|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Izdelovanje izdelkov iz suhega cvetja, dišavnic in zelišč** |
| **POVZETEK** | |
| Izdelovanje izdelkov suhega cvetja, dišavnic in zelišč je povezano s kulturno dediščino posameznih pokrajin Slovenije ter vključuje tradicionalno pripravo, predelavo in obdelavo rastlin za potrebe ročno izdelanih izdelkov. Izdelovanje tovrstnih izdelkov je v zadnjem času v velikem porastu, saj se ljudje vračamo k ročno narejenim naravnim izdelkom. | |
| **OPIS PANOGE** | |
| Cvetje in dišavnice so od nekdaj spremljevalke podeželskih vrtov in domov povsod po Sloveniji ter so tesno prepletene s kulturno dediščino posameznih pokrajin Slovenije. Hkrati pa postajajo odlična poslovna priložnost, saj povpraševanje po izdelkih iz suhega cvetja in dišavnic strmo narašča. Danes tako govorimo o panogi, ki vključuje pridelavo, dodelavo ter pripravo suhega cvetja in dišavnic za trg.  Dišavnice so rastline za pridobivanje dišav in začimb. Vsebujejo eterična olja in ostre aromatične snovi. Sveže ali posušene se uporabljajo v kulinariki za oplemenitenje jedi. Večina dišavnic so tudi zdravilne rastline; mnoge gojijo kot industrijske rastline, saj odganjajo mrčes in druge škodljivce.  Sušenje in predelava cvetja ter dišavnic je odvisno od znanja, kako te rastline pravilno in ob pravem času nabrati, posušiti oz. konzervirati. Priporočljivo je, da se rastline za sušenje nabira v sončnem vremenu; prostor, v katerem sušimo cvetje, pa mora biti topel in zračen. Izdelovalec mora prav tako poznati uporabnost delov posamezne rastline, saj so na primer listi, korenine, semena, stebla ali cvetovi zelišč lahko pomembni kot vir arome, zdravil, dišav, barvil ali kakšnega drugega izdelka.  Izdelovalci izdelkov iz suhega cvetja in dišavnic v svojem naboru izdelkov dandanes ponujajo predvsem aranžmaje, venčke in šopke iz suhega cvetja, cvetne slike in voščilnice, izdelane iz posušenih cvetov, listov in drugih rastlin; butarice, blazinice, dišavne vrečke; ekološke hidrolate in eterična olja; zeliščne mešanice za kuhanje ter čajne mešanice … Pri uporabi sestavin mora izdelovalec uporabiti slovenske sestavine brez dodatnih umetnih dišav ali barvil.  Poseben del nesnovne kulturne dediščine v slovenskem prostoru je izdelovanje venčkov svetega Ivana, ki jih spletajo na kresni večer po vaseh na Krasu in v Goriških brdih. Osnovna, po izročilu tudi edina sestavina venčka je ostra homulica z rumenimi zvezdastimi cvetki, na Krasu znana tudi kot mah, rumeni križci, roža sv. Ivana, kresničnik itd. Dandanes uporabljajo tudi šentjanževke, praprot, ivanjščice, belo steljo, marjetice, rožmarin, šetraj, lovor, sivko, brin, rman, ruj, netresk idr. Osnovo za venčke predstavljajo obroči iz sušenih vrbovih vej in srobota, na katere z vrvico navežejo okoli petdeset šopkov rož. Na kresni dan venčke obesijo na vhodna vrata hiš, kjer lahko visijo tudi do naslednjega kresa. Spletanje venčkov sv. Ivana temelji na ljudskem verovanju v magično in zdravilno moč rastlin, nabranih na kresni večer (23. junija). Po osamosvojitvi Slovenije je šega spletanja venčkov spet oživela, najbolj v zamejstvu, v slovenskih vaseh v okolici Trsta, ter v Štanjelu, kjer so jo leta 2000 obudili na pobudo Goriškega muzeja z delavnico spletanja venčkov, ki jo prirejajo na nedeljo pred praznikom sv. Ivana. | |
| **EVALVACIJA PANOGE** | |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin** | Izdelovanje izdelkov iz suhega cvetja, zelišč in dišavnic je dokaj preprosto in se ga je mogoče hitro priučiti. Pri dejavnosti je potrebno specifično znanje poznavanja posameznih rastlin, rokovanje z njimi pri nabiranju, naravnem sušenju in kasneje skladiščenju.  Panoga kot taka ni vključena v formalno izobraževanje, znanje pa posamezniki lahko pridobijo mdr. npr. na srednje- in višješolskih programih. Na Biotehniškega centru Naklo lahko posamezniki pridobijo nacionalno poklicno kvalifikacijo zeliščar/zeliščarka pridelovalec/pridelovalka.  Izdelava je pogosto vsebina delavnic in je vpeta v neformalno izobraževanje zlasti prek društev. |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine**  *Ali je panoga vpisana v Register NKD? Ima kakšen drugačen status? So znanja ogrožena? Koliko je približno nosilcev?* | Panoga ni vpisana v Register nesnovne kulturne dediščine. Vpisana je enota Spletanje venčkov svetega Ivana.  Izdelovanje izdelkov iz suhega cvetja in dišavnic terpredelava zelišč in dišavnic na tradicionalni načinsta uvrščena na seznam dopolnilnih dejavnosti, ki so povezane s tradicionalnimi znanji na kmetiji, storitvami oziroma izdelki. V Sloveniji je veliko število izdelovalcev tovrstnih produktov in imajo certifikat »Rokodelstvo Art&Craft Slovenija« ali kakšne druge lokalne znamke kakovosti. Znanja niso ogrožena, saj število izdelovalcev narašča. |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti** | Rokodelci v panogi niso povezani v formalno skupino ali društvo. Posamezni izdelovalci pa lahko delujejo v okviru lokalnih društev ter s tem skrbijo za promocijo dejavnosti.  Dejavnost spletanja venčkov svetega Ivana na Krasu in v Goriških brdih kot del ohranjene kulturne dediščine pripomore h krepitvi lokalne identitete ter prispeva k posebnosti in pestrosti območja, na katerem je prisotna. |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Dejavnost ne zahteva posebnih pripomočkov, saj v veliki meri še vedno temelji na tradicionalnem nabiranju in pridelavi.  Panoga nima negativnega vpliva na okolje, saj je namenjena ustvarjanju naravnih izdelkov.  Pri uporabi lokalnih sestavin panoga upošteva tudi trajnostne vidike. |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | Nabiranje cvetja, zelišč in dišavnic združuje različne oblike rekreacije in preživljanja prostega časa, kar je sodobnemu človeku v pomoč pri ohranjanju nujnega sonaravnega življenjskega sloga. Panogo promovirajo različna društva prek delavnic – med mladimi in starejšimi –, tako da je prisoten vidik medgeneracijskega povezovanja. |
| **Vidik učinkov na turizem** | Izdelke iz suhega cvetja, dišavnic in zelišč najdemo pogosto na različnih sejemskih dogodkih in turističnih prireditvah po Slovenij. Vključeni so v turistično ponudbo tako lokalnih kot regionalnih destinacij ter so prepoznani kot priljubljen turistični spominek.  Organizirani dnevi, kot je npr. Žetev sivke, privabi na ogled turiste iz Slovenije in drugod. |
| **Viri in literatura** | Bogataj, Janez  1992 *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*, Prešernova družba, Ljubljana  **Mlakar, Vlasta**  **2015 Rastlina je sveta, od korenin do cveta.**  **Tradicionalno znanje o rastlinskem svetu na Slovenskem**  Spletanje venčkov svetega Ivana  <https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00020.pdf>  Etnološke in kulinarične značilnosti Slovenije  <https://www.zotks.si/sites/default/files/Zbornik%20-%20za%20print.pdf> |