



Priloga: Rzd-01-13-00014-01

Datum: 20.9.2013

## opis enote žive kulturne dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00024**

Ime enote: **Priprava prostih povitic in belokranjskih povitic**

Sinonimi imena enote:

### 2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

**prehrana**

Tipološka gesla:

**priprava povitic, peka**

Kratek opis:

**Prosta povitica in belokranjska povitica sta jedi, pripravljene iz vlečenega testa z različnima nadevoma, ki ju vse leto pripravljajo v Beli krajini.**

Opis:

Prosta povitica, imenovana tudi prosta potica ali poftica, in belokranjska povitica, imenovana tudi povética, sta jedi, ki ju danes vse leto pečejo v Beli krajini. Obe povitici sta pripravljene iz vlečenega testa, med seboj se razlikujeta le v nadevu. Oba tipa povitic sta na jedilnikih ob različnih priložnostih na območju Bele krajine. V preteklosti so ju gospodinje najpogosteje pekle ob petkih ter ob različnih dogodkih vsakdanjika in praznika. Poleg proste in belokranjske povitice so pripravljale tudi povitice iz krompirjevega, kvašenega ali nekvašenega testa z različnimi nadevi (orehi, rožiči, rozinami, ocvirki). Gospodinje se pri pripravi teh jedi niso ravnale po natančnih receptih, saj ti niso bili zapisani, temveč so se prenašali ustno. Jedi so pripravljale po svojem okusu in s sestavinami, ki so jih imele na voljo.

Prosta povitica je droben, polžasto oblikovan zvitek iz vlečenega testa. Kakor že njeno ime pove, prosta povitica velja za "preprostejšo" vrsto povitice. Na razvlečeno testo se nanesejo stopljena maščoba in razžvrkljana jajca ter se potrosi sol. Tako pripravljeno testo se zvije v kolobar in po vrhu premaže s stepenim jajcem. Pečene plasti testa se ne smejo med seboj preveč sprijemati, kar daje povitici krhkost. Lahko se ponudi takoj po peki, saj je takrat najokusnejša. Strežejo jo kot samostojno jed, razrezano na kose, običajno dolge od 8 do 10 cm. Prosta povitica je na krožnikih ob vsakdanjih dneh.

Testo za belokranjsko povitico se pripravi enako kot pri prosti povitici, le da se premaže z maščobo, jajci in domačim sirom ali s skuto in pregreto smetano, imenovano "škrlupci". Nadevano testo se zavije v dolg tanek zvitek, ta se po vrhu premaže s stepenim jajcem ali jajčnim rumenjacom. Ko je belokranjska povitica pečena, listi med seboj ne smejo biti sprijeti. Postreže se narezana na kolobarje. Belokranjska povitica je v nasprotju s prosto povitico zaradi nadeva bolj sočna.

Izvor nastanka povitic ni natančno znan. Verjetno so jih na območje Bele krajine v 15. in 16. stoletju prinesli Uskoki, begunci z Balkana pred Turki.

Datacija:

**15. stol. (domnevno)**

### 3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **METLIKA (METLIKA)**

Opis lokacije:

**Bela krajina**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **525300** X: **56430**

### 4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

**več nosilcev**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02\_00024.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Tomo Jeseničnik, 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: **Belokranjski muzej Metlika**

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

**Prosta povitica in belokranjska povitica med domačini ostajata prepoznavni kot kulinarčni posebnosti Bele krajine, ki ju pripravljajo vse leto. V zadnjih letih sta dosegli širšo prepoznavnost tudi zaradi njune vključenosti na jedilnike številnih belokranjskih gostiln, ki ju svojim gostom ponujajo kot tradicionalni belokranjski jedi. Zanimivi sta tako za izdelovalce kot porabnike, zato se njuna priprava med domačini vedno bolj uveljavlja, znanje o izdelavi pa se prenaša tudi na mlajše generacije. Povitici vplivata na kulinarčno pestrost območja in sta vključeni v turistično ponudbo ter predstavljata del regionalne identitete.**

### 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: **28.5.2013**

Št.: **Rzd-01-13-00006-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne: **20.9.2013**

Št.: **Rzd-01-13-00014-03**

Razlog: **odprava napak**

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00006-11-01

Datum: 28.5.2013

## opis nosilca enote žive dediščine

### 1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00024**

Ime enote: **Priprava prostih povitic in belokranjskih povitic**

### 2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **46**

**Društvo kmečkih žena Metlika**

**Mestni trg 24, 8330 Metlika**

### 3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

**Društvo kmečkih žena Metlika združuje članice s širšega območja Bele krajine, ki svoje znanje priprave belokranjskih kulinarčnih dobrot posredujejo na kuharskih tečajih, predavanjih in delavnicah. Društvo vsako leto pripravi razstavo belokranjskih jedi, članice sodelujejo na sejmi in drugih družabnih dogodkih v Beli krajini. Od ustanovitve leta 1975 je društvo izdalo štiri knjižice z recepti za pripravo belokranjskih jedi.**

### 4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **METLIKA (METLIKA)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **525116** X: **56282**

### 5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF\_02N\_00046.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

**Alenka Mežnaršič, 2013**



### 6. OPOMBE

### 7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

### 8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **28.5.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00006-03**

Razlog: **pobuda**

### 9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

### 10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

### 11. ZAZNAMKI