

**WESOŁEGO ALLELUJA!!!**



**Z okazji Świąt pragniemy życzyć wszystkim czytelnikom zdrowych i pogodnych Świąt Wielkanocnych, obfitości na Świątecznym stole, smacznego jajka oraz wiosennego nastroju w rodzinnym gronie.**

*Redakcja Argonauta*

**W TYM WYDANIU:**

**1. TRADYCJA ŚWIĄT WIELKANOCNYCH**

**2. CIEKAWOSTKI**

**4. ZABAWY Z PISANKAMI**

**5. GOTUJ Z NAMI**

**3. POMYSŁY NA PISANKI**

**6. ROZSTRZYGNIECIE KONKURSU NA KARTKĘ ŚWIĄTECZNĄ**

O bieżących wydarzeniach w naszej szkole przeczytasz na stronie:

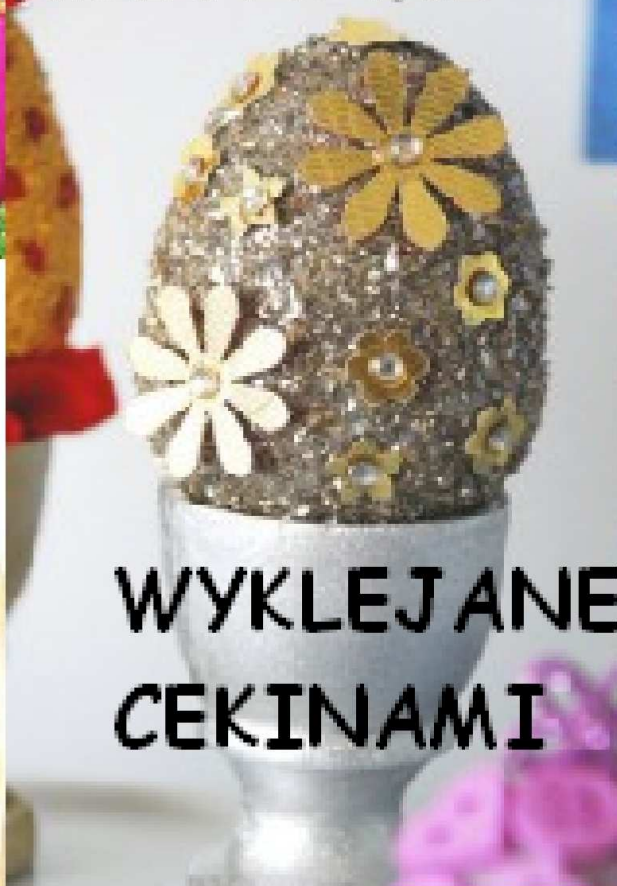
[www.argonaut.edu.pl](http://www.argonaut.edu.pl)

**www.argonaut.edu.pl**

# POMYSŁY NA PISANKI



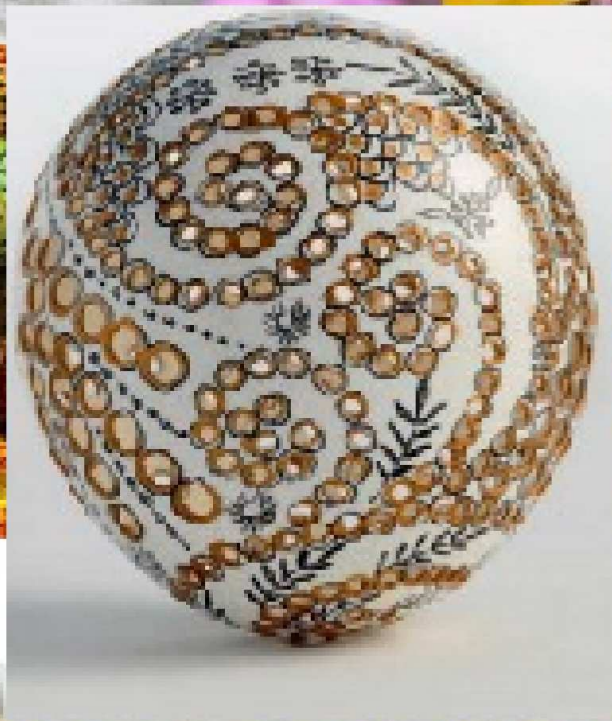
WYCINKI  
WYKLEJANKI



WYKLEJANE  
CEKINAMI



WYDRAP



OKLEJANE  
WEŁNĄ



MALOWANIE

**Wielkanoc** jest najstarszym i najważniejszym świętem chrześcijańskim. Są to święta upamiętniające śmierć krzyżową i zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Poprzedzający ją tydzień, stanowiący okres wspomnienia najważniejszych dla wiary chrześcijańskiej wydarzeń, nazywany jest Wielkim Tygodniem. Wielkanoc jest świętem ruchomym. Może wypadać pomiędzy 22 marca a 25 kwietnia.

Niedziela Wielkanocna (nazywana też Wielką Niedzielą, Niedzielą Zmartwychwstania Pańskiego) to pierwszy dzień świąt wielkanocnych.

W Polsce w godzinach porannych odprawiana jest uroczysta rezurekcja (resurrectio łac. oznacza zmartwychwstanie), która swymi tradycjami sięga średniowiecza. Po powrocie do domu w gronie rodzinnym zasiada się do uroczystego śniadania wielkanocnego, które rozpoczyna się składaniem życzeń i dzieleniem się święconką z koszyczka. Na stołach znajdują się jajka, wędliny, wielkanocne baby i mazurki. Stoły zdobione są bukietami z bazi i pierwszymi wiosennymi kwiatów. Poniedziałek Wielkanocny zwany też Lanym Poniedziałkiem, Śmigusemdyngusem to drugi dzień świąt Wielkiej Nocy.



## Historia jajek Faberge

Historia jajek Faberge sięga 1884 roku, od kiedy car Aleksander III co roku w okresie Wielkanocy darował swojej żonie Marii pięknie zdobione jajko - wytwór sztuki jubilerskiej. Jajka Faberge pochodziły z warsztatu złotnika Petera Carla Faberge i były wykonywane przez najznakomitszych

mistrzów. Przy ich tworzeniu wykorzystano przełomowe osiągnięcia w łączeniu złota, srebra i platyny z klejnotami i emalią. Inspirację stanowiły najpiękniejsze wzory europejskiej sztuki złotniczej. Na zamówienie dworu powstało ok. 50 jajek, z czego każde było drogocenną niespodzianką.

W polskiej tradycji tego dnia polewa się dla żartów wodą inne osoby, nawet nieznajome. Polewanie wodą nawiązuje do dawnych praktyk pogańskich,

łączyących się z symbolicznym budzeniem się przyrody do życia i co rok odnawialnej zdolności ziemi do rodzenia. Polska tradycja potraw wielkanocnych jest bardzo bogata i nie ma chyba innej tak

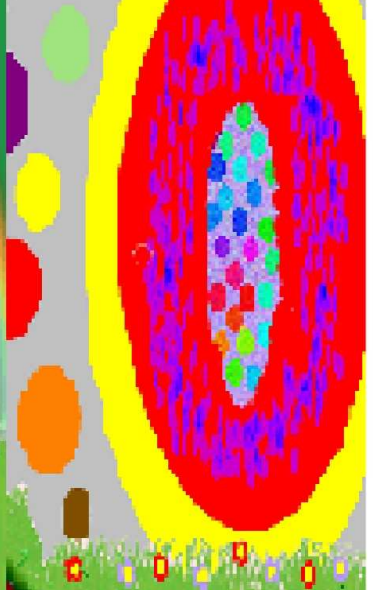
bogatej tradycji kulinarnej na czas obchodów Świąt Wielkanocnych. Na tradycyjnym stole wielkanocnym nie może zabraknąć takich potraw jak: żurek wielkanocny, biała kiełbasa, pieczona

szynka świąteczna, faszerowane jajka, ćwikła, babka wielkanocna, mazurek, sernik

**Jedno z  
 najdroższych  
 jajek  
 Faberge**



**ROZSTRZYGNĘCIE KONKURSU NA KARTKĘ ŚWIĄTECZNĄ**  
**Wyróżnione prace uczniów klas I -V**



**Wielkanocne zabawy z Pisankami :**

**Jajko o jajko** - zabawa w parach; potrzebne jest po jednej pisance na osobę; zawodnicy siadają naprzeciwko siebie; należy uderzyć jajkiem o jajko partnera; wygrywa ten zawodnik, którego jajko nie będzie zbite.

**Kto dalej** - potrzebne jest po jednej pisance na osobę; zawodnicy stają na linii startu; na podany sygnał popychają swoją pisankę tak, aby potoczyła się jak najdalej; ten kto wygra zabiera pisanki przeciwników.

**Rzuć pisankę** - potrzebne jest po jednej pisance na osobę; pary stają w odległości 1 m od siebie i jednocześnie

rzucają do siebie jajka; jeśli je złapią odsuwają się o metr i rzucają znowu; wygrywa para która odsunęła się od siebie na największą odległość i której udało się nie zbić jajek.

**SERNIK  
 ŚWIĄTECZNY**

**SKŁADNIKI;**  
 1 margaryna  
 3 żółtka  
 szkl. cukru  
 3 szkl. mąki  
 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia  
 cukier waniliowy

**Masa:**  
 3 kostki sera  
 3 całe jaja  
 1 szkl. cukru  
 cukier waniliowy  
 budyń śmietankowy  
 sok z jednej cytryny  
 szkl. oleju  
 2 szkl. mleka



Święta spędzane przy stole w rodzinnym gronie to radosne chwile, które wspominamy przez cały rok. W dzisiejszych czasach, gdy każdy dzień

mija niezauważony, to właśnie święta sprawiają, że mamy czas by nacieszyć się sobą. To czas, gdy z przyjemnością odwiedzamy swoich bliskich i przyjaciół. Siedząc przy świątecznym stole, w wyjątkowym i podniosłym

nastroju, mamy okazję do spotkań, długich rozmów. Wówczas możemy się wreszcie sobą nacieszyć.

**GOTUJ Z NAMI: JAJKA  
 FASZETROWANE I SERNIK ŚWIĄTECZNY**

**JAJKA  
 FASZETROWANE  
 SKŁADNIKI:**

4 jajka,  
 2 łyżki masła,  
 1 łyżka śmietany,  
 natka, rzeżucha,  
 1/2 niewielkiego ogórka kiszzonego,  
 3-4 rzodkiewki,  
 1 łyżeczka musztardy, sól,  
 pieprz

**SPOSÓB  
 PRZYGOTOWANIA**

Jajka ugotować na twardo. Oстрыm nożem nie obrane jajka przekroić na półki. Ze skorupki wyjąć białka i żółtka. Pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek, rzeżuchę

ogórek i rzodkiewki drobno posiekać. Wszystko wymieszać dodając śmietanę i 1 łyżkę masła oraz pieprz do smaku.

Z podanych składników wyrabiamy kruche ciasto i formujemy na blaszce do pieczenia. Pieczemy w nagrzanym piekarniku do 250 stopni przez 10 minut. W trakcie pieczenia przygotowujemy masę serową. Wszystkie składniki na masę mieszamy w misie a następnie wylewamy na ciasto. Wszystko razem jeszcze zapiekamy 30-40 minut w temp. 180 stopni.





Własne  
życie  
Argonauta