

## ŽIVA KULTURNA DEDIŠČINA SLOVENIJE

### Prleška gibanica

**Ime:** Prleška gibanica

**Zvrst:** Gospodarsko znanje

**Podzvrst:** Prehrana

**Predmetna oznaka:**

**Lokacija:** Kog, občina Ormož

**Nosilec izročila, znanja ali dejavnosti:** Verica Hlebec (Kog 108, 2276 Kog, tel. 02 7137060, e-pošta: tkhlebec@siol.net)

**Geokode lokacije (GPS):** Domačija Hlebec N 46° 27' 34,05", E 16° 14' 36,81"

**Prostor dediščine:** Gibanica je značilna pogača v severovzhodni Sloveniji, prleška gibanica pa v Prlekiji.

**Pristojnosti:** Etnologija

**Povezave z ustanovami:** Pokrajinski muzej Murska Sobota ([www.pok-muzej-ms.si](http://www.pok-muzej-ms.si))

**Povezave z registri:**

**Avtorica prijave:** dr. Maja Godina Golija (Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, Ljubljana)

### Opis dediščine

Gibanica je značilna praznična pogača v severovzhodni Sloveniji, omenjena v etnografskih spisih že v 19. stoletju. Pripravljali so jo predvsem za praznike in ob večjih delih na kmetijah. Narejena je iz več plasti vlečenega testa, *güb*. Testo na loparju ali v pekaču prepogibajo, vmes pa polnijo s skute, smetano in tudi z drugimi nadevi. Prekmurska gibanica je najbogateje napolnjena, saj ima nadev iz skute, maka, orehov in jabolok, ter je narejena iz vlečenega in krhkega testa, zato lahko sklepamo, da gre za novejšo vrsto jedi. Starejše pa so gibanice, ki so bile narejene samo iz vlečnega testa in z eno vrsto nadeva. Te na območju severovzhodne Slovenije prevladujejo. Takšna je tudi prleška gibanica, pripravljena iz štirih do šestih plasti testa s skutinim nadevom. Kot značilno jed jo navajajo že v starejši etnološki literaturi. Starost in izvir gibanice še nista raziskana, vendar je zaradi potreb turizma in promocije lokalne kulinarike dobro dokumentirana.

Na vsem ozemlju Prlekije je razširjena priprava pogače prleške gibanice. Za gibanico je značilna okrogla oblika, oblikovali so jo kar na loparjih ali v okroglih lončenih pekačih, danes jo nekatere gospodinje pripravljajo tudi v oglatih štedilniških pekačih. Vlečno testo je tanko razvlečeno in pečeno v več plasteh, med plastmi je nadev. Testenih plasti, *güb*, je več, pogosto štiri do šest. Od besede guba, *güba*, ki označuje plast vlečenega testa, je gibanica dobila tudi ime. Nadev med plastmi prleške gibanice je iz skute in kisle smetane. Posamične plasti testa pomažejo še s stopljenim maslom ali oljem in smetano.

Postopek priprave prleške gibanice: iz 50 dag moke (več ostre kot mehke), 1 jajca, 2 žlic olja, 1 žlice kisa, soli in mlačne vode zamesimo gladko vlečeno testo, ga dobro pregnetemo, premažemo z oljem in ga pustimo počivat dobro uro. V tem času pripravimo nadev iz 1 kg skute, 6 dcl kisle smetane, 1 jajca, malo soli in sladkorja po okusu. Posebej razžvrkljamo jajce in mu dodamo 3 dcl kisle smetane. Spočito testo razvlečemo na pomokani deski ali prtju. Vzamemo okrogel lončen pekač in ga namastimo ter nanj položimo razvaljano testo. Testo viseče čez pekač razrežemo na *vogle*, tj. gube oz. plasti, ki jih bomo pokrivali (gubali) čez nadev. Prvo plast testa položimo v pekač, ga premažemo z žlico stopljenega masla in z nadevom, pripravljenim iz skute, smetane, in jajca, po vrhu še pokapljamo s kislom smetano z razžvrkljanim jajcem. Nato ga pokrijemo z naslednjo prepognjeno plastjo testa, na katero porazdelimo nadev, enako kakor po prvi plasti. Postopek ponavljamo do zadnje plasti testa. Ko jo položimo na nadev, jo prelijemo s kislom smetano, v katero smo zmešali jajce, in polijemo z raztopljenim maslom. Gibanico pečemo v krušni peči ali pečici pri 200 stopinjah okrog pol ure. Še toplo zrežemo na kose.

V preteklosti je bila gibanica samostojna jed in je zato niso sladkali, danes jo strežejo predvsem kot sladico, zato sladkajo že nadev, dodajajo rozine in pečeno po želji potresejo še s sladkorno moko. Prleške gibanice so bile v preteklosti boljše praznične jedi. Danes jih gospodinje pripravljajo ob posebnih priložnostih, npr. trgatvah in praznovanjih, priprava je razširjena tudi na turističnih kmetijah,

kjer jih postrežejo kot sladice ob koncu jedilnih obrokov, ali v gostinskih lokalih, kjer strežejo značilne prleške jedi.

Večino znanja o pripravi, uporabi in postrežbi gibanice se prenaša v podeželskih gospodinjstvih od starejših gospodinj na mlajše. Za ohranjanje te kulinarčne dediščine skrbijo aktivni kmečkih žena v Prlekiji, ki na svojih predavanjih in delavnicah poučujejo tudi pripravo gibanice. Za prenašanje in ohranjanje znanja skrbijo tudi nekateri zbiralci in zapisovalci receptov za pripravo tradicionalnih prleških jedi, ki v svojih zbirkah receptov podajajo natančna navodila za peko gibanic. Nekatere mlajše gospodinjne pa se priprave gibanic naučijo iz kuharskih knjig ali receptov, objavljenih na spletnih straneh.

Gibanica je dobro ohranjena kulinarčna posebnost severovzhodne Slovenije, saj je jed, ki je še danes sestavni del prazničnih jedilnikov tega območja. Zaradi velike priljubljenosti je podvržena tudi negativnim vplivom, ki spreminjajo njen tradicionalni recept, obliko in postrežbo. Tako danes dodajajo v nadev večje količine sladkorja, vanilijevega sladkorja in rozine, ki prvotno niso bile sestavina prleške gibanice, saj je bila to predvsem sitostna glavna jed. Tudi oblika gibanic se spreminja, danes namreč poleg tradicionalne okrogle oblike pečejo tudi oglate gibanice, ki jih ne režejo v značilne trikotne kose, ampak v kvadratne.

Mesto in vloga te kulinarčne dediščine v sodobnosti sta pomembni, ker gre za najznačilnejšo pogačo severovzhodne Slovenije in sestavino tukajšnje kulinarike. V prihodnje bosta njeno ohranjanje in prezentacija pomembni predvsem za nekatere gospodarske dejavnosti, npr. turizem, gostinstvo, obrt, pa tudi za šolstvo in ohranjanje ter širjenje znanja o lokalni kulinariki.

**Gibanica je značilna pogača severovzhodne Slovenije, predvsem v Prekmurju, Prlekiji, Halozah in Slovenskih goricah. Omenjajo jo kot značilno jed tega območja že v 19. stoletju. Gibanica je posebnost tukajšnje kulinarike, tradicionalni lokalni proizvod, ki ima poseben pomen za ohranjanje kulinarčnega izročila v gostinstvu in turizmu, predvsem pa na turističnih kmetijah. S peko gibanic po naročilu, kot dopolnilno dejavnostjo, se ukvarjajo tudi nekatere kmečke gospodinjne.**

## Priloge

### Bibliografija

**Ložar, Rajko** (1944): *Narodopisje Slovencev I*. Ljubljana: Klas.

**Godina Golija, Maja** (2003): Gibanica, gübanca, krapci. *Rodna gruda* 50, št. 10/11, str. 34.

**Kuhar, Boris** (1998): *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Prešernova družba.

**Časar, Branko** (2000): *Boug žegnaj*. Murska Sobota: Podjetje za informiranje.

**Fras, Marija** (2007): *Stare prleške in prekmurske jedi za naše dni*. Murska Sobota: Pomurska založba.

### Spletne strani

<http://www.slovenia.info/si/recepti/Prle%C5%A1ka-gibanica.htm?recepti=8369&lng=1>

<http://www.gurman.eu/recepti.php?S=6&Article=2361>