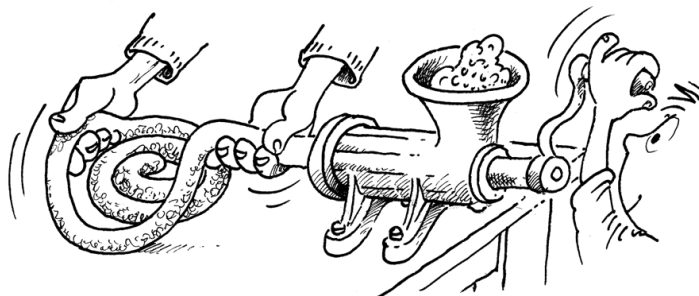


Spomini na domače koline

Kot povsod na kmetijah so bile tudi na domačiji mojih starih staršev koline nekaj povsem navadnega. Otroci smo doraščali v okoliščinah, kjer so bile domače živali dragocen del vsakdanjega preživljanja. Bodisi tople volnene nogavice, ki jih je spletla babica ob dolgih zimskih večerih, ali svinjska pečenka, ki smo jo užili ob nedeljah. Vse to in še mnogo drugih reči so nam dajale domače živali: volno, mleko, sir, meso, jajca itd. Seveda smo otroci z največjo napetostjo čakali na koline prašiča v pustnem času. Stric, ki se je izučil za mesarja v Labotski dolini in tja hodil največkrat peš po tri ure, je s spretno roko zaklal žival, jo nato „orov“ v parni vodi, jo obesil na trinožno stojalo, presekal v sredini in ji odvezel drobovino. Vsi, posebno še mi otroci, smo



nestrpno čakali na sveža jetra, ki jih je mati na ta dan pražila in cela družina se je zbrala ob tej izredno dobri jedi. Ko so se potem delale klobase, smo tudi mi otroci lahko prispevali svoj delež. Preden pa je bilo tako daleč, je stric moral še oprati čreva, v katera se je nato natlačila dobro dišeča zmes iz svinjskega mesa in na majhne kocke narezanega špeha. Kako sem občudoval strica, ki je v ledeno mrzli vodi „žliemav črieve“, kakor smo mi imenovali čiščenje črev. Ko je bilo vse pripravljeno, se je začelo zame najbolj zanimivo delo. V strojček za polnjenje

klobas sem dajal zmes in hkrati hitro vrtel ročico. Stric pa je s spretno roko zavijal klobase v pravo dolžino. Nato jih je zlagal na posebne palice, na „rožle“, in jih spravil v dimnico, kjer so se nekaj časa sušile. Za pravi dim pa je skrbel dedej, ki je za to odgovorno delo imel največ izkušenj. Še danes se rad spominjam časa kolin in ob tem začutim okus in vonj tistih davnih dni.

