



Priloga: Rzd-01-22-00001-01

Datum: 11.3.2022

opis enote nesnovne kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00101**

Ime enote: **Priprava prekmurskih gibanic**

Sinonimi imena enote:

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

prehrana

Tipološka gesla:

priprava gibanic, peka

Kratek opis:

Prekmurska gibanica je najbolj znana praznična sladka pogača iz Prekmurja. Pripravljena je iz krhkega in vlečenega testa, štirih različnih nadevov (skutnega, makovega, orehovega in jabolčnega) in smetanovega ter maščobnega poliva.

Opis:

Prekmurska gibanica je najbolj znana sladka pogača iz Prekmurja. Največkrat jo pripravljajo ob slavnih in drugih priložnostih, kot so šege življenjskega kroga (krst, poroka), cerkvena žegnanja, prireditve, ponekod je na mizah tudi ob večjih praznikih (božič, novo leto, velika noč). Velja za tradicionalno slovensko jed v Panonskem svetu Slovenije, poznana in cenjena pa je tudi na širšem območju Slovenije in med slovenskimi izseljenci. Je del gostinske in trgovske ponudbe. Obstajajo različice prekmurske gibanice, prilagojene sestavinam, ki jih imajo na voljo gospodinje. Razvoj skozi čas je privedel do oblike in sestave prekmurske gibanice, kot jo poznamo danes. Po svojem okusu je prekmurska gibanica bogata in sočna, saj je pripravljena iz krhkega (imenovanega 'podplat') in vlečenega (imenovanega 'güba') testa in kar štirih različnih nadevov. Ko so obe vrsti testa in vsi nadevi pripravljeni, začnejo zlagati gibanico. Krhko testo razvaljajo v obliko, primerno pekaču, v katerem se bo gibanica pekla, in ga na nekaj mestih prebodejo. Sledi plast vlečenega testa, na katerega dodajo polovico makovega nadeva. Zaporedje nadevov prekmurske gibanice je točno določeno – makovemu sledijo skutni (ki mu nekateri dodajo tudi rozine), orehov in jabolčni nadev. Med posamezne nadeve dodajo plast vlečenega testa, ki ga vsakokrat prelijejo z maščobnim in smetanovim prelivom. Celoten postopek zlaganja plasti nato ponovijo v istem vrstnem redu. Zadnji plasti nadeva dodajo plast vlečenega testa in jo poškopijo s smetanovim ali maščobnim polivom in jo prekrijejo s še eno plastjo vlečenega testa. Pečejo jo v pravokotnem ali okroglem pekaču, postrežejo pa narezano na rezine. Obliko rezine (trikotna ali pravokotna) določa oblika pekača, v katerem je bila gibanica pečena. Rezine gibanice pred postrežbo potresejo s sladkorjem v prahu. V vzhodnem delu Prekmurja pripravljajo gibanico tudi samo iz vlečenega testa, običajnemu nadevu iz skute, orehov, maka in jabolk, ki se dvakrat ponovi, a ne v istem vrstnem redu kot pri prekmurski gibanici, pa lahko dodajo še naribano čokolado.

Znanje priprave prekmurskih gibanic in recepture se pogosto prenaša znotraj

družin, ob druženjih in tečajih, pa tudi z objavami v kuharskih knjigah in na spletu. Za promocijo prekmurske gibanice od leta 1999 aktivno skrbi Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot. Društvo od leta 2011 v Murski Soboti organizira Festival prekmurske šunke in prekmurske gibanice, na katerem se zvrstijo različni promocijski dogodki (razstave, degustacije, prikazi priprave prekmurske gibanice ...). Leta 2006 je bila prekmurska gibanica na podlagi Strategije gastronomije Slovenije uvrščena na seznam jedi, ki predstavljajo kulinarčno prepoznavnost Slovenije. V okviru evropske sheme kakovosti je prekmurska gibanica leta 2010 dobila naziv 'Zajamčena tradicionalna posebnost'. Pod imenom prekmurska gibanica in s prejetim zaščitnim znakom jo lahko prodajajo le certificirani proizvajalci.

Prekmurska gibanica naj bi dobila ime po narečnem izrazu za gubo ('güba'), saj naj bi bila sestavljena iz več gub (plasti testa) oziroma naj bi nastala s postopkom gubanja. Izvor besede gibanica izhaja iz starih izrazov za jerbas za pecivo ('gibâničnik', 'gibâničnjak') in peka ('gibâničar'). Do sedaj za najstarejšo znano omembo prekmurske gibanice kot sladice, ki so jo običajno uživali na ženitovanjskih slavnih, velja omemba župnika na Gornjem in Spodnjem Seniku pri Monoštru Jožefa Košiča iz leta 1828. Prekmurska gibanica kot pečena močnata jed in načini njene priprave so opisani v znanstveni študiji etnologa prof. dr. Vilka Novaka Ljudska prehrana v Prekmurju (1947). Kot jed, ki je značilna za prekmursko okolje, je prekmurska gibanica vključena v mnoge sodobne publikacije s področja kulinarike.

Datacija:

druga četrtina 19. stol., 1828 (omemba), druga četrtina 20. stol., 1947 (omemba)

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **MURSKA SOBOTA (MURSKA SOBOTA)**

Opis lokacije:

Prekmurje

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **589380** X: **169120**

4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Ulica Štefana Kovača 40, 9000 Murska Sobota

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02_00101.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Tomo Jeseničnik, 2006



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

Prekmurska gibanica velja za nacionalno specialiteto, ki prihaja iz prekmurskega okolja, a je znana širše po vsej Sloveniji ter tudi zunaj njenih mej. Je ena od jedi, ki v okviru Strategije gastronomije Slovenije predstavljajo bogastvo kulinarčne dediščine Panonskega sveta Slovenije. Vključena je v kulinarčno ponudbo turističnih kmetij, gostiln in organizatorjev prireditev ter je pomemben element lokalne identitete. Njen bogat okus odraža raznolikost sestavin ter tudi spretnost in natančnost pripravljavcev gibanice kot veščini, ki sta potrebni pri njeni pripravi. Znanje priprave prekmurske gibanice prehaja tako znotraj družin kakor tudi na tečajih in z različnimi pisnimi viri. K ohranjanju in prenosu znanja pomembno prispeva Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot.

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: **11.3.2022**

Št.: **Rzd-01-22-00001-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-22-00001-11-01

Datum: 11.3.2022

opis nosilca enote nesnovne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00101**

Ime enote: **Priprava prekmurskih gibanic**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **276**

**Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Ulica Štefana Kovača 40, 9000 Murska Sobota**

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Je edini nosilec te enote žive dediščine.

Status: **aktiven nosilec**

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **OSTALO (OSTALO)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **588048** X: **169417**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00276.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:
Tomo Jeseničnik, 2006



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **11.3.2022**

Številka: **Rzd-01-22-00001-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI