

PO BUŠEVEC: USUSRET USKRSU

Poštovani roditelji!

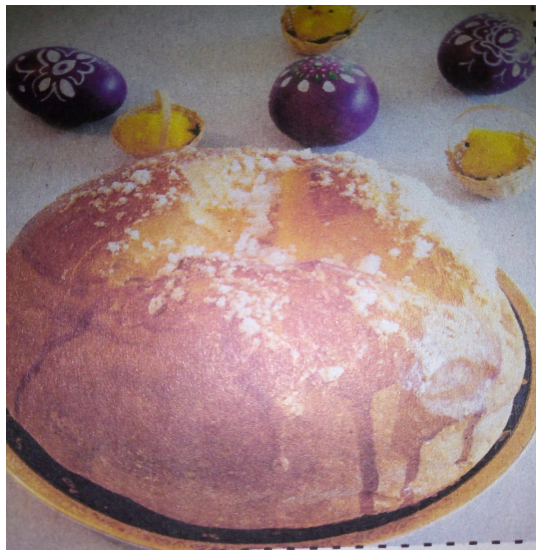
Uključivanjem djeteta u različite aktivnosti i druženja zadovoljavaju se dječje potrebe za sigurnošću, ljubavlju i pripadanjem. U ugodnom i opuštenom obiteljskom ozračju jačaju se međusobni odnosi. Uključite djecu u blagdanske aktivnosti bojanja pisanica i pripremi hrane. Pripremili smo Vam neke tradicionalne recepte. Zajedno sa svojom djecom budite maštoviti i kreativni. Ona će se osjećati vrijednima zbog Vaše pažnje, a njihova slika o sebi i drugima bit će pozitivna.

Bojanje jaja na tradicionalan način

Ogulite crveni luk a zatim umotajte jaja u olupinu. Učvrstite je gumicom ili koncem i jaja kuhajte 15 min. Izvadite ih iz vode i odmotajte iz olupine. Obrišite ih i premažite svinjskom mašću ili trljanjem kože slanine. Zelenu boju naši su stari dobivali od špinata ili kopriva dok je smeđu davala kora hrasta.



Uskrсни kruh (sirnica ili pinca)



Sastojci:

Tijesto

20 dkg svježeg kvasca
30 dkg brašna
120 dkg brašna
5 dcl mlijeka
1 vanilin štapić
5 žumanjaca
25 dkg margarina
Naribana kora od tri naranče
1 žlica soli
4 žlice ruma

Premaz: 2 jaja

Ukras: 10 dkg šećera u kocki

Tijesto: U zdjelici razmrvene kvasac. Dodajte 2 žlice brašna i 2 dcl mlijeka. Ostavite 10 do 15 min na toplom mjestu da se kvasac dignu. Prokuhajte mlijekom s vanilin štapićem. Kad je mlijeko kuhano, izvadite vanilin štapić i pustite da se mlijeko ohladi. Žumanjce i ostatak šećera pjenasto izmiješajte. Dodajte rastopljen margarin, mlako mlijeko, ostatak brašna, narančinu koru, rum i sol. Sastojke dobro izmiješajte mikserom. Dodajte pripremljen kvasac. Rukama umijesite glatko, mekano tijesto. Prekrijte ga ubrusom i ostavite na toplom mjestu da udvostruči obujam.

Redoslijed izrade:

- Tijesto razdijelite na 4 jednaka dijela
- Oblikujte kugle
- Premažite krugove od papira za pečenje promjera oko 20 cm uljem ili margarinom i stavite ih na lim za pečenje
- Stavite kugle na pripremljene papirnate krugove
- Ostavite ih na toplom mjestu da udvostruče obujam
- Škarama izradite ukras na vrhu svake kugle
- Premažite ih razmućenim jajima
- Pospite zdrobljenim kockama šećera
- Pecite 45 min na temperaturi od 150 °C



Pripremila:
odgojiteljica Višnja Šimunović