



Priloga: Rzd-01-22-00003-01

Datum: 22.4.2022

## opis enote nesnovne kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00103**

Ime enote: **Priprava mlinčevk**

Sinonimi imena enote:

**Mlinčeva potica, Mlinčna potica**

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

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

Tipološka gesla:

**priprava pogač, peka, božič, velika noč, binkošti**

Kratek opis:

**Mlinčevka je pogača, pripravljena iz več plasti pečenega ali kuhanega testa – mlincev z nadevi, ki jo po nekoliko različnih recepturah ob večjih praznikih in šegah življenjskega kroga pripravljajo v Posavju, na Bizeljskem in Kozjanskem.**

Opis:

**Mlinčevka je pogača, pripravljena iz več plasti pečenega ali kuhanega testa – mlincev z nadevi, ki jo po nekoliko različnih recepturah pripravljajo v Posavju, na Bizeljskem in na Kozjanskem. V Posavju in na Bizeljskem jo pripravljajo z orehovim, skutnim in jajčnim nadevom, na Kozjanskem pa z orehovim in jajčnim nadevom oz. jajčnim sirom. V Lembergu pripravljajo mlinčevko le z eno vrsto nadeva.**

**Mlinčevke pečejo za večje praznike (božič, veliko noč, binkošti, žegnanja) in ob šegah življenjskega kroga (poroka, rojstni dan, god). Znanje priprave mlinčevk se tako kot v preteklosti tudi danes prenaša med generacijami. Za ohranjanje in prenos znanja skrbijo tudi društva, ki pripravljajo izobraževanja, razstave in predstavitve mlinčevk na prireditvah.**

**V Posavju in na Bizeljskem (Globoko in okolica) pripravljajo mlinčevko iz dveh mlincev. Gospodinje najprej pripravijo boljše kvašeno testo in ga pustijo vzhajati. Od vzhajanega testa vzamejo dva dela, ju razvaljajo, oblikujejo mlinec na mero pekača in spečejo. Pripravijo tri različne nadeve. Za jajčni nadev jajca zmešajo s sladkorjem, soljo in mlekom ter to zmes pečejo v pokriti posodi, tako da se rahlo strdi. Zmes odcedijo, ohladijo in pretlačijo. Orehe poparijo z vrelim mlekom in jim dodajo sladkor in rum. V skuto zamešajo kislo smetano, jajce in sladkor. Ostanek kvašenega testa razvaljajo in ga položijo v namaščen pekač, tako da sega testo čez njegove robove. Na to testo namažejo orehov nadev, nanj položijo pečen mlinec oz. pečeno plast kvašenega testa in ga namažejo z jajčnim nadevom. Čez položijo drugi mlinec in ga namažejo s skutnim nadevom ter z vseh strani prevlečejo s kvašenim testom, ki ga oblikujejo v cvetne liste – rožo. Mlinčevko premažejo z jajcem in spečejo.**

**Nekateri pripravljajo kuhano potico ali mlinčevko, ki je sestavljena iz kuhanih**

mlincev s skutnim nadevom. Iz moke, jajc, olja in vode zamesijo testo ter iz njega oblikujejo okrogle mlince. Te prevrejo v slanem kropu, odcedijo in ohladijo. Ohlajene polagajo na namaščen pekač in na tanko namažejo s skutnim nadevom in prelijejo z žlico maščobe. To ponavljajo tako dolgo, da porabijo vse mlince. Zadnjega premažejo s stepenim jajcem in mlinčevko spečejo. Ko se ohladi, jo obrnjeno razrežejo na trikotne rezine.

Tudi na Kozjanskem (Kristan Vrh, okolica Rogaške Slatine in Šmarij pri Jelšah) mlinčevko večinoma pečejo z mlincema z orehovim in jajčnim nadevom. Boljše kvašeno testo razdelijo na tri dele: iz dveh delov spečejo mlinca, večjega pa pripravijo za ovoj. Tega razvaljajo in položijo v pekač, da sega več centimetrov čez rob. Na testo namažejo nadev v višini pečenega mlinca, ga pokrijejo z mlincem in nanj spet namažejo nadev, to še enkrat ponovijo. Testo, ki visi čez rob pekača, potegnejo z vseh strani čez zadnjo plast nadeva. Na sredini pustijo del nadeva nepokrit. Tako zloženo mlinčevko spečejo.

Drugače pripravljajo mlinčevko v Lembergu in okolici, kjer jo imenujejo 'mlinčna potica' ali 'velikonočna mlinčna potica'. Pripravijo jo iz štirih mlincev z nadevom in jo ovijejo v kvašeno testo. Najprej pripravijo boljše kvašeno testo, ga razvaljajo in položijo v pekač, nanj zložijo izmenoma štiri pečene mlince in nadev. Nadev pripravijo iz jajčnega sira iz štiridesetih jajc, mleka in žemljic, ki ga spečejo v pekaču. Ko se ohladi, ga pretlačijo in mu primešajo orehe, prelite z vročim mlekom, rozine, sladkor, limonino lupinico in rum po okusu ter s tem napolnijo plasti med mlinci. Tako zloženo 'potico' povijejo v zvaljano kvašeno testo, ki ga imenujejo 'avba'. S testom pokrijejo večji del zgornje plasti nadeva, testo oblikujejo kot rožo, lahko dodajo tudi testeno kito. Testo premažejo s stepenim jajcem in 'potico' spečejo.

'Zložene' praznične pogače omenja že Valvasor, zato lahko sklepamo, da je mlinčevka stara praznična pogača, ki izvira vsaj iz 17. stoletja. Znanje o pripravi mlinčevk se je verjetno razširilo na kmetije iz plemiške kuhinje.

Datacija:

**zadnja četrtina 17. stol., 1689 (omemba)**

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **LEMBERG PRI ŠMARJU (ŠMARJE PRI JELŠAH)**

Opis lokacije:

**Posavje, Bizeljsko (Globoko z okolico), Kozjansko (Lemberg, Kristan Vrh, okolica Rogaške Slatine, okolica Šmarij pri Jelšah)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **543050** X: **123790**

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**več nosilcev**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00103..jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Anja Jerin, 2022**



### 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino**

## 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Posavski muzej Brežice**

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

**Znanje priprave mlinčevk, ki v Posavju, na Bizeljskem in Kozjanskem še danes velja za izrazito praznično jed, ima dolgo tradicijo. Obstaja veliko lokalnih različic priprave te jedi, ki na teh območjih velja za pomemben del tamkajšnje kulinarčne dediščine in regionalne identitete. Znanje znotraj družin prehaja med generacijami s starejših na mlajše, pomembno vlogo pa imajo tudi številna društva, ki organizirajo delavnice in razstave. Včasih so mlinčevke pripravljali predvsem za božič, veliko noč in poroke, danes pa tudi za druga praznovanja v domačem krogu in ob različnih dogodkih v lokalnem okolju.**

## 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: **22.4.2022**

Št.: **Rzd-01-22-00003-03**

Razlog: **pobuda**

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-22-00003-11-01

Datum: 22.4.2022

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00103**

Ime enote: **Priprava mlinčevk**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **279**

**Skupina za ohranjanje lemlberške velikonočne mlinčne potice, Marja Lorenčak Kiker  
Predenca 31, 3640 Šmarje pri Jelšah**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Neformalno organizirana skupina za ohranjanje lemlberške velikonočne mlinčne potice združuje gospodinje iz Lemberga z okolico, ki so se z receptom za pripravo mlinčne potice srečale v okviru delovanja društev ali prek posameznic. Pripravljajo mlinčno potico, ki je okrogla, visoka med deset in petnajst centimetrov, težka do deset kilogramov in sijoče zlato rumene barve, na vrhu zaključena kakor roža, lahko tudi z dodatkom pletenega venčka ali zaprta. Pripravljena je iz štirih mlincev iz vzhajanega testa ter jajčnega sira iz štiridesetih jajc, mleka in žemljic, v katerega primešajo orehe, prelite z vročim mlekom, ki jim dodajo rozine, sladkor, limonino lupinico in rum. Ker je mlinčna potica postala priljubljena zaradi svojega edinstvenega okusa, je gospodinje ne pečejo več le za veliko noč, temveč tudi za druge priložnosti, na primer predstavitve slovenske kulinarčne dediščine. Predstavnice neformalno organizirane skupine za ohranjanje velikonočne mlinčne potice se udeležujejo tudi drugih prireditev, kot so razstave, sejmi doma in v tujini. Svoje znanje priprave mlinčne potice prenašajo na delavnicah v domačem in drugih krajih. Pri tem se povezujejo tudi s Turistično-kulturnim društvom Lemberg.**

Status: **aktiven nosilec**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **PREDENCA (ŠMARJE PRI JELŠAH)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **540643**

X: **120185**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00279.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Anja Jerin, 2022**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **22.4.2022**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-22-00003-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI