

LONČENINA ZA PRAZNIČNO PEKO

V petek, 28. septembra, ob 18. uri, na gradu Podsreda odpiramo novo razstavo, Lončenina za praznično peko.

Evropska komisija je leto 2018 razglasila za leto kulturne dediščine. Konec septembra in začetek oktobra vsako leto potekajo Dnevi evropske kulturne dediščine. Letos potekajo med 22. septembrom in 6. oktobrom. V Kozjanskem parku smo se dnevom pridružili z več dogodki, eden med njimi je razstava Lončenina za praznično peko.

Kozjansko je bilo nekoč znano po svojih lončarjih in njihovih izdelkih, od loncev za kuho, modelov za peko, kotlov za žganjekuho, izdelovanju pečnic za peči, lončkov za rože V našem depoju se je nabrala vrsta lončenih izdelkov. Tokrat smo izmed teh izpostavili le lončenino za praznično peko.

Speči potico, kolač ali šarkelj ni vsakodnevno opravilo, ampak pomeni, da je v hiši praznik – ali je to obeležitev cerkvenih praznikov, praznovanje zaključka spravila pridelkov ali družinskih – krst ali poroka.

Za navadni kruh gospodinje niso potrebovale nobene posode, ko pa so pripravile potico ali kolač, so jih položile v pripravljen model ali pekač. Zelo razširjeni so bili še v prvi polovici 20. stoletja, v drugi polovici le še redko v rabi.

Razen pekačev za potice in kolače poznamo še nekatere posebne modele, ki so bili sestavljeni iz dveh delov. Takšen je model za jagenjčka, ki je služil peki posebnega peciva oz. boljšega kruha. Tega so po pečenju okrasili z beljakovim snegom in je nekoč bil sestavni del ženitovanjskega obreda.

Pečenju mesa, posebej perutnine, so bili prav tako namenjeni posebni pekači. Ti so podolgovate oblike, z žlebičem za izliv maščobe, znotraj loščeni in zunaj velikokrat obdani z žico.