

KUD Klas Mirna
Etno sekcija Selo
Glavna c. 28
8233 Mirna

Mlačev pšenice na Selu 04. avgust 2007

Prvi zbor vaščanov, da se pogovorimo o projektu mlačeve pšenice je potekal 13. maja 2007. Za mlačev je bilo potrebno požeti pšenico ročno s srpi kot so to delali nekoč. Žetev smo opravili 21.junija.

Gospodar in gospodinja sta delavce pogostila z pecivom, vinom in šilcem preden so odšli na njivo. Pri žetvi je sodelovalo cca 12 žanjic in 10 moških , ki so vezali povresluje in dajali pšenico na kup, kasneje pa na voz.

Kadar je bilo potrebno sklepati ali nabrusiti srp je to storil član skupine ljudskih pevcev. Skupina osmih ljudskih pevcev s Sela je zapela nekaj slovenskih narodnih pesmi. Žanjice in delavci so bili postreženi z malico na njivi s suhomesnimi izdelki, sirom, domačim kruhom , kot včasih, pili so jabolčnik, hruškovo vodo in vodo iz studenca.

Po končani žetvi so žanjice prikazale, kako se je včasih mulilo bilje (njiva se je ročno s srpicami očistila ostankov slame v zemlji). Pozimi so namreč kmetje v sneg sejali koren, seme je ob otoplitvi prišlo v stik z zemljo in spomladni vzklil. Po žetvi pa je korenje dobilo svoj prostor in svetlobo in jeseni dalo izdaten pridelek. Okopati je bilo potrebno sadike paprike in zelja, ter jim prisuti zemlje.

Pšenico smo z lojtrnikom, ki ga je vlekel traktor, starodobnik letnik 1957, odpeljali pod kozolec in jo zdeli vanj. Pšenica se je v kozolcu osušila, da je bila pripravljena za mlačev. Za konec žetve smo pripravili malico: fižolova solata s čebulo in jajci, sir in kuhanje suhe svinjske krače za priboljšek pa še pehtranova in orehova potica.

V drugi polovici julija smo razpisali natečaj za NAJ STRAŠILO. Strašila smo sprejemali nekaj dni pred mlačvijo. Bila so razstavljena pri kozolcu, kjer se je sušila pšenica. Tri naj strašila so izbrali naključni obiskovalci na Mlačvi na Selu. Izdelovalce strašil smo za njihov trud nagradili z staro kmečko malico (kos slanine, domač mlad sir in štruca domačega kruha), ki smo jo dali v košare, ki jih je izdelal mojster Anton Zakrajšek.

Mlačev se je pričela popoldne ob 15. uri pod Kraljevim podom na Selu.

Vaške gospodinje so spekle različne vrste domačih dobrot in jih ponudile obiskovalcem. Ti so z veseljem poskušali dobrote naših gospodinj. Za obiskovalce je bilo pripravljeno več vrst potic: orehova, pehtranova, rozinova, ta potratna, kolači, 5kg štrukeljčkov, več kg različnih vrst piškotov,ter piščančki iz boljšega testa za najmlajše.

Postavljene so bile stojnice, kjer so si obiskovalci lahko ogledali:

- pletenje košar in izdelkov iz protja (Anton Zakrajšek)
- izdelava papirnatih rožic, šopkov, manjših košaric (Vilma Gracar)
- čebelarjenje, izdelke in pripravke iz medu (Jani Selak)
- pletenje česna
- ruženje koruze
- klepanje kose
- izdelava jabolčnika na star način , sekanje jabolk s tolkali in brezplačna degustacija svežega jabolčnika
- obiskovalci so lahko kupili razne pridelke in proizvode s kmetij, med drugim domač kruh, mlad sir, domač sadjevec in slivovko.

Mlatili so trije moški Franc Strah, Polde Habinc, Srečko Križnik in 78 letna Albina Ciglar. Prikazali so kako se snopi zložijo po podu. Mlatili so s cepci (na Selu jih imenujejo cepi), zmlačeno slamo so retali, v pajklu pa ločili zrnje od plev in žito pospravili v kaščo. Mlatiči so imeli na podu šopek, ki jim ga je hotelo dekle izmagniti. Mlatiči so dekle s šopkom v roki ujeli in jo za kazen privezali s slamo na cepec. Po končani mlačvi je sledil likof. Pečena petelina, krompirjeva in fižolova solata, domač kruh in cviček so pomagali mlatičem k boljšemu počutju po težaškem delu. Gospodinja in dekla sta prinesli delavcem lon. Žanjice so doobile štrukelj kruha, mlatiči pa štrukelj potice. Otroci, ki so pobirali klasje ob žetvi so dobili majhne piščančke iz testa.

Anton Kirm in Mimi Zore sta prikazala, kako se je včasih pripravljala reznca za krave.

Scenarij za prireditev je pripravil Igor Zaplotnik.

Prireditev je vodila in povezala predsednica KUD Klas Mirna Petra Krnc, Darja Zaplotnik je brala odlomke iz knjige Dušice Kunaver Dober dan kruh. Srečko Križnik je povedal nekaj besed o razvoju Sela v zadnjih petdesetih letih. Kako Selo doživlja in se spominja nekdanjih časov, časov njene mladosti, nam je pripovedovala Marija Gabrijelčič.

Prireditev si je ogledalo okoli 350 do 400 obiskovalcev. Med njimi vabljeni gostje profesor dr. Marko Marin, predsednica KS, gospa Barica Kraljevski, ravnateljica OŠ Mirna, gospa Anica Marinčič in gospa Mojca Femc iz JSKD.

Prireditev je snemal snemalec TV Novo mesto Vaš kanal g Janez Janežič. Prispevki o prireditvi pa so bili objavljeni v Dnevniku, Dolenjskem listu, Glasilu občanov občine Trebnje, Krajanu ter radiu Krka.

Poročilo pripravil Igor Zaplotnik

Selo pri Mirni, 15. november 2007

Priloge: kopije člankov iz časopisov