

Tradicionalni velikonočni običaji na slovenskem, velikonočne jedi, barvanje pisanic in igre s pirhi

Pomen izraza tradicionalen:

Pogosto slišimo izraz narodna, tradicionalna slovenska jed. To so jedi, ki so naša dediščina in so značilne za posamezne slovenske pokrajine, te so lahko vsakdanje, postne ali praznične. V preteklosti so na jedi vplivale kulturne in geografske značilnosti slovenskih pokrajin in vplivi sosednjih dežel.

Slovenijo lahko razdelimo na šestdeset kulinaričnih regij, ki se ločijo po značilnih jedeh a tudi po uporabi osnovnih živil za pripravo jedi in začimb.

V Sloveniji pripravljamo številne jedi, ki so posebnost naše kulture, sem spadajo tudi praznične jedi, kot so velikonočne dobrote.



Izročilo praznovanja velike noči je močno povezano s starimi praznovanji pomladi. Velika noč je tudi največji in najstarejši cerkveni praznik, ki ga sestavljajo različni obredi in šege z natančno določenim scenarijem iz Kristusovega življenja oziroma njegove smrti.

Za katoličane je to praznik vseh praznikov. Veliko noč praznujemo na začetku pomladi, po 40-dnevnem postu, ki sledi mastnim pustnim pojedinam. Velika noč je določena po luninem koledarju. Pomlad se začne 21. marca, velika noč pa je vedno v nedeljo po prvi pomladni polni luni. Letos bomo veliko noč praznovali v nedeljo, **12. aprila.**

Velikonočne jedi in njihova simbolika

Osnovne jedi ob tem prazniku meso, kruh, vino, jajca in grenka zelišča.

Med vsemi jedmi se v Svetem pismu najpogosteje pojavlja kruh, ki predstavlja življenje, hkrati pa tudi božjo dobroto. Kruh zamenjujejo s potico oziroma s pogačo, ki mora biti ravno tako okrogle oblike spominja na Jezusovo trnovo krono.

Meso predstavlja Jezusovo telo. Meso so Judje od nekdaj uživali skupaj z grenkimi zelišči, ki so koristna za prebavo oziroma čiščenje telesa.

Največ pomenov ima zagotovo jajce. Rdeče obarvane pirhe poznamo predvsem kot simbol krvi, ki jo je Jezus prelili za nas, predstavlja pa tudi vstajenje. Jajce poleg novega življenja predstavlja tudi začetek pomladi, ko toplo pomladno sonce poskrbi za dokončen umik snega ter kaljenje semen.



Tradicionalne velikonočne jedi na gorenjskem



Tradicionalna velikonočna jed – **budl ali gorenjska prata v topli hrenovi omaki**

Če še nikoli niste slišali za prato, jo pripravite za letošnjo veliko noč. Gre za jed, ki ima obliko štruče, kot glavno sestavino pa dodamo prekajeno šunko ali kračo. Jed je prava kalorična bomba ampak tudi telo okusna.

RECEPT ZA PRIPRAVO PRATE

[https://www.jezersek.si/en/files/default/novice/2018/Budl%20\(2\).pdf](https://www.jezersek.si/en/files/default/novice/2018/Budl%20(2).pdf)

SESTAVINE ZA PRATO: 100 dag kuhanega prekajenega svinjskega mesa 100 dag starega belega kruha 2,5 dl mleka 1 dl kisle smetane 5 jajc 1 majhna čebula 2 stroka česna peteršilj 1 kos večje svinjske mrežice sol poper muškadni orešček

POSTOPEK:

1. Kruh narežemo na manjše kocke in ga namočimo z mlekom in smetano.
2. Dodamo jajca in dobro premešamo.
3. Kuhano in ohlajeno meso narežemo na kockice ter ga primešamo kruhu.
4. Dodamo še praženo na drobno narezano čebulo, sesekljan česen, peteršilj, sol, poper in muškatni orešček. Nadev dobro premešamo.
5. Iz nadeva oblikujemo štruco in zavijemo v svinjsko mrežico.
6. V pečici pečemo do zlato rjave barve približno eno uro.
7. Še toplo razrežemo na rezine in postrežemo s hrenovo omako.

SESTAVINE ZA TOPLO HRENOVO OMAKO

1 naribana žemljica 1 na drobno narezana šalotka 3 dag masla 2,5 dl suhe župe 2,5 dl sladke smetane 2 žlici hrena sol poper

POSTOPEK:

1. Na maslu na hitro prepražimo na drobno narezano šalotko, dodamo naribano žemljico in jo svetlo prepražimo.
2. Zalijemo z juho. Pokuhamo.
3. Dodamo hren in smetano ter še malo pokuhamo.
4. Popoprano. Sol dodamo po potrebi, ker je suha župa običajno zelo slana. Nekaj kapljic limoninega soka doda svežino.

KAKO JED POSTREŽEMO:

V globoke segrete krožnike damo najprej hrenovo omako in nanjo položimo rezino budla. Postreženo okrašeno z drobnjakom, sveže naribanim hrenom ali rezanci mlade čebule.

PEHTRANOVA POTICA

<http://www.popolnaprehrana.si/tradicionalne-slovenske-jedi/>



Pehtranova potica je pogosto na naših mizah ob različnih praznikih, prav gotovo pa ne manjka veliko noč.

Za odlično pehtranovo potico, potrebujemo naslednje sestavine:

Priprava testa za pehtranovo potico:

- **600 gramov moke**
- 40 gramov kvasa
- 80 gramov masla
- 80 gramov sladkorja
- 3 jajca
- 1 žlico ruma
- **3 dcl mleka**
- limonino lupinico
- drobtine in sol

Nadev za pehtranovo potico:

- **3 šopke pehtrana**
- 150 gramov masla
- 100 gramov sladkorja
- 3 jajca
- **2,5 dkg sladke smetane**

Moko stresemo v skledo, jo pokrijemo in postavimo na toplo. Zdrobimo kvas, mu prilijemo dve žlici mlačnega mleka, dodamo dve žlici moke in žličko sladkorja. **Zmešamo in postavimo na toplo, da vzhaja.** Medtem penasto vmešamo maslo, dve jajci in sladkor. Mleko rahlo pogrejemo in ko je že mlačno, ga **solimo in dodamo nastrgano limonino lupino** ter penasto umešana jajca s sladkorjem in maslom.

Iz pogrete moke, vzhajanega kvasa in mlečne mešanice, **zamesimo ne pregosto testo** in ga stepamo toliko časa, da se loči od sklede in kuhalnice. Testo pokrijemo s prtičem in damo na toplo, da vzhaja.

Za nadev umešamo maslo z rumenjaki in sladkorjem, dodamo zelo gosto sladko smetano in nazadnje sneg iz beljakov. Ko testo toliko naraste, da se njegov obseg podvoji, ga razvaljamo za prst na debelo. Namažemo ga z nadevom, potresemo s sesekljanim pehtranom, tesno zvijemo v zvitek in položimo v pomaščen in z drobtinami potresen model.

Testo v modelu še enkrat **postavimo na toplo da vzhaja**, nato potico premažemo s stepenim jajcem in postavimo v ogreto pečico. Pečemo **približno eno uro**. Ko je pehtranova potica pečena, jo takoj zvrnemo iz modela, da ne postane vlažna in skorjica ne odstopi.

VELIKONOČNA SLADICA ZA NAJMLAJŠE

ČOKOLADNA VELIKONOČNA GNEZDA

<http://okusno.je/recept/cokoladna-velikonocna-gnezda>



Čokoladna gnezda so povsem preprosta sladica, ki jo lahko pripravite čisto po svoje, glede na sestavine, ki jih imate doma.

225 g temne čokolade

50 g masla

2 žlici javorjevega sirupa ali medu

100 g koruznih kosmičev

majhna čokoladna jajčka (30 kom)

V vdolbinice pekača za mafine namestimo papirnate košarice. Čokolado nalomimo (ali narežemo) na manjše koščke.

Na kuhalnik pristavimo večjo kozico, v katero dodamo maslo, zlati sirup in koščke čokolade. Sestavine na nizki temperaturi počasi segrevamo in občasno pomešamo s kuhalnico. Ko se vse sestavine stopijo in zmešajo v tekočo čokoladno zmes, kozico odstavimo in dodamo koruzne kosmiče. S kuhalnico jih nežno mešamo, da so vsi kosmiči enakomerno obliti s čokolado.

Z žlico čokoladne koruzne kosmiče razporedimo po papirnatih košaricah. Na sredini s hrbtno stranjo žlice naredimo manjšo vdolbinico. V vdolbinico položimo čokoladna jajčka. Pekač za mafine postavimo v hladilnik samo za toliko časa, da se čokolada povsem strdi.

USTVARIMO NAJLEPŠE PISANICE

Pred velikonočnimi prazniki imamo priložnost, da izrazimo svojo ustvarjalnost. Res je, da pirhe, pisanice olupimo in pojemo, a naj to ne bo izgovor, da jih ne bi okrasili posebej zanimivo. Letos ustvarite prav posebna velikonočna jajca, ki bodo prava paša za oči.

Nekaj idej za barvanje pirhov:

Iz močnejšega lepilnega traku izrežemo različne oblike. Nalepke nalepimo na jajca in jih pobarvamo. Iz močnejšega lepilnega traku izrežemo različne oblike. Nalepke nalepimo na jajca in jih pobarvamo.



BARVANJE PIRHOV S TIE- DYE TEHNIKO

<https://oblizniprste.si/slastni-nasveti/barvanje-pirhov-s-tie-dye-tehniko/>

Pirhi, barvani s tehniko tie-dye, so res posebni, unikatni in vsak vzorec je neponovljiv. Tie-dye pomeni zavezan in pobarvan. Pri barvanju pirhov jajcem naredimo nekakšno oblekico, ki jo pobarvamo, ta pa pusti sledi na jajčni lupini in tako ustvari čudovite velikonočne pirhe.



PRIPOMOČKI ZA BARVANJE:

- 15 papirnatih brisačk
- 15 elastik
- 5 žličk
- barve za pirhe v prahu (različnih barv v prahu, vsake 2 g)
- krožnika
- 5 posodic za barve (plastično embalažo od različnih mlečnih izdelkov)
- pršilka za vodo
- folija ali plastična vrečka za zaščito delovne površine
- po potrebi zaščitne rokavice
- 5 belih kuhanih jajc (če nimamo belih, lahko [pobelimo rjava jajca](#))
- 1 dl vroče vode za mešanje barv
- 2 dl hladne vode, ki jo nalijemo v pršilko
- nekaj žlic sončničnega olja

POSTOPEK ZA BARVANJE

Jajca, ki jih bomo pobarvali s tehniko tie-dye, najprej skuhamo, da dobimo trdo kuhana jajca. Naložimo jih v posodo, v kateri jih bomo kuhali, dolijemo hladno vodo, da so vsa prekrita in jo postavimo na štedilnik. Ko voda začne vreti, znižamo temperaturo in na srednjem ognju kuhamo 8-10 minut, nato pa odstavimo, odlijemo vodo in jih prelijemo s hladno vodo ali jih preprosto pustimo, da se ohladijo. Ko imamo jajca pripravljena, si pripravimo delovno površino, ki jo zaščitimo s folijo ali plastično vrečko, časopisnim papirjem. Pripravimo si 15 kosov papirnatih brisačk in 15 elastik. Vsako jajce posebej položimo na sredino papirnate brisačke in ga ovijemo vanjo ter pritrdimo z elastiko.

Pripravimo še barve, s katerimi bomo barvali pirhe. V vsako posodico nasujemo 2 g barve za pirhe v prahu. Jajca, zavita v papirnate brisačke, zložimo na krožnik in se lotimo barvanja. Pobarvali bomo v bistvu papirnato brisačko, ta pa bo barvo prenesla na jajčno lupino v naključnem vzorcu. Barvo na papirnate brisačke nanašamo s pomočjo žličk. Z barvo delamo po občutku in je nekje dodamo več, drugje manj. Na koncu jajca popršimo z vodo, ki smo jo nalili v pršilko. Tako se bo barva bolje razlila po papirnati brisački in ustvarila vzorec na lupini jajc.

Ko so papirnate brisačke skoraj posušene odvijemo jajčka



DRUŽINSKE IGRE S PIRHI

Če želite torej popestriti družinsko praznovanje, se lahko preizkusite v eni izmed teh igric, ki obljublajo kopico smeha in zabave.

Kotaljenje pirhov

Ena takih prazničnih pustolovščin je kotaljenje – potrebujete le desko, ki jo postavite tako, da ima naklon, pod njo pa postavite jajce. Nato po deski izmenično zakotalite vsak svoj pirh. Če tisti, ki je spustil pirh s svojim razbije spodnje jajce, vzame obe jajci. Na koncu zmagata tisti, ki je zbral največ jajc.

Premoč

To je igra, ki se jo lahko igrate kar za mizo. Vsak član prime v roke svoje jajce in z njim udari jajce svojega soseda. Tisto jajce, ki »preživi«, zmaga. Lastnik »preživelega jajca« nato izzove še druge člane družine in tisti, ki na koncu preživi najdlje, je zmagovalec.

Ciljanje s kovancem

Na tla postavite jajce, ki ga nato izmenično ciljate s kovancem. Cilj je, da se kovanec zapiči v jajce. Vsak tekmovalec ima tri poizkuse. Tisti, ki na koncu zbere največ točk, je zmagovalec.

Lov na velikonočnega zajca

Igra, nad katero so najbolj navdušeni majhni otroci. Še preden se zbudijo, po stanovanju ali vrtu skrijte čokoladna jajca, pirhe ali druge »zaklade«. Otrokom povejte, da jih je za seboj pustil velikonočni zajec, ki je ponoči hodil tod mimo. Nato naj se lov začne. Tisti, ki bo našel največ malih zakladov, bo zmagovalec. Poleg tega pa bo lahko tudi pojedel vso čokolado, ki jo je našel na lovu!

Domača naloga

Ker bo kmalu velika noč, si prejel/la dokument z različnimi velikonočnimi jedmi, barvanjem pirhov, družinskimi igrami in nekaj informacijami v zvezi z velikonočnimi običaji.

Tvoja naloga je da:

- Praktično izvedeš eno velikonočno jed.
- Ustvarjaš – barvaš pirhe, lahko uporabiš predstavljen način.
- Pripraviš velikonočni pogrinjek ga fotografiraš
- Velikonočni pogrinjek predstavi na plakatu (kako se naredi ta pogrinjek pobrskaj na spletu)
- POŠLJEŠ POVRATNO INFORMACIJO NA MOJ MAIL:
andreja.gospodinjstvomail.com