

Gastronomsko-gledališko  
doživetje

# Hiša Giser

*Gastronomic-theater Experience*

***House Giser***

**ID20**

**Idrija, 2023**

## Kolofon

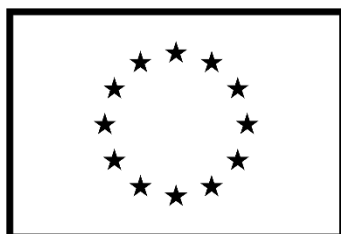
Poročilo pripravili: Matevž Straus, Drejc Kokošar, Nataša Balant in Matevž Šlabnik

Idrija, 2023

Avtorji doživetja: Drejc Kokošar, Matevž Straus, Ana Kržišnik, Aleš Čar, Tilen Božič, Matevž Šlabnik, Nataša Balant

Besedilo: Aleš Čar

Fotografije: Jan Sedej, Iztok Hvala, Nejc Menard



## Sofinancira Evropska unija

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

**GO! 2025**  
NOVA GORICA - GORIZIA

Aktivnost je del Uradnega programa GO! 2025 Evropska prestolnica kulture Nova Gorica – Gorizia.

2



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



## KAZALO

Uvod .....	4
Executive Summary .....	5
Idrijske rudarske hiše .....	8
Hiša Giser.....	13
Gastronomsko-gledališka doživetja .....	18
Priljubljenost .....	18
Dejavniki.....	20
Primeri.....	22
Koncept za Hišo Giser.....	24
Prostorska umestitev.....	25
Časovna umestitev .....	25
Slog.....	25
Liki.....	26
Zgodba .....	28
Hrana.....	32
Spominki .....	36
Glasba.....	36
Scenosled doživetja.....	37
Določitev cene.....	37
Ureditev pop-up kuhinje .....	38
Pilotna izvedbe .....	42
Promocijska gradiva .....	43
Zabeležke iz naših raziskovanj.....	44
Reference .....	47



## Uvod

*“Dobrodošli v zgodnje 19. stoletju v rudarski mestu Idrija, trenutno drugem največjem rudarskem mestu z živim srebrom na svetu in tehnološko najnaprednejšem rudniku Habsburžanov! Zaradi pomanjkanja stanovanj bodo nove rudarje nastanili skupaj z družino Zupančič v hiši Giser. Da bi se spoznali, ste povabljeni na nedeljsko kosilo, kjer vam bodo člani družine Zupančič predstavili Idrijo, njeno delovanje in trače tega majhnega, a kozmopolitskega mesta,”* smo ob začetku stoletja zapisali smer razvoja gastronomsko-gledališkega doživetja.

Tekom razvoja se je koncept dodobra spremenil – definirali smo novo časovno umestitev, ki predvsem odraža pomembno najdbo v sami hiši. Med kupi knjig, zvezkov in revij smo namreč našli kuharski zvezek z ročno napisanimi recepti okrog 50 jedi iz leta 1920. To je bil znak, da gradimo na jedeh iz tega zvezka in času, v katerem je nastal.

Hrana in pijača sta najboljša katalizatorja čustev - ko uživamo v hrani in pijači, se empatiziramo, smejemo, drug drugega razumemo. Hrana in pijača nas združujejo - ne samo nas, ki jemo, ampak tudi kulture, tradicije in celo preteklost.

Zato želimo kulturno zgodovino idrijskega rudarske hiše preoblikovati skozi gledališko predstavo z gastronomsko-gledališkim značajem, ki bo udeležence popeljala v realistično preteklost, z igralci, okusi in zgodbami. Obnova hiše Giser ni bila nikoli le o zidovih - kulturna dediščina oživi, ko se interpretirajo in prenašajo zgodbe, vrednote in zgodovine "navadnih ljudi".





## Executive Summary

### Background – Idrija Miners' Houses

Typical for the town of Idrija, the Idrija Miners' house is a **unique architecture that reached the height of its popularity in the “century of the miners' house” spanning from 1776 and 1876**. In contrast to later miners' apartments blocks, this type of multifamily building was **privately owned by the workers**: the first floor was occupied by the owner's family while the upper floors were being rented.

In 2018, we have **recorded 102 miners' houses in Idrija**. As they have been heavily modified, only 18 have retained more than five traditional characteristics. Only 8 of those are still inhabited. Today, a **half of the 102 houses are empty**. In a time when Idrija and its surroundings are facing a dire lack of apartments, this is a problem worth discussing.

The Giser House itself dates to the early 19th century, when a modest miners' dwelling was erected, and later expanded under different working-class landlords. The Giser House and its adjacent humble steep meadows and orchards flourished especially under Zupančič family to which the curious name “Giser” is also attached. “Giser” is a reference to the profession of Franz Zupančič, who married one of the Brus' daughters and eventually became the house owner. Sometime before 1890, he moved from Dvor pri Žužemberku to Idrija where he found work as a skilled metal caster (ger. Gießler). The name itself also bears witness to a peculiar fusion of Slovenian and German cultures that appeared in this former mining centre.

After the last owner, Franz's grandson Franc Zupančič passed in 2003, the house was left abandoned and untouched. It was not until 2021 that the ID20 team bought the house and with the help of international volunteers started to uncover its secrets and help her open a new chapter in her centuries-old existence.

Revitalisation of Giser House was never just about the brick-and-mortar – **cultural heritage lives on when the stories, values and histories of “common people” are interpreted and passed on. Food and drinks are the best catalysts of emotions** – when we enjoy food and drinks, we empathise, we laugh, we understand each other. Food and drinks unite us – not just the eaters, but the cultures, traditions and even past times.

Thus we wish to re-interpret the cultural history of Idrija miners' house through a **gastronomic-theatre play that will take participants to a realistic early-20<sup>th</sup> century set-up with actors, tastes and stories**.





## Gastronomic-theater Experience

A gastronomic-theatrical experience is a type of experience that combines food, drink, and theater. These experiences are often designed to allow guests to experience a story or theme through food and drink that is served in interaction with an artistic performance, such as plays, dance, or music.

Gastronomic-theatrical experiences can include various elements, including:

- **Food:** Food and drink are typically the central part of a gastronomic-theatrical experience. The food can be specially designed for the experience and can serve as a way to tell a story or to convey a theme.
- **Theater:** Theater can be incorporated into a gastronomic-theatrical experience in a variety of ways. It can appear in the form of a play, dance, music, or other forms of art. Theater can help guests to become more immersed in the story or theme of the experience.
- **Interactivity:** Many gastronomic-theatrical experiences are interactive. This means that guests participate in the experience in various ways. Interactivity can help guests to feel more connected to the experience and to experience it more personally.

Gastronomic-theatrical experiences can be a great choice for people who are looking for a unique and unforgettable experience. These experiences offer a unique opportunity for people to learn more about cuisine, art, and culture.

## Gastronomic-Theatrical Experience at House Giser

The experience begins with guests meeting at the Gewerkenegg Castle parking lot, where they are greeted by a harmonica player. The guests gather and receive basic information about the experience. They then walk with the musician to the Giser House, where they are greeted by the actors at the front door.

The main part of the experience takes place in the Giser House, in the main room ("house") around a large table covered with a white tablecloth for 10 people.

## Historical setting

The experience is set in 1922. Idrija in 1922 was a small, but vibrant town in Italy. It was known for its mining tradition that had lasted for centuries. The town was also an important center of culture and art. In 1922, about 6,000 people lived in Idrija. Most of the population was employed in the mercury mine. After the Treaty of Rapallo in 1920, Idrija was assigned to Italy along with most of the Littoral. This meant that Idrija became part of the Italian state and was subject to Italian laws and policies.

With the rise of fascism in Italy (in 1922, Benito Mussolini of the National Fascist Party became Prime Minister), the presence of fascists, their organizations, and propaganda in Idrija also increased, so there was a strong distrust of Italians among the locals. There

6



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



were more and more Italian soldiers and officials in Idrija who seduced young locals. Among the elderly, the memory of Austria-Hungary was still strong.

### Style

The style of the play is a drama with a happy ending. It is a family drama in the family of Črv in the Giser House, in which the guests of the celebration of the silver wedding anniversary unexpectedly find themselves.

The drama is accompanied by four courses of food, which add additional dynamics to the play and an element of analogical "immersion experience". The drama ends with a happy ending.

### Plot

Guests arrive at a festive dinner for a silver wedding anniversary. It is 1922 in Idrija. Father Peter, a foundryman in the Idrija mercury mine, is still healing from the wounds of World War I and is looking forward to the guests, even those from across the new border. But the joy of the silver wedding is interrupted by the mysterious Klara, who surprises her father and mother with an unexpected news in the middle of the festive dinner. Peter and Marjanca are thus faced with a new challenge, and Marjanca with a decision after which nothing will be the same again. Will courage or fear win? Is the forbidden love in which Marjanca is involved really forbidden?

You will get the answers to all these questions as part of an experience that reveals the world of a simple mining family. A world in which love overcomes the darkness of the mine and the time, also with the help of cuisine.

### Menu

The menu is based on a cookbook from 1920 that was found in the Giser House in 2021. The dishes are selected to be:

- "Forgotten" dishes
- Typically Idrija, but not established
- Homey
- Made with local and seasonal ingredients

The 4-course menu will be:

- Welcome: Homemade schnapps (Williams pear brandy, plum brandy, etc.) or geruš, a miner's drink, followed by the first glass of wine with the meal;
- First Course: Trout pate, homemade charcuterie, homemade bread;
- Second Course: Wine soup;
- Third Course: Roasted venison back, mashed potato with cheese, homemade žlikrofi with dried fruit, mushroom soup, salad (grated black radish with onion or bean salad with a local variety of bean);
- Fourth Course: Tolki with homemade jam.



## Idrijske rudarske hiše



**Idrijska rudarska hiša je poseben arhitekturni tip, ki se je v 18. stoletju izoblikoval v specifičnih zgodovinskih, gospodarskih, socialnih in okoljskih razmerah rudarske Idrije. Rudarske hiše nase opozarjajo z visokimi in simetrično zasnovanimi fasadami, strmo streho in značilno razporeditvijo prostorov.**

Idrijska rudarska hiša je vrsta arhitekturne gradnje, ki je značilna za Idrijo. Njeni zametki se pojavijo konec 17. stoletja, ko so oblasti z namenom preprečevanja požarov zapovedale gradnjo obokanih kuhinj in zidanih dimnikov, kar je ob postopnem združevanju preprostejših bivalnih enot in ob napredovanju gradbenih tehnik omogočilo postavljanje večnadstropnih stanovanjskih hiš. S prvo podkleteno stanovanjsko hišo so se v začetku 18. stoletja že začeli kazati obrisi idrijske rudarske hiše, kot jo poznamo danes. Obdobje med leti 1776 do 1876 imamo za "stoletje rudarske hiše" - med vojnami je gradnja zastala, po 1945 pa so se začele predelave ali rušenja hiš.







Zaradi umeščeniosti rudnika živega srebra v ozko dolino so morali delavci za gradnjo bivališč zasesti težje dostopna zemljišča na pobočjih. Rudarji svojih hiš niso postavljali strnjeno skupaj, temveč vsaksebi, da je bilo okrog vsake hiše dovolj prostora za vrt, na katerem si je rudarska družina lahko pridelala nekaj hrane. Tako se je že zgodaj pojavil značilen pogled na mesto, kjer so na zelenih obronkih nad tesno pozidanim mestnim središčem dvigovale posamične visoke rudarske hiše.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

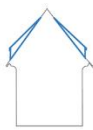


**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



*Steep inclination of the roof*



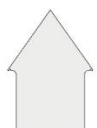
*Roof windows – shed dormers*



*Multi-storey and multifamily*



*Combination of wood and stone in construction*



*Plastered and whitewashed façade*



*Wooden battens used as support for plaster*



*Small-dimension windows*



*Stairs and landing*



*Symmetric façade*



*Gardens*

Ta stanovanjski tip večdružinske hiše je bil v zasebni lasti delavcev. Prvo nadstropje je največkrat zasedala lastnikova družina, zgornja nadstropja pa so bila namenjena za oddajo najemnikom. Slednji so živeli v odvisnosti od hišnega gospodarja, saj so bili poleg plačevanja najemnine dolžni pomagati pri različnih opravilih v hiši in okoli nje.

V večini rudarskih hiš je tako živelo več družin, tudi po tri ali štiri torej tudi 15 ali več ljudi naenkrat.

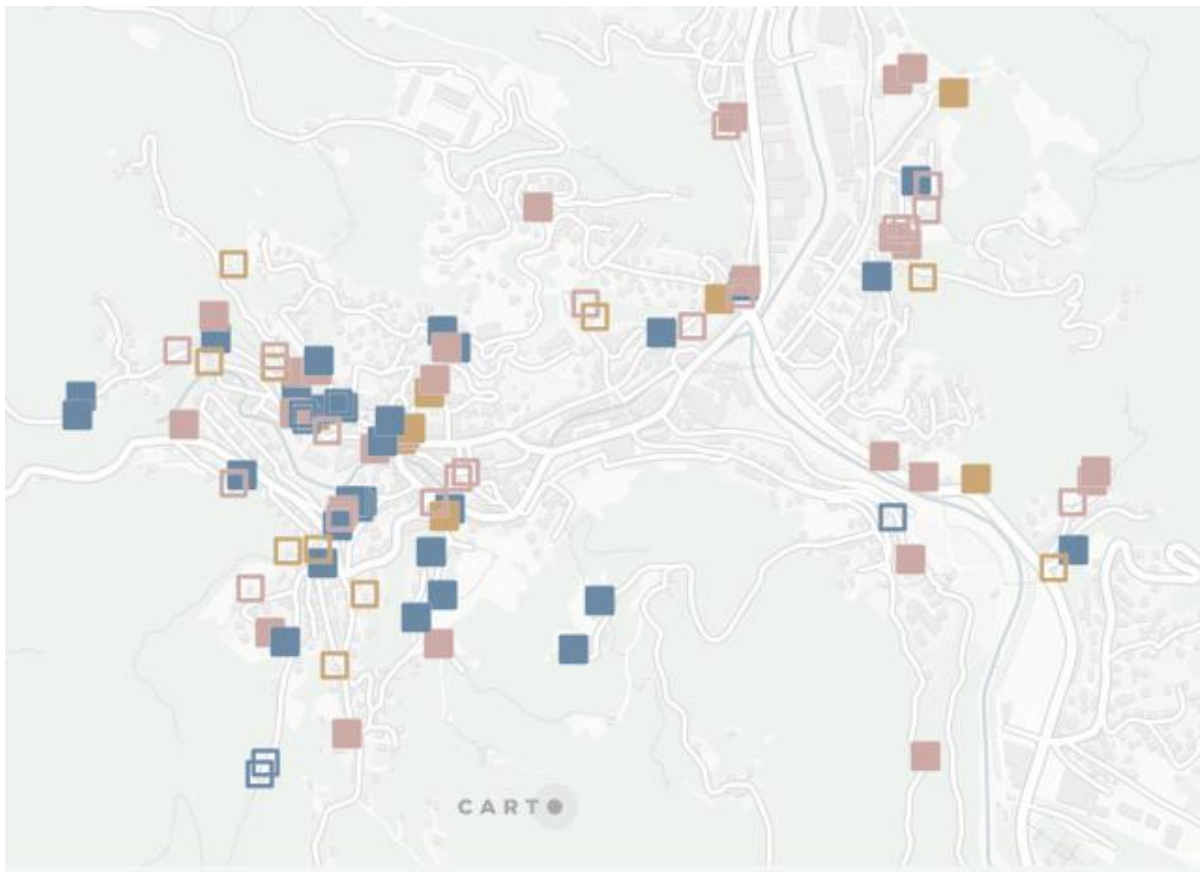
Hiše so zase gradili rudniški delavci iz naravnih, lokalno dostopnih materialov na zemljiščih, ki jim jih je dodelil delodajalec, rudnik živega srebra. A rudarske hiše niso služile le eni družini, saj so lastniki – rudarji, odvečne prostore oddajali najemnikom – prav tako rudarjem in tako ustvarjali dinamične skupnosti lastnikov in najemnikov delavskega stanu.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

V letu 2018 smo v Idriji popisali 102 rudarski hiši. Zaradi številnih predelav jih je samo 18 ohranilo več kot pet tipičnih značilnosti. Le 8 hiš z več kot pet značilnostmi je še vedno naseljenih. 35 odstotkov od 102 hiš je danes praznih. To je problem, ki ga vsekakor velja nasloviti v času, ko v Idriji in okolici izrazito primanjkuje stanovanj. Obnova in naselitev bi torej pozitivno vplivala tako na oživitev mestnega središča kot tudi na krepitev identitete in arhitekturno-urbanistične podobe mesta, vpisanega na UNESCO seznam.





## Hiša Giser



**Idrijska rudarska hiša Giser stoji na Ulici zmage 12 na domačinom dobro poznanem obronku med Skirco in Jurčkovo grapo. Točna letnica izgradnje stanovanjske hiše Giser ni poznana, a lahko na podlagi ohranjenih virov in literature ugotovimo, da ima za sabo gotovi dve stoletji.**

Objekt se je skozi leta spreminjal, saj mu je vsaka generacija in vsako zgodovinsko obdobje vtisnilo kakšno samosvojo prvino. Hiša je delno vkopana in prislonjena v hrib s kamnitim podstavkom, nad katerim se v višino pne lesena nadgradnja. Dvokapno streho, ki je bila izvirno najverjetneje krita s skodlami, danes pokriva novejša betonska kritina, pod oker plastmi sedanjega ometa pa se razkriva prvotna umirjena belina značilne rudarske hiše, ki jo harmonično dopolnjujejo simetrični nizi malih dvokrilnih oken. Rudarski značaj poslopja dopolnjujeta klasična atributa – podiček, majhna dvignjena ploščad pred glavnim vhodom ob strani objekta in gank, pokrit zunanji hodnik, po katerem se iz spodnjega okrasnega vrtička še danes vzpenjajo cvetoče vrtnice.

13



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





Hiša Giser tudi v notranjosti kaže na tradicionalne vzorce bivanja. Razkriva nam namreč značilno razporeditev prostorov, saj se okrog vhodne veže zvrstijo strmo stopnišče v nadstropje, kuhinja ter glavna soba – hiša s spremljajočo manjšo kamro. Tipična razporeditev se v nekoliko manj prostorni obliki ponovi v nadstropju. Hišna oprema daje slutiti postopen razvoj hišnega inventarja, ki sledi splošnemu razvoju bivanjskih standardov. Od preprostejših prvotnih kostnov – predalnikov in skrinj iz 19. stoletja naprej

14



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

in vse do sodobnejšega furniranega pohištva iz časa po drugi svetovni vojni – pohištvo v hiši Giser pripoveduje zgodbo o dveh stoletjih neprekinjenega bivanja v tem objektu.



Hišo Giser so za dom imele mnoge generacije rudarskih družin, ki so stavbi vtisnile neizbrisen pečat. Hiša na današnji Ulici zmage 12 je bila prvotno v lasti družine Bogataj (Wogathey). Lastništvo je nato prešlo v roke družine Brus, ki je s štirimi družinskimi člani hišo zasedala okrog leta 1880. Nasledile so jo še družine Zupančič, Mihevc in Peljhan. V hiši je hkrati bivalo največ 10 oseb, kar je bila za idrijsko stanovanjsko stvarnost razmeroma znosna številka. Od prvih let 20. stoletja naprej je bila hiša v celoti last družine Zupančič, s katero je povezano tudi današnje hišno ime.







Zgodba o nenavadnem imenu Giser, tudi Gisar, izvira iz nemške besede Gießler, ki označuje livarja in nakazuje na poklic prvega hišnega gospodarja iz družine Zupančič, ki se je pred letom 1890 v Idrijo priselil iz Dvora pri Žužemberku. Tu je namreč vse do leta 1891 delovala livarna plemiške rodbine Auersperg. Zupančičev livarski poklic je bil očitno dovolj reprezentativen, da je porodil svojevrstno hišno ime, ki se je ohranilo do danes. Hiša je nato še nadaljnji dve generaciji ostala v lasti družine Zupančič, kjer so bili prav do zadnjega vsi moški hišni posestniki poklicno povezani z rudnikom. Rudarska hiša je leta 2003 s smrtjo zadnjega stanovalca sklenila svoj prvi, rudarski stadij.

16



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

## Gastronomsko-gledališka doživetja

**Gastronomsko-gledališko doživetje** je vrsta doživetja, ki združuje hrano, pijačo in gledališče. Ta doživetja so pogosto zasnovana tako, da gostje doživijo zgodbo ali temo skozi hrano in pijačo, ki je servirana v interakciji z umetniškim prikazom, kot so predstave, ples ali glasba.

Gastronomsko-gledališka doživetja lahko vključujejo različne elemente, vključno z:

- **Hrana:** Hrana in pijača sta običajno osrednji del gastronomsko-gledališkega doživetja. Hrana je lahko posebej zasnovana za doživetje in lahko služi kot način za pripovedovanje zgodbe ali za sporočanje teme.
- **Gledališče:** Gledališče je lahko vključeno v gastronomsko-gledališko doživetje na različne načine. Lahko se pojavi v obliki predstave, plesa, glasbe ali drugih oblik umetnosti. Gledališče lahko pomaga gostom, da se bolj poglobijo v zgodbo ali temo doživetja.
- **Interaktivnost:** Mnoga gastronomsko-gledališka doživetja so interaktivna. To pomeni, da gostje sodelujejo v doživetju na različne načine. Interaktivnost lahko pomaga gostom, da se počutijo bolj povezane z doživetjem in da ga bolj osebno doživijo.

Gastronomsko-gledališka doživetja so lahko odlična izbira za ljudi, ki iščejo edinstveno in nepozabno izkušnjo. Ta doživetja ponujajo edinstveno priložnost, da se ljudje naučijo več o kulinariki, umetnosti in kulturi.

### Priljubljenost

Tovrstna doživetja so priljubljena zaradi več razlogov.

#### 1. Edinstvenost in nepozabnost

Eden glavnih razlogov za priljubljenost teh doživetij je, da ponujajo edinstveno in nepozabno izkušnjo. Ljudje so vedno iskali nove in izvirne načine, kako preživeti svoj prosti čas, in doživetja, ki kombinirajo gastronomijo in gledališče, zagotavljajo prav to.

#### 2. Zabava in informiranost

Ta doživetja so lahko tudi zelo zabavna in informativna. Hrana in pijača sta lahko dragocena oblika umetnosti in kulture, in doživetja, ki jih združujejo, lahko ljudem ponudijo edinstveno priložnost, da se naučijo več o teh temah.

#### 3. Ustvarjalnost in sodelovanje

Interaktivna doživetja, ki vključujejo sodelovanje gostov, lahko spodbujajo ustvarjalnost in sodelovanje. Ljudje se lahko počutijo bolj vključene v doživetje, če lahko sodelujejo pri ustvarjanju zgodbe ali predstave.

#### 4. Skupinska izkušnja



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

Ta doživetja so pogosto tudi odlična priložnost za druženje s prijatelji ali družino. Ljudje se lahko skupaj sprostijo in zabavajo, medtem ko doživijo nekaj novega in edinstvenega.

## 5. Rastoča popularnost

Trend doživetij, ki kombinirajo gastronomijo in gledališče, se v zadnjih letih hitro povečuje. To je posledica vse večjega zanimanja za kulinarčno umetnost, vse večje priljubljenosti doživetij, ki združujejo več umetniških zvrsti, in želje po ustvarjanju bolj intimnih in nepozabnih doživetij za goste.

Kljub rastoči popularnosti je več razlogov, zakaj tovrstna doživetja niso pogostejša in stalna praksa. V nadaljevanju poskušamo nanizati nekaj vzrokov, ki smo jih identificirali tekem priprav na lastno izvedbo:

### 1. Visoki stroški

Eden glavnih razlogov je, da so ta doživetja pogosto zelo draga. Stroški ustvarjanja in izvedbe teh doživetij so lahko visoki, kar se odraža v cenah za goste. To lahko otežuje dostopnost teh doživetij za širšo javnost.

### 2. Težja izvedba

Ta doživetja so lahko tudi težavna za izvedbo. Zahtevajo visoko stopnjo koordinacije med kulinaricnimi in umetniškimi ustvarjalci. To lahko otežuje razvoj in izvedbo teh doživetij, kar lahko vodi do omejene ponudbe.

### 3. Nizki stroški alternative

Na voljo je veliko cenejših alternativ tovrstnim doživetjem. Ljudje lahko na primer obiščejo običajno restavracijo in nato gledajo predstavo ali film. To lahko zmanjša povpraševanje po bolj dragih gastronomsko-gledaliških doživetjih.

### 4. Nizek interes

Nekateri ljudje morda niso zainteresirani za kombiniranje gastronomije in gledališča. Lahko se počutijo, da je to preveč zahtevno ali da ne morejo uživati v obeh izkušnjah hkrati. To lahko zmanjša povpraševanje po teh doživetjih.

Kljub tem izzivom pa se trend gastronomsko-gledaliških doživetij v zadnjih letih hitro povečuje. To je posledica vse večjega zanimanja za kulinarčno umetnost, vse večje priljubljenosti doživetij, ki združujejo več umetniških zvrsti, in želje po ustvarjanju bolj intimnih in nepozabnih doživetij za goste.





## Dejavniki

Pri pripravi gastronomsko-gledališkega doživetja je potrebno biti pozoren na naslednje dejavnike:

### 1. Ciljna skupina

Ko načrtujete gastronomsko-gledališko doživetje, je pomembno, da določite svojo ciljno skupino. To vam bo pomagalo, da se odločite za ustrezno hrano, pijačo in gledališko predstavo. Na primer, če želite privabiti goste, ki so zainteresirani za kulinariko, boste želeli ponuditi hrano, ki je visokokakovostna in inovativna. Če želite privabiti goste, ki so zainteresirani za umetnost, boste želeli ponuditi predstavo, ki je kreativna in pristna.

### 2. Zgodba ali tema

Vsako gastronomsko-gledališko doživetje mora imeti zgodbo ali temo. To bo pomagalo gostom, da se bolj poglobijo v doživetje. Zgodba ali tema lahko temeljita na zgodovini, kulturi, umetnosti ali kateri koli drugi temi, ki vas zanima. Na primer, lahko ustvarite doživetje, ki temelji na zgodbi o določeni osebi ali kraju, ali pa lahko ustvarite doživetje, ki temelji na določeni umetniški temi, kot je ljubezen ali smrt.

### 3. Interaktivnost

Interaktivnost je lahko pomemben del gastronomsko-gledališkega doživetja. To lahko pomaga gostom, da se počutijo bolj povezane z doživetjem in da ga bolj osebno doživijo. Na primer, lahko gostom omogočite, da izberejo svojo hrano, ali pa lahko gostom omogočite, da sodelujejo v gledališki predstavi.

### 4. Kakovost

Hrana, pijača in gledališka predstava morajo biti visoke kakovosti. To bo pomagalo, da bo doživetje uspešno. Hrana mora biti okusna in privlačna, pijača mora biti sveža in dobro ohlajena, gledališka predstava pa mora biti dobro izvedena in ustvarjalna.

### 5. Sodelovanje z drugimi ustvarjalci

Pri pripravi gastronomsko-gledališkega doživetja je pomembno, da sodelujete z drugimi ustvarjalci, kot so kuharji, igralci, plesalci in glasbeniki. To vam bo

20



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



pomagalo, da ustvarite celovito in harmonično doživetje. Na primer, kuhar lahko sodeluje z igralcem, da ustvari hrano, ki je povezana s gledališko predstavo, ali pa lahko plesalci sodelujejo z glasbenikom, da ustvarijo plesno predstavo, ki je povezana s hrano.

## 6. Testiranje doživetja

Preden doživetje predstavite javnosti, ga je pomembno, da ga preizkusite z nekaj gosti. To vam bo pomagalo, da identificirate morebitne težave in jih odpravite. Na primer, lahko povprašate goste o tem, ali so uživali v hrani, ali so razumeli zgodbo ali temo doživetja, ali so se počutili povezani z doživetjem.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

## Primeri



### **Pasja grofica, večerja z Napoleonovo večno prijateljico**

Opis: Emilija Eva Lucija Cecilija Viktorija Kraus, znana pod vzdevkom Pasja grofica, rojena v Idriji leta 1785, je svoje mlado življenje preživela preoblečena v poročnika velikega vojskovodje in cesarja Napoleona Bonaparteja. Bila je njegova resnična ljubezen in je ostala njegova prijateljica za vedno. Napoleona je spoznala na plesu v palači Schönbrunn, ko je ta osvojil Dunaj in je z njim pobegnila v Pariz. Nato ga je spremljala na vojnih pohodih in v izgnanstvu tako rekoč do njegove smrti. Sama je umrla v bedi, telesno in duševno strta, obkrožena s tropom psov, mačk, papig in opic, od koder tudi izvira njen vzdevek. Večerja s Pasjo grofico je avtobiografska izpoved tako rekoč legendarne, celo mitske osebnosti, o kateri se v Idriji pravzaprav redko govori in o kateri je leta 2006 pisatelj Bogdan Novak napisal uspešen roman. Emilija bo svojo življenjsko zgodbo zbranim gostom zaupala ob razkošni večerji v idiličnem baročnem Kendovem dvorcu v Spodnji Idriji, ki je slikovit ambient za zgodovinsko pripoved iz začetka 19. stoletja. Na večerji bodo gostje spoznavali in okušali kulinarčne specialitete, ki jih je Emilija uživala v rodni Idriji, na Dunaju, kjer je nekaj časa živela kot rejenka svojega posvojitelja, ter predvsem kasneje na vojnih pohodih z Napoleonom. Pomembni dogodki in tudi vsakdan, denimo njeno družinsko življenje, prvo srečanje z Napoleonom, praznovanje njegovih zmagovalnih bitk in njuna poroka, so bili namreč vedno pospremljeni s posebnimi jedmi.

Okvirna cena: 70 €

Spletna stran: /





### The Kitchen Table

The Kitchen Table v New Yorku je restavracija, ki ponuja večerje v živo, v katerih gostje jedo in gledajo predstavo, ki se odvija na njihovi mizi. Vsaka večerja je edinstvena in ustvarja zgodbo, ki jo gostje doživijo skozi hrano in pijačo. Na primer, ena večerja je bila zasnovana kot potovanje po različnih kuhinjah sveta, medtem ko je bila druga večerja zasnovana kot raziskovanje različnih čustev.

Okvirna cena: 75\$-300\$

Spletna stran: <https://www.venuereport.com/venue/the-kitchen-table-2/>

### The Dining Room

The Dining Room v Londonu je še ena restavracija, ki ponuja večerje v živo. Vendar pa so predstave v The Dining Room zasnovane tako, da se odvijajo v restavraciji. To pomeni, da gostje lahko gledajo predstavo, medtem ko jedo in pijejo. Na primer, ena predstava je bila zasnovana kot kriminalka, medtem ko je bila druga predstava zasnovana kot romantika.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



## Koncept za Hišo Giser

**Obnova Hiše Giser hiše ni bila nikoli zamišljena kot obnova zidov - kulturna dediščina oživi, ko se interpretirajo in prenašajo zgodbe, vrednote in zgodovine "navadnih ljudi".**

Hrana in pijača sta najboljša katalizatorja čustev - ko uživamo v hrani in pijači, se empatiziramo, smejemo, drug drugega razumemo. Hrana in pijača nas združujejo - ne samo nas, ki jemo, ampak tudi kulture, tradicije in celo preteklost. Zato želimo kulturno zgodovino idrijskega rudarske hiše preoblikovati skozi gledališko predstavo z gastronomsko-gledališkim značajem, ki bo udeležence popeljala v realistično zgodnje 19. stoletje, z igralci, okusi in zgodbami.

Za razvoj te izkušnje smo tekom projekta RE: (Baths, Gothic Churches and Miners Houses) ob sofinanciranju programa Ustvarjalna Evropa opravili naslednje:

1. Raziskali in proučili gastronomijo in kulinariko 20. stoletja v rudarskem Idriji - poleg kanoniziranih tradicionalnih jedi, da odkrijemo in ponovno ustvarimo pozabljene okuse in teksture.
2. Konsultirali se z zgodovinarji
3. Študijali dokumentacijo (pisno in grafično)
4. Raziskali sestavine in njihovo uvedbo v Idriji
5. Ponovno ustvarili in pripovedovali zgodbo družine Zupančič zgodnjega 20. stoletja s pomočjo pristopov k pripovedovanju zgodb
6. Sintetizirali zgodovinske podatke o statusu zgodnjega 20. stoletja v Idriji
7. Izbrali trače in življenjske zgodbe iz rudarskega življenja v zgodnjem 20. stoletju
8. Zbrali dokumentacijo o zgodovini hiše in družine
9. Izvedli Eno interno delavnico za razmišljanje o oblikovanju
10. Napisali scenarij za predstavo
11. Sodelovali z lokalno gledališko skupino iz Idrije (Dramatično društvo Idrija in Mala gledališka šola Gimnazije Jurija Vege) ter režiserko Ano Kržišnik pri oblikovanju scenarija za predstavo
12. Sodelovali s scenaristom Alešem Čarjem pri ustvarjanju scenarija in besedil
13. Izvedli eno delavnico z lokalno skupnostjo
14. Vključili amaterske igralce
15. Sodelovali z lokalnim kuharjem pri oblikovanju menija
16. Pripravili bomo recepte in seznam sestavin
17. Preuredili "scenografijo"

24



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





18. Izvedli eno interno delavnico za načrtovanje prostora
19. Ustvarili bomo rekvizite rudarske hiše
20. Izbrali kostume
21. Ureditev pop-up kuhinje za zakulisje in prostor za pripravo hrane
22. Razvoj dnevnega reda in minute-do-minute programa turistične izkušnje
23. Razvoj in oblikovanje promocijskih materialov

## Prostorska umestitev

Sprejem obiskovalcev se zgodi pri gradu Gewerkenegg, na parkirišču, kjer goste pričaka godec s harmoniko. Tu se gostje zberejo in dobijo osnovne informacije o poteku doživetja. Z godcem se skupaj odpravijo do Hiše Giser, kjer jih pred vhodnimi vrati sprejmejo igralci.

Glavnina doživetja se odvija v Hiši Giser, v glavni sobi ("hiši") okrog velike z belim prtom pokrite mize za 10 oseb.

## Časovna umestitev

Doživetje je postavljeno v leto 1922. Idrija leta 1922 je bila majhno, a živahno mesto v Italiji. Bila je znana po svoji rudarski tradiciji, ki je trajala stoletja. Mesto je bilo tudi pomembno središče kulture in umetnosti.

Leta 1922 je v Idriji živel približno 6.000 ljudi. Večina prebivalstva je bila zaposlena v rudniku živega srebra.

Po Rapalski pogodbi leta 1920 je bila Idrija skupaj z večino Primorske dodeljena Italiji. To je pomenilo, da je Idrija postala del italijanske države in je bila podvržena italijanskim zakonom in politiki.

Z vzponom fašizma v Italiji (leta 1922 je Benito Mussolini iz Nacionalne fašistične stranke postal predsednik vlade) se je krepila tudi prisotnost fašistov, njihovih organizacij in propagande v Idriji, zato je do Italijanov med domačini obstajajo močno nezaupanje. V Idriji je bilo vedno več italijanskih vojakov in uradnikov, ki so zapeljevali mlade domačinke. Med starejšimi pa je bil spomin na Avstro-Ogrsko še vedno močan.

## Slog

Slog predstave je drama s srečnim koncem. Gre za družinsko dramo v družini Červ v hiši Giser, v kateri se nepričakovano znajdejo gostje praznovanja srebrne poroke.





Dramo spremljajo štirje hodi jedi, ki v predstavo vnašajo dodatno dinamiko ter element analogne "potopitvene izkušnje".

Drama se zaključi s srečnim koncem.

## Liki

**PETER:** Peter Črv, rojen 1872, umrl 1938 star 66 let zaradi srčnega zastoja. V trenutku smrti je pomirjen za hišo kadil pipo in poslušal slavčka na češpi.

**MARJANCA:** Marjanca Eichler, poročena Črv, rojena 1877, umrla leta 1967 stara 98 let zaradi padca po stopnicah. V zadnjih letih življenja se je vrnila v mladost in začela ponovno govoriti nemško.

**KLARA:** Klara Črv, poročena Pattorini, rojena 1897, umrla 1975, stara 78 let, vzdržljiva ženska. Po smrti moža se je s sinom Gregorjem vrnila v Idrijo, kjer je preživela mirnih 30 let.

**GIUSEPPE:** Giuseppe Pattorini, rojen 1899, umrl leta 1947 star komaj 48 let. Med gradnjo Nove Gorice je popustil zarjavel vijak v zidarskem odru. Padel je skoraj deset metrov globoko in si razbil glavo. Njegova zadnja misel sta ljubeča obraza Klare in sina Gregorja.





**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



## Zgodba

Obiskovalci bodo prišli na svečano večerjo ob srebrni poroki. Smo v Idriji leta 1922. Oče Peter, livar v idrijskem rudniku, še vedno celi bojne rane po Veliki vojni in z veseljem pričakuje goste, tudi tiste preko nove meje. A veselje nad srebrno poroko prepreči skrivnostna Klara, ki očeta in mamo sredi slavnostne večerje preseneti z nepričakovano novico. Peter in Marjanca se tako soočita z novo preizkušnjo, Marjanca pa z odločitvijo, po kateri nič več ne bo tako, kot je bilo. Bo zmagal pogum ali strah? Je prepovedana ljubezen, v katero se je zapletla Marjanca, res prepovedana?

Na vsa ta vprašanja boste dobili odgovore v okviru doživetja, ki nam razkriva svet preproste rudarske družine. Svet, v katerem ljubezen premaga temačnost rudnika in takratnega časa, tudi s pomočjo kulinarike.

Družina bo pripravila 4-hodni meni, ki je zasnovan s pomočjo 100 let stare kuharice iz zapuščine zadnjih prebivalcev hiše Giser. Jedi, ki jih bo pripravila žena Marjanca, bodo popeljale v čase meščanske kuhinje, ki se je v Idriji kuhala na začetku 20. stoletja. Presenetili bomo z pozabljenimi jedmi, seveda pa ne bodo manjkali žlikrofi, ki pa jih boste dobili v drugačni obliki, kot ste jih navajeni ...

Pred nas bo stopila rudarska družina Črv, ki pa bo nepričakovano sprejela še nekoga ...







**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



**Sofinancira  
Evropska unija**

30

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





# Hrana

Izbor jedi za štirihodni meni je temeljil na kuharskem zvezku z ročno napisanimi recepti (okrog 50 jedi) iz leta 1920, ki smo ga leta 2021 našli v Hiši Giser in predstavlja uvid v kulinariko tistega časa.

Pri izboru jedi so nas vodile smernice:

- "Pozabljene" jedi
- Tipično idrijsko, a ne etablirano
- Občutek domačnosti
- Lokalne in sezonske surovine

Predlog menija za Giser gledališko-gastronomsko doživetje:

## 0. SPREJEM

- Domači šnops (viljamovka, slivovica, ...) ali geruš, pijača rudarjev, kasneje se natoči prvi kozarec vina ob hrani.

## 1. HOD – HLADNA PREDJED

- **POSTRVINA PAŠTETA** (Gostišče Barbara): Vsake toliko gresta Peter in sosed na črno loviti postrvi na zgornji tok Idrijce, od tretjega, četrtega žonfa dalje. Marjanca iz svežih postrvi naredi odlično pašteto z domačimi zelišči in maslom, kadar ga je viška. Kadar ni masla, jo spečejo v masti, ampak v jesenskem času, se pašteta dlje obdrži.
- **DOMAČI NAREZEK** (KGZ): Peter od brata iz cerkljanskega dobi domače salame, panceto, mleko, skuto in sir, v zameno za pomoč pri delu na kmetiji ob vikendih, kadar je sila.
- **DOMAČ KRUH** (KGZ)

## 2. HOD – TOPLA PREDJED

- **VINSKA JUHA** (testno pripravi Tilen): Marjanca je ravnokar (prepisala) spisala kuharico na roko. Marjanca rada kuha, rada kaj novega preizkusi ob posebni priložnosti in ko je prepisovala kuharico, ji je v oči padla imenitna vinska juha. Odločila se je, da je to prava priložnost, da jo pripravi je pa nervozna, ali ji bo uspela, zato je obenem pripravila še;

ALI

- **PREŽGANA JUHA**: Kakor zgoraj, Marjanca napravi še prežganko, če slučajno vinska juhica gostom ne bo všeč.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



3.

14. Vinska juha.  
Prežiganje: 5 dkg sv. masla  
 2 " sladkorja  
 4 " moke  
 1 1/4 l vode  
 1 1/4 l dobrega rumenega vina.  
Dišave: malo celega cimeta, limonove lupinice,  
 par klinčkov, sol in toliko sladkorja,  
 da je plovčji sladko.  
 2-3 rumenjaka  
 2 žemlje  
 V blede rumeno prežiganje prilijemo vodo + vino.  
 Potem dodamo vse dišave in primerno sladkorja.  
 Ko je juha dobro prevela jo legiramo z rumenjaki.  
 ki. Predno jo damo na mizo ji pridenemo na kocke  
 rezane in oprane žemlje.  
Ka to ozeb. Priprava 1 ura.

#### HOD – GLAVNA JED

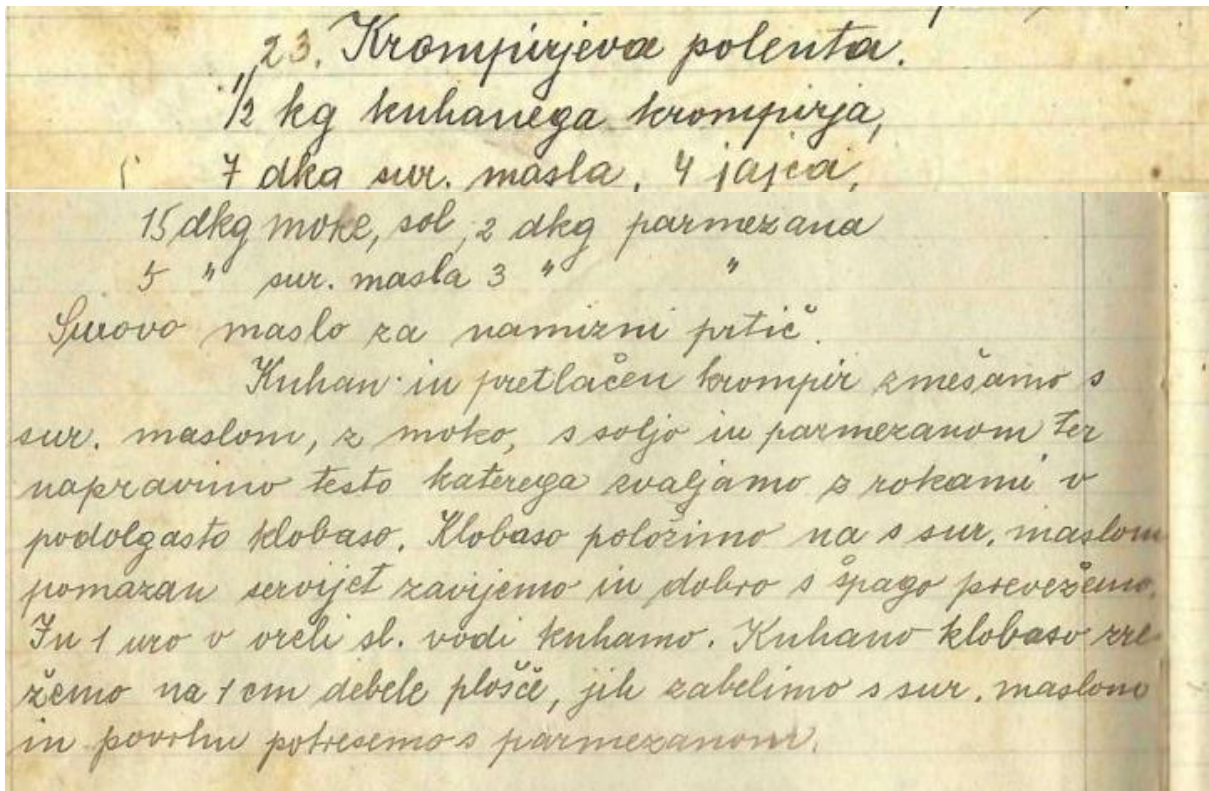
- SRNIN HRBET (Gostišče Barbara), KROMPIRJEVA POLENTA S SIROM (Tilen), DOMAČI ŽLIKROFI S SUHIM SADJEM (Žigon), GOBOVA POLIVKA (Tilen): Brat iz Cerkljanskega je raubšicer in je slučajno prejšnji dan ustrelil srno, srnin hrbet pa je prinesel Petru. Marjanca ga pripravi skupaj s krompirjevo polento, ki jo skuha kakor štruklje, z dodanim sirom, pripravi domače žlikrofe s suhim sadjem in iz posušenih gob pripravi polivko. Tu se hoče Marijanca res izkazati.
- SOLATA iz naribane črne redkve s čebulo, ali pa fižolova s kako avtohtono sorto.

33

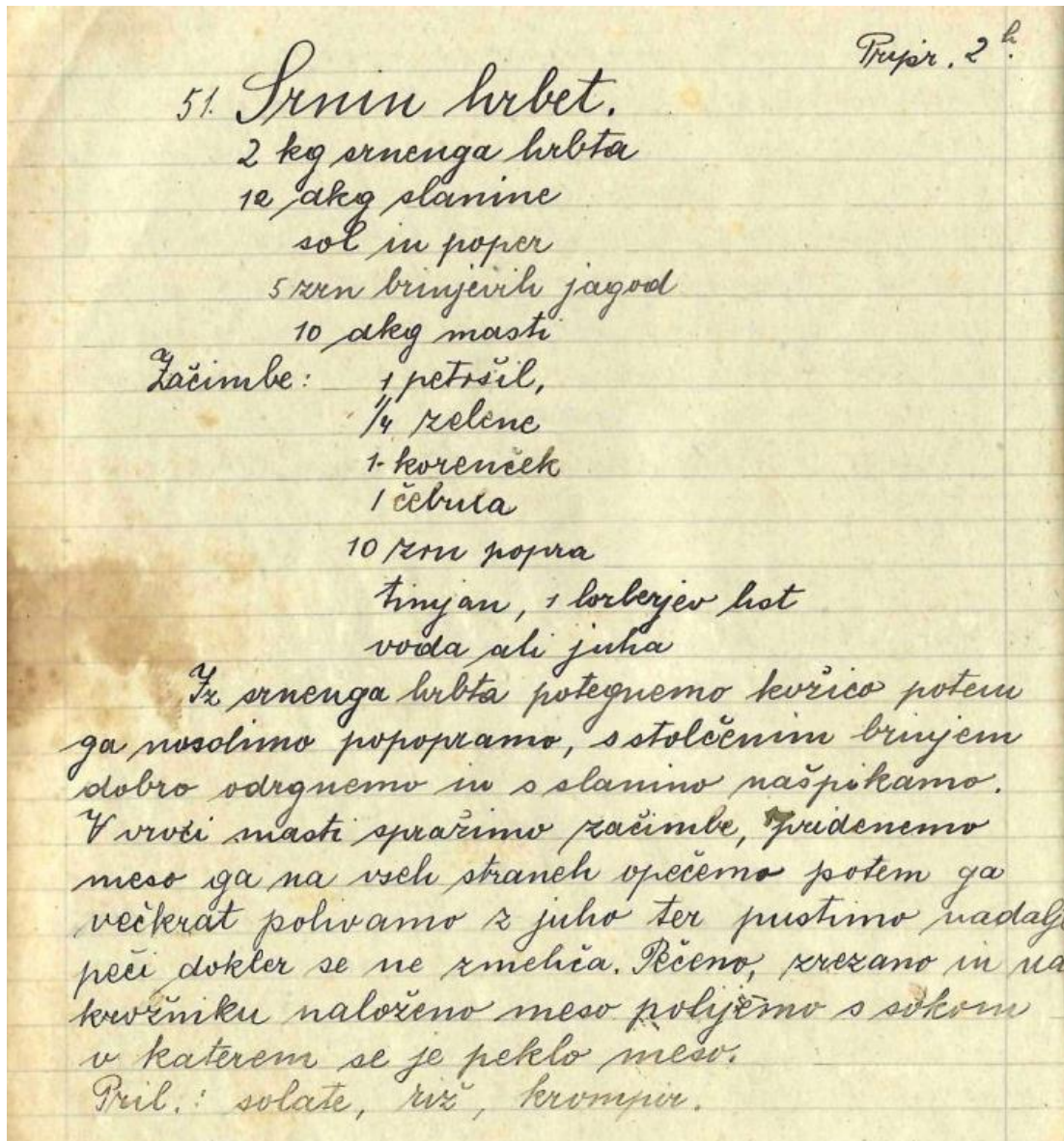


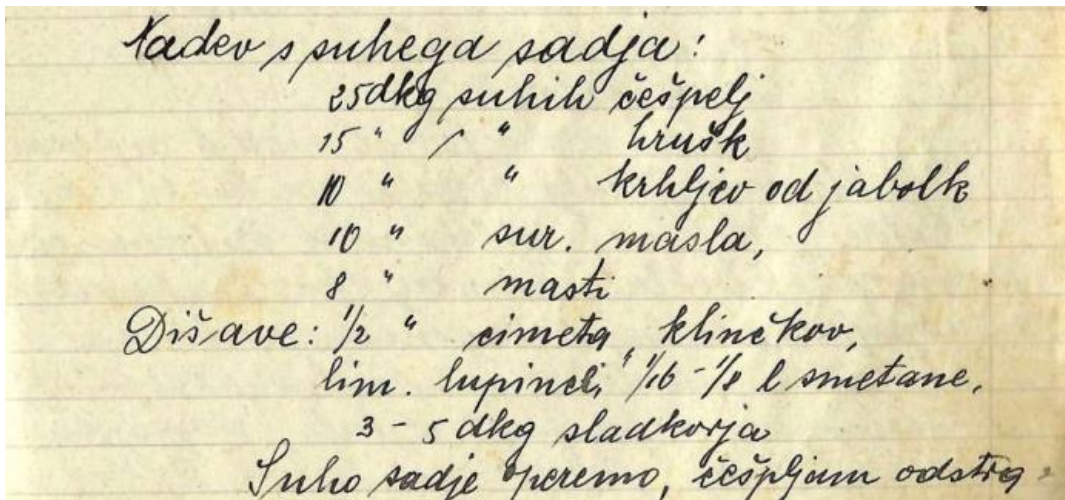
Sofinancira  
 Evropska unija

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.









#### 4. HOD - SLADICA

- **TOLKI Z DOMAČO MARMELEDO:** Marjancina vez z družino je ponev za tolke, ki jo je družina Eichler prinesla s seboj. To je njena najljubša sladica, skupaj z domačo marmelado, ki jo je poleti kuhala iz zrelega sadja.

### Spominki

Tekom priprav smo identificirali več možnih spominkov/daril, ki so obiskovalcem bodisi na voljo kot del izkušnje bodisi za doplačilo ob koncu:

1. Kuharska knjiga (prepis kuharskega zvezka iz leta 1920, ki je bil najden v Hiši Giser)
2. Lokalne žganjice
3. Knjige, revije in drugi tiskovine o Idriji in njeni zgodovini.
4. Ročni izdelki, ki so značilni za Idrijo (npr. Idrijska čipka ali drugi izdelki iz asortimana Idrija Izbrano)
5. Vstopnice za druge turistične znamenitosti v Idriji, kot so Rudnik živega srebra Idrija ali Mestni muzej Idrija

### Glasba

Za glasbeno spremljavo smo identificirali več glasbenih del, ki nagovarjajo podobne tematike kot predstava ter jih izvajajo z Idrijo povezani izvajalci:

- Kuzle: Naredte revolucijo
- Kuzle: Vahid, Vahid
- Kingston: Odhaja zadnji vlak (1995)
- Kingston: Če vidiš klovna jokati (1995)



## Scenosled doživetja

- 00:00: Sprejem na parkirišču pri gradu Gewerkenegg ter odhod z godcem proti Hiši Giser
- 00:05 – 00:10: Dobrodošlica na stopnišču in vstop v hišo
- 00:10 – 00:15: Prvi akt
- 00:15 – 00:25: Prvi hod
- 00:25 – 00:30: Drugi akt
- 00:30 – 00:40: Drugi hod
- 00:40 – 00:50: Tretji akt
- 00:50 – 01:05: Tretji hod
- 01:05 – 01:15: Četrty akt
- 01:15 – 01:25: Četrty hod
- 01:25 – 01:30: Zaključek
- 01:30 - ...: Druženje v hiši

## Določitev cene

Ceno smo določili po stroškovni metodi s pribitkom davka in dobička.

<b>OKVIRNI STROŠKI ZA 1 IZVEDBO</b>	10 oseb
Strošek materiala za hrano	200 EUR
Strošek priprave hrane	50 EUR
Strošek nastopajočih	240 EUR
Strošek promocije	30 EUR
Strošek organizacije	50 EUR
Uporabnina prostora	50 EUR
SAZAS	40 EUR
<b>SKUPAJ</b>	660 EUR
<b>NA OSEBO - stroškovno</b>	66 EUR
<b>NA OSEBO - TRŽNO (+ 20%)</b>	<b>79,2 EUR</b>
<b>DDV (+ 22 %)</b>	<b>96,624 EUR</b>
<b>CENA ZA KONČNEGA POTROŠNIKA:</b>	<b>100 EUR</b>





## Ureditev pop-up kuhinje

V letu 2023 smo za potrebe izvedbe gastronomskega dela doživetja izvedli več aktivnosti v kuhinji:

- Generalno čiščenje
- Barvanje tlakov z barvo za betonske površine
- Odstranitev odvečne barve s sten in stropov
- Montaža umivalnika
- Priklop električne omarice in montaža omarice
- Priklop vodovodne napeljave
- Sanacija kritine
- Menjava ključavnice v vratih
- Izdelava kuhinje iz OSB plošč ter priklop vode

Aktivnosti so bile izvedene ob kombinaciji sredstev projekta RUDARSKA HIŠA GISER – STIČIŠČE DEDIŠČINSKIH ZNANJ v sklopu Razpisa za promocijo in ozaveščanje na področju urejanja prostora in graditve v letu 2023 Ministrstva za naravne vire in prostor ter ob sodelovanju prostovoljcev Evropske solidarnostne enote Respect the past, plan(t) the future.



**Sofinancira  
Evropska unija**

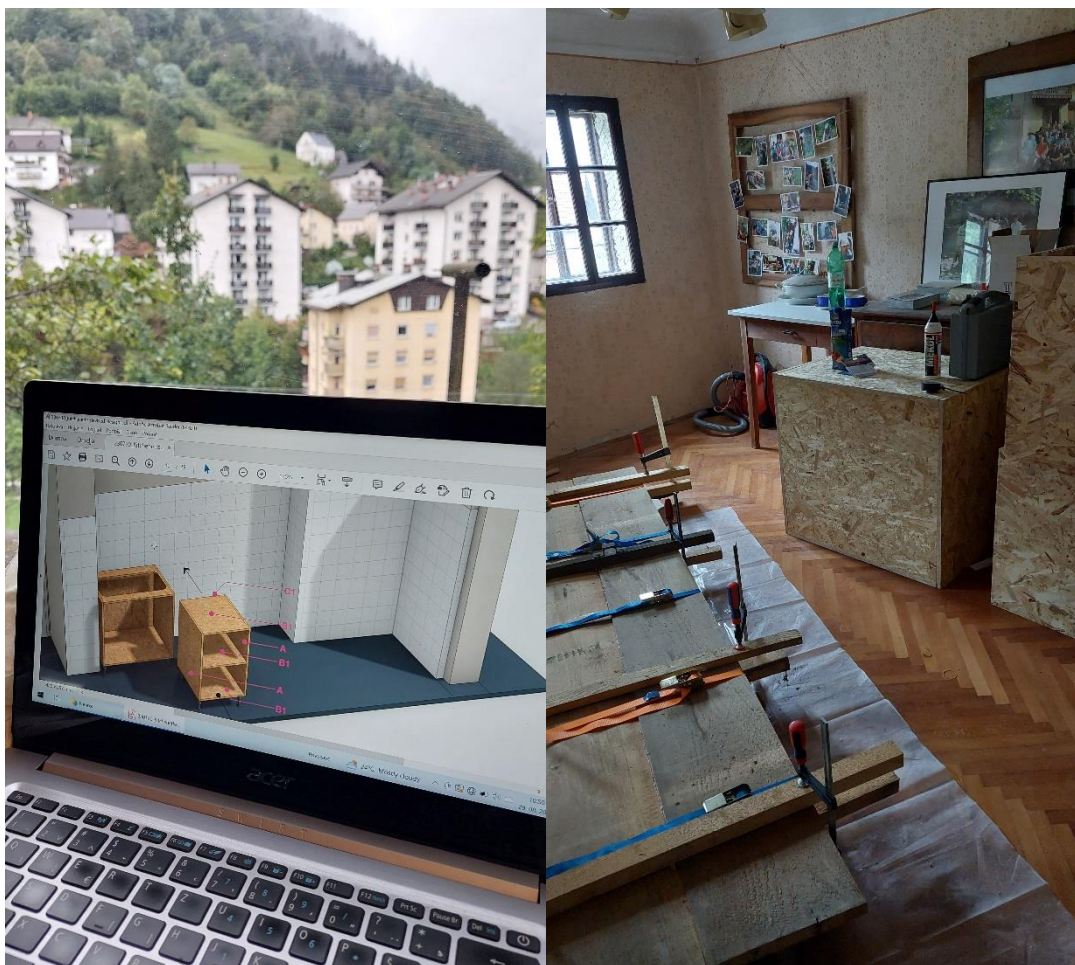
Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





**Sofinancira  
Evropska unija**

40

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.





**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

## Pilotna izvedbe

17. decembra 2023 smo v hiši Giser izvedli pilotno branje predstave ter pilotno pripravo jedi.

Sodelujoči: Matevž Straus, Drejc Kokošar, Ana Kržišnik, Tine Grošelj, Tilen Božič, Viktor Kalan, Ivana Gantar, Jasna Kofol, Lan Rupnik, Tomaž Marinko, Tomaž Bizjak, Blaž Pavšič

Ključne ugotovitve in odzivi vključenih:

1. Predstava je bila dobro sprejeta s strani vključenih. Ocenjeno je bilo, da je kljub zgodovinskemu ozadju sodobna in aktualna. V predstavi so jasno izpostavljene reference na sodobne čase, kot so želja po samostojnosti mladih, odnos Slovenija-Italija, medgeneracijski odnosi in medetične napetosti.
2. Vključeni so bili navdušeni nad kombinacijo predstave in gastronomije. Menijo, da smiselno sodita skupaj in da lahko ustvarita edinstveno doživetje za obiskovalce. Vendar pa je treba biti pozoren na koordinacijo med obema elementi in na dodatne logistične izzive, ki jih takšna kombinacija prinaša.
3. Smiselno je pričetek na parkirišču, kjer se opravijo vse formalne in logistične zadeve pred pričetkom in "potopitvijo" v predstavo.
4. Vključeni so menili, da je pričetek predstave na parkirišču smiselno. Tam se lahko opravijo vse formalne in logistične zadeve, kot so prijava, predaja vstopnic in prevzem opreme. To omogoča, da se obiskovalci lahko brez težav osredotočijo na predstavo.
5. Hrana, ki je bila pripravljena za pilotno branje, je bila dobro sprejeta. Ocenjeno je bilo, da je domača in tradicionalna, a ne klišejska. Gre za stare pozabljene jedi, ki obudijo spomine.

Sklep:

Pilotno branje predstave in priprava jedi sta bili uspešni. Ugotovitve in odzivi vključenih so pozitivni in kažejo, da ima takšen projekt potencial za uspeh.



## Promocijska gradiva

Za implementacijo gastronomsko-gledališkega doživetja kot ponavljajočega se produkta kulturnega turizma smo oblikovali promocijska gradiva:

1. Podstran spletne strani [www.id20.si](http://www.id20.si) z opisom doživetja, razpoložljivimi termini in možnostjo rezervacije in spletnega nakupa.
2. Gledališki list, ki služi tudi kot meni, predstavitev nastanka doživetja ter zbirka receptov.
3. Facebook dogodek.
4. Promocijske objave za Facebook in Instagram.
5. Spletni bannerji za spletne strani (vertikalni in horizontalni).

Promocijska gradiva bodo javno objavljena ob javnem lansiranju doživetja, v spomladi 2024.



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.

## Zabeležke iz naših raziskovanj

### Zabeležke iz zgodovine hiše:

- Leta 1880 je bil gospodar hiše Matias Brus, letnik 1812; imel je dve hčerki, pri 50. letih imel Frančiško (rojeno 30. 9. 1862). Brusi so v hiši leta 1880 živeli sami.
- Frančiška se je poročila s Francem Zupančičem iz Preddvora (leta 1890 zaveden kot gospodar). Franc je v Idrijo prišel po zatonu železarne v Preddvoru. Leta 1869 je namreč železarna pogorela, kar je vodilo v zmanjšanje proizvodnje in krčenje železarne. Po tem požaru se železarna ni nikoli več povsem pobrala, huda konkurenca, relativno revna in oddaljena rudišča ter slabe transportne poti pa so povzročili njen propad. Obrate so zaprli leta 1891.
- Frančiška in Franc sta imela pet otrok:
  - o Johan (1887, bil ključavničar)
  - o Pavle (1890, bil knap)
  - o Alojzija (1889, bila čipkarica)
  - o Marija (1895, bila čipkarica)
  - o Feliks (1897)
- Sočasno s Francem, Frančiško in tremi otroki je v hiši živela tudi podnajemniška družina Mihevc (Franc in Marija).
- Leta 1921 je v stanovanju bival dijak idrijske realke (Srečko Viči).
- Pavle (1887) je dobil leta 1937 sina Franca (vzdevek Adagio), ki je živel v hiši do svoje smrti brez potomcev.

### Zabeležke o prostoru in času:

- Idrija konec 19. stoletja, recimo 1870. Zlata doba Avstrije, stanovanjska kriza. Zaseden vsak štibelc, tarnanje, preveč ljudi;
- Med 1863-1875 epidemija kolere, kot posledica Avstro-pruske vojne (1873). Samo v Avstriji umrlo 165 000 ljudi zaradi kolere;
- 1873 – neuspešen sejem na Dunaju, ki je povzročil borzni zlom; ring na Dunaju se dokončuje;
- Gründerzeit – obdobje pred zlomom 1873; povezano s umetniškim stilom historizma; termin se bolj uporablja za Nemčijo kot Avstrijo; liberalizem 1867 prevladal vse do sredine 70. let;
- Zlom na avstrijski borzi 1873. Mnogo ljudi izgubi prihranke. Menda je bila gospodarska kriza do 1879;
- Sprememba zaradi železnice, povečan vpliv Logatca. Možnost potovanja, tudi študija;
- Leta 1866 – Italijani dobili regijo Veneto.

### Zabeležke o šolstvu:

44



**Sofinancira  
Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za izobraževanje in kulturo (EACEA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti EACEA.



- 1869 – uvedena enotna osnovna šola; t. i. c. kr. Rudniška osnovna šola; rudnik je vzdrževal šolo in imenoval učitelje;
- 1877 – razširili v petrazredno deško, dekliška dobila peti razred leta 1893; zelo dobro organizirana šola, prihajali iz cele Kranjske;
- 1877 – zgrajena prostorna osnovna šola (poleg rednega pouka še nedeljska ponavljalna šola, delovna šola, godbena, risarska), poučevali še mizarstvo, rezbarstvo in cepljenje;
- 1876 – ustanovitev čipkarske šole; že pred tem dekliška industrijska šola (poučevali tudi klekljanje); prva učiteljica Ivanka Ferjančič; strokovna šola za čipkarstvo (z dodatnimi predmeti) pa kasneje, leta 1903;
- 1892 – uvedena gozdarska šola;
- VAJENCI -> do 1874/1875 obiskovali nedeljsko in ponavljalno šolo (čevljarstvo, dimnikarstvo, glavnikarstvo, ključavničarstvo, krojaštvo, mizarstvo, sedlarstvo, slikarstvo, urarstvo); ne piše, kaj je bilo vmes (po 1904 nato obrtna nadaljevalna šola);
- VRTEC -> ga ni bilo; prišel šele 1882, zasebni rudniški, po dveh letih ukinjen; 1890 odprt državni otroški vrtec, ukinjen 1897 zaradi pomanjkanja prostora; 1909 do 1916 vrtec vodile uršulinke; organizirala cerkev (Arko); uršulinke imele tudi gospodinjsko šolo (torej od 1909).

#### Zabeležke o urbanizmu:

- Okoli 1850 – postavijo železniške tire od topilnice preko mostu na Uti;
- Začne se postavljati dominantna razlika Stari/Novi trg;
- Postavljajo se stavbe v klasicistični preobleki;
- 1806 – zgrajeno kopališče;
- 1837 – uvedba parnih strojev;
- V 19. stoletju so bile še pivovarna v Idriji;
- 1805 -> 550; 1898 -> 1250 zaposlenih
- 1805 -> 4825 prebivalcev; 1900 -> 5538 prebivalcev;
- Stanovanjska stiska – prhauzi se gradijo; prvi okrog 1870;
- 1859 -> cesta skozi Zalo do Logatca
- 1878 -> cesta Spodnja Idrija – Želin

Zabeležke iz članka Sprehod skozi čas (Janez Kavčič) v knjigi Idrijska obzorja: Pet stoletij rudnika in mesta:





- Idrijski rudnik v slabi situaciji – leta 1865 rudnik skorajda prodali privatnemu kapitalu – kupec Rotschild. Splošen odpor – do prodaje ni prišlo. Nato preobrat;
- 1865 – ustanovljena prva trgovina s čipkami – Karolina in Štepan Lapajne (prodaja odjemalcem na Dunaju in v Pragi);
- 1866 – ustanovitev Narodne čitalnice v Idriji;
- 1867 – rodbina Ferjančič »izumi« idrijske čipke Bandspitze
- 1868 -> direktor Marko Vincenc Lipold prepereči, da bi ukinili delno izplačevanje zaslužka v žitu; 5-členska družina prejme žito po znižani ceni; deluje bratska skladnica (31 upokojenih rudarjev, 12 vdov, 148 sirot)
- 1869 -> hudo gospodarsko nazadovanje
- 1871 – okrog 1000 klekljaric v Idriji
- 1874 – močan dvig živega srebra na 639 goldinarjev (1869 220 goldinarjev, 1879 spet 200 goldinarjev); umrljivost naraste na 49 mrličev na 1000 prebivalcev (velika smrtnost – zastrupitve?)
- 1875 – ustanovljena firma Franz Lapajne
- 1876 – 1883 -> direktor Marko Vincenc Lipold, modernizacija podjetja, geološke raziskave
- 1878 – pri žgalnici kopališče s parnimi kopelmi
- 1880 – interpelacija o težavnih delavskih razmerah v Idriji na Dunaju; 1871 – 1880 trpi za posledicami merkuralizma okrog 9 % delavcev v rudniku
- 1884 – ustanovljeno Delavsko bralno društvo
- 1886 – kar 908 stalnih, 1340 začasnih delavcev; 42 mladoletnih delavcev (15 in 16 let starih)
- 1892 – okoli 280 začasnih delavcev, ki so socialno ogroženi, sprejmejo v stalno službo -> popuščanje sindikatom; v lastnih hišah živi le še 12 % delavcev (proletarizacija, slabšanje razmer)
- 1893 -> začetek elektrifikacije; 136 primerov merkuralnih obolenj (11 % delavcev); epidemija tifusa, se pojavlja še kasneje
- 1894 -> v dunajskem parlamentu referenz izjavi, da je Idrija najbolj nezdravo mesto v Evropi z najvišjo stopnjo umrljivosti prebivalstva
- 1895 – začetki socialdemokratske organizacije
- 1896 – slovenščina uvedena (še) kot uradni jezik
- 1897 – ustanovljen Sokol; dela 107 mladoletnih delavcev
- 1898 – zaposlenih 1258 ljudi; delavci začnejo žito prejemati zastonj kot dodatek plači; socialdemokratsko gibanje postane zelo pomembno, organizirano mezdno gibanje
- 1899 – zgrajena stavba idrijske splošne bolnišnice



## Reference

- Pesimizem glede obstanka železarne Dvor (1886): <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-RLFHZU87/47a1cac3-fa14-423a-a3eb-5d93595e3c4c/PDF>
- Težave s klekljanjem: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-CQW16GZO/694580e8-1d87-4ac7-9f08-407f3034e0e4/PDF>
- O tem, kako se je ustanovilo Idrijsko bralno društvo in kako je namenjeno predvsem prebivalcem nižjega stanu; pa kako upajo, da bo to zajezilo porabo žganja: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-V8NUA7FW/faa27c35-b8fd-4c1c-9236-128d9ecd4235/PDF>
- Rudnik je plačeval, da so se hodili šolati v Pribram na Češko: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-C2V9IAQM/8e45bcec-35a1-4ee4-b2bc-b7b671261cea/PDF>
- Zgodba o utopljenih v Idriji -> udrl se je most čez Idrijco in so utonili 3 knapi: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-5LEHEENU/0f552d33-dfd3-4ae6-85c2-3c269f18d0bc/PDF>
- O tem, kako rudnik v Idriji na delo jamlja livarja! <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-RCNJXZ28/2205c68e-f48c-4695-ac24-4dcd51d5097f/PDF>
- O nevihti v Idriji, ki je ubila gospodinjjo: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-2S3AG53Y/d5c121c5-43cd-4564-9ea0-ff7007f5eb1b/PDF>
- Ideja za gosta, ki ne pride: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-2S3AG53Y/d5c121c5-43cd-4564-9ea0-ff7007f5eb1b/PDF>

IZ IDRIJE. (Strela, huda ura in druge nesreče.) V Idriji je strela vdarila v dimnik Grilčeve hiše, v kuhinji je dekle vrgla na tla, gospodinjjo je pa popolnoma ubila. 29. avgusta se je tako bliskalo, da je bilo eno uro tako svetlo, kakor bi celo nebo gorelo; strele so neprenehoma švigale navzgor in navzdol. Kaj takega nismo še videli, in gotovo ni brez pomena. 4. septembra je strela vdarila v Likarjev hlev in ubila dve kravi in enega vola, potem je pa še ves hlev pogorel. Ta hlev je že v tretjič požgala strela. To so res čudne reči. Ravno ta večer sta se peljala dva fanta iz Idrije proti domu; konj pa je pot zgrešil in zdrčal z vozom v vodo, kjer je utonil; fanta sta se rešila. 11. septembra pa so se nad Idrijo oblaki vtrgali, na enkrat je bilo vse polno vode, ki je napravila ljudem veliko škode in strahu.

- Iz Idrije. (Uboj. Bolezen. Prikazni na nebu.): <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-9T0PMNBU/3e1f93cd-d3a3-448e-bc66-8d06ed416cf3/PDF>
- Kritično pismo Črnologarja o delavskih razmerah, zastrupitvah: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-5DO322S9/95fc0aa5-ede2-44a5-bc9e->



[fc00ed4418e8/PDF;](https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-3YNPD2Y9/4cfe983c-6561-4dc9-9d5a-cf2c5ba2ce74/PDF) <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-3YNPD2Y9/4cfe983c-6561-4dc9-9d5a-cf2c5ba2ce74/PDF> (zanimive zadeve o tem, kako so vsi kadili pipe; kako so se prehitro ženili, imeli preveč otrok + slaba hrana + pritožbe okoliških kmetov zaradi zastrupitev živali; piše tudi o nekem Hugu Pergerju, znanemu strokovnjaku, ki je o tem že pisal, so ga zato predstavili na Češko)

- O množični zastrupitvi zaradi pokvarjenega vina v Idriji pri Črnem Orlu 1874-1875: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-2TGRPPXS/5390a34e-1d37-4d32-9a07-66d65a37e87e/PDF>
- Kako je na mostu čez Nikovo 5 ljudi padlo z brvi, ker ni bila urejena, kot se spodobi: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-2KN1BKDD/c834737c-38cb-43f4-96a3-31d012d3bcbd/PDF>
- Kopenje v Beli: KOPANJE V BELI <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-OP9V99DI/46a30575-43fb-499e-bd7d-976c8a165094/PDF>



- O sporih med katoliki in socialisti: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-UIRPWVZV/1a196d34-92a9-4a56-830e-b05bfa506d80/PDF>
- Davica v Idriji <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-8JL89TUL/c736222e-e793-4e23-a3bf-87343184601e/PDF>
- Piše o bakljadah (sprevod z baklami) ob posebnih priložnostih: <https://dlib.si/stream/URN:NBN:SI:DOC-P9MAXQE2/520e0d37-303b-4f76-b127-ebe5eab02976/PDF>
- O prazniku Andreja in M. Likar, ki sta imela diamantno poroko (90 in 79 starosti). 50 otrok in vnukov





Minuli časi! Kakor smo nekđaj otroci živelj v Idriji srečno življenje, tako je tudi Idrija živela veselo življenje v najlepši jedinosti in slogi. Bilo je vse mesto kakor jedna družina. Vsak Idrijčan je poznal vse svoje rojake doli do otroške dôbe. Rojstvo in smrt vseh domačinov sta se hitro razvedela po mestu: ono so raznesle ženske, o smrti pa smo poročali otroci, ki smo šli po smrtnem zvonenu vprašat cerkvenika. In Idrijčani so se res ljubili: moški, ker so skupaj delali v jami in skupaj hodili v slovesnih obhodih, ženske pa, ker so hodile druga k drugi v vas izdelovat tako slavno blago, kakor so bile takrat še čipke. Razven gospóde smo jedli vsi jednake jedi: dan na dañ „hosto“, „podmetnico“ ali celó „panado“, ob večjih praznikih pa „žlikrofe“, po katerih se Idrijčanu skomina, ako mu jih imenuješ. „Gospóde“ posvetne in duhovske so Idrijčani častili brez zavisti. Belolasi gospod „tehant“ in belobradati gospod rudarski svétnik sta jim bila kakor papež in cesar, in to je pač dovolj. Žita se je vedno dobivalo za potrebo, in mlinarjev konj je primrdal teden za tednom na okrog, da so na njegov voz gospodinje naložile vreče za v mlin. Tudi krajcar se je dobil semtertje, ako tudi ne lahko; sicer se je pa za malo denarja dobilo tedaj veliko blaga, zlasti jedil. Kaj malega se je res čulo o nekem nesporazumevanju med Slovenci in Nemci, zaradi česar morata biti ločeni kazina in čitalnica: da, vse to je bilo.

