

SEMINARSKA NALOGA

V OKVIRU PRORGRAMA TURISTIČNI VODNIK TURISTIČNEGA OBMOČJA BELA KRAJINA

Udeleženec/ka izobraževanja:

Vita Jankovič

Kraj in datum: Črnomelj, 25. 6. 2020

SOSESKA ZIDANICA DRAŠIČI

Po vsej verjetnosti so soseske zidanice obstajale že vsaj od 17. stoletja naprej. Ker pa so delovale po ustnem izročilu in pravilih, ki so se prenašala iz roda v rod, nimamo o njih nobenih zapisanih virov. Pa vendar ne moremo brez, da bi se ustavili pri njih kot središču vaškega upravljanja ter pokrivanja finančnih potreb vaških skupnosti.

Dejstvo je, da je jih bilo veliko, pa ne samo v Beli krajini, pač pa po celotni Sloveniji. Praktično je obstajala v vsaki vasi oziroma širši skupnosti, vendar so se po letu 1880 začele ukinjati zaradi napada trtne uši in posledično izseljevanja prebivalstva. Najdlje v Sloveniji so se ohranile prav pri nas, v Beli krajini, natančneje v metliškem vinskem okolju.

Danes neprekinjeno od ustanovitve deluje samo še soseska zidanica Drašiči v občini Metlika in je bila zaradi svoje pomembnosti, prenašanja družbenih vrednot preteklosti, obujanja običajev, sodelovanje ter solidarnost na nove generacije leta 2012 vpisana na seznam nesnovne kulturne dediščine.

Zgodovina soseskih zidanic

Sosesko zidanico so v Beli krajini poimenovali tudi cerkvene ali vasne zidanice ali hise. Prve zapise oziroma raziskovanja o le teh pa najdemo na začetku 20. stoletja, ko jih je opisal Janko Lozar v razpravi o Belokranjski hiši, kasneje pa jih je zgodovinar Sergij Vilfan omenil v članku Naše lesene listine.¹

Znano je, da so bile soseske zidanice razpršene po celotni Beli krajini, ne samo v metliškem koncu. Raziskovalec Josip Žontar tako omenja adlešičke, dragatuške, podzemeljske in metliške župnije, ki so imele soseske zidanice.² Soseska zidanica je bila namreč skoraj vedno v obstoju poleg podružnične cerkve neke župnije in tako je tudi danes s sosesko zidanico v Drašičih. Zakaj pri cerkvi? Ker je morala cerkev imeti svojo zidanico za lastne potrebe in zato sosesko zidanico včasih imenujejo tudi cerkvena zidanica, upravljata pa jo dva »cerkvenaša« (šekutor in mežnar). Soseska zidanica oziroma njena skupnost skrbi tudi za urejanje cerkve, pogrebov in ostale vaške potrebe. Večina soseskih zidanic in hisov je v Beli krajini prenehala delovati med letoma 1880 in 1890 zaradi boleznih trtne uši in izseljevanja prebivalstva, pa tudi zato, ker enostavno vina več ni bilo, zato so tudi delovanje soseskih zidanic opustili.

Razlog je bila tudi morebitna toča ali pa požar, velikokrat pa tudi prevelike obresti za izposojeno vino, ki so včasih tistem, ki je veliko posojal pobrale celoten pridelek.³

V okolici Metlike je delovalo kar 17 soseskih zidanic in sicer v Rosalnicah, Bereči vasi, Bojanji vasi, Boldražu, na Božakovem, v Bušinji vasi, Dragomlji vasi, Drašičih, na Dobravicah, Grabrovcu, Krvavčjem Vrhu, Lokvici, Radovici, v Slamni vasi, na Suhorju pri Metliki, v Vidošičih in na Krašnjem Vrhu. Če pogledamo korelacijo s podružnično cerkvijo ugotovimo, da imajo vse pripadajoče cerkve, razen soseske zidanice v Bereči vasi, Boldražu in v Dragomlji vasi - te so novejšega izvora iz 19. stoletja in so bile postavljene po vzoru sosednjih

¹ Dular, Jože. *Na rovaš! Belokranjske soseske zidanice in Soseska Drašiči*. Metlika: Belokranjski muzej, 2017

² Dular, Jože. *Na rovaš! Belokranjske soseske zidanice in Soseska Drašiči*. Metlika: Belokranjski muzej, 2017

³ Dular, Jože. *Na rovaš! Belokranjske soseske zidanice in Soseska Drašiči*. Metlika: Belokranjski muzej, 2017

vasi in ne zaradi »cerkvenega« vina.⁴ Prav tako moramo na tem mestu povedati, da so bile nekatere soseske zidanice samostojne, torej vezane na eno vas ali skupnost, druge pa so združevale več vasi pod eno streho. Drašička je tako zajemala še Krmačino, Vidošička pa Železnike. Danes ima soseska zidanica v Drašičih malo »blažja« pravila koga sprejme pod svoje okrilje, več o tem pa v nadaljevanju.

Obstajale so ne samo vinske soseske zidanice, pač pa tudi soseske, ki so posojale žito, vendar so bile le te bolj znane drugod po Sloveniji. Nekatere soseske zidanice so imele tudi lastno, skupno zemljo, ki so jo ponavadi obdelovali revnejši prebivalci in za delo prejeli tudi plačilo. Največkrat pa so to bili pašniki in pa zemlja okoli zidanice in cerkve same. Če je imela soseska v lasti gozd, so les skupaj posekali, denar pa dali soseski za potrebe vaše skupnosti. Glavna nepremičnina je bila seveda zidanica ali his. Najprej so bile grajene iz lesa, kasneje zidane. Večina jih je bila skromnih, kritih s slamo in so imele samo klet in podstrešje, bogatejše pa še nadstropje z zidano sobo za vaše sestanke ali shramba za orodje. V soseski zidanici Drašiči je bila v zgornjem nadstropju tudi vaška šola. Vsekakor pa je sosedska zidanica veljala za prostor druženja in razpravljanja, kot edina vaška gostilna.

V soseki zidanici so oziroma še imajo tudi upravljalca. To sta bila ponavadi dva ali pa trije možje, ki so upravljali s premoženjem soseske zidanice, izdajali in pobirali vino, sklicevali ljudi na sestanke, skupno delo itn. Imenovali so se šekutorji. Poleg šekutorja je imel pomembno vlogo tudi mežnar, ki je skrbel za cerkev, zvonil, navijal uro. Za svoje delo so dobili tudi plačilo, ponavadi niso rabili dati letne članarine ali pa so določeno količino vina v soseski zastonj spili, torej brez vračanja mošta v jesenskem času. Skrbeli oziroma odgovorni so bili tudi za skupno orodje, saj si ga vsaka hiša ni mogla privoščiti, zato je z dobičkom od vina soseska zidanica poskrbela za nabavo orodja in pripomočkov za celotno vas. Sistem vinske banke

V čem je soseska zidanica tako posebna? Kaj je tisto, kar jo določa? Vino, seveda! In to skupno vino, ki so ga prodali ali si ga vzeli na rovaš, na posojilo. Rovaš je poseben sistem paličic in zarez - vsaka družina ima svojo paličico in ko si pride izposodit vino, toliko zarez dobi na paličici. To pomeni, da se je zadolžila. Obresti v vinski banki pa niso zanemarljive. Ravno nasprotno. So 50%. To pomeni, da če si je nekdo na rovaš vzel 1l vina, je v jeseni moral vrniti 1,5l mošta. Nekdaj so pobirali tako bel, kot rdeč mošt, nato ga zmešali in imeli svetlo rdeče vino. Danes je vino izključno belo. Ko je dolžnik prinesel mošt jeseni nazaj, se je njegov dolg izbrisal, torej se je na leseni paličici izbrisala tudi zarez.

Ponekod so v soseskih posojali tudi denar, vendar ni bilo običajno, obresti pa so bile okoli 5%.

Članstvo

Članstvo je variiralo od soseske do soseske in od vasi do vasi. Vsaka soseska zidanica je namreč imela svoja nenapisana pravila kod lahko vanjo vstopi oziroma kdo lahko postane njen član. Vsepopvod pa je veljalo, da nikoli ni član oseba, pač pa je članstvo vezano na hišo oziroma gospodarstvo in tako je v soseski zidanici v Drašičih še danes. Pri nekaterih soseskih zidanicah so vključevali vse vaščane, ponekod samo tiste, ki imajo v lasti tudi vinograde. Vsekakor pa se je članstvo spreminjalo zaradi izseljevanj, prodaje posestev, združevanj posesti ipd.

⁴ Dular, Jože. *Na rovaš! Belokranjske soseske zidanice in Soseska Drašiči*. Metlika: Belokranjski muzej, 2017

Kako pa si sploh postal član? S pristopnino oziroma članarino seveda! In tako kot je bilo pri vsaki soseski kdo lahko vstopa v sosesko stvar vaške skupnosti, je bila tudi velikost pristopnine. Ponekod je znašala od 10 do 15 litrov vina, ponekod vino in še denarna pristojbina. Nenapisano pravilo pa je tudi bilo, da so solidarno znižali vstopno ceno revnejšim vaščanom.

Danes se je pristopnina v sosesko zidanico v Drašičih mnogo povečala, saj znaša kar 200l vina. Pa vendar je to enkratna dajatev hiše, nato se članstvo obdrži s 15l vina letno.

Soseska Drašiči danes

Drašička soseska zidanica danes spet dobiva na veljavi in jo lahko izpostavimo tudi kot odličen turistični produkt. Skupnost se je organizirala in po predhodnem naročilu odpre svojo zidanico, vodnik razkaže in pove zgodovino ter upravljanje soseske zidanice, ponudi skupno vino, v zgornjem nadstropju pa imajo tudi lepo pregledno razstavo s panoji o delovanju soseske zidanice Drašiči. Poleg tega imajo na Antonovo v mesecu januarju vsako leto degustacijo in ocenjevanje vin (120 vzorcev vsako leto). Ocenjevanje vin vodi mednarodno priznani slovenski enolog ter domačin, dr. Julij Nemanič. Poleg samega ocenjevanja ter ukvarjanja z vinom, člani vodijo tudi slikarske kolonije, glasbeno prireditev ob materinskem dnevu ter skrbijo za vaško skupnost - pozimi plužijo, skrbijo za cerkev, pomagajo pri urejanju pogrebov, praznovanj, imajo letno žegnanje ter še bi lahko naštevali.

Na Florjanovo, 4. maja vsako leto, pa v sosesko zidanico spustijo tudi svoje žene, matere, tete, sestre, hčerke, ki drugače kot pripadnice nežnejšega spola načeloma nimajo vstopa v sosesko zidanico. To pravilo velja že od nekdanj in se ga še vedno držijo. So pa zaradi negodovanja (vsaj tako so povedali) določili en dan, da si skupno vino na rovaš lahko privoščijo tudi one.

Tudi rovaš danes ni več v isti podobi, kot je bil nekoč. V kletnih prostorih jih sicer še najdemo - bolj za okras, sami pa vino, ki so si ga posodili, zapišejo v knjižico.

Sprememba je tudi v pobiranju dajatev. Namreč, ugotovili so, da je lažje pobirati že narejeno vrhunsko vino, kot pa mošt in se nato z njim ukvarjati ter kletariti. Dajatve pobirajo zadnji vikend v mesecu oktobru, kjer naredijo tri ocenjevalne komisije in se odpravijo pa najboljše vino, ki ga člani premorejo. Od vrhunskih belokranjskih vinarjev sodelujejo v soseski zidanici tudi Vina Prus, Vina Plut ter Vinogradništvo Dolc 1834. Skupno vino, ki ga ustvarijo tržijo kot Belokranjec PTP (priznanega tradicionalnega poimenovanja), zato pobirajo tudi sorte, ki sodijo v njegov rang (kraljevina, laški rizling, beli pinot, chardonnay, zeleni silvanec, sauvignon, renski rizling, rumeni muškat). Soseska zidanica trenutno šteje 50 članov in pridelajo okoli 1300l vina na leto.

So se pa tudi tržno usmerili - skupno vino ne samo prodajajo, pač pa organizirajo vsakoletni tradicionalni pohod po poteh soseske zidanice v mesecu novembru, kjer se zbere čez 1000 ljudi iz cele Slovenije in tudi širše, ki hodijo od zidanice do zidanice ter degustirajo najboljše belokranjsko vino ter kulinarčne priboljške. Pohod je dolg 11km in ima 8 postojank, cena vstopnice pa znaša 25 EUR.

COMMUNAL WINE CELLAR DRAŠIČI

The communal wine cellars have existed since at least the 17th century. However, because they operated according to oral tradition and rules passed down from generation to generation, we have no written records of them. They were the center of village management and covered the financial needs of village communities.

The fact is that there were many of them, not only in Bela krajina, but throughout Slovenia. They existed in practically every village or wider community, but after 1880 they began to be abolished due to the attack of vine lice and the consequent emigration of the population. They have been preserved for the longest time in Slovenia right here, in Bela krajina, more precisely in the Metlika wine region.

Today, only the Drašiči communal wine cellar in the Metlika municipality has been operating continuously since its establishment, and in 2012 it was inscribed on the list of intangible cultural heritage due to its importance, transmission of social values of the past, revival of customs, cooperation and solidarity to new generations.

History of communal wine cellars

The communal wine cellar in Bela krajina was also called church wine cottage or village vineyard cottages or houses. The first records or research on these can be found at the beginning of the 20th century, when Janko Lozar described them in a discussion on the Bela krajina House, and later the historian Sergij Vilfan mentioned them in the article Naše lesene listine.

It is known that the neighborhood vineyard cottages were scattered throughout Bela krajina, not only in the Metlika area. Researcher Josip Žontar mentions the parishes of Adlešiči, Dragatuš, Podzemelj and Metlika, which had communal wine cellars. Namely, the communal wine cellar was almost always in existence next to the branch church of a parish, and this is still the case today with the communal wine cellar in Drašiči. Why at church? Because the church had to have its own vineyard cottage for its own needs, the communal wine cellar is sometimes also called a church vineyard cottage, and it is managed by two "church clerks" (šekutor and mežnar). The communal wine cellars or its community also takes care of arranging the church, funerals and other village needs. Most of the neighborhood vineyard cottages and houses in Bela krajina ceased to operate between 1880 and 1890 due to vine lice and the emigration of the population, as well as simply because there was no more wine, so the operation of the communal wine cellars was abandoned.

The reason was also possible hail or fire, and often too much interest for the borrowed wine, which sometimes took away the entire crop from the one who borrowed a lot.

There were as many as 17 communal wine cellars in the vicinity of Metlika, namely in Rosalnice, Bereča vas, Bojana vas, Boldraž, Božakovo, Bušinja vas, Dragomlja vas, Drašiči, Dobravice, Grabovec, Krvavčji Vrh, Lokvica, Radovica, Slamna vas, in Suhorje near Metlika, in Vidošiči and in Krašnji Vrh. If we look at the correlation with the branch church, we find that all the churches have, except the communal wine cellars in Bereča vas, Boldraž and Dragomlja vas - these are of recent origin from the 19th century and were built on the model of neighboring villages and not because of "church" wine. At this point we must also say that

some soseska were independent, i.e. tied to one village or community, while others united several villages under one roof. Drašička also included Krmačina and Vidošička Železniki. Today, the communal wine cellar in Drašiči has slightly "milder" rules for who it accepts under its auspices, and more on that below.

There were not only wine communal cellars, but also communal cellars that lent grain, but only these were better known elsewhere in Slovenia. Some communal wine cellars also had their own, common land, which was usually cultivated by poorer residents and they also received payment for their work. Most often, these were pastures and the land around the vineyard cottage and the church itself. If the community owned a forest, the wood was cut down together and the money was given to the communal wine cellar for the needs of the village community. The main property was, of course, a vineyard cottage or houses. They were first built of wood, later masonry. Most of them were modest, covered with straw, and had only a basement and attic, and a richer floor with a brick room for village meetings or a tool shed. There was also a village school on the upper floor of the Drašiči communal wine cellar. In any case, the communal wine cellar was considered a place for socializing and discussion, as the only village pub.

There are or still have a manager in the communal wine cellar. These were usually two or three men who managed the property of the communal wine cellar, issued and collected wine, invited people to meetings, work together, and so on. They were called šekutor. In addition to the šekutor, the mežnar also played an important role, taking care of the church, ringing the bell and winding the clock. They also got paid for their work, usually did not have to pay an annual membership fee, or drank a certain amount of wine in the cellar for free, that is, without returning the must in the fall. They also took care of or were responsible for the common tools, as not every house could afford them, so with the profit from the wine, the communal wine cellar took care of purchasing tools and mechanization for the whole village.

Wine bank system

What makes the communal wine cellars so special? What is it that defines it? Wine, of course! And that common wine that they sold or took for granted, on loan. Rovaš is a special system of sticks and notches - each family has its own stick and when it comes to borrowing wine, it gets so many notches on the stick. That means they got into debt. The interest in the wine bank, however, is not negligible. Quite the opposite. With 50%. This means that if someone took 1l of wine, they had to return 1.5l of must in the autumn. They used to pick both white and red must, then mix it and have a bright red wine. Today, the wine is exclusively white. When the debtor brought the must back in the fall, his debt was erased, so the notch on the wooden stick was also erased.

In some communal wine cellars, money was also lent, but it was not common, and interest rates were around 5%.

Membership

Membership varied from soseska to soseska and from village to village. Each communal wine cellar had its own unwritten rules of where to enter it or who can become a member. Everywhere it was considered that a person is never a member, but the membership is tied

to a house or farm and so it is in the communal wine cellar in Drašiči even today. In some communal wine cellars, they included all the villagers, in some places only those who also owned vineyards. In any case, the membership changed due to emigration, sale of estates, mergers of estates, etc.

How did you even become a member? With the entrance fee or membership fee of course! Who could enter the communal wine cellars was a matter for the village community to discuss, so was the size of the entrance fee. In some places it amounted to 10 to 15 liters of wine, in some places wine and a monetary fee. The unwritten rule was also to jointly lower the entry price for poorer villagers.

Today, the entrance fee to communal wine cellar in Drašiči has increased a lot, as it amounts to as much as 200 liters of wine. However, this is a one-time house fee, then the membership is maintained with 15l of wine per year.

The Drašiči communal wine cellar today

Today, the communal wine cellar in Drašiči is gaining reputation again and can also be highlighted as an excellent tourist product. The community is organized and opens its vineyard cottage by prior arrangement, the guide shows and tells the history and management of the vineyard cottage, offers common wine, and on the top floor they have a nice exhibition with billboards about the history of the Drašiči communal cellar. In addition, they have a wine tasting and evaluation (120 samples each year) on Antonovo in January each year. The wine evaluation is led by an internationally renowned Slovenian oenologist and local, dr. Julij Nemanič. In addition to evaluating and dealing with wine, members also run painting colonies, a music event on Mother's Day and take care of the village community - in winter they plow, take care of the church, help arrange funerals, celebrations, have an annual blessing and more.

On Florjanovo, May 4th every year, they also let their wives, mothers, aunts, sisters, daughters into the communal wine cellar, who, do not have access to the communal wine cellars daily. This rule has been in place since time immemorial and is still adhered to. However, due to dissatisfaction (at least that's what they said), they set one day so that they could also taste common wine.

Even the rovaš today is no longer in the same image as it once was. They can still be found in the basement - more for decoration, but they write down the wine they borrowed in a booklet.

There is also a change in the collection of duties. Namely, they found that it is easier to pick up already made top quality wine than must and then deal with it and cellar. Duties are collected on the last weekend in October, where they make three evaluation commissions and remove the best wine the members have. Among the top Bela Krajina winemakers, Vina Prus, Vina Plut and Vinogradništvo Dolc 1834 also participate in making Belokranjec PTP (made from white pinot, chardonnay, zeleni silvanec, sauvignon, Rhine Riesling, yellow muscat). Communal wine cellar currently has 50 members and produces about 1300l of wine per year.

They are also focused on the market - they not only sell joint wine, but also organize an annual traditional hike along the paths of the vineyard cottage in November, which gathers over 1000 people from all over Slovenia and beyond, who walk from vineyard cottage to vineyard cottage and taste the best Bela krajina wine and culinary delicacies. The hike is 11 km long and has 8 stops, and the ticket price is 25 EUR.

Metliška pustolovščina - ogled starega mestnega jedra Metlike z zanimivimi izzivi

Trasa: Hiša dobrot - mestna hiša- cerkev sv. Nikolaja s proštijo - komenda (Dom starejših občanov) - izvir Obrha - Partizanski trg - rojstna hiša Ivana Navratila - Trg svobode - kip partizana - metliški grad in doprni kipi pred muzejem - gasilski muzej- Makarjeva hiša - hiša Bare Juričine - Kambičeva galerija - Hiša dobrot

Ogled poteka s pomočjo pametnega telefona in aplikacije. Vsaka pravilno izpolnjena rešitev, te popelje po poti naprej. Če izpolniš vse izzive, te v Hiši dobrot čaka nagrada. Aplikacija te vodi po poti - ima navigacijo. Pri vsaki točki te čaka krajši opis in nato izziv (glej primer Oton Župančič). Vse izzive lahko tudi poslikate ali posnamete, veseli bomo objave na socialnih omrežjih Instagramu in Facebooku, za ključnike/hashtage pa uporabite #belakrajina #metlika #sloveniahistorictowns

Aplikacija bo slovnično pisana v 1. osebi m. spola, kar enakopravno velja tudi za ženski spol.

Začetek in konec ogleda: Hiša dobrot Bele krajine, Mestni trg, Metlika.

Trajanje: 2 uri,

Kdaj? Kadarkoli v odpiralnem času Hiše dobrot Bele krajine.

HIŠA DOBROT

Udeleženci se zberejo v Hiši dobrot, kjer dobijo navodila, stekleničko vode, papir in barvice ter robec za izdelavo peče.

MESTNA HIŠA

Oglej si fasado mestne hiše. Ali opaziš metliški grb? Kako izgleda? Z njegovim nastankom je povezana legenda. Vsak Metličan ti jo bo znal povedati, povprašaj zanjo!

CERKEV SV. NIKOLAJA

Krajši opis cerkve.

Kdo je bil sv. Nikolaj? Otroci ga poznajo pod imenom Miklavž in je eden od treh dobrih decembrskih mož, ki nosijo darila. V domu starejših je veliko ljudi, ki pa se velikokrat počutijo osamljene. Naredi še ti dobro delo in pojdi do njih, jim zapoj pesmico, jih vprašaj za kakšno anekdoto o Metliki ali pa zgolj lepo pozdravi. Veseli bodo tvoje geste.

Na fasadi cerkve najdeš poseben križ, na naslednji točki izveš več o njem.

KOMENDA

Opis nemškega križniškega reda ter pomena komende pri varovanju mesta ob turških vpadih.

Poišči vklesan grb na zunanji fasadi. Grb je veljal za srednjeveški podpis in je bil sestavljen iz različnih črt, praporjev, živali, barv... Če bi bil plemič, kakšen grb si bi omislil? Skušaj ga narisati.

IZVIR OBRHA

Nahajaš se pri izviru Obrha, najpomembnejšega izvira v občini Metlika. Kaj so pa včasih počeli tukaj, v naslednjem odstavku.

Kako so ženske prale

Pod gradom, pri izviru Obrha, so metliški mestni očetje postavili pokrito korito, kjer so ženske prale in udarjale s perilom po kamnu. Na kamen so pokleknile, da so lahko namakale kose perila v vodo in ga tako izplahovale do čistega. Najprej so na dno škafa dale stare črepinje, jih prekriale z veliko rjuho ali celo na vsako stran škafa eno. Na to so zlagali kose perila drugega na drugega, in ko je bil škaf poln, so rjuhe na vrhu prepognili drugo čez drugo, nanje dali v platnenih vrečicah zavezan bukov pepel. Škaf je imel ob strani luknjo in ta je bila zamašena s palico. V kotlu zavreto vodo so polivali po perilu v škafu ter pustili, da se ohladi. Ponovno so ta lug prevreli v kotlu in polivali po perilu v škafu. To so večkrat ponovili. Perilo je bilo že prej na roke zmencano in namiljeno z doma kuhanim milom. (Alenka Mežnaršič, Tukaj Obrh, 2005).

Na aplikaciji se prikaže galerija starih fotografij in razglednic Obrha. Možnost postavitve škafa ter poskus pranja perila na roke.

PARTIZANSKI TRG in ROJSTNA HIŠA IVANA NAVRATILA

Bela krajina je znana po tradiciji in folklori. Prvi, ki se je sistematično začel ukvarjati s popisi folklornih običajev je Ivan Navratil, po katerem se imenuje tudi metliška folklorna skupina. Belokranjski smo na folkloro zelo ponosni, še bolj pa na svoje bele, lanene noše.

S seboj imaš bel prticek. Le čemu je namenjen? Mogoče pa zavezovanju rute ali kot jo imenujemo peča. Sledi navodilom in skušaj zavezati pečo- lahko sebi ali pa komu drugemu. Pozor, pečo lepo zavezati ni enostavno, nosile pa so jo poročene ženske in s tem izkazovale, da so že oddane.

METLIŠKI GRAD in DOPRSNI KIP OTONA ŽUPANČIČA

Stojiš pred največjim poslopjem v Metliki, metliškim gradom. Danes v njem domuje TIC Metlika, Belokranjski muzej ter Vinoteka Šturm. Poleti je tudi prizorišče mnogoterih kulturnih prireditev, nekdanj pa je imel drugačno vlogo.

Zgodovinski oris razvoja metliškega gradu.

Na vhodu v grad najdeš doprsne kipe ljudi, ki so s svojim delom prispevali k razvoju in prepoznavnosti Bele krajine. Eden od njih je tudi Oton Župančič.

Oton Župančič je bil eden štirih predstavnikov slovenske moderne. Rodil se je 23. januarja leta 1878 v Vinici v Beli krajini v premožni trgovski družini. Otroštvo je preživel v Vinici in v

idilični vasi Dragatuš. 1912 pa je postal dramaturg v ljubljanskem gledališču, po Aškerčevi smrti pa je postal mestni arhivar. Od leta 1920 naprej je bil dramaturg Slovenskega narodnega gledališča v ljubljanski Drami in kasneje postal njegov upravnik. Oton Župančič je bil imenovan tudi med prve člane Slovenske akademije znanosti in umetnosti, ki je bila ustanovljena leta 1938. Pri njej je 1945 ustanovil in vodil Zavod za kulturo slovenskega jezika ter umetnostni razred. Med drugo svetovno vojno je bil povezan z NOB-jem. Po koncu druge svetovne vojne je sodeloval v javnem in političnem življenju, bil je poslanec ljudske skupščine LRS in član njenega Prezidija ter predsednik Slovenske matice (1947) ob njegovi sedemdesetletnici mu je tedanja oblast podelila častni naziv »ljudski umetnik«, ljubljanska univerza pa ga je imenovala za častnega doktorja. Umrl je v Ljubljani leta 1949 in je pokopan na Žalah, v t. i. grobnici moderne.

Kot zaslužnemu Belokranjcu je bil postavljen doprni kip pred metliškim gradom, na Vinici v njegovi rojstni hiši pa stoji nova muzejska zbirka, posvečena njemu v spomin. Obiščite jo!

Le kdo ne pozna njegovega Cicibana, Mehurčkov ter Sto ugank. Zato le doživeto preberi spodnjo pesem in se spomni osnovnošolskih dni. Lahko se tudi posnameš in deliš svoj posnetek na instagramu ali Facebooku. Veseli bomo tvoje objave pod #belakrajina #metlika #sloveniahistorictowns

CICIBAN - CICIFUJ

Ciciban teče v zeleni dan; ptičica znanka v goščavi vsak dan lepo ga pozdravi: "Ciciban, Ciciban, Ciciban, Ciciban, dober dan."

Ciciban, kaj pa je danes, čuj! Kaj ti to ptička prepreva? Po vsej dobravi odmeva: "Cicifuj, Cicifuj, Cicifuj, Cicifuj, fej in fuj!"

Ciciban misli: "Zakaj Cicifuj?" Takrat si roke zagleda, pa se domisli: "Seveda. Danes se nisem umil še, fej, fuj, danes sem res Cicifuj!"

Bister potoček se vije čez plan, preko kremenov se lije; Ciciban v njem se umije, ptička zapoje spet: "Ciciban, Ciciban, dober dan!«

GASILSKI MUZEJ

Opis prve požarne brambe na Slovenskem. Pomen in edinstvenost prostovoljnega gasilstva.

Kaj je to gasilska slika? Kakšne elemente mora vsebovati? Postavi se kot gasilec, mimoidoči pa te naj fotografira.

MAKARJEVA HIŠA

Opis zgodovine Makarjeve hiše.

Čas za pavzo. Danes je v Makarjevi hiši mladinski center. Izkoristiš lahko čas za polnitev stekleničke z vodo, uporabo wc-ja ali pa greš eno partijo namiznega nogometa. Uživaj!

HIŠA BARE JURČINE

Nahajaš se pred zelo, zelo staro hišo. Saj sam vidiš, krita je še s slamo in stene tudi niso najbolj ravne. Je tipičen primer tradicionalne belokranjske arhitekture. Posebna pa je tudi zato, ker je v njej živel posebna ženska po imenu Bara Juričina. Živel je res skromno življenje, preživljala pa se je s prenašanjem vode iz Obrha k premožnim hišam v Metliki. Verjemite nam, to delo ni bilo lahko, niti enostavno.

Kar vzemi škaf v roke, napolni ga z vodo in ga poskušaj samo nekaj korakov odnesti na glavi. Ni preprosto, kaj ne? Sedaj si pa to predstavlja vsak dan večkrat dnevno po strmem klancu pri Obrhu.

KAMBIČEVA GALERIJA

Uau, kaj pa to! Tudi Metlika ima svojo galerijo in to zelo pomembno za celotno Slovenijo! V galeriji Kambič se nahajajo zelo pomembna dela slovenskih ustvarjalcev. Posebno mesto zagotovo pripada prominentni osebnosti impresionizma Rihardu Jakopiču in na drugi strani kar dvanajstim delom enega najbolj uspešnih slikarjev Zorana Mušiča. Tu je še delo Božidarja Jakca in Maksima Gasparija ter po tri dela Franceta Pavlovca in Staneta Kregarja. Z dvema slikama nostalgичno čustvenega opevanja lepot naše krajine je prisoten Lojze Perko. S sedmimi deli je predstavljen akademik Janez Bernik, gotovo eden vodilnih iz generacije, šolane že na ljubljanski akademiji. Na ogled sta še deli našega vodilnega kolorista Andreja Jemca, delo Marijana Tršarja, štiri akrili Jožeta Ciuhe in še vrsta drugih umetnin različnih avtorjev, tudi kiparjev Draga Tršarja in Stojana Batiča.

Galerija Kambič - hiša in umetniška zbirka je donacija metliškega rojaka akademika prof. dr. Vinka Kambiča, mednarodno uveljavljenega zdravnika otorinolaringologa, in njegove soproge operne pevke Vilme Bukovec Kambič. Vstop v galerijo je brezplačen.

Za izziv pa. Mogoče si dober v glasbi. V čast primadoni Vilmi Bukovec Kambič zapoj operno arijo. Naj odmeva!

HIŠA DOBROT

Čestitke, prišel si do konca. Ker si rešil vse izzive, te v Hiši dobrot čaka degustacija izbranih belokranjskih vin, v kateri ne sme manjkati Belokranjec in Metliška črnina, ki imata oznako PTP (priznana tradicionalno poimenovanje), več o samih vinih pa izveš na degustaciji.

Upamo, da si na popotovanju užival, se kaj novega naučil, zagotovo pa zopet vabljen v Belo krajino.