

Osnovna šola Vojnik

OD SETVE DO ŽETVE

RAZISKOVALNA NALOGA

MENTOR:

DUŠAN ŽGAJNER

AVTORJI:

KATJA FIDLER

ANDREJA KLAVŽAR

MARKO MAVHAR

JAN STROPNIK

MITJA VRISK

VOJNIK, APRIL 2001

KAZALO

I.	POVZETEK	3
II.	UVOD.....	4
II. 1.	Namen raziskovalne naloge	4
II. 2.	Metode raziskovalnega dela	5
III.	ZGODOVINA, IZVOR IN SPLOŠNE ZNAČILNOSTI ŽITARIC	
III. 1.	Zgodovina in pomen žitaric	7
III. 2.	Izvor žita.....	8
III. 3.	Botanična in agronomska razdelitev žitaric	9
III. 4.	Prehransko, ekološki in strateški pomen žitaric	10
IV.	VRSTE ŽITARIC, ZNAČILNOSTI IN UPORABA	
IV. 1.	Pšenica.....	13
IV. 2.	Pira	13
IV. 3.	Ječmen.....	14
IV. 4.	Rž	15
IV. 5.	Tritikala.....	16
IV. 6.	Oves	18
IV. 7.	Proso	18
IV. 8.	Koruza.....	19
IV. 9.	Ajda.....	20
IV. 10.	Sirek.....	22
IV. 11.	Riž.. ..	22
V.	OBDELOVALNO ZAPOREDJE PRIDELAVE ŽITARIC	
V. 1.	Priprava zemlje za setev	24
V. 2.	Setev žitaric	25
V. 3.	Oskrbovanje žita.....	27
V. 4.	Žetev	27
V. 5.	Zlaganje snopov	30
V. 6.	Mlatev žita.....	32
V. 7.	Čiščenje žita	35
V. 8.	Merjenje žita in žitne mere	35
V. 9.	Shranjevanje žita	37
V. 10.	Uporaba slame	37
VI.	ZAKLJUČEK RAZISKOVALNE NALOGE.....	40
VI.	VIRI IN LITERATURA.....	41
VII.	SEZNAM SLIK.....	42

I. POVZETEK

Raziskovalna naloga, v kateri smo želeli predstaviti vsa kmečka opravila, ki so si sledila od setve do žetve, vsebuje tri obsežnejša poglavja.

V uvodu smo zapisali namen, zakaj smo se odločili za izdelavo raziskovalne naloge, zapisali hipotezo, cilje in metode dela, ki smo jih uporabili pri izdelavi naloge.

Prvo poglavje opisuje zgodovino žita. Opisali smo pomen žitaric v zgodovini človeške civilizacije od pradavnine do danes.

Drugo poglavje obsega izvor žita, agronomske in botanične lastnosti žitaric, v nadaljevanju pa so opisane posamezne vrste žit.

V tretjem poglavju smo opisali celoten proces oskrbe žita od setve do žetve. Poleg kmetijskih opravil so obdelana tudi vsa orodja in naprave, ki so se uporabljale nekoč in danes.

V zaključku so zapisani rezultati in ugotovitve raziskovalnega dela. Naloga vsebuje 31 fotografij in so nastale v okviru terenskega dela.

II. UVOD

Udomačitev samoraslih vrst žit, najprej ječmena in nato še pšenice, je prispevala k razvoju vseh narodov in držav sveta. Slovenski kmet je že od naselitve dalje prideloval različne vrste žita. Od teh sta bih odvisni vrsta in kvaliteta kruha. Ob praznikih pa tudi v vsakdanjem življenju je bil skoraj vselej na mizi kruh in ljudje so gojili posebno spoštovanje do njega. Jesti bel pšenični kruh ali celo potico, pa je bil za slovenskega kmeta prazničen, če ne kar obredni dogodek. Vse do sredine 20. stoletja mu je bil bolj običajen vsakdanji zmesni kruh in jedi iz celih, oluščenih ali zdrobljenih zrn doma pridelane pšenice, rži, soržice, ječmena, pira pa tudi ovsa, koruze, sirka, prosa in ajde.

1. NAMEN RAZISKOVALNE NALOGE

Kmetje so nekoč sejali veliko žitaric, ki so jih uporabljali za lastno prehrano pa tudi za prehrano živali. Samopreskrba s hrano je bila temelj kmečkega gospodarstva in to je veljalo tudi za kmečko prebivalstvo našega območja. V okolici Vojnika je vse manj kmetov, ki še sejejo pšenico ali ječmen, da o drugih vrstah žita, kot so pira, ajda, proso ali sirek sploh ne govorimo.

V delovni hipotezi smo predvidevali, da na vse manjše zanimanje za setev žitaric vplivajo različni gospodarski in ekonomski dejavniki. Hkrati smo domnevali, da so s spremenjenimi razmerami in uvedbo sodobne mehanizacije izumrli mnogi stari običaji, ki so bili povezani z opravili od setve do žetve.

V okviru hipoteze smo želeli poiskati odgovore na naslednja vprašanja:

- kakšen je zgodovinski pomen žitaric za razvoj civilizacije;
- izvor žitaric, agronomska in botanična razdelitev ter njihov prehranski, ekološki in strateški pomen;
- vrste žitaric in njihova uporabnost;
- načini pridelave žitaric nekoč in danes;
- orodja, stroji in naprave, ki so se ali se še uporabljajo pri pridelavi;
- opravila in stari običaji, povezani s pridelovanjem žitaric.

2. METODE RAZISKOVALNEGA DELA

Podatke za raziskovalno nalogo smo poiskali v strokovni literaturi, ki smo jo dobili v šolski in študijski knjižnici v Celju. Nekaj gradiva smo zbrali s terenskim delom v okolici Vojnika. Zapisali smo pričevanja starejših občanov, ki se še spominjajo običajev, med katerimi vsekakor izstopa žetev žita. Na terenu smo napravili tudi posnetke orodij in naprav, kakršne so nekoč uporabljali pri opravilih, povezanih s pridelovanjem žitaric. Vendar je tudi tukaj čas opravil svoje. Sodobni načini proizvodnje so vzrok, da stari običaji in z njo povezana kulturna dediščina hitro propadata in toneta v pozabo.

III.
ZGODOVINA, IZVOR IN
SPLOŠNE ZNAČILNOSTI
ŽITARIC

1. ZGODOVINA IN POMEN ŽITARIC

Žita so nedvomno za vse človeštvo najpomembnejša skupina poljščin. Z zgodovinskega vidika so žita tista skupina kultiviranih rastlin, ki jih je človek začel najprej gojiti. Udomačitev samoraslih vrst, najprej ječmena in nato še pšenice, je prispevala k razvoju vseh narodov in držav sveta. Tako so prve civilizacije nastale prav na območjih naravnih nahajališč, kjer so rasli divji predniki posameznih vrst žita. To so tudi predeli, kjer so se razvile prve civilizacije ob Nilu, Evfratu, Indu in Rumeni reki. Prebivalcem teh območij je bilo skupno to, da so že tisočletja pred našim štetjem, ko so bila proizvodna sredstva na več kot nizki ravni, pridelali dovolj hrane, da so lahko opustili nomadski način življenja. Lahko so se ustalili ter ustanovili prve države, ki so ob uspešnem žitnem gospodarstvu z vso pripadajočo infrastrukturo sorazmerno hitro razvile tudi znanost, kulturo in umetnost. Tako vlogo in pomen so žita obdržala vso zgodovino in se vse do danes ni bistveno zmanjšala. Zato so žita tako po obsegu površin kot po gospodarskem pomenu med vsemi gojenimi rastlinami na prvem mestu v svetu. Letno posejejo z žiti okrog 700 milijonov hektarov njiv, s čimer bi pokrili površino treh četrtin Evrope. Po razširjenosti posamezne kulture je na prvem mestu pšenica z okoli 230 milijoni hektarov posejanih njiv, za njo je riž s 150 milijoni hektarov, na tretjem mestu pa koroza s 140 milijoni hektarov. V Sloveniji je po statistiki iz leta 1998 z žiti posejanih 170.000 hektarov njiv, od tega s korozo 80.000 hektarov njiv, med pravimi žiti pa je s 35.000 hektari vodilna pšenica.

Kdaj je človek začel gojiti žitarice, ni znano. Pračlovek, ki še ni poznal njiv in poljedelskega orodja, je nabiral le semena. V Afriki še danes domačini zbirajo semena raznega divjega žita. Kitajski zapisi iz leta 2900 pred našim štetjem pa že poročajo o pšenici, češ da se seje že od nekdaj in da je padla z neba.

V dolini Nila je bilo poljedelstvo razvito že pred 4000 leti. Egipčani so poznali pšenico in ječmen, iz katerega so izdelovali pivo. Pšenico in ječmen so arheologi našli tudi v grobnicah faraonov kot popotnico v onostranstvo.

V Evropi so mostiščarji poznali pšenico, ječmen in proso. Mostiščarji v Švici so jedli neko drobno pšenico. Okoli leta 2000 pred našim štetjem so se v Evropi pojavili Indogermani. S seboj so prinesli nove rastline piro, rž in oves. Med razvalinami stare Troje so našli veliko pire enozrnice. Kelti in Germani so sejali oves in jedli ovsenjak, ki ga še danes poznajo na Škotskem in Norveškem. Egipčani, Grki in Rimljani ovsa niso poznali.

Poseben pomen so pridelovanju žita posvečali Rimljani. Prav pospeševanje kmetijstva je predstavljalo temelj, na katerem je bila zgrajena moč rimskega imperija. Povsod kamor koli so prišli, so razširjali tudi pšenico. Poleg ječmena so poznali tudi rž, toda po svetu so jo najbolj razširili Slovani, ki so v naslednjih stoletjih prodirali proti zahodu (Vinko Sadar, Naše žito, str. 9-12, Kmečki glas, Ljubljana 1949).

Vsaj do sredine 19. stoletja so bile najpomembnejši vir vsakdanje kmetove prehrane razne vrste žitaric. V srednjeveških urbarjih se večkrat med obveznimi dajatvami podložnikov omenjajo proso, pšenica, ječmen, pira in pšeno. Proti koncu srednjega veka se je med kulturnimi rastlinami pojavila tudi ajda. V 17. stoletju so pričeli kmetje precej bolj saditi tudi koruzo, verjetno zato, ker je bila oproščena desetine in ne toliko zaradi priljubljenosti.

Na Štajerskem je že v prvi polovici 19. stoletja nazadovalo pridelovanje ovsa, ki je bil med poglavitnimi srednjeveškimi pridelki. Prav tako je nazadoval pridelek prosa in ječmena, pridelovanje pšenice in rži pa je naraščalo. Proso je na prehodu v 20. stoletje pričel izpodrivati krompir in namesto ajde se je precej splošno uvajala koruza. Trend zmanjševanja posevkov žitaric se je nadaljeval. Vrsta kmečkih gospodarjev se v zadnjih letih, največkrat po nasvetu kmetijskih strokovnjakov, vedno bolj preusmerja v gojenje različnih monokulturnih sort kmetijskih rastlin (Marija Makarovič, Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, Mladinska knjiga 1978, str. 37 -39).

Tudi v naši okolici vse več kmetov ne seje več žitaric ah pa jih sejejo le vsako drugo ali tretje leto, ker so drugače stroški pridelave preveliki. Večina kmetov se strinja, da so najcenejša uvožena žita in jih raje kupujejo v trgovini.

2. IZVOR ŽITA

Izvor današnjih vrst žita moramo poiskati v samoraslih prednikih. Danes poznamo divje sorodnice enozrne pire, rži, ječmena, ovsa in riža, niso pa našli prednic pšenice in koruze. Domnevajo, da so njune najbližje sorodnice že izumrle.

Starejše oblike pšenice so pire. Imajo krajše klasno vreteno, kar jih približuje divjim oblikam. Enozrna pira s svojim kratkim klasom in drobnim zrnem najbolj spominja na divje žito. Divja enozrnica raste v Mali Aziji na Krimu in v Zakavkazju. V Palestini pa so našli divjo dvozrno piro (*Triticum dicoccum dicoccoides*), ki je zelo sorodna domači dvozrnici (*Triticum dicoccum sementivum*). Ima debelo zrno in dobro prenaša sušo in vročino. Izgleda, da je prednica celemu nizu domačih pšenic: trde (*Triticum durum*), dolge (*Triticum polonicum*) in mehke (*Triticum turgidum*) pšenice.

Niso pa še našli divjih prednic pire in prave pšenice z golenim zrnem in z nelomljivim vretencem. Rane pšenične različice so doma v zahodni Aziji, severni Indiji, Afganistanu in Iranu. Največ oblik trde pšenice pa najdemo v severni Afriki, od koder tudi verjetno izvira.

Prednica naše rži je gorska oziroma njej sorodna anatolska rž, ki raste v severni Afriki, v južni Evropi in zahodni Aziji. Ima drobno zrno in krhko vretence, je

trpežna in rodi več let zapored. Nasprotno pa pšenica po žetvi ne odžene več, kar kaže, da izvira iz enoletne rastline.

V Iranu in Zakavkazju je rž plevel v pšenici. Evropska domača rž naj bi nastala iz te plevelne azijske rži in se razlikuje od gorske oblike rži.

Ječmen spada med najstarejše kmetijske rastline. Verjetno izhaja iz Abesinije, kjer še danes raste največ ječmenovih različkov. Tu rastejo ječmeni, ki so močno podobni dvovrstnemu domačemu ječmenu in je izhodiščna oblika za vse ostale ječmenove različke. Med najstarejše oblike spada ječmen samosevec, ki raste v Iranu in v Zakavkazju. Je močno podoben domačemu, ima pa drobno zrno in krhko vretence.

Samorodni oves je močno razširjen v Abesiniji in Južni Ameriki. Domači oves je podoben ovsu samosevcu ki je moral biti nekoč zelo nadležen plevel med pravim ovsem. Pri nas je iztrebljen, najdemo pa ga še ponekod v severni Evropi.

Proso je doma iz srednje in južne Azije, kjer je še danes raste veliko njegovih divjih oblik. Divje proso so našli v Mongoliji. Zanj je značilno, da se zrelo osiplje (Sadar, str. 9 -12).

3. BOTANIČNA IN AGRONOMSKA RAZDELITEV ŽITARIC

Vse vrste žitaric razen ajde spadajo v botanično družino trav. Tako imajo žita podobne rastne zahteve kot druge trave glede gnojenja, toplote, padavin in podobno. Ajdo prištevamo k družini dresnovk, kamor spadajo tudi številni zelo nadležni pleveli.

Razen botanične razdelitve, ki temelji na celovitosti vseh možnih razpoznavnih znakov, pa agronomi pogosto uporabljajo še razdelitev, ki obsega le nekatere morfološke in biološke znake. Med pomembnejša prava žita, ki jih pridelujemo v Sloveniji, prištevamo pšenico, rž, ječmen in oves, med prosata žita pa koruzo, ajdo proso in sirek.

Ena najpomembnejših, za prakso zanimivih razlik med obema skupinama žitaric, je v različni potrebni kalitveni temperaturi. Za kalitev pravega žita zadošča že toplota nekaj stopinj celzija nad ničlo, vendar pa je potrebna sorazmerno visoka vlažnost. Normalno razvita klica mora imeti vsaj dve dobro razviti prakoreninici, ponavadi pa jih ima več kot tri. Stebelna ali bilna kolenca so izrazita in jih je le redko več kot šest. Stebla so bili in imajo malo sladkorja. Bili pravega žita so vedno votle, medtem ko imata koruzo in sirek polna strženasta stebila. Prava žita imajo tudi značilna zrna. Po njihovi trebušni strani teče od spodaj navzgor vdolbinica, ki ji pravimo brazdica, na vrhu pa je bradica. Pri ovsu in ječmenu pa brazdico in bradico pokriva ovojnica ali mekina.

Prosasta žita poženejo navadno le eno prakoreninico. Za kalitev potrebujejo precej višjo toploto kot prava žita in ne sme biti nižja od 8 stopinj celzija. Kolenca niso izrazita in jih je več kot šest. V bili prosastih žit je precej sladkorja.

Še drugačna je razdelitev po načinu kolobarjenja in agrotehnik. Koruzo še zlasti pa rž lahko pridelujemo v monokulturi, druge vrste žita pa so občutljive za vrstenje. Po načinu agrotehnik sodi koruza med okopavine, ostala žita pa med strnine. Toda taka razdelitev je le delno opravičljiva, saj ponekod okopavajo tudi strnine, pri nas pa zaradi uporabe herbicidov pogosto niti koruze ne okopavamo več. V tem pogledu se torej razlike zmanjšujejo. Morda je še najbolj upravičena delitev po namenu uporabe. Tako ločimo krušno in nekrušno žito. Med krušna žita uvrščamo pšenico, ajdo in rž, h krmnemu žitu pa prištevamo ječmen, oves, proso in koruzo. Seveda pa tudi ta delitev ni dokončno veljavna, saj uporabljamo za kruh tudi žita, ki smo jih pravkar uvrstili med krmna žita, ponekod pa se za krmo uporabljajo tudi krušna žita (Sadar, str. 7-8).

Zanimiva je tudi delitev žita, ki je v rabi med kmečkim prebivalstvom. Ločili so golenino od plevine. V prvo skupino spadajo pšenica, rž in koruza, saj je zrnje golo. Med plevna žita pa štejemo oves, ječmen, rž, sirek in proso. Ta žita imajo luščino ali mekino. Luščine so z žita odstranili tako, da so ga phali v stopah in dobili pšeno. Navadno razumemo pod pšenom phano proso, phani ječmen nam daje ješprenj, ajda pa ajdovo kašo. Stope za phanje žita je včasih imela vsaka vas. Phali so ročno ali na vodni pogon, če je bila naprava postavljena poleg mlina, o čemer smo govorili že v raziskovalni nalogi o mlinarstvu in mlinih na Hudinji (ustni vir 1).

4. PREHRANSKI, EKOLOŠKI IN STRATEŠKI POMEN ŽITA

Še leta 1960 je imela Slovenija v poljedelskem kolobarjenju nad 40 % ozimnih žit, zdaj pa od vseh zasejanih njiv zavzemajo le 22 %. Od tega je 16 % pšenice, 4 % ječmena in še ne 1 % rži. Tritikala se pri nas počasi uveljavlja, ponovno se širijo njive, zasejane z ovsom, prosom ter ajdo, piro pa šele spoznavamo.

Žal slišimo tudi od visoko izobraženih ljudi, da je pridelovanje pšenice pri nas nepotrebno, češ, saj jo lahko kupimo v tujini, cenejšo in bolj kakovostno. Njihovo prepričanje izhaja iz nepoznavanja narave, življenja mimo nje ter njenih danosti. Ko bi le čimprej spoznali, da ni vse naprodaj, še najmanj tla, ki pa jih lahko ohranimo rodovitna le ob skrbi zanje, npr. s setvijo različnih žit v kolobarjenju.

Pšenična moka predstavlja glavno surovino za pripravo različnih vrst kruha in pekarskih izdelkov. Pšenica in rž vsebujeta beljakovine, vsa žita pa so pomemben vir mineralnih snovi in vitaminov. Med njimi je pomemben kalcij, kalij, fosfor, železo in vitamini A, E, B 1 in B 2. Vse navedene snovi pa najdemo le v polnovrednih moka, ki se v zadnjem času vse bolj uveljavljajo in izpodrivajo osiromašeno belo moko.

Iz moke trde pšenice, ki vsebuje več beljakovin, izdelujejo rezance, špagete, makarone in druge testenine. Industrijsko izločajo iz moke škrob, iz pšenične in ržene pridobivajo gluten, iz kalčkov maščobe in vitamine. Z vrenjem ali fermentacijo škroba vseh žit pa pridobivajo alkohol. Žitne sestavine najdemo v slaščičarskih izdelkih, pecivu in pudingu. V kozmetični industriji izdelujejo pudre, kreme in olja, farmacija jih uporablja za izdelavo praškov, krem, tablet, vitaminov in sirupov, ostala industrija pa izdeluje pivo, alkohol, olje, lepilo, umetne mase in umetna vlakna (Darja Kocjan Ačko, Žito, revija Gea, oktober 2000, str. 6).

IV.
VRSTE ŽITARIC,
ZNAČILNOSTI IN UPORABA

1. PŠENICA

Pšenica (*Triticum* sp. L.) izvira iz območja Male Azije, Bližnjega vzhoda in severne Afrike. V porečjih Tigrisa in Evfrata so jo pridelovali pred več kot 5000 leti.

V rodu *Triticum* so samorasle in kultivirane vrste, v okviru katerih je 35 zvrsti in več kot 10.000 sort. Današnje zelo rodovitne sorte so nastale z večlaatnim križanjem divjih trav, z usmerjeno vzgojo rastlin s kratkim stebлом in številnimi zrni v kratkem, gostem klasu. Po vsem svetu je najbolj razširjena navadna, krušna pšenica (*Triticum aestivum* L. var. *aestivum*). Veliko manj je trde pšenice (*Triticum turgidum* L. var. *durum*), ki je značilna za Sredozemlje, sever Afrike in Srednjo Ameriko. Povprečen pridelek evropskih pridelovalk pšenice je 4,7 tone na hektar, svetovno povprečje pa je še dosti nižje.

Današnje zelo rodovitne sorte imajo kratko steblo, v kratkem in gostem klasu pa so številna zrna. Do zime se iz zrnja razvijejo rastline s 3 do 5 listi. Za mlade rastline je značilna temno zelena barva. Pšenica zraste do 150 cm visoko, odvisno od sorte. Klasi stojijo zvečine pokonci in sorte razširjene po srednji Evropi, ponavadi nimajo res. Posamezni klaski imajo dva do štiri cvetove, kjer se razvijejo zrna brez plev (Gea, oktober 2000, *Žito*, str. 10).

Največ navadne pšenice se porabi za prehrano ljudi v obliki kruha in ostalih izdelkov. Čim več beljakovin vsebuje pšenična moka, kvalitetnejši so izdelki iz nje. Kakovost pšenice je v veliki meri odvisna od pšenične sorte, podnebja, načina obdelovanja in gnojenja. V krajih z bolj kontinentalnim podnebjem uspeva pšenica z bolj klenim zrnem, v vlažnih krajih pa pšenica z mehkejšim, bolj moknatim zrnem. Na količino beljakovin v pšeničnem zrnju vpliva tudi razpoložljiv dušik v obliki gnojila.

Pšenica najbolje uspeva v zmernih klimatskih pogojih. Neugodne so močne zmrzali, dolgotrajna snežna odeja in revna tla. Zelo primerna je globoko segajoča ilovna prst z dosti hranilnih snovi. Ozimno pšenico sejemo do konca oktobra, jaro pa lahko že v februarju in marcu (Vinko Sadar, *Naše žito*, Kmečki glas, Ljubljana 1949, str. 79-81)

2. PIRA

V svoji domovini, kjer raste tudi pšenica, v Prednji Aziji in Kavkazu pira ali pirjevica sprva ni bila pomembno žito. Uporabno vrednost je dobila šele, ko se je prilagodila hladnim in vlažnim razmeram na območju severovzhodnih Alp in se od tam razširila po Evropi. V preteklosti so ponekod pri nas pridelovali večzrno plevno piro (*Triticum aestivum* L. var. *spelta*). Še v začetku 20. stoletja so piro pridelovali na višje ležečih območjih Gorenjske, Koroške, Kozjanskega, na Dolenjskem ter v Beli krajini. Po drugi svetovni vojni so kmetje piro čedalje manj sejali, v šestdesetih

letih pa so jo povsem opustili, saj so začeli uvajati nove sorte navadne pšenice, ki so dale mnogo večje pridelke.

Ob koncu 20. stoletja so v srednji Evropi spet oživili pridelovanje pira in prodajo pirinih izdelkov. V zadnjem času se pira vrača tudi k nam in ponuja možnost ekološke pridelave, priložnost za delo ter zaslužek. Vse bolj postaja alternativna zvrst pšenice, saj ima pridelovanje skromnih avtohtonih vrst pira tudi ekološki pomen. S tega vidika je pira vez med človekom, hrano in okoljem.

Na obrobni, večinoma hribovitih območjih v srednji Evropi ima pira večji gospodarski pomen kot navadna pšenica in druga prava žita. Tradicionalno pridelovanje pira prispeva k vzdrževanju socialnih, kulturnih in turističnih dejavnosti teh območij ter ohranja arhitekturni videz pokrajine. Piro meljejo v starih mlinih z mlinskimi kamni, tako kot so to delali v preteklih stoletjih. Iz zrn moke pripravljajo jedi in mlinsko-pekovske izdelke po starih receptih, kar vse privablja in navdušuje obiskovalce in turiste. Pri nas je svetel primer takšne kulturne dediščine Soržev mlin in njegov lastnik gospod Oton Samec v Polžah pri Novi Cerkvi, ki tudi pripravlja moko iz pira.

Votla pirina bil je močnejša, bolj elastična in daljša od bili navadne pšenice. V višino zraste od 120 do 170 cm in ima v primerjavi s pšenico ožje, daljše in bolj gladke liste ter oblikuje več stranskih poganjkov. Pirin klas je vzporeden, dolg, tanek in redek. Piro je mogoče vzgojiti z večkratnim križanjem divjih vrst pšenice ali pa s križanjem kulturnih sort pšenice z njenimi divjimi predniki.

Ponekod ji pravijo tudi zeleno zrnje, ker jo žanjejo tako zgodaj, da je klasje še zeleno. Potem ga sušijo nad gorečim lesom, zato ima zrnje značilen dimnast okus. Z mlatvijo se pleve ne odstranijo in jih je treba odstraniti po posebnem postopku. Odstranjevanje plev poteka med kamni ali valjčki s trenjem in brušenjem. Plev je približno 30 % celotnega pridelka. Po vsebnosti beljakovin spada pira v sam vrh med žiti, saj jih vsebuje 14 do 19 %. Piro lahko uporabljamo v dietah pa tudi kot zdravilno rastlino.

Po zahtevnosti se uvršča pira med pšenico in rž. Ustreza ji zmerna klima in jo sejemo od začetka do sredine oktobra. Pira prenese lažja tla kot pšenica in težja kot rž. Najbolje uspeva na globokih ilovnatih tleh (Gea, oktober 2000, Žito, str. 11).

3. JEČMEN

Ječmen je najstarejše žito. Domovina ječmena je Azija, Mala Azija in Afrika, danes pa je razširjen tudi v drugih delih sveta. Ječmen (*Hordeum vulgare* L.) so v Egiptu pridelovali že okoli 7000 let pred našim štetjem. V Aziji je bil poleg riža glavno živilo. Stari Grki so ječmen darovali bogovom in z njim kronali zmagovalce. Ječmenjak je bil kruh revnega rimskega ljudstva in vojakov. Tudi gladiatorje so hranili z njim, zato se jih je prijelo ime ječmenarji. Ječmen odlično uspeva v južnih krajih, v primerjavi z drugimi žiti pa je tudi odpornejši proti mrazu. Zaradi

prilagodljivosti se je razširil na sever, v gore in na visoke planote. Odporen je proti pozebi, prenaša slana tla in sušo. Nujno potrebna pa je zimska vlaga in lahka peščena ilovnata prst.

Poznanih je več vrst ječmena. Najstarejša sta ječmen goličnik in šestvrstnik, ki so ju poznali vsi stari narodi. Dvovrstnik je doma ob Sredozemskem morju, od koder se je razširil proti severu. Rimljani so dvovrstnik sejali spomladi, šestvrstnik pa v jeseni. Čeprav so goličnik poznali že Egipčani, se je v Evropi pojavil šele v 16. stoletju, goli šestvrstnik pa se omenja šele konec 19. stoletja. Danes gojijo številne dvovrstne oblike ječmena pa tudi štiri in šestvrstne sorte, ki so nastale z genetskimi spremembami dvovrstnih oblik ječmena.

Ozimni ječmen sejemo septembra, jarega pa februarja ali marca, takoj ko skopni sneg. Jeseni se razvije rumena do temno zelena krepka rastlina s številnimi stranskimi poganjki in zraste do 150 cm visoko. Pred klasenjem ga prepoznamo po ušescih, ki obdajata bil v obliki ovratnika. Posamezen klasek v klasu ima pri ječmenu samo en cvet, drugače kot pšenica in rž, ki imata večcvetne klaske. Resaste, povešene ali pokončne klase sestavljajo po trije klaski v vsaki izjedi klasnega vretena.

Danes se ječmen največ uporablja za živalsko krmo in izdelavo piva. Redkeje se uporablja za ljudi v obliki kruha in ječmenove kaše (Gea, oktober 2000, Žito, str. 12).

4. RŽ

Domovina rži je Afganistan, Turkestan in Mala Azija. Divja rž (*Secale cereale* L.) še danes raste tam kot plevel v pšenici in so jo v Evropo prenesli s pšenico in ječmenom. Egipčani, Sumeri, Asirci, Babilonci, Kitajci in Grki rži niso poznali. V svojih pisnih virih pa so jo večkrat omenili Rimljani, ki pa je sami niso sejali. Njihovemu okusu je bil rženjak neprijeten, kakor pišejo rimski pisci, ki trdijo, da je tedaj rž rodila stokratni pridelek. Prvi pridelovalci rži so bili Kelti, Germani in Slovani. Največ sledov rži so našli v slovanskih gradiščih, kar daje slutiti, da so bili Slovani glavni pridelovalci in razširjevalci rži. Danes je rž žito severnih krajev. Rusija, Poljska, Nemčija in Češka so glavni pridelovalci rži v Evropi. V teh deželah je rženi kruh skoraj nepogrešljiv. Ponekod se rž seje skupaj s pšenico in se imenuje soržica. Vse do druge svetovne vojne je bila rž razširjena tudi pri nas, po njej pa so se njive, posejane z ržjo, tako v svetu kot pri nas močno zmanjšale.

Danes se sejejo hibridne sorte rži s kratkimi stebli in gostejšimi klasi. Je zelo nezahtevna rastlina, odporna proti vlagi, zmrzali in suši. Dobro uspeva na peščeno ilovnatih, pa tudi na revnih, peščenih in močvirnih tleh. Rž sejemo od sredine septembra do oktobra, jaro pa marca in aprila. Po setvi zrnja brez plev se pred zimo razvijejo rastline s 5 do 7 listi in redkimi stranskimi poganjki. Mlade rastline imajo značilno vijoličaste liste in bili. Spomladi se sivomodrikast poprh razvije po celi

rastlini. Do 1,5 m visoke bili se končujejo s klasi, ki so sprva vzravnani, z dozorevanjem zrnja pa se povesijo. Krovne pleve imajo dolge rese. Posamezni klaski so dvocvetni ali trocvetni, vendar se običajno oplodita le dva cvetova. V primerjavi s drugimi žiti, ki so samoprašna, rž oprahuje veter. Zrno rži je podolgovato, nagubano v zeleni do sivorjavi barvi.

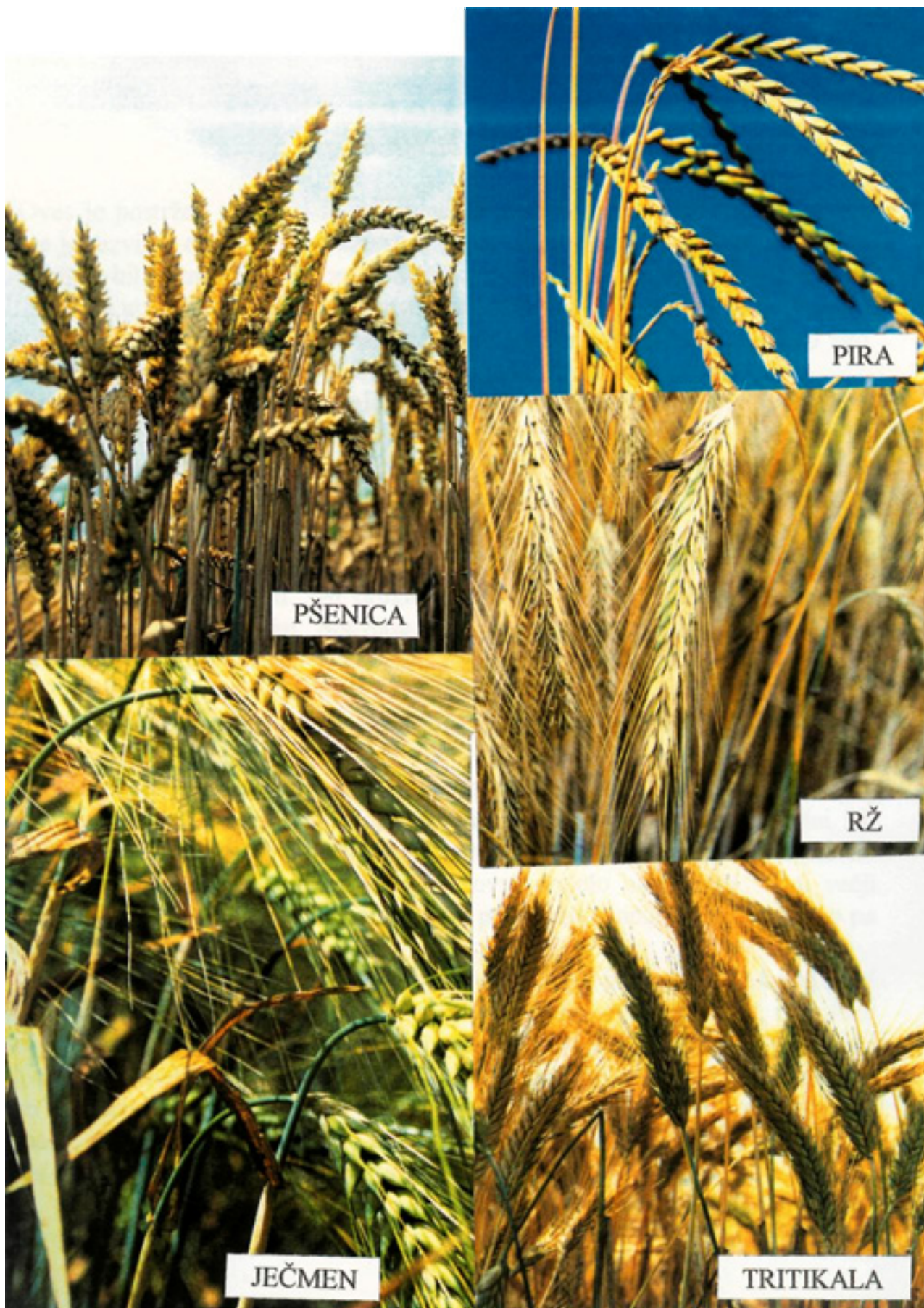
Najpogosteje se rž uporablja za kruh. Zaradi vsebnosti glutena je rž tako kot pšenica krušno žito, čeprav jo pridelujemo tudi za krmo in industrijo zdravil. Rženi kruh je hranljivejši od pšeničnega, vendar težje prebavljiv. Po videzu je rženi hlebec bolj zbit, v primerjavi z pšeničnim pa ostane rženi kruh dlje časa svež. Ker rženo zrno vsebuje manj škroba kakor pšenično, se priporočajo izdelki iz ržene moke za dietno prehrano sladkornih bolnikov (Gea, oktober 2000, Žito, str. 13).

5. TRITIKALA

Tritikala (Triticale) je nastala s križanjem pšenice in rži. Njena pot se je začela leta 1875, ko je angleški botanik Wilson prvokrat križal pšenico in rž, vendar križanec ni dal plodnih zrn. Plodne križance je vzgojil leta 1888 Nemeč Rimpau. Med prvimi, ki so pšenico in rž uspešno križali, je bil tudi slovenski botanik Fran Jesenko. Najboljši so tisti križanci, pri katerih je mati pšenica in oče rž.

Tritikala je po velikosti pridelka, debelini bili in dobrih pekovskih lastnostih bolj podobna sortam navadne pšenice. Po dolžini klasa, vsebnosti beljakovin v zrnu in po tem, da tako kot rž bolje uspeva na lahkih, peščenih tleh, pa je podobna rži. Tritikala je odpornejša proti žitnim boleznim, ki povzročajo večjo gospodarsko škodo pšeničnim posevkom. V primerjavi s pšenico so tritikalini listi širši, klas pa je daljši. Klaski v klasu so mnogocvetni kot pri pšenici. Seme tritikale je golec, ki je po barvi in obliki podoben rženemu zrnu.

Nove sorte tritikale vzgajajo v Kanadi, ZDA, Mehiki, Španiji, Franciji, Italiji in Madžarskem, kjer se pridelovanje tritikale najbolj širi. Vse večje možnosti pridelave tritikale so tudi pri nas. Ozimno tritikalo sejejo v prvi polovici oktobra, požanjejo pa sredi julija. Tritikalin kruli je rahlejši od rženega.



Slike 1, 2, 3, 4 in 5: Pšenica, pira, ječmen, rž in tritikala

6. OVES

Oves je postržek med žiti in so ga nekoč zelo cenili. Navadni oves (*Avena sativa*) se je razvil iz divjega ovsa, katerega domovina je vzhodna Evropa in srednja Azija. Oves je bil poznan Egipčanom in Semitom, Grki in Rimljani pa so ga imeli za plevel. Niso ga uporabljali za hrano, temveč zelenega za klajo, saj so konje krmili z ječmenom. V srednjem veku je bil oves v srednji Evropi najpomembnejše jaro žito. Kruh ovsenjak in ovsena kaša, to je bil vsakdanji jedilnik srednjeveškega kmeta.

Današnje sorte ovsa so nastale z večkratnim križanjem divjih prednikov. Genetska sorodstva niso jasna, najbolj razširjena kulturna vrsta pa je azijskega izvora. Najbolje uspeva v zmerno toplen podnebju z veliko dežja in veliko zračno vlažnostjo. Največ ovsa posejejo v severni Evropi in Severni Ameriki. Oves je latnato žito in uspeva na vseh vrstah tal. Najprimernejša so ilovnata tla z dovolj hranil in vlage. Po setvi v marcu ali aprilu se iz semena razvijejo krepke do 140 cm visoke rastline s širokimi listi. Od drugih pravih žit ga pred latenjem ločimo po trikotnem, nazobčanem jezičku. Socvetje ovsa je vejnat lat, sestavljen iz večjega števila klaskov. V posameznem klasku sta dva do trije, redkeje štirje samoprašni cvetovi. Plodni so trije cvetovi, iz katerih se razvijejo zrna, ki jih varujejo pleve, ki pa niso prirasle na zrno. Latje ovsa je razprostrto v vse smeri ali pa so vejice s klaski obrnjene v eno smer.

Oves se v največji meri uporablja za krmo kot zrnje ali še zelen požet. Pomen v prehrani ljudi je oves začel izgubljati s širjenjem krompirja v drugi polovici 18. stoletja. Zaradi avtomobilizma in kmetijske mehanizacije v 20. stoletju se je število konj izredno zmanjšalo, zato je pridelovanje ovsa pričelo nazadovati. Tudi večji hektarski donosi pšenice, ječmena in koruze so prispevali k opuščanju. Še vedno pa ima oves osrednji pomen v prehrani konj.

V prehrani ljudi se oves ceni zaradi njegove biološke in biokemične sestave. V preteklosti so veliko jedli ovseno kašo, kislo ovseno juho, ovsene cmoke, na mleku zakuhane ovsene kosmiče, ovseni kruh in pecivo. V sodobni prehrani je oves med najbolj zdravimi živili. Ovseno zrno organizem poživlja, osveži in okrepi, zmanjšuje količino holesterola v krvi, odpravlja posledice duševne preobremenitve, nespečnosti, tesnobe, zaprtosti in znake drugih bolezni. Zelo primeren je za dieto sladkornih bolnikov (Gea, oktober 2000. *Žito*, str. 14).

7. PROSO

Proso spada med prosasta žita. Domovina navadnega prosa (*Panicum miliaceum*) je srednja Azija, kjer so našli njegove divje prednike. Še vedno je proso

pomembno krušno žito za prebivalce Azije, Afrike, Srednje in Južne Amerike. Proso je v prehrani ljudi uporabljala večina starih ljudstev. Vse do sredine 20. stoletja je bilo proso kruh siromašnih ljudi.

Danes je pridelovanje prosa v Evropi nepomembno. Sejejo ga v srednji Aziji, v Indiji in na Japonskem. Je žito toplih, tropskih in subtropskih krajev in ne prenaša slane. Najlepše uspeva na peščenih in močvirnih tleh. Seje se aprila do sredine maja. Proso ima šopaste korenine, ki črpajo hranila in vodo tudi iz globljih plasti tal. Mlada rastlina prosa je podobna pravim žitom, le da so njeni listi širši in daljši. Proso ima razprostrto, nekoliko povešeno latasto socvetje s samoprašnimi cvetovi. Strniščno proso cveti avgusta in dozori septembra. Neoluščeno proseno zrno je prekrito s čvrstimi, gladkimi, belimi, rumenimi, rdečimi, sivimi in črnimi bleščečimi plevami. Oluščeno zrno oziroma kaša je rumene do bele barve.

Prosena kaša je lahko prebavljiva in okusna jed. Vsaj pet stoletij, od srednjega veka naprej, je bila prosena kaša vsakdanja jed slovenskih kmetov. Proso vse več uporablja polnovredna kuhinja. Vsaj en obrok tedensko preprečuje razvoj gnilobnih bakterij, čisti črevesje in razstruplja telo. Ni čudno, da so bili nekoč ljudje tako zdravi in vitalni (Gea, oktober 2000, Žito, str. 15).

8. KORUZA

Domovina koruze (*Zea mays*) je Amerika. Koruzo so gojili Azteki, Maji in Inki. Drugih žit niso poznali. Po Kolumbovem odkritju Amerike leta 1492 je bila koruza med prvimi rastlinami, ki so jo pripeljali na evropsko celino. Nato se je iz Španije razširila proti severu in vzhodu. Na vzhod so jo razširili Benečani. Menda so jo v 17. stoletju Turki zanesli v naše kraje, zato ni presenetljivo, da se je koruze do sredine 20. stoletja držalo ime turščica ali turška pšenica. Ime koruza, ki je resnično turškega izvora se uporablja šele zadnjih 50 let.

Iz kakšne divje oblike izvira koruza, ni povsem dognano. Domnevajo, da iz divjih trav *Teosine* ali *Tripsacum*. Današnje sorte z največjimi pridelki so hibridi. Najprej je bila vrtna rastlina, šele kasneje so jo začeli gojiti na poljih. Danes je razširjena po celem svetu. Po pridelanih količinah je pri vrhu med žiti, največ pa je pridelajo v Severni Ameriki.

Koruzo sejemo v aprilu in maju, ko so mimo spomladanske zmrzali. Ljubi toploto in če je prehladno in preveč mokro zaostane v rasti. Ne zahteva veliko vode, niti posebno bogate zemlje, vendar rodi največ na globokih tleh. Lijakasto oblikovana rastlina požene široke podolgovate liste na močnem, s strženom napolnjenem stebelu, ki ga podpira venec močnih korenin. Rastlina je enodomna z enospolnim socvetjem. Na vrhu stebela je metlica z moškimi cvetovi, nižje storž z ženskim socvetjem in svilnatimi pestiči. Zrna so gola brez plev.

Zaradi velikega pridelka zrnja in zelenja za silažo je med koruznimi sortami prevladujoča in po svetu najbolj razširjena zobanka. Pri nas jo poznamo kot konjski

zob z vdolbino na vrhu zrna. Za zdrob in mlinsko-pekovske izdelke je primernejša trdinka, ki vsebuje več beljakovin. Koruzna moka je uporabna za kruh le v zmesi s pšenico, ker ima premalo glutena in se zato kruh iz same koruzne moke drobi. Poleg moke se v prehrani ljudi uporablja tudi koruzni zdrob za polento in kosmiče, ki so poznani pod imenom Korn flakes. Vse bolj je priljubljena sladka koruza kot prikuha in hladno stiskano olje iz koruznih kalčkov za bolnike s povečano količino holesterola (Gea, oktober 2000, str. 16).

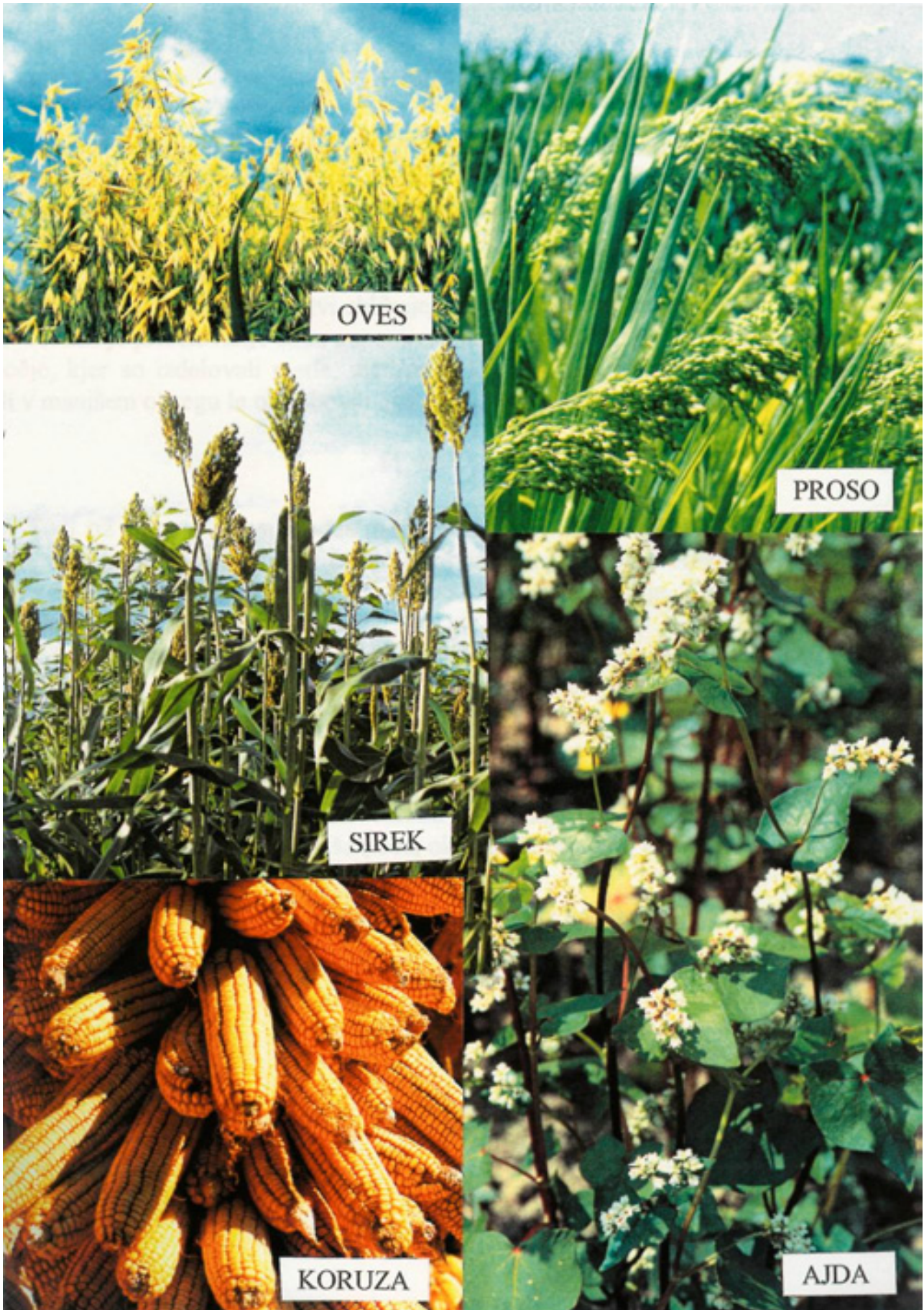
9. AJDA

Ajda (*Fagopyrum esculentum*) izvira iz Kitajske. Divjo ajdo so našli na Himalaji 3666 m visoko. Tatari so jo na svojih pohodih prenesli na zahod v Rusijo in Malo Azijo, pozneje pa je bila zanesena v Sredozemlje. Stari narodi, Egipčani, Hebrejci, Babilonci, Grki in Rimljani je niso poznali. V Evropo in k nam je prišla ajda v času križarskih vojn v 15. stoletju. V 16. in 17. stoletju je bila zelo razširjena, saj je zavzemala do 25 % vse obdelovalne zemlje. Razširila se je po vseh slovenskih pokrajinah. Ajda je pričela izginjati iz njiv konec 19. stoletja, podobno kot druga žita, ki so bila stoletja pomembna za prehrano kmetov.

Čeprav ajda botanično ne sodi med žito, je notranjost trirobega ploda podobna meljaku žit. Današnja kulturna oblika ajde se je verjetno razvila iz večletne divje vrste. Nekoč so ajdo sejali tam, kjer druge koristne rastline niso več uspevale ali pa le slabo. Zahteva zmerno toplo podnebje. Zadostuje kratka vegetacijska doba, vendar je rastlina zelo občutljiva na mraz. Primerna so rahla, suha, kislata tla. Ajdo sejemo od sredine maja dalje do sredine julija.

Po stebelu, ki zraste do 60 cm visoko, so nameščeni pecljati srčasti listi. Steblo je rdeče in se odvisno od dednih lastnosti sorte in gostote setve razcepi na dve ah več stranskih vej. Cvetovi so združeni v grozdasta socvetja, ki so belo do rožnato obarvana. Ostro trirobo seme je obdano z luščino rdeče, rjave do črne barve. Seme vsebuje veliko mineralov, vitaminov in beljakovin, katerih izkoristek pri presnovi presega 90 %.

V prehrani uporabljamo ajdovo kašo, zdrob in moko. Današnji peki mešajo ajdovo moko s pšenično ter dodajajo moko drugih žit za posebne vrste kruha in peciva. V posameznih slovenskih pokrajinah pripravljajo iz ajde jedi, ki so krajevna posebnost. Med najbolj znanimi narodnimi jedmi pri nas pa so vsekakor ajdovi žganci s kislim zeljem in zabeljeni z ocvirki (Gea, oktober 2000, str. 19).



Slike 6, 7, 8, 9 in 10: Oves, proso, sirek, koruza in ajda

10. SIREK

Sirkova domovina je Azija, najverjetneje vzhodna Indija. Že pred 5000 leti so ga sejali Kitajci. V Sredozemlje so ga razširili Arabci, v Evropi pa je prvič omenjen v 14. stoletju. Največ sirka za krmo in zrnje pridelajo v Afriki, Aziji in Ameriki.

Steblo sirka zraste v višino do 4 metre. Rastlina je precej podobna koruzi. V nasprotju s koruzo, ki ima posebej storž in lat, so na sirkovem latu dvospolni, zvečine samoprašni cvetovi, ki po oploditvi oblikujejo okrogla ali jajčasta zrna.

Pri nas je pridelovanje sirka nepomembno. Po sirku je nekoč slovelo lendavsko območje, kjer so izdelovali metle, metlice in krtače. Drugod po Sloveniji so sirek sadili v manjšem obsegu le ob robovih njiv (Gea, oktober 2000, Žito, str. 17).

11. RIŽ

Tudi riž (*Oryza sativa*) spada med pomembna žita, vendar v naših krajih ne uspeva, zato ga samo omenjamo. Domovina riža je jugovzhodna Azija, kjer so našli njegove divje oblike. Danes je riž razširjen po vseh deželah Azije, Afrike in Amerike s tropskim in subtropskim podnebjem.

Riž potrebuje za rast v obdobju razraščanja veliko vode, zato je potrebno namakanje nasadov. Glede tal ni posebno zahteven, čeprav lepše uspeva na srednje težkih, zračnih in humoznih tleh. Na posajeni rastlini že po treh tednih odženejo močni stranski poganjki. Stebla zrastejo do 180 cm visoko in nosijo 30 cm dolge late. Iz treh cvetnih klaskov dozori samo eno zrno s priraslo plevo. Oluščena zrna so rumenkastobelega barve. Poznamo kratkozrnati riž, ki daje največji pridelek ter srednje in dolgozrnati riž, ki sta kvalitetnejša (Gea, oktober 2000, Žito, str. 18).

V.
OBDELOVALNO
ZAPOREDJE PRIDELAVE
ŽITARIC

1. PRIPRAVA ZEMLJE ZA SETEV

Človek je že zgodaj ugotovil, da setev ene same kulture v nekaj letih popolnoma izčrpa zemljo. Tako je bilo že med 9. in 11. stoletjem uvedeno triletno kolobarjenje, pri katerem je zemljišče vsako tretje leto počivalo, kar se je obdržalo vse do sredine 19. stoletja. Reforme Marije Terezije so prinesle tudi uvajanje naprednejših načinov obdelovanja zemlje in prehajanje k hlevski živinoreji. Prehod k današnjemu načinu kolobarjenja se je uveljavil šele v drugi polovici 19. stoletja. Od takrat se sistem kolobarjenja ni bistveno spremenil. V zadnjem času prevladuje v slovenskem poljedelstvu šestletni kolobar. V naši okolici uporabljajo kmetje največ triletni ali pa petletni kolobar. Zadnje čase pa lahko opazimo, da se na istih površinah pojavlja vsako leto enaka poljedelska kultura (Makarovič, str. 34 - 36).

Pri pripravi zemlje za setev pazimo, da njivo preorjemo dovolj zgodaj, najmanj 10 dni pred setvijo, da se tla dobro sesedejo. Globina oranja je odvisna od vrste tal in znaša navadno 20 do 25 cm. S predsetvenim orodjem pa tla pripravimo do drobnogrudičaste strukture.

Pri setvi jarih žit v jeseni opravimo praho in zaorjemo vse rastlinske ostanke. V kolikor jesenske prahe nismo uspeli opraviti, opravimo temeljito oranje spomladi, takoj ko nam vlažnost tal to dopušča. V primeru, da so tla spomladi prevlažna za zgodnjo pripravo setvišča, opravimo oranje pred setvijo. V tem primeru je dobro tla povaljati, da se setvišče sklene.

Samoumevno se nam zdi, da danes vsa težavna opravila pri setvi opravijo stroji. Vendar nekoč ni bilo tako. O tem, kako so nekoč obdelovali zemljo smo povprašali starejše ljudi v okolici Vojnika.

Oranje je bilo naporno opravilo, ki so ga kmetje opravili sami, le redkeje pa so orače najeli. Pa še to ne za denar, ampak so si medsebojno odsluževali razne usluge in pomoč pri večjih opravilih. Brez močnih živali, zlasti na težjih tleh, ni bilo mogoče dobro pripraviti zemlje. Tako so skoraj na vsaki večji kmetiji imeli konje ali pa par močnih volov, s katerimi so opravljali orna in vozna dela. V naši okolici so kmetje uporabljali tudi krave, kadar niso imeli možnosti, da bi redili konje ali vole (ustni vir 1).

O tem, kako zelo naporno je bilo oranje zemlje, poročajo arhivski podatki iz 15. stoletja. Takrat je težak lesen plug terjal tri pare volov, ki so jih vpregah v brežiškem gospodarstvu. Ponekod so še v 18. stoletju orali s petimi pari. Od sredine 19. stoletja, ko so se začeli širiti lažji železni plugi, je bilo oranje s parom živinčet že običajno (Makarovič, str. 29).

Živino so vpregli v jarem, ki je bil povezan s plugom. Vse do konca 19. stoletja je bil v rabi lesen plug. Sestoji se iz pluga in plužnih kolc ali kovc. Takšen plug je imel lesen drog ali gredi, na katerega je bil na zadnjem koncu nasajen lemež, ob strani pa lesena deska, (kasneje železna) in je rabila za obračanje zemlje. Lemež je bil nasajen na oplaz, povezan z gredljem preko kozolca. Pred lemežem je v gredi vsajeno črtalo, ki reže zemljo. Orač je držal ročice, ki so povezane s klini in na ta

način usmerjal plug. Šele proti koncu 19. stoletja se je vedno hitreje začel širiti železni, tako imenovani cugmajerjev plug, ki je bil z nekaterimi dopolnitvami še dolgo v rabi povsod tam, kjer ga še ni zamenjal traktorski plug (Makarovič, str. 33).

Pred setvijo so njivo še poravnali. To so storili z vlačanjem ali brananjem. Na splošno in tudi pri nas so bile v rabi lesene brane z železnimi klini. Se danes jih lahko vidimo pod marsikaterim kozolcem, vendar jih kmetje ne uporabljajo več. Uveljavile so se predvsem traktorske krožne brane, ki zemljo razrežejo, zrahljajo in poravnajo (ustni vir 1).

2. SETEV ŽITARIC

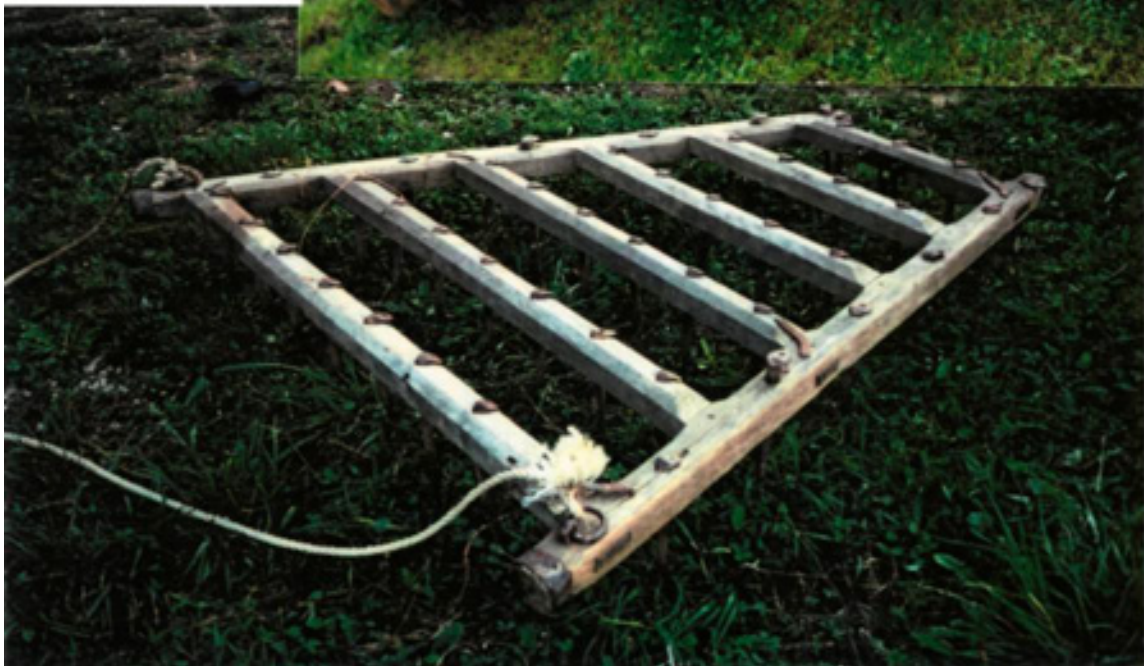
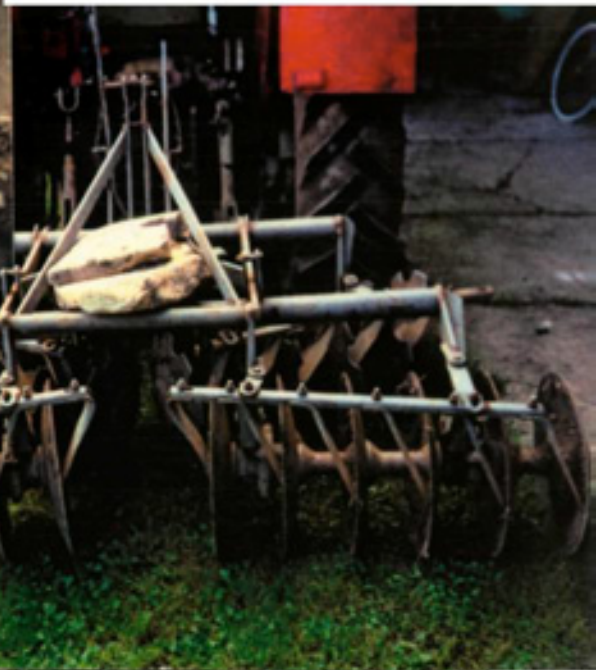
Že stari slovenski pregovor pravi: " Kar boš sejal, to boš tudi žel ." Seveda se pregovor danes največkrat uporablja v prenesenem pomenu, nekoč pa so se kmetje dobro zavedali, da je setev v veliki meri povezana s preživetjem. Zato so se na setev posebej skrbno pripravili.

Priprava na setev se je pričela že z vzgojo semena. Tako so kmetje med rastjo skrbneje negovali žito, ki je bilo namenjeno za setev. Tudi pleli so ga skrbneje, da se semena plevela ne bi zanesla med žito. Običajno so takšno žito poželi nekoliko kasneje, kar je zagotavljalo popolno dozorelost oziroma prezorelost žitnih zrn. Pri koruzi so odbrali najlepše storže in odstranili slabša zrna z obeh koncev storža. Za setev namenjeno žitno zrnje so tudi skrbneje očistili, posušili in shranili posebej. Danes kmetje izbrane sorte semen kupujejo ker so ustrezno obdelana, razkužena ter pripravljena za setev (ustni vir 1).

Povsem običajno je, da posejemo žito na preorano, zravnano, branano zemljo. V srednjem veku in v raznih krajih Slovenije pa so še na prehodu v 20. stoletje njivo najprej posejali in šele nato preorali. Setev pod brazdo so uporabljali tudi pri setvi koruze (Makarovič, str. 41).

Kmetje v okolici Vojnika so v jeseni najprej sejali ozimni ječmen, nato rž in na koncu pšenico. Ozimni ječmen je treba posejati do 1. oktobra, rž do 15. in pšenico do 20. oktobra. Pomladansko setev jarih žit opravimo med februarjem in majem. Pšenico in rž posejemo do konca marca, jari ječmen in oves do 15. aprila in koruzo do 15. maja.

Nekoč so vso setev, ki je bila predvsem moško delo, opravili ročno. Setev je razmeroma zahtevno opravilo, saj je bila od enakomerne setve odvisna rast in pridelek žita. Sejalec je pest žita vrgel štirikrat. To je setev na širino, in sicer tri do štiri metre široko. Pri tem načinu sejalec značilno zamahuje v polkrogu. Lepo enakomerno posejana njiva je bila sejalcu v ponos. Žito so zajemali iz



Slike 11, 12 in 13: Sodoben traktorski plug. Krožna brana za pripravo zemlje.
Klasična brana z železnimi zobmi.

podolgovate, bokom prilegajoče košare iz slame, v katero so lahko nasuli od 15 do 20 kilogramov semena. Ponekod so sejali tudi iz okrog vratu obešene rjuhe ali pa kar iz predpasnika. Tako sejejo še danes, predvsem tam, kjer se nakup sejalnika ne izplača ali pa strojna setev ni mogoča. Povsod drugod na večjih površinah se je uveljavila strojna setev, ki omogoča enakomerno setev in strojno oskrbovanje žita v obdobju rasti do žetve (ustni vir 1).

3. OSKRBOVANJE ŽITA

Cilj pravilne setve je dobra ukoreninjenost in dovolj razvite rastline, da bodo čim lažje prezimile. Morebitnih napak pri setvi glede gostote in globine setve pozneje ni možno popraviti.

Poleg kolobarjenja je temeljna zahteva za uspešno pridelovanje žit tudi oskrba s hranili in ustrezna vlažnost tal in zraka. Če teh pogojev ni, je kalitev in razvoj rastlin motena ali celo povsem zaustavljena. Veliko škodo povzroči premokro rastišče ali stoječa voda, ki v nekaj dneh uniči kalčke. Tudi zamujanje s setvijo se maščuje, saj bioloških zahtev rasti in razvoja rastlin ni mogoče nadoknaditi. Po vzniku rastejo primarne korenine hitreje od nadzemnih delov in v stadiju treh listov dosežejo do 60 cm dolžine. To je tudi začetek oblikovanja rastnih vršičkov in stranskih bili. Vznikle rastline morajo imeti pred prezimitvijo razvite vsaj tri prave liste. Pri ugodni vlažnosti in temperaturi nastopi razraščanje 14 dni po vzniku (Priloga Kmečki glas, 15. sept. 1999, Ozimna žita, str. 5).

Ko mineta zima in mraz, so ponavadi zaradi ekstremnih razmer mlade rastline popolnoma izčrpane. Zdaj potrebuje posevek toploto, svetlobo in obilo hrane, da si bodo rastline postopoma opomogle. Če je zaradi suhe in ostre zime zmrzal posevek dvignila in potrgala korenine, je potrebno posevek povaljati. Valj potisne rastline nazaj v zemljo. Največkrat se to zgodi posevku, ki se v jeseni slabo razraste in je bila setev preveč površinska. Tam, kjer se je zemlja zaskorjila, je potrebno setvišče branati in zrahljati, da omogočimo dostop zraka in prekinemo kapilarnost zemlje. Z brano lahko žito tudi razredčimo, kadar je pregosto. Žito po potrebi v obdobju rasti dognojujemo, zatiramo bolezni in škodljivce. Zlasti pri gnojenju moramo biti previdni, saj lahko prebujna rast povzroči poleganje žita (Sadar, str. 57 - 59).

4. ŽETEV

Čas žetve je bil za vsakega kmeta praznik, če je žito dobro obrodilo. Zelo so se bali slabega vremena, saj je lahko pričelo žito gniti, kaliti ali pa ga je uničila toča. Pravi čas za žetev je, ko so zrna vrh klasa popolnoma zrela, v sredini klasa pa voščena. Ni dobro predolgo čakati, ker se žito rado osiplje in pride do izgub. To še

zlasti velja za rž, zato jo žanjemo, ko je notranjost zrna še malo mehka. Nekatere sorte pšenice žanjemo v trdi zrelosti, ko je zrnje zrelo (Sadar, str. 59, 106).

Ročna žetev žita je sodila med težja kmečka opravila. Na večjih posestvih je trajala tudi več dni. Opravilo je terjalo veliko delavcev, zlasti žanjič, ki so žito žele s srpom. Ljudje so si medsebojno pomagali, zato se je želo vsak dan pri drugem kmetu. Pri žetvi je največkrat sodelovala cela družina in starejši otroci. Dninarje so lahko najemali samo premožnejši kmetje. Tako je bilo vse do uvedbe kosilnic in strojnega žetja.

Dolga stoletja se je žito želo s srpi. V okolici Vojnika se je ta navada obdržala zelo dolgo, saj se starejši ljudje še spominjajo takega načina žetve. Še po drugi svetovni vojni so marsikje želi s srpi (ustni vir 1). Oblika srpa z ukrivljenim železnim rezilom ter lesenim ročajem se je izoblikovala v 13. stoletju in ima na vsem slovenskem ozemlju precej podobno obliko. V splošni uporabi je srp ostal vse do 19. stoletja, ko ga je začela izpodrivati kosa. Vendar je trajalo več desetletij, preden so na določenih območjih nehali žeti s srpom. Praviloma so s srpom žele ženske, moški pa le tam, kjer je primanjkovalo ženske delovne sile. Kadar so želi s srpom, so žanjice vse delo opravile same, požele, napravile povresle in povezale snope.

V navadi sta bila dva načina žetve s srpom. Starejši način žetve v roke ali v pest je bil zelo zamuden. Žanjica je odžela pest ali prgišče pšenice in ga položila na povreslo, navadno štirikrat za en snop (Makarovič, str. 47 - 48).

V naši okolici je bil v navadi drugi način žetja. Žanjice so s srpom nažele za en snop pšenice in ga povezale s povreslom. V navadi je bil tudi običaj, da so žanjice samo žele, snope pa je vezal vezač, povreslar ali nekdo drug, ki je bil tega opravila najbolj večč. Ker je bila slama običajno trda, so si pri vezanju pomagali z lesenim klinom. Žanjice so navadno žele vse v eni vrsti, saj so se med delom tako lažje pogovarjale. Delo je bilo tako prijetnejše in čas je hitreje minil. V vrstah so želi le, če je žito poleglo in je bila žetev otežena (ustni vir 1).

Podobno so želi s koso, ki se je začela uveljavljati konec 19. stoletja. S koso so želi moški, ženske pa so pobirale žito in ga vezale v snope. V ta namen je bila kosa nekoliko prirejena z naslonjalom, ob katerega se je žito lepo zložilo. Delo je na ta način potekalo hitreje. Vendar je tudi koso razvoj tehnike kmalu izpodrinil in pojavile so se motorne kosilnice, snopovezalniki, žetveni stroji in na koncu še kombajni, ki vso delo opravijo že kar na polju. Za strojno žetev stare in visoke sorte žit niso primerne. Uveljavljati so se pričele nizkosebne sorte, ki ne polegajo in imajo tršo slamo, ki jo zahteva strojna žetev žita (Sadar, str. 106).



Slika 14: Žanjice v času žetve (časopis Večer, 24. april 2001). Srp za ročno žetev (slika 15). Prvi žetveni kombajni po drugi svetovni vojni (slika 16, last gospoda Petra Vriska). Žetev s sodobnim kombajnom (slika 17).

5. ZLAGANJE SNOPOV

Po opravljeni žetvi so žanjci in drugi navadno zložili snope najprej na njivi, kasneje na voz in končno še v kozolec ali podobne stavbe, ki so namenjene sušenju žita. Ker danes skoraj povsod žanjejo s kosilnicami ali žetvenimi stroji, se je postopek zlaganja različnega žita zelo poenostavil ali popolnoma odpravil.

Zvezane snope so nekoč na njivi zlagali v kupe, po več snopov skupaj. Žito najboljše pozori v pokritih kopicah ali v kozolcu. Pokrita kopica je iz devetih snopov, deseti snop pa je poveznjen nanjo, nato pa vse skupaj povežejo s povreslom ali slamnatim pasom. Ponekod so uporabljali tudi nepokrite kopice, kjer žito hitreje pozori, toda dež jih lažje moči. Isto velja za stavke in razstavke, kjer je žito zloženo v obliki strehe s skupaj nagnjenim klasjem. Zlasti v vzhodnih krajih pa je bilo v navadi zlaganje snopov v križe. Na snop, položen na tla, položijo štiri snope v obliko križa s klasjem proti sredini in to petkrat ponovijo v višino, na vrhu pa položijo preko klasja še en snop (Sadar, str. 60 -61).

Pri nas so sušili žito v kozolcih. Domov so žitno snopje prevažali na lesenih vozovih (lojternikih) s vprežno živino ali traktorji. Za nakladanje sta bila potrebna dva delavca. Spodnji jih podaja tistemu, ki stoji na vozu in jih zлага po določenem redu. Najprej so naložili na zadnjem koncu voza tesno skupaj deset snopov s klasjem navznoter. Nato so nakladali po dva snopa na levo in desno stran voza tako, da se je na sredini klasje prekrižalo. Če je bila njiva od domačije oddaljena, so naloženo žito povezali še z drogom ali žrdjo. Doma so žito zložili v kozolec, tako da je bilo klasje obrnjeno na notranjo stran kozolca. Delavec, ki je stal na vozu, je podajal snope z rokami, visoko v late pa z vilami na dva roglja. Drugi delavec je snope zlagal v late. Da bi si olajšal delo, je stopil na hlapca, ki ga je po potrebi premikal. Nato se je žito sušilo približno en mesec. Ljudje so se bali strele ob nevihtah, saj je marsikje zgorel ves pridelek. Zato so takoj, ko je bilo žito suho, pričeli z mlatvijo (ustni vir 1).



Slike 18, 19 in 20: Snope žita so v late zlagali s pomočjo hlapca, podajali pa so jih z vilami. Žito so domov pripeljali z vozom lojternikom (slika 20).

6. MLATEV ŽITA

Do uvedbe motoriziranih mlatilnic je veljala mlatev za eno od najtežjih opravil, ki je pri večjih kmetih trajala tudi po štirinajst dni. Mlatili so nekako od konca poletja pa čez zimo. Za ločevanje zrnja od klasja je bilo v rabi več načinov ročne in strojne mlatve.

Med najstarejše postopke spada otepavanje žita. Otepavanje žita so poznali po vsej Sloveniji. Največkrat so otepali rž, katerega slamo so potrebovali za pokrivanje streh. Otepali so navadno tako, da so udarjali s klasjem ob klop, katere plošč je bil narejen iz debelejšje hrastove deske in je bila na eni strani podprta z dvema nogama. Ves postopek je bil dolgo trajen in utrudljiv.

Drugi način mlatve, ki je bil na slovenskem ozemlju v bolj splošni uporabi, je bila mlatev s cepci. Cepec je v srednjem veku zamenjal poprej uporabljeno palico. Cepec je sestavljen iz ročnika, kobilice, goži in cepca. Gož je usnjen svitek, ki tvori elastično vez med cepcem in kobilico, s katero se cepec vrti okoli ročnika. Gož veže s kobilico in ročnikom usnjena vez, ki oklepa gožnik, okroglo zarezo na koncu ročnika, okoli katere se vse skupaj vrti (Makarovič, str. 52, 53).

V naši okolici so mlatev žita opravili na podu, ki je bil nad hlevom v sklopu skednja ali gospodarskega poslopja, kamor so najprej znosili posušeno žito. Tla so v ta namen dobro očistili in pometli. Na tla so položili razvezane snope. Štirje snopje, položeni na tla, predstavljajo stavko, običajno pa se mlatita dve stavki. Kjer so imeli dovolj prostora, so napravili nasad iz dvajsetih stavk.

Največkrat so mlatev opravljali moški. Delo sta opravljala dva mlatiča, lahko pa tudi štirje ali več. Mlatiča sta s cepcem izmenično udarjala po žitu, vsak s svoje strani. Ko sta prišla do konca, so snope obrnili in postopek ponovili. Kadar so bil štirje mlatiči, sta prva dva mlatila, druga dva pa preobračala snope in grabila slamo, ki jo je bilo potrebno odstraniti (ustni vir 1).

V 20. stoletju so se vse bolj pričele uveljavljati manj ali bolj izpopolnjene mlatilnice. Poganjali so jih ročno ali s pomočjo gepla, ki ga je poganjala živina. Šele z uvedbo elektrike in traktorjev se je način pogona poenostavil in delo močno olajšalo. Vendar je tudi takšni mlatilnici streglo več ljudi.

Delo je potekalo nekako takole. Ko se je žito posušilo, so snope iz lat preložili nazaj na voz in ga postavili vzporedno ob mlatilnici. Na vozu je bil vedno vsaj en delavec, ki je razvezoval snope in jih polagal na mizo mlatilnice. Drugi delavec je bil na mlatilnici in vlagal žito med kovinske zobe. Tu se je žito izluščilo iz klasja in ločilo od slame. Slama se je izločala na zadnjem koncu mlatilmce ter so jo sproti odstranjevali in odnašali v skedenj ali pa naložili na voz. Izluščeno žito se je nato v bobnu mlatilmce prečistilo. Odstranili so se ostanki slame in plev, očiščeno žito pa se je zbiralo v vreče. Napolnjene vreče so sproti odvažali in jih nadomestili z novimi. To delo je rad opravljaj gospodar, zlasti, če je bila letina dobra in pridelek obilen. Na našem območju je še ohranjenih nekaj mlatilnic, ki jih ponekod občasno še uporabljajo.

Toda tudi tak način mlatve ni bil dolgo v rabi. Po drugi svetovni vojni so se začeli uveljavljati kombajni, ki so v drugi polovici 20. stoletja večinoma nadomestili mlatilnice. Tako se je postopek žetve žita močno poenostavil. Vso delo stroj opravi že na njivi. Pridelek požanje, opravi mlatev, prečisti žito, slamo pa stisne v bale. Zlasti pri žetvi velikih ravninskih površin žitaric je kombajn danes nepogrešljiv (ustni vir 2).

Med zelo stare postopke spada metev prosa. Starejši krajani v okolici Vojnika še pomnijo, kako pogosto je bila prosena kaša na jedilniku preprostih ljudi. Jedli so jo kuhano v mleku ali pa pečeno.

Mlatve prosa niso mogli opraviti strojno s pomočjo mlatilnice. Ponavadi so proso meli tako, da so z bosimi nogami hodili in teptali po snopju oziroma latju, dokler se zrnje ni izluščilo. Kadar so imeli večje količine prosa, so se naslonili na lesen drog, ki so ga namestili v višini rok in ga pritrdili na steno. Ometi snop so nato udarjali ob steno ali desko, da je padlo iz latja še preostalo zrnje. Gojenje prosa za prehrano ljudi so kmetje po drugi svetovni vojni skoraj popolnoma opustili (ustni vir 1).

O mlatvi koruze seveda ne moremo govoriti, čeprav jo uvrščamo med žitarice. Tudi sam proces pridelave je nekoliko drugačen kot pri večini žitaric. Nekoč so koruzo sejali ali sadili in nato okopavali, danes pa lahko vso delo opravimo strojno.

Dozorelo koruzo so pobirali ročno in jo v koših nosili na voz. Doma so jo zložili na pod pod kozolec, ponekod tudi v hišo. Sledilo je ličkanje ali kožuhanje koruze, pri katerem so si sosede in vaščani medsebojno pomagali. Koruzi so obtrgali ličje, pustili pa le tri do štiri liste, s katerimi so povezali skupaj dva ali štiri stroke koruze. Tako povezano koruzo so nato obesili v late skednja ali kozolca, kjer se je sušila. Danes tudi ta navada vse bolj tone v pozabo. Koruzo okožuhajo s stroji in jo zložijo v koruznike (ustni vir 2).



Slike 21, 22 in 23: Mlatilnica za mlatev žitaric, kakršne so uporabljali pred uvedbo kombajnov.

7. ČIŠČENJE ŽITA

Takšno in drugačno čiščenje žitnega zrnja je bilo vsekakor zamudno in težavno delo. Čiščenja žita so se pri ročni mlatvi lotili mlatiči takoj, ko je bilo žito omlačeno. Žito so ščenili in reševali. Z grabljami so najprej z zrnja pograbili vso slamo. Nato so žito presejali skozi veliko rešeto, imenovano tudi redeseja, da je zrnje letelo na tla. Pleve so odstranili, žito pa so z narobe obrnjenimi grabljami potisnili na kup.

Ko je bilo to čiščenje končano, so žito še zvejali. Do konca 19. stoletja so to delo opravljali ročno na različne načine. Šele z uvedbo vejnice ali vejanke se je to delo poenostavilo. V vejnico so dali žito in s pomočjo ročice zavrteli leseno vetrnico v notranjosti. Veter je ločil pleve od zrnja in lažje zrnje od težjega po njegovi specifični teži. Težje zrnje pade prej na dno, lažje pa odleti dlje proč. Vso to delo je odpadlo, kadar so žito mlatili z mlatilnico, večje mlatilnice pa so žito tudi zvejale (Makarovič, str 58 - 59).

Na našem območju še marsikatera kmetija hrani vejanke. Večinoma so že v slabem stanju, saj jih nihče več ne uporablja in zaprašene stojijo v kakšnem kotu gospodarskega poslopja. Kot mnoga druga orodja bodo tudi vejanke počasi propadle (terensko delo).

8. MERJENJE ŽITA IN ŽITNE MERE

Ob koncu mlatve in po čiščenju je bilo pomembno opravilo merjenje žita. Približno količino pridelka so lahko določili že na podlagi velikosti posejane njive, približno količino žita pa med samo mlatvijo. Količino omlačenga in očiščenega žita so takoj po mlatvi natančneje izmerili z različnimi žitnimi merami, kakršne ponekod še danes uporabljajo za domačo rabo (Makarovič, str. 61).

Iz vojniškega urbarja iz leta 1524 izvemo, da so se srednjeveške dajatve žitaric določale v škafeh. Škaf žita je meril okoli 20 litrov. Kot zanimivost navajamo dajatve, ki jih je prejemal zakupnik vojniškega gospostva Adam Lindeški. Letno je pobral 634 škafov pšenice, 340 škafov rži, 659 škafov ovsa in 8 škafov prosa, iz desetine pa še 160 škafov pšenice, 80 rži, 40 ovsa in 52 škafov prosa. Skupaj to znese 1973 škafov različnih žitaric (Jože Koropec, Časopis za zgodovino in narodopisje, št. 10/1974 Srednjeveško gospostvo Vojnik, str. 275)

Pogosto se kot žitna mera navaja tudi mernik, ki je držal 26,5 litra. V drugi polovici 18. stoletja je sledilo poenotenje tržnih mer na dunajsko mero, po kateri drži mernik trideset in tričetrt litra. Mere, ki so danes v rabi na kmetih kot stare lokalne mere, so skoraj vse prilagojene dunajski meri (Makarovič, str. 61 - 63).

Gospa Štefka Fidler je povedala, da so žito merili s čebrom, ki je držal 25 kg žita. Število čebrov žita so zapisali na pokrov košta oziroma skrinje, v katero so nasuli žito.



Slika 24: Leseno rešeto za ročno čiščenje žita Slika 25:
Vejnica ali vejanka je močno olajšala postopek čiščenja žita



9. SHRANJEVANJE ŽITA

Omlačeno očiščeno in posušeno žitno zrnje so nekoč na slovenskem ozemlju shranjevali na več načinov. Uporabljali so različno oblikovane posode iz lesa, slame in gline, ki so jih postavili v shrambo, na podstrešje ali v kaščo oziroma posebno stavbo zraven hiše (Makarovič, str. 64).

Po vsem slovenskem ozemlju pa tudi pri nas je bilo razširjeno shranjevanje žitnega pridelka v različno oblikovanih lesenih skrinjah. Imenovali so jih kašče ali košti. Nekaj takšnih skrinj smo še našli na našem območju. Ohranile so se na podstrešjih starejših kmečkih hiš, na podih gospodarskih poslopij in prostorih večnamenskih shramb. Vse so izdelane iz lesa z notranjimi predelnimi stenami, ki so omogočale shranjevanje več vrst žitaric. Vsak predal skrinje ima spodaj premična vratca, skozi katera se je vsipalo zrnje. Bile so dobro zatesnjene, da se ne bi skozi reže vsipalo zrnje, na vrhu pa so bile zaprte z lesenim pokrovom (terensko delo).

Kašč, ki bi kot samostojne stavbe bile namenjene samo shranjevanju žita, na našem področju nismo našli. Verjetno je vzrok v premajhni količini pridelanega žita, saj so ga lahko shranili v malo večji pregrajeni skrinji na podstrešju kmečke hiše. Ponekod so imeli večnamenske shrambe, katere spodnji del je bil zidan z eno ali dvema kletema za shranjevanje pijače in ozimnice. Prostori v nadstropju pa so služili različnim namenom, (shranjevanju žita, orodij in podobno). Posebej zanimiva pa preužitkarska hišica v Polžah, ki so jo s pomočjo občine Vojnik in Zavoda za spomeniško varstvo popolnoma prenovili. Leseni del hiše predstavlja shrambo ali kaščo, v kateri je bila tudi skrinja za žitarice (terensko delo).

10. UPORABA SLAME

Danes slama in koruznica nimata posebne uporabne vrednosti in ju uporabljajo za živinsko steljo. Vendar vedno ni bilo tako. Nekoč je slama predstavljala pomembno gradivo za pokrivanje streh in izdelavo vsakdanjih predmetov. Iz slame in ličkovine so pletli cekre, pletarje, predpražnike, košare, natikače, okrasne izdelke in spominke. Z ličkovino so polnili žimnice, skratka vse so čim bolj racionalno uporabili.

Za pokrivanje streh so sejali žitarice z dolgo slamo. Najboljša je bila ržena slama. Takšno žito so še posebej skrbno poželi in omlatili, da niso poškodovali stebel slame. Pripravljeno slamo so povezali v snope in shranili v suhem prostoru. Krovci, ki še znajo pokrivati slamnate strehe, so danes vse redkejši.

Kadar je kmetom primanjkovalo krme, so slamo uporabili za prehrano živine. Tudi stebila koruze so posekali in jih zložili v late kozolca. Posušeno koruznico so rezali s slamoreznicjo in jo mešali med seno.



Sliki 26 in 27: Skrinja ali kašča za shranjevanje žita Slika 28: Preužitkarska hišica z leseno kaščo in s slamo krito streho v Polžah



Slika 29: Slamorenica za rezanje slame in koruznice Sliki 30 in 31: Iz ličkovine so izdelovali pletarje, omela in podobne predmete

VI. ZAKLJUČEK RAZISKOVALNE NALOGE

Preden smo pričeli sestavljati zaključek, smo razmišljali tudi o tem, kaj bi lahko vsaj nekaj bogate kulturno-etnološke dediščine ohranili zanamcem. Zavedamo se, da tako kot je bilo nekoč, ne bo nikoli več. Nemogoče je v celoti obuditi navade in običaje, ki so stvar preteklosti. Pa vendar bi se dalo na tem področju marsikaj storiti.

Vse več se govori o biološki pridelavi hrane. Razpravlja se o življenjskem okolju, kar je spodbudilo tudi razmišljanja o vplivih sodobnega kmetovanja na okolje in postavilo pod drobnogled kakovost kmetijskih pridelkov. Uveljavljajo se naravne metode pridelovanja, spreminjajo se prehrabene navade, kar vse povečuje pomen živil brez škodljivih snovi. Množi se število pristašev zdrave prehrane in vsak dan lahko beremo sestavke o polnovredni kuhinji, ki na prvem mestu priporoča uporabo žitaric, tudi tistih že skoraj pozabljenih. Ob krizi evropskega kmetijstva bi se lahko zamislili tudi mi. O katastrofalnih razsežnostih napačno usmerjene evropske kmetijske politike lahko vsak dan beremo v časopisih, kjer se razkrivajo nove in nove afere.

V deželi, kakršna je naša, imamo mnogo možnosti, da se vrnemo k naravnemu načinu proizvodnje hrane. Z ustreznimi programi bi se dalo vzpodbuditi ekološko pridelavo žitaric tudi v naši občini. Za mnoge bi bil to vir zaslužka, izkoristila bi se obdelovalna zemlja, zmanjšalo onesnaževanje narave s škodljivimi kemičnimi snovmi, hkrati pa bi se popestril videz pokrajine, ki postaja vse bolj enolična in neprepoznava zaradi vse večje razširjenosti monokultur. Različne izdelke iz žitaric bi lahko ponudili v okviru turistične promocije dežele in kraja. Zavedamo se, da ideja ni nova. Z veseljem lahko ugotavljamo, kako vse več krajanov z različnimi dejavnostmi že orje ledino in s tem udejanja novo ekološko miselnost, ki bo temelj naše prihodnosti.

Zanimivo bi bilo oživiti nekatere običaje in navade, saj si mladi rod težko predstavlja, kako je potekala žetev ali mlatev žita. Takšna in drugačna kmečka opravila bi lahko bila temelj kmečkemu turizmu, hkrati pa možnost spoznavanja kulturne in etnološke dediščine naših prednikov.

Naj za konec zapišemo samo še tole misel. Veliko nas je, ki se zanimamo za kulturno dediščino in stare običaje. Veseli smo vsake raziskovalne naloge s tega področja, še zlasti ob misli, da tudi mi prispevamo svoj delež pri ohranjanju kulturne dediščine in ljudskega izročila naših prednikov.

VIL VIRI IN LITERATURA

1. Vinko Sadar, Naše žito, Kmečki glas, Ljubljana 1949.
2. Marija Makarovič, Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, založba Mladinska knjiga 1978.
3. Darja Kocjan Ačko, Žito, revija Gea, oktober 2000, str. 6-19.
4. Gerald Herrmann, Žita in poljščine, Cankarjeva založba, Ljubljana 1991.
5. Franc Bavec, Ozimna žita, Kaj je dobro vedeti o setvi ozimne pšenice?, priloga Kmečki glas, Ljubljana, 15. september 1999.
6. Jože Koropec, Časopis za zgodovino in narodopisje, št. 10, letnik 1974, Srednjeveško gospodarstvo Vojnik, str. 267 - 277.
7. Ustni vir 1: Štefka Fidler, Tomaž 18, Vojnik.
8. Ustni vir 2: Vili Koštomaj, Cesta v Šmartno 30, Vojnik.

SEZNAM SLIK

- Slika 1: Pšenica
- Slika 2: Pira
- Slika 3: Dvovrstni ječmen
- Slika 4: Rž
- Slika 5: Tritikala
- Slika 6: Oves
- Slika 7: Proso
- Slika 8: Sirek
- Slika 9: Koruza
- Slika 10: Ajda
- Slika 11: Sodoben traktorski plug
- Slika 12: Krožna brana
- Slika 13: Klasična brana
- Slika 14: Žanjice pri žetvi
- Slika 15: Srp za ročno žetev
- Slika 16: Prvi povojni kombajn
- Slika 17: Sodobni stroj za žetev
- Slika 18: Hlapec
- Slika 19: Vile za podajanje snopov
- Slika 20: Voz lojternik
- Slike 21, 22, 23: Mlatilnica za žito
- Slika 24: Rešeto za čiščenje žita
- Slika 25: Vejnica
- Sliki 26, 27: Kašča za žito
- Slika 28: Prevžitkarska hišica s kaščo
- Slika 29: Slamoreznica
- Slika 30: Pletar za kruh
- Slika 31: Omelo iz ličkovine