

2. razstava pirhov in velikonočnega kruha slovenskih pokrajin 2010



od 31. marca do 3. maja 2010
v Kovačičevi dvorani Zavoda Marianum Veržej
vsak dan od 8.00 do 12.00 in 16.00 do 18.00 (ter po dogovoru)

Osrednjo razstavo bosta popestrili vzporedna razstava izdelkov otrok in mladih, ki so sodelovali na natečaju za pomurske vrtce in šole (avla Zavoda Marianum), ter predstavitev knjige publicista Damjana J. Ovsca, etnologa, kulturnega in umetnostnega zgodovinarja *Praznovanje pomladi in Velike noči na Slovenskem in po svetu* 9. aprila ob 18. uri (v Kovačičevi dvorani).

Terme Banovci vsem obiskovalcem razstave med 1. in 24. aprilom 2010 nudijo 50% popust na kopanje.


marianum*

2. RAZSTAVA PIRHOV IN VELIKONOČNEGA KRUHA 2010 V VERŽEJU

- Na enem samem mestu so na ogled tradicionalni in novodobni pirhi
- Prvič tudi tradicionalni velikonočni kruh iz vseh slovenskih pokrajin
- Otroška razstava obsega 35 skupin izdelovalcev iz vrtcev in osnovnih šol SV Slovenije
- 30 odraslih razstavlja pirhe / lepa zbirka je iz Bele krajine in Vrhnike
- Velikonočni kruh razstavlja 30 gospodinj iz vse Slovenije
- Izšel je zbornik ob razstavi z 20. strokovnimi članki o velikonočnem kruhu v posamezni pokrajini
- POSEBNOSTI:
 - Razstavljam kruh iz zamejstva / Tržaška, Koroška, Porabje
 - Razstavljen je evangeličanski kruh iz Prekmurja
 - Zanimiv je kruh Romov iz Pušče
- **Razstava bo na ogled od 31. marca do 3. maja 2010, vsak dan od 8.00 do 12.00 ter od 16.00 do 18.00 (in po dogovoru).**



Pirhi



Vrtanek

Tiskovna konferenca :

sreda, 31.3.2010 ob 10.00 v Zavodu Marianum Veržej

- Slavko Petovar, župan občine Veržej, dipl.inž.agr.
- Janez Krnc: vodja Centra DUO, univ. dipl. etnol. in kult. antrop. in prof. teol.
- Jelka Pšajd, višja kustosinja Pokrajinskega muzeja MS, univ. dipl. soc. kult. in etnol. in kult. antrop.

Uradna otvoritev razstave:

sreda, 31.3.2010 ob 11.00 v Kovačičevi dvorani , Zavoda Marianum Veržej

Razstava bo na ogled od 31. marca do 3. maja 2010, vsak dan od 8.00 do 12.00 ter od 16.00 do 18.00 (in po dogovoru).

Razstavo pirhov in velikonočnega kruha v letu 2010 organizirajo: Zavod Marianum Veržej, SMC Veržej, Terme Banovci, Občina Veržej, Krajinski park Goričko in Pokrajinski muzej Murska Sobota.

Več informacij:



Zavod Marianum - TIC Veržej
Puščenjakova 1, 9241 Veržej
e-naslov: center.duo@siol.net
spletna stran: <http://www.centerduo.si>



Kontaktne osebe:

Janez Krnc, vodja Centra DUO, +386 41 357 640, janez.krnc@salve.si
Tatjana Vokić, TIC-a Veržej, +386 51 654 778, center.duo@siol.net
Ivan Kuhar, Center Duo Veržej, +386 31 205 855, center.duo@siol.net
Marko Štajner, vodja Penziona Mavrica in turistični vodič, +386 51 370 377, penzionmavrica@siol.net



Iz zbornika ob 2. razstavi pirhov in velikonočnega kruha slovenskih pokrajin 2010:

Uvod v zbornik, Janez Krnc, univ. dipl. etnol. in kult. antrop. in prof. teol.

Veseli me, da bo ostal stalen pečat na to enkratno razstavo pričujoči zbornik. Gre za vsebinsko zelo bogat zbornik z dvajsetimi strokovnimi prispevki o prazničnem velikonočnem kruhu, ki so ga nekoč in marsikje še danes pripravljali po slovenskih domovih. Vse o peki, receptih in raznih običajih nam v posameznih prispevkih spregovorijo etnologi muzejev in drugi avtorji. Vsem avtorjem člankov se iskreno zahvaljujem za pripravljenost in predvsem vsebinsko poglobljene prispevke o velikonočnem kruhu v posamezni pokrajini Slovenije. Hvala tudi tistim, ki ohranjate bogato dediščino peke velikonočnega kruha v svojih domovih in ste ga letos spekli za razstavo v Veržeju. Različnost nas bogati in povezuje.

Praznik Velike noči je praznik odrešenja in veselja do življenja. Veseli me, da izdajo zbornika in samo razstavo v celoti podpirata krajevna škofa msgr. dr. Peter Štumpf in Geza Erniša, ki sta zbornik obogatila s svojimi krajšimi uvodniki.

Peter Štumpf, murskosoboški škof

Razstava slovenskega velikonočnega kruha v veržejskem Marijanišču je edinstveno znamenje upanja, ki so ga imeli že naši predniki. To je upanje, ki ne osramoti, saj temelji na veri v Jezusa Kristusa, vstalega od mrtvih in med nami resnično in živo navzočega pod podobo kruha. V prejemu Jezusovega telesa, naše telo postane podobno Njegovemu Telesu, naša kri postane ista Kri kot je Njegova. Postajamo nesmrtni. Čeprav bomo umrli, bomo zaradi te hrane večno živeli v nebesih. Te Jezusove obljube se veselimo pri nedeljski sveti maši in ob bogato obloženi domači mizi. Zato so na veliko noč kruh odeli v slovesno obliko in okusno žlahtnost.

Geza Erniša, evangeličanski škof

Velikonočni prazniki so s svojo simboliko, še bolj pa s svojo vsebino, povezani z Življenjem. Čeprav težko razumemo, da je Življenje zmagalo nad smrtjo, pa brez te resnice velike noči ni.

Kajti ob vsaki zmagi dobrega nas slabim, ljubezni nad sovraštvom in poguma nad strahom, nam je jasno rečeno, da je Bog z nami in da se je za nas zgodilo Vstajenje.

S prav posebno pozornostjo moramo zato v teh praznikih misliti in medse sprejeti vse tiste, ki težko živijo. Zavezati rano sočloveku je namreč najodličnejše poslanstvo, ki ga cenita zemlja in nebo.

Pomislimo, koliko je na tem svetu ljudi, ki živijo v siromaštvu in pomanjkanju. Velikonočni kruh, ki ga bomo pekli, po takšni ali drugačni recepturi, nam bo torej teknil najbolj le, če ga bomo vedli deliti z drugimi ljudmi.

Anita Matkovič, višja kustodinja, Belokranjski muzej Metlika

Posebno mesto med velikonočnimi jedmi je tudi v Beli krajini predstavljal kruh. V okolici Metlike so pekli kolač, ki je moral biti res zelo velik, »res tolik kakor kolo«. Podoben kolač opisuje že Valvasor v 17. stoletju. Že tedaj je bila ena od sestavin žegna tudi kolač, ki je moral biti iz bele moke

in je tehtal nad deset kilogramov, lahko tudi do sedemnajst kilogramov. V velikonočni žegen je v Beli krajini sodil tudi »boljši kruh«. To je bil kruh iz bele pšenične moke, z dodatkom jajc, maščobe in mleka. Predstavljal je eno osrednjih jedi za slavnostne priložnosti.

Brigita Rajšter, muzejska svetovalka, Koroški pokrajinski muzej

Kruh spremlja človeka že zelo dolgo, poleg vloge vsakdanjega in osnovnega živila je zadržal osredinjeno mesto tudi v praznovanjih. Boljši kruh, kamor prištevamo pogače, potice, šarklje so spremljevalci praznikov cerkvenega leta, osebnih praznovanj in delovnih praznikov. Praznični dnevi so se od vsakdanjika razlikovali z natančno določenimi in zapovedanimi izvajanjem ritualov. Načrtno izbrane jedi so bile od nekdanjih spremljevalke ritualov in praznikov. Običajno je hrana imela vlogo po končanih obredih.

Darja Kranjc, Služba za raziskovanje in razvoj, Javni zavod Park Škocjanske jame

Velikonočne kruhe so gospodinje in njihove pomočnice še na polovici 20. stoletja pekle na veliko soboto (Dane pri Divači), oziroma veliki četrtek (Škocjan, Matavun), kar lahko povežemo s simboliko kruha vezanega na obredje slednjega dne. Prav tako je zanimivo, da so ravno na veliki četrtek ob devetih zjutraj šli zvonovi v Rim in razen konjev in volov živina ni smela več na polje do devete ure na veliko soboto, ko so se zvonovi vrnil. Danes nekatere gospodinje ohranjajo to navado, druge pa jedila pripravijo v skladu s časom, ki ga imajo na voljo.

Dr. Ivanka Počkar, muzejska svetnica, Posavski muzej Brežic

Kot večina prebivalcev drugih slovenskih pokrajin, so tudi Posavčani pred drugo svetovno vojno bel kruh lahko spekli le ob največjih praznikih. Po ustnem izročilu so bel kruh marsikje lahko spekli le dvakrat v letu, obakrat, ko Bog ni vedel – za božič, ko se je rodil in je bil še premajhen, in za veliko noč, ko je po križanju umrl. Čeprav so si vsi prizadevali, da bi bila peka praznična, pa mnogi niso mogli izkazati družinskega blagostanja z njegovim osnovnim simbolom – belim kruhom.

Kruh je živilo, ki se ga uživa brez jedilnega pribora, v Posavju pa so tudi vse druge jedi velikonočnega zajtrka jedli z roko. Za veliko noč in za božič so pri vsaki hiši spekli kaj boljšega.

Jana Mlakar Adamič, muzejska svetovalka, Zasavski muzej Trbovlje

Zasavje, sredi Slovenije ležeča pokrajina visokih hribov in ozkih dolin (»tam nekje za Savo ...«), je bila, ne tako daleč nazaj, poznana pod imenom Črni revirji. Upravičeno! Premogovno bogastvo, ki so ga številne generacija rudarjev trgale iz zemlje, je neizbrisno zaznamovalo pokrajino, še bolj pa ljudi v njej. Pozna se nam, ni kaj tajiti, trdota premoga, več kot dvesto let kroječega življenje v Trbovljah, Hrastniku in Zagorju, a se nam pozna tudi toplina, ki jo premog oddaja. Življenje knapov in njihovih družin ni bilo nikoli lahko, še posebej ne pred drugo svetovno vojno. Lastnik rudnega bogastva je dajal le toliko, da so preživeli.

Lucija Zorenč, naravovarstveni svetnik, Kozjanski park

Kozjansko v glavnem ne pozna nekih posebnih oblik v pripravi in podobi velikonočnega kruha.¹ Do konca druge svetovne vojne in še čez, je beli kruh res pomenil boljši kruh, kruh, ki so ga pekli le za velike praznike in pomembne delovne dneve – kot na primer žetev. Za vsakdanji t. i. imenovani zmesni kruh, so kvas delali sami doma, za potice in bel kruh pa so ga kupovali. Kvasec, vinski kvasec (domači kvas) so pripravili iz mošta in zmesne moke, ječmenove moke ali celo koruzne moke in oblikovali hlebčke, ki so jih potem posušili na soncu. Pred peko so takšen hlebček namočili in z njim spekli kruh.

Mag. Inga Miklavčič-Brezigar, muzejska svetnica, Goriški muzej

Velikonočni žegen na Goriškem je podobno kot drugod na Slovenskem obsegal skupek tradicionalnih jedi, ki v vidni in okusni podobi naznanjajo prebujenje, novo energijo, prerodenje sveta in za kristjane Vstajenje – v jerbasu torej ni smelo manjkati mesa, kruha in jajc in zelišč, ki se pojavljajo v različnih variacijah glede na čas in kraj. Na Goriškem so to pršut, pinca, pirhi in hren. Pinco (velikonočni kruh) imenujejo tudi sladek kruh, fin kruh, maslen kruh, pod vplivom italijanščine in furlanščine tudi panforte ali pan sporch. Na Goriškem so ga poznali že vsaj sredi 19. stoletja in kmečke gospodinje s slovenske, pa tudi furlanske okolice so pince pred veliko nočjo, skupaj z drugimi velikonočnimi jedili, tudi prodajale v mestu Gorica.

Mag. Karla Oder, muzejska svetovalka, Koroški pokrajinski muzej

Kruh je ena izmed najpomembnejših sestavin v prehrani ljudi. Njegova vrednost je še posebej poudarjena ob različnih praznikih, ko gospodinje skrbno pripravljajo sestavine za različne vrste in oblike kruha ter peciva. Najpomembnejši krščanski praznik, veliko noč, so od zmeraj praznovali tudi železarji in njihovi družinski člani, ki so se nanj pripravljali podobno kot drugi. »V vsej zgodovini človeštva, od pradavnine naprej, je kruh pomenil srečo in blaginjo, pomanjkanje kruha pa bedo, revščino, vojno. Kruh je krojil usodo človeštva, zgodovino narodov, delil ljudi na revne in bogate, site in lačne, na gospodarje in podložnike.«²

Mag. Martina Piko-Rustia, znanstvena vodja inštituta, Slovenski narodopisni inštitut Urban Jarnik v Celovcu

Dr. Herta Maurer-Lausegger, asistenčna profesorica Inštitut za slavistiko Univerze v Celovcu

Na krstnico (veliko soboto) po koroških župnijah vaščani nesejo v cerkev, h kapelici ali pa h kakemu križu (znamenju) z belim, pisanim ali vezanim prtom pokrite košare oz. jerbase. V košarah imajo velikonočna jedila – svinjsko gnjat, klobase, pobarvana jajca (pirhe), hren in pogačo – ki jim na Koroškem pravijo žegen. Pri žegnu ne sme manjkati velikonočni šartelj ali šarkelj, to je velikonočna pogača ali pohača iz kvasenega testa, nadevana s sladkorjem, cimetom in rozinami.

Mag. Mirjam Gnezda Bogataj, kustodinja, Mestni muzej Idrija

Marija Terpin Mlinar, kustodinja, Mestni muzej Idrija

Urška Bajec Rupnik, kustodinja, Mestni muzej Idrija

Velikonočna jedila so v Idriji v 1. polovici 20. stoletja nosili k žegnu v cerkev na veliko soboto. Največkrat so si dekleta sama pripravila pletene košare imenovane cajne ali cekarje. Vanje so položila bel kruh, rožičevo ali orehovo potico, suho meso, hren, pirhe, jabolka in včasih celo pomarančo. Menihov, ptičkov ali šarkljev gospodinje niso nikoli pekle. Tudi kruh je bil od 50. let 20. stoletja dalje velikokrat kupljen v pekarni. Blagoslovljenih jedil niso poskusili pred vstajensko procesijo, ki je bila v soboto zvečer; družina se je zbrala pri zajtrku na velikonočno nedeljo. Krušnih drobtin niso smeli vreči proč, temveč so jih »dali na ogenj«. Do danes se vsebina košar ni spremenila, pogosto pa k žegnu nosijo otroci. Jedila se v krogu družine največkrat zaužije že takoj po blagoslovu na veliko soboto.

Mag. Nataša Polajnar Freljih, direktorica, Muzej krščanstva na Slovenskem

Hostija, ki jo posveti duhovnik, se med evharistično daritvijo pri spremenjenju spremeni v Jezusovo telo. Duhovnik v evharistični molitvi moli: »Ko je šel prostovoljno v trpljenje, je vzel kruh, se zahvalil, ga razlomil, dal svojim učencem in rekel: 'Vzemite in jejte od tega vsi, to je moje telo, ki se daje za vas.«

Do 8. stoletja, ponekod tudi še v 9. stoletju, so za mašno daritev uporabljali kvašen kruh. Duhovniku so pred obhajilom pomagali lomiti kruh diakoni, pri tem pa so peli pesem Agnus Dei. Obred je bil tudi zaradi tega v celoti daljši. Kvašeno testo še vedno uporabljajo v vzhodnih cerkvah, kjer pri obhajilu lomijo sveže koščke kvašenega kruha.

Mag. Tatjana Dolžan Eržen, muzejska svetovalka, Gorenjski muzej v Kranju

Velika noč ali pasha svetopisemsko označuje dva dogodka: izhod izraelskega ljudstva iz Egipta ter smrt in vstajenje našega odrešenika Jezusa Kristusa. Svetopisemsko praznovanje je spremljala prepoved priprave kvašenega kruha. Od prvega do zadnjega dne v prazničnem tednu so pekli nekvašen kruh – opresnike. Ti so simbolizirali svežino, čistost in duhovno prenavo. Tudi velikonočno jagnje so jedli z grenkimi zelišči in nekvašenim kruhom, ki jim danes rečemo mlinci.

Katoliška tradicija je drugačna od judovske: kot velikonočno jed zapoveduje kvašeno pecivo, meso, jajca, hren. O tem piše že topograf J.V. Valvasor konec 17. stoletja. Še danes na Gorenjskem, v zgornjem toku reke Save, pod dvatisočaki Julijskih Alp in Karavank za veliko noč pripravljamo barvana jajca – pirhe in suho meso. V okolici Kranja in na Jezerskem je značilna velikonočna jed tudi budelj, po domače prata.

Mag. Vladimir Šlibar, muzejski svetovalec, Pokrajinski muzej Celje

Velikonočni žegen so tudi pri nas na Celjskem sestavljali prekajeno svinjsko meso ali kos prekajene govedine, kuhana jajca, hren ter na vrhu košare velik orehov kolač ali potica in ponekod tudi kruh.

Kljub temu, da je kruh v prehrani podeželskega prebivalstva svojo mesto dobil zelo pozno, je imel pri velikonočnem žegnu pomembno vlogo. Kruha je v vsakdanji prehrani pogosto primanjkovalo in je bil

zato kot boljši bel kruh v velikonočnem žegnu pogost, ne pa obvezen. Če je hiša zmogla, je bil velikonočni kruh bel, v nasprotnem primeru je bil iz zmesne ali kake druge moke, ki si jo je hiša lahko privoščila.

Magda Peršič, muzejska svetovalka, Notranjski muzej Postojna

»Velika peka« se je na Pivškem oz. Notranjskem odvijala na veliki petek. Med velikonočnimi dobrotami je imel od vedno posebno mesto »boljši kruh«, in sicer maslen ali sladek kruh. Iz maslenega testa so oblikovali pletenke (kite), vence, kolače, (trnove) krone in štüce. Okrasili so jih s pirhi in (p)tički; na Suhorju dajo na velikonočni venec ali kolač toliko pirhov, kolikor je družinskih članov. Ta šega se je ohranila tudi drugod na Notranjskem. Poleg boljšega kruha so pivške žene obvezno spekle orehovo, rozinovo, rožičevo potico ali kolač in kuglof (rozinov šarkelj), ki naj bi simbolizirali trnovo krono (Slavina, Petelinje).

Na Pivškem sodijo v košaro za žegen tudi ublati (oblati) – večja hostija iz nekvašenega pšeničnega testa z vtisnjanim znakom IHS. Oblate spečejo največkrat v župnišču, otroci ali župnik pa jih ponekod raznesejo po hišah.

Marija Kozar, višja kustodinja, Muzej Savaria, Szombathely

Na Gornjem Seniku so za veliko noč pekli bel kruh iz bele moke, ter dodane zraven malo ržene moke. Po štiri kolače takšnega kruha so zamesili v soboto in kruh spekli v krušni peči. Vrtankov za veliko noč niso jedli, poleg belega kruha so pekli makove in orehove retaše (zavitke).³ Medtem, ko je v ostalih slovenskih vaseh v Porabju vrtanek (vrganjnik, vrtenek, pérec) okrogel pšenični kruh v sredini z luknjo (lahko tudi pleten) in so ga v nedeljo zjutraj nesli (ga nesejo) v cerkev k blagoslovu.⁴ K žegnu so v nedeljo zjutraj nesli pol kolača. Svečeni krü, vüzenski krü (blagoslovljen kruh, velikonočni kruh), ki so ga imeli na mizi samo za vüzen, so jedli v nedeljo, po maši.

Mateja Huber, etnologinja pripravnica, Pokrajinski muzej Murska Sobota

Jelka Pšajd, višja kustodinja, Pokrajinski muzej Murska Sobota

Na veliki petek so gospodinje v Šentilju in okolici pekle beli kruh, ki so mu rekli tudi pisanka. Potic pred prvo svetovno vojno za velikonočne praznike niso pekle, ta navada se je razširila po prvi svetovni vojni. Peka belega kruha je bilo svečano opravilo in gospodinje so bile posebej vesele, če jim je peka uspela. Ogenj za peko v krušni peči so zanatile z ostanki presmeca iz minulega leta. Napeči so morale toliko kruha, da je zadostoval do bele nedelje (teden dni po velikonočni ali letnički nedelji). Prav tako so v Radenskem Vrhu, ko so gospodinje pekle velikonočni kolač, v krušni peči skurile presmec od prejšnjega leta. Tudi v Filovcih so pod kruh v krušni peči zakurile vejico blagoslovljenih mačic.

V Bunčanih so na petek pekli presmec (kruh iz pšenične in ržene moke, pa noter kün, da ima dober okus – kruh z dodatkom kumine se je pekel samo za veliko noč) in gospodinja je pazila, da ga je zamesila takšne velikosti, da ga je lahko zložila v košaro oziroma žegen.

Monika Simonič Roškar, kustodinja, Pokrajinski muzej Ptuj - Ormož

Tako kot drugod po Sloveniji, je bila priprava velikonočnega kruha v Halozah, delu Osrednjih Slovenskih goric⁵ in Prlekije praznično opravilo. Nanj so se gospodinje skrbno pripravljale in se ga lotile z veliko spoštljivostjo, saj je imel kot velikonočna jed pomembno simbolno vlogo, obenem pa je odseval tudi blaginjo oz. življenjsko raven posamezne družine. Poleg prazničnega kruha so na omenjenem območju za velikonočne praznike pekli tudi orehovo potico, ponekod pa tudi kvašeni šarkelj z rozinami, ki mu pravijo bider.

Nevenka Korpič, višja kustodinja, Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož, Enota Ormož

Ob veliki noč so v različnih krajih našega območja oblikovali in pripravljali velikonočne kruhe. Vendar se praznični velikonočni jedilnik v Prlekiji, na katerem ne sme manjkati kruha, ne razlikuje kaj dosti od jedilnikov drugod po Sloveniji. Tako je tudi za širše ormoško območje veljalo, da ob vüzmu na praznični mizi ni smelo manjkati kruha. Sicer pa je v preteklosti za naše podeželje veljalo, da kadar je bil v preteklosti na mizi kruh, je bil to za kmečkega človeka praznik. Kruh je namreč predstavljal simbol blaginje in svetosti in je imel tudi ob prazniku Gospodovega vstajenja, t.j. ob veliki noči poseben pomen. Tako so vüzemski kruh s posebnim spoštovanjem položili na belo pogrnjeno kmečko mizo, spoštljiv odnos do njega pa je narekoval tudi obnašanje družinskih članov ob praznični mizi.

Tone Petek, muzejski svetovalec, Maribor

Na svetu ni kosa kruha, kjer pri peki ne bi pomagala religija, politika in tehnika«. Čeprav kruh še do druge svetovne vojne ni bil povsod v navadi, vsekakor sodi med najstarejša jedila na Slovenskem, saj je izpričan že v visokem srednjem veku (13. stoletje). Prav tako vidimo simboliko kruha pri Jezusovi zadnji večerji, kjer je Odrešenik razlomil kruh, ga blagoslovil in rekel apostolom: »Vzemite in jejte od tega vsi, to je moje telo, ki se daje za vas«. Naključje ali tudi ne je v dejstvu, da pomeni ime Jezusovega rojstnega kraja Betlehem v slovenščini hiša kruha (hebrejsko bet – hiša in lehem – kruh).

Vesna Guštin, prof. glasbe, Repen, Tržaška pokrajina

Med stare šege in opravila, ki so se v času uázma, velike nedelje (velike noči) v veliki meri ohranili še do današnjih dni, spada predvsem skrb za pripravo velikonočnih jedi. Navadno so na veliko soboto pripravljali velikonočne jedi; že zgodaj zjutraj so gospodinje začele s kuhanjem in gnetenjem. Pekla se je bela potica (z mandljevimi nadevom), presenc ali gubanca (potica z orehovim nadevom), pinca (velikonočni kruh), otrokom so gospodinje namenile titole oziroma menihe in gnezda (v kito spleteno testo, okrašeno s pirhom). Na Goriškem so se pripravljale fulje (sladica, pripravljena iz starega kruha, namočenega v vodi v katerem se je kuhalo pleče, rozin, sladkorja in jajc). Potica simbolizira Kristusovo krono.

Olga Antič Ostrčeva, Križevci pri Ljutomeru

Pri nas smo velikonočni kruh imenovali presmec. To je polbeli kruh iz rahlo kvašenega testa. Pravzaprav ga ne pustimo dolgo vzhajati zunaj, ampak se dvigne v peči. Zato ga precej raztenimo in oblikujemo predvsem dovolj velik ploščat hlebec. Velik je moral biti skoraj tako, kot je bila velika zgornja površina košare za žegen. Kruh se je dal na vrh košare, nato smo čez presmec prekrili še vüzenski prt (z velikonočnim motivom, ročno izvezen). Med žegnanjem se je prt moral malo odkriti, da se je videlo presmec.

Ko smo na velikonočno nedeljo prišli od maše, smo sedli k velikonočnemu zajtrku.



Slika: Velikonočni žegen, Libeliče 2001,
Koroški pokrajinski muzej



Slika: Bosman, Prlekija; Foto: Frančka Lebarič