

Velika noč

Velika noč je največji krščanski praznik. Na ta dan praznujemo Jezusovo vstajenje od mrtvih. Jezusa so križali na veliki petek (na ta dan se kristjani strogo postimo), od mrtvih pa je vstal v nedeljo. Jezus je s svojim križanjem svet odrešil, odšel v nebesa in s seboj odnesel vse naše grehe, da nam ne bi bilo potrebno trpeti kot je on sam.

Zanimivo je, da vsako leto veliko noč praznujemo na drug datum. Praznujemo ga po prvi pomladni luni. Tako je velika noč med 22. marcem in 25. aprilom. Letos veliko noč praznujemo 12. aprila. Tradicionalno je, da se v petek kristjani postimo, v soboto pa nesemo živila k »žegnju« oziroma jih nesemo k sveti maši, da jih duhovnik blagoslovi. V nedeljo pa vsa blagoslovljena živila zaužijemo za zajtrk. Vsako živilo ima tudi svoj pomen. Suho meso ponazarja Kristusovo meso, rdeči pirhi ponazarjajo kaplje krvi, hren s svojo ostrino ponazarja žeblje, kruh ali pinca ter ostala peciva pa Kristusovo krono. Na velikonočno nedeljo potekajo pri svetih mašah tudi procesije.

Podoba velikonočnega piščančka predstavlja novo življenje. Kakor je Jezus vstal iz groba, tako se piščanček izleže iz jajca. Velikonočni zajec je simbol plodnosti. O velikonočnem zajcu je veliko mitoloških zgodb, ki pa so večinoma izmišljene.

V tem času, ko ni priporočljivo hoditi v trgovine, se lahko barvanja velikonočnih pirhov lotimo tudi drugače. Pri nas doma vsako leto barvamo jajca s teranom (če vam seveda ni žal vina). Jajca najprej dobro operemo. Za pol ure jih namočimo v razredčenem kislu. Jajca vzamemo iz kisa in položimo v posodo. Jajca prelijemo s hladnim teranom. Jajca kuhamo 15 minut, nato posodo odstavimo. Jajca pustimo v vinu čez noč. Ko zjutraj vstanemo, jajca poberemo iz posode in jih pustimo na zraku.

Rezultati so čudoviti:



Za veliko noč pa mama speče potico in velikonočni kruh ali pinco. Pinca ponazarja Kristusovo krono. Škoda, ker se kruh peče samo enkrat na leto, ker je zelo dober.

Recept za pinco:

Vzhajano in dokaj mehko testo zvrnemo na pomokano delovno površino. Oblikujemo 2 okrogla hlebčka, ki ju položimo v ustrezna okrogla modela ali pa ju položimo na velik pekač. Testo pustimo vzhajati še 60 minut. Pečico segrejemo na 160, največ 170, pri klasični pečici na 180 °C. Jajce blago razžvrkljamo, potem pa z njim premažemo pinci. Testo križno zarežemo ali vanj od sredine navzven naredimo 3 zareze. Modela oziroma pekač za približno 30 minut položimo v segreto pečico.



Želim vam lepe in blagoslovljene velikonočne praznike!