

JEZU UFAM TOBIE



Miesięcznik Parafii

p.w. Miłosierdzia Bożego

w Dychowie

NR 128

Grudzień' 2022

ADWENT W RODZINIE

W tym roku adwent zaczął się 27 listopada. I choć trwa już od tygodnia, warto jeszcze zastanowić się, w jakiej formie chcemy go przeżywać, żeby nasza rodzina jak najpełniej skorzystała z tego wyjątkowego okresu.

To kolejny adwent w naszym życiu. Adwent, czyli czas oczekiwania. Czas szczególnie przyjemny, rodzinny, z zapachem przygotowywanych pierniczków w tle, uczeniem się kolęd. To także czas najlepszej prosperity sklepów, tysiąca reklam namawiających do zakupu „koniecznych” dla nas rzeczy. Łatwo wówczas wpaść w pułapkę konsumpcjonizmu.



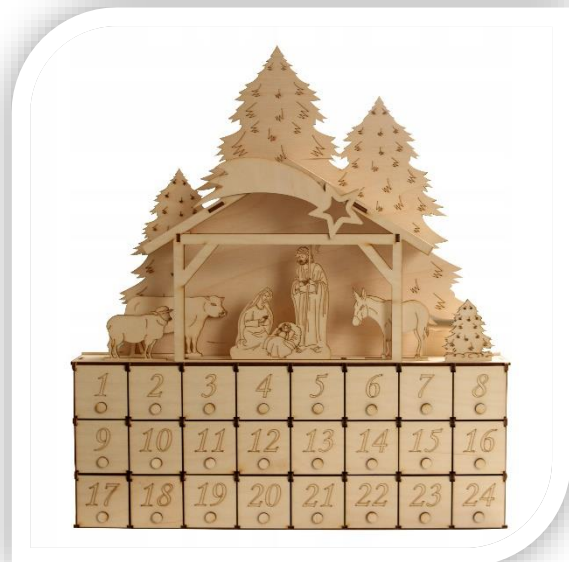
Jak przeżyć ten okres w prostocie?

Nie zapomnieć o najważniejszym, jednocześnie dbając o piękną atmosferę?

Zapraszam po garść inspiracji!

Kalendarz adwentowy

Świetnym pomysłem dla całej rodziny może okazać się kalendarz adwentowy. Nie mam na myśli gotowego kalendarza z czekoladkami, który można kupić. Warto przygotować swój, ręcznie wykonany kalendarz, chociażby z woreczków materiałowych (uszytych z filcu bądź bawełnianych), z rolek po papierze toaletowym, z kopert itp. (kopalnią pomysłów jest Pinterest). Kalendarz wypełnić możemy na różne sposoby. Na przykład wkładamy karteczki



z zadaniami na każdy dzień: przygotowujemy lampion, idziemy na roraty, odwiedzamy kogoś bliskiego, czytamy wybrany fragment Ewangelii, pieczemy pierniczki, robimy paczkę dla potrzebującej rodziny... Kalendarz możemy też wypełnić postaciami świętych czy postaciami biblijnymi, z którymi chcemy przeżyć adwent, i codziennie o nich czytać, warto też dodać wybrany cytat – fragment ich dzieł. Możemy też w tym szczególnym okresie skupić się na dobrym słowie dla każdego w rodzinie i codziennie, zamiast karteczki z zadaniem, wkładać tam kartkę z zapisanym dobrym słowem o naszym dziecku czy małżonku. Pamiętam, że któregoś roku, gdy wszyscy jesienią chorowali, nie zdążyłam przygotować nic specjalnego do naszego kalendarza adwentowego. Wieczorem przed rozpoczęciem adwentu wpadłam na bardzo prosty pomysł. Wypełniłam kalendarz karteczkami – pustymi... Codziennie wieczorem zapełnialiśmy je naszymi wdzięcznościami – każdy wymieniał, za co chce podziękować, a później te karteczki wypełniły żłóbek Jezuska.

Sianko dobrych uczynków

Skoro jesteśmy przy żłóbku, to proponuję na początku adwentu ustawić pusty żłóbek w widocznym miejscu w domu. Obok przygotowujemy sianko. Dzieci, po spełnieniu dobrego uczynku, wkładają jedno źdźbło siana do żłóbka, przygotowując w ten sposób posiłek dla małego Jezusa. To dobra okazja do rozmowy o dobrych uczynkach: punktem wyjścia jest myśl, że im więcej sianka, tym wygodniej będzie małemu Zbawicielowi. Figurkę wkładamy dopiero w wieczór wigilijny.

Wieniec adwentowy

Wyjątkowy nastrój do naszego domu wprowadzi przygotowanie wieńca adwentowego z zielonych gałązek choinkowych (oznaczających życie wieczne

i będących znakiem nadziei). Okrągły kształt wieńca jest symbolem wieczności, przypomina o powtarzającym się cyklu pór roku. Wieniec ozdobić można kolorowymi wstążkami, szyszkami, bombkami, suszonymi plasterkami pomarańczy czy cynamonem.



Obowiązkowo powinniśmy ustawić w nim cztery świece, które zapalimy w kolejne cztery niedziele adwentu. Trzy świece mogą być koloru fioletowego, co nawiązuje do koloru liturgicznego adwentu, a jedna różowa – na znak niedzieli „Gaudete” (niedzieli radości), ale równie dobrze można użyć czerwonych lub białych. Na początku adwentu taki wieniec można pobłogosławić przy wspólnej rodzinnej modlitwie. Cztery świece mają swoje nazwy: pierwsza to świeca proroków – nadziei, druga to świeca Betlejem – pokoju, trzecia to świeca pasterzy – radości, a czwarta to świeca aniołów – miłości.

Szara godzina

Zapomnianym dziś, a pięknym zwyczajem, była tzw. „szara godzina”, praktykowana w okresie adwentu na polskich wsiach. W grudniowe dni, gdy na zewnątrz wcześniej szarzało, szybciej kończono pracę i gromadzono się w domu, przy piecach, nie zapalając jeszcze lamp. W adwencie szara godzina była okazją do pogłębienia wiary. Wspólnie milczano, modlono się, czytano teksty duchowe. Był to także czas snucia opowieści o przodkach, zwyczajach, uczenia się kołęd i przygotowywania ozdób świątecznych. W naszych rodzinach również możemy wprowadzić taką tradycję. Zgasić wszystkie światła w domu, zgromadzić się przy stole, zapalając tylko świece na wieńcu adwentowym. Dla dzieci sam ten rytuał nabiera wyjątkowego znaczenia. Cisza i spokój udzielają się wszystkim domownikom patrzącym na zapalone świece. Jako rodzice możemy poświęcić ten czas na modlitwę, śpiewanie pieśni adwentowych. To także znakomita okazja do opowiadania dzieciom o zwyczajach świątecznych oraz snucia historii z naszego dzieciństwa. Gwarantuję, że taką atmosferą zachęcimy je do przeżywania w ten sposób wieczorów adwentowych.

Drzewko Jessego

W przygotowaniu duchowym do świąt Bożego Narodzenia może pomóc wykonanie tzw. drzewka Jessego. W tym celu należy włożyć do wazonu z wodą ściętą gałązkę drzewa: jabłoni, wiśni czy śliwy (chodzi o drzewo kwitnące). Każdego dnia adwentu czytamy odpowiednie teksty z Pisma

Świętego mówiące o przodkach Jezusa i wykonujemy symbole z nimi związane, którymi następnie ozdabiamy drzewko Jessego. Jest to swego rodzaju drzewo genealogiczne. Symbole można uszyć z filcu, wykonać z papieru, namalować na kawałkach sklejk. Są to m.in. mała figurka kuli ziemskiej (dotyczy opisu stworzenia świata), tęcza (symbol związany z historią potopu i Noego), drabina (symbol odnoszący się do historii Jakuba i jego snu), kłos zboża (odnoszący się do życia Rut) itd. Tuż przed Bożym Narodzeniem drzewko powinno zakwitnąć, wyobraża tym samym różdżkę (odrośl) z pnia Jessego, o której czytamy w jednym z adwentowych czytań (Iz 11,1-9).

Przygotowanie paczki dla potrzebującej rodziny

Czas przedświąteczny jest zazwyczaj intensywnym okresem zakupowym. Nietrudno ulec temu szalowi konsumpcjonizmu. Próbując go w jakiś sposób ujarzmić, możemy rodzinie przygotować paczkę dla potrzebujących. Warto podzielić się czymś, co już mamy w domu, co jest w dobrym stanie, a także zrobić zakupy dla wybranej rodziny. Zachęmy dzieci, aby dołożyły także trochę

pieniędzy ze swoich kieszonkowych lub świadomie z czegoś zrezygnowały (np. pieniądze przeznaczone na cotygodniową gazetkę wrzucicie do puszeki św. Antoniego). Zazwyczaj chętnie włączają się w takie sytuacje, czują dumę, że także one mogły przyczynić się do pomocy innym.



Rodzinne budowanie szopki

Warto czerpać dobre i miłe zwyczaje od innych narodowości. W przygotowaniu pięknych szopek Włosi są specjalistami. Zgodnie z tradycją zaczynają ustawiać szopkę w święto Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Marii Panny, które przypada 8 grudnia. Szopki budują w domu, w ogrodach, na skwerach, w kościołach. Oprócz obowiązkowych postaci pasterzy i trzech Króli (którzy przychodzą do stajenki 6 stycznia, w święto Objawienia Pańskiego) włoska szopka pełna jest najróżniejszych postaci – mieszkańców wsi i miasteczek. Szopki, nawet te domowe, zazwyczaj są ruchome. Brakuje w nich tylko Jezuska, którego wkłada się do żłóbka w wigilijny wieczór. To świetna propozycja na rodzinne spędzenie adwentu: cały grudzień możemy poświęcić na przygotowanie postaci do szopki (wykonując je z papieru, drewna, modeliny, szyjąc materiałowe itp.) oraz ustawianie instalacji – stajenki, groty, makiety miasteczka. W Polsce Kraków słynie z przygotowania

tzw. „krakowskich szopek”. Pod względem formy różnią się one zupełnie od tych włoskich. Buduje się je z kartonów i/lub drewna, a ozdabia kolorowym celofanem. Fragmenty budowli nawiązywać mają do infrastruktury miasta. Znajdzie się więc tam kopia kaplicy Zygmuntońskiej, wieże kościoła Mariackiego oraz Sukiennice. Nie brakuje postaci z legend: smoka Wawelskiego czy pana Twardowskiego. Zachęcam, by zainspirować się tą tradycją.

ADWENT (łac. adventus) Oznacza przyście. W tym okresie roku liturgicznego koncentrujemy się wokół oczekiwania na ponowne przyście Jezusa na świat (paruzję), wspominając Jego przyście na świat w ciele, gdy narodził się w Betlejem. Na tych tematach skupiają się czytania liturgiczne w okresie adwentu. To wyjątkowy moment na pogłębienie wiary, zacieśnienie więzi rodzinnych, zatrzymanie i refleksję. To czas radosnego oczekiwania. Niech więc radość wspólnego duchowego przygotowania i ciepła atmosfera wypełnią nasze domy i serca.



Kącik dla Milusińskich

W Adwencie zapraszamy was do konkursu związanego z Bożym Narodzeniem. Waszym zadaniem jest samodzielne wykonanie [szopki bożonarodzeniowej](#). Możecie do tego wykorzystać różnorodne materiały. Postarajcie się wykonać prace jak najpiękniej, gdyż wszystkie szopki zostaną wykorzystane do udekorowania kościoła parafialnego na nadchodzące święta.

Na gotowe prace czekamy do 14 grudnia, natomiast w niedzielę 18 grudnia odbędzie się wręczenie nagród. Liczymy na waszą kreatywność!

(HŁ)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament Chrztu Świętego w listopadzie przyjęli:

- Aniela Helena Maćkowiak -
Bronków

Do wieczności w listopadzie odeszli:

- śp. Grzegorz Tracz - Bronków
- śp. Helena Pilazy - Stary Zagór
- śp. Helena Birkowska - Stary
Zagór

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

**(Godziny mszy świętych
w wyjątkowych przypadkach
mogą ulec zmianie, szczególnie
w okresie wakacyjnym, aktualne
zawsze w ogłoszeniach
niedzielnym !!!)**

GRUDZIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.12.2022

godz. 8.00 – śp. Stanisław, Rozalia,
Józef, Michał, Antoni, Maria, Michał,
śp. Hilda i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Michał Najdyk
w 18 rocznicę śmierci

ŚRODA 07.12.2022

godz. 17.00 – śp. Mikołaj Grabowski

CZWARTEK 08.12.2022

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

PIĄTEK 09.12.2022

godz. 17.00 – śp. Maria, Julian
Biesiadecy

SOBOTA 10.12.2022

godz. 17.00 – śp. rodzice: Eleonora
i Feliks, oraz śp. brat Krzysztof

NIEDZIELA 11.12.2022

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

godz. 11.00 – śp. Rozalia, Józef
Najdyk, śp. Maria, Michał
Niezajemscy i zmarli z tych rodzin

ŚRODA 14.12.2022

godz. 17.00 – śp. Józefa, Stanisław

PIĄTEK 16.12.2022

godz. 17.00 – dziękczynna,
z podziękowaniem Panu Bogu za
wszystkie otrzymane łaski
w rodzinie

SOBOTA 17.12.2022

godz. 17.00 – o spójność duszy śp.
Józefy Owczarz w 7 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 18.12.2022

godz. 8.00 – śp. Jan Kamuda w 2
rocznicę śmierci

godz. 11.00 – w intencji
P. Bogusławy z okazji imienin,
o Boże błogosławieństwo i łaskę
zdrowia

WTOREK 20.12.2022

godz. 17.00 – śp. Jan Misztal w 2
rocznicę śmierci

ŚRODA 21.12.2022

godz. 17.00 – śp. Bronisław
Grabowski w 4 rocznicę śmierci,
śp. Stanisław Grabowski w 37
rocznicę śmierci

PIĄTEK 23.12.2022

godz. 17.00 – śp. Stefan Kowal w 2
rocznicę śmierci

**SOBOTA 24.12.2022 - Wigilia
Bożego Narodzenia**

godz. 24.00 – za wszystkich Parafian

NIEDZIELA 25.12.2022

godz. 11.00 – w intencji Marysi i Jasia Ząbczyk z okazji urodzin, oraz w intencji ich rodziców – od dziadków

godz. 11.00 – śp. Bogumiła Duchant w 2 rocznicę śmierci

godz. 12.30 – śp. Andrzej Mroczyk w 19 rocznicę śmierci, śp. Bogdan Ostrowski w 16 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

PONIEDZIAŁEK 26.12.2022

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

godz. 11.00 – śp. Helena, Jan Siedziako, śp. Anna Jastrzębska – od córek i sióstr z rodzinami

ŚRODA 28.12.2022

godz. 17.00 – śp. Jan Wróbel – imieninowa, od żony

PIĄTEK 30.12.2022

godz. 17.00 – śp. Helena Pilazy - od uczestników pogrzebu

SOBOTA 31.12.2022

godz. 16.00 – dziękczynno-przebłagalna

STYCZEŃ 2023

NIEDZIELA 01.01.2023

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

godz. 15.00 – o Boże błogosławieństwo w Nowym Roku dla rodziny Straszkiwicz

ŚRODA 04.01.2023

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

PIĄTEK 06.01.2023 -

Objawienie Pańskie

godz. 08.00 – w intencji Michaliny i Jana Biesiadeckich z okazji 50 rocznicy ślubu

godz. 11.00 – śp. Elżbieta Tracz, śp. Elżbieta Klinik

SOBOTA 07.01.2023

godz. 17.00 – śp. Zygmunt Sobota w 2 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 08.01.2023

godz. 08.00 – śp. zmarli rodzice, bracia i zmarli z rodzin: Dylewskich, Mędrków, Zamariów

godz. 11.00 – w intencji P. Ireny i Józefa z okazji 40 rocznicy ślubu

**Intencje mszalne w kościele
w Bronkowie:**

GRUDZIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.12.2022

godz. 9.30 – śp. Leszek Maćkowiak – od rodziny Klekociuków

NIEDZIELA 11.12.2022

godz. 9.30 – śp. Maria, Jan, Cecylia Maciejewscy

CZWARTEK 15.12.2022

godz. 17.00 – śp. Michalina Brodko – od Renaty Rydzak

NIEDZIELA 18.12.2022

godz. 9.30 – śp. Helena Maćkowiak, śp. Maria, Roman Ciesielscy

CZWARTEK 22.12.2022

godz. 17.00 – śp. Franciszka Franaszek

**SOBOTA 24.12.2022 - Wigilia
Bożego Narodzenia**

godz. 22.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 25.12.2022

godz. 09.30 – o zdrowie i Boże
błogosławieństwo dla córki Renaty
z okazji urodzin

PONIEDZIAŁEK 26.12.2022

godz. 9.30 – śp. Stanisław
Maćkowiak

CZWARTEK 29.12.2022

godz. 17.00 – śp. Grzegorz Tracz –
od uczestników pogrzebu

STYCZEŃ 2023

NIEDZIELA 01.01.2023

godz. 09.30 – śp. Stanisława,
Franciszek Sobscy, śp. Bożena Siuda

PIĄTEK 06.01.2023 -

Objawienie Pańskie

godz. 09.30 – śp. Henryk, Stanisław
Kałwińscy

NIEDZIELA 08.01.2023

godz. 09.30 – śp. Kazimierz, Jan,
Marian, Andrzej, Zofia, Halina
Świątek, śp. Elżbieta Kicenko

**Intencje mszalne w kościele
w Brzózce:**

GRUDZIEŃ 2022

NIEDZIELA 04.12.2022

godz. 12.30 – śp. Jadwiga, Wacław,
Bożenka, Ryszard i zmarli z rodziny

WTOREK 06.12.2022

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu
cierpiące

NIEDZIELA 11.12.2022

godz. 12.30 – śp. Leokadia,
Eugeniusz Bryl

WTOREK 13.12.2022

godz. 17.00 – śp. Elżbieta Suder w 3
rocznicę śmierci

NIEDZIELA 18.12.2022

godz. 12.30 – śp. Kazimierz Rezner,
śp. Jolanta Sabińko

**SOBOTA 24.12.2022 - Wigilia
Bożego Narodzenia**

godz. 21.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 25.12.2022

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

PONIEDZIAŁEK 26.12.2022

godz. 12.30 – śp. Leszek Stelmach
w 3 rocznicę śmierci

STYCZEŃ 2023

NIEDZIELA 01.01.2023

godz. 12.30 – wolna intencja

PIĄTEK 06.01.2023 -

Objawienie Pańskie

godz. 12.30 – w intencji Kacpra
z okazji imienin

NIEDZIELA 08.01.2023

godz. 12.30 – śp. Danuta Woźniak
i zmarli z rodziny

(MK)



INFORMACJE POAK

Adwentowe oczekiwanie początkiem nowego

Wraz z rozpoczynającym się czasem adwentu kolejny raz zatrzymujemy się w oczekiwaniu na przyjście Pana z refleksją, którą rozświetla Chrystusowe światło.

W słowie skierowanym do wiernych Kościoła Abp Stanisław Gądecki przewodniczący KEP, zachęca do owocnego przeżywania najbliższych dni. Ukazuje też sens i wymiar Adwentu: „Jest to czas, który ma wiele znaczeń. Oznacza przyjście Zbawiciela w przeszłości, ale także Jego przychodzenie do każdego z nas, w teraźniejszości. Adwent zapowiada także ostateczne, eschatologiczne przyjście naszego Pana”.

Adwent to nasze oczekiwanie odmierzane kolejnymi czterema niedzielami. To czas, który przygotowuje nas do kolejnych Świąt Bożego Narodzenia. Przewodniczący Episkopatu składając adwentowe życzenia wskazuje też, że najważniejsze jest, aby zatroszczyć się o kwestie sumienia – „To co jest, co zawsze było i będzie ważne, to aby przyjście Pana zbiegło się z naszym dobrym przygotowaniem duchowym. Niech przygotowanie czystego sumienia odpowiada przyjsciu Tego, który sam jest czysty i nieskalany” – życzy nam wszystkim abp Gądecki.

Początek Adwentu to również kolejny rok liturgiczny i duszpasterski, także w ukierunkowanej pracy formacyjnej Akcji Katolickiej w całej Polsce. (...) Wraz z nowym rokiem i programem duszpasterskim Kościoła w Polsce z hasłem „Wierzę w Kościół Chrystusowy” swoistym dopełnieniem naszej akcyjnej formacji i apostolskiej działalności są kierunki pracy Akcji Katolickiej w Polsce, zatwierdzone przez Bpa Marka Mendyka, Krajowego Asystenta Kościelnego, które trafiły już do każdego Diecezjalnego Instytutu Akcji Katolickiej. Asystent Krajowy wskazuje, że celem programu jest szukanie odpowiedzi na pytanie, co to znaczy wierzyć w Kościół?, ale też „dlaczego w Kościół wierzymy?” I dalej biskup dopowiada nam: „Celem jest pogłębienie świadomości bycia Kościołem przez wszystkich ochrzczonych. Refleksji tej nie można jednak sprowadzać do czysto teoretycznych rozważań, ale ma ona być potwierdzona odważnym i czytelnym świadectwem wszystkich, którzy w Kościele znajdują przestrzeń pogłębiania zjednoczenia z Bogiem i doświadczania wspólnoty Kościoła”. (...)

Niech Chrystus Światłość Świata rozświetla drogę, która przed nami!

Urszula Furtak, Prezes Akcji Katolickiej w Polsce

(AK)

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, kłaczy 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.

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 zamontujmy. Ptaki są naszymi sprzymierzeńcami w walce ze szkodnikami. Warto pamiętać o nich co roku – będą wracać. Duży wybór karmników znajduje się w naszym Centrum – do tego warto zakupić karmę. 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. W sprzedaży posiadamy te rośliny, dodatkowo świątecznie udekorowane. 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

Dorsz pod beszamelem z porami

Tak przygotowana ryba nie tylko jest pyszna, ona jest wręcz przepyszna!

Dorsz zapiekany w piekarniku razem z porami oraz beszamelem i posypany tartym serem stanowi smaczne, choć nie da się ukryć, kaloryczne danie obiadowe.

Najlepsze są polędwiczki z dorsza, a danie przygotowałam z połowy poniższej porcji. Dorsz pod beszamelem z porami można podać razem z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem.

Składniki: 1-1,5 kg dorsza, 2-3 pory, 2 łyżki oleju/klarowanego masła, zioła prowansalskie, sól i pieprz

Beszamel: 50 g masła, 4 płaskie łyżki mąki, 1,5 szklanki mleka, 2 żółtka, szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz, ok. 70-100 g tartej mozzarelli

Opłukaną i osuszoną ręcznikiem papierowym rybę kroimy na mniejsze porcje. Oprószamy solą, pieprzem oraz ziołami prowansalskimi. Rozkładamy na dnie natłuszczonego naczynia żaroodpornego. Wstawiamy do zimnego piekarnika. Ustawiamy temperaturę na 200 stopni. Pieczemy z termoobiegiem do czasu, aż ryba puści sok (ok. 15-20 minut). Ostrożnie zlewamy sok – wykorzystamy go później do sosu.

Pora kroimy na półplasterki. Przesmażamy krótko na niewielkiej ilości masła lub oleju. Oprószamy solą oraz pieprzem.

W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i stale mieszając smażyemy przez chwilę. Wlewamy mleko, mieszamy cały czas, by nie było grudek.



Odstawiamy do lekkiego przestudzenia. Doprawiamy solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej. Dodajemy żółtka oraz odlany sok spod ryby, mieszamy.

Na rybie rozkładamy podsmażonego pora. Zalewamy beszamelem. Posypujemy tartym serem.

Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (góra-dół), przez około 30-35 minut.

Schab w galarecie – to bardzo ciekawa propozycja na pyszne podanie upieczonego wcześniej schabu środkowego. Można użyć np. schabu pieczonego ze śliwkami lub z morelami. W dalszej treści przepisu podajemy kilka propozycji na dekoracje do galarety. Jest to prosty i sprawdzony sposób na idealną galaretkę.

Składniki: 500 g schabu pieczonego - może być ze śliwką lub z morelą, 500 ml delikatnego bulionu warzywnego, 1 mała marchew - do 70g, 30 g groszku konserwowego - około 3 łyżki, 30 g kukurydzy konserwowej - około 3 łyżki, 20 g świeżej, czerwonej papryki - nieduży kawałek, 10-12 g żelatyny spożywczej - około 1 łyżka, kilka gałązek natki pietruszki lub koperku



Sposób wykonania:

Okolo 500 gramów pieczonego schabu pokrój w plasterki o grubości okolo 8-9 mm. Do tego przepisu tak samo dobrze sprawdzi się też schab faszerowany - morelami, śliwką itp.

Plastry schabu ułóż dowolnie na płyciejszym półmisku. W przestrzenie między kawałkami schabu oraz po bokach wyłóż również groszek oraz kukurydzę konserwową bez zalewy. Ułóż po trzy łyżki groszku i kukurydzy. Ułóż również kilka gałązek natki pietruszki, którą można zastąpić też koperkiem. Plastry schabu ładnie wyglądają ułożone na liściach sałaty karbowanej lub kapusty pekińskiej. Aby dodać trochę koloru dołożyłam również kilka kawałków czerwonej papryki.

Porady: Możesz zrezygnować z każdego z wyżej wymienionych dodatków, ponieważ nie są one niezbędne do przepisu na schab w galarecie. Stanowią tylko jadalną dekorację.

Około 500 ml delikatnego bulionu z warzyw umieść w małym garnku. Dodaj też obraną i pokrojoną w plasterki (do 5 mm) marchew. Wywar gotuj pod przykryciem na małej mocy palnika, tak długo, aż marchew zmięknie. Następnie wyłącz palnik i odstaw garnek, na bok. Po około 2-3 minutach do garnka wsyp 10-12 gramów uniwersalnej żelatyny spożywczej. Wywar mieszaj łyżką, aż cała żelatyna rozpuści się w wywarze. Możesz sprawdzić jego smak i w razie potrzeby (każdy wywar szykowany jest inaczej i ma inny smak) dodać trochę soli lub pieprzu dla smaku.

Wywar z żelatyną potrzebuje czasu, by zaczął lekko tężeć. Po przestudzeniu należy już co kilka minut sprawdzać, czy można go wyłożyć na półmisek z przygotowanym schabem i dodatkami. Gdy galaretka zacznie gęstnieć wykładam ją łyżką po łyżce na półmisek. Przy okazji układam również plasterki marchewki. Na koniec umieszczam jeszcze trochę natki pietruszki. Tym razem całość posypałam kolorowym pieprzem, ale nie jest to niezbędny dodatek.

Schab w galarecie umieść w lodówce, do całkowitego stężenia galarety. Przed podaniem należy przechowywać go w lodówce. Świeżość zachowa nawet do około 5-7 dni.

Śledzie w sosie musztardowym

Sos jest rewelacyjny. Warto więc zainwestować w dobrej jakości śledzie, bo to od nich zależy końcowy efekt. Ważne by były zwarte i niezbyt słone: 400-500 g filetów śledziowych, mleko do namoczenia śledzi

Sos: 4-5 łyżeczek musztardy francuskiej, 2-3 łyżeczki musztardy sarepskiej, 4 łyżki gęstej śmietany 18%, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka cukru, szczypta kurkumy, sól morska, pieprz

Śledzie zalewamy mlekiem. Odstawiamy w chłodne miejsce na kilka godzin. Czas namaczania uzależniony jest od tego jak słone śledzie zdobyliśmy – im mniej słone, tym krócej namaczamy.

Następnie śledzie osuszamy na ręczniku papierowym. Kroimy na mniejsze kawałki (2-3).

Cebulę drobno siekamy. Przelewamy na sicie wrzącą wodą, przekładamy do miski.

Do cebuli dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, obie musztardy, kwaśną śmietanę oraz przyprawy. Mieszamy do połączenia.



Do sosu dodajemy śledzie. Wstawiamy całość do lodówki. Najlepiej smakują na drugi dzień.

Figowiec

Przygotowując ciasto bakaliowe warto pokroić figi stosunkowo drobno, aby ułatwić sobie późniejsze krojenie ciasta na porcje. Można też zalać je na moment gorącą wodą, choć przyznaję, że nie zawsze stosuję ten trik. Generalnie chodzi o to, że zbyt duże kawałki bakalii mogą zepsuć wizualnie ciasto, bo ciężko będzie je równo ukroić.



Biszkopt: 3 duże jajka, 3/4 szklanki cukru, 3/4 szkl. mąki pszennej, 5 łyżek oleju, 5 łyżek wody, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3 płaskie łyżki kakao

Ciasto bakaliowe: 200 g drobno pokrojonych fig suszonych, 200 g rodzynek, 100 g orzechów mielonych, 100 g orzechów krojonych, 2 łyżki mąki pszennej, 6 białek, 6 łyżek cukru kryształowego, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa: 6 żółtek, 4 łyżki cukru kryształowego, 300 g masła

Białka miksujemy na sztywno. Łyżka po łyżce dodajemy cukier i miksujemy do jego rozpuszczenia. Następnie dodajemy po 1 żółtku. Obroty miksera nieco zmniejszamy i wlewamy olej oraz wodę. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Delikatnie mieszając szpatułką, łączymy je z masą jajeczną. Ciasto wylewamy na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (21x32cm) i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 20 minut.

Białka ubijamy na sztywno. Łyżka po łyżce dodajemy cukier. Następnie do lśniącej piany białkowej dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia oraz bakalie. Całość delikatnie mieszamy. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20 minut.

Żółtka ubijamy z cukrem na parze tak długo, aż staną się wyraźnie jaśniejsze i znacznie zwiększą swoją objętość (około 10-15 minut).

Miękkie masło ucieramy na puch. Stopniowo dodajemy przestudzoną masę żółtkową.

Na biszkopt kakaowy wykładamy masę, przykrywamy ciastem bakaliowym.

Smacznego!

(EZ)



Modlitwa różańcowa w grudniu



INTENCJA: Za organizacje wolontariackie:

Módlmy się, aby organizacje wolontariackie znalazły osoby pragnące zaangażować się w działanie dla wspólnego dobra i szukały nowych sposobów międzynarodowej współpracy.

ADWENTOWA MODLITWA

Święta Matko Boga,

*W milczeniu i pokoju nosiłaś pod sercem
i wydałaś na świat Tego, który wszystko dźwiga na Swoich barkach.
Bądź naszą Przewodniczką na drodze do Bożego Narodzenia,
aby czas, w którym będziemy świętować narodziny Twojego Syna,
Jezusa Chrystusa, Naszego Zbawiciela, nappełnił nasze serca
radością i Nadzieją. Amen*



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