



ZGODOVINA RAZVOJA PREKMURSKE GIBANICE

(Besedilo je povzeto iz specifikacije zaščite prekmurske gibanice avtorice
Romane Karas)

V Etimološkem slovarju slovenskega jezika je gibanica vrsta potice v vzhodnem predelu Štajerske. Izvor za besedo so *gibâničnik*, *gibâničnjak*, jervas za pecivo, *gibâničar* (pek). V 18. stoletju jo omenja Pohlin kot *gebanza*. Beseda sama je izvedena iz besede *gybati*. Od 17. stoletja naprej se uporablja tudi v srbohrvaškem jeziku kot *gibûnjica* (vrsta peciva), *gibanisati* (peči gibanice), *giböle* (nadev za potice). Tudi v madžarskem jeziku pomeni *gobonca* oziroma *gabonca* vrsto peciva.

Najstarejši pisni vir seže v leto 1828, ko je vzgojni pisatelj **Jožef Košič** župnik na Gornjem in Spodnjem Seniku pri Monoštru na prošnjo etnografa slovaškega porekla **Johanna Csaplovicsa E. V. Jeszenova** sestavil spis, v katerem označuje najnavadnejši živež prekmurske vasi pred sto leti in se posebej ustavlja ob hajdinjači, gibanici, krapcih in vrtankih. Slednji je ta spis objavil v madžarskem in nemškem jeziku ("*A magyarország Vendus – tótokról*", "Croaten und Wenden in Ungern"). V spisu O vendskih Totih v madžarski državi, kakor tudi v spisu O Hrvatih in Slovencih na Ogrskem je napisano, da je gibanica vlečeno testo potreseno z repo in skuto. Pri tem je poudarjeno, da to ni isto pecivo kot madžarski "lepény", ali pa krapci. V nadaljevanju je omenjeno, da na svatbi, ko se s hrano prav zapravljivo streže po vsej krajini, gibanica ne sme manjkati. Tukaj je tudi prvič napisano, da se gibanica imenuje po večplastnem testu – gyüba. Opisana je tudi receptura, ki pravi, da se gibanico pripravi tako, da se na tanko vlečeno testo potrese seseklano zelje, repo ali pa skuto, pokrije s plastjo testa (od 10 do 11 plasti) in vsako polije z mastjo, ter ponovno potrese z zeljem, repo ali s skuto in speče. To pecivo pravi bi imeli nekateri Madžari za "rétes", vendar gibanice se ne zavije kot "rétes". Gibanico se razreže na trikotne kose in se jo v velikem kupu postavi na mizo. Vsakomur pripada kos gibanice, ki se ga lahko takoj poje, ali pa se ga odnese domov, ne da bi bil kdo za to obrekovan. Enako velja, če je pri določeni hiši kako večje opravilo in se gibanico postreže delavcem.

Ta zgodovinska dela so bila v poznejšem obdobju prevajana in njihovi prevodi objavljeni v *Pomurskem vestniku* in v knjigi "*Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del*".



Prvi, ki je obširno in sistematično obdelal načine prehranjevanja prekmurskega človeka, je bil prof. dr. **Vilko Novak**. V njegovi etnografski študiji "*Ljudska prehrana v Prekmurju*" je prekmurska gibanica omenjena kot pečena močnata jed, opisan pa je tudi način njene priprave. To delo še danes služi kot vodilo številnim raziskovalcem tega področja.

Na kulinaričen način so prekmursko gibanico predstavili **Cilka Sukič** "Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja", **Jože Zadavec** "Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju" in **Branko Časar** "Boug žegnaj". Tako tehnologija izdelave kot tudi vrednotenje njene senzorične kakovosti pa je podrobno opisano v knjigi z naslovom "Prekmurske dobrote" avtorjev **Stanka Renčlja** in **Romane Karas**.

O prekmurski gibanici je spregovoril tudi največji prekmurski pisatelj **Miško Kranjec** v svojem delu "*Povest o dobrih ljudeh*", v katerem o njej pravi naslednje:

*"Treba je priznati, da napravi šele gibanica
pravi praznik v hiši. Čeprav si jo revež
privošči komaj enkrat na leto,
je to znamenje, da ga nihče ne more preživeti,
ne da bi bil vmes vsaj en praznik."
Ana je medtem vzela iz peči gibanico in
jo odnesla v sobo na mizo, držeč tepsijo
s krpami, da se ne bi opekla.
Jožef je podstavil lesen podstavek,
na katerem je sicer stal vrček z vodo.
Potem se je ozrl po gibanici. Ležala je pred
njim pisana, rumeno bela in makova
ponekod, še vsa kipeča, pomazana
s smetano in potresena s sladkorjem.
Pokimal je rekoč: "Dobra je. Lahko rečem,
da bi se je lotil, čeprav bi ležal na smrtni
postelji in dobro vedel, da mi ne more več koristiti.
In še v nebesih bi žaloval po njej,
če bi jo moral pustiti celo na svetu."*

Miško Kranjec; Povest o dobrih ljudeh, 1972



LITERATURA:

1. Bezljaj, F. 1977. Etimološki slovar slovenskega jezika. Knjiga 1: A – J. Ljubljana, Mladinska knjiga, s. 142.
2. Csaplovics, E. V. J. J. 1828. A magyarország Vendus-tótkról. Tudomány Gyűjtemeny. str. 3 – 49.
3. Csaplovics, E. V. J. J. 1829. Croaten und Wenden in Ungarn. Preßburg, s. 72 – 74.
4. Časar, B. 2000. Boug žegnaj. Podjetje za informiranje, Murska Sobota, 155 s.
5. Novak, V. 1947. Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija. Slovenski knjižni zavod, Ljubljana, 173 s.
6. Novak, V. 1992. Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del. Budimpešta, 191 s.
7. Košič, J. 1992. O Slovencih na Ogrskem. V: Življenje Slovencev med Muro in Rabo: prevod izbranih del. Budimpešta, s. 28 – 30.
8. Kranjec, M. 1972. Povest o dobrih ljudeh: Novele. Založba mladinska knjiga, Ljubljana, 503 s.
9. Renčelj, S. / Karas, R. 2001. Prekmurske dobrote. Založba kmečki glas, Ljubljana, 148 s.
10. Smej, Š. 1986. Po Jožefu Košiču, Jan Čaplovič: O Slovencih na Ogrskem. V: Vestnik, 15. maj 1986, številka 19, Murska Sobota, s.12.
11. Sukič, C. 1997. Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja. Založba Horvat M&M, Ljubljana, 224 s.
12. Zadravec, J. 1998. Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju. Pomurska založba, Murska Sobota, 147 s.