



MIRJAM GRILC

PRAZNIČNE
MIZE

POGRINJKI IN JEDI

ZALOŽBA KMEČKI GLAS



MIRJAM GRILC

PRAZNIČNE
MIZE

POGRINJKI IN JEDI

ZALOŽBA KMEČKI GLAS

VSEBINA

ČE PRAZNIKE ZAPUSTIŠ,
PRAZNIKI ZAPUSTIJO TEBE 5

**KAKO PRIPRAVIMO
PRAZNIČNO MIZO** 7

NAMIZNI PRTI IN PRTIČKI 7

PRIBOR 7

JEDILNA POSODA 9

KOZARCI 11

DEKORATIVNI DODATKI 12

PRAZNIKI 15

VELIKA NOČ 15

1. MAJ 25

BOŽIČ 31

NOVO LETO 43

55

OBIČAJI

55

PUSTOVANJE

65

ČAS ZA ZALJUBLJENE

73

PRAZNOVANJE JESENI

85

TRGATEV

93

MARTINOVO

103

PRAZNIK KOLIN

109

SREČANJA

109

NEDELJSKO KOSILO

117

ROJSTNI DAN

129

PIKNIK V NARAVI

137

KOSTANJEV PIKNIK





ČE PRAZNIKE ZAPUSTIŠ, ZAPUSTIJO PRAZNIKI TEBE

Tako pravi star slovenski pregovor. In morali bi ga večkrat ponoviti v mislih, kajti ravno prazniki so tisti, ki nam pomagajo ohranjati družinske in prijateljske vezi, prazniki so tisti, zaradi katerih izstopimo iz vsakdanjega dneva v poseben dan.

V našem domu ima pomembno vlogo miza, za katero nekajkrat na dan sedemo in nas podpre tako ali drugače. Čas, ki ga preživimo vsi skupaj za mizo, tudi če ni razlog obrok, prinese najbolj pristne in iskrene trenutke. Da mi je vseč urejena miza, še posebno v prazničnih dneh, verjetno ni treba poudarjati. Mislim, da z lepo okrašeno mizo pokažemo, kaj nam prazniki pomenijo, in tako obdarimo povabljene.

Z opisi in številnimi fotografijami v knjigi, ki je pred vami, vam želim pomagati, da boste lažje pripravili posebna srečanja z družino ali prijatelji. K pogrinjkom za različne priložnosti sem dodala še jedilnike za ta namen in tudi opise prav posebnih receptov.

Naj bodo vaši prazniki sproščeni in veseli z veliko domače topline, nikakor pa ne pozabite – naj bo druženje ob mizi prijetno, da bo na koncu ostal lep spomin.

Mirjam



Pred nami je dogodek, katerega središče je miza, ki bi jo radi naredili posebno in praznično. Lepo okrašena miza je del dobrodošlice, s katero vabljenec sporočamo, da so zaželeni in da jih čaka nepozaben dogodek. Preden pa se lotimo okrasitve mize, je pomembno, da vemo, za kakšen namen, praznik krasimo mizo, za koga mizo pripravljamo in koliko ljudi bo sedelo za mizo, kako velika je miza in kje stoji, bo praznovanje v prostoru ali na prostem, koliko jedi bomo postregli, ali imamo dovolj pribora.

Pri pripravi praznične mize se ne obremenjujmo s sodobnim dizajnom in pretirano estetiko. Do-

volj bo, če bomo upoštevali osnovna pravila, kako in kam postavimo krožnike, pribor ..., temu dodajmo lastno domišljijo in nekaj spretnosti. Seveda pa vsega tega ne moremo pripraviti brez glavnih pripomočkov, kot so prti, prtički, pogrinjki, pribor, jedilna posoda, kozarci in dekoracija.

NAMIZNI PRTI IN PRTIČKI

Prvi korak za praznični videz mize je, da jo pogrnemo z razkošnim, dragocenim in kakovostnim prtom. Velikost prta mora biti tolikšna, da seže od 25 do 30 cm čez rob mize. Pred časom je veljalo, da za izbrane svečane dogodke izberemo prt bele ali svetle nevtralne barve,



sedaj teh smernic ni in zapovedana ni prav nobena barva. Morda zato nekoliko več pozornosti posvetimo blagu, ki bo s tkanjem, vzorci, težo in padcem doprinesel k prazničnemu videzu. Ne glede na barvo poskrbimo, da je prt brezhibno zlikan, in če ne gre drugače, naj bo vidna samo guba vzdolž mize. Če je miza okrogla, prt gladko zlikamo, tako da je brez vidnih gub. Lepo pogrnjena miza je osnova za celotno dekoracijo, zato se moramo temu še posebej posvetiti. Sledi pogrinjek in del tega so prtički, ki jih barvno uskladimo s prtom. Zlikamo jih gladko, za posebne priložnosti jih za spremembo lahko rahlo poškrbimo. Za popestritev

na mizi poskrbimo tudi tako, da z malo spretnosti zganemo prtičke v različne oblike in jih postavimo ob ali na krožnik.

Tudi vsakdanja miza je lepa, če jo prekriva prt. Privoščimo si popolno svobodo in prekrijmo celo mizo s prtom ali le del mize s tekačem oziroma dekorativnim pogrinjkom živahnih barv, različnih vzorcev in potiskov glede na naše želje in možnosti. Zadnje čase so modne mize iz staranega lesa, podeželskega videza. Takšno mizo je škoda prekriti s prtom, saj prekrijemo bistveno, zato za tako mizo raje več pozornosti namenimo pogrinjku, izbiri prtičkov, cvetju in





×××
××× PRAZNIKI ×××
×××

VELIKA NOČ

*Pomlad že travnike budi, ki spijo
v objemu zime,
in drevje skoraj zeleni, na praznik
pripravlja se,
potoki zemljo sprali so, da spet bo lahko
nevesta,
in jate ptic se vračajo, spomini so
pesmica.*

(Ansambel bratov Avsenik)

Če pust dobro opravi
svoje delo in prežene
zimo, pride pomlad in
z njo velika noč, ki je
praznik radosti, veselja,
in kot je bilo v starih časih
– praznovanje pomladi.



DATUM NI STALEN, AMPAK JE VSAKO LETO DOLOČEN sproti glede na luno. Veliko noč tako praznujemo na prvo nedeljo po prvi spomladanski polni luni od 22. marca do 25. aprila.

Ta za vernike največji krščanski praznik praznujejo v velikem številu tudi tisti, ki sicer cerkve ne obiskujejo, domnevno zaradi zanimive simbolike, povezane s praznovanjem, ali ker je pomen praznovanja širom po svetu postalo druženje in veselje, predvsem pa družinski dan. Tudi od države je določeno, da je velikonočni ponedeljek dela prost dan, torej čas za snidenje z družino in prijatelji.





Praznovanje velike noči je za vernike nekoliko daljše in se imenuje velikonočni krog. Začne se po pustnem torku s pepelnično sredo ter traja do velikonočne nedelje. V sodobnem času praznovanje velike noči poteka krajši čas, strnjeno v teden dni pred veliko nočjo ali tako imenovani veliki teden s cvetno nedeljo. Na cvetno nedeljo je na tržnicah in po domovih videti butarice, šopke in oljčne vejice. Po cvetni nedelji si sledijo veliki četrtek, veliki petek in velika sobota. Na veliki petek je po tradiciji zapovedan strogi post, sobota je navadno dan za barvanje pirhov in blagoslov vseh dobrot,

na veliko nedeljo pa vse dobrrote postavimo na mizo in v krogu družine uživamo velikonočni zajtrk. Značilne tradicionalne velikonočne jedi so šunka, hren, pobarvana jajca ali pirhi in potica. Če bi katero izmed živil iz jedilnika izpustili, bi težko rekli, da gre še vedno za tradicionalni velikonočni zajtrk.

Slovenija ni velika, a dovolj, da se navade in običaji po pokrajinah razlikujejo, in tako so posebnosti tudi med jedmi. Na Goriškem pripravljajo *fuje*, *nakelda* so kruhovo-mesni svaljki, doma v Istri, na Ribniškem nastane *povan-*



ca, ko zakuhajo riž v vodo, v kateri se je kuhal šunka, *budl* pripravljajo na Gorenjskem. Ko govorimo o druženju ob velikonočnih jedeh, takoj pomislimo na praznično mizo in vse, kar spada nanjo. Kot vsak dober gostitelj želimo, da bo snidenje družine ob bogato obloženi mizi sproščeno in prijetno.

Če upoštevamo tradicijo pri sestavi jedilnika, nimamo težav in se držimo jedi, ki jih tako rekoč poznamo in uživamo že leta. Za manjše presežke in spremembo poskrbimo tako, da pripravimo solate ali priloge nekoliko drugače kot

