{phocagallery
view=category|categoryid=42|imageid=428|imageshadow=shadow1|detail=2|displayname=0|displaydetail=0|displaybuttons=0|displaydescription=0|overlib=1|float=left|pluginlink=1}

EKSKURZIJA V PREKMURJE

Letos smo se s člani društva 11. junija odpravili na ekskurzijo, tokrat v Prekmurje.
Prva ogledna točka je bil Babičev mlin v Veržeju, kjer nam je domačin opisal celotno zgodovino tega mlina,delujočega še danes in si ogledali mlinarsko hišo ter tudi lahko kupili več vrst moke.

(Babičev mlin je kombinirani plavajoči mlin na reku Muri. Mlinarska hiša je na kopnem, vodni mlin pa je na reki. Družina Babič je leta 1912 kupila Kolmaničev, v celoti plavajoči mlin, ki pa je v požaru leta 1927 popolnoma pogorel. Babičevi so v enem letu na istem mestu postavili nov mlin tako, da so mlinarsko hišico postavili na obrežje, mlinsko kolo pa na čolne (kumpe), pogonska sila pa se prenaša z jekleno vrvjo. Tudi drugi mlin je voda odnesla in tako je bila družina leta 1947 ponovno primorana zgraditi novega. Od takrat dalje moči vodnega kolesa v sušnih mesecih pomaga tudi elektromotor. Leta 1990 je narasla voda ponovno odnesla mlinsko kolo.
Zadnja obnova je trajala le 3 mesece in tako je zdajšnja različica tega mlina že četrta po vrsti.)

Iz Veržeja smo se odpeljali v vas Filovci, ki je najbolj znana po lončarstvu. Tam smo si ogledali izdelavo lončene posode in tipično panonsko hišo (cimprača), staro več let. Lončarsko delo je sestavljeno iz treh glavnih opravil: pridobivanja (kopanja) gline in čiščenje, oblikovanje izdelkov na kolovratu ali lončarskem vretenu ("kolesi", "šajbi") in žganje v peči.Med pomembna opravila spadajo
tudi priprava loščev ali glazur, sušenje izdelkov pred žganjem in prodaja. Prvotno so glino z rokami
in nogami pregnetli ter nato očisti vseh kamnov in primesi, ki bi lahko povzročile pokanje posode v
peči pri žganju. Obvezna pripomočka lončarja sta voda in kos usnja, s katerim dviguje posodo iz

kepe
gline in gladi njeno steno. Ornamenti in drug okras se vrežejo, vtisnejo.
Spoznali smo veliko novega, imeli pa smo tudi možnost preveriti svoje "oblikovne sposobnosti", vendar je bilo takih bolj malo. Opogumila se je Ines Rajkovič in naredila pravo lončeno posodico na
lončarskem vretenu in to nato tudi potem odnesla domov. :)

Sledil je ogled Bukovniškega jezera. Bukovniško jezero se imenuje zato, ker ga zakrivajo lepi bukovi gozdovi.
V okolici so bioenergetiki odkrili številne zdravilne točke blagodejnega zemeljskega sevanja, ki zato privabljajo
veliko število obiskovalcev. V bližini je tudi kapela Sv. Vida, ob kateri je Vidov izvir z zdravilno vodo.
Okolica Bukovniškega jezera je tudi priljubljen kraj za sprehajanje, kolesarjenje, ribolov, kampiranje,
piknike in gobarjenje, skratka, sprostitve.

Na koncu je le še sledilo pozno kosilo v prekmurski Iži v Ižakovcih.
Okusili smo prave prekmurske dobrote, sladica ni manjkala, bila je seveda prekmurska gibanica…..

In kaj nam je še potem ostalo, kot da se iz lepega Prekmurja odpravimo na še lepšo Dolenjsko :)
Dan smo preživeli super, spoznali smo veliko novega, se zabavali, imeli čas za druženje, sprostitev…V glavnem, ničesar nam ni manjkalo, mogoče le kakšen udeleženec več, ki bo pa zato drugo leto ;)

Ksenija Starič