

Witajcie, to już kolejny dzień naszego przedświątecznego spotkania.

Ciekawe, czy pomagacie chociaż troszeczkę Rodzicom w tym przedświątecznym czasie?

Czy zrobiłyście porządki na swoich półkach? ☺

Czy pomagacie mamie w świątecznych wypiekach mazurków i świątecznych ciast? ☺

Święta to piękny czas bycia ze sobą. Dziś porozmawiamy o wielkanocnych symbolach.

Na początku zapraszam Was do zabawy w krojenie wyrazów. Potraficie to zrobić, bo w tę zabawę bawiliśmy się już nie raz. Kłaśnijcie tyle razy, z ilu części (sylab) składa się ten wyraz.

**Wielkanoc** Wiel-ka-noc kłaśniemy 2x

**jajko** jaj-ko kłaśniemy 2x

**pisanka** pi-san-ka kłaśniemy 3x

**palemka** pa-lem-ka kłaśniemy 3x

**kurczątko** kur-czą-tko kłaśniemy 3x

Możecie wspólnie wymyślać inne wyrazy i dzielić je na sylaby. Zamiast klaskania można: tupać, podskakiwać lub pokazać pajacyki. Życzymy dobrej zabawy.

Wszystkie symbole Wielkanocne mają związek z dobrą nadzieją i symbolizują nowe życie (jajka, kurczaki, baranek, kolor zielony, gałązki drzew).

Święta Wielkanocne kojarzą się nam z koszyczkiem, czyli ze święconką, cukrowym barankiem, kolorowymi pisankami, lukrowaną babą, chlebem, mazurkiem i wędliną.

Posłuchajcie wiersza „Na wielkanocnym stole” (autor nieznany)

*Stoją na stole baby lukrowane,*

*A między nimi lukrowy baranek.*

*Pobekuje cicho, stuka kopytkami*

*Bo chciałby dosięgnąć miski z pisankami.*

*Ale dwa kurczaki tej miski pilnują,*

*Na baranka groźnie oba popiskują.*

*Więc mały baranek w inną stronę zmierza,*

*Kilka listków rzezuchy uskubał z talerza.*

Czy wiecie, co powinno znaleźć się w koszyczku ze święconką?

Ważne, by znalazły się w nim: chleb, jajka, wędlina, chrzan, ciasto i sól oraz baranek lukrowy, czekoladowy czy powstały z ciasta, kurczaczek oraz zielony bukszpan do ozdoby. Posłuchajcie, co oznaczają wielkanocne symbole:

**Chleb**, w tradycji jest bardzo ważnym symbolem, pokarmem niezbędnym do życia. Chleb zawsze gwarantował pomyślność i dobrobyt.

**Jajko**, to symbol odradzającego się życia. Wierzono, że podzielenie się jajkiem z bliskimi umocni więzi rodzinne, a dotykanie zwierząt poświęconym jajkiem chronić je będzie przed chorobami i złymi urokami.

**Wędlina**, miała zapewnić zdrowie i płodność. Od XIX wieku do koszyka wkłada się tradycyjną polską kielbasę.

**Sól i pieprz**, są symbolami oczyszczania. Wierzono, że posiadają właściwości odstraszania zła.

**Chrzan**, wspomagał ludzką siłę i krzepę fizyczną.

**Bukszpan**, jest znakiem pokoju, który przynosi Jezus Chrystus. W Polsce wkłada się go do koszyczka zamiast gałązki oliwnej.

**Ciasto do święconki** zostało włączone jako ostatnie. Symbolizowało umiejętności i doskonałość. Najczęściej była to wielkanocna baba. Należało pamiętać, by była to baba własnoręcznie przygotowana i upieczona, a nie kupiona. Wierzono, że osoba, która wkładała ciasto do pieca, przez cały czas pieczenia nie może usiąść, bo ciasto mogłoby opaść i wyszedłby zakalec.

**Baranek**, który ma przypominać o przewyciężeniu zła i triumfie życia.

**Zajączek**, przypomina nam, że ludzie cieszą się ze zmartwychwstania.

Zwyczaj pochodzi z Niemiec, początkowo występował na Śląsku i Pomorzu.

Koszyczki z niespodziankami od zajączka, z kolorowymi jajeczkami wielkanocnymi, łakociami, a później z prezentami rzeczowymi, jajka pisankowe chowano w ogrodzie lub w różnych skrytkach domowych, a dzieci szukały ich od samego ranka w Niedzielę Wielkanocną. Z czasem zwyczaj dawania dzieciom prezentów na Wielkanoc przyjął się w innych regionach Polski i trwa do dziś.

**Palma**, to pamiątka uroczystego wjazdu Chrystusa do Jerozolimy. Palmy miały chronić przed chorobami i zapewnić dobre plony.

**Mazurki wielkanocne** bez nich nie wyobrażamy sobie tradycyjnego świątecznego stołu.

W każdym domu przygotowuje się je inaczej, zawsze przygotowanie ich wymaga od nas włożenie serca i uruchomienia własnej wyobraźni. Często przepisy przekazywane są z pokolenia na pokolenie, czyli tak piekła mama babci, babcia i tak samo piecze mama.

Mój przepis na mazurek wielkanocny, który piekła moja mama, jest prosty do wykonania może ktoś zechce go wykorzystać ☺

### **Składniki na ciasto kruche**

300g mąki (może być krupczatka)

¼ kostki masła  
100g cukru pudru  
2 żółtka  
2 łyżki kwaśnej śmietanki  
dżem morelowy  
1 łyżeczka cukru waniliowego  
100g czekolady gorzkiej klasycznej  
50 ml śmietanki 36%  
bakalie

### **Wykonanie ciasta**

Mąkę przesiewamy przez sito. Siekamy ją z masłem, cukrem i cukrem waniliowym, żółtkami i 2 łyżkami kwaśnej śmietanki. Szybko zagniatamy formując kulkę i przez godzinkę schładzamy w lodówce. Po godzinie ciasto dzielimy na 3 części.

Dwie części wykorzystamy do wyłożenia posmarowanej tłuszczem kwadratowej blaszki.

Z pozostałej części formujemy wałeczek, którym udekorujemy ciasto dookoła.

Aby brzeg był bardziej dekoracyjny można go ozdobić widelcem, potem posmarować białkiem albo masłem.

Teraz wstawiamy blaszkę do piekarnika nagrzanego między 180/200 stopni Celsjusza na około 15-20 min. Czas pieczenia zależy od pieca, wyjmujemy ciasto i czekamy aż wystygnie.

W tym czasie przygotowujemy masę. Dżem wymieszany z bakaliami albo sam (jeżeli nie lubimy bakalii) układamy na ciasto, które na kilka minut ponownie wstawiamy do piekarnika z lekko uchylonymi drzwiczkami, by masa osuszyła się troszkę.

### **Dekorowanie**

Z gorzkiej czekolady i śmietanki przygotowujemy w rondelku polewę. Ciasto ozdabiamy najpierw polewą, a na końcu bakaliami - tak jak nam się podoba. Mazurek jest naprawdę smaczny i ważne, że samodzielnie zrobiony 😊 Wszystkim życzymy smacznego próbowania pysznego mazurka w świąteczną niedzielę, w gronie Rodziny.

A może ktoś z Was spróbuje razem z mamą albo tatą czy babcią wykonać prosty koszyczek wielkanocny? Potrzebny nam będzie papier z bloku technicznego, klej, nożyczki oraz załączony poniżej wzór koszyczka. Wydrukowany wzór trzeba nakleić na brystol, a po wyschnięciu kleju wyciąć i złożyć według instrukcji.

Inne inspiracje do zrobienia wielkanocnych ozdób znajdziecie na profilu naszego Przedszkola na facebooku <https://www.facebook.com/przedszkole392/> Ze strony Przedszkola można korzystać bez konieczności logowania się na portalu. Serdecznie zapraszamy 😊

# Koszyczek Zajaczek

• DO DRUKU •

