

STOLETNA TRADICIJA KANCILIJEVE PEKARNE V DOMŽALAH

Raziskovalna naloga s področja etnologije



Avtorice: Maša Mehle, Ema Tancik in Zoja Tomažič, 7. a

Mentorica: Vilma Vrtačnik Merčun

Domžale, marec 2025

KAZALO

	Stran
Povzetek, ključne besede, zahvala	3
1 UVOD	4
1.1 Cilji raziskave	4
1.2 Metode in potek raziskovalnega dela	4
1.3 Teoretični del	5
2 PISNI VIRI IN POGOVORI S HELENO KANCILIJA	7
2.1 Pekarne v Domžalah v preteklosti in danes	8
2.2 Pekova družina skozi čas	10
2.3 Začetek obratovanja pekarnice	18
2.4 Glavni peki v stoletni zgodovini pekarnice	19
2.5 Stavba in prostori pekarnice skozi čas	21
2.6 Stroji in pripomočki v pekarni skozi čas	24
2.7 Surovine za peko kruha	25
2.8 Postopek priprave in peke kruha skozi čas	25
2.9 Kurjenje peči nekoč in danes	28
2.10 Vrste kruha nekoč in danes	30
2.11 Prodaja kruha skozi čas	32
2.12 Delovni čas in poklic peka	37
2.13 Pekarna Kancilija kot del domžalske identitete	38
3 POGOVOR S SEDANJIM PEKOM IN PRODAJALKO KRIHA ...	39
3.1 Pogovor s pekom Pavlom Kancilijem	39
3.2 Pogovor s prodajalko kruha Sašo Hiršman	44
4 ANKETIRANJE KUPCEV V KANCILIJEVI PEKARNI	47
5 RAZPRAVA	50
5.1 Preverjanje ciljev raziskovalne naloge	50
5.2 Primerjava ugotovitev z literaturo	57
6 ZAKLJUČEK	59
7 VIRI IN LITERATURA	59
8 PRILOGA	60

Slika na naslovni strani: Kancilijeva pekarna v Domžalah, povzeto po: <https://pekarna-kancilija.si/> (11. 10. 2024)

POVZETEK

V raziskovalni nalogi smo raziskovale zgodovino Kancilijeve pekarnice v Domžalah, prenos znanja skozi generacije, spremembe v delovnih prostorih ter vlogo pekarnice v lokalni skupnosti. Raziskava temelji na pisnih in slikovnih virih, intervjujih s tretjo in četrto generacijo pekarnice in anketiranju stalnih kupcev. Pekarsko znanje se v družini Kancilija prenaša iz roda v rod že 110 let, pri čemer so bili ključni peki, ki so v različnih obdobjih bistveno prispevali k ohranjanju kakovosti kruha. Najdaljše obdobje je bil glavni pek Pavel Kancilija starejši (40 let), nato njegova hči Helena Kancilija (27 let) in sedanji pek Pavel Kancilija mlajši (17 let). Najkrajši čas je bil pek Ivan Kraljič (11 let), ki je pekarno leta 1915 ustanovil, nato pa Franc Blatnik (15 let). Prostor pekarnice se je v preteklosti prilagajal potrebam dela. Na primer, vodo so do napeljave vodovoda leta 1961 črpali iz vodnjaka in jo segrevali v kotlu. Peč so sprva kurili z drvami in butarami, kasneje s premogom, nato s kurilnim oljem, danes pa s peleti. Način dela se ni bistveno spremenil, saj pekarna uporablja tradicionalne recepte brez aditivov. Uvedli so le nekaj strojev, ki jim olajšajo delo: stroj za mesenje testa, prešo za razrez testa za žemlje, stroj za sejanje moke in stroj za drobtine. Prodaja kruha se je skozi čas spreminjala – od razvoza kruha po hišah in peke za okoliške kmete, velikega povpraševanja in dolgih kolon kupcev pred pekarno v šestdesetih letih 20. st. do današnje butične prodaje. Čeprav se je povpraševanje po kruhu v zadnjih desetletjih zmanjšalo, stalni kupci še vedno cenijo domačnost, kakovost in tradicijo pekarnice. V lokalnem okolju se navezanost na pekarno, navade in vrednote prenašajo iz generacije v generacijo. Pekarna tako ostaja pomemben del skupnosti, kjer se srečujejo in družijo lokalni prebivalci.

Ključne besede: Kancilijeva pekarna, Blatnikova pekarna, Kraljičeva pekarna, Domžale, tradicionalni recepti peke kruha

ZAHVALA

Raziskovalno nalogo je omogočilo več oseb, katerim se želimo zahvaliti. Najprej se zahvaljujemo domžalskemu župniku Klemnu Svetelju, ki nam je omogočil vpogled v matične župnijske knjige. Velika zahvala gre družini Kancilija, ki nam je razkazala prostore in stroje v pekarni, si vzela čas za pogovor in nam posredovala zgodovinske fotografije. Ker se nismo uspele dogovoriti za nočni obisk pekarnice, sta pek Pavel Kancilija in Saša Hiršman za nas posnela postopek priprave in peke kruha in žemelj, za kar se jima še posebej zahvaljujemo. Hvala tudi Jelki Potočnik in Alenki Pavlin za njun prispevek. Zahvaljujemo se vsem stalnim kupcem, ki so si vzeli čas in izpolnili našo anketo. Hvala naši mentorici, Vilmi Vrtačnik Merčun za usmerjanje našega dela in obdelavo fotografij ter Sreču Merčunu, ki je v zgornjih jutranjih urah, ko smo se pogovarjali s pekom Pavlom Kancilijem in Sašo Hiršman, dokumentiral dogajanje. Zahvaljujemo se knjižničarki Sabini Burkeljca za jezikovni pregled naloge.

1 UVOD

Peka kruha je naša kulturna dediščina, ki je imela in ima še vedno mnogo simbolnih pomenov. Tradicijo načina priprave in peke kruha ohranjajo tudi nekatere pekarnice z dolgoletno tradicijo, med katere sodi Kancilijeva pekarna v Domžalah. Zaradi njene stoletne zgodovine nas je zanimalo, kakšno je njeno kulturno izročilo še danes.

1.1 CILJI RAZISKOVALNE NALOGE

V raziskovalni nalogi smo želele odgovoriti na naslednja vprašanja:

- kako sta se pekarska tradicija in znanje prenašala iz roda v rod – kdo se je prvi ukvarjal s pekarstvom in kateri potomci so pekovsko tradicijo nadaljevali,
- kako so se spreminjale peči in prostori, v katerih so pripravljali in pekli kruh,
- kako se je spreminjal način dela, pripomočki in recepti, po katerih so pekli kruh,
- kako se je spreminjala vloga pekarnice skozi čas v lokalni skupnosti.

1.2 METODE IN POTEK RAZISKOVALNEGA DELA

Naša raziskava temelji na pregledovanju pisnih in slikovnih virov, na intervjujih s peki ter na anketiranju kupcev. Ker je o tej najstarejši domžalski pekarni že nekaj napisanega, sva svoje raziskovalne cilje usmerili v tiste značilnosti, ki do sedaj še niso bile opisane: prostori in način dela skozi čas. Najino delo je potekalo po naslednjem zaporedju:

- iskanje literature o peki kruha skozi čas in izdelava teoretičnega dela naloge,
- iskanje zgodovinskih dokumentov, časopisnih člankov, kronik in knjig, ki govorijo o Kancilijevi pekarni,
- pregledovanje podatkov o Kancilijevi rodbini v župnijskih matičnih knjigah,
- izvedba intervjujev v Kancilijevi pekarni (Helena in Pavel Kancilija, Saša Hiršman),
- anketiranje stalnih kupcev, ki redno kupujejo kruh v Kancilijevi pekarni,
- skiciranje tlorisa sedanje in nekdanje delavnice in prodajalne za peko kruha,
- urejanje gradiva in povzemanje ugotovitev,
- primerjava ugotovitev z literaturo,
- pisanje povzetka in zaključka raziskovalne naloge.



Slika 1: Ema in Maša pri pregledovanju Status animaruma, domžalsko župnišče, 14. 10. 2024.



Slika 2: Sedanji pek Pavel Kancilija z avtoricami raziskovalne naloge, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

1.3 TEORETIČNI DEL

Peka kruha kot nesnovna kulturna dediščina

Po Unescovi Konvenciji nesnovna kulturna dediščina »pomeni prakse, predstavitve, izraze, znanja, veščine in z njimi povezana orodja, predmete, izdelke in kulturne prostore, ki jih skupnosti, skupine in včasih tudi posamezniki prepoznavajo kot del svoje kulturne dediščine. Skupnosti in skupine nesnovno kulturno dediščino, preneseno iz roda v rod, nenehno poustvarjajo kot odziv na svoje okolje, naravo in zgodovino, in zagotavljajo občutek za identiteto in neprekinjenost s prejšnjimi generacijami, s čimer spodbujajo spoštovanje do kulturne raznolikosti in človeške ustvarjalnosti.« Slovenija je Konvencijo sprejela leta 2008 in nesnovno kulturno dediščino, poimenovano živa kulturna dediščina, vključila v novonastali Zakon o varstvu kulturne dediščine (2008). Termin živa kulturna dediščina je sopomenka termina **nesnovna kulturna dediščina**.¹

Zgodovinski razvoj peke kruha na Slovenskem

Kruh ima na Slovenskem bogato kulturno dediščino. Pisni viri ga omenjajo v drugi polovici 9. in v prvi polovici 13. stoletja. Beseda *kruh* je bila prvič zapisana sredi 16. stoletja, v drugi polovici tega stoletja tudi besedi *hleb* in *štruca*.² Množična uporaba kupljenega pivskega kvasa za vzhajanje testa sega v čas po prvi svetovni vojni, pred tem so pekli kruh z drožmi. To so vrste domačega kvasa, ki so jih pod različnimi imeni (npr. *kravajec*, *kravajc*, *drože*, *droži*, *kisli nastavek*, *trdi kvas*) pripravljali iz prosene moke, zmešane v vinski mošt in še na druge načine, tudi iz testa vsakokratne priprave kruha.³

Pomen kruha in nastanek poklica v preteklosti

»Čeprav kruha ponekod na ozemlju današnje Slovenije v bolj odmaknjenih stoletjih sploh niso poznali, drugod so ga celo stradali, je beseda *kruh* postala pojem za hrano na splošno. Količina in vrsta kruha sta bili merili življenjske ravni, tudi sredstvi za označevanje družbene pripadnosti. S kruhom je slovenski človek označeval dobre in slabe lastnosti posameznikov (*Ta je dober kot kruh*.), s kosom kruha, kozarcem vina ali peharjem suhega sadja je izražal posebno gostoljubje gostom, s kosom kruha je pripravil nevsiljiv sprejem ob obisku. Kruh je bil močno povezan tudi z oblikami preteklih dobrodelnosti, s katerimi so prebivalci lokalnih okolij poskrbeli, da so kos kruha namenili tudi beračem in vsem, ki so bili na robu svojega obstoja. O tem imamo številna pričevanja, tudi v tistih šegah in navadah, v katerih nastopajo otroci in odrasli kot potujoči voščilci dobre letine, zdravja in uspešnega gospodarjenja.«⁴

V srednjem veku se je izoblikoval poseben poklic in obrtniška dejavnost pekarstva. Peki niso le pripravljali in pekli kruh, ampak so ga v preteklosti tudi razvažali po hišah. Danes se zgodovina ponavlja, seveda v nekoliko spremenjeni tehnologiji in logistiki: ponovno so nekatere pekarnice začele razvažati kruh in pekovsko pecivo po hišah.⁵

Izboljšanje kakovosti kruha v 17. in 18. stoletju

Na začetku novega veka sta se močno izboljšali izdelava kruha in njegova kakovost. Povečale so se vrste in oblike, najprej v Italiji, v 17. stoletju v Parizu in v 18. stoletju na Dunaju z izdelavo vrhunskega pekovskega peciva, ki ga je v času skupne države spoznal in sprejel tudi slovenski prostor (žemlje, rogljički, kajzerice, makovke, slaniki, preste). Pri tem pecivu lahko govorimo

¹ Priročnik o nesnovni kulturni dediščini, 2012, str. 5.

² Janez Bogataj: Dober kot kruh, Ljubljana, Hart, 2023, str. 9.

³ J. Bogataj, 2023, str. 10.

⁴ J. Bogataj, 2023, str. 10-11.

⁵ J. Bogataj, 2023, str. 11-13.

o nadgradnjah nekaterih starejših vrst kruha ali krušne dediščine. Izdelava je še vedno temeljila na ročnem delu, tako pri mesenju testa kot pri oblikovanju kruha in krušnega peciva. Šele v 19. stoletju so v pekarnah uvedli stroje za mesenje testa in oblikovanje kruha.⁶ Čeprav se je od 20. stoletja dalje proizvodnja kruha začela postopno mehanizirati, ročna izdelava ni nikoli zamrla. Sodobni človek se vedno bolj ozira tudi h krušni dediščini, h kruhu, ki je bil pogosto znamenje revščine in pomanjkanja, danes pa pomeni najbolj kakovostne oblike prehrane.⁷

Vrste kruha na Gorenjskem

»Na Gorenjskem, ki je veljalo za gospodarsko bolj razvito pokrajino, z znosnimi gmotnimi možnostmi za prebivalce, so na domačijah pekli črni in beli kruh. Prvega iz pšenične in ržene, tudi ajdove moke, drugega iz pšenične, ki so ji dodali še maslo, jajca, mlačno mleko ali smetano. Bela pšenična moka je bila namenjena peki kruha in krušnega peciva, vendar do sredine 20. stoletja le za praznike. Pšenično moko so mešali tudi z ajdovo ali koruzno in pripravljali ajdov ter koruzni kruh. V nekaterih območjih slovenskega alpskega sveta (npr. v Ratečah) so pripravljali tudi rženi kruh in polnozrnatega iz mešanice pšenične in ržene moke. Rž je dozorevala na zelo skromnih kmetijskih površinah. V 20. stoletju so sejali tudi soržico, iz katere so pekli soržični kruh. Za kvašenje vseh vrst kruha so uporabljale kos posušenega testa od prejšnje peke belega kruha.«⁸ Ponekod po Sloveniji so ohranili še peko različnih vrst prazničnega kruha in peciva ob življenjskih in drugih praznikih, kot so npr. *pogače*, *poprtniki*, *preste*, *kolači in potice*, ki so se razvile iz osnovnega prazničnega kruha. Na primer: za Miklavža je še vedno po vsej Sloveniji navada obdarovanja otrok z belim kruhom v podobi Miklavža in parkljev.⁹

Postopek izdelave kruha

»Na Gorenjskem, kjer je bila splošna življenjska raven nekoliko višja in stabilnejša kot v večini drugih slovenskih pokrajin, je bila peka redno tedensko opravilo. Celoten postopek priprave testa do zaključka peke je običajno trajal okoli štiri ure. /.../ Postopek izdelave kruha se je običajno začel že na večer pred peko, ko so gospodinje moko presejale s sitom in jo potem postavile na toplo, največkrat kar na eno od klopi ob peči ali v nišo med steno in zgornjim delom peči. Poleg priprave moke je bilo treba pripraviti ustrezno količino drv. To so bila na Gorenjskem največkrat smrekova polena, ki so dajala močan ogenj oz. žerjavico. Ta je bila pogoj za kakovostno peko.«¹⁰ »Na dan peke je bilo treba v zgodnjem jutru najprej zakuriti peč in iz moke, vode in kvasa zamesiti testo. Za kvašenje testa so tudi na Gorenjskem uporabljali droži.«¹¹

»Testo so zamesili v lesenih koritih ali nečkah in v mentrgah – posebnih koritastih mizah, v katerih so mesili testo. Testo so razdelili na manjše kose in ga položili v peharje ali štručnice, kar je bilo povezano z obliko kruha. V peharjih je vzhajalo testo za hlebce, v štručnicah za štruce. V štručnice in peharje so najprej položili lanene krpe, potresene z moko, da se testo med vzhajanjem ni prijemalo peharjev in štručnic. Orodje za kurjenje peči in peko kruha so sestavljali omelo, železna lopata, greblja in lopar. Omelo je služilo pometanju kurišča v peči. Ker je bila visoka vročina, so morali omelo tudi navlažiti z vodo, da se koruzno ličkanje ali ržena slama nista vneli. Železna lopata je bila namenjena nakladanju drv v peč in odstranjevanju pepela in pečenega kruha iz nje. Z leseno grebljo so razgrinjali žerjavico po kurišču in tako ustvarjali enakomerno temperaturo. Leseni lopar je bilo orodje, s katerim so

⁶ J. Bogataj, 2023, str. 13.

⁷ J. Bogataj, 2023, str. 14.

⁸ J. Bogataj, 2023, str. 111.

⁹ J. Bogataj, 2023, str. 164-235.

¹⁰ J. Bogataj, 2023, str. 139-140.

¹¹ J. Bogataj, 2023, str. 143.

polagali ali vstavljali kruh v peč. Vse naštetu orodje je bilo splošno uporabljano v vseh slovenskih pokrajinah in ni bilo značilno le za Gorenjsko.«¹²

Za peko kruha so najpogosteje uporabljali z drvmi kurjene peči. Peka v krušnih pečeh je bila značilna še vse do sedemdesetih let 20. stoletja, potem pa je bila le občasna in še to v pečicah štedilnikov.¹³ Izkušnje so bile zelo pomembne za pravšnjo toploto v peči, kjer so pekli kruh. Temperaturo kurišča so preizkušali s pestjo koruznega zdroba, ki so ga vrgli v peč. Če je koruzni drob hitro potemnel ali se zažgal, je bila temperatura v peči previsoka. Znižali so jo tako, da so omelo namočili v vodo in z njim ometli kurišče. Med tem je testo vzhajalo. Če je testo vzhajalo preveč, se je med peko razlezlo in kruh je bil bolj nizek. Vzhajan hlebec ali štruco so preložili na lesen lopar, ga posuli s koruznim zdrobom ali moko in ga porinili v peč. Kruh iz črne moke so premazali z žitno kavo, belega pa z mlekom in razžvrkljanimi jajci. Po vrhu kruha so naredili nekaj vzporednih zarez ali dve križni z nožem in izrekli besede: *Bog oče, sin in sveti duh, sveti križ božji*. Peko kruha so nadzirali in uravnavali s čim bolj enakomerno temperaturo s pomočjo vratice v vhodu v kurišče. Kruh se je pekel približno eno uro. Če so v isti peki pekli beli in črni kruh, so v peč najprej dali črnega, ki se je pekel dlje od belega.¹⁴ V času vzhajanja kruha je veljala prepoved, da ne sme biti prepaha, ki bi prehladil testo, zato takrat otroci niso smeli hoditi v hišo. »Kruh je bil sicer povsod na Gorenjskem pogosta sestavina prvega dnevnega obroka, t. j. zajtrka, ko so ga nadrobili v kavo. Ta navada je ostala vse do današnjih dni.«¹⁵

2 RAZISKOVALNI DEL

Matjaž Brojan v svoji knjigi *Domžalski kralji brez kron* piše tudi o pekovski Lenči iz Kancilijeve pekarnice. O delu peka piše: »V tem delu je nekaj čarobnega. Kruh ni samo kruh, je predvsem simbol življenja, je nekaj iz človeške notranjosti, zato zasluži vse spoštovanje. To ni nekaj kilogramov spečene moke, ampak božje darilo za življenje. Lepo so to dejstvo, predvsem to potrebo po spoštovanju do njega nekoč – kdo bi vedel kdaj, umestili v pregovor: *Če pade kruhek ti na tla, poberi in poljubi ga!* Kdo ga še poljubljuje, ko mu pade na tla? Lenči v pripravo kruha umesti prav to: poseben odnos, samosvojo ljubezen; nekako tako, kot počenja umetnik, ko slika svojo sliko: vanjo vnese del sebe, svoje narave in svoje osebnosti.«¹⁶

Na vprašanje, kakšen odnos imajo ljudje danes do kruha, je sedanji pek Pavel Kancilija odgovoril: »Mislim, da je ta odnos zelo v redu. Tisti, ki hodijo k nam po kruh, imajo zagotovo dober in lep odnos do kruha. Naš kruh ni ravno poceni pa tudi drag ni, saj je treba upoštevati, na kakšen način nastaja. Kruha ne razvažamo, prodajamo ga samo v domači pekarni. Tudi to je velik plus. Med prevozom kruh marsikaj izgubi.«¹⁷

Zaradi izrednega pomena kruha za naše življenje ni čudno, da je o njem nastalo veliko pregovorov. Naj jih nekaj naštejemo: Bolje kos kruha v žepu, kakor šopek rož za klobukom. Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče. Kdor kruh deli, se mu v rokah množi. S trebuhom za kruhom. Zarečenega kruha se največ poje. Ljubezen brez poljubov je kot kruh brez soli. Iz te moke ne bo kruha. Naslikanega kruha ne moreš pojesti. Ne stori kruha moka,

¹² J. Bogataj 2023, str. 140.

¹³ J. Bogataj, 2023, str. 142.

¹⁴ J. Bogataj, 2023, str. 141.

¹⁵ J. Bogataj, 2023, str. 143.

¹⁶ Matjaž Brojan: *Domžalski kralji brez kron*, Lenči iz Blatnikov pekarnice, Pekovka, kakršne na Domžalskem ni, Domžale, samozaložba, 2020, str. 226.

¹⁷ Primož Heing: Kruh ima svojo dušo. In vonj. Pekarna Kancilija, Dnevnik LXI, november 2021, št. 11 (arhiv Helene Kancilija).

ampak roka.¹⁸ V teh pregovorih se skrivajo življenjske modrosti, ki niso povezane le s kruhom. Prisposoba kruha je v njih dosti širša.

2.1 PEKARNE V DOMŽALAH V PRETEKLOSTI IN DANES

Franc Bernik je v svoji knjigi *Zgodovina Fare Domžale* iz leta 1923 pri naštevanju obrti v Domžalah omenil dve pekovski obrti v Domžalah in sicer: Flik Avgust, Zgornje Domžale 78, in **Kraljič Ivan, Spodnje Domžale 54**. Ivan Kraljič je imel v tem času tudi trafiko in vinotoč.¹⁹ V svoji knjigi iz leta 1939 z enakim naslovom pa je Franc Bernik v Domžalah naštel tri pekavske obrti: **Blatnik Franc, Ljubljanska cesta 53**, Jarc Anton, Savska cesta 2, in Stiplovšek Albert, Ljubljanska cesta 81. Na Ljubljanski cesti 53 je bila tudi trafika, ko je vodila Helena Blatnik, pekova žena.²⁰ Ivan Kraljič in za njim Franc Blatnik sta bila lastnika pekarnice, ki obratuje še danes, in se imenuje Kancilijeva pekarnica.

V Občinskem poročevalcu, ki je predhodnik sedanjega občinskega časopisa Slamnik, iz leta 1962 lahko preberemo: »Med občani domžalske občine je mnogo kritike zaradi pomanjkanja, slabe kvalitete in premajhne izbire kruha. Ta kritika je popolnoma upravičena. Toda tej kritiki so vedno podvrženi tisti, ki temu niso krivi, to so peki. Če pogledamo stanje pekarn in pogoje, pod katerimi morajo delati naši peki, bodo občani verjetno obrnili kritiko v drugo smer. **V letu 1938** je bilo na teritoriju današnje domžalske občine **12 pekarn**²¹, potrošnja kruha pa je bila tedaj komaj nekaj čez 2400 kg dnevno. To se pravi, da je odpadlo na vsako pekarno dnevno približno **200 kg kruha**, seveda na eno več, na drugo manj. Če pregledamo stanje danes, bodo občani takoj uvideli, da peki za pomanjkanje in slabo kvaliteto kruha niso krivi. Danes je potreba po kruhu v naši občini dnevno **preko 5500 kg**. Če pa vzamemo, da so pekarnice ostale iste kot leta 1958 z razliko, da so tri prenehale poslovati, imamo danes komaj **9 pekarn**, ki pa so vse stare preko 40 let (razen Alič na Viru in v Trzinu). Vse te pekarnice so zastarelega tipa, popolnoma iztrošene, sanitarno in tehnično neustrezne. Delovni pogoji v teh pekarnah so taki, kot so bili pred 40. leti. Nimajo kopalnic, potrebno je nočno delo, so nemehanizirane, delovni prostori pa so tako majhni, da skoraj lahko rečemo, da v današnjem času noben naš delavec ne dela pod tako slabimi pogoji. Vprašamo se, kako naj peki s takimi sredstvi za delo zadovoljijo s kvaliteto in količino ter z raznovrstnostjo kruha današnjim potrebam. Rešitev tega problema je samo v izgradnji nove pekarnice, ki bi bila sodobna in z zadostno kapaciteto, gledano perspektivno na razvoj domžalske občine. Za tako pekarno so izdelani že vsi načrti, določena lokacija, naročeni že tudi stroji in peči, samo finančnih sredstev ni.«²²

Medtem ko se zgornji prispevek nanaša na celotno Občino Domžale, ki je v tistih časih zajemala še današnje občine Mengeš, Trzin, Moravče in Lukovica, pa so bile na območju današnjega mesta Domžale tri pekarnice.

Helena Kancilija, s katero smo se pogovarjale 28. 11. 2024, je povedala: »Pred drugo svetovno vojno sta bili v Domžalah še dve drugi pekarni. Ena je bila pri domžalski tržnici, takoj za semaforjem, kjer je danes trgovina Gušt, to je bila pekarnica **Pri Jarc**. Druga pekarnica je bila nasproti gostilne Keber, to je bila **Pekarnica Stiplovšek**. Peki so bili med seboj v prijateljskih odnosih, vsaj kolikor se jaz spomnim. Način dela je bil povsod podoben pa tudi opremljenost pekarn. Vsak pek je imel svoj krog strank. Nekdo je hodil k temu, drug k drugemu peku.«

¹⁸ Pregovori o kruhu, <http://svetdobrot.naspletu.com/kruh/pregovori.html> (20. 12. 2024).

¹⁹ France Bernik: *Zgodovina Fare Domžale*, 1923, nova izdaja, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika, 2020, str. 365.

²⁰ France Bernik: *Zgodovina Fare Domžale*, 1939, drugi natis, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika, 2020, str. 269.

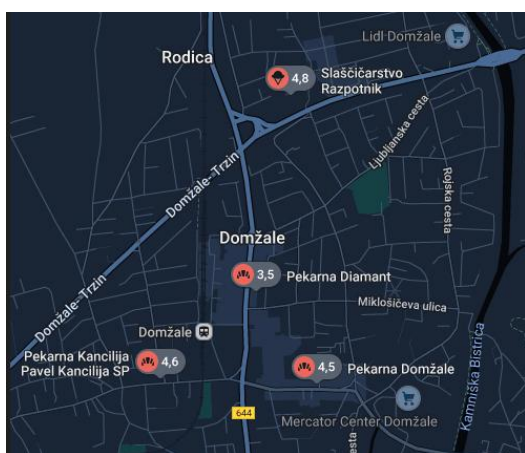
²¹ Tedaj je domžalska občina obsegala še današnje občine Mengeš, Trzin, Moravče in Lukovica.

²² *V domžalski občini primanjkuje kruha po količini in kvaliteti*, Občinski poročevalec 1962/2, Domžale, 23. 11. 1962, str. 4.

Zakaj sta ti dve domžalski pekarni propadli?

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Ko je pri Jarcu mojster umrl, nihče od sinov ni prevzel tega dela. Pri Stiplovšku sin ni prevzel pekarije, to je dr. Miro Stiplovšek, zgodovinar. Njegova sestra je pekovka in je doma pomagala. Nekaj časa je še sama delala in vodila pekarno, potem pa je bilo to zanjo prehudo. Zato je naredila še ekonomsko srednjo šolo in šla v službo, pekarijo pa je zaprla. Tam so imeli »stvari« še bolj od rok, saj so imeli peč v eni stavbi, trgovinico pa v drugi, čez dvorišče. Pri nas je glede tega zelo dobro, saj imamo peč, delavnico in trgovino skupaj, v eni stavbi.«

Poleg omenjenih dveh domžalskih pekarn Cveta Zalokar Oražem v svojem prispevku v Slamniku iz leta 2012 omenja še Aličevo pekarno. Zapisala je: »Sicer pa je bilo po vojni v Domžalah kar nekaj pekarn, saj so delovale še pekarna Pr' Jarc pa Stiplovškova in Aličeva. Do danes so vztrajali le pri Kanciliji.«²³



Slika 3: Pekarne v Domžalah, ki nam jih ponudi spletni iskalnik Google.²⁴

Leta 2025 poleg Pekarne Kancilija v Domžalah na spletu najdemo še dve pekarni: **Pekarna Domžale** in **Pekarna Diamant**. Kruh pa je mogoče kupiti še marsikje, v vseh trgovskih centrih (Tuš, Mercator, Spar, Lidl) in manjših živilskih trgovinah.

Pekarne v Domžalah danes	Ulica v Domžalah	Delovni čas ob delavnikih
Pekarna Kancilija ²⁵	Ljubljanska cesta 56	6.00 - 16.00
Pekarna Domžale ²⁶	Slamnikarska cesta 1	6.00 - 22.00
Pekarna Diamant ²⁷	Ljubljanska cesta 83	6.00 - 22.00

Kakor vidimo, imata drugi dve pekarni v centru Domžal precej daljši delovni čas, od 6. do 22. ure, Kancilijeva pekarna pa le do 16. ure.

²³ Zalokar Oražem, Cveta: *Portret: Helena Kancilija – Lenči: Skoraj 50 let že peče kruh in zgodaj vstaja*, Slamnik, št. 11, september 2012, str. 12.

²⁴ Pekarne v Domžalah, <https://www.google.com/search?q=pekarnе+v+dom%2C5%BEalah> (11. 10. 2024).

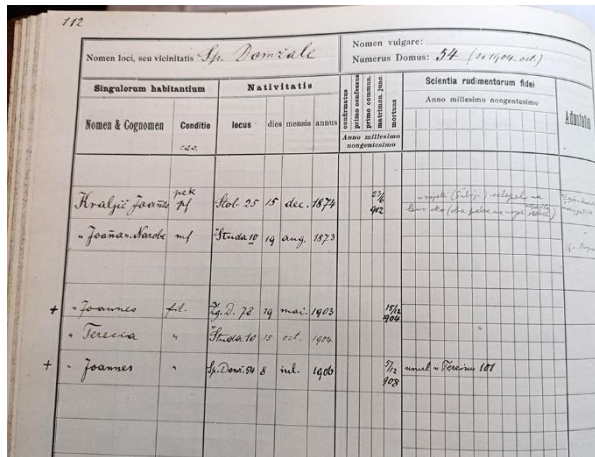
²⁵ Pekarna Kancilija, <https://pekarna-kancilija.si/> (11. 10. 2024).

²⁶ Pekarna Domžale, https://www.mojastoritev.si/pekarna/pekarna-domzale-pekarna/object_34726 (11. 10. 2024).

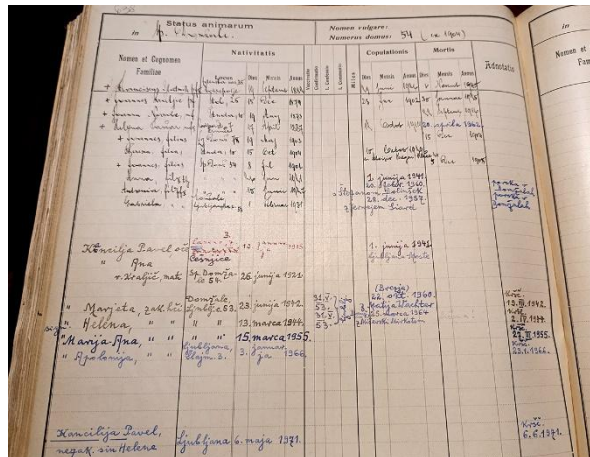
²⁷ Pekarna Diamant, <https://topponudba.com/dobra-pekarna-domzale/pekarna-diamant-d-o-o> (11. 10. 2024).

2.2 PEKOVA DRUŽINA SKOZI ČAS

Podatke za rodoslovna drevesa pekove družine skozi stoletno obdobje sva dobili v matični knjigi Status animarum Župnije Domžale.



Slika 4: Zapis o družini, ki je živela na naslovu Spodnje Domžale 54, v Statusu animarumu v Župniji Mengeš, 14. 10. 2024.



Slika 5: Zapis o družinah, ki so živlele na naslovu Spodnje Domžale 54, v Statusu animarumu v Župniji Domžale, 14. 10. 2024.

Družina Ivana Kraljiča in Helene Tavčar

Naslov: Spodnje Domžale 54 (okt. 1904), Ljubljanska cesta 56

IVAN KRALJIČ** pek, Stob 25 * 15. 12. 1874 1p. 23. 6. 1902 (27 let) Ivana Narobe 2p. 12. 10. 1919 (44 let) Helena Tavčar + 30. 1. 1925 (50 let)	IVANA NAROBE Študa 10 * 19. 8. 1873 p. 23. 6. 1902 (29 let) Kraljič + 22. 9. 1916 (43 let) šp. gripa	HELENA TAVČAR Podboršt 7, Črnuče * 17. 4. 1887 1p. 12. 10. 1919 (32 let) Kraljič 2p. 29. 6. 1926 (39 let) Blatnik + 20. 4. 1962 (75 let)	
IVAN KRALJIČ Zg. Domžale 78 * 19. 5. 1903 + 15. 12. 1904 (1,5 leto)	TERESIA KRALJIČ Študa 10 * 15. 10. 1904 p. 10. 10. 1939 (35 let) z Aloisiom Kregar, Kleče 24 + 1996 (92 let)	IVAN KRALJIČ Sp. Domžale 54 * 8. 7. 1906 + 5. 12. 1908 (2 leti) umrl v Trzinu 101	ANA KRALJIČ Sp. Domžale 54 * 26. 6. 1921 p. 1. 6. 1941 (20 let) Lj.-Moste + 2004 (83 let)

Opomba:** v vojski (Srbiji) oslepel na levo oko, oba palca na nogah ozebla in odpadla; 28. 8. 1906 v Ameriko, nazaj jun. 1914. Vir: Status animaruma, Spodnje Domžale, arhiv Župnije Mengeš in arhiv Župnije Domžale.

Ivan (Joannes) Kraljič je bil doma v Stobu št. 25. Leta 1902, ko je bil star 27 let, se je poročil z **Ivano Narobe** (29 let) iz Štude št. 10. Leta 1903 se jima je rodil sin **Janez**, ki pa je kmalu umrl, star komaj leto in pol. Dva meseca pred njegovo smrtjo se je staršema rodila hčerka **Terezija**, dve leti za njo pa drugi sin, ki sta ga prav tako kot prvega sina poimenovala **Janez**. Dober mesec dni kasneje, 28. avgusta 1906, je Ivan Kraljič odšel v Ameriko in sicer v New York, kjer je delal v slamninarski tovarni. Junija 1914 se je vrnil v domovino, a je bil že kmalu vpoklican v avstrijsko vojsko, saj se je začela prva svetovna vojna.



Slika 6: Ivan Kraljič z mamo in sestro okoli leta 1900 (arhiv Helene Kancilija).

Ivan Kraljič je bil mobiliziran v avstrijsko vojsko 27. julija 1914.²⁸ Po podatkih v Statusu animarimu je bil v Srbiji, kjer je oslepel na levo oko, oba palca na nogah pa sta mu ozebla in odpadla. Zato se je kot vojni invalid kmalu vrnil domov. Podatek o tem, kdaj se je točno vrnil z vojske, ni zabeležen. 22. 9. 1916 je Ivanu Kraljiču zaradi španske gripe umrla žena, stara 43 let. Po treh letih vdovstva, ko je bil star 44 let, se je poročil s **Heleno Tavčar**, staro 32 let iz Podboršta 7. Z njo je imel hčerko **Ano**, ki se je rodila leta 1921. Tri leta in pol kasneje je Ivan Kraljič umrl. Tako je ostala njegova druga žena Helena Kraljič sama s hčerko Ano in pastorko Terezijo.

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Iz prvega zakona Ivana Kraljiča, ki se je prvi začel ukvarjati s pekarstvom, je preživela samo Rezka, dva sinova pa sta umrla. Takrat so bile otroške bolezni, davica in podobne, ki jih še niso znali zdraviti, tako da je veliko otrok umrlo. Zakaj je drugi sin umrl v Trzinu, ne vem. Verjetno je družina takrat tam stanovala, ker so tukaj zidali hišo. Pravili so, da je Kraljič šel v Ameriko zato, da je denar pošiljal domov, da so tukaj zidali. Menda sta oba, Ivan in njegova žena Ivana hodila naokrog, na Češko in v Ameriko, da sta služila denar. Na Češko so slavnarice hodile sezonsko. Verjetno so bili otroci takrat pri kakšnih sorodnikih ali znancih. **Hči Rezka** je bila takrat v Študi pri stari mami, tam je odraščala. Vem, da ji je bilo vedno hudo, ker je tako malo časa preživela s svojo mamo. Mama mi je pripovedovala, da je Ivan Kraljič kmalu prišel iz vojske domov kot invalid in pričel pekarski posel. Dve leti kasneje, leta 1916, je Kraljičeva prva žena umrla, ker je menda zbolela za špansko gripo. Tri leta kasneje se je Ivan Kraljič poročil z mojo babico **Heleno Tavčar**, s katero sta imela **hči Ano**, mojo mamo. Ivan Kraljič je umrl leta 1925, ko je bila moja mama stara komaj 4 leta. Njena polsestra Rezka je umrla spomladi 1996, ko je bila stara 92 let. Decembra istega leta je umrl tudi moj oče Pavel Kancilija.«

²⁸ France Bernik, župnik v Domžalah: Zgodovina Fare Domžale, Svojim faranom doma in na ptujem v spomin na veliko dobo farne in domovinske ljubezni, Samozaložba, 1923, dostopno kot e-knjiga na naslovu http://www.knjiznica-domzale.si/Portals/0/Dokumenti/monografske_publicacije/zgodovina_1.pdf (25. 10. 2024).



Slika 7: Ivana Kraljič v Ameriki med svojimi sodelavkami, ki so večinoma prišle iz Domžal.²⁹

Družina Franca Blatnika in Helene Tavčar

FRANCISCUS BLATNIK Zdenska vas 38, Dobrepolje * 19. 9. 1882 p. 29. 6. 1926 (43 let) + 6. 11. 1940 (58 let)	HELENA TAVČAR Podboršt 7, Črnuče * 17. 4. 1887 1p. 12. 10. 1919 (32 let) Kraljič 2p. 29. 6. 1926 (39 let) Blatnik + 20. 4. 1962 (75 let)
ANTONIA BLATNIK Sp. Domžale 54 * 10. 6. 1927 p. 20. 2. 1960 (32 let) mož Štefan Dolinšek, Domžale + 2013 (86 let)	GABRIELA BLATNIK Ljubljanska c. 53 * 1. 2. 1931 p. 28. 12. 1957 (26 let), mož Jernej Siard, Domžale + 2016 (85 let)

Ker se je moralo delo v pekarni nadaljevati, se je vdova Helena Kraljič po dobrem letu vdovstva poročila s **Francem Blatnikom**, starim 43 let, iz Zdenske vasi na Dobrem polju. V zakonu sta se jima rodili dve hčerki, **Antonija in Gabrijela**. Franc Blatnik je leta 1940 umrl in tako je Helena Blatnik drugič postala vdova.

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Po Kraljevičevi smrti leta 1925 je babica Helena ostala sama s hčerko Ano, pastorko Rezko in z vajenci. Kar nekaj let je sama vodila delo. Ko pa se je poročila s pekrom Francem Blatnikom, je on postal glavni pek v pekarni. Od tu tudi izvira eno od starejših hišnih imen za našo pekarno – **Pr' Blatnik**. Leta 1940 je Blatnika zadela kap. Prvo kap je preživel, čez deset dni pa ga je zadela še enkrat in tedaj je umrl. Najprej je tukaj (opomba: v zahodnem delu pekove hiše) živela Blatnikova hči Antonija, potem pa je na vrtu naredila

²⁹ Brojan, Matjaž: Domžalski kralji brez krone, Domžale, samozaložba, 2020, str. 220.

«novo hišo, mi pa smo odkupili njen del stare hiše. Druga Blatnikova hči Gabriela je živela na Rojski cesti v Domžalah.»



Slika 8: Helena in Franc Blatnik s hčerkama Antonijo in Gabrielo, levo Ivanka Urbanija, okoli leta 1934 (arhiv Helene Kancilija).

Družina Pavla Kancilije in Ane Kraljič

<p>PAVEL KANCILIJA Češnjice * 10. 1. 1915 p. 1. 6. 1941 (26 let) Lj.-Moste + 1996 (81 let)</p>		<p>ANA KRALJIČ Sp. Domžale 54 * 26. 6. 1921 p. 1. 6. 1941 (20 let) Lj.-Moste + 2004 (83 let)</p>	
<p>MARJETA Ljubljanska c. 53 * 23. 6. 1942 p. 22. 10. 1960 (18 let), Brezje mož Matija Wachter živi v Novem mestu</p>	<p>HELENA Ljubljanska c. 53 * 13. 3. 1944 p. 25. 3. 1964 (20 let), Domžale mož Mirko Miševski ločena, živi v Domž. Ljubljanska cesta 56</p>	<p>MARIJA ANA MOJCA Ljubljanska c. 53 * 15. 3. 1955 p. 1977 (22 let) mož Kozjek živi v Domžalah</p>	<p>APOLONIJA Lj., Šlajmarjeva 3 * 3. 1. 1966 p. 14. 2. 2009 (43 let), mož Sebastjan Mežnar živi v Mostah pri Komendi</p>

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Dve leti pred Blatnikovo smrtjo je za pomočnika v našo pekarno prišel moj oče, **Pavel Kancilija**. Ko je Blatnik umrl, ga je nadomestil pri peki. Leta 1941 sta se Pavel Kancilija in domača hči, moja mama Ana Kraljič, poročila. Moja starša sta imela štiri otroke. Sestra **Marjeta** živi v Novem mestu, potem sem bila jaz, nato **Mojca**, ki se je poročila v Domžale. Leta 1966 se je rodila še najmlajša sestra **Polona**, ki se je poročila in danes živi v Mostah pri Komendi. Moj oče Pavel Kancilija je umrl leta 1996, mama pa leta 2004.»



Slika 9: Pekova Ana Kraljič, por. Kancilija, in pek Pavle Kancilija s hčerkama Meto in Lenči, okoli leta 1946.³⁰



Slika 10: Pekova družina: z leve Ana Kancilija, v naročju hčerka Polonca, pek Pavel Kancilija, v naročju hčerka Mojca, hči Helena in s hčerko Andrejo ter najstarejša hči Meta, 1966 (arhiv Helene Kancilija).

»Leta 1938 je k hiši kot pomočnik iz Češnjic v Tuhinjski dolini prišel Pavel Kancilija. Ko je gospodar Blatnik leta 1940 umrl, sta se domača hči Ana in Pavle kmalu poročila in tradicija se je nadaljevala. Na svet sta prijokali najstarejši hčeri Meta (poročena Wachter, ki je bila med vodilnimi v Krki) in leta 1944 tudi Lenči. Kasneje sta imela še dve hčeri: Mojco in v poznih letih, ko je imela mama Ana že 45 let (leta 1966), še Polono. Zanimivo je bilo, saj sta bila Lenčina hči Andreja in njena teta Polona enake starosti. »To je bila naša velika družina, ki se je stalno širila in vedno smo se imeli zelo radi in držali skupaj,« se pohvali Lenči. Danes je prav ona tista, ki še vedno združuje in povezuje vse skupaj, saj ji družina pomeni največjo dragocenost. Ljudje so potem vse večkrat rekli, da gredo po kruh **K' Pavlet**. /.../ Oče Pavle je naredil tudi mojstrski izpit, diploma o njegovem pekovskem mojstrstvu pa še danes krasi prodajalno. »Kako prav mu je to prišlo, saj je le tako lahko ohranil svojo obrt,« ugotavlja Lenči, ki bi si tudi sama zaslužila naziv pekovske mojstrice.«³¹

Ko je oče ostarel, je pekarsko dejavnost nadaljevala hčerka **Helena Kancilija**. Irena Dolschon je leta 1995 o Kancilijevi pekarni zapisala: »Pekarija, o kateri se širi glas, da ima najboljši kruh, prehaja prav počasi v roke mlajšega Pavla, medtem ko starejši Pavel še vedno stoji za prodajnim pultom, na katerega ima nalepljeno preglednico s cenami kombinacij kruha in žemelj. Okoli njegovih nog, med prodajnimi policami in pri blagajni, v kateri cingljajo kovanci, se vedno mota kateri izmed petih pravnikov, in stari pek ga zamoti in pomiri s kosom še toplega, domačega, dišečega in vendar tako vsakdanjega kruha.«³²

Helena Kancilija je povedala zanimivo zgodbo o svojem očetu, ko je bil ta še vajenec v pekarni pri Jarcu: »Vsak dan, ko je prišel v delavnico, je dobil točno napisana navodila za pripravo testa za peko kruha. Nekoč so zamesili preveč testa in so ga enostavno zakopali v zemljo na vrtu. Testo ima svojo moč. In kaj se je zgodilo? Testo je v zemlji vzhajalo in je odrinilo zemljo ter prišlo na površje. Mojster pa je vse to videl in je bil jezen na mlade peke. Tudi pri nas se lahko zgodi nekaj podobnega. Mi imamo "trugo", tako pravimo mestu, kjer testo počiva. Testo je seveda pokrito in če smo nepazljivi, pokrov, ki ni ravno lahek, kar vzdigne. Takšno moč ima.«³³

³⁰ Brojan, Matjaž: Domžalski kralji brez krone, Domžale, samozaložba, 2020, str. 220.

³¹ Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.

³² Irena Dolschon: Vonj po kruhu, priloga neznanega časopisa: Tedenska tribuna, sredo, 8. januarja 1994 (arhiv Helene Kancilija).

³³ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).



Slika 11: Pekova družina ob zlati poroki Ane in Pavla Kancilija leta 1991. Spredaj z leve: Metin sin Aleš, pekova hči Polona, pekova hči Mojca s hčerko Anjo, pekova hči Helena, pekova hči Meta z vnukom Lukom, Helenin sin Pavel z Metinim vnukom Blažem; zadaj z leve: Helenina hči Andreja s sinom Tilmom, zlatoporočenca pek Pavel Kancilija in žena Ana Kraljič, por. Kancilija, in Mojčina hči Meta (arhiv Helene Kancilija).

Družina Helene Kancilija

<p>HELENA KANCILJA Ljubljanska c. 53 * 13. 3. 1944 p. 25. 3. 1964 (20 let), Domžale mož Mirko Miševski ločena, živi v Domž. Ljubljanska cesta 56</p>	<p>MOHAMED BEROUAK Alžir, Alžirija * 1940 oče otrok, (ni več stikov)</p>
<p>ANDREJA KANCILJA Ljubljana * 24. 7. 1965 p. 15. 10. 1988 (23 let), Stanislav Cencelj, 1997 ločena živi v Domžalah, Ljubljanska cesta 56</p>	<p>PAVEL KANCILJA Ljubljana * 6. 5. 1971 živi v Domžalah, Prešernova cesta 1 (poleg pekarnice)</p>

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Oče mojih otrok, **Andreje** in **Pavleta**, je **Mohamed Berouak** iz Alžirije, rojen 1940, ki se je v Domžalah šolal, tukaj sva se spoznala. Bil je nekaj časa pri nas, potem sva bila skupaj v Alžiriji in v Parizu, nisva pa bila poročena. Ko sem ga zapustila in odšla nazaj v Domžale, je on odšel nazaj v Alžirijo, nakar z njim nismo imeli več stikov. Oba moja otroka sta bila rojena tukaj. Hčerka Andreja je bila poročena, sedaj je ločena, in ima tri otroke: Tilna, Nino in Nejca.«

»A Lenči v mladih letih »tudi pod razno« ni mislila, da bo kdaj pekla kruh in prevzela domačo obrt. Obiskovala je osnovno šolo – še danes se rada spominja ravnatelja Mazgona, v srce pa se

ji je posebej zapisala učiteljica Ljudmila Prah. Sledila je nižja gimnazija, slika s srečanja ob 45. letnici mature (tudi ta je našla mesto na steni prodajalne) pa jo spominja na mnoge sošolce, med njimi na Matjaža Brojana, Vero Terstenjak, Jožeta Kosmača ... »Kakšne posebne želje po šolanju nisem imela. Tudi to je očitno kar malo družinska tradicija. Takrat je bilo bolj imenitno delati v tovarni in tudi sama sem v Mlinostroju nekaj časa delala kot tehnična risarka. No, potem pa sem se zaljubila v Mohameda, Alžirca, ki je hodil v šolo v Tehnikum. In tako se je začel najbolj vznemirljiv del moje življenjske zgodbe. Z njim sem šla v Alžirijo in tam preživela 11 mesecev. Pa je izbruhnila vojna na Bližnjem vzhodu in smo se bali, kaj bo. A vrnitev ni bila preprosta, saj sem ob prihodu pozabila na vstopni vizum, potem mi pa tudi izstopnega niso hoteli dati.« No, po posredovanju vplivne Mohamedove sorodnice je čez nekaj dni le smela zapustiti letališče in Alžirijo. Z Mohamedom sta sprva načrtovala, da bi se mlada družina, saj se je že rodila hči Andreja, preselila v Pariz. »Potem sem še pet mesecev preživela v Parizu. A vse se je tako zapletlo, bilo je polno težav z delovno vizo, selitvijo, rodil se je še sin Pavle ... Zato sem se odločila, da se vrnem domov v Slovenijo. Tu je bila moja družina, počutila sem se bolj varno kot sama tam na tujem. Tam bi bila vedno tujka. Tudi oče je bil brez pravih pomočnikov v pekarni,« pojasnjuje svojo odločitev Lenči. Stiki z Mohamedom pa so počasi usahnil, klici so bili vse redkejši.«³⁴

»Kar nekaj dijakov – mladih Afričanov – se je v tistem obdobju znašlo v Domžalah in se, kot vsi mladi, oziralo za lepimi, mladimi dekletimi; Lenči je ugledal Mohamed. Zaiskrilo se je med njima in začelo se je zelo dramatično obdobje mlade Domžalke. Bilo je skoraj tako kot v filmu. Mohamed je svoje domžalsko dekle vzel domov v Alžir, kjer se je rodila Andreja. Slabo leto so vsi trije preživeli v deželi na severu Afrike, ko se je začela vojna z vsemi negotovostmi, ki jih prinaša. Bližnji vzhod je postal sod smodnika, ki je za vse pomenil množico nevarnosti. Nihče ni mogel vedeti, kaj bo, tudi varnosti ni mogel zagotoviti nihče. Lenči se je odločila, da se bo na vsak način vrnila domov. Rodil se je še sin Pavle, on je še utrdil mlado mamico v odločitvi za pot proti domu. Vrnitev pa ni bila lahka! /.../ Družina: Mohamed, Lenči in dva otroka so se odločili oditi v Pariz. Težave pa so se tudi potem, ko so iz Alžira in tamkajšnjega letališča poleteli v francosko prestolnico, niso končale. Deloma nedosežena viza, selitev in dejstvo, da je bila tujka v novi državi – vse to je vse bolj krepilo odločitev za odhod domov – v Domžale. Tam so bili vsi njeni: tam je bila varnost, tam je bilo znano in ljubo delo, tam je bil oče, ki je bil že ostareel in brez pravih pekarskih pomočnikov. In je šla! Domov! Domovina je veliko srčno vabilo. Tako, ki se mu ne da uiti! Moči tega vabila se tudi Lenči ni mogla upreti, čutila ga je kot ukaz, da mora domov. Intimna povezava dveh, nekdanjih in zaljubljenih ljudi, je ugašala. Stikov je bilo čedalje manj, naposled so popolnoma ugasnili. Z Mohamedom je v Lenči ugasnila tudi želja, da bi se še kdaj zapletla s kakim moškim. /.../ Kmalu smo celo pozabili, da se je sploh kdaj odselila. Zdelo se nam je, da je od zmeraj z nami. Z njo smo nadaljevali vsak svoje, a tudi skupno domžalsko življenje.«³⁵

³⁴ Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.

³⁵ Matjaž Brojan: Domžalski kralji brez kron, Lenči iz Blatnikov pekarnice, Pekovka, kakršne na Domžalskem ni, Domžale, samozaložba, 2020, str. 225.

Družina Pavla Kancilije in Saše Hiršman

PAVEL KANCILIJA Ljubljana * 1971 živi v Domžalah, Ljubljanska cesta 56	SAŠA HIRŠMAN Domžale * 1971 živi v Domžalah, Ljubljanska cesta 56
ŽIVA KANCILIJA Ljubljana * 1992 por., mož Luka Cerar živi v Radomljah	MARCEL KANCILIJA Ljubljana * 2001 živi v Domžalah, Ljubljanska cesta 56

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Moj sin Pavel in **Saša Hiršman** živita skupaj, nista pa poročena. Saša je doma iz Domžal in je enako stara kot Pavle. Ko je začel živeti z njo in se je rodila hčerka **Živa**, je moja mami predlagala, da bi tudi Sašo zaposlili kot prodajalko v pekarni. Saša se je strinjala in tako je od takrat naprej pri meni v trgovini. S Pavletom imata dva otroka, **Živo** in **Marcela**. Živa je poročena in ima tri otroke: Pilar, Frejo in Paskala, Marcel pa živi doma. V naši hiši so vedno živele skupaj tri generacije: stara mama, mama in otroci. Podobno je bilo nekoč tudi na kmetijah, sedaj pa ni več tako. Ljudje s kmetij so odšli v službe in se preselili v blokovska stanovanja, kjer pa ni prostora, da bi v njih lahko živelo več generacij skupaj.«



Slika 12: Družina današnjega peka Pavla Kancilije. Z leve: sin Marcel, pek Pavel Kancilija z vnukinjo Pilar, pekova partnerka Saša Hiršman z vnukinjo Frejo, hčerka Živa s sinom Paskalom in partnerjem Lukom Cerarjem (arhiv Pavla Kancilije).

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Ko je sin Pavle obiskoval srednjo strojno šolo, v naši pekarni ni bilo potrebe, da bi pomagal. Bil je zelo živahen fant, a ga nisem mogla vpeti v to delo. Ko je prišel iz šole, smo mi vse delo že zdavnaj opravili. To so bili časi, ko je bilo težko dobiti službo. Že za prakso, ki jo je moral opraviti za dokončanje strojne šole, je bilo težko najti mesto, končno ga je le dobil v kemični tovarni. Ko je srednjo šolo končal, je šel k vojakom. Imel je srečo, da je bila to že slovenska vojska. Če bi moral k vojakom čisto malo prej, bi moral

iti še v jugoslovansko vojsko. Ko pa je prišel od vojakov, se je moral odločiti, ali bo zaposlen doma, malo je že znal delati v pekarni, ali pa bo moral poiskati novo službo. Odločil se je, da bo delal doma. Tako mi je začel pomagati pri peki kruha. Ko sem šla v pokoj, je on prevzel vso peko. Pri tem sem mu pomagala, sedaj pa tega ne zmorem več, tako da je danes vse odvisno od njega. Stalnega pomočnika nima, le včasih mu pride nekdo malo pomagat, ni pa še toliko usposobljen, da bi lahko delal namesto njega.«

Špela Kveder je v časopis Domžalec leta 2010 zapisala: »Gospod Pavle se je ustavil v domači pekarnici po prihodu od vojakov in do danes obdržal v rokah domači lopar. V tistem času ni bilo ravno veliko služb pa je nadomestil vajenca v hišni pekarni. Letos novembra bo začelo teči že tretje leto, odkar je uradno prevzel pekarno. Razloži, da nikoli ni delal v svojem poklicu strojnega tehnika. Saj mu sprva ni nekako dišalo, da bi moral delati v domači obrti. Tako si ni predstavljal, da bo kljub dolgi tradiciji te pekarnice tudi sam nekoč pisal zgodbo v tej knjigi. Nekdo lahko občuti pritisk, drugi vidi v takšni situaciji odlično priložnost za boljšo prihodnost. Pa vendar je na koncu le ostal pri domači peči. Med pogovorom z zgovornim in simpatičnim pekom se mi nikakor ni zdelo, da bi bil kakorkoli izčrpan, a vendar ko izvem, kakšen delovnik ima že za seboj, se pošteno zamislim. Delavnik peka je popolnoma drugačen od navadnega delavca.«³⁶

»Pavel Kancilija je pekarno prevzel leta 2007. Z delom je začel takoj, ko je prišel iz vojske, to je bilo leta 1991. Končal je strojno tehnično šolo, potem je začel delati v domači pekarni. Za prevzem je moral opraviti živilsko šolo in diferencialne izpite, temu je sledilo še izobraževanje za mojstrski izpit, ki ga je prav tako uspešno opravil. »Tokrat sem bil kar malo jezen na vse skupaj, saj niti ni bilo tako enostavno,« se Pavel spominja teh let. »Zdaj sem tudi v komisiji za mojstrske izpite. Žal ugotavljam, da vsaj nekateri prihajajo na ta izpit povsem nepripravljeni. Zmotijo se, na primer, že pri receptu.«³⁷

2.3 ZAČETEK OBRATOVANJA PEKARNE

Na spletni strani visitdomzale.si lahko preberemo: »Pekarna Kancilija - Najstarejša pekarna v Domžalah, kjer lahko okusite božanske pekarske izdelke. Zgodovina pekarnice Kancilija: Na hiši pekarnice Kancilija je letnica **1904**. Takrat se je verjetno začela graditi. /.../ Pekarna je začela obratovati med letoma 1915 in 1916.«³⁸

»Pek Pavle Kancilija danes vodi družinsko pekarno Kancilija v Domžalah, ki ima zavidljivo tradicijo, in sicer od leta **1917**. Nekateri jo bolj poznajo pod imenom pri Blatniku ali pri Pavlet'. Ta še vedno stoji na vogalu hiše in ždi med glasbeno šolo in bivšo domžalsko knjižnico. Tako kot nekoč. In vsako jutro iz nje zadiši kot nekoč.«³⁹

Helena Kancilija: »Začetki so povezani, zanimivo, s slamnikarstvom, saj je šel naš stari ata Ivan Kraljič s svojo prvo ženo Ivano v Ameriko šivat slamnike. Domnevam, da je celo na eni od fotografij v Brojanovi knjigi med slamnikarji v New Yorku. Tam je zaslužil denar za postavitev hiše in pekarnice, kjer živimo in delamo še danes. Vrnila sta se leta 1913, kruh pa je začel peči nekje med leti **1915 in 1917**. Točno se ne ve.«⁴⁰

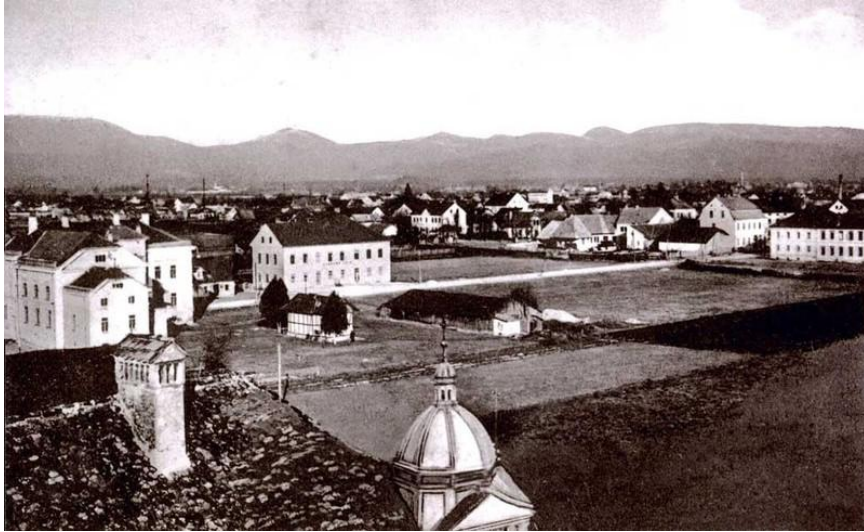
³⁶ Špela Kveder: Neznani znanci – Pavle Kancilija: ritem življenja se na kruhu pozna, Domžalec, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).

³⁷ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

³⁸ Pekarna Kancilija, <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (11. 10. 2024).

³⁹ Špela Kveder, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).

⁴⁰ Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.



Slika 13: Med velikima zgradbama, nekdanjim Društvenim domom (današnjim Kulturnim domom Franca Bernika) in nekdanjo domžalsko šolo, stoji pritlična Blatnikova pekarna, predhodnica današnje Kancilijeve pekarnice.⁴¹

2.4 GLAVNI PEKI V STOLETNI ZGODOVINI PEKARNE

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Prvi pek je bil **Ivan Kraljič**. Ko je umrl, je stara mama Helena ostala v pekarni sama s pomočniki. Zato se je znova poročila in sicer s pekcom Francem Blatnikom, da je šla pekarija naprej. Za Kraljičem je bil glavni pek **Franc Blatnik** vse do svoje smrti leta 1940. Za njim je bila nosilka pekarske obrti stara mama **Helena Blatnik**. Pekarna je lahko obratovala tudi v času druge svetovne vojne. Po vojni pa nisi mogel imeti obrti, če nisi imel mojstrskega spričevala. Zato je leta 1951 **prevzel obrt** moj oče **Pavel Kancilija**. On je bil po poklicu pek in tudi mojstrski izpit je že imel, tako da je lahko prevzel obrt. Stara mama Helena in moja mami sta potem kruh bolj prodajali. Oče je kruh pek in zdi se mi, da je imel dva pomočnika. Potem, ko je šel oče leta 1980 v pokoj, sem jaz prevzela obrt. Leta 2007, ko sem se sama upokojila, je pekarsko obrt prevzel moj **sin Pavel Kancilija**. Ko pa je hotel prevzeti obrt, je naredil še diferencialne izpite za poklic peka in potem še mojstrski izpit. Če peka Kraljiča in Blatnika štejem za isto generacijo, potem je sin Pavel četrta generacija, ki peče kruh v naši pekarni.«



Sliki 14 in 15: Mojstrski izpit Pavla Kancilija starejšega z dne 5. februarja 1941 (levo) in mojstrski izpit Pavla Kancilija mlajšega z dne 6. novembra 2007. Priznanji krasita Kancilijevo prodajalno kruha še danes.

⁴¹ Povzeto po: <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (20. 12. 2024).

Cveta Zalokar Oražem je o Heleni Kancilija zapisala: »Okoli leta 1980 je po očetu Pavletu prevzela pekarno. »Ja, življenjska usoda me je pripeljala do tega. In sem ji hvaležna, saj sem bila vedno sama svoja, ta poklic pa je omogočal, da sem bila odvisna le od sebe. Nikoli nisem pozabila in sem se tudi držala očetovega nasveta, da je treba znati potegniti črto, ne biti preveč požrten. Navadila sem se na drugačen ritem življenja in vedno sem rada delala,« se ponosno ozira na prehojeno življenjsko pot.«⁴²

Pomočniki in vajenci v Kancilijevi pekarni

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Nekoč so imeli po dva pomočnika pa včasih še po dva vajenca. Tudi kasneje smo imeli skoraj vedno kakšnega pomočnika in kakšnega vajenca. Vajenec je bil pol leta v pekarni, pol leta pa v šoli. Nekoč je bila šola v Mariboru, sedaj pa je v Ljubljani tam, kjer je tudi slaščičarska šola, a se za peke prijavi zelo malo dijakov. Ko sem sama vodila pekarno, nas je delalo v njej od dva do pet delavcev. Oče je kot pekovski mojster vedno lahko imel tudi vajence, jaz pa jih nisem mogla imeti. Sin Pavle, ki ima tudi narejen izpit za pekovskega mojstra, bi jih tudi lahko imel, a je sedaj v pekarni premalo dela.«



Slika 16: Ema in Maša s Heleno Kancilija pred pečjo, v kateri še danes pečejo kruh, 28. 11. 2024.

Prihodnost Kancilijeve pekarnice – o naslednikih

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Pavlov sin, moj vnuk Marcel živi tukaj, vnukinja Živa pa v Radomljah. A naslednika trenutno ne vidim. Marcel sicer pomaga v pekarni, če je to res potrebno. Zdi pa se mi, da ga to delo ne vleče. Mogoče bi poprijel za delo, če bi kdaj prišel v situacijo, da bi bile vse druge izbire slabše. Sedaj vsi raje delajo na računalnikih. Sin Pavel sicer še ni star, tako da bo lahko delal še kakšnih 15 let, do upokojitve in mogoče še malo dlje. Če si pri močeh za delo, lahko delaš tudi, ko si že upokojen. Delo v pekarni je precej drugačno od tistega na računalniku. V pekarni moraš biti vedno fizično prisoten, moraš vedno ob dveh ponoči vstajati, do jutra speči kruh in imeti ob šestih sveže pečene žemlje in kruh ter biti dopoldne tukaj. V pekarni ne moreš reči, danes pa ne bom pekel kruha, ga bom jutri.«

Pred leti so o prihodnosti pekarnice razmišljali drugače: »Zdaj je pekarnica že skoraj na vsakem vogalu,« se nekoliko pošali Pavel, a daleč od resnice tudi ni to dejstvo. Zdi se, da ima rad svojo pekarno. »Vsekakor je to boljše, kot če bi hodil nekam v službo. Da sem sam svoj šef. Finančno?

⁴² Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.

Recimo za eno dobro plačo ostane. Ker smo pri nas vsi nekoliko svojeglavi, je kar dobro, da nimam kakšnega šefa nad svojo glavo. To velja tudi za sina, ki naj bi nadaljeval našo dejavnost. Zanj bi bil to naravnost idealen poklic, tako da upam, da bo lahko čez določen čas vodil našo dejavnost naprej. Na svojem smo, torej v svoji hiši, kjer ni treba plačevati najemnine in drugih stroškov. Pa sami domači smo, tudi to šteje.« /.../ Zagotovo je svojevrsten dosežek, da bo 20-letni sin Marcel Pavel nadaljeval družinsko pekarsko tradicijo. »V družini mora vladati medsebojno spoštovanje, družina mora držati skupaj,« meni Pavel. »Dostikrat se zgodi, da že tretja generacija doživi slabe čase, poraz. Ampak pri nas je bila mami tretja generacija, jaz sem torej že četrta in sin bo peta generacija. /.../ Sin še ni povsem usposobljen za samostojno delo, zato je treba včasih potrpeti. Je pa naredil računalniško šolo, in če bo želel nadaljevati družinsko tradicijo, bo moral po isti poti, po kakršni sem šel sam, torej diferencialni izpiti in mojstrski izpit. Znanje je vedno dobrodošlo. Sicer pa Marcel Pavel igra nogomet, prej za NK Radomlje, zdaj pa sodeluje pri nekem klubu v Avstriji. Zaveda se, da od nogometa ne bo mogel živeti. Vesel pa sem, da rad pomaga v domači pekarni. Ima svoje načrte, tudi v duhu zdajšnjega časa.«⁴³

2.5 STAVBA IN PROSTORI PEKARIJE SKOZI ČAS



Sliki 17 in 18: Kancilijeva pekarna daljnega leta 1968, ko so se pred njo vile dolge kolone kupcev.⁴⁴

Fotograf Jože Suhadolnik je v fotokroniki leta 1994 zapisal: »Ob drugi uri zjutraj sem potrkal na vrata pekarnice in odpret mi je prišla gospa Lenči. Pričakoval sem vsaj za glavo višjo gospo – glede na težko delo, ki ga opravlja. Kljub temu je naslednjih nekaj ur skupaj s sinom Pavletom nosila 25-kilogramske vreče iz skladišča v prostor, kjer mesijo in pečejo kruh. Ko je zamesila za moje pojme ogromno količino testa, je s tehcnico, ki jo je verjetno uporabljal že njen oče, prav tako pek, oblikovala majhne kepice testa, ki so se po vzhajanju in peki ob petih zjutraj spremenile v opevane vroče žemljice.«⁴⁵

»Najstarejšo domžalsko pekarno so na vogalu nekdanje Šolske ulice in Ljubljanske ceste uredili v hiši, ki je bila zgrajena že leta 1904. Od vsega začetka so njeni lastniki poskrbeli, da so v njej zgradili peč za peko kruha, peči pa so začeli šele v letih 1915–1917. V hiši je »gor rasla« gospa Ana, domačija pa je med ljudmi hitro dobila vzdevek: »Pr' pek v Stobu«. Novo posodobitev je Blatnikova pekarna doživela leta 1980, z njo pa sta zakonca samo še povečala kakovost svojih izdelkov. Domžalci so tako pekarijo seveda vzeli za svojo, odtlej so vanjo

⁴³ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁴⁴ Povzeto po: <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (11. 10. 2024).

⁴⁵ Jože Suhadolnik, Pekarna Kancilija, Nedeljske teme 21, Nedeljski dnevnik, nedelja, 15. januarja 1994.

hodili po najboljši kruh, četudi so bile v Domžalah še Jarčeva, Stiplovškova, Aličeva in še kakšna občasna, priložnostna pekarija.«⁴⁶

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »V pritličju je vse enako, kot je bilo. Naprej je trgovina, potem delavnica, sledi vežica in dnevna soba ali hiša, kjer smo sedaj. V delavnici je peč skozi na istem mestu. Zadaž za pečjo je prostor za kurjenje peči, zadaž za trgovino pa še skladišče za moko.«

Delavnica nekoč in danes

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Ko smo leta 1969 naredili sedanjo peč, smo delavnico preuredili. V delavnici se testo zamesi, tam testo vzhaja in se oblikuje. Dobro je, da je to majhen prostor, da je vse blizu. To je možno, ker nimamo velike proizvodnje. V delavnici je **preša za žemlje**. V prešo damo testo in povlečemo pokrov preše navzdol. V njem so noži in ko tako stisnemo testo, ga ta prereže na manjše koščke. Zato nam ni potrebno tehtati vsake žemlje posebej. Za prešo so police z različnimi pripomočki, npr. to je zajemalka za moko, lesen valjar (tega uporabljam za domače potrebe) in še nekaj drugih pripomočkov. V kotu so leseni **loparji**, na katerih dajemo vzhajano testo v peč. Poleg preše se nahaja **stroj za mesenje testa**. Ta mašina je kar močna. Potem je tukaj lesena delovna površina za oblikovanje testa, ki ji rečemo »**tabla**«. Pod njo je kad podolgovate oblike, ki ji rečemo »**truga**«. Poleg **umivalnika** je v steni vdolbina, v kateri je prostor za **skodelico**. Če je testo presuho, s to skodelico dolijemo še malo vode. Skodelica je kovinska, da se ne razbije, če slučajno pade na tla. Takoj prvo noč, ko sva z očetom začela delati v prenovljeni delavnici, sem z desko treščila v to steno s ploščicami in jo razbila. Potem sem koščke zalepila nazaj in lepilo drži še danes. Od tega je sedaj že 55 let.



Skica: Prostor Kancilijeve pekarnice pred letom 1969 (levo) in po njem (desno).

Legenda: 1. peč, 2. truga in tabla s tehtnico, 3. stroj za mesenje testa, 4. sejalnik za moko, 5. preša za žemlje, 6. umivalnik, 7. garb – deske pod stropom, 8. deske v skladovnici, 9. trgovina: 9a – prodajni pult, 9b – police za kruh, 10. vodnjak na črpalko, 11. kotel za vodo, 12. miza, 13. stopnice za k peč, 14. lopar in drugi pripomočki, 15. posoda za pepel, 16. stroj za drobtine, 17. gorilec za peč, 18. posoda s peleti, 19. skladišče za moko.

⁴⁶ Matjaž Brojan, 2020, str. 219.

Pod stropom so **deske**, na katere damo testo, da vzhaja. Temu rečemo »**garb**«. Zgoraj pod stropom je najtopleje, zato tam testo hitreje vzhaja. Strop je še obokan, kar je ostanek stare hiše. Ko je testo dovolj vzhajalo, deske vzamemo dol in vzhajano testo damo v peč. **Deske v skladovnici** poleg peči so enako dolge kot deske pod stropom. Ko testo vzhaja, ga damo pod strop ali pa v skladovnice, odvisno od tega, koliko prostora potrebujemo. Če je potrebno, da testo vzhaja bolj hitro, ga damo pod strop, če želimo, da vzhaja bolj počasi, ga damo v skladovnico. Od **kurišča** naprej so vrata za na dvorišče, za pečjo pa imamo še en prostor. **Prostor za moko** je zadaj za prodajalno. Ta je na istem mestu, kot je bila že nekoč.«

Delavnica pred letom 1969

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Med pečjo in oknom je bil nekoč **vodnjak** na črpalko. Tako je bilo, dokler ni bilo vodovoda (do leta 1961). Pri vodnjaku si s črpalko načrpal vodo in jo dal v **kotel za vodo**, ki je stal v kotu proti prodajalni. Kotel je imel spodaj kurišče, tako da si tam vodo pogrel, saj si potreboval toplo vodo. V prostoru pri peči je bila še ena miza. Proti peči je bila malo večja jama, zato sta bili dve stopnički, da si prišel dol k peči. V peč se je dajalo na istem mestu, kjer se daje še sedaj. Peč pa se je sedaj spremenila. Tam, kjer je sedaj kurišče peči, je bila prej delavnica. Tam je stala podolgovata **truga**, ki jo imamo danes v delavnici. V njej so mesili in oblikovali testo. V tistem prostoru je bil tudi **stroj za mesenje**, ki pa je bil manjši od sedanjega. Tam smo imeli tudi moko. Na vrhu, pod stropom, je bil »**garb**« – deske za vzhajanje testa, ob steni pa je bila skladovnica z deskami. Večji del smo delali v tistem prostoru, tam je bila takrat delavnica in ne pred pečjo kot danes.«



Slika 19: Kancilijeva pekarna danes, septembra 2024.

Pekovo stanovanje

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Ko je bila hiša še pritlična, smo imeli stanovanje izdelano na podstrešju. Hiša je imela več podstrešnih oken. Iz vežice so stopnice vodile na podstrešje, kjer smo imeli sobice s podstrešnimi okni. Stara mama je imela kuhinjo spodaj, poleg te pa še eno sobo. Od stopnic levo je bila mama pa Toni in Gabriela. Ko se je Toni poročila, je bil tam tudi njen mož Štefan, mi pa smo imeli stanovanje na drugi strani podstrešja. Iz veže smo naredili kuhinjo pa eno veliko sobo z dvema podstrešnima oknom. Ko sta Toni in njen mož na vrtu naredila novo hišo, smo njen del hiše odkupili. Ko smo leta 1969 naredili novo peč, smo streho dvignili in na vrhu pozidali nadstropje. Zidati smo začeli leta 1973. Najprej smo morali na hitro narediti začetek, ker takrat nismo mogli peči, potem pa smo počasi nadaljevali. Pozidavo smo dokončali šele leta 1980. Tako je bilo v hiši vedno več prostora, ljudi v njej pa čedalje manj, ker so odrasli otroci začeli odhajati.«

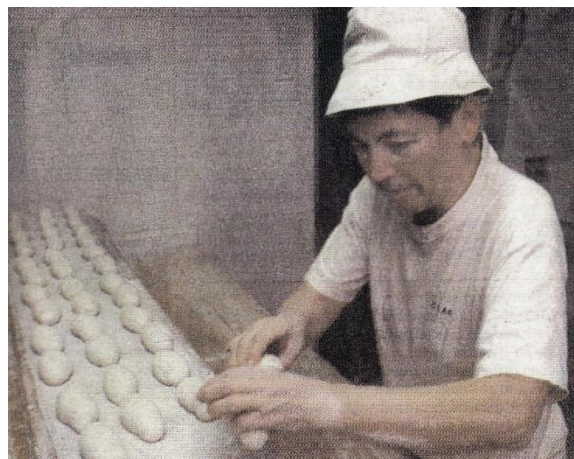
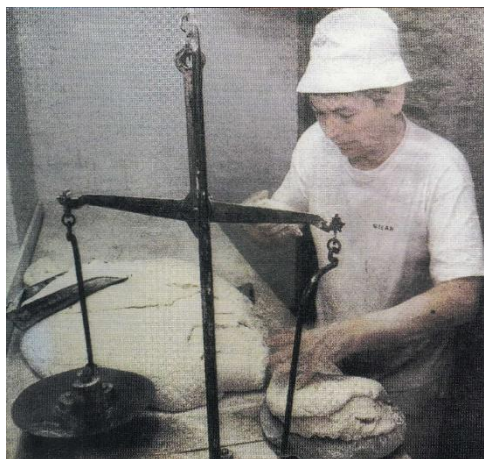
2.6 STROJI IN PRIPOMOČKI V PEKARNI SKOZI ČAS

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Na začetku so testo mesili na roke, saj še niso imeli stroja za mesenje. Za to jim je služila truga za mesenje. To je še ista truga, ki jo vidimo danes pod leseno delovno površino. Sedaj jo uporabljamo za shranjevanje testa. Vanjo pek vrže testo, da potem lahko naredi še drugo testo. Na primer, najprej naredi testo za žemlje, potem naredi testo za črni kruh in ga vrže v trugo, zatem še testo za beli kruh, ta pa lahko počaka v stroju. Na roke so mesili testo približno do leta 1944, ko so kupili prvi stroj za mesenje. Z njim smo mesili testo do leta 1985, ko smo kupili današnji stroj. Vse ostalo delo pa še danes poteka ročno.«



Sliki 20 in 21: Originalna kovinska truga, v kateri so nekoč mesili testo. Nad njo je delovna površina za tehtanje in oblikovanje testa. Desno: tehtnica, ki jo uporabljajo danes.

Helena Kancilija: »Leta 1944 je ob mojem rojstvu oče kupil **mešalnik za testo** in takoj je bilo lažje. Po tem nakupu je naša pekarna dobila še **stroj za sejanje moke** in za **izdelovanje drobtin**. Ti stroji v glavnem delajo še danes.«⁴⁷



Sliki 22 in 23: Na deski nad trugo tehtajo in oblikujejo testo. Na sliki Helena Kancilija okoli leta 2000.⁴⁸

⁴⁷ Matjaž Brojan, 2020, str. 223.

⁴⁸ Matjaž Brojan, 2020, str. 224.

2.7 SUROVINE ZA PEKO KRUHA

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Pek za peko kruha potrebuje samo **sol, vodo, kvas in moko**. Za polnozrnat kruh mora imeti še semena, ki se dajo zraven. Uporabimo polnovredno moko, kateri dodamo še lanena in sončnična semena. Veliko let smo moko kupovali od Žita, danes pa jo dobimo iz Pomurja. Podjetje Žito nam je tudi pomagalo pri preurejanju pekarije. Ko so prodali Žito, je šel njihov komercialist na svoje, zato smo potem dobivali moko od njega. Moka je danes iz podjetja **Mlinopek** iz Pomurja. Za peko potrebujemo tudi kvas, ki nam ga pripeljejo s podjetja Agro-Trade. Na teden porabimo približno 10 kilogramov kvasa.«



Slika 24: Skladišče za moko in sol je danes v prostoru za prodajalno, kjer je bila nekoč delavnica.

Ali uporabljate tudi droži?

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Droži so uporabljali nekoč, ko kvasa še ni bilo, sedaj pa so droži spet postale moderne. Ko ni bilo kvasa, so sami naredili kvasovke. Dali so malo moke pa vode, tako da je bilo redko in pustili. To je potem vrelo in začele so nastajati kvasovke. Potrebno je bilo počakati dan ali dva in potem s tem zamesiti testo. Da so imeli kvasovke za naprej, so potem ohranili malo testa.«

Menda droži delajo tudi iz prosene moke, koruzne moke, z vinom ali pivom.

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Več je možnosti. Pomembno je, da se pride do kvasovk. Včasih je tudi oče kvas »nastavil«, kot so rekli. Kvas takrat še ni bil tako dostopen kot danes, bil je tudi drag. Čez par ur, ko je že vse malo zavrelo, je prišel v delavnico in začel z delom. Oba, Kraljič in Blatnik, sta tudi tako delala, za njima pa moj oče. Oče je že imel mašino za mesenje, a je vseeno potreboval kvasovke. Sedaj pogosto rečejo, da delajo tako, kot so delali nekoč, ampak tako delajo samo določene stvari. Zelo pomembno jim je, da je »bio«, vse bi dali za to.«

2.8 POSTOPEK PRIPRAVE IN PEKE KRUHA SKOZI ČAS

Helena Kancilija: »Ko sem v Domžalah spet začnjala – bila sem naenkrat nosilka obrti, ni bilo tako, kot je danes. Bilo je ogromno dela; toliko, da ga danes ne bi več zdržala. Na dan smo zamesili in spekli celo **800 kg kruha**, si lahko mislite, kolikšno delo smo opravili?! Začenjali smo zgodaj zvečer, tam okrog osme, devete ure. Koliko dela sem in smo opravili s pripravo testa, mesenjem in pripravo hlebcev, štruc, žemljic in drugih izdelkov. V nočeh, ki so sledile

vse do jutra, smo morali potem vso to ogromno količino še speči, da smo potem lahko pričeli prodajo za ljudi, ki so celo v vrstah čakali na naš kruh.«⁴⁹



Sliki 25 in 26: Pavel Kancilija pri prvem stroju za mesenje (levo) in pri vsajanju vzhajanih hlebčkov v peč, okoli leta 1985.⁵⁰

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Nekoč so testo zamesili na roke, vse so delali ročno, brez strojev. To je bilo kar težaško delo. Truga je omogočila, da so mesili počasi, postopoma, da ni bilo toliko moke skupaj. Postopoma so dolivali vodo in počasi dodajali moko zraven in jo porabljali. Tako so delali do leta 1944, ko so nabavili prvi stroj za mesenje. Ta je služil vse do leta 1985, ko smo kupili sedanjega. Stroj zamesi testo, ostalo pa naredimo na roke. Tako je pri nas. Drugod imajo več strojev, npr. za tehtanje itd. V stroj za mesenje testa damo vse surovine: moko, kvas, sol in vodo. Stroj ima roko, ki vse sestavine zmeša in zamesi v testo. Omenila sem že prešo, ki testo razreže, da imamo enako težke kupčke testa za žemlje. Vse drugo delo je ročno. Ročno stehamo testo za kruh, ga ročno oblikujemo, ročno ga damo v peč in iz nje, ročno ga prodamo. To pomeni, da se je v stotih letih spremenilo samo to, da sedaj stroj mesi testo, prej pa so ga mesili na roke.«



Sliki 27 in 28: Preša za razrez testa za žemlje (levo) in današnji stroj za mesenje (desno).

⁴⁹ Matjaž Brojan, 2020, str. 226.

⁵⁰ Povzeto po: <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (20. 12. 2024).

»Kljub stroju za mesenje je še vedno veliko dela z rokami: obdelava, tehtanje, oblikovanje hlebcev, še danes delamo po starih metodah, tako da kruh dvakrat pregnetemo. To dopuščajo le manjše količine.«⁵¹ »Potem začne oblikovati hlebčke za žemlje, ki jih razpolovi v razdelilniku. Testo je treba še stehtati, ga izoblikovati in položiti na desko, da vzhaja. In šele čisto na koncu začno hlebci in žemlje romati v peč – najprej v spodnjo, bolj vročo, kjer se pečejo 15 do 20 minut, potem v zgornjo, kjer dobijo hrustljivo zapečeno skorjo. Lenči pravi, da gre vsak hlebec kruha dvanajstkrat čez roke, preden pristane na prodajni polici.«⁵²

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Najbolj težko je delati poleti, ko je soparno. Pri nas nimamo komor za vzhajanje, v katerih imajo ves čas enako temperaturo. Zato imamo pozimi vse zaprto, da je toplo, kar je pomembno predvsem na začetku, ko začnemo z delom in ko testo vzhaja. Potem je lahko odprto. Poleti pa moramo odpirati vrata, ker lahko testo »prehaja«. To pomeni, da prehitro vzhaja.«



Sliki 29 in 30: Deske, na katerih testo vzhaja, so pod stropom (garb) in v skladovnici ob peči.

O delu svoje sošolke Helene Kancilija je Matjaž Brojan zapisal: »Za njenim hrbtom so v najzgodnejših urah juter med tednom vsak dan znova z belimi prtici pokriti novi kupčki vzhajanege testa, ki bo spet končalo na vroči površini, kakršna se pokaže pred pekovko, ko odpre loputo pred sabo. Z navajenimi kretnjami, ki bi jih nemara lahko opravljala tudi miže, poprime črni nožiček, ki ga ima v bližini, ter na testene hlebčke in štruce reže črte ter zareze v mehko testo, da se bodo iz njega lepo zapekli krušni izdelki, preden jih spet iztakne pečene, mamljivo dišeče iz tiste vročine.«⁵³

»V zgodnjem jutru se začne delo. »Pekarna je prazna in čista, naprave so očiščene,« pripoveduje Pavel Kancilija. »Potem gre zares. Dragocena je vsaka minuta, tako natančno je razdeljeno moje delo. Najprej prižgem peč, nato zamesim testo za žemlje, ki ga nato vzamem iz mešalnika. Nato zamesim testo za črni kruh in še za belega. Potem začnem z izdelavo žemelj, sledi pa še izdelava črnega in nato še belega kruha. /.../ Najpomembnejši je vsekakor čas,« na kratko pojasni Pavel. »To je pravzaprav čakanje, ker moramo počakati 40 do 50 minut, da testo vzhaja. V večjih pekarnah je to vse drugače. Pri nas pa gre za butično izdelavo kruha, saj ga na dan spečemo okrog sto kilogramov. Druga zadeva je peč.«⁵⁴

⁵¹ Zalokar Oražem, Cveta 2012, str. 12.

⁵² Irena Dolschon, 1994 (arhiv Helene Kancilija).

⁵³ Matjaž Brojan, 2020, str. 219.

⁵⁴ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija)..



Sliki 31 in 32: Helena Kancilija pobira pečene hlebčke kruha s krušne peči.⁵⁵

2.9 KURJENJE PEČI NEKOČ IN DANES

Peč na drva

Helena Kancilija: »Seveda je bila pri nas prva peč na drva, taka je vztrajala dolgo, ljudem je pomenila tradicionalno peko. Če smo jo želeli pripraviti na ustrezno temperaturo, jo je bilo najprej treba pošteno kuriti. Tudi vsaka drva niso bila dobra. Zelo pomembne so bile butare. Potrebno je bilo, da so bile suhe. Ko so zagorele, smo morali peč krepko očistiti, da smo vanjo »vdeli« (tako se je reklo, menda pa se med peki tako reče še danes) vzhajan kruh, ki smo ga pač želeli speči.«⁵⁶



Slika 33: Helena Kancilija v mladih letih pred nekdanjo krušno pečjo na drva (arhiv Občine Domžale).⁵⁷

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Popoldne smo v peči pripravili premog, drva in butare, da smo zvečer okoli osmih zakurili. Potem je to ponoči gorelo. Vsake toliko časa smo morali po peči malo pobrsirati, da se je cela peč lepo pregrela. Potem smo peč očistili pepela in spekli eno »peč«, kot smo rekli. Za vsako »peč« je bilo potrebno spet zakuriti. Mislim, da je oče spekel štiri peči: najprej eno za žemlje, potem za črn in bel kruh pa za velike štruce. Za vsako peko posebej je zažgal po eno butaro pa spet očistil peč, preden je dal naslednjo rundo peči. V jami

⁵⁵ Matjaž Brojan, 2020, str. 219 in 223.

⁵⁶ Matjaž Brojan, 2020, str. 223.

⁵⁷ Povzeto po: <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilja> (11. 10. 2024).

je bil ena železna kibla, v katero je dajal pepel in žerjavico. V tistem času je bilo to delo kar težavno, saj je bila peč določen čas zadosti topla za peko, potem pa so jo morali spet zakuriti, da je bila spet za določen čas dosti vroča za peko in tako naprej.«



Sliki 34 in 35: Pavel Kancilija (starejši) pripravlja peč na drva za peko kruha. Na desni: Andreja in Polona Kancilija pred staro pečjo na drva, leta 1969, tik pred menjavo peči (arhiv Helene Kancilija).

Nova peč

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Leta 1969 so prvotno krušno peč na drva podrli in postavili sedanjo peč ter naredili delavnico tam, kjer je še sedaj. Peč se je potem kurila na vzhodni strani, kjer je kurišče še sedaj. S tem se je kurjenje peči zelo poenostavilo. Sedaj lahko ves čas uporabljamo peč. Pri strani se kuri, da se peč segreje, samo peč pa imamo ves čas prosto za peko. V času, ko smo prešli na kurilno olje, se je to gorivo dobilo po dokaj ugodnih cenah. Na sam kruh pa vrsta kuriva ne vpliva.«



Slika 36: Peč za peko kruha danes, levo je skladovnica desk za vzhajanje testa.

Okoli leta 2010 je Špela Kveder o novi peči v Kanciljevi pekarni zapisala: »Ta je še kako pomembna in morda je njihov kruh še toliko okusnejši, saj se peče v 40 let stari šamotni peči. To je parna peč iz cegla, ki zadržuje toploto, in se skoraj nikoli ne ugasne, kot se njihov delavnik skoraj ne konča.«⁵⁸

⁵⁸ Špela Kveder, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).

Ko so še kurili na kurilno olje, je Helena Kancilija povedala: »Za pekarno je bila največja sprememba nakup nove peči. Stara je bila že zdavnaj dotrajana, zato smo jo leta 1969 podrli in kupili novo »na prepeko«. To je peč z dvema nivojema: spodnjim in zgornjim. Kruh se peče najprej v spodnjem delu peči, nato ga prestavimo v zgornjega, kjer se speče do konca. Seveda je delo danes zelo olajšano, četudi še vedno veliko dela opravimo ročno. Zdaj peč deluje na kurilno olje, kar je za družino velika razbremenitev, saj nam ni več treba kuriti na drva.«⁵⁹



Sliki 37 in 38: Kurišče današnje peči za peko kruha z gorilec (levo) in kovinsko posodo za pelete (desno).

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Na začetku smo novo peč kurili na premog, kasneje pa smo namestili gorilec za kurilno olje in kurili z njim. Približno od leta 2014 imamo gorilec na pelete. Zvečer peč gori približno pet ur, potem pa jo pek ponoči, ko vstane, spet prižge. Vsi peki do leta 1969 so pekli kruh še na drva, moj oče in jaz pa že na kurilno olje.«

Še nekaj dodatnih informacij o peči izvemo iz prispevka Primoža Heinga iz leta 2021: »Pri nas imamo peč iz šamotne opeke, ki je stara kakšnih 60 let. Kruh se namreč v taki peči peče z vseh strani. Ko je testo pripravljeno, gre najprej v spodnji del peči, da se naredi skorja. Tam je temperatura nekje med 220 do 230 stopinj Celzija. Potem ga prestavim v zgornji del, kjer je temperatura nižja za 20 do 30 stopinj Celzija. V tem delu se kruh zapeče še v svoji notranjosti.«⁶⁰

2.10 VRSTE KRUHA NEKOČ IN DANES

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Nekoč so pekli samo črn in bel kruh. Oče mi je pripovedoval, da so nekoč delali tudi piškote, a odkar sem bila otrok, tega ni bilo. Kraljič in Blatnik sta imela dvakrat na dan svežo peko.«

»Ponudba je pestra in hkrati klasična,« pravi pek Pavel. »Imamo črni, beli, polbeli in polnozrnati kruh, od pekovskega peciva pa žemlje, sirove štručke, makovke in polnozrnate sirove ter bele in črne bombete. In drobtine. Ves kruh je brez aditivov, saj je napravljen po stari recepturi.«⁶¹

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Danes pečemo bel, črn in polnozrnat kruh, ajdovega pa imamo enkrat na teden, ob torkih, v majhnih kosih. Nikoli pa nismo pekli nekvašenega kruha, niti kruha s krompirjem ipd. Pečemo še krušno pecivo in sicer: žemlje, makove, sirove štručke

⁵⁹ Matjaž Brojan, 2020, str. 224.

⁶⁰ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁶¹ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

pa kar je polnozrnatega. Pečemo samo krušno pecivo, nič sladkega. Pred Miklavžem prodajamo tudi parkeljne. Če ima kdo god in nam naroči, naredimo tudi pletenice.«



Sliki 39 in 40: Pavel Kancilija iz peči jemlje žemlje (levo).⁶² Helena Kancilija in njen sin Pavel, ki je danes glavni pek v Kancilijevi pekarni (desno).⁶³

Matjaž Brojan je v knjigi *Domžalski kralji brez kron* o Heleni zapisal: »Te svoje prijatelje, sošolce in tudi stranke, do katerih goji posebno naklonjen odnos, vsako leto obdari s svojimi, za te priložnosti posebej narejenimi izdelki. Male žemljice, kot igračke velike, in dišeči upognjenci, posuti z janežem, kot je treba, so materializirani, z ljubečo pekovsko roko oblikovani izraz Lenčine naklonjenosti, kakršne smo mnogi deležni: ob praznikih, rojstnih dnevih ali pa ... kar tako, brez vzroka.«⁶⁴



Sliki 41 in 42: Kruh in krušno pecivo na policah Kancilijeve pekarnice 21. 1. 2025 (foto: Srečo Merčun).

»Recept za Kancilijev kruh je star in dodobra preizkušen. Zelo pazijo na stalno kakovost moke, prav tako tudi ne pretiravajo pri dodajanju kvasa in soli. »Vsak dober kruh zahteva svoj čas,« pravi Pavel. »Še posebno previdni pa smo pri dodajanju soli. Po receptih naj bi dodali dva dekagrama soli, vendar smo mi to količino zmanjšali. Tako želijo tudi naši kupci. Dekagram ali dekagram in pol soli je povsem dovolj. In bolj zdrav naj bi bil tak kruh.«⁶⁵ Na spletnih straneh se Pekarna Kancilija med drugim predstavlja takole: »V naši pekarni nudimo pestro, a hkrati klasično izbiro tradicionalnega slovenskega kruha. Naš kruh vsak dan ročno izdelujemo

⁶² Matjaž Brojan, 2020, str. 225.

⁶³ Povzeto po: <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (20. 12. 2024).

⁶⁴ Matjaž Brojan, 2020, str. 218.

⁶⁵ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

v različnih okusih, oblikah in velikostih s strani našega usposobljenega peka kruha. Ves kruh je **brez aditivov**, saj je pripravljen po že več kot 100 let stari recepturi, ki daje kruhu njegov odličen in unikaten okus. /.../ Pri nas v pekarni Kancilija imamo cilj, da vsak dan spečemo kvaliteten in odličen kruh za naše cenjene in bodoče stranke. Zato je naša ponudba pestra, a hkrati klasična. Pri tem moramo tudi premišljeno izbrati vse sestavine, ki jih uporabimo pri peki kruha, zato tudi izbiramo slovenske pridelovalce.⁶⁶

2.11 PRODAJA KRUHA SKOZI ČAS

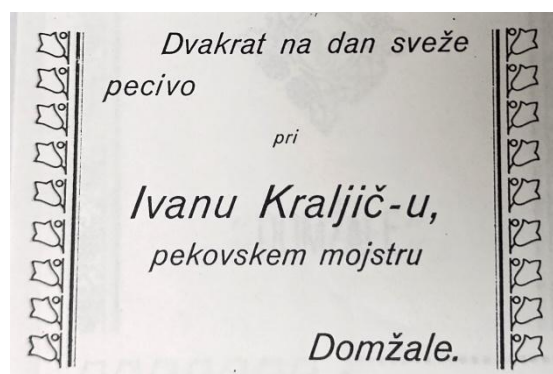
Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Pred drugo svetovno vojno kruha niso prodajali tako kot danes. Ko so ga pekli, so ga zjutraj **zložili v koše**, potem so dali koš na ramo ter se s kolesom vozili naokrog in prodajali kruh po hišah. Prodajali so ga po Študi, Dragomlju, Jaršah in drugod tukaj naokoli. Kdor je prej prišel v vas, je kruh prej prodal. Takrat sta bila v Domžalah še dva peka, Jarc in Stiplovšek. Ne vem, ali je imel vsak pek svoj rajon za prodajo. Menim, da je bilo tako, da kdor je prej prišel in kdor je bil bolj priljubljen, od njega so ljudje kupovali kruh. Pred drugo svetovno vojno so imeli kmetje tudi svojo moko pa svoje kmečke krušne peči. Takrat in še nekaj časa po vojni smo pekli kruh in potice **za okoliške kmete**, tudi iz Depale vasi. Ti so doma kruh zamesili in ga prinesli v pekarno, da smo ga tukaj pekli. Tega je bilo v tistem času kar veliko, prodaje pa bolj malo. Po drugi svetovni vojni je bilo peke za kmete čedalje manj, ker so kmetje prenehali kmetovati. Danes pa nekateri peki spet dostavljajo kruh po hišah, a ga ne vozijo s kolesi kot nekoč, ampak s kombiji. To pa zato, ker je dosti ponudbe.«

Helena Kancilija o začetku dela v pekarni: »Stara sem bila 22 let. Toda že od mladih nog sem rada pomagala v pekarni. Ko sem kot otrok že znala računati, sem že lahko prodajala. Najprej sem delala pri očetu, potem sem prevzela pekarno. Potem je oče pomagal meni. Delala sem povsem enako, kot danes dela sin Pavel. Pomagam mu, kolikor lahko. Res pa je, da smo imeli prej pomočnike in smo napekli veliko več kruha kot danes.«⁶⁷ »Ko je bila peka opravljena, smo kruh razvozili po hišah in gostilnah, največkrat kar s kolesom. Vozili smo ga v koših in velikih cekarjih, ampak je šlo; tako smo bili navajeni pa tudi zdelo se nam je, da ne more biti drugače.«⁶⁸

V domžalskem časopisu Domžalec, ki je izhajal od leta 1925 do leta 1959, so bili objavljeni oglasi za vsa poimenovanja Kancilijeve pekarnice.



Slika 43: Naslovnica 1. številke časopisa Domžalec z dne 23. 7. 1925 (hrani Knjižnica Domžale).

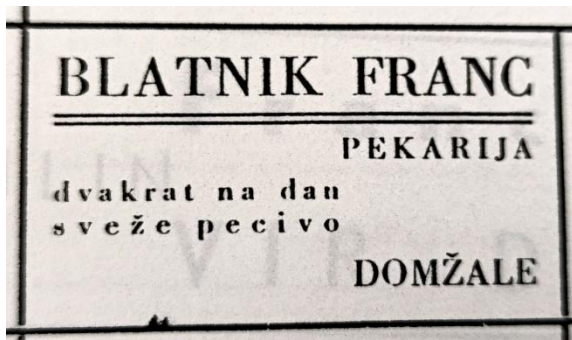


Slika 44: Oglas pekovskega mojstra Ivana Kraljiča v 1. številki časopisa Domžalec, 1925, str. 4 (hrani Knjižnica Domžale).

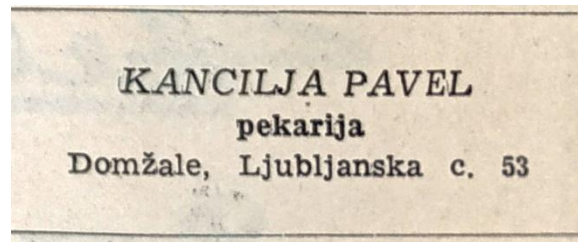
⁶⁶ Kancilijeva pekarna, Vedno sveže, <https://pekarna-kancilija.si/> (20. 12. 2024).

⁶⁷ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁶⁸ Zalokar Oražem, Cveta, str. 12.



Slika 45: Oglas za pekarijo Franca Blatnika v 1. številki časopisa Domžalec iz leta 1935, str. 9 (hrani Knjižnica Domžale).



Slika 46: Oglas za pekarijo Pavla Kancilja v 1. številki časopisa Domžalec iz leta 1959 (hrani Knjižnica Domžale).

Količine napečenega kruha nekoč in danes

Helena Kancilija: »V letih, ko smo prodali največ kruha, tudi **do 800 kg dnevno**, je bilo treba začeti z delom ob devetih zvečer pa potem celo noč in še vse dopoldne. Od takrat je tudi fotografija dolge vrste čakajočih pred našo pekarno. To se danes zdi skoraj neverjetno. Da so ljudje tudi več ur čakali na sveže spečen kruh.«⁶⁹



Slika 47: Pekarna v Domžalah, 19. maj 1977, foto: Marjan Ciglič, hrani: Muzej novejšje in sodobne zgodovine Slovenije (posredovala dr. Monika Močnik).

Maja 1977 je časopis Dnevnik objavil fotografijo znanega fotoreporterja Marjana Cigliča. Pod Cigličevo sliko je bil naslednji zapis: »(nm) DOMŽALE, 26. – Dobro blago se samo hvali, bi rekli za dolgo vrsto pred zasebno pekarno **Pavleta Kancilija**, ki prodaja čisto "ta pravi" domač kruh. Pa ne samo Domžalčanom, tudi iz Ljubljane prihajajo po kruh domala vsak dan, še posebej pa ob sobotah in pred prazniki. Zanimivo je tudi, da se nihče od čakajočih ne pritožuje nad čakanjem, samo da bo dober kruh na mizi.« Izrezek iz Dnevnika hrani Helena Kancilija, Cigličevo fotografijo Kancilijeve pekarnice pa smo uspele dobiti v Cigličevi fototeki, ki jo hrani Muzej novejšje in sodobne zgodovine Slovenije v Ljubljani.

⁶⁹ Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.

Leta 1994 je Irena Dolschon o Helenini peki zapisala: »Vsak dan speče okoli **200 kilogramov** kruha in 200 žemelj, ob koncu tedna pa več.«⁷⁰

Istega leta je podobno zapisal Jože Suhadolnik: »Pekarna obratuje že od leta 1915, v njej pa vsak dan spečejo **od 200 do 220 kilogramov** pollbelega ter polčrnega kruha in biohlebčkov ter goro žemelj, ki jih je moč že ob pol šestih zjutraj kupiti na poti v službo.«⁷¹

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Danes napečemo približno **od 70 do 80 kg** kruha na dan. Nimamo več tako velike proizvodnje kot nekoč. V preteklosti smo napekli precej več kruha, npr. v šestdesetih letih **po 500 kg na dan**.«

Delovni čas prodaje kruha v pekarni skozi čas

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »V preteklosti, ko so imeli sveže pečen kruh in krušno pecivo dvakrat na dan, je bila trgovina odprta cel dan. Danes imamo trgovino odprto od šestih zjutraj pa do največ 18. ure. Ko prodamo kruh, kolikor smo ga spekli, trgovino zapremo. Imamo stalne stranke, ki so doma tukaj naokrog. Že dolgo časa imamo ob sobotah in nedeljah pekarno zaprto. Tako je že od takrat, ko je bil Pavel majhen, se pravi od sedemdesetih let. Če ne bi imeli čez vikend zaprto, ne vem, če bi še imeli pekarno, ker bi bilo prenaporno. Delati moramo vsak delovni dan, tako da smo prosti le ob sobotah in nedeljah, ki pa sta hitro mimo. Če drugega ne, se pek takrat vsaj naspi.«

Helena Kancilija: »Včasih smo morali naš kruh še razvažati strankam, tako da je bilo omenjeno obdobje po letu 1980 morda moje najbolj naporno obdobje. Takrat nam je vsem odleglo, da je mama na večkratne prošnje in intervencije na občini dosegla, da so nam dovolili zapreti našo pekarno tudi ob sobotah. Tako smo imeli ob koncu tedna zaprto dva dneva: v soboto in nedeljo. V tem času smo se lahko vsaj malo odpočili in poskrbeli tudi za nekaj družinskega življenja, ki je bilo dotlej zaradi dela povsem ob robu. Da so nam dopustili zapreti pekarno tudi ob sobotah, je mnogo prispevalo dejstvo, da so takrat skoraj v vsaki trgovini začeli prodajati kruh in pekovske izdelke, saj se je trgovcem zazdelo, da bodo s to prodajo lahko veliko zaslužili. Pa s kruhom ni velikega zaslužka, saj moraš v pekovsko delo vložiti veliko, veliko dela pa še to moraš zvečine opraviti ponoči, ko vsi spijo.«⁷²

V Kancilijevi pekarni so prodajali kruh tudi v času epidemije covida-19: »Med korono smo začeli prodajati skozi okno pekarnice in tako je ostalo tudi do danes. Ko stranke pridejo do prodajnega okna, pravijo, o, kako lepo diši po svežem kruhu. Nikoli se ne naveličajo tega vonja.«⁷³

Stalni kupci

»V zadnjem obdobju se je pekarstvo po Sloveniji precej razširilo, prav tako je ponudba v trgovinah domačih in tujih trgovcev izjemno bogata. Zato so Domžalci toliko bolj veseli, da lahko kupujejo pristen kruh brez kakršnih koli dodatkov. Zanima nas, kako lahko v vseh teh pogojih preživijo. »Mislim, da je glavni razlog kvaliteta kruha,« pove Pavle Kancilija. /.../ »Imamo pa tudi stalne stranke, ki kupujejo naš kruh. Tako, kot gre naša pekarska dejavnost iz generacije v generacijo, je zelo pomembno tudi pri naših kupcih. Poglejte, še dedek je hodil k nam po kruh, pozneje njegov sin in zdaj k nam prihajajo vnuki in vnukinje. Torej, res, kvaliteta

⁷⁰ Irena Dolschon, 1994 (arhiv Helene Kancilija).

⁷¹ Suhadolnik, Jože: Pekarna Kancilija, Nedeljske teme 21, Nedeljski dnevnik, nedelja, 15. januarja 1994.

⁷² Matjaž Brojan, 2020, str. 226.

⁷³ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

je pomembna, nekaj pa tudi spomini. Kruh je še vedno enake kvalitete kot pred 50. leti, prav tako tudi njegov okus. Za to pa je najbolj zaslužna prav peč. Če bi povečali našo pekarno, bi se zagotovo to poznalo na slabši kakovosti kruha, tega pa si nikakor ne želimo. Tudi fizično se ne bi izšlo. Testo mora namreč toliko in toliko časa vzhajati. Pri peki kruha se ne da prehitovati.«⁷⁴

Zanimiva je tudi naslednja zgodba: »Bilo je v času, ko smo doživeli osamosvojitve in je Milan Kučan postal prvi predsednik republike. Lenči se spominja: »Naš ata Pavle Kancilija je dolgo želel, da bi predsedniku poslali naše žemlje. Želja se mu ni izpolnila, saj je leta 1996 umrl. Zato sem skušala atovo željo izpolniti sama. Uspelo mi je! Našla sem telefonsko številko tajništva Predsedstva predsednika. Naše darilo seveda ni ostalo brez odziva. Predsednik je napisal pismo zahvale in nekaj lepih besed o našem delu, predvsem kruhu. Seveda vsa pisma zahvale skrbno hranim kot hranim tudi tega: »Od vsega, kar imamo in kar so nam starši že v zibelko položili kot svetinjo, ki je največjega spoštovanja vredna, je prav kruh tisti, ki nam je simbol ne le dobrega, ampak predvsem varnega življenja!« V drugem takem sporočilu je predsednik Kučan zapisal: »Iz mnogih pekarn sem že jedel kruh, a tako dobrega, kot je vaš, ni nikjer! Nikjer nima takega okusa, ki tako zelo spominja na tistega najboljšega, materinega, ki ga človek vse življenje nosi s seboj!«⁷⁵

»Pek Pavle dela v tej (butični) domači pekarni že skoraj dve desetletji in od začetka do danes se je mnogo stvari spremenilo. Pravi, da se ritem življenja najbolj pozna na kruhu. Včasih so se ljudje po osemurnem delavniku ustavili v pekarni in kupili kruh za kosilo. Danes pa imajo kosila kar v službah in se kruh kupi mimogrede. Na hitro.«⁷⁶

»Ob tradicionalnem gledanju na pripravo dela in seveda tudi v poznejši izvedbi se seveda vse to pozna tudi na kruhu. Ljudje so to posebno, ne vsem opaženo in zaznano kakovost, tudi prepoznali kot **izjemnost Kancilijeve ponudbe**, zato je v Domžalah, posebno pa v Stobu, veliko ljudi oziroma družin, ki si svojega življenja ne morejo zamišljati brez Kancilijevega kruha. Še danes se dogaja, da si v mnogih družinah, ko je Lenčina, zdaj Pavletova, pekarna ob sobotah in nedeljah zaprta, v petek nakupujejo kruh za ves vikend. Mnogi ob tistem, količinsko nekaj večjem nakupu, tudi radi povedo: »Lenči, mi preprosto ne znamo živeti brez tvojega oziroma vašega kruha!«⁷⁷

Pridobili smo izjavi dveh stalnih strank v Kancilijevi pekarni pred 50 in več leti. Jelka Potočnik je nekoč živela v bližini, Alenka Pavlin pa v bližini živi še sedaj.

Jelka Potočnik, 19. 12. 2024: »Tudi mi smo hodili k Pavletu po kruh. Ob sobotah zjutraj je bila pred pekarno zelo dolga kolona v obliki črke S. Čakali smo pol ure, da so trgovino odprli. Ko je kruha zmanjkalo, so jo pa zaprli. Kolone niso bile vsak dan. Večinoma je bilo tako samo ob sobotah. Ob delavnikih pa si samo malo počakal, saj je bila kolona krajša. Ob sobotah pa se je kar trlo ljudi. Takrat so pekli v glavnem hlebce. Bil je bel, črn in koruzni hlebec, pa žemlje so se dobile. Hlebci so bili kilogramski in polkilogramski. Dvokilogramske štruce so tudi delali, a kasneje. Za Miklavža so pekli tudi parkeljne. Ko še niso imeli nove fasade, so bile na vhodu v prodajalno zelena vrata, pa drog je bil čez. Po kruh smo hodili vsak dan. Otroci smo bili majhni in kruha je šlo kar veliko. Ker je bil svež, ga je še prej zmanjkalo. Imeli so dvakrat na dan svež kruh, ker je bila nočna in dopoldanska peka, tako da so imeli prodajalno lahko cel

⁷⁴ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁷⁵ Matjaž Brojan, 2020, str. 227.

⁷⁶ Špela Kveder, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).

⁷⁷ Matjaž Brojan, 2020, str. 227.

dan odprto. Kupovali smo tudi Jarčev kruh. Dejansko smo imeli enako razdaljo do Jarčeve pekarnice kot do Pavleta. Peki so med seboj tekmovali, kdo bo imel boljši kruh. Moja mami je hodila k Jarcu, ker so bili oni edini, ki so začeli s koruznim in ajdovim kruhom pa otrobove žemljice so se edino pri Jarcu dobile. Vem, ker jih je mami kupovala spotoma, ko je šla iz službe. Ati pa je imel zelo rad Pavletov kruh, ker mu je bila všeč skorja. Enkrat si je zobe polomil, ker je bila tako debela skorja. Večinoma smo hodili k Pavletu, k Jarcu pa le po posebnosti, npr. po otrobove žemlje. Bilo je obdobje, ko so imeli otrobov in koruzni kruh, potem je prišlo obdobje, ko tega ni bilo več, ko je bil samo bel kruh, sedaj pa se je začelo vračati prejšnje stanje. Danes imamo na izbiro veliko vrst kruha; polnozrnatega, z otrobi itd.«



Slika 48: Alenka Pavlin in Helena Kancilija s pletenico, ki jo je Helena podarila Alenki za 70. rojstni dan (arhiv Alenke Pavlin).

Alenka Pavlin, 20. 12. 2024: »Pojdi po kruh,« mi je rekla mami. »Joj, že spet v vrsto. Pa kako dolga je bila, do ceste.« In sem šla. Slabe volje. A ko sem prišla v pekarijo, ko se je zasmel gospod Pavle z belim predpasnikom, hudomušen, prijazen in vesel pek, je jeza popustila. Pa še žemljo za povrh je dal otrokom. Pa po mojem očetu je povprašal, saj sta se dobro razumela. Tradicijo je nadaljevala pekova Lenči. Z njo sva pa kar na "ti". Vedno je dobre volje. Za praznike je vedno naredila janeževe upognjence. Kako sem bila vesela in presenečena ob moji 70-letnici, ko mi je podarila pletenico. In kako dobro pletenico. Včasih jo vidim popoldne v pekarni ob oknu, ko bere časopis in čaka na kupce, da proda še zadnji hlebec kruha. Še vedno sem zvesta pekarni, "ta mlademu Pavletu" in ženi Saši. Sedaj mi ni treba stati v vrsti za kruh, saj mi ga Saša da ob petkih na stran. Rada pridem v pekarno po dober kruh in po dobro voljo, ki vlada v pekarni.«

Računovodsko delo

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Računovodsko in knjigovodsko delo v je preteklosti vodila moja mama. Pred drugo svetovno vojno je naredila trgovsko šolo v Ljubljani, tam je bila potem tudi nekaj časa v službi. Ko pa smo bili otroci majhni, je ostala doma in je tukaj prodajala kruh ter vodila knjigovodstvo. Sedaj nam računovodsko delo naredi en knjigovodski servis.«

Največje težave skozi čas

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Težava je vedno, kako bomo ves napečeni kruh prodali. Nikoli ne vemo, koliko kruha se bo na določen dan prodalo. Enkrat prodamo vse, drugič ostane. Težko je to napovedati. Kruh, ki ga ne prodamo, posušimo in zmeljemo v drobtine. Konkurenci se ne prilagajamo. Vedno spečemo samo toliko, kolikor računamo, da bomo prodali. Lahko bi

kruh tudi oglaševali, a tega ne delamo. Lahko bi ga tudi kam ponudili, a potem bi bili odvisni od tega.«

2.12 DELOVNI ČAS IN POKLIC PEKA

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Nekoč so vstajali **ob polnoči** in delali do 10. ure dopoldne. Ko so imeli dvakrat svež kruh, so pekli cele dneve, ponoči in podnevi. Bili so pomočniki, ki so se menjavali. Delovni čas peka je danes od druge ure ponoči pa nekje do osme ure zjutraj. Enkrat na leto, poleti, v avgustu, imamo tri tedne zaprto. Takrat imamo dopust.«

Leta 1994 je Helena Kancilija še sama pekla kruh, o čemer je pisala Irena Dolschon: »Ob četrtek začne peči **ob enajstih zvečer** in dela vso noč in ves naslednji dan do petka zvečer, ko ji ostane le še toliko energije, da gre na jogo. Zadnja leta ji pomaga sin Pavel, prej pa je delala včasih tudi po dve noči skupaj. Vse to že 27 let in brez besede pritožbe.«⁷⁸

»Vstajam zelo zgodaj,« pove Pavel Kancilija. »To je tam **okrog pol druge ure zjutraj**. Najprej zamešam testo. Prej mi je pomagala še mama, ki zdaj tega ne dela več. Mama včasih še vskoči pri prodaji. Zdaj mi občasno pomaga sin, ki se mi pridruži okrog tretje ure. Po navadi končam okrog 8. ure. Med korono sem začel z delom okrog devetih zvečer in delal do devetih zjutraj. Pred prazniki se moj urnik nekoliko spremeni, kar pomeni, da je treba začeti bolj zgodaj.« Pavel pravi, da gre pred začetkom njegovega zgodnjega delavnika vsekakor v posteljo, to je okrog devetih zvečer, in nikoli ne podaljša siceršnjega dneva v nov delovni dan. /.../ Ko konča svojo pekovsko službo, ne gre spat, raje se odloči za sprehod s psom ali odigra kakšno teniško igro. Le če je bolj slabo vreme, predvsem pa v jesenskem in zimskem obdobju si privoščijo uro ali dve spanja, a ga pes že priganja k sprehodu. Zvečer hitro zaspi pa tudi sicer s spanjem nima kakšnih posebnih problemov. Zbudi ga budilka, čeprav ima po letih dela v pekarni že naravnano svojo naravno uro, kdaj mora vstati. Med vikendom, ko je pekarna zaprta in gre pozneje k počitku, se vseeno zbudi ob skoraj isti uri kot med tednom. Gospa Saša Hiršman, partnerka Pavla Kancilije, pride v pekarno od sedmih do osmih zjutraj, jo pospravi in pomete, nato pa se loti prodaje v trgovini pekarije. Pavel Kancilija pove: »Večino tega, kar napečem od zgodnjih jutranjih ur, prodamo do dveh, treh popoldne.«⁷⁹

»Ta domača pekarnica, tam na vogalu, se zdi, da diha še vedno tako kot včasih. Prvi kruh mojster pripravi že zgodaj zjutraj, ravno ko se mesto poleže v tihi spanec. Nekaj uric kasneje pa so že pečene hrustljave žemlje. Vonj sveže pečenega kruha zavije okoli domžalskih vogalov in privabi prve nespečnike, da potešijo svoje želodčke. Zdelo se mi je, da se njihov dan nikoli ne konča. Trgovino zaprejo, ko zmanjka kruha, kar lahko pomeni tudi ob sedmih zvečer.«⁸⁰

»Poklic peka je zelo lep, saj je kruh Slovincem vedno pomenil nekaj svetega, bil je simbol dela (saj poznate pregovor: »Zdaj je pa pri kruhu.«) pa tudi hrane, ki je ni bilo vedno v takšnem izobilju kot danes. Zato je nastal znani izrek, da če kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga. Ko bi se tega bolj zavedali, dandanes ne bi z žalostjo opazovali, kako veliko ga konča v smetnjakih. A po drugi strani je poklic tudi zahteven in poseben, saj se večino dela opravlja ponoči. Zato ni prav veliko žensk, ki bi se odločile zanj. Ne preseneča, da smo večkrat v zadregi, kako poimenovati žensko, ki peče kruh. V pravopisu in slovarju pravijo, da je to

⁷⁸ Irena Dolschon, 1994 (arhiv Helene Kancilija).

⁷⁹ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁸⁰ Špela Kveder, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).

pekovka. Vam zveni tuje? Morda. No, za nas v Domžalah je ime za žensko, ki peče kruh, Pekova Lenči. To počne bolj ali manj že skoraj 50 let.«⁸¹

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Dobra stran poklica je, da si skozi pri kruhu, da vedno lepo diši in si na toplem. Slabi strani pa sta, da je poleti vroče in nočno vstajanje, na katerega pa se do določene mere navadiš.«

»Pavel v pogovoru še posebej poudari, da se nikoli ni zgodilo, da ne bi bilo kruha na prodajnih policah njihove pekarnice: »Nikoli ni bila zaprta iz tega ali onega razloga. Vedno je bilo treba poprijeti za delo, in zjutraj je moral biti kruh pri tistih, ki so že zgodaj prišli do hiše v križišče Ljubljanske in Prešernove ceste. Tudi če sem zbolel, sem moral delati. Ko mi je mami še lahko pomagala, sem lahko zbolel, če se je zgodilo tako. Zdaj pa je to težko.«⁸²

Prihodnost pekarske dejavnosti

Helena Kancilija (28. 11. 2024): »Moderne pekarnice vse več dela opravijo strojno. Prav veliko pa se delo tudi ne more spreminjati. Danes mnogi peki kruhu dodajajo razne dodatke, npr. da jim ne prehaja, a potem je tukaj že kemija. Čeprav dodajajo v kruh takšne stvari, ki so jedilne, to ni več to. Veliko ljudi je danes alergičnih na aditive. Potem pa rečejo, da ne smejo jesti pšeničnega kruha pa bi ga verjetno lahko jedli, samo aditivi jim škodujejo. Zato se v naši pekarni strogo držimo tradicije in pečemo samo kruh brez aditivov.«

»Ob tem mama Helena razmišlja tudi o naših prehranjevalnih navadah: »Zdaj je ritem povsem drugačen, kot je bil nekoč. Nekoč so ljudje kruh jedli za zajtrk, ob kosilu in za večerjo. Tako so na dan pojedli tudi do dva kilograma kruha, zdaj pa največ pol kilograma. Ljudje veliko bolj pazijo, kaj pojedjo. Gostinci so nekoč vzeli po 20 kilogramov kruha, zdaj ga prodajo do dva kilograma pa še to je veliko.«⁸³

2.13 PEKARNA KANCILIJA KOT DEL DOMŽALSKE IDENTITETE

»Kakorkoli je že – Lenči in njen kruh sta in bosta ostala del domžalske identitete, ki jo nekateri čutimo v spoštovanju preteklosti, vrednih ljudi Domžal in njihovih dejanj; vsega tistega, kar zasluži, da umestimo med nekaj vrednega. Taka vrednost, pravzaprav dragocenost, v Domžalah sta Blatnikova pekarska tradicija in seveda Lenči sama: ta krasen, dober, mehak, prijazen droben razumevajoči človek, s katerim smo po Božji volji in naklonjenosti imeli – ob kruhu, največji dobroti – priložnost živeti.«⁸⁴

»Kruh torej ni le skupek moke, kvasa, vode in soli. V pogovoru se dotaknemo tudi tega, ali ima kruh svojo dušo. »Da, kruh ima svojo dušo,« pove pek. »In vonj kruha. Ta ostane za vse življenje.«⁸⁵

Nagrada Občine Domžale

Leta 2021 je Občina Domžale Pekarni Kancilija podelila NAGRADO OBČINE DOMŽALE »za generacijsko vztrajanje, ohranjanje kakovosti pekarske obrti, izjemen ter nenadomestljiv prispevek k domžalski identiteti in razvoju ter ugledu Občine Domžale.«⁸⁶

⁸¹ Zalokar Oražem, Cveta, 2012, str. 12.

⁸² Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

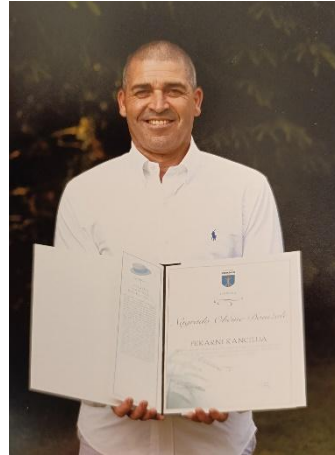
⁸³ Primož Heing, 2021, številka 11 (arhiv Helene Kancilija).

⁸⁴ Matjaž Brojan, 2020, str. 227.

⁸⁵ Primož Heing, 2021, številka 11.

⁸⁶ Miha Ulčar: 14. redna seja občinskega sveta Občine Domžale, Slamnik, letnik LXI, marec 2021, št. 3, str. 10.

»V obrazložitvi še piše, da je pozneje lastnik postal Franc Blatnik, zato se jo je oprijelo ime Blatnikova pekarna. Starejši Domžalci jo še vedno imenujejo tako, pri mlajših pa se že uveljavlja Pekarna Kancilija ali po domače Pri Pavletu. Po drugi svetovni vojni jo je prevzela družina Kancilija – najprej jo je vodil Pavel, nato hčerka Lenči, danes pa njen sin Pavel z ženo Sašo. Pekarna je bila odprta ves čas tudi med epidemijo in s prijazno besedo ter pogovorno izmenjavo svežih novic o “Stanju na terenu” sta nam Pavel in Saša vsem vlivala upanje. Upanje, da je življenje lepo in da ima življenje smisel, ki se ga da tudi okusiti. S Pavletovim odličnim, svežim, dišečim kruhom.«⁸⁷



Sliki 49 in 50: Županja Renata Kosec, Marjan Ravnikar in Pavel Kancilija z nagrado Občine Domžale, 23. junija 2021 (arhiv Helene Kancilija).

3 POGOVOR S SEDANJIM PEKOM IN PRODAJALKO KRUHA

3.1 POGOVOR S PEKOM PAVLOM KANCILIJEM

Delo v pekarni in tradicija

Kdaj ste začeli svoje delo v vaši pekarni? Kaj vam je bilo na začetku najtežje?

V pekarni smo pomagali že kot otroci. Uradno sem začel delati po zaključku srednje strojne šole, po poklicu sem strojni tehnik, torej pri 19 letih. Od tega je sedaj že 35 let. Prej pa smo že pred poukom pomagali zlagati kruh in ga z loparjem dajati iz peči.

Mesenje je verjetno najbolj zahtevno, ali ne?

Najzahtevnejše delo je pri peči. Tam se ne sme nič polomiti. Gre bolj za spretnost in natančnost kot za fizično moč. Pri peči zna delati le malo ljudi, saj je to zelo težko osvojiti. Naše peči so starejše, kar pomeni, da moraš vsak hlebec posebej z loparjem položiti v peč. Položiti ga moraš pravilno, da se ne stisne in da ohrani svojo obliko. V nove peči pa grejo hlebci kar s trakovi.

Potem morate hlebce v peči še predstavljati iz nižjega nivoja na višjega, ali ne?

Tako je. Spodnji nivo peči ima višjo temperaturo, približno 240 °C, zgornji pa okoli 225 °C. Kruh najprej položimo spodaj, kjer se naredi skorja, nato ga prestavimo višje, da se zapeče še sredica. Za to delo potrebuješ izkušnje in občutek. Kaj je bilo na začetku najtežje? Pravzaprav mi ni bilo nič posebej težko, ker sem to delo vedno rad opravljal.

⁸⁷ Primož Heing: »Zgradil jo je Ivan Kraljič med letoma 1904 in 1908, peči pa leta 1916.«

Kaj pa to zgodnje vstajanje, ko morate začeti že zelo zgodaj?

Na srečo sem že kot otrok potreboval zelo malo spanja, kar mi še danes pomaga. Poleg tega je naš urnik stalen, vsak dan delamo po enakem ritmu. Mislim, da je to precej lažje kot v tovarnah, kjer imajo zaposleni štiri izmene, ki se ves čas spreminjajo.



Slika 51: Pek Pavel Kancilija med pogovorom, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).



Slika 52: Osrednji del delavnice, levo zadaj je prehod v prodajalno, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

Kako se je pekarski poklic spreminjal, odkar delate tukaj?

Pri nas se ni veliko spremenilo, ker še vedno delamo na star način. To si lahko privoščimo, ker smo ostali majhna pekarna. Če bi se širili, bi morali uvesti nove stroje, na primer vzhajalne komore. Pri nas kruh vzhaja približno 40 minut, odvisno od temperature, medtem ko v velikih pekarnah, kot je Žito, testo vzhaja v komorah samo 5 do 10 minut in gre nato direktno v peč. Tam uporabljajo tekoče trakove, da lahko spečejo velike količine kruha.

Pri nas pa vse poteka počasi, po starem načinu in receptu. Testo moraš najprej trikrat pregnesti in pustiti počivati. Ko ga narediš, ga pustiš počivati 15 do 20 minut, nato ga ponovno pregneteš in spet pustiš vzhajati približno 20 minut. Ko testo oblikuješ v hlebce, ga zadnjič pustiš vzhajati še 40 minut. Celoten proces od začetka pa do končne peke traja najmanj dve uri in pol. To je tradicionalni način, kot so ga uporabljali že včasih. V modernih pekarnah pa vse opravijo stroji – od mešanja testa do oblikovanja štruc in vzhajanja, tako da je kruh pečen v eni uri.

Kateri izdelek pekarnice po vašem mnenju najbolje odraža njeno tradicijo?

Po mojem mnenju so to žemlje. Starejši kupci pogosto rečejo, da takšnih žemelj kot pri nas ne dobiš več. Včasih je bilo v Domžalah več pekarn, kot so Jarc, Stiplovšek in Alič. Vse so delale po starem postopku, kot ga še uporabljamo mi. Danes ne poznam nobene pekarnice, ki bi še delala po starem postopku.

Zakaj so vaše žemlje tako posebne?

Ker jih delamo ročno. V sodobnih pekarnah žemlje delajo strojno, zato so zdaj precej puhaste in drugačne. Pri nas pa jih še vedno oblikuje roka, kar najbolj odraža našo tradicijo. Lukovške žemlje so zelo podobne našim, verjetno so edino te še narejene na podoben način kot naše.

Tehnike in recepti

Kako se spopadate z izzivom ohranjanja tradicionalnih receptov in uvajanja novih izdelkov?

Ker želimo ostati zvesti tradiciji, imamo novih izdelkov zelo malo. Moramo pa se prilagajati okusom kupcev. Ljudje danes pogosto želijo mehkejši kruh. Starejši kupci še vedno prisegajo na bolj zapečen kruh s tršo skorjo, medtem ko mlajši raje posegajo po manj zapečenem kruhu. Kljub temu ima približno 10 odstotkov mladih rajši bolj zapečen kruh, a večina, 90 odstotkov,

si želi mehkejšega. Zato se trudimo prilagajati, še vedno pa ostajamo pri tradicionalnem načinu peke.

Ali se lahko pri vaši peči sploh prilagajate tem željam?

Prilagajamo se tako, da kruh s spodnjega dela peči prej prestavimo na zgornjega. Spodaj se kruh peče pri višji temperaturi in se hitro zapeče, zgoraj pa se bolj enakomerno speče. Če želimo manj zapečen kruh, ga pustimo spodaj malo manj časa (2 do 3 minute manj) in ga pečemo dlje na zgornjem nivoju. Na ta način dosežemo, da je kruh pečen, a ima mehkejšo skorjo.

Kaj pa glede vrste kruha? Ne vemo, če so že včasih pekli polnozrnat kruh?

Ne, polnozrnatega kruha včasih niso pekli. Mi smo ga začeli peči za našo staro mamino Ano. Kmalu so ga hoteli tudi sosedje in postal je prava modna muha. Takrat smo ga delali petkrat ali šestkrat več kot danes, ker ga drugod še ni bilo. Bili smo med prvimi, ki smo začeli peči polnozrnat kruh. Danes pa ga lahko dobiš povsod, tudi na bencinskih črpalkah ali v kmetijskih zadruzah, kar je kar nenavadno.

Kako pa skrbite za higieno v vaši pekarni?

Vsako leto poleti za tri tedne zapremo pekarno, da lahko vse prebelimo in temeljito očistimo. Inšpekcija nas obišče enkrat letno, in odkar delam tukaj, niso nikoli našli nepravilnosti z izjemo enega opozorila, izrečenega že pred leti. To nam je v ponos, saj se res trudimo, da je vse tako, kot mora biti.

Kateri izdelek pekarnice je vaš najljubši za pripravo in zakaj?

Najljubši izdelek so mi žemlje, čeprav je z njimi malo več dela, ker jih oblikujemo z roko. Testo se razreže v stroju, potem ga moramo ročno oblikovati in »podrukati«, kot se reče. Ko gre kruh v peč, mora vzhajati in imeti še enkrat večji volumen kot na začetku. Ampak pri žemljah je to malo drugače. Pri naših žemljah mora testo vzhajati toliko, da je le malo večje, potem pa z oljem namažemo valjarček, da se ga testo ne oprime, in z njim prepолоvimo žemljo. Potem žemlje položimo na desko obrnjeno in jih spet pustimo vzhajati. Preden gredo žemlje v peč, jih moramo spet obrniti. Žemlje so tako lepo okrogle. Trgovinske žemlje pa so ves čas na eni in isti strani, ker grejo kar z desko v peč, zato niso okrogle.



Sliki 53 in 54: Pek Pavle prikazuje izdelavo žemelj po tradicionalnem postopku, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

Zareza pri žemljah je tako ozka, kot bi jo naredili z nožem.

Ja, ampak jo naredimo z valjarčkom in ne z nožem. Pa še dobro moramo valjarček pritisniti, čisto do konca, kolikor gre. Potem žemlje vzhajajo in malo izgubijo obliko. Tisti, ki dajo žemlje samo na pekače, jih na sredi samo porežejo. Naš način, da jo obračamo, je še star način, zato je oblika okrogla. Z žemljami je največ dela, ker je vse z roko narejeno.

Po nekaterih receptih za bel kruh dodajo tudi mleko, maslo ali kaj takega. Ali je tako tudi pri vas?

Ne, ker bi bil potem to mlečni kruh. Včasih so v bel kruh dajali malo sladkorja, ker je bila bolj slaba moka, ki se ni barvala. Sladkor pa je naredil kruh bolj rjavkast, da je bil lepo zapečen in da ni bil čisto bel in bled. Sedaj so moke boljše kvalitete. Nekoč so na kilogram moke dodali 3 do 4 dekagrame sladkorja. Tudi v naši pekarni so nekoč tako delali. Takrat na trgu ni bilo veliko ponudnikov moke, sedaj je ponudbe veliko. Mi imamo sedaj moko od Mlinopeka, ki ima slovenski certifikat, kar pomeni, da je moka iz slovenske pšenice.

Vloga pekarnice v lokalni skupnosti

Kako vidite vlogo Kancilijeve pekarnice danes v primerjavi s preteklostjo?

Mislím, da smo edini, ki še delamo na stari način. Znanje je pri nas šlo iz roda v rod. Jaz sem četrta generacija pekov, mogoče sem kar zadnja.

Upamo, da ne.

Ampak je težko. Saj mi je sin pomagal, saj zna, a je šel zaenkrat v drugo službo. Imel bo še možnost nadaljevati, ampak je problem, ker ni delavcev. Sam pa ne bi mogel. Jaz sem še iz stare šole, da lahko vse delam sam, pa žena mi pomaga, on pa bo težko dobil takšno partnerko, delavcev se pa ne dobi.

Ali delavcev primanjkuje zaradi nočnega delovnega časa?

Kader je, samo nihče ne bi fizično delal. Če pogledamo, za kakšne poklice se odločajo mladi, vidimo, da jih zanimajo drugačni poklici in da nekateri rokodelski poklici izumirajo.

Ali čutite podporo lokalne skupnosti pri ohranjanju tradicije pekarnice? Nagrado Občine Domžale ste dobili.

Res je. Na nagrado Občine Domžale sem zelo ponosen. Mislím pa, da bi lokalna skupnost lahko posvečala več pozornosti tradicionalnim obrtem v našem okolju. Mi pride na misel rek, da je sosedovo vedno boljše od domačega. Največ podpore dobim od mojih strank, ki so tudi že četrta generacija, ki prihaja v našo pekarno. Prihajajo mladi, katerih starši in stari starši so že hodili k nam. To me zelo veseli.

Ko pa je bila epidemija covid-19, ste bili zelo pomembni. Takrat so se spomnili na vas.

Ja, res je. V času covid-19 smo se res nagarali. Upam, da se kaj takega ne bo več ponovilo.



Slika 55: Pek Pavle razkazuje prostor pri kurišču peči, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).



Slika 56: Peč po peki kruha še dolgo ostaja topla, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

Prihodnost pekarnice

Kako si predstavljate prihodnost pekarnice? Ali imate načrte za posodobitev ali širitev?

Ne za posodobitev in ne za širitev. Ne vem, lahko pa me sin še presenetil. Rekel sem mu, da mu lahko pomagam, dokler bom lahko delal. Zaenkrat kaže, da dejavnosti ne bo nadaljeval. Nikoli pa ne veš. Mogoče mu služba ne bo všeč, pa si bo premislil. Ve, kako je v pekarni, zna delati, tako da ima še vedno možnost. V pekarni ni prav lahko delati, si pa samostojen. Zame je pri tem delu več plusov kot minusov.

Kakšno sporočilo bi želeli posredovati naslednji generaciji, če bi nadaljevala tradicijo?

Sporočilo bi bilo, naj ohrani način dela, kakršen je bil do sedaj. Če bo kaj spremenil, mogoče ne bo uspel. Če mi ne bi imeli malo bolj kvalitetnega kruha, ga ne bi nobeden kupil. V trgovini imaš tudi dražji in tudi cenejši kruh. A naša prednost je, da naš kruh nima aditivov. Če ne bi delali na star način, kot smo rekli, bi lahko zaprli. Mi ne dodajamo nobenih aditivov, samo kvas, sol, vodo in moko. Zaradi tega je tudi malo težje delati. Slabost tega načina dela je, da smo zelo odvisni od moke in vremena.

Kakšen vpliv pa imajo aditivi?

Lahko je toplo ali mrzlo, testo jim vseeno vzhaja. Ko dodaš aditiv, je vedno enako in ni pomembno, ali je zunaj minus ali pa plus 30 stopinj Celzija, kruh enako vzhaja. Pri nas pa je testo občutljivo. Če se pripravlja na dež, recimo ponoči, ti lahko v eni uri vse prehaja. Pa ko pride vlažen zrak poleti, prav tako, a v naprej ne moreš vedeti. Če testo prehaja, izgubi obliko, je čisto nizek. Mogoče ga je sicer še enkrat predelati. Zelo je odvisno tudi od moke. Mlinopekova moka, ki jo imamo sedaj, je zelo dobra. Če pa dodaš aditiv, nimaš teh problemov.

Koliko vreč moke pa porabite povprečno na dan ali na teden?

Odvisno je od tega, ali so vreče 25- ali 50-kilogramske. Na dan porabimo tri do štiri vreče po 25 kilogramov moke.

Ali se peka preko leta kaj spreminja, je kdaj več ali manj?

Novembra in decembra je peke več. Spečemo večinoma kar konstantno količino kruha. Ko bo na primer april in maj, bodo naročila ob petkih. Spečemo približno toliko, kolikor običajno prodamo, potem pa enkrat kruh ostane, drugič pa ga že ob 12. uri zmanjka. Zmeraj gledamo, da ostane bel kruh, da ga potem posušimo in iz njega naredimo drobtine. Drobtin kar veliko prodamo.



Slika 57: Stroj za drobtine so dobili po drugi svetovni vojni (foto: S. Merčun).



Slika 58: Pek Pavel razkazuje delovanje stroja za sejanje moke, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

Koliko časa že imate razdelilnik za žemlje?

Razdelilnik za žemlje imamo od leta 1960. Prav tako stroj za sejanje moke, takrat je obratoval še Mlinostroj. Stroj za sejanje naredi moko bolj rahlo. Star razdelilnik za žemlje sem vmes že zamenjal z novim. Želel sem imeti bolj sodobnega, ki že naredi kroglice. Ko z razdelilnikom testo za žemlje razdeliš, moraš potem sam narediti kroglo, iz nje pa štručko. Takrat sem imel na preizkušnji sodobnejši razdelilnik, a žemlja potem ni bila enaka, ni bila enakega volumna. Zato sem sodobnejši stroj zamenjal za enak razdelilnik, kot je bil prej.

Menda imate tudi stroj za drobtine. Koliko pa je star stroj za mesenje testa?

Za drobtine imamo še star stroj. Ko sem prevzel obrt leta 2007, sem kupil tretji stroj za mesenje. Prvi je bil kupljen leta 1944, drugi pa leta 1985. Ta je torej tretji. V sedanji stroj za mesenje bi lahko dali 150 kilogramov moke, a je nikoli ne namešam toliko. Če bi jo, bi moral potem testo takoj dati ven, saj bi vzhajalo in šlo čez. Če bi naredil testo iz 150 kilogramov moke, kar je maksimalno, bi bilo testa do roba. Čez 15 minut, ko bi testo naraslo, bi to šlo preko roba.

Ali daste potem testo v » trugo«, če imate veliko testa.

Tako je. Če pa ga imaš do polovice stroja, ga pustiš notri in ga še enkrat zavrtiš, da ga še enkrat premeša in ga ni potrebno na roke predelati. To velja za zadnje testo.

Različne vrste kruha se verjetno tudi različno dolgo pečejo?

Črn kruh se peče malo manj časa, čeprav je to odvisno spet od tega, kakšna je moka. Če je bolj suha moka, porabiš več vode, mogoče 10 odstotkov več. Če pa je več vode, se mora dalj časa peči.

Najlepša hvala vam za odgovore!

3.2 POGOVOR S PRODAJALKO KRUHA SAŠO HIRŠMAN

Delo z ljudmi

Kako bi opisali odnos strank do Kancilijeve pekarnice? Se pogosto pogovarjajo o tradiciji?

Da, vsekakor. Stranke zelo rade prihajajo, ker se tu srečajo in poklepetajo z drugimi ljudmi. Tak način druženja, ta stik z ljudmi in pogovor, danes že skoraj izginja. Zato je za mnoge obisk pekarnice nekakšen obred. Ne gre samo za nakup kruha, ki ga imajo zelo radi, ampak za celotno izkušnjo – za stik, za pogovor, za občutek domačnosti. Stranke so pogosto iz iste družine iz generacije v generacijo. Že njihove stare mame so hodile po kruh, zdaj pa prihajajo mlajši člani družine.



Slika 59: Saša Hiršman govori o prodaji kruha, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).



Slika 60: Zjutraj so police polne štruc in hlebcev kruha, 21. 1. 2025 (foto: S. Merčun).

Ali opazate kakšne razlike v nakupovalnih navadah med mlajšimi in starejšimi generacijami?

Opažamo, da se danes zaužije bistveno manj kruha kot nekoč. Kruh ni več osnovno živilo, kot je bil v preteklosti, saj so se prehranjevalne navade in način življenja močno spremenili. Ljudje danes opravljajo manj fizičnega dela, kar vpliva na manjšo potrebo po kruhu. Tudi gostilne naročajo manj kruha kot v preteklosti. Današnji tempo življenja narekuje tudi drugačne prehranske navade.

Kaj pa glede vrste kruha, ki ga kupujejo?

Pri vrstah kruha ne opažamo večjih sprememb. Imamo krog zvestih strank, ki natančno vedo, kaj pri nas dobijo. Večina jih še vedno prisega na klasiko: beli in črni kruh. Sedaj imamo še polnozrnati kruh in nekatere dodatne izdelke. Kljub vse večji ozaveščenosti o zdravi prehrani, je beli kruh še vedno najbolj priljubljen. Res je, da vzamejo tudi črnega ali polnozrnatega, a beli kruh ostaja osnova. Nekoč je bil beli kruh simbol nečesa boljšega. Spomnim se svojega otroštva – jedli smo temen kruh, belega pa le občasno, denimo žemljice. Danes pa nekateri izberejo črni kruh tudi zaradi diet ali iz zdravstvenih razlogov, redkeje pa iz čiste želje.

Pomen pekarnice za skupnost

Kaj po vašem mnenju Kancilijeva pekarna pomeni za lokalno skupnost?

Pekarna je simbol tradicije, zgodovine in nostalgije. Je tudi prostor, kjer se ljudje srečujejo in povezujejo. Veliko naših strank se drugače med seboj sploh ne vidi, a se tukaj vedno ustavijo za nekaj besed. Pekarna povezuje lokalno skupnost, še posebej Stob, drugje pa je takšna tradicija že skoraj izumrla. Za marsikoga je obisk pekarnice jutranji ritual, ki mu veliko pomeni. Ko imamo zaprto, ljudje pogosto povedo, kako jim pekarna manjka, in res opažamo, da jih to prizadene. Kruha ne kupujejo samo zaradi osnovne potrebe, ampak tudi zaradi občutka domačnosti.

Ali se stranke vračajo tudi zaradi tradicije, kakovosti izdelkov ali iz drugih razlogov?

Po mojem mnenju gre za kombinacijo tradicije, kakovosti, odnosa in nostalgije. Stranke cenijo pogovor in človeški stik. Ljudje danes zelo hrepenijo po pogovoru, kar opažamo vsak dan. Vse je postalo tako instant, da takšni trenutki pomenijo veliko. Zdi se mi, da se pri nas stranke počutijo sprejete in domače.

Hvalijo vas, da ste res zelo prijazni.

Rada imam ljudi, predvsem starejše, in to se čuti. Veseli me, da je vzajemno – oni začutijo mene, jaz pa njih. Včasih mi celo rečejo: »Danes pa nisi dobre volje,« čeprav mislim, da se obnašam povsem enako. Tudi sama pogosto opazim, da z nekom nekaj ni v redu – če so zamišljeni ali potrebujejo pogovor. Pred kratkim je nek fant, ki prihaja le ob petkih, rekel: »*Ta kruh je zame obred. Pridem, poklepetava, in to mi polepša dan.*« Takšne stvari mi veliko pomenijo. Gre za pogovor in domačnost.

Ali je bil to mlajši fant?

Ne, bil je mojih let, star med 50 in 60 let. Pri mladih pa opažam, da so zelo navezani na pekarno, ker nas poznajo že od otroštva. Tukaj sem že toliko časa, da jih spremljam od otroštva. Zdaj so že odrasli in imajo svoje družine. Me tikajo, rečejo: »*Kako si, Saša?*« Tisti, ki so v pekarno hodili kot otroci, se vsi vračajo. Takšen odnos je nekaj posebnega in kaže, kako močno so povezani z našo pekarno.

Izzivi in zadovoljstvo

S katerimi izzivi se najpogosteje srečujete pri prodaji kruha?

Izzivov ni veliko, saj so naši kupci prijazni in razumevajoči. Ključno je vzdrževanje dobrih odnosov – zdi se mi, da je to temelj vsega. Če kdo pozabi denar, preprosto rečem: »*Glej, boš*

plačal jutri.« Vse temelji na zaupanju, ki se gradi spontano. V vseh teh letih nisem doživela neprijetnih dogodkov, kar je verjetno posledica vzajemnega spoštovanja.

Kaj vas najbolj veseli pri vašem delu v pekarni?

Najbolj me veseli stik z ljudmi, pogovori in to, da delam v domačem okolju. Seveda je včasih naporno in si včasih rečeš, da bi bilo dobro kam iti. Potem pa greš dvakrat v Ljubljano pa spoznaš, da je tukaj prav odlično. Na koncu dneva vidiš, da imaš rad svoj poklic in svoje stranke. Tako da je lušno tukaj, ker se lepo razumemo tako s kupci kot tudi z domačimi, vse jim lahko poveš. Vse se vrti okoli preprostih stvari – domačnosti, dobrega odnosa in ljubezni do dela.

Povezava s preteklostjo

Ali se pogosto pogovarjate s strankami o zgodovini pekarnice? Imate kakšno zgodbo, ki vam je še posebej ostala v spominu?

Večkrat nanese pogovor na preteklost, a bolj stare zgodbe pripoveduje Lenči, ker jih najbolj pozna. Ona je bila takrat bolj vpletena, pozna več zgodovine pekarnice kot mi. Stranke se pogosto spomnijo, kako so nekoč hodili k nam po kruh, in to povezujejo s svojimi spomini. O bolj starih dogodkih pa debatirajo z Lenči. Z njo se pogovarjajo, kako je bilo včasih.

Ali vi potem niste doživeli obdobja, ko so bile kolone pred pekarno?

Ne, tega nisem doživela, razen med epidemijo covid-19. Takrat je bilo neverjetno. Kupci bi morali vzdrževati medsebojno razdaljo, pa se tega niso držali. Midva sva začela delati ob 9. ali 10. zvečer, da sva imela zjutraj polno pekarno kruha, vse je bilo nabito s kruhom. Ob 6. uri zjutraj sva pekarno odprla, pa sva jo morala že ob pol osmih zapreti, ker je zmanjkalo kruha. Toliko je bilo ljudi. Takrat se je vila kolona po celi ulici navzdol. Ker je bilo takrat vse zaprto, niso hodile samo stalne stranke, ampak tudi drugi. Trgovine so imele omejitve, tako da so bili lahko samo trije v trgovini. Bilo je izredno stanje. Takrat sva garala, pa še sama sva bila. Ta fant, ki nama pomaga, zaradi korone ni smel delati tukaj. Delati smo morali samo domači, z rokavicami, izolirani kot v akvariju.

Ali menite, da je pomembno, da stranke vedo za 100-letno tradicijo pekarnice? Kako jo poudarjate pri svojem delu?

Menim, da kar vedo za tradicijo. Prav posebej je ne poudarjamo. Tisti, ki pekarno obiskujejo, jo večinoma poznajo, ker se navezanost na pekarno prenaša iz roda v rod. Že babice so jim pripovedovale: »Smo hodili k Pavletu po kruh, pa k Lenči, sedaj pa spet k Pavletu.« To se prenaša iz generacije v generacijo. Otroci s tem rastejo in vsi vedo, da pekarna dela že dolgo časa.

Mnenje o prihodnosti

Kako vidite prihodnost pekarnice? Imate ideje, kako ohraniti njeno prepoznavnost?

Očitno sva midva s Pavletom še zadnja generacija, ki skrbiva, da naša pekarna deluje. Verjetno se bo z nama zgodovina tudi zaključila. Vsaj zaenkrat nič ne kaže, da bi bil kdo vsaj malo pripravljen to delo nadaljevati. Zato ostajava v tem obsegu, kakor je sedaj. Drugače pa bi se dalo pekarno razviti v butično trgovino z lokalnimi izdelki, z domačimi dobrinami, npr. z domačim oljem, vinom itd. Bilo bi lahko vsega po malo iz lokalne ponudbe, kar bi združili z domačim kruhom. A za to bi potrebovali mladega človeka z energijo in vizijo. Sin Marcel ima svojo službo in ga to delo ne zanima, kar popolnoma razumem. Takšnih stvari ne moreš siliti. Midva trenutno delava sama, brez zaposlenih, in če eden zboli, pekarna ne more delovati. Pekarna ima ogromen potencial, a za prihodnost potrebuje svežo energijo in nove ideje.

Najlepša hvala vam za pogovor!

4 ANKETIRANJE KUPCEV V KANCILJEVI PEKARNI

V času od 7. do 17. januarja 2025 so kupci v Kanciljevi pekarni lahko izpolnili našo anketo, ki je v prilogi raziskovalne naloge. Izpolnilo jo je **15 kupcev**. 47 % anketirancev je bilo starih 51 do 65 let, 40 % več kot 65 let, 13 % pa od 31 do 50 let.

Pomen pekarnice danes

Kako pogosto obiskujete Kanciljevo pekarno?

53 % anketirancev (v nadaljevanju: kupcev) Kanciljevo pekarno obiskuje vsak dan, 33 % enkrat tedensko, 14 % kupcev pa na vprašanje ni odgovorilo.

Katere izdelke najpogosteje kupujete v Kanciljevi pekarni?

87 % kupcev v Kanciljevi pekarni kupuje kruh, 27 % tudi pekovsko pecivo in 13 % tudi drobtine. 53 % kupcev kupuje črni kruh, 27 % polnozrnatega, 13 % belega in 7 % štruče (vrste kruha ne navaja). Žemlje kupuje 20 % kupcev, enako delež tudi sirove štručke, 7 % pa bele štručke za hotdog.

Zakaj se odločate za nakup v Kanciljevi pekarni?

Prav vsi kupci menijo, da v Kanciljevi pekarni nakupujejo zaradi kvalitete izdelkov. 53 % jih kupuje v tej pekarni tudi zaradi tradicije, 33 % zaradi ugodne lokacije, 7 % pa zaradi ugodne cene.

Kako bi ocenili kakovost izdelkov od 1 – zelo slabo do 5 – odlično?

Vsi kupci so izbrali oceno odlično.

Ali podpirate lokalne pekarnice pred velikimi trgovskimi verigami?

Vsi kupci so odgovorili, da podpirajo lokalne pekarnice. Nekateri so svoj odgovor tudi utemeljili:

- zaradi kvalitete in zaupanja proizvajalcu – 6-krat,
- ker dobiš kruh brez aditivov (umetnih dodatkov) in zaradi podpore lokalnim obrtnikom – 2-krat,
- zaradi domačnosti, prijaznosti, človečnosti,
- ker je domače, lokalno, zdravo,
- ker je to prav in hkrati edini način, da lokalna pekarna ostane in deluje,
- zaradi kvalitete in lokacije,
- zaradi ohranjanja tradicije in boljše kvalitete pekovskih izdelkov brez aditivov.

Ali ste vedeli, da ima Kanciljeva pekarna več kot 100-letno tradicijo?

Vsi kupci, z izjemo enega, so vedeli, da ima Kanciljeva pekarna 100-letno tradicijo. 20 % kupcev pozna prvotno ime pekarnice (Kraljičeva pekarna), 67 % drugo ime (Blatnikova pekarna), vsi pa poznajo ime Kanciljeva pekarna. 20 % kupcev pekarno pozna tudi po imenu Pri Pavletu, 7 % pa po imenu Pri Lenči.

Vloga pekarnice v lokalni skupnosti, tradiciji in kulturi v preteklosti

Ali ste od staršev ali starih staršev slišali zgodbe o tej pekarni?

73 % anketiranih kupcev je od staršev ali starih staršev že slišalo zgodbe o Kanciljevi pekarni. Pripovedovali so jim:

- da pečejo dober kruh – 2-krat,
- da je kruh čisto domač – 2-krat,
- da je bila vedno dolga vrsta, a je bilo vredno čakati na ta kruh,
- da gre za tradicijo od leta 1915,
- da gre že za četrto generacijo pekov,

- da je kruh kvaliteten, brez aditivov, da je odličen,
- o starejšem predanem peku Pavletu,
- da si vedno dobil kruh, tudi če nisi imel denarja,
- pekarna je živela tudi med vojno, ko je bilo težko s hrano,
- da so nekoč mladi pomočniki kar v koših raznašali kruh in žemljice.

Kaj menite, da je bilo v preteklosti najbolj pomembno za obstoj pekarnice?

Mnenja kupcev so bila naslednja:

- kakovost izdelkov (100 %),
- vloga v lokalni skupnosti (60 %),
- pomanjkanje konkurence (13 %) in
- prepoznavnost (7 %).

Ali menite, da je Kancilijeva pekarna igrala pomembno vlogo pri povezovanju lokalne skupnosti?

Vsi anketirani kupci menijo, da je pekarna igrala pomembno vlogo pri povezovanju lokalne skupnosti. Njihove utemeljitve smo strnile v naslednje točke:

- Srečevanje: ker se stranke tudi družijo ob nakupu; ker se tam vsi lokalci srečamo; povezuje; je tudi lokalno zbirališče; ljudje se tam srečujejo in kakšno rečejo; v njej so se zbirali ljudje vsakodnevno in izvedeli vse pomembne novice; zaradi srečavanja ljudi med tem meščani; ker so se v dolgih vrstah tudi spoznali; ker tam lahko srečaš "stare domačine".
- Tradicija starega načina priprave kruha: zaradi tradicije; ker je kruh domač, narejen po tradiciji; ker vedo za zdravje ljudi.
- Kruh je eno osnovnih dobrin: 2-krat.
- Poštenost: ker so pošteni.

Ali je obiskovanje Kancilijeve pekarnice del vaše družinske tradicije?

87 % anketiranih kupcev je odgovorilo pritrdilno. Svoje odgovore so pojasnili na naslednje načine:

- Že predniki so tam kupovali kruh: ker so že starši tam kupovali kruh – 2-krat; zelo dolgo že hodim v to pekarno; že več let smo v naši družini odjemalci kruha te odlične pekarnice; smo zvesti pekovski družini – 2-krat.
- Zaradi kvalitete kruha: radi imamo ta kruh; kakovost kruha; ker imajo dober kruh; smo stalni uporabniki Kancilijevega dobrega kruha; zaradi kvalitete.
- Zaradi prijaznosti: so prijazni; zaposleni so prijazni.

Ali ste kdaj slišali, da so se določeni pekovski izdelki v vaši družini uporabljali pri posebnih praznikih ali običajih?

Odgovori so bili naslednji:

- parklji za Miklavža – 8-krat,
- pekli so potice, ki smo jih prinesli, peka potice ob praznikih – 3-krat,
- pletenice za rojstne dneve – 2-krat,
- velikonočna šunka v testu – 2-krat,
- pekli so dobre janeževe upognjence;
- ptički, kifeljčki; bel kruh za veliko noč; za tradicionalni zajtrk.

Na kakšen način po vašem mnenju Kancilijeva pekarna ohranja svojo tradicijo?

Odgovore lahko strnemo v naslednje točke:

- z ohranjanjem stare recepture: da znajo delati na star način; da pečejo po starih receptih; da ohranjajo znanje, ki so ga dobili od prednikov – 6-krat.

- z odličnimi odnosi s strankami: s prijaznostjo in odprtostjo do strank – 5-krat.
- s kvalitetnimi izdelki: kakovost in raznolikost kruha; da vpelje kaj novega in opusti kaj starega; da ohranja kvaliteto in tradicijo – 4-krat.
- drugo: da pečejo brez aditivov – 2-krat; z uporabo kvalitetnih surovin; navajeni smo dobrega okusa tega kruha; družinskost; butičnost.

Ali menite, da je pekarna do danes ohranila enak pomen v lokalni skupnosti kot v preteklosti?

73 % anketiranih kupcev je na vprašanje odgovorilo pritrdilno, ostali pa menijo nasprotno.

Ohranila je enako vlogo:

- ker se tradicija, delavnost in angažiranost spoštuje v vsakem obdobju – 2-krat,
- zaradi tradicije in povezovanja ljudi,
- ker so eni redkih, ki vztrajajo pri tradiciji, ki nekaj velja,
- ker je stalnica v našem življenju, tradicija in povezovanje ljudi,
- kot rečeno: navada, vsakodnevni obisk, prijazen klepet, nakup dobrih izdelkov, ki že kar v pekarni romajo v usta,
- zaradi tradicije, prijaznosti in kvalitet; ker je še vse tako, kot je bilo; zaradi domačnosti; ker so konkurenčni.

Ni ohranila enake vloge:

- ker so v Domžalah še druge pekarnice,
- ker je v Domžalah preveč vsega in preveč priseljencev,
- danes je pekarna s svojo unikatno ponudbo izjema v lokalnem prostoru, obiskuje jo manj ljudi kot v preteklosti.

Kaj za vas simbolizira Kancilijeva pekarna?

80 % kupcev je menilo, da Kancilijeva pekarna danes simbolizira lokalno dediščino, 53 % jih meni tudi, da je kulturni simbol, 33 % pa, da poleg vsega simbolizira preprosto pekarno.

Predlogi in mnenja kupcev za Kancilijevo pekarno

Katere novosti bi želeli videti v ponudbi Kancilijeve pekarnice?

Večina anketirancev je na to vprašanje odgovorila, da ne želi nobenih novosti, da naj ostane tako, kot je sedaj (73 %). Drugi odgovori pa so bili:

- Novosti z različnimi vrstami kruha.
- V bistvu ne, mogoče kdaj kak kruh iz drugih vrst žita.
- Želela bi, da bi delali tudi ajdove, črne in polnozrnat žemlje.

Ali menite, da bi morali Kancilijevi bolj poudariti svojo dediščino?

67 % anketiranih kupcev je na vprašanje odgovorilo nikalno. Nekateri so odgovor utemeljili:

- Dobro blago se samo hvali.
- Pozna jih vsa Slovenija.
- S svojim obstojem to počno odlično.

Trije menijo, da bi morali bolj poudarjati svojo dediščino. Odgovor so utemeljili:

- Lahko bi dodali še kakšno staro sliko.
- S predstavitvijo zgodovine na vidnih mestih zunaj pekarnice.
- Z oglaševanjem.

Imate še kakšne predloge ali mnenja za Kancilijevo pekarno?

60 % anketiranih je podalo tudi mnenja in želje.

- Želim, da bi dolgo, zdravo živeli in ostali takšni kot ste!
- Želim, da ostanete tako odlična pekarna, vpeta v mikro okolje in prijazna do vseh. Še na mnoga leta!

- Ostanite še naprej takšni kot ste, pa čim dlje naj še diši iz vaše pekarnice!
- Želim, da uporabljate samo ekološko pridelano moko in še naprej skrbite za kvaliteto svojih pekovskih izdelkov s starimi recepti in tradicionalnim načinom priprave. Kljub temu pa si olajšajte delo s sodobnimi pripomočki, če je to možno.
- Drugi komentarji so bili še: Pekarna je zakon! Preprosto domače. Odlično je. Vztrajajte, kar tako naprej!

5 RAZPRAVA

5.1 PREVERJANJE CILJEV RAZISKAVE

Na začetku našega raziskovanja smo si zastavile več vprašanj, na katera bomo skušale odgovoriti.

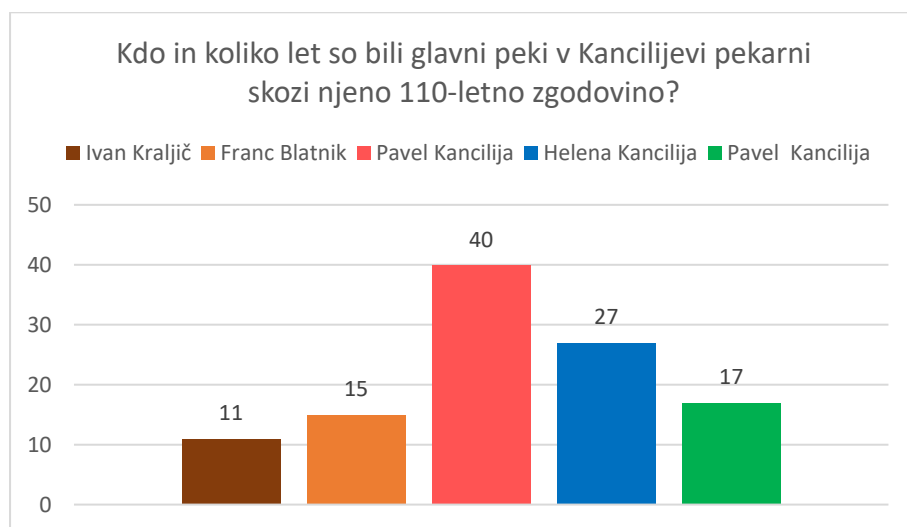
Kako se je pekarska tradicija in s tem znanje prenašalo iz roda v rod – kdo se je prvi ukvarjal s pekarstvom in kateri potomci so pekovsko tradicijo nadaljevali?

Uspeh in prepoznavnost vsake pekarnice sta odvisna od glavnega peka, ki opravi delo, ki je za kvaliteto pekovskih izdelkov najpomembnejše: pripravo in peko kruha. Glavne peke skozi (letos že 110-letno) zgodovino Kancilijeve pekarnice prikazuje spodnja preglednica.

Glavni peki v Kancilijevi pekarni

Preglednica 1: Peki v Kancilijevi pekarni skozi njeno 110-letno zgodovino

<i>Peki skozi čas</i>	<i>od leta do vključno leta</i>	<i>skupaj let</i>
Ivan Kraljič	1915–1925	11
Franc Blatnik	1926–1940	15
Pavel Kancilija	1941–1980	40
Helena Kancilija	1981–2007	27
Pavel Kancilija	2008–dalje	17
	skupaj	110 let



Najdaljše obdobje je bil glavni pek v Kancilijevi pekarni pek **Pavel Kancilija** - starejši (40 let), nato njegova hči **Helena Kancilija** (27 let) in njen sin **Pavel Kancilija** mlajši (17 let).

Najkrajši čas je bil pek **Ivan Kraljič** (11 let), ki je pekarno ustanovil. **Franc Blatnik** je bil pek 15 let. Pavel Kancilija (starejši), Helena in Pavel Kancilija (mlajši) so pred tem delali v pekarni kot pekovski pomočniki.

Stanovalci v pekovi hiši skozi čas

Helena Kancilija je 28. 11. 2024 v pogovoru povedala: »Potem, ko smo leta 1969 naredili novo peč, smo streho dvignili in na vrhu pozidali nadstropje. Zidati smo začeli leta 1973. /.../ Pozidavo smo dokončali šele leta 1980. Tako je bilo v hiši vedno več prostora, ljudi v njej pa čedalje manj, ker so odrasli otroci začeli odhajati.« Da bi potrdile njeno trditev, smo izdelale spodnjo preglednico.

Preglednica 2: Prebivalci pekove hiše od ustanovitve ok. leta 1915 dalje

Ime stanovalca	od	razlog začetka	do	razlog konca	skupaj
Ivan Kraljič	1915	ustanovitev pekarnice	1925	smrt	10 let
Ivana Narobe, p. Kraljič	1915	ustanovitev pekarnice	1916	smrt	1 leto
Terezija Kraljič	1915	selitev k staršem	1939	poroka, v Kleče	24 let
Helena Tavčar, p. Kraljič, p. Blatnik	1919	poroka s Kraljičem	1962	smrt	43 let
Ana Kraljič, p. Kancilija	1921	rojstvo	2004	smrt	83 let
Franc Blatnik	1926	por. s Heleno Kraljič	1940	smrt	14 let
Antonija Blatnik	1927	rojstvo	1972	selitev v novo hišo poleg pekarnice	45 let
Gabrijela Blatnik	1931	rojstvo	1957	poroka, v Domžale	26 let
Pavel Kancilija	1941	poroka z Ano Kraljič	1996	smrt	55 let
Marjeta Kancilija	1942	rojstvo	1960	poroka, v Novo mesto	18 let
Helena Kancilija	1944	rojstvo	–	še živi v pekovi hiši	81 let
Mojca Kancilija	1955	rojstvo	1977	poroka, v Domžale	22 let
Polona Kancilija	1966	rojstvo	2009	poroka, v Moste pri Komendi	43 let
Andreja Kancilija	1965 1997	rojstvo vrnitev	1988 –	poroka; še živi v pekovi hiši	51 let
Pavel Kancilija	1971	rojstvo	1991	2007 selitev v novo hišo poleg pekarnice	20 let

V pekovi hiši je v njeni 110-letni zgodovini živelo 15 ljudi. Najdlje sta v njej živeli Ana Kraljič, poročena Kancilija, in sicer 83 let, in Helena Kancilija, 81 let, ki še danes živi v njej. Obe sta v hiši živeli od rojstva. 55 let je v hiši živel Pavel Kancilija, ki se je sem priselil po poroki s pekovo hčerko leta 1941. 51 let v hiši živi Helenina hči Andreja. 45 let je v pekovi hiši živela Blatnikova hči Andreja in 43 let Helena Tavčar, poročena Kraljič in Blatnik.

Razlogi za bivanje v pekovi hiši so bili: ustanovitev pekarnice (Ivan in Ivana Kraljič) in selitev k staršem (Terezija Kraljič). Za vse ostale je bil razlog rojstvo v pekovi hiši z izjemo Franca Blatnika in Pavla Kancilije, ki sta se v pekovo hišo naselila po poroki. Razlogi za konec bivanja v pekovi hiši pa so bili: smrt (6-krat), poroka (6-krat) in selitev v novo hišo (2-krat).

Če primerjamo število prebivalcev v pekovi hiši na vsakih pet let v obdobju od leta 1915 do leta 2025, dobimo spodnji grafikon. Pekova hiša je bila najbolj poseljena v obdobju od 1935 do leta 1985, ko je v njej živelo 6 do 8 ljudi. Največ ljudi je v pekovi hiši živelo leta 1955: Helena, Antonija in Gabriela Blatnik ter Ana, Pavel, Marjeta, Helena in Mojca Kancilija. Od leta 2010 dalje v njej živita le Helena Kancilija in njena hči Andreja. Ko so leta 1969 začeli z zamenjavo stare peči z novo, je v pekovi hiši živelo sedem ljudi. Zato ni čudno, da so pozidali nadstropje. Po letu 1985 pa je število prebivalcev pekove hiše postopoma upadalo.



Kako so se spreminjale peči in prostori, v katerih so pripravljali in pekli kruh?

Pekarniška prodajalna je bila preurejena v sedemdesetih letih. Spremenjena sta bila vhoda v trgovino in delavnico, okna in prodajalni pult. Na istem mestu so ostale le police za kruh. Nekdanja delavnica je bila prvotno tam, kjer je danes skladišče za moko. V današnji delavnici, ki se nahaja pred pečjo, ni več vodnjaka, kotla za vodo in mize. Na mestu vodnjaka in mize danes stoji »truga« z delovno površino in tehtnico. Stroj za mesenje testa se danes nahaja na mestu nekdanjega kotla za vodo. Ko še ni bilo vodovoda, so vodo natočili iz vodnjaka na črpalko, nato pa so jo segreli v kotlu z vodo. Danes to ni več potrebno, zato imajo pipo in umivalnik poleg skladovnice z deskami.

»Garb« ali deske pod stropom, kjer kruh vzhaja, in deske v skladovnici so imeli nekoč v takratni delavnici, današnjem skladišču za moko in prostoru s pečjo. Lopar in druge pripomočke so imeli nekoč poleg peči, danes pa se nahaja za strojem za mesenje. Do leta 1944 niso imeli nobenih strojev. Potem so kupili stroj za mesenje testa, po drugi svetovni vojni pa še stroj za drobtine in sejalnik za moko. Odprtina za peč, kamor vstavljajo vzhajane hlebce, je na istem mestu, kot nekoč. Razlika je le v tem, da sta bili nekoč proti peči dve stopnici navzdol, ki jih danes ni več. Do menjave peči leta 1969 so kurili z drvmi. Ko so zgradili novo parno peč, so jo najprej kurili s premogom, nato s kurilnim oljem, od leta 2014 pa za kurivo uporabljajo pelete. Zaradi spremembe kuriva ne potrebujejo več posode za pepel, ki je bila nekoč poleg vhoda v peč. Nova peč ima dva nivoja. Spodnji nivo peči ima višjo temperaturo, približno 240 °C, zgornji pa okoli 225 °C. Vzhajano testo najprej položijo spodaj, da se naredi skorja, nato pa ga prestavijo na višji nivo, da se zapeče še sredica.

Kako se je spreminjal način dela, pripomočki in recepti, po katerih so pekli kruh?

Način dela se v Kancilijevi pekarni ni bistveno spreminjal. Še danes uporabljajo stare recepte in ne dodajajo nobenih prehranskih dodatkov ali aditivov. Še vedno uporabljajo tudi večino pripomočkov, ki so jih uporabljali nekoč. Delo so jim olajšali le nekaterimi stroji. Leta 1944 so kupili prvi stroj za mesenje testa, s katerim so delali do leta 1985. Sedaj imajo že tretji stroj za mesenje testa, ki ga je kupil sedanji pek leta 2007, ko je prevzel pekarno. Od leta 1960 imajo prešo, ki razreže testo za žemlje, da ga ni potrebno tehtati. Danes imajo novo prešo, ki pa je prav takšna, kot je bila prvotna. Po drugi svetovni vojni so kupili tudi stroj za drobtine, ki ga uporabljajo še danes, po letu 1960 pa še stroj za sejanje moke.

Kako poteka delovni proces, ki se začne ob poldrugi uri ponoči in traja do šeste ure zjutraj, nam prikazujejo fotografije, ki sta jih za nas posnela Pavel Kancilija in Saša Hiršman.

PRIPRAVA IN PEKA KRUHA



Slika 1: V stroj za mesenje testa bi lahko dali 150 kilogramov moke. To je že tretji stroj za mesenje v zgodovini Kancilijeve pekarnice.



Slika 2: Testo za kruh pek trikrat pregnete. Prvič testo počiva 15 do 20 minut, potem testo pregnete, nakar počiva še 20 minut. Nato oblikuje hlebce, ki vzhajajo 40 minut.



Slika 3: Po trikratnem vzhajanju hlebci romajo v peč.

Način priprave in peka kruha na star način v Kancilijevi pekarni traja najmanj dve uri in pol. V modernih pekarnah več dela opravijo stroji (npr. tehtanje in oblikovanje testa, vzhajanje v komorah, tekoči trakovi v peč itd.), tako da je kruh pečen v eni uri. K temu pripomorejo tudi prehranski dodatki ali aditivi, ki omogočijo vzhajanje testa ne glede na temperaturo v prostoru. V Kancilijevi pekarni, kjer testo vzhaja trikrat, morajo zelo paziti na toploto, saj v prostoru ne sme biti prehladno niti ne prevroče, kar je večkrat težava poleti.



Slika 4: Pek naredi še zadnje zarezke v testo, preden jih vstavi v peč.



Slika 5: Z lesnim loparjem pek vzhajane hlebce vstavi v peč.



Slika 6: Hlebci se v spodnjem delu peči na hitro zapečejo, da dobijo skorjo, nato jih pek prestavi v zgornji del peči.



Slika 7: Dokončno se hlebci kruha spečejo v zgornjem delu peči. Priprava testa in peka kruha traja najmanj uro in pol.

PRIPRAVA IN PEKA ŽEMELJ



Slika 8: Pek nekoliko manj vzhajano testo strese v prešo za žemlje.



Slika 9: V preši so noži, ki testo razrežejo v enakomerne dele za žemlje.



Slika 10: Razrezano dele testa pek oblikuje v okroglo obliko. Na delovni deski vidimo tudi nekaj pekovih pripomočkov: vevnico, omelo in valjarček.



Slika 11: Z valjarčkom oblikuje sredino žemelj in jih obrne narobe, da ponovno vzhajajo.



Slika 12: Preden gre vzhajano testo za žemlje na lopar in v peč, jih pek obrne na pravo stran.



Slika 13: Pek žemlje vstavi najprej v spodnji del peči.



Slika 14: Vstavljanje loparja z žemljami v peč. Takšna izdelava in peka žemelj je danes redka.

Kako se je spreminjala vloga pekarnice skozi čas v lokalni skupnosti?

Vloga pekarnice se je skozi čas zelo spreminjala. Pred drugo svetovno vojno in še nekaj časa po njej so kruh prodajali tudi po hišah. Naložili so ga v cekarje in koše ter ga s kolesi razvažali po okoliških naseljih. Ko je bilo v okolici še veliko kmetov, so pekli tudi njihov kruh, posebno v poletnem času.

Po drugi svetovni vojni, še posebno v šestdesetih in sedemdesetih letih, je bilo povpraševanje po kruhu zelo veliko. Pred pekarno so se ob vikendih vile dolge kolone kupcev, ki so čakali na kruh. Pekli so ga dvakrat na dan in ga prodali od 500 do 800 kilogramov na dan. S širitvijo in razvojem mesta Domžale se je ponudba kruha vedno bolj večala, povpraševanje pa se je nekoliko zmanjšalo. V devetdesetih letih so v Kancilijevi pekarni napekli povprečno 200 do 220 kilogramov kruha na dan, danes pa ga spečejo povprečno 70 do 80 kilogramov.

Danes kruh v Kancilijevi pekarni kupujejo predvsem stalni kupci iz lokalnega okolja, predvsem z območja Stoba. Razlog za to je predvsem kvaliteta pekovskih izdelkov, tradicija, ugodna lokacija in ugodne cene. Stalni kupci so navezani na pekarno, v katero so zahajali že njihovi predniki, poleg kvalitete pa hvalijo tudi prijaznost in poštenost osebja. Pekarna je igrala pomembno vlogo pri povezovanju lokalne skupnosti že v preteklosti, kar pa je stalnim kupcem pomembno še danes. Kakor je šla Kancilijeva pekarna iz roda v rod, tako so se menjale tudi generacije kupcev, ki so iz istih družin kot nekoč. Izročilo o dobrem kruhu v tej pekarni gre iz roda v rod. Večina kupcev zelo ceni, da v pekarni ohranjajo stare recepte za peko kruha in da mu ne dodajajo umetnih dodatkov (aditivov). 73 % anketiranih kupcev meni, da je pekarna do danes ohranila enak pomen v lokalni skupnosti kot nekoč. Vsakodnevni obisk pekarniške trgovinice je zanje tradicija, navada, nekakšen obred, ki jim pomeni domačnost v lokalnem okolju, ki se odraža s prijaznim klepetom in medsebojnim srečevanjem.

5.2 PRIMERJAVA UGOTOVITEV Z LITERATURO

Priprava testa in peka kruha

Priprava na peko kruha v Kancilijevi pekarni se ohranja skozi stoletno obdobje in je z nekaterimi značilnostmi podobna načinu, ki ga opisuje Janez Bogataj v knjigi *Dober kot kruh*. Nekoč so morali na večer pred peko pripraviti ustrezno količino drv, kar je veljalo tudi za Kancilijevo pekarno, dokler so imeli peč na drva. Helena Kancilija je o tem povedala: *»Popoldne smo v peči pripravili premog, drva in butare, da smo zvečer okoli osmih zakurili. Potem je to ponoči gorelo. Vsake toliko časa smo morali po peči malo pobrskati, da se je cela peč lepo pregrela. Potem smo peč očistili pepela in spekli eno »peč«, kot smo rekli. Za vsako peč je bilo potrebno spet zakuriti.«* Peč na drva so uporabljali do leta 1969, potem pa so zgradili sodobnejšo peč »na prepeko«. To je peč z dvema nivojema. Tudi to peč so sprva kurili na premog, nato so namestili gorilec za kurilno olje, od leta 2014 pa imajo gorilec na pelete. Na ta način se je delo peka, v primerjavi s peko v stari krušni peči na drva, zelo poenostavilo. Dokler niso leta 1944 kupili prvega stroja za mesenje testa, je vse delo za pripravo testa za kruh potekalo ročno. Delo so si olajšali tudi z nakupom stroja za sejanje moke, stroja za drobtine (po drugi svetovni vojni) in preše za žemlje (1960).

Prodaja kruha

Peki niso le pripravljali in pekli kruh, ampak so ga v preteklosti tudi razvažali po hišah.⁸⁸ Helena Kancilija nam je pripovedovala podobno zgodbo: *»Ko so kruh spekli, so ga zjutraj zložili v koše, potem so dali koš na ramo ter se s kolesom vozili naokrog in ga prodajali po*

⁸⁸ J. Bogataj, 2023, str. 11-13.

hišah. Prodajali so ga po Študi, Dragomlju, Jaršah in drugod tukaj naokoli.« Poleg tega so pred drugo svetovno vojno in še nekaj časa po njej pekli kruh in potice tudi za okoliške kmete. Kruh so razvažali tudi po gostilnah. Helena se spominja: »Ko je bila peka opravljena, smo kruh razvozili po hišah in gostilnah, največkrat kar s kolesom.«⁸⁹ V preteklosti so imeli sveže pečen kruh in pecivo dvakrat na dan, tako da je bila trgovina odprta cel dan. Danes imajo pekarno odprto od 6. do 18. ure. Če pa ves kruh prodajo že prej, pekarno že prej zaprejo. Od leta 1970 imajo ob sobotah in nedeljah pekarno zaprto, kar jim omogoča, da se spočijejo od nočnega dela.

Vrste napečenega kruha nekoč in danes

Na Gorenjskem, ki je veljala za bolj gospodarsko razvito pokrajino, z znosnimi gmotnimi možnostmi za prebivalce, so na domačijah pekli črni in beli kruh. Prvega iz pšenične, ržene in tudi ajdove moke, drugega iz pšenične, ki so ji dodali še maslo, jajca, mlačno mleko ali smetano.⁹⁰ Helena Kancilija je povedala: »Nekoč pa so pekli samo črn in bel kruh. Oče mi je pripovedoval, da so nekoč delali tudi piškote, a odkar sem bila otrok, tega ni bilo.« Danes pečejo črni, beli, polbeli in polnozrnati kruh, od pekovskega peciva pa žemlje, sirove štručke, makovke in polnozrnate sirove ter bele in črne bombete. Iz kruha, ki ostane, naredijo drobtine. Ves kruh je brez aditivov, saj je narejen po stari recepturi.

Preverile smo, ali v bel kruh dodajajo tudi mleko, jajca, maslo in smetano. Sedanji pek Pavel Kancilija je povedal: »Ne, ker bi bil potem to mlečni kruh. Včasih so v bel kruh dajali malo sladkorja, ker je bila bolj slaba moka, ki se ni barvala. Sladkor pa je naredil kruh bolj rjavkast, da je bil lepo zapečen in da ni bil čisto bel in bled. Sedaj so moke boljše kvalitete. Nekoč so na kilogram moke dodali 3 do 4 dekagramov sladkorja. Tudi v naši pekarni so nekoč tako delali. Takrat na trgu ni bilo veliko ponudnikov moke, sedaj je ponudbe veliko.«

Prodajalka Saša Hiršman je glede vrst kruha, ki ga največ prodajo, povedala: »Imamo krog zvestih strank, ki natančno vedo, kaj pri nas dobijo. Večina jih še vedno prisega na klasiko: beli in črni kruh. Sedaj imamo še polnozrnati kruh in nekatere dodatne izdelke. Kljub vse večji ozaveščenosti o zdravi prehrani, je beli kruh še vedno najbolj priljubljen.«

Posebne vrste kruha ob praznikih

Janez Bogataj v svoji knjigi piše, da so se ponekod ohranile še različne vrste prazničnega kruha in peciva, ki ga pečejo ob življenjskih in drugih praznikih. Za Miklavža je še vedno po vsej Sloveniji navada obdarovanja otrok z belim kruhom v podobi Miklavža in parkljev.⁹¹

Nekaj prazničnega peciva zasledimo tudi v Kancilijevi pekarni. Helena Kancilija je povedala, da pred Miklavžem prodajajo tudi parklje, če pa ima kdo god, lahko naroči tudi pletenice, ki so jih na Gorenjskem nekoč pekli ob porokah.⁹²

Tudi anketirani kupci so povedali, da za Miklavža v pekarni kupujejo parklje in naročajo pletenice za rojstne dneve. Omenili so tudi, da so nekoč prinesli tudi potice, da so jih potem v pekarni spekli. Nekateri so omenili tudi, da so jim v pekarni spekli tudi velikonočno šunko v testu in seveda beli kruh za veliko noč.

⁸⁹ Zalokar Oražem, Cveta, str. 12.

⁹⁰ J. Bogataj, 2023, str. 111.

⁹¹ J. Bogataj, 2023, str. 164-235.

⁹² J. Bogataj, 2023, str. 164-235.

6 ZAKLJUČEK

Z raziskovalno nalogo smo uresničile raziskovalne cilje tako, da smo na osnovi pisnih in ustnih virov predstavile zgodovino Kancilijeve pekarnice ter njeno vlogo v lokalni skupnosti nekoč in danes. Menimo, da je dragocen del naloge tudi opis sedanjih in nekdanjih prostorov za pripravo in peko kruha ter opis tradicionalnega načina dela, ki sta nam ga predstavila peka tretje in četrte generacije Kancilijeve pekarnice, Helena in Pavel Kancilija. Svoje mnenje o Kancilijevi pekarni, ki se je nekoč imenovala Blatnikova in še prej Kraljičeva pekarna, so povedali tudi stalni kupci, ki znajo ceniti kvaliteto kruha, pripravljenega po tradicionalnem receptu izpred stotih let in brez vseh dodatkov, ki drugim pekom danes olajšujejo delo. Kancilijev kruh je poseben prav v tem, da je brez aditivov in da testo za kruh in krušno pecivo kar trikrat vzhaja. Kancilijev kruh in žemlje, narejene na star način, so danes posebnost, ki je že izjemno redka.

Kljub temu da smo si prizadevale narediti čim bolj celostno predstavitev Kancilijeve pekarnice in njene vloge v lokalni skupnosti pa bi bilo mogoče raziskavo nadaljevati na več načinov. Lahko bi njihov način dela primerjali z večjimi pekarnami, npr. z Žitom, in ugotavljale razliko med tradicionalnim in industrijskim načinom priprave in peke kruha. Lahko bi raziskovale, kaj je danes kupcem kruha pomembnejše: okus, tekstura, sestavine, način priprave, zapečenost itd. Osredotočile bi se lahko na raziskavo pekarske obrti v širšem slovenskem prostoru in ugotavljale, kdaj so jih začele nadomeščati velike pekarnice in koliko je še pekarn v širši okolici in po Sloveniji, ki pripravljajo in pečejo kruh na tradicionalni način. Zanimalo bi nas lahko, kakšno prihodnost ima tradicija in tradicionalne metode priprave kruha v današnjem času, npr. za lokalni trg, z ekološkimi surovinami, z ročnim načinom dela kot butični izdelek. Poleg tega bi bilo zanimivo raziskati tudi osebne zgodbe pekov prejšnjih generacij Kancilijeve pekarnice, še posebno osebno zgodbo Ivana Kraljiča in njegove žene Ivane, ki sta odšla na delo v Ameriko, da sta leta 1904 lahko začela graditi pekovo hišo in da sta leta 1915 odprla prvo pekarno.

7 LITERATURA IN VIRI

- Bernik, Franc: *Zgodovina Fare Domžale*, 1923, nova izdaja, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika, 2020.
- Bernik, Franc: *Zgodovina Fare Domžale*, 1939, drugi natis, Domžale, Kulturni dom Franca Bernika, 2020.
- Bogataj, Janez: *Dober kot kruh*, Ljubljana, Založba Hart, 2023.
- Brojan, Matjaž: *Domžalski kralji brez kron*, poglavje: *Lenči iz Blatnikov pekarnice, Pekovka, kakršne na Domžalskem ni*, Domžale, samozaložba, 2020, str. 219-227.
- Dolschon, Irena: Vonj po kruhu, priloga neznanega časopisa: *Tedenska tribuna*, sredo, 8. januarja 1994 (arhiv Helene Kancilija).
- Heing, Primož: Kruh ima svojo dušo. In vonj. Pekarna Kancilija, *Dnevnik LXI*, november 2021, št. 11 (arhiv Helene Kancilija).
- Špela Kveder: Neznani znanci – Pavle Kancilija: ritem življenja se na kruhu pozna, Domžalec, okoli leta 2010 (arhiv Helene Kancilija).
- Planinc, Franci: *Kruh in pecivo po domače, Peka brez umetnih dodatkov*, Krško, Neviodunum, 2010.
- Stražar, Stane: *Domžale pod Goričico*, Škocjan pri Domžalah, Odbor pri Kulturnem društvu Miran Jarc, 1999.
- Suhadolnik, Jože: Pekarna Kancilija, *Nedeljske teme* 21, *Nedeljski dnevnik*, nedelja, 15. januarja 1994.
- Ulčar, Miha: 14. redna seja občinskega sveta Občine Domžale, *Slamnik*, letnik LXI, marec 2021, št. 3, str. 10.

- *V domžalski občini primanjkuje kruha po količini in kvaliteti*, Občinski poročevalec, leto I, št. 2, Domžale, 23. 11. 1962, str. 4.
- Zalokar Oražem, Cveta: *Portret: Helena Kancilija – Lenči: Skoraj 50 let že peče kruh in zgodaj vstaja*, Slamnik, št. 11, september 2012, str. 12.

Elektronski viri in literatura:

- France Bernik, župnik v Domžalah: *Zgodovina Fare Domžale, Svojim faranom doma in na ptujem v spomin na veliko dobo farne in domovinske ljubezni*, Samozaložba, 1923, dostopno kot e-knjiga na naslovu http://www.knjiznica-domzale.si/Portals/0/Dokumenti/monografske_publikacije/zgodovina_1.pdf, 25. 10. 2024.
- Pekarna Kancilija, <https://www.visitdomzale.si/namestitve-in-kulinarika/kulinarika/pekarna-kancilija> (11. 10. 2024).
- *V domžalski občini primanjkuje kruha po količini in kvaliteti*, Občinski poročevalec, leto I, št. 2, Domžale, 23. 11. 1962, str. 4. <https://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-A0EPFREL/0ed55928-9cf4-4758-bc41-21891513850d/PDF> (11. 10. 2024).
- Kancilijeva pekarna v Domžalah, <https://pekarna-kancilija.si/> (11. 10. 2024)
- Pekarne v Domžalah, <https://www.google.com/search?q=pekarne+v+dom%C5%BEalah> (11. 10. 2024)
- Pregovori o kruhu, <http://svetodobrot.naspletu.com/kruh/pregovori.html> (20. 12. 2024).
- Priročnik o nesnovni kulturni dediščini, Slovenski etnološki muzej, Ljubljana, 2012, <https://www.etno-muzej.si/sl/publikacije/prirocnik-o-nesnovni-kulturni-dediscini> (11. 10. 2024).

8 PRILOGA

ANKETA ZA KUPCE V KANCILJEVI PEKARNI

Spoštovani kupci! Sva Ema in Maša iz OŠ Rodica, ki letos raziskujeva 100-letno tradicijo Kancilijeve pekarnice. Prosiva vas, da odgovorite na nekaj vprašanj.

1. Osebni podatki:

- Starost:
 - do 30 let
 - 31–50 let
 - 51–65 let
 - nad 65 let
- Kako pogosto obiskujete Kancilijevo pekarno?
 - dnevno
 - tedensko
 - občasno
 - prvič

2. Pomen pekarnice danes:

- Katere izdelke najpogosteje kupujete v Kanciljevi pekarni?
 - kruh – vrste: ...
 - pecivo – vrste: ...
 - drugo: ...
- Zakaj se odločate za nakup v Kanciljevi pekarni? Zaradi ...
 - kakovosti izdelkov
 - tradicije
 - lokacije
 - cene
 - drugo: ...
- Kako bi ocenili kakovost izdelkov (1 - zelo slabo, 5 - odlično)?
 - 1 2 3 4 5
- Ali podpirate lokalne pekarnice pred velikimi trgovskimi verigami? Da. Ne.

Zakaj? ...

- Ali ste vedeli, da ima Kancilijeva pekarna več kot 100-letno tradicijo? Da. Ne.

3. Vloga pekarnice v lokalni skupnosti, tradiciji in kulturi v preteklosti

- Katera imena je imela ta pekarna v preteklosti, v svoji 100-letni zgodovini?
- Ali ste od staršev ali starih staršev slišali zgodbe o tej pekarni? Da. Ne.
Kaj so vam starši, stari starši ali starejši krajanji povedali o tej pekarni?
- Kaj menite, da je bilo v preteklosti najbolj pomembno za obstoj pekarnice?
 - kakovost izdelkov
 - pomanjkanje konkurence
 - vloga v lokalni skupnosti
 - drugo: (kaj?) ... _____
- Ali menite, da je Kancilijeva pekarna igrala pomembno vlogo pri povezovanju lokalne skupnosti?
Zakaj? Da. Ne. Zato, ker ...
- Ali je obiskovanje Kancilijeve pekarnice del vaše družinske tradicije? Da. Ne.
Razložite: ...
- Ali ste kdaj slišali, da so se določeni pekovski izdelki v vaši družini uporabljali pri posebnih praznikih ali običajih? Če da, kateri in ob katerih praznikih ali običajih?
- Na kakšen način po vašem mnenju Kancilijeva pekarna danes ohranja svojo tradicijo v primerjavi s preteklostjo?
- Ali menite, da je pekarna do danes ohranila enak pomen v lokalni skupnosti kot v preteklosti? Da. Ne.
Zakaj? ...
- Kaj za vas simbolizira Kancilijeva pekarna?
 - lokalno dediščino
 - kulturni simbol
 - preprosto pekarno
 - drugo: _____

4. Predlogi in mnenja:

- Katere novosti bi želeli videti v ponudbi Kancilijeve pekarnice?
- Ali menite, da bi morali Kancilijevi bolj poudarjati svojo tradicijo? Da. Ne.
Na kakšen način? ...
- Imate še kakšne predloge ali mnenja o Kancilijevi pekarni?

Prosiva, da anketo vrnete v Kancilijevo pekarno najkasneje do petka, 17. januarja 2025.

Hvala vam za vaše odgovore!