

# PLOTKA OdŚRODKA



Pogodnych Świąt Wielkanocnych  
roześmianych budzącą się do życia  
pachnącą świeżością wiosną  
zaczarowanych miłością rodzinnego szczęścia  
przy świątecznie przystrojonym stole  
wypełnionych refleksją, nadzieją i wiarą w sens życia  
przeniknionych radością z faktu  
Zmartwychwstania Chrystusa Pana

Życzy Redakcja

*Wesołego Alleluja!*



**Zespół redakcji:**

**Redaktor naczelny:** A. Kachelski

**Fotograf:** I. Kołcon

**Dziennikarze:** N. Rutkowska, O. Ezop, A. Górniak, K. Małcki, J. Dąbrowska

**Opiekunowie koła dziennikarskiego:** H. Gront-Grela, K. Poczółt

Gazetka dostępna również w formie elektronicznej na stronie Ośrodka [www.sosw3.bydgoszcz.pl](http://www.sosw3.bydgoszcz.pl) oraz na platformie internetowej **Junior Media**.



## Piórem spisane- wiersze znane i nieznanne



### Co kryje pisanka?

Co kryje? Piękną nadzieję,  
że świat zaraz znów zzielenieje!  
Uśmiech. Kto śmieje się, wiecie,  
ten Dobro obnosi po świecie.  
Dobro. Znajomym dziś wyślij  
swe dobre uczynki i myśli.  
Radość, że przyjdzie tłum gości  
i nikt już nie będzie pościć.  
Radość, że z łóżka dasz susa,  
rodzinnie wyprawisz Dyngusa!  
Wiarę, że znów, jak co roku,  
te święta przyniosą nam spokój.  
Spokój, bo tak wielką ma moc  
Pisanka i cała Wielkanoc.

Marcin Przewoźniak



Adam Górniak

### Pisanki

Patrzcie,  
ile na stole pisanek!  
Każda ma oczy  
malowane,  
naklejane.  
Każda ma uśmiech  
kolorowy  
i leży na stole grzecznie,  
żeby się nie potłuc  
przypadkiem w dzień świąteczny.  
Ale pamiętajcie!  
Pisanki  
nie są do jedzenia  
Z pisanek się wyklują  
świąteczne życzenia!

Dorota Gellner



Ania Grela

## Gipsowe pisanki

Zbliżały się święta wielkanocne. Rodzina Ady i Olka zwykle spędzała je razem z babcią i dziadkiem.

Niestety, tydzień wcześniej dziadek zagapił się na przelatującego bociana i złamał prawą rękę.

– Ojej! Biedny dziadek. Nie będzie mógł malować z nami pisanek – stwierdziła smutno Ada.

– Nie martwcie się, wymyślimy dziadkowi jakieś zajęcie – odpowiedziała babcia, biegnąc po ścierkę, bo dziadek rozlał herbatę. Posługiwanie się lewą ręką nie wychodziło mu najlepiej.

Wszyscy zgodzili się, by spędzić Wielkanoc w domu babci i dziadka, a potem wspólnie ustalili plan przygotowań do świąt. Ada i Olek mieli zrobić pisanki. Mama miała czuwać nad całością i robić kilka rzeczy naraz, bo była wspaniałym organizatorem. Tata miał wspomóc mamę w zakupach, sprzątaniu i przygotowaniu potraw. Jego specjalnością były pieczeń, sałatka jarzynowa i sernik. Tata był też specjalistą od mycia okien i robił to szybko i sprawnie, pogwizdując przy tym jak skowronek. Zadaniem babci były dekoracje i przygotowanie świeżych kwiatów.

Dziadek... Dziadek miał za zadanie leżeć i odpoczywać, bo „musi się oszczędzać”. Tak stwierdziła babcia. Wszyscy zabrali się do pracy. Dzieci z pomocą mamy ugotowały jajka na dwa sposoby: część w łupinach cebuli, część w wywarze z buraków. Cebulowe jajka miały kolor brązowy, a buraczane – różowy.

– Takie pisanki nazywają się kraszanki – wyjaśniła mama. – Możemy pokolorować je we wzorki cienkim białym pisakiem lub wydrapać na nich wzorki.

– Wtedy będą drapanki – dodała babcia.

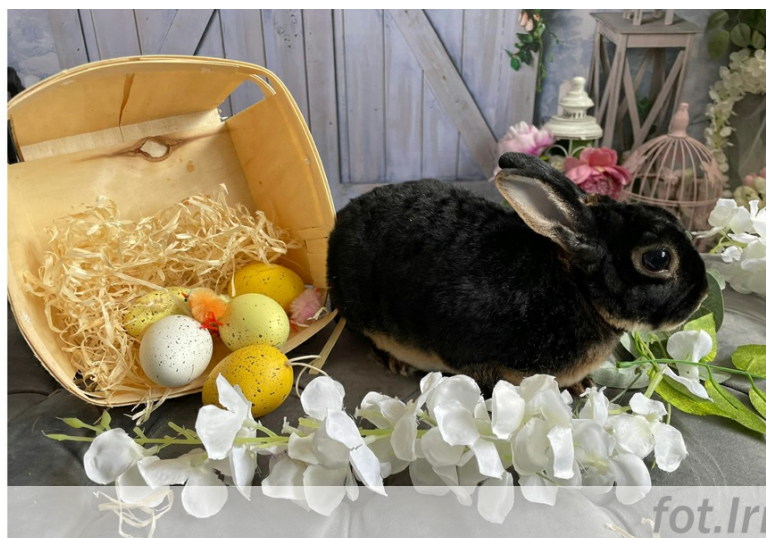
– A czy wiecie, jak zabarwić jajka na kolory żółty, zielony lub czarny? – zapytał dziadek.

– Pomalować farbami plakatowymi – odpowiedział Olek.

– A gdybyście nie mieli farb?

– Hm, to nie wiemy...– Kolor zielony uzyskamy z liści pokrzywy, a czarny z owoców czarnego bzu lub łupin orzecha włoskiego.

Aha! Żółty – z suszonych kwiatów jaskrów polnych. Wystarczy dorzucić je do wody i ugotować w niej jajka.



fot.Irmina Kołcon



Babcia mrugnęła do wnuków i po chwili przyniosła im kwiaty narcyzów. Miała też przygotowaną samodzielnie wychodowaną rzeżuchę. Zrobiła z niej piękne dekoracje. Wyglądały jak małe łączki, a na nich siedziały żółte kurczaczki zrobione z papieru. Z ogrodowej szklarni babcia przyniosła pachnące hiacynty w doniczkach i pęki białych tulipanów. Przygotowała się biały obrus. W wazonach stały kosmate bazie, nazywane przez Adę "szarymi kotkami". Kiedy okna lśniły już czystością, tata zabrał się do pieczenia sernika.

- A czy wiecie, że można upiec sernik z dodatkiem ziemniaków ? - zapytał dziadek.
- Coś ty dziadku ! Przecież sernik robi się z sera, masła i jajek - zauważyła Ada.
- A nieprawda! Moja mama piekła pyszny sernik z dodatkiem kilku ugotowanych ziemniaków. Oczywiście twarogu było dwa razy więcej, ale te ziemniaki nadawały sernikowi puszystości. Wszystkie sąsiadki przychodziły do mamy po przepis.
- Oj, to muszę Ci taki upiec, kochanie - powiedziała babcia.
- Sam ci upiekę taki sernik, ale bez gipsu – odparł dziadek.
- Sernik z gipsem byłby za twardy – roześmiał się tata. – Ale skoro zachwalasz ten przepis, to zaraz dodam do sernika jednego ziemniaka, bo akurat mam za dużo do sałatki.

Tymczasem mama ugotowała smakowity żurek i zrobiła ciasto na piaskową babę wielkanocną. Ada i Olek nie mogli się doczekać, kiedy pójdą poświęcić pokarmy. Z pomocą mamy pięknie przystroili koszyczek, w którym na białej serwetce leżały chleb, jaja, biała kielbasa, ciasto oraz sól i pieprz. Całość ozdobili zielonymi gałązkami bukszpanu. W pierwszy dzień świąt cała rodzina usiadła przy świątecznym stole i podzieli się jajkiem, symbolem życia.



- Jutro poszukamy jajek schowanych w ogrodzie – przypomniała sobie Ada.
- Zajączek zawsze przynosi dla nas czekoladowe jajka.
- To nie zajączek, tylko mama – odparł Olek, który nie wierzył w opowieści o zajączku przynoszącym prezenty.
- To tylko zabawa.
- A czy wiecie, jak bawiono się dawniej na Wielkanoc? – ożywił się dziadek. Ulubioną zabawą było uderzanie o siebie dwoma jajkami, a zwyciężał ten, którego jajko nie zostało rozbite.
- Ojej! To dopiero była jajecznicza! – zachichotała Ada.
- Dawniej chodzono po wsi z kogutem, który był symbolem urodzaju. Później prawdziwe ptaki zastąpiły kogutki gliniane lub drewniane.
- A śmigus-dyngus też był? – zapytał Olek.
- Był, ale nie mówiono dyngus, tylko wykup. Chłopcy chodzili po wsi i w zamian za śpiew domagali się zapłaty, czyli wykupu w postaci pisanek, słodczy albo pieniędzy.
- Dziadku, jak ty dużo wiesz – zachwycił się Olek.
- Dziadek nam pomaga we wszystkim! – dodała Ada. – A przecież ma złamaną rękę.
- Może w nagrodę namalujemy dziadkowi pisanek na gipsie? – zaproponował Olek. I tak też zrobili. Gips dziadka wyglądał naprawdę świątecznie.
- Kochani – powiedział zadowolony dziadek. – Mam do was wielką prośbę. Sernik się piecze, babka piaskowa rośnie, a jajka są pokolorowane. Usiądźmy w ogrodzie, popatrzmy w niebo i pomyślimy o tym, co jest najważniejsze.
- O czym, dziadku?
- Jak to o czym? O życiu i o miłości – odpowiedział dziadek i podrapał się lewą ręką.

**Agata Widzowska**





## O ozdabianiu jajek

### Kraszanki

To jajka bez wzorków, farbowane na jeden kolor w roślinnym wywarze . Łupiny cebuli nadają im kolor brązowy, buraki -różowy, szpinak czy pokrzywa – zielony , czerwona kapusta i owce tarniny - niebieski, owce czarnego bzu – czerwony , a kurkuma – żółty.



### Pisanki

To jajka z wzorem z gorącego wosku. Podczas gotowania ozdobionych jaj w wodzie z barwnikiem wosk się stopi, a pokryte nim miejsca zostają nieufarbowane.



### Oklejanki

To jajka, które okleja się sitowiem, płatkami kwiatów, włóczką i kawałkami tkanin. Z sitowia zdejmuje się zewnętrzną warstwę i wydobywa miękki rdzeń rośliny nazywany duszą. Właśnie nim okleja się jajka, używając kleju domowej roboty.



### Azurki

To wydmuszki z wywierconymi wzorkami. Zdobienie skorupki jajka, z którego wydmuchano zawartość wymaga wyjątkowej ostrożności, bo bardzo łatwo ją uszkodzić.





### **Drapanki**

To jajka z wzorami wydrapowanymi ostrym narzędziem na zabarwionej wcześniej skorupce. Bardzo trudna i wymagająca cierpliwości technika.



### **Nalepianki**

To jajka ozdobione wycinankami z papieru. Najczęstszymi motywami są kwiaty lub koguciki. Odmianą wycinanki jest decoupage (czytaj: dekupaż), technika polegająca na przyklejaniu do jajka obrazków wyciętych np. z serwetek).



/źródło: Świerszczyk/

## Wielkanocne impresje



Julia Dąbrowska



Kamil Małcki

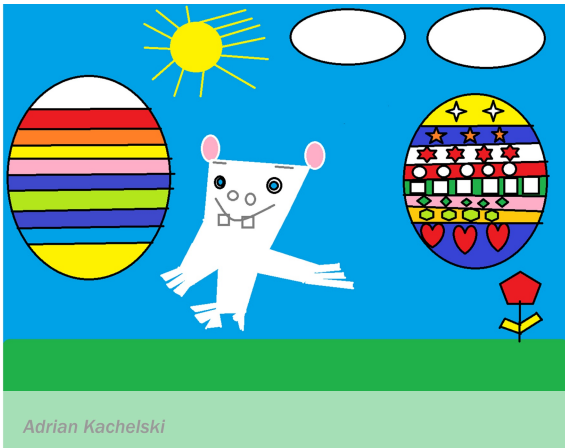


Michał Glaziński

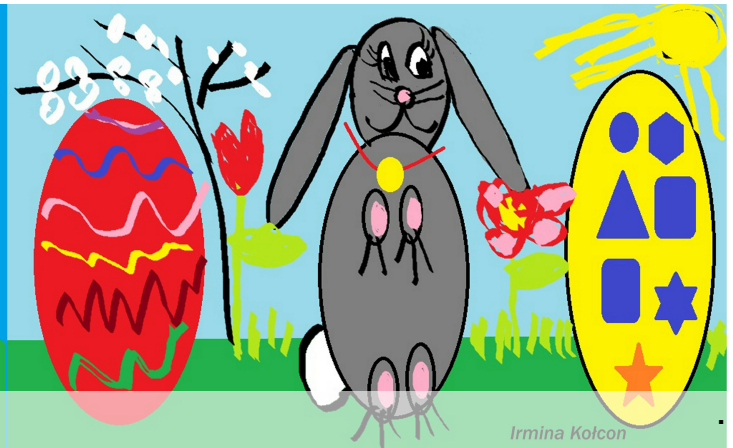


Mateusz Mitura





Adrian Kachelski



Irmina Kolcon



## Uczta dla brzucha kącik łasucha

### Ciasto czekoladowe

#### Składniki:

140 g mąki pszennej  
30 g kakao  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
2 jajka  
3/4 szklanki cukru  
3/4 szklanki mleka  
90 ml oleju  
80 g czekolady

#### Sposób wykonania:

Jajka, cukier, mleko, olej i roztopioną czekoladę wymieszać różgą. Dodać suche składniki. Piec w temperaturze 170 stopni C około 30 - 40 minut do suchego patyczka.

*Smacznego J. Dąbrowska*





## Śmiechu warte kącik z żartem

