



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 17. oktober 2017

POROČILO O OGLEDU 18. KOSTANJEVEGA PRAZNIKA V RODIKU

Rodik je naselje v Občini Hrpelje - Kozina. Rodik stoji ob vznožju Brkinov na sečišču dveh svetov. Kraški in brkinski svet loči bel kamen, ki je v spodnjem delu vasi. Stari del gručaste vasi je na pobočju nad staro cesto Divača - Kozina, novo naselje pa se steza od železniškega mostu v smeri proti Kozini. Vas leži na nadmorski višini 540 - 620 m. Od juga proti severu ga obkrožata griča Maganka in Čelevo ter višje vzpetine Čuk, Luza in Tabor. Rodik ima ulice in sicer: Podluza, Babenci, Plajnar, Dulanja in Guranja ulica, Na vasi, Sončna pot in Staze. Novo naselje pa je na Krasu in Dgnje. Od nekdanj so bili Rodičani podjetni, saj so se v poletnem času umikali na senike, da so lahko sobe oddajali » tržaški gospodi«, vas je vedno imela gostilne in trgovino, osnovno šolo, rudnik, dom ostarelih, veliko živinoreje, ovčjereje ter sadjarstvo. Dobra je bila tudi prometna infrastruktura, tako je Rodik imel cestno povezavo in železniško progo. Imel je tudi lasten vodovod iz časa Marije Terezije. Voda je bila napeljana po ulicah, sredi vasi pa je tudi star vodnjak. Da so pogozdili kraške goličave je že v letih 1853 - 1871 poskrbel idrijski rojak Jožef Schöpf. Rodičani so ponosni tudi na bogato kulturno dediščino, saj je v vasi delovalo kulturno društvo Josip Jurčič, tamburaški orkester ter pevski zbor. Seveda je razvoj in način življenja spremenil tok dogodkov. Ostale so gostilne, trgovina, razvija se kmečki turizem, ceste so boljše, posodobila pa se je tudi železniška povezava, ki služi predvsem prevozu tovora. Vodovod je bil popolnoma obnovljen, prav tako napeljava. Vodo dobijo iz Brestoviškega vodovoda, ki je preko Rodika speljan na Kozino in Koper. V zadnjem desetletju je bilo obnovljeno pokopališče, zgrajena je bila mrliška vežica, obnovljen znameniti vaški vodnjak z izvorno vodo, hišica sredi polja, ki ji domačini rečemo pil, urejena je tudi razsvetljava. Cerkev sv. Trojice je bila prenovljena v več etapah, ravno tako zvonik, ki je dobil tudi novo uro. Sredi vasi stoji spomenik, ki spominja na mlade rodiške žrtve v drugi svetovni vojni. Kostanj - Po goratih predelih Sredozemlja, kjer je žito slabo uspevalo ali pa sploh ni je že pred tisoč leti kostanj pomenil glavno hrano v jesenskem in zimskem času. Njegova domovina sta Mala Azija in Sredozemlje, njegove zdravilne moči pa so dobro poznali že starodavni narodi, ki so tam snovali veličastne kostanjeve gaje. Služili so prehrani ljudi in živali ter pridobivanju grenko - sladkega medu. V Sloveniji je imel kostanj v preteklosti pomembno vlogo pri prehrani ljudi v jesenskem in zimskem času. Iz njega so pripravljali številne jedi, ki pa so danes žal večinoma pozabljene. V naših krajih boste največ kostanjevih dreves našli v toplejših gričevnatih legah na Primorskem, v Beli krajini in v jugovzhodnem delu, raztreseno pa rastejo povsod razen na Koroškem Drevo kostanja zraste do višine 35 metrov in v izjemnih primerih tudi do debeline tri metre. Obrodi vsako leto, več plodov pa daje vsako tretje leto. Na posameznem drevesu lahko naberete od 100 do 200 kilogramov užitnih in zdravilnih plodov. V nekaterih predelih Sredozemlja lahko še vedno naletite na večje nasade kostanjev, ki so bili zasajeni za potrebe prehrane okoliških prebivalcev. Gojene sorte dajejo običajno več plodov, ki so nekoliko večji in debelejši ter jih poznamo pod imenom maroni. Ti v trgovinah in na tržnicah zaradi svoje velikosti in značilnega blagega sladkega okusa ponavadi dosegajo precej višjo ceno od navadnega gozdnega kostanja. O dolgi tradiciji kostanjevih dreves v Sredozemskem veliko pove podatek, da so najstarejši kostanji v okolici vulkana Etna stari že čez tisoč let. Največji in najdebelejši pravi kostanj v Sloveniji je Gašperjev kostanj, ki raste v dolini Sopote nad Radečami pri Zidanem mostu. Visok je 15 metrov, debel pa kar 3, 36 metra. Za kostanj sta značilni nekoliko višja energijska vrednost in odlična mineralna sestava, ki se glede na sestavo zemlje, v kateri raste drevo, lahko močno spreminja. 100 gramov pečenega kostanja v povprečju vsebuje 245 kcal, kuhani kostanj pa precej manj in sicer okoli 170. Zaradi svoje sestave in prehranske vrednosti je zelo primerna hrana za otroke, športnike, starejše in vse, ki so izpostavljeni večjim telesnim naporom. Velika vsebnost ogljikovih hidratov, predvsem škroba, ga uvršča med ogljikohidratna oziroma škrobna živila. V povprečju najdete v svežem kostanju kar okoli 40 do 45 odstotkov škroba. Vsebuje zelo malo maščob (le okoli dva odstotka) in približno šest odstotkov beljakovin. Bogat je z nekaterimi vitamini skupine B, predvsem z vitaminom B6, ima pa tudi nekaj C in A vitamina. Oskrbel vas bo še z nezanimljivo količino folne kisline, kalijem, fosforjem in številnimi pomembnimi elementi v sledovih. Svež kostanj lahko jeseni kupite v vsaki večji trgovini ali na tržnici. Največji užitek, ki je hkrati tudi prijetna rekreacija in razlog za druženje s prijatelji, pa je nabiranje kostanja v naravi. Kostanj, ki ga ne boste porabili takoj bo po nekaj dneh postal še slajši, vendar pazite, da ga ne boste starali predolgo, saj se dokaj hitro pokvari. Na hladnem ga boste ohranili le teden ali dva, potem se bo postopoma posušil ali pa ga bodo pojedli črvi. V vlažnem okolju hladilnika ga v plastični vrečki po nekaj dneh rade

napadejo plesni, zato ga čim prej porabite. Svež kostanj je užiten tudi surov, vendar morate prej odstraniti lupino in kožico, kar pa še zdaleč ni preprosto. Nad njegovim okusom boste v nasprotju z vevericami in polhi verjetno močno razočarani, saj se še zdaleč ne more primerjati s pečenim ali kuhanim. Včasih je bila prevladujoča metoda za daljše shranjevanje kostanja sušenje. Za to so imeli kmetje po vaseh zgrajene posebne kamnite sušilnice, v katerih so lahko hkrati sušili večje količine kostanja. Iz suhega kostanja so po posebnih postopkih lupljenja in mletja pridobivali kostanjevo moko, iz katere so znali pripraviti različne jedi. Te so uživali predvsem v jesenskem in zimskem času, ko je primanjkovalo druge hrane. Danes lahko v pečenem kostanju uživate tudi pozimi, saj ga lahko brez posebnih priprav preprosto zamrznete. Odberite večje in zdrave plodove, v lupino na spodnji, ravni strani zarezite križ in jih zapakirajte v vrečke. V skrinji bodo brez težav zdržali dva do tri mesece ali celo več. Pozimi jih vzemite iz zamrzovalnika ter zložite na pekač, tega postavite v ogreto pečico in pecite 25 do 35 minut pri 200 °C. V zadnjih desetletjih se je zaradi obilne in raznovrstne hrane vloga kostanja kot enega glavnih virov energije v jesenskem in zimskem času močno zmanjšala. V nekaterih deželah sicer še vedno pridelujejo in tudi uporabljajo kostanjevo moko, ki jo lahko samo ali pomešano s pšenično uporabite za pripravo odličnih sladk, omak, juh, kruha in celo testenin. Vendar je uporaba kostanja za pripravo glavnih obrokov danes v večini primerov bolj stvar tradicije ter turizma, in ne odraz resnične potrebe iz preteklosti, ko je bilo hrane vedno premalo. Kostanjeva moka je odlično živilo, saj je lahko prebavljiva in prijetnega okusa. Vsebuje večino elementov v sledovih, na katere zaradi majhnih količin radi pozabimo, čeprav so za naše telo zelo pomembni. Ker je bogata s kalijem in hkrati vsebuje malo natrija je še posebej primerna za bolnike z okvarami ledvic in srčno - žilnega sistema. Danes večina ljudi pozna in uživa le pečeni kostanj, ki ga lahko v jesenskih in zimskih dnevih kupite na ulicah skoraj vseh malo večjih mest. Pred zelenimi hišicami z vabljivo dišečimi plodovi se vsak dan ustavi množica mimoidočih, ki si ob lupljenju počrnele lupine greje premražene prste in uživajo v sladkobnem okusu. Gotovo ste kdaj poskusili tudi kuhan kostanj, ki ima zaradi samega postopka priprave precej nižjo energijsko vrednost, saj vsebuje več vode in zato tudi nekoliko manj beljakovin, maščob in ogljikovih hidratov (škroba). V nekaterih trgovinah lahko kupite tudi zamrznjen kostanjev pire, ki je zelo primeren za pripravo okusnih sladk, kot je vanilijeva krema s kostanjem. Iz kostanja je mogoče skuhati tudi odličen džem, za posebno poslastico pa velja kandirani kostanj, ki ga pogosto uporabijo za okusno dekoracijo na slavnostnih tortah. Zanimivo je, da v zadnjih letih Francozi in tudi naši bližnji sosedi Italijani spet odkrivajo čare in različne okuse kostanja. Stari recepti postajajo vedno bolj zanimivi in z njimi se kostanj počasi, a zanesljivo vrača na jedilnike številnih Evropejcev. Zdravilne učinke kostanja so poznali že stari Grki, danes pa so znanja starih ljudstev o kostanju podprli tudi številni znanstveni poskusi. Kostanjevo listje se v zdravilstvu uporablja predvsem za zdravljenje dihalnih in želodčnih bolezni. Posušeno vam bo v obliki poparkov in obkladkov pomagalo blažiti simptome bronhitisa, umirjalo pa naj bi tudi napade oslovskega kašlja. Pri težavah s krčnimi žilami boste mogoče posegli po receptih starih zeliščaric in uporabili različne pripravke iz surovih plodov. Ne smete pozabiti tudi na zdravilnost in blagodejnost kostanjevega medu, ki ga čebelarji točijo že v zgodnjem poletju. Zaradi svojega posebnega grenko-sladkega okusa in blagodejnega učinka na dihala je med ljudmi še posebej cenjen. Včasih je bil kostanj v številnih evropskih deželah zelo pomemben v vsakodnevnem življenju, o čemer pričajo številni običaji. Na Korziki, goratem otoku, kjer sta čast in tradicija še vedno na prvem mestu ima kostanj prav poseben položaj. Prebivalci tega čudovitega otoka so včasih pred vsako poroko pripravili kar 22 različnih jedi iz kostanjeve moke, ki so jih potem postregli mladoporočencema in njunim gostom na poročni dan. Danes podobne kostanjeve gostije pripravljajo le še za številne turiste, ki hočejo doživeti pristni utrip preteklosti. Poseben odnos do kostanja so imeli tudi celinski Francozi, ki so v obdobju Napoleonovih vojn zaradi pomanjkanja sladkorja hoteli iz kostanja pridobivati sladkor. Uspešno so proizvedli poskusne količine sladkorja zadovoljive kakovosti, vendar se je kasneje sam Napoleon Bonaparte odločil, da bodo kot glavno surovino uporabili sladkorno peso. Ponujamo vam še nekaj praktičnih nasvetov, ki vam bodo olajšali peko kostanja v naravi ali doma. Za boljše vzdušje si priskrbite še kakšen liter svežega mošta. Pri nakupu kostanja morate biti pozorni na velikost in težo plodov. Izberite čim večje in preverite, da na lupini ni majhnih luknjic, ki so znak, da so v kostanjih ličinke. Njihova teža mora odgovarjati velikosti, lahki plodovi so pogosto votli in puhli. V hladilniku jih hranite največ dva tedna, dobro pa je, da vsakih nekaj dni preverite, ali so se na posameznih plodovih pojavile luknjice. Te plodove morate čim prej odstraniti, sicer vam bodo lačni črvički kmalu pojedli vso zalogo. Če se je vaš kostanj pred uporabo že nekaj dni skladiščil v kleti ali hladilniku, ga pred rezanjem za kakšno uro namočite v mlačno vodo, da lupina spet nabrekne. Tako bo priprava lažja, kostanj pa okusnejši. Pred peko z ostrim pipcem pravilno in dovolj globoko zarezite v čvrsto lupino na spodnjem, ravnem delu kostanja. Bodite pozorni, da prerežete le lupino do zaščitne kožice. Če zarezete v jedro, se vam bo to ob luščenju drobilo. Vsak kostanj zarezite dvakrat, v obliki križa, kar bo omogočilo, da se bo lupina pri pečenju lepo razprla in ukrivila navzgor. Tako jo je kasneje zelo preprosto odstraniti. Kostanj lahko pečete v naravi na odprtem ognju oziroma na žerjavici. Potrebujete le večje preluknjane pladnje ali rešetke. Doma lahko pripravite pečeni kostanj kar na štedilniku v posebni ponvi za peko kostanja s pokrovom in luknjičastim dnom. Med peko ga morate čim večkrat pretresti in obrniti, da se enakomerno prepeče. Najlažja je peka kostanja v pečici, ki jo ogrejete na 220 °C. Na dno pečice najprej postavite manjšo posodico z mlačno vodo, ki bo preprečila, da bi se kostanj med peko preveč zasušil. Nato na pekač enakomerno in ne preveč na gosto razporedite kostanje (če želite, lahko pekač podložite s peki papirjem) in pecite približno 20 do 25 minut pri 200 °C. Vmes enkrat do dvakrat malo premešajte, zadnjih nekaj minut pa lahko vklopite ventilator, da se kostanji lepše zapečejo.

V nedeljo 15. oktobra 2017 smo se v jutranjih urah odpravili na pot proti Rodiku. Naš prvi postanek smo naredili v Divači, kjer smo si ogledali Divaško jamo, ki je dolga približno 500 metrov. Spustili smo se do globine 76 m in si ogledali izredno kapniško bogastvo Divaškega Krasa. Videli smo razne stalagmite, sigaste kope, ciprese, številne zavese in sveče. Največje bogastvo jame pa je Zakladnica z mnogimi belo - rdečimi zavesami ter helektitnimi izrastki in velikimi kristali. Vodička Sitka nam je razložila, da Divaška jama leži tik ob cesti Divača - Lokev in je od Divače oddaljena približno en kilometer. Leta 1884 jo je odkril Gregor Žiberna, imenovan Tentava, že tri leta zatem so jo uredili za turistični obisk. Tentava se je prvi spustil še v številne jame, med njimi tudi v 180 m globoko vhodno brezno Kačne jame, ki leži nedaleč stran od Divaške jame in vodi do podzemnega toka Reke. S

tem se je proslavil kot veliki raziskovalec kraškega podzemlja ob koncu 19. stoletja. Jama je eden najstarejših ohranjenih rogov reke Reke, ki danes nedaleč stran ponika v znamenite Škocjanske jame. Ogled Divaške jame je zanimiv, saj je z množico udornih dolin in brezen v okolici Divače del nekdanjega jamskega sistema, ki ga je na tem območju oblikovala Reka. Je izvrstna priložnost za spoznavanje in razumevanje razvoja kraških pojavov na Divaškem krasu. Skozi dolgo geološko zgodovino se je skoraj v celotnem rovu odložilo veliko sige, ki z zanimivimi tvorbami krasi njeno notranjost. V jami so si našle prostor številne vrste jamskih živalic in drugih oblik življenja. Že v preteklosti so Divaško jamo obiskovale znane osebnosti. Med njimi velja izpostaviti prestolonaslednika princa Rudolfa, po katerem se je nekaj časa tudi imenovala (Rudolfova vilenica) in slovitega psihoanalitika Sigmunda Freuda. Slednjega je zlasti pritegnila osebnost vodnika Gregorja Žiberne, v katerem je videl propadlega genija. Sprehodili smo se skozi Plesno dvorano, kjer nas je spremljala nizka temperatura jamskega zraka, ki priteka v jamo v zimskem času in ostaja tu ujet čez celo poletje. Pod naravnim mostom smo se vzpeli v Sotesko šipka, kjer se temperatura dvigne na 11° C in od tod naprej ostaja enaka čez celo leto. Iz Soteske šipka smo se spustili v Dvorano Kralja Matjaža, kjer smo videli mogočna preko 12 metrov visoka stalagmita kralja Sama in prevrnjenega » spečega » kralja Matjaža. Čez most smo prečili pekel in prišli v stranski rov Male jame, kjer smo se sprehodili skozi gozd manjših stalagmitov imenovanih Muzej umetnosti ter udor Katakombe. Mimo Slonovega rilca, Velike in Male ciprese smo ponovno prečili pekel in šli naprej po glavnem rovu čez Sotesko slapov. Mimo velikih sigovih kop in posameznih netopirjev, ki so z zanimanjem letali okoli nas smo se vzpeli na Kalvarijo, veliko podorno dvorano, kjer je bil strop nad nami debel le 17 metrov. Po krožni poti smo se vračali čez vrh dvorane nazaj proti izhodu. Naslednji postanek smo naredili za ogled Muzeja slovenskih filmskih igralcev, ki ga upravljata Občina Divača in Slovenska kinoteka. Domuje v prenovljeni Škrateljnovi domačiji v Divači, enkratnem primeru kraške arhitekture. V Divači sta se rodili kar dve znameniti filmski igralki: leta 1903 Metka Bučar, leta 1907 pa Ida Kravanja, ki je z umetniškimi imenom Ita Rina zaslovela kot zvezda evropskega nemega filma. Leta 1997 je Občina Divača v sodelovanju z Zavodom za varstvo kulturne dediščine Nova Gorica obnovila stanovanjsko hišo domačije - Škrateljnovo hišo. Slovenska kinoteka pa je v prvem nadstropju uredila stalno razstavo posvečeno življenju in delu Ite Rine. Ob prenovi gornjega nadstropja Škrateljrove hiše v razstavni prostor se je prvemu direktorju Slovenske kinoteke Silvanu Furlanu porodila ideja, da bi stalno razstavo, posvečeno prvi slovenski filmski zvezdi, nadgradili v Muzej slovenskih filmskih igralcev. Obnova se je začela leta 2002, ko je arhitekt Vojteh Ravnikar v svojem seminarju za študente Fakultete za arhitekturo Univerze v Ljubljani pripravil natečaj načrta prenove. Leta 2007 je Občina Divača kot nosilka projekta obnove kandidirala za sredstva Norveškega finančnega mehanizma. Projekt je bil odobren leto pozneje, pogodba z Norveškim finančnim mehanizmom pa je bila podpisana 3. junija 2008. Julija 2010 je bila obnova Škrateljrove domačije končana, 8. julija 2011 pa je bil Muzej slovenskih filmskih igralcev svečano odprt. Ogledali smo si Muzejski kompleks, ki je sestavljen iz treh arhitekturnih sklopov. V pritličju Škrateljrove hiše, kjer v nadstropju domuje stalna razstava posvečena Itri Rini je osrednji informacijski prostor celotnega kompleksa in delovni prostori. V nekdanji štali smo videli osrednjo stalno razstavo posvečeno slovenskim filmskim igralcem. Hram s skednjem je preurejen v večnamensko dvorano. Osrednji muzejski prostor in večnamensko dvorano povezuje letni kino, borjaču z letnim barom pa je namenjena vloga družabnega prostora celotnega kompleksa. Prijazna vodička nam je razložila, da je stalna razstava slovenskih filmskih igralcev v dveh nadstropjih nekdanjega hleva na nekaj več kot 300 kvadratnih metrih po besedah avtorice in kustosinje kinoteke Lilijane Nedič in obsega celotno obdobje slovenskega celovečernega filma - od leta 1931 do leta 2010 in pripoveduje tako o nastajanju filmske vloge kot o skrivnostih filmske igre. Dodala je, da razstava vsebuje veliko muzealij, vizualnega materiala in odlomkov iz filmov. Nekatere razstavljene predmete so darovali sami igralci. Program ob odprtju muzeja se je začel s poklonom Majdi Potokar ob njeni smrti. Izšla je tudi monografija v kateri je Nerina T. Kocjančič osvetlila filmski in televizijski opus Potokarjeve. Igralka Majda Potokar, nosilka Boršnikovega prstana 1985, štiri desetletja članica ljubljanske Drame se je vtisnila v trajen spomin številnih generacij s svojimi raznovrstnimi odrskimi liki, kot so bili Micka v Kranjskih komedijantih, Elektra v Orestijadi, Kordelija v Kralju Learu, Gertruda v Hamletu, Rachel v Živite kot svinje, Ana v Dnevniku Ane Frank, Izabela v Milo za drago, Tereza v Talcu, Margareta v Kralj umira in vrsta drugih. Svojo izredno igralsko nadarjenost in umetniško ustvarjalno silo pa je izpričala tudi na filmu - od prvega celovečernega slovenskega filma Na svoji zemlji leta 1948, prek Samorastnikov, filmov Ne joči Peter, Rdeče klasje, To so gadi, Ko zorijo jagode, Trije prispevki k slovenski blaznosti do Umetnega raja in Triangla. Za muzej je največ prispevala Norveška. Projekt prenove domačije je bil sprva ocenjen na 1,45 milijona evrov, zaradi nepredvidenih del pa se je njegova končna vrednost ustavila pri 2,03 milijona evrov. Največ, dobrih 1,23 milijona evrov je prispevala Kraljevina Norveška prek Norveškega finančnega mehanizma, preostanek pa sta zagotovili občina in ministrstvo za kulturo. Ogledali smo si stalno razstavo MSFI, ki je zasnovana po sodobnih muzeoloških načelih z raznovrstnim muzejskim gradivom in predstavlja stvaritve domačih igralcev in igralk, proces nastajanja filmskih vlog, seznanja nas z igralci in igralkami, ki so se zapisali v zgodovino slovenskega filma. Razstava je bogata z video gradivom, saj je na voljo tudi multimedijaska interaktivna miza, v kateri smo našli biografije, filmografije, fotografije, ... znanih in manj znanih domačih filmskih igralcev. Razstava se razprostira čez pritličje in nadstropje. V pritličju smo se seznanili s postopkom nastajanja filmskega lika, v nadstropju pa spoznali » vloge « igralcev po končanem snemanju. Nameščene so tudi vitrine z zasloni na katerih smo si ogledali žive pripovedi igralcev in filmskih ustvarjalcev. Razstava je zasnovana tako, da smo si lahko s pomočjo digitalne tehnologije sami po lastni izbiri potešili radovednost in obogatili znanje o slovenskih filmskih igralcih in njihovih filmih. V nadaljevanju smo si ogledali stalno razstavo posvečeno Itri Rini (1907 - 1979), ki prikazuje njeno življenjsko in poklicno pot. Filmska igralka Ida Kravanja z umetniškim imenom Ita Rina se je rodila 7. julija 1907 v Divači in je v 30. letih 20. stoletja zaslovela po Evropi in svetu. V Slovenski kinoteki so si ob ustanovitvi leta 1996 zadali kot eno prioritetenih nalog raziskati življenje in delo igralkice, ki si je s svojim delom pridobila ime in mesto v zgodovini evropskega filma. Leta 1997 ob 90. letnici rojstva Ite Rine so se povezali z Občino Divača in v naslednjem letu je Občina Divača, ki si je prizadevala za ohranitev enkratne kraške arhitekture Škrateljrove hiše skupaj z Zavodom za spomeniško varstvo iz Nove Gorice poskrbela za obnovo hiše, Slovenska kinoteka pa je v njej pripravila stalno razstavo, posvečeno naši prvi filmski zvezdi. Ogledali smo si tudi projekcijo 40 minutnega igrano - dokumentarnega filma Deklica s

frnikulami (1997) režiserja Silvana Furlana. Muzej je namenjen ohranjanju spomina na zvezde in zvezdnike domačega filma, Dušo Počkaj, Staneta Severja, Majdo Potokar, Berta Sotlarja, Ignacija Borštnika, Jožeta Zupana in številnih drugih ter ustvarjalnim dosežkom sedanjih slovenskih igralcev. Kot tak je tudi muzej slovenskega filma. Tvorijo ga pritličje Škrateljnovne hiše (v nadstropju je od leta 1998 spominska soba Ite Rine), v katerem sta sprejemnica s trgovinico ter gospodarska poslopja domačije, letni kino ter borjač, ki ga krasi kip Ite Rine, izdelek Maje B. Košir, tedaj študentke prvega letnika kiparstva Akademije za likovno umetnost. V nekdanji štali s senikom na nekaj več kot tristo kvadratnih metrih pritličja in galerije je po treh letih odkar so postavili temeljni kamen za prenovljeno domačijo zdaj urejen muzej po zamisli Lilijane Nedič. » Razstava obsega celotno obdobje slovenskega celovečernega filma, to je od leta 1931 do 2010. Z muzealijami so poskušali predstaviti nastajanje filmske vloge, o skrivnostih filmske igre pa govorijo igralci in filmski ustvarjalci sami. Razstava je raznolika. Veliko je vizualnega materiala, odlomkov iz filmov, na interaktivni multimedijski mizi so bili dostopni vsi podatki. Postavitve je omejevala zaščiten arhitektura, na valovite stene je bilo skoraj nemogoče kaj obesiti, zato so se osredotočili na vitrine, te so opremljene tudi z zasloni. » Slovenski filmski center RTV Slovenija, Viba film in Slovenski filmski arhiv Arhiva Slovenije so muzeju podarili muzealije, Viba film predvsem kostume in tehniko. Zelo veliko je prejšnjih donacij kinoteke, za samo razstavo so muzealije prispevali tudi igralci. Milena Zupančič je prispevala nagrado cesarica Teodora iz Niša, Ratko Polič prvo mednarodno nagrado za slovenskega igralca, ki jo je za Idealista prejel v Moskvi, nagrado iz Niša nam je podarila tudi družina Tovornikovih, Peter Musevski pa Vesno. Na ekranih je mogoče videti tudi podelitve nagrad «. Po ogledu smo odšli do Pivnice Pizzerie Orient Express Divača, kjer so nam pripravili okusno kosilo. Našo pot smo nadaljevali do vasi Rodik, ki stoji ob vznožju Brkinov na sečišču dveh svetov. Kraški in brkinski svet loči bel kamen, ki je v spodnjem delu vasi. Stari del gručaste vasi je na pobočju nad staro cesto Divača - Kozina, novo naselje pa se razteza od železniškega mostu v smeri proti Kozini. Vas leži na nadmorski višini 540 - 620 m. Od juga proti severu ga obkrožata griča Maganka in Čelevo ter višje vzpetine Čuk, Luza in Tabor. Rodik ima ulice in sicer: Podluza, Babenci, Plajnar, Dulanja in Guranja ulica, Na vasi, Sončna pot in Staze. Novo naselje pa je na Krasu in Dgnje. Ogledali smo si 18. Kostanjev praznik, ki ga organizirata Turistično društvo Rodik in Krajevna skupnost Rodik. Na prireditvi sodelujejo domala vsi vaščani, teh je okoli 300. Ker je kostanj drevo, ki v njihovem kraju običajno bogato obrodi, gospodinje pa znajo iz njega narediti marsikaj dobrega in predstavlja rdečo nit praznika. Na vhodu v vas nas je pozdravil in zaželel dobrodošlico Rodičan, gospod narejen iz slame. Ogledali smo si tradicionalno kuhanje v bakrenih kotlih, v katerih so pripravljali tradicionalne jedi: joto, golaž z njoki, vampe s polento, bobiče, pasulj, pregarske gobe, s polento, mešan golaž s krompirjem, lovski golaž, ocvrti krompir, krompirjev golaž, segedin, teranov toč s pršutom in pisano polento, bograč, ... Za sladkosnede so vaške gospodinje pripravile različna domača peciva, v katerih se skriva kostanj, piko na i pa slaščicam postavi kostanjeva torta velikanka. V zraku je cel dan dišalo po pečenem kostanju, ki so ga vaški fantje pekli na tradicionalen način. Za športne navdušence je bil organiziran kostanjev tek, kolesarjenje ter pohod do arheološkega najdišča Ajdovščina nad Rodikom, ki predstavlja eno izmed najbolj ohranjenih antičnih višinskih postojank pri njih, na področju katerega urejajo tudi » Mitski park «. Starejši vaščani so igrali na » škrabe «, to je stara vaška pastirska igra, značilna za ta predel Slovenije. Za otroke so potekale različne delavnice od športnih do kreativnih. Bogata ponudba praznika je bila tudi sejemska ponudba lokalno pridelane hrane in ročnih izdelkov, od medu, do mlečnih izdelkov, brkinskih jabolk, zelenjave, kostanja, umetniških del, unikatnih izdelkov, suho - mesnatih izdelkov, različnih olj, čajev, ... Za dobro razpoloženje so poskrbeli Mini godba Pepi Krulet iz Dravskega polja in Orkester Nika Polesa ter glasbena skupina Ku Adn. Dan nam je prehitro minil in že smo se morali posloviti od prijaznih domačinov. Sledila je le še kratka pot proti domu. Današnji dan preživet na Primorskem nam bo ostal še dolgo v lepem spominu.

Namen ogleda 18. Kostanjevega praznika je bil v prvi vrsti aktivno preživljanje prostega časa, ki je povezano z zabavo, navezovanjem novih poznanstev in spoznavanjem lepote, 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