



**Viri in literatura:**

Bogataj Janez, *Ustvarjalna Slovenija: Mojstrovine na stičišču evropskih Alp, Mediterana in Panonske nižine*, Ljubljana: Daria Rokus, 2005

Bogataj Janez, *Domače obrti na Slovenskem*, Ljubljana: DZS, 1989

Bogataj Janez, *'O slovenskem lončarstvu'*. V: Likovni odsevi 4-5, 1986, str. 36-38.

Gorenjski muzej Kranj, zbirke lončenine in dokumentacija

Karlovšek Jože, *'Lončarstvo na Slovenskem'*. V: Slovenski etnograf 3-4, 1951, str. 87-111.

Makarovič Gorazd, *'Črna kuhinja'*. V: Slovenski etnološki leksikon. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004, str. 70

Makarovič Gorazd, *'Lončeno posodje'*. V: Slovenski etnološki leksikon. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004, str. 295

Medobčinski muzej Kamnik, zbirke lončenine in dokumentacija

Novak Vilko, *'Lončarstvo v Prekmurju'*. V: Slovenski etnograf 3-4, 1951, str. 111-131.

Snoj Marko, *'Pisker'*. V: Slovenski etimološki slovar. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1997, str. 446

Šarf Fanči, *'Lonec'*. V: Slovenski etnološki leksikon. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004, str. 296

Šubelj Kramar Iva, *Tako so živeli in kuhali*. Kamnik: Dednina, 2007

**Pripovedovalci (informatorji):**

Brlc Angela, Zg. Palovče 3, upokojenka

Erdani Franci, Trebelno pri Palovčah 1, upokojenec

Erdani Mitja, Trebelno pri Palovčah 1, strojni tehnik, komercialist

Kotnik Marjan in Dragica, Vranja peč 6, vodni inštalater in administratorica

Kvas Bernarda, Sp. Palovče 18, upokojenka

Mag. Dolžan Eržen Tatjana, Gorenjski muzej Kranj, muzejska svetovalka

Mag. Torkar Zora, Medobčinski muzej Kamnik, direktorica

Pirš Olga, Zg. Palovče 1, upokojenka

Sovinšek Frančiška, Sp. Palovče 12, upokojenka

Vodlan Ivanka in Franc, Velika Lašna 2, upokojenca

**Fotografije:**

Teja Hlačer in Tatjana Hlačer

**Na kamniškem dandanes ohranjajo lončarsko obrt** le še nekateri posamezniki in sicer kot tradicionalno lončarstvo, sodobno interpretacijo dediščine lončarstva ali kot sodobni lončarji - keramiki.

Kot **obrtno dejavnost** pa jo po evdenci Območne obrtne zbornice Kamnik in rokodelstva DUO obrtne zbornice Slovenije opravljajo:

**Lončarstvo Franc Kremžar s.p.**, Gmajnica 65, 1218 Komenda, tel: 01 834 15 94

**ILA d.o.o.**, Perovo 18b, 1241 Kamnik, tel: 01 831 02 26 in 041 662 446

**Ratkajec Weingerl Nives s.p.**, Podgorska pot 5, 1241 Kamnik, tel: 041 936 229

**Rokodelstvo Spruk Jure s.p.**, Volčji potok 39e, 1235 Radomlje, tel: 041 224 593

In še:

**Lončarstvo Štebe**, Podboršt 14 1218 Komenda, tel: 01 834 15 13

**Zajc Polona s.p.**, Muljava 3, 1234 Mengeš, tel: 031 500 054

**Gomboc-Jerman Tatjana s.p.**, Gajeva 10, 1235 Radomlje, tel: 059 919 012 in 031 245 369

**Tatjana Hlačer**, Perovo 18b, 1241 Kamnik

Avtorici projekta: Alenka Hribar, Turistično društvo Kamnik in Tatjana Hlačer, Ila d.o.o., dotik ustvarjalnosti

Za vsebino je odgovorno Turistično društvo Kamnik. Organ upravljanja za Program razvoja Republike Slovenije za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Projekt sofinancira EU.

Naš recept za jed v piskru

### 'Krompirjeva juha'

Juhe so bile nekdaj v glavnem nemesne. Tako poznamo močnate, mlečne, jajčne, zelenjavne juhe, ki so dobile ime po glavnem dodatku: krompirjeva, fižolova, ješprenova, itd.

Nekdaj so dali vse naenkrat kuhat v lonec, lonec pa pokrili z željnim listom in glineno pokrovko, da se je vse počasi kuhalo.

Naš recept za krompirjevo juho je nadgradnja starega recepta:

- 40 dag krompirja, 2 žlici olja, 1 velika čebula, peteršilj, korenje, žlica paradižnikove mezge, česen, lovor,
- 1 žlica moke, majaron, timijan, sol

Na olju prepražimo čebulo in moko. Dodamo nekaj vode in na kocke narezan krompir, začimbe in solimo. Potem zalijemo z vodo. Po starem lahko postrežemo z jabolčnim kisom.

### Dober tek!

Vir: Šubelj Kramar, Iva, *Tako so živeli in kuhali*, Kamnik: Dednina, 2007



# Pisker

iz črne kuhinje

»Polni lonci,  
polne skrinje,  
polna hiša,  
to je bilo veselja pri hiši!«

Oblikovanje: DC Studio / oktober 2011



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje  
Projekt sofinancira Evropska unija



**G**lasovi iz preteklosti odmevajo v sedanjost. Smo v veži, obdaja nas tema črne kuhinje, le na ognjišču globoko v notranjosti peči plapolala ogenj. Prijetno diši po zakurjenih drvih in slastni hrani, ki se kuha v lončenem piskru.

V Budnarjevi domačiji je danes črna kuhinja najstarejši prostor v hiši. To je prostor, kjer se nahajata odprto ognjišče in odprtina za peč. Dim ni speljan skozi dimnik, ampak se dviga skozi odprtino v oboku ali skozi lovilec isker nad kurščem in se zato vali tudi po kuhinji. Dim s sajami črni stene kuhinje, zato ji pravimo črna kuhinja.

V kmečkih hišah so črne kuhinje najprej izpričane v drugi polovici 15. stoletja. Postopoma so se uveljavljale tudi na kamniškem. V marsikateri kmečki hiši so še kuhali v črni kuhinji v desetletju po 2. svetovni vojni, potem pa so jo zamenjali štedilniki. S to zamenjavo se je končala tudi dolga doba, v kateri se je uporabljalo predvsem lončeno posodje, torej posodje narejeno iz gline.

Lončen pisker ali lonec spremlja človeka od začetka kulturne zgodovine. Lonec mu je služil za shranjevanje, prenašanje, peko, kuhanje sebi, družini in živini, za pranje perila in še za kakšna druga vsakodnevna ali redkejša opravila.

V slovenskem etimološkem slovarju najdemo verjetno razlago pomenkega razvoja besed *pisker*, *piskrc*, *piskrček*; od prvotnega pomena besede pekarna, peč, pekač do lonca. Beseda lonec etimološko ni dokončno pojasnjena.

Vsak pisker ima tudi svojo zgodbo, od kod je prišel, za kaj in koliko časa se je uporabljal ter podobno. Na primer: »Pisker je k hiši prinesla sestra, ki se je v Komendi učila za šiviljo,« ali pa: »pisker sem kupil pred šestdesetimi leti na sejmu v Lukovici, v njem smo hranili kis,« ali pa »pisker sta prinesla mama in oče, ko sta prišla iz Tuhinjske doline, ko pa so prišli štedilniki, smo vse lonce zmetali stran.«

Vasi okoli Kamnika so s svojimi lončarskimi izdelki zalagali predvsem lončarji iz Komende in Moravč pa tudi iz Gornjega Grada, kjer so bila večja lončarska središča. Naša lončar-



ska obrt je temeljila izključno na krajevnih nahajališčih gline, ki so se po posameznih območjih Slovenije razlikovala in omogočala lončarjem izdelovanje raznobarnih in raznovrstnih lončarskih izdelkov. Najbolj pogost izdelek lončarjev so bili zagotovo lonci, kar poveže sorodnost poimenovanj lonca, lončar in lončena posoda.

Lonce so izdelovali ročno na lončarskih vretenih in jih žgali v lončarskih pečeh. Izdelovali so jih različnih velikosti, oblik in okrasja. Lonci so bili jajčaste ovalne oblike. Lahko so bili glazirani, tudi poslikani ali okrašeni na različne načine. Na lonce so risali z razredčeno glino druge barve ali pa z barvnimi oksidi. Pogosto je bila glavni motiv valovnica, poleg nje pa še preprosti geometrični in rastlinski motivi, npr. spirale, zanke in vijuge, lističi, rozete, krogi, črtice ipd. Na eni posodi je bilo lahko več motivov, ki so se ritmično ponavljali.

Lonci za kuho so bili različnih velikosti, od 0,5 litra do 25 litrov, na notranji strani so bili glazirani ali pa le črno žgani. Spodaj so bili ozki, v sredini trebušasti, zgoraj spet ožji s poudarjenim ustjem navzven. Takšna oblika je bila kar najbolj prilagojena prijemanju lonca z burklami in kuhanju v krušni peči, da je ogenj lahko lonca čim bolj objel.

Burkle so na leseni palici nasajen železen polmesec. Z njimi so objeli posodo in jo nesli v peč ali iz nje. Ker so lonci različno veliki je tudi burkel več, z različnimi objemi. Pri prestavljanju večjih in težjih posod so burkle naslanjali na poseben lesen valjar.

Lonca za kuhanje v krušni peči so velikokrat opletli z žico, da so jih utrdili, če so počili ali pa tudi že prej, da so jih zavarovali. Za Kamnik in okolico je značilno, da širina lonca za kuho ni presegala višine. Trup je v dvetretinski višini, kdaj še višje, najbolj napet, vrat je nizek, ramena so precej ravna, da lonca lahko vežemo z žico, ustje pa je majhno, toda lično zaokroženo. Pojmovanje različnih delov lonca z deli človeškega telesa, npr. noga, trup, trebuh, ramena, vrat, ustje, ušesa lonca, tudi kaže na tesno povezanost človeka z loncem.

Lonci ali piskri pa niso bili le za kuho, ampak tudi za druge namene in zato tudi drugih oblik. Lonci za shrambo raznih jedi imajo ročaje, lahko tudi pokrove ter so glazirani tudi zunaj in običajno z več okrasja. Manjše posode imajo po en, večje pa po dva ročaja, ki jih imenujemo lahko tudi ušesa, ker so manjše velikosti. Lonci za mast, za kisanje zelja in za vlaganje povrtine so manj trebušasti in spodaj širši kakor lonci za kuho. Lonci za svinjsko kuhinjo, za kuhanje perila in cvrtje svinjske masti so bili največjih dimenzij. Lonci za kis so posebnih bolj okroglih oblik z lijčkom, dvema ročaji in pokrovom. Potem so tu še lončki za hrambo masla, posebni lonci za vodo in še bi lahko naštevali.

Stare lonce, kot pomemben del kulturne dediščine naših ljudi in prostora, hranijo muzeji, kjer si jih lahko tudi ogledamo. Le redki lonci so še po domovih, kjer pa v glavnem ne služijo več prvotnemu namenu. Večinoma služijo kot vaza za suho cvetje in kot spomin na preteklost, ki priča o tem, kako so kuhali, se prehranjevali in na sploh živeli v času »naših babic«. Ta spomin pa nosi marsikatero dobro rešitev tudi za sedanjost in prihodnost.



V današnjem času je spet večje zanimanje za lončene piskre, tako za nove, ki jih še vedno izdelujejo nekateri lončarji, kot za stare, ki pridobivajo na vrednosti. Nekateri še vedno ali pa spet uporabljajo lončene lonce za pripravo hrane in ti pravi, da je jed skuhana ali pečena v lončeni posodi veliko bolj okusna, kot v kakšni posodi iz drugega materiala. Nekateri so prepoznali tudi prednosti hranjenja živil v glinastih loncih npr. med, mast, voda ipd.

Kako pomembno vlogo je igral pisker v življenju naših ljudi dobro poznarja tudi slovensko ljudsko slovo. Marsikatera slovenska ljudska pravljica ali pesem pripoveduje o loncu, npr. koroška ljudska pripovedka Mojca Pokrajculja, kjer Mojca Pokrajculja sprejme vse živali pod streho piskrčka, da ne bi zmrznile. Lonca je velikokrat simbol za imetje npr. »imamo dati kaj v lonca«, ali pa »počen lonca« za izgubo imetja. Z loncem je povezanih tudi kar nekaj slovenskih pregovorov, npr. »Vsak lonca najde svoj pokrov.« »Lonca lončarja hvali.« »Boljše je vino iz lonca, kot voda iz zdenca.« »Še lonci na polici se skregajo, pa bi se ljudje ne.« In če pristavim »svoj piskrček«:

*Da bi bili lonci polni celo leto!*

Mag. Teja Hlačer

Tekst je nastal s pomočjo virov in literature, informatorjev iz okoliških vasi Budnarjeve domačije ter pomočjo zbirk in dokumentacije Medobčinskega muzeja Kamnik in Gorenjskega muzeja Kranj. Fotografije so nastale pri informatorjih, v Medobčinskem muzeju Kamnik in Gorenjskem muzeju Kranj.

