

Mali kruhek med tradicijo in sodobnostjo

Ob vpisu enote *Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov*
v Register nesnovne kulturne dediščine

Izvleček

Izdelava malega kruhka je pomemben del rokodelske in kulinarične dediščine škofovloškega območja. Ohranjanje in razvoj uporabe malega kruhka sta pomembna za lokalno skupnost ter razvoj kakovostne turistične in kulinarične ponudbe območja. Način izdelave in sestavine malega kruhka so se ohranili in prenašali iz roda v rod, danes pa prenos tradicionalnega znanja poteka tudi na druge načine (na rokodelskih delavnicah in tečajih). Izdelava malega kruhka je kot element identitete vedno bolj prepoznan med lokalnim prebivalstvom, hkrati pa je mali kruhek pomemben del spominkarstva in turistične ponudbe celotnega škofovloškega območja.

Aprila 2018 je bil narejen eden od korakov za ohranitev izdelovanja malih kruhkov in lesenih modelov zanje. Skupaj s štirimi nosilkami je bil ta element nesnovne kulturne dediščine vpisan v Register nesnovne kulturne dediščine. Kako pa naj z njim ravnamo v prihodnosti?

Ključne besede: mali kruhek, loški kruhek, rezbarjenje lesenih modelov, dražgoški kruhek, krašenje jedi, nesnovna kulturna dediščina, Register NKD.

Abstract

Little honey bread, between tradition and contemporariety: on the occasion of the entry of the unit “Making little honey bread and wooden molds” in the Register of the Intangible Cultural Heritage

The production of little honey bread (a hard biscuit made from honey dough, »Little honey bread«) is an important part of the craft and culinary heritage of the Škofja Loka area. The preservation and development of the use of little honey bread is important for the local community and the development of a high-quality tourist and culinary offer of the area.

The method of production and knowledge of the ingredients of little honey bread

have been preserved and transmitted from generation to generation, and today the traditional knowledge is also passed on in other ways (at craft workshops and courses). The production of little honey bread is increasingly recognized as an element of identity among the local population, while little honey bread are an important part of the souvenir and tourist offer of the entire Škofja Loka area. In April 2018, an important step was taken for preserving the production of little honey bread and wooden molds for them. Together with four masters of the craft, this element of the intangible cultural heritage was entered into the Register of the Intangible Cultural Heritage. How should it be dealt with in the future?

Key words: *little honey bread, Škofja Loka little bread, carved wooden molds, Dražgoše honey bread, decorative food, intangible cultural heritage, Register of the ICH.*

Izdelovanje medenega peciva, imenovanega mali kruhek, je ena od pomembnejših ohranjenih tradicionalnih rokodelskih veščin na Škofjeloškem. Znanje o njej imajo le še posamezne mojstrice rokodelke, zato je skrb za ohranjanje in prenašanje tega znanja v današnjem času še toliko bolj pomembna. Odgovornost za ohranjanje nosijo predvsem lokalna skupnost ter skupine in posamezniki, ki so tudi največkrat pobudniki vpisa določene enote v Register nesnovne kulturne dediščine;¹ za ohranjanje in razvoj pa morajo imeti tudi širšo podporo in priznanje o pomembnosti njihovega znanja. Zato ima vpis določene enote v Register za zavedanje, ohranjanje in razvoj elementa nesnovne kulturne dediščine velik pomen. Predvsem zato, da ga nosilci sami prepoznajo kot pomembnega in je hkrati kot tak prepoznan tudi na nacionalni ravni.

Register nesnovne kulturne dediščine in vpis enote Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov

Pobuda za vpis izdelovanja malega kruhka v Register je nastala v Rokodelskem centru DUO Škofja Loka,² kjer sta odgovornost in skrb za nesnovno kulturno dediščino, še posebej tradicionalna rokodelska znanja, ena od primarnih nalog. Pri pripravi vloge za vpis sta sodelovala tudi Muzej Železniki, s kustosinjo Katjo Mohorič Bonča, in Loški muzej Škofja Loka, s kustosinjo Mojco Šifrer Bulovec.

Nesnovno kulturno dediščino moramo razumeti kot gibalno kulturne raznolikosti in jamstvo za trajnostni razvoj skupnosti.³ Za ohranjanje in dvigovanje zavedanja o pomenu kulturne dediščine za identiteto skupnosti moramo upoštevati vpetost lokalnega okolja, v katerem dediščina živi, v širši družbeni kontekst

1 V nadaljevanju: Register.

2 Rokodelski center DUO Škofja Loka, ki deluje pod okriljem Razvojne agencije Sora, ima svoje prostore na Mestnem trgu 34 v Škofji Loki.

3 Zakon o ratifikaciji Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine je dostopen na: <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina?urlImpid=20082>.



Enota *Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov* je bila v Register vpisana leta 2018.

Na fotografiji dražgoški kruhek Cirile Šmid in lesena modela z loškima kruhkoma, izdelovalke Petre Plestenjak Podlogar. (foto: Katarina Sekirnik)

in politike ohranjanja nesnovne kulturne dediščine. S trajnim poustvarjanjem članov skupnosti se nesnovna kulturna dediščina prenaša iz roda v rod. Je odgovor skupnosti na okolje, izraža odnos njenih članov do narave in preteklosti. Nesnovna kulturna dediščina pomeni vezivo – kontinuiteto in identiteto skupnosti, razvija spoštovanje kulturne raznolikosti ter človeške ustvarjalnosti.⁴

Na lokalnem nivoju se znanje današnjih mojstrov, ki so si ga pridobili od prednikov, na mlajše generacije v določeni meri prenaša prek družinskih in skupnostnih vezi. Za prenos in popularizacijo znanj skrbijo tudi institucije, ki se v lokalnem okolju ukvarjajo z nesnovno kulturno dediščino (na Škofjeloškem Loški muzej Škofja Loka, Muzej Železniki, Muzej Žiri, Rokodelski center DUO Škofja Loka in druge). Hkrati pa ima izjemen pomen tudi skrb za varovanje nesnovne kulturne dediščine na državnem nivoju.

Leta 2008 je Slovenija ratificirala Konvencijo o varovanju nesnovne kulturne dediščine, ki jo je Unesco sprejel leta 2003. Ta prispeva k varovanju, spoštovanju, dvigu zavedanja o pomenu nesnovne kulturne dediščine in zagotavlja mednarodno sodelovanje ter pomoč. V njej nesnovna kulturna dediščina pomeni prakse, predstavitve, izraze, znanja, veščine in z njimi povezana orodja, predmete, izdelke

4 Koželj, Nesnovna kulturna dediščina in njeno varstvo, str. 9.

in kulturne prostore, ki jih skupnosti, skupine in včasih tudi posamezniki prepoznajo kot del svoje kulturne dediščine. Vanjo tako uvrščamo ustno izročilo, izraze in jezik, uprizoritvene umetnosti, družbene prakse, rituale in praznovanja, znanja in prakse o naravi, svetu ter tradicionalne obrtne veščine.⁵ V zadnji del razdelitve nesnovne kulturne dediščine spada tudi mali kruhek oziroma znanje izdelovanja tega medenega peciva.

Od leta 2008 Ministrstvo za kulturo vodi Register nesnovne kulturne dediščine, v katerega je bilo na dan 2. 10. 2018 vpisanih 66 enot in 186 nosilcev nesnovne kulturne dediščine. Prva enota, vpisana vanj, je bil *Škofjeloški pasijon*.⁶ Drugi vpis enote, ki se tudi nanaša na škofjeloško območje, je *Klekljanje slovenske čipke* z več nosilci.⁷ Tretja enota, ki je prisotna na škofjeloškem območju in vpisana v Register, je *Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov*.⁸ Nesnovna kulturna dediščina se ves čas spreminja, saj je odziv na trenutne družbene razmere in okolje, prepleta se z drugimi kulturnimi sestavinami in zato ves čas razvija. Dokumentiranje nesnovne kulturne dediščine je pomembno zaradi spremljanja njene živosti, ravno ta pa omogoča in bogati kulturno raznolikost v skupnosti in zunaj nje, v kateri nastaja. Odslikava tega je tudi mali kruhek. Izdelovanje kraškega medenega peciva je prisotno v več evropskih državah, vendar imajo posamezni načini izdelave svoje specifičnosti, ki jih razlikujejo od drugih. Čeprav na škofjeloškem mali kruhek pečejo že od začetkov 18. stoletja, se je ta spreminjal, a hkrati ohranil svoje temeljne značilnosti.

O malem kruhku je veliko napisanega, tudi v *Loških razgledih* so o njem že pisali Meta Sterle, France Golob, Mojca Šifrer Bulovec in drugi.⁹ Sinteza do sedaj znanega in zbranega gradiva je bila del vloge za vpis enote v Register. Enota *Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov* združuje tri podenote – izdelavo loškega kruhka, izdelavo lesenih modelov zanj in izdelavo dražgoškega kruhka.

5 Zakon o ratifikaciji Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine.

6 *Škofjeloški pasijon* je bil v Register vpisan 15. 12. 2008, 24. 7. 2012 pa razglašen za živo mojstrovino državnega pomena. Leta 2016 je bil uvrščen tudi na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.

7 *Klekljanje slovenske čipke* je bilo v Register vpisano 24. 2. 2015, skupaj z enoto pa 5 nosilcev s Škofjeloškega (Klekljarska šola Žiri, Čipkarska šola Železniki, Klekljarska sekcija Turističnega društva Železniki, Klekljarsko društvo Cvetke Žiri in Klekljarsko društvo Deteljica Gorenja vas). Omenjena enota je bila 16. 3. 2016 razglašena za živo mojstrovino državnega pomena.

8 V letu 2017 smo skupaj z Loškim muzejem Škofja Loka in Muzejem Železniki začeli pripravljati vlogo za vpis malega kruhka v Register, ki je bila Koordinatorju varovanja nesnovne kulturne dediščine oddana novembra 2017, enota *Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov* pa v Register vpisana 13. 4. 2018.

9 Glej pomembnejše članke:

Ložar, »Mali kruhek« v Škofji Loki in okolici, str. 11.

Orel, Od kruha do »malega kruhka«, str. 198–219.

Sterle, Mali kruhek na Loškem, str. 245–262.

Golob, Leseni modeli za mali kruhek z loškega ozemlja, str. 85–97.

Izraza **loški** oziroma **dražgoški** kruhek se uporabljata šele v zadnjih nekaj desetletjih, še v 60-ih in 70-ih letih 20. stoletja so oba načina izdelave imenovali **mali kruhek**.¹⁰ Tudi zato ob vpisu tega elementa združujemo obe tehniki izdelave, ki imata sicer v pripravi testa, motiviki, simbolnem in obrednem pomenu nekaj razlik; te so predvsem pri pripravi testa ter v postopku izdelave končnega malega (loškega ali dražgoškega) kruhka.

Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov zanje sta rokodelski dejavnosti, značilni za škofjeloško območje. Mali kruhek je medeno pecivo, narejeno iz ržene ali pšenične moke, medu, popra, cimeta, nageljnovih žbic in pepelike. Oblikujejo in krasijo ga lahko prostoročno ali z vtiskovanjem testa v izrezljane modele. Z odtiskovanjem v lesene modele male kruhke, imenovane tudi 'ta mal kruhk', 'lošk kruhk' ali 'meden kruhk', na Škofjeloškem izdelujejo predvsem v Škofji Loki, prostoročno pa mali kruhek, ki mu pravijo tudi 'ta mal kruhk', 'ta mau kruhk', 'dražgošk kruhk' ali 'kruhk', oblikujejo v Selški dolini (predvsem v Železnikih in Dražgošah). Način izdelave medenega peciva, oblikovanega v modelih, je v Škofji Loki znan v 18. stoletju.¹¹ S tem načinom peke kruhkov so se vsaj že v začetku tega stoletja ukvarjale klarise, po letu 1782 pa uršulinke. Ločani so te kruhke zato imenovali »nunski lect« in ga razlikovali od malega kruhka. Najverjetneje se je peka medenega peciva med širše prebivalstvo razširila prav s posredovanjem redovnic, saj so se pri njih mnoga dekleta učila kuhati. Izdelavo malega kruhka so ljudje poenostavili in prav v tem razlikovali nunski lect od malega kruhka.¹²

Katja Mohorič Bonča, kustosinja iz Muzeja Železniki, opozarja, da ob zbranim gradivu in po opravljenem terenskem delu z domačini v Selški dolini ter nosilci znanja izdelovanja dražgoškega kruhka o njegovem izvoru ne moremo potegniti enotnega zaključka.¹³ O nastanku govorijo tri različne teze, ki jih moramo pri razumevanju te tradicije upoštevati. Prva govori o samostojni razvojni poti peke medenega kruha, ki naj bi se začela in razvila v Dražgošah; o tem govori tudi pripoved, ki živi v lokalni skupnosti.¹⁴ Druga teza govori o peki medenega peciva, ki se je iz loškega nunskega samostana razširila v druge kraje na Škofjeloškem.¹⁵

10 Mohorič Bonča, Dražgoški kruhek, Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine.

11 Lectarska obrt je na Slovenskem prvič omenjena leta 1365, v Brežah na Koroškem (Šifrer Bulovec, 2017).

12 Šifrer Bulovec, Mali kruhek, Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine.

13 Mohorič Bonča, Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov), str. 188.

14 Pripoved je objavljena na uradni spletni strani Turističnega društva Dražgoše. Prav tako izdelovalki Breda Tolar in Alenka Lotrič iz Dražgoš običajno anekdoto o tem povesta na predstavah in delavnicah izdelovanja dražgoških kruhkov.

15 Sterle, Mali kruhek na Loškem, str. 245–262. O tem piše tudi Šifrer Bulovec, Mali kruhek, Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine.

Tretja pa pravi, da peka malega kruhka izhaja iz peke krajčka, ki se je razvil iz peke trikraljevskega poprtnika, značilnega kruha ob prazniku svetih treh kraljev v Dražgošah.¹⁶ Katja Mohorič Bonča v prispevku Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov): Estetsko dovršeno pecivo in nosilec starih pomenov¹⁷ natančneje opiše in razloži vse tri razlage o nastanku ročno krašenega medenega peciva, danes imenovanega dražgoški kruhek.

Male kruhke danes izdelujejo ženske, ki sledijo tradicionalnim oblikam in motivom krašenja, hkrati pa dodajajo tudi lastno ustvarjalnost, zato ima vsaka izdelovalka svoj, nekoliko specifičen način izdelave. V Selški dolini mali kruhek najpogosteje ročno oblikujejo v obliki srca in krajčka, pojavljajo pa se tudi druge oblike (romb, fajfa, cigara, zvezda, rože, riba, majolika, Miklavž, parkelj, angelček, putka, škarje, konj, različni novoletni okraske ...). Osnovno obliko peciva še dodatno ročno okrasijo z motivi cvetja (npr. s planiko, nagljem in murko, z žitnim klasjem, raznimi lističi, viticami ...).

Tradicionalnim oblikam in motivom krašenja modelov za male kruhke, v katere se vtiskuje medeno testo, sledi tudi njihova izdelovalka Petra Plestenjak Podlogar. Najpogostejše oblike modelov na škofjeloškem območju so še vedno srce, romb in krog, seveda tudi nekatere druge. V osnovni obliki se pojavlja raznovrstna motivika: cvetlična (različni cvetovi, klasje, vinska trta, nagelj ...), verska (IHS, Marija), figuralna (petelin, riba, dojenček, angeli, različni svetniki ...) in druga. Vsak motiv nosi simbolni pomen, zato je izdelovalcu ali izdelovalki priložnost narekovala upodobitev določenih motivov. Male kruhke so ljudje pekli predvsem ob cerkvenih praznikih, sv. Miklavžu, božiču, novem letu, sv. treh kraljih, pa tudi ob semanjih dneh, raznih žegnanjih in godovih. Še vedno je pogost kot svatovsko darilo, predstavljal je dar med mladimi zaljubljenici ali kot sladica za otroke. Poleg že zgoraj omenjenih praznovanj in posebnih priložnosti se danes mali kruhek peče tudi ob drugih priložnostih. S svojimi sestavinami je praktično nepokvarljiv in zdrav prigrizek za vsak dan.¹⁸ Predvsem loški kruhek posamezniki ponovno vse pogosteje ljubiteljsko pečejo zase in ga kot tradicionalno pecivo poklanjajo ob osebnih in drugih praznikih.

Priprava medenega testa

Lahko rečemo, da za pripravo medenega testa za mali kruhek obstaja toliko različnih receptov, kot je izdelovalk. V grobem so variante recepture enake, razlikujejo pa se v podrobnostih, predvsem v količinah in kombinacijah začimb. Za loški kruhek se testo pripravi iz čiste ržene moke ali mešanice črne pšenične in ržene moke. Dodata se ji cvetlični med in soda bikarbona; od začimb pa v različnih mešanicah in razmerjih poper, cimet, nageljnov žbice, muškati

16 Ložar, »Mali kruhek« v Škofji Loki in okolici, str. 11.

17 Prav tam, str 188–191.

18 Sekirnik, Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov za mali kruhek.



Lesen model in odtisnjena mala kruhka Petre Plestenjak Podlogar.

(foto: Petra Plestenjak Podlogar)

orešek in ingver, ki ga v preteklosti niso uporabljali, danes pa se kot začimba pojavlja vse pogostejše. Sestavinam se doda nekaj tople vode in vse skupaj zamesi v čvrsto medeno testo. Iz njega se oblikujejo kroglice, ki se povaljajo v moki, da se testo v modelu ne prime. Medeno testo se enakomerno razporedi v model in oblikovano odstrani iz njega. Pred vsakim ponovnim vtisom testa moramo v modelu preveriti, da se testo v rezbarjen vzorec ni prijelo, v nasprotnem primeru ga je treba očistiti z zobotrebcem. Tako oblikovane male loške kruhke nalagamo na pekač, pečemo jih 15–20 minut (odvisno od velikosti) v pečici, segreti na 150 stopinj Celzija. Mali kruhki se lepše spečejo, če v pečico položimo posodico z vodo. Pečene premažemo z medeno vodo (med, raztopljen v topli vodi), ki kruhkom da lesk.¹⁹ Pri pripravi testa za dražgoški kruhek Alenka Lotrič in Breda Tolar uporabljata družinski recept, ki se prenaša iz roda v rod. Testo pripravita iz različnih vrst medu; lahko je kostanjev, akacijev, smrekov ali cvetlični. Pozorni sta, da je med kakovosten in lokalno pridelan. Dodajata moko, jelenovo sol in vodo, od začimb pa klinčke in cimet, popra nikoli. Pravita, da je kruhke treba izdelati takoj, ko je testo pripravljeno, saj se toplo in voljno testo takrat najlepše oblikuje. Ko so kruhki oblikovani, jih pečeta na 180 stopinj Celzija, približno 15 minut, da se lepo zapečejo (čas pečenja se seveda prilagaja velikosti in debelini kruhka). Takoj, ko so pečeni, jih je treba premazati z mešanico medu in vode.²⁰

19 Recept za PP male loške kruhke »Poglej in pojej«, Petra Plestenjak Podlogar, 2017.

20 Mohorič Bonča, Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov), str. 193.

O današnjih izdelovalkah malega kruhka

Ko govorimo o tradicionalnih (rokodelskih) znanjih, se moramo zavedati, kako pomembni so posamezniki, ki danes ta znanja še imajo in jih ohranjajo. V preteklih letih smo s kolegicami etnologinjami zbirale zgodbe rokodelcev na Škofjeloškem in evidentirale ohranjena rokodelska znanja.²¹ Da se tradicionalna znanja v skupnosti ohranjajo, morajo nosilci nesnovne kulturne dediščine svoja znanja prenesti mlajšim generacijam. Za ustrezno prenašanje mora delovati tudi podporni sistem v okolju in mora biti prepoznan pomen, da se ta znanja ohranjajo. Čeprav je bilo v preteklosti na Škofjeloškem veliko več izdelovalcev in izdelovalk malega kruhka²² kot danes, je še vedno nekaj posameznic, ki to znanje ohranjajo in skrbijo za njegov prenos.

Preden pa se posvetimo sedanjim izdelovalkam malih kruhkov, moram povedati zgodbo znanega rezbarja modelov za mali kruhek Iva (Ivana) Plestenjaka (1904–1980), o katerem je bilo v preteklosti kar nekaj napisanega. Ob pripravi prispevkov za vpis malega kruhka v Register smo naleteli na oddajo Kalejdoskop²³ in redek, če ne celo edini, videoposnetek rezbarja Iva Plestenjaka. Rezbaril je že njegov praded Lenart, ki je sicer izdeloval lesene jaslice. Ivo Plestenjak je pred vojno obiskoval večerni rezbarski tečaj in rezbaril različne dekorativne izdelke (plastike, razpela in druge figure). Po vojni je začel izdelovati modele za male kruhke. Sledil je tradicionalni motiviki in rezbaril po vzoru starih modelov, ki jih je dobil v Stari Loki, kjer so včasih loške kruhke veliko pekli,²⁴ nekaj starih modelov je dobil tudi v škofjeloškem muzeju. V času po 2. svetovni vojni je začelo zanimanje za izdelavo malega kruhka zamirati, le še redke domačinke so modele uporabljale za peko. Med njimi je bila Milka Sitar s Češnjice (Občina Železniki),²⁵ ki je izdelovala tako ročno krašene male kruhke kot tiste, ki so izdelani v modelih.²⁶ Prispevek poda zanimiv podatek o prodaji malih kruhkov v tistem času: *»V slaščičarni, samopostrežni trgovini in v bifeju na škofjeloškem gradu gre to pecivo najbolj v promet.«*²⁷

21 Terensko delo je potekalo v okviru čezmejnega projekta OP SI-AT »DUO-Kunsthandwerk: Rokodelska kulturna dediščina v čezmejnem prostoru včeraj, danes in jutri se izvaja (september 2010–junij 2013)«. Več o projektu: http://www.duo-kunsthandwerk.eu/home_sl. Organizirala in koordinirala ga je Katka Žbogar, univ. dipl. etn. in kult. antr.

22 Sterle, Mali kruhek na Loškem, str. 245–262.

23 Kocjančič, Kalejdoskop, oddaja št. 60.

24 Verjetno gre za zbirko modelov družine Grašič iz Stare Loke.

25 Na videoposnetku v oddaji Kalejdoskop je posneta tudi Milka Sitar; kruhke sta izdelovali že njena mati in babica. Prav tam.

26 V času objave oddaje, leta 1969, se za loške in dražgoške kruhke še uporablja skupen izraz »mali kruhek«, kar še dodatno dokazuje, da sta se izraza uveljavila kasneje.

27 Kocjančič, Kalejdoskop, oddaja št. 60.

Za rezbarjem Ivom Plestenjakom je ostalo kar nekaj modelov za mali kruhek, predvsem tistih z okrasno funkcijo. Svoje znanje je prenesel na vnukinjo Petro Plestenjak Podlogar, ki o delu s svojim dedom lahko pove veliko zanimivih zgodb. Predvsem pa ju povezuje mojstrska izdelava modelov in visok estetski nivo rezbarjenih motivov, ki se pojavljajo v modelih.

Petra Plestenjak Podlogar

Rezbar Ivo Plestenjak je odgovoren, da danes modele za male kruhke rezbari tudi njegova vnukinja Petra Plestenjak Podlogar. »Stari oče«, kot ga je klicala, je pri njej s svojim delom že v otroštvu zbudil zanimanje za to rokodelsko veščino. S svojo vztrajnostjo in odločnostjo ga je pregovorila, da sta začela rezbariti za skupno mizo, vsak na svoji strani. Z rezbarjenjem začela leta 1975, pri svojih 12 letih. Ob petkih popoldne, med vikendi in počitnicami je hodila k staremu očetu v uk in komaj čakala, da je lahko rezbarila svoje lesene modele.

Danes je Petra Plestenjak Podlogar edina znana nosilka znanja ročnega izdelovanja modelov za mali kruhek. S to dejavnostjo se ukvarja že več kot 40 let in z njo nadaljuje družinsko tradicijo. V njenem delu in vsakem izdelku se kaže mojstrska izdelava. Pri delu uporablja tradicionalne materiale (hruškov les), ročni način izdelave (za rezbarjenje uporablja dleta, ki jih je podedovala od starega očeta) ter z iskanjem vedno novih motivov in uporabnosti izdelkov mojstrsko



Mojstrica rokodelka Petra Plestenjak Podlogar, leta 1987. (foto: Maja Ogrizek)

tradicijo nadgrajuje s sodobno ustvarjalnostjo. Poleg rezbarjenja modelov male kruhke tudi peče. S peko je začela leta 2011, bolj intenzivno pa jih izdeluje od leta 2012, ko je začela v okviru Rokodelskega centra DUO Škofja Loka to znanje prenašati na mlajše generacije. Od takrat vodi rokodelske delavnice peke malih kruhkov tudi v vrtcih, na osnovnih in srednjih šolah na Škofjeloškem ter tudi drugod. Svoje kruhke je poimenovala *Poglej in pojej*. S tem širšo javnost spodbuja, da tudi sami pečejo male kruhke in jih podarjajo najbližjim.²⁸ V ta namen Petra Plestenjak Podlogar vsakemu modelu za peko malih kruhkov priloži tudi recept.

Leta 1978 je prvič sodelovala na *Razstavi domače in umetnostne obrti v Slovenj Gradcu* in kot najmlajša udeleženka, pri komaj petnajstih letih, pridobila naziv mojster. Leta 1990 je na razstavi z mednarodno udeležbo ponovno prejela naziv mojster domače in umetnostne obrti. V vseh letih njenega ustvarjanja je izjemno aktivna udeleženka razstav – sodeluje pri razstavah članov Sekcije za domačo in umetnostno obrt pri OOO Škofja Loka in članov Združenja umetnikov Škofja Loka. Leta 2014, ob 40-letnici ustvarjanja, je samostojno razstavljala v Rokodelskem centru DUO Škofja Loka. Njeni izdelki so del svetovnih in drugih gostujočih razstav ter tako prisotni po vsem svetu. Nazadnje je bil na pobudo Slovenskega etnografskega muzeja njen model za mali kruhek razstavljen na skupinski razstavi *Exhibition of the Handicrafts of China – Central Eastern European Countries* v Hangzhou na Kitajskem.²⁹

Petra Plestenjak Podlogar ustvarja doma, v domači rezbarski delavnici. Ker pri delu ne uporablja šablon, je vsak njen izdelek unikat. Stoletja dolgo tradicijo izdelovanja modelov na Škofjeloškem zvesto nadaljuje in nadgrajuje z avtorskimi motivi in vzorci ter tako tradicijo nadgrajuje s sodobnostjo. Modele nadgrajuje tudi z novimi izdelki – knjižnimi kazali, obeski, stenski rezbarijami in rezbarijami na pohištvi.³⁰ Rokodelsko znanje prenaša v okviru rokodelskih tečajev v Rokodelskem centru DUO Škofja Loka, številnih rokodelskih delavnicah in prikazih. Vsi njeni izdelki so nosilci certifikata Rokodelstvo Art&Craft Slovenije,³¹ kot nosilka pa je vpisana v Register nesnovne kulturne dediščine.

28 Sekirnik, Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov za mali kruhek.

29 Razstava je potekala v okviru programa 16 +1, povezovanje šestnajstih vzhodnoevropskih držav in Kitajske, in drugega Forum strokovnjakov s področja nesnovne kulturne dediščine (The second China & Central and Eastern European Country's Expert Forum), ki je med 17. in 22. septembrom 2018 potekal na Kitajskem v mestu Hangzhou. Spletni arhiv novic SEM: <https://www.etno-muzej.si/sl/novice/direktorica-sem-z-udelezbo-na-kitajskem-odlicno-zastopala-slovenijo-in-sem>.

30 Prav tam.

31 Certifikate podeljuje strokovna komisija za domačo in umetnostno obrt pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije.

Lili (Liljana) Panjtar



Delavnica peke malega loškega kruhka z Lili Panjtar (v sredini slike),
Rokodelski center DUO Škofja Loka, december 2015. (*hrani: arhiv RC DUO Škofja Loka*)

Oblikovalka Lili Panjtar se pri svojem delu ukvarja s sodobno interpretacijo nesnovne kulturne dediščine. Tradicijo izdelovanja ročno rezbarjenih modelov je spoznala v študijskih letih, saj sta bili s Petro Plestenjak Podlogar študijski kolegi. Prve kruhke je spekla leta 2014, s peko pa se je aktivno začela ukvarjati naslednje leto. Že dolgo jo je zanimala peka tega tradicionalnega in zdravega peciva, v njem je prepoznala veliko več od klasičnega turističnega spominka. Poigrala se je z recepturo in postopkom izdelave ter ju priredila sodobnemu času. Ob natečaju za izbor uradnih pasijonskih spominkov je reinterpretirala tradicionalne motive, ki krasijo mali kruhek, in po njeni predlogi je Petra Plestenjak Podlogar izdelala lesen model v obliki srca. »*Ta mal kruhk*«, v sodobni in praktični embalaži, je od leta 2015 uradni pasijonski spominek. Kot pravi sama, je želela oblikovati slasten prigrizek, ki ga gledalci okušajo med uprizoritvijo *Škofjeloškega pasijona* ali po njej ali pa ga vzamejo domov kot spominek. Za male loške kruhke s celotno grafično podobo je Lili Panjtar pridobila certifikat Rokodelstvo Art&Craft Slovenije. Od leta 2015 redno vodi rokodelske delavnice peke malih loških kruhkov, večkrat skupaj s Petro Plestenjak Podlogar. Združujeta zgodbo malega loškega kruhka – ročno izdelovanje modelov za mali kruhek in odtiskovanje testa vanje ter njihovo peko. Kasneje je mali kruhek upodobila tudi na enem najbolj klasičnih in razširjenih tipov turističnega spominka v sodobnem času, v sodobni preobleki ga je izdelala kot magnet(ek). Rokodelsko večino izdelave malega loškega kruhka prikazuje tudi na različnih rokodelskih dogodkih in sejmih.³²

32 Sekirnik, Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov za mali kruhek.

Alenka Lotrič in Breda Tolar



Dražgoški kruhek mojstric – rokodelk Alenke Lotrič in Brede Tolar. (foto: Tomo Jeseničnik)

Alenka Lotrič in Breda Tolar iz Dražgoš sta sestri, mojstrici izdelovanja dražgoških kruhkov. S peko kruhkov sta se srečali v otroških letih, te večšine sta se naučili od babice Pavline Ambrožič, po domače Dobretove mame, po njeni zgodnji smrti pa tudi od njene sestre Marije Jelenc. Resneje sta se obrti lotili pred približno petnajstimi leti, saj je bilo povpraševanje po kruhkih veliko, mojstric pa je primanjkovalo. To je skupno ustvarjanje dveh mojstric rokodelk, zato o njunem delu pišem na enem mestu.

Z rokodelskim ustvarjanjem nadaljujeta družinsko ter vaško tradicijo izdelovanja dražgoških kruhkov.

Tudi za pripravo medenega testa uporabljata družinski recept. Kruhke vedno izdelujeta skupaj, posamezne faze dela si razdelita. Običajno Alenka zamesi testo in oblikuje osnovno obliko, Breda pa izdela okrasje. Kot so ju naučile njune prednice, kruhke v celoti izdelata iz enotnega medenega testa (po stari tradiciji sta osnova in okrasje enake barve).³³

Kruhke oblikujeta ročno, pri delu uporabljata le nož, valjar, ščipalo (šipo-unk) in zobotrebce. Njuna delavnica je domača kuhinja, enkrat pri eni, drugič pri drugi. Oblikujeta kruhke različnih oblik, najpogostejše srca, majolike, Miklavže, parkeljne, fajfe, zvezde in krajčke. Okrasno motiviko na kruhku sta prevzeli po predhodnicah, dodali pa tudi nekaj svojih oblik. Njuni izdelki so nosilci certifikata Rokodelstvo Art&Craft Slovenije, vključeni pa so tudi v blagovno znamko Babica Jerca in Dedek Jaka: naravni izdelki iz škofjeloških hribov.³⁴ Redno vodita delavnice peke dražgoških kruhkov v šolah (PŠ Dražgoše, OŠ Železniki, osnovne šole v Škofji Loki), vrtcih, Muzeju Železniki, Rokodelskem centru DUO Škofja Loka ter na različnih prireditvah. Kot nosilki sta vpisani v Register nesnovne kulturne dediščine.

33 Mohorič Bonča, Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov), str. 193.

34 Janžekovič, Terenski evidenčni list: Alenka Lotrič in Breda Tolar.

Cirila Šmid

Znanje o izdelavi dražgoških kruhkov je Cirila Šmid najprej dobila od Marije Jelenc, po domače Dobretove iz Dražgoš. Osnovno znanje in spretnosti je nadgrajevala, izkušnje pa pridobivala z dolgoletnim delom, kot sama pravi: »Za mizo – vztrajnost!«

Izdelava dražgoškega kruhka je pri njej nekoliko drugačna, saj za okrasje kruhkov uporablja drugačno testo kot za njegovo osnovno obliko. S tem se je nekoliko odmaknila od tradicionalne uporabe enotne barve osnove in okrasja. Izdelave dražgoškega kruhka je naučila tudi sina Klemna Šmida, ki jih izdeluje na enak način. Značilna je tudi embalaža za njune kruhke – kruhek je opleten z opletom iz leskovih viter.

V domači delavnici, ki si jo je uredila v kuhinji, izdeluje dražgoške kruhke z različnimi motivi: srčki, majolikami, krajčki, narodnimi nošami, kelihi, različnimi zvezdami, Miklavži, parkeljni, košaricami ali lipovim listom. Najpogosteje izdeluje srca, ki jih (tako kot druge motive) okraši s cvetličnimi motivi planike, pšeničnih klasov, nageljnov, šmarnice. Izdeluje tudi loške kruhke.³⁵

Leta 2012 je za svoje delo prejela nagrado zlati medenjak, ki jo podeljuje Čebelarstva zveza Slovenije. Aktivno sodeluje pri izvajanju rokodelskih delavnic in prikazov te rokodelske veščine, sodeluje na etnoloških prireditvah in sejmih po vsej Sloveniji. Njeni mali kruhki so nosilci certifikata Rokodelstvo Art&Craft Slovenije, vključeni so tudi v blagovno znamko Babica Jerca in dedek Jaka: naravni izdelki iz škofjeloških hribov. Dražgoški in loški kruhki Cirile Šmid so med uradnimi spominki *Škofjeloškega pasijona*. Kot nosilka je vpisana v Register nesnovne kulturne dediščine.



Cirila Šmid, mojstrica izdelave dražgoškega kruhka. (foto: Vito Debelak)

35 Benedičič, Terenski evidenčni list: Cirila Šmid.

Darinka Megušar in Ana Selan



Dražgoški kruhek mojstrice Darinke Megušar.
(foto: Aleksander Čufar)

Darinka Megušar in Ana Selan (rojeni Lotrič) sta sestri. Tudi v njuni družini je izdelovanje dražgoških kruhkov družinska tradicija. Njuna mama Pavla Lotrič iz Dražgoš je kruhke izdelovala že v mladosti.³⁶ Znanje je prenesla na hčeri, prenesla pa je tudi prefinjen stil izdelovanja okrasja, v katerem Darinka Megušar in Ana Selan še danes izdelujeta dražgoške kruhke.

V mladosti je Ana Selan pri delu pomagala mami, sploh v času, ko je bilo naročil za dražgoške kruhke več. Po več letih premora se je po selitvi v Ljubljano ponovno lotila izdelave; sprva v prostem času, po upokojitvi pa ji je peka kruhkov zapolnjevala večino časa.³⁷

Sestra Darinka Megušar pa je v mladosti mamo pri peki kruhkov bolj opazovala, večjega zanimanja za peko takrat ni kazala. Šele ko je imela svojo družino, v osemdesetih letih 20. stoletja, je z izdelavo ponovno poskusila in kruhki so uspeli. S peko se je začela resneje ukvarjati, pridobila je certifikat Rokodelstvo Art&Craft, njeni izdelki so bili vključeni v blagovno znamko Babica Jerca in Dedek Jaka: naravni izdelki iz škofjeloških hribov, kot uradno darilo pa so jih ob poroki prejeli mladoporočenci v Škofji Loki. Kruhke je pekla za razne obletnice, poroke, poslovna darila, pred prazniki, v zadnjem času jih izdeluje le še za domače. Izdeluje jih po družinskem receptu (moka, med, cimet, klinčki, jedilna soda ali jelenova sol), prav tako je od mame prevzela oblike in velikosti kruhkov (srčki, krajčki, fajfe, zvezde, cvetje, rože, majolike, Miklavži, parkeljni, cigare, putke, škarje, ribe, konji), navdih za okrasje išče v naravi.³⁸

36 Mohorič Bonča, Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov), str. 192.

37 Prav tam, str. 193.

38 Dauti, Terenski evidenčni list: Darinka Megušar.

Kako mali kruhek peči v prihodnosti?

Izdelava malega kruhka in lesenih modelov je pomemben del rokodelske in kulinarčne dediščine škofjeloškega območja. Z vpisom enote *Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov* in njenih nosilk³⁹ smo tej rokodelski dediščini dali priznanje njene posebnosti in pomembnosti. Hkrati pa smo tako institucije kot nosilke nesnovne kulturne dediščine sprejeli odgovornost, ki nam nalaga odgovorno ravnanje s to dediščino, ustrezno predstavitev in skrb za njen razvoj v prihodnosti.

Enega od korakov k popularizaciji izdelave malega kruhka smo naredili s predstavitvenim filmom *Mali kruhek, veliko ljubezni*.⁴⁰ Skupaj z Muzejem Železniki in Loškim muzejem Škofja Loka ter producenti Karata film smo za promocijske namene z mojstricami rokodelkami posneli kratek predstavitveni film, v katerem sta prikazana oba načina izdelave malega kruhka – loški kruhek, ki ga izdelujeta Petra Plestenjak Podlogar in Lili Panjtar, ter dražgoški kruhek, ki ga na posnetku izdelujeta Alenka Lotrič in Breda Tolar.



Razglednica *Mali kruhek, veliko ljubezni* je bila izdana v okviru projekta Kjer domujejo zgodbe: transverzala kulturnih centrov in muzejev na Škofjeloškem; izdal Rokodelski center DUO Škofja Loka, RA Sora, oblikovanje LilaStudio. (foto: Katja Jemec)

- 39 V Register so kot nosilke znanja izdelovanja malega kruhka vpisane Petra Plestenjak Podlogar, Alenka Lotrič, Breda Tolar in Cirila Šmid.
- 40 Kratki film *Mali kruhek, veliko ljubezni* je nastal v okviru projekta Kjer domujejo zgodbe (www.kulturnadozivetja.si), sofinancirala sta ga Evropski sklad za regionalni razvoj in Republika Slovenija. Film je na ogled na povezavi <https://www.youtube.com/watch?v=9y5mtd4Htiw&t=5s>, v muzejski zbirki Loškega muzeja Škofja Loka in Muzeja Železniki ter Rokodelskem centru DUO Škofja Loka.

Mali kruhek kot lokalna posebnost v sebi nosi veliko priložnosti. Je element identitete, zato je treba krepiti njegovo prisotnost v vsakdanu in prazniku domačinov, hkrati pa lahko prispeva k boljši prepoznavnosti lokalnega okolja in njegovih specifik v širšem družbenem kontekstu. V njem se skriva priložnost za krepitev lokalne identitete, dodatno turistično ponudbo, razvoj kreativnega turizma in sodobnega spominkarstva. Način izdelave in sestavine malega kruhka so se ohranili in prenašali iz roda v rod, danes pa prenos tradicionalnih znanj poteka tudi na druge načine. S pomočjo rokodelskih delavnic in tečajev, srečevanja javnosti z mojstricami rokodelkami, izvedbo rokodelskih razstav, prikazov in drugih dogodkov moramo še naprej ustvarjati okolje, v katerem se bodo elementi nesnovne kulturne dediščine lahko ohranjali, prenašali in razvijali. Izjemno pomembno je, da odgovorno skrbimo za ustrezen prenos tradicionalnih znanj in izobraževanje otrok, mladih ter širše javnosti na Škofjeloškem in tudi drugod.

VIRI IN LITERATURA:

- Benedičič, Tatjana: *Terenski evidenčni list: Cirila Šmid*. Etnološka raziskovalna delavnica v okviru projekta OP SI-AT Škofjeloško območje, Škofja Loka : Rokodelski center DUO Škofja Loka (RA Sora), 2011.
- Dauti, Jasmina: *Terenski evidenčni list: Darinka Megušar*. Etnološka raziskovalna delavnica v okviru projekta OP SI-AT Škofjeloško območje, Škofja Loka : Rokodelski center DUO Škofja Loka (RA Sora), 2012.
- Golob, France: Leseni modeli za mali kruhek z loškega ozemlja. V: *Loški razgledi* 33, Škofja Loka : Muzejsko društvo Škofja Loka, 1986, str. 85–97.
- Janžekovič, Nuša: *Terenski evidenčni list: Alenka Lotrič in Breda Tolar*. Etnološka raziskovalna delavnica v okviru projekta OP SI-AT Škofjeloško območje, Škofja Loka : Rokodelski center DUO Škofja Loka (RA Sora), 2011.
- Kocjančič, Drago: *Kalejdoskop* št. 60/3 (dolžina 2'55"). RTV Slovenija : Ljubljana, 1969.
- Koželj, Zvezda: Nesnovna kulturna dediščina in njeno varstvo. V: *Nesnovna kulturna dediščina*, Ljubljana : Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, 2005, str. 9.
- Ložar, Rajko: »Mali kruhek« v Škofji Loki in okolici. V: *Etnolog : glasnik Slovenskega etnografskega muzeja* v Ljubljani 10/11, Ljubljana : Etnografski muzej, 1939, str. 169–197.
- Mali kruhek, veliko ljubezni*. Film, nastal v okviru projekta Kjer domujejo zgodbe, dostopen na povezavi <https://www.youtube.com/watch?v=9y5mtd4Htiw&t=5s>.
- Mohorič Bonča, Katja: Dražgoški kruhek. V: *Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine*, Železniki : Muzej Železniki, 2017.
- Mohorič Bonča, Katja: Krajčki, srčki, fajfe (in druge podobe dražgoških kruhkov). Estetsko dovršeno pecivo in nosilec starih pomenov. V: *Zbornik Selsek doline Železne niti* 15, Železniki : Muzejsko društvo Železniki, 2018, str. 187–199.
- Orel, Boris: Od kruha do »malega kruhka«. V: *Etnolog : glasnik Slovenskega etnografskega muzeja v Ljubljani* 10/11, Ljubljana : Etnografski muzej, 1937, str. 198–219.

- Sekirnik, Katarina: Izdelovanje malega kruhka in lesenih modelov za mali kruhek. V: *Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine*, Škofja Loka : Rokodelski center DUO Škofja Loka (RA Sora), 2017.
- Sekirnik, Katarina: *Terenski evidenčni list: Petra Plestenjak-Podlogar*. Etnološka raziskovalna delavnica v okviru projekta OP SI-AT Škofjeloško območje, Škofja Loka : Rokodelski center DUO Škofja Loka (RA Sora), 2012.
- Spletni arhiv novic SEM: *Direktorica SEM z udeležbo na Kitajskem odlično zastopala Slovenijo in SEM*. Spletni vir: <https://www.etno-muzej.si/sl/novice/direktorica-sem-z-udelezbo-na-kitajskem-odlicno-zastopala-slovenijo-in-sem>. Pregledano 18. 12. 2018.
- Sterle, Meta: Mali kruhek na Loškem. V: *Loški razgledi* 28, Škofja Loka : Muzejsko društvo, str. 245–262.
- Šifrer Bulovec, Mojca: Mali kruhek. V: *Delovno gradivo ob vpisu enote v Register nesnovne kulturne dediščine*, Škofja Loka : Loški muzej Škofja Loka, 2017.
- Turistično društvo Dražgoše. Na <http://www.drazgose.si/?cat=7>. Pregledano 3. 2. 2018.
- Zakon o ratifikaciji Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine. V: *Uradni list Republike Slovenije*, št. 1, Ljubljana : Uradni list Republike Slovenije, 2008. Dostopen.
- Zakon o ratifikaciji Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine je dostopen na <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina?urlImpid=20082>. Pregledano 3. 2. 2018.

Summary

Little honey bread, between tradition and contemporariety: on the occasion of the entry of the unit “Making little honey bread and wooden molds” in the Register of the Intangible Cultural Heritage

The entry of units into the Register of the Intangible Cultural Heritage has great significance for the awareness, preservation and development of elements of the intangible cultural heritage. So far, three units that are present in Škofja Loka area have been entered in the Register. In April 2018, the unit “Making little honey bread and wooden molds” was entered as the most recent. The initiative was co-organized by three institutions: The Art and Craft Centre of Škofja Loka - Development Agency Sora, Škofja Loka Museum and Železniki Museum. The little honey bread unit combines the production of Škofja Loka little bread, carving wooden molds for them and making Dražgoše honey bread. This is the traditional making of little honey bread, which are shaped and decorated in Škofja Loka Area by hand or by impressing dough into carved wooden molds. There are only a few makers known today, who are entered as the bearers of this element of the intangible cultural heritage in the Register. A large part of the contribution is dedicated to them. In addition to knowledge and skill about the technology of production, components and the function of the element of the intangible cultural heritage, the bearers of this knowledge and skill are key to their preservation. Their stories are important, they follow tradi-

tional work and its creative expression, thus enriching the presence of elements of the intangible cultural heritage in the present.

The article also looks to the future. As a part of Škofja Loka's identity, little honey bread are important in the everyday and festive life of locals and, at the same time, they can contribute to better recognition of the local environment and its specifics in a wider social context. In little honey bread, there is an opportunity to strengthen local identity, develop a quality additional tourist offer, develop creative tourism and modern souvenirs. However, institutions, existing masters, the development institutions and the wider local community are responsible for proper development.