



Nr 2/2020  
Cena 50 gr

## KĄCIK HUMORYSTYCZNY

Sekretarka mówi do zapracowanego biznesmena:

- Panie prezesie, zima przyszła!
- Nie mam teraz czasu, powiedz jej, żeby przyszła jutro! A najlepiej niech wcześniej zadzwoni, to umówisz ją na konkretną godzinę.

Zimą koło jeziora przechodzi harcerz. Mija wędkarza łowiącego w przerębli ryby, a po chwili słyszy wołanie:

- Ratunku! Lód pęka! Topię się!

Harcerz sobie myśli: „Po co krzyczysz?! Medal za ratowanie tonących już mam”.

Słyszałem w radiu, że jutro ma być 2 razy zimniej niż dzisiaj. Nie mogę się już doczekać, co z tego wyniknie. Dziś jest 0 stopni...



ROZWIĄZ REBUS.

**Redakcja gazetki:**

**Opiekunki:** mgr Elżbieta Szostak, mgr Katarzyna Borecka

**Uczniowie:** Julia Ugoda, Lena Chrzanowska, Aleksandra Buchwald, Ewelina Leśniak, Zuzanna Polak, Dominika Wąsińska.

# ECHO SZKOŁY



# TRADYCJE WIGILIJNE



**Opłatek** - przełamanie opłatka ze wszystkimi uczestnikami wieczerzy wigilijnej jest jej centralnym punktem. Gest ten symbolizuje wzajemne poświęcenie się jednych dla drugich i chęć dzielenia się z bliskimi owocami swojej codziennej pracy. Dzielenie się opłatkiem ma w zamyśle zbliżyć i łączyć ludzi. Dawniej opłatki były wypiekane na plebaniach, w klasztorach i roznoszone po domach. Opłatek jest pozostałością, śladem eulogii starochrześcijańskich (chleba ofiarnego, który składano na ołtarzu w czasie przygotowania darów eucharystycznych).



**Choinka** - jako „drzewo życia” jest symbolem chrześcijańskim – ubiera się ją w dniu, w którym wspominamy naszych pierwszych rodziców: Adama i Ewę. Przypomina ona ludziom naukę o upadku i odkupieniu rodzaju ludzkiego – Bóg przywraca człowiekowi drogę do drzewa życia, którą utracił, czyli dar nieśmiertelności. Natomiast składanie prezentów (darów) pod choinką jest naśladowaniem dobroci.



**Dodatkowe nakrycie przy wigilijnym stole** - na stole gospodyni ustawia dodatkowe nakrycie, jedno więcej niż jest uczestników wieczerzy. Jest ono symbolicznie przeznaczone dla niezapowiedzianego gościa. To także wyraz pamięci o naszych bliskich, którzy są nieobecni, którzy nie mogli dotrzeć na wieczerzę np. z za

granicy. Puste nakrycie wyraża także pamięć o członku rodziny, który zmarł.



**Sianko pod obrusem** - ten zwyczaj wywodzi się jeszcze z czasów pogańskich i ma związek z dawnym świętem agrarnym. Jak nakazuje tradycja, siano należy położyć pod obrusem. Symbolizuje to narodzenie Jezusa w ubóstwie.



**Pastorałka** - radosne śpiewy, w które zaangażowani są wszyscy uczestnicy wieczerzy wigilijnej. Tradycja już niestety coraz rzadziej praktykowana, a szkoda, ponieważ świąteczne muzykowanie nie tylko wpływa na wzajemne relacje międzyludzkie, ale też pomaga rozwijać w sobie poczucie harmonii i wyrażać emocje.



**Prezenty** - zwyczaj obdarowywania prezentami jest obchodzony w większości regionów świata w Boże Narodzenie. W Polsce jest on obchodzony w Wigilię. Prezenty odnajduje się pod choinką. W niektórych tradycjach samo drzewko bywa niespodzianką dla dzieci i gości. Tradycja znana jest od XIII wieku i nawiązuje do darów jakie złożyli Trzej Królowie Jezusowi podczas wizyty w Betlejem.

## Tradycyjne wigilijne potrawy



### **BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI (w**

**niektórych regionach Polski zamiast barszczu na wigilijnym stole może znaleźć się: biały żur, zupa owocowa lub zupa rybna)**

**ZUPA GRZYBOWA**

**KARP (smażony, w galarecie)**

**RYBA PO GRECKU**

**ŚLEDŹ (np. w oleju, occie, śmietanie, pod pierzynką.)**

**KAPUSTA Z GROCHEM**

**KAPUSTA Z GRZYBAMI**

**PIEROGI Z KAPUSTĄ i GRZYBAMI**

**PASZTECIKI Z GRZYBAMI**

**KLUSKI Z MAKIEM albo MAKIEŁKI**

**KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW**

**KULEBIAK**

**MAKOWIEC**

**PIERNIK**

**CHLEB**

W Polsce oprócz tradycyjnych potraw goszczą na naszych stołach również **wyszukane wigilijne potrawy.**

*Są to m.in. tatar z łososia, carpaccio z buraka i kozim serem czy pierogi z kaszą gryczaną i serem korycińskim, ale również:*

- *korzenna zupa soczewicowa,*
- *kręwetki w galarecie,*
- *ryba w panierce panko,*
- *pieczony łosoś w sosie sojowym.*

### **UWAGA!!!**

**Każdej potrawy na wigilijnym stole powinniśmy spróbować - to ma zapewnić szczęście przez cały kolejny rok. Zwyczajowo na wigilijnym stole powinny znaleźć się wszystkie płuody ziemi, a dokładniej:**

- ★ *coś z sadu,*
- ★ *coś z wody,*
- ★ *coś z pola,*
- ★ *coś z lasu.*

**W Polsce jest jedna tradycja, ale w każdym regionie Polski są inne potrawy wigilijne.**

### Wigilijne potrawy w różnych krajach Polski

- **Mazowsze** - wigilijny barszcz czerwony z uszkami, śledzie, karp w wielu postaciach, ale też pojawiający się często **sandacz**. Podaje się też **rwaki**, czyli rodzaj kopytek podawanych z kapustą i grzybami. Pojawia się też, ostatnio bardzo popularna, **kasza jaglana z olejem lnianym**.
- **Małopolska** - zupa grzybowa z łazankami. W Małopolsce możemy znaleźć wiele potraw wigilijnych obecnych również gdzie indziej. Są śledzie i słodkowodne ryby, np. **sandacz**, **pstrąg** i **oczywiście karp**. Tradycyjnie spożywa się wigilijną **zupę grzybową z łazankami**. Bardzo popularne są **moskole**, czyli **podpłomyki z ciasta ziemniaczanego**, które podaje się do grzybów. Uwagę zwraca wyjątkowa zupa - **pamuła**, czyli słodko-słony barszcz ze śliwek.
- **Lubelszczyzna** - strucla z makiem. Lubelszczyzna przez lata była wielokulturowym tygłem. Polacy, Ormianie, Żydzi, Niemcy i Ukraińcy żyli tu w symbiozie, również kulinarnej. To oni rozpropagowali tu **karpia**, a szczególnie tego w galarecie. Jedną z ulubionych przez wielu potraw wigilijnych są **klopsiki z karpia w galarecie**. Ciekawym przysmakiem jest też **karp wędzony**. Ze słodkości na wigilijnym stole króluje **strucla z makiem**.
- **Podlasie** - kutia. Podlasie było i nadal jest miejscem skrzyżowania różnych kultur. Polacy, Białorusini, Ukraińcy i Tatarzy. Kiedyś jeszcze Żydzi. Na wigilijnym stole można znaleźć znane w innych regionach **pierogi z kapustą i grzybami**, **podlaskie wareniki**, **śledzie** i **kutię**. Zamiast kompotu z suszu pojawia się **kompot z łożdzyk leśnych malin**, **słodzony obficie miodem**. Wiele osób gotuje też **barszcz z suszonych grzybów**, a czasami, szczególnie w domach prawosławnych, kutie zastępują drożdżowe **racuchy z suszonymi owocami**.
- **Wielkopolska** - makiętki. Wigilia w Wielkopolsce miała kiedyś prawdziwie postny charakter. Na stole pojawiały się **ziemniaki gotowane w mundurkach**, **śledzie**, **olej lniany** i **makiętki z czerstwej bułki**. Najważniejszym posiłkiem był dopiero obiad 25 grudnia. Z czasem również Wigilia stawała się bogatsza. W wielu domach pojawił się **barszcz z uszkami** przywieziony przez repatriantów z kresów. Bardzo charakterystycznym daniem od dawna (kiedyś tylko w bogatych domach) jest **karp w sosie piernikowym**.
- **Górny Śląsk** - śliszki. W śląskich domach często pod każdym nakryciem kładzie się pieniądze, co ma zapewnić dostatek przez cały następny rok. Ciekawy jest obyczaj zapalania lampki górniczej, której ogień miał chronić górników. Na śląskiej Wigilii pojawia się **siemieniotka**, czyli **zupa z siemienia lnianego**, **zupa migdałowa**, ale też **zupa grzybowa z galuszkami**. Popularne są też postne **gołąbki z kaszy perłowej i grzybów**. Oczywiście podaje się **śledzie** i **karpie** w różnych postaciach. Dla łasuchów przygotowuje się **moczkę**, **śliszki**, **kluski z makiem** i **kołocz**.
- **Dolny Śląsk** - kutia i kluski z makiem. Na Dolny Śląsk po II wojnie trafiły ogromne rzesze repatriantów. Dlatego nie można powiedzieć o jednej Wigilii. Potrawy, które pojawiają się na dolnośląskich stołach są mieszanką wspomnień przywiezionych kilkadziesiąt lat temu z odległych terenów. Dlatego obok **barszczu z uszkami** można spotkać **zupy rybne**, ale też **zupę z kiszzonej kapusty z dodatkiem grochu i grzybów**. Nie brakuje też **pierogów** z najróżniejszymi farszami. Są **pierogi ruskie**, z **kapustą i grzybami**, **śledziem albo słodkie z makiem i bakaliami**. Są oczywiście najróżniejsze **ryby słodkowodne**, które hodowane są w stawach o wielowiekowej tradycji. Konkurencją dla tradycyjnej **kutii** jest często **suszynina**, czyli rozgotowane suszone owoce podane w kisielu Żurawinowym, mocno przyprawione goździkami i cynamonem.
- **Pomorze i Kaszuby** - zupa rybna. To region, w którym królują ryby. Na wigilijnych stołach pojawia się **karp**, często w sosie czosnkowym. Częściej jednak spotkamy **sieję usmażoną z grzybami**. Ciekawostką kulinarną jest **flądra w galarecie** czy **śledzie duszone w jabłkach**.

Trzeba pamiętać, że w tym regionie wiele osób mówi po kaszubsku. Dlatego, jeżeli otrzymamy **brzadową zupę** albo **bałkuchy**, będzie to **zupa z suszonych gruszek i sękacze**.

## RZADKIE TRADYCJE ŚWIĄTECZNE

### W RÓŻNYCH ZAKĄTKACH ŚWIATA

**HISZPANIA**- zamiast opłatka rodzina dzieli się turrónem, czyli odmianą nugatu podawaną w kostkach. Zgodnie z tradycją, każdego roku Hiszpanie kupują nową szopkę, nawet jeśli jej cena jest bardzo wysoka. Wigilijna kolacja rozpoczyna się dopiero po pasterce, a po wieczerzy wszyscy udają się na ulice, by razem śpiewać i świętować.

**SZWECJA** – wigilijna uczta w Szwecji odbywa się w pierwszą niedzielę adwentu. Głównym daniem jest lutefisk, czyli suszona ryba, który moczony jest przez kilka dni w wodzie, a następnie marynowany, gotowany i smażony. W ich tradycji nie śpiewa się kolęd, ale za to tańczy się wokół choinki. Ważne jest, że Szwedzi zamiast dodatkowego nakrycia, w czasie świąt odwiedzają samotnych.

**FRANCJA** - Francuzi w swoim kalendarzu nie mają Wigilii, do świątecznego obiadu zasiadają dopiero 25 grudnia po mszy w kościele. Ich specjałem jest indyk nadziewany kasztanami, do którego uwielbiają popijać szampana. Dzieci we Francji wierzą, że prezenty przynosi im maleńki Jezus (Enfant Jésus), który wkłada je do ustawionych w domu buczków.

**ROSJA** - we współczesnej Rosji najważniejsza jest noc z 31 grudnia na 1 stycznia. To wtedy Dziadek Mróz i jego wnuczka Śnieżynka przynoszą dzieciom prezenty. Boże Narodzenie odbywa się tam dopiero 7 stycznia. To wtedy Rosjanie zapalają świece w oknach i ogniska na ulicach, których celem jest ogrzanie Dzieciątka, które właśnie przyszło na świat.

**DANIA** - na Wigilię w Danii sporządza się budyń z ryżem, w którym ukrywa się migdał. Kto znajdzie ukryty orzech, dostaje od gospodyni świnkę z marcepanu, która ma zapewnić mu szczęście na nadchodzący rok.

**MEKSYK** - w Meksyku już 15 grudnia w domu zawieszają się piniatę. Jest to gliniane naczynie wypełnione po brzegi słodyczami. Jedno z maluchów rozbija piniatę, a wtedy rozpoczyna się wyścig w zbieraniu słodyczy wśród wszystkich dzieci znajdujących się w domu.

**CZECHY** - w Czechach święty Mikołaj chodzi po domach i ulicach w towarzystwie anioła i diabła. Dziecko, aby dostać cukierki musi wyrecytować jakiś wierszyk. Diabeł również każe dzieciom śpiewać dla siebie piosenki, by udowodnić, że były grzeczne, w innym przypadku grozi, że wrzuci je do swojego wora pełnego ziemniaków i zabierze ze sobą.

**JAPONIA** - w Japonii Boże Narodzenie obchodzi zaledwie 1 % populacji. Święto jest znane Japończykom głównie z amerykańskich filmów. Wśród tego niewielkiego grona najpopularniejszym świątecznym posiłkiem jest kurczak z KFC. Stało się to za sprawą kampanii reklamowej z 1974 roku pod tytułem "Kursumasu ni wa kentakkii!" (Kentucky na święta!)

**AUSTRIA** - w Austrii obchodzi się nie tylko Dzień Świętego Mikołaja, który obdarowuje dzieci prezentami. 5 grudnia obchodzona jest austriacka Noc Krampusa, czyli według legend, z tego brata św. Mikołaja, który wygląda jak prawdziwy demon. Tego dnia na ulicach można spotkać wiele osób przebranych za Krampusa rozdających różgi niegrzecznym dzieciom.

**INDIE** - w Indiach chrześcijanie stanowią zaledwie 3 % społeczeństwa, jednak ich wigilijna kolacja jest pełna wielu smakołyków. Pragnienie posiadania choinki jest tak wielkie, że hindusi dekorują drzewa mango bądź bananowca. Niektórzy na tę okazję specjalnie zamawiają sztuczne drzewka.

**KATALONIA** - w Katalonii na początku grudnia domownicy wspólnie tworzą „kupę szczęścia”, czyli figurkę z drewna nazywaną caga tió. Jest to pieniek, który ma namalowaną buzię i katalońską czapeczkę. Figurka od początku miesiąca zasiada przy stole, gdzie w teorii zajada się, ile może. Wszystko po to, aby w Wigilię figurka mogła oddać wszelkie smakołyki w formie prezentów. Dodatkowo Katalończycy wstawiają do szopek figurki



znanych osobistości, które ze ściągniętymi spodniami załatwiają swoje potrzeby.

## HISTORIA KOLĘDY „CICHA NOC”

„*Cicha noc*” – jedna z najbardziej znanych kolęd na świecie, po raz pierwszy wykonana podczas pasterki w 1818 roku, w austriackim Oberndorf bei Salzburg. Autorem słów „*Stille Nacht*” był Joseph Mohr, melodię ułożył Franz Xaver Gruber. Słowa jednej z wersji w języku polskim ułożył ok. 1930 roku Piotr Maszyński.

**Historia** - Dla setek milionów ludzi na całym świecie kolęda "Cicha noc" stała się synonimem pięknego, świątecznego nastroju. Według badań opinii publicznej jest ona najbardziej ulubioną kolędą Niemców. Rozbrzmiewa ona zarówno pod niemiecką czy polską choinką, jak i pod afrykańskimi palmami. Usłyszeć ją można zarówno w wiecznym lodzie Alaski, jak i w tropikalnych lasach Ameryki Południowej. Jej tekst to międzynarodowa klasyka, która została przetłumaczona na 300 języków i dialektów na całym świecie.

### Zepsute organy

Tekst kolędy napisał w 1816 roku austriacki ksiądz Joseph Mohr (1792–1848) podczas swojej posługi w parafii Mariapfarr, w regionie Lunga (Austria). Fakt ten stał się znany badaczom dopiero w 1996 roku, kiedy odkryto własnoręczne notatki księdza Mohra na ten temat. Kiedy w

1817 ksiądz został przeniesiony do parafii Oberndorf koło Salzburga, tekst zabrał ze sobą.

Właśnie w Oberndorf ksiądz Mohr poznał wiejskiego nauczyciela i organistę Franza Xavera Grubera (1787–1863). Jak się wkrótce okazało, z pomocą przyszedł im przypadek. Akurat tuż przed świętami Bożego Narodzenia wysiadły kościelne organy. Gruber pisał później, że właśnie dlatego powstała kolęda „Cicha noc”: „Było to 24 grudnia roku 1818, gdy ówczesny wikariusz ks. Joseph Mohr wręczył w nowo powstałej parafii świętego Mikołaja w Oberndorf pełniącemu obowiązki organisty Franzowi Gruberowi wiersz, z prośbą o napisanie pasującej do niego melodii na dwa głosy i chór z towarzyszeniem gitary”.

Premiera nowej kolędy odbyła się w czasie pasterki 24 grudnia 1818 roku, w raczej skromnych warunkach biednej parafii. Ksiądz Mohr śpiewał głosem tenorowym, akompaniując na gitarze, a Gruber śpiewał partię basu. W czasie premiery zaśpiewano wszystkie sześć zwrotek, a nie tylko trzy, które śpiewa się dziś. Jak wynika z przekazów wykonanie kolędy zakończyło się pełnym sukcesem.



**Kompozytor Franz Xaver Gruber**

Istnieją różne wersje co do dalszych losów kolędy. Według jednej z nich, pomimo tego, że muzyka i tekst spodobały się wiernym, kolęda popadła w zapomnienie. Dopiero sześć lat po premierze, czyli w roku 1825, kiedy naprawione zostały wreszcie zepsute organy, pracujący przy nich organmistrz znalazł nuty i zabrał je ze sobą do swojego rodzinnego Tyrolu.

Według innej wersji w 1822 roku znana ówczesnie rodzina śpiewaków z Tyrolu zaśpiewała tę kolędę rosyjskiemu carowi Aleksandrowi I i

cesarzowi Austrii Franciszkowi I. Pewne jest natomiast, że pierwsze kolęda pojawiła się w druku przed 1832 rokiem, a więc ponad 14 lat od premiery. Wcześniej znana była zapewne jako pieśń ludowa z Tyrolu. Około roku 1832 kolędę wykonano publicznie w Lipsku. Od tego momentu datuje się jej triumfalny pochód w krajach niemieckojęzycznych. W Berlinie król Fryderyk Wilhelm Pruski nakazał wykonywanie jej co roku w swoim pałacu w czasie Bożego Narodzenia przez chór katedralny. W 1854 roku kolędę włączono do repertuaru królewskiej kapeli dworskiej. Stała się nieodłącznym elementem rodzinnych obchodów świąt, a jednocześnie znalazła się w kościelnym kanonie pieśni bożonarodzeniowych. Twórca jej tekstu ks. Mohr już tego nie dożył. Zmarł w roku 1848.

Wraz z ukazaniem się pierwszych przekładów tekstu kolędy na języki obce "Cicha noc" stała się znana na całym świecie. Około roku 1873 znana była już w USA pod nazwą "Choral of Salzburg". Jeszcze przed 1891 rokiem "Cicha noc" znana była także w Anglii, Szwecji i w brytyjskich Indiach. Chrześcijańscy misjonarze rozpowszechnili kolędę we wschodniej Afryce, w nowej Zelandii i w Ameryce Południowej. W wersji niemieckiej znana była z pewnością Polakom jeszcze w czasach zaborów. Jedną z polskich wersji tekstu autorstwa Piotra Maszyńskiego ukazała się około 1930 roku. Badaniem nad powstaniem i percepcją kolędy zajmuje się specjalna organizacja - Towarzystwo Cichej Nocy ("Stille-Nacht-Gesellschaft") z siedzibą w Oberndorf. Zdaniem jej członków kolęda jest niezbywalnym elementem europejskiej kultury. Jest to "światowa pieśń pokoju, której oddziaływanie rozciąga się ponad granice chrześcijańskich kościołów". W 2011 roku „Cicha noc” została włączona do austriackiej listy niematerialnych zabytków kultury UNESCO.

## HISTORIA CHOINKI

**Pierwsze choinki** pojawiły się w szlacheckich i mieszczańskich domach dopiero w wieku XIX. Z czasem chłopcy przejęli ten zwyczaj i szybko go rozpowszechnili. Tradycją stały się wyprawy do lasu po młode świerki.



Smaczku całej sytuacji dodawał fakt, że wycinanie drzew bez zgody ich właściciela było surowo zakazane, więc wyprawa taka wiązała się z ryzykiem postrzału. Wynoszenie drzewek z lasu nazywano rytualną kradzieżą i miała ona przynieść złodziejaszce szczęście w nowym roku.

## **SZCZODRE GODY – SŁOWIAŃSKIE ŚWIĘTO Z CZASÓW PRZEDCHRZEŚCIJAŃSKICH**

**Święta Bożego Narodzenia**, jak zresztą niemal wszystkie chrześcijańskie ceremonie, zastąpiły wcześniejsze uroczystości pochodzące z czasów, gdy my, Słowianie rozwijaliśmy własną kulturę i czciliśmy własnych Bogów. **Przed nastaniem chrześcijaństwa** w okresie zimowego przesilenia Słowianie świętowali „**Szczodre Gody**”. Był to okres, w którym dni były bardzo krótkie, a ciemność spowijała świat przez większość doby. Jednak niedługo po przesileniu światło zaczynało wygrywać z mrokiem i dni stawały się coraz dłuższe. Był to czas magii i czarów. Nasi przodkowie z tej okazji organizowali huczne zabawy połączone z licznymi obrzędami. Do ówczesnych tradycji należały podziękowania składane naturze, w tym i drzewom, które były symbolem życia, płodności i odrodzenia. W okresie dzisiejszego Bożego Narodzenia strojono chaty suszonymi owocami i pachnącymi ziołami.

## **STROJENIE DIDUCHA, CZYLI SNOPEK SIANA JAKO STAROSŁOWIAŃSKI ODPOWIEDNIK DZISIEJSZEJ CHOINKI**

Istniał również zwyczaj **ustawiania w domu diducha**. Był to snop siana ozdabiany kolorowymi, suszonymi liśćmi, barwnymi kamykami, kawałkami metalu i owocami. Z nadejściem wiosny rozpoczynano siewy od nasion z tego właśnie snopka. W niektórych rejonach stawiano w chatach podłazniczki albo jemiołę. **W noc przesilenia cała społeczność zasiadała do stołów**. Pod obrusy wsuwano siano lub słomę, by podczas uczy wyciągać słomki. Temu, kto trafił na dłuższą, wróżono pomyślność w nowym roku. W międzyczasie dzieciaki dostawały drobne prezenty i słodycze, a na stołach ustawiano dwanaście potraw, odpowiadających dwunastu miesiącom w roku. Z czasem kościół sprytnie wykorzystał dawne tradycje i dziś zamiast zboża, które symbolizowało nasz kontakt z ziemią i naturą stawiamy w domu choinkę, a zamiast świętować zwycięstwo światła nad mrokiem, cieszymy się z Bożego Narodzenia. Gdy więc

spójrzcie na ustrojone drzewko w swoim domu, pomyślcie o naszych przodkach i o czasach, gdy słońce było Bogiem, a świat za progiem pełen był legend i czarów.

## SKŁAD POMYSŁ NA CHOINKĘ I CHOINKOWE OZDOBY



**Choinki w obecnej formie pojawiły się najpierw w Niemczech**, a potem zwyczaj ten przywędrował do pozostałych krajów Europy. Kto wpadł na to, by **zielone drzewko stało się symbolem Bożego Narodzenia** do końca nie wiadomo. Pewna legenda opowiada o sprytnym świętym, bodajże Bonifacym, który nawracając plemiona germańskie odkrył szczególną rolę, jaką jodła pełniła wśród tamtejszych ludów. Sprytnie wykorzystał tę popularność łącząc ją z życiem wiecznym, które obiecywał niewiernym. Jak jednak było naprawdę, tego nikt nie wie.

## KĄCIK ŁASUCHA - ŚWIĄTECZNE SMAKI

## Przepis na pierniki

### Składniki:

3 szklanki mąki pszennej - 500 g

3/4 kostki masła - 150 g

pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru - około 150 g

200 g płynnego miodu

pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % - 150 g

4 żółtka jajek

2 łyżeczki sody oczyszczonej

łyżeczka kakao

przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych goździków, gałki muskatołowej, czarnego pieprzu, kolendry

Do zrobienia pierników świątecznych potrzebujesz również odrobinę mąki do podsypywania, papier do pieczenia, wałek drewniany, foremki do wykrawania pierniczek. W przepisie na pierniczki świąteczne podałam swoją mieszankę przypraw. Możesz też sięgnąć po gotową mieszankę przypraw korzennych do pierników i pierniczek. Użyj wówczas 20-30 gramów takiej przyprawy (najlepsza przyprawa do piernika). Koniecznie zwróć uwagę na skład przyprawy. Unikaj mieszanek, w których pojawia się mąka pszenna oraz cukier. Jeśli jednak Twoja gotowa mieszanka przypraw zawiera cukier lub mąkę, to oprócz całej saszetki takiej przyprawy (do 40 gramów) dodaj też po łyżeczce kakao i cynamonu.

Pierniczki świąteczne, to te najbardziej uniwersalne pierniczki, które można od razu po przestudzeniu udekorować domowym lukrem, kolorowymi posypkami, czy też roztopioną czekoladą. Pierniczki idealnie sprawdzą się również do powieszenia na choince. Można je upiec około dwa tygodnie przed Świątami lub też na dwa dni przed Świątami.



Po przestudzeniu są idealnie miękkie. Zamknięte szczelnie np. w puszcze, bez problemu doczekają do Świąt.

Pierniczki świąteczne polecam zacząć szykować dzień wcześniej- najlepiej wieczorem. W kilka minut przygotujesz wówczas ciasto, które od razu po zrobieniu będzie zbyt wilgotne, by wycinać w nim kształty. Po umieszczeniu ciasta w lodówce zrobi się idealnie plastyczne. Ciasto potrzebuje minimum 10 godzin chłodzenia w lodówce. Warto dodać, że zanim zdecydujesz się na pieczenie, możesz je tak chłodzić nawet kilka dni.

### **Przepis na kompot z suszu**

#### **Składniki:**

2 garście suszonych jabłek - 100 g  
1 garść suszonych jabłek wędzonych - 50 g  
1 garść suszonych moreli - 80 g  
1 garść suszonych śliwek - 80 g  
1 garść żurawiny - 45 g  
3 małe gruszki wędzone - 100 g  
7 goździków  
mała laska cynamonu  
3 litry wody , 1 pomarańcza (można pominąć)

Przygotuj wszystkie suszone owoce. Najważniejsze w kompocie z suszu są plasterki suszonych jabłek. Jeśli więc nie posiadasz plasterków jabłek wędzonych, to możesz śmiało dać trzy garście wyłącznie suszonego jabłka (bez wędzonego). Najlepsze są morele naturalnie suszone. Można je odróżnić od tych siarkowanych już po kolorze. Naturalnie suszone morele są ciemne, zaś te siarkowane mają intensywnie pomarańczowy kolor.

Do kompotu dodać śliwki suszone bez pestek oraz suszoną żurawinę słodzoną (można znaleźć w sklepach żurawinę suszoną bez dodatku cukru). Jeśli nie masz żurawiny lub za nią nie przepadasz, to możesz ją pominąć i dać o 50 gramów więcej suszonych śliwek. Dobrze sprawdza się też wędzona gruszka. Jeśli uda Ci się znaleźć dobre i sprawdzone źródło, to warto do kompotu z suszu dodać chociaż jedną wędzoną gruszkę. Możesz ją zastąpić zwykłymi suszonymi gruszkami lub też garścią suszonych, wędzonych jabłek albo tylko suszonych jabłek.

### ***ŻYCZENIA BOŻONARODZENIOWE***

***Świąt białych, pachnących choinką,  
skrzypiących śniegiem pod butami,  
spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze,  
pełnych niespodziewanych prezentów.***

***Świąt dających radość i odpoczynek  
oraz nadzieję na Nowy Rok,  
żeby był lepszy niż ten, który w łasnie mija...***

*Życzy redakcja gazetki szkolnej  
„Echo Szkoły”*

