



Turistična zveza
Slovenije

Poština plačana
pri pošti 1102 Ljubljana

Lipov List

februar 2025

dobre zgodbe v slovenskem turizmu

Dediščinski turizem
Alpe – Adria v sliki
Gostoljubni chef Štefelin
120 let TZS

**I FEEL
SLOVENIA**



Spomladansko urejanje okolja – cvetlični aranžma ob 120-letnici Turistične zveze Slovenije!

Turistična zveza Slovenije vabi vsa turistična društva, lokalne skupnosti in posameznike, da v okviru spomladanskega urejanja okolja ustvarijo posebno hortikulturno gredo ali cvetlični otoček v parku, ob vstopu v kraj ali na drugih javnih površinah.

Naj bo ta cvetlična zasaditev poklon 120-letnici Turistične zveze Slovenije, ki je zrasla iz olupševalnih društev in skozi desetletja skrbela za lepšo podobo naših krajev. Sodelujte pri soustvarjanju zelenih zgodb, ki bodo poudarjale pomen urejenega okolja, tradicije in skupnega dela!

Pošljite nam fotografije in opis vaše zasaditve ter se pridružite praznovanju te pomembne obletnice. Več informacij na naši spletni strani.

✿ Skupaj za lepšo Slovenijo! ✿

Čistilne akcije bodo potekale vsak vikend od 22. marca do 22. aprila 2025. Več informacij o lokacijah in času dobite pri lokalnem turističnem društvu.

S čistilnimi akcijami začnemo ob Svetovnem dnevu vode

(22. marca 2025)

ter zaključimo ob Svetovnem dnevu Zemlje

(22. aprila 2025)

KAZALO

INTERVJU 4–6

Dr. Gorazd Sedmak, UP Fakulteta za turistične študije
Turistica o dediščinskem turizmu & 30 let UP FTŠ Turistica

DEDIŠČINSKI TURIZEM 7–32

120 let TZS in organiziranega turizma v Sloveniji
Pot kulturne dediščine Žirovnica
Kurentovanje med najzanimivejšimi karnevali na svetu
V Register nesnovne dediščine vpisanih 124 enot
Lipicanci s svojo eleganco navdušujejo obiskovalce
Nageljni - simbol gorenjske ljudske dediščine in tradicije
V Gradežu pri Turjaku skrbijo za dediščino
Kjer je doma prva slovenska potujoča knjižnica
Pišeece, preprosto razkošje
Kamniti lepoteč v Spodnji Savinjski dolini
Čez Pilštanj voda teče, drnule peremo
Dediščinski turizem v Baški grapi
Stojimo na križišču različnih kultur, jezikov, religij in zgodovinskih homatij
Vrednote naših nonotov kot navdih
Industrijska dediščina Bele krajine
Polona Janežič, raziskovalka zgodovinske kulinarike
»Naša dediščina – navdih za prihodnost«
TKD Šparžin s sladkimi kaštelirčki
Turistična društva kot varuhi kulturne dediščine

TURISTIČNI PODMLADEK 33–35

Gostoljubni chef Uroš Štefelin
Več znanja za več turizma

TZS 36

Koledar dogodkov
Baška grapa – gorniška vas

MOJA DEŽELA – ZNAK GOSTOLJUBNOSTI 37

Pot storitvene odličnosti – misija mogoče!

KJER JE ZDRAVJE DOMA 38–39

13 energijsko stimulatvnih mest v energijskem parku Šenek

POTEPANJA 40–41

Najlepše pohodniške in izletniške poti vzhodnega Pohorja

AKTUALNO 42

Knjiga miru



Voščilo: Drage ženske, prostovoljke, turistične delavke, želimo vam vesel 8. marec, praznik žensk, ter 25. marec, materinski dan!

Prihodnja številka Lipovega lista bo izšla v prvi polovici aprila. Sporočila o novostih na območju delovanja vašega društva najpozneje do 10. marca 2025 pošljite na elektronski naslov: info@turistica-zveza.si, napovedi prireditve pa pridno vpisujte na našo spletno stran.

UVODNIK



Spoštovane bralke, cenjeni bralci!

Še kot otrok sem na podstrešju stare domačije odkrila star, ročno izrezljan skrinjasti kovček. Bil je prekrit s plastjo prahu. Ko sem ga odprla, sem v njem odkrila pisma, ročno vezane prte in druge starinske predmete, ki so verjetno pripadali mojim prednikom. Začela sem se spraševati, kdo je 'štikal prte', z drobno pisavo pisal pisma in vse skupaj spravil na podstrešje. Najlepše izdelke sem

rešila pozabe in v mojem domu še zdaj zasedajo pomembno mesto. Danes vem, da dediščina ni le stvar preteklosti, ampak živa nit, ki povezuje generacije in ustvarja priložnosti za prihodnost.

Duh povezovanja in ohranjanja se je odražal tudi na pravkar zaključenem sejmu Alpe-Adria. Na njem se je predstavilo kar 150 turističnih društev, nekakšnih varuhov naše kulturne in naravne dediščine, ter 27 srednjih in višjih šol iz Slovenije, Italije, Hrvaške, BiH in Srbije. Predstavljali so dediščino svojih babic in dedkov v sodobni preobleki. Med sprehodom po pisanih stojnicah sem se prepričala, da je dediščinski turizem izjemna priložnost, a tudi izziv, ki zahteva sodelovanje vseh deležnikov.

»Pogosto se zgodi, da člani društva vlagajo ogromno truda in časa v organizacijo neke tradicionalne prireditve, ki se na koncu niti finančno ne pokrije, kar je škoda, saj bi lahko z nekaj truda in pomoči dobro zaslužili. Tako je za razvoj dediščinskega turizma nujno povezovanje različnih deležnikov – društev, turističnih ponudnikov, nosilcev razvoja, stroke itd.« je v osrednjem intervjuju poudaril dr. Gorazd Sedmak s fakultete za turistične študije Turistica.

Za Turistično zvezo Slovenije varovanje kulturne in naravne dediščine ostaja eno od temeljnih poslanstev. »Nosilna tema slovenskega turizma v letošnjem letu je 'umetnost in kultura', zato bo Turistična zveza Slovenije našo dediščino v letu 2025, ko praznujemo 120. obletnico delovanja, še bolj postavila v ospredje,« se je zavezal Dominik S. Černjak, predsednik Turistične zveze Slovenije.

Posebno smo ponosni, da kot krovna organizacija turističnih prostovoljcev dediščinski turizem prenašamo tudi na mlajše generacije, tako imenovane mlade upe turizma, ki jih z našo tradicijo in dediščino seznanjamo v okviru projektov Več znanja za več turizma in Turizmu pomaga lastna glava.

»Danes tudi zaradi prizadevanj organizacij, kot je Turistična zveza Slovenije, zavedanje o dediščini kljub vsemu raste,« nas je pohvalil Slavko Mežek, predsednik gibanja Kultura-natura Slovenija, ki povezuje posameznike, civilne pobude in organizacije na področjih raziskovanja, predstavljanja, varovanja, ohranjanja in uveljavljanja slovenske kulturne in naravne dediščine/krajine.

Dediščinski turizem je več kot le potovanje v preteklost – je priložnost za oblikovanje prihodnosti. Je zgodba, ki živi ob skrbnih rokah društvenih prostovoljcev, ustvarjalnost mladih in vizijo strokovnjakov. Naša naloga je, da to zgodbo pišemo skupaj.

Čestitke od 120. jubileju!



Fotografija: osebni arhiv

Dr. Gorazd Sedmak, UP Fakulteta za turistične študije Turistica

Slovenija premalo izkorišča svoje dediščinske potencialne

Dr. Gorazda Sedmaka večina pozna kot pevca in kitarista priljubljene glasbene zasedbe Zmelkoow. V strokovnih krogih je znan kot strokovnjak za dediščinski turizem, kamor je pobegnil iz gospodarstva. Njegova raziskovalna in strokovna dejavnost je usmerjena na področja oblikovanja turističnih proizvodov, trženja dediščine in valorizacije avtentičnosti v turizmu.

Kako bi opredelili dediščinski turizem in kakšna je njegova vloga v sodobni turistični ponudbi?

Če podam 'šolsko' definicijo, je dediščinski turizem družbeni pojav, ki označuje potovanja in bivanje ljudi zunaj kraja domovanja, pri katerem je vsaj en motiv obiska destinacije spoznavanje njene dediščine. Je pa dediščinski turizem, če ga želimo dobro razumeti, izredno kompleksen. Že opredelitev, kaj je in kaj ni dediščina, ni enostavna. Dediščino kot 'sodobno uporabo preteklosti' se pogosto zamenjuje z zgodovino. Ali je prazgodovinsko arheološko najdišče dediščina? Odvisno, kaj do njega čuti lokalna skupnost ... Na drugi strani imamo zelo heterogeno strukturo dediščinskih turistov – od tistih, ki jim spoznavanje dediščine predstavlja glavni motiv potovanja, do počitniških turistov, ki si bolj po naključju ali le spotoma pogledajo kakšno dediščinsko privlačnost. Je pa vsekakor spoznavanje drugačnosti in posebnosti destinacije in njenih prebivalcev, ki jih je mogoče v kontekstu turizma spoznati prek dediščine, dandanes ključni vidik turizma.

Katere so ključne prednosti vključevanja kulturne in naravne dediščine v turistične programe?

Dediščina in širše kultura opredeljuje identiteto destinacije in jo diferencira od drugih destinacij. Iskanje avtentičnosti in razumevanje drugih kultur in okolij sta za velik del turistov glavno gonilo potovanja, skoraj za vse pa vsaj dobrodošlo dopolnilo turistične izkušnje. Premišljena turistična valorizacija dediščine tako omogoča nove in poveča že obstoječe prihodke, pripomore k varovanju in promociji dediščine, a je hkrati lahko tudi dejavnik ponosa lokalne skupnosti, njen povezovalni element in ne nazadnje bogati turistično izkušnjo obiskovalcev. Skoraj vse povedano velja tudi za naravne vire.

Kako dediščinski turizem prispeva k ohranjanju lokalne identitete in tradicije?

Turizem ima tako pozitiven kot negativen vpliv na dediščino. Na eni strani njena turistična valorizacija praviloma pomeni tudi

komodifikacijo, kar pomeni, da dediščina postane tržno blago in s tem vsaj delno izgubi svojo osnovno funkcijo, simbolno vrednost in avtentičnost, zaradi katere je za turiste prvenstveno zanimiva. Da lahko turisti, ki praviloma ne poznajo konteksta in imajo omejen čas, razumejo in 'konzumirajo' dediščino, jo je treba namreč pogosto prilagoditi, poenostaviti prikaze in interpretacije, premakniti na drugo lokacijo itd. Po drugi strani marsikatera dediščina v sodobnih družbah zaradi modernizacije in z njo povezanih sprememb po naravni poti tone v pozabo, propada ali se na ponesrečene načine prilagaja spremenjenim potrebam ljudi. V takšnih primerih jo lahko vključevanje v turistično ponudbo obdrži pri življenju in ji da drugačno, a še vedno koristno vlogo v družbi – z vsemi pozitivnimi učinki, ki sem jih omenil.

Kakšna je povezava med dediščinskim turizmom in trajnostnim razvojem lokalnih skupnosti?

Ne glede na potencialne negativne učinke je dediščinski turizem praviloma še vedno veliko prijaznejši do lokalnih skupnosti in okolja kot npr. množični 3S ali športni turizem. Če pogledamo družbeni vidik trajnosti, je ohranjanje in turistična valorizacija tradicij in



Dnevi narodnih noš in oblačilne dediščine v Kamniku

Fotografija: TIC Kamnik

dediščine gotovo lahko v ponos skupnosti in deluje kot njeno vezivo; tako inter- kot intrageneracijsko. Z ekonomskega vidika je za 'tipičnost' in 'avtentičnost' mogoče iztržiti več kot za generične globalne proizvode. Sploh če se dediščino ponudi na primeren način, z zgodbami, povezovanjem in kontekstualizacijo. Za tradicionalno enolončnico je mogoče ob spremljavi značilne glasbe in v avtentičnem ambientu iztržiti bistveno več kot v mestni restavraciji. Seveda je pomembno, da privabimo tiste segmente turistov, ki znajo dediščino in avtentičnost ceniti in so pripravljeni za to plačati višjo ceno. Končno tudi z ekološkega vidika lokalno pridelani proizvodi in razmeroma majhen obseg dediščinskega turizma omogočajo višjo stopnjo trajnosti.

Kako študijski program Dediščinski turizem na Turistici odgovarja potrebam sodobnega turizma?

Ta študijski program je izrazito interdisciplinaren in omogoča študentom pridobiti tako kompetence s področja razumevanja, varovanja in upravljanja dediščine kot poslovno-organizacijske kompetence, ki so potrebne za uspešno trženje dediščinskih vsebin, kar je za uspešen razvoj dediščinskega turizma ključno. V praksi je namreč opaziti veliko napačnih pristopov k turistični valorizaciji dediščine – bodisi v smislu neizkoriščanja vseh potencialov, napačnih prikazov ali celo popolnega popačenja dediščinskih vsebin kot tudi v slabem ekonomskem izplenu zaradi pomanjkanja trženjskih in menedžerskih znanj.



Starodobno bloško smučanje

Fotografija: Dragica Jakšević, arhiv RPA Zeleni Kras, d.o.o.

Katere kompetence pridobijo študenti, ki se odločijo za študij dediščinskega turizma?

Kompetence s področja upravljanja, prezentacije in interpretacije dediščine, muzeologije, komunikacije, trženja, menedžmenta turističnih destinacij in podjetij, projektnega vodenja, tujih jezikov itd., seveda s poudarkom na prenosu teh kompetenc v turistično ponudbo.

Ali opažate povečano zanimanje za dediščinski turizem v Sloveniji in tujini? Kakšni so trendi?

Dediščinski in širše kulturni turizem zagotovo pridobivata in bosta še pridobivala pomen. Stari tip turizma, ki je temeljil na standardizaciji ter nižanju stroškov na račun velikih količin se je marsikje izpel. To seveda ne pomeni, da klasičnega množičnega obmorskega turizma ne bo več. Ta bo tudi v bodoče v turističnem prometu predstavljal bistveno večji delež od dediščinskega turizma, bo pa zagotovo pogostejše vseboval tudi elemente dediščinskega turizma. Zavedati se moramo, da je delež obiskovalcev dediščinskih privlačnosti, ki jim te predstavljajo osnovni motiv obiska destinacije, zelo majhen – govorimo o nekaj odstotkih. Večini obisk dediščinskih privlačnosti pravzaprav predstavlja manjši delež turistične izkušnje; to je dodatek ali popestritev dopusta. Je pa pomembno razumeti tudi razlike med destinacijami. Nekatere so bolj bogate z naravnimi

viri, druge s kulturno dediščino, nekatere so v obeh pogledih bolj skromne, a imajo morda prepoznavne umetne privlačnosti. Vsaka destinacija, to velja tudi za mikrodestinacije, mora strateško zasnovati svoj turistični razvoj glede na potencialne, konkurenco in resurse ter smiselno vanj umestiti dediščino. Za Slovenijo si upam trditi, da premalo izkorišča svoje dediščinske potencialne predvsem na podeželju.

Kako pomembno je sodelovanje z lokalnimi skupnostmi pri razvoju dediščinskih turističnih produktov?

Zelo. Dediščina je dediščina le, če jo lokalni ljudje prepoznajo in čutijo kot takšno. Če lokalna skupnost ne 'živi' ali celo ne pozna neke dediščine, četudi ji lahko stroka pripisuje veliko vrednost in pomen, taka ponudba ne bo prepričala turistov. Prav tako lahko razvoj dediščinskih turističnih produktov v nasprotju z voljo lokalne skupnosti privede do konfliktov in nasprotovanja turističnemu razvoju. Je pa res, da so tudi lokalne skupnosti lahko zelo heterogene, tako glede znanja, interesov kot obdobja prisotnosti na destinaciji, in je včasih težko presoditi, kaj so pravzaprav stališča in interesi t. i. lokalne skupnosti.

Se strinjate, da lokalna turistična društva igrajo ključno vlogo pri ohranjanju dediščine?

Gotovo. Še posebno v ruralnih okoljih so marsikje edina, ki držijo dediščino pri življenju. Je pa omejitvev društev, da so to amaterske in prostovoljne organizacije, ki pogosto ne zmorejo ali ne znajo valorizirati te dediščine v komercialnem smislu. Večkrat se zgodi, da člani društva vlagajo ogromno truda in časa v organizacijo neke tradicionalne prireditve, ki se na koncu niti finančno ne pokrije, kar je škoda, saj bi lahko z nekaj truda in pomoči dobro zaslužili. Tako da je za razvoj dediščinskega turizma nujno povezovanje različnih deležnikov – društev, turističnih ponudnikov, nosilcev razvoja, stroke itd.

Kateri so največji izzivi pri interpretaciji in promociji kulturne dediščine?

No, to sta pravzaprav dve različni, čeprav povezani zadevi. Zelo težko je govoriti na splošno o interpretaciji kulturne dediščine, saj so npr. med arhitekturno in gastronomsko dediščino ogromne razlike. Že urbani in ruralni arhitekturni dediščini težko najdemo skupni imenovalce. Glede promocije bi vsekakor začel z analizami, strateškim razmislekom in usmeritvijo – jasno je treba opredeliti, kaj pravzaprav želimo. Koliko in kakšne turiste želimo privabiti, če sploh. Pri tem je treba upoštevati vrsto dejavnikov – od nastanitvenih kapacitet, lokacije, vloge turizma na destinaciji, drugih turističnih vsebin, konkurence, kadrovske virev itd. Promovirati kulturno dediščino vsepovprek, brez jasnih ciljev je lahko celo kontraproduktivno. Če privabimo 'napačne' obiskovalce, bodo morda ti zaradi drugačnih pričakovanj razočarani in bodo širili slab glas o nas. Če jih bo preveč, bo šlo to lahko na škodo kakovosti življenja lokalnih ljudi ...



Tradicionalna prireditev Kravji bal v Bohinju

Fotografija: Maja Sodja, arhiv Bohinj

Kako lahko dediščinski turizem postane gonilna sila za razvoj manjših in bolj odročnih krajev?

Čeprav predstavljajo odmaknjena ruralna področja velik potencial (tudi) za dediščinski turizem, je tudi izzivov veliko, saj je treba marsikje začeti iz nič, turiste pa je težko privabiti v kraje s pomanjkljivo in nekonsistentno ponudbo. Zagata kokoši in jajca – če ni pogojev, ni turistov, če ni turistov, ni ponudbe ... Gotovo so pomembne ovire ravno odročnost in nepovezanost, neprimerna

infrastruktura in ponudba (npr. trgovine). Pogosto so celo večje od omenjenih ovir pomanjkanje podjetnosti in znanja s področja turističnega marketinga in valorizacije dediščine in poenotenost skupnosti glede pripravljenosti in želje po turističnem razvoju. Kje in kako se je najbolj smiselno lotiti teh ovir, je odvisno od primera do primera.

Polona Frelih

30 let UP FTŠ Turistica

S pogledom v preteklost in vizijo za prihodnost turizma

UP Fakulteta za turistične študije Turistica letos obeležuje 30 let delovanja. Jubilejno leto so simbolično začeli z uvodnim dogodkom v avli fakultete, kjer so odprli razstavo z naslovom 'TURISTICA – 30 let preteklosti za turizem prihodnosti'. Dogodek je zaznamoval pregled preteklih mejnikov in napoved niza dogodkov, ki bodo v letu 2025 povezovali strokovnjake, študente, raziskovalce in druge deležnike turizma.

Z razstavo so se na portoroški Turistici spomnili svojih začetkov, ki segajo v leto 1995, ko se je iz evropskega projekta Tempus razvila prva visokošolska institucija za turizem v Sloveniji. To je bil čas velikih razvojnih korakov slovenskega in svetovnega turizma, ko je Slovenija dobila svojo nacionalno turistično organizacijo, Svetovna turistična organizacija je spodbujala države k razvoju lastnih kadrov v turizmu. Turistica je od takrat prerasla v fakulteto in ustanovno članico Univerze na Primorskem ter si s pomočjo svojih 4000 diplomantov utrdila položaj vodilne in mednarodno ugledne izobraževalne partnerice turistične stroke.

Osrednji del uvodnega dogodka je bil posvečen pogovoru o ključni temi za prihodnost turizma, vlogi izobraževanja pri oblikovanju odgovornega turizma. Na okrogli mizi so pod vodstvom dekana UP FTŠ Turistice, izr. prof. Emila Juvana, sodelovali ugledni gostje: Fedja Pobegajlo (Turistično gostinska zbornica Slovenije – TGZS), Ana Savšek (Slovenska turistična organizacija – STO), Patricija Furlan (OZS, Sekcija za gostinstvo in turizem), Mojca Polak (Višja šola za gostinstvo in turizem, Maribor) in Marcel Bešter (Eurotas hoteli). Pogovor je izpostavil pomen povezovanja izobraževalnih institucij, turističnega gospodarstva in javnih politik ter predvsem ukrepov za spodbujanje zavesti sodobne družbe o pomenu in vlogi znanja za razvoj trajnostnih in inovativnih praks v turizmu.

Pomemben del dogodka je bila ustanovitev **Partnerstva za promocijo kariere v turizmu** s podpisom manifesta *Turizem je priložnost!*, ki



Ob 30. obletnici je bilo ustanovljeno Partnerstva za promocijo kariere v turizmu.



izpostavlja ključne cilje in aktivnosti za privlačnejšo prihodnost dela v turizmu. Glavno poslanstvo partnerstva je spodbujanje sodelovanja med deležniki in oblikovanje okolja, v katerem bodo mladi prepoznali turizem kot perspektivno panogo za osebni in poklicni razvoj. Pobudniki konzorcija poudarjajo, da je turizem dinamična gospodarska dejavnost, ki ponuja številne priložnosti, a se hkrati sooča z izzivi, kot so pomanjkanje kadrov in potreba po izboljšanju delovnih pogojev. Gre za poziv izobraževalnim institucijam, turističnim organizacijam, vladi, nevladnim organizacijam, delodajalcem in lokalnim skupnostim, da s skupnimi močmi gradijo zaznavo turizma kot okolja uspešne poklicne kariere, ki odraža vrednote trajnosti, gostoljubnosti in inovativnosti ter predvsem omogoča kakovostno sobivanje. S tem bo turizem postal privlačno okolje, v katerem se prepletajo vrednote kakovosti, razvoja in odgovornosti do lokalnih skupnosti ter zaposlenih.

Dekan UP FTŠ Turistice, izr. prof. Emil Juvan, je ob dogodku poudaril: *»Soočamo se z željo in spodbujanjem po rasti obsega turizma, ki je iz lastnih virov ne moremo zagotavljati. Strateško se osredotočamo na razvoj kakovostnega (tudi butičnega) turizma z visoko dodano vrednostjo in manjšim negativnim odtisom (na družbo, naravno okolje); dejstvo pa je, da se premalo ukvarjamo z vprašanjem, ali lahko takšen turizem zagotavljamo z lastnimi viri. Brez kompetentnih kadrov, ki razumejo turizem in ga znajo razvijati, se dodana vrednost investicij v infrastrukturo in tehnologijo ne bo materializirala. Ustanovni člani Partnerstva za promocijo kariere v turizmu se zavedamo teh izzivov in se bomo skupaj zavzemali za to, da se poklicem v turizmu dvigne ugled in da s svojim delovanjem zagotavljamo kakovostne kadre za uresničevanje strateških usmeritev razvoja turizma.«*

Z uvodnim dogodkom je UP FTŠ Turistica simbolično začela jubilejno leto, ki bo bogato s strokovnimi dogodki, razpravami in projekti, namenjenimi krepitevi turizma kot poklicnega področja in gospodarske panoge, ki ustvarja vedno nove priložnosti za prihodnost.



Za Turistično zvezo Slovenije je letošnje leto jubilejno leto, saj praznujemo 120. obletnico delovanja. To ni samo pomemben mejnik za našo organizacijo, pač pa vseslovenski turistični jubilej: 120 let organiziranega turizma v Sloveniji.

Varovanje kulturne in naravne dediščine ostaja eno od temeljnih poslanstev Turistične zveze Slovenije in turističnih društev. Nosilna tema slovenskega turizma v letošnjem letu je Umetnost in kultura, zato bo Turistična zveza Slovenije našo dediščino v ospredje postavila tako v okviru našega izbora **Moja dežela – znak gostoljubnosti 2025**, s katerim iščemo najbolj urejene in najbolj gostoljubne slovenske kraje, kot tudi v naših mladinskih projektih. **Mladi upi turizma** letos ustvarjajo na temo **T&T: Tradicija v trendu**. Z izbrano temo želimo mlade spodbuditi k raziskovanju in sodobni predstavitvi naše kulturne dediščine ter tradicionalnih vrednot na način, ki bo privlačen za širšo javnost. Verjamemo, da lahko prav mladi s svojo kreativnostjo dediščino prenesejo v sodobni čas ter jo obogatijo z novimi zgodbami in pristopi.



Predsednik TZS Dominik S. Černjak in glavna sekretarka TZS Karmen G. Burger na sejmu Alpe – Adria, ki je v začetku februarja zaprl svoja vrata na Gospodarskem razstavišču.

Kulturna, naravna, etnološka in etnografska dediščina bodo tudi rdeča nit letošnjega izbora **Moja dežela – znak gostoljubnosti**. Končni cilj projekta je promovirati najbolj prepoznavne dogodke in prireditve povezane z dediščino, ki jih v številnih primerih organizirajo prostovoljna turistična društva. Njihova predanost in prostovoljno delo so ključni za ohranjanje naše identitete in gostoljubne Slovenije.

120 let TZS in organiziranega turizma v Sloveniji

Našo dediščino bomo še bolj postavili v ospredje



Stojnice turističnih društev na sejmu Alpe – Adria so si ogledali tudi minister za gospodarstvo, turizem in šport Matjaž Han, generalna direktorica Direktorata za turizem Dubravka Kalin, direktorica STO mag. Maja Pak Olaj in direktor Gospodarskega razstavišča mag. Iztok Bric.

»Turizem smo ljudje,« je slogan, ki smo ga pri Turistični zvezi Slovenije že leta 1986 lansirali in smo mu danes zavezani enako kot nekoč. Sodobni obiskovalci vedno bolj cenijo pristen stik z deželo in njenimi ljudmi in avtentično slovensko gostoljubnost.

Dominik S. Černjak, predsednik Turistične zveze Slovenije
Fotografije: Tonči Hojan/TZS in Živa Ogrin/MGTŠ



Minister za gospodarstvo, turizem in šport Matjaž Han in direktorica STO Maja Pak Olaj na stojnicah festivala Več znanja za več turizma na sejmu Alpe – Adria.



Matjaž Koman, direktor Zavoda za turizem in kulturo Žirovnica nam je najprej predstavil pot, potem pa smo se po njej tudi podali.

Klepet na naj poti

Po poti kulturne dediščine Žirovnica

Le nekaj dni pred 8. februarjem, slovenskim kulturnim praznikom, je komisija za Naj pot pri Turistični zvezi Slovenije v Žirovnici organizirala tradicionalni Klepet na Naj poti, in sicer z zavezo, da se po zgledu planinskih poti vzpostavi poseben register tematski poti, ki jih imamo v Sloveniji 700. Pot kulturne dediščine Žirovnica je bila na lanskem natečaju Moja dežela – znak gostoljubnosti izbrana za najboljšo tematsko pot preteklega leta, zato se je dogodek odvil pri njih.

Pot kulturne dediščine Žirovnica ima edinstven pomen v slovenskem kulturnem prostoru ter vabi k aktivnemu odkrivanju tradicije. V pot je vključenih pet spomenikov lokalnega in štirje spomeniki državnega pomena. Na slovenski kulturni praznik se na sprehod po tej poti odpravijo številni Slovenci, letos pod sloganom Vender peti on ne jenja!, kar je citat iz Prešernove pesmi Glosa. Izraža neomejeno vztrajnost in moč kulture, ki kljubuje časom in izzivom.

»Zavod za turizem in kulturo Žirovnica je upravljavec poti in vsebine vseh spomenikov na poti. Ta pot je pravzaprav identiteta naše Žirovnice. Smo majhni, vendar imamo veliko stvari. Zelo imamo razvit turizem v naravi; Stol, Ajdno, Zelenico, lepo Završnico. Kljub vsemu nas identiteta poti kulturne dediščine dela posebne, unikatne,« je izpostavil Matjaž Koman, direktor Zavoda za turizem in kulturo Žirovnica. V kraju s samo 4500 prebivalcev se je rodilo pet pomembnih oseb, ki so izjemno prispevale k razvoju slovenskega jezika in kulture.

»Mi, Kašarji, kot se imenujemo v vaseh pod Stolom, nikoli nismo vedeli, kaj je v teh naših krajih, da nam je dalo toliko znanih in pomembnih mož za našo zgodovino in kulturo. Eni pravijo dobra voda, drugi pravijo dober veter, saj veste, karavanški fen je znan tukaj. Šalo na stran. Mi se zavedamo, kaj imamo, in poskušamo po najboljših močeh skrbeti za te naše spomenike. Pot dobiva vsebinsko turistične znamke, turističnega produkta, kar je seveda naš namen,« je poudaril župan Žirovnice Leopold Pogačar.

V Sloveniji imamo kar 10 tisoč kilometrov planinskih in nekaj več kot 5 tisoč tematskih poti, poznamo tudi Kulturne poti Sveta Evrope, ki je certifikat Kulturne poti Sveta Evrope podelila tudi slovenski poti

– Poti pisateljic. Posvečena je pisateljicam s preloma 19. in 20. stoletja, razvija se na pobudo in pod vodstvom Foruma slovanskih kultur. Gre za prvo kulturno pot s sedežem v Sloveniji, sicer je teh poti skupaj že 48. »Do nedavnega smo imeli 16 avtoric, zdaj pot širimo še na nekaj držav, tako bomo kmalu na številki 20. Iz Slovenije smo vanjo vključili Zofko Kveder, Almo Karlin, Ljubko Šorli in Lily Novy. Sodeluje še 9 drugih držav,« je povedala Mateja Jančar, predstavnica projekta Pot pisateljic.

Padel je predlog, da bi v Pisateljisko pot vključili tudi Nežo Maurer ter njeno rojstno hišo v naselju Kopank v Podvinu pri Polzeli, kjer so pred tremi leti odprli prenovljeno rojstno hišo ter njeno spominsko sobo, ki je prostor našla v občinski knjižnici Polzela, ki domuje v prostorih Gradu Komenda.

Besedilo in fotografiji: Polona Frelih



V pot je vključenih pet spomenikov lokalnega in štirje spomeniki državnega pomena.



Čeprav je Ptuj osrednja točka, pustovanje praznujejo tudi številni drugi kraji po Sloveniji.

Kurentovanje med najzanimivejšimi karnevali na svetu

Pustovanje je eden najbolj priljubljenih praznikov v Sloveniji, ki združuje bogato kulturno dediščino, zabavo in lokalne običaje. Letos bo pustni torek 4. marca, s pustno soboto 1. marca in pustno nedeljo 2. marca. Pustni čas se vedno določa glede na veliko noč, saj nastopi 47 dni prej. Leto 2025 prinaša pust nekoliko pozneje, saj bo velika noč 20. aprila.

Lonely Planet je Kurentovanje umestil med deseterico najzanimivejših karnevalov na svetu in tako v dobro družbo velikih karnevalskih mest, kot so Benetke, Rio de Janeiro in New Orleans. Je namreč odlična priložnost ne le za ogled kurentovih obhodov, ki jih je Unesco uvrstil na seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva, ampak tudi za ogled številnih etnografskih in karnevalskih povork, spoznavanje drugih tradicionalnih ali sodobnih pustnih likov, zabavo v maskah in še kaj. V času Kurentovanja se namreč v okviru Artfesta, Etnofesta in Karnevalfesta zvrstijo številne povorke, pustni korzo, prikazi etnografskih likov, koncerti, plesi v maskah, razstave in še veliko drugega.

Vpis na Unescov seznam je pripomogel k večji mednarodni prepoznavnosti in s tem bogatenju splošne skupne svetovne zgodovine. Hkrati vpis varuje dediščino pred pretiranimi vplivi komercializacije in preprečuje dekontekstualizacijo nesnovne kulturne dediščine njenega izvajanja in pojavljanja zunaj primarnega časa in prostora. Ob tem se dviga zavest, da bogastvo sveta ni v kulturni in siceršnji monolitnosti, pač pa v kulturni in raznolikosti. Obhodi kurentov so namreč ena izmed mnogih etnografskih tradicij z različnih koncev sveta, ki prek sebi lastnih zunanjih podob in obredov težijo k skupnemu cilju. Ta je pri veliki večini različnih narodov in narodnosti usmerjen v zagotavljanje pogojev k boljši kakovosti vsega bivačnega.

Čeprav je Ptuj osrednja točka, pustovanje praznujejo tudi številni drugi kraji po Sloveniji. V Cerknici se odvija edinstveni karneval z

značilnimi liki, kot so coprnice, zmaj in povodni mož, med bolj znana pustovanja v Sloveniji pa sodi tudi Drežniški in Ravenski pust, pri katerem sodelujejo le neporočeni fantje. Gre za starosvetno pustovanje poganskega izvora. Lesene maske izdelujejo fantje sami ter tako prenašajo živo kulturno dediščino iz roda v rod. V Cerknem se dogaja Laufarija, škoromati iz številnih brkinskih vasi veljajo danes za prve in najstarejše omenjene maske na Slovenskem. Nepogrešljiv del pusta je seveda tudi hrana. Slovenske kuhinje se v tem času šibijo pod težo krofov, mišk in flancatov, ki jih obožujejo vse generacije. Poleg sladkih dobrot se na mizah znajdejo tudi ocvirkovka, pečeniice ter krvavice s kislim zeljem ali repo. Te jedi niso le okusne, temveč predstavljajo tudi dediščino slovenskega podeželja.

Besedilo: PoF

NAJ KROF SLOVENIJE 2025

Letos že petič zapored poteka tekmovanje Naj krof Slovenije 2025. Ponovno bomo izbirali dve kategoriji krofov: naj klasični in naj inovativni krof.

Ocenjevanje krofov bo potekalo v četrtek, 27. februarja 2025, v BIC Ljubljana, Center kulinarike in turizma Kult316, Prušnikovova 74, 1210 Ljubljana – Šentvid.

Prijave pošljite na e-naslov: hana.svajger@tgzs.si



Tesarstvo je obrtniško-rokodelska dejavnost, ki obsega poznavanje lesa in drevesnih vrst, pripravo ter ročno obdelavo lesa.

V Register nesnovne dediščine vpisanih 124 enot

Tesarstvo vpisano v Register nesnovne kulturne dediščine
Ministrstvo za kulturo je na predlog Slovenskega etnografskega muzeja/Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine 24. 12. 2024 v Register nesnovne dediščine vpisalo 124. enoto nesnovne kulturne dediščine – tesarstvo.

Pobudo za vpis v Register so podali **Razvojni center Srca Slovenije, Dežela kozolcev Šentrupert in Aljaž Celarc.**

Tesarstvo je obrtniško-rokodelska dejavnost, ki obsega poznavanje lesa in drevesnih vrst, pripravo ter ročno obdelavo lesa za izdelavo vezanih lesenih konstrukcij stavbnih (npr. hiše, gospodarska poslopja, cerkve) in prometnih objektov (mostovi) ter plovil.

Ob enoti je trenutno evidentiran en nosilec – Aljaž Celarc.

Aljaž Celarc se je tesaanja tramov s plenkačo priučil od Joža Anzeljca iz Malega Loga v Loškem Potoku, ki je še v 60 letih 20. stoletja deloval kot tesar. Tesaanja tramov s plenkačo je bila dejavnost, značilna zlasti za območje Loškega Potoka. Aljaž Celarc danes to znanje uporablja za domačo gradnjo, na delavnicah tesaanja jih predaja tudi zainteresirani javnosti. Danes zbira tesaško orodje in skrbi, da dediščina tesarstva na tem območju ne bo pozabljena.

V letu 2024 je bilo v Register vpisanih 9 novih enot. Register trenutno šteje 124 enot in 375 evidentiranih nosilcev nesnovne kulturne dediščine.

Rudarska šega 'skok čez kožo' vpisana v register nesnovne dediščine

Skok čez kožo je rudarska šega, s katero novinci vstopajo v rudarski poklic. Običajno jo izvedejo ob koncu šolanja v sklopu rudarskega praznika. Novinec s skokom čez kožo simbolično preskoči rudniški jašek, dobi svojega botra in se zaobljubi poklicu.

Skok čez kožo je na simbolni ravni nadomestil starejši obred skoka čez rudniški jašek (šahta). Domnevajo, da v času, ko so jaški postali preširoki. Ker je bila koža poseben del opreme v rudarskem poklicu, je postala tudi zaščitni znak rudarjev, častni simbol in del slavnostne nošnje. Gre za urezani kos usnja, ki so ga rudarji nosili kot zaščito pred vlago in hladom pri sedečih opravilih ter za zaščito oblačil pri drčanju po nagnjenih jamskih predelih.

Prvič se skok čez kožo omenja v 16. stoletju na Slovaškem, v rudarskem okolju Banske Štiavnice. V Slovenijo so skok čez kožo po koncu prve svetovne vojne in razpadu avstro-ogrske države prinesli

študenti rudarstva iz dotedanjih krajev študija. Prvi skok čez kožo je bil organiziran leta 1923 na oddelku za montanistiko na novo ustanovljene Univerze v Ljubljani. Danes skok čez kožo organizirajo vsako leto v Velenju, vsako drugo leto na Naravoslovnotehniški fakulteti v Ljubljani, občasno tudi v krajih, ki so povezani z rudarstvom in premogovništvom (npr. v Mežici in Grižah, kjer je nekdanji deloval premogovnik Zabukovica – Liboje). Šega je še danes prisotna na prireditvah, organiziranih večinoma ob rudarskem prazniku, ko slovenski rudarji obeležujejo spomin na petdnevno gladovno stavko, ki so jo 3. julija 1934 začeli zasavski rudarji.

Register nesnovne kulturne dediščine vodi ministrstvo, predloge za vpis na podlagi pobud pripravlja Slovenski etnografski muzej, koordinator varstva nesnovne dediščine.



Turistična zveza Slovenije izreka globoko sožalje družinam preminulih rudarjev v velenjskem rudniku, njihovim prijateljem in sodelavcem.



Življenjska doba konja je v povprečju dvajset let, lipicanci dočakajo višjo starost – do trideset let.

Lipicanci navdušujejo s svojo eleganco

Na Krasu je krasno, tam je veliko znamenitosti, med najosupljivejšimi so Škocjanske jame in Kobilarna Lipica. Prve so zaradi edinstvene naravne in kulturne dediščine že 1986. uvrščene na Unescov seznam svetovne dediščine. Ob italijanski meji je vas Lipica z istoimensko kobilarno, ki je izjemen spomenik evropske zgodovine, preplet kulturne in naravne dediščine.

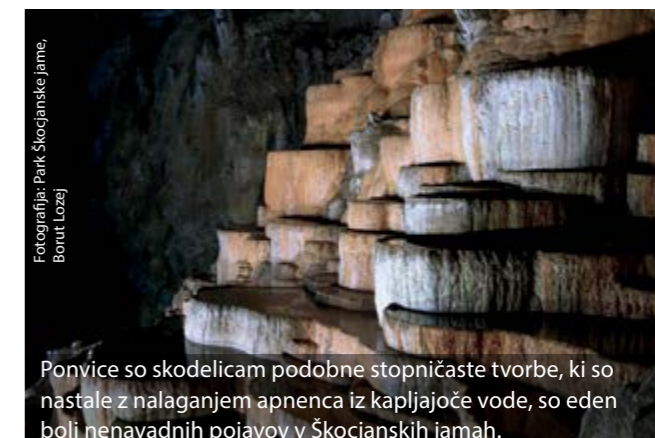
Lipica je ime dobila po drevesu lipa. Med Slovani velja lipa za drevo življenja. Po svetu slovi Lipica po lipicancih, ki jih tam gojijo že od leta 1580. Kobilarno je ustanovil habsburški nadvojvoda Karel II. in v 445 letih njenega obstoja se je dogajalo in obetalo marsikaj čudovitega in slabega. Tudi ukinitvev kobilarne, češ da nima prihodnosti. A je leta 1959 gordijski vozal presekalo Tito, predsednik Jugoslavije, ki je z osebno intervencijo preprečil ukinitvev kobilarne Lipica. S skrbno vzgojo, nego, izborom in šolanjem ostaja konj lipicanec eden najlepših in najbolj elegantnih predstavnikov svoje vrste.

Lipica sprejema obiskovalce od blizu in daleč vse leto, lani jih je imela 89.361, od tega 57.361 individualnih in 32.000 skupinskih obiskovalcev. »Na podlagi dosedanjih podatkov lahko ocenimo, da individualni obiskovalci večinoma prihajajo iz Slovenije, skupinski iz tujine,« pove Tatjana Vošinek Pucer, direktorica družbe Kobilarna Lipica. V primerjavi z letom 2023 je bil skupni obisk v Lipici večji za šest odstotkov. V letošnjem letu načrtujejo, da bodo gostili skupno 94.000 obiskovalcev, kar predstavlja približno pet odstotkov več kot lani. »Lipica ostaja pomemben simbol slovenske kulturne dediščine in dom lipicancev, ki s svojo eleganco navdušujejo obiskovalce z vsega sveta. Ohranjamo stoletja dolgo tradicijo in jo povezujemo z novimi pristopi, da obiskovalcem ponudimo kakovostno in zanimivo izkušnjo. Letos razširjamo doživetje ob ogledu naše predstave, saj so jahači dodali nove elemente, ki dodatno poudarjajo lepoto in spretnost lipicancev. Prenovili smo tudi spletno trgovino, v kateri je sedaj na voljo razširjena ponudba izdelkov, povezanih z Lipico in lipicanci,« pravi Tatjana Vošinek Pucer. V ponudbi imajo posebno mesto Zakladi lipe, ki izhajajo iz naravne dediščine kraja. Obiskovalci lahko uživajo tudi v gastronomskih doživetjih, v katerih je lipa vključena v jedi in pijače, vključene so lokalne sestavine z značilnostmi Krasa. Obletnico 445 let od pričetka delovanja najstarejše evropske kobilarne bodo v Lipici obeležili 18. maja, ko je tudi dan lipicanca.

»Škocjanske jame so Unescova svetovna dediščina in so pravi magnet za obiskovalce z vsega sveta. Kot upravljavec Škocjanskih jam smo zavezani k temu, da skrbno varujemo in ohranjamo svetovno dediščino

ter omogočamo obiskovalcem ogled. Slednji je vedno voden z vodnikom, število vstopnic je na dan omejeno, kar v praksi pomeni, da je treba v glavni sezoni vstopnice zagotoviti naprej. V poletnem času so Škocjanske jame zelo dobro obiskane, seveda so privlačne za obisk prav vsak dan v letu. Okvirno število obiskovalcev, ki jih na leto lahko sprejmemo, je okrog 190.000. Tega števila ne nameravamo povečevati, zato podoben obisk kot lani načrtujemo tudi letos,« pove Polona Kovačič, v. d. direktorice Parko Škocjanske jame. V minulem letu so imeli 191.093 obiskovalcev, od tega je bilo približno 23.200 domačih. Med tujimi gosti jih je prišlo največ iz Nemčije – kar 21.500, nato iz Francije, Poljske, Češke, Italije in Madžarske. »Vsem obiskovalcem želimo omogočiti varen obisk in kakovostno doživetje, kar lahko zagotovimo samo z usposobljenimi in strokovno podkovanimi vodniki ter z urejeno infrastrukturo. Zato smo se odločili za temeljito prenovno poševnega dvigala, ki bo obiskovalcem na voljo že spomladi. Konec pomladi bomo ponovno odprli sodobne muzejske zbirke, kar bo obiskovalcem omogočilo celostno doživetje parka,« poudari Polona Kovačič.

Besedilo: Duša Podbevšek - Bedrač



Fotografija: Park Škocjanske jame, Borut Lozej

Ponvice so skodelicam podobne stopničaste tvorbe, ki so nastale z nalaganjem apnenca iz kaplajoče vode, so eden bolj nenavadnih pojavov v Škocjanskih jamah.



V slovenskem ornamentu je nagelj poleg srca najpogostejši in najpomembnejši okras.

Nageljni – simbol gorenjske ljudske dediščine in tradicije

Gorenjski nagelj je skozi stoletja postal simbol slovenstva in je danes Slovencem najbolj priljubljena roža. V slovenskem ornamentu je poleg srca najpogostejši in najpomembnejši okras. Nagelj v svojem najširšem pomenu simbolizira prijateljstvo, rdeči nagelj pa je izraz ljubezni. Nagelj je vezen vzorec na prtih, narisana je na lesenih polknicah gorenjskih hiš, na panjskih končnicah, nagelj je izrezljan vzorec lesenih balkonov, je vzorec na vazah, skledah, kozarcih, bil je nepogrešljiv lik na starih lesenih skrinjah, omarah in stolih Da je bilo življenje Slovencev v zgodovini prežeto z nageljni, pričajo številne ljudske in narodne pesmi.

Okrog leta 2000 je gorenjski nagelj skoraj popolnoma izumrl, videti ga je bilo le še po redkih kmečkih gankih gorenjskih krajev. Gojile so ga le še starejše ljubiteljice rož. Nove sodobne uvožene balkonske rastline, ki se z lahkoto razrastejo in v jeseni zavržejo, so ga izpodrinile. Pri Gorenjski turistični zvezi smo se takrat odločili nageljne ohraniti in spodbuditi ljubiteljice rož, da se na Gorenjskem ohrani ta avtohtona rastlina. Vse od takrat pri Gorenjski turistični zvezi poteka akcija VRNIMO GORENJSKI NAGELJ NA OKNA IN BALKONE. Torej bo letos že 25 let, odkar podeljujemo priznanja za najlepše gorenjske nageljne. Zveza se je za ta projekt odločila v okviru akcije Turistične zveze Slovenije Moja dežela – lepa in gostoljubna. Vsako jesen GTZ tradicionalno organizira srečanje gorenjskih turističnih delavcev, vsako leto v drugem kraju. Na srečanju si člani izmenjajo izkušnje z organizacijo prireditve, dogodkov, se poveselejo ob glasbenih nastopih in podrobno spoznajo krajevne običaje in navade. Med priznanji za turistična društva komisija za ocenjevanje krajev vsako leto izbere tudi prejemnike priznanj za najlepše gorenjske nageljne.

Lahko se pohvalimo, da smo z akcijo Gorenjske turistične zveze pripomogli, da so vrtnarji začeli bolj množično gojiti sadike, ljubitelji rož pa jih kupovati in saditi na okna in balkone. Marsikatera gorenjska hiša je okrašena z nageljni, tudi balkone na metre, zasajene z nageljni, lahko vidite po Gorenjski, predvsem pa zelo dobro uspevajo na planinskih kočah, kjer jih tradicionalno sadijo že dolga leta. Prav malo bolj svež planinski zrak jim zelo ugaja za bogato cvetenje še pozno v jesen. Včasih so nageljne sadili v kombinaciji rožmarina in roženkravta, kar še danes velja za slovenski šopek. Tudi gorenjska in slovenska narodna noša ni brez nageljna. Ženske ga imajo pripetega na prsih in nosijo šopek rdečih nageljnjev v cekarju, moški imajo prav tako nagelj pripet na prsih in zataknenega za klobukom.

Množičnejše sajenje nageljnjev je dokaz, da so spet našli svoje mesto na gorenjskih oknih in balkonih, tako po vaseh kot tudi v mestih, in čeprav jih je težje vzgojiti kot ostale balkonske rastline, lastnice, a tudi

mnogi lastniki domov, vztrajajo zaradi njihove lepote in tradicije ter občudovanja obiskovalcev gorenjskih krajev. Hiše, ki jih krasijo balkoni, zasajeni z nageljni, zadnja leta srečamo po vsej Sloveniji. Povsod lepo uspevajo ob pravilni negi.

Obstaja več vrst nageljnjev, pravi gorenjski so svetlo rdeči, dišeči in imajo v sredini cveta dva bela krivca.

Gorenjska turistična zveza je v okviru 20. obletnice akcije Vrnimo gorenjski nagelj na okna in balkone izdala knjižico o nageljnih; v njej najdete koristne nasvete za nego in vzgojo nageljnjev, predvsem pa slikovno gradivo domov in balkonov, okrašenih z nageljni. Sodelovali so skoraj vsi gorenjski kraji, saj skoraj ni vasi, v kateri ne bi vsaj ena hiša gojila nageljnov. Priznanja, ki jim jih vsako leto podeljuje GTZ, so prejemniki neizmerno veseli.

Pri GTZ bomo tudi v bodoče še izbirali in nagrajevali ljubitelje gorenjskih nageljnjev. Vedno smo na voljo za nasvete in pomoč pri izboru sadik in morebitnih problemih pri gojenju. Zato se letos le odločite tudi vi posaditi kako sadiko nageljna, poskusite tudi mlajši ljubitelji rož!

Besedilo in fotografiji: Mirjam Pavlič, Gorenjska turistična zveza



Gorenjska turistična zveza je v okviru 20. obletnice akcije Vrnimo gorenjski nagelj na okna in balkone izdala knjižico o nageljnih.



Jurjevanje

Naša skrb za dediščino

Naše Društvo za ohranjanje dediščine iz Gradeža pri Turjaku je bilo ustanovljeno leta 2004, ko je bila leta 2003 obnovljena vaška sušilnica sadja. Kot že ime društva pove, skrbimo, da bi zanamcem ohranili dediščino, ki so jo nam zapustili predniki.

Imamo status društva v javnem interesu na področju kulture, ki ga je podelilo Ministrstvo za kulturo RS, in status turističnega društva, ki ga je podelila Turistična zveza Slovenije. V Registru nesnovne kulturne dediščine je društvo kot prvi nosilec vpisano v panogi Sušenje sadja in kot nosilec zobotrebčarstva v panogi Ribniško suhorobarstvo, nekatere članice so vpisane tudi v panogi Priprava poprtnikov. Naša prizadevanja za ohranjanje dediščine potekajo na več področjih.

Tradicijo ekološkega sušenja sadja v peči na drva in znamenitosti vasi predstavljamo na glavni prireditvi Praznik suhega sadja, januarja občasno pripravljamo tepežkanje in spomladi jurjevanje s povorko z zelenim Jurijem in koncertom. Že več let ohranjamo še dva stara običaja: večerno petje in druženje pod vaško lipo ter za pusta ženitovanjski sprevod, ki je bil značilen za naše kraje. V vasi je razstava starega podeželskega orodja in opreme, več let smo organizirali ekološko pridelavo prosa. Vsako leto organiziramo Pohod po Trubarjevi rojstni fari z obiskom Rašice in škocjanske cerkve.



Predstavitve starih opravil

Na društvenih prireditvah in gostovanjih po Sloveniji prikazujemo stara podeželska opravila – poleg ročnega izdelovanja zobotrebcev še pletenje košar in predpražnikov iz ličkanja, nekaj naših članic se ukvarja tudi s klekljanjem.

Poleg prireditev za obiskovalce pripravljamo delavnice in obiske, na katerih lahko doživeto spoznavajo društveno dejavnost.

Letos je bila že 17. leto postavljena tritedenska Razstava jasic v skritih kottičkih Gradeža, ki je prav tako svojevrstna dediščina, saj so mnoge stare od 100 do 200 let.



Ženitovanjski sprevod za pusta.

Na prvi razstavi je bilo na ogled le trideset jasic, pozneje jih je bilo večkrat nad 300, celo 388, številčno največ v Sloveniji. Z leti se je nabrala množica materialov, oblik in velikosti, od prave božične vasi do skromne postavitve v revnem hlevčku. Pred leti je bila postavljena zanimiva replika jasic Maksima Gasparija. Zadnji dan razstave je pripravljena razstava in pokušina božičnega kruha poprtnika.

O društvenih prireditvah in dejavnosti vsako leto poročajo različni mediji, od nacionalne RTV do različnih časopisov. Letos je bila o tradicionalnem sušenju sadja in razstavi jasic posneta oddaja za avstrijski ORF z naslovom Krippen und Dörrobst aus Gradež.

Društvo z okoli 100 člani se bo še naprej trudilo, da stare šege, navade in običaji ne bi šli v pozabo.

Besedilo: Zdenka Zabukovec, TD Gradež
Fotografije: arhiv TD Gradež



Ene od najstarejših jasic



Gledališka predstava ob 90. obletnici rojstva Vošnjaka in Stepišnika

Kjer je doma prva slovenska potujoča knjižnica

Obiskovalci Zg. Ložnice in okolice so v letu 2024 in bodo tudi v prihodnje lahko prisluhnili zanimivi zgodbi, si ogledali zapuščino, se sprehodili po Stepišnikovi poti ali si po dogovoru ogledali gledališko igro z zanimivo vsebino, ki priča o dogodkih in življenju v krajih pod Pohorjem.

Kdo sta Josip Vošnjak in Lovro Stepišnik in kaj sta nam zapustila?

Oba rojena 1934., vsak v svojem kraju, sta se pozneje po odločitvi njunih staršev, da kupijo nepremičnine, preselila na Zg. Ložnico. Vošnjak je bil izobraženec, Stepišnik samouk, pa vendar sta našla skupne poti in cilje, ki so pustili globoke sledi. Danes nosijo njuna imena nekatere ustanove, ulice, dogodki, nekatere krajevne skupnosti so v spomin nanju izbrale tudi datume za praznovanja svojih krajevnih praznikov.



Predstavo izvaja etnološka skupina Ložniške ufarce z gosti.

Mlinar Lovro Stepišnik se je v zgodovino zapisal kot narodni buditelj in je skupaj z zdravnikom Josipom Vošnjakom ustanovil Bralno društvo pod Pohorjem in Bukvarnico, prvo slovensko potujočo knjižnico. To je bila posebna knjižnica. Lovro Stepišnik je knjige nosil v košu od hiše do hiše, od kmetije do kmetije, jih posojal in prišel ponje po mesecu dni. O izposojenih knjigah je vodil natančno evidenco. Knjige je celo prepisoval, zbiral ljudske običaje, vraže in drugo ljudsko izročilo, leta 1883 je izdal knjigo Ženitovanjske navade na Štajerskem.

Gledališka predstava ob 90. obletnici rojstva Vošnjaka in Stepišnika: LOŽNIŠKE UFARCE pri JOSIPU VOŠNJAKU

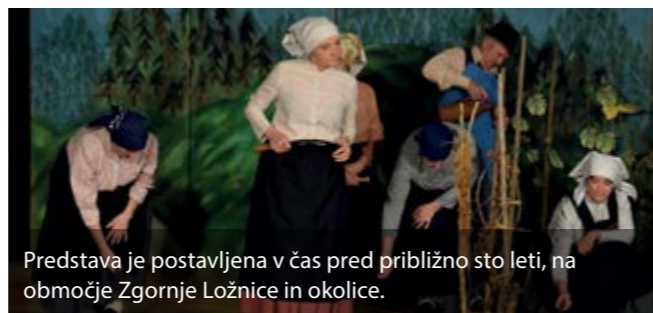
Predstava, ki jo je pripravilo Turistično društvo Zgornja Ložnica po zamisli Martine Lešnik in Marijane Jereb in jo izvaja etnološka skupina Ložniške ufarce z gosti, je postavljena v čas pred približno sto leti, na območje Zgornje Ložnice in okolice. Josip Vošnjak v zrelih letih živi v Visolah, kjer je njegova domačija še danes. V okolici ima vinograd, kjer potrebuje delavce od pomladi do jeseni. Pri delu mu pridno pomagajo domačini iz okolice. Pogosto ga obišče tudi njegov prijatelj Lovro Stepišnik, prav tako priseljenc na Zg. Ložnico, danes znan, kot prvi potujoči knjižničar v Sloveniji. Prijatelja se pogosto srečata v Vošnjakovi hiši, kjer obujata spomine na mlade dni. Kot izobražena krajana dajeta ljudem nasvete pri delu, spodbujata k branju knjig in jih tudi sama pišeta.

Predstava je sestavljena iz treh delov, ki jih odigrajo Ložniške ufarce z gosti.

Ufarce in ufarji kopljejo v vinogradu, vežejo, žanjejo travo, na koncu priredijo trgatve in likof z obilico dobre volje. Vmes prihajata v vinograd tudi Josip in Lovro. Zgodbo popestrijo njuni dialogi in obilica humorja, ki ga igralci prinesejo na oder.

Besedilo: Marijana Jereb, TD Ložnica

Fotografije: arhiv TD Ložnica



Predstava je postavljena v čas pred približno sto leti, na območje Zgornje Ložnice in okolice.



Kozolec in hortikulturna dekoracija

Radovedni popotnik, ki zaide v Pišce, na prvi pogled prepozna, da je v kraju, kjer narava in preteklost radodarno ponujata različne podobe.

Sončna rebra z vinogradi in sadovnjaki (znana pišečka marelica) dajejo pokrajini privlačno podobo, pomagajo ljudem pri preživetju in ohranjajo žlahtno tradicionalno kulinariko.

Nad vasjo stoji domačija jezikoslovca Maksja Pleteršnika, avtorja prvega slovensko-nemškega slovarja. Rojstna hiša je preurejena v muzej. Sredi bohotnega gozda kraljuje romanski grad mogočnih Mosconov z grajskim parkom, v katerem raste 35 različnih drevesnih vrst. Med njimi izstopa sekvoja, ki presega 52 m višine.

Ob tesni strugi Gabernice, ki se v belih slapovih premetava po zelenem mahu skozi vas, so v preteklosti mleli številni mlini. Danes le še v dveh ponovno diši po sveži koruzni in pšenični moki izpod mlinskih kamnov.



Mlin

Sredi vasi gospoduje **vaški kozolec**, ki je namenjen ohranjanju kulturne dediščine, medgeneracijskemu izobraževanju in društvenemu življenju krajanov. V njegovih prostorih nastaja **zbirka orodja, naprav** in raznih drugih pripomočkov, ki so jih Pišečani uporabljali pri obdelavi zemlje, v kmečkih hišah in pri starih obrtéh. Najbogatejša je zbirka orodij za delo na polju, v vinogradih oziroma v kevdrih ali hramih.

Pri vaškem kozolcu ima nešteto let svoje mesto tudi **mlaj**.

V dnevih tik pred delavskim praznikom se posvetimo pripravi smreke na svojevrsten pišečki način. Spiralasto jo olupimo, spletemo kito iz bršljana, s katero mlaj ovijemo v nasprotni smeri lupljenja. Vrh krasijo slovenska zastava in trakovi v njenih barvah. Pod vrh obesimo dva z bršljanom in barvnimi trakovi obogatena obroča. Dodamo na enak način okrašeno tablo s pozdravom delavskemu prazniku. Še vedno ga postavljamo ročno, s pomočjo škarij in pikov. Za postavljanje je potrebno veliko močnih rok, spretnosti in znanja, zato se na dogodku zbere veliko krajanov. Za slovesnost dogodka poskrbijo Pišečka pihalna godba, Folklorna skupina Duplo ... Vzporedno s pripravo mlaja nastaja tudi kres, ki ga zakurimo, ko se stemni. Sledijo druženje ob glasbi, pesmi in pišečkih dobrotah.

Ker želimo ohraniti bogastvo narave in sadove, ki sta jih narava in človek dolga stoletja z roko v roki ustvarjala, pod kozolcem tudi **'kožehamo'**. To pomeni ličkamo. Za ta dogodek moramo koruzo ročno potrgati. Na večer kožehatve se pod kozolcem zbere kar lepo

Pišce, preprosto razkošje



Orodja in naprave

število kožehačev. Koruzo ročno olupimo in na lepih klasih pustimo po dve močni kožuhinki, da jih lahko zvežemo v vence. Vence navadno sestavljajo skupaj zvezani štirje klasi, spretni vezači jih zvežejo tudi po šest. Otroci imajo nalogo, da vence obesijo v rante. Večer popestrijo stare zabavne igre, petje in ples ob harmoniki. Kulinarika je pomemben del večera. Kožehačem ponudimo orehovo potico, koruzno prgo, ocvirke in dobro pišečko vino.



Kožehatva

Besedilo: Anica Butkovič, TD Pišce

Fotografije: arhiv TD Pišce



Grajska delegacija med obiskom na Ljubljanskem gradu

Kamniti lepotec

Na skrajnem jugu Spodnje Savinjske doline, kjer prehaja ravninski del v razvejan hriboviti svet, leži grič, na katerem so nekoč svobodni gospodje Žovneški postavili grad oziroma trdnjavo. Zgrajen je bil iz kamnja. Gradnja je potekala v sredini 13. stoletja. Prvič se trdnjavo omenja leta 1280 kot Castrum Ostirwitz, šele pol stoletja pozneje kot grad Osterwitz. Po raziskavah naj bi bila trdnjava postavljena za nadzor poti iz Zasavja v Spodnjo Savinjsko dolino, nato je bila nedaleč stran postavljena mitnica za pobiranje dajatev.

Kot prvi svobodni gospod Žovneški se pojavi v zgodovinskih virih leta 1173 Gebhard I. Žovneški, ki je bil pred tem svobodni plemič Savinjski. Tako gospodje Savinjski dobijo grad Žovnek nad Braslovčami in se poimenujejo po njem. Ker se je njihova oblast razširila, so imeli fevd krških škofov vzhodno od Celja, grad Lemberg, tako se je Gebhard II. Žovneški imenoval tudi Gebhard Lemberški. Ko svobodna gospoda Žovneška v 14. stoletju postanejo Celjski grofje in pozneje knezi, so številne gradove v Spodnji Savinjski dolini upravljali njihovi kastelani (vitezi).

Leta 1456, ko je bil ubit Celjski knez Ulrik II. in je izumrla moška linija mogočnih celjskih knezov, so dobili njihove posesti Habsburžani. Med njimi je bil tudi grad Ojstrica. Z gradom so gospodovali deželnoknežji oskrbniki. Teh se je v naslednjem stoletju in pol zvrstilo veliko, največji pečat je gradu pustil od leta 1556 dalje Maksimilijan Schratzenbach. Rodbina slednjega je pisala zgodovino Spodnje Savinjske doline dve stoletji po moški liniji. Ni znano, ali je njen prvi lastnik Maksimilijan Schratzenbach sploh kdaj živel na tem gradu, dejstvo pa je, da sta njegova sinova začela graditi dvorec (graščino) ob vznožju hriba in jo poimenovala graščina Ojstrica. Za gradnjo so uporabljali material, ki so ga dobili z rušenjem starega gradu. Ta je popolnoma razpadel že na začetku 17. stoletja, danes je vidnih še nekaj zunanjih sten. Ob vznožju teh stoji danes informativna tabla, ki pripoveduje o zgodovini gradu na vrhu hriba. Največji pečat graščini je dal grof Janez Feliks Schratzenbah.

Poročen je bil z baronico Elizabetho Egkh in imel z njo več otrok. Bil je neusmiljen graščak do svojih podložnikov. Leta 1635 je bil omenjeni grof povod za drugi slovenski kmečki upor, ki je trajal dva meseca. Seveda so se uporni kmetje in tlačani nanj pripravljali že več let. Sodelovalo je več kot 15.000 upornikov. Upor je bil zadušen. Sledilo je sojenje upornikom. Veliko izgub je bilo na strani fevdalcev, saj so jim uporniki požgali več kot 70 gradov in graščin, med njimi tudi posestvo Ojstrica.



Grad Ojstrica_Poskus rekonstrukcije v 15 stoletju, Izdelali Niko Sovič in Erazem Svanjak ter Filip Zelenjak in Igor Sapač

Danes so na hribu nad vasjo Loke le še ostanki nekoč aksialno sestavljenega gradu Ojstrica. Dvorca Ojstrica, ki je bil grajen ob vznožju gradu, pa od sredine 20. stoletja ni več, saj je bil podr. Pot do ostankov gradu je v zadnjem delu strma, toda prijetna za poletna potepanja in raziskovanja.

Ne gradu ne dvorca Ojstrica ni več. Ostale so številne legende in ljudska izročila, ki se ohranjajo vse do današnjih dni. V grajskem stolpu na gradu Ojstrica je bil nekaj časa zaprt knez Friderik II. Celjski zaradi neposlušnosti do očeta Hermana II. Celjskega, ki je nasprotoval poroki z Veroniko Deseniško.



Ne gradu ne dvorca Ojstrica ni več. Ostale so številne legende in ljudska izročila, ki se ohranjajo vse do današnjih dni.

V gradu Ojstrica je bila zaprta Veronika Deseniška. Tu naj bi bila umorjena oziroma utopljena v sodu vode. Njeno truplo je tri dni ležalo v cerkvi Marije Vnebovzete v Braslovčah in bilo tam pokopano, nato jo je dal njen mož knez Friderik II. Celjski prekopati. Ostale so legende, da naj bi Veronika, ko je čakala svojo ljubezen, šivala klobučke, da bi bila lepa ob prihodu moža. To sedaj počnejo člani Kulturnega, zgodovinskega in turističnega društva Tabor, ki šivajo mini klobučke in jih imenujejo Veronikini klobučki. Izdelujejo se lutke (samostojne in palične) z njenim imenom.

Nedaleč od gradu Ojstrica je hrib Krvavica. Tu gnezdi sokol selec. Ta preletava Spodnjo Savinjsko dolino. Tudi o njem so se ohranila številna ljudska izročila in legende. Te v društvu pridno zbiramo in zabeležujemo ter bomo v bližnji prihodnosti izdali knjigo.

V kraju Tabor je bila že leta 1391 omenjena prva cerkev svetega Jurija. Okoli 15. stoletja so okoli cerkve postavili obrambni zid, ki naj bi varoval cerkev in krajane pred vpadi Turkov. Obzidje je imelo obrambni stolp. Pozneje so ga podrl, da so imeli več prostora za pokopališče, ki je bilo prvotno okoli cerkve. Tako je bilo vse do leta 1896, ko so pokopališče prestavili, saj je bilo obzidje okoli cerkve močno poškodovano po potresu, stolp se je porušil, prav tako mnogo grobov. V 19. stoletju je bila cerkev dozidana, največjo prenovo je dobila s preloma iz 19. na 20. stoletje. Na god svetega Jurija (23. april) v občini praznujemo občinski praznik – Šentjurski sejem.

V zvezi s cerkvijo svetega Jurija obstaja legenda, da so kmečke žene rade pekle medenjake v obliki zvona. To naj bi bil spomin na prvi zvon, ki ga je dobila cerkev. Druga legenda, povezana s tem svetnikom, je, da so svobodne gospode Žovneške obiskovali vitezi Viteškega reda Svetega Jurija s Koroške, ki naj bi zagotovili finančna sredstva za izgradnjo cerkve.

Iz uradnih podatkov naj bi bil grad že na začetku 16. stoletja v razpadajočem stanju. Z njegovega kamnja so zidali cerkve v dolini.

Tako naj bi bila dozidana cerkev v Taboru in Grajski vasi, morda pa še katera druga v Spodnji Savinjski dolini.

Na gradu Ojstrica so živeli palčki in palčice. Ti so tam še sedaj, čeprav je od starega gradu ostalo le še nekaj sten. Zelo dobro so se razumeli s sokoli selci in zajci. Ti še danes veselo poskakujejo po bogato rodni njivi v ravninskem delu doline. Po njih je dobila ime Zajčeva koča, katero radi obiščejo številni planinci. Tu je veliko prebrisanih kun, ki so ušpičile že marsikatero neumnost kmetom po Miklavškem hribovju. Na gozdnih jasih najdemo zdravilne rastline, iz katerih ob zimskih večerih pripravljamo okusen domač čaj.

Ob koncu tega zapisa bi želeli predstaviti še delo našega Kulturnega, zgodovinskega in turističnega društva Tabor. Ohranjamo zgodovino in kulturno dediščino tega področja. Izdelujemo Veronikine klobučke; kune so dobile ime po Frideriku, ki je bil čeden in iznajdljiv; pečemo jurijeve zvonove (medenjake); dramska sekcija Ojstriška gospoda interpretira več stoletij dolgo obdobje rodbine Schratzenbach, ki je zaznamovala življenje v tej dolini in po Krajskem, Koroškem, Češkem, Avstriji in Nemčiji. Njihova oblačilna kultura se je naglo širila v vse pore družbenega življenja in cerkvenega dostojanstva.

Gradu in dvorca Ojstrica vam ne moremo pokazati. Lahko pa vam razodenemo bogato zgodovino, pokažemo sakralno dediščino in vas popeljemo v neokrnjeno naravo ... MI SMO TU, pridite še vi, da vam bomo pokazali, kje živimo.

Besedilo: Hani Zamuda, predsednica KZTD Tabor
Fotografije: arhiv KZTD Tabor



V gradu Ojstrica je bila zaprta Veronika Deseniška. Tu naj bi bila umorjena oziroma utopljena v sodu vode.

Čez Pilštanj voda teče, drnule peremo

Pilštanj je neločljivo povezan z drenom in njegovimi plodovi drnuljami oz. 'drnulami', kot jim pravimo domačini. Rumeni dren (*Cornus mas*), skromni listopadni grm ali manjše drevo, je Pilštanjčanom nekdanj nudi prehransko varnost v dolgih zimskih dneh, surovino za izdelavo kmečkega orodja in možnost drobnih razvad za lajšanje težkih trenutkov, ki jih v življenju preprostih kmetov ni bilo malo. Danes se člani Turističnega društva Pilštanj (v nadaljevanju TD Pilštanj) trudimo obujati naravno in kulturno dediščino majhnega trga na Kozjanskem. Z leti vztrajno gradimo različna turistična doživetja, tudi s poudarjanjem simbolične in praktične vrednosti dreva in drnul.

V Sloveniji je rumeni dren naravno razširjen in pogosto uspeva na apnenčastih tleh. Običajno divje raste na robovih gozdov, v grmiščih in na skalnatih pobočjih (Zakonjšek, 2022). V preteklosti vinorodno območje Vine gore, ki se dviga nad Pilštanjem, povsem ustreza tem pogojem, zato ne čudi razširjenost dreva po njenih pobočjih in njegova povezanost z vsakodnevnim življenjem krajanov.

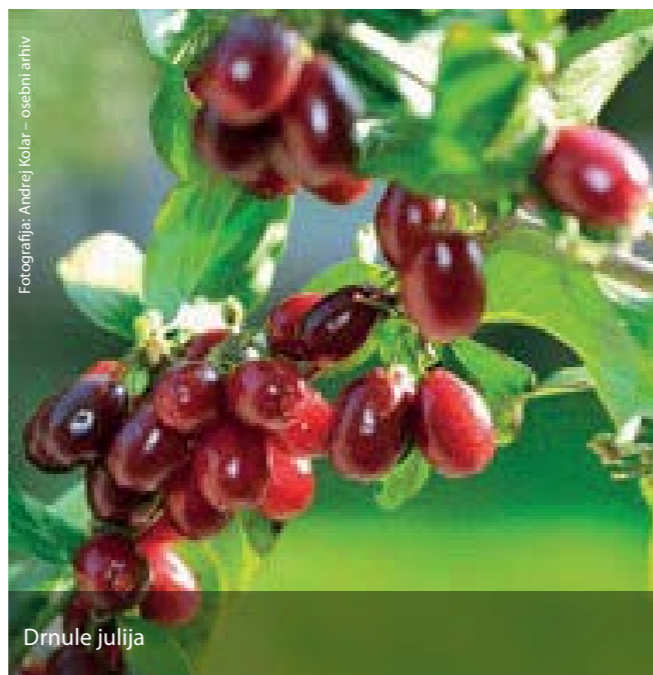
Dren cveti zgodaj spomladi z živo rumenimi cvetovi, še preden se olista. Cvetovi dreva so zelo pomembni za opraševalce, saj jim nudijo prvo spomladansko pašo, da se lahko založijo s cvetnim prahom, virom beljakovin za razvoj družine. Cvetiča drenova vejica ne sme manjkati v cvetni nedeljski kozjanski butarici, ki je del velikonočne krščanske simbolike. Gospodinje pa cvetove, liste, plodove in tudi lubje dreva uporabljajo za pripravo drenovega čaja, ki naj bi pomagal pri splošnem dvigu energije in težavah s ščitnico.

Ko vodnik TD Pilštanj povede obiskovalce po trgu, ob trških drnulah pove številne slovenske zgodbe, pripovedke, legende in ljudske pravljice, kot je na primer tista o medvedu, ki je pod zgodaj cvetočim drenovim drevesom čakal tudi zgodnje plodove, a jih ni dočkal, kar ga je zelo razjezilo.



Cvetočni dren na Pilštanju

Plodovi rumenega dreva, drnule, so šipku podobne majhne rdeče jagode, katerim se značilni kiselkasti okus prevesi v sladkega, šele ko so drnule povsem zrele in temno rdeče obarvane. Starejši krajanji še pripovedujejo, kako so se v zimskih dneh razveselili suhih drnul ali so jih namočili in uživali v kompotu. Danes TD Pilštanj obiskovalcem ponudi v degustacijo drnulovec – drnulov liker, člani društva pridelujejo tudi drnulovo žganje, čaje, sokove, marmelade in džeme, seveda vsak po svojem receptu, ki je strogo zaupen. Si pa gospodinje delijo nasvete, kako najlažje zdravilno meso drnule ločiti od zelo velike koščice, kar je precej zamudno delo. Moški seveda ne pozabijo dodati, da je drenov les trg kot rog (od tod



Drnule julija

latinsko poimenovanje *Cornus mas*) in zelo kakovosten. Uporabljali so ga kolarji in strugarji. Prenekateri imajo med orodjem še grablje z zobmi, izdelanimi iz trdega drenovega lesa, spomnijo se, da so prav iz drenovega lesa morale biti izdelane tudi kolesne špice na vozovih, mlatilni cepci (Polšak, 2022), mlinske preslice, zobniki itd. Učencem OŠ Lesično, s katerimi pogosto sodelujemo, gostoto drenovega lesu pokažemo s poskusom plovnosti, saj se drenov les v vodi potopi. Domačini pomnijo, da so do sredine 20. stoletja (prav tam) uporabljali tudi koščice drnul, ki so jih strli, jedra oprali in zmelili ter uporabili kot nadomestek kave.

Danes skoraj prazen trg Pilštanj, naselbinski kulturni spomenik, je bil nekoč eno najstarejših in zgodovinsko najpomembnejših središč na Kozjanskem in v Obsotelju (Pilštanj 1404–2004, 2004), o čemer pričata v trgu Pilštanj stoječi znak nižjega sodstva – pranger in pečatnik o podelitvi mestnih pravic z napisom *Sigillum civitatis Peilnstain*, ki ima v sredini pilštanski grb ter ga hranijo v Posavskem muzeju v Brežicah. Zgodovinski viri (Storpar, 1993) pričajo, da sta bila na Pilštanju dva gradova, Pilštanski (Peilenstein) in Drenski grad (Hartenstein). Tako pomembnim krajem seveda pritiče tudi himna. Pilštanjčani se ponašajo kar z dvema in obe v opevata dren ter njegov dragoceni sad. Noben obiskovalec ne zapusti Pilštanja, ne da bi se naučil vsaj ene izmed njiju.

Prva *Čez Pilštanj voda teče* je že ponarodela (in se poje na melodijo ljudske pesmi: *Tam dol' na ravnem polju*, <https://www.facebook.com/watch/?v=284097525386440>):

Čez Pilštanj voda teče, drnule peremo, če eno nam odnese, se vsi zaderemo: nazaj na Pilštanj z njo!

Kak' škoda je drnule, po Pilštanj' jamramo, če kdo drnulo najde, nazaj na Pilštanj z njo.

Po Pilštanj' se bahamo, kako je včasih lušno b'lo, ko smo drnule prali, pa zraven pil vodo.

(Ko dren nam razcveti, 1996).

V drugi himni je nekdanja učiteljica na Pilštanju, Kristina Berthold (1863–1925), opisala dren in njegovo uporabo skozi celotno leto.



Pilštanjška himna po zapisu Vekice Gubensšek por. Kostajnshek (Meliškovke Vekice), je plakat oblikovala Jelka Višnar (Meliškova Jelka)

V letu 2025 bo delo Turističnega društva Pilštanj delovalo pod sloganom *Zdrav kot dren*, ki bo še dodatno vključeval različne aktivnosti, vezane na temo dreva in drnul, katerih se je v 30 letih delovanja društva nabralo kar precej.

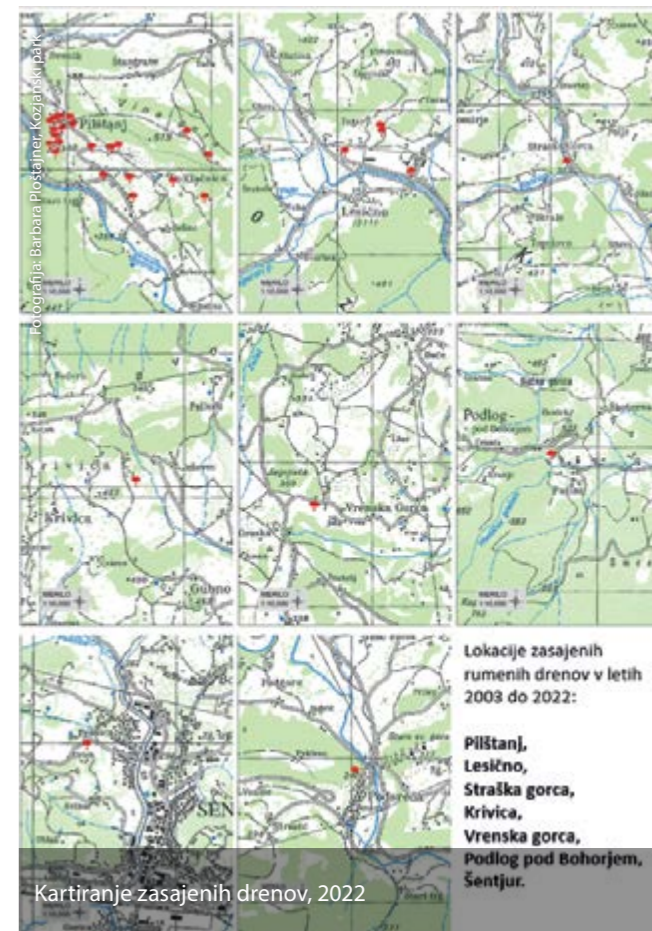
Že pred več kot dvajsetimi leti smo na dan Zemlje pričeli saditi dren pri zaslužnih članih in podpornikih društva. Vsakega izmed zasajenih dreven smo opremili z osnovnimi podatki o drenu ter letnico zasaditve. Sčasoma smo zasaditvi dodali tudi pohod do lokacije in družjenje s pogostitvijo po opravljenem delu.



Zasaditev dreva na sedežu Kozjanskega parka v Podsredi

V letu 2022 smo s pomočjo Kozjanskega regijskega parka vse posajene drene tudi kartirali. Načrtujemo tudi izdajo zloženke in ureditev drenove poti.

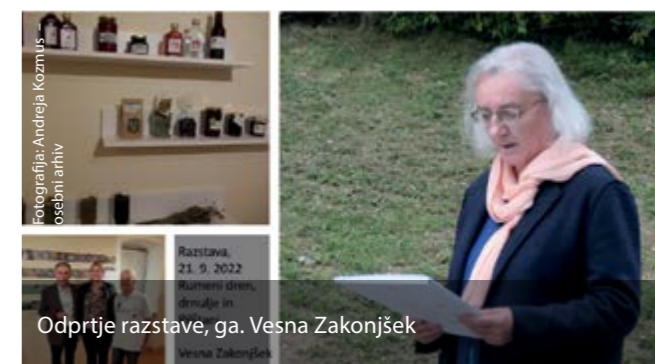
Kozjanski park nas podpira v naših prizadevanjih; v letu 2022 so ob prazniku Kozjanskega jabolka pripravili razstavo *Rumeni dren, drnule in Pilštanj* pod vodstvom ga. Vesne Zakonjšek. Razstavo si je ogledalo mnogo obiskovalcev iz celotne Slovenije, predstavniki društva smo pripravili degustacijo izdelkov iz drnul in pripovedovali zanimivosti in zgodbe.



Lokacije zasajenih rumenih drenov v letih 2003 do 2022:
Pilštanj, Lesično, Straška gorca, Krivica, Vrenška gorca, Podlog pod Bohorjem, Šentjur.

Kartiranje zasajenih drenov, 2022

Za člane in zainteresirano javnost pripravljamo predavanja z delavnicami o divjih rastlinah, drenu kot avtohtoni rastlini in možnostih samooskrbe, zbiramo recepte in pripravljamo nove izdelke, na primer drenove slike, uhane v obliki drenovega cvetja in podobno. Idej nam ne zmanjka, in če vas zanimajo, ste lepo vabljeni, da se oglasite pri nas na obisku.



Odprtje razstave, ga. Vesna Zakonjšek

Besedilo: Andreja Kozmus, predsednica turističnega društva Pilštanj

Viri in literatura:

- Ko dren nam razcveti* (1996). Pilštanj: Turistično društvo Pilštanj.
- Pilštanj 1404–2004* (2004). Podsreda: Kozjanski park idr.
- Polšak, A. (2022). O Pilštanju, drnuljah in še čem. *Geografija v šoli* 30(3), str. 26–37.
- Reich, L. (1996). *Cornelian Cherry From the Shores of Ancient Greece*. New York: Arnoldia, 1–7.
- Stopar, I. (1993). *Grajske stavbe v vzhodni Sloveniji. Knj. 5, Med Kozjanskim in porečjem Save: občine Brežice, Krško, Sevnica, Šentjur pri Celju, Šmarje pri Jelšah*. Ljubljana: Viharnik: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Zakonjšek, V. (2022). *Rumeni dren, drnule in Pilštanj – razstava*. Podsreda: Kozjanski park.



Baška dediščina

Dediščinski turizem v Baški grapi

Hitre spremembe v drugi polovici 20. stoletja so se zajedle tudi v srce Baške grape in se zoperstavljale tradiciji kot nečemu zastarelem, nekoristnem in celo sramotnem. Kmetije z značilnimi oblikami ljudskega stavbarstva so dobile modernejšo podobo, obstala so številna mlinska kolesa in žage na vodni pogon, klonili so 'stogi' in 'svisle', ugasnile so 'pajštve'. Staro se je vztrajno umikalo novemu.

A zapuščina prednikov je ponekod še na prehodu v zdajšnje stoletje kazala sledi ugrizov nekdanjega časa in plaho šepetala svoje zgodbe v novi čas.

Ko se je jeseni 2005 lokalna skupnost v gornjem delu Baške grape odločila seznaniti 'stroko' z lokalnimi željami po ohranitvi raznovrstne dediščine in z možnostmi razvoja turizma na tem



FOD okrogla miza o bohinjski progri

območju, so se trije zanesenjaki s tega območja že spogledovali s propadajočimi objekti, ki so klicali po obnovi. Dediščina jim je prirasla k srcu, ni jim bilo vseeno, da propade. Obrnili so se na enako misleče in sklicali posvet o ustanovitvi društva, ki je 30. novembra 2005 res zagledalo luč sveta kot Društvo Baška dediščina, danes je poznano kot Kulturno-tehnično-turistično društvo Baška dediščina. Na začetku poti ni slutilo, s kakšno zagnanostjo, neusahljivo radovednostjo in odgovornostjo so Graparji hodili skozi čas in kakšno bogastvo dediščine so zapustili. Mnogi so bili namreč nenavadno tehnično podkovani, znali so izdelovati naprave, s katerimi so si lajšali življenje in delo v domovih, na strmih njivah, senožetih, v gozdovih ... Predvsem so znali izkoristiti moč vode.

Samosvoja in spontana

Zven izročila minulih stoletij je društvo zaznalo že v prvem letu delovanja, ko je potrkalo na vrata tehnične dediščine, ki je v Baški grapi še posebno samosvoja in spontana, pogosto edinstvena in izvorna. S prostovoljnimi delom je rešilo nesnage in zaraščenosti vetrovalno napravo predora Bukovo na Koritnici, ki je v času parnih lokomotiv izpihivala dim iz bližnjega predora, ob Ravtarskem potoku pa Prangarjev mlin z žago venecijanko v vasi Znojile, ki preseneča s posebnostjo, da ga ni gnalo mlinsko kolo, ampak

Peltonova turbina, in Jakovo kovačijo v vasi Kuk, kjer se je ustavil čas leta 1978. Slednja dva objekta je s finančno podporo Občine Tolmin delno obnovilo. Neprijazne zgradbe, kamor več let ni stopila človeška noga, so se izkazale za ene najmočnejših sledi preteklosti Baške grape. Ob tem je celo muzejska stroka priznala, da je bila tehnična dediščina tega območja skoraj pozabljena. Dva objekta sta takoj pridobila status tehničnega spomenika lokalnega pomena, 'vetrovalna' je ta naziv nosila že polovico desetletja.



FOD pri vetrovalni napravi predora Bukovo

Že poleti leta 2006 je društvo s povabilom na dan odprtih vrat objekte odprlo javnosti. Takrat ni slutilo, da bo to dejanje prižgalo luč dediščinskemu turizmu v Baški grapi. Zarjavele kljuge so se kljubovalno vdajale, vrata so se škripajoče odpirala, skoznje so spolzele zgodbe naših prednikov o drugačnem odnosu do življenja, kot ga poznamo danes. Ob skromnih tehničnih zmožnostih in z upoštevanjem naravnih danosti so namreč razvijali sonaravne in samozadostne oblike preživetja, ki so jim pomagale obstati na tem koščku slovenske zemlje. Krajani kar niso mogli skriti navdušenja, saj mnogi niso slutili, kaj se skriva za zidovi, obraščenimi z drevjem ali grmovjem. Mnogi so pokazali zanimanje in čut za vrednote, ki so jih ustvarile pretekle generacije. Vedno več jih je bilo, ki so želeli podariti stara orodja in naprave, ki jih niso več potrebovali. Tako je društvo dobilo potrditev, da je bila ustanovitev smiselna in potrebna. Dan odprtih vrat objektov tehnične dediščine je postal tradicionalna društvena prireditev, ki je kmalu pokazala, da se duh preteklosti poslavlja, vendar ponuja zakladnico znanj in izkušenj ter izziva, naj njeno izpovedno moč umestimo v današnji čas. Društvo je izziv hvaležno sprejelo in prepričalo zainteresirano javnost, da je



FOD kulinarična razstava - vrste kruha

zapuščina dar njihovih prednikov, ki z umestitvijo v nove turistične produkte lahko postane vrednota prihodnosti. Na dnevu odprtih vrat, ki je postal osrednja društvena prireditev, jim je poleg tehnične ponudilo v prepoznavanje tudi pestrost kulturne dediščine, kar je dalo obiskovalcem celovitejše doživetje. V programu, večinoma razpršenem v 'vetrovalno' in v okolico objektov ob Ravtarskem potoku, je poleg vodenih ogledov, kovanja v kovačiji, predstavitve opreme in dejavnosti sorodnih društev vabilo na priložnostne razstave, otroške delavnice, glasbene in folklorne nastope etnoloških skupin, na prikaz starih kmečkih opravil in običajev, k okušanju lokalne kulinarike, nagradnim igram ...

Festival Odmevi dediščine

Od leta 2010 društvo promovira dan odprtih vrat kot etnološko prireditev Odmevi dediščine. Leta 2017 je poiskalo nove izzive in povezovanja. Prireditev je razpotegnilo na tri dni in še na druge lokacije v Baški grapi ter jo nadgradilo s predznakom 'festival', ki mu je dal dodatni motiv za snovanje izvirnih, zanimivih in kakovostnih vsebin. Za vsako prireditev v različnih segmentih kulturne in tehnične dediščine Baške grape poišče rdečo nit z odtisom odmevnega dogodka iz preteklosti (npr. odprtje bohinjske proge, obletnica preboja bohinjskega predora, obletnica izgradnje vetrovalne ...). Z leti je vzpostavilo široko mrežo izmenjav znanja in izkušenj, kar mu je dvignilo prepoznavnost prek meja delovanja.



FOD ob Ravtarskem potoku

Tako je npr. v prvem letu festivalu Odmevi dediščine uspelo pritegniti k sodelovanju in prepletanju dediščine kar sedemnajst sorodnih društev, ustanov in posameznikov, v letu 2024 je silovitost govornice dediščine prikazalo več kot 50 nastopajočih. Festival je skozi dotik preteklosti ustvaril tudi trajnostna sporočila oz. nove turistične produkte, ki so postali del turistične ponudbe Baške grape. Prednjačijo dokumentarni filmi 'Vetrovalna – pretiha pričevalka odmaknjenega časa', *Grema u hrib sejt* (*Gremo v hrib kosit*), *Niti in vozli ponosa* (o Tovarni volnenih izdelkov Bača Podbrdo), *Sveta noč – Slovenske jaslice*, 26 let pozneje in informacijske table o ljudeh, ki so v Baški grapi pustili sledi, postavljene v osmih vaseh. Tako v programski raznolikosti festivala vsak najde nekaj zase.

Poleg dediščinske sporočilnosti je že več let moto festivala 'trajnostna mobilnost'. Pri tem se naslanja na Alpsko konvencijo, ki spodbuja uporabo javnih prevoznih sredstev, zmanjšanje hrupa in onesnaževanje okolja.

Društvo s festivalom Odmevi dediščine iz leta v leto bolj prepričljivo brusi svojo naklonjenost dediščinskemu turizmu, kar mu omogoča veliko srce njegovih prostovoljcev.

Olga Zgaga, KTT društvo Baška dediščina
Foto: arhiv KTT društvo Baška dediščina



Slavko Mežek

Slavko Mežek, Kultura-Natura Slovenija

»Stojimo na križišču različnih kultur, jezikov, religij in zgodovinskih homatij«

Slavko Mežek je predsednik gibanja Kultura-Natura Slovenija, ki povezuje posameznike, civilne pobude in organizacije pri raziskovanju, predstavljanju, varovanju, ohranjanju in uveljavljanju slovenske kulturne in naravne dediščine/krajine. Zavest in znanje o slovenskih dediščinskih vrednotah širi na skupnem slovenskem kulturnem in etničnem prostoru, torej v Sloveniji, zamejstvu in po svetu.

S Turistično zvezo Slovenije sodeluje že celo večnost, zlasti na področju slovenske prepoznavnosti in zamejstva. Širša javnost ga pozna kot glasbenika, zborovodjo, kulturnega nemirneža, 'očeta' znanih projektov in pobud (npr. Pot kulturne dediščine v vaseh pod Stolom, (Ne)znano zamejstvo, Ringaringaraja, Mojstri pevci Kropa, Etno FSEstival Selišči-Prlekija, pesniška nagrada kresnice itd.), marsikje tudi kot varuha kozolcev (pobuda Kozolec na Unesco!).

Trenutno imate odprt razpis za priznanja 'naša Slovenija 2025'. Nam lahko opišete primere nagrad iz preteklosti?

Gre za tehtne projekte, saj je žirija objektivno stroga. Že osem let jo vodi dr. Herta Maurer-Lausseger, koroška Slovenka, slovenistka, enologinja. Pred njo je žirijo vodil gospod Jože Humar, kulturnik, sodnik, prevajalec ter pevec, ki nas je žal že zapustil. Predlogi so raznoliki, recimo zglede prakse obnove domačij, stavb, npr. kozolcev, kašč, skednjev, tudi mestnih hiš in gradov, projekti zbiranja ljudskega blaga, naj gre za snovno ali nesnovno dediščino, ki nas neizbrisno zaznamuje, a žal marsikje izginja. Lani je priznanje prejel popolnoma neznani mož iz Ziljske doline, gospod Herman Fritz, ki je kot organist zbiral besedišče ziljskega narečja vasi Panagorci, izdal dragocen slovar, zapisoval in izvajal ljudske pesmi. Žal je pred kratkim preminil.

Priznanje je dobil tudi akademik dr. Peter Fister, slovenski arhitekt, profesor in publicist, lani vsem znani etnolog dr. Janez Bogataj, ki je svoje široko znanje delil ne le za katedrom, ampak širom slovenske zemlje in daleč prek njenih zgodovinskih meja. S svojim bogatim znanjem sta pomagala tistim, ki tega pač niso imeli, in njihove zamisli, pobude in projekte definirala tako, da niso zašli v poceni ljubiteljstvo.

Eni namreč pri tovrstnih prizadevanjih radi hitro zavpijejo, da gre za amaterizem ali diletantizem, kar je seveda silno krivično. Pomagaj, če znaš, ne kritiziraj, to ne vodi nikamor!

Lani so bile poleg Panagorcev nagrajene tudi 'ronarce' z obrobja tržaškega Krasa, ki so v Trstu stoletja dolgo prodajale rože. Izvedeli smo marsikaj o njihovem dišečem delu, narečju, navadah in 'cvetličarskih' pravilih: ni mogel kar vsak in kakorkoli sredi Trsta prodajati rož. Nekdanja Avstro-Ogrska je imela glede tega stroga pravila in Trst je bil 500 let habsburško okno v svet ...

Navdušil nas je moški pevski zbor Dragonarji generala Maistra iz Unca blizu Cerknice; razvijajo Maistrovo raznoliko, tudi (uglasbeno) pesniško zapuščino. Prepričan sem, da 90 odstotkov Slovencev ne ve, da je general Maister umrl v Uncu, saj je bila tam doma njegova mati. V dragonarskih uniformah prepevajo slovenske stare vojaške ljudske pesmi in so neznansko prepričljivi. Ker smo lani priznanja podeljevali v Svečah na avstrijskem Koroškem, je bil njihov nastop zgodovinsko poveden.

Priznanje so dobili tudi Luigia Negro, Silvana Paletti in Sandro Quaglia, zaslužni Rezijani, ki so izginjajočo zgodbo uveljavili tako pri nas kot v FJK, Italiji in po svetu.

Bralce sprašujem: kdaj ste bili zadnjič na Tržaškem, Goriškem, v Benečiji, Režiji, Kanalski in Ziljski dolini, v Rožu, na Gosposvetem polju, Podjuni, pri Slovencih okoli Radgone, v Porabju, Gorskem Kotarju ...?

Svojo organizacijo opisujete kot dediščinsko organizacijo. Kaj vse je dediščina?

Na kratko bi rekel, da je dediščina v našem primeru vse, kar nas dela Slovence. Drugih Slovencev na svetu pač ni in marsikaj, začenši z jezikom nas dela neponovljive, edinstvene. Naša kulturna dediščina je naš genski odtis. Roko na srce, Slovenci imamo s samozavedanjem velike probleme. Zelo težko se odločimo, kdo in kaj in od kdaj pravzaprav sploh smo. Če že pogruntamo, pri tem zelo težko vztrajamo, saj smo tako zelo raznoliki in vsak vidi le svoj 'gartlc', v 'deset slovenskih zapovedi' se ne znamo sešteti. Stojimo na križišču različnih kultur, jezikov, religij in zgodovinskih homatij. Rekel bi, da imamo s tem veliko sreče, malo pa tudi smole, a vseeno hvala bogu, da je tako. Če bi bilo drugače, ne bi bili tako zanimivi.

Dediščino lahko razdelimo na nesnovno, kamor sodi vse, kar je povezano z besedo, običaji, pesmijo, plesi, ter seveda na snovno dediščino, kar je vse, kar lahko otipamo, od najmanjše pojoče kosti, ki podčrta našo prazgodbo, do najbolj imenitnih zgradb. Med njimi so že omenjeni spomeniki slovenskega ljudskega stavbarstva, kot so kozolec, kašča, klopotec, lahko bi našteval do nezavesti. Nekaterih zgodb se Slovenci nočemo zavedati, tako smo kar izbrisali iz spomina, da smo kar 1000 let živeli z in med našo gospodo.

Povprečni Slovenec ve za knežji kamen, vendar ga nekatere turistične agencije še vedno vztrajno iščejo na Gosposvetem polju. Ne vedo, da so ga leta davnega 1865 od tam prenesli v dvorano grbov sredi Deželne palače sredi Celovca, kjer je še zdaj. Ker ga vodiči prepogosto ne najdejo, skupine peljejo kar k vojvodskemu prestolu, kjer potem 'ah in oh' plešejo slovenske obredne plese. Oprostite, na vojvodskem prestolu ni bil ustoličen noben karantanski knez! Zakaj? Ker je vojvodski prestol mlajši od knežjega kamna, da je bilo ob njegovi postavitvi Karantanije že konec in je na njem sedela samo nemško govoreča gospoda; so jo pa dolgo ustoličevali tudi v slovenskem jeziku, to pa drži.

Ali to, da boste v nekaterih prodajalnah vrhunskih spominkov našli črepinjo, na kateri piše Osti jarej, kar pomeni 'ostani mlad'. Gre za praslovensko oziroma praslovensko voščilo. Kje so jo našli? Na obrobju Furlanske nižine. Morda sodi v zgodbo o Venetih, ki jih naša uradna zgodovina 'ne sprejme', zanj smo pač 'preplavali tisto veliko reko za Karpati', pika in konec, le zakaj bi zgodovino pisali objektivno. V Čedadu je stolnica, v kateri je Ratchisev oltar. Ratchis je bil langobardski veljak, ki je bil strašno pregrešen; ob koncu življenja se je skesal in odšel v samostan iskat svoj mir in boga. Na oltarju, ki ga je dal narediti, je njegovo življenje opisano v latinščini, zadnje tri besede pravijo: »Ide boha otkrit.« Če kdo zna to prevesti v latinščino, naj mi, prosim, prevod čim prej pošlje. Prav lahko so te besede 'slovenske', trdi prof. Živa Gruden, 'mati' dvojezične šole v Špetru. Jasno je, da gre za takratno slovenščino, zapisano pred Brežinskimi spomeniki.

Zelo hitro ste nas zapeljali čez mejo današnje Slovenije.

Večina Slovencev čez mejo vidi Italijo, Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško, mi pa vidimo skupni slovenski kulturni prostor. Da, tam 'onkraj' živijo ljudje, ki imajo slovenska imena in priimke, zjutraj vstanejo, gredo v službo, popoldne pojejo v zborih, se gredo gledališče, molijo, ohranjajo kulturno dediščino ... In to po slovensko. Namesto da bi jih poiskali, se zadovoljimo s pocukrano turistično ponudbo onkraj meja. Še dvajset let nazaj ob Vrbskem jezeru niso hoteli niti slišati česarkoli o koroških Slovencih, niso hoteli vedeti, da ima Felden še eno starodavno ime, Vrba, Klagenfurt je Celovec itd., od Trsta do Monostra ista pesem. Vsaka dediščina, naj je snovna ali nesnovna, je pravzaprav enako pomembna in neizbežno povezana, pravzaprav prva bogati drugo in obratno. Brez drobcev te zgodbe ne moremo sestaviti tega, čemur danes pravimo slovenska identiteta. Če tega ne ceniš in rečeš, da

smo pač samo kmetje, 'hlapci', nekakšni polpismeni domorodci, ki nikoli nismo imeli svojih presežkov, ustvarjalcev, piscev, glasbenikov, svoje gospode meščanstva, si res siromak.

V resnici smo eden od najbogatejših narodov v Evropi. Na nas se je nalepilo toliko vplivov kot na redko kateri narod v Evropi; romanski, germanski, slovanski, madžarski, da o pestrih balkanskih vplivih ne govorimo. Od Đevdelije do Rateč je bilo včasih tako zgodovinsko in etnološko bogastvo, da je svet vznak padel, ko je to videl.

O dediščini sicer ne smemo govoriti kot o kategoriji, ki sodi v učbenike, muzeje, domene t. i. stroke in direktoriatov. Danes tudi zaradi prizadevanj organizacij, kot je Turistična zveza Slovenije, to samozavedanje kljub vsemu raste.

Nekateri jokajo, kako grozno je, da imamo več kot 200 občin. V resnici se je moralo prav toliko občin zakopati v zgodbo o sebi, odkriti pripovedi, dejstva in potenciala, ki jih prej nismo poznali ali smo jih kratkovidno celo podcenjevali.

V najinem pogovoru ste največkrat omenili kozolec. Ste tudi avtor pobude Kozolec na Unesco. Kako je s to pobudo in ali je kozolec za vas osebno najljubši element slovenske dediščine?

Kozolec je nekakšna moja 'karma'. Doma sem s kmetov, iz Žirovnice pod Stolom. Pr' Matijovc je bilo pet stogov, eden od njih je bil na parceli 'pr' stoh', na kateri je zrasla naša nova hiša – kozolec je moral pasti. No, zares se je začelo s knjigo Slovenski kozolec – The Slovene Hay-rack (fotografije Jaka Čop, besedilo dr. Toneta Cevc, prevod dr. Irena Šumi), ki sem jo imel privilegij izdati leta 1993. Sledila je istoimenska razstava arhitekturnih maket in risb, ki jo je izdelal arhitekt Boran Hrelj; od leta 1994 živi v Torontu. Med vojno v BiH je s prvim slovenskim konvojem pribežal v Slovenijo, saj je po mami Slovenec. Za TZS, kjer ste objavili razpis za kakovostne spominke, je naredil vrhunsko maketo kozolca – toplarja s Škofljice. Tedanji predsednik TZS Marjan Rožič mi je dal naslov, nato sva ga skupaj z dr. Cevcem obiskala v Solkanu. Naročil sem 'ponovitev' knjige v maketah. Razstava je bila postavljena že 143-krat, in to ne samo v Sloveniji, pač pa povsem svetu. Nastalo je ljudsko gibanje pod imenom 'Ohranimo slovenski kozolec', ki smo ga leta 1996 uradno ustanovili v Rutu nad Baško grapo, kjer je še vedno simbolični sedež projekta.



Rut, Slovenčev stoh, obnova 2024/25

Zakaj ste za sedež izbrali ravno vas Rut v Baški grapi?

Jaka Čop je imel v naši knjigi o kozolcih svojo najljubšo fotografijo – znameniti Simončičev toplar v Bistrici pri Šentrupertu. Moja najljubša pa je (bila) dvostranska fotografija dveh kozolcev iz Ruta – toplarja in stegnjenega samca. Oba imata zidane stebre, samec celo okroglo. Prav epsko sta videti z Rutom in Rodico v ozadju. Ko nam je na posvetu v Stari Fužini vendarle uspelo povezati stroko in našo civilno pobudo, sem preprosto odprl knjigo, pokazal Rut ter rekel: »Tukaj bo naš sedež!« V Rutu so takrat še govorili samosvoje narečje, malo nemško, malo italijansko, malo slovensko. Namesto č, š, ž, so govorili c, s, z. Vsi staroselci imajo nemške priimke, saj izvirajo iz Innichena, tako kot v Sorici, kjer imate sredi vasi o tem celo spominsko ploščo. Omenjeno zgodbo zelo uspešno raziskuje dr. Miha Markelj iz Železnikov.

Ko sem prvič prišel v Rut, sem sicer našel oba 'svoja' kozolca, vendar na samcu ni bilo ne strehe ne rant – ostali so samo štirje stebri. To je

bil prvi kozolec, ki smo ga popravili. Lastnica je bila Fanika Trojar, s katero sva postala velika prijateljca, a je danes žal že pokojna. Zdaj imamo namen obnoviti še Slovenčev stog nedaleč proč, h Kosovi domačiji sodi. V njem nameravamo postaviti informacijsko točko projekta Slovenski kozolec oz. aktualnega nadaljevanja Kozolec na Unesco! Upam, da bo občina Tolmin sodelovala, še posebno sedaj, ko je Baška grapa dobila status goriške vasi. Partner pobude Kozolec na Unesco! je po novem tudi Slovenska matica, kjer smo imeli lani posvet in oblikovali strokovni odbor, v katerem so ugledne slovenske avtoritete s področja etnologije in arhitekture.

Dr. Juvanec pravi, da je kozolec edina etnična arhitektura v Evropi. Zakaj etnična?

Zato ker kozolec zaznamuje slovenski naselitveni prostor, drugje ga (skorajda) ni. Povsod, kjer je, smo tudi Slovenci ali smo nekoč tam bili – na Južnem Tirolskem, v Benečiji, na celotnem avstrijskem Koroškem. V Sloveniji imamo še vedno vsaj okoli pet tisoč kozolcev. S Slovenskimi novicami smo leta 2001 začeli akcijo, takrat sem prepotoval vse kraje ob magistralkah na Dolenjskem, Koroškem, Gorenjskem, Severnem Primorskem, v Savinjski dolini, povsod, kjer pač so. Našel sem pravcati slovenski muzej na prostem in na kar 700 kozolcev smo s soglasjem vzornih lastnikov namestili tablico 'Ohranimo slovenski kozolec'. Gospodarjem, ki z gledno ohranjajo našo skupno dediščino, je treba pomagati. Ne nazadnje je kozolec na vseh naših turističnih perspektivah.

Gibanje se je razvilo v projekt Kozolec na Unesco. Kako?

Na Ziljski Bistrici smo pripravil razstavo, na katero smo povabil Rutarje iz Baške grape, vso Slovenijo, slovensko Koroško, tako Podjuno, Rož kot Ziljsko dolino, predstavnike Innichena (Pustriška dolina) na Južnem Tirolskem, kjer imajo prav tako kozolce, Benečijo, par deset jih najdete pod Matajurjem. Arhitekt Renzo Rucli je naredil celo knjigo o Beneškem kozolcu, ki ima prav tako zidane stebre. Na tem srečanju smo bili zelo zagnani, kar evforični, naenkrat se nam je utrnila misel, da je treba nekaj narediti za našo skupno stavbno vernikularno dediščino. Rodil se je projekt Kozolec na Unesco! Pripravili smo še posvet na blejskem gradu, potem je vse ustavila epidemija. Tako sedaj začinjamo znova, a ne povsem na začetku. V Sloveniji kozolcev ni samo v Prekmurju in Primorju.

Kateri je poleg kozolca vam osebno najljubši element slovenske dediščine?

Ves teden bi lahko našteval: stare obrti, običaji od rojstva do smrti, rokodelstvo, narečja, ljudske pesmi, plesi, pripovedi, ne nazadnje naše dobre, ob katerih je Michelin siromak ... Ker sem glasbenik, zborovodja, mi je blizu vse, povezano z besedo, narečji, ki jih imamo blizu 50. Vsaka vas ima svoj glas. Na drugo mesto bi tako postavil ljudsko pesem. Zaradi tega sem tudi pobudnik Etno fšestivala. Beseda ni tiskarska napaka, saj festival poteka v vasi Selišči v Prlekiji, tam je vse na fse, v Veberičevi domačiji pa naš vzhodni epicenter. Na vidiku je že drugi festival, ki bo 7. septembra 2025. Prišli bodo pevci in godci od vsepo vsod, tudi iz zamejstva, seveda obeh spolov.

In že smo v Prlekiji, kamor odhajate zelo pogosto. Zakaj?

V Prlekiji se je leta 1901 znašla v Kropi rojena pesnica Kristina Šuler. Dežela Kranjska se ji je odpovedala zaradi nezakonske hčerke Kriste. Rodila jo je kot mlada učiteljica v Bohinju, kjer se je družila s krogom znanih slovenskih piščočih duhovnikov – kulturnikov. Šli so se kulturo, hodili v hribe, 'prišla' je Krista – in škandal 'par excellence'. Morala je zapustiti deželo Kranjsko, šla je na Štajersko, v Prlekijo in na Stari Gori, kjer imajo znameniti mlin na veter, v stari šoli učila 25 let. Tam na spominski plošči piše »tukaj je učila«, pri mojem sosedu v Kropi pa na hiši piše, »tukaj se je rodila«. Če ne bi kupil hiše v Kropi, se me njena zgodba sploh ne bi dotaknila. Pokojni Peter Amaliotti je 50 let po njeni smrti izdal njeno prvo pesniško zbirko in predstavitev je bila, kakopak, v Kropi. Potem sem Kroparje popeljal v Prlekijo, na šolo v Stari Gori

smo dali še eno ploščo: »Srce je dalo vse, kar je imelo.« Spodaj so podpisani Kroparji, zraven je kroparski kovaški znak, srce s tremi žebli. Takrat sem ponovno srečal slikarja – kulturnega zanesenjaka Lojzeta Veberiča, leta 1976 nas je na domačiji gostil na prvem poletnem taboru Glasbene mladine Slovenije. Veselje, beseda na besedo – no, danes oživljamo domačijo in vizijo multi-kulti čezmejnega središča. Kar dobro nam gre, tam so spet likovni, glasbeni, literarni in drugi dogodki ter delavnice, tudi že omenjeni etno fšestival.

Ali v Sloveniji dovolj dobro skrbimo za svojo dediščino?

Slovenci pač nismo povsem pozabili nase in na svoje korenine, ne nazadnje imamo samostojno državo. Zavest o dediščini kljub vsem zablodam časa raste spontano, narodnozavedno, tudi skozi nekatere oblike dela. Že v vrtcih imamo kup projektov, ki se ob otroških delavnicah ukvarjajo z dediščino. V Kropi so me malčki v vrtcu naučili, kako se delajo kroparske 'sladkule'. Vsepo vsod spoznavajo tudi ljudske pesmi, ljudske običaje, ne nazadnje pozitiven odnos do vsega slovenskega. Včasih bi bilo dobro, da bi bilo tega tudi v (mladih) družinah več. Včasih so rekli: »Kar se Janezek nauči, to Janez zna.« V osnovni šoli imamo dve imenitni obliki ozaveščanja šolarjev. Eno je mreža Unescovih šol in projekt Dediščina v rokah mladih – mladi posvojijo spomenik. V mreži Unescovih šol je več kot 100 slovenskih šol.

Drugi odlični projekt je vaš projekt Turizmu pomaga lastna glava. Bil sem eden od mentorjev na blejski šoli. Če bi uradni slovenski turizem uporabil vse tisto, kar so otroci odkrili v tematskih raziskovalnih nalogah, bi bilo marsikje (tudi v turizmu) veliko bolj inovativno. V pehanju za 'zvezdicami' namreč marsikaj postaja silno dolgočasno, celofansko ... ZPMS spodbuja mlade zgodovinarje, po srednjih šolah je ogromno raziskovalnih nalog, ki se prašijo v omarah in končajo v papirnih akcijah.

Imamo tudi skrbnike dediščine, mrežo odraslih, ki se usposobijo. Marsikje obstajajo zelo vitalne skupine skrbnikov dediščine, ki vsaj napol strokovno raziskujejo, uveljavljajo in obnavljajo dediščino v svojem kraju.

Polona Frelj



Mlin na veter je postal simbol Stare Gore

Gibanje Kultura-Natura Slovenia bo tudi letos podelilo priznanja naša Slovenija za zgledne dosežke pri ohranjanju in uveljavljanju slovenske kulturne in naravne dediščine/krajine. Razpis je odprt od 3. decembra do vključno 28. februarja 2025. Najboljši projekti bodo poleg priznanja prejeli tudi likovno pozornost trajne vrednosti. Te so doslej prispevali umetniki Valentin Oman, LuisaTomasetig, Gašper Jemec, Klavdij Tutta, Franko Vecchiet, Gustav Januš in Barba Štembergar Zupan, Dora Plestenjak, Andrej Jemec, Zdravko Patty, Oskar Kogoj in zakonca Rene& Nadja Čopi. Morda bo letos ta pozornost kaj kovanega Podelitev priznanj naša Slovenija 2025 bo v nedeljo, 22. junija, v Kropi. Svečanost bo združena z začetkom poletnega koncertnega ciklusa Mojstri pevci Kropa, ki ga prav tako pripravlja in vodi gibanje Kultura-Natura Slovenia.



Matejci Šajnam-mlada podjetnica s Krasa

Vrednote naših nonotov kot navdih

Matejci Šajna, rojena 5. 5. 1977, je leta 2005 postala samostojna podjetnica. V Dolnjih Ležecah je s pomočjo evropskih sredstev obnovila staro nonotovo domačijo s hišnim imenom Pär Bəštícavih za razvoj turizma na podeželju in nudenje raznovrstnih delavnic in izobraževanj.

Nonotova domačija je ohranila zunanji videz kraške kamnite hiše in notranji tloris, nastali so štiri studii – apartmaji, mala telovadnica – predavalnica, ob robu kraškega borjača pa družabni prostor s kuhinjo. Kraški domačiji – kraški hiši z borjačem, kamnitimi elementi in kraškim rujevim vrtom s kamnito štirno – je mlada lastnica s poslušom za vrednote preteklosti vdihnila dušo in domačnost ter edinstvenost tudi z ročnimi poslikavami z motivom ruja na stenah. Zasnovala je unikatne programske vsebine in butična turistična domačija 'ZENJA – VRELEC ŽIVLJENJA' je leta 2012 zaživela na polno. Poimenovanje Zenja izhaja od Matejčinega nonota Zenona, ki je vnučkinji Matejci predstavljal vir navdiha. Vrelec življenja pa, ker se tu odvijajo delavnice, izobraževanja, tečaji in drugo za izboljšanje kakovosti življenja. Turistična ponudba Zenje, ki je ob samem robu Parka Škocjanske jame, je povezana s tradicijo in sodobnim, omogoča presežna doživetja, tudi ker kot domačinka njena lastnica vključuje osebne izkušnje in zgodbe, povezane s svojim otroštvom in s krajem, katerega lepoto je najprej sama prepoznala. Izdelala je tudi svojo tematsko pot: Čuječa hoja v čudoviti naravi v razkošni tišini Parka Škocjanskih jam, po kateri rada pospremi goste (glej videofilm na spletu <https://www.youtube.com/watch?v=PRS9YQtFus>).



Matejci pri kmečkih opravilih z nono

MATEJCI ŠAJNAM, po izobrazbi profesorica športne vzgoje, vzorno upravlja butične Apartmaje Zenja, Vrelec življenja. V obnovljeni stari kmečki domačiji, pravem dragulju, ne nudi zgolj prenočitve, ampak gostom vse leto s skrbno izdelanimi turističnimi paketi omogoča tudi presežna doživetja, povezovalno in sodelovalno z drugimi turističnimi subjekti v lokalni skupnosti in širše.

Vsak dan malo po malo mlada podjetnica vztrajno tke ravnovesje in gradi višjo kakovost bivanja.

Tudi sama organizira raznolike dejavnosti, animira dogodke in s svojo inovativnostjo že dve desetletji plemeniti turistično ponudbo. Z

učinkovitimi metodami, vedno v mejah prijetnega in dobrega počutja obiskovalcev, motivira gibanje, učinkovito vodi gibalne skupine diferencirane celostne vadbe, spremlja čuječe pohode v naravi in ogleda lokalne naravne in kulturne dediščine, skratka, opozarja na pomen čuječnosti na vseh področjih življenja (v komunikaciji, prehranjevanju, gibanju ...), vztrajno ozavešča kulturo čuječnosti.



Zdrav dotik Matejčinih bosih nog z zemljo

V izvedbi priznanih strokovnjakov organizira, animira in tudi sama doma in v zamejstvu izvaja odmevne raznolike delavnice za zdrav, boljši način življenja.

Matejci Šajnam s svojo empatijo, inovativnimi idejami, povezovalnostjo in učinkovitimi metodami za celostni razvoj, zlasti na področju turizma, pomembno prispeva k zares kakovostnejšemu življenju, saj se niti o hrani niti sprehodu niti telesni vadbi ne pogovarja zgolj trivialno, ampak ozavešča njihov pomen za posameznikovo počutje in vpliv na življenje in zdravje.

V današnjem informacijsko preobremenjenem svetu, kjer se vsi in vse bori za našo pozornost in ni trenutka miru in tišine, je dragocena praksa čuječnosti, ki jo Matejci Šajnam v komuniciranju zavestno tke v vsakdanjem življenju na vsakem koraku. Počasi, a vztrajno, potrpežljivo, korak za korakom pelje h kakovosti bivanja, zavedanju sebe in svojega notranjega sveta, pomaga negovati sočutje, potrpežljivost ter ravnovesje, posledično tiho in 'neopazno' gradi v svojem neposrednem okolju in širše višjo kakovost življenja.

Besedilo: Jožica Planinc
Fotografije: arhiv Matejci Šajnam



Letalo DC-3 na Otoku

Industrijska dediščina Bele krajine

Industrijska dediščina Bele krajine je del kulturnega bogastva pokrajine in njenih prebivalcev in je pomemben dejavnik razvoja kulturnega turizma.

Muzej Rudnika rjavega premoga Kanižarica

Začetki industrializacije v Beli krajini pred 160 leti so tesno povezani s premogovništvom na območju Kanižarice. Muzej prikazuje 140 let premogovništva v Beli krajini, od skromnih začetkov sredi 19. stoletja do razvoja v tridesetih letih in nastanka modernega rudnika v času po drugi svetovni vojni.

V muzeju rudnika Kanižarica spoznamo vse značilnosti rudarskega življenja. Zanimivi zgodbi so dodane osebne zgodbe in lokalne posebnosti. Rudnik je preživel svetovno gospodarsko krizo, menjave lastnikov, med vojno je deloval kot prvi partizanski rudnik, zaradi vdora vode je bil več kot leto dni zaprt, nato je desetletja omogočal boljše življenje rudarskim družinam in naselju Kanižarica.

Osrednja razstava je prikaz geološke preteklosti in zgodovine



V muzeju rudnika Kanižarica spoznamo vse značilnosti rudarskega življenja.

premogovnika Kanižarica (1857–1997), tehnološkega postopka rudarjenja, izvoza premoga na površino in ločevanja. Posebno vrednost imata na novo obnovljeni izvozni stop, ki je simbol premogovnika, in umetni rudniški rov, v katerem obiskovalec dobi vpogled v zahtevno in fizično težko delo rudarja, različne načine postavljanja stebrov v jami in izkopa premoga. Precej verjetno je, da srečate tudi perkmandeljca.



V muzeju lahko srečate tudi perkmandeljca.

Lokomotiva v Črnomlju

V parku pod železniško postajo Črnomelj stoji lokomotiva serije 25018. Leta 1921 jo je izdelala dunajska tovarna Floridsdorf, tov. št. 2711. Lokomotive te serije so vlekale potniške in tovarne vlake po Sloveniji in Julijski krajini, aprila 1943 je bila pripeljana v Slovenijo in vozila je na progi Novo mesto–Karlovac. Za mesto Črnomelj ima izjemen pomen iz časa II. svetovne vojne, saj se je lokomotiva od spomladi 1944 do poletja 1945 uporabljala za proizvodnjo električne energije.

Lokomotivo so po vojni obnovili in ponovno uporabljali za promet po dolenjski progi vse do leta 1976.

V spomin na ljudi, ki so na zelo iznajdljiv način omogočili oskrbo električne energije mestu in okolici, je Občina Črnomelj 23. 4. 1983 odkrila spominsko ploščo. Gre za svojevrstno obeležje NOB, ki ga

zgovorno opisuje besedilo spominske plošče: Ta lokomotiva, pomnik partizanske podjetnosti in iznajdljivosti, je v letih 1944–45 poganjala črnomaljsko elektrarno.



Zgovoren napis

Benetičev mlin na Kolpi

Mlinarstvo je ena najstarejših obrti, ki se je v slovenskem prostoru pričela intenzivno razvijati v 9. stoletju. Z razvojem mlinarstva se je pojavil tudi osnovni izdelek iz moka – kruh, ki ima verski, kulturni in tradicionalni simbolni pomen.

Na domačiji Benetič je pred več kot 150 leti nastal mogočen rečni mlin, ki je še edini delujoči valjni mlin na reki Kolpi. Oglejte si ga v živo, spoznajte zanimive ohranjene predmete iz tistega časa, prisluhnite mlinarjevi zgodbi in šumenju reke Kolpe.



Na domačiji Benetič je pred več kot 150 leti nastal mogočen rečni mlin.

Slovenski gasilski muzej v Metliki

Gasilstvo je na Slovenskem svojevrsten fenomen. Zgodovina–gasilstva je prikazana v Slovenskem gasilskem muzeju dr. Branka Božiča v Metliki.

Septembra leta 1869 je bilo v Metliki ustanovljeno prvo prostovoljno gasilsko društvo (požarna bramba) na Slovenskem. To je bil povod, da

je bil tam ob stoletnici leta 1969 ustanovljen Slovenski gasilski muzej, ki je bil leta 2003 poimenovan po dr. Branku Božiču, dolgoletnem predsedniku Gasilske zveze Slovenije in pobudniku ter soustanovitelju gasilskega muzeja.



Slovenski gasilski muzej

Muzej ponuja obiskovalcem edinstven vpogled v razvoj gasilske opreme skozi zgodovino. Na ogled so številni predmeti, ki pričajo o gasilskih akcijah, metodah gašenja požarov in napredku gasilske tehnike. Zaščitna oprema gasilcev ima številne faze razvoja, od preprostih zaščitnih oblačil do sodobnih uniform in zaščitnih čelad. Slovenski gasilski muzej dr. Branka Božiča v Metliki je edinstven muzej poguma, predanosti in inovacij, ki so pripomogle k večji varnosti ljudi pred požari in drugimi nesrečami.

Ogleda sta vredna tudi ozkotirna železnica na Planini in letalo DC-3 na Otoku.

Industrijski turizem prispeva k varovanju dediščine in krepi lokalno in regionalno identiteto Bele krajine. Območja industrijske dediščine so vključena v turistično ponudbo Bele krajine.

Besedilo in fotografije: Tatjana Zupančič, TD Črnomelj
Vir: Občina Črnomelj, Gasilska zveza Slovenije



V parku pod železniško postajo Črnomelj stoji lokomotiva serije 25018.



Polono Janežič najdete na spletni strani in družabnih omrežjih pod naslovom Obujeni okusi.

Polona Janežič, arheologinja in raziskovalka zgodovinske kulinarike

Naši predniki so bolj preudarno ravnali s hrano

Hrana jo je od nekdaj zanimala. Zaposlena je na ZRC SAZU, Inštitutu za arheologijo, študirala je arheologijo, nato še gostinstvo in turizem ter začela 2021. raziskovati in poustvarjati jedi naših prednikov v različnih zgodovinskih obdobjih. Svoje delo predstavlja na družbenih omrežjih in spletni strani z naslovom Obujeni okusi, pa tudi v živo na delavnicah in pogostitvah. Pravi, da lahko iz zgodovine s precejšnjo verjetnostjo potegnemo vzporednice z nekaterimi današnjimi jedmi, iz kuharskih knjig pa lahko sklepamo, kako so jedli tako v rimskem času kot srednjem veku in obdobju Prešerna.

Ob epidemiji je začela fotografirati in objavljati prikaz arheološke dediščine – replike posodja in jedi, recepte, ki jih je rekonstruirala po virih in drugih arheoloških podatkih. Pred tem je izkušnje slabo leto pridobivala tudi kot glavna kuharica in menedžerka srednjeveške restavracije v okviru muzeja na Danskem, kjer so kuhali jedi višjega in srednjega sloja s pojasnili, kaj pripravljajo. Krožniki so bili vezani na Skandinavijo, pri čemer so stregli tudi npr. fermentirane in vložene ribe, česar pri nas niti ne poznamo.

Prehrana naših prednikov

»Iz katerega obdobja izvira slovenska prehrana, je težko z gotovostjo opredeliti. Veliko slovenskih jedi je dokaj mladih, npr. krompirjeve, jedi s fižolom, paradiznikom, papriko, koruzo in še kakšnim živilom. Nekatere jedi, kot npr. pogača – vrsta nekvašenega kruha, pa bi lahko izvirale iz pozne antike, prav tako poznamo jedi, ki verjetno segajo vsaj v zgodnji srednji vek – kislata repa, močnik, kaše, mlinci ... Podobne jedi so verjetno pripravljali tudi že veliko prej,« pravi in doda, da so različice štrukljev znane že vsaj v 16. stoletju, prav tako naj bi imela dolgo tradicijo potica. »Običaj kolin sega vsaj v 15. stoletje, recepte za pripravo klobas najdemo že v antični Grčiji in za naš prostor pomembnem starem Rimu. Tudi danes vse bolj priljubljene tehnike priprave kruha, droži in kvasnih nastavkov segajo v daljno preteklost.«

Prvi zapisi o kulinariki

»Strabon, grški geograf, zgodovinar in filozof, ki je živel na prelomu v 1. tisočletje n. št., navaja, da se je na Vrhniki, ki je bila tedaj pod nadzorom Tavriskov (keltskega plemena), blago, ki je prišlo iz Sredozemlja prek Ogleja na vozovih – oljčno olje, vino in morski sadeži – prav tu natovarjalo na čolne in potovalo naprej do Donave. Omenjeni pisec o Keltih piše tudi, da so večinoma varili pivo, vino so redko pridelovali sami, so ga pa tudi hitro použili. Plinij v 1. stoletju omenja, da naj bi Kelti poznali tudi kvašeni kruh, narejen iz ostankov žita, nastalega pri varjenju piva. Bili naj bi strastni ljubitelji mesa, predvsem slanine in šunke. Če vse to drži, si lahko le mislimo. Vsekakor pa lahko zapisane drobce najdemo tudi na starorimskih predmetih, saj je bila v enem izmed grobov s Hajdine pri Ptujju najdena oljenka z napisom PANE VINV RADIC PAVPERIS CENA oz. v spevnem prevodu

Antona Sovreta: 'Vino, kruh in redkvica, revežu večerjica.' Prve podobe, vezane na obredje, ki je vključevalo tudi hrano in pijačo, pa najdemo še pred rimskim obdobjem v upodobitvah na situlah iz železne dobe, kar imenujemo situlska umetnost.«

O rimski kuhinji pri nas vemo kar veliko. Čez naše ozemlje je vodila živahna trgovina. »K nam so uvažali olivno olje, morda ribjo omako, suho sadje, oreške, morske sadeže itd., večinoma v amforah, poleg katerih so uvažali raznoliko posodje za uporabo za jedi, prehranjevanje in kuho. Če to povežemo z lokalno izdelavo posodja za kuhanje s podatki z arheoloških najdišč, dobimo bogato sliko o načinu priprave hrane in jedeh. Za rimsko kuhinjo so zgovorni tudi grobni konteksti, saj so imeli v antiki navado pridajati v grobove hrano za popotnico. Tako imamo podatke, da so uživali tudi ostrige, najdemo koščice datljev, na najdiščih koščice različnega sadja ter živalskih kosti. Lahko trdimo, da je bila tudi na našem območju rimska kuhinja polna različnih jedi iz žit in stročnic, sadja, zelenjave, sirov, hitre in na ulicah dostopne hrane v mestnih četrtih ter pridelave živil na rimskih podeželskih posestvih – vilae rusticae. Tam so pridelali večji del živil. Za slednje so se ohranili priročniki za dobro upravljanje in kmetovanje, ki so jih morda uporabljali tudi na našem območju. V njih so zapisani enostavni recepti ter navodila za shranjevanje in predelavo različnih pridelkov,« pojasni. »Rimska družba naj ne bi bila preveč mesojeda. Podatki z jugovzhodnega alpskega prostora kažejo, da so od mesa uživali predvsem govedino, nekaj svinjine in drobnice, redko perutnino. Ostankov divjačine med kostnimi ostanki tudi ni veliko. Meso slednjih dveh naj bi bilo bolj kot ne le del prehrane elite. V Emoni – antični Ljubljani so bili najdeni tudi pekači z različnimi podobami, ki so jih uporabljali za peko kruha za posebne priložnosti – tudi tu lahko najdemo zanimive povezave z obredi ob naših tradicionalnih praznovanjih. Sklepamo pa, da se je tudi na našem ozemlju v rimski družbi skozi hrano kazala velika razslojenost in da pri tem tem nismo bili izjema,« pravi.

Najdbe na koliščih

Obdobje koliščarjev je prav tako dolgo in zanimivo za raziskovanje prehrane. Najdišča na Ljubljanskem barju so se ohranila v okolju brez kisika, tako je ostalo veliko organskega materiala, kar je sicer redko na

najdiščih. »Ti kažejo, da so koliščarji veliko lovili, se prehranjevali z različnimi sladkovodnimi ribami, imeli črede domačih živali, gojili ječmen, eno- in dvozrno pšenico in grah, lan in mak, nabirali so lešnike, želod, bezeg, drnulje, šipek, črni trn, morda celo belo metliko, lesniko in divjo hruško ter danes precej pozabljeni vodni orešek, robide, poznali so divjo vinsko trto ... Sklepamo lahko, da so imeli dokaj pestro prehrano, po tehnologiji kuhe pa predvsem hrano, kuhano v loncih, sušenje in shranjevanje različnih vrst živil, pridelavo mladega sira, peko nad žerjavico ... Domnevno so pripravljali različne enolončnice, čemur pritrjujejo analize ohranjenih maščob s sten posodja, verjetno so uživali tudi kostni mozeg, skratka, od živali in rastlin so izkoristili vse, kar so lahko. Ne le za hrano, tudi za druge uporabne predmete. Domnevno so si pripravljali tudi nekakšen kruh in žitne kaše,« pojasni.

Srednjeveška kuhinja

Srednjeveška kuhinja zajema dolgo časovno obdobje, skoraj tisočletje naše zgodovine. »Za kuho zgodnjega srednjega veka v branje priporočam Kuhinjsko kulturo zgodnjega srednjega veka dr. Andreja Pleterskega. Gre za prvo poglavlje študijo tudi na podlagi arheologije poskusov, retrogradne ter jezikovne analize.« Pravi, da so prvi Slovani vsekakor pripravljali nekvašeni in kvašeni kruh (vzhajani kruh), sušili meso, uživali žita, proso za kaše, pripravljali sveži sir in se domnevno naučili priprave staranega sira od staroselcev. Poznali so repo, uživali in shranjevali jabolka, slive, hruške ter različne oreške in jagodičevje ... »Nekje od 12. oz. 13. stoletja naprej lahko prebiramo prve zapise v urbarjih, spremeni se ustroj družbe, prebivalstvo začne hitro naraščati, kar spremeni potrebe v prehrani. Prehrano konca 15. stoletja pa nam opisuje Paolo Santonino v popotnem dnevniku, predvsem prehrano najbogatejših oz. najboljših, kar so mu lahko ob obisku različnih krajev ponudili. Ob prebiranju Santonina, ki je bil nad našimi kraji in hrano presenečen in večinoma navdušen, in preučevanju tuje literature ter kuharskih knjig tega časa lahko pri nekaterih jedeh najdemo vzporednice in podobnosti tudi z našimi. Morda v tistem času naša prehrana vseeno ni bila tako drugačna kot drugje. Kakor antična pa je bila tudi poznosrednjeveška prehrana višjih slojev polna zanimivih začimb in posebnih okusov.«

Kuharske bukve

»Nekatere jedi, ki jih poznamo še danes, se pojavijo že pred časom Valentina Vodnika, vsekakor žganci, štruklji, močnik, kaše, pogače, potice, klobase itd.,« pravi Polona. Njegov prispevek je predvsem prvi slovenski prevod tujih kuharskih receptov – Kuharske bukve. »Glede na jedi, objavljene v knjigi, je služil bolj mestnim gospodinjam kot kmečkim. Slednje vsekakor niso imele dostopa do živil in orodij, ki jih omenja, verjetno niti ne časa, da bi jih pripravljale na tak način, najverjetneje večinoma niso znale brati.« Kaj pa sta jedla Trubar in Prešeren? »Primož Trubar v svojih delih pogosto navaja besedo



Ob poustvarjanju jedi opozarja, da so včasih jedli bolj sezonsko in veliko bolj vse porabili.

pogača ali pogačica, vsekakor pa je čas 16. stoletja v kuhinji Evrope čas inovacij in odkritij. Koliko je to vplivalo na njegovo prehrano, ne vemo. Sta pa s konca 16. stoletja z graškega dvora znani dve slovenski domači jedi: sirova juha in pehtranov šturkelj (pri čemer prof. Dr. Janez Bogataj v svojem delu: Slani, sladki, dobro zviti, štruklji teknejo, če smo lačni ali siti! opozarja in dobro utemelji, da gre za nekakšen kipnik, ne za štrukelj; hkrati navaja drug vir: prvi del Spagenbergove Postile slovenske v prevodu protestantskega pisca Sebastjana Krelja iz leta 1567, ki omenja štruklje in par drugih jedi). Tudi za prehrano v času Prešerna imamo veliko zanimivih podatkov. Poleg Kuharskih bukev velja omeniti sicer po Prešernovi smrti natisnjeno Slovensko kuharico Magdalene Pleiweis, ki je vanjo zapisala jedi, ki jih je sama pripravljala. Boris Kuhar je v enem izmed svojih del izpostavil Kuharico v Prešernovem času – Katharino Werderdus in njeno delo. Ob lepo predstavljenem orisu Prešernovega časa si lahko tako tudi sami pripravimo omizje, kakršnih je bil deležen naš pesnik. Od narastkov in kuhov do juh, mesnih jedi z omakami, prilogami, prikuhami in zelenjavo, obilje sladkega in sadnega. Vsekakor odraz razvijajoče se meščanske kuhe,« pove arheologinja.

Bogati in revni

Pove, da bi še pred Rimljani verjetno lahko o družbeni razslojenosti govorili že vsaj v železni dobi. »Ža železno dobo, ki sem jo omenila že v okviru situlske umetnosti, predvidevamo, da je bila družba razslojena, kar kaže različna materialna kultura in bogastvo v grobovih. Težko predvidevamo, kako so jedli glede na status, zaradi majhnega odstotka v arheološkem zapisu ohranjenih ostankov lovnih živali proti ostalim živalskim kostem pa predvidevamo, da bi bil lahko ulovljen plen rezerviran za elito. Rimsko obdobje je izjemno razloženo, vsekakor je najbogatejši vrh s hrano tudi izkazoval svoje bogastvo. Beli kruh je bil dragocenejši in dražji, temen je bil dostopen vsem. Enako je bilo v visokem in poznem srednjem veku (kakor domnevno že v rimskem obdobju) z mesom – višjemu sloju je bolj dostopno, predvsem sveže, kar opazimo tudi pri prebiranju Santoninovega potopisa. Kmetje meso konzervirajo in redko uživajo sveže (morda ob kolinah), meščani stremijo k temu, da bi se približali plemiški hrani, a ne nujno uspešno. Prav tako meščani kupujejo na trgu, kmetje hrano pridelujejo sami in jo v veliki meri prodajajo naprej ali jo morajo oddati v obliki dajatev. Veliko vlogo pri izkazovanju statusa igra tudi uporaba iz daljnih krajev uvoženih začimb, saj so bile te tako v antiki kot tudi v srednjem veku izjemno drage, redko kdo si jih je lahko privoščil.«

Izpostavlja pa, da moramo na prehrano naših prednikov gledati z več vidikov. Po eni strani jih je večinoma pestilo pomanjkanje – so obdobja, ko je bilo manjše, in druga, ko so jih pestile tako izjemne lakote, da so zaradi njih tudi umirali. Veliko bolj statusno je bilo pogojeno, kaj si smel uživati, kaj ti je bilo na voljo ter kaj dovoljeno. »Pri hrani je bilo ogromno pravil in vsekakor tudi pomanjkanja nekaterih hranil. Pa vendar nam je lahko prehrana preteklosti tudi vzor. Ljudje so se prehranjevali dosti bolj lokalno, sezonsko, morda do neke mere manj pestro, a stanovito, preudarno in skrbno. V vseh obdobjih so trenutke obogatili tudi s posebnimi, prazničnimi, nevsakdanjimi jedmi. Čeprav imamo danes na razpolago neobvladljive količine hrane in se večinoma neposredno ne ukvarjamo z njeno pridelavo, še vedno marsikdo čuti pomanjkanje tudi pri nas, kar je morda eden izmed večjih paradoksov sodobne evropske družbe. Največja razlika je vsekakor to, da danes ogromno hrane zavržemo. Tudi na ravni gospodinjstva ne ravnamo več tako vestno z njo kot v preteklosti. Verjetno vsi poznamo stari rek: 'Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.' Seveda nam hrane s tal ni treba pobirati, lahko pa začnemo do nje ponovno gojiti več spoštovanja.«

Besedilo: Mateja Blažič Zemljč
Fotografije: osebni arhiv



Slovenska narodna noša in domači prigrizki

35. sejem Alpe-Adria

Naša dediščina – navdih za prihodnost

Turistična zveza Slovenije se je na že 35. turističnem sejmu Alpe-Adria predstavila pod sloganom **Naša dediščina – navdih za prihodnost**. Na njem se je predstavilo kar 150 turističnih društev iz vse Slovenije.

Varovanje kulturne in naravne dediščine ostaja eno temeljnih poslanstev Turistične zveze Slovenije in turističnih društev, ki so na Gospodarskem razstavišču na ogled postavili kulturno, etnografsko, etnološko in seveda kulinarično dediščino, s poudarkom na bolj prepoznavnih prireditvah, dogodkih in doživetjih.

Predstavljene so bile tradicije vseh slovenskih regij, od Alpske, Mediteransko-Kraške, Termalno-Panonske in seveda Osrednje Slovenije. Razstaveni prostor Turistične zveze Slovenije je bil kot Slovenija v malem, in to takšna, kot je bila videti nekoč. Med našimi stojnicami je bilo mogoče srečati zanimive zgodovinske osebnosti, kot je denimo France Prešeren, do igralca na lajno ter številne rokodelce.

Številni produkti dediščinskega turizma imajo status edinstvenega turističnega doživetja, naj gre za oglarstvo, klekljarstvo, rezbarstvo, krošnjarstvo, planšarstvo, tradicijo pridelave in uporabe lanu in nenazadnje tesarstvo, ki je bilo v Register nesnovne kulturne dediščine vpisano kot zadnje konec lanskega leta.

Nosilna tema slovenskega turizma v letošnjem letu je Umetnost in kultura, zato bodo kulturna, naravna, etnološka in etnografska dediščina tudi rdeča nit letošnjega izbora **Moja dežela – znak gostoljubnosti 2025**. Končni cilj projekta je promovirati najbolj prepoznavne dogodke, prireditve in doživetja, povezana z dediščino, ki jih v številnih primerih organizirajo prostovoljna turistična društva. Turistična zveza Slovenije je na sejmu Alpe-Adria pripravila tudi več razstav: razstavo **Slovenija, kjer je gostoljubnost doma**, na kateri smo predstavili prejemnike 11 zlatih znakov gostoljubnosti, ki jih je Turistična zveza Slovenije podelila na lanskem izboru, ter razstavo **Slovenija, kjer so nepozabne tematske poti doma**, na kateri smo predstavili najboljše tematske poti v Sloveniji v obdobju med letoma 2011 in 2024, ki so bile prav tako izbrane v okviru tekmovanja Moja

dežela – znak gostoljubnosti. Razstava **Mladi upi turizma** je v ospredje postavila nagrajence naših mladinskih projektov Turizmu pomaga lastna glava, Več znanja za več turizma, Zlata kuharica in



Na sejmu je bilo mogoče srečati številne rokodelke in rokodelce

Mladi turistični vodnik. Priznanja Mladi upi turizma smo lani podelili premierno.

Naravni in kulturni dediščini v turizmu, natančneje inovativni uporabi digitalizacije na tem področju, je bila posvečena tudi letošnja mednarodna nagrada Jakob. Prejel jo je **Virtualni muzej rudarstva 4. dritl**, med finalisti sta se znašla tudi Kurentova hiša



Manjkalo ni niti rujne kapljice



Sejem obiskovalcem omogoča, da od blizu spoznajo delovanje 150 turističnih društev iz vse Slovenije.

(Mestna občina Ptuj) in Skrivnosti potopljenih vasi (Zavod za turizem Šaleške doline, Velenje).

Iskrene čestitke!

Besedilo: Pof

Fotografije: Janez Platiše in Tonči Hozjan/TZS



Dekleta vabijo v Terme Snovik



Brez harmonike ne gre

TKD Šparžin s sladkimi kaštelirčki

Na razstavnem prostoru TKD Šparžin je bilo prikazano izolsko podeželje, njegove pohodniške in kolesarske poti. Mnoge obiskovalce je pritegnilo tudi bogato zgodovinsko obdobje, vse od bronaste dobe pa do danes, ter vodni viri, ki so bili pogoj za nastanek življenja na tem območju. Svojo ponudbo je društvo Šparžin letos popestrilo s prazgodovinskim pecivom, imenovanim kaštelirček.

Kaštelirčki so nastali kot plod sodelovanja s Centrom Sonček iz Elerjev in sicer na delavnicah v okviru projekta Kaštelir. Ime so dobili zaradi svoje oblike, ki ponazarja utrjeno naselje kaštelir z akropolo na sredini. Narejeni so iz sestavin, ki so jih uporabljali prebivalci bronaste dobe, tj. iz pirine in želodove moke, zdrobljenih lešnikov ter medu in masla. Vsak kaštelirček krasi marmelada iz plodov gloga ali drenulnje.

Z njimi so v društvu želeli priklicati okus prazgodovine in dokazati, da se iz teh sestavin tudi v današnjem času lahko pripravi zelo okusne kolačke.

Besedilo in fotografija: Slavica Hrvatini





Košnja po starem

Turistična društva kot varuhi kulturne dediščine

Še vedno imam živo pred očmi prizor z ne tako davnega pustovanja, ko so bili prav vsi otroci oblečeni v telebajske, samo eden je, oblečen v kavboja, preplašen spraševal mamico, ali je z njim kaj narobe. Ne moreš zgraditi uporabne generacije, če otroke šemiš v nekaj, kar nočeš, da bi postali. Prvega marca bomo v prireditvenem šotoru Snoviku spet imeli pustovanje. Kot vedno, upam, bo tudi letos nekaj otrok oblečenih v korantijo. En kurent na dan prežene telebajska stran, pravim. Šalo na stran, tole z zdravo pametjo je še veliko globlje. Kako torej naše turistično društvo deluje kot branik zdrave pameti?

Turistično društvo je glas razuma, ki opozarja na prioritete. Ravno zadnjič smo se pogovarjali, kako je lahko priti do Kamnika, nato javni prevoz počepne, zato je med turisti povpraševanje po električnih kolesih včasih večje od ponudbe. Turistično društvo Tuhinjska dolina je na primer pomemben pobudnik pri vzpostavljanju kolesarskih stez, ne samo zaradi turizma. Tudi domačini bi šli radi s kolesom do mesta. Če avtobus pelje skozi Tuhinjsko dolino enkrat na polno luno, si s kolesom hitrejši, s kolesarsko stezo predvsem varnejši.

Stojimo na braniku kulturne dediščine. Ko v našem šotoru prirejamo ali gostimo dogodke, se obiskovalcem zdi, da gre pri etnoloških prireditvah za nostalgichen pogled v preteklost, obujanje običajev, ki so mogoče zanimivi za turiste, kaj več kot razvedrilne vrednosti pa nimajo. Ne bi se mogli bolj motiti. Etnološko in kulturno obarvane prireditve so tisto, kar bogati razgledanost, človeka motivira za potovanja, namesto da bi na facebooku všečkal, kam so šli drugi. Nekega dne sem se v Italiji znašel sredi srednjeveškega festivala, nastopajoči so metali zastave visoko v zrak, paradi je sledilo še prvenstvo v streljanju s srednjeveškimi samostreli. Navdušilo me je, da sem postal lokostrelec, se spotoma ogromno naučil o zgodovini slovenskega boja proti Turkom, imam tudi naslov državnega prvaka. Lahko pa bi ostal doma in se kujal, da se nič ne dogaja. Velik ljubitelj Slovenije Phil Otley (znan po tem, da je iz Velike Britanije z avtom odpotoval na Nizozemsko čez Avstralijo) mi je dejal: »Potovanje je spreminjanje načinov življenja. Kdor ne potuje, ne živi.« Turistična društva ljudem bogatimo življenja z doživetji.

Aprila bomo imeli pod našim šotorom *Velikonočni sejem*, nekaj za oči, željne tradicionalnih veččin in rokodelskih spretnosti. V začetku vsakega julija naredi TD Tuhinjska dolina *Košnjo po starem*, ko se zberejo fantje in dekleta, da pokosijo travo okoli Term Snovik. Tudi turisti iz apartmajskega naselja se pridružijo. Koliko k zmanjšanju ogljičnega odtisa pripomore dvotaktna kosilnica, koliko družina dobre volje, ki je imela še lepo druženje povrh?

Velik pomen imajo naše rokodelske delavnice. Lani je TD Tuhinjska dolina gostilo pomemben rokodelski tabor, ki je bil svojevrsten

poklon naši avtohtoni jezersko-solčavski ovci. Spoznali smo, kakšna svetovna frajerka je pristrčna bečka in kako pomemben trajnostni izdelek je volna v primerjavi s sintetiko. Volno recikliramo in znova uporabljamo, na koncu pa postane nenevaren odpadke. Naši zgovorni samohodni biokosilnici pa konkurirajo cenena poliestrska oblačila. Od proizvodnje, izpustov, uporabe fosilnih goriv, embalaže do (nez)možnosti recikliranja in problema mikroplastike, je sintetika pravi ekološki kriminal. Rokodelski tabor ni bil samo prikaz starih obrti, ampak nauk, kako se bomo morali čim prej začeti spet obnašati. Čeprav ovce dajejo ekološko surovino za izdelavo vrste tkanin in izdelkov, je žalostno, da se jih dandanes uporablja le za meso, volna pa postaja komercialno nezanimiv stranski produkt. Vrnitev k volni je ekološki odgovor na enega najhujših problemov naše dobe. Mar je res treba podpirati uničujočo industrijo sintetičnih cunj, samo ker so cenejše, čeprav vemo, da smo s tem (p)oškodovali lastnega otroka? V delavnicah in taborih raziskujemo pametnejši in trajnostni način življenja. Konec avgusta bomo imeli v sklopu proslavljanja 20-letnice društva dvodnevno *Etnološko prireditev*, na kateri bomo prikazali večšine iz preteklosti. Kdor se ne uči zgodovine, jo ponavlja, pravijo. Ali ni absurdno, vsaj v našem primeru, da učimo zgodovino, da jo bodo ljudje *znali pravilno ponoviti*? Kam je prišel ta svet ...

Besedilo: Egist Zagoričnik, Turistično društvo Tuhinjska dolina
Fotografije: arhiv TD Tuhinjska dolina



Velikonočni sejem v prireditvenem šotoru



Gostoljubno pri Urošu Štefelinu, Hiša Linhart

Trihodni meni, da te kap

V začetku januarja so se učenke, ki so novembra lani osvojile prvo mesto na državnem tekmovanju za zlato kuhalnico, odpravile v Radovljico. Za nagrado so prejele darilni bon za kuharsko šolo priznanega šefa Uroša Štefelina, čigar restavracija se ponaša z Michelinovo zvezdico. Tam so se udeležile nepozabne kuharske delavnice.

Z velikim navdušenjem jih je sprejel gostoljubni Uroš Štefelin, ki jim je predstavil svojo restavracijo in način dela. Učenke so si nato nadele predpasnike in pod budnim očesom chefa pričele pripravljati trihodni meni. Za predjed so pripravile ajdove rezance po kraško, za glavno jed file postrvi in polnjene krompirjeve polovice ter zelenjavo, za sladico karamelizirana jabolka v testu.

Medtem ko so čakale, da kuharski pomočniki dokončajo pripravo jedi, so se naučile tudi nekaj o pravilni pripravi pogrinjka in postavitvi pribora, kar jim je kar v angleščini razložil prijazen zaposleni. Vrhunec dneva je bilo okušanje jedi – bile so izjemno okusne!

Izkušnja je bila čudovita in poučna, saj so dekleta spoznala delo vrhunskega chefa ter pridobila nova znanja, ki jim bodo v življenju še kako koristila.

Učenke so se domov vrnile polne vtisov in z nasmehom na obrazu, za kar gre velika zahvala šefu Urošu Štefelinu in njegovi ekipi. Najlepša hvala tudi Turistični zvezi Slovenije, ker ste nam omogočili to nepozabno izkušnjo.

Besedilo in fotografiji: Ekipa Zlate kuhalnice OŠ Bistrica ob Sotli

Eva Juhart, 7. razred:

Na kuharski delavnici z gospodom Urošem Štefelinom sem zelo uživala.

Gospod je bil zelo prijazen, med kuhanjem nam je ves čas dajal napotke in tudi odgovarjal na naša vprašanja. Skupaj smo pripravili tri jedi, vse so bile zelo okusne. Za predjed smo naredili testenine in omako s pršutom, prvič sem delala široke rezance. Pri glavni jedi mi je bila zelo všeč postrv, bila je neverjetno sočna, pri sladici so mi bila najbolj všeč karamelizirana jabolka. Bila je kot jabolčni zavitek malo drugače. Prostori hiše Linhart so čudoviti, najboljša kombinacija sta seveda lep ambient in dobra hrana. Celotna izkušnja mi je bila zelo všeč, tako da sem res vesela, da smo na tekmovanju zmagale, to je najboljša mogoča nagrada.

Vita Vračun, 7. razred

Ob prihodu nas je očaral elegantni ambient, ki ga je dopolnjevala prijetna glasba v ozadju. Stregli so nas izjemno prijazni natakariji, ki so poskrbeli, da smo se ves čas počutili kot pomembni gostje. V restavraciji je bilo zelo zabavno, saj so nas poleg izjemnih jedi

navdušile tudi zanimive animacije. Neizmerno smo se zabavali, preizkušali nove okuse in se smejali anekdotam izkušene kuhinjske ekipe. Vzdušje je bilo sproščeno, a hkrati prefinjeno, kar je prispevalo k nepozabni izkušnji.

Nela Knežič, 7. razred

V restavraciji Hiša Linhart so nam postregli tepke, namočene v čaj in oblite s čokolado. Nato smo si nadele predpasnike in kuharske mrežice. Odpravile smo se v kuhinjo in naredile predjed, glavno jed in sladico. Nato smo, kar smo naredile, pojedle za kosilo.

Všeč mi je bilo, da smo dobile možnost kuhanja s šefom Urošem Štefelinom. Bilo je zelo zanimivo kuhati v restavraciji z Michelinovo zvezdico.

Živa Vračun, 7. razred

Na kuharski delavnici pri chefu Urošu Štefelinu smo se naučile veliko stvari. Ne samo kako se kuha, videle smo, kako poteka kuhanje v restavraciji in kako pomembna je organizacija. Pripravljale smo trihodni meni. Za predjed hišne ajdove rezance s pršutom, sledila je postrv s polnjeno polovico krompirja ter zelenjavo. Na koncu je bila na vrsti sladica, jabolčni zavitek, narejen malo drugače. Hrana je bila zares okusna, temeljila je na slovenski kuhi. Zelo sem vesela, da smo se lahko udeležile te kuharske delavnice.



Jedi niso bile samo okusne, pač pa tudi lepe na pogled.



Državni izobraževalni zavod s slovenskim učnim jezikom Cankar-Zois-Vega iz Gorice se je lotil pustnih tradicij.

22. mednarodni festival Več znanja za več turizma

Prihodnost naše dediščine

Na sejmu Alpe-Adria smo do konca pripeljali že 22. mednarodni festival Več znanja za več turizma. Obisk stojnic, na katerih je 27 srednješolskih in višješolskih ekip predstavljalo turistične produkte na temo 'T&T: Tradicija v trendu', je bilo vrhunsko turistično doživetje. Spoznali smo dediščino Slovenije, Italije, Hrvaške, BiH ter Srbije, in to v novi preobleki.

Mladi upi turizma so znova dokazali, da tradicija ni nekaj statičnega, omejenega na preteklost, temveč je živa, dinamična in polna priložnosti za kreativno preobrazbo. V Stebrni dvorani gospodarskega razstavišča smo videli prihodnost naše dediščine, ovito v sveže ideje, sodobne pristope in inovativne načine predstavitve.

Takoj ob vstopu na razstveni prostor so me obkročili promotorji Ekonomske šole Stana Milanović iz srbskega Šabca, ki so me odpeljali do svoje stojnice. Na njej so ponujali stanine vanilice, tradicionalno sladico, ki jo je v kavarni Šabca v prizadevanjih za vpeljavo 'evropskih vrednot' pripeljala princesa Tomanija, žena kneza Jevrema Obrenovića. V Šabcu jo še danes strežejo skupaj z belo kavo. Ker sem pravilno odgovorila na vprašanje z njihovega kviza, sem naprej odšla, bogatejša za sladki prigrizek.

Na stojnici Šole za turizem, gostinstvo in trgovino iz hrvaške Pule so pozornost pritegnili z animacijo 'Rock balloon', kar vas ne sme zavesti, saj sta nam dve prikupni mladenki odplesali tradicionalni ples. Z doma izdelanim instrumentom sem jim narekovala ritem.

Ekipa Ekonomske in turistične šole iz hrvaškega Daruvarja se je



Na stojnici Šole za turizem, gostinstvo in trgovino iz hrvaške Pule sta nam dve prikupni mladenki odplesali tradicionalni ples.

zakopala v češko dediščino svojega mesta. V turistični produkt z naslovom Češko srce Daruvara so seveda uvrstili tudi pivo in pritegnili zlasti pozornost ljubiteljev napitka iz hmelja.

Pri stojnici Gostinske šole Opatija smo se spomnili, da je pust pred vrati, saj so v središče svojega produkta umestili pustno tradicijo Kvarnerja, kjer se je že začel tako imenovani peti letni čas – pust, čas pustnega rajanja, zabav in karnevalov. Državni izobraževalni zavod s slovenskim učnim jezikom Cankar-Zois-Vega iz Gorice se je prav tako lotil pusta, ki že kliče pomlad. Navdušili so nas njihovi pisani klobuki in pustna kulinarčna tradicija. Pri njihovi stojnici smo se okrepčali s slastnimi flancati in nadaljevali pot.



Srednješolski center Petar Kočić iz Zvornika v Republiki Srbski je na 35. sejmu Alpe-Adria poslal kar dve ekipi.

Hotelirsko-turistična šola Opatija se je poglobila v tradicijo wellness na Kvarnerju. Ali ste vedeli, da so Opatijo leta 1889 uradno razglasili za zdravilišče tedanje aristokracije in odličnikov in da je bila prvo tovrstno zdravilišče na celotnem Jadranu? Ste vedeli, da sta tja hodili tudi slavna plesalka Isadora Duncan in carica Marija Terezija?

Pri stojnici Gostinsko-turistične šole Osijek smo se preizkusili v plesanju z dekorativnimi valjčki, kar je bilo priljubljeno v 20. stoletju in se spet vrača v modo.

Javna ustanova Srednješolski center Petar Kočić iz Zvornika v Republiki Srbski je na 35. sejmu Alpe-Adria poslal kar dve ekipi. Ena se je posvetila pisatelju in kulturnemu delavcu Marku Markoviću, sodobniku Iva Andrića, pri drugi stojnici, ki jo je – mimogrede – ekipa izdelala kar sama, smo lahko občudovali tamkajšnje tradicije in običaje, tudi kulinarčne.



Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci je predstavljala produkt Vaški grb – sodobni odtis tradicije.

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci se je osredotočila na občino Križevci, kjer so bili vaški grbi nekoč zelo prepoznavni, kar bodo z njihovo pomočjo postali tudi zdaj, ko v ospredje stopajo kot etnološki spominke.

Ekonomska šola Murska Sobota, Srednja šola in gimnazija, je na svoji stojnici vabila na enodnevni dogodek, ki bo potekal 13. septembra 2025 na turistični kmetiji Tremel v Bokračih. Na dogodku bodo obiskovalce prek različnih dejavnosti popeljali skozi življenje na kmetiji, preizkusili se bodo v starih običajih in spoznali bogato kulturno dediščino regije.

Strokovno izobraževalni center Brežice, Višja strokovna šola, je predstavila Wellness Princezo z medenim pilingom, zvočno kopeljo z gongom, ki smo ga lahko tudi preizkusili. Za slovo smo se z njihovo promotorki tudi fotografirali.

Ekipa Šolskega centra Srečka Kosovela Sežana, Gimnazija in ekonomska šola, je izdelala inovativen spominke – ročno izdelani šal s tradicionalnimi kraškimi motivi, kraško modo pa je v središče postavil tudi Šolski center Srečka Kosovela Sežana, kjer so nas vabili na tridnevni festival, na katerem želijo javnosti predstaviti kraške modne oblikovalce in njihove kreacije, navdihnjene s kulturno in naravno dediščino Krasa.

Ekonomska šola Novo mesto, Višja strokovna šola, je s tradicionalnim belokranjskim vzorcem, ki ga sicer vidimo na prtičkih, v katere zavijajo belokranjsko pogačo, okrasila ovitek za mobilni telefon.

Srednja šola Izola se je poglobila v zapuščino Šavrinke in med drugim ponudila izlet z e-kolesi po njihovih stopinjah. Za Šavrinke je bilo vedno znano, da so bile zelo delavne in urejene žene. Iz njihovih tradicionalnih oblačil so na Srednji ekonomsko-poslovni šoli Koper izluščili detajle, s katerimi so jih poskušali približati mladim, kot so denimo rute, pentlje in podobno.

Ekipa Strokovno izobraževalnega centra Ljubljana je oživila dediščino Muce Copatarice in dokazala, da ima prav vsaka slovenska vas lahko svoj edinstveni copatek, ekipa Srednje upravno-administrativne šole Ljubljana pa je promovirala Zmajevu regato, doživljajski dogodek,



Kako k življenju vrniti 120 let star kino?

umeščen na Špico, ob obrežju Ljubljane. Udeleženci Zmajev regate bodo izdelali svoje ladvice, ki imajo skupni imenovalec v zmajevem jadrju. Z njimi bodo tekmovali v spustu po Ljubljani in za nagrado dobi vsak udeleženec zmajev napoj, ki ga ponudi organizator v zmajevi maskoti.

Gimnazija in srednja šola Rudolfa Maistra Kamnik je stavila na že prepoznavni turistični produkt – pastirje na Veliki Planini – in ponudila inovativno doživetje, med drugim delavnico izdelave sira trničja. Na natečaju Turistične zveze Slovenije smo ga pred leti uvrstili med najboljše kulinarčne spominke, lani je bil v Švici izbran za najboljši sir. Ekipa Gimnazije Nova Gorica je ustvarila didaktično igro Sledi dediščine, ki je v celoti iz lesa in je namenjena spoznavanju dediščine, ekipa Izobraževalnega centra Piramida Maribor, Višja strokovna šola, pa je promovirala granbučko, inovativni prigrizek, ki z vsakim grizljajem pripoveduje zgodbo slovenske dediščine. Osnovna sestavina so bučna semena in lipov med.



Gimnazija in srednja šola Rudolfa Maistra Kamnik je stavila na že prepoznavni turistični produkt – pastirje na Veliki Planini.

Na stojnici Strokovnega izobraževalnega centra Alme M. Karlin so ponujali inovativna doživetja pod kozolcem, od porok do timbilingov, ekipa Šolskega centra Kranj, Srednja ekonomska, storitvena in gradbena šola, pa je pod drobnogled vzela bridž, igro s kartami, ki je bila zelo priljubljena že v Jugoslaviji, danes pa jo slovenski igralci z uporabo spletnih orodij in udeležbo na spletnih turnirjih prenašajo na nove generacije.

Ekipa Šolskega centra Velenje, Višja strokovna šola in Šola za storitvene dejavnosti, je predstavljala mastodontov glineni odtis, doživetje, ki popelje obiskovalce po učni poti, kjer spoznajo lokacije in zgodbe iz obdobja mastodontov, degustirajo izvirne napitke in izdelajo unikatne glinene spominke.



Ekipa Šolskega centra Velenje, Višja strokovna šola in Šola za storitvene dejavnosti, je predstavljala mastodontov glineni odtis.

Ekipa Šolskega centra Ptuj, Šola za ekonomijo, turizem in kmetijstvo, je oživila ptujski kino, ki je s 120 leti najstarejši kino v Sloveniji, s posebno ponudbo za valentinovo, 8. marec in druge praznike, turistični podmladek z Višje strokovne šole za gostinstvo in turizem Maribor pa nas je v družbi grofa in grofice Meranske popeljal po kulinarčnem Mariboru 19. stoletja.

Ob koncu festivala so se Mladi upi turizma pomerili v kvizu, s tradicionalno folklorno predstavo so jih za piko na i nagradile članice in člani folklorne skupine Kraški šopek iz Sežane.

Besedilo: Polona Frelif
Fotografije: Tonči Hozjan/TZS

Ime dogodka	Datum	Kraj	Informacije
Zelišča za pomoč pri prehladu	13.02.2025	Rimske Toplice	Turistično društvo Rimske Toplice
Mišek Bami - predstava za otroke	14.02.2025	Harije	Kulturno etnološko turistično športno društvo Alojz Mihelčič Harije
27. Valentinov pohod	15.02.2025	Dobrina	Društvo Izviri Dobrina
27. Valentinov pohod	15.02.2025	Loka pri Žusmu	Društvo Izviri Dobrina
Predavanje Roberta Kužnika o predstavitvi dela in življenja Maksima Gasparija	15.02.2025	Rakitna	Turistično društvo Rakitna
Izdelovanje Veronikinih klobučkov	20.02.2025	Tabor	Kulturno, zgodovinsko in turistično društvo Tabor
Predstavitve knjige o dr. Jožefu Krajncu	21.02.2025	Škale/Velenje	REVIVAS - društvo za oživitve in promocijo vasi Škale
Melodija Šavrinke duše: odmevi preteklosti v razstavi, glasbi, poeziji	28.02.2025	Gračiče	Društvo za turizem in kulturo Šavrinca
Pustovanje v Mošah	1.03.2025	Moše	Turistično društvo Dragočajna-Mošje
Pustno rajanje	1.03.2025	Tabor	Kulturno, zgodovinsko in turistično društvo Tabor
Pustovanje v Pekrah 2025	1.03.2025	Pekre	Turistično društvo Pekre
Tradicionalna pustna sobota v Središču ob Dravi	1.03.2025	Središče ob Dravi	Turistično društvo Središče ob Dravi
Pustovanje	1.03.2025	Laze v Tuhinju	Turistično društvo Tuhinjska dolina
30. pohod po Jurčičevi poti	1.03.2025	Višnja Gora	Turistično društvo Polzevo
Litijski karneval 2025	1.03.2025 - 2.03.2025	Litija	Turistično društvo Litija
21. festival komedije Pekre 2025	1.03.2025 - 30.03.2025	Pekre	Turistično društvo Pekre
Sodelovanje na Pustnem karnevalu	2.03.2025	Cerknica	Turistično društvo Rakek
Pustno rajanje s povorko	2.03.2025	Dobrna	Turistično društvo Dobrna
Rez vinske trte	11.03.2025	Maribor	Turistično humanitarno društvo Glas
Tradicionalno 7. gregorjevanje	11.03.2025	Rimske Toplice	Turistično društvo Rimske Toplice
Rez vinske trte	11.03.2025	Maribor	Turistično humanitarno društvo Glas
Izdelovanje ostriških zajčkov	20.03.2025	Tabor	Kulturno, zgodovinsko in turistično društvo Tabor
Čistilna akcija v Rimskih Toplicah	22.03.2025	Rimske Toplice	Turistično društvo Rimske Toplice
16. ocenjevanje pijač iz grozdja samorodnih vinskih trt	30.03.2025	Žužemberk	Turistično društvo Suha Krajina
16. ocenjevanje pijač iz grozdja samorodnih vinskih trt	30.03.2025	Žužemberk	Turistično društvo Suha Krajina
Šparglijada, Koloosmica in Špargljev pohod	6.04.2025	Brestovica pri Komnu	Turistično društvo Brest
Velikonočni sejem	6.04.2025	Laze v Tuhinju	Turistično društvo Tuhinjska dolina
Šparglijada, Koloosmica in Špargljev pohod	6.04.2025	Brestovica pri Komnu	Turistično društvo Brest
Rez vinske trte stare potomke	9.03.2025	Starše	Turistično društvo Starše
Ko čopič in barve govorijo	10.04.2025	Tabor	Kulturno, zgodovinsko in turistično društvo Tabor

Več o prireditvah na www.turisticna-zveza.si

Baška grapa – gorniška vas

Baška grapa je konec lanskega leta prejela naziv Baška grapa – gorniška vas. Uradna predstavitev Baške grape kot kandidatke za vključitev v mednarodno mrežo Gorniških vasi je potekala v prostorih Avstrijske planinske zveze v Innsbrucku. Nosilec mednarodnega projekta je Avstrijska planinska zveza (ÖAV), članice pa planinske zveze Južne Tirolske (AVS), Nemčije (DAV), Italije (CAI), Švice (SAC) in Slovenije (PZS). Članice omrežja v praksi udeležujejo trajnostni razvoj in cilje ter protokole Alpske konvencije, med drugim turizem, ki temelji na doživljanju in opazovanju narave, s poudarkom na pohodništvu in dejavnostih, ki ne zahtevajo velike turistične infrastrukture, gorsko kmetovanje in gozdarstvo z lokalnimi produkti in proizvodi, varovanje narave in pokrajine, trajnostno mobilnost, ohranjen in živ karakter gorskih vasi.

Besedilo in fotografija: KTT Društvo Baška dediščina



Piše: dr. Valentina Božič, ustanoviteljica agencije NAVIS (Navis Hospitality Agency)

Pot storitvene odličnosti – misija mogoče!

Storitve v EU že nekaj let presejajo 70% delež BDP-ja, kar potrjuje, da živimo v času storitvene ekonomije. Turizem je ta čas premaknil še nekoliko naprej, iz obdobja storitev v obdobje doživetij, ki širše bogatijo goste, ponudnike, skupnosti in državo. Hkrati živimo v času nenehnih primeranj in ekonomije finančnega uspeha, ki v razmišljanje včasih vrinja občutek, da investicije v storitveno kakovost stanejo in kratkoročno morda celo zmanjšajo poslovno uspešnost. Seveda to ne drži. Odličnost storitev in poslovna uspešnost sta v močni korelaciji. Če smo v svoji osnovni dejavnosti dobri, je poslovna uspešnost normalna posledica slednjega. Ker smo storitvena, doživetvena družba, moramo s storitvami znati upravljati na način da dosežemo oboje hkrati, odličnost v kakovosti storitev in poslovno uspešnost. Poglejmo si, kje so ključni do obojega hkrati.

Naravnost za storitve

Odlične storitve cenimo. Turistična podjetja in organizacije, ki omogočajo takšne storitve, rastejo hitro in dosežajo visoko lojalnost svojih gostov. Daleč najgloblja doživetja so tista, ki v posameznikih prebudijo občutek, da so pomembni, posebni, opaženi in ta doživetja ponavadi ne zahtevajo nobene večje materialne »investicije«. Osnova zanje temelji v nas samih, v ljudeh in v eni od naših najbolj temeljnih naravnosti. Razvojni psihologi pravijo, da se sposobnost pomagati neznanim osebam zgradi že pri otroku v starosti do 18. mesecev, kar pomeni, da smo naravno ožičeni za delo v storitvah in imamo odlično osnovo na kateri lahko razvijamo znanje, sposobnosti in kompetence za to, da bomo skozi delovanje uspešni. Ko v organizacijah vzpostavimo prave mehanizme, veliko lažje premagujemo današnje velike izzive s pomanjkanjem usposobljenih in zavzetih ljudi za delo v turizmu.

Če pogledamo storitveno odličnost globlje, vidimo, da jo poganja mehanizem sestavljen iz dveh ključnih komponent: iz sistema storitev in storitvene kulture.

Trajnostni storitveni model

Ko oblikujemo ali prenavljamo turističen produkt ali storitve, poskrbimo za to, da jasno opredelimo svoje ciljne skupine gostov, nato pa oblikujemo koncept in zgodbo iz katere izvedemo storitve, organizacijo, procese in postopke. Trajnost je ključna sestavina v tem procesu zato temeljna načela trajnosti vključimo že pri načrtovanju koncepta, nato pa poskrbimo, da se bodo ta načela udeležila skozi procese, postopke in storitve. Razmislimo o sistemu samonadzora ali nadzora nad kakovostjo in stalnim načinom treniranja ekipe, da bo ne glede na njeno stalnost, kakovost storitev konsistentna in zagotovljena vnaprej. Odličnost ne sme temeljiti na izjemnih posameznikih, ki pogosto breme zagotavljanja kakovosti storitve do gostov, preodgovorno vzamejo na svoja ramena. Kakovost bo cvetela, če bomo oblikovali sistem in organizacijo na način, da bodo ekipe lahko sproščeno delovale in se posvečale gostom. Nujen predpogoj za to je pregled procesov in nalog in njihovo prečiščenje

z jasno določitvijo storitev, ki jih gostje najbolj cenijo in kjer želimo biti odlični in ostalih procesov in postopkov, ki imajo v oči gostov nižjo prioriteto. Na tem mestu sprejmemo in vključimo v ta proces vso razpoložljivo tehnološko podporo in orodja in globoko premislimo, katere postopke in naloge je možno optimizirati in poenostaviti. Mnoštvo dnevnih nalog, ki imajo z vidika vodenja pogosto enako pomembnost, članom naših ekip odvzema energijo in čas za posvečanje gostom ter ustvarjanje ravno tistih doživetij, ki tako pomembno vplivajo na navdušenje, zaupanje in lojalnost naših gostov. Enako pomembna je vzpostavitev rednega usposabljanja in treniranja ekip, ko prvič postanejo ali pa so že dlje časa del naše ekipe. Najboljši pristop je vzpostavitev lastnega sistema dnevnega, mesečnega in sezonskega treniranja, kjer člani ekipe delijo svoja znanja in pristope in jih organizirano prenašajo na svoje sodelavce. Ohranjanje dnevne odličnostne kondicije je ključno, da bo željena kakovost storitev ostala v formi.

Storitvena kultura

Kultura je srce storitvenega ustroja in preseva skozenj. Storitve naredi žive, povezane in usklajene, s tem pa določa precejšen del končne izkušnje, ki jo doživi gost. Kultura niso le skupne vrednote, ki nas povezujejo, da uresničujemo skupno vizijo in poslanstvo. Kultura so tudi naši skupni principi, naša pravila v katere verjamemo in jih zato izvajamo. Je kot skupno vezivo, ki povezuje vodstva z ekipami in ustvarja pogoje za usklajeno delovanje in nenehni razvoj ter prilagajanje spremembam, predvsem pa daje občutek, da smo skupaj na poti do istega cilja. Močna kultura lahko kompenzira šibkejši sistem storitev in obratno, a brez kulture prave storitvene odličnosti ne bomo dosegli. Kadar je pomen skupne storitvene kulture zanemarjen, ekipe ali organizacije oblikujejo lastne neformalne mini kulture, ki jih je težko povezovati in usmerjati proti skupni viziji in ciljem.

Merjenje

Vse kar zastavljamo in spreminjamo želimo tudi natančno meriti. Merjenje odgovarja ali gremo po načrtani poti in signalizira morebitne potrebne popravke in spremembe na njej. Če se osredotočimo na prave ciljne skupine, oblikujemo pravi produkt in storitve zanje ter vzpostavimo sistem in kulturo, ki bosta našim ekipam omogočila uresničevanje zastavljenega, bo uspešnost samodejni rezultat dobro opravljenega dela. Postavimo vedno le toliko ciljev in meril, kot jih lahko tekoče in kvalitetno spremljamo in hkrati dovolj, da bomo vedno vedeli, kako napredujemo po poti do ciljev. To, da želimo dobro poskrbeti za druge in jim ustvariti doživetja, leži globoko v naši človeški naravi ne glede na različne zgodovinske in kulturne korenine. V medkulturnem okolju, ki nastaja, je pred nami izziv oblikovati in vzpostaviti storitve in kulturo, ki bodo še tesneje povezovale ekipe v smeri skupnih ciljev, tehnologija pa nam je s svojimi rešitvami na tej poti lahko najmočnejši zaveznik.



Piše: Vladimir Blagus, u. d. inž. el., Meritve, pregledi sevanj in energij, načrtovanje energijsko bogatih in zdravih bivalnih, delovnih okolij in predmetov

Kjer je zdravje doma

13 energijsko spodbudnih mest v energijskem parku Šenek, Polzela

V dotiku z mestom Polzela leži lep parkovni biser, ki so ga preteklem stoletju iz narave ustvarile in oblikovale človeške roke in vrtnarska spretnost – park Šenek. Nastal je v 19. stoletju, doživel nekaj sprememb in se zadnja leta ponovno dvignil v svojo funkcijo.

Območje parka Šenek prežema energija in atmosfera miru, spokojnosti, lepote dreves in valovitih zelenih površin, ki jasno in neposredno vplivajo na ljudi in živali. Zgornji del parka ponuja bogat pogled in panoramo po bližnji Savinjski dolini ter gričevju in gori Oljki. Poti po parku so prijetno peščene in valovito speljane.

Gibanje po njih je spodbudno in osvežujoče. Drevesa so izjemnih oblik, višin, barvita in ponujajo pravo bogastvo energij. Idealen kraj za ljubitelje dreves ter lepot in energij narave.

Spomladi leta 2023 smo izvedli natančen radiestzijski pregled tega drevesnega parka. Ugotovljeno in potrjeno je bilo to, kar so snovalci parka začutili pred stoletjem: celotno območje parka močno izstopa po svojem pozitivnem energijskem vplivu. Narava nam tukaj ponuja 13 bogatih energijskih mest, katerih vpliv lahko zelo pozitivno vpliva na nas, če se mu prepustimo. Naj vam jih predstavim.

- 1. Energijsko mesto PRIHODNOST, VIZIJA:** Pokažejo se ti možne poti. Izberi pravo, zaupaj sebi. Prihodnost je LEPA, VARNA. V miru se razglej po svojem življenju, začutil boš svojo pot. Karkoli se ti zdaj dogaja, imaš vedno novo priložnost. Vesolje je do tebe pozorno, te vodi. Ne skrbi za drobne ovire na poti, stopi prek njih. Učvrsti pogled v viziji svoje prihodnosti, kot jo vidiš v svoji pravi notranji resnici.
- 2. Energijsko mesto ODKLOP:** Med drevesi odloži svoje breme. Narava z lahkoto prevzame tudi največja človekova bremena. Razbremenjen se boš veliko lažje premikal. Zgleduj se po naravi, ki se z ničemer ne obremenjuje. Imaš moč, ne skrbi. Poglej stare ljudi – oni nam kažejo, kako malo v resnici človek potrebuje. Poglej drevesa – nosijo le breme svojih vej, listov in plodov, drugega ne. Uživaj v lahkotni brezskrbnosti. Drevesa te spodbujajo pri tem 'osvobajanju'. Zaupaj. Lepo ti je, ko si prost. Ptice ne nosijo nobenih bremen, zato letijo svobodno in prosto. Nauči se zaupati naravi, takrat boš vedno v ravnotežju z vsem, kar se ti dogaja.
- 3. Energijsko mesto SONČNI KROG:** V krogu visokih dreves začuti energijo sonca, prepusti se tej moči. Dovoli spremembo. Sonce gleda enako na vse, male in velike, mlade in stare, dobre in napačne. Pogled od tal upri visoko v nebo. Imej VELIKE CILJE. Iz

narave lahko vedno črpaš energijo, ki jo potrebuješ za svoje podvige. Bodi prizemljen, čvrsto na tleh, a glej v nebo, kjer je navdih, neskončna množica odličnih zamisli. Preseži v mislih vse materialno okolje, v katerem si fizično. Odpira se ti pot v tvoje najvišje človeško jedro, bistvo. Tu lahko pozabiš na okoliški materialni svet, naj te energija sonca popelje v višave.



Dvorec in park Šenek

- 4. Energijsko mesto OČIŠČENJE:** Tu se prepusti popolnemu očiščenju svojih misli, čustev, kože, organov, pljuč in možganov. Dve drevesi ob tebi sta zelo močni. Počuti se osvežujoče, varno, v procesu čiščenja. Dovoli, da te preplavi 'voda' očiščenja. Ta raztopi vso tvojo 'nesnago'. Za tem si zamisli, da te obe močni drevesi ožemata, skupaj z vodo iztisneta iz tebe vse, česar ne potrebuješ. Zdaj si povsem čist. Rahel vetrič te osuši, zasiješ v svoji izvorni čistoči in lesku.
- 5. Energijsko mesto LEPOTA, VITKOST:** Misliš, da nekaj potrebuješ, a ti je to v resnici breme. Ne upiraj se – zmanjšaj se, stopi korak nazaj. Potem boš lažje hodil naprej. Prepusti se silam narave, energiji neskončnega toka časa, svetlobe, vode, rastlin, živali. Hodi, teči, gibaj se, skači ... Zakaj živali niso debele? Zakaj so drevesa zelo vitka, a močna? Zato da obstanejo. Kako boš šel ti lažje naprej v življenje? Tako da boš čim lahkotnejši, vitkejši, poskočnejši. Postajaš to ...



Park je opremljen s številnimi klopami in ličnimi koši za smeti.

- 6. Energijsko mesto BOGASTVO:** Nisi sam, ustvarjaj bogastvo za svoje bližnje. Razdajaj ga v svoje okolje. Bodi v centru dogajanja, kjer se bogastvo pretaka. Ne šteje samo denarja, šteje vse, kar imaš, da ti je res lepo. Zdaj uživaš v bogastvu energij narave. Narava je tvoje bogastvo, zato jo varuj. Bogastva imaš v izobilju. Napolni se z bogastvom sveta. Bodi hvaležen za vse, kar prejemaš.
- 7. Energijsko mesto ŽIVALI, IGRA:** Krepi sprostitve, zabavo, brezskrbnost, srečo, domišljijo, sočuten in spoštljiv odnos do živali, otrok, šibkejših. Polniš se z energijo mladosti. Spodbujaj igro drugih, pomagaj jim. Bodi igriv, smeji se, uživaj v tem, kar se ti dogaja. Življenje je igra. Sprejmi jo, igray se. Zadovoljen si. Opazuj, kako se narava igra. Deluj z ritmom narave!
- 8. Energijsko mesto KAJ ŠE?** Si na razpotju več poti – duhovnost, zdravje, odnosi, denar, kariera ... Kaj si prezrl v življenju, kaj ti manjka? Na koga si pozabil? Mimo hitiš, a tega ne opaziš. Kakšen filter imaš na očeh? Vidiš pravo ali popačeno sliko? Tu se ti povsem očisti pogled, razjasnijo poti naprej ... Kdo te vodi, varuje, da hodiš stabilno, varno? Ugotovi. Tvoje vedenje je mirno, sočutno, pravilno, nenasilno. To mesto je za vse, ki so zgubljeni in bi si radi povrnili smisel. Odgovor na zastavljeno vprašanje se bo kmalu pokazal. Sprejmi to, da se bodo vse tvoje poti združile s potmi drugih bitij v skupni točki.
- 9. Energijsko mesto INOVATIVNOSTI, PLODNOSTI:** Nastaja novo, mladost. Vse ti je na razpolago, da se širiš, povečaš svoje sposobnosti, poglede, moči ... Bodi pogumen, odločen, strastno vztrajen. Neguj nesebično ljubezen, zdravo partnerstvo. Napreduj, izkoristi vse, kar ti je na razpolago za razvoj in nove podvige, navade, izkušnje. Pozitivno sprejemaj spremembe v življenju.

Odpirajo se ti novi konjički, nova potovanja. Naprej se giblješ dinamično in varno.

- 10. Energijsko mesto FOKUS:** Tvoj pogled in namen je JASEN in osredotočen. Glej s srcem, ne zgolj z očmi. Tudi če vsega ne vidiš, lahko čutiš pravo stvar. Dobro si osvetli pogled. Prezri malenkostne napake drugih, nepomembnosti. Dobivaš moč, da osredotočeno delaš prave stvari, izogibaš se tistim, ki ti samo kradejo čas. Gledaš v pravo smer. Neguj svoje oči in možgane.
- 11. Energijsko mesto PRIJATELJSTVO, SODELOVANJE:** Krepi zdrave odnose in gradnjo skupnosti. Vsi smo v vodoravni soodvisnosti, vsak je pomemben. Uči se od starejših in tistih, ki so povsem drugačni. Pogled na druge preusmeri z zunanjega videza na njihovo resnično notranjo podobo, vrednost in lepoto. Nimaš pravice posegati v življenje drugih, lahko jim samo ponudiš roko pomoči, sodelovanja in skupne hoje. Utruj dobre odnose z ljudmi. Izogibaj se tistim, ki motijo tvoj notranji mir.
- 12. Energijsko mesto SVETILNIK:** Polniš se z energijo življenja. Napolnjuje te z močjo svetlobe. Svetlobo žariš navzven. Vodi te in osvetljuje tvojo pot. Krepi pozitivno starševstvo. Krepi tvoj občutek za prav in narobe, zato deluješ pravilno. Vzgaja zavedanje, da je cilj življenja zrela modrost, ne materialni status in posvetno znanje. Slediš svetlobi, ki se ti odpira v tretjem očesu (med obrvmi).

13. Energijsko mesto ŠIRJENJE: Vesolje skrbi za uresničitev in širjenje vizije, ki jo imaš v glavi. Deluješ v dobro vseh. Širiš svoj krog ljudi s tistimi, ki jih prej nisi opazil. Prihajajo nova poznanstva, znanja, doživetja, potovanja. Preteklost je odšla, spuščaja jo iz rok, ne navezuješ se na nikogar, na nič. Globoko dihaš, tvoja pljuča so široka in zdrava.

Ob vhodu v park Šenek je tabla z označenimi položaji navedenih mest. Obiskovalci se lahko na vsakem mestu zadržujejo poljubno dolgo. Za celovito energijsko čiščenje in polnjenje z energijami svetujem, da se po parku izvede sprehod, dolg vsaj eno uro, da v miru in tišini obiščete vsa energijska mesta. Priporočljiva sta počitek in meditacija na njih, ki jo izvedete v sproščnem sedečem položaju (na klopi ali tleh). Zaprete oči, umirite misli in telo ter se prepustite nevidnemu vplivu narave. Ob tem boste jasno začutili blagoslove, ki jih izžarevajo ta energijska mesta.

Obisk energijskega parka je primeren za posameznike, družine in skupine. S svojimi učinki in lepoto bo zagotovo ostal vsem v lepem spominu.



Sprehod po parku je navdušil tudi komisijo izbora Moja dežela – znak gostoljubnosti.



Grad Hompoš

Najlepše pohodniške in izletniške poti vzhodnega Pohorja

Slovenski narod je od nekdaj tesno povezan s pohodništvom, saj živimo v čudoviti deželi, polni tako mednarodno poznanih kot skritih in še neodkritih naravnih in kulturnih biserov. Po vsej državi je speljanih na kilometre dobro označenih pohodniških in tudi veliko zanimivih in poučnih tematskih poti. V tem prispevku sem se odločil opisati zame najlepše poti vzhodnega Pohorja in njegovih obronkov.

REČKA ZELENO-MODRA POT

Ta čudovita pohodniška pot se začne pri nekdanji gostilni Rečnik v Zgornjih Hočah. Nekdaj slavna hoška gostilna je rojstni kraj znanega slovenskega indologa, prevajalca, jezikoslovca in literarnega zgodovinarja [dr. Karla Glaserja](https://tichoceslivnica.e-obcina.si/objava/142408) (https://tichoceslivnica.e-obcina.si/objava/142408), na katerega ob začetku poti opozarja spominska plošča na pročelju stavbe in tudi cilj tradicionalnega Reškega smuka (Zvonkov memorial) s startom na Arehu, ki ga v zadnjih letih ne organizirajo zaradi pomanjkanja snega.

Ob spominski tabli ne morete zgrešiti lepo urejene in okrašene table z zemljevidom, ki kar vabi pohodnike in ljubitelje narave, naj jo prehodijo. Ne pozabite pokukati v leseno skrinjico, v kateri lahko najdete zloženko, ki vam bodo pomagale pri osvajanju pomembnih točk pohoda. Podajmo se torej na pot! Ta nas najprej privede do cerkve sv. Lenarta, ki se skriva na gozdni jasi nad naseljem. Od tam



Rečka zeleno-modra pot

naprej se podamo mimo različnih turističnih kmetij na planotah, ki ponujajo čudovite razglede na Dravsko-Ptujsko polje. Preden se zavemo, smo že pri Hočki lovski koči, ki ponuja odličen prostor za piknik in počitek. Sledi vzpon do slemena Habakuk in Bellevueja ter nato do razglednega stolpa (ki je v času pisanja tega članka zaprt). Nato se odpravimo mimo Reškega vrha do Mariborske kočice in naprej navzdol mimo Petkovega sedla proti nekdanjemu gostišču Veronika. Kot bi mignil, smo spet na začetku poti, vendar bogatejši za novo pustolovščino. Pot nam vzame približno tri ure in pol.

IZ SLIVNICE NA MARIBORSKO KOČO

Zakaj sem izbral to pohodniško pot? Manj znana informacija je, da je bila pohodniška pot iz Slivnice (občina Hoče-Slivnica) do [Mariborske kočice](https://www.pzs.si/koce.php?pid=112) (https://www.pzs.si/koce.php?pid=112) pred desetletji neuradni odsek Slovenske planinske poti (SPP) do prvega žiga na Mariborski koči, kar še vedno je. Pohodniki so lahko pot začeli zunaj betonskega mesta, kar je nekaterim bolj ustrezalo. Start je na mestu informativne table ob osnovni šoli Franca Lešnika - Vuka in se vije naprej mimo šole in vrtca do slikovitega in mogočnega Slivniškega gradu, ki žalostno propada pod naseljem Čreta. Ko zaobidemo grad, se začnemo vzpenjati po gozdni poti, ki naš trud vzpenjanja po grebenu nagradi s panoramskim pogledom na Framsko, Slivniško in Hočko Pohorje.

Preden se zavemo, smo že v majhnem naselju Šestdobe, ki je bilo pred letom 2013 del kraja Ranče. Krajeno ime je povezano z zgodovinsko-kulturnim izročilom, ki pravi da ime 'Šestdobe' predstavlja šest hrastov ('dobov'), ki naj bi v večstoletni zgodovini predstavljali šest kmetov oziroma šest velikih kmetij tistega časa. Pri leseni skulpturi človeške dlani se naši poti priključijo Jugova pot iz Frama, da se skupaj z našo nadaljujeta do stavbe oddelka UKC Maribor



Občina Hoče-Slivnica

za pljučne bolezni. Od tam naprej je del poti nevaren, saj poteka po glavni cesti iz Hoč na Bellevue in Areh. Predzadnji vzpon je mimo Petkovega sedla do bližine 12 metrov visokega slapa Skalca oziroma Framskega slapu (priporočljiv ogled). Od tam nam ostane le še slabe pol ure vzpona po skalnati potki, po kateri se prebijemo do vznožja znamenite Mariborske kočice. Optimalen čas poti je dve uri in pol.

KOTNIKOVA PEŠPOT

Kotnikova pešpot je speljana po velikem delu občine Hoče-Slivnica ter ponuja tako prečudovite razglede kot ogled kulturnih spomenikov ob pohajkovanju. Krožna pot je dobila ime po akademskem slikarju Rudolfu Kotniku ter je dobro označena z novimi tablami, ki prikazujejo zemljevid poti z označenimi 15 etapami. Pot nas popelje izpred teniškega igrišča v Hočah mimo majhne cerkvice sv. Križa (Križna kapela) do naselij Polana in Reka ter do cerkve sv. Lenarta, ki je skrita med vrhovi dreves. Nato se vije po obronkih Hoškega Pohorja do grada Hompoš (Pohorski dvor), ki je dom fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru. Na koncu sledi spust do Lipovega drevoreda, Pivolskega ribnika in plantaže jablan, do starega Siničevega mlina, kjer se lahko okrepite v piceriji pri Siničevem mlinu. Nato nas le še zadnji ravninski metri ločijo od cilja oziroma prve točke poti. Dolžina je približno 12 km in traja tri ure.

POHORSKA VZPENJAČA-AREH-ŽIGARTOV VRH

Pot se začne pri zgornji postaji pohorske vzpenjače, do katere lahko pridemo s slednjo z mariborske strani ali z avtomobilom iz Hoč. Pot je dokaj položna in nas na začetku popelje mimo obnovljene cerkve sv. Bolfenka in že omenjenega razglednika ter Reškega vrha. Pot je dokaj obljudena in priljubljena ter nas vodi kar skozi tri občine (Maribor, Hoče-Slivnica in Ruše). Večinoma se hodi po gozdu in dokaj hitro prispemo do majhnega jezera na planinski ravnini Areh. Preden dosežemo nabrežje, lahko na poti srečamo tudi prikrita grobišča povojnih pobojev, ki nas opominjajo tragedije druge velike vojne in njenih posledic.

Ko pridemo mimo žalostne preteklosti, si lahko ogledamo najpomembnejšo atrakcijo na poti, to je cerkev sv. Areh. V neposredni



Cerkev sv. Areha na Pohorju

bližini je Ruška kočica, kjer je mogoče poskusiti tradicionalne [stajerske jedi](https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/) (https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/vino-in-kulinarika/stajerske-jedi/), kot sta pohorski pisiker in olbič (pohorski žganci). Prav tako lahko poleg najdemo točko 0. reda kombinirane državne geodetske mreže, ki jo sestavlja šest točk, približno enakomerno razporejenih po celotnem ozemlju države na medsebojnih razdaljah približno 100 km. Ta del poti nam vzame približno uro in pol časa. Mogoče je tudi podaljšanje pohoda do Žigartovega vrha (1346 m), ki vzame dodatno uro našega časa. To je najvišji vrh vzhodnega Pohorja, ki je gozdat. Vas pa na vrhu pričaka tabla, ki označuje cilj, včasih je na tem mestu stal 23 metrov visok stolp. Za zbiratelje žigov naj povem, da je ta na Ruški koči.

ROZKINA GOZDNA UČNA POT

Ta gozdna učna pot (http://www.zgs.si/obmocne_enote/maribor/gozdne_ucne_poti/index.html) je prva tovrstna na mariborskem območju. Oznaka poti je smreka na beli podlagi z rumeno-modro markacijo ali samo slednja. Pot vodi mimo lepo urejene snežno bele cerkvice sv. Bolfenka, poleg katere sta najvišji pravi kostanj na Pohorju in ena izmed najrazsežnejših pohorskih bukev. Poti nato sledimo do razglednega stolpa, od koder nas ponese na južno stran proti nekdanjemu Železničarskemu domu in nazaj do naselja Bolfenk. Sedemnajst informativnih točk obiskovalcem podaja znanje o bogastvu in ohranjanju izjemne Pohorske favne in flore. Na eno uro in približno tri kilometre dolgem potepanju je mogoče raziskati vse naravne značilnosti tega področja.



Andrejev čebelnjak (pot na Meranovo in Pečke)

POT NA MERANOVO IN PEČKE

Večina pohodnikov pohod prične pri spodnji postaji Pohorske vzpenjače ali v kraju Limbuš. Pot je enostavna in nas pripelje do [posestva Meranovo](https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/poti/12762-) (https://www.visitmaribor.si/si/kaj-poceti/poti/12762-), ki je znan vinogradniški kraj na podpohorski vinski cesti. Za razcvet Meranova je najbolj zaslužen sam vnuk Marije Terezije, nadvojvoda Janez, ki je tukaj na kupljenem posestvu zasadil vinske sorte iz Porenja, kar je se pozneje izkazalo za izjemni uspeh. Prav tako je na istem kraju že leta 1832 ustanovil prvo vinogradniško šolo in s tem pripomogel k razvoju kmetijstva in s tem povezanega šolstva na Štajerskem. Po občudovanju vinogradov in v ozadju glavnega grebena Pohorja se lahko odpravimo naprej mimo Andrejevega čebelnjaka, kjer je speljana tudi medena učna pot z informativnimi tablami in vrt medovitih rastlin – predstavljajo vir za Slovenski med z zaščiten geografsko označbo. Cilj, [dom na Pečkah](https://www.hribi.net/gora/pecke/4/2162) (https://www.hribi.net/gora/pecke/4/2162), nas čaka po zadnji opravljeni etapi poti, ki je speljana po gozdu. Pot izpod spodnje postaje Pohorske vzpenjače do doma na Pečkah traja približno dve uri.

Besedilo in fotografije: Tilen Nipič



Pobudnik projekta je priljubljeni gozdar Jože Prah. »Sodelovanje! Sodelujemo!« pravi Jože. Narava, gozd, knjige, sodelovanje – to nas povezuje. In mir. Naj bo mir, čeprav svet rožlja z orožjem.

Knjiga miru

Knjiga miru ni knjiga, s katero se zlekneš na kavč ali fotelj in jo odložiš na nočno omarico. Tudi v cekar za na plažo ne gre. Ne da se je kupiti, niti sposojati. Knjiga miru je knjiga iz lesa in papirja. Papir nam dajejo drevesa, gozd. Gozd je zatočišče miru, tišine, spokojnosti ... Gozd je ljubezen, je občutenje, je (tudi) turizem. Turizem smo ljudje. In povezovalni krog je sklenjen. Kako se da vse to enostavno povezati.

Knjigo miru smo spisali udeleženci projekta Branje v gozdnih knjižnicah, ki je potekal 27. septembra 2024, ob 17. uri (istočasno), na približno 60 lokacijah po vseh Sloveniji. Dogodek je v okviru Nacionalnega meseca skupnega branja organiziral Zavod za gozdove Slovenije v sodelovanju s Turistično zvezo Slovenije, Andragoškim centrom Slovenije in Gozdarsko knjižnico. Slovenke in Slovenci smo bili povabljeni k prvemu javnemu branju in druženju v gozdu.

Pobudnik projekta je bil priljubljeni gozdar Jože Prah. »Sodelovanje! Sodelujemo!« pravi Jože. Narava, gozd, knjige, sodelovanje – to nas povezuje. In mir. Naj bo mir, čeprav svet rožlja z orožjem. Knjiga miru – ZATO!

»Naj bo mir v nas samih, naj bo nato med nami in z nami, naj bo mir med nami in naravo, naj bo mir med narodi, naj bo mir na svetu.« (TD Braslovče)

Iz projekta skupnega branja je nastala edinstvena in unikatna Knjiga miru, ki so jo predstavniki naštetih organizacij predstavili na sejmju Alpe-Adria v Ljubljani. Predstavitev so s svojimi mislimi na temo knjig, gozda in povezovanja dodatno začinili udeleženci prireditve.

Ste vedeli, da imamo v Sloveniji 71 različnih avtohtonih drevesnih vrst? Vsako drevo ima svojo lepoto in energijo. Lesene platnice Knjige miru so zato sestavljene iz desetih avtohtonih slovenskih dreves. Izdelal jih je mladi oblikovalec lesa in lesnih izdelkov Nejc Pižmoht Pineks Wood iz Radeč.

V knjigi so strnjeni vtisi in fotografije prvega skupnega branja v gozdu. Knjiga bo hranjena na Gozdarskem inštitutu v Ljubljani. Z dogodkom bomo nadaljevali tudi v letošnjem letu.

Knjiga miru ...

Branje v gozdnih knjižnicah ...

Ja, res lepo ...

Hvalevredno ...

Kot protiutež vsem nesmislom naše stvarnosti ... (Cvetka K.)



Knjigo je izdelal mladi oblikovalec lesa in lesnih izdelkov Nejc Pižmoht Pineks Wood iz Radeč.

Slovenska turistična revija Lipov list, nadaljevanje Turističnega vestnika, izhaja 2. teden v sodem mesecu

UDK 338,34+796,5(497,12), ISSN 0352-4353
Februar 2025

Izdaja:
Turistična zveza Slovenije

Naslov uredništva:
Turistična zveza Slovenije, Miklošičeva cesta 38/VI,
SI – 1000 Ljubljana, tel. 01/43 41 670, faks: 01/43 41 680,
info@turisticna-zveza.si, www.turisticna-zveza.si

Urednica: Polona Freljeh
Lektoriranje: Mateja Blažič Zemljič
Oblikovanje: Polona Jericijo, PriMS mediji, d.o.o., Ljubljana

Uredniški odbor:
Boštjan Luštrek, Iztok Pipan, Jure Sodja, Karmen Grebenc
Burger, Urša Jurak Kuzman, Katerina Vidner Ferkov

Transakcijski račun:
SI56 03100-1000010639

Naročilo na Lipov list oddate na info@turisticna-zveza.si
Celoletna naročnina za 2025 je 40 eur.

50 LET EVROPSKE PEŠPOTI E6 V SLOVENIJI Hodimo skozi čas, povezujemo preteklost, sedanjost in prihodnost!

V letu 2025 praznujemo 50. obletnico Evropske pešpota E6 v Sloveniji, znane tudi kot Ciglarjeva pot. Pridružite se nam na edinstvenih pohodih in dogodkih, ki bodo zaznamovali to izjemno obletnico!

Glavni dogodki:

18. januar 2025 – Prvi pohod v Strunjanu

April 2025 – Posebna izdaja revije Lipov list, posvečena evropskim pešpotem, drugim pohodniškim potem in pohodništvu
24.–31. maj 2025 – Osrednji pohod skozi gozdove Slovenije (Mašun–Markovci ob Dravi)

31. maj 2025 – Srečanje objezerskih krajev in pohod grad Borl–Markovci

14. junij 2025 – Dan planincev na Jančah

27. september 2025 – Odprtje obnovljene table E6 na mejnem prehodu Radlje

27. september 2025 – Osrednja slovesnost v Domu *Gozd je kultura*, Radlje ob Dravi

Mednarodni fotografski natečaj – Razstava fotografij s poti E6

Podpis listine županov – Povezovanje mest ob poti E6

Načrtni pohodi in Planincev (invalidi na planinskih poteh) na E6 – Dostopnost za vse

Celoletna popotovanja – Doživetje E6 v Sloveniji in Avstriji

Razstave in predavanja – O Evropskih pešpotah po vsej Sloveniji

Skupni dogodek s sosednjo Avstrijo – Muzej pohodništva v Eibiswaldu

Fotografski natečaj: 50 LET EVROPSKE PEŠPOTI E6

Organizator: Fotografsko društvo Grča Kočevje v sodelovanju s KEUPS in ERA

Odprt za ljubiteljske in profesionalne fotografe z vsega sveta

Fotografije morajo biti posnete na ali ob E6 v Evropi.

Vsak udeleženec lahko prijavi do 6 fotografij.

Motivi: pokrajina, ljudje, narava, znamenitosti ob poti

Pridružite se nam in soustvarite nepozabno praznovanje!

Kontakt:

keups.slo@gmail.com | sekretariat@era-ewv-ferp.com

Naj bo leto 2025 v znamenju Evropske pešpota E6!

»Kdor hodi, je vedno pred časom. Kdor hodi po evropskih pešpotah, je nekaj desetletij pred časom. Kdor hodi po slovenskem delu treh evropskih pešpot, je že četrto stoletje pred časom. In ta čas je vedno zdaj!«

50 let evropske pešpota E6 v letu 2025
50 Years of the European walking route E6 in 2025

Svedska / Sweden
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-sweden/

Danska / Denmark
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-denmark/

Nemčija / Germany
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-germany/

Češka republika / Czech Republic
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-czech-republic/

Avstrija / Austria
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-austria/

Slovenija / Slovenia
www.era-ewv-ferp.org/sl/e-paths/e6/e6-in-slovenia/

European Hiking Federation
Hiking Europe
www.era-ewv-ferp.org/e6-in-2025

https://eupoti.com/praznovanje-e6-2025.htm





**SLOVENSKA
VOJSKA**

Slovenian Armed Forces



pod uniformo.
za domovino.

