

Tehniški dan: Velika noč



Petek, 10. 4. 2020
8. in 9. razred

Praznik VELIKA NOČ

- ✓ najpomembnejši krščanski praznik (praznovanje Jezusovega vstajenja od mrtvih)
- ✓ praznik ima korenine v judovstvu, pa tudi v starih poganskih navadah, ko so praznovali prihod pomladi
- ✓ v Sloveniji prazniku rečemo tudi **VUZEM**
- ✓ VELIKA NOČ se praznuje na prvo nedeljo po prvi pomladni polni luni

Praznik VELIKA NOČ

- ✓ VELIKI PETEK – zapovedan strogi post
- ✓ VELIKA SOBOTA – blagoslov (žegen) jedi
- ✓ NEDELJSKI ZAJTRK blagoslovljenih jedi

✓ SIMBOLIKA:

SUHO MESO = KRISTUSOVO TELO

RDEČI PIRHI = KAPLJE KRVI

HREN = ŽEBLJI

KRUH IN OSTALA PECIVA = TRNJEVA KRONA



Izzivi današnjega dne:

❖ BARVANJE PIRHOV:

Oglej si nekaj navodil in primerov, nato se preizkusi sam v barvanju velikonočnih jajčk.

<https://www.youtube.com/watch?v=9LHrlmGPvlg>

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



Izzivi današnjega dne:

❖ PEKA POTICE:

Če si pogumen in rad preživljaš čas v kuhinji, se lahko lotiš peke potice. Lahko pa pri peki pomagaš mami ali babici.



POTICA

Testo

- 60 dag moke
- 1/2 žličke soli
- 4 rumenjake
- 5 dag sladkorja
- 1 jedilna žlica ruma
- 3 dcl toplega (ne vročega!) mleka
- 5 dag masla
- 3 dag kvasa
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- limonina lupina

Nadev

- 40 dag mletih orehov
- 15 dag sladkorja
- 2 dcl mleka (lahko je mlačno) ali sladke smetane
- 2 žlici ruma
- 1/2 čajne žličke cimeta
- 1/2 čajne žličke drobno mlete kave

Kvas z malo sladkorja raztopimo v manjši količini toplega mleka, posujemo z malo moke in pustimo vzhajati.

Medtem moki dodamo sol in maslo, ter naredimo kašo. Nato dodamo dišave, sladkor, rumenjake in nazadnje še vzhajan kvas in preostalo mleko. Testo dobro umesimo in zgnetemo. Dobro zgneteno testo položimo na pomokano površino (sama ga dam v večjo plastično posodo, ki služi temu namenu), ga pomokamo še povrh in pustimo vzhajati v toplem prostoru približno 2 uri.

Ko je testo vzhajano, ga narahlo pregnetemo na površini, kjer ga bomo tudi valjali. Testo pokrijemo in ga pustimo počivat približno 10 minut. Nato testo razvaljamo in namažemo z nadevom, ki smo ga naredili ta čas, ko je testo počivalo. Nadev naredimo tako, da skupaj zmešamo vse suhe sestavine, nato pa počasi, postopoma dolivamo mleko (pazimo, da nadev ne bo premehak oziroma preredeč, zato nikar ne zlijte vsega mleka naenkrat).

Testo, ki smo ga namazali z orehovim nadevom zavijemo in položimo v pekač za potico, pokrijemo s kuhinjsko krpo in ponovno vzhajamo (približno 1 uro).

Ko potica ponovno vzhaja, jo premažemo z beljakom. Preden damo potico v pečico, jo še narahlo prepikamo (lahko kar z noževno konico) na več koncih. Pečico predhodno ogrejemo na 200 stopinj Celzija. Tik preden damo potico v pečico, temperaturo zmanjšamo na 180 stopinj (ventilacijska pečica). Ko potica narahlo zarumeni, temperaturo zmanjšamo na 160 stopinj celzija. Potico pečemo od 60 do 90 minut.

V kolikor sumite, da bi se vaša potica preveč zapekla, čez pekač položite peki papir. To storite takrat, ko vam zapečenost skorje ustreza in ne želite, da se zapeče še bolj. Temperaturo pečenja pa lahko znižate še za 10 stopinj Celzija

Izzivi današnjega dne:



❖ VELIKONOČNI POGRINJEK:

Da bo nedeljski zajtrk slavnosten, čeprav v krogu najožje družine, pripravi lepo urejen pogrinjek.



Izzivi današnjega dne:

❖ VELIKONOČNI UMETNIK:

Če rad/a ustvarjaš si oglej predloge in izberi enega, ki ga izdeláš.



Podstavek za velikonočni jajček

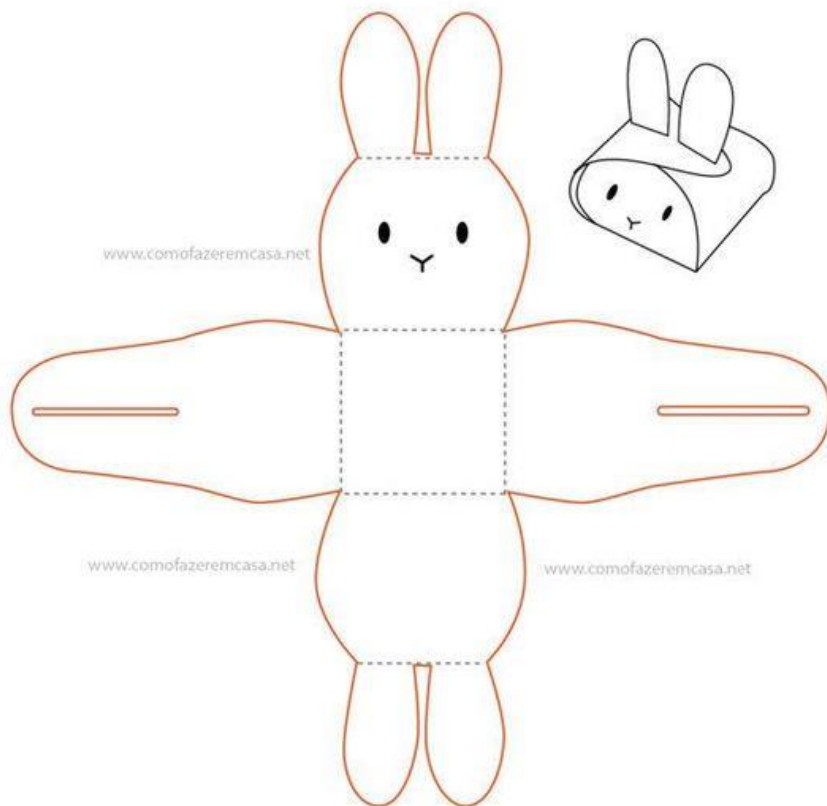


Zajčki iz WC tulcev

COELHO BRANCO

www.comofazeremcasa.net

www.comofazeremcasa.net



Corte: ———
Dobras: ·····

www.comofazeremcasa.net



Škatlica velikonočni jajček

Predlogo, ki jo lahko natisneš,
najdeš na spletni strani ob tem gradivu.



Velikonočni jajček iz nogavice in riža



Osterhasen-Gläschen SCHNELLES DIY-GESCHENK



Sladko velikonočno darilo v steklenički

Ali pa si poglej spodnja posnetka in poskusi narediti košarico za jačka

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

<https://www.youtube.com/watch?v=Qrcxf10VYml>

Izzivi današnjega dne:

❖ VELIKONOČNO VOŠČILO:

Svojo družino preseneti z velikonočnim voščilom, ki ga narediš sam/a.



Na vrtu cvet, na veji ptica,
na mizi praznična potica!
Pomlad ne zamuja – veselo poje!
Naj šunke, pirhov bo obilo,
to moje velikonočno je voščilo!

- Izberi vsaj dva izziva in se potrudi! Lahko pripraviš tudi izdelek po lastni izbiri in uresničiš svojo idejo!
- Pri izdelavi/pripravi naj te kdo fotografira. Fotografiraj končni izdelek.
- Podaj povratno informacijo:

Všeč mi je bilo ...
Uspelo mi je ...
Težko je bilo ...
Pogrešal/a sem ...
Učiteljici sporočam ...

- Fotografije in svojo povratno informacijo pošlji do srede 15. 4. 2020 na:
- elektronski naslov: suza.kosec@gmail.com ali franc.fajfar@guest.arnes.si
- na zid: <https://padlet.com/vidvidemsek/8rn092sbjrwh>



Vesele velikonočne praznike!

