

# Dražgoški kruhki

Intervju z izdelovalko dražgoških  
kruhkov, Darinko Megušar

Andreja Bogataj Rant



Foto:  
Aleksander Čufar

*"O, moj bog, vonder ena, de bo pekla in de bo to ostal pr hiš!" so bile besede mame Pavle, ko je videla, da se je – končno – tudi njena hčerka Darinka lotila izdelovanja dražgoških kruhkov.*

*In mama je imela prav, Darinka Megušar ni odnehala – izdeluje jih že štiriindvajset let. Še danes se spominja veselja svoje mame in njenih solznih oči, ko jo je presenetila in na skrivaj izdelala srček iz medenega testa. Takega, ta pravega, dražgoškega.*

*Danes je Darinka Megušar ena izmed najbolj poznanih izdelovalk dražgoških kruhkov. Pri svojem delu je zelo uspešna, saj izpod njenih prstov nastajajo prave medene umetnije. Izdeluje prave dražgoške kruhke, take, kot jih je izdelovala že njena mama.*

## Kratka zgodovina dražgoškega kruhka

"Ta mal kruhk", "lošk kruhk", "meden kruhk" – vse to so izrazi za medeno pecivo, ki so ga ob koncu 17. in v začetku 18. stoletja začele izdelovati na Loškem nune klarise, kasneje pa nune uršulinke. Imenovali so ga kar "nunski lect". Medeno pecivo je bilo narejeno iz ržene ali bele moke, medu, popra, cimeta, nageljnovih žbic in pepelike. Za izdelavo so imele nune posebne modele za testo.

Mali kruhek so na Loškem ljudje izdelovali predvsem v Škofji Loki in Stari Loki ter v Selški dolini, predvsem v Dražgošah in Železnikih. Domnevamo lahko, da so prav nune prenesle in razširile peko malega kruhka med ljudi na Loškem. Veliko deklet se je hodilo učiti kuhati k nunam in gotovo so tako izvedele za recept za pripravo malega kruhka.

V 19. stoletju so bili v Loki letni in tedenski sejmi, kjer so prodajali lect – mali kruhek in druge slaščice. Prodajalci so imeli postavljene stojnice – "štantete"<sup>1</sup> in to vedno na istem mestu. Sejem se je pričel ob sedmi uri zjutraj in je trajal do štirih popoldne. Ob nedeljah, praznikih in ob žegnanjih je bilo pri cerkvi prepovedano prodajati vsakovrstno robo, vendar prepoved za razna peciva ni veljala.<sup>2</sup>

Do kdaj točno so se loške uršulinke ukvarjale s peko kruhkov, ne vemo, verjetno pa je proti koncu 19. stoletja in v začetku 20. stoletja postopoma izginjala.<sup>3</sup> Tako je ta obrt v mestih zamrla, obdržala pa se je po vaseh, predvsem v Dražgošah in Železnikih.

Medtem ko so na Loškem izdelovali medeno pecivo s pomočjo lesenih rezljanih kalupov, pa se je na področju Dražgoš in v okolici razširilo ročno oblikovanje testa. Najstarejši obliki sta okrašeno srce in krajček,<sup>4</sup> s katerimi so se fantje in dekleta obdarovali na svete tri kralje. Ta dan je nekdaj veljal za praznik samskih deklet, trije kralji pa naj bi bili uspešni posredniki pri sklepanju zakonskih zvez. Takrat so ženske napekle srčke in krajčke, ki so jih nato prodajali na "štantih" pred cerkvijo. Po maši so fantje kupovali dekletom srčke, dekleta pa fantom krajčke. Tisto deklet, ki je bilo najlepše, je dobilo največ srčkov, najlepši fant pa največ krajčkov.<sup>5</sup>

V Dražgošah naj bi se začeli po ustnem izročilu ukvarjati z izdelovanjem malega kruhka pri treh hišah: Kavčiči, po domače Zakališenski, Erženi, po domače Pr Tminc – obe hiši sta stali pri cerkvi, in Šmidovi, po domače Pr Boštjanic, Na pečeh. Zakališnikovemu Janezu, kmetu in čebelarju, je ostajal med. Pa se je domislil, da bi hči namesto z vodo kruh zamesila kar s segretim cvetličnim medom. Hlebčki, pečeni v krušni peči, so bili lepe rjave barve in do brega okusa – rekli so mu "ta meden kruhk".

Z izdelovanjem dražgoških kruhkov so se v Dražgošah ukvarjali tudi v družini Lotrič, po domače Pr Tineta (tudi ta hiša je stala pri cerkvi). Pr Tineta ga je mati občasno pekla tudi z modeli, v glavnem pa le ročno. Modele sta rezljala materina brata Tone in Matevž Lotrič. Druga hiša v Dražgošah, znana po izdelovanju malih kruhkov, je bila hiša s hišnim imenom V Pstot Na pečeh, Marenkovi. Po vsej verjetnosti je v to hišo prenesla tradicijo malih kruhkov

prav Helena Lotrič, p. d. Tinetova, ki se je poročila z Andražem Marenkom.

Peka kruhka se je razširila tudi v druge dele Selške doline. Tako sta v Železnikih prostoročno izdelovala mali kruhek Šmidova, p. d. Lukačeva, Valentin in njegova žena. Vendar pa so se najstarejši Železnikarji spominjali le Valentina in so bili prepričani, da je bil samski. Pri izdelovanju in peki kruhkov je bil zelo skrivnosten, saj je v glavnem delal ponoči za zagrnjenimi okni, ker ni želel, da bi se kdo od nje ga naučil izdelave. Domačini so pri njem kupovali zlasti za Miklavža in za godove. Pekla je tudi Agata Lotrič, Dražgošanka, ki se je poročila v Železnike in je tu nadaljevala s peko. Te umetnosti je naučila tudi svoje hčerke. Na Škovinah se je s tem ukvarjala Kata Fajfar, na Češnjici pa Betka Penič in Ana Berce.

Na Kresu, po domače Pr Lojzet, je živela Pavla Lotrič, ki se je rodila v Dražgošah. Izhajala je iz hiše, kjer se je pekel "ta mal kruhk". Med vojno je z družino zapustila Dražgoše, a je dražgoške kruhke še vedno izdelovala. Te večšine se je naučila pri svoji teti Mariji Lotrič, rojene Marenk, po domače Gričarci v Dražgošah.<sup>6</sup>

V Dražgošah sta veliko izdelovali kruhke tudi Pavlina Ambrožič in Marija Jelenc, po domače Dobretova mama. V Dolenji vasi je živela Tončka Debeljak, po domače Mihova,<sup>7</sup> ki je izdelovala kruhke prostoročno in z modeli.

Danes sta najbolj poznani izdelovalki kruhkov na Selškem Cirila Šmid in Darinka Megušar. V nadaljevanju sem se pogovarjala z Darinko Megušar, ki se je te umetnosti naučila od svoje mame, Pavle Lotrič.

**Darinka, že vaša mama se je kot mlado dekle naučila izdelovati dražgoške kruhke, nato pa je to večšino prenesla tudi na vašo sestro in kasneje na vas. Mi lahko poveste več o tem?**

Moja mama, Pavla Lotrič, rojena Marenk, Pstotna Pavla iz Dražgoš, se je te obrti naučila kot mlado dekle od svoje tete, Gričarce. Hodila je k njej, ki je takrat imela s svojo sestro trgovino, in skupaj so pekle dražgoški kruhek. Pekle so ga ob večerih, predvsem pozimi. Velikokrat je bila pri njej kar čez zimo, toliko dela je imela Gričarca s kruhki.

Poleg prostoročnega izdelovanja se je mama naučila delati tudi z modeli. Ravno pri teti in sestrični v Dražgošah je delala največ z modeli.

Pekle so ga tudi za tržnice v Škofji Loki, v Kranju, na Bledu in v Radovljici, pa tudi za godove in poroke. Ko so napekle dovolj kruhkov, so prišle "potovke" in ga kar v koših odnesle na trg in po hišah. Ženske so ga pekle tudi za peko potice – naribale so ga v nadev. Včasih pa so potovke tudi spodili, češ "še za navadni kruh nimamo, bomo pa ta medenega



Foto:  
Aleksander Čufar

kupovali". Včasih so temu "kšeftu" rekli tudi "krajcar kšeft", ker so s tem poslom zaslužili kakšen dinar za priboljšek.

Mama je pekla kruhke več kot štirideset let. Naučila je tudi sestro Anico Selan in ona je že zelo mlada pomagala mami. Že takrat je Anica zelo lepo krasila srčke. Nekaj let pred upokojitvijo je ostala doma in kot podjetnica ustvarjala čudovite izdelke še veliko let.

Zanimivo je, da jaz nisem nikoli pomagala mami, pač pa sem jo samo opazovala. Preprosto me takrat to delo ni zanimalo. Raje sem kot deklica mami pomagala tako, da sem ta čas, ko je bila ona zaposlena s peko kruhkov, šla na našo njivo s prijatelji pobirat koloradske hrošče. Seveda smo bili za to nagrajani – mama nam je vsakemu dala eno medeno cigaro. Otroci smo jih imeli zelo radi in prijatelji so večkrat prišli k nam domov in vprašali mamo, če ima še kaj hroščev za pobrat, saj so vedeli, da bodo za to nagrajani.

Še danes jo vidim, kako srečna je bila, ko je videla, da sem na skrivaj naredila srce. Rekla je: "O, moj bog, vonder ena, de bo pekla in de bo to ostal pr hiš!" In res, ostalo je pri nas doma, saj se od takrat dalje ukvarjam s tem.

### **Kaj je pravzaprav značilno za dražgoški kruhek? Po čem se razlikuje od loškega?**

Dražgoški kruhek se od loškega kruhka loči že po samem načinu izdelave. Medtem ko so že v preteklosti nune za izdelavo kruhkov uporabljale lesene kalupe, pa so na območju Dražgoš in okolice izdelovali vse ročno, brez kalupov in modelov.

In to je prva in osnovna značilnost, po kateri se dražgoški kruhek loči od ostalih podobnih izdelkov. Za dražgoški kruhek je značilna tudi lepa rjava barva.

### **Recept torej ni nobena skrivnost?**

Ne, seveda ne. Recept je dostopen prav vsem, najdemo ga v raznih kuharskih knjigah, na internetu, pa tudi sama ga povem vsakomur, ki ga zanima.

Za izdelavo dražgoških kruhkov potrebujemo en kilogram bele moke tipa 500 ali tipa 850, pol kilograma medu, pol žličke mletih klinčkov, pol žličke

mletega cimeta, pol decilitra vode ter eno žličko jelenove soli ali jedilne sode.

Testo gnetemo uro in več. Za krasitev uporabljam naslednje pripomočke: nož, zobotrebec, ščipalnik in plastično lopatko. Največ pa je seveda v glavi in spretnih prstih.

Barva kruhka je odvisna od medu. S svetličnim medom je mali kruhek bolj svetel, smrekov med da sivkast kruhek, malo bolj temen je; najlepši pa je kruhek in tudi lepše se peče, če je med akacijev. Jaz običajno uporabljam smrekov in akacijev med.

### **Ali se spomnite, komu ste podarili svoj prvi izdelek in kdaj ste prvega prodali?**

Mislím, da je prvi izdelek ostal kar doma, vsem domačim "na ogled", ko pa je postal mehak, smo ga pojedli. Prve kruhke sem prodala znancem in prijateljem, ki sem jim povedala, s čim sem se začela ukvarjati. Seveda pa sem veliko svojih izdelkov že prej podarila sorodnikom, znancem, prijateljem ob različnih priložnostih ali pa kar tako.



Foto: Aleksander Čufar



Foto:  
Aleksander Čufar

**Z izdelovanjem dražgoških kruhkov se ukvarjate torej že štiriindvajset let. V teh letih je pod vašimi rokami nastalo veliko kruhkov, majhnih in velikih. Katere motive izdelujete in ob katerih priložnostih? Kateri je vaš najljubši in koliko časa ste največ potrebovali za izdelavo enega malega kruhka?**

Izdelujem srčke, krajčke, fajfe, zvezdice, rožice, majolke, miklavže, parkeljne, božično-novoletne okraske itd. Izdelujem po naročilu za poroke, godove, obletnice, rojstne dneve, za Miklavža, zadnja leta pa tudi za poslovna darila, turistične trgovine in razstave, pa tudi iz veselja, zase, za svojo družino, prijatelje, sorodnike. Vsak izdelek je unikat.

Moj najljubši motiv je srce. Za izdelavo velikega srca potrebujem tudi do šest ur.

**Koliko ur pa vam vzame npr. neko večje naročilo?**

Ob večjih naročilih sem včasih delala tudi po petnajst ur na dan. Velikokrat sem vstala že ob štirih zjutraj in takoj pričela z delom ter delala do pozne noči. Delo je bilo takrat kar naporno, toda če nekaj delaš rad in s srcem, zmoreš vse.

Ko sem še hodila v službo, sem popoldne zamešila testo in večkrat delala do poznih večernih ur.

Vedno pa je bila na prvem mestu družina. Pri delu sta mi ob večjih naročilih pomagala tudi sin Tadej in hči Tatjana, saj sem ju naučila te umetnosti.

**Kje vse ste že razstavljali in kje lahko vaše izdelke vidimo, kupimo?**

Razstavljala sem v Slovenj Gradcu, Ljubljani, na Celjskem sejmu, kot spominek, osebno ali poslovno darilo pa so moji kruhki romali na vse konce sveta. Velikokrat sem svoje izdelke predstavljala tudi na raznih drugih sejmih, stojnicah, a ne z namenom prodaje, temveč sem želela predstaviti obrt, s katero se ukvarjam.

Z mojimi izdelki (srčkom) obdarijo npr. tudi mladoporočenca, ki se poročita v Škofji Loki, izdelki pa so bili upodobljeni tudi že na koledarju v Gorenjskem glasu.

Dražgoške kruhke delam po naročilu in jih ljudje pridejo iskat na dom.

**Posebno leto za vas predstavlja gotovo tudi leto 2001. Zakaj?**

Veliko dogodkov, ki so se mi v teku mojega življenja in dela zgodili, se mi je vtisnilo v spomin in name vplivalo. Prav gotovo pa je leto 2001 zame nekaj posebnege, saj sem tega leta dobila blagovno znamko Dedek





Darinka pri delu. Foto: Andreja Bogataj Rant



Darinka in otroci ustvarjajo. Foto: Andreja Bogataj Rant



Foto: Aleksander Čufar



Jaka in babica Jerca, na katero sem zelo ponosna.

Zelo pa se veselim tudi izida poštne znamke, na kateri bo upodobljen moj izdelek – dražgoški kruhek v obliki srca. Predvidoma se bo to zgodilo leta 2012.

**Nekajkrat so vas pri vašem delu tudi snemali.**

**Ob kateri priliki je bilo to?**

Ja, tudi snemali so me večkrat. Šlo pa je za razne televizijske in radijske oddaje o naši kulturni dediščini, npr. Domače obrti na Slovenskem in Slovenski magazin.

**Sodelujete tudi s čebelarским društvom iz Škofje Loke. Od kod ta ideja?**

Čebelarско društvo iz Škofje Loke me je povabilo k sodelovanju in z veseljem sem se odzvala njihove-  
mu povabilu. V sodelovanju z njimi pripravljamo naravoslovne dneve za osnovnošolce – v sklopu naravoslovnih dni skupaj izvajamo učno delavnico izdelovanja dražgoških kruhkov.

**Kako izgleda taka učna delavnica?**

Testo pripravim že prej sama doma, saj priprava testa iz enotne moke in medu vzame veliko časa. Poleg testa prinesem s seboj tudi vse potrebne pripomočke za delo, ki jih učenci potrebujejo: podlogo, valjar, čopič, ščipalnik, zobotrebec.

Učenci potem z mojo pomočjo v učni delavnici oblikujejo dražgoški kruhek v obliki srčka. Vsak dobi nekaj testa, ki ga najprej oblikuje v kroglo, nato v stožec, zatem pa ga zvalja. Sledi oblikovanje testa v obliko srca. Robove srca se okraši z zarezi, nato sledi individualno oblikovanje dražgoškega kruhka.

Izdelke se zatem speče v električni pečici pri 160°C ali 170°C. Na koncu dražgoške kruhke premažem z vročim medom, ki mu dodam žlico vode. Srčki tako dobijo poseben lesk.<sup>8</sup> Otroci izdelane unikatne dražgoške kruhke odnesejo domov.

Včasih pa pridejo kar k meni domov sosedovi otroci, vnuka in njuni prijatelji in tudi zanje pripravim delavnico, kjer izdelamo dražgoške kruhke.



Foto:  
Aleksander Čufar





Darinkin vnuk Filip in prijatelj Gaber na eni od "domaćih" delavnic.  
Foto: Andreja Bogataj Rant



Umetnina, ki nastaja pod otroškimi prsti.  
Foto: Andreja Bogataj Rant



Unikatni otroški izdelki, pripravljeni za peko.  
Foto: Andreja Bogataj Rant



### Kaj vam osebno pomeni izdelovanje malih kruhkov in kakšni so vaši načrti za prihodnost?

To je zame osebno najlepša obrt. Pri tem delu zelo uživam in se sprostim. Ni lepšega kot v miru ali ob radiu ustvarjati vedno nove krasitve. Najlepše pa je delati z otroki, ko vidiš, kako se trudijo in kar tekmujejo med seboj, kdo bo naredil lepši kruhek.

Seveda se želim tudi v prihodnje ukvarjati z dražgoškimi kruhki, če bo le zdravje to dopuščalo. Veseli me tudi delo z mladimi in rada prenašam svoje znanje na druge, tako da upam, da bom tudi z delavnicami nadaljevala. Vsekakor pa sem zelo vesela, da sem te umetnosti naučila tudi sina Tadeja in hčerko Tatjano, in na tihem upam, da bosta onadva nadaljevala to našo družinsko tradicijo.

Dražgoški kruhki so del naše kulturne dediščine, na katero moramo biti ponosni, in ne smemo dovoliti, da bi zamrla.



Foto: Aleksander Čufar

### Zaključek

Ko gledaš gospo Darinko pri delu, vidiš v njenih očeh tiste iskricice in veš, da to, kar počne, zares počne s srcem. Upam, da nas bo še dolga leta razveseljevala s prečudovitimi izdelki, lepimi, sladkimi in okusnimi dražgoškimi kruhki. Prav zato ji iz vsega srca želim še veliko zdravja, energije in delovne vneme.

**Opombe:**

<sup>1</sup> Stojnice.

<sup>2</sup> Meta Sterle: *Mali kruhek na Loškem*. Loški razgledi.

<sup>3</sup> Znano je, da so ljubljanske uršulinke kruhek pekle vse do leta 1947, le med drugo svetovno vojno ne. Imenovale so ga "poprovec". Recept za izdelavo poprovca je drugačen od recepta za izdelavo loškega ali dražgoškega kruhka.

<sup>4</sup> Ornamentiran medenjaka v obliki polmeseca.

<sup>5</sup> Ta praznik lahko primerjamo z današnjim valentinovim.

<sup>6</sup> Več o tem v nadaljevanju.

<sup>7</sup> Hčerka Ane Berce s Češnjice.

<sup>8</sup> Dražgoške kruhke pa lahko premažemo namesto z medom tudi z lakom – ti kruhki niso užitni, ampak so le za okras in trajen spomin.