
ELEKTRIČNI PEKAČ KOT SPOMIN NA BABICO

203

Slovenski etnografski muzej je pridobil električni pekač Anke Vodopivec iz Ljubljane. Muzeju ga je izročila njena vnukinja Vida Kopore Sedej. Izročiteljica ga je hranila med drugimi osebnimi predmeti, ki so zanjo osrednji nosilci družinskega spomina, spomina na njene prednike in otroštvo. Pekač smo vključili v zbirke notranje opreme in bivalne kulture. Zbiralna politika kustodiata za stavbarstvo, notranjo opremo in bivalno kulturo sledi svojemu poslanstvu: zbiranju, raziskovanju in predstavljanju bivalne kulture prebivalcev različnih družbenih skupin v preteklosti in sodobnosti na celotnem slovenskem etničnem ozemlju. Predmeti kustodiata so raznoliki po krajevnem, družbenem in časovnem izvoru. Združujejo jih temeljne ideje bivanja z namenom zaokroženega prikaza kulture bivanja v širših in družbeno zaokroženih okoljih. Pri njihovem izboru je upoštevana vsebinsko zasnova zbirke, nove pridobitve sistematično dopolnjujejo že obstoječe predmete. Zbiralna politika kustodiata vključuje tudi sodobne predmete (60., 70., 80. leta) in posega v mestno okolje. Sledi kriterijem razširjenosti (splošnosti) predmetov, redkosti (posebnosti), ob upoštevanju družbenega in prostorskega kriterija. Posebna pozornost je pri zbiranju osredotočena na predmete, ki so nosilci spomina in so pomembni za ohranjanje občutkov pripadnosti.

Pri izboru in vključevanju predmetov v zbirke kustodiata je vse pogosteje vodilo, da posamezniki in skupine sami opredelijo zase pomembne predmete. Na ta način iz nabora vseh, ki jih obkrožajo, izločijo tiste, ki so nosilci njihovega osebnega, družinskega, lokalnega ... spomina. Ti ostajajo v lasti družine, dokler imajo tam uporabno vrednost, in sicer ne glede na to, ali jih družinski člani uporabljajo v primarni ali sekundarni funkciji ali pa so v družinskem okolju pomembni kot nosilci spomina in povezovalci preteklosti s sedanostjo. Večina izročiteljev predmete preda muzeju, ko v družinskem okolju izgubijo svoj pomen in ko jih želijo ohraniti v večem spomin ter podeliti njihovo zgodbo in zgodbo ljudi, ki so jih uporabljali, s širšo skupnostjo.

»Posameznik se namreč zaveda lastne minljivosti. Potrebuje pa občutek dolgega in neprekinjenega trajanja rodu oziroma družine, ki ji pripada ... Potomcem prenaša skupinski družinski spomin, tisti del družinske zgodovine, ki

ga je bilo po prepričanju družinskih članov vredno ohraniti in utrditi v skupni spomin. Spomin na prednike ohranja z ustnim izročilom, zapisi in predmeti.«¹

Del vključevanja posameznikov, da sami določajo zase pomembno dediščino, je tudi možnost, da sami spregovorijo o njenem pomenu. Temu so namenjene osebne razstave obiskovalcev Slovenskega etnografskega muzeja z naslovoma *Moje življenje, moj svet* in *Moje zbirke*, ki nastajajo ob prvi (*Med naravo in kulturo*) in drugi (*Jaz, mi in drugi: podobe mojega sveta*) stalni razstavi. Vse pogosteje pa se ta princip uveljavlja tudi pri interpretaciji predmetov v okviru drugih občasnih razstav Slovenskega etnografskega muzeja ter pri predstavitvi novih pridobitev. Od tod tudi zamisel, da povabimo geografino in umetnostno zgodovinarico Vido Koporc, da sama napiše nekaj besed o pekaču svoje babice, ki jo poleg potice z njo povezuje v večni krog časa.

204

Polona Sketelj

V obdobju petdesetih let prejšnjega stoletja je naš prostor zaznamoval hiter tehnični napredek. V vsakodnevno življenje so množično vstopile tehnične naprave in ga pričele spreminjati². Električni gospodinjski aparati so postali nepogrešljivi pripomočki, ki so olajšali opravljanje vsakodnevnega dela slovenske gospodinje.

Za namen priprave hrane in ogrevanje so bili v meščanskih kuhinjah do tega obdobja nameščeni zidani štedilniki na trda goriva (les). Že v obdobju med obema vojnama, predvsem pa po drugi svetovni vojni, je v sodobnih kuhinjah uporabo zidanih štedilnikov nadomestila ali dopolnila uporaba električnih. V majhnih kuhinjah, kjer so ostali še v šestdesetih, ponekod celo tudi sedemdesetih letih prejšnjega stoletja v uporabi zidani štedilniki, so slednje pogosto dopolnjevali z eno- ali dvoploščnimi električnimi kuhalniki (npr. dvoploščni »Tobijev« kuhalnik). Ti so še posebej v toplejši polovici leta gospodinjam prihranili precej truda in časa, saj so nadomestili zamudno kurjenje zidanih štedilnikov.

Za pripravljanje hrane večji družini so bili ti kuhalniki sicer premajhni, primerni so bili le za manjše družine. Ustrezno dopolnitev kuhalnikov so predstavljale namizne električne pečice oz. pekači. Te preproste pečice so bile manjše, prenosne in cenovno dostopne. Zelo dobro so nadomeščale pečico električnega štedilnika zlasti v manjših kuhinjah in v tistih, v katerih ni bilo posebne (močnejše) električne napeljave.

Električni pekači so bili izdelani iz aluminijaste pločevine, okrogle (lončaste) oblike in sestavljeni iz štirih delov: lonca oziroma zunanjega oboda, izbočenega pokrova, notranjega modela in sredinskega dodatka za peko okrogle oblike potice ali šartlja/šarklja³. Pokrov je bil rahlo izbočen z ročajem, kasnejši modeli pa so

¹ Polona Sketelj: *Moja družina – moj dom*. V: J. Žagar (ur.), *Jaz mi in drugi: podobe mojega sveta: vodnik po stalni razstavi Slovenskega etnografskega muzeja*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, Str. 60.

² Glej npr. Branko Klemenc: *Elektrika v hiši*. Celje: Mohorjeva družba, 1961; Ivan Špolar, Mitja Tavčar: *Domača dela in popravila*. Ljubljana: Prešernova družba, 1960.

³ šártelj -tlja tudi -na [təl] m (á) šarkelj; speci šartelj; za popotnico je dobil kos šartlja <<http://www.fran.si/iskanje?FilteredDictionaryIds=130&View=1&Query=%C5%A1%C3%A1rtelj>>.

imeli na sredi zastekljeno kontrolno odprtino. Stene pokrova so bile dvojne, med njimi je bil vgrajen grelec (do 800 W močna grelna spirala z nanizanimi keramičnimi koraldami za električno izolacijo). Na zgornji steni pokrova je bila pritrjena natičnica za priključni kabel oziroma priključno vrstico. Priključna vrstica je bila iz žice, izolirane z bombažnim opletom. Omogočala je priključitev naprave v vtičnico. Zaradi pogoste uporabe in pregibanja vrvice se je le-ta na nekaterih mestih hitro obrabila. Tudi podarjen pekač nima več originalne vrvice, saj je staro nadomestila novejša različica kabla.

Regulacija temperature v pekaču ni bila mogoča. Tudi segrevanje ni bilo povsem enakomerno. Zgoraj je bilo močnejše kot spodaj. Za peko nekaterih jedi to ni bilo tako pomembno, za druge, zahtevnejše (npr. potica), pa je morala biti temperatura enakomerneje porazdeljena. Gospodinje so si pomagale tako, da so pečico postavile nad toplo ploščo kuhalnika.



Električni pekač (foto: Vida Koporc Sedej, 2017)

Kasnejši modeli pečic so bili bolj izpopolnjeni. Večji del pokrova so imeli iz jenskega stekla, tako da je bilo mogoče pečenje bolj nadzorovati od zunaj. Grelec je bil vdolan tudi v dno posode, zato je bila toplota tudi bolj porazdeljena. Spodnji grelec je imel tudi svoje stikalo.

Moja babica Anka Vodopivec je ob prazničnih dneh pa tudi ob drugih priložnostih (npr. družinska praznovanja, obiski) v pekaču pripravljala izvrstna peciva, najpogosteje potice in šartlje/šarklje (kolače). Ko sem bila osnovnošolka, mi je predala recept in me naučila speči potico, ki jo je dolga leta, preden je »modernizirala« kuhinjo in nadomestila zidan štedilnik z električnim, pekla v opisanem pekaču.

Potico od takrat pripravljam vsako leto, tako kot jo je moja babica, po istem receptu in ob tradicionalnih praznikih – božiču, novem letu in veliki noči. Vselej se natančno držim recepta moje babice. Vonj po medu in cimetu ter okus orehovega nadeva s kokosom in dodanim kančkom doma pripravljene slivove marmelade pa me vedno spomni na babico, njen pekač, njeno kuhinjo in moje otroštvo.