

Dušana Findeisen

The DANET Project Tastes Of The Danube:
Bread, Wine And Herbs
Overview Of Slovenian U3A's Contributory
Activities

DANET Board Meeting
Belgrade, 22nd-23rd April 2016



What we have done so far

We have obtained the courtesy permission from the Slovenian painter Jože Kramberger to use his paintings in on-line publications



Project objectives



To connect inhabitants and institutions from Danubian countries

To adopt a common topic

To present and disseminate the results of the project

To ensure the sustainability of the project results: sustainable co-operation

Rationale

- After drinking wine and eating bread the greatest pleasure is talking about their taste and telling stories about them, this being individuals and communities' intangible heritage. Preserving intangible heritage is preserving our culture as well as creating cultural and economic opportunities....



Our results so far

We wrote a project rationale

We started a Facebook page and wrote articles published on EPALE, in Slovenian Third Age University's Electronic News, in the DANET Newsletter.

We wrote letters to decision makers

We launched a call for participation (two potential participating institutions)

We animated the Study Circle on Journalism to work on the topic to write a photo essay on bread, containing interviews...

We inspired the journalism students to publish articles on bread and the project in DNEVNIK. a national newspaper

We animated study groups to contribute their paintings on bread



One page article



Opade ti na tla, poberi in poljubi ga

60+

Objavljamo posebno zgodbo o pečivcu, ki nas že tisočletja spremlja na vsakem koraku

Lenka Steindl

V prvih desetletjih dvajsetega stoletja je bilo mnogo več družin, ki niso imele vsak dan kruha, kot takih, ki jim ga nikoli ni manjkalo. Rosta kruha je bila tudi simbol socialnega statusa družine. Danes hko izbiramo med več deset vrstami kruha in peciva. Pa si ga vsi hko privoščimo?

Zgodba o kruhu

o sem bila še prav majhna, mi je mama vedno kaj pripovedovala, avjvice, zgodbe in pesmice. Z njo me je učila in vzgajala. Nekoč je ovorila o kruhu in povedala tole kło:

«Če kruhek pade ti na tla, poberi in ljubi ga.»

Prav nisem prav dobro razumela, zakaj je kruh tako poseben, da je treba tako ljubiti in spoštovati, jga pri nas nikoli ni manjkalo, mi bila poved neznanško všeč. Proa sem jo za kos kruha, potem sem jijim korakala po kuhinji in ponala: «Če kruhek pade ti na tla, f, in sem ga spustila iz roke, »poti,« in sem ga pobrala, »in poljubi,« in sem ga poljubila. Ponavljala n, dokler mama ni rekla, da sem menda zdaj že zapomnila. Res n si zapomnila, še zdaj, po skoraj

koč je pripovedovala, da je za kos kruha vso ljudsko šolo deklici s sodne bogate kmetije pisala domače naloge, ji risala, pletla in vezla. In še to je dodala, da je tista deklica dobila nagrado za najboljši uspeh, ki bi jo morala dobiti moja mama, a so jo raje dali bogati. Takšna grenka razočaranja je doživljala vse otroštvo. Zato je še kako znala ceniti, da njenim otrokom ni treba trpeti lakote in ponižanja zaradi revščine. Iz pomanjkanja v mladosti se je naučila s kruhom in hrano nasploh ravnati skrajno varčno in spoštljivo in tako je učila tudi nas, otroke. Nikoli nismo zavrgli niti kosčka kruha, poznala je nešteto načinov, kako ga uporabiti. Jedli smo zelo skromno, ampak lačni nismo bili nikoli.

Enotni kruh

Rasla sem po drugi svetovni vojni in spominjam se kruha takrat, ko se je preskrba šele vzpostavljala in so bila živila še slabe kakovosti. Od začetka petdesetih let, ko sem dopolnila pet let, so me skoraj vsak dan pošiljali po kruh. Prodajali so ga v vaški špicerijski trgovini, polna polica ga je bila in bil je poceni, toda bil je samo ene vrste. Imenoval se je enotni kruh, ker je bil narejen iz enotne pšenične moke, to je



Foto: Thinkstock

mijala. Čez dve ali tri ure sva šli z vozičkom po pečen kruh, ki je nebelko lepo dišal. Nisva se mu mogli upreti in po poti sva glodali skorjo. Nekoč sva s prijateljico obglodali tretjino štruce, mama se je hudo razjezila in od takrat se nisem smela kruha do doma niti dotakniti. Zato pa sem doma dobila krajec. Toda preden je mama zarezala v štruco kruha, ga je vedno pokrižala. Tako je kruhu izkazovala spoštovanje in hvaležnost.

Omamen vonj

Stedi naše vasi so bile same kmetije. Tu so pekli kruh doma, v krušnih pečeh, enkrat na teden za ves teden. Zdi se mi, da so se gospodinje s kmetij dogovorile, da niso vse pekle kruha na isti dan, tako da smo otroci, ko smo se potepali po vasi, vedno s katere od kmetij zaznali vonj po sveže pečenem kruhu. Včasih smo toliko časa postavali pred kmetijo, da nam je gospodinja prinesla kos domačega kruha. Bil je črn, ampak vonj in okus tistega kruha, narejenega iz domače moke in spečene v krušni peči, je bil nepopisen.

V naši kulturi pa beseda kruh nima le dobesednega, temveč tudi simboli pomen. Kruh je sinonim za preživetje v celoti. Daj nam danes naš vsakdanji kruh, prosijo kristjani v molitvi oče naš. Služiti vsakdanji kruh pomeni preživljati se oziroma preživljati družino. Otrok naj se izučí za tak poklic, da bo čim prej pri kruhu, pravijo nekateri starši. Za lenuha ni kruha. Nova industrija daje kruh mnogim ljudem. Za človeka, ki je izgubil službo, pravijo, da je ob kruh. Za ljudi, ki so šli v tujino iskat delo, so včasih rekli, da so šli s trebuchom za kruhom. Danes so sicer za to modernjeji, bolj sofisticirani izrazi, kot recimo bes mošganov, a v resnici gre še vedno za isto stvar: ljudi, ki doma ne dobijo dela, gredo pač s trebuchom za kruhom. Za dekle, ki se je poročila z dobrim, sposobnim fantom, pravijo, da bo jedla bel kruh. Če se je premislila in ga zapustila, pa pravijo, da se je z belim kruhom skregala. Tudi mnogi drugi izreki se nanašajo na kruh, na primer: smeje se kot cigan belemu kruhu ali zarečenega kruha se največ poje. Za ljubi kruhek je sijajna,

To besedilo je del prispevka, s katerim bo novinarski krožek Slovenske univerze za tretje življenjsko obdobje sodeloval v mednarodnem projektu Okusi Donave: kruh, vino, začimbe.

Sodelujejo vse države, po katerih teče Donava ali reke, ki se v Donavo izlivajo. To so Avstrija, Bolgarija, Hrvaška, Madžarska, Moldavija, Nemčija, Romunija, Slovaška, Slovenija, Srbija in Ukrajina. Projekt vodi evropsko združenje DANET (združenje za izobraževanje starejših, družbeno participacijo in medgeneracijski dialog). Nekaj sodelujočih se bo julija letos tudi srečalo v Ulmu.

duhovita pesem Janeza Menarta. In kako je danes s kruhom v dobesednem pomenu? V desetletjih, ki so sledila petdesetim letom, je bila izbira kruha po trgovinah in pekarnah vse večja. Beli kruh, rženi kruh, koruzni kruh, ovseni kruh, kruh iz ajdove moke, vsega je bilo sčasoma dovolj. Danes lahko izbiramo med več deset vrstami kruha in peciva. Pa si ga vsi lahko privoščimo, ali bolje, si vsi lahko izmisljamo, katero vrsto kruha bomo danes kupili in s čim ga bomo namazali ali obložili? Koliko kruha zavremo, ker ni več povsem svež? Koliko spoštovanja in hvaležnosti do kruha nam je še ostalo? In če pogledamo malo širše po svetu, koliko milijonov ljudi nima za vsakdanji kruh, pa naj bo ta v obliki hleba, skodelice riža ali pesti kakšnega drugega lokalnega živila? Koliko milijonov otrok ostaja brez večerje, njihove matere pa nimajo nobene možnosti zanje izprostiti kruha? Vsakdanji kruh ostaja na našem planetu za milijone ljudi nedosegljivo dobro, o katerem vse preveč ljudi hko samo sanja. ■

Šnite iz starega kruha

What a loaf of bread!



And Ahead....



We are designing a bilingual on-line publication

We are translating some 50 pages into English

We are preparing a pan Slovenian event on Bread as European Cultural Heritage

We are planning a national radio broadcast

Description of the project Tastes....



at Slovenian Language University.

The study circle is taking part in an international project titled “The Tastes of the Danube: Wine, Bread and Herbs. Many Danubian countries are involved in this project: Austria, Slovenia, Croatia, Hungary, Moldova, Romania, Bulgaria, Slovakia, Slovenia, Serbia and Ukraine. The project is coordinated by DANET, a European association based in Ulm, an asso-

ciation for the promotion of food...

My mother in law's bread

