



Priloga: Rzd-01-14-00016-01

Datum: 21.10.2014

opis enote žive kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00037**

Ime enote: **Priprava bovških krafov**

Sinonimi imena enote:

Buški krafi

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

prehrana

Tipološka gesla:

priprava krapcev, božič

Kratek opis:

Bovški krafi so krapci z nadevom iz suhih hrušk tepk. So najbolj prepoznavna sladica na območju Bovškega. To tradicionalno jed pripravljajo po domovih ob prazničnih priložnostih in je sestavni del jedilnikov lokalnih gostišč in kulturnih prireditev.

Opis:

Bovški krafi, imenovani tudi buški krafi (ednina – bovški oz. buški kref), so krapci z nadevom iz suhih hrušk tepk in so najbolj prepoznavna sladica na območju Bovškega. S svojo značilno obliko v velikosti dlani s petelinjim grebenom predstavljajo ohranjeno kulinarčno posebnost območja.

Krapci so kuhani, pečeni ali parjeni žepki iz tankega testa z različnimi slanimi ali sladkimi nadevi in različnimi posipi. Sodiijo v kulinarčno skupino močnatih jedi in se največkrat kuhajo v kropu ali na pari. Izvirajo iz podonavske kuhinje. Ponekod jih imenujejo tudi štruklji.

Osnovna sestavina nadeva (bulje) za bovške krafe so suhe hruške tepke (kloce). V preteklosti so jih sušili v pečici štedilnika na drva in krušni peči, danes pa jih večinoma nekaj dni sušijo v električni pečici na nizki temperaturi in na zraku ali v sušilniku za sadje. Hruške zmečkajo, dodajo rozine (cvejbe), koruzno moko, popraženo čebulo, mlete orehe (bure), naribana jabolka in piškotne drobtine ter jih skupaj s temi sestavinami zamešajo v nadev. Iz poparjenega testa oblikujejo žepke, jih napolnijo z nadevom in na vrhu s prsti stisnejo v petelinji greben. Krafe skuhamo v slanem kropu. Servirajo jih polite s topljenim maslom ali z na maslom popraženimi krušnimi drobtinicami ter posute s cimetom (kanelo). Priprava bovških krafov skupaj s predpripravami traja okoli pet ur. Nadev se od hiše do hiše lahko razlikuje, prav tako tudi testo. Nekateri moko poparijo, drugi jo samo zmešajo z vodo, tretji pripravljajo kvašeno ali krompirjevo testo.

Bovški krafi kot sladica iz preprostih lokalnih sestavin odsevajo sintezo različnih kulturnih prvin: ime jedi je germanskega izvora (nem. Der Krapfen), cimet, ki pogosto zaokroži bovške sladice, je uvožena začimba z Vzhoda, polnilo pa prispeva domača hruška tepka. Posebni so tudi zaradi izrazoslovja oz. bovških

narečnih izrazov, večina sestavin ima svoj poseben izraz v bovškem narečju.

Jed je na Bovškem prisotna vsaj od druge polovice 19. stoletja. V preteklosti so bovške krafe uživali predvsem za božič, kot praznično jed pred odhodom k polnočnici. Bovški krafi so del kulinarčne dediščine, ki je na tem območju zelo prisotna in živa. Receptura in tradicija njihovega uživanja se prenašata iz roda v rod. Nekateri domačini v skladu s tradicijo krafe še danes pripravljajo samo ob božiču, drugi pa tudi ob drugih večjih praznikih in priložnostih. V gostinski oz. kulinarčni ponudbi so krafi prisotni od sedemdesetih let prejšnjega stoletja. Njihova priprava se ohranja in tudi razširja, saj tudi priseljeni gostinci prevzemajo domačo recepturo in pripravljajo bovške krafe kakor nekoč. Kot priljubljeno jed lokalnega prebivalstva in obiskovalcev jih pripravljajo v mnogih lokalnih gostiščih, restavracijah, hotelih in na turističnih kmetijah. Lokalna društva njihovo pripravo prikazujejo na različnih kulturnih prireditvah na Bovškem. Znotraj lokalne skupnosti prirejajo delavnice z namenom ohranjanja znanja njihove recepture.

Datacija:

druga polovica 19. stol.

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **BOVEC (BOVEC)**

Opis lokacije:

Bovško

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **388820** X: **133540**

4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

več nosilcev

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02_00037.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Metka Belingar, 2012



6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

Kategorija usmeritev: **drugi ukrepi ohranjanja žive dediščine**

Opis usmeritev

osnovne varstvene usmeritve za živo dediščino

7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Tolminski muzej**

Strokovna področja:

etnologija, kulinarika

8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register žive kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

9. UTEMELJITEV VPISA

Bovški krafi so pomemben del kulinarične dediščine na območju Bovškega. Ohranjanje njihove tradicionalne recepture ima velik pomen za lokalno prebivalstvo in za lokalne gospodarske dejavnosti, kot sta turizem in gostinstvo, ter za ohranjanje in širjenje znanja o lokalni kulinariki. Priprava bovških krafov, katerih receptura se prenaša iz roda v rod, pripomore h krepitvi lokalne identitete ter prispeva k posebnosti in pestrosti območja, na katerem je prisotna.

10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitve: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

11. OPOMBE

12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **> 30 m**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **21.10.2014**

Št.: **Rzd-01-14-00016-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-14-00016-11-01

Datum: 21.10.2014

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00037**

Ime enote: **Priprava bovških krafov**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **76**

**Društvo Od ovce do izdelka
Brdo 44, 5230 Bovec**

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Društvo Od ovce do izdelka ohranja tradicijo in razvija tradicionalne izdelke na Bovškem ter jih promovira na javnih prireditvah in drugih predstavitvah. Članice društva pripravljajo kulinarčne dogodke in kuharske delavnice, na katerih širši javnosti prikazujejo pripravo bovških krafov in drugih značilnih jedi za območje Bovškega. Znanje priprave bovških krafov z delavnicami prenašajo na mlajše rodove ter s tem skrbijo, da se dediščina ohranja, nadgrajuje in povezuje s sodobnostjo. Društvo ima tudi svoj rokodelski atelje, v katerem članice in člani razstavljajo svoje izdelke.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **BOVEC (BOVEC)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **388539** X: **133288**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00076.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:
Metka Belingar, 2012



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **21.10.2014**

Številka: **Rzd-01-14-00016-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI