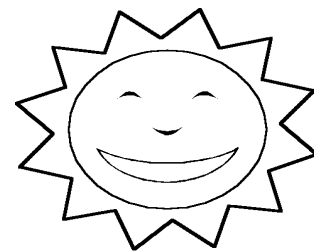


PROMYCZKI ZNAD WISŁY



Gazetka Przedszkola nr 11 w Grucznie

Wielkanoc **D. Gellner**

Obudziły się pisanki
Wielkanocnym rankiem
I wołają:
Patrzcie – tu na stole
Same niespodzianki!
Bazie srebrno – białe
I baranek mały.
Ten baranek ma talerzyk
Skubie z niego owies świeży
A baby pękate
W cukrowych fartuchach
Śmieją się wesoło
Od ucha do ucha.



Symbolika

Pokarmy do święcenia wkładamy do koszyczków (najczęściej wiklinowych) wyłożonych białą serwetką i przyozdobionych bukszpanem.



BARANEK Z CHORAĞIEWKĄ Znak Chrystusa Zmartwychwstałego. Na chorągiewce jest umieszczony krzyż oraz napis „Alleluja”, wyrażający radość ze zwycięstwa życia nad śmiercią oraz pokonania grzechu.



JAJKO Symbol nowego życia.



CHLEB Symbolizuje pokarm dla duszy, czyli Ciało Chrystusa.



WĘDLINY Ma zapewnić dobrobyt, zdrowie i płodność. Do koszyka ze święconką wkładamy zazwyczaj kawałek szynki albo kielbasę.



CIASTO To oznaka sztuki, więc najlepiej jeśli jest to wypiek domowy – babka czy mazurek – będący wyrazem naszych umiejętności. Ale to także symbol nieukończonych dzieł przemienionych w formę doskonałą.



CHRZAN Ostry smak i zdolność wyciskania łez sprawiły, że jest symbolem gorzkości Męki Pańskiej, zwieńczonej słodyczą Zmartwychwstania. Oznacza tężyznę fizyczną, ludzkie siły i żywotność. Wierzą, że zapobiega nieszczęściom i obojętności, więc dodano go do święconki, by zapewnić pokój w życiu rodzinnym.



SÓL Ten życiodajny mineral towarzyszy człowiekowi od zarania dziejów. Nadaje potrawom smak, a dzięki właściwościom konserwującym chroni je przed zepsuciem. Sól jest symbolem prostoty życia. Wierzą, że chroni przed chorobami i odstrasza siły nieczyste.



PIEPRZ Symbolizuje gorzkie zioła.



SER Oznaka harmonii między człowiekiem a siłami przyrody.



NACZYNIĘ Z WODĄ Symbol Ducha Świętego.



BUKSZPAN Służy do przyozdobienia koszyka.

Wielkanocny przepis

Pascha wielkanocna

– składniki (na małą foremkę do babki lub inne, nadające ładny kształt naczynie o poj. ok. 0,5 l) :

- 1 l mleka (najlepiej tłustego)
- 250 ml śmietany 18%
- 2 całe jajka i dwa żółtka
- pół szklanki zwykłego cukru
- dwie łyżki cukru pudru
- laska wanilii lub cukier waniliowy
- kostka masła bez oleju (200g)
- dwie duże garście ulubionych bakalii tj. skórka pomarańczowa, posiekane orzechy, rodzynki, suszone morele itp.

Mleko zagotować z połową szklanki cukru i przekrojoną wzdłuż laską wanilii lub cukrem waniliowym.

Śmietanę z jajkami wlać do jednego naczynia i roztrzepać widelcem.

Kiedy mleko się zagotuje, zmniejszyć ogień do minimum, wyjąć laskę wanilii.

Masę śmietanowo – jajeczną wlać do mleka i mieszać ok. 10 -15 minut trzymając wszystko na najmniejszym ogniu.

Powstanie serwatka i ser. Wylać wszystko na gęste sito lub sito wyłożone gazą.

Pozostawić na dwie, trzy godziny lub na całą noc do odsączenia.

Masło w temperaturze pokojowej rozetrzeć płaską lub ubijającą końcówką miksera razem z cukrem pudrem.

Ucierając dodawać po łyżce masy serowej. Na końcu wmieszać posiekane bakalie.

Foremkę wyłożyć plastikową folią (elastyczna jest tu kłopotliwa, lepiej użyć zwykłej torebki foliowej) i na nią wyłożyć masę, dociskając porządnie z góry (również folią), by nie pozostały w środku puste pęcherze powietrza i nierówności.

Włożyć do lodówki na 2-3 godziny do stężenia.

Odwrócić na talerzu do góry nogami, postawić jak babkę z piasku.

Delikatnie zdjąć formę i folię.

Dowolnie udekorować deser.

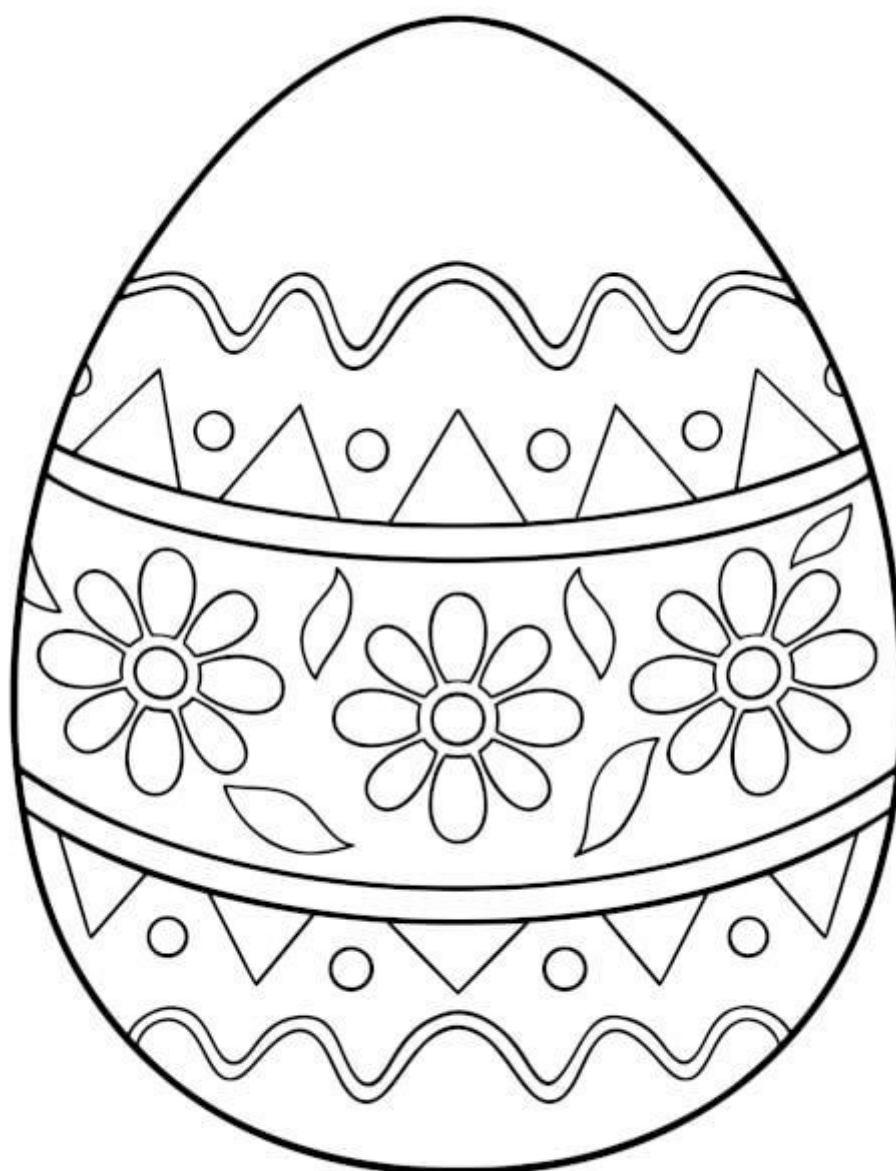


JAK naturalnie BARWIĆ pisanki



babyonline.pl

Pokoloruj obrazki □ □





*Zdrowych i spokojnych Świąt Wielkiej Nocy
pełnych miłości i rodzinnego ciepła*

Życzy

*Dyrektor Joanna Kornowska-Zielińska
oraz Personel Przedszkola*

