



KOLEDAR

2026



SLOVENCİ PO SVETU
Slovenians in the world
Unione Emigranti Sloveni del Friuli Venezia Giulia



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

1	Č	Mati Božja Marija - Novo Leto	
2	P	Bazilij	
3	S	Presveto Jezusovo Ime	o
4	N	Angela iz Foligna	
5	P	Simeon	
6	T	Sveti trije kralji - DAN EMIGRANTA	
7	S	Rajmund	
8	Č	Severin	
9	P	Marcelin iz Ancone	
10	S	Aldo	o
11	N	Jezusov Krst	
12	P	Bernard	
13	T	Hilarij	
14	S	Odorik iz Pordenona	
15	Č	Mauro	
16	P	Berard	
17	S	Anton Puščavnik	
18	N	Marjeta Ogrska - 2. nav. ned.	o
19	P	Marij	
20	T	Fabijan in Sebastijan	
21	S	Neža	
22	Č	Vincencij	
23	P	Henrik	
24	S	Frančišek Saleški	
25	N	Spreobrnitev sv. Pavla - 3. nav. ned.	
26	P	Timotej in Tit	o
27	T	Angela Merici	
28	S	Tomaž Akvinski	
29	Č	Valerij	
30	P	Martina	
31	S	Janez Boško	

ŽENAR

CREPIDE

La crepide è una pianta commestibile appartenente al gruppo delle cicorie. Si raccoglie quando la rosetta è giovane e tenera. Può essere consumata cruda in insalate o misticanze, oppure cotta: lessata e condita con olio e limone, o saltata in padella con olio, aglio o cipolla. Il suo sapore amarognolo ma delicato la rende versatile in cucina, particolarmente adatta come contorno primaverile o in abbinamento a piatti rustici.

KREPIDA

Krepida je užitna rastlina, ki spada v skupino cikorij. Nabira se, ko je rozeta mlada in nežna. Lahko jo uživamo surovo v solatah ali mešanih zeliščih, ali pa kuhano: kuhana in začinjena z oljem in limono ali pražena v ponvi z oljem, česnom ali čebulo. Njen rahlo grenak, a nežen okus jo naredi vsestransko uporabno v kuhinji, še posebej kot spomladansko prilogo ali v kombinaciji s kmečkimi jedmi.



1	N	Brigita Irska - 4. nav. ned.	○
2	P	Svečnica - Jezusovo darovanje	
3	T	Blaž	
4	S	Jože Leoniški	
5	Č	Agata	
6	P	Pavel Miki in Tovariši	
7	S	Rihard	
8	N	Hieronim Em. - 5. nav. ned. - DAN SLOVENSKE KULTURE	
9	P	Apolonija	●
10	T	Sholastika	
11	S	Lurška Mati Božja	
12	Č	Damijan	
13	P	Foska	
14	S	Ciril in Metod - Valentin	
15	N	Favstin - 6. nav. ned.	
16	P	Julijana	
17	T	Donat - PUST	●
18	S	Simeon - Pepelnica	
19	Č	Konrad	
20	P	Leon	
21	S	Irena	
22	N	Sedež apostola Petra - 1. post. ned.	
23	P	Polikarp	
24	T	Matija	●
25	S	Kalist	
26	Č	Viktor	
27	P	Gregor	
28	S	Roman	

FEBRAR

AGLIO ORSINO

L'aglio orsino è una pianta spontanea primaverile, amata dagli orsi che lo cercano appena svegli dal letargo per le sue proprietà rinvigorenti. Ricco di vitamine e minerali, se ne può consumare ogni parte: foglie, fiori e bulbo. Ha un aroma simile all'aglio comune ma più delicato. È ottimo per preparare pesti, minestre e frittate, o per insaporire primi piatti e salse leggere. È apprezzato anche per le sue proprietà depurative e tonificanti.

MEDVEDJI ČESEN

Medvedji česen je spomladanska divja rastlina, ki jo imajo radi medvedi, saj jo po zimskem spanju iščejo zaradi njenih krepčilnih lastnosti. Bogat je z vitamini in minerali, užitni so vsi deli rastline: listi, cvetovi in čebulica. Ima aramo, podobno navadnemu česnu, vendar bolj nežno. Odličen je za pripravo pesta, juh in frtalj ali za začimljanje testen in lahkih omak. Cenjen je tudi zaradi svojih čistilnih in poživljaljajočih lastnosti.



1	N	Albin - 2. post. ned. - kvatrna nedieja
2	P	Neža Praška
3	T	Marin ○
4	S	Kazimir
5	Č	Hadrijan
6	P	Julijan
7	S	Perpetua in Felicita
8	N	Janez od Boga - 3. post. ned. - DAN ŽENA
9	P	Frančiška Rimska
10	T	Aleksander
11	S	Konštantin ●
12	Č	Maksimiljan
13	P	Kristina
14	S	Matilda
15	N	Zaharija - 4. post. ned.
16	P	Hilarij Oglejski
17	T	Patrik
18	S	Ciril
19	Č	Jožef ●
20	P	Aleksandra - POMLAD
21	S	Bogdana
22	N	Lea - 5. post. ned.
23	P	Walter
24	T	Katarina
25	S	Gospodovo oznanjenje ●
26	Č	Emanuel
27	P	Lidija
28	S	Prisko
29	N	Cvetna nedelja - Ojčinca
30	P	Amedeji
31	T	Benjamin

MARČ

TARASSACO

Il tarassaco, comunemente chiamato "dente di leone", è diffusissimo nei prati. Le foglie e le radici sono commestibili e usate in varie ricette. I boccioli possono essere conservati in aceto e serviti come antipasto, mentre la radice, tostata e macinata, può sostituire il caffè. Ha un gusto amarognolo e proprietà depurative e diuretiche. È impiegato in insalate, minestre o tisane, rappresentando una pianta preziosa sia in cucina sia in fitoterapia tradizionale.

REGRAT

Regrat, znan tudi kot "levji zob", je zelo razširjen na travnikih. Užitni so listi in korenine, uporabljajo se v različnih receptih. Popki se lahko vlagajo v kis in postrežejo kot predjed, korenina pa se lahko praži in zmelje kot nadomestek za kavo. Ima rahlo grenak okus ter čistilne in diuretične lastnosti. Uporablja se v solatah, juhah ali čajih in je dragocena rastlina tako v kuhinji kot v tradicionalnem zeliščarstvu.



1	S	Hugo	
2	Č	Velik četrtek - Zadnja večerja	○
3	P	Velik petek - Vilja in post	
4	S	Velika sobota - Jezus v grobu - Požegnanje kruha	
5	N	Velika noč - Jezusovo Vstajenje	
6	P	Velikonočni Ponedeljek	
7	T	Janez de la Salle	
8	S	Julija	
9	Č	Demetrij	
10	P	Magdalena iz C.	●
11	S	Stanislav	
12	N	Zeno - 2. velik. ned.	
13	P	Martin	
14	T	Lambert	
15	S	Cesar	
16	Č	Bernardka Lurška	
17	P	Robert	●
18	S	Evzebij	
19	N	Gerold - 3. velik. ned.	
20	P	Aničet	
21	T	Anzelm	
22	S	Leonida	
23	Č	Jurij	
24	P	Fidelis iz Sigmaringena	●
25	S	Marko evangelist - dan osvoboditve	
26	N	Marija, Mati dobrega sveta	
27	P	Cita	
28	T	Peter Chanel	
29	S	Katarina Sienska	
30	Č	Pij V.	

OBRIU

SCLOPIT

Lo sclopit (*Silene vulgaris*) è una pianta selvatica molto apprezzata per il suo sapore dolce e delicato. Si raccoglie prima della fioritura, quando le foglie sono ancora tenere, perché dopo diventano coriacee. Può essere consumato crudo o cotto, risultando eccellente in risotti, minestre, ragù, ravioli e frittate. È tipico della cucina friulana e primaverile, dove viene valorizzato per la sua leggerezza, la consistenza morbida e le note erbacee che ricordano la borragine o gli spinaci.

ŠKLOPIT

Šklopit je divja rastlina, zelo cenjena zaradi svojega sladkega in nežnega okusa. Nabira se pred cvetenjem, ko so listi še mehki, saj kasneje postanejo trdi. Lahko se uživa surov ali kuhan in je odličen v rižotah, juhah, omakah, raviolih in frtaljeh. Značilen je za furlansko in spomladansko kuhinjo, kjer ga cenijo zaradi njegove lahkotnosti, mehke teksture in zeliščnih not, ki spominjajo na boreč ali špinačo.



1	P	Jožef Delavec - Praznik Dela	○
2	S	Atanazij	
3	N	Filip in Jakob, apostola - 5. velik. ned.	
4	P	Florjan	
5	T	Angel	
6	S	Dominik Savio	
7	Č	Stanislav	
8	P	Bonifacij IV.	
9	S	Izajja	●
10	N	Janez d'Avila - 6. velik. ned.	
11	P	Ignaciji	
12	T	Leopold	
13	S	Fatimska Mati Božja	
14	Č	Matija ap.	
15	P	Izidor	
16	S	Ubaldo	●
17	N	Vnebohod - 7. velik. ned.	
18	P	Janez I. Papež	
19	T	Krispin	
20	S	Bernardin	
21	Č	Krištof	
22	P	Rita	
23	S	Deziderij	●
24	N	Majenca - Binkošti	
25	P	Marija Pomočnica kristijanov	
26	T	Filip Neri	
27	S	Avguštin	
28	Č	Justin	
29	P	Pavel VI.	
30	S	Kancijan	
31	N	Sv. Trojica - kvatma nedieja	○

MAJ

ASPARAGI SELVATICI

Gli asparagi selvatici (*Ruscus aculeatus*), o turioni del pungitopo, sono germogli primaverili dal sapore deciso e leggermente amarognolo. Si raccolgono tra aprile e maggio e possono essere cucinati come contorno o ingrediente di frittate, risotti e torte salate. Anticamente i giovani germogli venivano macerati in grappa con miele per ottenere un liquore digestivo e diuretico. Sono apprezzati per il loro gusto rustico e aromatico, e per le proprietà depurative e tonificanti.

DIVJI ŠPARGLJI

Divji šparglji ali poganjki bršljana (pungitopo) so spomladanski poganjki izrazitega in rahlo grenkega okusa. Nabirajo se med aprilom in majem ter se lahko pripravljajo kot priloga ali kot sestavina frtalj, rižot in slanih pit. Včasih so mlade poganjke namakali v žganju z medom, da so dobili prebavni in diuretčni liker. Cenjeni so zaradi svojega rustikalnega in aromatičnega okusa ter čistilnih in krepčilnih lastnosti.



1	P	Justin	
2	T	Marcelin in Peter - Dan republike	
3	S	Ugandski mučenci	
4	Č	Filip Smaldone	
5	P	Bonifaciji	
6	S	Norbert	
7	N	Presveto rešnje telo	
8	P	Fortunat	●
9	T	Efrem	
10	S	Diana	
11	Č	Barnaba	
12	P	Onofriji	
13	S	Anton Padovanski	
14	N	Valerij - 11. nav. ned.	
15	P	Vid	●
16	T	Gvido Kortonski	
17	S	Ranieri iz P.	
18	Č	Gregor	
19	P	Romuald	
20	S	Silverij	
21	N	Alojzij Gonzaga - 12. nav. ned. - POLETJE	●
22	P	Pavlin	
23	T	Lanfranko Beccari	
24	S	Rojstvo Janeza Krstnika	
25	Č	Viljem	
26	P	Deodat	
27	S	Ciril	
28	N	Irenej - 13. nav. ned.	
29	P	Peter in Pavel ap.	
30	T	Prvi mučenci rimske Cerkve	○

JUNJ

LEVISTICICO

Il levistico (*Levisticum officinale*), o sedano di monte, è una pianta aromatica spontanea che cresce fino a 1700 metri. Ricorda il sedano per profumo e sapore, ma più intenso e speziato. È usato in cucina per insaporire zuppe, brodi, arrostiti e salse. Ha proprietà fitoterapiche: favorisce la digestione e l'eliminazione dei liquidi. Le foglie e i semi sono particolarmente aromatici e aggiungono una nota erbacea fresca e persistente ai piatti di carne, verdure o legumi.

LUŠČEK

Lušček ali gorska zelena je aromatična divja rastlina, ki raste do 1700 metrov nadmorske višine. Po vonju in okusu spominja na zeleno, vendar je močnejša in bolj začinjena. Uporablja se v kuhinji za aromatiziranje juh, brodov, pečenk in omak. Ima zdravilne lastnosti: spodbuja prebavo in izločanje tekočin. Njeni listi in semena so še posebej aromatični. Mesnim jedem, zelenjavi ali stročnicam dodajo svež zeliščni ukus.



1	S	Domicijan	
2	Č	Živa	
3	P	Tomaž Ap.	
4	S	Elizabeta Portugalska	
5	N	Anton Marija - 14. nav. ned.	
6	P	Marija Goretti	
7	T	Panten	●
8	S	Hadrijan	
9	Č	Veronika	
10	P	Amalija	
11	S	Benedikt	
12	N	Mohor in Fortunat - 15. nav. ned.	
13	P	Henrik	
14	T	Kamil de Lellis	●
15	S	Bonaventura	
16	Č	Karmelska Mati Božja	
17	P	Aleš	
18	S	Friderih	
19	N	Aurea - 16. nav. ned.	
20	P	Elija prerok	
21	T	Lovrenc	●
22	S	Marija Magdalena	
23	Č	Brigita	
24	P	Kristina	
25	S	Jakop Ap.	
26	N	Joahim in Ana - 17. nav. ned.	
27	P	Pantaleon	
28	T	Alfonsa	
29	S	Marta iz Betanje	○
30	Č	Peter Krizolog	
31	P	Ignacij Lojolski	

LUJ

PORTULACCA

La portulacca è una pianta comune dai fusti carnosi e foglie succulente, ricca di omega-3, vitamine e sali minerali. È molto apprezzata per le sue proprietà depurative e rinfrescanti. In cucina si può gustare cruda nelle insalate o cotta, saltata in padella con olio, aglio e peperoncino. Ottima anche come base per un pesto con mandorle, olio e sale. Il suo gusto leggermente acidulo e croccante la rende perfetta per piatti estivi leggeri e salutari.

PORTULAK

Portulak je pogosta rastlina z mesnatimi stebli in sočnimi listi, bogata z omega-3 maščobami, vitamini in minerali. Zelo je cenjena zaradi svojih čistilnih in osvežilnih lastnosti. V kuhinji jo lahko uživamo surovo v solatah ali kuhano, praženo v ponvi z oljem, česnom in pekočim feferonom. Odlična je tudi kot osnova za pesto z mandlji, oljem in soljo. Zaradi rahlo kiselkastega in hrustljavega okusa se lepo ujema z lahkimi in zdravimi poletnimi jedmi.



1	T	Egidij	
2	S	Ingrid	
3	Č	Gregor Veliki	
4	P	Ida	●
5	S	Mati Terezija	
6	N	Magnus - 23. nav. ned.	
7	P	Regina	
8	T	Rojstvo Device Marije	
9	S	Sergej	
10	Č	Nikolaj Tolentinski	
11	P	Proto in Hjacint	●
12	S	Marijino Ime	
13	N	Janez Zlatousti - 24. nav. ned.	
14	P	Povišanje Svetega Križa	
15	T	Žalostna Mati Božja	
16	S	Kornelij in Ciprijan	
17	Č	Vtisnjenje ran sv. Frančišku	
18	P	Jožef Kupertinski	●
19	S	Teodor	
20	N	Andrej - 25. nav. ned.	
21	P	Matej ap. in Ev.	
22	T	Mavricij	
23	S	Pij iz Pietralcine - JESEN	
24	Č	Anton M. Slomšek	
25	P	Firmin	
26	S	Kozma in Damijan	○
27	N	Vinčencij - 25. nav. ned. - kvatarna nedelja	
28	P	Venčeslav	
29	T	Mihael, Gabrijel, Rafael nadangeli	
30	S	Hieronim	

ŠE TEMBER

ORTICA

L'ortica è una pianta spontanea diffusa in tutta Italia, nota per i peli urticanti che rilasciano un liquido irritante. Dopo la cottura, però, perde la sua azione irritante e diventa un ottimo ingrediente in cucina. È ricca di ferro e sali minerali, usata per ripieni di tortelli, gnocchi, minestre e risotti. Tradizionalmente impiegata anche come tonico naturale per i capelli, è apprezzata sia per le sue proprietà depurative sia per il gusto delicato e "verde".

KOPRIVA

Kopriva je razširjena divja rastlina, znana po pekočih dlačicah, ki izločajo dražečo tekočino. Po kuhanju pa izgubi svojo pekočo lastnost in postane izvrstna sestavina v kuhinji. Bogata je z železom in minerali, uporablja se za nadeve v testeninah, njokih, juhah in rižotah. Tradicionalno se uporablja tudi kot naravni tonik za lase in je cenjena tako zaradi svojih čistilnih lastnosti kot zaradi nežnega, "zelenega" okusa.



1	Č	Terezija
2	P	Angeli Varuhi
3	S	Gerard
4	N	Frančišek Asiški - 27. nav. ned.
5	P	Marija Favstina Kowalska
6	T	Bruno
7	S	Rožnovenska Mati Božja
8	Č	Hugo
9	P	Janez Leonardi
10	S	Daniel
11	N	Janez XXIII. - 28. nav. ned.
12	P	Karel Acutis
13	T	Teofil
14	S	Kalist I.
15	Č	Terezija V. Avilska
16	P	Marjeta M. Alacoque
17	S	Ignacij Antiohijski
18	N	Luka evangelist - 29. nav. ned.
19	P	Pavel od Križa
20	T	Irena
21	S	Laura
22	Č	Janez Pavel II.
23	P	Janez iz Kapistran
24	S	Anton M. Klaret
25	N	Krizant in Darija - 30. nav. ned.
26	P	Lucijan
27	T	Evarist
28	S	Simon in Juda Tadej ap.
29	Č	Honorat
30	P	Benvenuta B.
31	S	Antonin Milanski

OTUBAR



RAFANO

Il rafano (*Armoracia rusticana*), detto anche cren, è una pianta erbacea perenne dalla radice piccante e aromatica. Grattugiata e mescolata con aceto di mele, pangrattato e un po' di zucchero, diventa una salsa tipica dell'Europa centrale, ideale per accompagnare carni bollite, pesce affumicato e salumi. Ha un gusto forte e pungente, simile alla senape. È usato anche come stimolante digestivo e antibatterico naturale. In cucina aggiunge un tocco deciso e speziato ai piatti tradizionali.

HREN

Hren, imenovan tudi kren, je trajnica z aromatično in pekočo korenino. Nariban in zmešan z jabolčnim kisom, drobtinami in malo sladkorja tvori značilno omako srednje Evrope, idealno za kuhano meso, dimljene ribe in suhomesnate izdelke. Ima močan, oster okus, podoben gorčici. Uporablja se tudi kot naravni prebavni stimulant in antibakterijsko sredstvo. Jedem doda izrazito začinjen in pikanten okus.



1	N	Vsi Sveti	●
2	P	Verne Duše	
3	T	Martin	
4	S	Karel B.	
5	Č	Oglejski mučenci	
6	P	Lenart	
7	S	Ernest	
8	N	Gofrid - 32. nav. ned.	
9	P	Posvetitev Lateranske Bazilike	●
10	T	Leon Veliki	
11	S	Martin iz Toursa	
12	Č	Jozafat	
13	P	Evgenij	
14	S	Nikolaj Tavelić	
15	N	Albert Veliki - 33. nav. ned.	
16	P	Marjeta Škotska	
17	T	Elizabeta Ogrska	●
18	S	Posvetitev bazilik Sv. Petra in Pavla	
19	Č	Matilda	
20	P	Edmund	
21	S	Darovanje Device Marije	
22	N	Kristus kralj - 34. nav. ned.	
23	P	Klemen I.	
24	T	Firmina	○
25	S	Katarina iz Aleksandrije	
26	Č	Leonard	
27	P	Valerijan Oglejski	
28	S	Teodora	
29	N	Vsi frančiškanski svetniki - 1. adv. ned.	
30	P	Andrej Ap.	

NOVEMBER



ROSA CANINA

La rosa canina è una specie spontanea diffusa in tutta Italia, riconoscibile per i suoi frutti rossi ricchi di vitamina C e bioflavonoidi. I frutti, dal sapore dolce e asprigno, si raccolgono in autunno o dopo la prima gelata, quando risultano più morbidi. Si utilizzano per preparare confetture, sciroppi e decotti rinforzanti. È nota per le sue proprietà antiossidanti e immunostimolanti, ed è apprezzata anche come ingrediente naturale in tisane e marmellate.

ŠIPKOVA ROŽA

Šipkova roža je divja vrsta, razširjena po vsej Sloveniji, prepoznavna po svojih rdečih plodovih, bogatih z vitaminom C in bioflavonoidi. Plodovi, sladko-kislega okusa, se nabirajo jeseni ali po prvi zmrzali, ko so mehkejši. Uporabljajo se za pripravo marmelad, sirupov in okrepčevalnih napitkov. Znana je po svojih antioksidativnih in imunostimulativnih lastnostih. Cenjena je tudi kot naravna sestavina v čajih in marmeladah.



1	T	Karel de Foucauld	●
2	S	Kromacij Oglejski	
3	Č	Frančišek Ksaver	
4	P	Barbara	
5	S	Krispina	
6	N	Nikolaj (Miklavž) - 2. adv. ned.	
7	P	Ambrož	
8	T	Marijino brezmadežno spočetje	
9	S	Valerija	●
10	Č	Loretska Mati Božja	
11	P	Damaž I.	
12	S	Guadalupska Mati Božja	
13	N	Lucija - 3. adv. ned.	
14	P	Janez od Križa	
15	T	Virginija	
16	S	Adelajda	
17	Č	Modest	●
18	P	Gracijan	
19	S	Anastazij I.	
20	N	Dominik - 4. adv. ned. - kvatrna nedieja	
21	P	Predstavitve b.d. Marije v Templju - ZIMA	
22	T	Frančiška Cabrini	
23	S	Ivo	
24	Č	Sveti večer - Adam in Eva	○
25	P	Božič	
26	S	Štefan	
27	N	Sveta Družina	
28	P	Nedolžni Otroki, mučenci	
29	T	David	
30	S	Eugenija	●
31	Č	Silvester I.	

DIČEMBER



MATRICARIA

La matricaria (*Tanacetum parthenium*), o partenio, è una piccola margherita spontanea con proprietà medicinali note fin dall'antichità. È utile per prevenire mal di testa ed emicranie, grazie alle sue qualità antinfiammatorie naturali. Le foglie, dal sapore amaro e aromatico, possono essere usate in cucina per insaporire frittate, torte salate o vellutate. È una pianta erbacea perenne che unisce valore terapeutico e gastronomico, offrendo un tocco amarognolo e floreale a piatti semplici e rustici.

MRAVLJIČNIK

Mravljičnik ali partenij je drobna divja marjetica z zdravilnimi lastnostmi, znanimi že od antike. Koristen je pri preprečevanju glavobolov in migren zaradi svojih naravnih protivnetnih lastnosti. Njegovi listi, grenkega in aromatičnega okusa, se lahko uporabljajo v kuhinji za aromatiziranje frtalj, slanih pit ali kremnih juh. Je trajnica, ki združuje zdravilno in kulinarično vrednost, jedem pa daje rahlo grenak in cvetlični pridih.



Maurizio Pitassi e Marina Marseu

Gestori del ristorante Gastaldia d'Antro, Maurizio Pitassi e Marina Marseu condividono una profonda passione per la natura, le tradizioni e la cucina autentica. Situato a pochi chilometri da Cividale del Friuli e dal confine sloveno, il loro ristorante trova casa in un edificio antico sapientemente restaurato, dove il rispetto per l'ambiente e la valorizzazione delle materie prime locali guidano ogni scelta.

Per il calendario 2026 dedicato alle erbe spontanee, si sono occupati della selezione, ricerca e stesura dei testi descrittivi di ogni erba, mettendo a frutto la loro esperienza nella cucina stagionale e nell'uso di erbe per esaltare i profumi e i sapori della natura.

Maurizio Pitassi in Marina Marseu

Maurizio Pitassi in Martina Marseu delita veliko ljubezen do narave, tradicije in pristne kuhinje. Njuna restavracija Gastaldija d'antro domuje nedaleč od Čedad in meje s Slovenijo v mojstrsko obnovljenem starem poslopju, v katerem vsako kulinarično idejo navdihujejo spoštovanje okolja, krajevni pridelki in samorasli darovi narave.

Za koledar 2026, posvečen naravnim zeliščem, sta Marina in Maurizio raziskala, zbrala in pripravila opise zelišč ter prispevala svoje bogato kulinarično znanje za ovrednotenje okusov in vonjav, ki jih narava nudi v posameznih letnih časih.

