



Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica**

Gradivo za delavnico Mozaik dobrot

KRUH

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 18. maj 2011

MOZAIK DOBROT:

KRUH



Kruh je osnovno živilo, spečeno iz testa, zamesenega najmanj iz moke, vode in vzhajalnega sredstva, navadno kvasa. Skoraj vedno je v testu prisotna tudi sol. Pri nekaterih vrstah kruha se osnovnim sestavinam pridružijo še začimbe in cela zrna, katera včasih služijo tudi okraševanju.

Kruh lahko jemo samega, pogosto pa ga uživamo z raznimi namazi, kot so maslo ali različni sladki namazi, denimo čokoladna krema, marmelada, med, sladka smetana in podobno. Nepogrešljiv je tudi pri pripravljanju različnih sendvičev, pri katerih je kruh lahko hladen ali pa opečen. Opečen kruh posebne vrste se imenuje *toast*. Izraz prihaja iz angleščine.

Nezavit kruh lahko shranjujemo v krušni škatli, da dalj časa ostane svež. Kruh otrdi hitreje pri nizki temperaturi hladilnika, vendar shranjen v tej napravi kasneje splesni.

Glede na moko, iz katere je pripravljeno testo, ločimo več vrst kruhov:

- beli kruh (pšenična moka)
- polbeli kruh (delno bela in delno črna pšenična moka)
- črni kruh (pšenična moka iz neoluščenih semen)
- polnozrnat kruh (kruh iz različne moke in s celimi semeni)
- koruzni kruh
- ovseni kruh

Francoska štruca je bel kruh s trdo skorjo, spečen v obliki dolge in ozke štruce.

Rogljčki, makovke in podobni sladki kruhi so izdelani iz mlečnega testa.

Žemlje in podobne izdelke, navadno pripravljene iz bele moke, imenujemo *pekovsko pecivo*.



Zanimivo je, da je bilo do nedavnega v Sloveniji moč kupiti skoraj izključno nenarezan kruh v nepravilnih oblikah hlebcev in štruc, v tujini, posebno v ZDA in v Veliki Britaniji, pa je bilo tako z narezanim kruhom bolj ali manj pravilne oblike kvadra.



KRUH je pečeno, kvašeno ali nekvašeno testo iz moke, vmešane z vodo ali mlekom in osoljeno, lahko z dodatkom maščobe, navadno v obliki hlebca ali štruce. Postal je pojem za hrano sploh ("manjka kruha" = manjka hrane; prošnja za "vsakdanji kruh" v očenašu) in je skupaj z vodo pogoj za preživetje. Kruh s soljo je bil v preteklosti ponekod izraz dobrodošlice gostu. Revnejši so ga pogosto imeli samo ob praznikih. Kruh so pekli iz krušnih mok pšenice in rži ter mešali s proseno, rženo, ovseno, ječmenovo, ajdovo ali koruzno moko. V letih lakote so mešanicam mok dodajali tudi krompir, fižol, tropine, lanene glavine ali celo drobir notranjega dela lubja.

Za vzhajanje testa so nekdam uporabljali droži (kravajci), vmešane iz prosene, ržene, redkeje iz koruzne moke. Hlebčke droži so posušili in shranili tudi za vse leto. Pogosto so za kvašenje uporabljali posušen kos testa prejšnje peke. Kvas se je vsestransko uveljavil po I. svetovni vojni.

Testo so nekdam mesili v lesenem koritu (nečke, kadunje), proti koncu 19. stoletja ponekod v mentrgi (miza s koritom in pokrovom). Pekli so ga v krušni peči. Hlebce so z loparjem dajali na razbeljeno, z grebljo in omelom očiščeno ploskev v peči. Na Primorskem so pekli kruh na odprtem ognjišču pod lončeno, z živim pepelom obsuto črepnjo (počrpnja). Ponekod (okolica Trsta) so ženske pekle kruh tudi za prodajo in ga nosile v mesto ali na sejem.

V srednjem veku se je v mestih in trgih razvila pekovska obrt. Peki so se združevali v cehe; njihovo delo je oblast strogo nadzorovala. Z uvedbo parnih pekarn je peka kruha postala industrijska dejavnost, ki jo urejajo zakonski predpisi.

KRUH SKOZI ZGODOVINO

V vsej zgodovini človeštva, od pradavnine naprej, je kruh pomenil srečo in blaginjo, pomanjkanja kruha pa bedo, revščino, vojno. Kruh je krojil usodo človeštva, zgodovino narodov, delil ljudi na revne

in bogate, site in lačne, na gospodarje in podložnike. Pračlovek je nabiral zrnje divje pšenice. Da bi zaščitil setev pred pticami, je seme prekril s prstjo. To delo je upodobil na risbah v svojih jamskih prebivališčih. Za setev je izbral najlepše in najboljše zrnje in tako ustvarjal vse boljše in boljše vrste te zahtevne rastline. Morda še ne veste, da so Egipčani že 6000 let pred našim stoletjem v grobove svojih faraonov polagali zrnje žita in krasili stene grobnic s slikami o peki kruha. Poznali so že plug in srp. Srp je bil lesen, a je bil opremljen z rezilom iz nazobčanega kremena. Egipčani so poznali celo vzhajan kruh, saj so znali variti pivo iz ječmena in ob tem so pridobivali kvas. Kruh in pivo sta bila osnovna hrana egipčanskega kmeta. Z žitom so plačevali delavce, kupovali obleko, obutev; letna plača duhovnika je znašala 900 pšeničnih hlebcev, vojak pa je dobil 3 hlebčke kruha na dan.

Brez konca bi lahko naštevali vojne in bitke, ki jih je v človeški zgodovini vodila želja po bogatih žitnih poljih ali pa strah pred praznimi kašči. Koliko hrepenenja, koliko trpljenja, koliko žlahtnosti, gorja in domačnosti, bede in blaginje, koliko vsega je v zgodovini človeka pomenil KRUH. Bil je svetost in merilo vsega dobrega: DOBER KOT KRUH. In kruh danes: kruh nam pomeni praznik, kruh ima za človeka ČAROBNO MOČ, kruh je zdravilo, merilo blaginje, predmet spoštovanja. Čar kruha se povezuje z globljo vsebino, z neko davnostjo, ki jo nosi v sebi. Kruh pomeni toliko kot življenje in preživetje. Ljudstvo zna to misel povedati z malo besedami: KRUH JE BOŽJI DAR.



Kruh ima pomembno vlogo tudi v ljudskem zdravilstvu. Prastaro zdravilo za rane je bilo namočeno pšenično zrnje, otrobi ali kruh v mleku, zavito v krpo. Tudi proti glavobolu in bolečinam v križu so pomagali topli kruhovi obkladki.

Svoje življenje je poljedelec od pradavnine naprej navezal na zemljo in njeno rast ter oboje povezal s čaščenjem sonca. Človek je vedno z ognjem, s kresovi, poskušal pomagati soncu in s hruščem in truščem pregnati zle duhove. Vrsto teh prastarih šeg je naš kmet ohranil skoraj do danes, v vsakokratni skrbi za pridelek od dne, ko pride zrnje v zemljo, do žetve in še naprej v mlin. Prenekateri zakon na Slovenskem je dobil svoje prve zametke prav ob srečanju v mlinu, na poti v mlin ali iz njega. Kmetje, ki so prinesli v mlin iz oddaljenih krajev, so počakali, da jim je mlinar zmlel prinešeno zrnje. Zlasti ob večerih so pogosto igrali karte, tudi kaj popili in se poveselili. Mlin je bil v preteklosti (poleg gostilne) edino mesto zabave našega podeželja. Seveda pa kmetje niso pripeljali v mlin vsega zrnja, ki so ga med letom pridelali, ampak le toliko, kot so ga tedensko porabili za peko krušnih hlebcev in pripravo drugih jedi.

Prvotnejši je nekvašeni kruh, na Slovenskem znan kot mlinci, gibice, presnec itd. Še nekaj let po II. svetovni vojni so ga pekli v kmetijsko pasivnih krajih (Trenta), drugod pa le, če je v hiši zmanjkalo kvasa. Kvašeni kruh je vsakodnevna jed v družinah srednjih in višjih družbenih slojev, vendar ga na podeželju ne jedo ob glavnih obrokih, marveč za malico.

KRUŠNE PEČI

Krušna peč je ponos vsake kmetije. Namenjena je peki kruha in običajno greje veliko hišo in tudi sosednje manjše prostore. Na večjih kmetijah so imeli tudi po dve peči, ena je rabila za peko kruha, manjša pa za ogrevanje.

Okrog peči se zbere in greje cela družina. Peči imajo različno oblikovane zapečke, ki so prilagojeni mladim in starim za sedenje in ležanje. V dolgih zimskih večerih ob peči pletejo košare iz šibja, ličkajo koruzo, šivajo, pletejo, vezejo...toplina peči daje družini toplino in domačnost.



Ob peči sušijo obleko, perilo, na peči sadje, v podpečku pa drva in obutev.

Krušne peči so najpogostejše postavljene v hiši. Krušne peči so kurili iz črnih kuhinj. Osrednji del črne kuhinje je ognjišče, tu so se gregli, kuhali in pekli. Kuhali so na ognjišču in v krušnih pečeh. Funkcijo kuhanja so na začetku stoletja prevzeli zidani štedilniki, ki imajo tudi pečico ali ror za peko kruha.



Na ognjišču so pekli kruh pod posodo (črpno), pokrito z žerjavico. V črni kuhinji je ponekod vzdian tudi litoželezni kotel za kuhanje prašičem. Dim iz krušne peči se je izpod kotla in ognjišča valil v obok, od tu pa na podstrešje ali pa skozi zidan ali lesen dimnik. Krušno peč so kurili v črni kuhinji, peč sama pa je ogrevala prostor.

Na Krasu in v Istri je kurišče za krušno peč nad ognjiščem, krušna peč pa moli iz zgradbe na dvorišče. Za ta območja je značilno, da so črne kuhinje zidane kot samostojni objekti ali prislonjeni na ostala poslopja. Tam, kjer funkcija gretja ni bila potrebna, so krušne peči potisnili v vogal hiše ali kuhinje ali na dvorišče. Z ločitvijo krušnih peči od ognjišča so te dobile samostojen dimnik in dvojna vratca. Prostor med vratci, kjer se zbira dim in uhaja v dimnik, ima različna imena: mesteje istje, isteje, ostaje, žkno...Pred vhodom v peč je kamnita polica, na katero so postavljali lonce, burkle z valjarjem ali vozičkom, poslanj ali lopar ipd. Mesteje in dimnik ponekod uporabljajo za dimljenje polnjenih želodcev in drugih kosov mesa.

Ko so se spremenile življenjske razmere, se je spremenila tudi prvotna funkcija črnih kuhinj. Marsikje so s smotrnimi prezidavami in dozidavami ohranili prvotno jedro črne kuhinje in krušne peči in jih smotno vključili v sodobno urejene bivalne prostore.

Ohranili so funkcijo ogrevanja, zbiranja družine in peke kruha, pa tudi gospodinja ima sodobno belo kuhinjo v neposredni bližini krušne peči. Ponekod jim je celo v novih hišah uspelo ohraniti smiselno in funkcionalno povezavo med kuhinjo, hodnikom in dnevno sobo s krušno pečjo.

Višja življenjska raven je marsikje pregnala krušne peči iz kmečkih domov ali pa jih potisnila v sosednje prostore v sklopu gospodarskih poslopij, da je do peči čez celo dvorišče. Na sodobno urejenih kmetijah, in teh ni malo, so ohranili peko kruha v krušnih pečeh. Krušna peč je torej osrednji del dnevnega prostora – nekdanje hiše ali velike hiše.

Za zidavo peči so potrebni izkušeni mojstri pečarji, ki so danes zelo iskani. Temelje peči postavijo na trdo podlago. Zaradi premehke podlage se peč poseda in se rahljajo vezi med dimnimi kanali, dimnikom in izvodi. Vleka takih peči je slabša. Temelje pokrijejo s cementno ploščo. Pod temelji je lahko nadpeček. Tla peči obložijo s posebej žgano opeko, enako velja za strop ali obok peči.

KRUH NA SLOVENSKEM- DEDIŠČINA, HRANA IN SIMBOL



Z odkrivanjem zgodovinskega spomina, povezanega s kruhom, vedno bolj ugotavljamo, da v preteklih stoletjih **kruh sploh ni bil poglavitna ali glavna jed na Slovenskem in da ga v nekaterih območjih sploh niso poznali**. Kljub temu pa je s kruhom v zadnjih stoletjih povezana vrsta oblik, načinov priprave ter predvsem njegova vloga v vsakdanjem življenju, šegah in navadah. Čeprav kruh ni bil vselej na mizi ob posameznih obrokih, je slovenski kmet vedno govoril o njem z vso spoštljivostjo.

Čeprav pisni viri omenjajo kruh na Slovenskem že v 13. stoletju, ga ne moremo šteti med najstarejše jedi. V preteklih stoletjih tudi ni bil razširjen kot živilo po vseh slovenskih pokrajinah. Mnogokje ga sploh niso uživali vsak dan, kaj šele pri vseh obrokih. **Kruh je bil ponekod neposredno povezan s stradanjem, npr. v Trenti, v posameznih delih Primorske ali v Suhi krajini na Dolenjskem. Prav zato je na teh območjih kruh pomenil posebno vrednoto, pogosto statusni simbol**. Mlinarji iz doline zgornje Krke so bili na primer zelo iskani botri ali poročne priče, ker so h krstu, birmi ali na svatbo prinesli beli kruh.

V številnih krajih na Slovenskem so morali posamezna žita tudi kupovati, če so hoteli imeti vsaj občasno tudi kaj kruha. Tudi drugod (npr. v Trenti) so ga pekli le 3 - krat na leto. V nekaterih alpskih območjih je kruh nadomeščala polenta. Kruh na Slovenskem ni bil običajen del prehrane. Posebno vrednost je imel na Slovenskem beli kruh in razne pogače. Beli kruh je bil na Slovenskem vedno

merilo in odsev višje ravni in neke blaginje. Prva pisna pričevanja o kruhu imamo že iz 13. stoletja. Nekvašen kruh pa naj bi ljudje tega dela sveta poznali vsaj 5 tisoč let.

Meščani so se oskrbovali s kruhom s podeželja. Vaščanke so doma pekle kruh in ga nosile po hišah in prodajale po tržnicah. Peka kruha kot domača obrt je bila značilna zlasti v slovenski Istri in Goriških Brdih. S peko so zadovoljevali potrebe prebivalcev obalnih mest vse do začetka 20. stoletja. Prodajalke kruha so imenovali krušarice, ponekod jajčarice, saj so poleg kruha prodajale tudi jajca in perutnino.

Največ gradiva o oskrbovanju obalnih mest s kruhom imamo iz 19. stoletja. Glavno središče za prodajo izdelkov istrskih krušaric je bil Trst.

Ko se je v 19. stoletju povečalo prebivalstvo, je postala peka kruha pomemben vir dohodka. Obrt je bila najbolj osredotočena na območju Rižane, kjer so mlini mleli tudi sicer kakovostno moko. Sloves krušaric ni bil velik samo zaradi različnih in okusnih vrst, ampak tudi zaradi organizacije njihovega dela. Dejavnost se je tako razmahnila, da je bilo pogosto več krušaric kot peči. Posamezne mojstrice so si kruhe tudi označevale z znamenji ali pa s kovinskimi žigi.

Prodajale so jih tudi po hrvaškem delu Istre. V tem delu so na dan prodale okoli 1000 kilogramov kruha, ob praznikih pa še več. Ohlajen kruh so naložile v jerbaze in jih raznosile po trgih. Nekatere krušarice so tovorile z osli. Tako so se do prvih let 20. stoletja vile karavane krušaric od istrskih vasi do Trsta. Na prodaj so nosile bige, kornete, hlebe, pince, ptičke in kite. V obdobju med obema svetovnjima vojnama je ta domača obrt povsem prenehala.

Okoli peke kruha za Trst se je razvila prava folklor. Npr. v Trstu in okolici so menili, da so bige še posebno dobre takrat, če se uležijo nanje v postelji. Seveda je to površno poznavanje navad pri peki. Ne le navad, ampak predvsem tehnologije peke, po kateri so na številnih območjih Slovenije spečen kruh položili v posteljo, da se je ohladil in ga nato spravili v shrambo na posebne police kruš(n)jake ali pa ga odnesli v bližnje mesto.

Ko že govorimo o prodaji kruha v mestih in o možnostih dodatnega zaslužka s peko, moramo omeniti tudi prodajo prest. Znano prestarsko središče je bilo v Velesovem na Gorenjskem in njegovi okolici. Ljudsko izročilo pravi, da se je peka prest razširila po ukinitvi velesovskega samostana za časa Jožefa II.. Domačinke, ki so prej služile v samostanu, so menda po izgubi zaposlitve začele služiti s tržno prodajo. Tega so se namreč naučile v samostanu. Po pripovedi naj bi se peka močno razširila v Veselovem, Adergasu in na Trati. Morda je šlo še za vpliv iz tujine, saj so v sosednji Avstriji in nekoliko bolj oddaljeni spodnji Nemčiji na podoben način pekli preste za nekatera mesta. Največ prest so spekli v adventnem in postnem času. Prodajali so jih po Gorenjskem vse do Ljubljane. Med obema vojnama je zamrla tudi prodaja prest.



Kvašene preste



praznični kruh

Posebno poglavje predstavlja njegovo uživanje in vloga v prehranskih obrokih, kar se je tudi spreminjalo in je bilo povezano z uvajanjem posameznih žit. Z vrstami žita so povezane tudi posamezne vrste kruha, njihova priprava, sestava in oblike. Na Slovenskem smo v preteklosti poznali najrazličnejše vrste kruha. **Najbolj dragocen in najmanjkrat na mizi je bil beli kruh. Priljubljena sta bila tudi rž in iz nje spečen rženi kruh. V navadi so bile tudi zmesi kruha. Mešali so ga s krompirjem, fižolom, koruzo, bučnimi in sončničnimi pečkami, mletimi smrekovimi storži, drevesnim lubjem (mokovnico), sadnimi ali grozdnimi tropinami, lanenimi in konopljinimi glavicami in podobnim...** Ajda se uveljavi sorazmerno pozno, šele v 15. stoletju, koruza pa se prvič omenja v drugi polovici 16. stoletja....Kruh in navade, ki so se vrstile okrog njega, so na Slovenskem izredno bogate (pregovori, pesmi in legende). Dejstvo pa je, da jih v današnjem času slabo poznamo.

Poseben pomen ima pri Slovencih božični poprtnik, žegnan kruh ob veliki noči, vahlči za spomin na rajne ali parklji, ki jih večina dobi od Miklavža. Porodnice dobijo pogačo ob rojstvu, krajec kruha spremlja otroka pri krstu, z reštami kolačev so obdarovani birmanci, na poročni mizi pa mora biti dovolj prostora tudi za vrtanek.

Simbolna moč kruha se ohranja z obredjem, s koščkom kvasa, ki ga gospodinja pusti za naslednjo peko, in z znanjem, ki ga mati prenese na hčerko.

KRUH PONOČI SPI (odlomek)

Ivan Sivec

Kruh ponoči spi...

Tako je rekla mama, kadar sem jo pozno zvečer prosil za še eno malico. Kruh je moral ostati v miru zaprt v kuhinjski omari. Veliko ga je moralo biti še za naslednje dni. Pa čeprav bi mama rada vsakomur odrezala še tako veliko zagozdo... Tako mi je zmeraj odvrnil ata, kadar sem mu pred spanjem potožil, da mi kruli v želodcu. Kolikor ga je dala mama, je bila pravšnja mera. Kadar mame ni bilo zraven, je bil hlebec neranjiv, nedotakljiv, tako rekoč svet... Tako mi je dejala celo stara mama, moja največja zaveznica v najbolj zgodnjih letih. Kruh smo spoštovali kot svetinjo. Ko ga je mama položila spat v omaro, ga ni smel več nihče motiti...

PREGOVORI O KRUHU

Človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče!

Boljši suh kruh v slogi, kot pogača v prepiru!

- Iz te moke ne bo kruha!
- Če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.
- Kruha ne naredi moka ampak roka.
- S trebuhom za kruhom.
- Ljubezen brez poljubov je kot kruh brez soli.
- Bolje črn kos kruha, kakor prazna torba.
- Zarečenega kruha se največ poje.

Jožef Pajek (1843 - 1901) v svojih črticah Iz duševnega žitka štajerskih Slovencev (1884) piše takole:

"Če mi je drobtina padla na tla, sem jo moral pobrati in poljubiti. Pravili so mi, da se duše v vicah jočejo in da je silen greh, če kdo po drobtinica hodi. Pripoveduje se, da je nekdo stopil na drobtino kruha, in sicer iz ošabnosti; drobtina pa je tako zakriknila, da je oni človek oglušel in do smrti gluh ostal."

In na drugem mestu spet pravi, da Štajerci menijo, da drobtine ne smejo pasti na tla, "sicer bomo morali toliko let v vicah trpeti, kolikor drobtin je padlo na zemljo."

PESEM O KRUHU

KRUH

Kruha nikoli ne mesite ravnodušno, kruh mesite z ljubeznijo, dodajte mu svojo radost in nasmejani obraz svoje duše. Zadržite dih, ko kruh vzhaja! Ko spečete zlatorumeni hlebec kruha, pogledajte ga s hvaležnostjo in videli boste, koliko sonca je v njem. Največ veselja vam prinašajo vaše znojne kaplje, ki so primešane kruhu. Kruha nikoli ne zavržite! Ko vam pade kruh iz rok, ga poberite in poljubite. Kruh ni samo hrana, kruh je ljubezen. Na tisoče in tisoče pšeničnih zrn je nabiralo svetlobo in zorelo za vas. Koliko sončne toplote so pšenična zrna sprejela vase, preden ste pospravili žetev. Pšenično zrno dozori in postane luč na težkem klasju. V vsakem klasu pšenice je skrita božja modrost. Pšenico umiva jutranja zarja. V vetru najlepše valovi pšenična njiva, ki igra svoj kozmični ples hvaležnosti. Kruh iz materinih rok se sveti topleje. Ko svoje matere ne boste več imeli, vas bo vonj po kruhu spominjal nanjo. Kruh je dragotina, zato delimo ga pravično. Kruh razdelimo tudi med revne. Odnos do kruha je merilo človeka.

ZANIMIVA ORODJA, PRIPOMOČKI, IZRAZI

CEPEC - Orodje, s katerim so mlatiči omlatili snop.



DESKA ZA MESIT TESTO – NUDLPRET



KAŠČA - majhno, navadno spodaj zidano, zgoraj pa leseno gospodarsko poslopje, v katero so kmetje jeseni spravljali pridelke.

LESEN LOPAR - orodje, s katerim je gospodinja potisnila vzhajan kruh v peč.



MEH - cela posušena, navadna ovčja koža, ki so ji zavezali noge in odprtino vratu in jo uporabljali namesto vreče.

MENTERGA - leseno korito na štirih nogah, pokrito s plohom. V njej so mesili kruh, pokrito pa so uporabljali tudi za mizo.



NEČKE - plitvo korito, navadno iz topolovega lesa. V njih so včasih mesili, uporabljali pa so jih tudi za odstranjevanje plev iz žita.



Nečke, krušna peč in izkušena babičina roka - brez njih ni dobrega kruha

OTEP je omlaten snop žita.

OTROBI - grobo zdrobljene lupine žitnega zrnja. Po mletju jih s sejanjem ločimo od moka. Čim manj otrobov vsebuje moka, tem bolj bela je.

PEHAR - Iz slame izdelana posoda, v kateri je vzhajal kruh ali pa so v njem shranjevali suho sadje.



PLEVE - Suhi luskasti lističi, ki sprva obdajajo žitne cvetove, kasneje pa seme, oziroma zrnje. Preden žito zmeljejo, morajo pleve odstraniti.

POD - SKEDENJ - Zaprt prostor v lesenem gospodarskem poslopju, v katerem so mlatili žito.

POVESMO - poravnan šop slame, s katerim poveže žanjica snop žita.

SITO - naprava iz lesenega oboda in luknjičastega dna, ki je bilo izdelano iz kovinske, lesene ali žimnate mreže.

SNOP - šop požetega žita, povezan s povesmom.



SRP - Orodje z ukrivljenim rezilom, s katerim so želi žito.



PAJKEJ - VETERNIK - lesena priprava, v kateri z vrtenjem ločijo zrnje od plev.



VEVNICA –pripomoček za zajemanje moke ali zrnja. Vevnica je dobila ime po vejanju. Tako so imenovali metanje žita iz enega kota poda v drugi kot, pri čemer so pleve ostale na sredini.



S kruhom je povezana cela vrsta opravil, od setve do mlačve, uskladiščenja zrnja, mletja in same izdelave kruha ter peke.

Viri:

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Kruh>

<http://www2.arnes.si/~jutro18/kruh.htm>

<http://www2.arnes.si/~jutro18/zgodo.htm>

<http://www2.arnes.si/~jutro18/peci.htm>

<http://www2.arnes.si/~jutro18/besede.htm>

<http://www2.arnes.si/~jutro18/KruhSl.htm>

<http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/pregovori.html>

Pripravila in zbrala:

Nada Trošt

Maj 2011

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.