



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 22. september 2014

POROČILO O TRADICIONALNEM PRAZNIKU SUHEGA SADJA

Hribovska vasica Gradež je ena najzanimivejših in najstarejših vasi na turjaškem v občini Velike Lašče - zibelki slovenske književnosti, v Trubarjevih krajih. Vsega 25 km je oddaljena od središča Ljubljane in le nekaj minut hoda od turjaškega gradu. Ostanki obrambnega nasipa nad vasjo pričajo o začetkih stalne naseljenosti - gradišče na Sloki gori. Ljudsko izročilo in zelo skromni kamniti ostanki so pričali, da je nekoč stalo na vrhu današnjega Gradeža manjše kamnito grajsko poslopje. Večina ljudi se je tekom zgodovine selila po pobočju navzdol tako, da je npr. v Napoleonovih časih na Sloki Gori bil samo še Gornji Gradež, vasica Gradež pa je že bila na današnji lokaciji. Čeprav se še danes cesta skozi vasico konča na bližnji Sloki Gori, tukajšnji ljudje nikdar niso bili odmaknjeni od ostalega sveta. Že rimska cesta ni vodila prav daleč mimo naselbine, ravno tako je danes zelo blizu cesta Ljubljana - Kočevje ali pa npr. evropska pešpot. Središče starega Gradeža leži na nadmorski višini 600 m. Poleg starega Gradeža je na nekdanjih gradeških senožeti, danes Gradež nad 100, zraslo naselje počitniških hišic, ki se počasi spreminjajo v stalna bivališča. Stara vas Gradež je do sredine 20. stoletja obsegala petnajst domačij s številnimi družinami, ki so se preživljale s kmetijsko in številnimi dopolnilnimi dejavnostmi. Danes ima Gradež (brez pozidanih gradeških senožeti) še enkrat več stanovanjskih hiš in manj prebivalcev, ki se skoraj vsi preživljajo z delom izven vasi, delo na kmetiji pa sodi večinoma med » dopolnilne dejavnosti «. Vendar vas živi, spet narašča število mladih družin, v vasi so tako majhni otroci, kot šolarji in študenti. Člani društva za ohranjanje dediščine si prizadevajo za ohranitev kulturne in naravne dediščine, ohranitev ekološke kmetijske dejavnosti, kar je v razvojnem smislu lahko soliden temelj turizma na podeželju. Stare gradeške hiše, vsaka z nekoliko drugačnim svojstvenim vodnjakom, so postavljene na obeh straneh vaške ceste, marsikje na nasprotni strani stoji novejša družinska hiša. Stare zgradbe so zgrajene iz domačega kamna, večinoma prekrita z zunanjim ometom in imajo značilno razporeditev prostorov. Povsod najdemo krušno peč, v kateri se je samo pol stoletja nazaj še vsak dan kuhala in pekla vsa hrana. Gradež je leta 1948 pritegnil terensko raziskovalno skupino Slovenskega etnografskega muzeja, ki je sistematično opisala, zrisala, fotografirala vse hiše, vodnjake, hleve, kozolce, čebelnjake, značilne skrinje ter drugo stanovanjsko in delovno opremo. Ohranjeni so tudi zapisi o pogovorih z vaščani o življenju, delu, dodatnih dejavnostih, prehrani, noši, navadah in običajih. Kmalu po drugi svetovni vojni so še zadnje hiše in gospodarska poslopja zamenjala slamnato kritino s strešniki. Med zadnjimi je imel slamnato streho značilni Strletov kozolec z izvlečno diro za sušenje prosa, nekaj posebnega pa je tudi Andolškova kašča. Tudi življenje se je spremenilo, saj je večina vaščanov odhajala na delo v nekmetijske dejavnosti izven vasi, s kmetijstvom pa so se ukvarjali le še kot z dodatno dejavnostjo. Pred stoletjem je bilo tukaj osem kmetij in sedem polkmetij. Življenje ni bilo lahko, poleg dela na hribovski kmetiji so morali vsi opravljati še kakšno dejavnost. Za Gradež je bilo značilno ročno izdelovanje zobotrebcev, pletenje košar in metel, kar so že njega dni preko trgovcev izvažali tudi v tujino. Nekaj je bilo tudi furmanov, mizarjev, zidarjev, nekateri so si pomagali s peskokopi, s prodajo drv ipd. Tudi čebelnjakov je bilo trikrat več kot danes, saj vas na vhodu v vas pozdravi le še Zoretov čebelnjak z razglednim panjem.

V nedeljo 21. septembra 2014 smo se v dopoldanskih urah odpravili na pot proti Gradežu. Naš prvi postanek za obvezno jutranjo kavico smo naredili na Petrolu BS Škofljica, kjer so nas prijazni uslužbenci postregli še z rogljičkom. Po okreplilu smo pot nadaljevali do vasi Gradež, kjer Društvo za ohranjanje dediščine v sodelovanju z Občino Velike Lašče, Javnim zavodom Trubarjevi kraji, Zavodom za kulturo in turizem Parnas ter številnimi društvi organizira tradicionalni Praznik suhega sadja. Ob prihodu nas je prisrčno sprejel predsednik društva Matjaž Starič, s katerim smo si odšli ogledati vas. Najprej smo odšli do Zabukovčevega kozolca, kjer smo videli urejeno zbirko starega orodja in opreme, ki je postavljen v vasi Gradež blizu Sušilnice sadja Gradež. Strletov kozolec je tip kozolca, ki mu rečejo kozolec na kozla ali na psa. Grajen je iz hrastovega lesa, nekdanjo slamnato kritino je zamenjala opečnata. Spodnji prostor je namenjen shranjevanju kmetijskih pripomočkov. Na Strletovem kozolcu je najbolj zanimiva dira, ki je bila namenjena sušenju žita. Izgleda kot nekakšen predal na lesenih kolesih, izvlečemo pa jo lahko s pomočjo palice po principu vzvoda. Pot smo nadaljevali do Zoretovega čebelnjaka, ki nadaljuje tradicijo čebelarstva na Gradežu. Med, pridelan v gozdu, lahko čebelarji tržijo pod blagovno znamko Kočevski gozdni med. Čebelarji ga pridelujejo na območju od Turjaka do Kolpe. Naslednji postanek je bil namenjen Andolškove kašče. Lesena kašča je stara krepko čez sto let. Kašče so bile ključne gospodarske stavbe povezane s preživetjem družine. Polne kašče so kmetu in njegovi družini pomenile varnost. V njej so shranjevali žito, mast in prekajeno suho meso. Večkrat so suho meso pa tudi jajca ohranili tako, da so ga zakopali v žito. Košta (lesena skrinja z več pregradami za žito) so bile brez pokrova. Suho meso in klobase so viseli v kašči vse leto, vse dokler je imela kašča slamnato streho. Ko so kritino pred desetletji zamenjali, kašča za dolgotrajnejše shranjevanje suhega mesa ni bila več uporabna. Po 150 letih so Koroščevi na Gradežu 19 obnovili staro gostilniško klet takratne gostilne. Na zunanji fasadi je še vedno vidna podoba ptice, ki je na fotografiji iz leta 1948 še dosti bolje ohranjena. Prijazni domačini so nas pogostili z naravnim sokom iz domačega sadja. Nudijo pa tudi pokušino domačega žganja, svežega in suhega sadja namočenega v žganju, pokušino vin avtohtonih trt iz slovenskih vinorodnih okolišev in pokušino domačih suhih mesnin. Sledil je prijeten krajši sprehod do hiše na Gradežu 2, v kateri je še danes črna kuhinja, ki so si jo zgradili Zevnikarjevi leta 1856 (letnica se še vedno lepo vidi na fasadi, ravno tako tudi posamezni deli originalnih fasadnih okraskov). Mama Justina Andolšek (njen tast se je priženil k Zevnikarjevim) je za družino kuhala in pekla v črni kuhinji vso hrano še do druge polovice šestdesetih let dvajsetega stoletja (1967), potem so si uredili novo kuhinjo s štedilnikom. Dim iz peči se je kadil v prostor proti dimni odprtini na stropu kuhinje pri vratih in nato skozi zidani dimnik. Mama Justina se spominja, da je - kadar je dol pritiskalo - morala zbežati iz črne kuhinje, ker je bila polna dima. Zadnjih štirideset let črno kuhinjo občasno uporabljajo za prekajevanje mesa. Seveda pa je še vedno mogoče v njej skuhati in speči odlično domačo hrano. V črni kuhinji je nekoč stal tudi kotel za žganjekuho (sedaj je mogoče videti le še opečnati zidani del), iz nje pa se je kurilo tudi peč, ki je ogrevala kamro (iz enega prostora se je torej kurilo v treh kuriščih oziroma treh pečeh, toplota je bila porabljena za kuhanje in za ogrevanje). Pri več hišah na Gradežu smo videli tudi ohranjene vodnjake. Nekateri so že obnovljeni, drugi čakajo nanjo. Vodo v glavnem uporabljajo za zalivanje. Društvo nima svojih sadovnjakov, zato v sušilnici sušijo sadje vaščanov in vseh drugih, ki to želijo. Nekateri namesto prispevka za sušenje (drva je potrebno kupiti) pustijo društvu polovico sadja. To sadje ponudijo obiskovalcem sušilnice in na raznih prireditvah po Sloveniji. Nudijo tudi suho sadje v domačem medu, suho sadje v domačem žganju (imajo tudi borovnice, češnje, jagode, brinje, oreh ipd. v domačem žganju), jabolčni kis z začimbami in zelišči ali brez, domače marmelade iz različnega sadja, vloženo sadje, zelenjavo in gozdne plodove, ročno izdelane zobotrebce, košare, pladnje in podstavke, prtičke itd. Letos imajo v vasi tudi domači sir iz kravjega mleka. Sušilnica sadja Gradež je edinstven primer ohranjene tehnološke in kulturne dediščine. Vaščani Gradeža v vaški sušilnici sadja s skupnimi močmi sušijo ekološko pridelano sadje brez dodatkov in konzervansov, sušilnica torej še vedno deluje na tradicionalen način, enako kot pred 70 leti. Gradeška mala zidana sušilna peč na drva je bila najsodobnejše izvedbe v svojem času (1938). Kurišče je velbano, dolgo in ozko. Sistem kovinskih dimnih cevi zagotavlja enakomerno temperaturo po celotnem sušilnem prostoru. Svež zrak dovaja pet odprtin na zunanjem in nasproti stoječem notranjem zračnem jašku. Ta zrak se segreva in odvaja sadno vodno soparo skozi odprtino nad sušilnim prostorom, ki ima regulacijsko loputo. Ta uravnava odvod sopare in temperaturo v sušilnem prostoru. Dovod dodatnega svežega zraka preprečuje, da bi se sadje kuhalo oziroma dušilo, istočasno pa tudi preprečuje karamelizacijo sladkorja v sadju zaradi previsoke temperature. Kurišče je velbano, izdelano na star način in dimenzionirano tako, da se lahko naenkrat naložimo pet metrskih, najboljše bukovih polen. Sedanje kurišče je obnovljeno prvotno

kurišče, brez konstrukcijskih sprememb. Ta količina drv zadostuje za vzdrževanje temperature štiri ure. Seveda je potrebno dodajati drva vsake štiri ure podnevi in ponoči. Če je kvaliteta drv slabša, mora biti dolaganje pogostejše. Zelo pomembno je, da je temperatura v sušilnem prostoru vseskozi enaka. Sušilni prostor je obzidan z vseh strani, razen tiste, kjer se vanj vstavljajo lese s sadjem. Konstrukcija znotraj zidanega prostora pa je lesena, v glavnem še originalna. Lese so narejene na novo. (Stare lese, na katerih so še lani sušili sadje, sedaj uporabljajo kot police, na katerih v shrambi razstavljajo in shranjujejo suho sadje ter druge pridelke in izdelke). Na posamično leso lahko dajo do 35 kg sadja oziroma 360 - 420 kg na vseh dvanajst les. Les je dvanajst, najbrž zato, ker je bilo v starem središču Gradeža 12 hiš.

V sušilnem prostoru mora biti ob polnjenju s sadjem 50°C, potem pa temperaturo povečajo do 65 stopinj za jabolka, 70 za hruške in 75 za slive. Temperaturo sedaj kontrolirajo s termometrom v sušilnem prostoru, uravnavajo pa jo s kurjenjem oziroma vlekom, s pripiranjem lopute na stropu sušilnega prostora. Skrajni ukrep za preprečevanje previsoke temperature je odpiranje sušilnega prostora. Temperatura ne sme preseči 80°C, ker pri tej temperaturi sladkor že prične karamelizirati.

Smisel sušenja je odvzemanje vlage do te mere, da ni več pogojev za razvijanje različnih nezaželenih mikroorganizmov (jabolka lahko ohranijo 18% vode, hruške 20%, slive 25 - 27 %) in koncentriranje sladkorja, ki je edini konzervans v bio suhem sadju. Pravilno sušeno sadje lahko uporabljajo ob pravilnem shranjevanju od enega do treh let. Pravilno sušeno sadje mora po namakanju v vodi imeti spet enak okus kot sveže sadje. Sušenje na vseh lesah ni enako hitro, odvisno je od položaja lese in cirkulacije zraka. Zaradi tega v času sušenja vsakih dvanajst ur vzamejo lese iz sušilnega prostora, sadje premešajo in lese prestavijo na drugo pozicijo. Ker sadja ne režejo s sodobnimi orodji, so krljli različne debeline, tudi celega sadja ne prebirajo glede na velikost, saj na eno lesno dajo sadje enega lastnika. Zato je že med sušenjem potrebno suhe sadeže izbirati in jih iz lese prestaviti v domače ročno pletene košare, ki so v shrambi. Rezano sadje je suho v dveh dneh, celo sadje v treh, debelejša hruška pa v štirih. Če želijo imeti kvalitetno suho sadje, morajo sušiti zdravo, lepo in zrelo sadje. V tej sušilnici sadja ne žveplajo in ne namakajo v nobeno raztopino, da bi preprečili oksidacijo. Zato pri njih sušeno rezano sadje ni bele barve, je pa zdravo in brez dodatkov. Danes je Gradež najbolj poznan prav po sušilnici sadja. Kolikor jim je znano je v Sloveniji edini primer še delujoče vaške sušilnice sadja. Leta 1938 je turjaška podružnica sadjarskega in vrtnarskega društva poskrbela za organizirano zasaditev travniških sadovnjakov. S finančno pomočjo iz Ljubljane in Kočevja so na vaškem zemljišču sezidali sušilnico sadja s takrat najsodobnejšo malo zidano sušilno pečjo na drva z dodatnim dovajanjem zraka. Sušenje sadja je sicer pred tremi desetletji zamrlo, leta 2003 pa so krajani sušilnico obnovili z občinsko finančno pomočjo. Spet je prišla do izraza najpomembnejša značilnost, da se je na Gradežu vedno držalo skupaj. Vsi so se pridružili prostovoljnemu delu. Sušilnico sadja v okviru Društva za ohranjanje dediščine vzdržujejo, v njej sušijo sadje ter skrbijo za promocijo starega načina sušenja sadja ter drugih tradicionalnih oblik shranjevanja sadja in zelenjave. V sušilni sezoni ekološko pridelano neškropljeno sadje sušijo po starem postopku brez dodajanja konzervansov. Skrbijo za ohranjanje običajev, organizirajo delavnice o shranjevanju sadja, ročnem izdelovanju zobotrebcev, pletenju košar. V Društvu za ohranjanje dediščine, ki upravlja sušilnico (zemljišče in sušilniška zgradba je sedaj v zemljiško - knjižni lasti Občine Velike Lašče), so zainteresirani, da bi lastniki obnovili travniške sadovnjake s starimi sortami jabolk, hrušk in sliv, da bi lahko še naprej v vasi imeli bio pridelavo sadja brez škropljenja in sušenje sadja brez konzervansov na tradicionalen način v stari mali zidani sušilni peči na drva. Od leta 2006 je v prostoru poleg sušilnice odprta stalna razstava o zgodovini Gradeža, pri čemer so si pomagali z rezultati dela SEM iz leta 1948. Tako smo na steni takoj lahko opazili sliko slovenskega skladatelja Marija Kogoja, ki je bil poročen z Gradežanko in je preživel na Gradežu vsa poletja. Slovenski skladatelj Jakob Jež, ki živi v neposredni bližini, je petnajst let delal na glasbeni zapuščini, ki jo je ustvaril Marij Kogoj. Poleg je slika Kogojeve hiše, na kateri opazimo tudi vaško lužo, v kateri so nekoč napajali živino, pozimi pa so se otroci drsali. Sledi še vrsta starih fotografij npr. Bajdeta pri izdelavi osnovnika (njegov izdelek visi na stropniku); ptiča z vejico na dvestoletni hiši, ki priča o stari gostilniški, sedaj obnovljeni Koroščevi kleti; značilnih kašč, med katerimi se obnavlja lesena Andolškova kašča. V kotu smo videli stare gradeške smuči, staro visečo tehnico, sklednik s staro posodo za kuhanje v peči itd. V albumu smo lahko prebrali zapise pogovorov z najstarejšimi občani iz leta 1948. Marij Kogoj je bil v začetku glasbeni samouk in začel komponirati leta 1910, še preden si je pridobil formalno glasbeno izobrazbo. Med leti 1914 in 1917 je študiral kompozicijo na Dunaju (Franz Schreker) in leta 1918 na Schwarzwaldski šoli pri Arnoldu Schoenbergu. V Ljubljani je deloval kot glasbeni kritik in korepetitor v operi. Bil je glavni predstavnik slovenske glasbene avantgarde med leti 1919 in 1922, vendar se je njegov ustvarjalni zagon ustavil zaradi bolezenskih znakov shizofrenije. Od leta 1932 do smrti je živel v bolnišnici za duševne bolezni. Njegova dela uvrščamo med glasbeni ekspresionizem. Njegovo najpomembnejše delo so Črne maske (1928). Mnogo njegovih skladb in glasbeno - teoretskih del je ostalo nedokončanih. V spomin skladatelju je v Kanalu ob Soči vsako leto prirejen mednarodni glasbeni festival Kogojevi dnevi, v

Kanalu pa je na ogled tudi stalna razstava Marija Kogoja. Marij Kogoj se je leta 1919 poročil z Gradežanko Marijo Podlogar in tu občasno prebival in preživel počitnice v hiši sredi vasi. Tu je našel svoj mir, se kopal v bližnjem potoku Rašica, odkrival podzemne jame. Da je bil na Gradežu izredno priljubljen govori tudi dejstvo, da je bilo že mesec dni po njegovi smrti ustanovljeno Kulturno društvo Marij Kogoj Turjak, ki še danes redno obeležuje obletnice njegovega rojstva in smrti in pripravlja tudi na ureditev Kogojeve sprehajalne poti. Skladatelja Marija Kogoja predstavijo s pomočjo skladatelja Jakoba Ježa, ki prav tako živi na Gradežu in je avtor številnih vokalnih in komornih del visoke umetniške vrednosti, z zgoščenko s Kogojevimi samospevi, tudi hiša, v kateri je bival Marij Kogoj na Gradežu še stoji, in je sedaj v privatni lasti drugih stanovalcev. Danes je vasica znana predvsem po Sušilnici sadja Gradež. Predstavili so nam svoje delovanje. Sušilna peč je bila že napolnjena in lahko smo poskusili pravkar posušeno sadje in si sušenje tudi v živo ogledali ter ga doživeli s sadnimi vonjavami vred. Razložili so nam tudi, da je blizu vasi energetska točka - tako se govori in piše o votlini, ki jo domačini imenujejo » Pušava«. Gradešci še vedno prisegajo na neusahljivi vodni izvir Mrzlica pod vasjo. Po ogledu vasi so nas prijazni domačini postregli z domačo gradeško hrano (ajdova kaša z jurčki, prosena kaša s suhimi slivami, odojek z ražnja). Domače dobrote so bile izredno okusne. Po okrepčilu smo si ogledali še gobarsko razstavo in tržnico domačih izdelkov. Sledil je zanimiv kulturni program, pastirske igre, lokostrelstvo in veselica z ansamblom Pojav. V popoldanskih urah smo se žal morali posloviti od prijaznih domačinov in odšli proti domu.

Namen enodnevnega izleta na ogled Praznika suhega sadja je bil v prvi vrsti aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepot, zanimivosti ter običajev različnih krajev naše države – z namenom razbremenitve družine, pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah, druženje, krepitev povezovanja med starostnimi generacijami in sprejemanje drugačnosti, s tem pa želimo invalidnim osebam pomagati pri vključevanju v normalno življenjsko okolje, naučiti jih samostojnega in neodvisnega življenja ter osamosvajanja od staršev, po drugi strani pa pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah.

Pripravila:
Vanda Hrovatin

predsednik
Jernej Kocjančič