

# JEZU UFAM TOBIE



*Miesięcznik*

*Parafii*

*p.w.*

*Miłosierdzia Bożego*

*w Dychowie*

*NR 168*

*Kwiecień' 2026*



## JAK WIELKI TYDZIEŃ WYGLĄDA NA ŚWIECIE? POZNAJ NAJCIEKAWSZE ZWYCZAJE

Trwa Wielki Tydzień. Mimo, że Kościół na całym świecie świętuje te same wielkie wydarzenia, to zwyczaje w każdym zakątku świata są inne. Wybraliśmy te najciekawsze.

# WIELKI TYDZIEŃ

każdy dzień ma znaczenie



Dla ok. 1,7 mld katolików, protestantów i prawosławnych na świecie w Niedziele Palmową rozpoczyna się Wielki Tydzień. Z tym kulminacyjnym okresem kalendarza liturgicznego w różnych częściach globu związane są rozmaite zwyczaje. W brazylijskich misteriach Męki Pańskiej biorą udział gwiazdy ekranu, w hiszpańskiej

Sewilli w Wielki Piątek na ulice wychodzi kilkadziesiąt procesji, a na Filipinach niektórzy katolicy dla okazania swojej wiary dają się krzyżować.

**Wielkanoc jest najstarszym i najważniejszym świętem chrześcijańskim. Sobór nicejski w 325 r. ustalił, że obchodzić się ją będzie w pierwszą niedzielę po pierwszej wiosennej pełni Księżyca.** Dlatego może ona wypaść w okresie od 22 marca do 25 kwietnia. Prawosławie, w którym Wielkanoc jest nie tylko najważniejszym świętem, ale ma wyjątkową rangę "święta święt" (lub "święta nad świętami"), obchodzi ją zwykle nieco później niż chrześcijaństwo zachodnie, choć raz na kilka lat obie daty pokrywają się. Rozbieżności te wynikają z dwóch powodów: po pierwsze, z trzymania się przez większość lokalnych Kościołów prawosławnych (liczbę ich wiernych ocenia się na ok. 300 mln) kalendarza juliańskiego (starego stylu), który "spóźnia się" w stosunku do gregoriańskiego o 13 dni i po drugie, data Wielkanocy zawsze musi wypaść w niedzielę po Passze żydowskiej. W tym roku jednak chrześcijanie wschodni i zachodni obchodzą Niedzielę Zmartwychwstania w ten sam dzień, 16 kwietnia.

**Podobnie jak w przypadku innych świąt, wiele zwyczajów związanych z Wielkanocą bierze swój początek z tradycji pogańskich. Kolorowo malowane jajka znane były już np. przed pięcioma tysiącami lat w Chinach.** Rytuały związane z ogniem występowały w wielu kulturach pierwotnych w związku z nastaniem wiosny lub świętami ku czci zmarłych. We wschodniej tradycji, np. na Białorusi, Ukrainie i w Rosji, znany jest zwyczaj odwiedzania cmentarzy przez całe rodziny. Przy grobach urządza się małe przyjęcia, aby także z przodkami "podzielić się" radością ze Zmartwychwstania Pana.

### **Hiszpania**

Wielki Piątek to główny dzień tradycyjnych obchodów Wielkiego Tygodnia w Hiszpanii. Słynne są procesje w Sewilli. Tuż po północy na ulice miasta wychodzą najważniejsze pochody: Jezusa Wszechmocnego, Matki Bożej Nadziei i Matki Bożej z bazyliki Macarena. Procesje te o świcie wracają do swoich kościołów i kaplic, aby zrobić miejsce kolejnym procesjom. W Sewilli funkcjonują 52 arcybractwa, z których każde przemierza miasto w osobnym pochodzie. Łącznie mają one ok. 100 "pasos", czyli scen Męki Pańskiej. Wszystkie "pasos", niesione na barkach, wychodzą w procesji w ciągu Wielkiego Tygodnia. W Aragonii śmierć Chrystusa zapowiada tradycyjnie bicie setek bębnow. W niektórych miastach, np. w Kordobie, pali się też tzw. "judasze".

### **Brazylia**

Uroczyste procesje odbywają się w Wielkim Tygodniu także w Brazylii - w zależności od regionu - między Wielkim Wtorkiem a Wielkim Piątkiem. Mężczyźni wychodzą

zazwyczaj z kościoła w jednym punkcie miejscowości i niosą figurę Jezusa dźwigającego krzyż, podczas gdy kobiety rozpoczynają od innej świątyni, podążając za figurą Matki Bożej Bolesnej. W wyznaczonym miejscu, często na głównym placu miasta, dochodzi do "bolesnego spotkania Matki z Synem". Tu kapłan wygłasza homilię. Po zakończeniu kazania formuje się jedna wspólna procesja z dwiema figurami, podczas której odprawiane jest nabożeństwo Drogi Krzyżowej.

Misteria Męki Pańskiej odbywają się w różnych częściach kraju. Od 1992 roku w Wielki Piątek grupa teatralna "Roca Cacacultura" odgrywa sceny Męki Pańskiej w największej brazylijskiej "faweli" - dzielnicy nędzy - Rocinha w Rio de Janeiro. W zeszłym roku przedstawienie obejrzało ok. 10 tys. osób.

Bodaj najbardziej znane misterium, wystawiane od ponad czterdziestu lat, jest odgrywane w mieście Nova Jerusalem w stanie Pernambuco. Bierze w nim udział ok. 500 aktorów, w tym znane postaci życia publicznego. W zeszłych latach w rolę Marii Magdaleny wcielała się np. Miss Brazylii Natalia Guimarães. Całe widowisko dzieli się na dziewięć scen rozmieszczonych w różnych punktach miasta, a publiczność przemieszcza się wraz z aktorami. Bierze w nim udział kilkadziesiąt tysięcy osób.

## **Filipiny**

W wiosce Cutud - 80 km na północ od stolicy Filipin, Manili - żywy jest zwyczaj dobrowolnego ukrzyżowania w Wielki Piątek. Zazwyczaj poddaje się mu kilkanaście osób. Na kilka godzin przed przybiciem do krzyży półnaczy ochotnicy, ubrani w kaptury, biczują się bambusowymi prętami i kijami z powieszonymi w nich kawałkami szkła. Mimo dużego stopnia grozy atmosfera jest świąteczna - sprzedawane jest piwo, lody, a nawet pamiątkowe bicze. Prominentni goście mogą oglądać ukrzyżowanie ze specjalnych platform widokowych.

Od lat sześćdziesiątych XX wieku misterium w Cutud z miejscowej tradycji stało się atrakcją turystyczną, szeroko opisywaną przez media. Ukrzyżowania zaczęto też urządzać w innych częściach Filipin. Kościół katolicki, którego wyznawcami jest ok. 80 proc. z prawie 90 mln mieszkańców tego kraju, krytykuje tę krwawą tradycję jako wypaczenie wiary.

## **Świeca i ogień**

Symbolika świecy paschalnej ma bardzo długą tradycję. Znana była ona już w 384 r. we włoskiej Piacenzy. W VII wieku świec paschalnych używano we wszystkich kościołach rzymskich. Z tego samego okresu pochodzą znalezione w Hiszpanii pierwsze świece zdobione krzyżem oraz greckimi literami alfa i omega. W Jerozolimie istniał od bardzo dawna, pielęgnowany do dziś, zwyczaj przekazywania światła świecy paschalnej wszystkim uczestnikom nabożeństwa. Świeca wielkanocna - paschał - symbolizuje Zmartwychwstałego Chrystusa i stanowi znak Jego obecności. Zapalana

jest w Wielką Sobotę na rozpoczęcie liturgii Wigilii Paschalnej przy płonącym ognisku, który poświęca celebrans. Wnosi się ją następnie do ciemnego kościoła, śpiewając "Exsultet" - pieśń pochwalną I wieku wychwalającą "magnalia Dei" - wielkie czyny Boże, których ukoronowaniem jest Zmartwychwstanie.

W Wielką Sobotę w Austrii, Niemczech i częściowo Szwajcarii istnieje zwyczaj zapalania wieczorem "ognia wielkanocnego". Rozpalają go również mieszkańcy Tyrolu, nawet na liczącym 3200 m szczycie Mittagskogel. W Karyntii praktykowany zwyczaj przekazywania "ognia wielkanocnego" z domu do domu.

W prawosławiu od wielu wieków istnieje tradycja tzw. cudownego ognia, który w wielkosobotni wieczór zapala w sposób cudowny w jerozolimskiej Bazylice Grobu Pańskiego miejscowy patriarcha. Prawosławni wierzą, że jest to ogień zstępujący z nieba, gdyż nie zapala go nikt z obecnych i dotyczy to jedynie prawosławnych, podczas gdy żaden z innych Kościołów, których wyznawcy mają swe kaplice w tej świątyni (katolicy i ormianie), nie dostępuje tego zaszczytu. Od świecy patriarchy ogień zapalają inni i po chwili pogrążona do tego czasu w ciemnościach bazylika rozświecła się tysiącami świec.

## **Jajko**

Po podzieleniu się święconym jajkiem w czasie uroczystego śniadania wielkanocnego, w wielu rejonach Europy, zwłaszcza Zachodniej, istnieje zwyczaj rozbijania jaj monetami, rozbijania jajka o jajko albo o czoło. W Meksyku o głowę tłucze się tzw. carcarones - wysuszone skorupki jaj wypełnione konfetti.

Już przed pięcioma tysiącami lat Chińczycy dawali kolorowo pomalowane jajka w prezencie u progu wiosny. Jajko było dla nich symbolem płodności, podobnie jak dla Egipcjan i Germanów. Symboliczną rolę odgrywa ono również w judaizmie. Obok specjalnych precli jajka przypominają o cyklicznym i ciągle trwającym charakterze życia.

Obdarowywanie czerwonymi kraszankami w Wielkanoc było znane już w pierwszych wiekach chrześcijaństwa w Armenii. Jajka koloru czerwonego, znane do dziś w Kościele prawosławnym, swoją barwą przypominają o żywym, zmartwychwstałym Chrystusie i przelanej przez Niego krwi. Np. w Austrii do I wojny światowej wielkanocne jajka malowano tylko w tym kolorze. Zwyczaj zdobienia jaj różnymi technikami w Kościele zachodnim sięga przełomu XII i XIII wieku.

Do dziś jeszcze, m.in. na Białorusi, w Słowenii, częściowo też w Austrii i Niemczech zachował się zwyczaj malowania jaj ziołami i pierwszymi pędami zbóż. Na Białorusi i Litwie najbardziej popularną techniką zdobienia jaj jest woskowanie i grawerowanie. Za czasów cara Aleksandra III (1881-94) w kołach arystokratycznych Rosji pojawiła się moda dawania w prezencie jak z kamieni szlachetnych lub porcelany, bogato

zdobionych rubinami, diamentami i innymi kamieniami szlachetnymi. W produkcji tych kosztowności zasłynął nadworny jubiler Peter Karl Fabergé. Na jajkowych cackach umieszczał miniatury np. wiejskiej rezydencji carów lub portret Piotra Wielkiego na koniu. Te niezwykle bogate "jaja od Fabergé'a" stały się tak słynne, że zostały wystawione w 1900 roku na Wystawie Światowej w Paryżu. Ostatnio te kunsztowne cacka są znowu bardzo modne. Pierwsze "współczesne" jajo Fabergé'a, tzw. jajko pokoju, poświęcono Gorbaczowowi i otrzymał on je w 1991 r.

Do naszych czasów w różnych krajach świata zachowało się tylko 47 jaj tej firmy. Osiągają one zawrotne ceny. Na przykład "Zimowe jajko", które w 1913 car Mikołaj II podarował swej matce Marii Fiodorownie, sprzedano w 2002 r. na aukcji w Nowym Jorku za 7,94 mln euro.

Źródło: <https://deon.pl/>

---

## AKTUALNOŚCI PARAFIALNE

### **Sakrament chrztu świętego w marcu 2026 r. przyjęli:**

- Anna Nadolna – 08.03.2026 -  
Dychów

### **Do wieczności w marcu 2026 r. odeszli:**

- śp. Małgorzata Woźniak – Brzózka

### **Wieczny odpoczynek racz jej dać Panie!**

### **Intencje mszalne w kościele w Dychowie:**

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

### **KWIECIEŃ 2026**

#### **WIELKI WTOREK 02.04.2026**

godz. 10.00 – śp. Zofia w 1 rocznicę  
śmierci i śp. Stefan Kowal

#### **WIELKA ŚRODA 01.04.2026**

godz. 17.00 – w intencji Moniki  
z okazji 50 urodzin, w intencji  
Tomasza z okazji 45 urodzin oraz  
w intencji Kornelii z okazji 17 urodzin

#### **WIELKI CZWARTEK 02.04.2026**

godz. 18.00 – w intencji ks. Proboszcza  
Marka z okazji Święta Ustanowienia  
Eucharystii i Kapłaństwa

#### **NIEDZIELA 05.04.2026**

#### **ZMARTWYCHWSTANIE**

godz. 11.00 – śp. Wanda Tlatlik

## **PONIEDZIAŁEK 06.04.2026**

godz. 08.00 – w intencji Wiktorii z okazji 9 urodzin

godz. 11.00 – śp. Jan Kamuda, śp. Stanisława, Ryszard Tumiłowicz

## **ŚRODA 08.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Teresa, Eugeniusz, Wojciech, Grzegorz, Michał, Piotr, Anna Tracz, śp. Małgorzata Piotrowska

## **PIĄTEK 10.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Ewa Piwko – od męża z dziećmi

## **NIEDZIELA 12.04.2026**

godz. 13.00 – Odpust – za wszystkich Parafian

## **WTOREK 14.04.2026**

godz. 17.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

## **ŚRODA 15.04.2026**

godz. 10.00 – śp. Konstanty, Marianna, Jerzy i Anna Matusiewicz

## **PIĄTEK 17.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Rozalia Wąchała – od bratanicy Anny Lis

## **NIEDZIELA 19.04.2026**

godz. 08.00 – w intencji Pani Teresy z okazji 80 Urodzin – od chrześnicy z rodziną

godz. 11.00 – śp. Leokadia, Stanisław Ciechanowicz, śp. Romuald, Olimpia Ciechanowicz i zmarli z rodziny Nowak i Ciechanowicz

## **WTOREK 21.04.2026**

godz. 17.00 – wynagradzająca za grzechy nasze, naszej parafii, ojczyzny i świata

## **ŚRODA 22.04.2026**

godz. 17.00 – w intencji Tomasza z okazji urodzin

## **PIĄTEK 24.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Mikołaj Grabowski w 26 rocznicę śmierci

## **NIEDZIELA 26.04.2026**

godz. 08.00 – o spokój duszy śp. Mariana Płonka w 18 rocznicę śmierci oraz za zmarłych z rodziny

godz. 11.00 – w intencji ks. Proboszcza Marka z okazji imienin – od parafian

## **WTOREK 28.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Jan, Maria, Cecylia, Maciejewscy, śp. Mieczysław Mazur

## **ŚRODA 29.04.2026**

godz. 17.00 – w intencji Antoniego z okazji urodzin oraz w intencji jego rodzeństwa i rodziców



## MAJ 2026

### PIĄTEK 01.05.2026

godz. 11.00 – w intencji P. Inez i Sławomira z okazji 20 rocznicy ślubu, dziękczynno-błagalna oraz w intencji ich dzieci Kacpra, Barbary i Anny o Boże błogosławieństwo i zdrowie i o dary Ducha Świętego dla Kacpra na egzaminy maturalne

### SOBOTA 02.05.2026

godz. 11.00 – w intencji P. Moniki i Mariusza z okazji 7 rocznicy ślubu oraz z okazji urodzin Moniki

### NIEDZIELA 03.05.2026

godz. 08.00 – śp. Anna, Maria, Eleonora, Antoni, Aniela, Wojciech i zmarli z rodziny

godz. 11.00 – śp. Maria Straszkiwicz

### PONIEDZIAŁEK 04.05.2026 NMP Królowej Polski

godz. 10.00 – w intencji wynagradzającej za grzechy nasze, naszej parafii, ojczyzny i świata

### WTOREK 05.05.2026

godz. 10.00 – za dusze w czyśćcu cierpiące

### ŚRODA 06.05.2026

godz. 17.00 – śp. Anna, Piotr Straszkiwicz i zmarli z rodziny

## PIĄTEK 08.05.2026

godz. 17.00 – w intencji Pana Stanisława Nadolnego z okazji imienin

### NIEDZIELA 10.05.2026

godz. 08.00 – śp. Roman Ciesielski w 26 rocznicę śmierci

godz. 11.00 – śp. Stanisława Polaszewska i zmarli z rodziny, śp. Zygmunt Łukaszewicz

### Intencje mszalne w kościele w Bronkowie:

## KWIECIEŃ 2026

### NIEDZIELA 05.04.2026 ZMARTWYCHWSTANIE

godz. 9.30 – w intencji Piotra z okazji 18 urodzin, z podziękowaniem za dar życia i wszystkie otrzymane łaski, z prośbą o Boże błogosławieństwo, dary Ducha Świętego i opiekę Matki Bożej w dorosłym życiu – od rodziców i brata

### PONIEDZIAŁEK 06.04.2026

godz. 09.30 – śp. Franciszek, Leszek Maćkowiak, śp. Zenon Świętek

### CZWARTEK 09.04.2026

godz. 17.00 – śp. Stanisława, Józef, Gabriel Sapikowscy

## **NIEDZIELA 12.04.2026**

godz. 09.30 – w intencji Emilii Zdrojewskiej z okazji 18 urodzin – od dziadków i wujka Marcina z rodziną

## **CZWARTEK 16.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Anna, Piotr, Eugeniusz, Teresa, Wojciech, Michał, Grzegorz Tracz

## **NIEDZIELA 19.04.2026**

godz. 09.30 – śp. Marianna, Zdzisław Pietrzyk i śp. brat Zdzisław Pietrzyk

## **CZWARTEK 23.04.2026**

godz. 17.00 – o zdrowie i Boże błogosławieństwo dla rodziny P. Doroty i Piotra

## **NIEDZIELA 26.04.2026**

godz. 09.30 – śp. Leszek Maćkowiak – od żony, dzieci i wnuków

## **CZWARTEK 30.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Andrzej Mucha w 18 rocznicę śmierci

## **MAJ 2026**

## **NIEDZIELA 03.05.2026**

godz. 9.30 – śp. Stanisław Jabłoński - od Lucjana, Marty, Iwony i Pawła oraz wnuków

## **CZWARTEK 07.05.2026**

godz. 17.00 – śp. Mariusz, Józef Regulski

## **NIEDZIELA 10.05.2026**

godz. 09.30 – śp. Marta, Mieczysław, Marian, Stanisław Jabłoński, śp. Krystyna i Roman Mucha

## **Intencje mszalne w kościele w Brzózce:**

## **KWIECIEŃ 2026**

## **NIEDZIELA 05.04.2026 ZMARTWYCHWSTANIE**

godz. 12.30 – za parafian

## **PONIEDZIAŁEK 06.04.2026**

godz. 12.30 – wolna intencja

## **SOBOTA 11.04.2026**

godz. 17.00 – śp. Małgorzata Woźniak w 30 dni po pogrzebie, śp. Irena Łozowska

## **SOBOTA 18.04.2026**

godz. 17.00 – wolna intencja

## **SOBOTA 25.04.2026**

godz. 17.00 – w intencji ks. Wojciecha i ks. Marka z okazji imienin

## **MAJ 2026**

## **NIEDZIELA 03.05.2026**

godz. 12.30 – Odpust – za wszystkich Parafian

## **SOBOTA 09.05.2026**

godz. 17.00 – śp. Stanisława, Stanisław Szulc i zmarli z rodziny

(MK)

# INFORMATOR ŚWIĄTECZNY 2026

Parafia pw. Miłosierdzia Bożego w Dychowie

## PROGRAM LITURGII TRIDUUM PASCHALNEGO I ŚWIĄT ZMARTWYCHWSTANIA PAŃSKIEGO

Kościół parafialny w Dychowie

### Wielki Czwartek 02.04.2026 – Pamiątka ustanowienia Sakramentu Kapłaństwa i Eucharystii

godz. 18<sup>00</sup> - Uroczysta Msza św. Wieczery Pańskiej, Rocznica I Komunii Świętej oraz adoracja Pana Jezusa w ciemnicy do godz. 21<sup>30</sup>

### Wielki Piątek 03.04.2026 – Pamiątka Męki i Śmierci Pana Jezusa na Krzyżu

godz. 15<sup>00</sup> - Droga Krzyżowa i Nowenna przed Świętem Miłosierdzia

godz. 18<sup>00</sup> - Nabożeństwo Męki Pańskiej i adoracja Pana Jezusa w Bożym Grobie do godz. 21<sup>30</sup>

### Wielka Sobota 04.04.2026 – Wigilia Paschalna i Rezurekcja

godz. 15<sup>00</sup> - Nowenna przed Świętem Miłosierdzia

godz. 20<sup>00</sup> - Liturgia Wielkiej Soboty i procesja rezurekcyjna.

Na Liturgię Wigilii Paschalnej zabieramy świece.

### Niedziela Zmartwychwstania 05.04.2026

Msze św.:

Dychów godz. 11<sup>00</sup>, Bronków o godz. 9<sup>30</sup> i Brzózka o godz. 12<sup>30</sup>

### Poniedziałek Wielkanocny 06.04.2026

Msze św.:

Dychów godz. 8<sup>00</sup> i 11<sup>00</sup>, Bronków godz. 9<sup>30</sup> i Brzózka o godz. 12<sup>30</sup>.

## **PROGRAM ADORACJI NAJŚWIĘTSZEGO SAKRAMENTU**

### **WIELKI CZWARTEK 02.04.2026**

Godz. 19.30 - Chromów, Brzezinka

Godz. 20.00 - Dychów, Przyjaciele Paradyża, Róża Różańcowa P. Łabędzkiej

Godz. 21.00 – Dychów, Chromów, Prądocinek, Dąbki, Stary Zagór, Brzezinka

Godz. 21.30 - zakończenie adoracji

### **WIELKI PIĄTEK 03.04.2026**

Godz. 15.00 - Droga Krzyżowa i Nowenna przed świętem Miłosierdzia Bożego

Godz. 16.00 - Prądocinek, Dąbki, Stary Zagór, Wspólnota dla Intronizacji NSPJ

Godz. 17.00 - Bronków, Brzózka, Kołatka, Sarnie Łęgi

Godz. 19.30 - Róża Różańcowa P. Teresy Wąsickiej, Chromów, Brzezinka

Godz. 20.00 - Dychów, Róża Różańcowa P. Ilony Duchnowskiej

Godz. 21.00 - Akcja Katolicka, Wspólnota dla Intronizacji NSPJ,

Godz. 21.30 - Zakończenie adoracji

### **WIELKA SOBOTA 04.04.2026**

Godz. 15.00 - Nowenna przed świętem Miłosierdzia Bożego

Godz. 16.00 - Dychów, Róża Różańcowa P. Ireny Smoleńskiej

Godz. 17.00 – Wspólnota dla Intronizacji NSPJ

Godz. 18.00 – Dychów, Rada Parafialna, Akcja Katolicka,

Godz. 19.00 – Prądocinek, Dąbki, Stary Zagór, Róża Różańcowa Rodziców

Godz. 20.00 – Rozpoczęcie Wigilii Paschalnej

***Radosnych i rodzinnych Świąt Wielkanocnych,  
obfitości łask Zmartwychwstałego Pana, zdrowia, pokoju serca,  
wzajemnej miłości i wielkiej nadziei.***

***Z darem modlitwy za wszystkich Kochanych Parafian oraz Gości.***

***Ks. Marek Kowal - proboszcz***

# Święcenie pokarmów wielkanocnych

## WIELKA SOBOTA

04.04.2026



Dychów godz. 11.00, 13.00, 15.15

Chromów godz. 11.20

Brzezinka godz. 11.45

Bronków godz. 12.00

Brzózka godz. 12.30

Stary Zagór godz. 10.30

Dąbki godz. 10.15

## ŻYCZENIA NA DZIEŃ KAPŁAŃSTWA oraz IMIENINY

*„Kapłani są jak latarnie na morzu: stoją wśród burz, by wskazywać drogę innym”  
– św. Ojciec Pio*

*Nasz Drogi Kapłanie i Solenizancie  
– Księżę Proboszczu Marku!*

*W Dniu Kapłaństwa i w przeddzień Twoich imienin  
dziękujemy naszemu Dobremu Ojcu,  
że dał nam Ciebie za duchowego przewodnika.  
Dziękujemy, że jesteś z nami i dla nas, aby wskazywać nam drogę,  
która mamy podążać do niebieskiego mieszkania.  
Życzymy Ci wiele łask Bożych, wytrwania na drodze, którą wybrałeś,  
entuzjazmu i siły potrzebnej do głoszenia Radosnej Nowiny, a szczególnie  
opieki Matki Bożej i wstawiennictwa św. Marka – Twojego patrona.*

*Zapewniamy o modlitwie!  
Parafianie*

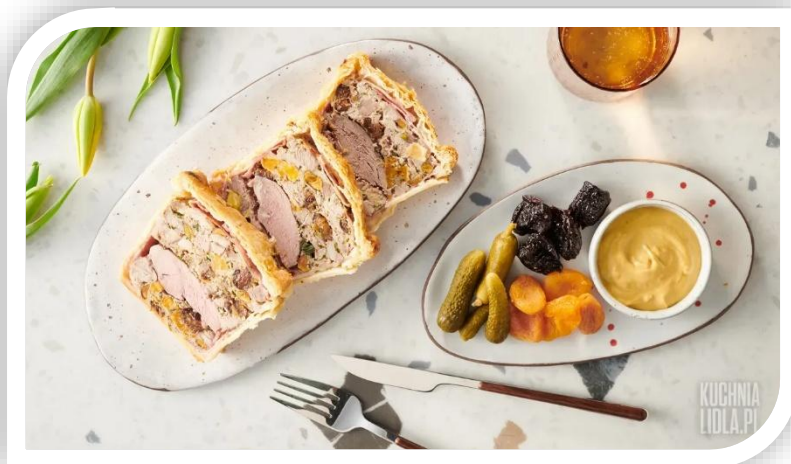
# KĄCIK SMAKOSZA

Czy macie już zaplanowane Wielkanocne menu? Jeśli nie, to być może zainspiruje Was przepisami z internetowej Kuchni Lidla. Życzę wszystkim domowym kucharzom i kucharzom dużo czasu i cierpliwości na świąteczne gotowanie, a przede wszystkim dużo radości przy rodzinnym świątecznym stole! 🐣 🐡 🐰

## 1. Paszтет w cieście

Ciasto francuskie, 3 rodzaje mięsa, boczek, suszone owoce i orzechy.

To paszтет, który wymaga pracy, ale odwdzięcza się niesamowitym smakiem.



### Składniki:

- 🍷 mięso wieprzowe łopatka - 400 g
- 🍷 mięso indycze mielone - 400 g
- 🍷 kaczką pierś - 200 g
- 🍷 boczek wędzony w plastrach - 12 szt.
- 🍷 cebula - 1 szt.
- 🍷 jajko - 1 szt.
- 🍷 śmietanka kremówka 30% - 2 łyżki
- 🍷 pieprz czarny - 2 łyżki
- 🍷 sól
- 🍷 gałka muskatołowa mielona - 3 łyżki
- 🍷 majeranek suszony - 2 łyżki
- 🍷 zioła prowansalskie - 2 łyżki
- 🍷 bułka tarta - 25 g
- 🍷 czerwone wino wytrawne - 250 ml

- 🍷 pistacje - 30 g
- 🍷 śliwka suszona - 8 szt.
- 🍷 morele suszone - 8 szt.
- 🍷 żurawina suszona - 1 garść
- 🍷 natka pietruszki - 0,5 pęczka
- 🍷 olej rzepakowy

### Galaretka mięsna

- 🍷 bulion wołowy - 2 łyżki
- 🍷 woda - 300 ml
- 🍷 żelatyna - 6 g

### Do podania

- 🍷 musztarda dijon
- 🍷 korniszon

### Przygotuj:

- 🍷 formę keksową lub specjalną formę do pâté en croûte
- 🍷 folię aluminiową
- 🍷 marker lub inny podobnej wielkości przedmiot o okrągłym przekroju

## Sposób przygotowania:

**Krok 1: Marynujemy łopatkę.** Łopatkę osuszamy, pozbawiamy chrząstek i kroimy w kostkę około 2 x 2 cm. Solimy, zalewamy czerwonym winem i odstawiamy na minimum 30 minut.

**Krok 2: Przygotowujemy farsz.** W misce mieszamy mięso mielone z indyka z solą i posiekanymi suszonymi owocami: morelami, śliwkami i żurawiną. Pierś kaczki oddzielamy od skóry. Mięso solimy i odstawiamy, a skórę siekamy i dodajemy do łopatki z marynatą. Natkę pietruszki siekamy drobno razem z lodygami i dodajemy do mięsa mielonego.

**Krok 3: Smażymy łopatkę.** Bardzo mocno rozgrzewamy patelnię i wlewamy na nią odrobinę oleju. Na rozgrzany tłuszcz kładziemy łopatkę. Cebulę siekamy w drobną kostkę. Kawalki mięsa obracamy na drugą stronę i dodajemy do nich cebulę. Gdy zmięknie, wlewamy na patelnię pozostałe po marynowaniu wino i gotujemy, aż zredukuje swoją objętość o połowę. Następnie przekładamy łopatkę do miski, razem z pozostałym na patelni winem, i odstawiamy do wystudzenia.

**Krok 4: Mieszamy farsz.** Do mięsa mielonego dodajemy bułkę tartą, pieprz, majeranek, zioła prowansalskie i gałkę muszkatołową. Mieszamy. Następnie doprawiamy solą, dodajemy jajko i wlewamy śmietankę. Całość dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki.

**Krok 5: Wykładamy formę ciastem.** Arkusz ciasta francuskiego rozwijamy i odkrawamy z niego  $\frac{1}{4}$ , tak by dopasować ciasto do rozmiaru formy, w której będziemy piec pasztet. Ciasto nacinamy i wykładamy nim dno oraz boki foremki. Następnie układamy na nim na zakładkę plastry boczku, tak by ich części wystawały poza foremką.

**Krok 6: Układamy farsz w formie.** Ostudzoną łopatkę odcedzamy, przelewając pozostałe wino do masy z indyka. Łopatkę siekamy na mniejsze kawalki i również dodajemy mięsa mielonego wraz z pistacjami.

Gotowy farsz umieszczamy w formie mniej więcej do połowy wysokości. Na środku kładziemy pierś kaczki i przykrywamy pozostałym farszem. Wierzch przykrywamy boczkiem. Całość zamykamy odkrojonym wcześniej kawalkiem ciasta francuskiego.

**Krok 7: Wycinamy kominki.** Na powierzchni ciasta francuskiego wycinamy nożykiem dwa okrągłe otwory. Z folii aluminiowej wycinamy dwa prostokąty, składamy je na pół i nawijamy np. na marker, formując kominy, które wbijamy w wycięte otwory. Ścinkami ciasta francuskiego izolujemy kominy.

**Krok 8: Pieczemy pasztet.** Wierzch ciasta francuskiego smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pasztet pieczemy w piekarniku w temp. 220°C przez 20 min. Następnie zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy kolejną godzinę.

**Krok 9: Przygotowujemy mięsną galaretkę.** 2 łyżki bulionu ze słoiczka rozpuszczamy w 300 ml wody. Żelatynę wsypujemy do bulionu, zagotowujemy i odstawiamy do ostygnięcia.

**Krok 10: Wlewamy galaretkę do pasztetu.** Pasztet wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Galaretkę wlewamy do pasztetu przez kominy i odstawiamy do lodówki do stężenia na co najmniej 8 godzin.

**Krok 11: Podajemy pasztet.** Pasztet możemy podawać z suszonymi owocami lub musztardą dijon i korniszonami.

## 2. Babka serowa z pomarańczami

Skuš się na pyszną babkę serową z orzeźwiającym aromatem pomarańczy!

### Składniki:

- ☺ cukier - 240 g
- ☺ jajko - 5 szt.
- ☺ masło - 200 g
- ☺ pomarańcza - 1 szt.
- ☺ proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- ☺ ser twaróg półtłusty - 300 g
- ☺ wanilia - 3 g
- ☺ mąka pszenna - 350 g

### Przygotuj

- ☺ piekarnik nagrany do temperatury 190°C
- ☺ formę do babki

### Sposób przygotowania:

**Krok 1. Karmelizowanie fileatów z pomarańczy.** Ścieramy skórkę z pomarańczy. Obieramy pozostałą skórkę i wycinamy z miąższu filety, które kroimy na mniejsze kawałki. Na patelni karmelizujemy 120 g cukru, dodajemy otartą skórkę, filety oraz pozostały sok z pomarańczy. Całość chwilę smażymy i odstawiamy do wystudzenia.

**Krok 2. Łączymy masę serową z pomarańczami.** Laskę wanilii przecinamy wzdłuż na dwie części i tęą stroną noża wyskrobujemy ziarenka. Masło rozpuszczamy na małym ogniu.

Jajka ubijamy z pozostałym cukrem na gładką, puszystą masę. Cały czas miksując, dodajemy twaróg, nasionka laski wanilii oraz roztopione masło. Dodajemy pomarańczę i delikatnie mieszając, wsypujemy stopniowo przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.



### Polewa

- ☺ czekolada mleczna - 100 g
- ☺ masło - 25 g
- ☺ śmietana 30% - 50 ml

### Dodatkowo

- ☺ migdały płatki - 2 łyżki

**Krok 3. Pieczemy babkę.** Wlewamy masę do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką formy do babki. Pieczemy około 50 minut w temperaturze 190°C. Wyjmujemy z piekarnika, odstawiamy ciasto w formie na 15 minut. Wyciągamy z formy i studzimy.

**Krok 4. Przygotowujemy polewę.** Śmietankę zagotowujemy, dodajemy czekoladę i miękkie masło. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia.

**Krok 5. Dekorujemy ciasto.** Wystudzoną babkę oblewamy polewą i obsypujemy płatkami migdałowymi.

### 3. Kaczka w sosie żurkowym

Kaczka w sosie żurkowym z dodatkiem marynowanego pieprzu – oto wielkanocna propozycja Karola Okrasy!

#### Składniki:

- 🍷 boczek wędzony - 100 g
- 🍷 cebula - 3 szt.
- 🍷 majeranek - 1 szczypta
- 🍷 marchew - 500 g
- 🍷 masło - 30 g
- 🍷 miód - 75 g
- 🍷 olej - 2 łyżki
- 🍷 sól - 1 szczypta
- 🍷 limonka - 1 szt.
- 🍷 śmietana 30% - 50 ml
- 🍷 pieprz zielony - 1 łyżka
- 🍷 kaczka udko - 4 szt.
- 🍷 ząbek czosnku - 4 szt.
- 🍷 zakwas na żurek - 250 ml

#### Przygotuj

- 🍷 piekarnik rozgrzany do 190°C
- 🍷 folię aluminiową
- 🍷 naczynie żaroodporne z przykrywką

#### Sposób przygotowania:

**Krok 1. Pieczemy uda.** Uda nacieramy solą z obu stron. Układamy na blaszce i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190°C. Pieczemy 45-60 minut.

**Krok 2. Marynujemy marchew.** Marchew myjemy, obieramy i kroimy wzdłuż na ćwiartki. Z folii aluminiowej robimy kieszonkę - folię składamy na pół, zawijamy krawędzie. Raz jeszcze składamy na pół – zawijamy dwie krótsze krawędzie, tworząc kieszonkę. 2 ząbki czosnku kroimy w cząstki i dodajemy do marchewki. Przyprawiamy



solą i pieprzem. Dodajemy masło. Ścieramy skórkę z połowy limonki. Całość przekładamy do kieszonki. Dolewamy odrobinę oleju i wody. Kieszonkę zamykamy. Wykładamy na blaszkę i wstawiamy do piekarnika na ok. 45 minut.

**Krok 3. Kroimy boczek, cebulę i czosnek.** Boczek kroimy w grube paski, cebulę w kostkę, 2 ząbki czosnku w plastry. Naczynie żaroodporne stawiamy na gazie. Do naczynia wlewamy olej, wrzucamy boczek i wytapiamy tłuszcz. Dodajemy cebulę i czosnek. Smażymy do zeszklenia, mieszając. Zielony pieprz z zalewy siekamy i dodajemy do naczynia.

**Krok 4. Dusimy uda w zakwasie.** Zakwasu nie mieszamy. Dolewamy płynną część do boczku, przykrywamy i gotujemy 5 minut od zagotowania. Uda wyciągamy z piekarnika i wkładamy do sosu. Dolewamy śmietankę i dodajemy 1 łyżkę miodu. Dusimy 30-45 minut, aż mięso będzie miękkie.

Gotowe uda wyciągamy na talerz. Mąkę z zakwasu rozrzedzamy wodą i śmietanką. Doprawiamy wywar majerankiem, 2 łyżkami miodu. Ścieramy skórkę z limonki oraz dodajemy sok z limonki. Zagęszczamy sos, dolewając stopniowo rozrzedzony zakwas. Cały czas mieszamy.

**Krok 5. Przygotowujemy danie do podania.** Z udek ściągamy chrząstki. Uduka wkładamy do zagęszczonego sosu do podgrzania. Marchew wyciągamy z piekarnika. Uda wykładamy na talerz, polewamy sosem. Na mięsie układamy marchew. Posypujemy odrobiną posiekanego pieprzu.

 *Smacznego Świąt Wielkanocnych* 

(AK)

## Modlitwa różańcowa – Papieskie Intencje na kwiecień:

### *Za kapłanów w kryzysie*

*Módlmy się za kapłanów przeżywających kryzys powołania,  
aby doświadczyli wspierającej obecności, zrozumienia i modlitwy wspólnoty.*

<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 przesyłać na adres e-mail: <a href="mailto:A.Kaster@wp.pl">A.Kaster@wp.pl</a>. Wszelkie zapytania można składać na Plebanii lub w Kościele.</i>	