

JEZU UFAM TOBIE



*Miesięcznik Parafii
p.w. Miłosierdzia
Bożego
w Dychowie*



NR 44

Grudzień' 2015

BOŻE NARODZENIE - WYJĄTKOWY CZAS... CZAS ZE ŚWIĘTĄ RODZINĄ

Choć w grudniu ocieramy się tak blisko o największe Misterium w dziejach ludzkości, istnieje niebezpieczeństwo, że przejdziemy obojętnie obok Niego...

Boże Narodzenie to coś więcej niż wigilijny stół, kapusta z grzybami, karp w galarecie czy tradycyjny makowiec. To nawet coś więcej niż ciepła rodzinna atmosfera i choinkowe prezenty. To przede wszystkim dotknięcie Tajemnicy Wcielenia, a Betlejem to największa lekcja miłości, pokory i radości.

Jednak w przedświątecznym zamieszaniu bardzo łatwo można o czymś zapomnieć. W pośpiechu układamy listę potraw, szukamy przepisów, robimy zakupy, zgodnie ze wskazaniem zawartymi w bożonarodzeniowych reklamach.

Sprzedawcy samochodów przebrani za świętomikołajkowe skrzaty, reklama popularnego proszku do prania wyśpiewana na melodię znanej kolędy, bożonarodzeniowa wersja mlecznej czekolady [z szopką na opakowaniu], aniołek zachęcający do zakupu choinki po promocyjnej cenie i wiele

podobnych zabiegów handlowców i specjalistów od reklamy nie pozwolą nikomu zapomnieć o zbliżających się świętach Bożego Narodzenia. Od taka handlowa wersja Adwentu. Czasem można zastanowić się, czy w niedalekiej przyszłości nie zobaczymy w osłupieniu reklamy np: betlejemskiego osiołka, zachęcającego zabawnie do zakupu tradycyjnego salami ?! Wszystko możliwe ...

Czy to jednak ma coś wspólnego z Bożym Narodzeniem ? Czy to cała prawda o tych świętach ? Jak przeżyć je ze Świętą Rodziną i czy taka podróż w czasie możliwa ?

Z pewnością tak. Przede wszystkim widzimy, że Święta Rodzina była tak naprawdę, mówiąc dzisiejszym językiem, "normalną" rodziną. Ta rodzina - Maryja i Józef - będą patrzeć, jak ich Syn rozwija się, jak wzrasta w mądrości u Boga i u ludzi.

W różnych momentach nieobca Jej była bieda, trudności materialne czy wręcz prześladowanie.

Józef i Maryja podjęli niełatwy trud wychowania dziecka, co do którego dawni i współcześni prorocy nie mieli wątpliwości, że jest Kimś niezwykłym. Jeśli mimo tego ową "normalność" odczytujemy. Święta Rodzina staje się dla naszych rodzin ważnym punktem odniesienia. Pokazuje, co jest najważniejsze w życiu rodzinnym; przyjęcie dziecka jako daru Bożego, wzajemna odpowiedzialność za życie i los członków rodziny, praca rodziców na rzecz dzieci, aby miały zapewnione środki do rozwoju i w końcu cały wysiłek wychowania, rozumianego jako towarzyszenie dziecka w jego wzrastaniu. To wszystko można zamknąć w jednym słowie **m i ł o ś ć**. Bo Święta Rodzina promieniuje **m i ł o ś ć i ą** ... A jak jest w Twojej rodzinie Czytelniku?

Rodzina w ciągu ostatnich dziesiątków lat uległa o wiele większym przemianom niż na przestrzeni ostatnich stuleci. Bierze ją w obronę Kościół. Potwierdza to encyklika papieża Leona XII, wiele na ten temat mówi Sobór Watykański II i kolejni papieże, w tym chyba najwięcej nasz Jan Paweł II, który widział w rodzinie ostoję bytu narodowego i społecznego. Bardzo dużo temu zagadnieniu poświęcono podczas naszego II Kongresu Akcji Katolickiej w Krakowie we wrześniu tego roku, a ostatnio od 4 do 25.X.

obradowało w Watykanie XIV Zwyczajne Zgromadzenie Ogólnego Synodu Biskupów nt. "Powołania i misji rodziny w Kościele i świecie współczesnym", na którym stwierdzono, że od rodziny zależy przyszłość ludzkości. Natomiast papież Franciszek na zakończenie tego Synodu w homilii zachęcał do "...poszukiwania dróg, jakie Ewangelia wskazuje naszym czasom, aby głosić tajemnice miłości rodziny ..."

Zakończmy więc nasze rozważania o rodzinie wierszem W. Damiana, który pisał przed laty:

*Szczęście rodziny - to nie złoto, klejnoty,
paradne suknie ani limuzyny,
nie ilość zabaw, gdy w domu zgryzoty,
ani pijaństwo w święta, w imieniny.*

*Szczęście rodziny - to miłość wzajemna,
spokój domowy, serca przywiązanie,
to radość stała, choć praca brzemienna,
ufność, szacunek i niepokalanie.*

*Szczęście rodziny - to uśmiech matczyny,
głęboka radość - gdy dziecko niewinne
umie przeprosić za psoty i winy -
i co dzień lepsze, miłsze i uczynne.*

*Szczęście rodziny - to ojca staranie,
dbałość o wszystkich, jak o samego siebie,
to miłość dzieci i takie kochanie,
że Chrystus patrząc, błogosławi w niebie*



AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament małżeństwa w listopadzie:

Relewicz Sandra i Robert
Zienkiewicz – 14.11.2015

Do wieczności w listopadzie odeszli:

śp. Stanisława Sobska z Bronkowa

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

GRUDZIĘŃ 2015

NIEDZIELA 06.12.2015

godz. 8.00 – śp. Stefania i Stanisław
Grabowscy

godz. 11.00 – śp. Mikołaj
Grabowski

WTOREK 08.12.2015

godz. 17.00 – za całą wspólnotę
parafialną z racji rozpoczęcia Roku
Miłosierdzia

ŚRODA 09.12.2015

godz. 17.00 – śp. Roman, Marianna,
Ewa

PIĄTEK 11.12.2015

godz. 17.00 – o dary i łaski Ducha
Świętego

SOBOTA 12.12.2015

godz. 17.00 – w intencji Aleksandry
z okazji imienin oraz w intencji jej
rodziny

NIEDZIELA 13.12.2015

godz. 8.00 – śp. Helena, Jan,
Mirosław Koropczuk

godz. 11.00 – śp. Helena Rytwińska
w 35 rocznicę śmierci, śp. Antoni
i Józef i zmarli z rodziny

PONIEDZIAŁEK 14.12.2015

godz. 17.00 – śp. Kazimierz Chyła

PIĄTEK 18.12.2015

godz. 10.00 – wolna intencja

SOBOTA 19.12.2015

godz. 17.00 – w intencji Kamili
z okazji 18 urodzin – od ojca
chrzestnego z rodziną

NIEDZIELA 20.12.2015

godz. 8.00 – śp. Maria i zmarli
z rodziny

godz. 11.00 – śp. Stefania

Pasternak, Aurelia Bochos,
Kazimierz Nowosielski, Jan Kot

ŚRODA 23.12.2015

godz. 10.00 – śp. Mieczysław
Gulczyński w 16 rocznicę śmierci,
śp. Stefania i Stefan Gulczyńscy

CZWARTEK 24.12.2015

godz. 24.00 – za parafian

PIĄTEK 25.12.2015

godz. 11.00 – w intencji Jolanty
i Andrzeja z okazji 30 rocznicy
ślubu

SOBOTA 26.12.2015

godz. 8.00 – śp. Andrzej Mroczyk

godz. 11.00 – śp. Helena i Jan
Siedziako – od córek z rodzinami

NIEDZIELA 27.12.2015

godz. 8.00 – śp. Władysława, Julian,
Tadeusz Tomczak

godz. 11.00 – w intencji Jadwigi
i Ryszarda Daniel z okazji 50

rocznicy ślubu – od dzieci

godz. 11.00 – w intencji Bronisławy
i Tadeusza Ozga z okazji 45
rocznicy ślubu

ŚRODA 30.12.2015

godz. 17.00 – śp. Stanisława
Tumiłowicz i śp. Zofia Myszczyzyn

CZWARTEK 31.12.2015

godz. 17.00 – dziękczynno-
przebłagalna

STYCZEŃ 2016

PIĄTEK 01.01.2016

godz. 11.00 – o Boże
błogosławieństwo w Nowym Roku
dla całej rodziny Giruć

godz. 15.00 – dziękczynno-
błagalna, z podziękowanie za
otrzymane łaski w minionym roku
z prośbą o Boże błogosławieństwo
w Nowym Roku

SOBOTA 02.01.2016

godz. 10.00 – śp. Władysław
Grabowski – gregorianka 1

NIEDZIELA 03.01.2016

godz. 8.00 – śp. Władysław
Grabowski – gregorianka 2
godz. 11.00 – śp. Urszula, Alojzy,
Krystyna, Jerzy

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:

GRUDZIEŃ 2015

NIEDZIELA 06.12.2015

godz. 9.30 – śp. Bronisława, Józef,
Anna, Tadeusz, Jerzy Napieralscy

CZWARTEK 10.12.2015

godz. 17.00 – śp. Stanisława Sobska
- 30 dni po pogrzebie

NIEDZIELA 13.12.2015

godz. 9.30 – śp. Władysława,
Hipolit Łuczkiwicz, śp. Marta,
Leon Ratajczak

CZWARTEK 17.12.2015

godz. 17.00 – o zdrowie i Boże
błogosławieństwo dla rodziny
Klinik

NIEDZIELA 20.12.2015

godz. 9.30 – śp. Jadwiga Jabłońska
w 4 rocznicę śmierci i zmarli
z rodziny

CZWARTEK 24.12.2015

godz. 22.30 – wolna intencja

PIĄTEK 25.12.2015

godz. 9.30 – o Boże
błogosławieństwo i łaskę zdrowia
dla rodziny Franaszek

SOBOTA 26.12.2015

godz. 9.30 – śp. Stanisława
i Franciszek Sobscy

NIEDZIELA 27.12.2015

godz. 9.30 – śp. Stanisław
Maćkowiak w 6 rocznicę śmierci

STYCZEŃ 2016

PIĄTEK 01.01.2016

godz. 9.30 – w intencji Kamila
z okazji 1 urodzin o Boże
błogosławieństwo i łaskę zdrowia

NIEDZIELA 03.01.2016

godz. 9.30 – śp. Stanisława,
Franciszek Sobscy i śp. Bożena
Siuda

Intencje mszalne w kościele w Brzózce:

GRUDZIEŃ 2015

NIEDZIELA 06.12.2015

godz. 12.30 – śp. Regina, Anna

PONIEDZIAŁEK 07.12.2015

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 13.12.2015

godz. 12.30 – śp. Julian, Zofia
Gagałuszko

WTOREK 15.12.2015

godz. 17.00 – za parafian

NIEDZIELA 20.12.2015

godz. 12.30 – śp. Bolesław, Józefa
Stelmach

CZWARTEK 24.12.2015

godz. 21.00 – wolna intencja

PIĄTEK 25.12.2015

godz. 12.30 – śp. Jan, Stanisława,
Stanisław Szulc

SOBOTA 26.12.2015

godz. 12.30 – śp. Stanisław, Józefa
Kowalscy i zmarli z rodziny

NIEDZIELA 27.12.2015

godz. 12.30 – za parafian

STYCZEŃ 2016**PIĄTEK 01.01.2016**

godz. 12.30 – o Boże

błogosławieństwo w Nowym Roku
w rodzinie Kowal, Kamyszek i
Bryćko

NIEDZIELA 03.01.2016

godz. 12.30 – dziękczynna za
wszystkie otrzymane łaski z prośbą
o dalsze Boże błogosławieństwo w
Nowym Roku w rodzinie Stelmach

(MK)

AKTUALNOŚCI POAK**BISKUP TADEUSZ LITYŃSKI
PROMOWANY NA URZĄD BISKUPA DIECEZJALNEGO**

Nuncjatura Apostolska
w Polsce

KOMUNIKAT

Ojciec Święty Franciszek:

1. Przyjął rezygnację księdza biskupa Stefana Regmunta z posługi biskupa zielonogórsko-gorzowskiego, złożoną zgodnie z kan. 401 § 2 Kodeksu Prawa Kanonicznego.

2. Mianował biskupem zielonogórsko-gorzowskim dotychczasowego biskupa pomocniczego tej diecezji Tadeusza Lityńskiego.

Warszawa, 23 listopada 2015 roku.

*+Celestino Migliore
Nuncjusz Apostolski
(za www.episkopat.pl)*

Dotychczasowy biskup diecezji zielonogórsko-gorzowskiej Stefan Regmunt złożył rezygnację zgodnie z kanonem 401 § 2 Kodeksu Prawa Kanonicznego - ze względu na stan zdrowia. Biskupem jest ponad 20 lat. Posługę biskupa diecezjalnego pełnił od 2008 roku. W maju br. pisał do diecezjan: „Z głębi serca dziękuję Bogu za dar szczególnego powołania w Kościele Chrystusowym i za wszelkie otrzymane łaski. Dziękuję też Ojcu Świętemu za zrozumienie i przyjęcie mojej prośby o zwolnienie z pełnionego urzędu. Moją wdzięczność wyrażam również wobec rodziny diecezjalnej za każdy wyraz życzliwości i współpracy w posłudze zbawienia”.

Decyzją Papieża nowym biskupem diecezji zielonogórsko-gorzowskiej został bp Tadeusz Lityński. Następca bp. Regmunta ma 53 lata, a od trzech lat jest biskupem. Wcześniej był proboszczem parafii pw. Chrystusa Króla w Gorzowie Wielkopolskim, gdzie m.in. zainicjował spływy kajakowe wiodące szlakiem Jana Pawła II. Obecnie w Konferencji Episkopatu Polski pełni funkcję członka Komisji ds. Polonii i Polaków za Granicą oraz delegata ds. duszpasterstwa pracowników leśnictwa, gospodarki wodnej i ochrony środowiska. Jego dewizą biskupią są słowa „Adveniat Regnum Tuum” (Przyjdź Królestwo Twoje).

Biskup Tadeusz Lityński urodził się 14 czerwca 1962 roku w Kozuchowie. Po ukończeniu Technikum Elektronicznego w Zielonej Górze, w 1982 roku wstąpił do Gorzowskiego Wyższego Seminarium Duchownego w Gościkowie-Paradyżu. Święcenia kapłańskie przyjął 5 czerwca 1988 roku z rąk ówczesnego biskupa zielonogórsko-gorzowskiego Józefa Michalika. 18 maja 1999 roku obronił pracę magisterską i licencjacką z prawa kanonicznego na Akademii Teologii Katolickiej. Pracował jako wikariusz w parafii pw. św. Bartłomieja w Ołoboku (1988-1990) i parafii pw. NMP Królowej Polski w Głogowie (1990-1993). Przez następne siedem lat pełnił funkcję notariusza Sądu Kościelnego w Gorzowie Wielkopolskim. W roku 2000 został mianowany proboszczem parafii pw. Najświętszej Trójcy w Ochli k. Zielonej Góry, a sześć lat później – proboszczem parafii pw. Chrystusa Króla w Gorzowie Wielkopolskim. Od 2009 roku był kanonikiem honorowym kapituły katedralnej, od 2011 roku - wikariuszem biskupim, członkiem Rady Kapłańskiej i Rady Konsultorów. W styczniu 2012 roku został odznaczony godnością kapelana Jego Świątobliwości Benedykta XVI.



28 kwietnia 2012 roku Ojciec Święty Benedykt XVI mianował ks. Tadeusza Lityńskiego biskupem pomocniczym diecezji zielonogórsko-gorzowskiej, przydzielając mu stolicę tytularną Cemeriniano. Konsekracja biskupia miała miejsce 16 czerwca 2012 roku. Sakry biskupiej udzielił nuncjusz apostolski w Polsce abp Celestino Migliore, a współkonsekratorami byli metropolita szczecińsko-kamieński abp Andrzej Dzięga i ordynariusz diecezji zielonogórsko-gorzowskiej bp Stefan Regmunt.

23 listopada 2015 roku Ojciec Święty Franciszek mianował bp. Tadeusza Lityńskiego biskupem diecezjalny.

Piernikowe Serca

Już po raz trzeci Parafialny Oddział Akcji Katolickiej przy naszej Parafii organizuje przedświąteczną akcję „Piernikowe Serca”. Zapraszamy wszystkie chętne dzieci i młodzież do pomocy w dekorowaniu upieczonych przez członków POAK serc, w sobotę 19 grudnia 2015 r. o godz. 11:00 do salki na Plebanii. Gotowe serca będą rozprowadzane w naszych kościołach w niedzielę 20 grudnia 2015 r.

V Festiwal Kolęd i Pastoralek

Zapraszamy wszystkie śpiewające pociechy do udziału w VI Festiwalu Kolęd i Pastoralek, który tradycyjnie odbędzie się w naszym Kościele Parafialnym pod koniec stycznia. Przypominamy, że w Festiwalu biorą udział soliści, którzy przygotowują do wykonania jedną tradycyjną kolędę oraz jeden dowolny utwór o tematyce bożonarodzeniowej.

Spotkanie POAK

W poniedziałek 7 grudnia 2015 r. o godz. 18:00 w salce na Plebanii odbędzie się organizacyjno – formacyjne spotkanie członków POAK. Na to spotkanie zapraszamy również naszych sympatyków i osoby, które chcą wstąpić do AK.



*Grom, błyskawica!
Stań się, stało;
Matką dziewica,
Bóg ciało!*

Adam Mickiewicz

Drodzy Parafianie!

Na nadchodzące Święta Bożego Narodzenia życzymy Wam, aby Nowonarodzony Chrystus obudził w nas to, co jeszcze uspięne, ożywił to, co już martwe; niech światło Jego słowa prowadzi nas przez życie do wieczności!

POAK w Dychowie

(AK)

Święta Barbara, dziewica i męczennica

Nie wiemy dokładnie ani kiedy, ani w jakich okolicznościach św. Barbara z Nikomedii poniosła śmierć. Przypuszcza się, że zapewne ok. roku 305, kiedy nasilenie prześladowań za panowania cesarza Maksymiana Galeriusza (305-311) było największe. Nie znamy również miejscowości, w której Święta żyła i oddała życie za Chrystusa. Późniejszy jej żywot jest utkany legendą. Według niej była piękną córką bogatego poganina Dioskura z Heliopolis w Bitynii (Azja Mniejsza). Ojciec wysłał ją na naukę do Nikomedii. Tam zetknęła się z chrześcijaństwem. Prowadziła korespondencję z wielkim filozofem i pisarzem Orygenesem z Aleksandrii. Pod jego wpływem przyjęła chrzest i złożyła ślub czystości. Ojciec dowiedziawszy się o tym, pragnąc wydać ją za mąż i złamać opór dziewczyny, uwięził ją w wieży. Jej zdecydowana postawa wywołała w nim wielki gniew. Przez pewien czas Barbara była głodzona i straszona, żeby wyrzec się wiary. Kiedy to nie poskutkowało, ojciec zaprowadził ją do sędziego i oskarżył. Sędzia rozkazał najpierw Barbarę ubiczować, jednak chłosta wydała się jej jakby muskaniem pawich piór. W nocy miał ją odwiedzić anioł, zaleczyć jej rany i udzielić Komunii św. Potem sędzia kazał Barbarę bić maczugami, przypalać pochodniami, a wreszcie obciąć jej piersi. Chciał ją w takim stanie pognać ulicami miasta, ale wtedy zjawił się anioł i okrył jej ciało białą szatą. Wreszcie sędzia zrozumiał, że torturami niczego nie osiągnie. Wydał więc

wyrok, by ściąć Barbarę mieczem. Wykonawcą tego wyroku miał się stać ojciec Barbary, Dioskur. Podobno ledwie odłożył miecz, zginął rażony piorunem. Barbara poniosła męczeńską śmierć w Nikomedii. Być może tak nietypowa śmierć, zadana ręką własnego ojca, rozślawiła cześć św. Barbary na Wschodzie i na Zachodzie. Żywoty jej ukazały się w języku greckim, syryjskim, koptyjskim, ormiańskim, chaldejskim, a w wiekach średnich we wszystkich językach europejskich. W wieku VI cesarz Justynian sprowadził relikwie św. Barbary do Konstantynopola. Stąd zabrali je Wenecjanie w 1202 roku do swojego miasta, by przekazać je z kolei pobliskiemu Torcello, gdzie znajdują się w kościele św. Jana Ewangelisty. Również w Polsce kult św. Barbary był zawsze bardzo żywy. Już w modlitewniku Gertrudy, córki Mieszka II (XI w.), wspomniana jest pod datą 4 grudnia. Pierwszy kościół ku jej czci wystawiono w 1262 r. w Bożygnowie koło Środy Śląskiej. Poza Polską św. Barbara jest darzona wielką czcią także w Czechach, Saksonii, Lotaryngii, południowym Tyrolu, a także w Zagłębiu Ruhry. W Nadrenii uważana jest za towarzyszkę św. Mikołaja - warto wiedzieć, że w wielu miejscach to właśnie ona obdarowuje dzieci prezentami. Jako patronkę dobrej śmierci czcili św. Barbarę przede wszystkim ci, którzy na śmierć nagłą i niespodziewaną są najbardziej narażeni: górnicy, hutnicy, marynarze, rybacy, żołnierze, kamieniarze, więźniowie itp. Polecali się jej wszyscy, którzy chcieli sobie uprosić u Pana Boga śmierć szczęśliwą. W Polsce istniało nawet bractwo św. Barbary, patronki dobrej śmierci. Należał do niego św. Stanisław Kostka. Nie zawiódł się. Kiedy znalazł się w śmiertelnej chorobie na łożu boleści, a właściciel wynajętego przez Kostków domu nie chciał jako zaciekle luteranin wpuścić kapłana z Wiatykiem, wtedy zjawiła mu się św. Barbara i przyniosła Komunię świętą. Barbara jest ponadto patronką archidiecezji katowickiej, Edessy, Kairu; architektów, cieśli, dzwonników, kowali, ludwisarzy, murarzy, szczotkarzy, tkaczy, wytwórców sztucznych ogni, żołnierzy (szczególnie artylerzystów i załóg twierdz). Jest jedną z Czternastu Świętych Wspomożycieli.



źródło: brewiarz.pl

(MO)

PORADY OGRODNICZE NA GRUDZIEŃ

Coraz krótszy dzień i niższe temperatury nie zachęcają do wizyt w ogrodzie. Większość prac powinna być już zakończona a rośliny przygotowane do zimy. Grunt może być już trwale zamrożony i okresowo może utrzymywać się pokrywa śnieżna. W grudniu z reguły zapominamy o ogrodach a nasze myśli wędrują ku Świętom Bożego Narodzenia. Choć, jak przeczytasz poniżej, dla największych zapaleńców znajdzie się sporo pracy w ogrodzie! A warto zaglądać do ogrodu gdyż mogą go ozdabiać oszronione lub ośnieżone korony drzew i krzewów, pięknie przebarwione na czerwono pędy dereni, pozostawione owocostany dzikich róż, berberysów i jarzębiny.

Sad, drzewa i krzewy owocowe. Zaglądamy do przechowywanych w piwnicy owoców. Te najbardziej dojrzałe zabieramy do spożycia, a egzemplarze gnijące wyrzucamy. Doglądamy czy wykonane w listopadzie zabezpieczenia przed mrozem i wiatrem nie zostały uszkodzone przez wiatr i deszcze. Jeżeli kopczyki wykonane wokół pni drzew i krzewów zostały rozmyte, usypujemy je ponownie. Aby zapobiec pękaniu kory i powstawaniu ran zgorzelinowych, już pod koniec grudnia możemy wykonać bielenie pni drzew owocowych. Należy także zabezpieczyć korę drzew przed uszkodzeniami przez gryzonie i zające. Ochronę stanowią mogą min. plastikowe koszulki zakładane na pnie cienkich drzewek. Możemy też rozsypać zatrute ziarno, które koniecznie umieścimy w specjalnych rurkach lub płytkich zagłębieniach aby nie stało się łupem ptaków. Kora może być też obgryzana przez sarny. W celu odstraszenia saren zaleca się zawieszać na wysokości 1 m mydełka toaletowe zawinięte w papier. Niezależnie od podjętych działań zapobiegawczych, trzeba kontrolować stan drzew w sadzie przez całą zimę. Zniszczenia i odarcia kory przez zwierzęta, a także podłużne pęknięcia kory na pniu drzew lub grubszych konarach, zobaczysz gołym okiem. Uszkodzone miejsca posmaruj maścią ogrodniczą (np. Funaben 03 PA). Od następnego miesiąca będzie można rozpocząć cięcie drzew owocowych, dlatego też warto się do tego przygotować i sprawdzić w jakim stanie jest nasz sprzęt do cięcia. Czy noże i sekatory nie są uszkodzone, zardzewiałe i nie wymagają konserwacji lub wymiany na nowe?

Drzewa i krzewy ozdobne liściaste. Regularnie sprawdzamy okrycie na roślinach wrażliwych na mróz. To szczególnie ważne, gdy pogoda jest mroźna i wietrzna, bo wtedy pędy są bardziej narażone na przemrożenie. Przy temperaturach poniżej -10°C warto okryć rośliny dodatkową warstwą agrowłókniny, słomy czy papieru. Gdyby gałęzie złamały się pod ciężarem

śniegu, jak najszybciej wyrównujemy rany ostrą piłą i zabezpieczamy maścią ogrodniczą, aby zmniejszyć powierzchnię, przez którą mróz może wnikać do głębiej położonych tkanek.

Iglaki. Moda na dekorowanie ogrodowych choinek lampkami i ozdobami świątecznymi, niesie pewne dla nich zagrożenia. Warto zatem przestrzegać kilku zasad. Ozdoby nie mogą być ciężkie. Wieszamy je na grubszych gałązkach, które się nie złamią. Wybieramy drobne elementy, bo te o dużej powierzchni silnie poruszają się na wietrze i mogą powodować uszkodzenia gałęzi. Lampki wieszamy tak, by nie nagrzewać zbyt mocno gałęzi i igieł. Instalacja musi być dopuszczona przez producenta do stosowania na zewnątrz i odpowiednio zabezpieczona przed wilgocią. Korony drzew i krzewów iglastych warto obwiązać sznurkiem - w ten sposób zabezpieczymy konary i gałęzie przed wyłamaniem pod ciężarem śniegu. W razie opadów mokrego śniegu jak najszybciej strząśamy go z roślin, aby nie zniekształcał gałęzi.

Byliny. Przynajmniej raz w miesiącu przeglądamy przechowywane bulwy i karpny. Gnijące i porażone przez pleśń usuwamy, pozostałe w razie potrzeby spryskujemy preparatem grzybobójczym. Gdyby przyszły silne mrozy, a śnieg nie spadł, konieczne poprawiamy i uzupełniamy okrywy na rabatach.

Trawnik. Przy odśnieżaniu ścieżek i placyków unikajmy zrzucania zbyt dużych ilości śniegu na trawnik, bo pod jego ciężarem murawa źle zimuje. Bardzo niekorzystne jest również intensywne udeptywanie zmarzniętej trawy, bo wiosną mogą się w tych miejscach pojawić łyse placki. Zrezygnujmy z posypywania ścieżek solą (albo róbmy to bardzo oszczędnie), bo trawa (i większość innych roślin) jest wyjątkowo wrażliwa na zasolenie. Zamiast soli stosujemy piasek lub popiół z kominka, które na pewno nie zaszkodzą roślinom.

Warzywnik. Na początku miesiąca należy wykonać ostatnie prace porządkowe na działce. Pamiętaj aby po ich zakończeniu wyczyścić i zakonserwować narzędzia ogrodnicze. Zagony, na których rosną warzywa z siewu jesiennego, zimujące w gruncie (sałata, szpinak, roszonek, cebula, koper) wymagają osłonięcia przed mrozem i wiatrami. Jeżeli zima jest bezśnieżna, warto zastosować okrycie podwójną warstwą zimowej włókniny lub materiałami naturalnymi - liśćmi, słomą lub gałązkami igliwia. Pietruszka, seler i trybula nie znoszą mrozu. Należy je przenieść do zimnego inspektu, który przykrywamy matą z trzciny. Systematycznie zbieramy warzywa odporne na niską temperaturę - kapustę brukselską, jarmuż,

roszponkę oraz pora, pietruszkę i pasternak, które należy wykopać przed zamrożeniem gleby. Jeżeli jesienią nie zastosowaliśmy nawożenia obornikiem, możemy to zrobić zimą. Rozsypujemy go na zagony cienką warstwą i pozostawiamy do czasu, aż warunki pogodowe pozwolą na wkopanie go w glebę. Pamiętaj, iż grubość okrywy śnieżnej ma bardzo duże znaczenie dla głębokości zamarzania gleby. Jeżeli zima jest bezśnieżna, zapobiegaj zamarzaniu gleby poprzez rozkładanie na jej powierzchni liści lub słomy. Na tak chronionym stanowisku, w przyszłym sezonie będziesz mógł prowadzić uprawy pod tunelami niskimi, założyć inspekt lub rozsadnik. Jeżeli nie masz zaufania do "zieleniny" kupowanej w sklepie, możesz spróbować pędzić niektóre warzywa samodzielnie. W tym celu w skrzynce na oknie posadź korzenie pietruszki i selera (nie mogą być zbyt mocno przycięte z góry), cebulę lub kępy szczypiorku wykopane z ogrodu. Jeśli zapewnisz im wystarczającą ilość światła i wody, szybko wypuszczą zielone listki, które będzie można regularnie skubać do potraw. Szczypiorek najlepiej czuje się właśnie na parapecie i musi być regularnie podlewany (bryła korzeniowa nie może przeschnąć). Pietruszka i seler korzeniowy na zieloną nać można pędzić nawet w widnej piwnicy czy na werandzie zabezpieczonej przed mrozem (najodpowiedniejsza jest temp. ok. 15°C i umiarkowanie wilgotna ziemia).

KĄCIK SMAKOSZA

Tort makowy

z delikatnym kremem mascarpone



Przepyszny, rozpływający się w ustach tort makowy przełożony delikatnym kremem mascarpone oraz dżemem z pomarańczy. Podstawę do tortu upiec z ciasta makowego bez bakalii, przepis jest prosty, a ciasto makowe zawsze się udaje. Natomiast krem mascarpone przygotować z serka mascarpone, bitej śmietany i cukru pudru (najlepsze połączenie), do tego jeszcze sok z pomarańczy do nasączenia ciasta makowego i dżem z pomarańczy dla uzyskania bardziej znakomitego smaku.

Porcja na tortownicę o średnicy 22 cm.

CIASTO MAKOWE: 1 szklanka maku, 1 szklanka cukru, 4 łyżki czubate tartej bułki, 6 łyżek wrzącej wody, 5 jajek, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka aromatu migdałowego, dodatkowo 1 i 1/4 szklanki mleka do zaparzenia maku

MASA MASCARPONE: 40 dag serka mascarpone, 20 dag śmietanki kremówki

30%, 8 dag cukru pudru, dżem z pomarańczy, sok z pomarańczy do nasączenia ciasta makowego, 6 kosteczek czekolady do dekoracji

Przepis na ciasto makowe:

Mleko zagotować, zalać mak i parzyć przez 4 godziny. Następnie mak osączyć na siteczku i zmielić 2 razy w maszynce do mielenia. Dodać bułkę tartą, proszek do pieczenia i wymieszać. Wlać wrzącą wodę i ponownie wymieszać. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać do maku i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do maku i delikatnie wymieszać. Na koniec dodać zapach migdałowy, wymieszać. Tortownicę o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć ciasto i piec 1 godzinę w temperaturze 175 stopni C. Wyjąć z piekarnika i wystudzić w foremce.

Przepis na krem mascarpone:

Serem mascarpone wymieszać. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier puder i dalej ubijać. Dodać serek mascarpone i zmiksować na małych obrotach do połączenia się składników.

Przekładanie:

Ciasto makowe przekroić na 3 blaty (najlepiej upiec dzień wcześniej, aby lepiej się kroilo). Nasączyć delikatnie sokiem z pomarańczy (można pominąć). Na paterze lub dużym, płaskim talerzu ułożyć pierwszy blat, posmarować cienko dżemem z pomarańczy i wyłożyć 1/4 część kremu mascarpone. Przykryć drugim blatem, posmarować dżemem i znów 1/4 część kremu mascarpone. Przykryć trzecim blatem, wyłożyć 1/4 część kremu mascarpone i wyrównać. Pozostały krem rozsmarować na boki, zostawiając trochę na dekorację. Udekorować kremem za pomocą rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką tworząc różyczki i fantazyjne wzorki oraz pokrojoną na kawałki deserową czekoladą. Tort schłodzić w lodówce najlepiej przez całą noc, ale można podawać już po 5 godzinach schłodzenia. Przechowywać w lodówce.

Krucze pierniczki

Ciasto dobrze się formuje, nie rośnie zbyt szybko podczas pieczenia. Wycięte formy nie odkształcają się podczas pieczenia. Pierniczki są kruche. Nadają się do jedzenia już zaraz po upieczeniu. Można je również przechować w zamkniętych puszkach bardzo długo, nawet do 4 miesięcy. Ciasto jest ciemne dzięki sporej ilości kakao. Super nadają się jako dekoracja na choinkę. Można zrobić dodatkowo witraże z landrynek.



Składniki:

Ciasto: 1kg mąki pszennej, 300g masła (lub margaryny), 250g cukru, 250 g płynnego miodu, 1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika, 2 łyżeczki cynamonu, 4 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 3 żółtka, 4- 5 łyżek słodkiej, płynnej śmietany

Lukier: 1 białko, 1- 1 ½ szklanki cukru pudru

Dodatkowo: landrynki do zrobienia witraży ,posypka cukrowa

Sposób przygotowania: Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia. Sodę oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej. Kolejno dodać żółtka i wymieszać. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać 4 lub 5 łyżek śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto. Ciasto można rozwałkować od razu. (Można również ciasto wstawić do lodówki i rozwałkować później). Rozwałkować na posypanym mąką blacie, nie za cienko, na ok. 5- 7mm. Z ciasta wykrawać foremkami dowolne formy. Chcąc zrobić witraże należy wyciąć pierniczki z otworami w środku. Do środka nałożyć rozkruszonej landrynki. (Landrynki przełożyć do woreczka do mrożenia i rozkruszyć wałkiem). Jeśli pierniczki mają być zawieszane na choince należy przed pieczeniem zrobić otworki wykałaczką. 8.Piec w nagrzanym piekarniku max. 10min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia. Przygotować lukier. Białko zmiksować najpierw z 1 szklanką cukru pudru. Kolejno miksując dodać tyle cukru pudru, aby masa była dość gęsta i się nie rozlewała. (Ilość cukru pudru zależy od wielkości białka. Pierniczki polukrować i ewentualnie posypać posypką cukrową. Przechowywać najlepiej w szczelnych metalowych puszkach.

GOŁĄBKI Z RYŻEM I GRZYBAMI

Potrawa bardzo prosta, ale bardzo smaczna. W wielu domach we Wigilię pojawia się ona na stole wśród innych potraw. Przepis wstawiam bez fotografii finalnej, ale dopiero we wigilię będę robiła zdjęcie gotowej potrawy. Nie mniej jednak z przepisu można skorzystać, bo to przecież tylko sposób wykończenia potrawy.



SKŁADNIKI na 14- 15 gołąbków:

większe liście z dwóch średnich główek kapusty włoskiej, 1 szklanka ryżu (szklanka 250 ml), 1,5 szklanki wody (mniej niż potrzeba), 4 dkg grzybów suszonych wcześniej namoczonych w 2 szklankach wody i ugotowanych,

2 spore cebule, 1 łyżeczka sosu sojowego grzybowego (opcjonalnie), sól, pieprz, olej i ewentualnie masło.

Przygotowanie: Kapustę obgotować oddzielić liście. Trzeba uważać, żeby liści nie trzymać za długo, ponieważ one dość szybko miękną. Ryż wsypać do rondla, zalać wodą, posolić i trzymać na ogniu do momentu wchłonięcia wody przez ryż. Podczas gotowania na bardzo wolnym ogniu, pod przykryciem ryżu nie mieszać. Cebulkę pokroić w kosteczkę, odcedzone grzyby pokroić drobniej (wywar zachować i przesmażyć na 2 łyżkach oleju. Doprawić solą i pieprzem. Przesmażony farsz dodać do ryżu, można dodać też łyżeczkę sosu sojowego grzybowego, całość wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Z liści ściąć zgrubienia i kłaść jedną kopianą łyżkę farszu i zwijać gołąbki. Gołąbki przełożyć do rondla wyścielonego liśćmi kapusty. Zalać wodą z grzybów, dusić ok. 90 min. Rozpuścić 2 dkg masła, mieszając wsypać mąkę, rozproszony wywarem z gołąbków dodać śmietanę, zagotować. Gotowe gołąbki wyjąć na talerz, polać sosem, posypać koperkiem.

Smacznego!!!

(EZ)

MODLITWA RÓŻAŃCOWA W GRUDNIU

Intencja misyjna: Aby rodziny, w szczególny sposób te, które cierpią, znajdowały w narodzinach Jezusa znak niezawodnej nadziei.

Intencja ogólna: Abyśmy wszyscy mogli doświadczać miłosierdzia Boga, który wciąż niestrudzenie nam przebacza.

<i>Jezu Ufam Tobie</i>	<i>Miesięcznik Parafii p.w. Miłosierdzia Bożego w Dychowie- wydarzenia religijne i społeczne, intencje mszalne, ogłoszenia, informacje</i>
<i>Wydawca</i>	<i>Parafialny Oddział Akcji Katolickiej – redagują członkowie pod kierunkiem Prezesa</i>
<i>Współpraca</i>	<i>Proboszcz Parafii</i>
<i>Nakład</i>	<i>140 egzemplarzy</i>
<i>Materiały do gazetki można przesyłać na adres e-mail: A.Kaster@wp.pl.</i>	
<i>Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.</i>	