



2020./21.m.g. Aprīlis

NR.6. Lieldienu speciālizlaidums

Verēmu
pamatskola

Adrese:
Šķeņevas c.,
Verēmu pag.,
Rēzeknes nov.
LV-4647

ŠAJĀ NUMURĀ LASI:

- ✓ Redaktora sleja
- ✓ Lieldienu dekors
- ✓ Raibās Lieldienu olas
- ✓ Idejas olu ēdieniem
- ✓ Priecīgas Lieldienas
- ✓ Suminām aprīlī



REDAKTORA SLEJA

Lieldienas ir svarīgi kristiešu svētki, kuros tiek svinēta Jēzus Kristus augšāmcelšanās. Lieldienas ievada Klusā nedēļa ar Pūpolu svētdienu, Zaļo ceturtdienu, Lielo piektdienu un Kluso sestdienu, bet svētdienā tiek atzīmētas Pirmās Lieldienas.

Lieldienu svinēšanas tradīcijas šodien ir veidojuši gan reliģiski motīvi, gan kultūru mijiedarbība, gan dabas norises, gan tie visi vienlaikus. Lieldienas tiek dēvētas arī par pavasara saulgriežiem, kad diena kļūst garāka par nakti.

Lieldienu izdarības ir simboliska palīdzība dabai, lai tā ātrāk atgūtu savas krāšņās, vasarīgās rotas! Kas jums jādara, lai tai palīdzētu?

- Krāsosim olas;
- Meklēsim olas;
- Rīkosim olu kaujas;
- Šūposimies;
- Ēdīsim olas.



Mēs visi novēlam Jums priecīgi, jautri pavadīt Lieldienas ģimenes lokā, nokrāsot visskaistākās olas un, protams, uzvarēt olu kaujās! Kā arī obligāti izšūpojieties šūpolēs, lai vasarā odi nekož!



**Šūpojies Lieldienās,
Priecājies Lieldienās -
Par baltiem pūpoliem,
Par raibām oliņām.**

LIELDIENU DEKORĀCIJA

Tuvojas Lieldienas! Esi radošs un pagatavo rotājumus svētkiem!

Lieldienu vainags.

Šis vainags ne tikai radīs Lieldienu noskaņu mājās, bet arī prieku tev un taviem vecākiem. Atrodi visas nepieciešamās lietas un darbojies līdzī!

Lai pagatavot šādu vainagu, tev vajadzēs:

- Līmi
- Šķēres
- Krāsainu kartonu
- Lenti



Vainaga pagatavošana:

1. No parasta kartona izgriez trafaretu olas formā, lai visas olas, kuras griezīsi būtu vienāda lieluma.
2. Izmantojot trafaretu, griez dažādu krāsu olas tik daudz, cik lielu vēlies vainagu.
3. Tad izgrieztās olas līmē kopā, vienu otrai virsū (tā kā parādīts attēlā).
4. Vienai no tām aizmugurē ar skoču kārtīgi pielīmē lenti, lai vainagu varētu pakārt.
5. Ja vēlies, vari no atsevišķas lentes gabala uzstiet skaistu banti un to pielīmēt klāt vainagam.
6. Vainags gatavs!



RAIBAS LIELDIENU OLAS

Sarkanas olas var iegūt ar sarkanajām bietēm. Puslitru sarkano biešu sulas savāra ar 2 ēd.k. etiķa, klāt pievārot arī olas, un ļaut tām pāris stundu sakrāsoties. Sarkanu krāsu vēl piešķir avenas,



dzērvenes, dzērveņu, arī vīnogu sula un asinszāle.



Brūnas olas var iegūt no sīpolu mizām. Ļoti daudz šo sīpolu mizu iepriekš novāra un ļauj tam šķidrumam atdzist. Kad tas ir atdzisis, tajā liek vārīties olas.

Zaļganbrūnas olas iekrāsosies no samteņu ziediem: kaltētas samtenes ar ūdeni jāsavāra jau dienu pirms krāsošanas, lai labi ievelkas. Dzīvīgi zaļu toni olām piešķirs rudzu zelmenis, pelašķi vai piparmētras.

Saules dzelteno krāsu piešķirs kurkuma. 3 ēd. k. kurkumas uzvāra ar puslitru ūdens. Tur ieliek olas un ļauj vairākas stundas iekrāsoties. Līdzīgi rīkojas ar valriekstu čaumalām: saberž 2 ēd. k. šo čaumalu un savāra puslitrā ūdens. Novārījumā uz pāris stundām ieliek karstas olas. Dzelteni iekrāsos arī pūpolu zari ar mizu, seleriju vai ķimeņu sēklas, tāpat kliņģerīšu ziedi vai liepziedu tēja.

Zilpelēkas olas būs no mellenēm. Derēs arī melleņu vai upeņu ievārījums (kompots). Olas tajā vāra aptuveni 10 min. un, lai iegūtu košāku krāsu, tikpat ilgi ļauj ievilkties. Interesanti, ka zilās olas iekrāsos sarkanie kāposti. Sīki sakapātu kāpostu uz nakti iemērc puslitrā ūdens, kam pievienotas 6 ēd. k. etiķa. No rīta šķidrumā ieliek jau izvārītas olas.

Violetā krāsa veidosies no violeto sīpolu mizām. Ļoti daudz šo sīpolu mizu iepriekš pusstundu novāra un tikai tad tur liek vārīties olas. Arī aroniju sula rada violeto toni, ja uzvāra puslitru sulas un uz pāris stundām ieliek tajā olas, lai iekrāsojas.



RAIBAS LIELDIENU OLAS

Ar ko izraibināt olas?

Protams, raibuma iegūšanai iepriekš samitrinātas olas var apviļāt putraimos, rīsos, klāt var pielikt skuju vai mazas lapiņas. Lai pieliktie rotājumi turētos, krāsojamo satin lupatiņās.



Kā izvārīt stipru olu, kas nesaplīst jau pirmajā kaujā?

Ja vēlies, lai tava ola nesaplīst jau pirmajā kaujā tad: Olas, izņemot no ledusskapja, pirms vārīšanas vajag ielikt siltā ūdenī, lai tām nebūtu šoks. Tad tās jāliek karstā ūdenī (nevis verdošā, bet siltā, gandrīz vai karstā), kas sajaukts ar sīpolu mizām vai kādu citu krāsošanai paredzēto izejmateriālu.



Liendienā jākrāso olas,
tad vistas dēs skaistas
olas.

IDEJAS OLU ĒDIENIEM

Lieldienu zaķīši.

Armīns Voicišs



Lieldienu zaķīši.

- Sastāvdaļas Pagatavošana
- 7 olas 30.min.
- 3 ēk. Majonēzes 3 porcijas
- Šķipniņa sāls Sarežģītība: viegli
- Pēc garšas ķiploks Pasniedz atdzesētu
- Dekorēšana zaļumi, kukurūza konservēta, svaigs gurķis, paprika, siers, olīves.

Lieldienu zaķīši.

- Olas cieti novāra 10.min., atdzesē pēc tam noloba. Olu baltumam nogriež virsīņu. Dzeltenu izņem un sajauc ar majonēzi, sāli un ķiploku. Masai jābūt vidēji šķidrai. Masu pēc tā pildam olu baltumā. Pildītās olas dekorējam ar zaļumiem pēc izvēles.
- Es domāju šis būs jauks pārsteigums vecākiem Lieldienu rītā.
- Lai labi garšo!
- Recepti pastāstīja mamma.



IDEJAS OLU ĒDIENIEM

Gardā omlete

Sastāvdaļas:

- ☑ 6 olas
- ☑ 100 ml piena
- ☑ 2 cīsiņi
- ☑ 1 tomāts
- ☑ sāls, pipari pēc garšas
- ☑ lociņi, dilles pēc garšas
- ☑ sviests formas iziešanai
- ☑ 100 gr siera

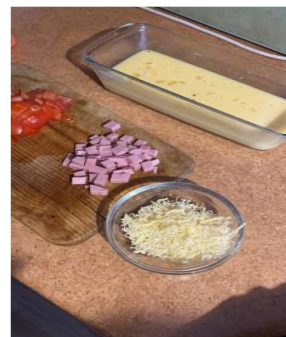
Pagatavošana: 15- 30 min

1. Ieziežam cepamo formu ar sviestu. Cepeškrāsni uzkaršē līdz 180 grādiem.
2. Sakuļam olas, pielejām klāt pienu, pieberam sāli un maltos piparus. Vēlreiz sakuļam. Sakulto olu masu lejam formā.



3. Olā ieliek sagrieztus cīsiņus, gabaliņos sagrieztus tomātus.
4. Virsū uzkaisa sarīvētu sieru.

5. Liekam cepties iepriekš sasildītā cepeškrāsnī uz 15-30 minūtēm 180 grādos.
6. Kad izņem omleti no cepeškrāsnis to pārkaisa ar sasmalcinātiem zaļumiem.



7. Pēc garšas var pievienot arī krējumu



Labu apetīti!
Saite: Receptes.lv

M. Boldova 4.kl.

PRIECĪGAS LIELDIENAS

Hei, vai zini, kas ir Lieldienu zaķis? Ja nē, tad pameklē dārzā, pagalmā, ceriņu krūmā, zem spilvena, skapī, čībā! :)

Jebkur, kur viņš būs bijis, viņš būs atstājis tikai tev vien adresētu pārsteigumu – Lieldienu sveicienu!

Šis sveiciens nāk kopā ar dabas atmodu, ar ticību labajam un gaišajam, ar jaunu spēku!

Priecīgas Lieldienas Tev un Taviem mīļajiem!

Skolas direktore Iveta Gaile



Agija 2.kl.



Andris 3.kl.



Zaķīts aiziet ciku,caku-

Svilpodams pa meža taku!

Tas groziņā nes lielu prieku,

Izdalīdams to kā nieku!

Lai šajā laikā, kad tūlīt, tūlīt viss plauks un ziedēs, mūsu sirdīs ienāk prieks! Lai kaut uz sekundi mēs noticētu Lieldienu zaķim - jo brīnumi notiek, ja mēs tiem noticam! Priecīgas un lustīgas visiem Lieldienas!

Skolotāja Evija

PRIECĪGAS LIELDIENAS

Aizbēgt no ekrāniem, izskrieties,
kārtīgi izšūpoties, satikt Lieldienu zaķi! Lai
saulainas, krāsainas un jautras Lieldienas!

Skolotāja Ineta



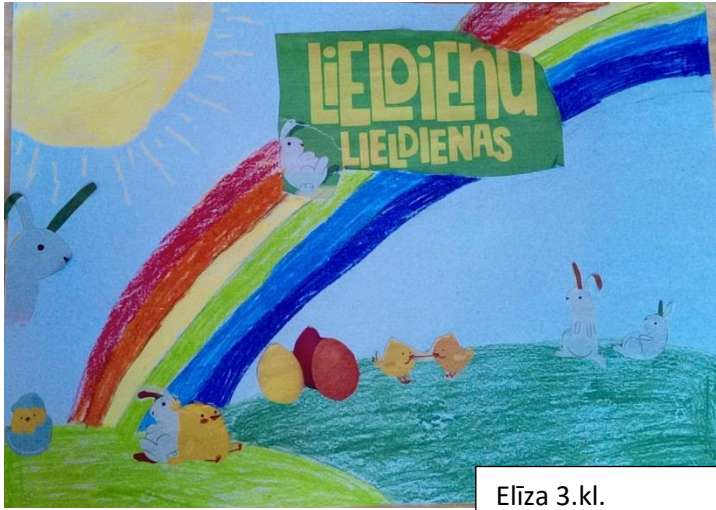
Milāna 4.kl. "Lieldienu
zaķīši jau strādā, lai mums
visiem prieks!"

Šūpojies Lieldienās,
Priecājies Lieldienās –
Par baltiem pūpoliem,
Par raibām oliņām.

Skolotāja Laura



PRIECĪGAS LIEDIENAS



Elīza 3.kl.

Lai saulainās krāsās
Labās domas dvēselē zied!
Svētīgus, pavasara prieka piepildītus un
ģimeniskus svētkus!

Skolotāja Ilona

Lai Liedienu pavasarīgais
cerīgums un pirmo atmodas vēstnešu
plaukums mūsu sirdīs ienes vairāk ticības
labajam!

Skolotāja Zinaīda



Annika 3.kl.



Rasa 2.kl.

PRIECĪGAS LIELDIENAS

Liieldienas ir svētki! Lai ar no tiem nebūtu saistīti- Valsts izsludinātie, kristīgie vai tradicionālie, ir jāpadomā par to simbolisko jēgu.

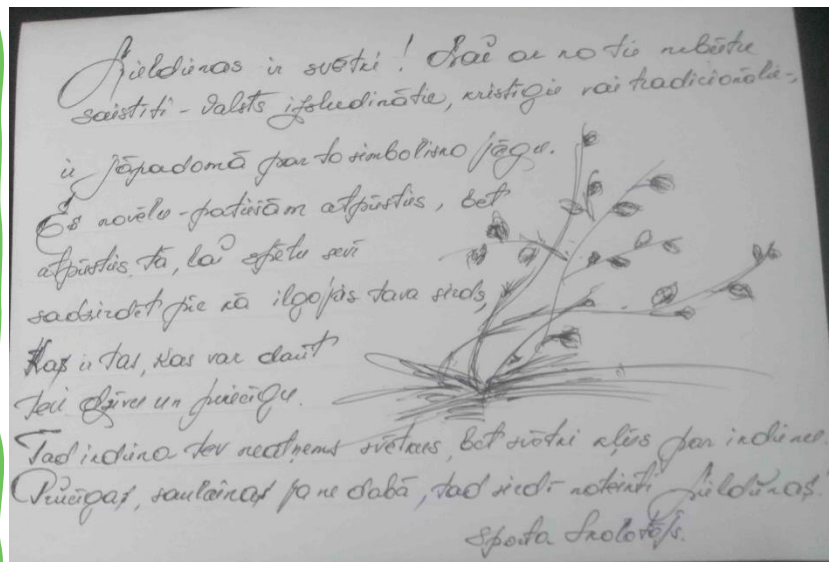
Es novēlu-patiešām atpūsties, atpūsties tā, lai spētu sevī sadzirdēt pie kā ilgojas tava sirds.

Kas ir tas, kas var darīt Tevi dzīvu un laimīgu.

Tad ikdiena Tev neatņems svētkus, bet svētki kļūs par ikdienu.

Priecīgas, saulainas ja ne dabā, tad sirdī noteikti Liieldienas!

Sporta skolotājs Edgars



Rasa 2.kl.



Laura 7.kl.



Anna 3.kl.



Keita 2.kl.

PRIECĪGAS LIELDIENAS



Mareks Švalbe 7.kl.

Liieldienas ir gaismas atgriešanās un augšāmcelšanās svētki. Lai tie Jums atnes prieku par dabas atmodu un dod spēku jauniem darbiem! Esiet moži un starojoši līdz ar siltajiem saules stariem!

Lai ģimeniskas, aktīvas un pozitīvas Liieldienas!

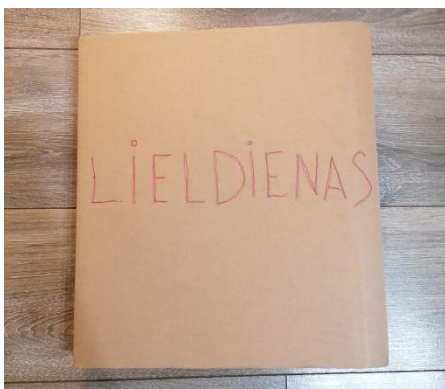
Skolotāja Gunta



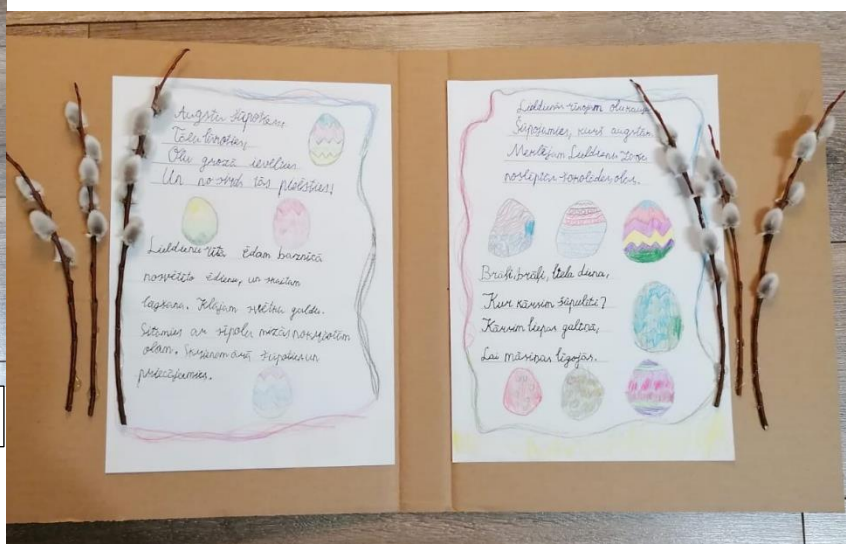
Marta 7.kl.



Zanda 7.kl.



Sandija 1.kl.



PRIECĪGAS LIELDIENAS



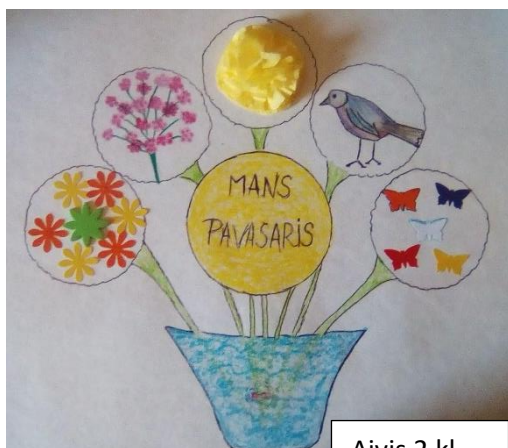
Marta 7.kl.

Vēju šūpoles augšā un lejā

Līdz pat galotnēm sirdi nes līdz.

Tai caur Lieldienu gaismu no jauna

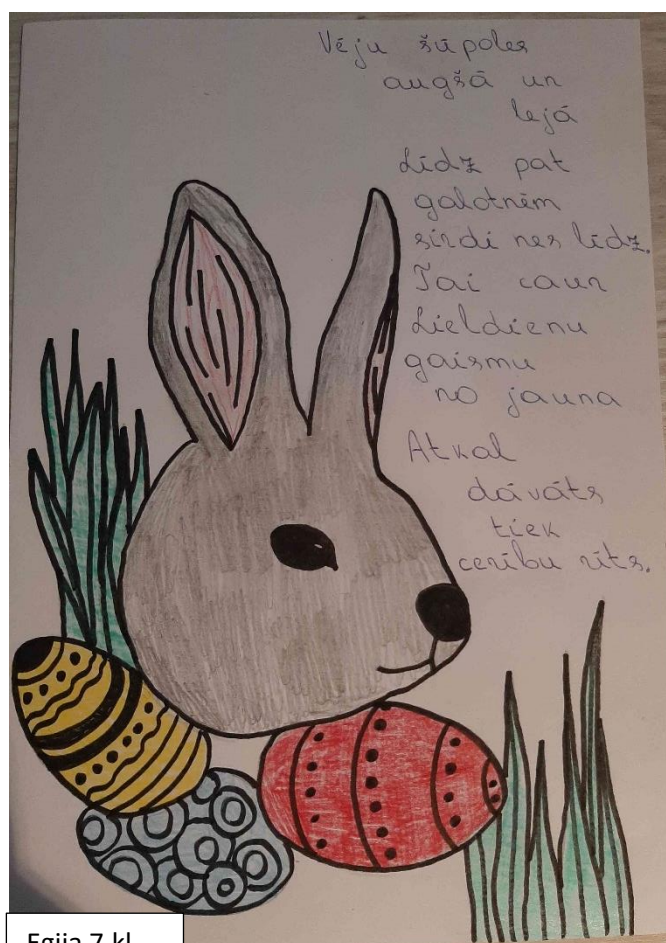
Atkal dāvāts tiek cerību rīts



Aivis 2.kl.



Alise 2.kl.



Egija 7.kl.

SUMINĀM

Aprīlis

2021

Sulu mēnesis

Svētku, piemiņas dienas

- 1.aprīlis – Joku diena
- 2.aprīlis – Lielā Piektdiena
- 4.aprīlis – Pirmās Lieldienas
- 5.aprīlis – Otrās Lieldienas



Svētdiena	Pirmdiena	Otrdiena	Trešdiena	Ceturtdiena	Piektdiena	Sestdiena
				1 Mareks G.(7.kl.)	2	3
4	5	6 Gustavs(5.kl.)	7	8 Esmeralda(1.kl.)	9 Nauris(5.kl.)	10
11 Raisa Eisaka	12 Maksimiliāns(4.kl.) Viktorija(8.kl.)	13 Rinalds(2.kl.)	14	15 Adriāna(6.kl.)	16 Marta(2.kl.) Kirils(2.kl.)	17
18 Ilze Kravale Andris(3.kl.)	19 Aivis (2.kl.)	20	21 Dairis(4.kl.)	22	23 Artēmijs(6.kl.)	24
25	26 Zoja Puzikova	27 Jānis(7.kl.)	28	29	30	

Avīzi veidoja:
Žurnālistikas pulciņa dalībnieki (Loreta Daniela Strucinska, Kristers Zenčenko, Marta Paula
Sejāne, Zanda Kalvāne, Laura Doropolska, Egija Ceļapītere.)

