

## OD ZRNA DO KRUHA

Nekoč so na kmetijah, pozno jeseni, pripravljali zemljo za setev žita.

V času setve so kmetje trdo garali, saj so sejali ročno. Žita so vzknila, tik preden je zapadel sneg, nato so počivala pod snežno odejo.

Čas žetve je prišel, ko so bila zrna vrh klasa popolnoma zrela, v sredini pa voščena. To je bilo težaško delo, pri žetvi je sodelovala celotna družina in kmetje so si med seboj pomagali. Po žetvi so žita povezali v snope.

Po enem mesecu so žita omlatili, da je zrnje odpadlo iz klasja. To delo je lahko trajalo do 14 dni.

Po mlatvi so ločili zrna od plev in jih dali sušiti, preden so jih spravili v kašče.

Zrna so nato zmlleli v mlinu ob vodotoku.

Iz moke, ki so jo pridobili, so spekli kruh, ki je bil takrat glavna jed. Premožnejši kmetje so ga radi podarili pustnim šemam ali beračem. Revni kmetje pa so kruh pekli ob praznikih in ga nato jedli več dni.

Veliko časa mine od takrat, ko kmet poseje seme žita, do takrat, ko gospodinja speče iz moke kruh. Vsi, ki so sodelovali pri setvi, žetvi, mlatvi, mletvi in pri peki, so pot žita zelo cenili. Kmetje so včasih vložili veliko truda in ljubezni v kruh.

Danes vse to poteka strojno, hitreje in ceneje, kruh pa je žal prevečkrat vržen v koš za smeti.

Alja Trebižan, 6. C

Mentor: Tanja Lavrič