



Priloga: Rzd-01-13-00011-01

Datum: 17.7.2013

opis enote žive kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00026**

Ime enote: **Priprava prleških gibanic**

Sinonimi imena enote:

Prleška gūbanca, Prepogjenca

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **gospodarska znanja in veščine**

Podzvrsti:

prehrana

Tipološka gesla:

priprava gibanic, peka

Kratek opis:

Prleška gibanica je praznična pogača, značilna za območje Prlekije. Pripravljena je iz več plasti vlečenega testa ter nadeva iz skute in kisle smetane. To tradicionalno prleško jed so v preteklosti pripravljali ob velikih delih in praznikih.

Opis:

Prleška gibanica, imenovana tudi gūbanca ali prepogjenca, je praznična pogača, ki sodi med najbolj znane jedi tradicionalne prleške kuhinje. Gibanice sodijo med pečene močnate jedi, ki so jih v preteklosti imenovali s splošnim nazivom pogače. Predstavljajo dobro ohranjeno kulinarično posebnost na celotnem severovzhodnem območju Slovenije, predvsem v Prekmurju, Prlekiji, Halozah in Slovenskih goricah. Gibanica se imenuje po besedi gūba (guba), ki označuje posamezno plast vlečenega testa.

Prleško gibanico so v preteklosti pripravljali kot eno izmed boljših prazničnih in obrednih jedi, ki so se od vsakdanjih ločile zlasti po sestavinah in načinu pripravljanja in so bile večini prebivalstva med letom nedostopne. Pripravljali so jo ob posebnih priložnostih, kot so večja dela na kmetijah, in ob praznikih ter praznovanjih, npr. ob kolinah, trgatvi, žetvi, košnji, za božič, veliko noč, ob sedminah, in v času, ko so pri hiši dokončali kako gradnjo. Ob prazniku vseh svetih so gibanice preko noči pustili na mizi za duše umrlih.

Prleška gibanica predstavlja eno izmed starejših, preprostejših oblik gibanic, ki je pripravljena iz več plasti vlečenega testa in nadeva iz skute in kisle smetane. Je značilne okrogle oblike in se po tradiciji peče na loparjih ali v okroglih lončenih pekačih v krušni peči ali pečici. Testo, ki ga razvlečejo po meri okroglega lončenega pekača, imenovanega gibančna skleda, in ki visi čez pekač, razrežejo na tri do devet enakih delov (voglov), ki jih nato pokrivajo (gubajo) čez nadev. To ponavljajo do vrhnje plasti testa, ki jo prelijejo s kislom smetano z jajcem in stopljenim maslom. Pečeno so v preteklosti razrezali na trikotne kose, danes pa poleg tradicionalne okrogle oblike pečejo tudi oglete gibanice, ki jih ponudijo razrezane na kvadratne kose. V preteklosti so prleško gibanico pripravljali kot samostojno jed, danes pa jo uživajo kot sladico, zato nadev tudi sladkajo, mu dodajajo rozine in gibanico po vrhu potresejo s sladkorjem v prahu. Danes je

prleška gibanica kot tradicionalna lokalna jed pomembna za razvoj lokalnega gostinstva in turizma; s peko gibanic kot dopolnilno dejavnostjo se ukvarjajo tudi nekatere gospodinje. Še vedno predstavlja tudi del prazničnih jedilnikov območja, saj jo pripravljajo ob priložnostih, kot so trgateve in praznovanja.

Gibanice so se na območju severovzhodne Slovenije verjetno razvile iz lokalne krušne dediščine. Najstarejša pisna omemba gibanice datira v 17. stoletje, ko se prvič omenja presnec, ki pomeni obredni kruh iz nekvašenega testa, v kmečkem okolju tudi gibanico. Gibanico kot značilno jed v severovzhodni Sloveniji etnografski spisi omenjajo že v 19. stoletju, kot pecivo z različnimi nadevi, npr. s sirom, smetano, maslom, medom, orehi, makom, tudi jabolki, repo, zeljem in bučami. Takrat se je ime gibanica ponekod po Sloveniji uporabljalo tudi za poimenovanje božičnega ali ženitovanjskega kruha.

Datacija:

17. stol. (omemba), 19. stol. (omemba)

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje: **KOG (ORMOŽ)**

Opis lokacije:

Območje severovzhodne Slovenije, predvsem Prekmurje, Prlekija, Haloze in Slovenske gorice.

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **596720** X: **147420**

4. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

več nosilcev

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02_00026.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Maja Godina Golija, 2010



6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

osnovne varstvene usmeritve za živo dediščino

7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Pokrajinski muzej Murska Sobota**

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

Prleška gibanica predstavlja pomemben del kulinarčne dediščine v slovenskem prostoru. Njeno ohranjanje ima velik pomen za lokalno prebivalstvo in lokalne gospodarske dejavnosti, kot so turizem, gostinstvo in obrt, ter za ohranjanje in širjenje znanja o lokalni kulinariki. Priprava prleške gibanice, katere receptura se prenaša iz roda v rod, pripomore tudi h krepitvi lokalne identitete ter prispeva k posebnosti in pestrosti območja, na katerem je prisotna.

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: **17.7.2013**

Št.: **Rzd-01-13-00011-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-13-00011-11-01

Datum: 17.7.2013

opis nosilca enote žive dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00026**

Ime enote: **Priprava prleških gibanic**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **51**

Veronika Hlebec

Kog 108, 2276 Kog

<http://www.hlebec-kog.net>

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Veronika Hlebec pripravlja prleško gibanico na Turistično vinogradniški kmetiji Hlebec v Kogu. Samostojno jo pripravlja od leta 1973, ko ji je recepturo predala tašča. Na kmetiji se s turistično dejavnostjo ukvarjajo od leta 1993. Takrat so odprli vinotoč, leta 2003 pa turistično kmetijo s sedmimi sobami. Kot tradicionalna lokalna specialiteta predstavlja del ponudbe za goste tudi prleška gibanica.

4. LOKACIJA NOSILCA

Naselje: **KOG (ORMOŽ)**

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **595888** X: **146906**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00051.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Maja Godina Golija, 2010



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **17.7.2013**

Številka: **Rzd-01-13-00011-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Številka:

Razlog:

11. ZAZNAMKI