

JEZU UFAM TOBIE

Miesięcznik Parafii

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



NR 42

Październik' 2015

Złota polska jesień...

Jej wizytówką jest paleta pięknych, ciepłych barw... Ta astronomiczna zaczęła się 23 września, kiedy to zrównała się długość dnia i nocy. Od tej chwili z każdą kolejną dobą zmrok zapada szybciej, a słońce wstaje później.

Październik to miesiąc Maryjny - miesiąc poświęcony Różańcowi, ale na ten temat ukazało się sporo artykułów w poprzednich numerach październikowych.

Minął również miesiąc nauki w szkole. Dzieci już wdrożyły się w rytm nauki, dodatkowych zajęć. Nauczyciele, pedagodzy z pasją poświęcają czas na edukację i kształtowanie osobowości swych wychowanków.

A jaką rolę pełnią tu Rodzice?

Przecież to właśnie Oni słowem i przykładem życia są pierwszymi katechetami swoich dzieci. W tym oddziaływaniu modlitwa powinna zajmować pierwsze miejsce. Jest ona przyczyną i rezultatem stylu życia, które rozwija się w świetle Ewangelii. W tym znaczeniu modlitwa rodziców, podobnie jak modlitwa całej wspólnoty chrześcijańskiej, będzie dla dzieci wprowadzeniem w poszukiwanie Boga, w słuchanie Jego wezwań. Świadectwo życia znajduje tutaj całą swą wartość. Zakłada, że dzieci nauczą

się w rodzinie dzięki modlitwie patrzeć na świat po chrześcijańsku, zgodnie z zasadami Ewangelii. Na mocy posługi wychowania rodzice, poprzez przykład własnego życia, są głosicielami Ewangelii wobec dzieci. Co więcej, modląc się z dziećmi i czytając z nimi Słowo Boże, stają się rodzicami w pełni, nie tylko rodzicielami życia fizycznego, ale i tego, które przez odrodzenie Ducha Świętego płynie z Krzyża i Zmartwychwstania Chrystusa.



Zasadniczym i niezastąpionym elementem wychowania do modlitwy jest konkretny przykład, żywe świadectwo rodziców. Tylko modląc się wspólnie z dziećmi, ojciec i matka zstępuje w głąb serc dzieci pozostawiając ślady, których nie zdołają zatrzeć późniejsze wydarzenia życiowe.

Misja wychowawcza wymaga, ażeby rodzice chrześcijańscy ukazali dzieciom wszystkie te treści, które są konieczne do stopniowego dojrzewania ich osobowości z punktu widzenia chrześcijańskiego i kościelnego. Niechaj zatem troszczą się o to, by pokazać dzieciom, do jakich głębin prowadzi wiara i miłość Jezusa Chrystusa.

Czyż Chrystus nie ustanowił Eucharystii na sposób rodzinny, podczas Ostatniej Wieczerzy? Tak jak Wy spotykacie się przy posiłku i jesteście sobie bliscy, tak i Chrystus jest wam bliski. Jest Emmanuelem, Bogiem z nami, kiedy się zbliża do Stołu Eucharystycznego. Bywa czasem tak, iż długo Pan stoi u drzwi i kołacze, aby Mu otworzyć, aby mógł wejść i wieczerzać z nami. Jego Ostatnia Wieczerza i wypowiedziane wtedy słowa mają w sobie całą moc i całą mądrość Ofiary Krzyża. Nie ma innej mocy, przez którą moglibyście i Wy, drodzy rodzice, wychowywać Wasze dzieci albo w odpowiednim momencie zacząć wychowywać samych siebie. Ta wychowawcza moc Eucharystii potwierdziła się poprzez pokolenia i stulecia.

Skarbiec rodziny należy w Kościele przede wszystkim do świadków, do tych ojców, matek, synów, córek, którzy poprzez rodzinę odnaleźli drogę swego ludzkiego i chrześcijańskiego powołania, którzy doszli do świętości. Poprzez rodzinę toczą się dzieje człowieka, dzieje zbawienia ludzkości. A poprzez

modlitwę rodzinną Kościół domowy staje się skuteczną rzeczywistością i prowadzi do przekształcenia świata. A wszystkie wysiłki rodziców, aby napełnić dzieci miłością Boga i wesprzeć je przykładem własnej wiary, stanowią jedną z najważniejszych form apostołatu XXI wieku.



Za
matkę
za tatę
za całą
rodzinę

Matki, czy uczycie wasz dzieci modlitwy? Czy przygotowujecie je w łączności z kapłanami do sakramentów wieku dziecięcego: spowiedzi i Komunii Św., bierzmowania? Czy odmawiacie Różaniec w rodzinie? /zwłaszcza w tym miesiącu Maryjnym/. A wy ojcowie, czy umiecie modlić się z waszymi dziećmi, z całą wspólnotą domową, przynajmniej od czasu do czasu? Wasz przykład - prawego myślenia i działania - poparty wspólną modlitwą jest lekcją życia, stanowi akt kultu, wnosicie w ten sposób pokój w progi domu.

Wymagacie od nauczycieli, pedagogów, katechetów tak wiele - to bardzo dobrze!

Ale może także czas zacząć wymagać od siebie...?

A oto kilka myśli Świętego Jana Pawła II poświęconych dzieciom:

„Wszyscy – rodzice, nauczyciele, wychowawcy (...) – powinni zaangażować się we wspólną pracę na rzecz edukacji młodzieży. Powinni też pamiętać, że to, czego uczą, musi być poparte świadectwem ich życia. Młodzi są bowiem wrażliwi na świadectwo dawane im przez dorosłych, którzy są dla nich wzorem.”

"Dzieci są wiosną rodziny i społeczeństwa, nadzieją, która ciągle kwitnie, przyszłością, która bez przerwy się otwiera."

"Pomóżmy dzieciom odkryć i doświadczyć miłości samego Boga."
/plakat w gablotce AK/

"Każde dziecko na ziemi ma tę samą godność w oczach Boga."

"Dziecku, które ma w swoich oczach odbicie miłości Boga, zostawiam orędzie braterstwa, przyjaźni i miłości."

(BL)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament Chrztu świętego

otrzymała:

Paulina Hubert 19.09.2015 - Dychów

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

PAŹDIERNIK 2015

NIEDZIELA 04.10.2015

godz. 8.00 – śp. zmarli z rodziny
Godlewskich

godz. 11.00 – w intencji Beaty
i Waldemara Tabisz z okazji
25 rocznicy ślubu

ŚRODA 07.10.2015

godz. 17.30 – w intencji wszystkich
członków Żywego Różańca naszej
parafii

PIĄTEK 09.10.2015

godz. 17.30 – śp. Wanda, Jan,
Kazimierz Mycek, śp. Bronisława,
Władysław Janczak

SOBOTA 10.10.2015

godz. 16.00 – ślub: Justyna
Tymczyk i Tobiasz Klimaszewski

NIEDZIELA 11.10.2015

godz. 8.00 – śp. Sławomir
Zawadzki, śp. Bogdan Dąbrowski
i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – w intencji Hani
z okazji 2 urodzin

WTOREK 13.10.2015

godz. 17.00 – śp. Edmund,
Bronisława, Wiktor Radziukiewicz

ŚRODA 14.10.2015

godz. 17.30 – w intencji Jadwigi
z okazji imienin oraz Marii z okazji
urodzin

PIĄTEK 16.10.2015

godz. 17.30 – śp. Józef
Piechocki

SOBOTA 17.10.2015

godz. 17.30 – śp. Ignacy, Tekla
Flisak, śp. Lech Stefaniak

NIEDZIELA 18.10.2015

godz. 8.00 – śp. Marek
Skowroński w 16 rocznicę
śmierci, śp. Władysław i zmarli
z rodziny

godz. 11.00 – śp. Henryk
Płonka w 4 rocznicę śmierci

ŚRODA 21.10.2015

godz. 17.30 – śp. Jadwiga
Rogalińska – od Stefanii
Winiarczyk

PIĄTEK 23.10.2015

godz. 17.30 – śp. Helena,
Jadwiga i zmarli z rodziny

SOBOTA 24.10.2015

godz. 15.00 – w intencji
Błażeja z okazji chrztu
świętego, o łaskę zdrowia
i Boże błogosławieństwo oraz
w intencji jego rodziców
z okazji 10 rocznicy ślubu

NIEDZIELA 25.10.2015

godz. 8.00 – śp. zmarli
z rodziny Godlewskich
godz. 11.00 – w intencji
Agnieszki i Grzegorza
Sieniawskich z okazji
10 rocznicy ślubu

ŚRODA 28.10.2015

godz. 17.30 – w intencji Ewy
i Stanisława Zakrzewskich
w 30 rocznicę ślubu

PIĄTEK 30.10.2015

godz. 17.30 – śp. Jan Bisko w 12 rocznicę śmierci, śp. Helena Berestecka w 19 rocznicę śmierci, śp. Marcin Berestecki w 62 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny Bisko i Beresteckich

SOBOTA 31.10.2015

godz. 17.30 – śp. Barbara, Henryk Zielińscy

LISTOPAD 2015**NIEDZIELA 01.11.2015**

godz. 8.00 – śp. rodzice Jerzy i Maria, śp. bracia Jerzy i Janusz, śp. siostry Elżbieta i Krystyna z rodziny Wnorowskich

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:**PAŹDIERNIK 2015****NIEDZIELA 04.10.2015**

godz. 9.30 – śp. Andrzej Klinik w 3 rocznicę śmierci

CZWARTEK 08.10.2015

godz. 17.30 – śp. zmarli z rodziny Kuczyńskich i Szymańskich

NIEDZIELA 11.10.2015

godz. 9.30 – śp. Edward Kawka, śp. Weronika i Edward Kawka

CZWARTEK 15.10.2015

godz. 17.30 – w intencji Lidii i Zenona Świątek z okazji 20 rocznicy ślubu – od dzieci

NIEDZIELA 18.10.2015

godz. 9.30 – śp. Dorota Chalcarz w 10 rocznicę śmierci

CZWARTEK 22.10.2015

godz. 17.30 – wolna intencja

NIEDZIELA 25.10.2015

godz. 9.30 – śp. Zofia, Franciszek Stępień, śp. Paweł Cyran

CZWARTEK 29.10.2015

godz. 17.30 – wolna intencja

LISTOPAD 2015**NIEDZIELA 01.11.2015**

godz. 10.00 – w intencji wszystkich zmarłych spoczywających na Bronkowskim cmentarzu

Intencje mszalne w kościele w Brzózce:**PAŹDIERNIK 2015****NIEDZIELA 04.10.2015**

godz. 12.30 – śp. Jerzy Soliwoda w 6 rocznicę śmierci

WTOREK 06.10.2015

godz. 17.30 – w intencji Anny z okazji 80 urodzin

NIEDZIELA 11.10.2015

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

NIEDZIELA 18.10.2015

godz. 12.30 – śp. Elżbieta i Jan Podhajecy

WTOREK 20.10.2015

godz. 17.30 – wolna intencja

NIEDZIELA 25.10.2015

godz. 9.30 – śp. Marian Woźniak w 30 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

WTOREK 27.10.2015

godz. 17.30 – wolna intencja

LISTOPAD 2015

NIEDZIELA 01.11.2015

godz. 9.00 – śp. zmarli
z tegorocznych wypominek Brzózce

(MK)

SANKTUARIUM PODWYŻSZENIA KRZYŻA ŚWIĘTEGO

Legenda „Czarnego Krucyfiksusu”

To małe sanktuarium w Chwałęcinie koło Ornety jest mniej znane od Gietrzwałdu czy Świętej Lipki, ale może zadziwić. Od strony drogi Chwałęcińskiej wygląda niepozornie, natomiast wewnątrz świątyni zaskakuje przepychem późnobarokowej polichromii, przedstawiającej legendę Krzyża Świętego, któremu kościół zawdzięcza swoją nazwę. Sanktuarium znane jest bowiem ze słynącego łaskami tzw. Czarnego Krucyfiksusu.



W latach 80 XVII wieku planowano przebudowę kaplicy. Niestety, sprzeciw proboszcza z Osetnika na wiele lat odsunął te działania. Proboszcz ten planowała przeznaczyć zebrane fundusze na odbudowę kościoła w Osetniku zniszczonego przez pożar. Za sprzeciwianie się budowie został ukarany apopleksją. Kiedy wyraził zgodę na budowę, choroba ustąpiła. Historia ta jest jednym z 6 cudów opisanych na polichromii na emporach w kościele. Kiedy przystąpiono do budowy wybuchła Wielka Wojna Północna co sprawiło, że przebudowa została przesunięta w czasie. Chwałęcin stał się jeszcze bardziej znanym miejscem, kiedy na Warmii wybuchła epidemia dżumy (1709-1711). W najcięższym okresie przybywały tu tłumy ludzi prosząc o wstawiennictwo Boskie i ocalenie przed chorobą. Po wygaśnięciu zarazy kapituła zdecydowała, że jako wotum za odejście choroby powstanie nie kaplica, a kościół. Ostatecznie, w 1715 roku, po zbadaniu uzdrowień i cudów zdecydowano o budowie. Projekt kościoła nawiązuje do sanktuarium w Świętej Lipce. Kościół powstawał w latach 1720-1728, na miejscu wcześniej wybudowanych kaplic: w 1570 roku i rozpoczętej w początku XVIII wieku. Prace budowlane zlecono mieszkającemu od wielu lat w Ornecie, a pochodzącemu z Westfalii, mistrzowi Janowi Krzysztofowi Reimersowi. W grudniu 1720 roku prace budowlane przerwano z powodu śmierci Reimersa. Dopiero kiedy kapituła zatrudniła nieznanego z imienia

mistrza budowlanego i przekazała osiem tysięcy florenów, prace zostały dokończone według planu pozostawionego przez Reimersa. W rezultacie powstał kościół w halowy (ze sztucznie wydzielonymi nawami), który poprzez dodanie symetrycznych zakrystii z emporami, oraz półkolistej absydy zyskał plan zbliżony do krzyża. Wyposażenie kościoła było stopniowo uzupełniane przez cały XVIII wiek. We wnętrzu świątyni pozorne sklepienie krzyżowe z lunetami pokryte jest piękną polichromią z czternastoma scenami Legendy Krzyża Świętego. Malowidła wykonane są na drewnie i pokrywają całe sklepienie. Jest ona dziełem Jana Lossau z Braniewa (1722-1788). Lossau pracował nad polichromią w latach 1748 - 1749. W zamyśle wzorował się na Andrei Pozzo, włoskim jezuitcie. w drugiej ćwierci XVIII w. powstały figury Marii i anioła na prospekcie organowym przypisywane rzeźbiarzowi z Reszla Janowi Chrystianowi Schmidtowi. Bogato zdobione są również ołtarze wybudowane w Reszlu i dodawane od 1728 roku. Prawy ołtarz boczny z 1730 r., a najprawdopodobniej też główny powstały w warsztacie Krzysztofa Peuckera. Niemal całe wyposażenie wnętrza i malowidła pochodzą z lat 30. i 40. XVIII wieku. Neoklasycystyczna fasada pochodzi z 1830 roku. Narożne kaplice wybudowano w latach 1820-1836. W 1836 r. kościół otoczono odpustowym dziedzińcem. Z myślą o pielgrzymkach w latach 1820- 1836 zbudowano krużganki. Dzisiaj pielgrzymi rzadko zagląдают do Chwałęcina. Tylko w niedzielę odprawiana jest jedna msza święta.

Źródło: leksykon kultury Warmii, www.naszawarmia.pl

(MO)

AKTUALNOŚCI POAK

II Kongres Akcji Katolickiej w Polsce

W dniach od 17 - 20.09.2015 r. odbył się w Krakowie II KRAJOWY KONGRES AKCJI KATOLICKIEJ pod hasłem "NIEŚMY EWANGELIĘ NADZIEI". W tym wyjątkowym spotkaniu udział wzięła 50 osobowa/najliczniejsza ze wszystkich/ grupa członków AK naszej diecezji w tym i z naszej parafii nie zabrakło przedstawiciela. To wielkie świętowanie rozpoczęliśmy koronką w Sanktuarium Bożego Miłosierdzia w Łagiewnikach. Następnie przeszliśmy do Sanktuarium Św. Jana Pawła II, gdzie kard. Stanisław Dziwisz rozpoczął uroczystą Mszę Św. W homilii Metropolita Krakowski przypomniał, że Kościół od 2 tys. lat głosi Ewangelię miłosierdzia, głosi ją w naszych niełatwym świecie, pośród napięć i konfliktów, towarzyszących historii człowieka na ziemi. Na zakończenie homilii kard. Dziwisz powierzył Bogu prace II Kongresu AK, by to spotkanie, refleksja, dialog zaowocowały nowym

czynem. Powiedział do uczestników Kongresu AK..."Pasterze Kościoła liczą na was. Liczą na wasz zapał, entuzjazm, kompetencje i zaangażowanie. Przez następne dwa dni w Filharmonii Krakowskiej odbywała się sesje plenarne w 4 blokach tematycznych: rodzina, społeczeństwo, polityka i kultura.



Kongres zakończyliśmy przemarszem przez Kraków do Bazyliki Mariackiej, gdzie Mszy Św. transmitowanej przez Telewizję Polonia przewodniczył i homilię wygłosił abp Stanisław Gądecki. Apelował On do członków AK o bardzo czytelne świadectwo w życiu codziennym. Wskazywał, że chodzi o świadectwo życia, w którym "...religia nie pozostaje na marginesie działalności zawodowej, nie jest szatą przywdzianą przy jakiejś okazji, ale stanowi prawdziwą syntezę naszego życia..."

(BL)

PORADY OGRODNICZE NA PAŹDZIERNIK

Ranki mamy zimne, ale w południowym słońcu można jeszcze nacieszyć się ostatnimi jesiennymi kwiatami. W pogodne dni nawet teraz pracuje się z przyjemnością.

Sad, drzewa i krzewy owocowe. Październik jest dobrym okresem na sadzenie młodych drzewek i krzewów owocowych, szczególnie tych o nagich korzeniach. Drzewka w pojemnikach łatwiej się przyjmują i można w zasadzie sadzić przez cały sezon wegetacyjny, są jednak znacznie droższe. Rośliny można sadzić dopóki nie zamrznie ziemia. Po posadzeniu obficie je podlewamy i obsypujemy kopczykami chroniącymi szyjkę korzeniową przed spadkami temperatury. Kończymy zbiory jabłek i gruszek, oraz późnych odmian śliwek i pigwy. Przeglądamy korony drzew, usuwamy porażone chorobami części roślin i zaschnięte owoce (tzw. mumie), które należy spalić lub głęboko zakopać aby nie stały się źródłem zakażenia w przyszłym roku. Usuwamy również owoce opadłe z drzew, które zaczynają gnić.

Iglaki. Gdy jesień jest niezbyt deszczowa, musimy podlewać wszystkie krzewy iglaste (służy to też liściastym gatunkom zimozielonym), aby zdołały nawodnić wszystkie tkanki. W przeciwnym razie będą podatniejsze na tzw. suszę fizjologiczną, która grozi roślinom, gdy ziemia zamrznie, a słońce silnie świeci i wieje wysuszający wiatr.

Byliny. Do końca miesiąca możemy jeszcze sadzić tulipany, narcyzy i hiacynty. Tam, gdzie zamierzamy je umieścić, spulchniamy ziemię i dodajemy do niej nawóz potasowy i fosforowy lub wieloskładnikową mieszankę tzw. jesienną, która zwykle nie zawiera azotu. Wykopujemy natomiast cebule, bulwy i kłącza gatunków niezimujących w gruncie oraz fiołków alpejskich i pacioreczników. Robimy to, gdy pierwsze przymrozki zwarzą liście roślin. Obumarłe pędy odcinamy 10 cm ponad karpą i wyciągamy karpy z ziemi. Robimy to delikatnie, tak aby nie uszkodzić delikatnych tkanek. Karpy suszymy przez kilka dni w przewiewnym miejscu, a następnie umieszczamy w skrzynkach, przesypujemy korą, torfem lub trocinami i ustawiamy w suchym pomieszczeniu nie narażonym na działanie mrozu.

Trawnik. Trawę kosimy do momentu, kiedy przestaje rosnąć. Przy coraz cieplejszych jesieniach bywa to konieczne nawet w listopadzie. Starannie wygrabiamy z trawnika wszystkie opadające na trawę liście. Pozostawione na zimę zgniłyby i zniszczyłyby murawę. Warto je za to przeznaczyć na kompost. Regularnie sprzątamy trawnik, grabimy go i w drugiej połowie miesiąca kosimy po raz ostatni - wyższa trawa łatwiej zgnije pod



śniegiem. **Kwiaty w domu, na balkonie i tarasie.** Gdy zapowiadane są przymrozki, zabieramy do dosyć chłodnych pomieszczeń, gdzie temperatura nie jest zbyt wysoka (ok. 15°C), pojemniki z gatunkami wrażliwymi na mróz, np. pelargoniami, fuksjami, plektrantusami. Wcześniej skracamy ich pędy do 30 cm wysokości. Popularne od kilku lat chryzantemy doniczkowe, chętnie ustawiane na balkonach, tarasach i przy wejściach do domu, są w większości wrażliwe na mróz. Gdy zapowiadane są przymrozki, warto zabrać je na noc pod dach, a rano wystawić ponownie na zewnątrz. Większe i cięższe doniczki można okryć złożoną podwójnie agrowłókniną.

Warzywnik. Zbieramy późne odmiany kapusty i marchwi, które nadają się do przechowywania, a także rzodkiewkę, rzodkiew i rzepę z siewów poplonowych. Zbieramy też brokuły i kalafiory - zbierane w październiku charakteryzują się dobrą jakością. Do połowy miesiąca możemy zbierać szpinak z siewu letniego. Zbieramy również sadzone w lipcu kalafiory i kalarepę. Późne odmiany kalarepy nadają się do przechowywania. Zanim nadejdą chłody musimy zebrać wszystkie wykształcone owoce pomidorów i umieścić je w ciepłym pomieszczeniu, w którym będą dojrzewały (dostęp światła nie jest konieczny). Pozostałości po liściach i łodygach uprzętamy i wykorzystujemy do produkcji kompostu. Zwiędnięte części roślin możemy równie dobrze pozostawić zakopane w glebie - w podobny sposób użyźnią

naszą glebę, a jest to metoda mniej pracochłonna. Należy jednak uważać aby nie pozostawić w ziemi resztek chwastów korzeniowych i roślin chorych! Przekopujemy ziemię na rabatach i zagonach, zasilamy ją obornikiem lub kompostem. Możemy też zastosować nawożenie nawozami sztucznymi. Na początku miesiąca sadzimy zimową cebulę dymkę (zalecane odstępy 25x6 cm i głębokość około 5 cm). Pod koniec listopada cebulę przykrywamy włókniną - to uchroni ją przed mrozem.

KĄCIK SMAKOSZA

Zupa z dyni z papryczkami chipotle



Pyszna, bardzo rozgrzewająca zupa. Ma intensywny aromat, jest pikantna, gęsta i rozgrzewająca oraz... niskokaloryczna i bardzo zdrowa. Jest świetnym urozmaiceniem podczas stosowania różnych diet warzywnych.

Składniki: 1 kg dyni - najlepiej kilku różnych gatunków - po obraniu i usunięciu wnętrza wyjdzie jej około 3/4 kg, 2 cebule, 4 ząbki czosnku 2 papryczki chipotle (lub jedna, jeśli nie lubisz bardzo ostrych potraw), 4 łyżki oleju, 6 szklanek bulionu warzywnego (raczej nie z kostki) szczypta kuminu, sól, świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania: Obrane cebule pokrój na cienkie piórka, ząbki czosnku pokrój na cienkie plasterki. Papryczki chipotle pokrój na cienkie paski. Dynię obierz, usuń miękki środek z pestkami, pokrój na kostkę o boku około 1 cm. W dużym garnku rozgrzej olej, dodaj cebulę, lekko ją posól i smaż na średnim ogniu często mieszając przez 2-3 minuty, aż zacznie się szklić. Dodaj czosnek i dynię, często mieszając smaż przez następne 2-3 minuty. Do warzyw wlej bulion, papryczki, dopraw kminem, pieprzem i solą, wymieszaj. Doprowadź do wrzenia i gotuj na średnim ogniu, aż dynia zmięknie (będzie w nią można włożyć bez problemu widelec). Zupę zdejmij z ognia. Wyjmij łyżką cedzakową 1/4 dyni, a pozostałą zawartość zmiksuj. Spróbuj i ewentualnie jeszcze raz dopraw przyprawami. Odstaw na 20-30 minut. Ponownie zagotuj (być może zupa będzie nieco za gęsta, dodaj wtedy trochę wody) - dzięki temu zabiegowi zupa będzie miała jeszcze więcej aromatu. Zupę przelej do talerzy i udekoruj ugotowanymi kawałkami dyni.

Dodatkowe informacje. Jeśli lubisz, do zupy możesz dodać śmietany - należy ją dodać tuż przed podaniem. Zupę można podawać także z grzankami lub groszkiem ptysowym. Zupę można oczywiście przygotować z jednego gatunku dyni. [Papryczki chipotle](#) można zastąpić papryczkami

chilli - zupa też będzie pyszna, niemniej jednak nie będzie miała wspaniałego, dymnego akcentu, który nadają jej właśnie papryczki chipotle. Do zupy można dodać zielonej natki pietruszki lub liście kolendry .

Ciasteczka dyniowe z płatkami owsianymi



Składniki: 1 szklanka przecieru z dyni, ½ kostki masła, w temperaturze pokojowej, ¾ szklanki brązowego cukru, ¾ szklanki cukru, 1 duże jajko, 1 łyżeczka zmielonego cynamonu, ½ łyżeczki zmielonej gałki muszkatałowej , 1 ¼ szklanki mąki ,szczypta soli, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 4 łyżeczki sody oczyszczonej, ¾ szklanki płatków owsianych, 1 szklanka posiekanych orzechów, 1 szklanka rodzynek.

Sposób przygotowania: Rozgrzać piekarnik do 190°C. Masło rozetrzeć na gładką masę, dodać oba rodzaje cukru i utrzeć aż masa będzie lekka i puszysta. Dodać dynie, jajko, cynamon i gałkę, dobrze ubić. Dodać mąkę, sól, proszek i sodę - dobrze wymieszać. Na końcu wsypać płatki owsiane, orzechy i rodzynki. Układać małe kopczyki na blasze i piec około 12-15 minut. Wystudzić na drucianej siateczce.

Żeberka duszone z pomidorami i porem

Kupienie ładnych żeberek może nastroić trochę kłopotów. Ale jeśli się już trafi na takie które nam odpowiadają, to pełnia szczęścia. A sposób w jaki je przygotowujemy, doprawimy, przyrządzimy i podamy... pewnie już chodzi nam po głowie.



Składniki: 70 dag chudych żeberek wieprzowych, 4 pomidory, 1 por (biała część), 4 średnie cebule, skórka chleba z piętki i z kromki, sól, pieprz, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, 2 łyżki oleju, natka pietruszki.

Sposób przygotowania: Żeberka umyć, osuszyć na papierowym ręczniku. Porozcinać nożem dzieląc na kawałki. Posolić, oprószyć pieprzem i ziołami prowansalskimi. Na patelni rozgrzać olej, włożyć żeberka i obsmażyć żeby się zrumieniły z każdej strony. Zostawić na małym gazie, podlać łyżką wody i po około 5 minutach żeberka przełożyć do naczynia żaroodpornego. Obok nich rozłożyć kawałki skórki chlebowej. Cebulę pokroić w krążki i wrzucić na patelnię na pozostały po żeberkach tłuszcz i zrumienić ją. Pomidory naciąć u góry zalać, wrzątkiem, zahartować w zimnej wodzie, zdjąć z nich skórkę i pokroić na cząstki. Por również pokroić w krążki. Cebulę rozłożyć na żeberkach. Podlać 3 łyżkami wody. Przykryć i wstawić do piekarnika na 40 minut. Następnie przewrócić żeberka na drugą stronę i rozłożyć na nich

pomidory i por. Przykryć i ponownie wstawić do piekarnika pod przykryciem na 15 minut. Żeberka pod wpływem duszonych warzyw stały się miękkie. Podczas duszenia wytworzy się aromatyczny sos. (EZ)

Karkówka z grzybami

Składniki: 1 kg ładnej karkówki, ½ kg gotowanych grzybów, 2 średnie cebule, sól, pieprz, kilka kulek ziela angielskiego.



Sposób przygotowania: karkówkę kroimy w plastry lub w kostkę, przyprawiamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego na przemian z grzybami i pokrojoną w piórka cebulą. Pieczemy w piekarniku przez ok. 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Danie ma niepowtarzalny smak i nadaje się zarówno na obiad jak i na stół biesiadny 😊 (AK)

Smacznego!

MODLITWA RÓŻAŃCOWA W PAŹDZIERNIKU

Intencja misyjna: Aby wspólnoty chrześcijańskie na kontynencie azjatyckim w duchu misyjnym głosiły Ewangelię tym, którzy jeszcze na nią czekają.

Intencja ogólna: Aby został wykorzeniony handel ludźmi, nowoczesna forma niewolnictwa.

<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>130 egzemplarzy</i>
<i>Materiały do gazetki można przesyłać na adres e-mail: A.Kaster@wp.pl. Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.</i>	