

SAMORASTNIK št. 2

Glasiło predmetne stopnje

OŠ Prežihovega Voranca Ravne na Koroškem

MAJ 2012

Pri predmetu ŠOLSKO NOVINARSTVO smo v drugem redovalnem obdobju najprej spoznali značilnosti našega koroškega mežiškega narečja. Po uvodnih urah je vsakdo poiskal svojega informatorja/svojo informatorko ter ga/jo posnel (avdio ali video posnetek ali fotografije). Predstavljamo vam svoje terensko delo, kar je nastajalo v pomladanskih mesecih. Na žalost zaradi »velikosti« dokumenta vsega zbranega gradiva ne moremo objaviti na spletni strani šole. V tej številki šolskega glasila Samorastnik objavljamo le pisne povzetke vsega, kar smo posneli z diktafonom, s kamero, telefonom ali fotoaparatom.

Preberite, posnetkom pa boste lahko prisluhnili in si jih pogledali, ko bomo izdali elektronsko knjižno različico. *(Učenci in učenke, ki so aktivno sodelovali pri izbirnem predmetu ŠNO, so ob koncu šolskega leta dobili besedila s posnetki na DVD-ju.)*

Mentorica ŠNO: Vanja BENKO

ČEBELARSTVO

O svoji obrti mi je pripovedoval Drago Borko z Raven na Koroškem.

Čebelarstvo je stara slovenska tradicija. Prvi učitelj čebelarstva je bil Anton Janša z Dunaja.



← Anton Janša

Čebele so zanimive in zelo organizirane žuželke. V Sloveniji gojimo le našo avtohtono vrsto "kranjsko sivko". Njihov glavni namen je opraševanje drugih rastlin (posledično imamo zato tudi tako raznoliko rastlinje). V panju živi čebelja družina, ki ji kraljuje matica. Vrste čebel glede na njihovo delo v panju: čistilke, čebele, ki pokrivajo zalego, čebele, ki krmijo zalego, čebele, ki spremljajo matico, čebele, ki gradijo satje, čebele, ki uravnavajo temperaturo panja z ventiliranjem in čebele, ki stražijo vhod panja.

Čebelji pridelki so med, cvetni prah, propolis, vosek in matični mleček.

Glavni vir za med sta medicina in MANA (izločajo jo listne uši, škržati in kaparji).

Zanimivost: Čebela je edina žival, ki umre. To pa samo iz spoštovanja njene pridnosti!



Čebelarski pozdrav: "Naj medi!"

Zala Kokol, 7. r.

MIZARSTVO

MIZARSKA DELAVNICA GOSPODA IVANA HOVNIKA

iz Starega trga pri Slovenj Gradcu

24. 2. 2012 sva z mamo obiskali g. Ivana Hovnika v njegovi mizarski delavnici. Prosila sem ga, da mi predstavi svojo mizarsko obrt.

Posnela sem ga pri njegovem delu in sproti mi je razlagam o strojih ter kaj dela oz. izdeluje.

»Včasih smo les oblali ročno, danes pa že imamo stroje. Tu je stroj, ki ga uporabljamo za manjše stvari, ampak jaz z njim delam različne stvari, režem navoje in podobne reči. Tukaj tudi brusim izdelke različnih debelin, vendar prej odstranim krožno žago in ploščo ter namestim majhen valjček z brusnim trakom, izdelujem pa okvirje za vrata ali podobne reči.«

»To pa je brusilni stroj in ga uporabljam za ostrenje žage in svedrov, ki se uporabljajo za vrtanje v jeklo in kamen. Kadar brusim svedre za vrtanje v kamen, namestim brusno ploščo z diamantnimi zrnici, ker je trša.«

»Ta stroj pa uporabljam za struženje ročajev za kose.«

»Sedaj pa bom potreboval oblič in nož, da bom ročaj malce obrezal in oblikoval. Tale oblič in nož mi je podaril dedek Irme Pavlinič Krebs. Sedaj ročno oblam ta ročaj.«

»Okrog pol ure. Včasih, ko sem še hodil v službo, so ostali ob dveh odšli domov, jaz pa sem ostal in naredil še en ročaj, da sem do pol treh še prišel na avtobus. Delal sem s tem obličem. Gospod, ki je pred upokojitvijo delal v mizarski delavnici, ga je pustil tam, ko se je upokojil, jaz pa sem zasedel njegovo mesto in tako mi je tale oblič prišel v roke. Ko sem se upokojil tudi jaz, pa sem mu ga odnesel v Kotlje, takrat je bil star že devetdeset let. V eni roki je držal palico, v drugo pa je prijel ta oblič in dejal: »Sedaj bom pa naredil še kakšen ročaj.« Ko pa je umrl, sem jaz odšel na njegov dom, kjer so že

odnašali stvari in vprašal, če lahko vzamem njegov oblič, pa so mi dejali, da lahko, saj bodo vse stvari zavrgli.«

»Da, saj sem ga imel v tovarni 40 let, tudi on ga je imel okoli 40 let in sedaj ga imam doma že vsaj deset let. Počasi bo star 100 let. Ročaj bo počasi dokončan. Malce ga še zgladim z brusnim papirjem, najprej z grobim, nato s finim.«

»V železarni v mizarski delavnici, imenovani 'tišlarska uta'. Kasneje so jo podrli, delavnico pa prestavili nekam više. Sedaj, ko je ročaj končan, bom sestavil sekiro. Moral jo bom razstaviti in stanjšati ročaj.

G. Ivan (vnukinjama): »Ema, tudi tvoj oče je mizar, ali ne? Le da je on izdeloval izdelke iz ivernih plošč. Ker je zaposlen v Inposu, teh izdelkov ne izdeluje več. Sedaj pa bom lahko sestavil sekiro, nato pa bom z zagozdami preprečil zdrs sekire z ročaja. Dve zagodi bom naredil vodoravno in eno navpično. Maša, kaj pa tvoj oče? On pa ne počne nič takšnega, kajne? On pa je odvetnik in samo piše. Tam pa je mlinček za Emo, ki sem ga naredil zato, da ga bo lahko imela ob potočku na vikendu.«

»Pokrita je s 'šitlni', s katerimi Ribničani pokrivajo strehe. Naredimo jih tako, da cepimo les.«

Zala Vučko, 7. r.

KERAMIČARSTVO

Obiskala sem g. Valentina Sonjaka in ga prosila, da mi je predstavil svojo obrt in življenje, povezano z njegovim delom.

Predstavljam vam keramičarja, gospoda Valentina Sonjaka. Njegova življenjska pot je bila težka. Že ko se je moral odločiti za svoj poklic, v družinskem okolju ni imel podpore. Starša sta hotela, da bi postal župnik. Gospod Sonjak je bil radovedne narave in spoznal se je z marsikaterim poklicem. Najprej se je učil za livarja, nato ga je pot zanesla med zidarje in nazadnje je postal keramičar. V bistvu se je vsega v življenju naučil popolnoma sam. Z radovednostjo in iznajdljivostjo se je izobraževal pa tudi orodje za svoje delo si je do neke mere kar sam izdeloval, saj je imel dovolj ključavničarskega znanja.



(SAMOSTOJNO IZDELANO ORODJE ZA OBDELOVANJE KAMNA)

V pogovoru je večkrat rad poudaril, da je bilo delo včasih drugačno, kakor je danes, pa tudi sistem komuniciranja se je precej razlikoval. Osebni stiki, pogovori in neposredno poznanstvo je bilo temelj dobrega sodelovanja, medtem ko danes internet in mobilna telefonija krojita poslovne odnose. V preteklosti je bila najboljša reklama dobro opravljeno delo in pohvale, ki so se prenašale »od vrat do vrat«.

Orodje za keramičarski poklic v preteklosti je bilo težko kupiti. V takratni Jugoslaviji teh orodij niti ni bilo možno nabaviti, zato se je moral odpeljati v Italijo, kjer je bilo na razpolago vsaj nekaj orodja, ki je lajšalo in izboljševalo kvaliteto dela. S ponosom govori o svoji prvi kupljeni brusilki, ki je danes stara že štirideset let.



(40 LET STARA BRUSILKA, KUPLJENA V ITALIJI)

Pri svojem delu se je moral ukvarjati tudi s poklicem notranjega opremljevalca, saj so ga stranke večkrat

spraševale, kakšno barvo ploščic naj izberejo. Gospod Sonjak še pove, da je vedno raje delal za delavca ali kmeta, večje probleme pa je imel s strankami, ki so bile izobražene in premožnejše.

Delo je vrednota in vsako delo je častno. Če si na svojem področju strokovnjak in če gojiš poštene poslovne odnose, lahko uspeš. Tako je tudi gospod Sonjak uspel v svojem poklicu, zdaj pa že kar nekaj let uživa zasluženi pokoj. Pravi, da mu je zdaj še lažje, saj mu država delno vrača tisto, kar ji je on kot obrtnik dajal v preteklosti.

Podrobnosti pa lahko poslušate v priloženem zvočnem zapisu.

Tanja Turičnik, 7. r.

IZDELOVANJE LUTK IZ LESA

O svojem delu mi je pripovedoval dedek Anton Čebular (rojen leta 1948), ki ni Korošec in živi v Šmarjah pri Jelšah.

Za to nalogo sem se odločila da bom izprašala gospoda Albina, ki mi je povedal, da je svoj talent za izdelovanje lesenih figuric odkril že v mladih letih. Pogosto si je krajšal čas z izdelovanjem lesenih piščali, lutk in mlinčkov. Razkazal mi je svojo delavnico in mi prijazno razložil, kako stvari potekajo. Najprej, kot je povedal, izbere primeren les. To največkrat stori kar na enem od sprehodov po gozdu. Ko zagleda vejo, korenino ali primerno deblo, si predstavlja obliko ali podobo, ki bi jo lahko ustvaril. Najraje izdeluje ljudi, ki povedo, kaj počnejo ali kaj so (moški, ki kadi pipo, risani lik iz Popaja, Oliva, tekač, človek z opico na rami ...). Vse te izdelke lahko vidite tudi na dodanih fotografijah. Rad pa ustvarja tudi živalske oblike. Gospod pravi, da se v mladih letih nikoli ni dosti ukvarjal z izdelovanjem, ko pa je odšel v pokoj, se mu je to zdel zanimiv in produktiven konjiček. Za izdelovanje po njegovem mnenju potrebuješ mirno roko in veliko domišljije pa seveda vse potrebne pripomočke. Z različnim orodjem izbrani les obdela, ga pobrusi, olup, zgladi, potem pa je primeren za začetek rezljanja. Sam nikoli ne uporablja šablon ali slik. Pravi, da je podoba lesene figurice že v njegovi glavi. Za obdelavo lesa uporablja kladiva in različna dleta. Dodaja, da ni pomembno, koliko pripomočkov imaš, ampak kako jih uporabljaš. Po končanem delu, ki nikoli ne traja enako dolgo, saj je odvisno od velikosti in zahtevnosti figure, na koncu izdelek premaže z barvo za les, da figura dobi poseben lesk. Nekatere med njimi pa tudi pobarva ali okras. Večina njegovih izdelkov krasi njegov vikend. Nekatere figure pa podari za različne priložnosti. Večkrat ga znanci in prijatelji prosijo, da izdelava kakšen kip tudi zanje. Vedno jim rad ustreže.



Rad ustvarja stvari, ki mu pomagajo pri vsakdanjem življenju. To figuro uporablja kot stojalo za rože.



Kača, ki mu ni povzročala težav, saj je našel že lepo oblikovano vejo, katero je le še obdelal.



Pes je ena Albinovih prvih figur.



Mož s človekom na rami.



Plavalka



Rad ustvarja tudi risane junake, zato je na tem kipu uprizoril Olivo iz Popaja.



Nika Jelen, 7. r.

PRIPRAVA AJDOVIH ŽGANCEV

Kako pripravlja ajdove žgance moja babica Katarina Tušek, ki danes živi v Kotljah, izhaja pa iz Prlekije.

Zdaj bomo pripravili "hajdinske" ali ajdove "žganjke" ali "žganjce". Najprej si pripravimo krop, ki ga primerno solimo. To mora zdaj zavreti in nato noter vsipljemo pripravljeno vsebino "melo", po naše moko. To mora sedaj rahlo vreti deset do petnajst minut. Ko bo nekaj časa vrelo, v sredini naredimo luknjo, da pride vse skozi in se vse skuha. Tako, to mora sedaj vreti še par minut.

Ko so žganjci precej kuhani, jim odlijemo malo vode, mogoče je niti ne bo treba in jo bomo morali še doliti. Nato pa dodamo čisto malo domačih ocvirkov, da so žganjci bolj sočni. Potem se žganjci ugnetejo in se mešajo. Zdaj se mora to toliko časa mešati in gnesti s kuhalnico, da ni nič več grudic, da je vse lepo gladko.

To se lahko kuha na več načinov. Nekateri sicer žganjce pražijo, moko pražijo in nato dolivajo zraven vodo, tako da jih drobijo in dobijo nato "drobljence". Tu pa se ne bodo drobili, saj so prleški žganjci in jih skuhamo tako, da se potem kar s kuhalnico zagradi maso in se jo z vilicami dol reže. Ne sme biti premehko in tudi pretrdo ne, ker takrat ni tistega dobrega okusa, tista maščoba, ki jo damo gor, se ne vpije, ker je pretrdo. Čisto malo zdaj tako postoji, jaz pa si pripravim v eno posodo ocvirke, jih segrejem, pripravim si tudi en krožnik ali skledo. Malo pokusimo, koliko je slano. Če je potrebno, še malo dosolimo in še malo premešamo, ker pa so ocvirki malo bolj slani, bo to zdaj ravno dovolj. Zdaj pa ne bo nobene grudice notri in bodo dovolj ugneteni. Tu so pripravljene ocvirke, po prleško pa dodamo kislo smetano. Medtem ko se še malo pogreje, to z vilicami lepo dol narežemo takšne žganjce. Mogoče bo notri kakšna grudica, ampak mislim, da ne bo, da sem dovolj zmešala. Ajdova moka se zelo slabo kuha, zato moraš biti previden in ko pri praksi večkrat delaš, ugotoviš, koliko moke potrebuješ za koliko porcij, ki jih želiš pripraviti. Jaz sem dala notri pol lončka in bo zadostovalo za vsaj tri

osebe. Zraven žganjcov pa lahko ponudimo poleti, ko je bolj vroče, kislo mleko, mi sicer delamo tako s kislim zeljem ali kislo repo, se pa prileže tudi h kakšni drugi hrani, da izpopolniš jedilnik. To je sedaj še vroče in ko je to zdaj na krožniku in bo vse bolj suho, se to prelije z ocvirki in s kislo smetano, takrat pa dobijo žganjci tisti pravi okus. Tisti, ki žganjce oz. moko pražijo, nimajo tega recepta, ampak je samo z ocvirki vse bolj zabeljeno. Pri nas pa je bolj navada, da se daje zraven ocvirkov še kislja smetana.

Tako je zdaj tale jed pripravljena in vam želim samo še dober tek.

(Pripovedovala babica Katarina Tušek, danes živi v Kotljah, izhaja iz Prlekije.)

Katja Vrhnjak in Nika Šuler, 9. r.

SKUTNI ŠTRUKLJI

Mama mi je pokazala in razložila, kako naredi štruklje iz skute, posebnost nekaterih koroških domačij pa so še »kvočevi štrukli ali nudlni«.

Iz pol kilograma moke, enega jajca, 3 do 4 žlice olja in mlačne vode zamesimo testo. Nadev naredim iz skute, jajca, čisto malo smetane in masla.

Maslo vmešam z jajcem, dam noter skuto pa smetano, če imate radi sladke štruklje dodajte sladkor, če pa imate radi soljene pa dodajte sol. Testo razvaljam in ga na tanko ob robovih zavijam, da nadev ne steče iz štruklja. Štrukelj soljen ali pa sladkan na koncu zabelim z drobtinami ali pa z ocvirki. Čas za kuhat je pol ure v soljeni vodi. Štedilnik vklopim na srednjo temperaturo, vrejo naj čisto počasi, da ne razpadejo. Dobro kuhane štruklje damo na krožnik in jih razrežemo na kose. Skutne štruklje lahko imamo za kosilo, zraven damo juho, lahko pa tudi solato ali pa kompot. Na Koroškem delajo nekateri klocove nudlne, tisti štruklji so iz nadeva suhih hrušk.









Urška Knez, 9. r.

BARVANJE VELIKONOČNIH JAJC ali PIRHOV

Mama mi je prikazala postopek barvanja velikonočnih jajc in ob tem vse razložila, kaj in kako dela.

Za barvanje jajc potrebujemo: jajce, lonec, vodo, barvo, kis, žlice, nalepke, kozarec, škarje, olje in kakšno krpo.

Jajca najprej skuhamo. Ko se kuhajo, pripravimo barvo. V jogurtov lonček damo 1dl vroče vode in 2 veliki žlici kisa. Barvo zrežemo in jo potopimo v vročo vodo, ki ji primešamo kis. Počakamo 3 minute in pričnemo z barvanjem jajc. Jajca damo v barvo še vroča in malo mešamo po barvi, dokler niso lepo pobarvana. Tako jih vse pobarvamo. Nato razrežemo nalepke. Eno za drugo pomočimo za 30 sekund v vodo in jo nalepimo na jajca. Na koncu jajca premažemo z oljem, da se lepo svetijo.

To je le eden od načinov za barvanje jajc.

Ksenija Strmčnik, 9. r.

PEKA KROFOV, PO DOMAČE KRAPOV V ČASU PUSTA

Mama mi je povedala, kako se naredijo krofi, po naše kar KRAPI.

Potrebujemo:

Kilogram moke, 5 jajc, 1 zavojček kvas, 1 vaniljev sladkor, malo olja, rum, sol, sladkor, mlačno mleko, eno limono in maslo.

V posodo presejemo moko in v sredini naredimo jamico. Ob strani potresemo sol.

Potem dodamo 4 žlice mlačnega mleka in malo sladkorja, to vse zmešamo, dodamo kvas in malo moke. Vse skupaj vlijemo v jamico in pustimo, da kvas vzhaja.

Medtem penasto stepemo rumenjake in preostal sladkor. Dodamo še stopljeno maslo, 2 žlici olja, rum, limonin olupek, vaniljev sladkor in ostanek vročega mleka.

Vzhajani kvas zmešamo z moko in jo razporedimo po robu sklede. Potem vlijemo še jajčno mešanico. Testo dobro zgnetemo, ga pokrijemo in pustimo vzhajati približno 1 uro.

Ko je testo pripravljeno, ga razvaljamo za prst debelo, pokrijemo s prtom in pustimo vzhajati še 10 minut.

Nato od testa trgamo kroglice in jih polagamo na prtiček. Potem jih pokrijemo in pustimo vzhajati še 30 minut.

V loncu segrejemo olje. Noter polagamo krofe. Lonec pokrijemo in krofe cvremo približno 2 minuti. Nato jih obrnemo in cvremo še 2 minuti na drugi strani.

Ko vse to končamo, krofe polagamo na papirnate brisače. Ko se kolikor toliko ohladijo, vbrizgamo vanje marmelado in jih potresemo s sladkorjem v prahu.





Sara Marinković, 9. r.

LIČKANJE KORUZE

Babica Angela Erjavec (roj. 1943, s Tolstega vrha 83/c z Raven na Koroškem) **mi je povedala, kaj je to ličkanje koruze in kako je včasih to delo potekalo.**

V starih časih smo pomladi koruzo sejali kar na roke. Kasneje v jeseni smo jo pobrali tudi na roke, saj še ni bilo strojev. Nato smo jo z voli zvozili domov v hišo, da je bila pripravljena za ličkanje. Potem pa smo se skupaj zbrali kmetje, enkrat v eni hiši, drugič v drugi. Ko je v eni zmanjkalo dela, smo šli pa v drugo. Med ličkanjem smo prepevali ter uživali ter tudi kakšnemu moškemu obleko napolnili s koruznim perjem. Ko bilo ličkanje končano, je gospodinja prinesla večerjo. Po večerji je prišel glasbenik s harmoniko, da nam je zaigral, mi pa smo plesali pozno v noč.





Vanesa Erjavec, 9. r.

IZDELOVANJE SNOPA

Dedek Alojz Hober (Partizanska cesta 29, Ravne na Koroškem, rojen 1944) **mi je v času pred veliko nočjo pokazal, kako vsako leto izdelava nekaj snopov.**

Za snop uporabljamo veje vrbe, ki morajo biti čim bolj ravne. Najprej naberejo nekaj vej in z njimi naredimo snop. Veje moramo zavezati skupaj z žico in pri tem uporabimo klešče. Nato eno vejo precepimo na polovico in z njo ovijemo žico, da se ne vidi več. Snop lahko na koncu še okrasimo tako, da mu dodamo kakšno rožo ali barvne trakce.

Maša Hober, 9. r.

Obrt URARSTVO

Gospod Engelbert Vravnik je Ravenčan, ki se je vso svojo delovno dobo posvetil obrti URARSTVA. Svojo delavnico in trgovino ima na Partizanski cesti 18. Obiskal sem ga in predstavil mi je svoje delo, stroje in življenje, povezano z različnimi urami.

Povzemam, kar mi je gospod Vravnik povedal, kako poteka del njegovega delovnega dne.

Urarstvo je precizna rokodelska obrt, pri kateri je potrebno veliko potrpežljivosti, dober vid ter mirna roka. Urarska obrt zahteva tudi precizne pripomočke: prijemalna orodja (kleščice, pincete), splošna orodja (pile izvijači), merilne naprave, kladiva, krtače, lupe (pomembne za vid). V tej obrti uporabljajo tudi različne stroje za izdelave različnih oblik stekel, pripomočke za odpiranje vodotesnih ur, strojčke za tesnjenje ležajev, aparate za razmagnetenje.

Urarstvo je sedeč poklic, zato je potrebno med delom kdaj tudi vstati ter se razgibati. V posnetku urar prikaže izdelavo stekla ter zamenjavo le-tega, kako izmeri jakost baterije, jo zamenja ter namesti pas na uro (več je mogoče izvedeti iz posnetka).

Pojasni nam delovanje mehanske, atomske ter digitalne ure ter nam razloži, kakšne so razlike med njimi.

Poklic ga je navdušil že v samem otroštvu, ko je med počitnicami ter v prostem času spremljal očeta pri tej obrti. On je tretji po rodu. Pred njim sta to obrt opravljala njegov stric in oče. Delo opravlja od leta 1955. Vsakogar v kraju je štel med konkurenco in povedal je, da so to delo opravljaje tudi ženske.

Popravlja cenene ure z baterijskim pogonom, občasno tudi mehanske in stenske ure. Število strank v današnjem času močno upada. Sam poklic je sedaj že bolj v izumiranju, zadnjih 8 let tudi v Celju urarska šola ne izobražuje več za ta poklic. Naslednika, ki bi prevzel urarstvo ni, z njim bo zamrla tudi obrt, ki je ena redkih v današnjem času, sploh pa na Ravnah.

Nik Lampret, 9. r.

IZDELOVANJE PREDMETOV IZ LESA

24. marca 2012 sem pri Kefrovem mlinu obiskal dvainosemdesetletnega Ignaca Božanka. Povedal in pokazal mi je, kaj počne v prostem času, kdo ga je za to navdušil in iz kakšnih materialov izdeluje svoje izdelke.

Povzemam njegovo pripoved.

Za to delo se je iz samega dolgega časa navdušil sam od sebe. Ker je cele popoldneve posedal in se dolgočasil, se je odločil, da bo poskusil nekaj novega in izkazalo se je, da mu je šlo delo dobro od rok. Sedaj že nekaj let izdeluje kipce iz lesa, zobotrebce ter kuhalnice.

Zobotrebce izdeluje iz ne presuhe leske, in sicer zase in za sorodnike. Za izdelavo uporablja samo nož za cepljenje ter navaden nož za oblikovanje konic. Zanimivo pa je tudi to, da jih je v enem letu izdelal kar 32.000.

Kuhalnice tudi izdeluje za prijatelje in sorodnike, ampak iz lipovega lesa. Izdeluje jih različnih oblik in za različne namene. Tudi velikosti prilagaja.

Kipe pa izdeluje zase. Ti so iz lipovega lesa, izdeluje jih pa dlje časa, kajti oblikuje jih do najmanjših potankosti.

Ob delu si rad zapoje.

Rok Verčko, 9. r.

OBISK PRI ČEBELARJU

Ko je bilo vreme naklonjeno čebelam, sva se odpravili do čebelnjaka Branka Odra (Javornik 54, Ravne na Koroškem, 55 let). Čebelar nama je podrobno opisal svoje delo, pokazal orodje in svoje čebele.

Najprej je oblekel zaščitno obleko in se tako zavaroval pred piki čebel. Predstavil nama je notranjost čebelnjaka, kjer je povedal zanimivost, da se dom čebel imenuje AŽ panja zaradi Antona Žnidaršiča. V svojem čebelnjaku ima trideset AŽ-panjev. Delo v panjih delimo na spomladansko, poletno in jesensko delo. Spomladansko delo je sestavljeno iz pregledovanja čebeljih družin in preverjanja zaloge hrane, ki naj bi bila osem kilogramov. Spomladi pri čebelah čebelarji ne smejo uporabljati nobenih kemičnih sredstev. Jeseni je pričetek krmljenja. Na eno čebeljo družino se da dvanajst kilogramov sladkorne raztopine. Čebele nabirajo neter (rastlinskega izvora) in mano (živalskega izvora). Na Koroškem sta večinoma smrekov in rožni med, drugega pa ni toliko. Potem, nama je predstavil zgradbo panja. Povedal je, da je sestavljen iz medišča in plodišča. V medišču čebele nabirajo med, v plodišču pa se nahaja matica. Za označevanje matic uporabljajo posebno lepilo. V panju se nahaja od štirideset do osemdeset tisoč čebel, od tega ena matica in tri tisoč trotoev. Potem nama je pokazal, katero orodje uporablja pri delu. To so omelo, kleščice, dleta, strgala, noži, matične rešetke in matičnice. Matične rešetke služijo, da matica ne pride iz medišča v plodišče, matičnico pa uporabljamo pri vzgoji matice in to tako, da matico zapremo vanjo z medenim testom in jo damo v panj, kjer pa jo čebele osvobodijo. Dodal je, da imajo čebele veliko sovražnikov in da je eden največjih varoa, ki je neke vrste zajedavec, ki se najprej naseli pri trotih, kasneje pa pri čebelah. Čebelam pije kri, kar pa lahko pripelje do hudih posledic. To se zdravi s predpisanimi zdravili. Kot zanimivost nama je povedal, da njegove čebele čez leto porabijo osemdeset kilogramov medu in do trideset kilogramov cvetnega praha.

Za konec nama je še dodal, da se s tem ukvarja že trideset let in da sta ga za to navdušila praded in oče. Tudi sami sva oblekli zaščitno obleko in šli med čebele. Na tem

srečanju sva se veliko naučili in se zabavali. Sedaj veva, kako morava ravnati, ko sva v bližini čebel.

Sara Gabrovec in Urška Pisar, 9. r.

IZDELAVA SKUTE

Postopek pripravljanja skute nama je pokazala Anita Pisar (Zelen Breg 9, Ravne na Koroškem, 49 let).

Kravo pomolzemo in mleko kar toplo nalijemo v posodo, da se skisa. Ko je mleko kislo, ga damo na štedilnik in ga segrevamo. Prerežemo ga z lopatico in ga vmes večkrat premešamo, da se hitreje usede. Ko je dovolj toplo, ga odstavimo s štedilnika in pustimo, da se sesedeno mleko shladi. Ko je že hladno, ga odcedimo in malo premešamo, da sirotka lepo odteče. Ko je skuta dobro odcejena, pa jo pripravimo za malico. Dodamo kislo smetano in sol ter malo paprike, kumine in jo postrežemo. Dobro pristaja k salamam, dobro pa je tudi, če narežeš zraven malo čebule in dodaš bučno olje.

Kaj pa naredite s sirotko? Ta je pa dobra za popit, je dobra za prebavo in tudi zdravilna je. Tako lahko sirotko porabimo in popijemo.

Nika Šuler in Katja Vrhnjak, 9. r.

IZDELAVA ŠITLNOV

Sobotnega jutra sva se odpravili k sosedu Ivanu Obretanu (Stražišče 35 a, Prevalje, 73 let), ki nama je povedal, kako se izdelujejo šitlni (les za strešno kritino), katero orodje je potrebno pri tem delu, iz katerega lesa šitlne izdelata, in opisal je, kako to delo poteka.

Ko sva prispeli, naju je povabil v svojo delavnico, kjer je bilo že vse nared za snemanje. Edina težava je bila v tem, da ni imel pravega lesa, saj je že pred našim srečanjem naredil vse šitlne. Vseeno je bil pripravljen pripovedovati o svojem delu in nama je tudi pokazal, kako delo poteka. Najprej nama je pripovedoval o vrsti lesa, ki je potrebna za izdelavo. Povedal je, da je bolje, če se smreke posekajo ob vodi. Na smreki morajo biti »tolrji«, ki morajo odstopati od skorje. Kasneje se smreka poseka, potem pa se poskusi, če je les dovolj dober za izdelavo šitlnov. To ugotovimo tako, da izrežemo 5 metrov lesa, udarimo po njem in po zvoku prepoznamo, ali je les pravi. Ko je les že spravljen, lahko začnemo z delom. Najprej ga »razmuzlamo« na štiri dele in udarimo enkrat, dvakrat, trikrat, četrtič pa močneje. To ponavljamo, dokler ne pridemo do šestnajstih delov. V te dele damo »kele« in les damo v deblo, ki je narejeno posebej za razpolavljanje lesa. Tako je delo končano in šitlne lahko zvežemo v pare po trideset. Debelina enega šitlna meri okoli šest ali sedem milimetrov, odvisno od tega, kako želijo kupci. Pokazal nama je še orodje, ki ga uporablja pri tem delu in to so: »butih«, »kavka« in »kela«.

Za konec nama je še povedal, da to delo opravlja že več kot dvajset let in da njegovi šitlni krasijo marsikatero streho, med drugim tudi streho sosedove (naše, Pisarjeve) kašče. Za to delo ga je navdušil njegov brat.

Snemanje se nama je zdelo zelo zanimivo in sva zadovoljni zaključili z delom, čeprav nekaterih besed nisva povsem razumeli in sva potem za razlago prosili starejše. Meniva, da bi se morali takšni posnetki v narečju ohraniti, da bi lahko čez leta primerjali in

analizirali, kako se iz generacije v generacijo izgublajo koroške besede. Tako bi tudi marsikatera obrt bila zabeležena in dokumentirana.

Urška Pisar in Sara Gabrovec, 9. r.

Upamo, da ste z zanimanjem prelistali našo številko šolskega glasila.

**Zahvaljujemo se vsem sorodnikom in znancem,
ki so bili pripravljeni sodelovati in nam predstaviti
del svojega vsakdanjega življenja in dela.**

Zbrala in uredila: Vanja Benko, mentorica glasila in izbirnega predmeta ŠNO