

Cvetna nedelja

Jezusa so ob slovesnem vходу v Jeruzalem pozdravljali z oljčnimi in palmovimi vejami. V Sloveniji bi bilo to mogoče samo na Primorskem, drugod teh rastlin ni. Zato smo iznašli nadomestilo: različne šibe in zelenje povežemo v snop, ki ima po Sloveniji zelo različna imena, ki se celo v isti pokrajini razlikujejo. Najpogostejša so butara, presnec, žegen, beganica, drenek ali moški žegen.

Beseda "presnec", ki jo uporabljajo na Štajerskem in v Prekmurju, izvira od posebnega peciva, pravzaprav najstarejše oblike kruha iz presnega testa. Danes samo še v Ratečah (Planica) obešajo preste na cvetni "prajtelj". Ponekod tudi tekmujejo med seboj, kdo bo prinesel večji prajtelj. Nataknejo ga na dolgo prekljo, da sega v cerkvi do kora. Nesmiselno pa je to tekmovalstvo v nedogled, zlasti tam, kjer tega prej niso poznali. Celó s helikopterjem so že postavljali butaro velikanko, da bi prišli v knjigo rekordov. Kakšen "žegen" naj bi to bil, če ne more v cerkev?

Ker so Jezusa pozdravljali z zelenjem, je bolj smiselno, da na cvetno nedeljo ne prinašamo k blagoslovu kruha, saj je to potem bolj slovesno na veliko soboto. Zato je razumljivo, da se je presnec kljub imenu razvil v drugo smer: Ker je narejen iz zelenja in šib, je bolj blizu naravi in živini, ki se s tem hrani. Zato mu ponekod v Suhi krajini pravijo tudi "kravji žegen".

Opisal bom izdelavo "žegna", kot ga napravijo v Robu na Dolenjskem in v Ribniški dolini. Če ga boste poskusili napraviti, ga lahko prilagodite navadam svojega domačega kraja. Osnova žegna je triintriideset enoletnih leskovih šib. Te šibe predstavljajo triintriideset let Jezusovega življenja na zemlji. V vrh se za okras dodajo še mačice obvodne vrbe, brinje, cvetoč dren in po možnosti še oljčna vejica ter mladike od vsakega sadnega drevesa. Z vrstico ali trakom jih začnemo povezovati pri vrhu in povijamo navzdol. V sredi se med šibami naredi nekakšno gnezdo za sadje; če ni več svežega sadja, pa vsaj suhe hruške in jabolka. Sadje pa ni kar položeno med šibe, ampak je obloženo

z zelenjem stvarnega zeljca in varha (podobno listom ciklame, le da je tudi spodaj zeleno). Potem previdno zapremo, da je sadje lepo spravljeno, ter povijemo do spodnjega konca. Šibe se nato spodaj ravno poreže, da je ročaj lep.

Sledi oblaganje snopa z bršljanom. Začne se spet pri vrhu in povija z lepim trakom, navadno rdečim, ki že spominja na bližnje Jezusovo trpljenje, saj je tudi liturgična barva cvetne nedelje rdeča. Obenem je to v spomin, da so Jezusa kmalu po pozdravljanju na veliki četrtek zvečer zvezali. Trak se vzame v dve gubi in se povija navzkriž ter sproti doklada bršljanove vejice. Na koncu se s trakom popolnoma ovije še ročaj, ki je brez bršljana. Če je žegen velik in težak, se naredi še naramnica, da ga otroci lažje nesejo. Praviloma naj bi ga nesli čim manjši otroci, ki to še zmorejo. Zaradi njihove nedolžnosti je upanje, da bodo prinesli domov več blagoslova.

Ker je presnec narejen iz zelenja in šib, je bolj blizu naravi in živini, ki se s tem hrani.

Blagoslovljen žegen stoji nato v bogkovem kotu do večera, nato se ga razdere, sadje razdeli med člane družine, nekaj zelenja da živini, ostalo pa pod streho zatakne za tram za kajenje na vse tri svete večere. Posamezne mladike sadnega drevja pa se dene v prvo brazdo, ko se orje, da bi prineslo blagoslov na polju in v sadovnjaku.

3/2002

Janez Modic

Jota po tržaško (recept Ane Žabkar)

200 g fižola, 250 g krompirja ali dve pesti koruzne moke, 250 g kislega zelja, lovorjev list, 10 žlic olja, 2 žlici bele moke, česen, poper, kumina.

V ekonom loncu 15 minut kuhajte zelje v dovolj vode, z dodanim lovorjevim listom in kumino, nato lonec malo ohladite in odprite, dodajte olupljen krompir ali koruzno moko, olje ter na olju temno rumeno prepraženo moko. Stisnite en del že kuhanega fižola in ga tudi dajte v lonec, zaprite in kuhajte še 15 minut. Na koncu dodajte še ostali fižol, krompir pa na koncu vsaj nekoliko zmečkajte. Če jote ne boste jedli ravno na postni dan, ji lahko dodate za boljši okus suha rebrca.