

VELIKONOČNI TEDEN

Že druga koronska velika noč

Velika noč je največji in najstarejši krščanski praznik, ko se kristjani spominjajo Kristusovega vstajenja. Letos bo praznovanje velike noči zaradi razmaha epidemije koronavirusa spet drugačno, kot smo vajeni, in to že drugo leto zapored.

Država je zaustavila javno življenje, številne dejavnosti so onemogočene in tudi vsa bogoslužja bodo v cerkvah potekala brez prisotnosti vernikov. Mnogo župnij jih bo prenašalo na svojih Facebookovih profilih.

Manj je bilo v teh dneh tudi raznih delavnic izdelovanja butaric, priprav velikonočnih jedi, barvanja pirhov itd., nekaj se je dogajalo. V ZIK Črnomelj so tako na primer pripravili prizig velikonočnih lampijonov, organizirali so kulinarično delavnico Belokranjske velikonočne jedi s Tončko Škof, ki je predstavlja izdelavo črnomajskega nadeva, na delavnici pa so delali žlikrofe. Recepti so bili vzeti iz knjižice Belokranjske jedi v zadnjem stoletju (zvezek starih receptov), ki so jo leta 2007 pripravile članice študijskega krožka na ZIK. »Zanimanja je bilo kar veliko, saj je bila delavnica polna, glede na trenutne epidemiološke ukrepe,« pove Maja Mihelič, organizatorica izobraževanja odraslih na ZIK Črnomelj.

V Dolenjskem muzeju v Novem mestu so v soboto organizirali ogled butaric, ki so del stalne etnološke razstave Dolenjskega muzeja, »novomeško« butarico pa so na delavnici tudi izdelovali. Vodila jo je muzejska pedagoginja in andragoginja Lavra Fabjan.



Tončka Škof z žlikrofi, ki jih je pripravila na delavnici. (Foto: ZIK Črnomelj)

SPOROČILO – UPANJE

Kljub vsem omejitvenim ukrepom zaradi epidemije pa tradicija praznovanja velike noči ne bo prekinjena in morda bo sporočilo praznika, vstajenjsko upanje, prav zato letos še močnejše. Celo iz najhujšega, kar se človeku lahko zgodi, to je smrt, se rodi upanje in vstajanje – to pa lahko daje upanje in moč tudi vsem nam, da premagamo krizo, v kateri smo že tako dolgo in ki nam otežuje življenje, medčloveške stike in tudi dejavno življenje v verskem občestvu.

ČEBULNI PIRHI

Pa se tokrat malce ustavimo le pri pir-

hlih, ki so najbolj tipična velikonočna jed in jih po vseh slovenskih pokrajinah nosijo k blagoslovu. Najprej in pogosto so bili obarvani rdeče. Pri nas rdečo in druge barve pirhov običajno kupimo v trgovini, za rdeče pa veljajo tudi rjavi, čebulni pirhi.

V čebulnih olupkih pobarvana velikonočna jajca so pripravljale že naše mame in babice. Za marsikoga je ta način še vedno najboljši in hkrati tudi najljubši naravni način barvanja pirhov, pa tudi zelo enostaven.

Tudi za mlajšo gospodinjjo Sašo, ki nam je zaupala, kako se loti priprave. Pravčasno si prihrani čebulne olupke, če se le da, rdeče čebule, sicer pa rjave, lahko pa tudi olupke obeh vrst. V večji lonec strese čebulne olupke in jih zalije s hladno vodo. Dodaja žlico kisa, premeša in pusti, da se olupki namakajo. Na vrtni ji otroka



Čebulni pirhi so za marsikoga najlepši. (Foto: L. M.)

nabereta različne liste, vejice in cvetove za okrasitev. Lepe pridejo deteljice, trave, kak regrat... Najbolj priljubena ni jajca morajo biti čista, zato jih, če je potrebno, prej opere v mlačni vodi ali kisu, da odstrani morebitno umazanijo oziroma mastne madeže. Poljubno jih okraši z vejicami, listi in cvetovi, ovije s kosi najlonke in na zadnji strani tesno poveže z vrvico.

Jajca nato previdno položijo v posodo in jih prekrije z olupki, sicer pa morajo biti v celoti pokriti s tekočino. Počasi zavre vodo in jajca na nizki temperaturi kuha vsaj deset minut. Nekaj časa jih nato še pusti v obarvani tekočini, da dobijo še bolj intenzivno barvo. Sledi odstranjevanje najlonke in zelenja, za lepši lesk pa jih na koncu premeša še s kosom slanin (če je nimate, uporabite olje).

OBARVANI S TERANOM

Nekateri pa so navdušeni nad barvanjem pirhov s teranom. Priprava je preprosta, pravi gospodinja Ana, ki takšne pirhe dela skoraj za vsako veliko noč. Pove, da jih je prvič videla pred leti, ko so jih pevci kloštrskega zbora dobili v dar za velikonočne praznike od novomeških frančiškanov. Bila je navdušena in je poskusila.

Čista jajca položi v posodo in prelije s hladnim teranom – jajca morajo biti povsem prekrita z vinom. Kuha jih na zmerni temperaturi kakih petnajst minut, nato jih pusti v vinu še več ur. Priporočljivo je celo, da se v vinu namakajo čez noč – dlje traja, bolj bo barva intenzivna. Nato pirhe previdno pobere



Pri barvanju s teranom se na pirhih naberejo kristalčki. (Foto: internet)

iz posode in jih posuši na zraku. »Kristalčki, ki se naredijo, so čudoviti. Poskusila sem delati pirhe že z refoškom ali merlotom, pa se ne naredi tako lepo, tako da pripravim teran,« pove Ana in dodaja, da jajc prej ne namaka v vodi z razredčenim kisom, kar priporočajo mnogi na spletu, ampak stvari poenostavi, pa so pirhi vseeno lepi. Samo malo jih je hudo za porabljenno vino, ki po kuhanju seveda ni več uporabno.

L. Markelj



Belokranjske pisanice (foto: L. M.)