



Priloga: Rzd-01-21-00039-01

Datum: 14.12.2021

## opis enote nesnovne kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00098**

Ime enote: **Peka potic**

Sinonimi imena enote:

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana, letne šege, šege življenjskega kroga, delovne šege, praznovanja**

Tipološka gesla:

**priprava potic, peka, velika noč, božič, novo leto**

Kratek opis:

**Potica je zavitek iz razvaljanega kvašenega testa, namazanega s slanim ali sladkim nadevom, okrogle oblike, z luknjo v sredini in pečen v pekaču potičniku. Potice različnih oblik pečejo povsod po Sloveniji, največkrat kot praznično pecivo.**

Opis:

**Potica je zavitek iz razvaljanega kvašenega testa, namazanega s slanim ali sladkim nadevom, okrogle oblike, z luknjo v sredini in pečen v pekaču potičniku. Ravni kosi potičnih zvitkov se imenujejo štruklji, poznane so tudi polžasto zavite oblike potic brez sredinskih lukenj. Potice pečejo povsod po Sloveniji, največkrat kot praznično pecivo. Obstajajo številne regionalne različice glede uporabljenih sestavin. Recepti se že stoletja prenašajo predvsem znotraj družin z ustnim in zapisanim izročilom.**

**Potice razlikujemo glede na moko, iz katere je pripravljeno testo (pšenična, ajdova, koruzna, ržena, pirina, zmesna), in glede na nadev, ki je lahko sladek ali slan. Glede nadeva poznamo več kot sto vrst potic. Za slovenski prostor je najznačilnejša potica s pehtranovim nadevom, a najbolj priljubljena je postala potica z orehovim nadevom.**

**Potico pripravijo iz boljšega kvašenega testa. Maso mesijo toliko časa, da se loči od sklede, jo nato potresejo z moko, pokrijejo s prtičkom in pustijo vzhajati. Nato testo razvaljajo, namažejo z nadevom ter ga tesno zvijejo in položijo v pekač, da še nekaj časa počiva. Pred peko ga lahko premažejo s stepenim jajcem. Tradicionalno uporabljajo okrogel lončen, kovinski ali keramični model (potičnik) z rebrastim obodom in sredinskim prirezanim stožcem (ta oblika naj bi bila simbol neskončnosti in popolnosti, v velikonočnem času naj bi simbolizirala Kristusovo krono). Za peko štrukljev ali koncev se uporabljajo podolgovati lončeni, keramični ali kovinski pekači. Po peki jih lahko posujejo s sladkorjem v prahu.**

**Na družinskih mizah je potica predvsem ob največjih letnih (velika noč, božič, novo leto, god cerkvenih zavetnikov), življenjskih (rojstvo, poroka, pogreb, družinska slavlja) in delovnih (ob različnih večjih opravilih) praznikih. V vinorodnih krajih pripravljajo potico tudi za praznik sv. Martina, v zimskem, zlasti pustnem času ponekod pripravljajo slani potici "ocvirkovko" in "špehovko". Potico imajo v svoji**

ponudbi številne gostilne, slašičarne, pekarnice in trgovine.

Potica velja za najbolj razpoznavno sladico v Sloveniji. O njej je napisanih več strokovnih in kuharskih knjig, osrednje mesto ima pogosto tudi na kulinarčnih prireditvah (razstave, tekmovanja, ocenjevanja, tečaji, delavnice). Od 90. let 20. stoletja velja potica, zlasti z orehovim nadevom, za simbol slovenske kulinarčne dediščine. Kot simbol izkazovanja slovenske istovetnosti in vezi z domovino se pojavlja tudi med slovenskimi izseljenci. Kot kulinarčna dediščina, ki se uspešno prilagaja sodobnim težnjam v kulinariki, je del turistične in promocijske ponudbe Slovenije.

Leta 2006 je bila pehtranova potica v okviru Strategije gastronomije Slovenije uvrščena na seznam jedi, ki predstavljajo kulinarčno prepoznavnost Slovenije. Slovenska potica je od leta 2021 vključena v evropsko shemo kakovosti 'Zajamčena tradicionalna posebnost', po kateri je bilo zaščitenih pet receptur za pripravo potice (orehova, orehova z rozinami, rozinova, pehtranova in pehtranova s skuto).

Potica naj bi izvirala iz prazničnega, obrednega kruha, ki so ga že v srednjem veku pripravljali v zahodni in severozahodni Sloveniji (guban(c)a, presnec, pogača). Izraz potica naj bi izhajal iz besed povitica, povtica, potvica, ki so pomenile povito, zavito pecivo oziroma z(a)vitek. Za eno najstarejših vrst velja potica z medenim nadevom.

Prva omemba imena potica je v Katekizmu (1575, 1577) Primoža Trubarja. V Slavi vojvodine Kranjske (1689) Janez Vajkard Valvasor navaja razlike med kolačem, potico, presnecem, pogačo in poprtnikom. Beseda potica je omenjena tudi v prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku (Kuharske bukve, 1799) Valentina Vodnika. Recepte za pripravo potice so v kuharske knjige zapisali Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), S. M. Felicita Kalinšek (1923) in drugi. Poticam sta posvečeni knjigi Andreja Goljata Potice (2003) in Janeza Bogataja Potice iz Slovenije (2013, 2014) in Slovenska potica vseh sladice kraljica (2018).

Datacija:

srednji vek (domnevno), zadnja četrtina 16. stol., 1575 (omemba), druga polovica 19. stol., prva četrtina 21. stol., 2006, 2021

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **OSTALO (OSTALO)**

Opis lokacije:

**Slovenija**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: 0 X: 0

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**več nosilcev; posamezni nosilci se ne evidentirajo v registru**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00098.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Tomo Jeseničnik, 2013**



### 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino**

## 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Slovenski etnografski muzej**

Strokovna področja:

**etnologija, kulinarika**

## 8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register nesnovne kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

## 9. UTEMELJITEV VPISA

**Potica (s številnimi sladkimi ali slanimi nadevi) danes velja za najbolj razpoznavno sladico in pecivo, ki je na družinskih mizah skorajda ob vseh največjih letnih, življenjskih in delovnih praznikih. Številni recepti za pripravo potic tako s sladkimi kot slanimi nadevi se prenašajo predvsem medgeneracijsko znotraj družin, pa tudi s številnimi kuharskimi knjigami, na delavnicah in tečajih peke potic. Potica ostaja pomembno sredstvo družbenega povezovanja tako znotraj ožje družine kot tudi širše.**

## 10. OMEJITVE GLEDE JAVNOSTI PODATKOV

Omejitve: **ni omejitev glede javnosti podatkov**

## 11. OPOMBE

## 12. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **centroid ni določen**

Natančnost območja: **območje ni določeno**

## 13. VPIS V REGISTER

Vpis dne: **14.12.2021**

Št.: **Rzd-01-21-00039-03**

Razlog: **pobuda**

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI