

ROČNO DELO

Gospodinjam ni nikoli dolgčas

Ob veliki noči imajo največ dela; povezane v Društvo gospodinj Trnovska vas si pomagajo

Velikonočno košaro damo beli kruh, kruh z rozinami, tudi sadnega, več vrst potic, med katerimi še zmeraj prevladuje orehova, skrbno okrašena domača jajca (pirhe), domače klobase, šunko in domače svinjsko meso iz kible ter hren. Košaro pokrijemo s posebej hranjenim prtom in okrasimo s cvetom z domačega vrta," pravijo gospodinje v Trnovski vasi, ki vse našteto nesejo k blagoslovu oziroma žegnu v domačo cerkev sv. Bolfenka, še pred tem pa ves teden posebej skrbno očistijo in okrasijo svoje domove, pospravijo

okolico hiše in uredijo vrtove ter rožne grede. "Ob praznikih je res posebej veliko dela, ki pa ga opravimo z veseljem in je poplačano, ko se družine zberemo ob obloženi mizi."

Društvo gospodinj Trnovska vas neprekinjeno deluje že 42 let, tačas združuje okoli 35 gospodinj. Najmlajša članica je stara okoli 30 let, najstarejša okoli 80. Letos so pripravile že tri večurne praktične delavnice - predelava mleka, krompirjeve jedi ter o peki kruha iz drugih vrst moke (tudi brezglutenске). "Delavnice pripravljamo v sodelovanju s Slavico Stre-

lec, koordinatorko dejavnosti kmečkih žena Izobraževalnega centra Piramida," pove Marica Maguša, predsednica društva. Članice skrbijo tudi za občinski vrt ob Simoničevi domačiji, ki vabi k ogledu. Pripravljajo zelišča za predelavo in cvetlične šopke. Redno se srečujejo in družijo ob ročnih delih - kvačkajo, izdelujejo rože iz krep papirja ter pripravljajo učne delavnice.

V sodelovanju z Društvom gospodinj Vitomarci so izdelale košarice iz odpadnega papirja. Sodelovale so tudi na razstavi Dobrote slovenskih kmetij, s pripravo pogostitve sodelujejo z domačimi društvimi, recepte so objavile v knjigi Bogastvo okusov podeželja, ki jo je izdala Mojca Metličar. Posebej so vesele povabila Podružnične osnovne šole Trnovska vas in vrtca, ko lahko svoje znanje predajajo mlajšim - tako so z učenci že pekli jabolčni "štrükl" in najmlajšim prikazale luščenje koruze in pranje perila na ribež. (apa)



Na delavnici peke kruha
Foto: Arhi društva