



PRIPRAVE NA VELIKO NOČ



Letos bodo priprave na veliko noč potekala v malce drugačnih okoliščinah. V teh razmerah imamo več časa, zato se lahko nekaterim stvarjem bolj posvetimo. Poglejte naše predloge ...



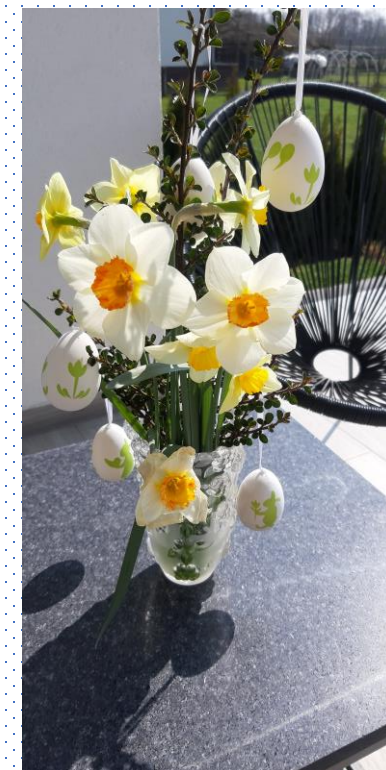
1. Pospravite sobo in dom

- Najprej pomagajte staršem počistiti hišo.
- Pospravite svojo sobo.
- Počistite okno v svoji sobi (za lepši razgled).
- Preoblecite posteljnino.



2. Posrbite za dekoracijo doma ali svoje sobe.

- Naberite sveže zelenje, cvetje in ga postavite v vazo. Na vejice lahko obesite okrasna jajčka.
- S pomočjo staršev naredite zajčke, ki bodo stali pred hišo.
- Naredite namizno dekoracijo v košarici.



Okrasna jajčka iz slanega testa

Sestavine:

- 300 g moke (gladka, bela)
- 300 g soli
- 2 dl vode
- 1 žlica olja

Iz vseh sestavin zgnetemo kepo gladko kepo slanega testa.

Takoj je pripravljeno za uporabo.
Razvaljajte ga in izrežite „jajčka“.

Vrh jajčka prebodite s palčko, da boste lahko skozi napeljali vrvico.

Naložite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko, in jih pecite v pečici, ki ste jo segreti na 180 °C. Izdelke pecite približno 20 minut.

Pečena jajčka poljubno pobarvajte, skozi luknjico napeljite vrvico in jih obesite.



3. Na naraven način pobarvajte pirhe.

Kaj moramo uporabiti, da dobimo določeno barvo?

- **RDEČA**: Jajčka kuhamo v lupinah rdeče čebule.
- **RJAVA**: Jajčka kuhamo z olupki čebule.
- **RUMENA**: Jajčka kuhamo in namakamo v vodi s kurkumo.
- **ZELENA**: Uporabimo čemaž, koprive ali špinačo.

Koliko časa kuhamo jajčka?

POSTOPEK:

Jajca lahko kuhamo tako, da jih previdno položimo v vrelo vodo. Lahko pa jih položimo tudi v hladno vodo in čas kuhanja merimo od trenutka, ko voda zavre. Voda mora jajčka prekrivati.

Mehko kuhana jajčka: od 3 do 4 minute.

Poltrdo kuhana jajčka: od 5 do 6 minut.

Trdo kuhana jajčka: od 8 do 10 minut.



4. Naredite zanimive pogrinjke.



Zavijte prtiček okoli jajca in dobite zajca.



5. Sami specite vrtanek, kruh ali potico.



Recept za velikonočni venček najdete tukaj:

<https://www.220stopinjposevno.com/na-kro381niku/domai-babiin-vrtanek-se-prelevi-v-velikonni-venek-s-pisanicami>

Zelo okusni **makovi polžki**
namesto potice:



MAKOVI POLŽKI

KAJ POTREBUJEM?

ZA PUDING:

- ½ VREČKE VANILJEVEGA PUDINGA
- 250 MILILITROV MLEKA
- 3 ŽLICE SLADKORJA

ZA TESTO:

- POLOVICA SUHEGA KVASA
- 1 DECILITER VODE
- 120 GRAMOV MASLA
- 1 JAJCE
- MALA ŽLIČKA SOLI
- 250 GRAMOV MOKE
- VANILJEV SLADKOR

NADEV:

- 120 GRAMOV MAKA
- 1 ŽLICA KAKAVA
- 2 ŽLICE MARMELADE
- 2 NARIBANI JABOLKI
- 1 DECILITER MLEKA
- 50 GRAMOV SLADKORJA
- MALO RUMA
- MALO CIMETA
- ROZINE PO ŽELJI
- 1 VANILJEV SLADKOR

KAKO JIH NAREDIM?

SKUHAJ PUDING KOT OBIČAJNO. V TOPLEGA DODAJ MASLO. KO SE OHLADI, DODAJ ŠE VSE OSTALE SESTAVINE IN ZGNETI MEHKO TESTO. PUSTI VZHAJATI 45 MINUT.


TA ČAS PRIPRAVI NADEV: VSE SESTAVINE PREMEŠAJ MED SABO.

VZHAJANO TESTO RAZVALJAJ V PRAVOKOTNIK, PREMAŽI Z NADEVOM IN ZAVIJ KOT RULADO. NAREŽI PRIBLIŽNO 2 CENTIMETRA ŠIROKA KOLESA IN JIH DAJ NA PEKAČ, OBLOŽEN S PAPIRJEM ZA PEKO. POLŽKE PUSTI VZHAJATI 15 MINUT ALI PA JIH TAKOJ SPECI. PECI PRIBLIŽNO 20 MINUT NA 180 STOPINJ.

6. Veselite in igrajte se s svojo družino – uvedite igre s pirhi.

- Igre s pirhi so stara velikonočna navada v Sloveniji. Zamirati so začele po 2. svetovni vojni.
- TRKANJE PIRHOV: Tekmovalca trkata pirh ob pirh. Komur se pirh razbije, ga izgubi. Zmagovalec je tisti, ki ubije več nasprotnikovih pirhov.
- CILJANJE PIRHOV: Tekmovalci v pirhe mečejo kovance. S kovancem morajo prebiti pirh (kovanec mora pristati v pirhu).





Naj vam dejavnosti popestrijo dneve, ki jih preživljate doma.

Veseli bomo vaših fotografij na: pos.izziv@gmail.com

Lepe praznike vam želimo!

Viri:

- <https://www.gurman.eu/recepti/trdo-kuhano-jajce-10662>
- <https://dominstil.si/pikcasta-velika-noc/>
- <http://www.zenskisvet.si/dom/barvita-pomlad-na-velikonocni-mizi.html>