

Oglarjenje

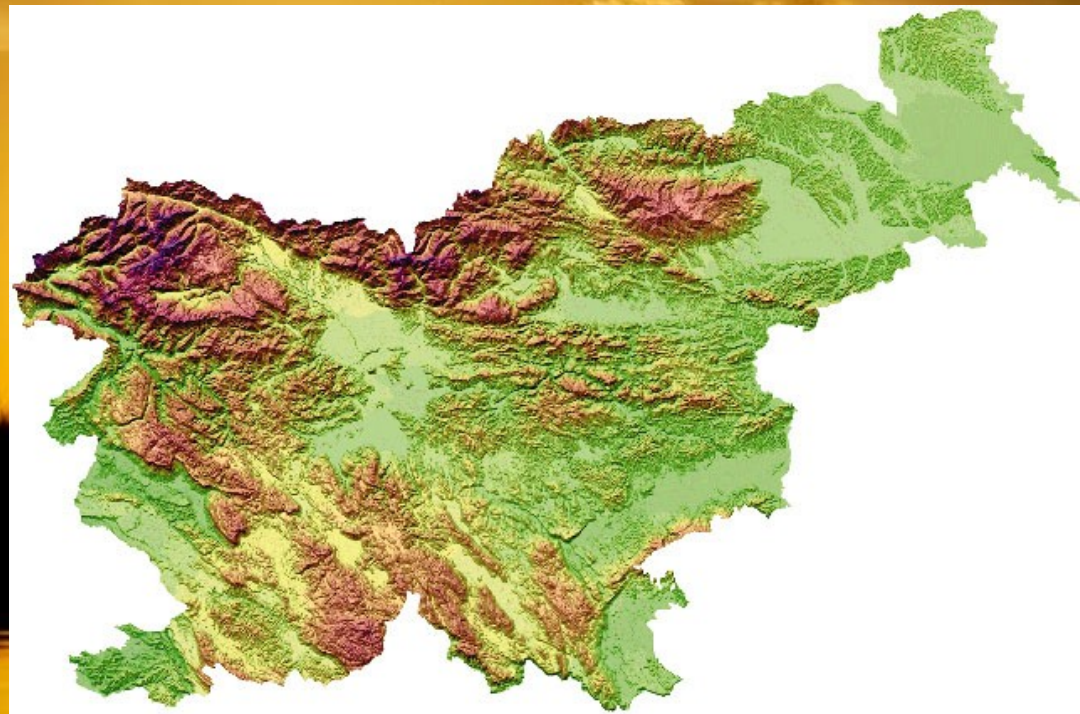
Kaj je oglarjenje?

- Kadar les segrevamo pri omenjenem postopku ali brez pristopa zraka, tako da les ne gori, ampak le poogleni oziroma se pretvarja v lesno oglje in to v kadečih se kopah.
- V preteklosti je bilo oglarjenje najpogostejša oblika izkoriščanja gozdov.
- Dandanes je tak način pridobivanja oglja le še spomin na nekoč zelo razvito obrt.
- Oglje so izdelovali iz listavcev kot iglavcev.
- **TRADICIJO KUHANJA OGLJA** so pred več kot 100 leti v Oglarsko deželo prenesli italijanski oglarji.



Razvitost po Sloveniji

- Uspeh pridobivanja oglja je v največji meri odvisen od usposobljenosti oglarja. V 17. stoletju je bila uspešnost poklicnih oglarjev okoli 90 %. Pri nas je bilo oglarstvo najbolj razširjeno na Pohorju in na Koroškem in na Primorskem (Trnovska planota).



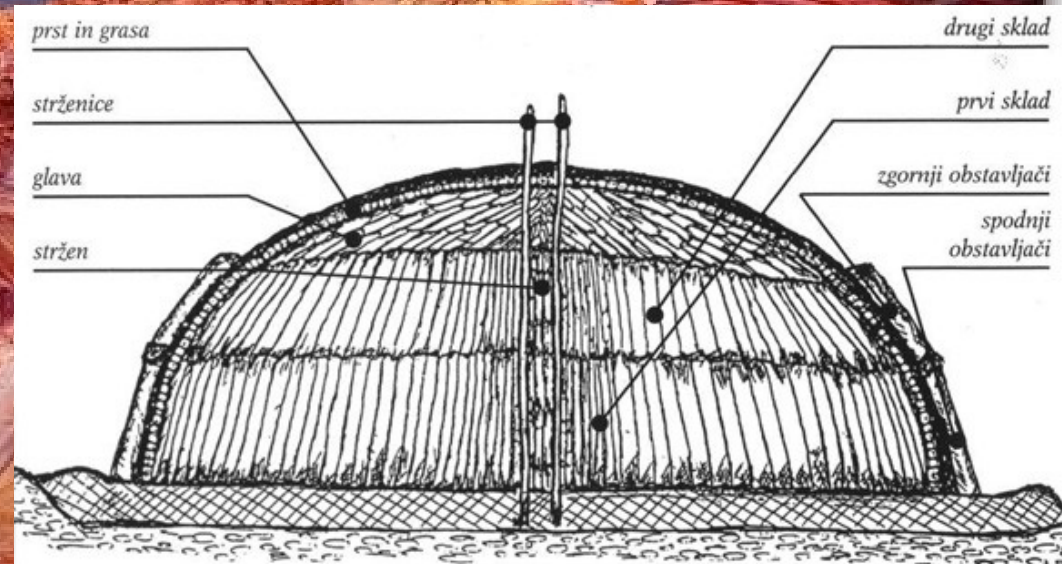
Potek oglarjenja

- Tehnika izdelave oglarske kope sestoji iz:
- priprave kopišča,
- priprave lesa (les listavcev ali iglavcev dolžine 1 - 1,5 m),
- zlaganje kope (kopa se sestoji iz stržena, poda, skladov in glave),
- pokrivanje kope (priprava kope za črnjenje in črnjenje kope),
- kuhanje ali oglenitev (zažiganje kope, potek in nadziranje oglenitve, razdiranje ali štoranje kope).



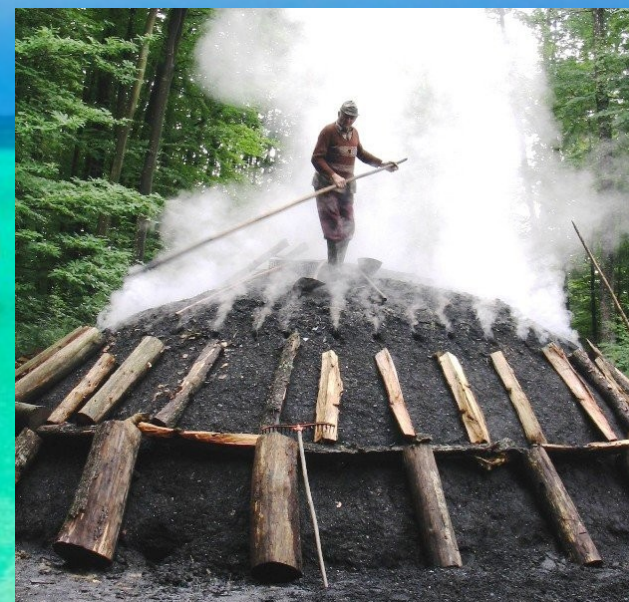
Priprava kopišča!

- *Skladi*
- Okrog stržena je oglar postavil drobna drva pokončno in čim bolj skupaj. Ta, notranji del sklada so poimenovali gnezdo, njegov premer je meril okoli dva metra. Okrog osrednjega dela je oglar naložil debelejša drva. Debelina drv se je proti obodu tanjšala in najtanjša drva so bila razvrščena na zunanjem obodu sklada. Od stržena navzven so kopo oblagali tako, da so se drva nosila med seboj. S prvim sklodom so navadno izdelovali še drugega. Najpogosteje so izdelovali kopo na dva sklada, več kot treh skladov pri nas oglarji niso skladali. Ploskev med dvema skladoma so imenovali sklep.
- *Glava*
- Glava je bila nameščena na zgornji sklad. Zanjso uporabili kratka in drobna drva. Zložena so bila v smeri proti strženu, čim bolj tesno skupaj in so kopi dala primeren krožni zaključek.
- *Stržen*
 - Oglarji so kopo pričeli postavljati v sredini. S pomočjo štiri lesenih kolov (strženic) so oblikovali štirioglat stržen.
- *Pod*
- Radialno od stržena so bile na tla položene cepanice, prek katerih so položili sloj drv, da so dobili čim bolj raven in gosto pokrit pod.



Kuhanje

- Za oglenitev ali kuhanje oglja je bila potrebna temperatura od 240 do 280 C (uravnavali so jo številom zračnic na vznožju kope)
- Oglar je po kopi tudi hodil. Ko je okrog stržena začelo pri hoji hreščati, je vedel, da je tam oglje že gotovo
- Skozi dimnice na glavi kope je takrat spustil dim. Barva dima je služila kot prepoznavno znamenje, kdaj je oglje kuhano.
- Čas kuhanja je bil odvisen od vrste in kakovosti, načina zlaganja in osušenosti drv, vremenskih razmer in pazljivosti oglarja. Ko se je iz spodnjega dela kope prenehalo kaditi in je oglar zagledal moder plamen, je bila kopa kuhana in so vse odprtine na kopi zaprli.



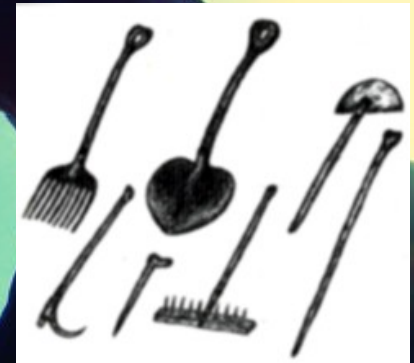
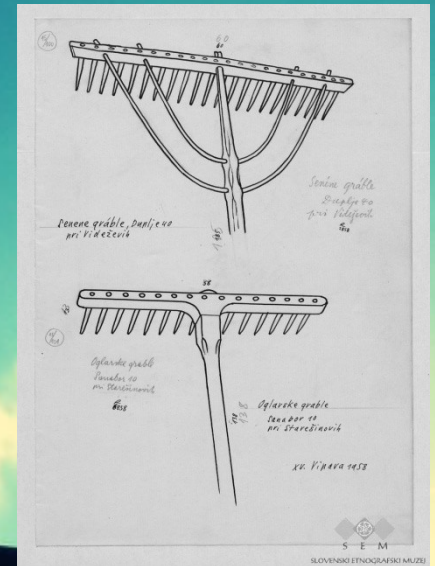
Dobro kuhano oglje??

- Dobro kuhano oglje je bilo črne barve, svetleče, ob prelomu so nastali ostri robovi z dobro vidno strukturo lesa. Teža oglja je bila odvisna od vrste in kakovosti lesa, načina kuhanja, stopnje vlage in temperature. Ogljarji so ob dobrem kuhanju in normalnih pogojih iz 1 m bukovih drv pridobili okoli 100 kg oglja. Kakovost oglja je odločil šele kovač, ki je koparju dal "kredit". Če je bilo oglje dobro kuhano, ga je še naprej naročal pri njem.



Orodje ogljarja

- Grablje, vile.



Video

- http://www.youtube.com/watch?v=eccD8Vkk_tOA



Dobrodošli na Dolah pri Litiji

- V Oglarski deželi se je možno seznaniti z eno danes že skoraj izginulih starih obrti – oglarstvom.
- Oglejte si, kako se na tradicionalen način pripravi kopa in kako se pridobiva oglje. Edinstvena doživetja dediščine oglarjenja, kakršna težko najdete kje drugje!



Oglarska pot

- 4-6 ur hoje.

The collage features several elements:

- Top Left:** A wooden information board with a gabled roof, displaying text and images of the trail.
- Top Center:** A photograph of a traditional white building with a dark roof.
- Top Right:** A photograph of a long, traditional wooden building.
- Center:** A detailed map of the Oglarska pot trail route, marked with a green dotted line and numbered stops (1-11). Key locations include Tičnica, Zavrhn, Zagozd, Kraje, Lenska Gora, Petelinjek, Mak, Božičev Mlin, Berinjski Hrib, Strmine, Dole, Goli Vrh, Prevale, Gradišče, Bingelnov Hrib, and Slavina. Rivers like Izvirška Voda and Berinjski Graben are also shown.
- Bottom Left:** A photograph of a dirt path winding through a dense forest with tall trees.
- Bottom Center:** A photograph of a waterfall cascading over rocks.
- Bottom Right:** A photograph of a waterfall cascading over rocks.
- Bottom:** The title "Oglarska pot" written in large, stylized, golden-brown letters.

Viri in literatura

- http://2.bp.blogspot.com/_cWcuJM9QIG4/S7hSrBEDK8I/AAAAAAAAAZA/OHtyz3cUJ2o/s1600/Natural+wallpapers%252Bmobile+wallpapers%252Bpc+wallpapers%252Bwallpapers%252Bmobile+themes%252Bpc+themes+1ro.jpg
- <http://www.dole.si/oglaraska-pot.html>
- <http://www.youtube.com/watch?v=eccD8VkKtOA>
- <http://www.geocities.ws/francesko/oglarjenje.htm>
- <https://sites.google.com/site/ogljarskiklub/prihodnost-oglarjenja-v-sloveniji/oglarjenje-kot-kulturna-identiteta-krajev-in-razvoj-podezelja>

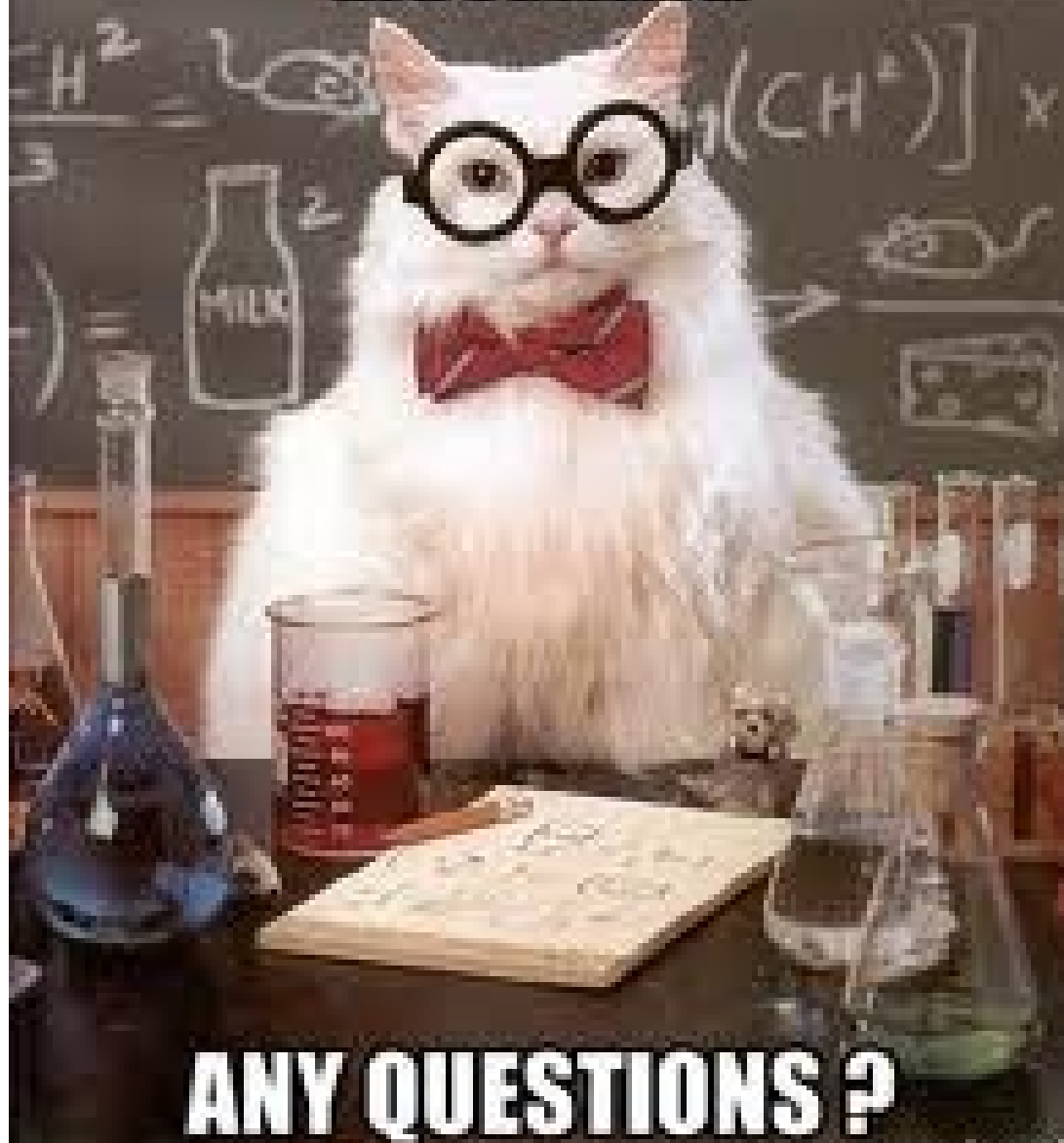




Vprašanja zapišite v zvezek in na njih odgovorite.

1. Kaj je oglarjenje?
2. Kje v sloveniji je bilo oglarjeje najbolj razširjeno?
3. Kako je oglar vedel, da je oglje kuhano ?
4. Kakšno orodje je uporabljal oglar?
5. Kako še Dolam pri Litiji pravijo drugače ?

**THANK YOU FOR
LISTENING**



ANY QUESTIONS ?