

JEZU UFAM TOBIE



Miesięcznik Parafii

p.w. Miłosierdzia Bożego

w Dychowie

NR 121

Maj' 2022

PATRZEĆ JAK MARYJA – CZYLI JAK?

***Co zrobić, by dobrze naśladować Matkę Chrystusa?
Oto 5 rad zaproponowanych przez włoskiego kapłana w książce
„Oczami Maryi”.***

Oko staje się czyste, gdy jest otoczone światłem słońca i otrzymuje siłę z jego mocy oraz jasność z jego blasku. W Maryi światło Boże zamieszkało niczym w oku, oczyściło Jej ducha, uszlachetniło myśli, uświęciło umysł i przeobraziło dziewictwo. Niepokalana Matka Pana porównywana jest do wielkiego, promieniającego blaskiem oka, gdyż jest Ona przeniknięta, przesycona, przemieniona boskim światłem, bowiem właśnie w Niej jest obecny Syn Boży.

To wielka tajemnica w życiu: patrzeć na świat oczyma Maryi. Powinniśmy oczyścić nasz stosunek do Matki Bożej z dewocji i sentymentalizmu, a zamiast tego spotęgować osobistą miłość względem tej „kobiety naszego życia” – Maryi. Od Niej uczymy się wiary prostych ludzi i posłuszeństwa bohaterów. Co zatem zrobić, by dobrze naśladować Matkę Chrystusa? Idź z Nią za Jezusem

Są ludzie, którzy szukają u Matki Bożej w niebie wielkich cudów, objawień, orędzi i efektów specjalnych, a tymczasem Maryja codziennie dokonuje cudów tu, na ziemi. Ona kryje bowiem w swym łonie Słowo Życia i słucha Jego

Słowa, aby rozeznąć i wypełnić wolę Bożą. Życie duchowe jest prawdziwym naśladowaniem życia Maryi. Prawdziwy cud życia tkwi w nieustannym poszukiwaniu woli Bożej i podążaniu za Jej Synem. Podobają nam się niekiedy „fajerwerki” wiary, musimy jednak zgłębiać kwestie życia i ducha. Wierzę, że Maryja tkwi nieruchoma tylko w kościołach, lecz nie zatrzymuje się ani chwili, aby chronić swoje dzieci, dbać o nie i uwalniać je od wszelkich niebezpieczeństw, jakie czyhają na tej ziemi.

Zaproś Ją do trudności

Czasem może być trudno doświadczać obecności Maryi. Chodzi o to, by odnaleźć drogę do Niej, nie tylko w sanktuariach, ale każdego dnia. Czasami czujemy zmęczenie i nie jesteśmy w stanie podnieść się z naszych cierpień – co możemy wtedy zrobić? Zwrócić się do Maryi, Matki pokonanych i wątpiących, Matki nadziei i pocieszenia. Z Maryją życie na nowo nabiera rozpędu: daje nam Ona nowe oczy, czysty umysł i serce odnowione mocą Ducha Świętego.

Naśladuj w cnotach Matkę Chrystusa

Każdego dnia starajmy się dokonywać „maryjnego nawrócenia”, przechodząc od zwykłego kultu Maryi do miłowania Jej naprawdę. „Kult” Maryi może oznaczać zanieśenie Jej kwiatka, zapalenie świeczki, odmówienie różańca (który jest oczywiście przepiękną i wspaniałą modlitwą: to prawdziwa „broń” pokoju) bądź odbycie pielgrzymki do miejsc kultu maryjnego. To jednak nie wystarczy. Trzeba kochać Matkę Bożą, czyli starać się naśladować Jej cnoty, mianowicie: milczenie, zdolność do słuchania, uwagę, troskę, łagodność, znoszenie cierpienia z wiarą, cierpliwość w przeciwnościach losu, pokój w sercu i współczucie względem wszystkich.

Bądź aktywnym jak Ona

Matka Boża jest osobą praktyczną: na weselu w Kanie nie powiedziała, że brakowało kadzidła, kwiatów czy obrusa na ołtarz, lecz pomyślała o winie. Pobrzmiewa w tym echo ludowej mądrości: „Stół bez wina jest jak ziemia bez słońca”. Matka Boża jest nieruchoma i pasywna tylko na figurach stojących w kościołach, lecz prawdziwa Mama nigdy się nie zatrzymuje dla dobra swoich dzieci, szczególnie tych najbardziej osamotnionych i opuszczonych. Wyobrażam sobie Maryję, jak nieustannie rozpościera swój płaszcz, aby

chronić swoje dzieci. Ojciec Pio mawiał, że kiedy przechodzi się przed wizerunkiem Matki Bożej, należy powiedzieć: „Bądź pozdrowiona, Maryjo. Pozdrów ode mnie Jezusa”.

Zachowuj milczenie

Podstawową cnotą Maryi jest milczenie. Nauczyła się milczenia, nosząc Jezusa w swoim łonie i stojąc pod krzyżem, lecz prawdziwym źródłem tej cnoty jest Jej Niepokalane Poczęcie, ten boski przywilej. Oprócz obrazu Maryi Rozwiązującej Węzły, który papież Franciszek trzyma w Domu Świętej Marty, gdzie jada posiłki, ojciec święty posiada również ikonę Matki Bożej Milczącej podarowaną mu przez pewnego bliskiego współpracownika. Ikona ta znajduje się w Pałacu Apostolskim, tuż obok windy, z której papież Franciszek codziennie korzysta. Papież często zatrzymuje się przed tą ikoną, aby się przed nią modlić. Każdy człowiek jest darem, jest dziełem sztuki stworzonym przez Boga. „Nie mówić źle o innych” to przesłanie milczenia i miłosierdzia. Kto obgaduje innych ludzi, często nie wie, o czym mówi, i wydaje sądy bez niezbędnej wiedzy. W tej perspektywie milczenie jest przestrzenią zawieszenia osądu, miejscem, by patrzeć na innych oczami Boga. Matka Boża Milcząca stanowi antidotum na bełkot zewnętrzny, ale przede wszystkim na ten wewnętrzny. Wewnątrz nas znajduje się „małe piekło myśli”, które gaśnie jedynie mocą modlitwy i łaski. Aby uciszyć ten wewnętrzny zamęt i niepokój, trzeba dać się ukołysać Matce Bożej.

**Fragment książki „Oczami Maryi. Patrzyć na świat z nieba”, br. Emiliano Antenucciego OFM Cap, Esprit 2022; źródło: <https://pl.aleteia.org/2022/04/19/patrzec-jak-maryja-czyli-jak-poznaj-5-rad-by-stac-sie-jak-matka-chrystusa/>*

Kącik dla Milusińskich

Witajcie w maju!

Dziś przygotowałam dla Was zadanie, które polega na dopasowaniu wizerunku Matki Bożej, do sanktuarium, w którym możemy ją zobaczyć.

Powodzenia!!!

1. Czarna Madonna
 2. Matka Boża Cierpliwie Słuchająca
 3. Bolesna Królowa Polski
 4. Matka Boża Kalwaryjska
 5. Matka Boża Miłosierdzia
- A. Rokitno
 - B. Wilno
 - C. Kalwaria Zebrzydowska
 - D. Częstochowa
 - E. Licheń

Zadania z poprzedniego numeru rozwiązały: Marysia Straszekiewicz, Maja Wankowicz oraz Maja Markiewicz. Gratulacje!

Gratulacje!!!

(HŁ)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament Chrztu Świętego w kwietniu 2022 otrzymali:

- Agata Wankowicz – Bronków
- Aleksandra Węgrzycka - Dychów

Do wieczności w kwietniu 2022 odeszli:

- śp. Stefania Maciejewska -
Dychów

**Intencje mszalne
w kościele w Dychowie:
(Godziny mszy świętych
w wyjątkowych przypadkach
mogą ulec zmianie, aktualne
zawsze w ogłoszeniach
niedzielnym)**

MAJ 2022

NIEDZIELA 08.05.2022

godz. 8.00 – śp. Anna, Maria,
Eleonora, Antoni. Aniela, Wojciech
i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – w intencji
P. kościelnego Stanisława z okazji
Imienin

ŚRODA 11.05.2022

godz. 18.00 – w intencji ks.
Wojciecha z okazji urodzin

PIĄTEK 13.05.2022

godz. 18.00 – śp. zmarli z rodziny
Misztalów i Szymańskich

SOBOTA 14.05.2022

godz. 17.00 – śp. Zofia, Antoni,
Zygmunt Sulikowscy i zmarli
z rodziny

NIEDZIELA 15.05.2022

godz. 8.00 – w intencji Zofii Kowal
z okazji imienin

godz. 11.00 – I Komunia –
w intencji dzieci, rodziców

PONIEDZIAŁEK 16.05.2022

godz. 18.00 – śp. Piotr Głodny

WTOREK 17.05.2022

godz. 18.00 – śp. Janina Siwicka od
uczestników pogrzebu

ŚRODA 18.05.2022

godz. 18.00 – w intencji Marii
z okazji 80 urodzin, od córek
z rodzinami

CZWARTEK 19.05.2022

godz. 18.00 – śp. Bazylia Grabowy,
od rodziny

PIĄTEK 20.05.2022

godz. 18.00 – w intencji Marianny
i Tomasza w kolejną rocznicę ślubu

SOBOTA 21.05.2022

godz. 17.00 – śp. Helena, Wincenty
Dąbrowscy, śp. Sławomir
Zawadzki, śp. Wiesław Zieliński

NIEDZIELA 22.05.2022

godz. 8.00 – śp. Roman Ciesielski
godz. 11.00 – śp. Jan, Rafał, Janusz,
Leokadia, Stanisław, Bolesław
i zmarli z rodziny

WTOREK 24.05.2022

godz. 18.00 – śp. Stefania
Maciejewska w 30 dni po pogrzebie

ŚRODA 25.05.2022

godz. 18.00 – śp. Elżbieta, Andrzej,
Józefa, Jan Klinik, śp. Kinga Sworek

CZWARTEK 26.05.2022

godz. 18.00 – w intencji wszystkich
Matek z okazji Ich Święta

PIĄTEK 27.05.2022

godz. 18.00 – w intencji Maji
z okazji 18 urodzin oraz w intencji
jej rodzeństwa

SOBOTA 28.05.2022

godz. 17.00 – dziękczynno-błagalna
w intencji ks. Marka

NIEDZIELA 29.05.2022

godz. 8.00 – śp. Zofia Załużna, od
Honoraty z rodziną

godz. 11.00 – śp. Stanisław
Zakrzewski, od chrześnicy

WTOREK 31.05.2022

godz. 18.00 – śp. Teresa Krugiołka
w 1 rocznicę śmierci

CZERWIEC 2022**ŚRODA 01.06.2022**

godz. 18.00 – w intencji dzieci
naszej parafii

PIĄTEK 03.06.2022

godz. 18.00 – w intencji
wynagradzającej za grzechy nasze,
naszej parafii, ojczyzny i świata

SOBOTA 04.06.2022

godz. 17.00 – śp. Janina, Ewa

NIEDZIELA 05.06.2022

godz. 8.00 – na uwielbienie
Ducha Świętego

godz. 11.00 – w intencji Moniki
i Piotra Straszkiwicz w kolejną
rocznicę ślubu, dziękczynno-
błagalna, oraz w intencji ich dzieci,
rodziców i rodzeństwa

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:

MAJ 2022

NIEDZIELA 08.05.2022

godz. 9.30 – śp. Stanisław,
Zygmunt Maćkowiak

CZWARTEK 12.05.2022

godz. 18.00 – śp. Andrzej Sawicki
i zmarli z rodziny

NIEDZIELA 15.05.2022

godz. 9.30 – śp. Gabriel Sapikowski
w 16 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 22.05.2022

godz. 9.30 – śp. Małgorzata
Zdrojewska, od córeczki Emilki,
rodziców i brata Marcina z rodziną

NIEDZIELA 29.05.2022

godz. 9.30 – śp. Marianna,
Zygmunt, Franciszek, Stanisław
Maćkowiak

CZERWIEC 2022

CZWARTEK 02.06.2022

godz. 18.00 – śp. Leszek
Maćkowiak, od szwagierki Eugenii
z rodziną

NIEDZIELA 05.06.2022

godz. 9.30 – śp. Dorota Chalcarz,
śp. Andrzej Mucha

Intencje mszalne w kościele w Brzózce:

MAJ 2022

NIEDZIELA 08.05.2022

godz. 12.30 – śp. Stanisława,
Stanisław Szulc i zmarli z rodziny

NIEDZIELA 15.05.2022

godz. 12.30 – śp. Stanisław Haber

NIEDZIELA 22.05.2022

godz. 12.30 – w intencji P. Heleny
Stasiszyn z okazji 90 urodzin - od
córci, wnucząt i prawnucząt

NIEDZIELA 29.05.2022

godz. 12.30 – za parafian

CZERWIEC 2022

NIEDZIELA 05.06.2022

godz. 12.30 – w intencji Laury Szulc
z okazji 1 urodzin, oraz w intencji
jej rodzeństwa i rodziców

(MK)

PORADY OGRODNICZE NA MAJ

Rośliny ozdobne

Sadzimy drzewa, krzewy, pnącza i byliny uprawiane w pojemnikach. Pamiętajmy, by dobierać rośliny do warunków panujących w ogrodzie – gleby i stanowiska, a także brać pod uwagę osiągnięte przez nie wielkości (wysokość i szerokość). Nie sadźmy roślin zbyt gęsto, gdyż będą gorzej się rozwijać konkurując o wodę i składniki pokarmowe, a także częściej chorować. Po

posadzeniu wokół drzew, krzewów i pnączy formujemy misę i obficie je podlewamy. Przycinamy mocno żywopłoty, aby się zagęściły. Pamiętajmy, żeby sekatory do dobrze zaostrome i czyste. Ścinamy przekwitłe kwiaty roślin cebulowych, aby nie dopuścić do zawiązania się owoców. Pozostawiamy łodygi i liście aż do zaschnięcia. Niektóre gatunki potrafią zakwitnąć drugi raz (np. szafirki).

Wyłamujemy ostrożnie palcami przekwitłe kwiaty różaneczników uważając na młode liście, znajdujące się poniżej. Jeśli nie zrobiliśmy tego w poprzednim miesiącu, przycinamy po przekwitnięciu wcześniej kwitnące krzewy (forsycje, wczesne tawuły, wierzby, migdałki). Jeżeli jest sucho podlewamy kwitnące na rabatach byliny.

Do gruntu siejemy kwitnące rośliny jednoroczne, takie jak nagietki, nasturcje, słoneczniki, maciejka. Po tzw. zimnej Zoście i zimnych ogrodnikach (po 15 maja), gdy minie już niebezpieczeństwo wiosennych przymrozków możemy sadzić do gruntu cebule i bulwy bylin nie zimujących w gruncie.

Po 15 maja do skrzynek balkonowych i donic na tarasach możemy sadzić rozsądę kwiatów sezonowych, takich jak pelargonie, petunie, lobelie, aksamitki, begonie, fuksje, celozje, gazanie, niecierpki i żeniszki. Regularnie usuwamy chwasty z rabat i miejsc pod krzewami.

Rośliny użytkowe

Na początku miesiąca możemy spodziewać się jeszcze przymrozków, dlatego warto mieć pod ręką włókninę do przykrycia wrażliwych warzyw i kwitnących gatunków owocowych.

Po 15 maja sadzimy w warzywniku rozsądę gatunków wrażliwych na mrozy: pomidorów, papryki, bakłażanów, ogórków, bazylii, majeranku. W drugiej połowie maja do gruntu wysiewamy nasiona słoneczników, kukurydzy, dyni, cukinii, kabaczków. Przy sadzeniu warzyw stosujemy się do zasad uprawy współrzędnej (tzw. zmianowanie). Unikajmy monokultur, które zubożają glebę i przyciągają szkodniki roślin. Obok warzyw wysiewajmy gatunki ozdobne odstraszające szkodniki (np. nagietki, aksamitki, lawendę). Poza względami praktycznymi, wpływają one na poprawę. Zbieramy pierwsze plony warzyw: szparagi, szczypiorek, rzodkiewki, sałatę, koper, szpinak. Regularnie pielimy grządki z warzywami i ziołami.

Przeglądamy gatunki owocowe pod kątem szkodników i chorób. Podwiązujemy do podpór wyrosnięte pędy jeżyn bezkolcowych i malin.



Zasilamy krzewy owocowe kompostem, gatunki kwasolubne ściółkujemy korą sosnową.

Formujemy młode drzewka owocowe zawieszając na giętkich gałęziach ciężarki. Usuwamy odrosty pojawiające się poniżej miejsca szczepienia na krzewach i drzewach owocowych.

Trawnik

Regularnie (co najmniej raz w tygodniu) kosimy trawnik, gdyż to czas najintensywniejszego wzrostu. Przeprowadzamy nawożenie stosując preparaty nawozowe. Jeśli mamy mało czasu na pielęgnację roślin, warto sięgnąć po nawozy o przedłużonym działaniu. Pamiętajmy o podlaniu trawnika po zastosowaniu nawozów, aby nie "spalić" trawy. Usuwamy chwasty stosując metody mechaniczne (np. wyrywacze do chwastów na długim drążku). Starajmy się nie dopuścić do zawiązania przez chwasty nasion (np. mniszka lekarskiego).

Rośliny doniczkowe

Regularnie podlewamy i nawozimy. Sprawdzamy, czy nie pojawiły się oznaki chorób lub szkodniki. Przed wystawieniem na balkon lub taras roślin doniczkowych (np. cytrusy, agawy, oliwki) najpierw trzeba je zahartować, wystawiając przez tydzień na dzień na zewnątrz i chowając na noc do domu. Po 15 maja można je już zostawić na dworze pamiętając, by zapewnić im stabilne donice (ochrona przed wiatrem).

KĄCIK SMAKOSZA

Zupa szczawiowa

Składniki na zupę szczawiową

surowe żeberka wieprzowe - 500 g, małe skrzydło indyka - 400 g, 500 g świeżego szczawiu lub 300 g szczawiu ze słoika, średnia marchew, średni korzeń pietruszki, korzeń selera - kawałek wielkości mandarynki, kawałek pora - odcinek 10 cm, 2 litry wody, 4 łyżki śmietany kwaśnej 18%, łyżeczka mąki pszennej, zioła i przyprawy: 3 liście laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, łyżeczka ziaren pieprzu, łyżeczka soli



Dodatki do zupy szczawiowej

ziemniaki gotowane w całości, jajka gotowane na twardo, siekany szczypiorek

Przygotowanie:

W dużym garnku umieść umyte mięso. Żeberka pokroić na mniejsze kawałki. Dodać obraną marchew oraz pietruszkę, kawałek pora i selera. Jeśli nie mamy pora, to możemy śmiało dodać do zupy cebulę. Polecamy użyć małą cebulę i opalić ją lekko nad palnikiem. Jeśli masz kuchenkę elektryczną, to podziel cebulę na pół i piecz ją chwilę na suchej patelni. Powinna się ładnie zarumienić. Na koniec dodaj też zioła. Wlej 2 litry wody. Garnek przykryj przykrywką. Zupę zagotuj i zmniejsz moc palnika. Gotuj tak rosół przez całe 1,5 godziny bez odkrywania przykrywki. Po tym czasie na chwilę zestaw garnek z palnika.

Łyżką cedzakową wyłóż na deskę wszystkie składniki zupy. Ma zostać sam rosół. Marchewkę pokrój w kosteczkę. Zdejmij też mięso z żeberek oraz ze skrzydła. Reszta składników nie będzie Ci potrzebna. Pozostałe warzywa możesz wykorzystać do zrobienia kotletów. Do garnka z czystym rosółem włóż zatem samo mięso oraz kawałki marchewki.

Garnek z zupą ponownie umieść na palniku. Ustaw średnią moc i dodaj posiekany szczaw. Szczaw praktycznie od razu zmieni kolor pod wpływem temperatury. Zamieszaj zupę i poczekaj kilka minut, by szczaw lekko zbrązowiał. Jeśli masz szczaw ze słoika, to wystarczy dodać go do zupy. Należy wówczas uważać z solą. Szczaw z przecieru jest często słony i być może nie będzie potrzeby dosalania zupy. W małej miseczce umieść cztery łyżki, gęstej i kwaśnej śmietany 18 %. Dodaj łyżeczkę mąki pszennej i zamieszaj. Chochlą wlej do miseczki odrobinę wrzącej zupy, by zahartować śmietanę. Jeśli zimną śmietanę wlejesz bezpośrednio do zupy, to może się ona zwarzyć. Całość przelej od razu do garnka i zamieszaj zupę szczawiową.

Zupę szczawiową gotuj jeszcze kilka minut na małej mocy palnika. Przed wyłączeniem sprawdź jak smakuje. Do zupy dodać jeszcze odrobinę soli i pół płaskiej łyżeczki zmielonego pieprzu.

Zupa szczawiowa smakuje najlepiej podana ziemniakami z wody oraz z jajkiem ugotowanym na twardo. Zupa szczawiowa ląduje na talerzach. Do środka zaś ugotowane ziemniaki oraz jajka gotowane na twardo i świeżo siekany szczypiorek lub koperek.

UCIERANE CIASTO Z RABARBAREM I KRUSZONKĄ

Wiosna kojarzy nam się z uciieranym ciastem z rabarbarem ukrytym pod kruszonką. To takie domowe ciacho idealne do szklanki mleka o poranku lub do popołudniowej filiżanki kawy. Nie odmawiajcie sobie takich przyjemności :)



Rabarbar jest najzdrowszy po upieczeniu. Staje się wówczas źródłem polifenoli mających właściwości przeciwnowotworowe. To warzywo jest bogate w witaminy C, E i A oraz w fosfor i potas.

Rabarbar ma również właściwości estrogenne. Zalecany jest więc szczególnie kobietom w okresie menopauzy oraz mężczyznom mającym problemy z przerostem prostaty.

Składniki:

Podajemy proporcje składników odpowiednią na blachę domową.

Składniki muszą mieć temperaturę pokojową, a więc pamiętajcie o tym żeby jajka, masło i jogurt wyjmując wcześniej z lodówki. 200 g masła + masło do wysmarowania formy do pieczenia, 200 g cukru, 4 duże jajka, 3 szklanki mąki pszennej tortowej, 80 g mąki ziemniaczanej (0,5 szklanki), 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego, 1 opakowanie cukru z wanilią, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 kg pokrojonego rabarbaru (6 - 7 dużych łodyg rabarbaru), 1 łyżka cukru do posypania rabarbaru

Kruszonka:

80 g masła, 8 łyżek płatków owsianych, 6 łyżek cukru, 4 łyżki mąki pszennej
wykonanie:

Rabarbar myjemy i kroimy na dwu-centymetrowe kawałki i posypujemy je 1 łyżką cukru.

Formę do pieczenia wykładamy papierem i smarujemy ją masłem.

Przygotowujemy kruszonkę: mieszamy mikserem masło, płatki owsiane, cukier i mąkę. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni C.

Przygotowanie:

Masło ucieramy z cukrem na białą, puszystą masę. Dosypujemy cukier waniliowy i mieszamy.

Do ciasta wbijamy po jednym jajku za każdym razem przez chwilę całość miksując. Powoli wlewamy jogurt i miksujemy ciasto do połączenia się składników. Wsypujemy przesiane mąki i proszek do pieczenia. Po zmiksowaniu powstaje nam gęste ciasto. Wlewamy je do przygotowanej wcześniej formy do pieczenia.

Na cieście równomiernie rozsypujemy pokrojony rabarbar i lekko wciskamy go w ciasto.

Na warstwie rabarbaru rozkładamy kruszonkę.

Blachę z ciastem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza i pieczemy 55–60minut.

Polędwiczki zapiekane w ziemniakach

Składniki:

Polędwiczka wieprzowa - 1/2 szt., Ziemniaki - 7 szt., Pieczarki - 15 dag, Suszone pomidory - 8 szt., Ser mozzarella - 15 dag, Śmietana 18 % - 1/2 szklanki, Przecier pomidorowy - 6 łyżek, Przyprawa do mięsa wieprzowego - 2 łyżeczki, Zioła prowansalskie - 2 łyżeczki, Sól, pieprz czarny mielony, Olej do smażenia



Przygotowanie:

1. Polędwiczki umyć, pokroić w plastry, lekko rozklepać dłonią, doprawić solą, pieprzem, przyprawą do mięsa wieprzowego. Ziemniaki obrać, pokroić w plastry, obgotować 5 minut. Pieczarki obrać, pokroić.

2. Na patelni rozgrzać olej, włożyć polędwiczki obsmażyć z obu stron, wyjąć. Wrzucić pieczarki, doprawić solą i pieprzem, smażyć 5 minut.

3. W naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę ziemniaków, na nie pieczarki, na pieczarki polędwiczki.

4. Na polędwiczki ułożyć suszone pomidory, doprawić ziołami prowansalskimi, przykryć warstwą ziemniaków. Śmietanę rozmieszać z przecierem zalać po wierzchu. Ser utrzeć na tarce o grubszych otworach posypać.

5. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, wstawić i piec 20 - 25 minut do dobrego zrumienienia sera.

Smacznego!

(EZ)

Modlitwa różańcowa w maju:

O wiarę dla młodych

Módlmy się, aby ludzie młodzi, powołani do pełni życia, odkryli w Maryi wzór słuchania, głębię rozeznawania, odwagę wiary oraz poświęcenie się służbie.

<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>110 egzemplarzy</i>

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