

**RAZISKOVALNA NALOGA**

**STARA DOBRA KRUŠNA PEČ**

**Področje:**

**ETNOLOGIJA**

**Lucija Eniko, Neža Jesenko**

**Mentorica:**

**Lilijana Justin, učiteljica kemije, naravoslovja**

**Žiri, 2013**

**OŠ ŽIRI**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>POVZETEK</b> .....                  | <b>4</b>  |
| <b>ZAHVALA</b> .....                   | <b>4</b>  |
| <b>1. UVOD</b> .....                   | <b>5</b>  |
| <b>3. O KRUŠNIH PEČEH</b> .....        | <b>5</b>  |
| 3.1 Primeri krušnih peči .....         | 7         |
| 3.2 Najstarejša krušna peč .....       | 12        |
| <b>4. O PEKI KRUHA</b> .....           | <b>15</b> |
| 4.1 Intervju s pekom.....              | 17        |
| 4.2 Intervju z gospodinjo.....         | 18        |
| 4.3 Intervju z babico.....             | 18        |
| 4.4 Kruh.....                          | 18        |
| <b>5. METODOLOGIJA</b> .....           | <b>19</b> |
| 5.1 CILJI.....                         | 19        |
| 5.2 HIPOTEZE .....                     | 19        |
| 5.3 VRSTE RAZISKAVE.....               | 20        |
| 5.4 OBDELAVA IN ANALIZA PODATKOV ..... | 20        |
| <b>6. REZULTATI IN RAZPRAVA</b> .....  | <b>20</b> |
| 6.1 HIPOTEZE .....                     | 20        |
| <b>7. Analiza anket</b> .....          | <b>21</b> |
| <b>7. Zaključek</b> .....              | <b>25</b> |
| <b>8. Viri in literatura</b> .....     | <b>25</b> |
| <b>9. Priloge</b> .....                | <b>26</b> |
| ANKETA.....                            | 26        |
| INTERVJU S PEKOM:.....                 | 27        |
| INTERVJU Z GOSPODINJO:.....            | 27        |
| INTERVJU Z BABICO: .....               | 28        |
| RECEPT ZA PEKO DOMAČEGA KRUHA: .....   | 28        |

|   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| Slika 1: Krušna peč I.....                                  | 7                      |   |
| Slika 2: Pečnice s prizori kmečke svatbe.....               | 7                      |   |
| Slika 3: Mladoporočenca .....                               | 8                      |   |
| Slika 4: Pečnice.....                                       | 8                      |   |
| Slika 5: Kurišče  | Slika 6: Kurišče ..... | 9 |
| Slika 7: Kurišče in okolica .....                           | 9                      |   |
| Slika 8: Krušna peč II .....                                | 10                     |   |
| Slika 9: Kurišče II .....                                   | 10                     |   |
| Slika 10: Kurišče in orodje za kurjenje v krušne peči ..... | 11                     |   |
| Slika 11: „Burkle“, metla, greblja in lopar .....           | 12                     |   |
| Slika 10: Nacetova hiša.....                                | 12                     |   |
| Slika 11: Pečnica s podobo jezdeca .....                    | 13                     |   |
| Slika 13: Krušna peč zgoraj .....                           | 14                     |   |
| Slika 14: Krušna peč spodaj.....                            | 14                     |   |
| Slika 15: Moka.....   | 15                     |   |
| Slika 16: „Mentrga“ .....                                   | 16                     |   |
| Slika 17: Potice, ocvirkovice in modeli za peko.....        | 16                     |   |
| Slika 18: Stroji za mesenje testa .....                     | 17                     |   |
|   |                        |   |
| Graf 1: Ali veš, kaj je krušna peč? .....                   | 21                     |   |
| Graf 2: Ali jo imate doma oziroma pri sorodnikih?.....      | 21                     |   |
| Graf 3: V kakšne namene jo uporabljate? .....               | 22                     |   |
| Graf 4: Ali kruh kupujete? .....                            | 22                     |   |
| Graf 5: Kje pečete kruh? .....                              | 23                     |   |
| Graf 6: Zakaj pečete kruh doma?.....                        | 23                     |   |
| Graf 7: Kakšne vrste kruha pečete doma? .....               | 24                     |   |

## POVZETEK

Tema raziskovalne naloge z naslovom Stara dobra krušna peč so krušne peči in peka kruha. Zanimalo naju je, kakšna je uporaba krušnih peči v Žireh, koliko ljudi jih ima doma, koliko jih peči uporablja in v kakšne namene. Želeli sva tudi raziskati, koliko ljudi v Žireh kupuje kruh in koliko jih peče kruh doma.

Ugotovili sva, da se v Žireh peka kruha ohranja in se bo ohranjala vnaprej še kar nekaj let. Dokazali sva tudi, da se je uporaba krušne peči za peko kruha kljub sodobnim pekovskim aparatom ohranila vse do danes, predvsem v naših podeželskih gospodinjstvih.

V prilogi so anketa in intervjuji, s katerimi sva prišli do nekaterih rezultatov.

## ZAHVALA

Zahvaljujeva se najini mentorici, učiteljici Lilijani Justin, da nama je pomagala, da sva se sploh lahko soočili z raziskovanjem v 8. razredu.

Zahvalo pa dolgujeva tudi vsem, ki so si vzeli čas in rešili anketo ali sodelovali v intervjuju.

Lepa hvala vsem.

## 1. UVOD

V začetku šolskega leta sva se s sošolko odločili, da letos skupaj opraviva raziskovalno nalogo. Veseli sva, da lahko izbereš temo, ki te zanima, in je o njej možno dobiti dovolj informacij.

Stopili sva do najine učiteljice kemije in jo poprosili, ali bi bila pripravljena biti najina mentorica. Seveda se je strinjala in dogovorile smo se o temi. Sprva sva mislili dati poudarek kruhu, nato pa sva se odločili raziskovati krušne peči, ki so pomemben dejavnik pri peki kruha.

Stoletja, v katerih je v kmečkih hišah na Slovenskem kraljevala krušna peč, so pustila dragocen pečat v slovenski etnološki in kulinarčni zgodovini.

Kljub temu se lahko vprašamo, kako je s krušnimi pečmi danes. Ali je krušna peč, včasih srce vsake slovenske domačije, sploh še prisotna v našem okolju? To sva želeli odkriti s pomočjo raziskovalnega dela.

Naslov najine naloge je Stara dobra krušna peč, vendar pa ne govori le o krušnih pečeh, temveč tudi o kruhu in peki.

Tema naju je zanimala, saj ima v Žireh veliko ljudi krušno peč in tudi marsikdo zna veliko povedati o le-teh. Veliko Žirovcev v krušnih pečeh pogosto peče kruh.

Ko sva jih poprosili za fotografiranje njihovih peči, so naju odprtih rok sprejeli in nama tudi zaupali nekaj koristnih informacij.

Zanimivo se nama je zdelo, da ima krušna peč toliko različnih funkcij. Raziskovanje je bilo zelo zanimivo in ni nama žal, da sva se odločili za to raziskovalno nalogo.

## 3. O KRUŠNIH PEČEH

Krušna ali kmečka peč je najznačilnejši element kmečke hiše, ki je namenjen peki kruha in drugih pekovskih izdelkov, sušenju sadja in ogrevanju prostora. Najdemo jo skoraj v vseh kmečkih hišah in predstavlja srce kmečkega doma. Gotovo ni starejše kmečke hiše, v kateri ne bi bilo takšne ali drugačne krušne peči. Od tod tudi naziv kmečka peč. Nekdaj je bila osnova za družabno življenje v hiši ob dolgih zimskih večerih, včasih so v peči kurili celo leto, kurila pa jo je gospodinja.

Glede na obseg zgornjega dela peči ločimo velike, srednje in male krušne peči. Velike ali srednje peči imajo površino večjo od 150 x 160 cm. Najmanjše peči merijo 120 x 120 cm.

Po zunanjem izgledu ločimo ravne krušne peči in krušne peči z zapečkom. Peč ima lahko tudi en ali dva zapečka, ki sta ob steni v peč pogreznjena prstora, primerna za sedenje.

V preteklosti je bila oblika peči v posameznih delih Slovenije različna.

Krušna peč v vsaki hiši stoji v desnem zgornjem kotu. Prevladujejo peči zelene barve, lahko pa so tudi rjavo-rdečkaste barve. Po zunanji obliki se razlikujejo. Lahko so ravne ali z zapečkom. So kvadratne oblike, novejše pa imajo lahko pravokotno obliko, če imajo še dodatno ogrevanje. Ploščice, s katerimi je peč obložena, imenujemo pečnice. Lahko so večje ali manjše, z vzorci ali brez njih, na njih pa so lahko tudi razne podobe.

Kmečke pečnice, ohranjene iz 18. stoletja, so kvadraste ali rahlo pravokotniške oblike. V višino merijo do 23 cm. S tovrstnimi pečnicami se je oblikovala tudi nekoliko drugačna oblika peči, ki se je ohranila vsaj še v začetku druge polovice 19. stoletja. Ob koncu 18. In v začetku 19. stoletja pa se je na kmetijah začela pojavljati nava oblika peči in pečnic. Peči so enodelne in stojijo na podzidku. Zapečki se pojavljajo bolj poredko. Za postavljanje teh peči so uporabili še majhne kvadrataste pečnice in nov tip velikih pravokotniških pečnic, ki merijo v višino od 30 do 70 cm. Tako so pri postavljanju kvadratastih pečnic nastale štiri ali tri vodoravne vrste, pri postavljanju pravokotniških pečnic pa samo ena vodoravna zidana vrsta pečnic. Takšne peči so se na kmetijah splošno uveljavile najkasneje v sredi 19. stoletja.

Postopek izdelovanja pečnic se v teku časa ni dosti spreminjal. V model iz mavca, ki je negativ, odtisnemo pečnico, pustimo nekaj minut, da mavec vsrka vlago iz gline, da pečnica odstopi od modela. Nato jo položimo na desko. Pečnice pustimo na deski nekaj dni, da se toliko osušijo, da so primerne za nadaljnjo obdelavo. Opravlja jo lahko le vesten delavec z dolgoletno prakso, kajti obdelava je zelo natančna. Pečnico je treba poravnati, popraviti drobne napake, jo obrezati v pravi kot, v „vinkel“ in jo naložiti v sušilnico. Sušiti se morajo počasi, sicer razpokajo ali se zvijejo. Kdaj so pečnice dovolj suhe, ve le izkušen pečar. Nato jih položimo v peč za žganje. Pečejo se dvakrat pri temperaturi 960 °C. Prvo žganje traja približno 20 ur. Potem pečnice prelijemo ali škropimo z izbrano glazuro in ponovno pečemo. Danes uporabljamo za žganje plinsko peč (komorna peč).

### 3.1 Primeri krušnih



peči

Slika 1: Krušna peč I

Na sliki je krušna peč, ki se nahaja v kmečki sobi. Ima rjave pečnice s prizori s kmečke svatbe. Imajo jo v Kladju Pr' Lomat. Izdelana je bila približno pet let nazaj in delal jo je pečarski mojster, ki tudi uči na gradbeni šoli.



Slika 2: Pečnice s prizori kmečke svatbe

Na sliki je nekaj pečnic, ki prikazujejo kmečki par, kako pleše na poroki, gospodinje, ki so spekle potico, ter godce.



Slika 3: Mladoporočenca

Slika prikazuje nevesto s šopkom v objemu moža.



Slika 4: Pečnice

Prva pečnica v kotu prikazuje godce, ostale pa ples ženina in neveste ter druge, ki so se skupaj z njima veselili na poroki.





Slika 5: Kurišče



Slika 6: Kurišče

Na sliki je kurišče, v peči gori ogenj.



Slika 7: Kurišče in okolica

Okoli kurišča je v starinskem slogu urejen prostor. Nad njim vidimo modle in razne vrče, poleg njega orodje za kurjenje. Vratca kurišča so klasične velikosti.



Slika 8: Krušna peč II

Na sliki je krušna peč v Lucijinem domu. Stoji v dnevni sobi. Uporabljajo jo za peko kruha, potice, sušenje rezancev in peko drugih pekovskih izdelkov ter ogrevanje. Ima pečnice zelene barve z lepimi vzorci; na vsaki podolgovati pečnici je enak vzorec. Vzorec predstavlja nageljne.



Slika 9: Kurišče II

Na sliki je kurišče. Ima dvoje vratc, ki so običajne velikosti.



Slika 10: Kurišče in orodje za kurjenje v krušne peči

Na sliki je kurišče z zaprtimi vratci. Poleg njega so pripomočki za kurjenje – to so metla, greblja in „burkle“. Vratca kurišča so na blede oranžni steni iz opek.



Slika 11: „Burkle“, metla, greblja in lopar

Na sliki so pripomočki za peko kruha ter za kurjenje v krušne peči. Z „burklami“ damo butarice v peč, da zakurimo, z metlo peč pometemo pred kurjenjem, z loparjem pa dajemo ali jemljemo iz peči kruh, potico, štručke ter druge pekovske izdelke.

### 3.2 Najstarejša krušna peč

Nacetova hiša:

Hiša stoji v Škofji Loki, v Puštalu in ima naslov Puštal 74, prej je imela naslov Puštal 6. Je kulturni spomenik državnega pomena. Zgrajena je bila v 16. stoletju. Leta 1755 je hiša dobila svoj baročni videz.



Slika 10: Nacetova hiša

Ohranjajo jo že mnogo let. Zadnji živeči v njej je bil Polde Polenec, operni pevec in režiser, ki je umrl leta 1974.

Nekaj sprememb je hiša doživela šele na začetku 20. stoletja, ko so slamnato streho zamenjali z betonskim špičakom, zgradili dimnike, pozidali kamrico in črni kuhinji dodali še belo. Hiša ima dve nadstropji, s popolnoma enakimi prostori. Zgornje nadstropje je bilo namenjeno starim staršem.

Včasih je bila v hiši gostilna, ki pa so jo zaprli s prvo svetovno vojno, ko je tedanji gospodar padel na soški fronti. Med vojnami je bila v hiši revščina.

Imeli so tudi brod, in ker takrat čez Soro še ni bilo mostu, so s prevažanjem ljudi na drugi breg tudi nekaj zaslužili.

Srce in stičišče Nacetove hiše je črna kuhinja. Je v celoti ohranjena in bi lahko še vedno služila prvotnem namenu.

V „hiši“, kot bi rekli dnevni sobi, stoji krušna peč. Imeli so dve krušni peči, ki sta še vedno ohranjeni. Pozimi še zakurijo, da je hiša topla za obiskovalce. Zgornji del peči je originalen, spodnji je kopija. Je najstarejša krušna peč v Sloveniji s posvetnim motivom. Pečnice so imele podobo jezdeca na konju. Ko so nekoč peč selili, se jih je nekaj razbilo. Ima tudi znamenito starodavno pečnico iz leta 1417. Ena pečnica ogreje 1 kubični meter zraka. Les za kurjavo so privlekli iz Sore, ob večjih poplavah in deževjih, ko ga je mimo prinašalo s tokom. To početje je bilo nevarno in marsikoga je že odnesla voda ob poskusih spravljanja lesa iz vode.



Slika 11: Pečnica s podobo jezdeca



Slika 12: „Mikravalovka“

V „mikravalovki“ so pekli različne jedi kot npr. štrudelj in podobno. Ker je bila v tistih časih v hiši gostilna, je bila nepogrešljiva. Tega še nisem videla pri nobeni krušni peči, kar priča o častitljivi starosti te peči.

Imela je veliko funkcij: služila je za ogrevanje, za peko kruha in drugih pekovskih izdelkov, za sušenje sadja ali pa so jabolko le dali v pečnico, da se je ogrelo na sobno temperaturo. Na zapečku so se lahko gredli otroci, sama peč pa ni bila namenjena poležavanju. Okoli nje je bila klop, na katero so se lahko usedli gostje gostilne. Okrog peči pod stropom je bila lesena palica, ki je služila za sušenje oblačil.



Slika 13: Krušna peč zgoraj

Je najstarejša krušna peč v Sloveniji s posvetnim motivom. Zgornji del, ki je original, ima pečnice posebne oblike, kjer so lahko pogreli mrzla jabolka, ki so jih prinesli iz kleti. Spodnji del je kopija.



Slika 14: Krušna peč spodaj

## 4. O PEKI KRUHA

Kruh – pomemben del vsakdanjika. Je osnovno živilo, ki ga lahko jemo samega, z namazi ali k različnim jedem. Skozi zgodovino človeštva je bil vedno pomembnejši. Ljudi je delil na različne sloje, saj je njegova prisotnost ali odsotnost v hiši pomenila revščino ali bogastvo. Danes ga pečejo v pekarnah ali doma. Vsakdo pove, da je domači najboljši.

Peka kruha je opravilo, ki v današnjih časih, predvsem v mestnih gospodinjstvih, vedno bolj zamira. Kruh lahko kupimo pri peku ali v trgovini.

Dandanes obstaja mnogo vrst kruha, prav tako različne vrste in tipi moke. Včasih so bili revnejši zadovoljni s črnim, bogatejši pa so si privoščili tudi belega. Obstajale so tudi druge vrste, odvisno od tega, kakšne vrste moko so imeli pri hiši.

Kruh so včasih pekli le v krušni peči. Gospodinja je po navadi spekla enkrat na teden po več hlebcev. Če jih je bilo v družini veliko, so pojedli več, zato je bilo potrebno tudi več speči. Danes ne pojemo več toliko kruha, kot so ga pojedli včasih.

Tudi peka je danes zelo drugačna. Gospodinja položi vzhajano testo na pekač, ga da v pečico in speče se „sam“. Pri peki v krušni peči pa je treba peč pripraviti: pograbit pepel, dati hlebce z loparjem v peč in jih nato še obračati in prelagati. Ta kruh ima boljši okus in vonj kot tisti iz pečice, z onim iz trgovine pa ga sploh ne gre primerjati.

Danes v večjih pekarnah pečejo že strojno, v manjših krajevnih pa ostajajo pri bolj ali manj ročnem delu.

Kako pečejo kruh in ostale pekovske izdelke v Žireh, sva se pozanimali pri peku Oblaku. Z njim sva naredili krajši intervju, ki ga lahko preberete v prilogi.

Na naslednjih fotografijah je nekaj pripomočkov za peko v krušni peči. Posnete so bile pri Luciji doma. Njena mami na peči suši rezance, v njej peče kruh, potico, ocvirkovico, štručke in še marsikaj drugega. Pecivo tudi prodaja.



Slika15: Moka



Slika 16: „Mentrga“



Slika 17: Potice, ocvirkovice in modeli za peko





Slika 18: Stroji za mesenje testa

Na zgornjih fotografijah so prikazani pripomočki za peko, na primer stroji za mesenje testa; za slednje Lucijina mami uporablja tudi „mentrgo“. Fotografirana je tudi moka in kar je iz nje nastalo: potičke in dve ocvirkovici.

#### 4.1 Intervju s pekom

V Žireh imamo več pekov. Odločili sva se opraviti intervju z enim izmed njih, gospodom Oblakom.

Najprej nama je izdal, da se je za peko kruha odločil zato, ker ga to veseli že vse življenje; v smehu je dodal, da tudi zato, ker sam poje veliko kruha.

Povedal je, da je v Žireh več zanimanja za kruh predvsem poleti, ko ga ljudje pečejo manj kot pozimi. Sam peče vse vrste kruha, iz različnih vrst in tipov moke. Trenutno proda največ štruc, zanimanje pa je tudi za ostalo. Testo pripravlja sveže, narejeno je tisti dan, ko kruh pride na police. Meni, da tudi zaradi tega v Žireh lepo število ljudi kupuje kruh pri njem.

Meni, da v Žireh dosti ljudi še peče v krušni peči, sam pa ima parno peč. Strinjal se je, da ljudem veliko pomenijo domači izdelki, vendar meni, da to ne vpliva na kupovanje kruha.

## 4.2 Intervju z gospodinjo

Opravili sva intervju z Lucijino mami Regino. Povedala nama je, da kruh peče tudi za prodajo in da ima stalne kupce. Na začetku je bilo glavno veselje do peke, kar pa je kasneje preraslo v dejavnost. Poleg kruha peče še ocvirkovice, potice, izdeluje pa tudi testenine: rezance, široke rezance in ostalo. V krušni peči vedno peče kruh, občasno tudi potico, ki pa jo pogosteje v konvekcijski pečici. To je električna pečica z vlaženjem in ventilatorji. Če potice in ostalo speče v krušni peči, je delo hitreje opravljeno. Regina se strinja, da se lahko privarčuje le z domačo peko. Surovine za peko dobi iz domačih mlinov in okoliških kmetij. Kupci so zelo navdušeni nad domačimi izdelki. Zanimanje za kruh je vedno enako, za potico pa je večje ob praznikih. Regina meni, da je v vsak izdelek potrebno vložiti veliko dela in ljubezni.

## 4.3 Intervju z babico

Lucija je opravila intervju s svojo babico, ki tudi ima krušno peč. V peč zakuri sama, včasih pa ji zakuri mož. Povedala je, da enkrat na dva tedna kruh še vedno peče v njej in ga nato hrani v zamrzovalniku. Peči jo je naučila njena mama in v peki še vedno zelo uživa. Boljši se ji zdi domač kruh, ki ga zelo ceni. Strinjala se je s tem, da je za peko potreben čas, a je dodala, da ga ima sama sedaj veliko več, kot ga je imela včasih. Z veseljem pove, da je za peko navdušila svojo hčer. Zelo pomembno se ji zdi, da ohranjamo veselje do peke. Meni, da bi bilo lepo, če bi več gospodinj peklo kruh doma.

## 4.4 Kruh

Kruh je pečeno, kvašeno ali nekvašeno testo iz moke, vmešane z vodo ali mlekom in osoljeno, lahko z dodatkom maščobe. Pri nekaterih vrstah kruha se osnovnim sestavinam pridružijo še začimbe in cela zrna, ki včasih služijo tudi okraševanju.

Po navadi je v obliki hlebca ali štruce. Lahko ga jemo samega, pogosto pa ga uživamo z različnimi namazi, kot so masla ali različni sladki namazi, denimo čokoladna krema, marmelada, med, sladka smetana in podobno. Nepogrešljiv je tudi pri pripravljanju različnih sendvičev, pri katerih je kruh lahko hladen ali pa opečen. Opečen kruh posebne vrste se imenuje toast, ta izraz pa prihaja iz angleščine.

Ko je kruh popolnoma olajen, ga lahko shranimo na mesto, ki je določeno za shranjevanje kruha. Včasih so kruh shranjevali v shrambah ali pa v kletih na posebnih stojalih, ki so bila obešena ali pritrjena na strop, imenovan krušnjak ali krušnik. Tako je bil kruh varen pred različnimi hišnimi glodalci. Danes ga shranjujemo kar na polico, v shrambi ali pa kar v kuhinjskih omarah. Vsekakor moramo snagi tega mesta, ki mora biti suho, zračno in hladno posvetiti dovolj pozornosti.

Glede na moko, iz katere je pripravljeno testo, ločimo več vrst kruha:

- beli kruh (pšenična moka),
- polbeli kruh (delno bela in delno črna pšenična moka),
- črni kruh (pšenična moka iz neoluščenih semen),
- polnozrnati kruh (kruh iz različne moke in s celimi semeni),
- koruzni kruh,
- ovseni kruh,
- ajdov kruh ...

Poznamo pa tudi različne oblike in vrste:

- francoska štruca je bel kruh s trdo skorjo v obliki dolge in ozke štruce,
- rogljički, makovke in podobno sladko pecivo je izdelano iz mlačnega testa,
- žemlje in druge izdelke iz bele moke, imenujemo pekovsko pecivo.

Zanimivo je, da je bilo do nedavnega v Sloveniji moč kupiti skoraj izključno nenarezan kruh v „nepravilnih“ oblikah hlebcev in štruc, v tujini, posebno v ZDA in v Veliki Britaniji, pa je bil na policah narezan v obliki pravih kvadratov.

Kruh naj bi veljal za redilno in nasitno živilo. Določene vrste vsebujejo veliko vlaknin, preprečujejo prebavne motnje in varujejo pred nastankom raka. Vsebuje pa tudi veliko železa, vitamina B, kalcija in rudnin.

## 5. METODOLOGIJA

Pri pridobivanju podatkov za raziskovalno nalogo sva poleg prebiranja literature o krušnih pečeh nasploh uporabili še anketo za najine vrstnike ter intervjuje z različnimi ljudmi. Anketa in intervjuji so nama služili pri pridobivanju podatkov o krušnih pečeh ter o peki kruha.

Pridobljene podatke sva prikazali s pomočjo grafov (pred tem sva uporabili statistično metodo) ali jih predstavili v besedilu.

### 5.1 CILJI

Predstaviti uporabnost krušne peči danes:

- raziskovanje in predstavitev peke kruha v krušni peči na tradicionalen način in na način kot ga na podeželju prakticirajo nekatere gospodinje še danes.

### 5.2 HIPOTEZE

H1) Uporabnost krušne peči za peko kruha je kljub sodobnim pekovskim aparatom dobro ohranjena vse do danes predvsem v podeželskih gospodinjstvih.

H2) Domač kruh iz krušne peči ima veliko boljši okus in vonj, v primerjavi s kruhom, kuplenim v trgovini.

H3) Poleg krušne peči gospodinje na podeželju uporabljajo tudi električne pečice (kruhomate... )

H4) Uporaba krušne peči se v prihodnje na podželju ne bo opustila.

### 5.3 VRSTE RAZISKAVE

Da bi lažje raziskovali peko kruha v krušni peči in nasploh peko kruha v Žireh, sva se odločili, da o tem povprašava peka, gospodinja in babico. Pripravili pa sva tudi anketo za najine sovrstnike.

### 5.4 OBDELAVA IN ANALIZA PODATKOV

Odgovore, pridobljene z intervjuji sva predstavili v besedilu, rezultate anket pa sva prikazali z grafi in kratkimi opisi vsebine grafov. Na podlagi prebrane literature, anket in intervjujev sva dobili vpogled v to, kolikšna je uporaba krušnih peči v Žireh, ter pa kolikoljudi samih peče kruh, koliko jih kruh kupuje; pri peku, v trgovini...

## 6. REZULTATI IN RAZPRAVA

### 6.1 HIPOTEZE

Hipoteza 1: Uporabnost krušne peči za peko kruha je kljub sodobnim pekovskim aparatom dobro ohranjena vse do danes redvsem v odeželskih gospodinjstvih.

Hipotezo lahko potrdiva na podlagi rezultatov anket in intervjujev z gospodinja in z babico.

Hipoteza 2: Domač kruh ima boljši okus in vonj, v primerjavi s kruhom, kupljenim v trgovini.

Hipotezo seveda lahko potrdiva, čeprav nekateri menijo, da kupljen kruh lepše diši. Mogoče diši kruh zgodaj zjutraj v pekariji, a vseeno sva se skupno odločili, da čez kruh, pečen v krušni peči ni in ga nikoli ne bo.

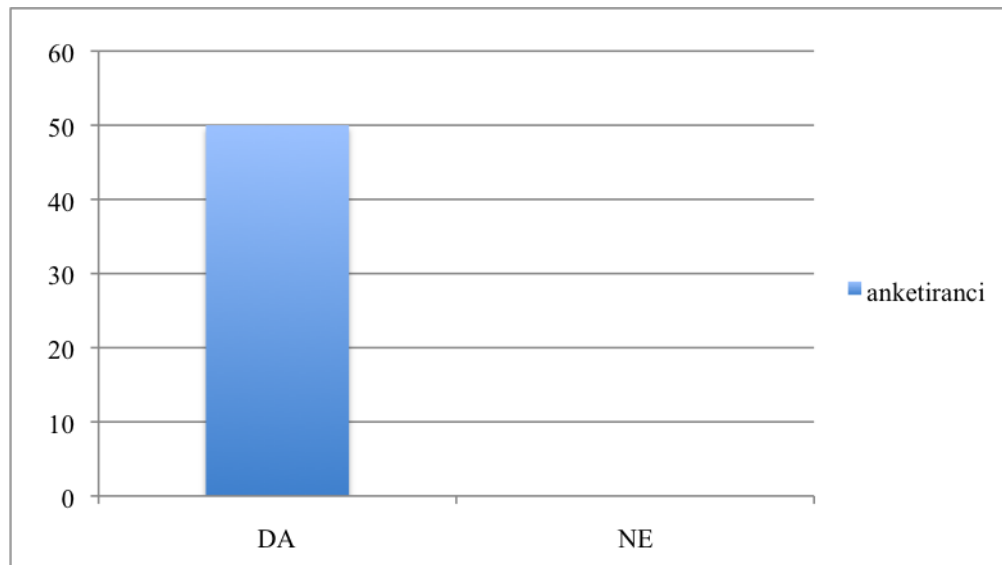
Hipoteza 3: Poleg krušne peči gospodinje na podeželju uporabljajo tudi električne pečice (kruhomate... )

Hipoteza je potrjena. Vse gospodinje priznajo, da se vsake toliko časa zgodi, da za peko kruha zmanjka časa, ali nam ravno »zadiši« kruh iz trgovine. Včasih pa je enostavno kruh lažje speči v pečici, kot pa v krušni peči.

Hipoteza 4: Uporaba krušne peči se v prihodnje na podeželju ne bo opustila.

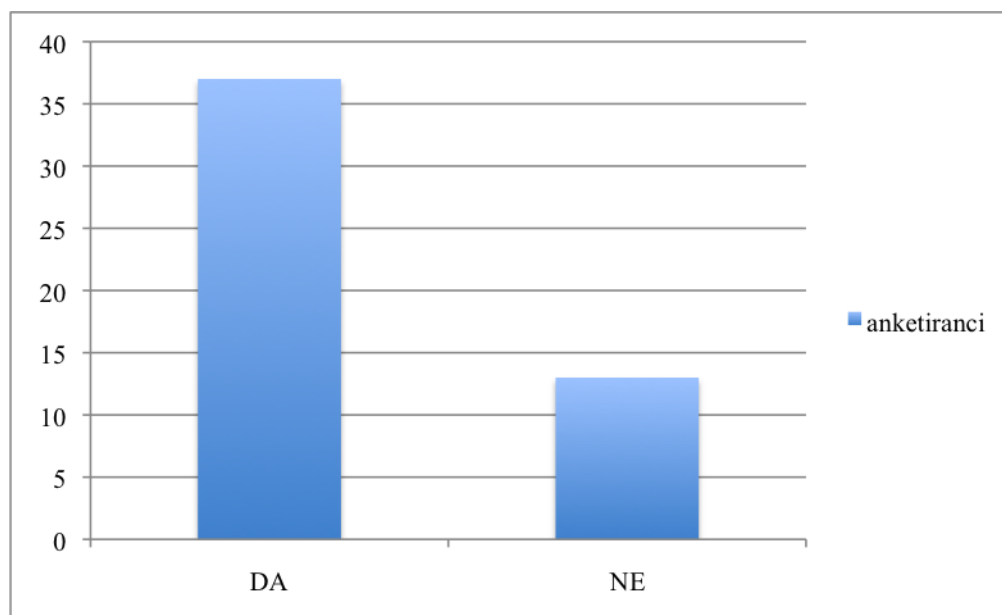
Tudi ta hipoteza je potrjena. Ljubezen do peke se prenaša iz roda v rod, prav tako znanje peke kruha v krušni peči. Upava, da ta »običaj« ne bo zamrl, in midve verjameva, da ne bo.

## 7. Analiza anket



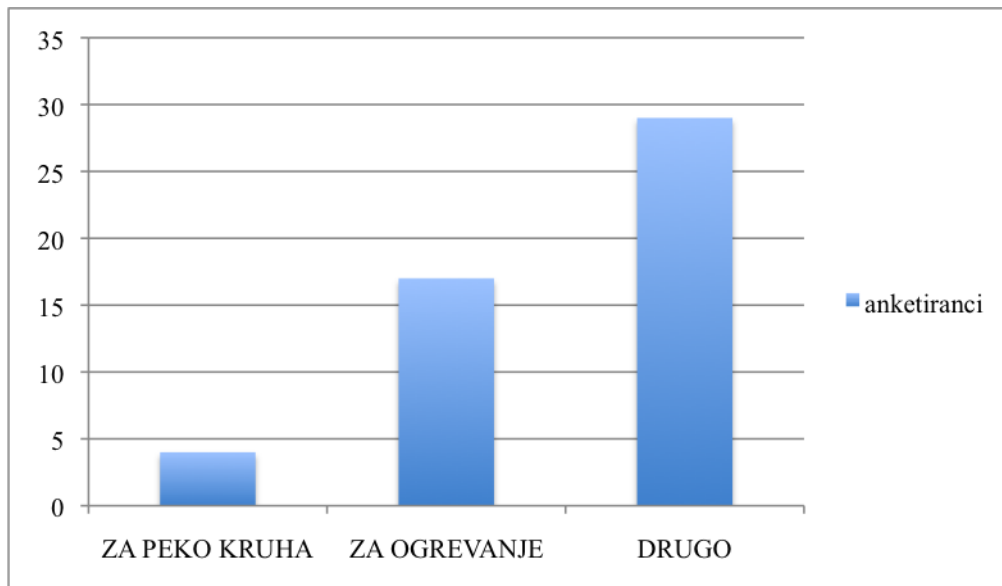
Graf 1: Ali veš, kaj je krušna peč?

Vsi anketiranci vedo, kaj je krušna peč.



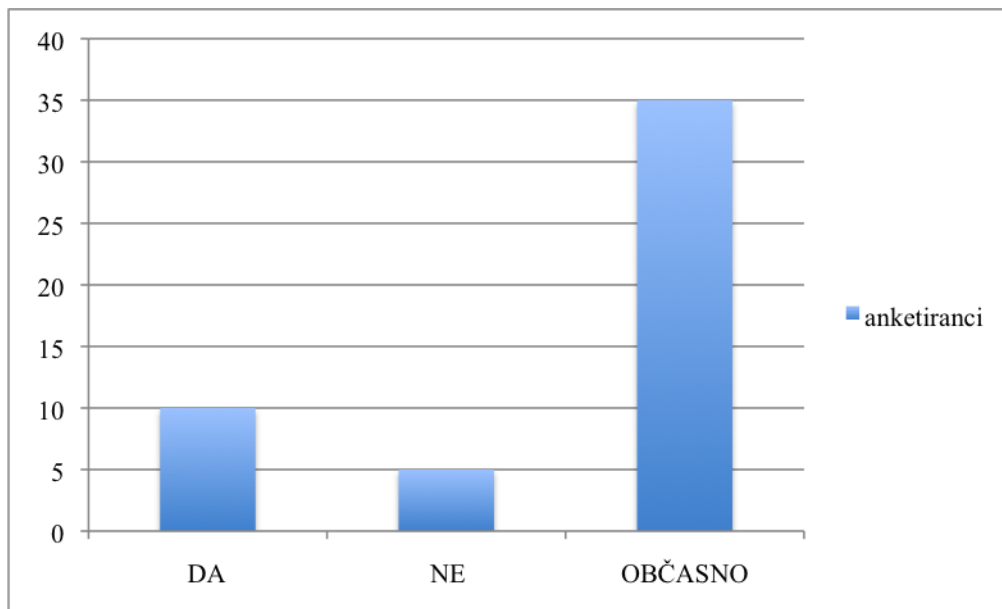
Graf 2: Ali jo imate doma oziroma pri sorodnikih?

Veliko anketirancev ima krušno peč doma ali pri sorodnikih. V starejših hišah so krušne peči zelo pogoste, delajo pa jih tudi v novejših.



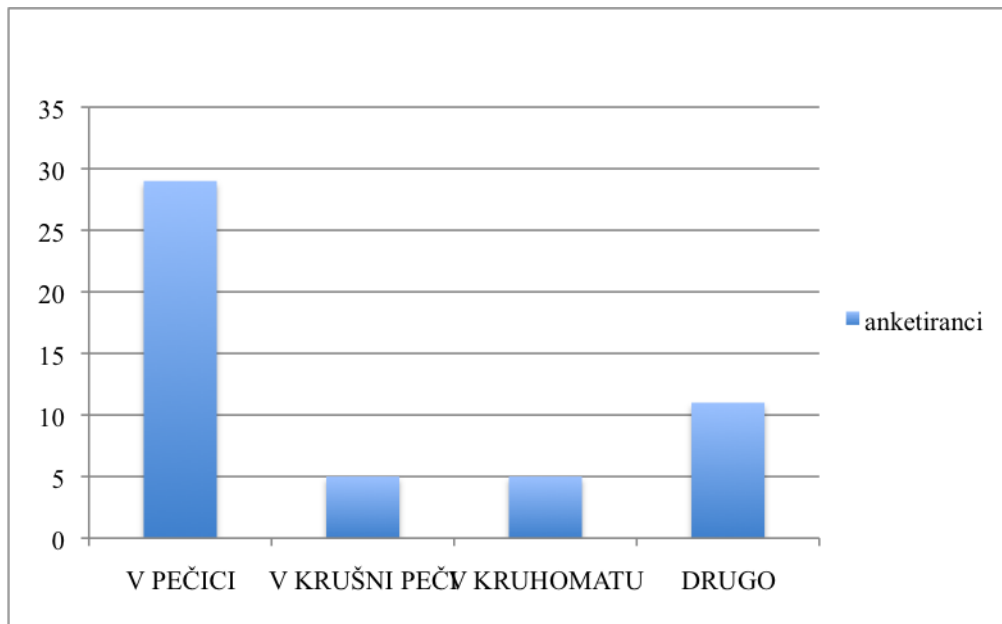
Graf 3: V kakšne namene jo uporabljate?

Zelo malo anketirancev uporablja peč samo za peko kruha, nekaj več za ogrevanje, največ pa v druge namene: za peko in ogrevanje, za sušenje jabolk in hrušk, za peko pice in drugih pekovskih izdelkov. Nekateri jo imajo tudi samo za okras, če stoji v prostoru, ki ga ne uporabljajo redno. Ostali krušne peči nimajo.



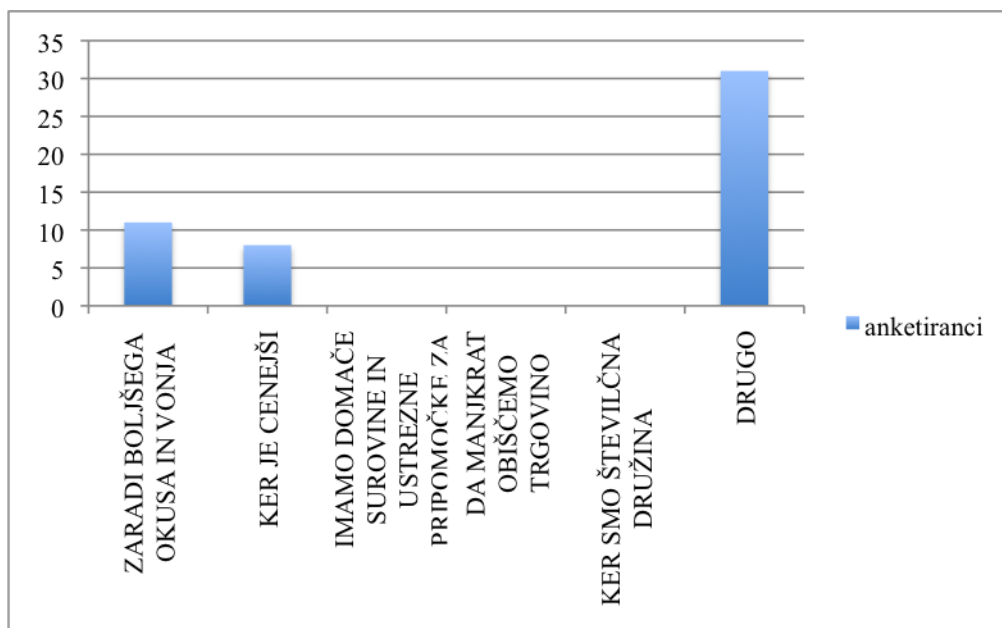
Graf 4: Ali kruh kupujete?

Zelo malo anketirancev kruh samo kupuje, še manj je takih, ki kruh samo pečejo, največ je takih, ki kruh kupujejo občasno.



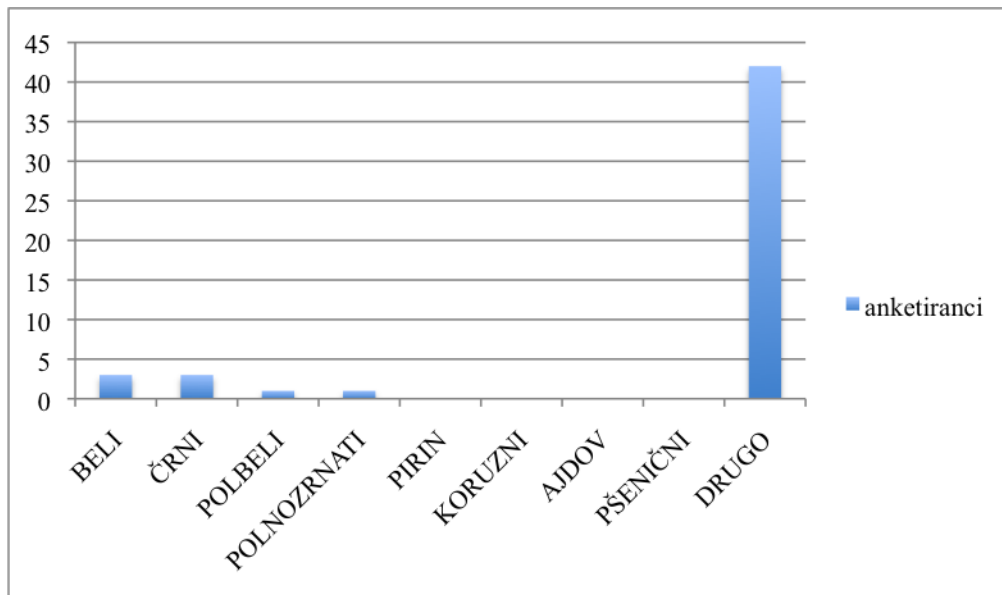
Graf 5: Kje pečete kruh?

Večina anketirancev peče kruh v pečici, zelo malo v krušni peči, ravno toliko v kruhomatu, ostali pa kruh kupujejo ali ga pečejo kje drugje.



Graf 6: Zakaj pečete kruh doma?

Zelo malo anketirancev peče kruh doma zaradi boljšega okusa in vonja ter zaradi tega, ker je cenejši. Veliko anketirancev je obkrožilo več možnih odgovorov, nekaj anketirancev pa kruha ne peče doma.



Graf 7: Kakšne vrste kruha pečete doma?

Zelo malo jih peče samo črni, beli, polbeli in polnozrnati, vsi ostali pečejo različne vrste kruha ali pa so obkrožili več danih odgovorov.

Zadnje vprašanje v anketi je bilo navesti pregovor ali rek o kruhu. Večina anketirancev je napisala naslednji pregovor: Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga!. Nekaj pa jih je napisalo tudi sledeče pregovore in reke:

Iz te moke ne bo kruha.

Dober kot kruh.

S trebuhom za kruhom.

Zarečenega kruha se največ poje.

Prazen žakelj ne stoji pokonci.

O kruhu pa govorijo tudi naslednji reki:

Kruha ne naredi moka, ampak roka.

Človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.

Koder sonce teče, povsod kruh se peče.

Zrno na zrno pogača, kamen na kamen palača.

Sosedov hleb lepše diši.

Kdor rad kruh deli, se mu v rokah množi.

Brez orača in pridnega kopača ne bi bilo ne kruha ne kolača.

Kdor jezika špara, kruha strada.

Kdor rano vstaja, mu kruha ostaja.

Težko prislužen kruh je slajši.

Za lenuha ni kruha.

Bolje črn kos kruha kakor prazna torba.

Tudi drobtine so kruh.

Up je kruh bednika.

Mornarski kruh ima sedem skorij.

Če je Velikega travna lepo, je dobro za kruh in seno.

Težko prislužen kruh je slajši.



Za lenuha ni kruha.  
Priden človek ima kruha, glad mori samo lenuha.

## 7. Zaključek

S to raziskovalno nalogo sva ugotovili, da preteklost ni med nami prisotna le z ostanki in spomeniki nekaterih elementov, ampak da z njihovo uporabnostjo še danes živi med nami. Le kdo ne obuja rad spominov na preteklost, ki v človeško srceprinašajo domačnost in sproščenost. Da pa bi spomine živeli še danes, se ljudje odločajo elemente vključiti v svoj vsakdanjik. Eden takih elementov je prav gotovo krušna peč.

Njeno veličanstvo v osrednjih bivalnih prostorih kraljuje že dobrih pet stoletij. Njena uporabnost se je tokom časa sicer spreminjala, a njen prvoten namen ostaja nespremenjen. Krušna ali kmečka pečje včasih predstavljala ponos vsake sloveske domačije. Z leti so njeno prisotnost poskušale izriniti najrazličnejše sodobnejše in priročnejše naprave za ogrevanje, kuho in peko. Kljub temu se je ohranila vse do danes, predvsem na podeželju. Lepo okrašene in primerno zgrajene krušne peči pa ne krasijo samokmečkih domačij, ampak tudi sodobne stanovanjske hiše, vikende in celo koč.

Bogata etnološka in kulinarčna dediščina, ki se je razvila ob peči, je lahko ponos našega naroda. Da pa bi tako ostalo tudi v naprej, je potrebno z najrazličnejšimi spodbudami podpirati in ohranjati tradicijo, ki so jo razvili in nam jo zapustili naši predniki.

## 8. Viri in literatura

- BERK, E., Bogataj, J., Pukšič, J. (1993). Ljudska umetnost in obrt v Sloveniji. Ljubljana: Slovenska matica.
- BOGATAJ, J. (2003). Krušni zakladi Slovenije= Bread treasures of Slovenia. Ljubljana, Kmečki glas.
- *diplomsko\_delo\_Kastelic\_K\_2011*.
- ETA GALJOT, A. (2008). Kruh. Ljubljana, Kmečki glas.
- PLANINC, F. (2010). Kruh in pecivo po domače. Krško: Neoviodunum.
- RENČELJ, S. (1993) Kruh na Slovenskem. Ljubljana, Kmečki glas.
- ROŽMAN, I. (2004). Peč se je podrla! : kultura rojstva na slovenskem podeželju v 20. stoletju. Ljubljana, Slovensko etnološko društvo.
- SEDEJ, I. (1989). Sto najlepših kmečkih hiš na Slovenskem. Ljubljana, Prešernova družba.

Elektronski viri:

- <http://kamin-kamini.50webs.com/krusna-pec.html>

- [http://www.pecarstvo-turk.si/vodic\\_in\\_nasveti/krusna\\_pec.htm](http://www.pecarstvo-turk.si/vodic_in_nasveti/krusna_pec.htm)
- <http://hiperprostor.net/pregovori/pregovori-o-kruhu.html>
- [http://www.mojnet-si.net/reki/ljudski\\_pregovori.html](http://www.mojnet-si.net/reki/ljudski_pregovori.html)

## 9. Priloge

### ANKETA

*Pozdravljeni! Sva učenki Neža Jesenko in Lucija Eniko iz 8. b razreda. V raziskovalni nalogi se posvečava temi STARA DOBRA KRUŠNA PEČ pod mentorstvom učiteljice Lilijane Justin. Prosiva vas, da si vzamete nekaj časa in odgovorite na zastavljena vprašanja. Anketa je povsem anonimna, vaši odgovori pa bodo uporabljeni IZKLJUČNO za namene raziskovalne naloge!*

*Zahvaljujemo se vam za sodelovanje,*

*Neža, Lucija*

- Spol: M Ž

- Starost: \_\_\_\_\_ let

1.) ALI VEŠ, KAJ JE KRUŠNA PEČ?

a) DA.

b) NE.

2.) ALI JO IMATE DOMA oziroma PRI SORODNIKI (babici, teti ...)?

a) DA.

b) NE.

3.) V KAKŠNE NAMENE JO UPORABLJATE?

a) ZA PEKO KRUHA.

b) ZA OGREVANJE.

c) DRUGO: \_\_\_\_\_

4.) ALI KRUH KUPUJETE?

a) DA.

b) NE.

c) OBČASNO.

5.) KJE PEČETE KRUH (če ga pečete doma)?

a) V PEČICI.

b) V KRUŠNI PEČI.

c) V KRUHOMATU.

č) DRUGO: \_\_\_\_\_

6.) ZAKAJ PEČETE KRUH DOMA?

a) Zaradi boljšega okusa in vonja.

- b) Ker je cenejši.
- c) Imamo domače surovine in ustrezne pripomočke za peko.
- č) Da manjkrat obiščemo trgovino.
- d) Ker smo številčna družina.
- e) Drugo: \_\_\_\_\_

7.) KAKŠNE VRSTE KRUHA PEČETE DOMA (če ga)?

- a) Beli .
- b) Črni.
- c) Polbeli.
- č) Polnozrnati.
- d) Pirin.
- e) Koruzni.
- f) Ajdov.
- g) Pšenični.
- h) Drugo: \_\_\_\_\_

8.) NAPIŠI KAKŠEN PREGOVOR ali VERZ O KRUHU!

---

**INTERVJU S PEKOM:**

- 1) Zakaj ste se odločili za pekarijo?
- 2) Poleg kruha pečete še druge pekovske izdelke. Za kaj je več zanimanja?
- 3) Katere vrste kruha pečete (hlebec, štruca ...)?
- 4) Kakšno moko uporabljate?
- 5) Katerega kruha največ prodate?
- 6) Ali imate že v naprej pripravljeno testo?
- 7) Ali menite, da v Žireh veliko ljudi kupuje kruh pri vas?
- 8) Ena od možnosti peke kruha je tudi v krušni peči. Kakšno peč uporabljate?
- 9) Menite, da v Žireh še veliko ljudi prakticira peko v krušni peči?
- 10) Ljudem veliko pomenijo domači izdelki. Menite, da jih to odvrča od kupovanja kruha?
- 11) Menite, da ljudje raje kruh kupujejo kot pečejo sami?

**INTERVJU Z GOSPODINJO:**

- 1) Pečete za domače potrebe in potrebe prodaje. Imate stalne kupce?
- 2) Zakaj ste se odločili za peko?
- 3) Kaj še pečete poleg kruha?
- 4) Ali vse izdelke pečete v krušni peči in zakaj?
- 5) Ali pri vas stranke lahko kupijo kruh?
- 6) Se da privarčevati le z domačo peko?
- 7) Od kod dobite surovine?
- 8) Ali kupcem veliko pomenijo domači izdelki?
- 9) V katerem času je več zanimanja za kruh, poleti ali pozimi?
- 10) Morate v hlebec kruha vložiti veliko truda?

### INTERVJU Z BABICO:

- 1) Še vedno pečete kruh v krušni peči?
- 2) Kdo vas je naučil?
- 3) Cenite domač kruh bolj kot kupljen?
- 4) Za peko je potreben čas. Si ga vzamete?
- 5) Ste že koga navdušili za peko?
- 6) Ali v peči zakurite sami?
- 7) Kolikokrat na teden pečete kruh?
- 8) Kako ga shranjujete?
- 9) Ali v peki uživate?
- 10) Menite, da bi moralo več gospodinj peči kruh?

### RECEPT ZA PEKO DOMAČEGA KRUHA:

Za 1 kg moke tip 500 potrebujemo:

- 4 dag svežega kvasa
- 5 – 7 dcl vode
- 2 dag sladkorja
- 2 dag soli
- 5 dcl olja
- 1 razžvrkljano jajce za premaz

(Povzeto po: Planinc, F. (2010). Kruh in pecivo po domače. Krško: Neviodynam)