**BOŽIČNA NESNOVNA DEDIŠČINA**

*Pripravila:*

*Katja Ravšl Debeljak*

***Direktorat za kulturno dediščino,*** *Indok center*

*datum: 17. 12. 2021*

1. **Register nesnovne dediščine**
2. **Opis enot nesnovne kulturne dediščine, povezanih z božičem**
	1. **Peka potic** (vpis 14. 12. 2021)
	2. **Jasličarstvo** (vpis 14. 12. 2021)
	3. **Priprava poprtnikov** (vpis 28. 5. 2013)
	4. **Otepanje v Bohinju** (vpis 9. 10. 2012)
	5. **Trikraljevsko koledovanje** (vpis 12. 11. 2021)
3. **Priloge**

 **3.1. Seznam registriranih enot nesnovne dediščine**

1. **Register nesnovne kulturne dediščine**

Republika Slovenija je ratificirala Unescovo Konvencijo o varovanju nesnovne kulturne dediščine leta 2008 in jo prenesla v svoj pravni red z Zakonom o varstvu kulturne dediščine (ZVKD-1). Takrat je bil vzpostavljen tudi nacionalni Register nesnovne kulturne dediščine (v nadaljevanju Register). Vzpostavitev Registra, ki vsebuje elemente z različnih področij/ domen, predstavlja za stroko velik izziv, saj zaradi živosti nesnovne kulturne dediščine ne obstaja univerzalen model, ki bi omogočal, da se elementi vpisujejo na enak način.

Sistem varovanja nesnovne kulturne dediščine v Sloveniji omogoča, da pobudo za vpis nesnovne kulturne dediščine v Register lahko poda vsak – posameznik, neformalno organizirana skupina, lokalna skupnost, društvo ali ustanova, ki se ukvarja s preučevanjem in interpretiranjem dediščine oziroma je nosilec te dediščine. Pobude zbira Koordinator varstva nesnovne kulturne dediščine (v nadaljevanju Koordinator, naloge od leta 2011 opravlja Slovenski etnografski muzej), o njihovi primernosti za vpis pa trikrat letno presoja Delovna skupina Koordinatorja. Za pobude, ki jih člani Delovne skupine prepoznajo kot primerne, Koordinator v sodelovanju z raziskovalci posameznih pojavov nesnovne kulturne dediščine pripravi predlog za vpis in ga predloži Ministrstvu za kulturo, ki vodi in posodablja Register.

Dediščina se v skladu s Pravilnikom o seznamih zvrsti dediščine in varstvenih usmeritvah, ki sledi Unescovi Konvenciji o varovanju nesnovne kulturne dediščine, deli v šest zvrsti:

* ustno izročilo in ljudsko slovstvo,
* uprizoritve in predstavitve,
* šege in navade,
* znanja o naravi in okolju,
* gospodarska znanja in veščine,
* ostalo.

Prva enota (Škofjeloški pasijon) je bila v Register vpisana 15. 12. 2008. Do 17. 12. 2021 je bilo v Register vpisanih 100 enot in evidentiranih 275 nosilcev nesnovne kulturne dediščine.

S strani stroke prepoznane enote nesnovne kulturne dediščine, ki so vpisane v Register, lahko pod pogoji, ki jih določa Unescova Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine, kandidirajo za pripravo nominacije za uvrstitev na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva (v nadaljevanju Reprezentativni seznam). Unescov Medvladni odbor za varovanje nesnovne kulturne dediščine je do sedaj na Reprezentativni seznam vpisal štiri elemente nesnovne kulturne dediščine iz Slovenije. Leta 2016 je bil kot prva enota iz Slovenije vpisan Škofjeloški pasijon, leta 2017 je bila na seznam vpisana druga enota Obhodi kurentov. Leta 2018 sta bili vpisani dve enoti: Klekljanje čipk v Sloveniji in multinacionalna nominacija Suhozidna gradnja.

Elementi so se z vpisom na Reprezentativni seznam uvrstili v zakladnico nesnovne kulturne dediščine človeštva.

1. **Opis enot nesnovne kulturne dediščine, povezanih z božičem**

Opisi enot nesnovne kulturne dediščine so vzeti iz Registra nesnovne kulturne dediščine

* 1. **Peka potic**

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 slavja) 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 ponudbi številne gostilne, slaščičarne, pekarne 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 kulinaričnih prireditvah (razstave, tekmovanja, ocenjevanja, tečaji, delavnice). Od 90. let 20. stoletja velja potica, zlasti z orehovim nadevom, za simbol slovenske kulinarične dediščine. Kot simbol izkazovanja slovenske istovetnosti in vezi z domovino se pojavlja tudi med slovenskimi izseljenci. Kot kulinarična 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 kulinarično 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 sladic kraljica (2018).

* 1. **Jasličarstvo**

Jasličarstvo je dejavnost, povezana z izdelovanjem in postavljanjem jaslic v predbožičnem času. Upodabljanje Jezusovega rojstva v obliki jaslic je pomemben in zelo razširjen del praznovanja božiča.

Jaslice so največkrat tridimenzionalna, večinoma miniaturna upodobitev Kristusovega rojstva ter poklona pastirjev in Svetih treh kraljev. Pred božičem jaslice postavljajo na domovih, dvoriščih, v cerkvah, javnih prostorih in naravi. Praviloma stojijo do svečnice (2. februarja), najmanj pa do Svetih treh kraljev (6. januarja). Družinske jaslice največkrat postavljajo pod božičnim drevesom ali posebej, na podeželju ponekod še vedno v bogkovem kotu. Pri postavljanju hišnih jaslic pogosto sodelujejo otroci. Za postavitev jaslic v cerkvah v številnih župnijah poskrbijo jasličarske skupine.

Število jasličnih figur je zelo različno, vedno so prisotni Jezus, Marija in Jožef, pogosto tudi pastirji, angeli in Sveti trije kralji s spremstvom, ki jih v jaslice dodajo 6. januarja. Število drugih likov, med katerimi so tudi domače živali, se spreminja. Jaslične figurice so lahko statične ali se premikajo s posebnimi mehanizmi. Postavljene so v panoramsko oblikovano in pogosto osvetljeno pokrajino, ki naj bi skupaj s figurami spominjala na Betlehem, lahko pa so liki in pokrajina povezani z lokalnim okoljem in tamkajšnjim načinom življenjem.

Poleg miniaturnih tridimenzionalnih jaslic so se pojavile tudi žive jaslice in jaslice v naravni velikosti. Leta 1990 so v Postojnski jami prvič uprizorili žive jaslice, gledališko predstavo, ki prikazuje Kristusovo rojstvo. Na Šmarni gori pri Ljubljani so leta 1991 postavili prve jaslice v naravni velikosti. Oba tipa jaslic sta se razširila tudi drugod po Sloveniji.

Miniaturne jaslice in jaslice v naravni velikosti so izdelane iz različnih materialov.

Med izdelovalci jaslic so ljubiteljski rezbarji, rokodelci – na primer pletarji in klekljarice, keramiki, umetniki in drugi, ki jaslice izdelujejo na novo ali jih dopolnjujejo z novimi liki. Jasličarji delujejo samostojno ali se povezujejo v lokalna društva. Leta 2001 je bilo ustanovljeno Društvo ljubiteljev jaslic Slovenije. Industrijsko izdelane jaslice in posamezne figure iz različnih materialov je moč kupiti tudi v trgovinah.

Jaslična ustvarjalnost ima v Sloveniji dolgo tradicijo, zelo pa je oživela v 90. letih dvajsetega stoletja, ko so začeli po številnih krajih organizirati razstave jaslic.

Leta 1991 je razstavo družinskih jaslic prvič organiziral časopis Kmečki glas, leta 1994 pa Družina. Razširjene so tudi druge lokalne, vseslovenske in mednarodne razstave, včasih povezane tudi z izbori najlepših jaslic. Razstavo jaslic vsako leto organizira Društvo ljubiteljev jaslic Slovenije. Med bolj znane sodita razstavi jaslic v frančiškanskem samostanu na Sveti gori (od leta 2001) in v Zavodu Marianum v Veržeju (od 2008). Nekateri izdelovalci jaslic iz Slovenije sodelujejo tudi na razstavah v tujini. Leta 2000 je začel v Frančiškanskem samostanu na Brezjah delovati Muzej jaslic Brezje, v njem so na ogled jaslice z različnih koncev sveta. Širša javnost si lahko ogleda tudi nekatere izjemne družinske jaslice (npr. Tekčeve jaslice v Tržiču) in jaslice nekaterih zbiralcev (npr. Tozonove v Kazljah). Leta 1995 je začela izhajati revija Jaslice, namenjena ljubiteljem in postavljavcem jaslic.

Prve dokumentirane jaslice so v Sloveniji postavili leta 1641 v cerkvi v Gornjem Gradu, leta 1644 pa v jezuitski cerkvi sv. Jakoba v Ljubljani. V 18. stoletju so bile znane omarične jaslice klaris iz Velesovega. Od 1782 so 1804 je Jožef II. prepovedal cerkvene jaslice, obdržale so se le v samostanih. Iz cerkev so se jaslice širile v plemiške domove, v 18. stoletju še v meščanske in na začetku 19. stoletja v kmečke domove, najprej na Gorenjskem. Drugod so bile v splošni rabi šele med obema svetovnima vojnama.

V preteklosti so bile v cerkvah razširjene predvsem odrske jaslice s poslikanimi, iz desk izžaganimi figurami, in omarične jaslice, razširjene tudi v meščanskih domovih. V večini meščanskih in kmečkih domov so najprej postavljali papirnate jaslice, potem tudi figuralne iz lesa, mavca ali gline. Med svetovnima vojnama so bile na voljo tudi kartonske jaslične figure za izrezovaje slovenskih umetnikov. »Jugoslovanske jaslice« je leta 1919 ustvaril Maksim Gaspari, za njim tudi Tone Kralj, France Gorše in drugi.

* 1. **Priprava poprtnikov**

Poprtnik je obredni kruh, ki so ga zaradi vere v njegovo magično moč do srede 20. stoletja pekli v božičnem času skoraj po vsem območju Slovenije. Skupaj z nekaterimi drugimi predmeti (npr. posodico z blagoslovljeno vodo, blagoslovljeno vejico iz cvetnonedeljske butare, božičnim žitom in razpelom) je stal pokrit s prtom na mizi, iz česar izvira tudi njegovo najbolj razširjeno ime poprtnik. V Beli krajini so poprtnik, imenovan badnjak, postavili pod božično drevo k jaslicam, kjer je ostal do zaužitja na prvi dan novega leta. Sicer so bila za božični kruh znana tudi poimenovanja kot npr. žúpnik, župnek, poprtnják, bôžič, božíčnik, mížnik, nám(i)žnik, pomížnik, stólnik, postólnik. V preteklosti so gospodinje spekle enega, dva ali tri hlebce kruha in jim ponekod dodajale zelišča, suho sadje in orehe ter jih okrasile z različnimi testenimi figuricami. Največkrat so spekle tri hlebce, vsakega iz druge vrste moke – pšenične, ržene in ajdove. Kruh je bil na mizi vse tri »svete večere« (božič, silvestrovo in sveti trije kralji). Uživali so ga člani družine, živina in gostje. Po drugi svetovni vojni so začele poprtnik nadomeščati potice. Ob koncu 20. stoletja so v nekaterih slovenskih krajih ponovno začeli oživljati peko poprtnika. V manjši meri kot nekoč poprtnik danes pečejo v osrednji Sloveniji, Beli krajini, na Dolenjskem, Notranjskem, Štajerskem, Koroškem in Gorenjskem. Gospodinje ga večinoma pripravljajo na dan pred praznikom svetih treh kraljev, nekatere za uživanje doma, druge tudi za razstave in prodajo.

Poprtnike pripravljajo iz boljšega kvašenega testa. Pred vzhajanjem se manjši del testa odvzame za pripravo okrasja. Preostalo testo se oblikuje v hlebec, na katerega se položi pripravljeno okrasje različnih oblik. Najpogosteje je poprtnik okrašen s kitami, ptički, verskimi simboli, letnicami praznovanja božiča ali novega leta, jaslicami. Ko je hlebec z okrasjem vzhajan, ga premažejo s stepenim jajcem in dajo v pečico.

Poprtnik je izgubil svojo obredno funkcijo in ima sedaj predvsem vlogo prazničnega peciva.

Izvira domnevno iz predkrščanske dobe. Prva pisna omemba in opis božičnega kruha sta z začetka 17. stoletja. Njegove sestavine in oblike so se po posameznih slovenskih območjih nekoliko razlikovale. Na poprtniku, ki je bil po vrhu okrašen s ptički, je moralo biti toliko testenih okraskov, kolikor je bilo pri hiši otrok, ponekod pa celo toliko, kolikor je bilo vseh družinskih članov. V preteklosti so bile s poprtnikom povezane številne šege. Ob svetih večerih so ga uživali člani družine in domače živali, z njim pa so postregli vsakemu obiskovalcu, ki je v božičnem času prišel k hiši. Pokušanje poprtnika v različnih domovih je bilo za fante dober izgovor za obiskovanje deklet in tisti, ki je pokusil devet različnih poprtnikov, naj bi se v naslednjem ali istem letu poročil. S pomočjo poprtnika so tudi prerokovali. Stran kruha, na kateri je skorjica hlebčka počila, naj bi nakazovala smer, iz katere bo v hišo prišel ženin. Z velikostjo kosa kruha, ki ga je dobil otrok, so nakazovali, za koliko bo zrasel v naslednjem letu. Poprtnik je veljal tudi kot zaščitno in zdravilno sredstvo ter naj bi dobro vplival na pridelek. Ponekod so kos poprtnika shranili in ga v primeru bolezni dali živini. Kruh, zataknjen za hišna vrata ali pod tram na strehi, naj bi odganjal čarovnice in preprečeval naravne nesreče, pomešan med semensko žito pa naj bi prinašal dobro letino. Drobtinice poprtnika, ki so jih posuli po polju, naj bi zemljo naredile plodnejšo. Drobtinice v domačem vodnjaku pa naj bi vodo ohranjale čisto in preprečevale suše in poplave.

* 1. **Otepanje v Bohinju**

Otepanje je šega, ki jo pred novim letom izvajajo le še v vaseh Zgornje Bohinjske doline, kjer maskirani koledniki (otepovci, šeme) obiščejo vse hiše v vasi, voščijo srečno novo leto in sprejemajo darove, med katerimi je najbolj tradicionalna klobasa. V Stari Fužini in Studorju se otepovci vključujejo tudi v turistično ponudbo Bohinja.

V Stari Fužini in Studorju otepajo na štefanovo (26. decembra, na nekdanji fužinarski praznik), v Bohinjski Češnjici, Srednji vasi in Jereki pa na silvestrovo (31. decembra). Otepajo fantje, največkrat srednješolci. Približno en mesec pred otepanjem na sestanek udeležencev povabijo tudi nove člane in si razdelijo vloge: ženske like vedno prevzamejo novi oziroma najmlajši fantje, najvišji fant pa je najprimernejši za lik novega leta. Postorijo vse potrebno v zvezi s kostumi ter določijo vodjo, ki bo na čelu skupine in bo skrbel za obnašanje skupine med obhodi.

Na dan otepanja se zberejo na določenem mestu in se namaskirajo. Trajanje otepanja je odvisno od števila hiš v vasi, običajno poteka od srede dneva do poznih večernih ur. V vseh vaseh obiskujejo hiše po ustaljenem vrstnem redu, da domačini vedo, kdaj jih lahko pričakujejo, in so takrat doma. Še vedno je namreč živo prepričanje, da otepovci prinašajo k hiši srečo. Če pa se zgodi, da nikogar ni doma ali jim ne odprejo vrat, otepovci ponekod še vedno na hišna vrata ali pročelje hiše narišejo klobaso.

Povsod je del skupine tudi nenašemljen harmonikar, ki igra na poti od hiše do hiše, pred hišo pa harmonika utihne. Najprej vodja skupine, nato pa še preostali člani skupine pred hišo ali v hiši voščijo gospodarju, gospodinji in preostalim družinskim članom srečno in zdravo novo leto ("srečnga pa zdravga" ali "srečn nov let"). V zameno dobijo klobaso, jajca, pijačo in denar. V preteklosti so otepovci z domačini tudi zaplesali, danes to opuščajo. Ker obhodi trajajo do poznih večernih ur, se skupine v vnaprej določenih hišah ustavijo in okrepčajo. Po otepanju si fantje razdelijo darove in se razidejo ali pa koledovanje končajo s skupno pogostitvijo, katere del so tudi nabrani darovi.

Velikost skupin se nekoliko spreminja glede na število primernih fantov za otepanje, običajno je v njej od sedem do petnajst članov. Število otepovcev, liki in njihove oprave se razlikujejo po posameznih vaseh. V nekaterih skupinah so ohranili ali pa obnovili tradicionalne like s kožuhovinastimi opravami in naličji iz kožuhovine ali platna. V vseh vaseh nastopa lik babe – v žensko oblečen fant s košaro ali cekarjem za zbiranje in prenašanje jajc. Običajno jo spremlja moški lik, v dveh vaseh pa nastopata dva para (ta star par, ta mlad par). V vseh skupinah sta lik, ki v žaklju ali košu prenaša klobase, ter lik, imenovan novo leto, ki ima za vratom obešeno leseno škatlo z napisom "Srečno" in letnico otepanja, v katero zbira denar, ter v nekaterih vaseh tudi vodi evidenco o prejetih darovih. Po drugi svetovni vojni so v dveh skupinah dodali lika zdravnika in dimnikarja.

Ljudski spomin o šegi, ki so jo tradicionalno izvajali le v domači vasi, sega v zadnja desetletja 19. stoletja. Takrat naj bi otepovci, ki so večinoma izhajali iz revnih družin, pred vsako hišo zapeli kolednico. Pred drugo svetovno vojno so poleg vasi, kjer otepajo še danes, otepali tudi na Gorjušah in Koprivniku. Do poroke so lahko otepali člani fantovske skupnosti, ki so bili že poklicani na nabor in so bili stari več kot 18 let. Skupine otepovcev so bile večje, kot so sedaj. Po obhodu so se zbrali v eni od hiš, skuhali zbrane klobase in plesali z dekleti.

Maskirani liki naj bi predstavljali duhove umrlih, ki se v dolgih nočeh po zimskem solsticiju vračajo med žive, po ljudskem prepričanju pa naj bi predstavljali družino s spremljevalci, ki zaradi revščine prosi za denar. Obhodi maskirancev v času zimskega solsticija so znani tudi drugod po Evropi.

* 1. **Trikraljevsko koledovanje**

Trikraljevsko koledovanje poteka pred praznikom svetih treh kraljev (6. januar), ko odrasli, mladi ali otroci v kostumih svetih treh kraljev obiskujejo domove, pojejo kolednice, uprizarjajo kratke dramske prizore, voščijo za novo leto in prejemajo darove. S svetimi tremi kralji, imenovanimi tudi »tretji božič« oziroma praznik Gospodovega razglašenja, se zaključuje obdobje dvanajstih svetih dni oziroma »volčjih noči«. Na predvečer ponekod še vedno pokadijo in z blagoslovljeno vodo pokropijo hiše ali stanovanja, na podeželju tudi gospodarska poslopja, gospodinje pa spečejo božični kruh. Na svete tri kralje marsikje podrejo božično drevo in s tem tudi simbolično zaključijo božično-novoletne praznike.

Trikraljevski koledniki ohranjajo spomin na prihod svetih treh kraljev, ki so se prišli poklonit novorojenemu Jezusu. Koledovanja največkrat potekajo od božiča oziroma štefanovega (26. december) do svetih treh kraljev. Skupine moških in starejših fantov, ki so pogosto člani pevskih skupin, ter tudi otrok koledujejo po domovih župljanov. V skupini so vedno trije kralji, ki jih največkrat spremljajo angel, pastir, nosilec zvezde in nosilec skrinjice za prispevke. Zapojejo koledniške pesmi in voščijo srečno novo leto ter na vrata ali na podboje vhodnih vrat domov s kredo zapišejo začetnice imen svetih treh kraljev G + M + B (Gašper, Miha, Boltežar), ob njih pa letnico tekočega leta v dveh delih. Namesto zapisa lahko uporabijo tudi nalepko. Ponekod so trikraljevski koledniki obudili tradicijo nabijanja križcev iz vejic cvetnonedeljskih butar na vrata hiš in gospodarskih poslopij, za katere so v preteklosti verjeli, da odganjajo zle sile.

Koledniki naj bi v domove prinašali blagoslov, v zahvalo pa prejemajo darove. Dodaten pomen je dobilo trikraljevsko koledovanje leta 1994/95, ko so na pobudo Misijonskega središča Slovenije v okviru Trikraljevske akcije, ki se je razširila po slovenskih župnijah, začeli zbirati denar za misijone. V njej sodelujejo predvsem otroci in mladi. Od konca devetdesetih let 20. stoletja ena od koledniških skupin obišče tudi predstavnike države in Cerkve.

Dan svetih treh kraljev je bil sprva osrednji krščanski praznik božičnega časa. Trikraljevsko koledovanje sega v 16. ali 17. stoletje, in sicer v tedanje mestne šole. Dijaki so kot trikraljevski koledniki hodili voščit novo leto premožnejšim meščanom, od katerih so nato dobili darove. Pozneje se je koledovanje razširilo tudi na podeželje. Sredi 19. stoletja je bilo trikraljevsko koledovanje razširjeno po vseh slovenskih pokrajinah. Božično, novoletno in trikraljevsko koledovanje se je pred prvo svetovno vojno začelo spajati v trikraljevsko. Koledniki so obiskovali domove, peli koledniške pesmi, izvajali krajše dramske prizore ter voščili srečo in zdravje, v zameno pa so dobivali darove. Vsebina pesmi je bila povezana s prihodom svetih treh kraljev. Ponekod so koledovale skupine godcev ali so spremljale kolednike. Na vrata ali podboje hiš so pisali začetnice C + M + B (Christus Mansionem Benedicat / Kristus, blagoslovi to hišo), ki so pozneje prešle v začetnice svetih treh kraljev. O božičnih kolednikih poročata Primož Trubar (1575) in Janez Vajkard Valvasor (1689). Po podatkih Ivana Vrhovnika je bilo trikraljevsko koledovanje med ljubljanskimi čolnarji in mesarji znano že pred letom 1653.

Po drugi svetovni vojni je bilo koledovanje prepovedano, zato je začelo zamirati. Tradicionalna trikraljevska koledovanja s prepevanjem koledniških pesmi in voščili za novo leto so začeli v vaških in urbanih okoljih oživljati konec osemdesetih let 20. stoletja, močno so oživela v devetdesetih letih, tudi z uvedbo Trikraljevske akcije.

1. **Priloge**
	1. **Seznam registriranih enot nesnovne dediščine**

 <https://www.gov.si/seznam-nesnovne-dediscine>

1. Škofjeloški pasijon (EID 2-00001; vpis 15. 12. 2008; Odlok o razglasitvi Škofjeloškega pasijona za živo mojstrovino državnega pomena)

2. Cerkljanska laufarija (EID 2-00002; vpis 9. 2. 2012; Odlok o razglasitvi Cerkljanske laufarije za živo mojstrovino državnega pomena )

3. Borovo gostüvanje (EID 2-00003; vpis 25. 4. 2012)

4. Obhodi pustnih oračev (EID 2-00004; vpis 25. 4. 2012)

5. Škoromatija (EID 2-00005; vpis 25. 4. 2012)

6. Obhodi kurentov (EID 2-00006; vpis 26. 4. 2012; Odlok o razglasitvi Obhodov kurentov za živo mojstrovino državnega pomena)

7. Drežniški in Ravenski pust (EID 2-00007; vpis 26. 4. 2012; Odlok o razglasitvi Drežniškega in Ravenskega pusta za živo mojstrovino državnega pomena)

8. Pisanje pirhov ob prazniku šempav (EID 2-00008; vpis 26. 4. 2012)

9. Izdelovanje papirnatih rož (EID 2-00009; vpis 25. 4. 2012)

10. Izdelovanje klobukov iz kostanjevega listja (EID 2-00010; vpis 9. 7. 2012)

11. Izdelovanje ljubenskih potic (EID 2-00011; vpis 8. 8. 2012; Odlok o razglasitvi izdelovanja ljubenskih potic za živo mojstrovino državnega pomena)

12. Velikonočne igre s pirhi (EID 2-00012; vpis 8. 8. 2012)

13. Izdelovanje belokranjskih pisanic (EID 2-00013; vpis 8. 8. 2012)

14. Otepanje v Bohinju (EID 2-00014; vpis 9. 10. 2012)

15. Oglarstvo (EID 2-00015; vpis 22. 11. 2012)

16. Posavsko štehvanje (EID 2-00016; vpis 22. 11. 2012)

17. Soseska Drašiči (EID 2-00017; vpis 7. 12. 2012)

18. Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas (EID 2-00018; vpis 20. 12. 2012; Odlok o razglasitvi tradicionalnega izdelovanja kranjskih klobas za živo mojstrovino državnega pomena)

19. Pandolo (EID 2-00019; vpis 7. 3. 2013)

20. Spletanje venčkov sv. Ivana (EID 2-00020; vpis 22. 3. 2013)

21. Vuzemski plesi in igre v Metliki (EID 2-00021; vpis 28. 3. 2013; Odlok o razglasitvi Vuzemskih plesov in iger v Metliki za nesnovno dediščino državnega pomena)

22. Priprava poprtnikov (EID 2-00022; vpis 28. 5. 2013)

23. Priprava belokranjskih pogač (EID 2-00023; vpis 28. 5. 2013)

24. Priprava prostih povitic in belokranjskih povitic (EID 2-00024; vpis 28. 5. 2013)

25. Priprava bohinjskega mohanta (EID 2-00025; vpis 17. 7. 2013)

26. Priprava prleških gibanic (EID 2-00026; vpis 17. 7. 2013)

27. Gradnja kranjskih sten (EID 2-00027; vpis 18. 7. 2013)

28. Klekljanje idrijske čipke (EID 2-00028; vpis 8. 8. 2013; Odlok o razglasitvi klekljanja čipk za živo mojstrovino državnega pomena)

29. Izdelovanje cvetnonedeljskih butar (EID 2-00029; vpis 11. 10. 2013)

30. Šelmarija (EID 2-00030; vpis 12. 12. 2013)

31. Godbeništvo (EID 2-00031; vpis 16. 12. 2013)

32. Tradicionalno lončarstvo (EID 2-00032; vpis 22. 1. 2014)

33. Izdelovanje trničev in pisav (EID 2-00033; vpis 19. 2. 2014)

34. Vrbiške šeme (EID 2-00034; vpis 9. 5. 2014)

35. Zagoriške mačkare (EID 2-00035; vpis 12.6.2014)

36. Slamnikarstvo na Domžalskem (EID 2-00036; vpis 17. 6. 2014)

37. Priprava bovških krafov (EID 2-00037; vpis 21. 10. 2014)

38. Ribniško suhorobarstvo (EID 2-00038; vpis 29. 1. 2015)

39. Izdelovanje kurentij (EID 2-00039; vpis 3. 2. 2015)

40. Klekljanje slovenske čipke (EID 2-00040; vpis 24. 2. 2015; Odlok o razglasitvi klekljanja čipk za živo mojstrovino državnega pomena)

41. Izdelovanje prekmurskih remenk (EID 2-00041; vpis 13. 5. 2015)

42. Tradicionalno pridelovanje morske soli (EID 2-00042; vpis 12. 8. 2015)

43. Ponikovske mačkare (EID 2-00043; vpis 23. 11. 2015)

44. Govori ob Čabranki in zgornji Kolpi (EID 2-00044; vpis 23. 11. 2015)

45. Izdelovanje drevákov (EID 2-00045; vpis 16. 12. 2015)

46. Lovska kultura (EID 2-00046; vpis 16. 12. 2015)

47. Pletarstvo (EID 2-00047; vpis 12. 4. 2016)

48. Izdelovanje ljubljanskih butar (EID 2-00048; vpis 11. 4. 2016)

49. Gančki majoš (EID 2-00049; vpis 13. 4. 2016)

50. Pohod po Poti ob žici (EID 2-00050; vpis 3. 5. 2016)

51. Suhozidna gradnja (EID 2-00051; vpis 20. 5. 2016)

52. Spuščanje gregorčkov (EID 2-00052; vpis 18. 5. 2016)

53. Brodarstvo (EID 2-00053; vpis 3. 8. 2016)

54. Tradicionalna reja in vzreja lipicancev (EID 2-00054; vpis 24. 8. 2016; Zakon o Kobilarni Lipica)

55. Škuljanje (EID 2-00055; vpis 20. 9. 2016)

56. Ročno izdelovanje papirja (EID 2-00056; vpis 19. 10. 2016)

57. Narodno-zabavna glasba (EID 2-00057; vpis 7. 3. 2017)

58. Peka velikonočnih oblatov (EID 2-00058; vpis 6. 6. 2017)

59. Skodlarstvo (EID 2-00059; vpis 27. 10. 2017)

60. Slovenski znakovni jezik (EID 2-00060; vpis 3. 11. 2017)

61. Pust Mozirski (EID 2-00061; vpis 19. 12. 2017)

62. Izdelovanje malih kruhkov in lesenih modelov (EID 2-00062; vpis 13. 4. 2018)

63. Pritrkavanje (EID 2-00063; vpis 18. 4. 2018)

64. Lectarstvo (EID 2-00064; vpis 17. 5. 2018)

65. Poslikavanje panjskih končnic (EID 2-00065; vpis 17. 5. 2018)

66. Čebelarstvo / Beekeeping (EID 2-00066; vpis 2. 10. 2018)

67. Priprava zgornjesavinjskega želodca (EID 2-00067; vpis 19. 12. 2018)

68. Streljanje z možnarji (EID 2-00068; vpis 22. 2. 2019)

69. Gibanje Bralna značka (EID 2-00069; vpis 21. 3. 2019)

70. Prevozno čebelarstvo (EID 2-00070; vpis 9. 7. 2019)

71. Izdelovanje pleten in vožnja z njimi po Blejskem jezeru (EID 2-00071; vpis 8. 7. 2019)

72. Prekmurščina (EID 2-00072; vpis 9. 7. 2019)

73. Izdelovanje panjev in čebelnjakov (EID 2-00073; vpis 19. 12. 2019)

74. Vzreja čebeljih matic kranjske čebele (EID 2-00074; vpis 20. 12. 2019)

75. Priprava idrijskih žlikrofov (EID 2-00075; vpis 19. 12. 2019)

76. Piparstvo (EID 2-00076; vpis 20. 12. 2019)

77. Obisk dedka Mraza (EID 2-00077; vpis 3. 4. 2020)

78. Planinska paša in predelava mleka (EID 2-00078; vpis 7. 4. 2020)

79. Apiterapija (EID 2-00079; vpis 3. 4. 2020)

80. Pustni obhodi ločkih koscev, oračev in svatov (EID 2-00080; vpis 7. 5. 2020)

81. Slamokrovstvo (EID 2-00081; vpis 15. 6. 2020)

82. Vleka ploha (EID 2-00082; vpis 15. 6. 2020)

83. Solčavski govor (EID 2-00083; vpis 21. 8. 2020)

84. Ljubiteljsko gledališče (EID 2-00084; vpis 21. 8. 2020)

85. Petje na tretko (EID 2-00085; vpis 28. 9. 2020)

86. Raba hišnih imen (EID 2-00086; vpis 28. 9. 2020)

87. Liški pust (EID 2-00087; vpis 8. 12. 2020)

88. Sotiš (EID 2-00088; vpis 20. 1. 2021)

89. Šamarjanka (EID 2-00089; vpis 20. 1. 2021)

90. Izdelovanje oljčnih palm (EID 2-00090; vpis 26. 3. 2021)

91. Skok čez kožo (EID 2-00091; vpis 10. 5. 2021)

92. Miklavževo (EID 2-00092; vpis 1. 6. 2021)

93. Bovški govor (EID 2-00093; vpis 2. 6. 2021)

94. Petje na četrtko (EID 2-00094; vpis 2. 6. 2021)

95. Bovška slovstvena folklora (EID 2-00095; vpis 8. 6. 2021)

96. Istrskobeneški govori v slovenski Istri (EID 2-00096; vpis 22. 7. 2021)

97. [Trikraljevsko koledovanje](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00097.pdf) (EID 2-00097; vpis 12. 11. 2021)

98. [Peka potic](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00098.pdf) (EID 2-00098; vpis 14. 12. 2021)

99. [Babištvo](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00099.pdf) (EID 2-00099; vpis 14. 12. 2021)

100. [Jasličarstvo](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MK/DEDISCINA/NESNOVNA/RNSD_SI/Rzd-02_00100.pdf) (EID 2-00100; vpis 14. 12. 2021)