
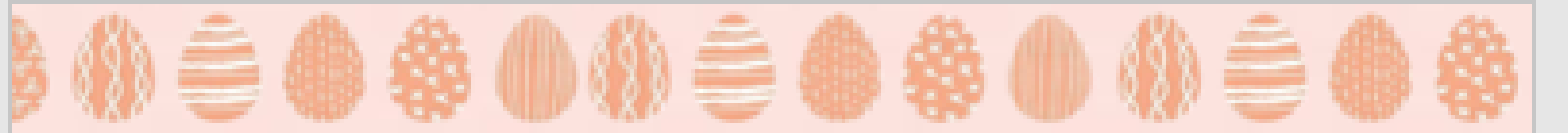
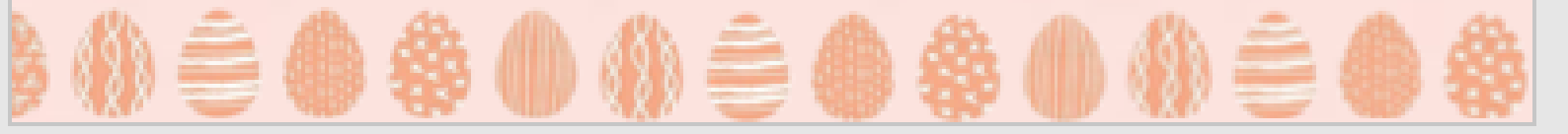




**BOOM!**



V PETEK, 29.3., JE SKUPI-  
NA ŠOLSKEGA NOVINAR-  
STVA PO ŠOLI SKRILA ČO-  
KOLADNE JAJČKE, IN ČE  
JIH VIDIŠ, JIH VZEMI IN SE  
Z NJIMI POSLADKAJ!!!



# VELIKONOČNA DEKORACIJA



Doma izdelane velikonočne jajčke, lahko popestrite z različnimi vzorci, obrazki ...



Iz velikonočnih jajčk, lahko nastane tudi čudovit velikonočni šopek.



Nekaj vse splošnih idej za okrasitev Vaše hiše za velikonočni čas.





Ideje, ki bodo vaši mizi pustile pečat velikonočnega.



**NEKAJ VELIKONOČNIH TRADICIONALNIH JEDI:**

JAJCA:



GLAVNE JEDI:

Velikonočna šunka v testu

Velikonočna počasi pečena sočna svinjska pečenka s krompirjem



SLADKO:


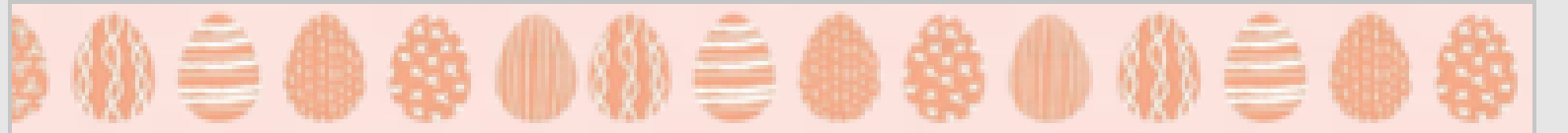


Dolina pod Poncami je bila ta konec tedna polna čustev ob slovesu Petra Prevca, najboljšega slovenskega skakalca vseh časov. Šampion se je od domačih navijačev poslovil z drugim mestom ekipe in šestim mestom posamično. Najdlje je letel Daniel Huber iz Avstrije.

V Planici so navijači s poplavo slovenskih zastav še zadnjič pozdravili Petra Prevca v polni skakalni opremi. Z dogodkom za zgodovino slovenskega športa je sodelovala še narava, saj vremenska napoved pred začetkom skakalnega spektakla ni bila obetavna, nato pa se je Pero lahko poslovil v pravi zimski pravljici.

Vse do zadnjega je ostal zbran za svoje polete, saj je bil v slogu enega najboljših letalcev na smučeh, ki je prvi v zgodovini poletel čez 250 metrov, vse do konca v igri za mali kristalni globus v poletih. »Vesel sem bil, da so me pustili pri miru in me je prevzel skakalni naboj ter sem se prepustil ritmu tekme,« je svoj zadnji delovni dan opisal Peter Prevc.



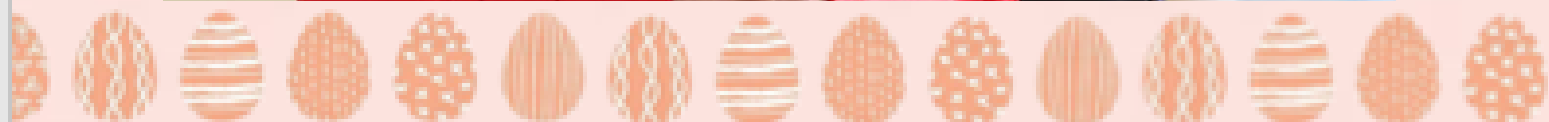


Britanska princesa Kate je v videonagovoru razkrila, da je zbolela za rakom. "To je bil velik šok po nekaj zelo težkih mesecih," prizna 42-letna princesa, ki je januarja letos prestala abdominalno operacijo, v javnosti pa se ni pojavila vse od božiča.

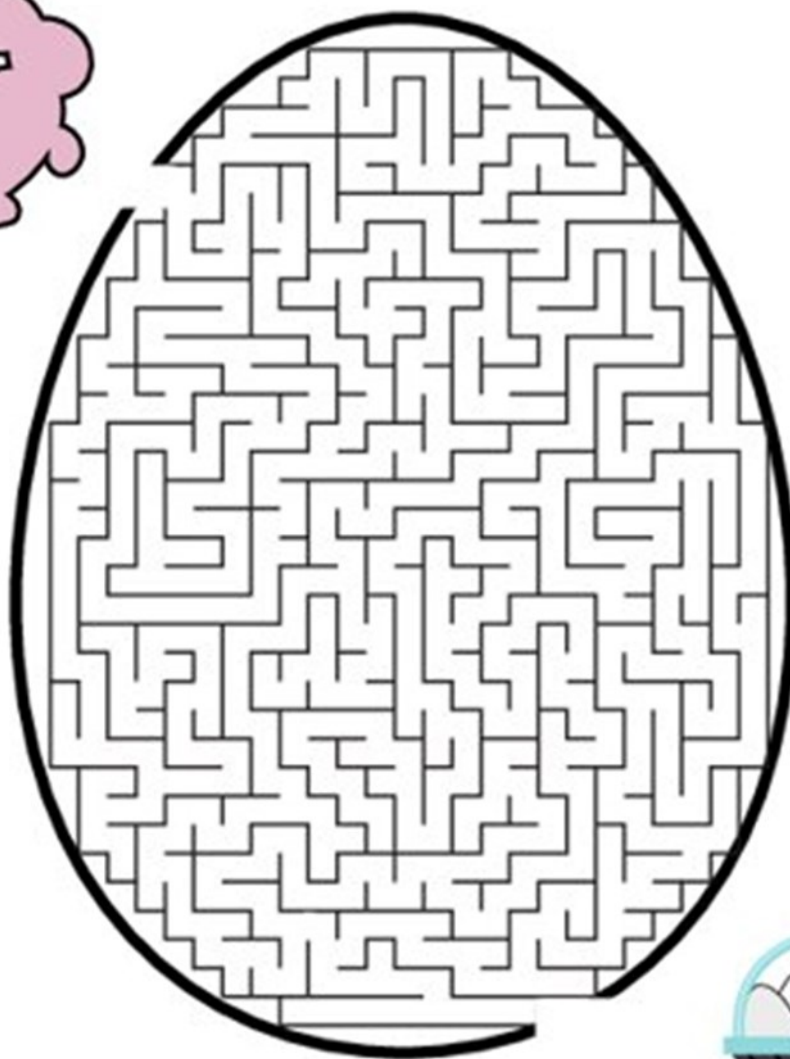
Že dlje časa se je ugibalo, kaj se dogaja s princeso Kate. Ta je danes utišala vse govorice, ko se je oglasila na družbenih omrežjih in povedala, da so ji diagnosticirali raka in da je trenutno v zgodnji fazi zdravljenja.

Potem ko je princesa Kate januarja uspešno prestala abdominalno operacijo, so nadaljnji testi pokazali, da je rak prisoten. "Ekipa zdravnikov mi je predlagala, naj preventivno opravim kemoterapijo, in zdaj sem v zgodnji fazi zdravljenja," v posnetku pove Kate.

Prizna, da je bila diagnoza zanjo velik šok in da z družino preživljajo težko obdobje, a ostaja pozitivna. "Dobro sem in z vsakim dnem sem močnejša. Za vse, ki se soočajo s to boleznijo v kakršni koli obliki, prosim, ne izgubite vere ali upanja. Niste sami," doda valižanska princesa.



Pomagajte velikonočnemu zajčku do košarice. 😊





## VELIKONOČNI RECEPTI

### OREHOVA POTICA

Sestavine:

#### Orehov nadev za potico

- 400 g mletih orehov
- 2 dcl sladke smetane
- 80-100 g sladkorja v prahu Wi
- 2-3 žlice medu
- 4 žlice ruma
- 1 polna žlica masla



#### Kvašeno testo za orehovo potico:

Kvasec:

- 0,5 dcl mleka
- 1 čajna žlička sladkorja Wiener Zucker
- 20 g svežega kvasa

Kvašeno testo za potico:

- 500-550 g moke (bela gladka tip 500)
- 100 g masla
- 3 rumenjaki
- 2 dcl mleka
- 3 žlice ruma
- 3 žlice sladkorja v prahu Wiener Zucker
- 1 čajna žlička soli
- 1 jajce za premaz
- netopljiv sladkor Wiener Zucker za posip



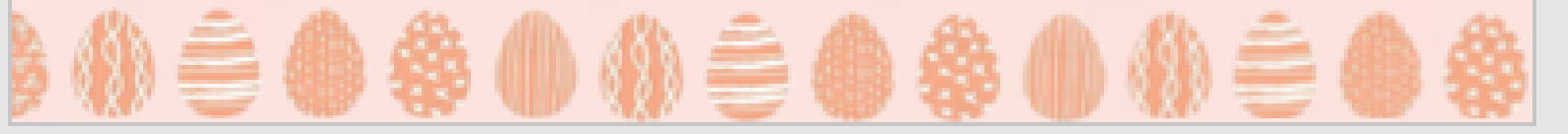


## Postopek:

### Priprava orehovega nadeva:

1. Mlete orehe prelijemo z vročo sladko smetano in dobro zmešamo.
2. Dodamo sladkor v prahu, med, rum, stopljeno maslo, cimet in limonino lupinico.
3. Nadev dobro zmešamo v enotno zmes in ga poskusimo.
4. Po okusu dodatno sladkamo, dodamo več cimeta, limonine lupinice...
5. Na koncu narahlo vmešamo še sneg iz dveh beljakov.
6. Nadev mora biti precej gost in ne preveč moker, ampak vseeno lepo "mazljiv" in ne suh.
7. Če je orehov nadev premoker, dodamo še malo mletih orehov, če je presuh pa smetano ali maslo.

### Postopek priprave orehove potice:

1. Najprej pripravimo kvasec. Mleko segrejemo do mlačnega, dodamo žličko sladkorja in notri nadrobimo kvas. Premešamo in pustimo na toplem mestu okoli 10-15 minut, da kvasovke opravijo svoje delo oz. da se količina najmanj podvoji.
  2. V večjo skledo vsujemo moko in na sredini naredimo jamico. V jamico damo rumenjake, sladkor, rum in mlačno stopljeno maslo. Po vrhnjem robu moke posujemo sol, da ne bo prišla v direkten stik s kvasom. Nato v jamico dodamo kvasec in prilijemo mlačno mleko.
  3. Gnetemo 15-20 minut oz. dokler ne dobimo mehkega in gladkega testa. Verjetno je to najtežji del pri pripravi, saj je precej mokrih sestavin in traja nekaj časa, da se oblikuje lepo in mehko testo. Zato ne obupati sredi gnetenja in ne dodajati dodatne moke. Kakšno dodatno žlico moke dodamo šele takrat, ko že res dolgo gnetemo in se testo še vedno ne odlepi od sklede. Mama Ivana pa svetuje, da si roke malo naoljimo in potem gre testo lepše skupaj. Za gnetenje lahko uporabimo tudi kuhinjskega robota, ki bo vse skupaj precej olajšal.
  4. Zgneteno testo pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in ga pustimo vzhajati dokler se količina ne podvoji. Najbolje ga je vzhajati na sredini mize, kjer testo obdaja enakomerna temperatura, tako da vzhaja enakomerno.
  5. Vzhajano testo nežno zvrnemo na pomokano kuhinjsko desko in ga razvaljamo na debelino nekje 0,5 cm. Premažemo ga z orehovim nadevom in debelina nadeva naj bo približno enaka debelini testa. Nekaj cm zgornjega roba pustimo nenamazanega. Potico zvijemo precej na tesno (med zvijanjem jo "zategujemo") in robove odrežemo.
  6. Orehovo potico prenesemo v glineni potičnik, ki smo ga pred tem dobro premazali z maslom. Z leseno palčko jo prebodemo čisto do dna.
  7. Ponovno jo pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in vzhajamo. Orehova potica mora vzhajati za polovico začetne velikosti in ne več, saj bo drugače preveč vzhajana, kar pa lahko med peko povzroči odstopanje vrhnjega dela.
  8. Pred peko jo premažemo z razžvrkljanim jajcem in ponovno prebodemo tam, kjer smo jo že prvič, saj jajce lahko zapre te luknjice in potem med peko para ne more iti ven, kar spet lahko povzroči odstop testa od nadeva.
  9. Prvih 10 minut pečemo potico na 200°C, nato pa temperaturo zmanjšamo na 180°C in jo pečemo še približno 30-40 minut. Sredi peke jo lahko pokrijemo s peki papirjem, da se vrh ne zapeče preveč.
  10. Ko je pečena, jo še 10 minut pustimo v modelu, nato pa jo damo ven in ohlajeno razrežemo (jaz sem jo zaradi fotografiranja morala toplo predstavljati in še toplo razrezati, zato so plasti še manj vidne).
- 

## CAKEPOPSI IZ MALIN IN TEMNE ČOKOLADE

### Sestavine:

#### Za čokoladni biskvit:

- 3 jajca velikosti M
- 100 g sladkorja v prahu
- 50 ml polnomastnega mleka
- 50 ml sončničnega olja
- 125 g bele gladke moke
- 25 g kakava v prahu
- 6 g pecilnega praška

#### Za malinovo polnilo:

- 220 g malin
- 1 listič želatine

#### Za čokoladno maso:

- čokoladni biskvit
- 3 – 5 žlic mleka
- 4 žlice mascarponeja
- 120 – 150 g čokoladnega namaza

#### Za čokoladni obliv:

- 300 g kvalitetne temne čokolade v kapljicah
- 3 – 5 žliček ekstra deviškega kokosovega olja



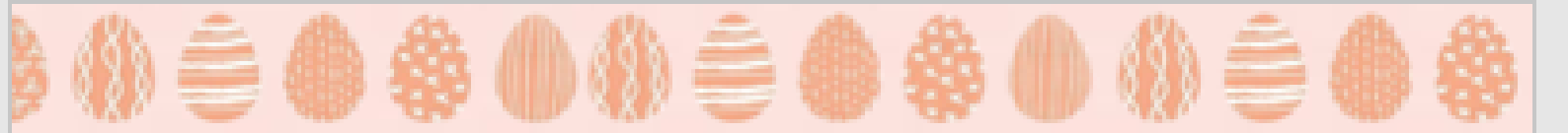
### Postopek:

#### Za čokoladni biskvit:

1. Jajca skupaj s sladkorjem stepamo na najvišji hitrosti približno 15 minut. Dobiti moramo svetlo in puhasto maso, volumen se mora zelo povečati.
2. Nato prilijemo olje in mleko ter na nizki hitrosti stepamo še približno 1 minuto, da se sestavine povežejo.
3. Na koncu na rahlo z lopatko vmešamo še presejano moko s kakavom in pecilnim praškom. Nežno mešamo, dokler ne dobimo enotne mase in pazimo, da masa ostane rahla in zračna.
4. Na dno pekača s premerom 22 cm damo papir za peko in vanj vlijemo biskvitno maso.
5. Biskvit pečemo v pečici ogreti na 180 °C, približno 25 minut, odvisno od pečice. S palčko preverimo, če je pečen. Če na palčki ni ostankov mase, potem ga lahko vzamemo iz pečice.

#### Za malinovo polnilo:

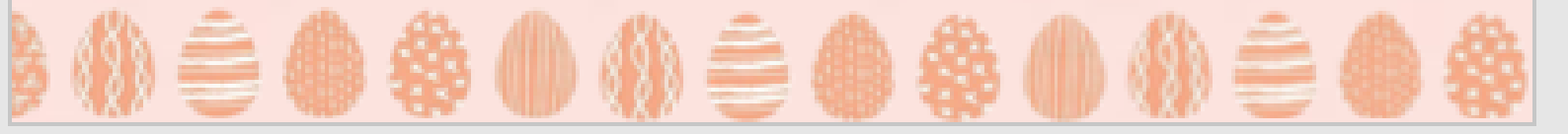
1. Maline stlačimo v gladek pire, ki ga nato v kozici segrejemo. Po želji lahko pire sladkamo, odvisno od malin in našega okusa.
2. V topel pire vmešamo zmehčan listič želatine, ki smo ga pred tem 10 minut namakali v mrzli vodi.



### Za čokoladno maso:

1. Ohlajen biskvit nadrobimo na mrvice. Preden ga zmešamo z mokrimi sestavinami, ga petino odvzamemo, za primer, če bo masa na koncu premokra.
2. K biskvitu prilijemo mleko, dodamo mascarpone in čokoladni namaz. Sestavine dodajamo postopoma in med dodajanjem maso večkrat premešamo oziroma pregnetemo ter preverimo, kako vlažna je. Masa je popolna takrat, ko se ne oprijema več dlani, hkrati pa je še vedno sočna.
3. Če je masa suha, dodamo še malo mleka in mascarponeja. Če je premokra, dodamo biskvit, ki smo ga prihranili na začetku.
4. Med pripravo moramo maso nujno tudi poskusiti in po potrebi spremeniti razmerje med sestavinami, da ustreza našemu okusu.
5. Ko je masa pripravljena, jo nadevamo v silikonske modele za pripravo cakepopsicles (fotografija napolnjenega modela je [TUKAJ](#)). Najprej prekrijemo samo dno modela in stranice ter v maso nežno zapičimo lesene palčke.
6. Sredino vsake lučke previdno napolnimo z ohlajenim malinovim pirejem.
7. Napolnjene modele damo za približno 2 do 3 ure v zamrzovalnik, da se polnilo strdi, saj bomo potem modele lažje napolnili do vrha.
8. Ko je polnilo strjeno, modele do vrha napolnimo s preostankom čokoladne mase. Poravnamo jo kar s prsti, tako da je na vrhu lepo gladka in enakomerno visoka.
9. Modele damo ponovno v zamrzovalnik, še za približno 2 uri, da se lučke oziroma cakepopsicles popolnoma strdijo.

### Za čokoladni obliv:

1. Ko so cakepopsicles z malinami strjene, jih vzamemo iz modelov in oblijemo s čokolado
  2. Najprej nad paro raztopimo 220 g temne čokolade skupaj s kokosovim oljem. Ko se čokolada stopi, jo umaknemo iznad pare ter vanjo umešamo še preostalih 80 g temnih čokoladnih kapljic. Količino čokolade in olja po potrebi prilagodimo, zato da je čokolada ravno prav gosta za oblivanje.
  3. Stopljeno čokolado nato prelijemo v visok in ozek kozarec. Za oblivanje naj bo čokolada mlačna ali rahlo topla, cakepopsicles pa dobro ohlajene.
  4. Previdno jih pomočimo v stopljeno čokolado in nežno potresemo, da odteče odvečna čokolada.
  5. Ko je čokolada popolnoma strjena, lahko cakepopsicles z malinami in temno čokolado previdno položimo na papir za peko.
  6. Nato jih lahko še dekoriramo in že so pripravljene za postrežbo in sladkanje.
- 

## HOROSKOPI APRIL 2024

Znašli se boste v središču pozornosti, kar vam bo nadvse godilo. Že dolgo niste bili tako občudovani, zato bo to dogajanje v vas prebudilo nekaj povsem novega. Po dolgem času boste spet verjeli vase, brez težav pa se boste spopadli tudi z izzivi, ki se vam bodo pojavljali na poti.

VODNAR

**Aquarius**

Morda boste razmišljali o tem, kako se lotiti določenih odnosov, ki so jih v zadnjem času načeli končati. Ne odlašajte pre dolgo, saj bodo v nasprotnem primeru zamere le še globlje. Pri delu boste opravili obveznosti brez večjih zadržkov in omejitev. Misli vam bodo imajale domov, saj boste hrepeneli po počitku. Privoščite si ga v večernih urah.

RIBICA

Pričakujte močan udarec energije, ki bo s seboj prinesla možnost za nov začetek. Vse se bo začelo takoj, ko boste vstali. Počutje bo čudovito, tudi če se vam bo jutro zdelo bolj temno. Pri tem pa vam bo pomagal prijatelj, ki vas bo prav prijetno presenetil. Premislite, kako se mu boste zahvalili.

OVEN

**Aries**

Z aktivnostjo ste si nabrali nove moči. V vaše življenje prihaja obdobje, ko boste potrebovali pozornost in naklonjenost bližnjih. Če niste odgovorni za svoje življenje in prihodnost, toda po pomoč se lahko še vedno obrnete na bližnje. Imejte to v mislih, ko se boste znašli na razpotju. Prisluhnite sami in svojim mislim. Odkrili boste marsikaj.

KOZOROG

**Capricorn**

Zdelo se vam bo, da je pasivnost zares za vami. Ko boste zamenjali prestavo, vas nihče več ne bo mogel ustaviti. Pazite se finančnih nihanj, ki so pred vami. Trenutno je stanje še stabilno, toda to ne bo trajalo vedno. Če razmišljate o temeljiti spremembi, bo danes primeren čas za ukrepanje. Toda ne zaupajte vsakomur, saj vam bodo številni zavidali in meritne načrte.

ŠKORPIJON

**Scorpio**

Izkoristite dan za uresničevanje želja in zastavljenih ciljev. Premislite, po čem v življenju hrepenite, lažje vam bo. Danes bo večji poudarek na medosebnih odnosih. Poskušajte se malce pomiriti. Če boste nadaljevali v takšnem tempu, vas drugi ne bodo dohitevali. Pozneje vam bo lahko zaradi tega žal.

BIK

**Taurus**

Čeprav počutje v zadnjem času ni bilo najboljšo, boste danes kot novi. Kljub pomanjkanju spanja dan za vas ne bo naporen.

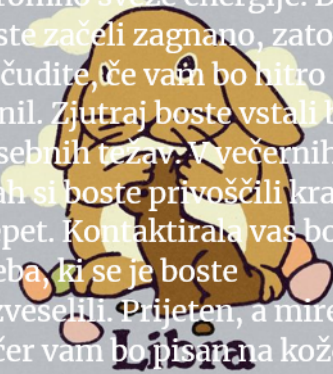
Postorili boste vse, kar si boste zadali. Delovna vna bo na vrhuncu. Namenite pozornost tudi svoji družini, saj ste jo razvadili.

RAK



Včeraj ste si odpočili, zato lahko danes pričakujete ogromno sveže energije. Dan boste začeli zagnano, zato se ne čudite, če vam bo hitro minil. Zjutraj boste vstali brez posebnih težav. V večernih urah si boste privoščili kratek klepet. Kontaktirala vas bo oseba, ki se je boste razveselili. Prijeten, a miren večer vam bo pisan na kožo.

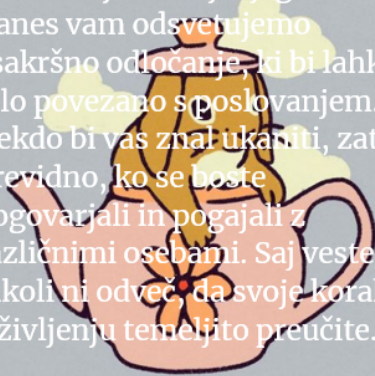
TEHTNICA



Še vedno vas bo spremljala dobra volja včerajšnjega dne. Danes vam odsvetujemo vsakršno odločanje, ki bi lahko bilo povezano s poslovanjem. Nekdo bi vas znal ukariti, zato previdno, ko se boste pogovarjali in pogajali z različnimi osebami. Saj veste, nikoli ni odveč, da svoje korake v življenju temeljito preučite.

DEVICA

Virgo



Današnji dan bo poskrbel za veliko preizkušnje. Čakajo vas nove delovne obveznosti, pripraviti se boste morali na intelektualne preizkušnje, a jim boste zagotovo kos. Pokažite pripravljenost do dela. Do okolice in prijateljev se ne obnašajte gospodovaino ali vzvišeno.

STRELEC

Sagittarius



Pred vami je miren in prijeten dan. Da bi bil bolj pester, boste morali tudi sami kaj narediti za to. Privoščite si masažo ali drugačno razvajanje. Pozneje pa lahko počakate prijatelje in se z njimi napravite na krajši oddih v naravo. Izkoristite dan, da vam pozneje ne bo žal. Dan se bo zaključil veliko bolj pestro, kot se je začel.

DVOJČEK

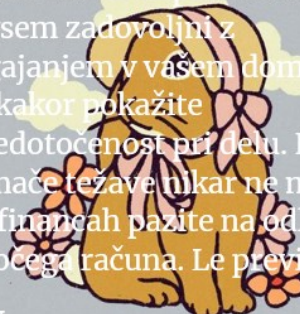
Gemini



Zdaj, ko ste razrešili tegobe in konflikte v domačem okolju, bodite mirni. Čeprav še niste povsem zadovoljni z dogajanjem v vašem domu, vsekakor pokažite osredotočenost pri delu. Naj vas domače težave nikar ne motijo. Pri financah pazite na odlive s tekočega računa. Le previdno!

LEV

Leo



## IDEJE ZA POTEGAVŠČINE ZA PRVI APRIL

### 1. Delajte se, da je drugi dan v tednu

Letos bomo 1. april dočakali v petek in večina se bo že veselila in pripravljala na vikend. Če je vaš prijatelj bolj zmedene sorte, ga lahko naokrog prinesete tako, da se mu recimo pritožite, da so četrtki vaši najmanj priljubljeni dnevi, saj imate takrat največ dela. Ko vas začudeno opomni, kateri dan je, ga samozavestno prepričajte, da se moti.

Ta potegavščina najverjetneje ne bo trajala dolgo, ima pa velike možnosti za uspeh.

### 2. Delajte se, da ste na počitnicah

Če si želite bolj lahkotne prvoaprilske šale, potem predlagamo, da se pred prijatelji pretvarjate, da ste se odpravili na nepričakovane počitnice. To boste najlažje naredili tako, da jim preko sporočil pošljete slike rajske plaže, hotela, morja ...

Da bo šala res delovala, predlagamo, da si izmislite še, kako to, da ste kar naenkrat dobili dopust, s kom ste odšli, zakaj ravno ta destinacija itd.

### 3. "Mlečni madež"



Z lepilom naredite bel madež in ga posušite. Posušenega položite na računalniško tipkovnico od prijatelja, poleg pa postavite še skodelico z mlekom in šala bo popolna.

#### 4. Oreo piškoti



V Oreo piškotih zamenjajte sladko polnilo s pasto za zobe in jih ponudite gostom.

#### 6. Povejte prijatelju, da ste ga prijavili na maraton

Ta potegavščina nastopa v več različnih verzijah, katero boste izbrali, pa je odvisno od tega, kaj vaš prijatelj najbolj sovraži. Če je daleč od športnega tipa in ga tek ne privlači, mu povejte, da ste ga prijavili na maraton, če je najraje doma, mu obljubite divjo zabavo, če se uvršča med bolj "zmrznjene", mu povejte, da ste rezervirali pohod po zasneženih gorah ... Če se poskusi izmuzniti, se obnašajte, kot da je to žal nemogoče – za vstopnico ste namreč porabili ogromno denarja.

#### 7. Prepričajte jih, da je bil težko pričakovan dogodek odpovedan

Ali se bliža koncert, sejem ali katerikoli drug dogodek, na katerega vaš prijatelj komaj čaka? Potem predlagamo, da ga prepričate, da je bila prireditev odpovedana in tako njegovo veselje spremenite v razočaranje – seveda le za nekaj minut.

Za to potegavščino boste potrebovali nekaj igralskih sposobnosti, predlagamo pa tudi, da si izmislite točen razlog, zaradi katerega naj bi bil dogodek odpovedan.