

ILIRSKA BISTRICA, PIVKA, POSTOJNA • Izšla sta knjiga in dokumentarni film o kruhu

Matetova štručka po receptu iz leta 1928 je postala filmska zvezda

“Kruha ne naredi moka, ampak roka”, “s trebuhom za kruhom”, “če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga”, je le nekaj znanih rekov o kruhu, ki kažejo na to, kako zelo spoštovana in cenjena dobrina je bil nekoč kruh. Pod okriljem projekta Kruh nas povezuje sta o njem izšli knjiga in dokumentarni film.

• **KATJA KIRN VODOPIVEC**

“Kruh je krojil usodo človeštva, zgodovino narodov, delil ljudi na revne in bogate, site in lačne, na gospodarje in podložnike. Pred sto leti kruh ni bil nekaj tako vsakdanjega in samoumevnega, kot se zdi danes, ko smo prvič v zgodovini človeštva pričali pojavu, da je hrane preveč in veliko kruha tudi zavržemo,” so v knjižici Kruh nas povezuje na zgodovinski pomen kruha spomnile članice Društva Univerza za tretje življenjsko obdobje Ilirska Bistrica, ki so s

knjigo sodelovale v istoimenskem projektu, namenjenemu razvoju nove turistične ponudbe in ohranjanju dediščine, pod taktirko pivškega Zavoda za informiranje in video produkcijo Vascom.

V knjigi so na 40 straneh predstavili zgodovino žita in kruha, mlinarstvo in pekarstvo na Bistriškem, različna žita, ki rastejo na tem območju, recepte za peko različnih vrst kruha, običaje in navade, povezane s kruhom, ter pogoje in misli o kruhu.

Skupaj s pridruženima partnerjema bistriškimi gostin-

cem **Simonom Urbančičem** iz znamenite trnovske gostilne Pri Matetu in podružnično šolo OŠ Miroslava Vilharja Postojna s prilagojenim programom z nižjim izobrazbenim standardom in posebnim programom vzgoje in izobraževanja otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami so kruh, natančneje Matetovo štručko, postavili tudi v središče 40-minutnega dokumentarnega filma. “Matetova štručka se peče v gostilni pri Matetu in je pripravljena po originalnem receptu Ivanke Urbančič, Simonove stare mame, iz leta 1928. V filmu je prikazana priprava in peka te štručke na način, kot je bil še ne dolgo nazaj v uporabi v naših krajih – v krušni peči na drva, in tudi sodobnejša različica peke,” je rdečo nit filma, ki so ga premierno predstavili v bistriškem Domu na



Članice Univerze za tretje življenjsko obdobje Ilirska Bistrica so pripravile nov študijski program K(r)uharije, v okviru katerega so raziskale lokalne običaje in navade, povezane s pripravo in uporabo kruha.

Vidmu, strnil režiser in scenarist **Aleksander Kušlan**.

Univerza za tretje življenjsko obdobje je pripravila nov študijski program K(r)uharije, v okviru katerega so raziskali lokalne običaje in navade, povezane s pripravo in uporabo kruha, ter izvedli delavnice peke kruha. Zasnovali so tudi novo doživljajsko delavnico priprave kruha, ki je podprta s pripovedovanjem lokalnih zgodb o kruhu, žitu in mlinih, in bo namenjena različnim ciljnim skupinam, od turistov do starejših in otrok s posebnimi potrebami. Delavnice bodo izvajali v gostilni Pri Matetu, ki je bila nekoč priljubljeno postajališče furmanov,

knjiga Kruh nas povezuje

“Pred sto leti kruh ni bil nekaj tako vsakdanjega in samoumevnega, kot se zdi danes, ko smo prvič v zgodovini človeštva pričali pojavu, da je hrane preveč in veliko kruha tudi zavržemo.”

med leti 1887 in 1938 pa je imela tudi lastno pekarno.

V gostilni, kjer bodo svojo ponudbo nagradili z novimi vrstami domačega kruha, so s pomočjo evropskih sredstev iz LAS-ovega projekta kupili novo opremo za pripravo in peko kruha, na OŠ Miroslava Vilharja pa opremo za ureditev kuhinjskega otoka v gospodinjstvi učilnici, namenjenega otrokom s posebnimi potrebami.

Projekt Primorskih novic “Stare veščine za nove priložnosti” nastaja v sofinanciranju Ministrstva za kulturo



Rdeča nit filma je Matetova štručka, ki jo Simon Urbančič pripravlja po receptu stare mame Ivanke Urbančič iz leta 1928.



V knjigi Kruh nas povezuje so zbrani recepti in običaji, povezani s kruhom in žitom.

PODGRAD • Ob 100. obletnici smrti odkrili spominsko ploščo Tomu Šorliju

Bil je svetilnik slovenstva

Na pročelju Narodnega doma v Podgradu so ob 100. obletnici smrti odkrili spominsko ploščo zaslužnemu domačinu, pravniku, politiku in domoljubu Tomu Šorliju (1881-1923).

• Tomo Šorli, doma s Tolminskega, je v Podgradu deloval kot notar tik pred prvo svetovno vojno in kratko obdobje po njej. “Bil pa je mnogo več, bil je pravi narodni vo-

ditelj in borec za pravice slovenstva na prostoru takratne podgrajske občine in širšega področja. Bil je vključen v razvoj krajevne kulture ter vse pomembne politične in gos-

podarske pobude, katerih cilj je bil izboljšati življenjske razmere tukajšnjega človeka,” je pomen Šorlijevega delovanja v Podgradu strnil eden izmed pobudnikov za postavitev plošče **Karlo Vičič**, ki je obudil tudi spomine na Šorlija, kot so se mu vtisnili iz pripovedovanja njegovega dedka, Šorlijevega sodelavca v takratni občinski upravi s sedežem v Podgradu.

Šorli je v takrat gospodarsko in kulturno razvijajočem se kraju opravljal številne naloge: bil je podgrajski podžupan, predsednik okrajnega cestnega odbora, sodeloval je pri vodenju zadruga in bil predsednik podgrajske posojilnice.

Spominsko ploščo, ki sta jo ob 100. obletnici smrti postavila Kulturno društvo Podgrad in tamkajšnja krajevna skupnost, sta odkrila Šorlijeva sorodnica **Tatjana Božič** in Karlo Vičič. O spominih na Šorlija pa je spregovoril tudi njegov sorodnik **Igor Tuta**. Dejal je, da Šorlija ceni predvsem zaradi ene od njegovih

življenjskih izbir. Kot članu jugoslovanske delegacije na mirovnih pogajanjih v Parizu ob zaključku prve svetovne vojne so mu bile odprte številne poti tako doma kot v tujini, vendar

se je, zavedajoč se preteče nevarnosti fašizma, vrnil v Podgrad in pomagal domačim ljudem. Kot “svetilnik slovenstva in neupogljiv nasprotnik porajajočega se fašističnega te-

rorja” je bil Šorli velik trn v peti takratnim italijanskim oblastem in je kmalu po vrnitvi v Podgrad 23. marca 1923 postal ena prvih žrtev fašističnega nasilja. • **KKV**



Na slovesnosti ob odkritju plošče je spomine na Toma Šorlija delil njegov sorodnik Igor Tuta.

7 VAL Intervjuji



“Veliko vlagamo v ženski nogomet, ki seveda še vedno ni dobičkonosen, kar velja tudi za vsa mladinska tekmovanja pri fantih. Ampak zame tu ne gre za izgubo, gre za investicijo.”

Aleksander Čeferin
predsednik UEFA

Na prodajnih mestih po Sloveniji.

 primorske novice