

## **Gazetka Szkoły Podstawowej nr 7 w ZSP nr 11 w Gliwicach, wydawana przez Bibliotekę Szkolną**



### **Wielkanoc**

Jest to najstarsze i najważniejsze święto chrześcijańskie celebrujące misterium paschalne Jezusa Chrystusa: jego mękę, śmierć i zmartwychwstanie, obchodzone przez kościoł chrześcijański.

Kulminacyjny moment cyklu paschalnego. Poprzedzający Wielkanoc tydzień, stanowiący okres wspominania najważniejszych wydarzeń, nazywany jest Wielkim Tygodniem.

Ostatnie trzy doby tego tygodnia: Wielki Czwartek (wieczorem), Wielki Piątek, Wielka Sobota i Niedziela Zmartwychwstania znane są jako Triduum Paschalne.

### **Zachowaj ostrożność**

Święta to czas spotkań z rodziną, ale pamiętaj! - chroń siebie i innych - maseczka, dystans, dezynfekcja rąk w miejscach publicznych, takich jak sklepy, czy środki komunikacji miejskiej, albo kościoły. Zastanawiaj

usta w czasie kaszlu lub kichania. Często myj ręce, szczególnie przed jedzeniem. Dbaj o zdrowie swoje i swoich najbliższych.

# Tradycje wielkanocne



Niedziela Palmowa - święta Wielkiej Nocy rozpoczynamy już tydzień przed Wielką Niedzielą. Tak samo jak dawniej, obchodzimy Niedzielę Palmową, zwaną kiedyś wierzbną lub kwietną. Dzisiaj również zajmujemy się robieniem własnej kolorowej palemki, ale często też decydujemy się na kupno już gotowej

i taką właśnie zanosimy do kościołów. Dawniej robiono palemki samodzielnie – z wierzbowych gałązek, bukszpanu, porzeczek, malin, suszonych ziół, piórek i kwiatów. **Poświęconej palemce przypisywano magiczne właściwości, dlatego zanoszono ją do domów, by zapewniała rodzinie szczęście.**

Święcenie pokarmów - zwyczaj ma korzenie pogańskie, ale został uświęcony przez Kościół. Dzisiaj święcimy w Kościele tylko symboliczne pokarmy, które mieszczą się w niewielkim, zazwyczaj wiklinowym koszyku. Zawartość takiej święconki może być też różna, w zależności od danego regionu.

Nie może jednak zabraknąć: jajek, chleba, kiełbasy lub wędlin, soli, baranka (z masła lub cukru), chrzanu oraz kawałka domowego ciasta. **Dawniej święcono wszystkie pokarmy, które miały zostać spożyte w czasie wielkanocnego śniadania!**

Malowanie jajek-

wielkanocne tradycje w Polsce to również zwyczaj malowania jajek na Święta. Jeden z tych, którego za dziecka wyczekiwało się z wielką niecierpliwością. Wywodzi się jeszcze ze starych słowiańskich wierzeń, gdzie jajko miało bardzo ważne znaczenie. **Symbolizowało siły vitalne i podobnie jak dzisiaj – początek**

**nowego życia.**

**WESOŁYCH ŚWIĄT!**

# Śmigus Dyngus

Pamiętaj, że zabawa w ten dzień jest świadectwem Twojej kultury osobistej!

**NIE POLEWAJ WODĄ OSÓB, KTÓRE NIE UCZESTNICZĄ Z TOBĄ W ZABAWIE!**

Często zdarza się, że rozochoceni zabawą młodzi ludzie zapominają,

że nie wszyscy mają ochotę i zdrowie, by uczestniczyć w obchodzeniu tego zwyczaju. Osoby

postronne (obce) nie uważają za zabawne kontynuowania spaceru lub udania się do rodziny na obiad w przemoczonym ubraniu. W dodatku, często z powodu

niskich temperatur jest to nieobojętne dla ich zdrowia.

Takie zabawy mogą mieć przykre konsekwencje także dla Ciebie i Twoich rodziców (mandaty).



Poniedziałek Wielkanocny nie ma szczególnego rytu liturgicznego, za to ma bogatą obrzędowość ludową. Zwany jest również Lanym Poniedziałkiem, dniem świętego Lejka, oblewanką, polewanką albo po prostu śmigusem-dyngusem. Po spokojnej i rodzinnej Niedzieli Wielkanocnej w poniedziałek

zaczynało się „szalone” świętowanie. Już w nocy z niedzieli na poniedziałek wyruszali przebierańcy, by psocić, figlować i oblewać wodą. Życie towarzyskie w drugi dzień Świąt kwitło. Wtedy to odbywały się rodzinne i sąsiedzkie oraz trwało wielkie polewanie. Drugi dzień Świąt

Zmartwychwstania Pańskiego integrował społeczność wiejską i sprzyjał nawiązywaniu znajomości, szczególnie pośród ludzi młodych. Dziś Poniedziałek Wielkanocny nazywany jest śmigusem-dyngusem. Określenie to powstało z połączenia dwóch odrębnych zwyczajów. Śmigus pierwotnie oznaczał

uderzanie gałęziami, różgami albo palmą. Dawniej w Poniedziałek Wielkanocny był zwyczaj smagania panien po nogach witkami, gałęziami i polewania wodą – podwójne lanie dopóty, dopóki dziewczyna nie złożyła okupu. Dyngus dawał możliwość wykupienia się dziewcząt od podwójnego lania. Znaczy

tyle, co branie okupu, wykup. Nie możemy też zapominać, że dyngus to słowiański „włóczębny”, dlatego kiedyś polegał również na chodzeniu po domach z życzeniami i śpiewem, które miało przynieść szczęście gospodarzom. Włóczębnicy, późniejsi dyngusiarze, za taką wizytę otrzymywali świąteczny poczęstunek,

a od dziewcząt pisanki jako oznaki sympatii i wykupu od polewania. Jeśli nie było odpowiedniego podarunku, to robili nieprzyjemne psikusy. Z czasem te wszystkie zwyczaje połączyły się w jeden zwany śmigusem-dyngusem. Źródło: gov.pl

# Potrawy wielkanocne

Wśród tradycyjnych potraw wielkanocnych na pewno znajdziemy składowe święconki: żurek wielkanocny z białą kielbasą, chrzanem, jajkami lub zupa chrzanowa na wywarze z szynki z ogromną ilością chrzanu i jajkami, pisanki - ugotowane

na twardo jajka, najlepiej w łupinach cebuli czy moczone w burakach z octem, biała kielbasa - gotowana jako wkładka do żurku lub pieczona, podawana osobno, sałatka jarzynowa z majonezem. sałatka jarzynowa z majonezem.



**Babka wielkanocna**  
Jest idealna dla fanów bardziej suchych ciast. Zaletą tego ciasta jest to, że możesz przygotowywać je na wiele różnych sposobów i kombinacji. Jest duża dowolność, co do wyboru polewa lub posypki oraz dodatków. Możesz również wybierać pomiędzy różnymi smakami

samego ciasta, na przykład babka cytrynowa lub czekoladowa. To niezwykle puszyste, lekkie i delikatne ciasto może pojawić się na Twoim wielkanocnym stole. Każdy przepis możesz również modyfikować. Wybierz przepis na ciasto, który najbardziej Ci odpowiada i zaszalej z dodatkami, polewami

lub posypkami. Zamiast zwykłego lukru możesz wybrać lukier owocowy lub polewą owocową lub czekoladową. Jeśli jesteś fanem klasyki wybierz posypkę z cukru pudru. Babkę możesz udekorować orzechami lub kandyzowanymi owocami.

**Babka łąciata**  
*Składniki:*  
500 g mąki pszennej

250 g cukru  
250 g masła  
4 jajka  
szklanka mleka  
3 łyżki kakao  
2 łyżki proszku do pieczenia  
16 g cukru wanilinowego  
cukier puder  
*Sposób przygotowania:*  
Masło miksuj na najwyższych obrotach przez około 3 min. Następnie dodaj 200 g cukru i miksuj do połączenia się składników, dodaj żółtka i cukier

wanilinowy. Miksuj przez około 5 min. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia i miksuj. Dodaj mleko i miksuj do połączenia się składników. Na koniec dodaj ubitą pianę z białek i wymieszaj łyżką. Podziel ciasto na dwie części. Do jednej części dodaj kakao i resztę cukru i miksuj. Przełóż ciasto do foremki

wyłożonej papierem do pieczenia. Najpierw część jasną a następnie ciemną. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 55 min. Następnie wyjmij z piekarnika, wystudź i posyp cukrem pudrem.  
**SMACZNEGO!**