

# JEZU UFAM TOBIE



*Miesięcznik Parafii*

*p.w. Miłosierdzia Bożego*

*w Dychowie*

*NR 116*

*Grudzień' 2021*



## ADWENT

***Czas zapomniany, niedoceniony, pominięty, a może inspirujący, ukazujący sens i otwierający na to, co ważne? Adwent to znaczy przyjsście. Tylko czy my jeszcze czekamy na Tego, którego przez setki lat zapowiadali prorocy?***

Jednym Adwent kojarzy się z roratami, rekolekcjami i wieńcem, drugim z zakupami i przedświątecznymi porządkami, jeszcze innym jest... zupełnie obojętny.

Sens i znaczenie Adwentu odeszły niejako do lamusa. Współczesny człowiek bardziej zabiega o to, by mieć niż być. Chyba dlatego w perspektywie trwającego Adwentu warto usilnie przypominać sobie o tym, czym charakteryzuje się ten okres i co ma być naszym przewodnikiem do betlejemskiej stajenki. Pierwszym istotnym elementem liturgii Adwentu jest słowo Boże. Każdego dnia podczas Mszy św. słyszymy słowa, które mają nam pomóc przygotować się do świąt Bożego Narodzenia. Jeśli nie jestem w stanie iść na Eucharystię, wystarczy pięć minut, by przeczytać Ewangelię z danego dnia i zastanawiać się nad tym, co Pan Bóg chce mi powiedzieć w tym konkretnym momencie i czasie. Być może jakieś zdanie z Ewangelii będzie dla nas mottem - drogowskazem na cały kolejny dzień, by przeżywać go w perspektywie oczekiwania.

***Wygoda kontra tradycja. Musimy na nowo odkryć Adwent. Potrzebujemy w tym pewnego odrodzenia. Naprawdę warto starać się, by ten okres nie był skomercjalizowany, ale owocny. Trzeba na nowo odkryć bogactwo skarbcza Kościoła. Niech zachęcą nas do tego słowa Jezusa: „Uważajcie na siebie, aby wasze serca nie były ociążałe wskutek obżarstwa, pijaństwa i trosk doczesnych. Czuwajcie więc i módlcie się w każdym czasie” (Łk 21,34.36).***

Do Adwentu nie zawsze trzeba się przygotowywać. Można zwyczajnie wejść w ten okres i działać. Odmierzać go kolejnymi niedzielami. Chodzić na roraty, podjąć post, uczestniczyć w rekolekcjach, zrobić wieniec, upiec pierniki... Wczuć się w atmosferę Mszy roratnich - symbolika mroku rozświetlonego światłem lampionów jest dosyć oczywista. Ludzie tyle lat czekali na Jezusa i nadal mają okazję, by Go odnaleźć, lecz niestety często pójdzie na Roraty zajmuje ostatnią pozycję na liście przedświątecznych przygotowań...

### ***Zanieść radość innym***

Adwent to czas radości. Doświadczamy jej osobiście, ale też chcemy dzielić się nią z innymi. Jest to też czas, w którym czujemy potrzebę naprawienia swoich międzyludzkich relacji. Czasem jest to wyciągnięcie ręki do kogoś bliskiego, z kim mamy trudny bądź urwany kontakt, nierzadko to powiedzenie „przepraszam”. Nie jest to łatwe, szczególnie wtedy, gdy wina wcale nie leży po naszej stronie. Czasem jest to zaangażowanie się w pomoc dla innych, choćby np. w znaną akcję „Świąteczna paczka” Rozejrzyjmy się dookoła, na pewno jest ktoś kto potrzebuje naszej pomocy, lub po prostu chwili rozmowy, uśmiechu, zainteresowania z naszej strony. Chcemy cieszyć się z przyjścia Jezusa, ale też pragniemy dawać tę radość innym.

### ***Bez napinania mięśni***

Jeszcze innym Adwent kojarzy się nie tylko z oczekiwaniem, ale też z tęsknotą za Bogiem. To czas, gdy mam w sobie mocne pragnienie szukania Jezusa i odnajdywania Go w swojej codzienności. Skąd są te pragnienia? Na pewno nie od nas, raczej „z góry”. Adwent odnawia naszą wrażliwość. Uczmy się koncentrować nie tylko na przedświątecznych porządkach i zakupach; nie jest to łatwe, bo mamy wiele różnych obowiązków i przez głowę ciągle przebiega pytanie: „jak ja to wszystko ogarnę?”. Chcemy, by Adwent był czasem zatrzymania naszego wzroku na Jezusie, by był czasem zasłuchania w Jego słowie. Nie róbmy jakichś karkołomnych postanowień. Nie napinajmy duchowych mięśni, by przez Adwent przejść w uroczystym pochodzie. Patrzmy i słuchajmy.

A jak pogodzić duchowość z przedświątecznymi obowiązkami? To możliwe. Prasując zasłony i świąteczne obrusy, posłuchajmy konferencji o. Adama Szustaka, które można znaleźć w formie internetowych rekolekcji „Nocny Złodziej” i „Plaster Miodu”. Być może dzień zaczęty od Słowa Bożego będzie bardziej uporządkowany, wartościowy...

### ***Rodzi się miłość***

Adwent jest przede wszystkim czasem oczekiwania na przyjście Jezusa. Ma ono dwa wymiary: z jednej strony jest to przeżywanie czasu sprzed dwóch tysięcy lat, który mówi o przyjściu wspaniałego, dobrego i wszechmogącego Boga, o przyjściu nie w pałacu i wyniosłości, ale w lichej stajence, by być bliżej człowieka. Z drugiej strony jest to przyjście tu i teraz, do serca.

W czasie Adwentu postarajmy się dać z siebie więcej Bogu, pogłębić swoją relację z Nim.

Myślę, że Adwent to czas, który mimo świątecznych akcji marketingowych, (nie sposób ich przecież ominąć), dotyka też ducha. Zauważmy - ludzie korzystają ze spowiedzi, która nie rzadko jest tą jedyną w roku, więcej myślą o dobroci czy pomocy dla innych. Po Adwencie w naszych rodzinach gasną spory, zaczyna nas łączyć wspólny stół. Czujemy, jak rodzi się miłość. Mimo stereotypowej opinii, że jest to czas szału zbierania prezentów, dotyka nas też atmosfera oczekiwania, refleksji nad osobistym spotkaniem z Jezusem, nad tym, jak godnie przygotować swoje serce na to spotkanie. Może za mało w tym wszystkim Boga, a za dużo zabiegania wokół zakupów, ale ostatecznie to Jego narodzenie przynosi największy prezent: szczęście, zgodę, dobroć i miłość. Adwent to czas dla naszego ducha, czas radosnego oczekiwania na ponowne narodzenie Boga w naszych sercach, w naszych rodzinach, w naszym życiu.

*Źródło: <https://opoka.org.pl/biblioteka/M/MR/echo201647-adwent.html>*

---

## **Kącik dla Milusińskich**

### **Witajcie!**

Wielkimi krokami zbliżamy się do ulubionych świąt wszystkich dzieci – Bożego Narodzenia. Dzisiejsza zagadka będzie dotyczyła właśnie narodzin Pana Jezusa. W odpowiadaniu na pytania pomogą wam fragmenty Ewangelii: Mt 1,18-25 oraz Łk 2,1-24.

Zadanie z poprzedniej gazetki rozwiązały Maja M. i Marysia S. Gratulacje!

1. Gdzie mieszkali Maryja Józef?
2. Kto powiedział Maryi, że urodzi dziecko?
3. Który cesarz rzymski zarządził przeprowadzenie spisu ludności?
4. Gdzie urodził się Józef?
5. Kto zaoferował schronienie Maryi i Józefowi?
6. W jakim budynku urodził się Jezus?
7. O jakiej porze dnia urodził się Jezus?
8. Gdzie Maryja położyła nowonarodzonego Jezusa?
9. Kto jako pierwszy dowiedział się o narodzinach Jezusa?
10. Jak brzmiały słowa pieśni aniołów?

Na odpowiedzi czekam do 20 grudnia.

**Powodzenia!!!**

(HŁ)

## AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

### Do wieczności w listopadzie odeszli:

- Franciszka Franaszek - Bronków
- Władysław Przewłocki – Bronków
- Zbyszek Sławiński - Dychów

### Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

*(Godziny mszy świętych  
w wyjątkowych przypadkach mogą  
ulec zmianie, aktualne zawsze  
w ogłoszeniach niedzielnych)*

### GRUDZIEŃ 2021

#### **NIEDZIELA 05.12.2021**

godz. 8.00 – śp. Mikołaj Grabowski  
godz. 11.00 – w intencji dzieci Maji  
i Kamila z okazji urodzin, o Boże  
błogosławieństwo i opiekę Matki  
Bożej, od rodziców

#### **ŚRODA 08.12.2021**

godz. 17.00 – w intencji Tomasza  
i Marianny – dziękczynno-błagalna

#### **PIĄTEK 10.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Emilia Ficek  
w 1 rocznicę śmierci

#### **SOBOTA 11.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Rozalia, Józef  
Najdyk i zmarli z rodziny, śp. Maria,  
Michał, Stanisław Nieznajemscy  
i zmarli z rodziny

#### **NIEDZIELA 12.12.2021**

godz. 8.00 – śp. Maria, Sławomir,  
Czesław i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Marek Pilazy  
w 1 rocznicę śmierci

#### **PONIEDZIAŁEK 13.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Maria, Janusz  
Stefaniak

#### **ŚRODA 15.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Elżbieta Suder  
w 2 rocznicę śmierci

#### **PIĄTEK 17.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Jan Misztal  
w 1 rocznicę śmierci



**SOBOTA 18.12.2021**

godz. 17.00 – w intencji Błażeja z okazji 18 urodzin

**NIEDZIELA 19.12.2021**

godz. 8.00 – śp. Józefa Owcarz w 6 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Jan Kamuda w 1 rocznicę śmierci

**ŚRODA 22.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Bronisław Grabowski w 3 rocznicę śmierci, śp. Stanisław Grabowski

**CZWARTEK 23.12.2021**

godz. 11.00 – śp. Stefan Kowal w 1 rocznicę śmierci

**PIĄTEK 24.12.2021**

godz. 22.00 – śp. Władysław, Julian, Tadeusz, Andrzej Tomczak, śp. Mieczysław, Stefan, Stefania Gulczyńscy, śp. Jerzy Terczewski

godz. 24.00 – Za Parafian

**SOBOTA 25.12.2021**

godz. 11.00 – śp. Andrzej Mroczyk w 18 rocznicę śmierci, śp. Bogdan Ostrowski w 16 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

godz. 15.00 – w intencji całej rodziny Straszkievicz – dziękczynno-błagalna

**NIEDZIELA 26.12.2021**

godz. 8.00 – śp. Stanisława, Ryszard Tumiłowicz, śp. Zofia Myszczyzyn i zmarli z rodziny

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

**WTOREK 28.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Maria, Jan Biesiadecy

**ŚRODA 29.12.2021**

godz. 17.00 – z podziękowaniem z otrzymane łaski w rodzinie

w mijającym roku z prośbą o Boże błogosławieństwo na Nowy Rok

**CZWARTEK 30.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Zbyszek Sławiński w 30 dni po pogrzebie

**PIĄTEK 31.12.2021**

godz. 16.00 – dziękczynno-przebłagalna za stary rok

**STYCZEŃ 2022****SOBOTA 01.01.2022**

godz. 11.00 – dziękczynna za wszystkie otrzymane łaski w minionym roku, z prośbą o Boże błogosławieństwo w Nowym Roku dla całej rodziny, oraz w intencji Mieczysławy z okazji imienin

godz. 15.00 – dziękczynno-błagalna, z podziękowaniem za wszystkie łaski w starym roku z prośbą o Boże błogosławieństwo w Nowym Roku dla rodziny Straszkievicz i Pruchniak

**NIEDZIELA 02.01.2022**

godz. 8.00 – śp. Jan Żuławnik – od przyjaciół i znajomych

godz. 11.00 – w intencji ks. Proboszcza Tadeusza Lubiatońskiego, o zdrowie i Boże błogosławieństwo – od nowożeńców i ich rodziców

**ŚRODA 05.01.2022**

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

**CZWARTEK 06.01.2022**

godz. 8.00 – w intencji Kacpra z okazji imienin

godz. 11.00 – śp. Wiktor Zabłotny, śp. Grażyna Szaciłło, śp. Jan, Anna Ragan, śp. Zofia, Józef Ragan, śp. Anna Sałocha

## **PIĄTEK 07.01.2022**

godz. 17.00 – w intencji wynagradzającej za grzechy nasze, naszej parafii, ojczyzny i świata

## **SOBOTA 08.01.2022**

godz. 17.00 – wolna intencja

## **NIEDZIELA 09.01.2022**

godz. 8.00 – śp. Zygmunt Sobota w 1 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – w intencji dzieci, wnuków, prawnuków za granicą i w Polsce, o Boże błogosławieństwo i opiekę Matki Bożej Nieustającej Pomocy i dary Ducha Świętego oraz o opiekę św. Józefa i św. Krzysztofa

### **Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:**

#### **GRUDZIEŃ 2021**

### **NIEDZIELA 05.12.2021**

godz. 9.30 – śp. zmarli z rodzin: Maćkowiak, Lewandowscy i Jackowscy

### **CZWARTEK 09.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Jadwiga, Wacław i zmarli z rodziny

### **NIEDZIELA 12.12.2021**

godz. 9.30 – za wszystkie ofiary stanu wojennego i osoby represjonowane z okazji 40 rocznicy stanu wojennego, od uczestników historycznych wydarzeń

### **CZWARTEK 16.12.2021**

godz. 17.00 – śp. Leokadia, Eugeniusz i zmarli z rodziny

### **NIEDZIELA 19.12.2021**

godz. 9.30 – w intencji wnuczki Amelki, o łaskę uzdrowienia, Boże błogosławieństwo i opiekę Matki Bożej

## **PIĄTEK 24.12.2021**

godz. 22.00 – w intencji Pauliny Nierodzik z okazji 18 urodzin – od mamy z rodziną

## **SOBOTA 25.12.2021**

godz. 9.30 – śp. Marianna Maćkowiak, od syna Leszka z rodziną

## **NIEDZIELA 26.12.2021**

godz. 9.30 – śp. Stanisław Maćkowiak

## **STYCZEŃ 2022**

### **SOBOTA 01.01.2022**

godz. 9.30 – wolna intencja

### **NIEDZIELA 02.01.2022**

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

### **CZWARTEK 06.01.2022**

godz. 9.30 – śp. Sylwester Kaczkowski

### **NIEDZIELA 09.01.2022**

godz. 9.30 – śp. Grzegorz Franaszek w 1 rocznicę śmierci

### **Intencje mszalne w kościele w Brzózce:**

#### **GRUDZIEŃ 2021**

### **NIEDZIELA 05.12.2021**

godz. 12.30 – śp. Jolanta Sabiło, śp. Kazimierz Rezner i zmarli z rodziny

### **WTOREK 07.12.2021**

godz. 17.00 – za parafian

### **NIEDZIELA 12.12.2021**

godz. 12.30 – śp. Stanisław Wąsik w 50 rocznicę śmierci

### **WTOREK 14.12.2021**

godz. 17.00 – za parafian

### **NIEDZIELA 19.12.2021**

godz. 12.30 – za parafian

**PIĄTEK 24.12.2021**

godz. 21.00 – za parafian

**SOBOTA 25.12.2021**

godz. 12.30 – w intencji Jolanty i Andrzeja z okazji 36 rocznicy ślubu

**NIEDZIELA 26.12.2021**

godz. 12.30 – śp. Leszek Stelmach w 2 rocznicę śmierci

**STYCZEŃ 2022**

**SOBOTA 01.01.2022**

godz. 12.30 – za parafian

**NIEDZIELA 02.01.2022**

godz. 12.30 – w intencji Matek Żywego Różańca z Brzózki

**CZWARTEK 06.01.2022**

godz. 12.30 – za parafian

**NIEDZIELA 09.01.2022**

godz. 12.30 – za parafian (MK)

## PORADY OGRODNICZE NA GRUDZIEŃ

*Porady ogrodnicze na grudzień – jakie prace należy wykonać w ogrodzie? W grudniu wbrew pozorom również czeka nas trochę zajęć.*

**Odśnieżanie ogrodu.** Gdy spadnie śnieg warto otrząsnąć go z roślin zimozielonych. Ciężki śnieg może spowodować ich odkształcenie lub nawet złamanie. Rośliny o pokroju kolumnowym możemy owiązać sznurkiem lub elastyczną siatką, by pod ciężarem śniegu nie uległy odkształceniu.

Co jakiś czas sprawdzamy osłony na roślinach. Regularnie poprawiamy je i uzupełniamy jeśli uległy uszkodzeniu. Jeśli mamy jeszcze rośliny, które wymagają osłonięcia robimy to teraz. Nie składujemy na trawniku odgarniętego śniegu, jego ciężar będzie niszczył trawę, a poza tym ograniczy dostęp tlenu – to wszystko zwiększa ryzyko chorób grzybowych. Z tych samych powodów nie dopuszczajmy do tego, by trawnik pokrył się śniegowo-lodową skorupą. Gdy mimo wszystko do tego dojdzie ponakłuwajmy ją widłami – zapewni to dopływ tlenu. Śnieg najlepiej odgarniać pod drzewa. Gdy rozpoczną się roztopy drzewa otrzymają sporą dawkę wody.

**Bielenie drzew.** W drugiej połowie grudnia bielimy drzewa i krzewy owocowe. Nie bielimy drzewek najmłodszych. Bielenie ma zapobiegać tzw. pęknięciom mrozowym, które mogą powodować rany zgorzelinowe. Pęknięcia powstają na skutek różnicy temperatur – ogrzane w ciągu dnia słońcem pnie drzew, wieczorem zostają gwałtownie schłodzone przez mróz



– na skutek tego procesu kora drzew może pękać. Bieląc drzewa zapobiegamy ich nadmiernemu ogrzewaniu. Tym samym zmniejszamy ryzyko powstania dużej różnicy temperatur i zniszczenia pnia drzewa. Drzewa bielimy mlekiem wapiennym. Możemy kupić gotowe lub sporządzić je sami, mieszając 2 kg wapna palonego w 10 litrach wody. Zabieg bielenia powtarzamy w lutym, gdy warstwa nałożona w grudniu zostanie zmyta przez opady.

**Przechowywane cebule.** Sprawdzamy stan cebul, kłęczą i bulw roślin przechowywanych i oczekujących do nasadzeń wiosennych. Wyrzucamy okazy chore i uszkodzone. Pamiętajmy by cebulki przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu. Cebule, które nasadziliśmy w ogrodzie jesienią okryjemy gałązkami iglaków.

**Rośliny domowe.** Dbamy o rośliny doniczkowe domowe – oczywiście stale je podlewamy, oczyszczamy z kurzu i zraszamy.

**Podlewanie roślin zimą.** Nie zapominamy o podlewaniu roślin schowanych przed mrozem w pomieszczeniach. Przeglądamy je czy nie mają szkodników, jeśli się pojawią stosujemy oprysk. Rośliny zimozielone rosnące w pojemnikach na zewnątrz także podlewamy, ale wyłącznie podczas dłuższych odwilży. Jeśli tego nie zrobimy grozi im tzw. susza fizjologiczna. Rośliny te nie przechodzą w okres spoczynku i nawet zimą odparowują w naturalnych procesach wodę. Zimą mają jednak problem by uzupełnić zapasy wody – nie pozwala na to zmrożony grunt. Dlatego tak ważne jest, by w czasie odwilży dostarczyć im wodę.

**Dokarmianie ptaków.** Dokarmiamy ptaki. Uzupełniamy nasze karmniki na bieżąco i czyścimy je z resztek jedzenia i ptasich odchodów. Jeśli nie mamy karmnika – koniecznie go zamontujemy. Ptaki są naszymi sprzymierzeńcami w walce ze szkodnikami. Warto pamiętać o nich co roku – będą wracać. Ptaki skuszą się na ziarna słonecznika, rozdrobnione łuskane orzechy a nawet siemię lniane czy płatki owsiane polane olejem – nasiona te dostarczą im sporą dawkę energii. Oczywiście nie zapominajmy o powieszeniu kawałka słoniny. Karmnik umieszczamy w miejscu zacisznym i bezpiecznym dla ptaków, tak by dostęp do karmnika był utrudniony dla kotów.

**Konserwacja narzędzi.** Zima to dobry czas by zadbać o narzędzia – konserwujemy je, smarujemy olejem i czyścimy. Narzędzia przechowujemy w suchym miejscu, tak by ograniczyć ryzyko rdzewienia. Grabie, łopaty, motyki, pazurki, sekatory, nożyce oczyszczamy z resztek roślin. Drobne narzędzia jak np. sekatory warto odkazić wrzątkiem lub spirytusem – zniszczy to bakterie, grzyby i nicienie. Jeśli to możliwe naprawiamy lub dajemy do naprawy zniszczone narzędzia elektryczne i spalinowe. Warto zapoznać się z instrukcją konserwowania takiego sprzętu i zastosować zawarte w niej instrukcje. Być może niektóre nasze sprzęty wymagają naostrzenia – teraz możemy to zrobić.



**Dekoracje świąteczne.** Zdobimy dom na święta. Z typowych roślin domowych, które kojarzą się z Bożym Narodzeniem i najczęściej w tym okresie kwitną warto wybrać grudnik, amarylis i gwiazdę betlejemską. Z niewielkich drzewek możemy postawić w domu cyprysik lub świerk w donicy. Wybieramy i kupujemy drzewko bożonarodzeniowe. Dekorujemy dom świątecznymi ozdobami, stroikami i światełkami. Światełkami możemy ozdobić także choinki rosnące w ogrodzie. Gdy spadnie śnieg, będą tworzyć wyjątkową świąteczną atmosferę.

---

## KĄCIK SMAKOSZA

### ZUPA GRZYBOWA Z BOROWIKÓW

**Składniki:** 450-500 g świeżych lub mrożonych borowików lub innych grzybów, 1 cebula, 3-4 ząbki czosnku, 1,5 l bulionu jarzynowego lub domowego rosółu drobiowego, 50 ml białego wytrawnego wina, 3-4 łyżki śmietany, 3 łyżki oliwy z oliwek, 3 średnie ziemniaki, 2 łyżki masła, sól i pieprz, oraz śmietanka i natka pietruszki



**Przygotowanie:** Borowiki dokładnie oczyść, umyj i osusz. Jeśli używasz mrożonych grzybów rozmróz je zanim użyjesz. Borowiki pokrój w niedużą kostkę. Odłóż 2-4 najładniejsze małe grzybki i przekrój je wzdłuż na cienkie plasterki, odłóż na bok, przydadzą się do podania i ozdobienia zupy. Cebulę pokrój w kostkę, nie musi być idealnie mała, czosnek pokrój w plasterki. Ziemniaki obierz i pokrój w niewielką kostkę. W sporym garnku podgrzej 2 łyżki oliwy i wrzuć cebulę z czosnkiem. Smaż aż cebula się zeszkli, po czym dodaj pokrojone grzyby i ziemniaki i nadal podsmażaj. Kiedy składniki zaczną lekko przywierać do dna bo tłuszcz zostanie wchłonięty, dodaj białe wino i smaż kolejne 2 minuty. Dodaj gorący bulion, trochę soli i pieprzu i gotuj zupę przez 20 minut. Zmniejsz grzanie palnika na małe, do miseczki dodaj śmietanę a do niej kilka łyżek ciepłego bulionu z zupy. Wymieszaj. Dodaj kolejne kilka łyżek bulionu hartując śmietanę, a następnie wlej śmietanę do zupy i wymieszaj. Zblenduj zupę na gładki krem, w razie potrzeby dopraw. Na 1 łyżce oliwy i 2 łyżkach masła podsmażaj przygotowane i odłożone grzyby, dopraw je odrobiną soli i pieprzu. Powinny stać się rumiane. Wlewaj zupę do miseczek, ozdabiaj śmietaną, usmażonymi borowikami i natką pietruszki.

## POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SUSZONYMI GRZYBAMI

**Składniki (4 porcje):** 25 g suszonych grzybów, polędwiczka wieprzowa (500 g), 1 mała cebula, 1 łyżeczka suszonego oregano, 2 łyżki oliwy, ½ łyżki masła, 2 łyżki brandy lub whisky (opcjonalnie), 100 ml śmietanki kremówki 30%, 2 łyżeczki musztardy, 1 łyżka sosu sojowego, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

**Przygotowanie:** Pokrojone na plasterki grzyby zalej 1 szkl. wody i zostaw na noc do namoczenia. Polędwiczkę pokrój na plasterki grubości 1,5 cm, rozplaszcz je palcami i delikatnie roztlucz na grubość 1 cm. Posyp świeżo zmielonym pieprzem i oregano, skrop oliwą i odłóż. Na dużej patelni na łyżce oliwy zeszklij pokrojoną w kosteczkę cebulę. Następnie dodaj odsączone grzyby i mieszając, smaż przez ok. 5 minut. Dodaj masło i smaż jeszcze przez 1–2 minuty. Zdejmij z patelni i odłóż na talerz. Na tę samą patelnię włóż mięso i smaż po ok. 2 minuty z każdej strony, dopraw solą. Wlej brandy i odparuj lub podpal. Dodaj podsmażone grzyby z cebulą. Oddzielnie połącz śmietankę z musztardą i sosem sojowym, wlej na patelnię i zagotuj. Gotuj przez chwilę, aż sos trochę zgęstnieje, na koniec posyp natką pietruszki.

## Świąteczny keks

**Składniki:** 1 kostka masła, 1 szkl. cukru pudru, 225g mąki, 5 dużych jajek, 1 łyżka stołowa proszku do pieczenia, 2 łyżki wódki, 1 buteleczka aromatu waniliowego, ½ kilograma dowolnych bakalii

**Przygotowanie:** Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę.

Białka oddzielić od żółtek i wstawić do lodówki. Ucierając masę dodawać po jednym żółtku, a następnie mąkę z proszkiem, aromat waniliowy i wódkę. Z pozostałych białek ubić sztywną pianę, delikatnie wmieszać ją do ciasta. Na końcu dodać posiekane bakalie *np. rodzyunki, morele, żurawina, daktyle, kandyzowaną kostka papai i skórki pomarańczowej*. Bakalie przed wrzuceniem do masy obtoczyć w mące. Formę wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Wlać i wyrównać ciasto. Ciasto piec przez ok. 45 minut w temp. 180°C do "suchego patyczka". Keks można polukrować lub polać stopioną czekoladą i posypać bakaliami.



## Łatwy piernik z bakaliami, przekładany powidłami

**Składniki:** 1 szkl. miodu naturalnego,  $\frac{3}{4}$  szkl. cukru, 1 szkl. mleka 3,2%,  $\frac{3}{4}$  szkl. oleju, 4 jajka (białka i żółtka osobno), 3 szkl. mąki pszennej, 1  $\frac{1}{2}$  łyżki kakao, 2 szczypty soli, 2 łyżki przyprawy do piernika, 1 łyżeczka cynamonu, 1  $\frac{1}{2}$  łyżki sody oczyszczonej,  $\frac{1}{2}$  słoika (ok. 125 ml) powideł śliwkowych, bakalie – 1  $\frac{1}{2}$  szkl., masło – do



wysmarowania keksówek, bułka tarta lub mąka – do oprószenia keksówek

**PRZYGOTUJ:** drewnianą łyżkę lub różgę, 2 keksówki o wymiarach ok. 10x30 cm, piekarnik rozgrzany do temperatury 175°C, mikser, blender lub robot wielofunkcyjny

**Krok 1: ŁĄCZYMY SUCHE SKŁADNIKI CIASTA.** Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, kakao i szczyptą soli.

**Krok 2: ŁĄCZYMY I PODGRZEWAMY MOKRE SKŁADNIKI CIASTA**

Olej, mleko, miód, cukier, przyprawę korzenną i cynamon dodajemy do rondelka i podgrzewamy mieszając, aż miód się rozpuści, a wszystkie składniki połączą. Lekko studzimy.

**Krok 3: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO.** Kiedy mieszanka będzie już tylko lekko ciepła, przelewamy ją do miski z mąką, dodajemy żółtka i bakalie. Mieszamy wszystko drewnianą łyżką lub różgą, tylko do połączenia składników. Do osobnej miski lub do naczynia robota przekładamy białka jaj. Dodajemy szczyptę soli i ubijamy je, zaczynając od średnich obrotów, na lśniącą, perłową i sztywną pianę. W trakcie ubijania stopniowo zwiększamy obroty urządzenia. Gotową pianę przekładamy porcjami do ciasta i delikatnie mieszamy, by nie utracić jej puszystości.

**Krok 4: WYPEŁNIAMY KEKSÓWKI CIASTEM.** Dwie keksówki o długości ok. 10 x 30 smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą lub mąką. Do każdej wlewamy połowę ciasta.

**Krok 5: PIECZEMY PIERNIK.** Pieczemy ok. 55-60 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 175°C. Sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto jest już upieczone, jeśli nie, przedłużamy czas pieczenia.

**Krok 6: PRZEKŁADAMY PIERNIK POWIDLAMI.** Kiedy piernik ostygnie, przekładamy go powidłami.

*Smacznego!*

*(EZ)*





**AKTUALNOŚCI POAK**  
**ŚWIĄTECZNE ŻYCZENIA**  
**Kochani Parafianie!**



*Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia Ksiądz Proboszcz wraz z Parafialnym Oddziałem Akcji Katolickiej składają najserdeczniejsze życzenia:*

*Niezwykła jest ta Święta Noc, kiedy do świata schodzi powita w Betlejem Bożą Miłość.  
Przychodzi, by oświecić to, co niepełne i mroczne, by umocnić to,  
co słabe i kruche, by błogosławić nam w codziennym życiu.*

*Bądźmy gotowi do poniesienia Dobrej Nowiny tym wszystkim, których kochamy,  
z którymi współpracujemy, którym służymy i których Bóg stawia na naszej drodze.  
Życzymy, by Nowonarodzone Dziecię błogosławiło wszystkim naszym rodzinom  
i ukochanej Ojczyźnie, by nie zabrakło w nas zdrowia duszy i ciała.*

*Błogosławionych Świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego Nowego Roku 2022!*

(AK)

---

**Modlitwa różańcowa w grudniu:**

**Intencja ewangelizacyjna:**

*Módlmy się za katechetów powołanych do głoszenia Słowa Bożego, aby byli odważnymi i kreatywnymi świadkami Chrystusa w mocy Ducha Świętego..*

|                        |  |
|------------------------|--|
| <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>   |

*Materiały do gazetki można przesyłać na adres e-mail: [A.Kaster@wp.pl](mailto:A.Kaster@wp.pl).  
Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.*