

idą święta...

idą święta...

*„krok po kroku, krok po krocisku, najpiękniejsze
w całym roczku*

idą święta... ”

*Jeszcze brzmi w uszach zeszłoroczna piosenka,
a one znów są tuż tuż.*

*Szuru, szuru, pucu, pucu, jeszcze pranie, prasowanie,
obrus biały przygotować, wypucować sztucce. Stoczyć
wojnę o choinkę. Dom jemiołą dekorować. Wysłać
bliskim kartki miłe i prezenty zapakować. Piec pierniki.
Zrobić zakwas. Farsz na ruskie i z grzybami. Śledzie
moczyć. Karpie skrobać i cebulą je przekładać. Mak
przepuścić przez maszynkę. I to nie mniej niż trzy razy.
Przygotować miód, bakalie. Kopę jaj mieć w pogotowiu.
Orzechowy tort prababci piec z atencją i wspominać
kładąc na nim słodkie skórki z pomarańczy.
W jednym garnku barszcz bulgocze, w drugim rybna zu-
pa, karp w piecyku, uszka lepiej, modłę się by się skleity.
Grzyby się w kapuście cisną, śledzie leżą pod pierzynką,
Bóg się rodzi, moc truchleje... a ja zaraz tu zemdleję.
Goście jadą, śnieżek skrzypi, my i pies uradowani...
Wreszcie spokój, wreszcie miło, wreszcie czas
na miłość...*

Ewa i Marek Pruchniewscy

*Strona tytułowa:
Praca wykonana przez:
Uczestników
Domu Pomocy Maltańskiej
w Puszczykowie*

Święta w zaciszu
mojego domu

Piotr Pachura

Środowiskowy Dom Samopomocy w Chrzypsku Wielkim

To radosne rodzinne spotkanie
Gdzie nawet choroby wydają się być
na drugim planie
Tam łamaniem opłatka w tym czasie
Wszelkie nieporozumienia rozwiązać da się
Wtem gdy już przy stole zasiądziemy
Wszystkich potraw próbujemy
A super barszcz naszej mamuśki
Zaspokoi do cna brzuszki
Po czym następują drobne upominki
I pogadanki zebranej rodzinki
A potem chętni na Pasterkę
Podążają wieńcząc Wigilię w „klamerkę”
Dalsze dni świątecznego biesiadowania
To barszczem gości częstowania
I przy choinkowych ozdobach
Podniosłych chwil panuje rozmach



Jacek Kandulski

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

*W ten dzień niezwykły w moim domu jest tak rodzinie.
Zanim wzejdzie pierwsza gwiazda, z tatą ubieramy choinkę.
Mama z babcią przygotowują potrawy.*

Nakrywają stół świątecznym obrusem.

*Wieczorem siadamy do wigilijnej kolacji: Tata, Mama, Babcia i Ja.
Jemy smaczne potrawy: barszcz ukraiński, makiełki, kapustę z grzybami i inne.*

*Jest też coś słodkiego. Śpiewamy kolędy i dzielimy się opłatkiem,
składając sobie życzenia.*

*Chcemy być dla siebie mili. Okazywać sobie miłość
i być dobrymi dla siebie...*

Patrycja Janowicz

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

*W ten czas wigilijny,
zaświeci Gwiazda na niebie,
swymi promieniami rozświetlając świat.
W domu wszyscy w świątecznym nastroju,*

*żywa pachnąca choinka,
na niej lampki kolorowe,
bombki zdobione,*

śniące lamety i łańcuchy.

*Pod pachnącą choinką
stajenka z Dzieciątkiem Małym.*

Przystrojony stół,

a na nim 12 potrawach wigilijnych:

*zupa grzybowa, zupa owocowa,
barszcz czerwony z uszkami, karp w galarecie,
karp smażony, łazanki, pierogi,
kapusta z grzybami, ryba w sosie greckim...*

Pod obrusem siano.

Jemiota nad lampą.

*W tym dniu tak pięknym
wszyscy odświętnie ubrani.
Przy wieczery dzielenie się opłatkiem
i składanie sobie życzeń.
Śpiewanie kolęd i pastorałek.
Szukanie prezentów pod choinką.
O północy pasterka.
Jak obyczaj mówi, w tym dniu niezwykłym
nawet zwierzęta mówią ludzkim głosem.*

Paulina Szynka

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

*W zaciszu mojego domu
w Dzień Bożego Narodzenia
Wpatrujemy się w pierwszą gwiazdę na niebie
Siedzimy obok siebie
Za oknem lśni biały jak opłatek śnieg
Mrok rozświetlają migoczące gwiazdy
Wreszcie jesteśmy wszyscy razem
gasną wszystkie kłótnie i żale
Unosi się zapach choinki i potraw
Śpiewamy kolędy
Podajemy sobie ręce
Uśmiechamy się do siebie
Składamy sobie życzenia
Jesteśmy mili dla siebie
Przebaczamy sobie
Właśnie tego wieczoru
Bóg w naszym domu i naszym sercach
się rodzi
Z góry do nas przychodzi
a przy Nim nic złego nam nie grozi*

Tomasz Kruszona

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

JUŻ NIEDŁUGO ŚWIĘTA
MAŁY JEZUS SIĘ NARODZI
I ZAPUKA DO NASZYCH DRZWI
DO DOMU PRZYJDZIE ŚWIĘTY MIKOŁAJ
DZIECI SIĘ UCIESZĄ
POD CHOINKĄ ZNAJDZIEMY
PREZENTY DLA WSZYSTKICH
ZASIĄDZIEMY DO WIGILIJNEJ WIECZERZY
CAŁĄ RODZINĄ
BĘDZIE TEŻ OPŁATEK
KTÓRYM SIĘ PODZIELIMY
I BĘDZIEMY SKŁADAĆ SOBIE
ŻYCZENIA
ŚPIEWAĆ KOLEĘDY
BĘDZIE CHOINKA
STÓŁ ZASTAWIONY
MAMA UPIECZE RÓŻNE
CIASTA I PIERNIKI
I WYJDZIE PIERWSZA GWIAZDKA
I MOŻE SPADNIE ŚNIEG
A MOŻE NAWET MÓJ PIES PRZEMÓWI

Kazimiera Brzezińska-Sandorska

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Jest rok 1939- wieś Jaworowo pod Gnieznem. Pierwsze święta bez naszej kochanej Mamy. Jednak w domu od poniedziałku zaczynają się świąteczne porządki. W sobotę przypada Wigilia. Pierniki są już upieczone i gdzieś dobrze schowane, żeby skruszały. Nie jesteście ciekawi, co nam gwiazdor przyniesie, bo nie ma u nas takiego zwyczaju. Wszyscy są biedni, nie tylko nasza rodzina jest wielodzietna(12 dzie-



ci). Nikogo nie stać na prezenty. Ważne, żeby było wysprzątane w każdym kątku, żeby była choinka wystrojona w papierowe tańcuchy, obrzucana watą i śpiew kolęd przy lampie naftowej. We wtorek z rana dowiadujemy się, że nasza jedyna żywicielka „Mućka” złamała nogę w biodrze. Dla całej rodziny to straszna tragedia. Przed świętami zwłaszcza. My najmłodszy, tzn. ja i moi bracia, pobiegliśmy do obory i zobaczyliśmy, jak nasza ukochana krowa leżała i tak żałośnie na nas patrzyła. A my przytulaliśmy się do jej wielkiej głowy. Całowaliśmy ją po szyi a ona lizła nas swoim wielkim językiem, ścierając nasze łzy. Z jej oczu także spływały łzy, takie ogromne. Wycierałam je jakąś znajomą szmatką, na zmianę ze swoimi łzami. Tak długo przy niej klęczeliśmy, aż nadjechał samochód, który ją zabrał. Nas wtedy zawołano do domu. Czuliśmy się podwójnymi sierotami: bez Mamy i bez Mućki. Na domiar złego szczury wykradły nam ze „sklepu” wszystkie, świeżo złowione ryby, które miały być na Wigilię. Mieliliśmy tylko 10 litrów mleka, które zostało po Mućce. Na wieczerę była bardzo dobra polewka na zsiadłym mleku, z rodzynkami i zieloną pietruszką. Zastąpiła nam zupełną rybą a smaczny giczek z ziemniakami zastąpił nam rybę. Był opłatek, ale dzieliłiśmy się nim ze łzami w oczach - bez słów. Wigilia była wyjątkowo smutna. Zanucili-śmy kilka kolęd - z musu, i szliśmy spać. Wtedy tata zabierał się do pracy. Szedł wtedy wybrać

królika. A właściwie dwa- na każde święto po jednym. Wiedzieliśmy, że je zabija, ale nigdy przy nas. Gotował je i smażył a my wszyscy zajadaliśmy je na świąteczny obiad. Tata pilnował, żebyśmy wyszykowali się do kościoła a było do niego 4 km. I szliśmy, bez względu na pogodę. Tatę do kościoła nie ciągnęło, ale pilnował, abyśmy my chodzili w każdą niedzielę i święta. Tata wolał chodzić na cmentarz- na grób do Mamy. Wracał wtedy taki zadowolony i cały dzień był w dobrym humorze. Dzisiaj z ogromnym smutkiem wspominam tamte Święta i cieszę się, że moje dzieci nie muszą teraz przeżywać tego, co ja kiedyś.

Olcha Kaczorek

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Zbliża się Gwiazdka. W tym czasie moje wszystkie myśli biegną w stronę okresu dla mnie szczęśliwego- do dzieciństwa. Wspominam szczęśliwy, bez troski czas, mój dom rodzinny, jego atmosferę. Miałam szczęście mieć bardzo dobrych rodziców, babcię, brata i siostrę. Przygotowania do Gwiazdki rozpoczynały się już w okresie Adwentu- na początku grudnia. Pojawiały się w domu miski pełne piernikowego ciasta. Dojrzewało sobie w cieple przez 2-3 tygodnie a potem było wielkie pieczenie. Zapach pierników unosił się w całym domu. Nie brałyśmy z siostrą w tym pieczeniu udziału, bo kuchnia była królestwem gosposi. My z siostrą i babcią robiłyśmy ozdoby choinkowe. Całe metry tańcuchów, domki ze słomy itp. W końcu nadchodził „ten dzień”. Na wigilijnym stole było 12 potraw: ryby, zupa rybna, groch z kapustą, makiełki itd. Obowiązkowo był też kompot z suszonych owoców. No i oczywiście te wspaniałe pierniki ! Potem były prezenty. Pamiętam zwłaszcza dwa: jed-

nego roku dostałam lalkę Kasię i wózek a gdy miałam 12 lat drewniane pudełko z warcabami, które mam do dziś. Długo śpiewaliśmy wspólnie kolędy a my z siostrą zaczynałyśmy odliczanie do następnej Gwiazdki. W swoim dorosłym życiu kultywowałam zwyczaj pieczenia pierników. Też tak, jak w moim przedwojennym, rodzinnym domu zarabiałam piernikowe ciasto 2-3 tygodnie przed Gwiazdką. Potem piekłam dwa duże piernikowe placki. Jeden smarowałam dżemem malinowym i przykrywałam drugim plackiem, który także smarowałam tym przepyszny dżemem. I tu następował najważniejszy moment: pokrywałam to wszystko marcepanem własnej roboty. Trzeba było ten piernik przykryć pergaminem i obciążyć deską na 24 godziny. Potem pokropić w kostki i połączyć czekoladowym lukrem. Było z tym bardzo dużo pracy. Migdały (zdobywane- bo wtedy się je zdobywało) trzeba było zemleć trzy razy przez maszynkę! Potem ucierać z cukrem pudrem i sokiem cytrynowym(cytryny też się zdobywało!) Całość włożyć na 24 godziny do lodówki, rozwałkować i nałożyć na placek. Do dziś moja siostrzenica wspomina je z rozrzewnieniem. Chociaż można podobne kostki piernikowe kupić dzisiaj w sklepie to jej zdaniem „nie umywają” się do tych pieczonych przeze mnie.



Maria Iwatowicz

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Święta Bożego Narodzenia kojarzą mi się nierozdzielnie z moją ukochaną córką Kasią. Kasia od 15 lat mieszka w Niemczech a ja bardzo za Nią tęsknię. Kiedy mieszkałam jeszcze w swoim domu, przyjazd córki to było ogromne wydarzenie. Szykowałam mnóstwo przepysznych potraw, piekłam ciasta- nie posiadałam się z radości. Właśnie z taką wielką uczcią i tęsknotą kojarzą mi się do dziś Święta Bożego Narodzenia.

Anna Włodarek

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia Otuśz

Od czego tu zacząć... zanim przyjdzie upragniony czas spędzania razem najważniejszego dnia w roku, u nas od tygodnia trwają gorączkowe przygotowania. Zaczynają się gruntowne porządki, mycie okien, porządkowanie rzeczy w szafie, pastowanie podłóg. Choć nie ukrywając najmilej i najprzyjemniej z siostrą czas spędzamy w kuchni szykując wigilijne potrawy. W naszej kuchni obowiązuje podział obowiązków co kto robi i przygotowuje. Ja odpowiadam za krojenie warzyw, przyprawianiu potraw i dekorowaniu ciast, a moja siostra jest od smażenia i pieczenia ciast w tym piernika z orzechami, mniam. W tym czasie mąż siostry myje okna i kombinuje skąd wziąć choinkę.

W przed dzień świąt, gdy skoro świt, gdy śnieg pokrywa swym białym puchem drzewa za oknem... wyskakując z lekkim pełnym miłości sercem: przecież 24 grudzień to czas miłości, ciepła rodzinnego, spotkań z najbliższymi. Ubierając się rozmyślałam co dziś z siostrą wykombinujemy. Po śniadanku ciepło ubrane ruszamy w poszukiwaniu karpia na wigilijny stół i zaw-

sze mamy dylemat kto go wypatroszy i ten obowiązek spada na mojego szwagra, a na siostrę reszta. A co ja robię hm.... Przypominam sobie nasze polskie piękne kolędy i pastorałki nie wiedząc że cały rok jesteśmy zabiegani, że te cudowne kolędy śpiewamy raz do roku, tylko w tym szczególnym dniu z ukochanymi osobami. Również pakuje prezenty, bo lubię je rozdawać, bo nie ukrywam wolę dawać niż sama otrzymywać.

24 grudnia zaczynamy od ubierania zielonej, pachnącej lasem choinki, najpierw zakładamy lampki mieniające się różnymi kolorami a na gałązkach wieszamy bombki różnego kształtu od okrągłych po podłużne. Te słomiane i te z przed lat gdy wieszaliśmy je jako małe dziewczynki z mamą i z tatą. W oczekiwaniu na pierwszą gwiazdkę nadchodzi czas refleksji, rozmyślenia, co się zrobiło w ciągu roku tych plusów i minusów i stawiania sobie nowych celów. Myśleniu o osobach których nie ma obok nas. Na stół nakładamy śnieżno biały, haftowany obrus, pamiątka po dziadkach, a pod nim sianko. Łamiąc się opłatkiem składamy sobie życzenia, a najważniejsze z nich to „Byśmy się spotkali w takim samym gronie za rok.” Z siostrą, szwagrem chwytamy się za ręce i odmawiamy razem modlitwę i dziękujemy Bogu za dary które dzięki jego szczodrości będziemy spożywać. A na stole same pyszności jak karp smażony, karp w galarecie, nie wspominając o kluskach z makiem i zupie rybnej. Wigilia to dzień spotkań z bliskimi choć przez pryzmat to dzień pychy i obżarstwa, choć jak tu nie zgrzeszyć.

Po obfitej kolacji nadchodzi czas na prezenty znajdujące się pod choinką i zawsze jestem ciekawa co to może być, bo nie ukrywam jestem grzeczną osobą. Moja siostra jest mądrą osobą i zawsze od

niej otrzymuje wartościowe prezenty, bo są pełne czułości i miłości, nawet te najdrobniejsze. Najmilsza chwila to część artystyczna czyli kolędy i ulubiona „Cicha noc”. Z siostrą śpiewamy na dwa głosy i przytaczać słowa mojego szwagra: *Mamy talent.*

Północ to u nas spacer i obowiązek pasterski w naszym kościele. A powrót mamy bardzo uroczysty, odwiedzamy bukowski rynek z choinką z tysiącami lampek pokrytych śniegiem. Nawet zima nie jest nam straszna jak się ma serca gorące.

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia Otusz

Nadszedł grudzień, a wraz z nim 24 dzień
tego miesiąca
W domu atmosfera jest gorąca.
Gdyż w ten dzień wspaniały,
Pachną kulinarne specjały.
Ponad to cała rodzina od rana
Kolędami rozśpiewana, a dzieci lepią bałwana.
Wszyscy już czekają na wigilijną wieczerze,
przed którą życzymy sobie szczerze,
wszystkiego najlepszego
i błogostawieństwa Bożego.
Po życzeniach zabieramy się do jedzenia.
Potraw dwunastu smakuje aż osiemnastu.
Ślinka aż cieknie na te pyszne widoki.
Nagle słychać Gwiazdora kroki,
który co roku przychodzi wieczorem z prezentów
pełnym worem.
Gdy siwobrody pan z wielkim brzuchem,
który kryje pod czerwonym kozuchem
w naszym salonie zasiada i zjawia się przy
nim dzieci gromada,
które czekają na swoje prezenty i upominki dla każ-

dego chłopca i każdej dziewczynki.
Gdy Gwiazdor opuszcza nasz dom rodzinny,
rozpoczyna się słowotok kilkugodzinny.
A gdy nadeszła 24 godzina,
dociera do nas radosna nowina, iż narodziła
się Boska dziecina.
Nowinę tę styszemy podczas pasterskiej mszy św.
odprawianej w nocy z 24 na 25 grudnia.
W pierwszy dzień świąt, wszyscy długo śpią.
A gdy się już wybudzają, szybko łóżek wstają.
Zaraz po śniadaniu oraz prezentów rozpakowaniu,
dzieci bawią się zabawkami
i zachwycają upominkami.
W popołudniowych godzinach, przyjeżdża
do nas rodzina,
z którą ciasto jemy i kawę pijemy.
Jakiś czas po kawie i pysznych ciachach,
poczułem z kuchni wspaniały zapach.
Zapachu tego aromat niesie się jak automat,
Którego dotyk działa na mnie jak narkotyk,
Pod wpływem, którego byłem
pewien że mam rację,
bo już za chwilę jedliśmy kolację.
Następnie naszych gości żegnamy,
A po kolacji wszyscy sprzątamy.
W drugi dzień świąt na kawę zaprasza nas moja
siostra, u której impreza jest naprawdę ostra.
Bawiliśmy się prawie do rana,
a cała ekipa lekko pijana
wraca do domu,
a spać się wcale nie chce nikomu.
I tak minęły te zimowe święta,
które zawsze są oryginalne i pełne piękna.
Natomiast po świątach krok po kroku jesteśmy coraz
bliżej nowego roku.

Małgorzata Turowska

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia Otusz

Święta Bożego Narodzenia dla każdego z Nas są czasem wyjątkowym. Cały rok czekamy z utęsknieniem na ten magiczny okres, gdy gromadzimy się w domach pełnych ciepła bijącego z choinki, zapachów przepysznych wigilijnych potraw, a przede wszystkim naszych bliskich zgromadzonych przy wspólnym stole.

Najbardziej żywym i pięknym wspomnieniem z czasów kiedy byłam małą dziewczynką było rodzinne kolędowanie. W całym domu panowała ciemność, jedynym światłem otaczał nas blask wigilijnego drzewka. Było to bardzo magiczne, czuło się wręcz obecność jakiegoś wszechogarniającego dobra, radości. Dorośli siadali na krzesłach, kanapie, natomiast my, dzieci gromadziliśmy się na podłodze, jak najbliżej choinki. Prym wiódł nasz wujek, który swoim głębokim basem zaczynał słowa wybranej kolędy. Śpiewali wszyscy i wszystko, każdą znaną kolędę, od "Cichej nocy" poprzez "Bóg się rodzi" aż do "Lulajże Jezuniu". Przenosiliśmy się do innych czasów, odległych początków naszej ery, aby wspólnie z małym dzieciątkiem, jego matką Maryją i Józefem znośić trudy podróży, narodzenie w ubogiej stajence, radość trzech króli i pasterzy oraz prześladowania mściwego heroda.

Wielu ludzi w tych czasach zapomniato, że ten dzień nie jest tylko okazją do otwierania prezentów, ale jego wyższym celem jest upamiętnienie narodzin naszego Zbawiciela. Dlatego zawsze obowiązkowo całą rodziną szliśmy na pasterkę. Pełen kościół zgromadzonych wiernych też ma swoje znaczenie. Czuje się w tym momencie zjednoczenie, wspólne świętowanie. Jest to bardzo ważne wśród wierzących, żeby

poczuć bliskość, więc nie powinniśmy o tym zapominać.

Najpiękniejsze święta to białe święta. Dachy domów, drzewa, ziemia otulone białym puchem. Podczas trzaskającego mrozu na zewnątrz jeszcze bardziej odczuwamy ciepło naszych bliskich zgromadzonych przy jednym stole. Ubieranie żywej choinki przyniesionej prosto z lasu było nie lada rozrywką. Każdy z nas miał własną wizję i odmiennie widział ostateczną formę drzewka, lecz na końcu i tak wychodziło zupełnie coś innego. Ale nie było to złe. Wręcz przeciwnie. Po różnorodności ozdób, od bombek, przez pierniczki, lampki po ręcznie robione tańcuchy z papieru można było zobaczyć, że każdy miał swój wkład.

Podczas Wigilii nie może oczywiście zabraknąć smakowitych potraw jak i prezentów. Stół zawsze był sucho zastawiony. Wśród obowiązkowych 12 dań nie mógł nie pojawić się karp, czerwony barszcz z uszkami, pierogi, czy makowiec, a do tego oczywiście kompot z suszu. Pod obrusem zawsze było sianko symbolizujące ubóstwo, w jakim przyszedł na świat Jezus, a pośród nas dodatkowa zastawa dla niespodziewanego gościa.

Prezenty najbardziej były wyczekiwane przez dzieci. Jednak zanim mogliśmy je otworzyć, co roku przygotowywaliśmy mały teatrzyk kukietkowy. Cała rodzina zawsze cieszyła się widząc nasze zaangażowanie i pomysłowość.

Sami tworzyliśmy z różnorodnych materiałów uczestników cudu narodzin Jezusa. Nie ograniczaliśmy się tylko do ludzkich postaci, Maryi, Józefa, trzech króli z mirrą, kadzidłem i złotem, czy pastuszków, ale umieszczaliśmy w przedstawieniu również zwierzęta obecne w stajence: osły, woły, owce. Robiliśmy krót-

ki występ po którym otrzymywaliśmy gorący aplauz, a następnie mogliśmy w końcu otworzyć prezenty. Dziwnym trafem nigdy nie zobaczyliśmy Gwiazdora, ale wszyscy głęboko w niego wierzyliśmy. Dorośli obiecywali, że przed chwilą mignęło im coś na dachu. Nie mieliśmy podstaw żeby im nie wierzyć - przecież ktoś musiał nam dać prezenty. Nie przypuszczaliśmy, iż jest to zastuga naszych rodziców. Każdy z nas inaczej wspomina święta Bożego Narodzenia, jednak wierzę że dla wszystkich bez wyjątku są to wspomnienia radosne, dobre i niepowtarzalne.

Anna Dudziak

WTZ „Promyk” w Konarzewie

W zeszłym roku moje święta wyglądały nieco inaczej niż zwykle, ponieważ spędzałam je u mojej starszej siostry. Bardzo się ucieszyłam jak tylko się o tym dowiedziałam, bo w końcu mogłam spędzić święta poza domem, a moja mama nie musiała przygotowywać wigilii.

Rano, 24 grudnia, wstałam wczesnie z uśmiechem na ustach i pogodą w sercu, bo Święta Bożego Narodzenia to szczególny czas dla chrześcijan i dla całej rodziny. Wstałam z uśmiechem, mimo że kilka dni wcześniej było mi smutno z powodu, którego nie chcę zdradzać...Po śniadaniu czekałam na szwagra i myślałam o moich Marzeniach... gdy weszłam do domu siostry mój siostrzeniec siedział przy komputerze, siostrzenica oglądała telewizję, a siostra przygotowywała kolację wigilijną. Usiadłam w fotelu i obserwowałam kotkę mojej siostry, kotka była nieufna...fajnie było patrzeć jak jej ogonek przemyka między fotelami. Później zasiedliśmy do stołu wigilijnego, został odczytany fragment Pisma Świętego, podzieliliśmy się opłatkiem i zjedliśmy kolację. Byłam

bardzo szczęśliwa, myślałam o moim prezencie, którym jak zwykle była Książka tym razem Nicholasa Sparksa... Kotka w tym czasie wyłoniła się spomiędzy foteli, obserwowała jak siedzi na parapecie, macha ogonkiem i obserwuje krajobraz za oknem... a ten krajobraz cały spowity był uroczą bielą...potem kotka zeskoczyła z parapetu i uciekła do swojego kącika. A ja rozmyślałam nad czasem, patrząc na Julię i Karola – dzieci siostry, które z niemowlaków stały się nastolatkami... po kolacji przyszedł czas na deser...kotka również dostała swoją porcję karmy, mruzczała więc z zadowolenia, a później zainteresowała się ekranem telewizora...na koniec siostra z siostrzenicą wniósły wino, którego smak wprowadził mnie w rozmarzenie, a kotka w tym czasie przyglądała się migoczącej światłkami choince stojącej w kącie pokoju...Święta u mojej siostry uważam za najlepsze w moim życiu...Wszystkim życzę żeby w Święta Bożego Narodzenia nigdy nie czuli się samotni i mogli być zawsze w gronie rodziny.

Asia Sapata

WTZ „Promyk” w Konarzewie

Bardzo lubię patrzeć jak przez okno mojego domu pada śnieg i jak są ustrojone inne domy. Tata dzień wcześniej ubiera kolorową choinkę, a ja lubię mu pomagać. W dzień Wigilii puszcza myśliczki z płyt, a mama w tym czasie przygotowuje kolację wigilijną. Gdy usiądziemy już do wspólnego stołu moja najstarsza siostra czyta Pismo Święte i zaczynamy modlitwę, dzielimy się opłatkiem i składamy sobie życzenia. Zaczynamy śpiewać kolędy i rozmawiać, a dzieci dostają prezenty i cieszą się z nich, przybiegają do rodziców i mówią: „Patrz mamó jakie to fajne święta Bożego Narodzenia, są Magiczne !”.

Paweł Łuczak

WTZ „Promyk” w Konarzewie

Tuż przed świętami Bożego Narodzenia zaczyna się zima. Zawsze spędzam święta w zaciszu mojego domu. Czasem pada śnieg, wtedy Święty Mikołaj na saniach zaprzęgniętych w renifery, jak z reklamy Co-ca-Coli, przystaje przy moim domu i całej mojej rodzinie, sprawiedliwie, po jednym prezencie z niespodzianką daje. Nasza choinka jest pięknie udekorowana bombkami, sznurkami dopasowanymi do choinki ze światełkami no i podobnymi sznurkami bez światełek. Na stole wigilijnym jest dwanaście potraw z chlebem, barszczyk i pierogi albo ryż... O szesnastej godzinie wszyscy siadamy do stołu razem z gośćmi. Każdy człowiek przy stole wigilijnym dostaje sprawiedliwą ilość z tych dwunastu potraw...Potem chleb z rybą jemy, co fosfor zawiera, który na mózg jest zdrowy...makaron z makiem to tak zwane makiełki - ulubiony smak mojego taty. Kompot z suszonych jabłek, gruszek, śliwek, brzoskwiń, moreli, wiśni i czereśni to zdrowe napoje, bo witaminy zawierają. No i tak co roku ludzie przygotowują na święta kompot jako napój do posiłku. No i cała rodzina sobie nawzajem życzenia składa: „Wszystkiego najlepszego na Święta Bożego Narodzenia!”. Potem dziadek wstaje od stołu i opłatkiem bożym nas częstuje i życzenia składa aby w kolejnym roku marzenia nam się zrealizowały.....Jeden człowiek drugiemu człowiekowi pomaga no i jest wtedy przestroga od boga, ażeby ludzie chodzili do kościoła przez cały rok co tydzień, i żeby święta postu i Bożego Narodzenia obchodzili, tak samo jak robili to nasi przodkowie.

Anita Krzymieniewska

WTZ „Pawetek” w Owińskach

W mojej rodzinie przy świątecznym stole ,kiedy zaświeci pierwsza gwiazdka ,zasiadają całe pokolenia babcia ,rodzice, siostry i siostrzeńcy, dlatego moje święta Bożego Narodzenia są bardzo rodzinne. Przed wieczerzą wszyscy dzielimy się opłatkiem i składamy sobie życzenia; zdrowia, szczęścia i radości, Na naszym wigilijnym stole króluje 12 potraw m.in. Ryba po grecku, śledzie w oleju i occie, ziemniaki, barszcz, fi-



z ryby, ka
z z grzyba
carp, kom
Moim ulu
ym da
są ryby,
poma
przygoto
ać. Nie

można zapo
mnieć o piernikach, które przygotowujemy miesiąc wcześniej. Pierniki będą pięknie udekorowane i będą miały piękne kształty; choinki, bałwany, gwiazdy, Mikołaje.

Gdy siedzimy przy stole nasz wzrok przykuwa piękna choinka, którą ubiera prawie cała rodzina, gdyż jest to piękna tradycja. Po kolacji przychodzi czas na prezenty zdarza się że przynosi je prawdziwy gwiazdor. Moim marzeniem jest dostać Laptopa, na którym będę mogła grać, uczyć się, słuchać muzyki, a także oglądać ulubione filmy. Po obejrzeniu prezentów całą rodziną zasiadamy przed telewizorem, aby obejrzeć koncert kolęd. Bardzo lubię śpiewać, dlatego kolęduje razem z wykonawcami. O godzinie 22 bierzemy udział w pasterce, aby powitać Nowona-

rodzonego Jezusa. Pierwszy i drugi dzień świąt Bożego Narodzenia to czas spotkań w gronie rodzinnym. Wszyscy razem siedzimy przy stole rozmawiamy, biesiadujemy i zajadamy się pysznym ciastem. Całą rodziną chodzimy na długie spacery, na które zabieramy naszego psa Sonię. Święta to wspaniały czas radości, w te dni człowiek czuje się szczęśliwy.

Jarosław Smolarz

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Chciałbym opowiedzieć wam o tym jak wygląda wieczerza wigilijna w moim domu. W tym dniu do południa przygotowujemy poszczególne potrawy na świąteczną kolację. W tradycji jemy: zupę rybną, ziemniaki, karpia, kapustę z grzybami i pijemy kompot z suszonych owoców. Przed rozpoczęciem jej spożywania tata czyta Ewangelię Św. Łukasza o Narodzeniu Naszego Pana Jezusa Chrystusa w stajence w Betlejem oraz ciocia czyta wybrany i napisany przez siebie krótki wiersz o danej tematyce. Po skończonym posiłku i modlitwie wyciągam z bratem prezenty, które zostawił gwiazdor pod choinką. Kładziemy je na stole i czytając podpisy podajemy poszczególnym członkom rodziny.

O północy idziemy do kościoła na Mszę Świętą zwaną pasterką, która oznajmia największą tajemnicę narodzenia naszego Zbawiciela.

Michał Stachowiak

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu



Przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia zaczynamy od mycia okien i porządków w domu. Mama piecze wcześniej pierniki, które gdy skruszeją ozdabiamy wspólnie. Część pierników przeznaczamy na święta, część na obdarowywanie rodziny i przyjaciół. Dużo wcześniej, jeszcze przed 6 grudnia, piszemy list do Św. Mikołaja. Mama i siostra piszą życzenia

świąteczne, a ja przyklejam znaczki i wrzucam kartki do skrzynki pocztowej. Maile i smsy przesyłamy też, ale dopiero 24 grudnia. Kiedy zrobimy zakupy, zaczynamy przygotowanie potraw i pieczenie ciast. Nie zapominamy oczywiście o duchowym przygotowaniu się do świąt. Odwiedzamy kościół, gdzie uczestniczymy czasami w roratach. Przystępujemy do spowiedzi świętej, aby w pełni brać w udział w mszach świętych, w Boże Narodzenie. W dzień Wigilii z tatą i siostrą ubieramy choinkę. Przygotowujemy 12 bezmięsnych potraw: barszcz czerwony z uszkami 2 rodzaje pierogów (gotowe i pieczone), krokiety, karp smażony, ryba po grecku - śledź (wg „receptury” rodzinnej), sałatka warzywna, krewetki, makowiec, sernik, piernik. Wigilia to uroczysta kolacja którą spożywamy, wieczorem w dniu poprzedzającym Boże Narodzenie. Ubieramy się wówczas odświętnie. Przed

rozpoczęciem wieczerzy ja z siostrą czytamy fragment pisma świętego. Następnie tata rozpoczyna modlitwę, po czym dzielimy się opłatkiem. Po kolacji śpiewamy kolędy i szukamy pod choinką prezentów od Św. Mikołaja. Rozpakowujemy upominki, rozmawiamy, śmiejemy się... O północy, jak nie zaśniemy, idziemy do kościoła na Pasterkę. W święta i krótko po nich odwiedzamy i podziwiamy żłóbki w różnych kościołach.

Anna Borucka

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Po śniadaniu mama kończy przygotowanie potraw wigilijnych. Siostra i ja ubieramy choinkę pod baczynym okiem mamy i taty. Następnie szybko sprzątamy i zabieramy się do pakowania prezentów. Prezenty umieszczamy pod choinką. Pod choinkę wkłada również prezenty mama i tata. Jak choinka jest ubrana i prezenty są pod choinką to zabieramy się za przygotowanie stołu i nakrywam go z siostrą białym świątecznym obrusem. Pod obrusem koniecznie musi być sianko. Na stole układamy talerze i sztucce. Świąteczny nastrój nadaje przybranie pokoju i kuchni ozdobnymi gwiazdkami. W domu pali się dużo świątecznych świeczek i lampionów. Wigilię spędzamy w rodzinnym gronie. Jak zabłyśnie gwiazdka na niebie to mama z kuchni wydaje przygotowane potrawy a siostra ze mną przynosi na stół. Dzielimy się opłatkiem, składamy sobie życzenia i siadamy do stołu. Zawsze na stole mamy 12 potraw: zupa rybna, barszcz, makietki, karp smażony, śledzie w śmietanie, śledzie w oliwie z cebulką, pierogi z kapustą, ziemniaki, kompot z suszonych owoców, chleb, makaron, kapusta z grzybami, buraki. Po kolacji najczęściej ja przebieram się za Mikołaja i spod choinki rozdaję

prezenty. Potem resztki jedzenia z opłatkiem zanosi-
my do naszych piesków Aresa i Sarę. Jak jest wie-
czerza zakończona Mama podaje na Stół kawę her-
batę i słodkie makowiec i sernik. Śpiewamy kolędy
potem idziemy na Pasterkę. Moja ulubiona potrawa
wigilijna to zupa rybna, smażony karp i makietki.
Zawsze nie mogę się doczekać na pierwszą gwiaz-
dę na niebie oraz tego czy ktoś z wędrowników przyj-
dzie do nas na wigilię bo zawsze jest jedno nakrycie
przy stole więcej . nigdy nikt nie przyszedł. Wigilia mi-
ja w radosnym nastroju. W Święta jedziemy do rodzi-
ny albo ktoś do nas przyjeżdża. Zawsze jest bardzo
wesolo.

Joanna Kijak

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu



Noc jest ciemna...
Anioł zstępuje z niebios...
zwiastuje radość wielką pasterzom,
że Bóg się narodził z Maryi Dziewicy
i w naszych sercach.
Dzieciątko Jezus bądź pochwalone.
Na niebie zaświeciła pierwsza gwiazdka...
która zaprowadziła Mędrców do żłóbka
Dzieciątko Jezus bądź pochwalone
Aniołowie śpiewają Dzieciątku
lulajże Jezuniu...
Chór anielski rozwesela całą Ziemię...
Dzieciątko Jezus bądź pochwalone.
Dzieciątko Jezus jest dla mnie
światłem, miłością wieczną...
i tego nie da się zapomnieć.
Dzieciątko Jezus bądź pochwalone.
Wesołych Świąt!



Michał Kien, Anna Zarębska

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

*Choinka już ubrana
piękna i wspaniała
za oknem śnieżek prószy
drobny nastrój wróży
Wszyscy mili i życzliwi
prezentów wiele zgromadzili
By każdego obdarować
i radość wywołać
Anioły z góry spoglądają
i na trąbkach przygrywają
Hej kolę da, kolę da.*

J.Kijak, A.Sekuracki, G.Drozdowski

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

*Wszyscy wkoło się radują
bo Jezusa oczekują
choinka pięknie przystrojona
a rodzina już gotowa*

*By do stołu zasiąść
i wieczerzę zacząć
Później razem kolę dawać
i z prezentów się radować*

*Po tym całym świętowaniu
czas by pokłon złożyć Panu
na Pasterkę powędrować
i z rodziną się radować.*

Mateusz Szymański

WTZ Stowarzyszenia „Roktar” w Baranowie

Święta to taki czas kiedy wszyscy razem. Trzeba talerze umyć, lampy trzeba umyć – mi to nie wychodzi. Jak jest już wieczór wigilijny to patrzę w niebo, czy już jest pierwsza gwiazdka. Wtedy oznacza, że do stołu zasiąść czas. Śpiewamy kolędy. Po kolędach śpiewamy kolędy i przychodzi gwiazdor. Potem dajemy prezenty i idę spać. Jest szopka, buty Mikołaja, choinka jest i takie coś : prezenty. Siadam na kanapie i ktoś mi daje (Mama), a Dagmarze dają ja, mamie i tacie daje gwiazdor. Wtedy patrzę co jest w środku: zobaczę, zobaczyłem ... otworzyłem... patrzę i ... coś tam wyszło i... już wiem !!! Jakieś płyty dostałem z kolędami. Taaak!!! Przeboje J

W drugie święto to goście przyjeżdżają. Przemka zaprosić na święto i wszystkich ludzi z Baranowa. Jest śnieg na dworze, zimno i mocno wieje wiatr. Tak wieje że nie wolno wyjść z domu. Ten wiatr nazywa się Ksawery. Wszystko zasypał; ulice, domy i warsztat. A Przemek nie wiem co dostał. Ja wiem: chyba różgę dostał. I to były miłe święta. Chcę mieć święta przez cały rok, aż do stycznia, aż do sylwestra. I to wszystko.

Piotr Iwański

WTZ Stowarzyszenia „Roktar” w Baranowie

Kiedy mieszkaliśmy z całą rodziną w sensie mama Ewa, tata Andrzej, siostra Monika to te święta były na prawdę piękne, bo czekało się na nie. Była też z nami cała rodzina: brat Marcin, brat Tomek, brat Krzysztof i ja jako najmłodszy członek w rodzinie. Siostra Monika najmłodsza, siostra Agnieszka i siostra Kasia. Moi bracia są ze swoimi żonami i dziećmi. Siostry

też są, oprócz Moniki bo wyleciała do Anglii dwa lata temu w listopadzie.

Ja jednak najbardziej wspominam święta, gdy był w naszym gronie mój tato. Teraz zawsze każdemu mówię, że tak na te święta już nie czekam, bo one dla mnie są smutne, ponieważ właśnie wtedy kiedy byliśmy w całym komplecie mój kochany tata nas wszystkich zostawił. Ale i tak zawsze jest on w moim sercu nawet gdy nie są święta.

Nie jestem w stanie sobie przypomnieć wieku, ale moja rodzina była poruszona, jak razem z telewizorem śpiewałem kolędy. Potem siadaliśmy razem do wieczerzy wigilijnej. Tam dzieliliśmy się opłatkiem. Później jedliśmy razem kolację. Po zjedzonej kolacji i pozmywanych naczyniach sprawne osoby wychodziły i oczekiwały na Gwiazdora i patrzyły którądy on wejdzie. My dowiedzieliśmy się, że wchodzi przez komin. Kiedy już ten Gwiazdor do nas dotarł zadawał nam pytania:

-Czy byliście grzeczni ?

My odpowiadaliśmy że tak. Kiedy mama mówiła, że byliśmy jednak niegrzeczni dorośli i dzieci chowali się pod stół. Oni wszyscy chowali się pod stół, a ja miałem najgorzej bo nie mogłem się schować. I tak Gwiazdor mnie znalazł i dostałem lanie. Ale Gwiazdor moją rodzinę gonił i też im się dostało, choć dzieci strasznie się bały i uciekały.

Ale potem kazał nam zmówić pacierz. Kiedy zmówiliśmy pacierz to ten Gwiazdor się zlitował i zostawił nam swoje prezenty. Sprawnym osobom zostawił pod choinką, a mi podał. Ja byłem z tych prezentów bardzo zadowolony, ale były też takie święta, kiedy tata już z nami nie był to ja wymarzyłem sobie prezent i nie spodziewałem się, że go dostanę. Tym prezentem był radiomagnetofon na płyty w forma-

cie mp3 i audio. Poruszony ze łzami w oczach ze swoimi braćmi otwieratem te radyjko. Tak że musieliśmy poczekać na drugi dzień, bo ze szczęścia latały mi ręce i nie można mi było nic pokazać, bo bałem się, że to nowe radio zepsuje. Dostałem go od 4 osób: Tomek, Marcin, Justyna i Kaśka.

Jak już po wieczery byliśmy to graliśmy w Chińczyka, w karty w tysiąca albo w wojnę. O 12ej bracia i siostry szli z mamą na pasterkę, a jedna siostra ze mną zostawała. A teraz mama zostaje, a inni idą na pasterkę do kościoła w Kiekrzu. Ja jako najmłodszy brat z wielką uwagą czekam na te pasterkę i słucham jej w telewizji. A potem kiedy się rano obudzę nie mogę uwierzyć, że ta noc tak szybko zleciała.

Wcześniej przychodziła też do nas ciocia Barbara, wuja Wiesław i babcia Kazimiera. Co roku odwiedza mnie moja ulubiona sąsiadka, z którą jestem mocno żyty. Na imię ma Hanka, ma też jednego syna i córkę. I oni też przynoszą mi paczkę ze słodyczami.

Zadałem mamie pytanie jakie święta lubi najbardziej? Odpowiedziała Gwiazdkowe, bo one są piękniejsze i lubi jak jest choinka w domu, a ja do mamy odpowiedziałem, że już tak na nie czekam.

Jacek Zarabski

Środowiskowy Dom Samopomocy w Kościanie

W naszym Domu co roku wigilię mamy
 Na tę wigilię księżdz zapraszamy
 Nasze panie nas kochają, miłują
 Smakotyki nam podają, szykują
 Ryby rumiane, smażone,
 Pierniki czekoladą obłożone
 A, gdy wszystko już gotowe ksiądz
 wygłasza swoją mowę
 „ Bardzo ważne jest Boże Narodzenie

do zbawienia potrzebne jest też Jezusa cierpienie”
Od księdza błogostawieństwo mamy,
I potrawy wigilijne zjadamy
Na koniec prezenty dostajemy
Za które bardzo dziękujemy

Lech Berliński

Środowiskowy Dom Samopomocy Zielone Centrum w Poznaniu

Świątecznie biały talerzu
który to już raz czekasz na nikogo
w swej uroczystej oprawie
wspominasz oczy wilgotnie
Isnące blaskiem świecy
w wigilijnych jasełkach
może zasiądzie ktoś przy tobie
nadzieja jest teraz najbliższa
czuję w niej zapowiedź pierwszej gwiazdki
tli się we mnie i przywołuje
cienie przy magicznym stole
jak mi dobrze pomyśleć że dziś
jak nasionka szyszek
otwierają się serca ludzi...

Elżbieta Mikołajewicz

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

Przy świątecznym stole, dzielimy się opłatkiem, składowamy sobie wzajemnie życzenia. Po życzeniach, zasiadamy do wspólnego stołu do wigilijnej kolacji. Na którym znajdują się same pyszne tradycyjne wigilijne potrawy, takie jak np.: kapusta z grzybami, barszcz z uszkami, karp w galarecie, pierogi z grzybami, makiełki, a także inne potrawy zjadamy. W sumie tych potraw jest dwanaście. A po Wieczerzy wigilijnej wspólnie kolędy śpiewamy.

Małgorzata Dorozińska

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

*Jest cicho, choinka świeci, a z naszych ust płynie ko-
lęda. Białe opłatki, biały stół, a na tym stole świą-
teczne dania i stos prezentów jest do rozdania.*

*Jest to dzień w naszym domu - dzień bardzo
ciepły, choć grudniowy, w którym gasną wszelkie
spory. Dzień, w którym radość wita wszystkich, gdy
jesteśmy wszyscy razem. Dzień, w którym wszyscy-
wszystkim ślą życzenia. Najpiękniejszy dzień co roku,
w którym wszyscy dostają prezenty.*

*Nastrój jest rodzimy w ten Wieczór Wigilijny.
W sercach naszych miłość, szczęście i pojednanie.
Przepiękny to czas, gdy siedzimy wszyscy w kole
i mamy bliskich przy stole. Świąt magia niechaj zjed-
na wszystkich, niech w domach będzie Nam jak w
niebie. Piękna jest radość w Święta, ciepłe są myśli o
bliskich. Niech pokój, miłość i zdrowie otoczy nas
wszystkich. Szkoda tylko, że dzień niezwykły
jest tylko raz do roku.
WESOŁYCH ŚWIĄT !!!*

Waldemar Górczak

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

*Przed świętami Bożego Narodzenia w naszym domu
jest atmosfera podniosłego poruszenia, każdy ma
coś do zrobienia. To porządku się szykuje, jedzenie
przygotowuje, ciasto piecze doskonałe, karpia sma-
ży i w zalewie też się robi. A najbardziej cieszy to gdy
choinka jest ubrana, rodzina odświeżona wygalanto-
wana, czeka pierwszej gwiazdki, aby usiąść do kola-
cji.*

Agnieszka Kulbacka

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

Moją wigilię Świąt Bożego Narodzenia spędzam ostatnio w dużym gronie rodzinnym u siostry. Tradycyjnie na stole pojawi się dwanaście potraw oraz opłatek. Gdy jesteśmy już wszyscy razem wstawiamy od stołu i odmawiamy krótką modlitwę dziękując również za te dary, które są na stole. Potem sięgamy po opłatek i dzielimy się nim między sobą składając sobie nawzajem życzenia. Zasiadamy do stołu i zaczynamy kolację. Próbujemy wszystkich potraw i najadamy się przy tym do syta. Kończymy kolację zmawiając ponownie krótką modlitwę. Nadchodzi czas na prezenty leżące pod choinką, które mój siostrzeniec przekazuje po kolei. Choinka pod którą leżą prezenty jest zawsze żywa by pachniało w domu lasem i było czuć świątami. Świąta spędzam w wesolej i ciepłej atmosferze, takie świąta bardzo mi się podobają i takich świąt życzę każdemu.

Patrycja Gracz

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

Świąta Bożego Narodzenia w moim domu wyglądają następująco:

Każdy z nas ma wydzielone zadanie, które musi wykonać. Tydzień przed świątami robimy małe porządki, sprzątamy i dekorujemy dom. Ja pomagam mamie przy pracach w kuchni, pieczemy ciasta i przygotowujemy wszystkie potrawy które znajdują się na wigilijnym stole. Naszą największą tradycją jest to, że ubieramy wszyscy wspólnie drzewko wigilijne, choinkę w piękne bombki, stoiki i migające światelka. Pod choinką znajduje się mata szopka z świętą rodziną. Gdy pojawi się pierwsza gwiazdka na niebie i gdy mamy

już wszystko gotowe do wieczerzy. Siadamy wszyscy razem do stołu i spożywamy wieczerzę, przed wieczerzą odmawiamy modlitwę z pisma świętego, przy muzyce kolęd, składamy sobie życzenia i łamiemy się opłatkiem. Mamy zawsze jedno wolne nakrycie do obcego gościa. Po wieczerzy śpiewamy piękne kolędy i podchodzimy do choinki, czekamy na wymarzone prezenty, które wspólnie oglądamy i podziwiamy. Potem wszyscy domownicy idą do kościoła na pasterkę. Po pasterce udajemy się do domu. Na koniec chciałabym życzyć Tobie i wszystkim nadziei, wiary i miłości. To jest moja recepta na udane, pełne magii i ciepła Święta Bożego Narodzenia.

Agnieszka Brambor

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

Jak co roku w grudniowy, wigilijny dzień od samego rana, w kuchni krząta się cała rodzina. Aby w wigilijny wieczór usiąść przy stole nakrytym białym obrusem, przyozdobionym kolorowymi serwetkami i świeczkami. Na środku stoi świeca Caritas, aby w tym dniu pomyśleć o ludziach bezdomnych, potrzebujących pomocy. Pachną potrawy, na sianku na talerzyku leży opłatek, którym za chwilę się podzielimy, ale najpierw odmawiamy modlitwę, spoglądając na pięknie ubraną choinkę. Pierwsza gwiazdka na niebie, to czas aby rozpocząć wieczerzę wigilijną i miło spędzić czas z rodziną śpiewając wspólnie kolędy.

Hanna Siąkowska

Dom Pomocy Maltańskiej w Puszczykowie

Jak byłam mała zawsze po ubraniu choinki czekałam na gwiazdora. Zastanawiałam się czy dostane prezenty czy nie, ale zawsze dostałam. Ostatnio do-

stałam dużego misia, ulubionego Fredzia. Jest ze mną do dziś. W naszym domu Mama przygotowała kolację, a my z siostrą ustawiliśmy zastawę stołową na cztery osoby i w tym osobny talerz dla nieznanego. Po wieczerzy razem szliśmy na pasterkę.

Andrzej Wróblewski

WTZ Stowarzyszenia „Razem” w Drzążowie

Od paru lat święta spędzam z tatą, z siostrą, szwagrem i jej córką. Gdy żyła mama święta spędzaliśmy razem. Parę dni wcześniej zaczynamy gotować świąteczne potrawy i robimy porządek. Ubieramy choinkę w bombki, w aniołki i różne ozdoby. Co roku mamy sztuczną choinkę. Na kolację wigilijną jemy: barszcz czerwony, makaron z makiem i bakaliami, groch z kapustą, zupę grzybową, karpia smażonego, śledzia w śmietanie i pijemy kompot z suszonych owoców.

W naszym domu ubieramy choinkę dwa dni przed wigilią. Wypatrujemy kiedy się pojawi pierwsza gwiazda i dopiero wtedy siadamy do kolacji wigilijnej. Przed kolacją dzielimy się opłatkiem i odmawiamy modlitwę. Po kolacji śpiewamy kolędy i rozmawiamy, wspominamy czasy kiedy żyła mama. Pod choinką można znaleźć dużo prezentów, które rozpakowujemy po kolacji.



Katarzyna Błoniewska

Dom Pomocy Maltańskiej w Puszczykowie

Moje ulubione potrawy to: Karp zapiekany w piekarniku i pierniczki. Zapiekany Karp – potrzeba przypraw – pieprz, cebulka, sól, majeranek, ząbek czosnku. Dzień przed pieczeniem dokładnie oczyścimy karpia, następnie nacieramy go delikatnie oliwą. Potem warstwa po warstwie nakładamy cebulkę z drobno pokrojonym czosnkiem, posypujemy solą i majerankiem. Zostawiamy tak do następnego dnia. Przed kolacją wigilijną wkładamy do piekarnika na około 45 minut, w niskiej temperaturze. Tak przypieczonego wkładamy na przystrojony półmisek. Pierniczki przygotowuję razem z moją siostrzenicą. Jest to fajna zabawa. Zaczynamy od wyrabiania ciasta. Pozostawione do następnego dnia, by ciasto było kruche. Rozwałkujemy je a potem naszymi foremkami wyduszamy różne kształty pierników. Wkładamy do piekarnika i czekamy z niecierpliwością by je wyjąć i przystrajać kolorowymi posypkami, lukrem. Nasze pierniczki są uśmiechnięte i pyszne, pachną w całym domu.

Irena Georgiew

Dom Pomocy Maltańskiej w Puszczykowie

Ja mieszkam w Polsce już 10 lat. Urodziłam się w Bułgarii, gdzie też spędzałam święta zimowe. Wszyscy lubią te przepiękne dni, które razem z rodziną przemijają w ciepłej domowej atmosferze. Dzieci lubią Gwiazdora, który daje im różne prezenty. W Bułgarii mówią na niego Dziadek Mróz. Jest związany z tradycją cieszącą wielu małych i dużych ludzi. Tutaj przygotowujemy się do wigilii z mamą. Mamy obyczajowe potrawy, takie jak : ryba z ziemniakami, barszcz, pierożki z kapustą i grzybami, ciasta i makowiec. Lu-

bię przed świętami ozdobić choinkę, która ładnie udekorowana ogrzewa nasze serca, dodaje otuchy, wiary i nadziei w dobro. Zawsze jest dużo świeczek w naszym domu, świecą siłą własną. Czekamy na gościa, na pasterkę, na Gwiazdora i moc przyjemnych słów od bliskich. Potem kolęda, śpiewamy, słuchamy muzykę. Bawiąc się oczekujemy aż pierwsza gwiazdka, oznaczająca narodzenie Jezusa, pokaże się na niebie. Duchy nasze są przepętnione miłością jeden do drugiego. Jedzenie jest wykwintne, a czas upływa w sam raz, jest błogość, nadzieja i weselość. Czasami do nas przyjeżdża z Bułgarii moja siostra. W przyszłym roku będzie z nami, ale na Wielkanoc. Spędzi te święta ze mną i z Mamą. Mniej więcej tak wyglądają święta w zaciszu mojego domu. Kocham je i wierzę, że znowu się spotkamy gdzieś, gdzie sobie zrobimy te tradycyjne postulatywne, święta wigilijne i noworoczne.

Patryk Łaskarzewski

SOSW im. J.Korczaka w Mosinie

W grudniowym dniu
jest bardzo fajny stół.
Choinka jest ubrana,
jak jakaś dama.
Gwiazda betlejemaska stoi na niebie,
zeby do Betlejem wszystkich zaprowadzić.
Moja Rodzina siada przy stole
i śpiewa dużo kolęd.
Jest radośnie, miło,
dzielimy się opłatkiem.
Za oknem sypie śnieg, pędzą sanie z prezentami,
cieszą się wszystkie dzieciaki.
I tylko jeden dzień w roku
jest właśnie taki
-cudowny i piękny.

Piotr Konieczka

SOSW im. J.Korczaka w Mosinie

Święta to radosny czas
bo razem się spotykamy
w moim domu.
Choinka stoi przy oknie
I pięknie wygląda.
A moja rodzina (mama, tata, brat i ja)
razem przy świątecznym stole,
z siankiem pod obrusem
słuchamy znanych kolęd.
Dzielimy się opłatkiem,
składamy różne życzenia.
Czekamy na gwiazdora,
który swoimi saniami przywiezie kilka małych i dużych
prezentów
-na te Święta.
Więc to są bardzo fajne Święta.
Czas uśmiechu i miłości
w moim domu.

Rafał Szymański

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Wigilia u Rafała Szymańskiego.

- Najpierw robi się porządki
 - Kupuje się choinkę ,
 - Załatwia się sprawunki,
 - Robi się makiełki,
 - Szykuje się prezenty i potrawy , zasiada się do stołu i dzieli się opłatkiem,
 - Czyta się fragment z Biblii,
 - Je zupę rybną i inne potrawy
 - Potem jest śpiewanie kolęd i rozdawanie prezentów,
 - W nocy chodzi się na Pasterkę, a na drugi dzień jest uroczyste śniadanie,
- Lubię święta Bożego narodzenia, bo są radosne

Bożonarodzeniowe Potrawy

Adrian Gabryś

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

Śledź piernikowy z rodzynkami

Czas przygotowania 30 min.

Czas oczekiwania 12 godz.

Prawdziwie świąteczna wersja wigilijnego śledzia. Najlepiej smakuje „następnego dnia” kiedy smaki się „przegryzą”, więc o przygotowaniu trzeba pomyśleć dzień przed wigilią.

Składniki:

śledzie a la matias 500 g

pierniki katarzynki bez polewy czekoladowej 3 sztuki

cebula cukrowa 2 duże

rodzyнки 150 g

goździki 10

cynamon 1 łyżeczka

pieprz mielony biały 1 łyżeczka

kardamon 5 ziaren

ziele angielskie 10 kuleczek

liść laurowy 5

miód płynny 2 łyżki

sok z pomarańczy ½ szklanki

sól do smaku

Wykonanie:

Cebulę obrać, pokroić na plasterki. Na patelni wymieszać miód z sokiem z pomarańczy, dodać przyprawy, rodzyнки i drobno pokruszone pierniczki. Gotować, mieszając 3-4 minuty. Pod koniec gotowania dodać cebulę i zamieszać, przestudzić. Śledzie pokroić na mniejsze kawałeczki, wymieszać z przestudzonym sosem. Zostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Spróbować i ewentualnie dosolić.

Patrycja Janowicz

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny nr 1 w Poznaniu

PLACEK HISZPAŃSKI Z BAKALIAMI

Ciasto:

75dkg mąki
30dkg cukru pudru
2 łyżki miodu
20dkg margaryny (w kostce)
2 łyżki sody
3 jajka

Przygotowanie:

Wszystkie składniki razem dobrze wyrobić. Piec na złoty kolor. Ciasto nie może być za miękkie. Po upieczeniu wyłożyć na stół do ostygnięcia. Podzielić na trzy równe części.

Krem:

3/4 litra mleka
7 łyżek kaszki manny
1 cukier waniliowy
30dkg masła
25dkg cukru pudru
3 żółtka
2 słoiki dżemu z czarnej porzeczki słodkiego
obrane orzechy włoskie
rodzynki

Przygotowanie kremu:

Kaszkę przygotowaną z mleka, kaszy i masła gotować 10 minut.

Żółtka z cukrem pudrem dokładnie ubić. Obie masy połączyć, mieszając.

Każdą warstwę smarować dżemem, na to krem i bakalie. Nałożyć warstwy - jedną na drugą.

Składniki na polewę czekoladową:

z pół kostki masła

trzy łyżki kakao

trzy łyżki cukru

Przygotowanie polewy czekoladowej: masło roztopić na ogniu w garnku, dodać kakao i cukier, mieszając.

Górną warstwę połać polewą. Odstawić placek w chłodne miejsce.

Najlepszy do spożycia po 24 godzinach i dłużej.

Radostaw Biniś

Środowiskowy Dom Samopomocy w Chrzypsku Wielkim

MAKIEŁKI PO POZNAŃSKU

Chciałbym Państwu zaproponować przepis na tradycyjną potrawę wigilijną jaką są makiełki. Jest to potrawa z regionu poznańskiego.

Składniki:

30 dag maku,

30 dag bakalii (rodzynki),

7 czerstwych butek (dużych),

0,5 l. mleka,

cukier do smaku.

Sposób przygotowania:

Mak dokładnie optukać z wszelkich drobin na sicie i osączyć. Przełożyć do zimnej wody, odstawić do namoczenia na ok. 24 godziny. Sparzyć, osączyć i trzykrotnie zmielić w maszynce do mięsa. Rodzynki drobno posiekać. I dodać do maku. Doprawić cukrem i wymieszać. Butki porwać na małe kawałki i zalać ciepłym mlekiem. Gdy zmiękną, dodać do maku. Przełożyć do miski, schłodzić i gotowe.



Marta Iwatowicz

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Kapusta z grzybami

Składniki:

- 800 g kapusty kiszonej
- 50 g suszonych borowików
- 1 marchewka
- 4 łyżki oleju roślinnego



- 1 duża cebula
- 1 łyżka mąki
- sól, świeżo zmielony czarny pieprz, cukier do smaku

Przygotowanie:

Grzyby umyć pod bieżącą wodą, włożyć do rondelka, zalać 1 szklanką ciepłej, przegotowanej wody, moczyć przez kilka godzin lub przez noc. Grzyby gotować w wodzie w której się moczyły, przez około 20 minut. Odcedzić zachowując oddzielnie wywar i grzyby. Większe grzyby pokroić na mniejsze kawałki.

Kapustę opłukać dwukrotnie na sitku pod bieżącą, chłodną wodą, odcisnąć i posiekać, włożyć do garnka i zalać precedzonym wywarem z grzybów. Gotować początkowo w odkrytym garnku na większym ogniu, następnie już pod przykryciem na małym, aż do miękkości przez około 40 minut. Marchewkę obrać, umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Dodać do gotującej się kapusty na 10 minut przed końcem jej gotowania.

Obrać i posiekać cebulę w drobną kostkę i zeszklić na patelni na 2 łyżkach oleju.

Na patelni rozgrzać pozostałe 2 łyżki oleju, dodać mąkę i podgrzewać mieszając aż zrobi się jasno-brązowa zasmażka.

Cebulę, zasmażkę i grzyby dodać do ugotowanej kapusty, wymieszać, zagotować. Doprawić solą, pieprzem i ewentualnie cukrem.

Teresa Kaszyńska

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Zupa z suszonych borowików**Składniki:**

- 1 litr bulionu
- 1 marchewka
- zielona pietruszka
- 10 dkg suszonych borowików
- 250 ml słodkiej śmietanki
- mąka (do zaciągnięcia zupy)

Sposób przygotowania:

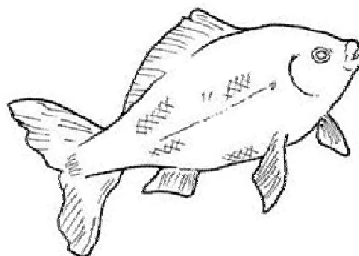
1. Grzyby zalać zimną wodą i zostawić na ½ godziny
2. Odcedzić i wstawić razem z marchewką i bulionem (2 litry)
3. Gotować do miękkości grzybów
4. Grzyby wyjąć i posiekać na drobno
5. Zaciągnąć śmietanką z mąką
6. Przyprawić do smaku sola i pietruszką

Teresa Kaszyńska

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

**Zupa rybna z lanymi klu-
seczkami****Składniki:**

- 2 głowy karpia i 2 ogony
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 seler mały
- 1 liść laurowy
- 2 ziela angielskie
- zielona pietruszka

**Sposób wykonania:**

1. Wyczyścić rybę, umyć i gotować ok. 20 minut razem z przygotowaną włoszczyzną

2. Lekko posolić
3. Przecedzić, zostawiając tylko marchewkę
4. Na gotującą zupę lać małe kluseczki.
5. Na zakończenie wsypać łyżkę posiekanej zielonej pietruszki

Ciasto na lane kluski:

- 1 całe jajko
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka wody gazowanej
- wszystko wymieszać widelcem

Henryka Andrószowska

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Karp po królewsku

Składniki :

- 1,5 kg karpia
- 5 suszonych śliwek
- duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 10 ziarenek ziela angielskiego
- 6 kulek czarnego pieprzu
- sól
- kopiaста łyżka masła do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Wyłożyć karpia na blachę wysmarowaną masłem
2. Podlewać małą ilością wody
3. Wierzch polewać sosem, który wyptynie z ryby na blaszkę
4. Wszystkie przyprawy dotożyć do karpia
5. Zmiażdżony czosnek i pokrojoną w piórka cebulę położyć na rybę

Sos do karpia:

- Wywar rybny powstały na blaszce w trakcie pieczenia zaciągnąć śmietanką z mąką

Wanda Dudkowiak

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Karp w śmietanie z pieczarkami**Składniki:**

- ok. 1,5 kg karpia w dzwonka
- przyprawy wg uznania
- surowa cebulka pokrojona w piórka
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- 0.5 kg pieczarek
- 250 ml słodkiej śmietanki

Sposób przygotowania:

Karpia oczyścić
i pokroić w
dzwonka

Lekko posolić

Wstawić na
noc do lodówki
Karpia lekko
podsmażyc na
oleju

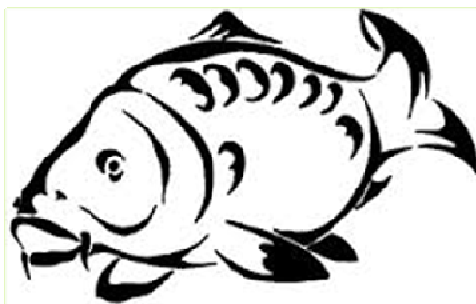
Usmażyć ce-
bulkę i pieczar-
ki

Wyłożyć wszystko do naczynia żaroodpornego

Zalać śmietanką

Zapiekać w piekarniku przez 20 minut

Po upieczeniu podawać z pieczywem lub z ziem-
niakami

**Kazimiera Brzezińska—Sandorska**

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Karp w sosie piernikowym z bakaliami**Składniki**

- 1 karp lub filety z karpia

- 200 g włoścyszny (marchewka, pietruszka, kawałek selera)
- 3 cebule
- 2 listki laurowe
- 5 zieli angielskich
- do smaku sól

sos

- 60 g masła
- 60 g mąki pszennej
- 40 g cukru
- 50 g rozkruszonego piernika
- 40 g rodzynek
- 50 g migdałów
- 250 ml czerwonego wytrawnego wina
- 1 łyżka miodu
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić w całości albo pokroić w „dzwonka”
2. Migdały sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w cienkie paseczki.

3. Rodzynki sparzyć.

4. Przygotować wywar – ugotować obraną włoścyszną zalać zimną wodą, dodać cebulę, przyprawy – ugotować do miękkości. Wywar odcedzić, włożyć do niego rybę. Gotować powoli 20-40 minut – zależy czy gotujemy płaty czy całą rybę. Rybę wyjąć z wywaru, przykryć i trzymać w ciepłe.

5. Wywar precedzić i odparować do około 700 ml.

6. Na suchej patelni skarmelizować cukier (wsypać na patelnię cukier i podgrzewać go nie mieszając), dodać 5 łyżek wody, zagotować.

7. Piernik włożyć do garnka, wlać 200 ml wywaru rozgotować, przetrzeć przez sito.

8. Na patelni lekko zrumienić mąkę, dodać masło, dokładnie wymieszać i rozprowadzić wywarem, do-

dać wino, potęczyć z resztą wywaru. Dodać przetrarty piernik, karmel. Doprawić do smaku miodem i sokiem z cytryny. Następnie do sosu włożyć migdały i rodzynki.

9. Rybę podgrzać w piekarniku i polać sosem. Można podawać również na zimno.

Kazimiera Brzezińska—Sandorska

Dom Pomocy Społecznej w Lisówkach

Wigilijny groch z kapustą

Składniki:

- kapusta kwaszona - 1 kg
- groch - 1 kg
- słonina - 400 gr
- kminek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

Groch wyptukać, zalać wodą i zostawić na kilka godzin. Następnie ugotować go do miękkości i przetrzeć przez sito. Kapustę kiszoną przepłukać wodą, jeżeli jest mocno kwaśna. Zalać wodą, ugotować z dodatkiem kminku i słoniny. Ugotowany groch wymieszać z miękką kapustą, przyprawić do smaku. Podawać na gorąco z ziemniakami.



Strucla z makiem

Składniki:

CIASTO

- przygotować ciasto drożdżowe według własnego przepisu

MASA MAKOWA

- 1 kg maku
- 4 białka
- 10 dag tłuszczu

- 60 dag cukru
- olejek migdałowy

Mak dobrze wyptukać i sparzyć wrzątkiem. Moczyć przez 2 godziny. Następnie zmielić razem z tłuszczem i cukrem. Dodać olejek migdałowy i ubitą pianę z 3 białek. Wszystko razem wymieszać. Rozłożyć ciasto drożdżowe na stolnicy, rozwałkować i posmarować białkiem. Wyłożyć masę makową i zwinąć w struclę. Po wierzchu posmarować białkiem. Upiec na złoty kolor.

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia Otusz

SERNIK WIEDEŃSKI

Składniki:

1,5 kg sera (np. wiaderkowy) 12 jaj
1 kostka margaryny Kasia 1 cukier waniliowy
1 cytryna 2,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1,5 szkl. cukru pudru 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia.

Wykonanie:

Margarynę zmiksować z cukrem i żółtkami powoli dodać cukier waniliowy i potem powoli dodawać ser. Białka ubić na sztywno i dodać do masy serowej. Wymieszać drewnianą łyżką, dodać mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia i sok z cytryny. Wlać na wysmarowaną blachę i piec 1 godz. w 180C.

KARP W GALARECIE

Składniki:

1 karp ok. 1,2 kg.
15 dag. marynowanych grzybów
15 dag. marynowanych buraczków
½ pęczka włoścзыzny
Sok z cytryny

4 łyżeczki żelatyny

2 liście laurowe

Po kilka ziaren pieprzu i z. angielskiego

½ pęczka natki

Sól

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić i umyć, osuszyć. Natrzeć solą i skropić sokiem z cytryny. Włoszczyznę oczyścić i umyć, pokroić na kawałki. Włożyć do rondla wlać 2 l. wody, dodać płetwy i głowę karpia, liście laurowe, ziarna pieprzu i ziela angielskiego, gotować pod przykryciem

1 godzinę. Karpia podzielić na dzwonki. Dołożyć do rondla gotować jeszcze 20 minut. Dzwonki wyjąć, ułożyć na półmisku, ostudzić obłożyć buraczkami i grzybkami. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody. Wywar przecedzić przez gęste sito 1 l. gorącego płynu wymieszać z żelatyną. Zalać karpia udekorować natką ostudzić. Karpia w galarecie wstawić do lodówki na ok. 5 godzin.

KARP W PIERNIKOWYM SOSIE

Składniki:

Karp ok. 1,2 kg.

Liście laurowe

Sól

1,2 szklanka cukru

Butelka piwa

Oceł

Mąka

Włoszczyzna

Ziele angielskie

Cukier

50 dag krajanki piernikowej

Czerwone wino

Śmietana

Rodzynki

Wykonanie:

Ugotować wywar z warzyw, dodać liść laurowy, ziele angielskie, sól, cukier do smaku i dodać rybę. ½ szkl. cukru na karmel. Ok. 50 dag krajanki namoczyć w butelce piwa. Wywar przecedzić dodać piernik namoczony. Karmel gotować kilka minut dodać trochę czerwonego wina, octu, cukru, soli do smaku. Zaciągnąć śmietaną i mąką aby sos był dość gęsty. Ryby rozłożyć na półmisku lub salaterki posypać rodzynekami i zalać gorącym sosem. Spożywać na zimno.

ZUPA RYBNA

Składniki:

3 głowy karpia

Seler

1 cebula

2 marchewki

5 liści laurowych

Sok z cytryny

Koperek

Śmietana lub mleko

Ziemniaki lub grzanki

2 l. wody

5 ziaren ziela angielskiego

Pieprz

Sposób przygotowania:

Warzywa obrać, rybę oczyścić, włożyć do garnka, zalać wodą, dodać ziele angielskie i laurowe i gotować ½ godziny, ostudzić. Przekroić, mięso rybnie rozdrobnić, marchewkę posiekać, dodać do odwaru, zagotować, zabielić śmietaną lub mlekiem, dodać sól, pieprz, sok z cytryny, posiekany koperek podać z ziemniakami lub grzankami.

MAKIEŁKI**Składniki:**

500 g. maku, ugotowanego w mleku i przepuszczonego przez maszynkę do mięsa.

250 g. masła

300 g. bakalii: rodzynki, orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały, suszone śliwki, morele kandyzowane, skórka pomarańczy.

60 g. miodu

Olejek migdałowy

500 ml mleka

3 jajka

4 łyżeczki cukru

5 czerstwych butek

Sposób przygotowania:

250 g. masła roztopić i wlać do wcześniej przygotowanego maku.

Bakalie posiekać, dodać miód, żółtka z trzech jaj, skórkę z cytryny i olejek migdałowy.

Wlać bakalie z żółtkami do maku, posypać 4 łyżeczkami cukru i dokładnie, delikatnie wymieszać.

Zagotować mleko i zalać pokrojone w kostkę kajzerki. Z białek ubić sztywną pianę i wymieszać z masą mawkową.

W misce układać na przemian warstwy: maku z bakaliami i warstwy namoczonej w mleku butki.

Makiełki udekorować bakaliami i schłodzić 1 godzinę przed podaniem.

Monika Andrzejewska

Warsztatu Terapii Zajęciowej "PROMYK" w Konarzewie

Zupa migdałowa

składniki:

1,5 litra mleka
20 dkg migdałów
2 łyżki cukru
10 dkg rodzynek
1 łyżka masła
szczypta soli
ryż - 1 szklanka



Wykonanie:

rodzinki przelewamy gorącą wodą, odstawiamy do odsączenia, sparzone migdały obieramy z łupinek, suszymy, przepuszczamy przez maszynkę lub drobno siekamy, zagotować mleko z cukrem dodać migdały i rodzinki, szczyptę soli oraz masło, gotujemy na małym ogniu przez 3 minuty.

Zupę podajemy na ciepło z ugotowanym na sypko ryżem.

Śledzie po królewsku

Składniki:

1 opakowanie filetów śledziowych (matiasy)
1 zielonego groszku konserwowego
4 jajka
1 mały pęczek szczypiorku wraz z cebulką
1 szklanka majonezu
2 łyżki gęstej śmietany kwaśnej
sól, pieprz, liście sałaty, cebulka natka pietruszki

Wykonanie:

Ugotować jajka na twardo, posiekać połączyć zielonym groszkiem, przyprawy, dodać majonez i śmietanę na półmisku układamy liście sałaty na nich sałatkę, na sałatce porcje śledzia. Całość dość obficie

posypujemy piórkami z cebuli i przybieramy natką pietruszki.



Marta Anusiak

Zespół Szkół Specjalnych w Kowanówku

Kwas Wigilijny

Składniki:

1, 5 litra soku z kiszanej kapusty

2 -3 litry wody

garść suszonych grzybków (moczymy w wodzie przez 2 godz.)

garść : suszonych jabłek , gruszek, rodzynek oraz moreli i śliwek

można również dodać około 200 egzotycznych suszonych owoców (będzie bardziej słodka)

Sposób wykonania:

Do garnka wlewamy sok z kapusty dodajemy suszone owoce. Suszone grzyby zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 1-2 godziny, płuczemy, odcedzamy wodę , następnie dodajemy do garnka.

Uzupełniamy garnek wodą. Gdy sok jest bardzo kwaśny możemy dolać więcej wody.

Wszystko razem gotujemy tak długo aż owoce podwoją objętość a grzyby będą miękkie.

Zupę z owocami podajemy z makaronem własnej roboty lub z uszkami.

Marcin Kasperski

Warsztaty Terapii Zajęciowej „Promyk” w Otuszu

Piernik Marcina

Składniki:

6 jaj

2 szklanki cukru

1 ½ szklanki oliwy

4 szklanki mąki tortowej

2 łyżki kakao

2 łyżeczki cynamonu

2 łyżki przyprawy korzennej

2 łyżeczki sody rozpuszczone w 2 łyżkach wody

1kg jabłek pokrojonych w kostkę

Garść orzechów

Paczka rodzynek

Pozostałe bakalie według uznania

Wykonanie:

Ubić jajka z cukrem, potem wlać oliwę i nadal ubijać. Dodawać mąkę wymieszaną z kakao, cynamonem i przyprawą korzenną i cały czas ubijać mikserem. Dodać sodę i wymieszać drewnianą łyżką.

Następnie dodać jabłka i wymieszać. Na końcu dodać orzechy, rodzyнки i pozostałe bakalie.

Piec około 50 min. w temp. 180°C.

Wierzch poleać polewą czekoladową.

Katarzyna Szczeszak

Warsztaty Terapii Zajęciowej w Owińskach

Pierniczki Bożonarodzeniowe

20 dag. cukru

20 dag. margaryny

0,5 kg miodu – najlepiej naturalnego

1 kg mąki pszennej

2 jaja

1 przyprawa do pieńików

3 dag. sody

0,5 szkl. mleka

Do miski wsypać mąkę i przyprawy następnie cukier, margarynę oraz miód roztopić na małym ogniu i ostudzić powstałą masę wlać do miski następnie dodać jaja i sodę wymieszaną uprzednio z mlekiem, całość wymieszać i włożyć do kamiennego naczynia, szczelnie przykryć i zostawić na ok. 2 tygodnie. Po tym czasie ciasto jest już gotowe wycinać piękne pierniczki. Piec w 180 stopni około 10 minut (na zło



Jacek Wojtyto

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Galarełka z karpia

Składniki :

- 500 g filetu z karpia
- 300 g mrożonej marchewki
- 300 g mrożonego groszku cukrowego
- 2 szklanki białego wytrawnego wina
- 500 g włoszczyzny
- 60 g żelatyny
- 1 łyżka soku z cytryny
- przyprawy : ziele angielskie, liść laurowy, wegeta, pieprz

Ugotować bulion, wykorzystując filety z karpia, włoszczyznę i przyprawy. Karpia wyjąć z bulionu, ostudzić i pokroić w cząstki. Marchew i groszek ugotować do

miękkości. W 2 szklankach przecedzonego i gorącego bulionu rozpuścić żelatynę. Dodać wino, sok z cytryny i przyprawy. Marchewkę, karpia i groszek układać warstwami w formie do babki. Każdorazowo zalewać bulionem i odstawić do stężenia. Całość odstawić do lodówki na kilka godzin.

Tomasz Kopeć

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Piwny miodownik staropolski

Składniki :

- 50 dag mąki
- 25 dag miodu
- 3 – 4 jajka
- 10 dag masła
- 20 dag cukru
- 2/3 szklanki mocnego jasnego piwa
- łyżeczka sody i proszku do pieczenia
- łyżka mąki ziemniaczanej
- łyżka przyprawy do pieńników
- garść bakalii (rodzyнки, orzechy, suszone śliwki)
- tłuszcz
- butka tarta



Masło utrzyj z 3 łyżkami cukru i jajkami. Mieszając, dodaj mąkę, środki spulchniające, resztę cukru, roztopiony i schłodzony miód, przyprawę oraz piwo. Wyrób ciasto. Wsyp posiekane i oprószone mąką ziemniaczaną bakalie, wymieszaj.

Formę do pieczenia natłuść, wysyp butką tartą i wypełnij do 2/3 wysokości ciastem. Piecz w temperaturze 190 - 200° C, aż miodownik zacznie odstawać od ścian formy. Ostudź ciasto, owiń w czystą ściereczkę

i odstawić na 7 – 10 dni do chłodu.

Miodownik przed podaniem można ubrać kandyzowaną skórką z cytrusów i posypać cukrem pudrem.

Rafał Szymański

WTZ Fundacji „Pomoc Maltańska” w Poznaniu

Orzeszki świąteczne—ciasteczka

Składniki na ciasto:

- 170 gram margaryny
- 160 gram cukru pudru
- 280 mąki tortowej
- 20 gram cynamonu
- 2 łyżki kakao
- 1 jajko



Wszystkie składniki zagnieść i włożyć do lodówki na około 1/2 godziny.

Następnie wyklejać małe foremki w kształcie orzeszków i piec w piekarniku około

5-8 minut w temperaturze 180 stopni.

Krem do nadziewania orzeszków

- 1 puszka gotowego karmelu
- 1/3 kostki masła
- 1,5 - 2 szklanek bakalii (rodzynki, skórka pomarańczowa, orzechy, morele, itd.)
- 1 łyżka spirytusu.

Masło rozetrzeć, dodawać po łyżce karmelu, na koniec dodać bakalie i spirytus. Gotowym kremem nadziewać wcześniej upieczone korpusy orzeszków.

Agnieszka Andraszyk

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

KLASYCZNA ZUPA RYBNA

Składniki na 8 porcji:

1 kg ryby

1 duży pęczek włośczonej

30 dag ziemniaków

Sól

Szczypta pieprzu białego i czarnego

Listek laurowy

Ziele angielskie

Natka pietruszki

Do dekoracji

Przygotowanie:

Ryby spraw i podziel na części.

Włośczonej i ziemniaki obierz i pokrój.

Resztki jakie zostały z ryby (ogony, płetwy) ugotuj w osolonej wodzie. Dodaj pieprz, ziele angielskie i listek laurowy.

Po ok. 20 minutach odcedź wywar, wrzucić pokrojone warzywa, dopraw solą i pieprzem.

Pod koniec gotowania dodaj fileciki z ryb, doprowadź do wrzenia, podawaj z natką pietruszki.

Czas 35 min

1 porcja = 240 kcal

KOLOROWE RENIFERKI

Czas 60 minut

1 sztuka = 75 kcal

Składniki

Na 30 sztuk

20 dag mąki

6 dag cukru pudru

15 dag masła

1 jajko

Wykończenie:

10 dag białej polewy czekoladowej

Kolorowe cukiereczki (lentilki)

Słone precelki

2 dag gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Do miski wbij jajko, wsyp mąkę i dodaj pokrojone masło. Zagnieć całość na gładkie ciasto, uformuj z niego kulę. Owiń folią i włóż do lodówki na ok. pół godziny.

Rozwałkuj ciasto i wykrój z niego serduszka. Roztóż je na blasze wyłożonej papierem pergaminowym i wstaw na 15 minut do piekarnika rozgrzanego do 180C.

Podgrzej białą polewę i posmaruj schłodzone serduszka. Zanim stężeje, wciśnij do niej cukiereczek jako nosek, a przetamane precelki jako rogi, odrobinę roztopionej gorzkiej czekolady namaluj reniferom oczka.

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

NIEBO W GĘBIE

BISZKOPT:

8 jaj/

1, ½ szkl. cukru

2 szkl. kartoflanki {ubić na parze

2 łyżki krupczatki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

KREM:

½ l. mleka

Niecała szkl. cukru

1 budyń jasny

1 cukier waniliowy

Masło roślinne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Masę budyniową dodawać do rozartego masła.
Brzoskwinę pokroić w dużą kostkę, posypać na wyłożony krem

1 paczka wiórków kokosowych/ {rozgrzać i delikatnie zrumienić

2 łyżki masła

Biszkopt przekroić,

położyć krem+

morele

Położyć drugą część biszkoptu,
na to krem i uprażone wiórki kokosowe

½ szkl. cukru pudru/

**Michał Szymanowicz**

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

PIERNIK P.WERY

SKŁADNIKI:

60 dkg. mąki

20 dkg. cukru

5 dkg. masła

3 jajka

2 łyżeczki sody oczyszczonej

pół słoika (małego twista) miodu

1 łyżeczka korzeni (przyprawa do piernika)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód z cukrem zagotować. Mąkę przesiać z korzeniami (przyprawa do piernika) i sodą. Zrobić dotek w mące, włożyć masło. Wlać na to gorący miód z cukrem, wymieszać nożem. Wbić 3 jajka, wymieszać

dokładnie i odłożyć do dnia następnego.

PRZYGOTOWANIE KORZENI:

kilka goździków, 3 – 4 ziela ang., ½ łyż. Cynamonu, ½ łyż imbiru.

MASA:

½ l. mleka

40 dkg. cukru pudru

Zagotować na małym ogniu aż do zgęstnienia. Kostkę margaryny rozetrzeć, wlewając gęsty syrop + posiekane bakalie.

Blachę wysmarować tłuszczem i posypać mocno mąką. Ciasto podzielić na 4 części. Placki przekładać kremem

WTZ Stowarzyszenia „Razem” w Drzążowie

Pierniki marchewkowe

Składniki

5 jaj

500 g brązowego cukru lub białego i 2 łyżeczki kakao

450 ml oleju roślinnego (np. Kujawskiego)

500 g startej surowej marchewki

500 g mąki

po 2 łyżeczki: cynamonu, sody, proszku do pieczenia, przyprawy do piernika

1 łyżeczka soli

Można również dodać: 100 g posiekanych orzechów włoskich i 150 g wiórków kokosowych

Wykonanie:

Ciasto:

Ubijam jajka do podwojenia objętości. Dodaję cukier i dalej ubijam aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewam ciągnącym, cieniutkim strumieniem olej.

Do powstałej masy dodaję marchewkę, orzechy, wiórki kokosowe i mieszam na wolnych obrotach.

Dodaję mąkę, cynamon, przyprawę do piernika, sodę, proszek do pieczenia i sól, delikatnie łączę wszystkie składniki.



Przekła-

dam na blaszkę, wyłożoną papierem do pieczenia.

Piekę przez 1 godzinę, w piekarniku nagrzanym do 150 stopni.

Gdy ciasto będzie wystudzone, wykładamy je z blachy i formami do pierników (np. serce, choinka, miłokotaj) robimy małe pojedyncze pierniczki. Można je następnie udekorować jak tylko będziemy chcieli. SMACZNEGO

Weronika Szulc

WTZ Stowarzyszenia „Roktar” w Baranowie

„Burszcz Ukraiński”

-ziemniaki, fasola, marchewka, por, seler, pietruszka, fasola biała, kapusta, pieczarki, bakłażan, pomidor, płatki róż, skórka z pomarańczy bądź limonki, śmietana, pestki dyni i słonecznika, dynia, mleko kokosowe, buraki.

Pół kilo ziemniaków pokroić w kostkę

Całą siatkę fasoli obrać i pokroić w paski

Marchewkę obrać pęczek pokroić w plastry

3 pory obrać z warstw

9 selerów obrać ze skóry i utrzeć na tarce na grubych oczkach

Pietruszkę 10 sztuk posiekać na drobną kostkę

Kapustę pokroić w kawałki 5 główek kapusty

Wrzucić na gotującą się wodę do garnka

Przyprawić całość, pół godziny gotować

11 sztuk fasoli białej obrać z skórek i wrzucić do garnka

20 opakowań pieczarek posiekać na drobno i dusić w osobnym garnku na wolnym ogniu

Bakłażan pokroić na plastry i przypalać na ogniu

18 sztuk

19 sztuk pomidorów wyparzyć i obrać skórkę z pomidora, pokroić na kostkę wrzucić poduszone do garnka

60 róż obrać z płatków, które dodać cały czas mieszając, aż zrobi się konfitura

Konfiturę wrzucić do garnka

33 sztuki pomarańczy obrać ze skórki dookoła przypalić na brązowo, dodać cynamon, 7-6 limonek dodać także, obrać ze skórki i zarumienić na złocisty kolor.

9 - 10 opakowań śmietany 36 dodać pod koniec gotowania Burszczu

Ukraińskiego

5 - 8 opakowań pestek dyni i słonecznika podsmażyć na patelni wrzucić do zupy

1 całą dynię ważąca 36 kilo obrać ze skórki i pokroić na kostkę, dodać do garnka z wodą i innymi składnikami

30 puszek z mlekiem kokosowym wlać do garnka z wszystkimi składnikami

14 sztuk buraków

Buraki zetrzeć na drobnych oczkach

Wszystkie składniki dodać do pozostałych składników dolać śmietanę i mleczko kokosowe całość zabielić i zblenderować

Gotować godzinę na wolnym ogniu Burszcz Ukrainski

Dodać przyprawy i 15 minut gotować we wannie na podwórku . Rozlać do miseczek chochlą. Życzę smacznego.

Daniel Radota

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

„Ryba po grecku”

Składniki:

- 0,5 kg marchewki
- 15 dag pietruszki
- 10 dag selera
- 1 duża cebula
- 1 mały por (biała część)
- 3 szkl. wrzącej wody
- 1 łyżeczka soli
- 2-3 ziarna angielskie
- 1 liść laurowy
- po 0,5 łyżeczki pieprzu, słodkiej papryki, bazylii, oregano
- 1 mały słoiczek (100gram) koncentratu pomidoro-
wego
- 800gram filetów ryby np.: mintaja lub dorsza
- olej roślinny do smażenia

Sposób przygotowania:

Ryby rozmrozić bardzo dokładnie, osuszyć papierowymi ręcznikami. Rybę pokroić na kawałki, posypać solą i pieprzem, na chwilę odłożyć. Następnie obtoczyć ją w mące, ale dopiero przed samym smażeniem.

Marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o gru-

bych oczkach. Przełożyć do garnka i zalać wrzącą wodą, posolić. Gotować przez 15-20 minut pod uchyloną pokrywką. Pod koniec dodać ziele angielskie i liść laurowy. W czasie gdy warzywa się gotują można usmażyć rybę z obydwóch stron na lekko zrumieniony kolor. UWAGA!!! Rybę obtoczyć w mące bezpośrednio przed smażeniem!

Odlać trochę wywaru ok. pół szklanki i rozmieszać w nim koncentrat pomidorowy. Cebulę i por pokroić w półplasterki i zeszklić na oleju, dodać ugotowane warzywa i koncentrat. Wymieszać i zagotować. Doprawić do smaku. Gorące warzywa położyć na usmażonej rybie.

Smacznego!!!

Krzysztof Utracik

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

"Wigilijny barszcz z uszkami"

Barszcz z uszkami to pyszna wariacja na temat barszczu wigilijnego. Dla mnie barszcz z uszkami to synonim Świąt, Miękkie uszka, z grzybowym nadzieniem, rozpyływające się w ustach... To kwintesencja świątecznego nastroju.

Składniki:

Na barszcz:

- 4 kg buraków
- 1 główka czosnku
- skórka chleba razowego
- 3 jabłka
- 1 cebula
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- majeranek
- 1 l bulionu z warzyw

Na uszka:

1 szklanka mąki

1 jajko

3 dag suszonych grzybów (ugotowanych)

2 łyżki oliwy

1 cebula

Sposób przygotowania:

Buraki myjemy, obieramy ze skórki i kroimy cienkie plasterki. Wkładamy je do kamiennego naczynia razem z czosnkiem i chlebem, po czym zalewamy 3 litrami ciepłej przegotowanej wody. Odstawiamy na 3 dni w temperaturze pokojowej, usuwając tworzący się nalot. Następnie wstawiamy zakwas do lodówki. Bulion z warzyw przygotowujemy, dodajemy przyprawę jak to robie na oko, jabłko, cebulę i wlewamy do zakwasu (w proporcji 1: 1). Wszystkie składniki gotujemy ok. 20 minut, a następnie odcedzamy.

Następnie zagniatamy ciasto z mąki, jaja i wody i odstawiamy pod przykryciem.

Grzyby kroimy w drobną kosteczkę i z pokrojoną cebulą podsmażamy na patelni, po czym doprawiamy wszystko do smaku.

Z rozwałkowanego ciasta wycinamy kwadraciki i na każdym kładziemy łyżeczkę farszu. Sklejamy je w trójkąty i zawijamy w uszka. Gotujemy je w osolonej wodzie i dodajemy do barszczu. Barszcz z uszkami podajemy mocno gorący! Smacznego!!!

Halina Frąckowiak

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

„ Filet na wigilię ”

Składniki:

1kg filetów np.: z mintaja, dorsza lub miruny

Zalewa:

4 cebule

5 ziarenek ziela angielskiego

2 liście laurowe

2 łyżeczki soli

2 łyżki cukru

0,5 szklanki oleju

2 szklanki wody

1/3 szklanki octu

Sposób przygotowania:

Filety rozmrozić bardzo dokładnie osuszyć papierowymi ręcznikami. Rybę obtoczyć w mące, ale dopiero przed samym smażeniem!!! Rybę usmażyć na oleju. Następnie z podanych składników zagotować zalewę octową, przestudzić i zalać nią ryby. Odstawić na 3 dni.

Smacznego!!!

Angelika Kacka

Środowiskowy Dom Samopomocy we Włoszakowicach

„ Racuszki Grzybowe ”

Składniki:

50 dag pieczarek lub grzybów leśnych

1 cebula

1 szklanka mąki

1 szklanka jogurtu naturalnego

1 szklanka kefiru

2 jajka

olej do smażenia

1 łyżeczka cukru

sól, pieprz do smaku
kilka liści sałaty oraz kilka pomidorków koktajlowych
do dekoracji

Sposób przygotowania:

Jogurt połączyć z kefirem, żółtkami i łyżką oleju. Doprawić solą oraz pieprzem. Wsypać mąkę, zmiksować ciasto i na chwilę je odstawić.

Grzyby oczyścić, pokroić w plasterki. Cebulę obrać, posiekać. Rozgrzać łyżkę oleju, zeszklić na nim cebulę. Dołożyć grzyby, usmażyć na rumiano, zmiksować na gładką masę, przestudzić. Masę grzybową dodać do ciasta, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę. Delikatnie połączyć z ciastem. Rozgrzać olej, nałożyć łyżką racuszki, usmażyć z obu stron na rumiano. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Racuszki nałożyć na półmisku. Udekorować sałatą i pomidorkami koktajlowymi.

Smacznego!!!

Pierniki klasy C2

Zespół Szkół nr 2 w Poznaniu

PIERNIKI KLASY C2

(czyli jak kochać prawdziwą miłość a nie przestodzoną)

składniki:

1,5 kostki masła - najlepszego tłuszczu mającego tyle kalorii ,ile rozgrzewające serca kochających dzieci.

1 słoiczek miodu (taki ok. 300 g) – który mieści w sobie tyle słodyczy, ile powinien mieć dobry wychowawca dla swoich podopiecznych.

1 kg mąki – zawierający tyle drobin, ile dni w roku a może jeszcze więcej / dni naznaczonych pracą, uśmiechem, przyjaźnią.

4 jajka - bo po cóż więcej! Cztery to liczba doskonała, bo czterech ewangelistów, cztery strony świata – mówią nam, że wszystko będzie doskonałe.

szklanka cukru – tak, by każda drobina zakompleksionym, niechcianym się dostała.

opakowanie proszku do pieczenia i cukier waniliowy
2 paczki przyprawy do piernika - ponieważ trochę goryczy zawsze jest potrzebne by poznać właściwy smak życia.

1 łyżka zmielonych goździków, 1 łyżka cynamonu (niekoniecznie) – by nadać szarym dniom niecodzienny zapach

3 łyżki kakao dla uzyskania koloru; ziemi tej ziemi, która mówi, że każdą gorycz można ośłodzić wspólną pracą przy pierniczkach.

Pierniki przepis - sposób przygotowania:



Margarynę i cukier wkładamy do garnka i podgrzewamy do rozpuszczenia. (W tym czasie odpuszczamy sobie mniejsze i większe przewinienia)

Do rozpuszczonej masy dodajemy miód i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. (warto przypomnieć sobie o miłych chwilach spędzonych razem, by gorycz nie rzuciła cień na przyjaźń tych, którzy przyrządzają pierniczki)

Dorzucamy przyprawę do piernika, goździki i cynamon. (o każdym pomagającym w przyrządzeniu pierniczeków myślimy jako o indywidualności bo każdy

ma niepowtarzalny zapach, kolor i odcień uśmiechu) Wystawiamy na balkon do przestygnięcia. (pamiętając że ciasto można schłodzić ale nigdy uczucia) Dodajemy jajka i mąkę. (przypominamy sobie o codziennych, miłych uczynkach)

Wyrabiamy. (wszystkie nasze doświadczenia związane z daną osobą tak ciśniemy by wyszło to co najlepsze) A dla sprawdzenia, gotowe ciasto wkładamy na godzinę do lodówki.

Po wyjęciu z zimna powinno ciągle grać nas swoim widokiem i umożliwić bez trudności wafkowanie na grubość ok. 0,5 cm i formujemy dowolnego kształtu pierniki.

Pieczemy w temperaturze 180 st. C. Wystarczy ok. 15 minut, ale lepiej po prostu przypilnować, bo te cienie rozwałkowane mogą się przypalać. (nie więcej bo nic gorszego jak sztucznie podtrzymywana temperatura uczuć.

Po wystygnięciu ozdabiać. (pamiętając o tym, że każdą minioną chwilę można ozdobić miłą frazą w szufladce pamięci i dlatego gotowe schować bardzo głębooko, bo mają tendencje do znikania w tajemniczych okolicznościach). Najlepsze po 2 tygodniach

Smacznego!



Małgorzata Turowska

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

Małgorzata Turowska

„Ryby w cieście”

1 kg płatów z ryby

1 szklanka mąki	}	ubić
1 jajko		ciasto
1 ½ szklanki wody		jak na
1 łyżka vegety		naleśniki

Ryby posypać vegetą, odstawić na godzinę , obtoczyć w cieście i usmażyć.

2 cebule	}	pokroić
1 słoik ogórków konserwowych		w
1 słoik papryki konserwowej		kostkę

Układać warstwami.

Zalewa:

2 szklanki wody	}	Gotować
½ szklanki oleju		3
Przecier pomidorowy		minuty.
4 łyżki ketchupu		Ryby
2 łyżki cukru		zalać
4 łyżki octu		gorącą
Sól do smaku		zalewą.

Małgorzata Turowska

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

Małgorzata Turowska

„Śledzie”

9 platów śledziowych – wypłukać, przyprawić estragonem, zostawić na 20 minut.

1 litr słodkiej śmietany 12% - zakwasić łyżeczką kwasku cytrynowego (10 minut), po zakwaszeniu dodać 10 łyżeczek cukru i wymieszać.

1 dużą cebulę skroić na piórko, zmożyć w pół łyżeczki soli (20 minut).

1 duże jabłko zetrzeć na grubej tarce, dodać do śmietany + 2 łyżeczki kopru suszonego.

Śledzie pokroić na wąskie paski, dodać cebulę, jabłka, zalać śmietaną i wymieszać, włożyć do lodówki i jeść na następny dzień.

„Śledzie z grzybami”

8 filetów matiasów

4 cebule – upruszyć na oliwie	}	prużyć
Grzybki suszone + woda		na
Szczypta cukru do smaku		małym
Pieprz biały		ogniu
Sok z cytryny		przez
4 łyżki ketchupu		10 -15 minut

Śledzie przekładać na przemian.

Małgorzata Turowska

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

Małgorzata Turowska

„Karkówka”

1 ½ kg karkówki – pokroić w plastry, posolić, popieprzyć, obtoczyć w mące i obsmażyć.

30 dag pieczarek – pokroić w plastry

3 cebule

Wszystko to ułożyć warstwami w naczyniu żaroodpornym i zalać zalewą.

Zalewa: 4 łyżki maggi

6 łyżek octu winnego

6 – 8 łyżek koncentratu pomidorowego

6 łyżek cukru

20 łyżek wody

Wymieszać i zalać mięso, piec 1 ½ godziny w 150 – 160 °C lub an małym ogniu.

Małgorzata Turowska

WTZ „Promyk” w Konarzewie filia w Otuszu

Małgorzata Turowska

„Piernik Rumowy”

Ciasto: 1 kostka masła

1 kg mąki krupczatki

½ kg miodu

5 jaj

3 dag sody

1 szklanka cukru

1 cukier waniliowy

3 łyżki przyprawy do piernika

Masło roztopić z miodem, jak wystygnie dodać całe jajka, cukier, cukier waniliowy, przyprawę, mąkę z sodą.

Wszystko wymieszać, włożyć do garnka, opruszyć mąką i przykryć ściereczką. Odstawić na 2-3 tygodnie w chłodne miejsce.

Poncz : herbata + 2 kieliszku rumu (tak, aby były dwie szklanki)

Masa budyniowa:	3/4 szklanki mleka	}	Gotować,
	1 ½ szklanki cukru		przestudzić
	1 łyżka mąki ziemniaczanej		i utrzeć
	2 ½ mąki tortowej		z
	1 cukier waniliowy		palną
	1 palma		i
	½ kieliszka spirytusu		spirytusem.

2 ciasta upiec 4-5 placków, wykładać na ściereczkę. Jak ostygną ponakować wykałaczką, nasączyć i przekładać na przemian masą budyniową i powidłami.

Polewa: ½ kostki palmy

6 łyżek cukru pudru	}	Rozpuścić i
3 łyżki kakao		lekko
5 łyżek kwaśnej śmietany		zagotować

Dodać dwie łyżki żelatyny rozpuszczonej w 3 łyżkach wody – energicznie mieszać, lekko przestudzić.

Dom Pomocy Maltańskiej

Świąteczny keks**Składniki**

- 1 kostka miękkiego masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 225g mąki
- 5 dużych jajek
- 1 łyżka stołowa proszku do pieczenia
- 2 łyżki wódki
- 1 buteleczka aromatu waniliowego
- 1/2 kilograma dowolnych bakali

Etapy przygotowania

Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę. Białka oddzielić od żółtek. Białka wstawić do lodówki. Ciągłe ucierając masę dodawać po jednym żółtku, następnie dodać proszek do pieczenia, mąkę, aromat waniliowy i wódkę. Z pozostałych białek ubić sztywną pianę, po czym delikatnie wmieszać ją do ciasta. Na końcu dodać posiekane bakalie. Ja użyłam rodzynek, moreli, żurawiny, suszonych daktyli, kandyzowanej kostki papai i skórki pomarańczowej. Ba-

kalie przed wrzuceniem do masy zawsze obtaczam w łyżce mąki, dzięki temu nie osiadą na dnie ciasta, a będą równomiernie rozmieszczone po całej ci. Formę na keks wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Wlać i wyrównać ciasto. Ciasto piec przez około 45 minut w temperaturze 180 stopni do tzw. "suchego patyczka". Gotowe ciasto można polukrować lub polać stopioną czekoladą i posypać skórką pomarańczową lub posiekanymi suszonymi morelami.



Wieczór z Aniołami
organizacyjnie i finansowo wspierają:



POWIAT
POZNAŃSKI

Powiat Poznański



Państwowy Fundusz
Rehabilitacji Osób
Niepełnosprawnych

**Państwowy Fundusz Rehabilitacji
Osób Niepełnosprawnych**



Miasto Puszczykowo



Zgromadzenie Ducha Świętego



Związek Polskich Kawalerów Maltańskich

Dom Pomocy Maltańskiej
ul. Dworcowa 16
62-041 Puszczykowo

tel.: 618 194 446
email: maltadom@wp.pl
www.maltadom.fc.pl