

JEZU UFAM TOBIE



Miesięcznik Parafii

**p.w. Miłosierdzia Bożego
w Dychowie**



NR 65

Wrzesień' 2017

WITAJ SZKOŁO!

Rozpoczyna się rok szkolny i katechetyczny. A to oznacza, że skończyły się wakacje – czas zabaw i swobody, radości i odpoczynku. Były to najprzyjemniejsze dni w roku. Długo jeszcze będziemy wspominać zielone lasy, rzeki, łąki i nadmorski piasek. Często będziemy przeglądać zdjęcia, które z taką dokładnością powkładaliśmy do albumu.

Podziękuj Panu Bogu za szczęśliwe wakacje: za gorące słońce i wiejący wiatr. Podziękuj za to, że szczęśliwie wróciłeś do domu. Nie denerwuj się, że znów trzeba wstawać wcześniej rano, żeby nie spóźnić się do szkoły. Widząc w lustrze swoją opaloną buzię pamiętaj, że jesteś doroślejszy, a to wymaga od ciebie mądrości. Dlatego już od pierwszego dnia nauki staraj się tak pracować, by zdobyta wiedza pomogła ci jak najlepiej służyć ludziom.

Dzień, w którym rozpoczynamy nowy rok szkolny, jest dniem pełen wzruszeń zarówno dla was – drodzy rodzice, jak i dla szkoły. Powód tego jest prosty – jest to dzień bardzo ważny, dzień niosący wiele nadziei na przyszłość, a również determinujący w znacznym stopniu, jaka ta przyszłość będzie? Zdenerwowanie i niepewność, jakie odczuwacie dziś w waszych sercach drodzy uczniowie, towarzyszą wam dlatego, że dobrze zdajecie sobie sprawę, iż wiele zależy od tego, jak będą wyglądały wasze pierwsze dni w szkole. Wiecie, że spełnienie nadziei i marzeń waszych i waszych rodziców zależy w dużej mierze od tego, jak będziecie czuli się w niej a pierwszy dzień zwykle przyjmować się za zapowiedź i omen na przyszłość.

Wkraczamy w nowy czas w edukacji. Rok szkolny 2017/2018 jest przełomowy, który daje nadzieje ,jak również stawia wiele znaków zapytania. . Jednak za jakiś okres będziemy mogli ocenić go.

W encyklice rozpoczynającej pontyfikat św. Pius X jasno wyraził ideę, która musi przepajać również i nas u progu nowego roku szkolnego: „Gdyby przeto kto pragnął mieć od nas jakie zawołanie, które by dążność duszy Naszej streszczało, to jedno zawsze mówimy: «Odnowić wszystko w Chrystusie!»” (E supremi apostolatus, 4). Tym, którzy są nowi w naszej szkole, lub też chcieliby wiedzieć, jaki jest jej prawdziwy cel, możemy jedynie powtórzyć za świętym papieżem: „Nie mamy innego programu, jak tylko «odnowienie wszystkiego w Chrystusie»” (ibid). Taki jest właśnie nasz program, odnowić wszystko w Chrystusie. To właśnie stara się realizować nasza szkoła przez wszystkie lata waszej tu nauki: uformować was na podobieństwo Chrystusa poprzez Jego naukę i Jego łaskę.

Dlatego, drodzy uczniowie i drodzy wierni, podstawowy cel naszej szkoły jest zasadniczo identyczny z celem Świętej Matki Kościoła: chcemy uformować was na chrześcijan, sprawić, by na duszach waszych odcisnęło się podobieństwo Chrystusa Pana. Taki jest sens regulaminu, który zobowiązujecie się przestrzegać, taki jest powód tego, że wasi rodzice oddali was pod naszą opiekę. Wasze codzienne obowiązki kierować was będą ku temu właśnie celowi: by wypełnić wasz umysł wiedzą i zdrowymi zasadami, by wzmocnić waszą wolę poprzez codzienne ćwiczenia i dyscyplinę. Wszystko to ma na celu waszą doskonałość, doskonałość która nie jest jedynie ludzka, lecz Boska, na podobieństwo samego Zbawiciela. Jesteście powołani nie tylko do tego, by uczyć się, nabywać umiejętności czy zyskać nawet by wszechstronne wykształcenie. Jesteście powołani do tego, by być jak nasz Pan Jezus Chrystus, by być zjednoczonymi z Bogiem przez całą wieczność.

Jesteście tutaj nie ze względu na przyszłą karierę czy sukces finansowy, choć mamy nadzieję, że osiągniecie pomyślność również w tych dziedzinach, zgodnie z obietnicą Zbawiciela: „Szukajcie więc najprzód królestwa Bożego i sprawiedliwości jego, a to wszystko będzie wam przydane” (Mt 6,33). Zaprawdę, jeśli powiecie wam się w tym, co przede wszystkim postaramy się wam wpoić, czyli jeśli będziecie prowadzili cnotliwe życie, wszystkie inne rzeczy zostaną wam przydane. Dobrze jest pamiętać o tych zasadach przekazanych nam przez świętego papieża, zwłaszcza w czasach, w jakich przyszło nam żyć obecnie. To właśnie dlatego, że tak wiele szkół zapomniało o fundamentalnym celu edukacji, stały się one tak szkodliwe i niebezpieczne dla dzisiejszej młodzieży. Wychowanie stało się obecnie zadaniem

nadzwyczaj trudnym, mamy jednak niezachwianą nadzieję, że z pomocą łaski Bożej wszystko jest możliwe. Chrystus Pan obiecał nam zwycięstwo, jeżeli tylko pozostaniemy Mu wierni.

Dzień ten jest równocześnie dla nas dniem wielkiej radości, widzimy bowiem przed nami kolejne pokolenie, które w przyszłości – gdy nadejdzie nasz czas – zajmie nasze miejsce. Częstokroć trudności, z jakimi zmuszeni jesteśmy zmagać się w tym życiu, wynikają z błędów, jakie popełniliśmy w młodości. Nauczanie młodych, ostrzeganie ich przed niebezpieczeństwami i przygotowywanie do mężnego znoszenia przeciwności, są dla nas również źródłem pociechy i nadziei, że być może nie będą oni musieli okupić własnym cierpieniem błędów, jakie my sami niegdyś popełniliśmy. Częstokroć najlepszym sposobem na zadośćuczynienie za grzechy młodości jest chronienie przed nimi innych. Jak pisał Shakespeare „przesyt często bywa ojcem postu” (Miarka za miarkę, II, 1), dzięki Bożej Opatrzności wszystkie rzeczy wykorzystane być mogą dla naszego zbawienia.

Tak więc, drodzy wierni, w ten dzień tak pełny nadziei i tak ważny ze względu na swe konsekwencje, musimy przede wszystkim prosić o pomoc najlepszego Boga. Dlatego właśnie rozpoczynamy od Najświętszej Ofiary Mszy, źródła wszelkich łask. Módlmy się podczas tej Mszy zwłaszcza do świętego Tomasza z Akwinu, który poprzez swe życie i naukę jest dla nas wzorem, jak prosi go o to Kościół „et quae docuit intellectu conspicere, et que egit imitatione complere”, by raczył wyprosić dobry koniec tego, co właśnie rozpoczynamy. Módlmy się też do Tej, która rozpoczęła dzieło Odkupienia, która poczęta została jako Niepokalana, by czuwała nad rozpoczynającym się właśnie rokiem szkolnym i doprowadziła go do szczęśliwego końca.

Wszystko ma swój czas, i jest wyznaczona godzina na wszystkie sprawy pod niebem. Mamy czas wakacji i mamy czas nauki. Dziś wakacje ustępują miejsca nauce. Rozpoczynamy nowy rok szkolny czas nauki, pracy, zdobywania umiejętności i sprawności.

Większość z Was już po raz kolejny rozpoczyna nowy rok szkolny, ale wśród Was są też tacy, którzy po raz pierwszy w życiu przybyli w nasze mury odnowionej szkoły na uroczyste rozpoczęcie ich pierwszego roku nauki ! Trzeba więc zebrać siły, wzbudzić szlachetne pragnienia, aby ze świeżym zapałem wyruszyć na szkolne szlaki odkrywania wiedzy, zdobywania nowych sprawności.

Moi Kochani: Po co chodzimy do szkoły? Dlaczego się uczymy? Nie uczymy się dla pani, księdza, czy dla rodziców, ale uczymy się dla życia i dla nas

samych. I jaka jest nasza nauka, nasze wychowanie, takie będzie i nasze życie. Bo na nic nie przyda wam się nauka, jeżeli nie uczyni was lepszymi. Po to chodzimy do szkoły, byśmy się stali dobrymi, szlachetnymi i wartościowymi ludźmi. To w szkole zdobywamy nie tylko wiedzę, ale i mądrość.

Jest ważną rzeczą być wysportowanym, muzykalnym, umieć fizykę, przyrodę i inne przedmioty. Ale nie mniej ważne jest umieć kierować się sercem. Zobaczyc, że ktoś właśnie może, potrzebuje coś ode mnie. Pamiętajmy, moi drodzy na progu nowego roku szkolnego, że Pan Bóg patrzy na naukę, jak wykorzystujemy nasze talenty, ale patrzy też na serce. Czy także w szkole kierujemy się sercem.

Życzymy więc sobie, żeby ten nowy (pod wieloma względami) rok szkolny był okazją do pomnażania wiedzy oraz obfituje w dobre uczynki.

A oto kilka wierszy o szkole:

Mikołaj Korbanek

„WRZESIEN”

*Chcemy Wam życzyć na początek, by nauka „szła” jak z płatka,
żeby tyle było piątek,
ile pszczoł na polnych kwiatach.
Żeby pochwał było tyle,
ile szyszek w gęstym borze,
żeby w szkole było milej
niż nad rzeką lub nad morzem.
Długopisy, wszystkie pióra
niechaj piszą mądrze, ładnie
i niech skrzypią tak jak żuraw,
kiedy błąd się gdzieś zakradnie.*

Pisał Ignacy BALIŃSKI (1863-1951), który urodził się jeszcze w roku wybuchu powstania styczniowego (*Z rad dla moich synów*):

Chcesz być czymś w życiu, to się ucz,

Abyś nie zginął w tłumie;

Nauka - to potęgi klucz,

W tym moc, co więcej umie.

I zważ, nie popchną tego wstecz Ani pochłoną fale,

Kto umie choćby jedną rzecz,

Lecz umie doskonale.

(BL)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament Chrztu Świętego w lipcu i sierpniu otrzymali:

- Nadia Siuba - Chromów – 02.07.2017
- Joanna Karczewska - Dychów – 15.07.2017
- Hanna Zofia Strzałkowska - Prądocinek – 15.07.2017
- Maja Karczewska – Dychów – 26.08.2017

W sierpniu do wieczności odeszli:

- śp. Genowefa Szczerbińska – Stary Zagór
- śp. Zdzisław Pietrzyk - Bronków

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

WRZESIEŃ 2017

NIEDZIELA 03.09.2017

godz. 8.00 – w intencji

P. Bronisława Grabowskiego

z okazji imienin

godz. 11.00 – śp. Helena, Marcin

Beresteccy i zmarli z rodziny, śp.

Jan Bisko i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – w intencji Anny i Macieja Kasperowicz z okazji 1 rocznicy ślubu – od rodziców

PONIEDZIAŁEK 04.09.2017

godz. 8.00 – msza święta na

rozpoczęcie nowego roku

szkolnego

PIĄTEK 08.09.2017

godz. 18.00 – na uczczenie

i uwielbienie Ducha Świętego

SOBOTA 09.09.2017

godz. 17.00 – śp. Stanisław Glaz

NIEDZIELA 10.09.2017

godz. 8.00 – śp. Władysława i Jan Saganowscy

godz. 11.00 – śp. Jan Nowak w 34 rocznicę śmierci

ŚRODA 13.09.2017

godz. 15.00 – w intencji Jasia Ząbczyk z okazji Sakramentu Chrztu Świętego, jego siostrzyczki Marysi oraz ich rodziców Marty i Adriana

godz. 18.00 – śp. Genowefa Szczerbińska – w 30 dni po śmierci

PIĄTEK 15.09.2017

godz. 18.00 – śp. Jadwiga, Franciszek Piotrowicz

SOBOTA 16.09.2017

godz. 17.00 – śp. Barbara, Henryk Zielińscy

NIEDZIELA 17.09.2017

godz. 8.00 – śp. zmarli z rodziny Nowaków i Kukłów

godz. 11.00 – w intencji ofiarodawców i sponsorów

ŚRODA 20.09.2017

godz. 18.00 – śp. Aniela w 2 rocznicę śmierci, śp. Wawrzyniec, Maria, Józef Bieleccy, śp. Anna, Stanisław Zakrzewscy

PIĄTEK 22.09.2017

godz. 18.00 – śp. Jan, Stefania Andrzejuk, śp. Jerzy Matuszewicz

SOBOTA 23.09.2017

godz. 17.00 – śp. Michał Najdyk

NIEDZIELA 24.09.2017

godz. 8.00 – śp. Michalina, Jakub Świerzawscy, śp. Władysław Dworak

godz. 11.00 – w intencji Moniki z okazji 40 urodzin – od mamy i dzieci

PONIEDZIAŁEK 25.09.2017

godz. 18.00 – śp. Marta Kowalska - gregorianka

ŚRODA 27.09.2017

godz. 18.00 – śp. Marta Kowalska - gregorianka

PIĄTEK 29.09.2017

godz. 18.00 – śp. Marta Kowalska - gregorianka

SOBOTA 30.09.2017

godz. 17.00 – śp. Marta Kowalska - gregorianka

PAŹDZIERNIK 2017**NIEDZIELA 01.10.2017**

godz. 8.00 – śp. Marta Kowalska - gregorianka

godz. 11.00 – dziękczynno-błagalna, z prośbą o Boże błogosławieństwo i dary Ducha Świętego dla Karoliny, Kornelii i Bartosza oraz potrzebne łaski dla ich rodziców

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:**WRZESIEŃ 2017****NIEDZIELA 03.09.2017**

godz. 9.30 – śp. Hubert Jagodziński

CZWARTEK 07.09.2017

godz. 18.00 – w intencji chorych

NIEDZIELA 10.09.2017

godz. 9.30 – śp. Marta, Mieczysław, Marian, Stanisław i zmarli z rodziny Jabłońskich

CZWARTEK 14.09.2017
godz. 18.00 – o łaskę zdrowia
i Boże błogosławieństwo dla ks.
Proboszcza Marka i jego rodziców

NIEDZIELA 17.09.2017
godz. 9.30 – śp. Stanisław, Antonina
Maćkowiak, śp. Marianna,
Stanisław Pękacz

CZWARTEK 21.09.2017
godz. 18.00 – śp. Zdzisław Pietrzyk
– od uczestników pogrzebu

NIEDZIELA 24.09.2017
godz. 9.30 – w intencji Teresy Tracz
z okazji 80 urodzin – od dzieci,
wnuków i prawnuków

CZWARTEK 28.09.2017
godz. 18.00 – śp. Marta Kowalska -
gregoriana

PAŹDZIERNIK 2017

NIEDZIELA 01.10.2017
godz. 9.30 – śp. Marta, Leon
Ratajczak, śp. Władysława, Hipolit
Łuczkiwicz, śp. Jadwiga Demińska,
śp. August Szarnowski

Intencje mszalne w kościele w Brzózce:

WRZESIEŃ 2017

NIEDZIELA 03.09.2017
godz. 12.30 – śp. Helena, Eugeniusz
Święciccy

WTOREK 05.09.2017
godz. 18.00 – za parafian

NIEDZIELA 10.09.2017
godz. 12.30 – śp. Jan Szulc w 20
rocznicę śmierci

WTOREK 12.09.2017
godz. 18.00 – za parafian

NIEDZIELA 17.09.2017
godz. 12.30 – śp. Michał Sowa
w 1 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 24.09.2017
godz. 12.30 – śp. Jan Cybulski w 4
rocznicę śmierci

WTOREK 26.09.2017
godz. 18.00 – śp. Marta Kowalska -
gregoriana

PAŹDZIERNIK 2017

NIEDZIELA 01.10.2017
godz. 12.30 – śp. Wanda, Józef
Piotrowscy i zmarli z rodziny

(MK)

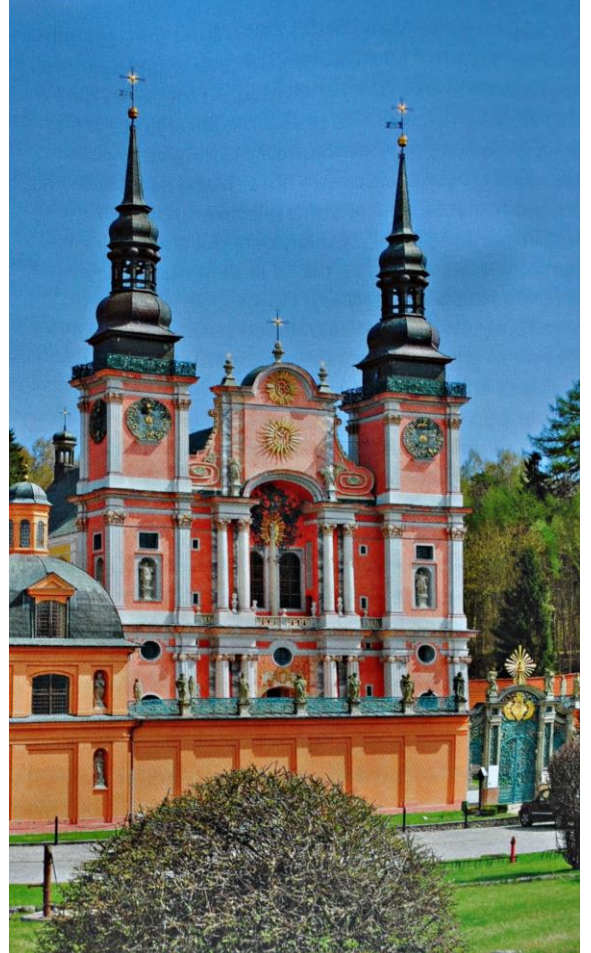
MODLITWA RÓŻAŃCOWA WE WRZEŚNIU

***Intencja ewangelizacyjna: Aby nasze parafie, ożywiane duchem
misyjnym, były miejscami, gdzie przekazuje się wiarę i daje świadectwo
miłości.***

SANKTUARIA MARYJNE

SANKTUARIUM ŚWIĘTA LIPKA

Sanktuarium to nazywane jest często Częstochową Północy. Wybudowane w miejsce kapliczki z cudowną figurą Matki Bożej z Dzieciątkiem, w 1687 roku. Bazylika otoczona jest klasztorными budynkami, a sam kościół otacza czworobok krużganków z czterema narożnymi kapliczkami. Uważana jest za najpiękniejszy zabytek barokowej architektury sakralnej w środkowej Europie. Krużganki pokryte są polichromiami i freskami. W trakcie naszego pobytu były akurat konserwowane i nie wszystko można było zobaczyć. Wewnątrz bazyliki jest wysoki na 19 metrów ołtarz a pośrodku niego jaśnieje obraz matki Bożej Jedności Chrześcijańskiej z 1640 roku.



Wspaniałym okazem są organy z 1719 roku z ruchomymi drewnianymi figurami przedstawiającymi sceny Zwiastowania NMP. Są one wyposażone w 5000 piszczałek a figurki poruszają się. Osobiście uważam, że są piękniejsze od organów oliwskich. Wysłuchaliśmy wspaniałego koncertu organowego i męskiego chóru z Niemiec śpiewającego pieśni sakralne.

Wielu pielgrzymów mówi, że podczas pobytu doznaje się niepowtarzalnego wyciszenia a po odwiedzinach na długo odczuwa się uspokojenie i radość. Było tu wiele cudownych uzdrowień a zwłaszcza wiele przypadków odzyskania wzroku. Świadczą o tym liczne wota.

W 1968 roku obraz uczczono koronami papieskimi, a ceremonii dokonał prymas Polski Stefan Wyszyński przy czym podkreślić należy, że sumie pontyfikalnej przewodniczył ówczesny arcybiskup krakowski Karol Wojtyła.

Gorąco namawiam do odwiedzenia tego sanktuarium.

(ZP)

PORADY OGRODNICZE NA WRZESIEŃ

Wrzesień w ogrodzie, to czas zbiorów owoców i warzyw ale też i miesiąc, w którym żegnamy lato i rozpoczynamy przygotowania ogrodu do zimy. Około 23 września nastąpi jesienne zrównanie dnia z nocą i ten właśnie



dzień przyjęliśmy uważać za pierwszy dzień jesieni. Choć **wrzesień w ogrodzie** jest jeszcze słoneczny i ciepły, promienie słońca już nie dostarczają tyle ciepła, co w sierpniu. Musimy się liczyć z chłodnymi nocami i możliwością wystąpienia pod koniec miesiąca porannych przymrozków. Zobacz jakie **prace ogrodnicze we wrześniu** są najważniejsze!

Wrzesień w ogrodzie owocowym jest obfitym miesiącem, gdyż możemy rozpocząć zbiory jesiennych jabłek i gruszek. Zbieramy również średnio późne i późne odmiany śliw, wczesne odmiany winorośli z uprawy gruntowej, jeżyny, oraz powtarzające odmiany truskawek i malin.

Wrzesień w ogrodzie warzywnym to także okres zbiorów, podobnie jak w sadzie. W tym miesiącu należy zakończyć zbiory warzyw ciepłolubnych, takich jak ogórki (i inne dyniowate). Rozpoczynamy również zbiory warzyw korzeniowych, m.in. buraków, marchwi, pietruszki i selera. Można jeszcze zbierać niektóre rośliny przyprawowe, takie jak lubczyk ogrodowy i cząber. Do połowy miesiąca można siać buraki liściowe na przezimowanie i wczesny zbiór, roszponkę i szpinak. Jeśli wrzesień jest suchy i słoneczny, uprawy należy nadal regularnie nawadniać.

Wrzesień w ogrodzie ozdobnym to czas, kiedy możemy jeszcze podziwiać ostatnie kwiaty lata. Do roślin wspaniale kwitnących we wrześniu zalicza się m. in. jeżówka purpurowa. Aby przedłużyć jej kwitnienie, warto usuwać przekwitłe kwiatostany. Systematycznie usuwamy z pędów więdnące kwiaty róż powtarzających kwitnienie. Dzięki temu zabiegowi krzewy te również będą dłużej kwitły. Początek września to ostatni moment aby wysadzić na rabaty rośliny dwuletnie, takie jak bratki czy stokrotki. Wówczas pięknie zakwitną na wiosnę.

Trawnik we wrześniu kosimy regularnie, najlepiej raz w tygodniu. Wrzesień jest jeszcze miesiącem intensywnego wzrostu traw.

KĄCIK SMAKOSZA

Papryka faszerowana mięsem

Składniki: 4 papryki, ½ kg mięsa mielonego indyczego, 2 cebule, 30 dag pieczarek, 2 ząbki czosnku, 30 dag sera żółtego, sól, pieprz, natka pietruszki, oliwa z oliwek



Sposób przygotowania: Rozgrzać kilka kropel oliwy z oliwek. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Do cebuli dorzucić pieczarki pokrojone w plasterki i razem chwilę podsmażyć. Przyprawić solą i pieprzem. W misce rozdrabniamy mięso i dodajemy do niego podsmażoną cebulę z pieczarkami. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez prasę, posiekaną natkę pietruszki, starty żółty ser i wszystko dokładnie mieszamy. Przyprawić solą i pieprzem do smaku i znów mieszać, najlepiej ręką, przez kilka minut. Paprykę przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne ze środka. Nałożyć farsz do środka i ułożyć paprykę w naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku w 180 stopniach przez około 50 minut. Przed końcem pieczenia posypać jeszcze odrobiną żółtego sera.

Rumiany pieczony kalafior w rękawie

Składniki: Kalafior średniej wielkości, vegeta lub inna ulubiona przyprawa, 2 łyżki masła

Sposób przygotowania: Kalafiora obieramy z liści, delikatnie wycinamy głąb tak by kalafior został w całości. Kalafior kwadrans moczymy wodzie z octem. Następnie płuczemy. Kalafiora nacieramy przyprawami i masłem. Wkładamy do rękawa. Pieczemy w 200 stopniach około 15 minut, aż zacznie się rumienić. Upieczonego kalafiora podajemy jako dodatek do dania głównego.



Szarlotka krucha

Składniki: Ciasto: 4 szklanki maki, łyżeczka proszku do pieczenia, szklanka cukru pudru, 1 ½ kostki masła, kostka tutaj - 250g), 6 dużych żółtek, 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany.

Nadzienie: 8 kwaskowatych jabłek, obranych, pokrojonych na półplasterki, ¼ szklanki wody, 1 szklanka cukru, 2 łyżeczki cynamonu, 2 łyżki mąki



ziemniaczanej, 3 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki tartej bułki, cukier puder do posypania

Przygotowanie :

Ciasto: Mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia przesiać do dużej miski. Masło pokrajać na małe kawałki, dodać do mąki i posiekać, aż masa będzie grudkowata, dodać żółtka i kwaśną śmietanę i wyrobić ciasto. Ciasto podzielić na pół zawinąć w folię i schłodzić co najmniej godzinę lub dłużej.

Nadzienie: Pokrajane jabłka umieścić w rondelku, dodać wodę i dusić przykryte około 15 minut, nie mieszać. Dodać cynamon i cukier, lekko wymieszać. Mąkę ziemniaczaną zmieszać z sokiem cytrynowym, dodać do masy jabłkowej i dusić jeszcze przez 2 minuty. Masa powinna być bardzo gęsta, ale nie rozgotowana. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Formę (34cm x 23cm) posmarować masłem i zetrzeć do niej na tarce jedną część ciasta. Lekko wgnieść ciasto, tak aby powierzchnia była raczej jednolita i podpiec w piekarniku przez około 8 minut. Wyjąć z piekarnika, lekko przestudzić, posypać tartą bułką wyłożyć na to nadzienie jabłkowe i zetrzeć na nie drugą część ciasta. Piec około godziny, aż powierzchnia ładnie się zrumieni. Lekko przestudzić, posypać cukrem pudrem. Pyszna zarówno ciepła jak i zimna.



Tarta z budyniem i malinami

Składniki na kruchy spód: 190 g mąki pszennej, 40 g cukru pudru, szczypta soli, 100 g masła, zimnego, 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%, 1 żółtko. Mąkę przesiać, dodać masło, posiekać szybko nożem do momentu, kiedy ciasto będzie przypominać kruszonkę. Dodać żółtko, cukier, sól, kwaśną śmietanę i szybko zagnieść (można również zmiksować w malakserze). Z ciasta uformować kulę, owinąć ją folią spożywczą, schłodzić w lodówce przez 30 - 60 minut.

Formę na tartę o średnicy 24 cm posmarować masłem i oprószyć mąką pszenną. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość około 3 mm i wyłożyć nim formę. Ponownie schłodzić w lodówce przez 30 minut. Schłodzone ciasto oprószyć mąką pszenną, wyłożyć na nie papier do pieczenia, następnie na papier wysypać kulki ceramiczne, które obciążą ciasto (może być też fasola, ryż). Piekarnik nagrzać do 220°C. Obniżyć temperaturę piekarnika do 200°C, wstawić ciasto i podpiec przez 15 minut. Następnie formę wyjąć z piekarnika, usunąć papier z obciążeniem, wstawić

z powrotem do piekarnika i piec dodatkowe 8 - 10 minut, do zarumienienia i wypieczenia spodu. Wyjąć, wystudzić.

Domowy budyń waniliowy: 500 ml mleka, 1 łyżeczka pasty z wanilii lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub ziarenka z 1 laski wanilii, 5 żółtek, 80 g cukru, 30 mąki pszennej, 35 g skrobi ziemniaczanej. W większym garnuszku zagotować mleko z wanilią. Doprowadzić do wrzenia i natychmiast odstawić na bok. Cukier utrzeć z żółtkami do otrzymania jasnego, puszystego kremu (np. mikserem z trzepaczkami ubijania białek), wsypać wymieszane mąki i dalej miksować, aż do uzyskania gładkiej pasty. Dodać 100 ml wrzącego mleka i zmiksować. Otrzymaną mieszankę wlać do ugotowanego mleka, wymieszać. Postawić na palnik (średnia moc) i zagotować, cały czas mieszając. Od momentu zagotowania gotować około 1 minuty, mieszając, do zgęstnienia kremu. Zdjąć z palnika i wystudzić - przykryć folią spożywczą w taki sposób, by dotykała kremu (nie mieszając).

Ponadto: 500 g malin, 3 łyżki dżemu z malin i granatów, ziarenka z połowy granatu, cukier puder do oprószenia

Wykonanie: Kruchy upieczony spód posmarować dżemem. Krem budyniowy przełożyć do rękawa cukierniczego z okrągłą szeroką tyłką. Wyłożyć równą warstwą na dżem. Na kremie budyniowym poukładać maliny, wysypać ziarenka granata. Schłodzić przez 2 - 3 godziny w lodówce. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego!!!

(EZ)

<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>120 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>	