

VELIKI TEDEN IN VELIKA NOČ

(25. 3. – 29. 3. 2024)

Pred nami je veliki teden in priprava na praznovanje velike noči. V tem tednu bomo z otroki prebirali in spoznavali zgodbo Jezusovega trpljenja in vstajenja.

Oltarčku, ki nas v igralnici spremlja že od začetka postnega časa, bomo dodali **božji grob**, ob koncu tedna pa si ga bomo ogledali tudi v cerkvi.

V velikem tednu nas **vsak dan, še posebej v četrtek, petek in soboto obdaja veliko simbolike**. V vrtcu bomo spoznavali velikonočne jedi in njihov pomen:

- **okrogla pletenica (pinca)** je sladek kruh, ki predstavlja Božjo dobroto. Spletli ga bomo v krog, ki pomeni večno življenje in neskončno Božjo ljubezen do vsakega izmed nas;
- **hren** – korenine hrena s svojo obliko spominjajo na tri žebelje, s katerimi je bilo Jezusovo telo pribito na križ. Njegov oster okus nas opozarja, da je Jezus premagal smrt s trpljenjem;
- **šunka** predstavlja Jezusovo telo;
- **velikonočni pirhi** predstavljajo kaplje Jezusove krvi, oziroma pet Jezusovih ran. Velikokrat jih zato pobarvamo v rdečo barvo. Hkrati pa so tudi podoba groba in simbol vstajenja. V jajcu se namreč skriva novo življenje, ki ob določenih pogojih zdrobi lupino in pride na dan. Lupina tako predstavlja kamen, ki je zapiral Jezusov grob, a ga je Jezus ob vstajenju odvalil.

V vrtcu bomo preizkusili, **kako se jajca obarvajo z naravnimi barvili** – čebulni olupki, kurkuma, špinača in regrat ...

Katere barve pa boste uporabili doma? Da bi tudi vi doma lahko poskusili barvati jajca z naravnimi barvami, vam prilagamo recept.

Ob velikonočnih praznikih vam želimo, da bi se veselili upanja in Življenja, ki nam je podarjeno.



Temo tedna objavljamo tudi na naši spletni strani: <http://zavod-vzd.si>.

Vabljeni!

RECEPTI ZA BARVANJE PIRHOV Z NARAVNIMI BARVILI

RDEČI PIRHI (OLUPKI ČEBULE)

Za eno jajce potrebujemo približno **skodelico olupkov rdeče čebule** in **žlico belega kisa**. Glede na število jajc količino olupkov in kisa primerno povečamo in kuhamo v večji količini vode.

RUMENI PIRHI (KURKUMA)

V vodo dodamo 2–3 žlice kurkume in 1 žlico kisa, dobro premešamo in zavremo, nato pa v njej kuhamo jajca. Ta recept nam bo dal lep svetlo rumen odtenek.

ZELENI PIRHI (ŠPINAČO, KOPRIVE, REGRAT)

Če želimo intenzivnejše odtenke zelene, pa v vodo damo **špinačo, koprive, regrat** in kakšno drugo užitno zelenje. Pri tem naj bo razmerje približno 250 gramov listov na liter vode, dodamo deciliter kisa in kuhamo približno pol ure. Nato sestavine zmešamo s paličnim mešalnikom, lahko jih precedimo skozi gazo in nato v tej "juhi" kuhamo jajca. Za boljši učinek jajca nato v tej vodi tudi ohladimo.

MODRI IN VIJOLIČNI PIRHI (SOK ČRNEGA RIBEZA ALI TERAN)

V loncu zavremo enako razmerje vode in soka ter v tej vodi skuhamo jajca.

BARVANJE PIRHOV S TERANOM

8 jajc

1l terana

2 žlici kisa

Jajca najprej previdno operemo in obrišemo. Za pol ure jih namočimo v z vodo razredčenem kisu, ki bo naredil še najbolj trdno lupino dovolj mehko, da bo vsrkala barvo.

Jajca previdno vzamemo iz kisa in položimo v posodo. Prelijemo jih s hladnim teranom, ki ga mora biti toliko, da so jajca povsem prekrita. Kuhamo na zmernem ognju približno 15 minut, nato posodo odstavimo. Jajca pustimo v vinu več ur; priporočljivo je, da se v vinu namakajo čez noč.

Pirhe previdno poberejo iz posode in jih posušimo na zraku.