

**»Mladi za napredek Maribora 2015«
32. srečanje**

SAMOSTANI IN SAMOOSKRBA

Raziskovalno področje: NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

Raziskovalna naloga

PROSTOR ZA NALEPKO

Avtor: ALEN GRIL, ANŽE VURCER
Mentor: METKA TOPOLIČ
Šola: SREDNJA GRADBENA ŠOLA IN GIMNAZIJA

2015, Maribor

**»Mladi za napredek Maribora 2015«
32. srečanje**

SAMOSTANI IN SAMOOSKRBA

Raziskovalno področje: NARAVNA IN KULTURNA DEDIŠČINA

Raziskovalna naloga



PROSTOR ZA NALEPKO

2015, Maribor

Vsebina

Kazalo slik.....	4
1 UVOD	6
1.1 Namen in cilj naloge.....	6
1.2 Hipoteze.....	6
1.3 Metode in načini dela	7
2 ZA TELO IN DUŠO	7
2.1 Samostani.....	8
2.1.1 Ustanovitev samostanov.....	9
2.2 Kartuzijanski samostan Žiče – od nastanka do ukinitve.....	9
2.2.1 Anton Martin Slomšek o samostanu	11
2.2.2 Gospodarjenje samostana	11
2.3 Dominikanski samostan Studenice – nastanek, razvoj in gospodarjenje	14
3 SAMOOSKRBA PREBIVALCEV NEKOČ IN DANES	19
3.1 Visoke grede	21
3.2 Projekt šolski eko-vrt.....	22
3.2.1 Eko vrtnine in njihov pomen	22
4 RAZPRAVA	23
4.1 Utemeljitev hipotez.....	24
5 DRUŽBENA ODGOVORNOST	25
6 ZAKLJUČNE MISLI.....	26
7 LITERATURA IN VIRI	27
7.1 Literatura	27
7.2 Ustni viri.....	27
7.3 Pisni viri.....	27
7.4 Internetni viri	27
8 PRILOGE	29
8.1 Curk (2008) navaja splošni opis samostanskega kompleksa iz 9. stoletja:	29
8.2 Pogovor o samooskrbovanju nekoč	30
8.3 Poročili o strokovni ekskurziji v Žičko kartuzijo	31
8.4 Pismo patra Frančiška M. Fodorja.....	34
9 SLOVARČEK IZRAZOV	36

Kazalo slik

Slika 1: Današnja slovenska košarica.....	7
Slika 2: Grb kartuzijanov	8
Slika 3: Žička kartuzija iz zraka	9
Slika 4: Anton Martin Slomšek	11
Slika 5: Zeliščni vrt pred zgornjo kartuzijo.....	12
Slika 6: Pater iz kartuzije Pleterje	13
Slika 7: Sestre Dopminikanke	14
Slika 8: Bratje Dominikanci	15
Slika 9: Dominikanski samostan Studenice danes	16
Slika 10: Llitografija iz Stare Kaiserjeve suite, Studenice okoli leta 1830.....	18
Slika 11: Žetje žita nekoč	19
Slika 12: Priprava visoke grede.....	21
Slika 13: Ruševine ter pogled na SV zid.....	31
Slika 14: SV zid s stolpoma	31
Slika 15: Slika z razstavnega panoja	31
Slika 16: Tloris Žičke kartuzije, z rdečim označena kašča	32
Slika 17: Severovzhodna fasada kašče	32

POVZETEK

Hrana je pomembna za življenje ljudi. V raziskovalni nalogi smo se dotaknili teme samooskrbe, kako so poskrbeli za osnovna živila samostanski redovi in kako ljudje na deželi. Poiskali smo podatke o gospodarjenju v samostanih na Slovenskem od 12. stoletja do danes, z njimi pa so bili neposredno povezani tudi kmetje.

Že od časa nastanka prvih samostanov so bili ti mesta, na katerih se je ohranjalo znanje in se razvijale ideje, ki jih ni bilo izven samostanskih sten. Osnovno načelo samostanov je bila samooskrba z živili in zdravili, saj so le tako preživeli epidemije in nevarnosti. Ker je bila oskrba v vseh štirih letnih časih življenjsko pomembna, so samostani razvili veliko inovacij, kako pridelovati in kako shranjevati živila.

Zanimalo nas je, kako so se samooskrbovali in kako so živeli v samostanih. Predvsem smo raziskovali, kako je bilo z gospodarjenjem na področju studeniškega samostana in žičke kartuzije. Poiskali smo podatke, kako je s samooskrbo samostanskih redov in v splošnem življenju na ljudi na slovenskih tleh danes.

Menimo, da je ekološki način pridelave hrane tisti, ki je najboljši za zdravje ljudi in najbolj prijazen okolju ter pušča tudi najmanjši ogljični odtis. Izkušnje samostanskega načina življenja bi lahko prenesli v sodobnost: balkon, gank, terasa, ravna streha so dovolj za mini samooskrbo z zelenjavo in zelišči.

ZAHVALA

Najlepše se zahvaljujema mentorici, ki naju je usmerjala ter vodila skozi najino delo. Iskreno se zahvaljujema tudi sogovornikom, ki so nama pomagali s svojimi izkušnjami ter vsem, ki so kakorkoli pripomogli k nastanku te raziskovalne naloge.

1 UVOD

Samooskrba po SSKJ¹: *sámooskr̂ba* -e ž (â - r) knjiž. oskrba samega sebe: *nasade oljk potrebujejo za samooskrbo; samooskrba s kmetijskimi pridelki*.

Samooskrba s tujko: *avtarkija*: -e ž (i) ekon. narodno, državno gospodarstvo, ki hoče zadovoljiti svoje potrebe *sámo*, neodvisno od uvoza: *uvajati avtarkijo; gospodarska avtarkija; obsojati politiko avtarkije; pren. duhovna, kulturna avtarkija*.

Beseda samooskrba je uporabljena tudi v slovenskih uradnih dokumentih². Po podatkih Ministrstva za okolje je Slovenija samooskrbna le na področju proizvodnje vina, pogojno samooskrbna je na področju mlečnih in mesnih izdelkov (podatki ne vključujejo vrednosti uvožene krme). Pokrivamo le tretjino potrebnih vrtnin, pridelava krompirja pokriva le 55 % domačih potreb in se je v zadnjih desetih letih oboje zmanjševalo (Impresum, sept. 2013).

Za preživetje je pomembna oskrba s hrano in vodo.

1.1 Namen in cilj naloge

V raziskovalni nalogi bomo predstavili samooskrbo ljudi na podeželju nekoč ter samooskrbo v samostanih. V današnjem času je veliko industrijsko predelane hrane. Sadje in zelenjava sta škropljeni, živali s katerimi se prehranjujemo, jedo nezdravo hrano, oziroma so hranjene na hiter način. Kako lahko danes poskrbimo za čim bolj zdrav način pridelave hrane in prehranjevanja?

Skušali smo najti podatke o nastanku, življenju in gospodarjenju v dveh samostanih na Slovenskem: v kartuzijanske samostanu v Žičah ter dominikanskem samostanu v Studenicah.

1.2 Hipoteze

Zastavili smo si več vprašanj, kako so se samooskrbovali nekoč in kako je s samooskrbo danes. Ob tem smo povezali izkušnjo s strokovne ekskurzije v Žičko kartuzijo in skušali odkriti, kako so gospodarili v samostanih in kako so živeli oz. se prehranjevali nekoč. Kako lahko vsako gospodinjstvo poskrbi za osnovno samooskrbo?

¹ SSKJ: Slovar slovenskega knjižnega jezika

² Primera: Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020 »zagotovimo si hrano za jutri«, ki je bila sprejeta v Državnem zboru Republike Slovenije dne 29.3.2011, ter Program razvoja podeželja 2014 - 2020

Na to temo smo si zastavili hipotezi:

1. Včasih so živeli bolj preprosto in s tem bolj zdravo, tudi danes ljudje stremimo k ekološko pridelani lokalni hrani in s tem bolj zdravemu prehranjevanju.
2. S hrano, ki se prideluje na omejenem prostoru, je mogoče prehraniti majhno – določeno število ljudi.

1.3 Metode in načini dela

V raziskovalni nalogi smo uporabili pisne in ustne vire. Prebrskali smo spletne strani ter prebirali knjige. Z metodo razgovora smo pridobili podatke na terenu. Opravili smo pisno korespondenco s patrom iz kartuzije Pleterje. Obiskali smo Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije v Mariboru. Udeležili smo se tudi strokovne ekskurzije na področje Žičke kartuzije, kjer smo izvedli izmere zgradb ter fotografije, nato pa izrisali fasade samostanskega kompleksa.

2 ZA TELO IN DUŠO

Hrana je pomembna za preživetje, z njo vplivamo na svoje fizično in psihično počutje.

Prvi Kitajski zapisi o zeliščih so nastali že leta 2700 pred našim štetjem. Uporabljali so jih za začimbe ter za zdravila.

Ob iskanju podatkov na spletu smo našli zapis, da so že v Starem Egiptu svečeniki shranjevali žita in pridelke v egipčanske hrame. Tam je bilo vklesano: "Ne uživaj hrane, ki so jo pridelali tvoji sužnji". Svečeniki niso uživali podarjene in tudi ne z davki pobrane hrane, saj so vedeli da potrebujejo energijo in ne le živila.

Začimbe so uporabljali v kozmetiki ter kot zdravila.

Tudi samostansko življenje skozi čas je predstavljalo sožitje z naravo in skromno življenje.



Slika 1: Današnja slovenska košarica

(<http://www.svet-je-lep.com/wp-content/uploads/2011/05/samooskrba.jpg>)

2.1 Samostani

Samostani so po razlagi SSKJ: *samostán -a m (â)* 1. verska ustanova, v kateri živijo redovniki ali redovnice: *nekateri samostani so bili središče znanosti in kulture / bila je vzgojena v samostanu v samostanski šoli, samostanskem internatu / moški, ženski samostan / iti, stopiti v samostan postati redovnik, redovnica // poslojpe te ustanove: obnavljati samostan / v bližini stoji frančiškanski samostan; od daleč se vidi kartuzijski samostan Pleterje* 2. samostanska skupnost: *samostan ima dvajset članov; razpustiti samostan; predstojnik samostana.*

Glavni nalogi samostanov sta bili oznanjanje krščanstva in pomoč revnim, a so bili do visokega srednjega veka tudi središča znanosti in umetnosti; v njih so bili stavbeniki, zdravniki, obdelovalci kovin in predvsem kmetovalci. Menihi so zelo izboljšali poljedelsko orodje in metode poljedelstva.

Poznamo več samostanskih redov, v nalogi se bomo omejili na kartuzijane in dominikance/dominikanke.

Curk (2008) opisuje širjenje samostanov v Evropi ter samostane na Slovenskem.

Kartuzijani so meniški red s strogim življenjem. Redovniki se posvečajo molitvi, premišljevanju, znanstvenemu in fizičnemu delu ter združujejo skupno življenje s samotarskim. Število menihov je omejeno. Nosijo belo redovno obleko s kapuco. Kartuzijani imajo grb na katerem je zemeljska krogla, na katero je pritrjen križ. Okoli pa je še sedem zvezd: za ustanovitelja, svetega Bruna, ter njegovih šest tovarišev. Kartuzijani gradijo dva samostana, zgornjega in spodnjega. Zgornji je za menihe, spodnji pa za brate laike, ki posvečajo več časa delu. Kjer ne morejo zgraditi dveh samostanov, naredijo obzidje za ločitev.



Slika 2: Grb kartuzijanov

(http://www.kamra.si/Data/sub1/grb_2.jpg)

Dominikanci so leta 1215 ustanovili meniški red; ustanovitelj je bil sv. Dominik iz Caleruege. Nastali so kot odpor proti heretičnim gibanjem. Poudarek njihovega redovnega pravila je na uboštvu, teološkem študiju in pridigi. Dominikanci so dobili velik vpliv v inkviziciji. Iz vrst dominikancev je bilo veliko papežev ter učenjakov. Dominikansko obleko sestavljajo bel talar s kapuco, škapulir in črn plašč.

Že leta 1205 je sv. Dominik v južni Franciji v Prouilleju ustanovil prvi ženski dominikanski

samostan. Naloga dominikank je bila vzgoja mladih deklet v veri. Zaradi pomanjkanja sredstev so se morale odpovedati poučevanju in so postale kontemplativna družba.

2.1.1 Ustanovitev samostanov

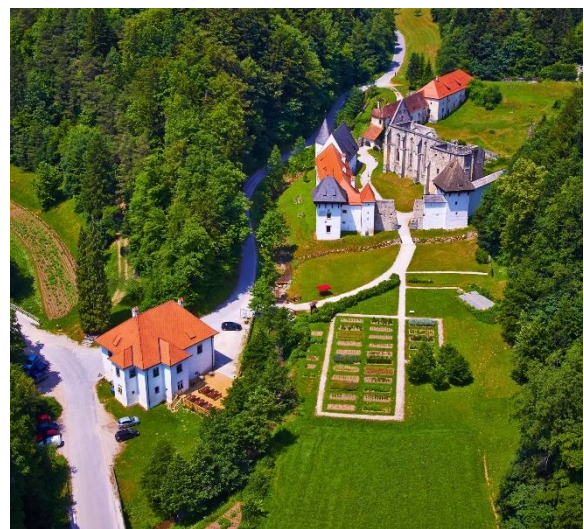
Ustanovitelj samostanskega življenja v Evropi je bil Benedikt iz Nursije, ustanovitelj samostanske ustanove na Monte Cassinu v današnji Italiji v 6. stoletju. Sv. Bruno pa je leta 1084 ustanovil kartuzijanski red. S šestimi tovariši je naredil prvi samostan Grande Chartreuse, po katerem je red tudi dobil ime. Red se je hitro širil in sv. Bruno je v Italiji leta 1097 ustanovil kartuzijo La Torre. Leta 1101 je sveti Bruno umrl. V srednjem veku so v Sloveniji nastale 4 kartuzije. Prva med njimi je bila ustanovljena leta 1160-64 v Žičah, nato Jurklošter leta 1170, Bistra 1255. ter Pleterje 1403. leta. Jožef 2. je v 18. stoletju ukinil vse 4 samostane. Le Pleterje je vstalo iz pogube leta 1904 ter še danes pripada svojemu redu.

2.2 Kartuzijanski samostan Žiče – od nastanka do ukinitve

Okoli leta 1160 je nastala **Žička kartuzija**, ki je bila 20. po vrsti ter prva naselbina kartuzijanskega reda v Srednji Evropi. Je pomemben kartuzijanski arhitekturni spomenik.

Ustanovitev samostana, delo in življenje v njem opisuje Mlinarič (1991).

Otokar III. Traungavski bi se naj srečal s kartuzijani na svojih potovanjih ter jih povabil, da bi zgradili samostan – a se je to zgodilo šele po posredovanju papeža Aleksandra III. Zgradili so zgornji samostan za menihe in spodnjega za brate. Za menihe so postavili cerkev v čast svetemu Janezu Krstniku, za brate pa cerkev v čast devici Mariji. Po smrti sina Otokarja III. sta varstvo nad Žičko kartuzijo prevzela vojvoda Leopold V. in Leopold VI. Žička kartuzija je bila na višku, ko sta cerkev vodila dva papeža. Med leti 1392 in 1410 je bila Žička kartuzija zbirališče vseh kartuzijanskih predstojnikov.



Slika 3: Žička kartuzija iz zraka

(<http://www.penzion-kracun.si/wp-content/uploads/2013/10/gostilna-gastuz-zicka-kartuzija-1.jpg>)

V času turških vpadov so brate preselili v zgornji samostan. Najeli so tudi vojake, a kljub temu so Turki leta 1494 vdrli in s seboj vzeli priorja

in dva redovnika. Leta 1531 so Turki drugič napadli samostan, umorili priorja in nekaj sobratov ter opustošili kartuzijo. Med leti 1531 in 1540 so zaradi vedno močnejših turških napadov zgradili obrambni stolp in sicer na zgornjem delu samostana. Zaradi velike škode ter stroškov je redovno življenje med leti 1564 in 1595 zamrlo. Leta 1595 je predstojnik Vian Gravelli prevzel nalogo, da naredi red v duhovnem življenju in gospodarstvu. To mu je v 27-ih letih uspelo. Začel je z obnovo samostanskih poslopij, cerkve, obzidja, povečal je število zgradb tudi zunaj kartuzije, povzdignil je redovno disciplino. Njegovi nasledniki so nadaljevali obnovo samostanskih zgradb in pridobivanjem novincev.

V 17. stoletju je samostan utrpel škodo zaradi kmečkega upora - leta 1635 je med podložniki vrelo, v samostan je vdrlo okoli 3000 podložnikov, ki so menihe pregnali iz samostana, uničevali in plenili. Za tem so ohranjeni zapisi o delu številnih mojstrov za kartuzijo: gradbinci, kamnoseki, ključavničar; nakupovali so različno posodo, dragoceno opremo, orožje. Samostan je imel veliko poljedelskega in vrtnarskega orodja, precej priprav za lov ter razne vrste orodja za delo na pristavah, kjer so imeli tudi veliko živine. Razpolagali so z vinogradi, gozdovi, imeli so glažuto. Samostanska klet je bila napolnjena s sodi vina, kašče polne žita... Prior se je z nakupom konjiške gosposčine leta 1692 usodno zadolžil. Svoje sta terjala tudi cesar ter papež za boj proti Turkom, zato so morali nekatere posesti prodati. V 18. stoletju so povečane tudi zahteve deželnega kneza. Za vrnitev obresti od dolga so leta 1722 bili primorani prodati pridelke (žito, vino in drugo). Kljub dolgovom je prior leta 1735 v zunanjem vrtu dal postaviti drag rastlinjak.

Habsburžani so vse bolj omejevali samostanom svobodno delovanje, še posebej na področju gospodarjenja, samostani so bili zunaj koncepta razsvetljenstva. Cesar Jožef 2. je leta 1782 razpustil samostane kontemplativnega značaja – tudi Žičko kartuzijo. Popisano in ovrednoteno je bilo vse njeno premoženje. Bivšim menihom je bila zagotovljena državna pokojnina, po večini so se podali v svoje rojstne kraje.

Zatem je začela kartuzija propadati, saj je ni nihče obnavljal, in država se je želela posesti in poslopij znebiti, zato jih je dala na dražbo. Kupil jo je knez Windischgrätz leta 1828 od verskega sklada. Skoraj vso 19. stoletje so njegovi nasledniki vzdrževali tri ribnike in bližnjo steklaro. Vse do konca druge svetovne vojne je bilo v lasti rodbine
(Vir:http://sl.wikipedia.org/wiki/%C5%BDi%C4%8Dka_kartuzija).

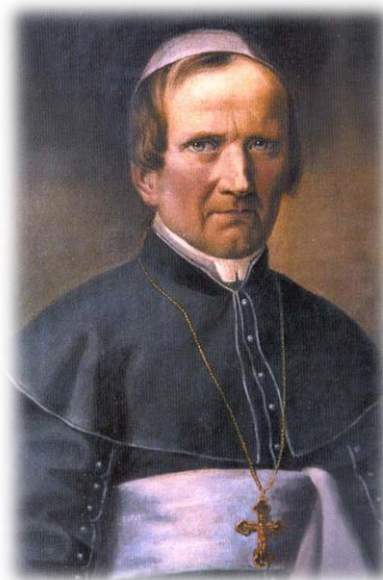
2.2.1 Anton Martin Slomšek o samostanu

Najznamenitejši slovenski škof Anton Martin Slomšek (1800-1862) je način življenja v Žički kartuziji opisal takole:

»Vsak brat pri spodnjem samostanu je imel orodje za svoj posel. Ta je krojač, drugi čevljar, eden vodi poljedelstvo in skrbi za vole, drugi načeljuje pastirjem ter vodi sirarno in kupčijo, eden je pek, to je sprejema žito, ga suši, hrani, veje, melje, kruh dela in peče ter ga kuharju hraniti da. Vsestransko zaposlen je tudi kuhar, ki je obenem vratar, hišnik, ključar in cerkvenik. Bratje morajo molčati, pri skupnem delu pa se smejo o potrebnih stvareh pomeniti. Imajo pa tudi stara znamenja, s katerimi se ravno tako sporazumejo, a izven reda jih ne smejo izdati. Bratje nosijo enako obleko kot menihi, hrano imajo nekoliko slabejšo, vendar pa imajo manj postov, ker morajo težko delati.

Od vseh svetnikov pa do velike noči imajo ovseni kruh, drugače pa pšeničnega z otrobi, jedi pa se jim zabelijo večinoma samo s soljo.«

(Vir: http://www.hervardi.com/zicka_kartuzija_v_prostoru_in_casu.php)



Slika 4: Anton Martin Slomšek

(<http://santiebeati.it/immagini/Original/91739/91739B.JPG>)

2.2.2 Gospodarjenje samostana

Otokar 3. je ob ustanavljanju samostana poleg duhovnih nagibov zagotovo imel tudi kolonizacijske cilje – osvojitve neobdelane zemlje na konjiškem območju.

Mlinarič (1991) opisuje, da so bili Žički kartuzijani v tesni povezavi s Konjiškimi gospodi. Na njihovi zemlji je bila kartuzija ustanovljena in bili so dobrotniki menihov vse do izumrtja te rodbine konec 14. stoletja. V zgodovinskih listinah je na primer omenjeno, da so ji poklonili ribolovne pravice na potoku Oplotnica in na Dravinji, kmetije v vaseh Oplotnica, Ložnica, Draža vas. Po drugi strani pa so kot mejaši Konjiški menihom tudi povzročali težave. Kartuziji so posesti podarili tudi drugi zemljiški gospodje (npr.: Rudolf z Rožeka je z listino leta 1202 potrdil daritev posesti na Dravskem polju).

Tudi s konjiško duhovščino so imeli menihi včasih dobre, včasih pa slabe odnose – skalili so se predvsem zaradi desetini, saj je imela kartuzija na območju konjiške župnije veliko

podložnikov – te dajatve in dohodke jim je dodelil oglejski patriarh in 1704. leta tudi sam papež. Največkrat je moral podložnik kar dvakrat plačati vinsko ali žitno desetino, navaja Mlinarič.

Tudi na Slovenjebistriškem so imeli žički kartuzijani svoja posestva, kjer so si postavili svoja upravna poslopja – dvorce (pristave). Šerbelj (1982) opisuje v 17. stoletju razkošno opremljen dvorec v Oplotnici, ki so ga žički kartuzijani zgradili med leti 1621 in 1631. Prostori so bili bogato opremljeni in razkošni.

Kartuzijani so razpolagali s številnimi posesti in dvorci - od Oplotnice, Maribora, tudi v Celju, Gradcu. Ob vodenju kartuzije so priorji naleteli na številne težave, pravde, zaostanke v dajatvah ter spore s soslednjimi gosposčinami.

Navajamo še nekaj podatkov o gospodarjenju v Žički kartuziji, ki so povzeti s spleta:

(http://www.hervardi.com/zicka_kartuzija_v_prostoru_in_casu.php)

- Upravnik je skrbel za gospodarstvo in druge zunanje zadeve; moral je biti spreten človek.
- Zdravnik-lekarnar je živel v zgornjem samostanu in tam je bila tudi lekarna.
- Samostanska knjižnica je imela največ medicinskih in naravoslovnih knjig pri nas.

V letu 1487 je Paolo Santonino³ omenil, da je v njej več kot 2 tisoč knjig.

- Prvi kuhar je bil omenjen leta 1657. Kuhati je moral za vse in je bil obenem tudi vratar.
- Samostan je imel tudi več mlinov v okolici.
- Po letu 1570 so dali zgraditi opekarno, saj so do tedaj morali opeko prevažati iz Slovenske Bistrice. Imeli pa so tudi steklaro.
- Kartuzijani so jedli od mesa samo ribe. Te so pridobili iz svojih ribnikov.
- Menihi so hrib proti vzhodu zasadili z vinogradom.



Slika 5: Zeliščni vrt pred zgornjo kartuzijo

(Foto: Ljuba Štrukelj)

³ Paolo Santonino (1440-1507) je bil popotnik ter potopisec. Kot tajnik oglejskega patriarha je spremljal škofa Petra na vizitaciji po Slovenskem.

Mlinarič (1991: 211) navaja zapis iz popotnega dnevnika Paola Santonina, ki je bil v žičkem samostanu 28. maja 1487:

»Samostan ima dve vrsti stanovanjskih poslopij z mnogimi hišicami na obeh straneh, v katerih imajo bratje vsak svoj bivalni prostor, jedilnico in prostor za ročna opravila, nato še majhen vrt, porasel z raznovrstnimi drevesi, s travo in rastlinami, vrhu tega pa še neusahljiv vir vode. Prostor sredi med obema vrstama hišic je namenjen za zelenico in sredi nje stoji kapelica ali molilnica, lepe in občudovanja vredne gradnje, posvečena Vsem svetnikom. Tudi vsi spodnji deli samostana so trdno in močno obokani. Razen tega imajo redovniki še mnogo prostornih vinskih kleti, v katerih je moč videti velike in občudovanja vredne sode, ki jih držé vsak tudi po štirideset do petdeset veder.«

Pater iz samostana Pleterje nam je podal informacije o njihovem delu in življenju v kartuziji:

Že na začetku delovanja kartuzijanov so morali omejiti število patrov in laikov (prior ter 12 patrov in 16 bratov laikov), saj hrane za več ljudi niso premogli. Omejitev števila menihov je pri kartuzijanih še danes.

V Pleterjah so v preteklosti gojili govedo, drobnico za pridobivanje volne (obleka), mleka (naredili so sir) in kože (za pergament za prepisovanje knjig). Glavna hrana je bila zelenjava, od mesa so uživali le ribe, ki so jih dobili v dar. Česar sami niso mogli pridelati, so morali kupiti npr. vino, sol... Danes v Pleterjah nimajo dovolj redovnih bratov, zato za gospodarstvo še 10 delavcev.

Pridelujejo si zelenjavo, sadje, iz svojih gozdov pridobijo les za mizarska dela in drva za kurjavo, imajo svojo ribogojnico. Na prodaj ponujajo vino, žgane pijače, čebelje izdelke, sončnično olje. Ukvarjajo se tudi z vzgojo in prodajo sadnih sadik. Tudi danes kupijo, kar je potrebno.

Znan je njihov proizvod: pleterska hruška v steklenici.

»Po cvetenju hruške na male plodiče vežemo posebne steklenice, ki jih zaščitimo pred premočnim sončnim sevanjem, da se plodič ne pregreje. Ko se plod razvije in dozori ga odtrgamo, nato s posebnimi ščetkami ročno čistimo, ter zalijemo s hruškovim žganjem. Predno je pleterska hruška pripravljena za prodajo, jo je potrebno vsaj 17-krat prijeti v roke.« (<http://pleter.si>)



Slika 6: Pater iz kartuzije Pleterje

(http://www.rtvsllo.si/_up/photos/2007/05/19/u27740/5278_pater_na_sliki_show.jpg)

2.3 Dominikanski samostan Studenice – nastanek, razvoj in gospodarjenje

Okoli leta 1230 je Zofija Rogaška začela graditi hospital s cerkvijo. Po letu 1237 si je po zaslugi sestre Rihce (Rikice) Kunšperške premislila in v Studenicah je nastal ženski Marijin samostan.

Cerkev je bila sestavljena iz starejše ladje, prezbitarija ter zahodne nunske empore.

Ob cerkvi na južni strani je stal nadstropen samostan, ki je bil podkvastega tlorisa, ta se je s krilom naslanjal na nunsko emporo na zahodni strani, na vzhodni pa na prezbitarij. Ostaline so odlični predstavniki romansko gotskega sloga iz tretje četrtine 13. stoletja.

Povzemamo dogajanje v Studenicah skozi čas (Strokovne podlage ZVKDS ter Curk, 2008), natančneje v 13. stoletju, ko je samostan nastal (Koropec, 1982) in kot mozaik dobimo opis:

V 13. stoletju:

- Zofija Rogaška bi naj dala postaviti prvotno cerkev leta 1214.
- Rihca, sestra Sofije Rogaške, podela leta 1237 cerkvi in hospitalu v Studenicah 20 kmetij.
- Leta 1245 je domnevno bil ustanovljen ženski Marijin samostan.
- Zofija mu podela 12 kmetij v Studenicah.
- Oglejski patriarh je samostanu 1245. leta podredil slivniško župnijo, a se je župnik upiral.
- 1246. leta patriarh iz Kamnika naslovi na javnost poziv, naj z imetjem in darovi pomagajo mladi ustanovi.
- Do leta 1249 bi naj bile samostanske stavbe končane.
- Iz leta 1249 je listina, kjer je zapisano, da po Zofijini smrti njen dedni delež pripada studeniškemu samostanu, kakor tudi, da bo takrat Henrik Rogaški izročil temu samostanu 20 kmetij, gozd ter letno 2 tovara vina.
- Leta 1251 je patriarh vezal studeniški samostan na ptujske dominikance.
- Tega leta je krški škof iz Krke na Koroškem dovolil svojim vazalom, da smejo nameniti studeniškemu samostanu četrtno posesti ali do 10 mark letnega prihodka...
- 1251. leta je konjiški župnik samostanu izročil cerkvi v Poljčanah in Laporju v zameno za cerkev v Tinju in pri sv. Venčeslu.



Slika 7: Sestre Dopminikanke

(<http://zupnija-petrovce.rkc.si/sestre-dominikanke/>)

- 1252. je savinjski arhidiakon natančneje določil, kako se delijo dohodki slivniške župnije s samostanom.
- Papež je leta 1253 sprejel samostan dominikank v Studenicah v zaščito ter mu tudi potrdil vse doseženo.
- V letih 1256 in 1271 ima samostan z darovnicami ali pogodbo prek 70 podložniških družin.
- Posebej se je Zofija, zdaj vdova po Riherju iz Ženeka, pobrigala za samostan leta 1263 z odpovedjo dednemu deležu štatenberškega zemljiškega gospostva in sporočilom, da je zbrala za studeniški samostan 52,5 kmetij.
- 1271. je deželni knez, tudi češki kralj Otokar Přemysl, odobril zamenjavo koroškega zemljiškega gospostva Ženek za obsežne posesti pri Dravinji.
- Leta 1274 je papež za 6 let oprostil samostan obveznih cerkvenih davkov.
- Po listini naj bi novo samostansko cerkev zgradili na stroške krškega škofa Ditriha (Dietrich) leta 1277.
- Zofija Rogaška je bila nazadnje omenjena leta 1277, bila je samostanska priorica.
- Po letu 1978 so plemiči zapisovali le še manjše posesti samostanu za sorodnice, ki so bivale v njem.



Slika 8: Bratje Dominikanci

(<http://zupnija-petrovce.rkc.si/dominikanci/>)

V 14. stoletju:

- Leta 1309 je patriarhov odposlanec petrinski škof Odorisi v cerkvi posvetil oltar Ane, Janeza Krstnika, Dominika, Katarine, Križa in Urše.
- Letni sejem je bil prvič omenjen leta 1313, začel se je na veliko noč in trajal 4 tedne.

V 15. stoletju:

- Cerkev so povečali in na novo posvetili leta 1445.
- 1457. je vladar ob obisku samostana podelil pravico tedenskega sejma ob ponedeljkih.

- Po letu 1450 pa so samostansko jedro obdali z obzidjem, v katerega so zajeli zunanje dvorišče s čudežnim studencem in gastovžem.
- Na bližnji vzpetini so v 15. st. postavili grad oz. utrdbo – verjetno šele za časa turških vpadov (omenja se kot castrum; kasneje – leta 1452 – kot stolp).
- Turški ropi v Studenicah so bili 1471, leta 1478 so Turki prizadeli Studenice; takrat je izginil samostanski pečat.
- Leta 1479 je cesar Friderik 3. zaradi turške nevarnosti podaril studeniškim redovnicam Hamperjevo hišo v Slovenski Bistrici in tja so se lahko ob nevarnosti zatekle.
- Leta 1487 je oglejski vizitator posvetil od Turkov oskrunjeno cerkev in pokopališče. Vizitatorjev spremljevalec Santonino je v dnevnik zapisal, da so se okoli Studenic potikali roparji, opisal je samostan, cerkev in obed v samostanskih prostorih.
- Turški vpad je bil tudi 1494. leta.

V 16. stoletju:

- Turški rop - leta 1515 in tega leta so se v največji slovenski vstaji, puntarji polastili tudi studeniškega samostana. Samostanske sestre so zbežale v svojo hišo v Slov. Bistrico.
- 1527 so bili pri samostanu 3 kaplani, pristav, 3 hlapci, pastir, 2 služkinji, kuharica, čevljar, mlinar in delavec, neznano število samostanskih sester, v zemljiškem gospostvu je bilo 269 podložnih družin s 26 deklami, 14 hlapci, 16 osebenjki in 4 sogorniki, v trgu Studenice je bilo 14 trških družin.
- V davčni prijavi priorica leta 1542 navaja samostansko zgradbo, oskrbnikov stolp, hišo oskrbnika in duhovnika, samostansko opekarno, 3 vinograde, gozd, dohodke od ribolova in paše, pristavo. V naseljih je živelo 223 studeniških podložnih družin.
- Leta 1544 je v davčni osnovi zapisano, da sprejme samostan letne prihodke v denarju in dajatvah dobrin (pšenico, rž, oves, vino, kopune, kure, jajca, predivo, zdrob, med, kole za vinograde).



Slika 9: Dominikanski samostan Studenice danes

(<http://www.gradovi.net/grad/data/studenice/PICT9032.JPG>)

- Studenice so leta 1556 dobile najslabšega soseda na Štatenbergu, Franca Tahija, ki se je skušal polastiti studeniškega imetja.
- Studeniške nune so v času vladanja Ferdinanda I, (1556-1564) ustanovile prvo šolo v Studenicah. Same se niso ukvarjale s poukom mladine, imele so patronat nad njo. Šola je delovala v samostanskem poslopju, v prioratu.⁴
- V 60-ih letih je v samostanu vladale neurejene razmere (razuzdanost, lahkomiselnost, celo poroka priorice).
- 1577 je papež privolil v razpust samostana, ker je bilo v njem le 7 samostanskih sester – a do tega ni prišlo.
- Leta 1580 in 1583 so se podložniki upirali plačevanju dajatev samostanu.
- 1594. leta je oglejski patriarh sporočil v Rim, da živijo samostanske sestre, pretežno mlade plemkinje, v vzornem redu.
- V drugi polovici 16. st. so izvedli gradbene posege v empori.

V 17. stoletju:

- Že v začetku 17. st. so se vršile prezidave v empori.
- Leta 1634 so se studeniški podložniki zopet upirali; zahtevali so obnovo urbarialnih določb iz leta 1570.
- Leta 1635 so uporni kmetje oplenili samostan; uprli so se še 1654. leta.
- Po prihodu madžarskih in hrvaških nun leta 1636 se je pričela barokizacija samostana (do leta 1738).
- 1639, ob 400-letnici samostana, so prizidali priorat.
- Številni gradbeni posegi v samostanu so bili med 1659 do 1665.
- V 3. tretjini so pri Studenicah dale redovnice zgraditi novo (zgodnjebaročno) podružnično cerkev sv. Lucije; posvečena je bila leta 1686.
- Okoli 1670 je nastal zvonik samostanske cerkve.

V 18. stoletju:

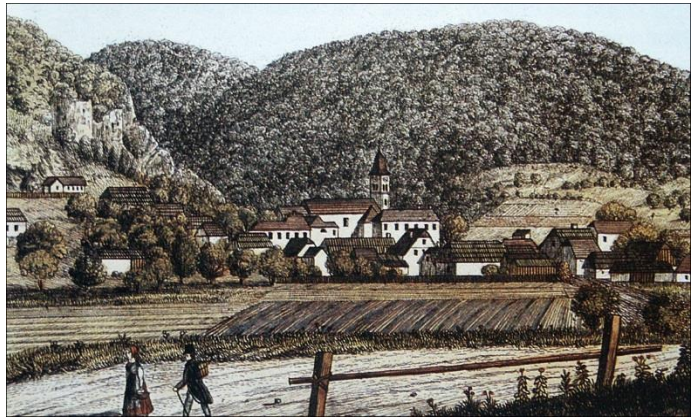
- Prezidava zvonika - leta 1725.
- Pred letom 1681 je bilo zgrajeno veliko dvonadstropno upravno poslopje, ki je zamenjalo prejšnjega ter zunanji prizidek k vzhodnemu traktu samostana tik za prezbiterijem.

⁴ Podatke je zbral Edmond Pogorevc.

- Razpustitev samostana 1782. leta.
- Leta 1788 je samostan pogorel, južni in vzhodni trakt so odstranili, ostalo pa postopoma popravili.

V 19. stoletju:

- Leta 1827 je samostan prešel iz državne v privatno posest. (Na spletu uradne strani kraja Studenice piše, da je samostan kupil Alojz Sparowitz , naslednji lastnik je bil Anton Papst).
- Okoli 1840 so obnovili samostansko upravno poslopje in mu napravili klasicistično pročelje.
- 1885. leta so samostan kupile magdalenke iz Laubana v Šleziji, ki so ga obnovile in poskrbele za redno vzdrževanje.
- Cerkev upravno ni bila več del samostana, od leta 1811 je bila sedež kuracije, od 1870 pa sedež župnije.



Slika 10: Llitografija iz Stare Kaiserjeve suite, Studenice okoli leta 1830

(http://www.gradovi.net/grad/studenice_samostan)

V 20. stoletju:

- 17. julija 1941 so Nemci magdalenske redovnice izselili in posest zasegli.
- Med drugo svetovno vojno so stavbo požgali partizani, po vojni se magdalenke vseeno vrnejo.
- Drugi razpust je samostan doletel leta maja 1949, stavbo nacionalizirajo in naselijo s stanovalci.
- Samostan se počasi obnavlja.
- Leta 2000 je država Cerkvi vrnila studeniški samostan.

Studeniški samostan danes:

Konvent sester Magdalenk (nobena sicer več ne živi v Sloveniji) je uspel s tožbo zaradi nezmožnosti uporabe samostana od uveljavitve zakona o denacionalizaciji do leta 2000 kakor tudi za. Lastnik samostana je Nadškofija Maribor. Zaradi finančnih težav le-te in zaradi vrnitve dolgov (terjatve UniCredit banke), so poskušali samostan Studenice v letu 2014 že trikrat dražbeno prodati, a neuspešno (prvič za ceno 535.000, drugič za 350.000, tretjič za 270.000 evrov – a kupcev za to ceno ni bilo.)

Želimo, da bi se našel kupec, ki bi imel posluh za kulturno dediščino.

Dominikanski samostani so bili na slovenskih tleh pred letom 1780 tudi na Ptuj, v Radljah ob Dravi, Velesovem, Založah.

3 SAMOOSKRBA PREBIVALCEV NEKOČ IN DANES

Poljedelstvo – nekoč...

Predvsem smo želeli najti podatke o poljedelstvu na področju Studenic, Metka Vrbnjak je zbrala podatke in opisala (1982), kako je bilo konec 18. in na začetku 19. stoletja; na kratko povzemamo:

Poljedelstvo je bilo zaradi slabih zemljišč slabo razvito. Gnoj so pridobivali s polaganjem ajdove slame, listja ali praproti živini, nato pa so nastilj običajno dvakrat tedensko metali iz hleva na kup, ki so ga pred setvijo in saditvijo zvozili na polja. Polja so gnojili vsako tretje leto, ko so pridelovali koruzo, ječmen, proso, krompir, bob, zelje in repo. Pšenico, rž, oves in ajdo pa so sejali brez predhodnega gnojenja. Obdelovali in pridelovali so s kolobarjenjem. Prahe tu niso poznali, pa tudi brananje ni bilo priljubljeno. Niso gojili ne krmilnih ne industrijskih rastlin. Le posamezniki so sejali rdečo deteljo. Zeljne sadike so ženske gojile doma na vrtu. Pozno repo in korenje so sejali po požeti pšenici ali rži, korenje pa po bobu. Buče so sadili med koruzo.



Slika 11: Žetje žita nekoč

(http://notranjski-park.si/cmsimages/c_332_v.jpg)

Zrnje so kmetje shranjevali v velikih skrinjah ali v starih vinskih sodih.

Tod so sadili veliko krompirja, navadno domače zelje, repo, korenje ter buče. Krompir so večinoma sadili pod plug, v brazdo; redkokje so sadili pod motiko. Na jesen so ga skopali z motikami. Korenje so populili ročno ali pa so si pomagali s trizobimi gnojnimi vilami. Zelenje, ki so ga odstranili po puljenju korenji ali repi, so dali prašičem ali pa so ga posušili za zimsko krmo.

Žito in ajdo so nalagali na 3 sežnje visoke ostrvi⁵, da se je na polju tudi dobro osušilo. Doma so na skednju štirje mlatiči s cepci snopje zmlatili.

Gomoljnice so hranili v kletih; če pa niso imeli dovolj kleti, so skopali v zemljo večjo luknjo, jo napolnili z gomoljnicami in dobro zavarovali pred mrazom.

Zapisovalec (anketar) je leta 1811 opisal tudi kmetijo podložnika državne gosposčine Studenice, Jožefa Pivca, iz Brezja pri Poljčanah, katerega gospodarstvo je imelo njive, travnike, vinograd ter v hlevu konja, 2 vola, 2 kravi, 2 teleti in poleti 9 -10 prašičev, pozimi pa samo 3 – 4. Pri Pivčevi hiši so bili 3 posli (hlapec in dekli). Med tednom so jedli zabeljen močnik ali juho, ajdove žgance, proseno ali ječmenovo kašo, fižol, bob, krompir, korenje, zelje in repo. Na mizi je bilo vsak dan dovolj kruha (iz mešanice rži, koruze in ajdove moke). Ob praznikih in nedeljah so imeli tudi suho ali sveže meso. Hrano so pridelali sami, kupiti je bilo potrebno le sol in za praznike govedino. Delovna opravila, ki so trajala vse leto, so se vrstila po točno določenem vrstnem redu iz leta v leto.

S tem smo dobili vpogled v življenje studeniškega podložnika, kakor so razmere videli in občutili popisovalci ankete nadvojvode Ivana na začetku 19. stoletja (Göthova anketa).

...in danes

Spomin starejših ljudi sega daleč nazaj, tudi v njihovo otroštvo; povedali so, da je bilo življenje na podeželju preprosto, kmetije so običajno imele nekaj živine, a meso so jedli le ob nedeljah in praznikih. Imeli so vrt ter njive, s temi pridelki so se prehranjevali (tipična hrana: krompir, zelje, žganci). Običajno je bilo okoli hiše tudi nekaj sadnega drevja. Da bi pridelano čim dalj časa zdržalo, so skladiščili v kletih, ustreznih shrambah; meso so tudi prekadili in sušili. Včasih so meso dali v vodnjake, ali tudi v »ledenice«, kamor so pozimi nanosili led iz potokov. Gospodinje so nekatera živila tudi posušila, vkuhavala.

Danes si ne moremo predstavljati življenja brez hladilnika ali zamrzovalnika, saj redko kdo ve kako shranjevati hrano brez bele tehnike. Na podeželju še marsikdo shranjuje pridelke v

⁵ Ostrvi so nekaj metrov dolgi drogovi, navpično zasajeni v zemljo, nanje obešajo snopje.

primernih kletih. Zelenjavo in zelišča si pa vsak posameznik najraje pridelava na domačem koščku zemlje. Poznamo več vrst domače pridelave, od klasičnega vrta do različnih oblik permakulturnih gred (od spirale do visoke grede in podkve). Pri permakulturnem načrtovanju samooskrbnega vrta vpletamo vse vidike življenja v naš bivanjski prostor, upoštevamo »prijazne« sosede rastlin. Vrtne grede so narejene trajnostno in upoštevajo vzorce iz narave, tako da so tudi okras vrta.

Razložili bomo primer izdelave visoke grede, saj smo tudi na šoli v tem šolskem letu izvedli projekt izgradnje le-te (od načrtovanja do izvedbe).

3.1 Visoke grede

Visoke grede so način pridobivanja veliko zelenjave na majhnem koščku zemljišča. Zemlja v visokih gredah se izboljšuje na enak način kot vrt (kuhinjski odpadki, gnoj domačih živali, humus, organski odpadki). Najprimernejši čas za izgradnjo grede je pozna jesen, saj je dovolj potrebnega materiala v naravi za izgradnjo in spomladi se lahko hitro vseje ali vsadi izbrana zelenjava, zelišča. Na vrh grede sadimo ali sejemo visoko rastlinje, na dnu oz. ob vznožju pa nizko rastlinje.



1- grobi vrtni odpadki, 2 – kosi trate ali mešani vrtni odpadki, 3 – listje, 4 – zemlja, 5 – grob kompost, 6 – šota, 7 – zemlja z drobnim kompostom

Slika 12: Priprava visoke grede

(<http://www.slonep.net/vrt-in-okolica/zelenjava/visoke-grede>)

Prednosti visoke grede pred vrtom so naslednje:

- manj sklanjanja do pridelka,
- povečana pridelovalna površina - povečan pridelek,
- tla ostajajo dolgo toplejša, kar omogoča zgodnje uspevanje pridelka,
- hitrejša proizvodnja humusa.

Slabost te grede je v poletnih mesecih, saj se zemlja pregreva, kar omogoča hitro izsuševanje zemljine in jo je treba pogosteje zalivati. Preprečitev izsuševanja je v tem, da na gredo položimo lubje, žagovino, slamo. Pridelek bo bujno uspeval povprečno 5-6 let, nato pa moramo gredo obnoviti oz. jo postaviti na novo.

Visoke grede so lahko tudi ograjene z lesom, primerne so tudi za strmejša pobočja.

3.2 Projekt šolski eko-vrt

Dijaki v šolskem projektu pomagajo pri oblikovanju in izgradnji visoke grede, kjer je oskrba in pridelava lažja kot pri nizkih gredah v klasičnem vrtu. Pri izdelavi ekološkega vrta se uporabljajo okolju prijazni in naravni materiali. Za dokončanje projekta se bodo dijaki ukvarjali tudi s kemijsko analizo tal, uporabljena bodo naravna gnojila (kompost ali domači gnoj), avtohtone sadike in semena, pri zalivanju in negi rastlin pa bodo uporabljeni domači pripravki, na primer iz kopriv.

3.2.1 Eko vrtnine in njihov pomen

Pri masovni pridelavi vrtnin je načeta njihova kakovost, tudi če pri eko sadju in zelenjavi ne uporabljajo pesticidov.

Hrana ki se prodaja v trgovskih centrih je tudi iz rastlinjakov, kjer je pridelana na posebnih substratih. V Sloveniji pa večino pridelkov vzgojimo v domači zemlji. Zaradi kratkih transportnih poti se slovenska hrana obira zrela, to pa vpliva na okus, vonj ter vsebnost vitaminov. Živila, ki so nam zemeljsko najbližja, naše zdravje najbolj podpirajo, to pa zato, ker se rastline srečujejo z enakim okoljem kot mu je izpostavljen človek. Pri ohranjanju svežine ni potrebno uporabljati kemičnih dodatkov; to sicer zmanjša rok uporabe, ampak nas zato pridelki ne zavajajo s svojo navidezno svežino.

Vedno več ljudi se odloči za uporabo rastlin, ki so jih uporabljali nekoč, tudi zaradi večjega poznavanja pravilne uporabe zelišč.

4 RAZPRAVA

Zgodovinske listine pričajo o rasti samostanskih gospodarstev predvsem z obdarovanjem in zapuščino po smrti lastnikov.

Po 4 desetletjih dela ustanoviteljice Zofije Rogaške, je bil **studeniški samostan** v zadnji tretjini 13. stoletja v razcvetu. Večina Zofijinih odločitev je ostala veljavnih do konca 18. stoletja. V 14. st. se je posest širila po znanih načinih, tudi z nakupi posesti. V 15. st. je bilo posestno gospodarjenje umirjeno. Dokaj razpršena posest je značilnost ženskega dominikanskega samostana, ki jo je še naprej na najrazličnejše načine pridobival, a tudi prodati so morale od časa do časa priorice kakšno posest, da so poravnale obveznosti do države. Samostansko življenje so pestili tudi turški vpadi, kmečki upori, požar, ki je uničil vas in samostan, a kljub vsemu so uspeli obstati do časa jožefinskih reform, ko je prišlo do ukinitve večine samostanov. Vse obdobje obstoja samostana so se odvijali gradbeni posegi v samostanskem kompleksu od novogradnje, dozidav, prezidav, barokizacije, obnove po požaru.

Studeniška gosposčina je poskrbela tudi za prvo šolo, zdravstveno nadzorstvo (predvsem v času epidemij).

Tudi v **Žički kartuziji** je posest nastajala na podoben način kot v podrobnejšem opisu studeniškega samostana z darovanjem, preživetju menihov so služile tudi naturalne dajatve podložnikov, pri kartuzijanih tudi delo redovnih bratov - konverzov. Za preživljanje redovne skupnosti in za življenje, ki je ločeno od zunanjega sveta, je seveda posest potrebna.

Pomemben del samostanskega kompleksa so bila gospodarska poslopja. Menihi so za shranjevanje kmetijskih pridelkov potrebovali velike shrambe, pa tudi druge stavbe, ki so bile povezane s kmetijsko dejavnostjo. V samostanu se je razvila tudi močna obrtna dejavnost.

Zanimivi so Santoninovi zapisi (v originalu v latinščini), ki je leta 1487 v spremstvu škofa kot njegov tajnik obiskal te kraje. S svojim potopisnim dnevnikom nas je popeljal v iztekajoče 15. stoletje.

Reformacijsko gibanje v 16. stoletju na tem območju ni pustilo globljih sledi; le v studeniškem samostanu, kjer so bile redovnice v večini iz plemiških družin, kjer se je protestantizem hitro uveljavil, je nastala kriza. Nov duh v samostanu ni poglobil verske dejavnosti, temveč se je odražal v popuščanju discipline, ki pa je upadala že mnogo prej.

Turški ropi oz. napadi so dodatno izčrpavali tlačane, saj so jim zemljiški gospodarje nalagali nove dajatve, posledično pa so krepili kmečki upori.

Danes na Slovenskem delujejo kartuzijani v Pleterjah, dominikanci oz. dominikanke pa v Žalcu, Petrovčah in Piranu.

Gospodarjenje je v samostanih bilo vedno potrebno za vzdrževanje meniškega reda.

4.1 Utemeljitev hipotez

Hipoteza 1

Včasih so živeli bolj preprosto in s tem bolj zdravo, tudi danes ljudje stremimo k ekološko pridelani lokalni hrani in s tem bolj zdravemu prehranjevanju.

Hipoteza je potrjena.

Utemeljitev:

Gospodarjenje na posestih, obdelava zemlje, pridelava hrane je vedno povezano s tehnološkim razvojem in razvitostjo dežele (države). Od ročne obdelave zemlje z motikami do obračanja zemlje s pomočjo živine in pluga ter do ročne žetve in košnje pa do današnjih strojev (traktor, kombajn, kosilnica...) so minila stoletja. Modernizacijo je omogočila industrijska revolucija v 18. in 19. stoletju. Si pa z izumi in dosežki človek ni vedno izboljšal ali olajšal življenja. Omenili bomo le kemijsko industrijo, ki je z novimi škropivi in pripravki povzročila tudi veliko škodljivih posledic za ljudi in naravo.

Kljub temu, da z našo raziskovalno nalogo ne posegamo na področje kemijskih raziskav, vendarle iz pripovedi starejših ljudi o nekdanjem življenju in načinu pridelovanja ter shranjevanja živil sklepamo, da je bil takratni način življenja preprost ter zdrav način življenja. Za daljšo življenjsko dobo dandanes pa je zagotovo spet zaslužna farmacevtska industrija in dognanja v medicini.

Tudi akcija Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport Jem lokalno, ki zadnja leta v novembru vpeljuje v šolske kuhinje lokalno hrano, dokazuje prizadevanja za čim bolj zdrav način prehranjevanja. Vsak posameznik pa se tudi po svojih finančni zmožnosti in lastni ozaveščenosti približuje težnji k pridelave in uporabi ekološko pridelane hrane.

Hipoteza 2

S hrano, ki se prideluje na omejenem prostoru, je mogoče prehraniti majhno – določeno število ljudi.

Hipoteza je potrjena.

Utemeljitev:

Meniški redovi so imeli svoj življenjski prostor ograjen z obzidjem – zaradi zaščite pred napadi Turkov, upornih kmetov, sovražnih sosedov pa tudi zaradi vzdrževanja svojega načina življenja in osamitve zaradi redovnih pravil. Kartuzijani so imeli tudi svoje vrtičke, kjer so si pridelali osnovno zelenjavo. S pomočjo poznavanja zelišč se je razvila tudi izdelava pripravkov, tinktur, čajev za lajšanje tegob ob boleznih. S shranjevanjem živil od podložniških dajatev na primernih mestih (v kaščah, kletah), pa so si ustvarili ustrezne zaloge. Prehranjevanje je bilo nekoč prilagojeno živilom, ki so bila na voljo v določenem letnem času. Tudi kmečko prebivalstvo je skozi rodove znalo in zmoglo preživeti z lastno pridelavo hrane na njivah in vrtovih, saj je meso bilo le redko na jedilniku.

Na ruralnem področju ljudje v naseljih mestnega značaja danes praviloma obdelujejo svoje vrtove, v mestih pa nastajajo urbani vrtovi, ki niso le vir pridelave hrane ampak tudi mesta za druženje ljudi. Mnogokrat na balkonih, terasah, ravnih strehah najdemo zasaditve v loncih, posodah, kjer gojijo začimbe, solato, paradižnik, tudi sadno drevje ali postavijo čebelje panje. Ljudje z lastno obdelavo ter zasaditvijo vedo, kakšno hrano jedo; vse bolj se nagibajo k ekološki pridelavi, ki predstavlja tudi manjšo obremenitev za okolje. Danes za shranjevanje hrane uporabljamo tudi hladilnike ter zamrzovalne skrinje oz. omare, s čimer se podaljša trajnost živil. Tudi z ustreznim načinom vkuhanja, pasteriziranja, konzerviranja... hrana počaka v kozarcih oz. posodah na policah. Vse to omogoča družini tudi preživetje.

5 DRUŽBENA ODGOVORNOST

Ustanovna listina Žičke kartuzije je bila podpisana 1165. leta in letos mineva 850 let od njene uradne ustanovitve. Ohranitev spomina na redovno življenje, ohranitev premične in nepremične dediščine teh kulturnih spomenikov je pomembna tudi za naše zanamce. Samostanski kompleks v Studenicah je bil v 2. polovici 20. stoletja z vselitvijo stanovalcev degradiran, takšna namembnost ni združljiva s kulturno-zgodovinsko vrednostjo tega pomembnega spomenika naše zgodnje gotike in baroka. Danes je v registru kulturne dediščine zaveden kot kulturni spomenik lokalnega pomena, kakor tudi kartuzija Žiče. Obnova poteka

počasi, omogočeni so ogledi teh kulturnih spomenikov pod strokovnim vodstvom in s tem ohranjanje kulturne dediščine ter ozaveščanje obiskovalcev o njenem pomenu.

Poznavanje življenja preprostih ljudi, naših prednikov, pomaga razumeti tudi obdelavo zemlje in pridelavo živil nekoč. V modernem načinu življenja se vrača želja po vrnitvi k naravi in zdravemu načinu prehranjevanja in s tem k zelenjadarski in zeliščarski ekološki pridelavi, predelavi in shranjevanju živil. Z ekološkim načinom pridelave se živila pridelujejo brez pesticidov in mineralnih gnojil, hrana ne vsebuje toksinov, kemikalij.

6 ZAKLJUČNE MISLI

Na kratko smo predstavili preteklost dveh samostanov na Štajerskem, ki sta nastala v 12. (Žiče) oz. 13. (Studenice) stoletju: njuno gospodarsko in duhovno podobo skozi stoletja do njune razpustitve konec 18. stoletja – oba leta 1782 z ukazom vladarja Jožefa 2. Ob raziskovanju njune zgodovine smo se »spomnili« življenja v srednjem veku (oddaja desetine zemljiškim gospodom), načina obdelovanja zemlje konec 18. stoletja, se dotaknili gradbenih sestavin samostanov in arhitekturnih slogov skozi čas, življenja v meniških redih... Danes se samostanski kompleksi v Žičah in Studenicah počasi obnavljajo. Z evropskimi sredstvi je bil uspešno obnovljena žička graščina (pristava) v Oplotnici.

Vzpostavili smo kontakte z različnimi ljudmi in se marsikaj naučili o življenju nekoč. Naše mnenje je, da dandanes ljudje želijo uživati zdravo hrano. Nekaj le-te (zelenjava, začimbe) lahko zrastejo tudi na majhnem prostoru. Ljudje so iznajdljivi in izkoristijo tudi balkone za posaditev rastlin za prehrano – kar služi tako za telo kot za dušo.

7 LITERATURA IN VIRI

7.1 Literatura

- Curk, J. in drugi (2008): Samostani na slovenskem do leta 1780. Ostroga, Maribor.
- Mlinarič, J. (1991): Kartuziji Žiče in Jurklošter. Založba Obzorja, Maribor.
- Zbornik Občine Slovenska Bistrica I – 750 let (1982), zbral in uredil Ferdo Šerbelj:
 - Koropec, J.: SVET OKOLI SLOVENSKE BISTRICE DO LETA 1700
 - Iz šolskih kronik: Pogorevc, E.: OSNOVNA ŠOLA STUDENICE, str. 337
 - Šerbelj, F.: UMETNOSTNI SPOMENIKI V OBČINI SLOVENSKA BISTRICA
 - Vrbnjak, M.: GOSPODARSKA IN SOCIALNA PODOBA SLOVENJEBISTRISKEGA IN STUDENIŠKEGA OBMOČJA NA ZAČETKU XIX. STOLETJA

7.2 Ustni viri

- Alenka Horvat, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, enota Maribor (19.1.2015)
- Marija Gril, Pameče 59, 2380 Slovenj Gradec (21. 11. 2014)
- Marijan Škorjanc, Ritoznoj 2a, 2310 Slov. Bistrica (12. 12. 2014)
- Jožef Vurcer, Nasova 14, 9253 Apače (20. 11. 2014)

7.3 Pisni viri

- Impresum, september 2013 – tiskane novice: Skupaj za zdravje človeka in narave, Društvo Ognjič.
- Pismo patra Frančiška M. Fodor, Rektor (17. 12. 2014)
- Strokovne podlage ZVKDS, OE Maribor (19. 1. 2015)

7.4 Internetni viri

- <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html> (SSKJ)
- <http://www.fran.si/> (slovarji)
- <http://www.rkd.situla.org> (register nepremične kulturne dediščine)
- <http://www.rusevec.com/zelena-vas/39-zelena-vas/zeli%C5%A1%C4%8Dni-vrt/184-zeli%C5%A1%C4%8Da-skozi-stoletja.html> (21. 12. 2014)
- <http://www.zazdravje.net/razkrivamo.asp?art=789> (26. 1. 2015)
- <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi536821/> (26. 1. 2015)
- http://www.hervardi.com/zicka_kartuzija_v_prostoru_in_casu.php (14. 1. 2015)
- http://sl.wikipedia.org/wiki/Sveta_Hildegarda_iz_Bingna (28. 1. 2015)

- <http://lokalna-kakovost.si/svez-vrt-na-balkonu/> (12. 12. 2014)
- <http://www.slonep.net/vrt-in-okolica/zelenjava/visoke-grede> (2. 2. 2015)
- <http://pleter.si> (7. 2. 2015)
- <http://zupnija-petrovce.rkc.si/dominikanci/> (20. 1. 2015)

8 PRILOGE

8.1 Curk (2008) navaja splošni opis samostanskega kompleksa iz 9. stoletja:

“Najpomembnejša zgradba je bila cerkev, ki pri kartuzijanih prostora za vernike niso potrebovale. Križni hodnike predstavlja nekakšno osrčje samostana. Cerkev in samostanske zgradbe so bile razvrščene tako, da je med njimi nastalo pravokotno notranje dvorišče. Okoli dvorišča je ob zgradbah na vseh štirih straneh tekel pokrit hodnik, namenjen za meniške procesije, kjer so menihi v rokah nosili križe (od tod izvira ime križni hodnik). Tam so se menihi sprehajali, brali; preko njega so v slabem vremenu dostopali do ostalih prostorov. Običajno je bil umetniško obdelan s kamnoseškimi, kiparskimi in slikarskimi umetninami. Prostori samostana so bili ponavadi razporejeni okoli notranjega dvorišča na južni strani cerkve. Proti notranjemu hodniku so se navadno odpirali s križnim hodnikom. Severno stranico križnega hodnika je zapirala cerkev, ki je bila z oltarnim delom obrnjena proti vzhodu. V pritličju križnega hodnika je bil na vhodnem delu v pritličju velik skupen prostor za menihe in kapitelska dvorana, v nadstropju pa je bila skupna spalnica. Na južni strani je bila samostanska jedilnica, ob njej kuhinja in ogrevalnica. Ogrevalnica je bila pozimi edini ogrevan prostor, kjer so se menihi lahko za kratek čas pogreli. Ves zahodni trakt je bil namenjen bratom laikom, ki niso imeli dostopa do križnega hodnika.”

8.2 Pogovor o samooskrbovanju nekoč

- Koliko pridelovalne zemlje ste imeli?
- Ste imeli vrt?
- Kaj ste imeli vse posajeno oziroma posejano?
- Kje ste shranjevali krmo, živila, poljščino in vrtnine?
- Katero živino ste imeli?
- Kaj ste jedli?
- Kdaj ste jedli meso?
- Kaj ste pili?

Gospod Jožef Vurcer (79 let) je povedal:

Prehranjevali so se s tem, kar so sami pridelali. Imeli so približno 4 hektare zemlje, na kateri so sadili koruzo, krompir, repo, peso, buče, sejali pa so pšenico in ječmen. Imeli so tudi vrt, na katerem so imeli posajene kumarice, paradižnik, papriko, čebulo, česen ter fižol. Posejano pa so imeli peteršilj, solato in korenček. Imeli so tudi sadna drevesa in sicer češnje, jabolka, hruške, slive, orehe in grozdje. Z grozdja so naredili vino in sok, iz sliv in hrušk so skuhali žganje, iz jabolk pa sok. Imeli so tudi živino: krave, prašiče in kokoši. Meso pa so jedli le ob prazniki in (vmes tudi) ob nedeljah. Krmo so shranjevali na hlevu, vrtnine in živila v kletih, poljščine pa v uti.

Gospa Marija Gril (63 let) je pripovedovala:

Imeli so 5 hektarjev obdelovane zemlje in tudi vrt. Posajeno so imeli koruzo, krompir, čebulo, peso, fižol, solatne sadike. Posejano pa so imeli žito, zelje, peteršilj, korenje in svinjsko korenje. Krmo za živali so shranjevali na skednju, za ljudi pa v klet. Hrana je bila na policah in v lesenih zabojih, v lesenih sodih pa kis in mošt⁶. Imeli so krave, svinje, kure, koze, ovce, zajce in psa. Jedli so žgance in krompir vsak dan, meso ob nedeljah in praznikih. Pozimi so imeli kolone, meso so dali v »zelh« oziroma so ga sušili na podstrešju. Pili so vodo, odrasli pa tudi mošt.

Gospod Marijan Škorjanc (85 let)

iz Ritoznoja se je spomnil, kako so na področju Slovenske Bistrice mesarji hranili meso v ledenicah – po nemško imenovanih kletih »ice-keller«, kamor so v zimskem času prinesli ogromno ledu iz bližnjih zaledenelih ribnikov ali potokov. Led so na drobno stolkli in je zdržal celo do meseca maja. Ob taljenju se je voda nabirala v sredini tega ogromnega prostora v poglobljenem delu, kjer je nastalo manjše jezerce.

⁶ Mošt - jabolčni sok, kateri se prevre, in postane alkoholnen.

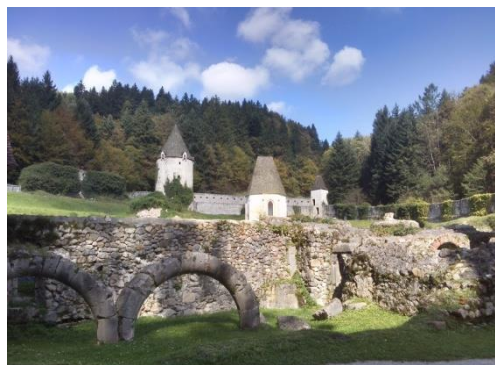
8.3 Poročili o strokovni ekskurziji v Žičko kartuzijo

Poročilo 1

9. 10. 2014 smo se odpravili na terenske vaje in ogled kartuzijanskega samostana Žiče. Najprej smo se ustavili v Špitaliču, kjer je bil nekoč spodnji samostan. Ogledali smo si zunanost in notranjost cerkve Marijinega obiskanja, nakar smo se odpravili v zgornji samostan.

Po skupnem ogledu samostanskega kompleksa smo se osredotočili na določene objekte ter pričeli z delom. Vsaka skupina je poleg risarskega orodja uporabljala metre ter geodetski instrument tahimeter. Izmerili smo fasade vseh delov samostana: obzidje, stolpe, stavbe, cerkev, kapelo in tudi detajle.

Najina skupina je izdelala posnetek zidu in stolpov na SV samostana. Na objektih so bili številni detajli, za katere smo porabili veliko časa. Predvsem za merjenje višin smo uporabili tahimeter. Pred meritvami pa smo si naredili skice objektov ter posameznih detajlov, zraven katerih smo si zabeležili mere. Ko smo narisali skice in naredili vse potrebne izmere, smo si še ogledali muzejske zbirke v samostanu. Videli smo tudi fotografije samostana nekoč in po rekonstrukciji.



Slika 13: Ruševine ter pogled na SV zid



Obnova strehe velikega severnega obrambnega stolpa, 1991
Renovation of the roof of the Great Tower, 1991

Slika 15: Slika z razstavnega panoja

Posebno zgovorne so bile fotografije, ki so nastale pred prenovo samostana. Sanacija dela samostana nas je navdušila.

Pred odhodom smo skupaj s profesorici

še pregledali naše delo ter po potrebi dodali manjkajoče mere. Pozno popoldan smo se odpravili domov polni vtisov po čudovitem, sončnem dnevu, ki smo ga delovno preživeli za samostanskimi zidovi.



Slika 14: SV zid s stolpoma

Foto: avtor raziskovalne naloge

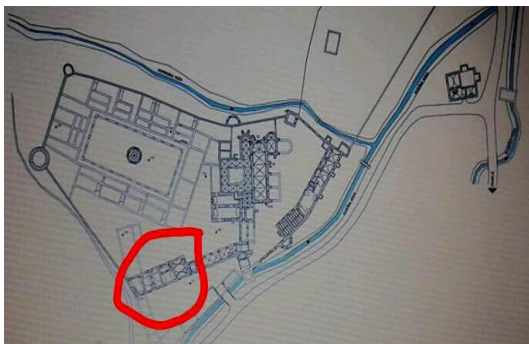
Poročilo 2

V četrtek, 9.10.2014, smo se odpravili na terensko delo v Stare Slemene v Žičko kartuzijo blizu Slovenskih Konjic. Pred šolo smo se zbrali ob 8.00 in se odpravili na pot do Žič. Z avtobusom smo se najprej odpeljali v Špitalič, kjer smo si ogledali poznogotsko cerkev z romansko zasnovo - cerkev Marijinega obiskanja. Ime Špitalič izhaja iz besede »špital« - hospital, bolnišnica oz. tam so sprva nudili gostoljubje popotnikom in bolnikom. Med turškimi vpadi je bil spodnji samostan v 15. stoletju uničen.

Potem smo se odpeljali naprej v Žičko kartuzijo. V šoli smo se razdelili v skupine, pri izmerah stavb kartuzijanskega samostana na terenu pa smo vključili še po enega dijaka iz 5.Ta. Po ogledu kartuzije smo si razdelili stavbe, ki smo jih izmerili. Ogledali smo si tudi muzejsko zbirko postavljeno v lepo prenovljenem delu kartuzije in maketo kartuzije, ki je v severni kapeli.

Naša skupina je merila kaščo, dolgo 30 m in široko 8 m, ki je v zahodnem delu kartuzije. Narisali smo skice fasad, izmerili dolžine in višine ter izmerili in vrisali vse odprtine.

Vzhodna stran kašče je obrnjena na notranjo stran kartuzije. Streha je dvokapnica s popolnim čopom in s štirimi frčadami. Severozahodni zid kašče je del obzidja kartuzije in ima samo eno okno. Jugovzhodni del kašče je priključen k ostalim zgradbam kartuzije. Jugozahodna stran kašče je obrnjena proti potoku Žičnica.



Slika 16: Tloris Žičke kartuzije, z rdečim označena kašča

(<http://www.dedi.si/dediscina/254-zicka-kartuzija> 2.11.2014)

S tem merjenjem smo pridobili izkušnje, se spoznali z zgodovino Žičke kartuzije in zgodovine samostanov na splošno. Prvič smo merili s tahimetrom (s tem geodetskim instrumentom lahko izmerimo dolžine, višine, kote,...) na terenu.



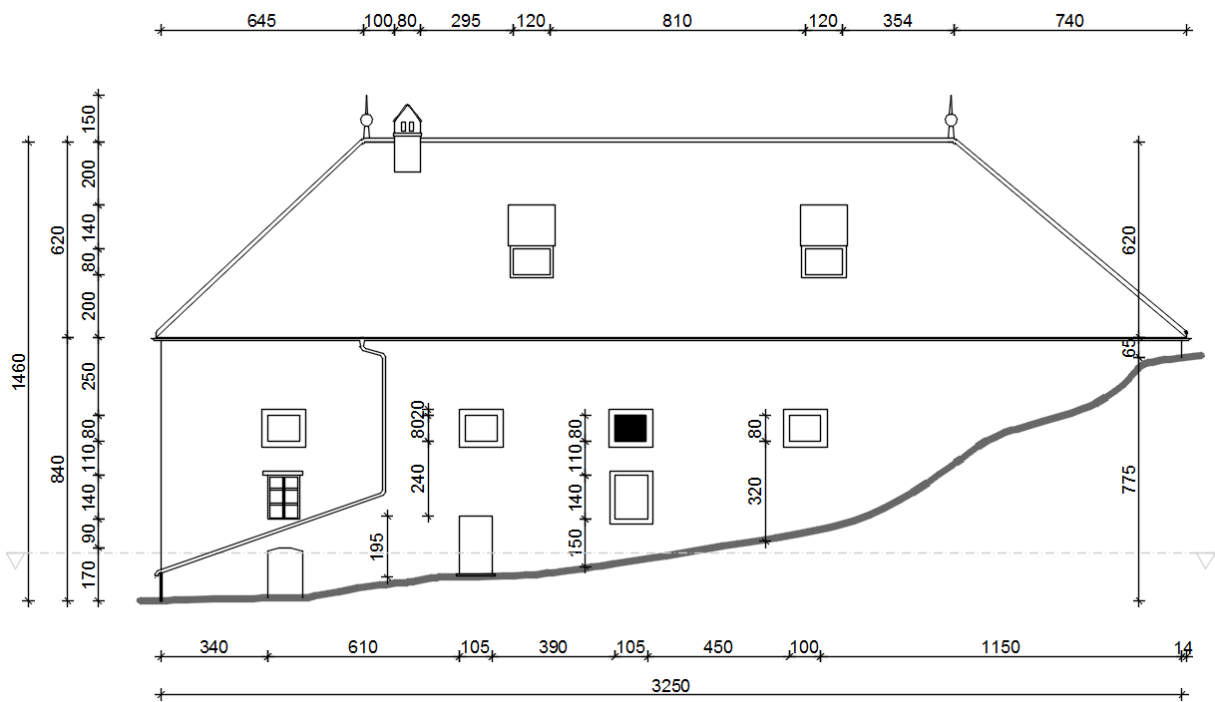
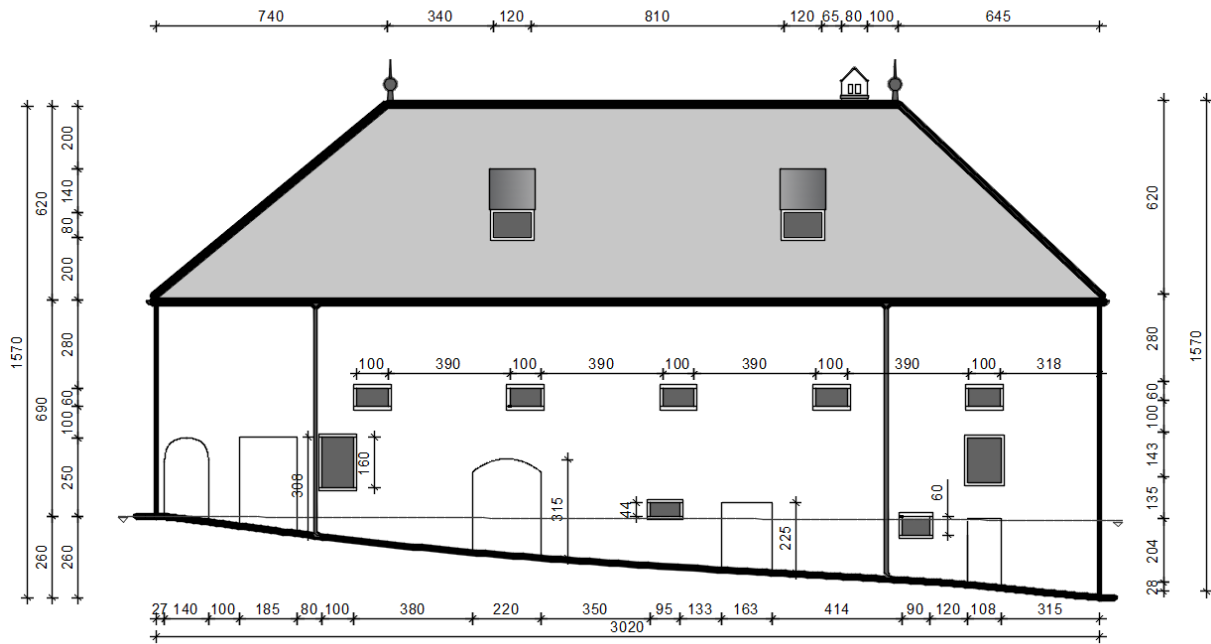
Slika 17: Severovzhodna fasada kašče

(foto: Jan Kerčmar)

Jan Kerčmar in Primož Ivanuša

Posnetek kašče

izrisane po terenskih izmerah s programom AutoCad 2015,
avtorja Mitja Madjar, Primož Ivanuša



8.4 Pismo patra Frančiška M. Fodorja

(po elektronski pošti, z dne: 17. 12. 2014)

Spoštovana dijaka,

lepo je, da Vaju zanima samostansko življenje in bom Vama rad pomagal, kolikor bom mogel.

Žal o žički kartuziji in njeni zgodovini ne vem veliko. Je pa ena knjiga: Jože Mlinarič: Kartuziji Žiče in Jurklošter, Založba Obzorja Maribor, 1991, kjer bosta gotovo našla koristne informacije. Jaz Vama bom povedal, kar vem o začetkih Kartuzijanskega Reda in o današnjem življenju kartuzijanov. Začetki so zato pomembni, ker so hoteli vsi poznejši kartuzijanski samostani posnemati življenje skupnosti v Veliki Kartuziji (Grande Chartreuse), ki jo je ustanovil sv. Bruno in kjer se je kartuzijanski način življenja izoblikoval. O teh začetkih največ vemo iz „Običajev Kartuzije“, ki jih je napisal Gvigo, peti prior Velike Kartuzije, in ki so pozneje postali prva pravila Kartuzijanskega Reda. V prilogi Vam pošiljam slovenski prevod. Kot bosta lahko videla, so prvi kartuzijani živeli iz dela svojih rok. Materialna oskrba skupnosti je bila naloga redovnih bratov, ki so živeli v t.i. „spodnji hiši“, nekoliko kilometrov oddaljeni od „zgornje hiše“, kjer so živeli patri, ki so se bolj strogo držali samote v pozameznih hišicah. V Žičah je tudi bila spodnja hiša, to je današnji Špitalič. Pozneje so spodnje hiše ukinili in so bratje živeli v istem samostanu s patri v posebnih poslopih. Tako je tudi v Pleterjah. Bratje so pridelovali zelenjave, kar je bila glavna hrana, ter gojili govedo in drobnico. Iz mleka so napravili sir, ovce so potrebovali zaradi volne za obleko in zaradi kože, ki so jo uporabljali za pergament za prepisovanje knjig. Kupovali so samo stvari, ki jih niso mogli sami pridelovati, npr. vino, sol itd. Kartuzijani nikoli niso jedli mesa razen ribjega. V prvih časih so ribe jedli samo če so jih dobili v dar. Danes v Pleterjah gojimo postrvi, včasih pa tudi kupimo morske ribe. Ker je klima Velike Kartuzije zelo ostra, so morali prvi kartuzijani zelo skromno živeti, če niso hoteli zapuščati svoje samote, čemur so se pa za vsako ceno izogibali. Zato so morali strogo omejiti število menihov na toliko, kolikor jih je mogla njihova posest preživljati. To število je bilo 12 patrov plus prior ter 16 bratov laikov. To število je potem postalo nekakšen standard za cel Kartuzijanski Red, neodvisno od možnosti posesti drugih samostanov, ki so bile seveda različne.

Samooskrba pri nas ni neko načelo, ki bi se ga krčevito držali, ki bi bil cilj zase. Bistvo našega poklica je samotarstvo: da bi celotna skupnost in tudi posamezni menihi mogli živeti v samoti, ločeni od sveta in do neke mere tudi drug od drugega, da bi na ta način prišla do izraza njihova popolna in izključna posvetitev Bogu. Vse drugo je temu podrejeno. Da bi pa mogla skupnost živeti ločeno od sveta, potrebuje neko zemljišče. To zemljišče ima dvojno funkcijo: da zavaruje odmaknjenost samostana od sveta ter da omogoča preživetje skupnosti. Kaj so na tem zemljišču pridelovali, ali so pridelke sami uporabili ali prodali, to je lahko bilo v teku zgodovine zelo različno, odvisno od krajevne in časovne pogoje.

Trenutno v Pleterjah nimamo dovolj redovnih bratov, da bi mogli vsa potrebna dela menihi opravljati. Zato imamo 10 delavcev, ki skrbijo za gospodarstvo. Pridelujemo vina, žganja, sadja in sadike dreves in jih prodajamo. Imamo tudi gozdove, od katerih imamo neke dohodke. Vse to omogoča vzdrževanje samostana in skupnosti, pa tudi dobrodelnost, kajti pošiljamo denarja dobrodelnim ustanovam (npr. Karitas), kolikor moremo. Za lastno uporabo pridelujemo zelenjave (to res delajo redovni bratje), vino, sadja in postrvi, pa tudi drva za kurjavo in les za mizarska dela. Druge potrebščine moramo kupovati.

Priporočam Vama še 29. poglavje naših Pravil (najdeta jih na naši spletni strani: www.kartuzija-pleterje.si), kjer je govor o gospodarstvu. Če Mlinaričeve knjige ne najdete, Vama lahko dam en izvod, če ga prideta iskat.

Upam, da sem Vama lahko kaj pomagal. Želim Vama vse najboljše in Božji blagoslov za Vajino delo. In blagoslovljene Božične praznike.

p. Frančišek M. Fodor, rektor

9 SLOVARČEK IZRAZOV

IZ ARHITEKTURE

Empora - z ograjo ali loki ograjen nadstropni prostor v cerkvi

Frčada - nadzidek z oknom nad kapom, za katerim je navadno urejen stanovanjski prostor

Gastovž – gostišče namenjeno obiskovalcem samostana

Ladja - del cerkve, namenjen za vernike

Prezbiterij - del cerkve, ki je namenjen za glavni oltar

IZ MENIŠKIH REDOV

Arhidiakon – namestnik škofa

Habit – redovniško vrhnje oblačilo

Kontemplacija – poglobljeno razmišljanje, razglabljanje o kaki stvari, zlasti duhovni

Kontemplativen – pridevnik: nanašajoč se na kontemplacijo

Konverzi - člani nekaterih samostanov, ki niso duhovniki; bratje konverzi pri kartuzijanih so bili večinoma neizobraženi in je bila njihova glavna naloga fizično delo.

Korni menihi – v kartuzijanskem redu so bili izobraženi in so se le v manjši meri ukvarjali z fizičnim delom

Kurat - duhovnik, ki slušbuje v kakšni ustanovi, zavodu; v našem primeru v samostanu

Magdalenke – ženski meniški red z zaobljubami uboštv, čistosti in pokorščine s praznikom sv. Marije Magdalene, 22. julija

Patriarh - najvišji cerkveni dostojanstvenik

Prior - predstojnik večjega samostana (dominikanskega, kartuzijanskega)

Priorat - del samostana namenjen delu priorja

Škapulir – širok pas blaga z odprtino za glavo, ki pokriva prsno in hrbtno stran redovniškega oblačila

Urbarialno poročilo – poročilo iz urbarja, knjige s seznamom dohodkov zemljiškega gospoda od podložnikov; v njem so zapisane vse dajatve in prihodki.

Vizitator - opravlja vizitacijo - pregled in presojo delovanja kake cerkvene ustanove po določbah cerkvenega prava