



ustvarjanja, zlasti na kulinarinem področju. Če sta obe smeri praznovanja povezani, govorimo o kulinarinem ali prehrabnem področju s simbolnimi pomeni. Krščanstvo je namreč zna- lo posamezne jedi velikonočnega blagoslova pojasniti in razložiti. Tako naj bi hren pomenil žeblje, s katerimi je bil Kristus pribit na križu, potica naj bi bila simbol trnjeve krone, ki so jo Kristusu položili na glavo, itn.

Stara misel pravi, da po praznikih vedno tudi diši; poznamo vsaj še dve temeljni prehrabni sestavini velike noči: kruh in pogačo. Kruh na Slovenskem ni nikoli pomenil le hrane, ampak tudi svojevrsten simbol. To njegovo lastnost je skozi stoletja stopnjevalo dejstvo, da ga je v naših krajih večkrat primanjkovalo in je bilo njegovo neizobilje povezano z družbenim označevanjem. Praznični dnevi postavljajo kruh kot enega temeljnih krščanskih simbolov v središče praznovanja, hkrati pa opominjajo in dajejo priložnost za raz-



mislek o naših medsebojnih odnosih, o oblikovanju vrednot, pogledov na razmerja med lačnimi in sitimi itd. Poleg tega kruh spodbuja ustvarjalnost in omogoča, da spoznavamo možnosti, ki jih daje rokam najbolj ubogljivo gradivo – testo. Velikonočna krušna dediščina, ki ponuja številne lokalne in regionalne, celo hišne različice, je danes razmeroma skromno ohranjena oz. nima ustrezne ustvarjalne kontinuitete. Na **Go-riškem** npr. danes pečejo sladek kruh in iz testa oblikujejo ptičke, gnezda, menihe (z jajcem) in druge figuralne oblike. Tudi v **Beli krajini** se je ohranilo izdelovanje velikonočnega kruha, ki je v prazničnih dneh zanimiv tudi za gostinsko ponudbo. V drugi obmejni pokrajini, na **Koz-janskem**, gospodinje same spečejo kruh prav za velikonočne praznike, čeprav v sodobnih pečicah, manj pa na štedilnikih na drva. Tudi sicer je kruh postal le dodatek na mizi, bogato obloženi z velikonočnimi jedmi.

Od testa in kruha nas vodi pot do naslednje močnate praznične skupine, tj. *pogač*. Na avstrijskem **Koroškem** je značilna velikonočna pogača, sestavina koroškega *žegna* oz. *taske* ali *pisanke*. Skoraj vsaka hiša speče svojo pogačo; to pomeni, da se razlikujejo po pripravi, okusu in obliki. Ko se na veliko noč obiskujejo sorodniki in sosedje, pokušajo tudi pogače. Na Koroškem pravijo, da moraš zaužiti na ta praznik vsaj sedem žegnov: pogačo, potico, kruh, šunko, klobaso, jajca in hren. To naj bi človeka tako okrepilo, da sta mu zagotovljena sreča in moč, po kateri je lahko kos celo medvedu. Najbolj znana in razširjena slovenska pogača je *potica*, o kateri razen stereotipnih navedb (žal tudi v strokovnih okvirih) vemo razmeroma malo. Kljub temu nam je na voljo nekaj pisnih virov, po katerih lahko potico umestimo med značilne praznične jedi Slovenije. Poznamo sicer vrsto potic, ki se razlikujejo predvsem po nadevu, delno tudi po pripravi, a to



Skovinsko konico okrašeno velikonočno jajce iz Prekmurja.