|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Kotlarstvo** |
| **POVZETEK** | |
| Kotlarstvo kot sodobna rokodelska dejavnost je osredinjeno na ročno izdelavo kotlov in posod za vodo in kuhanje ter drugih pripomočkov iz pločevine (baker, medenina, kositer) in železa, ki se uporabljajo za razne namene. Del kotlarske dediščine nadaljuje sodobno pasarstvo. | |
| **OPIS PANOGE** | |
| Kotlarstvo pomeni izdelovanje kotlov in posod za vodo in kuhanje iz pločevine (bakra, medenine, kositra) in železa. V preteklosti se je veliko ljudi ukvarjalo s to dejavnostjo zgolj za dodaten zaslužek, obstajale pa so tudi prave kotlarske delavnice. Med najbolj značilne kotlarske izdelke sodijo kotli za kuhanje žganja, ob njih pa tudi kotli za kuhanje na ognjišču, specialni kotli za sirjenje, posode in drugi gospodinjski pripomočki, posode in orodja za opravljanje drugih obrti (npr. medičarstvo in svečarstvo, slaščičarstvo), škropilnice za vinograde, kotli za pranje, bakrene kadi za umivanje … Kotlarstvo se je zelo razvilo v 19. stol., ko je postalo zelo razširjeno kuhanje žganja iz različnih sadnih vrst. Od žganja so morali ljudje že za časa Avstro-Ogrske državi plačevati davke, česar si marsikdo ni mogel privoščiti, zato so kuhali žganje na skrivaj. Svojevrstna posebnost je tudi žganje tepkovec, ki se ga kuha iz hrušk tepk, ki jih je zaukazala nasaditi po slovenskem ozemlju cesarica Marija Terezija. V sodobnem času je tradicionalnemu kotlarstvu prevzelo vlogo industrijsko izdelovanje podobnih izdelkov.  Sodobno kotlarstvo dopolnjuje tradicionalna znanja ročne obdelave kovin z novimi tehnikami ter modernimi pripomočki in orodji. Kotli so danes vse bolj industrijske proizvodnje, tradicijo rokodelske izdelave na star način pa ohranjajo le še maloštevilni slovenski kotlarji. V kotlarskih delavnicah se dandanes izdelujejo kotli za kuhanje žganja različnih velikosti, specialni bakreni kotli za sirjenje, kotli za kuhanje živinske krme, destilacijski kotli za eterična olja, kotlički za kuhanje na odprtem ognju ipd. Del kotlarske dediščine nadaljuje sodobno pasarstvo.  Za izdelavo bakrenega kotla si kotlar pripravi šablono, po kateri odreže bakreno pločevino. S pomočjo avtogenega varilnega aparata jo segreje, da postane bolj mehka in upogljiva. Nato jo z udarjanjem z lesenim kladivom na lesenem tnalu ukrivi ter zavari spoje. Osnovno obliko dodatno dodela s pomočjo lesenega kladiva, končno obliko izdelka pa doseže s pomočjo udarjanja »piko na piko« po površini z železnim kladivom na železnem tnalu. Na koncu bakren izdelek očisti v solni ali žveplovi kislini in spolira. Oblika kotla in njegovega zgornjega dela (t. i. kape) je lahko poljubna, različne možnosti so tudi za oblikovanje hladilnega soda in kurišča, ki sta lahko iz navadne jeklene ali nerjavne pločevine. Izdelovanje kotlov zahteva fizično moč, občutek za oblikovanje kovine in veliko izkušenj.  Za žganjekuho so najboljši posebni bakreni kotli, saj daje prav baker žganju poseben okus. Žganje se je tradicionalno kuhalo ob drvarnici, pri čemer se je počasi nalagalo drva na peč in pazilo, da se sadna drozga v kotlu ni prižgala. Sodobni kotli imajo dvojno dno, ki zagotavlja, da se drozga ne prime. Med dnoma je v zaprtem sistemu voda ali olje. V loncu mora biti določena količina tekočine, ki ob sodobnem sistemu omogoča, da se drozga ne prime na dno. Pri kuhanju žganja gre za klasično destilacijo, pri kateri ločujemo različne mešanice tekočin z različnimi vrelišči. Ko zmes segrevamo, začne prva izparevati tekočina, ki ima najnižje vrelišče. Paro vodimo skozi hladilnik, v katerem kondenzira nazaj v tekočino. Cevi v hladilniku so praviloma spiralaste oblike, pri večjih kotlih nad 120 litri pa se za hladilnik uporablja poseben cilinder, potopljen v sod s hladno vodo. Pomembna je tudi debelina bakra, ki mora biti najmanj 1,2 mm, potem pa tja do 4 ali 5 mm.  Svojevrstna posebnost je t. i. brkinski kotel, značilen za Brkine. Z destilacijo v tem kotlu se pridobivata brkinski slivovec in brkinski brinjevec z zaščitenim geografskim poreklom. Brkinski kotel ne sme biti prevelik (za kapaciteto nekje od 42 do 45 litrov). Zanj je značilno, da se dogajajo vse faze destilacije na enem mestu, hladilni sod je nameščen na kotlu. Utekočinjanje alkoholnih hlapov poteka v značilni bakreni kapi na vrhu. Iz destilacije se dobi približno 5–6 litrov slivovca, ki ima izrazit vonj in okus po slivah.  Iz bakra so izdelani tudi dobri sirarski kotli. Baker namreč veže nase neprijeten okus po žveplu, ki se včasih pojavi v mleku, po drugi strani pa se sirna zrna, katerim se v bakrenih kotlih ustvarja površinska napetost in električni naboj, ne lepijo na stene. | |
| **EVALVACIJA PANOGE** | |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin** | Za obvladovanje panoge so potrebni: znanja poznavanja in obdelave gradiv, postopkov ročnega in strojnega odrezovanja ter preoblikovanja in spajanja kovin, poznavanje tehnike in tehnologije, znanje o merilnih in kontrolnih postopkih ter uporabi merilnih naprav in orodij itd. V formalnem izobraževanju obstaja program oblikovalec kovin; nacionalna poklicna kvalifikacija oblikovalec kovin/oblikovalka kovin ni v celoti povezana s kotlarstvom. Za obvladovanje panoge je nujen prenos znanja z mojstrov na vajence. Trenutno pri OZS ni mogoče dobiti mojstrskega naziva za bakrokotlarja. |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine** | Kotlarstvo ni vpisano v nacionalni Register nesnovne kulturne dediščine. Skupaj z brkinskimi žganjicami je posebej zaščiten tudi brkinski kotel, ki je na območju Brkinov avtohton, zato zaščiten. Znanja tradicionalnega kotlarstva so ogrožena, saj sta v Sloveniji le dva nosilca, ki obvladujeta dejavnost. |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti** | Kotlarji se med seboj poznajo, niso pa posebej povezani, saj delujejo na različnih koncih Slovenije. Nekateri so člani OZS in njenih območnih enot. Promocija poteka prek različnih sejmov in drugih podobnih dogodkov doma in v tujini. V povezavi z žganjekuho se značilno brkinsko kotlarstvo posebej promovira v Brkinih. |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Tradicionalno kotlarstvo se v sami tehnologiji izdelave ni bistveno spremenilo, se pa uporabljajo sodobnejši stroji in pripomočki, ki olajšajo delo. Včasih so imeli na vsaki kmetiji tudi kotel za kuhanje žganja, v zadnjih desetletjih letih pa se je število teh občutno zmanjšalo. Povpraševanje po kotlih je stalno. Panoga nima negativnih učinkov na okolje. |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | V primeru kotlarstva je značilno prehajanje znanja med generacijami znotraj družinskih podjetij, saj formalno izobraževanje ne obstaja. Posebnega vpliva na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje pa sicer ni zaznati. |
| **Vidik učinkov na turizem** | Dejavnost je deloma vpeta v turistično ponudbo. V Brkinih obstaja Brkinska sadna cesta s Šobčevo domačijo na Kalu pri Pivki, kjer načrtno promovirajo brkinsko kuhanje žganja z značilnimi brkinskimi kotli. |
| **Viri in literatura** | Janez Bogataj, Mojstrovine Slovenije: Srečanja s sodobnimi rokodelci, Gorenjski tisk, Ljubljana 1999, str. 274.  Janez Bogataj, Domače obrti na Slovenskem, DZS, Ljubljana 1989, str. 192.  Pogovor z Zlatkom Juhartom, Visole pri Slovenski Bistrici: <https://www.dnevnik.si/288043>  Kotlarstvo Godec, Jevnica: <http://kotlarstvo-godec.com/si/page.php?21>  Boštjan Gašperšič, Famlje:  GAŠPERŠIČ J & B Kovinski izdelki domače obrti.  Kralj, A., osebni razgovor, 23. 9. 2022. |