

# VELIKONOČNI ZAJČEK



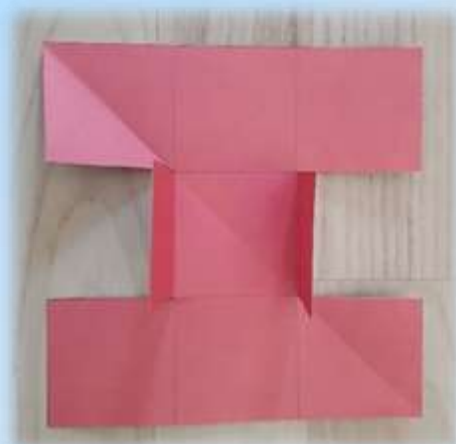
Pripravila: Monika Brodarić

# ZAJČEK

Potrebujemo:



# KOŠARICA

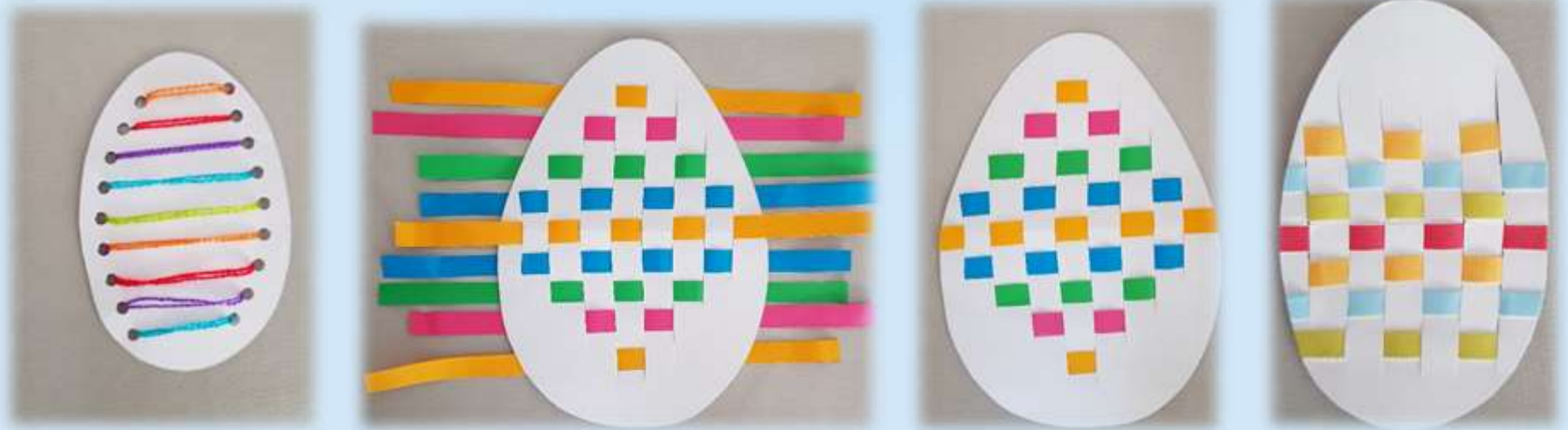


# ŠE NEKAJ IDEJ...



# JAJCE

PREPLETAMO Z VOLNO IN PAPIRJEM



# IGRAMO SE Z LEGO KOCKAMI



# EKSPERIMENTIRANJE Z JAJCI

Iz poltekočega v trdno stanje

Potrebujemo:

- ✓ jajce (beljak)
- ✓ posodo
- ✓ električni mešalec
- ✓ ali metlico za stepanje



2. Z električnim mešalcem stepamo beljak toliko časa



3. da nastane trd sneg.

1. Razbijemo jajce  
in ločimo rumenjaka od beljaka.

Beljak damo v skledo,  
v kateri bomo stepali.

Pazimo,  
da ni med beljakov  
nič rumenjaka.



4. Da je sneg dovolj trd vemo tako,  
da obrnemo skledo,  
pri tem pa nam sneg ne sme pasti iz nje.



# JAJČNA VRTAVKA

Potrebujemo:

- ✓ trdo kuhano jajce
- ✓ surovo jajce

Ogled poskusa:  
[Jajčna vrtavka](#)



Zavrtimo surovo in trdo kuhano jajce.

Kuhano jajce se vrti hitreje, dalj časa in pravilneje kot sveže. Trdo kuhano jajce ima težišče v debelejši polovici, zato se postavi pokonci, tekočina v surovem jajcu pa se premika, zato se vrti nepravilno in počasi.





# PLAVAJOČE JAJCE

Potrebujemo:

- ✓ 2 steklena kozarca
- ✓ surovo jajce
- ✓ žlica
- ✓ veliko sol



1. V obe posodi nalij vodo.  
V eno od posod raztopi toliko soli,  
da se še komaj raztopi.  
Voda se obarva belo.



2. Z žlico mešaj,  
dokler se sol  
popolnoma ne raztopi.



3. Med hitrim mešanjem  
se je naredil vodni vrtilinec,  
voda pa se je zbistrila.



4. V obe posodi  
položi jajce.



Jajce ima manjšo gostoto  
od slane vode, zato  
v slani vodi plava.  
Jajce ima višjo gostoto  
od sladke vode, zato v njej potone.

# MOČ ZRAKA

Potrebujemo:

- ✓ Steklenico z vratom, ki je ožje od širine jajca
- ✓ vžigalici
- ✓ trdo kuhano jajce



2. Prižgemo vžigalici in ju vržemo v steklenico. Jajce položimo na vrh steklenice.



1. Najprej preverimo, da jajce ne pade v steklenico.



3. Čez nekaj trenutkov je jajce samo zlezlo v steklenico.

Oglej si posnetek poskusa:  
[Jajce v steklenico](#)



Goreča vžigalica segreje steklenico in s tem pline v steklenici, ki se raztezajo. Ko vžigalica ugasne, pa se zrak začne ohlajati, krčiti. Pritisk v steklenici je manjši kot zunanji pritisk, zato potisne zunanji zrak jajce v steklenico.

# GUMIJASTO JAJCE

Potrebujemo:

- ✓ 2 steklena kozarca
- ✓ Kis
- ✓ Kuhano jajce
- ✓ Surovo jajce

1. V oba kozarca nalijemo kis.  
V en kozarec damo kuhano jajce in v drugega surovo.  
Okrog jajčne lupine se začnejo nabirati mehurčki.



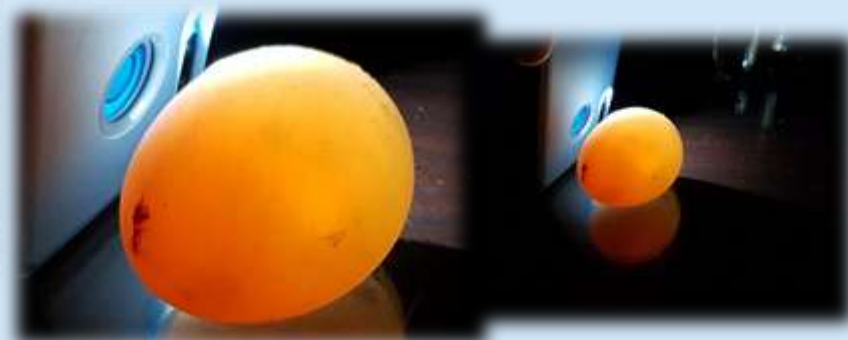
Po 24 urah.



Surovo jajce



Kuhano jajce



Surovo jajce ponoči osvetljeno s svetilko



Opazujte kaj se s kuhanim jajcem zgodi čez 7 dni.

# PEČEMO VELIKONOČNA TORTA

## Sestavine:

- ✓ 250 g masla
- ✓ 140 g bele čokolade
- ✓ 250 ml mleka
- ✓ 1 žlica vanilijevega ekstrakta
- ✓ 250g moke
- ✓ pecilni prašek
- ✓ ¼ žlice sode bikarbone
- ✓ 300g sladkorja
- ✓ 2 veliki jajci, ki ju stepemo

## Sestavine za glazuro:

- ✓ 300g Philadelphia sira
- ✓ 85g zmehčanega masla
- ✓ 100g sladkorja v prahu
- ✓ mini čokoladni pirhi za okrasitev

## Priprava:

Segrej pečico na 140 stopinj. Z maslom namasti pekač za torte. V ponev daj maslo, belo čokolado, mleko in vanilijev ekstrakt in nežno pogrej ter mešaj, dokler se vse ne stopi. V veliki skledi zmešaj moko, sodo, sladkor, pecilni prašek in ščep soli, potem pa dodaj ohlajeno stopljeno mešanico in jajca. Zmešaj gladko maso in peci približno eno uro. Kar v pekaču ohladi, medtem pa pripravi glazuro, tako da zmešaš vse sestavine, dokler ne dobiš gladke kreme. Premaži torto in posuj s čokoladnimi pirhi.



Vir: <https://zenska.hudo.com/recepti/sladice/recept-velikonocna-torta/>

# KORENČKOVA TORTA

## Sestavine za 26-centimetrski tortni model:

- ✓ 250 g drobno naribanega korenja
- ✓ 6 žlic sveže stisnjenega limoninega soka
- ✓ 6 rumenjakov in 6 beljakov
- ✓ 200 g sladkorja
- ✓ naribano limonino lupinico
- ✓ 300 g mletih mandljev
- ✓ 75 g moka
- ✓ 120 g marelične marmelade
- ✓ 200g sladkorja v prahu
- ✓ okrasitev



Nariban korenček pokapljamo z limoninim sokom. Pečico segrejemo na 200 stopinj in namastimo tortni model. Rumenjake, polovico sladkorja in naribano limonino lupinico penasto stepemo. Beljake stepemo v trd sneg. Med stepanjem počasi dodajamo drugo polovico sladkorja. V rumenjakovo zmes zmešamo mandlje, moko in nariban korenje, nato pa počasi s kuhalnico še sneg. Testo prelijemo v model in ga pečemo 50 minut. Kolač vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladi. Marmelado segrejemo. Z marmelado v celoti premažemo torto. Sladkor v prahu zmešamo s preostalim limoninim sokom in z mešanico prelijemo vrh torte. Okrasimo po želji.



# PLETENICE ZA VELIKO NOČ

## Sestavine:

- 1/2 kg moke
- pol čajne žličke soli
- 50 g sladkorja
- 1 jedilna žlica ruma
- pol čajne žličke limonine lupinice
- 2 rumenjaka
- 40 g kvasa
- 1,5 dl toplega mleka
- 90 g masla
- 1 jajce
- mak in sezam



Vir: <https://mmmuffinsandcompany.blogspot.com/2015/03/pletenice-za-veliko-noc.html>

# Priprava

- Najprej pripravimo kvasni nastavek (kvasec): dve do tri žlice mleka vzamemo od 1,5dl in ga pogrejemo, da je toplo na dotik. Dodamo jedilno žlico sladkorja in jedilno žlico moke (vzamemo od 1/2kg moke in 50g sladkorja stran), na koncu pa dodamo še zdrobljen kvas.
- Medtem, ko **kvas** vzhaja, presejemo moko in na sredini naredimo jamico. **Sol** damo na rob moke. V jamico damo **sladkor** in prilijemo **rum**. Dodamo **limonino lopinico** in **rumenjaka**. Nato pa jamico nekoliko pokrijemo z moko in čez prilijemo kvasec. Dodamo še preostanek **mleka**, ki naj bo tudi toplo.



- Začnemo gnesti testo z rokami, pred koncem dodamo še stopljeno maslo. Pregnetemo in testo pustimo v skledi, pokriti s prtom, vzhajati približno 1 uro (toliko da se količina testa podvoji).
- Po vzhajanju iz testa oblikujemo nekoliko daljše svaljke. Vzamemo dva in dva ter spletemo kito, ki jo povežemo v venček (pletenico).
- Venčke postavimo precej narazen na pekač, obložen s peki papirjem. Da bi ohranile značilno odprtino za pih v sredini, tja postavimo kartonast tulec (od folije recimo), oblečen v alufolijo. Venčke premažemo z razžvrkljanim **jajcem** (s čopičem) in posujemo z **makom** in **sezamom**. Pustimo jih še nekoliko vzhajati, preden jih damo v ogreto pečico.
- Pletenice pečemo na 200°C od 15-20 minut.
- Po peki pletenice pustimo na pekaču, da se ohladijo. Če jih bomo dali v skrinjo, naj bodo še mlačne.

# IGRE S PIRHI

## ❖ SEKANJE PIRHOV S KOVANCI

(najmanj 2 osebi)

Eden ima pirh, drugi kovanec, ki ga poskuša zasaditi v kovanec.

Določiti morata kako bo kovanec zasadil v pirh.

1. „za prijeti“ – kovanec mora prebiti pirhovo lupino.
2. „Za skrit“ – kovanec prebije lupino in se skrije v pirh
3. „Za skoz“ – kovanec se mora na drugi strani pirha pokazati iz lupine.

## ❖ VALIČANJE PIRHOV

Zunaj narediš jamico v zemljo in poskušaš svoj pirh prvi spraviti v jamico.

## ❖ TRKANJE PIRHOV

(najmanj dve osebi)

Oba igralca imata v roki po en pirh. Skupaj ju trkata dokler se eden ne razbije. Lahko najprej trkata zgoraj, nato spodaj. Izgubi igralec, ki ima razbit pirh na obeh koncih.

## ❖ VALJANJE, TRKLJANJE PIRHOV

Postavimo desko na višji predmet (lahko tudi likalno desko če mama dovoli 😊), tako da dobimo naklon, strmino. Po strmini spuščaj pirhe. Če pirh zadane spodaj nastavljeni pirh je zmagovalec.



Vir: Kunaver, D. in Lipovšek, B. (2006). Ali je kaj trden most. Ljubljana: Mladinska knjiga.



# IGRA KODIRANJA

Navodila za igro:

Na levi strani imate napisana navodila za premike – kode. Te vam pokažejo smer gibanja po desno narisani mreži. Kjer je podana barva, naj otrok s polnilom zapolni kvadrat. Na barvastem kvadratu otrok izpolni nalogo, ki je podana. Srečno.

Igro si prenesi  
s spodnje povezave:  
[IGRA KODIRANJA](#)



Igro lahko tudi prenesete na papir ali na tla.