

MOJA DOMOVINA- Od zrna do kruha

Sodoben način življenja, ki ga živimo vsebuje tudi sodoben način prehranjevanja. Prehrana je bila na vseh razvojnih stopnjah človeštva izredno pomembna. V prazgodovini so se ljudje hranili s semeni, gomolji, sadeži, medom, insekti in črvi. Kasneje so k prehrani dodali meso divjih živali in ribe. Za prehrano je poskrbel vsak zase. Z odkritjem ognja so hrano pričeli kuhati ter pečena žerjavica in na kamnih. Nekoč so njivo obdelovali ročno. Pri oranjsu si pomagali z živalmi, kot so voli, krave in konji, saj takrat še ni bilo na voljostrojov, kot so danes. Zemljo so obdelovali na dva načina. Prvi je bil kopaško poljedelstvo, pri katerem se pripravljajo njiva za setev in sajenje s kopianjem. Naprednejši način obdelovanja zemlje je bil kasneje, orno poljedelstvo. Njiva za setev in sajenje se pripravljajo in obdelujejo z ornimi orodji, ralom in plugom, ki jo vleče živina in poganja človek.

Žita so bila zelo pomembni spremljevalec človeka. Človek se je nekoč iz nabiralca in lovca počasi prelevil v kmetovalca. Pričeli so gojiti žita. Vzgajali so pšenico, proso, ječmen in druge kulture. Pred setvijo so žita očistili z vejanjem z rešetom. Sejali so na roke in nosili žito v okrogli ali podolgovati košari, pleteni iz slame. Želi so v roke ali v pest. Žanjica je s srpom odžela pest, prgišče-perišče pšenice in jo položila na povreslo. Drugi naprednejši in hitrejši način je bil, da so žanjice s srpom nažele en snop in dale požeto na povreslo. Za povezovanje snopov so uporabljali lesen klin. Po opravljeni žetvi so navadno zlagali snope najprej na njivi, kasneje na voz in v kozolec. Danes že skoraj povsod žanjejo s kosilnicami ali žetvenimi stroji. Čiščenje žita so se pri ročni mlatvi lotili takoj, ko je bilo žito omlačeno. Najprej so pograbili vso slamo z zrnja z grabljicami. Vzeli so rešeto in začeli rehtati slamo in zrnje, ki sta ga dva kmeta z grabljicami porivala v reto. Zrnje je letelo na tla, slamo pa so metali na lesen mostič pred podom. Med rehtanjem so porivali žito z narobe obrnjenimi grabljicami v kot. Ko je bilo čiščenje končano, so žito zveli. Po opravljenem vejanju so žito natančneje očistili z ravnanjem. Z vevnicami so naložili žito v rešeto in ga enakomerno tresli sem in tja. Omlačeno, očiščeno in na podu, derah ali platnenih rjuhah presušeno žitno zrnje so shranjevali na več načinov. Na primer, žito so hranili v bednju, ki je bil izdolben iz debelejšega kosa debla in v velikih platnenih koših iz slame. Navadne posode žita so hranili v kleti, hramu, posebnem poslopju zdraven hiše, in v kašči. Naprednejši in premožnejši gospodarji so postavljali v kašče, pridale oziroma košče. To je lesena skrinja, brez pokrova, razdeljena je na predale za razne vrste žita.

Včasih so hrano znali bolje ceniti, saj so trdo delali zanjo. Imeli so spoštljiv odnos do nje. Hrana je bila manj raznovrstna, jedilniki so bili skromni, vendar bolj zdravi, brez uporabe različnih sredstev. Na njivah so pridelovali predvsem ajdo, fižol, pšenico, krompir in zelje. Prehrana do danes se je precej razvila in napredovala. Za pridelovanje hrane so nam na voljo raznovrstna farmacevtska in kemijska sredstva ter gensko spremenjeni organizmi. Malo ljudi danes hrano prideluje ročno, saj je znanost napredovala. To opravljajo stroji, roboti. Danes se hrana hitreje pridelava, saj ljudje hrepenijo tudi po večjem in hitrem zaslužku. Je manj kakovostna, ker se uvaža. Malo ljudi ceni to, kar se pridelava, saj raje kupijo cenejše izdelke v trgovini, ki so polni konzervansov. Hrana je bila včasih naravno pridelana in bolj zdrava. Po mojem mnenju v današnjih časih manj ljudi ceni hrano, kot so jo včasih. Zadovoljni so bili že z eno drobtinico kruha. Hrana je dobra še zaradi mnogo stvari. V njej lahko iščemo uteho. Ko smo živčni in pod stresom se lahko po tolažbo zatečemo k njej.

Avtor: Maja Delić, 9.a

Šola: Osnovna šola Zbora odposlancev Kočevje

Mentor: Mateja Malnar