



KONTAKT



OBČINA ODRANCI
Panonska ulica 33
9233 Odranci



www.odranci.si



02/577-34-80



obcina.odranci@siol.net



Založnik: Občina Odranci | Tekst: Tadeja Gostan | Fotografije:
Tadeja Gostan | Oblikovanje in tisk: Agencija Novelus, d.o.o. |
Naklada: 1000 izvodov

PROJEKT:

CENTER KULTURNE DEDIŠČINE ODRANCI – PREKMURSKA HIŠA

Projekt sofinancirata Evropska unija iz
Evropskega sklada za regionalni razvoj in
Republika Slovenija.

PROJEKTNO PARTNERSTVO:

- OBČINA ODRANCI
- Društvo žena Odranci
- NOVATIO Podjetniško in
poslovno svetovanje Agata
Sardelič, s.p.
- GITANO-M Romsko društvo
Gomilica



CENTER KULTURNE DEDIŠČINE ODRANCI – PREKMURSKA HIŠA Odranci – domovina ajde in kaše



OBČINA
ODRANCI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

V okviru projekta »Center kulturne dediščine Odranci – Prekmurska hiša« je Občina Odranci zgradila prvi del tradicionalne prekmurske hiše, v kateri so umeščeni: prostor za promocijo, parma in gümbla. Tako bodo ti trije prostori služili kot muzej, v katerem bo mogoče prikazati postopek pridelave ajdove kaše, si ogledati razstavo fotografij od sejanja do žetve in poskusiti jedi iz ajdove kaše in moke.

ODRANSKO PODJETNIŠTVO

sega zelo daleč v zgodovino, saj je odranski človek preživel sebe in svojo družino ne le s kmetijstvom, temveč tudi s »šeftom«. Odranci so že od nekdaj znani po pridelavi, predelavi in prodaji kaše. Ajda in proso sta bili nekoč drugi žetvi in so ju sejali na ista polja, kjer je že bila žetev rži, pšenice ali ječmena.



Ajdo danes uvrščamo med najbolj hranljiva in zdrava živila, saj ne vsebuje glutena in je primerna tudi za ljudi s celiakijo.

AJDA

je najlepša poleti, ko dišeče cveti in se na njenih cvetovih pasejo čebele. Ker ajda neenakomerno dozoreva, jo je pokošeno treba nekaj časa pustiti na njivi, da se tudi nedozorela zrna posušijo.

Nekoč so ajdo pridelovali in predelovali ročno. Ko je jeseni dozorela, so jo kmetje s kosami pokosili ter z mlatilnico ali s cepi zmlatili, da je ostalo le zrnje ajde. Pred predelavo so ajdo prekuhali in posušili. Tako je bila pripravljena za obdelavo s stopo, kjer so s tolčenjem odstranili trši ovoj. Nato so ženske ajdo ročno očistile in posušile. Skoraj pri vsaki odranski domačiji so imeli leseno stopo in druge pripomočke za izdelavo ajdove kaše. Ženske pa so jo potem prodajale po sejnih v Prekmurju, Prlekiji in na Hrvaškem.



Tako je ajda postala naravni, lesena stopa pa kulturni in tehnični spomenik Odrancev. Oba spomenika sta upodobljena tudi v občinskem grbu in zastavi.

Da spomin na nekdanje čase ne bi utonil v pozabo, je bil na zaključni prireditvi projekta »Center kulturne dediščine Odranci – Prekmurska hiša« prikazan postopek pridobivanja ajdove kaše na star način.

