

VRE, VRE, VRE, ME SMO RIBNČANKE



Dragocenosti življenja so trenutki,
ki dajejo lepoto spominom
in smisel prihodnosti!

Izdana ob 15. obletnici
DPŽ RIBNICA
Oktobar, 2014



*Vre, vre, vre, me smo Ribnčanke.
V društvu smo se vključile,
da skupaj bi ustvarjale,
za dušo in srce.*



*Vre, vre, vre, me smo Ribnčanke.
Se rade skupaj družimo,
veselo si zapojemo,
da vsem nam je lepo.*



*Vre, vre, vre, me smo Ribnčanke.
Dobrote rade pečemo
in zraven kakšno rečemo,
da se nasmejemo.*



*Vre, vre, vre, smo vroče Ribnčanke.
Po celem svetu dobru znan,
pregnan je Ribnčan Urban,
al brez žensk je ves skesan.*

*Vre, vre, vre, me smo Ribnčanke.
Če prišli boste k nam v goste,
postregle bomo dobru me,
z žlico al brez nje.
Vre, vre, vre, me smo Ribnčanke!*



*Tako se glasi himna našega društva.
Besedilo napisala Marinka Vesel - Kot, 9. 4. 2002
(na znano melodijo Vre, vre, vre, mi smo
Ribnčanje).*

PRISRČNO POZDRAVLJENI IN DOBRODOŠLI MED NAMI!

Pred vami je kratek povzetek bogatega delovanja društva - naših dogodkov, ki smo jih članice Društva podeželskih žena Ribnica opravile in doživele v prvih 15. letih skupnega druženja.

Kratka predstavitev društva

Društvo podeželskih žena Ribnica združuje žene in dekleta iz cele Ribniške doline in iz Sodražice ter šteje povprečno 70 članic. Delujemo in se družimo že od leta 1999, in sicer na različnih področjih kot so izobraževanja, predavanja, kuharski tečaji in nastopi. Skrbimo za ohranjanje naravne kulturne dediščine, prizadevamo si za boljši status podeželskih žena v družbi, v veliki meri pa se zavzemamo za varstvo in urejenost okolja in lepše življenje na podeželju.

Tečaji – predavanja

Vsako leto organiziramo različne tečaje in predavanja. Radovedne kot znamo biti samo ženske, se jih pridno udeležujemo ter črpamo znanja in spretnosti povabljenih mojstrov in predavateljev, hkrati pa si izmenjujemo tudi medsebojne izkušnje in ideje.





Kuharski tečaji

Najraje kuhamo in pečemo dobrote, saj smo večina preproste kmečke ženske. Kuhamo s srcem in ljubeznijo za svoje družine in prijatelje, najrajši preproste jedi, ki so značilne za našo ribniško dolino.



Delavnice - ročna dela

Vedno smo vesele, kadar se na naših delavnicah naučimo kakšne nove ročne spremnosti. Znanje posameznic si medsebojno delimo, dodamo še malo svoje fantazije in izdelki so tu - lepi, praktični in uporabni.



Razstave

V sodelovanju z osnovnimi šolami (Ribnica, Dolenja vas, Sušje, Sv. Gregor), Vzgojno delovnim centrom in vrtcem iz Ribnice, smo pripravile že vrsto čudovitih razstav (božične, velikonočne, jesenske), kjer smo prikazale naše stvaritve s pridihom naše preteklosti, ki smo jih postavile na različnih mestih.



Naše obložene stojnice doma in v gosteh

Vsako leto se naše društvo predstavi tudi na ribniškem semnju in sicer na obloženi stojnici z raznimi dobrotami in pridelki ter stvaritvami, od leta 2005, ko si je kar nekaj članic nadelovala ribniška oblačila, pa tudi v tradicionalnem sprevodu po glavni ribniški ulici.

Na povabilo sosednjih društev, s katerimi se zelo rade družimo, se s svojimi izdelki in stvaritvami zelo rade pokažemo tudi drugod po Sloveniji.



Občni zbori - druženja - praznovanja

Prvo največje druženje se vsako leto začne z občnim zborom, na katerem si zastavimo nove naloge in cilje, ki jih bomo v tekočem letu opravile. Prav tako ne pozabimo na medsebojna praznovanja rojstnih dnevov naših članic ali znanih osebnosti, raznih občinskih obeležij, obletnic društev in druženj na delovnih akcijah.

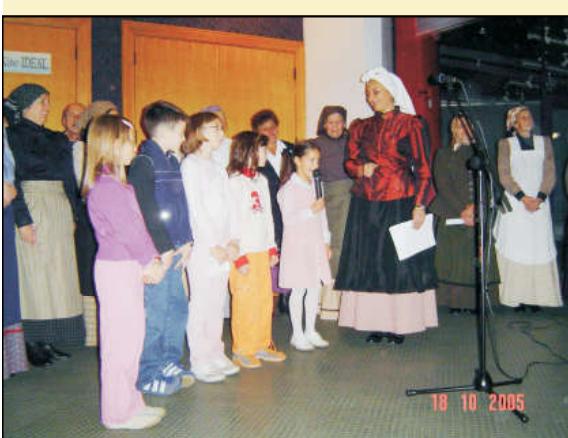


Koncerti, srečanja in gostovanja

V društvu dajemo največ poudarka na skupnem druženju. Izmed članic smo ustanovile skupino ljudskih pevk "Vesele Ribnčanke", ki rade prepevamo stare ribniške ljudske pesmi, ki nam z radostjo polnijo dušo in srce ter jih prenašamo na mlajše rodove.



Oblečene v ribniška oblačila, narejena po vzorcih naših babic in prababic iz obdobja 1900-1920, smo zelo zanimive, zato smo poleg naših tradicionalnih koncertov z nastopi dobrodošle povsod po Sloveniji, pa tudi pri naših mejnih sosedih na Hrvaškem in Avstriji. Leta 2013 smo bile tudi gostje v Bruslju in v Gohti, v nemškem mestu, kjer se je odvijala 50. Europeada ljudskih pevcev, godcev in folklornih skupin.



Izleti, gostovanja in poučne ekskurzije

Čeprav smo zelo rade doma, smo v vseh teh letih obiskale veliko krajev naše ljube Slovenije, pa tudi mesta sosednje Hrvaške in Avstrije ter Italije. Vsako "vandranje" je pustilo v naših srcih lepe, nepozabne spomine in doživetja.



Nikoli ne reci, ko bom imel čas za to; mogoče za to ne boš imel nikoli časa!

Naj vaš čas ne mineva tako hitro, da bi pozabili na prijatelje, družiti se, se nasmehniti, spomniti se in občutiti lepoto tega, da imamo drug drugega ter doživeti to, kar znamo z dušo in srcem ustvarjati ali pa morda samo občudovati.

Kot članica in predsednica društva sem vesela in ponosna, da smo si vzele čas in v petnajstih letih doživele nepopisno lepe trenutke, urice, dneve, vesela ter ponosna sem, da so si vzeli čas tudi naši zvesti oboževalci, ki so naše delo in dogodke spremljali skozi ves čas našega delovanja. Čas, ko smo se v skupnem druženju povezovale, se učile in ustvarjale, se smejale, včasih tudi jokale in se tolažile.

Lahko rečem, da smo kot ena velika družina, posebno ob naših kuharskih tečajih, ko pri veliki mizi uživamo ob naših pripravljenih dobrotah ali na naših občnih zborih, ko smeh, veselje in petje prepolni naše vsakdanje skrbi.

Zelo pestro dogajanje imamo v našem društvu, zato lepo vabljene v našo družbo še ostale nove članice, ki želite biti aktivne in ustvarjalne ali pa samo v dobrji družbi.





TROJKA

(domača jed na žlico pripravljena iz fižola, kolerabe in krompirja)



Potrebujemo:

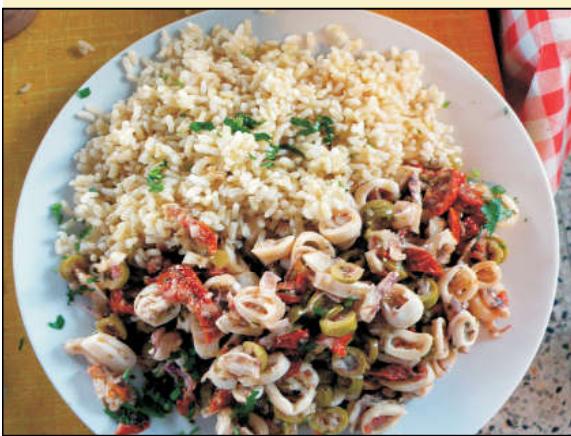
4 večje krompirje - narezane na kocke,
1 kolerabico - narezano na šnite,
1 skodelico fižola (kuhanega),
začimbe: sol, poper, lovor, žlico poljubne
maščobe, moko, čebulo, po želji še kakšno
drugo začimbo ali zelenjavno, v zelo malih
količinah naribani rdeči korenček,
paradižnikova mezga, peteršilj, zelena.



Osnovo - to je fižol, narezan krompir in kolerabo damo kuhati, dodamo sol, lovorjev list ... Medtem, ko se to kuha, na olju ali domači ocvirkovi masti prepražimo čebulo, skupaj z naribanim korenčkom dodamo žličko pirine ali ržene moke in zalijemo z vodo, da dobimo osnovo za zgostitev zgornje jedi (to naredimo, če nimamo zadosti časa kot nekoč, ko so kuhalni te sestavine skoraj cel dan, da se je krompir čisto razpustil in zgostil jed).



Nato za dobro aroma in okus v malih količinah dodamo: paradižnikovo mezgo, peteršilj, zeleno, česen in poper. Po potrebi še solimo, dolijemo vodo in skuhamo do konca.



Seveda je jed veliko bolj okusna, če se v njej kuha kakšen kos domačih rebrc, lahko pa čisto na koncu dodamo na čebuli prepražene kocke narezane slanine, ki jih pred serviranjem posujemo po krožniku.

Trojka se postreže kot glavna jed, je zelo dobra, nasitna in energijska. Nadevamo jo na krožnik, ki smo ga okrasili s korenčkom in peteršiljem in rezino slanine.

RIBNIŠKA POVANCA

Zamesimo testo, za katerega potrebujemo:
1/2 kg moke,
sol,
3 žlice olja,
1 jajce,
žličko kisa,
mlačno vodo, da zamesimo gladko testo.

Testo razdelimo na več kepic, ga
namažemo z oljem in pustimo počivati na
hladnem pol ure.

Medtem pripravimo nadev:

Na kocke narežemo suh kruh, ki ga
namočimo v domačo smetano, umešano z
jajcem, rozine operemo in namočimo v
rum ali mleko.

Dodamo še:

Sladkor, vanilijev sladkor, lahko tudi skuto.

Najprej testo razvaljamo, nato pa
razvlečemo čez mizo, da je čisto tanko, ga
premažemo z raztopljenim maslom na
katerem smo prepražili krušne drobtine.

Po testu razporedimo nadev iz kruha, jajc,
smetane in rozin ter zvijemo v štruco,
premažemo s smetano ali mlekom in damo
peči na 180 - 200 °C.





Zahvala

Pravijo, da bogastvo ni to, kar imamo, temveč to, kar smo in znamo ...

Vse aktivnosti ne bi bilo možno izpeljati brez dobre volje, s pridnim delom in finančnimi sredstvi članic, ki jih prispevamo za vsak projekt posebej ter seveda ob sofinancirjanju Občine Ribnica in nekaterih posameznih donatorjev, ki cenijo in podpirajo naše delovanje, za kar se jim ob tej priložnosti v imenu vseh članic lepo zahvaljujem.

Ob naši obletnici pa izrekam čestitke vsem članicam, posebno tistim, ki so v društvu že vseh petnajst let.

*Marinka Vesel,
predsednica društva*

Kontakt

DRUŠTVO PODEŽELSKIH ŽENA RIBNICA
ŠKRABČEV TRG 19
1310 RIBNICA

E-naslov: www.dpz-ribnica.net
E-pošta: ribnica.dpz@gmail.com

Davčna številka: 45071284

Predsednica društva: MARINKA VESEL
Mobitel: 051 / 314 - 510

Tajnica društva: BRANKA VESEL
Mobitel: 041 / 228 - 848



Zloženka DPŽ Ribnica

Izdajatelj: DPŽ Ribnica

Priprava besedila: Marinka Vesel

Oblikovanje, priprava za tisk in lektura:
Simona in Franci Vesel

Slikovni material:

Arhiv društva (Marinka Vesel, Avgust Miklošič, Mihaela Jarc, Mojca Štupica)

Tisk: Abografika d.o.o.

Naklada: 400 izvodov

Izdano: Oktober, 2014

RIBNICA

je eden najstarejših slovenskih krajev in ima bogato zgodovino. Prepoznavna je po treh turističnih področjih kot so čudovita narava, bogata kulturna dediščina, najbolj pa je poznana po izdelkih suhe robe in lončarstva - po ribnčanu Urbanu, zadnjih 15 let pa tudi po članicah društva podeželskih žena in ljudskih pevkah Veselih Ribnčankah.

Ribnica leži na nadmorski višini 489 m, njen obseg je 154 km², šteje okrog 9250 prebivalcev, ki živijo v 64 naseljih. Občinski praznik imamo 23. oktobra, saj je na ta dan leta 1492 cesar Friderik III. izdal patent, po katerem so smeli Ribničani tržiti domače lesene izdelke po tujih deželah.

Je polna čudovitih znamenitosti, ki vabijo na doživljajska potepanja, saj jo na zahodu obdajata Velika gora, kjer v Belih stenah bivajo "Kamniti svatje" in na vzhodu Mala gora, kamor se domačini večkrat povzpnemo po planinski poti na vrh Svetе Ane.

V samem mestnem jedru стоji cerkev sv. Štefana, katero krasita dva Plečnikova zvonika, Miklova hiša, kjer imamo knjižnico, za cerkvijo pa se razprostira grajski kompleks, ki z gradom predstavlja največji del ribniške dediščine.

V neposredni bližini стоji pred kratkim zgrajen Rokodelski center, ki je namenjen skrbi za ohranjanje, izobraževanje in promocijo suhe robe in lončarstva in kjer vsako leto na dan Ribniškega semnja poteka izbor za "Kraljico suhe robe".

Seveda pa je Ribniška dolina znana tudi po kulinarični prireditvi Fižolovan dan v Hrovači, kjer istočasno lahko obiščete še rojstno hišo patra Stanislava Škrabca, imenovano Škrabčeva domačija in ključavničarsko delavnico Kersnič.

Na severu Ribniško dolino zapirajo čarobna Slemenova, od koder se odpira čudovit pogled na Grmado, ki je tudi znana pohodniška točka.

To je le nekaj poglavitnih informacij o naši čudoviti Ribnici in njeni okolici, kjer živijo naše članice društva podeželskih žena.

Lepo vas vabimo, da si jo ob kakšni priložnosti tudi ogledate in doživite. Z veseljem vas bomo sprejele in gostile.

Zapisala: Marinka Vesel