|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Izdelovanje trniča** |
| **POVZETEK**  |
| Izdelovanje trničev, posušenih sirov značilne hruškaste oblike, je značilno za območja Velike, Male in Gojške planine v Kamniško-Savinjskih Alpah. Izdelani so iz skute, smetane in soli ter okrašeni s posebnimi ornamenti, vtisnjenimi z lesenimi »pisavami« z različnimi vzorci.  |
| **OPIS PANOGE**  |
| Trnič je vrsta posušenega sira značilne hruškaste oblike, ki ga pripravljajo na območju Velike, Male in Gojške planine v Kamniško-Savinjskih Alpah. Gre za staro vrsto sira, ki se jo pripravi iz posnetega kislega mleka, ki ga segrevajo do oblike pustega sira – skute. To odcedijo, osolijo ter ji primešajo smetano, da je voljna za oblikovanje. Z rokami oblikujejo hlebčke hruškastih, proti vrhu koničastih oblik, ki se lahko končajo z majhno okroglino. Sirno kepo nato okrasijo z ornamenti, ki jih vtisnejo s »pisavami«. To so 20 cm dolge in do 2,5 cm široke deščice iz lipovega, javorovega, bukovega, macesnovega ali leskovega lesa, ki imajo vrezane različne ornamente. Deščice so nekdaj rezljali pastirji med pašo, danes jih znajo izdelati posamezni lokalni rezbarji. Z vzorci okrašene trniče nato dva tedna sušijo. Med sušenjem se njihova masa zmanjša za polovico. V preteklosti so jih sušili na polici nad ognjiščem, kjer so se odimili in tako konzervirali. Po končanem sušenju sire hranijo pri temperaturi od 14 do 18 stopinj Celzija. V preteklosti so imeli trniči – poleg prehranjevalnega – tudi ritualno-simbolni pomen. Pastirji so jih izdelovali poleti na planini. Vsak pastir je bil prepoznaven po vzorcu svoje »pisave«, pri čemer se je kazala tudi ljudska likovna ustvarjalnost. Velikoplaninski pastirji so trniče sušili v bukovem dimu nad ognjiščem na polici, ki je bilo po davnih verovanjih mesto duhov rajnkih. Jeseni ob koncu paše so jih pastirji podarjali ženam in dekletom kot dokaz ljubezni in zvestobe, lahko tudi obljube zakona. Par okrašenih trničev značilne oblike z zaključnimi okroglinami naj bi predstavljal podobo ženskih prsi kot simbola plodnosti. Število trničev je bilo vedno parno – po dve kepi sta bili okrašeni z enakim ornamentom. Pastirji so izbranki podarili dva trniča, izbranka je nato enega obdržala, drugega pa vrnila pastirju. S tem je pristala na pastirjevo dvorjenje. Izvoljenke so sirčke hranile tudi več let. S trniči so obdarovali tudi svoje bližnje. Trniči se danes uporabljajo tudi v vsakodnevni prehrani, pogosto kot dodatek jedem. Okraševanje raznovrstnih sirov je v starejših obdobjih dokumentirano tudi na drugih geografskih območjih. Na območju Savinjskih Alp so konec 19. stoletja izdelovali trničem podobne okrašene sire »glaviče«, na bohinjskih planinah pa »ožemčke«, ki so jih krasili z razbeljenim železom. Na avstrijskem Koroškem so se taki siri imenovali »Käsmachet«, v Istri pa »šipki«. V severovzhodni Sloveniji izdelujejo »sireke«, pikantne stožce iz skute z začimbami. Darilne sirne hlebčke, pogosto konzervirane v dimu, poznajo tudi na drugih značilnih pašnih območjih v Evropi, še zlasti na območju Tater na Poljskem in Slovaškem (»oštiepky« itd.).Trniče so izpričano izdelovali predvsem v 19. in v začetku 20. stoletja. Glede izvora lahko na osnovi primerjav sklepamo, da gre za arhaično pojavno obliko iz časa staroselskih antičnih kultur, ko so podobne okrogle sirčke – »ture« – namenjali rajnkim. Etimološke študije poimenovanj so pokazale podobnosti in izvore v latinščini ter furlanskih govorih, po čemer lahko sklepamo na izvor iz predslovanskega časa. Po prvi svetovni vojni je znanje pripravljanja trničev začelo zamirati, v zadnjem času pa dobiva spet pomembnejše mesto v lokalni turistični ponudbi. V Kamniku so uspeli znanje izdelovanja trničev prenesti naprej, tako da zdaj dve kmetiji izdelujeta trniče za prodajo in izvajata delavnice za turiste na Veliki planini.  |
| **EVALVACIJA PANOGE**  |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin**  | Za izdelavo trniča je treba poznati specifičen postopek pridelave in zorenja sira, pa tudi higienske standarde, ki jih je treba pri tem vzdrževati. Znanje se prenaša neformalno iz roda v rod in na organiziranih delavnicah, ki jih izvajajo posamezne sirarske kmetije. Sirarji z določenim predznanjem se lahko panoge dokaj hitro priučijo. Pomemben pripomoček so t. i. »pisave«, ki jih izdeluje lokalna rezbarka na Kamniškem. |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine** | Izdelovanje trničev in pisav je od leta 2014 vpisano v slovenski Register nesnovne kulturne dediščine. Z namenom ohranjanja dediščine in prenosa znanja priprave trničev si v kamniškem lokalnem okolju prizadevajo za uradno zaščito geografskega porekla in tradicionalnega poimenovanja. Znanja so nekoliko manj ogrožena kot pred leti, ko so se že skoraj izgubila, ob posredovanju Zavoda za turizem Kamnik in Občine Kamnik pa se je na delavnicah za izvajanje panoge usposobilo nekaj novih lokalnih nosilcev, ki zdaj izvajajo delavnice za turiste in organizirane skupine.  |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti**  | Trnič je uvrščen v ožji izbor lokalnih kulinaričnihposebnosti pod nazivom »Okusi Kamnika«, ki ga razvija Zavod za turizem Kamnik z lokalnimi prehranskimi in turističnimi ponudniki. Pred leti je organizacija Slow Food trnič predstavila tudi v svetovnem katalogu hrane. Danes je trnič pomemben element v kamniški turistični prehranski piramidi in je uveljavljen tudi kot lokalni spominek. Ohranjanje znanja njegove priprave, ki se prenaša iz roda v rod, pripomore h krepitvi lokalne identitete ter prispeva k posebnosti in pestrosti območja, na katerem ga pripravljajo. Panoga predstavlja pomemben element slovenske kulturne dediščine.  |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Tehnika izdelave se ni bistveno spremenila, saj je oblikovanje sirčkov izrazito ročno delo, za njegovo zorenje pa je potrebno specifično sirarsko znanje. Razlika je predvsem v količini predelanega mleka, saj so včasih izdelali bistveno manj trničev kot jih danes, ko se prodajajo kot turistični spominki in za uporabo v prehrani. Sirarji si danes pomagajo s sodobnejšo sirarsko opremo. V sodobni družbi je izdelovanje trničev pomemben element turistične ponudbe, lokalne kulinarike in identitete kraja na Veliki planini in Kamniškem. Panoga je povezana z izrabo lokalno pridelanega mleka in ima kot takšna pozitivne učinke na okolje, saj spodbuja lokalno samooskrbo s hrano.  |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | Znanje izdelave trniča se je v preteklosti prenašalo iz roda v rod, danes pa je to priljubljena vsebina delavnic za obiskovalce, ki prihajajo na Veliko planino. Zanimanje javnosti za panogo je med lokalnimi prebivalci zbudilo ponos in obujanje veščine izdelovanja sira. Na ta način panoga prispeva h kakovosti bivanja v sodobni družbi.  |
| **Vidik učinkov na turizem**  | Kot posebnost kulturne dediščine pastirstva in alpske kulture v slovenskem prostoru je trnič mogoče kupiti kot turistični spominek z Velike planine. Organizirane delavnice za turistični namen pomembno pripomorejo k ohranjanju panoge.  |
| **Viri in literatura** | [2-00033: Izdelovanje trničev in pisav](http://www.mk.gov.si/fileadmin/mk.gov.si/pageuploads/Ministrstvo/Razvidi/RKD_Ziva/Rzd-02_00033.pdf).Kropivšek, Sonja Kmetija Pr' Gabršk. |