



**NALOGA V PROJEKTU**



# **VISOKOGORSKO PAŠNIŠTVO**

Avtorji: Tajda Arsovski, Nina Bucalo, Ina Pernuš Lebar, Maša Šimnovec, Hana Vrhovnik, 2. N

Program: Naravovarstveni tehnik

Mentor/-ica: Urška KLEČ, prof. biologije

## Strahinj, 2021

## 1.POVZETEK

Na območju Slovenije je bilo pašništvo razširjeno od Julijskih Alp na zahodu preko Karavank do Kamniško-Savinjskih Alp na vzhodu. V dolini se je veliko kmetij ukvarjalo z živinorejo. Skozi leta je ta dejavnost začela postopoma izginjati, saj so kmetije vse manjše in se ne ukvarjajo več toliko z živinorejo. Po drugi strani pa turizem, ki ga je v Alpah vse več, spodbuja pašništvo, saj planinci odkupujejo v planinah izdelane mlečne izdelke (sir, skuta, kisló mleko, maslo) ter tudi ostale izdelke, ki nastanejo izpod majerjevih rok (čaj, grenčice, tipične pastirske jedi).

V nalogi smo predstavile večstopenjski način paše, ki se je uveljavil v Bohinju, Trenti in na Tolminskem. Na planinah so se v vlogi pastirjev preizkusili mladi, ki še niso bili poročeni ter starejši, neporočeni člani gospodinjstva (strici, tete). Njihova naloga ni bila le pasti živino, temveč tudi izdelati mlečne izdelke. Bili so planšarji oz. majerji. Bivali so v stanovih, ki so bili pol leseni, pol zidani. V spodnjem delu so služili kot hlev, zgoraj so bili bivalni prostori.

Na slovenskem imamo kar nekaj avtohtonih pašnih živali, ki se odlikujejo po svoji skromnosti, mirnosti ter prilagojenosti za pašo na visokogorskih pašnikih: cikasto govedo, bovška ovca, jezersko-solčavska ovca, drežniška koza.

Posledice opuščanja planin se kažejo v izginjanju ogroženih vrst rastlin, ki so se v preteklostih pojavljale na pašnikih: rumeni svišč, kranjski jeglič, arnika, rumeni sleč, rumena maslenica, navadni pasji zob. Pojavljajo pa se invazivne vrste: alpska kislica, enoletna suholetnica, žlezava nedotika, mnogolistni volčji bob, robinja...

Več o planinskem pašništvu bomo izvedele v Muzej pašništva v Bohinju. Poleg tega bomo obiskale eno od planin v Bohinju ter poskušale izdelati naš tradicionalni sir.

1. Mezlanko – žensko krilo z modrcem

2. Senožet - travnik, rovt, rut, rutič, košenica ali črča, ljudsko v Julijskih Alpah predplanina v agrarni geografiji označuje manj kakovosten travnik, zlasti v hribovitem svetu, ki se kosi navadno enkrat na leto: senožet je že pokošena; prisojna senožet

3. Badjura – pisatelj Rudolf Badjura, Ljudska geografija, Terensko izrazoslovje, 1953

4. Transhumantna paša - to je bila oblika gorskega pašništva v Alpah, ki je bilo razvito že v prazgodovini in starem veku. Transhumantni paši lahko drugače rečemo tudi pastirstvo

5. Črednik - star. pastir, ki pase vaško govejo čredo; kmečki gospodarji so že pozimi izbrali črednika in ovčarja

6. Jalova živina - mlada neplodna žival

7. Štecl oz. šteklarca - dolga lesena palica

8. Medvenjek – skromno ležišče v stanovih

9. Bohinjski šinklni - bohinjski sir

10. Dnina – pravilo oz. red, ki so se ga držali vsi na planini, ko so gnali krave na pašo. Vsak dan so krave gnali drugam.

## 2.UVOD

Našo skupino sestavljajo Tajda, Nina, Ina, Maša in Hana, ki smo dijakinje 2.letnika, smeri naravovarstveni tehnik na Biotehniškem centru Naklo.

Raziskovale bomo planinsko pašništvo, ki v Sloveniji in tudi drugod v alpskem svetu močno upada. Poleg gorskega planšarstva se bomo osredotočile tudi na avtohtone živali, ki se pasejo na njih, invazivne vrste, ki se pojavljajo na pašnikih, razlike med nizkimi in visokimi planinami in kanček turizma.

Za temo smo se odločile zato, ker gorsko planšarstvo skozi leta vse bolj in bolj upada, kar vpliva na izgled pokrajine, biotsko pestrost. Kljub temu pa se s porastom planinskega turizma dejavnost ponovno obuja.

Raziskale bomo tematiko gorskega pašništva, si ogledale muzej pašništva v Bohinju ter obiskale eno od planin, kjer paša še vedno poteka. Ob koncu bomo izdelale sir po "tradicionalni recepturi".



Slika 1: Članice naše skupine

### **3. TEORETIČNI UVOD**

#### **3.1 Gorsko pašništvo**

Planinsko pašništvo oziroma planšarstvo (planvanje), ki označuje pašo živine ter pridelavo mleka in mlečnih izdelkov na visokogorskih planinah, je bilo v preteklosti pomembna gospodarska dejavnost. Pojavlja se kot tradicionalen način rabe kmetijskih površin v gorskih območjih. Danes pomeni bistven pogoj obstoja nekaterih kmetij v dolini in je pomemben naravovarstveni dejavnik.

Iskanje planinske paše v visokogorju se je začelo pojavljati že v 13. stoletju. Vzroki za to pa so bili malo obdelovalne površine, dolge zime in kratka poletja.

Na območju Slovenije je bilo razširjeno od Julijskih Alp na zahodu preko Karavank do Kamniško-Savinjskih Alp na vzhodu. V Trenti, na Tolminskem in v Bohinju se je razvila večstopenjska oblika sezonske paše.

Eden izmed najbolj znanih planšarskih krajev je Bohinj in okoliške planote. Večinoma so nastajale na področju teras v gozdnatem območju še posebno tam, kjer je bil kakšen vodni vir. Vzrok za to pa so bile dolge zime in kratka poletja, malo obdelovalne površine.

Včasih je v Bohinju delovalo približno 40 planin po principu večstopenjske oblike paše. Razdeljene so bile na senožetne planine, srednje planine in visoke planine. Živino so pozimi redili v hlevih, v drugih letnih časih pa pasli, in sicer zgodaj spomladi na skupnih vaških travnikih, pozno spomladi v nižjih planinah, poleti v visokih planinah, zgodaj jeseni na pašnikih in travnikih, pozno jeseni na travnikih v senožetnih planinah ali rovtih ter na koncu do prvega snega na pašnikih in travnikih okoli vasi.

Izraz senožet (tudi rovt, rut, rutič, košenica ali črča, ljudsko v Julijskih Alpah predplanina) v agrarni geografiji označuje manj kakovosten travnik, ki se navadno kosi samo enkrat na leto. Badjura (Ljudska geografija, 1953) pravi, da po rovtih kosijo, po planinah pa le pasejo. Iz izraza rovt je izpeljanih veliko toponimov (predvsem naselbinskih imen) v Sloveniji, med njimi omenimo Rut, Plavški rovt in Rovtarsko hribovje.

Zaradi velike odvisnosti kmečkega gospodarstva od planšarske živinoreje se je v Bohinju vse do druge polovice 20. stoletja ohranila najstarejša oblika, ki se je imenovala individualno pastirstvo. To je oblika planšarske organizacije, v kateri ima vsak gospodar na planini svojo stajo in majerja – planšarja.

Planšar je na planini živel zelo preprosto. Po drugi svetovni vojni sta začela planšarstvo in z njim povezano sirarstvo počasi zamirati.

Planšarstvo se je začelo odmikati, ko so v Srednji vasi zgradili moderno sirarno. To je bilo natančno leta 1971. Eno leto kasneje, torej 1972, je zadruga še zadnjič poslala svoje sirarje

v planine. Vsi, ki so imeli kadarkoli kakršenkoli stik s planšarstvom in planinami, zdaj močno obžaluje propad večstoletne oziroma tisočletne tradicije.

### **3.2 Majer in majerica oziroma planšar in planšarica**

Majer pomeni planšar, beseda majer izvira iz tujega jezika, planšar pa je beseda, ki izvira iz domačega jezika. Bohinjci bolj uporabljajo besedo majer, razen ko se nanaša na preteklost, takrat uporabijo besedo planšar.

V Bohinju tistemu/tisti, ki skrbi za svoje živali na planini pravijo majer/majerica, ta beseda naj bi izvirala iz nemščine (pomeni oskrbnik pristave). Ponavadi so majarili člani domače družine. To so bila predvsem neporočena dekleta in fantje, pa tudi starejši neporočeni strici in tete, če pa takih ni bilo pri hiši so jih bili primorani najeti.

Majerji so bili več ali manj mladi, s tem poklicem so začeli približno pri 14 ali 15 letih, za živino so skrbeli, dokler se niso poročili. Poklic majer je bil cenjen, saj je bil dolžan skrbeti za živino v neizprosno gorskem okolju. Veljali so za zanesljive in sposobne ljudi, ki pa jim navezanost na planine ni smela manjkati. Ta poklic ni dopuščal utrujenosti in odlašanja. Čeprav je bil to težak poklic, je zaradi lokacije in natrpanega urnika dajal občutek svobode.

Čeprav so imeli radi svoj mir, so se želo razveselili obiskov domačih iz doline. Niso marali turistov, saj so na planini puščali odpadke ter jim trčili dragocen čas .

Poleg paše so majerji na nižje ležečih planinah morali sami izdelovati skuto in maslo. Pomagali pa so tudi pri obdelovanju njiv, sekanju lesa, jeseni so grabili liste za živino.

#### **3.2.1 Majerjev dan**

Zjutraj so vstajali okoli četrte, pol pete ure in najprej ročno pomolzli. Za molžo je bilo na sporedu krmljenje prašičev, nato so namolzeno mleko odnesli v sirarno, kjer ga je sirar stehal in količino skrbno zapisal, saj se je prinesena količina mleka deležno porazdelila med lastnike in se odražala v deležu na planini narejenih mlečnih izdelkov. Kasneje so krave odgnali na pašo, ki je bila predvidena za tisti dan.

Po zajtrku je bilo na sporedu čiščenje baret okoli stanu, ki so jih jeseni uporabili za gnojenje košenin. Nato je sledilo kosilo in po njem malo počitka. Okoli druge oz. tretje ure popoldne so poiskali živino in ji poiskali kakovostno pašo z namenom pridelave čim več mleka. Ko so se vračali iz paše, so sproti nabrali zelišča za čaj, hrano za prašiče in drva. Pozno popoldne so se vrnili, nakrmili prašiče, pomolzli živino, mleko odnesli v sirarno, povečerjali in legli k zasluženem počitku.

### 3.2.2 Majerjeva obleka

Pastir je bil oblečen v srajco z dolgimi rokavi, čez srajco je oblekel telovnik brez rokav, čez ramena pa je imel ogrnjen kožuh. Oblečene je imel ozke hlače, ki so segale do kolen. Glavo je imel pokrito s širokokrajnim klobukom. V eni roki je držal rog, v drugi roki je imel dolgo palico - šteklarco.

Manj poznana je noša majeric. Tudi ta je bila seveda kmečka in sodimo, da so bile pastirice v planini Velo polje podobno oblečene kot v domači vasi. Čez dolge srajce so si nadele krilo z modrcem, mezlanko, iz rjavega ali črnega mezlana. To je pol volneno blago. Okoli pasu so privezale bel predpasnik. Nogavice so bile običajno rdeče barve, na katere so si verjetno nadele cokle. Lase so imele spete v dve kiti, ki so jih na koncu privezale z rdečim trakom. V slabem vremenu so tako majerji kot majerice nosili plašče ali kožuhe.



Slika 2: Majeričina obleka



Slika 3: Obleke majerjev in majeric na planini

### 3.2.3 Prosti čas

Prostega časa so imeli majerji izredno malo, saj so imeli ves dan natrpan z raznovrstnimi opravili v zvezi z živino in lastnim preživetjem. Zvečer so si brez slabe vesti vzeli čas, saj jim je vlivalo zadovoljstvo to, da so v tem dnevu postorili že vse potrebno.

Na gorskih poteh in stezicah, ki niso bile nikoli prazne, so se srečevali z delavci, ki so delali v gozdu. To so bili drvarji, oglarji in nabiralci rude. Velikokrat so ob večerih plesali in peli, ob vsakodnevnem druženju pa je pogovor tekkel o tekočih rečeh in skrbeh. Med prostim časom so mlajši majerji radi plesali, včasih vse do ranega jutra. Poleg tega so tudi peli in pletli.

### 3.2.4 Stanovi

Stanovi na spodnjih planinah so bili pol zidani pol leseni in so imeli posebej hlev. V višje ležečih planinah pa so bili stanovi zgolj leseni, grajeni iz brun in pokriti s skodlami, ki so stali na podstavkih, imenovanih »kobile«. Imeli so odprto ognjišče, shrambo (mlečnico) in skromno ležišče (medvednjek).

Nižje ležeče bohinjske planine so sestavljali stanovi, ločeno so bili postavljeni hlevi in svigli vaških gospodarjev. V nižje ležečih planinah je bila hišica zidana, ravno tako tudi obod hleva, ki je bil zgoraj lesen, strehe pa so bile pokrite s pravimi bohinjskimi šinklmi.

Hlev je bil sestavljen iz dveh nadstropij. Pritlični del je bil namenjen govedu in prašičem, v zgornjem delu (na hlevu) so hranili seno, ki so ga krmili živini v planini spomladi in jeseni, ali pa so ga peljali v dolino za zimo. Kdor ni imel svojega stanu v visoki planini, ga ni imel zato, ker je imel premalo krav in se mu ga ni izplačalo delati, sicer si ga je lahko naredil, kjer koli si je želel. Iz tega sledi, da so bili gospodarji, ki so imeli stan še v višjih planinah, bolj premožni, saj so imeli precej živine.

Vsak planšarski stani posebej je bil drugačen, vsi so med sabo razlikovali.



Slika 4: Pol zidani, pol leseni stan



Slika 5: Dobro ohranjen stan

### 3.3 Avtohtone pasme pašnih živali

Paša živine v Alpah, je zelo pomembna, saj kmetom olajša delo, ker se živali same prosto pasejo. Živali, ki jih imamo v visokogorju so avtohtone živali:

1. krave: cikasto in listasto govedo
2. koze: slovenska srnasta pasma, slovenska sanska, drežniška koza
3. ovce: jezersko - solčavska ovca, bovška ovca, oplemenjena jezersko - solčavska ovca.
4. konji: haflinger, posavski konj, hladnokrvni konj

Živino se pozimi redi v hlevih, v drugih letnih časih pa se živali pasejo na pašnikih. In sicer zgodaj spomladi na skupnih vaških travnikih, pozno spomladi v nižjih planinah, poleti v visokih planinah, zgodaj jeseni na pašnikih in travnikih, pozno jeseni na travnikih v senožetnih planinah ali rovtih ter na koncu do prvega snega na pašnikih in travnikih okoli vasi.

#### 3.3.1 Paša

V Sloveniji smo glede na lego poznali obmorske pašnike, pašnike blizu vasi ali oddaljene od njih, potem smo poznali nižinske, višinske ali gorske pašnike. Paša na skupnih pašnikih je v Sloveniji prevladovala in se je navadno začejala okoli jurjevega (24. april), končala pa se je okoli 1. novembra.

Lahko je imela vas skupnega pastirja govedi, ki so mu rekli črednik. Plačilo za črednika so si gospodarji razdelili, najemali so ga na jurjevo, zato velja ta dan za pastirski praznik. Od različnih načinov paše poznamo nomadstvo, ki na naši zemlji ni bilo najbolj poznano, na Bovškem se je ohranilo polnomadstvo.

Poznamo tudi transhumantno pašo ali pastirstvo, pri nas najbolj razširjena pa je planinska paša, ki ji v Bohinju pravimo planšarstvo, v Savinjski dolini planovanje, kozarjenje pa na Bovškem. Sistem selitvene paše, ki se je razvil v Bohinju, se je začel na skupnih vaških pašnikih. Pašo je določal pašni red, začenjali pa so jo sredi maja na najnižjih pašnikih, na 500 do 1000 metrih nadmorske višine. Paša se je nadaljevala na nižje ležečih ali senožetnih planinah. Med kresom in sv. Petrom je potekala glavna selitev živine iz vasi na spodnje planine, začetek julija pa se je živina selila na najvišje planine. Na najvišjih planinah, ki so imele od 1400 do 2000 metrov nadmorske višine, so pasli do začetka septembra, potem so se postopno vračali v dolino.

Jalovo živino in krave molznice so pasli skupaj, zraven so pasli konje. Ločeno so se pasli voli in drobnica. Vsi pašniki so bili skupni, na njih se je pasla vsa živina vaških gospodarjev. Za izvajanje melioracij, graditev cest, postavitvev plotov, planinskih koč, hlevov, gnojnih jam, vodnih zajetij, vodovodov in napajališč so državne oblasti dajale finančno podporo.

Pašne pravice v planini so bile natančno določene, veljalo je staro pravilo, da je posamezen gospodar lahko pasel toliko živine, kolikor jo je bil sposoben prehraniti čez zimo, torej je bila povezava s količino krme.

**CIKA:** cika oz. cikasto govedo je edina slovenska avtohtona pasma domačega goveda, ki je bila nekoč zelo razširjena na Gorenškem in pa Tolminskem. Cike prepoznamo po belem trebušnem in hrbtnem delu. Sodijo med najmanjše pasme, saj so visoke le okoli 115-132 cm. Cike so zelo pogoste na planšarijah.



Slika 6: Cika na planini

**JEZERSKO-SOLČAVSKA OVCA:** Pri nas je avtohtona in najštevilčnejša pasma ovc. Štejemo jo med križance in je križana med domačo belo z bergamaško in padovansko ovco. Razširjena je po celi Sloveniji, običajno je v tropih po 30-40 ovc. So brezrožne in večinoma bele barve, lahko pa so tudi črne, belo-črne in rjave barve. Bele imajo dostikrat temno rjavo liso okoli oči, pod očmi ali na konicah ušes - solza.



Slika 7: Jezersko-solčavska ovca

**BOVŠKA OVCA:** je pasma, ki je namenjena prireji mleka. Nastala je z križanjem z namenom prireje mleka in ovc za volno. Največ jo redijo v kraju Bovec po katerem je dobila tudi ime. Bovške ovce so običajno v tropih po 5-25 ovc. Ovce te pasme so bele, črne ali pisane barve, glavo imajo majhno, ozko, fino, plemenito, ravnega nosnega profila, poraščeno do ušes in s čopom na čelu nekaterih živali. Gobec je ozek, zašiljen in fin, nos

je lahko bel, črn ali pikčast. Oči so živahne majhne do srednje velike in brez obrobne barve. Ušesa imajo majhna štrleča na stran. Vrat ima srednje dolg in tanek. Noge so tanke, kratke in neporaščene do višine malo nad skočnim sklepom. Rep je srednje dolg. Ima grobo, dokaj resasto volno.

Glavni proizvod bovške ovce je mleko, ki ga rejci tradicionalno pridelujejo v sir in tržijo pod zaščiteno blagovno znamko "Bovški sir", pridelujejo pa tudi albuminsko skuto in sirotko.



Slika 8: Bovška ovca



Slika 9: Bele in rjave bovške ovce na paši

**DREŽNIŠKA KOZA:** Je edina slovenska avtohtona pasma koz v Sloveniji. Razširjena je na območju Bovca, Tolmina in Drežnice. Glavni rejski cilj je povečevanje populacije in preprečevanje parjenja v sorodu, saj je ta pasma kritično ogrožena.

V preteklosti sta se glede na lokacijo izvora razvila dva tipa drežniške koze. Na območju Bovca so živali mlečnega tipa. Rejci tam ohranjajo tradicijo prednikov in v določenem razmerju iz surovega, polnomastnega kozjega ter ovčjega mleka izdelujejo značilen "bovški sir". Koze v mlečnem tipu so čvrste konstrukcije in manj robustne, vime je pogosto temno obarvano.

Na območju Drežnice so živali mesnega tipa. Rejci imajo koze v planini od zgodnje pomladi do začetka zime in jih redijo izključno za prirejo mesa. Te koze so čvrste konstrukcije, močnih kosti in robustnejše. Vime pri mesnem tipu koz je manjše.

Obarvanost koz je različna, vendar prevladujejo temnejše žvali, kot so črne, sivo-črne, rjave, črne z belimi lisami po glavi in po trupu ter črne in sivo-črne z rožo na čelu.



Slika 10: Drežniške koze

### 3.3.2 Zdravljenje živali

Majer je moral biti kos tudi boleznim živali. Pomagal si je s podedovanim izročilom zdravljenja bolezni, z različnimi zdravilnimi rastlinami ter tudi z zagovori in magičnimi dejanji, takrat ko niso pomagala ne domača zelišča in ne izkušnje, vendar je pozneje z leti magično zdravljenje izgubljalo veljavo.

Že pred odhodom v planine je gospodinja živali poškopila z blagoslovljeno vodo ter jih pokadila z dimom cvetnonedeljskih butaric v dobri veri, da se živini ne bi nič pripetilo.

Vneto vime so zdravili tako, da so na žerjavico dali staro repno seme ter s tem pripravkom pokadili kravi pod vimenom, kadar je kravo bolelo v vampu, so ji dajali janež, ob prehladu so jim dajali encijan, če so imele uši, so jih zdravili z rožo, ki so ji rekli smrduh.



Slika 11: Encijan ali svišč

Voda v planini je bila izrednega pomena, na nekaterih planinah je predstavljala velik problem, ker je ni bilo, zato so bili majerji primorani v marsikakšne iznajdljivosti in napore, da so jo priskrbeli. V sušnih obdobjih, ko je v lokvah usahnila voda, so morali majerji ravno

tako napojiti živino, kar pa v nekaterih planinah ni bilo ravno preprosto. Z Dednega Polja so živino v sušnih obdobjih majerji hodili napajat uro hoda do sosednje planine Jezero, s planine Ovčarija do Triglavskih sedmerih jezer, na Komni do izvira Savice. Novakova pripoveduje, da so v planinah Za Šavnikom in Na kraju sneg shranjevali v gorskih kotanjah in so ga potem majerji s pomočjo krošenj v vrečah nosili v stan in ga talili zase in za živali. V obdobju med obema vojnama se je tako imenovano vodno stanje izboljšalo, saj so na mnogih planinah zgradili planinske vodovode.



Slika 12: Napajanje živine iz manjšega jezera



Slika 13: Napajanje živine iz korita



Slika 14: Napajanje živine z vodo iz jame

### 3.4 Problematike opuščanja planin - zaraščanje in s tem spreminjanje krajine, pojav invazivnih vrst

Pomemben dejavnik pri ohranjanju gorskih pašnikov je stalen pH, če bi gorske pašnike gnojili bi s tem porušili ravnovesje, povzročili izginjanje rastlinskih vrst, spremenili sestavo travne ruše in vplivalo bi na pridelek in kakovost krme.

Posledice pogoste košnje je izginjanje rastlinskih vrst, ki se razmnožujejo izključno generativno in tvorijo seme razmeroma pozno in jim ni dana možnost samozasejevanja. Nasprotno pa se širijo rastline, ki se razmnožujejo vegetativno (travniška latovka). Rastline, ki odvržejo seme pred prvo košnjo (navadni regrat), pojavijo se tujerodne in invazivne vrste, ki so zelo agresivne in spodrivajo naše avtohtone vrste rastlin. To pomeni, da se število manj konkurenčnih rastlin hitro zmanjšuje, ker imajo premalo časa za cvetenje in semenitev. Tako se vse več takšnih rastlin pojavlja na rdečem seznamu.

Iz rdečega seznama poznamo: latinsko rumeni svišč, kranjski jeglič, arnika, rumeni sleč, rumena maslenica, navadni pasji zob...

Invazivne vrste pa so: enoletna suholetnica, žlezava nedotika, mnogolistni volčji bob, resa, robinja...



Slika 15: Enoletna suholetnica



Slika 16: Žlezava nedotika

### 3.5 Oživitev planin zaradi turizma

Ko je planšarstvo po drugi svetovni vojni v Bohinju začelo propadati, so bili opuščeni stanovi v planinah prepuščeni zobu časa, nekateri drugi gospodarji pa so reševali svoje propadajoče stanove s tem, da so jih oddajali turistom. Oddajali so jih zlasti na visokih planinah, pa nekaj tudi na nizkih, ki domačinom niso več služili kot včasih. V nižjih planinah jih uporabljajo tudi poleti za nastanitev ob košnji rovtov, pozimi pa so delali z lesom, zato jim je stan, kamor so se lahko zatekli, prišel še kako prav. Nekatere planine so popolnoma zamrle in so jih potem posamezniki s svojimi tropi oživili, s tem, da so tam pasli jalovo govedo, za katerega je skrbel skupni pastir na planini.

Z vsakoletnim čiščenjem zemljišč s sečnjo in sežigom zarasti na slovenskih planinah ohranjamo biotsko raznovrstnost in oživljamo upravljanje planin. Ko se na planinah ne pasejo več tradicionalne pasme domačih živali ali če se paša celo opušča, se ta zemljišča začenjajo spreminjati v grmičevje. Cilji nekaterih ljudi je predvsem ponovna oživitev izgubljene kulturne pokrajine in vrstne pestrosti.

V Sloveniji se planine vse redkeje uporabljajo za sezonsko pašo živali, kjer pa planine s pašo še obstajajo, se na njih pasejo živali, ki so sicer ekonomsko donosnejše, a za ohranjanje kulturne pokrajine manj koristne. Posledica je zaraščanje pašnih planin. Namen avstrijsko-slovenskega projekta ALPA je zato ponovna oživitev planin, to pa naj bi dosegli z izvajanjem socialno-ekonomskih analiz, s pripravo predlogov za trajnostno upravljanje planin in z zagotavljanjem pomoči pri trženju izdelkov s pašnih planin. Vsa projektna območja ležijo znotraj območij Natura 2000.



Slika 17: Turisti na Veliki planini



Slika 18: Mulčenje štorov



Slika 19: Odstranjevanje odvečnih drevnih, grmovnih in plevelnih vrst

### 3.5.1 Turizem in paša na planinah

Planine so priljubljen izletniški cilj. Na planinah nastajajo kakovostni mlečni izdelki, ki jih lahko kmetje ponudijo obiskovalcem planin ter kupcem v dolini. Izdelki so za kmete možnost za dober zaslužek, ki temelji na ohranjanju kmetijske dejavnosti. Na nekaterih planinah obiskovalci lahko poskusijo mleko in mlečne izdelke ter tradicionalne jedi in si ogledajo predelavo mleka v mlečne izdelke, ponekod je možno tudi prenočiti.

Obiskovalci planin uživajo v naravni in kulturni krajini, hkrati pa spoznavajo tradicionalno kmetijsko dejavnost ter razvijajo spoštovanje do narave in ljudi, ki na planinah delajo. Obiskovalci kmetom prinašajo dodaten zaslužek, posledica pa je obojestransko zadovoljstvo ter možnost za dodaten razvoj območja.

### 3.6 Izdelki, ki se ponujajo na planinah

Na planinah nastajajo kakovostni mlečni izdelki, ki jih kmetje ponudijo obiskovalcem planine ter kupcem v dolini. Izdelki so za kmeta možnost za zaslužek, ki je temelj za ohranjanje kmetijske dejavnosti.

Za slovensko zemljo so značilni bohinjski in tolminski sir ter nanoški in bovški ovčji sir. To so naši izvorni izdelki, ki so nam lahko v ponos in korist, saj zahtevajo veliko teoretičnega in preciznega praktičnega znanja od molže do končnega izdelka.

V bohinjskih planinah so izdelovali iz kravjega mleka večerne in jutranje molže bohinjski sir po tehnologiji ementalskega sira, ta tip bohinjskega sira so izdelovali tudi na Jezerskem in v Podljubelju.

## TRETINJENJE

Tretinjenje pomeni pomoč izbranega majerja sirarju pri sirarskih opravilih, preskrbi drv za sirjenje za tisti dan, pri nošenju vode za potrebe sirarne, predvsem pa pri vzdrževanju čistoče same sirarne in potrebščin, ki so jih uporabljali za sirjenje. (Na tistih planinah, ki niso bile toliko velike, je majer prišel na vrsto za tretinjenje, ko je v sirarno nanosil 100 litrov mleka. Na planini Krstenica, kjer je bilo veliko majerjev in mleka, pa je prišel majer na vrsto za tretinjenje, ko je v sirarno nanosil 500 litrov mleka)

## BOHINJSKI SIR

Zvečer in zjutraj so majarji prinesli pomolzeno mleko v sirarno, nato ga je sirar stehal vsakemu majarju posebej in prineseno količino zapisal v za to namenjen zvezek. Sir je izdeloval zjutraj iz mleka večerne in jutranje molže. Mleko večerne molže se je v škafih ponoči ohladilo na 10 do 14 °C, zjutraj pa so z njega posneli smetano. Mleka jutranje molže niso hladili, temveč so ga združili z večernim v kotlu. Mleko so med mešanjem v kotlu, ki je trajalo 30 do 40 minut, ogreli na približno 32 °C (30 do 35 °C). Mleko so usirili v približno 30 do 40 minutah. Za tem so sirno maso (koagulum) obdelali s trnačem do zrn.

Sirišče za usirjanje so včasih napravljali iz želodčkov telet, jagnjet in tudi kozličev, kasneje so sirišče kupovali. Sirno maso so morali s trnačem neprestano mešati, v 20 do 30 minutah so jo ogreli od 50 do 53 °C in s prsti preskušali, kako se sirna masa strjuje. Zrno so nato sušili v sirotki 30 do 40 minut. Ko je zrno doseglo velikost pšenice, so sirno maso zmešali in pustili, da se je usedlo na dno kotla. Ko se je sirna masa sušila, so odmikali ognjišče, da so s tem ohranjali primerno temperaturo, ki so jo neprestano preverjali s termometrom. Nato so sirna zrna vzeli iz kotla s sirarskim prtom, napetim na šino. Sirno zrno so pustili v prt 10 do 15 minut, da se je sirotka odcedila. Sirno maso so nato dali v model, čez katerega je bil razpet sirarski prt.

V enem dnevu so ga do petkrat obrnili, vsakič pa tudi zamenjali sirarske prte, nato so ga solili v solnici 2 do 3 dni in ga redno vsak dan obračali. Ko so ga vzeli iz solnice, so ga obrisali in zložili na police. Na policah so ga obračali in brisali na dva dneva mesec dni, prvi teden ga tudi še suho solili. Po mesecu so ga odpeljali v dolino, kjer je zorel vsaj še tri mesece. Sir so potem prodajali, izkupiček pa so razdelili po deležih med zadružnike. Po vsakem sirjenju so naredili tudi albuminsko skuto.

Na vsakih 100 litrov oddanega mleka so kmetu pripadali štirje kilogrami skute, ki so jo ob vikendih odnašali v dolino. Sedaj že nekaj časa v planinah izdelujejo sir tipa trapist, čigar hlebi so težki od 2 do 3 kilograme.

V preteklosti so izdelovali 15 do 30 kilogramov težke hlebce bohinskega sira, ki ga je vsak kmet sam prišel iskat v planino. Velika složnost, ki so jo vsi pokazali pri delu, je pripomogla k temu, da je vse potekalo po ustaljenem redu. Sir so v dolino nosili tako, da so ga zavili v rjuho in pustili daljši vogal, na katerem so naredili zanko, ki si jo je

nosač naslonil na čelo, da se je nekoliko razporedila sila bremena sira. Nosaču je nekdo pomagal sir dvigniti in ga oprtati na pleče ter zanko povezniti na glavo. Pozneje so začeli sire prevažati v dolino na majhnih vozeh s pomočjo konjske vprege. Prej, okoli leta 1930, so bili po pričevanju hlebi sira še težji, tehtali so okoli 50 kilogramov, če je bil kotel, ki je sprejel 500 litrov mleka, poln. Mleka je bilo včasih toliko, da so izdelovali sir dvakrat dnevno.

## **MOHANT**

Od starih vrst sira se je do današnjih dni ohranil sir mohant, ki so ga dolgo ohranjali v pašni srenji Bohinjska Češnjica. Jeseni, ko so se vrnili z visokih planin, so ga še pred drugo svetovno vojno majerji izdelovali za domačo uporabo v svojih stajah na Zajamnikih in Jelju, ter pozno jeseni, ko so pasli na planini Pokrovec. Sir mohant je bil za vsakodnevno prehrano, shranjevali so ga v visokih lesenih posodah, ki so jim rekli deža. Mohant so naredili ravno tako kot sir, le da so mleko nekoliko manj segrevali.

Izdelovanje mohanta se je najdlje ohranilo v Bohinjski Češnjici ter v planinah Jelje in Konjska dolina. V vasi Podjelje ga izdelujejo še danes, domačini pa tam znajo povedati, da ga izdelujejo že od nekdaj. Poleti, ko sir mohant hitreje zori, ga izdelujejo iz polnomastnega mleka, pozimi, ko zori dlje, pa ga izdelujejo iz posnetega mleka, ki ga posnamejo ročno. V Bohinjski Češnjici so mohant izdelovali iz posnetega mleka večerne molže in dodanega celega, neposnetega mleka od jutranje, »ta svaške molže«.

Pri izdelavi mohanta mleko v kotlu segrevajo od 32 do 35 °C, nato dodajo sirišče in ga odmaknejo z ognja. Mleko se usirja od 20 do 40 minut, nato koagulum zrežejo z lesenim nožem ter s trnačem zdrobijo do velikosti pšeničnih zrn. Za boljše sirjenje maso vmes lahko dogreva in pustijo okoli 30 minut, da se sirna masa zgosti in usede na dno. Sirotko odlijejo le delno, nato maso z rokami oblikujejo ter dajo v lesen model, ki mu pravijo štecl, v katerem je sirarski prtič. Ko je sirna masa v modelu, prtič zavihajo čez sirno maso, ki jo tlačijo z rokami, da s tem pospešijo odtekanje sirotke. Mohant v modelu obračajo in suho solijo, ker je površina sira vlažna zaradi sirotke. Sir v šteclnu obračajo in stiskajo en dan ali dva. Zatem dajo hlebčke mohanta za dva do tri dni sušit na palice pod stropom, ki jim rečejo gliste.

Po sušenju na glistah hlebčke zložijo po plasteh v lesen škaf, žehtnjek, vsako plast zapolnjujejo trije ali štiri hlebčki. En hlebček vedno razrežejo na kose, tako da z njim zapolnijo vmesne prostore. Poln žehtnjek nato prekrijejo s platnenim prtom in lesenim pokrovom in močno obtežijo s kamni, da se iz sira stisne še preostala sirotka. To sirotko večkrat odlivajo, da mohant ni toliko grenak. Po prenehanju izločanja sirotke iz mohanta žehtnjek zabijejo s pokrovom in mohant zori najmanj štiri do šest tednov spomladi ter do tri mesece pozimi. Posoda, napolnjena z mohantom, zori v shrambah pri temperaturi 20 do 25 °C na prisojni strani pastirskih koč, na primer na planini Krstenica.

V času zorenja postaja testo mohanta homogeno, deluje sveže. Ta sir je izredno pikanten ter ima specifična vonj in okus, ki sta za nepoznavalca večkrat odbijajoča. Domačini ga uživajo z žlico zraven krompirja v oblicah, prava posebnost med izvirnimi dobrotami je za poznavalce s kruhom in čajem. Pravijo, da je mohant, izdelan spomladi, boljši od zimskega. Zaradi blagodejnega učinka na prebavila pa je zelo iskan. Mohant in podobne posebnosti žal niso bile deležne tehnološke podpore, da bi na trgu dosegle svoje mesto, kotga ima na desetine posebnih sirov v Franciji, Švici in Italiji.

## **OŽEMČKI**

V bohinjskih planinah so bili posebnost sirčki ožemčki, ki so jih za obiskovalce izdelovale majerice hkrati s sirom (trapistom ali ementalcem) iz sladkega mleka. Izdelovale so jih iz najfinejših zrn, ki so ostala pri tako imenovanem drugem zajemanju iz kotla. Ker je bilo ta zrnca škoda zavreči, so jih običajno trosili po svežih hlebcih sira, tako da so se sprijeli s sirno maso. Pri izdelavi ožemčkov so zrnca z rokami stiskali v kepe, velike kot jabolko. Nato so majerice ožemčke krasile tako, da so s tankim razbeljenim železom risale cvet planike – triglavke, srce in podobno.

Napisale so lahko tudi kratko sporočilo. Med sušenjem so se ožemčki rahlo odimili in postali izredno trdi.

## **SUROVO MASLO**

Po Zoisovem prepričanju je bila še pred trgovino z lesom in živino vzpostavljena prodaja surovega masla v Trstu. Tam so imeli Bohinjci skladišče in svojega človeka, ki je skrbel za prodajo masla, iz Trsta pa so vozili v Bohinj druge nujne potrebščine. Bovčani in Tolminci so Bohinjcem večkrat pripovedovali, da se prodaja sira in mleka bolj izplača kakor prodaja masla. Surovo maslo je izdelek, ki so ga delali povsod po Sloveniji, tudi v planinah.

Najprej so ga izdelovali iz smetane, ki so jo posneli s kislega mleka, kasneje, v začetku 19. stoletja, pa so se začele uveljavljati posebne naprave, s katerimi so hitreje pridobili smetano iz svežega mleka. Tem napravam so rekli posnemalniki. Maslo so izdelovali v posebni, leseni pokončni posodi, ki so ji rekli pinja. Kot stranski produkt izdelave masla nastane tekočina, pravijo ji pinjenec, medenica ali zmetenica, uporabljali pa so jo kot osvežilno pijačo. Vse do 18. stoletja je maslo pridobivalo tržno vrednost, to je bilo povezano s spremenjenimi prehranskimi navadami ter širjenjem mest.

Po obsegu prodaje je nekaj časa maslo prekašalo celo sir, za prodajo pa so ga oblikovali v posebnih lesenih modelih z ornamentami. V velikih količinah so iz Bohinja maslo vozili naprodaj v Trst in na Beneško. Tisti, ki so dostavljali maslo v Trst, so bili na poti po 14 dni. Nazaj v Bohinj so se vračali s soljo, vinom in drugim trgovskim blagom. Surovo maslo so na Gorenjskem izdelovali tako, da so mleko vlili v lesene ali lončene posode, kjer se je na vrhu zbrala smetana. V bohinjskih planinah so za to uporabljali posebne lesene posode z vrezanim hišnim znamenjem na dnu, posodo so imenovali štecl.

Smetano večernega mleka, ki se je čez noč nabrala, so zjutraj posneli z velikimi lesenimi žlicami. Navadno so posnemali smetano z mleka vsake molže posebej. Smetano so zbirali v loncih dva do tri dni in nato iz dobljene smetane napravili maslo. V zimskih mesecih so lahko smetano zbirali cel teden, poleti pa so izdelovali maslo dvakrat letno.

V bohinjskih planinah so maslo izdelovali v lesenih pokončnih posodah, pinjah. Sprali so ga v mrzli vodi in nato dobljene kepice pobrali iz pinje. Metli so eno uro, da se je napravilo maslo. Pridobljeno surovo maslo so potem gnetli, da so iz njega odstranili vse kapljice vode. Majhne kepice v velikosti grahovih zrn so gnetli s posebnimi lopaticami ali gnetilniki, ki so bili narejeni iz trdega lesa, bili so pravokotne ali polkrožne oblike in imeli so valjar z izdolbenimi žlebovi. Grebarica so imenovali leseno skledo, kjer so surovo maslo oblikovali v grebo –štruco, ki so jo oblikovali z lopatko, nožem in malo žlico. Dobljeno štruco so okrasili z lesenimi muštrci. Maslo, namenjeno prodaji, so oblikovali v lesenih modelčkih, v katerih je bila najpogosteje vrezana roža planika. Nato so ga domači ob prvem prihodu na planino nesli domov ter ga nato tovorili čez Bačo in prodajali na Primorsko in Tržaško.



Slika 21: Mohant



Slika 20: Mohant v obliki za prodajo



Slika 22: Mohant v obliki za prodajo



Slika 23: Tolminski sir (Tolminc)

### 3 VIRI IN LITERATURA

#### VIRI LITERATURE:

<https://www.cipra.org/sl/novice/4802>

<https://www.drobnica.si/pasme/pasme-ovc/jezersko-solcavska-pasma-js/>

<https://www.drobnica.si/pasme/pasme-ovc/bovska-pasma-b/>

[http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/zootehnika/vs\\_hodnik\\_urska.pdf](http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/zootehnika/vs_hodnik_urska.pdf)

<http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/zootehnika.htm>

[https://sl.wikipedia.org/wiki/Cikasto\\_govedo](https://sl.wikipedia.org/wiki/Cikasto_govedo)

<https://www.drobnica.si/pasme/pasme-koz/drezniska-pasma-dr/>

#### VIRI SLIK:

[www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/zootehnika/vs\\_hodnik\\_urska.pdf](http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/zootehnika/vs_hodnik_urska.pdf)

<http://www.petersfoto.si/displayimage.php?album=5&pid=1375>

<https://www.cikastogovedo.si/>

[https://sl.wikipedia.org/wiki/Jezersko-sol%C4%8Davska\\_ovca](https://sl.wikipedia.org/wiki/Jezersko-sol%C4%8Davska_ovca)

<https://www.drobnica.si/pasme/pasme-ovc/bovska-pasma-b/>

<https://www.metropolitan.si/prosti-cas/na-veliki-planini-z-danasnjim-dnem-uvajajo-placljivo-parkiranje/>

[http://www.projektalpa.si/uploads/datoteke/ALPA\\_brosura\\_koncna\\_popr.pdf](http://www.projektalpa.si/uploads/datoteke/ALPA_brosura_koncna_popr.pdf)

<https://trgovina.mercator.si/market/izdelek/12837464/sir-mohant-bohinjski-plansar-320-g-pakirano>

<http://www.zkds.si/?q=node/69>

<https://trgovina.mercator.si/market/izdelek/5948963/bohinjski-sir-bohinjski-plansar-pakirano-cena-za-kg>

<https://www.turisticnekmetije.si/gastronomija/jedi-od-gorenjske-do-prekmurja/regija/dolina-soce>

<https://www.drobnica.si/pasme/pasme-koz/drezniska-pasma-dr/>

Arsovski, T., Bucalo, N., Pernuš Lebar, I., Šimnovec, M., Vrhovnik, H. Visokogorsko pašništvo. Projektna naloga. Biotehniški center Naklo – Srednja šola, 2021.

[https://www.lokalno.si/media/objave/slike/v/lokalno.si/2013/08/15/4\\_nedotika.jpg](https://www.lokalno.si/media/objave/slike/v/lokalno.si/2013/08/15/4_nedotika.jpg)

<http://www.petersfoto.si/displayimage.php?pid=6963>

<https://www.etno-muzej.si/sl/digitalne-zbirke/kljucne-besede/krmljenje-in-napajanje-zivine>

Arsovski, T., Bucalo, N., Pernuš Lebar, I., Šimnovec, M., Vrhovnik, H. Visokogorsko pašništvo.  
Projektna naloga. Biotehniški center Naklo – Srednja šola, 2021.