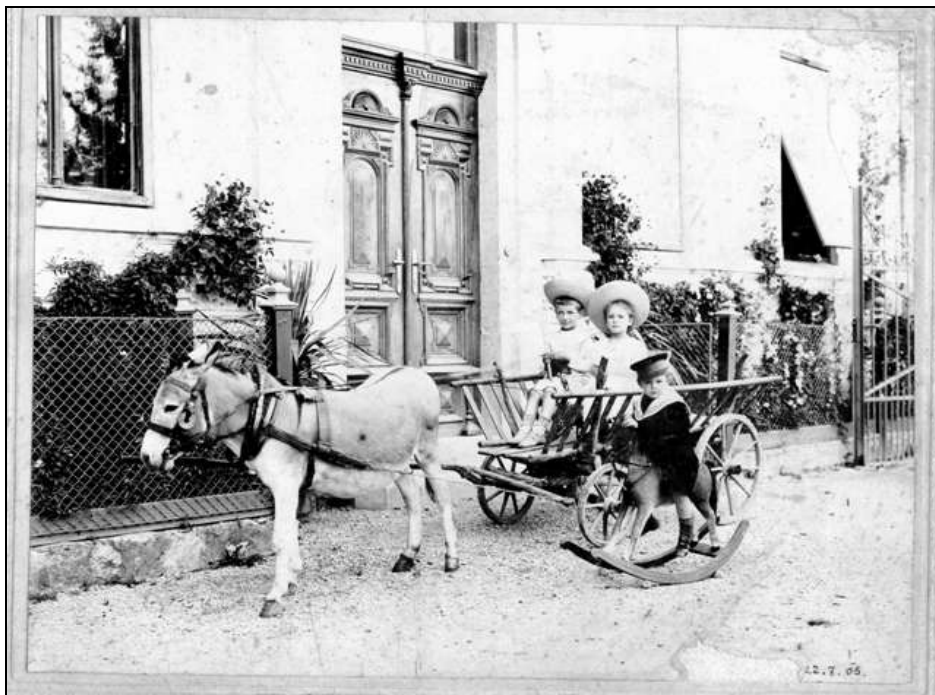
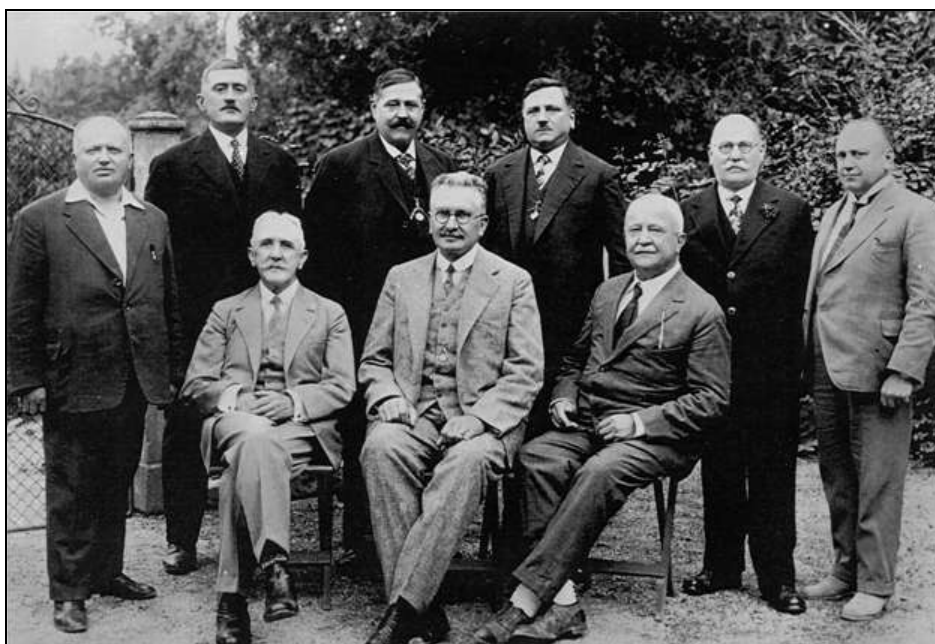


# Katalog fotografij

## Fotografije iz družinskih albumov spodnjesavinjskih hmeljarjev



Slika 1: Roblekovi otroci, v Žalcu, 22. 7. 1905 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 2: Znani žalski veleposestnik in hmeljar Franc Roblek (v sredini sedi) v družbi žalskih odbornikov leta 1929 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 3: Deklici družine Roblek iz Žalca okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 4: Deklici družine Roblek iz Žalca okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



Slika 5: Dvorec v Arji vasi okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 6. Zakonca Marolt leta 1901 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 7: Družina Marolt iz Topovelj pri Braslovčah leta 1916 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 8: Družina Marolt iz Topovelj pri Braslovčah leta 1926 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 9: Družina Marolt iz Topovelj pri Braslovčah leta 1951 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 10: Birma hčera ene izmed hmeljarskih družin (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



Slika 11: Poroka hmeljarja Baša iz Kamenč, okrog leta 1910 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 12: Poroka hmeljarja z Gomilskega okrog leta 1947 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 13: Obisk priljubljenega gomilskega župnika dr. Štefana Štajnerja pri papežu Pavlu VI leta 1962 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



Slika 14: Rančigajeva domačija z Gomilskega okrog leta 1950 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).

- Ta hiša je bila zgrajena 1772 leta  
- Prvi prenovljena 1922 leta  
- Drugi prenovljena 1955 leta  
  
Prvo prenovitev opravila Franc in hči  
Rančigaj  
Drugo prenovitev pa Franc in hči  
Rančigaj





**Slika 15:** V enonadstropni Koroščevi hiši na Gomilskem je bila pred 2. svetovno vojno trgovina. Čez cesto pred hišo je stala lesena, s slamo krita hiša vaškega kajzarja. Ob hmeljišču je viden zvonik župnijske cerkve sv. Štefana (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 16:** Nova Roblekova lesena cisterna za gnojnico, zalivanje z vodo in škropljenje hmelja okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 17: Nova Roblekova lesena cisterna za gnojnico, zalivanje z vodo in škropljenje hmelja okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 18: Nova Roblekova lesena cisterna za gnojnico, zalivanje z vodo in škropljenje hmelja (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 19: Nova Roblekova lesena cisterna za gnojnico, zalivanje z vodo in škropljenje okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 20: Rančigajve obiralke – domačinke z Gomilskega okrog leta 1946 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



Slika 21: Roblekovi obiralci na hmeljišču v Žalcu leta 1936 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 22: Obiralci hmelja leta 1946 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 23: Obiralke hmelja leta 1960 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 24: Obiralke iz Hrvaškega Zagorja leta 1955 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



Slika 25: Ožboltovi (Kugler) iz Gomilkega merijo hmelj okrog leta 1960 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 26. Ožboltovi (Kulerjevi) obiralci hmelja okrog leta 1960 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 27: Obiralka hmelja leta 1959 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 28: Obiralke in obiralci hmelja leta 1938 v Roblekovem hmeljišču blizu Žalca (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 29: Srečni obrazi obiralk po zaključku – likofu – obiranja hmelja (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 30: Žalski hmeljar Franc Roblek okrog leta 1930 deli obiralcem balete za obran hmelj (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**





Slika 31: Pogovor o ceni hmelja okrog leta 1930 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 32: Razglednica hmeljarskega doma iz Trnave (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 33: Odlikovani hmeljarji – zadružniki (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



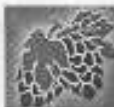
Slika 34: Lokomobila poganja mlatilnico na Rančigajevi kmetiji okrog leta 1935 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



**Slika 35: Spodnjesavinjski hmeljarji odhajajo na orožne vaje leta 1947 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



**Slika 36: Nov družinski avto ene izmed hmeljarskih družin (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).**



## Recept za pripravo 5 litrov domačega piva

### SUROVINE:

- 800 g ječmenovega slada
- 100 g mešanice temnega in karamelnega slada
- 10 g hmelja
- 10 g suhega pivskega kvasa

### POSTOPEK

Ječmenov slad najprej grobo zmeljemo. Če želimo temno pivo dodamo ječmenovemu sladu mešanico temnega in karamelnega slada. Na štedilniku segrejemo 5 l vode do temperature 45 °C in vanjo vsujemo zmlet slad. Vse skupaj rahlo mešamo in pustimo na tej temperaturi 20 minut. Nato drozgo segrejemo do 63 °C in držimo na tej temperaturi 10 minut. Nato drozgo segrejemo do 70 °C in držimo na tej temperaturi 40 minut. Ves čas rahlo mešamo in parimo, da ne prekoračimo temperature. Po končanem drozganju drozgo precedimo skozi cedilo na katerega položimo čisto krpo ali plenico. Ko je drozga precejena prilijemo tropinam, ki so ostale na cedilu približno 4 l vroče vode (80 °C) in nadaljujemo precejanje tako dolgo, da dobimo približno 6 l precejene sladice. Po precejanju sladico segrejemo do vrenja in lehamo 1 uro. Polovico hmelja dodamo sladici na začetku kuhanja, drugo polovico pa 15 minut pred koncem kuhanja. Po kuhanju dobimo pivino katero ohladimo na 15 – 20 °C. Ko je pivina ohlajena dodamo suhi pivski kvas in vse skupaj s kuhalnico dobro premešamo, pokrijemo s pokrovko in pustimo fermentirati 5 – 7 dni. Med fermentacijo se na površju ustvarja pena, ko pa se pena poleže je fermentacija končana. Po fermentaciji dobimo mlado pivo, katerega brez usedlin pretočimo v plastične steklenice in dobro zapremo. Da se pivo nasiči z ogljikovim dioksidom vsaki steklenici dodamo čajno žličko sladkorja. Steklenice hranimo najmanj 14 dni pri temperaturi nižji od 6 °C.

Na zdravje!

Slika 37: Recept za izdelavo domačega piva (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).

## Novodobne fotografije



Slika 38: Franc Rančigaj, hmeljarski starešina leta 1985 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 39: Dan hmeljarjev okrog leta 1988 (vir: fotoarhiv OEIKA FF UL).



Slika 40: Okrog velikega šmarna organizirajo v Braslovčah vsako leto Dan hmeljarjev. Prireditvev oznanja začetek biranja hmelja(foto: V. Hazler, 13. 8. 2006).



Slika 41. Bivši starešine na Dnevu hmeljarjev v Braslovčah (foto: V. Hazler, 13. 8. 2006).



**Slika 42: Mažoretke iz Laškega so oplemenitile Dan hmeljarjev v Braslovčah (foto: V. Hazler, 13. 8. 2006).**



**Slika 43: Posnetek iz Hmezadove stolpnice v smeri proti Grižam kaže obsežne hmeljske nasade z betonskimi žičnicami (foto: V. Hazler, 6. 10. 2006).**



**Slika 44: Male Braslovče, hmeljska sušilnica, ki danes to ni več (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 45: Zgornje Gorče 7, domačija hmeljarja Marovt Franca (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**





Slika 46. Še ne obrane panoge hmelja so vzporedno položene na voz in delavec jih eno za drugim zatika na tekoči trak obiralnega stroja (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).



Slika 47: Stropno obiranje hmelja pod kozolcem domačije Marovt Franca (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).



**Slika 48: Strojno obrani hmelj čaka v koših, da ga prepeljejo do hmeljske sušilnice Marovt Franca (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 49. Spodnjesavinjski kmetje in hmeljarji so tudi izvrstni pridelovalci suhih mesnin (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 50: Sezonska delavca iz okolica Varaždina na Hrvaškem, ki malicata, pomagata obirati hmelj na domačiji Franca Marovta (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 51. Hmeljar Marovt Franc v košu prenaša sveži hmelj na lese kjer se bo sušil nekaj ur (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 52: sveže obrani hmelj se suši na lesah v sušilnem stolpu hmeljske sušilnice Marovt Franca (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 53. Posušeni hmelj mora biti shranjen v povsem temnem prostoru sicer izgubi svoje senzorične lastnosti (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).**



**Slika 54:** V skladiščih stolpnice podjetja Hmezad Import-export je posušeni hmelj shranjen v velikih balah (foto: V. Hazler, 6. 10. 2006).



**Slika 55:** Zgornje Gorče 7. Vsakdanjik savinjskega hmeljarja. Živinozdravnik osemenuje kravo na domačiji Franca Marolta (foto: V. Hazler, 24. 8. 2006).



**Slika 56: člani Rančigajeva družine z Gomilskega so bili izvrstni informatorji o hmeljarstvu v preteklosti. Franc Rančigaj je bil leta 1985 hmeljarski starešina (foto: V. Hazler, 3. 10. 2006).**