

POPRTNIK V IZOBRAŽEVANJU: okus praznika, moč izročila

izkušnje nosilcev dediščine ob prenosu izročila



KAZALO

Uvod	3
1. Kulturni kontekst poprtnika	6
2. Sogovorniki in soustvarjalci priročnika	8
3. Organizacija in izvedba delavnic	15
4. Potek delavnic	23
5. Učni pripomočki	27
6. Pedagoški pristopi	35
7. Izzivi in rešitve	39
8. Učinki in dosežki	41
9. Primeri dobre prakse	44
10. Sklepi in priporočila	59

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

398.332.416(497.4):664.6:37

POPRTNIK v izobraževanju : okus praznika, moč izročila :
izkušnje nosilcev dediščine ob prenosu izročila / [zbrala in uredila
Metka Starič v sodelovanju s 15 nosilci dediščine po Sloveniji ;
fotografije Milena Vintar ... [et al.] ; ilustracije Mateja Lunder].
- Velike Lašče : Zavod Parnas, 2025

ISBN 978-961-96464-4-1
COBISS.SI-ID 247531267



POPRTNIK V IZOBRAŽEVANJU: okus praznika, moč izročila *izkušnje nosilcev dediščine ob prenosu izročila*

Zbrala in uredila: Metka Starič
v sodelovanju s 15 nosilci
dediščine po Sloveniji

Pomoč pri izvedbi intervjujev:
Tia Kujavec in Eva Pečnik

Fotografije: Milena Vintar,
Metka Starič, Eva Sterle,
Janez Škarja, Marjana Dolinšek
(arhiv Zavoda Parnas)

Ilustracije: Mateja Lunder

Oblikovanje: Špela Andolšek s. p.

Tisk: Kenig d. o. o., Grosuplje

Izdal: Zavod Parnas

Zanj: Jure Starič

zavod-parnas.org

Velike Lašče, 2025

**Publikacija je nastala v okviru
projekta Pod prtom, ki ga je
podprlo Ministrstvo za kulturo
(JPR NKD 2025).**

*Slika na naslovnici: Prikaz šege
skakanja za poprtnikom ob obisku
razstave v Šentrupertu*

UVOD

Poprtnik – božični kruh slovenskih pokrajin – je eden najlepših simbolov prazničnega časa in medgeneracijskega druženja. V preteklosti je pomenil blagoslov za hišo, družino in domače živali, danes pa postaja tudi vez med tradicijo in sodobnim življenjem. Njegova podoba je raznolika: od velikih, različno okrašenih hlebov in kruhov »tovaršev«, do starodavnih civk in golobic ter spremljevalnih malih ptičkov iz testa, ki razveseljujejo otroke. Bel kruh iz boljšega testa, ki ga v družinah spečejo že za božič ali drugod pa le za praznik svetih treh kraljev, je pečen kot hlebec ali v posodi in je danes skoraj povsod okrašen s testenim okrasjem, ki pa se razlikuje med pokrajinami, kraji, posameznimi družinami. Vsa ta raznolikost kaže na bogastvo in pestrost slovenskih krajevnih šeg in navad.

Pričujoči priročnik je nastal na podlagi **26 poglobljenih intervjujev** z nosilkami in nosilci izročila, ki delujejo v okviru **15 (skupin) nosilcev dediščine priprave poprtnika iz različnih slovenskih okolij**. Delujejo v okviru lokalnih društev, kulturnih in turističnih organizacij, društev podeželskih

žena ali kar samostojno, kot navdušeni nosilci izročila. Njihovo delo je prostovoljno, a izjemno dragoceno: s predanostjo, znanjem in ustvarjalnostjo že desetletja prenašajo izročilo priprave poprtnika na mlajše rodove. Delujejo tudi kot prostovoljci Zavoda Parnas, ki pomaga povezovati to veliko dediščinsko skupnost – predvsem ob vsakoletnem čezmejnem Festivalu božičnega kruha in ob skupnih projektnih akcijah. Med njimi je tudi knjiga Poprtnik – priročnik o pripravi božičnega kruha (Zavod Parnas, 2023, ponatis 2025), kjer so zbrani načini priprave pri vseh 15 nosilcih dediščine po Sloveniji.

Nosilci izročila svoje znanje prenašajo v **družinah, šolah, vrtcih, društvih, kulturnih domovih, kuhinjah in celo na mednarodnih prireditvah**, kjer poprtnik in njegove vrednote postavljajo ob bok drugim prazničnim kruhom sveta. Svoje izkušnje delijo skozi delavnice, razstave, pravljice, igre in osebne zgodbe. Vsaka nosilka ali nosilec prispeva svoj edinstven pogled: nekateri poudarjajo simboliko in pomen, drugi vrednote skupnosti, spet tretji estetiko, ustvarjalnost in čuječnost pri delu s testom. S tokratnim priročnikom želimo zajeti vse **razlike in skupne**

značilnosti ter ponuditi praktična navodila in dobre prakse za vse, ki bi želeli poprtnik vključiti v svoje pedagoško, kulturno ali družinsko okolje.

Priročnik z naslovom **Poprtnik v izobraževanju: okus praznika, moč izročila** in podnaslovom **Izkušnje nosilcev dediščine ob prenosu izročila** je nastal v skupnem projektu Pod prtom ob sodelovanju vseh evidentiranih nosilcev dediščine in ob podpori Ministrstva za kulturo (JPR NKD 2025) - kot odgovor na potrebe celotne dediščinske skupnosti poprtnika, ki jo pomaga koordinirati Zavod Parnas. Glede na slabše poznavanje vseh razpoložljivih pripomočkov, ki smo jih v vseh teh letih oblikovali s posameznimi nosilci dediščine, smo dodali sistematičen pregled večine pomagal, ki jih nosilci dediščine lahko uporabijo, ko delujejo na področju izobraževanja in prenosa izročila drugim.

Poprtnik je tako več kot zgolj kruh – je zgodba o ljudeh, skupnostih in vrednotah, ki se prenašajo iz roda v rod. Zato začnimo našo pot pri **kulturnem kontekstu poprtnika**, kjer bomo spoznali njegove simbole, pomen in raznolikost, ki so navdih za vsa nadaljnja poglavja tega priročnika.





*Poprtnik Nade Lunder z bogatim
okrasjem iz rastlinskega in
živalskega sveta*

1. KULTURNI KONTEKST POPRTNIKA

Poprtnik je v slovenskih pokrajinah več kot zgolj praznični kruh – je **simbol blagoslova, družinske povezanosti in spoštovanja hrane**. Njegov pomen se je oblikoval skozi stoletja, različne skupine pa so mu dale tudi različna imena in poudarke.

Imena in narečne posebnosti: Najbolj razširjeno poimenovanje je *poprtnik*, povezujejo ga s prtom, ki je prekrival hlebec prazničnega kruha v božičnem času. Naglaševanje besede poprtnik se po pokrajinah razlikuje, osrednjeslovenski naglas je večinoma na tretjem zlogu, nekateri naglašujejo na drugi zlog. Po razlagi etnologa dr. Janeza Bogataja naj bi bil poprtnik z naglasom na drugem delu tudi sinonim za božični kruh celotne Slovenije. V Loškem Potoku, v Ribniški dolini, Loški dolini in Velikolaških krajih mu pravijo tudi *župnik* ali *župnek*, kar nakazuje povezavo

z razdeljevanjem tega kruha v skupnostih (župa = staroslovansko ime za skupnost ljudi). Med nosilci je danes v uporabi še *taboljš kruh*, *praznični kruh*, v preteklosti pa je obstajalo še več različnih poimenovanj po različnih krajih, kar tudi dokazuje razširjenost te dediščine skoraj po celotni Sloveniji (razen v skrajnem SV delu in na Primorskem, kjer je sporočilo poprtnika delno prevzela pinca).

Verski in simbolni vidik: večina nosilcev izročila izpostavlja, da je bil poprtnik nekdanj tesno povezan z božičnim praznovanjem in blagoslovom doma. Postavljen je bil na mizo, pokrit in shranjen do svetih treh kraljev. Ob tem je veljal za kruh, ki prinaša srečo, zdravje in blagostanje hiši in živini. Nekateri (npr. na Svibnem, v Šentrupertu) poudarjajo še posebne obrede, kot je skakanje za poprtnikom, ali pa merjenje s poprtnikom (npr. v velikolaških krajih), kar naj bi prinašalo vitalnost in rodovitnost na kmetiji. V vernih družinah poprtnik pred razrezom blagoslovi odrasla oseba, ponavadi sta to oče ali mama, tako da na spodnji strani hlebca z nožem napravi križ. Nosilci dediščine na razstave poprtnikov pogosto povabijo lokalnega župnika, ki praznični kruh na skupinski

razstavi blagoslovi, ali pa razstavo pripravijo kar v cerkvi.

Družinski in skupnostni pomen: poprtnik je bil vedno kruh, ki se ga deli z ljudmi, ki jih imaš rad. Gospodar je rezal hlebec, otroci so prejeli ptičke iz testa, razdeljevanje kruha je simboliziralo rast otrok in blaginjo družine. Ker so pomemben del kmečkih gospodarstev tudi domače živali, so bile tudi te vedno deležne koščka poprtnika. Prav tako so ga prejeli tudi obiskovalci, snubci in drugi. Danes poprtnik nosi predvsem pomen medgeneracijskega druženja in skupne praznične izkušnje.

Sodobna interpretacija: nekateri nosilci (npr. Lili Mahne v Cerknici) poprtnik predstavljajo tudi kot priložnost za čuječnost, terapijo in spremembo vrednot. Skozi delo z njim se otroci in odrasli učijo spoštovanja do kruha in hrane nasploh.

Raznolikost oblik in pomenov: poprtnik je včasih velik, bogato okrašen hlebec s kitami, ptički, križem, okrasjem iz rastlinskega in živalskega sveta; drugič za razumevanje pomena poprtnika zadostuje že droben ptiček, ki ga otroci ponesejo do-

mov. Prav ta raznolikost kaže na bogastvo slovenske dediščine – vsaka skupnost prispeva nekaj svojega.

Nosilci izročila s svojim delovanjem kažejo, da je priprava poprtnika v Sloveniji še vedno prisotna in živa dediščina. Vse do danes se je priprava preko izročila v družinah ohranila v južnem delu Osrednje Slovenije, v delu Dolenjske in Notranjske ter v posameznih vaseh Posavja. Kot nesnovno dediščino, evidentirano v Registru nesnovne kulturne dediščine pri Ministrstvu za kulturo, jo danes prenašajo naprej v vrtcih, šolah, društvih in širši skupnosti. Predstavljene vsebine zajemajo izkušnje nosilcev izročila pri izvedbi delavnic, hkrati pa jih tudi presegajo. Nosilci namreč z vsem svojim delovanjem pa tudi s svojim odnosom do te nesnovne dediščine izražajo o njej na razstavah, predstavitvah, s pripravljenim didaktičnim materialom in še drugače. Čeprav je poprtnik deloma vezan na krščanski praznik, ga predstavljajo predvsem kot kulturno dobro, ki lahko nagovarja vse – verne in neverne, domače in tujce.



2. SOGOVORNIKI IN SOUSTVARJALCI PRIROČNIKA

Pričujoči priročnik temelji na izkušnjah in posnetih intervjujih **26 sogovornic in sogovornikov iz 15 skupin nosilcev dediščine priprave poprtnika** po Sloveniji. S svojo pripravljenostjo, časom in bogatim znanjem so omogočili, da smo lahko zbrali čim bolj verodostojne **podatke o živem izročilu poprtnika** po Sloveniji.

Gre za najbolj dejavne posameznike v lokalnih skupinah, ki se trudijo dediščino ohranjati in jo z veseljem predstavljajo drugim. Njihov prispevek je izjemen, tako v lokalnem okolju kot pri soustvarjanju priročnika, s katerim povzemamo pristope interpretacije te izbrane nesnovne dediščine v vrtcih, osnovnih šolah, strokovnih srednjih in višjih šolah pa tudi pri odraslih skupinah in posameznikih.

Vsak izmed sogovornikov je v priročnik prinesel **svoj pogled** – nekateri bolj

poudarjajo pomen igre in pravljic, drugi tehnično natančnost in pekovsko znanje, tretji vrednote skupnosti, četrti osebno ustvarjalnost - skupaj sestavljajo **mozaično sliko življenja poprtnika v današnjem času**. Da bi zagotovili njihovo raznolikost, smo za izvedbo intervjujev aktivirali študentke, ki prej podrobnosti o delu nosilcev niso poznale. S tem so imeli nosilci možnost, da izpostavijo res tisto, kar se jim zdi najbolj pomembno, brez sugeriranih odgovorov. Rezultat je zato ponekod tudi preplet različnih pogledov na določene vsebine.

Zakaj prav ti sogovorniki?

Sodelujoči so bili k pripravi priročnika povabljeni zato, ker sodijo med **najbolj aktivne prenašalce izročila priprave poprtnikov v svojih okoljih**. Imajo bogate izkušnje pri delu z različnimi skupinami: z

otroki v lokalnih vrtcih in osnovnih šolah, s srednješolci in študenti v mestnih središčih, pa tudi z odraslimi na delavnicah, razstavah in tudi mednarodnih izmenjavah in predstavitev. Prav njihova odprtost in pripravljenost deliti znanje sta omogočili, da priročnik zajame širok spekter pristopov – od domačih kuhinj do šolskih učilnic in kulturnih ustanov. Gotovo bi v ta nabor lahko sodil še kdo s terena. Po drugi strani pa ni prav nič narobe, če kdo skrbi za prenos »samo« v svoji družini.



Nosilci dediščine priprave poprtnika se enkrat letno srečajo v Velikih Laščah – izmenjajo izkušnje, prisluhnjejo novostim in sodelujejo na različnih delavnicah.



Sodelujoči sogovorniki, urejeni po skupinah, iz katerih prihajajo in z navedbo oblike, kako delujejo:

- **Loški Potok** – Anica Car (DU Loški Potok)
- **Velikolaški kraji in Dobropolje** – Nada Lunder (Zavod Parnas), Majda Tekavec (KUD Rob), Milka Debeljak (DPŽ Velike Lašče, Zavod Parnas), Metka Starič (Zavod Parnas)
- **Cerknica** – Lili Mahne (nosilka izročila dop. dej. na kmetiji)
- **Loška dolina** – Eva Sterle (DPŽ Ostrnice)
- **Sodražica** – Brigita Košmrlj (nosilka izročila), Vida Čampa (nosilka izročila), Martina Pirnat (Skupina za poprtnik - TD Sodražica), Marija Levstek (nosilka izročila)
- **Tržišče** – Fani Borštnar (Aktiv kmečkih žena Tržišče), Karlinca Golob (Aktiv kmečkih žena Tržišče)
- **Svibno** – Irena Sotlar, Nada Bervar, Marjana Dolinšek (vse DKŽ Arnika, Svibno)
- **Škofljica** – Olga Marguč (DU Škofljica), Jože Senegačnik (ljubiteljski pek, predavatelj), Marija Pavlin (nosilka izročila)
- **Žužemberk** – Peter Škufca (profesionalni pek, nosilec izročila)
- **Golo** – Ivanka Jana Jakič (nosilka izročila, Zavod Parnas)
- **Ribniška dolina** – Marinka Vesel (DPŽ Ribnica)
- **Šentrupert** – Vida Končina (nosilka izročila)
- **Bloke** – Marija Jakopin (nosilka izročila)
- **Dolsko** – Majda Peterka (TD Dolsko)
- **Ivančna Gorica** – Nada Seliškar (DPŽ Ivanjščice)







»Od malega se spominjam, da je božični praznični čas tudi čas poprtnika – vsako leto ga namreč babica pripravi za praznik Svetih treh kraljev. Večkrat sem ji pomagala pri oblikovanju okraskov, ptičkov in kitk.

Skozi intervjuje in pogovore z gospodinjami ter nosilci pa sem na poprtnik začela gledati nekoliko drugače. Ne gre le za »ta boljši kruh«, temveč za tradicijo, za kulturno dediščino. Nosilci so me navdušili s svojo predanostjo, znanjem in iskreno željo, da bi se peka poprtnika ohranila tudi v prihodnje. S svojo vztrajnostjo in dobro voljo prenašajo znanje na mlajše generacije ter skrbijo, da se ta običaj ne pozabi. Ob tem sem se tudi začela zavedati, kako pomembno je, da takšnega znanja ne jemljemo kot nekaj samoumevnega. Gre za dragocene ročne spretnosti in za zavedanje, da je tisto, kar ustvariš sam, nekaj posebnega. Celotna izkušnja me je spodbudila, da bom letos tudi sama poskusila speči svoj poprtnik in o vseh skrivnostih povprašala svojo babico. Hvaležna sem, da sem imela priložnost spoznati nosilke in nosilca ter skozi intervjuje še poglobljeno razumeti pomen poprtnika.«

Eva Pečnik, študentka

»Preden sem sodelovala pri intervjujih, o samem poprtniku in tradiciji nisem vedela veliko. Poprtnik sem poznala le, ker ga je v otroštvu pekla moja babi, vendar nisem vedela, da za tem stoji toliko tradicije. Zdaj, ko sem bolje spoznala poprtnik in vse običaje povezane z njim, bi se z veseljem udeležila delavnic poprtnika in ga tudi sama začela peči.

Pri intervjujih mi je bilo najbolj všeč, da sem spoznala različne nosilke in nosilce iz več koncev Slovenije in zelo zanimivo mi je bilo, kako se od kraja do kraja navade spreminjajo. Sigurno pa si bom najbolj zapomnila srčnost nosilk in nosilcev, saj so nas vedno lepo sprejeli in pripovedovali tako živo, da si vedel, da jim to res veliko pomeni in da je tradicijo poprtnikov pomembno ohranjati.«

Tia Kujavec, študentka





*Na delavnici s študenti
gostinstva in turizma v šolskem
centru Grm Novo mesto*

3. ORGANIZACIJA IN IZVEDBA DELAVNIC

Delavnice poprtnika po Sloveniji potekajo v različnih okoljih, kar kaže, da je ta nesnovna dediščina **prilagodljiva** in jo je mogoče prenašati tako v šolskih učilnicah kot v domačih kuhinjah.

Kje potekajo delavnice

Najpogosteje v **vrtec in osnovnih šolah**, kjer so lahko del pouka ali kulturnih dni. Potekajo v preurejenih učilnicah in igralnicah, v gospodinjstvih učilnicah, šolskih avlah. Pri peki po navadi priskočijo na pomoč zaposleni v šolskih kuhinjah.

V **srednjih in višjih strokovnih šolah** poprtnik postaja učna vsebina pri gostinstvu, turizmu in kmetijstvu. Ustrezno opremljene kuharske učilnice omogočajo pripravo poprtnika v manjših skupinah (2-3), na voljo je več pečic, izdelke tudi spečejo. Pomemben korak je bila umestitev vsebin priprave poprtnika v šolske programe, v

okviru Interreg projekta SI-HR Uživam tradicijo, kjer so v konzorciju 8 partnerjev sodelovali tudi Biotehniški izobraževalni center - BIC Ljubljana, Zavod Parnas in Center biotehnike in turizma GRM Novo mesto. Od takrat ohranjamo vsakoletno sodelovanje profesorjev, dijakov/študentov in nosilk izročila znotraj strokovnih predmetov v izobraževalnem procesu, razvijamo nove oblike sodelovanja in skupne projekte z nosilkami izročila.

V **društvenih prostorih in kulturnih domovih** so delavnice povezane s prostori, s katerimi razpolagajo podeželske in kmečke žene, turistična in kulturna društva. Materiale in pripomočke običajno prinesejo udeleženci s seboj po predhodnem dogovoru, ali pa za njihov nakup poskrbi društvo. Če ni na voljo pečic za peko, poprtnike odnesejo peč v domače pečice.



V prostorih **muzejev in javnih zavodov**. Nosilke izročila podpirajo tudi nekateri muzeji, ki v sodelovanju z nosilci organizirajo vsakoletne delavnice in razstave (npr. Muzej Litija, Trubarjeva domačija). Čeprav gre v določenih okoljih že za ponovno oživljanje dediščine, pa prav s pomočjo muzejev lahko poiščemo korenine in načine priprave, ki so bili značilni za kraje, kjer se tradicija peke ni ohranila do danes. Zelo lepo so sprejete tudi predstavitve priprave poprtnika v domovih za starejše občane, ki po svojih močeh sodelujejo tudi na delavnici (npr. Videm Dobropolje). Za celoto predstavitev se večkrat koristijo tudi premične razstave ali posamezni panoji nosilcev.



Delavnice v Muzeju Litija so postale že stalnica v božičnem času.

V nekaterih primerih potekajo v **veroučnih učilnicah in župnijskih domovih** ter v sklopu oratorijev ali birmanskih priprav. Izvedba se prilagodi mladim, ki v sproščenem okolju delavnice spoznavajo tudi širši duhovni pomen poprtnika in njegove vrednote. Nosilci so poudarili, da so tudi tovrstne delavnice odprte za vse, ki jih zanima, kako speči poprtnik (npr. mladi povabijo tudi sošolce, ki sicer ne obiskujejo verouka).

Nekateri sogovorniki (npr. na Golem) delavnice izvajajo pri nosilcih izročila doma, v **intimnem, osebnem prostoru**. Prenos znanja pri gospodinjah doma terja strinjanje celotne družine, pomembno pa je, da odrasli obiskovalci, še zlasti pa turisti, razumejo, da je potrebno upoštevati časovne prilagoditve. Pričakujemo tudi upoštevanje pravil znotraj doma – npr. sezuvanje. Praznični čas želijo družine preživljati v intimnem družinskem vzdušju, zato se običajno delavnice zaključijo že par dni pred božičem, saj skupaj s poprtnikom prenašamo tudi spoštovanja do družinskih vrednot in pravico do zasebnosti.

Posamezne skupine so poprtnik predstavile tudi v **mednarodnem kontekstu** (npr. v Estoniji, na sejmu v Riminiju) ali ob različnih mednarodnih izmenjavah.



*Bodoči peki na delavnici z
nosilko izročila Milko Debeljak
na BIC Ljubljana*



Tradicionalni blagoslov
poprtnikov domačih gospodinj
in mladih v cerkvi sv. Marjete na
Golem opravi domači župnik.

Ciljne skupine

Otroci v vrtcih: delavnice so preproste in igrive, z enostavnimi izdelki (npr. ptički) in uporabo pravljič.

Osnovnošolci: delavnice potekajo v predbožičnem času, vključujejo praktično delo, pogosto so povezane s šolskimi projekti.

Srednješolci in študenti: poprtnik spoznavajo kot del strokovnega znanja pri gastronomiji in turizmu, vsebine večkrat povezujejo tudi z obiskom muzeja. Peka poprtnika z gospodinjo je odlična izkušnja za bodoče etnologe pa tudi študente drugih smeri. Zelo dragoceno za uporabo je tudi pripravljeno video gradivo, ki smo ga razvili v dediščinski skupnosti.

Odrasli: društva podeželskih žena, kulturna društva, starejši v domovih za ostarele, brezdomci, obiskovalci krajev, kjer je ta dediščina še ohranjena. Praviloma se nosilci izročila vedno odzovejo na vsako povpraševanje. Turistične vodnike pa navajajo na to, da za predstavitev dediščine poprtnika izbirajo hladnejšo polovico leta – saj je poprtnik povezan tako s časom kot prostorom.

Medgeneracijske skupine: pogoste so delavnice, kjer skupaj sodelujejo babice, starši in otroci. Večine vprašanih otroci ne motijo, saj jih praviloma odrasli vključijo v delo, v posameznih primerih jih lahko česa tudi otroci naučijo.

Mediji: vsako leto se kaže večji interes, da mediji predstavijo pripravo poprtnika kot vsebine v prazničnem prednovoletnem času. Ob tem v dediščinski skupnosti in Zavodu Parnas skrbijo za ravnotežje ob razporejanju sodelujočih v prispevkih. Opolnomočenje nosilcev izročila dediščine tudi pomeni, da sami spregovorijo o svoji dediščini in tudi sami predlagajo snemalnimi ekipam in novinarjem, kaj je pomembno poudariti, in da estetika in način priprave poprtnika nista nič bolj pomembna kot sporočila, ki jih poprtnik nosi s seboj.

Velikost skupin

- V vrtcih povprečno 10–15 otrok,
- v osnovnih šolah 15–20 učencev,
- pri odraslih od manjših do večjih skupin, s sodelovanjem več deset oseb.



Na Podružnični šoli Svibno otroci sami pripravljajo testo za poprtnik.



Z nosilko izročila Milko Debeljak na delavnici v prostorih Mladinskega društva VRT med Festivalom božičnega kruha v Velikih Laščah



Priprava materiala in prostora

Testo je včasih že pripravljeno, drugič ga otroci oz. udeleženci zamesijo sami. Nekateri prinesejo s seboj že pripravljeno testo, da lahko takoj pričnejo z delom, na delavnici pa zamesijo novega, da udeleženci lahko opazujejo celoten postopek.

Prostori so najpogostejše šolske kuhinje oz. gospodinjske učilnice. Pred izvedbo delavnice si je smiselno prostore ogledati in preveriti delovanje aparatov. Tudi predhodni dogovori in sodelovanje s šolsko kuhinjo so zelo na mestu. V primeru, da delo poteka v običajnih učilnicah, predhodno dobro očistimo, lahko tudi razkužimo, mize. Zelo uporabni so tudi prenosni PVC prti, s katerimi mize zaščitimo in jih po vsaki uporabi skrbno očistimo in razkužimo. Mize lahko postavimo v kolono ali po skupinah.

Oprema. Predhodno se lahko dogovorimo za uporabo predpasnikov, udeleženci lahko prinesejo svoje ali uporabijo društvene. Zagotovimo, da so za umivanje rok na voljo tudi milo in papirnate brisačke. Redki nosilci pri delu otrokom razdelijo tudi zaščitne pekovske kapice za enkratno uporabo. Pred delom lahko tudi svetujemo odstranitev nakita z rok.

Stroške izvedbe delavnic običajno pokrivajo društva, šole, organizator, delo izvajalcev pa je pri večini nosilcev prostovoljno. Tudi turistične predstavitve potekajo v neprofitni obliki, pridobljena sredstva pokrivajo stroške in omogočajo nadgradnjo vsebin.



Pogosto prostori ne zagotavljajo ustreznih pogojev za izvedbo delavnice, rešitev je tudi prenosna pečica za peko, ki delavnico oplemeniti z nepozabnim vonjem po sveže pečenem kruhu – z medgeneracijske delavnice med Festivalom božičnega kruha na gradu Turjak.



Na delavnicah je najpomembnejša osebna izkušnja dela s testom – Festival božičnega kruha v Velikih Laščah.

4. POTEK DELAVNIC

Delavnice poprtnika imajo običajno podoben okvir, ki pa se prilagaja starosti udeležencev, prostoru in priložnosti.

Uvodni del

Delavnice za najmlajše se pogosto začnejo z **zgodbijo ali pravljico**, ki otroke popelje v svet poprtnika. Ponekod (npr. v Loškem Potoku) za to uporabljajo gledališče kamišibaj in pravljico Janje Sivec Ptiček z božičnega kruha z ilustracijami Marije Prelog.

Udeležencem se predstavi **zgodovinski in simbolni pomen** kruha – zakaj je bil poprtnik poseben kruh in kako je bil povezan s prazniki, naveže se na današnji simbolni pomen in praznovanje v družini. Pri veroučnih skupinah ali birmancih se v uvodu opredeli tudi **verski pomen** kruha.

Priprava in gnetenje testa

Otroci pogosto zamesijo testo sami, pri mlajših za delo prinesejo že pripravljeno testo. Kadar na delavnicah udeleženci sami zamesijo testo, se je smiselno predhodno dogovoriti o sestavinah in količinah (npr. mleko prinesejo že pogreto v termovki, rumenjake že v kozarcu, ...) in potrebnih pripomočkih (posode, pribor, krpe, ...).

Nosilci izročila večinoma ročno pripravljajo testo na delavnicah, nekateri pa si pri predpripravah na delavnice pomagajo s kuhinjskim robotom, ki jim prihrani čas in energijo.

Posebnost delavnic je, da priprava in gnetenje testa nista samo tehniki, ampak tudi **priložnost za pogovor** o vrednotah, družini in tradiciji.





Medtem, ko testo udeležencev vzhaja, Nada Lunder prikazuje svoj način krašenja poprtnika, udeleženci nato samostojno oblikujejo vsak svoj poprtnik.

Oblikovanje

Najbolj ustvarjalen del delavnic nastopi, ko nastajajo **ptički, kite, rože, križi, in ostali okraski s poprtnika**.

Oblikovanje se vedno podreja **lokalnim posebnostim** - pri nekaterih skupinah raje z otroki izdelujejo samostojno pecivo npr. ptičke, golobice, civke, drugod na delavnicah izdelujejo tudi velike, bogato krašene hlebe.

Vedno opredelijo, v katerem delu Slovenije izdelujejo tak poprtnik, kot se ga pripravlja na delavnici. Spodbujamo **ohranjanje tradicionalnih oblik** iz okolja, kjer delavnica poteka, udeležencem pa seveda lahko prikažemo tudi primere oblikovanja iz ostalih delov Slovenije.

Pri tem je zelo uporaben priročnik Poprtnik (glej poglavje 5. Učni pripomočki).

Udeleženci naj bodo na delavnicah ustvarjalni, spodbujamo raznolikost, saj ima vsako okolje, celo vsaka gospodinja lahko malo drugačen način priprave ali krašenja. Kulturna dediščina ne prenese uniformiranosti, seveda pa se lahko dogovorimo npr. za skupen recept in sestavine.

Ponekod se oblikovanje povezuje s **čuječnostjo in ustvarjalnostjo** – na delavnici lahko vsak izdela nekaj svojega in se ob delu umiri in posluša sebe.

Peka

Če je na voljo pečica, se poprtniki spečejo na delavnici – predhodno predvidimo časovne okvire delavnice, da obiskovalci vedo, kako dolgo bo trajala delavnica.

Odrasli udeleženci jih na delavnici le oblikujejo in spečejo kasneje v domačih pečicah, da »še doma diši po hiši«. Tudi v mrzlih zimskih večerih poprtniki brez težav preživijo prevoz z avtom do doma – predhodno je dobro preveriti velikost pečice, da pladenj, na katerem je že oblikovan poprtnik, ni na koncu prevelik za v pečico. Udeležence delavnic lahko povabimo, da nam po e-pošti pošljejo svoje fotografije pečenih poprtnikov ali napravimo celo virtuačne razstave – s tem lahko nagovorimo spet nove ljudi.

Pri nekaterih nosilcih se peke sploh ne opravi, ker je poudarek na ustvarjalnem procesu, ne na končnem izdelku. Ob tem upoštevamo, da med vrednote poprtnika gotovo ne sodi, da oblikovano testo konča v smetnjaku. Uporabljeno testo lahko kljub temu spečemo in ga ponudimo živalim.

Ponekod izvajalci delavnic prinesejo s seboj že pečen izdelek za pokušino, narejeno pa potem odnesejo peč domov.

Zaključni del

Ne pozabimo, da imata tudi vonj in okus pomembno vlogo pri doživljanju kulina-

rične dediščine. Praviloma delavnici sledi **pokušina** in pogovor o pomenu poprtnika danes. Pri tem smo še posebej pozorni na pomen poprtnika – deljenje med vse člane družine, spoštovanje kruha, odnos do kruha – ne kot na romantiko preteklosti ampak kot na popotnico za današnji čas.

Pogosto pripravijo **razstave izdelkov** (npr. v Tržišču, na Svibnem, v Litiji), kjer sodelujejo tudi starši in krajanjani. Kadar so izdelki



Tudi če je otrok na delavnici veliko, poskušamo zagotoviti, da vsak lahko prispeva svoj delček ob nastajanju skupnega poprtnika. Motiv z delavnice priprave poprtnika v Domu krajanov za učence Podružnične šole Rob.

namenjeni za na razstavo, jih je potrebno peči dlje časa in dobro presušiti. Na nekih delavnicah udeleženci odnesejo poprtnike peč domov, nato pa jih prinesejo nazaj na razstavo. (Sodražica).

Otroci iz vrtcev ali nižjih razredov pečene izdelke radi odnesejo še domov, da jih pokažejo svoji družini – kar je pomemben korak pri prenosu izročila.

Pečene golobice po uspešni delavnici počakajo na vse otroke, da jih po končanem pouku odnesejo domov – po delavnici na Podružnični šoli Iga vas v Loški dolini.

Ponekod (npr. na Svibnem, v Tržišču) na delavnicah predstavijo tudi ohranjene šege in običaje, kot je npr. **skakanje za poprtnikom**, kar prinaša zdravje, dobro rast in vitalnost v prihodnjem letu.

Delavnice niso zgolj pouk peke kruha, temveč **dogodki, kjer se prepletajo znanje, ustvarjalnost in povezana skupnost**. Otroci se učijo spoštovanja hrane, odrasli pa obujajo spomine in skupaj z mladimi ustvarjajo novo izkušnjo.

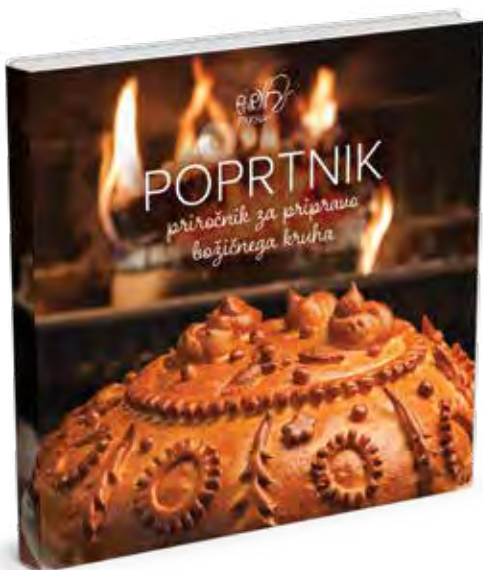


5. UČNI PRIPOMOČKI

Pri prenosu izročila poprtnika nosilci izročila uporabljajo številne učne pripomočke, ki pomagajo približati dediščino različnim starostnim skupinam. Ti pripomočki imajo dvojno vlogo:

1. olajšajo razumevanje simbolnega pomena poprtnika,
2. naredijo delavnice bolj privlačne in ustvarjalne.

Sledijo didaktični pripomočki, ki jih nosilci najpogosteje uporabijo.



Tiskani priročnik

POPRTNIK - priročnik za pripravo božičnega kruha – Zavod Parnas, 2016 (tiskana knjiga, trda vezava, 160 strani, 20x20 cm, izdal Zavod Parnas v letu 2023 – nastalo v projektu Kdo še peče poprtnik s podporo Ministrstva za kulturo, JPR NKD 2023. 2. popravljen natis je izšel v letu 2025.)

Odličen slikovni in tekstovni prikaz različnih poprtnikov in ptičkov oz. golobic po Sloveniji ter opisani postopki priprave pri različnih nosilcih dediščine. V priročniku so podrobni opisi izdelave različnega okrasja, podkrepljeni z nazornimi fotografijami in ilustracijami Mateje Lunder. Pri nastajanju vsebine je sodelovalo vseh 15 nosilcev dediščine, vsebine je zbrala in uredila Metka Starič.

Nosilci dediščine priročnik na delavnicah uporabljajo predvsem kot dober vir fotografij, zbranih na enem mestu, pa tudi kot vir preizkušenih receptov.

Knjižice, slike, in druga gradiva o poprtniku

Božični kruh ali poprtnik na Slovenskem - Zavod Parnas, 2016 (brošura, vezano z žico, 44 strani, 15x15 cm, zbirka Vodnik za odkrivanje naše dediščine, izdal Zavod Parnas v letu 2016 – nastalo v projektu Priprava poprtnikov, s podporo Ministrstva za kulturo, JPR-KD 2016.)

Knjižico uporabljajo zlasti tisti nosilci dediščine, ki so v knjižici omenjeni. Uporabljajo jo kot dober vir slikovnega gradiva, prikaz ohranjenosti dediščine priprave poprtnikov po Sloveniji, kot vir receptov idr.

Pri delavnicah si izvajalci pomagajo tudi s svojim slikovnim gradivom – v brošurah, na samostojnih fotografijah, na izrezkih iz časopisov idr.

Pravljica

Ptiček z božičnega kruha, napisala Janja Sivec, ilustracije Marija Prelog (Zavod Parnas, 2019)

Pravljična pripoved o ptičku z božičnega kruha, ki otrokom približa simboliko

na njim dostopen način. V ilustracijah je podrobno prikazan tudi postopek priprave testa in okrasov, v knjižici je objavljen tudi recept za poprtnik.

Pravljica je odlična priprava na delavnico peke ptičkov pri najmlajših, preberemo ali pripovedujemo jo v vrtcu ali nižjih razredih osnovne šole. Vzgojitelji in učitelji tudi po delavnici radi še večkrat preberejo zgodbo otrokom.

Zelo uporabna je tudi v povezavi z gledališčem kamišibaj.



Pravljico Ptiček z božičnega kruha otroci radi poslušajo ob kamišibaj gledališču – na sliki spremljevalni program za najmlajše ob razstavi poprtnikov v Domu kulture v Šentrupertu.

Gledališče kamišibaj

Slikovno pripovedovanje s povečanimi ilustracijami Marije Prelog iz pravljice Ptiček z božičnega kruha na formatu A3, ki ga v nekaterih skupinah (npr. Loški Potok, Sodražica) uporabljajo ob začetku delavnic priprave ptičkov oz. golobic za najmlajše. Zelo uporaben pripomoček je tudi pri zagotavljanje spremljevalnih dejavnosti ob razstavi poprtnikov za najmlajše (npr. Šentrupert). Leseni okvir in ilustracije, za katerega so zadolženi pri nosilcu Loški Potok, si skupine nosilcev lahko med seboj izposojajo.

Didaktična igra

Specimo božični kruh POPRTNIK
(Zavod Parnas, 2023)

Vsebinsko so igro zasnovale Marinka Vesel, Mateja Lunder in Metka Starič, ilustrirala pa Marija Prelog, oblikoval jo je Jure Knafelc. V didaktični igri lahko sodelujejo 2-4 igralci, ki ob ilustracijah Marije Prelog in dodanih napisih v oblakih postopoma spoznavajo postopek priprave poprtnika. Na igri so tudi recept in pripomočki. Igralci se z igralnimi figuricami in kocko premikajo



po igralnih poljih. Rdeča polja jih opozorijo na napake pri peki (preveč ali premalo segreto mleko, pozabijo na testo za okraske), zelena polja pa spodbujajo dobre navade (spretno ločevanje beljakov od rumenjakov, dobro pregneteno testo, inovativnost pri izdelavi okraskov ...) Zadnja stran didaktične igre prinaša kratek opis te nesnovne dediščine in pobarvanko (poprtnik s ptičkom).

Nosilci izročila so prejeli več izvodov za uporabo na delavnicah ali da jih podelijo med sodelujoče vrtce in šole. Izkušnje intervjuvancev povedo, da je sami na delavnicah ne uporabljajo, ker ni dovolj časa, da pa jih učitelji in vzgojitelji z veseljem vključijo po delavnicah.

Panoji o nosilcih in premična razstava Poprtnik ali župnek

Primerni so za v šole, za na razstave poprtnikov in predstavitev skupin.

Uporaba premičnih panojev (pingvinov) omogoča hitro postavljanje in pospravljanje uporabnih pripomočkov. V kompletu je še varovalna torba, v katero pospravimo pano in hranimo do naslednje uporabe. Ni potrebno vedno postaviti celotne razstave, včasih je dovolj le pano z receptom, ki si ga udeleženci delavnice na koncu fotografirajo, ali pa pano z različnimi okraski, kadar želimo spodbujati njihovo ustvarjalnost.



Potujoča panojska razstava Poprtnik ali župnek ima močno izobraževalno noto. V času korone so nosilke začele pripravljati tudi izložbene razstave – na sliki je primer iz Sodražice.



Čarobno gledališče s pravljico, predstaviteni pano, dišeč župnek in prikaz oblikovanja testa – vse, da so udeleženci delavnice v Loški dolini doživeli poprtnik z vseh platí.

Pri hranjenju pripomočkov pri nosilcih je pomembno, da vsi vedo, kje se jih hrani, ko niso v uporabi in kdo je odgovoren zanje. Nekaterе skupine nosilcev razpolagajo s panojem svoje skupine, skupno razstavo si med seboj izposojajo.

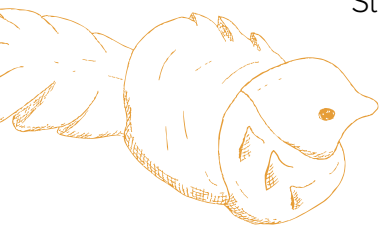
Predhodno spečeni poprtniki

Za pokušino in primerjavo, da udeleženci vidijo, kakšen je kruh po peki.

Igre in kvizi

Preprosta vprašanja ali naloge, ki otrokom utrdijo znanje (npr. ugibanje oblik, pomen simbolov).

Filmi in videoposnetki



Štirje dokumentarni filmi in več kratkih promocijskih videorazglednic, posnetih pri različnih nosilcih; dosegljivi so na skupni spletni strani Zavoda Parnas preko Youtube kanala. Uporabljajo jih pri predstavitvah doma in v tujini, občasno tudi na daljših delavnicah za dijake, študente in odrasle.

Vsi filmi so dosegljivi na Parnasovem YouTube kanalu in preko spletne strani:

<https://zavod-parnas.org/w/poprtnik>

Video produkcija o poprtniku

Vsebina: Zavod PARNAS v sodelovanju z nosilci dediščine

Režija, kamera in montaža: Rok Borštnik, Experience d.o.o.

Dokumentarni filmi:

- Poprtnik iz VELIKOLAŠKIH KRAJEV IN DOBREPOLJA (2013) – 16 min
- skrajšana verzija za Register: Priprava poprtnikov – 10 min
- Župnek iz LOŠKEGA POTOKA (2021) – 13 min
- Sporočilo poprtnika – RIBNIŠKA DOLINA (2022) – 13 min
- Kdo še peče poprtnik na Dolenjskem (2023) – 11 min

Videorazglednice (do 2 min):

- Božič z okusom BLOKE (2021)
- Božič z okusom – SODRAŽICA (2021)
- Božič z okusom – SVIBNO (2021)
- Sporočila poprtnika – GRADEŽ (2022)
- Kdo še peče poprtnik – GOLO (2023)
- Pod prtom – VISEJEC Civke iz Suhe krajine (2025)
- Pod prtom – ŠENTRUPERT (2025)
- Pod prtom – LOŠKA DOLINA (2025)

Še nekaj uporabnih idej z delavnic

V **didaktični igri** (idejno je zrasla v Ribnici) so v oblačkih določeni deli besedila zapisani z velikimi tiskanimi (npr. 2 NAPREJ, ENKRAT NE MEČEŠ), da jih med igro lahko sami preberejo tudi mlajši otroci. Ko otroci igro preigrajo, lahko skupaj z odraslimi tudi spečejo poprtnik, saj je recept naveden tudi na sami igri.

Ob pripravi **promocijske videorazglednice** nosilec dediščine aktivno sodeluje pri pripravi vsebine in jo naveže tudi na ostalo dediščino v svojem okolju. Uporabnost



Na Svibnem so članice DKŽ Arnika k snemanju krajše videorazglednice povabile učence in učitelje podružnične šole, člane kulturnega društva, lokalne mlade ter vključile tudi drugo dediščino kraja.

in zanimivost posnete videorazglednice se s tem močno povečata, saj celotna skupnost podpira vsebino. Videorazglednico uporabljajo kot učni pripomoček pa tudi kot promocijsko gradivo.

Stalni panoji o poprtniku na javnih površinah. Nekateri nosilci (npr. Velikolaški kraji – Rob in Dobrepolje) poudarjajo pomen umestitve stalnih panojev na javne površine, kjer se srečuje več ljudi pa tudi obiskovalci od drugod (npr. urejeno vaško središče v Robu, hodnik v kulturnem domu). Pripravo poprtnikov razumevajo kot svoj »zaščitni znak« in ga s ponosom predstavljajo kot del identitete njihovega kraja.



Stalni pano o poprtniku v Robu (Velikolaški kraji) z naslovom Kruh, ki ga delimo vse leto opozarja na prisotnost te dediščine. Nosilke izročila mu vsako leto dodajo adventni venček, ki ga ob koncu praznikov z lučkami spremenijo v smrečico.

Dodatno gradivo ob razstavah. V Tržiču in na Svibnem ob razstavah poprtnikov vedno razstavijo tudi spremljevalno gradivo o poprtniku, en izvod pravljice, ročno izdelan plakat, koledar in druga ponazorila. Koristno je, da ob razstavljenih poprtnikih zapišemo tudi imena, lahko tudi domač kraj in starost izdelovalca.

Poprtnikova mapa. Nekateri nosilci dediščine so povedali, da si za uporabo na delavnicah pripravijo posebno mapo

s prozornimi žepki, v katero sproti shranjujejo priznanja, fotografije z dogodkov, izrezke iz časopisa idr. Ta »poprtnikova mapa« jim olajša pripravo na delavnico, saj imajo vse na skupnem mestu.

Knjiga vtisov, kamor udeleženci dogodkov (npr. na Golem) zapišejo svoje občutke po delavnici, ravno tako sodi med inovativne in uporabne pripomočke. Obiskovalci z zanimanjem pobrskaajo tudi nazaj, kaj so zapisali drugi.



Tudi poprtniki, izdelani na delavnici, so lahko dragocen učni pripomoček – še posebej, če ob koncu pripravimo priložnostno razstavo in udeleženci lahko fotografirajo svoje umetnine. Motiv je z delavnice na Velikih Poljanah na Ribniškem.



6. PEDAGOŠKI PRISTOPI

Delavnice poprtnika niso namenjene le učenju recepta, ampak predvsem **povezovanju ljudi in vzgoji za vrednote**. Zato nosilci izročila uporabljajo raznolike pedagoške pristope, ki se prilagajajo starosti udeležencev in kontekstu delavnice.

Pristopi pri delu z otroki

Pravljice in zgodbe – otroci skozi zgodbo vstopijo v svet poprtnika (npr. pravljica o ptičku).



Igra – mlajši otroci spoznavajo testo z igro: oblikujejo ptičke, srčke, rožice.

Ustvarjalnost – pomembno je, da imajo otroci svobodo pri oblikovanju, tudi če figure ne izpadejo »pravilno«.

Medgeneracijski pristop – pogosto nosilke izročila sodelujejo tudi kot babice ali starši, kar krepi družinske in sosedske vezi.



Pristopi pri delu z mladostniki

Povezava s šolskimi projekti – poprtnik vključijo v kulturne dneve, naravoslovne dneve, priprave na birmo. Spodbujamo raziskovanje lokalnih posebnosti preko ohranjanja dediščine v njihovih družin. Pomen razgovorov v varnem okolju.

Diskusija o simboliki – z mladimi pogovor o tem, kaj pomeni kruh, kako ga danes razumemo in spoštujemo pa tudi o načinih praznovanj.

Tekmovalen element – ponekod (npr. v Velikolaških krajih) mlade motivira prijateljsko tekmovanje, kdo izdela lepši poprtnik in da se lahko pomerijo z odraslimi.



Nosilci dediščine z veseljem podpirajo šolske projekte, želijo si več seminarskih in diplomskih nalog o poprtniku.

Pristopi pri delu z odraslimi

Druženje in skupno delo – odrasli se ob peki sprostijo, pogovarjajo in obujajo spomine.

Povezava z drugimi oblikami kulturne dediščine – petje, pripovedovanje, obredni običaji, izmenjava izkušenj tudi o drugi kulinarični dediščini in povezanih običajih.

Spodbujanje ustvarjalnosti – odrasli udeleženci radi eksperimentirajo z oblikami in dekoracijo.



Mladi brez zadržkov prispevajo nove ideje – dediščina se spreminja in prilagaja, zato ji pravimo živa dediščina. Takole so poprtnike ustvarjali bodoči peki na BIC Ljubljana.

Skupni poudarki

Spoštovanje hrane – večina nosilcev izpostavlja, da je glavno sporočilo delavnic vzgoja za spoštovanje kruha in hrane kot dragocenosti.



V Suhi krajini so gospodinje pogosteje kot cel poprtnik pekle civke (izg. cjevke). Te precej velike krušne izdelke po izročilu danes ponavljamo tudi v obliki manjšega peciva.



Na delavnici v Tržišču prenos znanja poteka mirno in v prijetnem okolju kuhinje Aktiva kmečkih žena Tržišče.

Povezava s prazniki in vero – čeprav je pri poprtniku prisotna tudi verska simbolika, nosilci izročila na delavnicah poudarjajo kulturni in družinski vidik ohranjanja dediščine ter dostopnost te dediščine za vse.

Čustvena dimenzija – peka kruha je doživeta kot topla, umirjena dejavnost, ki pri naša občutek povezanosti in miru.

Sodobna interpretacija – nekateri pristopi povezujejo peko z elementi čuječnosti, ekološke vzgoje in osebne rasti.

Sporočila poprtnika/ The messages of Christmas bread
V SODRAŽICI
 Tradicijo prepleta ustvarjalnost
In SODRAŽICA
 a melange of tradition and creativity

**Skupina gospodinj
 iz Sodražice
 Housewives from
 Sodražica**

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Naslednja izročila je uspelo, da ostane
 vtihi in tako spremenijo pripravo
 poprtnika za prihodnje leto. Ko bi
 kuharice dediščine svojega okusa
 s modernimi poprtniki iz
 Marja L. vtihi in širila lastne
 domišljive in ustvarjalne
 izročila, vsako leto se
 pripravi na dediščino ali
 pripravi na
 svoje gospodinjke.

"The history of the poprtnik is a
 living heritage, that transmits
 environment. Each poprtnik
 housewife, one of the most famous
 traditional Christmas cakes, which
 memory of modern cooking
 the past."

in Trzinu kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Sporočila poprtnika/ The messages of Christmas bread
V LOŠKEM POTOKU mu rečemo ŽUPNEK
In LOŠKI POTOK it is called ŽUPNEK

Če bi se morali
 spomniti, kaj na Slovenskem
 se je pekel poprtnik, bi se morali
 spomniti, kaj v Loškem Potoku
 pečejo župnek. Župnek je iz
 loškega kota, pečen in za božič in
 okoli njega v spori in družinski
 praznovanju.

Če bi se morali
 spomniti, kaj na Slovenskem
 se je pekel poprtnik, bi se morali
 spomniti, kaj v Loškem Potoku
 pečejo župnek. Župnek je iz
 loškega kota, pečen in za božič in
 okoli njega v spori in družinski
 praznovanju.

**Skupina gospo
 iz Loškega Potoka
 Housewives from
 Loški Potok**

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Naslednja izročila je uspelo, da ostane
 vtihi in tako spremenijo pripravo
 poprtnika za prihodnje leto. Ko bi
 kuharice dediščine svojega okusa
 s modernimi poprtniki iz
 Marja L. vtihi in širila lastne
 domišljive in ustvarjalne
 izročila, vsako leto se
 pripravi na dediščino ali
 pripravi na
 svoje gospodinjke.

"The history of the poprtnik is a
 living heritage, that transmits
 environment. Each poprtnik
 housewife, one of the most famous
 traditional Christmas cakes, which
 memory of modern cooking
 the past."

in Trzinu kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki

Triglavsko mesto kotlarske dediščine pri
 Mladinskih tržnicah ob reki Krki



Tudi vsak nastop pred kamero je priložnost,
 da postanejo zgodbe poprtnika bolj vidne.

7. IZZIVI IN REŠITVE

Pri organizaciji in izvedbi delavnic poprtnika se pojavljajo številni izzivi. Vsi sodelavci poudarjajo, da kljub težavam vedno najdejo ustvarjalne rešitve, saj jih vodi zavest, da je ohranjanje dediščine pomembnejše od ovir.

Organizacijski izzivi

Velike skupine otrok – pogosto je otrok več, kot jih je mogoče obvladati pri peki.

Rešitve: delo v manjših skupinah, predhodni dogovor za pomoč učiteljev, staršev ali članic društev.

Prostori, posoda in pečice – v vseh šolah ali društvenih domovih ni kuhinje ali pečice.

Rešitve: uporaba gospodinjskih učilnic ali dogovor s šolsko kuhinjo, peka doma pri udeležencih, včasih se lahko speče le en skupni poprtnik.

Časovne omejitve – šolske ure so kratke, testo potrebuje vzhajanje in peko.

Rešitve: vnaprej pripravljeno testo, krajše različice delavnic, včasih le oblikovanje brez peke.



Predstavitve poprtnika večjemu številu otrok v Ribnici – nosilke izročila so jo popestrile tudi s petjem in prazničnimi oblačili.



Uporaben pripomoček so modeli za poprtnik, izdelani iz kartona ali povoščenega papirja, v katerih udeleženci lahko odnesejo svoje izdelke domov na pečenje – primer z medgeneracijske delavnice v Dolskem, uporabljajo pa jih tudi v Cerknici.

Finančni izzivi

Stroški materiala (sestavine, pripomočki, prti, pečice) – delavnice so prostovoljne in brezplačne.

Rešitve: stroške lahko pokrijejo šole, društva ali občine; če stroške pravočasno planiramo, jih lahko prijavimo na lokalne in druge razpise; material pogosto prispevajo nosilci sami.

Pedagoški izzivi

Motivacija otrok in mladih – današnji otroci niso vedno vajeni ročnega dela in potrpežljivosti.

Rešitve: uporaba pravljic, igre, tekmovalnosti, ustvarjalnosti; prilagodimo stopnjo podajanja vsebin starosti in sposobnosti otrok; poudarjanje pomena kruha.



Pedagoški delavci lahko pomagajo, da vlada v razredu mir, otroci pa uživajo v ustvarjalni igri s testom.

Vzdrževanje discipline – pri delu z večjo skupino otrok lahko hitro nastane zmeda. Rešitve: jasna navodila, delo po korakih, zaposlitev otrok, zagotovimo več mentorjev v prostoru.

Promocijski izzivi

Vidnost in prepoznavnost poprtnika – zunaj določenih krajev je poprtnik še malo znan, nosilci izročila ne čutijo dovolj družbene moči.

Rešitve: razstave, mednarodne predstavitve, medijski prispevki z jasnimi sporočili, dokumentarni filmi; zavedanje, da smo kot nosilci izročila dolžni to prenašati na mlajše, »potrditev« pa nam nenazadnje daje država Slovenija z evidentiranjem med nosilce dediščine priprave poprtnika.



Sodelovanje z novinarji je kot kvas pri kruhu – pomaga, da zgodbe poprtnika dosežejo širšo javnost.

8. UČINKI IN DOSEŽKI

Delavnice poprtnika so več kot učenje peke kruha – so izkušnja, ki pušča sled v ljudeh in skupnostih. Iz intervjujev izhaja, da imajo delavnice več ravni učinkov: čustvene, vzgojne, kulturne in skupnostne.

Učinki na otroke in mladino

Ročne spretnosti in potrpežljivost – otroci se učijo gnetenja in oblikovanja, ki zahtevata čas in osredotočenost.

Spoštovanje hrane – skozi proces spoznanja, da kruh ni samoumeven, temveč je sad dela in ljubezni.

Učenje skozi igro – zgodbe, pravljice in ustvarjalno oblikovanje jim približajo dediščino na njim dostopen način.

Ponos – ko odnesejo svoj poprtnik domov, ga pokažejo družini in tudi oni postanejo prenašalci izročila – prenos znanj po delavnicah poteka tudi v obratni smeri, ko otroci doma navdušijo starše za peko.



Da dediščinska skupnost uspešno deluje, je za nosilce pomembna tudi podpora strokovnih služb in muzejev. Na sliki sta muzealki – etnologinji iz Rokodelskega centra Ribnica, ki sta se kot udeleženci pridružili delavnici poprtnika v Dobropolju.

Učinki na odrasle

Obujanje spominov – mnogi se ob peki spomnijo otroštva, starih staršev in toplih družinskih praznikov.

Druženje in skupnost – delavnice so priložnost za pogovor, medsebojno pomoč in krepitev vezi.

Nova znanja – odrasli spoznajo tudi kulturni kontekst, ne le recepte in način krašenja.

Učinki na skupnost

Povezovanje generacij – delavnice so pogosto medgeneracijske, kjer sodelujejo otroci, starši in stari starši.

Vidnost dediščine – razstave poprtnikov (npr. v Tržišču, na Svibnem, v velikolaških krajih, na Golem, v Šentrupertu) opozarjajo širšo javnost na pomen tradicije; zavedanje, da imamo tudi Slovenci pomembno skupno izročilo; medijske objave krepijo samozavest in zagnanost pri nosilcih dediščine.

Gradnja širše dediščinske skupnosti poprtnika – s čezmejnimi festivalom božičnega kruha in rednim letnim srečanjem z delavnicami nosilci prenašajo izkušnje in spodbujajo drug drugega; festival jih povezuje v veliko skupnost, v kateri z veseljem sodelujejo, in se preko projektov tudi uspešno povezujejo. Pomembno motivacijsko vlogo ob tem prevzema Zavod Parnas.

Mednarodna prepoznavnost – predstavitve poprtnika v Estoniji in Italiji (Rimini) so slovensko dediščino povezale z drugimi evropskimi kulturami.

Čustveni učinki

Veselite in toplina – udeleženci opisujejo delavnice kot nekaj prijetnega, pomirjujočega.

Občutek povezanosti – s skupino, s tradicijo, s preteklostjo.

Duhovna dimenzija – pri nekaterih skupinah (npr. ob birmi, verouku) delavnica okrepi tudi verski pomen kruha.

Delavnice poprtnika so mala šola življenja – učijo spoštovanja, potrpežljivosti, povezanosti in ustvarjalnosti. Njihovi učinki so vidni tako pri posameznikih kot v širši skupnosti.

Med največjimi dosežki nosilci izpostavljajo

Redne in ponavljajoče delavnice v čedalje več osnovnih šolah in vrtcih, ko učitelji in vzgojitelji vsako leto znova povprašajo, če bodo možne.

Razstave poprtnikov – tako virtualne kot v naravi – ker povezujejo tudi po delavnicah in pomagajo krepiti dediščinsko

skupnost poprtnika. Pomembno vlogo pri povezovanju nosilcev odigrajo socialna omrežja (Fb, Ig) in skupna spletna stran.

Dokumentirani filmi in skupne publikacije, ki širijo znanje naprej in so javno dostopni širšemu krogu zainteresiranih, tudi tujcem (npr. filmi so dostopni na YouTube kanalu); didaktični materiali, ki jih nosilci lahko prejmejo brezplačno, ker projektno sodelujejo in uporabljajo na delavnicah.

Mednarodne predstavitve poprtnika kot slovenske posebnosti – sodelovanje s strokovnimi službami in znotraj odmevnih mednarodnih projektov, ki nosilcem izročila ponuja nove izkušnje, obiske neznanih

okolij, srečevanje z novimi ljudmi, spoznavanje drugih kultur in razlik med narodi.

Uspešno sodelovanje z nosilci dediščine na Hrvaškem. Spodbuda in prenos primerov dobre prakse aktiviranja nosilcev dediščine sta se izkazala kot zelo dragocena. Rezultat tega sodelovanja sta tudi dva nova vpisa v Register nesnovne kulturne dediščine na Hrvaškem – priprava božičnjaka na Žumberku ter priprava župneka pri slovenski skupnosti v Prezidu.

Povezovanje in sodelovanje ob nastanku priročnika samega, ki povezuje izkušnje iz vse Slovenije in ponuja uporabne smernice za prihodnost.



Javne razstave z delavnicami krepijo ohranjanje nesnovne dediščine in dvigujejo družbeno moč nosilcev izročila – na sliki razstava poprtnikov v Šentrupertu.

9. PRIMERI DOBRE PRAKSE

Vsaka skupina nosilcev izročila razvija nekoliko drugačne pristope pri predstavitvah in delavnicah o poprtniku. Te dobre prakse so **primeri navdiha in prenosljivih rešitev**, ki jih lahko preizkusijo tudi drugi učitelji, mentorji, društva in druge skupnosti.

Loški Potok

Preko pravljice do poprtnika/župneka in ptičkov/golobic

Delavnice za najmlajše se začnejo z gledališčem kamišibaj ter pravljico Ptiček z božičnega kruha. Otroci najprej spoznajo zgodbo, nato izdelajo ptičke iz testa. To je primer odličnega **povezovanja pripovedovanja in praktične dejavnosti**, ki pritegne tudi najmlajše.

Šentrupert

Podpora nosilcem s strani lokalnega javnega zavoda

Dežela kozolcev v Šentrupertu nosilec stoji ob strani tudi takrat, ko nimajo lastnih prostorov za delovanje. Vključuje vsebine



v redne programe in podpira in navdušuje nosilce ter jih tudi strokovno spremlja (intervjuji, dokumentacija, dok. fotografije). S tem nosilec nudi podporo tudi pri širjenju dediščine med strokovno javnost in lažje doseganje širše javnosti širšo javnost (vključevanje šol, vrtcev).

Dobrepolje

Državno ocenjevanje in razstava poprtnikov ter potujoče delavnice po Sloveniji

Tekmovanja kot je npr. državna razstava in

ocenjevanje poprtnikov, pri gospodinjah spodbujajo natančnejše oblikovanje okraskov in izboljšave ob pripravi testa, pri našajo pa tudi pester nabor različnih oblik poprtnikov. Posebna pozornost je namenjena enotnim kriterijem pri ocenjevanju, pri čemer lokalnemu društvu podeželskih žena pomaga Zveza kmetic Slovenije, ki na podoben način ocenjuje in razstavlja tudi druge primere kulinarične dediščine.

Estetsko oblikovani drobni okraski na dobrepoljskem poprtniku Nade Lunder navdušujejo vedno nove gospodinje na delavnicah po vsej Sloveniji in s tem pomagajo oživljati dediščino, pritegnejo pa vse več tudi mladih gospodinj.

Velikolaški kraji

Festival božičnega kruha in peka z gospodinjo kot butični turistični produkt

Na Festivalu božičnega kruha v Velikih Laščah, ki ga vsak december organizirata Občina Velike Lašče in Javni zavod Trubarjevi kraji, je prostor za umeščanje poprtnika v prepoznavnejšo turistično ponudbo. Poprtnik in ptički so del Parnasovih kulinaričnih sprehodov po Velikih Laščah, obiskovalci se lahko pridružijo

gospodinjam pri peki poprtnika na delavnicah, razstavo jaslic na Gradežu spremljata priložnostna razstava poprtnikov z degustacijo. Ob Festivalu božičnega kruha v Vel. Laščah se vsako leto srečajo predstavniki vseh nosilcev te dediščine iz Slovenije, pa tudi s Hrvaške.

Cerknica



Čuječnost in ustvarjalnost

Poprtnik se uporablja kot pripomoček za **poučevanje čuječnosti**. Udeleženci se umirijo, začutijo testo in v oblikovanje vložijo osebno sporočilo. Posebnost so tudi **modeli iz povoščenega papirja**, ki omogočajo, da vsak odnese izdelek domov.

Loška dolina

Društveni pristop

Društvo podeželskih žena in deklet Ostrnice vključuje dekleta in mlade ženske, kar krepi **medgeneracijski prenos** in ohranja dediščino v okviru ženskih skupnosti. Društva večkrat lahko nosilcem priskočijo na pomoč z opremo (ustrezni prostori, predpasniki, ...) in pomagajo pri promociji.

Sodražica

Golobičke in birmanci

Na delavnicah ni vedno potrebno peči poprtnika, za doživetje lahko zadošča že peka golobičk - spremljevalnega krušnega peciva. Delavnice vključujejo tudi ob pripravi birmancev, saj je poprtnik na podeželju močno vpet v versko in družinsko življenje. Ravno to je omogočilo njegovo preživetje in neprekinjeno tradicijo vse do danes.

Tržišče

Razstave in skakanje za kruhom

Vsako leto pripravijo razstavo poprtnikov, na kateri razstavijo 15–20 izdelkov. Ob tem prikažejo stari običaj **skakanja za kos kruha**, ki otroke navdušuje in hkrati povezuje z dediščino.

Svibno

300-letna tradicija in film

Na Svibnem se radi pohvalijo z večstoltno tradicijo peke poprtnika. Pripravili so tudi **videorazglednico in premični pano o poprtniku**, ki se uporabljata kot učni in



promocijski pripomoček, ko sodelujejo v **Erasmus+ projektih** ali prenašajo znanje na članice drugih aktivov kmečkih žena.

Škofljica

Povezovanje z drugimi oblikami kulture

Delavnice spremljajo **petje in kulturni programi**. Posebna vrednost je pogled ljubiteljskega peka, ki poprtnik predstavlja kot **slovenski odgovor na panettone**, s čimer to nesnovno dediščino umešča v širši evropski kontekst in opozarja na pomen cenjenja lastne dediščine.

Žužemberk

Profesionalna pekarna

Profesionalni pek vključuje standarde higiene in kakovosti, hkrati pa sodeluje pri mednarodnih predstavitvah (npr. v

Riminiju). To kaže, kako se lahko **tradicija poveže s stroko**.

Golo

Knjiga vtisov in domača kuhinja

Delavnice potekajo kar v domači kuhinji v manjših skupinah, udeleženci pa v **knjigo vtisov** zapisujejo svoje občutke in misli. To je primer **intimnega, osebnega pristopa**, ki krepi toplino doživljanja in nagovarja številne mlade.

Ribniška dolina

Društvo podeželskih žena

DPŽ Ribnica povezuje podeželske žene in skrbi, da se poprtnik ohranja kot **del širše podeželske identitete**.

Dolsko

Aktiv žena Plamen

Povezovanje turističnega društva in ženskega aktiva kaže, kako lahko **krajevne organizacije skupaj gradijo dediščino**. S povezovanjem je lažje priti do dobrih pogojev za izvedbo delavnic, kot je npr. tudi društvena kuhinja s profesionalno pečico v Dolskem.

Ivančna Gorica

Društvo podeželskih žena

Poseben pomen dajejo prenosu znanj, ki poteka med gospodinjami samimi; glede prostorov aktivirajo članice na turistični kmetiji; prenos znanj tudi s predstavitvami na stojnicah na božični tržnici; organizacija članic za udeležbo na večjih skupinskih razstavah poprtnikov.



Bloke

Podpora turističnega društva

Tudi turistično društvo lahko podpre aktivnosti nosilcev dediščine ter priskoči na pomoč pri iskanju kontaktov, izvedbi delavnic, nastajanju promocijskega materiala idr.

Naslednji predstavljeni primeri delavnic za različne ciljne publike in v različnih okoljih naj predstavljajo spodbudo, da ob prenosu znanj razmišljamo v najširšem smislu.

»Ni vsak za vse in določene vsebine in pristopi ležijo enim bolj kot drugim. Pomembno je, da si pri izvedbi delavnice iskren, da se nanjo odgovorno pripraviš in izvedeš najbolje, kot znaš in zmoreš. Prav iskrenost ob predajanju vsebin, ki jih tudi sami živimo, je naša največja prednost.«



»Zame ni dovolj, da dediščino predstavljaš – moraš jo živeti. To je zame kot osebna terapija, ena vrsta čuječnosti.«

Delavnica za odrasle

»Pomembno je, da najprej oni povedo, zakaj so prišli. Potem se navežem na tisto, kar jih zanima. Takrat je res magija – vsak nekaj odnese domov, včasih dobesečno, včasih pa v mislih.«

Kraj in organizator:

Samostan Mekinje, Kamnik

Izvajalka: Lili Mahne

Ciljna skupina: odrasli, ženske in moški, osebe s posebnimi potrebami

Delavnice so del rednega letnega programa samostana. Vključujejo vse ključne elemente: uvodno razpravo o izkušnjah udeležencev, prikaz in skupno pripravo testa, uporabo filmov, deljenje recepta ter individualno delo z vsakim udeležencem. Udeleženci izdelajo lastne poprtnike ali ptičke v modelčkih iz povoščenega papirja, jih odnesejo domov in spečejo v lastni pečici – doma tako ustvarijo praznično vzdušje.

Učinek: Zelo uspešni so pri uporabi različnih kanalov promocije: spletna stran, jumbo plakati, vabila »od ust do ust«.

Mednarodna delavnica

»Čeprav so iz drugega okolja, je tudi njim kruh praznična jed. Kruh vedno pomeni skupnost, osnovne vrednote, družino.«

Kraj in organizator:

Izobraževalni center Geoss, Litija

Izvajalka: Lili Mahne

Ciljna skupina: mednarodna skupina udeležencev iz različnih držav

Delavnica je potekala v kuhinji centra, kjer so imeli osnovno opremo (pečico ipd.). Lili je izvedla delavnico v angleščini, delno tudi v slovenščini, saj so nekateri udeleženci že živel v Sloveniji. Poudarek je bil na predstavitvi poprtnika kot praznične jedi in kulturnega simbola, ne kot verskega artefakta.

Prilagoditve: Preproste besede, poudarek na medkulturnem dialogu. Uporaba avdiovizualnih pripomočkov, film o poprtniku s podnapisi. Povezovanje tematike s prazniki v drugih kulturah.

Učinek: Udeleženci so razvili spoštovanje do slovenskih prazničnih običajev. Delavnica je služila kot primer dobre prakse vključevanja dediščine v medkulturno izobraževanje.

Delavnice za študente GRM Novo mesto

»Povsem drugače je, če lahko študenti posnemajo in vprašajo gospodinjko kot če se učijo le po prosojnicah.«

Kraj in organizator:

Šolski center Grm Novo mesto

Izvajalci: Metka Starič (uvod), Fani Borštnar in Karlinca Golob (priprava in oblikovanje testa in peka)

Ciljna skupina: študenti VSŠ: gostinstvo in turizem; Grm – center biotehnike in turizma, Novo mesto

Delavnica poteka v ustrezno urejeni šolski kuhinji. V uvodu ogled dokumentarnega filma, ki je bil posnet v sodelovanju šole in nosilk izročila Tržišče (Zavod Parnas, 2023), razgovor o simboliki poprtnika in potencialih za njihov bodoči poklic. Študenti samostojno opravijo vse faze pri pripravi poprtnika (v skupinah 2-3 osebe).

Učinek: Trajnostno sodelovanje: strokovna šola - nosilci izročila - Dolenjski muzej. Umetitev kulinarčne dediščine v izobraževalne programe v gostinstvu in turizmu. Študenti iz drugih držav - dediščina kot prostor medkulturnega dialoga.

Delavnica za podjetnike v tujini

*»Če znaš oblikovati testo, lahko narediš
čudovite izdelke, ki so cenovno dostopni
in edinstveni – in to gosti cenijo.«*

Kraj in organizator:

dogodek za male hotelirje nekje v Estoniji

Izvajalka: Lili Mahne

Ciljna skupina:

lokalni ponudniki turističnih storitev

Lili je bila vabljen kot gostujoča mentorica. Izvedla je predstavitev in praktično delavnico o poprtniku kot primeru vključevanja nesnovne dediščine v turistično ponudbo. Delavnica je potekala v angleščini.

Posebnosti:

- Poudarek na dodani vrednosti: kako iz tradicije razviti izdelek za goste.
- Prikaz, kako krušna figura (npr. ptiček) lahko postane del pogostitve ali darila.

Učinek: Udeleženci so spoznali pomen lokalne dediščine kot tržne priložnosti. Lili je širila prakso dediščinskih delavnic izven slovenskih meja.

Delavnica za gimnazijce v etnografskem muzeju

*»Ko začne dišati, ko se testo preoblikuje
v ptička – takrat jih prevzame. Kot da se
nekaj rodi.«*

Kraj in organizator:

Slovenski etnografski muzej, Ljubljana

Izvajalka: Lili Mahne

Ciljna skupina: dijaki ene od ljubljanskih gimnazij (v okviru izbirnega predmeta)

Delavnica je bila zasnovana kot kulturno-izkustveni program z uvodno predstavitvijo in praktičnim delom. Lili je uporabila etnografske pripomočke, slike, knjige, video vsebine in tudi fizične izdelke. Uvod z vprašanji: »Kdo je že slišal za poprtnik? Poznate babico, ki ga je pekla?« Film o poprtniku (ker sta bila na voljo Wi-Fi in projektor). Vsak je dobil del testa za oblikovanje. Za degustacijo je prinesla že pečene izdelke

Učinek: Dijaki so pokazali velik interes, presenetljivo visoko raven zavzetosti. Primer dobre prakse sodelovanja muzeja, šole in nosilke dediščine. Razvijanje čutnega odnosa do materiala in kulture.

Delavnica v osnovni šoli

»Ptički so zakon. Otroci jih takoj vzljubijo in jih želijo odnesti domov pokazat mami in babici.«

Kraj in organizator:

OŠ Primoža Trubarja Velike Lašče

Izvajalka: Milka Debeljak

Ciljna skupina: učenci 7.–9. razreda

Manjše skupine (6–7 učencev), pogosto po dva ali trije skupaj. Predstavitev pomena poprtnika (župnek) in razlaga šeg (merjenje s kosom poprtnika ob podboju, kaj pomeni, če poprtnik počij). Praktično delo v gospodinjstvi učilnici po pouku (v dogovoru z ravnateljem, učitelji in v izvedbi društva podeželskih žena). Testo zamesijo skupaj, ogledajo si oblikovanje, sami oblikujejo, poprtnike jim spečejo v šolski kuhinji.

Učinek: Učenci so z Milko večkrat sodelovali, na ocenjevanju in državni razstavi poprtnikov v Dobropolju so dosegli zlata in srebrna priznanja. Dediščina se prenaša na mlade, ki so ponosni na dosežke. Veselje ob izdelavi ptičkov krepi osebno navezanost na dediščino.

Delavnice za bodoče peke na BIC Ljubljana

»Ko profesor reče: Poslušajte gospo, delali boste tako, kot bo rekla – vsa trema izgine.«

Kraj in organizator:

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

Izvajalka: Metka Starič (uvod),

Milka Debeljak (priprava in oblikovanje testa in peka)

Ciljna skupina: dijaki pekarske in živilske smeri

Delavnica v urejenih prostorih šole v posebej za peko urejenih kuhinjah. V uvodnem delu ogled dokumentarnega filma *Poprtnik iz velikolaških krajev in Dobropolja*, razgovor o simboliki poprtnika in potencialih za njihov bodoči poklic. Dijaki so celoten proces priprave poprtnika opravili samostojno. Kreativnost je bila spodbujena – dijaki so smeli okrasiti tudi po svoje.

Učinek: Dijaki so razvijali ustvarjalnost in ročne spretnosti. Posebna vrednost: srečanje z dijaki iz Srbije – primerjava tradicij (slava in poprtnik). Dediščina kot prostor medkulturnega dialoga.

Peka z gospodinjami v gostilni s krušno pečjo

»Peč mora biti pravilno zakurjena, da se ne zažge in da ni preslabo pečeno – tudi to znanje je del dediščine.«

Kraj in organizator:

Okrepčevalnica pri Škrabcu, Rob

Izvajalka: Milka Debeljak

(v sodelovanju z gospodinjo Zdenko Škrabec)

Ciljna skupina: odrasle udeleženke, gospodinje

Peka poprtnika v tradicionalni krušni peči. Poseben poudarek na pravilnem kurjenju peči in občutku za temperaturo. Izvedba kot družabno-didaktični dogodek.

Učinek: Udeleženke so poleg priprave poprtnika pridobile posebno znanje o uporabi krušne peči. Delavnica je povežala udeleženke v skupnost, izkušnja pa je bila dragocena za ohranjanje znanja, ki se sicer izgublja.

Delavnica za vso podružnično šolo

»Že na začetku leta učitelje vprašamo, če lahko to dajo v program, kateri dan bo to in kaj jim najbolj ustreza. Pa to je vedno četrtek, takrat ko se me članice redno dobimo.«

Kraj in organizator:

Dom krajanov Rob, KUD Rob

Izvajalka: Majda Tekavec, KUD Rob
- skupina Čajanke

Ciljna skupina: učenci od 1. do 4. r., OŠ Rob

Otroke razdelijo po skupinah, mešano po razredih. Pripravijo več delavnic: priprava poprtnika, peka ptičkov, božični piškoti, peka pujskov. Otroci se po 15-20 minutah zamenjajo po skupinah. Pri pripravi poprtnika vsak opravi delček faze ob nastajanju skupnega poprtnika. Pri peki jim z uporabo pečic pomagajo v bližnji pekarni.

Učinek: Več sodelujočih mentoric zagotavlja medgeneracijski prenos praks in vsebin kulinarčne dediščine na podežlju. Naučili so se osnovne higienske prakse (umivanje rok, speti lasje). Stik z dediščino je bil prijeten in igriv.

Delavnice ob pravljici v vrtcu

»Otroci so navdušeni, ko lahko sami oblikujejo in veseli so svojih izdelkov.«

Kraj in organizator:

vrtec v Loškem Potoku

Izvajalka:

Anica Car, v sodelovanju z vzgojiteljicami

Ciljna skupina:

predšolski otroci (ok. 15 otrok)

Uvod z branjem pravljice Ptiček z božičnega kruha. Otroci individualno oblikujejo svoje golobice iz testa. Testo Anica pripravi vnaprej; peko opravi doma med njihovim počitkom. Pečene izdelke prinese nazaj, da jih imajo za popoldansko malico. Uporabljeni pripomočki: kamišibaj gledališče, pravljica Ptiček z božičnega kruha, knjižica o poprtniku, panoji, slike.

Učinek: Otroci razvijajo ročne spretnosti in čut za kulturno dediščino. Degustacija kot zaključek zaokroži učno izkušnjo. Veselje ob ustvarjanju utrjuje pozitivno izkušnjo z dediščino.

Delavnice po pouku

»Na višji stopnji se z učenci pogovorimo o kulturni dediščini in navadah v Loškem Potoku.«

Kraj in organizator:

OŠ Loški Potok
Izvajalka: Anica Car, v sodelovanju z učiteljico gospodinjstva in zgodovine

Ciljna skupina:

učenci 8. in 9. razreda (15–20 otrok)

Starejši učenci delajo v skupinah po tri ali štiri pri enem izdelku. Testo zamesijo skupaj v šoli; Anica prinese sestavine. Uvod: pogovor o dediščini, navadah in pripravi poprtnika. Pripravljene izdelke Anica odnese domov, jih speče in nato prinese na razstavo. Uporaba avdiovizualnih pripomočkov: film o poprtniku, panoji.

Učinek: Učenci spoznajo pomen dediščine in simboliko okraskov. Oblikovanje v skupinah krepi sodelovanje. Povezava z razstavo v kraju daje delu večjo vrednost.

Delo z veroučno skupino

»Za vsakega udeleženca pripravim golobico za darilo.«

Kraj in organizator: Župnija Loški Potok

Izvajalka: Anica Car, v sodelovanju z veroučitelji

Ciljna skupina: veroučne skupine (otroci, mladostniki, študenti)

Oblikovanje ptičkov na srečanjih. Speče jih že doma in jih prinese na razstavo ali jih razdeli kot darilo. Pri mladinskih skupinah (dijaki, študenti) poudarek na simboliki in pomenu okraskov. Vsebina je podana nevtrarno, poudarek na kruhu in dediščini.

Učinek: Otroci prejmejo izdelek kot darilo, kar krepi občutek pripadnosti. Pri starejših mladih se razvija globlje razumevanje pomena dediščine. Nevtralna predstavitev omogoča vključevanje vseh, ne glede na vero.

Delavnica za mame in njihove otroke

»Skupaj sodelujemo brez problema – odrasli in otroci.«

Kraj in organizator:

gasilska desetina v Loškem Potoku

Izvajalka: Anica Car

Ciljna skupina: odrasle članice gasilske desetine in njihovi otroci

Neformalno druženje, kjer mlade mamice skupaj s svojimi otroki pečejo poprtnik. Skupine odraslih pripravijo večje poprtnike, otroci sodelujejo vzporedno. Uvod s pripovedovanjem o kulturni dediščini. Organizacija in logistika so prilagojeni medgeneracijski naravi skupine.

Učinek: Medgeneracijsko sodelovanje krepi vezi med materami in otroki. Odrasli pridobijo nova znanja, otroci spoznajo družinsko tradicijo. Udeleženke so se počutile povezane kot skupnost.

Delavnice v prostorih društva upokojencev

»Kot nosilka dediščine sem začutila nalogu, da dediščino prenesem na mlajše generacije.«

Kraj in organizator:

Društvo upokojencev Loški Potok

Izvajalka: Anica Car

Ciljna skupina: otroci, odrasli, različne skupine (po povabilih)

Za izvedbo delavnice so uporabili društvene prostore s priročno kuhinjo, vsaka skupina ima svojo mizo. Delavnica povezuje generacije in različne družbene skupine. Stroške materiala udeležencem pokrije društvo.

Učinek: Urejeni društveni prostori s kuhinjo omogočajo širšo dostopnost delavnic. Prostovoljno delo Anice Car daje zgled, kako lahko posameznik v lokalni skupnosti aktivno ohranja in prenaša dediščino. Aktivnost krepi vlogo dediščinske skupnosti na podeželju kot varuha kulturne dediščine.

Peka poprtnika v domu za starejše

»Najbolj jih navduši izdelava okraskov – najprej se jim zdi nemogoče, ko pa poskusijo, vidijo, da je to povsem enostavno.«

Kraj in organizator:

Zavod sv. Terezije DSO Videm Dobropolje

Izvajalka: Nada Lunder

Ciljna skupina: starejši odrasli

Delavnica poteka v skupnih prostorih doma, kjer udeleženci oblikujejo poprtnik ali ptičke. Testo Nada prinese že pripravljeno. Izdelke jim spečejo v domski kuhinji, nato jih razdelijo med stanovalce. Posebna posebnost Nadinega poprtnika so drobni okraski, ki sprva delujejo nemogoče, a udeleženci pripravo hitro osvojijo.

Učinek: Starejši se navdušijo nad ustvarjanjem in se radi udeležijo delavnic, eni bolj opazujejo, drugi ustvarjajo. Ugotovijo, da lahko nekaj novega osvojijo tudi v poznejših letih. Okraske pogosto posvojijo kot svojo obliko izražanja.

Peka kruha v vrtcu

»Najpomembnejše pri vseh delavnicah je najprej umivanje rok in da ni nihče bolan.«

Kraj in organizator: Vrtec Žužemberk

Izvajalec: Peter Škufca, pek z Visejca

Ciljna skupina: otroci (predšolski, 4–6 let), vzgojiteljice, občasno tudi starši

Delavnica se začne s pogovorom: Peter otroke vpraša, ali doma pečejo kruh, nato pokaže osnovne sestavine in razloži postopek. Otroci se usedejo za mize, na večjem delovnem pultu pa pokaže oblikovanje žemljic, ptičkov ali zajčkov. Vsak otrok dobi svoj kos testa in ga oblikuje. Za bolj tekoče delo v vrtec prinese že pripravljeno testo ter vzorce že pečenih izdelkov, da imajo otroci predstavo o končnem izdelku. Če ni pečice, izdelke spečejo v šolski kuhinji. Poseben poudarek daje dotiku in oblikovanju testa – da otroci začutijo kruh pod rokami.

Učinek: Otroci svoje izdelke odnesejo domov, kar poveča njihov ponos in motivacijo. Vzgojiteljice opažajo, da so otroci mirni in zbrani, ker delo doživljajo kot igro. Delavnice so postale priljubljen del letnega programa vrtca in šole.

Medgeneracijska delavnica na vasi

»Na delavnicah za odrasle so pri meni vedno dobrodošli tudi otroci, tudi oni te vedno lahko naučijo česa novega.«

Kraj in organizator: Vaški dom Predstruge (v sodelovanju z Zavodom Parnas)

Izvajalka: Nada Lunder

Ciljna skupina: odrasli in otroci skupaj

V prostorih vaškega doma Nada organizira delavnice, kjer odrasli oblikujejo poprtnik, otroci pa sodelujejo s svojimi idejami in pomagajo po svojih močeh. Nadin poprtnik spečejo v priročni kuhinji in ga na koncu degustirajo, svoje odnesejo in spečejo doma. Udeleženci prispevajo lastne izkušnje in izročila svojih družin. Nada spodbuja raznolikost: vsak lahko naredi poprtnik na svoj način. Stroške delavnice pokriva s prostovoljnimi prispevki udeležencev.

Učinek: Otroci so vedno dobrodošli, včasih celo kaj pokažejo odraslim. Medgeneracijsko druženje ustvari posebno vzdušje. Ljudje radi delijo svoje spomine, kar delavnico spremeni v družabni dogodek.



redi moka, ampak roka
that makes the bread, it's the hand

Božični kruh: poprtnik ali župnek
Christmas bread: poprtnik or župnek



Nasveti:



Piškotno testo:

okrasno izrezujemo s
modelčki.



bread stayed on the table,
with a tablecloth (Slovene: perla,
Christmas Eve to the Epiphany,
the family would gather to pray
and then share it among all family
members. They would even give some of
it to poor animals.

kov še ohranjena?

je priložna v osrednji Sloveniji, na Dolenjski
in zaradi obstoja številnih primerov.

kruha na Slovenskem

poprtnika (poprtnik)

Predaja ilustracije
Marije Prelog
za galerijo
Izvirnih ilustracij
mladinskih
del na OŠ dr.
Pavla Lunačka
Šentrupert

10. SKLEPI IN PRIPOROČILA

Poprtnik je v slovenski kulturni dediščini več kot kruh – je simbol povezanosti, spoštovanja hrane, ustvarjalnosti in medgeneracijskega prenosa vrednot. Izkušnje sogovornikov jasno kažejo, da se izročilo ohranja in razvija predvsem zaradi prostovoljskega dela, vztrajnosti in iznajdljivosti posameznikov ter društev.

Izkušnje s terena

- Delavnice poprtnika najbolj uspevajo, ko so **prilagojene starosti in okolju** (pravljičice za otroke, pogovor za odrasle).
- Največji učinek imajo, kadar so **medgeneracijske**, saj se dediščina tako prenaša neposredno od starejših k mlajšim.
- Pomembno je zagotoviti **prostore in podporo šol, društev ter občin**, saj s tem delavnice postanejo del skupnosti.
- Vidnost poprtnika se povečuje z **razstavami, dokumentarnimi filmi in mednarodnimi predstavitvami**, kar dediščini daje novo življenje.
- Najdragocenejše pa je, da se otroci naučijo **spoštovanja kruha** in s tem razvijajo odnos do hrane in tradicije.

Priporočila za prihodnost

1. **Nadaljevati povezovanje z vzgojno-izobraževalnimi ustanovami** – vključitev poprtnika v šolske programe, projekte in obšolske dejavnosti.
2. **Podpirati društva in prostovoljce**, ki izvajajo delavnice, saj brez njihove predanosti dediščina ne bi živel.
3. **Razvijati učne pripomočke** (knjižice, filmi, kamišibaj), da bodo na voljo širši javnosti in učiteljem.
4. **Spodbujati mednarodne izmenjave**, kjer se poprtnik predstavi kot slovenska posebnost.
5. **Ohranjati raznolikost oblik in običajev**, saj prav lokalne posebnosti (golobičke, skakanje za kruh, knjiga vtisov) bogatijo skupno podobo.

Poprtnik je živa dediščina, ki se prenaša s srcem. Vsaka delavnica, vsaka pravljičica in vsak ptiček iz testa je **nit v tkanini skupnega spomina**, ki povezuje preteklost s prihodnostjo. Ta priročnik je nastal kot dokaz, da dediščina živi takrat, ko jo **skupaj delimo, učimo in ohranjamo**.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO



register nesnovne
kulturne dediščine