



Priloga: Rzd-01-17-00008-01

Datum: 6.6.2017

opis enote nesnovne kulturne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE

EID: **2-00058**

Ime enote: **Peka velikonočnih oblatov**

Sinonimi imena enote:

Izdelovanje velikonočnih ublatov

2. OPIS ENOTE DEDIŠČINE

Zvrst dediščine: **šege in navade**

Podzvrsti:

letne šege

Tipološka gesla:

izdelovanje velikonočnih oblatov, blagoslov, velika noč

Kratek opis:

Velikonočni oblati so velike okrogle ali ovalne hostije s krščansko simboliko, ki jih iz nekvašenega testa pečejo pred veliko nočjo v številnih krajih po Sloveniji. Nosijo jih k blagoslovu in jih uživajo kot del velikonočnih jedi.

Opis:

Velikonočne oblate iz nekvašenega testa v obliki velike okrogle ali ovalne hostije z odtisnjeno krščansko simboliko pečejo, blagoslavlajo in uživajo kot del velikonočnih jedi v nekaterih krajih po Sloveniji, npr. v Tuhinjski dolini, v dolini Črni graben, v Moravški dolini vse do Vač, na Mali Loki pri Ihanu, v okolici Domžal in Ljubljane (Dolsko, Vižmarje, Tacen, Polhov Gradec ...), ponekod na Gorenjskem in na Notranjskem (Ilirska Bistrica, Hrušica ...).

Oblati so izdelani iz 'opresnega' oziroma nekvašenega testa iz moke in vode, v obliki velike okrogle ali ovalne hostije. Za njihovo peko nekateri še vedno uporabljajo železne klešče, na katere vlijejo testo in klešče poddržijo nad odprtim ognjem, kar je zahtevno in dolgotrajno opravilo. Večina ljudi danes za peko uporablja posebne dvodelne električne pekače ali kovinske klešče, ki po peki na vliči testeni ploskvi oblata pustijo odtis s krščansko simboliko. Peka velikonočnih oblatov se je ohranila kot del velikonočnih šeg med farani posameznih župnij. V nekaterih župnijah velikonočne oblate pečejo mežnarji ali mežnarice, v drugih posamezni farani, pečejo jih tudi v samostanih (npr. na Mali Loki pri Ihanu). Znanje peke velikonočnih oblatov se prenaša na zainteresirane posameznike znotraj župnij predvsem takrat, ko nekdo ne zmore ali ne želi več peči oblatov.

Velikonočni oblati so del jedi, ki jih ljudje nesejo na veliko soboto v cerkev k velikonočnemu blagoslovu. Ponekod med farane oblate delijo župniki pred cerkvijo po mašah na cvetno nedeljo, drugod jih farani pridejo iskat na dom k tistim, ki jih pečejo. V nekaterih župnijah nosijo oblate skupaj z blagoslovljenim ognjem v domove na veliko soboto zjutraj. Navadno dajo ljudje za oblate prostovoljne prispevke.

Oblate skupaj z velikonočnimi jedmi nesejo k blagoslovu. Jerbas, košaro ali cekar z jedmi po blagoslovu prinesejo domov in ga postavijo na praznično pogrnjeno mizo.

Jedi navadno pustijo v košari do naslednjega jutra, ko se ob velikonočnem zajtrku zbere vsa družina. Takrat člani družine na začetku obedovanja zaužijejo vsak svoj oblat. V preteklosti so imeli en oblat za vso družino, ki ga je pred velikonočnim zajtrkom glava družine razdelil med člane družine. Oblati so zelo priljubljeni zlasti med otroki, saj so prijetnega blagega okusa in čvrsto hrustajo.

Peka velikonočnih oblatov ima tradicijo že (vsaj) od prve polovice 20. stoletja. Edini do sedaj znani vir, ki omenja, kje so kot posebnost velikonočnemu blagoslovu dodajali tudi velikonočne oblate, je knjiga Nika Kureta Praznično leto Slovencev (1965). Po pripovedovanju ljudi iz krajev s tradicijo peke oblatov pa so jih pekli vsaj že v prvi polovici 20. stoletja.

Datacija:

prva polovica 20. stol. (domnevno)

3. LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

Naselje:

Opis lokacije:

Tuhinjska dolina, dolina Črni graben, Moravška dolina do Vač, Mala Loka pri Ihanu, okolica Domžal, okolica Ljubljane (Dolsko, Vižmarje, Tacen, itd.), Gorenjska (Smlednik), Notranjska (Ilirska Bistrica, Hrušica)

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_00058.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Anja Jerin, 2015



6. VARSTVENE USMERITVE ZA ENOTO

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

Opis usmeritev:

osnovne varstvene usmeritve za nesnovno dediščino

7. PRISTOJNOSTI

Pristojna institucija: **Slovenski etnografski muzej**

Strokovna področja:

etnologija

8. POVEZAVA ENOTE Z DRUGIMI ENOTAMI REGISTRA

Register nesnovne kulturne dediščine:

Register nepremične kulturne dediščine:

Register premične kulturne dediščine:

Slovenski etnografski muzej

9. UTEMELJITEV VPISA

Tradicija peke in blagoslova velikonočnih oblatov je pomemben del kulturne dediščine v posameznih župnijah po Sloveniji. Kljub temu da šega ni vsesplošno znana, je pomemben del lokalne identitete, kar je razvidno predvsem iz ohranjanja peke oblatov po župnijah, v katerih se znanje in oprema za peko oblatov prenašata na zainteresirane posameznike oz. družine z generacije na generacijo.

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: **6.6.2017**

Št.: **Rzd-01-17-00008-03**

Razlog: **pobuda**

14. SPREMEMBA REGISTRA

Sprememba dne:

Št.:

Razlog:

15. IZBRIS IZ REGISTRA

Izbris dne:

Št.:

Razlog:

16. ZAZNAMKI



Številka: Rzd-01-17-00008-11-01

Datum: 6.6.2017

opis nosilca enote nesnovne dediščine

1. IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINE

EID: **02-00058**

Ime enote: **Peka velikonočnih oblatov**

2. NOSILEC IZROČILA, ZNANJA ALI DEJAVNOSTI

Nosilec:

Identifikacija nosilca: **163**

Jože Bokal

Dolsko 63, 1262 Dol pri Ljubljani

3. OPIS DEJAVNOSTI NOSILCA

Opis (posebnosti glede na opis enote dediščine):

Jože Bokal peče velikonočne oblate v župniji sv. Helene v Dolskem, kjer jih farani dodajo k velikonočnim jedem in nosijo k velikonočnemu blagoslovu. Oblate pripravi iz moke in vode, za peko uporablja poseben pekač, ki pusti v končnem izdelku odtis Jezusovega monograma. V predvelikonočnem času speče okoli 1400 oblatov.

V župniji sv. Helene v Dolskem je oblate nekoč pekel mežnar in si s tem prislužil kakšen dodaten denar za preživetje. Pozneje je to nalogo prevzela župnikova gospodinja. Ko sta odšla z župnikom v drugo župnijo, jih nekaj časa ni pekel nihče. V Dolskem danes delajo oblate 'pri Borc' (pri Bokalovih). Jože Bokal opravlja tudi naloge mežnarja. Pobudnica za prevzem peke oblatov je bila njegova žena. Poseben pekač so dobili v župnišču; ko se je pokvaril, so kupili novega v Italiji. Marsikje primanjkuje pekačev za peko, vendar Jože Bokal iz Dolskega, ki rad nauči peke oblatov vsakogar, tudi pekač z veseljem posodi na dom. Pri peki oblatov mu pomagajo družinski člani.

4. LOKACIJA NOSILCA

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

Geokode lokacije (G-K koordinate centroida): Y: **475555** X: **105639**

5. KARAKTERISTIČNI PRIKAZ

Foto datoteka: **KF_02N_00163.jpg**

Avtorstvo in avtorske pravice prikaza:

Anja Jerin, 2015



6. OPOMBE

7. KVALITETA PODATKOV

Natančnost centroida: **1 m - 3 m**

8. VPIS NOSILCA

Vpis dne: **6.6.2017**

Številka: **Rzd-01-17-00008-03**

Razlog: **pobuda**

9. SPREMEMBA NOSILCA

Sprememba dne:

Številka:

Razlog:

10. IZBRIS NOSILCA

Izbris dne:

Razlog:

Številka:

11. ZAZNAMKI