

JEZU UFAM TOBIE



*Miesięcznik
Parafii
p.w.
Miłosierdzia
Bożego
w Dychowie*



NR 164, 165 Grudzień – Styczeń 2025/2026

Adwentowi poszukiwacze pereł

Perły nie znajdzie w czasie Adwentu ten, kto biegnie.

Perły znajdują ci, którzy potrafią zatrzymać się i spojrzeć głębiej, wykazując się słuchaniem i uważnością serca. To zadanie na kolejny w naszym życiu Adwent – czas czuwania. Ale nie czuwania biernego — takiego, które jedynie czeka, aż coś się wydarzy — lecz czuwania aktywnego, które przypomina poszukiwanie skarbu. Ta perła, w perspektywie wiary, to On sam — Jego obecność, Jego słowo, Jego działanie w naszym życiu.

Słowo jest jak tworzywo tekstu, myśli, opinii. Może budzić podziw, umacniać nadzieję albo wskazywać na obszary, które pozostają w nas samych ziemią nieznaną czy jałową pustynią. Warto zatem wylawiać z hałasu wokół siebie duchowe perły. Mogą być nimi myśli



i słowa współczesnych proroków nadziei, która jest cnotą a nie tylko naiwnym optymizmem, jakiego wielu sobie życzy przy różnych okazjach niczym przyklejonego sztucznego uśmiechu na twarzy, okraszonego niewiele mówiącym w tej sytuacji stwierdzeniem: „u mnie wszystko w porządku”.

Człowiek adwentowy ma świadomość własnej małości i niewystarczalności. I jednocześnie patrzy z niedowierzaniem na takich świętych jak Teresa z Avili, która stwierdza krótko: „Bóg sam wystarczy”. Albo na Faustynę, której program życia zawiera się w krótkim: „Jezu, ufam Tobie!”. W ten sposób adwentowy pielgrzym nadziei widzi, że o własnych siłach może niewiele. Potrzebuje wzmocnienia duchowego, umocnienia sił i światła, które oświecla a nie oślepia. Wszystko po to, aby nie wegetować ale żyć, nie upodabniać się do kopii ale być oryginałem.

Królestwo Boże wyrasta z tego, co małe, niepozorne. A jednoczenie jego tajemniczość jest zachętą do poszukiwania też jakże wyjątkowej perły, która swoim blaskiem przyciąga, zachęca i inspiruje, by wsłuchiwać się w cichy szept Bożej obietnicy, zagłuszany przez współczesną nowomowę, serwującą „naukę” pomieszania z poplątaniem. Advent jest czasem odważnej przemiany — nie spektakularnej, ale konsekwentnej. Może to być pojednanie z kimś, kogo omijamy; może regularna modlitwa; może rezygnacja z czegoś, co odbiera nam wewnętrzną wolność. Wszystko po to, aby zrobić miejsce dla Boga. To nie tylko my szukamy Boga. To Bóg pierwszy szuka nas. On sam staje się „perłą”, która pragnie zamieszkać w naszym życiu. Advent jest czasem, w którym pozwalamy Mu się odnaleźć.

Źródło: wiara.pl

SCHOLA „CANTO JESU” – Śpiewam Jezusowi
Serdecznie zapraszamy
wszystkich chętnych
do wyrażania swojej wiary
poprzez muzykę –
śpiew i granie na instrumentach –
na spotkania w Kościele
w środy o godz.16,00
i w niedziele przed Mszą o godz. 10:20.



(AK)

AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

Sakrament chrztu świętego

w listopadzie przyjęli:

- Jan Czesław Trzaskowski – Stary
Zagór

Do wieczności w listopadzie

odeszli:

- Adamus Teresa - Prądocinek

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

Intencje mszalne

w kościele w Dychowie:

GRUDZIEŃ 2025

NIEDZIELA 07.12.2025

godz. 08.00 – śp. Stanisław, Maria,
Michał, Rozalia, Józef, Michał, Antoni,
Hilda i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Elżbieta Suder
w 6 rocznicę śmierci

PONIEDZIAŁEK 08.12.2025

Uroczystość Niepokalanego Poczęcia

godz. 12.00 – dziękczynno-błagalna,
o Boże błogosławieństwo dla rodzin
Straszkievicz i Pruchniak

ŚRODA 10.12.2025

godz. 17.00 – śp. Rodzice: Eleonora
i Feliks, śp. Bracia: Krzysztof i Andrzej

PIĄTEK 12.12.2025

godz. 17.00 – śp. Lilianna Cimek
w 2 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 14.12.2025

godz. 08.00 – za spokój duszy śp.
Józefy Owczarz w 10 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Jan Kamuda
w 5 rocznicę śmierci

WTOREK 16.12.2025

godz. 17.00 – śp. Maciej Uta – od rodziny

ŚRODA 17.12.2025

godz. 17.00 – śp. Janusz, Maria
Stefaniak i zmarli z rodziny

PIĄTEK 19.12.2025

godz. 17.00 – śp. Jan Misztal
w 5 rocznicę śmierci

NIEDZIELA 21.12.2025

godz. 08.00 – w intencji P. Bronisławy
i Tadeusza Ozga z okazji 55 rocznicy
ślubu – od dzieci z rodzinami

godz. 11.00 – śp. Antoni, Helena,
Józef, Kazimiera Rytwińscy,
śp. Stefania Bobrowicz

WTOREK 23.12.2025

godz. 17.00 – śp. Stefan Kowal
w 5 rocznicę śmierci, śp. Zofia Kowal

ŚRODA 24.12.2025

godz. 22.30 – za wszystkich
Parafian i Gości

CZWARTEK 25.12.2025

Boże Narodzenie

godz. 11.00 – śp. Andrzej Mroczyk
w 22 rocznicę śmierci, śp. Bogdan
Ostrowski w 19 rocznicę śmierci,
śp. Danuta Ostrowska i zmarli z rodziny

PIĄTEK 26.12.2025

Boże Narodzenie

godz. 08.00 – śp. Jadwiga, Stanisław
Kurowscy i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Helena, Jan
Siedziako, śp. Anna Jastrzębska

NIEDZIELA 28.12.2025

godz. 08.00 – śp. Bogumiła Duchant
w 5 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Stanisława, Ryszard
Tumiłowicz i zmarli z rodziny

PONIEDZIAŁEK 29.12.2025 – spotkanie kolędowe

godz. 17.00 – Dychów – rodziny
z miejscowości: Stary Zagór,
Prądocinek, Domy nad Bobrem,
Dąbki, Chromów i Brzezinka

WTOREK 30.12.2025 – spotkanie kolędowe

godz. 17.00 – Dychów: ul. Rybacka
domy numery od 55D do 50, oraz domy
numery 49A, 49, 47A, 48, 48A,
ul. Sportowa numery od 56A do 63,
ul. Kwiatowa numery od 17A do 44
i ul. Prądocińska numery od 67A do 64,

oraz domy numer 7, 8, 9, 12, 13, 14,
Dychów numery domów od 1 do 6,
oraz 69, 69B, 68F, 68B i ul. Leśna
numery 65, 65A, 65B, 65C, 65D, blok
7A i Osiedle Zielona Polana czyli
numery domów od 10B do Stacji
Uzdatniania Wody

ŚRODA 31.12.2025

godz. 16.00 – dziękczynna za mijający
stary rok i nabożeństwo dziękczynno-
przebłagalne

STYCZEŃ 2026

NIEDZIELA 01.01.2026

godz. 11.00 – dziękczynno-błagalna,
w intencji rodzin Straszkievicz
i Pruchniak

godz. 15.00 – w intencji naszej
Parafii i Parafian

PIĄTEK 02.01.2026

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

SOBOTA 03.01.2026 – spotkanie kolędowe

godz. 17.00 - Dychów ul. Spacerowa
i Strumykowa czyli numery domów od
21 do 34, Osiedle Słoneczne, czyli
domy za szkołą oraz numery domów
46A, 46B, 43, 41, 40, 36, 18, oraz bloki
68 i 68A

NIEDZIELA 04.01.2026

godz. 08.00 – śp. Natalia w 20 rocznicę
śmierci i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Teresa Tracz
i Elżbieta Klinik

WTOREK 06.01.2026
Uroczystość Trzech Króli

godz. 08.00 – w intencji Michaliny
z okazji 10 urodzin

godz. 11.00 – śp. Stanisława, Franciszek
Sobscy, śp. Bożena Siuda

ŚRODA 07.01.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

PIĄTEK 09.01.2026

godz. 17.00 – dziękczynno-błagalna za
wszystkie otrzymane łaski w minionym
roku, z prośbą o Boże
błogosławieństwo i łaski w Nowym
Roku w rodzinie Aleksandrowicz

NIEDZIELA 11.01.2026

godz. 08.00 – śp. Zygmunt Sobota
w 5 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Józef Fajgiel, Aniela
i Józef Zuber, Katarzyna Fajgiel

PIĄTEK 16.01.2026

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

NIEDZIELA 18.01.2026

godz. 08.00 – śp. Halina, Bogusław
Marcinkowscy i zmarli z rodziny
Marcinkowskich, śp. Maria Ginalska

godz. 11.00 – śp. Katarzyna Górecka
w 26 rocznicę śmierci

ŚRODA 21.01.2026

godz. 17.00 – za wszystkie Babcie
i Dziadków z okazji ich Święta

PIĄTEK 23.01.2026

godz. 17.00 – w intencji Agnieszki
z okazji imienin

NIEDZIELA 25.01.2026

godz. 08.00 – w intencji Dziadków
Barbary i Bolesława Murawa od
wnuczek z okazji Święta Babci
i Dziadka

godz. 11.00 – śp. Stanisław
Nieznajemski w 8 rocznicę śmierci

PIĄTEK 30.01.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

LUTY 2026

NIEDZIELA 01.02.2026

godz. 08.00 – w intencji Maji
i Przemka z okazji urodzin

godz. 11.00 – śp. Teresa Adamus
– od uczestników pogrzebu

**PONIEDZIAŁEK 02.02.2025 –
Święto Ofiarowania Pańskiego,
MB Gromniczej**

godz. 17.00 – śp. Emilia, Jan

ŚRODA 04.02.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

PIĄTEK 06.02.2025

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

NIEDZIELA 08.02.2026

godz. 08.00 – śp. Jan Walczak
w 3 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Michał Tracz

Intencje mszalne

w kościele w Bronkowie:

LISTOPAD 2025

GRUDZIEŃ 2025

NIEDZIELA 07.12.2025

godz. 09.30 – śp. Hubert, Maria,
Kazimierz Jagodzińscy

CZWARTEK 11.12.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 14.12.2025

godz. 09.30 – śp. Krystyna Mucha
– od siostry z dziećmi

CZWARTEK 18.12.2025

godz. 17.00 – śp. Zmarli z rodzin:
Nierodzik, Krasuscy, Sołtysiak
i Świątek

NIEDZIELA 21.12.2025

godz. 09.30 – śp. Zmarli rodzice Józef
i Apolonia, śp. rodzeństwo Józef,
Tadeusz, Barbara, Ryszard i zmarli
z rodziny Brandenburg

ŚRODA 24.12.2025

godz. 21.00 – w intencji Jolanty
i Andrzeja z okazji 40 rocznicy ślubu

CZWARTEK 25.12.2025

Boże Narodzenie

godz. 09.30 – śp. Eugeniusz
w 6 rocznicę śmierci, śp. Wanda
i Michał Krygier

PIĄTEK 26.12.2025

Boże Narodzenie

godz. 09.30 – śp. Stanisław Maćkowiak

NIEDZIELA 28.12.2025

godz. 09.30 – śp. Rajmund Zienkiewicz
w 1 rocznicę śmierci

STYCZEŃ 2026

CZWARTEK 01.01.2026

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

NIEDZIELA 04.01.2026

godz. 09.30 – śp. Grzegorz Franaszek
w 5 rocznicę śmierci

WTOREK 06.01.2026

Uroczystość Trzech Króli

godz. 09.30 – śp. Stanisław Jabłoński –
od żony, dzieci i wnuków

CZWARTEK 08.01.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 11.01.2026

godz. 09.30 – śp. Karolina, Jan Hasiuk,
Stanisława, Władysław Wankowicz,
Melania, Piotr Grześków

ŚRODA 14.01.2026 –

spotkanie kolędowe

godz. 17.00 – Bronków numery
domów od 1 do 33

CZWARTEK 15.01.2026 –

spotkanie kolędowe

godz. 17.00 – Bronków numery
domów od 34 do 77C

NIEDZIELA 18.01.2026

godz. 09.30 – śp. Leszek Maćkowiak
w 4 rocznicę śmierci

CZWARTEK 22.01.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 25.01.2026

godz. 09.30 – śp. Marianna, Zygmunt,
Helena Maćkowiak, Wacława Kucyn,
Jan Kulik

LUTY 2026

NIEDZIELA 01.02.2026

godz. 09.30 – śp. Stanisława
Sapikowska w 19 rocznicę śmierci,
Elżbieta Klinik w 7 rocznicę śmierci,
Teresa Podsada w 2 rocznicę śmierci

PONIEDZIAŁEK 02.02.2025 –

Święto Ofiarowania Pańskiego,

MB Gromnicznej

godz. 09.30 – wolna intencja

CZWARTEK 05.02.2026

godz. 17.00 – wolna intencja

NIEDZIELA 08.02.2026

godz. 09.30 – wolna intencja

Intencje mszalne

w kościele w Brzózce:

GRUDZIEŃ 2025

SOBOTA 06.12.2025

godz. 17.00 – śp. Mikołaj Grabowski

WTOREK 09.12.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

SOBOTA 13.12.2025

godz. 17.00 – w intencji Wojciecha
Pawłowskiego z okazji 18 urodzin
– od rodziny

NIEDZIELA 21.12.2025

godz. 12.30 – śp. Leszek, Józefa,
Bolesław i zmarli z rodziny Stelmach

CZWARTEK 25.12.2025

Boże Narodzenie

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

PIĄTEK 26.12.2025

Boże Narodzenie

godz. 12.30 – śp. Jerzy Soliwoda
i zmarli z rodziny

SOBOTA 27.12.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

STYCZEŃ 2026

CZWARTEK 01.01.2026

godz. 12.30 – za parafian

NIEDZIELA 04.01.2025

godz. 12.30 – wolna intencja

WTOREK 06.01.2026

Uroczystość Trzech Króli

godz. 12.30 – w intencji Kacpra i Kingi
z okazji imienin

SOBOTA 10.01.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

WTOREK 13.01.2026 –

spotkanie kolędowe

godz. 17.00 – Brzózka i Sarnie Łęgi

SOBOTA 17.01.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

SOBOTA 24.01.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

SOBOTA 31.01.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

LUTY 2026

PONIEDZIAŁEK 02.02.2025 –

Święto Ofiarowania Pańskiego,

MB Gromniczej

godz. 11.00 – wolna intencja

SOBOTA 07.02.2025

godz. 17.00 – wolna intencja

Zaproszenie na spotkania kolędowe 2025/2026

Drodzy i Kochani Parafianie.

Już wcześniej pragnę poinformować, że w grudniu i styczniu, podobnie jak w ubiegłych latach w ramach kolędy spotykać się będziemy w kościołach na mszy świętej, która będzie odprawiana w intencji zaproszonych na dany dzień rodzin o godz.17.00. Po mszy świętej, nabożeństwo przed Najświętszym Sakramentem i błogosławieństwo indywidualne każdej rodziny. Na zakończenie rozdanie pamiątkowych kalendarzy a także tradycyjnych obrazków. Będą także wyłożone koperty na ofiary roczne na Seminarium Duchowne. W czasie mszy będzie można złożyć ofiarę kolędową na utrzymanie parafii.

Wszystkie rodziny przybyłe do naszej parafii lub pragnące poświęcić swój dom lub mieszkanie proszę o zgłoszenie telefonicznie do 22.12.2025.

Telefon 533300501- ks. Marek Kowal – proboszcz.

Program spotkań kolędowych:

29.12.2025 godz.17.00 – Dychów – rodziny z miejscowości: Stary Zagór, Prądocinek, Domy nad Bobrem, Dąbki, Chromów i Brzezinka

30.12.2025 godz.17.00 – Dychów: ul. Rybacka domy numery od 55D do 50, oraz domy numery 49A, 49, 47A, 48, 48A, ul. Sportowa numery od 56A do 63, ul. Kwiatowa numery od 17A do 44 i ul. Prądocińska numery od 67A do 64, oraz

domy numer 7,8,9,12,13,14, Dychów numery domów od 1 do 6, oraz 69, 69B, 68F, 68B i ul. Leśna numery 65, 65A, 65B, 65C, 65D, blok 7A i Osiedle Zielona Polana czyli numery domów od 10B do Stacji Uzdatniania Wody

03.01.2026 godz.17.00 – Dychów ul. Spacerowa i Strumykowa czyli numery domów od 21 do 34, Osiedle Słoneczne, czyli domy za szkołą oraz numery domów 46A, 46B, 43, 41, 40, 36, 18, oraz bloki 68 i 68A

13.01.2025 godz.17.00 – Brzózka i Sarnie Łęgi

14.01.2025 godz.17.00 – Bronków numery domów od 1 do 33

15.01.2025 godz.17.00 – Bronków numery domów od 34 do 77C

Spowiedź świąteczna w naszej parafii, sobota 20.12.2025:

- Brzózka – godz.16.00

- Bronków – godz.16.30

- Dychów – godz.17.15 do godz.18.15

(MK)

Modlitwa różańcowa – Papieskie Intencje na:

✓ GRUDZIEŃ 2025 – *Za chrześcijan żyjących na terenach objętych konfliktami*

Módlmy się, aby chrześcijanie żyjący w strefie wojny lub konfliktu, szczególnie na Bliskim Wschodzie, byli siewcami pokoju, nadziei i pojednania.

✓ STYCZEŃ 2026 – *O modlitwę Słowem Bożym*

Módlmy się, aby modlitwa Słowem Bożym była pokarmem dla naszego życia i źródłem nadziei w naszych wspólnotach, pomagając nam budować Kościół bardziej braterski i misyjny.

**Błogosławionych
Świąt Narodzenia Pańskiego
i wielu łask bożych w nowym
2026 roku życzą
ks. Proboszcz i redakcja
gazetki parafialnej**



KĄCIK SMAKOSZA

Początek grudnia to początek przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia. Wszyscy domowi kucharze już zaczynają snuć plany na temat świątecznych potraw. Zatem i w naszej gazecie przedstawiam propozycje różnych smakołyków na świąteczny stół.

ZUPA GRZYBOWA Z MAKARONEM

SKŁADNIKI:

Zupa z grzybów leśnych

- ✓ bulion warzywny lub drobiowy – 2 ½ l
- ✓ grzyby leśne (np. podgrzybki, kurki, maślaki) – 1 kg
- ✓ duża cebula – 1 szt.
- ✓ masło – 1 łyżka
- ✓ świeży tymianek – 4 gałązki (lub 1 łyżeczka suszonego)
- ✓ słodka śmietana (18 lub 30%) – 125 ml



- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz czarny, mielony – do smaku

Do podania

- ✓ natka pietruszki – ½ pęczka
- ✓ makaron (wstążki, świderków lub uszek) – 200 g

Przygotuj wcześniej: ulubiony makaron ugotuj we wrzącej, osolonej wodzie.

PRZYGOTOWANIE:

Krok 1: OCZYSZCZAMY I KROIMY GRZYBY

Grzyby dokładnie oczyszczamy. Jeśli do przygotowania zupy wykorzystujemy kurki, wsypujemy je do dużej miski, posypujemy 3 łyżkami soli i zalewamy taką ilością wody, żeby grzyby swobodnie pływały. Bardzo delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Następnie łyżką cedzakową wylawiamy kurki na durszlak. Jeśli są bardzo zapaszczone, powtarzamy cały proces.

Małe grzyby zostawiamy w całości, duże kroimy na mniejsze kawałki.

Krok 2: PRZESMAŻAMY SKŁADNIKI ZUPY

W dużym rondlu lub szerokim garnku rozpuszczamy masło. Dodajemy cebulę pokrojoną w drobną kostkę i smażymy, aż się zarumieni. Pod koniec smażenia dodajemy gałązki tymianku lub suszony tymianek. Smażymy chwilę, by smaki się połączyły.

Dodajemy grzyby i smażymy około 5-7 minut.

Krok 3: GOTUJEMY ZUPĘ

Całość zalewamy gorącym bulionem i gotujemy około 10 minut. Doprawiamy solą i pieprzem.

Krok 4: ZAPRAWIAMY I PODAJEMY ZUPĘ

Niewielką ilość zupy przelewamy do miseczki. Dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy i przelewamy do bulionu. Zagotowujemy.

Zupę podajemy z ugotowanym makaronem. Z wierzchu dekorujemy posiekaną natką pietruszki.

PASZTET Z DZIKA

Składniki

Pasztet

- ✓ cebula - 4 szt.
- ✓ pieprz czarny - 1 szczypta
- ✓ gałka muskatołowa mielona - 1 łyżka
- ✓ grzyby suszone - 4 g
- ✓ jajko - 6 szt.
- ✓ mięso wieprzowe karkówka - 250 g
- ✓ liść laurowy - 2 szt.
- ✓ marchew - 2 szt.
- ✓ seler - 1 szt.
- ✓ smalec - 100 g
- ✓ smalec - 40 g
- ✓ sól - 1 szczypta
- ✓ mięso wieprzowe wątróbka - 100 g
- ✓ wino czerwone - 200 ml



- ✓ woda - 2,5 l
- ✓ ziele angielskie - 4 szt.
- ✓ boczek surowy - 100 g
- ✓ boczek wędzony w plastrach - 300 g
- ✓ śmietana 30% - 100 ml
- ✓ mięso gulaszowe z dzika - 500 g
- ✓ kardamon, mielony - 1 łyżeczka

Sos

- ✓ chrzan tarty - 1 łyżeczka
- ✓ cukier - 70 g
- ✓ woda - 0,15 l
- ✓ żurawina suszona - 300 g
- ✓ brandy - 30 ml

Potrzebne będą:

- ✓ maszynka do mielenia mięsa
- ✓ mikser
- ✓ keksówka
- ✓ piekarnik rozgrzany do temperatury 150°C

Sposób przygotowania:

Krok 1: Smażymy mięso

Surowe mięso kroimy na mniejsze kawałki, z wyjątkiem wątróbki. Na dużą patelnię nakładamy 4 łyżki smalcu. Gdy się roztopi, wrzucamy kawałki mięsa i podsmażamy na złocisty kolor.

Krok 2: Dusimy składniki pasztetu

Mięso przekładamy do dużego garnka, zalewamy winem. Na średnim ogniu odparowujemy alkohol. Dolewamy 2,5 l wody, dokładamy obrane marchewki i seler. Doprawiamy kardamonem, liśćmi laurowymi i ziele angielskim. Dodajemy suszone grzyby. Całość dusimy na małym ogniu przez 2-3 godziny.

Cebulę kroimy w kostkę. Gdy mięso zacznie się robić miękkie, podsmażamy cebulę wraz z wątróbką na osobnej patelni. Dodajemy do garnka i dusimy wszystko razem przez kolejne 20 minut.

Krok 3: Przygotowujemy masę na pasztet

Mięso odcedzamy i studzimy, a następnie mielemy razem ze smalcem trzykrotnie. Próbuje masę i w razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem. Mikserem ubijamy jajka, które następnie mieszamy delikatnie z masą. Dodajemy śmietankę i gałkę muszkatołową.

Krok 4: Pieczemy pasztet

Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia, równomiernie układamy na nim plastry boczku. Przekładamy mięso do formy i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 150°C. Pieczemy 60-70 minut.

Krok 5: Przygotowujemy sos

Żurawiny myjemy, przekładamy do rondelka, zalewamy wodą. Dodajemy brandy, cukier i gotujemy, aż owoce popękają, a większość płynu odparuje. Dodajemy chrzan. Sos chłodzimy.

Pasztet podajemy z sosem.

PIECZONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI :

FARSZ

- ✓ cebula - 1 szt.
- ✓ ząbek czosnku - 2 szt.
- ✓ kapusta kiszona - 300 g
- ✓ natka pietruszki - 20 g
- ✓ pieprz czarny - 1 szczypta
- ✓ sól - 1 szczypta
- ✓ grzyby suszone - 150 g

CIASTO

- ✓ jajko - 3 szt.
- ✓ masło - 200 g
- ✓ mąka pszenna - 520 g

Potrzebne będą:

- ✓ stolnica
- ✓ blacha do pieczenia
- ✓ piekarnik rozgrzany do temperatury 190°C (termoobieg)

PRZYGOTOWANIE:

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY FARSZ

Kiszoną kapustę gotujemy do miękkości, odciskamy i drobno siekamy. Na patelni przesmażamy posiekaną cebulę i posiekany czosnek, dodajemy pokrojone w drobną kosteczkę grzyby i kapustę. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki i studzimy.

KROK 2: WYRABIAMY CIASTO

Masło siekamy z mąką, dodajemy jaja, śmietanę i sól, wyrabiamy na jednolitą masę. Schładzamy w lodówce przez ok. 25 minut.

KROK 3: LEPIMY PIEROGI

Ciasto, podsypując mąką, walcujemy na stolnicy na grubość ok. 0,5 cm, po czym wycinamy koła o średnicy ok. 8-10 cm. Nakładamy farsz. Smarujemy brzegi



- ✓ sól - 1 szczypta
- ✓ śmietana 18% - 150 ml

DO POSMAROWANIA

- ✓ jajko - 1 szt.
- ✓ mleko - 50 ml

roztrzepanym jajem z mlekiem i dokładnie zlepiamy, formując dość duże pierożki. Następnie smarujemy je nim z wierzchu. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C (termoobieg) przez 30-35 minut.

PIECZONE BURAKI Z BURRATĄ Z MLEKA BAWOLEGO I VINEGRETEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM

Składniki:

Do buraków

- ✓ burak - 4 szt.
- ✓ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ✓ miód - 2 łyżki
- ✓ liść laurowy - 2 szt.
- ✓ sól
- ✓ pieprz czarny

Do dressingu

- ✓ miód - 1 łyżka
- ✓ musztarda, średnio ostra - 1 łyżka
- ✓ ocet balsamiczny biały - 2 łyżki
- ✓ oliwa z oliwek - 4 łyżki
- ✓ sól
- ✓ pieprz czarny

Potrzebne będą

- ✓ piekarnik rozgrzany do 160°C (z termoobiegami)
- ✓ nić kuchenna

Sposób przygotowania:

Krok 1: Przygotowujemy buraki

Buraki obieramy i kroimy w ósemki. W misce mieszamy je z oliwą, miodem, liśćmi laurowymi, solą i pieprzem. Pojedyncze porcje zawijamy w przycięte kawałki papieru do pieczenia, związujemy nitką kuchenną i układamy na blasze do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 160°C przez ok. 45 minut, aż będą miękkie.

Krok 2: Przygotowujemy dressing

W misce mieszamy miód, musztardę i ocet balsamiczny. Następnie powoli wlewamy oliwę, cały czas mieszając, aby uzyskać jednolity sos. Doprawiamy solą i pieprzem.



Ponadto

- ✓ mix sałat - 50 g
- ✓ burrata - 4 szt.

Krok 3: Podajemy danie

Upieczone buraki lekko studzimy i rozkładamy na talerzach razem z mixem salat. Na środku układamy burratę i całość skrapiamy vinegretem.

CZEKOLADOWY TORT ORZECHOWO – JABŁKOWY

SKŁADNIKI:

Tortowe spody

- ✓ cukier - 130 g
- ✓ czekolada gorzka - 300 g
- ✓ jajko - 8 szt.
- ✓ masło - 320 g
- ✓ orzech włoski - 400 g

Masa jabłkowa

- ✓ cukier - 40 g
- ✓ cynamon - 2 łyżeczki
- ✓ masło - 20 g
- ✓ jabłko zielone - 1,5 kg

- ✓ czekolada gorzka - 50 g
- ✓ orzech włoski - 60 g
- ✓ ser mascarpone - 100 g
- ✓ śmietana 30% - 80 ml

Miodowe orzechy

- ✓ masło - 20 g
- ✓ miód - 2 łyżki
- ✓ orzech włoski - 120 g

Masa czekoladowa (opcjonalnie)

Potrzebne będą: duży blender, trzy tortownice, piekarnik rozgrzany do temperatury 180°C (termoobieg) lub 190°C (bez termoobiegu)

PRZYGOTOWANIE:

Krok 1: Przygotowujemy spody

W dużym blenderze umieszczamy 400 g orzechów włoskich i pokruszoną czekoladę. Blendujemy na proszek. Żółtka ucieramy ze 100 g cukru na puszystą masę, dodajemy masło i ucieramy do połączenia się składników. Białka ubijamy z pozostałym cukrem na sztywną pianę. Do masy z żółtek i cukru dosypujemy orzechowo-czekoladowy proszek i mieszamy. Dodajemy 1-2 łyżki piany, mieszamy. Dodajemy resztę ubitych białek z cukrem i delikatnie mieszamy. Masę wylewamy do wysmarowanych masłem lub wyłożonych papierem do pieczenia 3 tortownic. Pieczemy ok. 50 minut



w piekarniku nagrzanym do 180°C (termoobieg) lub 190°C (bez termoobiegu). Ciasto po wyjęciu z piekarnika musi ostygnąć. Gdy jest ciepłe, jest wilgotne.

Krok 2: Przygotowujemy masę jabłkową

Jablka obieramy ze skórek, pozbawiamy szypulek oraz gniazd nasiennych i kroimy w drobne cząstki. W garnku rozgrzewamy masło, dodajemy jabłka, cukier i cynamon, mieszamy. Dusimy jabłka na małym ogniu, aż powstanie gęsta masa. Odstawiamy masę jabłkową do ostygnięcia.

Krok 3: Przygotowujemy miodowe orzechy

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy orzechy i dusimy, mieszając. Następnie dodajemy miód, mieszamy i wszystko dusimy 1-2 minuty. Zdejmujemy z ognia i układamy orzechy do ostygnięcia na papierze do pieczenia, zachowując odstępy.

Krok 4: Przygotowujemy masę czekoladową

Zamiast miodowych orzechów można przygotować masę czekoladową i wierzch udekorować orzechami włoskimi. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, odstawiamy do ostygnięcia. Ubijamy śmietankę. Roztopioną czekoladę mieszamy z serkiem mascarpone, a następnie z ubitą śmietanką. Mieszamy delikatnie, by masa zachowała puszystość. Na paterze układamy pierwszy blat, na nim rozsmarowujemy połowę zimnej masy jabłkowej. Przykrywamy drugim blatem, rozsmarowujemy pozostałą masę jabłkową, kładziemy trzeci blat. Na wierzchu rozkładamy orzechy włoskie w miodzie lub rozsmarowujemy masę czekoladową i ozdabiamy orzechami włoskimi.

Smacznego!!!

Źródło: kuchnialidla.pl

(AK)

<i>Jeżu 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</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>	