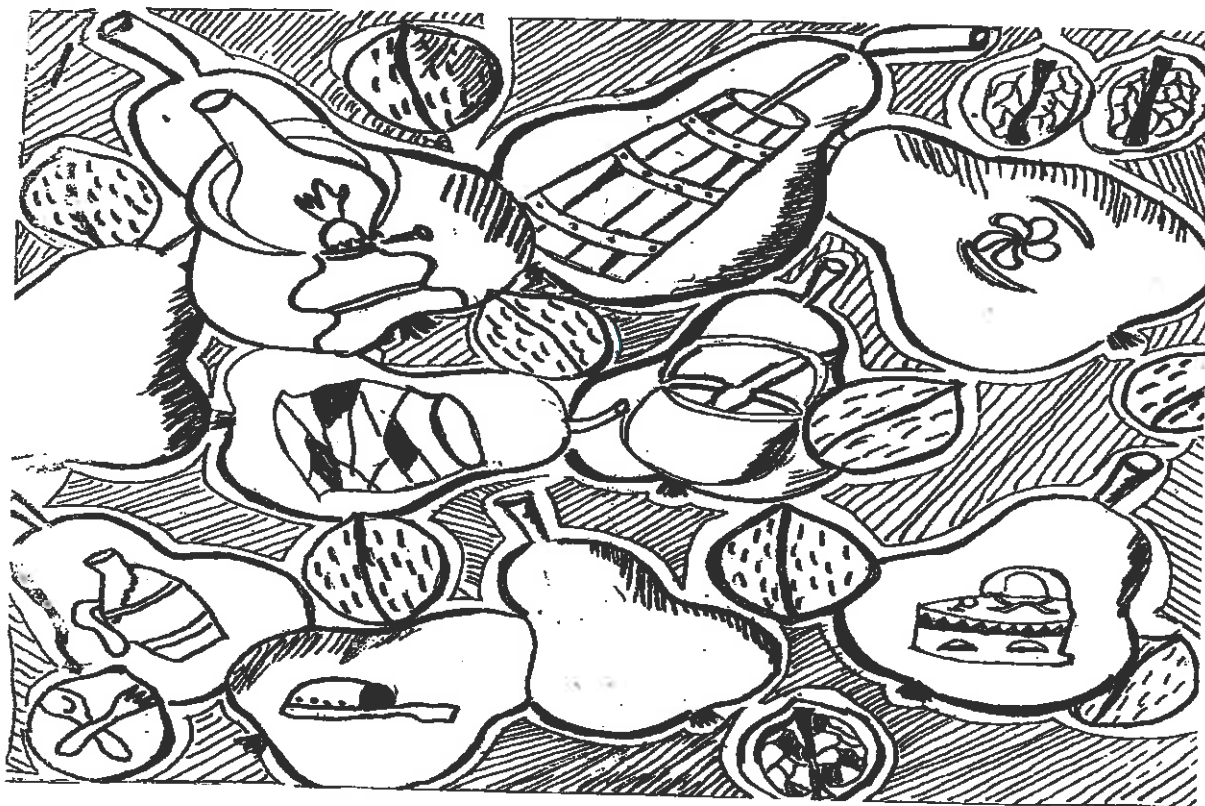


PISNA NALOGA
ZA 14. FESTIVAL "TURIZMU POMAGA LASTNA
GLAVA"

Dobrote na Bovškem



OŠ BOVEC
Mentor: Nataša Bartol
Bovec, 2000

K A Z A L O

	KAZALO	stran 1
	UVOD	stran 2
I.	POGLAVJE	
	LJUDSKA PREHRANA NA BOVŠKEM	
I. 1.	UVOD	stran 3
I. 2.	HRANA V GORNJEM POSOČJU SKOZI ZGODOVINO	stran 3
I. 3.	NAČINI PREHRANE V PREJŠNJEM STOLETJU	stran 4
I. 4.	OBIČAJI IN NAVADE	stran 4
I. 5.	OPIS PREHRANE IN NAVAD PO OKOLIŠKIH VASEH	stran 6
I. 5. 1.	TRENTA	stran 6
I. 5. 2.	LOG POD MANGRTOM	stran 6
I. 5. 3.	ŽAGA	stran 7
I. 6.	PREHRANA DANES	stran 7
II.	POGLAVJE	
	OHRANJANJE STARIH OBIČAJEV	
II. 1.	UVOD	stran 8
II. 2.	OPIS PRIREDITEV	
II. 2. 1.	KMEČKE IGRE V ČEZSOČI	stran 9
II. 2. 2.	DAN TRENTARSKE VOLNE	stran 10
II. 2. 3.	ČOMPARSKA NOČ	stran 11
III.	POGLAVJE	
	DOBROTE IN RECEPTURE NA BOVŠKEM	
III. 1.	UVOD	stran 12
III. 2.	RECEPTURE	stran 13
III. 3.	SLOVAR	stran 17
III. 4.	OVČJEREJA IN IZDELOVANJE SIRA	stran 18
IV.	RAZNO	
	RADI BI VAM POVEDALI ŠE VELIKO VEČ...	stran 20
V.	SKLEPNA MISEL	stran 21
VI.	VIRI	stran 21
VII.	ZAHVALE	stran 21
VIII.	OPIS ŠOLE IN SEZNAM SODELUJOČIH PRILOGA : JEDILNI LIST	stran 22

UVOD

Nad naslovom tokratne naloge za festival nismo bili ravno navdušeni. Spraševali smo se, kaj naj le predstavimo. Pri zbiranju informacij na terenu smo imeli težave. Ko smo spraševali po pristni domači hrani in o navadah ter običajih naših prednikov ob praznikih, nismo dobili veliko odgovorov. Največ, kar smo ugotovili, je bilo, da so ljudje jedli predvsem jedi iz koruzne moke, skuto na več načinov, kruha pa skoraj niso poznali. Po prvih ugotovitvah so reveži jedli samo "plento an čuompe" (polento in krompir). Tega kar nismo mogli verjeti, zato smo začeli brskati po literaturi.

Kmalu smo ugotovili, da so se ljudje resnično preživljali z zgoraj omenjeno hrano, saj zemlja ni bogve kako rodovitna in podnebje ni najbolj ugodno za rast. Dobro sta uspevala le koruza in krompir, ki so ju gojili zase in za živino. Zato so ljudje predvsem redili živino, in sicer prašiče, govedo, predvsem pa ovce in koze. Iz kozjega in ovčjega mleka so si pripravljali raznovrstne mlečne izdelke, ki so jim dodali krompir in polento. Prehrano na Bovškem opisuje prvo poglavje naslovne naloge.

V šolski knjižnici smo našli šolski bilten "Kloce in kokoci", kar pomeni "suhe hruške in orehi". Pred leti so bovški učenci že obdelali, kar smo mi tokrat začeli. V biltenu smo našli nekatere recepte, in jih še enkrat preverili. Recepte s slovarjem bovških izrazov smo zapisali v tretjem poglavju. V istem poglavju smo nekaj besed namenili reji ovac, in ovčji skuti in siru.

V drugem poglavju so napisane ugotovitve s terena. Preverili smo, kje bi turist lahko okusil pristne bovške jedi. Pod drobnogled smo vzeli gostišča in restavracije na Bovškem. Ugotovitve so porazne. O tem pišemo v drugem poglavju. Opogumili smo se in sestavili bovški jedilni list ter ga poslali gostiščem, ki so nam dovolila vpogled v svoje jedilne liste. Dodali smo tudi recepte. Recepte smo ponudili tudi nekaterim gospodinjstvom na Bovškem z željo, da bi že pozabljene jedi popestrile domači jedilnik. Nekateri gostinski delavci se ukvarjajo tudi z drugimi dejavnostmi, ki bi jih lahko uvrstili v kulinariko. Omeniti velja žganjekuho, ki se z zaščiteno licenco Kile na tržišču pojavlja kot žganje, medica, medvedova kri.

K sreči nekatera društva in skupine domačinov ob različnih prireditvah obiskovalcem ponudijo pristno bovško hrano. Opis teh prireditev najdemo v drugem poglavju.

Nalogo zaključujemo z ugotovitvijo, da bi lahko napisali še veliko zanimivosti, vendar smo na žalost omejeni na 25 strani.

I. LJUDSKA PREHRANA NA BOVŠKEM

I. 1. UVOD

Hrana je odraz časa in prepričljiv dokaz socialnega stanja ljudi. Na prehrano so pri nas močno vplivali dve uničujoči vojni in vzponi in padci politike in gospodarstva. Prehrana je odvisna tudi od zemljepisnih pogojev dežele, njenega socialnega stanja in ravni. Nekoč je bila povsem odvisna od pridelka, ki uspeva v določeni pokrajini. Tolminska v objemu Julijskih Alp je revna dežela, še posebno zgornja Bovška dolina, ki ima malo obdelovalnih površin. Da so se ljudje pri nas obdržali in preživeli, je bila potrebna velika prizadevnost, marljivost, iznajdljivost, stroga varčnost in prekomerna skromnost.

I. 2. HRANA V GORNJEM POSOČJU SKOZI ZGODOVINO

Najbolj skromna, preprosta in enolična je bila prehrana pred 1. svetovno vojno. Takrat so ljudje jedli tisto, kar je nudila domača zemlja. Redili so tudi domače živali. Bovška obsega strogi gorski svet. Zato se ji pri nas hrana z več ali manj plodnimi površinami razlikovala po prehrabeni vrednosti in količini, oziroma po številu dnevnih obrokov, čeprav je bilo njeno glavno merilo povsod skromnost. Prehrana se je v tem stoletju trikrat spremenila. Največjo spremembo je doživela po zadnji vojni, ko se je splošna ekonomska raven prebivalstva občutno dvignila in povsem izboljšala izbor živil in način priprave hrane.

Nekoč so na Tolminskem, manj na Bovškem, gojili veliko žita, predvsem ječmena, pšenice in ovsa. V Tolminskem urbarju iz leta 1377 piše, da so kmetje z vse Tolminske oddali patriarhu letno 763 starov žita (1 star drži 75kg). Iz zgornjih podatkov je moč sklepati, da so v teh krajih pridelali veliko žita. Tudi živinoreja in sirarstvo sta bila zelo razširjena in razvita. Sir je bil v tistih časih prava ljudska hrana. Dobra in obilna krma tolminskih pašnikov in senožeti je pospeševala živinorejo: gojili so konje, govedo, zlasti vole in mlado govedo, razširjena je bila prašičjereja, na Bovškem pa so gojili predvsem ovce, koštrune in koze. Živina in mlečni izdelki so bili glavni proizvod. Del tega so morali dati za desetino, nekaj je ostalo doma. V Furlanijo, Čedad in Videm so izvažali živino. Kruh so poznali že v 13. stoletju kot nekvašeno presno pogačo, pečeno na razbeljenem olju. Do konca 19. stoletja so tudi pri nas gojili proso, ki so mu rekli drobna kaša. Zelo stara jed je močnik, ki je nadomeščal juhe (župe po naše). Med stare jedi štejemo tudi joto iz kisle repe ali zelja. Jed je bogata z vitamini. Poznali pa so tudi sirovo juho, prežganko in suho juho iz suhega prekajenega mesa.



Redili so prašiče, da so imeli meso in zabelo. Fižol, nekoč tudi bob je nadomeščal meso, dodajali pa so ga tudi drugim jedem. Solato so belili s scvrto slanino, ki so ji še vroči dodali kisa. Krompir se je pri nas uveljavil v 18. stoletju in postal glavna jed, saj je bil velikokrat na mizi zjutraj in zvečer, največkrat v oblicah. Pomembna pa je postala tudi koruza, saj je polenta, zlasti v visokogorskih alpskih deželah, nadomeščala kruh.

I. 3. NAČINI PREHRANE V PREJŠNJEM STOLETJU

Najbolj revna, preprosta, enolična je bila hrana v zgornji Soški dolini, zlasti v odročnih krajih (Trenta, Soča,...), kjer so majhne krpice obdelovalne zemlje dajale le boren pridelek. Marljivi domačini so redili predvsem koze in ovce.

Pri nas so imeli nekoč dva dnevna obroka: kosilo in večerjo. Kosilo so kuhali bolj pozno zjutraj. Bil je navadno kotel polente in zraven skutna župa, to je skuta, zakuhana v krop z malo koruzne moke (ena žlica skute, ena žlica moke). Za večerjo so pripravili koruzni močnik, temu dodali malo fižola. Jedli so iz ene sklede z leseno žlico. Poleti in pozimi so bile na mizi skoraj iste jedi. Lačni otroci so vmes jedli polento, ki je ostala od kosila. Pozimi so zjutraj skuhalo kisló zelje ali repo-ribenco in zraven polento. Od zelenjave so gojili le solato in radič, ki so ga navadno pripravljali dopoldne za kosilo, za večerjo pa so največkrat kuhali močnik ali krompir v oblicah, ki so ga jedli s skuto, dokler ni pošla, sicer so ga pomakali v sol.

Ko so pripravljali drva, so bili cel dan zdoma, zato so s seboj nesli polento in skuto. Ob košnji so jedli kot ponavadi, saj si niso mogli privoščiti kaj izdatnejšega. Ob nedeljah je bilo boljše kosilo: juha z osoljenim koštrunovim mesom, v katero so nadrobili polento. Le redko so iz bele moke, ki je bila zelo draga, pripravljali "farfelne"-moko so nekoliko zmočili z vodo, jo zdrobili v zrnato zmes in skuhalo na kropu ter to zabelili z zaseko ali dolili mleka.

Ječmen, iz katerega delajo ješprenj, pri nas ne raste, zato so ga morali kupiti. Prav zato so ga prav malo kuhali, morda le ob košnji s kakšno kostjo suhega mesa.

I. 4. OBIČAJI IN NAVADE

Običaj je bil, da so za praznike pripravljali boljše jedi. Ob božiču so iz belega, nekvašenega testa z nadevom iz koruzne moke in suhih hrušk-kloce, naredili štruklje-krafe, ki so jih skuhalo v slani vodi in jih zabelili z maslom. Za pust so običajno dali v lonec svinjske parklje in ocvrli fancale-krofe.

Za veliko noč so šli peš po strmih stezah čez Vršič v Kranjsko Goro po belo moko. Dobil so jo v zamenjavo za sir in volno, da so lahko spekli bel kruh. To je bil lep okrogel hleb, ki so ga dali poleg peči, da je vzhajal, potem pa so ga dali peč. Otrokom so ob tej priliki spekli manjše hlebčke, nekateri pa so ob tej priliki

spekli tudi po polževo zavito potico "bganco", zraven pa so jedli tudi hren in "žuč"(žolco).

Ob krstu so krstne botre materi prinesle "pogače", tri ali štiri hlebce, ki so bili le navaden, bel kvašen kruh. K hiši so prinesle tudi liter vina, otrokom pa do 20 cm dolge štručke.

Ko je v hiši kdo umrl, so zamesili koruzni kruh, imenovan amožnja, in ga ponudili vsakemu, ki je prišel kropit pokojnika. Zraven so ponudili tudi žganje. Ta navada se je ohranila do danes, le da danes ponudijo bel kruh.

Ob birmi so botre iz bele moke spekle kolače in so jih natak njene na trak darovale birmancem.

Večkrat so na vročem ognjišču spekli tudi tako imenovano fetu, pogačo iz koruzne moke brez kvasa, le z dodatki soli in bele moke. Tako fetu in kuhan fižol so nesli s seboj na daljšo pot ali na romanje, največkrat na Višarje in na Brezje, hodili so dva do tri dni.

Mlečni izdelki -"mlečno jeste" so dopolnjevali vsakdanjo prehrano. Za zimo so hranili skuto za skutnico in kot dodatek h krompirju. Pili so sveže pomolženo "prično" mleko, ki so ga dolivali tudi k polenti in žgankom-žgancem ali pa so ga jedli s fižolom. Kislo mleko, skisano v leseni ali zemljeni posodi, so zajeli z žlico, potem ko so s snemavico posneli smetano v poseben lonec za maslo, ki so ga naredili v pinji. Okusno pinjeno mleko "metudo" so zauživali s polento. Pogosto so pili tudi sirotko "sirtu", tekočino ki je ostala od sira ali skute.

Meso (prašičje, ovčje in koštrunovo) so osolili in sušili v posebnih bajtah (kadilnicah), kjer so kuhali prašičem, pod stropom pa so bili obešeni kosi mesa. Prašičji loj so pretopili in ga še toplega vlili v posode, da je dobil obliko hleba, ter ga kasneje imeli za zabelo. Klobase (jetrne in navadne) so vezali v meter dolgo verigo, iz krvi pa so izdelali "krvave klobase", ki pa jih danes ne delajo več. Naredili pa so jih tako, da so krvi dodali mast, sladkor, dišave in včasih tudi fižol in suhe hruške.

Če so bili žejni, so pili vodo, in to kar z lesenim korcem iz škafa, ki je stal na posebni polici ali niši v kuhinji. Za hudo žejo so v vodo kanili malo kisa ali pa so vodo prekuhali s kumino in ji dodali malo gajsta-žganja, ki so ga sami naredili iz polovice vode in polovice špirita. Ko je bil v hiši kdo bolan, so skuhali lipov ali bezgov čaj, drugače pa čajev niso kuhali prav pogosto. Prave kave skoraj niso pili, ker je bila predraga, pač pa so ob žetvi* trave na strminah v vodi raztopili malo medu.

Pri nas so nekoč posušili skoraj vse sadje za zimske dni. Kasneje pa so iz jabolk in hrušk stiskali mošt in ga hranili za košnjo. Vino so pili le v gostilni in še to šele po letu 1900, ko so zgradili cesto, prej pa le, če ga je kdo prinesel.

*Ker so pri nas travniki zelo strmi, trave niso kosili, ampak želi.

I. 5. OPIS PREHRANE IN NAVAD PO OKOLIŠKIH VASEH

I. 5. 1. TRENTA

V preprosti trentarski kuhinji z nizkim ognjiščem, črnimi stenami, skopimi kosi pohištva je bilo pripravljanje jedi preprosto in enolično. V tistem času je bilo kuharsko znanje zelo skromno. Nekateri še kruha niso znali speči.

V Trenti se je na bolje premaknilo šele okrog 1890. leta, ko so možje začeli odhajati na delo v rudnike in k drvarjem. A še vedno so živeli v stiski predvsem zato, ker so bile družine številne. Kot zanimivost naj povemo, da so koruzo kupovali ali pa so jo dobivali v zamenjavo, mleli pa so jo v treh mlinih, ki so jih poganjali kipeči valovi vode Trente.

Pri vsem tem ne smemo pozabiti na obče znano gostoljubnost Trentarjev. Kar so imeli, so ponudili in kljub težkemu življenju so bili vedno vedri in nasmejani. Predvsem pozimi so se radi sestajali, se pogovarjali in si pripovedovali zgodbe. Da, v prelepi trentarski deželi so bile nekoč res doma pravljice, bajke in pripovedke.

Dandanes je Trenta povsem drugačna. Asfaltirana cesta, ki pelje skozi vas in dalje na Vršič, pripelje turiste, in povezuje Trentarje z zunanjim svetom.

I. 5. 2. LOG POD MANGRTOM

V Logu pod Mangrtom so poznali le dva dnevna obroka: kosilo in večerjo. Pozimi so največkrat za kosilo jedli kislo zelje in prsuto (krompirjevo polento), poleti pa so jedli polento, zabeljeno z zaseko, zraven pa so pili sladko ali pinjeno mleko. Včasih so na zabeli ocvrli nekaj rezin pršuta, ki so ga hranili za čas košnje. Kos pršuta pa so za veliko noč obvezno skuhale tudi revnejše družine. Ob košnji pa so kuhali tudi ješprenj s svinjskimi kožami ali mesom. Nekoč so tu sejali ječmen in rž, dandanes pa tega ne počnejo več. Ko so kosili travo, so pripravili kosilo že ob devetih dopoldne: polento s friko. Ob treh popoldne so ponudili žgance, imenovane pouerjenca, z mlekom. Za večerjo je bila spet polenta. Polenta je tudi nadomeščala kruh, ki so ga pekli le za velike praznike.

Za večerjo so druge dni kuhali prerezan krompir v slani vodi ter ga jedli s skuto ali s sirom, poleti s solato. Z maščobo so varčevali, da so zabelo prihranili za čas težjih del. Če so bili otroci lačni, so v ponvicah pekli koruzo ali grizli žitno zrnje. Ko so hodili v hribe žet travo, so v mali leseni škatlici nesli zaseko ali skuto in krompir v rdeči ali plavi culi (facolu).

Mnogi so odhajali s trebuhom za kruhom po svetu drvarit. Domov so prinašali nekaj denarja, ki so ga hranili za "sušne dni". Rečemo lahko, da so se razmere boljšale, zares na bolje je šlo šele po drugi svetovni vojni.

I. 5. 3. ŽAGA

Najbolj revna vas na našem območju je bila Žaga. Tu je bilo težko in naporno življenje, pridelka in zaslužka malo. Trudili so se z rejo ovac.

Dnevna obroka sta bila tudi tu le dva: kosilo in večerja. Pozimi so ob desetih zjutraj jedli močnik in mleko ali kislo zelje in polento; za večerjo, ki je bila okoli 16. ure, pa preštet krompir in oblice (repo) in vmes kakšen koren. Poleti so za kosilo skuhali zabeljeno polento in mleko, za večerjo pa krompir in skuto. Mati je otrokom štela krompirje. Otroci z dobrim tekom so materi skrivoma izmikali krompirčke, da je često ostala brez večerje. Ob košnji so kuhali ješprenj s kakšno kostjo suhega mesa. Ječmena so malo pridelali, ponj so hodili v Klavže.

Kruh so začeli pogosteje peči nekaj let po 1.svetovni vojni, prej so pekli le koruzno pogačo na ognjišču, kruh pa samo ob praznikih in košnji.

Za praznike so postregli z boljšimi jedmi, in sicer vedno istimi. Na sveti večer so skuhali krafe, za debelnico okusno lauto (prašičjo glavo), za pust so ocvrli fancale - krofe, za post štokviž (polenovko) ali pa so šli loviti ribe, za veliko noč so pripravili potico, za sv. Florijana dan, 4.maja, so pripravili pisane pirhe in za binkošti spet potico.



Lanena trestarska oblica za skuto

I. 6. PREHRANA DANES

Danes je glavni pridelek še vedno krompir, koruze pridelajo polovico manj kot nekoč, prav tako tudi fižola, korenja pridelajo komaj za četrtno, repe zelo malo, žita sploh ne sejejo več, ohrovt porabijo še svež, zelje zribajo za zimo. Danes gojijo veliko več zelenjave, včasih so poznali le radič in solato. S pokrivanjem vrtnih gred pred mrazom pa ohranijo svežo zelenjavo za zimske dni. Krompir je še vedno glavno živilo, ki se na mizi pojavlja vsak dan, pripravljen na različne načine. Redko kuhajo tudi domače bovške jedi, vendar je prehrana povsem drugačna kot nekdanj: bolj pestra, bolj hranljiva. Redno kupujejo kruh, privoščijo pa si več svežega mesa (tudi revnejše družine) in porabijo bistveno več živil kot nekdanj.

II. OHRANJANJE STARIH OBIČAJEV

II. 1. UVOD

V tem poglavju želimo predstaviti kako na Bovškem skrbimo, da bi obudili stare običaje, navade in kulinariko.

Pohvalimo naj dejavnost krajevnih aktivov žena, ki tradicionalno pripravljajo stare jedi ob raznih vaških praznikih in prireditvah. Prikazujejo tudi domača opravila, kot so priprava volne, žehnanje, pletenje... Možje predstavijo in prikažejo mojstrovine v klepanju kose, striženju ovac. Navedene rokodelske spretnosti lahko res vidimo le na prireditvah, ki jim posvečamo to poglavje in odrsko predstavitev.



II. 2. 1. KMEČKE IGRE V ČEZSOČI

Kmečke igre so prireditve, ki se odvija poleti v mesecu juliju v Čezsoči na trgu pred cerkvijo sv. Antona. Prikažejo opravila, ki so bila kmetov vsak dan, smisel življenja in vir preživetja.

Kmečke igre so bile prvič l. 1984 na pobudo Iztoka Kenda in Vasja Vitez, takrat člana mladinske organizacije. Zamislila sta si, da bi etnološke značilnosti Bovške prikazali v obliki tekmovalnih iger. Kasneje prevzame organizacijo KS Čezsoča in še kasneje v letu 1994 TD Čezsoča, saj je obseg vedno večji. V prvih letih beležijo cca 400 obiskovalcev, nekaj zadnjih let pa že 2000.

Rdeča nit prireditve je prikaz kmečkih opravil, v katerih se pomerijo tekmovalci. Igre prikazujejo kmečka opravila: spravilo sena v strgače, izdelava masla, striženje ovc, žaganje hlodov, prebiranje čomp-krompirja... Ekipe, ki sodelujejo v teh tekmovanjih, so predvsem iz Bovca, Čezsoče, Kal-Koritnice pa tudi Drežničani in Kranjskogorci radi sodelujejo.

Domačini prikažejo tudi druge obrti: žganjekuho (prav v Čezsoči obratuje modernejša žganjekuha pod zaščitnim imenom KILC), pletenje košar, slikanje panjskih končnic. Organizatorji te prireditve so razvili pristno spominkarstvo, tako lahko na tej prireditvi kupimo ročno izdelane spominke: cokle, miniaturne vozove, kambe-ovčje ovratnice, knejbl-zanka za rjuho za seno...

Na prireditvi je na razpolago tudi bovška kulinarika: bovšči krafi, »čompe`n skuta«, »štrudl«, golaž iz divjačine s polento, »fanclne«, ptičke, venčke... Da je vse okusno pripravljeno, poskrbi Čezsočanka ga. Ana Mlekuž s svojimi prijateljicami.

Uspeh zdaj že tradicionalne prireditve je v sodelovanju vaščanov. Ženske pripravijo dobrote, moški pripravijo rekvizite, mlajši uredijo vso dokumentacijo in ostalo organizacijo (glasbo, igre, sponzorje), najmlajši pomagajo povsod, kjer so pač potrebni. Program je prirejen za vse starosti. Letos bodo igre petnajstič, le leta 1991 jih ni bilo. V potresnem letu 1998 pa so organizatorji ves dobiček namenili popotresni obnovi otroškega vrta.



II. 2. 2. Dan trentarske volne

Dan trentarske volne, kot smo poimenovali tradicionalno prireditve, ki jo izvedemo v drugi polovici septembra, ko je čas drugega letnega striženja ovac. Včasih, ko je živina šla junija v planine in se septembra vrnila v dolino, so vedno strigli pred odhodom v planino in takoj po vrnitvi v dolino. Ponavadi je bilo striženje ovc žensko opravilo, moški pa so dvigovali in obračali ovce med striženjem. Včasih, ko so bili tropi večji, je skupina žensk strigla ovce ves dan in od kmetije do kmetije.

Namen prireditve ni samo prikaz striženja ovac, pokazati želimo, kako je potekal nadaljni proces predelovanja volne. Članice aktiva kmečkih žena TD Soča Trenta na ta dan prikažejo striženje ovac. V »stan zaženejo« svoje ovce in jih ob pomoči moških eno za drugo »slečejo«. Ponavadi je jesenska volna primernejša za nadaljno obdelavo, ker nima v sebi toliko gnoja kot spomladanska, saj ovce prezimijo v hlevih.

Volno češejo s pomočjo »kvart«, nato jo na kolovratu spredejo. Debelina preje je odvisna od tega, katere izdelke nameravajo plesti. Nekatere pletilje volno operejo pred pletenjem, druge operejo šele izdelke. Včasih so volno prali samo s kristalno sodo, ki je edino čistilno sredstvo, ki ne uniči lanolina v volnenih vlaknih. Lanolin je snov, ki daje volni najpomembnejše lastnosti. Na deklaracijah, s katerimi so opremljeni izdelki, narejeni iz domače volne, je nasvet, v katerem je poudarjeno, da je potrebno prati v vodi, ki ima do 30 stopinj Celzija s pomočjo kristalne sode. V primeru, da je voda toplejša, se volna krči, kar vpliva na obliko in velikost izdelka.

Dan trentarske volne aktiv kmečkih žena izkoristi tudi za promocijo svojih volnenih izdelkov, ki jih članice pridno pletejo v zimskem času. Poleg tega predstavijo tudi dobrote iz domačih peči, sladice, ki so tudi v preteklosti razveseljevale predvsem otroke. Na stojnicah pa je možno kupiti izdelke iz ovčjega mleka, sir in skuta.

Na osnovi dveletnih izkušenj smo prišli do zaključka, da je ta dan poseben tako za krajanke, ker se ob tem, lahko rečemo, že starem običaju zberejo in obujajo spomine, kot tudi za obiskovalce, ker imajo priložnost videti proces predelave volne, ki je očem današnjega potrošnika že nepoznan.



II. 2. 3. ČOMPARSKA NOČ

Prireditev so osnovali zaradi želje, da bi se razvila v tradicionalno etno prireditev. Čomparska noč je bila v bistvu nadaljevanje trentarske noči, ki je bila v Trenti prvič l.1976 pod okriljem hotela Planinski orel. Njen idejni oče je bil g. Martin Berginc. Ko so zaprli prej omenjeni hotel, pa se prireditev preseli v Bovec na "plec" oz. trg in so jo preimenovali v Čomparsko noč. Prireditev je temeljila na gostinski ponudbi.

Leta 1985 je bila Čomparska noč prireditev s pestrim kulturno-zabavnim programom. Takratni prostovoljni člani turističnega društva Bovec, ki jim je priskočilo na pomoč podjetje Kompas ATC Bovec, so pripravili program za vse okuse in vse starosti. Odvijala so se kmečka opravila – striženje ovac, prikaz pridelovanja medu, srečanja kulturnih društev iz Rezije, folklorne skupine. Obenem je bila ponujena bovška hrana čompe s skuto, krafi, skutnica, ... V tem času je nastala tudi maskota Čomplja, zaščitni znak prireditve. Seveda je to krompir, saj je nosilec imena te noči.

Na Čomparski noči je bilo moč kupiti domačo ovčjo skuto, ovčji sir in kozji sir, med, medico, pečene "penole" (koruzni storž), polento, ... Prikazane so bile rokodelske spretnosti iz okoliških vasi, prejo volne, pospravljanje sena v strgače, rezljanje lesenih kipcev, žlic, ...

Prireditev se je pričela v dopoldanskem času in se s pestrim celodnevним programom zaključila z zabavo v jutranjih urah. V dnevnem času je bil program obogaten z etno kulturnim programom – folklorne skupine, nastop godbenikov, harmonikašev, ...

Prireditev je obiskalo tudi do 5000 ljudi. Mnogi obiskovalci so Bovec obiskali ravno zaradi prireditve. Med njimi je bilo veliko tujih agencijskih gostov iz V. Britanije, Nizozemske, ki so Čomparsko noč obiskali večkrat.

Okrog l.1990 pa se ekipa organizatorjev močno skrči in zato organizacija za preostale postane prevelik zalogaj. Zaradi vztrajnosti nekaterih entuziastov iz organizacijskega odbora se prireditev odvije še nekaj poletij.

Program ni bil več izviren in kvaliteten in tako je ta tradicionalna prireditev zamrla.



III. DOBROTE IN RECEPTURE NA BOVŠKEM

III. 1. UVOD

V tretjem poglavju obravnavamo problematiko ponudbe, ohranitev bovških jedi in s tem ohranitev pristnosti našega kraja in izročila naših prednikov.

Ko smo prebirali jedilne liste, smo se seznanili z gostinsko ponudbo. Ugotovili smo, da večina ponuja jedi evropske kuhinje. Največkrat se pojavljajo najrazličnejše jedi na žaru, pizze in testenine na različne načine. Nekatera gostišča ponujajo tudi hišne specialitete, ki so pripravljene na svojstven in izviren način. Vendar tudi med njimi ne najdemo pristne bovške hrane. Dostikrat naletimo na avtohtono soško postrv, pripravljeno kot specialiteto na "tržaški način" in ne kot domačo bovško jed. Pod rubriko domače jedi pa ponudijo ješprenj, joto, repo, zelje, klobase...

Izjemoma na jedilnih listih najdemo friko, polento s kislim mlekom, loške štruklje, "čompe" in skuto, ovčji sir idr.

Ko smo gostinske delavce povprašali, zakaj ne ponudijo bovških jedi, so večinoma odgovorili, da po teh jedeh ni povpraševanja.

Razumemo, da je klasična kuhinja sprejemljivejša, vendar smo trmasti in vztrajamo, da morajo biti na jedilnih listih tudi bovške jedi. Zato smo sestavili jedilni list z bovškimi jedmi in jih poslali gostiščem.

Bovške jedi so pripravljene predvsem iz ovčje skute, zato nismo pozabili zapisati nekaj o ovčjereji in izdelovanju sira in skute.



III. 2. RECEPTI

CVEJBR-ROZINOV ŠARKELJ

Sestavine za testo: enako kot za potico.

Nadev: rozine,orehi,mleko,sladkor,med.

Orehe prevremo v mleku,dodamo ostale sestavine,vse skupaj zgnetemo v testo in spečemo kot kruh .Cvejbr so pekli za veliko noč.

ČOMPOVA PLENTA-PRSUTA

Sestavine:krompir,koruzna moka.

V osoljeni vodi skuhamo krompir,ga zmečkamo in dodamo ustrezno količino koruzne moke.Pripravljeno polento jemo z ocvirki,zaseko,ob klobasi ali siru,lahko pa tudi prelito z mlekom ali metudo.

Tradicionalna na Bovškem.

FARFELJNI

Moko prelijemo s slanim kropom.Oblikujemo manjše svaljke; zavremo jih na mleku,ki mu po želji dodamo ustrezno količino vode.Tradicionalna jed naših babic in dedov,ponavadi je sestavljala večerjo.Danes znajo rahle farfeljne pripraviti le redki.

FRIKA

Naribamo sir in ga opečemo na maščobi (olje , zaseka) v kozici ,da se stopi .Na vročo raztopljeno zaseko zlijemo umešana jajca z naribanim ovčjim sirom.V Strmcu so stopljen sir-friko ponavadi vlili v luknjico v servirani polenti.

KALJA

Zavremo mleko,dodamo moko in sladkor; skuhano polento po žlicah nalagamo v posodo, vsako plast polijemo s prelivom in dodamo maslo. Recept iz Soče.

Sestavine: ovčja skuta in mleko.

Mleko zavremo in ohladimo.Dodamo skuto,pomešamo in pustimo stati dva do tri dni, da se zgosti.Postrežemo s kuhanim krompirjem.

Tipična stara bovška jed.

KLOCOVA PLENTA

Sestavine: koruzni zdrob, tepke, vodo, sol, maslo, med.

Suhe tepke skuhamo, odcedimo in vodo shranimo.Tepke zmeljemo, jih damo nazaj v vodo,nakar primešamo koruzni zdrob in kuhamo kot polento.Prelijemo z maslom, v katerem smo raztopili med.Jemo toplo in ohlajeno.Jed se je običajno pripravljalo za božič.

KLOCOV KRUH – KRUH IZ TEPK

Sestavine : moka, kvas, sol, sladkor, voda, tepke, olje ali maslo.

Zamesimo testo, podobno kot za kruh, z malo več kvasa kot običajno. Testu dodamo skuhane zmlete tepke in spečemo v pečici.

Recept izhaja iz Čezsoče.

KRAFI

Sestavine za navadno testo : moka, sol, voda.

Sestavine za krompirjevo testo: krompir, jajca, moka, priprava testa je enaka kot za krompirjeve svaljke. Sestavine za tipičen nadev: kloce, rozine, jabolka, sladkor, cimet, čebula, rum, maščoba, krušne drobtinice, po želji tudi orehi. Čebulo prepražimo, mast odcedimo in jo dodamo k sestavinam za nadev. Na maslu prepražimo tudi jabolka in drobtine. Nadeva nalagamo na koščke testa in oblikujemo krafe. Skuhamo jih v slanem kropu. Na koncu jih polijemo z na maslu popraženimi drobtinami; ponekod v maslo dodajajo med.

PEŠTUNJE

Sestavine: koruzni zдроб, voda, kloce, maslo, sol, sladkor.

Vse skupaj skuhamo. Peštunje so nosili s seboj v planine kot priboljšek. Včasih so jih kuhali tudi za svete tri kralje.

PRTJPENCA, DOBRA POLENTA

Sestavine: maslo, koruzni zдроб, voda.

Prtjpenca je polenta, ki so ji med kuhanjem dodali žmere. Ko so topili maslo, so koruzni zдроб posuli na dno lonca, v katerem so maslo topili, da se ni prijelo dna. To so žmere. Žmere se je lahko jedlo tudi samostojno, dodajalo pa se jih je tudi v nadev za krafe. Prtjpenco so jedli le ob posebnih priložnostih.

PUŠTOK'NO STROČJE

Stročji fižol in mlado korenje skuhamo v slani vodi. Posebej skuhamo tudi krompir. Vse skupaj odcedimo, zmečkamo in zabelimo z maslom ali z domačimi ocvirki. Močna in okusna domača jed.

SIRKOVCI- KORUZNI PIŠKOTI

Sestavine: koruzna in bela moka, jajca, maslo ali margarina, sladkor, mleko, pecilni prašek, vanilija, limonina lupina, rozine, sol.

V toplo mleko zakuhamo koruzno moko, dodamo maslo, sladkor. Ko pa se ohladi, pa še vse ostale sestavine. Zmes oblikujemo v nizke hlebčke (da se vidijo odtisi Miklavževih prstov) in jih položimo na namazan pekač. Spečemo v pečici. Piškote iz koruzne moke so pekli za Miklavža v Strmecu (pokojna Frančiška Ivančič).

SKUTNICA

Sestavine: voda, močna skuta, sol, po želji koruzna moka. V vrelo vodo damo skuto, solimo in pustimo vreti eno minuto, da se skuta raztopi. Po želji dodamo koruzno moko in kuhamo še 10 min. Skutno juho so večinoma kuhali pozimi. Domačini pravijo, da je dobra proti prehladu.

ŠMORN Z LUŠTRKOM

Sestavine: jajca, moko, vodo, sol, sladkor. Vse to zmešamo. Po želji dodamo luštrk in ocvremo kot omleto (lahko tudi razkosamo kot cesarski praženec in popečemo).

Tipična bovška jed.

ŽNTIWNCA- REGRAT V SOLATI

Regrat operemo, zabelimo z zaseko, pokisamo, osolimo. Dodamo trdo kuhana jajca (fižol, krompir).

Pogosta jed na bovškem.

ŽRBADA, BRWADA Minještra iz kisle repe.

Sestavine: kislata repa, krompir, fižol, svinjsko ali drugo suho meso.

Krompir zrežemo na kocke in ga kuhamo s fižolom in repo. Po želji začинimo, dodamo še suho meso. Jed je podobna joti.

PIJAČE**BEZOVC, BEZGOV SIRUP**

Sestavine: voda, bezgovi cvetovi, limona, vinska ali citronska kislina (kis).

Vodo in sladkor skuhamo, ohladimo, dodamo ostale sestavine in pustimo stati pet dni. Vmes mešamo, nato precedimo in ustekleničimo. Pijemo razredčenega z vodo. Bezgov sirup je odličen za žejo.

METUDA-PINJENEC

Smetano v pinji umedemo v maslo. Preostala tekočina je metuda. Pijemo jo lahko samo ali pa jo postrežemo k polenti. Domačini menijo, da je zelo zdrava.

SIROTKA

Mlečni produkt, tekočina rumenega videza, kiselkastega okusa. Je terciarni produkt pri izdelavi ovčjega, kozjega ali kravjega sira ali skute. Pijemo jo v manjših količinah (mikrobiološka slika, kratek rok trajanja). Od maja do oktobra jo najdemo na planinah, pa tudi na kmetijah.

PRIDELKI

BOVŠKA OVČJA IN KOZJA SKUTA

Skuta je sekundarni produkt sirjenja. Sirotki ob dogrevanju dodamo primerno količino mleka in kuhamo do vrelišča. Ko skuta splava na površino, jo poberemo v sirske prte, odcedimo in konzerviramo s soljo. Mlada skuta je zelo blagega okusa, eno leto stara skuta pa se uporablja kot zdravilo. Ovčja in kozja skuta imata na Bovškem bogato tradicijo, saj je tu od nekdaj doma ovčjereja in kozjereja. Skuta dopolnjuje tradicionalno kmečko prehrano.

BOVŠKI OVČJI IN KOZJI SIR

Mleko segrejemo na 36 stopinj, dodamo koncentrat sirišča za usiritev, dogrevamo na 42 do 48 stopinj Celzija. Žmitek zdrobimo s sirarskim trmačem ali harfo. Zmes ohlajamo. Sirno maso damo v lesene obode in jih obtežimo, da izteče tekočina. Sir solimo, sušimo in negujemo do enega meseca, ko dozori. Ovčji in kozji sir ima na Bovškem bogato tradicijo, že od leta 1200, saj gorata področja omogočajo rejo ovc in koz. Sir dopolnjuje tradicionalno kmečko prehrano.

KLOCE-TEPKE

Domače hruške (tepke) posušimo v pečici štedilnika. Uporabljamo jih za nadev pri krafih, za kompote, klocovo polento, lahko jih jemo tudi kot prigrizek, prijeten pa je tudi njihov vonj. Otroci so včasih jedli suho sadje tudi med obroki, da so si potešili lakoto.

KRODEGINI-KLOBASE IZ SVINJSKE KOŽE

Sestavine: svinjska koža, svinjska in goveja prata, česen, sol, belo vino.

Meso zmeljemo, dodamo začimbe in vino, ter naredimo klobase. Okadimo jih z brinjem.

MED

Čebelji produkt. Raznovrstna alpska flora nudi izredno ugodna pasišča kranjski čebeli. Čebelnjaku na Bovškem pravijo šunik.

MEŠANI KRAVJI IN KOZJI SIR, SKUTA, MASLO

Izdelki iz mešanega kravjega in kozjega mleka. Tradicionalni mlečni izdelki, ki so jih pridelovali na planini Božci.

III. 3. SLOVAR

BULA ALI ŽICA=ZA SHRANJEVANJE SKUTE

BURE=OREHOVA JEDRCA

BOB=FIŽOL

BUORTOH=PREDPASNIK

CVEJBE=ROZINE

ČOMPE=KROMPIR

DŽICA=POSODA ZA SHRANJEVANJE ZASEKE

FEJCA=KVAS

JESH=KIS

KOKOCI=OREHI

KLOCE=SUHE HRUŠKE

KUHRNICA=KUHALNICA

K MBAČ=POSODA ZA MOLŽO

LEDRK=RADIČ

MOČNK=MLEČNA GRESOVA ŽUPA

PDELA=LONEC

PWERNCA=ŽGANCI

PINJA=PRIPAVA ZA MASLO

PONOVCА=LONEC

PROSNICA=SIROTKA

REJTČ=CEDILO ZA SOLATO

ROGLJA=LESEN PRIPOMOČEK ZA RAZBIJANJE ŽMITKA

SOLJ=POSODA ZA SKUTO

SIRK=KORUZA

ŠTRAUBI=KRHKI FLANCATI

ŠTER=ŠKAF

ŠTAMP ALI PLEH=PEKAČ

ŠFANGLC=ZAJEMALKA

TLIR=KROŽNIK

TRNAČ ALI PLENTAČ=ZA MEŠANJE POLENTE

TREPLCA=MEHKA POLENTA

TUC=PRIPRAVA ZA MEČKANJE KROMPIRJA

TRIBLC=VALJ ZA TESTO

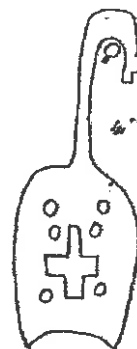
ŽNTIWNCA=REGRAT

ŽRBADA=REPA

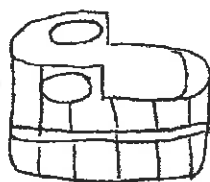
ŽMITEK=SESIRJENO MLEKO



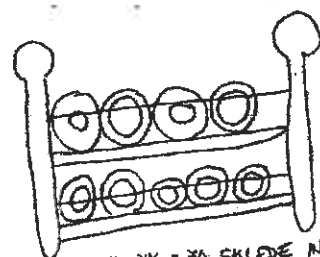
PINJA - ZA SHRANJEVANJE
ZASIKE IN KLOBAS



POSLEHNICA - ZA
PODIZANJE
SKUTE IZ KOTLA



K MBAČ - POSODA ZA
MOLŽO



SKLEDNIK - ZA SKLEDE IN
KROŠNIKE

III. 4. OVČJEREJA IN IZDELOVANJE SIRA

Zelo narobe bi bilo, če ne bi v naši nalogi nekaj prostora namenili ovčjereji. Saj je razgibanost dežele od ravníc do visokega alpskega sveta vplivala na razvoj pestre in bogate mlekarске tradicije. Tudi v pisnih virih se omenja bovški sir, ki je hvaljen po kakovosti v urbarju iz 1.1377. Ovčarska tradicija je doma v Bovcu in pri Trentarjih. V ravninskem svetu so redili na kmetijah le po dve do pet ovc, predvsem zaradi volne. V višjih legah pa so kmetije imele od 20 do 30 ovc. Na Tolminskem in Bovškem se spominjajo časov, ko so ovce pasli in izdelovali sir še na 68 planinah. Na planini Božica pasejo krave in koze, njihovo mleko predelajo v sir. Na planinah Duplja in Loška Koritnica pasejo ovce, na planinah Krnica in Mangart pa ovce in koze. Mleko prav tako predelajo v sir.

Že pod Avstro-Ogrsko so oblasti na Bovškem in v dolini Trente preganjale kozjerejo. Koze so se ohranile do leta 1952, ko so rejo povsem prepovedali. Zdaj posamezni rejci oživljajo sodobno rejo koz s tropi od 15 do 40 glav. Koze so se najbolj obnesle na prisojnih legah Rombona. Kmetije so redile le eno do tri krave, tako so v Logu pod Mangartom z okolico vred imeli okrog leta 1950 le 70 do 80 krav in 400 do 500 ovc bovške pasme. Pastirji so jih pasli na planinah, večinoma od junija do septembra. Najbolj cenjen je bil bovški ovčji sir. Izdelovali so še sir iz mešanega ovčjega in kozjega mleka, pa tudi mešanice iz ovčjega, kozjega in kravjega mleka. Na planini Koritnica še izdelujejo bovški ovčji sir po starem izročilu. Mleko večerne molže ohladijo v mrzli studenčnici. Mleko jutranje in večerne molže zlijejo v kotel skozi cedilo in ga segrejejo na 36 stopinj Celzija. Za molžo uporabljajo leseno posodo-kmbač. Po jutranji molži, preden gredo ovce na pašo, jim nasujejo v lesena korita ali solarje sol in močna krmila.



Slika zgoraj: Oblikovanje sirnine v kepo tik pred vdevanjem v oblikovalo.

Slika levo: Pobiranje sirarske skute iz kotla z veliko žlico snemnico in odcejanje skute-zvare v prtju.

PRIDOBIVANJE SIRARSKE SKUTE

Ko odzamejo sir iz kotla, nam ostane sirotka, oz. prosnica in nekaj sirnih drobtinic. Vse te snovi s primernim postopkom predelamo v skuto. Najprej počasi mešamo in dogrevamo do vrelišča. Ko zavre prenehamo mešati, ogenj odmaknemo. Skuto, ki se je nabrala na površini sirotke, pustimo še 10 do 15 minut, da se utrdi. Nato jo previdno poberemo v prte ali posodo, in počakamo, da se izcedi sirotka. Odcejemo skuto natlačimo v posode (deže), prekrijemo s platneno krpo in pokrovom ter obtežimo. Za prehrano je takoj uporabna. Sladko skuto lahko ponudimo kot dodatek ali kot samostojno jed. S soljenjem dobimo po nekaj mesecih okusno pikantno skuto, ki skupaj z bovškim krompirjem (čompni) sodi med stare specialitete.

OPIS OVČJEGA SIRA

Z imenom bovški sir označujemo sir, izdelan iz surovega polnomastnega ovčjega mleka. Glede na uporabo ločimo dve vrsti: ovčji sir za rezanje (namizni sir) in sir za strganje.

1. Ovčji sir za rezanje zori 3 do 8 mesecev pri temperaturi 15 do 20 °C in relativni vlagi 80 do 85 %. Ima gladko rumeno skorjo, dokaj mehko-plastično testo, prepojeno z maščobo svetlorumene barve in posejano z redkimi svetlikajočimi se očesci, ki dosegajo velikost konopljinega ali drobnega grahovega zrna. Okus je nežno pikanten in blago diši po ovčjem mleku.

2. Ovčji sir za strganje zori 8 mesecev do 2 leti. V tem primeru prilagodimo razmere zorenja namenu uporabe sira. Zorenje poteka v dveh fazah: -3 mesece pri temperaturi 18 do 20 °C in 80 do 85 % vlage; -do konca zori pri temperaturi 15 do 18 °C in 80 % relativne vlage v temnem prostoru. Sir ima gladko skorjo rumenorjave barve. Testo je trdo, če ga prerežemo pa je luskinasto ali celo lomljivo. Sirna očesca so nekoliko deformirana, prikrita in redko posejana. Okus je prijeten, ostro pikanten in spominja na kakovosten parmezan. Vonj po ovčjem mleku je prikrit.

Teža bovškega sira je zelo različna - 3,5 do 6 kg in več, isto velja za obliko. Prav bi bilo, da bi obliko in težo poenotili: 9 cm v višino in 18 cm v premeru. Po enem letu zorenja bi tak sir tehtal približno 3,5 kg. Bovški sir je glede na način predelave mleka geografsko omejen na sedanji obseg občin Bovec in Kobarid.



IV. RAZNO

RADI BI VAM POVEDALI ŠE VELIKO VEČ ...

Pred zaključkom naloge želimo predstaviti še nekaj podrobnosti. Ko smo pripravljali gradivo za naslovno nalogo, smo se srečevali z mnogimi zanimivimi občani, ki so nam veliko povedali. Zvedeli smo zanimive stvari, za kar pa nam v tej nalogi zmanjkuje prostora.

Na naše povabilo nas je obiskala ga. Vlasta Komac, ki s piše o življenju na Bovškem in tako ohranja ustna izročila. Njeno delo je vredno spoštovanja, zato je deležna tudi naše podpore. Ga. Vlasta Komac je izdala dve knjigi in sicer z naslovom "Čez Boko gre čiča", kjer so zapisane bovške pesmi, in "Na Klužah tice strašijo", kjer so zapisane bovške legende. Napisala je še tretjo knjigo, ki obsega 200 strani in vsebuje zgodovinski pregled (od naselitve do nastanka mesta, turški vpadi, predelska cesta in vse do I.svetovne vojne). V nadaljevanju opisuje rokodelske spretnosti, hrano, vraže, oblačila, padarstvo, značajske značilnosti ljudi na Bovškem. Njeni viri so poleg pisnih predvsem ustni, ki jih je vztrajno zbirala 15 let. Knjiga žal zaradi finančnih težav še ni izšla.

Po pripovedovanju g. Toma Štruklja bi lahko veliko napisali o čebelarstvu.

Prav tako ne moremo zanemariti zeliščarstva na Bovškem. Zelo zanimivo bi bilo sestaviti nalogo na temo padarstvo. Nekaj dobrih oz. zanimivih receptov smo dobili. Celotno nalogo ali vsaj poglavje bi lahko namenili žganjekuhi. Za izčrpen intervju se zahvaljujemo g. Medardu Berginc, ki v samostojnem podjetju prideluje žgane pijače z zaščitnim imenom Kilc. Mogoče ga bomo kdaj s pridom uporabili.

Zelo zanimivo bi bila naloga na temo o živinoreji, namreč imamo avtohtono ovco in bovško kozo, ki je skoraj popolnoma izumrla. Tudi člani lovskega društva znajo pripraviti zelo okusne jedi iz divjačine.

Te teme bomo morda obdelali v drugih raziskovalnih nalogah...



V. SKLEPNA MISEL

Ko smo se zares lotili letošnje raziskovalne naloge, se nas ni dalo ustaviti. Najprej smo proučili zgodovino kulinarike na Bovškem. Kmalu smo ugotovili, da hrana, ki so jo uživali naši predniki, temelji na polenti in mlečnih izdelkih, kot sta skuta, sir. Gospodinje so morale biti zelo iznajdljive, da so s skromno izbiro hrane pripravile jedi za številne družine. In res so bile iznajdljive, o tem pričajo številni recepti.

V nadaljevanju naloge smo zapisali recepte iznajdljivih gospodinj, hkrati pa smo raziskovali, kdo še pozna te jedi in kje jih lahko poizkusimo. Žal smo ugotovili, da recepture teh jedi izumirajo. Zato smo v nalogi pohvalili tiste, ki se trudijo ohraniti kulinarično izročilo ter pozivamo vse tiste, ki lahko nadaljujejo to tradicijo, naj ponudijo gostom več izvirne bovške hrane. Sestavili smo jim tudi jedilni list z bovškimi jedmi.

V nalogi smo zapisali recepte. Opisali smo tudi izdelavo ovčjega sira in skute. Prav pa je, da smo se lotili te naloge. Prepričani smo, da nas bo vsaj nekaj, ki smo se vključili v te raziskave, poskušalo oživljati ali vsaj ohranjevati tradicijo naših dedkov in babic.

VI. VIRI

- Renčelj S., Perko B., Bogataj J., (1995): Siri nekdanj in zdaj, ČZD Kmečki glas Ljubljana
- Rutar M., (1979): Goriški letnik, Goriški muzej Nova Gorica
- Fischione A., (1998): Sirarstvo na Tolminskem, Kobariškem in Bovškem, Založba kmečki glas

VII. ZAHVALE

Iskrene in prisrčne zahvale gredo :

- ga. Ani Mlekuž, upokojenki in gospodinja iz Čezsoče, ki nam je izdala recepte ter nas nasmejala in razvedrila s svojo hudomušnostjo,
- ga. Vlasti Komac, ki nam je vedela veliko povedati; želimo, da ji čimprej uspe natisniti knjigo,
- ga. Mariji Gaberšček, upokojeni učiteljici, ki nam je nalogo lektorirala,
- g. Dejanu Gaberšček za pomoč pri estetskem oblikovanju naloge,
- ga. Slavici Mlekuž, učiteljici slovenščine in likovne vzgoje, za pomoč pri izdelavi razstave.

VIII. OPIS ŠOLE IN SEZNAM SODELUJOČIH

Obstoječa šola je bila zgrajena, kot pomoč po potresu, l.1979 in se je imenovala OŠ Vladimir Nazor. Z dnem 16.7.1997 se ustanovi osnovna šola Bovec po občinskem odloku o ustanovitvi javnega vzgojno izobraževalnega zavoda osnovne šole Bovec. OŠ Bovec zajema učence občine Bovec ter obsega naslednje vasi oz. zaselke: Bovec, Plužna, Kal-Koritnica, Čezsoča, Soča, Trenta, Log pod Mangrtom, Strmec, Predel, Log Čezsoški, Srpenica, Žaga. V sklopu šole delujeta še dve podružnici Žaga (20 učencev od 1. do 4. razreda) in Soča (ki tudi letos ne deluje zaradi škode nastale ob potresu). Šola ima 17 oddelčnih skupnosti in jo obiskuje 294 otrok. Na šoli deluje več interesnih dejavnosti, ki jih vodijo učitelji, zunanji sodelavci in zainteresirani starši.

Turistični krožek deluje letos drugič. V krožku deluje 8 učencev iz višjih razredov. Drugič sodelujemo na festivalu »Turizmu pomaga lastna glava«.

SEZNAM SODELUJOČIH :

Gregor Marksl, 8.a
Mateja Kravanja, 7.b
Renata Kenda, 8.a
Neda Cuder, 8.a
Aljoša Zorč, 8.b
Matej Klavora, 7.a
Urška Mlekuž, 7.b
Tamara Zorč, 8.b

Mentor: Nataša Bartol

JEDILNI LIST

Z BOVŠKIMI JEDMI

hladna predjed

*ovčji sir
kozji sir
ovčja skuta*

*topla predjed
čompe an skuta*

samostojne tople jedi

*čompova pl'enta
frika
fritalja
klocova pl'enta
koštrunova župa an pakisane čompe
puštok'no stročje
skutnica*

*sladica
cvajbr
krafj*