

DRUŽBA, 5. razred

UČNA TEMA: Srečanje z dediščino

POTEK URE

Hiše v obpanonskem svetu so bile nizke in grajene iz ilovice, prebeljene z apnom in krite s slamo. Danes jih izpodrivajo novi tipi hiš, ki starim niso več podobni. Ponekod stare hiše obnavljajo tako, da ohranjajo videz, le da so zidane, streha pa je opečnata.



Hiše so imele navadno obliko črke L.

Kaj mislite, zakaj so bile krite s slamo?

Ker so se ljudje pretežno preživljali s kmetijstvom, je z njim povezana tudi podoba okolice hiš.

Za panonski svet so zato zelo značilni koruznjaki, v katerih so kmetje sušili koruzo.



Koruzo je imel posejano vsak kmet in je predstavljala pomembno krmilo za domače živali.

Morda veste, katere domače živali se krmijo z njo?

Ste že slišali za besedo KOŽUHANJE?



Včasih so bili ljudje med seboj veliko bolj povezani in je bila pomoč sosedu del kulture.

Običajno so domačini zrele koruzne storže polomili na njivi in jih pripeljali domov. Že pri tem opravilu so imeli pomoč, saj so že nekaj dni prej po vasi razglasili, da bodo imeli kožuhanje. Med tednom so koruzo pobrali in jo pripeljali v skedenj ali pred krušno peč, v soboto pa so začeli s kožuhanjem.



Proti večeru so ljudje začeli prihajati k hiši in se posedli na pručke okoli kupa koruze. Z levico so prijeli vsak koruzni storž, z desnico pa strgali vse razen treh listov. Tako pripravljene storže so metali na kup h gospodarju in fantom iz vasi, da so jih vezali. Običajno so vezali po dva storža skupaj in jih metali na drug kup. Povezano koruzo je mladina odnašala k latam kozolca in jo obesili, da se je posušila.



Ker je bilo zbrano tako mlado kot staro je bilo vzdušje prijetno. Peli so, pripovedovali si zgodbe, mladi so ustvarjali medsebojne simpatije, gospodar je skrbel, da grla niso bila suha, gospodarica za polne želodce. Ponudila sta jim mošt, sadjevec, jabolčnik, žganje, kruh, orehe, bučnice, pogačo, orehovo potico, ocvirkovko, sirovo potico, kostanj.



Pri kožuhanju (ličkanju) je imel poseben status rdeč storž, namreč ko je nekdo našel devetega, je svoje delo že opravil.

Po opravljenem delu je sledilo druženje do jutranjih ur. Igrali so na harmoniko, plesali »povšter tanc«, »metla tanc«, »žaki« ples, »rajšpla«, »krajc« ples in »zwei šrit«.

Poleg vzreje živali so se v tem delu Slovenije ukvarjali tudi z vinogradništvom.

V vinograde so za odganjanje ptičev postavljali klopotce.

<https://www.youtube.com/watch?v=xnIZJis0NqM>

Z zvokom, ki ga oddaja vrtenje, so preganjali ptiče, da jim ne bi pozobali celotnega pridelka.



V obpanonskem svetu so se razvile tudi nekatere druge dejavnosti. V Prekmurju, kjer je bilo na razpolago veliko gline, se je razvilo **lončarstvo**. Na Kozjanskem so nekoč uspešno delovale **steklarne (glažute)**. Danes v Rogaški Slatini deluje znana steklarska industrija, njeni izdelki so cenjeni tudi zunaj Slovenije.



Iz nakopane gline so izdelovali najrazličnejše posode, vrče, vaze, sklede, krožnike, modele za potice, pekače, ...

Izdelke so morali za trdnost speči v peči pri zelo visokih temperaturah.



PEČ za GLINO

GLAŽUTA - nekdanji preprost obrat za proizvodnjo stekla, postavljen na gozdnem območju in kurjen z drvmi.

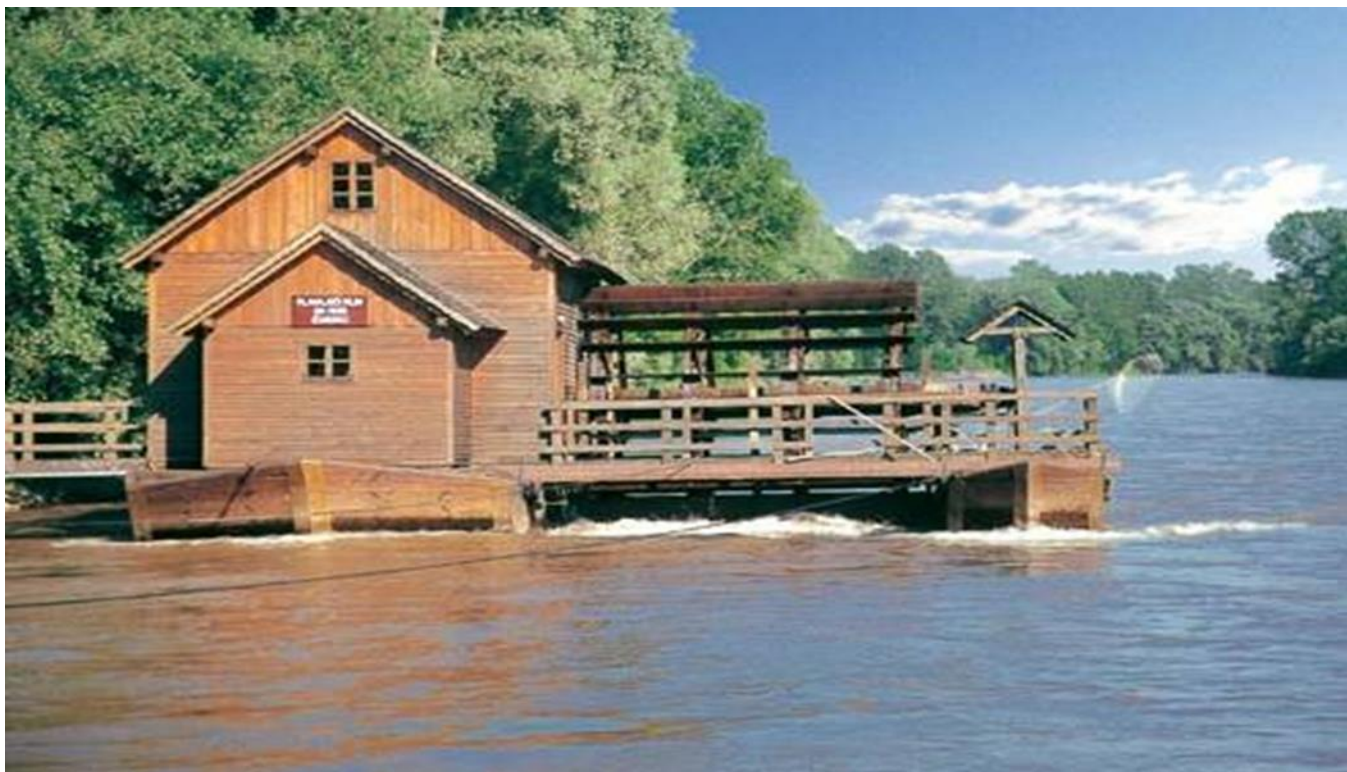


Več sto let je bilo **splavarstvo** razširjeno ne samo na Savinji in Savi, ampak tudi na Dravi in Muri. Splavarji so prevažali les, lončarske in železarske izdelke, vino, platno in drugo. Ko se je reka razširila, so zvezali skupaj po dva in več splavov. Največji splavi so pluli po Dravi. Danes je splavarstvo le še običaj, ki ga ponekod obujajo kot turistično zanimivost.

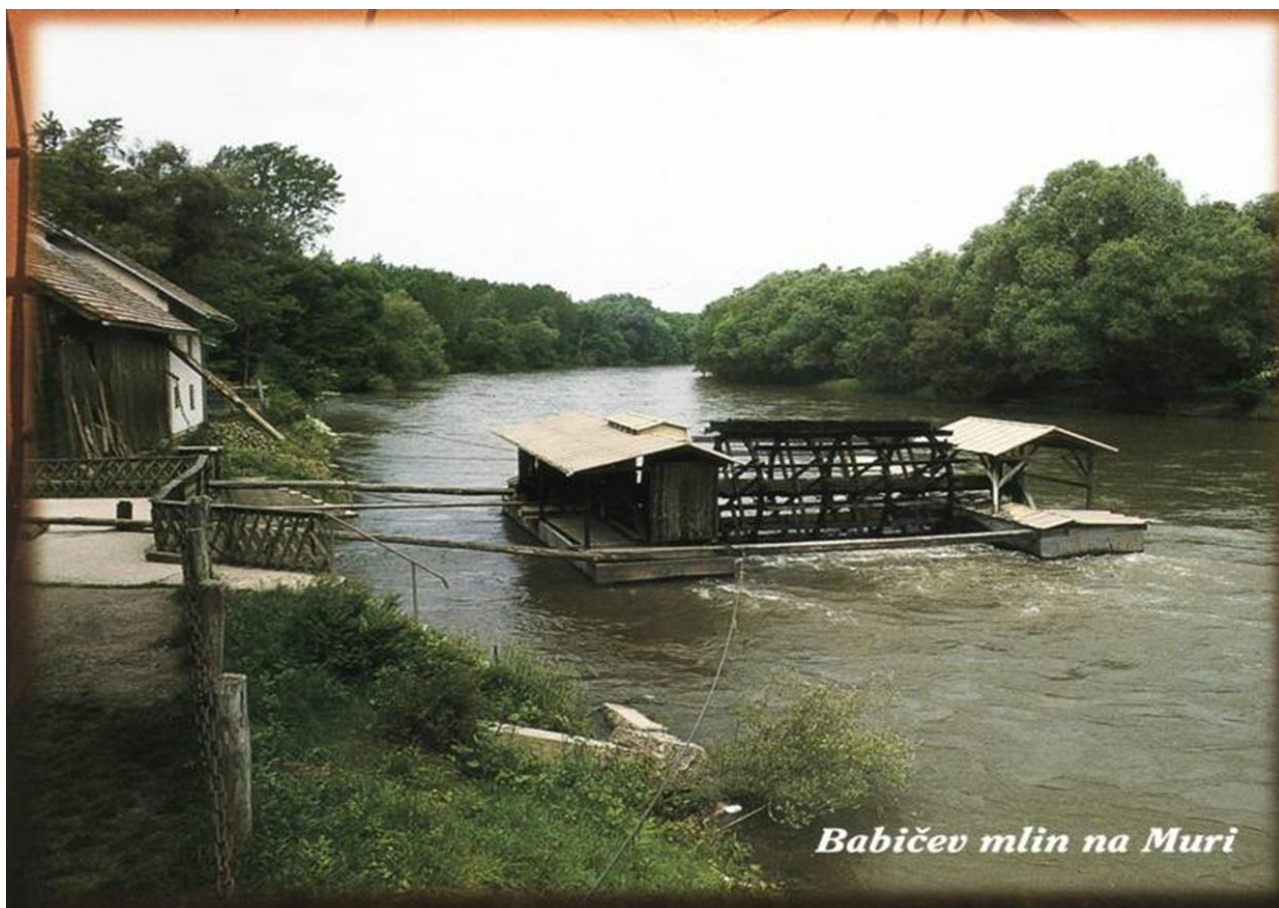


Splavarjenje je bilo nevarno in zahtevno delo, ki je zahtevalo spretno in izkušene delavce. Ti so skoraj celo leto po deročih rekah spravljali les in druge dobrine.

Vodno silo so uporabljali tudi za poganjanje mlinov. V novejšem času jo izkoriščajo predvsem elektrarne.



Mlin je proizvodni obrat za drobljenje, mletje žita v sipko snov ali prah, ki ji rečemo moka.



Babičev mlin na Muri

ŠEGE in NAVADE v obpanonskem svetu

V tem delu Slovenije so se ohranile številne šege in navade, predvsem ob rojstvu, poroki, trgatvi, kolinah, kožuhanju, martinovanju,...

Če v predpustnem času ni bilo v kraju nobene prave poroke, so uprizorili poroko z drevesom, največkrat z borom, zato tudi tako ime – **BOROVO GOSTUVANJE.**



V zimskem času so bile zlasti na podeželju pomembne **KOLINE**. To je vesel praznik, ko zakoljejo prašiča in naredijo krvavice, klobase, zaseko, ocvirke in druge dobrote.



Gospodinja je za to priložnost spekla potico. Zbrali so se sorodniki in sosedje. Uživali so ob dobri jedači, petju in plesu. Otroci so se nekoč tega dogodka zelo veselili, saj jim ni bilo potrebno iti v šolo.



Ena izmed šeg in običajev je bilo tudi
KURENTOVANJE.

Kurenti so oblečeni v dugo ovčje kožuhe, za pasom imajo kravje zvonce, na glavi pa kosmato kapo, iz ust jim visi rdeč jezik. V roki imajo palico ježevko. Nastopajo v skupinah, poskakujejo in z zvonjenjem delajo veliko hrupa.

Ljudje so verovali, da s svojim prihodom odganjajo zimo.



https://www.youtube.com/watch?v=66d_dNdfKcQ

Za panonski svet so značilne različne jedi. Znana je okusna **PREKMURSKA GIBANICA**, ki ima kar štiri nadeve – makovega, skutnega, orehovega in jabolčnega.



Bograč



Repnjača



ZAPIS V ZVEZEK

Srečanje z dediščino

Hiše v obpanonskem svetu so bile grajene iz ilovice, prebeljene z apnom in krite s slamo.

Tu so se v preteklosti razvile različne obrti in dejavnosti: lončarstvo (Prekmurje), steklarstvo (Rogaška Slatina), mlinarstvo (Veržej), splavarjenje (po Dravi, Savinji).

Klopotec je s svojim zvokom odganjal ptice iz vinogradov.

Koruznjake so uporabljajo za sušenje koruze.

Običaji: kurentovanje, kožuhanje, koline.

Jedi: prekmurska gibanica, bograč.

Narišimo kakšno značilnost obpanonskega sveta.

