



ZGORNJE GORENJSKE

Društvo za cerebralno paralizo

Datum: 12. februar 2018

POROČILO O OGLEDU DREŽNIŠKEGA PUSTA 2018 V DREŽNICI PRI KOBARIDU

Pust je norčavi premakljivec, odvisen od lune in Velike noči. Pust sega vse do predkrščanske dobe, ko je bil to naravni poganski običaj, ki ga niti krščanstvo ni moglo pregnati. Prilastili so si ga Rimljani in ti so si v pomladnem času ustvarili kar nekaj praznikov, ko so se lahko našemili. Čeravno se je Cerkev upirala temu običaju, se je pust le nadaljeval in v 10. stoletju se je odpor Cerkve umiril, le, da je bila dodana še Pepelnica, kot dan pokore in pričetka štiridesetdnevnega posta. Pust ali » mesopust « pomeni postiti se od mesa, saj sledi post. Tudi beseda » carneleva « (carne - meso, leva - opustiti) ima isti pomen ... torej pusti meso. Iz besede » carneleva » je potem nastala beseda karneval, ki označuje praznovanje pusta. Le dva dneva sta prava pustna dneva, pustna nedelja in pustni torek. S pustom preganjamo zimo, lakoto ter zle demone in privlačimo energije rodnosti in plodnosti ... seveda ne lačni in ne žejni. Včasih je bil namen pusta pospraviti stare zaloge hrane, ki bi se lahko med postom pokvarile in se tako pripravili na štiridesetdnevni post in seveda na pomlad. Ljudje so bili te dni okoli pusta siti in napiti ... tudi danes ni nič drugače, le, da te meje ni več. Pust je danes dan za norčije, veseljačenje, dobro hrano in nepogrešljive pustne krofe in flancate. Slovenske skupnosti so ohranile kar nekaj običajev, ki izražajo prvobitno silo ... silo prebujajoče se plodornosti. Prvi zapisi o pustu pri nas segajo v 17. stoletje, takrat so bili našemljeni v glavnem le otroci. Včasih so na pustni dan obrezovali drevje, zavarovali so kokoši pred lisico. Najbolj znani in kultni so bili orači na Štajerskem, orali so zemljo z lesenim plugom ... tudi v snegu in to za izdaten pridelek repe. Nočno oranje pa naj bi pričaralo dež. V Prekmurju pravijo pustu fašenik ali fanjšček. Obstaja stara prekmurska pravljica o nastanku pusta: » Pust naj bi bil prekrasen mladenič, ki je obnorel vse ženske in zaradi tega ni bil nikoli varen. Ni maral razuzdanega življenja, skrival se je pred njimi, vendar zaman. Da so ga lažje našle so se zamaskirale. Pust se je zato zatekel v puščavo, tam se je postil in prosil boga naj mu iznakazi obraz, da bo končno imel mir pred ženskami. Bog ga je uslišal ... zrastle so mu rogovi na glavi. Ko so ga ženske zagledale takega, so ga le pustile na miru, vendar pa so določile en dan v letu, ko bodo uganjale norčije v spomin na včasih prekrasnega mladeniča ». In ta dan je torek. Na dan pusta so v Prekmurju poskrbeli za živino, vsi so pazili, da so na ta dan vstali z desno nogo ... tako je bil dan srečen in vesel. Vstajali so zgodaj, ciganke so hodile od hiše do hiše, pobirale so krofe in jajca. Vsa ta opravila pa morajo biti končana do polnoči, nato nastopi pepelnica in velikonočni post. V leto 1960 sega naša najznamenitejša maska - Kurent. Neugnani preganjalec zime in razbrzdani veseljak, oblečen v ovčji kožuh, prepasanem z verigo na kateri visijo kravji zvonci, ki jih je dobil od dekleta, neumorno poskakuje ... odganja zle demone, zimo in smrt.

Praznovanje pusta po svetu

Ljudje po vsem svetu so od nekdaj radi ustvarjali in maske so eden izmed načinov, da bi izrazili svojo ustvarjalnost, svoje želje in hrepenenja ter si enkrat na leto zares dovolili biti nekdo drug. Z maskami je človek lahko vzpostavil vezi z onostranstvom, na ta način je komuniciral z bogovi in duhovi preminulih prednikov, z naravo in z drugimi nadzemskimi bitji v človeški, živalski ali fantazijski podobi. Na ta način ni živel le vsakdanje in materialno, temveč tudi praznično in duhovno. Pust predstavlja kult prednikov, poslavljanje od zime, prihod pomladi in čaranje rodovitnosti. To je obdobje med novim letom in pepelnično sredo. Časovno je pust vezan na čas Velike noči, ki se jo praznuje prvo nedeljo po prvi spomladanski luni. 46 dni pred Veliko nočjo je pepelnična sredo, en dan pred njo pa pustni torek. To je tudi prvi dan pred časom posta, ko si Kristjani vzamejo 40 dni časa da se povežejo in pripravijo, da bi ob vstajenju Kristusa znova zaživel. Samo praznovanje pusta sega v predkrščansko dobo, izročilo pusta so prevzeli Rimljani in si v predpomladnem času ustvarili več praznikov (brumalijske, saturnalijske, ...) ob katerih so se šemili. Praznovanje in šemljenje se je kljub nasprotovanju Cerkve ohranilo in se pod vplivom italijanskih karnevalov v renesansi preneslo na čas pred štiridesetdnevnim postom. Pust je eden največjih poganskih ostankov v koledarju, ki ga krščanstvu kljub prizadevanjem ni uspelo ukiniti. Bil je tako močno zakoreninjen v ljudeh, da se je ohranil vse do danes. V Evropi je zelo priljubljen Beneški karneval, ki je tudi turistično promoviran in pritegne obiskovalce širom sveta. Beseda karneval izvira iz latinskega izraza *carnem levare* (opustiti meso). Iz italijanskega *carneleva* je nastala beseda *carnevale*, ki v evropski kulturi karneval pomeni » praznovanje pusta » ali » pustovanje, pust ». Po zimskem prekomernem uživanju mastne in težke hrane je nastopilo postno obdobje in je trajalo do Velike noči. Slovenska beseda pust je verjetno nastala iz » mesopust », iz besed meso in postiti se. Preko italijanske *comedia dell'arte* so se beneške maske razširile po vsej Evropi. Beseda maska izvira iz lombardskega naziva za mrtvega ali dušo iz podzemlja. Zaradi rahlo

demonškega poganškega izvora maske se je skozi srednji vek Cerkev uporabi mask upirala. Človek se je z masko lahko spremenil, postal je nekdo drug in je imel tudi možnost, da je izrazil svoje nezadovoljstvo nad razmerami. Pust je torej čas, ko je dovoljeno vse, ko si upamo več, zato je to tudi odlična priložnost za družbeno kritiko. Največji pustni karneval na naših tleh je na Ptujju. Parada pustnih likov se giblje skozi mesto, obenem pa predstavlja kritičen odnos do trenutnega dogajanja v družbi. Poleg izraza maska uporabljamo še besede maskara, šema, larfa, krinka, ki se nanašajo na pustovanje. Najznamenitejša slovenska pustna maska je kurent ali korant, kot mu pravijo na domačem Ptujskem polju. Magični preganjalec zime in dionizični bog razbrzdanega veselja je oblečen v bel ali črn ovčji kožuh ter prepasan z verigo, na kateri visijo težki kravji zvonci in robci, ki jih maskiranemu fantu podarijo naklonjena dekleta. Na glavi ima strašno masko, okrašeno s perjem, rogovi in trakovi iz pisanega svilenega papirja, v roki pa strah vzbujajočo ježevko - palico, ovito v ježevo kožo. Drugi zelo priljubljen slovenski karneval poteka vsako leto v Cerknici. Oblast v mestu v času pusta po običaju prevzamejo smešni Butalci v koaliciji s čarovnicami, ki posebej za to priložnost priletijo z bližnje gore Slivnice in drugimi maskami. Poleg skupin v povorki nastopijo tudi tradicionalne skupine polhov, žab, netopirjev, praljudi, hudičev in čarovnic, posebej priljubljena lika cerkniškega pusta pa sta velikanska čarovniška pramati Uršula in povodni mož Jezerk. Pust je v preteklosti veljal za začetek novega leta. Pust na nek način tako dojemamo še danes, saj je to čas, ko je v dnevu več sončnih žarkov, dnevi so daljši, več je svetlobe in toplote. Najlepše pri vsem je opazovanje kako se prebujata narava. Tako lahko povzamemo, da se prebujata novo leto. Pustne obrede in šege so naši predniki delno povzeli po rimskem imperiju. Še vse do danes se je ohranilo, da moramo v tem času praznično in obilno jesti. Tako poznamo in slavimo » debeli « ali » tolsti « četrtek in pa pustno nedeljo, ki ji ponekod (Štajerska) pravijo » mastna « nedelja. Veljalo je, da mora biti za pusta vsakdo sit, človek in živina. Menili so namreč, da družina, ki na tako pomemben praznik, na mizi nima obilja bo stradala celo leto. V vseh slovenskih regijah je tradicija velela, da mora biti na mizi veliko svinjine, ki se jo skuha in pripravi že na » debeli « četrtek. Tako velja debeli četrtek za praznik debeluhov. Reče je tisti, ki si ob pustu ne more privoščiti obilne pojedine. Po vsej Sloveniji je bila znana pesem; Hopsasa, risasa, pustna nedelja - lan sem bil špeha sit, letos pa zelja ... Še danes nam je izročilo o norčavem pustu in obilni mizi zelo blizu. V pozabo tonejo pustne vraže in prepričanja. Naj omenimo samo dve. V pustnem času se je včasih pletlo in vezalo brezove metle, da se je pometlo vse, kar je bilo slabega v starem letu. Ali pa so verjeli da, » kdor na pusta drva kolje je vse leto dobre volje «. Od kraja do kraja so si bili običaji drugačni, a vsi so temeljili na enakih dejstvih. Ob pustnem času so radi vedeževali in napovedovali vreme. Veljalo je več pregovorov, naštejmo vsaj dva: » Če se pust na soncu greje, letina se med dobre šteje «. » Zelen pust, bela Velika noč «. Napovedi so se seveda razlikovale glede na kraj. Ker je pust muhaste narave in ne goduje vsako leto na isti dan, se na napovedi ni moč zanesti. Vsekakor je to pustni čas, ko bi se morali vsi znati sprostiti in poiskati otroka v sebi. Pustni čas je edini čas, ko si je dovoljeno nadeti maske, postati nekdo drug. Pustne norčije bi morali dojemati kot sprostitveno terapijo za celo leto. Ker imamo v Sloveniji bogato izročilo, bi bilo lepo obujati in ohranjati sprevode povsod, ne zgolj v nekaj krajih s Ptujem na čelu. Otroci obožujejo pustno dogajanje, saj je to za njih posebno doživetje, z liki in norčijami, ki jih najdejo sicer le v knjigah. V njih to spodbuja igrivost in ustvarjalnost.

V soboto 10. februarja 2018 smo se člani društva Sonček Zgornje Gorenjske v jutranjih urah odpravili na pot proti Drežnici. Naš prvi postanek smo naredili na Bencinskem servisu Brezovica, kjer so nam prijazni gostinci donirali kavo, čaj in krof. Poleg tega nam je priskočil na pomoč tudi podjetje Don Don d.o.o. Kranj, ki je vsakemu udeležencu doniral krof. Vožnjo smo nadaljevali do Kobarida, kjer smo si ogledali Mlekarno Planika Kobarid. Ob prihodu so nas prisrčno sprejeli. Razložila nam je, da je v Mlekarni Planika Kobarid Tolminski muzej postavil stalno razstavo z naslovom » Od planine do Planike «, ki prikazuje dediščino planinskega pašništva v Zgornjem Posočju, na osnovi katere je nastala Mlekarna Planika Kobarid. Razstavo spremlja dokumentarni film o tradicionalni predelavi mleka v sir in skuto na tolminskih in kobariških planinah ter o proizvodnji mlečnih izdelkov Mlekarni Planika Kobarid. » Planine so pašniki visoko v pečeh ali tik pod njihovim vrhom, kamor se živina čez poletje zaganja, in kjer se sir in skuta delata «. O pomenu živinoreje na Tolminskem pričajo že arheološka odkritja iz železne dobe in rimskega časa, prve omembe planin pa zasledimo v pisnih virih iz 12. in 13. stoletja. Tolminski urbar iz leta 1377 kot dajatve patriarhu omenja tudi plačilo v siru. Na izjemno pomembnost živinoreje znotraj posoškega gospodarstva kažejo tudi spori glede pašnih pravic, ki jih v arhivskih virih srečujemo vse do 20. stoletja. V Zgornjem Posočju sta se razvili dve obliki planinskega pašništva, pogojeni predvsem z geografskimi danostmi. Na Bovškem je prevladovala drobnica, medtem ko so se na Kobariškem in Tolminskem razvile goveje planosti. Prav naravne danosti so narekivale tudi izbor živine in gradnjo planin. Bovške ovčje planine so bile grajene iz lesa in v nekaterih primerih v kombinaciji s kamnom, medtem ko so stavbe tolminskih in kobariških planin grajene zgolj iz kamna in prekrite s slamo ali kot je zapisal Tomaž Rutar pred 150 leti, s " preklanimi " deščicami. Osrednja stavba planin je stan, danes imenovan sirarna. Zidane hleve v okolici so začeli postavljati šele v 19. stoletju, pred tem so živino zaganjali v ograde brez strehe, imenovane " medrje ". Stan ali sirarna je bil prostor, kjer so mleko predelali v skuto in sir. Slikovit opis stanu (najverjetneje na planini Razor) je opisal župnik Tomaž Rutar iz Poljubinja 1853. leta: " Stan je nizko poslopje, ima štiri stene, večji del iz suhega, malokje iz mautenega zidu, streha je pokrita s škodami ali jelovimi deščicami. Ima tri pregraje ali dele: prvi je muža, drugi stanišče in tretji klet ". Zapis o planini je nastal dvajset let pred prihodom Švicarja Tomaža Hitza, ki je prišel na Tolminsko uvajati novo tehnologijo sirarstva. Drugo pomembno obdobje, ki je zaznamovalo razvoj sirarstva v Posočju je bila ustanovitev mlekarni v Tolminu po 1. svetovni vojni. Pod vodstvom dr. Mattea Marsana in učitelja Cirila Šavlija je bila mlekarna opremljena tudi z laboratorijem in učilnico za mlekarje. Za vse sirarje, ki so delovali na planinah in v vaških mlekarnah, je bil obvezen enomesečni tečaj. V tem času je marsikatera planina dobila tudi cestno povezavo z dolino in prav ustrezna komunikacija je bila pogoj za nadaljnje življenje in preživetje planin - tudi v današnji čas. Družbene spremembe po drugi svetovni vojni so močno vplivale na razvoj živinoreje. Zadržno gospodarjenje je sililo kmete k obvezni oddaji mleka in vstopu v zadrugo. V Tolminu je po vojni mlekarno prevzela Gospodarska poslovna zveza. Sklep o gradnji obrata » Sirarne Kobarid « je Okrajni ljudski odbor Tolmin sprejel 11. oktobra 1952. Gradnjo je prevzelo gradbeno podjetje Edinost iz Tolmina. Sirarna Kobarid je bila kot del Gospodarske poslovne zveze v Tolminu vpisana v zadržni register 26. avgusta 1957 in je še istega leta pričela s poskusnim obratovanjem. Izdelovali so več vrst sira: ementalec, gauda, grojer, trapist,

edamec in tolminc. Kot obrat za proizvodnjo sira je mlekarna delovala do leta 1959, nakar je razširila svoj program. V kasnejših letih se je mlekarna poslovno - tehnično navezala na podjetje Josip Kraš iz Zagreba in svoj program preusmerila predvsem v proizvodnjo mleka v prahu. Z leti so se v podjetju začele kopičiti težave, zato je leta 1995 Kmetijska zadruga iz Tolmina po stečaju podjetja Kraš Planika ustanovila sedanjo Mlekarno Planika. Mlekarna Planika danes odkupuje mleko s celotnega območja občin Tolmin, Kobarid in Bovec, obrobni predelov občin Idrija, Kanal in Nova Gorica ter tudi iz Bohinja. Iz kakovostnega nehomogeniziranega mleka izdeluje odlične mlečne izdelke: sir (Tolminc, Planika in Kober), maslo, kislo mleko in kefir, skuto ter sveže konzumno mleko. Pri proizvodnji se upoštevajo recepti prednikov. Mlekarna tako nadaljuje večstoletno tradicijo predelave mleka v sire in druge mlečne izdelke. V Mlekarni Planika so v maju 2010 skupaj s Tolminskim muzejem postavili zgodovinsko - etnološko zbirko oziroma muzej OD PLANINE DO PLANIKE. V njem je predstavljena bogata tradicija planinskega pašništva in razvoj sirarstva, na osnovi katerega je nastala današnja Mlekarna Planika d.o.o. Kobarid. Z muzejem želijo dejavnost planinskega pašništva in sirarstva predstaviti širši javnosti, prav tako pa želijo tudi prikazati predelavo mleka v sire in druge mlečne proizvode v današnji Mlekarni Planika. V muzejski zbirki smo si ogledali in prebrali nekaj o izkopaninah, ki so jih našli na mestu, kjer je postavljena današnja Mlekarna Planika in segajo v čas od 6. do 8. stoletja pr.n.št.. Prav izkopanine, najdene tudi na planinah Zapleč, Zaprikraj in Pretovč pričajo, da so že takrat koristili površine v visokogorju za namen pašništva. V muzeju smo videli planinsko stan z vso potrebno opremo za predelavo mleka v sir, ki so jo in jo še danes uporabljajo na naših planinah. Na panojih je bila predstavljena zgodovina razvoja sirarstva od težkih začetkov pa vse do današnjih dni. Ogledali smo si petnajst minutni film, ki predstavlja osrednji del zbirke, kjer smo videli nazoren prikaz dela in življenja na planinah in prikaz predelave mleka v vse mlečne izdelke v Mlekarni Planika. Izvedeli smo, da njihovi izdelki v sebi nosijo energijo neokrnjene narave, saj prihajajo iz tistega dela Slovenije, kjer je zrak poln življenjske energije, narava pa je pravilčno lepa in razkošna. Hvaležni so za vse njene darove in čutijo njeno veliko ljubezen. Spoštujejo vse, kar je ustvarila; tako pristopajo tudi k svojemu delu. Prizadevajo si ohraniti prvinskost brez nepotrebnih posegov v naravne procese. Njihova želja je omogočiti odraslim in otrokom dostop do tega pomembnega vira zdravja in vitalnosti. Izdelki, ki jih pridelajo v mlekarni Planika so izdelani izključno iz mleka, pridelanega na hribovitih območjih občin Tolmin, Kobarid in Bovec, kjer se v poletnih mesecih živina pase, pozimi pa jo rejci krmijo s kakovostno krmo. Poleg tega njihovemu mleku ne dodajajo nobenih dodatkov, saj je že zaradi naštetih dejavnikov visoko kakovostno in predvsem naravno. Naravno mleko pridobivajo iz slovenskih planin in ga predelujejo brez dodatkov. Posebnost njihovih izdelkov je, da so narejeni iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka, v katerem so uničeni zdravju škodljivi mikrobi, hkrati pa so ohranjene vse pomembne lastnosti surovega mleka, ki so koristne za naše zdravje. Vsi izdelki so narejeni iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka. Kakovost njihovih izdelkov potrjujejo tudi priznanja za kakovost, ki jih redno prejemajo na strokovnih ocenjevanjih mleka in mlečnih izdelkov. Izdelki mlekarnе Planika redno prejemajo priznanja za kakovost in tudi na lanskoletnem sejmu Agra so za njihove izdelke prejeli priznanja. V izdelkih Mlekarnе Planika se čuti sproščujoča tišina, globoka modrina, višinska svežina, človeška toplota ... Siri iz Planike so narejeni z dodatkom ustreznih mlečnokislinskih organizmov in sirišča. Zorenje sira poteka na lesenih policah, v kontroliranih pogojih, pri točno določeni temperaturi in vlagi, kar da siru značilne organoleptične lastnosti. Posebnost njihovega sira je, da se eden od redkih prodaja brez zaščitne folije in brez premaza. Ključ za uspeh je vestna in vsakodnevna nega sira med zorenjem. Razložili so nam, da je sir Tolminc z zaščiteno označbo porekla trdi polnomastni sir, ki se izdeluje iz termiziranega kravjega mleka, vendar pa morajo vse faze (od pridelave krme, prireje mleka do izdelave Tolminca z zaščiteno označbo porekla) potekati na območju Zgornjega Posočja. Sir Tolminc z zaščiteno označbo porekla je danes eden izmed najbolj prepoznanih slovenskih avtohtonih sirov. Samo sir izdelan po sprejeti specifikaciji in skladno z vsemi predpisi nosi napis Tolminc ter nacionalni in EU znak zaščitene označbe porekla. Sir Tolminc je narejen po tradicionalnih receptih iz nehomogeniziranega mleka s 3,65 % mlečne maščobe. Svojestven okus mu dajejo klimatsko - geološke razmere planinskih predelov, vrsta govedi in način vzreje živine. Okus je sprva sladek in mlečen, z zorenjem pa postane vedno bolj intenziven in bogat, aromatičen in sladko pikanten z okusom po orehih. Ima gladko, svetlo rumeno naravno skorjo, na prerezu ima redka očesa, velikosti od leče do graha. Zori na lesenih policah v kontroliranih pogojih. Sir je v obliki koluta in tehta približno 3 kg. Sir Planika je narejen iz pasteriziranega, nehomogeniziranega mleka s 3,65 % mlečne maščobe. Ima slasten, prijetno sladek okus. Testo je masleno rumene barve, na prerezu ima očesa precej goste posejane v velikosti leče. Zorjen je na lesenih policah v kontroliranih pogojih. S staranjem pridobiva na kvaliteti, saj postaja vonj izrazitejši in okus pikantnejši. Sir je v obliki koluta, ki tehta približno 3 kg. Sir Kober je izdelan iz pasteriziranega nehomogeniziranega polnomastnega mleka, kar mu daje bogat poln okus, svetlo rumeno barvo in mehko, elastično teksturo z nežnim, mlečnim okusom. Izdelan je po tehnologiji mehkih sirov. Na prerezu nima očes ali pa so majhna in redka. Zori 20 dni v kontroliranih pogojih na lesenih policah. Ko je dozorjen, ga voskajo s temno rjavim voskom. Voskanje sir zapre, da ne izgublja vlage, se pa oblikuje bolj bogata aroma, saj ostajajo vsi produkti zadnje faze zorenja znotraj sira. Tehta približno 0,6 kg. Sir » Brincl « je proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega nehomogeniziranega polnomastnega mleka. Njegova posebnost je v tem, da ima dodane mlete brinove jagode in mlet rožmarin, kar daje siru drugačen karakter. Brinove jagode dajo plemenit, svojevrsten okus, ki spominja na smolo iglavcev. Okus je prijeten, pikanten in nekoliko sladko grenak. Brin razkužuje, spodbuja izločanje želodčnih sokov, odganja vetrove. Rožmarin je ravno prav trpkega in aromatičnega okusa, zelo izrazitega, prijetnega vonja. Rožmarin je zelišče spomina, krepi spomin, zboljšuje zbranost in je naravno poživilo. Blaži napihnjenost, vzbuja izločanje prebavnih sokov, pospešuje prebavo maščob, zveča prekrvavitve in deluje antibakterijsko. Z dodatkom teh dveh zelišč pridobi sir nove lastnosti na naraven način. Sir ima gladko nežno rumeno skorjo, mehko elastično in kremasto teksturo, na prerezu nima očes. Sir v obliki koluta tehta cca 0,6 kg. Po zaključenem zorenju na lesenih policah ga povoskamo v črn vosek. Sir s konopljinimi vršički je popolnoma nov izdelek na slovenskem trgu iz 100 % slovenskega mleka in slovenske ekološke industrijske konoplje. Ekološko pridelana industrijska konoplja vsebuje v zelenem delu rastline veliko koristnih snovi, ki ugodno vplivajo na boljše počutje. V kombinaciji z mlekom oziroma s sirom se te snovi še bolje izkoristijo. Maščobe v mleku omogočajo kanabinoidom, da se pri prebavi bolje sproščajo v telo. Uživanje industrijske konoplje v siru priporočajo vsem ljudem, ki želijo uživati zdravo, dobro in pristno prvinsko hrano, želijo odkrivati nove okuse ter narediti nekaj dobrega za svoje telo. Sir je pripravljen z ročno nabranimi ekološko pridelanimi

vršički industrijske konoplje. Ves proces: nabiranje, sušenje in drobljenje poteka ročno, s tem povečajo nadzor nad postopki predelave in dodajo svojo energijo. Le tako nabrani vršički zagotavljajo najvišjo kakovost, saj se za sušenje ročno izbira le najboljše rastline in še to le vršičke v času cvetenja skupaj z cvetovi. Vršički industrijske konoplje so pridelani v Sloveniji na območju Notranjskega parka v objemu gozdov daleč proč od industrije in avtocest. Polja industrijske konoplje so na nadmorski višini 530 metrov. Zaradi višine so pogoji rasti težji, kar privede do tega, da so rastline zaradi težjih pogojev rasti še bolj trdožive in tvorijo več zaščitnih snovi, ki pa ugodno vplivajo tudi na človeško telo. Gregorčičev sir - Sir Planin je sir, ki ima slasten, prijetno slahek okus in naravno skorjo in zori na lesenih policah. S staranjem pridobiva na kakovosti, saj postaja vonj izrazitejši in okus pikantnejši. EKO sir je izdelan iz ekološko pridelanega, nehomogeniziranega in pasteriziranega polnomastnega mleka iz Zgornjega Posočja. Je poltrdi, polnomastni sir narejen po tehnologiji mehkih sirov. Testo je svetlo rumene barve, z mehko in elastično teksturo, nežno mlečnega, rahlo kiselkastega osvežujočega okusa. Na prerezu nima očes ali pa so le - ta majhna in redka. Zorjenje poteka v kontroliranih pogojih na lesenih policah 21 dni, nato se ga vakumsko zapakira. Z zorjenjem okus postaja intenzivnejši. Hlebček sira tehta cca 600 g. Mlekarna Planika Kobarid je v sodelovanju z Ribiško družino Tolmin presenetila z drzno odločitvijo združiti dva na videz nezdružljiva okusa - sir in ribo. V inovativnem izdelku so prepletli okuse Posočja. Osnova je sir Kober, ki ga v Mlekarni Planika izdelujejo iz najboljšega mleka krav, ki se pasejo v neokrnjeni naravi Soške doline. Prav Soča je tista, ki jim je dala navdih pri ustvarjanju Soškega sira, saj so v njem zajeli okuse » od Soče do planin «. Siru so dodali izbrane koščke dimljene postrvi, ki jih pripravljajo v Tolminski ribogojnici Faronika. Soški sir je narejen iz mleka, ki ga ne homogenizirajo in zgolj pasterizirajo, tako ohranijo okus nežno mlečen, a hkrati bogat in poln. Barva sira je svetlo rumena, v njem pa so rožnati koščki dimljene postrvi. Sir zori na lesenih policah, kjer ga dnevno ročno obračajo, kar še dodatno prispeva k visoki vrednosti tega enkratnega izdelka. Podjetje Faronika d.o.o. vzreja ribe v Tolminu na območju sotočja reke Soče in Tolminke. Vedno zadostna količina čiste hitro tekoče vode omogoča vzrejo najboljših rib. Novost v njihovi liniji sirov z dodatki je sir » Poprč « - sir z zelenim poprom. Poltrdi, polnomastni sir, mlečnega in polnega okusa z rahlo pikantno aromo zelenega popra. Siru so dodana mleta ter cela zrnja zelenega popra, kar dale siru tudi zanimiv in edinstven videz. Z zorenjem postane okus intenzivnejši, a ostane svež in rahlo kiselkast. Sir » Poprč « je povoskan v zelenem vosku, ki mu že na zunaj daje poseben čar in razpoznavnost. Sir Dobra misel ali divji origano je zdravilno zelišče, ki je posebej za njihov sir nabrano le na območju Posoškega hribovja. Siru daje izredno prijeten in aromatičen okus. Zaradi rasti v težkih pogojih narave je aroma zelišča še posebej značilna in izrazita. Sir z dobro mislijo je proizveden po tehnologiji mehkih sirov iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, polnomastnega mleka. Sir ima gladko nežno rumeno skorjo, mehko elastično teksturo, na prerezu pa je brez očes. Sir v obliki koluta tehta cca 0,6 kg. Sir v olju so aromatični koščki sira Tolminc zorjenega v oljčnem olju slovenske Istre z dodatkom rožmarina bodo razvajali borbončice še tako zahtevnega gurmana. Sir najprej zori na lesenih policah, dokončno pa dozori v olju, kar mu daje izrazito sladko pikantno aromo. Mleko nas kot najpopolnejše hranilo spremlja skozi vse življenje. Njegova sestava omogoča, da z njim zadostimo vsem prehranskim potrebam. Posebno pozornost posvečajo svežemu, nehomogeniziranemu mleku, ki ima specifičen, poln okus na kar nedvomno vpliva prehrana, način vzreje živali in visokogorski predeli njihovega odkupnega področja, kjer se v poletnih mesecih živina pase, pozimi pa jo rejci krmijo s kakovostno krmno. Samo iz takšnega mleka lahko proizvedejo in ponudijo najbolj kakovostne in zdrave izdelke. Mleku v mlekarni Planika ne dodajajo nobenih dodatkov, saj je že zaradi zgoraj naštetih dejavnikov visoko kakovostno in predvsem naravno. Samo na osnovi visoke kakovosti samega mleka lahko proizvedejo visoko kakovostne izdelke. Njihova posebnost je ta, da so vsi izdelki narejeni iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka, v katerem so uničeni vsi zdravju škodljivi mikrobi, hkrati pa so ohranjene vse bistvene lastnosti surovega mleka. Mleko pasterizirajo na 72° C, zato lahko uživamo tudi svežega. Delno ga posnamemo na 3,5 % ali 1,5 % mlečne maščobe. Polnijo ga v priročne PET plastenke, lahko pa ga kupite tudi v vrečki ali steklenici. Rok uporabnosti mleka je 8 dni pri neprekinjeni hladni verigi pod 6°C. Z namenom zadovoljiti kupce, ki posegajo po ekoloških izdelkih, so v mlekarni Planika certificirali lastno posestvo v Bovcu kot ekološko in tako njihovo paleto izdelkov obogatili tudi z ekološkim mlekom z vsebnostjo 3,5 % mlečne maščobe. Vsi mlečni izdelki mlekarnice Planika so zelo naravni in pristni po svoji sestavi. Odlikuje jih poseben, specifičen okus, kar je med drugim posledica upoštevanja tradicionalnih konceptov pri pridelavi mleka in skrbni nadaljnji predelavi. Kislo mleko je izdelano iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka z dodatkom mezofilnih mikroorganizmov, vsebuje 1,1 % mlečne maščobe. Je gosto tekoče, rahlo kislo in ima aromatičen, svojevrsten osvežilni okus. Polnijo ga v plastenke po 500 g. Lahko kislo mleko " Čebelji panj " je narejeno iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka z nizko vsebnostjo maščob 1,1 %. Je primerno tekoče konsistence z vidnimi grudicami, bele barve z rumenkastim odtenkom. Zazna se slahek okus po medu in okus cvetnega prahu, ki je blago zaokrožen z dodatnimi aromami. Slajen je samo z medom, najbolj naravnim sladilom, ki je tudi antioksidantno hranilo. Dodan je cvetni prah, kot naravni stimulator, ki krepi imunski sistem in daje življenjsko moč, spodbuja telesno aktivnost, zavira staranje in pomaga pri stresu. Okus je blago zaokrožen z naravnimi aromami rakitovca in bezga. Vse sestavine so naravne, ne vsebuje nobenih zgoščevalcev. Resorbcija kalcija je povečana za 30 %, ker je kislemu mleku dodan med. Rok trajanja izdelka je 21 dni, pri neprekinjeni hladni verigi pod 6° C. Izdelano je izključno iz slovenskega mleka. Pakirajo ga v 0,5 l plastenko, v kartonu po 12 izdelkov. Planikin kefir je izdelan iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka z 1,1 % mlečne maščobe. Svež okus je posledica kisanja pasteriziranega mleka s cepivom mezofilnih mikroorganizmov in laktobacilov ter kvasovk. Ta naravni mlečni napitek priporočajo bolnikom pri jemanju antibiotikov, ker žive kulture v njem hitro nadomestijo naravno floro. Polnijo ga v plastenke po 500 g. Sladka smetana vsebuje minimalno 30 % mlečne maščobe. Ohlajena smetana se zelo lepo stepe in tvori gosto, homogeno, čvrsto strukturo. Primerna je za okraševanje tort, polnilo za peciva in sladice, prava kava z dodatkom pasterizirane smetane iz mlekarnice Planika pa je pravi užitek za ljubitelje dobre kave. Polnijo jo v plastenke po 500 g in 250 g. Sirotko je prehransko najkakovostnejša frakcija mleka. Dobimo jo, ko iz mleka med postopkom sirjenja izstopita beljakovina kazein in večina mlečne maščobe. V sirotki tako ostane precej rudnin in mlečnega sladkorja ter sirotkine beljakovine albumini in globulini. Njene ključne sestavine so poleg visokokakovostnih beljakovin vitamini B skupine in druge snovi. Polnijo jo v plastenke po 500 g in 1 l. Sladka albuminska skuta je narejena iz sladke sirotke. Vsebuje velik delež visoko vrednih mlečnih beljakovin kot sta albumin in globulin. Je lahko prebavljiva in prijetno sladkega okusa. Uporabljajo jo v pekarski industriji in kot samostojno jed. Surovo

maslo je izdelek proizveden iz pasterizirane sladke smetane z metenjem, izpiranjem in gnetenjem. Značilnost njihovega masla je specifičen okus ter naravno rumena barva, ki izvira iz planinskega mleka. Maslo sodi v skupino I. kakovosti, kar pomeni, da je naravno, homogeno, z max. 16 % vode. Pakirajo ga po 250 g v aluminijasto folijo. Kisla skuta je čvrste konsistence z vidnimi grudicami in značilnega vonja ter prijetnega kiselkastega okusa. Vsebuje najmanj 18 % suhe snovi, v njej je največ 1,5 % mlečne maščobe. Narejena je iz pasteriziranega nehomogeniziranega posnetega mleka, ki mu dodajo zdravju koristne mlečnokislinske mikroorganizme in encime. Ker ima nizko prehransko vrednost, ne redi in je primerna za shujševalne diete. Je tudi osnova za pripravo sirnih namazov. Pakirajo jo v 500 g PP posodice ali vrečke po 1 kg. Pinjenec je vzporedni izdelek pri proizvodnji masla, lahko prebavljiv, z nizko vsebnostjo mlečnih maščob. EKO jogurt je fermentiran mlečni izdelek iz nehomogeniziranega mleka najvišje kakovosti. Mleko je pridelano po strogih ekoloških merilih, kar nedvomno vpliva na odličen okus našega EKO jogurta. EKO jogurt s konopljinim oljem spada v linijo ekoloških izdelkov in je prvi tovrstni izdelek na našem tržišču. Jogurt je rahlo rumenkaste barve z vidnimi drobnimi kapljicami olja zelenkasto zlate barve. Konsistenca je gosto tekoča, vonj in okus pa značilna po konopljinem olju in jogurtu, kiselkasta, sveža in rahlo oreškasta. Za konec ogleda je sledila še degustacija njihovih mlečnih izdelkov. Dobro razpoloženi smo se odpravili do Drežnice, kjer smo si najprej ogledali Župnijsko cerkev Srca Jezusovega, ki se nahaja v senci mogočnega Krna, visoko nad slikovito sotesko " bistrice hčere planin ", med kraji, oblitimi s krvjo žrtev prve svetovne morije, v opevanem " planinskem raju " goriškega slavčka Gregorčičaleži " slovenski Heiligenblut. Ko smo se po serpentinasti cesti, ki se zajeda v strmino nad Sočo, dvignili na drežniško ravan, nas je prizor s cerkvijo in njenim ostro zašiljenim zvonikom ter Krnom v ozadju spomnil na svetovno znano romarsko cerkev svete Krvi pod Velikim Klekom. Tudi tukajšnje svetišče je romarsko. Do začetka 20. stoletja je v Drežnici stala cerkev sv. Jurija, ki so jo porušili in na njenem mestu zgradili novo. Gradnja današnje cerkve se je začela leta 1911, končana in blagoslovljena je bila 1912. Med Soško fronto (I. sv. vojna) je cerkev ostala nepoškodovana. Cerkev je triladijska stavba s pročeljem in vhodnim stopniščem. Dolga je 40 m, osrednja ladja je visoka 21 m. Zvonik je bil najprej pozidan le 26 m visoko, leta 1986 pa so ga dokončali in je visok 52 metrov. Stavba je zelo razčlenjena, s številnimi biforami in triforami, z izredno členjenim zvonikom, z romanskimi frizi in s številnimi arhitekturnimi elementi (stebrički s kapiteli itd.) daje vtis moderne benediktinske arhitekture. Fasada je razdeljena na tri pasove. V spodnjem je stebriščni vhod s tremi arkadami. V srednjem delu rozeta. Najvišji del pa je trikotno čelo z romanskim frizom ter trifornim oknom. Prav tako mogočna je notranjost cerkve, na pevskem koru so ene največjih orgel na Goriškem. Leta 1942 sta slovenska akademska slikarja Avgust Černigoj in Zoran Mušič poslikala vso cerkev. Goriška nadškofijska sinoda je marca leta 1941 cerkev proglasila za božjepotno, oktobra pa za baziliko. Razložili so nam, da komur sta kdaj prišla v roke Bogoljub in Glasnik Srca Jezusovega iz začetka 20. stoletja je v njih pogosto zasledil navdušujoče pisanje duhovnika Jožefa Kalina. Vabil je h gradnji osrednjega svetišča Srca Jezusovega v Sloveniji. Ta pobožni duhovnik, doma iz Ajdovščine je bil vnet častilec Srca Jezusovega. Češčenje božjega Srca je bilo v tistih letih na vrhuncu, saj je sam papež Leon XIII. leta 1900 ves svet posvetil Jezusovemu Srcu. Ko je Kalin leta 1892 prišel za dušnega pastirja v Drežnico je na mestu sedanje cerkve stala majhna cerkvica svetega Jurija. Bila je v tako žalostnem stanju, da jo je tolminsko glavarstvo zaprlo. Zgolj na Kalinovo osebno prošnjo in odgovornost so se lahko ljudje v njej zbirali pri maši. Začel je misliti na novo cerkev. Pri tem se mu je porodila velikopotezna misel: posvetili naj bi jo Srcu Jezusovemu, saj mu do takrat na Slovenskem še ni bila posvečena nobena večja cerkev. Začetek del je povezan z ustanovitvijo posebne bratovščine - Društva za zidanje nove farne cerkve Srca Jezusovega v Drežnici. Člani te bratovščine so navduševali ljudi in zbirali dobrotnike ne le doma, temveč po vsej Goriški in še dlje. Požrtvovalni častilci Srca Jezusovega iz Goriške, Kranjske in celo Koroške so prispevali pomemben delež za gradnjo, ki se je začela leta 1911. Načrte za novo cerkev je izdelal graški arhitekt Janez Pascher. Ta je načrtoval tudi cerkev sv. Antona na Viču v Ljubljani in lursko baziliko v Brestanici. Romarsko svetišče v Drežnici je bilo njegovo jubilejno, petdeseto delo. Zato je vanj vložil vse najboljše izkušnje in ljubezen. Sad je gradbena umetnina, vredna vsega občudovanja. Na Božič leta 1912 so bila dela v glavnem končana. Nedokončan je ostal zvonik, ki so ga dozidali le do venca vrh zvonov. Tak je ostal 74 let. Prva svetovna vojna je vsa dela ustavila. Okrog Drežnice je divjala soška fronta, ena najhujših takrat, čeprav sredi bojnega meteža, je nova cerkev ostala nepoškodovana. Kalinova želja, da bi cerkev postala slovensko narodno svetišče Srca Jezusovega, romarski kraj vseh Slovencev, pa je zaradi italijanske zasedbe morala v pozabo. A ne za vedno. Romarji so radi prihajali sem. Tudi zdaj se jih veliko zbere posebno ob glavnem romarskem shodu na nedeljo po prazniku Srca Jezusovega. Skladnost med arhitekturo in opremo svetišča je prvo, kar naredi vtis na obiskovalca. Iznad oltarja zre na nas freska Srca Jezusovega, obdanega z angeli, ob vznožju pa se na krnski panorami zateka v starstvo božjega Srca romarji različnih stanov in poklicev. Glavni oltar je sestavljen iz različnih dragocenih kosov marmorja in mozaikov. Zanj je prispevalo dekle, ki je dolgo služilo v Egiptu. O tem govori tudi napis: S prihranki težkega dela in skromnega življenja presvetemu Srcu Jezusovemu postavila Kati Čušin. Najlepši okras pa so barvna okna, delo znane innsbruske delavnice. Na spodnjih oknih v stranskih ladjah je upodobljen križev pot. Verjetno je malo tako lepih pri nas. Zadnje dopolnilo je cerkev dobila leta 1986, ko so domačini uresničili prvotni arhitektov načrt in dokončali zvonik. Zdaj sega 52 metrov v višino. Po ogledu smo se sprehodili do trga, kjer je potekal Drežniški pust. V Drežnici velja poseben fantovski običaj, ki se začne zadnjo soboto v letu, ko se sprejema mlade fante (mule) med fante. Delo opravlja fantovščina, to je vaška organizacija s svojim predsednikom in tajnikom, blagajnikom in je stroga domena samo neporočenih fantov. Na novega leta dan mora mladi fant s pušljem na prsih k obhajilu in ofru - nabirki pri sveti maši, tako da lahko vsi vidijo, da je pristopil k fantovščini. Od novega leta do februarja, do pusta, se nato naznanja pusta s povorkami ob polnoči z zvonci in nabijanjem po plehih. Fant si mora stesati novo leseno masko, ki je značilnost Drežnice. Prvo leto je mladi fant vedno za ta grdega. Na pustno soboto se vsi nastopajoči zberejo v vaški gostilni, kjer se našemijo in v sprevodu odidejo skozi vas. Pustni sprevod vodi vodič, sledi mu harmonikar, za njim dva ali trije pari ta lepih, nato ta stara dva in potem pisana družina cigajnarjev, rezjan, loterija, pustni dohtar, hudič, petelinar, ta debeli in drugi in na koncu ta grdi s kuhinjo - vozičkom, v katerem zažgejo seno, da se čim bolj kadi. Na nedeljo se pobere smeti in se počisti vas. Na pustni torek se uprizori sojenje pustu, po usmrtni se ga odnese v vaško gostilno, kjer leži na parah in ga je treba paziti, da ga ne ukradejo. Opolnoči se ga z zadnjo povorko, na kateri se zvoni samo z zvonci, pospremi skozi vas in zažge. Ogledali smo si sprevod ta grdih, ki so največji strah in trepet v vasi, nosili pa so najizvirnejše lesene

maske z ovnovimi rogovi in ovčjo kožo, ki jih morajo izdelati fantje sami. Oblečeni so bili v brezrokavnik iz ovčje kože, okoli pasu so jim glasno donili zvonci, v rokah pa so držali hlačo, najlonsko nogavico, v kateri je natlačen pepel. Z njo so pretepali vse tiste, ki jih ulovijo. Glede na to, da je naraščaja v teh visokogorskih krajih kar nekaj, na leto se rodi tudi tja do petnajst otrok, je ta grdih (na srečo) iz leta v leto več. Na drugi strani, pravzaprav na začetku sprevoda pa so bili ta ljepi. Hodili so v parih, fant in dekle, ki sta se držala za roko. Oblečeni so bili pisano in elegantno, nosili klobuke in hodili od hiše do hiše. » Pobirali so darove, jajca, žganje, denar «. Če jim nekdo ne odpre vrat, potem se tisti družini do naslednjega pusta zelo slabo piše, njihov spanec pa je zaradi nenehnih in nadležnih norčij sila klavrn. Iz cerkve srca Jezusovega so glasno zapeli zvonovi, karneval je spet lahko šel naprej. Videlo se je, da Drežničani živijo s tem pustom. In ponovno so se vsi skupaj zbrali na trgu. Najprej je šel torej tist kr uez, za njim je na harmoniko zagodel guedc, pa ta ljepi, te star dua, loterija, ki usaka dobi, manjkal seveda ni niti peteliner, ki je okoli vratu nosil kletko s petelinom, pa spretni mojstri rezijani, zdrounik z domačimi zdravili (košutnikom in arniko), ta debel, ki s svojo debelostjo simbolizira obilje, za njimi so šli tatinski cgajnerji in sedemdeset let stari pepo. In potem - ta grdi. Najprej so jo mahnili po Vii Drekariji, obšli fontano in šli mimo glavnega placa do konca vasi. Ljudje so jim odpirali vrata in jim nosili darove. Za srečo, zdravje, da bodo živeli še naprej v tako lepem sožitju, ki ga tu pod Krnom ohranjajo že toliko let. Po ogledu smo odšli do Gostišča Jelkin hram, kjer so nam pripravili okusno kosilo. Po kosilu se poslovili od domačinov in pot nadaljevali proti domu.

Namen ogleda Drežniškega pusta je bil, da so mladostniki in odrasle osebe z različnimi oblikami invalidnosti koristno preživeli prosti čas, spodbujanje k razvoju šeg in navad naših krajev, širjenje socialne mreže in druženje, pridobivanje novih izkušenj v različnih okoljih in situacijah, razbremenitev družine, spodbujanje k medsebojnemu sodelovanju in razvijanju ustvarjalnosti, možnost za doseganje uspeha in uveljavljanje na pozitiven način ter s tem možnost za dvig samopodobe.

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 /