

NA LUZIE

Wydanie Wielkanocne

MAŁYMIŚ MIĘKSIUOCUŚ



- ✓ Wydawca: Szkoła Podstawowa nr 8 im. gen. Karola Rólow Miałowskiego w Oławie
- ✓ Adres: ul. Jarosława Iwaszkiewicza 11
- ✓ Redaktor naczelny: Daria Lichańska
- ✓ Redaktor techniczny: Mateusz Maszkowski
- ✓ Redaktorzy: Pola Brzezicka, Nadia Banasiewicz, Hanna Mołas, Kalina Bartoszek, Olaf Żychliński, Adrian Żabiński
- ✓ Opiekunka kolegium redakcyjnego: Mirosława Jagodzińska

Spis treści

Tradycje Wielkanocne w Europie	2
Adopcja na odległość	6
Ciasteczka Wielkanocne	9
Symbole Wielkanocne	10
Palma wielkanocna – symbolika, obrzędy, zwyczaje	11
Wielkanocne potrawy	12
Wykreślanka	14
Wielkanocne kolorowanki	15
Życzenia	16

Tradycje wielkanocne w Europie



W tym roku Wielkanoc obchodzimy 9 kwietnia. Artykuł przedstawi Wam tradycje wielkanocne w Europie.

1. Wielkanoc w Niemczech

Pierwszą rzeczą, jaka może zaskoczyć Polaków w trakcie świąt w Niemczech, jest brak ścisłego postu w Wielki Piątek. W Wielką Sobotę pod kościołami rozpala się ogniska, a następnie duchowni dokonują poświęcenia ognia. To o wiele popularniejszy zwyczaj niż święcenie pokarmów.

Poniedziałek Wielkanocny u naszych zachodnich sąsiadów jest czasem na odwiedziny rodzin

i znajomych. Nie obchodzi się wówczas śmigusa-dyngusa. Niemcy również malują jajka, jednak nie jest to tak popularna tradycja, jak w naszym kraju – częściej przygotowuje się bukiet wielkanocny, który składa się z zielonych gałązek przystrojonych wyduszkami.



Czy wiedzieliście o tym dniu? - ostermärsche

Ostermärsche – to marsze pokojowe z okazji Wielkanocy, organizowane od lat 60. w Niemczech. Wywodzą się one z Anglii i są corocznymi akcjami na rzecz pokoju.



2. Wielkanoc w Holandii

Dla większości Holendrów Wielkanoc to przede wszystkim okazja do spędzenia czasu z rodziną i kultywowania różnych zwyczajów oraz tradycji. W okresie świątecznym wszystkie domy przystrajane są pięknymi, kwiatowymi dekoracjami, skomponowanymi przede wszystkim z tulipanów, hiacyntów i żonkili.

Popularne są też gałązki z tzw. baziami, z zawieszkami w kształcie króliczków, jajek i baranków. Ciekawym zwyczajem, uwielbianym przez dzieci, jest szukanie czekoladowych jajek ukrytych w ogródku. Podobnie jak w Niemczech, w Holandii również stuka się jajkami podczas śniadania wielkanocnego.

Warto też wiedzieć, że od ponad 30 lat Holendrzy dostarczają do Rzymu tysiące tulipanów, którymi dekorowany jest Plac Św. Piotra. Co ważne, w Holandii nie obchodzi się Lanego Poniedziałku!

3. Wielkanoc w Danii

Ciekawą tradycją jest świąteczne pisanie listów – dzieci piszą krótkie, anonimowe wierszyki do członków rodziny lub do przyjaciół, zaś zadaniem obdarowanych jest odgadnięcie, czyjego autorstwa jest list. Każdy z listów zawiera taką ilość kropek, jaka odpowiada ilości liter w imieniu nadawcy.

W czasie świąt bliscy obdarowują się jajkami – dziś już najczęściej czekoladowymi, choć pisanki są nadal bardzo istotnym symbolem duńskiej Wielkanocy. Ważny punkt świąt stanowi wspólna uczta, w której uczestniczy rodzina oraz przyjaciele. Podawane są wówczas śledzie i inne ryby, jajka, mięso oraz sery, zaś stół jest przystrojony żonkilami.



4. Wielkanoc w Hiszpanii

Te święta są dla Hiszpanów wyjątkowym przeżyciem, a ich celebrowanie zachwyca wiele osób na całym świecie. Obchodzi się je w domach i kościołach, a także na ulicach miast i wiosek. Dzieje się tak przez liczne procesje, w których bierze udział większość mieszkańców. Pochody są niezwykle barwne – uczestnicy nierzadko się przebierają z tej okazji. Nie są jednak pozbawione powagi.

W czasie Wielkiego Tygodnia Hiszpanie spotykają się również na wielu innych wydarzeniach, choćby wspólnym graniu na bębnach (w Aragonii) czy obserwowaniu samobiczowania męczenników (w La Roja).

Najpopularniejsze potrawy świąteczne to torrijas, czyli słodkie danie z chleba, dorsz w pomidorach oraz szpinak z ciecierzycą. Jedną z ważniejszych tradycji tych świąt stanowi

małpa wielkanocna, czyli ciasto drożdżowe z jajkiem w środku – najczęściej jest ono wręczane dzieciom.



5. Wielkanoc we Włoszech

Wielkanoc to czas, który Włosi najczęściej spędzają w gronie przyjaciół i na łonie natury. Popularne są pikniki czy jednodniowe wycieczki nad morze w Wielką Sobotę lub w Wielki Poniedziałek. Często też Wielkanoc dla wielu staje się krótkim urlopem. Włoskie tradycje wielkanocne nie są już tak celebrowane, jak przed laty.

Nadal jednak zwyczajowymi potrawami tego okresu są jajka oraz jagnięciną. W niektórych regionach dzieci grają w Punta e Cul, czyli grę podobną do wspomnianej już walki na jajka, lub szukają jajek w stogu siana. Wielkanoc we Włoszech nie ma już tak mocno religijnego charakteru – to raczej czas wypoczynku w towarzystwie bliskich.



Adopcja na odległość



Uczniowie naszej szkoły w 2022 roku zgłosili się do programu “Adopcja na odległość”, wybierając placówkę:

KENIA – NAIROBI – ROMERO

Jest to Dom Dziecka im. Marii Romero dla kilkudziesięciu dziewczynek w wieku szkolnym. Każda z nich przeszła traumatyczne wydarzenia we wczesnym dzieciństwie. Mieszkają tu sieroty, dzieci wyrzucane na ulicę, maltretowane przez opiekunów.

Zebrane przez nas pieniądze przeznaczone są na dożywienie, edukację i ewentualne leczenie dziewcząt.



Wolontariat w naszej szkole odbywa się w następujący sposób:

- ✓ zbiórka pieniędzy do puszek
- ✓ kiermasz ciast
- ✓ gazetka informacyjna na korytarzu szkolnym.

W październiku 2022 roku odbył się kiermasz ciast. Dzięki zaangażowaniu uczniów i pomocy rodziców udało się sprzedać 30 ciast i słodkości na kwotę 2216 zł. Mamy nadzieję, że datek ten pomoże afrykańskim sierotom uczyć się, by miały szansę na lepsze i szczęśliwsze życie.



Zachęcamy wszystkich, którzy chcą i mogą pomóc, do wsparcia wymienionych działań 😊.

Ciasteczka wielkanocne

Składniki na ciasto:

- ✓ 330 g mąki pszennej tortowej
 - ✓ 200 g zimnego masła
 - ✓ 2 żółtka
 - ✓ 2 łyżeczki śmietany 18%
 - ✓ budyń waniliowy (1 płaska łyżka), proszek do pieczenia
 - ✓ 1 łyżeczka cukru waniliowego lub prawdziwej wanilii
 - ✓ 3/4 szklanki cukru pudru
 - ✓ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
-

Dodatki :

- ✓ Czekoladowe jajeczka np. M&Ms
-

Przygotowanie :

Do miski wsypujemy 330g mąki pszennej, łyżeczkę proszku do pieczenia, 3/4 szklanki cukru pudru, 1 łyżeczkę cukru waniliowego, 1 łyżkę sypkiego budyniu waniliowego. Następnie dodajemy 200 g zimnego masła pokrojonego w małą kostkę, 2 żółtka oraz 2 łyżeczki śmietany 18%.

Ze wszystkich tych składników zagniatamy zwarte ciasto. Owijamy je w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na minimum 30 minut. Ciasto ponownie wyrabiamy i dzielimy na równe mniejsze części. Następnie formujemy okrągłe ciasteczka, przekładamy na foremkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na wierzch każdego ciasteczka układamy po trzy ciasteczka czekoladowe i lekko je wbijamy w ciasto. Pieczemy przez ok 17-20 min w temp 180 stopni, aż będą ładnie rumiane. Z przepisu wychodzi ok. 30 ciasteczek (zależy od wielkości ich uformowania).

Symbole wielkanocne

Święta Wielkanocne zbliżają się wielkimi krokami, więc w tym artykule przedstawimy Wam symbole tej uroczystości.

Wielkanoc to najstarsze i najważniejsze święto chrześcijańskie celebrujące misterium paschalne Jezusa Chrystusa: Jego mękę, śmierć i zmartwychwstanie. Jej symbolami są:

1. jajka, czyli znak nowego życia
2. chleb będący religijnym symbolem ciała Chrystusa
3. sól - symbol prostoty życia, ale i dostatku, oczyszczenia, nieśmiertelności i prawdy
4. kiełbasa i inne rodzaje mięsa - symbol Baranka Paschalnego, dostatku i końca Wielkiego Postu
5. przyprawy symbolizujące gorycz męki Chrystusa
6. babka wielkanocna symbolizująca wzrastanie wiary, nadzieję i miłość
7. zielone gałązki jako symbol zmartwychwstania
8. koszyk wiklinowy - symbol odrodzenia i wytrwałości
9. paschał - ma symbolizować nadzieję i wskazywać wiernym drogę
10. ogień oznaczający ciepło i światło
11. woda święcona - oczyszczenie i źródło życia
12. palma symbolizująca triumf dobra nad złem
13. bazie będące symbolem powrotu ze świata umarłych do świata żywych
14. zając- znak przemijania i zmartwychwstania
15. kurczaczek oznaczający nowe życie

Mamy nadzieję, że dzięki naszemu artykułowi dowiedzieliście się wielu nowych informacji. Życzymy Wam spokojnych i zdrowych Świąt Wielkanocnych!



Palma wielkanocna – symbolika, obrzędy, zwyczaje

Zgodnie z tradycją Niedziela Palmowa kończy okres Wielkiego Postu i rozpoczyna Wielki Tydzień – męki i śmierci Chrystusa aż do chwalebного Zmartwychwstania. Jest obchodzona na pamiątkę triumfalnego wjazdu Jezusa do Jerozolimy. W naszym kraju tradycja święcenia palm wielkanocnych sięga XI wieku.

Historia święcenia palm w Kościele katolickim w ostatnią niedzielę Wielkiego Postu sięga czasów starożytnych. Najważniejszą uroczystością kościelną Niedzieli Palmowej są procesje z palmami. Jako pierwsi w IV wieku, obchodzili je chrześcijanie jerozolimscy. W V i VI wieku przyjęły się one także w całym Kościele zachodnim. Sam obrzęd święcenia gałązek zielonych wprowadzono do liturgii w XI wieku. Tradycja Niedzieli Palmowej przywołuje pamiątkę wjazdu Jezusa do Jerozolimy na tydzień przed Jego zmartwychwstaniem. Miejskowa ludność, chcąc oddać hołd przyszłemu Mesjaszowi, powitała go u wrót miasta oliwnymi czy też palmowymi gałązkami.

W Ewangelii według św. Jana czytamy: „*Nazajutrz wielki tłum, który przybył na święto, usłyszawszy, że Jezus przybywa do Jerozolimy, wziął gałązki palmowe i wybiegł Mu naprzeciw. Wołali: Hosanna! Błogosławiony, który przychodzi w imię Pańskie (...)*”.

Ewangelia według św. Marka podaje zaś: „*Wielu zaś stało swe płaszcze na drodze, a inni gałązki ścięte na polach*”.

Te palmowe gałązki, zerwane w jerozolimskich ogrodach dla uczczenia Chrystusa półtora tysiąca lat później stały się w polskich rękach wierzbową wtką ze srebrnymi kotkami. Upięszano je kolorowymi wstążkami, układano w bukiety barwionych traw i drobnych, suchych kwiatków.

Z wielkanocnymi palmami jest związanych wiele ludowych zwyczajów i wierzeń. W Polsce do wykonania palm wielkanocnych często używa się gałązek wierzby, szybko budzącej się do życia po długiej zimie i spotykanej na terenie całego kraju. Według starych, jeszcze przedchrześcijańskich wierzeń drzewu temu przypisywano magiczne znaczenie. Paganie wierzyli, że wierzbowe korony i pnie zamieszkują dobre, opiekuńcze duchy. Wierzba była też postrzegana jako symbol płodności. Dlatego też w wielu ludowych wierzeniach przetrwał pogląd mówiący o tym, że gałązki wierzbowe poświęcone w Palmową Niedzielę posiadają szczególne moce. Przede wszystkim mają zapewniać wszelakie dobra – zdrowie, bogactwo, szczęście w rodzinie i gospodarce.

Palma wielkanocna to ważny element towarzyszący obchodom Świąt Wielkanocnych. Każdego roku asortyment gotowych palemek jest bardzo urozmaicony i każdy może wybrać coś dla siebie. Ale na pewno większą satysfakcję sprawi ich samodzielne wykonanie. Takie własnoręczne tworzenie ozdób świątecznych to wielka frajda, szczególnie dla dzieci. To również znakomity sposób na twórcze spędzenie wolnego czasu z rodziną.



Wielkanocne potrawy

Potrawy wielkanocne w różnych regionach Polski są powiązane z różnymi tradycjami, co powoduje, że jest ich niezwykle dużo, dlatego przedstawię wam tylko “specjały” z prawie każdego regionu:

- ✓ **Śląsk - Cieszyńskie ciasto do zapiekania z kielbasą:** tradycja zapiekania kielbasy w specjalnym cieście była i jest nadal bardzo popularna na Ziemi Cieszyńskiej. Swojska kielbasa zapieczona w cieście jest potrawą często goszczącą na stołach wielkanocnych mieszkańców tego regionu. Tradycyjny przepis na ciasto do zapiekania kielbas przedstawiła Walburga Fójcikowa w książce „Nasza kuchnia” (1937): „Zrobić rozczyn z 1/8 litra mleka, 1 łyżeczki cukru, 3 dkg drożdży i 15 dkg mąki. Wsypać na ogrzaną misę 85 dkg mąki mieszanej, 1 dkg soli, rozkłócić 1/8 litra mleka z 4 żółtkami, wlać do mąki, sklarować 18 dkg masła świeżego, wlać do mąki, a ten podrośnięty rozczyn zamieszać i ubijać tak długo, aż odłazi od warzeszki i dostaje pęcherzyki. Ciasto nakryć, odstawić w ciepłe miejsce, po ½ godzinie przerobić jeszcze raz przez 10 minut i zostawić znów podrość. Gdy podrosło, podzielić je na 6 równych części, uformować bułeczki, nakryć i zostawić znów podrość. Podrośnięte bułki naciągnąć, wywałkować cienki długi pasek i obwijać w niego kielbasę. Ułożyć na wytłuszczonej blasze, nakryć i zostawić podrość, posmarować jajkiem i piec w dosyć silnym piecu na rumiano. Upieczone odwrócić na deseczkę do góry dnem i zostawić wystudzić”.
- ✓ **Województwo Małopolskie - Sułkowicka krzonówka:** tradycyjną potrawą wielkanocną na południu Polski, głównie w Małopolsce, jest krzonówka (chrzanówka) – gęsta zupa z chrzanem, z dodatkiem kawałków mięs i wędlin z wielkanocnego koszyczka, jarzyn i ćwiartek jaj ugotowanych na twardo. Jej nazwa pochodzi od jednego ze składników – chrzanu, który w pobliżu Sułkowic nazywany był „krzan” lub „krzon”. Sułkowicką krzonówkę sporządza się ze „święconego”, ponieważ zgodnie z tradycją żaden z poświęconych produktów nie może się zmarnować. Tym, co ją wyróżnia spośród innych krzonówek gotowanych w Małopolsce, jest fakt użycia serwatki jako podstawy do wykonania zupy. W smaku dominuje tu chrzan – zupa ma intensywny, słonawy, ostro-kwaśny smak i zapach. To potrawa wyjątkowa i oryginalna. Przepis na nią jest prosty: składniki należy wrzucić do garnka z serwatką, dodać starty chrzan, a po ugotowaniu podawać z chlebem.
- ✓ **Województwo Lubelski - Żur żukowski** to klarowny wywar z dodatkiem krojonego w kostkę białego twarogu (lekko podsuszonego) oraz pokrojonego w kostkę gotowanego mięsa wieprzowego. Potrawa ta wywodzi się z Żukowa – niewielkiej wsi położonej w gminie Krzczonów. Pochodzi z okresu międzywojennego i przygotowywana jest do dnia dzisiejszego na święta Wielkanocne, niekiedy także

na niedzielny obiad. Receptura zupy oparta jest na lokalnych surowcach. Żur ten charakteryzuje się specyficznym zapachem czosnku i chrzanu. Przed przyrządzeniem zupy biały ser należy podsuszyć w piecu, natomiast mięso powinno pochodzić z łopatki wieprzowej, najlepiej z rodzimej rasy świni puławskiej.

- ✓ **Województwo Łódzkie - Zapiekanki, mięsa i galarety:** kugiel z Przedborza to zapiekanka przygotowywana w dużych garnkach lub kociołkach, której składnikami są żeberka i gołonka w kawałkach (nieco większych niż na gulasz), tarte ziemniaki, jaja, bułka tarta, pieczona cebula, sól i pieprz. Potrawa wyglądem przypomina masę podobną do ciasta, w której widoczne są kawałki mięsa. W Przedborzu (powiat radomszczański) pieczenie kugla ma już kilkudziesięcioletnią tradycję. Każdy mieszkaniec miasta powinien zjeść solidną porcję kugla co najmniej trzy razy w roku – na Wielkanoc, Boże Narodzenie i Święto Zmarłych. Potrawa ta jest kulinarną wizytówką miasteczka; mieszkańcy częstują nią swoich gości. Podobno ten, kto raz spróbował kugla, szuka pretekstu, żeby przyjechać do Przedborza ponownie.
- ✓ **Województwo Pomorskie - Wołowina szmurowana po kaszubsku** to pieczeń mięsna o bogatym aromacie, charakterystyczna na Kaszubach, przyrządzana zawsze podczas świąt. Podstawą szmurowanej wołowiny jest odpowiednio przyprawione i przyrządzone mięso wołowe, które najpierw musi leżeć obłożone cebulą, czosnkiem, zielem angielskim oraz liściem bobkowym przez około 24 godziny. Następnie należy je krótko obsmażyć w smalcu do zarumienienia. Piec pod przykryciem, aby mięso zachowało soczystość. Wołowina szmurowana podawana jest na zimno lub jako danie obiadowe (np. z sosem grzybowym i kaszą lub z ziemniakami).
- ✓ **Województwo Kujawsko-Pomorskie - Fałszywy zając** to wielkanocna pieczeń z mięsa mielonego (najlepiej karkówki) z dodatkiem przypraw (najczęściej majeranku) oraz ugotowanych na twardo jajek. Dawniej, kiedy dostęp do pozyskania mięsa był utrudniony, przy przygotowaniu fałszywego zająca stosowano dużą ilość ziemniaków oraz bułek namoczonych w mleku. Obecnie wykorzystuje się niemal samo mięso z przyprawami i gotowane na twardo jajka. Aby przygotować fałszywego zająca, należy przygotować 2 kg mięsa mielonego, 4 jaja, majeranek, sól, pieprz, świeżą lub wędzoną słoninę. Mięso należy wyrobić z przyprawami, rozwałkować, ułożyć na nim jaja (wcześniej ugotowane na twardo, obrane), zawinąć w rulon i włożyć do korytka wysmarowanego tłuszczem. Słoninę pokroić w prostokąty i poutykać pod skosem w masę mięsną. Wstawić do piekarnika i piec ok. 1 godz. w temperaturze 200 stopni.
- ✓ **Województwo Mazowieckie- Pasztet domowy szydlowiecki** to potrawa świąteczna, przyrządzana z trzech rodzajów mięsa (wieprzowego, wołowego i drobiowego) z dodatkiem wieprzowej wątroby, słoniny, warzyw, jajek oraz przypraw (pieprzu ziołowego, ziela angielskiego, liści laurowych). Mięso należy obrać z kości, dusić z warzywami oraz przyprawami w garnku lub w tzw. gęsiarce. Ostudzone mięso wymieszać z namoczoną w wywarze bułką i 2- krotnie zmielić. Do masy dodać przyprawy oraz 2-3 jajka. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, wysypać bułką

tartą, dno i ścianki obłożyć paskami słoniny. Następnie formę napęlnić zmieloną masą i na wierzchu położyć paski słoniny lub boczku. W trakcie pieczenia należy sprawdzać, czy pasztet jest już gotowy, nakłuwając go cienkim, zaostrozonym patykiem (floczkiem). Suchy patyk oznacza, że potrawa jest gotowa.

- ✓ **Województwo Wielkopolskie - Szynka wielkopolska dojrzewająca wędzona** to niezwykle ważny element wielkanocnego stołu wielkopolskiego. Surowiec do jej wyrobu stanowi szynka pozbawiona kości, ścięgien, golonki, tłuszczu wewnętrznego i tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości, z pozostawioną skórą oraz warstwą tłuszczu. Powinna pochodzić od świń karmionych tradycyjnymi paszami (m.in. ziemniakami, śrutą zbożową). Szynka ta peklowana jest na sucho przez natarcie jej mieszką peklującą, w której skład wchodzi sól kuchenna, saletra oraz cukier. Tak przygotowana szynka powinna leżakować w chłodnym pomieszczeniu przez około 3 tygodnie. Po leżakowaniu poddawana jest peklowaniu na mokro z dodatkiem ziół i przypraw (liść laurowy, ziele angielskie i lubczyk), i po kilkunastu godzinach formowana oraz sznurowana. Następnie trafia do rozgrzanej wędzarni na czas około 6 tygodni, podczas których nabiera odpowiednich walorów smakowych oraz winnej barwy. Szynka wielkopolska należy do wędlin długo dojrzewających – okres jej dojrzewania wynosi około ½ roku.

Wykreślanka

Hej, poniżej znajdziecie wykreślankę, która zawiera słowa związane z Wielkanocą. Jeżeli chcecie możecie rozwiązać ją w wersji elektronicznej – wystarczy, że klikniecie [tutaj](#).



1. ŻONKILE
2. BABKA
3. ŚMINGUS
4. ZMARTWYCHWSTANIE
5. PASCHAŁ
6. WIELKANOC
7. CHRZAN
8. PISANKA
9. KRZYŻ
10. ZAJĄC
11. ŚWIĘCONKA
12. TRIDUM
13. KOSZYCZEK
14. REZUREKCJA
15. BARANEK
16. CIASTO
17. GOLGOTA
18. KURCZACZEK
19. GRÓB
20. SÓL

Wielkanocne kolorowanki

Poniżej znajdziecie kolorowankę do druku lub kliknięcie [tutaj](#) i wykonanie jej w wersji on-line.



Życzenia



Niech te Święta Wielkanocne będą pełne nadziei i wiary.
Niech Chrystus Zmartwychwstały przyniesie wiosenne kwiaty radości, miłości, spokoju i szczęścia.
Ciepłych, pełnych radosnej nadziei świąt Zmartwychwstania Pańskiego, rodzinnego ciepła, radosnych spotkań przy wielkanocnym stole oraz smacznego święconego jajka życzy

Redakcja gazety szkolnej "Na Luzie"

Dziękujemy za przeczytanie naszej gazetki :-)



Spis treści

