

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 110/11)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

## „SLOVENSKA POTICA“

EU št.: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Država članica ali tretja država: Slovenija

## 1. Ime za registracijo

„Slovenska potica“

## 2. Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)

Skupina 2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

## 3. Razlogi za registracijo

## 3.1 Gre za proizvod

 katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo, ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Slovenska potica je kvašeni testeni zvitek, namazan z različnimi nadevi, od katerih so najznačilnejši npr. orehov, pehtranov, rozinov. Njena tradicionalna oblika je okrogla z luknjo v sredini, saj se peče v tradicionalnem pekaču, imenovanem potičnik, ki je okrogle oblike, ima ravno dno, obodno steno gladko ali narebreno z navpično stoječimi rebri, v sredini pa prerezani stožec.

## 3.2 Gre za ime

 ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda, ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Potica je kot način oblikovanja testenega zvitka navedena že v prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku, ki jo je napisal Valentin Vodnik, prvi slovenski pesnik, leta 1799. Recepte za pripravo potice so v kuharskih knjigah zapisali že Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), S. M. Felicita Kalinšek (1923) in drugi. Število receptov za različne vrste potic se začne množiti od konca 1. svetovne vojne do danes, ko poznamo čez 105 različnih vrst sladkih in slanih potic, glede na uporabljene nadeve. Danes pečejo potice v vseh slovenskih regijah in tudi na območjih zunaj Slovenije.

(<sup>1</sup>) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Beseda potica ima svoj jezikovni razvoj iz zgodnejših slovenskih oblik kot so povitica, povtica, potvica. To je povezano tudi z razvojem načinov izdelave potic od srednjega veka (pred 15. stoletjem) do začetkov 20. stoletja, ko se je razvoj ustalil, enotno poimenovanje potica pa se je uveljavilo od 18. stoletja. Izraz slovenska potica se je začel uporabljati od 2. polovice 19. stoletja.

#### 4. Opis

##### 4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Slovenska potica je z različnimi sladkimi ali slanimi nadevi namazan kvašeni testeni zvitek z luknjo v sredini, pečen v okroglem lončenem, porcelanastem ali kovinskem pekaču – potičniku, ki ima ravno dno, obodno steno gladko ali narebreno z navpično stoječimi rebri, v sredini pa prirezani stožec. Tradicionalni oziroma najpogostejši nadevi za slovensko potico so orehov, orehov z rozinami, rozinov, pehtranov ter pehtranov s skuto.

Slovenska potica se lahko po pripravi tudi zamrzne kot surova (nepečena) ali po peki. Ne glede na to, pa mora biti zunanji videz pečene slovenske potice enakomeren, čvrst, z gladko skorjo. Barva pečene slovenske potice je tipična za sladko testo (zlato rjave barve). Ob pritisku je slovenska potica mehka in prožna. Lahko je posuta tudi s sladkorjem v prahu.

Videz slovenske potice na prerezu: skorja ne odstopa, nadev je enakomerno razporejen, povezan in brez vmesnih lukenj, glede na premer potičnika mora imeti predpisano število zavojev.

##### 4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Priprava slovenske potice

1. Moka – bela pšenična moka
2. Mleko – kravje mleko
3. Skuta – polnomastna, pasirana ali nepasirana
4. Orehova jedrca – mleta orehova jedrca
5. Vanilja – aromatiziran sladkor z naravno vaniljo, v stroku, v prahu ali tekočini. Pri rozinovem nadevu mora biti vaniljev strok v kakršni koli obliki (mlet, tolčen...)
6. Pehtran – svež ali posušen (sesekljeni listi) ali zamrznjen
7. Domači rum 38 %–40 %
8. Jajca – surova kokošja
9. Maslo iz kravjega mleka – surovo
10. Sladkor – kristalni ali v prahu/zmlet
11. Rozine
12. Sladka smetana
13. Kisla smetana (polnomastna)
14. Cimet
15. Sol
16. Kvas

Vsi nadevi se praviloma pripravljajo sproti oziroma so lahko največ 2 dni v hladilniku.

## Sestavine in priprava kvašenega testa

Recept za testo v teži na 1 kg bele pšenične moke	Recept v odstotkih glede na moko (%)	Dovoljena odstopanja
1 000 g bele pšenične moke		
30 g kvasa	3	največ 50 g
100 g surovega masla	10	največ 150 g
120 g sladkorja	12	najmanj 80 g
10 g soli	1	največ 12 g
3 rumenjaki ali 60 g rumenjakov	6	največ 6 rumenjakov ali največ 120 g
10 g vaniljevega sladkorja	1–2	največ 30 g
10 ml ruma	1	največ 20 ml
do 500 ml mleka	do 50	po potrebi (glede na želeno trdoto testa)

## Priprava testa

Kvašeno testo lahko zamesimo s kvasnim nastavkom ali brez njega. Testo mešamo in mesimo tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Po mesenju testo počiva vsaj 15 minut.

Po počivanju lahko:

- testo takoj razvaljamo na debelino 0,4 cm–1,5 cm v obliko pravokotnika, nadevamo z nadevom ter tesno zvijemo v zvitek;
- testo pustimo vzhajati in ga šele po vzhajanju razvaljamo na debelino 0,4 cm–1,5 cm v obliko pravokotnika, nadevamo z nadevom in tesno zvijemo v zvitek.

Zvitek položimo v namaščen potičnik, površino večkrat vertikalno prebodemo in pustimo vzhajati, da vidno naraste in je površina napeta, vendar pod otipom prsta puhasta.

Vzhajano testo lahko ponovno prebodemo tudi pred peko.

## Slovenska potica – orehova

Sestavine orehovega nadeva	Dovoljena odstopanja
1 000 g zmletih orehovitih jedrc	
375 g sladkorja	najmanj 250 g
100 g surovega masla	največ 125 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	največ 4 beljaki ali največ 120 g
20 g vaniljevega sladkorja	največ 30 g
1–2 noževi konici cimeta ali vsaj 3 mg	največ 5 mg
do 600 ml mleka	po potrebi glede na čvrstost nadeva oziroma namaza

## Priprava orehovega nadeva in potice

- Zmleta orehova jedrca prelijemo z vročim mlekom ter jih ohladimo.
- Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omehčano maslo in nazadnje še stepen sneg iz beljakov. Sneg je lahko narejen tudi iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.

3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm–1,5 cm.
4. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 1 kg orehovega nadeva. Potica mora imeti 3–4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1–2 zavoja več.
5. Z nadevom namažemo testo. Po namazanem nadevu lahko potresemo majhen del suhih mletih orehovitih jedrc.
6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 °C–180 °C vsaj 40 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
9. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

Slovenska potica – orehova z rozinami

Sestavine orehovega nadeva z rozinami	Dovoljena odstopanja
1 000 g mletih orehovitih jedrc	
200 g sladkorja	najmanj 100 g
100 g surovega masla	največ 125 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	največ 4 beljaki ali največ 120 g
20 g vaniljevega sladkorja	največ 30 g
1–2 noževi konici cimeta ali vsaj 3 mg	največ 5 mg
do 600 ml mleka	po potrebi glede na čvrstost nadeva oziroma namaza
100 g rozin	največ 250 g rozin
največ ½ dl ruma (za rozine)	opcija – brez ruma

Priprava orehovega nadeva z rozinami in potice

1. Mlete orehe prelijemo z vročim mlekom ter ohladimo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omehčano maslo in nazadnje še stopenjani sneg iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm do 1,5 cm.
4. Z nadevom namažemo testo. Po namazanem nadevu lahko potresemo majhen del suhih mletih orehov in enakomerno po njih prebrane in oprane rozine, ki smo jih predhodno namočili v rumu (opcija – brez predhodnega namakanja v rumu).
5. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 900 g orehovega nadeva in vsaj 100 g suhih rozin.
6. Potica mora imeti 3–4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1–2 zavoja več.  
  
Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 °C–180 °C vsaj 40 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.

9. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

## Slovenska potica – rozinova

Sestavine rozinovega nadeva	Dovoljena odstopanja
3 rumenjaki ali vsaj 60 g rumenjakov	največ 4 rumenjaki ali največ 80 g
50 g sladkorja (mleti)	največ 100 g
1 beljak	
30 ml sladke smetane	največ 50 ml
1 kavna žlička stolčenega ali mletega vaniljevega stroka	največ 0,6 g
500 g rozin	največ 800 g
½ dl ruma	največ 0,8 dl

## Priprava nadeva in potice

1. Rozine preberemo in namočimo v rum.
2. Rumenjake penasto umešamo, dodamo sladkor, vaniljo, sladko smetano in stepen sneg.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm–1,5 cm.
4. Z nadevom namažemo testo in potresemo z rozinami, ki smo jih pred tem namočili v rumu. Na 1 kg kvašenega testa namažemo nadev z najmanj 500 g suhih rozin.
5. Potica mora imeti 3–4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1–2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
6. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
7. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 °C–180 °C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
8. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo.
9. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

## Slovenska potica – pehtranka

Sestavine pehtranovega nadeva	Dovoljena odstopanja
150 g surovega masla	največ 200 g
100 g sladkorja v prahu	najmanj 50 g
4 rumenjaki ali vsaj 80 g rumenjakov	najmanj 3 rumenjaki ali najmanj 60 g
75 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali 15 g posušenega pehtrana	najmanj 30 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali najmanj 8 g posušenega

## Priprava nadeva in potice:

1. Maslo umešamo, dodajamo sladkor in rumenjake.
2. Vmešamo sesekljane pehtranove liste ali posušen pehtran.

3. Testo razvaljamo na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 1,5 cm. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo 300 g–400 g maslenega pehtranovega nadeva.
4. Potica mora imeti 3–4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1–2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
5. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
6. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 °C–180 °C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
7. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo.
8. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

Slovenska potica – pehtranka s skuto

Sestavine pehtranovega nadeva s skuto in kisló smetano	Dovoljena odstopanja
125 g skute	največ 160 g skute
125 g kisle smetane	največ 130 g smetane
20 g sladkorja	največ 30 g
3 rumenjaki ali 60 g rumenjakov	najmanj 3 rumenjaki ali najmanj 60 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	najmanj 3 beljaki ali najmanj 90 g
75 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali 15 g posušenega pehtrana	najmanj 30 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali najmanj 8 g posušenega

Priprava nadeva in potice

1. Skuto pretlačimo, dodamo rumenjake in sesekljan pehtran ali suhi pehtran ter stepen sneg s sladkorjem.
2. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm do 1,5 cm ter namažemo z nadevom. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo 300 g–500 g pehtranovega nadeva s skuto.
3. Potica mora imeti 3–4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1–2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
4. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
5. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 °C–180 °C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
6. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladimo.
7. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

Slovenska potica se lahko po pripravi tudi zamrzne kot surova (nepečena) ali kot že pečena.

### Rok uporabnosti slovenske potice

Za zagotavljanje optimalne kakovosti in okusa mora biti slovenska potica označena z rokom uporabnosti.

Sveže pečena slovenska potica ima rok uporabnosti najmanj 10 dni od dneva peke, izjema je slovenska potica – pehtranka, ki ima rok uporabnosti najmanj 7 dni od dneva peke. Do poteka uporabnosti slovensko potico skladiščimo po navodilih proizvajalca.

Slovenska potica, ki je po peki zamrznjena, je uporabna največ tri mesece od datuma zamrznitve. Ko je odtajana, jo je potrebno porabiti v največ treh dneh.

Zamrznjena surova slovenska potica ima rok uporabnosti največ 6 mesecev od datuma zamrznitve.

POTIČNIK – tradicionalni pekač za peko slovenske potice

Potičnik je izdelan iz žgane gline, porcelana, emajlirane kovine ali kovine s teflonsko oblogo ali drugih materialov.

Potičnik je okrogle, rahlo konusne oblike, obodna stena je gladka ali rebrasta. Pri slednji so rebra postavljena navpično glede na dno potičnika. Potičnik ima ravno dno. V sredini potičnika je prirezan stožec, ki omogoča temeljno in edino obliko potice, to je v obliki kroga ali kolača s sredinsko luknjo, obratno konusne oblike. Najmanjše uporabne dimenzije potičnika: spodnji premer vsaj 14 cm. Potičniki iz žgane gline so lahko povezani z žico, kar poveča njihovo obstojnost.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Beseda potica je izrazito slovenska in ima svoj jezikovni razvoj iz zgodnejših slovenskih oblik, kot so povitica, povtica, potvica, enotno poimenovanje potica pa se je uveljavilo od 18. stoletja. Najstarejša omemba potice, še v razvojnem poimenovanju kot povitica, je v delih Primoža Trubarja, avtorja prvih tiskanih knjig v slovenskem jeziku, iz let 1575 in 1577.

Najstarejši recept za potico je objavil Janez Vajkard Valvasor, prvi slovenski enciklopedist, v delu Slava vojvodine Kranjske leta 1689. V prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku Valentina Vodnika iz leta 1799 je navedena tudi potica kot način oblikovanja testenega zvitka. S porastom števila izdanih kuharskih knjig (Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, S. M. Felicita Kalinšek in drugi) se povečuje tudi število različnih receptov za izdelavo potic. Recepti za potice se najdejo tudi v tujejezičnih kuharskih knjigah, kot npr. v knjigi „Die Süddeutsche Küche“ Katharine Prato (1897) in knjigi Marie von Rokitsky iz leta 1897, kjer je poudarila, podobno kot druge avtorice tega časa, njihov izvor s Kranjskega\*.

Sedanja značilna oblika slovenske potice, spečene v posebnem lončenem ali kovinskem pekaču, imenovanem potičnik ali potičnica, je stara nekaj več kot dvesto let.

V kulinarčni tradiciji slovenskega naroda bi težko našli jed, ki bolje simbolizira praznični jedilnik kot potica. Brez potice ni pravega praznika, na prazničnih mizah ne sme manjkati zlasti ob božiču in veliki noči, prav tako tudi ne na družinskih slavnostih. Glede na vrsto nadevov je pehtranova potica najbolj razpoznavno slovenska, potica z medenim nadevom pa sodi med najstarejše.

Najpogostejši nadev slovenske potice je orehov, saj so bili orehi kot živilo dostopni vsem družbenim skupinam in jim omogočali ustvarjanje prazničnega obilja. Pogost je tudi orehov nadev z rozinami. Posušene grozdne jagode ali rozine so bile značilne zlasti za tista območja Slovenije, kjer je bila med temeljnimi kmetijskimi kulturami vinska trta. O dodajanju rozin v orehov nadev piše že Janez Vajkard Valvasor leta 1689, leta 1799 tudi Valentin Vodnik. Enako velja tudi za rozinov nadev. Pehtranov nadev je najbolj razpoznavno slovenski, saj je bila uporaba pehtrana vedno povezana s sladkimi jedmi. Skuta omogoča dodatno sočnost pehtranovi potici. V zgodovinskem razvoju so z dodajanjem skute v pehtranovem nadevu nadomeščali nekatera druga živila, ki so bila določenim družbenim skupinam težje finančno dosegljiva, kot npr. jajca, maslo. Skuta je edino živilo, primerno k pehtranovemu nadevu.

Danes poznajo slovensko potico v vseh slovenskih regijah in tudi na območjih zamejskih Slovencev. Tudi večina tujih avtorjev navaja, da je potica izvorno slovenska sladica.

Izraz slovenska potica se je začel uporabljati od 2. polovice 19. stoletja. Uporabo imena slovenska potica dokazujejo različni viri:

- „...naše kuharce se bodo v Hamburg, Berlin, v Monakovo prevažovale, za trde tolarje Nemškute učit, kako gre žgance zabeliti in kranjske potice\* narediti...“ (Slovenija, 1849, št. 19, str. 74),
- „Medena in orehova potica in pa suha klobasa sta tedaj starodavna originala Kranjska\*\*, katera tudi Nekranjecem še danes dobro dišita.“ (Kmetijske in rokodelske novice 35/1877, št. 11, str. 83),
- „Unesco je izdal priročnik o vzgoji in izobraževanju o svetovni kulturni dediščini. V njem je tudi slovenska potica...“ (Delo, 28. 9. 1999),
- „Potica is to Slovenia what apple pie is to America.“ (Potica je za Slovenijo tisto, kar je jabolčna pita za Ameriko.) (Betsy Oppenheer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions (Praznični kruhi, recepti, zgodbe in tradicije), New York, 2003, str. 117),
- „Vendar poznamo še veliko drugih lončenih pekačev in posod. Po ljudskem izročilu se v njih pečejo tudi tri slovenske kulinarčne specialitete: prekmurska gibanica, belokranjska povitica in slovenska potica.“ (Delo in dom, julij–december 2007),

- „Čakata vas torej še obvezna slovenska potica in zamisel za praznični jedilnik...“ (Revija Mag, december 2007),
- „Posamezne vrste potic imajo pomembno vlogo v turistični in siceršnji promociji države. Pri tem postavljamo na prvo mesto pehtranovo, ki je najznačilnejša slovenska potica.“ (Slovenske novice, januar–junij, 2008),
- „Prava slovenska potica je praviloma tri- ali štirikrat zavita, kar se lahko doseže le z veliko nadeva.“ (Slovenske novice, januar–junij, 2008),
- „Sladkost in pestrost okusa slovenske potice so očitno odkrili in bodo odkrivali tudi na Otoku, saj je britanski časnik Telegraph objavil recept, kako se speče potica, oziroma, kot so jo poimenovali, slovenski sladki kruh...“ (Nedelo, 19/2013 (3. marec), št. 9, str. 11),
- Medvedek peče slovensko potico (Tina Orter, 2014) – otroška slikanica, prevedena v osem jezikov (angleški, nemški, italijanski, francoski, španski, ruski, švedski in poljski jezik), po kateri lahko otroci skupaj s starši po priloženem receptu spečejo slovensko potico,
- Nuts About Potica (Nori na potico) (The Slovenia Times, 3. april 2015),
- Potica, kraljica slovenskih prazničnih miz (Slovenska turistična organizacija, spletne strani).

Opomba k \* in \*\*: Kranjska od 15. stoletja dalje predstavlja na slovenskem narodnostnem ozemlju osrednjo zgodovinsko deželo. Ta je bila od vseh ostalih dežel edina povsem slovenska. Zato je bil izraz Kranjec včasih tudi drugo ime za Slovenca. Leta 1364 je postala Kranjska vojvodina, od 1846 do 1918 pa kronovina, kot del habsburške monarhije. Današnja Slovenija je torej nasledek nekdanje Kranjske.

---