



Park dr. Janeza Drnovška v središču mesta je priljubljeno zbirališče domačinov. V parku je tudi pomnik 15. poldnevniku, ki dobesedno razpolavlja Zagorje.

Med knape, kmetovalce, gostince in umetnike

Lepo, lepše, Zagorje Rudarsko mesto z okolico stavi na svojo zgodovino in neokrnjeno naravo, zabeljeno s kulinaricnimi užitki

Nekoč rudarsko mesto Zagorje ob Savi v tem času mnogi najbrž najprej povežejo z razprtijami glede poimenovanja tamkajšnjega parka po pokojnem krajanu dr. Janezu Drnovšku. Sodna tehnika se je sicer prevalila v korist občine, zato ime parka ostaja, a so svojci pokojnega Drnovška stavili še na ustavno sodišče.

MITJA FELC,
besedilo in fotografije

»Kakorkoli bo ustavno sodišče odločilo, bomo to spoštovali, saj mi odločitev sodišča upoštevamo,« je bil pomenljiv zagorski župan Matjaž Švagan. »V vsakem primeru pa bo dr. Drnovšek ostal v naših srcih kot veliki človek,« je dodal. Park je v središču mesta in je priljubljeno zbirališče domačinov, a Drnovškov spomenik ni edina posebnost parka. Ima namreč tudi svojevrstno obeležje – pomnik 15. poldnevniku, ki dobesedno razpolavlja Zagorje.

Da bi turisti kdaj masovno drli v Zagorje, se nihče ne slepi, niti občinarji, ki se sicer trudijo Sloveniji in širše predstaviti nekoč rudarsko mesto kot svojevrstno turistično destinacijo.

Če obisk začnemo v mestnem središču, potem ne moremo mimo Weinbergerjeve hiše, ki je kulturni dom in galerija. Marsikdo zastrže z ušesi, ko sliši, da je prav umetnost nekaj, kar je pri njih dobesedno doma. In to že več kot pol stoletja. Slikarska akademija Izlake-Trbovlje je namreč na »sporedu« že od leta 1964 in velja za najstarejšo delovno druženo

slikarjev. Omenjenega leta se je enajst slovenskih slikarjev prvič zbralo v izlaskih Medijskih toplih, v polstoletnem obdobju pa so glas o koloniji ponesli tudi daleč zunaj meja Slovenije in Evrope.

Ko smo že ravno pri Medijskih toplih. To je žal boleča rana tamkajšnjega območja, saj toplice v Izlakah, ki so bile nekoč v ponos prebivalcem, zdaj zaradi neresenih težav in razprtij neslavno propadajo in so povsem prepuščene zobu časa. Župan Švagan priznava, da so propadajoče Medijske toplice eno najtemnejših poglavij njegovega županovanja, a optimistično zre naprej, saj je prepričan, da se bo rešitev za toplice – to je, da bi spet začele obratovati – kmalu našla.

Rudarski muzej

Ob že prej omenjenem znanem domačinu dr. Drnovšku si Zagorja ne gre predstavljati brez rudarjev oziroma knapov, kot jim pravijo. Njihovo težaško delo in življenje je v glasbene vrstice strnil tudi Orlek, domača glasbena etno-punk-folk zasedba, katere prvi vokal Vlado Poredoš je sicer priseljenec v te kraje, a je »Zasavc« po duši in srcu, odlično pa se zna de-
tudi v vlogi turističnega vodiča.

Kako je knapovsko delo potekalo, si lahko ogledate v Rudarskem muzeju Zagorje. Tu spoznate, da rudarstvo ni bil le poklic, ampak način življenja, ki je vplival na vse družinske člane in tudi druga področja, recimo kulinariko. Nas je doletela čast, da so nam knapovske žene zapele in postregle z iz-

virno in tradicionalno knapovsko malico, ki se je skuhalo pod nadzorstvom zelo energične in zgovorne Marije Čop, znane kot srce priljubljene gostilne Pr' Čop.

V muzeju je na ogled veliko skrivnosti rudarskega življenja, rudarske delovne opreme, mogoč pa je tudi sprehod po maketi jame, saj so prave rudniške rove ob zaprtju zasuli oziroma država takrat še ni razmišljala, da bi kdaj to lahko bila tudi odlična turistična priložnost.

Europark, ki ni nakupovalno središče

Na obrobju mesta, kjer je bilo nekoč degradirano rudarsko območje, je po prenosu več kot 30 hektarov površin zrasel Europark. A to ni nakupovalno središče, kar bi marsikdo kaj hitro pomislil, am-

Če se odločite za potep po Zagorju ob Savi, avtomobil ni edina možnost. Do tja se lahko peljete tudi z vlakom.

pak zeleno zatočišče, namenjeno športnikom, rekreativcem, sprehajalcem, družinam in otrokom, skratka vsem, ki se radi rekreirajo ali zgolj počivajo v naravi. V Europarku Ruardi so uredili sprehajalne in kolesarske poti, dva umetna ribnika, postavili napravo za fitnes in otroška igrala.

Na neokrnjen stik z naravo že vsa leta kmetovanja stavijo pri Sešlar v kraju Podlipovica pri Izlakah. Na biodinamični kmetiji Sešlar se z ekološkim kmetijstvom ukvarjajo od začetka certificiranja v Sloveniji (leta 1999), izpolnjujejo pa tudi standarde sistema Demeter. Večino sira in skute prodajo neposredno na kmetiji, preosta-

nek pa v trgovinah z ekološkimi živili. Gospodar Franc Sešlar pravi, da so bili začetki težki, saj tovrstno kmetovanje vzame veliko časa in energije, a od kakovosti ne odstopajo. Med obiskom pojasni osnove njihove proizvodnje mleka, zanimivo pa je, kako vrsta krme vpliva na mleko in posledično na barvo sira. »Pozimi vleče na belo, poleti pa je zaradi sveže trave zlato rumen. Za sir je najpomembnejša kakovost mleka, ki jo nadzorujejo z mesečnimi mlečnimi kontrolami,« še doda Franc Sešlar.

Domačija Medved

Kmetija, ki to več ni, je pa svojevrstna stavba, zapisana v registru kulturne dediščine, je domačija Medved v Podkumu. Lastnik Medvedove kmetije je po želji zadnje lastnice Filomene in njene sestre Francke leta 1997 postal Rudi Zupan, sicer upokojeni zdravnik kirurg. Zupan želi, in to mu res zelo dobro uspeva, kulturno dediščino, ki jo je prejel v varstvo, ohraniti za prihodnje rodove. V sklopu tega so v bližnjem skednju pripravili tudi stalno etnografsko zbirko, ki jo je omogočil evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja. Osrednji prostor lično urejenega skednja je namenjen različnim aktivnostim: na njem potekajo delavnice za osnovnošolce, občasnoglasbenega društva Podkum uporabni za gledališke predstave, zadnjih pet let pa so v poletnih mesecih na skednju, ki ima odlično akustiko, koncerti Mednarodnega glasbenega festivala URSUS.

Lepo, lepše, Zagorje, je lokalni slogan občine Zagorje ob Savi. Morda se kdo ob tem samo kislomasmehne, a brez dvoma skrivaj nekaj adutov, ki gosta lahko še kako prevzamejo.



Knapovske žene in knapovska malica



Koncertna dvorana na domačiji Medved ima odlično akustiko.



Dobrote gostilne Pr' Čop

PR' ČOP TRADICIJA V DUHU VITEZOV

V vasi Podkum v Zasavskem hribovju ne moremo mimo gostilne Pr' Čop. Zaščitni znak gostilne Marija Čop ali mama Ija, kot ji tudi pravijo, je promotorka tako regije kot gostilne, ki lahko pripravi do 1800 obrokov. Prav zato je primerna za večje in zaključene družbe. Gostje pri njih še kako razvajajo svoje brbončice, tudi zato, ker je glavni kuhar Marijin sin Lojze, ki je bil razglašen za najboljšega mladega slovenskega kuharja, poznan pa je tudi iz televizijskih nastopov. Lojze pravi, da se zavedajo pomembnosti domače in lokalno pridelane hrane, zato se je iz tujine z veseljem vrnil domov, kjer nadaljuje družinsko tradicijo v duhu svojih prednikov graščakov in vitezov. A medtem ko Lojze z ekipo pripravlja kulinaricne poslastice, Marija poskrbi tako za dobro voljo kot zabavne zgodbe in anekdote, ki se pritečejo njihovega kraju in gostilni.