrinjo. Klali ga bomo, ko se bo otoplilo. Pri sestrični imajo prašiče, krave, konja in kokoši. Imajo tudi ogromne nji-ve. Včasih grem gledat, kako tega seje, lomi koruzo in pobira krompir. Pri kakem lahkem delu tudi pomagam.

Maja Baš, 6. r.

## PRI DELU V HLEVU SE MENJAVAMO

Pri nas imamo kdaj v hlevu tudi po pet glav živine. Ker sta oče in mati oba zaposlena, se je treba pri delu v hlevu menjavati. Če je mama popoldne v službi, mora oče molsti krave. Mleko odnašamo tudi v mlekarno. Dnevno namolzemo približno 15 litrov mleka, ker pri eni kravi pije še teliček. Imamo po tri krave in dva bika. Zvečer in zjutraj odpeljemo gnoj iz hleva. Ko živino nakrmimo, ji še nasteljemo z listjem. Ko gre oče ali mama molst, grem z njim in ko pomolze in odlije mleko, ga dam teličku. Teletu damo krmila in krmo. Odraslim govedom damo suho seno in koruzni zdrob. Pri vsem tem delu sodelujeva tudi midva z bratom.

Damjan Urana, 6. r.

## ROČNA DELA NA KMETIJI

Pri nas doma nimamo strojev. Kmetijo, ki je v hribih nad Šent-rupertom, obdelujemo ročno. Spomladi orjemo sami z volmi. Pri oranju polja tudi jaz pomagam. Največkrat poganjam vola. Ko je zorano, polje prevlečemo z brano. Pri brani sem zelo rad. Če se kepe dobro ne zdrobijo, jih potem z motikami razbijemo. Ko so kepe zdrobljene, začnemo sejati. Če sejemo prstenino, naredimo najprej s črtalnikom črte, da so vrste ravne. Ta črtalnik je podoben velikim grabljam, le da so zobje veliko redkejši. To morata vleči dva človeka. Spomladi je treba tudi po pšenici še kaj posejati. Vsako leto vsejemo v pšenico korenje ali deteljo. Zaradi tega ne smemo pšenice škropiti. Kako popoldne se vsi člani družine odpravimo na polje in mulimo plevel. Čeprav pri nas nimamo strojev, vse delo pravočasno opravimo.

Tomaž Krnc, 6. r.

## NA HRIBOVSKI KMETIJI OPRAVLJAMO DELA TUDI S STROJI

Pri nas doma imamo že nekaj strojev, čeprav se na hribovski kmetiji ne da zemlje obdelati s stroji. Delo s stroji je veli-



ko lažje kot ročno. Kmetija je precej velika, zato bi moralo biti veliko članov, da bi vse ročno obdelali. Imamo traktor in kosilnico. Čeprav imamo nekaj strojev, pospravljanje sena še dolgo traja.

Veliko se naredi s stroji, dosti pa je treba tudi ročno. Spomladi se tudi začnejo dela na polju. Na polju je zelo veliko dela. Najprej je treba zemljo zorati, nato pobranati in nazadnje še posejati. Vsako leto sejemo pšenico in tudi še ajdo, sadimo pa koruzo in krompir. Ko dozori pšenica, jo je treba požeti. Nato jo damo v kozolec, da se posuši. Ko je suha, jo je treba omlatiti. Ko se to opravi, pa pospravljamo krompir. Nazadnje pa pospravljamo še koruzo.

Tudi jaz rad pomagam pri tem opravih, zato sem vesel, da živim na deželi.

Andrej Lamovšek, 6.r.

### V NAŠEM HLEVU

Pred enim letom smo obnovili hlev. Naš hlev je tak, da je vse pod eno streho: kozolec, listnica, hlev in garaža. V hlevu imamo tri glave živine: dve kravi in eno telico. Veliko boljše je sedaj, ko imamo krave v novem hlevu. Imamo tudi napajalnice, da krave same pijejo. Pod isto streho imamo tudi seno. Kadar ima ata popoldne službo, moram iti z mamo zvečer v hlev. V hlevu mirim kravi, da ne nagajata mami, ko molze. Ko mama pomolze kravi, prinesem listje. S telico, ki ji je ime Srna, se prav dobro razumeva. Kadar pridem k njej, čutim, da me pozna in se me ne boji. Malo jo pobožam. Včasih ji tudi kaj rečem. Vesela sem, ker je ne bomo prodali. Žalostna bi bila, če bi šla od hiše. Nazadnje še v hlevu pometem in zaprem vrata.

Anica Ramovš, 3.r.

### NOV HLEV - VELIKA PRIDOBITEV NAŠE KMETIJE

Oče in mami sta se odločila, da bomo gradili nov hlev. Oče je poklical mojstra in ta mu je svetoval, naj stari hlev podremo do tal in naredimo novega.

Začeli smo. Podiranje ni bilo prijetno delo. Zelo se je kadi-  
lo in nevarnost, da dobiš kakšen tram na glavo, je bila velika. Začeli smo s temelji in hlev je rasel. Vsak dan je bil večji. Se sreča, da nam je bilo takrat vreme kar naklonjeno. Delati smo morali vsi člani družine. Ko je bil hlev pod streho, sem se tudi jaz oddahnila. Montirali smo zasilna vrata in okna, tako da smo lahko dali v hlev živino.

V novem hlevu še nimamo vsega urejenega, a vseeno je v njem prijetneje delati kot v starem. Ko pa bo hlev dokončno urejen, bo še boljše.

Marjanca Cugelj, 8.r.

## OMOŽILA SE JE NA KMETIJO

To je storila naša mami. Ko je bila ona mlada, so se skoraj vsa dekleta možila v mesta. Ona pa se je odločila, da bo odšla na kmetijo. V začetku je bilo težko, ker je bila stara mama bolna, midva z bratom pa sva bila še manjša. Tako sta bila ati in mami za delo, ki ga je bilo veliko, sama. Toda sčasoma se je vse uredilo. Otroci rastemo in jima že marsikaj postorimo.

Mami pravi, da ji zaradi tega, ker je šla na kmetijo, ni žal. Včasih pa je seveda težko, saj je vsak drug teden dopoldne sama in mora vse postoriti sama, ker ati hodi v službo, otroci pa smo v šoli. Poletí pa je še težje, ker je takrat na kmetiji največ dela.

Moja mama je rodila štiri otroke. Vsi smo zdravi in tudi ona je zdrava. Pravi, da ni hudo delati, če si le zdrav. Vsi ji radi pomagamo in tudi ona nam kaj svetuje pri delu za šolo.

Marjanca Cugelj, 8.r.

## KAKO SEM POMAGAL TELIČKU NA SVET

Pri nas imamo v hlevu tri krave, teličko, ki je stara eno leto, bikca in teličko, ki je stara en dan. To teličko je povrgla krava, ki je imela prej že tri teličke. Porod je bil še kar težak. Bil je popoldne. Mami, ki je opazila, da je krava zelo nemirna in da ima že prve popadke, mi je ukazala, naj grem poklicat bližnje sosede. Ko sem prišel domov, je oče z avtom pripekljal soseda, ki je navezal telička. Ko je vse pripravil, je rekel, naj začnem vleči. Jaz sem prijel za konec vrvi, drugi pa so prišli bližje. Nekaj časa se je telička upirala, nato pa je naenkrat zdrknila na tla. Vsa je bila mokra, zato mi je mami rekla, naj jo zdrgnem s slamo. Bil sem zelo ponosen, da sem lahko pomagal pri porodu naraščaja v našem hlevu.

Janko Ziherl, 6.r.

## PRI PORODU TELIČKA

Eni od naših krav je ime Soča. Bližal se je čas, ko naj bi povrgla telička. Otroci smo bili sami doma. Ko je šel proti večeru brat v hlev, da bi dal živini krmo, je videl, da se zelo mudi, kajti Soča je imela že hude popadke. Hitro sem telefonirala k sosedovim, da sta prišla pomagat. Pri porodu sva sodelovala tudi midva z bratom. Ko je bilo končano, smo teleta polili z vodo, da je hitreje vstal. Krava ga je lizala. Čez pol ure je tele že jedlo pri svoji mamici - kravi. Nato je prišla mami. Bila je zelo vesela, ko je videla, da je v hlevski družini spet nov član. Z bratom pa sva bila pohvaljena.

Marjanca Cugelj, 8.r.

## KO SEM PRVIČ MOLZLA

V drugem razredu, ko je bila moja mama bolna, sem morala jaz molsti krave. Pred mamino boleznijo pomislila nisem, kako bi jih jaz molzla. Ko je nekega dne mama zbolela, sestre pa ni bilo doma, mi je mama rekla, če bi tisti večer jaz pomolzla kravi. Rekla sem ji, da bom šla, pa bom videla, kako bi mi šlo. Že prej sem mamu večkrat opazovala, kako ona molze. Ko je prišel večer, mi je mama povedala, kako naj molzem. Vzela sem posodo, v katero je mama navadno molzla, in sem šla. Ko sem prišla v hlev, sem vzela stolček ter sem šla molst. Najprej sem kravi umila vime, nato pa sem začela. V začetku mi je šlo bolj slabo, potem pa sem se kar privadila. Ko sem pomolzla prvo kravo, sem imela precej manj mleka, kot ga je namolzla mama. Drugo kravo pa sem prej pomolzla, ker je ni bilo treba čisto do kraja pomolsti, ker je imela telička; oče ga je spustil k njej, brž ko sem jaz pomolzla. Mleko sem odnesla v kuhinjo. Takoj me je poklicala mama in me vprašala, kako mi je šlo. Povedala sem ji, da to ni tako težko delo, samo voljo moraš imeti. Mama je bila kar presenečena, ker sem se tudi jaz naučila molsti. Šla sem še naslednje jutro in zvečer in tako sem še naprej molzla, dokler ni mama ozdravela. Tudi po mamini bolezni rada molzem. Večkrat pa se spominjam, kako je bilo, ko sem molzla prvič.

Tonči Ramovš, 6.r.

## KAKO ROČNO MOLZEMO KRAVO

Pri nas imamo le dve kravi. A že to je dovolj, ker je treba molsti ročno, še posebnost, če ima krava veliko mleka. Pri nas molze večinoma le mama, večkrat pa moram tudi jaz ali pa sestra. Ko grem molst, nalijem v kanglo tople vode. Sedem poleg krave na poseben stolček, ki je narejen prav za molžo. Krava mora imeti čim krajši rep, da z njim ne tolče tistega, ki molze in da ne trosi smeti v kanglo. Preden začnem molsti, dam kravi še jesti, da je bolj mirna. Kravi dobro operem vimena, jo obrišem - pa tudi roke si moram obrisati, da iz rok ne padajo smeti v kanglo. Potem začnem molsti po dve in dve vimeni skupaj. Vimeni potegnem proti kangli in stisnem. Ko pomolzem, se dobro umijem, saj drugače zelo smrdim po hlevu. Zame molzenje krave na roke ni nobena umetnost.

Bari Rugelj, 7.r.

## RAD NOSIM MLEKO V MLEKARNO

Pri nas nosim mleko v mlekarne jaz. Nesem ga vsako jutro približno šest litrov. Mleko mora biti shlajeno, drugače ga dobiš nazaj. Ko ga prinesem v mlekarne, ga zlijem v posodo, na kateri je mera, koliko litrov ga imaš. Mleko nosim zelo rad. Tam zvem veliko novic, ki so se zgodile prejšnji dan ali pa še prej. Mleko nosijo tudi starejše ženske. Večkrat se kar zaple-

temo v pogovor in se nobenemu nikamor ne mudi - tudi meni v šolo ne. Večkrat pomagam tudi pri nakladanju kangel na tovornjak. Teta, ki mleko sprejema, mi je tudi povedala, da mora biti v mlekarni zelo čisto.

Pred leti smo mleko zbirali pri nas. Takrat sem tudi dobil veselje do zbiranja in če bom ostal na kmetiji, bom jaz prevzel to delo.

Franci Zupančič, 7.r.

#### V ZBIRALNICI MLEKA

Tudi v krajevni skupnosti Šentrupert zbiramo mleko. Zbira ga vaščanka. Mleko mora biti v zbiralnici od pol sedmih do tričetrt na sedem. Vaščanka zliva mleko v veliko kad. V zbiralnici tudi meri tolščo mleka, po kateri je mleko plačano.

Mleko vsak dan odvažajo v Ljubljanske mlekarnice. Mleko mora biti vsak dan sveže oddano. Če ni vsak dan sproti oddano, je lahko pokvarjeno. Zato ga vsak dan merijo s posebno napravo, ki pokaže, če je mleko skisano. Če je mleko pokvarjeno, ga mora stranka odnesti nazaj. Mleko potem kmetom izplačuje Kmetijska zadruga Trebnje. Tudi jaz skoraj vsako jutro nesem mleko v zbiralnico.

Mira Krajšek, 8.r.

#### KONJ JE VČASIH MUHAST

Pri nas doma imamo kmetijo. Ker imamo traktor, smo se odločili, da zaenkrat ne bomo več imeli konja.

Imeli pa smo konja, preden smo kupili traktor, potem pa smo ga prodali bližnjemu sosеду. Ob prodaji smo se dogovorili, da ga lahko dobimo, kadar ga bomo rabili za kako delo, ki se ne da narediti s traktorjem.

Lansko poletje sva se z očetom odločila, da bova s konjem okopala krompir in koruzo. Ker je bil konj zelo miren, sem ga po njivi jezdil. Med delom sva opazila, da sosedovi ročno porivajo naložen voz sena s travnika proti domu. Da se ne bi preveč utrudili, sva hitro izpregla konja in v diru sem odjezdil k vozu. Voz smo srečno pripeljali pod sosedov kozolec. Izpregli smo, nato je razigrani konj z menoj na hrbtu začel v galopu dirjati proti njivi. Malo pred njivo pa se je konj spotaknil in jaz sem pristal na trdnih tleh. Konj pa, kakor da se ne bi nič zgodilo, jo je ucvrl po vasi. Ko so mama, oče in sosedje opazili, da konj dirja brez jezdeca, so ga začeli ustavljati. Kmalu ga je prijel sosed in ga pripeljal očetu. Jaz sem jo kljub težkemu padcu odnesel le z nekaj praskami.

Tudi po tem dogodku sva s konjem še naprej dobra prijatelja, čeprav ne zaupam več v njegovo pridnost in sem zdaj z njim bolj previden, ker se bojim, da mi ne bi spet ušel.

Janko Ziherl, 6.r.

## K O L I N E

Ko so koline,  
dovolj je slanine.  
Po vsej kuhinji diši,  
ker mama pripravlja dobrote  
in vsa družina jest hiti.  
Dobre so krvavice,  
a še boljše pečenice -  
prekajene,  
kuhane ali pečene.

Janko Zihherl, 6.r.

## DOMAČI PRAZNIK

Pozimi je sezona kolin. Skozi vse leto sem morala mami pomagati okopavati na njivi, da smo pridelali dovolj hrane za prašiče. Na jesen je bilo treba te pridelke tudi pospraviti. Sedaj pa je prišel čas, ko smo prašiča zaklali. Najprej sem morala streči kri, ki jo da oče v krvavice. Kmalu zatem sva z mami pripravili jetra, kar je prva jed pri kolinah. Potem je sledilo pranje črev. To delo je kar težko, saj moraš imeti roke v mrzli vodi. Ves dan pa sem morala pomivati posodo. Proti večeru sva z mami kuhali klobase. Zvečer pa pride na vrsto pokušina mesa, naslednje dni pa jemo klobase, tlačenko in še druge dobrote.

Marjanca Cugelj, 8.r.

## KO SO PRI HIŠI KOLINE ...

Pri kolinah je najlepše, ko delamo mesene klobase, zaključno kosilo in dobra volja, ki je tisti dan ne manjka. Drugače pa koline zame niso preveč zanimive, kajti pri hiši je naporno delo še nekaj dni po tem prazniku.

Anka Grčar, 8. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše, ko so klobase že skuhane, meso že pospravljeno, na mizi pa se kadi kosilo in vsi smo dobre volje in se dolgo v noč veselimo.

Milena Kotar, 8. r.

Najlepše je takrat, ko delamo klobase - seveda pečenice.

Bari Rugelj, 7. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše, če dobiš za malico jetra.

Cvetka Kumer, 5. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše takrat, ko prične mesar delati klobase.

Tomaz Končina, 5. r.

Ko so koline, je v hiši nered in se ne znajdeš.

Anita Oplotnik, 5. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše sedeti za mizo in poslušati, kako cvrčijo v masti ocvirki.

Janko Ziherl, 6. r.

Ko so pri hiši koline, spečemo mesenice, ki jih imam najraje.

Alenka Tratar, 5. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše takrat, ko se peče pečenka in po vsej hiši diši.

Melita Zupančič, 5. r.

Kadar so pri hiši koline, je najlepše, ko pridejo sorodniki.

Stane Ramovš, 5. r.

Ko so pri hiši koline, so najboljše krvavice, ki lepo dišijo.

Andreja Ruperčič, 4. r.

Ko so pri hiši koline, je najlepše opazovati mesarja, ko dela klobase.

Maja Ogrinc, 3. r.

#### KO SE VALIJO PIŠČANCI

Ko damo valit jajca, moramo najti kokljo, ki kropi. Koklja si sama poišče gnezdo in znese vanj jajca. Mi moramo to gnezdo najti. Če si želimo več piščancev, moramo dati v gnezdo še nekaj jajc. Koklja na gnezdu sedi tri tedne. Po treh tednih se že začne valiti piščanci. Nato jih moramo odlagati, da se ne poškodujejo. Piščanci so rumenkaste barve, kakšen pa je tudi bel ali celo pisan. So majhni, ljubki in gibčni. Ko koklja zvali vse piščance, preostanejo jajca, iz katerih se niso izvalili piščanci. Te imenujemo klopotci. Klopotce otroci radi pobirajo iz gnezda in jih mečejo ob tla.

Kokljo potem nekaj tednov dobro krmimo, da si opomore.

Stane Ramovš, 5. r.

## NAŠE KOKOŠI

Pri nas doma imamo kokoši. Ena je že stara, tri pa so mlade. Vsako jutro jih s staro mamo krmiva s koruzo in pšenico. Najraje zobljejo koruzo.

Kokoši spiyo v kurnici, ampak ne vse skupaj, ker se kljujejo. V zimskem času naše kokoši ne nesejo, zato moramo prihraniti za zimo nekaj jajc od jeseni.

Biserka Škarja, 2. r.

## NAŠE OVCE

Pri nas doma že dolgo gojimo ovce. Mislím, da se jih kar splača. Ovce so krotke in skromne živali.

Najprej smo imeli ovce kar spuščene in jih je bilo treba pasti ali pa so bile v hlevu, zdaj pa smo ogradili prostor, v katerem se pasejo. Ponavadi imamo šest ali sedem ovc, od tega tudi nekaj mladičev. Pozimi in jeseni imajo mladiče. Nekajkrat je imela ena ovca naenkrat tudi po tri mladiče. Če ovca ni marala mladiča ali ni imela dovolj mleka, smo mladiča hranili po steklenici.

Včasih kupimo ovce kakšne druge vrste, da s tem izboljšamo pasmo. Imeli smo tudi že ovna, ki pa je bil zelo močan in napa dalen in je razbil vrata, če pa si ga dražil, te je podrl na tla.

Pozimi ovce hranimo s senom, katerega poleti nakosimo in posušimo. Rade jedo tudi krompir in sol.

Pri nas bomo najbrž ovce še gojili, ker z njimi ni veliko dela. Poleti se same pasejo in zanje ni treba kositi trave.

Marko Bracar, 6. r.

## RAD BI POSTAL KMET

Zelo rad bi postal kmet. To delo me veseli, ker doma pomagam očetu in materi na kmetiji. Posebno rad pomagam na polju, na travniku, v gozdu in v hlevu. Najraje grem v jeseni v vinograd, kjer je dosti sladkega grozdja.

Veseli me delo s kmetijskimi stroji. Rad imam domače in divje živali. Domačim živalim vozim krmo in iz hleva odvažam gnoj. Oče me je razveselil, ko mi je povedal, da bomo kupili konja. Ker živim blizu gozda, pomagam tudi divjim živalim. Pozimi jim v gozd prinašam krmo.

Za ta poklic sem se že odločil, ko sem bil še čisto majhen.

Damjan Rejc, 5. r.

## RAZMIŠLJAM, DA BI POSTAL KMET

Ko sem bil še mlajši, sem bil zelo navdušen, da bi postal miličnik. Toda zdaj, ko odraščam, sem drugačnih misli; zdaj bi rad postal kmet. To delo me zelo veseli. Zelo rad pomagam v hlevu, kjer imamo kar precej živine. Včasih, ko greva z očetom kosit, mi dovoli, da vozim traktor. Skoraj vsak dan moram odstraniti gnoj iz hleva. Zjutraj, preden odidem v šolo, moram v hlev nanesti steljo. Poleti, ko dozoriijo poljski pridelki, rad pomagam na polju pri pospravljanju. Najraje vozim traktor. Tudi to je najbrž vzrok, da bi rad postal kmet. Za ta poklic me je navdušil bratranec, ki je že končal srednjo kmetijsko šolo v Novem mestu. Pripovedoval mi je o svoji praksi, ki so jo morali opraviti, o obiranju hmelja in o drugih delih. Učili so se tudi o uporabi kemičnih in zaščitnih sredstev, pa tudi o sadjarstvu in vinogradništvu. Vse to znanje bi lahko tudi jaz uporabljal doma.

Čeprav naša kmetija ni velika, bi jo lahko še precej posodibil in znanje, ki bi ga nabral v šoli, bi lahko s pridom uporabil.

Peter Prijatelj, 5. r.

## ČE GRE KMET V SLUŽBO

Pri nas sta v službi oče in mama. To je zelo hudo, ker imamo srednje veliko kmetijo. Obdelovati jo pomagam tudi jaz. Zjutraj mora mama vstati že zelo zgodaj. Pomolsti mora krave in jim dati tudi sena. V službo gresta oba ob pol šestih skupaj. Takrat jaz vstanem. Najprej nakrmim živino. Ob 6.15 pa nesem mleko v mlekarno. Potem še nasteljem živini. V šolo grem ob pol sedmih. Ko prideta popoldne oče in mama iz službe, ju čaka še veliko dela. Oba imata zelo težko delo. Domov prideta izmučena. Potem pa je treba delo nadaljevati doma do pozne noči. Približno ob dveh, včasih tudi malo prej, pridem tudi jaz iz šole. Vsi moramo zelo zagrabit za delo, če hočemo, da nadomestimo tisto, kar bi storil eden od staršev, če bi ostal doma. Zvečer smo že vsi dokaj izmučeni. Pri nas jo najbolj skupi mama, ki gre zadnja spat in vstane že ob pol petih ali pa še prej, če je treba. Pozno gre spat zato, ker mora opraviti še kakšna gospodinjska dela, za katera čez dan nima časa.

Hudo je, kjer je kmetija in sta v službi oče in mama, otroci pa morajo vsi v šolo in ostanejo doma le stari starši. Ti res ne morejo veliko storiti, je pa zelo pomembno tudi to, da so pri hiši vsaj za varuha.

Franci Zupančič, 7. r.



UTRICAL SE JE OBLAK

V lanskem avgustu je  
snežilo, je  
Speti niso  
dolina, ki  
pris vrata  
prepričan  
je nosilo  
jutra smo  
okrog rila  
Potoka,  
tekle pro  
je od slo  
pridelak  
gnil.  
Sedaj je  
Vodno p  
tok spe  
in odn  
Posledic

DELO M

Začete  
vaca p  
nico n  
vuh, p  
fina v  
bljask  
doert  
vse p  
kone  
sv ja  
ronin  
stred  
je a  
voda  
sne,  
ke p  
tova p  
di jo  
spod  
rad  
vse  
vse  
krat  
lita  
sta čir  
nina v  
latohaj  
ved a  
dobro



latohaj, povečki se od tih vetrov ustali, ostro snovo, val stu-  
ved a pridelavci ne vedo, pa ot isina tis lepše vrste in  
dobro pridelak.



## UTRGAL SE JE OBLAK

V lanskem avgustu je bila neko noč pri nas poplava. Ko se je zmračilo, je začelo zelo deževati. Vsi smo bili prestrašeni. Spati nismo mogli. Gledali smo skozi okno. Kmalu je bila vsa dolina, ki se razprostira okrog hiše, v vodi. Kmalu so se odprla vrata hleva. Volu je bila voda naenkrat do pasu. Bili smo prepričani, da bo tele utonilo. Na srečo ni, ker je deroča voda nosila s sabo veliko mivke in je teleta dvignilo. Vse do jutra smo čuli. Ko sem zjutraj pogledal skozi okno, sem videl okrog hiše veliko kamenja. Dolina ni bila nič podobna prejšnji. Potoka, ki je prej tekkel po dolini, sploh ni bilo več. Voda je tekla pred hlevom in za njim. Odnesele je vodno žago in vse stroje od mlatilnice do motorja. Voda je odnesla tudi skoraj ves pridelek, pa tudi veliko zemlje. Krompir je kmalu potem ves segnil.

Sedaj je dolina že malo urejena. Poravnati so nam pomagali iz Vodne skupnosti iz Novega mesta. Tudi strugo so skopali, da potok spet teče po dolini. Letos spomladi bomo začeli pobirati in odnašati kamenje, da bomo spet prišli do rodovitne zemlje. Posledice te poplave bomo občutili še več let.

Janez Krnc, 6. r.

## DELO NA POLJU SE PRIČNE ŽE JESENI

Začetek nove sezone označimo z jesensko setvijo žitaric: predvsem pšenice, vse manj pa tudi s setvijo ječmena in rži. Pšenico največkrat posejemo po krompirju, koruzi, pa tudi na njivah, kjer je prej rasla kakšna druga kultura - odvisno od načina kolobarjenja in načrtov razporeditve zemljišč. Ko se zemljišče preorje, je zelo dobro, da brazde približno teden ali deset dni pustimo pri miru; zemlja se namreč seseda. Žal pa se vse pogosteje dogaja, da kmetovalci bodisi zaradi slabega vremena ali zamujanja pšenico takoj še isti dan posejejo. Zemlja se pač seseda, zrnje kali in pri vsem dogajanju se trgajo koreninice. Setev naj bi bila v naših krajih opravljena vsaj do srede oktobra, čeprav se tudi na našem področju zavleče. Če pa je slabo vreme, če pozno izpraznijo prostor za pšenico, potem sese pšenica ne vraste in kmetje in polkmetje od pridelka ne smejo pričakovati prav nič.

Ko z njiv pripravimo tudi ostale poljščine, potlej se eni kmetovalci odločijo za oranje z gnojenjem ali brez njega - naredijo tako imenovano praho, drugi pa orjejo in gnojijo zgodaj spomladi - mogoče zato, ker jih je prehitela zima - ali pa zaradi vrste zemlje, ki čez zimo postane zbita. In krompir na primer, se v takih življenjskih razmerah ne bi kaj prida obnesel. Za zemljo je seveda koristna praha, vendar temu zima večkrat ni naklonjena. Pšenica pa v tem okolju, podobno kot zemlja, počiva: pravi strup za njeno poznejšo rast in razvoj pa sta burja in mraz. In če pšenica ni prekrita s snegom, potem nimaš več kaj pričakovati, kvečjemu hudo redko pščenico.

Letošnji posevki so očitno dobro prestali ostro zimo, vsi skupaj s pridelovalci na čelu, pa si želimo čim lepše vreme in dober pridelek.

Anka Grčar, 8. r.

## DOLGA IN OSTRA ZIMA IMA TUDI DOBRE LASTNOSTI

Mama mi je povedala: "Če je zima ostra in dolga, je to za nekatere pridelke dobro. Mraz pomori škodljivce, kot so: bramor, miš, podgana, voluhar, črvi, gosenice in druge žuželke. Če je pozimi zemlja ves čas zmrznjena, se razdrobi in kepe razpadejo in zemlja je pomladi lažje obdelovati. To je dobro za rž, ker lažje potem požene in nima krive slame. Kjer krompirjevko dajejo živini, se dolge zime vesele, ker pravijo, da je potem krompirjevka daljša. Tudi sadjarji so ostre zime veseli, ker vedo, da ko se po njahujšem mrazu otopli, ni potem več takega mraza, da bi sadje pozeblo. Pa tudi škodljivce hud mraz uniči. Če je zima dolga, trta bolje obrodi in ima daljše grozde."

Pa tudi jaz imam rad dolgo zimo, saj se lahko sankam in smučam.

Jožko Krnc, 6. r.

## OBDELOVANJE ZEMLJE S KONJEM

Našemu konju je ime Cveto. Konj nam je v veliko pomoč, saj z njim opravljamo razna dela na polju in drugje. Kadar gremo z njim na polje, ga moram nakomatati. To naredim tako, da mu na vrat posadim komat in ga spodaj spnem z jermenom, na glavo pa mu pripnem uzdo. Če na polju orjemo, vodim jaz spredaj konja, ker mene tudi najbolj uboga. Včasih pa mi tudi uide, potem ga pa zlepa ne ulovim. Če pa mu pokažem košček sladkorja, pa takoj priteče k meni. Za košček sladkorja je pripravljen vse narediti. Kadar s konjem branamo, pa jaz sedim na brani, da se brana vgrezne čim globlje in se tako zemlja bolj zrahlja. Konj je bolj pripraven za obdelovanje zemlje na hribovitem svetu kot pa traktor.

Rupert Gole, 7. r.

## JAZ ZNAM KOSITI S KOSO

Vsako poletje, ko je košnja, grem k staremu atu pomagat. On že en dan prej skleplje in nabrusi koso. Ker zna dobro klepati, mu včasih tudi sosedje prinesejo kose. Kadar kupuje koso, pogleda, če kosa dovolj doni. On jo zna tudi nasaditi. Naš stari ata ima travnike v hribovitem svetu, zato jih je treba pokositi s koso. Zgodaj zjutraj se odpravimo na travnik. Spravljanje sena je zelo naporno in počasno delo. Med košnjo je treba koso velikokrat nabrusiti. Za to delo je potrebna osla. Brusiti znam tudi jaz. Ko kosim, moram posebno paziti na osja gnezda. Pri košnji moram zelo močno zamahovati, zato je delo zelo naporno. Stari ata pravi, da jaz dobro kosim, ker sem močan.

Peter Vidmar, 6. r.

### TUDI JAZ VOZIM TRAKTOR

Stara sem bila šele osem let, ko sem že prvič poskušala voziti traktor.

Traktor največ vozim poleti in jeseni. Poleti vozim s traktorjem krmo, v jeseni pa poljske pridelke. Vozim ali premikam ga samo na njivi ali na travniku. Redkokdaj ga peljem z njive ali s travnika, ker mi stari ata ne dovoli. Pravi, da bi se na cesti s traktorjem lahko naredila nesreča, posebno, če je močno naložen. Traktor zelo rada vozim. Posebno sem vesela takrat, ko ga lahko peljem na malo daljšo pot. To delo je odgovorno.

Alenka Tratar, 5. r.

### RADA POMAGAM OKOPAVATI KORUZO

Od kmečkih del najraje okopavam koruzo. Ko je koruza že dovolj velika, mama pravi, da jo bo treba okopavati. Tega dela sem zelo vesela. Imam tudi svojo motiko, ki mi jo je naredil stari ata. Ko okopavam, občudujem mlade rastline. Ker je njiva velika, je treba dolgo okopavati. Pri vsaki rastlini je treba tudi pleti. To pa nerada delam, ker ne morem vseh korenin plevela potrgati iz zemlje. Ker rada okopavam koruzo, mi mama reče, naj grem okopavat še druge rastline. Raje okopavam koruzo, ko je že velika in mi daje senco, kadar sonce močno sije.

Cvetka Kumer, 5. r.

### PRI STROJNEM LIČKANJU KORUZE

Ko se koruza posuši, je na vrsti ličkanje. To delo precej sovražim. Letos je bilo bolje, ker smo pri nas ličkali s strojem, ki ga je kupila naša vas.

Neko soboto smo se odločili, da bomo ličkali. Prišel je mamičin brat Milan z ženo, ki nam velikokrat pomaga pri kmečkih opravilih. Stroj je zaropotal, dvignil se je prah. Nekaj časa sem delala pri stroju, ko pa je prišel očka, je rekel, naj grem nametavat koruzo. To mi seveda ni preveč dišalo, ker je tam treba stalno hiteti, pri stroju pa ne. Pol kupa koruze smo kar zmetali v stroj, druga polovica pa se je neznansko vlekla.

Ko smo končali, so me konice prstov neznansko bolele. Ko smo pod kozolcem pripravili prostor, kjer smo ličkali, smo šli h kosilu.

Irena Matasovič, 6. r.

### PRI NAS LIČKAMO KORUZO ŠE ROČNO

Pri nas doma ličkamo koruzo še ročno. Pri tem sodelujem tudi jaz. To delo opravljamo zvečer. Tudi pomagačev ne manjka. Zvečer pred šesto uro se zberemo v veži. Med ličkanjem poslu-

šamo radio, se pogovarjamo in pojemo. To delo zdaj že izpodrivajo stroji. S strojem gre hitreje. Ampak pri nas doma bomo ličkali še naprej ročno, saj nimamo tako veliko korus. Ker takrat pojemo in tudi šal ne manjka, je to zame prijetno delo.

Andreja Ruperčič, 4. r.

#### TROSENJE GNOJA JE TEŽKO DELO

Pri nas doma imamo kmetijo. Ker mi je umrl oče, moram jaz delati več kot prej, ker sem sam moški v družini.

Zelo težko je trosenje gnoja. Jaz moram delati tudi to delo, čeprav zelo nerad. K nam pride velikokrat kaj pomagat sosed, ker nima doma toliko dela. Ko je bil čas, da se raztrosi hlevski gnoj, ga je mama prosila, da bi pomagal. Prišel je k nam, šel v garažo in vžgal traktor. Zapeljal ga je iz garaže in ga zapeljal k prikolic. Potem je zapeljal h gnojniku. Šli smo na gnoj in začeli z vilami metati gnoj na prikolico. Na prikolico smo nametali toliko gnoja, da je bila polna. Sosed je odpeljal hlevski gnoj na njivo. Mama in jaz sva odšla za njim na njivo. Ustavil je traktor, odpel stranice pri prikolic in gnoj smo metali na kup. Ko smo zmetali ves gnoj, sem jaz odpeljal traktor domov. Mama in sosed sta ostala na njivi in sta začela trositi hlevski gnoj po njivi. Nato pa sem šel še jaz pomagat. Njiva je velika in smo morali dolgo časa trositi, da smo pognojili celo njivo. Zelo so me bolele roke, a si nisem upal povedati na glas, ker me je mama pohvalila, da sem priden. Potem smo odšli. Čeprav zelo nerad trosim gnoj, vem, da bo gnojenje moje delo, ker ne bo tega nihče drug naredil namesto mene. Ko je delo opravljeno, sem pa zelo vesel.

Branko Mavec, 6. r.

#### TUDI GRABLJENJE LISTJA JE POMEMBNO KMEČKO OPRAVILO

Grabljenje listja je jeseni in spomladi eno glavnih del na kmetiji. Zakaj pa je sploh treba grabiti listje? Listje rabimo za steljo v hlevih kravam in prašičem, da ne leže na golem.

Tisti dan, ko smo namenjeni grabiti listje, zgodaj vstanemo. Grabimo skoraj zmerom ob sobotah, ker smo vsi doma. Najprej pripravimo voz, traktor, grablje in drugo, kar je potrebno za to delo. Eden mora peš nesti v gozd stroj za pihanje. Ko pridemo v gozd, si najprej določimo, koliko listja v širino bomo grabili. Potem pobiramo in odmečemo suhe veje, ki se lomijo na drevesih in padajo na tla. Če teh vej ne bi pobrali, bi bilo zelo nerodno grabiti, ker bi se veje zapletale v grablje. Zato veje včasih že nekaj dni prej, preden gremo grabiti, poberejo na kup in jih zažgemo. Ko začnemo grabiti, se najprej pogovorimo, kdo bo pihal s strojem. Jaz to najraje delam. Kadar je z nami ata, obdrži to delo zase. Ta stroj nam zelo pripomore, da pograbimo čim bolj čisto. Listje se včasih skriva po kotanji-

cah, iz katerih ga komaj dobimo. Ob grabljenju pa se pri grabljah zato zlomi prenekateri zob. Zelo prijetno je takrat, kadar se nabere že liko listja. Takrat otroci med sabo tekmujejo, kdo bo porinil več listja čim dlje. Ker radi skačemo in se valimo po listju, stakne kdo tudi klopa. Ko listje nagrahimo na kup, sledi malica. Ta gre kar v tek. Po malici listje nalozimo na voz ali na nakladalko. Listje "zbajzamo" na pot, nato pa ga nakladalka pobira.

Zvečer se utrujeni vrnemo domov. Veseli smo, da smo preskrbljeni za zimo. Včasih ga grabimo tudi spomladi, da se preskrbimo za čez poletje. Od tega dela smo tudi zelo umazani.

Bari Rugelj, 7. r.

### NA PAŠI

Na paši pasem govedo in enega konja. Pašnik ni preveč oddaljen od doma, zato lahko pasem vso živino, kolikor je imamo. Zdaj pasem dve glavi govedi in enega konja, v jeseni pa sem pasel štiri govedi in konja. Da govedi raje mulijo travo, jim jo malo poškopim s slano vodo.

Na paši se največkrat učim in pišem spise za novinarski krožek. Ko se učenja in pisanja naveličam, grem jahat konja, ki je zelo prijazen. Če je v bližini tridesetih metrov kakšno visoko drevo, splezam nanj in na vso moč žvižgam. Pasem približno od štirih do šestih. Največkrat domov priženem sam.

Paša je zelo pomembna, ker je letos zraslo malo krme. Rad pasem, ker živina rada muli travo in tudi zato, ker sem rad v naravi.

Stane Ramovš, 5. r.

### PRI NAS SMO VRTIČKARJI

Pri nas imamo za obdelovanje samo vrt pred hišo, zato smo vrtičkarji.

Če je lepa jesen, vrt že v jeseni prelopatamo. Gnojimo ga samo s hlevskim gnojem. Ko je zemlja poravnana, naredimo gredice. Da so lepo ravne, si pomagamo z napeto vrstico. Med gredicami so stezice. Vsako pomlad sejemo seme na drugo mesto. Sejemo: solato, korenje, peteršilj, zeleno, rdečo peso, špinačo in različne rože. Sadimo pa: krompir, fižol, česen, čebulo ter sadike paradižnika in paprike. Naš vrt nam ob dobri in skrbni negi daje zelenjavo za sproti in za vkuhavanje. Babica pravi, da moramo posaditi dovolj, saj imamo še enega potrošnika. To je voluhar, katerega se pa žal ne moremo znebiti.

Maja Ogrinc, 3. r.

## UČENCI OBDELUJEMO ŠOLSKI VRT

Spomladi se učenci iz višjih razredov zberemo pred šolo in počakamo tovarišico, da odidemo na vrt. Ko pride tovarišica, gremo skupaj do starega čebelnjaka, v katerem je spravljeno orodje. Vsak vzame svoje orodje, potem pa nas tovarišica razporedi na več skupin. Tovarišica nam pokaže, kaj bomo delali. Nato plevemo in okopavamo ter razredčimo, če je kaj pregosto. Na šolskem vrtu pridelujemo solato, zelje, čebulo in fižol, pa tudi paradižnika, paprike in petersilja imamo veliko. Jaz sem največkrat plela in okopavala fižol. Na šolskem vrtu smo pridelali veliko zelenjave, zato je šolska malica cenejša.

Milka Rugelj, 6. r.

## V NAŠEM MLINU ŠE VEDNO UDARJAJO STOPE

Ob naši hiši tečeta dva potoka: Globoščica in Jeseniščica. Na Jeseniščici imamo mlin, ki je star že približno 150 let. Mlin obnavljamo, tako da je vedno v takem stanju, da je sposoben za mletje. Pred leti je mlel oče očetovega strica, potem pa sta oba. Če pogledaš mlin, vidiš dve veliki kolesi in slapova vode, ki ju poganjata. Nad kolesi je tudi vodna zapornica. Kadar hočemo mlin ustaviti, spustimo zapornico in voda teče po drugem koritu v potok. V mlinu imamo tudi stope in kamne za mletje žita. V stope natresemo proso in pustimo, da stope tolčejo toliko časa, da ga oluščijo in imamo kašo. Pšenico pa natresemo v lesen lijak in skozi malo režo pada na kamne. Mlinški kamni so okrogli. Spodnji miruje, drugi pa se na njem vrtili in drobi žito. Zdrobljeno žito se seje skozi sito v parkelj, otrobi in zdrob pa se stresajo v posodo na koncu sita. Ko na kamnu ni več žita, zazvoni zvonček in takoj vemo, da je treba spet natresti ali nesti otrobe in zdrob nazaj, da se še enkrat premeljejo.

Vesela sem, kadar udarjajo stope, saj vem, da bomo zvečer jedli dobro mlečno kašo. Najlepši pa je mlin pozimi, ko od njega visijo ledene sveče.

Vesna Kregelj, 6. r.

## TUDI JAZ ZNAM MLETI MOKO

Pri nas imamo mlin, ki ga poganja elektrika. Je že zelo star, a še vseeno dobro melje. Zelo je velik. Je iz lesa, v njem meljemo pšenico, koruzo, ajdo in včasih rž. Ker je naša kmetija v hribih, nam mlin zelo prav pride, saj bi morali drugače voziti žito zelo daleč. Žito pripelje včasih tudi kak znanec, največkrat ajdo. Kadar da žito, čez nekaj časa pride po moko in tudi nekaj plača. Največkrat moram mleti jaz. Ajdovo moko včasih tudi prodajamo. Moko dobimo dobro plačano, ker je boljša kot iz trgovine, kjer jo mešajo s pšenično moko. Za to moko dobimo veliko naročil, da jo navadno še za nas zmanjka. Ko kdo kupi moko, včasih tudi jaz dobim nekaj denarja. Iz pšenice dobimo več vrst moke: belo, malo slabšo in črno. Koruzo meljemo poredko, največ za prašiče, prav tako rž.



Ko meljem pšenico, se mletje navadno zavleče pozno v noč. Kar dar meljem, vedno kaj berem. Jem kar v mlinu, saj je treba na mlin zelo paziti. Včasih se v mlinu kaj pokvari ali stre. Takrat poprosimo bližnjega soseda, ki zna to popraviti. Včasih je treba sklepati kamen, ki se obrabi. Takrat pomagam tudi jaz. Rad meljem. Zame to ni težko delo. Oče in mama pravita, da je dobro, ker imamo mlin, saj nam ni treba kupovati moke.

Jožko Krnc, 6. r.

#### KAJ SO MLELI V MLINU V NAŠI VASI NEKOČ IN KAJ MELJEJO DANES

V naši vasi Bistrica je bil mlin že v starih časih. Najprej je bil lastnik Janez Zidar, sedaj pa je Anton Grebenc. Prejšnji in sedanji mlin se zelo razlikujeta. V prejšnjem mlinu so mleli pšenico na okrogle kamne in so imeli tudi stope. Stopali so ječmen, iz katerega so dobivali ješprenj, ter proso, iz katerega so dobili lepo rumeno kašo. Imeli pa so tudi drugačno moko kot sedaj. V mlin so nesli ajdo, ječmen in koruzo, iz mlina pa odnesli zmesno moko, kakor so pravili tej moki. Pšenico so mleli posebej. Dobili so tudi belo moko, ki je bila namenjena za peko belega kruha ali kakšnega peciva - seveda za večje praznike. Sejali pa so tudi drugače kot sedaj. Sejali so tudi rž in pšenico skupaj. Zrnje pšenice in rži so dali v mlin in iz njega dobili soržno moko. V mlinu so mleli še koruzo. Koruzno moko so potlej poparili s kropom, dodali soržno moko, to zmešali in nastal je dober sladek kdruh. Iz prošene moke in vrelega mošta pa so delali tudi "kravajce", ki so jih sušili na soncu in uporabljali namesto kvasa.

Zdaj melje mlinar v valjčnem mlinu največ pšenico. Iz nje namelje tri vrste: najboljšo belo moko - 100 %, 80 % belo moko in otrobe. Včasih melje še ajdo in koruzo. Stopanje ječmena in prosa pa se je že čisto opustilo. Opustilo se je tudi sejanje prosa in ječmena v tej dolini, le ajda je ponekod še v hribih.

Franci Zupančič, 7. r.

#### SADOVNJAK - DEL NAŠE KMETIJE

Pri nas doma imamo dokaj velik sadovnjak, ki šteje nad 120 dreves. Sadna drevesa je večinoma zasadil moj pokojni stari ata - torej je sadovnjak že kar precej star. Sadovnjak je na gričku, ki gleda proti jugovzhodu. Drevesa so lepo razvrščena po vrstah, tako da z lahkoto pobiramo jabolka. Rabi posebno nego. Ker pod jablanami tudi kosimo, večkrat tudi gnojimo s hlevskim gnojem in z umetnim gnojem. Spomladi ali pa že jeseni ata obreže drevje. Otroci potem tiste veje naložimo na voz in jih odpeljemo v dolino, da jih sežgemo. V sadovnjaku seveda tudi škropimo. To dela največkrat moj brat ali ata. Škropiti pa je zelo nerodno, saj so drevesa še po starem - visoka in zato tudi bolj nerodna za škropljenje in za obiranje. Imamo kar precej vrst dreves. Najboljše vrste jabolk so: jonatan, carjeviči, kanadka in druge. Jabolka bo-

bovci pa vzdrže najdlje - tja do pomladi. Okoli septembra se vse vrta okoli sadovnjaka. K nam prihajajo ljudje, obirajo sadje in ga kupujejo. Jaz najraje pomagam ljudem obirati jaboka ali jaboka tehtam s posebno tehtnico. Ta "vaga" je ravno tako velika, da lahko na njej tehtamo vse z embalažo vred. Zadnjo jesen pa je prišlo bolj malo kupcev. Prišli so le iz bližnjih krajev, ker se je podražil bencin, pa tudi jabolka je bilo povsod dovolj. Naš sadovnjak pa ima neprijetno lastnost: rodi le vsako drugo leto. Vsako drugo leto pa moramo jabolka celo kupiti. Moje najljubše delo v sadovnjaku pa je seveda plezanje po drevesih in obiranje. Ata pravi, da bomo sadovnjak prenovili in nasadili nižja drevesa, saj je treba, da gremo s časom naprej. Sadovnjak zahteva kar veliko dela.

Bari Rugelj, 7. r.

#### TUDI NA DOLENJSKEM USPEVAJO SMOKVE

V Kostanjevici nad Šentrupertom uspevajo tudi smokve. Smokev raste v obliki košatega grma. Pri nas raste že približno 80 let. Raste na sončni strani, da lahko sadeži dozorejo. Če je pozimi zelo mrzlo, tudi zmrznejo. Zmrznejo pa samo veje, korenine pa še ostanejo, da lahko potem znova požene. Spomladi pa so odporne proti mrazu, ker nič ne cvetijo, ampak samo pozno poženejo listi in nato še sadeži. Ti sadeži navadno dozore poleti in sicer v mesecu avgustu. Če je topla jesen, dozore tudi dvakrat. Tako je bilo pred dvema letoma. Vsako leto poženejo tudi v tretje, a te ne morejo dozoreti. Sadeži so zelenkasto rjave barve. So zelo sladki. Pred dvema letoma, ko so dozoreli kar dvakrat, so bile druge bolj drobne in bolj sladke kot prve.

Vsak, kdor pride mimo nas in zagleda ta grm, pravi, da bi rad dobil sadike.

Sonja Žonta, 6. r.

#### NA DEŽELI RASTEJO TUDI ZDRAVILNE RASTLINE

Naša soseda, teta Mimi Simončič, že dolgo časa nabira zdravilne rastline in pravi, da včasih bolj koristijo, kot tablete. Nabira jih že več kot deset let. Ima jih okrog 15 vrst. Rastline uporablja za zdravljenje v svoji družini. Povedala je, da jih je treba sušiti v senci. Za čaj moraš rastline samo popariti - nič kuhati. Spravljene morajo biti v zračnem prostoru. Nabira jih od spomladi do jeseni. Sušiti jih je treba sproti. Lahko je več rastlin med seboj pomešanih, da je bolj zdravo. Nekatero rastline ima posajene tudi doma. To so črna meta, melisa, hermelika in druge. Teta Mimi je povedala, da so ji marsikaterikrat domači čaji bolj pomagali kot kupljena zdravila. Včasih so domača zdravila pravo bogastvo za bolnika, ki mu vrnejo zdravje.

Andreja Ruperčič, 4. r.

## GOZD JE ZA KMETA BOGASTVO

Če ima kmet gozd, je to zanj veliko bogastvo. V gozdu dobi listje, drva pa tudi jagode, borovnice in gobe, nudi mu pa še sprostitutev. Ni se mu treba bati, da ga bo pozimi zeblo, ker lahko dobi drva, kadar hoče. Drv mu ni treba kupovati, lahko pa jih prodaja ter s tem precej zasluži, saj so drva draga. Tudi mi imamo gozd. V gozdu zelo rad nabiram gobe, borovnice in jagode. Gobe prodajam in s tem nekaj zaslužim. V gozdu vsako leto ngrabimo precej listja, pa tudi drv naredimo veliko. Kadar na nekem kraju posekamo drevje, zasadimo tam nove sadike. Te sadike nam preskrbi gozdno gospodarstvo, da bi čez nekaj desetletij zrasla nova drevesa, ker bi drugače gozd izumrl. V gozd pa hodimo tudi za razvedrilo, saj je prijetno hoditi v senci dišečega drevja.

Jožko Krnc, 6. r.

## KADAR V NAŠEM GOZDU NAPRAVLJAMO DRVA

Vsako leto gremo v gozd pripravljat drva. Gozd imamo v Zadragi. V gozd gremo vsi člani družine zgodaj. Ker smo v gozdu do večera, vzamemo s seboj malico. Oče seka in klesti, sestra in brat vlačita dračje na kup, mama iz dračja dela butare, jaz pa nosim na kup suho vejevje, da potem zakurimo ogenj. Velikokrat tudi kaj spečemo. Ko se utrudimo, se zberemo okrog ognja in malicamo. V dolini pod gozdom je majhen izvir. Tja hodijo pit divje svinje. Od nas je oče že videl svinje. Malo dlje od izvira teče potok. Na vodi je slap. Tam se voda peni in šumenje slapa se že od daleč sliši. V gozd nas otroke ni treba siliti, saj smo radi v naravi, kjer je boljši zrak.

Anita Žago, 6. r.

## LOVSKA DRUŽINA ŠENTRUPERT

Moj stari ata Sandi Bizjak, ki je že dolgo lovec, mi je pripovedoval:

Lovišče Lovske družine Šentrupert se razprostira predvsem v hribovitem in gričevnatem svetu. Sega v tri občine: Trebnje, Sevnico in Litijo. Po katastru pa meri 4800 hektarov. Izmed divjadi je največ srnjadi in precejšnje število divjih prašičev, katerih letno odstrelijo do deset. Za divjad imajo poskrbljene krmne njive, ki so v hribih. Služijo jim zato, da divjad odrašča in se na njih hrani. To pa zato, ker divjad lahko kmetom na poljih povzroči veliko škodo na pridelku. V lovišču živijo od divjadi še: zajec, fazan, divja raca in lisica. Lovišče ima tudi stalno oboro za fazane, v katero vsako leto spustijo nekaj fazanov. Prav tako ne pozabijo na ubogo srnjad, ki si v mrzlih zimskih mesecih težko preskrbi hrano. Zato so potrebne solnice, ki jih lovci nastavijo po lovišču.

Lovsko leto traja od 1. januarja do 31. decembra. Lovna doba pa se prične oktobra. Tedaj lovovodja pojasni lovcem, kateri dan naj se zbero, kje naj se zbero in uro. Nato jim določi,

kaj bodo tisti dan streljali. Na nekaterih mestih imajo postavljene lovske opazovalnice, s katerih opazujejo divjad.

Lovska družina Šentrupert, ki šteje 42 članov, je pobratena z lovsko družino Nova vas pri Blokah. Vsako leto si izmenjajo skupinske obiske.

Morda bom tudi jaz lovec, ker imam rad živali. Že zdaj pa vem, da nežne srne ne bi mogel ubiti.

Jože Radovan, 7. r.

VARIJA VAS NA VESELO GORO PRI BENTROPERTU

... vesela gora pri Bentropertu. To je vesela, v k...

... pred-

... tovari-

... starih

... obsega se

... do 6-

... valon.

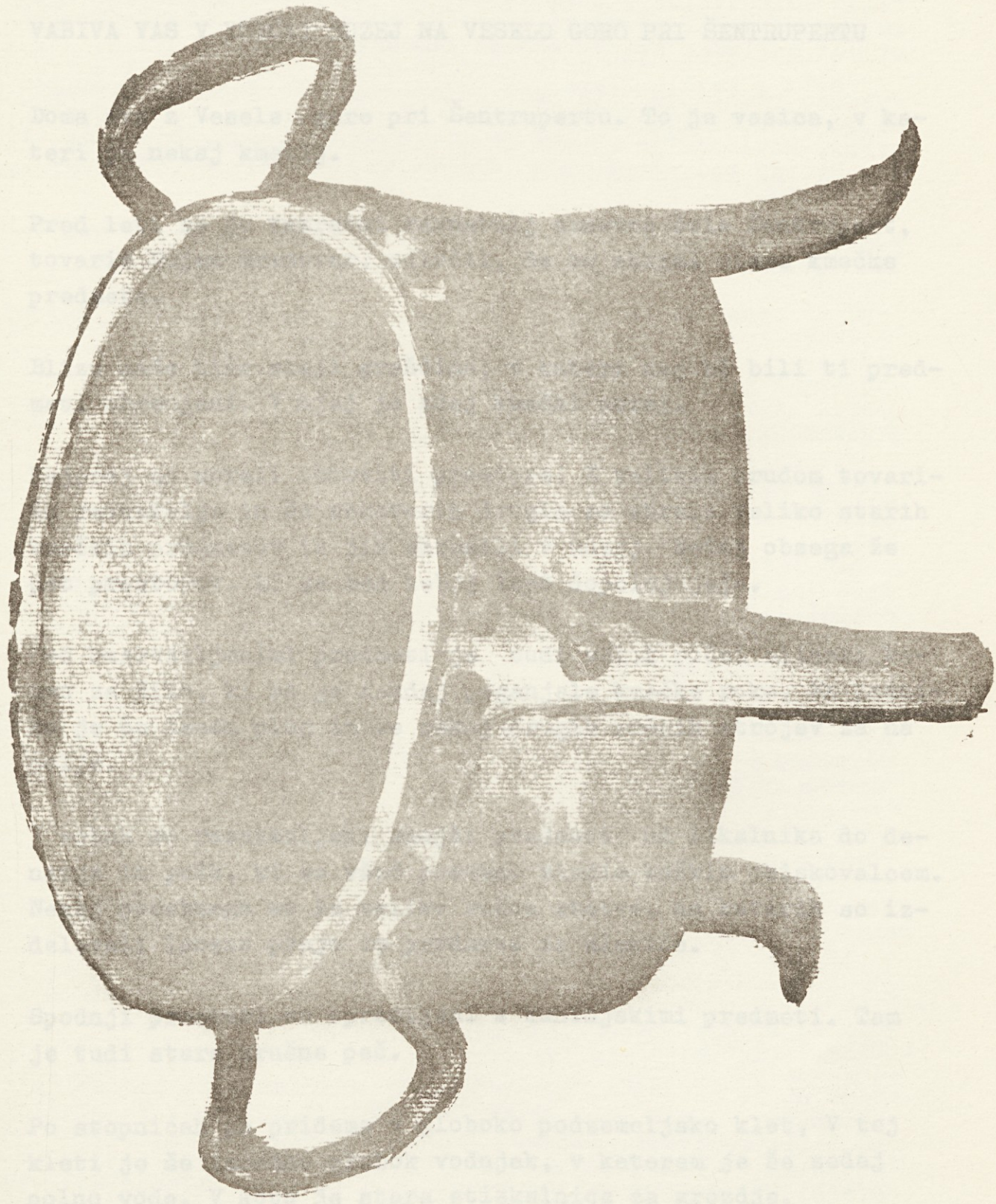
... iz-

... predmeti. Dan

... oboko podzemljake klet, v tej

... v katerem je še sodaj

... poine vode. V ... je stara stiskalnice za grozdje.





## VABIVA VAS V KMEČKI MUZEJ NA VESELO GORO PRI ŠENTRUPERTU

Doma sva z Vesele gore pri Šentrupertu. To je vasica, v kateri je nekaj kmetij.

Pred leti se je takratni ravnatelj osnovne šole Šentrupert, tovariš Bojan Brezovar, odločil, da bo zbiral stare kmečke predmete.

Blizu naše hiše stoji graščina, v kateri naj bi bili ti predmeti shranjeni. V njej je zdaj kmečki muzej.

Najprej so morali obnoviti prostore. Z velikim trudom tovariša ravnatelja in še nekaterih drugih so zbrali veliko starih kmečkih predmetov in jih shranili v muzej. Sedaj obsega že pet prostorov, ki se med seboj lepo dopolnjujejo.

Med razstavljenimi predmeti je tudi velik ročni mlinski kamen za žito, ki so ga nekdanje poganjale kmečke roke. Na hodniku je še lesen plug in še nekaj drugih ročnih strojev za na polje.

V sobah so razstavljeni manjši predmeti: od likalnika do denarja in pušk, ki so vseč posebno mladim moškim obiskovalcem. Nekaj posebnega so še velike ročne statve, na katerih so izdelovali laneno prejo in predmete za mlatiče.

Spodnji prostori so opremljeni s kuhinjskimi predmeti. Tam je tudi stara krušna peč.

Po stopnicah pa pridemo v globoko podzemeljsko klet, v tej kleti je še izredno globok vodnjak, v katerem je še sedaj polno vode. V kotu je stara stiskalnica za grozdje.

Obiskovalci, ki pridejo največ poleti, so iz različnih krajev. Pri nas imamo ključ, zato večkrat razkaževa muzej na željo obiskovalcev. Trudiva se, da jim čimbolje razloživa, za kaj so razni predmeti služili. Obiskovalci so presenečeni nad tolikšno zbirko raznih kmečkih predmetov.

Posebno vesela je bila neka obiskovalka iz Kanade. Navdušena in presenečena je bila zato, ker je videla star šivalni stroj, katerega je izumil prav človek iz kraja, kjer ona živi. Skoraj vsi obiskovalci dajejo vse pohvale zbirateljem in muzeju.

Ponosni smo, da je ta muzej nastal v našem kraju. Že nam veliko pomeni, mislim pa, da bo še več poznejšim rodovom.

Tonči in Peter Kurent,  
6. r.

#### POLJEDELSKO ORODJE ŠE PO STAREM

Anton Bedenetu pravimo vsi vaščani kar Hlebčev stric. On zna delati razno poljedelsko orodje. Marsikomu pa ustreže tudi s košem ali s šajtrgo. Nikoli ni brez dela. Povedal je, da je v letošnji zimi naredil kar 48 košev, veliko grabelj, lesene vile, pa tudi nekaj šajtrg. Te prodaja daleč naokrog. V naši dolini je menda edini mojster, ki zna narediti to vozilo, s katerim lahko kmet pelje kaj malega na polje. Naredi zelo lepe šajtrge. Ker je pa z njimi veliko dela, so tudi kar drage.

Hlebčev stric nam je povedal, da raje dela koše, ker so prej gotovi. Tudi te prodaja. S košem tudi on nosi na polje spomladni seme. Če pa je kaj težkega, pelje s šajtrgo. Večkrat so to umetna gnojila.

Grablje pa vsi poznamo. Teh naredi naš mojster največ.

Marjanca Ougelj in  
Anka Grčar, 8. r.

#### BILO JE NEKOČ

Mama mi je povedala, da so včasih pri naši hiši uporabljali predmete, ki jih zdaj skoraj ne uporabljajo več. Ti predmeti so bili: kolovrat, lončeni lonci, lončene sklede, železni veliki lonci, burkle, cepci... Kolovrat so rabili za to, da so predli volno. Ima veliko kolo, zato se tudi imenuje kolovrat.



Ima tudi vreteno in rogovilice. Na rogovilicah je volna, z nogo pa poganjaš veliko kolo. Pri tem se vrtilo vreteno in z rokami pomagaš sukati nit. V lončenih loncih so kuhali. V lončenih skledah so kuhali mleko, riž in kašo, v velikih železnih loncih pa so kuhali hrano za rejo prašičev. Vse to so kuhali v krušni peči. Burkle so rabili za dostavo loncev v krušno peč. S cepcem so mlatili žito, sedaj pa mama z njim mlati fižol, da ji ga ni treba luščiti. Sedaj ne uporabljajo več takih predmetov, temveč imamo drugačne. Nekoč je bilo na kmetih čisto drugače, kot je danes.

Anica Ramovš, 3. r.

## GREGORJEV SEJEM NA VESELI GORI

Zaradi tradicije, ki sega mnogo let nazaj, so še danes na Veseli gori pri Sentrupertu sejmi. Najbolj znan je prvi spomladanski - to je Gregorjev sejem. O sejmi vedo veliko povedati starejši prebivalci teh krajev. Včasih so bili sejmi nujno potrebni. Kmetje so se na njih zbirali od blizu in daleč. Kupovali, prodajali ali zamenjevali so živino in mnoge predmete, ki jih hodijo danes kupovat v trgovino, in hrano. Prihajali so tudi od zelo daleč, da so nekateri prenočevali v bližnjih vaseh. Ljudi je bilo toliko, da je vsaka hiša prodajala hrano in vino, vendar še niso vseh postregli.

Letošnjemu Gregorjevemu sejmu je ponagajalo vreme. Kljub sneženju je bilo veliko raznih obrtnikov. Stalni prodajalci Ribničani so imeli zelo raznovrstne izdelke. Prodajalci iz Zagreba so ponujali oblačila. Pletilja je imela razstavljene izdelke iz volne. Lončar iz Sevnice je imel vse mogoče glinaste lonce in drugo posodo. Še najbolj pravi, tipični stari sejmarji so bili izdelovalci kmečkega orodja iz bližnjih vasi. Eden od njih je prodajal tudi šajtrge, koše za na ramo, košare, peharje ter cekarje. Drugi je prodajal ročno izdelane lesene grablje za seno in listje. Med izdelki so bile tudi metle iz raznega materiala. Za grobo pometanje v hlevu so bile lepo izdelane iz brezovih vej. Tudi iz sirka jih je bilo dovolj. Pogled na te prodajalce je dajal res pravi vtis kmečkega sejma. Kar smilili so se nam, ker so vložili veliko truda, a niso mogli vsega prodati. Prodajalci in njihovi izdelki so bili vsi premočeni zaradi snežnih padavin. Prodajalke semen so ponujale mimoidočim mnogo vrst semen. Sadjar je imel na prikolicah drevesca in jih je zelo dobro prodajal. Kovač z Dol je prodajal kopače, motike in druga orodja za delo v vinogradu. Kar hitro je imel prazen kombi. Pa tudi mnogo denarja za prodane izdelke. Bili so še drugi obrtniki s svojimi izdelki. Goveje živine ni bilo. Samo enega konja so ponujali, a ga zaradi previsoke cene niso mogli prodati.

Za otroke pa je poskrbel prodajalec igrač, ki smo ga bili mi še najbolj veseli. V gradu so prodajali hrano in pijačo. Tudi tam je bil manjši obisk zaradi slabega vremena in tudi drage hrane in pijače.

Želja Turističnega društva Šentrupert je, da bi se sejem ohranil še naprej, saj se tu srečujejo predvsem kmetje s svojimi izdelki. Pogovorijo se o kmetovanju in o težavah, ki tudi danes tarejo kmečkega človeka.

Tonči in Peter Kurent, 6. r.  
Andreja Ruperčič, 4. r.  
Marjan Ruperčič, 6. r.

RADA BI SE NAUČILA IZDELOVATI KOŠARE

Stari ata in njegova sestra znata izdelovati košare. Oba je naučil njun oče. Nekaj malega zna plesti tudi moja mama. Košare delata za doma in za sorodnike, kar pa naredita več, pa tudi prodata. Najprej skuhata šibe in jih olupita, da so bele. S takimi pleteta. Za okras pa dasta tudi plastiko, ki je črna, modra, bela, rumena ter roza. Delata okrogle ter podolgovate košare, za majhne otroke pa naredita najraje okrogle košarice. Meni sta tudi spletla košarico, ki je zelo lepa. Ker sta učila tudi mene, sem naredila zelo majhno okroglo košarico. Z njo sem razveselila svojo sestrično.

Cvetka Kumer, 5. r.

SVITKI

Odprem pipo - priteče voda. Stopim po asfaltni cesti, polni avtomobilov. Kam so namenjeni ti avtomobili? Mar nameravajo kupovati težko prtljago, kakršno so včasih nosili v nahrbtnikih? Včasih tudi vodovoda ni bilo pri vsaki hiši, kakor je danes, temveč so vodo nosili v škafih na glavi. Da pa škaf ni pritiskal na glavo, so imeli v ta namen posebno okroglo blazinico, ki se ji reče tudi svitek. Ker sedaj več ne služijo svojemu namenu, jih imajo ljudje kakor okraske obešene na steni. Meni je prvič pokazala svitek babica, ko sem bila še čisto majhna. Zdelo se mi je, da sem dobila novo igračko, saj je bil živih barv in zato tudi zelo prikupen, toda mami mi ga je vzela in obesila na steno za okras. Ker tudi babica včasih naredi kak svitek, da ga podari znancem, jo večkrat kdo vpraša, kje se je naučila delati svitke. Ona pa odvrne: "Pri tem sem pa bila samouk." Večkrat mi je pripovedovala nezgode s svitki, na primer tudi tole:

"Nekoč sva šli z znanko po zaledenem gričku, kamor smo hodili po vodo. Ona škafa ni držala, saj je bila kar izurjena v nošenju vode s pomočjo svitka. A kljub izurjenosti tedaj ni mogla preprečiti padca. Voda se je zlila, toda to se ji ni zdelo najhuje, temveč ji je bilo žal premočenega svitka, kajti ni ga lahko posušiti, ker je dokaj debel."

Večkrat mi je tudi pripovedovala o Francki in Pepci iz sosednje vasi, ki sta v mraku ali v temni noči z rokami v boku na svitkih, ki jima jih je marsikdo zavidal, nosili škafe vode in ob tem lepo peli, da so vaški fantje z navdušenjem poslušali.

Dekletom pa so bili lepi svitki tudi v ponos, ko so v velikonočnem času nosile v cerkev "na žegnanje" težke jerbese živil. V cerkvi so odložile jerbese in na lepe prtiče položile še lepše svitke, da so jim bili v ponos, katera pa ni imela lepega, ga je raje zamaknila.

Svitkov danes mlajši rod ne pozna. Otrokom služijo kot mehka, prikupna igrača, starejšim pa trpek spomin na njihova mlada leta.

Branka Uhan, 8. r.

#### OČE PLETE PEHARJE

Moj oče je invalid, zato plete peharje. V jeseni je treba pripraviti material za očetovo delo. Treba je nabirati posebno travo, ki raste v gozdu. Slamo je treba očistiti. Pripraviti je treba tudi plastične trake, s katerimi peharje okraši. Oče plete razne vrste peharjev. To delo ni preveč lahko, ker je treba zelo trdno zategovati trakove. Peharje zelo radi kupujejo, ker oče zelo lepo plete in so tudi peharji zelo trdni. Oče ima zmeraj dovolj dela.

Tine Zupan, 6. r.

#### KOZOLEC TOPLAR - PONOS NAŠE VASI

Kozolci toplarji so značilni za dolensko pokrajino. Posebno lepega imamo tudi v naši vasi. Za toplarje je značilno, da imajo na vrhu prostor za spravilo sena, spodaj pod tem prostor za vozove, prikolice in drugo, da je pod streho, in ob strani tako imenovane "štante", na katere obesimo seno, če je potrebno dodatnega sušenja. Lastnik najlepšega kozolca v tej dolini je tovariš Jože Simončič. Kozolec je bil zgrajen leta 1936. Prej so imeli lastniki veliko kmetijo. Zdaj je ni več, ker je tovariš Simončič že zelo star. Za kozolce toplarje je značilno tudi to, da imajo na prednji strani balkon, na katerega vodijo stopnice. V ograjo balkona je lepo izrezljanih več figur rož s posodami in podobno. Lastnik kozolca noče nobenemu prodati, pa čeprav so mu ponujali zanj že veliko denarja. Zdaj je kozolec prazen. Slikat ga prihajajo turisti in drugi ljudje. Velikokrat je že bil po raznih časopisih in na slikah koledarjev. Kozolec je zunaj naše vasi in je postavljen tik ob glavni cesti, tako da ga vidi lahko vsak, ki se pelje mimo.

V naši vasi Bistrica imamo poleg tega kozolca še staro kovačnico in mlin. Upam, da bodo vse troje lahko občudovali še naši nasledniki.

Franci Zupančič, 7. r.

#### MOJ STARI ATA JE ŽE DOLGO ČEBELAR

Pogovarjala sem se s starim atom, ki je že dolga leta čebelar. Do svojega prvega panja je prišel aprila 1919. leta; prve kranjiče je kupil na Ravnah pri Šentrupertu. Istega meseca je bil

pri ustanovitvi čebelarске družine za okrožje Mokronog-Šentrupert-Mirna izvoljen za tajnika. Ustanovitelj in predsednik pa je bil šolski upravitelj Aleksander Lunaček. Ker sta bila s predsednikom dobro povezana, je tudi občasno skrbel za čebele v šolskem čebelnjaku.

Sprva je imel stari ata samo dva kranjiča, kmalu pa je čebele razširil na 10 AŽ panjev in dva kranjiča. V življenju je imel tudi do 50 AŽ panjev. Takrat je bila še ajdova paša, zato je točil več kot sto kilogramov medu. V svoji dolgi čebelarški dobi je navduševal za čebele tudi druge. Vesel je, da je ljubezen do čebel prenesel tudi na svoje sinove in vnuke. Dolgo časa je bil predsednik čebelarске družine, v zadnjih letih pa se je še posebej zavzemal, da so počastili spomin na Petra Pavla Glavarja in Aleksandra Lunačka. Prav na to je še posebej ponosen. Za svoje čebelarске zasluge je prejel več priznanj, nazadnje tudi odlikovanje Antona Janše I. stopnje.

Tonči Kurent, 6. r.

#### V NAŠI DRUŽINI JE ČEBELARSTVO TRADICIJA

Moj oče je ljubezen do čebel podedoval pri svojem očetu, zdaj pa za to delo navdušuje tudi mene. V kraju, kjer živimo, so za gojenje čebel dobri pogoji. Čeprav čebel ne prevažamo, imamo še kar dober pridelek. Tudi jaz vedno pomagam očetu pri negovanju čebel. Obležem se v čebelarško obleko in tako se ne bojim čebel. Sedaj imamo dvanajst panjev in želiva njihovo število povečati, saj vsi vemo, da je med zelo zdravilen.

V našem kraju so že pred leti živeli priznani čebelarji. V Šentrupertu je živel Aleksander Lunaček, na Lanšprežu pa je živel Peter Pavel Glavar, ki je zelo veliko napisal o čebelarjenju in je dajal napotke in navodila drugim čebelarjem daleč naokrog. Peter Pavel Glavar je umrl na Lanšprežu, kjer je tudi pokopan. Zaradi njegovega pomembnega dela na področju čebelarstva bi se mu radi oddolžili s spomenikom in z ureditvijo groba v stari kapeli. Toda zaradi velikih finančnih sredstev tega ni bilo mogoče uresničiti. V gradu na Veseli gori pri Šentrupertu pa so bili še neizkoriščeni, prazni in neuporabni prostori. Z veliko truda vseh čebelarjev Šentruperta in Mirne, s sodelovanjem turističnega društva in občinske kulturne skupnosti smo obnovili prostore in v kmečkem muzeju odprli še čebelarško sobo - v spominu Petru Pavlu Glavarju, hkrati pa tudi izdali brošuro o Petru Pavlu Glavarju. Glavni pobudnik počastitve pa je bil prvi tajnik čebelarске družine v Mirenski dolini moj stari ata Maks Kurent. V čebelarški sobi so zbrani različni predmeti o čebelarjenju iz preteklosti. V sobi je tudi nekaj knjig o čebelarstvu. Na steni pa visita sliki Petra Pavla Glavarja in Aleksandra Lunačka. Otvoritev je bila 8. septembra 1984. Da je delo na pripravah na to slovesnost nemoteno potekalo, smo veliko pripomogli tudi mladi čebelarji iz osnovnih šol Šentrupert in Mirna, sodelovali so tudi ostali učenci. Bila je tudi proslava ob 200-letnici smrti Petra Pavla Glavarja. Pri vhodnih vratih

gradu smo odkrili spominsko ploščo. Proslava je bila v republiškem merilu. Prišli so čebelarji iz vse Slovenije. Čebelarstvo je panoga, ki je mnogim v razvedrilo. Kadar je dober pridelek, pa prinaša tudi korist. Da čebelarjenje ne bi zamrlo, pa skrbijo krožki, v katerih mladi čebelarji pridobivamo znanje. V Šentrupertu ga vodi mentor tovariš Jože Govednik. Najlepše je, kadar se mladi člani zberemo pred njegovim čebelnjakom.

Peter Kurent, 6. r.

### MOJ STARI ATA DELAJO ČEVLJE ŠE ROČNO

Moj stari ata so stari že 81 let, a še vedno delajo čevlje. Čevljariti so se naučili pri Prahovih v Šentrupertu, kjer so bili tudi za pastirja. Čevljarijo že od leta 1928. Stari ata hodijo zelo veliko po okoliških vaseh in ljudem kar sami nosijo veliko dela in se ne morejo kar tako odtrgati od dela in priti k nam. Kadar so bolni, prosijo mene, da včasih tudi jaz nesem čevlje. Ljudje mi ponujajo denar, a jaz rečem, da naj ga raje dajo kar staremu atu. Čevlji, ki jih delajo moj stari ata, so zelo primerni za kmečke ljudi, saj so zelo močni in so dobri za gozd in v gnoj. Ljudje hodijo k njim naročat čevlje iz bližnje okolice in včasih tudi iz oddaljenih krajev. Delavnico imajo v hiši. Večji del dneva preživijo v njej. V njej tudi spijo. V delavnici imajo tudi razne police za kopita raznih števil ter velike in majhne žeblice. Imajo tri šivalne stroje iz Nemčije. Dva šivalna stroja sta znamke Singer, eden pa je še starejši in ne poznam njegove znamke. V delavnici imajo tudi krušno peč, na kateri se midve s sestro večkrat grejeva in gledava starega ata. Imajo tudi delovno mizo, na kateri izrezujejo iz usnja. Usnje dobijo v trgovinah, gredo pa tudi h kakšnemu čevljarju v Novem mestu, kjer ga tudi kupijo. Ker je usnje zelo drago, so tudi čevlji dragi. Čevlji številka dvainštirideset stanejo štiristo dvajset starih tisočakov. En par čevljev delajo stari ata en dan, včasih pa tudi več dni. Na kopita nataknejo kapo (iz usnja izdelan gornji del čevlja, razen podplatov), nanjo pa z dreto navežejo usnje. Usnje zbijajo s klinci (lesenimi žeblički), da to drži. Nato pa nalepijo podplate. Ko so čevlji že narejeni, potegnejo s posebnim orodjem kopita ven. Potem podrgnejo s posebno lopatko, da klinци ne bodejo. Nazadnje dajo noter še vložke, da je v čevljih mehko. Stari ata imajo zelo staro navado, da skoraj na vsake čevlje nabijejo podkve.

V šoli smo brali neko berilo, v katerem je pisalo o čevljih, ki so imeli podkvice. Učenci niso vedeli, kaj je to in sem prinesla v šolo nekaj novejših, nekaj pa tudi zelo starih podkev za čevlje. Pustila sem jih tovarišici, da jih bo lahko pokazala še drugim učencem, ki že skoraj ne vedo, da še kdo dela čevlje tudi ročno.

Martina Povše, 5. r.

## STROJENJE KOŽ

V naši vasi živi tovariš Franc Kramer, ki se ukvarja s strojenjem kož. Bil je v službi v Mokronogu, kjer je delal v tovarni usnja kot strojar. Ko je prišla vojna, se je odpravil v partizane, kjer je naredil dosti dobrega, saj je strojil kožo za usnje, iz katerega so naredili čevlje, ki so partizanom v mrzlih dneh kar prav prišli. Nekaj časa je strojil v Žužemberku, ob nenadnem napadu belogardistov pa so zbežali v Črnomelj, kjer je kasneje nadaljeval do konca vojne. Po vojni je delo nadaljeval doma. Sedaj je že bolj star in le malo dela, ker se je vse to moderniziralo v tovarnah. Povedal nam je, kako se kožo stroji. Dejal je, da sta dva načina strojenja: strojenje za usnje in strojenje za krzno. Podrobno nam je razložil, kako se stroji kožo za krzno:

"Za krzno se da kožo ubite živali v vodo, da kri, ki je v koži, odteče. Zatem se kožo sčisti in da v raztopino sode. Čez nekaj časa se jo obesi, da se oduši. Medtem se naredi zmes zdrobljenega galuna, otrobov in malenkost solne kisline. Kožo se položi na posebno mizo in raztegne. Potem se po njej enakomerno potrosi zmes, ki smo jo malo prej naredili. Tako namazano kožo damo v posodo, kjer čaka dober mesec, da se predela. Potem jo je treba vzeti iz posode in jo prepogibati, da se koža zmehča in sčisti. Po tem dolgem postopku se jo stepe in koža je gotova."

Za strojenje v usnje je postopek podoben. Kramerjev stric stroji kože jazbecev, lisic, srn, ovc, bikov, zajcev, volov ter nekaterih drugih živali. Strojene kože imajo ljudje za okras, za preproge in za oblačila.

Pogovor nam je bil zelo všeč. Po njem pa nam je mojstrova žena razkazala še različne kože in vse pripomočke za strojenje.

Jože Radovan, 7. r.

## PRI KOVAČU

Pri nas doma imamo kobilu in žrebičko. Kobili je ime Rička, žrebički pa Zorka. Obe sta rjave barve, žrebička pa ima na glavi še belo liso. Kobila je stara devet let, žrebička pa enajst mesecev. Žrebičko že privajamo voziti k starejši kobili. Teža ji že ustreza za vožnjo, starost pa še ne. Za vožnjo mora biti konj star vsaj dve leti, pa tudi za h kovaču ne sme biti manj. Vsak konj mora vsakih pet mesecev obiskati kovača, ker mu je treba na nogah porezati rog in premenjati podkve. Opisal bom potek dela pri kovaču, saj sem že večkrat peljal kobilu k njemu. Najprej je treba konju odstraniti stare podkve, nato pa kovač na vseh nogah konju poreže rog. Potem začne kovač kaliti železo za nove podkve. Včasih mora narediti novo, če nima prave mere. Ko so podkve pripravljene, jih začne pritrjevati na kopita. Tudi jaz mu pomagam pri podajanju žeblicev, treba pa je držati konju tudi nogo. Zdaj tudi že žrebičko navajamo na to, da bo šla

h kovaču. Večkrat ji dvigamo noge, da nam takrat, ko bo dobi-  
la prve podkve, ne bo delala sitnosti. Pri kovaču imajo v ko-  
vačnici po zidovih obešenih veliko podkev. Tudi pri nas jih  
imamo nekaj. Pravijo, da podkev prinaša tudi srečo. Doma sem  
videl tudi nekaj čudnih ploščatih podkev. Stara mama mi je po-  
vedala, da so včasih z njimi podkovali tudi krave in vole. Tak-  
rat so s to živino še vozili in orali. Zdaj, ko to delo oprav-  
ljajo skoraj povsod le s stroji, so take podkve le še za spo-  
min na stare čase. Le po hribih, kjer ne morejo vse zemlje ob-  
delati s stroji, pa je včasih še treba podkovati kakšnega vola.  
Če hočeš imeti lepe konje, jih moraš negovati. Vsako jutro jim  
moraš dati nekaj ovsa in koruze. Pa tudi na čiščenje ne smeš  
pozabiti. Vse te posle opravljam pri naši hiši tudi jaz.

Janez Hribar, 5. r.

#### PRI NAS DOMA IMAMO GOSTILNO

Pri nas doma imamo gostilno že od leta 1954. Zgradil jo je sta-  
ri ata. Med vojno je bila porušena, zato jo je bilo treba po-  
praviti. H gostilni spadajo tri srednje velike sobe in kuhinja.  
Prva soba ob vhodu je malo večja, v njej je točilni pult in mi-  
ze za goste, v enem kotu stoji fliper, v drugem pa džuboks. V  
drugi sobi, ki je malo manjša, pa so mize za goste, ki prihaja-  
jo na malico. Vsak dan imamo okoli 50 malic. Ta soba je s kuhi-  
njo povezana s posebnim oknom, na katerega postavljajo hrano  
za gostilno. Zadnja - tretja soba - pa je malo oddaljena in je  
povezana z balkonom. Uporabljamo jo le za skupine ljudi. Včasih  
imajo v njej kakšne sestanke. V poletnem času gredo gostje radi  
na balkon. Na razpolago pa je tudi prostor v zidanici, ki je na  
bližnjem griču, ki je porasel z vinogradi. V zidanico pa spreje-  
mamo le večje skupine ljudi. Ob tej zidanici pa je tudi vino-  
grad. Vse vino, ki ga potrebujemo, pridelamo doma, saj imamo  
poleg tega vinograda še enega v Zadrugi, ki je še nekaj večji  
in ob njem stoji nova zidanica. Pozimi, ko koljemo prašiča, pa  
delamo tudi klobase in salame, ki so med gosti zelo priljub-  
ljene. Imamo zelo veliko dela, zato imamo zaposleno kuharico  
in natakario. Gostje radi obiskujejo našo gostilno zaradi do-  
mačih jedi.

Alenka Jaklič, 6. r.

#### RUSKA KAŠA

Oče moje stare mame, ki je bil v Rusiji kot vojni ujetnik, je  
tam jedel rusko kašo. Ko se je vrnil domov, je povedal, da je  
bila ta kaša zelo dobra. Potem jo je še mama skuhala. Vsi do-  
mači so rekli, da je zelo okusna. Pripravi se takole: na šte-  
dilnik se da lonec z vodo in ko voda zavre, je treba vanjo  
vsuti toliko kaše, da je srednje gosta. Čez nekaj časa se po-  
soli in doda mast ali ocvirke, nato pa mora vse skupaj še vre-  
ti. Ko je jed pripravljena, jo stara mama postavi na mizo in

vsi okoli mize jedo kašo iz ene posode. Kašo skuha mama največkrat za večerjo. Večkrat jem pri stari mami kašo tudi jaz.

Peter Končina, 6. r.

## GODLJA

Vsako leto koljemo enega ali dva prašiča. Naredimo tudi krvavice. V krvavice je treba dati veliko dodatkov. Najprej narežemo slanino - špeh na velike kose. Nato ga damo kuhat. Zraven damo še malo glavine, ve čebuli, malo soli in to se nekaj časa kuha. Kuhamo tudi kože. Ko se to skuha, vse najprej zmeljemo. Potem damo to v veliko posodo. Zraven natresemo tudi malo kuhan riž, kašo in ješprenj. Potem vlijemo še juho, v kateri so se kuhale kože in glavina. Malo premešamo in vlijemo še precejeno kri. To dobro zmešamo in dodamo še poper, cimet, majaronove plevce, sol in klinčke. To precej dolgo mešamo. Nato napravimo maso v oprana čreva in jih zašpilimo in tako pripravljene klobase damo za nekaj časa kuhat. Ko so ohlajene, jih napravimo v vrečke in jih damo v skrinjo.

Če ne uporabimo vse mase za krvavice, skuhamo še godljo. Za to jed lahko uporabimo tudi samo juho, v kateri so se kuhale klobase, ker je precej gosta, saj se kakšna klobasa tudi razkuha, in dovolj mastna, diši pa tudi po vseh začimbah, ki jih damo v klobase. Vanjo damo kuhat še kašo ali riž, če pa je premalo slana, pa še malo solimo. Godljo je treba med kuhanjem zelo pogosto mešati, da se ne prime. Godljo pri nas ponavadi skuhamo za zajtrk ali pa za večerjo. Godljo vsi radi jemo. Midva pri kolinah vedno praviva, naj napravijo manj krvavic, da bi ostalo več godlje. Te jedi pri marsikateri hiši ne kuhajo več. Pri nas pa raje spravimo krvavice v skrinjo, da jih jemo spomladi, ko je delo na polju. Ob kolinah pa smo tudi z godljo zadovoljni.

Sonja im Marko Žonta,  
6. r.

## SUHA JUHA Z AJDOVIMI ŽGANCI

Doma sem iz Kostanjevice. To je hribovska vas nad Šentrupertom. Ko pri nas koljemo prašiča, napravimo mesene in krvave klobase. Mesene klobase posušimo. Ko so posušene, jih damo na zrak, da ne smrdijo po dimu. Za našo petčlansko družino skuhamo za enkrat dve ali tri suhe mesene klobase. Kuhamo jih od dvajset do petindvajset minut. Ko so kuhane, jih vzamemo iz vode. Klobase imamo za malico. Skuhamo jih navadno takrat, kadar imamo delo v gozdu, če napravljamo drva ali grabimo listje. Juho, v kateri so se kuhale klobase, pa imamo za zajtrk. Juho nalijemo v krožnike in damo vanjo tople ajdove žgance. Ajdo pridelamo doma, ker pa doma nimamo mlina, pa ajdo peljemo v mlin k sosedu, ki je v dolini. Suha juha je zelo dobra, ker imamo domače klo-



base dobro posušene. Če pa klobase niso dobro posušene, pa juha smrdi po dimu. Suho juho še malokje kuhajo, pri nas pa te jedi še nismo opustili. Je dobra in ne potrebuje razen žgancev nobenih drugih dodatkov. Dobra je tudi suha juha, v kateri so se kuhala prekajena rebra.

Stanko Sladič, 6. r.

#### KROMPIR V OBLICAH

Pri nas doma večkrat jemo krompir v oblicah, saj ga imamo vsi radi. Ta krompir jemo vedno zvečer. Krompir sami pridelamo. Kadar se mama odloči, da bo skuhala ta krompir, gre v klet, nabere srednje debel krompir, ga opere, da v lonec z vodo in posoli. Ko krompir kuha, vedno malo kuri, ker se drugače razkuha. Ko je krompir kuhan, ga mama odcedi in da na velik krožnik. Zraven krompirja največkrat jemo še čebulo in zabelo - ocvirke, včasih pa še maslo in skuto. Skuto jemo vedno domačo. Kadar je zraven maslo, krompir z njim pomažemo, ker pa je krompir vroč, maslo raztopi in ga vpije. Krompir med jedjo lupi vsak sam. Kadar lupimo krompir, smo vedno zelo nemirni, ker nas zelo peče v prste, saj je krompir najboljši vroč. Jaz krompir v oblicah zelo rad jem, pa tudi drugi v naši družini ga imajo radi.

Jožko Krnc, 6. r.

#### JABOLČNIK

V jeseni, ko fižol dozoreva, naša mama velikokrat skuha jabolčnik. Vsi ga radi jemo, mama pa pravi, da je to v jeseni, ko je veliko drugega dela, najlaže in hitreje skuhati. Povprašal sem jo, kako poteka ta kuha. Povedala je, da zluščen fižol najprej dobro opere. Fižol se ne sme preveč skuhati. Ko fižol vre približno pet minut, ga odcedi in zalije s kropom. V drugo posodo pa da olupljena in na tanko zrezana jabolka. Biti morajo malo kislja, najboljši so carjeviči. Ko so jabolka kuhana, strese fižol z juho vred v jabolka. Če je fižola preveč, ga imamo potem še za solato. V ponvici napravi posebej prežganje. Ko jabolka in fižol skupaj še enkrat prevre, doda še prežganje. Potem mora jed vreti vsaj še petnajst minut. Po okusu doda še soli in eno žlico sladkorja. In tako je jed pripravljena. Mama jabolčnik zelo rada kuha za kosilo. Ker jed ne postane postana, jo potem jemo še za večerjo.

Janez Krnc, 6. r.

#### DOMAČA SMETANA

Živimo v oddaljenem hribovskem kraju, kjer ni organiziran prevoz za oddajo mleka. Zato porabljamo mleko doma za različne namene. Med drugim pozimi mleko pregrevamo, da tako dobimo

sladko smetano, poleti pa ga "damo kisat", da dobimo kislo mleko s kislo smetano.

Takoj ko pomolzemo, nalijemo mleko v latvice. Latvice postavimo v bolj hladen prostor in pustimo nekaj ur (okrog deset ur), da se na vrhu mleka napravi gostejša plast (kot smetana). Mleko pregrejemo v krušni peči. Latvice z burklami postavimo v peč, ko preneha goreti in se je peč že precej ohladila. Mleko pustimo v peči okrog šest ur. Pregreto mleko zopet postavimo v hladen prostor, da se popolnoma ohladi. Ohlajeno mleko odlijemo (tega damo prašičem), smetano pa porabimo za različne jedi; predvsem za potice, štruklje, zavitke ... To smetano pa lahko tudi "umanemo" in dobimo puter (ali surovo maslo). Puter porabimo za različne jedi namesto margarine ali pa ga skuhamo in dobimo maslo.

Poleti pa mleka ne pregrejemo, ampak ga damo kisat. Prati tako ga nalijemo v latvico ali v kako drugo posodo in ga postavimo v prostor (omaro), kjer je precej toplo in ga pustimo dva do tri dni. Med tem pa ga ne smemo popolnoma nič premikati. Tako kislo mleko lahko pojemo ali pa iz njega poberemo smetano in jo spet porabimo za različne namene.

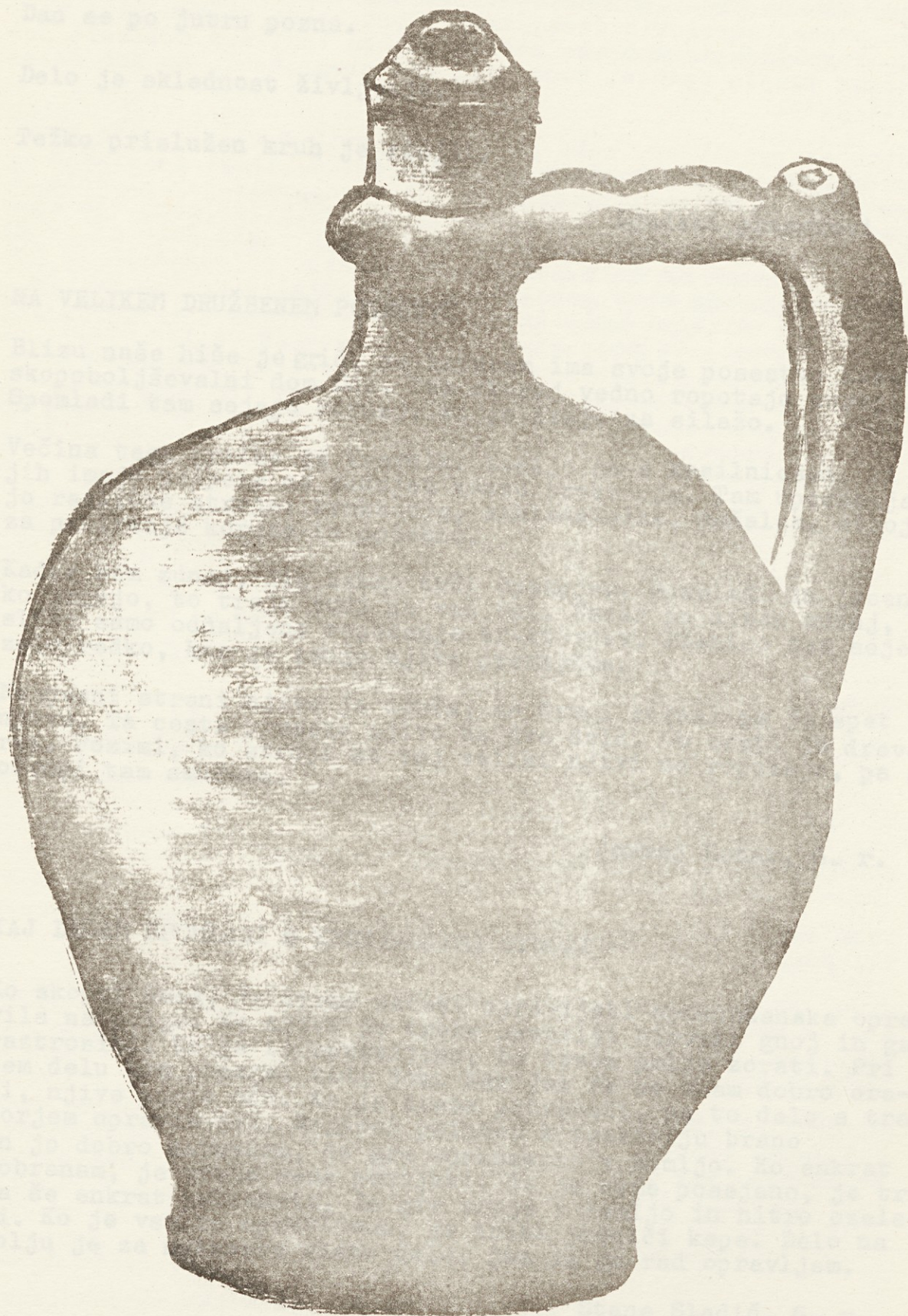
Pri nas so posebne specialitete ajdovi žganci s kislo smetano, gobe (jurčki, karželjni ...), pa tudi stročji fižol. Gobe pečemo na kisli smetani, medtem ko fižol in žgance s smetano zabelimo potem, ko smo jo prej posebej pripravili (tako, da smetana vre, vendar ne tako dolgo, da bi nastalo maslo). To smetano tudi malo solimo.

Tako sladka kot tudi kislá smetana pa sta okusni, če ju namažemo na kruh.

Marko Žonta, 6. r.

Vsaka stvar ima svoj konec, le klobasa ima dva.

Ljudski pregovor



sladko smetano, polži pa ga "dano kisat", da dobimo kisel  
mleko s kisljo smetano.

Takoj ko pomelebo, naliženo mleko v latvice. Latvice pusta-  
vimo v bolj hladni prostor (kjer je nekaj ur (okrog deset  
ur), da se na vrhu mleka nastane gostejša plast (kot smetana).  
Mleko pregravamo v krušni pekarice s burkimi postavimo  
v peč, ko prazna goriti. Mleko se že presej ohladilo. Mle-  
ko pustimo v peči okrog 24 ur. Nato greto mleko zopet posta-  
vimo v hladni prostor, da se mleko ohladi. Ohlajeno mleko  
odlijemo v posodo, kjer ga pustimo na potlačiti za različ-  
ne dni. Tako dobimo kislo mleko (ali suravo maslo).  
Potem ga lahko uporabimo za margarino ali pa ga  
pustimo, da dobimo maslo.

Mleko ne pregrejemo v peč, ampak ga dano kisat. Prav tako  
ne pustimo v latvico ali v hladni prostor, ampak postavimo  
v peč (ovaro), kjer ga pustimo 24 ur. Mleko in ga pustimo iva do  
24 ur. Mleko ne pregrejemo, ampak ga dano kisat. Tako  
mleko lahko uporabimo za margarino ali pa ga  
pustimo, da dobimo maslo.

Prav tako se lahko mleko uporabi za margarino ali pa ga  
pustimo, da dobimo maslo. Mleko ne pregrejemo, ampak ga  
dano kisat. Tako mleko lahko uporabimo za margarino ali pa  
ga pustimo, da dobimo maslo.

Tako mleko lahko uporabimo za margarino ali pa ga  
pustimo, da dobimo maslo. Mleko ne pregrejemo, ampak ga  
dano kisat. Tako mleko lahko uporabimo za margarino ali pa  
ga pustimo, da dobimo maslo.

Večina mleka se uporablja za margarino ali pa ga  
pustimo, da dobimo maslo. Mleko ne pregrejemo, ampak ga  
dano kisat. Tako mleko lahko uporabimo za margarino ali pa  
ga pustimo, da dobimo maslo.

Žetev je bolj odvisna od dela kot od polja.

Dan se po jutru pozna.

Delo je skladnost življenja.

Teško prislužen kruh je slajši.

Ljudski pregorovi

#### NA VELIKEM DRUŽBENEM POSESTVU

Blizu naše hiše je grič, na katerem ima svoje posestvo Kazenskopoboljševalni dom Dob. Tam skoraj vedno ropotajo stroji. Spomladi tam sejejo koruzo, ki jo imajo za silažo.

Večina tega grička je travnik. Kosijo ga s kosilnicami, ki jih imajo pripete na zadnjem koncu traktorja. Tam uporabljajo različne stroje: traktorje, nakladalnike, mešalce, stroj za pobiranje koruze in podobno.

Kadar sem zunaj, jih lahko tudi opazujem. Spomladi in jeseni, ko orjejo, to traja tudi po več dni. Kadar pa nisem zunaj, se sliši samo oddaljeno ropotanje traktorjev. Pšenico tam sejejo zelo redko, ker je zanjo njiva premajhna.

Na desni strani njive je cesta, na drugi strani pa je spet njiva. Ta cesta preseka njivo na dva dela. Ob cesti je drevo-red. Pozimi, ko stroji na tej veliki njivi ne ropotajo, pa se otroci tam smučamo.

Jernej Kotar, 6. r.

#### KAJ DELAM SPOMLADI S KMETIJSKIMI STROJI

Ko skopni sneg, je treba začeti opravljati spomladanska opravila na polju. Na njive je treba navoziti hlevski gnoj in ga raztrositi. Ko je to opravljeno, bo treba polje zorati. Pri tem delu bom pomagal tudi jaz. Ker jaz še ne znam dobro orati, njive zorje oče. Ko je treba pobranati, pa to delo s traktorjem opravim jaz. Najprej pripnem k traktorju brano in jo dobro naravnam, da gre enakomerno v zemljo. Ko enkrat pobranam, je treba seme posejati. Ko je seme posejano, je treba še enkrat pobranati, da gre zrnje v zemljo in hitro ozele ni. Ko je vse to opravljeno, je treba potolči kepe. Delo na polju je za nekatere slabo delo, jaz pa ga rad opravljam.

Stane Sladič, 6. r.

## SODOBNO KRMLJENJE S SILAŽO

Doma smo se pred leti odločili za lesen stolpni silos. Imeli smo precej smrekovih desk, zato o betonskem silosu niti nismo razmišljali. Kot vse začetnike, so tudi nas doletele določene manjše težave, toda bili smo prepričani, da smo naredili prav.

Dobro se spominjam, kako je živina prvič sprejela novo krmo. Na smeh mi gre, s kakšnim poželjenjem, a hkrati z velikim nezaupanjem in radovednostjo so jo obvohavale ter gledale krave. Bile so v hudi preizkušnji. Pa je kljub temu vsa silaža kot nedotaknjena ostala v jasliah. V nekaj dneh pa je živina s kravami na čelu postala strašansko požrešna in še do danes se goveda niso poboljšala. Kar smilijo se ti, ko te gledajo z velikimi nedolžnoželjnimi očmi in najraje bi jim v jasli natrosil še malo krme. Silaža vsebuje veliko dobrih snovi, zato se je krmljenje kmalu poznalo pri večji in kvalitetnejši količini mleka, živina pa je na pogled postala lepša in privlačnejša. Suho živino je treba razumeti, saj je bilo nič koliko zim, ko so gospodarji po slabi letini komaj preživeli živino in se tako pretolkli do spomladi.

Pri nas siliramo koruzo in tretjico, vendar pa je treba paziti, da kljub vremenu in drugim težavam koruza ni prezrela ali premlada. Lani smo morali postaviti nov silos, ker ga je voda s pomočjo močnega vetra v poletnem neurju podrla oziroma poplavila in ga pol odnesla.

Tudi siliranje zdaj ni ravno več poceni, zato si bo treba omisliti še kaj novega na tem področju.

Anka Grčar, 8. r.

## NASVETI KMETIJSKEGA POSPEŠEVALCA SO KORISTNI

Doma imamo kmetijo, zato se včasih oglasi pri nas tudi kmetijski pospeševalec, tovariš Vovk.

Sedaj ga že dolgo ni bilo, a prej, ko smo imeli zadružna teleta, je velikokrat prišel. Povedal je, kdaj bomo dobili krmlila zanje, koliko teh krmil lahko krmimo in je pregledal, če je hlev dobro urejen za ta teleta.

Tudi kadar prodamo kakšno živino, je pri odkupu ta pospeševalec vedno zraven. Svetuje tudi, če je živina že primerna za prodajo ali pa naj bi jo še redili. Včasih je nasvet pos-

peševalca kar dobrodošel. Mislim pa, da bi moral biti pri Kmetijski zadrugi Trebnje še kakšen strokovnjak - pospeševalec, da bi vse kmete lahko večkrat obiskal in jim svetoval.

Marjanca Cugelj, 8. r.

## SOJA - DA ALI NE

To vprašanje sem zastavila kmetu kooperantu Tonetu Ruglju iz Sentrupertu. In on se je najprej nasmehnil, odkimal ter rekel: "Ne." Za tem pa je še pristavil: "se ne splača." Pa poglejmo, kaj je temu vzrok. Lansko leto je Tone Rugelj poskusno posadil dva ara te novosti, ki so jo sicer tako priporočali. Žal pa soja potrebuje veliko sonca, lansko leto pa tako soji kot drugim kulturam vreme ni bilo kaj prida nakonjeno. Iz tega sledi slab pridelek, vendar pa niso le padavine krive za to, da bo Rugelj letos posadil sojo le za gospodinjsko porabo. Soja sodi po svoji zgradbi med zelo kvalitetne beljakovinske koncentrate za krmo, vendar pa rastlina kljub dobri letini da premajhen pridelek, pridelovanje na manjših površinah pa vse preveč stane. Tovariš Tone je sojo sadil ročno: tudi ostalo delo je bilo opravljeno ročno, kajti sojo je treba obdelovati podobno kot fižol. Pri sajenju je semenu treba primešati aktivne glivice, da bakterije na sojinih koreninskih sistemih čimprej pričnejo delati. Skoraj potrebno in hkrati priporočljivo pa je škropljenje z različnimi herbicidi proti moljem in različnim boleznim. Tako za sojo kot tudi za druge legiminoze je pomembno, da je zemlja čimbolj rahla. Na koreninah soje živijo namreč bakterije, ki iz zraka vsrkavajo prosti dušik - z njim tvorijo potrebno hrano. Če te hrane ni, je treba zemljišču dognovevati, kar pa je danes draga zadeva. Večje površine soje se danes požanjejo s kombajni, pa tudi potem je še precej dela.

Na podlagi teh izjav je stvar jasna: soja za naše področje in razmere ni primerna predvsem zaradi sledečega razloga: pridelek ni tako velik, da bi se jo splačalo pridelovati, tudi glede na vložena sredstva. Soja je za živino torej predraga; še posebej, če primerjamo stroške pridelave s cenami živine.

Anka Grčar, 8. r.

## KLICALI SMO ŽIVINOZDRAVNIKA

Na srečo se to pri naši hiši ni zgodilo že dobro leto in pol: nazadnje je živinozdravnik z injekcijo pozdravil telička, ki se mu je po rojstvu odtrgal popek. Ta podatek pa ne velja za osemenjevanje in cepljenje prašičev.

Predlanskim smo imeli še nekaj motenj, za kar smo bili prisiljeni klicati živinozdravnika. Oddahnili smo se, tudi takrat, ko si je konj prerezal vrat. Veterinar ga je cepil proti tetanusu, dobili pa smo še neke maže, da se je Sokolov vrat v dobrih štirinajstih dneh pozdravil.

Precejkrat je napenjalo živino - zaradi najrazličnejših vzrokov. Domači pa se vsi dobro spominjajo, kako je pred osmimi

leti hudo napelo dva bika, ki sta bila težka čez sedemsto kil. Bila sta tik pred prodajo. Veterinar in pet ljudi se je z norimi biki trudilo več kot tri ure; v skrajnem primeru je treba živali predreti, sicer jih raznese kot jeklenko. In nazadnje se je situacija vendarle rešila.

Takih razburljivih dogodkov si nihče ne želi, kajti težave pridejo najraje takrat, ko si doma popolnoma sam. Sicer pa take reševalne akcije tudi poceni niso več - dobro pa je le, če imaš živinozdravnika takoj pri roki.

Anka Grčar, 8. r.

### SESTRA HODI NA KMETIJSKO ŠOLO

Moja sestra hodi v četrti letnik kmetijske šole v Novem mestu. Ko je končala osnovno šolo, se ni mogla odločiti, ali bi šla naprej v šolo ali pa bi ostala kar doma. Ker živimo na kmetiji, se je vendarle odločila, da bi bilo dobro, če bi šla na kmetijsko šolo. Dejala je, da bi ji ta šola lahko dosti pomagala, če bi potem ostala na kmetiji. Vsak teden imajo tudi po dve uri strojništva. Pri tem predmetu se učijo o kmečkih strojih; največ o traktorju. Spoznala je več delov različnih traktorjev. Na praksi so se tudi učili voziti traktor. V drugem letniku je delala izpit za traktor. Izpit je naredila prvič. Mislila ga je delati še za avto, pa je zelo drago. O kmetijstvu se je že precej naučila. Doma že tudi kaj dela s traktorjem na polju. Sedaj imajo vsak mesec po en teden prakse. Včasih delajo v hlevu, včasih pri pujskih, v jeseni pa pripravljajo sadje. Pravi, da ji ni nič žal, ker se je odločila za kmetijsko šolo. Uspeh ima zmerom dober ali prav dober. Za službo še nič ne ve, ali jo bo dobila ali ne. Ker dobiva študentsko, jo bo mogoče dobila, če pa je ne bo, bo ostala doma in bo lahko s pridobljenim znanjem dosti pomagala na kmetiji.

Marko Žonta, 6. r.

### V ZIMSKEM ČASU SE KMETJE UDELEŽUJEJO PREDAVANJ

Vsako leto v zimskem času organizira KZ Trebnje seminarje za kmete in za kmečke žene. Predavajo kmetijski pospeševalci, živinozdravnik in splošni zdravnik. Kmetijski pospeševalci predavajo o škropljenju z zaščitnimi sredstvi, o gnojenju z umetnimi gnojili in o siliranju krme. Živinozdravnik predava o higieni mleka in o bolezni pri živini. Splošni zdravnik je predaval o bolezni srca, ožilja in raku. Na predavanjih pa ni manjkalo vprašanj in odgovorov nanje, s katerimi so bili kmetje še posebej zadovoljni.

Teh predavanj se je udeležila tudi moja mama. Zanja je bila najbolj zanimiva tema o boleznih pri živini. Na predavanja gre rada, ker se tam sreča tudi z drugimi ženami, s katerimi se kaj pogovori.

Mira Krajšek, 8. r.



## KMETICA ŽE 27 LET IZPOSOJA KNJIGE V KNJIŽNICI

Obiskali sva kmetico Malči Kostevc iz vasi Straža pri Šentrupertu, ki že 27 let izposoja knjige v knjižnici Prosvetnega društva Franci Lunaček v Šentrupertu. Za to delo se je odločila leta 1958. Povedala nama je, da so bile najbolj brane knjige v tem času Finžgarjeva Pod svobodnim soncem in cela zbirka Julesa Verna. Zvedeli sva tudi, da knjižnico obiskuje redno okrog 30 do 40 obiskovalcev. Leta 1958 je bilo 270 knjig, zdaj pa jih je približno 4000. Največ je leposlovnih in poljudno-znanstvenih knjig. Od teh jih je tudi precej za šolsko mladino in za predšolske otroke. Knjige je treba vrniti v enem mesecu. Nekateri bralci jih obdrže doma tudi dlje časa, zato jih je treba terjati.

Vsako leto pripeljejo učiteljice kakšen razred na ogled knjižnice. To je navadno ob 8. februarju - slovenskem kulturnem prazniku. Tudi starejši hodijo v to knjižnico. V Šentrupertu je to najstarejša knjižnica, saj deluje že od leta 1910. Tovarišica Kostevčeva je povedala, da je obiskala že veliko knjižnic. Knjižnica je odprta vsako nedeljo dopoldne. Je sodobno urejena. Knjige so zavite v polivinil. V knjižnici so na razpolago tudi knjige, ki jih v šoli uporabljajo za domače branje in za bralno značko. Želijo, da bi dobili večji prostor.

Tovarišica knjižničarka kljub delu na kmetiji najde tudi čas za branje, zato ji je delo v veliko veselje.

Andreja Ruperčič, 4. r.  
Anita Oplotnik, 5. r.

## KMETIJSKA ZADRUGA ORGANIZIRA IZLETE ZA KMEČKE ŽENE

Moja mama gre večkrat na izlet, ki ga organizira kmetijska zadruga. Ata je v službi, mama pa dela le v gospodinjstvu in na kmetiji. Imamo srednje veliko kmetijo, pa vseeno sodelujemo s kmetijsko zadrugo. Tako gre lahko tudi moja mama vsako leto na izlet s kmečkimi ženami. Kmečka žena pa je lahko, če hoče, tudi zavarovana. Poleg izletov prirejajo tudi piknike in večkrat imajo tudi predavanja o kmetijstvu. Mama gre rada na izlete. Nazadnje so bile kmečke žene v Varaždinu in v Koprivnici, kjer so si ogledale tovarno Podravka. Najbolj do zdaj ji je bil pred nekaj leti všeč izlet v Benetke. Mesto na "stebrih" ji je bilo zelo všeč. Z izleta pa prinese tudi razne spominke in darila za domače, zato smo vsi veseli, če gre.

Mislím, da so ti izleti zelo koristni, zato da tudi kmetica spozna svet okoli nas.

Bari Rugelj, 7. r.

## POGOVOR S KMETOM - ČLANOM KMETIJSKE ZADRUGE

Pogovarjali sva se s Tonetom Rugljem iz Šentruperta, ki nama je pripovedoval o življenju kmeta v današnjem času.

Pogodbeni proizvajalec je vezan na kmetijsko organizacijo na osnovi pogodb; član zadruge pa je proizvajalec, ki organizira proizvodnjo na osnovi pogodb, s tem da ima enake pravice in dolžnosti kot stalni delavec kmetijske organizacije.

V januarju in februarju se med kmeti in zadrugo sklepajo pogodbe za tekoče leto. S pogodbo se kmet obveže, da jo bo izpolnil. To se pravi, da bo imel določeno proizvodnjo. proizvode pa bo prodal kmetijski organizaciji (zadrugi). Zadruga pa mu garantira na osnovi in višini teh pogodb prodajo pridelkov, omogoči mu kredite za najrazličnejše kmetijske investicije, preskrbi ga z gnojili, zaščitnimi sredstvi in semeni.

Tone Rugelj je član trebanjske kmetijske zadruge tri leta, v zadrugo pa je bil štiri leta vključen tudi njegov oče. Njegova kmetija meri dobrih dvanajst ha zemlje; od tega ima skoraj pol površin v najemu. Obdela 7,5 ha njiv in sicer kolobar v poprečju šteje 2,5 ha krompirja (zanj pride včasih manj prostora), po 2,5 ha pa še koruze in pšenice, ostalo so travniške površine - nekaj zemlje je v postopku melioracije. Specializiral se je predvsem na pridelavo krompirja, ker to menda edino še da soliden zaslužek; posejal je tudi precej pšenice in koruze. Nekaj je rabi za zrnje, ostalo pa silira. Pred časom smo v časopisu Kmečki glas zasledili, da se Tone Rugelj po vsej verjetnosti letos ne bo odločil za krompir, baje poleg nekaterih manjših vzrokov predvsem zaradi pobiranja. Zdaj se je odločil nekoliko drugače: "Res sem ga mislil opustiti, vendar sem se moral premisliti, kajti brez te proizvodnje verjetno lahko končam z delom na kmetiji." Kmalu bo znana minimalno garantirana cena (zanjo garantira država, da krompir predelovalec po pogodbi kljub vsemu mora odkupiti), medtem ko se bo končna odkupna cena oblikovala malo pred izkopom oziroma ob izkopu krompirja, ko bo situacija letošnjega pridelka jasna. Glede pobiranja upa, da ne bo težav. Trdno vztraja na stališču, da bo plačeval glede na izkop - 10 % prodajne cene na kg pobranega krompirja in ne na uro pobiranja, kot to hoče na primer študentski servis. Misliva, da ima v tem pogledu tov. Rugelj čisto pav. Zdaj še ne ve, koliko krompirja bo letos sadil. Krompir torej DA. Zamisliti pa bi se bilo treba, zakaj je še krompir in pšenica lahko zagotovita primeren zaslužek. Živine se potemtakem ne splača rediti, pač jo je treba zaradi hlevskega gnoja. Mleko tudi ni kaj prida plačano - prevelik je razkorak med ceno vložnega materiala z delom vred in med ceno odkupljenega proizvoda. Tako je na primer cena prireje kg žive teže približno za pol večja od odkupne cene.

Tone Rugelj z marsikom in marsičem ni zadovoljen. Če začnem s pospeševalci. Po njegovem mnenju bi morali bolj vplivati. Tovariš Rugelj je dejal, da je mnogo majhnih kmetij, ki bi jih bilo treba obdelati v celoti in zanje seveda napraviti načrte proizvodnje, večjim pa zagotoviti, da bi s sedanjimi zmogljivostmi proizvajale bolj rentabilno. Premalo je analiz zemlje, travne krme in silaže.

Danes se veliko govori o dobrem - varčnem gospodarjenju na kmetijah. Tega področja bi se morali tehtno in načrtno lotiti, treba ga je razvijati in dopolnjevati. Analize so postale precej drage in v nekem pogledu bi se celo reklo, da se za manjše kmete niti ne splačajo. Ampak napredno in hkrati zelo priporočljivo in potrebno pa bi le bilo, da bi se tudi taki kmet-

je odločili za analizo zemlje vsake tri, morda štiri leta. Položaj je drugačen pri pridelovanju občutljivejših rastlin, ki rabijo intenzivno nego in na osnovi analiz se da marsikaj izboljšati in prispevati k večjemu in kvalitetnejšemu pridelku.

Če gremo leta nazaj, vidimo, da je takrat kmet več zaslužil in potem lahko tudi več vlagal nazaj v kmetijo, zemljo, v posodobitev. Tudi krediti so bili mnogo bolj ugodni, čeprav nihče ne pozablja velikih napak, ki so se delale toliko let tudi na tem področju.

In perspektiva? Po mnenju najinega sogovornika ne preveč obetavna, kajti razlika med cenami prodanega pridelka in cenami v trgovini je prevelika, vendar je mnenja, da se bo na kmetiji še vedno dalo živeti. Poleg vseh teh težav je tudi to, da so skoraj vse kmetije občutno premajhne za kolikor toliko rentabilno proizvodnjo. Treba bi bilo večjim že opremljenim kmetijam omogočiti, da bi pridelovali hrano na večjih površinah. Seveda pa bi bilo treba, da se mladi, ki bi hoteli ostati na kmetiji, primerno izobrazijo, ker tudi kmetovanje zahteva ogromno znanja.

Marjanca Cugelj in Anka  
Grčar, 8. r.

#### STROJNA SKUPNOST ŠENTRUPERT JE OLAJŠALA TEŽKA KMEČKA DELA

O pomenu delovanja strojne skupnosti Šentrupert mi je pripovedoval eden od njenih članov, tov. ing. Franci Bartolj.

Strojna skupnost je najprej kupila kombajn, cisterno za gnojevko in kultivator za drobljenje brazd. Te stroje je imelo nekaj vasi skupaj. Pred približno petnajstimi leti je delo na kmetijah teklo še večinoma ročno. Najtežje kmečko delo je bila žetev pšenice in mlačev. V tem času pa je bilo tudi največ del. To je kmete spodbudilo k nakupu kombajna. Pobudniki so bili trije kmetje: Berk, Jaki in Salehar. Pobudi so se kmetje odzvali. Zbrali so približno tri četrtine denarja, drugo pa je posodila zadruga, da so lahko kupili kombajn. Pobudniki so ustanovili odbor, ki skrbi za vzdrževanje kombajna, za nabavo rezervnih delov in določi vrstni red žetve. Največ težav je pri iskanju voznika kombajna, ker je to umazano in naporno delo in traja v sezoni tudi do 16 ur na dan. Vsi bi bili radi najprej na vrsti. Tako pride včasih tudi do preprirov. Tisti, ki so takrat dali denar, imajo zdaj malo popusta. Od prej je ostalo tudi nekaj denarja, tako da so kupili še kultivator - za drobljenje brazd in cisterno za gnojevko. Na žalost pa je kombajn že star in izrabljen, zato bo treba ponovno stopiti v stik z vsemi, ki kombajn vsako leto uporabljajo, da bi se začel zbirati denar za novega. Danes pa so stroji že zelo dragi. Vsak posameznik jih težko kupi, zato bi se morali kmetje širše organizirati. Stroji so shranjeni v posebnem poslopju pri Jožetu Jakiju v Šentrupertu. Tovariš ing. Franc Bartolj, ki je tudi podpredsednik sveta krajevne skupnosti, pravi, da bi se morali strojna skupnost, KZ in kmetje tesneje povezati, da bi čimbolje in

laže gospodarili v naprej. Še boljše pa bi bilo, da bi bila strojna skupnost ena izmed dejavnosti krajevnosti skupnosti.

Franci Zupančič, 7. r.

## VINOGRADNIŠTVO - POMEMBNA KMETIJSKA PANOGA

Veliko prej, preden so na zemlji nastale višje oblike življenja, je divja vinska trta že rasla po tleh ali pa se je vzpenjala po drevju. Da je vinska trta živela že v starih geoloških dobah in formacijah, nam pričajo številni okameneli ostanki, kot odtisi listov, pešk in drugih delov trte. Baje sta najvažnejši središči nastanka vinske trte severovzhodna Azija in severovzhodna Amerika. Vinska trta je tako že v najstarejših časih vzbujala človekovo pozornost. Gojenje trte in umetnost stiskanja soka iz njenih jagod je bila znana že sedem do osem tisoč let pred našim štetjem pri Semitih, Egipčanih, Babiloncih in drugih narodih v Mali Aziji. Iz Grčije, kjer so vinsko trto gojili že okrog 1500 let pred našim štetjem, se je le-ta razširila v Italijo in ob naši jadranski obali. Rimljani so širili vinsko trto kot antični zavojevalci skladno s svojimi osvajalnimi pohodi. Tako so jo zanesli tudi v Slovenijo. Krščanstvo je zaradi uporabe vina pri bogoslužju ugodno vplivalo na hitrejši razvoj vinogradništva. Vino je bilo zelo cenjeno - malo so ga pili za potrebo, malo več za veselje.

Vinogradniki so imeli s staro trto malo dela: prekopali so vinograd, s slamo so privezali poganjke h kolu in vinograd je čakal na trgatve. Edina sovražnika domače lemenite trte sta bila toča in mraz. Konec prejšnjega stoletja pa se je v Evropi pojavila neuničljiva trtna uš. Posledica: trtna uš je uničila prav vse stare vinograde. Potem pa so spoznali, da je trtna uš popolnoma neodporna na nekatere ameriške vinske trte. V tem času se je začelo cepljenje domače evropske trte na odporne ameriške podlage, ki jih od tedaj imenujemo podlage. S pojavom trtne uši smo dobili v kmetijstvu novo dejavnost - trsničarstvo. Razen državnih trsnic smo dobili dosti odličnih zasebnih trsničarjev v vseh vinorodnih območjih. Začelo se je novo obdobje vinogradništva, vzpon in napredek v obnovljenih vinogradih sta močno izboljšala kvaliteto grozdja in s tem tudi vina. Pokazalo se je veliko zanimanje za vinogradništvo na deželi, kajti tu je bilo dovolj delovne sile. Ljudje so vinograde postavili v tiste površine, ki za pridelavo drugih kultur niso bile ravno primerne. Ta zmotna izbira zemljišča pa se je izkazala kot zelo pametna zadeva, saj je v bistvu v tem času pripomogla k lažjemu obdelovanju, obenem pa se je sonce močno uprlo v hribe, kjer je bila zasajena vinska trta. Znanost je naredila velik korak naprej tudi pri nas. Veliko je pripomogla k temu, da so se ljudje s pomočjo predavanj, društev in vinogradniške literature poučili, kajti nova vinska trta se je izkazala občutljiva za škodljivce in bolezni, kot sta na primer peronospora in rja. Trta rabi intenzivno nego, gnojenje. Skozi stoletja pa se je spreminjalo in izpopolnjevalo tudi orodje in danes lahko marsikatero delo opravimo s stroji.

Vinogradniški svet je razdeljen na rajone in za vsak posamezni rajon so značilne določene sorte grozdja ali tako imenovani trsni izbor. Naše področje spada v posavski rajon, za katerega so predvidene sorte za naše dobro poznano dolensko vino, cviček, ki je mešanica naslednjih priporočenih vrst grozdja: žametna črnina, modra frankinja, rdeča kraljevina in laški rizling. Poleg teh pa so dovoljene še portugalka, šentlovrenka, žlahtni game in rumeni plavec.

Naši vinogradniki grozdja nikoli ne prodajajo, pač pa ga sami predelajo in kletarijo. Celotni proces vinogradništva, kletarjenja in prodaje, ki sicer ravno ni velika, opravijo namreč kar sami. Vendar pa je to že druga stroka, saj kletarstvo na večjih posestvih in površinah prevzamejo vinske kleti.

Nekako pred petnajstimi leti je bilo ustanovljeno Društvo vinogradnikov Dolenjske, ki je združilo vse ljubitelje vinogradništva na tem področju. Eden izmed pobudnikov, ustanovitvenih članov omenjenega društva je bil tudi Jože Frelih. Društvo pa je doseglo tudi svoj drugi namen: pripomoglo je k obnovi in posodobitvi našega vinogradništva, poleg tega pa si prizadeva, da bi njegovi člani pridelali čimveč in čimboljše. V ta namen upravni odbor društva vsako leto prireja teden dolenskega cvička. Najprej zberejo najboljša vina z vseh koncev našega področja, ki jih oceni posebna komisija. Opaziti je, da se je kvaliteta vin močno izboljšala, kajti vinogradniki ob tej prireditvi med seboj kar tekmujejo. Poleg tega tekmovalnega dela pa udeleženci dobijo mnogo navodil, izmenjajo izkušnje, sicer pa izdajo tudi bilten.

Tudi šentruperški okoliš ima svoj vinogradniški odbor, kamor je vključenih okoli sedemdeset vinogradnikov. Pred leti so prirejali in organizirali precej več strokovnih posvetov in izletov, stabilizacija in gospodarski položaj pa sta to delovanje kar nekako zavrla.

Četudi se vloženo delo v vinogradu nikoli ne poplača v denarju, pa naši ljudje živijo z veliko ljubeznijo do njih in tja strašansko radi zahajajo. Z majhnimi površinami zadovoljijo hišne potrebe in sebe.

Grički okrog Šentrupertu so vinorodni. Trto gojijo v Zadrugi, na Okrogu, Zaloki, Apneniku, v Selih, Škovcu, na Vihru, Hrastnem in Malem Cirkniku. Na teh idealnih površinah leži vse polno vinogradov, veliko revno poprečnih zidanic in že kar precej bahavih vikendov. In iz sadov trt teh gričev priteče mnogo kozarcev dobrega vina, ki po kvaliteti sodi v sam vrh. In prav zaradi obilice vinorodnih površin smo želeli kaj več zvedeti o tej kmetijski panogi. To nam je ob izkušenem vinogradniku tovarišu Jožetu Frelihu tudi uspelo.

Anka Grčar, 8. r.

#### NA OBISKU V PERUTNINSKI FARMI

Vinko in Slavka Tomažič sta se kot zdomca po 15 letih leta 1978 vrnila iz Švice. Že pred prihodom v Jugoslavijo sta razmišljala, česa bi se pri nas lotila: ali bi šla v službo, pa z dohodki nista bila zadovoljna - ali pa bi prisluženi denar

vložila v kakšno obrtno oziroma kooperantsko investicijo. Družina se je v tujini pozanimala in se seznanila z različnimi možnostmi. Med drugim so si ogledali več farm. "Pogoj in osnova dobrega gospodarjenja, predvsem pa zadovoljstvo in sreča pri opravljanju dela na farmi, pa je velika ljubezen do živali," pravita Tomažinova. Ko so tudi v Sloveniji videli nekaj farm, se seznanili z možnostmi in uspehi gospodarjenja, z delovanjem, upravljanje, gradnjo, so se odločili za vzrejo piščancev. Tomažinova sta se povezala z DO Emona, kajti samostojnost v tej panogi ni možna; hkrati pa sta tam dobila vsa potrebna navodila. Hitro sta preskrbela vse potrebne papirje, soglasja, dovoljenja in načrte, in sicer je bilo vse urejeno v pičlih štirinajstih dneh. Tako so gradnjo pričeli 1. maja, že 15. novembra naslednjega leta pa so v stavbo vselili prvo pošiljko piščančkov. Vsi člani družine so nestrpno pričakovali ta dan, ta trenutek, zato je bil to za vso družino velik praznik.

Farma meri 70 x 15 metrov - to je 1000 m<sup>2</sup> površine. Poprečno sprejme 16 tisoč piščancev, število pa je odvisno od letnega časa. Ko je v farmi vse pripravljano na sprejem novih piščancev, jih s posebnim tovornjakom pripeljejo iz valilnice, zato je predvsem v hladnejšem delu leta zelo važno, da je prostor dovolj ogrevan. Dan stari piščanci so hudo občutljivi in nekaj stopinj dol lahko povzroči katastrofo. Čim so piščanci starejši, se tudi temperatura počasi spušča. Povsem narobe pa je v poletnih dneh, ko pritiskata moreča vročina in sopara. Takrat poleg ventilatorja odprejo velika vrata, da skozi farmo potegne prijetna sapica. Piščanci se redijo 46 - 48 dni. Vsak dan se vodi statistika pogina, vendar v omenjeni farmi niso imeli večjega pogina.

Tri dni pred zaključkom reje v krmilnike spustijo posebna specialna krmila, da meso postane lepe rumenkaste barve, s tem pa se tudi kvaliteta močno izboljša. Sibkejši piščanci dobijo manj teh krmil, zato so tudi manjši, imajo slabše meso, ki je tudi manj okusno; požrešni pa še marsikaj pridobijo. Lepo jih je gledati v mesnici ali v trgovini, če jih seveda imajo. Rejene piščance naklada približno dvajset ljudi in vsak od teh opravlja določeno delo. Naložijo pet ali šest tovornjakov petkrat ali šestkrat na leto, vsak je naložen s 147 gajbami, v katerih je 17 ali 18 piščancev. To delo poteka ponoči, da piščance lahko polovijo, saj bi se drugače umikali in razbežali. Tomažinovi so v praksi delali po francoskem načinu reje: na vsak kvadratni meter gre po izračunih šestnajst piščancev. En tovornjak piščancev se naloži nekaj dni prej, ostali piščanci pa na teži in kvaliteti pridobijo, saj jim je porast zagotovljen z dobro hrano in več prostora - kajti od 30. dneva starosti morajo piščanci dnevno pridobiti 5 dag mesa; v tej farmi to znaša 600 kg mesa na dan. Vendar pa je treba upoštevati še nekaj: vsak piščanec za 1 kg mesa rabi 2,25 kg krmil in prav zato je tu možno pravilno gospodarjenje, kajti prav kmalu lahko zabredeš v hude izgube. Tomažinovi so kljub vsemu opustili ta francoski način, ker pride vse preveč potov in kompliciranja.

Začetek je pač povsod težak. Veliko je bilo nepotrebnih spodrseljajev, veliko potov in težav, precej mučenja, jeze, kajti dela ni bil nihče vajen. Tudi čez purmane so naredili križ, saj so stroški vse prej kot majhni. Čez čas so z izkušnjami prebrodili začetniške težave in stanje se je normaliziralo. Čas prinese svoje - tudi boljši zaslužek, s katerim pa naši sogovorniki niso ravno zadovoljni. Trdijo namreč, da bi bilo treba izdati namesto zdajšnjih 6 % dobička 10 %, saj se stroški proizvodnje včasih komaj pokrivajo s temi 6 %. Omeniti pa moramo še nekaj važnega: to delo zahteva natančnost, doslednost, neke vrste iznajdljivost in še kaj. Danes se farmo splača le količinsko, važno pa je tudi vzdrževanje. V današnjem času vsak majhen spodrseljaj nese v veliko izgubo - to delo zahteva celega človeka.

Anka Grčar, 8. r.  
Cvetka Kumer in Alenka  
Tratar, 5. r.

#### KMET - DELEGAT V REPUBLIŠKI SKUPŠČINI

Občino Trebnje kot edini kmet - delegat v republiški skupščini že četrto leto zastopa Alfonz Jaki. V skupščini predstavlja združeno delo in sicer v ožjem gledanju predvsem kmetijsko področje, deluje pa tudi v skupnosti socialnega skrbstva in skupnosti pokojninskega zavarovanja. Najprej je bil vključen v občinsko skupščino in tako so ga kot kmeta z izkušnjami na tem področju izbrali za delegata v republiški skupščini.

Alfonz Jaki se seje udeleži šest do desetkrat na leto, predvsem v zimskem obdobju, ko ima več časa. Delegatska dolžnost vzame kar precej časa, skupščina lahko zaseda dva ali celo tri dni in zato je zaradi dela na kmetiji večkrat upravičeno odsoten. Tako torej mora delegatsko dolžnost uskladiti z delom na kmetiji. Ko dobi obsežen kup gradiva, ga mora predelati in s tem ugotovi pomembnost posameznega zasedanja, predvsem z njegovega področja. Vse gradivo, ki mu ga pošljejo, zanj niti ni pomembno, pač pa se tembolj poglobi v svoje področje - kmetijstvo. Ko gradivo predela, gre na regijski center, ki je v Trebnjem, na nekakšne posvete, kjer se pogovorijo, pripombe gredo v zapisnik. Med odmori se precej pogovarja z drugimi delegati, predvsem s kmeti o kmetijski problematiki. Večkrat se tudi osebeno z nekaterimi drugimi oglasi pri vodji zadružne zveze, kjer se odkrito pogovorijo o težavah, stanju in reševanju problemov. Na samem zboru skupščine se je težko oglasiti, ker je ves potek že v naprej natančno določen in pripravljen; drugače pa je pri glasovanjih in raznih usklajevanjih.

Na skupščini zasedajo trije zbori: zbor združenega dela, zbor občin in družbenopolitični zbor - in prav o združenem delu je največ govora. Kot se dogaja na republiški skupščini v Ljubljani, tudi naši zvezni delegati postavljajo veliko vprašanj - usklajuje jih zvezni zbor.

A kot to najbolj občutijo kmetje, kot občutimo tudi ostali državljani, se vse reševanje odvija prepočasi, potem pa se še

zgodí, da vse preveč stvari ostane nedokončanih ali pa so še na papirju. Alfonz Jaki z reševanjem kmetijske problematike ni zadovoljen. Sam pravi: "Cene niso realne, reševanje poteka prepočasi, slaba produktivnost - tega bi se morali nekateri bolj zavedati, kajti tako se ne bo izpeljala gospodarska stabilizacija, gospodarstvo s kmetijstvom vred pa bo padlo še nižje ..."

Po končanem zboru skupščine se vsebina zbora, razne določbe, zakoni in sklepi sporočajo kmetom oziroma širšemu krogu ljudi. Tako se z dogajanjem na zasedanju skupščine seznanimo preko TV, radia, časopisov, pozneje pa se vsebina poroča zadružnim in najraličnejšim drugim telesom in organom.

Anka Grčar, 8. r.

#### KMET ALFONZ JAKI SODELUJE S KMETIJSKIM INŠTITUTOM SLOVENIJE

Naloga "Gospodarjenje na kmetijah" spada v program strokovnih nalog v kmetijstvu. S tega področja je to edina tovrstna naloga v Jugoslaviji, zato je njen pomen ne le v rezultatih in njihovi praktični interpretaciji in uporabi, temveč v metodološkem pristopu. Praktični vidiki rezultatov te naloge se kažejo v preciznih ugotovitvah dohodka, o obsegu dela, o ekonomičnosti, lastnih cenah in strukturi stroškov, o razlikah podatkov med posameznimi kmetijami in podobno. Rezultati te naloge so bili že večkrat pri določenih ukrepih edina izvirna informacija s tega področja. Tako je bilo na primer pri pripravljanju obdavčenja kmetov po dohodku, ko so na podlagi teh podatkov opozorili na nesmisel globalnega zajetja vseh kmetij v nov sistem obdavčenja. Sele iz predloženega gradiva naj bi sledile podrobne analize, za kar pa Kmetijski inštitut Slovenije pričakuje, da bodo naslednja leta tovrstnim raziskavam in analizam bolj naklonjena.

Občinska pospeševalna služba je bila zainteresirana, da bi na kmetiji Alfonza Jakija uvedli knjigovodstvo. Gospodar je bil še mlad - pridobil si bo veliko izkušenj, kmetija v obdobju razvoja in posodobitve - in to je bilo dovolj, da je na pobudo zadružne in občinske pospeševalne službe leta 1971 Jaki začel sodelovati s Kmetijskim inštitutom Slovenije.

Potrebne podatke zapisuje Jaki sam in sicer: podatke dela, blagajne in porabe materiala, sem pa ni všteto gospodinjstvo, marveč le delo na kmetiji. Vsak dan za to evidentiranje porabi dvajset do petinštirideset minut, kajti pri zapisovanju mora biti dosleden in natančen, poleg tega pa pošten, če hoče imeti čiste in realne račun ter lep pregled nad svojim že vložnim delom. Knjigovodstvo je pomembno za inštitut sam, zelo pa je zainteresiran tudi Jaki, kajti to mu je veliko pomagalo pri gospodarjenju na kmetiji, ki med drugim šteje sedemtrideset glav živin, na dan pa odda skoraj sto litrov mleka.

Ob zaključku leta pridejo ljudje z inštituta in preverijo kartice, njihovo točnost. Če je kaj nerazumljivo ali pomanjkljivo, se to uredi, kajti vsi podatki gredo v računalniško obde-

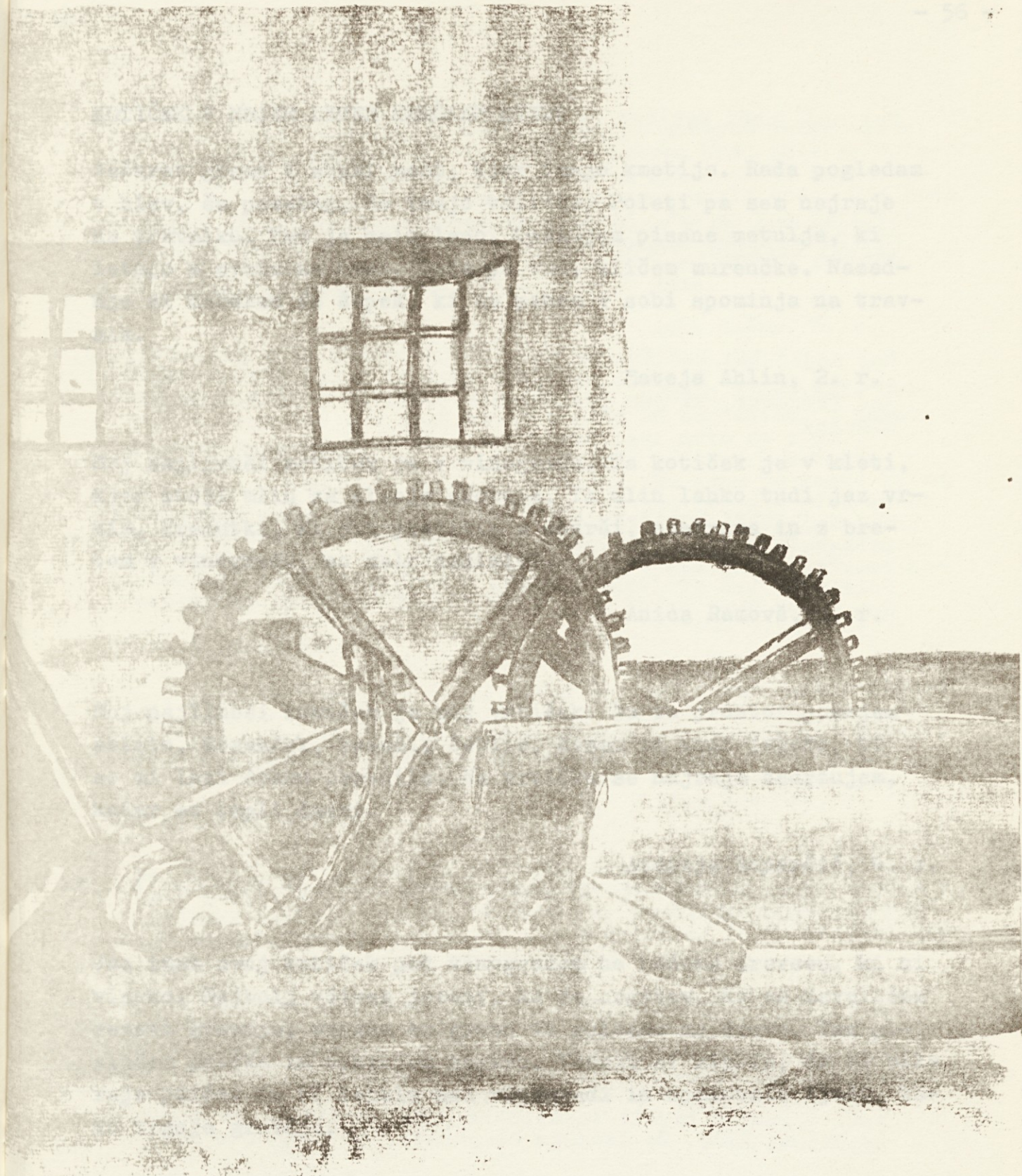


lavo. Kmet dobi sredi naslednjega leta zaključne račune, stroške proizvodnje in - bruto osebni dohodek, poleg tega dobi še najrazličnejše primerjave z vsemi knjigovodenimi kmetijami, ki jih je v Sloveniji približno 30, informacije, podatke in še kaj. Kmetijski inštitut enkrat letno organizira ekskurzije, na katerih obišejo razne kombinata in državna podjetja; vsako drugo leto gredo v tujino. Alfonz Jaki ne more pozabiti ekskurzije v kombinat Hepok v Mostarju, kjer pravi, da je bilo enkratno. Omenil je tudi obisk v Avstriji, kjer so med drugim dobili naši gospodarstveniki smernice za starostno pokojninsko zavarovanje.

No, na inštitutu so z Jakijem oziroma z njegovim sodelovanjem zadovoljni. Povedal je še to, da mora zapisovalec stvari razporediti na pravo področje, zapisati mora vse pomembne in ne nepomembnih podatkov - ampak to ni tako lahka zadeva. Kaj pravite?

Anka Grčar, 8. r.





rečlj. Naša pogledat  
letl pa ses dejraje  
pisane rečulje, ki  
so varonke. Neost-  
ni spominja na trav-

reče Ahlin, 2. Pa  
kotar je v bliži.  
Kotar je v bliži.  
Kotar je v bliži.

Teodja Kincor, 5. 7.



## KOTIČEK V MOJEM LEPEM KMEČKEM SVETU

Večkrat gremo k stari mami, kjer imajo kmetijo. Rada pogledam v hlev, še posebej, če imajo telička. Poleti pa sem najraje na travniku. Tam je zelo lepo. Opazujem pisane metulje, ki letajo s cveta na cvet. Rada pa tudi kličem murenčke. Nazadnje si nabereš še šopek, ki me potem v sobi spominja na travnik.

Mateja Ahlin, 2. r.

Moj najljubši kotiček je v vinogradu. Ta kotiček je v kleti, kjer stoji mlin za mletje grozdja. Ta mlin lahko tudi jaz vrtilim. Trenutki, ki jih preživim s starši, sestrama in z bratom v vinogradu, so zelo zanimivi.

Anica Ramovš, 3. r.

Moj najljubši kotiček je moj vrtilček. Na ta prostor posejem solato, korenček, zasadim čebilo, česen in tudi jagode, ki so mi lani dobro obrodile. Na vrtilčku se najraje zadržujem, kadar so topli dnevi.

Andreja Ruperčič, 4. r.

Jaz imam svoj kotiček pod vinogradom na sadnem drevesu, ki ni visoko. Najbolj uživam jeseni, ko je trgateg. Ko se naveličam rezati grozdje, vzamem en grozd in splezam na drevo. Tam poslušam ptičke in opazujem naravo. Včasih si mislim, da bi bila raje ptiček in bi letela nad vinogradi in opazovala ljudi, kako trgajo grozdje.

Tadeja Kisovev, 5. r.

Moj najljubši kotichek je v hlevu, ker sem rada pri živalih.

Cvetka Kumer, 5. r.

Lep kotichek je v hlevu pri konju. Tja grem takrat, kadar me starši kregajo. Včasih gre z menoj tudi moj brat Franci.

Anita Oplotnik, 5. r.

Moj najljubši kotichek je peč, ki je pozimi moja prijateljica, saj me greje. Na peči se lahko učim in z nje gledam televizijo. Trenutki, ki jih preživim na peči, so prijetni in hitro minejo.

Stane Ramovš, 5. r.

Moj najljubši kotichek je na robu travnika, kjer raste nekaj jablan in oreh. Tam poleti igramo otroci nogomet in druge igre. Pozimi je tam najdlje sneg, zato se tam veliko smučam. Poleti je tam prijetno hladno. V bližini izvira studenček. Tam raste tudi nekaj trt, kjer jeseni zobljemo grozdje.

Jožko Krnc, 6. r.

Moj najljubši kotichek je pred hišo na jablani. Kadar imam čas, splezam v vrh in sedem na vejo. Posebno lepo je, kadar piha veter in se jablana ziblje kakor ladja na razburkanih valovih. Na jablani se včasih tudi učim, ker je tam mir.

Rupert Gole, 7. r.

Moj najljubši kotichek je klet, kamor hodim po jabolka, ki jih zelo veliko pojem.

Jože Radovan, 7. r.

Mojih najljubših kotichekov je več. Imam jih po grmovju, po posekah in v vinogradu. V teh koticčkih se veliko zadržujem. Kadar grem v enega izmed teh kotichekov, vzamem s seboj največkrat triletnega Francija, ki zelo uživa v naravi. Tam poslušam petje ptic, se igram s Francijem, razmišljam ali pa kaj raziskujem. Opazujem živali in njihova pota. Zanimajo me stare in zapuščene hiše. Če drugega ne počnem, se grejem na soncu.

Bari Rugelj, 7. r.

Najlepše je v hlevu. Ko molzem, slišim razne glasove. Tudi zajčke in ovce vedno pogledam. Lepo pa je tudi v vinogradu. Ze pozimi komaj čakam, kdaj bo skopnel sneg, da bomo šli rezat.

Marjanca Cugelj, 8.r.

Moj najljubši kotichek je velik gozd, po katerem pelje cesta. V gozdu teče tudi potok. In prav ob potoku kraj jase se ustavim, sedem na hloč ali še pogosteje na kamen sredi naplavine in bingljam z nogami ali pa jih namakam v mrzlo vodo. Tja grem včasih poleti tudi ob nedeljah zjutraj. Pot do tja je precej dolga. Tam se zelo sprostim. Iz mojega koticheka se pride na različne neznane konce sveta. Enkrat sem se skoraj zgubila. V svoj najljubši kotichek najraje hodim sama.

Anka Grčar, 8. r.

Moj najljubši kotichek je v gozdu, ki je zelo blizu naše hiše. Poleti rada hodim v gozd nabirat gobe in borovnice, v jeseni pa mami pomagam klestiti in pripravljati drva za zimo. Tekoj na začetku gozda se je narava poigrala z dvema bukvicama, ki sta spodaj zraščeni skupaj kot sedež. Na njem pa raste zelen mah. Spomladi, ko bukvi ozelenita, se tam najraje učim in mi gre znanje tudi hitro v glavo. Rada berem tudi zanimivo knjigo, zraven pa mi še prički prepevajo. Včasih šine mimo večerica košatorepka. V svojem koticheku se dobro počutim, zato komaj čakam, da bo prišla pomlad.

Milena Kotar, 8. r.

Moj najljubši kotichek je za zidanico, saj imamo tudi vinograd. Tja zahajam najraje sama. Kadar se odpravim tja, se tam zadržim kar za nekaj časa in tam se tudi malo poigram, si naredim svoj prostor in verjemite, da je kar zabavno.

Mira Krajšek, 8. r.

Moj najljubši kotichek je v gozdu. Najlepše je takrat, kadar nanj posije sonce. Naj, najlepše pa je poleti, ko se hladim v prijetni senci. Ko sedim na mahu, se čas zavrti nazaj. Spominim se dni, ko smo hodili v šolo h krožkom. Za ta kotichek vem samo jaz. Kadar sem nesrečna, odidem v gozd.

Eva Peterlin, 8. r.





P R E P R O S T E    B E S E D E

Ob štiridesetletnici osvoboditve

NA KMETIH NEKOČ IN DANES

Zemlja, zemljica, mati! Če nimaš kruha, daj mi kamen; še  
ob kamnu bom prepeval!

Ivan Cankar: Kurent

PREPROSTE BESEDE - GLASILO OSNOVNE ŠOLE dr. PAVLA LUNAČKA  
V ŠENTRUPERTU

Šolsko leto 1984/85

leto XV, številka 1

Uredniški odbor - člani novinarskega krožka: Anka Grčar,  
Jože Radovan, Bari Rugelj, Franci Zupančič  
in Alenka Tratar

Mentorji: Mojca Slak, Danica in Jože Zupan

Likovna oprema: člani likovnega krožka pod vodstvom mento-  
rice Marinke Kiržman: Mateja Bizjak, Tadej  
Hren, Mateja in Mojca Kalčič, ki je naslikala  
motiv na naslovni strani

Tehnični urednik: Peter Zalokar in Metka Gruntar

Naklada: 300 izvodov

VSEM, KI SO SODELOVALI PRI NASTAJANJU  
GLASILA, SE PRISRČNO ZAHVALJUJEMO!

Novinarski krožek



