



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 19. januar 2015

POROČILO O OGLEDU NASELJA KOMENDA IN PRAZNIKA KOLIN

Komenda je naselje v Občini Komenda. Komenda je razpotegnjeno naselje ob lokalni cesti, severno od glavne ceste Kranj - Mengeš. Vas je staro cerkveno središče, saj je prvotna cerkev sv. Petra prvič omenjena že 1147. Novo baročno so zgradili 1727, po potresu 1895 pa obnovili in povečali. Oltar in prižnica spadata med najlepše v Sloveniji, načrte za oltar je naredil slikar Franc Jelovšek za kipe na prižnici pa J. Lohar 1760. Občnoimenski pomen besede komênda je posest viteškega reda. Komênda je bila najmanjša upravna enota, oziroma posestvo viteškega reda. Občno ime komênda je verjetno preko nemške Kommende prevzeto iz srednjeveškولاتinske besede commenda v pomenu poverjena, zaupana posest; oskrbnišтво, namestništvo. V tem kraju so med leti 1223 do 1872 živeli in imeli posest malteški vitezi. V kraju je bil sedež prafare sv. Petra in njen župnik se omenja kot priča v nekih arhivskih zapisih za Vetrinj že v letih 1147 in 1154. Leta 1296 se omenja hospital v kraju, morda gre za hospital omenjenega malteškega reda. Leta 1403 je za dve desetini rečeno, da je ena v Mostah, druga v Križu pri Komendi, obe pa v » šentpeterski fari johanitskega (malteškega) reda v bližini Kamnika «. Takrat se prvič omenja johanitski oziroma malteški red v tem kraju. Po njegovih upravniki, imenovanih komendatorji, je kraj dobil kasneje tudi svoje ime, vendar se to ime v srednjem veku še ni uporabljalo. Kamnito gotsko znamenje ob spodnjem robu pokopališča je iz 1510, krasi ga grb malteškega reda, ki se je v Komendi naselil konec 13. stoletja. Malteški viteški red je v Komendi in okolici pospeševal konjerejo. Konjske dirke imajo tu tradicijo še iz Valvasorjevih časov. Ta tradicija se je ohranila s konjeniškimi klubom in hipodromom vse do danes.

Koline so kot običaj posebnost slovenskega naroda in se po slovenskih pokrajinah malo drugače pripravljajo. Najprimernejši čas za koline so zimski meseci, ko je zunaj hladno in lahko ostane meso dalj časa sveže. Koline se pripravljajo predvsem iz svinjskega mesa in dobra gospodinja bo veliko pozornosti namenila pitanju prašiča. Povsod na Slovenskem so koline pravi hišni praznik. V starih časih je bil ta praznik priložnost, da so se najedli mesa, saj ni bil vsak dan na krožniku.

Priprave na koline

Dan pred zakolom prašiča morajo biti pripravljene vsi pripomočki: stojalo, lesene posode, škaf za kri (v katerega so dali nekaj Štefanove soli - kar je pomenilo, da bo prašič naslednje

leto vsaj tako velik kot letošnji), banja, kolofonija, čeber za meso, prti, noži, skleda, ploh in poseben nož zabodnjak. Navadno je prašiča zaklal hišni gospodar ali pa kdo iz sorodstva oziroma iz soseščine. Mesar je imel mlajšega pomočnika, ki ga je izučil za svojega naslednika, tako se je tradicija obdržala. Gospodinja je že prejšnji dan spekla nekaj hlebcev kruha, nalupila čebulo, česen in očistila kotel za krop. Otroci so se tudi veselili kolin, saj so na ta dan ostali doma, ker so morali držati prašiča za rep. Po starem verovanju bi lahko ušel.

Koline

Domači so na dan kolin že zgodaj vstali. Potrebno je bilo zakuriti pod kotlom, da je bil krop pravi čas nared. Včasih so krop vreli v krušni peči, kar je bilo še bolj zamudno. Po zakolu so prašiča razkosali. Vsak kos mesa je bil namenjen za določen dan v letu, npr. za Veliko noč šunka, želodec oziroma mehur, za pusta pa spodnja čeljust. Meso so pripravili za sušenje tako, da so ga prej namakali v salamurju. Gospodar je moral meso v salamurju vedno obračati. Prav posebno opravilo pa je bilo pripravljanje klobas. Še danes pripravljamo krvavice, mesenke, pečenice, tlačenko ali žolco, želodec in polnjen mehur. Recepti za pripravo klobas se po pokrajinah razlikujejo. Na Dolenjskem dajejo v maso za krvavice očiščeno svinjsko glavo, kuhano z jušno zelenjavo, pljuča, srce, okrvavelo meso in kožo. Pazijo, da se meso preveč ne razkuha. Kuhano meso ločimo od kosti. Zmeljejo ga ali grobo narežejo. Dodajo stopljeno črevjo mast, posebej kuhan riž, proseno kašo, ješprenj. Žitarice skuhamo le napol. Vse skupaj dajo v skledo in pred mešanjem dodajo praženo nasekljano čebulo, začimbe (sol, poper, majaron, cimet) in zalijejo s precejeno juho glave. Dobro premešajo in dodajo kri. Po okusu dosolijo in začinijo, nato maso nadevajo v dobro oprana čreva. Za čisto črevo je odgovorna gospodinja. Krvavice obarjajo v malo osoljenem kropu. Ko klobase priplavajo na površje, jih prebodejo s špilo. Če priteče iz klobas čista tekočina je klobasa kuhana. Ohlajene krvavice spečejo v pečici in zraven ponudijo kislo zelje ali repo z ocvirki in krompir v kosih. Ob kolinah je prvi obrok iz zaklanega prašiča malica, ki jo pripravijo iz še toplih jetrc. Jetrca dobi najprej klavec, nato perice črev in pomočniki, ki so držali prašiča med zakolom. Po malici gospodinja pripravi kosilo. Kosilo vsebuje juho iz hrbtišča in repa. Meso iz juhe se nato popeče kot pečenko. Za prilogo se ponudi pražen krompir in solato. Ob koncu opravila se pripravi prava gostija. Za pokušino se ponudi krvavice z zeljem, mesenke - pečenice, pečenko, kislo zelje in repo, krompir in domač kruh. Marsikje so skuhami tudi golaž in na koline povabili sosede. Povabilo na koline je pomenilo čast za povabljenca.

Vraže

Še v današnjih časih živi nekaj vraž v zvezi s kolinami tudi na Dolenjskem. Pred razkosanjem prašiča se odstranijo seski in košček repa, otroci odnesejo te koščke v hlev, kjer je prebivala zaklana žival. Tako so verjeli, da bo tudi naslednje leto plodno.

V petek 16. januarja 2015 smo se člani društva Sonček Zgornje Gorenjske odpravili na enodnevni izlet v Komendo, kjer člani Turističnega društva Komenda pripravljajo Praznik kolin s tradicionalnim prikazom kolin po starem običaju in s tem predvsem mladim pokažejo, zakaj so bile koline nekdanji največji praznik na vasi. Pot smo pričeli na Jesenicah in potnike pobirali na avtobusnih postajah vse do Lesc. Vožnjo smo nadaljevali do Šenčurja, kjer smo naredili prvi krajši postanek v Restavraciji Cubis, kjer so nas prav lepo sprejeli in vsakega udeleženca pogostili s kavami in čajem. Sledila je pot do Komende, kjer nas je prisrčno sprejel predsednik Turističnega društva Komenda Vid Koritnik. Najprej smo se okrepčali s toplim čajem. Prikazali so nam postopek izdelave kolin po starem običaju. Videli smo, kako se je včasih to delalo in ob tem spoznali, da je za vsem tem veliko dela in tudi znanja in da se včasih ni dalo za vsako stvar iti v trgovino in dodal, da so iz kolin zares naredili pravi praznik. Člani društva so nam pod vodstvom glavnega klavca pokazali, kako se čisti čreva, odstranjuje

dlako, pripravljali so maso za pečenice, cvrli mast in ocvirke in pripravljali kose za sušenje v dimu ... Čreva so ženske kljub mrzli zimi nekdam prale v potokih, temeljito pa so jih očistili z naribano repo in čebulo, da so se znebili tudi neprijetnega vonja. Če čreva niso bila natančno oprana tudi klobase niso bile dobre, zato je bilo to zelo odgovorno delo. Z zanimanjem smo si ogledali različne postopke predelave mesa. » Katere začimbe gredo v pečenice«, nas je med drugim zanimalo. Izdali so nam del recepta - poper, sol, česen, sladkor, vino ... Katere mesne dobrote so rezultat kolin, smo se obiskovalci Koželjeve domačije lahko prepričali tudi po zaslugi prizadevnih članic društva, ki so nam skuhale kislo zelje, pražen krompir, spekle pečenice, krvavice in kruh pa tudi ocvirkovko in orehovo potico so nam postregli. Ni kaj, vsakemu od nas je teknil odličen obrok. Ni večjega domačega praznika na Slovenskem, kot so koline imenovane tudi svinjski praznik, domači praznik, furež, klanje, koljerija. Vendar koline še zdaleč niso samo klanje prašiča in izdelovanje mesnih izdelkov ampak pravi splet dogodkov, drama in družinski praznik. Obred se začne z zakolom, a že pred njim gospodar še zadnjič dobro nakrmi prašiča. Čas od druge polovice novembra do januarja je čas kolin oziroma domačega praznika kot rečemo temu dogodku v naših krajih. Praznik kolin že od nekdam naznanja prve zimske dni. Do novembra so živali pridobile na teži in treba se je bilo pripraviti na zimske čase. Koline so bile vedno vesel praznik, ker so si nekateri le takrat lahko privoščili večje količine mesa. Obred je razdeljen na tri dele. Najprej je na vrsti zakol in malica, temu sledi čiščenje, razrez in priprava temeljnih sestavin za izdelke ter kosilo. Nazadnje je na vrsti izdelovanje vseh izdelkov. Razsežnost tega največjega domačega praznika na Slovenskem, ki je pravi ritual in je povezan s številnimi področji družinskih, sosedskih in sorodstvenih odnosov, dodatno potrjuje to, da na Slovenskem na zelo različne načine zakoljemo in razrežemo prašiča. Prav tako iz njega pripravimo različne izdelke, ki so prava zakladnica domačega kulinarničnega znanja. Zakol prašiča in koline odlično pokažejo, kako je naš, pogosto tudi manj izobražen človek v preteklosti znal veliko bolje poskrbeti, da so bili biološki in tehnološki krogi sklenjeni. Nekdam niso poznali odpadkov, torej je bila (u)poraba prašiča po zakolu skoraj stototna. Kožo so uporabili za klobase in kožarice ali so jo ustrojili v domače usnje, posamezne dele mesa so posušili na zraku ali v dimu in jih konzervirali, črevesje, želodec in mehur so bili odlični naravni ovitki. Napolnjeni z različnimi vrstami mesnih, kašnatih in krvavih nadevov še danes sooblikujejo pestro paleto svežih in suhomesnatih izdelkov (npr. mesene in prtene klobase, želodci itd.). Po ogledu smo pot nadaljevali do župnijske cerkve sv. Petra v Komendi. Ob prihodu nas je sprejela vodička, ki nam je razložila, da zgodovina župnije sega skoraj devet stoletij nazaj. V tem času se je zamenjalo veliko vladarjev in režimov, ves čas pa se ni zamenjal farni zavetnik sveti Peter. Prva listina, ki govori tudi o rednem duhovniku Altvinu na področju Komende je iz leta 1147 s prvotnim nazivom Sveti Peter v gozdu - St. Petrus in silva. Ob koncu 12. stoletja so se tu naselili redovniki - vitezi - ivanovci, ki so poimenovali svojo postojanko "Komenda sv. Petra". Prvotna cerkev je bila do turških vdorov na spodnjem delu pokopališča. Tam je še ohranjeno gotsko znamenje iz leta 1510. Tega leta je bila na mestu sedanje zgrajena druga cerkev, ki je imela tudi obzidje zaradi obrambe pred Turki. To gotsko cerkev je zgradil komendator de Schallis, kar dokazuje vzidana plošča za glavnim oltarjem. Po dobrih dvesto letih je bila premajhna, zato je dal komendator baron de Testaferrata leta 1727 zgraditi sedanjo baročno cerkev. Po potresu leta 1895 so zgradili nov prezbiterij in pozidali nov obok. Glavni oltar je narejen po načrtu in skicah slikarja freskanta Franca Jelovška. Ta oltar in prižnica sta edino plastično delo tega umetnika. Marmornate stopnice in oltar so iz tirolskega marmorja, lesni nastavek pa so izdelali v delavnici Janeza Gabriča v Ljubljani leta 1758. Pod glavnim oltarjem počiva truplo svetega mučenca vojaka Urbana. Mučen je bil v začetku 4. stoletja in pokopan v katakombah svete Priscile v Rimu. V Komendo je bil prepeljan leta 1753. Matija Koželj je naslikal postaje križevega pota leta 1889, okvirje pa je naredil Ivan Vurnik iz Radovljice. Prav ta je naredil tudi omaro za orgle leta 1893. V zvoniku je pet zvonov. Uliti so bili leta 1925. Vsi

so bronasti. Največji tehta 2692 kg. Trg pred cerkvijo je zasnoval arhitekt Plečnik, dokončno pa je bil urejen v devetdesetih letih 20. stoletja. Na njem stojita spomenik, ki je bil postavljen v spomin na evharistični kongres v letu 1935, v niši spomenika je obnovljen kelih, ki nosi datum evharističnega kongresa 2010 in spomenik padlim v prvi svetovni vojni. Na njem je znameniti napis: " Molimo za zdravo pamet "! V letu 2000 je bila cerkvi prizidana nova Marijina kapela (po načrtih nekdanje, ki je do konca 19. stoletja stala na mestu današnjega pokopališča). Župnijo je skozi stoletja vodilo mnogo dobrih duhovnikov, zagotovo pa je največji pečat kraju pustil Peter Pavel Glavar (1721 - 1784), ki je župnijo vodil od leta 1744 do 1766. Uvedel je preverjanje verskega znanja za vse župljane in je v ta namen napisal tudi katekizem. Da pa je bil tudi človek molitve, dokazuje njegovo zapisano premišljevanje Jezusovega trpljenja. Sredi klanca pod cerkvijo je beneficijska hiša iz leta 1750. V njej ima prostor znamenita Glavarjeva knjižnica. Župnijska cerkev sv. Petra je največja kulturna znamenitost komendske župnije, ki je zgrajena v baročnem stilu. Videli smo glavne umetnine v cerkvi, ki privabljajo romarje. In to so: eden najlepših baročnih oltarjev v Sloveniji, prižnica, Banbinjeve slike iz leta 1727 (Mučeništvo sv. Andreja, sv. Florijan in sv. Valentin, sv. Anton in sv. Frančišek ter Smrt sv. Jožefa) in počivališče relikvij rimskega mučenca sv. Urbana pod oltarno menzo (tja so jih položili leta 1753). Po načrtih Jožeta Plečnika so obnovili in delno preuredili cerkveni trg, ki ga od leta 1995 krasijo tudi plošče 91: dotlej zamolčanim žrtvam druge svetovne vojne iz komendske župnije. Trg krasijo še: bronasti doprsni kip Petra Pavla Glavarja, rimski kamen z delfinom, Plečnikov spomenik žrtvam prve svetovne vojne ter svetilnik v spomin na izročitev komendskih župljanov v varstvo Kristusu Kralju ob evharističnem kongresu leta 1935 v Ljubljani. Plečnik je naredil tudi načrte za nagrobnike družine Dimic z napisom človekov dom in družine Štebe. Polni baročni sijaj so cerkvi vrnila zadnja obnovitvena dela v čas župnika in dekana Nikolaja Pavliča. Po ogledu smo se sprehodili še do Glavarjeve bolnišnice, kjer smo si ogledali stalno zbirko zemljevidov, orodij in dokumentov kartografa Ivana Selana. Rodil se je na Bazelnovi kmetiji v Savljah pri Ljubljani. Pri dvanajstih se je z družino iz Savelj preselil v Suhadole. Ljudsko šolo je obiskoval na Ježici, osnovno šolo pa je zaključil v Komendi. Po materini smrti se je preselil na njen dom v Suhadole, kjer je pozneje prevzel kmetijo. Bil je odličnjak. Posebej ga je veselilo risanje. Ivan Selan je ustvaril veliko zakladnico izredno lepih in nazornih zemljevidov, tako za šolsko kot tematsko rabo. Po šolskih zemljevidih se ga spominja več generacij, predvsem starejših Slovencev, poznajo pa ga tudi Hrvati, Srbi, Bosanci, Črnogorci in Makedonci, saj je tudi za njih izdelal več šolskih zemljevidov. Prve zemljevide je izdelal ob koncu 1. svetovne vojne (npr. Pogorje Grintavca). Prvi zemljevid je izdelal, ko je bil star 16 let. S prijatelji se je želel povzpeti na Grintovec, pred tem pa je narisal skico te gore in planinske poti nanjo. Ta zemljevid je prišel v roke šolskemu upravitelju v Komendi Ivanu Vugi. Selana je prosil, naj za šolske potrebe izdela stenski zemljevid kamniškega okraja. Za izpolnjeno željo je dobil nagrado šolskega odbora. Zemljevid so si ogledali tudi predstavniki oblasti v Kamniku in bili z njim zelo zadovoljni. Tako so naročila za zemljevide pričela deževati. Znan je postal po tem, ko so ga v začetku 30 - tih let obsodili zaradi ponarejanja denarja. Ker je bil tako natančen risar je namreč z lahkoto ponarejal starojugoslovanske bankovce. Leta 1923 se je poročil in nato odšel na služenje vojaškega roka. Vojsko je služil v Kragujevcu kot bolničar. Po vrnitvi iz vojske leta 1928 je bil na sodišču oproščen obtožbe, da je ponarejal denar, vendar je bil v začetku 30. let zaprt zaradi podobnega prestopka. V letih 1929 - 1930 se je izpopolnjeval na vojaškem geografskem inštitutu (sr) v Beogradu. Po vrnitvi v Slovenijo je izdelal maketi Kamnika (1931) in Kranja (1933) ter razne zgodovinske, vinogradniške, reliefne, prometne, turistične in splošnogeografske zemljevide. Ukvarjal se je tudi z načrtovanjem okenskih mrež, raznih okraskov in vezenin. Med 2. svetovno vojno je z zemljevidi oskrboval partizane, bil dvakrat zaprt v Begunjah na Gorenjskem in interniran v Salzburgu, kjer je delal kot tehnični risar v uradu za železniške novogradnje. Po vojni je bil zaradi pomoči partizanom odlikovan z

Redom zaslug za narod. V času po 2. svetovni vojni se je v celoti posvetil izdelovanju zemljevidov, v tem času je opravil svoje najpomembnejše kartografsko delo. Selanovi zemljevidi in perspektivne reliefne karte, pri katerih sta kot slikarja sodelovala Anton Rojc iz Pšate pri Dragomlju in Ludvik Juhant, Žgajnarjev iz Komendske Dobrave niso le izredno natančni in vsebinsko bogati, temveč so tudi zelo lepo izdelani. Selan je tematske zemljevide risal ročno, s preprostim orodjem, ki si ga je izdelal sam. Med njegova pomembnejša dela sodijo zemljevidi: Slovenija in sosednje pokrajine: turistični zemljevid (merilo: 1:300.000, 1952), Federativna narodna republika Jugoslavija (merilo: 1: 1.500.000, 1948), Slovensko Primorje (1952) idr. Izumil je 48 tipov pisav, poseben način senčenja in izpopolnil kartografska orodja. Bil je samouk svetovnega slovesa. Njegovo zadnje kartografsko delo je bil stenski zemljevid Slovenije, ki ga je po njegovi smrti (1982) dokončal dr. Marko Žerovnik. Ivan Selan je izdelal več kot tristo po vsebini, velikosti, merilih in načinih izdelave različnih zemljevidov, skic in maket. Pri tem je razvil svojski slog pisave, ki mu rečemo kar Selanov slog. Njegovi zemljevidi so čitljivi, barviti in strokovno izpopolnjeni. Slab kilometer od Komende v vasi Podboršt smo naredili naš naslednji postanek za ogled Lončarjevega muzeja. Tu se v stari zidani hiši in štirih lesenih poslopih nahaja zbirka, ki je vredna ogleda, če si želite ustvariti vtis o kmečkem življenju pred nekaj desetletji. Poznavalec zakladov preteklosti, ki jih je vredno ohraniti bodočim rodovom sta Janez Lončar in sin Jani v zbirkah starih predmetov zbrala več kot 5.000 eksponatov, ki predstavljajo materialno kulturo izpred več desetletij, ko je val modernizacije preplaval domačnost kmečkih domov in z novimi stroji in napravami prinesel tudi kmečkemu življenju lažje delo. Muzej je usmerjen tematsko na domače obrti in opremo doma. Ogledali smo si lončarstvo z delavnico in okroglo pečjo za žganje lončevine; veliko je bilo konjske opreme in kmečkih strojev na » konjski « pogon, poljedelskih strojev in orodij vseh vrst. Posebni kotički so namenjeni orodju čevljarjev, mizarjev in tesarjev. Gospodinjstvu je posvečen oddelek, ki bo z nostalgijo polnil starejše, z mislijo, kako se gospodinji danes, pa mlade gospodinje. Stare slike, dokumenti in knjige dopolnijo misli na večere ob peči in petrolejki. Zbirko dopolnjuje 12 starih traktorjev, v novejše čase pa sega več kot 20 motorjev. Vredno ogleda in priznanja amaterskemu zbiralcu, ki s svojim delom bogati vedenje o prednikih in njihovem življenju. Poleg zanimive scenografije so nas najprej pritegnili starodobni traktorji. Lepotci so parkirani eden zraven drugega. Pri Lončarjevih jih zbirajo, obnovijo in postavijo na ogled. V stavbah pa smo videli prav vse: od obrabljene žlice, ki je lep prikaz življenja v velikih družinah, v katerih so vsi jedli z eno samo žlico, do starinskih aparatov, gramofonov, mlinčkov in celo klavirja. Tu je še motorizirani oddelek s starimi mopedi, videli smo lahko tudi stare smučke in ogromno zbirko kmečkega orodja, od konjskih podkev, orodja, košev do verjetno ene zadnjih poljskih peči. Janez Lončar je stare predmete začel zbirati pred štirinajstimi leti in jih tako zavaroval pred uničenjem. Prizna, da kot mlad fant ni kaj prida razmišljal o dediščini, pravzaprav do nje sploh ni imel pozitivnega odnosa. Pa vendar so se trdni temelji fanta s kmetije pokazali, ko je nekoč na poti domov odkril, da v sosednji vasi pripravljajo kres in da se je na njem znašla tudi stara mlatilnica za žito. Zamislil se je nad dejstvom, da bo del naše dediščine požrl ogenj - zato je šla mlatilnica z njim. Čez leto dni se je spet v času kresovanj vozil po vaseh in znova naletel na mlatilnico. In ta je spet, namesto na vaškem kresu, končala pri Janezu doma. Tako se je začelo. Sprva je sklenil, da bo zbiral le kmetijsko tehniko in stroje, pripomočke, povezane s kmetovanjem in konjerejo. Komenda z okolico namreč slovi po poljedelstvu, konjih in lončarjih. » Ampak kaj, ko te to zasvoji «, se zasmije. Okoli doma se je počasi nabiralo tudi marsikaj drugega, od starih smuči, lončarskih posod, otroških vozičkov, radiev, pisalnih strojev in fotoaparatom, jedilnega pribora, steklenic, pohištva. Le kako pride do teh najdb? » Različno « pravi » ali me pokličejo prijatelji in mi sporočijo, da kdo podira staro hišo, ali jo podirajo sami, ali se peljemo po kakšni vasi in opazimo, da mečejo stran stare reči «. Nekateri so veseli, da Janez s prijatelji odnese stvari in tako » pospravi « njihove skrbi, kam s staro šaro. Se pa je tudi že zgodilo, da

je na kmetiji našel stare, zarjavele konjske vilice, ki jih v svoji zbirki še ni imel, a ko jih je želel odkupiti, ga je lastnik zavrnil, češ da jih še potrebuje. Drugič je našel star zarjavel plug, ki je tako dolgo ždel pod drevesom, da se je to že ovilo okoli njega, pa je domov nesel oboje - drevo in plug. Od časa do časa Janez najde tudi kaj resnično dragocenega. Tako je uro z zelo zanimivim načinom bitja denimo našel na neki podstrehi sredi žitnih luščin, lastnik pa mu jo je ves hvaležen odstopil, samo da gre od hiše. » Ni kaj«, v šali reče, » hitro se je treba obrniti. Novinar, mrhovinar in starinar morajo biti prvi na kraju dogodka«. Pred leti je imel izjemno srečo, podirali so rojstno hišo dr. Tineta Zajca, ki je med drugo svetovno vojno v komendskih gozdovih vodil bolnišnico. Odkupil je predmete, ki so bili v hiši, vso notranjost in vsebino hiše, tako sedaj hrani zapiske in celo stvari iz časa, ko je dr. Zajc še hodil v šolo. A ne samo kmetijsko orodje, tudi semena zbira gospod Janez. Tako okoli muzeja v ličnih lončkih cvetita lan in ajda. Ko nanese beseda na traktorje, se zasmije. Nad njimi se je navdušil na srečanju traktorskih starodobnikov, nakup prvega pa nikakor ni bil lahek projekt, saj je s seboj vzel ženo, ki je sprva nasprotovala nakupu. A ko je zagledala traktor, si je premislila in se takoj navdušila nad njim. Janezu je to dalo nov zagon, zdaj jih ima dvanajst. » Za en koledar jih imamo, več jih ne potrebujem«, se pošali. Z dvema traktorjema je na srečanju starodobnikov pobral tudi zlati medalji za najbolje obnovljen traktor. V zadnji lopi na muzejskem zemljišču smo videli poljsko peč za žganje keramike. Ta, ki stoji zdaj je sicer replika izvirnika, ki je stal na istem mestu in se je sesedel sam vase. Janez jo je sam obnovil, po slikah in risbah starega izvirnika, vanj je vložil tristo ur dela. » Lončarstvo je v Komendi doma, okoli leta 1800 je bilo na komendskem koncu 74 lončarjev, njihovi izdelki so se prodajali vse od Trsta do Dunaja, po nekaterih virih celo do Rima«. Na srečo Komendčanov bo zaradi Janeza ostala ohranjena vsaj ta. Janezovo delo danes nadaljujeta tako sin Jani in vnuk Aleš. Janijeva je zbirka čudovitih mopedov, na hitro smo poizkušali ugotoviti pravo številko. Jih je dvajset ali dvaindvajset? » Ah, ni pomembno, saj jih imajo še dvajset, samo jih je še treba obnoviti. » Težko je, obnavljanje stane, pa naveličaš se, dva, tri naenkrat še obnovijo, potem pa postane dolgčas in potrebujejo drug izziv, da se lahko čez kak mesec vrnejo nazaj k mopedom. Za prihodnost si želijo dvoje - da bi bila stara hiša, ki je del muzeja, opremljena z vsemi tradicionalnimi prostori in pristno staro opremo, od bogkovega kota do pomivalne mize v kuhinji. Druga njihova želja je, da bi skupaj z vnuki natančno popisali vse, kar imajo v muzeju, dodali podpise pod razstavljene eksponate, da se bodo obiskovalci lažje znašli in se predvsem učili o slovenski etnološki dediščini. Po ogledu smo pot nadaljevali do Lončarstva Franc Kremžar s.p. Komenda. Ob prihodu nas je prisrčno sprejel lončar in nam pokazal kako se izdelujejo skledice, vaze, modeli za potico Vse lončene izdelke izdeluje ročno na lončarskem vretenu. Njihova oblika izhaja izključno iz slovenske kulturne dediščine, le da ima vsak izdelek tudi nekaj sodobnega pridiha, prilagojenega potrebam in željam slovenske gospodinje. Vsi izdelki so atestirani in namenjeni uporabi v gospodinjstvu. Tako kot včasih tudi danes ni prave Slovenske potice, če ni pečena v lončeni potičnici. Videli smo tudi sklede, latvice, krožnike, majolke, kozarce, skodelice, pekače, čebulnike, hranilnike, piščali ... Razložil nam je, da je lončarstvo v Komendi in okolici že nekaj stoletij zelo razvito, saj je bilo v kraju celo več kot sto lončarskih mojstrov. Še do nedavnega je najbolj cvetelo lončarstvo v vasi Mlaka, kjer je bil lončar skoraj v vsaki hiši, pa v Podborštu, na Gori in Gmajnici, kjer se je ta lepa obrt ohranila še danes v največji meri. Je pravi nadaljevalec slavne lončarske tradicije stare Komende. Zanj lahko rečemo, da jo je dobil že v genih, saj je bila lončarka že njegova stara mati, prav tako sta bila lončarja njegova starša, ki sta se po drugi svetovni vojni zaposlila v Lončarski obrtni zadrugi Komenda, kjer je tudi sam pridobil osnovna lončarska znanja in osvojil potrebne obrtne veščine. Od leta 1984, ko se je odločil, da bo povsem samostojen, pa vodi svojo obrtno dejavnost. V izdelavi skled, latvic, skodelic, pekačev, modelov za potice in drugega, kar je mogoče uporabiti celo v kmečkih pečeh, se je izmojstril do te mere, da so njegovi izdelki ne le prepoznavni v širših slovenskih razmerah, pač pa z

množico priznanj, certifikatov, potrdil in odličij dokazujejo izkustvo oblikovanja in mojstrstvo obvladovanja lončarske tehnologije na način, ki upošteva, vključuje in še naprej afirmira vrednote lončarskega dela po starem. Izdelki lončarja Franca Kremžarja se nam danes kažejo kot pestra paleta dediščine, ki je funkcionalno vključena v potrebe in življenje sodobnega časa. Je pomemben člen v ohranjanju vrednega iz naše zakladnice ljudske ustvarjalnosti. Po ogledih smo se poslovili od prijaznih domačinov in pot nadaljevali proti domu.

Namen enodnevnega izleta na ogled Praznika kolin 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

Društvo SONČEK ZGORNJE GORENJSKE je vpisan v register društev, ki ga vodi Upravna enota Jesenice / zaporedna številka: 168 / matična številka: 1173162 / šifra dejavnosti: 94.991 / davčna številka: 52760545 / E - pošta: soncek@telesat.si naslov: Cesta maršala Tita 65 Jesenice 4270 / telefon : 051 604 - 789 / TRR: 03186 - 1000368041 / Odločba MDDSZ o vpisu v register invalidskih organizacij številka : IO - 017 / 01