|  |  |
| --- | --- |
| **ROKODELSKA PANOGA** | **Peka bogoslužnih oblatov** |
| **POVZETEK** | |
| Peka oblatov je rokodelska panoga, ki je povezana s krščanskim bogoslužjem in je v Sloveniji razširjena po samostanih in v posameznih župnijah. Vključuje peko velikih okroglih ali ovalnih hostij s krščansko simboliko iz nekvašenega testa. Za zaužitje pri vsakodnevnem evharističnem bogoslužju se iz takšnih oblatov izreže manjše hostije, za namen velikonočnega blagoslova pa se jih uporabi v osnovni veliki obliki in zaužije kot del velikonočnih jedi. | |
| **OPIS PANOGE** | |
| Oblati so izdelani iz opresnega oziroma nekvašenega testa iz pšenične moke in vode v obliki velike okrogle ali ovalne hostije. Za namen peke večjih količin se uporabljajo večji električni pekači, zlasti za potrebe ob veliki noči pa se uporabljajo še bolj tradicionalna orodja. Nekateri še vedno uporabljajo železne klešče, na katere vlijejo testo in jih podržijo nad odprtim ognjem, kar je zahtevno in dolgotrajno opravilo. Več jih uporablja posebne dvodelne električne pekače ali kovinske klešče, ki lahko po peki na vliti testeni ploskvi oblata pustijo odtis s krščansko simboliko.  Do 8. stol., ponekod tudi še v 9. stol., so za mašno daritev uporabljali kvašen kruh, nato pa je zahodna Cerkev sprejela za daritev nekvašen kruh v obliki posvečene hostije, ki se hrani v cerkvah v pozlačeni posodi (ciboriju) v tabernaklju na oltarju. Od 9. stol. so hostije pekli po župnijah, pri čemer so župnikom pomagali cerkovniki in gospodinje. Pekli so jih z železnimi kleščami, delo pa je bilo zamudno, saj je bilo naenkrat mogoče speči le manjše število oblatov, iz katerih se je izrezalo le malo hostij. Po drugi svetovni vojni so v nekaterih župnijah in redovnih skupnostih železne klešče za peko hostij zamenjali redki manjši električni pekači.  Nekateri duhovniki še dandanes pečejo hostije sami, zaradi zamudnosti pa so si mnogi želeli, da bi hostije bilo mogoče kupiti. Leta 1981 so tako kot prvi v Sloveniji začeli peči večje količine hostij v Cistercijanski opatiji Stična, temu opravilu so se pridružile še druge redovne skupnosti (Mala Loka pri Ihanu, Sora pri Medvodah, Mirna Peč …). Pri izrezovanju hostij izberejo samo tiste, ki so pravilne oblike. Kruh v obliki hostije duhovnik v imenu vseh daruje na oltarju in ga nato pri evharistiji razdeli vernikom kot Kristusovo telo. Pri tem se uporabljajo posebne mašne posode (ciborij, patena, kelih), ki jih izdelujejo kovinopasarji.  Svojevrstna slovenska posebnost je peka velikonočnih oblatov, ki se je ohranila kot del velikonočnih šeg med katoliškimi farani posameznih župnij v Tuhinjski dolini, v dolini Črni graben, v Moravški dolini vse do Vač, na Mali Loki pri Ihanu, v okolici Domžal in Ljubljane, ponekod na Gorenjskem in na Notranjskem. V nekaterih župnijah velikonočne oblate pečejo mežnarji ali mežnarice, v drugih posamezni farani, pečejo jih tudi v samostanih. Takšni oblati so del jedi, ki jih na veliko soboto verniki nesejo v cerkev k velikonočnemu blagoslovu ali žegnu. Ponekod med farane oblate delijo župniki pred cerkvijo po mašah na cvetno nedeljo, drugod jih farani pridejo iskat na dom k tistim, ki jih pečejo. V nekaterih župnijah nosijo oblate skupaj z blagoslovljenim ognjem v domove na veliko soboto zjutraj. Po velikonočnem blagoslovu prinesejo verniki jerbas, košaro ali cekar z jedmi domov in ga postavijo na praznično pogrnjeno mizo. Jedi navadno pustijo v košari do naslednjega jutra, ko se ob velikonočnem zajtrku zbere vsa družina. Takrat člani družine na začetku obedovanja zaužijejo vsak svoj oblat. V preteklosti so imeli en oblat za vso družino, ki ga je pred velikonočnim zajtrkom glava družine razdelil med člane družine. Oblati so zelo priljubljeni zlasti med otroki, saj so prijetnega blagega okusa in čvrsto hrustajo, nikoli se jim ne dodaja sadja, medu, oreščkov ali kakšnih drugih dodatkov.  Peka velikonočnih oblatov ima tradicijo že vsaj od prve polovice 20. stoletja. Edini doslej znani vir, ki omenja, kje so kot posebnost velikonočnemu blagoslovu dodajali tudi velikonočne oblate, je knjiga Nika Kureta Praznično leto Slovencev (1965). Po pripovedovanju ljudi iz krajev s tradicijo peke oblatov pa so jih pekli vsaj že v prvi polovici 20. stoletja. | |
| **EVALVACIJA PANOGE** | |
| **Vidik rokodelskih in obrtniških znanj, spretnosti in veščin** | Za peko oblatov je potrebno ustrezno orodje (pekači) in pripravljena zmes iz pšenične moke in vode, ki mora biti ravno prave strukture. Potreben je tudi ustrezen občutek za pečenje, ki se ga razvije z vajo. V Katoliški cerkvi veljajo navodila, da morajo biti oblati (zlasti za namen nadaljnje uporabe v obliki hostij) pripravljeni po natančno določenih navodilih, brez primesi in v skladu s higienskimi standardi. Znanje peke velikonočnih oblatov se prenaša iz roda v rod, predvsem takrat, ko nekdo ne zmore ali ne želi več peči oblatov. Posebna izobraževanja ne obstajajo. |
| **Vidik ohranjanja regionalnih razpoznavnosti in kultur, varstva in bogatenja kulturne dediščine** | Peka velikonočnih oblatov je od leta 2017 vpisana v slovenski Register nesnovne kulturne dediščine. Znanja so ogrožena, saj se redovne skupnosti starajo in tudi število redovnikov upada. Danes peče velikonočne oblate v Sloveniji le še nekaj redovnih skupnosti, zaznati je tudi trend nabave ugodnejših uvoženih hostij iz Poljske in Italije.  Izgublja se tudi znanje peke velikonočnih oblatov, saj tudi število vernikov upada, nosilci tega znanja pa so večinoma starejši ljudje. |
| **Vidik identitete in prepoznavnosti** | Nosilci panoge med seboj niso povezani, razen v samostanih. Panoga je pomembna z vidika ohranjanja krščanskega mašnega bogoslužja in šeg ob veliki noči, zlasti za vernike, ki se s tem identificirajo. Velikonočni oblati se vključujejo v različne razstave in dogodke ob veliki noči (npr. Festival cvetnonedeljskih butaric v Kamniku), pogosto tudi s prezentacijo peke oblatov, kar prispeva k popularizaciji panoge. |
| **Vidik družbenega in gospodarskega napredka** | Panoga se spreminja, tako da se danes pri peki uporabljajo sodobnejši pekači, zlasti pod vplivom sosednjih dežel (npr. Italija). Duhovniki lahko kupijo hostije v specializiranih trgovinah s cerkvenim blagom ali pa direktno v samostanih, kjer jih pečejo. Za redovne skupnosti pomeni peka oblatov pomemben vir prihodka, tudi z gospodarskega vidika. Panoga nima negativnih učinkov na okolje, še zlasti, če se upošteva priporočila, da se pri peki uporablja najboljše lokalne sestavine (moka). |
| **Vidik učinkov na medgeneracijsko povezovanje in vseživljenjsko učenje** | Medgeneracijski prenos znanj poteka na lokalni ravni, pri dejavnosti peke največkrat sodelujejo starejši ljudje. Panoga je povezana z duhovnim življenjem posameznikov in katoliške skupnosti in kot takšna pripomore h kakovosti bivanja v sodobni družbi. Velikonočni oblati so povezovalni element ob praznovanju velike noči, saj povezujejo družino ob velikonočnem zajtrku. |
| **Vidik učinkov na turizem** | Dejavnost ni izrazito vpeta v turistično ponudbo Slovenije, razni turistični in etnološki dogodki pa lahko prispevajo k ohranjanju panoge. |
| **Viri in literatura** | [Register nesnovne dediščine: 2-00058: Peka velikonočnih oblatov](http://www.mk.gov.si/fileadmin/mk.gov.si/pageuploads/Ministrstvo/Razvidi/RKD_Ziva/Rzd-02_00058.pdf).  [Naše kulturno bogastvo: Vrednotenje nesnovne dediščine, več avtorjev, ur. Vito Hazler in Tina Mučič, Razvojni center Srca Slovenije, Litija 2000.](https://www.razvoj.si/UserFiles/File/Brochure_PP5.pdf)  <https://sl.wikipedia.org/wiki/Hostija>  <https://katoliska-cerkev.si/novinarska-vprasanja-glede-hostij-ter-redovnic-na-slovenskem>  Nataša Polajnar Frelih, O hostiji, njeni pripravi in namenu, v: 2. razstava pirhov in velikonočnega kruha slovenskih pokrajin 2010: zbornik ob razstavi, ur. Janez Krnc in Jelka Pšajd, Zavod Marianum, Veržej 2010, str. 47–49.  Mag. Nataša Polajnar Frelih, Verski muzej Stična. |