

Pozdravljeni, dekleta in fantje.

V času pred in med velikonočnimi prazniki boste prav gotovo preživeli kar nekaj časa v kuhinji in pomagali pripravljati različne velikonočne dobrote.

Velikonočne jedi imajo zelo pomembno mesto na velikonočnem praznovanju. Po tradiciji na mizi ne smejo manjkati **pirhi**, **hren**, **šunka** in **hlebec kruha** ali **potica**. Šunka predstavlja Kristusovo telo, hren žeblje, s katerimi je bil Kristus pribit na križ, pirhi simbolizirajo kaplje krvi, potica oziroma okrogel hlebec kruha pa spominja na trnovo krono.



Nekaj jedi, ki jih najdemo na pogrnjeni velikonočni mizi:

<p>Smetanov hren</p> <p>Ko bo miza bogato obložena z (velikonočnimi) mesnimi dobrotami, nikar ne pozabite na smetanov hren.</p> <p>Sestavine</p> <ul style="list-style-type: none">1 hren2,5 dl smetane2 ščepeca soli0,5 žličke sladkorja1 žlička limoninega soka1 ščepec belega popra <p>Hren olupimo in v skledico na drobno naribamo. Dodamo sol, sladkor, limonin sok in vse skupaj dobro premešamo. V posodi z električnim mešalnikom dobro stepemo smetano. Smetano z metlico počasi vmešamo v hren in po želji popramo. Hren serviramo na mizo kar v skledici.</p>	<p>Jabolčni hren</p> <p>Ponudimo ga h kuhanemu mesu, na primer k velikonočni šunki v testu.</p> <p>Sestavine</p> <ul style="list-style-type: none">150 g svežega hrena250 g jabolk1 ščepec sladkorja1 ščepec soli3 žlice olja3 žličke kisa <p>Tri žlice kisa zmešamo s tremi žlicami vode. Hren olupimo, drobno naribamo in takoj zmešamo z razredčenim kisom. Jabolka operemo, olupimo, jim odstranimo peščišča in na drobno naribamo. Zmešamo jabolka in hren, dodamo še ščepec sladkorja in soli, tri žlice olja, dobro premešamo in postrežemo v servirni skledici.</p>
--	--

Rdeči pirhi

- 8 svežih jajc
- 1 pest olupkov rdeče čebule
- 3 dl malinovega sirupa
- 3 dl češnjevega ali soka iz granatnih jabolk
- 4 dl vode
- 3 žlice jabolčnega kisa

V širšo posodo vlijemo sokove, dve žlici kisa in vodo. Dodamo čebulne olupke, premešamo z žlico in pristavimo. Kuhamo na zmernem ognju eno uro, med kuho pa večkrat premešamo in z žlico pritismo na čebulne olupke.

Po eni uri čebulne olupke poberemo iz posode. Jajca dobro operemo, nato pa jih previdno z žlico polagamo v obarvano tekočino. Če gledajo iz vode, prilijemo še malo vode ali soka, da so jajca povsem prekrita. Dodamo še eno žlico kisa in jajca na zmernem ognju kuhamo približno 10 minut. Preverimo barvo z žlico – previdno jih ulovimo in dvignemo. Če nismo zadovoljni z barvo, jajca pustimo v vodi še nekaj ur. V primeru da smo z barvo zadovoljni, jajca poberemo iz vode in jih namažemo z oljem, maslom ali pa kožico slanine. Tako bodo dobila lep sijaj.

Sestavine za velikonočni kruh



- 385 g pšenične moke
- 50 g sladkorja
- 1 vrečka suhega kvasa
- 125 ml mleka
- 1/2 žličke soli
- 2 jajci
- 63 g masla
- 1 jajce + dve žlički vode za mazanje
- 1 trdo kuhano jajce za dekoriranje

Priprava velikonočnega kruha

V skledo za mešanje dajte moko in vse sestavine (sladkor, kvas, mleko, sol, jajca in maslo). Nastavite hitrost mešalca za 3 minute na 1, potem pa povišajte na 2 in pustite mešati še 8 minut.



Testo pokrijte in ga postavite za dve uri na toplo, da vzhaja. Potem na pomokani površini razdelite testo na dva enaka dela in tako pustite počivati še dodatnih 20 minut.

Nato iz vsakega kosa posebej zvijemo 2,5 cm debela in 35 cm dolga trakova.

Konca damo skupaj in ju "zlepimo". Potem začnemo trakove zavijati v vrv. Previdno oba konca "vrvi" zavijemo v krog in združimo.



Lahko oblikujete na različne načine.

Tako oblikovano testo položimo na pekač, ki smo ga prej obložili s peki papirjem in pustimo vzhajati še dodatno uro.

Medtem segrejemo pečico na 180 stopinj.

Preden damo v pečico, testo namažemo z jajcem in v sredino položimo pobarvano kuhano jajce.

Pečemo toliko časa, da je kruh zlato zapečen – 20 do 25 minut.

To je le nekaj idej z recepti, ki jih lahko s sestavinami, ki jih verjetno imate doma, naredite.

Še namig. Veliko zbranih velikonočnih dobrot, ki jih vi zmorete narediti, najdete na naslednji povezavi:

<https://midvakuhava.si/velikonocni-recepti/>

Pošljite mi fotografijo vaše jedi, ki ste jo pripravili v času velikonočnih praznikov preko e-asistenta ali pa mojega maila na sonja.marko@guest.arnes.si do 20.4.2020.

Lepe velikonočne praznike vam želim. Imejte se dobro, pazite nase in na svoje domače.

Sonja Marko