Pozdravljeni učenci SPH!

Smo v predprazničnem velikonočnem tednu. Zato sem pripravila nekaj značilnih velikonočnih jedi.

Najbol značilna so velikonočna jajca ali pirhi ali pisanke (pisanice). Kuhana jajca lahko na različne načine okrasite. (prilagam primer --- pisanka mozaik)

Mogoče pa imaš najraje čokoladna jajca ali pirhe in presenečenje v njem???

Zelo značilna jed je tudi hren. To je korenina rastline, ki im zelo močan vonj( pri ribanju) in močan pekoč okus. Zato mu dodamo različne dodatke: naribano jabolko ali skuto ali kislo smetano ali maskarpone …. Poskusi pripraviti hren z jabolki ali s smetano – navodila spodaj!

Pripravite ali pomagate pri pripravi tradicionalne velikonočne potice ali pince (sladki kruh).

K velikonočnim jedem spada tudi šunka ali kuhan pršut.

Imate veliko možnosti. Pogovorite se s starši in pomagajte pri pripravi. Letošnja velika noč bo nekaj posebnega.

Vsak učenec SPH pa lahko pripravi preprosto sladko kvašeno testo (podobno, kot za kruh) in ga poljubno oblikuje: Moj predlog je

**1. VELIKONOČNA GNEZDA**

**Potrebuješ:**

|  |  |
| --- | --- |
| * 1 kg mehke moke * 1 kocko kvasa * 1 čajno žličko sladkorja * 2 čajni žlički soli * 500 ml toplega mleka * 100 g stopljenega masla * 1 stepeno jajce * pirhe |  |

**Postopek:**

|  |  |
| --- | --- |
| * iz sladkorja, žličke moke , kvasa in malo toplega mleka narediš kvasec in počakaš, da začne vzhajati * v skledo natreseš moko, na sredini narediš jamico in vanjo zliješ kvasec * dodaš preostanek toplega mleka in stopljeno maslo * ob robu moke posuješ sol |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * zgneteš mehko testo (če je preveč lepljivo, dodaš še malo moke; če je pretrdo, dodaš še malo toplega mleka ali vode) * testo daš v pomokano skledo in pustiš da vzhaja na dvakratno količino |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * testo še enkrat pregneteš in ga razdeliš na manjše koščke * oblikuješ svaljke * iz treh svaljkov spleteš kito in jo na robu združiš v obroč |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * na sredino vstaviš pobarvano jajce (barvaj z naravnimi barvami) * pustiš še enkrat na kratko vzhajati * premažeš s stepenim jajcem |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * pečico segreješ na 180 * na dno pečice postaviš manjši pekač z malo vode * gnezda pečeš na srednji višini približno 20 do 25 minut   **DOBER TEK!** |  |

Slike: Uršula Kavalar Pobegajlo, CŠOD DC Čopova hiša

**2. OBARVANA JAJCA S ČEBULO IN OKRAŠENA Z JAJČNO LUPINO**

**3. HREN Z JABOLKI ali HREN S SMETANO**

Sestavine za hrenov namaz z jabolki:

50 g hrena  
250 g jabolk  
ščepec sladkorja  
sol, olje, kis

Priprava: Hren olupimo, drobno naribamo in takoj zmešamo z malo z vodo razredčenega kisa. Jabolka olupimo, drobno naribamo k hrenu in dodamo še nekaj razredčenega kisa po okusu; jabolčni hren naj ne bi bil tekoč. Nazadnje dodamo še sladkor, sol in malo olja. Dobro premešamo.

Sestavine za hrenov namaz s smetano:  
100 g hrena  
2 dl kisle smetane  
sol, poper

Priprava: Kislo smetano stresemo v kotliček in ražvrkljamo.  Hren olupimo, drobno naribamo in vmešamo k smetani. Začinimo s soljo in mletim belim poprom ter gladko razmešamo.

**Hren imenujejo tudi slovenski čili. To je rastlina trajnica.**



**V zvezek zapiši kaj si pripravil in kako ti je uspelo.**

**Vesele velikonočne praznike in obilo pirhov!**

**Lep pozdrav, učiteljica Vilma Seražin Brus**