



**GOZDNO
GOSPODARSTVO**
SLOVENJ GRADEC D.D.

leto: XXXVII julij 2005 številka 1



Vihornik

Poština plačana pri
pošti Slovenj Gradec
Cena 660 tolarjev

naslovna tema

Gozdarski dan v Mislinji

kmetijstvo

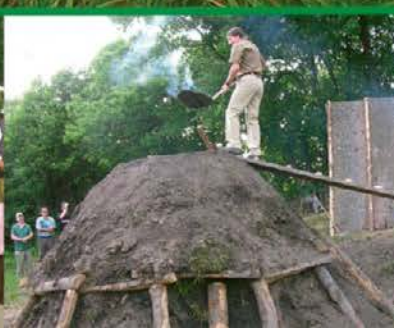
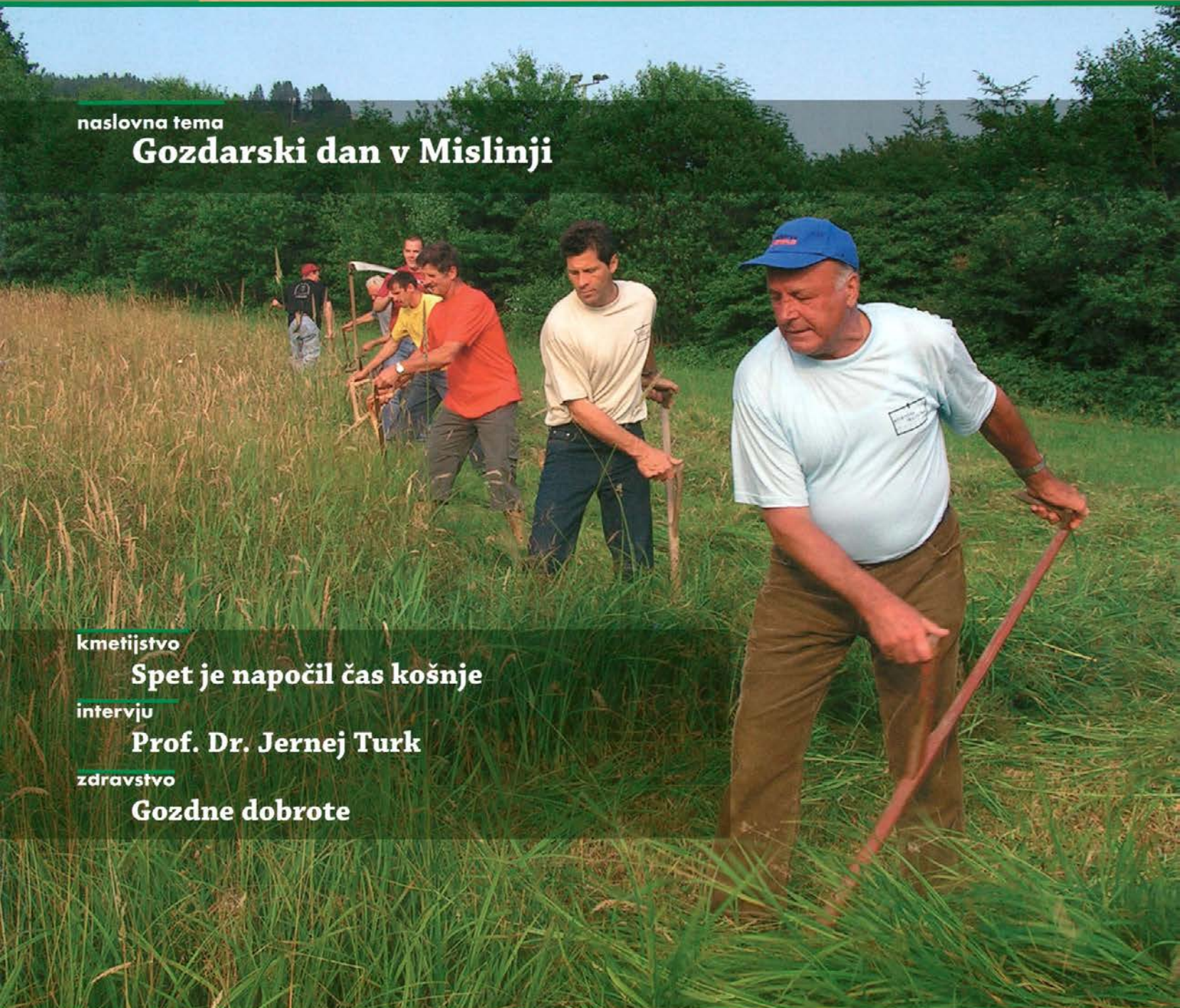
Spet je napočil čas košnje

intervju

Prof. Dr. Jernej Turk

zdravstvo

Gozdne dobrote



Gozdarski dan v Mislinji

Gorazd Mlinšek, univ. dipl. inž. gozd., Zavod za gozdove Slovenije, Območna enota Slovenj Gradec

Pričelo se je poletje, čas dopustovanja, katerega v krajih širrom po Sloveniji pestrijo števil-

ne kulturne in druge prireditve, organizirane ob praznovanju občinskih praznikov in drugih

dogodkov. Za dobro počutje in prijetno druženje pa znamo poskrbeti tudi gozdarji. Tako sta

se 20. junija 2005 na igrišču pod osnovno šolo v Mislinji čez cel dan odvijali dve prireditvi.



Ivan Lekše je pripravil slikovito predstavitev gospodarjenja v gozdovih mislinjskega Pohorja



Veselo razpoložena gozdarska družba ob soku



Tudi gozdarski upokojenci iz Mežiške doline so se na srečanju dobro počutili



Mladostni nastop nekdanjih sodelavcev staroste Vinka Cajnka in prof. dr. Dušana Mlinška



Optimistično je pozdravil prisotne na srečanju Kluba gozdarskih upokojencev Koroške vodja OE Slovenj Gradec Milan Tretjak



Koroškim gozdarskim upokojencem je spregovoril direktor GG Slovenj Gradec Silvo Priteržnik

Foto: Gorazd Mlinšek in Ida Robnik

Ta dan je bil v občini Mislinja »zeleni dan«, saj smo v srečanju sodelovali vsi, ki imamo radi zeleni gozd, v katerem smo delali ali pa delamo še vedno. Mislinjčani so pričeli praznovati svoj občinski praznik z gozdarskima prireditvama, kar se za zelo gozdnato občino in občino z bogato tradicijo tudi spodobi.

Po letu dni so se gozdarske upokojenke in upokojenci ponovno zabavali na letnem srečanju Kluba gozdarskih upokojencev Koroške. Že v dopoldanskih urah je prišlo na igrišče osnovne šole v Mislinji okrog 230 članic in članov kluba. Sivoglava družba je bila zelo pestra: roke so si podali in obujali spomine na zanimiva aktivna gozdarska leta nekdanji direktorji, šefi, delovodje, predvsem pa gozdni delavci in ostali soustvarjalci gozdarstva na Koroškem. Z veseljem smo jim prisluhnili tudi še danes aktivni gozdarji. Da je imelo gozdarstvo že v preteklosti velik pomen za razvoj koroške regije, predvsem pa krajev današnje občine Mislinja, so se navzoči lahko prepričali ob poslušanju zanimivega predavanja o gospodarskem razvoju krajev v zgornjem toku Mislinje skozi zgodovino. Gozd je dajal številnim družinam kruh in socialno varnost. O zgodovinskih dogodkih in dogajanjih v mislinjskih monokulturah se je slikovito razgovoril nekdanji gozdarski sodelavec Ivan Lekše. Zanimive podatke je črpal iz gozdnogospodarskih načrtov, veliko informacij pa dobil od sokrajanke Poldke Bezljaj – odlične občinske kronistke. Kakšno je stanje v gozdarstvu na Koroškem danes, smo lahko razbrali iz pozdravnih govorov direktorja GG Slovenj Gradec Silva Priteržnika in vodje javne gozdarske službe OE Slovenj Gradec Milana Tretjaka. Navzoče je pozdravil tudi mislinjski župan Viktor Robnik. Za pestro dogajanje je skrbel kot organizator prireditve predsednik koroških gozdarskih upokojencev Jože Logar, ki je najstarejšim v klubu podelil simbolična darila. Tudi obdarovancem je bila dana beseda. Med njimi je bil najbolj zgovoren starosta med

člani upokojenskega kluba Vinko Cajnko. Zahvalil se je direktorju GG Slovenj Gradec in ostalim sponzorjem za dobro prireditev. Obujal je tudi spomine na razvoj organiziranega športnega življenja v Mislinjski dolini.

Za sprostitev so poskrbeli pevka in muzikantje ansambla Založnik. Prijetno jih je bilo poslušati, posamezni pari pa so se zavrteli po taktih ansambla iz Mislinje skoraj tako gibčno kot v času službovanja. Mnogi med njimi so na prireditvenem prostoru vztrajali še v popoldanskih urah, ko se je na poligonu športnega igrišča že pričelo srečanje najbolj spretnih sekačev v koroški regiji.

Gozdarji javne gozdarske službe OE Slovenj Gradec, KE Mislinja in GG Slovenj Gradec so organizirali 13. tekmovanje v sekaških veččinah. Na tekmovanju je sodelovalo enajst gozdnih delavcev, ki so nastopili tako posamezno kot ekipno. Prijavili sta se dve ekipi: ekipo Zavoda za gozdove so zastopali lastniki gozdov, ekipo GG Slovenj Gradec pa gozdni delavci. Preizkusili so se v menjavi verige, kombiniranem rezu, natančnem seku s sekiro, prežagovanju debla na podlagi in podiranju debla na balon. In kdo so bili najboljši? Med posamezniki se je na prvo mesto uvrstil Matej Ogriz (GG Slovenj Gradec), na drugo pa Leopold Pustinek (lastnik gozda) in Rajko Gracej (ZGS, OE Slovenj Gradec). Ekipno so bili od drugouvrščene ekipe (GG Slovenj Gradec – PE Mislinja) boljši tekmovalci, ki so zastopali ZGS. Kakšne spretnosti in koliko previdnosti je potrebno pri delu v gozdu danes, so nam nazorno prikazali tekmovalci, kako pa so delali nekoč, je na slikovit način pokazal nekdanji mislinjski holcar in furman Franc Sovič. Predstavil nam je poseben način lupljenja – maklanja hloda. Včasih so ročno lupili lubje v zaplatah (kosih), ga skladiščili in prodali za nadaljnjo predelavo. Iz lubja so si delavci naredili tudi holcarsko uto, v kateri so prebivali čez teden, ko so bili na delu v planini. Včasih ni bilo cest in avtomobilov, zato se niso mo-

gli vsak dan voziti domov.

Po končanem tekmovanju so v večernih urah zapokali možnarji, zaigrala je Babnikova godba, na vrh droga so svečano dvignili slovensko, občinsko in evropsko zastavo. Spregovoril je župan občine Mislinja Viktor Robnik in ponovno sta se mu pridružila danes oba glavna v koroškem gozdarstvu Milan Tretjak in Silvo Priteržnik. Za kulturno popestritev so poskrbeli pevci okteta iz Doliča. Ob 18. uri je Milan Tretjak spretno prižgal oglarsko kopo, katero vsako leto naredi in skrbi, da pravilno tli in da se v njej »kuha« kvaliteto oglje, oglarski mojster Rudolf Strmčnik – Poplotnik. Iz kope se je pokadil bel dim in praznovanje občinskega praznika se je uradno pričelo. Gozdarji smo dali ta dan zeleno luč za nadaljnja praznovanja in prireditve pod šotorom poleg mislinjskega hrama učenosti. Ves teden je bilo veselo in zanimivo.



Jože Logar predsednik kluba upokojenih koroških gozdarjev



Francka in Trezika - zadovoljni, da je srečanje uspelo



Srečanje upokojenih koroških gozdarjev



Babnikova godba na otvoritvi občinskega praznika

Informativni gozdarski storži v juniju

— Gorazd Mlinšek, univ. dipl. inž. gozd., ☎ Zavod za gozdove Slovenije, Območna enota Slovenj Gradec —

Za nami je prvi poletni mesec. V juniju 2005 je na Koroškem prevladovalo predvsem toplo vreme z najnižjimi dnevnimi temperaturami od okoli 10 do 15 stopinj Celzija in najvišjimi dnevnimi temperaturami tja do 30 stopinj Celzija in še kakšno več (prisojne zavetrne lege).



Živa bukova skulptura

Zelo se je shladilo v jutranjih urah 8. junija, saj smo imeli v Mežiški dolini in drugih predelih našega območja po nižinah močno slano. Najtopleje je bilo predzadnji dan v mesecu. Šestnajst dni smo preživel v popolnoma jasnem in delno jasnem vremenu, ostali dnevi v juniju so bili delno oblačni do oblačni,

so jih pa lokalno različno prekinjale predvsem kratkotrajne nevihte in plohe. Ves dan je deževalo 7. junija, drugače pa so se predvsem v opoldanskem in zgodnjepopolodanskem času pojavljale nevihte; manjkrat v večernem in nočnem času. Tudi brez toče nismo bili. Med dežnimi kapljami je v manjših pasovih spremljala posamezne nevihte v okolici Hude luknje (7. junij), na Jamnici in okolici (16. junij), na Pernicah (27. junij) in še kje drugje. V višjih predelih nad 1600 m nadmorske višine so deževne nevihte prešle v snežne (9. junija, Zgornja Mežiška dolina). 29. junija se je v popoldanskih urah nenadno pooblačilo, zato hlo soparo so pričeli mešati kratkotrajni šibki vrtinci vetra, katerim so sledile deževne nevihte. Ta dan je Korošcem vreme prizaneslo, saj na srečo nismo bili deležni takih poškodb po vetru kot drugod po Sloveniji. Na območju Idrije je veter podrl smreko na šotor, v katerem sta bili mladi tabornici. Za eno od njiju je bil vetrolom usoden. Poleg vetrolomov so na prizadetih območjih (tudi v bližnji sosesčini) zabeležili veliko poškodb na raznih infrastrukturah.

Kljub pričetku dopustovanja delo v koroških in drugih gozdovih ni zastalo. Terenski gozdarji so nadaljevali z rednimi vsakodnevnimi nalogami javne

gozdarske službe. Pestro je bilo pri zdravstvenih pregledih sestojev, še posebno pa v žariščih lubadar. Visoke temperature so zelo aktivirale podlubnike. Ulov le-teh v nastavljenih pasteh in kontrolnolovnih drevsih je bil velik, kljub temu pa konec junija nismo evidenciali večjega porasta žarišč. Presemetil nas je mali osmerozobi smrekovi lubadar, ki se nahaja v predvsem v višjih predelih in velja za redko zastopano vrsto med žuželkami v našem prostoru. Že lansko leto smo ga odkrili na velikih vetrolomnih površinah pod vrhom Košenjaka (KE Dravograd). Kljub hitri sanaciji vetroloma se je povečala prisotnost tega lubadarja, saj je v razrahljanih smrekovih sestojih ostalo veliko slabo vitalnih dreves. Izdelava napadenih dreves in preventivnovarstveni ukrepi so v polnem teku. Na prizadetih površinah potekajo tudi strokovne raziskave o življenju tega zanimivega podlubnika, o katerem bo pod vodstvom profesorice entomologije dr. Maje Jurc študent gozdarstva Andrej Ribič izdelal diplomsko nalogo.

Zelo živahno in časovno zelo obsežno pa je bilo sodelovanje revirnih in ostalih krajevnih gozdarjev z lastniki gozdov, ki so se prijavili na javni razpis »evropskih« sredstev za sofinanciranje vlaganj v gozdove

(EPD program). Temeljito so svetovali pri pripravi razpisne in projektne dokumentacije. Predhodno so pripravili tudi objekte na terenu. Razpisni rok je trajal do 15. julija 2005.



Gorskim stražam je predaval Tone Pridigar

Osnova za dobro izvedbo del v gozdu so tudi predhodno dobro pripravljeni gozdnogojitveni načrti (dolgoročno in kratkoročno etapno načrtovanje), kateri so v veliko pomoč pri gozdnoureditvenem načrtovanju (načrti za obdobje 10 let). Načrtovanje v slovenskem gozdnem prostoru je že tradicionalno in ustaljeno. Danes so nam pri inventarizaciji gozdnega prostora v veliko pomoč računalniki. Da bi racionalizirali pridobivanje podatkov (povezava med gozdnogospodarskim in gojitvenim načrtovanjem), smo v Zavodu za gozdove Slovenije (Oddelek za gojenje in varstvo gozdov, Oddelek za informatiko) pripravili osnovni paket računalniške podpore gozdnogojitvenemu načrtovanju. Program je v testiranju in dograjevanju.

9. in 10. junija 2005 je v prostorih Krajevne enote Vrhnika (OE Ljubljana) potekalo usposabljanje vodij odsekov za gojenje in varstvo gozdov ter odsekov za informatiko. Iz koroške območne enote sva se izobraževanja udeležila Ivan Štornik in avtor Storžev.



Podrta in poškodovana drevesa nudijo idealni bivalni prostor tudi podlubnikom



Rovni sistemi malega smrekovega osmerozobega lubadarja (Ips amitinus)

Gozdni prostor lahko domačini in tuji gosti spoznavajo pri pešačenju po najrazličnejših gozdnih poteh, med katere spadajo tudi evropske pešpoti. V Sloveniji imamo dve evropski pešpoti – E6 (iz Baltika na severu Evrope skozi mejni prehod Radelj čez Pohorje in Razbor pod Uršljo goro ter čez ostali del Slovenije v Strunjan do Jadranskega morja) in E7 (povezuje zahodni in vzhodni del Evrope čez slovensko ozemlje od mejnega prehoda Rodič na italijansko-slovenski meji do mejnega prehoda Hodoš na slovensko-madžarski meji). Za evropske pešpoti pri nas skrbi Komisija za evropske pešpoti v Sloveniji (KEUPS), katero sestavljajo gozdarji (Zavod za gozdove Slovenije, Zveza gozdarskih društev), planinci (Planinska zveza Slovenija) in turistični delavci (Turistična zveza Slovenije). Vsi predstavniki omenjenih organizacij smo se 17. junija sestali na skupni seji KEUPS na Vrhniki. Vse prisotne je pozdravil predsednik komisije Jože Prah (OE Brežice). Na delovnem srečanju smo analizirali dosedanje delo komisije. Zelo zanimiva so bila podajanja predstavnikov območnih enot o stanju posameznih delov evropskih pešpoti, temeljito pa smo se pogovorili o nadaljnjem delu. Po izvršenem popisu stanja poti bo potrebno poskrbeti za njihovo vzdrževanje. Na kontrolnih točkah bo potrebno poskrbeti za manjkajoče žige, natisniti bo treba nove vpisne knjige (evidenca pohodnikov). Na križišču E6 in

E7 v Mačkovcu bo zelo koristna turistična informacijska točka (INFO TOČKA), na kateri bodo pohodniki lahko dobili najrazličnejše informacije o poteh.

Med aktivne naravovarstvenike na Koroškem spadajo tudi planinci – člani Gorske straže, ki so organizirani v Koroškem meddruštvenem odboru planinskih društev. Srečujejo se enkrat letno in letos je bilo to srečanje v planinski koči na Grohotu pod Raduho. 19. junija se je tam zbralo lepo število ljubiteljev narave. Med njimi smo bili tudi gozdarji. Tone Pridigar, vodja odseka za gozdne živali in lovstvo v OE Slovenj Gradec, je predaval o pomenu divjih živali v našem skupnem življenjskem prostoru, o ogroženosti posameznih živalskih vrst, o ohranjanju njihovih habitatov (življenjski prostor) in usklajenem gospodarjenju v gozdnem in planinskem prostoru nad zgornjo gozdno mejo. Po predavanju so navzoči prisluhnili poročilu Janeza Juvančiča o delu Gorske straže v preteklem letu, načelnica Komisije za varstvo gorske narave pri UP Planinske zveze Slovenije Rozi Skobe pa je podala novosti in plan dela za prihodnje leto.

Živahno je bilo tudi 20. julija 2005 v Mislinji. Mislinjčani so pričeli praznovanje svojega občinskega praznika z gozdarskim dnevom. Dopoldan so se na vsakoletnem srečanju v šotoru pred mislinjsko osnovno šolo zbrali upokojenke in upoko-jenci – člani Kluba gozdarskih

upokoencev Koroške, popoldan pa so gozdni delavci in lastniki gozdov preizkusili svoje spretnosti na 13. tekmovanju v gozdarskih oz. sekaških veščinah. Zvečer je vodja javne gozdarske službe OE Slovenj Gradec Milan Tretjak prižgal oglarsko kopo.

Čepulje so slikovita hribovska vasica nedaleč od Kranja. Varujejo jo mešani, predvsem pa listnati gozdovi. Tu smo se zbrali na redni seji vodje oddelka in odsekov za gojenje in varstvo gozdov. Obdelali smo problematiko drevesničarstva in semenarstva. Na seji je bila tudi dr. Hojka Kraigher (Gozdarski inštitut Slovenije).

V prostorih Centralne enote ZGS je narejena hladilnica za hrambo semena gozdnega drevja, iz katerega se bodo v drevesnicah (s sklenjenimi pogodbami) vzgajale sadike za načrtovano sadnjo, ki jo planira javna gozdarska služba. Letošnje in naslednje leto bo potrebno poiskati primerne semenske sestoje manjšinskih drevesnih vrst (češnja, jerebika, lesnika ...), katere so zelo pomembne za biološko pestrost naših sestojev. Pospeseno moramo nadaljevati tudi z ostalimi rednimi aktivnostmi, še posebno na področju nege in varstva gozdov (podlubniki). Naše delo je potekalo tudi na terenu, kjer smo si na Lavtarskem vrhu ogledali sanacijo po snegu in vetru poškodovanih površin. O gojitvenih prijemih, še posebno o preventivnovarstvenih delih na obiskanem predelu, nam je uradno zadnjič spregovoril Janez Ponikvar, dosednji vodja odseka za gojenje in varstvo gozdov v OE Kranj. Ta dan smo se poslovili od zelo dobrega gozdarja z veliko prakse, ki je poznan tudi med koroškimi gozdarji. Z veseljem se je po zaključku delovne dobe podal med gozdarske upokojenke.

30. avgusta sta drevesnico Omorika obiskala gozdarski inšpektor Drago Križan in Igor Renner, strokovnjak Gozdarskega inštituta Slovenije, in opravila redni zdravstveni pregled sadik v drevesnici. Pozorna sta bila predvsem na morebitno prisotnost karantenskih bolezni in malega smrekovega lubadarja.



Letošnja oglarska kopa v Mislinji je prižgal Milan Tretjak



Slovenski gojitelji na terenu, desni je Janez Ponikvar



Suhi viharnik na planinskem pašniku pod Raduho



Gasilska slika gorskih stražarjev na Grohotu pod Raduho (20. 7. 2005)

Vzreja poljskega zajca

Kako pomagati mali divjadi

Danilo Smolar

Lovci v vseh loviščih v Sloveniji in tudi drugod opažamo, da je stalež poljskega zajca upadel. Starejši lovci radi obujajo spomine na skupne jesenske love, ko je bilo male divjadi res veliko. Zakaj je stalež pri tej divjadi tako močno upadel, je vprašanje, ki si ga zastavljamo v lovskih krogih. Seveda so nekateri namigovali, da je to posledica prekomernega odstrela, vendar si upam trditi, da je ta poseg zanemarljiv. Laično razmišljanje lovcev je nekoliko drugačno in sicer menimo, da je eden glavnih vzrokov upadanja staleža male divjadi predvsem v sodobnem in bistveno spremenjenem načinu kmetovanja. Če samo pogledamo strojno obdelavo, intenzivno gnojenje, škropljenje z zaščitnimi sredstvi in spremenjene kulture, ki se sejejo in sadijo, potem vidimo, da so se življenjski pogoji za to malo divjad, ki živi prav v tem okolju, na poljih in travnikih, zelo spremenili.

dišče, da poskusimo z vzrejo poljskega zajca, ki bo pripeljan iz drugega okolja in ga potem poskusimo spustiti v tukajšnja lovišča. Stekli so prvi pogovori s tovarišem Tonetom Šukljem, gospodarjem LD Suhor v Beli Krajini, ki s takšno vzrejo in izpusti v naravo ima že kar nekaj izkušenj. Prvi pogovori so bili uspešni, zato se je bilo potrebno zadeve lotiti bolj premišljeno in načrtno. Bogdan Popič, predsednik komisije za gojitev male divjadi pri KLZ, je kot vodja projekta zbral ekipo prizadevnih in resnih lovcev iz vrst LD Gradišče. Prvo se je bilo potrebno dogovoriti za primerno lokacijo in izbrali so jo na Mikejevi domačiji, kjer sta doma kar dva lovca, Vlado in njegov oče Franc. Potem je bilo potrebno izdelati zajčnike za zajčje pare. Ti zajčniki so res narejeni premišljeno, tako da se zajci lahko hranijo, imajo kritje (se umaknejo pred radovedneži), imajo prostor

zajčje pare. V mesecu marcu je bilo pripeljanih pet parov z Dolenske, ki danes živijo pri Mikeju nad Pamečami. V vsakem zajčniku je en par, ki živi stalno skupno življenje. Za dnevno oskrbo in kontrolo je zadolžen Vlado Šavc, gospodar na Mikejevi domačiji, ki je delo prevzel z vso odgovornostjo in kot radi rečemo, to dela z dušo. Občasno mu pomaga tudi Uroš Škorjanc, dr. vet. med., ki predvsem preverja njihovo zdravstveno stanje. Nad vsem bedi še vodja projekta Bogdan Popič, ki je tudi starešina v LD Gradišče.

Prvi uspehi

Na Mikejevi domačiji dve zajklji že skotili prve mladiče. Zajklja s številko 279S je prvič skotila 25. 3. 2005 dva mladiča, drugič 30. 4. enega mladiča in tretjič 8. 6. štiri mladiče. Druga zajklja s številko 258S je skotila 13. 4. in 21. 5. po štiri mladiče. Nekaj je bilo pogina, vendar je danes v zajčnikih skupaj že deset mladičev. Druga dva para, ki še nimata naraščaja, se seveda dnevno opazujeta, peti par pa je mlajši in še tudi ni zrel za kotitev. Ob obisku je vodja projekta Popič dejal: »Vsak dodek se zabeleži, vodi se točna evidenca, ki bo še kako potrebna za kasnejše analize in ugotovitve ter morebitne dodatne ukrepe. Vsak zajec ima tetovirano evidenčno številko. Prav tako bomo tetovirali tudi vse mladiče«. Mladiče bodo po določenem času, ko bodo že dovolj samostojni, spustili v večjo oboro. Obora bo v delu lovišča in bo zaščitena pred plenilci. Po prilagajanju v obori bodo spuščeni v prosto naravo. Ti spuščeni zajci naj bi nekoliko »osvežili« kri avtohtonih zajcev. V prihodnjih letih bo zanimivo spremljati te zajce v naravi, saj bo možno iz evidenčne številke ugotoviti, kje in kdaj je bil zajec spuščen v naravo.

Torej se prvi uspehi, ki so rezultat res prizadevnih in požrtvovalnih lovcev v LD Gradišče, že kažejo. Kakšen bo končni rezultat, je težko napo-

vedovati, saj je narava včasih nepredvidljiva. Kaj hitro se lahko obrne drugače, kot si želimo mi, zato so bili na Zavodu za gozdove v Območni enoti Slovenj Gradec nad projektom nekoliko zadržani, ko smo jih prosili za mnenje. Da se je projekt lahko pričel izvajati, smo ga finančno podprli v Koroški lovski zvezi, v LD Gradišče, pomagali pa so tudi nekateri posamezniki, kot so g. Praznik iz LD Orlica, g. Oderlap iz LD Peca, g. Mlinšek iz LD Dolič in g. Pečovnik iz LD Bukovje. Velik finančni zalogaj bi pomenili zajčniki, če jih ne bi brezplačno naredili lovca LD Gradišče F. Pečovnik in S. Čoderl ter g. J. Škorjanc, ki pa sploh ni lovec. Vsem, ki so pomagali in še danes pri projektu sodelujejo, se koroški lovci iskreno zahvaljujemo. Posebna zahvala gre seveda Bogdanu Popič,



Delovna ekipa LD Gradišče: prvi z leve Vlado Šavc in drugi z desne Bogdan Popič

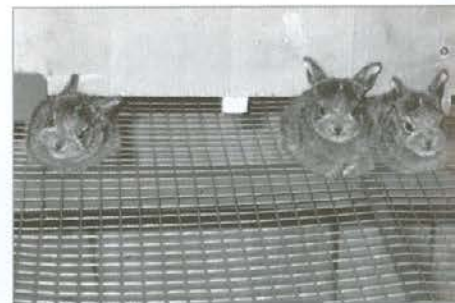
»Osvežitev krvi«

Lovci v Koroški lovski zvezi smo se odločili, da poskusimo vsaj poljskemu zajcu nekoliko pomagati, kot radi rečemo, z »osvežitvijo« krvi. Na pobudo komisije za malo divjad, ki jo vodi tovariš Bogdan Popič, je prišlo do dogovora z LD Gra-

za kotitev in biološke potrebe, ter tako, da jih je možno varno kontrolirati. Predvsem pa morajo biti zavarovani tudi pred zunanjimi vplivi (vremenskimi neprilikami in nepovabljenimi gosti, kot so lisice, psi, kune ...). Ko je bilo vse to postorjeno, je bilo potrebno v zajčnike vseliti



V januarju so bili »specialni« zajčniki pripravljeni



Tri dni stari zajčki

Urošu Škorjancu in Vladu Šavcu, ki so res najbolj zaslužni za te prve uspehe. Upajmo, da bo poskus uspel in veseli bomo, če bomo naravi pomagali tokrat nekoliko drugače.

Lovski zdravo!

Vzreja kopunov

Martina Cigler, abs. agronomije

Zopet sem se mudila na Gmajni pri Slovenj Gradcu, in sicer na domačiji Antona Ažnoha, na ekološki kmetiji Leder. Posestvo obsega 22 ha, od tega je 11 ha obdelovalne površine, 11 ha pa je gozda. V okviru dopolnilne dejavnosti reje perutnine so se odločili popestriti že itak pestro ponudbo in so pričeli rediti kastrirane peteline, ki jim drugače pravimo kopuni. Odkar se je mladi gospodar Anton Ažnoh odločil za rejo perutnine, sodeluje z oddelkom za zootehniko na Biotehnični fakulteti, kjer kupuje enodnevne piščance. Pri rasti piščancev pa je opazil, da je v jati sorazmerno več petelinčkov kot jarkic. Ti se med seboj bojujejo, med boji pa pride tudi do hudih poškodb in celo do poginov. S kastracijo petelinčkov pa nasilja med njimi ni več. Kastracijo opravijo pri mladih živalih, in sicer tja do 7 tedna starosti, kasneje se posega ne opravlja več. Pasma pri vzreji ni pomembna; Anton Ažnoh ima kar pestro ponudbo: od naše avtohtone štajerske, bele in grahaste. Kopuni do-

sežejo večjo telesno težo in dajo več mesa, ki je v primerjavi s košjim in piščančjim manj vlaknato, ima pa malo več maščobe. Razlikuje pa se tudi doba reje, ki traja 90 do 110 dni; tako bo letos poskusno vzredil le 50 kopunov. Telesna teža kopunov je nekako med 4 in 5 kg, zrejeni pa so prav tako na ekološki način. Ves čas so v izpustu, kjer imajo na voljo svežo travo, krmijo pa jih tako kot ostalo perutnino – z ekološko pridelano žitno mešanico. Pri krmljenju pa je zanimivo to, da so petelinčki rastnejši in imajo drugačne potrebe po beljakovinah oz. aminokislinski sestavi krme kot jarkice, ki so ob isti starosti kot petelinčki precej bolj zamaščene, kar pa ni ravno cenjena tržna lastnost. Nasploh meso kopunov spada, kot vsa perutnina, med lažje prebavljivo, pripravljamo jih na različne načine, največkrat pa se znajdejo na mizi ob družinskih slavih, nadevani z najrazličnejšimi nadevi, pa tudi pečeni na žaru so izvrstni. Malo manj kot ostalo perutnino jih uporabljajo za

juho in obare. Kot zanimivost naj navedem tudi to, da so bili kopuni nekdaj hrana gospode in le-ta jih je nadvse cenila. Največji razmah v njihovi vzreji je bil še v prejšnjem stoletju, bolj daleč nazaj je gospoda imela na mizah raje drugo vrsto perutnine, in sicer pegatke, prepelice, pure in fazane ter jerebice.

Meso kopunov vsebuje veliko rudninskih snovi, železa, fosforja, apnenca in mangana ter vitamina B1 in B2, vsebuje pa tudi folno kislino. Manj škodljiva je tudi maščoba, saj vsebuje malo holesterola in sicer 3- do 5-krat manj od prašičje ali goveje. Podprimo torej domače rejce in na naraven način pridelano hrano, saj nekako vse bolj tekne, če veš od kod hrana izvira. Gospodar Ledrove kmetije, Anton Ažnoh, vabi vse ljubitelje ekoloških pridelkov, naj pridejo kaj na ogled, saj ima poleg perutnine še veliko ponudbo ostalih, prav tako na ekološki način proizvedenih produktov. Sam pa meso kopunov priporoča tudi kot odlično popestritev za vsem

nam dobro poznan praznik martinovo (do zdaj so ljudje najraje segali po goseh in racah). Privoščimo si torej prijetno in okusno spremembo na jedilniku, prav tako pa si lahko razvedrimo dušo v naravnem okolju ob prijetnem ogledu kmetije.



Anton Ažnoh s kopunoma

Literatura viri:
Malik, V.: *Gojimo domače živali*
Holcman, T.: *Perutninarstvo*

Tradicionalne regijske kmečke igre

Jerneja Mozgan

Dan državnosti je tokrat potekal v Strojni malo drugače kot sicer; na prelep sončen sobotni dan so se pri družini Obretan, po domače pri Šopku, odigrale Tradicionalne regijske kmečke igre, ki jih je priredilo Društvo podeželske mladine Strojna v sodelovanju s Kmetijsko-svetovalno službo na Prevaljah. To so že

dvanajste tovrstne igre, kjer se zbere skupaj podeželska mladina iz vse koroške regije in poleg tekmovalnega dela skupaj preživi nekaj lepih trenutkov.



Prvouvrščeni, DPM Dravograd

Pri Antonu in Meliti Obretan so pripravljala dela za igre potekala ves mesec trdno do zadnjega dne, ko so prenehali delati prizidek in ga opremili. Gostje so lahko parkirali svoje avtomobile na novem parkirišču malo nižje pred domačijo, ansambel Vaški sextet pa je Strojance ter ostale udeležence zabaval vse do jutranjih ur v novo zgrajeni leseni hišici s plesiščem in šankom tik ob domačiji. Za prijetno vzdušje je poskrbel tudi Jurij Berložnik, ki je igre povezoval vse do podelitve priznanj in nagrad za tekmovalne ekipe.

Ocenjevalna komisija, ki so jo sestavljali Konrad Dihpol, Peter Jelen (oba iz Kmetijsko-svetovalne službe na Prevaljah) ter Luka Mavrel iz Strojne, je



Grabljica pri svojem delu



Pajsanje hloda



Prikaz igre presenečenja



Drugouvrščeni, DPM Mislinjska dolina

ocenila, da podelijo prvo mesto ekipi Društva podeželske mladine Dravograd-Trbonje (Dravograd je zmagal tudi na lanskih regijskih igrah), ki je z veliko prednostjo (34 točk) zmagala pred Društvom podeželske mladine Mislinjska dolina dve (27 točk) in Dravsko dolino dve (24 točk). Trbonjčani so se odrezali kar v štirih igrah in v grabljenju, pajsanju, molži na fantom ter skakanju z žaklji dosegli prvo mesto. Najboljša grabljica, ki je dopri-

nesla k zmagi Trbonjčanov, je Helena Brezovnik, najboljši kosec pa je Jani Vivod iz ekipe Mislinjska dolina 2. Prve tri ekipe se bodo 9. 7. 2005 pomerile na Državnih kmečkih igrah v Trebelnem na Dolenjskem, zato jim skupaj z županom mestne občine Prevalje, dr. Matičem Tasičem, ki je prišel pozdravit tekmovalce in vse navzoče, čestitamo in jim želimo veliko sreče ter pravo mero borbenosti.



Tretjevrščeni, DPM Dravska dolina

100 let Koroške konjerejske zveze

Milena Tretjak

V prvih sončnih junijskih dneh je avstrijska Koroška konjerejska zveza praznovala visok jubilej – stoletnico društva K15. Da je Avstrijska deželna konjerejska zveza resnično velika, pove že samo dejstvo, da je v

njej 26 društev z 2000 člani in 11 000 konji. Ti podatki pričajo o tem, da je tam ravno ta gospodarska panoga med najbolj uspešnimi, še posebej pa je uspešno društvo K15 v Ziljski Bistrici, ki je letos praznovalo

omenjeni jubilej. Za ta posebni jubilej je Koroška konjeniška zveza priredila konjeniški dogodek, ki ga pripravijo vsakih pet let, na katerem so bili na ogled in ocenitev žrebci in kobile.

Janko Zwitter, predsednik društva K15, je dejal, da njihovo vzrejno pasmo – norik konje – pojmujejo kot gospodarsko vrednost, z njo pa skušajo tudi zavestno ohraniti kulturno podobo, saj so tudi vsi pristni ziljski običaji tesno povezani s konji. Dodal je še, da jim je konjereja prirojena, da so zrasli s konji, jih uporabljali za delo in za prosti čas. Meni, da so konji

del njihovega kulturnega življenja, saj brez njih tudi ne bi bilo konjskega ziljskega štehanja.

Tradicija konjereje na Avstrijskem v Ziljski Bistrici je še dosti starejša. Konje so kmetje koristili iz gospodarskih razlogov bodisi v gozdu, na travniku ali na njivi; ziljskemu kmetu je bil konj vedno v oporo in podporo, zato so jih Ziljani že kmalu začeli vzgajati in delati z njimi. Za to področje velja konj pasme norik za enega od najboljših delovnih konjev.

Torej brez te živali ni štehanja ne žeganja in ne običajne idile; s konjem je svet v Ziljski Bistrici dosti lepši.

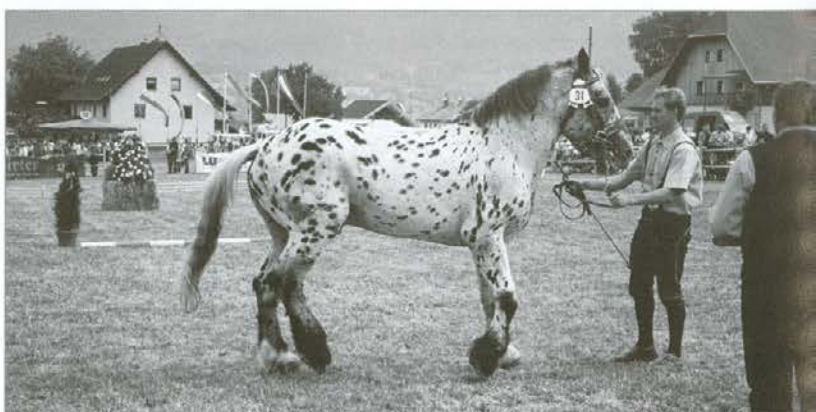


Prve junijske dni smo bili tudi mi na ocenjevanju in ogledu preko 90 žrebcev. Bilo je še 130 kobil in nekaj žrebet.

Po celodnevem ogledu in oceni žrebcev pri počitku: (od desne strani) vodja Republiške selekcijske službe v konjereji mag. Janez Rus, Darko Platovnjak iz selekcijske službe, predsednik Združenja slovensko hladnokrvne pasme Jože Škulj, Milena Tretjak, žrebčarka oziroma rejka dveh državnih žrebcev, Gerbec, rejec slovenskih hladnokrvnih konj.



V društvu K15 zelo veliko truda vlagajo v delo s konji, še posebej za jahanje na žrebcih.



Na ogled in oceno so bili pripeljani tudi žrebci starejše generacije. Ta je star 22 let.

Projekt Usposabljanje – korak k razvoju uspešno zaključen



Projekt sofinancira Evropska unija

Darja Jeriček, specialistka za razvoj podeželja

Projekt Usposabljanje – korak k razvoju je bil sofinanciran iz programa Phare, čezmejno sodelovanje Slovenija/Avstrija 2002, Sklad za male projekte. Vrednost projekta je bila 50.200 EUR, delež sofinanciranja Evropske unije pa je bil 80 %. Nosilec projekta je bila Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije, Kmetijsko gozdarski zavod Celje, partner v projektu pa Inštitut za izobraževanje na podeželju avstrijske Koroške Ländliches Forstbildungsinstitut Kärnten (LFI).

Povod za projekt so bile prepoznane potrebe in problemi v ciljnih regijah; predvsem gre za manjše kmetije, kjer je lahko iz osnovne kmetijske dejavnosti ponavadi zaposlen le eden od družinskih članov. Priložnosti in možnosti za ustvarjanje dodatnega dohodka na kmetiji se kažejo v uvajanju dopolnilnih dejavnosti, vendar pa se pojavljajo novi problemi in potrebe: neustrezna izobrazba za priglasi- tvev dopolnilne dejavnosti, nizka motiviranost za razvoj dejavnosti, premajhno poznavanje primerov dobrih praks ter nenehno spreminjajoča se zakonodaja.

Naš namen v projektu je bil z dvigom usposobljenosti podeželskega prebivalstva povečati njihove možnosti pri (samo)zaposlitvi na kmetiji, z izmenjavo izkušenj med partnerji pa vzpostaviti dolgoročno sodelovanje na področju izobraževanja in tako prispevati h kvaliteti izvajanja izobraževanja in usposabljanja kmetov.

V okviru projekta smo od decembra 2004 do junija 2005 organizirali in izvedli različne delavnice in usposabljanja na območju koroške in savinjske

regije. Izvedenih je bilo enajst enodnevni delavnic pod naslovom Obdavčitev in knjigovodstvo na kmetijah z dopolnilno dejavnostjo. Sto šestindeset nosilk in nosilcev dopolnilnih dejavnosti je bilo informiranih o spremeni- ni davčni zakonodaji in vsi so izrazili interes o nadaljevanju delavnic, ker jim takšnega znanja primanjkuje in še nimajo zaupanja v svoje sposobnosti vodenja evidenc.

Izvedli smo dva 30-urna tečaja predelave mesa z dvainštiridesetimi udeleženci, štiri 30-urne tečaje peke kruha, potic in peciva ter izdelave testenin, ki se jih je udeležilo osemindeset kmetov in kmetov. Udeleženci so spoznali zakonodajo, ki določa pogoje za registracijo dopolnilne dejavnosti, spoznali so, kako zagotavljati sanitarno tehnične pogoje (prostori, naprave, oprema in delovna obleka), osnove dobre higienske prakse (HACCP in spremljajoči higienski programi) in dejavnike tveganja, ki ogrožajo zdravje potrošnika, ter spoznali tehnološki proces predelave.

Za bodoče nosilce turistične dejavnosti na kmetiji smo izvedli dva 70-urna tečaja, skupno število udeležencev je bilo devetinštirideset. Vsi so se udeležili tudi dveh strokovnih ekskurzij, kjer so si ogledali primere dobrih praks turizma na kmetijah. Ob zaključku so morali pripraviti seminarsko nalogo za svojo bodočo turistično kmetijo in jo tudi zagovarjati. Vsi so uspešno opravili zagovore in si tako pridobili ustrezno usposobljenost za opravljanje dopolnilne dejavnosti.

Nekaj posebnega so bile motivacijske delavnice Mi in naša kmetija v prihodnje, ki jih je

vodil Hanzi Mikl iz sosednje Avstrije, izkušen v kmetovanju in vodenju izobraževanja za kmete. Izvedli smo deset delavnic s sto štiriinpetdesetimi udeleženci. Na njej so udeleženci iskali odgovore na vprašanja, kako naprej v času številnih sprememb na področju kmetijstva. Kje so naše neizkoriščene možnosti in rešitve? Kam gre razvoj, kaj se dogaja v svetu, v drugih deželah Evropske unije? Ali nam naša kmetija lahko omogoči primeren življenjski standard, socialno varnost, kvaliteto življenja? Kaj sploh je kvaliteta življenja in kako jo doseči?

Poleg usposabljanj smo v okviru projekta izvedli še naslednje pomembne aktivnosti:

meje.

- Izdali smo 1000 izvodov dvojezičnega kataloga primerov dobrih praks z območja projekta, ki bo pripomogel k izmenjavi izkušenj kmetov in svetovalcev z obeh strani meje in bo olajšal delo vsakomur, ki si želi organizirati strokovne ogled kmetij in območja.

- Organizirali smo zaključno prireditev Podeželje se predstavi, kjer smo predstavili projekt, promovirali katalog dobrih praks, na stojnicah pa so se predstavile kmetije, ki so sodelovale v projektu. Prireditev smo popestrili s kulturnim programom in s tem promovirali podeželje in produkte s kmetij širši javnosti ter potrošnikom.



- Delovna srečanja s partnerji, kjer nam je uspelo, da smo drug drugega bolje spoznali, povečali zaupanje med nami in preko skupnega načrtovanja ustvarili pozitivne perspektive za kmetijstvo in gozdarstvo na obeh straneh

Aktivnosti smo uspešno zaključili. Na delavnicah in srečanjih smo že izpostavili nove potrebe in želje za nadgradnjo tega čezmejnega projekta. Skupaj s partnerjem imamo veliko idej, kako bi lahko razvijali naše podeželje ob meji.

Z Društvom kmetic v Prekmurje

Jerneja Mozgan

Društvo kmetic Mežiške doline se je s svojimi članicami v maju udeležilo ekskurzije v Prekmurje. Z veliko dobre volje smo se udeležence podale prostemu dnevu, dogodivščinam in ogledom na-proti.



Mejni kamen na Tromejniku

Na Srednji kmetijski šoli Rakičan sta nas v jutranjih urah pričakali dve učenki vodički, ki sta nas popeljali po šolskem posestvu. Šola namreč razpolaga z 20 ha obdelovalnih površin, te pa so namenjene učenju in raziskovanju; okoli 100 ha kmetijskih površin pa je še vedno v postopku denacionalizacije. Imajo lasten vrt, rastlinjak, zeliščni vrt, raziskovalne njive, mehanično delavnico, kjer se učenci učijo popravljati stroje, čebelnjak, sadovnjak ter vinograd. Imajo pa tudi možnost opravljati izpit za traktor. Vinska klet, kjer predelujejo in skladiščijo svoj pridelek, se nahaja v gradu Rakičan, vino in sokove pa prodajajo pod lastno prodajno znamko. Vsak teden določijo učence, ki ob 8. uri zjutraj nakrmijo prašiče,



Škotsko višinsko govedo pri družini Rengeo

ob 8. uri pa se jim prične pouk. Enak postopek jih čaka ob 16. uri popoldan, ko morajo zopet nakrmiti živali. Ob vikendih to delo opravijo učitelji in delavec, ki je tam tudi zaposlen. Na šolo hodi 150 dijakov, od tega jih nekaj biva v šolskem dijaškem domu. Za kmetijske poklice, pravijo, je vse manj interesa, kljub temu da ima šola vse pogoje za izobraževanje na področju živinoreje in poljedelstva.

V središče Prekmurja, kjer smo bile dogovorjene v Vrtnarstvu, d. o. o., Murska Sobota, smo prispale opoldne. Gospa Varga je pri podjetju zaposlena že 30 let in nam je s svojimi dolgo-

z nizkimi temperaturami, dobre volje pa nam ni vzel ne dež, ki je malo tu malo tam zmočil nizko pokrajino okoli, ne hlad, ki je jutro in prebivalce v Murski Soboti presenetil s samo dvema stopinjama nad ničlo.

Kot je bilo dogovorjeno, smo v Krašče k družini Kous pri Ledavskem jezeru prispale ob pol dveh popoldan. Urejen prostor pred kmetijo z muzejem na prostem in velikim parkirnim prostorom nam je izrekel dobrodošlico na turistični kmetiji pri Ferencovih. Ob številnih možnostih za sprostitve, ki jih ta ponuja, pa bi tam lahko zlahka preživele še kakšno urico več, če ne že kar

in s pritiskom na gumb ter vonjanjem ugotovite, katera vrsta sadne ali gozdne dišave je skrita pred vami. To pa je tudi vse, kar vam razkrijem s te postaje in učne poti. Obdane z gozdovi Madžarske na desni strani in Avstrije na levi smo odrinile naprej do naše zadnje začrtane točke. Ekološka kmetija Rengeo v Šalovcih nas je že od daleč sprejela s svojo številčno čredo, ki se je pasla na travniku ob cesti. Škotsko govedo, zelo nezahtevno za rejo, smo si ogledale čisto od blizu, k ograji pa so si drznili priti le samci goveda, telički in krave so bile bolj plašni in so le od daleč opazovali nasmeja-



Društvo kmetic Mežiške doline pred domačijo Rengeo v Šalovcih

letnimi izkušnjami ob ogledu njihovega posestva posredovala nemalo kateri nasvet za gojenje grmovnic, dreves in ostalih rastlin. Pravi, da z njihovim načinom dela in razmnoževanjem rastlin uspe rastlina tudi drugje. Posestvo, ki ga obdelujejo, je veliko 20 ha, njihova drevesa in grmovnice pa krasijo podjetja in domove po celi Sloveniji. Obogatene s celo vrsto dišavnic, trajnic in grmovnic smo se po skoraj dvournem ogledu odpravile naprej po začrtani poti. Pred nami so bile še tri postaje in do konca ekskurzije še dvesto kilometrov. Sonce nas je spremljalo skupaj

cel dan. Slastno kosilo nam je dalo moči za naprej, kapljica rujnega pa smeja do solz. Nenačuden je občutek, ko se nahajaš na stičišču treh meja; in v občini Kuzma na Goriškem je prav tak kraj. Tromejnik z gozdno učno potjo in mejnim kamnom je lahko zanimiv izlet za marsikatero raziskovalno dušo. Učna pot, ki obsega 2600 m pešpoti, zajema 13 učnih postaj, obdanih z listavci in iglavci, redke vrste dreves pa so še posebej označene. Na vsaki postaji lahko izveste kaj zanimivega, npr. pri eni postaji lahko tudi preizkusite, koliko vas vaš nos ne vara

ne obraze nas turistov, ki smo se čudili njihovim kosmatim kožuhom. Po ogledu tega zanimivega goveda smo se odpravile na domačijo, obdano s 40 ha obdelovalnih površin, kjer imata gospodar in gospodarica poleg glavnega posloplja urejeno tudi trgovino za prodajo svojih izdelkov. Dobro podkrepljene z dobrotami gospodinje Zore smo se v večernih urah z izbranimi žitnimi izdelki odpravile proti domu. Tema je zajemala koroško dolino, ko smo se poslavljale od članic in udeleženk izleta in v tišini smo prispale vsaka na svoj dom.

Koroška lovska zveza bogatejša za 27 lovcev

Milena Tretjak

Koroška lovska zveza je že tretje leto organizirala tečaj za lovske pripravnike. Mladi lovci so slovesno zaobljubo Etičnega kodeksa podpisali 16. junija v Dravogradu, kjer je Koroška zveza pripravila prireditev ob podelitvi lovskih spričeval.

Predavanja, ki so potekala na Koroški zvezi, so terjala kar nekaj mesecev udeležbe in izpitov, s katerimi so predavatelji, vsi z visoko ravno strokovnega znanja za posamezne vsebinske sklope, svoje znanje in izkušnje prenašali na mlade pripra-

vnike. Tako so ti lahko dobro osvojili osnove gospodarjenja z divjadjo in loviščem, naučili so se, kako se pravilno izvaja lov ter bili seznanjeni z lovskim zakonom ter organiziranostjo lovstva.

Zaključila pa bom z mislijo R.

Ogrisa: »Lovca vleče v naravo, v družbo divjadi. Razum ne ve odgovora, kaj je tako privlačnega v tej družbi, da se tega nikoli ne naužijemo. Čar, ki ga ni mogoče ovrednotiti, polni človeka z energijo, da na videz eno in isto počne znova in znova.«



Spričevala mladih lovcev so podeljevali: vodja tečaja lovskih pripravnikov Rihard Kozjak, predsednik komisije za izobraževanje, kulturo in odlikovanja Alojz Karničnik ter predsednik Koroške lovske zveze Dušan Leskovec.

Lovski pripravniki skupaj z mentorji, starešinami LD, predavatelji ter lovskim oktetom Peca Mežica. Vsem sedemindvajsetim lovcem, ki so s podpisom Etičnega kodeksa postali polnopravni člani zelene bratovščine, pa želimo čim več lepih trenutkov in doživetij v naravi.





Projekt sofinancira Evropska unija

Darja Jeriček, specialistka za razvoj podeželja

V nedeljo, 26. junija, se je s prireditvijo Podeželje se predstavi, ki se je odvijala na Dednem vrhu pri Vojniku, končal čezmejni projekt Usposabljanje – korak k razvoju. Na prireditvi smo poleg tega predstavili še en projekt: S sodobnostjo do tradicije.

Program smo popestrili s kulturnim programom. Iz Koroške regije sta se predstavila folklor na skupina Kulturnega društva Gozdar in pevski zbor Vesele kmetice, ki se jim še enkrat za-

hvaljujem za njihov prispevek k zaključku projekta. V programu so sodelovala tudi razna društva s podeželja z območja savinjske, koroške in podravske regije. Ogledali smo si lahko razstavo kmečkega orodja, prikaze domačih obrti in domače živali. Na stojnicah smo lahko poskusili in kupili pridelke in izdelke s kmetij. S koroške regije so se predstavili in prodajali izdelke članice Društva kmetič Mežiška dolina in člani Sadjarskega društva Mežiška dolina. Ob tej priliki smo pokazali tudi

Katalog dobrih praks na kmetijah – vodnik za ekskurzije, ki je izšel v okviru Phare projekta in je namenjen vsem, ki organizirajo ekskurzije na podeželje. V njem so predstavljene kmetije iz savinjske in koroške regije ter avstrijske Koroške. Katalog je dvojezičen.

Na žalost dopoldanski del prireditve ni bil številčno obiskan, večji del obiskovalcev je prišel na Dedni vrh po maši, ki je bila prvič v zgodovini Dednega vrha na prostem. Prišli so na popoldansko prireditev Lumparije



na Dednem vrhu, kjer so se pod kozolcem predstavili ljudski pevci in godci z obilo humorja.



Talci

Tekst in foto: Stanko Hovnik

Primestna vaška skupnost, Kulturno društvo, ZB NOV in gasilci iz Pameč pri Slovenj Gradcu so v dvorani Osnovne šole Pameče 18. 6. 2005 organizirali proslavo v spomin

dvanajstim talcem, katere so 11. 7. 1944 v Pamečah ustrelili Nemci. Delegacija krajanov je položila venec k spomeniku talcev, slavnostni govornik, predsednik primestne vaške

skupnosti Ivo Karner, pa je dejal: »Srčno želim, da se grozote, ki so se pred šestdesetimi leti končale, ne ponovijo. Druga svetovna vojna je bila največja tragedija v zgodovini človeštva. Povzročil jo je bolni um človeka, ki je bil prepričan, da si vsi ljudje ne morejo biti enaki. Hudo se je zmotil. Vsi smo radi srečni, zdravi, ljubeči, ljubljani ne glede na nacionalnost ali raso. Živeti je tako lepo.

Ugasnila so življenja naših krajanov, ki jih je upihnil sovrag v drugi svetovni vojni. Prav je, da imamo krajevni praznik v počastitev spomina na dvanajst talcev in na padle krajanke, ki so se žrtvovali za naše

lepše življenje v naši lepi državi Sloveniji.

Veliko delamo v kraju: asfaltiramo ceste, urejamo pločnike, gradimo obrtno cono, katera bo prinesla nekaj delovnih mest. Julija letos bo zagon čistilne naprave, ki je velika ekološka pridobitev za vse nas, za vse prebivalce mestne občine Slovenj Gradec. Lepo je videti veliko aktivnost v naših krajih. Posamezniki, skupine, društva, klubi, šola, vrtec so zelo aktivni na različnih področjih, kot so kultura, šport, varstvo, znanje in združenja. Samo prijateljstvo, medsebojno spoštovanje, prijaznost, ljubezen nam bodo omogočili srečno sobivanje.»



Proslava krajevnega praznika v spomin dvanajstim talcem v Pamečah

Spet je napočil čas košnje

Rudi Rebernik

Ob tem lepem in sončnem vremenu je ravno primeren čas za košnjo. Po travnikih brnijo kosilnice, obračalniki in razni drugi stroji, ki so nadomestili nekdanj nepogrešljivo ročno orodje, kot so kosa, grablje in vile. Namesto nekdanje volovske ali konjske vprege ter preprostih kmečkih »gar«, ki so morale spraviti suho mrvo iz vsakega kotička, pa naj je bil teren še tako strm in težaven, to delo sedaj opravljata traktor in nakladalka.

Košnja je bila nekdanj kljub težkemu delu in vročini za hribovske kmete lep, pa tudi naporen del letnega čas. Delovni dan ob košnji je bil od prvega svita zjutraj pa do teme zvečer. Ker se je delalo vse ročno, so morali biti travniki že spomladi dobro očiščeni in pograbljeni ter kamenje pobrano in krtine poravnane, da je kosa gladko stekla in travo čisto porezala.

Ker je bilo seno glavna hrana za živino, je bilo treba pokositi vsak pedenj, kjer je rasla trava, in pospraviti vsako pest sena, da se je lahko redila skromna čredica govedi in ovac, ki jo je hribovski kmet premogel; posebno prva leta po vojni, ko je kmete pestila še obvezna oddaja živine in poljskih pridelkov. Pravi čas košnje po hribovskih kmetijah se je navadno pričel proti koncu junija, to je okrog praznika svetega Petra in Pav-

la, ter je trajal nekje do druge polovice julija, ko smo v Razborju praznovali god našega farnega patrona sv. Danijela in lepo nedeljo.

Ob času košnje sta se vedno izkazala dobra sosedstva pomoč in prijateljstvo. Spominjam se naših sosedov iz Razborja, najbolj pa še Prevolskih, Grabnarjevih in Grbiških, ki so nam ob takih prilikah vedno priskočili na pomoč.

Kosci so se nekdanj najemali ali bolje rečeno »prosili«, pri manjših kmetih navadno zjutraj do zajtrka, to je do 7. ure ali do malice ob 10. uri, pa tudi do kosila. Samo večji kmetje z velikimi travniki so najemali kosce in grabljice za cel dan. V zgornjem Razborju je kmet Zgornji Kotnik, kadar so kosili v »travniku«, najel po dvajset koscev in skoraj toliko grabljic, da so pograbile in na sonce znosile vsako pest trave, da se je dobro posušila za spravilo pod streho.

Seveda pa je morala biti za tak dan primerna hrana in pijača, posebej še, če je bil »likof«, čas ko je košnja končana; takrat sta se pesem in vriskanje razlegala daleč, da so vsi sosedje vedeli, kje so končali s košnjo.

Vsa ta dogajanja, šege in navade je v svoji knjigi Je pušelj narejen opisala gospa Anica Meh, upokojena učiteljica iz Podgorja. V knjigi je vse to tako lepo

opisala, da se nehote spomnimo teh časov, posebej še mi, kateri smo to doživljali in nas spomini spet ponesejo v tiste čase, ko se je to dogajalo.

Takega načina dela v današnjem času mehanizacije ne vidimo skoraj nikjer več. Samo ob kakšnih kmečkih prireditvah, ko prikazujejo dela, kot so košnja in žetev, vidimo kaj podo-

bovali pomoč.

Knjiga gospe Anice Meh Je pušelj narejen, kjer nam tako doživeto pripoveduje o življenju in navadah ljudi iz naše pokrajine, nam je pričarala spet košek naše mladosti in hvaležni smo za to.

Tudi danes še mnogi na svoji parceli ali vrtu skrbno poko-



Košnja ob Podgorski cesti v Slovenj Gradcu

bnega. Seveda pa, kdor je taka dela kdaj sam opravljal, lahko opazi razliko med pravo košnjo in žetvijo nekdanj in sedaj, ko je najvažnejši čas, ne pa kvaliteta opravljenega dela.

Dobro se spominjam, ko sem po končani osnovni šoli moral doma vse to delati tudi sam, pa še pri sosedih, ker so nam tudi oni pomagali, kadar smo potre-

sijo, posušijo in shranijo seno, ki ga pozimi porabijo za hrano svojih malih živali, posebej domačih zajcev.

Priložena slika nam prikazuje eno tako košnjo iz naše ulice na Trstenjakovi, ko je naš sosed Jernej Kresnik pokosil, posušil in v kopico zložil seno za svoje male živali, to je za zajčke.

Letni pregled kobil

Milena Tretjak

PREGLEDI RODOVNIŠKIH KOBIL IN NARAŠČAJA ter PREGLEDI ZA SPREJEM V RODOVNIK V LETU 2005

Kakor vsako leto poprej je tudi letos potreben redni letni pregled kobil in naraščaja. Datum pregleda je torek, 9. 8. 2005. Rejci morate na Republiško

strokovno službo, ki ima sedež na Veterinarski fakulteti v Ljubljani, pravočasno poslati poročilo o žrebitvi in (originalni) pripustni list.

Na navedena pregledna mesta morate s seboj prinesiti rodovniške liste, potrdila o poreklu ali pedigre kobile. Žrebeta morajo biti pregledana v letu rojstva ob

nogi matere, zato morata biti privedena na pregled oba. Seznam preglednih mest na Koroškem

• **torek, 9. 8. 2005:**

- 10:00 – Straže pri Mislinji, pri Času
- 13:00 – Razborca, pri Tretjaku
- 15:00 – Vrhe, pri Goljatu

- 17:00 – Poljana, pri Zadruhi
- 18:00 – Dravograd, pri Poberžniku

• **sreda, 10. 8. 2005:**

- 8:00 – Janževski vrh, pri Jesenšku

Na območju Koroške krajine, pa tudi sicer v naši državi, sta področji kmetijstva in gozdarstva tesno povezani, še posebej pri zasebnikih, saj, vsaj na našem območju, skoraj ni posestva, kjer ne bi gospodarili z obema dejavnostima. Področje kmetijstva pa je še posebej aktualno v času, ko se prilagajamo evropskim razmeram. Zato smo povprašali dekana mariborske Fakultete za kmetijstvo, ki usposablja kadre za to pomembno področje dejavnosti, o tem, kako poteka študij kmetijskih ved in kako vidi bodočnost na tem področju pri nas.

Prof. Dr. Jernej Turk, dekan Fakultete za kmetijstvo Univerze v Mariboru od leta 2003, predava agrarno ekonomiko in kmetijsko politiko kot redni univerzitetni profesor, deluje v številnih združenjih in komisijah na domačih in tujih fakultetah (npr: univerzah v Readingu/ Velika Britanija, Dijonu/Francija, Zagrebu in Beogradu), vrsto let pa je delal tudi za Evropsko komisijo v Bruslju in to za Generalno direkcijo za kmetijstvo kot tudi Generalno direkcijo za raziskave in razvoj, ter bil v mreži njihovih ekspertov za srednjo in vzhodno Evropo.

Ida Robnik in Franc Jurač



Ste dekan Fakultete za kmetijstvo, ki usposablja bodoče strokovnjake za razvoj podeželja. Kaj svojim študentom najbolj priporočate oz. katerih osnovnih načel naj se držijo pri svojem delu?

Turk: Študij kmetijstva na naši fakulteti je izrazito interdisciplinarne narave, kar pomeni, da naše študente in študentke usposabljamoz. učimo vseh ved, ki pritičejo sodobnemu študiju kmetijstva. Pri tem si prizadevamo, da bi bili čim bolj primerljivi z ostalimi fakultetami evropskega prostora, znotraj katerega delujemo. V zadnjem času je poleg osnovnih veščin, ki jih mora vsak diplomant naše fakultete obvladati bodisi v poljedelstvu, živinoreji, sadjarstvu ali vinogradništvu, posebej velik poudarek dan poznavanju ekološkega kmetijstva, učinkovitemu pridobivanju znanj na področju agrarne ekonomike, managementa in trženja, kar je bilo do sedaj na

nek način rak rana slovenskega kmetijstva. Predvsem marketing oz. trženje je disciplina, ki je bila v prejšnjih študijskih programih nekako zanemarjena in zato jo seveda skušamo sedaj na nek način razvijati ter nadaljnje krepiti in našim diplomantom spodbujati znanja o njej. Posebna pozornost je namenjena tudi biotehnologiji, biosistemskemu inženirstvu, razvoju podeželja, itd. Skratka vse znanosti, ki skupaj tvorijo t.i. interdisciplinarno naravo kmetijstva, kajti na šoli smo mnenja, da bi morali diplomanti znati in v praksi tudi večje uporabljati ves ta širok spekter znanj. Želimo si in delamo v tej smeri, da bi si naši diplomanti pridobili vsa znanja s teh področij, kot tudi vseh ostalih sorodnih ved, kar je na nek način poseben in dodatno izražen interes, ki ga nazorno izkazuje večina naših študentov v okviru posameznih študijskih programov, ki jih ponuja naša fakulteta.

Kakšen je na vaši fakulteti odnos študent-profesor?

Turk: Moram reči, da čedalje bolj prevladuje nekoliko bolj neposreden način komuniciranja. Prizadevamo si, da ta odnos nenehno posodabljamoz; ni več samo »ex katedra«, ko predavatelj stoji za katedrom. Seveda večina predavanj in vaj poteka v tej smeri, vendar želimo čim več pedagoških dejavnosti pripeljati na raven tega, da kolikor je le mogoče, študenti aktivno participirajo in sodelujejo pri študijskih procesih. Vse to je seveda neposredno povezano tudi s sodobnimi študijskimi prijemi oz. tehnikami poučevanja. Predvsem se to kaže v višjih letnikih in na podiplomski

ravni študija, ko je velik poudarek na raziskovalni noti študijskega usposabljanja. Starejše so generacije oz. na višji ravni študija so, bolj se ta klasična naveza profesor-študent rahlja, več je danih možnosti in na nek način stimulacij študentu, da bolj aktivno sodeluje pri izvažanju takšnega ali drugačnega študijskega procesa.

Zelo zanimivo bi bilo izvedeti, kakšen odnos ima naša družba do raziskovalnega dela.

Turk: Kot vsi dobro vemo, je tematika znanstveno raziskovalnega dela na nek način lahko pogosto nadvse hvaležna paradigma posameznim politikom, ki se na tak ali drugačen način skušajo opredeljevati kot zagovorniki razvojne politike v državi. Moram reči, da imam osebno tukaj nekoliko mešane občutke: na eni strani gre za pripravljenost na deklarativni ravni, na drugi strani pa je stvarna realizacija vseh teh idej

in pobud v praksi. Ne bom rekel, da je odnos države do raziskovalne sfere povsem mačehovski, saj se na nek način skuša vzpostaviti vsaj institucionalni okvir, znotraj katerega bi lahko različne znanstveno-raziskovalne ustanove normalno delovale. Je pa res, da znanost ni slovenska, znanost je ena in ne pozna meja. Vsi znanstveniki ter univerzitetni profesorji smo podvrženi izjemno kritičnim mednarodnim standardom oz. nacionalno pripadnost. Na naši fakulteti se tega dobro zavedamo, saj se v zadnjem času intenzivno vključujemo v različne evropske projekte. Tu je dejansko priložnost, da tako po finančni kot po znanstveno-izobraževalni plati vsi (profesorji in študentje) veliko pridobimo. Črpanje denarja zgolj iz domače vreče je za nas zdaleč premalo in ne zadošča niti osnovnim materialnim potrebam, ki jih imajo tako fakultete kot tudi inštituti v slovenskem



prostoru na področju raziskovanja. Pri tem lahko govorim seveda predvsem za področje kmetijstva, ki ga poznam bolje kot ostale dejavnosti. Vse to naše delo se v končni fazi mora odražati tudi v publicistični dejavnosti, kjer veljajo izjemno strogi in visoki standardi za objavljane člankov v uglednih mednarodnih znanstvenih revijah.

Glede na predmet, ki ga predavate, me zanima, kakšen je vaš pogled na slovensko kmetijstvo z vidika trženja in ekonomike.

Turk: Ko sem diplomiral na Biotehniški fakulteti v Ljubljani, v sredini 80-let, sem dobil specializacijo oz. mesto mladega raziskovalca na Kmetijskem inštitutu Slovenije v Ljubljani in že takrat se je v meni porodila ideja, da bi se specializiral za področje agrarne ekonomike in ekonomskega modeliranja v kmetijstvu. V tistem času pravzaprav v Sloveniji ni bilo primernih ustanov, ki bi na podiplomski ravni ponujale meni zanimive ter ustrezne študijske programe s tega področja. Zato sem se odločil za podiplomski študij v tujini in bil leta 1988 sprejet na magistrski študij agrarne ekonomike na mednarodnem inštitutu na Kreti/Grčiji (M.A.I.Ch), ki sem ga v dveh letih tudi zaključil. Potem me je pot vodila še v Anglijo (Univerza v Readingu), kjer sem štiri leta opravljal doktorat iz področja agrarne ekonomike. Po vrnitvi v Slovenijo sem bil kako leto še na Kmetijskem inštitutu, nakar sem leta 1996 prišel v Maribor na Fakulteto za kmetijstvo. Tu sem začel nekako počasi oblikovati razvoj agrarne ekonomike kot znanstvene discipline na šoli - tako skozi predavanja kot skozi raziskovalno delo. Sedaj se že porajajo sadovi tega dela: čedalje več diplomantov se odloča za specializacijo iz agrarne ekonomike, na naši fakulteti obstaja tudi podiplomski študij agrarne ekonomike in trženja, imamo okoli osemdeset vpisanih diplomantov na ravni magisterija, v zadnjih dveh letih pa smo dobili tudi prva dva doktorja znanosti s področja

agrarne ekonomike. V bodoče si s konceptom novih študijskih programov prizadevamo dajati še več pozornosti ravno tem deficitarnim znanjem, ki so v slovenskem kmetijstvu prepotrebna, in verjamem, da je naša fakulteta ena izmed tistih najbolj udarnih ustanov, ki morajo skrbeti za nadaljnji razvoj agrarne ekonomike in kmetijske politike v slovenskem prostoru. Mogoče niti ne samo v Sloveniji, ampak tudi v srednjeevropskem prostoru, ki ga zasedamo. To z aktivnim sodelovanjem z drugimi mednarodnimi ustanovami s tega področja udeležujemo že sedaj.

Kaj bi priporočili koroškim kmetom z vidika trženja in ekonomike?

Turk: Če govorim samo s stališča ekonomike, bi recimo nekoliko bolj togi agrarni ekonomisti zagovarjali tezo o potrebi racionalizaciji proizvodnje, ekonomiji obsega, ipd. To običajnim smrtnikom mogoče ne pove kaj dosti, gre pa v bistvu za proizvodnjo s čim manjšimi stroški. Sleherni kmet to dobro ve, kot se mora hkrati tudi dobro zavedati, da proizvaja pridelke čim višje kvalitete, to pa je posredno že vezano na problematiko trženja. Ključni problem, ki ga pri tem dejansko vidim je v tem, da vsi v Evropi znajo proizvesti vse; v Evropi je vsega preveč, ne znajo pa vsi seveda vsega prodati. In ravno v tem je lahko velika priložnost za naše najbolj uspešne kmete, saj je trženje tisto, kar velja nenehno razvijati in krepiti, da bomo znali proizvedeno tudi čim bolj ugodno prodati. To velja za vse slovenske kmetijske proizvajalce, ne samo za koroške kmete. Nujno potrebno je bolje kot doslej znati plasirati proizvode na našem domačem trgu, kot tudi prodreti na evropski trg. Je pa po drugi strani tudi res, da je izjemno težko prodajati katerekoli proizvode po takšni ali drugačni ceni, če te ne poznajo oz. ti ne zaupajo. To je na nek način zopet problem trženja in slabe prepoznavnosti Slovenije kot države nasploh. S članstvom v Evropski uniji se že kažejo prvi pozitivni premiki v tej smeri.

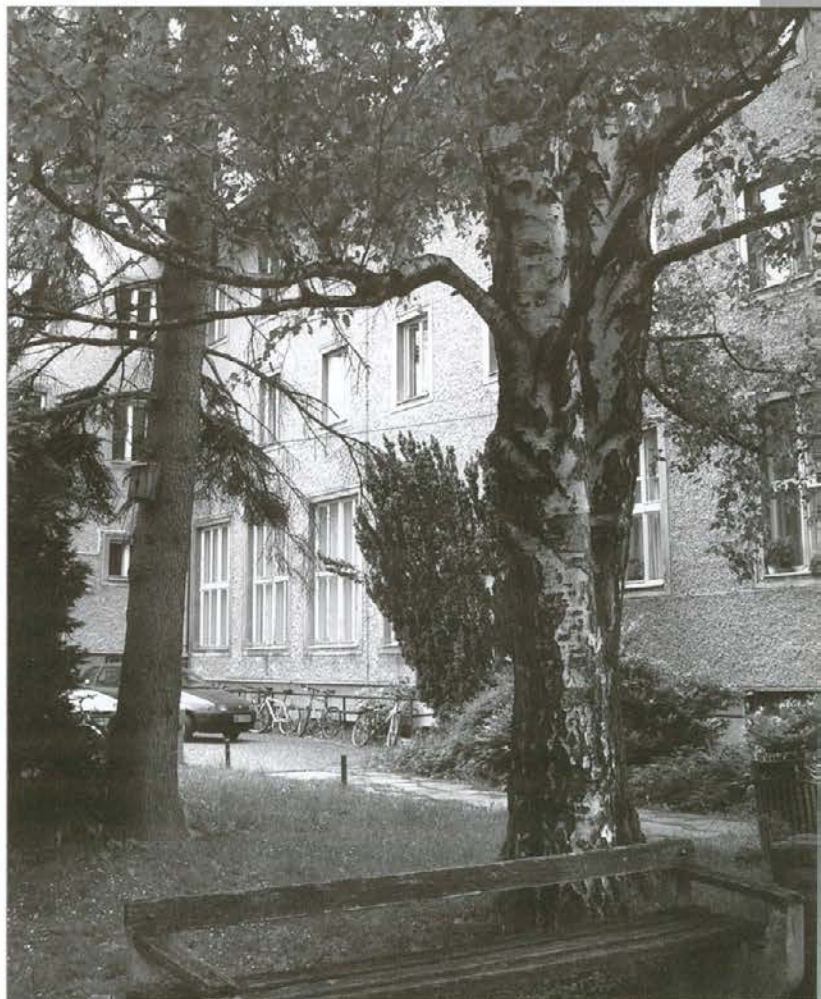
Ali menite, da ima v Sloveniji ekološko kmetijstvo perspektivo in bodočnost?

Turk: Absolutno. Ravno tukaj si naša fakulteta (in stroka v Sloveniji nasploh) intenzivno prizadeva, da bi ekološko kmetijstvo nekako vpeli v miselnost našega kmeta, v miselnost ljudi oz. potrošnikov nasploh, da se pričenjamo vsi skupaj počasi zavedati, da so doma pridelani kmetijski proizvodi dejansko jamstvo za kakovostno neoporečno in zdravo hrano, kar je tržna niša, ki bi jo slovenski kmet enostavno moral znati izkoristiti. Tukaj smo mi na nek način v določeni prednosti pred državami, ki so sicer bolj konkurenčne od nas, saj ocenjujem, da bi mi glede na obstoječe naravne resurse in glede na potencial, ki ga imamo tudi v stroki, to ekološko kmetovanje znali bolje razviti kot ostali. In še nekaj je treba tu jasno povedati: za ekološko kmetijstvo ima čedalje velik posluš tudi Evropska komisija in sredstva, ki bi lahko pritekala za naše kmete iz tega naslova kmetijske politike EU, so se-

veda izdatna. Nedvomno je to lahko ena izmed glavnih tržnih priložnosti našega kmetijstva v bodoče (okoljska plačila).

Gospod dekan, nazadnje pa še mogoče tole vprašanje: kaj počnete v prostem času?

Turk: Tako bi lahko rekel: veliko in praktično nič. V glavnem je trenutno ves moj prosti čas v tem, da grem na kakšen sprehod, da malce pretuham in premlevam zadeve, ki so najbolj aktualne in se dogajajo na fakulteti. Predvsem nas sedaj okupira novogradnja fakultete - to je v tem trenutku, poleg same prenovitve študijskih programov, alfa in omega vseh dejavnosti vodstva fakultete. Ne glede na poklic in naravo dela vsi ljudje potrebujemo prosti čas, da pozabimo in gremo v mislih in v spoznanjih s tistih ustaljenih tirnic nekam drugam. To je dejansko nuja in to je ta moj prosti čas, ki ga vedno imam. Imam pa še tudi druge hobije: rad veliko berem, spremljam takšne in drugačne vrste medijev, predvsem pa zelo rad potujem.



Garjavost pri prašičih

Martina Sušec, dr. vet. med., Uroš Škorjanc, dr. vet. med., VP Slovenj Gradec

Garjavost je hudo kožno bolezen, ki ga povzročajo srbci vrste *Sarcoptes scabiei* var. *suis*. Povzročitelj živi v roženem delu kože in se prehranjuje z epitelnimi celicami. Velikost parazita je 0,5 mm. Njegov razvojni cikel traja 2–3 tedne, razmnožujejo pa se samo na prašiču. Samica v kožo vrta luknjice, v katere odlaga jajčeca in po zaleganju pogine. Iz jajčec se razvijejo larve, ki gredo skozi dva stadija preobrazbe, preden dozori v odraslega parazita. Bolezen izbruhne po 3–4 tednih inkubacije.

Klinična slika: pojavi se močno praskanje in drgnjenje (*pruritus*) okoli oči, na notranji strani ušesnih školjk, pod pazduho in po hrbtu in se širi po telesu predvsem na tista mesta, kjer je koža mehka in nežna. Zaradi praskanja se pojavijo črna rjava kraste, iz katerih se izceja serum, koža postane trda, debela in nagubana. Zaradi stresanja z glavo lahko nastane tudi hematoma.

Kot posledica vznemirjanja so prašiči manj ješči in prirast se zmanjša celo do 10 %.

Diagnozo postavimo na pod-

lagi klinične slike, izolacije povzročitelja in jajčec iz kožnih ostružkov (iz spremenjenih delov) ter imunoloških metod, s katerimi dokažemo protitelesa. Zdravljenje poteka lokalno z raztopinami na bazi amitraza (taktic) ter sistemsko s subkutano aplikacijo antiparazitikov. Zaradi pogostih sekundarnih bakterijskih infekcij je včasih potrebno tudi zdravljenje z antibiotiki.

Pri nakupu novih živali pazimo, da v rejo vnašamo le živali, ki niso garjave, s čimer preprečujemo vnos in širjenje

bolezni na ostale živali. Prav tako lahko veliko naredimo z rednim spremljanjem in opazovanjem živali v reji, saj je zelo pomembno, da garjavost opazimo čimprej. Pogosti raznašalci garjavcev so velikokrat tudi plemenski merjasci, ki med pripusti prenašajo garje na plemenske svinje, te pa na potomce. Zelo pomemben dejavnik v preventivi tako garij kot ostalih bolezni pa je ustrezna higiena, saj le redno čiščenje in razkuževanje hlevov pripomore k boljšemu zdravju in počutju prašičev.

Poletje v čebelnjaku

Janez Bauer

Ob kresi se dan obesi, za kak dan obstoji, nato pa se že prične krajšati. To začutijo tudi naše čebele in začno se obnašati veliko bolj racionalno. Pričnejo se pripravljati na zimo.

Zato pravimo, da se v juliju ali avgustu prične novo čebelarstvo leto. Med smo iztočili in v poletju po kostanjevi paši lahko zamedimo samo še hojka v višjih predelih. Vendar pri nas ni velikih hojevih paš. Da se dan krajša, najprej začuti matica, ta kraljica našega panja. Zaleganje,

ki je bilo do sedaj na vrhuncu, počasi zmanjšuje. V juniju ob dnevnih donosih medu v panju je zalegla tudi do 3000 čebel dnevno. Število čebel v panju se lahko dvigne do 100.000 in zvečer ob vročih dnevih visijo na bradah panjev, se hladijo in počivajo. Ko prvi jutranji žarek posveti na čebelnjak, pa že hitijo na travnike in gozdove in prinašajo medičino.

Po kresu pa je drugače. Ko se dnevna temperatura dvigne čez 30 stopinj, ne medi nobena rastlina več. Medeni viri pre-

sahnejo, le visoko v gorah še lahko zamedijo smreka ali hojka. Čebele prinesen med skladiščijo tik nad zalego in ne več samo v medišču. Sicer pa v glavnem prinašajo samo vodo in stikajo za medenimi viri. Zaradi tega lahko kaj hitro nastane rop, čebele se spustijo v sosednji čebelnjak in poberejo vse zaloge medu. Pri tem pride do velikega pretepa med čebelami, kar ima za posledico tudi propad izropane čebelje družine. V večini primerov je za rop kriv čebelar sam. Čebele izropajo samo slabotne ali bolne čebelje družine. Prav tako so na udaru vse čebelje družine brez matice ali trotove. Take družine se pri poskusu ropanja niti ne upirajo. Dobro opazujte pred čebelnjakom in videli boste, da se zdrava čebelja družina z mlado matico z lahkoto ubrani vseh vsiljivcev in zato je niti ne poskušajo izropati.

V avgustu pa pričnimo s krmljenjem čebelje družine. Med, ki smo jim ga pobrali, moramo nadomestiti s sladkorjem. Sedaj bo najlepša priložnost, saj so panji polni starih poletnih čebel. Te bodo predelale sladkorno raztopino in jo shranile v satje. V septembru izvaljene čebele so že zimske čebele, ki

morajo rod ohraniti do naslednjega leta, zato jih ne obremenjujmo s predelavo sladkorja. V avgustu v panje namestimo tudi kontrolne podnice za štetje varoj. Ta zajedavska bolezen bo sedaj izbruhnila z vso močjo, zato jo moramo pravi čas učinkovito zatreti. Varoje se znebijo ne bomo. Prisotna bo v naših čebelnjakih kot koloradski hrošč na krompirju. Njeno številčno stanje lahko samo omejujemo, tako da se čebelja družina normalno razvija. V panje vstavimo kontrolne podnice z žično mrežo in dnevno kontroliramo naravni odpad varoj. Če je dnevni odpad čez 10 varoj dnevno, moramo pričeti zdraviti, vendar ne pred drugo polovico avgusta. Za zdravljenje uporabljamo registrirana zdravila, ki nam jih je priskrbel naša veterinarica. Za vse zamudnike pa obvestilo, da se bodo zdravila po predhodnem naročilu lahko nabavila tudi na veterinarski postaji v Slovenj Gradcu.

Ob koncu poletja pa moramo tudi počistiti čebelnjak, orodje in okolico, saj bomo čebele kmalu zazimili in jih pripravili na zimske dni.



foto: Jože Repas

Gozdne dobrote Smrečnikove bice in Čeperlinove stare mame

Vojo Plaznik, univ. dipl. inž. gozd., Zavod za gozdove Slovenije

Gozd je edini obnovljiv energetski vir, ki nas oskrbuje z lesom, tem vsestransko uporabnim materialom. Vendar ne daje samo lesa, daje še veliko drugih dobrin, ki jih včasih zaradi naglice niti ne vidimo, ko brzimo skozi gozd in ga kar ne moremo ovrednotiti: gozd varuje zemljo (preprečuje erozijo), čisti zrak (je zračni filter), v gozdu se sprostimo, se rekreiramo in še bi lahko naštevali.

Poleg lesa so vsem najbolj poznana gozdna dobrina, ki nam jo gozd daje, gobe. Ne želim Vam zopet govoriti o gobah. Danes Vas želim opozoriti na posebne dobrine, ki jih gozd ponuja vsem obiskovalcem gozda. Te dobrine so tudi zdravilne in že naše babice so nas rade presenetile s kakšno pozornostjo, ki so jo za nas našle v gozdu.

Na kratko Vam bom predstavil gozdno jagodo, malino, borovnico, brusnico in robido. Vse omenjene rastline so zdravilne oz. imajo v sebi zdravilne učinkovine in so odlične, sploh sveže nabrane.

nitih travnatih pobočjih od nižin do subalpinskega pasu (do približno 1300 m nad morjem). Jagode imajo poleg ostalih zdravilnih snovi posebno veliko vitamina C. Liste nabiramo od maja do junija, ko rastlina nima cvetov, zrele jagode pa nabiramo julija.

Gozdna jagoda je nizko zelišče s kratko valjasto in trajno koreniko, iz katere vsako leto izrastejo listi, stebelca in po tleh plazeče se pritlike. Stebelne pritlike se lahko na nekaterih mestih zakoreninijo in razvijejo liste. Tako se rastlina vegetativno razmnožuje (razmnoževanje, ki poteka brez oploditve – nespolno). Listi imajo dolge in dlakave peclje ter so sestavljeni iz treh jajčasto podolgovatih lističev z grobo nazobčanim listnim robom. Lističi so na spodnji strani precej svetlejši in močnejše odlakani. Na rastlini se razvije malo zvezdastih cvetov, ki so združeni v češuljasto socvetje na vrhu dlakavih stebel. Vsak cvet ima po 5 venčnih listov in veliko prašnikov in pestičev. Plodovi so drobni, okroglasti, rdeči in na videz podobni jagodi, v resnici pa so sestavljeni iz

skih kislin (največ citronske in vinske), 0,5 % dušikovih spojin, 0,6 % mineralnih soli (med ostalim tudi 145 mg kalija, 0,8 mg železa in 0,2 mg mangana), nekoliko pektinov, aromatičnih snovi ter približno 60 mg vitamina C. V 100 g jagod je več kot 40 kalorij.

Gozdne jagode so okusnejše in veliko bolj hranilne kot vrtnice. To rastlino so pričeli gojiti že v 15. stoletju in do danes poznamo približno 400 gojenih sort jagod, ki dajejo zelo velike plodove.

Največkrat uživamo sveže jagode, iz njih pa delamo tudi džeme, marmelade, kompote, vino, želeje, sirupe, sladoled, osvežilne pijače, pecivo ... Kdor ljubi enostavnost, jih ima najraje samo s kančkom sladkorja, poskropljene z limoninim sokom in s kupčkom smetane. Jagode so prve znanilke resničnega poletja.

Borovnica, borovje, risnica, črnica, črna jagoda – *Vaccinium myrtillus* L.

Raste po vsej Sloveniji v zaskanih gozdovih, resavah in rušju od nižin do subalpinskega pasu. Uspeva tudi na 2000 m

njem jagod. Sušimo jih v senci v tankih plasteh ali v sušilniku pri 40° C. Jagode uživamo največkrat surove – sveže, posušene ali vložene. Sušimo jih pri temperaturi 50° C. Iz njih delamo izvlečke v žganju, sokove ali pa jih predelamo v marmelado, sokove, džeme ...

Pri zorenju borovnic se barva plodov spreminja od rdeče do temno modre, ko je borovnica zrela.

Borovnica je majhen, močno razrasel, do 40 cm visok grmič s pokončnimi, ostro robatimi in zelenimi vejicami. Listi so do 2,5 cm dolgi, okroglo jajčasti, z drobno narezanim robom in z zelo kratkim pecljem ter zašiljenim vrhom. Posamični cvetovi so zelenkasto rožnati in oblasti ter na kratkih pecljih visijo iz zalistij zelenih listov. Plodovi so kot grah velike, črnkasto modre, kroglaste in



Cvet, list in plod gozdne jagode



Borovnice



Rdeči plodovi prajzelpere v času zorenja plodov

Navadni jagodnjak, rdeča jagoda, rdeči jagodnjak, gozdna jagoda – *Fragaria vesca* L.

Gozdna jagoda je zelo mala, a odličnega okusa. Raste po vsej Sloveniji na gozdnih robovih, na gozdnih posekah in na kam-

omesenelega cvetišča, ki je na površini potreseno s številnimi drobnimi, rjavimi oreški.

V plodovih gozdne jagode je približno 80 % vode, okrog 6 % sladkorjev (večinoma fruktoze in glukoze), 1 % prostih organ-

nadmorske višine.

Borovnica je tudi zdravilna. Za zdravljenje se uporabljajo listi in jagode. Listje je poglavito domače zdravilo zoper sladkorno bolezen, učinkovito pa je le, če liste nabere pred zore-

sočne jagode s temno modrim sokom in številnimi semeni.

V zrelih plodovih borovnice je približno 5 do 6 % sladkorjev, 1,5 % prostih organskih kislin (citronske in jabolčne), 0,8 % dušičnih spojin, nekoliko čres-

lovin, celuloznih vlaken in od 6 do 20 mg vitamina C. V borovnicah je tudi antocian mirtilin, ki daje plodovom modro barvo. Borovnice imajo nezamenljiv okus in barvo in so zelo koristne za zdravje. Prava poslastica so v palačinkah in vlivancih, pecivu, sadnih cmokih ali pa samo ohlajene s smetano in sladkorjem ali z jogurtom.

Brusnica, pušpan, belke, gorrenk, gramzelše, mešičevje, močnica, netečje, omanjščevina, rdeča borovnica, rdeče črnice, rdeča malenca, beličke, prajzelper, krankerli, matek, natek - Vaccinium vitis - idaea L.

Raste po vsej Sloveniji v iglastih gozdovih, resavah in rušju od nižin do subalpinskega pasu. Uspeva tudi nad 2000 m nadmorske višine.

Cvetovi brusnic so skoraj brez vonja, jagode, ki se tik pred dozoritvijo obarvajo belo, pozneje, ko dozori, pa rdeče, imajo rezen kiselkast okus in prijeten vonj. Jagode nabiramo zrele – rdeče barve – avgusta in septembra. Brusnični plodovi vsebujejo veliko vitamina A, B in C. Brusnica je tudi zdravilna rastlina in je antiseptik.

Je vedno zelen grmič s plazečimi in z luskami poraslimi podzemnimi deli, iz katerih poganjajo do 25 cm visoka, razrasla nadzemna stebila. Drobni listi so nasprotno nameščeni,

skih poganjkov se razvije po nekaj belih ali rožnatih, zvončastih cvetov, ki imajo gibke peclje in se združujejo v majhna, gosta enostransko grozdasta socvetja. Plodovi so sprva bele, pozneje rdeče in bleščeče, okrogle jagode, ki imajo na vrhu ostanek čaše. Vsak plod ima po 4 do 5 predalov, v katerih je več drobnih, podolgovatih in rdeče rjavih semen. Brusnica cveti od maja do junija, plodovi pa dozorevajo od avgusta naprej. V nižinskih predelih brusnica cveti in obrodi dvakrat letno.

Zreli mokasti plodovi imajo prijeten, kiselkasto aromatičen in nekoliko trpek okus. Brusnice, ki dozorevajo pozno jeseni, po drugem cvetenju, so večje in kvalitetnejše od poletnih plodov. Zreli plodovi vsebujejo približno 7 % invertnega sladkorja, 1,3 % citronske in okrog 0,3 % jabolčne kisline, nekoliko čreslovin in komaj 5 do 7 mg vitamina C.

Iz brusnic pripravljamo džeme in marmelade (oboje je odlična priloga k divjačini, pa tudi svinjski pečenki izboljša okus), sadne sokove in vino. Liste brusnic lahko uporabljamo namesto pravega čaja.

Malinjak, malina, malin, malinje, malinjek, malinovje, malovje, muraga, planinka, rdeča kopina, maljoga, žlahtna malenca - Rubus idaeus L.

rdeče plodove pa, ko so zreli. Plodovi so izredno sočni in sladki ter imajo izreden vonj. Malinjak je trajnica, ki zraste 1 do 2 m visoko in ima plazeče podzemno steblo, iz katerega poganjajo dolga, prilegla ali pokončna nadzemna stebila, ki so porasla z drobnimi bodicami. Enoletna stebila so nerazvejana in olistana. V drugem letu se razvijejo cvetovi in pozneje plodovi.

Listi so liho pernat in večinoma sestavljeni iz 3 ali 5 široko jajčastih, ostro in neenakomerno nazobčanih lističev, ki so na spodnji strani belo ali sivkasto puhasti. Cvetovi so pravilni in imajo po 5 belih venčnih listov ter veliko prašnikov in pestičev. Združeni so v maloštevilna viseča češuljasta socvetja. Sadeži so podobni jagodam – rdeče barve (redko rumeni ali belkasti), mesnati in sočni. Plodovi so sestavljeni iz številnih majhnih in med seboj zraslih koščicastih plodov, ki rastejo na betičastem cvetišču. Ob zrelosti sadež z lahkoto odstranimo s cvetišča.

Maline so zelo zdrave in hranljive. Plodovi vsebujejo 83 % vode, do 10 % sladkorjev (glukoze, fruktoze in drugih), 1 % beljakovin, 1,4 % prostih organskih kislin (največ je citronske in jabolčne kisline), približno 25 mg vitamina C ter

Robida, črna malina, črnina, kopina, kopinjak, kopinje, kopinjek - Rubus fruticosus L.

V slovenskem prostoru raste več različnih vrst (27 vrst) robid. Več ali manj je za vse vrste robid značilno, da rastejo na gozdnih posekah, v svetlih gozdovih, obmejkih, gozdnih obronkih, med grmovjem itd. od nižin do montanskega pasu.

Tudi robida je zdravilna rastlina. Predvsem uporabljamo liste za čaje. Aprila in maja nabiramo liste brez pecljev in vršičke poganjkov, ki jih hitro posušimo v senci. Plodove nabiramo popolnoma zdrave in zrele. Jagode vkuhavamo.

Pri nabiranju robid moramo biti pozorni na trnje, ki je na steblih, da nismo preveč popraskani.

Robida je od 1 do 2 m visok trajen grm. Dvoletne, dolge, tanke, upognjene in bodičaste veje so plazeče in se prepletajo po tleh, včasih pa se vzpenjajo po drugih grmih in drevesih. Listi so pernat sestavljeni in podobni kot pri malini. Sestavljeni so iz 3–5 nazobčanih, jajčastih ali ovalnih do 7 cm dolgih lističev, ki imajo bodičaste peclje. Po zgornji strani so rahlo dlakavi in temno zeleni, spodnja stran lista pa je svetlejša, sivkasto zelena in prekrita s številnimi mehкими dlačicami ter bodicami, ki se razvijejo nad osrednjo



Mlade robide



Mlad plod borovnice je skrit med obilico listja



Malina poganja cvetove

narobe jajčasti, usnjati, debeli in čvrsti, celorobi in z nekoliko navzdol zavihanim robom ter imajo kratek pecelj. Zgornja stran lista je temno zelena in bleščeča, spodnja stran pa je blede zelena in pikčasta. Na končnih delih stebila in stran-

Raste po vsej Sloveniji v gozdovih, na gozdnih posekah, med grmovjem in na ustaljenem grušču od nižin do subalpinskega pasu.

Malina cvete v maju in juniju, zori pa od julija do septembra. Liste nabiramo maja in junija,

nekoliko vitamina B.

Gozdne maline dajejo 70 do 80 % soka (gojene pa do 90 %). Iz malinovega sirupa pripravljamo priljubljeno in zdravo osvežilno pijačo – malinovec. Iz malin delamo še marmelade, džeme, pecivo ...

listno žilo. Cvetovi so beli ali rdečkasto beli in imajo 5 venčnih listov. Razvijajo se v češunjastih socvetjih na vrhovih pokončnih stranskih poganjkov. Plodovi so sprva svetlo zeleni, pozneje rdeči, zreli pa postanejo bleščeče črni. Plodovi

so sestavljeni iz več med seboj združenih sočnih koščičastih plodičev. Vsak plodič vsebuje eno seme.

Zreli plodovi robide so sočni, kiselkasto sladki in zelo osvežujoči ter vsebujejo povprečno 85 % vode, 6,5 % invertnega sladkorja, 0,5 % saharoze, 1,3 % prostih organskih kislin (jabolčna, jantarna, citronska, vinska), 1,6 % dušičnih spojin in 0,6 % mineralnih snovi – precej kalijevih spojin. Plodovi imajo 10 do 20 mg vitamina C, 0,03 mg vitamina B in neznatne količine provitamina A.

Iz plodov robide pripravljamo marmelade, sokove, vino, kompote, likerje, pecivo ... Ti skoraj črni sadeži so prava poslastica surovi, kot dodatek h kosmičem ali sadnim solatam pa tudi kot del sladice, dodatek k sladoledom ali celo h gosji pečenci.

Vse omenjene vrste (gozdna jagoda, malina, borovnica, brusnica, robida) se gojijo na vrtovih in plantažah. Tako gojene (gnojene, škropljene priti boleznim in škodljivcem) rastline niso ne po kakovosti ne po okusu in ne po zdravilnih učinkih enakovredne divje rastočim, čeprav nam po količini dajejo več plodov.

Omeniti pa moram Pravilnik o varstvu gozdov (Ur. l. RS, št. 92, z dne 11. 10. 2000), ki govori med drugim tudi o tem,

V 24. členu omenjenega pravilnika piše: »[...] Pri pridobivanju gozdnih dobrin mora lastnik gozda oziroma drug uporabnik gozda upoštevati naslednje pogoje za preprečevanje opustošenja gozda:

- pri izkoriščanju grmovnic mora v grmu pustiti vsaj 30 % živih poganjkov razen v primerih, ko je z gojitvenim načrtom določeno drugače;
- drevesni plodovi, seme ali cvetovi se morajo nabirati tako, da se površina krošnje drevesa ne zmanjša za več kot 30 %. Obvejevanje drevesa, ki je potrebno za takšno nabiranje, se mora opraviti z žago ali drugim primernim orodjem tako, da se rana na drevesu lahko zaraste. Z nabiranjem se ne sme poškodovati zgornje tretjine drevesne krošnje na drevju, ki je nižje od 3 m;
- smolarjenje se lahko izvaja zadnjih pet let pred posekom drevesa, ki mora biti predhodno izbrano za posek;
- vrtanje drevesa zaradi pridobivanja sokov je dovoljeno le zadnje leto pred posekom drevesa, ki je bilo predhodno izbrano za posek [...]»

Za konec pa še nekaj receptov za pripravo slastnih jedi – meni sta slastne jedi iz gozdnih sadežev pripravljali Smrečnikova bica in Čeperlinova stara

Recepti

Skutna torta z jagodičevjem

(za približno 16 kosov – 1 kos je približno 390 kcal – v približno uri in četrt)

5 jajc penasto stepemo s 14 dag sladkorja. Presejemo 7 dag moke in 7 dag jedilnega škroba, dodamo ščepec pecilnega praška in vse skupaj primešamo jajčno-sladkorni peni. Tortni model (premera 26 cm) obložimo s papirjem za peko, napolnimo s pripravljenim testom in pečemo 30 minut v navadni pečici, segreti na 180° C (ventilatorsko na 160° C). Ko je testo pečeno, ga vzamemo iz modela, ohladimo in vodoravno prepolovimo. Prvo polovico testa premažemo z 10 dag segretega džema iz gozdnih sadežev. Namočimo 8 listov bele želatine. Posebej zmešamo 30 dag skute, 35 dag kisle smetane in 13 dag sladkorja. Želatino ožmemo in jo raztopimo v 150 ml pomarančnega segretega soka in primešamo skutni mešanici. 20 dag borovnic in 20 dag malin oplaknemo in jih po potrebi preberemo. Dve tretjini sadežev vmešamo v kremo in jo namažemo po prvem delu biskvita. Nanjo položimo drugo polovico. Torto nato premažemo še s preostalo kremo in jo za 3 ure postavimo v hladilnik. Oplaknemo 25 dag rdečega ribeza, s

Gozdni sadeži v želeju iz traminca

(170 kcal na košček – priprava v približno 40 minut, hlajenje 3 ure)

35 dag mešanih gozdnih sadežev preberemo in po želji operemo, očistimo in osušimo. 1 neškropljeno limono operemo v vroči vodi in jo obrišemo. Odrežemo približno 3 cm dolg kos lupinice in iztisnemo sok iz limone. V kozici zmešamo 2 zvrhani žlici agarja (rastlinske želatine, lahko pa uporabimo tudi navadno), prej stisnjen limonin sok, limonino lupinico, 5 dag sladkorja in četrt litra (2,5 dl) sladkega vina – traminca. Med mešanjem segrevamo in kuhamo približno 2 minuti. Ohladimo in odstranimo limonino lupinico. Jagode gozdnih sadežev razporedimo v 4 manjše modele za puding oz. žele. Napolnimo jih z mlačno mešanico vina, tako da so vsi gozdni sadeži pokriti. Polne modele postavimo za tri ure v hladilnik. Preden postrežemo gozdne sadeže v želeju iz traminca, v vroči vodni kopeli stepamo 1 rumenjaki, 1 jajce, 1 žlico sladkorja, 1 žlico vina, 1 žlico vode in 1 žlico limoninega soka, dokler ne dobimo goste kreme. Modelčke z želejem na hitro potopimo v vročo vodo in prekucnemo žele na desertne krožnike. Prelijemo z vinsko peno in okrasimo z



Prajzelper je odprl svoje cvetove



Prajzelper se pripravlja na cvetenje



Mlad list robide

koliko in pod kakšnimi pogoji je dovoljeno nelastnikom gozda, seveda za lastne potrebe (ne za prodajo), izkoriščanje stranskih gozdnih proizvodov, brez da je povzročena nepopravljiva škoda, tako na gozdnem drevju kot na gozdni podrasti.

mama, in sicer iz pravih, v gozdu nabranih plodov. Recepte sem za Vas izbral sam, Vi pa jih lahko preizkusite s pravimi gozdnimi sadeži ali pa tudi s kupljenimi, na vrtovih ali na plantažah vzgojenimi jagodami, borovnicami, robidami ...

polovice latov osmukamo sadeže in jih počasi zavremo v majhni količini vode, ki smo ji dodali 5 dag sladkorja. Vse skupaj pretlačimo s paličnim mešalnikom in kašo pretlačimo skozi sito. Skupaj s preostalim jagodičevjem jo porazdelimo po torti.

lističi mete in s svežimi gozdnimi sadeži.

Jagodna bovla

Okusno in osvežilno. 25 dag jagod operemo, razpolovimo in prelujemo z belim ali penečim vinom. Okus bovla zaokrožimo

z lističi citronske melise in nekaj rezinami limone.

Robidova marmelada

(za 2 kozarca po 5 dl)

Polovici kilograma robid odstranimo peclje in lističe, jih stresemo v sito in oplaknemo pod mrzlo vodo. Odcejene sadne narahlo zmečkamo. Sadno maso v večjem loncu zmešamo s 25 dag želirnega sladkorja, ščepcem mletih nageljnovih žbic, 2 ščepcema cimeta in 1 žlico limoninega soka. Med stalnim mešanjem počasi zavremo in nato na slabem ognju kuhamo približno 10 minut. Z vrelo maso takoj napolnimo kozarce, izplaknjene z vročo vodo, in dobro zapremo.

(za dve osebi)

25 dag borovnic operemo, preberemo in odcedimo. 30 dag gladke moke in 2 dl gladko zmešamo. Dodamo ščepec soli in ščepec sladkorja ter vmešamo borovnice. V ponvi močno segrejemo olje. Približno enako velike ploščate pogačice na obeh straneh lepo ocvremo. Še vroče borovničeve pogačice potresemo z rjavim sladkorjem za posip in takoj ponudimo.

Jagodni trijet

Trijet je jed iz opečenih krušnih rezin, prelilih s kuhanim vinom – posebnim prelivom, ki ga naredimo sami.

Razrežemo na pol prsta debele rezine tri žemlje in jih rumeno opečemo. V lončku zmešamo 1/4 l (2,5 dl) jagodovega odcedka, dodamo isto (2,5 dl) količino vode in sok od pol limone. S tem polivamo žemlje. Dobro namočene žemlje postrežemo.

Ali pa kuhamo 20 dag sladkorja v 1/4 l (2,5 dl) vode. Vrelo tekočino vlijemo na 1/2 l izbranih jagod ter damo pokrito na hladno za eno uro. Potem precedimo jagode na hladnem prtičku, dodamo k soku še sok od pol limone ter vlijemo na opečene žemlje.

Jagodna marmelada

Dobro zrele in izbrane jagode pretlačimo skozi gosto sito, da odstranimo grenke peščice, ki so na jagodah. Stehamo sok ter skuhamo za 1 kg soka 1 kg sladkorja, politega s 3/8 l (3,75

dl) vode, da se zgosti. V sladkor zmešamo sok ter kuhamo na zelo vročem ognju, da se hitro pokuha; medtem marmelado pridno mešamo. Zaradi barve lahko primešamo nekaj kapljic rdeče pecivne barve. Ko marmelada vre že kakšnih 10 minut, jo damo malo na krožnik in postavimo na hladno; če se strdi, je dobra, če ne, pa še malo kuhamo in zopet poskusimo. Skuhano dovolj gosto marmelado vlijemo vročo v suhe steklene kozarce, ki jih zapremo, zavijemo v odeje in počasi shladimo ter shranimo v temnem in hladnem prostoru.

Jagodni sendvič

Za en sendvič (1 osebo) potrebujemo:

- nekaj vodne kreše ali motovilca (repincel),
- 15–20 gozdnih jagod,
- 1 žlico jogurta (0,1 % maščobe),
- malo limoninega soka,
- 1/2 žlice medu in
- 1 tanko rezino francoske štruce (30 g).

Vodno krešo oz. motovilec očistimo, oplaknemo in otresemo do suhega. Jagode operemo, očistimo in prerežemo. Jogurt zmešamo z limoninim sokom in medom. Rezino kruha obložimo z jagodami (lahko tudi drugo jagodičje) in solato. Povrh nakapamo jogurtovo kremo. Po potrebi posujemo s poprom.

Malinov trijet

Razrežemo in opečemo tri žemlje ter jih zložimo v skledo. V lončku zmešamo 3/8 l (3,75 dl) malinovega odcedka, 1/8 l (1,25 dl) vode in sok od pol limone. S tem polivamo žemlje, da se dobro napeje.

Ali pa zmečkamo sveže maline ter damo na 1/4 l (2,5 dl) soka, dodamo isto (2,5 dl) količino vode in 20 dag sladkorja. Vse skupaj zavremo, precedimo in ohladimo. Mrzlo polijemo na opečene žemlje.

Malinova marmelada

V sopari skuhamo maline in jih pretlačimo na situ. Sok stehamo in damo vanj za vsak kilogram soka 70 do 80 dag sladkorja. Kuhamo na močnem ognju, da močno vre, in nenehno mešamo. Ko marmelada vre

že kakšnih 15 minut, jo damo malo na krožnik in postavimo na hladno; če se strdi, je dobra, če ne pa še malo kuhamo in zopet poskusimo. Skuhano dovolj gosto marmelado vlijemo vročo v suhe steklene kozarce. Popolnoma mrzlo marmelado v kozarcih zapremo in shranimo.

Malinov žele

Za malinov žele mešamo, če je le mogoče, maline in ribez, jih skuhamo in precedimo. Na vsak liter soka dodamo 80 dag sladkorja in malo limonovega soka, potem damo kozico na močen ogenj, da hitro vre, medtem pa pobiramo pene. Vre naj toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, če jo dvignemo, gosto potegne (žele je dober, če se na krožniku kapljica želeja strdi, ko se le-ta ohladi). V ogrete kozarce (spodaj in zgoraj enako široki) vlijemo vroč žele, kozarce zapremo in ohladimo. Hranimo v hladnem in suhem prostoru.

Borovnice, črnice

V kozico pripravimo 15 dag sladkorja, 1/4 l (2,5 dl) vode in košček cimeta. Ko zavre, stresemo vanjo 1 l izbranih borovnic; ko nekaj časa počasi vrejo, shladimo in damo na mizo.

Borovnice na drug način

V kozico damo 20 dag sladkorja, košček cimeta, 1/8 l (1,25 dl) vina in isto količino (1,25 dl) vode. Ko zavre, dodamo 1 l izbranih borovnic, ki naj nekaj minut počasi vrejo. Kuhane stresemo na kocke opečenega kruha ali žemelj ter damo tople ali mrzle na mizo.

Borovničeva marmelada

Izbrane borovnice pretlačimo skozi gosto sito. Stehamo sok in damo za vsak kilogram soka 30 do 50 dag sladkorja. Posodo s pripravljenim sokom postavimo na močan ogenj in neprestano mešamo. Ko marmelada vre že kakšnih 20 minut, jo damo malo na krožnik in postavimo na hladno; če se strdi, je dobra, če ne, pa še malo kuhamo in zopet poskusimo. Skuhano marmelado damo še vročo v suhe steklene kozarce, ki jih dobro zapremo in jih dobro pokrite počasi ohladimo.

Borovničevino

Izberemo in operemo zrele borovnice (črne jagode) – tiste, ki prve dozore, so boljše od pozneje zrelih – jih takoj zmečkamo in stisnemo sok, ki ga precedimo. Na vsak liter precejene soka prilijemo še 1/2 l vode, v kateri smo stopili 30 dag sladkorja. Med 25 in 30 litri tako z vodo zmešanega soka zmešamo 10 g v kozarčku vode stopljenega salmijaka in takoj nato nalijemo ta sok v za to pripravljen sodček ali steklenico do 3/4 posode. Zamešamo še med 3/8 l (3,75 dl) in 1/2 l že kvašenih vinskih kvasic ter postavimo v sodček ali steklenico stekleno kipelno cev, tako da je posoda nepredušno zaprta (en konec te cevi vtaknemo nepredušno v sodčkovo veko (kipelna veka – priprava, s katero se zamaši odprtina soda, tako da se prepreči dostop zraka in omogoči izhod ogljikove kisline), drugi konec pa v kozarec vode, ki ga postavimo na sod ali steklenico – na ta način zunanemu zraku onemogočimo vstop v posodo, vendar pa lahko iz nje odhaja ogljikova kislina – in vse skupaj postavimo na malo topel prostor (15–20° C), da vre in se sčisti, kar traja približno 5 do 6 tednov. Po končanem vrenju vino pretočimo. Po okusu lahko primešamo še nekaj sladkorja. Nov čist sod ali steklenice napolnimo do vrha in jih zapremo. Če smo vino naredili v avgustu, ga zopet pretočimo okrog božiča in nato zopet konec aprila oz. v začetku maja in potem znova prihodnjo zimo. Takšno vino lahko stekleničimo. Če vino pustimo v sodu, le-tega dobro zamašimo in ga enkrat letno pretočimo. Tako se borovničevino vino ohrani več let. Vino postane zelo dobro šele čez 3 do 4 leta.

Brusnični trijet

Zmečkamo 1/2 l svežih brusnic ter jih stisnemo skozi snazen prtič v prsten lonček, kjer naj stoje, dokler se sok ne sčisti. Nato še enkrat precedimo ter prilijemo 1/4 l vode, kateri prej primešamo 7 do 10 dag sladkorja. Vse pomešamo in polijemo na tri koščke zrezane in opečene žemlje. Dobro na-

močene zemlje postrežemo. Lahko pa precejnemu soku dodamo sok ene limone in košček sladkorja, ali pa prevremo s sladkorjem in vodo zmešan sok ter vlijemo popolnoma mrzlega na zemlje. Pozimi vzamemo kuhan in z vodo zmešan odcedek.

Brusnice

V kozici zavremo 1/8 l (1,25 dl) vina in isto količino vode z dodanimi 15 do 20 dag sladkorja, koščkom cimeta in 2 klinčkoma, nato pa dodamo 1 l izbranih in opranih brusnic. Potegnemo jih h kraju štedilnika, da se pokrite počasi mehčajo, a ne razpadejo. Hladne damo h kaki pečenki na mizo.

Brusnice z medom

70 dag medu in 1/4 l vode zavremo in v to stresemo 1 kg izbranih brusnic. Ko zavrejo, jih pokrijemo in postavimo na kraj štedilnika, kjer naj polagoma vrejo, da postanejo prozorne. Medtem jih nekajkrat rahlo premešamo in zopet pokrijemo, pri čemer jagod ne smemo preveč zmečkati. Še vroče damo v steklenice in jih zapremo.

Brusnični žele

Izberemo brusnice ter jih kuhamo v sopari, da se zmehčajo. Nato jih precedimo in za vsak liter soka vzamemo 80 dag sladkorja, ki ga polijemo z 1/4 l vode ter pustimo vreti tako dolgo, da postane bel in gost kakor kaša. Nato odmaknemo posodo z ognja, vanjo vlijemo

sok in mešamo toliko časa, da se sladkor nikjer ne drži posode. Ali pa damo sladkor kar v sok; dodamo malo limonovega soka, damo kozico na močen ogenj, da hitro vre, medtem pa pobiramo pene. Vre naj toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, če jo dvigneš, gosto potegne (žele je dober, če se na krožniku kapljica želeja strdi ko se le-ta ohladi). V ogrete kozarce (spodaj in zgoraj enako široki) vlijemo vroč žele, kozarce zapremo in ohladimo. Hranimo v hladnem in suhem prostoru.

Malinov sladki greh

5 kg malin zmečkamo, jih pokrijemo in pustimo dva dni v hladnem prostoru. Nato jih skozi gosto krpo ožmemo. V čist sok zamešamo 5 kg sladkorja in segrevamo. Masa naj vre kakšnih 10 minut, mi pa neprestano mešamo. Še vroč sok nalijemo v pogrete in razkužene čiste kozarce, ki jih zapremo, pokrijemo in pustimo, da se ohladijo.

Na podoben način lahko sladki greh pripravimo tudi iz drugega jagodičevja (jagode, borovnice ...)

Dober tek!

Splošna priporočila:

- Kozarce vedno napolnimo z vročo marmelado, da se na vrhu tvori kožica, ki preprečuje naselitev plesni.
- Marmelado kuhamo kolikor je mogoče hitro, ker bo tem lepša in okusnejša, v čim

krajšem času se zgosti.

- Hitro (čas kuhanja je kratek) kuhana marmelada je prehransko boljša.
- Ko se malo marmelade na krožniku popolnoma shladi in se ob nagnjenem krožniku le-ta samo počasi malo premakne (ne teče), vemo, da je kuhana.
- Za kuhanje marmelade uporabljaj dobro položeno, široko kozico, v kateri še nisi kuhal kaj mastnega.
- Ponavadi morajo marmelade, džemi in sadni sirupi vsebovati 60 % sladkorja, saj tako zavremo razvoj klic in jih tudi uničimo.
- Shramba mora biti temna in hladna (temperatura v shrambi naj ne presega 12° C).
- Steklene kozarce in steklenice, v katere bomo shranjevali sokove, marmelade in ostalo, najprej dobro ročno umijemo v vroči vodi, ki smo ji dodali sodo bikarbono ali detergent.
- Aromatične maline so zelo občutljive na pritisk in zato lahko pokvarljive. Maline samo preberemo in čim prej po obiranju, najbolje takoj, predelamo v marmelado, žele ali sirup.
- Jagodna marmelada sodi med najbolj priljubljene za zajtrk. Da bi ohranili fini sadni okus in intenzivno barvo rdečih plodov, pri kuhanju marmelade dodamo košček rabarbare.
- Modro črne jagode borovnic jemo ponavadi kar surove. Sladko kisli sadeži so priljubljeni tudi kot marmelada ali

sok. Surov sok je skoraj brezbarven, temno rdeče se obarva pri vkuhanju.

- Jagode umivamo vedno tako, da jih damo na cedilo in jih s cedilom vred potopimo v skledo mrzle vode. Cedilo premikamo sem in tja, nato jagode dvignemo iz vode in jih dobro odcedimo.
- Jagode najprej umijemo in šele nato jim odstranimo peclje, da se med umivanjem ne napijejo vode.
- Če nas motijo drobne peške robid, robide podušimo in pretlačimo.

Literatura:

1. Anja – zakladnica ženskih idej VI/ 8, april 2004.
2. Ašič, p. S., 1995: *Domača lekarna*, priročnik za nabiranje zdravih zelišč. Celje: Mohorjeva družba.
3. Beaumont, É., Lemayeur, M. C., 2001: *Oka*. Založništvo Jutro.
4. Čarovnja okusa. *Lisa*, junij 2003.
5. Čarovnja okusa. *Lisa*, julij 2004.
6. *Dober tek*, številka 8, avgust 2004.
7. Grlič, L., 1980: *Užitne divje rastline*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
8. Kalinšek, S., F., *Slovenska kuharica*, deveta – izpopolnjena in pomnožena izdaja, natisnila Delniška tiskarna v Ljubljani, 1946, 703 s.
9. *Lisa* diete. *Lisa*, april 2005.
10. Marmelade – posebna izdaja. *Lisa*, julij 2004.
11. Martinčič, A., Sušnik, F., 1984: *Mala flora Slovenije – praprotnice in semenke*. Ljubljana: DZS.
12. *Pravilnik o varstvu gozdov*. Uradni list Republike Slovenije, številka 92, Ljubljana, sredo 11. 10. 2000, stran od 10233 do 10241.
13. Pripravimo ozimnico. 7D, Časopisno založništvo podjetje Večer.
14. Torte. *Lisa*, junij 2005.

Jezikovne drobtinice: počitniško branje

Marta Krejan, prof.

Najbrž si med počitnicami večina, sploh tisti, ki se kam odpravijo na dopust, privoščijo tudi kako knjigo več kot sicer, ko vsakdanji delavniki neusmiljeno hitro minevajo. Če boste v avgustu pogrešali Viharnik (naslednji namreč izide septembra), pa morda prelistajte katero od prejšnjih števil, preberite kako dobro knjigo ali pa sami napišite kako pesem, zgodbo, naslikajte sliko ...

Kdor ustvarja, moj dragi, ta govori iz viharja, z nameni, z moralo in srečo se nič ne ukvarja, on trga in lomi in reže in gnete snovi ...

O. Župančič



foto: Marta Krejan

Milena J. Cigler

**Borovnice nismo ptice,
pod oblaki ne letimo,
smo pritlehne jagodice,
čakamo, da koga pogostimo.**



Borovnice so vsekakor delikatesno jagodičevje, ki so ga k nam prinesli iz Azije in južne Evrope, kot toliko drugih sadežev. So pravi posladek kot namaz v palačinkah, sadnih solatah in raznih pecivih s sadjem. Borovničev sok je prav tako med kvalitetnejšimi in dražjimi sokovi, vzrok za visoko ceno pa je pa tudi v tem, da jih je zamudno nabirati, zato se zadnja leta uveljavlja njihova kultivirana oblika, ameriška borovnica. Nizko grmičasto jagodičje nosi majhne, čvrste, temno modre sadne bisere. Glede rastišča niso preveč zahtevne, uspevajo tudi

na revnejših, a kislih tleh. Veliki evropski izvozniki borovnic so Skandinavci, Francozi, Madžari in Poljaki.

Borovnica je sadež, poln zdravilnih učinkovin. Vsebuje karotene, ki varujejo imunski sistem in telesne celice pred bakterijami in prostimi radikali. Ravno tako pomembna je velika koncentracija C vitamina. Vsebuje veliko čreslovin, ki pospešujejo obnavljanje sluznic, preprečujejo in blažijo vnetja in uničujejo bakterije. Borovnice pomagajo pri driskah in blažijo prebavne motnje, zvišujejo količino urina in odvajajo vodo iz telesa ter zmanjšujejo količino holesterola. Modro črnilo iz borovnic je rastlinsko barvilo antocian, ki varuje rastlinske in tudi človeške celice. Borovnice so najokusnejše zdravilo proti stresu. Bolj kot je stresno naše življenje, večje količine borovnic bi morali pojesti. Visokovredne biološke snovi iz borovnic pomirjajo naše živčevje.

Najboljše plodove naberejo sami. Če to ni izvedljivo, jih kupimo na tržnici, zaradi visoke cene borovnic na trgu pa kupci vedno bolj segajo po kultivirani

ameriški borovnici v veletrgovinah, ponavadi iz zamrzovalnika.

Že ime pove, da so vrtno borovnico vzgojili Američani. Grm je 1,0 do 1,5 m visok, ljubi polseno ali sončno lego, kjer ni spomladanskih pozeb; vrtnarji oz. pridelovalci svetujejo, da jih pred pozebami zaščitimo tako, da jih pokrijemo s folijo. Tudi proti izsušitvi tal svetujejo polžitev temne folije. Rastišče naj bo čim bolj podobno kot pri navadni, gozdni borovnici. Prst (če jo kupimo) naj bo podobne sestave kot za rododendrone oz. azaleje. Gojitelji svetujejo nakup te zemlje ter gnojenje zgodaj spomladi ter dognojevanje sredi junija.

Zaradi lažjega obiranja priporočajo izvedbo teras, v kolikor jih sadimo v bregu, napenjanje grma na mrežo ali žico, ter obvezno mrežo proti obiskom ptic.

V zdravilstvu so uporabni borovničevi listi in plodovi. Čaj iz borovničevih listov pijemo pri prebavnih boleznih in pri težavah z želodcem. Vendar previdno. Čaja iz borovničevih listov ne smemo uporabljati dolgo, ker

učinkovina hidrokinon pri daljši uporabi povzroči kronično zastrupitev jeter. Je pa čaj iz borovničevih listov uspešno sredstvo za zniževanje sladkorja v urinu in tudi krvnega sladkorja (na tešče).

In še recept za preprosti sadni kolač z borovnicami, ki se vedno posreči:

- 20 dkg moka
- 20 dkg sladkorja
- 20 dkg masla ali margarine
- 3 jajca
- 1/8 l mleka
- 1 pecilni prašek
- 1 vaniljev sladkor
- 1 liter borovnic

Priprava: moko, sladkor, jajca, maslo in mleko z mešalnikom vmešamo, da je masa gladka, dodamo pecilni prašek in vaniljev sladkor, maso vlijemo v pomaščen pekač, po vrhu posujemo oprane in prebrane borovnice. Pečemo pri 200 stopinjah Celzija 45 do 50 minut. Dober tek!

Vir: Oberbeibel, K. in Lentz, C.: *Zdravilna moč sadja in zelenjave*. Recept: Moja sestra Heda Jež.

»Divji lovec« v Slovenj Gradcu

Ivan Srebnik

Pinžgarjevega *Divjega lovca* smo igrali v Slovenj Gradcu leta 1951 v okviru prireditve 6. korškega festivala.

Na fotografiji so med igralci znani Slovenjgradčani, ljudje iz Šentflorjana, Doliča, Mislinje in drugod.

Mož v temni obleki, ki stoji na levi strani, je akademski slikar profesor Karel Pečko, ki je narisal vse kulise za igro. Mož s prekrizanimi rokami v sredini slike je režiser igre iz Celja. Na tleh sedi s harmoniko pisec teh vrstic in imetnik fotografije.

Fotografija: E-mail



Janez Melanšek v Abrahamovih letih

Štefka Melanšek

V slovenjgraški bolnišnici se je 2. junija leta 1955 rodil Janez Melanšek. Težak je bil 4,65 kg. To je bil četrti otrok Štefke in Rudolfa Melanška.

Meni, materi, je babica prikri-vala, da sem rodila otroka inva-lida. Povit je bil kot štručka, kot je bila takrat navada, in tako ni-sem opazila ničesar. Seveda pa mi s tem ni mogla prizanesti, saj sem že tretji dan ugotovila, da s sinom ni vse v redu in to me je tako potrla, da sem pomisli-la celo na konec življenja. Med vizito me je dr. Strnad potola-žil, da bo po enem letu možna operacija prizadetih delov. Res sem se po enem letu oglasila v bolnici pri dr. Strnadu, ki me je napotil v Ljubljano. Potem so se začele mučne poti v Ljubljano,

šest let po pet do šest tednov je ostajal tam, rezultata pa ni bilo nobenega, ostal je invalid.

Sicer je bil Janez živahen in do-ber otrok. Opravil je šest raz-redov osnovne šole s prilagoje-nim programom in potem se je spet začela kalvarija potovanj in prošenj za nadaljnje uspo-sabljanje za življenje. Kljub po-sredovanju Centra za socialno delo nismo uspeli v nobenem zavodu in tako je Janez ostal doma.

Njegov dober in prijazen značaj pa mu je v življenju pomagal, da je našel svojo srečo v hobiju z mopedom, s katerim se vozi in ga vzdržuje, rad pomaga ljudem, če je treba, pa tudi meni je v veliko oporo.

Svoj osebni praznik je želel pro-

slaviti v krogu svojih najdraž-jih. Za to priložnost je že nekaj časa štedil, da je lahko povabil

brate, sestre in ostale, ki ga imamo radi.



V Razboru pri Skobirju je Janez Melanšek (sedi v sredini) proslavil svoj jubilej

Srečanje harmonikarjev

tekst in foto: Stanko Hovnik

Turistično društvo Slovenj Gradec je v sodelovanju s Kulturnim društvom in Primestno vaško skupnostjo Pameče pri Slovenj Gradcu 18. junija 2005 v dvorani Osnovne šole Pameče organiziralo 26. srečanje in tekmovanje harmonikarjev z diatonično harmoniko za pokal Mislinjske doline.

Tekmovanje je potekalo po starostnih kategorijah: prva kategorija do 12 let, druga od 13 do 25 let, tretja od 26 do 45 let in četrta kategorija nad 45 let.

Prireditve so se udeležili poznani harmonikarji iz cele Slovenije ter razne druge glasbene skupine. Tekmovanje je ocenjevala posebna komisija, ki je sodelujočim podelila spominske pokale.

Dosežena mesta so sledeča:

- do 12 let – 1. mesto: Miha Pušnik, 2. mesto: Andrej Javornik in 3. mesto: Vid Pavše;
- v kategoriji od 13 do 25 let – 1. mesto: Jure Vučič, 2. mesto: Klemen Rošar in 3. mesto: Monika Osojnik;
- od 26 do 45 let – 1. mesto: Marko Čevnik in 2. mesto: Marko Prevolčič;

- nad 45. let – 1. mesto: Mihael Večko in 2. mesto: Peter Janez.

Za pokal Mislinjske doline je zmagovalc Jure Vučič.

Vsak udeleženec je prejel še posebno priznanje. Po tekmovanju je bilo družabno srečanje v gostilni Šafar v Pamečah z ansamblom Poročnik.



Harmonikarji iz Dravograda pod vodstvom Lojzeta Rožiča



Pokal Mislinjske doline je prejel Jure Vučič

Po romarski poti na Uršljo goro

Leopold Korat

Po pripovedovanju starejših krajanov Podgorja, kako so romali na Uršljo goro, smo sklenili, da na tretjo junijsko nedeljo obudimo spomin na poti naših bic in dedijev. Nekaj se nas je zgodaj zjutraj zbralo pri Breznikovi kapeli sredi Podgorja. Najmlajša romarka je imela osem let, najstarejši pa petinšestdeset.

Kot romarji smo najprej nekaj zmolili za srečno pot. S polnimi nahrbtniki, z veliko dobre volje in korajže smo se podali proti Klinčmanovi kapelici, mimo Klančnikov, proti Hovnikovi kapeli in cerkvi sv. Duha, od tam pa proti križu nad lovsko koč na Čerčevem vrhu. Tu smo zapeli eno kitico cerkvene pesmi

Duša le pojdi z mano, z menoj na božjo pot ... Ustavili smo se pri križu in kamnitem znamenju, kjer naj bi po stari legendi klečala sv. Uršula, ko je šla na svojo Goro. Sledila je malica in nekaj tekočega ... Spet pot pod noge in do križa pod žičnico. Do vrha še nekaj strmine in bili smo na Gori. V teh dneh je čudovito lepa in cvetoča. Po kratkem počitku smo imeli sveto mašo, po njej pa obilno malico, urico lepih razgledov, prijaznih pogovorov, nekaj narodnih pesmi ... Nekaj jih je odšlo še do Šmohorce. Bil je čudovit razgled vse tja do Triglava in Kuma. Res je bilo lepo. Obujali smo spomine naših bic in dedijev, ki so pred mnogimi leti romali na Goro. Sklenili smo, da bomo na novo obudili taka romanja vsaj enkrat na leto. Vsako leto na tretjo soboto v juniju bo romanje na Goro. Vsako leto nas bo več. Ko

smo tako načrtovali in obujali spomine, smo bili že blizu Vernece in pri lovski koči LD Podgorje. Sonce se je že poslavljalo, sence so se daljšale, ko smo se bližali Podgorju. Kjer smo naredili prvo, smo naredili še zadnjo fotografijo, pri Breznikovi kapeli. Ko smo z lepimi vtisi, s čudovitimi slikami iz narave in iz življenja ljudi pod Goro postali pred to zadnjo kapelo na naši poti (vseh nas je bilo petnajst) smo razumeli misel Škofa Reinholda Stecherja: »Na gorah človeka dohiti duša. Tam, kjer se gozd umakne in sprosti pogled, pri počitku ob gorskem jezeru, pri pogledu na meglo, ki se vleče po dolini, ali ob igrah oblakov. Delček brezčasovno vzvišenega vedenja gora zajame tudi nas. Pri njih (gorah!) se otroci naglice učimo dragocene umetnosti mirnega bivanja ...«

Foto: Leopold Korat



Vitezi

Tradicionalni srednjeveški dnevi v Slovenj Gradcu

Tekst in foto: Stanko Hovnik

V starem mestnem jedru je bil 4. junija 2005 večer srednjeveške glasbe in plesa z ognjeno predstavo. Ta dan se je staro mestno jedro Slovenj Gradca odelo v srednjeveško podobo. Prireditev so uspešno odprli v

soboto, ko so v atriju graščine Rotenturn zaplesali učenci OŠ koroški jeklarji z Raven na Koroškem, prišli so vitezi s Češkega, princeze na konjih iz Cross Country Cluba Legen, zapeli so pevci zbora Carinthia Cantat

in zaigrale fanfare Pihalnega orkestra Slovenj Gradec. Presečenec večera so bili bruhalci ognja skupine Krsnik, ki so noč razsvetlili z baklami in ognjemetom. Srednjeveški dan, ki je bil na

programu naslednji dan, je zaradi slabega vremena odpadel in bo predvidoma v nedeljo, 4. septembra 2005.



Proslava

Stanko Hovnik

Primestna vaška skupnost, Kulturna skupnost, ZB NOV in gasilci iz Pameč pri Slovenj Gradcu so 19. 6. 2005 organizirali tradicionalni pohod krajanov k Jesenku. Pohod je v spomin na enega izmed najstrašnejših spopadov borcev Zidanškove brigade z Nemci pred enainšestdesetimi leti pri Jesenku.

Slavnostni govornik je bil podžupan Mestne občine Slovenj Gradec g. Jurij Šumečnik.

»Izdani smo padli vam v opomin, ljudstvu svojemu zvesti bodite,« so besede, vklesane na spominskem znamenju na Jesenkovi hiši, kjer je 4. aprila 1944 zaradi izdaje padlo devet borcev Zidanškove Pohorske brigade.

Devet borcev, kapljica v morju med desetisočimi borci, ki so darovali življenje za našo svobodno Slovenijo. Ne sliši se veliko, je pa devet življenj neprecenljiva vrednost in velika izguba tako za družine in prijatelje kot za državo. Brez teh devetih žrtev skupaj z desetimi

ostalimi prebivalci okoliških krajev, ki so padli v borbi, bili ubiti kot talci ali izgubili življenja v zloglasnih koncentracijskih taboriščih, ne bi imeli svobodne Slovenije.

Ravno ti borci so sinonim za vztrajnost in ljubezen do naroda, do domovine. Še danes nas opozarjajo na napake ljudi, ki niso zbrali dovolj poguma, da bi se jim pridružili in so raje ubrali lažjo pot – pot izdaje. Vem, da je bilo v tistih časih izjemno hrabro in junaško, morda kdaj celo utopično verjeti v zmago domačega naroda nad številno močnejšim in bolj oboroženim okupatorjem, a ravno to daje dodatno čast in spoštovanje za odločitev za branjenje domovine.

Zato je bilo vsako prilaganje po liniji manjšega upora dejansko podpora silam zla. Opredelitev za oborožen spopad je bila tako pravilna, kot je bila pravilna opredelitev Roosevelta, da stopijo ZDA v vojno. Ali kot je bila pravilna drža Churchilla, ki je obljubil svojemu narodu le kri,

znoj in solze. Čakanje, da bodo žrtve nosili drugi, bi prineslo katastrofo za planet.

Ali je bila smrt desetisočih borcev vredna take zgodovine? Bila je častna! A čas teče dalje in zgodovina se spreminja in z njo režimi in oblastniki. Razen svobode in pravičnosti sta spoštovanje in ponos osnova za srečno življenje. Mi pa smo dolžni spomin na vse žrtve za našo svobodno domovino ohranjati in ga prenesti na naše otroke in vnuke.

Spregovoril je tudi predsednik PVS, Ivo Karner: »Pravilna je

bila odločitev za upor in borbo proti okupatorju, le tako smo postali Slovenci samostojni in svobodni. Med pohodniki je bil tudi župan Mestne občine Slovenj Gradec Matjaž Zanoškar, ki se rad udeležuje raznih proslav ter spregovori ob takšnih priložnostih.

Za dolgoletno sodelovanje sta Stanko Pečoler - Jesenk in Ivan Kamnik prejela priznanji in knjigi *Še pomnite, tovariši*.

Pri kulturnem programu so sodelovali Moški pevski zbor Šmartno in mladi muzikanti z diatonično harmoniko.



Resnik

Že tradicionalno srečanje pri Franti

Tekst in foto: Stanko Hovnik

Kot že več let zapored smo se tudi letošnjega junija nekdanji borci in svojci Zidanškove brigade srečali pri nekdanjem komisarju te brigade, Franti Komelu na Resniku nad Zrečami. Predsednik odbora te brigade, Alojz Vindiš Dunda, je jubilarom podelil priznanja in za vsakega jubilara v kratkih besedah opisal njegove zasluge med NOB. Za osemdeset let so priznanja dobili: Maksimiljan Pevcin - Matjaž iz Ljubljane, Jožef Trost iz Vuzenice, Anton Krajnc - Zvonko in Drago Meh iz Velenja, Milan Tratnik iz Gornjega Grada, Franc Drolc z Vranskega, Štefan Šah - Ural iz Petrovč ter Janez Zorko - Vojk iz Razvanj. Za petinosemdeset let: Jože Hajtnik - Miloš iz Pameč, Ivan Hodnik iz Slovenj Gradca in Ivan Grobelnik iz Celja. Pri-

znanje za devetdeset let pa sta dobila Jakob Mihelič - Savo iz Ribnice in Gregor Rifel - Marij iz Radomelj. Jubilarom, kateri se srečanja niso mogli udeleži-

ti, bodo priznanja izročali na domu, je obljubil predsednik. Iskrene čestitke!

Dobro razpoloženi smo ob spremstvu harmonike zapeli

več borbenih partizanskih pesmi. Franti smo se zahvalili za gostoljubje, predsedniku pa za pogostitev – z željo, da bi se ob letu spet srečali.



Udeleženci srečanja pri Franti

Po Meškovi poti

Stana Meh in Olga Mongus

Rekreacijska skupina Športnega društva Podgorje je svoje delovanje v sezoni oktober 2004–maj 2005 zaključila s pohodom po Meškovi poti v PVS Sele–Vrhe 27. 4. 2005, na praznik dneva upora proti okupatorju. Triindvajset rekreativk

vpisale v knjigo, v kateri je bilo vpisanih že veliko pohodnikov Meškove poti. Sineh in dobra volja sta nas spremljala vso pot. Oči so se pasle na lepo urejenih domačijah, čudoviti razgledi so se nam odpirali ves čas. Prijetno gostišče pri Neži nas

jih srečevale ob poti. Zapisi na spomenikih potrjujejo globoko vero, pripadnost in zvestobo NOB in vero v neuklonljivo moč ljudi teh krajev. Spomin na te in na vse padle žrtve v vojni vihri naj bo opomin nam in zanamcem, da je vse, kar ima-

največjo dragocenost.

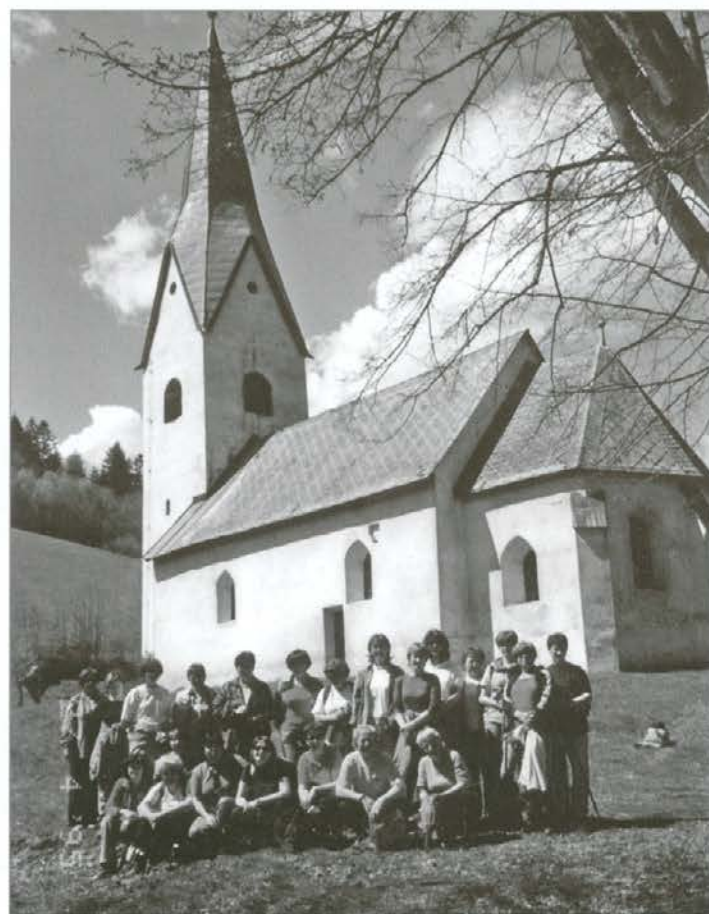
Pot navzdol nam je šla bolj od nog. Vsem priporočamo, da se odločijo prehoditi Meškovo pot. Nam je pustila veliko lepih spominov in tudi telesno nas je okrepila.



se nas je po poti veselo podalo v čudovit pomladanski dan. Da je pokojni župnik Meško imel Sele zelo rad, se nismo nič čudile. Skrivajo toliko naravnih lepot in neokrnjeno naravo, da človeka vsega prevzame.

Uršlja gora nam je nudila prečudovit izzivalni pogled na nedostopno Šmohorico. Zelene trate so dušile naše korake, pomladni vetrič pa nam je mršil lase in hladil razgreta lica. Prišle smo na vrh k Prunerjevi lipi, ki vsa mogočna razprostira krošnjo daleč naokoli. Tam smo se

je sprejelo na kosilo. Nahaja se v kraju Vrhe na stičišču občin Ravne, Dravograd in Slovenj Gradec na nadmorski višini 650 m. V bližini stoji cerkev sv. Neže, po kateri je gostišče dobilo ime. Lega cerkvice je krajevna posebnost, saj stoji v kotanji in jo popotnik zazre šele, ko pride do nje. Po kosilu smo si to cerkvico šle ogledat. V njej smo tudi zapele. Nato smo se vpisale v knjigo pohodnikov v hišici Žal žene. Ob cerkvici je tudi spomenik padlim borcem 2. svetovne vojne in še več smo



mo, priborjeno s trpljenjem in žrtvami ter nas obvezuje, da te pridobitve čuvamo kot našo

Viktor Levovnik

V mesecu juliju nastopijo »pasji dnevi«, kot so jih imenovali naši predniki, pa tudi danes ta izraz radi uporabljamo za vroče dni. »Če le ne bo toče ali kaj hujšega,« je bil ob pozdravu najpogostejši stavek dveh kmetov, ki sta spregovorila ob srečanju. V tem mesecu, 5. julija, godujeta slovanska apostola Ciril

in Metod. Na njuna godova so nekoč prirejali procesije, saj sta v naše kraje prinesla sveto vero in učenost. 24. julija je Krištofova nedelja. Na ta dan blagoslovljamo vozila, kolesa in tudi konje, saj je Krštof priprošnjik šoferjev in voznikov drugih vozil. Na njegov god včasih niso smeli voziti

z »lojtrskim« vozom, češ da iščejo nesrečo. V mesecu juliju je tudi žetev v polnem razcvetu. Včasih so žetev pričeli slovesno. Prvi snop so poškopili z blagoslovljeno vodo z besedami: »Bog nas obvaruj hudega.« Žetve si sledijo takole: najprej požanjejo ječmen, nato rž, pšenico, malo po-

zneje oves, nazadnje, okoli sv. Martina, pa ajdo. Ajdo spremlja rek: V sv. Jakobu pa ajda zori ali zgori. Naj zaključim s pesmijo: Lepo je polet na svet, ko začno dekle-ta pet. Tudi danes nas spremlja delo, vendar precej drugače.

Misel za julij

Marjan Čuješ

Ko so se iz gozdov vrnili partizani in z njimi gospodar Ocvirkove domačije, smo se tudi mi odselili nazaj na svoj dom. Dolgo časa mi ni bilo jasno, zakaj smo sredi zime leta 1945 rinili v tisti breg nad Prevaljami. Šele po vojni sta starša povedala, da je postalo bivanje za nas tam prenevarno, kajti oče je v kleti naše bajte uredil skrivališče za nekega partizana. V našo hišo se je nato z otrokoma naselila njegova žena in skrbela zanj, da se je lahko potem v majskih dneh ves zlikan pojavil med osvoboditelji. Zato sem bil tembolj presenečen, ko sem prav na straneh Viharnika v rubriki Dober dan, ki jo je urejal pokojni ing. Andrej Šertel, zasledil, da je ta mož zadnje mesece pred koncem vojne partizanal po mozirskih planinah! Navadna izguba spomina torej? Če bi v tistem intervjuju dejal, da je svobodo dočakal bolan ali ranjen, skrit v nekem bunkerju, ne bi bilo nič narobe. Življenje imamo le eno samo in v tistih vojnih letih ga je vsak varoval po svojih močeh. Tudi jaz bi ravnal v podobni situaciji na enak način, vendar s to razliko, da po vojni svojih dobrotnikov, ki bi zame toliko tvegali, kot so moji starši zanj, ne bi pozabil. Vsaj kakšen obisk na stara leta bi si zaslužila. Štirideset let je imel časa, da bi to storil in zadnjih deset let je živel celo v njuni bližini, pa se tega ni domislil. Škoda, saj sta ga v svojih spominih ohranjala kot dobrega človeka, kljub temu da se je s svojo družino pozneje razšel. Ta zgodba je dokaz, da je lahko

tudi ugledna in v širši javnosti zelo spoštovana osebnost ne-hvaležna!

V našem starem bivališču smo pa doživeli najbolj žalostne čase po vojni. V tistih dneh so mimo naše hiše vozili kamioni, polni nesrečnih ljudi, katerih jok in obupni klici mi še danes nočejo iz spomina. Vozili so jih na Leše, kjer so si v gozdu kraj vasi baje sami kopali jame, nakar so jih postrelili.

Zgodbe o tistih nesrečnikih, ki so krožile med ljudmi, so se izgovarjale le šepetaje. O grozodejstvih, ki so se dogajala tam, se je včasih pri moji botri na Lešah, razgovoril tudi neki hlapec, imenovan Črna roka, ki pa nikoli ni bil trezen in smo se ga otroci že radi tega najraje izognili. Nikoli nisem mogel razumeti, kako je zmogel zapiti bajonet v prsi neke žene, ko ga je prosila, naj je ne ustrelji, ampak naj jo zakolje, ker sicer njena duša ne bo našla miru na drugem svetu! Pozneje se mu je menda do kraja utrgalo, mislim pa, da že takrat, ko je to pripovedoval, ni bil pri pravi pameti.

Po osvoboditvi sem moral v tretji razred in zgodba iz nemške šole se je ponovila, le topli nas niso, kadar je kdo namesto slovenske uporabil nemško besedo. Moj učitelj je bil Anton Stres. Prvih nekaj tednov smo pred začetkom pouka molili, nato pa, kot bi odrezal, peli. Pred poukom se nisi smel več pokrižati. Imeli pa smo verouk, dokler niso zaprli obeh duhovnikov, ki sta nas učila. Blagega gospoda Mateja Močilnika smo

imeli otroci zelo radi, kaplana Jelena pa ne, ker te je ob neznanju le preveč rad dvignil za ušesa. Le kakšen greh sta storila pobožna moža, da so ju zaprli, je vrtalo v naših glavicah, zvedeli pa nikoli nismo. Še večji stres sem doživel pozneje v nižji gimnaziji na Ravnah. Tudi po letu 1950 je bil dovoljen verouk v šolah,

čeprav nekateri trdijo, da takrat niso smeli v cerkev. Torej, v času naše pubertete nas je učil mlad kaplan ter še posebej opozarjal na telesne pregrehe med spoloma, ki so dovoljene šele takrat, ko si mladi obljubijo večno zvestobo pred bogom in to dokažejo tudi s poroko. Ko že nekaj časa ni bilo veroučne ure, smo le izvedeli, da nas je kaplan zapustil, s seboj pa ni pozabil vzeti naše lepe razredničarke, profesorice zgodovine. Komu naj tak pubertetnik še verjame, če celo duhovnik drugače ravna, kot uči? Presenečenje te vrste se pa tudi danes ne nehajo. Prav zanimivo je, kako smo se ljudje moje generacije pripravljali obračati po vetru in kako neugodno se počutim, ko moram danes v cerkvi ponavljati rožni venec za osebo, ki je skoraj petdeset let nisem videl v cerkvenem hramu, kot kratkohladeček sem pa zanj na vaških paradah ponavljal in kričal partijska gesla! Da bi človek v cerkvi klel in ne molil. Toda bog že ve kaj dela ... kaj pa, če ne? Si pa boljših vernikov tudi ne zaslužil!

Včasih me obide dvom, ali sem ravnal prav, ko nisem hotel v edino stranko, ki je takrat ob-

stajala. Mnogo lažje bi mi bilo pri vojakihi pa tudi pozneje v raznih službah, ko sem sam ugotovil, da nisem primeren voznik za direktorja, ki je ravnokar končal politično šolo. Tako pa sem raje kar sam odšel za volan tovornjaka, samo da sem imel pred partijo mir. Mar bi ravnal tako, kot tisti šef v fabriki, ki je poskrbel, da so imeli njegovi podrejeni ravno v postnih dneh najbolj mastno malico, v navadnih dneh pa so morali biti zadovoljni z marmarino in marmelado! Sedaj na stara leta bi pa tudi jaz, tako kot on, pomalal kako zapuščeno obcestno kapelico, da bi me ljudje videli in mi odpustili. Takim spreobrnjencem menda tudi bog najraje odpusti. Meni pa bo te bogokletne stavke gotovo zameril, pa čeprav niso izrečeni zlonamerno; ali pač? V mojih mladih letih je obstajala le ena politična stranka, pa še te nisem izkoristil, danes, ko jih je pa toliko, se pa zopet ne morem za nobeno odločiti. Verjetno zato, ker so vse najbolj poštene in zopet ni prave izbire ali pa z menoj nekaj ni v redu!? Kaj pa, če imajo mladi kar prav, ko mi pravijo, da pripadam tisti zmešani generaciji, ki vsakogar uboga in se vsakogar boji? Meni take pripombe v srce ne sežejo, ker v njem ni prostora! V njem so shranjeni le srečni trenutki, ki jih v mojem življenju ni bilo malo; vključno trpkim spominom na vajeniško dobo in vojaščino, katerih opis pa pride na vrsto kdaj drugič, če Viharnik še bo in če jaz še bom.

Borza znanja

**BORZ
ZNANJA**

SLOVENJ GRADEC

tel. 02 88 38 30

Člani Borze znanja Slovenj Gradec iščejo:

- znanja kaligrafije,
- znanja necanja in klekljanja čipk ter
- znanja branja iz dlani.

Pomagajo pa vam lahko na naslednjih področjih:

- matematika,

- nemščina,
- poslovno dopisovanje v slovenskem in nemškem jeziku,
- vezenje,
- svečarstvo,
- izdelava lasnih okraskov,
- imamo pa tudi članico, ki vas lahko nauči afriških plesov.

Če se želite naučiti česa novega ali s svojim znanjem pomagati drugim, nas pokličite na telefonsko številko 02/ 88 46 402 ali nas obiščite v Javnem zavodu MOCIS na Partizanski 16 v Slovenj Gradcu. Brezplačno in z veseljem vam bomo pomagali!

General in pesnik Rudolf Maister

Milena Cigler Gregorc

V knjižnici Dravograd sva dne 25. maja ob 18. uri Franc Bart iz Šentjanža pri Dravogradu in Milena Cigler Gregorc predstavila dve publikaciji: literarni opus pesnika Rudolfa Maistra in njegovo osebnost v luči zgodovinskih dogodkov leta 1918 in 1919 sem predstavila jaz, Franc Bart pa, kot edini udeleženec zgodovinskega tabora za majsko deklaracijo in pravico samoodločbe naroda, ki je bil 7. aprila 1918 v Šentjanžu pri Dravogradu, dogodka, kot jih je doživel on kot triinpolleten otrok v družbi očeta župana in dr. Antona Korošca, voditelja shoda in takratnega vodilnega politika.

Pot pesnika v literaturo in med literate

Pobudo za literarno ustvarjanje je Maister dobil pri materi, dobri pravljčarki, in pri teti Matildi, ki je bila pesnica. V Vrtni je objavljala že od začetka sedemdesetih let 19. stol. Maister je v 4. razredu gimnazije v Kranju izdajal svoj dijaški list *Inter nos* v rokopisu. Objavil je pripoved o Francozih in obdelavo babičinega pripovedovanja o Napoleonovih časih, v Vrtni pa so mu natisnili črtico. Po preselitvi v Ljubljano je kot petošolec izdajal *Večernik* v rokopisu. Slovenska visokošolska mladina je dobila priložnost za obrambo idej o slovenski skupnosti in samostojnosti. Narodnostne in meščanske ideale so opisovali in upesnjevali v svojem listu *Vesna*.

Slovenska moderna in nekateri pridruženi člani so leta 1898 ustanovili skrivno društvo Zadruha, katerega zunanji član (na Dunaju) je bil tudi Rudolf Maister. Maistra je vezalo pristržno prijateljstvo z Dragotinom Ketetjem (kateremu je tudi pomagal), Otonom Župančičem, Josipom Murnom, Franom Masljem – Podlimbarskim in Milanom Pugljem. In kdo vse je bil podpisan v njegovi spominski knjigi – Ivan Cankar, Alojz Gradnik, Ivan Tavčar, Fran S. Finžgar, Igo Gruden, Anton Novačan itd.

Znanstvo s Srečkom Puncerjem

To je bilo obdobje, ko je Maister služboval v celjski izpostavi mariborskega okrožnega poveljstva črne vojske. Tam je spoznal Srečka Puncerja, ki je bil pozneje oficir Maistrove vojske na Koroškem.

Izdajali so literarni list *Savinja*, ciklostiran list v 150 izvodih, in sicer je do junija 1914 izšlo pet števil. Vseh pet je uredil Maister, enemu pa napisal uvodnik z naslovom V svet. Literarni klub se je imenoval Kondor – po Župančičevi pesmi.

S 1. svetovno vojno je klub razpadel, glasilo pa umolknilo. Ni hče od članov, ki so jih potem v šoli zasliševali, ni izdal, da je bil njihov mentor in predavatelj Rudolf Maister, tedaj štiridesleten stotnik, po srcu pesnik in zaveden Slovenec.

Župančič mu je v izvod zbirke, ki mu jo je poklonil, (*V zarje Vidove*) napisal:

Na, Maister, ki od misli ti in sanj,
bilo je dano priti do dejanj ...
Kaj hočem jaz, ki v tega časa zmede,
metati morem prazne le besede!

Po upokojitvi leta 1923 so generala na domu obiskovali pomembni slovenski pesniki, pisatelji, kulturni delavci, esejisti, tudi člani ljubljanskega Pen kluba. Maistrov dom je bil nekakšen salon umetnikov.

Pripravila po knjigi: Rudolf Maister: *Poezije in kitice mojih*.

Maistrove pesmi sicer niso primer vrhunske literarne ustvarjalnosti, so pa vseeno zelo pomembne kot veren prikaz njegove dobe, kot izraz velike domovinske ljubezni in ne nazadnje so prepojene s toplino in čustvi ljubečega, a odločnega in zrelega človeka. Iz tega razloga jih spoštujemo in imejmo radi.

Rudolf Maister, general, politik in strateg

Kot rojstni kraj gen. Maistra

beležimo mesto Kamnik, Na Šutni 25, 29. 3. leta 1874. Mati je bila Franja Tomšičeva, prva hči in četrti otrok Matije Tomšiča iz Trebnjega, ljudskega pevca, orglarja in gostilničarja. Oče Franc Maister je bil lončar in pozneje nadzornik finančne straže s Ptuja. Živel so v Trebnjem, v Kamniku, Mengšu in Kranju. Rudolf se je rodil kot tretji sin, vendar je ostal sam, saj sta brata v mladosti umrla.

Njegova vojaška kariera se je začela z vstopom v domobransko kadetnico na Dunaju leta 1892. Šolnino, bila je 60 goldinarjev, je prispeval stric Lovrenc, kateremu je nečak v zahvalo napisal hudomušno pesmico I, kajpada. Ta pesem je zajeta v zbirki *Poezije*.

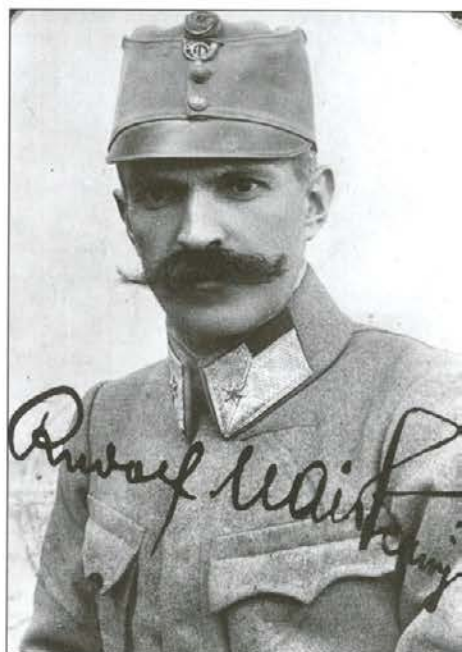
Po končani vojaški šoli na Dunaju je bila Rudolfu Maistru odprta pot med vojaške formacije takratne avstro-ogrske monarhije, (Ljubljana, Celovec, spet Ljubljana, Celje, Maribor). Z bataljoni, polki, pešadijo in rezervisti je prekrizal Slovenijo od Maribora do Čakovca, od Grosupljega do Radovljice in Beljaka, od Celovca do Istre in Dalmacije.

Posebno je bil dober v poznavanju orožja, topništva, skiciranju in opazovanju terena. Z 21. leti je dosegel že čin poročnika. Do nadrejenih je bil spoštljiv, do sovrstnikov prijazen in ustrežljiv, do podrejenih strog, a dobrohoten.

Leta 1913 je bil poslan na zdravljenje v Egipt, ker je resno zbolel na pljučih. Pozneje se je zdravil še v Dalmaciji. Zato v 1. svet. vojni ni bil sposoben za frontno delovanje, ampak je deloval v zaledju kot vojaški poveljnik in strateg. Kljub temu je vsakomur jasno, da gre za izredno pogumno, samoiniciativno, močno domoljubno in zavedno osebnost, ki je v ključnih trenutkih slovenske zgodovine stopila na oder in igrala vlogo politično, vojaško in strateško genialnega voditelja, saj brez njega Maribor ne bi bil slovenski, pa tudi na Koroškem bi lahko bila situacija še slabša, če

ne bi general v majski ofenzivi z 10. 000 možmi zavzel Celovca. A žal se je moral ukloniti sklepom mirovne konference v Parizu oz. odločitvi antantnih sil, kamor je spadala tudi Srbija, s katero smo stopili v skupno državo po koncu 1. svet. vojne oz. po razpadu avstro-ogrske monarhije, ki je določila meje oz. odredila plebiscit za Koroško.

Vsi podatki so vzeti iz knjige dr. Bruna Hartmana: *Rudolf Maister, pesnik in general*.



Rudolf Maister

Franc Bart, udeleženec tabora za majsko deklaracijo in pravico samoodločbe narodov v Šentjanžu pri Dravogradu 7. aprila 1918.

Mojemu »sotrpinu« pri opisnem literarno-zgodovinskem večeru sem postavila nekaj vprašanj o njem, njegovem življenju ter o dogodkih ob taboru.

G. Bart, povejte, prosim, najprej nekaj mejnikov iz vašega življenja.

Rojen sem l. 1915 v Šentjanžu pri Dravogradu na kmetiji Hofovec. Oče je izhajal iz Zelenbrega in sicer s kmetije Ulcej,

mama pa z Jurjeve kmetije v Šentjanžu. Bilo nas je veliko otrok, osem.

Mama in oče sta bila razgledana in vem, da sem od njiju dobil (kot tudi bratje in sestre) osnovo za svoje poznejše nazore o zdravem življenju v naravi, z živalmi in ukvarjanju s športom. To svetujem tudi današnji mladini, da bi je ne zapeljale razne krive poti (droga idr.)

Mama je bila tudi dobra zeliščarka in mi je kot otroku rešila življenje s svojo zeliščno »medicino«, ko so me zdravniki že odpisali.

Po končani osnovni šoli sem se vpisal na štiriletno meščansko šolo v Slovenj Gradcu. Tja sem se vozil z vlakom. Ker je vlak peljal nazaj ob petih popoldan, smo imeli čas za razne mladostne vragolije, vendar sem tudi naloge v tem času vestno opravljal in sodeloval v izvenšolskih dejavnostih.

Kaj ste delali po končani šoli oz. kje ste se zaposlili?

Po končani meščanski šoli me je oče pritegnil k živinorejski zadrugi v Šentjanžu in tam so me zaposlili kot molznega kontrolorja za dvakrat na teden. To so bili prvi zametki današnje selekcijske službe, ki sem jo z veseljem opravljal. Pozneje so oče in ostali kmetje ustanovili še bikorejsko zadrugo, kjer sem tudi z veseljem sodeloval.

O vojnih dogodkih ste že večkrat govorili ...

Nato je prišla vojna in o mojem vojnem delovanju bi povedal, da sem imel posebne zadolžitve, da sem dopustnike iz nemške vojske spravljal v partizane, to pomeni, da sem bil povezan s partizanskimi enotami in veliko ljudi iz Šentjanža je na ta način prišlo v osvobodilno vojsko, namesto da so se vrnili v nemško vojsko, ki so jo že izkusili.

Partizanstvo sem izkusil tudi na terenu in najbolj se spominjam kraja Laporje nad Slovensko Bistrico, kjer so nas domačini varovali, hranili in obveščali, kot bi bili njihovi rodni otroci. Te ljudi sem že nekajkrat obiskal in s hvaležnostjo se spominjam njihove dobrote.

Povojni čas je bil čas veselega nemira in načrtov poln ...

Po vojni sem se aktivno vključil v izgradnjo nove domovine, najbolj pa sem vesel, da sem med ljudmi, ki so dali iniciativo za izgradnjo Doma borcev v Šentjanžu. Dom smo seveda delali udarniško in večina družin iz Šentjanža, Selovca, Otiškega Vrha in Bukovske vasi je prispevala delo, material, hrano, pijačo; res vse smo gradili na osnovi pomembne vrednote: solidarnosti. Zato je še bolj žalostno, da so danes ti domovi, plod kmečkih in delavskih žuljev, prodani v privatne roke.

Zadružništvo je vaša priljubljena tema?

O zadružništvu po vojni je veliko napisanega, zato le to, da sem prevzel mesto predsednika Zadružne zveze v Radljah in pozneje v Dravogradu, da sem bil tudi župan v Dravogradu in pozneje direktor TP Ojstrica. Kot predsednik Zadružne zveze se najbolj spomnim, kako smo ustanavljali kmetijske in gozdarske zadruge, ko sem bil župan, pa je bilo važno, da sem imel izredno dobrega finančnega svetovalca, in sicer dr. Tineta Laha, profesorja z VEKŠ Maribor, s katerim sva še sedaj prijatelja. Njemu oz. njegovemu svetovanju se lahko zahvalimo, da smo regulirali reke, gradili bloke (v Dravogradu), ustanavljali podjetja ... Res veliko investicij smo takrat speljali.

In še nekaj o dogodkih s Tabora v Šentjanžu.

Tabor ali shod za majsko deklaracijo je bil zaradi aktivnosti v zvezi z zbiranjem podpisov za odcepitev od avstro-ogrske monarhije na več krajih v Sloveniji, tako npr. v Ljutomeru in Žalcu, pa seveda v Šentjanžu pri Dravogradu. Tabor je bil 7. aprila leta 1918. V Šentjanžu je bila za ta namen posebno prikladna »Jurijeva hiša«, ker je imela dolg balkon ali »gank«, s katerega je govoril slavnostni govornik dr. Anton Korošec. Ker so iz Dravograda pridrveli člani avstrijske zelene straže, so jih domači fantje nagnali z vilami in drugim orodjem in prišlo je do pretepa. Dr. Korošca je bilo treba hitro spraviti iz Šentjan-

ža, zato se je moj oče kot župan in eden izmed organizatorjev shoda znašel, za dr. Korošca prinesel ženska oblačila, potegnil mene na koleselj in že smo bili družina, ki se vrača z izleta. Dr. Korošec mi je za spomin podaril goldinar.

Leta 1904 je izšla njegova prva pesniška zbirka z naslovom *Poezije*. Knjiga je razdeljena na štiri dele. Prvi del z naslovom Marici obsega precej ljubzenskih pesmi, posvečenih ženi Marici. Drugi del obsega balade in romance, napisane pod močnim vplivom Antona Aškercarja. Sledijo fantovske pesmi, od katerih je najbolj znamenita (ponarodela in uglasbena) Rožmarin, v četrtem delu pa so soneti.

Pesniku se pri tridesetih letih še ni sanjalo, kako pomembno zgodovinsko vlogo mu je namenila usoda, zato so pesmi, predvsem ljubezenske, brez prave globine, nekako površne ali vsesplošne, balade in romance imajo ustrezen baladni naboj oz. napetost stopnjujejo do razpleta. Prav imenitne pa so fantovske pesmi, ki vsebujejo veliko elementov ljudske pesmi (okrasni pridevniki, dvogovori, nagovori, ponavljanje besed). Soneti niso preveč prožni.

Za zaključek povejte, kaj vse počnete v prostem času, saj ste znani po tem, da seanimate za mnogo različnih stvari.

Najprej vsak dan preberem *Večer*, *Delo* in še kaj bi se našlo. Zanima me predvsem gospodarstvo, manj politika. Ocenjujem poteze naših gospodarstvenikov in delno politikov. Zanimajo me kulturne prireditve in se vsaj enkrat tedensko katere udeležim. Ko sem bil mlajši, sem čebelaril. Zanimajo me naravne vede, kot so kmetijstvo, pridelava zdravilnih zelišč, kot sem že rekel, to imam od svoje matere. Rad poslušam petje, rad imam zvoke harmonike in (dodala zapisovalka) rad se šalim in rad se smejim.

Naj dodam za zaključek: g. Bart ima zelo rad mladino in mlade ljudi želi usmeriti na zdravo življenje in zdrave športe, ka-

mor šteje tudi konjeništvu. V zvezi s tem dodam le to, da je soustanovitelj konjeniškega društva za Koroško pred petdesetimi leti.

1. Ustanovitev narodnega sveta za Slovenijo in Istro 16. aprila 1916 v Ljubljani (NS)
2. Narodni svet za Slovenijo in Istro
3. Podredil naj bi se skupnim NS v Zagrebu (program dr. Anton Korošec)
4. Pokrajinski odseki NS za Trst, Goriško, Koroško in Štajersko
5. SLS, SLS, SDS, JDS
6. Politična društva iz Trsta, Istre, Koroške
7. Preboj solunske fronte 15. sept. 1918 opr. srbska armada, je pospešila ustanovitev Narodnega viječa.
8. Karel I, avstrijski cesar, razglasil manifest za ohranitev monarhije
9. Narodi imajo pravico do samoodločbe
10. 29. okt. Hrvaška pretrga vsakršne stike z monarhijo
11. 26. sept. ustanovijo v Mariboru NS za Štajersko (Rudolf Maister usodno poseže v dogajanja)
12. Občni zbor odpre mariborski domačin dr.
13. Najpomembnejša je določitev narodnih straž v mariborskem, ljutomerskem in radgonskem okraju.



Franc Bart

Lesene plastike

Tretja samostojna razstava Jožeta Ješovnika

Jože Potočnik, prof.

Razstava lesenih figurativnih plastik Jožeta Ješovnika v kulturnem domu v Starem trgu, 10. 6. 2005, je bila v času koroškega kulturnega poletja. Stari trg – rimski Colatio, Grad in cerkev sv. Pankracija z njegovo okolico so znani po bogati zgodovinski in kulturni dediščini.

s Tolstega vrha nad Mislinjo, ki je z zlomljenim nožem izrezljal množico svetniških in celo portretnih kipcev, z njimi opremil tudi oltar domače kapele, za vzor pa so mu bile podobice in lesene plastike po sosednjih cerkvah. (Slovensko ljudsko izročilo, 1980). V Mislinjski dolini je več ljubiteljev,

plastik pa je izdelan iz korenin: polž, kragulj s plenom, kuščar, dinosaver, krokodil, zakorenjeni Slovenec in druge.

Jože Ješovnik posega v deblo, rogovile in korenine minimalno: rezlja, teče, odreže ali doda le toliko, dokler ne zaživi človeška ali živalska ali mistična podoba. Vsaka plastika ima svojo pripoved, ki ji tudi ura meri čas. »Koliko lesov, toliko življenj,« je zapisal prof. dr. Janez Bogataj. Ješovnikove domišljajske figure nastajajo v njegovi garaži, ki je spremenjena v atelje – delavnico mnogih zanimivih zgodb. O svojem delu malo govori. Prizna pa: »Les je zame mehak, topel, vonjam ga, z veseljem ga oblikujem, to, kar delam, je za mojo dušo, to je moj konjiček.«

Plastike je doslej predstavil na številnih skupinskih razstavah po Mislinjski dolini. Prvo samostojno razstavo je imel v

nenavadne naravne oblike in jih skušal uporabiti pri svojih izdelkih. Upam, da bodo tudi vam, dragi obiskovalci, sprehodi v naravo v prihodnje še bolj zanimivi in lepi.«

Mnoge Ješovnikove lesene skulpture lepšajo tudi domove in dopustniške hišice prijateljev in znancev. Dve veliki je podaril Splošni bolnišnici v Slovenj Gradcu. Na njegovo ljubiteljsko kiparjenje in oblikovanje je prav gotovo vplivalo tudi okolje, v katerem živi in dela. Živahni Slovenjgraški kulturni utrip in številne razstave, ki jih redno obiskujeta z ženo Barbaro, so vzpodbuda za njegovo ustvarjanje. Mnenje o Ješovnikovih plastikah pa naj povedo strokovni kritiki.

Za lepo urejeno in z galerijo oblikovanih lesenih kipov oplemeniteni okolje ob Suhodolnici mu je Turistično društvo Slovenj Gradec leta 1996 podelilo plaketo venetskega ko-



Lesene skulpture Jožeta Ješovnika

Misel dokazujejo ponovna arheološka izkopavanja, ki so jih končali v začetku tega leta ob novem cestnem krožišču. Kulturno društvo v Starem trgu je eno izmed najstarejših v Mislinjski dolini. Lani je svečano z lepim zbornikom obeležilo stoletnico svojega izredno bogatega kulturnega ustvarjanja. Med ljubiteljske ustvarjalce v Starem trgu sodi tudi oblikovalec lesenih plastik, domačin, Jože Ješovnik. Pred več kot 40. leti je začel oblikovati les, lesene korenine, pomalem slikati tudi na steklo, poslikaval je krožnike in skodelice in lepil razbito posodo v domišljajske figure, k čemur se znova vrača. Toda njegov temeljni material je les, ki ga veliko premore naš gorski svet med Pohorjem in Uršljo goro. Dodati je treba, da imata Mislinjska dolina in Koroška bogato tradicijo ljudskega rezbarstva, podobarstva in kiparstva. Naj iz preteklosti obudim spomin samo na Gregorja Lipovnika (1889–1969)

ki nadaljujejo tradicijo oblikovanja lesa.

Naš Jože Ješovnik oblikovalec, rezbar in kipar, je odraščal v kmečki družini, ki je živela v sožitju z naravo. Tudi njemu druga svetovna vojna ni prizanesla. Sam pravi: »Če življenje človeka kruto preizkuša, se vedno znova pobere še močnejši.« Pred več kot 50. leti se je zaposlil v tedanjem Elektru Slovenj Gradec in tam delal do upokojitve.

Za svoje umetniško delo odbira posebne, nenavadne oblike drevesne rasti, ki so posledica naravnih pojavov: neurja, ujme, strele, viharikov pa tudi industrijskega onesnaževanja. Iz posebne rasti debela je oblikoval velike lesene skulpture, teh je največ in predstavljajo »formo vivo« ob njegovem domu ob reki Suhodolnici. Iz drevesnih vej upodablja različne stvari: srna, trije obrazi, družina, rogač, vrag, bakterija itd. Tretji sklop figurativnih



Na razstavi; govori profesor Jože Potočnik

Črni na Koroškem, drugo pa v Splošni bolnišnici v galeriji dr. Staneta Strnada. Ob tej priložnosti je akademski kipar Andrej Grošelj zapisal: »Vesel sem ob tej njegovi samostojni razstavi posebej zato, ker sem se tudi od gospoda Jožeta nekaj naučil – na izletih v gozd bom še pozorneje opazoval

nja, leta 2000 pa mu je Mestna občina podelila Bernekerjevo plaketo za dolgoletno ljubiteljsko kiparsko oblikovanje.

Številno občinstvo si je z zanimanjem ogledalo Ješovnikovo tretjo samostojno razstavo, ki jo je odprl predsednik KD Stari trg Dragan Balaban.

Valvasorjeva konjenica v Črni na Koroškem

Tekst in foto: Ida Robnik

V Črni na Koroškem se je v ponedeljek, 27. junija, ustavila Valvasorjeva konjenica iz Šmartna pri Litiji. Štirideset članov je spremljalo še dvanajst koroških konjenikov. Ta nevsakdanji dogodek je popestril dan prebivalcem kraja, ki so vedno pripravljeni sodelovati in pomagati. Tokrat so poskrbeli za privez in počitek konjev v senci ob robu gozda pri smučarski vlečnici, ob vznožju smučišča pa so domačini pripravili napajališče za žejna konjska grla.

Slavna Valvasorjeva konjenica je bila ustanovljena leta 1993 ob tristoletnici smrti barona Janeza Vajkarda Valvasorja. Registrirana je na gradu Bogenšperk in ima svoj grb in zastavo. Danes združuje že skoraj sedemdeset konjenikov, med njimi je dobra desetina ženskih članic. Vsako leto organizirajo daljši, večdnevni jahalni pohod. Letos je bil trinajsti po vrsti. Časovnico poti so si strasirali od Bogenšperka preko Vrha pri Mlinšah do Lipovca

pri Trojanah, kjer so prenočili, naslednji dan so nadaljevali pot po Savinjski dolini preko Smrekovca, tretji dan smo jih

iz Črne na Koroškem pospremili do Javorja, četrti dan so se ustavili v Mozirju in prenočili na Gomiskem ter peti dan po

postanku v Izlakah jahalni pohod zaključili na Bogenšperku. Želimo jih še kdaj srečati v naših krajih.



Cepljena drva



Zdaj je čas, da si priskrbite kurjavo za mrzle zimske dni. Gozdno gospodarstvo Slovenj Gradec vam na **Centralnem lesnem skladišču v Otiškem Vrhu** ponuja kvalitna suha cepljena drva.

Za vse podrobne informacije povprašajte na komercialni podjetja na št. **88 43 385**.



Angela Založnik

☆1931

†2005

Na mislinjskem pokopališču v Šentilju je 11. maja množica pogrebcev pospremila na zadnji poti Angelo Založnik. Prisluhnili so besedam govornika, ki je o njeni življenjski poti nanizal najlepše misli.

Na Petrovi domačiji v Spodnji Komisiji se je 25. maja leta 1931 mami Štefki obraz razširil v prešeren nasmeš ob rojstvu hčerke Angelce. V skromnost in revščino je posijal žarek sreče in toplina ter ljubezen sta ogreli Plevnikovo družino. Angelcine ročice so se zgodaj stegnile za delom, preizkušnje vojnega časa so jo opeharile za radosti mladih dni. Ko ji je življenje odmerilo komaj dvanajsto pomlad, so Nemci očeta Johana odpeljali v taborišče. Ni se več vrnil, breme preživetja, ki si ga je oprtala mama Štefka, se je spuščalo tudi na Angelcino ramena. Povsod je bilo potrebno prijeti za delo, nabirati gozdne sadeže in še pogozdovati.

Sončno plat ji je pokazalo življenje, ko je spoznala mladega Lenarta. Srce ji je zaigralo v posebnem ritmu, ki je spletal ljubeče vezi in leta 1952 Angelo in Lenarta pripeljal pred oltar. Blagoslov skupne zakonske poti pa se je namesto v veselo rajanje odel v žalost. Na poti na gostijo se je pri Pestotniku podrl most in lokomotiva mislinjske železnice je z vagončki svatov zgrmela v vodo. Nekaj se jih je, z nevesto vred, znašlo v bolnišnici, ženinov oče je po dveh dneh umrl. Mladoporočenca, ki sta zaživela na Angelini domačiji, nista mogla razumeti, zakaj se je življenje tako kruto poigralo z začetki njunega zakona. V dvoje sta le previharila stisko, posebej smelo pa so jima optimizem vračala rojstva otrok. Hčerkici Helena in Majda ter sinček Darko so jima čebljali v veselje in Angela jim je rada prepevala in zaigrala harmoniko. Meh svoje frajtonerice je rada raztegnila ob veselih dogodkih, ki jih v tistih časih v Mislinjskem jarku pač ni manjkalo. Zbirali so se v šoli in prirejali igre, zavrtili in poveselili so se ob kuhanju in kolinah, ob domačih praznikih in lepih starih običajih. Angela je bila vesele narave in družbo je znala potegniti za seboj. Leta 1965 se je družina preselila v Movže, kjer sta Angela in Lenart s pridnostjo in odrekanjem uspela zgraditi skromen domek. Lenarta je še naprej čakalo garaško holcersko delo, Angela pa je skrbela za dom in otroke. Rada je pomagala slehernemu izmed sosedov, pa naj je šlo za kopanje krompirja ali kakršnokoli sejanje. Poskrbela je, da je v svinjaku vselej veselo krulilo in ta skrb ji je ostajala do kraja kot opravilo, ki se mu ni znala odreči. Bila je ponosna na svoje otroke in veselila se je njihove sreče, ko so si našli svoje zakonske sopotnike in si ustvarili prijetna družinska gnezdeca. Po tragični smrti sestre Vide leta 1987 pa je začela bolezen žugati njenemu počutju. Precej prehitro je začela podlegati tegobam in bila primorana poiskati zdravniško pomoč. Bolezni niso ustavili ne redni zdravniški pregledi, ne skrbne preiskave specialistov. Svojci, sin Darko še posebej, so skrbno bdeli nad njenim počutjem. Njihova pozornost jo je spremljala od pregledov do bolnišnice, vsi skupaj pa so verjeli, da si bo vendarle še opomogla. Posebej je zatelelo upanje ob njenem veselju, ko so jo obiskovali vnuki in pravnuki. Babica in prababica Angela se je lahko postavljala kar z osmimi vnuki

in sedmimi pravnuki. Slehernega je rada stisnila k sebi in mu toplo zašepetala, kot to znajo le babice. V tej pomladi, 23. aprila, pa so bolečine našo Angelo spet pripeljale za bolnišnične zidove. Predajala se je skrbem zdravnikov in kot njeni dragi verjela, da bo kmalu spet doma. Žal pa je šestega maja okrog devete večerne ure njeno srce nepričakovano onemelo.

Marjan Križaj

Hvaležnost svojcev je bila ob tej priložnosti namenjena Dr. Birku, osebjem splošne bolnišnice v Slovenj Gradcu, pevcem, župniku g. Tinetu Tajniku in pogrebni službi Jerneja Zaveršnika.



Ana Podričnik

☆1933

†2005

Draga mama!

Danes Ti pišem poslednjič! Odšla si, kamor so odšli že mnogi pred nami in kamor smo namenjeni tudi mi. Čeprav smo vsi na isti poti, pa je slovo vendarle čudno ...

V slabih dvainsedemdesetih letih si izpolnila svoje poslanstvo na tem svetu.

Rodila si se v nedrjih Petkove domačije v Podpeci. Kamnit in trden svet Te je oblikoval v močno osebnost. Zemlja na naši domačiji je bila gotovo rahlejša od tiste v Podpeci, toda življenje na njej prav gotovo ni bilo nič lažje. Kljub temu si sevala v okolico veliko veselja, optimizma in pozitivne energije.

Naloga matere je postaviti otroke v svet. Tebi je to uspelo: dala si nama tisto, kar potrebujeva – delovne navade, ljubezen in sončen pogled na svet. Po Tebi sva ostala dva, za nama jih odrašča šest, pa tudi naslednja generacija že šteje dva člana. In v vsakem od nas je tu in tam moč najti tudi del Tebe ...

Aktivno življenje Te je upehalo in Ti zadnja tri leta namenjala vedno več »počitka« v postelji. Domači so Ti pomagali premagovati težke trenutke, veliko moči pa so Ti dajali tudi številni prijatelji, ki so Te pogosto obiskovali. Slednjič pa si v mirnem spancu odšla v onostranstvo.

Spokojno in mirno počivaj naprej!

Martina

Da se je Podvanšekova Ančka lahko lepo poslovila od nas, so možu Juriju in družinama sina Jurija in hčerke Martine, sestrama Heleni in Rozaliji ter bratu Andreju z družinami pomagali še: župnika g. Linasi in g. Vrisk, govornik g. Kajzer, pevc MePZ župnije Črna, pevc PZ župnije Mežica, člani Pihalne godbe Rudnika Mežica, članice Odbora in PZ Društva kmetič Mežiške doline ter uslužbenci Komunale iz Mežice. Zahvalili pa bi se radi tudi vsem vam, ki ste se na kakršnokoli način poklonili njenemu spominu!

Vsi, ki jo imamo radi!



Štefan Golob – Janšk

☆1927

†2005

Pri cerkvi sv. Jakoba v Koprivni je lep razgled na Olševo, Čofatijo, Peco, še predvsem pa na Janškovo domačijo. Ob pogledu na Janškovo posest imaš občutek, da je pred tabo urejena kmetija, na kateri zelo dobro gospodarijo. Ko pa pri-

deš v goste k Janšku na nadmorsko višino 1000 m, spoznaš, da je res tako. Domači so vedno vsakega sprejeli z veseljem, še posebno pa dosedanjí gospodar Štefan Golob – Janšk.

Štefan je bil navezan na sv. Jakoba. Pogosto se je z domačega dvorišča oziral tja gor proti cerkvi, ko je načrtoval vsakdanja opravila na domači kmetiji. Prvič je bil Štefan v cerkvi sv. Jakoba, ko so ga prinesli h krstu. Štefan se je rodil v domači hiši 23. decembra 1927. Mladost je preživel doma s petimi brati: Vencjem, Francem, Jožetom, Martinom in Janezom. Najbolj se je navezal na Vencja in preživel največji del svojega življenjskega obdobja z njim. Ostalim štirim bratom je usoda preprečila nadaljnjo življenjsko pot. Franc je umrl zaradi bolezni, Jože se je ponesrečil v rudniku Mežica, Martina in Janeza so usmrtili partizani. Že zelo zgodaj je Štefan moral poprijeti za delo in pomagati očetu Martinu in mami Angeli, saj pri Janšku ni nikoli zmanjkalo dela. In tako je tudi danes. Janškova posest je velika nad 100 hektarjev. Največ je gozda, od katerega so bile odvisne vse generacije, da so lahko preživele. Tudi Štefan je bil navezan na gozd. Veliko časa je preživel med košatimi krošnjami že kot mlad pob, pa tudi kasneje, ko je začel razmišljati, da bi si ustvaril družino. Svojo bodočo ženo je spoznal na drugi strani Olševe. Iz Jankarjeve domačije v Solčavi se je leta 1955 k Janšku priložila prikupna hči Ivanka, ki je kot skrbna gospodinja Štefanu stala ob strani vse življenje. Nista si mogla ustvariti družine, vendar sta čut za vzgojo otrok z vso skrbnostjo prenesla na sinove brata Vencja, ki si je izbral za svojo življenjsko sopotnico Ivankino sestro Jerčko. Štefan je uradno prevzel v last domačo kmetijo leta 1965. Vesel je bil bratove pomoči, kasneje pa tudi pridnih rok njegove družine. Ob bratovi pomoči je začel gospodariti na novo, saj na kmetiji ni bilo nobenih strojev in potrebno je bilo obnoviti hlev in hišo. Kljub obnovi so pri Janšku ostali zvesti koroški arhitekturi. Glavni material za obnovo je bil les, katerega sta Janška sama posekala in pripravila za nadaljnjo obdelavo. Štefan pa je bil nečakom tudi odličen učitelj praktičnih gozdarskih del. Gozdarske spretnosti so mu prišle prav, ko je z bratom za nekdanji gozdni obrat v Črni izvajal pogodbeno dela v državnih gozdovih. Ne samo pri delu na kmetiji, tudi v gozdu je bil dober organizator.

Štefan pa je imel rad tudi divjad, saj so imeli pri Janšku včasih svoje lovišče. Ko so bila zasebna lovišča ukinjena, se je Štefan včlanil v lovsko družino v Koprivni in bil aktivni član kar nekaj let, dokler ni odstopil iz zelene bratovščine. Do konca življenja pa je ostal zvest marljivim čebelarjem. Morda je njegovo ljubezen opazil koprivski župnik Ivan Hojnik, ki je mlademu Štefanu dal prve čebele.

Velikokrat mi je Štefan razlagal, kako koristne so čebele, koliko zdravja ti daje strd in kako rad jo uživa. Vedno se je počutil zdravega, saj so ga med, zdrava hrana in predvsem delo na čistem zraku krepili. Nikdar ni pojamral, da bi imel zdravstvene težave. Še pred desetimi leti je Andreju Šertelu za Viharnik povedal: »Še danes, pri osemindesetih, se grem pri kmečkem delu kosat z vsakim mladim. Svojim potrebam je treba pač

ustreči, bodisi telesnim ali duhovnim. Zadovoljstvo si je treba ustvariti z delom, s skromnostjo, počitkom, zmernostjo, varčnostjo in svoje želje uskladiti z možnostmi. Če bi bil še enkrat mlad, bi želel postati zopet kmet«. Kljub trdnemu prepričanju v svoje zdravje, ga je to zapustilo. Njegove življenjske moči so usahnile. Umrli je 7. junija 2005. Čez dva dni smo ga iz domače hiše pospremili na zadnjo pot na pokopališče k sv. Jakobu.

Gorazd Mlinšek

Zahvala

Povejte vsem drugim, da nisem odšel tja, kjer listje odpada; še vedno sem z vami, še vedno vas ljubim, nekoč bomo skupaj, kakor takrat.

Janškovi iz Koprivne nad Črno na Koroškem se ob boleči izgubi dragega moža, brata in strica

ŠTEFANA GOLOBA – JANŠKA

iskreno zahvaljujemo vsem, ki ste ga pospremili na njegovi zadnji poti, mu darovali cvetje in sveče ter počastili njegov spomin, nam pa pisno ali ustno izrazili sožalje. Zahvaljujemo se vsem prijateljem, ki ste nam v najtežjih trenutkih stali ob strani.

Posebna zahvala velja zdravnici dr. Ani Fajmut, ki je našemu Štefanu poklanjala neprecenljivo skrb in pomoč v času bolezni. Prav tako se zahvaljujemo zdravnikom dr. Janezu in dr. Juretu Gorjancu ter dr. Ocepku in zdravstvenemu osebju Bolnišnice Slovenj Gradec.

Prisrčna zahvala moškemu pevskemu zboru iz Črne, čebelarjem iz Črne in drugih krajev Mežiške doline, lovčemu LD Koprivna–Topla in gorskim reševalcem postaje Prevalje za lepo slovo.

Najlepša hvala župniku Tonetu Vrisku za pogrebni obred in besede tolažbe ob slovesu ter Darinki Rosc Leskovec za zapisane in prebrane poslovilne besede.

Janškovi

Zahvala

Ob nenadni izgubi našega dragega **Franca Časa**, Štangla iz Šentjanža 78 pri Dravogradu, se vsem, ki ste se mu prišli pokloniti, mu darovali sveče ter namesto cvetja prispevali za obnovo cerkve sv. Janeza Krstnika, najlepše zahvalimo. Iskrena zahvala vsem sosedom, sorodnikom, prijateljem in znancem, vsem, ki ste nam v teh najtežjih dneh stali ob strani in nam kakorkoli pomagali. Hvala g. župniku Janezu Zupancu za pogrebni obred.

Posebna zahvala Gasilskemu društvu Šentjanž, Zvezi borcev, Pihalni godbi, Pevcem Čaki. Hvala govornikoma Maksu Šavcu in Davorinu Projetu za poslovilne besede. Hvala pogrebni službi Komunalnega podjetja Dravograd in praporščakom.

Žalujoci: žena Mojca, hči Maja, sinova Miloš in Janko z družinami, sestra Milka in ostali sorodniki.

Dedija bodo zelo pogrešali vnuki: Gal, Luka, Nina, Jaka in Jure.



Uršula Zaveršnik

☆1929

†2005

16. maja smo na poslednji poti pospremili Uršulo Zaveršnik. Na mislinjskem pokopališču je zbrana množica prisluhnila pogrebniemu obredu in opisu njene življenjski poti, zahvali svojcev dr. Leonarda Pirmanšek, zdravnikom slovenj-

graške bolnišnice, gospodu Tinetu Tajniku, pevcem in pogrebni službi.

V številčni družini na Ledrovi kmetiji na Gmajni nad Slovenj Gradcem, kjer je mama povila kar enajst otrok, se je 17. oktobra 1929 rodila naša Urška. V revščini je tekel čas njenega otroštva, bogatila ga je obilica dela in preizkušenj. Mladost je bila opeharjena za vedrino, saj jo je zaznamoval vojni čas. Tudi leta po njem ji razen pomanjkanja niso nudila še nič dobrega. V njen garaški vsakdan je prvič posijalo toplejše sonce, ko je spoznala mladega Ignaca. Odkar se je prvič znašel na Gmajni, so se pletle vezi, ki so Urško in njenega izbranca leta 1957 pripeljale pred oltar. Tako se je znašla na mali Zaveršnikovi kmetiji v Mali Mislinji. V dvoje sta mladoporočenca zmogla opraviti vsa dela, ki jih je zahtevala domačija, saj ju je v sreči krepila globoka ljubezen. Obogatili so jo še otroci, ki jih je povila Urška. Mama je pridno skrbela za hčerkici Marijo in Anico ter sinka Ivana, oče se jim je predajal po službi. Skrbna gospodinja je znala trikrat obrniti vsak dinar, da je obrnjen v pravo smer navrgel kar največ. Vse svoje žive dni pa je Urška rada hodila v cerkev in predano molila. Za otroke in njihovo lepšo prihodnost pa da nesreča ne bi silila na njeno domačijo. Posebej ponosna je bila, kadar so njene rože, ki jih je rada darovala, krasile oltar. Cvetje je bilo njena velika ljubezen in nikoli ji ni bilo žal nobene minute, ki jih je rožam res rada odmerjala. Z Ignacem sta imela vselej v mislih otroke. Tudi, ko sta jim dajala nasvete za dobra ravnanja v življenju, tudi ko sta gradila hišo in prenovila hlev in strojno uto.

Pridnost je bila odlika, ki je krasila Urškino zakonsko pot, njeno materinstvo in predanost vnukom. Mojca in Urška ter Štefan in Jure so lepšali njena zrela leta, njim pa je dobra babica plemenitila otroštvo in mladost. Le tako krepki vezi med babico in vnuki ta plat življenja, ki je nekaj posebnega, toplega, igrivega in dobrega. Odkar ji je pred petimi leti ponagajalo srce, so v jesen njenega življenja zašle bolezenske težave. Morda bi se jim še z močnejšo voljo postavljala po robu, če je ne bi 1. maja 2002 prizadela smrt moža Ignaca. V trenutkih bridkosti so ji stali ob strani otroci, a bolečine se ni dalo deliti. Ker s sinom nista mogla opravljati vseh del, so Zaveršnikovi dali kmetijo v najem. Urška je še gospodinjala in skrbela za Ivana. Ob zdravstvenih težavah se je zatekla k molitvi in prosila, da v zadnjih urah ne bi preveč trpela.

Razmišljanja, kaj bo s sinom, ko bo ostal sam, so vse bolj grenila njeno počutje. Hčerki sta jo redno obiskovali, zadnjih pet mesecev je preživela v krogu Marijine družine. Sredi februarja jo je bolezen spravila v bolnišnico, pa si je še opomogla in se vrnila k svojim. Prazničen 1. maj je Urško ponovno napotil v bolnišnično oskrbo. Po nesrečnem zapletu pa se je znašla na operacijski mizi in 12. maja zaradi posledic posega umrla.

Marjan Križaj



Jože Božič – Koratov Pepi

☆1939

†2005

Trdo in preprosto tvoje življenje je bilo, dobrote tvoje nepozabne so.

Mir, tišina naj tvoj grob zdaj pazi, počivaj v miru mož, oče, brat in dedek dragi.

Žvrgolenje ptic je že naznanilo prihod pomladi, ko so ga prekinili ojstriški zvonovi in naznanili žalostno vest, da je huda in kruta bolezen iz naše srede vzela moža, očeta, dedija, brata, soseda in sokrajana Jožeta Božiča, po domače Koratovega Pepija s Svetega Duha nad Dravogradom.

Jožetu je zibelka stekla 2. februarja leta 1939 na Koratovi domačiji. V družini, kjer so povili dvanajst otrok, je bil Jože najmlajši. Kot odrasčajoč fant je z vsemi ostalimi moral poprijeti za vsako delo, da so v težkih povojnih časih preživeli. Starejši bratje in sestre so si drug za drugim našli življenjske sopotnike in se odselili od doma. Jože je ostal doma s starši. Našel si je življenjsko sopotnico Tilko. Mlada in polna energije sta Koratovima staršema pomagala in kmetijo tudi prevzela. Leta 1963 sta se poročila. V prijetnem družinskem krogu so se jima rodile štiri hčerke. Vzgojila sta jih v dobre, delovne in poštene. Nanje sta bila zelo ponosna.

Kmetija ni dajala dovolj dohodka za preživljanje, zato je Jože iskal dodatni zaslužek s »furanjem« lesa iz gozdov Košenjaka v dolino, takrat še s konji. Z dokupom zemljišč sta povečala kmetijo in zagotovila dohodek družini iz kmetovanja.

Jože je bil naprednih misli in idej. Po strmih pobočjih travnikov je zgradil ceste, da je bilo spravilo sena in drugih poljščin lažje. Nakupil je kmetijsko mehanizacijo, z ženo sta obnovila in dogradila gospodarsko poslopje, zgradila novo hišo, skratka, dela in odrekanih ni zmanjkalo.

Hčerke so se izučile in se odselile od doma. Doma je ostala najmlajša in skupaj so gospodarili. Ko je videl, da ima dobre naslednike, je predal kmetijo hčerki in njenemu možu, da se je rešil težkega bremena. Takrat se je tudi upokojil, a še vedno je z veseljem pristopil k vsakemu delu.

Ob upokojitvi je Jožetu ostalo več časa za njegove hobije. Veliko iz lesa izrezljanih in izdelanih stvari krasijo domačo hišo in okolico, številne izdelke je podaril svojim najbližjim in prijateljem. Veliko je naredil ptičjih hišic, v katerih je hranil ptice in jih opazoval ter poslušal njihovo žgolenje. To je tudi njemu izviralo pesmi iz ust. Rad je pel, nekaj časa je sodeloval pri ojstriškem pevskem zboru, pel je v cerkvenem zboru in drugod.

Kot sosed in sokrajani so bili ustrezljivi, vedno je rad pomagal, veliko je delal pri obnovi farofa in cerkve, pred nekaj leti je pomagal tudi pri obnovi cerkvenih klopi. Takrat ga je načela bolezen, a s pomočjo domačih je delo dokončal. Pri zadnji košnji, pri obiranju robov, je še hotel pomagati, vendar ni več mogel. Poiskati je moral zdravniško pomoč. Domači so upali, da bo ozdravel, vendar so se morali sprijazniti z ugotovitvijo zdravnikov, da počasi odhaja. Najbližji so nemočni, zlomljenih src spremljali njegovo bolezen, on pa jih je bodril in vzpodbujal. V tem času so se njegove zgarane roke vedno pogostejše sklepale k molitvi.

Od Jožeta smo se 16. aprila 2005 na ojstriškem pokopališču poslovili njegovi najdražji: žena Matilda, hčerke Vera, Rozika, Pavla in Trezika z družinami, sestre Marija in Matilda, sosedje, sorodniki, sokrajani, znanci ter devet vnukov.

Težko je z besedo izraziti, kaj čuti srce!

Robi Plimon

Franc Čas, p. d. Štangl

★1931

†2005



»Imel sem prijatelja, takega, da boljšega na svetu ni. Kruta smrt mi ga je vzela, odšel je tja, kjer vlada večni mir, tišina. Tja, kjer ni več gorja in bolečin. Sam ostal sem na tem svetu. Zaman srce boleče, moje, si ga želi nazaj ...«

Vrstice te pesmi so mi prišle na misel ob neverjetni, žalostni novici, da je nenadoma prenehalo biti plemenito srce mojega najboljšega prijatelja Franca Časa, Štanglovega Franca iz Šentjanža pri Dravogradu.

Pokojni Franc Čas se je rodil 12. oktobra 1931 v Šentjanžu. Začelo se je življenje, težko, polno preizkušenj, a vendar tako bogato in dragoceno. Bilo je veselje, posijalo je sonce, ko je spoznal Stoglijovo Mojco, s katero se je maja leta 1962 poročil. Z Mojco sta si ustvarila dom pri Štanglnu v Šentjanžu. Rodili so se otroci: dva sina, Miloš in Janko, in dve hčerki, Majda in Vida. Žal jima je smrt vzela Vido še kot majhno deklico. Preživele otroke sta visoko izšolala. Danes živijo in uspešno delajo na zahtevnih in odgovornih delovnih mestih. Ustvarili so si svoje družine.

Premalo se zavedamo praznine, ki je nastala z njegovim nenadnim odhodom. Štanglov Franc se je neizbrisno zaznamoval kot človek, borec občan in državljan. Odlikovala ga je njegova poštenost, pokončnost in pravi tovariški odnosi. Njegova predanost in pokončna drža sta v celoti neizbrisno ohranjala narodno zavednost in domoljubnost Štanglove družine. Zmeraj, zlasti pa med okupacijo v letih težkega boja za našo svobodo. Štanglova družina je v narodnoosvobodilnem boju žrtvovala dva njegova brata. Ivan (devetnajst let) je padel v Trebnjem na Dolenjskem, osemnajstletni Jože pa februarja 1945 na hribih domače Kronske gore. Franceva starejša sestra Helena je z NOB sodelovala že od leta 1941. Ilegalno je partizanom prinašala zdravila in pošto. Preživela je Celjski Stari pisker, trikrat zloglasne gestapovske zapore v Dravogradu, marca 1945 pa je bila v Celovcu celo obsojena na smrt. Le srečno naključje je pomagalo, da je ušla smrti.

Franc Čas je leta 1944 doživel tudi usodo ukradenega otroka. Po končani vojni se je štirinajstleten sam vrnil iz daljne tujine in pokazal svoje sposobnosti in korajžo. Nemci so izselili vso družino; mamo in hčerko Milko so poslali v taborišče Sterntal.

Po vojni je vseskozi deloval v ZB Šentjanž ter pri gasilcih, ki jim je odstopil zemljišče za gasilski dom. Njegove zasluge za zgraditev doma borcev v Šentjanžu so izredne. Zavedal se je, da bo ta dom spomenik velikih in tudi tragičnih dogodkov med vojno v Šentjanžu in v vsej spodnji Mislinjski dolini.

Ob delu na kmetiji, ki se ji je posvetil z vso zagnanostjo, je deloval tudi v kmetijskem zadružništvu, kjer je bil aktiven celih triindvajset let. Po uspešno končani Kmetijski srednji šoli v oddelku za odrasle v Vrbiu pri Žalcu je postal direktor TZO Odor Dravograd. Pri svojem delu je bil uspešen in zadružniki so ga imeli radi. Kot direktor bivše

Kmetijske zadruge Dravograd je TZO Odor Dravograd v sklopu Koroške kmetijske zadruge s sedežem v Slovenj Gradcu vodil od leta 1976 do upokojitve konec leta 1984. S Štanglovim Francem sem se dodobra spoznal med obiskovanjem kmetijske šole v letih 1959–1961. Bil je dober, odličen učenec. Vedno priazen in prisrčen v svojem obnašanju. Z njim smo se v šoli dobro razumeli in uspešno sodelovali. Najino prijateljstvo se je nadaljevalo tudi po končanem šolanju, tokrat službeno. Rad sem delal z njim, ker je izpolnil, kar je obljubil in naredil, kar je bilo treba storiti. Postala sva velika, prisrčna prijatelja. Njegova nenadna smrt je tudi mene, tako kot mnoge druge, hudo prizadela. V tolažbo mi je, da take rane, ki jih prinaša nenadna smrt resničnega prijatelja, zaceli čas, ki sčasoma povzroči, da izguba ne boli več tako, kot tedaj, ko izveš za smrt in izgubo drage osebe.

O našem Francu Času, Štanglovem Francu bi se dalo še in še govoriti. Vendar naj bo dovolj. Spominjali se ga bomo. Nosili ga bomo v svojih srcih vsi, ki smo ga spoštovali in ga radi imeli. Njegova dela bodo ostala kot njegov spomenik in nas vedno spominjala nanj.

Rok Gorenšek

ZAHVALA

Usoda je tako hotela, da nam je v začetih letih jeseni dragega moža, očeta in dedija vzela. Na grobu tvojem gori zdaj svečka, v naših srcih tli pa bolečina žgoča, z upanjem na snidenje nekoč, nekje tam daleč, daleč ...

Ob izgubi nenadomestljivega moža, očeta, brata in dedka

Jožeta Božiča, Koratovega Pepija,

se iskreno zahvaljujemo vsem, ki ste nam v teh težkih trenutkih nudili pomoč ter ga pospremili na poti k večnemu počitku.

Posebna zahvala zdravstvenemu osebju slovenjgraške bolnišnice, osebju zdravstvenega doma Dravograd, sorodnikom in sosedom, gospodu župniku Slatineku za opravljen pogrebni obred, pogrebni službi Primožič, zastavonošem, izvajalcu Tišine, cerkvenemu pevskeemu zboru za petje med mašo in odpete žalostinke, zboru z Raven na Koroškem za odpete žalostinke, zvonarjema Toniju in Avgustu za zvonjenje, Robiju posebna hvala za govor ob odprtem grobu.

Hvala vsem za darovano cvetje, za sveče in svete maše.

Hvala vsem in vsakomur posebej za izrečena sožalja in iskrena sočustvovanja, ter vsem, ki ste ga pospremili na njegovi zadnji poti.

Žalujoci: žena Matilda, hčerke Veronika, Rozika, Pavlika in Trezika z družinami.



Janja - Nežka Kotnik

☆1943

†2005

Na svetu nimamo ničesar,
kar bilo bi naša last,
vse nam je dano
le za določen čas;
tudi ljudje, ki jih imamo radi.

Pomlad se je že dobro prebudila in vse je lepo zacvetelo, v naravi so se porajala nova življenja, naša draga Nežka pa je za vedno zatisnila oči.

Minilo je leto dni od žalostnega trenutka, ko nas je mnogo prezgodaj za vedno zapustila žena, mama, oma, sestra, teta in prijateljica Nežka. Čeprav je že leto dni od tega, v naših srcih ostajata rana in bolečina.

Nežka Kotnik, rojena Šobc, se je rodila kot druga izmed šestih otrok 11. januarja leta 1943 očetu Francu in mami Mariji na Menartovi kmetiji. Hitro je ostala brez mame. Kot najstarejša hči je takoj poprijela za gospodinjstva dela na kmetiji. Leta 1959 je spoznala svojega življenjskega sopotnika Ivana, s katerim sta si ustvarila skupen dom. Bila sta srečna. Rodili so se jima otroci: sinova Janez in Tone ter hčerke Ela, Ana, Irena in Milena. Kljub temu, da je imela svojo družino in je vsem delila dovolj ljubezni, je imela tudi za nas, ki smo njeni sorodniki, sosedje, znanci in prijatelji, vedno toplo in prisrčno besedo.

Otroci so počasi zapuščali ognjišče, najmlajša hči Milena pa je ostala z njo na kmetiji. Trdo sta delali na poljih in njivah vse dokler ni prišla zahrbtna bolezen. Res je bilo igrivo srce še polno ljubezni in volje do življenja, vendar je huda bolezen Nežko premagala. Težila jo je vedno bolj, vse dokler je ni priklenila na posteljo.

Še naprej bodo šumeli gozdovi pa tudi polja in travniki bodo še naprej dehteli, le njenih prijaznih besed in toplih rok več ne bo. Ostali pa bodo sadovi njenega poštenega življenja in spomin na njeno nesebično ljubezen. Bog, v katerega je verovala, je zaprl njeno knjigo življenja maja leta 2004.

Hvala vsem, ki postojite ob njenem grobu.

Jožica Jeromel



Helena Lečnik

☆1930

†2003

V ponedeljek, 1. oktobra 2003, smo se v Kotljah na pokopališču poslovili od življenja Helene Lečnik, Pernatove Lenčke z Brdinj. Bolna in hudo izčrpana od bolezni in težkega dela na kmetiji je umrla v trinsedemdesetem letu življenja.

Umrla je v bolnišnici v Ljubljani, kamor jo je z Raven na Koroškem odpeljal helikopter.

Lenčka se je rodila 8. oktobra 1930 pri Nadovžniku na Preškem vrhu pri Kotljah. Tam je preživela tudi svoja otroška leta. Potem se je družina preselila na Brdinje k Pernatu. Lenčkin oče, ki je bil zelo načitan in izobražen mož ter sposoben kmet, je kmalu umrl. Lenčkini trije bratje so se kmalu zaposlili in odšli na svoje. Lojz se je zaposlil v železarni Ravne, brata Viktor in Ferdinand pa sta postala znana in cenjena urarja, Viktor v Celju, Ferdo pa v Mariboru. Lenčka je ostala z materjo doma na kmetiji, kjer sta delali in kmetovali. Večino dela je opravila Lenčka sama. Mati se je za zanjo zelo bala. Strah jo je bilo, da bi se ornožila in odšla od hiše, zato ji ni bil po volji nobeden od fantov, s katerimi je Lenčka hodila. Vsakega ji je ubranila. Tako je Lenčka delala in trpela vse dokler ji nenadoma ni umrla mama. Za Lenčko, ki je bila že precej v letih, je bil to najhujši udarec. Zelo je trpela. Toda ni klonila. Poprijela je za delo in pričela gospodariti na kmetiji. Pridna kot mravlja je bila. Vse je postorila sama: v hiši, v hlevu, na polju in v gozdu. Delala je vsak dan od zore do poznega mraka. Dela ji nikoli ni zmanjkalo. Ob vsem tem pa je ostala poštena, prijazna, prijetna ženska, ki se je znala tudi pošaliti in zasmejati. Nikoli ni pokazala, koliko mora delati in kako težko delo opravlja. Vsakdo, ki je prišel k hiši je bil gostoljubno sprejet in postrežen. Za vsakega si je vzela čas za pogovor. Življenje je teklo. Delo je postajalo vse težje. Telo je slabelo, moči so ji pešale. In tako je prišlo, kar je moralo priti. Odšla je tja, kjer ni več dela in trpljenja.

Hvaležni smo ji za vse, kar nam je lepega dala in zapustila. Vedno se je bomo spominjali in jo nosili globoko v svojih srcih!

Rok Gorenšek

Kaj je ljubezen ?

Milena Cigler

Kaj je ljubezen?

Ljubezen je, ko se ti zdi reka, rumena od blata,
kot da vijuga skozi mesto tračnica iz zlata.
Ljubezen je, ko bi moral kaj koristnega storiti,
pa poslušas murne v travi in se ne moreš ganiti.

Ljubezen je, ko pred nevihto
o depresiji ni sledu, in ko bi šel nekam razgrajat

ali se najesti medu,
če pa depresija se pojavi, glas
ljubljeni jo takoj odpravi.

»Po nevihti bo bolje!«

Ljubezen je, ko trave valovijo,

in veje dreves za vetrom se podijo
in ti bi najraje tulil z njimi vred,
pa greš pod češnjo ležat in si zadet.

Zadet si od vode in nekega pogleda
in vse kar rečeš, je zaljubljena beseda.

Ljubezen je, ko se ti glas nekoga srebrn zdi,
kot da po telefonu teče reka slasti.

Ljubezniv je in čist kot cvet po dežju,
a dežuje še vedno v glavi brez sledu.

Misli neuravnovešene, vse je prava zmeda,
zato nima smisla takrat delati reda.

Ne v sebi, ne v okolici, ne na sebi,
pojdi raje k potoku in ob njem sedi,
da te mrzla voda narahlo poškropi,
pamet za spoznanje kisika dobi,

si pretegneš ude in preostanek
možganov, misli zlepiš, če se da,
potem pokličeš dragega

in si srečen, da ga takrat ni doma,
ker imaš še ravno toliko moči in sil,
da do postelje prirošaš in v profil
si verjetno videti kot gos, ki vali,

soj se v posteljo zvrneš z napačne smeri.
Ljubezen je, ko vse govori proti temu,
kar bi rad storil, ti pa ravno to storiš
in se ti zdi zabavno in noro, ali uspe.

Ljubezen je, ko pred njegovo hišo trgaš neke
rastline in vsi mislijo, da deteljico iščeš,
štiriperesno, seveda, ki je nikakor ne bi
videl, čeprav vse vidiš, pa ne vidiš nič.

Moja prva pot na Plešivec

Rudi Rebernik

V majski številki Viharnika me je razveselil prispevek gospoda Cesarja o obnovi kostanjevega drevoreda pri Plešivskem mlinu. To je bila res lepa in hvalevredna akcija naših gozdarjev in vseh drugih, ki so pri tem sodelovali, ker je s tem ohranjen spomin in delček zgodovine tega kraja, ljudi in dogodkov, ki so se nekdanje tu dogajali. Posebej tisti, ki se še spominjamo, kako so nekdanje ti kraji izgledali in jih primerjamo z današnjim stanjem, občutimo pri tem nekakšno zadoščanje in zadovoljstvo, kot da bi se vrnil del minulih časov.

Tudi v meni so se vzbudili spomini na tiste čase, ko sem prvič hodil po tem kraju, ko sem lahko spremljal mamo, ki je šla k Plešivškemu upravitelju po opravih zaradi najemnine in drugih stvari v zvezi z našo domačijo, kjer smo živeli. Pot od našega doma je vodila skozi gozd navkreber čez Kristavško sedlo in se spustila navzdol mimo Krivonogovih kotov do ceste v Kaštelu, ki je vodila na Plešivec in naprej na Uršljo goro ali na Koroško.

Cesta po tej soteski je bila takrat po obeh bregovih še močno poraščena z mogočnimi, največ z bukovimi in smrekovimi drevesi, tako da so samo tu pa tam sončni žarki lahko prodrli nanjo. Ta kraj se mi je takrat zdel skrivnostni, poln nekih zgodb, ki sem si jih v svoji otroški domišljiji predstavljal in sem jih bral v raznih knjigah o nekdanjih graščakih, njegovih oskrbnikih, valptih in lovskih čuvajih. Verjetno se sam na tako pot takrat ne bi upal podati.

Ko se je cesta na vrhu zadnjega klanca spustila na ravnino, se je kmalu zasvetilo pred nama in že sva bila pri Plešivškem mlinu, ki je v tistih časih še veselo klopotal in mlel težko pridelano žito okoliških gorskih kmetov. Takoj za mlinom se je pričel tudi drevored divjega kostanja in se je končal, ko se je cesta čez malo vzpetino spet spustila v gozd proti graščini. To so bila lepa in visoka kostanjeva drevesa, vsa enako velika

in negovana, tako da starega, lepo ohranjenega mlina ni bilo videti, dokler nisva prišla do njega, pa čeprav se je njegovo klopotalje slišalo že od daleč. Pred mlinom je bila klop za počivanje in spomladi, ko je cvetel kostanj, je bilo na njej sedeti, opazovati in vonjati opojni vonj kostanjevega cvetja res pravi užitek.

Vendar, ko sem takrat prvič v spremstvu mame hodil tam mimo, vsega tega še nisem dojel in opazil. Bilo mi je vse novo in nekako skrivnostno, posebej še, ko mi je pripovedovala o težkem življenju ljudi, ki so živeli na najemniških kmetijah, tako kot naša družina. Ko se je cesta spet spustila v gozd, jo je po desnem kraju spremljala lepo negovana smrekova živa meja čez celo grajsko dvorišče do kraja, kjer je cesta spet zavila v gozd proti Vernarci.

Ko je mama šla h grajskemu upravitelju in sem jo čakal na dvorišču, sem opazoval okoličo. Poseben vtis je name naredila mogočna dvonadstropna grajska stavba, na kateri se je na slemenu vrtel velik želez-

ni zmaj in se obračal v smeri vetra. Tam je bilo tudi veliko gospodarsko poslopje in manjša stavba ali »mala graščina«, v kateri je stanoval gozdarski upravitelj, h kateremu je morala moja mama, in ki od vsega mogočnega plešivskega bogastva in slave edina stoji še danes. Med graščino in gospodarskim poslopjem ne levi strani je stala mogočna lipa, ki se je par metrov od tal razrasla v več vrhov.

Tu si je plešivska gospoda uredila nekakšno letno hišico s streho, tlemi, mizo in sedeži, kjer so se hladili v poletni vročini. Tudi izven Plešivca na hribčku so imeli lepo leseno hišico, na vse načine okrašeno in izrezljano, kamor so vodili svoje prijatelje in sorodnike, ki so jih obiskovali.

To je bil le delček spominov z moje prve poti na Plešivec. Pozneje, ko sem po končani osnovni šoli pričel sam iskati zaslužek v plešivskih gozdovih, sem pogosto hodil po tej poti, vendar pa sem stvari opazoval tudi z druge strani, ko sem videl

kako se služi kruh v gozdu z delavnikom od šeste ure zjutraj pa do šeste zvečer, k temu pa še eno uro na delo in eno uro domov.

Po vojni je bilo seveda marsikaj drugače. Mogočne graščine ni bilo več, ker je bila požgana in je vključ obnovenem ostrešju propadla, da je danes videti samo še sprednji del, kjer so bile nekdanje grajske kleti. Po gozdovih so delale razne frontne brigade in vojni ujetniki, ki so puščali za seboj sledi, ki se dolgo niso dale izbrisati. Okolico pa so spreminjale in uničevale velike črede zadružne živine in ovac, ki jim ni bila sveta niti lepa letna hišica na hribu, kjer so si našle zavetje pred vročino ali dežjem.

Vendar pa se je to dogajalo pred več kot pol stoletja in v tem času je pokrajina z naseljem Plešivec doživela marsikakšno spremembo, ki je nanjo vplivala slabo pa tudi dobro. Prilagam sliko iz predvojnih časov, na kateri so ljudje, ki so takrat prebivali na Plešivcu in v njegovi okolici.



Skupina takratnih prebivalcev Plešivca s sosedi in sorodniki. V sredini sedi takratni plešivski gozdarski upravitelj Ivan Nemtzičsky. Čeprav poznam skoraj vse na sliki, pa kljub temu ne morem z gotovostjo trditi, kdaj je to bilo. Velika verjetnost je, da je bilo neke nedelje leta 1937-38, ko je bila na Gori lepa nedelja in ko so se vračali domov, so obiskali še svoje sorodnike in prijatelje na Plešivcu. Tudi fotograf mi je nepoznan.



Mislinjski gozdarji na Komisiji

Mislinjski gozdarji so se zbrali na pikniku na Komisiji, na katerega so povabili tudi upokojene gozdne delavce. Nedeljsko druženje je trajalo pozno v noč.

Upokojeni gozdarji so obujali spomine na čase, ko so še aktivno delali v gozdarstvu, mlajši pa so jim prisluhnili in jih seznanili z delom v gozdu danes. Kot nam je povedal Rado Tomošek, bodo odslej taka druženja tradicionalna.



**IZDELOVANJE
OKROGLIH GNOJNIH
JAM IN REZERVARJEV
Z OPAŽEM – od 50 do 150 m³**

Ivan PEŠJAK, s.p.

Brezen 66
3205 Vitanje

**telefon: 03/577 50 21
gsm: 041 762 789**

Viharnik

izdaja:

Gozdno gospodarstvo Slovenj
Gradec, d. d., Vorančev trg 1,
2380 Slovenj Gradec



**GOZDNO
GOSPODARSTVO
SLOVENJ GRADec, D. D.**

telefon: 02 88 43 332

faks: 02 88 42 684

e-mail: viharnik@gg-sg.si

direktor:

Silvo Pritržnik

glavna in odgovorna urednica:

Ida Robnik

uredniški odbor:

Ida Robnik, Brane Širnik,
Gorazd Mlinšek, Jože Potočnik,
Marta Krejan, Franc Jurač

lektorica:

Marta Krejan

idejna zasnova, grafično

oblikovanje in priprava za tisk:

Jože Repas, design

tisk:

ZIP Center
Ravne na Koroškem

avtor fotografij na naslovnici:

Franc Jurač

Na podlagi mnenja ministrstva za
informiranje z dne 30. 1. 1992 je
Viharnik proizvod informativnega
značaja (tč. tarifatne številke 3).



Likanje perila z likalnikom na oglje je bila za gledalce posebna zanimivost.



Tekmovalci, ki so se pomerili v košnji in grabljice so ob zaključku naredili posnetek za spomin.



Gospodnje iz Doliča so prikazale pranje perila na stari način.



Naši delavci so se zbrali za mizo na veseli klepet, kjer jim je teknila izdatna malica.



Potrebujeate premoženjsko zavarovanje z osebno in pravno asistenco?

OPA! Prvič v Sloveniji zavarovanje premoženja vključuje osebno in pravno asistenco za vas in vaše najdražje. Varnost vašega doma smo razširili še na kritje stroškov odvetnikov, pravnih svetovanj, osebnih nezgod, medicinske oskrbe, prevoza v bolnišnico in drugih škodnih primerov. Doma in v tujini!

Sodelujte v nagradni igri in si s pravilnim odgovorom prilgajte enega od petih masažnih stolov v vrednosti 100.000 tolarjev. Poiščite nagradni kuponček v naših poslovalnicah ali na www.opa.si in ga pošljite na naš naslov: Zavarovalnica Maribor, d.d., Oddelek prodajne mreže, Cankarjeva 3, 2507 Maribor.



PREMOŽENJSKO ZAVAROVANJE
Z OSEBNO IN PRAVNO ASISTENCO



080 19 20 www.opa.si



Obračanje letve



Precizno prežagovanje



Natančni sek s sekuro



Prežagovanje debela na podlagi

Podiranje debela na balon



Franc Sovič je prikazal maklanje

Tekmovalci in sodniki po zaključku
13. tekmovanja v gozdarskih veščinah v Mislinji

