

# PARA LA SEMANA SANTA: PISANICA Y POGAČA

## ¿QUÉ ES PISANICA?

(Gentileza de Domovina)



días se dedican a pintar huevos (pisanica).

Es una milenaria tradición croata que comienza siete días antes de la celebración de Semana Santa, es decir, el domingo de Ramos, día en que se recuerda la entrada triunfal de Jesús en Jerusalén.

Especialmente se destacan los últimos tres días, cuando por ejemplo, no se puede trabajar la tierra porque recibirá en ella al santísimo cuerpo de Cristo. Estos

De todas las costumbres de Pascua, la mas llamativa es el adorno de huevos (pisanice: pisano significa escritura, adorno), pintados con motivos especiales. El huevo esconde en si la fuerza de la vida, la fuerza del despertar después del letargo invernal, y simboliza la posibilidad de la renovación de la vida, el resucitar. Este pensamiento nace al descubrir los restos de huevos por arqueólogos en las antiguas tumbas. Por ello es comprensible el porque de esta costumbre en el tiempo de Pascua.

Durante Pascua de Resurrección, los huevos se pintan con colores brillantes, y se ofrecen como regalos, a las personas queridas, especialmente a los niños pequeños.



oscuro.

Antes de decorar el huevo, se tiñe con tintes naturales: Por ejemplo, lo mas común es hacerlos hervir con remolacha (betarraga), el huevo quedará rosado. Hirviéndolo con espinacas, tomará color verde; Con hojas de violeta, quedará de ese color. Puede hervirse con otras hortalizas que den colores. En la región deMeđimurje, el hollín se combinaría muchas veces con el roble para hacer un color marrón

Los huevos se utilizan para decorar la mesa de Pascua y luego , se hacen regalos a sus seres queridos. Este es un regalo muy bello y precioso para los niños, amigos y vecinos.

## POGAČA - PAN ESPECIAL PARA EL DOMINGO DE GLORIA

Éste se prepara dos días antes de la Pascua de Resurrección, se lleva a una iglesia para ser bendecido y se sirve el Domingo de Gloria, a la hora del desayuno.

### Ingredientes

- 1 kilo de harina con polvos de hornear.
- 200 gramos de azúcar granulada.
- 3 huevos.
- 4 yemas. 250 gramos de mantequilla.
- 3 cucharadas de levadura seca.
- 1 copita de aguardiente.
- 1 ó dos copas de leche.
- Ralladura de limón y de naranja.
- 2 yemas mezcladas con jugo de naranja.



### Preparación:

- Se baten los huevos y se agrega la leche.
- Se calienta un poco la harina en el horno, se le agrega una pizca de sal, el azúcar, la levadura (preparada según las instrucciones del fabricante), la mantequilla previamente derretida, el aguardiente, los huevos ya batidos, el limón y la naranja ya rallados, leche tibia a gusto, para formar una masa ni muy dura ni muy blanda y se amasa, sintiendo que sube.
- Se deja en un lugar tibio hasta que levante al doble de su volumen.
- Se cortan dos porciones para armar dos panes lo que se pintan encima con las yemas mezcladas con el jugo de naranja.
- Se lleva todo al horno, precalentado a 170°, dejándolos por unos 45 a 50 minutos.

[Volver](#)