



Osnovna šola Križe

Cesta Kokrškega odreda 16

4294 Križe

Raziskovalna naloga

Ekonomija ali turizem

Paštba in njen pomen v turizmu



Avtorice:

Neca Meglič, učenka 8. razreda

Živa Pogačnik, učenka 8. razreda

Zoja Šumrada, učenka 8. razreda

Mentorici:

Katja Konjar, prof. geo. in nem.

Betka Potočnik, univ. dipl. org.

Šolsko leto 2020/21

Križe, marec, 2021

ZAHVALA

Zahvaljujemo se mentoricama Betki Potočnik in Katji Konjar, ki sta nam svetovali pri nastajanju raziskovalne naloge. Zahvaljujeva se tudi gospodu Mitju Spreizerju, ki nam je raziskovalno nalogo jezikovno pregledal, gospe Mojci Kralj pa za prevod v angleščino in gospe Andreji Polanšek za strokovni pregled.

Med raziskovanjem smo iskali vire, ki so govorili paštbah in povezanih temah. Zato se zahvaljujeva vsem intervjuvancem za dragocene informacije ter anketirancem, ki so nama s svojimi odgovori pomagali pri raziskavi.

KAZALO

Uvod.....	1
1. Cilji naloge.....	2
2. Raziskovalno vprašanje in hipoteze	2
3. Raziskovalno delo	2
3.1 Načrt raziskovalnega dela	2
3.2 Metode dela.....	3
4. Teoretični del naloge.....	4
4.1 Poimenovanja za sušilnice sadja	4
4.2. Splošno o paštbah.....	5
4.3. Vrste paštb	6
4.4. Paštbe v Sloveniji	8
4.5 Obnovljene sušilnice.....	8
4.5.1 Jamensnikova paštba v Čadovljah.....	8
4.5.2 Sušilnica na Brankovem	9
4.5.3 Vaška sušilnica sadja v Gradežu	10
4.6 Zgodbe o paštbah v okolici Tržiča.....	11
5. Raziskovalni del naloge.....	12
5.1 Raziskovanje na terenu	12
5.2 Obisk Jamensnikove paštbe	13
5.3 Pogovori z domačini	16
5.4 Analiza ankete	21
6. Turistični potencial paštb.....	23
7. Sklep.....	29
8. Viri in literatura	30

POVZETEK

Sadje, zelenjavo, zelišča, gobe lahko kupimo v trgovini, na tržnici ali na kmetijah. Kako pa je bilo nekoč. Kako so shranjevali sadje, zelenjavo, pridelke za zimo? Stari starši so nam povedali, da so jih sušili v posebnih sušilnicah. Odločile smo se, da raziščemo stare sušilnice sadja. Za to temo smo se odločile, ker jih je v okolici Tržiča kar precej.

O sušilnicah sadja, ki jim pravimo **paštbe**, smo našle informacije, nekaj v pisnih virih, veliko pa tudi v pogovorih z domačini. Poznavanje informacij o sušilnicah sadja smo s pomočjo ankete preverile pri ljudeh iz Tržiča in okolice ter prebivalcih iz drugih delov Slovenije.

Po končani raziskavi smo podatke in zbrano gradivo združile ter izdelale raziskovalno nalogo o paštbah in možnostih, kako jih vključiti v turistično ponudbo kraja.

Ključne besede: sušilnice sadja, paštbe, etnologija, turizem

SUMMARY

Fruit, vegetables, herbs, mushrooms Today we can buy the produce at shops, markets or directly from farms. But what was it like in the past? How were the fruits, vegetables and other crops stored for the winter time? Our grandparents told us that the crops used to be dried in special drying sheds. How interesting! We decided to explore the old fruit drying sheds. We chose the topic because there are quite a few of them around Tržič.

We found the information on drying sheds called 'paštba' in written sources and by talking to the local people. We carried out a survey to check how much the inhabitants of Tržič and people from other parts of Slovenia know about these sheds.

We combined the survey results with the gathered material, which resulted in our research paper on 'paštba', where we also explored the ways of incorporating it into our town's tourism products.

Key words: draing sheds, paštba, ethnology, tourism



Uvod

V knjigi *Slovenija: kulturna dediščina na stičišču Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in Balkana* avtorja Janeza Bogataja smo prebrale, da so vsako samozadostno kmetijo sestavljali številni objekti in stavbe, ki so bili namenjeni pridobivanju živil in njihovemu shranjevanju. Za sušenje lanu in sadja so tako uporabljali sušilnice ali pajštve, pajštbe. (Janez Bogataj, 2018)

Za raziskovalno nalogo o paštbah smo se odločile, ker so bile pomemben del tržiške zgodovine in ker smo želele opomniti na možnost njihovega izkoriščanja v turistične namene. Naš izziv je bil poiskati zgodbe o njih in izpostaviti njihovo vlogo v turistični ponudbi kraja. Kot primer dobre prakse v Občini Trzič smo vzele Jamenšnikovo paštbo v Čadovljah.

Nam najbližja pa je Krčkova paštba, ki stoji na Kriškem polju. Velikokrat sva se Živa in Neca sprehajali mimo nje. Vedno naju je zanimala njena zgodba in škoda nama je bilo, da propada. O tej sušilnici sadja mi je, Živi, zgodbe pripovedoval dedek, gospod Janez Kavar. Nekaj je o njej slišala tudi Neca od svoje mame, gospe Irene Meglič.

O paštbah smo želele izvedeti več. K odkrivanju sva povabili še prijateljico Zojo, saj jo zgodovina zanima in tudi rada raziskuje. Povedala nama je, da je o podobni sušilnici slišala v Naklem, kjer je prej živela.

Z raziskavo smo ugotovile veliko zanimivosti o paštbah in dobile idejo, kako bi Krčkovi paštbi dale novo življenje.



1. Cilji naloge

Zadale smo si naslednje cilje:

- spoznati pomen in delovanje paštbe,
- raziskati, kje vse v Sloveniji najdemo paštbe,
- poiskati paštbe v okolici Tržiča,
- raziskati, koliko ljudi še pozna paštbe,
- raziskati in predstaviti Krčkovo paštbo v Retnjah,
- poiskati možnosti za rabo Krčkove paštbe v turistične namene,
- raziskati, kako v Tržiču skrbijo za ohranjanje paštbe.

2. Raziskovalno vprašanje in hipoteze

Pred začetkom raziskovanja smo si zastavile raziskovalno vprašanje in s tem predstavile namen našega raziskovanja: **Kakšen je pomen objektov kulturne dediščine (paštbe) v turistični ponudbi?**

Po pregledu literature pa smo postavile še hipoteze oz. predvidevanja in zapisale kaj bomo v nalogi raziskovale, kaj nas bo zanimalo. Z našim raziskovanjem jih bomo potrdile oz. zavrgle.

1. **Kmetije so poleg gospodarskega poslojja imele tudi patšbe - sušilnice sadja.**
2. **Ljudje vedo, kaj so paštbe.**
3. **Paštbe danes večinoma propadajo.**
4. **Paštbe lahko postanejo del turistične ponudbe kraja.**

3. Raziskovalno delo

3.1 Načrt raziskovalnega dela

1. Najprej smo pregledale literaturo o paštbah. Zanimalo nas je, kaj sploh paštbe so in zakaj so jih uporabljali. Zanimala so nas tudi različna poimenovanja za sušilnice sadja.
2. Želele smo obiskati Tržiški muzej, kjer bi se srečale z dr. etnologije Bojanom Knificem. Ker so nam ukrepi, povezani s širjenjem korona virusa, preprečili obisk muzeja, smo pogovor z gospodom Knificem opravile na daljavo.
3. Oglede smo si ohranjene paštbe v občini.
4. O paštbah smo se pogovorile s starejšimi domačini.



5. Naredile smo anketo, ki so jo reševali učenci naše šole ter občani občine Tržič. Z rezultati ankete smo potrdile oziroma ovrgle hipoteze, ki smo si jih postavile na začetku naloge.
6. Pripravile smo predlog, kako Krčkovo paštbo vključiti v turistično ponudbo kraja.

3.2 Metode dela

1. Metoda dela z literaturo.
2. Metoda dela z ustnimi viri:
 - pogovor z g. Bojanom Knificem,
 - pogovor z g. Janezom Kavarjem,
 - pogovor z ga. Ireno Meglič,
 - pogovor z g. Antonom Zaplotnikom,
 - pogovor z g. Andrejem Zupanom,
 - pogovor z g. Zdravkom Konjarjem.
3. Terensko delo:
 - obisk paštbe v Čadovljah,
 - ogled lokacij nekdanjih paštob v občini,
 - poiskale smo staro sušilnico sadja v vasi Tirna nad Zagorjem. Izbrale smo jo, ker smo prebrale, da jo je Društvo za razvoj podeželja Zasavje v okviru projekta Sušilnica sadja kot etnološki spomenik obnovilo.



4. Teoretični del naloge

4.1 Poimenovanja za sušilnice sadja

Sušilnicam sadja v okolici Tržiča rečemo paštbe. Ni pa povsod tako. Zanimalo nas je, od kod beseda izvira in kako sušilnicam rečejo drugod po Sloveniji.

Najprej smo poiskale razlago v Slovarju slovenskega knjižnega jezika. Našle smo naslednjo razlago:

[pajštva](https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=paj%C5%A1tva) -e ž (â) nar. *preprosta stavba za sušenje lanu, sadja*: sušiti hruške v pajštvi // *iz take stavbe narejena majhna, preprosta hiša*: pokazali so mu, v kateri pajštvi se je rodil (<https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=paj%C5%A1tva>)

Etnolog Bojan Knific nam je pojasnil, zakaj v okolici Tržiča sušilnice poimenujejo paštbe. Povedal je, da izvor imena ni čisto jasen, ampak najverjetneje izhaja iz nemške besede »Stube«, kar pa v prevodu pomeni izba, torej glavni stanovanjski prostor v kmečki hiši in da je izraz paštba poznan po celi Slovenija, a verjetno v različicah.

Najverjetneje gre za poimenovanje, ki se je oblikovalo na podlagi nemške besede »Badestube«, vsaj tako pajštvo opredeljuje Peteršnikov slovar s konca 19. stoletja.

In res smo našle več različic te besede:

- pajštva
- paštva (Gorenjska)
- frjača (dimna sušilnica v okolici Laškega)
- paštle
- sušivna (Dolenjska)
- pečnica (dimna sušilnica v Beli krajini)

4.2. Splošno o paštbah

Paštbe so samostojna, blizu domačije stoječa gospodarska poslopja.

Paštba je preprosta stavba za sušenje lanu, konoplje, sadja ter zelišč. Najprej so jo uporabljali za sušenje lanu, kasneje pa še za sušenje sadja. Paštba je zgrajena iz kamna in lesa. Navadno je dolga okoli štiri metre, široka okoli tri metre in visoka približno dva metra in pol. Paštba ima lahko dvokapno leseno streho, ki je podaljšana pred vhomom in podprta z dvema stebroma. S tem so pridobili predprostor. V notranjosti se je nahajala peč z lesenim ogrođjem, na stenah so bile police, v katerih so bile – če so sušili sadje – luknje različnih velikostih, ki so omogočale, da se je sadje na policah bolje sušilo.



Slika 1: Pogled v notranjost zidane sušilnice (vir: Darja Škof, 1994)

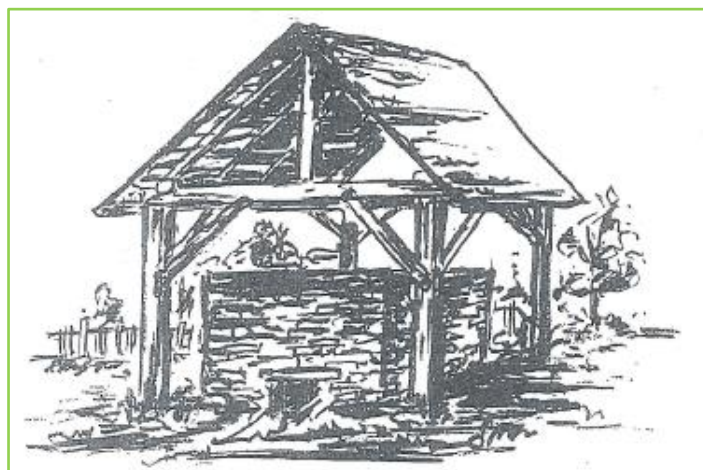


Slika 2: Jamensnikova paštba v Čadovljah pri Dovžanovi soteski (foto: Betka Potočnik)

Majhne zidane sušilnice za sadje so nedvomno poznali že pred prvo svetovno vojno. Do izraza so prišle med prvo svetovno vojno, ko je bilo veliko pomanjkanje hrane. Za ta čas so bile sušilnice tudi napredek za sušenje sadja. V Sloveniji so tu in tam začeli graditi take sušilnice tudi med drugo svetovno vojno in po njej, saj je bila takrat potreba po hrani dokaj velika. Sušilnice se po svoji zgradbi, videzu in funkcionalnosti niso bistveno spremenile vse do današnjih dni. Po gradbeni in tehnološki zasnovi imajo sušilnice veliko prednost pred vsemi prejšnjimi, saj so zaprtega tipa. Princip delovanja sušilnic je, da ima ovelbano kurišče, ki mora biti zgrajeno, da ne uhaja dim v sušilne komore nad kuriščem, kjer so nameščene lesene lese iz letvic. Nanje naložimo sadje za sušenje, vendar ne na predebele sloje. Med sušenjem lahko menjavamo lese tako, da damo zgornje na spodnja mesta in obratno. Med sušenjem sadja na lesah lahko tega prebiramo tako, da pobereemo dovolj suho in pustimo manj suho sadje, s čimer dosežemo boljšo kakovost zaradi enakomernejšega sušenja. Pri kurjenju moramo posvetiti pozornost primerni temperaturi v sušilnih komorah. V ta namen namestimo termometre in kontroliramo temperaturo, ki nikakor ne sme preseči 75°C, vsaj ne za daljši čas. Take sušilnice kurimo z drvni. Najpogosteje pa so kurili s suhimi hrastovimi panji, ki so jih v ta namen izdrli v gozdu. Tak panj je dolgo tlel in dajal enakomerno in dovolj visoko temperaturo (Darja Škof, 1994).

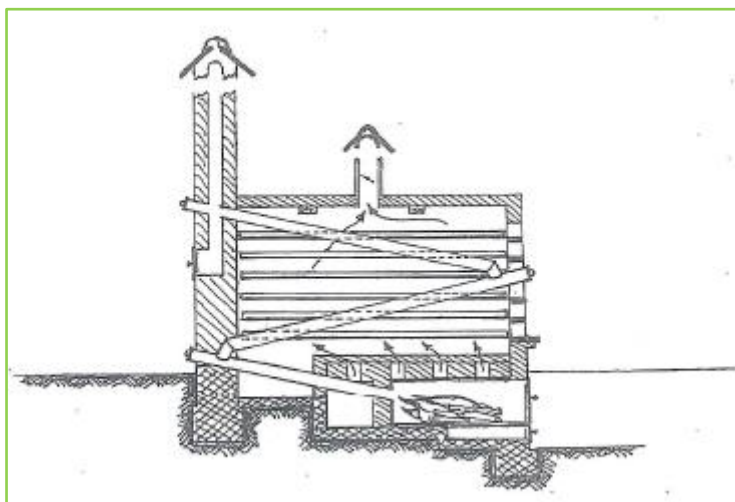
4.3. Vrste pašt

- a. Najstarejša in najpreprostejša je **dimna sušilnica**, v Beli krajini ji pravijo pečnica. V štirioglati sušilnici, zidani iz kamnja in s streho, je bilo sadje nameščeno na edini lesi približno dva metra nad ognjiščem. Med sušenjem je bilo izpostavljeno toploti ognja in dima, zato je dobilo temnejšo barvo in vonj po dimu. Dim je dal sadju značilen vonj (Darja Škof, 1994).



Slika 3: Nekdanja kmečka dimna sušilnica (vir: Pirc, 1990)

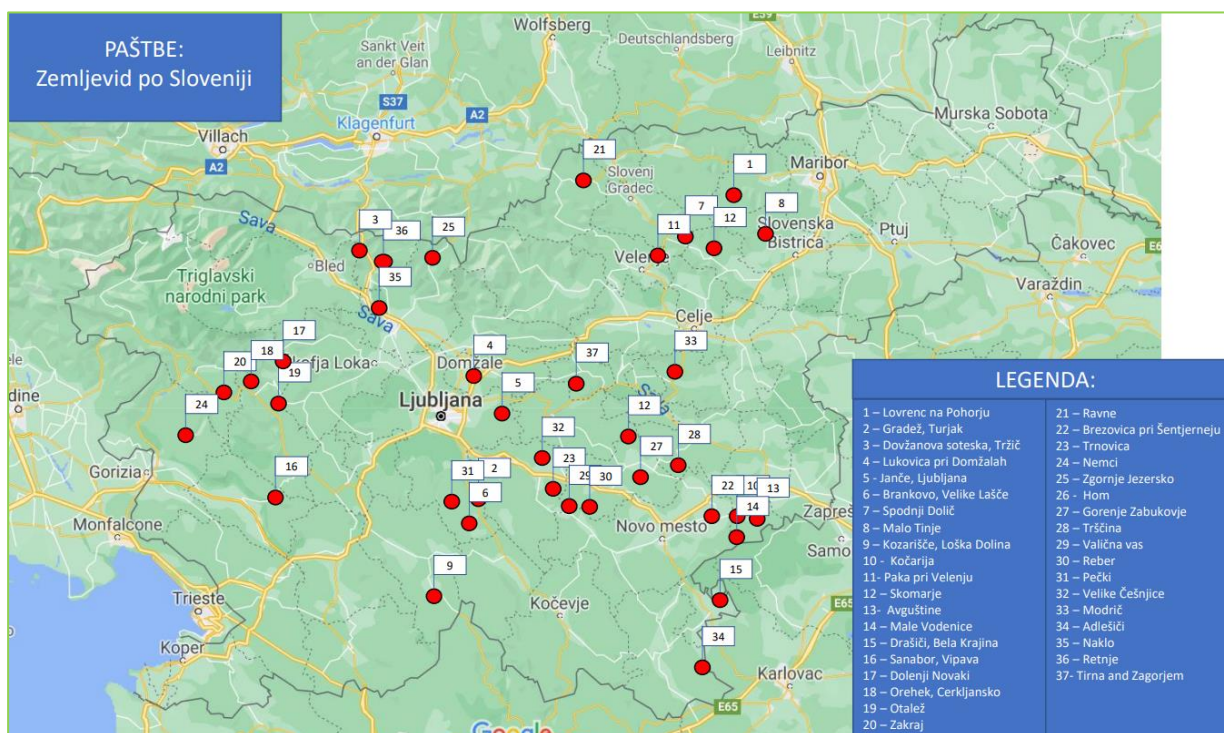
- b. Brezdimne sušilnice** so pri nas začeli graditi v letih pred drugo svetovno vojno, nekaj tudi še po vojni. Imajo običajno kurišče, nad njim je prostor za sušenje z lesami. Sadje je bilo nameščeno na lesah, ki se po dolžini prilegajo notranjosti sušilnice, velikih 2 x 1 meter. Na lesen okvir je nameščena mreža iz šibja, leskovih viter ali smrekovih letev. Lese imajo posebna vodila, kot predali v omari. Običajno je bilo v sušilnicah 5 ali 6 les, večje sušilnice pa so imele tudi po dve zloženkici les, v sredini pa so bile speljane toplotne ogrevalne dimne cevi. Kurišče je običajno globoko v zemlji, v ustrezni razdalji od les, da se ni vžgalo. Za kurjavo so primerna večja polena. Toplota ogreva strop kurišča, ki je iz opeke. Topel zrak se zaradi težnosti dviguje mimo les s sadjem. Zaradi večje grelne površine je dim speljan po kanalih, z vlago nasičen zrak pa izhaja iz sušilnice nad lesami (Darja Škof, 1994).



Slika 4: Shematski prikaz sušilnice (Pirc, 1990)

4.4. Paštbe v Sloveniji

Na spletni strani Slovenskega etnografskega muzeja smo našle seznam paštב v Sloveniji in vrisale smo jih v zemljevid. (<https://www.etno-muzej.si/sl/digitalne-zbirke/kljucne-besede/susilnica>). Dodale smo tudi še ohranjeni paštbi v naši občini ter paštbo v vasi Tirna in paštbo v Naklem, ki smo si jih ogledale.



Slika 5: Zemljevid paštב v Sloveniji (Neca Meglič)

4.5 Obnovljene sušilnice

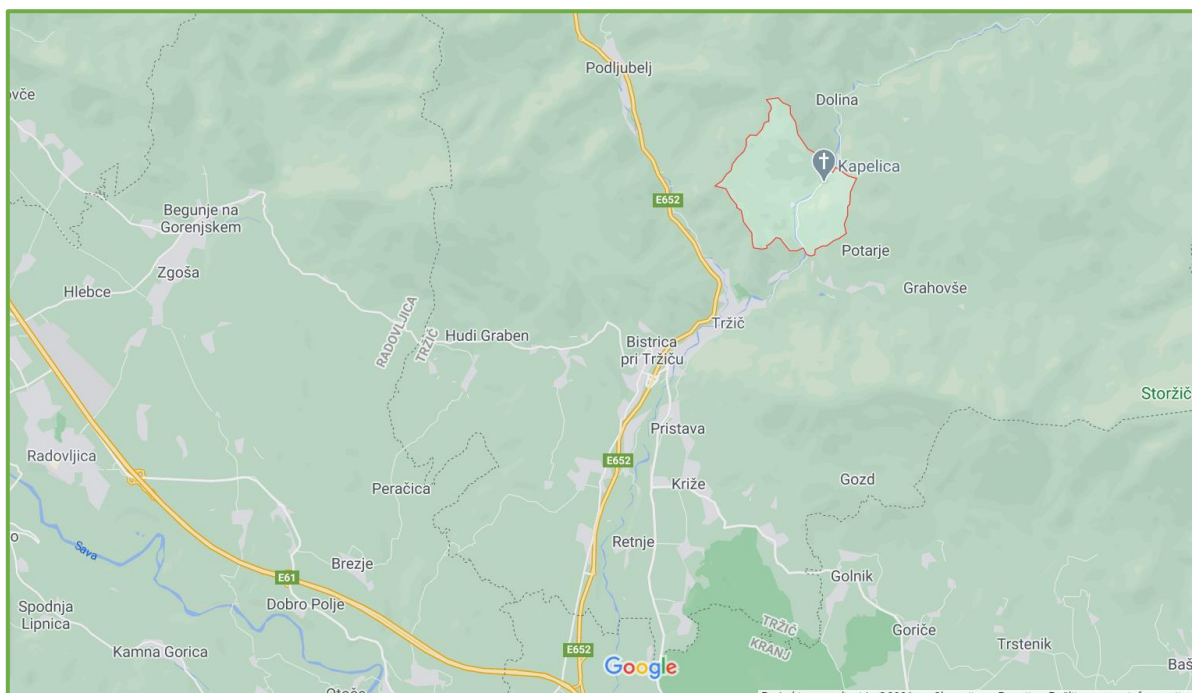
4.5.1 Jamensnikova paštba v Čadovljah

Edina ohranjena in obnovljena paštba v naši občini je Jamensnikova paštba v Čadovljah. Obnovljena je bila z namenom uporabe za vstopno točko v Dovžanovo sotesko. Danes predstavlja informacijsko točko naravnega spomenika Dovžanova soteska.

Glavni vir informacij o tej paštbi smo našle v knjigi Toneta Cevca in v knjigi Varstvo spomenikov Poročila, ki jo je izdalo Ministrstvo za kulturo in v kateri Mojca Tercelj Otorep na strani 16 opiše omenjeno paštbo.

Sestavni del domačije Jamensnik v Čadovljah pri Tržiču št. 11 je tudi sušilnica za lan in sadje, ki stoji v območju z Odlokom zavarovanega naravnega spomenika Dovžanova soteska.

Stavba je bila v letu 1996 s sodelovanjem Ministrstva za kulturo Republike Slovenije, Občine Tržič in Zavoda za varstvo naravne in kulturne dediščine v Kranju obnovljena, in sicer po smernicah konservatorja Aleša Hafnerja, d. i. a.. V notranjosti je ohranjeno kurišče in peč. Danes predstavlja Informacijsko točko naravnega spomenika Dovžanova soteska. Hkrati je bila Jamenšnikova domačija z obnovljeno sušilnico za lan in sadje tudi predlagana v razglasitev kulturnega spomenika državnega pomena kot primer izredne domačije še ohranjenega karavanškega tipa« (Mojca Tercelj Otorep, 2001).



Slika 6 - Zemljevid Čadovlje pri Tržiču in Dovžanova soteska (vir: Google map)

Jamenšnikovo paštbo smo obiskale tudi same. Obisk te paštbe smo predstavile v raziskovalnem delu naloge.

Poleg Jamenšnikove paštbe smo poiskale nekaj primerov dobrih praks obnovljenih sušilnic.

4.5.2 Sušilnica na Brankovem

Ob Velikolaški kulturni poti na domačiji Korošec stoji obnovljena sušilnica sadje in lanu, ki izvira iz prve polovice 19. stoletja. Prostor za sušenje lanu in sušilnica sta pod isto streho, vendar imata ločeni kurišči. Sušilnico za sadje še vedno uporabljajo. Nad njenim kuriščem so nameščene tri lese, prepletene z vrbovim šibjem. Inovativni način zaklepanja les preprečuje, da bi jih praznili nepoklicani. Na Velikolaškem je to najstarejša še delujoča sušilnica in je tehnološka predhodnica sušilnice z Gradeža.



4.5.3 Vaška sušilnica sadja v Gradežu

Necina mama nam je dala brošuro občine Velike Lašče, v kateri opisujejo obnovljeno sušilnico sadja v Gradežu. Našle smo opis dveh obnovljenih sušilnic sadja v občini Velike Lašče.

Na Gradežu so na vaškem zemljišču pred drugo svetovno vojno zgradili vaško sušilnico. Leta 2003 so jo krajanji z občinski finančno pomočjo obnovili. Leta 2018 pa je sušilnica dobila tudi novo streho. V njej sedaj kurijo z bukovimi ali hrastovimi poleni in počasi sušijo (ne kuhajo in ne žgejo) sadje z Gradeža in okolice.

Dvanajst originalnih les je nameščeno v dveh vrstah. Na vsako naložijo 30 kg očiščenega in prebranega, narezanega ali celega sadja. Tega ne žveplajo, ne namakajo, da bi ohranilo svetlo barvo, ampak se skušajo čim bolj približati tradicionalnem sušenju.

Ko je sušilni prostor segret najmanj 50°C, vanj vložijo lese, nato pa segrejejo na različno visoko temperaturo, odvisno od vrste sadja (npr. jabolka na 65, hruške na 70, slive na 75 stopinj). Sušenje poteka 2–3 dni na stalni temperaturi. Sadje sproti prebirajo, lese pa prestavljajo na različna mesta v sušilnem prostoru. Ko s sušenjem sadju odvzamejo dovolj vlage, da se ne pokvari najmanj eno leto, ga preložijo v košare. Ustrezno ohlajeno pakirajo v manjše zračno nepropustne vrečke.

Zanimivo se nam je zdelo, da v tej sušilnici organizirajo naravoslovne dneve za šolarje. Pravijo, da se trudijo, da bi zdravo suho sadje vzljubilo čim več mladih. Organizirajo naravoslovne dneve, kjer otroci spoznajo sušilnico na drva in tehnologijo sušenja, ko pa sadje posušijo, ga pojedjo kot dodatek k šolskim malicam.



4.6 Zgodbe o paštbah v okolici Tržiča

Iskale smo predvsem informacije o paštbah pri nas, v Tržiču. Zanimale so nas tudi njihove zgodbe. V knjigi *Tržiška dekleta* (Knific, 2012) smo prebrale:

Sledila je teritev, ki je veljala za jesenski kmečki praznik, ki je bil sicer naporen, a se ga je zlasti mladina zaradi družabnosti veselila. Navadno ni potekala pred koncem oktobra. Pred trenjem, pri čemer gre za ločevanje lanenih vlaken od olesenelega jedra, je bilo treba stebila dodatno posušiti in segreti. V Tržiču so sušenje in segrevanje lanu opravljali v »paštbah«, posebnih stavbah, ki so bile namenjene prav temu delu in so bile, kot piše Viktor Kragl, v času med obema svetovnim vojnama pri nekaterih hišah še ohranjene, drugod pa je nanje ohranjen le spomin (Kragl, 1936).

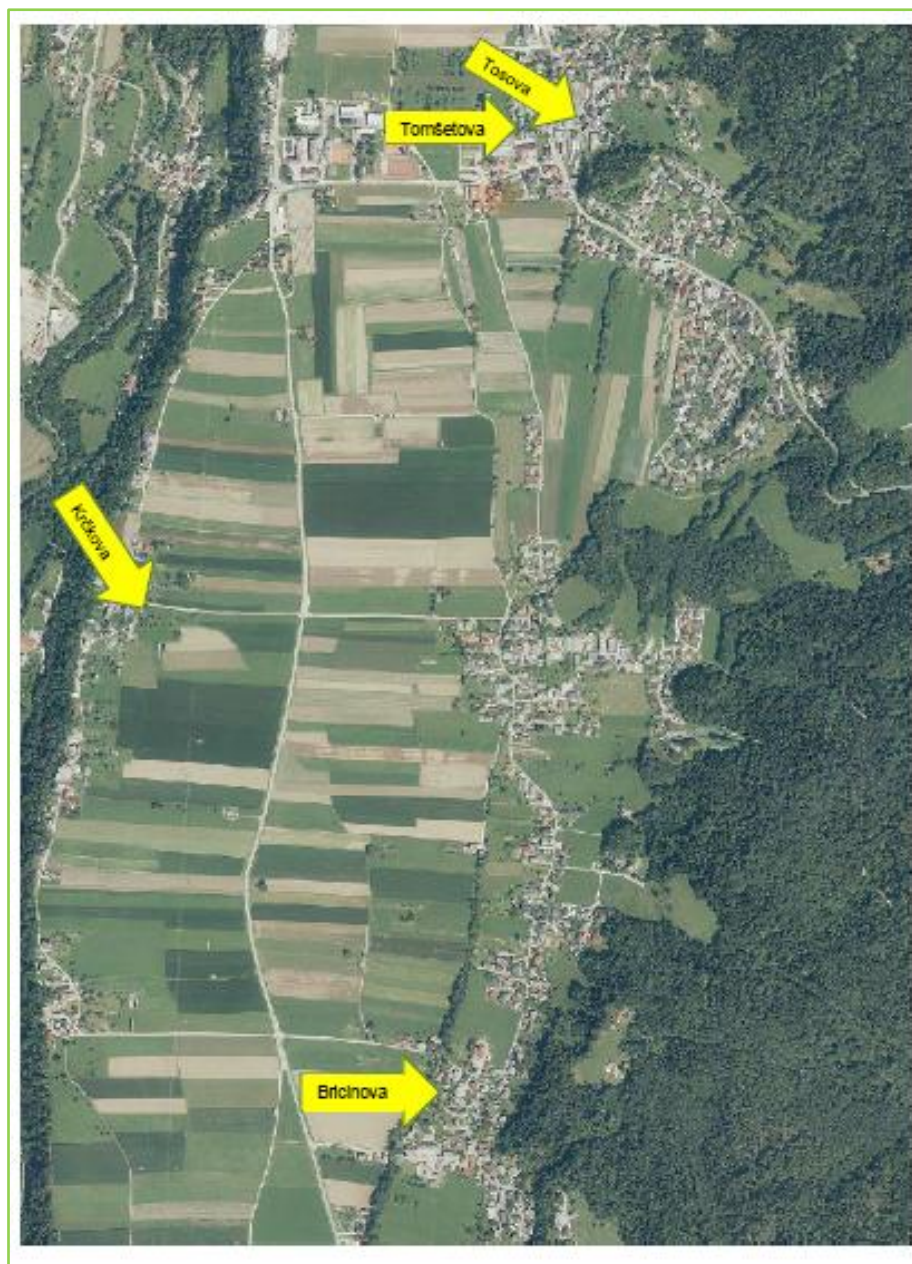
Pri teritvi je posebno pomembno vlogo opravljala oseba, ki je sušila lanena stebila v »paštbi«. Mihela Justin v *Spominih naših dedov* piše, da je to delo opravljal moški in da so ga imenovali »suharna« (izg. *suhrna*) (Justin bnl: 12; ponovljeno v Möderndorfer 1946 in drugje). Kurnik pa v svoji pesmi dosledno piše, da je bila to ženska, in sicer *sušivka*, ki je imela na teritvi pomembno družbeno in delovno vlogo. Posušen in ogret lan so terice na trlicah strle – ločile vlakna od olesenelih delov.

5. Raziskovalni del naloge

5.1 Raziskovanje na terenu

Raziskovanja smo se lotile zelo skrbno in z navdušenjem.

Poiskale smo lokacije nekdanjih paštb v okolici Križev. Našle smo štiri in jih vrisale v zemljevid. To so Tosova, Tomšetova, Krčkova in Briclova paštba. Od naštetih paštb stoji le še Krčkova paštba. Vendar tudi ta neslavno propada.



Slika 7: Lokacija paštb v okolici Križ (Živa Pogačnik)



Slika 8 - Krčkova paštba danes (foto: Betka Potočnik)

5.2 Obisk Jamenšnikove paštbe

Jamenšnikovo paštbo v Čadovljah smo si 8. marca 2021 ogledale tudi same. Prej pravo terensko raziskovalno delo zaradi omejitev povezanih s covid 19 praktično ni bilo mogoče. Z zgodovino paštbe nas je seznanil lokalni turistični vodnik gospod Lojze Hostnik.



Slika 9: Pred vstopno točko v Dovžanovo sotesko (foto: Betka Potočnik)



Slika 10: Informacijska tabla pred Jamensnikovo paštbo (foto: Betka Potočnik)



Slika 11: Živa v Jamensnikovi paštbi (foto: Betka Potočnik)

V pogovoru z gospodom Lojzetom Hostnikom smo izvedele, da je bila Jamensnikova paštba prvotno namenjena sušenju lanu. O njem nam je povedal naslednje. Lan se seje spomladi, konec junija se ga puli, seme se osmuka. Lanena stebila so položili najprej na travnik, da se je lan godil, nato v sušilnico, kjer se je osušil in ogrel, za tem so ga na trlicah trli, da so dobili prejo, iz katere so izdelovali niti. Lanene niti so ponovno namakali, jih tolkli in kuhali v bukovem pepelu, da so se obelile. Semena lanu so uporabljali v prehrani.

O paštbi je povedal, da je sorazmerno velika za gorenjske razmere, saj so bili to objekti, ki so stali nekje na robu kmetije okoli 50 do 100 metrov stran od drugih objektov zaradi požarne varnosti. Zunaj objekta je bilo kurišče, znotraj je bila peč. Zgoraj so bile lese, kamor so položili lan in ga posušili. Gospod nam je povedal, da naj bi to bila vaška paštba, čeprav je pripadala Jamenškovi kmetiji. Večje kmetije so lahko imele svojo paštbo. Gospodarji so imeli tudi svoja drva, dosti delovne sile in pridelkov. A bajtarji oz. tisti, ki so bili brez zemlje, so si morali sušenje pridelkov pri kmetih izboriti. Oni so lahko sami sušili pridelke na ali v krušni peči.

Ker se je gospod Lojze Hostnik rodil na Dolenjskem, smo ga vprašale, kako je bilo tam. Povedal je, da je bilo na Dolenjskem paštba manj ter da so bile tudi manjše. Na Dolenjskem izraza paštba v njegovem otroštvu niso uporabljali, ampak so enostavno rekli sušilnica sadja.

Lojze Hostnik nam je potrdil, da je bila Jamenšnikova paštba leta 1992 obnovljena z namenom, da postane vstopna točka v turistično zanimivo Dovžanovo sotesko.



Slika 12 - Z g. Lojzem Hostnikom pred paštbo v Čadovljah (foto: Betka Potočnik)



5.3 Pogovori z domačini

Zapis pogovora z gospodom Bojanom Knificem (doktor etnologije)

V intervjuju z dr. Bojanom Knificem, ki je odraščal v Trziču, smo izvedle veliko o paštbah in njihovem delovanju. Bojan Knific se kot etnolog z raziskovanjem dediščine tudi poklicno ukvarja.

Sam sicer pozna paštbe bolj kot sušilnice lanu. Kolikor ve, je paštba ohranjena v Čadovljah sprva služila sušenju lanu, potem pa je bila uporabljena tudi za sušenje sadja. Podobno je bilo s številnimi sušilnicami – naprej so jih uporabljali za trenje lan in jih nato preoblikovali v sušilnice sadja. Seznanjen je le z Jamenšnikovo paštbo. Je pa našel podatke, da so bile v Dolini številne bolj preproste sušilnice, pri katerih so kurili na enem mestu, nato je šel topel zrak po rovu do jame, nad katero so lan sušili.

Povprašale smo ga tudi po izviru besede paštba, ter nam je rekel, da ime ni čisto pojasnjeno, ampak najverjetneje izhaja iz nemške besede Stube, kar v prevodu pomeni izba, torej glavni stanovanjski prostor v kmečki hiši in da je izraz paštba poznan širše na Slovenskem, a v različicah.

Nato nam je predstavil delovanje paštbe. Kurišče je bilo pri paštbi (dokler so bile še v rabi te za trenje/sušenje lanu) vedno umaknjeno od samega sušenja oz. stavbe. Okoli 5 metrov stran od te stavbe so kurili, potem je šel ta zrak oz. dim skozi rov (ki se je po navadi rahlo dvigoval) do prostora, kjer so sušili lan. Tam je bila nekakšna okrogla oz. štirikotna odprtina, ki je bila okrog zavarovana ali majhno dvignjena. Na to odprtino so postavili stebila lanu, da so se tam posušila. Najverjetneje je bilo to pokrito, da so lahko sušili lan tudi v dežju ali slabem vremenu.

Čeprav Bojan Knific ni bil podrobno seznanjen s sušilnicami sadja, nam je povedal, da so notri nedvomno sušili hruške in jabolka, ter da so iz tega posušenega sadja kuhali kompot, ga jedli samostojno, ga dodajali v kaše. Miklavž ga je prinesel otrokom. Še posebej pozimi so suho sadje jedli, saj takrat ni bilo svežega sadja.

Za konec nam je povedal še eno smešno zanimivost, in sicer da so se terice (ženske, ki so trle) jeseni rade pošalile. Ko so trle, so ločevale vlakna (stebila lanu) in trdo sredico (pezdir). Ker pezdir srbi, če pride v stik s kožo, so terice pezdir kakšnemu fantu rade zatlačile za srajco ali hlače, da so imele malo zabave.

Obisk pri gospodu Janezu Kavarju

Januarja sem¹ obiskala svojega ata, gospoda Janeza Kavarja in z njim opravila intervju na temo o paštbah. Janez Kavar (rojen leta 1950) se paštba spomni še iz otroštva, veliko pa je o njih izvedel ob pripovedih starejših Križanov.

Paštbe so po njegovem mnenju značilne za celotno Slovenijo, vendar se imenujejo drugače. Pravi, da so bile nekoč paštbe objekt pri vsaki večji domačiji (kakor svinjak ali skedenj). Veliko paštba je poznal v okolici Križev npr. pri domačiji pr' Tamšet, pr' Krčk', pr' Bicol'nu, pozna Jamenšnikovo paštbo v Čadovljah. Pravi, da se je sušenje v paštbi dogajalo v notranjem prostoru. Kurišče oz. peč je bila lahko notri ali pa kar zunaj. Notri so bile na stenah police, na katerih je bilo sadje, ki se je sušilo. Sušili so lokalno sadje, npr. hruške (predvsem tepke), slive in jabolka, s katerimi so pripravljali kompote, jedli so ga samega, dajali v kaše in piškote. Paštbe niso nikoli stale zraven domačije, saj so se bali, da bi v primeru požara pogorela celotna domačija. V njih je sušilo sadje več ljudi naenkrat, zaradi česar so velikokrat nastali prepiri, saj so vsi hoteli le najboljše sadje. Zadnje čase so paštbe zelo zapuščene in zanemarjene, čeprav predstavljajo lep in zanimiv primer slovenske arhitekture.



Slika 13: Živa in ata (foto: Vita Pogačnik)

¹ Živa Pogačnik

Obisk pri gospe Ireni Meglič

Gospa Irena Meglič (rojena leta 1950), moja mama², se sušilnic sadja spominja iz otroštva. Prvo sušilnico sadja je spoznala, ko v domači hiši ni bilo več dovolj prostorov za daljše shranjevanje sadja (pozno spomladi), zato so se odločili, da določene vrste sadja posušijo (jabolka, hruške, slive). Njihov dober družinski prijatelj, Jakob Hkavc, se je zato odločil, da naredi sušilnico sadja poleg svojega domačega dvorišča. Kot se spomni, je bila sušilnica narejena tako, da je bilo spodaj obokano kurišče, nad tem pa ločen prostor za pet polic, na katerih se je s toplim zrakom sušilo sadje. Vsaka polica je imela svoja vratca, tako so posamezno polico lahko izvlekli in ugotovili, kako se suši. Po potrebi so preuredili vrstni red polic ali pa na sami polici sadje prestavili, tako da se je enakomerno sušilo. Temperatura v kurišču je morala biti ravno prava, da je bilo sušenje zadovoljivo.

Gospa je povedala, da se najbolj spominja sušilnice na dvorišču Hkavcev (v Štavarju v Spodnjih Dupljah). Ta sušilnica je nastala okoli leta 1950, postavil pa jo je sedaj že pokojni Jakob Hkavc. Spominja se ga kot dobrega človeka. Vsem je rad pomagal in s tem, da je postavil sušilnico sadja, je pomagal tudi ostalim krajanom s težavami pri shranjevanu sadja. Sušilnice so uporabljali vso njeno mladost. Žal so utonile v pozabo, ko so spoznali nov način shranjevanja, predelave in sušenja okoli leta 1980. Iz obdobja pred tem so ostale le police (dere), ki jih hranijo za sušenje raznih pridelkov na prostem. Sedaj jih hranijo predvsem zaradi spominov, ki so povezani z njimi.



Slika 14: Neca in mama (foto: Matjaž Meglič)

² Neca Meglič



Zapis pogovora z gospodom Antonom Zaplotnikom

Gospod Zaplotnik (rojen leta 1952) pozna sušilnice sadja že skoraj vse svoje življenje. Prvič jih je spoznal v otroštvu, ko sta z očetom nosila sušiti sadje. To sta v njegovem zgodnjem otroštvu počela zelo pogosto, vendar sta s časom to nehala početi, saj sadja niso več sušili v paštbah. Sčasoma je nanje pozabil, saj jih niso več uporabljali. Pravi, da so paštbe prenehale delovati, ko so v trgovinah začeli prodajati razne umetno narejene pijače.

Spomni se, da sušilnice sadja nimajo samo enega naziva, imajo jih več. Te se po Sloveniji razlikujejo. Njemu najbolj znano ime je paštba. Ne spomni se, zakaj so jih tako imenovali.

Paštbe je bilo včasih res zelo veliko. V vsaki vasi je bila vsaj ena. Spomni se, da so bile paštbe v Žiganji vasi, na Retnjah, v Sebenjah, na Vetrnem, v Čadovljah in še kje. Paštbe so obstajale tudi v Čadovljah (sedaj ta ni delujoča, je pa obnovljena) in na Retnjah na kmetiji Pr' Kročk – ki je opuščena, po naključju jo je odkril gospod Janez Kavar.

Gospod pravi, da je bila paštba zaradi varnosti odmaknjena od gospodarskega poslopja. Bali so se namreč, da ne bi prišlo do požara, saj se je pri sušenju v paštbi kurilo. Paštba je bila na pogled precej majhna. V njej je bilo prostora za kurišče in lesene mreže. V kurišču so kurili in to od avgusta do oktobra. Na lesenih mrežah so sušili sadje. Uporabljali so jih tudi za odlaganje narezanega sadja. Manjše vrste sadja kot npr. slive pa so sušili cele. Vse vrste sadja, ki so jih sušili v paštbi v Čadovljah, so morale biti povsem zdrave. Če sadje ni bilo zdravo, ni bilo primerno za sušenje. V paštbah so sušili različno sadje. Najpogosteje so bila to jabolka, hruške in slive. Sadje so potem ponavadi uporabili za kuhanje kompotov.

Včasih so kašen košček sadja dobili tudi otroci in ga zaužili nekuhanega. Rok trajanja sušenega sadja je bil kar dolg. Kot je gospod že povedal, je bila ponavadi v vsaki vasi vsaj ena paštba. Imel jo je kmet, ki je imel največ sadja. Vsi ostali, ki so nosili sadje sušiti h kmetu, so morali sušenje plačati. Kmetje so sadje doma narezali na krlje in takega odnesli k lastniku paštbe. Sadje se je sušilo približno 14 dni, lahko tudi dlje, odvisno od vremena. Ker prejeta sadje od kmetov niso posebej označevali, je velikokrat prišlo do sporov, ko so kmetje prišli po svoje posušeno sadje, saj so bili prepričani, da je lastnik sušilnice sadje zamešal, da so oni oddali lepše sadje, kot so ga dobili nazaj.

Zapis pogovora z gospodom Zdravkom Konjarjem iz Nakla

Gospod Zdravko Konjar (rojen leta 1948) nam je povedal, da izraza paštba ne pozna, v Naklem so rekli samo sušilnica.

Zaletelove sušilnice se spomni predvsem zato, ker je ob njeni graditvi prišlo do nesreče. Sam je bil takrat star približno 10 let. Zidarju se je podrl velb in se je tudi poškodoval. Vsi so nato hodili gledati nesrečo.

Pravi, da je bila v sušilnici zidana peč, nad njo je bilo šest ali več les. Te so bile sestavljene iz tankih dila, nanje so naložili sadje. Špranje so bile majhne, da sadje ni padlo skozi. Spodaj so kurili in toplota je šla v prostor z lesom in sušila sadje. Sadje je bilo vedno razrezano in brez pečka. V sušilnici so sušili jabolka in hruške. Sušenje je trajalo nekaj dni.

V sušilnico so lahko nosili sušiti sadje kot protiuslugo tisti, ki so pomagali kmetu pri pletju, okopavanju, pobiranju krompirja ... Način pomoči kmetu so imenovali »tarbeh«. Mama je šla v »tarbeh«, ko so jo potrebovali, otroci (sam ima še dve sestri) pa so šli z njo in ležali na robu njive ter jo čakali.

Njegova mama je iz suhih hrušk kuhala hrušvevo vodo in jo hranila v trilitrskih »kanglicah«. To so pili poleti za žejo in jedli skuhamo sadje. Zlasti hruške so bile zelo okusne.

Gospod je povedal, da so sušilnico sadja včasih imeli vsi veliki kmetje. Najbolj se spomni te, ki je pripadala Zaletelovi kmetiji iz Naklega, ker je kot otrok stanoval na Cegelnici.



Slika 15: Zaletelova kmetija v Naklem (foto: Zoja Šumrada)



5.4 Analiza ankete

Mlade raziskovalke smo s pomočjo spletnega orodja www.1ka.si izvedle anketo, v kateri nas je zanimalo, kaj prebivalci naše občine (in drugih slovenskih krajev) vedo o paštbah.

Rezultati ankete nas niso presenetili, saj pred začetkom raziskovanja o paštbah tudi same nismo vedele prav veliko.

Anketa³ je bila na spletu odprta od 19. februarja do 8. marca 2021. Rešilo jo je 155 anketirancev. Največ anketirancev je bilo starih do 20 let, sledijo anketiranci, stari od 41 do 60 let. 90 % anketirancev je bilo iz Gorenjske.

Vprašanja so bila naslednja:

Iz katere pokrajine Slovenije ste?

Ali poznate paštbe?

Kaj so paštbe?

Ali veste od kod izvira beseda paštba?

Ali je izraz paštba poznan po vsej Sloveniji?

Ali poznate tudi kakšen drugačen/podoben izraz za paštbo?

Ali poznate kakšne paštbe v vaši okolici, če da, jih prosim navedite.

Katera je edina obnovljena paštba v Tržiču?

Kdo je nosil sušiti sadje v paštbo?

Se vam zdi, da so stare paštbe lahko del turistične ponudbe, ki jo nek kraj ponuja?

Kaj se vam zdi, da bi lahko naredil ogled paštbe bolj zanimivo?

Če bi bil ogled paštbe organiziran, bi se ga udeležili?

Na vprašanje, ali poznate paštbe je pritrdilno odgovorilo samo dobrih 20 % anketirancev, skoraj 60 % anketirancev paštbe ne pozna.

Na vprašanje, kaj so paštbe, je skoraj 60 % anketirancev odgovorilo, da so to sušilnice sadja, 40 % pa da so to sušilnice lanu.

Na vprašanje o izvoru besede paštba je le 3 % anketirancev odgovorilo, da izvor pozna, več kot 90 % pa izvora besede ne pozna.

Anketni vprašalnik se nahaja v prilogi 1.



60 % anketirancev meni, da izraz paštba ne poznajo po celi Sloveniji, skoraj 40 % jih meni, da ga poznajo, vendar v različnih oblikah. 8 % anketirancev pravi, da pozna še druge izraze za besedo paštba. Navedli so besede pajštba, pajštoba, pajšt, pažba, pajštva, sušilnica.

Na vprašanje, ali anketiranci poznajo kakšne paštbe v njihovi okolici, so omenili naslednje: v Retnjah, pri Smuku, v Dovžanovi soteski, v Čadovljah, v Dupljah, v Sebenjah, na Hudem, v Dolini, v Tirni.

Na vprašanje, katera je edina obnovljena paštba v Trziču, je več kot polovica anketirancev odgovorilo pravilno, da je to Jamenšnikova paštba. 25 % anketirancev pa zanimivo omenja Krčkovo paštbo v Retnjah, ki pa komaj še stoji.

Na vprašanje, kdo je lahko nosil sušiti sadje v paštbo, je več kot 60 % izbralo odgovor okoliški kmetje, 20 % pa jih meni, da so to vaščani. Najmanj jih je odgovorilo, da je to samo lastnik paštbe.

Kar 94 % anketirancev je menilo, da bi paštbe lahko bile del turistične ponudbe kraja. Predlogi, kako bi jih vključili v turistično pobudbo, so bili zelo različni. Bi se pa 95 % anketirancev udeležilo ogleda paštbe, če bi bil ta organiziran.



6. Turistični potencial pašt

Naš namen je bil poiskati, kako bi v turistične namene vključili Krčkovo paštvo, ki stoji v Retnjah. Zato smo za intervju prosile tudi njenega lastnika, gospoda Andreja Zupana.

Zapis pogovora z gospodom Andrejem Zupanom (lastnik Krčkove paštbe)

Z gospodom Andrejem Zupanom (rojen leta 1952) smo se na temo paštbe pogovarjale 8. februarja. Intervju je zaradi razmer s covid 19 potekal preko telefonskega klica.

Andrej Zupan je lastnik Krčkove domačije, h kateri spada tudi paštba. Paštbe se spomni od otroštva, čeprav mi je povedal, da so jo doma imenovali pažba in ne paštba. Paštbo so imeli doma na kmetiji, to pa ni edina, ki jo pozna. Veliko jih je videl, ko je potoval po drugih koncih Slovenije, povedal pa je, da se ne imenujejo povsod enako.

Paštba, ki so jo imeli doma, ni bila velika. Imela je predprostor, kjer so se kot otroci velikokrat igrali. Notri so bile police, ki so imele luknje, da se je sadje sušilo. Prav tako pa je tam stala peč, v kateri se je zakurilo. Sušili so predvsem medenke in tepke (hruške), jabolka ter češnje, iz katerih pa so pripravljali jedi, kot so ajdova kaša s suhim sadjem (predvsem slivami), polento s sadjem. Babica (stara mama) jim je naredila kolač, podoben potici, v kateri je bilo sadje. V vročih poletnih dnevih, ko so delali na polju, pa so v vodo dali skuhane hruškove krlje, da so se bolje odžejali.

Zaupal nam je tudi prigodo o dogodku, ko so se kot otroci igrali pod nadstreškom paštbe in dajali drva na ogenj. Dali so jih preveč, zato je bilo sadje zanič, zaradi česar so bili hudo kregani. Prav tako pa so sadje velikokrat rabutali, medtem ko se je sušilo.

Njihova domačija je bila edina na vasi, ki je imela paštbo, zaradi česar so v njej sušili sadje za več kmetij naenkrat.

Tako kot Krčkova paštba propadajo tudi druge paštbe po Sloveniji.



Slika 16: Pred Krčkovo paštbo (foto Betka Potočnik)

Spraševale smo se zakaj paštbe ne bi obnovili in jim vrnili življenje?

Ene izmed obnovljenih sušilnic je tudi sušilnica sadja v vasi Tirna nad Zagorjem ob Savi. Med zimskimi počitnicami smo obiskale to vas in si sušilnico ogledale. Pogovorile smo se s sosedom, ki nam je povedal, da je imela vsaka kmetija sušilnico. Tudi on jo je imel in jo je pred leti podrl, ker mu je bila odveč. Dve v vasi sta ohranjeni, obnovilo ju je Društvo za razvoj podeželja Zasavje. Niso pa imele posebnega imena.

Na sliki je ena izmed obnovljenih in v njej še danes z električno pečjo sušijo slive, orehe in jabolčne krlje. Zgrajena je bila leta 1822.



Slika 17: Obnovljena sušilnica v vasi Tirna (foto: Katja Konjar)



Slika 18: Obnovljena sušilnica v vasi Tirna (foto: Katja Konjar)

Razmišljale smo o možnosti obnove paštb v naši okolici.

Pomoč pri oblikovanju predlogov za obnovitev Krčkove paštbe nam je ponudil Matjaž Meglič, Necin oče. V dveh srečanjih nam je razložil, kaj je to poslovni model in kako se ga oblikuje. Napisali smo ga skupaj. Služi nam kot osnova za oblikovanje turističnega produkta.

Preden smo začele oblikovati poslovni model, smo vedele le, da bi rade vključile Krčkovo paštbo v turistično ponudbo naše občine.

<p>KLJUČNI PARTNERJI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lastnik pašbe 2. Lokalni pridelovalci ekološke hrane 3. Tržiški muzej 4. Krajevna skupnost 5. Turistični center 6. Občina 7. Upravna enota 8. Zavod za varstvo kulturne dediščine 9. Obrtniki (pomoč pri obnovi) 10. Poznavalci kulturne dediščine (živi pričevalec) 	<p>KLJUČNE AKTIVNOSTI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obnova objekta in ureditev prostora za prirreditve in dogodke 2. Vodenje ogledov 3. Pridobivanje izdelkov lokalnih pridelovalcev 4. Prodaja in promocija <p>KLJUČNI VIRI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tradicionalni izdelki (del muzeja/razstave v pažbi) 2. Vodič, prodajalec, kuhar 3. Lokalna hrana 	<p>PREDLOG VREDNOSTI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pogled na stare čase 2. Kako zglada sušenje – izobraževanje 3. Delavnica v živo (sodeluje pri delu, odnese spominek domov) 4. Turistična znamenitost 5. Muzej (stare ohranjene stvari, prikaz običajev) 6. Trgovina (spominki, sadje) 7. Ekološka lokacija (dnevna ali občasna prodaja - domači bio izdelki, suhi izdelki) 8. Turistična točka (info table) 9. Sokovi za žejne kolesarje 10. Prostor za kulturno prirreditve 11. Kuhar – prikaz tradicionalnih jedi, kuhanje, kuharski tečajji 12. Lokalna kuharska knjiga (poudarek na sušeni hrani) 13. Paket za tradicionalno jed (vse sestavine za jed pripravljene v paketu) 	<p>ODNOSI S POTROŠNIKI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aktivna prodaja 2. Tihi prodajalec (info table) <p>KANALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Facebook, Instagram, Youtube stran 2. Turistično informacijski center 3. Muzej (brošure) 4. Turistične nastanitve (Brošure) 5. Plakati, oglasne deske, letaki 6. Lokalna kuharska knjiga 7. Trgovina v Žiganji vasi 	<p>SEGMENTI POTROŠNIKOV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izletniki – mimoidoči 2. Turisti – ki prebivajo v sobah, apartmajih v Trziču 3. Turisti (ki jih zanima kulturna dediščina) 4. Šole in vrtci 5. Domačini (kupujejo lokalne izdelke) 6. Podjetja 7. Domovi za starejše, župnije 8. Obiskovalci muzeja 9. Lokalni pridelovalci ekološke hrane
<p>STRUKTURA STROŠKOV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stroški obnove (obrniki, mizarji) 2. Stroški najema od lastnika 3. Zaposleni in delavci (vodič, prodajalec, kuhar) 4. Stroški promocije 5. Nabava izdelkov 6. Stroški prirreditve, delavnice (kuhanje,...) 		<p>VIRI PRIHODKOV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prodajanje izdelkov 2. Prodaja vstopnic 3. Paket kart (muzej + pašba) 4. Vodenji ogledi (z ostalimi znamenitostmi v Trziču) 5. Prostovoljni prispevki (v času prirreditve) 6. Ampusi (pomagali tudi pri zmaji) 7. Sponzorji in donatorji (podjetja, posamezniki) 8. Občina 		

Z Matjažem Megličem smo se sestale dvakrat. Med prvim in drugim srečanjem smo izvedle glasovanje o predlogih vrednosti. Pri glasovanju so nam pomagali sošolci in sošolke. S pomočjo glasovanja smo želele izluščiti za nas mlade najbolj zanimive in najbolj uresničljive predloge.

Skupaj smo izbrali naslednje predloge vrednosti:

EKOLOŠKA LOKACIJA (dnevna ali občasna prodaja – domači bio izdelki, suhi izdelki, izdelki iz lanu)

DELAVNICA V ŽIVO (kuhar – prikaz tradicionalnih jedi, kuhanje, kuharski tečajji)

LOKALNA KUHARSKA KNJIGA (poudarek na sušenem sadju, zeliščih in gobah)

TURISTIČNA TOČKA (informacijske table)

SOKOVI ZA ŽEJNE KOLESARJE

Na osnovi izbranih predlogov vrednosti smo prvi poslovni model ob ponovnem pregledu malo oklestili.

KLJUČNI PARTNERJI <ol style="list-style-type: none"> 1. Lastnik pašte 2. Lokalni pridelovalci ekološke hrane 3. Tržiški muzej 4. Krajevna skupnost 5. Turistični center in občina 7. Upravna enota 8. Zavod za varstvo kulturne dediščine 9. Obrtniki (pomoč pri obnovi) 10. Poznavalci kulturne dediščine (živi pričevalec) 11. Kuharji 	KLJUČNE AKTIVNOSTI <ol style="list-style-type: none"> 1. Obnova objekta in ureditev prostora za prireditve in dogodke 3. Pridobivanje izdelkov lokalnih pridelovalcev 4. Prodaja in promocija 5. Izdelava knjige 6. Priprava delavnice KLJUČNI VIRI <ol style="list-style-type: none"> 1. Tradicionalni izdelki (del muzeja/razstave v pašbi) 2. Prodajalec, kuhar 3. Lokalna hrana 4. Oprema za izvedbo prodaje 	PREDLOG VREDNOSTI <ol style="list-style-type: none"> 7. Ekološka lokacija (dnevna ali občasna prodaja - domači bio izdelki, suhi izdelki, izdelki iz lana) 11. Delavnica v živo / Kuhar – prikaz tradicionalnih jedi, kuhanje, kuharski tečaji 12. Lokalna kuharska knjiga (poudarek na sušeni hrani) 8. Turistična točka (info table) 9. Sokovi za žejne kolesarje 	ODNOSI S POTROŠNIKI <ol style="list-style-type: none"> 1. Aktivna prodaja 2. Tih prodajalec (info table) 3. Direktno delo s strankami KANALI <ol style="list-style-type: none"> 1. Facebook, Instagram, Youtube stran 2. Turistično informacijski center 5. Plakati, oglasne deske, letaki 6. Lokalna kuharska knjiga 7. QR koda na info.trzic, muzej, turistične namestitve – prikaz trenutnih vsebih 	SEGMENTI POTROŠNIKOV <ol style="list-style-type: none"> 1. Izletniki – mimoidoči 2. Turisti – ki prebivajo v sobah, apartmajih v Tržiču 3. Turisti (ki jih zanima kulturna dediščina) 4. Šole in vrtci 5. Domačini (kupujejo lokalne izdelke) 6. Podjetja 8. Obiskovalci muzeja 9. Lokalni pridelovalci ekološke hrane
STRUKTURA STROŠKOV <ol style="list-style-type: none"> 1. Stroški obnove (obrniki, mizarji) 2. Stroški najema od lastnika 3. Zaposleni in delavci (prodajalec, kuhar) 4. Stroški promocije 5. Nabava izdelkov 6. Stroški prireditve, delavnice (kuhanje,...) 7. Izdelava info tabel 		VIRI PRIHODKOV <ol style="list-style-type: none"> 1. Prodajanje izdelkov 2. Prodaja vstopnic 5. Prostovoljni prispevki (v času prireditve) 6. Ampusi (pomagali tudi pri zmaji) 7. Sponzorji in donatorji (podjetja, posamezniki) 8. Občina 9. Prihodki od prodaje knjige 		

Sedaj vemo veliko več. Poznamo:

- ključne partnerje,
- ključne aktivnosti,
- ključne vire,
- predloge vrednosti,
- naše potrošnike,
- vemo, preko katerih kanalov bomo naš produkt oglaševali ter
- poznamo stroške in vire prihodkov.

Na osnovi vsega, kar smo se naučile, prebrale, slišale in raziskale, smo pripravile predlog za vključitev Krčkove paštbe v turistično ponudbo Tržiča. Turistični proizvod smo poimenovali »En vonc suh'ga«. V knjižnem jeziku bi se glasil kot »lonc suhega«. Nekoč so gospodinje najpogosteje uporabljale »vonc« – lonc, »suh'ga« pa predstavlja suho sadje, zelenjavo, gobe in zelišča, ki so jih sušili v paštbah.



Slika 19: Logotip turističnega produkta

En vonc suh'ga vključuje kulinarične posebnosti našega lokalnega okolja ter šege, ki so med seboj prepletene in povezane v celoto. Povezovalni člen turističnega proizvoda je stara Krčkova paštba v Retnjah, ki se nam je zaradi svoje lokacije in pomena zdela idealen prostor za uresničitev ideje.



7. Sklep

Preden smo se lotile raziskovanja in iskanja podatkov o paštbah, smo postavile štiri hipoteze, ki smo jih na koncu analizirale.

1. Kmetije so poleg gospodarskega poslojja imele tudi pašbe - sušilnice sadja.

Hipotezo **potrdimo** na osnovi pregleda literature in pogovorov z domačini.

2. Ljudje vedo, kaj so pašbe.

Hipotezo **zavržemo**, saj smo z anketo in razgovori na terenu smo ugotovile, da več kot polovica ljudi pašb sploh ne pozna. Vedo pa, da so v preteklosti sušili sadje in zelišča ter si delali zalogo za zimo.

3. Paštbe danes večinoma propadajo.

Hipotezo **potrdimo** na osnovi pregleda literature in pogovorov z domačini.

4. Paštbe lahko postanejo del turistične ponudbe kraja.

Hipotezo **potrdimo**. Podatki ankete so pokazali, da je vključevanje pašb v turistično ponudbo kraja dobra ideja. Naši sogovorniki in anketiranci bi si ogledali pašbo in z njo povezane aktivnosti. Kar nas veseli, je, da so tudi anketiranci med predlogi našeli aktivnosti, ki jih predlagajo za turistično oživitev pašb, kot smo si jih zamislile same.

Menimo, da je prav, da poznamo dediščino svojega kraja in skrbimo, da se ta ohrani za prihodnje generacije. Upamo, da smo s to nalogo pripomogle k večji prepoznavnosti pašb, njihovi ohranitvi. Pokazale smo, da je pri oblikovanju turističnih proizvodov pomembno poznati dediščino kraja.



8. Viri in literatura

LITERATURA:

- Knific, B. (2012). Tržiška dekleta daleč slove. Tržič: Ljudska univerza.
- Bogataj, J. (2018). Slovenija: kulturna dediščina na stičišču Alp, Sredozemlja, Panonske nižine in Balkana. Ljubljana: Harting.
- Škof, D. (1994). Sušenje sadja in vrtnin. Samozaložba.
- Cevc, T. (1999). Jamensnikova domačija v Čadovljah pri Tržiču; Jamenshova sušilnica lanu, konoplje in sadja – paštba. Tržič: Občina Tržič.
- Pirc, A. (1990). Sušenje sadja za vsakdanjo rabo in posebne priložnosti. Ljubljana: Kmečki glas.
- Kragl, V. (1936). Zgodovinski drobci župnije Tržič. Tržič: Župni urad.
- Varstvo spomenikov. Poročila. (2001). Ljubljana: Ministrstvo za kulturo, Uprava RS za kulturno dediščino.

SPLETNI STRANI:

https://www.omnia.ie/index.php?navigation_function=2&navigation_item=%2F2058603%2Fobject_IPCHS_17101671&repid=1

http://www.eheritage.si/cont/Digital.aspx?ID=VSC_038_028_NXYBGOQJJOXQKYNZGWHC_WLRYHGKUCL

(dostop 2. 2. 2021)

https://www.omnia.ie/index.php?navigation_function=2&navigation_item=%2F2058603%2Fobject_IPCHS_17101671&repid=1 (dostop 2. 2. 2021)

<https://fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=paj%C5%A1tva>

(dostop 9. 2. 2021)

<https://www.etno-muzej.si/sl/digitalne-zbirke/kljucne-besede/susilnica> (dostop 1. 3. 2021)

<http://customers.geopedia.si/pei/tiskajUcnoPot.php?F=23> (dostop 8. 3. 2021)

USTNI VIRI:

Lojze Hostnik, upokojenec, lokalni turistični vodnik, 8. 3. 2021

Janez Kavar, upokojenec, avtor Kriških prigod, 20. 1. 2021

Bojan Knific, doktor etnologije, Tržiški muzej, 18. 1. 2021

Zdravko Konjar, upokojenec, stanujoč v Naklem, 24. 2. 2021

Irena Meglič, upokojenka, domačinka, 8. 2. 2021

Anton Zaplotnik, upokojenec, domačin, 1. 2. 2021

Andrej Zupan, lastnik Krčkove paštbe, 5. 2. 2021



Kazalo slik

Slika 1: Pogled v notranjost zidane sušilnice (vir: Darja Škof, 1994)	5
Slika 2: Jamensnikova paštba v Čadovljah pri Dovžanovi soteski (foto: Betka Potočnik).....	5
Slika 3: Nekdanja kmečka dimna sušilnica (vir: Pirc, 1990).....	6
Slika 4: Shematski prikaz sušilnice (Pirc, 1990)	7
Slika 5: Zemljevid pašt v Sloveniji (Neca Meglič).....	8
Slika 6 - Zemljevid Čadovlje pri Trziču in Dovžanova soteska (vir: Google map)	9
Slika 7: Lokacija pašt v okolici Križ (Živa Pogačnik)	12
Slika 8 - Krčkova paštba danes (foto: Betka Potočnik)	13
Slika 9: Pred vstopno točko v Dovžanovo sotesko (foto: Betka Potočnik).....	13
Slika 10: Informacijska tabla pred Jamensnikovo paštbo (foto: Betka Potočnik)	14
Slika 11: Živa v Jamensnikovi paštbi (foto: Betka Potočnik).....	14
Slika 12 - Z g. Lojzem Hostnikom pred paštbo v Čadovljah (foto: Betka Potočnik)	15
Slika 13: Živa in ata (foto: Vita Pogačnik)	17
Slika 14: Neca in mama (foto: Matjaž Meglič).....	18
Slika 15: Zaletelova kmetija v Naklem (foto: Zoja Šumrada)	20
Slika 16: Pred Krčkovo paštbo (foto Betka Potočnik)	24
Slika 17: Obnovljena sušilnica v vasi Tirna (foto: Katja Konjar)	25
Slika 18: Obnovljena sušilnica v vasi Tirna (foto: Katja Konjar)	25
Slika 19: Logotip turističnega produkta.....	28

Prilogi:

1. Anketa
2. Analiza ankete v grafih



PRILOGA 1: ANKETA

Pozdravljeni,

smo učenke OŠ Križe ter pripravljamo nalogo za tekmovanje Mladi raziskovalci. Tema naše naloge so stare paštbe v Trziču. Anonimnost podatkov, za katere vas prosimo, je zagotovljena. Uporabljali se bodo izključno v raziskovalne namene naše naloge. Prosimo za 5 minut vašega časa in za premišljene odgovore na zastavljena vprašanja.

1. V katero starostno skupino spadate?

- a. do 20 let
- b. 21 - 40 let
- c. 41 - 60 let
- d. 61 let ali več

2. Iz katere pokrajine Slovenije ste?

- a. Gorenjska
- b. Štajerska
- c. Prekmurje
- d. Primorska
- e. Goriško
- f. Notranjska
- g. Koroška
- h. Dolenjska

3. Ali poznate paštbe?

- a. Da
- b. Ne
- c. Nekako/samo slišal/a sem o njih

4. Kaj so paštbe?

- a. Sušilnice sadja
- b. Sušilnice lanu
- c. Sušilnice perila
- d. Sušilnice začimb in gob
- e. Drugo: _____

5. Ali veste od kod izvira beseda paštba? DA NE



Če ste odgovorili z da, napišite od kod.

7. Ali je izraz paštba poznan po celi Sloveniji?

- a. Da
- b. Ne
- c. Da, vendar v različnih oblikah

8. Ali poznate tudi kakšen drugačen/podoben izraz za paštbo? DA NE

Če ste odgovorili z da, ga prosim navedite.

10. Ali poznate kakšne paštbe v vaši okolici, če da, jih prosim navedite.

11. Katera je edina obnovljena paštba v Trziču?

- a. Jamenšnikova paštba
- b. Krčkova paštba
- c. paštba v Retnjah
- d. Drugo: _____

12. Kdo je nosil sušiti sadje v paštbo?

- a. Samo lastnik paštbe
- b. Okoliški kmetje
- c. Meščani vasi

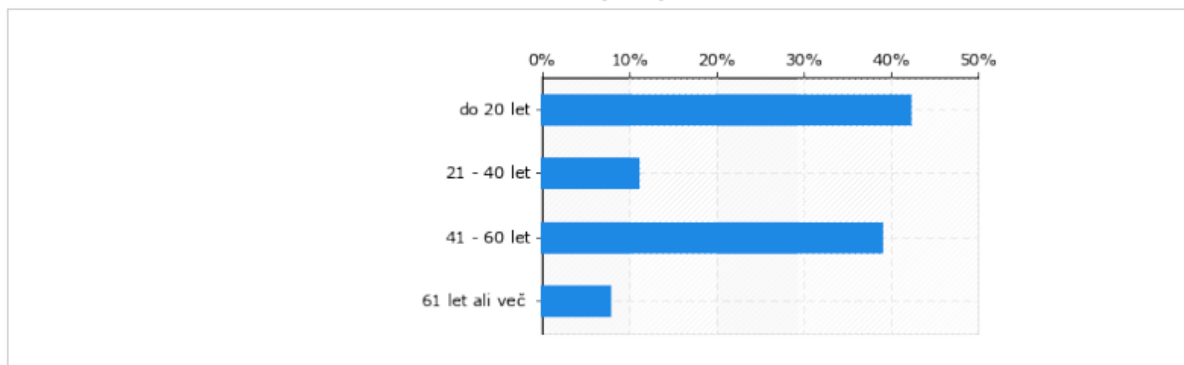
13. Se vam zdi da so stare patšbe lahko del turistične ponudbe, ki jo nek kraj ponuja? DA NE

14. Kaj se vam zdi, da bi lahko naredil ogled paštbe bolj zanimivo?

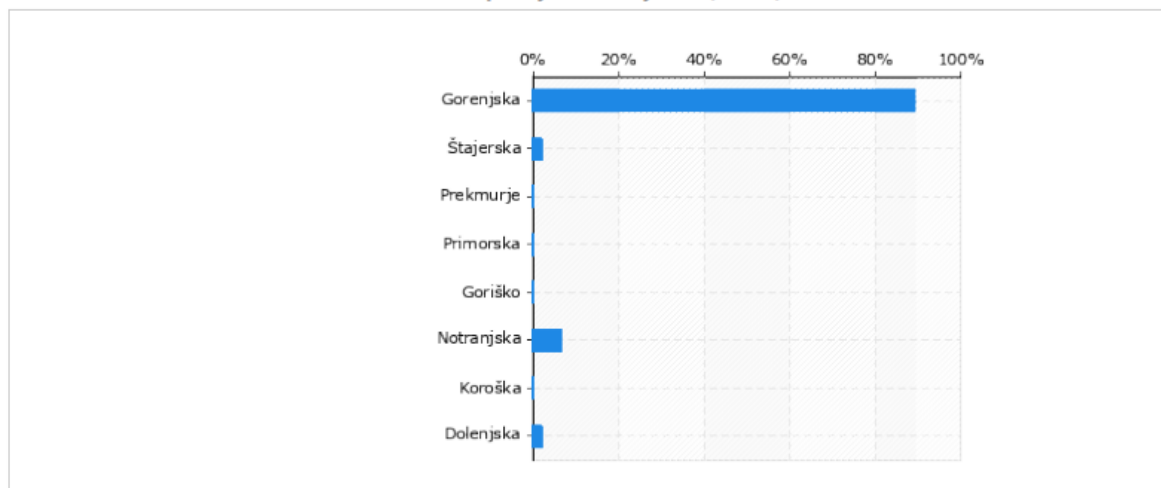
15. Če bi bil ogled paštbe organiziran, bi se ga udeležili? DA NE

PRILOGA 2: ANALIZA ANKETE V GRAFIH

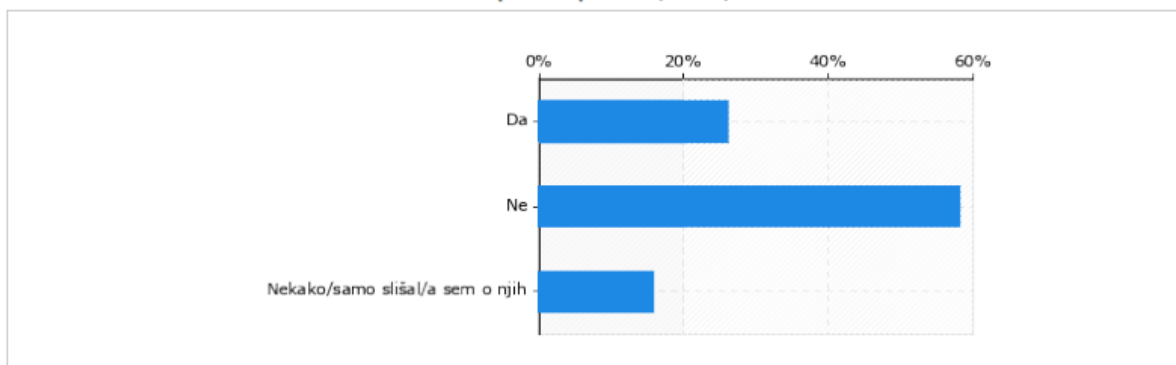
V katero starostno skupino spadate? (n = 155)



Iz katere pokrajine Slovenije ste? (n = 153)

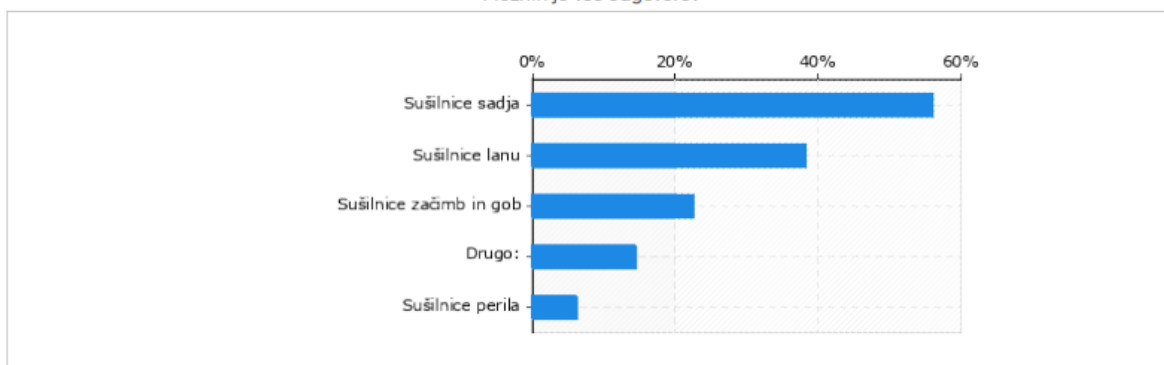


Ali poznate paštbe? (n = 154)

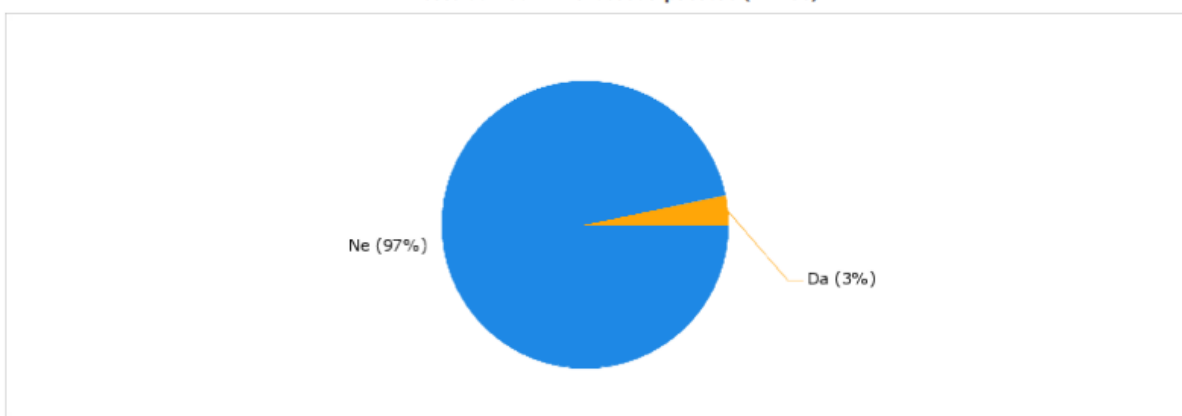


Kaj so paštbe? (n = 147)

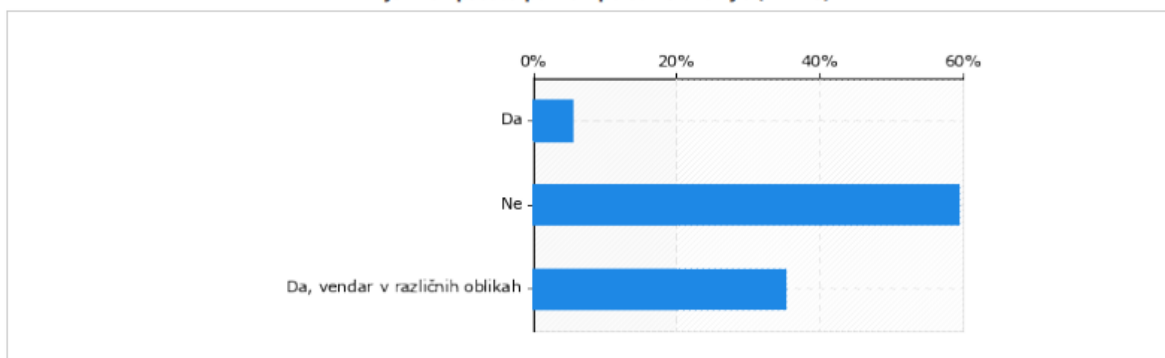
Možnih je več odgovorov



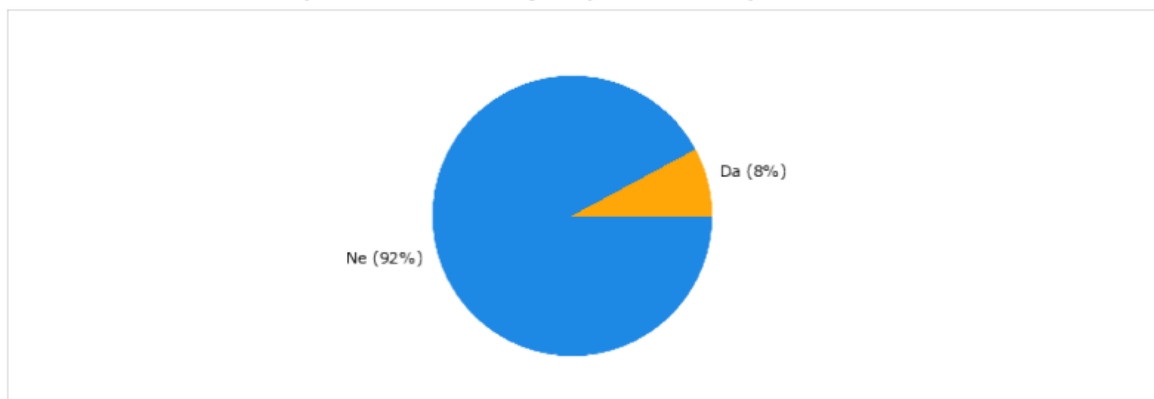
Ali veste od kod izvira beseda paštba? (n = 155)



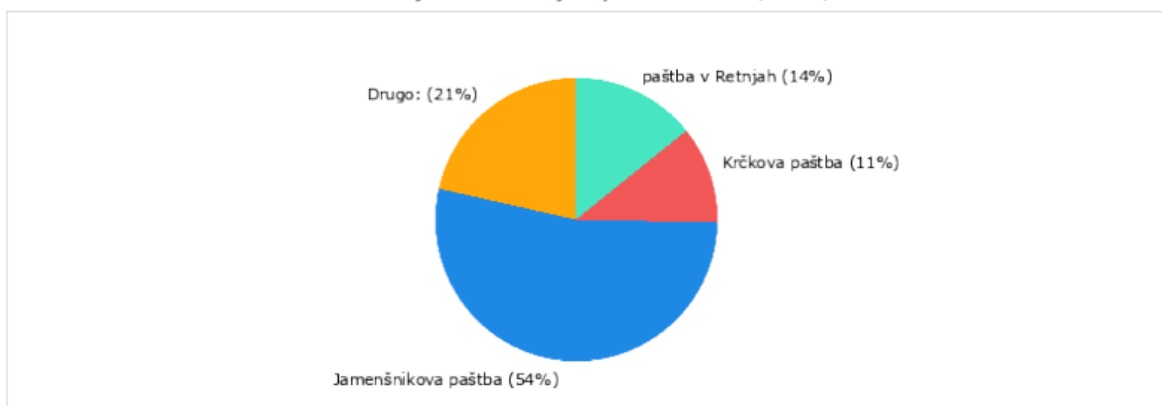
Ali je izraz paštba poznan po celi Sloveniji? (n = 149)



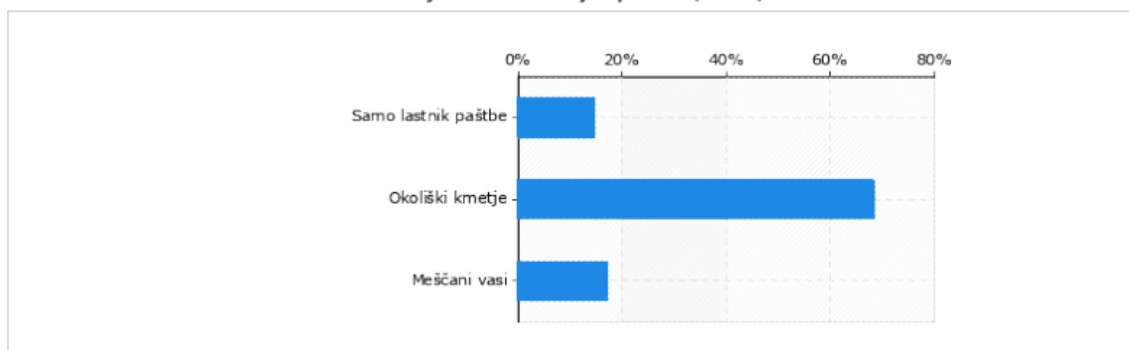
Ali poznate tudi kakšen drugačen/podoben izraz za paštbo? (n = 153)



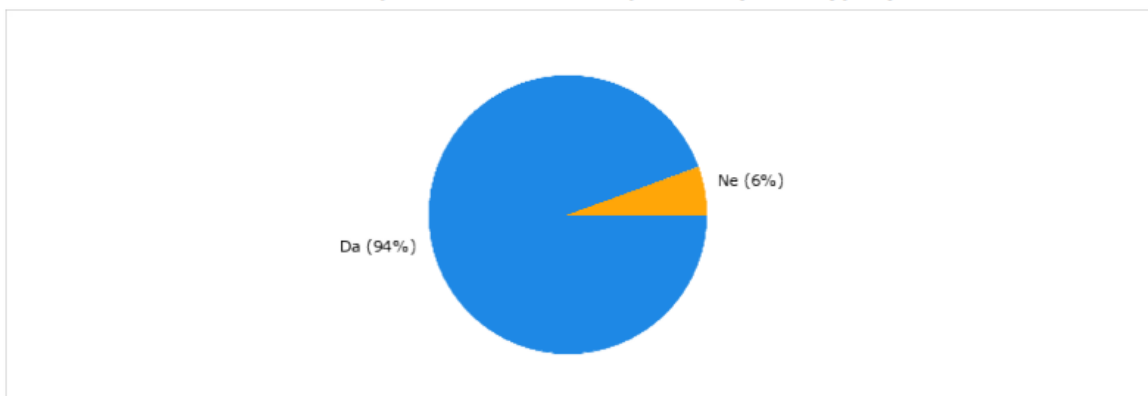
Katera je edina obnovljena paštba v Tržiču? (n = 128)



Kdo je nosil sušiti sadje v paštbo? (n = 124)



Se vam zdi da so stare patšbe lahko del turistične ponudbe, ki jo nek kraj ponuja? (n = 124)



Če bi bil ogled paštbe organiziran bi se ga udeležili? (n = 75)

