

EDOV KROH

(Dogajanje v kuhinji, kjer otroci pečejo ajdov kruh.)

Alex: No, no ... danc bomo p'kli edov kroh.

Blaž: A kir sploh ve, zaka se mu reče edov.

Maja: Ko je iz ede, al! Edo smo Slovenci že od zmirn nicali za jesti.

Julija: Moja bica praji, da so včasih, ko je bva mihna, kroh p'kli vsako soboto. Pa jena moti, moja prabica, jo je naučiva vse finte.

Alex: Zaj pa poštudiramo, kaj nicali za kroh?

Blaž: Ja, moko ... edovo pa pšenično, da se bolj zmesi.

Maja: Edova moka je drugačna od pšenične. Če je ne dov popariš z vračo vodo, pa mavo pšenične moke co, kroh ne bo grato.

Julija: Pa na toplo vodo, sol pa kvas ne smemo pozabit.

Blaž: Lahko damo n't še kaj druga. Moja bica da n'tre še orehe.

Maja: Jo, zavrnamo damo lahko orehe, semena al' pa grompe, če mamo radi bolj moč'n kroh.

Alex: No, prvo morš znat prav zamesit t'sto. A vaho j's mesim?

Julija: A mrš zmirn ti vse! Samo da ne boš sp't kaj zasrav, da ne bo kroh trd ko kameje.

Maja: Moja bica je rekva, da je bil edov kroh včasih bol zbit, ko niso meli pšenice za mešat. Dober je pa biu, še najbolj pa pozimi, ko so ga jedli s kislim zelom pa kvobaso!

Blaž: Testo m're bit mahko, ne preveč mokro in ne preveč suho. Moja bica proba s prsti – če se ji lepi na rake, da co še mavo moke. Če je pa pretrdo, pa še mavo tople vode.

Alex: Tvoja bica pa res zna p'čt kroh!

Blaž: Haha, no, leta izkušenj nardijo svoje. Zaj pa še ena finta – če očte, da kroh l'po zadiši in ma boljš žmah, m'rmo vmesit še mavo orehov al' pa žlico strdi.

Julija: Enbart so meli čebele pa so rekli, da mavo strdi da dušo rženemo al' pa edovemo kroho.

(Zamesijo.)

Alex: A zaj že damo v peč?

Maja: Čakte, t'sto m're mavo spohejat, da bo kroh mehek.

Julija: Kaj m're?

Maja: Spohejat, t'k ko js zutra! Zmirn nicalm mavo cajta, da "vzhajam" s postle!

Blaž: Haha! No, zaj pa res u peč!

Alex: Mmm, tk sem neučakan, s'm upam, da se čim prej speče. (*Čez nekaj časa ...*)

Maja : No, zaj mam pa še mihno cajta. Ka ko bi si zmislili eno pravlico o edi in Slovencih. (*Čez nekaj časa, ko se iz pečice širi omamen vonj ...*)

Julija: Ni si treba n'č zmišlovat, t'k vsi vemo uno pripovedko o tem, k'k so se naši dedani pa bice naselili štole, ko smo mi zaj doma. T'k gre ...

Enbart so naši dedani živeli tam na vzhodu, meli so dobst zlata pa vsega, ka so nicali. Bvo je zmirn več ludi, pa kregat so se začali, pa tuj pobijat.

Blaž: Pa tuj jesti je zmajnkavo in uni ta mirolubni so šli po sv'tu.

Maja: Boh jih je pa čudno rad mev, pol jim je dal sobo edovo seme. Reko jim je: Tam, ko bo š'to seme zrastvo, tam ostante.

Alex: A si morte mislit, kk so hodli pa lutali okovo, pa sadili š'to seme, pol pa nikjer ni rastvo, t'k da so bli že čist obupani, pa zmatrani.

Julija: Ja, ja, pol so pršli na lib'liško pole, tam je pa ozelenevo, se razcvetevo in obroidvo, da še ns sejemo edo, pa pečemo edov kroh.

Blaž: Mi tuj sejemo edo. Dopade se mi, ko iz z'mle pokukajo drobni nežni cvetovi, bieli pa rožnati. Semena so pa tuj posebne oblike – drobna, trikotna pa tmna ko noč.

Alex: A veš, zaka je take oblike? Da so ta sitni otroci g'r klečali za kaz'n.

Julija: Šta pripovedka se je prenašava iz roda v rod že taj, ko sploh še niso znali pisat.

Maja: K'rkol že. Eda ni samo jest – za nas Slovence je simbol ceglavosti, skromnosti in hvaležnosti.

(*Medtem se kruh speče. Blaž ga vzame iz pečice.*)

Alex: No, končno se je speko.

Julija: Pol pa še z večim veselom pojejmo, šti naš kroh!

VSI: Boh žegni. (*Vzamejo vsak kos kruha.*)

VSI: Boh vonej. (*Jedo kruh. Konec.*)

SLOVARČEK:

spohejat – spočiti

pisker – posoda, lonec