



nudbo in predstavitev mesta. Prodajna prodornost izdelovalcev ljubljanskih butar je povezana z njihovo ponudbo tudi v drugih krajih Slovenije, kar ni najbolj razveseljivo, saj s tem regionalna različnost postopno postaja enotna. Je pa res, da prav v zadnjem času v številnih krajih in pokrajinah ponovno poudarjajo lokalne in krajevne značilnosti. Tega se npr. zelo dobro zavedajo v **Velikih Laščah**, kjer pravijo, da je »prava butara iz bršljana in ni kupljena na tržnici, ampak

narejena doma. Vsebuje tudi ducat enoletnih vejic dreves, ki pomenijo 12 apostolov: mačice, leske, drobutovne, hruške, slive in jabolane. Kot okras je dodano zelenje oljke, brina, drena, varuha, križavca, stvarjenega zeljca ter forzicije ali resja« [34].

Še vedno je na Slovenskem v navadi tekmovanje, kdo bo naredil večjo butaro. To je priljubljena oblika postavljanja med mladino; zadnja leta tekmujejo tudi v tem, kdo bo izdelal najdaljšo butaro. Med prvimi so to 'novost' uvedli fantje iz **Arclina pri Vojniku**; zdaj jim sledijo v drugih krajih in se z dolžino butar potegujejo za vpis v globalistično Guinnessovo knjigo rekordov, kar po eni strani spodbuja spoštovanje do izdelovalcev, po drugi pa je predvsem nepotrebno pretiravanje in uvrščanje žlahtnega obredja med svetovne neumnosti. Torej je zadeva že na meji dobrega okusa [35].

Na Primorskem nosijo v cerkev k blagoslovu oljčne veje, okrašene z barvnimi svetlečimi papirji in papirnatimi rožami, ali tako kot v Slovenski Istri, kjer spletejo oljčne liste na vejah v različne oblike. Procesije z butarami, ki potekajo ob cerkvah na celotnem slovenskem ozemlju, so neke vrste premikajoče galerije lokalne in regionalne ustvarjalnosti, temelječe na naravnih gradivih iz prebujajoče se narave. Zato so v zadnjih letih pogost motiv fotografov in televizijskih snemalcev.

V **Pliskovici** na Krasu so ohranili nekoliko spremenjeno tradicionalno velikonočno šego, ko so na cvetno nedeljo (*oljčno nedeljo*) imeli krajevno praznovanje ali **OPASILO** in so zažigali drenove metle. Med pripravami na praznovanje velike noči je bilo (in je še vedno) v navadi pometanje dvorišč (*borjačev*) ter čiščenje in urejanje hišnih notranjščin. Od leta 2004 pripravljajo na soboto pred cvetno nedeljo iz te krajevne kulturne dediščine prireditve **ODPRTI BORJAČI**. Kadar je velika noč zgodnja, jo prestavijo v april.

Gre za obiskovanje domačij in njihovih borjačev. V ta namen označijo portale (*prtone*) z drenovimi metlami, obiskovalci pa ob plačilu dobijo vrečke iz blaga za kozarce, hodijo od borjača do borjača ter pokušajo vina in hišne jedi. Na ogled so predstavitev dejavnosti v življenju Pliskovljanov, razstave in ustvarjalne delavnice, za konec pa vse drenove metle sežgejo pri Latniku evropskega prijateljstva.

RECEPT

FUJE
(Goriška brda)

SESTAVINE

50 dag starega belega kruha
10 dag sladkorja
15 dag rozin
naribani limonina in pomarančna lupina
1 vaniljev sladkor
1 jajce
5–10 dag slanine
zeleni listi čebule

1. Kruh namočimo v juho, v kateri smo pred tem kuhali velikonočno šunko ali drug kos suhega mesa. Namočeni kruh odcedimo in ožmemo.
2. Slanino narežemo na majhne kocke in jo ocvremo.
3. Na slanini pocvremo sesekljan zelen čebulne liste. Dodamo namočen kruh in vse sestavine dobro premešamo.
4. Iz mase oblikujemo za palec velike svaljke, jih povaljamo v moki in skuhamo v slani juhi, v kateri smo kuhali šunko. Ko priplavajo na vrh, jih poberemo s penovko, zložimo na krožnik in ponudimo s kuhano šunko oz. kuhanim prašičjim plečetom.



Mojstrsko spleteno oljčne veje za blagoslov na cvetno nedeljo (Slovenska Istra).

Fuje, tudi fulje ali punjave (Goriška brda).

