

# VELIKONOČNI OBIČAJI

Velika noč je največji praznik krščanstva, v času katerega se verniki spominjajo Jezusovega trpljenja, križanja in vstajenja. V Sloveniji verniki na veliko soboto cekarje napolnijo z dobrotami, med katerimi ne smejo manjkati šunka, pirhi, hren, potica in kruh, ter nesejo v cerkve, kjer jih župniki blagoslovijo. Jedi iz tega cekarja so nato zajtrk na dan velike noči, ko se ob mizi tradicionalno zbere vsa družina. Prav družina naj bi bila osrednji člen praznovanja po vsem svetu ne glede na versko pripadnost – in to večinoma tudi drži. Kljub temu pa se velika noč v številnih kulturah praznuje precej drugače kot pri nas.

## RECEPT ZA OBIČAJNO POTICO

### SESTAVINE:

- 850 g bele moke
- 3 dl mleka
- 2 celi jajci
- 50 g margarine
- 3 žlice olja
- 80 g sladkorja
- 60 g kvasa
- žlička soli

### NADEV:

- 400 g mletih orehov
- 2 dl mleka
- 250 g sladkorja
- 2 žlici ruma
- 2-3 beljaki
- rozine po želji

### POSTOPEK:

Moko pretresemo v skledo, kvas damo vzhajati v nekaj žlic toplega mleka, kateremu smo dodali žličko moke in žličko sladkorja. Ko je kvasec pripravljen, ga vlijemo v moko (v moki naredimo jamico). Preostalo mleko segrejemo in damo vanj jajci, margarino, olje in sladkor. Vse skupaj vlijemo v moko, dobro prengnetemo in damo vzhajati za približno 40 minut.

Medtem pripravimo nadev. Mleko segrejemo. V posodo stresemo mlete orehe in sladkor, dodamo rum in prelijemo z mlekom. Iz beljakov stepemo trd sneg, ki ga narahlo primešamo orehovemu nadevu.

Ko je testo vzhajano, ga razdelimo na dva dela in vsakega posebej razvaljamo za prst debelo in nadevamo, zvijemo in damo na pomaščen in pomokan pekač ter pustimo vzhajati še približno 30 minut. Pečico segrejemo na 200 stopinj in pečemo 10 minut, kasneje zmanjšamo na 180 stopinj Celzija in pečemo še 40 minut na tej temperaturi. Potico pred peko malo napikamo z zobotrebcom ter premažemo s stepenim jajcem.



Moj oči pa pripravlja drugačno potico in sicer LCHF potico.

## RECEPT ZA LCHF POTICO

### SESTAVINE ZA TESTO:

- 3 jajca
- 70 g eritritola
- 80 g stopljenega masla
- 250 g mascarpone sira (polnomastnega)
- 1 jedilna žlica sirnega namaza (kot je ABC sirni namaz)
- 220 g mletih mandljev ali mandljeve moke
- 1 zavitek vinskega kamna (pecilni prašek)
- 2,5 čajne žličke moke

### SESTAVINE ZA NADEV:

- 300 g mletih orehov
- 80 g eritritola

- 150 ml sladke smetane
- 2-3 žlice ruma
- vsebina vaniljevega stroka ali naravna aroma vanilje
- 2 beljaka
- ½ čajne žličke pravega temnega kakava

#### **POSTOPEK:**

Penasto umešamo jajca, vmes dodajamo eritritol. Ko masa postane penasta in rahlo naraste, dodamo stopljeno maslo in dobro premešamo. Nato dodamo mascarpone in sirni namaz. Na koncu vmešamo mešanico suhih sestavin in dobro premešamo. Testo preložimo na krožnik ali v posodo in ga damo v hladilnik za vsaj 2 uri ali najbolje čez noč. Testo je izredno mehko, ampak ko se dobro ohladi in ko se sestavine povežejo, postane čvrsto.

Preden vzamemo testo ponovno iz hladilnika, pripravimo nadev, da bo vse pripravljeno, ko bomo začeli valjati testo, ki mora biti res dobro ohlajeno. Nadev pripravimo tako, da v ponev vsujemo mlete orehe in jih na nizki temperaturi počasi prepražimo, da zadišijo. Pazimo, da jih ne zažgemo. V ločeni posodici zmešamo smetano, kakav, rum in sredico vaniljevega stroka. Ko so orehi nežno prepraženi, jih zalijemo s smetano (z rumom, kakavom in vanilijo) ter dodamo eritritol. Vse dobro premešamo in odstavimo. Iz 2 beljakov stepemo sneg in ga nežno vmešamo v nadev.

Ko je testo dovolj dolgo počivalo in je res dobro ohlajeno, pripravimo podlago za valjanje. Testo položimo na list peki papirja, ki smo ga prej radodarno popršili z mandljevo moko. Na testo položimo drug list peki papirja in nežno z valjarjem razvaljamo testo na velikost stranice pekača.

Sedaj sledi pomemben korak, ki ga ne smemo izpustiti: peki papir nežno odlepimo od testa in testo po celotni površini popršimo z mandljevo moko. Nato položimo na testo NOV list peki papirja in testo z obema peki papirjema obrnemo okrog tako, da je sedaj zgoraj stran, ki je bila prej spodaj in da je spodaj nov list peki papirja. Nežno odlepimo zgornji list peki papirja in testo je pripravljeno za namaz. Orehov namaz razporedimo po celotni površini in s pomočjo spodnjega peki papirja nežno zavijemo. Skupaj s spodnjim peki papirjem ga preložimo v pekač. Na parih mestih prebodemo z zobotrebcom in pečemo pri 170 stopinjah približno 60 do 70 minut. Na polovici peke nežno namažemo z rumenjacom in pekač pokrijemo z alo folijo, da preprečimo, da bi se zgornja stran preveč zapekla.

Po končani peki pustimo potico v modelu, da se malo ohladi, nato pa jo zvrnemo z zgornjo stranjo navzdol in pokrijemo s krpo. Pustimo da se popolnoma ohladi, po želji jo potresemo z eritritolom v prahu in postrežemo.

## LETOŠNJA VELIKA NOČ

To leto je bila velika noč drugačna. Letos nismo mogli v cerkev, se družiti z bližjimi, ker je bila karantena zaradi korona virusa. Velika noč je bila bolj dolgočasna, kajti nismo videli bližnjih. Smo pa vseeno imeli tradicionalni velikonočni zajtrk v družinskem krogu tako kot vsako leto.

## VELIKA NOČ VČASIH

Moj dedek mi je povedal, da je bila velika noč podobna, kot je danes, samo da ni bilo čokoladnih zajčkov in jajčk. Otroci so dobili pomaranče, kar je bilo v tistih časih neprecenljivo sadje, ki se ga ni dalo dobiti kar povsod.

## NAŠA VELIKA NOČ

Naša družina vsako leto okoli hiše nabere rastline za pirhe. Pirhe naredimo tako, da rastlino damo na jajce in ovijemo z nogavicam. Pirhe pobarvamo s čebulnimi olupki, ki jih zbiramo že od božiča naprej. Letos smo naredili tudi pirhe v vinu, ki so bili še posebej zanimivi, saj so se na njih nabrali kristalčki.

Vsak velikonočni petek velikonočni zajček prinese sladkarije in različne dobrote. Delo si razdelimo. Mami in midva z bratom delamo pirhe, medtem ko oči dela LCHF potico. Običajno gremo k žegnu, a to leto nismo šli, saj je karantena. Po žegnu imamo velikonočno malico z domačimi. Pridejo še babica, dedek, teta z možem in bratranca. Velikonočni zajtrk v nedeljo imamo običajno pri dedku in babici na Drenovem Griču. Letos se ga nismo mogli udeležiti.

In še nekaj fotografij naše letošnje velike noči.

Pripravil: David Jelovšek, 6. a





