



Sofinancira program
Evropske unije
Erasmus+



TIMELESS

DIGITALNA KNJIGA

SKRITA KULTURA



Erasmus+ KA204, št. projekta 2019-1-TR01-KA204-073839
Podpora Evropske komisije za pripravo te publikacije ne pomeni potrditve vsebine, ki izraža le mnenja avtorjev, in Komisija ne more biti odgovorna za kakršno koli uporabo informacij, ki jih vsebuje.



TARHANA JUHA

Tradicionalna jed

Država: Turčija

Lokacija: Uşak

Obdobje: pred 10. stoletjem

Vrsta: znanje in prakse, ki se nanašajo na naravo in svet



Vir: Rabia Şimşek

Tarhana juha je pomembna nesnovna kulturna dediščina na ozemlju današnje Turčije. Kljub temu, da je tam zelo priljubljena, izvira iz Srednje Azije. Turki uživajo Tarhano za zajtrk ali kot predjed pri glavnih obrokih.



Tarhana ima visoko hranilno vrednost in je zelo zdrava. Vsebuje minerale, beljakovine, kalcij, kalij, železo, magnezij. Slovi po tem, da zdravi številne bolezni. Tarhano naredijo tako, da zmešajo, kisajo, sušijo in meljejo moko, jogurt, kvas, zelenjavo in začimbe.

Legenda pravi, da je sultan nekoč obiskal kmečko hišo in revno družino. Družino je bilo sram, da mu ne more postreči z dragimi jedmi. Tako je gospodarica skuhala tarhano juho in ta je bila sultanu všeč. Hotel je zvedeti več o juhi. Povedali so mu, da je to "dar hane" (juha ubogih). Zlagoma se je ime spremenilo v "tarhana juha".



Recipe

KAKO SE PRIPRAVI TARHANO JUHO

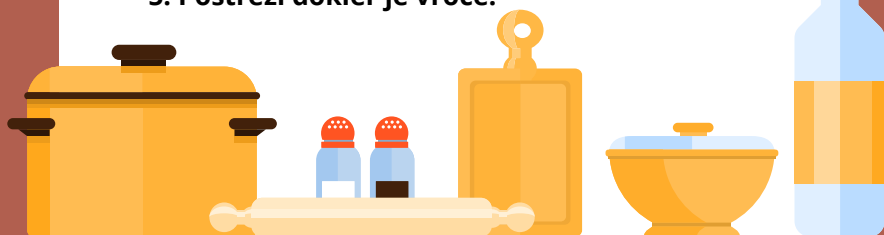
1. Zmešaj 1 skodelico tarhane z 1,5 skodelice vroče vode. Mešaj, dokler se ne stopi.

2. Pogrej 2 žlici olja v globoki ponvi. Dodaj 2/3 stroke česna in 1 čajno žličko paradižnikove mezge. Kuhaj 2-3 minute.

3. Dodaj čajno žličko soli, popra in mete. Dodaj tarhano v paradižnikovo mezgo.

4. Dodaj 6 skodelic vroče vode in mešaj dokler se ne zgosti.

5. Postreži dokler je vroče.



Vir: Rabia Şimşek

Tarhana juha nastopa tudi v turških filmih denimo v filmu Keloglan. Keloglan je anatolski pravljичni junak, ki zve da, je sultanova hčerka zelo bolna, da je nihče ne more pozdraviti. Keloglan priporoči, da naj spije Tarhana juho. Čudežno dekle takoj ozdravi. Junak in sultanova hčerka se zaljubita.

POVEZAVE & REFERENCE

oxfordlearnersdictionaries.com
tarhana.com.tr

hranljiv

V povezavi s procesom, s katerim živa bitja dobijo hrano, ki jim omogoči, da so zdrava in da rastejo.

zdraviti

Ozdraveti, zdraviti

mleti

Razbiti ali stisniti nekaj v zelo majhne koščke med dvema trdnina površinama ali s posebno napravo.

kvas

Glivice za pripravo piva ali vina ali vzhajanje kruha.

mešati

Premikati v krogu neko snov, pri tem pa uporabiti žlico ali kaj podobnega.

TKANJE KILIMOV

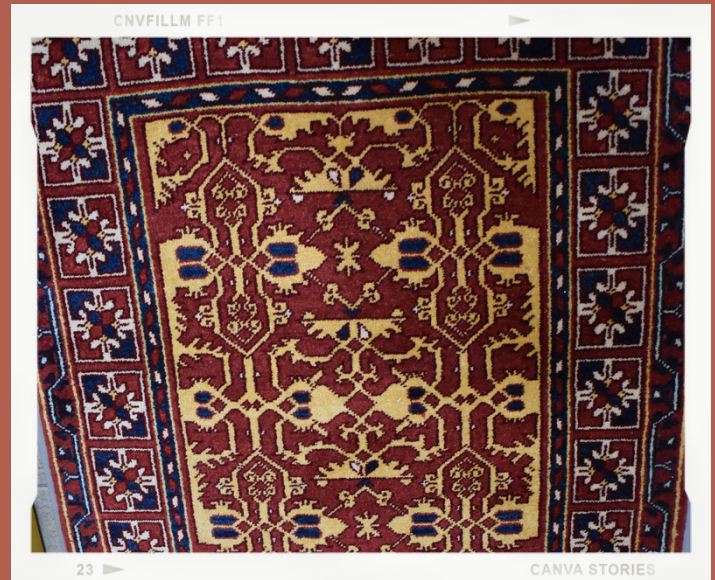
Turške ženske vanje vtkejo sebe

Država: Turčija

Lokacija: vse turške pokrajine

Obdobje: 5. stoletje

Vrsta: tradicija



Kilimi so med najstarejšimi proizvodi tkalske umetnosti v Anatoliji.

Z vidika kulture je kilim umetnostni proizvod. Je most med preteklostjo in sedanostjo. Predstavlja kulturno identiteto. Ženske navadno tkejo različne simbole, ki označujejo dogodke od rojstva do smrti. Kilimi spadajo v staro tradicijo turškega nomadskega življenja. Gre za tradicionalno pradačno tkanje.

Odtlej je Turčija sprejela številne kulture, tkanje kilimov pa je potekalo z različnimi tehnikami in vzorci so bili različni. Kilimi zrcalijo tudi regionalne posebnosti.



Nekateri motivi so tradicionalni.



Tradicija je, da ženske izrazijo, kaj čutijo, svoje vrednote, svoje motive. Čustva so ljubezen, zaskrbljenost, sreča, hrepenenje in srčne bolečine.



Motiv: drevo življenja
Drevo življenja ponazarja večno življenje



Motiv: škorpion
Ščiti pred zlom



Motiv: zmaj
Zmaj je kralj zraka in vode.
Vlada prepričanje, da prinaša blagodejen dež.



Motiv: amulet
Amuleti ščitijo lastnika pred nesrečo

POVEZAVE & REFERENCE

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tunceli/kulturatlasi/klm511141>

<https://www.dekoloji.com/turkiyedeki-kilim-motifleri-ve-anlamlari/>

Vir: Rabia Şimşek

tkati

Narediti blago, preprogo, košaro itd. s prepletanjem nitk ali ozkih kosov blaga. Preplet poteka preko in pod njimi. Naredi se blago ročno ali strojno, s statvami.

nomad/inja

Član/ica ljudstva, ki potuje od kraja do kraja, da najde sveže pašnike za živali. Nomad nima stalnega domovanja.

amulet

Okrasek ali majhen kos nakita, ki naj brani pred nesrečo, nevarnostjo ali boleznijo.

ZEJBK

Ljudski ples, značilen za egejsko turško pokrajino

Država: Turčija

Lokacija: egejska pokrajina

Obdobje: 16. stoletje

Vrsta: ljudski ples



Poleg horona in haleja je zejbek eden najbolj priljubljenih turških ljudskih plesov. Zejbek najpogosteje poimenuje junake, ki so živeli v vaseh in mestih v turški egejski pokrajini in so se uprli agi. Zejbeki so bili obročeni in v času od 16. do 20. stoletja so bili zmeraj na strani zatiranih. Tako so Zejbeki nastopali v številnih turških filmih in knjigah. Ime Zejbeški ples prihaja od teh junakov, pri čemer številni plesni koraki opsujejo pogum Zejbekov.



Glasbila, ki jih uporabljajo Zejbeki so zurna (vrsta tradicionalnega klarineta) in davul (vrsta bobna).



Kot pri drugih ljudskih plesih tudi Zejbeki pri plesu Zejbek nosijo narodne noše z anatolskimi motivi kot jih vidimo na slikah.

PLES ZEJBK

Ples Zejbek je moč uprizoriti samostojno ali v paru ali v skupinah, odvisno od vrste tega plesa. Danes poznajo skoraj 20 vrst plesa Zejbek. Najbolj priljubljene vrste tega plesa so:

- Teke Zejbek. Domačini ga imeujejo tudi Teke Zortlama- Teke Zejbek se navadno pleše hitreje kot druge vrste tega plesa. Tovrstni ples Zejbek je plesal tudi Mustafa Kemal Atatürk, ustanovitelj Turške republike.
- Kırık Zeybek je ples, ki ima takšno ime, ker vključuje pokleke. Gre za največkrat na porokah v Zahodni Anatoliji izvajani ples Zejbek.
- Avşar Zeybek: je med najbolj počasnimi vrstami. Plešejo ga v Burduru in Antaliji, dveh turških pokrajinah.

POVEZAVE & REFERENCE

Zeybek

https://www.istockphoto.com/en/search/2/image?mediatype=&phrase=zeybek&utm_source=pixabay&utm_medium=affiliate&utm_campaign=SRP_image_sponsored&utm_content=http%3A%2F%2Fpixabay.com%2Fimages%2Fsearch%2Fzeybek%2F&utm_term=zeybek

Davul Zurna

<https://stock.adobe.com/search?k=zurna&>

<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/>

upornik/ca

Oseba, ki se ne mara podrejati zakonom in oblasti, kar pokaže tako, da se obnaša drugače kot drugi.

aga

Naziv za posvetnega ali vojaškega vodjo iz časov Otomanskega cesarstva.

zatiran/a

Nepravičen način oviranja drugih, da bi izkusili nove priložnosti in svbodo.

ustanovitelj/ica

Nekdo, ki ustanovi organizacijo ali državo.

PEN KLUB LJUBLJANA

KRAJ, KJER SE JE SREČEVALA MOJA GENERACIJA

Država: Slovenija

Lokacija: središče Ljubljane

Odbobje: 1967 - 2017

Vrsta: kraj srečevanja, odnosi, čustva, učenje



"Dragi gosti, mi imamo konc," je v Pen klubu napovedala Oli, nemškega porekla, v svoji nemški slovenščini. Četudi so ob dveh zjutraj na avstrijskem radiju Oestereich 2 glasno objavili "*Es ist zwei Uhr*," jutranji gosti kar niso hoteli oditi. Zmeraj so ostali do treh, včasih do petih, v času tradicionalnega Jazz festivala pa pogosto tudi do osmih zjutraj. Igrali so na terasi, tako, iz užitka. Največkrat pa je Miki, Olin mož in so-direktor Pen kluba goste pripravil, da so odšli rekoč: "Pravljica za lahko noč," ali pa "Oli si me je zaželela." To je bil zadnji čudežni stavek, ki se mu gosti niso mogli upreti in so odšli domov ali drugam.

"Veseli nas vsaka zamisel, ki se je rodila, vsaka pogodba, ki se je sklenila za našo mizo," je zapisala Oli, Mikijeva vdova, pred nekaj leti, ko je v starosti 75 let zaprla kulturni lokal okrašen s spominskimi fotografijami na stenah. Lastnik restavracije je bilo Društvo pisateljev Slovenije / Pen Centre in restavracija se je imenovala **Pen Klub** ali pogovorno **Pri Mikiju**.

Ko vas sprejmejo v drugo sobo pri Mikiju, ste že "nekdo" ali pa pridete tja z "nekom".
(Lombard, nekdanji direktor Francoskega kulturnega centra v Ljubljani, 1972)

Društvo slovenskih pisateljev /Slovenian Pen Centre/ je na Tomšičevi 12, toda za našo zgodbo je pomembna restavracija tega društva ali "Pri Mikiju". Zaprla se je pred nekaj leti, a kraj živi dalje v kolektivnem spominu. Zakaj? Za generacije danes/starejših/starih slovenskih intelektualcev in umetnikov je restavracija Pen Klub nesnovna kulturna dediščina.

Oli, Mikijeva nemška žena je spoznala Mikija, študenta ekonomije, pa tudi nogometaša in igralca hokeja na ledu, takrat, ko je prišel v Nemčijo na delo v rudniku skupaj z nekaterimi drugimi študenti. Vsi so zapustili "kapitalistično" Nemčijo, šli domov v "socialistično" Jugoslavijo, toda Miki je ostal in imel je dober razlog za to. Zaljubil se je v Oli, toda premagalo ga je domotožje in tako sta se skupaj preselila v Ljubljano.

Leta 1967 sta prevzela vodenje kluba, ki se je uradno imenoval "Klub kulturnih delavcev". Na jedilniku je bila solata iz kuhane govedine, pečena jetrca s čebulo, fižolova juha, krača in solate vseh vrst. Restavracija je bila uspešna, kajti Miki in Oli sta potovala v sosednje države, v Trst in Celovec, trikrat na teden, da sta nakupila zelenjavo, ki v tistih socialističnih časih v Jugoslaviji ni bila naprodaj: artičoke, jajčevce itd. Danes se vse to zdi neverjetno!

KOLEKTIVNI SPOMIN

"Slovenska popevka" je bil letni mednarodni dogodek, ki je združil pevce, skladatelje, dirigente v Jugoslaviji in v Pen klubu.

"Letos pa bo, je dejal Miki. Nismo bili prepričani, kajti s študijem smo zamujali."

"Bila sem mlada, ko sem pričela delati kot knjižničarka in tolmačka, odgovorna za umetnike in kulturne delavce, ki so prihajali iz drugih evropskih držav. Spominjam se Clauda Chabrola in njegove žene, zavzetih cineastičnih razprav, ali denimo Héléne Cixous, danes feministke in profesorice svetovnega slovesa. Spodbudila me je, da sem pričela razmišljati o enakosti spolov in o vprašanjih žensk."

"Marija Kovač, univerzitetna profesorica francoščine nas ni karala kot vsi drugi. Univerzitetna diploma je manj pomembna od nekaterih drugih stvari v življenju, je trdila. Nemudoma smo se odločili, da si bomo pridobili to "zadnjo najvišjo" diplomo, da nam primerjalna svetovna književnost in šepavi hudič Alaina René Lesaga ne bosta več prepreka. In smo diplomirali. in z odličimi ocenami!"

"V klubu smo se srečevali s prijatelji in "ljubimci", kot smo jih imenovali takrat."

"Ko smo zapustili Mikija, smo šli drugam. Mi, slovenski koncertni pianist, upokojena baletka, minister takratne vlade, nekateri drugi in jaz, študentka."

VREDNOTE, KI JIH KLUBU PRIPISUJE DRUŽBENA SKUPNOST

Restavracije Pen kluba se spominjajo mnogi slovenski intelektualci kot prostor osebnih in kolektivnih "socialističnih" spominov, kot prostor, kjer se je lahko ostalo pozno v noč in se je lahko sodelovalo z zanesenih razpravah. Za tiste, ki so bili takat mladi, je bil klub prostor medgeneracijskega učenja.

POVEZAVE & REFERENCE

Miha First, Nina Vogrin. Telečja jetrca za pisatelje in politike. Siol 2 net. 28. 10 2013.
<https://siol.net/trendi/kulinarika/telecja-jetrca-za-pisatelje-in-politike-280002>

Boris A. Novak: Verzi gospel Oli izza vrat nepovrata. <http://vrabecanarhist.eu/eva-marija-miklic-v-slovo/>

kolektivni spomin

Oblika spomina, ki si jo delijo člani skupine, ki pomembno oblikuje osebno in socialno identiteto skupine. Kolektivni spomin se stke iz rahlega, nikakor objektivnega spomina, iz osebnih spominov.

vrednota

Prepričanje, da je nekaj dobro in željeno. Vrednote, želje in cilji izhajajo iz učenja ali socializacije.

medgeneracijsko učenje

Proces, sredi katerega se generacije učijo druga o drugi ali druga od druge, ob tem pa skupaj oblikujejo novo znanje.

generacija

Skupina posameznikov, navadno enakih let in izpostavljena istim ekonomskim, političnim, zgodovinskim in drugim dogodkom.

PRIJATELJA OD OTROŠTVA

Krožna pot okrog Ljubljane

Država: Slovenija

Lokacija: Ljubljana

Obdobje: 1945 -

Vrsta: športni dogodek, tradicionalni dogodek

Najverjetneje ne poznate vseh doslej različnih poimenovanj te zelene krožne poti. Najnovejše poimenovanje je Pot spominov in tovarštva ali pogovorno PST.

V času italijanske okupacije v drugi svetovni vojni je Ljubljana postala mesto heroj kot jo imenujejo še danes. Postala je središče odpora, tako da so jo okupatorji obdali z žično ograjo. Nihče ni mogel iz mesta in v mesto brez osebne izkaznice in posebnega dovoljenja. Ljubljana je bila osvobodjena 9. maja 1945 in prebivalci Ljubljane so takoj porušili ograjo. To dejanje je bilo simbol osvoboditve. Danes je ta zelena krožna pot priljubljen prostor rekreacije vseh generacij. Hoja okrog okupirane Ljubljane je letni dogodek na PST, udeležuje se ga več kot 200 000 udeležencev.

IMATE RADI DREVESA?

7.400 dreves je bilo posajenih vzdolž te zelene krožne poti v zadnjih desetletjih. Tam so plošče z napisi. Prebivalci lahko posvojijo drevo in "posvojeni otrok" dobi svojo ploščo z napisom. Na enem od dreves piše: "Prijatelja od otroštva!"

KAJ SO POVEDALI ČLANI ŠTUDIJSKE SKUPINE NA UTŽO?

"Na pohodu sem bila že velikokrat. Najprej kot mlada mama in zdaj vodim tja svoje vnuke." (K.J.)

"Živimo v Murglah, naselju blizu centra Ljubljane, a vendar sredi narave, ob PST. Ta prostor je prostor sosedске solidarnosti." (A.B.)

"PST je prostor nesnovne kulturne dediščine. Je del naše identitete in je v kolektivnem spominu." (N.K.)

krožna pot

Pot za hojo v krogu, okrog nečesa.

"Krožna pot okrog Ljubljane je spomin na drugo svetovno vojno."

bodeča žica

Žica z ostrimi konicami, ki zadrži ljudi.

"Pot spominov in tovarštva v Ljubljani poteka tam, kjer je včasih bila speljana bodeča žica okrog Ljubljane."

kolektivni spomin

Kolektivni spomin se nanaša na skupne spomine, znanje in informacije.

kraj

Kraj, kjer se je nekaj zgodilo.

"PST je spomin na žico okrog Ljubljane."



TIMELESS

POHORSKA OMLETA

Država: Slovenija

Lokacija: Severno-vzhodna Slovenija

Obdobje: 1951 -

Vrsta: kulinarčna nesnovna kulturna dediščina



Ob nedeljah so starši nas, otroke, vodili v hotel Bellevue na griču blizu centra Ljubljane. Tam je bila najslastnejša sladica med vsemi Pohorska omleta. Ko so jo starši naročili, smo otroci morali potrpežljivo čakati, da jo pripravijo, a ko jo je natakar prinesel, kakšno veselje! Zdelo se je velika, bila je sladka, rahla. Omleto je izumil Vili Rečič. Po tistem, ko je odšel iz Radenc, slovitega slovenskega zdravilišča, je obiskovalcem Pohorja želel ponuditi novo jed. Pohorska omleta kandidira kot primer nesnovne kulturne dediščine za vpis na Seznam slovenske nesnovne kulturne dediščine. Na to omleto smo zdaj malce pozabili, a še vedno gre v slast in spominja nas na otroštvo.

Recipe

4 jajca

4 čajne žličke sladkorja

1 zavoj vanilijevega sladkorja

ščepec soli

4 čajne žličke moka

1 čajna žlička ruma

200 g brusničnega džema

300 ml stepene smetane

2 čajni žlički metinega likerja

IZVIRNI RECEPT

- Ločite jajčne rumenjake od beljakov.
- Stepite beljake, dodajte ščepec soli, in še en ščepec soli, dokler se beljaki ne strdijo.
- Vlijte nekaj ruma v rumenjake. Rahlo vmešajte rumenjake v moko.
- Pripravljeno mešanico vlijte v ponev, podstavite jo s papirjem za peko.
- Peka omlete traja 8-10 minut pri temperaturi 180 °C. Medtem segrejte brusnični džem.
- Pečeno omleto položite na ovalni krožnik in jo prekrijte z džemom.
- Prepognite jo na pol in okrasite s stepeno smetano. Po omleti razpršite metin liker.



POVEZAVE & REFERENCE

Rola, Ž., Gavez- Mehlič A. G : Pohorska omleta in njena zgodba. Rziskovalna naloga

Pohorje omelette

<https://youtu.be/rhhz3dI1Nf0>

potrpežljivo

Početi nekaj na potrpežljiv način.

omleta

Jed iz stopenih jajc pečenih v ponvi ali peči s sladkim prelivom ali polnilom.

papir za peko

Vrsta trdega nelepljivega papirja, ki zdrži vročino pečice.

brusnica

Majhen, okrogel sadež kiselkastega okusa.

segreti

Narediti, da nekaj postane vroče ali toplo.

“Sobe ni bilo lahko ogreti.”

FESTIVAL VRTNIC

Dolina vrtnic Kazanlak

Država: Bolgarija

Lokacija: Dolina vrtnic Kazanlak

Obdobje: 1903-

Vrsta: festival



Bolgarija spada med največje proizvajalce vrtnic na svetu. Vrtnica je simbol Bolgarije. Bolgarske vrtnice, ki so naslednice vrtnic Damascena, so v državo prišle okrog 17. stoletja. V dolinah Karlovo in Kazanlak so polja vrtnic, ki se razprostirajo na 3300 kvadratnih metrih. V dolžino merijo več kot 130 km po gori Stara Planina. Še dve gori jo obdajata, kar ustvarja posebno mikro klimo.

Festival vrtnic so prvič organizirali leta 1903. To so naredili prebivalci Kazanlak, ki so ga posvetili lepoti tega cvetja. Gojenje vrtnic in industrijo vrtnic ohranjajo rodovi podjetnih posameznikov, prebivalcev doline. Prvi vikend v juniju lokalne skupnosti organizirajo letni festival vrtnic.

Danes je Festival vrtnic mednarodni dogodek, kamor pride tisoče turistov in obiskovalcev Kazanlaka. Poteka v edinstveni dolini vrtnic in postal je simbolno zrcalo življenjskega sloga, duhovni in kulturni vzorec življenja v dolini Kazanlak. Festivalni program vključuje tradicionalno nabiranje vrtnic in izstiskanje rožnega olja, kar se zdi resnično avtentično. Na programu je tudi kronanje kraljice vrtnic. Festival se zaključi s cestno procesijo, kjer imajo glavno vlogo udeleženci folklornega festivala. Tečejo pa še drugi zanimivi festivali, ki se odvijajo ob koncu tedna - a cappella petje in folklorni koncerti, umetnostne razstave, pokušnja vin.

POVEZAVE & REFERENCE

Your Detailed Guide to the 2022 Rose Festival in Kazanlak, Bulgaria:

<https://www.rosefestivalkazanlak.com/guide-rose-festival-kazanlak-bulgaria-kazanluk-valley/>

OurHomeBulgaria. Магията на Българската роза: <https://www.youtube.com/watch?v=5G800ugZgqE>

Rose Festival Kazanlak Bulgaria June 2020: <https://www.youtube.com/watch?v=8Ws4Rj29ZOU>

obred trganja vrtnic

Od srede maja dalje tri tedne cvetijo vrtnice. Takrat se jih trga in tedaj je treba vstati pred sončnim vzhodom, preden se vrtnice razcvetijo in izgubijo dragoceno olje.

distilacija vrtnic

V procesu distilacije se najprej napolnijo veliki bakreni kotli z vrtnicami in vodo. Kotle segrevajo od 60–105 minut. Uparjena voda in rožno olje se iztečeta iz kotla v kondenzacijski aparat in se nato zajameta v čutaro. Ta distilacija da zelo koncentrirano olje, kar je približno 20% končnega proizvoda tega procesa.

vrtnica damaščanka

Gojenje te vrtnice je razprostranjeno v Bolgariji.

DAN SVETEGA JORDANA

Država: Bolgarija

Lokacija: kjerkoli v državi

Obdobje: 1970

Vrsta: tradicija, prenos



23

CANVA STORIES

Jordanov dan je poznan tudi pod imenom Epifanija. Kristjani na ta dan praznujejo krst Jezusa Kristusa v reki Jordan. Jordanov dan je v koledarju svetnikov eden največjih praznikov.

Na Jordanov dan se mladi in neporočeni Bolgari potopijo v ledeno mrzlo vodo, da se očistijo grehov. Jordanovden (v bolgarščini) je med največjimi krščanskimi prazniki v tej deželi.

Tradicija veleva, da se mladeniči potopijo v najbližjo reko, duhovnik pa vrže v vodo lesen križ. Kdor uspe izvleči križ iz vode -tako verjamejo- bo srečen in premožen skozi vse leto. Tako veliko navdušenih mladeničev skoči v ledeno mrzlo vodo in poskuša ujeti križ. Po tistem praznovanje poteka še ves dan. V Bibliji je zapisano, da je Janez Krstnik 6. januarja krstil Jezusa Kristusa v reki Jordan. Takrat se je z neba zaslišal glas: "Ta je moj ljubljeni Sin, nad katerim imam veselje." (Mt 3,13-17). Kasneje je Sveti duh v obliki golobice priletel k Jezusu.

To je bil znak, da je Jezus božja ovčica in mesija, ki so ga vsi čakali. 6. januar je praznik skoraj povsod po svetu. V drugih državah, kjer ne sledijo krščanski veri, je praznovanje povsem drugačno. Tradicije so različne in presenetljive. Ta bolgarska tradicija pomaga ohraniti duha Bolgarije in prenesti sporočila iz roda v rod.

POVEZAVE & REFERENCE

True Victory Co. THE BULGARIAN TRADITIONS – YORDANOV (JORDAN) DAY
<http://truevictoryco.com/the-bulgarian-traditions-yordanov-jordan-day/>

<https://www.youtube.com/watch?v=pQ-wLjwJl8I>

https://www.youtube.com/watch?v=VoNjVlw_XUE

<https://wheninbulgaria.wordpress.com/2016/01/06/saint-jordans-day-йордановден/>

slavnosten dan

Uraden, formalen, obreden, pomemben dan.

ledeni ples

Ples moških v ledeni rečni vodi, zelo popularen v Bolgariji.

epifanija

Krščanski festival imenovan tudi praznik epifanije, teofanije, praznik svetih treh kraljev (epifanija izvira iz grščine, "manifestacija").

NESTINARSTVO

Ples na žerjavici

Država: Bolgarija

Lokacija: kjerkoli v državi

Obdobje: 1866-

Vrsta: obred



Ples na žerjavici je starodavna navada, ki jo uprizarja skupnost "nestinarijev". Dolga stoletja je bila zavita v skrivnost in mistiko. Leta 2009 pa so ta obred vnesli na Seznam UNESCO-ve nesnovne kulturne dediščine in na Nacionalni seznam reprezentativne nesnovne kulturne dediščine "Živa dediščina človeštva - Bolgarija".

V Bolgariji nestinariji najpogosteje uprizorijo ples na žerjavici kot vrhunec praznovanja v čast Svetega Konstatina in Svete Helene. Praznovanje se odvija 3. junija po starem pravoslavnem koledarju.

Plesni obred spada med najstarejše ljudske obrede v Bolgariji. Nekoč je bil v navadi Tračanov, naseljenih blizu Belega morja. Priprava ognja se prične pred poldnevom. Ogenj je treba zanetiti v simetričnem krogu, da navzoči lahko opazujejo obred. Pred večerom plesalci plesa na žerjavici in predstavniki cerkve gredo skupaj v kapelo, posvečeno Svetemu Konstantinu in Sveti Heleni. Tam globoko vdihavajo kadilo in molijo pred ikonami. Kasneje, ko se zmrači, se zbere vsa vas skupaj z glasbeniki – igralcem na gajdo (bolgarska kozja koža) in bobnarjem, ki igrata tri posebne melodije. Plesalci plesa na žerjavici se v transu premikajo v krogu in ko prvi plesalec stopi v žerjavico, mu drugi sledijo v obliki križa.

Gibi plesalcev na žerjavici so zapleteni, njihove boste noge pa kljub žerjavici niso ranjene. Ko se obredni ples konča, udeleženci še enkrat odigrajo Konstantinovo Horo kot molitev za zdravje.

gajda

Gajda je simbol bolgarske ljudske glasbe. Glasbilo je narejeno iz lesa, roževine, živalske kože in bombaža.

horo

Bolgarski ples, ki se pleše v povezanih krogih, serpentinastih verigah in v ravnih črtah.

nestinariji

Tisti, ki uprizarjajo ples na žerjavici.

BELGIJSKA KULTURA PIVA

Država: Belgija

Lokacija: Wardamme

Obdobje :

Vrsta: kulinarična dediščina, obred



V Belgiji pivo ni zgolj pivovarstvo in turizem, je način življenja. Pivovarstvo je v tej državi zelo staro in se tesno povezuje s politično zgodovino in religijo. Četudi Belgija proizvede približno 2 milijardi litrov piva letno, pa vseeno njena pivovarska industrija ni največja v Evropi. Pred njo se uvršča Nemčija z izjemno raznoliko in izdelano pivsko kulturo.

Proizvajati in ceniti pivo je del dediščine številnih pivskih kultur v Belgiji. Nekatere pokrajine so znane po svojih vrstah piva. V državi proizvedejo okrog 1500 vrst piva po različnih fermentacijskih postopkih. Od leta 1980 dalje je obrtniško izdelano pivo zelo priljubljeno.

V Belgiji je več muzejev piva. Pravijo celo, da je v glavnem mestu v bližini neke pivovarne pokopan svetnik piva Sveti Gambrinus. V državi sleherni leto poteka Festival piva, ki privabi tisoče obiskovalcev, navdušenci pa se srečujejo v pivskih klubih v večini mest in vasi.



Recepti za varjenje piva so ljubosumno varovana skrivnost vključno z mešanicami zelišč, ki lahko med drugim vsebujejo tudi rožmarin, azalejo, lovor, brinove jagode, kumino, janežovo seme in rozine. Obstojata tudi pivovarski viteški obred, ki ga uprizorijo vsako leto ob koncu pivovarkega tedna. Takrat imenujejo nove viteze, tiste, ki so se izkazali kot ambasadorji belgijskega piva.

Belgijsko pivo se vari po nešteto različnih postopkih, kar se tiče barve, teksture, metod fermentacije, uporabe kvasa in seveda znanja ter tradicije, ki je del varjenja piva. Pivo se uporablja tudi v kuhinji, pri pripravi s pivom opranega sira, lahko pa se ga uživa tudi skupaj z določenimi jedmi, da, tako kot vino, poudari okuse jedi. Različne organizacije pivovarjev se zavzemajo za odgovorno pitje piva in zato sodelujejo z lokalnimi skupnostmi, nekatere skupnosti trapistov, ki prav tako proizvajajo pivo, pa svoj dobiček darujejo v dobrodelne namene.

Trajnostne prakse so postale del kulture. Embalaža je razgradljiva in nove tehnike za skrbno uporabo vode v proizvodnem postopku so bile uvedene. Znanje in spretnosti se prenašajo znotraj družin, socialnih krogov. Posreduje jih tudi pivovarski mojster, ki vodi tečaje pivovarstva. Univezitetni študij vsebuje predmete kot so gostoljublje, programi za ozaveščanje podjetnikov in ljubiteljskih pivovarjev.

Belgijsko pivo ni le tradicija, je kultura, tako edinstvena, da jo je UNESCO uvrstil na Seznam svetovne nesnovne kulturne dediščine.

POVEZAVE & REFERENCE

Wikimedia, https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b5/250_Biere.JPG

BBM, <https://www.belgianbeerme.com/knighthoodofbrewersmashstaffimages>

pivo

Alkoholna pijača iz varjenih semen hmelja ali drugih v vodi varjenih semen žitaric in začinjenih s hmeljem, pušpanom, kasijo itd.

varjenje

Varjenje sladkorjev, ki s pomočjo encimov nastanejo iz škroba slajenih in neslajenih žitaric. Tako nastane etilni alkohol.

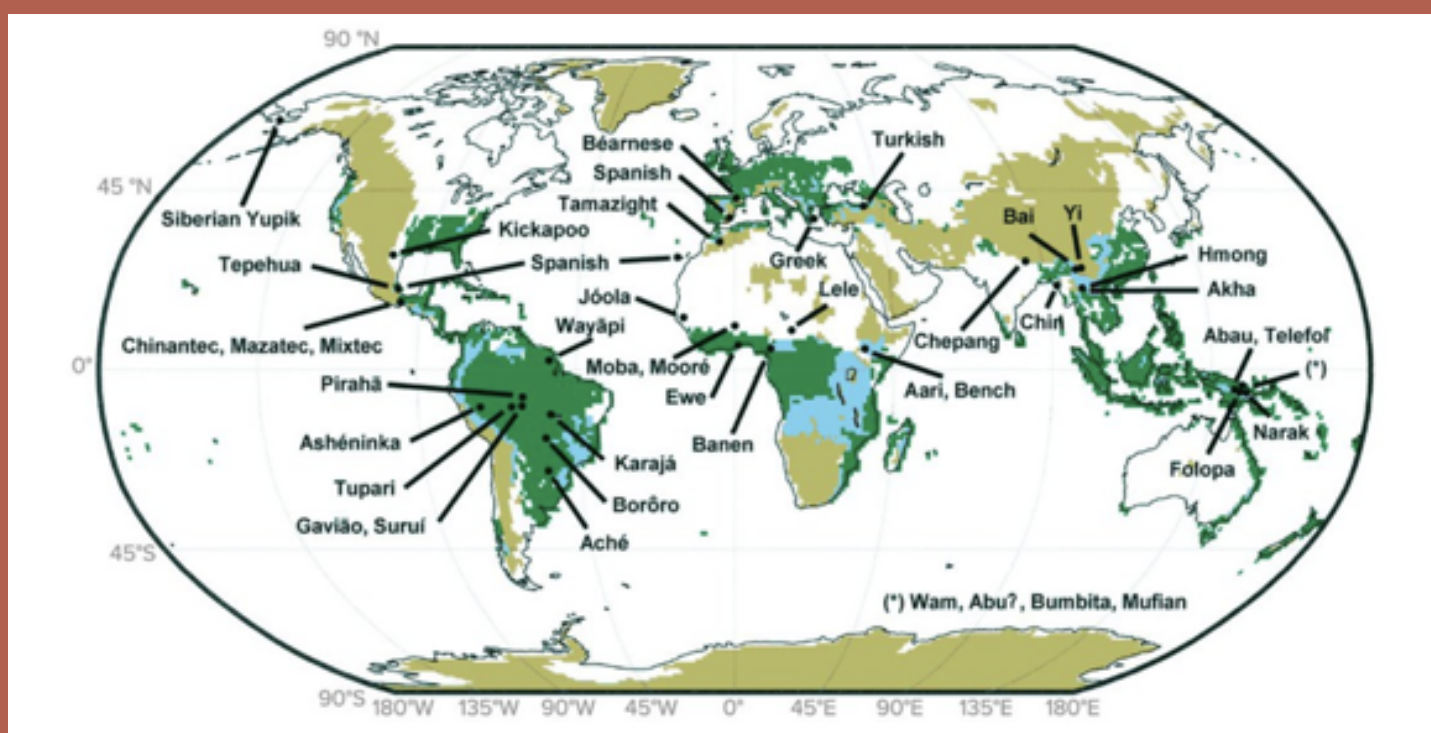
NESNOVNA DEDIŠČINA ŽVIŽGANIH JEZIKOV

Država: Belgija

Lokacija: Wardamme

Obdobje:

Vrsta:



Žvižgani jezik je metoda sporazumevanja, ki z žvižganjem posnema in artikulira besede. Tak jezik se domala zmeraj razvije znotraj kultur, težko obvladljivih gorskih okolij in v gostih gozdovih. Žvižgani jezik jezik seže dlje kot običajni govor.

Vsaj 80 kultur širom sveta pozna lokalne različice tega jezika. UNESCO navaja dva žvižgana jezika, eden je na Kanarskih otokih, drugi v Turčiji. Vnešena sta na Seznam nesnovne kulturne dediščine UNESCO.

Strme gore in neukrotljiva narava pokrajine so od lokalnega prebivalstva zahtevali, da najde alternativne poti sporazumevanja na daljavo. Jeziki so se razvili predvsem v agrarnih kulturah in skupnostih, ki so dolgo živele na prostem. Žvižgani jezik je zrcalo kulturne identitete skupnosti in krepi solidarnost med njihovimi člani.

Tehnološki razvoj in socio-ekonomske spremembe so naredili, da se je število govorcev tega jezika zmanjšalo tam, kjer ta jezik govorijo. Uporaba prenosnih telefonov ogroža njegovo širjenje, kajti mladih ta jezik ne zanima.

Posledično ga morda ne bodo več govorili v naravnem okolju in bo le umetno vzdrževan. Nekaj poskusov je bilo na nacionalni in internacionalni ravni, da bi ga ohranili, da bi zagotovili njegovo preživetje. Žvižgani jezik se širi z roda v rod, s staršev na otroke, s formalnimi in neformalnimi metodami.

Tako se denimo v gorah Severne Turčije v vasi Kuskoyv na območju Canakci v provinci Giresun ljudje sporazumevajo s ptičjimi glasovi. Žvižgani jezik obstoja že domala 500 let, ima več kot 400 besed in stavkov in se žvižga v višjem tonu kot podobni žvižgani jeziki tako, da se lahko sliši do 5 km daleč. Je piskajoč. Žvižgani jezik je neke vrste ptičje petje, žvrgolenje, ščebetanje, veselo žvrgolenje. Ta nenavaden in zelo učinkovit jezik je na UNESCOvem seznamu nesnovne kulturne dediščine.

Da bi ohranili žvižgani jezik, so razvili uposabljanje za osnovnošolce. Kljub temu pa UNESCO meni, da bo jezik kmalu izginil, če ga ne bomo zaščitili in uporabljali celostno. Tako je Kulturna agencija Združenih narodov sprejela "ptičji jezik" kot ogrožen del nesnovne kulturne dediščine, ki ga je nujno treba zaščititi. UNESCO je ptičje petje sprejel na svoj seznam nesnovne kulturne dediščine.

POVEZAVE & REFERENCE

Gaynutdinova, A.S. and Mutallimova, A., 2021. The Culture and Language of Whistle of Turkish People (Giresun). International Journal of Society, Culture & Language, 9(1), pp.86-93.

UNESCO (2017) Whistled language: Turkey, Intangible Cultural heritage, <https://ich.unesco.org/en/USL/whistled-language-00658>

Smith HL, (2018), Turkish whistling language recognised by UNESCO, The Times, 3 January 2018, <https://www.thetimes.co.uk/article/turkish-whistling-language-recognised-by-unesco-h3ln7n7bf>

žvižgani jezik

Uporaba žvižganega jezika za posnemanje govora in lajšanje sporazumevanja.

artikulirati

Zmožnost tekočega in koherentnega govora (sporazumevanja).

socio-ekonomske spremembe

Način, kako ekonomski in družbeni dejavniki, denimo zaposlitev, izobraževanje, prihodek, bogastvo in kraj, kjer živimo, spreminjajo lokalne skupnosti in gospodinjstva.

neukročena narava

Področje, ki je težko dostopno in skalnato.

POKRAJINA KOT NESNOVNA KULTURNA DEDIŠČINA

Država: Belgija

Lokacija: Wardamme

Obdobje:

Vrsta:



S pokrajino so zvezane nesnovne vrednote pomena, spomina, živih izkušenj, navezanosti, saj smo ljudje povezani s krajem in pokrajino.

Vse to ustvarja nesnovno tkanje kraja. Je posledica kompleksnosti tako snovnega kot nesnovnega okolja in kulturnih vrednot, ki skupaj vplivajo na živo dediščino, ta pa tvori duh kraja.

Pokrajine kulturne dediščine so geografske pokrajine, ki so jih ljudje spreminjali in so vredne kot dediščina. Pokrajine, ki so nesnovna kulturna dediščina, vključujejo relief ali njihove historične aspekte. Tam so kraji, ki so navdihujoči, ki se jih spominjamo, tako da je skrb zanje imperativ. Politike zaščite kulture, ki jih izvajajo države, vključujejo tudi osebno lastnino, ki je del pokrajine.

Nesnovna narava dediščine posamezne pokrajine mora biti opredeljena, da se skupnosti lahko potrudijo in jo zaščitijo. Ohranjanje in urejanje pokrajin nesnovne kulturne dediščine je v dobro ljudi in skupnosti, v kateri ti živijo. Ohranjanje pokrajine nesnovne kulturne dediščine je povezano s psiho človeka. To daje občutek varnosti in znanega.

POVEZAVE & REFERENCE

Caballero, G.V., 2017. Crossing Boundaries: Linking Intangible Heritage, Cultural Landscapes, and Identity. <http://openarchive.icomos.org/id/eprint/1814/1/Crossing%20Boundaries-%20Linking%20Intangible%20Cultural%20Heritage%20%20with%20Cultural%20Landscapes%20in%20the%20World%20Heritage%20List.pdf>

Taylor, K. and Lennon, J., 2011. Cultural landscapes: a bridge between culture and nature? International journal of heritage studies, 17(6), pp.537-554.

Taylor, K., 2008, February. Landscape and memory. In Proceedings of the 3rd International Memory of the World Conference UNESCO, (pp. 19-22). http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CI/CI/pdf/mow/mow_3rd_international_conference_ken_taylor_en.pdf

UNESCO (2021), Cultural landscapes, <https://whc.unesco.org/en/culturallandscape/>

pokrajina

Vidne značilnosti in oblike območja/regije in kako se te integrirajo z naravnimi ali človeškimi značilnostmi.

živa izkušnja

Osebno znanje o svetu pridobljeno z neposredno vpletenostjo v vsakdanje dogodke.

politika varovanja kulture

Dejavnosti vlade glede umetnosti ter ukrepi ohranjanja in spodbujanja kulture.

psiha

Kjer se ustvarjajo misli in emocije. Beseda je grškega izvora (psykhe,) kar pomeni dušo, razum, duh, nevidno upravljanje s telesom.

ZOLĪTE-LATVIJSKA IGRA S KARTAMI

Država: Latvija

Lokacija: Latvija in izseljenci

Obdobje: sredi 19. stoletja

Vrsta: igra



Image © 2014 Zolei.lv

Zolīte je v Latviji priljubljena igra s kartami. Tisti, ki imajo takšne igre radi, jo poznajo, kajti podeljen ji je bil naslov "nacionalna latvijska igra s kartami". Kdor igra Zolīte, mora dobro misliti, kajti pravil te igre ne poznajo nikjer drugod. Tako igro s 26-imi kartami poznajo le v Latviji.

Zolīte je lahko tradicionalna družinska igra ali igra, ki se igra v skupinah igralcev. Igrajo jo celo začetniki. Zolīte se igra v posebnih klubih in na tekmovanjih. Tisti, ki so začetniki, se lahko pomerijo z izkušenimi. Potrebujejo le 26 kart in skupino s 3-4 člani. Besednjak je pomemben del tradicije te igre. Igralci uporabljajo posebna imena in nazive tako kart kot različnih načinov mešanja in povezovanja kart. Obstojajo različna mnenja in tradicije igranja te igre, a večina je individualna, za vsakega igralca drugačna in navadno drugim nevdina.

Da bi imel srečo na tekmovanju, igralec nosi s seboj svojo lastno karto, ki naj mu prinese srečo ali pa nosi s seboj košček blaga s simbolom karte.

Najbolje se je učiti Zolīte skupaj z drugimi, iz oči v oči, kajti igralci si lahko dajejo dobre nasvete in si delijo smešne zgodbe. Igra se je spremenila skozi čas. Le nekatere majhne skupine (okoli 400 igralcev), ki igrajo Zolīte na tekmovanjih iz oči v oči po celi Latviji, poznajo izvirna pravila te igre.



Image © 2014 Zolei.lv

POVEZAVE & REFERENCE

National cultural centre of Latvia, Centre for cultural information systems. Latvian card game zolīte (2021). <https://nematerialakultura.lv/Elementi/elements-11/>

Zolei.lv. ZOLES NOTEIKUMI.
<https://zolei.lv/zoles-noteikumi/>

igra s kartami

Namizna igra, ki jo je moč igrati s kartami.

komplet kart

52 igralnih kart

igra uma

Poskus odvrniti misli in čustva drugega. Gre za mentalno igro, kot je denimo sestavljanke.

tekmovanje

Poskus nadvladati drugega in dobiti nagrado.

SESTAVLJANKE IN KAKO Z NJIMI RAVNATI

Država: Latvija

Lokacija: Jelgava, pokrajina Zemgale

Obdobje: v 18. stoletju

Vrsta: znanje in prakse v povezavi z naravo in svetom



Image © 1958 Krišberga Ella

Izdelava sestavljanek je individualno opravilo, a pomembno je, da vsi varujemo to tradicijo, ne le tisti, ki izdelujejo sestavljanke. Tako jo bo moč prenesti na otroke in vnuke in ohraniti kulturno dediščino živo.

Sestavljanke (puzuri) najdemo povsod v Latviji. Posebej priljubljene so v Jelgavi. Sestavljanka ima veliko sestavljenih oblik, ki temeljijo na štirikotnih, šesterokotnih ali osmerokotnih kristalih.

Vsaka oblika nastane z otvoritveno palico ali slamico in z navešanjem šopkov iz obarvnih žil, peres in izpihanih jajc. Nekoč so jih pripravljali od jeseni do pomladi. Tako so se lažje prebili skozi zimo, saj v notranjih prostorih pozimi sicer ni bilo druge dekoracije. Uporabljali so jih tudi pri drugih priložnostih (poroka, krst, pogreb), danes pa so sestavljanke predvsem okraski na božičnem devesu.

Danes je vse drugače in veliko okraskov je na voljo. Na primer barvne plastične kroglice, prižgane lučke in druge svetleče se oblike.

Pri pripravi sestavljanek se misli umetnikov osredotočijo, kajti vsako geometrijsko obliko je moč razložiti matematično. Vsaka sestavljanka je drugačna, njen namen je drugačen, odvisno od tistega, ki jo sestavlja. Vse generacije odkrivajo preteklost, jo razložijo in pridajo svoje lastne izkušnje in razumevanje ter način izdelovanja sestavljanke.



Image © 2020 Jelgavas pilsētas pašvaldības arhīvs

POVEZAVE & REFERENCE

National cultural centre of Latvia, Centre for cultural information systems. Puzzles and their handling in Jelgava (2021).

<https://nematerialakultura.lv/en/Elementi/elements-3/>

Turku pagastā iedzīvotāji darina tradicionālos Ziemassvētku rotājumus – puzurus

https://www.youtube.com/watch?v=WoAH2jhxyII&ab_channel=VDTVsizeiti

dekoracija

Predmet, ki ga naredite sami ali kdo drug, ga postavite v sobo in jo tako okrasite.

obarvane žile

Volne in niti različnih barv, ki se uporabljajo za izdelavo sestavljanek. Ko visijo s sestavljanke, so videti kot žile.

jajčne lupine (izpihana jajca)

Da jajce izpihamo, naredimo luknjico na obeh straneh jajčne lupine. Vpihamo zrak na eni strani in na drugi se jajce izlije. Ostane le lupina.

geometrijske oblike

Oblike vsakdanjih predmetov - okrogle, pravokotne, ovalne.



TIMELESS

LIVONSKI PROSTOR KULTURE

Država: Latvija

Lokacija: severni del pokrajine Kurzeme

Obdobje: Baltski Finci so živeli na območju Latvije pred 1000 leti. Od njih se je ločila skupina tistih, ki jih danes poznamo pod imenom Libijci.

Vrsta: etnična skupina



Image © 2018 Aldis Pinkens

Samo v livonskem prostoru kulture je mogoče na enem mestu Latvije srečati hkrati tradicionalno in sodobno kulturo. Različne vrste nesnovne kulturne dediščine so tu združene v prostoru, kjer lahko opazujemo raznovrstno kulturo livonskih tradicionalnih načinov življenja.

Nekoč so tu okrog, po pokrajini Vidzeme in regiji Kurzeme, živeli številni Libijci, a od takrat se je marsikaj spremenilo. Sredi 19. stoletja so Libijci živeli na omejenem območju okrog Svētupa in v 14. ribiških vaseh na severu regije Kurzeme, ki jo danes poznamo pod imenom "Livonska obala" (Līvõd rānda).

Libijski jezik je del livonskega prostora kulture. Nesnovna kulturna dediščina Libijcev je rasla skupaj z nesnovno kulturno dediščino Latvije. Obe sta si zelo podobni, razlikuje ju predvsem libijščina.

Načinov, ki razkrijejo, da je nekdo Livonec je več, a jezik nam to pove najnatančneje.

Libijci imajo še druge svoje tradicije kot so petje, metode ribarjenja, metode predelave morskih sadežev, ki jih ujamejo na peščeni in močvirnati obali.



Libijci imajo tudi svoj način pričakovanja Novega leta. Takrat uprizorijo obred bujenja ptic imenovan "Tšītšōrlinkizt". Nadenejo si tradicionalne noše in pojejo pesmi proti uroku. Po zaključku obreda jedo jedi iz morskega sadja, pripravljene po posebnih receptih, ki jih ne uporablja nihče drug v Latviji.



Image © 2013 Baiba Švucāne

POVEZAVE & REFERENCE

<http://www.livones.net>

<http://www.livodkuor.lv>

<http://virtuallivonia.info/>

Nacionālais kultūras centrs, Kultūras informācijas sistēmu centrs. Lībiešu kultūrtelpa (2018).
<https://nematerialakultura.lv/Elementi/libiesu-kulturtelpa-2018/>

Baltski Finci

Finci, ki so živeli na območju Latvije pred več kot 1000 leti.

močvirnata obala

Območje, polno vode, brez dreves, pokrito z visoko travo v bližini morja.

petje proti uroku

Počasno petje besed, za katere velja, da imajo nadnaravno moč.

EL TIÓ DE NADAL

Katalaonska božična tradicija

Država: Španija

Lokacija: Katalonija

Obdobje: Božič (8. do 25. december)

Vrsta: tradicije ob Božiču



"Tió de Nadal" je junak katalonske mitologije, ki se povezuje z Božičem.

Tió je votel hlod, ki stoji na dveh ali štirih palicah. Obraz v širokem nasmehu je naslikan na gornjem koncu hloda. Dodana sta mu rdeča nogavička in tridimenzionalen nos.

V dneh pred Božičem morajo otroci poskrbeti za hlod, ga vzdrževati toplega in ga hraniti s sladkarijami in sadjem, da bo lahko "kakal" darila na božični predvečer.

Na božični dan se družine snidejo okrog hloda, pojejo pesmi in tolčejo po njem s tanko palico. Ko mu zadanejo končni udarec, "tió" "kaka" darila. Tió je za katalonske otroke nekaj takega kot Božiček.

"Tió" ne spusti velikih predmetov, kajti te kasneje prinesejo magi. Izpusti pa sladkarije, lešnike, slaščice iz mandljev in medu (torone) pa tudi manjše igrače.

POVEZAVE & REFERENCE

The song

https://www.youtube.com/watch?v=_vCm5I-pW2M

The legend

<https://www.youtube.com/watch?v=Xa9EnGqaT0s>

Tió

Katalonski mitološki junak povezan s tradicijami Božiča.

Nadal

Božič v katalonščini.

kakati

Otroci morajo hlod pripraviti do tega, da "kaka" darila.

SANT JORDI

Legenda o Svetem Juriju in zmaju

Država: Španija

Lokacija: Katalonija

Obdobje: 23. april

Vrsta: legenda



Podariti vrtnice v dar je najpomembnejši del tega praznovanja. Kdorkoli jih lahko podari, četudi tradicija veleva, da jih morajo moški podariti svojim izvoljenkam. Glede na legendo je Sveti Jurij princeso rešil tako, da je ubil zmaja, iz zmajeve krvi pa je zrasel rožnati grm. Zato imajo nekateri ta dan za katalonsko Sveto Valentinovo. Pravijo, da je v Kataloniji Sveti Jurij zaščitnik zaljubljenih.

Razen tega je 23. april Svetovni dan knjige, ki ga je leta 1995 uvedel UNESCO. Zato na ta dan ljudje ne podarjajo le vrtnic, marveč tudi knjige, kar je način, kako si zapomniti najstarejše tradicije katalonske kulture.

Legenda pravi, da je v davnih časih v Montblancu v Taragoniji živel krut zmaj, ki je zastrupljal zrak s svojim dihanjem in je strašil meščane. Prebivalci so bili prestrašeni in utrujeni, dovolj jim je bilo zmajevega pustošenja in zlikovstva. Odločili so se, da ga bodo pomirili tako, da bo lahko požrl eno osebo na dan. Čez nekaj dni je žreb padel na princeso. Ko je princesa zapuščala dom in se napotila k zmaju, se je pojavil vitez Sv. Jurijant Jordi v bleščečem se oklepu in na belem konju in ji stekel na pomoč. Dvignil je meč in prebodel zmaja, osvobodil je princeso in meščane. Iz zmajeve krvi je zrastle vrtnica najlepše rdeče barve. Sv. Jurij je zmagovito utrgal vrtnico in jo podaril princesi.



POVEZAVE & REFERENCE

Saint Jordi, the Legend of Saint George
<https://www.youtube.com/watch?v=HMWP0CgtfUE>

izvoljenka

Ime osebe, ki je partnerica tistega, ki ji je podaril vrtnico.

Sveti Jurij (Sant Jordi)

Sveti Jurij je zaščitnik Katalonije.

Montblanc

Španska občina v provinci Taragona.

legenda

Pripoved o nadnaravnih in naravnih dogodkih ali o mešanici obojega, ki prehaja iz roda v rod, bodisi ustno ali pisno.

PRAZNIK KOSTANJEV

Država: Španija

Lokacija: Katalonija

Obdobje: 1. november, dan vseh svetnikov

Vrsta: tradicija



Festival je keltskega izvora. Je praznovanje konca poletja in začetka zime. Festival je tesno povezan s čaščenjem mrtvih. V navadi je, da se takrat zakuri ogenj v hiši in se okrog ognjišča razpostavi hrano in pričaka duhove umrlih članov družine.

V času festivala se praznuje mnoge tradicionalne obrede, povezane s spominom na mrtve.

V španski Kataloniji takrat jedo pečen kostanj in praline. V času festivala je v navadi, da ulični prodajalci prodajajo pečen kostanj v časopisnih vrečkah.

Zdi se, da tradicija uživanja pečenega kostanja prihaja od tega, da so na dan vseh svetnikov zvonovi zvonili v spomin na mrtve. Velika utrujenost, ki jo je povzročilo zvonjenje v cerkvenih stolpih, je zahtevala od zvonarjev, da se podpro. Tako so jedli kostanj, sadež, ki je bil najobičajnejši za ta letni čas. Ob tem so zaužili še steklenico muškata. Potem so se počutili bolje in so se lahko uprli mrazu.

POVEZAVE & REFERENCE

La Castanyada 2017 in Barcelona [Barcelona Guide] - Catalan Culture and Traditions
<https://www.youtube.com/watch?v=SrkmkRZyta4>

kostanj

Sadež kostanja, imenovan castanyes v katalonščini.

praline

Posebne mandljeve kroglice s pinjolami.

Muškat

Sladko vino.

festival

Dejanje ali skupek dejanj, ki se organizirajo za zabavo neke skupnosti.