



Največjo RAZSTAVO VELIKONOČNIH PIRHOV iz vse Slovenije organizirajo v **Zavodu Marianum v Veržeju**, kar se odlično povezuje s turistično ponudbo in z delovanjem **Centra DUO** (= domačih in umetnostnih obrti) v tem delu Slovenije. Na **ljubljski** tržnici pripravi **Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije** veliko prodajno predstavitev velikonočnih jedi pod naslovom **VELIKA NOČ NA PODEŽELJU**; številne kmetije ponujajo močnate in mesne izdelke ter druge velikonočne jedi.

Po letu 1991 so se v predvelikonočnem času zelo razširile krajevne in regionalne RAZSTAVE VELIKONOČNIH JEDI in splošne RAZSTAVE NA TEMO VELIKE NOČI. Veliko pripomorejo k spoznavanju lokalnih posebnosti in omogočajo prenos bogatega znanja na mlajše generacije. Vse velikonočne jedi ali z eno besedo *žegen* naj bi se pripravljale na blagoslovljenem ognju, ki ga še vedno prinašajo otroci iz cerkve



Veliko razstavo velikonočnih pirhov pripravijo v Zavodu Marianum v Veržeju.

Odbod z blagoslova velikonočnih jedi (Ladja pri Medvodah).

domov, čeprav gospodinje večinoma pečejo in kuhajo na sodobnih električnih in plinskih aparatih. Med velikonočnimi jedmi so poleg šunke ali drugega kosa prekajenega ali sušenega mesa še zelodci in druge vrste krušno-mesnih nadevanih ovitkov, klobase in druge lokalne posebnosti. V **Ribniški dolini** je taka posebnost *pozanca*, ki jo pripravijo tako, da v vodo, v kateri se je pred tem kuhalo suho meso, zakuhajo riž, vanj pa na drobno narežejo suho meso (rebra, zašinek ali klobaso) ter dodajo praženo čebulo in kuhana jajca. Maso zavijejo v vlečeno testo v obliko štruklja in kuhajo v kropu ali pečejo. Podobna jed so tudi *bonfele*, za katere zmeljejo prekuhano svinjino, govedino ali prekajeno šunko. Vse to pomešajo z ajdovo moko, jajci, rozinami in narezanim kruhom, oblikujejo v enakomerno zgneteno maso in skuhamo kot štruklje. Opisani postopek se razlikuje od kraja do kraja in celo hiše, kar dokazuje veliko kuharsko ustvarjalnost v tem prazničnem

