



VELIKONOCE



2020
2021



ON-LINE ČASOPIS

ŠD ZŠ Žďár

Tipy a triky na oslavu
Velikonočních svátků z pohodlí
domova pro děti i rodiče

ANEŽ

“Hody, hody doprovody,
i teď, v časech nepohody...”





VELIKONOCE 2021 ONLINE

PÁR SLOV ÚVODEM

Jménem školní družiny i celé naší Žďárské školy Vás všechny zdravíme a přejeme vám i všem vašim blízkým **VESELÉ VELIKONOCE** (a samozřejmě i **HODNĚ ZDRAVÍ**, protože to je v současné situaci asi to nejdůležitější).

Jak už jistě všichni víte, vlivem okolností budou muset letošní Velikonoční svátky proběhnout poněkud jinak, než jsme zvyklí a na mnohé tradice s nimi spojené budeme bohužel muset v nejbližší době zapomenout. Je to v zájmu nás všech, a nezbývá než doufat, že toto odříkání bude mít kýžený pozitivní efekt.

Nicméně to, že je třeba, aby něco proběhlo „jinak“ nemusí nutně znamenat, že to nemůže být zábava a že si tuto oslavu jara vy, a především vaše děti, nemůžete alespoň trochu užít. Stačí jen být kreativní a originální a nebát se zkusit nové věci, které nám všem můžou alespoň trochu zpříjemnit život.

Rodinná pohoda, zábava na odreagování a sdílená radost jsou totiž v aktuální situaci velice důležité, a proto jsme se vám rozhodli prostřednictvím tohoto souboru dát pár tipů, kterak oslavit Velikonoce v klidu a bezpečí domova, s co nejmenším rizikem, „online“ a bez nutnosti vystavovat sebe i své blízké jakémukoliv rizikovému kontaktu. A přitom samozřejmě nepřijít o jejich vzácnou symboliku, jíž na nich všichni tolik milujeme.

Pro přehlednost jsme rozdělili náš malý „receptář“ do několika kategorií, týkajících se různých Velikonočních zvyků a tradic, které jsme se snažili co nejvíce přizpůsobit současným možnostem (ať už časovým, materiálním či technickým).



OBSAH ČASOPISU

PÁR SLOV ÚVODEM	2
ZDROJE.....	3
TVORBA KRASLIC	4
Vajíčka barvená přírodními barvivy	5
Kraslice zdobené lakem na nehty	7
Dekorování vajec pomocí vosku či voskovek	8
Cibulové kraslice s přírodními motivy	9
Další originální domácí způsoby zdobení vajček	10
CHUTNÉ VELIKONOČNÍ RECEPTY Z VAJEC	11
Recepty ze syrových vajec	12
Recepty z vařených vajec	14
Tipy na zábavné servírování	16
PLETENÍ POMLÁZKY	17
Pletení klasické pomlázky	18
Pletení pomlázky z papíru	19
Pletení z dalších alternativních materiálů	20
DALŠÍ ZAJÍMAVÉ VELIKONOČNÍ NÁPADY	22
ZÁVĚR	25



ZDROJE

www.jenzeny.cz
www.carujeme.cz
www.fler.cz
www.prozeny.blesk.cz
www.ireceptar.cz
www.frekvence1.cz

www.recepty.cuketka.cz
www.brydova.cz
www.zijemehomemade.cz
www.toprecepty.cz
www.recepty.cz
www.zachranjidlo.cz
www.minibazar.cz

www.pinterest.com
www.milujivelikonoce.cz
www.idnes.cz
www.ceskykutil.cz
www.pavla.napady.net
www.babinet.cz www.hobby.instory.cz

TVORBA KRASLIC

A začneme naším nejznámějším, nejrozšířenějším a nejtypičtějším Velikonočním zvykem ze všech, a to je malování vajíček, nebo-li tvorba kraslic.

Jistě si teď říkáte, k čemu letos kraslice, když ke koledování bohužel nebude moci dojít, ale to, že se o malovaná vajíčka nebudete moci podělit s kamarády nebo širší rodinnou neznamena, že si je nemůžete udělat jen tak doma pro sebe, pro členy své domácnosti, a především pro radost!

Pár vajíček doma určitě najdete a ať už se rozhodnete kreativně zpracovat ta vyfouklá nebo klasická vařená, nemusíte mít strach, že by šlo o nějaké zbytečné plýtvání potravinami. V další kategorii vám totiž rádi poradíme i jak z těchto krásně nazdobených uměleckých děl vykouzlit svěží, chutnou svačinku či lehkou večeři, kterou určitě nikdo nepohrdne. (pochopitelně až vás přestane bavit se jimi jen kochat). Ale nyní už pojďme k samotnému výtvarnému zpracování kraslic.

V moderní době bývá nejobvyklejší cestou, jak získat z obyčejného slepičího vajíčka tento symbol jara, obarvení ve speciálních či klasických potravinářských barvách (někdy korunovaném kupovanými samolepkami či obtisky). Jelikož však tyto barvy i další pomůcky málokdo má běžně doma a bylo by tudíž třeba vyrazit pro ně někam do specializovaných obchodu, přinášíme vám pár nápadů, jak si pomoci jinými, dostupnějšími surovinami, pro které není třeba zamířit jinam než do obchodu se základními potravinami, zákoutí vašeho domu, nebo maximálně na krátkou procházku do přírody.

Avšak **POZOR!** Na úplném začátku, ještě než se vůbec pustíme do jakéhokoli barvení či zdobení, musíme udělat jednu důležitou věc. Skořápky na sobě mají tenkou vrstvu mastnoty, a proto je potřeba je pořádně omýt! Na to rozhodně nezapomeňte! Ideální je použít nějaký přípravek na nádobí a jelikož vadí samozřejmě i mastnota z lidských rukou, máme tu další dobrý důvod, pořádně si je před prací vydrhnout (což ale jistě v současné situaci děláte tak jako tak před jakoukoliv podobnou činností).



Tak jdeme na to!

Vajíčka barvená přírodními barvivy

Pro barvení přírodními barvami jsou obecně nejvhodnější bílá vajíčka. Na hnědých bývá výsledek méně patrný, ale samozřejmě lze použít i ta (a to jak v podobě dekoračních vyfouklých vajíček, tzv. „vejdumků“, tak klasických vařených vajec, která se později dají konzumovat). Jen je třeba se předem (a to v obou případech) smířit s tím, že barvy budou mnohem méně syté než ty chemické. Někdy může jít skutečně jen o lehký odstín, ale v jednoduchosti a střídmosti je krása a pokud hotové kraslice následně naleštíme sádlem, voskem či máslem, určitě nebudou mít chybu!

Výsledná intenzita a odstín barvy je navíc závislý i na množství barviva ve vodě a samozřejmě také na délce barvení, takže i zde můžeme dosáhnout zajímavé škály odstínů. Aby však barvy alespoň trochu vynikly, je třeba vajíčka v barvicí lázni (do níž doporučujeme přidat lžiči až dvě octa) vařit minimálně 20 minut. V některých případech pak není od věci ani kraslici louhovat ve studném odvaru, a to klidně i několik hodin (ideálně přes noc). Sami ostatně uvidíte, kdy budou mít pro vás ideální barvu. Teprve poté je doporučujeme opláchnout studenou vodou, osušit ubrouskem a již zmiňovaným způsobem naleštit. Ale teď už k jednotlivým barvivům:

1. Žlutá barva

Ingredience: šlupky ze žluté cibule, nebo koření kurkuma či kari (lze použít i šafrán, ale to je vzácné a drahé)

Postup: V půllitru vody svaříme slupky z jedné až dvou cibulí, vložíme vejce a povaříme.

Pokud použijeme koření, ideální je poměr dvě lžičky/půl litru.

2. Červená barva

Ingredience: šťáva z červené řepy nebo slupky červené cibule

Postup: Šťávu z řepy ničím neředíme, pouze ji přivedeme k varu a vložíme vajíčka. Slupky červené cibule svaříme a vajíčka v nich povaříme asi 10 minut.

3. Bordó barva

Ingredience: borůvková šťáva nebo plody bezinky



Postup: Šťávu z borůvek opět neředíme. Přivedeme ji k varu a vejce v ní obarvíme. Při barvení bezinkami používáme sušené plody (hrstičku/půllitr), nebo šťávu.

4. Fialová barva

Ingredience: červené víno (ideální jsou méně kvalitní vína s příměsí chemie) Postup: Ani víno neředíme, jen v něm povaříme vejce (cca 15-20 minut).

5. Růžová barva

Ingredience: Řídký roztok červené řepy, nebo brusinky
Postup: Roztok řepy naředíme vodou, brusinky povaříme ve vodě s octem.

6. Světle zelená barva

Ingredience: kmín nebo lipový květ
Postup: Jak kmínu, tak lipového květu musíme použít relativně hodně. Na půllitr vody alespoň 5 lžic kmínu a dvě plné hrsti sušeného lipového květu. Vejce v nálevu vaříme.

7. Tmavě zelená barva

Ingredience: mladé žito, špenát nebo olšová kůra
Postup: Při barvení žitem nasekáme pět lžic mladých lístků a svaříme je v půllitru vody s vajíčky. Hrst sušené olšové kůry povaříme v půl litru vody, pak teprve přidáváme vejce. Půlku mražené kostky špenátu svaříme v půllitru vody, pak přidáme vajíčka. Do špenátu můžeme přidat pro sytost trochu kmínu.

8. Hnědá barva

Ingredience: dubová kůra, slupky žluté cibule nebo černý čaj
Postup: Na půllitr vody přidáme dvě polévkové lžíce kůry, povaříme a vložíme vejce. Totéž provedeme se slupkami cibule (je třeba je nechat působit déle, než u barvy žluté). Černý čaj uvaříme hodně silný, ideálně anglický.

9. Modrá barva

Ingredience: červené zelí
Postup: Nakrouháme půlku hlávky zelí a zalijeme ji vodou, aby byla ponořená. Do toho vložíme vajíčka a vaříme alespoň 20 minut. Do nálevu určitě přidáme zmiňované 2 lžíce octa.



Zajímavé odstíny, že ano?

Kraslice zdobené lakem na nehty

Pokud netrváme na čistě přírodním přístupu k velikonočním oslavám, a k barvení jste si vybrali zásadně vajíčka vyfouklá, kterým nebude troška té chemie vadit, dalším pomocníkem, jehož není třeba složitě shánět, je lak na nehty. Ve většině domácností ho najdeme hned v několika exemplářích a i s ním se dají dělat doslova divy.

Pestré mramorované kraslice, která touto technikou vzniknou, vypadají úžasně a jejich výroba není vůbec složitá. Vlastně k ní není třeba o moc víc než kapka tvořivosti a...

Pomůcky: laky na nehty v různých barvách, kelímek či miska s vodou a pár párátek nebo špejlí (vhodné jsou též gumové rukavice, nebo alespoň odlakovač, protože lak se při barvení dozajista dostane i jinam, než jen na skořápku).

Postup: Do kelímků napusťte vodu a nezapomeňte, že by měla být pokojové teploty. Se studenou nebo příliš horkou vodou se zdobení nepovede, protože lak půjde ke dnu. Do vody nakapejte laky na nehty různých barev tak, aby pokryly povrch. Párátkem pak barvy lehce rozmíchejte. Tím vytvoříte zajímavé vzory. Postupně můžete vyzkoušet různé kombinace barev a můžete přidat také třpytky.



Teď už zbývá vajíčko jen opatrně uchopit mezi palec a ukazovák a do poloviny jej ponořit do vody. Chvilí ho tam podržet, aby se lak dobře přichytil a vytáhnout ven. A je to! Vajíčko nyní položte na papír nebo papírovou utěrku a nechte pořádně uschnout. Celý postup pak samozřejmě zopakujte i na druhé polovině vajíčka.



No nevypadají skvěle? Ale jak už jsme zdůrazňovali, tato vajíčka se nedoporučují po ozdobení konzumovat! Jako výzdoba však poslouží znamenitě!

Dekorování vajec pomocí vosku či voskovek

A nyní zase něco trochu tradičnějšího, i když upraveného dle současné módy i aktuálních potřeb. Vosk používali ke zdobení velikonočních vajíček už naše prababičky a je možné s jeho pomocí vytvořit na skořápkách skutečná umělecká díla.

My nemusíme pochopitelně mířit tak vysoko. Stačí nám, aby vajíčka krásně vypadala a abychom si při jejich zdobení užili, pokud možno, co nejvíce zábavy. A k tomu je technika vosku, potažmo voskovek, jako dělaná. Zvláště druhou jmenovanou, která je jakýmsi zjednodušením, zvládnou i menší děti, a ačkoliv dozor je samozřejmě nezbytný, určitě se ani dospěláci nebudou při práci nudit. A jak tedy na to? Jednoduše!

Pomůcky: Opět jsou vhodnější vyfouknutá vajíčka, i když zde se žádné nebezpečné chemie nemusíme bát, takže použití vařených vajec nic nebrání, dále bude třeba špendlík (bez hlavičky) a tužka (ideálně s gumou na konci), svíčka a zbylé kalíšky od čajových svíček (či podobné nehořlavé nádoby) a samozřejmě voskovky s velkým obsahem vosku. Kdo má, může upotřebit i aroma lampu, případně soupravu na fondue.

Postup: Do kalíšku od čajové svíčky (nebo jiné podobné nádoby) vložte voskovku s kouskem vosku (ideálně včelího-ale dají se použít i vosky již barevné, např. z různých dekoračních svíček) a to v poměru 3:1 a nahřejte ho nad svíčkou. Nechte voskovku zcela rozehrát, ale



dejte si pozor, aby se vosk nezačal vařit. Do tužky s gumou na konci zapíchněte špendlík, namočte jej do kalíšku s voskem a začněte tvořit. Vajíčko můžete ozdobit barevnými tečkami nebo puntíky a zapovězené nejsou ani složitější a tradičnější vzory.

Výše zmíněný postup zní složitěji, než jaký opravdu je, ale pokud je to na vás z nějakého důvodu příliš, máme pro vás zjednodušení. Vyfouklé vajíčko zasuňte na špejli (s vařeným, které takto uchopit nejde, půjde tento druh zdobení hůře, ale určitě není nemožný), voskovku nahřejte nad svíčkou a následně jí začněte vajíčko zdobit drobnými puntíčky. Můžete použít různé barvy či v kombinaci s bílou voskovkou vytvořit vzor mramoru. Jakmile budete mít celé vajíčko nabarvené, začněte jím pomaličku nad svíčkou otáčet, dokud vosk nevytvoří zajímavé vzory. Hotové vajíčko doporučujeme pořádně naleštit ubrouskem. Další tuk už k tomu není potřeba.



Tak co na ně říkáte?

Cibulové kraslice s přírodními motivy

A ještě poslední podrobnější návod, tentokrát opět inspirovaný návratem k přírodě, kulturními tradicemi naší země, a hlavně uměním našich babiček a prababiček. Potřebovat budeme jen pár věcí, včetně cibulových slupek (kterých jistě po vaření oběda zbude v kuchyni požehnaně) a několika nejrůznějších tvarově zajímavých lístků a rostlinek, jejichž získání nás může namotivovat k příjemné procházce v přírodě, někde daleko od ostatních lidí. Jinak už je seznam poměrně krátký...

Pomůcky: Vajíčka jsou samozřejmostí, a kromě nich už jen špetka soli, silonové punčochy či punčocháče, klubko nití nebo jiných tenkých provázků a dostatečně velký hrnec.

Postup: Vajíčka opět nejprve pečlivě omyjeme, a to pomocí jaru nebo jiného odmašťovacího prostředku (dá se užít i ocet) a pořádně osušíme. Následně je z obou stran obložíme lístky nejrůznějších rostlin, a i s nimi vsuneme do silonové punčochy. Punčochu co nejvíce utáhneme, ale dáváme samozřejmě pozor, aby se nám lístky nepohnuly. Vše pro jistotu ještě zajistíme nití či provázkem.

A teď přijdou na řadu ony slavné slupky od cibule. Nasypeme je do hrnce a zalijeme lehce osolenou vodou (aby nám skořápky nepopraskaly). Přivedeme k varu, vložíme vajíčka a dbáme na to, aby byla celá potopená a vzájemně se nedotýkala. Vaříme deset až dvanáct minut a jednou nebo dvakrát během této doby vejce otočíme, aby nevznikly skvrny. Nálev pak necháme vychladnout a ideálně vložíme i s hrncem na noc do lednice. Poté vajíčka



vyndáme z vody a opatrně odstraníme silonku i zbytky rostlin. Dáváme si přitom velký pozor, protože mokrá barva se snadno setře a znehodnotí výsledný vzor. Vajíčka proto jen lehce osušíme ručníkem a necháme úplně zaschnout. Na závěr opět lehce potřeme slatinou, sádlem nebo máslem, aby se krásně leskla a je hotovo!

A ještě jeden tip na závěr. Pokud bychom nesehnaly vhodné lístky, nebo prostě jen chtěly mít vajíčka hnědo-žlutě mramorovaná, můžeme postup zjednodušit. Cibulové slupky v tomto případě natrháme na co nejmenší kousky, namočíme je a opatrně „lepíme“ (přikládáme) na vajíčko. To potom zasuneme do silonové punčochy a vaříme. Zbytek postupu zůstává stejný.



Určitě vypadají zajímavě, nemyslíte?

Další originální domácí způsoby zdobení vajíček

A na závěr tu máme obrázkovou rekapitulaci ještě několik dalších zajímavých způsobů, jak v domácích podmínkách z obyčejného vejce vytvořit něco mnohem zajímavějšího, co nám vykouzlí úsměv na rtech. Stačí mít na zřeteli heslo „Čím rozmanitější, tím lepší“, kterým se při zdobení kraslic řídili už naši předkové. Vejce se totiž dají zdobit tisícovkou způsobů, nemluvě o tom, že určitě i vy sami přijdete na nějaká vlastní, neotřelá řešení problému „Mám nudné vajíčko, co s ním?“, ale alespoň pro inspiraci a pobavení tu máme pár ukázek, jak využít například obyčejné fixy, tempery, barevné tuže, drátky, provázky, stuhy, krajky, vlnu, kousky látek, barevné papíry a folie, další přírodniny (jako je např. mech, peří či rozbité skořápky dalších vajíček) nebo třeba i jedlé zdobení na dorty a zákusky:



Tak co, vyberete si, nebo zkusíte vymyslet něco ještě bláznivějšího?

CHUTNÉ VELIKONOČNÍ RECEPTY Z VAJEC

A máme tu pár rad a tipů pro druhou fázi našich netradičních, domácích Velikonočních oslav. Když už totiž pracujeme s vajíčky, byla by ohromná škoda plně je nevyužít a ve chvíli, kdy naše nápadité kraslice vytvoříme, dostatečně se jimi pokocháme, ze všech stran je nafotíme a dle libosti se jimi pochlubíme ve svém bezprostředním okolí i na všech dalších (pochopitelně i online) dostupných místech, přijde čas se s nimi rozloučit.

A jak to udělat lépe a stylověji než tak, že jim přitom dáme ještě jednu šanci zazářit a potěšit i ty, kteří na vizuální stránku věcí zas až tolik nedají? Ano, řeč je vyhrazení čestného místa na vašem velikonočně laděném talíři, který mohou svou nutriční hodnotou obohatit nejen o spoustu živin, ale i o kapku té kreativity a fantazie.



I oči totiž chtějí jíst a my na to pochopitelně nezapomínáme. Nezapomínáme však ani na to, že láska a s ní i dobrá pohoda prochází žaludkem a že zdravá a vyvážená strava je v dnešní době ještě důležitější než kdy jindy. A vajíčka jsou přínosem pro naše zdraví hned z několika důvodů. Např:

- Jsou bohatým zdrojem vitamínů (A, D, B6, B12, E, K) a minerálů (zinku, železa, mědi).
 - Vysokém obsahem HDL (hodného cholesterolu) napomáhají rozkladu toho „zlého“.
 - Díky vysokému obsahu cholinu zlepšují paměť a posilují nervovou soustavu.
 - Díky HDL cholesterolu snižují riziko srdečních onemocnění.
 - Vysokým obsahem luteinu, Zeaxantinu a vitamínu A posilují a chrání zrak.
 - Působí jako silný antioxidant.
 - Podporují činnost mozku i jeho správný růst a vývoj.
 - Představují hodnotný zdroj omega 3-mastných kyselin.
 - Mají protizánětlivé účinky a snižují riziko vzniku chronických chorob a artritidy.
- Jsou nízkokalorické a pomáhají při redukčních dietách.

Zkrátka a dobře, zařadit vejce do našeho jídelníčku je v současné situaci dobrý nápad a proto se pojďme společně podívat, na co všechno se nám mohou naše ex-kraslice hodit. A to zvláště v syrovém stavu, kterého nám jistě zbude dostatek, pokud se rozhodneme pro výrobu kraslic z vyfouklých vajíček, a zvláště ve stavu vařeném, který je u nás pro velikonoční vajíčka nejtýpčtější. Všechny recepty jsou osobně vyzkoušené, rychlé, levné a zvládne je opravdu každý, a to včetně dětí, které jistě budou chtít v kuchyni pomáhat



Recepty ze syrových vajec

ŠUNKOVÉ KOŠÍČKY PLNĚNÉ VEJCEM

Ingredience: vejce, plátky šunky, strouhaný sýr (eidam, čedar), sůl, pepř, jarní cibulka nebo petrželka na ozdobu, forma na košíčky nebo muffiny (ideálně silikonová)

Postup: Formu vymažte máslem nebo ustrihněte čtverec pečícího papíru a vložte do košíčku. V případě silikonové formy nic vymazávat nemusíte. Šunku vložte do formy a vytvořte z ní košíček. Dovnitř vytvořeného košíčku dejte nastrouhaný sýr a zakryjte ho vajíčkem. Pečte v předehřáté troubě na 175 stupňů a pečte 10-15 minut. Nechte chvilku vychladnout a vytáhněte (použijte nůž, pokud to bude třeba). Hotové košíčky ozdobte jarní cibulkou nebo petrželkou. Podávejte s pečivem, nebo čerstvou zeleninou.





ZAPEČENÁ SÝROVÁ VEJCE

Ingredience: 6 vajec, 60 g jemně strouhaného tvrdého sýra (nejlépe goudy), 2 lžíce smetany, pepř, sůl, máslo na vymazání formy, zapékací forma nebo pekáček

Postup: Vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh, který rovnoměrně rozetřeme do vymazané zapékací formy nebo vyššího pekáčku a povrch dobře uhladíme. Lžící vyhloubíme šest důlků, do kterých vložíme jednotlivé žloutky a pokapeme je smetanou. Opepříme, posypeme strouhaným sýrem a pečeme v troubě předehřáté na 180°C 10-15 minut. Podáváme například se špenátem a vhodným pečivem.



OMELETA S KOZÍM SÝREM A HRÁŠKEM

Ingredience: sůl, olivový olej, vejce, pažitka, pepř mletý, kozí sýr (dá se nahradit jiným druhem sýru), jarní cibulka, hrášek (čerstvý, mražený i z konzervy)

Postup: Vejce jen zlehka rozšlehejte a nalijte na pánev potřenou troškou olivového oleje. Snižte teplotu a vařečkou je načechrejte, do případných skulin vejce ještě rozlijte. Navrch rozložte hrášek, kousky sýra, nakrájenou jarní cibulku, pažitku a petrželku. Osolte, opepřete a pečte, dokud se okraje neuvolní od pánve. Podávejte se zeleninou a pečivem.



HRNEČKOVÝ BERÁNEK

Ingredience: 3 vejce, 1 hrnek rostlinného oleje, 1 hrnek mléka, 1 balíček vanilkového cukru, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 balíček prášku do pečiva, citronová kůra, 1 hrnek cukru krupice, moučkový cukr na posypání, rozinky nebo lentilky na ozdobu, forma na pečení beránka

Postup: Všechny Ingredience promíchejte a pečte v dobře vymazané a vysypané formě cca 45 min (záleží na materiálu a velikosti formy-zda je upečené vyzkoušejte špejlí). Upečeného beránka vyklopte, na místo očí a čumáčku mu dejte rozinky nebo lentilky, na krk uvažte červenou mašli a celého beránka posypte moučkovým cukrem.



MÍCHANÁ VEJCE S AVOKÁDEM

Ingredience: 1 malá cibule, 2 lžičky másla, 4 vejce, 2 hrnky sýru čedar (nebo jiného tučnějšího tvrdého sýru), petrželka, 1 zralé avokádo

Postup: Oloupejte a nakrájejte cibuli. Avokádo rozpulte, vyndejte pecku, oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. V misce si rozmíchejte vejce s nastrouhaným sýrem a podle potřeby osolte a opepřete. Na pánvi si rozpalte máslo a přidejte cibuli. Zhruba po dvou minutách opékání přidejte i vejce a míchejte na ohni, dokud vejce nezpevní na vámi požadovanou konzistenci. Poté sejměte z ohně a přimíchejte nakrájené avokádo. Dozdobte petrželkou a podávejte se zeleninovým salátkem a pečivem (ideální je toustový chléb).





VELIKONOČNÍ NÁDIVKA S UZENÝM MASEM

Ingredience: 1 cibule, 3 řapíky celeru, sůl, 2 lžíce olivového oleje, 3 stroužky česneku, 2 vejce, pepř mletý, 1 hrst petrželky, 2 jarní cibulky, 1 lžička oregana, 12 ks toustového chleba (možno dát i bezlepkový), 200 g žampionů, 250 ml zeleninového vývaru, 250 g uzeného masa, 2 hrsti baby špenátu, strouhanka a máslo na formu, forma na pečení



Postup: Chléb nakrájejte na kostičky. Na rozehrátém oleji orestujte nakrájenou cibuli, nadrobno pokrájené uzené, žampiony, česnek a řapíkatý celer. Promíchejte a přidejte nasekaný baby špenát s cibulkou, žlutky, petrželkou a oreganem. Pak zalijte vývarem, osolte a opepřete. Troubu rozeřte na 180 °C, formu vymažte a vysypejte. Z bílků ušlehejte sníh a zlehka ho vmíchejte k nádivce. Naplňte formu a pečte do zlatova, asi 45 minut. Podávejte s dostatkem zeleniny (jak ve studené, tak v teplé podobě).

CHLEBOVÁ BUCHTA S ČOKOLÁDOU

Ingredience: Ztvrdlé pečivo (chleba, housky, mazanec, bagety, rohlíky, apod), vejce, cukr krupice, vanilkový cukr, cukr moučka, mléko nebo smetanu, rum, skořice, muškátový oříšek, pomerančová kůra, sůl, čokoláda, máslo a mouku na vymazání pekáčku, pekáček **Postup:**

Ztvrdlé pečivo nakrájejte na kostičky. V míse rozmíchejte několik vajec (dle množství pečiva), osladte a přidejte mléko či smetanu. Směs ochuťte rumem, vanilkovým cukrem, skořicí, muškátovým oříškem, pomerančovou kůrou a špetkou soli. Čokoládu nalámejte na malé kousky. Vymažte si pekáček máslem a vysypte ho moukou. Nakrájené pečivo a čokoládu vmíchejte do tekuté směsi, promíchejte a přendejte do pekáčku, kde vše nechte asi 30 minut odpočívat. Po půl hodině, během níž se pečivo krásně nasáklo, vložte pekáček do trouby a pečte 20 minut na 180 °C. Výsledek můžete poprášit moučkovým cukrem.



Recepty z vařených vajec

PLNĚNÁ VEJCE NA NĚKOLIK ZPŮSOBŮ

Ingredience: **a)** Vejce, Niva, Pomazánkové máslo, Kečup, Majolka, Sůl, Pepř, Mletá paprika.

b) Vejce, Lučina, Losos uzený drcený, Citronová šťáva (Majolka).

c) Vejce, Pomazánkové máslo, Majolka, Sardelová pasta, Kaviár (na zdobení)

d) Vejce, Strouhaný Eidam, Pomazánkové máslo, Sůl, Pepř, Sladká paprika, Plnotučná hořčice.

e) Vejce, Strouhaná Šunka, Pomazánkové máslem, Plnotučná hořčice, Sůl. **f)**

g) Vejce, Suchý Salám (Paprikáš, Turista)-nastrouhaný či nasekaný, Kyselá okurka-strouhaná, Plnotučná hořčice, Pomazánkové máslo, Majolka, Sůl, Pepř.

h) Vejce, křenové máslo, Sůl, Plnotučná hořčice, Kečup.



i) Vejce, Taveňák, Kremžská hoř., Sůl, Pepř

Postup: Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout, oloupeme a podélně rozkrájíme na půlky (čtvrtky). Žloutky vyjmeme, rozstrouháme a smícháme s dalšími ingrediencemi. Zdobíme dle možností a ingrediencí.



VAJÍČKOVÁ TLAČENKA (ASPIK) NA DVA ZPŮSOBY

Ingredience: Cibule, Okurka, Papriky-barevné, Šunka, Vejce, Sůl, Pepř, Voda, Želatina.

Postup: Okurku, papriky, šunku, vejce, a cibuli nakrájíme na drobné kostičky, promícháme a podle potřeby přisolíme a připepříme. Na nálev si dáme do kastrůlku vodu a podle návodu na želatině vyrobíme želatinu. Vlijeme do mísy s nakrájenou směsí a dochutíme solí a pepřem. Necháme ztuhnout v lednici a podáváme s pečivem (můžeme zkusit nalít i do silikonové formy a vyklopit jako bábovku)



Ingredience: Vejce, Šunková salám, Majolka, Hořčice, Pepř, Sůl, Zelenina (mrkev, hrášek, kukuřice) vařená v masoxové vodě, želatyna.

Postup: Uvaříme zeleninu s masoxem, přecedíme a dáme chladnout. Ke studené zelenině přidáme nakrájená či nastrouhaná vejce, nakrájený salám a majolku. Dochutíme pepřem, solí a hořčicí (je lepší víc). Želatinu připravíme dle návodu a vlijeme do směsi. Necháme ztuhnout v chladu.

VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA „STOKRÁT“ JINAK

Základní Ingredience: Vařená vejce, pomazánkové máslo, sůl, pepř

Základní Postup: Vařená vejce nastrouháme, zašleháme do pomazánkového másla a podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku mažeme na dostupné pečivo a zdobíme dle fantazie.



Vylepšení: Dle chuti či momentálních možností můžeme do této základní pomazánky přidat např: Plnotučnou či kremžskou hořčici, kečup, mletou papriku, nastrouhanou nivu, strouhanou či pomletou šunku (nebo salám), jakýkoliv druh tvrdého, polotvrdého či zrajícího sýra, kostičky kyselá okurky nebo papriky, cibuli nebo jarní cibulku, drcený či sušený česnek (chutná je i verze s česnekem pečeným), nasekané bylinky (např. petržel, pažitku nebo medvědí česnek) nebo pokrájenou čerstvou zeleninu. Místo pomazánkového másla lze také použít máslo obyčejné, majonézu nebo nějaký druh krémového sýru typu žervé. Pro nejdietnější verzi doporučujeme místo másla použít rozmačkané avokádo.



PŠTROSÍ VEJCE

Ingredience: Mleté maso, koření dle naší chuti, sůl, pepř, vařená vejce, strouhanka, olej

Postup: Směs z mletého masa si připravíme buď podle vlastního osvědčeného receptu na sekanou či karbanátky nebo si ji ochutíme kořením na mletá masa a smícháme s vejcem a strouhankou. (Nám osobně nejvíce chutná směs umíchaná z cca 500 gramů mletého masa (ideální je směs vepřového a hovězího), 2 nastrouhaných česneků, 1 drobně pokrájené cibule, 2 syrových vajec, kapky mléka, pepře, soli a trošky strouhanky). Vařená vejce oloupeme a opatrně obalíme v mleté směsi. Hezky uplácáme mokrou rukou, aby nám nikde nezůstal vzduch a masové koule ("pštrosí vejce") buď klademe na olejem vymaštěný pekáček a pečeme v předehřáté troubě na 200 stupňů dozlatova, nebo smažíme na pánvi či ve fritéze. Podáváme s bramborovou kaší, vařeným bramborem nebo pečivem a zeleninou či svěžím salátkem.



VAJÍČKOVÝ SALÁT S RAJČATY A TVRDÝM SÝREM

Ingredience: Vařená vejce, tvrdý sýr (gouda nebo eidam), rajčata (možno i cherry), majolka, sůl, pepř

Postup: Oloupaná vejce pokrájíme na kostičky a dáme do mísy, přidáme drobně pokrájený tvrdý sýr, osolíme, opepříme, přidáme majolku a dobře promícháme. Nakonec vmícháme na menší kousky pokrájená rajčata (lze použít i cherry rajčátka). Salát necháme krátce proležet a vychladit a podáváme s čerstvým pečivem.



PRAŽSKÁ OMÁČKA

Ingredience: Vepřové maso, vařená vejce, kyselé okurky, šunkový salám (nebo jiná uzenina), vývar, cibule, sůl, pepř, voda, sádlo/olej, rýže nebo knedlíky jako příloha, hořčice

Postup: Maso nakrájíme na kostky, zprudka opečeme na sádle či oleji, osolíme a opepříme. Přidáme pokrájenou cibuli a krátce osmahneme. Podlijeme vývarem a přidáme pokrájenou uzeninu a 1-2 kyselé okurky. Vaříme do změknutí a na závěr omáčku zahustíme nastrouhanými vařenými vajíčky. Podáváme s rýží či knedlíky.



Tipy na zábavné servírování

A na závěr této „kuchařské“ kategorie pro vás máme něco jiného než klasické recepty. Něco, co si zamilují připravovat a konzumovat především děti a s nimi všichni ti, kteří při stolování rádi zažívají kapku legrace. I zdánlivě obyčejné vařené vajíčko naservírované na obložený chléb či talíř totiž může vypadat stylově a vzít na sebe originální podobu. Nevěříte?



PLETENÍ POMLÁZKY

A teď, další nepostradatelný (dokonce by se dalo říct ikonický), symbol Velikonoc. Pomlázka! Umě spletený svazek 6ti až 12ti proutků (typický bývá sudý počet) nebo čerstvě rašících výhonků vrby, který bývá na tenčím konci ozdoben barevnými pentlemi.

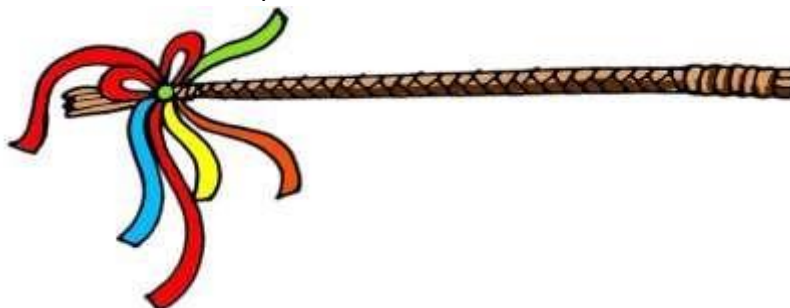


Pomlázka v první řadě slouží jako nástroj, s nímž muži a chlapci na Velikonoční pondělí symbolicky šlehají děvčata a ženy z okolí. Při šlehání obvykle recitují nebo zpívají koledy a na závěr za něj od svých „obětí“ obdrží „výslužku“. Ta zpravidla mívá podobu kraslic, či nejrůznějších sladkostí (dospělí koledníci jistě nepohrdnou ani stopkou něčeho na zahřátí), a zvláště od mladých dívek by v ní neměly chybět ani pestrobarevné pentle, které je možné na pomlázku přidat.

Způsobů splétání pomlázky je prakticky nekonečné množství, ovšem některé jsou upřednostňované. Typický způsob splétání pomlázky je stejný jako pro ukončování okraje košíků, tedy z osmi stejně dlouhých prutů, kdy se vrchní z jedné čtveřice provléká zpředu prostředkem protější čtveřice, mezi jejími dvěma páry, a zadem se zase vrací na spodek. Vzniká tak svazek zhruba čtvercového průřezu.

Někdo pomlázku plete od tlustšího konce k tenčímu, jiní naopak začínají od konce slabšího. Někdo si svázané konce zavěšuje a plete shora dolů, jiný si zas již upletenou část zapírá o tělo a volné konce nechává trčet vzhůru, jako u košíků. První způsob však bývá jednodušší, protože na začátku pletení lze svazek ještě snadno rozplést a např. zlomený či ohnutý prut nahradit (při pletení od silných konců by se už ostatních 7 proutků muselo zkrátit také).

Na koledu s pomlázkami však v mnoha krajích nevyrážejí jen chlapci a muži, ale i malé děti či dokonce celé rodiny a právě kvůli nim jsme do našeho časopisu zařadili pár návodů a tipů, kterak si pomlázku uplést z pohodlí domova a to nejen z tradičních materiálů, pro něž je třeba vyrazit minimálně na krátkou procházku, ale i z toho, co máme všichni po ruce.



Pletení klasické pomlázky

POMŮCKY: Proutky, mašle (látkové nebo z krepového papíru), nůž (kleště), provázek

ZAČÁTEK: Osm proutků na silnější straně k sobě svážeme devátým proutkem tak, že ho vložíme doprostřed svazku mezi čtyři a čtyři proutky a pak je všechny omotáváme, na konci zbytek založíme opět doprostřed mezi proutky. **PLETENÍ:**



- 1) Proutky rozdělíme na 4 a 4 na levou a pravou skupinu
- 2) Vezmeme z vnějšího kraje zleva proutek a vrchem prostrčíme mezi druhým a třetím proutkem pravé skupiny proutků a spodem ho vrátíme do levé skupiny na kraj směrem doprostřed.
- 3) Vezmeme z vnějšího kraje zprava proutek a vrchem prostrčíme mezi druhým a třetím proutkem levé skupiny proutků a spodem ho vrátíme do pravé skupiny na kraj směrem doprostřed. Takto postupujeme stále dokola dokud není pomlázka hotová.

ÚPRAVA NA ŠEST PROUTKŮ: Postup je obdobný, rozdíl je v tom, že nemůžeme dávat pletený proutek doprostřed skupiny, protože jsou v každé jen tři. Takže ho dáváme hned mezi první a druhý vždy z kraje, toť celý rozdíl.

VIDEONÁVOD: https://www.youtube.com/watch?v=9_ckfXrJfR8



Pletení pomlázky z papíru

Návodů na nejrůznější druhy pomlázek z vrbového proutí najdete na internetu spousty, ale co dělat, když si chceme tento symbol jara a nepostradatelný nástroj každého správného koledníka uplést, ale proutků ani jiných dřevin se nám nedostává? Lehká pomoc! Použijeme dřevo v poněkud jiné formě, v jaké ho má doma úplně každý a často ve velmi hojné míře. A to formou není nic jiného než prachobyčejný papír, ideálně novinový, který stačí jen mírně poupravit (konkrétně zarolovat do ruliček připomínajících právě proutky) a hned z něho můžeme plést nejen pomlázky, ale i košíky, misky, věnce či jiné dekorační předměty.



Nepřeberné množství nápadů na pletení z papírových ruliček, naleznete opět na síti, avšak my se nyní spolu podíváme na ten úplně základní návod, jak si tyto ruličky vyrobit a získat tak dostatek materiálu k dalšímu tvoření (samotnou pomlázku z něj pak už vytvoříte podle výše uvedeného návodu). Takže:

POMŮCKY: Staré noviny (letáky, časopisy, papír), ostrý nůž (případně nůžky), špejle, tuhé lepidlo, pevnou rovnou podložku (např. prkénko, protože klasické noviny pouští barvu)

POSTUP:



- Noviny rozřežte na listy a každý list ještě podélně na polovc.
- Pruh novin srolujte od rohu k rohu za pomoci špejle.
- Konec (růžek) potřete lepidlem, aby se rulička nerozmotala.



- Při smotávání ruličku utahujte tak, aby byla konická

(začátek užší a konec širší), protože při pletení se ruličky nastavují zasunováním jedné do druhé. Špejli vytáhněte.



Pletení z dalších alternativních materiálu

V případě, že nemáme po ruce žádné proutky ani vhodné mladé výhonky, což se v současné době lehkou může stát, a předešlý postup vám z nějakého důvodu připadá příliš složitý či nevhodný, není důvod si zoufat. V domácnosti se dají najít i další různé méně, či více, vhodné alternativy. Stačí jen zapojit fantazii a tu a tam lehce přimhouřit oko, protože našim cílem přeci není získat perfektní pomlázku, ale strávit pár příjemných chviliek jejím vyráběním a užít si během toho trochu zábavy. To je to, oč tu běží, takže... Jaké materiály je možné zaměnit za obvyklé dřevo či již zmiňovaný papír?



Tak například **bužírky**, nebo různé potažené **dráty** a dostatečně vyztužené **kabely**. S těmi se dá, pracovat prakticky stejně, jako s ohebnými vrbovým proutím, stačí jen přijmout jejich poněkud méně přírodní původ. Zejména různobarevné bužírky má mnoho lidí doma, nebo je možné je zakoupit online v mnoha e-shopech s materiály pro kreativní tvorbu. Tamtéž se samozřejmě dají koupit i různé druhy drátů, včetně například těch „chlupatých“, původně používaných jako **čističe dýmky**. S těmi mohou bez obav pracovat i děti, a navíc mají tu výhodu, že je možné po Velikonocích výrobek rozebrat a dráty zpracovat znovu např. na výrobu různých dárkových předmětů či drobných hraček.

Mnohé obchody, včetně galanterií, nabízejí také různé **šňůrky a motouzy**, z nichž se obvykle pletou náramky, nebo přívěsky ke klíčům, ale velmi dobře nám mohou posloužit i jako materiál na pomlázku. Stačí je jen uprostřed našeho díla vyztužit např. obyčejným drátkem, nebo naplést kolem nějaké tyčky či silnější špejle a pomlázka bude fungovat přesně tak, jak má. A v neposlední řadě se dají určitým kreativním způsobem využít i nám tak dobře známé **gumičky**, z nichž děti rády pletou na prstech či stavech nejrůznější náramky a přívěsky či oplétají propisky nebo lžičky. Stačí se poohlédnout po nějakém vhodném návodu na sítě a mírně upravit postup a hned můžeme získat pomlázku, jakou nikdo v okolí nemá.

A fantazii se meze nekladou ani pokud jde o zdobení hotových pomlázek. Ne každý má doma vhodné látkové stuhy, nebo krepový papír, ale pruhy jakékoliv látky (např. té co doma zbyla po šití roušek, což je dnes velmi rozšířená činnost), popřípadě barevné ubrousky nebo obyčejné kuchyňské utěrky pomalované fixami, udělají stejnou, ne-li mnohem zajímavější službu. A můžeme do jejich tvorby zapojit celou rodinu, nebo ji dokonce pojmout formou hry a požádat každého člena, aby vymyslel vlastní stužku, kterou pak přiváže na vaši hotovou pomlázku. Její různorodá krása vám pak určitě vyrazí dech.

A pro ty, kteří by opravdu neměli čas, nebo odvahu pustit se do pletení máme na další stránce ještě jednu alternativu. Tu nejjednodušší. Stačí k ní jen pastelky či fixy, lepidlo, nůžky a vhodný karton, kterým podlepíte svou vlastní, vybarvenou a vystřiženou papírovou pomlázku. Není to sice tak docela ono a zacházet s ní bude chtít trochu více taktu, ale uvidíte, že maminka, babička, či sestra vám za ohleduplné vyšlehání takovým druhem pomlázky ještě rády poděkují .







DALŠÍ ZAJÍMAVÉ VELIKONOČNÍ NÁPADY

A máme tu poslední kategorii našeho časopisu, do níž jsme se rozhodli zařadit několika dalších zajímavých, jednoduchých a zábavných tipů na tvoření s dětmi, které vám doma pomohou vykouzlit tu správnou Velikonoční atmosféru. Je to tak trochu od všeho něco, aneb co nás tude i onde zaujalo. Snad to zaujme i vás...

PAPÍROVÁ VELIKONOČNÍ SKOŘÁPKA

Využití: Lampička (po vložení svíčky, ideálně elektrické), květináč (na umělé květiny-v případě zalévání nutné vyložit folií), miska na drobnosti, stylový obal na velikonoční sladkosti, jarní dekorace apod.

Pomůcky: Nafukovací balónek (nebo jakýkoliv jiný balón potažený potravinářskou folií), větší množství bílého měkkého papíru (papírové utěrky, ubrousky, toaletní papír, atd.), čistý štětec, vodu, misku nebo kelímek, lepidlo typu Herkules, rozprašovač, nádobku nebo nějaký podstavec (váza, zavařovačka).

Příprava: Začněte nafouknutím balónku (používáte-li normální balón, obalte jej potravinářskou folií).

Uložte balón do připravené nádoby či stojanu, aby vám při práci neujížděl a nemuseli jste ho přidržovat. Nyní si natrhejte připravený papír na větší kusy. Do rozprašovače si nalijte vodu, v misce či kelímku smíchejte vodu s lepidlem (50:50, nebo dle hustoty).

Postup: Nejprve si pořádně navlhčíte povrch balónku rozprašovačem a rozmyslete si, jak má skořápka vypadat. Podle své představy kladte na balonek postupně další a další vrstvy papíru a vždy uhladte. Střídavě používejte na vrstvy papíru rozprašovač a štětec s lepidlovou směsí a kladte vrstvy tak dlouho, až budete spokojeni s tloušťkou. Poslední vrstvu jemně uhladte čistým štětcem. Následně dejte skořápku usušit (může to trvat i dva dny) a když je zcela suchá, povolte uzlík balónku, nechte jej vyfouknout a nakonec vytáhněte (v případě fólie ji stačí jen jemně strhnout). Výsledek můžete ještě ořezat či zbrousit a samozřejmě i ozdobit barvami (může ale zůstat i jen bílý).



PRŮHLEDNÉ KRASLICE Z PROVÁZKŮ

Využití: Stylový „obal“ na sladkosti, velikonoční dekorace (i závěsná)

Pomůcky: Provázek (vlna), lepidlo typu Herkules, nafukovací balonek, potravinářská folie

Příprava a Postup: Podobně jako u předchozího nápadu jde o vrstvení na nafouknutý balonek, takže nejdříve nafoukneme balonek (můžeme ho potáhnout folií), pak namočíme provázek (vlnu) do lepidla a balonek omotáme. Čím více vrstev, tím neprůhlednější bude. Necháme zaschnout a po zaschnutí balonek vyjmeme. Výsledný tvar můžeme naplnit sladkostmi. Dále dozdobit, nebo pověsit jako dekoraci do okna či prostoru.





DORTÍKY VE VAJEČNÝCH SKOŘÁPKÁCH

Využití: Netradiční velikonoční zákusek nebo originální pohoštění či jedlý dárek

Pomůcky: 12 vajec (na skořápky), Jakékoliv těsto na bábovku nebo buchtu (např. 4 vajíčka, špetka soli, 1 hrnek cukru krupice, 250 ml šlehačky (možno nahradit mlékem), 1,5 hrnku hladké mouky, 1 prášek do pečiva), formu na muffiny, jedlé zdobení a krémy/polevy dle uvážení

Příprava a Postup: Vajíčka vyfoukneme jen jednou trošku větší dírkou. Vypláchneme vodou, vyvaříme ve vodě se solí a necháme pořádně vysušit. Do vysušených skořápek postupně naléváme trochu oleje, otvor zakryjeme palcem a protřepeme, aby se skořápka uvnitř vymastila. Ve formě na muffiny z kouskůlobalu vytvoříme "hnízda" ve kterých budeme naplněné skořápky péct. Těsto nalijeme do pevného sáčku, ustříhneme růžek a naplníme vajíčka maximálně do ¾, aby při pečení nepřetekla. Pečeme dle trouby a potřeby na 180°C cca 20 minut (zkusíme špejlí). Po upečení a mírném vychladnutí zcela nebo částečně „loupeme“ skořápku (pomůžeme si nožem či houbičkou) a po vychladnutí ozdobíme dle vlastního uvážení. Můžeme také „vajíčka“ neloupat a pouze ozdobit skořápky a loupání nechat na strážnících.



ZAJEČÍ SÁČEK Z UBROUSKU

Využití: Dekorace, kreativní obal na sladkosti (velikonoční výslužku)

Pomůcky: Ubrousky (ideálně s velikonočními, nebo jarními motivy), větší korálek s dostatečně velkým otvorem (možno nahradit např. provrtaným plastovým obalem z kinder vejce, nebo provrtaným pinkpongovým míčkem apod.), stuha, provázek, drobné sladkosti (bonbony, čokoládky, apod.), popisovače a fixy na nakreslení obličeje

Příprava a Postup: Rozložíme si ubrousek barevnou vrstvou nahoru. Do ubrousku jako do měšce zabalíme připravené sladkosti.

Ubrouskový měšec zavážeme provázkem a část ubrousku nad uzlem protáhneme otvorem korálku. Vzniknou tak hlava a uši zajíce. Teď už stačí jen uvázat mu „pod krk“ mašli a dokreslit obličej.



JARNÍ ZAHRÁDKA

Využití: Originální „obal“ na květináč, košíček na drobnosti, dekorace

Pomůcky: Špachtle nebo dřívka od nanuků, temperové či jiné podobné barvy, tavná pistole, jarní ozdoby, štětec, voda

Příprava a Postup: Nejprve si všechny potřebné špachtle nabarvíme požadovanou barvu a necháme zaschnout (můžeme využít i např. barvu ve spreji, nebo postačí ozdobit fixami apod.). Poté pomocí tavné pistole lepíme špachtle k sobě a stavíme z nich „zahrádku“ (v případě, že ji chceme použít jako misku, musíme vytvořit i dno). Na závěr dozdobíme zahrádku dle své fantazie (např. umělými květy).





VELIKONOČNÍ VÁZA

Využití: Váza na umělé květiny a miska na sladkosti současně, dekorace **Pomůcky:**

Průhlednou vázu nebo jinou nádobu (např. zavařovací sklenici), ruličku od toaletního papíru či kuchyňských utěrek, bonbony (lentilky, fazolky, balené bonbonky), drobná čokoládová vajíčka apod. (v případě, že nechceme, nebo nemůžeme použít jedlé dekorace, lze je nahradit i korálky, kuličkami či jiným sypaným materiálem-např.

barevnou rýží, fazolemi, těstovinami, hráškem apod.), květiny do vázy

Příprava a Postup: Pečlivě vyleštíme vázu či sklenici, dovnitř vložíme papírovou ruličku (v případě užití živých květin musíme ruličku nahradit menší nádobou na vodu či květináčem) a kolem ní nasypeme sladkosti či dekorační materiál. Nakonec vložíme do nádoby květiny a je hotovo!



VELIKONOČNÍ SVÍČNY

Využití: Dekorace

Pomůcky: Skleněné či plastové sklenky na víno nebo šampus (s nožičkou), barvy na sklo

(nebo jakékoliv jiné), drobné dekorační předměty/sladkosti ve velikonočním/jarním stylu, stuhy (ideálně širší a tvarovatelné), svíčka (i elektrická)

Příprava a Postup: Většina z nás jistě zná tyto svícny ve vánoční podobě, ale ze skleniček se dají vytvořit i jarní/velikonoční dekorace. Stačí jen sklenky obrátit dnem vzhůru a dle fantazie ozdobit. Možné je vytvořit z nich např. zajíčky (viz. foto), nebo pod ně schovat drobné dekorační předměty. Nakonec už jen umístíme svíčku.



HLAVY S OSENÍM

Využití: Dekorace, květináče na jarní osení

Pomůcky: Jarní osení (pšenice, ječmen, travní osivo, řeřicha apod.), piliny (kokosové vlákno, zeminu), silonové ponožky nebo punčocháče, hlubší misku nebo hrnek, tavnou pistoli, provázek, drobné korálky, knoflíky a další dekorace k dotvoření obličeje

Příprava a postup: Nejprve si namíchejte substrát a jemně ho navlhčete (ideální je smíchat piliny či kokosové vlákno s trochou zeminy). Punčochu natáhněte přes misku, dovnitř dejte nejprve semena, a ty zasypejte substrátem. Konec pak svažte a postavte punčochu semeny nahoru.

Dotvarujte požadovaný vzhled obličeje a provázkem zaškrťte nos.

Teď už bude záležet jenom na vaší fantazii, jakým způsobem hlavu dozdobíte (barevné knoflíky, korálky, pěnový tácek, oči, fixy).

Hotový výrobek posadte do misky či květináče. Osivo pravidelně ale

úměrně zalévejte. Jakmile vyrostou zelené "vlásky", můžete přidat

mašli nebo hlavě uplést copánky. Velikonoční osení bude stejně dobře vypadat v PET lahvi, zavařovačce či skořápkách.





ZÁVĚR

A co říci závěrem? Snad jen znovu popřát hodně zdraví, trpělivosti, tolerance a vzájemné úcty, protože aktuálně není nic důležitějšího, než držet při sobě a díky tomu oslavit svátky jara a znovuzrození, kterými Velikonoce bezesporu jsou, co nejpozitivnějším způsobem. Snad nám takový přístup přinese štěstí a Velikonoce 2021 si už uijeme pěkně postaru a s plnou parádou. Všichni se mějte krásně a držíme palce vám i všem vašim blízkým.

S pozdravem

ŠD ZŠ Žďár

