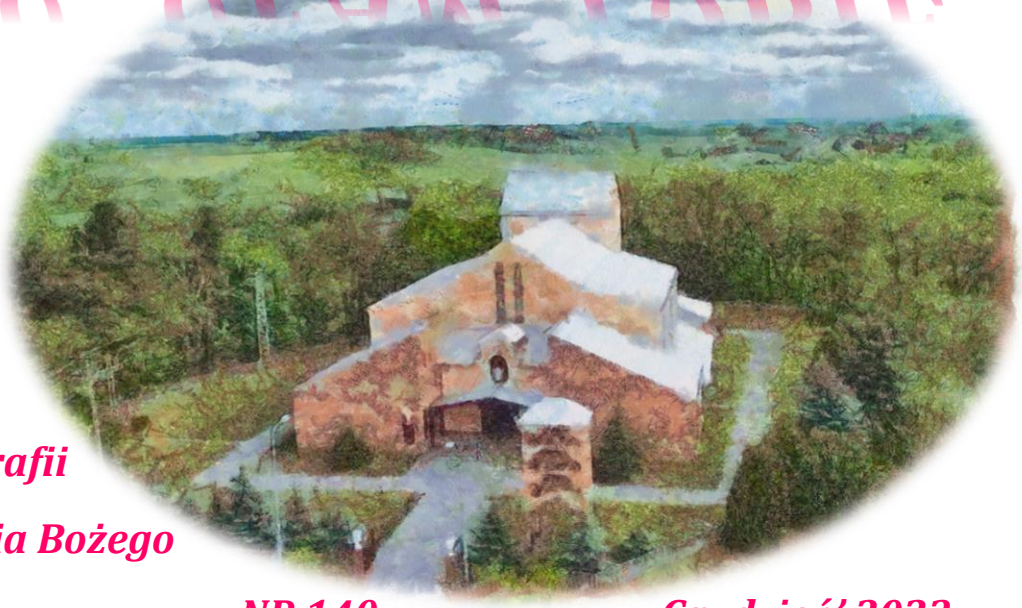
JEZU UFAM TOBIE



Miesięcznik Parafii

p.w. Miłosierdzia Bożego

w Dychowie *NR 140* *Grudzień' 2023*

O znaczeniu Adwentu w życiu chrześcijanina

Jakie znaczenie ma Adwent dla życia duchowego chrześcijanina przełomu wieków i tysiącleci? Jakie znaczenie ma to adwentowe oczekiwanie dla życia duchowego chrześcijanina?

Czas Adwentu jest wyjątkową okazją do przebudzenia duchowego chrześcijanina. To jest dogodny czas do nazwania w sobie pewnych tęsknot za Jezusem Chrystusem, które mogły zostać zagłuszone przez sprawy codzienne. Jest to również szansa, aby spojrzeć na siebie przez pryzmat swojego serca, czyli tego, co w nas najgłębsze, a czego tak często nie chcemy uwzględniać. Ale to także dobra chwila, aby zapytać: czy nie przypisałem sobie samemu monopolu na pojmowanie życia, rozumienie Kościoła, a nawet samego Jezusa Chrystusa?

Jakie zadania ludzie mogliby postawić sobie na czas Adwentu?

Jest to swoiste zmaganie się z czasem. I można tutaj postawić przed sobą takie zadania, które odnosiłyby się do czasu. Dobrze jest w tym okresie dokonać oceny wykorzystania czasu kończącego się roku kalendarzowego. Jaki to był czas? Co dokonało się w mijającym roku? Warto zaplanować sobie czas na rok najbliższy, jeśli będzie nam dany. W planowaniu czasu każdy powinien

uwzględnić swoją sytuację życiową, aby to planowanie odpowiednio rozłożyć, z różnymi akcentami, aby zatroszczyć się o obecność Boga w swoim życiu. Jest to czas aby swoje życie skierować w stronę Boga, który przychodzi – jest to swoiste oczekiwanie na nadchodzącego wyczekiwanego gościa. W czasie adwentu powinna dominować radosna nadzieja. Kościół, bowiem poprzez liturgię tego okresu budzi w nas uczucia nadziei, tęsknoty i radosnego oczekiwania. Od pierwszej niedzieli Adwentu do 16 grudnia akcentowany jest eschatologiczny charakter tego okresu. Nasze spojrzenie jest skierowane na drugie przyjście Chrystusa w chwale. Druga część zaczyna się 17 grudnia i kończy w Wigilię Narodzenia Pańskiego. Tutaj główny akcent liturgii jest położony na pierwsze przyjście Chrystusa w Jego narodzeniu w Betlejem.

Oczekiwanie na przyjście Jezusa jest źródłem radości. Jakkolwiek przygotowanie na przyjście Pana polega na oczekiwaniu i pokucie, stąd fioletowy kolor szat liturgicznych, to jednak pokuta jest przepełniona radością. Adwent przypomina nam, że całe nasze życie jest oczekiwaniem.

Adwent nie ma charakteru pokutnego w takim samym sensie jak Wielki Post. Jest jednak również czasem nawrócenia i pokuty. Teksty biblijne czytane w tym okresie wzywają nas do pokuty, nawrócenia, odnowy. Adwent jest czasem wielkiego oczekiwania na Chrystusa, oczekiwania na Boże Narodzenie, na Jego wejście do naszego codziennego życia.

Z roku na rok następuje coraz większa komercjalizacja świąt Bożego Narodzenia. Już od połowy listopada reklamy wzywają nas do zakupów i troski tylko o jeden wymiar przygotowania do świąt. Przyzwyczajamy się coraz bardziej do tego. Duch adwentu jest duchem nadziei i radosnego oczekiwania, ale nie świętowaniem z wyprzedzeniem. Nie jest łatwo utrzymać tego ducha w obliczu nacisków komercji, które przemieniły tygodnie przed Bożym Narodzeniem w istne szaleństwo zakupów i rozrywki. Myślę, że powinniśmy przezwyciężać ten komercjalizm i lepiej rozumieć i przeżywać ten okres.

Do adwentowych zwyczajów religijnych należą:

Roraty – Tak nazywa się Msza święta ku czci Najświętszej Maryi Panny, odprawiana przez cały okres adwentu w dni powszednie. Najstarsze ślady odprawianej w Polsce Mszy świętej roratnej sięgają XII wieku. W wieku XVI roraty były już znane w całej Polsce. Zapalanie świecy roratnej w czasie Mszy świętej roratnej – jest ona biała, ozdobiona białą lub niebieską wstążką jest symbolem Maryi, która podobnie jak jutrzenka wyprzedza wschód słońca, jak Ona poprzedziła przyjście Jezusa.

Dobre uczynki adwentowe – Pobożni katolicy wiedzieli, że trzeba przed Panem stanąć z dobrymi uczynkami, dlatego starano się podczas Adwentu wzajemnie sobie pomagać, szczególnie ludziom starszym i biednym. Pięknym zwyczajem była we wsi tzw. szara godzina. Pod wieczór, gdy już skończono codzienne zajęcia gospodarskie, gdy robiło się szaro, coraz ciemniej, wszyscy domownicy: dziadkowie, rodzice, dzieci, zbierali się w kuchni, najlepiej w pobliżu płyty. Nie palono jeszcze lampy. Rozważano w ciszy swoje życie, zastanawiając się nad nim, nie brakowało też cichej modlitwy. Starsi, szczególnie dziadkowie opowiadali dzieciom, wnukom, jak było dawniej, jakie były tradycje, zwyczaje; przypominali też dzieje naszej Ojczyzny.

Wspólna modlitwa adwentowa – Dawniej cały Adwent starano się przeżywać we wspólnocie nie tylko rodzinnej, ale też i sąsiedzkiej. Gromadzono się by wspólnie odmawiać modlitwę różańcową, śpiewać pieśni adwentowe, a także pieśni o tematyce obyczajowej, które wzywały do życia zgodnego z Bożymi przykazaniami. Czytano Pismo Święte, żywoty świętych i książki budujące wiarę.

Wieniec adwentowy – Na zielonym wieńcu umieszcza się 4 świece. Cała rodzina gromadząc się w niedzielny wieczór przy wspólnej modlitwie zapala kolejne świece jako znak czuwania i gotowości na przyjście Chrystusa. Wieniec adwentowy ustawia się także w kościołach, aby przypominał o mijającym czasie adwentu.

Adwent to czas, w którym powinniśmy się zastanowić nad naszym postępowaniem. Nad tym co robimy źle, nad tym czego nie robimy, a powinniśmy w imię miłości Boga i bliźniego. Właśnie teraz jest na to doskonała okazja.

Źródło: *O znaczeniu Adwentu w życiu chrześcijanina | Biblia 2000*

Kącik dla Milusińskich

Zagadki grudniowe będą dotyczyły oczywiście Świąt Bożego Narodzenia, na które przygotowujemy się podczas Adwentu. Na odpowiedzi czekam do 15.12. Życzę miłej zabawy i owocnych przygotowań do świąt.

1. Kto rozpoczyna przełamywanie się opłatkiem podczas wieczerzy wigilijnej?

a) najmłodsze dziecko w rodzinie
b) tata
c) najstarsza osoba przy stole

2. Dla kogo zostawiamy jedno wolne miejsce przy stole?

a) dla wujka
b) dla niespodziewanego gościa
c) dla duchów

3. Wymień trzy zwierzęta, które zazwyczaj występują w szopce bożonarodzeniowej.
4. Wymień imiona trzech Mędrców, którzy przybyli by powitać małego Jezuska.
5. Kiedy obchodzone jest w Polsce Boże Narodzenie?

a) 24.12.
b) 25.12.
c) 26.12.

6. Kiedy według tradycji rozpoczynamy wieczerzę wigilijną?

a) Gdy przyjadą wszyscy goście
b) Gdy jest już ciemno
c) Gdy na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka

7. Kim najprawdopodobniej byli Trzej Królowie?

a) astrologami
b) kupcami
c) książętami perskimi

8. Jezus urodził się w rodzinie:

a) katolickiej
b) protestanckiej
c) żydowskiej

9. Kolęda „Cicha noc” pochodzi z:

a) Austrii
b) Polski
c) Wielkiej Brytanii

10. Czy Boże Narodzenie to święto ruchome?

Powodzenia!!!

(HŁ)

Do wieczności w listopadzie odeszli:
- śp. Katarzyna Szymańska – Brzózka
- śp. Janina Jastrzębska – Stary Zagór
- śp. Zenon Świątek – Bronków

Spowiedź święta adwentowa w naszej parafii:

Dychów – 16.12.2023
od godz.16.00 do godz.17.00
Brzózka – 18.12.2023 godz.16.30
Bronków – 18.12.2023 godz.17.00

Intencje mszalne w kościele w Dychowie:

Godziny mszy świętych w wyjątkowych przypadkach mogą ulec zmianie, szczególnie w okresie wakacyjnym, aktualne zawsze w ogłoszeniach niedzielnych!!!

GRUDZIEŃ 2023

NIEDZIELA 03.12.2023
godz. 08.00 – śp. Stanisław, Rozalia, Józef, Michał, Antoni, Hilda, Maria, Michał i zmarli z rodziny
godz. 11.00 – śp. Władysław Tabisz w 3 rocznicę śmierci

ŚRODA 06.12.2023
godz. 17.00 – śp. Mikołaj Grabowski - imieninowa

PIĄTEK 08.12.2023
godz. 17.00 – śp. Krystyna Kołodziej – od rodziny Łuczkiewicz

SOBOTA 09.12.2023
godz. 17.00 – śp. Katarzyna, Bronisław, Mirosław

NIEDZIELA 10.12.2023
godz. 08.00 – śp. Elżbieta Suder w 4 rocznicę śmierci
godz. 11.00 – śp. Wacław, Grażyna Siepiora – od dzieci i wnuków

ŚRODA 13.12.2023
godz. 17.00 – śp. Antoni, Helena, Józef, Kazimiera Rytwińscy, śp. Stefania Bobrowicz i zmarli z tych rodzin

PIĄTEK 15.12.2023
godz. 17.00 – śp. Sławomir, Michał Najdyk, śp. Matylda, Michał Liner

SOBOTA 16.12.2023
godz. 17.00 – śp. Maria, Janusz Stefaniak

NIEDZIELA 17.12.2023
godz. 08.00 – za spokój duszy sp. Józefy Owcarz w 8 rocznicę śmierci
godz. 11.00 – śp. Jan Kamuda w 3 rocznicę śmierci

WTOREK 19.12.2023
godz. 17.00 – śp. Janina Jastrzębska w 30 dni po pogrzebie

ŚRODA 20.12.2023
godz. 17.00 – śp. Jan Misztal w 3 rocznicę śmierci

PIĄTEK 22.12.2023
godz. 17.00 – w intencji Zofii oraz Marii o Boże błogosławieństwo i potrzebne łaski

SOBOTA 23.12.2023
godz. 17.00 – śp. Stefan Kowal w 3 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 24.12.2023
godz. 08.00 – śp. Stanisława, Ryszard Tumiłowicz, śp. Zofia Myszczyszyn i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – w intencji Jolanty i Andrzeja z okazji kolejnej rocznicy ślubu

godz. 24.00 – Pasterka – za wszystkich Parafian

PONIEDZIAŁEK 25.12.2023 – Boże Narodzenie

godz. 11.00 – śp. Andrzej Mroczyk w 20 rocznicę śmierci, śp. Bogdan Ostrowski w 17 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny

WTOREK 26.12.2023

godz. 08.00 – śp. Jadwiga, Stanisław Kurowscy

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

PIĄTEK 29.12.2023

godz. 17.00 – sp. Maria, Kazimierz, Sławomir, Wiesława, Czesław i zmarli z rodziny

SOBOTA 30.12.2023

godz. 17.00 – dziękczynna za wszystkie otrzymane w mijającym roku łaski w rodzinie Aleksandrowicz

NIEDZIELA 31.12.2023

godz. 08.00 – dziękczynno-błagalna, w intencji rodziny Straszkiewicz

godz. 11.00 – śp. ks. Stanisław Karliński

STYCZEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK 01.01.2024 Nowy Rok

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 – dziękczynno-błagalna, w intencji rodziny Straszkiewicz

ŚRODA 03.01.2024

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

PIĄTEK 05.01.2024

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

SOBOTA 06.01.2024 Objawienie Pańskie

godz. 8.00 – śp. Zygmunt Sobota w 3 rocznicę śmierci – od syna Roberta z rodziną

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

NIEDZIELA 07.01.2024

godz. 08.00 – śp. Stanisław, Bronisław Grabowscy

godz. 11.00 – za parafian

Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:

GRUDZIEŃ 2023

NIEDZIELA 03.12.2023

godz. 09.30 – śp. Sylwester Kaczkowski

CZWARTEK 07.12.2023

godz. 17.00 – śp. Marianna Pietrzyk – od koleżanek

NIEDZIELA 10.12.2023

godz. 09.30 – śp. Aleksandra Chmiel w 5 rocznicę śmierci, śp. Stanisław Chmiel , śp. syn Stanisław – od brata z rodziną

CZWARTEK 14.12.2023

godz. 17.00 – śp. Krzysztof Świątek – od siostry Marii

NIEDZIELA 17.12.2023
godz. 09.30 – śp. Halina Świątek w 5 rocznicę śmierci i zmarli z rodziny Jacuńskich
CZWARTEK 21.12.2023
godz. 17.00 – śp. Krzysztof Palarczyk – od siostry Krystyny
NIEDZIELA 24.12.2023
godz. 09.30 – śp. Wiesław Maćkowiak – od mamy Wandy
godz. 22.00 – śp. Zenon Świątek – od uczestników pogrzebu
PONIEDZIAŁEK 25.12.2023 – Boże Narodzenie
godz. 9.30 – w intencji Marleny z okazji 18 urodzin – od rodziców i sióstr
WTOREK 26.12.2023
godz. 09.30 – śp. Stanisław Maćkowiak
CZWARTEK 28.12.2023
godz. 17.00 – śp. Krzysztof Palarczyk – od siostry Bogumiły
NIEDZIELA 31.12.2023
godz. 09.30 – śp. Stanisława, Franciszek Sobscy, śp. Bożena Siuda
STYCZEŃ 2024
PONIEDZIAŁEK 01.01.2024 Nowy Rok
godz. 09.30 – śp. Krzysztof Palarczyk – od bratanka Macieja z rodziną
SOBOTA 06.01.2024 Objawienie Pańskie
godz. 9.30 – śp. Stanisława Sapikowska w 17 rocznicę śmierci
NIEDZIELA 07.01.2024
godz. 09.30 – śp. Henryk, Stanisław Kałwińscy

Intencje mszalne w kościele w Brzózce:

GRUDZIEŃ 2023
NIEDZIELA 03.12.2023
godz. 12.30 – śp. Leszek Stelmach w 4 rocznicę śmierci
WTOREK 05.12.2023
godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące
NIEDZIELA 10.12.2023
godz. 12.30 – śp. Katarzyna Szymańska – od dzieci i wnuków
WTOREK 12.12.2023
godz. 17.00 – za parafian
NIEDZIELA 17.12.2023
godz. 12.30 – śp. Katarzyna Szymańska w 30 dni po pogrzebie
NIEDZIELA 24.12.2023
godz. 12.30 – śp. Kazimierz Rezner, śp. Jolanta i zmarli z rodziny
PONIEDZIAŁEK 25.12.2023 – Boże Narodzenie
godz. 12.30 – śp. Marian, Danuta Woźniak – od rodziny
WTOREK 26.12.2023
godz. 12.30 – śp. Wanda, Jan Szulc – od syna Dariusza z rodziną
NIEDZIELA 31.12.2023
godz. 12.30 – śp. Mikołaj Stasiszyn
STYCZEŃ 2024
PONIEDZIAŁEK 01.01.2024 Nowy Rok
godz. 12.30 – o Boże błogosławieństwo w rodzinach
SOBOTA 06.01.2024 Objawienie Pańskie
godz. 12.30 – w intencji Kacpra Kamyszek z okazji imienin
NIEDZIELA 07.01.2024
godz. 12.30 – za parafian *(MK)*

PORADY OGRODNICZE NA GRUDZIEŃ

Grudzień to miesiąc, kiedy bardziej niż o ogrodowych pracach myślimy o świątecznych przygotowaniach. Czy rzeczywiście w tym czasie możemy zupełnie zapomnieć o pielęgnacji ogrodu, czy może powinniśmy zajrzeć do niego i sprawdzić, jakich prac należy się podjąć?

Posezonowe porządki. Grudzień to dobry czas na prace porządkowe. Jeśli do tej pory nie oczyściliśmy narządzi i nie zakonserwowaliśmy ogrodowych sprzętów, możemy śmiało do tego przystąpić teraz. Również na samej działce – jeśli nie nadeszły jeszcze śniegi i mrozy – możemy swobodnie sprzątać , np. usuwać zeschnięte owoce z drzew, zbierać liście itp.

Przygotowanie roślin do zimy. Zanim zima rozpocznie się na dobre, mamy jeszcze czas na osłonięcie i zabezpieczenie delikatnych roślin przed mrozami i wiatrem. Osłaniamy więc i związujemy zimozielone drzewa i krzewy, usypujemy kopczyki przy pniach młodych roślin, a glebę przykrywamy ściółką.

Zabiegi pielęgnacyjne. Gdy pogoda wciąż dopisuje lub nastał czas odwilży, możemy zająć się podcinaniem drzew i krzewów, a także usuwaniem dzikich odrostów owocowych drzew. Z końcem grudnia warto przystąpić do ich bielenia – w ten sposób ochronimy korę przed pękaniem na skutek niskich temperatur. W tym czasie możemy także zadbać o nawiezienie gleby. Rozrzucamy kompost lub obornik po grządkach i przekopujemy. Możemy to robić także wówczas, gdy ziemia jest zamarznięta.

Dokarmianie ptaków. Pamiętamy także, że zima to niesprzyjający czas dla wszystkich zwierząt, a zwłaszcza ptaków. Dlatego zawczasu przygotujmy karmnik i umieśćmy go stabilnie w odpowiednim miejscu. Będzie gotowy do użycia, gdy ziemię spowije śnieżna pierzyna. Pamiętajmy, że dokarmianie rozpoczynamy dopiero z nadejściem prawdziwej zimy. Dopóki nie ma śniegu i mrozu, ptaki poradzą sobie bez naszej pomocy.

Kontrolowanie zapasów. W grudniu powinniśmy także regularnie kontrolować stan bulw i cebul roślin, które nie zimują w gruncie, a które powinny zostać usunięte z niego jesienią. Jeśli wśród nich zauważymy objawy chorób lub zgniliznę, egzemplarze zainfekowane wyrzucamy. Te, które zostały jedynie delikatnie porażone, możemy natomiast opryskać środkami grzybobójczymi.

Regularnego przeglądania wymagają także nasze zapasy owoców i warzyw. W spiżarni pozostawiamy jedynie zdrowe, a nadgniłych czy spleśniałych natychmiast się pozbywamy. Do spożycia wybieramy okazy najbardziej dojrzałe.

Odśnieżanie i strząsanie śniegu. Jeśli ogród znalazł się pod śniegiem, naszym zadaniem będzie odśnieżanie trawnika oraz strząsanie jego nadmiaru z pędów drzew i krzewów. Warstwa ciężkiego i zmrożonego śniegu zagraża naszemu trawnikowi, dlatego powinniśmy ostrożnie ją usuwać lub chociaż wzruszać, by

zapewnić trawie dostęp tlenu. Unikamy tez chodzenia po zmrożonych źdźbłach, gdyż ulegają wtedy złamaniom.
Świąteczne dekorowanie. W grudniu w naszym ogrodzie przychodzi także czas na typowo świąteczne prace, dekorujemy go bowiem lampkami i innymi ozdobami. Pamiętajmy, żeby wybierać produkty przeznaczone do użytku na zewnątrz. Uwzględnijmy również dekorację wejścia do domu: na drzwiach wejściowych nie powinno zabraknąć tradycyjnego, bożonarodzeniowego wieńca.

KĄCIK SMAKOSZA

Torcik figowo-piernikowy

SKŁADNIKI:
na tortownicę o średnicy 22 cm
Powidła figowe: 250 g suszonych fig, 80 ml soku z pomarańczy, skórka otarta z ½ pomarańczy, 1 płaska łyżeczka cynamonu
Ciasto czekoladowo-piernikowe: 100 g gorzkiej czekolady, 4 jajka, 250 g cukru, 350 g mąki pszennej, 20 g naturalnego kakao, 2 łyżki przyprawy do piernika, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej, 1/3 łyżeczki soli, 100 g oleju rzepakowego, 350 g maślanki naturalnej, 50 g powideł figowych
Krem korzenny: 500 g śmietanki kremówki 36%, 250 g serka mascarpone, 40 g cukru pudru, 50 g masła orzechowego 100%, 2 łyżeczki przyprawy do piernika

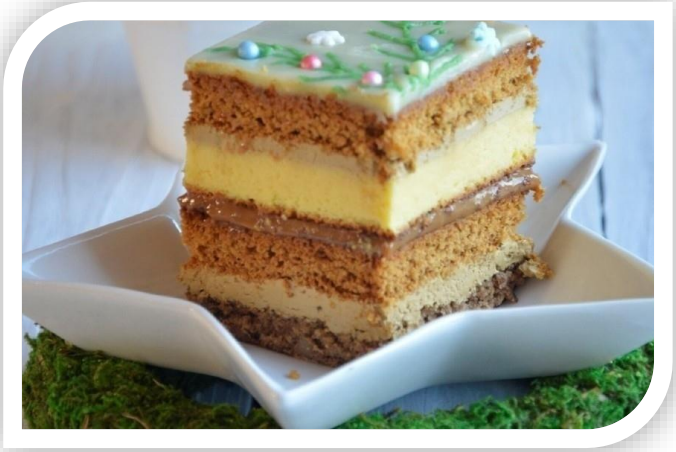
Do nasączenia: 100 ml mocnej, delikatnie posłodzonej kawy

Do dekoracji: suszone figi, korzenne ciastka, garść orzechów laskowych, odrobina startej gorzkiej czekolady

PRZYGOTOWANIE:
Powidła figowe: wszystkie składniki zblendować na gładko do uzyskania gęstych figowych powideł. W razie potrzeby dolać jeszcze odrobinę soku.
Ciasto czekoladowo-piernikowe: czekoladę posiekać, umieścić w garnuszku razem z maślanką. Delikatnie podgrzewać, aż do rozpuszczenia (w razie potrzeby można ciepłą mieszankę zblendować, by czekolada prawidłowo połączyła się z maślanką). Wlać olej oraz dodać figowe powidła (50 g). Pozostawić do wystudzenia. Mąkę wymieszać z kakao, przyprawą do piernika, proszkiem do pieczenia i sodą. Przesiać. Jajka ubić z cukrem oraz solą do jasności i puszystości. Miksując na najniższych obrotach, wlać czekoladową mieszankę oraz wsypać przesiane suche składniki. Tak przygotowane ciasto przelać do wysokiej tortownicy o średnicy 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia (tylko dno). Piec

w 180 st.C przez około 60 minut do tzw. suchego patyczka (ciasto będzie wysokie). Wyjąć i pozostawić do wystudzenia.
Krem korzenny: śmietankę ubić na sztywno z serkiem mascarpone, dodając pod koniec cukier puder, masło orzechowe i przyprawę do piernika. Składanie: ostudzone czekoladowe ciasto przekroić na 3 równe blaty. Górny blat wyrównać ścinając nożem „górkę" powstałą podczas pieczenia. Pierwszy blat nasączyć kawą, wysmarować figowymi powidłami, wyłożyć korzenny krem i przykryć drugim blatem ciasta. Powtórzyć czynność. Wierzch i boki tortu wysmarować kremem. Udekorować korzennymi ciastkami, figami, orzechami i odrobiną gorzkiej czekolady. Schłodzić w lodówce, najlepiej całą noc.

Miodownik z masą serową



Składniki na blaszkę o wymiarach około 23x29cm
Biszkopt orzechowy: 4 jajka, 3 łyżki mąki krupczatki, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 szklanka cukru kryształu, 100g orzechów włoskich 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia
Miodowniki: 500 g mąki, 130 g cukru pudru, 1 łyżeczka sody, 200 g margaryny, 3 łyżki miodu (najlepiej lejący), 2 jajka, szczypta soli
Sernik: 5 jajek, 2 budynie śmietankowe, 750 g sera białego, 250 g margaryny, 1 szklanka cukru
Masa kawowa: 4 żółtka, 1 jajko, 125 g cukru pudru, 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 1/2 łyżeczki kawy mielonej, 300 g masła
Dodatkowo: 1 puszka masy krówkowej (kajmak- 400g), 2 tabliczki białej czekolady, 1/3 szklanki śmietanki 30%, kolorowe pisaki, cukrowe posypki
Wykonanie: Biszkopt: Oddzielamy białka od żółtek, ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Ubijając na wolnych obrotach dodajemy cukier oraz żółtka, a następnie przesiane mąki z proszkiem do pieczenia i posiekane lub zmielone orzechy włoskie. Mieszamy drewnianą łyżką i przelewamy na wyłożoną papierem blaszkę. Pieczemy około 25 minut do suchego patyczka w temp. 180°C.
Miodowniki: Mąkę przesiewamy na stolnicę lub blat. Dodajemy posiekaną margarynę, jajka, cukier puder, sodę oczyszczoną, szczyptę soli oraz miód. Siekamy i zagniatamy ciasto. Dzielimy na dwie części. Każdą zawijamy osobno w foliowe woreczki i wkładamy do lodówki na min. 30 minut. Schłodzone ciasto wałkujemy na prostokąt wielkości blaszki. Przekładamy, dziurkujemy widelcem i pieczemy w temp 180 st C około 15 minut.

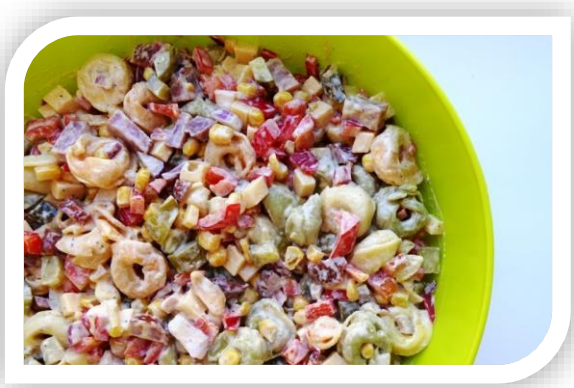
Sernik: Żółtka ucieramy z margaryną i cukrem, dodajemy podwójnie zmielony biały ser oraz budynie. Miksujemy na gładki krem. Z białek i szczypty soli ubijamy pianę i dodajemy do masy serowej. Delikatnie łączymy ze sobą i przelewamy na wyłożoną papierem blaszkę. Pieczemy w nagrzanym do 160°C piekarniku ok. 50 minut. Studzimy najlepiej całą noc w blaszce, a dopiero następnego dnia przekładamy ostrożnie na tackę i odrywamy papier.
Krem kawowy: Żółtka, jajko oraz cukier puder ubijamy w kąpieli wodnej . Kawę rozpuszczalną oraz zwykłą zalewamy 3 łyżkami wrzącej wody. Mieszamy do rozpuszczenia i wlewamy powolutku do ubijanych żółtek. Masę jajeczną wkładamy do garnka z zimną wodą i studzimy ubijając jeszcze jakiś czas. Masło ucieramy do białości i stopniowo dodajemy przygotowaną wcześniej masę jajeczno-kawową.
Polewa: Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z dodatkiem słodkiej, 30% śmietanki.
Przełożenie: Biszkopt orzechowy - ½ masy kawowej – miodownik - masa krówkowa z puszki - sernik- masa kawowa- miodownik- polewa.
Uwagi: Jeżeli mamy jedną blaszkę tej wielkości, to ciasto na drugi miodownik wyciągamy z lodówki i wałkujemy dopiero po upieczeniu pierwszego, by za bardzo się nam nie nagrzało. Masę krówkową w puszce możemy włożyć do garnka z ciepłą wodą- będzie nam lepiej rozsmarować. Ciasto możemy udekorować pisakami cukrowymi i posypkami.

Śledzie po sułtańsku

SKŁADNIKI na 4 porcje: 4 filety śledziowe (400 g), 3 łyżki octu 10%, 80 g rodzynek, 2 cebule, 8 łyżek oleju roślinnego, 1 listek laurowy, 2 ziela angielskie, świeżo zmielony czarny pieprz, 300 ml przecieru pomidorowego, 3 łyżki pikantnego ketchupu
PRZYGOTOWANIE: Śledzie włożyć do większej miski i zalać zimną wodą. Odstawić do wypłukania z soli na ok. 30 minut, w międzyczasie 2 - 3 razy zmieniać wodę. Osuszyć i pokroić na ok. 2 cm kawałki. Włożyć do miski zalać octem i wymieszać. Odstawić na ok. 30 minut, co jakiś czas zamieszać. Rodzynki zalać wrzącą wodą i odstawić na ok. 30 minut, następnie odsączyć na sitku. Cebule obrać i pokroić w piórka lub półplasterki. Rozgrzać olej na patelni, włożyć cebulę i mieszając zeszklić ją, przez ok. 10 minut. Dodać do niej liść laurowy i ziele angielskie. Na koniec doprawić świeżo zmielonym pieprzem oraz odrobiną soli. Dodać przecier pomidorowy oraz ketchup i gotować przez ok. 2 minuty, dodać odcedzone rodzynki i gotować jeszcze przez 1 minutę. Ostudzić,

następnie układać śledzie w słoiku lub salaterce przekładając je sosem. Wstawić do lodówki i przechowywać do tygodnia czasu.

Sałatka z tortellini



Składniki: 1 opakowanie tortellini z szynką 250g, 5 ogórków konserwowych, 200 g słodkiej kukurydzy konserwowej, 1 papryka czerwona, 1 czerwona cebula, 200 g żółtego sera w kostce, 200 g kiełbasy (np. myśliwska), sól, pieprz, 3 łyżki majonezu, łyżka musztardy

Sposób przygotowania: Tortellini gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu (ok.15 minut), odcedzamy i studzimy. W dużej misce mieszamy tortellini oraz pokrojone w kostkę ogórki, paprykę, czerwoną cebulę, ser żółty i kiełbasę Dodajemy majonez i musztardę oraz doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy i gotowe!

Smacznego! *(AK)*

Modlitwa różańcowa – Papieskie Intencje na grudzień:

***Za osoby niepełnosprawne** – Módlmy się, aby osoby niepełnosprawne znalazły się w centrum uwagi społeczeństwa, a instytucje oferowały programy, które zwiększą ich aktywność.*

Jezu Ufam Tobie	*Miesięcznik Parafii p.w. Miłosierdzia Bożego w Dychowie- wydarzenia religijne i społeczne, intencje mszalne, ogłoszenia, informacje*
Wydawca	*Parafialny Oddział Akcji Katolickiej – redagują członkowie pod kierunkiem Prezesa*
Współpraca	*Proboszcz Parafii*
Nakład	*110 egzemplarzy*
Materiały do gazetki można przesyłać na adres e-mail: A.Kaster@wp.pl. Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.	