
VELIKONOČNO RAJANJE



Pripravila: Amanda Potočnik, mag. psih.

VELIKONOČNO USTVARJANJE

Za ustvarjanje velikonočnega vzdušja veliko ljudi odide v trgovine in nakupi različne okraske. Ker imaš v tem prazničnem času zagotovo veliko prostega časa, le tega izkoristi in letos za spremembo s svojimi spretnimi rokami okraske izdelaj kar sam.



VELIKONOČNI KNJIŽNI ZAZNAMEK

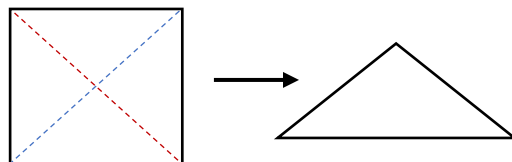
Za izdelavo potrebuješ:

5 barvnih papirjev (bel, roza, črni, rumen in oranžen)
Škarje
Lepilo

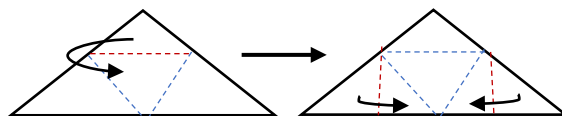


Postopek

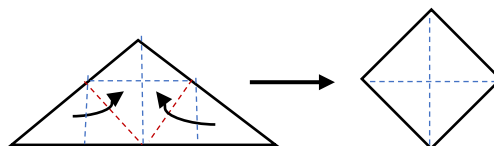
Izreži kvadrat velikosti 10x10 cm. Prepogni ga bo obeh diagonalah. Ko imaš kvadrat prepognjen po eni diagonalah, dobiš enakokraki trikotnik.



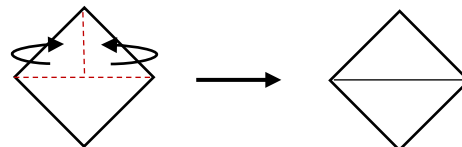
Vrh enega trikotnika prepogni navzdol. Trikotnik prepogni tudi po straneh. Najprej oba kraka prepogni k prepognjenemu vrhu trikotnika in ga vrni v prvotno obliko.



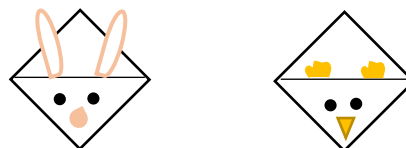
Nato kraka prepogni navzgor k drugemu vrhu trikotnika. Dobiš narobe obrnjen manjši kvadrat.



V notranjosti kvadrata lahko opaziš žepek. Oba kraka, ki si ju zavihal navzgor, prepogni navznoter in ju skrij v žepek.



Spodnji del kvadrata, kjer je žepek, še okraši. Zajčku poljubno izreži uhlje, piščančku pa noge. Obema dodaj še oči in nos oziroma kljun. Te lahko narišeš ali izrežeš.



Youtube posnetek izdelave: <https://www.youtube.com/watch?v=8fHZt406nY8>

Vir: <https://heyletsmakestuff.com/easter-bookmarks-bunny-and-chick/>

PAPIRNATA JAJCA

Za izdelavo potrebuješ:

Barvni papir po izbiri

Škarje

Lepilo

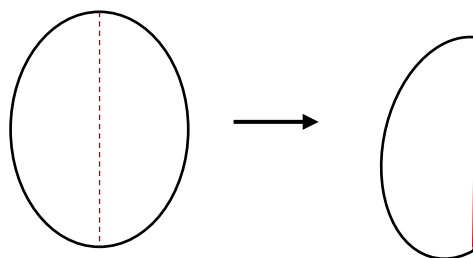
Trakove iz blaga ali narejene mašnice



Postopek

Izreži več isto velikih krogov jajčaste oblike.
Velikost izrezanih jajc naj bo med 5 – 10 cm.

Vse izrezane »jajčke« nato prepogni po dolgem kot kaže slika. Dobiš polovičko jajčke.



Po pregibu namaži lepilo ter več robov jajčk (vsaj 4) stisni skupaj. Drži skupaj, dokler se lepilo ne posuši.

Zato da bo imela jajčka lep zapolnjen izgled, uporabi čim več izrezanih prepognjenih jajčk in jih na gosto zalepi skupaj. Tako dobiš papirnat izdelek v obliki jajčke.



Uporabi različne barve papirja, da bo nastala papirnata jajčka lepo pisana.

Na vrh jajčke zalepi še mašnico, izdelano iz traku. Mašno narediš tako, da trak le zavežeš kot bi zavezal vezalke na čevlju.



Izdelana jajčka lahko postaviš na poličko ali mizo, lahko pa z njimi okrašaš drevo.

VELIKONOČNI KOZARČEK SLADKARIJ



Za izdelavo potrebuješ:

Prazne steklene kozarčke za vlaganje

Trd papir različnih barv (oranžna, črna, bela, roza)

Barvo v spreju ali barvo za steklo

Škarje

Lepilo

Različne bleščice (rumene, bele)

Mali cofki različnih barv



Postopek

Steklene kozarčke najprej dobro umij, da ne bodo imele vonja. Če imajo nalepke, jih odstrani s čistilom in gobico, da bo površina lepo gladka.

Kozarec pobarvaj z rumeno (piščanček) ali belo (zajček) barvo. Če želiš, lahko pobarvaš tudi pokrov. Če imaš bleščice istih barv, jih uporabi. Najprej po celotnem kozarčku premaži lepilo, nato po njem posuj bleščice, še preden se lepilo posuši.

Iz papirja izreži oči, kljun in nogice za piščančka. Za zajčka izreži oči, nos z brki in ušesa. Nalepi jih na kozarček, kot kaže slika. Če imaš cofke, jih lahko uporabiš za zajčkov rep na drugi strani kozarčka, lahko pa tudi za njegov nos.

Izdelan kozarček uporabi za shranjevanje čokoladnih jajčk ali bonbonov.



Vir: <https://crazylittleprojects.com/easy-easter-candy-jars/>

VELIKONOČNE IGRE

Za igro nikoli ne zmanjka časa, tudi med prazniki ne. S svojimi najbližjimi si popestrite velikonočni vikend in se preizkusite v tematskih igrah. Pri igrah uporabite velikonočna jajčka, ki jih v tem času zagotovo ne manjka v vašem domu.



ISKANJE VELIKONOČNIH JAJC

Igra iskanja velikonočnih jajc (Easter egg hunting) je v Ameriki zelo popularna. Igrate se jo lahko v zaprtih prostorih ali še bolje, na prostem. Potrebujete veliko pisanih trdo kuhanih jajc ali čokoladnih jajc ter košarico.

Starši, stari starši ali vaši sorojenci naj večer pred veliko nočjo skrijejo jajca na različna mesta. Povedo naj vam le število skritih jajc. Zjutraj na veliko noč še pred tradicionalnim zajtrkom poskusite najti vsa skrita jajca. Če imate pri iskanju težave, prosite za kakšen namig v smislu uganke ali toplo-hladno.



POSKOČNI ZAJČKI

Poiščite čim daljši prostor ter označite začetno in ciljno linijo. Za spretnejše tekmovalce lahko nastavite tudi različne ovire. Potrebujete velike vrečke, v katere lahko stopite z obema nogama. Uporabite lahko krompirjeve pletene vreče, prevleke za vzglavnike ali kaj podobnega.

Vsak igralec v igri uporablja svojo vrečko, v katero vtakne obe nogi. S sonožnimi poskoki poskušajte čim hitreje priti do ciljne črte. Zmaga tisti, ki prvi pride na cilj. Zmagovalec igre dobi čokoladnega zajčka.



VELIKONOČNO BALINANJE

Ta igra se igra podobno kot balinanje. Igrate jo lahko v zaprtih prostorih ali na prostem. Potrebujete več različno obarvanih kuhanih jajc ali plastičnih jajc. Naredite začetno in končno linijo. Belo jajce uporabimo kot cilj.

Vsak igralec v igri uporablja svojo barvno jajce. Igralci tekmujejo v tem, kdo prvi prikotali svoje jajce najbližje belemu jajcu, ne da bi se ga pri tem dotaknil. Prva oseba, ki pride najbližje belemu jajcu, zmaga igro. Zmagovalec igre dobi čokoladno jajce ali drugo presenečenje.



DIRKA Z JAJCI

Vsak tekmovalec dobi veliko žlico in kuhano jajce. Pripravite startno in ciljno črto. Za starejše otroke lahko na poti do cilja postavite še nekaj ovir.

Na znak tekmovalci poskusite čim hitreje prenesti jajce na žlici na drugo stran polja. Kdor pride prvi v cilj, zmaga. Če tekmovalcu jajce pade na tla, gre na začetek in začne znova. Zmagovalec igre dobi za nagrado čokoladno jajce ali kaj podobnega.



VELIKONOČNE JEDI

V času velike noči mame in babice preživijo več časa v kuhinji, da pripravijo tradicionalne jedi, na katere čakamo celo leto. Priprav na pojedino je veliko, od barvanja jajc do peke potice.

Letos se pripravam v kuhinji pridruži tudi ti. Uporabi katerega od spodnjih receptov in domačim pokaži, da si tudi ti velikonočni kuharski mojster.



NARAVNO BARVANJE VELIKONOČNIH JAJC

Potrebuješ:

Globoke posodice za barvanje

Žlice

Začimbe, čaje, zelenjavo (*glede na želeno barvo*)

Podstavek za sušenje jajc

Za rumeno barvo potrebuješ:

3 žlice kurkume

2 skodelici vrele vode

1 žlička kisa

Za rdeče- rjavo barvo potrebuješ:

Olupke od čebule

2 skodelici vode

1 žlička kisa

Za vijolično barvo potrebuješ:

4 žlice sveže naribane rdeče pese

2 skodelici vrele vode

1 žlička kisa

Za temno, zeleno barvo potrebuješ:

3 čajne vrečke črnega ali zelenega čaja

1 skodelico tople vode

1 žličko kisa

Za modro barvo potrebuješ:

3 žlice naribanega rdečega zelja

2 skodelici vroče vode

1 žlička kisa

Za svetlo rjavo barvo potrebuješ:

1 skodelica zelo močne kuhane kave

1 žlička kisa



Postopek priprave

1. Jajca najprej predhodno trdo skuhaj na nizki temperaturi, da ne popokajo.
2. Izberi želeno barvo, premešaj sestavine in dodaj trdo kuhana jajca.
3. Pusti jih stati v barvi, dokler ne dosežeš zelene barve. To je lahko 5 min ali tudi do 2 uri, če želiš bolj intenzivno barvo. Pri uporabi modre barve jajca pusti v mešanici čez noč, pri tem jih ne premikaj.

VELIKONOČNA NADEVANA JAJCA PIŠČANČKI

Sestavine:

4 jajca

1 žlica jabolčnega kisa + sol za kuhanje jajc

15 gramov masla ali margarine

1 čajna žlička kisle smetane

¼ čajne žličke soli

½ čajne žličke jabolčnega kisa

Črni poper v zrnu za oči ali koščki črnih oliv

Korenje za kljunčke



Postopek priprave

1. Jajca dodaš v posodo za kuhanje in jih zaliješ s hladno vodo. Dodaš kis in ščepec soli. Zavreš in na nizkem ognju kuhaš 10 minut. Nato jih preliješ s hladno vodo in takoj olupiš.
2. Pustiš jih nekaj časa, da se ohladijo.
3. Ohlajenim in olupljenim jajcem odrežeš zgornji del, ki bo služil za glavico.
4. Iz sredine pobereš ven rumenjak in ga skupaj s soljo zmikšaš ali temeljito pretlačiš z vilico. Vmešaš še kis, kislo smetano in maslo, ter fino umešaš.
5. Pripravljeno zmes nadevaš v jajca in na vrhu oblikuješ glavice. Dodaš oči iz popra ali oliv in kljunčke, ki si jih odrezal iz korenja. Na vrh položiš odrezan del beljaka.
6. Serviraš kar tako ali pa na posteljici drobnjaka/peteršilja.

Youtube posnetek priprave: <https://youtu.be/1GZ9SmLn8i8>

MINI OREHOVE POTIČKE

Sestavine za kvasec:

50 ml mleka
1 čajna žlička sladkorja
20 g svežega kvasa

Sestavine za kvašeno testo:

500 g bele gladke moke
100 g masla
3 rumenjaki
200 ml mleka
3 žlice ruma
3 žlice sladkorja v prahu
1 čajna žlička soli



Orehov nadev:

300 g orehov
150 ml sladke smetane
1 žlica masla
3-5 žlic sladkorja v prahu
1 žlica kisle smetane
Lupinica 1 bio limone
½ žličke cimeta
2 žlici medu
2 žlici ruma

Postopek priprave

1. Najprej pripraviš kvasec. V mlačno mleko daš žličko sladkorja in nadrobiš kvas. Premešaš in pustiš 15 minut, da zmes vzhaja.
2. V veliko skledo vsuješ moko in na sredini narediš jamico. Vanjo daš rumenjake, sladkor, rum in mlačno stopljeno maslo.
3. Po vrhnjem robu moke posuješ sol, da ne bo prišla v direkten stik s kvasom.
4. V jamico dodaš vzhajan kvasec in priliješ mlačno mleko.
5. Testo gneteš 15-20 minut, da dobiš mehek in gladek hlebček.
6. Po potrebi lahko dodaš kakšno žlico moke, ampak ne pretiravaš, ker drugače mini orehove potičke ne bodo mehke.
7. Zgneteno testo pokriješ in ga v toplem prostoru pustiš vzhajati 60-70 minut, da se količina podvoji. V tem času si pripraviš orehov nadev tako, da vse sestavine med sabo dobro premešaš.
8. Vzhajano testo razvaljaš približno 0,5 cm debelo. Razvaljaš ga v obliko pravokotnika, da je daljša stranica za 2-3x daljša od krajše.
9. Po razvaljanem testu enakomerno premažeš orehov nadev. Zvijesh ga v rulado, ki jo po potrebi še malo raztegneš, da je tanjša.
10. Rulato narežeš na okoli 2-3 cm široke kose oziroma potičke. Razporediš jih po pekaču obloženim s papirjem za peko in premažeš z razžvrkljanim jajcem.
11. V pečici ogreti na 200°C jih pečeš 15-20 minut. Če se vrhnji del testa prehitro zapeče, jih pokriješ s papirjem za peko.
12. Ko so mini orehove potičke pečene, lahko še vroče pokriješ z mokro krpo, da bodo mehkejš.