

V petek, 10. 4. 2020, bomo od doma delali na tematiko prihajajočih praznikov: velika noč. Učenci razredne stopnje najdejo navodila za delo v spletnih učilnicah svojih razredov. Predmetna stopnja bo ta dan opravila tehniški dan:

PRAZNIČNI ČAS VELIKA NOČ.

Navodila za delo sledijo v nadaljevanju:

Velika noč je najpomembnejši krščanski praznik in čeprav slavimo isti čudež, se običaji pa razlikujejo od države do države. Se še spomnimo, kakšna je velikonočna tradicija v Sloveniji?

Človek je od nekdaj v svoj dom prinašal zelenje, še posebej na velikonočno cvetno nedeljo. Običaj izvira iz časa pred krščanstvom, ko so na tak način obdarovali in slavili boginjo pomladi in plodnosti, Vesno.

Veliki noči pravimo tudi *vuzem*, na ta dan pa praznujemo Jezusovo vstajenje od mrtvih. Na veliki petek so Jezusa križali, tretji dan, na nedeljo, pa je vstal od mrtvih. Že od nekdaj velika noč v domove prinaša veselje in upanje.

Kakšni so običaji ob veliki noči?

Četrtek pred veliko nočjo je zadnji dan, ko je še dovoljeno opravljati dela za zemlji. Do takrat je potrebno opraviti tudi spomladansko čiščenje, saj mora biti hiša na veliko noč čista in pospravljena.

V soboto zjutraj sledi blagoslov ognja in vode. Po blagoslovu so pričele gospodinje kuhati, peči, barvati pirhe, v popoldanskem času pa so dobrote položile v jerbas in jih pokrile z belim prtičkom, nato pa so jih odnesle k maši. Med seboj so zelo rade tekmoval, katera ima lepši prtiček. »**Žegen**« so lahko pojedli šele v nedeljo zjutraj, razdelili pa so ga tudi med živali. Zajtrk je torej bil slovesen, poln hvaležnosti in spoštovanja.

Po starem ljudskem običaju se velikonočni zajtrk prične tako, da oče, ki je glava družine, prvi pirh razdeli med vse družinske člane.

Kateri so simboli velike noči na Slovenskem?

Najstarejša velikonočna jed na Slovenskem, ki izvira iz časov hude lakote, je jed, ki so jo v tistih časih poimenovali kar »**aleluja**« ali **repje**. Šlo je za juho, pripravljeno iz posušenih repnih olupkov, ki jih je pred kuhanjem potrebno namakati. V juhi se je znašel tudi kakšen krompir ali ajdova kaša, premožnejši ljudje pa so juho zabelili z domačimi ocvirki.

Hrana mora biti čim bolj lahka, saj je po postu uživanje težke, mastne in obilne hrane preveč naporno za želodec. Tradicionalno na veliko noč pripravimo:

- **Velikonočna jajca ali pirhe.** Nekoč so bili pirhi obarvani rdeče, saj so simbol vstajenja ali kaplje krvi, jajce pa predstavlja tudi vstajenje. Piščanec skozi jajčno lupino vstopi v nov svet, prav tako pa je iz groba vstal tudi Jezus.
- **Hren**, ki simbolizira žeblje.
- **Potico**, ki simbolizira trnovo krono.
- **Velikonočno šunko**, ki simbolizira Kristusovo telo.

Zanimivo je, da med velikonočne simbole sodi tudi pomaranča, ki simbolizira pijačo, ki so jo ponudili Kristusu pred smrtjo (v resnici je šlo za gobo, namočeno v kis).

Velikonočne jedi se v različnih pokrajinah med seboj zelo razlikujejo

Velikonočna jajca, hren, potica in velikonočna šunka so simbolične jedi, značilne za vso Slovenijo. Na Primorskem in v Istri za veliko noč pripravijo **pinco**, sladek kruh, ki spominja na potico, ponekod pa k žegnu nesejo tudi »nadevani želodec« ali v testu pečeno gnjat.

Na velikonočni ponedeljek so potekale igre s pirhi

Igre s pirhi so velik del velikonočnih navad v Sloveniji. Najbolj znane igre so sekanje in zbijanje pirhov, pa tudi valicanje (trkljanje pirhov ob pirh, po grabljah ali po perivniku). Igram so prisostvovali tako otroci, kot tudi mladostniki in odrasli ljudje, igrali pa so jih v nedeljo zjutraj po maši ali v ponedeljek v vasi oziroma pred cerkvijo.

V 90. letih 20. stoletja je v Sloveniji ponovno postalo priljubljeno **ciljanje pirhov**, pri katerem tekmovalci v pirhe mečejo kovance. Odvisno od pravil igre, morajo tekmovalci s kovanec prebiti pirh (kovanec mora pristati v pirhu), v nekaterih različicah igre pa se mora kovanec skriti pod lupino ali na drugi strani pokukati iz lupine.

Igre s pirhi so pričele zamirati po 2. svetovni vojni.

Zanimive so tudi velikonočne vraže

V sodobnem času skorajda ne poznamo več vraž, v katere so ljudje nekoč verjeli. Nekaj vraž je značilnih tudi za veliko noč:

- Na veliki petek se perilo ne sme sušiti (viseti), saj takrat na križu visi Jezus.
- Če se da na veliki petek govedu palmove vejice, bodo krave imele več mleka.
- Drevo, ki že več let ni obrodilo sadov, se mora na veliki petek obložiti s kamenjem. Ob tem naj bi govorili »*Če ne daješ nobenih plodov, pa nosi kamenje!*«
- Na veliki petek mora gospodinja nekaj posaditi.
- Na velikonočni ponedeljek lahko zunaj hodiš bos, pa se ne boš prehladil.

Velikonočni zajček nima popolnoma nič z veliko nočjo v Slovenskem prostoru

Komercializacija se pozna tudi pri veliki noči. Velikonočni zajček namreč izvira iz stare nemške zgodbe o materi, ki je bila siromašna in svojim otrokom ni mogla kupiti hrane oziroma daril. Znašla se je tako, da je pobarvala jajca, ki jih je skrila v grm, otrokom pa je povedala, da se v grmu skriva presenečenje. Ker se je v istem trenutku med pirhi pojavil zajec, so bili otroci prepričani, da jim je prav on prinesel darilo.

Vir: <<https://www.slovenec.org/2018/03/21/slovenski-ljudski-obicaji-cvetna-nedelja-velika-noc-in-binkosti/>>

Najbolj priljubljeno je barvanje pirhov s čebulo. Uporabimo **rdeče in rjave čebulne lupine** ali lušine. Čebulne lupine damo v večjo posodo, dodamo jajca in vodo. Vode in luščin, mora biti toliko, da prekrivajo jajca. Kuhamo okoli deset minut in jih nato previdno poberemo iz vode. Ko se jajca posušijo, jih namažemo z maslom ali oljem in zloščimo, da se lepo posvetijo.

Barvanje pirhov s čebulo lahko naredimo tudi bolj zabavno in seveda naredimo tudi lepše pirhe. Potrebujemo par najlonskih ženskih nogavic, ki jih brez usmiljenja razrežemo. Na jajce damo zanimive liste, izrezane srčke, cvetlice in razne like. Okoli jajca in okraskov **trdno povežemo nogavico** in na dveh straneh naredimo vozec. Jajca kuhamo toliko časa, da so trdo kuhana in jih nato previdno odvijemo iz nogavice. Dobili bomo resnično lepe vzorčke, jajčka pa bodo v rdečkasti in rjavkasti barvi.

Verjetno bo tudi velika noč 2020 polna dobrot. **Tradicionalne velikonočne jedi** so vsekakor jajca, hren, šunka in potica. Po raznih delih Slovenije za velikonočne praznike, pripravljajo različne jedi. Ker nam v teh dneh ostajajo trdo kuhana jajca, lahko pripravimo tudi **jajčno solato s hrenom**.

Hren naribamo, dodamo narezana jajca, dodamo malo kisa, bučnega olja, solimo in popramo. Čudovito se poda zraven šunke ali prekajenega mesa.

Velikonočne potice in pogače

Vzhodni del Slovenije potico imenuje tudi pogača, v Beli Krajini in na štajerskem ji rečejo **povitica**, na Primorskem pa rečejo tudi **gubana ali gubanica**. V starih pisnih virih je pri nas prvič omenjena leta 1575 in sicer kot povit kolač ali večji šarkelj. Poleg vseh vrst potic in šarkeljev, se za veliko noč na naših mizah znajdejo tudi štruklji, mlinci in cvrtje. V Prekmurju za veliko noč seveda ne manjka prekmurska gibanica!

Velikonočna orehova potica

Za tradicionalno velikonočno orehovo pogačo potrebujemo naslednje sestavine:

- **30 dkg moke**
- 18 dkg masla
- 4 rumenjake
- 2 žlici smetane
- 2 žlici sladkorja
- malo soli
- 2 dkg kvasa
- 5 žlic mleka
- 6 dkg rozin

Za nadev potrebujemo:

- 14 dkg sladkorja
- malo vode
- **21 dkg zmletih orehov**
- malo cimeta
- polovico sesekljane limonine lupinice

Maslo razdrobimo v moki in ga dobro stremo z valjarjem. Dodamo razmešane rumenjake, smetano, sladkor, sol in kvas. Kvas naj prej vzhaja v petih žlicah mleka. Umesimo testo, ga trikrat dobro prevaljamo in ga zložimo kakor masleno testo.

Pokrijemo ga s čisto krpo in ga pustimo v toplem prostoru, **da vzhaja do 3 ure**. Nato testo razvaljamo za nožev rob debelo in ga prerežemo po širini na dva dela. Prvo polovico testa položimo v podolgovat pekač in ga namažemo z nadevom. **Potresemo z rozinami** in pokrijemo z drugo polovico testa. Ko orehova pogača še malo vzhaja, jo namažemo z jajcem in spečemo.

Oglejte si, kako spečemo orehovo potico:

<https://www.youtube.com/watch?v=YHLHaOsnGyk>

Jajčni hren

V času Velikonočnih praznikov, so na mizi pogosto trdo kuhana jajca. Ker so jajca v večjih količinah težka jed, jih pripravimo s hrenom in tako malo razbremenimo prebavo. **Za jajčni hren potrebujemo naslednje sestavine:**

- **5 trdo kuhanih jajc**
- 3 žlice olja (bučno olje, hladno stiskano olivno olje...)
- malo domačega jabolčnega kisa
- **2 žlici naribanega hrena**
- malo soli



Trdo kuhana jajca olupimo, v skledi pretlačimo in dobro premešamo. Med mešanjem počasi prilivamo olje, lahko bučno olje, olivno olje ali kakšno drugo olje po našem okusu. **Nariban hren namočimo v jabolčni kis** in ga nato dodamo jajcem v olju. Na koncu jed še posolimo.

Pri pripravi jajčnega hrena morajo biti vse sestavine enake temperature, drugače bo olje splavalo na vrh. Pomembno je tudi, da **vse sestavine dobro premešamo!** Jed moramo mešati najmanj **sedem ali osem minut**, preden jo ohlajeno postrežemo.

Velikonočni pogrinjek.

Nekaj predlogov za zlaganje serviet.

<https://www.youtube.com/watch?v=wIB4BLZfdek>

Nekaj predlogov za barvanje jajčk.

<https://youtu.be/9LHrlmGPvlg>

https://ucilnice.arnes.si/pluginfile.php/235787/mod_resource/content/1/Recepti%20iz%20Pre

PREBUDI USTVARJALNOST IN SE OB TEM ZABAVAJ

[kmurja.pdf](#)



- V nadaljevanju te čaka več idej za izdelke.
- Tudi na spletu lahko poiščeš idejo manjšega izdelka ali pa prepusti domišljiji prosto pot in si izmisli nekaj čisto novega.
- Glede na razpoložljive materiale, pripomočke in delovni prostor si izberi najprimernejšega.
- Na list papirja si napiši delovne operacije, pripomočke orodja, ki jih boš uporabil/a.



- Nariši tudi skico.
- Izdelek spravi in ga prinesi v šolo.

IZBERI MATERIAL

- **LES** (lahko tudi lesni material, ki ga nabereš v gozdu)
- **PAPIR** (karton - škatla od čevljev, lepenka ,embalaža za jajca, kolaž papir, rolica od wc papirja...)
- **GLINA, MODELIRNA MASA**
- **BLAGO** – nogavice...
- BODI EKO IN IZDELAJ IZ **ODPADNEGA MATERIALA**
- **TVOJA IZBIRA**

ČAS, KI GA BOŠ IMEL NA VOLJO: **4 ŠOLSKE URE** (lahko več, razporedi si jih poljubno)

IZDELEK SPRAVI IN GA PRINESI V ŠOLO.

LAHKO GA FOTOGRAFIRAŠ IN FOTOGRAFIJO POŠLEŠ NA ELEKTRONSKI NASLOV: anton.tibaut@os2ms.si.

TEMATIKA JE : VELIKA NOČ VELIKA NOČ SE PRIBLIŽUJE

- **Izdelaj velikonočnega zajčka**
- **Izdelaj košarico za jajčka**
- **Tvoja ideja** 😊



<https://ucilnice.arnes.si/mod/url/view.php?id=1041848>

OGLEJ SI KAKO STA Z RAZLIČNIMI ORODJI SPRETNATA PAT & MAT.

NASMEJ SE



Se veselimo vaših izdelkov.

Ostanite zdravi in pozitivni!!! In upamo, da se kmalu vidimo.

ŽELIMO VAM LEPE VELIKONOČNE PRAZNIKE.