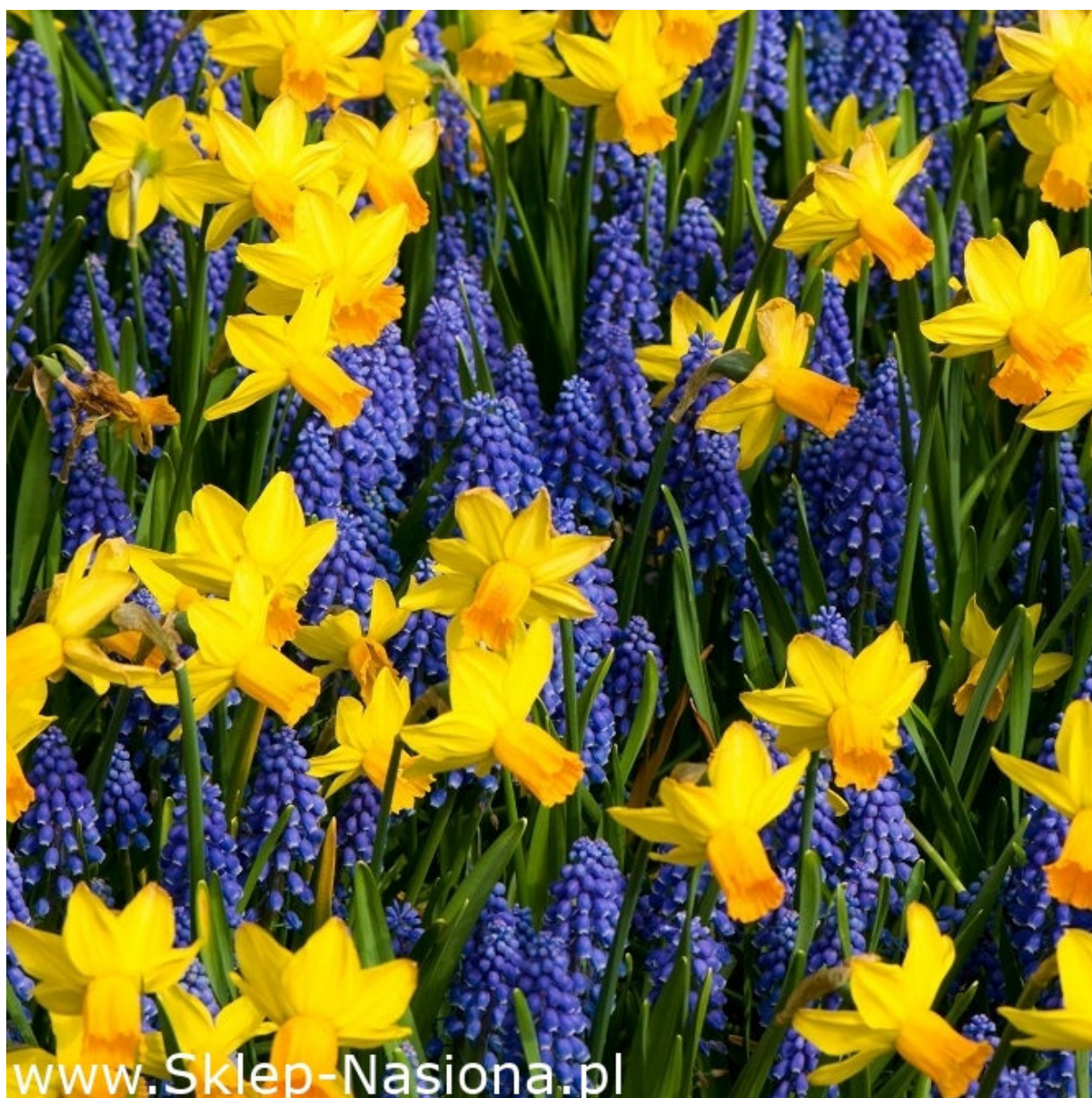


ECHO SIÓDEMKI

"WIOSNA"



www.Sklep-Nasiona.pl

(zdjęcie: www.Sklep-Nasiona.pl)

nr 3 – 2021/2022

Ptaki Cudaki



(zdjęcie: www.mojedziecikreatywnie.pl)

Kto to taki? Kto to taki?
To lecą ptaki – cudaki!

Skrzydła swe rozpościerają,
ogonami zamiatają.

Pióra na nich kolorowe:
i błyszczące i tęczowe.

Lecą, lecą nad polami,
by pobawić się dziś z nami.

Wśród szelestu i śpiewania
zapraszają do fruwania.

Lecz tylko w fantazji świecie
takie cudaki znajdziecie!

Beata Żyto

Wielkopolska



Województwo wielkopolskie utworzone zostało w 1999 roku. Znajduje się w środkowo-zachodniej części Polski. Zamieszkuje tu około 3 475 323 osób. Miastem wojewódzkim jest Poznań. W województwie wielkopolskim jest 113 miast. Największe, na prawach powiatu to: Poznań, Kalisz, Konin i Leszno.

Około 25% powierzchni porastają lasy. Najwyżej położonym miejscem jest wierzchołek Kobyłej Góry (284 m n.p.m.). Największymi rzekami są Odra, Warta i Noteć. W województwie wielkopolskim jest ponad 800 jezior. Największym jest Powidzkie (10,36 km²). Znajduje się też tutaj jeden park narodowy (Wielkopolski - WPN) oraz 96 rezerwatów przyrody i 12 parków krajobrazowych. Zobaczyć można ponad 3 880 pomników przyrody.



Dęby rogalińskie



Źródełko wywierzyskowe



Głazy narzutowe - Głaz św. Jadwigi jest naprawdę ogromny!

Plac zabaw przed domem, wizyta u dziadków albo galeria handlowa? Mamy dla Was zdecydowanie lepsze atrakcje! Na pewno znajdziecie coś ciekawego na rodzinną wycieczkę. Zatem, co można robić w Wielkopolsce?

Zoo w Poznaniu

[illegible]

Znacznie większym obiektem jest Nowe Zoo, położone we wschodniej części miasta na Białej Górze (okolice Jeziora Maltańskiego). Tutaj nie będziecie mogli narzekać na brak egzotyki. Na wybiegach Nowego Zoo spotkacie zebry, żyrafy, tygrysy czy nosorożce. Dumą ogrodu jest największa w Polsce słoniarnia, natomiast miejscem równie niezwykłym i skłaniającym do refleksji niedźwiedziarnia, gdzie żyją zwierzęta uratowane z cyrków i nielegalnych hodowli. Wycieczkę do Zoo można połączyć z przejażdżką

wąskotorową Kolejką Parkową Maltanka lub zabytkowym autobusem na linii turystycznej nr 100.



(zdjęcie: www.poznan.zoo.pl)



(zdjęcie: dzieje.pl)

Średzka Kolej Powiatowa

Nic tak nie pobudza dziecięcej wyobraźni jak parowe lokomotywy. Niegdyś trasa średzkiej wąskotorówki była znacznie dłuższa, dzisiaj pozostało z niej zaledwie 14 km. To jednak w zupełności wystarczy, aby przeżyć fantastyczną przygodę w stylu retro. **Podróż kolejką od stacji Środa Wielkopolska Miasto do stacji Zaniemyśl trwa około godziny w jedną stronę (z kilkoma postojami). Kilka zabytkowych wagonów ciągniętych przez zabytkowy parowóz Px48 leniwie toczy się wśród pięknych krajobrazów. W Zaniemyślu kolejka zatrzymuje się na 30 minut – idealnie, aby wyskoczyć na lody lub kawę. Zadbano o każdy detal, między innymi o stroje konduktorów oraz stylizowane bilety.**



(zdjęcie: www.tenpoznan.pl)

Gród Pobiedziska

Każdy chłopiec ma w życiu okres, w których chciałby zostać strażakiem, astronautą, a czasami też rycerzem. W tym ostatnim może pomóc wizyta w **Grodzie Pobiedziska**. Gród ten w niezwykle sposób łączy w sobie atrakcje parku rozrywki z poważną rekonstrukcją historyczną. Na terenie Grodu Pobiedziska można nie tylko ubrać prawdziwą kolczugę i hełm oraz wziąć do ręki miecz. To także możliwość obejrzenia kilkunastu średniowiecznych machin bojowych, strzelenia z łuku, a także odpalenia prawdziwej katapulty lub ogromnej kuszy wałowej. W Grodzie regularnie odbywają się też imprezy plenerowe z udziałem grup rekonstrukcyjnych.



(zdjęcie:tupowstalapolska.pl)

Zamki i pałace

A co z tymi, co zamiast walczyć mieczem woleliby zostać małymi księżniczkami i książętami? Tu proponujemy wybrać się z wycieczką do jednego z bajkowych wielkopolskich zamków i pałaców. Najbardziej bajkowe z bajkowych są zamki w **Kórniku i Gołuchowie**. Zbudowane w stylu romantycznego neogotyku cieszą oczy basztami, wieżyczkami i wykuszami. Do tego oba otaczają przepiękne i nieco tajemnicze ogrody. Arystokratycznym blichтром cieszyć będzie także **Pałac w Rogalinie, Pałac w Dobrzycy** (siedziba Muzeum Ziemiaństwa) oraz **Pałac w Wąsowie** (obiekt prywatny z restauracją i otwartym parkiem).



Zamek w Gołuchowie



Zamek w Kórniku

Mosińska Kolej Drezynowa

To kolejna opcja przygody na torach – tym razem w nieco innym stylu i z koniecznością włożenia w to nieco wysiłku. Mosina leży na południe od Poznania, na skraju Wielkopolskiego Parku Narodowego. **Tędy do samego serca parku biegnie nieużywana od lat linia kolejowa. Dawniej kursowały tu pociągi z letnikami, a dzisiaj drezyny.** Pojazdy posiadają napęd rowerowy, tak więc ich obsługa jest bajecznie prosta. Z drezyny wysiada się w pobliżu jednego z najpiękniejszych jezior w Wielkopolsce – Jeziora **Kociołek**. Nie jest też rzadkością zobaczyć z pokładu drezyny sarnę czy daniela, których sporo mieszka w WPN.



(zdjęcie: www.wikimedia.org)

Muzeum Arkadego Fiedlera w Puszczykowie

Co prawda Arkady Fiedler to bardziej bohater dzieciństwa pokolenia obecnych rodziców, aczkolwiek kto wie, może pora na renesans tej niezwyklej postaci. Bez względu jednak na to, Muzeum które powstało w domu podróżnika (do dzisiaj zamieszkałym przez jego synów i wnuki) to spore atrakcje dla dzieci. Poza pamiątkami z podróży do najdalszych zakątków świata zobaczycie tam unikatowe rekonstrukcje. I tak w **ogrodzie wokół domu** stoją m.in. posągi moai z Wyspy Wielkanocnej, kamienny kalendarz Majów, a także wykonana w skali 1:1 kopia okrętu Kolumba „Santa Maria” i rekonstrukcja samolotu Hurricane, na którym walczyli polscy lotnicy w czasie Bitwy o Anglię.



Muzeum Arkadego Fiedlera

(zdjęcie: naszgloswielkopolski.pl)

Park Dzieje w Murowanej Goślinie

Kolejne miejsce, które bawiąc uczy i ucząc bawi. W leżącym na skraju Murowanej Gośliny Parku **Dzieje** nuda nie grozi ani dzieciom, ani dorosłym. Na odwiedzających czekają atrakcje, które pozwolą doświadczyć dawnych dziejów, samemu spróbować dawnych rzemiosł i podziwiać występy. Do dyspozycji zwiedzających oddano między innymi: sokolarnię, średniowieczne katapulty, ogród bajek, mini zoo. Dzieciaki będą mogły też poszukać ukrytego skarbu, wziąć udział w kreatywnych warsztatach czy obejrzeć codzienne widowisko z rycerzami w roli głównej. Największą atrakcją Parku Dzieje jest natomiast zachwycające swoim rozmachem coroczne **widowisko Orzeł i Krzyż**, w którym bierze udział 1200 postaci.



(zdjęcie:www.nck.pl)

Laboratorium Wyobraźni

Laboratorium Wyobraźni to pierwsze w Poznaniu centrum nauki. Jest częścią Poznańskiego Parku Naukowo-Technologicznego i działa od 2015 roku. Wizyta w Laboratorium Wyobraźni pozwala na zdobycie wiedzy, zrozumienie otaczających zjawisk i pobudzenie ciekawości świata. Miejsce to oferuje atrakcje zarówno dla grup zorganizowanych, jak i dla rodzin.

W poznańskim centrum nauki organizowane są warsztaty chemiczne, biologiczne, fizyczne czy ekologiczne, a także zajęcia z robotyki. Przestrzeń Laboratorium Wyobraźni pozwala doświadczać poprzez samodzielne eksperymentowanie, poszerzać swoje horyzonty, a także spotykać się ludźmi, dla których nauka to największa przygoda życia. Ekspersi z Laboratorium przekonują, że świat nauk ścisłych to rzeczywistość zapierająca dech w piersiach odkrywcom w każdym wieku!



(zdjęcie: www.poznantravel.pl)



(zdjęcie: www.ppnt.poznan.pl)

Wielkopolski Park Etnograficzny

Jednym z najciekawszych miejsc, przedstawiających historię chłopskiej kultury na terenach Wielkopolski jest Wielkopolski Park Etnograficzny. Na terenie skansenu znajdują się budynki mieszkalne, gospodarcze oraz budynki kulturowe. Wszystkie budynki pochodzą z przełomu XVIII i XIX wieku. Budynki są w pełni wyposażone, można się więc z bliska przyrzyć meblom i sprzętom codziennego, domowego użytku w tamtych czasach. W skansenie odbywa się wiele imprez kulturalnych, które nawiązują do cyklu życia dawnej wsi, na przykład Zielone Świątki.



Trakt Królewski w Gnieźnie

Gniezno to historyczna stolica Polski. Dlatego jest to wyjątkowe miejsce na naszej mapie. Jedną z największych atrakcji tego miasta jest **Trakt Królewski**. Każdy mały miłośnik historii będzie zachwycony edukacyjnymi makietami, interaktywnymi kioskami, posągami królów Polski, postaciami z piastowskich legend, a także rzezbami królików, których jest 15, a których zadaniem jest przedstawienie konkretnej historii danego momentu w dziejach.

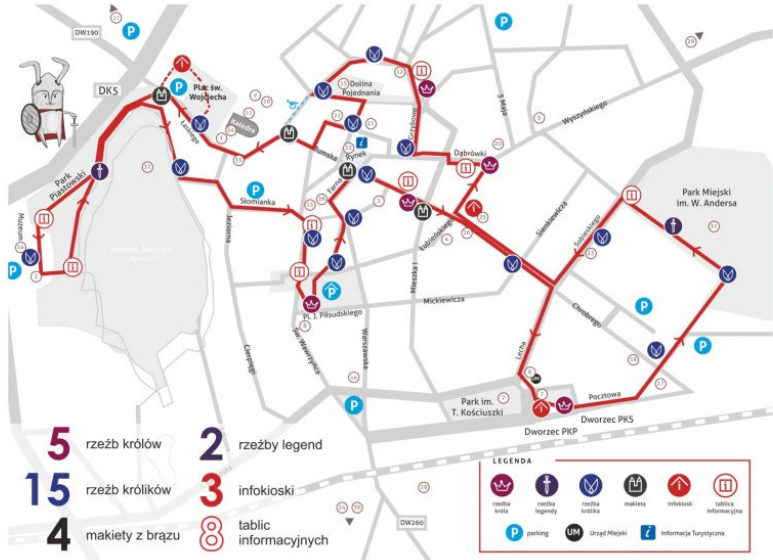
The map shows the Royal Route (Trakt Królewski) in Gniezno, marked with a red line. It starts at the DKS (Dolna Kolej Samochodowa) and ends at the Dworzec PKP. The route passes through various landmarks, including the Park Miejski im. W. Andersa, the Park im. T. Kościuskiego, and the Dworzec PKP. The map also shows the locations of the 15 rabbit sculptures (rzeźb królików), 5 king sculptures (rzeźb królów), 2 legend sculptures (rzeźby legend), 3 infokiosks (infokioski), 4 bronze models (makiety z brązu), and 2 informational tables (tablice informacyjnych). A legend at the bottom right explains the symbols used on the map.

A photograph of a bronze statue of a king, likely Bolesław I Chrobry, standing on a large rock. The statue is holding a spear and a shield. In the background, the illuminated Gniezno Cathedral is visible at night, reflected in the water of the Gniezno Lake.

(zdjęcie: www.nocowanie.pl)

Trakt Królewski w Gnieźnie

Gniezno to historyczna stolica Polski. Dlatego jest to wyjątkowe miejsce na naszej mapie. Jedną z największych atrakcji tego miasta jest **Trakt Królewski**. Każdy mały miłośnik historii będzie zachwycony edukacyjnymi makietami, interaktywnymi kioskami, posągami królów Polski, postaciami z piastowskich legend, a także rzezbami królików, których jest 15, a których zadaniem jest przedstawienie konkretnej historii danego momentu w dziejach.



The map shows the Royal Route (Trakt Królewski) in Gniezno, marked with a red line. It starts at the DKS (Dzielnica Kultury i Sztuki) and ends at the Dworzec PKP. The route passes through various landmarks, including the Park Miejski im. W. Andersa, the Park im. T. Kościuskiego, and the Dworzec PKP. The map also shows the locations of the 15 rabbit sculptures (rzeźb królików), 5 king sculptures (rzeźb królów), 2 legend sculptures (rzeźby legend), 3 infokiosks (infokioski), 4 bronze models (makiety z brązu), and 3 informational tables (tablice informacyjnych). A legend at the bottom right explains the symbols used on the map.



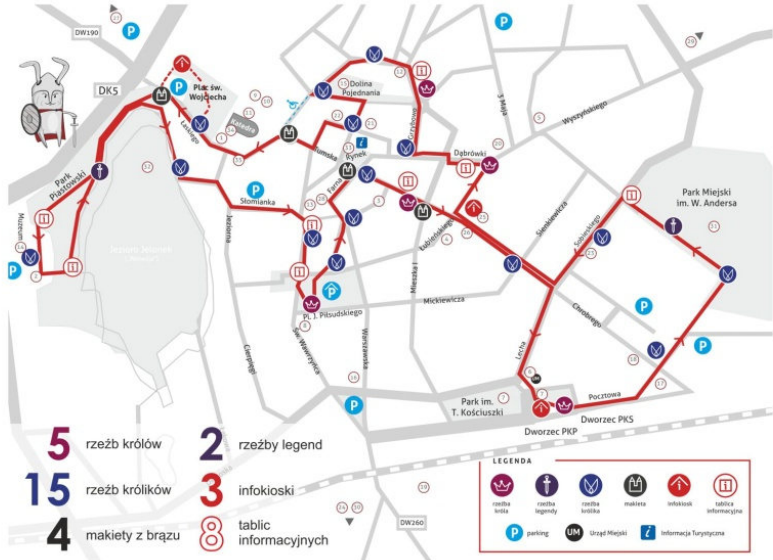
A photograph of a bronze statue of a king, likely Bolesław I Chrobry, standing on a pedestal. The statue is holding a spear and is illuminated at night. In the background, the Gniezno Cathedral is visible, also illuminated at night. The scene is set in a park-like area with trees and a body of water.

(zdjęcie: www.nocowanie.pl)



Trakt Królewski w Gnieźnie

Gniezno to historyczna stolica Polski. Dlatego jest to wyjątkowe miejsce na naszej mapie. Jedną z największych atrakcji tego miasta jest **Trakt Królewski**. Każdy mały miłośnik historii będzie zachwycony edukacyjnymi makietami, interaktywnymi kioskami, posągami królów Polski, postaciami z piastowskich legend, a także rzezbami królików, których jest 15, a których zadaniem jest przedstawienie konkretnej historii danego momentu w dziejach.



The map shows the Royal Route (Trakt Królewski) in Gniezno, marked with a red line. It starts at the DKS (Dolnośląskie Kucharskie Stowarzyszenie) and ends at the Dworzec PKP. The route passes through various landmarks, including the Park Miejski im. W. Andersa, the Park im. T. Kościuskiego, and the Dworzec PKP. The map also shows the locations of the 15 rabbit sculptures (rzeźb królików) and the 5 king sculptures (rzeźb królów). A legend at the bottom right explains the symbols used on the map, including the rabbit sculptures, king sculptures, and the various interactive kiosks and information points.



A photograph of a bronze statue of a king, likely Bolesław I Chrobry, standing on a large rock. The statue is holding a spear and a shield. In the background, the illuminated Gniezno Cathedral is visible at night, reflecting in the water of a nearby pond. The scene is lit with warm lights, creating a dramatic atmosphere.

(zdjęcie: www.nocowanie.pl)

Skansen Miniatur w Pobiedziskach

Na historycznym szlaku piastowskim można się natknąć na Skansen Miniatur w Pobiedziskach. Skansen leży pomiędzy Gnieznem i Poznaniem, został otwarty w 1998 roku. Liczy 30 obiektów budowli Szlaku Piastowskiego. Są one przedstawione w skali 1:20. Ciekawostką jest to, że przy budowie niektórych obiektów wykorzystano takie same materiały budowlane jak w przypadku ich oryginałów. Do najciekawszych obiektów tego miejsca można zaliczyć Bibliotekę Raczyńskich, Stary Rynek w Poznaniu czy Pałac w Rogalnie.



(zdjęcie: www.szlakpiastowski.pl)

źródła: <https://paczka-wiedzy.pl/>, <https://wielkopolskaciekawie.pl/>, <https://wielkopolska.travel/>,
<https://fajnepodroze.pl/>

„Cudze chwalicie, swego nie znacie...”
Na wiosnę trochę na przekór temu powiedzeniu
zapraszam na podróż kulinarną
wzdłuż granic naszego kraju,
a dokładnie zachęcam do poznania
przepisów naszych sąsiadów ☺
Oto propozycje kulinarne,
współtworzone wraz z Czytelnikami!

Niemcy



Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem

Składniki:

- Ziemniaki 500g
- Rosół wołowy Knorr 1 sztuka
- boczek wędzony 200g
- natka pietruszki 1 pęczek
- ocet jabłkowy 2 łyżeczki
- Olej 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr 1 sztuka
- Kminek z Polski Knorr 1 szczypta
- świeżo mielony czarny pieprz 1 szczypta

Przygotowanie krok po kroku

- Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości. Do gotowania dodaj liść laurowy oraz kminek. Gdy ziemniaki będą miękkie obierz je, pokrój w talarki i przełóż do miski.
- Boczek usmaż na rozgrzanej patelni na chrupko, następnie odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- Stwórz esencjonalny, wołowy bulion rozprowadzając kostkę rosółową w 0,5 l wrzącej wody. Przygotowanym bulionem zalej ziemniaki, dodaj ocet oraz oliwę. Pozostaw do wystygnięcia.
- Po tym czasie ziemniaki przełóż do salaterki, posyp chrupiącym boczkiem oraz posiekaną natką pietruszki i oprósź świeżo mielonym pieprzem.



Currywurst

Składniki

- biała kiełbasa 400g
- Miód 1 łyżka
- Przyprawa do grilla Knorr 1 łyżka
- curry madras 2 łyżki
- Szalotka 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny 150 ml
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr 1 łyżeczka
- olej rzepakowy 2 łyżki
- natka pietruszki 1 łyżka

Przygotowanie krok po kroku

- Krok 1
- W miseczce wymieszaj łyżkę miodu, trzy łyżki wody oraz łyżkę Przyprawy do grilla Knorr. Całość delikatnie podgrzewając wymieszaj ze sobą.
- Krok 2
- Kiełbaski grilluj na średnio rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych. Kiełbaski cały czas smaruj wcześniej przygotowaną bejcą z miodu tak aby skórka kiełbasy zrobiła się rumiana i chrupiąca.
- Krok 3
- W międzyczasie przygotuj sos. W tym celu w małym garnuszku podsmaż posiekaną szalotkę, dodaj ketchup Hellmann's, curry i kmin rzymski. Całość zagotuj, dopraw na koniec do smaku posiekaną natką. Kiełbaski polej ciepłym sosem i posyp z wierzchu szczyptą curry.



Guten Appetit – Smacznego!

Czechy



Knedliki

„Knedliki!” – krzyknie większość z nas, gdyby zapytać o najpopularniejsze **czeskie potrawy**. **Knedliczki** są rzeczywiście bardzo popularne u naszych sąsiadów i właściwie nie ma się co dziwić – są naprawdę przepyszne i pasują do wielu dań.

Składniki:

- 550 g mąki krupczatki,
- 2 duże jajka,
- 300 ml mleka,
- 1,5 łyżeczki cukru,
- odrobina soli (do smaku),
- 25 g drożdży.

Przygotowanie:

Wymij mały garnek i delikatnie podgrzej w nim mleko. Kiedy będzie już ciepłe (ale nie gorące, nie może też się zagotować), dodaj cukier, 2 łyżki mąki oraz drożdże. Odstaw na 15 minut, po tym czasie dodaj resztę składników i wyrób całość na ciasto, które należy odstawić na około 30-40 minut do wyrośnięcia (przykryj je szmatką i odstaw w ciepłe miejsce). Potem podziel ciasto na 3 porcje, z każdej uformuj dość szeroki wałek. Ostatni etap to gotowanie – niestety knedle trzeba gotować oddzielnie, aby się nie posklejały. Gdy wszystkie będą już gotowe, potnij je za pomocą nitki – nożem możesz uszkodzić delikatną strukturę. Czeskie knedliczki najlepiej podawać wraz z sosem pieczeniowym oraz oczywiście z mięsem.



Hovězí gulaš

Składniki:

600 g mięsa wołowego dobrej jakości,
odrobina cukru,
2 duże cebule,
4 łyżki oleju,
4 liście laurowe,
4 ziarenka ziela angielskiego,
10 ziarenek czarnego pieprzu,
250 ml jasnego piwa, najlepiej czeskiego,
2 kromki razowego chleba,
½ łyżeczki słodkiej papryki,
½ łyżeczki ostrej papryki,
2 łyżki mąki pszennej,
sól i pieprz do smaku,
½ łyżeczki majeranku,
1 łyżeczka kminku,
sól do smaku.

Przygotowanie:

Wołowinę pokrój w kostkę, pozbydź się wszystkich włókien i chrząstek. Obtocz wszystkie kawałki w mące, następnie kładź na bardzo rozgrzany na patelni tłuszcz. Pamiętaj, że ogień musi być duży (mięso będzie bardzo skwierczeć). Gdy mięso zarumieni się już bardzo mocno – powinno być ciemnobrązowe, dorzuć cebulę pokrojoną w krążki, przeciśnięty przez praskę albo pokrojony czosnek, odrobinę cukru. Wszystko razem jeszcze podsmażaj.

Następnie dodaj liście laurowe (oczywiście w zależności od upodobań można np. zmniejszyć ich liczbę), ziarenka pieprzu, ziele angielskie i wszystko zalej szklanką piwa. Duś przez około 2 godziny, co jakiś czas mieszając, w razie potrzeby dolej jeszcze odrobinę bulionu warzywnego albo po prostu wody (ale nie dodawaj już piwa!). Po tym czasie dodaj kminek, obie papryki, sól, a także majeranek, pokruszony uprzednio chleb oraz całą resztę piwa. Gotuj dalej i regularnie sprawdzaj, czy mięso stało się już miękkie.

Uwaga! Czeski gulasz najlepiej smakuje na następny dzień – warto zatem przygotować go z wyprzedzeniem. Oczywiście kiedy tylko ostygnie, schowaj go do lodówki.



Hermeliny – czeska przekąska z sera pleśniowego

Składniki:

- Ser typu camembert (3-4 krawki, w zależności od wielkości słoika)
- olej
- małe pikantne papryczki marynowane
- jałowiec
- tymianek
- rozmaryn
- liść laurowy

Wykonanie:

Ser kroimy na trójkąty (z jednego serka wychodzi ok. 6). Wkładamy do słoika po kilka kawałków, posypujemy przyprawami, dodajemy papryczki i zalewamy olejem. I tak aż do wykorzystania wszystkich kawałków sera. Zamykamy słoik i odstawiamy na 24 godziny do lodówki. Wychodzi drobna, smaczna przekąska.



(zdjęcie: archiwum prywatne W. Skrukwa)

Wojciech Skrukwa 1 b

Dobrou chut' – Smacznego!

Słowacja



Słowacki kapuśniak – Kapustnica

Składniki

- 0,5 kg żeberek wieprzowych
- kawałek kiełbasy
- 40 dag kiszonej kapusty
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 ziela angielskie
- 3 liście laurowe
- 4 ziarna pieprzu
- łyżka suszonej wędzonej papryki
- szczypta mielonego kminku
- 3 suszone śliwki
- 2 krążki suszonego jabłka
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- Żeberka kroimy na kawałki z kością.
- Wkładamy je do garnka z zimną wodą i na wolnym ogniu doprowadzamy do wrzenia.
- Gdy woda zacznie wrzeć, odszumujemy ją.
- Następnie dodajemy ziele angielskie, liście laurowe i ziarna pieprzu.
- Kapustę kiszoną odciskamy do miski i siekamy na mniejsze kawałki.
- Dodajemy ją do garnka, a następnie wlewamy odcisnięty sok.
- Dodajemy kminek oraz pokrojone śliwki i jabłka.
- Gotujemy godzinę.
- Pod koniec gotowania dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę, obrane, zmiążdżone ząbki czosnku i paprykę.
- Na koniec podsmażamy cebulę i dodajemy do garnka.



Słowackie brynzowe HALUSZKI - kluseczki

Składniki:

400 g ziemniaków
120 g mąki
Szczypta soli
150 g wędzonego boczku lub słoniny
150 g bryndzy
100 ml śmietany

Sposób przygotowania:

Kostki boczku podsmażyć na suchej patelni. Odstawić na bok.

W misce wymieszać bryndzę ze śmietaną.

Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce lub grubo pokroić, umieścić w czaszy blendera i dobrze zmielić.

Do ziemniaków dodać sól i mąkę. Dokładnie wymieszać. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany. Doprowadzić do wrzenia dużą ilość osolonej wody.

Masę przełożyć do prasy dla ziemniaków z nasadką o dużych otworach. Masę wycisnąć bezpośrednio do wrzącej wody.

Haluszkę przełożyć do śmietany z bryndzą i dobrze wymieszać.

Haluszkę nałożyć na talerz do serwowania i po wierzchu posypać skwarkami oraz poleać tłuszczem wytopionym podczas smażenia.



Proziaki

Składniki:

- 500 gr mąki pszennej
- 1 szklanka kefiru, maślanki lub zsiadłego mleka
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- pół łyżeczki soli
- pół łyżeczki cukru

Sposób przygotowania:

Do dużej miski przesiać 500 gr mąki pszennej z solą i sodą oczyszczoną. Wbić jedno jajko i wlać szklankę maślanki, kefiru lub zsiadłego mleka. Dodać pół łyżeczki cukru. Całość wyrabiać dłońmi, aż ciasto stanie się jednolite. Może być lekko klejące. Kule ciasta przełożyć na blat. Rozwałkować na grubość 1 cm. Wykrawać krążki o średnicy około 8 cm. Jeszcze nie upieczone proziaki przykryć na 15 min bawełnianą ścierką i odłożyć w ciepłe miejsce. Po tym czasie można je już smażyć/piec.



(zdjęcie: www.poprostupycha.pl)

Lena Chrobak 1 b

Dobrú chut' – Smacznego!

Ukraina



Pielmieni

Składniki:

Ciasto:

- 800 g mąki pszennej
- 250 ml ciepłej wody
- 1 łyżka soli

Farsz:

- 500 g mielonego mięsa wieprzowego
- 500 g mielonego mięsa wołowego
- 70 ml rosołu
- 1 żółtko
- pieprz, sól do smaku

Przygotowanie

1. Przygotuj farsz – mięso umieść w dużej misce. Dodaj bulion, a następnie żółtko. Dopraw solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.
2. Przygotuj ciasto – przesianą mąkę wsyp do misy robota, dodaj sól i stopniowo dolewaj wodę. Wyrób za pomocą miksera z hakiem do wyrabiania ciasta. Gotowe ciasto podziel na dwie części.
3. Jedną część odłóż na bok przykrytą ściereczką, a drugą wałkuj na placek grubości ok. 1,5-2 mm. Szklanką wytnij kółka i nałóż farsz.
4. Sklej jak pierogi, a następnie połącz ze sobą rogi. Tak samo postępuj z 2 częścią ciasta do czasu wyczerpania farszu.
5. Pielmieni gotuj w osolonej wodzie około 3 minuty od czasu wypłynięcia.

Bardzo lubianym ukraińskim przysmakiem jest **słonina wieprzowa**, występująca w wersji słonej, duszonej, wędzonej i słodkiej (w deserach). Słoninę podaje się zwykle z chlebem i musztardą lub z ziemniakami. Stanowi dodatek do prawie wszystkich potraw słonych (zup i drugih dań), faszeruje się nią także inne mięsa, by były bardziej soczyste.



Watruszki z serem

Składniki:

- mąka – 400 g
- drożdże suche – 10 g
- jajko – 1 szt. + 1 białko
- mleko – 250 ml
- masło – 100 g cukier
- sól
- twaróg – 400 g
- jajko – 1 szt.
- cukier waniliowy cukier

Przygotowanie:

Do mąki dodać drożdże, sól, cukier, jajko i roztopione masło. Powoli wlewać ciepłe mleko i wyrobić ciasto. Na koniec dodać 1 łyżkę oleju i dobrze wyrobić ciasto. Odstawić do ciepłego miejsca. Póki ciasto rośnie, można zrobić nadzienie. Trzeba dobrze wymieszać twaróg, cukier, jajko i cukier waniliowy. Można też dodać rodzynki lub inne bakalie. Wyrośnięte ciasto podzielić na równe porcje. Z każdej z nich uformować kulkę, lekko spłaszczyć, w środku zrobić spore wgłębienie i napełniać je masą serową. Układać na blasze wyłożonej pergaminem lub wysmarowanej tłuszczem w dość dużych odstępach. Wierzch posmarować białkiem. Piec ok. 15 minut w temperaturze 220 stopni C.



Смачного
Smacnoho– Smaczneho!

Litwa



Litewskie cepeliny

Cepeliny – składniki:

- 2,5 kg ziemniaków
- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- sól
- 1 łyżka skrobii

Farsz

- 350 g mięsa mielonego
- 1 cebula – zeszkłona na patelni
- sól i pieprz

Cepeliny wegetariańskie

- 300 g białego sera
- 1 jajko
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- majeranek

Ciasto

Cepeliny przygotowujemy z dwóch rodzajów ziemniaków: ugotowanych i surowych. Wszystkie ziemniaki obieramy – tu proponuję zatrudnić rodzinę do pomocy bo przecież wszyscy będą jeść, więc dlaczego tylko my się mamy trudzić. 1 kg ziemniaków gotujemy, pozostałe 2,5 kg ścieramy na tarce. Polecam tarkę elektryczną bo po starciu 2,5 kg ręcznie może na zawsze odechcieć nam się robienia cepelinów.

Ze startych ziemniaków odsączamy sok i odlewamy. Zwróćcie uwagę na białe kuleczki, które zostają na dnie naczynia z sokiem – to skrobia. Zbieramy ją i dodajemy do masy z ugotowanych ziemniaków. Jeśli jest jej niewiele to dosypujemy jeszcze 1 łyżkę skrobi dodatkowo.

Teraz zagniatamy razem ziemniaki ugotowane i te starte. Masę zagniatamy do momentu, aż będzie jednolita.

Farsz

Cebulkę siekamy i podsmażamy na patelni. Następnie dodajemy ją do mięsa mielonego. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Z gotowej masy formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego.

Opcja wegetariańska

Do białego sera dodajemy 1 jajko, łyżkę cukru, łyżeczkę soli i majeranek. Tak jak w przypadku farszu mięsnego, z masy serowej również formujemy kuleczki jednak mogą być one trochę większe ponieważ ser ugotuje się szybciej.

Formujemy Cepeliny

Z masy ziemniaczanej kształtujemy kulki wielkości dłoni, a następnie je rozplaszczamy. Na środku robimy wgłębienie w które wkładamy kuleczkę farszu. Ciasto skleamy i formujemy w dłoniach podłużny kształt naszego cepelina. Jeśli będziecie gotować razem cepeliny z nadzieniem serowym i mięsnym to proponuję nadać jednemu i drugiemu troszkę inny kształt, by łatwiej je rozpoznać po wyłowieniu.



Chłodnik litewski

Składniki

2 litry kefiru (by chłodnik był mniej gęsty możemy użyć 1 litra kefiru i 1 litra przegotowanej zimnej wody)

Tarte buraczki (400 g)

5 świeżych ogórków

4 jajka ugotowane na twardo

0,5 kg ugotowanych ziemniaków

koperek

szczypiorek

sól do smaku

Przygotowanie

Kefir wlewamy do garnka, dodajemy tarte buraczki, ogórki pokrojone w kosteczkę, posiekany koperek i przyprawiamy solą do smaku.

Ziemniaki i jajka gotujemy, a szczypiorek siekamy.

Chłodnik nalewamy do talerzy, dodajemy jajko pokrojone na pół bądź na ćwiartki i dekorujemy posiekanym szczypiorkiem na wierzchu.

Na talerzu obok podajemy gorące ziemniaki posypane koperkiem.



Skanaus – Smacznego!

źródła: <https://www.przepisy.pl/>, <https://fajnegotowanie.pl/>, <https://damskiesprawy.pl/>, <https://nalitwie.com/>,
<https://www.zlotaproporcja.pl/>, <https://bonavita.pl/>

LAUREACI ZIMOWYCH KONKURSÓW

Kl. I

Praca plastyczna – ilustracja do wiersza
„Bal la!”

NAGRODA

Lea Janczuk kl. I b



Kl. II
Konkurs na projekt kostiumu karnawałowego

NAGRODA

Zofia Szafrńska kl. 2 d



(samodzielnie wydziergany przez autorkę topik ☺)

WYRÓŻNIENIE

Maja Pawlik kl. 2 d



Kl. III
Konkurs kulinarny „Kreatywne kanapki”

NAGRODA

Amelia Wasielewska kl. III a



(zdjęcie: www.klinikasolar.pl)

WIELKI WAKACYJNY KONKURS
NA
NAJCIEKAWSZE MIEJSCE
I ZWIĄZANĄ Z NIM LEGENDĘ
LUB
NIEZWYKŁĄ OPOWIEŚĆ

Warunki konkursu:

- Podczas wakacji odwiedź ciekawe miejsce (np. zamek, ruiny, jaskinia, bunkry, pałac, góra, kościół, klasztor itp.)
- Postaraj się poznać ciekawą historię, związaną z tym obszarem (podanie, legenda, baśń - jeśli taka historia nie istnieje, wymyśl ją sam!!!)
- Spisz w formie krótkiego wiersza (4 linijki x 4 zwrotki) lub opowiadania !
- Zrób sobie koniecznie zdjęcie w odkrytym przez Ciebie ciekawym miejscu.



(zdjęcie:www.facebook.pl)

Na rozwiązania zadań konkursowych
czekam cierpliwie
do 15 WRZEŚNIA !

PODPISANE PRACE (imię, nazwisko i klasa) z naklejoną
fotografią na szttywnej kartce A4 i swoim tekstem
proszę dostarczać do sali 201 lub przesać przez Mobidziennik

Podziel się z nami swoim odkryciem !
Liczę jak zwykle na Wasze zaangażowanie i kreatywność
i zainteresowaniem oczekuję na Wasze prace!

Kochani!
Dziękuję, że byliście z Echem Siódemki
przez cały rok szkolny!
Życzę Wam wspaniałych, radosnych
i bezpiecznych wakacji!

Do zobaczenia!

(zdjęcie:)

Redaktor naczelny Echa Siódemki:
Beata Żyto



(zdjęcie: www.praca.trojmiasto.pl)



(zdjęcie: www.pkt.pl)