

Hej, hej, malo se nasmej in ideje poglej.
Morda ti katera bo všeč in preizkusiš jo »čist prec«.

Tako si lahko
velikonočne praznike polepšaj zelo.

Naj ti bo lepo,
s tvojo družino zelo.

Veselje in mir,
naj v teh dneh bosta radosti vir.

Vse dobro vam iz srca želiva.

Marjana in Janja

Lahko se lotiš izdelave velikonočne dekoracije,
pirhov iz slanega testa.

Potrebuješ:

- žlico, jogurtov lonček in posodo
- valjar
- rolico od wc papirja
- ravnilo
- pekač in peki papir
- slamico
- vrvico
- tempera ali vodene barve, čopič
- časopis.

Za slano testo pa sestavine

(za cca 20 jajčk):

- 1 lonček moke
- ½ lončka soli
- ½ lončka vode.

Sestavine mešaj, dokler ne dobiš gladko maso.

Testo razvaljaš na približno 2 mm tanko plast.

S pomočjo rollice, ki jo stisneš, da dobi jajčasto obliko, "izrežeš" v testo jajčka.

Jajčka z ravnilom rahlo prestaviš na peki papir in na pekač.

S slamico pri vrhu jajčka narediš luknjo, skozi katero boš kasneje nataknil/a vrvico.

Pekač prestaviš v pečico. Jajčke »sončiš« v pečici **2 uri na 120 °C**.





Ko se jajčki **ohladijo** lahko pričneš z barvanjem, pobarvaš jih kakor koli želiš. Ko se barva posuši, samo še napelješ vrstico in pripravljeni so za razstavo. Če imaš možnost v gozdu ali domačem sadovnjaku odreži nekaj manjših vej. Naj bodo jajčki na vejah dekoracija na vhodu vašega doma ali kar na kuhinjski mizi.

Če želiš, da tvoji velikonočni pirhi oživijo, uporabi domišljijo.

Skuhana jajčka pobarvaj in ko se ohladijo s flomastrimi ušesa, oči, črne pike ali proge dodaj ali pa nalepi ušesa in krila iz kartona in pred tabo so čebele, zajci, hrošči piščanci in celo »pikalona«.



Vir: <https://www.bibaleze.si/>



Vir: <https://www.pinterest.com/>



Mmmmm, kako omamno diši. Preizkusi se v peki še ti.

Kulinarični velikonočni izziv

Premagajmo retro orehovo potico, ki jo zna tako dobro speči mama in babi. Specimo odlične muffine z orehovim nadevom. Tokrat boš šef kuhinje ti, mami pa ti lahko pomaga.

V testo za muffine zmešaj:

1 pecilni prašek

3 jajca

1 lonček jogurta (180 g)

½ masla (125 g)

300 g ali 30 dag moke

170 g ali 17 dag sladkorja

1 vrečko vanilin sladkorja

Skrivnostno polnilo sestavi iz:

100 g mletih orehov

1/2 dl sladke smetane

1 žlica mletega sladkorja

1 beljak

Maslo stopi in ga z ostalimi mokrimi sestavinami zmešaj v posodi. V drugi posodi zmešaj vse suhe sestavine. Nato suhe sestavine vmešaj k mokrim.

Za orehov nadev popari orehe s sladko smetano, dodaj sladkor in nežno vmešaj trd sneg beljaka k orehovi zmesi.

Z vihtenjem dveh žlic v modelčke najprej nadevaj malo mase, nato polnilo in na koncu spet maso.

Muffini naj se 20 minut predajajo sončenju na 160 stopinj, ti pa pridno straži, da lepo vzhajajo.

Ob koncu peke jih posuj s sladkorjem v prahu.

15 minut kasneje s polnimi usti poslušaj hvalo, kako dobre so tvoje mini orehove potičke.

Obilje užitkov ob slastnih orehovitih potičkah!





**Svoje bližnje presenetiti tako,
da kaj lepega jim prišepneš na uho:**

npr. s tabo se rad/a pogovarjam zelo;
hrana, ki jo pripraviš je okusna močno;
tvoje likovne umetnine krasne so;
letala, ki jih izdelal iz papirja, res hitra so, ...



Želiva vam veliko veselja
pri ustvarjanju in lepo
praznovanje
velikonočnih dni.

Janja in Marjana

Veseli bova, če nama kakšen utrinek ali fotografijo tvoje
mojstrovine pošlješ na e-maila:
marjana.pintaric@osik.si in janja.kropivc@osik.si

