

Učenci in učenke 1., 2., 3., 4., in 5. razreda  
OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas,  
PODRUŽNIČNA ŠOLA SOVODENJ, SOVODENJ 32, 4225 SOVODENJ

Raziskovalna naloga za 33. festival Turizmu pomaga lastna glava

# TURISTIČNI SPOMINEK MOJEGA KRAJA -

## OSOVNK ZA PAS, SPET BO KOŠNA NA VAS

### Mentorice:

**Eva Trček**, prof. RP  
**Jelka Čadež**, dipl. univ. ped.  
**Andreja Jesenovec**, prof. RP  
**Milka Burnik**, učit. RP  
**Ana Marija Dolenc**, prof. RP

Šolsko leto 2018/19

OŠ Ivana Tavčarja Gorenja Vas, Podružnična šola Sovodenj, Sovodenj 32, 4225 Sovodenj

tel: 04 / 519 50 09

e-mail: [podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si](mailto:podruznica.sovodenj@os-ivantavcar.si)

## NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: **OSOVNK ZA PAS, SPET BO KOŠNA NA VAS**

### 1. SODELUJOČI UČENCI:

<b><u>Prvi razred</u></b>	<b><u>Drugi razred</u></b>	<b><u>Tretji razred</u></b>	<b><u>Četrty razred</u></b>	<b><u>Peti razred</u></b>
Martin Frelj	Nia Bajt	Nace Bevk	Katja Bogataj	Ajda Bevk
Valentin Pernič	Nace Kržišnik	Vid Burnik	Matevž Burnik	Matej Eržen
Žan Pavšič	Klavdija More	Jernej Eržen	Eva Gantar	Sara Frelj
Katarina Rupnik	Amadeja Pavšič	Andraž Frelj	Veronika Jereb	Sara Ilieva
Angelika Sajevec	Ožbej Sajevec	Miha Frelj	Drejc Koder	Jasna Kržišnik
Jošt Kokelj	Aleks Zajc	Anja Gantar	Marcel Kokelj	Luka Ržek
Tjaša Kržišnik		Erik Jereb	Nejc Pavšič	Ožbej Slabe
Vid Šega		Iris Pavšič	Blaž Podobnik	Karolina Telban
Filip Zajc		Lovrenc Pernič	Neža Šturm	Anja Velikonja
Tim Peternejl		Gaja Peternejl	Polona Zajc	Lea Velikonja
		Laura Rztresen		
		Nejc Zupanc		

MENTORICE: Eva Trček, Jelka Čadež, Andreja Jesenovec, Milka Burnik, Ana Marija Dolenc

### **POVZETEK**

Potovanja bogatijo naše življenje. S spoznavanjem tujih krajev, običajev, kulturnih in naravnih znamenitosti, kulinarike,... si širimo obzorja in ustvarjamo neprecenljive spomine. Tako spoznavamo drugačnost, raznolikost in neskončnost narave in družbe okrog nas.

Da pa spomin na prijeten izlet, dogodivščino ali druženje ni prehitro pozabljen, je dobro domov odnesti kakšen spominek, ki te bo vedno spominjal na doživeto izkušnjo.

In najboljše spominki, so tisti, ki privabijo nasmeh na obraz, otoplijo srce in dvignejo razpoloženje. Ob katerih z navdušenjem razlagamo naše dogodivščine in delimo izkušnje z drugimi. In jih s tem mogoče tudi spodbudimo, da se sami podajo na potovanje.

Ker si želimo, da bi vam obisk našega kraja Sovodnja z okolico še dolgo ostal v spominu, smo pripravili zanimiv turistični spominek, povezan z našo kulturno dediščino.

V naših krajih se namreč še kar pogosto pojavlja košnja s koso, saj imamo kar veliko bregov, ki se jih drugače ne da obdelati. Mogoče že malce pozabljeno kmečko dejavnost boste pri nas dodobra spoznali in se tudi seznanili s pripomočki in navadami, ki so bili za košnjo potrebni. Vsekakor pa vam bomo ob slovesu ponudili spominek, ki vas bo vedno spomnil na kosce in košnjo. In upamo, da s tem tudi privabil, da se meseca maja spet pripeljete v naše konce, točneje, v Novo Oselico, na prireditev kmečkih iger in tekmovanja v ročni košnji in grabljenju »Janez že kleplje«.

Veselimo se vašega obiska.

# KAZALO

stran

<b>SODELUJOČI UČENCI .....</b>	<b>1</b>
<b>POVZETEK</b>	
<b>KAZALO .....</b>	<b>2</b>
<b>1. UVOD.....</b>	<b>3</b>
<b>2. KOŠNJA, KOSCI IN GRABLJICE NEKOČ .....</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Klepanje na kranjski in koroški način.....</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Brušenje kose.....</b>	<b>9</b>
<b>2.3 Spravilo sena.....</b>	<b>10</b>
<b>2.4 Oblačila .....</b>	<b>11</b>
<b>2.5 Hrana .....</b>	<b>12</b>
<b>2.6 Pokošnjica ali praznik koscev .....</b>	<b>12</b>
<b>2.7 Ohranjanje tradicije .....</b>	<b>12</b>
<b>2.8 Zanimivosti, ki so nam jih povedali dedki in babice .....</b>	<b>13</b>
<b>3. TURISTIČNI SPOMINEK NAŠEGA KRAJA .....</b>	<b>13</b>
<b>3.1. Osovník .....</b>	<b>14</b>
<b>3.2 Hruškova voda, pijača koscev in grabljic nekoč .....</b>	<b>19</b>
<b>3.3 Stroški .....</b>	<b>21</b>
<b>3.4 Promocija in trženje .....</b>	<b>21</b>
<b>3.5 Viri in literatura .....</b>	<b>21</b>
<b>4. PRILOGE .....</b>	<b>22</b>
<b>Vabilo za prijavo na dogodek .....</b>	<b>22</b>
<b>Opis razstavnega prostora .....</b>	<b>22</b>
<b>Izjava o seznanjenosti učencev in staršev o poteku festivala .....</b>	<b>22</b>

# 1. UVOD

*»Čez dvajset let boš bolj razočaran nad stvarmi, ki jih nisi naredil kot s tem, kar si. Zato odveži vozle in odjadraj iz varnega pristana. Ujemi veter priložnosti v svoja jadra.«*

Pisatelj Mark Twain nam v zgornjem citatu poskuša dopovedati, kako pomembno je, da izkoristimo vsak dan posebej, vse priložnosti, možnosti,... življenje nasploh...

Učenci in učiteljice na Podružnični šoli Sovodnjaj se strinjamo z njim. Da je boljše kopiciti spomine na različna potovanja in druženja kot pa obžalovati, da ji ni bilo. Zato smo v okviru 33. državnega festivala TPLG z velikim veseljem pripravili turistični spominek kraja Sovodnja, ki bo enako misleče ljudi še dolgo spominjal na obisk pri nas.

Ta spominek jih bo spominjal na kmečko dejavnost, ki je v naših koncih še precej živa, drugače pa počasi tone v pozabo. To je košnja, klepanje in brušenje kose. V poletnih mesecih jo lahko še vedno doživite na nekaterih naših kmetijah in z našimi kosci. Košnjo trave pa lahko spremljate naključno v kakšnem strmem bregu ali pa meseca maja na prireditvi *»Janez že kleplje«* v *Novi Oselici*. Prireditev je sestavljena iz različnih kmečkih iger, tekmovanja v ročni košnji in grabljenju trave ter obilo zabave.



Tekmovanje v ročni košnji (foto L. Burnik)



Tekmovanje grabljic (foto M. Burnik)

Izvedeli boste vse o različnih načinih košnje, o vrstah klepišč in osovnikov, navadah in pripomočkih v povezavi s tem kmečkim opravilom. Praktično pa vam bodo košnjo predstavili naši kosci na tekmovanju v košnji. S sabo domov boste lahko odnesli mini ósovník in odličén recept za hruškovo vodo, pijačo naših koscev.

Naš cilj je, da vas naš spominek s Sovodnja še čez nekaj let spomni na naše kosce, vam privabi nasmeh na obraz in v misli prikliče spomine na izlet v naše kraje, dobro družbo, vonj po sveže pokošeni travi in po suhem senu.

In vas s tem spodbudi za ponoven obisk...

## 2. KOŠNJA, KOSCI IN GRABLJICE NEKOČ

Pri nas rečemo, da kosci kosijo (narečno: kasíje, kosíja), drugod síceje ali séceja travo. S pripravljanjem senene krme so bili včasih kmetje zaposleni celo poletje. Kositi so začeli ob kresu, ker je tedaj vsa trava zrela. Čeprav se danes sliši čudno, so nekdam pravili, da je treba

travo pospraviti do Jerneja, ki goduje 24. avgusta. Pozneje postane kot predivo, skoraj železna. Tedaj so kosili le enkrat.

Ob košnji, kot so jo poznali pred pol stoletja in več, so se kosci pri kmetu zbrali že navsezgodaj. Običajno so s seboj prinesli kose in *ósovnik* z *ôsl*, drugim je orodje posodil gospodar.

*Ósovnik* je posoda za vodo, *ôsla* pa brusni kamen, ki je v njej. Kosci so sklepane kose brusili z *ôsl*, da so dobro rezale travo. Ko to ni več pomagalo, so morali ponovno sklepati koso.

Da bi kose bolje rezale, so imeli nekateri navado priliti v *ósovnik* nekaj kapljic kisa. *Ósovnik* si je kosci zataknil za hlačni pas ali za predpasnik, da ga je imel pri roki, a na varnem mestu.

Naš domači kraj je na križišču različnih narečij, primorskega (idrijsko-cerkljansko narečje) in rovtarskega narečja.

Zato *ósovniku* pravijo tudi drugače, in sicer *ósovnik*, *vodír*, *uósovnik*, *ósovnik*, *ósovnik*, *vósovnik*... Lesene *ósovnik*e so včasih kmetje izdelali sami, in sicer iz nagojevega ali iz lipovega lesa. Krajše poleno so razklali na četrtine, zavrtali luknjo in zunaj obdelali. Iz manjšega in tanjšega kosa lesa so napravili jezik, ki so ga z vrvico, trakom usnja ali žico pritrdili na posodo.

*Ósovnik* iz roga so izdelali tako, da so močnejši raven goveji rog posušili in skuhal. Nanj so nato pritrdili lesen pasni zatič – jezik.

Različni primeri *ósovnikov*:



Leseni *ósovnik*i z *ôsl*ami (foto M. Pavšič)



Lesen *ósovnik* (foto G. Kržišnik)



Novejši *ósovnik* domače izdelave, *ósovnik*i iz različnih materialov (arhiv M. Burnik)





Lesen ósovník z ôslo (foto G. Kržišnik)



Ósovník iz plastike (foto G. Kržišnik)



Ósovník iz roga (foto G. Kržišnik)



Ósovník iz roga z ôslo (foto G. Kržišnik)



Kovinski ósovník (foto G. Kržišnik)



Kovinski ósovník z oslo (foto G. Kržišnik)

Babice in dedki so nam povedali, da je gospodar za košnjo največje senožeti povabil točno določeno število koscev s sosednjih kmetij, ki so prihajali pomagat eden drugemu. Poleg njih so kosili še bajtarji, ki so se preživljali izključno z dnino ali pa so med letom od kmeta dobivali žito, mleko, drva, vola za oranje njive in so bili dolžni odslužiti. Pri delu in dobrinah so bili zelo odvisni eden od drugega. Včasih je pri velikem kmetu kosilo tudi trideset koscev, obračalo in grabilo pa prav toliko grabljic.

Ob prihodu na kmetijo že ob jutranjem svitu, je radodaren gospodar postregel s šilcem domačega žganja. Med delom so pili mrzlo studenčnico, ki sta jo dekla ali pastir prinašala v posebnih posodah, imenovanih *pútrh* iz bližnjega potoka. Pili so kar iz te posode.



Večja posoda za vodo (arhiv M. Burnik)



Posoda za vodo (arhiv M. Burnik)

Praviloma so kosili vzporedno, kjer je to dopuščala oblikovanost tal. Prvi je vedno začel kositi gospodar ali pa najboljši kosec. Ostalim je držal smer in narekoval tempo. Postopoma so mu sledili še drugi.

Najbolje se je rezala sveža, še rosna trava. O tem pojejo tudi ljudske pesmi. Nasploh je bilo včasih med delom, tudi med košnjo, slišati dosti petja in vriskanja, vse se je odvijalo bolj počasi, umirjeno.



Kosci nekoč pri košnji v senožeti, kosijo eden za drugim (arhiv M. Burnik)



## 2.1 KLEPANJE NA KRANJSKI IN KOROŠKI NAČIN

Košnja je bila opravilo, ki je zahtevala primerno orodje. Včasih so se moški veliko pogovarjali o kosah. Vedeli so, da je že nakup tega orodja zelo pomemben.

Nekateri so bili pravi mojstri za izbiro kakovostnega rezila. Preizkušali so zven kovine, debelino in tudi težo, zato nobena kupčija ni bila sklenjena prav hitro.

Najbolj zahtevno pa je bilo klepanje kose. Včasih je moral to opravilo obvladati vsak moški. Med njimi je bil zares dober le vsak deseti. Prav zato so bili klepači pri košnji bolj cenjeni kot dobri kosci. Ponavadi so bili to že malo starejši možje.



Klepanje kose na stolu (foto P. Bajt)



Klepač sedi na tleh (foto J. More)

Pred odhodom v senožet je bilo torej treba pripraviti orodje in sklepati kose. Za to je bil ponavadi zadolžen glavni hlapec. Prav tako je kose klepal med delom, saj so izgubile ostrino na trdi travi, steblih praproti, mladih grmih ali ob štrlečem kamenju.

Če je bilo v skupini osem do deset koscev, je imel en klepač dovolj dela. Pri košnji v veliki senožeti je moral posamezno koso sklepati tudi do trikrat.



Staro klepišče in kladivo  
(foto A. Slabe)



Sodobni pripomoček za klepanje kose  
(foto J. Frelih)



Na Sovodnju z okolico so nekdanj in še danes največ uporabljali kranjski in koroški način klepanja, zato obstajata tudi kranjsko in koroško *klepišče*. To je tisti kovinski del, kamor klepač nasloni rezilo kose.

Na koroškem je mogoče klepati samo sede in to na tleh ali na stolu. Pri tem načinu je treba rezilo kose sneti. Koroško klepišče ima »zob«, kladivo je ravno. Kranjsko klepišče je ravno, »zob« ima kladivo.

Na kranjskem klepišču klepač lahko kleplje na tri načine.

1. Klepanje leže na boku je bilo včasih najbolj razširjeno, in sicer zato, ker se je tako dalo klepati tudi v bregu.
2. Drugi način je klepanje sede na tleh, za kar se rabi še *ostrôvka*, to je palica z razporejenimi žablji, ki jo klepač zasadi v tla za seboj. Nanjo nasloni *kosišče* – ročaj, in kose ni treba sneti.
3. Tretji način pa je klepanje sede na stolu, na katerega je pritrjeno klepišče. Ta pride v poštev predvsem na kmečkem dvorišču.



Koroški način klepanja (arhiv PŠ Sovodenj)



Kranjski način klepanja (arhiv PŠ Sovodenj)



Koroško klepišče (foto S. Pavšič)



Kranjsko klepišče (foto G. Kržišnik)



Ostrôvka je lahko pritrjena na stol (foto G. Kržišnik)



Kosišče je naslonjeno na ostrôvko, palico z žebli, ki je zapičena kar v tla (foto J. Frelih)

Predvsem med vojnama so se klepanja lotile tudi ženske, ker so bile v to primorane, saj moških ni bilo doma.

Starejši kosci ugotavljajo, da je precej mož in fantov tja do štiridesetega leta, ki še vedno znajo zelo dobro kositi ročno, kose pa ne sklepati. Za to opravilo raje poprosijo starejšega soseda ali uporabljajo posebno novodobno klepišče.

## 2.2 BRUŠENJE KOSE



Brušenje rezila kose (foto M. Zajc)

S pomočjo brusnega kamna – ôsle so kosi dali ostrino in poravnali manjše gube na ostrem delu lista kose.

Prvič so jo nabrusili takoj po klepanju.

Med košnjo so brušenje večkrat ponovili, ker je potem bolje rezala, kosec pa se ni še dodatno utrudil.

Pri brušenju je treba biti pazljiv, da se ne porežeš po prstih, ki držijo oslo in z njo zamahujejo po ostrem delu rezila: enkrat spredaj, enkrat zadaj, enkrat spredaj, enkrat zadaj... in se počasi premikajo od širšega roba lista proti ožjemu (ali obratno, če kosec koso obrne tako kot na sliki). Potegi morajo biti hitri, sproščeni, z enakomernim pritiskom, pod določenim kotom brusnega kamna. Opravilo je videti enostavno, pa ni tako.

Ôsla za brušenje mora biti mokra, zato je vedno pripravljena v vodi v ósovniku, ta pa za pasom.



## 2.3. SPRAVILO SENA

Za kosci so na travniku ali v senožeti prišle na vrsto grabljice. Ko se je rosa posušila, so redi razmetale oziroma raztresle z grabljami ali vilami.

Pomagali so tudi moški. Po vrhu že suho travo, so še večkrat obrnili z vilami ali grabljami.

Delno suho seno so marsikje popoldne pograbili skupaj v *z(a)grabke* in iz njih naredili kopice, da sena ne bi zmočila dež ali jutranja rosa. Če je bilo vreme lepo, so kopice naslednji dan raztrosili, nato so raztreseno seno čez dan še dvakrat obrnili. Suhega so zgrabili skupaj, naložili na vozove in odpeljali.

Iz težko dostopnih senožeti so ga nosili z vrvjo zvezanega v *butaro* oz. *bréme*.



Seno v kopicah (arhiv M. Burnik)

Senožeti so bile pogosto razpotegnjene v hrib brez poti. Zato so ponekod visoko v senožeti naložili seno na velike košate veje dreves. Tovor so privlekli do najbližje poti in ga tam naložili na voz. Pri nalaganju sena je eden vedno tlačil, da se je vsebina bolje sprijela, se lepše držala skupaj in se med potjo do senika ni stresala.

Pravilno in lepo naložiti velik voz je bila prava gradbena umetnost. Vsak, na tleh z vilami zajet kup sena, je dobil na vozu čisto določeno mesto: v vogalih, ob robovih, na sredini, povsod tako, da se je med seboj povezovalo.



Nalaganje voza (arhiv M. Burnik)

Na grobo so naloženo seno ograbili in *ograbke* položili na voz. Na koncu so na seno po dolžini voza položili še *žrd*, dolgo, tanjšo, obdelano smrekovo deblo. Z vrvmi so žrd pritrdili spredaj in zadaj in tako še dodatno stisnili seno na vozu. Še enkrat so malo ograbili.

Nekateri gospodarji so bili glede tega še bolj natančni od drugih, sploh, če so morali voz peljati še mimo kakšnega sosedu. Drugi nalaganju voza niso posvečali toliko pozornosti. Z več strani so metali seno na voz.

Tisti na njem je moral zelo urno in enakomerno ravnati seno. Včasih so mu nakladalci nagajali in metali prav vanj. Gladka, nestabilna, udirajoča se podlaga, praskajoče bilke, bodeče trave, prah – vse to je moral potrpeti in pridno tlačiti.

Če se je voz med potjo do doma slučajno razsul, je bila to prava sramota, običajno za gospodarja, ki je bil glavni pri *nakladanju* voza.

## 2.4. OBLAČILA

Kosci so bili ponavadi *pražnje* oblečeni: s klobukom na glavi, predpasnikom okrog pasu, z belo srajco in telovnikom, celo z rdečo ruto okrog vratu in obuti v močne čevlje, podkovane ali take, da se je dalo stopati tudi po strmini.

Tako urejeni so se predvsem fantje *postavljali* pred grabljicami. Nemalokrat so od njih dobili *pušeljc*, domači nagelj za klobuk.

Tudi na *pokošnjici* (likofu oz. zabavi na koncu košnje) so jim trdni čevlji prišli prav, saj so pri plesu lahko glasno potrkali ob pod. In to je bilo nadvse *nobel* slišati.

Grabljice so ponavadi nosile pisana krila, predpasnik, belo bluzo in rdečo ruto na glavi.



Prikaz kmečke noše ob košnji (arhiv M. Burnik)



## 2.5. HRANA

V dneh košnje so bili pomembni prav vsi obroki. Gospodinja je dobro postregla kosce že pri *fruštku*, zajtrku. Dekleta so ga prinesla v *jerbasih* (iz vrbovih šib pletene okrogle košare z ročajema), dostikrat na glavi na *svitku*.

V krajih okoli Sovodnja, na meji med Gorenjsko in Primorsko, so se kosci podprli z dobro zabeljenimi žganci in kislim mlekom.

Ponavadi so bili v jerbasu skriti tudi šopki, pušeljci. Te so fantje, kosci poskušali najti sami. Zataknilo so si jih za klobuk.

Staro izročilo pravi, da so si dekleta včasih prav ob košnji izbirala fante in obratno.

Ob hrani so moški govorili največ o vremenu, ženske pa so mimogrede izdale kakšno zaupno novico o sosedih, znanki.

Pri pravem gospodarju so morale kuharice opoldne pripraviti najmanj tri *rihte* (danes bi rekli menije) hrane: fižol, zelje, kašnato repo, ješprenj z gnjatjo, žlikrofe, ajdov krompir.

Za žejo so postregle z vodo iz kuhanih češpelj, hrušk in jabolčnih krljev, oziroma s t. i. hruškovo vodo. Pri popoldanski malici so dobili kruh, jabolčnik in žganje. Za večerjo je bila skoraj obvezno mlečna kaša.

## 2.6. POKOŠNJICA ALI PRAZNIK KOSCEV

Košnja je bila pri kmetu končana, ko so domov pripeljali zadnji voz sena.

Običaj je bil, da so zadaj v naložen voz zasadili vile, na njih pa obesili grablje. To je bilo tudi praktično, saj so od dela utrujene roke lahko počivale.

Zagotovo pa je bilo najlepše, ko so kosci in grabljice zlezli na voz in so jih volji, kasneje konji, odpeljali domov.

Tedaj je gospodar povabil vse delavce na *likof* po košnji. To je bila zaključna gostija s plesom, dobro hrano in pijačo po opravljenem delu.

Pokošnjica je bila in živela z ljudmi tod okoli v časih, ko je življenje še teklo umirjeno, ko se je še vse delalo ročno, ko je bilo za vse to opravilo potrebnih mnogo pridnih rok.

Praznik koscev je bil čas, ko so se kosci in grabljice veselili opravljenega dela, ko so se spominjali le še lepih dogodkov med košnjo. Na žulje na rokah in na preliti znoj so gledali kot na nekaj davno minulega.

Živahni pogovori, petje, ples ob zvokih harmonike, spoznavanje ob obilni domači hrani, pijači, so bile značilnosti likofa. Za pokošnjico je gospodinja pripravila žgance, mlince, štruklje, meso, *bobe* (krofe), flancate, ocvirkovco, gospodar pa *šnopc*, mošt in vino.

Vsak je prišel na svoj račun tako pri hrani, pijači kot pri plesu.

## 2.7. OHRANJANJE TRADICIJE

Tradicionalno etnografsko prireditev Praznik koscev ali pokošnjico so člani turističnega društva Sovodenj v Novi Oselici pripravljali štirideset let, vse do leta 2011.

Prav od tam se odpira pogled na strme Osojnec pod Bevkovim vrhom, kjer so pred letom 1960 kosili devet velikih senožeti in po končani košnji pripravili likof. Iz najmanjše senožeti so odpeljali pet voz sena, iz največje petindvajset. Danes tam raste gozd.

Vsako leto so na prireditvi prikazali še delček iz preteklosti, povezan s košnjo: sprevod koscev in grabljic, klepanje kose, različna klepišča in ósovnike, nalaganje voza, pletenje stremenic za k vozu, privezovanje vrvi za lojtrnice voza, sestavljanje, mazanje koles voza s *šmirom* (posebno črno mastjo), nalaganje in prenos brémena, prenašanje jerbasa na glavi, oblaganje kozolca, ali pa igrane prizore iz življenja kmečke družine nekoč: .

Zaradi prekrivanja prireditev na isti dan v občini oz. bližnjih krajih, so se leta 2012 prireditelji odločili za spremembo datuma in posledično imena - Janez že kleplje. Prireditev sedaj poteka maja, na začetku košnje. Vsebina je podobna.

## **2.8. ZANIMIVOSTI, KI SO NAM JIH PAVEDALI DEDKI IN BABICE**

- Včasih so si kosci radi nagajali, zato so drug drugemu v vodo ósovnika dajali polže. Zaradi tega jim osla ni brusila. Voda je bila preveč sluzasta.
- Paziti je treba, če se preveč skloniš, da se voda iz ósovnika ne izlije za hlače.
- Če se kdo pritožuje, da mu kosa ne reže, ga vprašajo, če ima polža v osovniku.
- Pri brušenju kose z brusnim kamnom je treba paziti, da se ne urežemo.
- Brusni kamen se rad razbije, če pade na tla.
- Ósovník mora biti lahek.

## **3. TURISTIČNI SPOMINEK NAŠEGA KRAJA**

Oba turistična spominka, ki bosta nastala izpod pridnih rok nas učencev, sta povezana z zgoraj opisano kmečko dejavnostjo, ki je v naših koncih še precej živa, drugače pa počasi tone v pozabo.

V poletnih mesecih lahko to dejavnost še vedno doživite na nekaterih naših kmetijah in z našimi kosci. Naključno v kakšnem strmem bregu ali pa na prireditvi »Janez že kleplje«, v *Novi Oselici*. Na tej prireditvi je mogoče opazovati različne kmečke igre, tekmovanje v ročni košnji in grabljenju... Prireditev poteka meseca maja.

Izvedeli boste vse o različnih načinih košnje, o vrstah klepišč in osovnikov, navadah in pripomočkih v povezavi s tem kmečkim opravilom.

S sabo domov boste lahko odnesli mini ósovník in odličen recept ter sestavine za hruškovo vodo, pijačo koscev in grabljic nekoč.

Oba zgoraj navedena turistična spominka bomo za prireditev »Janez že kleplje«, izdelali učenci PŠ Sovodenj.

## 3.1. ÓSOVNIK

### IZDELAVA ÓSOVNIKA NA NAM, UČENCEM PRIMEREN NAČIN

**Potrebujemo:** leskove veje, nož, žago, vrtalnik, primež, brusni papir, barvo za les, tanko močno vrstico, leskove vitre

**Postopek:**

1. Odžagamo leskove veje primerne debeline, npr. premera 2 do 3 cm.
2. Leskove veje najprej z nožkom olupimo, ostrgamo do belega. (sl. 1, 2)



(slika 1, foto Eva Trček)



(slika 2, foto Eva Trček)

3. Palice z žago nažagamo na 6 do 8 cm dolge kose. (sliki 3, 4)



(slika 3, foto Eva Trček)



(slika 4, foto Eva Trček)

4. V to kratko paličico z vrtalnikom zvrtaмо luknjo. (sliki 5,6)



(slika 5, foto Eva Trček)



(slika 6, foto Eva Trček)

5. Na drugem koncu z nožem ali sekirico oblikujemo zaobljeno konico. (slika 7)



(slika 6, foto Eva Trček)

6. Na hrbtni strani nastajajočega ósovnika ploskev nekoliko poravnamo z nožem ali brusnim papirjem. (slika 8)



(slika 7, foto Eva Trček)



7. Tudi celotno zunanjo ploskev zgladimo z brusnim papirjem. (slika 9)



(slika 9, foto Eva Trček)

8. Pobarvamo npr. z rjavo ali prosojno bravo. (sliki 10, 11)



(slika 10, foto Eva Trček)



(slika 11, foto Eva Trček)

9. Na hrbtni strani postrani zavrtamo dve majhni luknjici. (slika 12)



(slika 12, foto Milka Burnik)

10. Skozi luknjici vtaknemo tanko močno vrstico.
11. Posebej iz leskove vitre obdelamo tanek košček lesa - "jezik" za ósovník. Skozenj zvrtnemo dve luknjici. (slika 13)



(slika 13, foto Milka Burnik)

12. Napeljemo vrstico iz ósovníka še skozi luknjice "jezika" in zavežemo več vozlov. (slika 14)



(slika 14, foto Milka Burnik)

## **IZDELAVA OSLE ALI BRUSNEGA KAMNA NA NAM, UČENCEM PRIMEREN NAČIN**

**Potrebujemo:** porobeton (siporeks), kladivo, dleto, nož, brusni papir

Material (siporeks) je imitacija brusnega kamna, ki je po izgledu za našo izdelavo spominka najboljši približek originalu.

1. Kos tanjšega siporeksa razbijemo s kladivom in dletom na manjše koščke. (slika 1)



(slika 1, foto Eva Trček)

2. Majhne koščke na obeh koncih zaobljimo z nožem in brusnim papirjem. (slika 2)



(slika 2, foto Eva Trček)

3. Pobarvamo s sivo bravo. (slika 3)



(slika 3, foto Eva Trček)

4. Suho vstavimo v ósovník.

## **TURISTIČNI SPOMINEK (končni produkt):**



(foto Milka Burnik)

Tak turistični spominek našega kraja boste videli na turistični tržnici, ponudili pa ga bomo tudi na prireditvi »Janez že kleplje«.

## **3.2. HRUŠKOVA VODA, PIJAČA KOSCEV IN GRABLJIC NEKOČ**

### **PRIPRAVA HRUŠKOVE VODE, PIJAČE KOSCEV IN GRABLJIC PO LJUDSKEM IZROČILU**

**Potrebujemo:** hruške, leso, krušno peč, gosto tkano vrečo, jabolčne krljje, vodo, štedilnik, lonec

1. Oktobra poberemo odpadle hruške (pogosto tepke, lahko tudi "môštarce" ali druge vrste hrušk).
2. V kleti v hladnejšem in temnem prostoru pustimo, da se "uležejo", nekoliko zmečajo, potemnijo, porjavijo...
3. Po več tednih (4-6 tednih) jih zložimo na léso (lesena, iz viter redko pletena mreža) in damo na toplo krušno peč ali pod peč.
4. V približno 1-2 tednih, ob skrbnem obračanju ali mešanju so hruške dovolj suhe.
5. Naložimo jih v gosto tkano vrečo iz blaga ali v papirnato vrečo (nikoli v plastično vrečko).



Suhe hruške (foto Eva Trček)



6. Shranimo jih v suhem in temnem prostoru, kamor glodavci ne morejo. (Na kmetijah je bila včasih to kašča, kjer so hranili tudi žito.)
7. Tako dobro shranjene bodo lahko počakale na kuhanje "hruškove vode". Večer pred kuhanjem damo suhe hruške skupaj s suhimi jabolčnimi krlji namakati v hladno vodo.



Dve vrsti suhega sadja za še boljši okus (foto Eva Trček)

8. Naslednje jutro jih damo kuhat na enakomerno vročo temperaturo. Kuhamo približno 1 uro. Ko se hruške zmehčajo, odstavimo z ognja in ohladimo. Hruškova voda je pripravljena. (Tak izraz so uporabljali včasih, čeprav je bila kuhana iz dveh ali več vrst suhega sadja. Tekočina je bila za žejo, zelo pa so teknilo tudi kuhani krlji in hruške. Te so ohranile dober, pravi hruškov okus, če so se sušile in kuhale cele, ne narezane na krlje.)

Sestavine za hruškovo vodo kot turistični spominek bomo učenci pripravili tako, da bomo vse sestavine (suhe posušene hruške in jabolčne krlje) zapakirali v papirnato vrečko in zraven dodali še recept, kako jo skuhati (priloga 1).

### **TURISTIČNI SPOMINEK (končni produkt):**



(foto, Milka Burnik)

Tak turistični spominek našega kraja boste videli na turistični tržnici, ponudili pa ga bomo tudi na prireditvi »Janez že kleplje«.

### 3.3. STROŠKI

leskove veje, leskove vitre	naberemo in izdelamo učenci v okviru podaljšanega bivanja
nož, žaga, vrtalnik, primež, brusni papir, tanka močna vrstica, kladivo, dleto	imamo v šoli, v tehnični shrambi
barva za les	4,80 eur
porobeton (siporeks)	uporabimo ostanke od zidanja
suhe hruške	naberemo učenci v okviru podaljšanega bivanja na bližnji kmetiji ali pa kupimo na kmetijah, kjer sušijo sadje (približno 4 eur/kg, odvisno od vrste hruške)
jabolčni krhlji (kmetija Pr' Matic)	15 eur/kg
papirnate vrečke, 9 x 13cm, set 50 kosov	3,60 eur

### 3.4. PROMOCIJA IN TRŽENJE

1. Turistični spominek (paket suhega sadja in ósovnik) prvič promoviramo skupaj s Turističnim društvom Sovodenj, ki organizira prireditev »Janez že kleplje«. Poskusno uvedemo ponudbo - nakup spominka za prostovoljne prispevke kot šolski bazar.
2. Prireditev in turistični spominek opišemo in napovemo v občinskem časopisu Podblegaške novice.
3. Največ pomagajo sodobne komunikacijske poti: Facebook, Instagram, Twitter, preko spleta in SMSa.
4. Ustno širimo novico o prireditvi in turističnem spominku.
5. Promoviramo tudi v različnih pogovornih oddajah o dogajanju na naši šoli ali v društvih v kraju, na Radiu Sora in Radiu Primorski val.
6. Objava na spletnih straneh OŠ Ivana Tavčarja Gorenja vas, Turističnega društva in Planinskega društva Sovodenj.

### 3.5. VIRI IN LITERATURA

- 1 Zapisi idej posameznih skupin (razredov) učencev
- 2 Izpolnjeni vprašalniki družin učencev šole Sovodenj
- 3 Podblegaške novice, glasilo Občine Gorenja vas-Poljane (letnik 16, številka 6, junij 2012)
- 4 Moj kraj skozi čas, življenje pod Ermanovcem, Bevkovim vrhom in Sivko; 2007
- 5 Moj kraj skozi čas 2, življenje pod Ermanovcem, Bevkovim vrhom in Sivko; 2017
- 6 CD iz arhiva šole s fotografijami iz narave in dogodkov

## 4. PRILOGE

### RECEPT ZA HRUŠKOVO VODO, PIJAČO KOSCEV IN GRABLJIC NEKOČ (priloga 1)

#### **HRUŠKOVA VODA, OSVEŽILNA PIJAČA KOSCEV IN GRABLJIC S SOVODNJA**

Večer pred kuhanjem damo suhe hruške skupaj s suhimi jabolčnimi krhlji namakati v hladno vodo.

Naslednje jutro jih damo kuhati na enakomerno temperaturo za približno 1 uro. Po dobri uri ali ko se je hruške zmeščajo, odstavimo z vira toplote in ohladimo.

Hruškova voda je pripravljena. Odžeja in osveži. V skrbi za zdravje ne dodajamo sladil.

### OPIS RAZSTAVNEGA PROSTORA (priloga 2)

Razstavo in promocijo bomo naredili brez običajne stojnice. Pripravili bomo kotiček, kjer si boste lahko ogledali različne primere ósovnikov, brusnih kamnov, klepišča...

V živi besedi in praktično vam bomo predstavili dva različna načina klepanja kose in tudi pojasnili razliko.

Poleg spoznavanja skorajda že pozabljene kmečke dejavnosti (ročna košnja trave, klepanje in brušenje kose) pa boste spoznali tudi kulinarčne posebnosti naših krajev.

S sabo domov boste odnesli naš turistični produkt – spominek: sestavine in recept za hruškovo vodo, pijačo koscev in grebljic nekoč ter mini ósovnik.

Upamo, da se boste ob pitju te osvežilne pijače spomnili na nas Sovodenjčane in nas na prireditvi Janez že kleplje tudi obiskali.

### IZJAVA O SEZNANJENOSTI UČENCEV IN STARŠEV O POTEKU FESTIVALA (priloga 3)

O poteku festivala in aktivnostih zanj, so bili seznanjeni vsi starši na prvem roditeljskem sestanku v mesecu septembru in ni bilo pripomb.

Vsi starši naših učencev so v začetku šolskega leta podpisali izjave o soglašanju z javno objavo rezultatov, dosežkov posameznih učencev, z možnostjo fotografiranja, posredovanjem fotografij, izdelkov, javnega nastopanja, sodelovanja pri javnih šolskih aktivnostih (tekmovanja). Izjave staršev hranimo v arhivu Podružnične šole Sovodenj. (uradni dokument je priloga k natisnjeni nalogi)