



Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

Dom Dr. Janka Benedika Radovljica

Šercerjeva ulica 35

4240 Radovljica

Gradivo za delavnico Domače dobrote:

VELIKONOČNO PECIVO

Pripravila: Nada Trošt
Radovljica, 4. april 2012



VELIKONOČNO PECIVO

Sestavine:

- 1 kg moko
- 2 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 20 dag masla
- 60g (1,5 kocke) kvasa
- 4 - 5 dl mleka
- 1 žlica soli
- malo ruma ali žganja
- 1 vanilijev sladkor
- limonina lupina



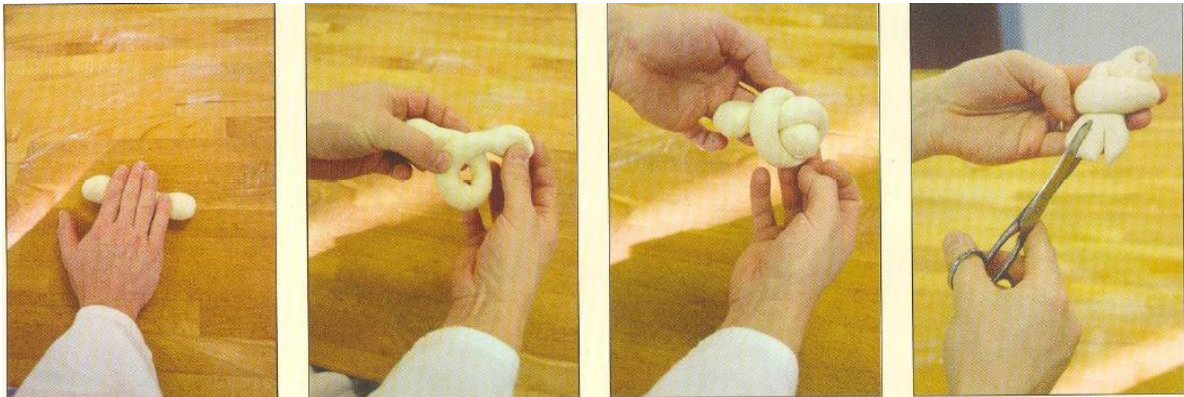
Postopek:

V posodo presejemo moko in v sredini naredimo jamico, v katero vlijemo malo mlačnega mleka, dodamo kvas in malo sladkorja ter pustimo vzhajati. Ta čas v drugi posodi stopimo narezano maslo, odstavimo, prilijemo mleko in dodamo sladkor, nato jajca, rum, vanilijev sladkor, sol in limonino lupino ter vse skupaj premešamo. To maso prilijemo k vzhajanemu kvasu v moki in umesimo gladko testo, katerega pustimo vzhajati 30 min. Ko je testo primerno vzhajano, oblikujemo različne oblike velikonočnega peciva. Pecivo naj še nekoliko vzhaja, nato ga na pekaču premažemo s stepenim jajcem in pečemo pri 190°C 20 min. Okrasimo s pirhi.



IZDELAVA PIŠČANČKOV OZ. PTIČKOV

Vzamemo manjši kos testa, teže približno 5 dag. z roko ga zvaljamo v svaljek, ki naj bo dolg za dve dlani. Oba konca svaljka naj bosta malo zadebeljena. Svaljek nato zavežemo v vozle. Oblikujemo glavo, za oči lahko vstavimo sončnični semeni, rozini ali klinčka, kljunček zarezemo s škarjami. Repek malo sploščimo in ga oblikujemo s škarjami.



IZDELAVA PLETENIH VENČKOV

Testo razdelimo na 5dag težke dele in napravimo tanjša svaljka. Damo po 2 skupaj in oblikujemo v kitko tako, da sučemo svaljka enega okoli drugega. Kitko zaključimo v krog oz. v venček, gnezdo.





Viri:

http://zivilska.si/up/zs/gal/umetnost_pletenja_testa.pdf

Slike:

http://www2.arnes.si/~ospidrijang/dejavnosti/druge/velikanoc/druga_stran.html

<http://www.mojalbum.com/alisha/pecivo-piskoti/velikonocna-becka/15457694>

<http://www.kulinarika.net/recepti/11260/sladice/pinca/>

<http://www.kulinarika.net/recepti/13027/kruh/sladki-kvaseni-vozlicki/>

http://zivilska.si/up/zs/gal/umetnost_pletenja_testa.pdf

<http://happypek.com/blog/>

<http://www.kulinarika.net/baze/receptirezultati.asp?sort=&nacin=asc&slika=-1&cas=-1&offset=3650>

Pripravila in zbrala:

Nada Trošt

april 2012



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST, KULTURO IN ŠPORT



Ljubljana univerza
Jesenice



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.