

## KRUH MED PRETEKLO IN SODOBNO USTVARJALNOSTJO

### Opredmetena dediščina priprave in peke kruha

Adela Pukl, Miha Špiček

211

Razstava *Kruh med preteklo in sodobno ustvarjalnostjo* je nastala na pobudo Sekcije za pekarstvo, ki deluje v okviru Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri Gospodarski zbornici Slovenije (v nadaljevanju GZS).



Razstavna vitrina s predmeti SEM in del nagrajenih pekovskih izdelkov (foto: Miha Špiček, 2018)

Gre za že drugo razstavo o dediščini kruha na Slovenskem in nadaljevanje sodelovanja Slovenskega etnografskega muzeja z GZS in uspešnimi slovenskimi blagovnimi znamkami<sup>1</sup>. GZS že od leta 2000 vsako leto izvede ocenjevanje kruha, pekovskega peciva, testenin, keksov in svežih slaščic, letošnje je bilo že osemnajsto zapored. Na nas so se obrnili z željo, da bi poleg razstave nagrajenih

<sup>1</sup> V preteklosti smo namreč že pripravili razstavi o Cockti in Šumiju, dveh uspešnih slovenskih blagovnih znamkah.

141 izdelkov pripravili še razstavo, ki bi z dediščinskega vidika osvetlila tematiko priprave kruha.

212

Razstava je bila zasnovana dvodelno. Na eni strani so bili predstavljeni nagrajeni pekovski izdelki leta 2018, na drugi pa fotografije in opredmetena dediščina priprave in peke kruha. V muzejskem delu razstave smo se osredotočili na predstavitev predmetov povezanih s postopki priprave kruha; od moke do končnega izdelka: predmeti za mesenje, vzhajanje in oblikovanje testa ter peko kruha v različnih pečeh. Vse te faze smo predstavili po posameznih poglavjih in ponazorili z izbranimi predmeti: nečkami za mesenje testa, peharji ali posodami za vzhajanje in zorenje testa, modeli za oblikovanje (npr. modeli za male kruhke), posodami za peko kruha, potic, pogač ter na koncu orodjem za peko kruha (lopar, burkle, veslica, grebljica, omelo). Posebno mesto v dediščini peke kruha imajo različne oblike krušnih peči in načini peke, kar pa smo zaradi prostorskih omejitev skušali predstaviti z različnimi tipi pečnic in lončeno črepnjo za peko na ognjišču. Peko v krušnih pečeh so deloma zamenjali sodobni načini peke, ki smo jih predstavili s sodobnimi gospodinjskimi pripomočki (kruhomat, robot za mesenje testa).

Posebnost večine teh fotografij in predmetov je bila njihova pridobitev. Slovenski etnografski muzej je leta 1948 pod vodstvom takratnega ravnatelja Borisa Orla začel načrtno zbirati gradivo po slovenskem podeželju. Tako imenovane Orlove ekipe so na terenu za muzej pridobile veliko predmetov ter ustvarile obsežno zbirko fotografij, zapiskov in prostoročnih risb. Med terenskim delom so dokumentirali tako vsakdanja kot praznična opravila, nepremično, premično in nesnovno kulturno dediščino, ki obsega tudi dediščino, povezano s pripravo in peko kruha.

Priložnostna razstava je bila na ogled od 1. februarja do 1. marca 2018.