

»Edina težavica, če lahko tako rečem,« je nadaljeval minister za finance, »je bila ta, da

»Me nič ne briga!« je odvrnila žena in odšla skozi vrata gostilne.

GORAZD GORC



Piše. dr. BORIS KUCHAR

Posebno znana in svojevrstna je bila božična miza v Podjuni na Koroškem. Tu so na mizo pod prt položili tri hlebčke kruha. Obložili so jih s starimi, z roko naslikanimi podobicami, z upodobitvami treh kraljev, jasic in svete družine. Na vrh so dali »božjo martro«. Na en mizni vogal so položili smodnik, na drugega posodico z blagoslovljeno vodo, na tretjega vrbove mačice iz cvetonedeljske butare, na četrtem vogalu pa je bila skleda z vsemi vrstami žiranega zrnja. V starejših časih pa so devali pod mizo tudi poljsko orodje.

Božična miza polna dobrot

★
Pečen srnin hrbet

Mesu odstranimo kožico in ga popoločimo v kvašo (paco). Pripravimo jo tako, da vodi dodamo kis in vino, na drobno narezano zele-

njavo, čebulo, česen in ostale začimbe. Kuhamo 10 minut, ohladimo in prelujemo po mesu. V takšni kvaši pustimo meso 3 dni. Vsak dan ga obračamo, najbolje pa je, da je popolnoma namočeno. Nato meso vzamemo iz kvaše, ga natremo s soljo, poprom in muskatnim oreščkom in enakomerno pretaknemo z rezanci prekajene slanine. Damo ga v pekač, prelujemo z vseh strani s segreto mastjo, prilijemo še 1 dl kvaše in pečemo približno eno uro pri 100 stopinjah. Med peko hrbet večkrat zalijemo z juho. Ko je meso pečeno, izluščimo meso od kosti in ga v pokriti posodi postavimo na toplo. Za omako prekuhamo kvašo, da se vsa zelenjava zmehča. To pretlačimo, zalijemo z ostankom kvaše (največ 1 dl), dodamo 1 dl črnega vina, brusnice in gorčico, pustimo, da na kratko prevre, dosolimo in še popopravimo, odstavimo z ognja in previdno primešamo kislo smetano. Meso namočimo v omako, damo narezano na krožnike in z omako še prelujemo, poleg pa postrežemo kruhove cmoke, krompirjeve svaljke, žličnike ali kar pire kromir.

★

Kolacija

● 15 dag suhih sliv, 15 dag suhih hrusk, 15 dag suhih jabolčnih krehljev, 15 dag rozin, 15 dag suhih fig, limonina lupina, sladkor po okusu, približno 3 l vode, 20 dag fižola. sol.

Najprej v vodi 10 minut kuhamo hruske, nato dodamo jabolčne krehlje, fige in limonino lupino, čez 5 minut pa še rozine in slive. Ko je sadje kuhano, dodamo še fižol ki smo ga posebej skuhal v slani vodi. Preden ponudimo kolacijo, jo po želji še osladkamo. Kolacijo so v Rožu pripravljali za večerjo na božični večer ali pa so jo jedli, preden so šli k polnočnici.

Iz gornjih zlogov sestavite sedem besed kot jih zahtevajo opisi. Vse druge in šeste črke, brane od zgoraj navzdol, vam izražajo naše želje!

1. Dopolnite naslov romana Victorja Hugoja: NOTREDAMSKI... 2. krepitev telesa, 3. bolezensko duševno stanje, 4. ena od nebesnih zvezd, 5. obloge za kopalnice, 6. oseba iz pri-

Resitev:
1. zvonar
2. telovadba
3. psihoza
4. severnica
5. ploščice
6. Pepelka
7. spričevalo



Kako so na Spodnjem Brezovem Marijo nosili

Naša vasica Spodnje Brezovo pa je izmed vseh višenjskih vasi edina dolgo ohranjala adventni običaj nošenja Marije. Presel je šele z grozo druge svetovne vojne. V vasi Spodnje Brezovo niso nosili Marijinega kipa v devet hiš (Marija na »jerpergah«), kakor ponekod v drugih slovenskih kra-

»Služila sem pri Svetinovich na Spodnjem Brezovem. V tej družini ni bilo takrat še dekleta v prilični starosti, da bi nosila Marijo, zato je v nekem adventu Svetinov oče dejal pred vaščani: »Lojza je naša, pri nas služi, tudi od naše hiše mora ena nositi Marijo!« In tako se je tudi zgodilo. Dekleta, ki smo bile izbrane iz vasi, da bomo nosile kip, je vodila Andrejkatova Micka. Ko je prišla povedat z drugimi dekleti gospodaru Svetinovi, da sem tudi jaz izbrana, jih je ta pogostil. Kma-

Slovesnost se je začela vedno pri Rahnetovih sredi vasi. Pred začetkom je tu na vse pazila domača teta Roza. V domu in okrog njega je moralo biti vse v najlepšem redu. Prišli so skupaj vsi vaščani, kdor je le mogel. Pri Rahnetovih je že čakal domači oltarček, na njem križ, Marijin kip, angelci in tiisti Jezušček, katerega so potem otroci nosili na sv. večer. Bila je tudi blagoslovljena voda na krožniku in dve goreči sveči, pa še dva sveža šopka. Ko so se vaščani zbrali, so vsi

Ta druga je odgovorila:
»Prijateljica, sprejemam mater
Jezusa.«
Ko je kip prejela, je pokle-
knila in ga poljubila. – Iz Ra-
hetneve hiše je šla prva s kipom
ven ta, ki ga je prejela v roke.
Po vrsti so šle iz hiše potem
vse druge, za njimi pa moški.

potem ženske z otroci. Ustavili so se pri križu sredi vasi in vsi so zapeli. Stari Andrejčkov Franci je nagovoril zbrane: »Začela seje devetdnevnic, končala se bo na sveti večer. Vse domove pozdravljam ob prihodu Marije in Jezuščka. Naj bodo dekleta, ki nosijo Marijo čista in poštena.« Teh devet večerov je bila vsa v kakor nebeška, vsa razsvetljena, za sveti večer pa še posebno. Za sveti večer je bil začetek pri Rahnetu kasneje, šele ob enajsti uri zvečer, zelo slovesen. Tu so vaščane tudi postregli, teta Reza pa je vsaki sveti večer nagovorila zbrane vaščane, da bi na ta običaj ne pozabili, da bi ga ohranili v spominu tudi tedaj, ko bo ona že mrtva. Za sv. večer smo šli za sprevodom tudi otroci z gorečimi svečami, nosili so kip Jezuščka. Skupno smo pri križu sredi vasi vsi vaščani molili in peli, preden pa so odšli odrasli k polnočnici v dolino, so zapeli še v hišah, pred hišami in pred vaškim križem Zahvalno pesem.»

MIHAELA ZAJC

NAŠA SKUPNOST – Ustanovitelj je Skupščina občine Grosuplje – Časopisni svet sestavljajo Rudolf Rome, Jože Miklič, Ivo Frbežar, Marjan Kastelic, Ervin Struna, Franc Ahlin in Majda Može – V uredniškem odboru so Ivan Ahlin, Franc Ahlin, Ivo Frbežar, Mihael Glavan, Željko Kozinc (glavni in odgovorni urednik), dr. Boris Kuhar, Marinka Marincič-Jevnikar, Jakob Müller in Bogi Pretnar – Tehnični urednik je Željko Kozinc – Naslov: Uredništvo Naše skupnosti, Poštni predal 12 Grosuplje – Telefon 771-327 – Tisk ČGP Delo, Ljubljana – Rokopisov in fotografij ne vračamo – Časnik izhaja enkrat mesečno v nakladi 8000 izvodov in ga prejemaajo vsa gospodinjstva v občini brezplačno..