



**Božični kruh ali poprtnik
na Slovenskem**



Priprava na praznik, njegovo stopnjevanje

Izdelovanje obrednega božičnega kruha ima v Sloveniji bogato dediščino, ki se nadaljuje v današnje čase. Različna poimenovanja tega kruha in njegove oblike odsevajo paleto ustvarjalnosti in znanja, kar je bil tudi predmet zaščite v okvirih nesnovne kulturne dediščine. Vse vrste božičnega obrednega kruha na Slovenskem pravilno imenujemo »božični kruh« ali »poprtnik«. Posamezne regionalne in lokalne narečne različice pa so »poprtnik, podprtnik, poprtnjak, miznik, mižnik, pomižnik, mižik, miznjek, stolnik, župnik, župnjek, župnek, božič« in morda bi našli še katerega. To vse je dokaz velikega ustvarjalnega in duhovnega bogastva, ki pomembno sooblikuje tudi sodobna božična praznovanja. Priprava božičnega kruha je tudi priprava na praznik, njegovo stopnjevanje, hkrati pa ustvarjanje tistega, kar predstavlja največjo žlahtnost v soočenju z avtomatizmi in banalnostmi globalnega praznovanja.

Prof. dr. Janez Bogataj, etnolog

Levo: Župnek Silve Palčič iz Cerknice na božični razstavi društva Klasje na Uncu.

Obredni kruh, ki prinaša upanje in blagoslov

Nekdaj so ljudje veliko bolj kakor danes živeli z naravo in njenimi spremembami preko leta. Tako je tudi zimski čas, ko se je dan spet začel daljšati, povezan z raznimi navadami in običaji, ki so izražali veselje, da svetloba preganja temo. Krščanstvo je dalo tem običajem tudi evangelijsko sporočilo. Božični dan, na katerega se spominjamo rojstva Jezusa, tako simbolično predstavlja »luč«, ki je pregnala duhovno temo tega sveta.

S praznovanjem božičnega praznika je povezan tudi običaj peke in blagoslov kruha »poprtnika«. Ta kruh je običajno okrašen tudi z različnimi krščanskimi znamenji. Z blagoslovom tega kruha izražamo veselje ob praznovanju rojstva Jezusa, ki je kot luč zasvetil v temo.

Kruh pa pojmujejo kristjani tudi kot simbol vseh vrst dobrin, ki jih pridobivamo in imamo, kakor to izraža molitev »Oče naš«. Zato blagoslov tega kruha izraža tudi prošnjo, naj bi Bog naklanjal obilo vseh dobrin tudi v bodočih dnevih prihajajočega novega leta.

Anton Dobrovoljc, župnik v Robu



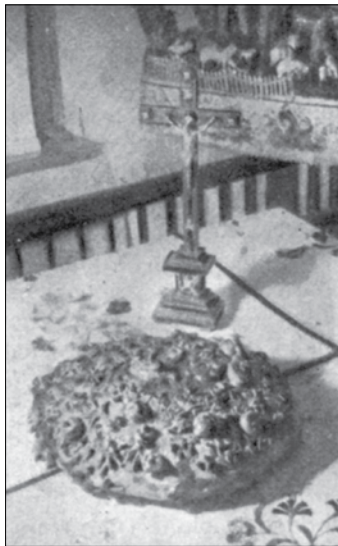
V predkrščanskem obdobju so z motivi živalskega in rastlinskega sveta izražali željo po rodovitnosti in prihodu pomladi. Okrašen obredni kruh je v tej želji dobil magično moč – prinašal naj bi blagostanje, zdravje in moč, s prihodom krščanstva pa tudi božji blagoslov.

Desno: Poprtnik in golobica Štefke Tekavčič iz Zdenske vasi na razstavi poprtnikov na Vidmu

Božični kruh je del slovenske tradicije

Okrašen obredni kruh sodi med najstarejša znamenja božičnih praznikov. Do sredine 20. stoletja so ga pekli po skoraj vsem območju Slovenije.

Prvi zapisi o poprtniku so nastali v 17. stoletju. Janez Vajkard Valvasor je takole zapisal: »Zamesijo velik hleb kruha in ga okitijo zgoraj z vsakovrstnimi okrasi. Plemičem in meščanom pa, ki imajo delikatnejša usta, denejo v tale kruh veliko masti in jajc, po vrhu ga na razne načine okrase s testom in tak kruh imenujejo poprtnik.«



Po stari navadi gospodinje božični kruh še danes položijo na skrbno pripravljeno mizo, običajno ga tudi pokrijejo s prtom. Zraven sodita križ in blagoslovljena voda, s katero se na vse tri svete večere (božič, novo leto in svete tri kralje) ob molitvi in kajenju blagoslovi dom.

V preteklosti je marsikje družina večerjala kar na klopi, saj je bila družinska miza v sveti noči nekakšen hišni oltar. Nanjo so poleg poprtnika položili tudi poljske pridelke in orodje, ali pa ključ od kašče.

Poprtnik pri Štacnarjevih v Podgorici. Fotografijo je objavil Tone Ljubič leta 1944.



Fotografija, ki prikazuje deljenje poprtnika, je bila objavljena 25. decembra 1927 v tedenski prilogi časopisa Slovenec.

Deljenje poprtnika je bilo nekdanj slavnosten dogodek v vsaki slovenski hiši in marsikje je tako še danes. Običajno je kruh na praznik z znamenjem križa blagoslovil in razrezal oče, mati pa ga je razdelila vsem družinskim članom, dobila ga je tudi živina.

Iz svoje mladosti se spominjam, da je stara mama spekla prteni kruh, velik bel hlebec z globoko vrezanim križem, ga položila na mizo in pokrila z lepo izvezenim prtom, ki ga je imela samo za to priložnost. Zraven pa je položila še kopico dobrih jedi, ki jih je pripravila za ta velik praznik. Tako nas je pričakala, ko smo se vrnili s polnočnice. To je bil zame najlepši večer v letu. Dobrega mlečnega prtenega kruha pa smo, ko ga je blagoslovil oče, nekaj koščkov nesli tudi v hlev kravic. Taka sta bila moj božični večer pred osemdesetimi leti in moje rano srečanje z obrednim božičnim kruhom.

Dr. Boris Kuhar, etnolog

Kje se je priprava božičnega kruha ohranila do danes?



Lokacije različnih imen pričajo o nekdanji razširjenosti božičnega kruha preko celotnega etničnega območja Slovencev. Poimenovanja imajo različen izvor, vsako ime pa ima tudi več narečnih izpeljank, ki so vidne na zemljevidu.

Poimenovanja so povzeta po delu etnologa Milka Matičetovega iz leta 1954.

poprtnjak: po božičnem prtju,
s katerim pokrijejo obredni kruh
božičnik: po prazniku
mižnjak: po mizi, kamor ga položijo
župnek: po stari slovanski
ljudski enoti župa
župnik: po zimskem pokrivalu duhovnikov
pomožnjak: ker naj bi pomagal človeku
in živini do moči

Na Štajerskem so verjeli: „Kdor poje pomožnjak pri devetih hišah, postane zelo močen.“

Korošci so rekli: „Sedem mižnjekov konja obrne.“

Na Gorenjskem pa je veljalo: „Če poješ devet poprtnjakov, boš močan za devet korenjakov.“

Božični kruh še vedno pečejo v osrednji Sloveniji, delu Dolenjske in delu Notranjske in Štajerske, posamezne nosilce pa lahko najdemo tudi drugod. Na zemljevidu so s številkami označene skupine nosilcev, ki so že evidentirane v Registru nesnovne kulturne dediščine, ki ga vodi Ministrstvo za kulturo, ali pa se na evidentiranje še pripravljajo.

Evidentirani nosilci dediščine priprave poprtnika:

1. Skupina gospodinj iz Cerknice
2. Skupina gospodinj iz Loške doline in Babnega Polja
3. Skupina gospodinj iz Loškega Potoka
4. Skupina gospodinj iz Ribniške doline
5. Skupina gospodinj iz velikolaških krajev in Dobrepolja
6. Skupina gospodinj iz okolice Žužemberka
7. Skupina gospodinj s Svibnega in okolice Radeč
8. Skupina gospodinj iz okolice Dolskega

* Skupine v pripravi za evidentiranje:

9. iz okolice Iga
10. iz okolice Grosupljega
11. iz okolice Ivančne Gorice
12. z Blok
13. iz Šentruperta

Poprtnik ali župnek iz Dobrepoljske doline



„Otroci postavijo ‘golobice’ na sveti predvečer v hiši na mizo pod ‘bohkovim kotom’, kjer so tedaj postavljene jaslice. Ob njih molijo in prepevajo božične pesmi ter so prepričani, da v uri Odrešenikovega rojstva zapojejo tudi golobice: Pridi bogec, pridi, bogec!“ (Ljubič, 1944)

Poprtnik v teh krajih pečejo za praznik svetih treh kraljev. Najpogostejši okraske so golobice, Jezušček ali jaslice, letnica, kita, rožice, kroglice, venčki, križ in monogram IHS. Okraske naredijo iz kvašenega testa, nekatere gospodinje pa uporabijo testo za rezance ali piškotno testo.

Golobice so tudi samostojno pecivo, ki ga po stari navadi dobi vsak otrok pri hiši. Gospodinje še znajo izdelati golobice v različnih oblikah, tudi takšne, ki molijo. Pogoste so oblike, ki spominjajo na otroka v povojih, ali pa takšne v obliki vozla.

Levo: Jaslice na poprtniku so izdelali v družini Lunder iz Predstrug.

Spodaj: Raznolikost dobrepoljskih golobic.



Poprtnik iz Dobrepolja

Recept Nade Lunder iz Predstrug

1 kg moke

1 dl olja

1 celo jajce in

2 rumenjaka

5-6 dl mleka

80 g sladkorja

1 kvas

zvrhana žlička soli

jajce za premaz

okraske: moka, sol, malo olja, voda



Iz zgornjih sestavin zamesimo testo in ga pustimo vzhajati.

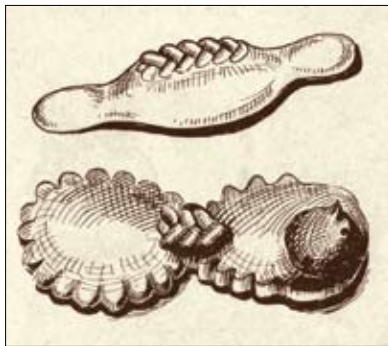
Pripravimo testo za okraske: iz moke, olja, vode in soli zamesimo testo, ki ga dobro pregnetemo. Pustimo, da nekaj časa počiva, in nato oblikujemo okraske.

Ko testo vzhaja, ga pregnetemo in oblikujemo v hlebec, ki ga malo potlačimo (ni pa nujno). Ko ponovno vzhaja, ga premažemo z vodo in obložimo z okraske. Pred pečenjem ga premažemo s stepenim jajcem (okraske ne premažemo). Pečemo 50 minut na 180°C.

Ohranjanje dediščine poprtnika v Dobropolju

V Dobropoljski dolini se je vez prenašanja dediščine poprtnika iz roda v rod ohranila do današnjih dni. O tem pričajo domačini in tudi seminarska naloga **Kristine Grandovec**, v kateri so zbrani tudi rezultati terenskega dela **Jožice Grandovec**, ki je popisala nosilce dediščine po posameznih vaseh.

Pri ohranjanju dediščine poprtnika se v Dobropolju opirajo na gradivo župnika **Antona Mrkuna** (1876-1961) in učitelja in pisatelja **Toneta Ljubiča** (1908-1992) ter sodelujejo z etnologinjo **Anko Novak** in etnologom **dr. Borisom Kuharjem**. Občina Dobropolje je skupaj z etnologinjo Anko Novak poskrbela za umestitev poprtnika v stalno muzejsko zbirko v Jakličevem domu.



Risbe dobropoljskega poprtnika in golobic, ki jih je leta 1944 objavil Tone Ljubič.



Na **Osnovni šoli Dobropolje** v sodelovanju z nosilkami izročila vnašajo znanja o pripravi poprtnikov v šolske programe. Med najzvestejšimi obiskovalci državne razstave poprtnikov so vedno otroci in vzgojiteljice iz **vrta Dobropolje**.



Društvo podeželskih žena Dobropolje-Struge v sodelovanju z Občino Dobropolje, Zvezo kmetov Slovenije in drugimi od leta 2011 pripravlja razstave poprtnikov, ki so prerasle v **državno razstavo poprtnikov in drugih prazničnih božičnih kruhov**. V društvu pripravljajo tudi delavnice peke poprtnika za svoje članice in druge.



Zavod Parnas je leta 2013 v sodelovanju s podjetjem iwideo posnel dokumentarni film z naslovom *Poprtnik v velikolaških krajih in Dobropolju*. V njem je sodelovalo več dobropoljskih in velikolaških nosilk izročila. Premierna predstavitev filma je bila leta 2013 ob državni razstavi v Jakličevem domu.

Poprtnik ali župnek iz velikolaških krajev

V velikolaških krajih ima poprtnik največkrat obliko hlebca, nekatere gospodinje pa ga pečejo v modelu ali v emajlirani posodi. Okraski so iz kvašenega testa, pogost motiv so ptički oz. tičke in kite. Poprtnik v teh krajih spečejo samo za praznik svetih treh kraljev, po navadi na predvečer praznika, postrežejo pa ga s čajem.



Na poprtniku iz Roba so v sredini sveti trije kralji, venec pa predstavlja trikraljevska krona. Ptički so izdelani v obliki vozlov. Nekateri gospodinje oblikujejo še letnico novega leta.

V velikolaških krajih mora biti ptičkov na poprtniku toliko, kolikor je otrok pri hiši. Otroci so nekdanj svoj kos poprtnika pojedli, tičko pa shranili za igračo. Posamezne tičke so botri podarjali svojim krščencem za božič.

Model za poprtnik je bil hišni in se je prenašal z gospodinje na gospodinjino. V Rutah je bil rebrast (16 reber), visok 12 cm in s premerom 29 cm, luknje ni imel. Pri številčnejših družinah je bil lahko tudi večji. Poleg večjega poprtnika so spekli še manjšega, rekli so mu „tovaršek“.



Zofija Grčar peče poprtnik v lončenem modelu.

Župnek iz Velikih Lašč

Recept Milke Debeljak iz Gornjih Retij

1 kg moke
42 g kvasa
1 velika žlica
sladkorja
50 g masla
2 žlici olja
20 g soli
3 rumenjaki
rum (po želji)
1 jajce

Kadar poprtnik počí, regne ali se nasmeje, bo iz tiste smeri prišel ženín k hiši. Fantje so hodili pokušat poprtnike po hišah. Kdor je pokušil devet poprtnikov, se je v tistem letu poročil.

Nastavimo kvas in ga vmesimo v testo. Dodamo ostale sestavine in poskrbimo, da testo ni ne pretrdo in ne premehko. Damo vzhajat v topel prostor. Iz vzhajane testa odstranimo del testa, ki je namenjen oblikovanju okrasov. Nato naredimo hlebec, ki ga premažemo z vodo, in nanj nalepimo okraske. Hlebec premažemo z rumenjaki in smetano/mlekom in ga pečemo na 170 stopinjah približno eno uro.



Tudi v knjigi prof. dr. Janeza Bogataja Krušni zakladi Slovenije (Kmečki glas, 2003) je na sliki Milkin župnek.

Ohranjanje dediščine poprtnika v okolici Velikih Lašč

Pobuda za ohranjanje te dediščine v velikolaških krajih je pravzaprav prišla s strani gospodarstva. Prve razstave božičnega kruha so pripravljali v **Gostilni pri Kuklju** (1997-2007) na pobudo Vanje Damjanić, ki je k sodelovanju povabila svoje zaposlene, gospodinje iz Velikih Lašč, Dobropolja, s Svetega Gregorja, pa tudi priznane etnologue (J. Bogataj, B. Kuhar). Razstave in delavnice so kasneje izmenjaje začeli pripravljati v Robu (Zavod Parnas) in v Velikih Laščah (Društvo podeželskih žena Velike Lašče), akcije ohranjanja podpira tudi Občina Velike Lašče.



Vanja Damjanić je v Gostilni pri Kuklju pred dvema desetletjema pričela promovirati tradicionalni božični kruh, na sliki je v družbi etnologa Borisa Kuharja.



Razstave poprtnikov v Centru Parnas je v Robu vedno blagoslovil domači župnik, prišli so tudi koledniki.

V okolici Velikih Lašč so se otroci postavili k podboju vrat in s kosom odrezanega poprtnika so jih merili, koliko bodo v naslednjem letu zrasli. Marsikje so na podbojih vidne črtice za več generacij nazaj.

Etnologinja **Klara Debeljak** je pripravila pobudo za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine in v letu 2013 je bila priprava poprtnikov evidentirana v Register med gospodarska znanja in veščine. Skupino gospodinj velikolaških krajev in Dobropolja, ki so evidentirane kot nosilke dediščine, zastopa **Majda Tekavec**, akcije pa potekajo v sodelovanju **Zavoda Parnas**, **DPŽ Velike Lašče**, **Društva za ohranjanje dediščine** in **DPŽ Dobropolje Struge**.



Posebno pozornost posvečajo pripravi delavnic, ki jih obiskujejo domače gospodinje, šolarji, mladi, pa tudi obiskovalci iz drugih krajev.

Osnovna šola Primoža Trubarja in podružnična šola Rob sodelujeta z nosilkami izročila in vključujeta vsebine ohranjanja poprtnika v šolske programe. Na delavnici z **Milko Debeljak** učenci višjih razredov izdelajo poprtnike, s katerimi se predstavijo tudi na državnih razstavi v Dobropolju.

Poprtnik prodira tudi v turistično ponudbo. **Društvo za ohranjanje dediščine** ob priležitvi Božični čas na Gradežu vselej poskrbi za poskusino poprtnikov. V gostiščih **Rozika** na Turjaku in **Trubarjev gaj** na Rašici (Skarpa d.o.o.) pa v božičnem času s kosčki poprtnika pogostijo svoje goste. V **Peki Kukelj** v Velikih Laščah je možno v božičnem času poprtnike tudi naročiti.



Župnek iz Cerknice

Gospodinje v Cerknici pripravljajo župnek (izgovarjajo župn'k) na božični večer. Pečejo ga v visokih emajliranih posadah »kastrolah«, ker mora biti visok. Med okraski so pogoste pletene kite in ptički, katerih mora biti toliko, kolikor je otrok pri hiši.



Župnek iz »kastrole«.

Župnek so v Cerknici na mizo položili na božični večer. Na dan svetih treh kraljev ga je oče razrezal. Prvi odrezani trikotnik so običajno postavili najmanjšemu otroku na glavo in bilo je gotovo, da bo v tistem letu zrastel toliko, kot je bil visok kos župneka. Potem je vsak član družine dobil svoj kos, ki ga je navadno nadrobil v skodelico ječmenove kave.

Ohranjanje dediščine župneka



Nosilke dediščine so v Cerknici z okolico organizirane različno, povezuje jih Majda Debevc iz Cerknice. Med najbolj aktivnimi je **Društvo žena in deklet na podežlju Klasje**, ki pripravlja delavnice in razstave na različnih lokacijah v cerkniški občini.

V **Turističnem društvu Notranjska** skrbijo za promocijo župneka na božični prodajni razstavi. V nakupovalnem centru Mercator v Cerknici preizkušajo različne oblike za trženje (manjši župneki in prodaja posameznih kosov).



Starejše gospodinje svoje znanje prenašajo na mlajše tudi preko delavnic peke župneka v **Notranjskem ekološkem centru**.

Vanja Knap (na desni) peče župnek po izročilu svoje mame.

Evidentiranje nosilcev izročila v Register je aktivno podprla **Knjižnica Frana Udovča iz Cerknice**, kjer so nosilke dediščine iz velikaških krajev in Dobrepolja s prikazom svojih aktivnosti navdušile za evidentiranje v Register tudi cerkniške gospodinje.

Župnek iz Loškega Potoka

V Loškem Potoku župnek pečejo pred božičem, razrežejo pa ga na praznik svetih treh kraljev. Poleg župneka so pred leti spekli še en hlebec – »tovaršek«, ki so ga razrezali že za božič. Danes se nekateri še vedno držijo te tradicije.



Župnek je spekla Majda Levstek iz Travnika, golobice pa Stanka Kordiš iz Retij.

V Loškem Potoku so verjeli, da golobice na sveti večer zapojejo: „Rojstvo je že, odvežite pete,“ da so ljudje potem šli k polnočnici.

Drobtine, ki ostanejo od župneka, potresejo po gredici ali njivi, tam naj bi potem zrasle kamilice.

Župnek pečejo v okrogli posodi, okraske pa naredijo iz kvašenega testa. Okrasijo ga s kito in 12 bunkicami, ki predstavljajo 12 mesecev. Na sredino dajo Jezuščka, lahko tudi sveto družino. Oblikujejo tudi samostojne golobice, ki jih dobijo otroci.



Župnek

(Fani Debeljak)

Lepi so otroštva spomini na božične dni. Prav živo zažive, sežejo v srce.

Mamo smo opazovali, ko moko so sejali. Iz nje skrbno zamesili in ŽUPNEK naredili.

Na njega so ob strani Jožefa, Marijo dali. V sredino Jezuščka pa oslička in volička, ki sveto družino grejeta.

Ko ŽUPNEK v peč so dali, skrbno smo vprašali: „Ali Jezuščka boli, ko v peči ogenj gori? Tudi golobičke spekli so za nas, otročičke.

ŽUPNEK je na mizi tri božične večere bil, nato ga vsak en košček je dobil.

Četudi trd in suh, da le prišel je do naših ust.

Še ohranjam izročilo to, za božič ŽUPNEK in golobičke so.

Ohranjanje dediščine župneka

V Loškem Potoku večino nosilk izročila povezuje sodelovanje v **Društvu upokojencev Loški Potok**, vendar so med nosilkami tudi druge gospodinje. Predstavnica nosilk je Marija Turk. Za prenos na mlajše rodove aktivno skrbijo tudi v **Osnovni šoli Loški Potok**, kjer je nastala raziskovalna naloga z naslovom *Prehrana v Loškem Potoku*, izvajajo tudi delavnice peke za otroke. V letu 2015 so pripravili odmevno razstavo župnekov v sodelovanju s **Kulturno turističnim centrom Loški Potok**. Pri aktivnostih sodelujejo tudi s **Turističnim društvom Loški Potok**, podpira jih **Občina Loški Potok**.



Na razstavi župnekov v Loškem Potoku (2015).

Župnek iz Loške doline in Babnega Polja

Na tem območju pečejo župnek za božič (izgovarjajo s polglasnikom). Župnek blagoslovijo na vse tri svete večere, razrežejo in razdelijo pa ga na praznik svetih treh kraljev. Dobijo ga vsa živa bitja pri hiši, ljudje in tudi živali.



Za župnek pripravijo boljše testo. Spečejo ga v okrogli posodi, nekatere gospodinje pa ga spečejo tudi v obliki hlebca. Okrasijo ga s kito in golobicami, nekatere golo-bice samo položijo okrog njega.

Spodaj: Trikrat blagoslovljen župnek iz Loške doline je potoval tudi v slovenski parlament.



Ohranjanje dediščine župneka

Predstavnica nosilk dediščine je Ana Zakrajšek iz Starega trga pri Ložu. Večina nosilk dediščine je članic **Društva žena in deklet na podeželju Ostrnice**, nekaj pa jih je iz Babnega Polja. Podpirata jih **Občina Loška dolina** in **Javni zavod za kulturo in turizem grad Snežnik**. Nosilke iz teh krajev so pekle poprtnik med snemanjem televizijske oddaje, v kateri so predstavljali izročilo Loške doline.

Poprtnik iz Žužemberka in okolice



Gospodinje k tradicionalnim okrasom radi dodajajo sodobnejše elemente, ki jih spoznavajo na kuharskih delavnicah. Foto: Vlado Kostevc.

Poprtnik v teh krajih pečejo za praznik svetih treh kraljev. Ima obliko hlebca, obvezen del okrasja pa so trije tički. Pekli so ga v krušni peči.

Motiv ptice ima bogato simboliko. V Žužemberku trije tički predstavljajo svete tri kralje. Našim poganskim prednikom so podobe ptic predstavljale duše umrlih, v krščanstvu pa je golobica tudi simbol Svetega Duha.

Ohranjanje dediščine poprtnika

Med nosilkami dediščine so zaenkrat evidentirane starejše gospodinje, ki pečejo tradicionalen poprtnik, povezuje jih Slavka Legan iz Žužemberka. V občini Žužemberk je aktivno **Društvo kmečkih žena Suha krajina-Žužemberk**, med članicami je tudi nekaj nosilk izročila, ki se še niso odločile za evidentiranje v Registru. Redno s svojimi poprtniki sodelujejo na državni razstavi v Dobropolju, akcije ohranjanja dediščine pa spodbujata **TD Suha krajina** in **Občina Žužemberk**.

Župnek iz Ribniške doline

V ribniški dolini župnek pečejo na dan pred božičem in ga hranijo do praznika svetih treh kraljev. Zame-sijo ga iz boljšega testa. Nekateri za okrasje uporabi-jo kvašeno testo, drugi pa bolj trdo slano nekvašeno testo, s katerim je lažje oblikovati figure.

Za ribniško dolino so značilni jaslični motivi. Na sredini kruha običajno oblikujejo Jezusa, okoli pa razporedijo „picke“. Nekateri oblikujejo tudi figure Jožefa, Marije, oslička, volička, palme ali rožice. Kruh dodatno okrasijo s kito. Nekatere gospodinje spečejo po več manjših župnekov – za vsakega družinskega člana svojega.



V Ribnici so nekdanj na župnek posadili možička, ki je bil pokrit z rdečo čepico in so mu rekli gospodarček. Na sveti večer so ga po molitvi zavili v krpo in privezali na setveno košaro, misleč, da bo tako zagotovil srečnejšo setev. Kasneje je na njegovo mesto na župneku prišel Jezušček.

Ohranjanje dediščine župneka

Nosilke so iz dveh občin - Ribnica in Sodražica, njihova predstavnica pa je Marinka Vesel iz Kota pri Ribnici. Promocijske akcije za svoje člane pripravljajo v **Društvu podeželskih žena Ribnica** in **Turističnem društvu Sodražica**. Sodelujejo pri akcijah ostalih nosilcev po Sloveniji. Obe društvi podpira njihova lokalna skupnost (**Občina Ribnica in Občina Sodražica**), predstavljajo pa se tudi na turističnih prireditvah (Ribniškem sejmu suhe robe in lončarstva in Trških dnevih v Sodražici). Ohranjanje dediščine priprave župneka z delavnicami za gospodinje spodbujajo tudi v **Turistično športnem društvu Slemen**.



Nosilka izročila Francka Maležič iz Ribnice (levo) in nosilke iz Sodražice z župneki na državni razstavi.



Desno spodaj: Kadar so se dekleta omožila v sosednje vasi, so s seboj večkrat odnesla tudi svoja znanja priprave poprtnikov. V Sodražici tako sledimo motivom iz Loškega Potoka (kot je Jezušček v povojih in z očmi iz jabolčnih pečk).

Poprtnik iz Radeč in Svibnega z okolico



Poprtnik zamesijo iz boljšega testa in naredijo hlebec, nekatere gospodinje ga spečejo tudi v modelu. V preteklosti je bil božični kruh na tem območju neokrašen, dodali so mu samo na sredini zarezan križ. Nekateri gospodinje še vedno sledijo tej tradiciji, druge pa ga tudi okrasijo. Med okrasjem so pogosti motivi križa, kitk, ptičkov ali srca.

Kita je na poprtnikih zelo pogost motiv. Simbolizira vez med tem svetom in onstranstvom ter nakazuje povezanost družine.

Rozi Kmetič iz Jagnjenice pri Radečah še peče tradicionalni poprtnik z zarezanim križem.



Alenka Škamperle arhivira pripravo poprtnika.



Poprtnik Beti Ferle s Svibnega na razstavi.

Ohranjanje dediščine poprtnika

Nosilke dediščine so v Svibnem povezane v **Društvo kmečkih žena Arnika**. Njihova predstavnica je Marjana Dolinšek. Sodelujejo na skupnih akcijah z drugimi nosilci, razstavo in delavnico priprave poprtnikov so pripravile za namen zbiranja gradiva za evidentiranje v Register. Dobro sodelujejo z **Javnim zavodom KTRC Radeče, Občino Radeče** in ostalimi društvi v okolici.



Srečanje z nosilkami dediščine na Svibnem.



Priprava poprtnika je na tem območju še danes pogosto povezana z običajem "skakanja". Ko odrežejo kos kruha, ga mati ali druga starejša oseba drži v zraku, otroci pa morajo nato skakati, dokler ga ne dosežejo. Velja, da bodo v naslednjem letu zrasli za toliko, kolikor skočijo.

Z radeškim poprtnikom je Nada Brvar zaželela dobro letino v slovenskem parlamentu. Foto: I. Ilich

Poprtnik iz Dolskega in okolice



Poprtnik Nežke Čad.

Poprtnik pečejo dan pred božičem, med družinske člane pa ga razdelijo na praznik svetih treh kraljev. Pečejo ga iz krušnega testa, testa kot za pite ali iz krušnega in ajdovega testa v plasteh. Pogosto ga okrasijo z zarezi, ki hlebec razdelijo na štiri dele. Pojavljajo se tudi ptički, klasje, monogram IHS ter vijugasti ornament.

Štirje deli hlebca predstavljajo štiri letne čase in blagostanje čez vse leto, vijugasti ornament pa simbolizirajo neskončnost.

Ohranjanje dediščine poprtnika

Nosilke izročila so praviloma tudi članice **Aktiva žena Plamen Dolsko**, ki deluje kot sekcija **Turističnega društva Dolsko**. Imajo lastne prostore, v katerih pripravljajo kuharske tečaje in delavnice za različne generacije. Posebno pozornost posvečajo delavnicam za mladino in otroke. Izdale so knjižico receptov prazničnih jedi, med katerimi je tudi poprtnik. Njihov namen je ohranjanje kulinarčne dediščine in povezovanje ljudi med seboj. Sodelujejo tudi z **Občino Dol pri Ljubljani**. Predstavnica nosilk izročila je Dora Škafar iz Dolskega.

Poprtnik iz Dolskega

Recept Majde Gnidovec



Poprtnik Nataše Rotar.



Ajdovo testo:
1/2 kg ajdove moke
30 dag bele moke
4 dag kvasa
žlička sladkorja
0,5 dl olja
sol
4 dl vode

Belo testo:
1 kg bele moke
1-1,5 dl olja
4 dag kvasa
žlička sladkorja
4 dl vode ali mleka
sol
jajce

Ajdovo moko poparimo, počakamo, da se malo ohladi, dodamo belo moko in vanjo postavimo kvasec. Narahlo premešamo, počakamo, da vzhaja, dodamo še vode po potrebi, olje, sol in zamesimo. Počakamo, da vzhaja.



Zamesimo testo in počakamo, da vzhaja. Belo testo razvaljamo v okroglo obliko. Nanj damo ajdovo testo, ki smo ga prav tako razvaljali, samo da je manjše. Zavijati začnemo z zunanje strani proti sredini, da dobimo obliko hlebca. Obrnemo ga v namaščen okrogel pekač, tako da je gladka stran zgoraj. Premažemo ga z jajcem in okrasimo.

Levo: Predstavnica nosilk dediščine Dora Škafar med predstavitvijo aktivnosti nosilk iz Dolskega ob DEKD 2015.

Nosilci izročila se lahko organizirajo tudi v drugih geografsko zaokroženih območjih



Ohranjen model za peko poprtnika z napisom IHS ter poprtnik iz Kriške vasi. Ptičke za na poprtnik izdelava Jože Zupančič po izročilu svoje matere, ki je pekla tudi dvoglave ptičke.



Kombinacija kvašenih in nekvašenih okraskov iz Ivančne Gorice.



Ptičke na Krki oblikujejo povsem drugače kot drugod. V sredini je večja golobica.

Božični kruh v obliki pletenice iz Višnje Gore.



Tudi na Blokah je peka župneka še prisotna. O njem pišejo v občinskem glasilu in ga predstavljajo obiskovalcem muzeja Bloški smučar. V letu 2012 je publicist Ilja Popit poleg drugega bogatega izročila na Blokah popisal tudi peko župneka, zbrano gradivo je pripravljeno za objavo.

Evidentiranje novih nosilcev dediščine

Naloge Koordinatorja varstva nesnovne dediščine opravlja **Slovenski etnografski muzej** od leta 2011. V novembru 2016 je bilo v Registru nesnovne kulturne dediščine, ki ga vodi Ministrstvo za kulturo, ob enoti Priprava poprtnikov evidentiranih 8 skupin nosilcev. **Zavod Parnas**, ki deluje v javnem interesu na področju kulture, na terenu spodbuja dediščinske skupnosti k evidentiranju nosilcev, jih povezuje in spodbuja njihove akcije.

Pri evidentiranju nosilcev dediščine je potrebno upoštevati **MERILA za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine** (v celoti so navedena na spletni strani Koordinatorja <http://www.nesnovnadediscina.si>).

- Dediščina je s strani prebivalcev **prepoznana kot skupna dediščina**, trajno pomembna za lokalno skupnost ali regijo.
- Dediščina je dalj časa prisotna v skupnosti in se trajno ali občasno izvaja praviloma **najmanj 50 let**. Izjeme (o katerih presoja Delovna skupina Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine) so obnovitve dediščine po prekinitev.
- Posamezni nosilci nesnovne kulturne dediščine se morajo z določeno dejavnostjo, ki je prisotna v primarnem okolju že 50 let, ukvarjati **najmanj 10 let**.
- Nosilci obrtnega znanja pri svojem delu sledijo **tradicionalnim načinom izdelave**.
- Nosilci dediščine skrbijo, da znanja in veščine, potrebna za njeno varovanje in ohranitev, **posredujejo svojim naslednikom**.
- Dediščina se izvaja **v primarnem času in prostoru**.
- Dediščina je s svojimi pojavnimi oblikami **dostopna in predstavljana**.
- Nosilci veščin in znanj nesnovne kulturne dediščine **sodelujejo s strokovnjaki** pri preučevanju, dokumentiranju in predstavljanju dediščine kot tudi pri širjenju znanj o njej v raznih izobraževalnih oblikah.
- Pobuda za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine vsebuje vso potrebno **dokumentacijo**.

Kako ohranjamo dediščino božičnega kruha?



Na drugem posvetu nosilk dediščine priprave poprtnikov (Ljubljana, 2016) so udeleženke prispevale asociacije na temo božičnega kruha. Na sliki je z velikostjo črk ponazorjena pogostost besed, ki so jih zapisale. Med gospodinjami so bile tudi predstavnice strokovnih služb, srednjih in višjih šol s področja kulinarike in njihove dijakinje programa pekarstvo.

Pomen fotografije

Fotografije so pomemben vir pri ohranjanju dediščine poprtnika, saj raziskovalca lahko nagovorijo bolj kot besede. V pomoč so nam pri analiziranju sprememb od preteklih let do danes ali pa z njimi primerjamo oblike, okraševanja in način priprave. Fotografija je poleg naštetega dragocen dokument tudi zato, ker zajame lepe spomine na družinska praznovanja, na tradicijo, in te dogodke naredi večne.

Alenka Škamperle, etnologinja

Kako daleč lahko sežejo kreativne ideje?

Poprtnik je kruh, ki ima zgodbo, nosi določene vrednote in ima posebno vlogo v božičnih praznikih. Znotraj teh okvirjev kreativnost nima meja. O tem pričajo številne razstave, kjer je vsak božični kruh svojevrstna umetnina. Inovativnost pri izdelovanju poprtnika ni prepovedana, dobro pa se je zavedati, da z ohranjanjem receptov in načinov krašenja, značilnih za določen kraj, ohranjamo tudi zelo dragocene identitetne vrednote.



Ker so v naslednjem letu načrtovali poroko, je gospodinja že na poprtniku upodobila mladi par.

Ali dediščino poprtnika lahko ohranjam ne glede na versko prepričanje?

Mnogim krščansko izročilo ni blizu, čeprav rastejo iz teh korenin. Poprtnik je obredni kruh, ki ga blagoslovimo. Križ je znamenje za blagoslov, je simbol, ki je dogovorjen in nam predstavlja ljubezen, ki se je darovala do konca. Predstavljam si, da stojim trdno na tleh, se ozrem v nebo, s tem privzamem svojo majhnost, razširim roke in pokažem, da ne zadržujem stvari zase. S tem zavedanjem lahko naredim znamenje križa. Poprtnik s tem dobi vrednost duhovne vrednote. Povezuje družino, prinaša upanje v prihodnost, je dar in veselje tudi za druge, ki jim ga delimo.

Majda Tekavec, nosilka izročila

Ali poprtnik ohrani vrednote, če spremenim recept?

Bo otrok, ki bo ostal brez ptička s poprtnika, razumel in sprejel čar obrednega kruha? Včasih je zaradi zdravstvenih razlogov potrebno zamenjati osnovne sestavine pri pripravi poprtnika - v mojem primeru pšenično moko z brezglutensko.

Sabina Zgonec, etnologinja

Brezglutenski poprtnik Recept Sabine Zgonec, Junčje

500 g brezglutenske moke

21 g kvasa

4 dl mleka

55 g olja

40 g sladkorja

1 jajce

malo soli

jajce za premaz



Vse sestavine naj bodo sobne temperature. Naredimo kvasovec (kvas zmešamo z žličko moke, sladkorja in malo tekočine), ki ga vmešamo v moko. Dodamo ostale sestavine in nazadnje postopoma dodajamo mleko. Testo pustimo vzhajati v posodi. Ko se količina testa podvoji, ga pretresemo, odstranimo del testa za okraske, ostanek pa oblikujemo v hlebec. Premažemo s stepenim jajcem ter dodamo okraske. Pečemo na 180 stopinj 45 min.

Suzana Kranjec na svojih delavnicah brezglutenskega poprtnika prikaže »tradicijo kislih fermentiranih nastavkov«, ki jih poveže v zgodbo brezglutenskega ajdovega poprtnika in tako združi tri zgodbe - kisl kruh, tradicionalni ajdov kruh in poprtnik.



Peka poprtnika se bo ohranila, če jo bomo prenesli na mlade

V preteklosti je prenos dediščine peke poprtnika potekal predvsem znotraj družine, danes pa je čedalje bolj prisoten tudi v delavnicah in v šolskih programih. Mojca Smerajec, profesorica Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, že sedaj vključuje poprtnik pri teoretičnem delu srednješolskega programa pekarstva, načrtuje pa, da ga bo vključila tudi v praktični del. Tudi profesorica Marjeta Cevc bo umestila vsebine v študijski program Višje šole za gostinstvo in turizem (BIC Ljubljana).



Zgoraj: Profesorica Mojca Smerajec, nosilki izročila iz Loške doline in Cerknice ter dijakinja pekarstva med izdelavo poprtnika.



Mati in hči - skupaj na delavnici peke brezglutenskega poprtnika



Profesorica kuharstva Marjeta Cevc, etnologinja Sabina Zgonec in restavratorka Martina Tekavec poustvarjajo dvo-glavo tico po predlogi iz Kriške vasi.



Dediščino lahko ohranjamo tudi z vključevanjem v turistično ponudbo



Ptički iz pirine moke na kmetiji Pr' tamladih v Dolščakah pri Robu.



Miniturni božični kruhi, okrašeni po izročilih iz več koncev Slovenije (izdelali sta jih nosilki izročila Beti in Nada Lunder iz Dobrepolja).



V Učilni okusov v Ljubljani so decembra 2015 prikazovali izdelavo božičnega kruha ter v svoji trgovini kupcem ponudili miniaturne poprtnike oz. posamezne kose - krajčke. Pri pripravi poprtnika sta sodelovala Matic, dijak BIC Ljubljana, in nosilka izročila Lili Mahne, ki ima registrirano dop. dejavnost na kmetiji.

Služenje denarja na račun dediščine ni etično sporno, če s tem ne uničujemo njenih vrednot. K poprtniku vedno sodi tudi vzdušje, ki se ga marsikdaj ne da direktno prodati, zato je potrebno veliko kreativnosti.

Od vpisa v Register do razglasitve nesnovne kulturne dediščine za nesnovno kulturno dediščino posebnega državnega pomena

Največji korak je narejen, ko se dediščinska skupnost svojega izročila zave in ga želi sama tudi ohranjati in interpretirati. Kot nevladna organizacija v javnem interesu v Parnasu prepoznamo potrebe terena in jih uskladimo s pravili, ki veljajo v strokovnih institucijah in v pravnem redu naše države. Delo na terenu je lažje, če so nosilke izročila že organizirane, kar pa ni vedno pravilo. Čedalje več mladih strokovnjakov se odziva dediščinskim skupnostim. Svojo vlogo pri ohranjanju dediščine morajo odigrati tudi lokalna skupnost, muzeji in druge strokovne službe, izobraževalne ustanove, mediji in država na najvišjem nivoju. Razglasitev nesnovne dediščine za nesnovno kulturno dediščino posebnega državnega pomena bo za nosilke veliko priznanje, država pa lahko z njo uradno potrdi smiselnost ohranjanja tega izročila.

Metka Starič, vodja Parnasa in nosilka izročila



Pokušina poprtnikov ob 10. obletnici Unescope Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine v Slovenskem etnografskem muzeju (2013). Foto: Anja Jerin

Sodelovanje etnologov in nosilcev dediščine

Prisotnost na terenu, med ljudmi, nosilci nesnovne dediščine, je bistvenega pomena za etnologe, saj so viri s terena in sistematično pridobljene informacije temelj za razumevanje procesov in pojavov. V osnovi sicer tehnični postopek vpisa v register dediščine lahko postane odlična priložnost za povezovanje različnih deležnikov - nosilcev dediščine, nevladnih organizacij, javnih služb in strokovnjakov. To se je zgodilo na primeru vpisa Priprave poprtnika v Register nesnovne kulturne dediščine, ki je stik med vključenimi okrepil. Nosilci dediščine in dediščinska skupnost sta namreč osnovnega pomena za ohranjanje in razvoj kulturne dediščine, ki bo krepila kvaliteto življenja ljudi. Iz tega razloga je še toliko bolj pomembno, da strokovnjaki v tem okviru nudijo nosilec dediščine oporo in strokovno usmeritev. Le z medsebojnim sodelovanjem dediščina ne bo ostala le artefakt za ohranjanje, temveč priložnost za vse.

Klara Debeljak, etnologinja

Okrogla miza „Priprava poprtnikov kot nesnovna dediščina državnega pomena“ z Marjeto Keršič Svetel, ddr. Vereno Perko, Jožico Grandovec in Klaro Debeljak; vsebine je povezoval Jože Starič (Državna razstava v Dobropolju, dec. 2015).



Zgoraj: Srečanje predstavnic nosilk izročila ob DEKD 2015 (Rob, oktober 2015).

Spodaj levo: Nosilke izročila na obisku v slovenskem parlamentu (Ljubljana, 6. januar 2016).

Spodaj desno: Posvet predstavnic nosilk izročila ob DEKD 2016 - slika z delavnice z Marjeto Keršič Svetel in Martino Tekavec (Ljubljana, oktober 2016).



Pomen dokumentarnega filma

Zavod Parnas je v sodelovanju z etnologinjo Klaro Debeljak in režiserjem Rokom Borštnikom leta 2013 posnel film *Poprtnik v velikolaških krajih in Dobropolju*. Na pobudo Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine smo ga leta 2014 skrajšali na 10 minut, da ustreza zahtevam slovenskega Registra nesnovne kulturne dediščine. Avtorji in producent smo podpisali izjavo o neizključnem prenosu materialnih avtorskih pravic na upravljavca Registra Ministrstvo za kulturo.

*Film **Priprava poprtnikov** je odličen primer filma o nesnovni kulturni dediščini, ki je nastal na pobudo in s sodelovanjem lokalne skupnosti. Prikazuje dediščino poprtnika in nosilke te dediščine, razkrije način predajanja znanja mlajšim, obenem pa predstavi tudi vlogo poprtnika v življenju skupnosti in njegov pomen pri oblikovanju sodobne družinske in lokalne identitete.*

*Film na spletni strani Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine (<http://www.nesnovnadediscina.si/sl/priprava-poprtnikov>) predstavlja enoto z istim imenom. Če bo dediščina poprtnika nominirana na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva, film že ustreza kriterijem Unesca in tudi priporočilom monografije **Dokumentiranje in predstavljanje nesnovne kulturne dediščine s filmom** (SEM, 2015). Urednica knjige film prikazujem kot enega od vzorčnih primerov, ko predstavljam spoznanja knjige po Sloveniji in tudi na mednarodnih posvetih v drugih državah.*

Nadja Valentinčič Furlan,
kustodinja za etnografski film v Slovenskem etnografskem muzeju

Nevarnost uniformiranosti dediščine

Na delavnicah smo še posebej pozorni na to, da ne predajamo uniformiranega izročila. Spodbujamo nosilce, da raziščejo svoje okolje in tradicionalne oblike ter šege, ki so bile prisotne v njihovem okolju. V posebnem položaju pa so Slovenci, ki živijo izven meja svoje matične domovine. Ker ne živijo na območju Republike Slovenije, ne morejo biti evidentirani v Registru!



Majda Tekavec iz Zavoda Parnas ob prikazu priprave poprtnika pri Slovencih v Zagrebu (2015), leto poprej je Zavod Parnas izvedel delavnico tudi pri Slovencih v Beogradu.

Kaj pa svetovna dediščina in Unescova zaščita?

Ali Unescova zaščita s seboj prinese uniformiranost dediščine? Edinstvenost božičnega kruha je ravno v raznolikosti njegovega okrasja, pomenov, receptov, šeg in navad. Podobno je pri drugih narodih. Odločilni korak, da bo ta dediščina prežive-la, lahko napravi vsak sam, v krogu svoje družine ali svojih bližnjih.

Ko skupnost prepozna nekaj kot vrednoto življenja, potem je samo po sebi umevno, da skrbi za ohranjanje in varovanje. In k temu po demokratični poti pozove tudi državo. Nobene dediščine namreč ni mogoče varovati in ohranjati zgolj z zakoni in dediščinskimi službami.

ddr. Verena Perko, arheologinja in strokovnjakinja s področja kulturne dediščine

Viri in literatura:

- Bogataj, J.: **Krušni zakladi Slovenije**. Ljubljana: Kmečki glas, 2003.
- Bogataj, J., Prajner, M., Renčelj, S.: **Kruh na Slovenskem**. Ljubljana: Kmečki glas, 1993.
- Grandovec, K.: **Praznične golobice, poprtniki in vsakdanji kruh nekoč in danes, seminarska naloga**. Gimnazija Želimlje, 2014.
- Ilustrirani Slovenec, tedenska priloga časopisa Slovenec, št.52**. Ljubljana, 25. 12. 1927.
- Kuharske dobrote iz Roba, vodnik za odkrivanje dediščine**. Zavod Parnas, 2013.
- Kunaver, D., Lipovšek, B.: **Slovenske šege ob božiču in novem letu**. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2005.
- Kurent, N.: **Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime. Knjiga 2**. Ljubljana: Družina, 1989.
- Ljubič, T.: **Ljudska umetnost v Dobropoljah: likovno estetski pogledi**. Ljubljana: Ljudska tiskarna, 1944.
- Ložar, R., Orel, B.: **Mali kruhek in drugi podobnjaki na Slovenskem**. Ljubljana, 1938.
- Matičeto, M.: **Poprtnik**. V: *Slovenski etnograf* 6/7. Ljubljana: Etnografski muzej, 1953/1954.
- Möderndorfer, V.: **Verovanja, uvere in običaji Slovencev. Knjiga 2. Prazniki**. Celje: Družba sv. Mohorja, 1948.
- Mrkun, A.: **Narodopisno blago iz Dobropoljske doline**. Ljubljana, 1934.
- Ovsec, D., J.: **Velika knjiga o praznikih. Praznovanja na Slovanskem in po svetu**. Ljubljana, 1994.
- Orel, B.: **Slovenski ljudski običaji**. V: *Narodopisje Slovencev, I. del*. Ljubljana, 1944.
- Popit, I., Rudež, A., Rudež, J., Zima, J., Abaza, D.: **Od volkodlaka do Klepeca**. Radovljica: Didakta, 2010.
- Poprtnik v velikolaških krajih in Dobropolju, dokumentarni film**. Zavod Parnas, 2013.
- Register nesnovne kulturne dediščine** (www.nesnovnadediscina.si).
- Renčelj, S.: **Tradicionalni proizvodi in jedi območja od Turjaka do Kolpe**. Grosuplje: Grafis trade, 2011.
- Šega, P., Ložar, H.: **Slovenski etnološki leksikon**. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2004.

Kazalo

Priprava na praznik, njegovo stopnjevanje	3
Obredni kruh, ki prinaša upanje in blagoslov	4
Božični kruh je del slovenske tradicije	6
Kje se je priprava božičnega obrednega kruha ohranila do danes?	8
Poprtnik ali župnek iz Dobropolja	10
Poprtnik ali župnek iz velikolaških krajev	14
Župnek iz Cerknice	18
Župnek iz Loškega Potoka	20
Župnek iz Loške doline in Babnega Polja	22
Poprtnik iz Žužemberka in okolice	23
Župnek iz Ribniške doline	24
Poprtnik iz Radeč in Svibnega z okolico	26
Poprtnik iz Dolskega in okolice	28
Nosilci izročila se lahko organizirajo tudi v drugih geografsko zaokroženih območjih	30
Kako ohranjamo dediščino božičnega kruha?	32
Od vpisa v Register do razglasitve nesnovne kulturne dediščine za nesnovno kulturno dediščino posebnega državnega pomena	37
Viri in literatura	42

Božični kruh ali poprtnik na Slovenskem

Uredila: Martina Tekavec
Zbirka: Vodnik za odkrivanje naše dediščine
Avtorska skupina: Martina Tekavec, akademska restavratorica, Sabina Zgonec, univ. dipl. etnol. in kult. antrop., Alenka Škamperle, univ. dipl. etnol. in kult. antrop., Metka Starič
Strokovni sodelavci: Marjeta Cevc, Marjeta Keršič Svetel, dr. Boris Kuhar
Fotografije: Metka Starič, Alenka Škamperle, Iztok Ilich, Anja Jerin, Mateja Lunder.
Fotografija na naslovnici: Iztok Ilich
Jezikovni pregled: Danica Cvetko
Grafična priprava: Moj Repro d.o.o.
Tisk: Partnergraf, Grosuplje.
Izdal: PARNAS Zavod za kulturo in turizem Velike Lašče. Zanj: Metka Starič.
Naklada: 500 izvodov
Cena: 5 EUR
Velike Lašče, november 2016
Nastalo v okviru projekta Priprava poprtnikov s podporo Ministrstva za kulturo (JPR-KD 2016)

CIP

 REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO
 PARNAS
www.zavod-parnas.org

Zavod PARNAS
Gornje Retje 3, 1315 Velike Lašče
GSM: +386 41 833 456
E-pošta: info@zavod-parnas.org

Zbirka:

VODNIK ZA ODKRIVANJE NAŠE DEDIŠČINE

Z vodnikom želimo prispevati k razumevanju pomena božičnega kruha v preteklosti in danes. Večji del je namenjen predstavitvi lokalnih značilnosti in nosilcev, ki imajo ključno vlogo pri ohranjanju te dragocene dediščine.

Predstavljene so tudi aktivnosti, ki so privedle do vpisa priprave poprtnikov v Register nesnovne kulturne dediščine

Slovenije in vodijo k razglasitvi nesnovne dediščine za nesnovno kulturno dediščino posebnega državnega pomena.

