# POTICA

**Prve slovenske potice** so bile sadne, z nadevom iz zdrobljenega suhega sadja (krhlji jabolk, hrušk, češpelj) in medu. Suho sadje za potice so posušili na ali v peči in jih nato v možnarjih* ali v mlinskih stopah zdrobili v moko. Sladkali so z medom. Kot nadev so zraven uporabljali še orehe, lešnike, bučna semena, pehtran.
Rozine so v uporabo k kmečkemu prebivalstvu prišle zelo pozno.

**Slovenska potica** je eden **najbolj znanih slovenskih** (prazničnih) **peciv** iz razvaljanega kvašenega testa, z luknjo v sredini, pečen v okroglem lončenem, porcelanastem ali kovinskem pekaču imenovanem **potičnik*.**

Lahko ima **različne sladke** (orehi, lešniki, pehtran, skuta, med) **in/ali slane** (ocvirkovka, špehovka, drobnjak) **nadeve**.
Najbolj razširjena in znana je orehova potica, ki pa zaradi obilja vsega ni več najbolj zdrava jed, vsekakor pa je sestavljena iz zdravih sestavin.

možnar*

**Potičnik** ima obodno steno narebreno, z navpično stoječimi rebri, ravnim dnom in v sredini prirezani stožec.

**Zibelka potice je v zahodni in severozahodni Sloveniji**. Njeno razvojno izhodišče so prastare vrste prazničnega, obrednega kruha (furlanska guban(c)a, tržaški presnec, koroška pogača in šarkelj) , ki so prav tako imeli **okroglo obliko**, katere **simbolni pomen je neskončnost, popolnost**.

**Pri imenu potice so si mnenja o nastanku različna:**
- nekateri trdijo, da ime potica izvira iz latinske besede »potissimus«, kar pomeni 'najbolj izvrsten' ali iz latinske besede »potissi mum«, kar pomeni 'najraje tisto, kar je najboljše'
- drugi pa, da se je ime potica razvilo iz izraza »povitica« ali »povtica«, oba izraza pa pomenita »ta povito« oziroma »zavito pecivo«.

**Ime potica**, še pod izrazom »povitica«, je **pisno prvič omenjena v Katekizmu iz leta 1575**, avtorja prve natisnjene knjige v slovenskem jeziku **Primoža Trubarja** in nato še v izdaji Novega testamenta iz leta 1577.
V tem obdobju sta bila za peko znana dva načina, in sicer v pekaču ali brez njega, neposredno na ognjišču. Znana sta bila tudi dva načina izdelave strnjenega venca: poleg strnitve obeh koncev testenega zvitka v krog še razrez okroglo razvaljanega testa na 4 trikotnike, ki z nadaljnjim zvijanjem omogočajo oblikovanje strnjenega venca.

**Prvi recept** pa je bil **objavljen v** šesti in sedmi **knjigi Slava vojvodine Kranjske leta 1689**, avtorja **Janeza Vajkard Valvasorja**, kjer je bil opisan podroben način izdelave potice in tudi razlikovanje potice od kolača, presneca in pogače.

**Do konca 19. stoletja v knjigah** Antona Tomaža Linharta, Valentina Vodnika, Janeza Trdine že najdemo **izraz potica**.

Njena pomembnost se ne kaže le v tem, da so se pekle le ob posebnih priložnostih, temveč tudi v tem, da so si jo želeli tudi najrevnejši, čeprav so si jo zelo težko privoščili. Nekateri podatki iz 18. stoletja pričajo, da so se revnejši sloji prebivalstva celo zadolževali, da so se lahko ob posebnih priložnostih z njo posladkali.

**Literatura:**

Janez Bogataj, knjiga Potice iz Slovenije, Ljubljana 2013

Specifikacija proizvoda za zajamčeno tradicionalno posebnost slovenska potica, Ljubljana 2017