**TEPKICA, TEPKA, PRGA, PRGARIJA**

***Prgarija***

*Ime Prgarji so dobl' domačin u Zasp u tisth cajth, k' so še po cevmo Hom tepke rasle. Ampak jih niso imel za mošt al pa šnops – ke pa! Tepke so obral, jh posušl, poj so j'h pa zmlel, z dga je pa ratova taka moka, k' se ji je rekvo prga. Bva je pa zvo zan'č, ampak so bl preveč šparovn, da'b drugo kpil. Uso so z'ne kuhal – še krh so pekl. No, in glih zavolj te moke pa šparovnost so še zdej domačin Prgarji.*

*Po ljudskem izročilu*

Prebivalce Zasipa (ena od krajevnih skupnosti občine Bled) so včasih imenovali Prgarji – v vas nas umerja tudi pred kratkim postavljena tabla Prgarija – saj so ženske sušile tepke »prge« in jih mlele v prgino moko, iz nje pa so z dodajanjem pšenične moke pekle kruh. Ime tepka izhaja iz časa avstro-ogrske monarhije, ko je cesarica Marija Terezija ukazala ljudem, zlasti kmečkemu prebivalstvu, naj zaradi preprečevanja lakote množično nasadijo in razmnožujejo hruške. Kdor tega ni hotel, naj bi bil tepen. Tako se je hrušk prijelo ime tepka.

Zasluga, da se je prgarsko izročilo ohranilo do danes, gre nekdanji gledališko-folklorni skupini Prgarke, ki so kot sekcija Kulturno-umetniškega društva Zasip delovale vrsto let z lutkovnimi predstavami, gledališkimi igrami in drugimi dogodki. Tradicijo danes obujajo v aktivu žena Prgarije, pod mentorstvom predane domačinke Bojane Pipan, preko raznovrstnih in odličnih jedi, narejenih po receptih njihovih babic, ki so vedno bolj poznani v širši regiji in postajajo del kulturne dediščine Slovenije.

***Aktiv žena KUD Zasip***

Vsako leto v jesenskem času v sodelovanju s Turističnim društvom Aktiv žena Prgarije organizirajo Prgarski dan, kjer želijo z delavnicami, kulturnim programom in z degustacijo prgarskih dobrot seznaniti domačine in druge obiskovalce z mojstrovinami iz prge. Tako je vsem dana možnost poskusiti raznovrstne jedi, ki jim je poleg drugih sestavin dodana prgina moka: prgin kruh, narastek, cvrčki, zvitki, prgini štruklji, polnjene krpice s tepko in kranjsko klobaso, kolač Marije Terezije, prgini prijatelji, hruševa voda…

Zvesta ekipa enajstih žena pod vodstvom Bojane Pipan obuja skoraj pozabljene stare recepte, ki jih gospe s svojim ustvarjalnim pridihom uresničujejo po svoje. Dušanka Strmole je med tistimi ženami, ki nikoli ne poišče izgovora, da se česa ne da oziroma da ne utegne sodelovati pri pripravi dobrot. In kaj meni sama?

“Jesen je tu! Najlepši letni čas, ki se ga Prgarke zelo veselimo, saj se začne naše veselo druženje. Letos je narava še posebej radodarna, saj v sadovnjakih zorijo naše najljubše prijateljice TEPKE. Vabijo nas, Prgarke, da se zberemo in jih družno pobiramo. Vse smo hitro za akcijo. Polne dobre volje se zapodimo pod tepko, se sklanjamo, pobiramo, polnimo vedra in košare. Druga drugo spodbujamo in hvalimo tepke. Ooo, letos ste pa prav lepe, zdrave in debele! Med plodovi najdemo tudi take, uležane, medene tepke, s katerimi se kar takoj posladkamo. Čas kar hitro mine, saj delo teče v smehu, prijetnem kramljanju, izmenjavi mnenj, nasvetov in izkušenj. Pri Bojani stresemo tepke v gajbice, da se na soncu pogrejejo, porjavijo in postanejo medene. Sedaj se šele začne pravo delo. Tepke je potrebno oprati, prebrati, narezati na krhlje, jih posušiti, skuhati marmelado. Večino dela predano opravi naša Bojana, za kar smo ji zelo hvaležne, me pa ji pomagamo po najboljših močeh. Letos nas je ustavila korona, da se nismo družile toliko, kot smo si želele. Tudi načrtovano srečanje s pobratenim društvom Vremski Britof je žal odpovedano. Tam naj bi družno kuhali marmelado iz zasipških tepk in kraških bučk. Obljubile smo si, da bomo v bodoče vsa druženja not’ pr’nesle.”

***TEPKA IZ ZASIPA***

Naše Kulturno-umetniško društvo Zasip, je izdalo trojezično pripovedko »Tepka iz Zasipa«, avtorice Bojane Pipan z namenom ohranjanja kulturne, zgodovinske in kulinarične dediščine, šeg in običajev. Pripoved je s čutnimi zapisom, ilustratorkama Nado Radonjič in Metko Rejc, ki so seveda vse domačinke osmišljena, da ta tepka potuje tudi v svet in je tako prevedena še v dva svetovna jezika. Pripovedka govori o hruški – o tepki, njeni zasaditvi, zorenju, medenju in spreminjanju v prgo ter kulinaričnih dobrotah iz nje Izšla je v treh jezikih (slovenščina, angleščina in nemščina), svoje bralce pa je našla med vsemi generacijami.

Naš namen je, da bi jo spoznale vse generacije, vaši otroci in seveda je lahko tudi didaktični pripomoček pri začetkih učenja tujega jezika.

Veseli bomo, če boste naše delo podprli tudi obiskovalci našega portala in z veseljem vam bomo posredovali kakšen izvod. Cena posameznega izvoda je 13 eurov. Vsekakor pa si pripovedko lahko poslušate tudi preko naše Knjižnice v Radovljici in Bledu, vsa sveža dogajanja v našem društvu pa tudi na naši fb strani KUD Zasip. Veliko užitkov pri spremljanju naših tepkic, tepk, prge, Prgarije in Aktiva žena Prgarije.