



Życzenia

Mamy nadzieję, że Wielkanoc będzie dla Was chwilą zwycięstwa nad sobą.

Niech w Waszych sercach zapanauje pokój i radość.

Świąt Wielkiej Nocy pełnych niepowtarzalnych chwil w gronie najbliższych.

Niech Was otaczają sami przyjaciele, ale przede wszystkim sami postarajcie się nimi być.

Niech magia tych Świąt pomoże Wam odsunąć od siebie ponure myśli, niepokój, lęki.



W tym numerze:

Kącik filozoficzny	str. 2
Tradycje i zwyczaje	str. 3
Święta pełne magii...	str.4
Kącik kulinarny	str.5
Babskie sprawy	str. 7



Z Panem Cogito przez życie

Święta Wielkiej Nocy mają czić Zmartwychwstanie Jezusa. Chrystus został ukrzyżowany, by zbawić ludzkość. Poświęcił swoje życie za nasze złe uczynki i myśli, przykre słowa, chciwość, zazdrość, po prostu za nasze grzechy. Myślę, że ten świąteczny czas powinniśmy poświęcić nie tylko na rodzinne spotkania, przyjemności, odpoczynek, co też jest niezmiernie ważne, ale przede wszystkim na przemyślenia.

Właśnie w tym czasie powinniśmy oddać się refleksjom i zadać sobie pytania. Czy ja zasługuję na to, by świętować? Czy udało mi się naprawić błędy? Czy staram się zmieniać swoje zachowanie na lepsze?

Czy to ma sens, że nieustannie prosimy Boga o łaskę, by za chwilę wpaść w sidła grzechu, własnych słabości i wygodnictwa? Naszą słabością jest to, że tak łatwo usprawiedliwiamy siebie, co powoduje, że stajemy się opieszali i nieodpowiedzialni. Nasze sumienie staje się "elastyczne", co może zabijać naszą wrażliwość. To się przekłada na relacje międzyludzkie. Społeczeństwo staje się nieszczerę i interesowne. Czy takim zachowaniem doceniamy poświęcenie Jezusa? Czy rozumiemy istotę i wymowę tych Świąt? Wielkanoc to właśnie idealny przerywnik od codzienności, by zatrzymać się i przeanalizować dokładnie, czy jestem świadom tego, jak żyję oraz po co żyję.

Warto czasem wyciszyć się i spojrzeć z dystansem na siebie. To może być przełom, dzięki czemu będziemy gotowi do tego, by zmienić swoje życie. Może uda nam się wyjść ze skorupy egoizmu i otworzyć serce na drugiego człowieka. W Święta Wielkiej Nocy o to właśnie chodzi, by stawać się coraz lepszym człowiekiem.

Weronika Szczepanska

Cytatowo Cytatowo

Nieśmiertelny Bóg przyjął śmiertelną naturę,
aby za nas umrzeć i swoją śmiercią naszą naturę uni-
ceścić.

św. Augustyn

W czas zmartwychwstania Boża moc
Trafi na opór nagłych zdarzeń.
Nie wszystko stanie się w tę noc
Według niebieskich wyobrażeń.

Bolesław Leśmian

Aby dojść do nieba, trzeba oderwać się od ziemi.

św. Teresa od Jezusa

Miarą miłości jest miłość bez miary.

(św. Franciszek)

Myśląc o kimś dobrze - pobudzasz go ku dobremu.

(P. Bosmans)

Wielkanocny pacierz

Nie umiem być srebrnym aniołem –
Ni gorejącym krzakiem –
Tyle Zmartwychwstań już przeszło -
A serce mam byle jakie.

Tyle procesji z dzwonami –
Tyle już alleluja –
A moja świętość dziurawa
Na ćwiartce włoska się buja.

Wiatr gra mi na kościach mych psalmy –
Jak na koślawej fujarce –
Żeby choć papież spojrział
Na mnie – przez białe swe palce.

Żeby choć Matka Boska
Przez chmur zabite wciąż deski –
Uśmiech mi Swoj zesłała
Jak ptaszka we mgle niebieskiej.

I wiem, gdy łzę swoją trzymam
Jak złoty kamyk z procy –
Zrozumie mnie mały Baranek
Z najcichszej Wielkiej Nocy.

Pyszczek położy na rękę –
Sumienia wywróci podszewkę –
Serca swojego ocali

ks. Jan Twardowski



Tradycje i zwyczaje wielkanocne

Tradycje i zwyczaje wielkanocne



Wielkanoc to bez wątpienia najstarsze i najważniejsze święto chrześcijańskie. Dlatego też nie dziwi fakt, że istnieje wiele wielkanocnych zwyczajów, które od lat są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Niektóre, mniej popularne,

W **Środę Popielcową** katolicy rozpoczynają czterdziestodniowy post. Liczba 40 stanowi w Piśmie Świętym wyraz pewnej dłuższej całości, czasu przeznaczonego na jakieś konkretne zadanie człowieka lub zbawcze działanie Boga. W Wielkim Poście Kościół odczytuje i przeżywa nie tylko czterdzieści dni spędzonych przez Jezusa na pustyni na modlitwie i poście przed rozpoczęciem Jego publicznej misji, ale i trzy inne wielkie wydarzenia biblijne: czterdzieści dni powszechnego potopu, po których Bóg zawarł przymierze z Noem; czterdzieści lat pielgrzymowania Izraela po pustyni ku ziemi obiecanej; czterdzieści dni przebywania Mojżesza na Górze Synaj, gdzie otrzymał on od Jahwe Tablicę Prawa.

Niedziela Palmowa

Wypada zawsze na 7 dni przed Wielkanocą. Niedziela palmowa rozpoczyna Wielki Tydzień. To święto ruchome, które może wypaść pomiędzy 15 marca a 18 kwietnia. Została ustanowiona na pamiątkę przybycia Chrystusa do Jerozolimy. Tego dnia przychodzi się do kościoła z palemką, która jest symbolem odradzającego się życia. Niedziela palmowa to święto, które ma przygotować duchowo chrześcijan do Wielkanocy, okresu wyćwiczenia, skupienia i przeżywania męki Chrystusa.

Potrawy na Wielkanoc

Kolejną tradycją wielkanocną są oczywiście tradycyjne potrawy na Wielkanoc. Według tradycji wielkanocnej na stole podczas świąt muszą pojawić się wszystkie te potrawy, których nam brakowało podczas trwania Wielkiego Postu. Świątując okres Wielkanocy, na stołach nie może zabraknąć żurku wielkanocnego z białą kielbasą i kawałkami jajka. Jajka są symbolem nowego życia i tradycja głosi, że im więcej potraw z jajek na wielkanocnym stole, tym większa będzie pomyślność domowników. Do tradycji wielkanocnej należy także pieczenie babek wielkanocnych oraz mazurków.

Wielkanocy koszyczek

Według tradycji Wielka Sobota to okres radosnego oczekiwania i tego dnia należy poświęcić koszyczek z jedzeniem. W takim wielkanocnym koszyczku nie może zabraknąć baranka – symbolu Zmartwychwstania, wędlin – symbolu kończącego się postu, jajka – symbolu narodzenia, czy masła – symbolu dobrobytu. Do wielkanocnego koszyczka wkłada się także sól i pieprz, chleb oraz ozdoby takie jak kolorowe pisanki i kurczaczki.

Śniadanie

„Według tradycji chrześcijańskiej wcześniej rano zorientowano się, że Chrystus zmartwychwstał. Wracając z rezurekcji, gospodarze ścigali się furmankami. Kto

pierwszy wrócił do domu, ten miał na przykład pierwszy ukończyć żniwa”- opowiada etnograf. „Podczas takiego powrotu nie można było oglądać się za siebie. To przede wszystkim symboliczne odwołanie do nowego życia, nowego początku, przebudzenia. Kiedy wszystko, przede wszystkim przyroda, po długiej, mrocznej zimie, której i my jesteśmy częścią, budzi się niejako na nowo do życia” - kontynuuje swoją opowieść. „Dzisiaj godzina, kiedy rodzina zasiada w niedzielę do śniadania wielkanocnego, jest już umowna. W Piśmie Świętym mowa jest o poranku. W dzisiejszych czasach trudno mówić o zjedzeniu śniadania tuż po mszy świętej zakończonej procesją rezurekcyjną, bo ta najczęściej jest organizowana w nocy z soboty na niedzielę.”

Pisanki

W procesie chrystianizacji pisanki włączono do elementów symboliki wielkanocnej. Malowane jaja mają być symbolem odradzającej się do życia przyrody, a w chrześcijaństwie dodatkowo odnoszą się do wiary w zmartwychwstanie Chrystusa. **W zależności od techniki zdobienia, malowane jajka noszą różne nazwy:**

- **kraszanki** - powstają przez gotowanie jajka w kolorowych barwnikach, które nadają skorupce koloru. Dawniej były to naturalne barwniki – łupiny cebuli, sok z buraka, kora młodej jabłoni czy łupiny orzecha włoskiego. Obecnie wiele osób kupuje barwniki w proszku, zamiast wykorzystywać te naturalne.
- **pisanki** – wyróżniają się różnobarwnymi deseniami. Pisanki robi się przez rysowanie na skorupce wzorów gorącym roztopionym woskiem, a następnie zanurzenie jajka w barwniku. Do rysowania używano szpilek, igieł, słomek i drewnienek.
- **oklejanki** – to przyozdobione sitowiem, płatkami bzu, skrawkami kolorowego, błyszczącego papieru lub tkaniny jajka.
- **nalepianki** – powstają przez ozdabianie skorupki jajka różnobarwnymi wycinankami z papieru.

Śmigus Dyngus czyli lany poniedziałek. Pogańskie święto, symbolizujące budzenie się przyrody do życia oraz oczyszczenie z zimowych nieczystości. Przepowiednia mówi, że im mocniej obłana panna, tym większe szanse na szybkie zamążpójście.

Agnieszka Piątek

Informacje zawarte w artykule znalazłam na stronach: gazeta.wroclawska.pl, przeslijprzepis.pl, wiedzy własnej oraz mojej mamy.



Święta pełne magii...

Święta pełne magii...



**Pisanki, pisanki, jajka malowane,
nie ma Wielkanocy bez barwnych pisanek.
Pisanki, pisanki, jajka kolorowe,
na nich malowane bajki pisankowe..."**

We wszystkich kulturach jajo jest potężnym amuletem przeciw złym mocom i czarom. Pokryte barwnymi wzorami czczone było i w starożytnym Egipcie, i w Rzymie. W Polsce odkopano ślady pisanek aż z X wieku. Stara legenda mówi, że zwyczaj malowania jaj wprowadziła Maria Magdalena. Gdy płaczącej na grobie ukazał się anioł z nowiną, że Chrystus zmartwychwstał, pobiegła do domu. Tam zobaczyła, że wszystkie jajka zabarwiły się na czerwono. Wzięła je więc i rozdawała apostołom i znajomym na znak radości.

Kolorowe pisanki wielkanocne to elementy, bez których nie wyobrażamy sobie Wielkanocy. Malowane, skrobane, oklejane, barwne lub monochromatyczne – pomysłów na ozdobienie wielkanocnych pisanek jest mnóstwo.

Kolorowe pisanki wielkanocne

Tęczowe, barwne pisanki wykonamy przy użyciu barwników lub farbek. Ugotowane wcześniej jaja przekładamy do durszlaka. Następnie pokrywamy je kilkoma kolorami i polewamy wodą, tak aby barwy połączyły się ze sobą. Jaja farbowane tą techniką są nie tylko łatwe do wykonania, ale dają zaskakujący efekt. Barwy możemy dowolnie łączyć, tak aby otrzymać iście tęczowe pisanki lub w różnych odcieniach jednego z kolorów, np. błękitu, czerwieni.



Jaja obszyte materiałem, włóczką lub wełną

Pomysł, aby wielkanocne pisanki obszyć kolorowym materiałem lub wykonać na drutach „wdzianko” dla jajka, wydaje się bardzo ciekawy. Jeśli zatem mamy skrawki niepotrzebnego materiału i niestraszne nam szycie, warto wykonać takie patchworkowe cudceńka. Robótki na drutach lub na szydełku prezentują się niezwykle interesująco, a w dodatku można je wykorzystać podczas kolejnych świąt. Niezwykłe, kolorowe i bardzo na czasie pisanki w stylu vintage spodobać się każdemu.

Pisanki oklejane

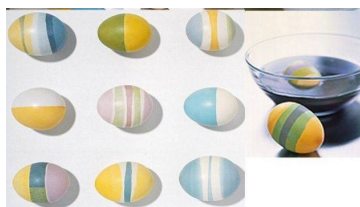
Jeśli nie chcesz brudzić się barwnikami, a mimo to pragniesz stworzyć wyjątkowo udekorowane świąteczne jaja, spróbuj ozdobić je kolorowymi wstążkami, ozdobnymi taśmami lub papierem.

Czyż pisanka oklejona taśmą z miniaturowymi perełkami nie prezentuje się zaskakująco? Do zdobienia jajek możesz wykorzystać dosłownie wszystko – kolorowe wstążki, cekiny, świecące kamyczki, włóczkę. Wyjątkowo prezentują się pisanki z mozaiką z kolorowego papieru lub oklejone znaczkami pocztowymi. Jajka wykonane tą techniką mogą być naprawdę zaskakujące, wystarczy trochę wyobraźni.



Jaja farbowane z użyciem wosku

Kolejny pomysł na wielkanocne pisanki to barwienie ich z wykorzystaniem wosku. Potrzebne będą nam barwniki spożywcze i rozpuszczony wosk. Ugotowane wcześniej jaja moczymy w wybranym kolorze. Następnie jego końce pokrywamy woskiem i wkładamy do kolejnego barwnika. W miejscu gdzie znajduje się wosk, kolor nie złapie. Czynność powtarzamy aż do uzyskania pożądanego efektu. Pisanki farbowane tą techniką prezentują się niezwykle okazale, a za pomocą roztopionego wosku możemy kreować różnorodne wzory.



Pisanki malowane z wykorzystaniem naklejek

Do wykonania potrzebne będą nam barwniki spożywcze i naklejki winylowe. Jeśli nie posiadamy naklejek możemy zastąpić je papierem samoprzylepnym, z którego wycinamy ciekawe kształty. Na ugotowane wcześniej jaja przyklejamy naklejki i wkładamy do pierwszego barwnika, następnie usuwamy nalepki i wykorzystujemy kolejny kolor. Czynność powtarzamy aż do osiągnięcia zadowalającego efektu.





Kuchnia wielkanocna

W Wielkanoc stół staje się popisem kulinarnego kunsztu i finezji. Powinien być bogaty w różnego rodzaju potrawy. Zarówno te wytrawne, jak i przygotowywane na słodko. Różnego typu mięsa i salatkę będą dobrym dodatkiem do świeżej kromki chleba, a kawałek tradycyjnego mazurka czy puszystej babki będzie doskonały do filiżanki świeżo zaparzonej kawy czy herbaty. Potrawy wielkanocne w Polsce mają długą tradycję, dlatego bez dwóch zdań powinniśmy ją kultywować.

Przykładowe tradycyjne potrawy.

- Żurek z chrzanem.
- Jajka faszerowane.
- Tradycyjny mazurek na kruchym cieście.
- Jarzynowa sałatka z jajkiem i majonezem.
- Jajka z majonezem.
- Barszcz biały.
- Sernik na zimno.
- Makowiec.
- Ciasto drożdżowe.



Jajka faszerowane z rzeżuchą.

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka rzeżuchy
- pół łyżeczki koperku
- ćwierć łyżeczki kurkumy
- 50 g masła
- pół łyżeczki majonezu
- sól i kolorowy pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Ostudzić w zimnej wodzie. Obrać, przekroić na połówki. Wyjąć żółtka. Żółtka zmiksować z masłem, kurkumą i majonezem. Posiekać połowę rzeżuchy i koperek. Wymieszać z masą żółtkową. Doprawić solą i kolorowym pieprzem. W razie potrzeby dodać więcej majonezu, ale masa nie powinna być zbyt mokra. Formować kule i wkładać w połówki białek. (Jeśli jakieś białka zostaną, użyć ich do innych potraw.) Resztę rzeżuchy opłukać i dokładnie wysuszyć. Weisnąć połówki jajek w rzeżuchę, tak aby obkleiła białka. Ułożyć na półmisku, obsypać rzeżuchą i kolorowym pieprzem.

Patrycja Orłowska

Jajka z łososiem

Jajka faszerowane łososiem wędzonym, koperkiem, startą skórką limonki, startymi żółtkami jajek i majonezem, podawane z paskami łososia i szczyptą pieprzu cayenne.

Składniki:

- 2 łyżki majonezu
- 50 g łososia wędzonego
- 1 łyżeczka skórki startej z limonki
- 2 łyżki koperku
- szczypta pieprzu cayenne
- sól

Sposób przygotowania:

- Jajka włóż do garnka z zimną wodą, zagotuj i odstaw z ognia na 12 minut. Po tym czasie jajka będą idealnie twarde i dzięki temu nie popękają. Zalej zimną wodą.
- Jajka obierz, przekrój wzdłuż i wybierz żółtka. Przetrzyj żółtka przez sitko do miski, w której przygotujesz farsz.
- Odłóż kilka pasków łososia do dekoracji. Resztę łososia drobno posiekaj i dodaj do żółtek razem z posiekanym koperkiem i startą skórką limonki. Wymieszaj, dopraw solą.
- Jajka wypełnij farszem. Podawaj wykończone paskami łososia i szczyptą pieprzu cayenne.



Jajka z pastą z suszonych pomidorów i wstążeczka z ogórka

Jajka z pastą z suszonych pomidorów doskonale sprawdzają się jako wielkanocna przekąska. Są pyszne, wygodne do jedzenia i łatwe do przygotowania. Wyglądają naprawdę wiosennie i dekoracyjnie.

Składniki do przekąski:

- 3 łyżki majonezu
- 5 jajek
- 5-6 sztuk suszonych pomidorów w zalewie
- 50 g sera typu feta
- pieprz
- 1 długi ogórek
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz. 4 z nich podziel na równe połówki.
- Jedno całe jajko oraz wyjęte z pozostałych jajek żółtka włóż do miseczki, dodaj 2-3 suszone pomidory, ser i majonez. Całość zmiksuj na gładką masę.
- Resztę suszonych pomidorów posiekaj bardzo drobno i dodaj do pasty. Całość dopraw pieprzem.
- Ogórek ze skórką umyj bardzo dokładnie i pokrój wzdłuż na cienkie plastry (najłatwiej to zrobić obieraczką do warzyw). Ułóż na talerzu i skrop odrobiną cytryny.
- Połówki jajek wypełnij przygotowaną pastą, używając rękawa cukierniczego lub łyżeczki.
- Na wykałaczki nabij plasterki ogórka tak, żeby ułożyły się we wstążkę. Każdą połówkę jajka z pastą udekoruj ogórkową wstążką.



Kolorowe jajka wielkanocne

składniki

- 8 dużych jajek
- 4 łyżeczki gęstego majonezu
- 4 łyżeczki ulubionego kawioru
- kilka kropli soku z cytryny
- 1/2 miękkiego awokado
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- pieprz
- 1 płaska łyżeczka chrzanu
- 2 łyżki posiekanego koperku

Przygotowanie:

- Jajka ugotuj na twardo, obierz.
- Z czterech jajek odetnij 1/4 wysokości.
- Wyjmij żółtka, przełóż do miseczki i razem z awokado, sosem sojowym, chrzanem i koperkiem ugnieć widelcem.
- Dopraw pieprzem.
- Masą napełnij wydrążone jajka.
- Z czterech pozostałych jajek wytnij kliniki, środek oprósz pieprzem, nałóż po łyżeczce majonezu oraz po łyżeczce kawioru wymieszanego z kilkoma kroplami soku cytrynowego.
- Odcięte części jajek posiekaj, rozsyp na półmisku.
- Ułóż przygotowane jajka i udekoruj koperkiem.



Wielkanoc zbliża się wielkimi krokami, ma ona wyjątkowo rodzinny i uroczysty charakter. Zasiadając razem do wspólnego stołu, każdy z nas chce wyglądać jak najlepiej. Jak tego dokonać? Wyjątkowy i odświętny wygląd uzyskasz dzięki własnej, misternie ułożonej fryzurze. Czy istnieją fryzury wielkanocne, które będą odpowiednio eleganckie na tyle, abyś mogła się w nich śmiało pokazać przed całą swoją rodziną? Oczywiście. Ich głównym reprezentantem jest zawsze modny tradycyjny kok, który jest bardzo prosty w wykonaniu.

Jeśli jednak zdecydujesz się na coś bardziej eleganckiego, świetną propozycją będzie zaplecenie włosów w tzw. koronę. Oto sposób na łatwe wykonanie:

1. Zaczynaj od zrobienia przedziałka na środku głowy. Podziel włosy na dwie równe części i zepnij lub zwiąż jedną z nich, by nie przeszkadzała ci w trakcie układania fryzury.
2. Podziel pozostałą część włosów na trzy różne części, dbając o to, by pasma znad karku również znalazły się w twojej dłoni. Przyciągnij je mocno w stronę ucha i zaczesz tak, by z tyłu głowy powstała gładka powierzchnia - będzie bazą dla twojej korony.
3. Skoro masz już w dłoni równe pasma, czas zapleść je w warkocz. Jeśli to twoje pierwsze podejście do tego rodzaju fryzury, zapleć zwykły warkocz, kierując się lekko w stronę czoła. Jeśli jednak masz większe doświadczenie, możesz spróbować zapleść warkocz dobierany. Na koniec zwiąż końcówkę małą, niewidoczną gumką - wybierz przezroczystą lub taką w kolorze twoich włosów.



4. Z drugiej strony również zaplatamy warkocz, ale tym razem zaczynamy od nasady włosów, czyli nad czołem. Prowadzimy splot tak, by warkocz przechodził za ucho i dalej aż nad kark.

5. Teraz czas na stworzenie korony. Weź do ręki warkocz, który splotałeś jako pierwszy i przelóż go nad czołem tak, by przykrył początek drugiego splotu. W ten sposób zakryjesz również przedziałek i granica pomiędzy warkoczami przestanie być widoczna. Twoja korona jest już prawie gotowa!

Kolejną inspiracją jest coś dla tych, które lubią rozpuszczone włosy:



1. Odbieramy z jednej strony pasmo włosów i plecimy warkocz, to samo robimy z drugiej strony.
2. Zawijamy warkocz z tyłu głowy przypinając wsuwkami, aby się trzymały.
3. Można odrobinę połuźnić warkocz aby wyglądały bardziej elegancko.



Kolorowych pisanek,
pudrowanych babek,
lukrowanych mazurków
oraz stołu obfitującego w świąteczne
smakołyki
i mokrego Dyngusa życzy redakcja
„Szkolowzjera”

Skład redakcji: Weronika Szczepańska, Joanna Klitkowska, Agnieszka Piątek, Kamila Mikulska, Patrycja Orłowska,
Opieka: Wanda Nowakowska, Maria Matusiak