

Tradicija in praznik kolin

December je praznični mesec in domovi zadišijo po pecivu, poticah, slaščicah, domačem kruhu in še čem. Mogoče za začetek nekaj o sami tradiciji praznikov in praznovanj, saj vsi praznujemo, vsi se veselimo praznikov, pa o njih, navadno, malo vemo.

Tradicija praznikov

Prazniki že tisočletja napolnjujejo človeško življenje in ga hkrati razbremenjujejo, lajšajo in harmonizirajo. Posamezniku omogočajo, da vsaj za kratek čas pozabi na težave. Še danes imamo ljudje do praznika in praznovanja poseben odnos, mogoče v trenutku, ki ga živimo zdaj, v vseh mogočih krizah, pomenijo še več. Nikoli pa ni človeštvo praznovalo brez razloga, katerega je potrebno iskati širše in ne samo kot golo veseljačenje, beg od skrbi in užitek. Praznovanja po vsem svetu so si zelo podobna in tako imajo v Sloveniji kot tudi drugod po svetu prazniki bogato tradicijo, ki združuje verske, zgodovinske in ljudske običaje. Večina praznikov ima izvor v religiji in v povezavi z naravo ter so napolnjeni z različnimi obredi in rituali, ki dajejo praznovanju in vsem sodelujočim posebne občutke. Pri tradiciji gre torej za prenos načina dela, obnašanja, prepričanja, verovanja in običajev na mlajše generacije. Prenaša se ustno ali pisno z izobraževanjem, vzgojo ali igranjem in je torej most med preteklostjo in sedanjostjo, med posamezniki in skupnostjo ter med vsakdanjim življenjem in simboličnimi vrednotami.

Koline

Zimski čas je tudi čas praznika kolin in čeprav nimajo koline nič opraviti s kakšnim posebnim datumskim dnem na letnem koledarju pravimo, da je praznik kolin še vedno eden največjih praznikov slovenskega človeštva. Praznik kolin ima v Sloveniji dolgo in bogato zgodovino, ki sega daleč v preteklost, še pred industrializacijo in mestnimi življenji. Gre za tradicionalni obred zakola prašiča, ki je bil v preteklosti osrednji dogodek v kmečkih gospodinjstvih. Praznik kolin naznanja že od davnih časov prve zimske dneve. Čas kolin torej nastopi, ko je hladno vreme, po navadi od novembra do januarja. Pri tem je pomembno, da luna ni v mlaju. Proti zimi so bile živali spitate in treba se je bilo pripraviti na težke čase. Koline so bile vesel domači praznik, saj so si včasih le takrat lahko privoščili večje količine mesa. Na večerjo so povabili tudi sorodnike in sosede. Koline, krvavice in klobase so jedli potem več tednov, čeprav se je dogajalo tudi, da so domači, sosede in sorodniki pojedli kar celega prašiča naenkrat. Danes koline večinoma niso več obvezna gospodinjstva praksa, vendar jih nekateri še vedno ohranjajo kot kulturni ali celo turistični običaj, pogosto z demonstracijami priprave mesnih izdelkov in predstavitev starih ritualov.

Tradicionalne jedi so jedi, ki so značilne za določen kraj, regijo ali državo, običajno pripravljene po starih receptih, ki se prenašajo iz generacije v generacijo. Odražajo lokalno kulturo, zgodovino, sezonsko razpoložljive sestavine in način življenja ljudi v preteklosti. Tako je tudi pri kolinah.

Priprava mesnih izdelkov

Postopek dela glede zakola in priprave mesnih izdelkov se prenaša iz roda v rod. Vloge moških in žensk so pri tem po navadi razdeljene. Pri kolinah v Sloveniji so se pripravljale številne mesne jedi, ki so bile namenjene tako takojšnji prehrani kot shranjevanju za zimo. Nič ni šlo v nič. Uporabili so vse njegove dele od glave, katere meso se uporablja za krvavice, tlačenko, žolco, lahko se pa tudi prekajuje, vratu, hrbta, reber potrebušine, stegen in parkljev do drobovine kot so možgani, jezik, jetra, ledvice, srce, pluća, vranica, želodec, čreva in kri.

Pristen okus podeželja najdemo v enolončnicah, ki v zimskih dneh pogrejejo želodce. Takšna je tudi belokranjska šara, zimska enolončnica, katere glavne sestavine so koleraba, korenje, fižol, krompir, prekajena slanina in ponekod tudi žitna klobasa, jaglača ali mastenica, ki je posebnost v kulinarčni ponudbi Bele krajine. To je okusna poltrajna dimljena klobasa, ki je napolnjena s proseno kašo in kosi prate ter boljšimi kosi svinjskega mesa. Proti koncu kuhanja se v jed vmeša prežganje ali podmet, kar ji da prijetno gostost.

Svet hrane se spreminja. Na eni strani so trendi, ki narekujejo manj maščob, več semen in eksotičnih superživil. Na drugi pa so spomini, ki dišijo po nedeljskem kosilu, toplih kruhih in škrtanju ocvirkov med zobmi. Tudi ocvirki, skoraj pozabljeni zaklad slovenske kuhinje, se vračajo v naše jedilnike.



Slika 1 in 2: slanina krškopoljskega prašiča in mletje špeha (foto: Tatjana Škof)

Mast, zaseka in ocvirki so od nekdaj igrali pomembno vlogo v prehrani, zlasti pozimi kot stranski produkt kolin, za katere je bilo značilno, da se nič ni zavrlo. Dolga leta je bila svinjska mast skoraj izgnana iz kuhinj. Danes pa se trendi znova obračajo. Mast se vrača – in z njo tudi razumevanje, da ni vsaka maščoba škodljiva. Ocvirki – nekoč vsakdan, danes skoraj del kulturne dediščine – se počasi, a vztrajno vračajo v moderne kuhinje. In ne zgolj kot nostalgija, temveč kot simbol iskrene, pristne hrane.

V času hitre hrane, aditivov in umetnih okusov se povečuje zanimanje za preproste sestavine brez dodatkov. Ocvirki na domači svinjski masti nimajo emulgatorjev, arom, niti dolgih seznamov sestavin. Imajo le dvoje: meso in toploto. In to je v resnici dovolj.

Ocvirki so tipična in nepogrešljiva jed, ki jih pripravljamo na kolinah ter spadajo med najbolj priljubljene dodatke zimskim jedem. Večina ljudi ocvirke uživa celo kot prigrizke, lahko pa jih dodamo tudi kruhu ali potici. Tako jed imenujemo ocvirkovka. Seveda pa se ocvirki danes uporabljajo za zabelo fižola, žgancev ali se vmešajo v jajčka, zelo dobro se podajo tudi kislemu zelju. V raznih mineštrah oziroma jedeh na žlico lahko dodamo nekaj ocvirkov, z njimi lahko zabelimo repo, naredimo regrat z ocvirki, krompir z ocvirki in podobno. Uporabnost ocvirkov, biserov dobre kmetije, je neskončna.



Slika 3: kmečka pojedina – krvavice, krompir v kosih, kislo zelje in ocvirki (foto: Tatjana Škof)

Ocvirki so koščki svinjske maščobe in kože, ki se v svoji lastni maščobi cvrejo tako dolgo, dokler ne postanejo hrustljavi in pridobijo značilno zlatorumeno barvo. Za pripravo te vrste jedi obstajajo različne tehnike priprave z nekoliko drugačnimi končnimi rezultati in izdelki, od zelo težkih, mastnih izdelkov, do lahkih, puhastih svinjskih hrustljavčkov.

Postopek za pripravo posebne specialitete - suhih velikih ocvirkov

Slanino narežemo na večje kose, velike približno 3 cm, večji kot so kosi, večji so tudi suhi ocvirki. Narezano slanino damo v večji lonec, dolijemo malo vode, da se slanina ne prime na dno posode in začnemo na zmernem ognju segrevati. Ko se začne slanina topiti dodamo celo olupljeno čebulo (nič ne sekljamo) in med stalnim mešanjem pražimo slanino, da začne dobivati svetlo rjavo barvo, nato lahko dodamo mleko, ki ga predhodno segrejemo. Pri dodajanju mleka moramo biti pazljivi, saj vroča mast vzkipi in vas lahko opeče in se razlije po štedilniku. Dodano mleko pripomore, da so ocvirki hrustljavi in dobijo enakomerno temnejšo rjavo barvo. Čas topljenja je okvirno 2 uri, zelo pa je odvisen od temperature, količine, velikosti in kvalitete slanine. Pametno je uporabiti večji lonec, da se pri dodajanju mleka zaradi kipenja mast ne razlije po štedilniku. Sol lahko dodate med praženjem, ali pa posolite že precejene suhe ocvirke. Ko so ocvirki že lepo porjaveli, odstranimo čebulo in vse skupaj stresemo na jušno cedilo, ki smo ga položili na drugo posodo, saj bomo vanjo ujeli mast in počakamo, da mast odteče, nato pa ocvirke stresemo na pladenj, na katerega smo razgrnili papirnate serviete, da popivnajo vso maščobo. Posušene in ohlajene ocvirke stresemo v posodo ali kozarec s pokrovom, ki je primerna za shranjevanje živil. Hranimo jih v hladilniku ali hladni shrambi do treh mesecev. Mast, ki smo jo precedili, še toplo nalijemo v kozarce ali posodo in jih zapremo. Če želimo suhe velike ocvirke shraniti za daljši čas, jih zalijemo z mastjo, pri tem pazimo, da ne nastanejo zračni mehurčki.



Slika 4 in 5: priprava ocvirkov in masti (foto: Tatjana Škof)

Zakol prašičev

Ustrezno ravnanje s prašiči pred zakolom je ključnega pomena tako z vidika zagotavljanja dobrobiti živali, kot tudi ustrezne kakovosti mesa in s tem primernosti za predelavo. Ustrezno kakovost mesa lahko zagotovimo le, če so živali podvržene čim manjši ravni stresa, pri čemer morajo biti prilagojeni vsi postopki/ravnanja pred in ob zakolu. Večino od teh pa (predvsem s stališča varstva dobrobiti živali) predpisuje tudi veljavna evropska zakonodaja. Včasih je navadno klal kar hišni gospodar. Pozneje so lahko naprosili sosede, danes pa po večini naprošajo poklicne in amaterske mesarje. Ti »domači« mesarji še danes hodijo zlasti v času kolin od hiše do hiše, koljejo in pomagajo pri predelavi mesa in pripravi za dimljenje.

Klanje predpisuje še vedno veljaven Pravilnik o pogojih za zakol živali izven klavnice za lastno domačo porabo (Uradni list, 117/2004), ki predpisuje način omamljanja (s pištolo ali električnimi kleščami), preprečevanje nepotrebnega trpljenja živali, ravnanje z odpadki in uporabo mesa.

Trenutno je objavljen Predlog predpisa Pravilnika o pogojih za zakol živali za lastno domačo porabo izven obrata za zakol živali, v katerem je kar nekaj predlogov za spremembo:

- uvaja omejitev 2 GVŽ letno in natančen izračun dovoljenih zakolov
- zahteva usposobljene osebe za omamljanje večine živali
- prinaša strožja pravila sledljivosti — več evidenc, več podatkov
- razširja obveznosti pri ŽSP (živalski stranski proizvodi 1 in 2) in SRM (snovi s specifičnim tveganjem) po EU predpisih
- dodaja strožje zdravstvene pogoje in najave pri določenih boleznih
- prilagojen EU zakonodaji in sodobni praksi varovanja javnega zdravja in dobrobiti živali

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati Pravilnik o pogojih za zakol živali izven klavnice za lastno domačo porabo (Uradni list RS, št. 117/04). Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije, uporablja pa se od 1.1.2026 dalje.

Predelava mesa tudi kot možnost dopolnilne dejavnosti na kmetiji.

Prireja mleka, mesa (živali), medu, jajc in rib spada med osnovno kmetijsko dejavnost. Ta področja urejajo predpisi o primarni kmetijski dejavnosti. Vsaka predelava, klanje in pakiranje živil živalskega izvora pa mora upoštevati dodatne predpise, ki urejajo tako splošne pogoje o teh dejavnostih (dopolnilna dejavnost, transport, davki,...), kot tudi specifične zahteve glede rokovanja z živilom živalskega izvora. Seveda morata biti primarna proizvodnja in predelava povezani in zagotoviti se mora sledljivost do končnega porabnika.

Če svoje izdelke kmetje predelujejo le za lastne potrebe, ni potrebno priglasiti dopolnilno dejavnost na kmetiji, če pa imajo le-teh toliko, da jih nameravajo tudi tržiti, je priglasitev dopolnilne dejavnosti obvezna. Poznati je potrebno zakonske pogoje za priglasitev predelave živil živalskega izvora kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji, dobiti nasvete pri ureditvi prostorov in spoznati osnove smernic dobre higienske prakse. Dopolnilna dejavnost predelave na kmetiji tako predstavlja dodano vrednost osnovnim kmetijskim pridelkom in nudi možnost za dodatno zaposlitev družinskih članov ter večji prihodek na kmetiji.

Predelava živil živalskega izvora spada v skupino predelave primarnih kmetijskih pridelkov, gozdnih sadežev in zelišč, kjer se lahko izbira med naslednjimi oblikami dopolnilne dejavnosti na kmetiji:

- zakol živali in predelava mesa (proizvodnja mesa in proizvodnja mesnih izdelkov): v to skupino spadajo klanje in razsek živali, priprava mesnih izdelkov, klobas, salam idr., peka celih živali, razen goveda in kopitarjev, sušenje mesa, dimljenje, priprava paštet itd.
- predelava mleka, proizvodnja sladoleda, predelava volne, konzerviranje in vlaganje jajc

Poleg tega pa lahko priglasijo še naslednje DDK, povezane s predelavo živil živalskega izvora:

- prodaja kmetijskih pridelkov in izdelkov s kmetij, vzreja in predelava vodnih organizmov, proizvodnja in prodaja energije iz obnovljivih virov, storitve s kmetijsko mehanizacijo in opremo (zakol živali, predelava mesa, predelava mleka), svetovanje in usposabljanje (svetovanje, delavnice, tečaji, prikaz del)

Za opravljanje dopolnilnih dejavnosti predelava mora kmetija pridelati najmanj 50 odstotkov količin lastnih surovin, do 50 odstotkov količin surovin pa lahko dokupi z drugih kmetij na lokalnem trgu. Zahtevani delež se zagotavlja v koledarskem letu. Kot lastne surovine živil živalskega izvora se štejejo zlasti: jajca, žive živali, meso in mleko.

Vsi postopki v procesu (od vil do vilic) morajo zagotavljati, da bo končni proizvod varna hrana, ne glede na količine ali postopke dela. Kakšni morajo biti obrati in kakšne so higienske zahteve, ki morajo biti izpolnjene pri predelavi živil živalskega izvora, je opredeljeno s Pravilnikom o obratih na področju živil živalskega izvora (Uradni list RS 51/2006), s Pravilnikom o prilagoditvi določenih higienskih zahtev za obrate na področju živil živalskega izvora (Uradni list RS 105/2006) ter z zahtevami iz Uredbe (ES) 852/2004 in Uredbe (ES) 853/2004. Zakonodajne zahteve za predelovalni - živilski obrat na kmetiji se smiselno prilagajajo velikosti obrata, vrsti živila in tehnološkemu postopku predelave, zato je nasvet, kako urediti prostore lahko le individualen. Pri tem je pomembno, da so v obratu izpolnjene osnovne sanitarno – higienske zahteve. Vsak živilski obrat mora pri svojem delu upoštevati in uporabljati načela dobre higienske prakse.

Nosilec živilske dejavnosti je odgovoren, da za vse stopnje pridelave, predelave in distribucije, ki jih izvaja, zagotovi ustrezne higienske zahteve, ter da je pravilno registriran oziroma da ga odobri pristojni organ. Postopke registracije oziroma odobritve ter celovit nadzor pri proizvodnji živil živalskega izvora izvaja Veterinarska uprava Republike Slovenije (VURS). Glede na količine predelanih izdelkov, izvor surovine in način prodaje je odvisen način evidentiranja obrata na VURS. Poznamo obrate brez registracije, registrirane obrate in odobrene obrate. In vsako od teh ima svoje pogoje. Ker je na dopolnilnih dejavnostih na kmetiji še veliko odprtih možnosti, si je kmetijska svetovalna služba, ki deluje v okviru Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije, med prednostne naloge zadala prav spodbujanje in pomoč kmetom pri pripravi in učinkovitemu izvajanju dopolnilnih dejavnosti na kmetijah. Tako kmetijam nudimo strokovna predavanja, delavnice in delo s panožnimi krožki. Na nas se lahko obrnete za osebno svetovanje glede pogojev za izvajanje dopolnilnih dejavnosti in tehnološko svetovanje znotraj posamezne vrste predelave na kmetijah.

Na domačijah, kjer koline še vedno vsako leto prirejajo, velja ta dan za enega najpomembnejših dni v letu. Naj bo praznik kolin opomnik, da so največje vrednote pogosto skrite v preprostih trenutkih – v skupnem delu, domačih okusih in zgodbah, ki prehajajo iz roda v rod.

Tatjana Škof, univ. dipl. ing. agr.,
Svetovalka specialistka za kmečko družino in
dopolnilne dejavnosti na kmetiji