

OTVORITEV RAZSTAVE POPRTRNIKA V LITIJU

Kruh je simbol ljubezni in toplote, ki nas v prazničnih dneh še posebej povezuje s tistimi, ki nam v življenju pomenijo največ – je ob otvoritvi razstave povedala mag. Sonja Zidar Urbanija, kmetijska svetovalka na izpostavi KSS Litija, ki je povezovala celotno prirediteljo. **Poprtnik** je praznični, obredni kruh osrednje Slovenije. Poznal ga je že Valvasor, najbolj razširjen pa je bil na Dolenjskem, predvsem na območju, kjer so bili doma Trubar, Levstik in Stritar.

V lanskem decembru je v Mestnem muzeju v Litiji že drugič zapored potekala **razstava »poprtnika«** – božičnega kruha osrednje Slovenije. V četrtek, 20. 12. 2018 ob 16. uri popoldan je bila otvoritev razstave, ki smo jo organizirali kmetijska svetovalna služba iz Litije v sodelovanju z ZKMŠ, Občino Litija in Občino Šmartno pri Litiji.

Na odprtju razstave je bilo zelo slovesno, saj nam je v uvodu na citre zaigrala citrarka Barbara Kržišnik iz Poljanske doline, nagovorili pa so nas tudi **podžupanja občine Litija Lijana Lovše**, **direktor Javnega zavoda Bogenšperk Peter Avbelj** in letošnja **slavnostna govornica mag. Olga Oblak** iz sektorja za kmetijsko svetovanje pri Kmetijsko gozdarski zbornici Slovenije. Gospa Olga je lepo povedala, da je tovrstni kruh tudi duševna hrana, ki nam ravno tako lahko daje veliko moč. Za konec pa so nam zaplesali in zapeli še otroci iz vrtca Hotič, pod vodstvom vzgojiteljice Polone Šinkovec. Barbara Kržišnik jih je spremljala na harmoniko in pravi, da imajo ta inštrument že skoraj pri vsaki hiši v Poljanski dolini. Tudi gospa Olga, ki ravno tako prihaja iz Poljanske doline igra na harmoniko.

Na koncu je gospa Marija Zajc prikazala tradicionalen dogodek z običajem 'skakanja otrok', ki se izvede pred zaužitjem kruha. Ko starejša oseba odreže kos kruha, ga pridrži v zraku, otroci pa morajo nato skakati, dokler ne dosežejo tega kosa. Velja, da bodo v naslednjem letu zrasli za toliko, kolikor skočijo.

Pridne roke naših gospodinj so tudi za razstavo v decembru 2018 spekle poprtnike. Razstavljenih je bilo 22 hlebčkov. Svoje znanje peke božičnega kruha so lahko gospodinjje obnovile v novembru 2018, ko je potekal tečaj peke poprtnikov, ki sta ga vodili Nada Lunder iz Dobrepolja in Metka Starič iz zavoda Parnas. Gospa Lunder je tudi zaslužna, da so poprtnik leta 2013 vpisali v Register žive kulturne dediščine.

Vsak hlebček je unikaten izdelek in predstavlja pomemben kamenček v mozaiku naše bogate kulturne dediščine. Še posebej se zahvaljujemo Društvu kmetič Litija in Šmartno, ter vsem, ki ste pri tem projektu sodelovali. Razstava je bila odprta do 6. 1. 2019 - do praznika Svetih treh kraljev in upamo, da bo postala tradicionalen dogodek v Litiji.



Slika 1: Razstava poprtnikov (v ozadju v modrih majčkah članice Društva kmetic Litija in Šmartno)



Slika 2: Otroci iz vrtca Hotič pojejo in plešejo na melodijo pesmice Ob bistrem potočku je mlin



Slika 3: Slavnostna govornica mag. Olga Oblak s Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije



Slika 4: Nastop citrarke Barbare Kržišnik



Slika 5: Vsak poprtnik je unikatni izdelek



Slika 6: Prikaz tradicionalnega "skakanja otrok" za koščkom kruha

mag. Sonja Zidar Urbanija
Barbara Kržišnik