

Zanimivosti

Deblak dokazuje plovbo Slovanov

V petek so z dna Blejskega jezera dvignili 1200 let star čoln deblak, ki so ga leta 2015 na enajstih metrih globine in približno petnajst metrov od severne obale jezera odkrili potapljači Društva za podvodne dejavnosti Bled in o tem obvestili arheologe. Ob prazgodovinskih in antičnih najdbah z otoka je deblak trenutno najstarejši neposredni dokaz za plovbo na Blejskem jezeru, ki omogoča sklepanja o rabi jezerskih virov in obiskih otoka v obdobju prve faze slovske naselitve Blejskega kota.

MAŠA LIKOSAR

Deblak so že lani za krajši čas dvignili iz jezera, ko so ga arheologi dokumentirali, odvzeli vzorce in opravili analize, ki so pokazale, da je prvotno okoli pet metrov dolg čoln izdelan iz enega kosa macesna, kar je sicer redkost, saj lahko med blizu tri tisoč odkritimi deblaki v Evropi primerke iz macesna preštejemo na prste ene roke. Drevo, izbrano za izdelavo tega deblaka, je bilo posekano v zadnji četrtini 8. stoletja ali prvi polovici 9. stoletja. »To pomeni, da je čoln iz časa zgodnje-slovske naselitve na Bledu in dobro dopolnjuje zgodbo, ki jo poznamo o začetkih slovske uporabe Blejskega otoka,« je pojasnil Andrej Gaspari z oddelka za arheologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

Njihovo dognanje je kasneje potrdil naknadno odkrit čoln deblak ob obali otoka, ki je še kakšno desetletje

starejši od dvignjenega čolna, izdelan pa je iz lipovega lesa. Na globini 17 metrov ga je prekrita s sedimenti odkril arheolog Rok Humerca. Odvzeli so mu vzorce in čaka na nadaljnje raziskave. »Najdbi obeh čolnov kaže ta to, da se je v tistim obdobju na otoku že nekaj dogajalo. Začetki pokopavanja na tem mestu so sicer nekoliko mlajši, zato lahko sklepamo, da je bil otok že predkrščansko kulturno mesto, ni pa izključena niti možnost kakšne naselbine. Deblaka pa sta zagotovo prvi dokaz o plovi Slovanov po Blejskem jezeru,« je še poudaril.

Ozadje potopitve obeh deblakov za zdaj še ni razjasnjeno. Sprva so najdišče ne okoliščine in oddaljenost od obale nakazovale možnost, da gre za simbolični pokop plovila ob koncu njegove rabe. Po drugi, verjetnejši razlagi pa sta bila deblaka, kot je pojasnil Gaspari, prvotno shranjena v plitvini tik ob obali in sta bila zaradi

neznanega razloga zapuščena, nato pa sta sčasoma zdrsela po strmih pobočju.

Da je deblak iz Blejskega jezera prvo zanesljivo datirano zgodnjesevno plovilo te vrste iz slovskega prostora, je prepričana tudi arheologinja iz kranjske enote ZVKDS Judita Lux. Ob tem meni, da deblak predstavlja dobro priložnost za Bled, kjer bi lahko uredili arheološko razstavišče, ki bi bilo posvečeno Slovanom, deblak pa bi lahko povezali tudi s pesnitvijo Franceta Prešerna Krst pri Savici. Na Zavodu za varstvo kulturne dediščine Slovenije še pričakujejo, da bodo nadaljnje raziskave dale tudi odgovor o pomenu in kontekstu raztresenih slovske kosti, ki so bile dokumentirane po jezerskem dnu v neposredni okolici deblaka, ter osvetlile njihovo morebitno povezavo s plovilom.

Potapljači so deblak dvignili s pomočjo balonov, nato pa je bil odpeljan v Restavratorski center ZVKDS, kjer



Čoln, ki je ležal na vznožju strme brežine okoli 15 metrov od severnega jezerskega obrežja, dokazuje plovbo Slovanov na Blejskem jezeru. / Foto: Tina Dokl

bodo opravili konservatorski poseg. Po besedah Katje Kavkler iz centra se bodo najprej lotili površinskega čiščenja, sledilo bo globinsko čiščenje. Ključna faza bo utrjevanje z melaminsko smolo, zadnja pa počasno

sušenje. Po dobrih dveh letih se bo tako deblak kot konserviran razstavni eksponat lahko vrnil na Bled.

Dvig in odvoz deblaka v konservacijo v prostore Restavratorskega centra ZVKDS sta plod vednega

odličnega sodelovanja več institucij: Društva za podvodne dejavnosti Bled, Oddelka za arheologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, Zavoda za podvodno arheologijo in Zavoda za varstvo kulturne dediščine.

Že od nekdaj je čokoholik

Gorazd Potočnik se s slaščičarstvom profesionalno ukvarja od leta 2001. Njegova strast je čokolada in tak naslov nosi tudi njegova knjiga. V njej so predstavljene čokoladne mojstrovine in nasveti, kako jih poustvariti doma.

MAJA BERTONCEJ

V knjigi Čokolada je štiri-deset receptov za čokoladne slaščice iz vseh vrst čokolade in za vse okuse terveščine – od otročje lahkih sladkosti do mojstrovine, ki so izziv za domače slaščičarske mojstre. »Čokolada: to je res nekaj noro dobrega!« pravi avtor Gorazd Potočnik, ki smo ga lahko v preteklosti spoznali tudi na televiziji. Imel je nekaj svojih oddaj. Z družino živi v Dragočajni in pred kratkim je svojo prvo knjigo prvič predstavil v domači, medvoški občini.

Pri založbi Dober tek je izšla leta 2020. »Nanjo sem zelo ponosen. To je knjiga, ki jo vzameš v roke in recepti delujejo. V njej so vse zakonitosti čokolade. Dotaknil sem se različnih vidikov. Knjiga zaradi covida-19 sicer ni požela tistega pravega uspeha, saj nisem mogel ineti večjih predstavitev. Še vedno je zelo aktualna, sveža. Ni modni hit, je večna,« je povedal nekaj besed

o knjigi. Pojasnil je, zakaj se je posvetil prav slaščicam in predvsem čokoladi. »Kot kuhar sem delal v kar nekaj restavracijah v Sloveniji in me je jezilo, ker je bila ponudba sladice tako suhoparna.

Sadna kupa, panakota, skutina strjenka, zavitek, palačinke in to je bilo to. Zelo sem si želel spoznati svet sladice. Je zelo zanimiv in širok. Zelo hitro sem se spoznal s čokolado. Zasvojila me je,

ker je delo z njo skrivnostno. Vedno znova me preseneti in navduši. Ima svoje parametre, zakonitosti, ki jih moraš upoštevati. Do nje čutim strast in spoštovanje. Njeno odkrivanje se nikoli

ne konča. Zanimiva je, zahtevna in posebna, ena izmed težjih sestavin v kulinariki. Ima milijon različic in ponuja neskončno možnosti. Raziskoval sem jo in nekako mi je uspelo. «Potočnikovo glavno vodilo je, da si pri ustvarjanju sladice svoboden v mislih, besedah in dejanjih. »Le tako bodo sladice zrcalo tvojih misli in te misli se bodo skozi roke projektirale na desertni krožnik. Kajti osrečiti nekoga s sladico je nekaj najlepšega, kar se ti lahko zgodi. Zato osrečujem in poučujem tudi druge, da osrečijo svoje goste z zadnjo jedjo na meniju: naj bo ta najboljša!« dodaja.

Z leti je postal pravi slaščičarski mojster. Učiti se je začel v tujini. »S slaščičarstvom sem se začel profesionalno ukvarjati leta 2001, ko na našem trgu še ni bilo nobene posebne slaščičarske ponudbe. V prvi 'sladki' službi sem se imel možnost učiti od najboljših mentorjev in s tem sem širil svoje znanje na področju

slaščičarstva, pekarstva, izdelave sladoleda, torej vsega tega, česar kot kuhar v profesionalnih kuhinjah po Sloveniji nisem imel možnost ne videti, kje šele se naučiti. Svoje znanje sem potem skozi izdelke v slaščičarni Rustika, kjer sem delal, prinesel v Slovenijo. Naredili smo pravi preboj v ponudbi izdelkov iz kakovostne čokolade. Orali smo ledino. Svet smo prinesli v slovsko slaščičarno. Ljudje so mi zaupali. Svoje znanje sem predal v okrog osemdeset slaščičarju v Sloveniji – ne samo slaščičarjem, tudi kuharjem, pripravljaval sem dogodke s priznanimi mojstri. Danes se aktivno ukvarjam s svetovanjem o izdelovanju slaščic in slaščičarstvom. Zadnja leta sem tudi pedagog na Biotehničnem centru v Ljubljani. Ostajam pa tudi samostojen in samosvoj slaščičarski šef. V Dragočajni imam podjetje Sladkozvočje,« strne svojo pot. V tem poslu je tudi njegova žena.



Gorazd Potočnik, priljubljen vrhunski slaščičarski mojster, s svojo prvo knjigo Čokolada, v kateri na 208 straneh predstavlja odlične čokoladne recepte / Foto: Maja Bertoncej