



Priloga: Rzd-01-13-00004-01

Datum: 28.5.2013

## opis enote žive kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

Sinonimi imena enote:

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana, letne šege**

Tipološka gesla:

**priprava kruha, peka, praznovanja, božič, novo leto, sv. trije kralji**

Kratek opis:

**Priprava poprtnikov izvira iz tradicije kruhov, ki so morali kot glavna obredna jed stati na mizi od božiča do svetih treh kraljev. Sedaj gospodinje pečejo poprtnik v obliki hlebca s testenimi okraski največkrat pred svetimi tremi kralji.**

Opis:

**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, božičnik, 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, zataknen 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.

Datacija:

**prva četrtina 17. stol. (omemba)**

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje:

Opis lokacije:

**Slovenija**

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

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**več nosilcev**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00022.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2007**



### 6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

**osnovne varstvene usmeritve za živo dediščino**

### 7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Slovenski etnografski muzej**

Strokovna področja:

**etnologija, kulinarika**

## 8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register žive kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

## 9. UTEMELJITEV VPISA

**Izročilo priprave in uživanja poprtnika, ki ostaja ena od glavnih jedi božičnih praznikov, se je na Slovenskem ohranilo do današnjih dni. Peka in krašenje poprtnika izražata spretnost in ustvarjalnost posameznikov, ki svoje znanje v večini primerov prenašajo medgeneracijsko v družinskem krogu ter na predavanjih, delavnicah in razstavah. Obisk tovrstnih dogodkov, s katerimi se povečujeta prepoznavnost krajev in občutek lokalni pripadnosti, kaže zanimanje ljudi za ohranjanje in prenos izročila priprave božičnih jedi na Slovenskem.**

## 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: **28.5.2013**

Št.: **Rzd-01-13-00004-03**

Razlog: **pobuda**

## 14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

## 15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

## 16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00004-11-01

Datum: 28.5.2013

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **44**

**Skupina gospodinj iz velikolaških krajev in Dobropolja, Majda Tekavec  
Rob 24, 1314 Rob**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Peka poprtnikov je bila v zadnjih letih močno oživiljena na velikolaškem in dobropoljskem območju. Med letoma 1997 in 2007 je gostilna Pri Kuklju iz Velikih Lašč organizirala razstave in predavanja na temo priprave poprtnikov. Razstave je v letu 2010 oživilo Društvo podeželskih žena Struge Dobropolje v Vidmu, od januarja 2011 pa pripravo poprtnikov spodbuja tudi Zavod Parnas iz Roba.**

**V okviru Zavoda Parnas deluje Skupina gospodinj iz okolice Velikih Lašč in Dobropolja. Članice na osnovi izročila, s katerim so se spoznale predvsem pri skupnem delu in z opazovanjem starejših v okviru družin, pripravljajo božični kruh, imenovan poprtnik. V Dobropolju božični kruh imenujejo župnik. Ime izhaja iz podobnosti poprtnika in zimskega pokrivala duhovnikov, imenovanega župnik.**

**Peka poprtnika na območju poteka na dan pred praznikom svetih treh kraljev, ko gospodinje pečejo božični kruh v obliki hlebca s testenimi okraski iz kvašenega, nekvašenega ali piškotnega testa. Okraski so lahko v obliki ptičkov, kit, vencev, čipk, zvezd, rož, človeških figur, hiš, letnic novega leta, kron, božičnega okrasja (zvezda repatica, Kristusov monogram IHS, Jezušček, jaslice, križ, sveti trije kralji). Okrasje je na hlebček največkrat dodano v simetričnem redu. Poprtnik pečejo za uživanje doma ter za predstavitev na razstavah.**

**V božičnem času na tem območju potekajo številne dejavnosti, ki omogočajo prenašanje znanja peke poprtnika z generacije na generacijo – od razstav in predavanj do delavnic priprave poprtnikov.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **ROB (VELIKE LAŠČE)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **466432** X: **78213**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00044.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2011**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **28.5.2013**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-13-00004-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00014-11-01

Datum: 15.7.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **107**

**Skupina gospodinj iz Ribniške doline, Marinka Vesel  
Kot pri Ribnici 10a, 1310 Ribnica**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Ribniški dolini poprtnik, imenovan župnek, pripravljajo gospodinje na dan pred božičem (24. december). V nekaterih družinah spečejo več župnekov, za vsakega družinskega člana, ali pa na kruh položijo toliko ptičkov ali 'pickov' (piščančkov), kolikor je družinskih članov. Navada je, da božični kruh krasi mizo vse do praznika svetih treh kraljev (6. januarja) – takrat se razreže in razdeli med družinske člane in da v uživanje živini v hlevu. Znanje priprave poprtnika se prenaša predvsem iz roda v rod znotraj družin.**

**Župnek zamesijo iz boljšega krušnega testa in nanj položijo okrasje, ki je v Ribniški dolini predvsem v obliki jaslic. Na sredini kruha običajno oblikujejo Jezusa, okoli položijo ptičke ali picke ter ga dodatno okrasijo s kito. Nekateri izoblikujejo tudi figure Jožefa, Marije, oslička, volička, palme ali rožice, ki jih razporedijo okoli osrednje figure. Nekateri za okrasje uporabljajo kvašeno testo, drugi figure naredijo iz bolj trdega slanega nekvašenega testa, ki ga je lažje oblikovati in lepše obdrži prvotno obliko.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **KOT PRI RIBNICI (RIBNICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **475065** X: **66771**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00107.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2012**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **15.7.2015**

Številka: **Rzd-01-15-00014-03**

Razlog:

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00016-11-01

Datum: 19.6.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **108**

**Skupina gospodinj iz okolice Dolskega, Dora Škafar  
Dolsko 100, 1262 Dol pri Ljubljani**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Poprtnik se v Dolskem in okolici peče pred božičem, 24. decembra. Na praznik svetih treh kraljev (6. januarja) se poprtnik razdeli med člane družine. Znanje peke poprtnika se prenaša znotraj družin.**

**Gospodinje pečejo poprtnik iz krušnega testa, testa kot za potice, ki se tudi pečejo v tem času, ali iz krušnega in ajdovega testa v plasteh. Okrasijo ga različno. Največkrat naredijo štiri zareze, te predstavljajo štiri letne čase in blaginjo čez vse leto. Poprtnike krasijo tudi s ptički, ki jih je toliko, kot je otrok v družini, ali s testom v obliki klasja ali z napisom IHS.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **DOLSKO (DOL PRI LJUBLJANI)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **475601** X: **105656**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00108.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Dora Škafar, 2008**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne:

Številka:

Razlog: **neznano**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

### 10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:



## 11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00017-11-01

Datum: 3.8.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **110**

**Skupina gospodinj iz Svibnega in okolice Radeč, Marjana Dolinšek  
Počakovo 21, 1433 Radeče**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Svibnem in okolici Radeč je tradicija priprave božičnega kruha, ki ga imenujejo poprtnik, danes še zelo prisotna v družinskih krogih kot del praznovanja svetih treh kraljev (6. januar). Tradicija priprave poprtnika se večinoma prenaša znotraj družine, med generacijami.**

**Kruh gospodinjne zamesijo iz boljšega testa in ga pečejo kot hlebec, nekatere ga spečejo tudi v modelu. V preteklosti je bil kruh nekrašen, dodali so mu lahko samo na sredini zarezan križ. Danes poprtnik tudi krasijo. Nekateri gospodinj sledijo tradiciji in pred pečenjem z nožem le naredijo zareze v obliki križa (lahko tudi dvojnega). Druge kruh krasijo, pogosto se pojavljajo motivi križa (na sredini kruha, lahko tudi pleten iz kitke), kitke, ptički (en ali trije) ali srce.**

**Priprava poprtnika je še danes pogosto povezana z običajem 'skakanja', ki se izvede pred zaužitjem kruha. Ko odrežejo kos kruha, ga mati ali druga starejša oseba pridrži v zraku, otroci morajo nato skakati, dokler ne dosežejo kosa kruha. Velja, da bodo v naslednjem letu zrasli za toliko, kolikor skočijo.**

**K splošnemu ohranjanju kulinarične dediščine na tem območju veliko pripomore Društvo kmečkih žena Arnika iz Svibnega, ki združuje okoli 60 članic. Z različnimi dejavnostmi (tečaji, razstavami, prireditvami) ohranjajo dediščino ter krepijo povezanost med krajanji.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **POČAKOVO (RADEČE)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **507859**

X: **101295**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00110.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Alenka Škamperle, 2015**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **3.8.2015**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-15-00017-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00017-11-02

Datum: 3.8.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **111**

**Skupina gospodinj iz Loškega Potoka, Marija Turk  
Retje 130, 1318 Loški Potok**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Loškem Potoku gospodinja pripravljajo poprtnik, imenovan župnek, dan pred božičem (24. december).**

**Župnek pripravijo iz boljšega testa, ga okrasijo in večinoma spečejo v okrogli posodi tako, da je visok. Iz testa oblikujejo tudi okrasje. Na sredino božičnega kruha položijo Jezuščka, nekateri okoli njega dodajo tudi Jožefa, Marijo in toliko golobic, kolikor je pri hiši otrok.**

**Golobice oblikujejo tako, da iz testenega svaljka napravijo vozec ter oblikujejo ptičjo glavo in rep. Ob robu župneka namestijo kito. Nekateri gospodinja položijo na kruh 12 testenih kroglic (bunkic), ki predstavljajo 12 mesecev. Druge dodajo tudi druge verske motive, npr. križ ali napis IHS.**

**Iz preostalega testa za otroke spečejo tudi posamezne večje golobice. Otrokom povedo, da bodo golobice na sveti večer pele. Župnek in golobice dajo na božični večer na mizo, ga blagoslovijo in ob njem molijo. Enako naredijo na druga dva sveta večera. Ponekod spodnji del župneka za božič pojedjo in za blagoslov prihranijo le zgornji del z okraski ali pa samo Jezuščka.**

**Gospodinja hranijo kruh med svetimi večeri v skrinji ali zavitega v foliji, da se ne posuši. Za svete tri kralje kruh razrežejo, pojedjo ga družinski člani in živali pri hiši, drobtine pa potresejo po gredici ali njivi, kjer naj bi potem zrastle kamilice.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **RETJE (LOŠKI POTOK)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **468272** X: **62107**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00111.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Tanja Lavrič, 2015**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **3.8.2015**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-15-00017-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00021-11-01

Datum: 12.8.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **118**

**Skupina gospodinj Loške doline in Babnega Polja, Ana Zakrajšek  
Ograde 15, 1386 Stari trg pri Ložu**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Loški dolini in na Babnem Polju božični kruh imenujejo župn'k. Gospodinje ga pečejo po izročilu svojih mam in starih mam.**

**Za božični kruh zamesijo boljše testo, ki ga spečejo v okrogli posodi, nekatere gospodinje pa ga spečejo v obliki hlebca. Po vrhu ga okrasijo s kito in golobicami, nekatere gospodinje golobice samo naložijo okrog že pečenega kruha.**

**Gospodinje, ki so se preselile od drugod, so prinesle znanja od doma in še vedno pečejo po tem izročilu (npr. iz Loškega Potoka pečejo župn'k in dva prijatla – manjša hlebčka).**

**Božični kruh pečejo za božič, blagoslovijo pa ga na vse tri svete večere. Ta praznični kruh ostane na mizi do praznika svetih treh kraljev, ko ga razrežejo in razdelijo med člane družine in domače živali.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **STARI TRG PRI LOŽU (LOŠKA DOLINA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **459568**

X: **63911**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00118.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Ana Zakrajšek, 2014**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **12.8.2015**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-15-00021-03**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00026-11-01

Datum: 27.10.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **123**

**Skupina gospodinj iz Cerknice, Majda Debevc  
Cesta na jezero 19, 1380 Cerknica**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

V Cerknici in okolici poprtnik imenujejo župnek ali župn'k. V preteklosti so gospodinjke pekle župnek dan pred božičem. Ker je moral biti visok, so ga pekle v visokih kovinskih posodah ('kastrolah'). Krasile so ga le nekatere gospodinjke, in sicer so mu dodajale predvsem pletenice (ob zgornjem robu župneka) in ptičke (na sredini ali po celotni zgornji površini kruha). Navada je bila, da je župnek krasilo toliko ptičkov, kolikor je bilo pri hiši otrok, ali pa za vsakega člana družine eden.

Na sveti večer so lepo pogrnili mizo, nanjo položili župnek, poleg pa postavili svečo, razpelo, posodico z blagoslovljeno vodo in zeleno vejico pušpana ali smreke. Župnek so navadno pokrili z najboljšim prtjem, ki ga je gospodinja imela. Na mizi je ostal tudi na božični dan. To so ponovili še na silvestrovo in novega leta dan ter na večer pred svetimi tremi kralji. V dnevih med prazniki so celotno postavitve umaknili. Na praznik svetih treh kraljev zjutraj se je še zadnjič okoli župneka zbrala vsa družina, nato ga je oče razrezal. Prvi odrezan trikotnik so običajno postavili najmlajšemu otroku na glavo in veljalo je, da bo v tem letu zrasel za višino odrezanega kosa. Vsak član družine je dobil svoj kos in ga navadno nadrobil v skodelico ječmenove kave. Po zajtrku so ostanek župneka odnesli v hlev in ga dali domači živini.

V zadnjih letih se običaj peke božičnega kruha v Cerknici in okolici ponovno obuja. Za prenos tega znanja so zaslužne predvsem članice Društva deklet in žena na podeželju Klasje, ki vsako leto na dan pred božičem napečejo božični kruh in ga ponudijo obiskovalcem prazničnih kulturnih prireditev. Za promocijo skrbi še Turistično društvo Notranjska, v sodelovanju z Zavodom Parnas pa je bila 2012 organizirana tudi delavnica peke župneka.

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **CERKNICA (CERKNICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **450959** X: **72142**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00123.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Majda Debevc, 2015**



### 6. OPOMBE



7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **27.10.2015**

Številka: **Rzd-01-15-00026-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI



Številka Rzd-01-15-00026-11-02

Datum: 27.10.2015

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **124**

**Skupina gospodinj iz okolice Žužemberka, Slavka Legan  
Nad Miklavžem 17, 8360 Žužemberk**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Žužemberku in okolici je peka poprtnikov danes še živa. Gospodinje pečejo ta božični kruh največkrat pred praznikom svetih treh kraljev.**

**Poprtnik gospodinje okrasijo s tremi ptički (tički), ki predstavljajo svete tri kralje. V glavnem imajo poprtniki obliko hlebca, okraske pa gospodinje oblikujejo različno. Ideje za oblikovanje takega božičnega kruha gospodinje iz Žužemberka in okolice dobijo tudi na kuharskih tečajih, ki jih organizira Društvo podeželskih žena Žužemberk.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **ŽUŽEMBERK (ŽUŽEMBERK)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **494782** X: **76088**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00124.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Vlado Kostevc, 2015**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **27.10.2015**

Številka: **Rzd-01-15-00026-03**

Razlog: **pobuda**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

### 10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

### 11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-17-00004-11-01

Datum: 16.3.2017

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **159**

**Skupina gospodinj iz Šentruperta, Vida Končina  
Okrog 11, 8232 Šentrupert**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Šentrupertu je priprava poprtnikov prisotna le v nekaterih družinah. Gospodinje na predvečer praznika Svetih treh kraljev spečejo boljši kruh, ki ga v družinskem krogu pojedjo na praznično jutro.**

**Gospodinje pečejo različne oblike poprtnikov – ene v obliki hlebca z nekaj pravokotno prekrizanimi zarezi na vrhu, brez drugih okrasov, druge ga pečejo kot hlebec ali v modelu, po vrhu pa ga okrasijo s ptički, kito, rožami, klasjem. Število ptičkov na poprtniku običajno pomeni število otrok pri hiši, ponekod štirje ptički ponazarjajo letne čase. Poznana je šega skakanja za poprtnikom, ko mama (ali oče) drži kos poprtnika visoko v zraku, otroci pa se stegujejo za njim, da bodo čim bolj zrasi v naslednjem letu. V preteklosti je košček poprtnika dobila tudi živina v hlevu.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **OKROG (ŠENTRUPERT)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **505098** X: **94434**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00159.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2017**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **16.3.2017**

Številka: **Rzd-01-17-00004-03**

Razlog: **pobuda**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-17-00005-11-01

Datum: 16.3.2017

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec: Identifikacija nosilca: **160**

**Skupina gospodinj iz Ivančne Gorice, Nada Seliškar  
Znojile 9, 1301 Krka**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Na območju Ivančne Gorice številne gospodinjje za božič ali za svete tri kralje pripravljajo poprtnik, ki ga ponekod imenujejo kar božični kruh. Pečejo ga iz boljšega testa v obliki hlebcev, ki jih okrasijo s ptički, katerih število ponazarja število otrok pri hiši ali letne čase. Nekatere gospodinjje poprtnike krasijo s kito, ki jo namestijo okrog hlebca in ki ponazarja povezanost družine ali prepletene vezi. Druge poprtnikom dodajajo letnico novega leta, napis IHS, žitno klasje, listke, na resice narezan trak v obliki krone, če je na poprtniku še prostor, pa včasih oblikujejo božično zvezdo. Mlajše gospodinjje dodajajo poprtnikom tudi sodobnejše oblike okraskov (npr. vrtnice). Na božični dan, štefanovo ali svete tri kralje poprtnik ponudijo vsakomur, ki pride k hiši. Ptičke dobijo otroci, včasih pa so jih botre podarjale krščencem. Poznajo rek: če pokusiš več poprtnikov, si bolj močan.

Prenos znanja poteka znotraj družin oz. na delavnicah, nekatere gospodinjje so se poprtnik naučile peči kar same. Večina jih je vključena v Društvo podeželskih žena Ivanjščice, ki se udeležuje državnih razstav v Dobropolju, sodelujejo pa tudi na tematskih tržnicah v zimskem času v Ivančni Gorici.

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **ZNOJILE PRI KRKI (IVANČNA GORICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **483889** X: **82851**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00160.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2016**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **16.3.2017**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-17-00005-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-17-00006-11-01

Datum: 16.3.2017

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **161**

**Skupina gospodinj iz Sodražice, Martina Pirnat  
Zavrti 5, 1317 Sodražica**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V Sodražici, kjer je peka poprtnikov še zelo prisotna, so si poprtniki zelo različni glede na to, od kod so se primožile gospodinjne. Običajno so svoje znanje priprave poprtnika prinesle s seboj k hiši, kakšen element pa dodale tudi na novo. Imenujejo ga župnek ali poprtnik.**

**Nekatere gospodinjne ga pečejo v modelu, nekatere pa v obliki hlebca. Umesijo boljše testo, ki ne sme biti presladko, tretjino testa namenijo izdelavi okraskov, preostali del pa namestijo v nižji model (posodo) in ga malo potlačijo. Spletejo kito (iz treh svaljkov) ali vrvico (zavijejo le dva svaljka) in jo namestijo okrog poprtnika (po robu ali bolj pri sredini). Na poprtnik položijo tri golobice, ki pomenijo tri svete večere, nekatere dodajo toliko ptičkov, kolikor je otrok v družini. Na sredino položijo Jezuščka, lahko leži na odejici ali je z njo pokrit, ali pa je ovit v poveje, oči pa mu oblikujejo iz jabolčnih pečk. Dodajajo tudi druge okraske, npr. koklje, bunkice, ki predstavljajo mesece, napis IHS, spiralo in novejše okraske po lastnih idejah (npr. sito, lesene žlice). Nekatere gospodinjne izdelujejo okraske iz vlečenega testa z jajcem ali brez.**

**Pečejo ga predvsem za svete tri kralje, nekatere že za božič. Ko ga razrežejo, ga dajo pokusiti tudi domačim živalim.**

**Prenos znanja poteka znotraj družin in na delavnicah. Gospodinjne z območja Sodražice svoje poprtnike razstavljajo na državni razstavi v Dobropolju, sodelujejo pa tudi na razstavah župneka v Loškem Potoku.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **SODRAŽICA (SODRAŽICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **472103** X: **68561**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00161.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Metka Starič, 2015**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **16.3.2017**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-17-00006-03**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI





Številka: Rzd-01-17-00010-11-01

Datum: 30.6.2017

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **166**

**Skupina gospodinj z Blok, Ana Pakiž  
Nemška vas 9, 1385 Nova vas**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Na Blokah z okolico znanje peke božičnega kruha ali župneka ohranjajo predvsem starejše gospodinjje, ki svoje znanje prenašajo tudi na mlajše generacije. Nekatere gospodinjje župnik pečejo na božični večer, druge na predvečer svetih treh kraljev. Ko zvečer v cerkvi zazvoni, postavijo župnek na mizo in ga pokropijo z blagoslovljeno vodo. Naslednje jutro ga pokrižajo in za vsakega člana družine odrežejo svoj kos. Kos župneka dobi tudi živina. Vsak član družine župnek dobi z namenom, da bo vse leto zdrav. Ponekod je še ohranjena navada, da na božični večer poleg župneka na mizo postavijo še posodo z blagoslovljeno vodo, križem in klobukom (če koga boli glava, se ga s klobukom »opaha«). Župnek se potem za vse tri svete večere blagoslovi, na svete tri kralje pa se ga razreže. Župnek pečejo iz bele moke, masla in jajc. Testo okrasijo s kito in 'pitkami' ali ptički iz testa, nekatere gospodinjje poleg kite okoli hlebca dodajo na sredino tudi napis IHS.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **NEMŠKA VAS NA BLOKAH (BLOKE)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **461842** X: **70672**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00166.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:  
**Stanislav Jakopin, 2013**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **30.6.2017**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-17-00010-03**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-18-00005-11-01

Datum: 17.5.2018

## opis nosilca enote nesnovne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00022**

Ime enote: **Priprava poprtnikov**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec: Identifikacija nosilca: **180**

**Skupina gospodinj iz Tržišča in okolica Sevnice, Milena Jene  
Kaplja vas 6, 8295 Tržišče**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**V skupino gospodinj iz Tržišča in okolice Sevnice so vključene posameznice z omenjenega območja, ki jih povezuje znanje priprave božičnega kruha – poprtnika. Danes večina gospodinj peče poprtnik na dan svetih treh kraljev. Poprtnik okrasijo s testenimi okraski v obliki križa, napisa IHS, kitami in ptički. Ko jih razrežejo, prve kose vedno dobijo otroci, nekaj ga namenijo tudi živini s prošnjo za zdravje v hlevu. V preteklosti je poprtnik veljal za boljši kruh v obliki hlebca iz mlečnega testa z jajci in maslom. Po vrhu je bil poprtnik okrašen s križem, napisom IHS, kitami ali ptički iz testa. Gospodinje so ga večinoma pekle za božič in ga pustile pokritega na mizi vse do svetih treh kraljev. Na ta dan so ga ob treh popoldne odkrile, takrat so z blagoslovljeno vodo blagoslovili hišo, nato pa so poprtnik razrezali. Veljalo je, da so morali otroci skočiti, ko je mama za vsakega posebej dvignila kos kruha. Kolikor je otrok skočil, toliko je zrasel v tistem letu. Poprtnik so kot prošnjo za zdravje živali namenili tudi živini.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **TRŽIŠČE (SEVNICA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **514719** X: **90854**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00180.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:  
**Milena Jene, 2018**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **17.5.2018**

Razlog: **pobuda**

Številka: **Rzd-01-18-00005-03**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Razlog:

Številka:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI