

ZVEZA ZA TEHNIČNO KULTURO SLOVENIJE
GIBANJE ZNANOST MLADINI ·
REGIONALNI CENTER MARIBOR

SUŠENJE SADJA

V LOVRENCU NA POHORJU

NEKOČ IN DANES

Avtorja: Uroš Omerzu 7. b

Dejan Brezočnik 7. b

Mentorica: Cvetka Arl

Leto izdelave: 2002

Osnovna šola Lovrenc na Pohorju



LOVRENSKA JEZERA



Lovrenc na Pohorju



1. POVZETEK

Po pripovedovanju starejših Lovrenčanov je bilo v našem kraju nekoč zelo razvito sušenje sadja. Župnišče in vse večje kmetija so imele svojo sušilnico sadja. Župnijsko sušilnico so pred leti obnovili in v njej ponovno sušimo sadje. Suhemu sadju pravimo pri nas KLOCE in PLATIČI. Posušeno sadje je nekoč imelo velik pomen v prehranjevanju ljudi, saj je dolgo ostalo in ohranilo veliko vitaminov. Iz tega sadja so nekoč in še danes gospodinje pripravljajo okusne jedi.

2. KAZALO

1. POVZETEK	2
2. KAZALO	3
3. UVOD	4
4. TEORETIČNI DEL	5
5. EKSPERIMENTALNI DEL	6
5.1. SUŠILNICE SADJA	6
5.2. SUŠENJE SADJA	8
5.3. OBNOVA ŽUPNIJSKE PAJŠTVE	10
5.4. SUŠENJE DANES	12
5.5. VLOGA PRENOVLJENE PAJŠTVE V NAŠEM KRAJU	15
6. ZAKLJUČEK	16
7. ZAHVALA	18
8. SEZNAM UPORABLJENE LITERATURE	19

3. UVOD

Lovrenc na Pohorju je trg, ki ga obdaja hribovje Rdečega brega, Recenjaka, Kumna in Rute. Po tem hribovju so posejane večje in manjše kmetije, ki se od nekdaj preživljajo z živinorejo, gozdarstvom in sadjarstvom. Podobno je bilo tudi s trškimi kmetijami.

Ob vsaki kmetiji je bil tudi sadovnjak s sadnim drevjem, kot so jablane, hruške, slive in orehi. Sadje so kmetje pridno pospravljali v kleti, nekaj ga predelali v jabolčnik in žganje, ostalo so posušili. Zato je vsaka kmetija imela svojo sušilnico sadja. Zelo pomembno pa je bilo suho sadje, saj se je ohranilo zelo dolgo in vsebovalo je veliko vitaminov.

Ob prenovi župnijske pajštve in njenem oživljanju, se nam je porodila ideja, da bi podrobneje priučili, kje in kako so nekoč ter kako danes sušijo sadje v Lovrencu na Pohorju.

Z nalogo smo želeli:

- seznaniti se, kje so sušili sadje,
- kako so ga sušili,
- kako so ga imenovali,
- čemu služi - zakaj so ga posušili,
- kaj so pripravljali iz njega,
- kako je potekala obnova,
- kje in kako danes sušijo sadje,
- kakšno vlogo ima prenovljena pajštva danes.

4. TEORETIČNI DEL

Literature o našem predmetu raziskave ni, razen mini brošure. Vse kar smo želeli izvedeti, smo morali izvedeti od ljudi. To smo naredili s pomočjo intervjujev. Predmet naše raziskave je bil kar široko zastavljen. Večino časa smo preživeli na terenu, pri pajštvi ali pa na obisku pri naših sogovornikih. Na intervju smo se predhodno pripravili, sestavili smo si vprašanja, ki so nas najbolj zanimala. Ves čas intervjujev smo si delali zapiske, ki smo jih pri sestavljanju naloge koristno uporabili. Pogovorili smo se tudi z učenci do četrtega razreda. Zanimalo nas je, če poznajo pajštvo. Dobili smo zanimive odgovore.

5. EKSPERIMENTALNI DEL

Podrobno bomo opisali, kaj smo raziskali in ugotovil v zvezi s sušenjem sadja nekoč in danes.

5.1. SUŠILNICE SADJA

V našem kraju je precej kmetij, delimo jih na trške (ki so v samem trgu, ali v njegovi neposredni bližini) in hribovske, ki se razprostirajo po Rdečem bregu, Recenjaku, Kumnu in Ruti. Življenje na njih je bilo težko. Cestnih povezav ni bilo, bili so samo kolovozi. Kmetje so se redkeje podajali v dolino, zato so vso hrano pridelali doma.

Ob vseh kmetijah stojijo še danes veliki sadovnjaki, v katerih rastejo in prevladujejo jablane, nekaj je hrušk, sliv in orehov. To sadje so pridno pospravljali. Nekaj so ga shranili v kleti, nekaj predelali v jabolčnik, ostalo so posušili.

Sadje so sušili v posebnem prostoru, ki so ga imenovali PAJŠTVA. To je preprosta zgradba, ki je bila namenjena sušenju sadja, koruze in lanu. Pri nekaterih večjih kmetijah so imeli v enem delu te zgradbe kovačijo, v drugem delu pa sušilnico. To pa zato, da so prostor in ogenj racionalno izkoristili. Takšno sušilnico in kovačijo še imajo na kmetiji Štefan na Kumnu. Poleg te so imele pajštvo tudi naslednje kmetije: Bezjak, Mohor, Lakožič, Zemljak, Grobelnik, Polh, Kogler, Morkuš, Braber, Celebrant, Rebernik, Kasjak....., to so hribovske kmetije, z domačimi imeni. Tudi na trgu so imele kmetije svoje sušilnice pri Pernatu, Kurbusu in Marovtu – Petrunu. Ta je še delno ohranjena in sedanji lastniki razmišljajo, da bi jo obnovili.

Poleg vseh teh sušilnic je obstajala še ena, bila je cerkvena, stala je v bližini pokopališča. V njej so sušili sadje za potrebe župnišča ter za ostale krajane. Na osnovi te pajštve smo se seznanili, kako so bile sušilnice zgrajene.

Notranjost je razdeljena na dva dela, na pred-prostor in na sušilnico. Pred-prostor je lesen, ima kamnite temelje ter podeskana tla. Sušilnica je zidana nad obokanim kuriščem. Nima klasičnega dimnika, ampak ima dva poševna dimnika – zračnika. Sušilnica je razdeljena na dva dela, v vsakem so »DERE«, v dveh ali treh različnih višinah. Dere so iz lesa zbiti platoji, dolgi približno 300 cm in široki približno 95 cm (odvisno od velikosti sušilnice), na katere se je naložilo sadje. Dere so nameščene na lesenih valjih »VALCNIH«, da se z lahkoto premikajo in prestavljajo na željeno višino, oziroma k izvoru toplote, ali od nje, da se sadje enakomerno suši. Pred-prostor pajštve ločujejo od sušilnice še posebna vrata.

Pomen besede pajštva smo poiskale v slovarju: PAJŠTVA – preprosta stavba za sušenje sadja, lanu, (Slovar slovenskega knjižnega jezika, DZS, Ljubljana, 1994).



Slika 1: Pajštva (C. Arl, 1999)

5.2. SUŠENJE SADJA

Ko je dozorelo prvo sadje, ki je bilo sladko, so ga pobrali in pripravili za sušenje. Prebrali so lepo in nenagnito sadje. Manjše hruške in slive so sušili cele, jabolka so narezali na štiri ali osem delov, peške so izdolbli. Tako pripravljeno sadje so naložili na dere (veliki leseni pladnji) in jih potisnili v sušilnico. Sušilnica je bila zgrajena tako, da se je kurišče ločilo od prostora za sušenje. Sadje se je sušilo na toplem in suhem zraku od tri do pet dni. Sadje v derah so morali dvakrat dnevno mešati, obračati in prebirati. Tudi višino der so spreminjali, da se je sadje dobro posušilo. Pomembno vlogo pri sušenju je imelo kurjenje. Kurili so z velikimi grčavimi drvami, ki so počasi in dolgo gorela. Toplota je morala biti čimbolj enakomerna, dim v sušilnico ni smel, zato so imeli vrata v kurišče iz zunanje strani stavbe.

Na podlagi ustnega vira nismo mogli ugotoviti natančne starosti župnijske pajštve, zagotovo pa je starejša od sto let. Po pripovedovanju starejših krajanov naj bi bila stara več kot dvesto let. Zagotovo vemo, da so še do leta 1949 Lovrenčani v njej sušili sadje.

O sušenju v tej pajštvi smo povprašali go. Zofko Črešner in g. Franca Vanerja, ki sta kot otroka v njej pomagala pri sušenju.

Ga. Zofka je bila stara 14 let (pred okoli 60 leti), ko je pomagala stricu v pajštvi. Prebiral sta sadje vsak dan. Bila je drobna in slabotna in je težko prestavljala dere, ki jih je bilo treba vsak dan prestavljati, spodnje gor, zgornje dol. V pajštvo je hodila vsako jutro in vsak večer. Za kurjenje pa je poskrbel stric.

G. Vaner se je zelo mlad seznanil z delom v pajštvi. Bil je v drugem ali tretjem razredu osnovne šole, ko je postal ministrant. Sodeloval je pri jutranjih mašah, ki so se pričele ob šesti uri in končale okoli pol sedme. Po tem je pomagal z ostalimi fanti v pajštvi, župnijskemu delavcu Lukašu, ki je sušil in spal v pajštvi. Fantje so obračali in prebirali sadje. Med delom so morali žvižgati ali prepevati, da ne bi preveč pojedli. Po končanem delu so se odpravili v šolo. V pajštvi je

delal od leta 1934 pa do konca šolanja v domačem kraju. Sadje so sušili za potrebe župnišča in ostalih krajanov. Krajanji so poleg sadja morali pripeljati tudi drva.

Posušeno sadje je ostalo zelo dolgo. V tedanjih časih so kloce in platiči imeli velik pomen v prehrani ljudi. Primanjkovalo je hrane, svežega sadja in zelenjave ni bilo. Posušeno sadje je ohranilo veliko vitaminov, ki so potrebni za zdravje in so tako omogočili številnim družinam, da so preživele dolge zime.

Gospodinje so suho sadje skrbno shranile in ga skrile pred otroci. Jedli so ga občasno, da je ostalo bolj dolgo. Pogosto so spretne gospodinje pripravile okusne jedi. Ena takšnih je TURŠKA ŽUPA. Skuhale so koruzni ali pšenični zdrob na vodi ali na mleku, bolj redko, dodale nekaj kloc in že je bila okusna jed na mizi. Za božič so običajno spekle KLECENPROT. To je sadni kruh. Na vodi, v kateri so kuhale suho sadje, so zamesile testo iz ržene moke, kvasa in soli, dodale so narezano suho sadje, pustile da je testo vzhajalo in nato v krušni peči spekle. Delavcem na poljih in travnikih so ponudile suho sadje in kruh, včasih so ga celo skuhale in ga ponudile kot kompot, ki je tudi odžejal. Za Miklavžev večer so otrokom nastavile na okno ali na mizo kot darilo kloce, platiče in orehe.

5.3. OBNOVA PAJŠTVE

Leta 1998 si je skupina za naravno in kulturno dediščino pri Turističnem društvu Lovrenc na Pohorju zadala nalogo obnoviti pajštvo. Sledilo je pripravljalo obdobje. Povezali so se z Zavodom za naravno in kulturno dediščino iz Maribora in skupaj z njimi izdelali podrobne načrte za obnovo. Finančno pa je projekt podprla tudi občina Lovrenc na Pohorju. Projekt obnove je strokovno vodila ga. Lilijana Medved iz Zavoda za naravno in kulturno dediščino. Projekt obnove v kraju je vodila naša mentorica Cvetka Arl. Poleg nje je k obnovi veliko prispeval tudi tedanji predsednik Turističnega društva Joško Manfreda. Z deli na pajštvi so pričeli sredi junija 1999. Najprej je bilo potrebno očistiti in sprazniti pred-prostor pajštve, v katerem je bilo precej navlake. Sledilo je odstranjevanje porušene peči in der. V prvi polovici julija 1999 sta Gabrijel Jelenko in Ignac Kustec začela z gradnjo nove, obokane peči. Peč je podobna krušni peči, dolga je približno 3 metre, je brez dimnika, ima dva poševna zračnika. Peč je zalita z ilovico. 20.08.1999 so peč prvič poskusno zakurili, kar je dobro prestala. Vzporedno z obnovo peči so začeli obnavljati leseni del pajštve. Zamenjali so preperle tramove, deske in letve. Najbolj ohranjena je ostala zahodna stran in vhodna vrata, ki jih niso menjali. V sušilnem delu so popravili dere, nosilni tram za dere in valje – valcne. V pred-prostoru so obnovili okenski lini, naredili so novo stojalo za dere. Zidani del pajštve so obnovili in pobelili z apnom. Sredi septembra so se obnovitvena dela pajštve zaključila, okolje pa je bilo urejeno do 1.10.1999, ko je bila pajštva, s kulturnim programom, predana svojemu namenu.



Slika 2: Obnovljena pajštva (C. Arl, 1999)



Slika 3: Notranjost pajštve (C.Arl, 1999)

5.4. SUŠENJE SADJA DANES

V zadnjem času je suho sadje ponovno pridobilo na veljavi. V trgovinah so ga polne police. Lahko ga posušiš v električnih sušilcih. Pri nas sušimo sadje na star, naraven način, to je v pravi stari sušilnici – pajštvi. V našem kraju so pred leti obnovili eno. Stoji v trgu, bila je župnijska, zgradili naj bi jo šentpavelski menihi.

Po obnovi pajstvo upravlja Turistično društvo Lovrenc na Pohorju. Društvo je iskalo primerno osebo, ki bi znala in bi z veseljem delala v pajštvi. Naša mentorica je poznala g. Vanerja in njegove izkušnje iz mladih let. Društvu je predlagala, da g. Vanerja prosi za pomoč. On je pobudo sprejel in z veseljem dela v pajštvi. Povedal nam je, da se je v začetku moral precej učiti, saj je od takrat, ko je pomagal v pajštvi, preteklo precej časa. Imel je veliko potrpljenja in dobre volje, zato mu je delo uspelo.

Takoj po obnovi, leta 1999, so v pajštvi pričeli s sušenjem sadja, vendar se je jesen že iztekala in je za sušenje ostalo bolj malo sadja. Nekaj so ga vseeno posušili in ugotovili, da je dobro posušeno in okusno.

Naslednja sušilna sezona se je pričela zadnji teden v avgustu in je trajala do prve polovice novembra leta 2000. V tem letu je g. Vaner posušil približno 4500 kg svežega sadja. Največ je bilo jabolk, sledile so slive, najmanj je bilo hrušk. Najštevilnejši prinašalci sadja so bili Lovrenčani. Sušil je tudi za bližnjo in daljno okolico (Vuzenica, Selnica ob Dravi, Pesnica, Ptuj, Veliko Nedeljo, Hoče, Slivniško Pohorje....). Ljudje so izvedeli za pajstvo preko televizije, saj je TV Slovenija posnela otvoritev prenovljene pajštve. Tako so ljudje spoznali pajstvo in želeli v njej posušiti svoje sadje. Sadje so pripravili tako kot nekoč, narezali so ga na krlje, le drv ni bilo potrebno pripeljati, te je darovalo podjetje Marles, Kmetijska Zadruga in GG Lovrenc na Pohorju.

V letu 2001 je sadje slabo obrodilo, spomladi ga je uničila spomladanska pozeba. Kljub temu je g. Vanerju uspelo posušiti nekaj sadja. S sušenjem je

prišel po lovrenški nedelji (prva polovica avgusta) in končal konec oktobra. Približno je posušil od 1800 do 2000 kg sadja. Ponovno so prevladovala jabolka, sledile so slive in hruške. Največ sadja so v pajštvo pripeljali domačini, ostalo ljudje iz sosednjih krajev, podobno kot v letu 2000.



Slika 4: Gospod Vaner pri sušenju (C. Arl, 2000)



Slika 5: Kurišče (C. Arl, 1999)

5.5. VLOGA PRENOVLJENE PAJŠTVE V NAŠEM KRAJU

Po obnovi, leta 1999, je stara pajštva ponos našega kraja. V jesenskih dneh se iz nje kadi in prijetno diši. Vsako leto si jo ogleda veliko obiskovalcev od blizu in daleč, še posebej v času sušenja. Domačini smo redni obiskovalci, tako starejši, kot mlajši. Sprejeli smo jo kot nekaj pomembnega in nepogrešljivega, saj posušimo v njej veliko sadja.

Učenci naše šole, smo s pomočjo g. Vanerja, imeli v njej čudovite ure zgodovine, ki so se prepletale s sedanostjo. Posebej so navdušeni najmlajši, zato smo jih povprašali, kaj vedo o pajštvi. Najbolj zanimive odgovore smo zapisali.

- Pajštva je, kjer nekaj sušijo. Mitja, 1.razred
- V pajštvi se suši sadje. Pajštva je stara več kot 100 let. Posušnim jabolkom se reče kloce, posušnim hruškam pa platiči. Kevin, 2.razred
- Pajštva je sušilnica sadja. Stara je že več kot 100 let. Nima dimnika, zato ima v zidu dve veliki luknji. Tam ven se vali dim. V pajštvi je zelo toplo. Irena, 2.razred
- V pajštvi sušimo sadje. Na dere naložimo narezano sadje in sušimo. Obnovili so jo leta 1999. Ruben, 2.razred
- V našem kraju imamo zelo lepo sušilnico sadja. Je menda edina. Žan, 2.razred
- V pajštvi sušijo sadje. Suho sadje je zelo dobro. Jaz stanujem blizu pajštve. Lavra, 3.razred
- Pajštva je ena izmed znamenitosti Lovrenca. V njej se suši sadje. Rene, 4.razred
- Pajštva je sušilnica sadja. Pred letom ali dvema so jo obnovili. Prej pa je stala že zelo dolgo. V tej majhni hišici dela star možakar, ki suši sadje. To sadje je zelo dobro. Splača se sušiti sadje. Urban, 4.razred
- Ta pajštva je zelo stara, zato so jo morali obnoviti. Stoji blizu cerkve. Pajštva pa je tudi spomin moji babici, ker je tam, kot mlada delala. Neža, 4.razred

6. ZAKLJUČEK

Naše delo je bilo zelo zanimivo in razgibano. Delali smo v učilnici in na terenu. Iskali smo pisne in ustne vire. Žal pisnih virov o tej zgradbi skorajda ni. Podrobne informacije o pajštvi smo dobili le s pogovorom. Bili smo pri g. Francu Vanerju, ge. Zofki Črešner in na Turističnem društvu Lovrenc na Pohorju.

- V slovarju Slovenskega knjižnega jezika smo poiskali pomen besede pajšva in ugotovili, da pajštva pomeni preprosto stavbo za sušenje lanu, sadja.
- Po pripovedovanju, smo ugotovili, da je v našem kraju že zelo stara tradicija sušenja sadja.
- Vse večje kmetije so imele svoje sušilnice, razlikovale so se po načinu gradnje in po velikosti.
- Ugotovili smo, da nobena sušilnica na kmetijah ne deluje, nekaj jih je porušenih, druge žalostno propadajo.
- Župnijska pajštva stoji na samem, okoli sto metrov južno od farne cerkve. Ugotovili smo, da je zgrajena polovico iz lesa, polovica pa je zidana. V zidanem delu je peč, nad katero je sušilnica. Sušilnica je od peči ločena, tako, da dim ne more priti v stik s sadjem. Sadje se suši samo s toploto, ne z dimom. Sušilnica je od pred-prostora, ki je lesen, ločena s posebnimi vrati. Ta so potrebna, da se toplota v sušilnici enakomerno razporedi in tudi dalj časa zadrži. V sušilnici so na valjih nameščene dere, v treh različnih višinah, po dve v vsaki višini. Dere so v različnih višinah zato, da jih lahko predstavljamo, bliže ali v stran od največje toplote, kar je pomembno za dobro, enakomerno in kvalitetno posušeno sadje.

- Leta 1999 so župnijsko pajštvo strokovno obnovili s pomočjo Zavoda za naravno in kulturno dediščino iz Maribora. Danes je ponos našemu kraju in v njej se ponovno suši sadje, tako kot nekoč.
- Suho sadje je nekoč imelo zelo velik pomen v prehranjevanju ljudi. Dolgo se je ohranilo, vsebovalo je veliko vitaminov. Mnogoštevilne družine so tako lažje preživele dolge in hude zime, saj takrat ni bilo hrane v izobilju.
- Gospodinje so iz kloc in platičev znale pripraviti prav okusne, dobre jedi, kot je TURŠKA ŽUPA in KLECENPROT.
- Spoznali smo, kako se sadje danes suši v pajštvi.
- Presenetilo nas je, da je že prvo sezono sušenja, bil odziv ljudi tako velik. V sušenje so pripeljali, v treh mesecih, okoli 4500 svežega, narezanega in brez pešk sadja. Pri sušenju izhlapi večji del vlage iz sadja, njegova teža se zmanjša približno za tri četrtine.
- Ugotovili smo, da obnovljena pajštva res živi s krajem, saj že osnovnošolci vedo o njej veliko povedati.

7. ZAHVALA

Za prijazno sodelovanje se zahvaljujemo:

- Turističnemu društvu Lovrenc na Pohorju,
- g. Francu Vanerju,
- ge. Zofki Črešner,

8. SEZNAM UPORABLJENE LITERATURE

- Slovar slovenskega knjižnega jezika, DZS, Ljubljana, 1994.
- D .Miglič. 1993. Pajštva. Zapis ob projektnem tednu: Naravna in kulturna dediščina v kraju.