

JEZU UFAM TOBIE



Miesięcznik Parafii

p.w. Miłosierdzia Bożego

w Dychowie

NR 125

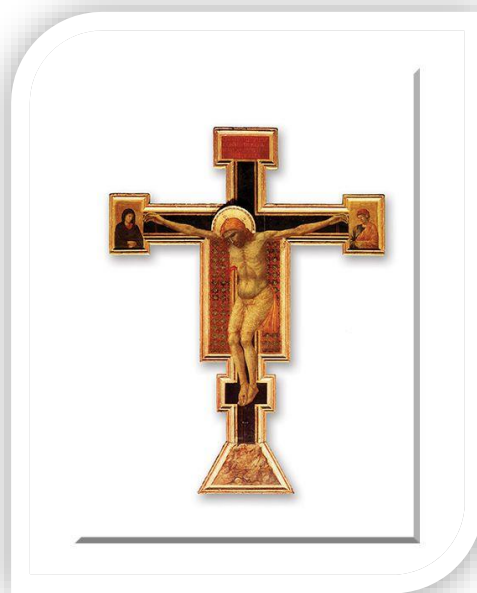
Wrzesień' 2022

PODWYŻSZENIE KRZYŻA ŚWIĘTEGO

***14 września Kościół w sposób
szczególny czci
Chrystusowy Krzyż,
narzędzie męczeństwa,
ale i hańby oraz pogardy
w antycznym świecie.***

W 324 r. matka cesarza Konstantyna - Helena, wówczas 78-letnia już kobieta, wyrusza celem ekspiacji za uczynki syna do Ziemi Świętej. Ówczesny biskup Jerozolimy -

Makary - miał okazję rozmawiać z cesarzem o sytuacji, w jakiej znajdowały się święte miejsca i nakłaniał go do podjęcia na tych terenach prac badawczych. Na miejscu dawnej Jerozolimy po zburzeniu przez cesarza Hadriana w 135 r. Świątyni Jerozolimskiej powstała Aelia Capitolina. W miejscu Świętego Grobu powstała świątynia Jowisza Kapitolńskiego. Autor



Historii Kościoła Euzebiusz z Cezarei mówi, iż po przybyciu na miejsce cesarzowa Helena kazała zwołać komisję, w skład której weszli kapłani i archeologowie w celu zakreślenia dokładnego planu prac wykopaliskowych. Szczęśliwie zachowane dokumenty w pewnej żydowskiej rodzinie pozwoliły na ustalenie topografii Jerozolimy przed jej zburzeniem. Koszty robót nie grały roli - Konstantyn dostarczył na te cele ogromne sumy pieniędzy. Po kilku tygodniach prac ukazał się wreszcie garb Kalwarii i grota grobu Chrystusa. Wzruszenie ogarnęło wszystkich. W częściowo zasypnym rowie odnaleziono trzy krzyże. Biskup Makary modlił się o możliwość poznania, na którym krzyżu Zbawiciel dokonał żywota. Podobno przyniesiono umierającą niewiastę, którą dotknięto drzewem krzyża. Przy trzecim dotknięciu kobieta wstała. Wiadomość dotarła do Konstantyna, który kaze wybudować na świętym miejscu bazylikę. 14 września 335 r. odbyło się uroczyste poświęcenie i przekazanie miejscowemu biskupowi bazyliki, do której wniesiono relikwie Krzyża. Obecna Bazylika Grobu Świętego wybudowana przez krzyżowców zajmuje miejsce trzech budowli wzniesionych przez Helenę: kościoła na cześć Męki Pańskiej, na cześć Krzyża i Grobu Świętego.

Znalezione drzewo Krzyża Helena miała podzielić na trzy części: dla Rzymu, Jerozolimy i Konstantynopola. W tym ostatnim miejscu cesarz Justynian Wielki wystawił świątynię Hagia Sophia, którą ukończono w roku 537 i do niej przeniesiono relikwie Krzyża Świętego. W Rzymie po śmierci matki cesarz wybudował w pobliżu Lateranu, który ofiarował papieżowi Sylwestrowi, wspaniałą Bazylikę Krzyża Świętego z Jerozolimy, w której spoczęło ciało cesarzowej. Umieszczono w niej cenną relikwie Krzyża Świętego. Tu też przechowuje się tabliczkę drewnianą z napisami w greckim, hebrajskim i łacińskim zwaną tytułem Krzyża, którą Piłat kazał umieścić nad głową Jezusa. Papież Lucjusz II w dwunastym stuleciu stwierdził jej autentyczność



swoją pieczęcią i umieścił w specjalnej skrzyni. W Jerozolimie 20 maja 614 r. perski władca Chosroes II zabrał relikwie Krzyża do Persji. Piętnaście lat później cesarz bizantyjski Herakliusz pokonał Persów i odzyskał relikwię; bogato ubrany niosąc Krzyż chciał wejść do bazyliki, ale coś powstrzymało go przed wejściem do kościoła. Biskup Jerozolimy poradził mu aby zdjął z siebie zabytkowe szaty i bosy, odziany jak kroczący na Kalwarię Chrystus, wniósł Relikwie do odbudowywanej po zniszczeniu bazyliki. Pamiątkę tego wydarzenia, które - można rzec - iż było ponownym podwyższeniem Krzyża obchodzono corocznie 14 września. Kiedy w czasach wypraw krzyżowych Jerozolima była w rękach krzyżowców zamkniętą wówczas Bramę Złotą otwierano w dniu 14 września dla upamiętnienia momentu powrotu Krzyża do Jerozolimy.

Szczególną czią cieszył się Krzyż w staropolskim Rzeszowie. W kościele Świętego Krzyża wisiał krzyż, który wykonany w XVII wieku został następnie przeniesiony do Fary. Dziś znajduje się na zewnętrznej ścianie prezbiterium. Czasem Pana Jezusa z tego krucyfiksu zwa „Uśmiechniętym”, gdyż podobno,



kiedy przed laty pod tym krucyfiksem grał chłopiec zbierając środki na życie, w pewnym momencie Ukrzyżowany uśmiechnął się do niego. Postać Ukrzyżowanego zwisa na wysoko wyciągniętych ramionach, zaś głowa w cierniowej koronie opada na pierś. Z kolei w przedsionku rzeszowskiej fary monumentalny krucyfixs jest od trzystu lat otaczany kultem. Przekazywane świadectwa w rzeszowskich rodzinach mówią, że kiedy w 1831 r. w mieście wybuchła epidemia cholery, ludzie garnęli się do tego krucyfiksu wyprasząc wielorakie łaski. Dziś od ciągłego całowania i dotykania nogi Pana Jezusa uległy wytarciu.

Źródło: <https://niezbednik.niedziela.pl/artukul/918/Podwyższenie-Krzyza-Swietego>

Kącik dla Milusińskich

Witajcie Kochani, dziś kolejna porcja Quizu Biblijnego. Waszym Zadaniem jest odgadnąć o kim mowa:

1. Byłem kapłanem. Anioł powiedział mi, że doczekam się syna. Ponieważ zwątpiłem w jego słowa, nie mogłem mówić.
2. Mieszkałem w Jerychu, Byłem niewidomym żebrakiem. Uwierzyłem Jezusowi, a On przywrócił mi wzrok.
3. Byłem rzymskim setnikiem (dowódcą) w Cezarei. Zawierzyłem swoje życie Bogu. Ochrzcił mnie Piotr.
4. Byłem jednym z apostołów Jezusa. Wątpiłem w Jego zmartwychwstanie, lecz uwierzyłem, gdy dotknąłem Jego ran.
5. Byłem rzymskim namiestnikiem. Gdy arcykapłani i starsi opowiedzieli się za skazaniem Jezusa, odmówiłem wzięcia odpowiedzialności za Jego śmierć.

Na wasze odpowiedzi czekam do 15 września.

Zadania z poprzedniego numeru rozwiązała Maja Wankowicz z klasy IV.

Gratulacje!!!

(HŁ)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament Chrztu Świętego w lipcu i sierpniu przyjęli:

- Natan Józef Krasuski - Bronków
- Oliwia Beata Cyra – Brzózka
- Milan Boruch – Brzózka
- Henryk Piotr Zrobczyński – Stary Zagór
- Mikołaj Śmietański – Brzózka
- Julian Sołtysiak – Bronków
- Michalina Ewa Kurek - Gubin

Sakrament Małżeństwa w lipcu i sierpniu:

- Agnieszka Majewska i Zbigniew Tomaszewski
- Weronika Kozłowska i Michał Jakubczak
- Anna Czerepak i Tomasz Koropczuk

Do wieczności w lipcu i sierpniu odeszli:

- śp. Mirosław Pilazy – Stary Zagór
- śp. Roman Tarczewski - Dąbki

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

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

WRZESIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.09.2022

godz. 8.00 – śp. Helena, Ryszard Kret

godz. 11.00 – śp. Władysław, Julia, Jan, Stelmaszuk, śp. Andrzej, Maria Bierka

PIĄTEK 09.09.2022

godz. 18.00 – śp. Marek Babul – od Wiesława Zielaznego z rodziną

SOBOTA 10.09.2022

godz. 17.00 – śp. zmarli z rodziny Godlewskich i Krasuckich

NIEDZIELA 11.09.2022

godz. 8.00 – śp. Władysława, Jan Saganowscy

godz. 11.00 – śp. Franciszek, Katarzyna, Maria, Stanisława, Jan, Anna, Stanisław i zmarli z rodziny

WTOREK 13.09.2022

godz. 18.00 – śp. Roman Tarczewski – od uczestników pogrzebu

ŚRODA 14.09.2022

godz. 18.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

PIĄTEK 16.09.2022

godz. 18.00 – śp. Teresa, Michał Tracz, śp. Cecylia Maciejewska

SOBOTA 17.09.2022

godz. 17.00 – śp. Stanisław Żółtański

NIEDZIELA 18.09.2022

godz. 8.00 – śp. Paweł Dylewski w 1 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Aniela Wawrzyniec, śp. Maria, Józef Bielecki oraz zmarli z rodziny

ŚRODA 21.09.2022

godz. 18.00 – dziękczynno-błagalna, w podziękowaniu za otrzymane łaski z prośbą o dalsze Boże błogosławieństwo i opiekę Matki Bożej Nieustającej Pomocy dla rodziny Bogumiły i Waleriana

CZWARTEK 22.09.2022

godz. 12.00 – Jubileusz 70 lecia Elektrowni, msza święta z udziałem ks. Biskupa Diecezjalnego Tadeusza Lityńskiego

PIĄTEK 23.09.2022

godz. 18.00 – dziękczynno-
błagalna, w intencji Karolinki
i Bartka – od dziadków

SOBOTA 24.09.2022

godz. 17.00 – śp. Agnieszka,
Eugeniusz Kogut

NIEDZIELA 25.09.2022

godz. 8.00 – w intencji Bogusławy
i Czesława z okazji kolejnej
rocznicy ślubu, dziękczynno-
błagalna

godz. 11.00 – śp. Krystyna
Muszyńska

ŚRODA 28.09.2022

godz. 18.00 – w intencji Zofii
i Józefa z okazji kolejnej rocznicy
ślubu

PIĄTEK 30.09.2022

godz. 18.00 – śp. Piotr Głodny
i zmarli z rodziny

PAŹDZIERNIK 2022

SOBOTA 01.10.2022

godz. 17.00 – śp. Michał Najdyk
i śp. Michał Liner

NIEDZIELA 02.10.2022

godz. 8.00 – dziękczynno-błagalna,
w intencji Moniki i Piotra w kolejna
rocznicę ślubu oraz w intencji ich
rodziny

godz. 11.00 – śp. Anna, Piotr
Straszkievicz i zmarli z rodziny
Straszkievicz

ŚRODA 05.10.2022

godz. 17.30 – w intencji Róży
Różańcowej Rodziców w 2 rocznicę
powstania, dziękczynno-błagalna

PIĄTEK 07.10.2022

godz. 17.30 – w intencji
wynagradzającej za grzechy nasze,
naszej parafii, ojczyzny i świata

SOBOTA 08.10.2022

godz. 17.00 – w intencji Tadeusza
z okazji 80 urodzin – od żony
z rodziną

NIEDZIELA 09.10.2022

godz. 8.00 – śp. Helena, Stanisław,
Jan, Jadwiga, Marcin Łabędzcy

godz. 11.00 – dziękczynno-
błagalna, w intencji wnuczek: Ani,
Alicji, Zosi, Marysi i Klary oraz ich
rodziców

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:

WRZESIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.09.2022

godz. 9.30 – śp. Leszek Maćkowiak
– od kuzyna Mariana z Anną
Maćkowiak oraz dziećmi i ich
rodzinami

CZWARTEK 08.09.2022

godz. 18.00 – śp. Michalina Brodko
– od rodziny Borkowskich

NIEDZIELA 11.09.2022

godz. 9.30 – w intencji P. Jarosława
Muszyńskiego z okazji 60 urodzin

CZWARTEK 15.09.2022

godz. 18.00 – śp. Michalina Brodko
– od siostrzenicy Marii Rydzak
z rodziną

NIEDZIELA 18.09.2022

godz. 9.30 – śp. Edward, Helena,
Andrzej Kowalscy, śp. Grzegorz
Franaszek

CZWARTEK 22.09.2022

godz. 18.00 – śp. Michalina Brodko
– od Agnieszki Winiarz z rodziną

NIEDZIELA 25.09.2022

godz. 9.30 – w intencji Brygidy
Klinik z okazji 18 urodzin

CZWARTEK 29.09.2022

godz. 18.00 – śp. Michał, Rozalia
Kowal

PAŹDZIERNIK

NIEDZIELA 02.10.2022

godz. 9.30 – śp. Józefa, Jan, Andrzej
Klinik

CZWARTEK 06.10.2022

godz. 17.30 – śp. Michalina Brodko
– od Macieja Rydzak z rodziną

NIEDZIELA 09.10.2022

godz. 9.30 – śp. Andrzej Klinik
w 10 rocznicę śmierci

**Intencje mszalne
w kościele w Brzózce:**

WRZESIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.09.2022

godz. 12.30 – śp. Maria, Franciszek,
Krzysztof Soleccy

NIEDZIELA 11.09.2022

godz. 12.30 – śp. Jan Szulc,
śp. Helena Lange

NIEDZIELA 18.09.2022

godz. 12.30 – za parafian

WTOREK 20.09.2022

godz. 18.00 – za parafian

NIEDZIELA 25.09.2022

godz. 12.30 – za parafian

WTOREK 27.09.2022

godz. 18.00 – za parafian

PAŹDZIERNIK

NIEDZIELA 02.10.2022

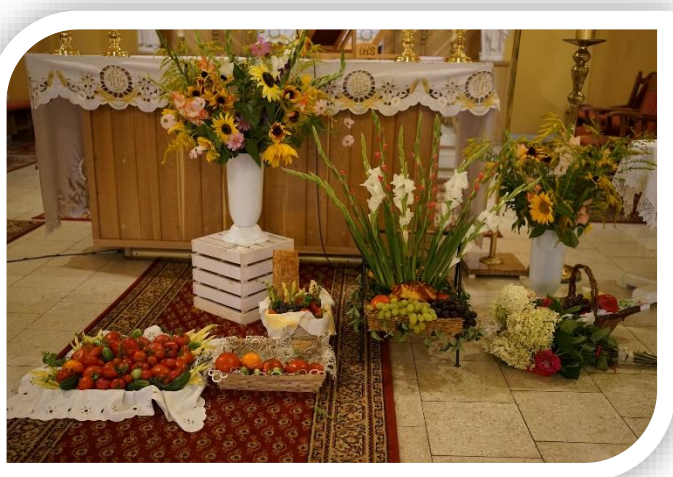
godz. 12.30 – za parafian

WTOREK 04.10.2022

godz. 17.30 – za parafian

NIEDZIELA 09.10.2022

godz. 12.30 – śp. Wanda, Józef
Piotrowscy



(MK)

INFORMACJE POAK

Akcja Katolicka na święceniach biskupa Adriana Puta

W sobotę 13 sierpnia 2022 r., w kościele konkatedralnym pw. Św. Jadwigi Śląskiej w Zielonej Górze, święcenia biskupie przyjął ks. Adrian Put. Głównym konsekratorem święceń był nuncjusz apostolski w Polsce, abp Salvatore Pennacchio. Współkonsekраторami byli: metropolita szczecińsko-kamieński, abp Andrzej Dzięga oraz biskup zielonogórsko-gorzowski, Tadeusz Lityński.

W wygłoszonej homilii biskup Lityński powiedział m.in.: „Twoja posługa biskupia musi więc wzorować się i inspirować na stylu życia Tego, który „nie przyszedł, aby Mu służyło, ale aby służyć i oddać swe życie na okup za wielu”. Biskup zielonogórsko-gorzowski, podkreślił również, że posługa nowego biskupa wymagać to będzie „nieustannego upodabniania się do Jezusa, pozostawania z Nim w zażyłości, tak, aby być zawsze Jego żywą ikoną”.

W uroczystościach uczestniczyli członkowie Diecezjalnego Instytutu Akcji Katolickiej Diecezji Zielonogórsko-Gorzowskiej, którzy również wystawili poczet sztandarowy. Zarząd krajowy reprezentowała prezes Urszula Furtak. (...)

Ze swej strony Akcja Katolicka w Polsce życzy Biskupowi Nominatowi tego, by jego zawołanie biskupie: „In unum congregare” (“Zgromadzić w jedno”), wytyczało w każdym dniu rytm Jego pracy apostolskiej. Jednocześnie zapewniamy Księdza Biskupa o wsparciu modlitewnym członków naszego stowarzyszenia.

Dr Artur Dąbrowski, rzecznik Akcji Katolickiej w Polsce.

Po skończonej uroczystości pozdrowiliśmy nowego biskupa Adriana Puta, dziękując Mu jednocześnie za lata współpracy przy redagowaniu i zamieszczaniu naszych informacji w "Aspektach" - dodatku do Tygodnika "Niedziela", którego ks. biskup był wieloletnim redaktorem naczelnym.



Ryszard Furtak - prezes Zarządu DIAK

XII TYDZIEŃ WYCHOWANIA

„Ja jestem drogą i prawdą, i życiem”

Hasłem tegorocznego, XII Tygodnia Wychowania, który będzie trwał od 11 do 17 września 2022 roku, są słowa z Ewangelii św. Jana:

„Ja jestem drogą i prawdą, i życiem” (J 14,6).

Towarzyszyć nam będzie postać św. Józefa Bilczewskiego, arcybiskupa Lwowa, wspaniałego duszpasterza, wielkiego patrioty i wychowawcy zatroskanego o dobro dzieci i młodzieży, którego setną rocznicę śmierci będziemy przeżywać 20 marca 2023 roku.

W swoim nauczaniu i listach pasterskich poświęconych wychowaniu i katechezie dał wyraz temu, jak bliska jest mu problematyka wychowawcza. Wielką troską otaczał nauczycieli i katechetów. Jego pasterzowanie przypadło na okres międzywojenny. Uważał, że kluczem do odnalezienia się w nowej dla naszej Ojczyzny sytuacji jest wychowanie dzieci i młodzieży.

Zachęcamy do skorzystania z przygotowanych przez nas materiałów dostępnych w Internecie (<https://tydzienwychowania.pl/>). Na każdy dzień Tygodnia Wychowania zostały opracowane rozważania i teksty modlitwy wiernych. Proponujemy konspekty katechez dla dzieci młodszych, uczniów starszych klas szkoły podstawowej i dla młodzieży. Wychowawcom – Rodzicom, Nauczycielom, Katechetom i Duszpasterzom dedykujemy konferencję pt. „Spojrzał na niego z miłością. Jak być wychowawcą na wzór Chrystusa?”, w której można znaleźć inspirację do poradzenia sobie z sytuacjami, w których wychowawcy grozi zniechęcenie i utrata motywacji do dalszej pracy.

Życzymy owocnego przeżycia XII Tygodnia Wychowania.

W imieniu organizatorów

ks. Marek Studenski

(AK)

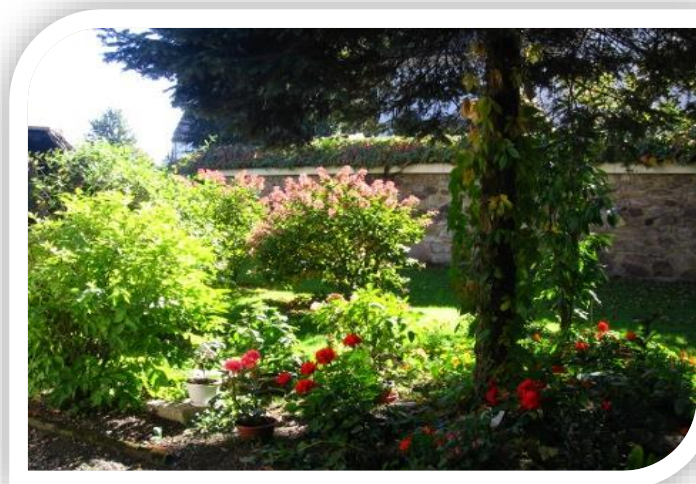


PORADY OGRODNICZE NA WRZESIEŃ

*„Szron wrzesniowy i pajęczyny po ziemi, są snadź znakiem tęgiej zimy”.
„Gdy grzyby wielkie korzenie mają, wielką zimę zapowiadają.”*

Wrzesień w ogrodzie to pracowity miesiąc. Od tego, ile czasu poświęcimy pielęgnacji ogrodu, zależy jego wygląd w następnym roku. Sadzenie, rozmnażanie i przesadzanie roślin we wrześniu w ogrodzie to podstawowe zadanie, potem wystarczy cierpliwie poczekać na efekty naszej pracy.

Wrzesień przynosi nam już chłodniejsze dni i pojawiają się pierwsze przymrozki. Najważniejszą rzeczą jest więc zabezpieczyć rośliny pokojowe które na okres lata wynieśliśmy na dwór. Jest to czas gdy usuwamy u nich połamane, chore gałązki, zeschnięte liście i trochę skracamy zbyt długie przyrosty. Rośliny typu



bugenwilla czy bieluń przycinamy do 1/3 długości i przenosimy do dobrze oświetlonego ale chłodnego pomieszczenia (ok. 10 stopni C.). Należy pamiętać o podlewaniu tych roślin w ciągu zimy, niewiele ale tak aby nie dopuścić do wysuszenia ziemi w doniczce.

Wrzesień to czas nie tylko sadzenia różnych cebul między innymi narcyzów, szachownicy, później hiacyntów, przebiśniegów i szafirków. To jest okres również wykopywania roślin które u nas w gruncie nie zimują, na przykład zawilce wieńcowate czy jaskry. Najpierw rośliny przycinamy a później ostrożnie wyjmujemy z ziemi. Suszyć należy je w ciepłym i suchym pomieszczeniu i dopiero później oczyścić z ziemi i resztek rośliny. Tak przygotowane przechowujemy w temperaturze od 2 stopni do 10 stopni.

Rabata wrzosowa.

Jeśli jeszcze w ogrodzie nie mamy to wrzesień jest bardzo dobrym miesiącem do założenia rabaty wrzosowej. Poza samymi wrzosami warto by w takim miejscu znalazły się również różaneczniki, azalie, żurawina, ogólnie rośliny lubiące niskie pH gleby, lub takie które to tolerują czyli hortensje lub tawuły japońskie i parę innych .

Trawnik przez całe lato był intensywnie użytkowany, teraz więc należy poświęcić więcej czasu na jego pielęgnację. Można wygrabić zeschniętą w trakcie lata trawę, uzupełnić ubytki w murawie. Po tych zabiegach należy go nawieźć nawozem jesiennym i dobrze podlać.

Sadzenie roślin z odkrytym korzeniem.

We wrześniu mamy również możliwość zakupu w wielu sklepach ogrodniczych roślin z odkrytym korzeniem. Sadząc żywopłot z takich roślin musimy się kierować kilkoma zasadami. Na żyznych glebach pomiędzy roślinami robimy większe odstępy niż na glebach ubogich. Sprawdzajmy wcześniej siłę wzrostu rośliny i jej pokrój ale też jej wymagania. W rzędzie sadzimy najczęściej na jeden metr dwa krzewy – na przykład ligustr i berberys. Drzewa natomiast co metr – klon, buk. Jeśli sadzimy drzewa i krzewy w ogrodzie aby ładnie wyglądały uwzględniamy w tym jak będą one wyglądać i jakie będą mieć rozmiary na kilka lat do przodu. Każde przesadzanie rośliny na inne miejsce nie pozostaje bez wpływu na jej zdrowie. Drzewa potrzebują przestrzeni – nie mogą rosnąć gęsto gdyż pokrój korony nie będzie wtedy atrakcyjny. Drzew nie należy też sadzić w bezpośrednim sąsiedztwie budynku – odległość nie może być mniejsza niż średnica korony dorosłego drzewa.

Zbiory owoców.

W sadzie przeprowadzamy pierwsze zbiory owoców. Jeśli nasze drzewa są spore to zbiór rozpoczynamy od zewnętrznej strony korony – zwykle owoce są najbardziej od tej strony dojrzałe. Jeśli chcemy aby nasze owoce się dłużej przechowywały pamiętajmy o ostrożnym zbiorze. Owoce obite, uszkodzone czy nawet z wyrwaną szypułką przechowują się krócej i bardzo szybko w miejsca zranienia dostaje się grzyb a owoc gnije. Jeśli w sadzie mamy młode drzewka, należy je zabezpieczyć przed zimą. Warto zabezpieczyć pień drzewka siatką – w zimie sprytne zające mogą dostać się do ogrodu i ogryźć go całkowicie z kory.

W tym miesiącu zbieramy również orzechy włoskie i laskowe – znakiem, że są dojrzałe jest ich opadanie z drzew. Po zbiorze należy je przesuszyć w temperaturze pokojowej i dopiero przenosić do miejsca przechowywania.

Prace w warzywniku.

Warzywa ciepłolubne z naszego warzywnika kończą wegetację – spadki temperatury poniżej 0 powoduje ich zamieranie. Z naszych plonów możemy

zrobić wspaniałe przetwory. We wrześniu zbieramy kalafiory, brokuły i kapustę. Można zbierać jarmuż, jednak to warzywo najlepiej smakuje po wystąpieniu pierwszych przymrozków. W zależności od pogody w danym roku możemy we wrześniu zbierać cebulę z siewu – należy ją wyrwać i wysuszyć pozostawiając jakiś czas w warzywniku po czym oczyścić i przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu. Jeśli rosną u nas warzywa korzeniowe takie jak seler czy pietruszka czy marchew które zbierać będziemy dopiero w październiku, pamiętajmy o regularnym ich podlewaniu. Zabieg ten powoduje zwiększenie masy korzeni.

Wrzesień jest doskonałym momentem na sadzenie i rozmnażanie rabarbaru. Możemy też w tej chwili rozmnażać kępy szczypiorku czy cebuli siedmiolatki. Do sadzenia wybieramy najzdrowsze i najlepiej wyglądające fragmenty roślin.

Choroby i szkodniki roślin.

W trakcie zbiorów orzecha włoskiego możemy zaobserwować brunatne plamy na liściach rośliny, na okrywach owoców czy na pędach. Jest to groźna choroba leszczyny zwana Antraknozą. Porażone owoce gniją i nie dojrzewają. Głównym sposobem walki jest zbiór porażonych owoców i liści które opadły na ziemię. Chemiczne środki stosujemy wiosną zaraz po ukazaniu się pierwszych liści i przed kwitnieniem kwiatów.

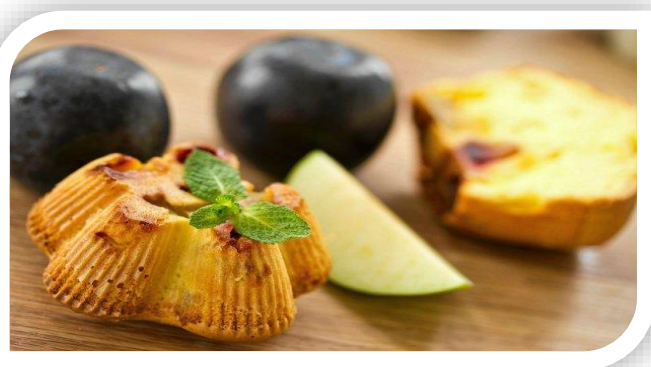
Aby zabezpieczyć większość naszych roślin przed chorobami czy szkodnikami na rok następny, należy we wrześniu systematycznie usuwać opadające liście. Najlepiej jest ich nie kompostować! Taki kompost jest bardzo dobrym miejscem na zimowanie wszelkiego rodzaju patogenów.

KĄCIK SMAKOSZA

Śliwki, gruszki i bakłażan - najlepsze na wrześniowe gotowanie, w świetnej formie i wygrywają każde zawody!

Muffiny śliwkowe

Składniki: 15 dużych śliwek węgierek, ½ szklanki śmietany 18%, 1 szklanka cukru, 2 jajka, 100 g miękkiego masła + masło do formy,



1 łyżeczka aromatu waniliowego, 2 szklanki mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, ½ łyżeczki soli

Sposób przygotowania

Z umytych śliwek usuwamy pestki, kroimy owoce w cienkie plasterki. W dużej misce ubijamy śmietanę z cukrem, aż stanie się kremowa i puszysta. Cały czas ubijając, kolejno dodajemy jajka, masło oraz aromat waniliowy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i solą. Suche składniki mieszamy szybko z kremową mieszanką - ciasto ma pozostać grudkowate. Wylewamy je do posmarowanych tłuszczem lub wyłożonych papilotkami wgłębień formy do muffinek (do 3/4 wysokości). Na wierzchu każdej z muffinek układamy zwinięte plastry śliwek. Pieczemy 25 minut w 180°C. Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy na 5 minut, a następnie delikatnie wyjmujemy i studzimy.

Ratatouille

Składniki: 1 duży (ok. 50 dag) bakłażan, 1 łyżka soli i dodatkowo sól do smaku, 90 dag dojrzałych pomidorów bez skórki i pestek przekrojonych na pół, ¾ szklanki oliwy, 25 dag cukinii, 25 dag zielonej dyni, 1 zielona papryka, 1 i ½ szklanki posiekanej cebuli,

1 łyżka zmiężdżonego czosnku, 3 gałązki świeżego tymianku lub ½ łyżeczki suszonego, po 6 łyżek posiekanej natki pietruszki i świeżej bazylii, świeżo zmielony pieprz



Sposób przygotowania

Bakłażan (ze skórką) kroimy w kostkę o boku 2 cm. Wkładamy do średniej wielkości naczynia i posypujemy łyżką soli, następnie przekładamy na cedzak i pozostawiamy na 30 min, aby wypuścił sok. Pomidory kroimy w ćwiartki i przekładamy na 30 min na sito. Dynię i cukinię kroimy w plastry grubości 1 cm. W dużym rondlu lub na patelni rozgrzewamy na średnim ogniu oliwę i smażymy cukinię oraz dynię około 5 min. Przekładamy je łyżką cedzakową do drugiego garnka. Z papryki usuwamy pestki i kroimy na paseczki grubości 15 mm. Na patelnię dolewamy jeszcze 2 łyżki oliwy i smażymy paprykę, także około 5 min, po czym przekładamy ją do garnka z cukinią i dynią. Opłukany

i osuszony bakłażan smażymy około 7 min na 4 łyżkach gorącej oliwy, często mieszając, aby się nie przypalił. Kiedy lekko się przyrumieni i zmięknie, przekładamy do garnka z pozostałymi warzywami. Na patelnię wlewamy pozostałe 3 łyżki oliwy i szklimy na niej cebulę oraz czosnek. Dodajemy pomidory, tymianek i 2 łyżki natki pietruszki. Dusimy około 10 min. Następnie dodajemy pozostałe warzywa i dusimy kolejne 10 min. Warzywa powinny być miękkie, ale sprężyste. Potrawę po zdjęciu z ognia delikatnie mieszamy z pozostałą natką oraz 4 łyżkami bazylii. Doprawiamy solą i pieprzem. Ratatouille podajemy gorące udekorowane resztą bazylii.

Ciasto z gruszkami, budyniem i kruszonką

Składniki: 450g mąki pszennej, 250g zimnego masła, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 szkl. cukru pudru + do posypania, 1 jajko, 2 żółtka, 2 łyżki śmietany 12%, 1 kg gruszek, cynamon do smaku, 1 opakowanie cukru waniliowego, odrobina soku z cytryny, 2 opakowania budyniu waniliowego (na 500ml mleka każdy), 750 ml mleka, kilka łyżek bułki tartej.



Zacynamy od ciasta. W dużej misce umieszczamy: mąkę, pokrojone w kostkę masło, proszek do pieczenia, cukier puder, jajko, żółtka oraz śmietanę. Całość zagniatamy na jednolitą masę.

1. Gotowe ciasto dzielimy na dwie równe części. Zawijamy w folię spożywczą i na dwie godziny wkładamy jedną część do zamrażarki, a drugą do lodówki. Można ciasto przygotować dzień wcześniej.
2. Owoce obieramy i kroimy na małe części. Mieszamy z sokiem cytrynowym, cynamonem i cukrem waniliowym.
3. Ciasto, które leżało w lodówce wałkujemy. Na blaszce układamy papier do pieczenia i umieszczamy na nim rozwałkowane ciasto. Nakłuwamy widelcem i posypujemy równomiernie bułką tartą (bułka ma za zadanie wchłonąć sok z jabłek i gruszek). Następnie układamy równomiernie owoce.

4. Dwa budynie gotujemy w 750 ml mleka (według instrukcji na opakowaniu).
5. Jeszcze ciepły budyń (ale nie gorący) wykładamy na warstwę jabłek.
6. Następnie wyciągamy część ciasta, która była w zamrażarce. Trzemy ją na tarce o grubych oczkach (to wymaga wysiłku, ale sobie poradzicie ;) Potarte ciasto układamy równomiernie na warstwie budyniu.
7. Całość wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Pieczemy około 30/45 minut.

(EZ)

Chleb Dożynkowy – przepis od Pani Joanny Lejnert

*W ubiegłą niedzielę po zakończonej Mszy Św. –
dzięczynnej za tegoroczne plony, smakowaliśmy przepyszny chleb
z własnego wypieku Pani Joanny, która zgodziła się podzielić się z nami
przepisem na ten przepyszny chlebek.*

Dziękujemy Asiu☺

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
 - 1 łyżka soli
 - 1 łyżka cukru
 - 1 łyżka octu
 - 5 dkg drożdży
 - 1 litr przegotowanej, letniej wody
 - 1 szkl. otrębów (pszennych, owsianych lub żytnich)
- można dodać słonecznik łuskany i inne ziarna.

Wykonanie:

W 0,5 litra wody rozpuścić drożdże, do 0,5 litra wody dodać ocet.



Do wszystkich składników dodać najpierw wodę z drożdżami i wymieszać drewnianą łyżką, potem dodać wodę z octem. Razem wszystko wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia na 20 – 30 minut. Przemieszać, wlać do keksówek. Przed włożeniem do piekarnika pokropić wodą. Można posypać wierzch sezamem.

Piec około 1 godz. w temp. 170°C.

(AK)

Smacznego!

Modlitwa różańcowa we wrześniu:

O zniesienie kary śmierci

Módlmy się, aby kara śmierci, która niszczy nietykalność i godność osoby, została zniesiona w prawodawstwie wszystkich krajów świata.

<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 przysyłać na adres e-mail: A.Kaster@wp.pl. Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.</i>	