

# Wielkanocne tradycje i zwyczaje

**Przed Wielkanocą robimy wielkie świąteczne porządki nie tylko po to, by mieszkanie lśniło czystością. Porządki mają także symboliczne znaczenie – wymiatamy z mieszkania zimę a wraz z nią wszelkie zło i choroby.**

## Wielkanoc

jest najstarszym i najważniejszym świętem chrześcijaństwa obchodzonym na pamiątkę Zmartwychwstania Jezusa Chrystusa, rozpoczyna je Środa Popielcowa 40 dniowym okresem Wielkiego Postu. Wielkanoc poprzedzona jest Wielkim Tygodniem, rozpoczyna go Niedziela Palmowa, obchodzona na pamiątkę uroczystego wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Wielki Tydzień to czas zadumy nad męką i śmiercią Jezusa Chrystusa.

## Palma Wielkanocna

- Do wykonania palm nie wolno używać metalowych elementów. Sztuka polega na tym, aby zbudować palmę kilkunastometrową, która samodzielnie będzie stała. Tajemnice konstruowania takich palm przekazuje się z pokolenia na pokolenie. Palma jest symbolem odradzającego się życia.
- Poświęcone palemki postawione w czasie burzy w oknie miały zapewnić bezpieczeństwo; oderwane z palemek baze umieszczano z ziarnem przed siewem; połykanie bazi miało uchronić przed bólami i przeziębieniem, bólem gardła; poświęconą palmą należy pokropić rodzinę, co uchroni ją przed chorobami i głodem; dzieci należało uderzyć witką z palmy, żeby były zdrowe;

## Jajko

- było symbolem słońca i życia. Wierzono, że ma znaczenie magiczne. Kraszanki, hałunki, malowanki maluje się jednym kolorem. Skrobanki, rysowanki - na jednolitym tle rysuje się wzór, np. szpilkę. Pisanki, piski - na jajo nanosi się dekorację z wosku pszczelego, która pozostaje biała na tle kolorowej skorupki. Jajko jest w Polsce tradycyjną potrawą wielkanocną. Powszechnym zwyczajem jest dzielenie się święconym jajkiem i składanie życzeń. Pisanki są główną dekoracją świątecznego stołu.

## Post ścisły w Wielki Piątek

- Wielki Piątek – tuż przed Wielką Sobotą, kiedy święcimy pokarmy. W ten dzień obowiązuje nas Post Ścisły. Post ścisły polega na jednorazowym posiłku do sytości oraz na wstrzymaniu się od potraw mięsnych i od przyjemności.

## Święconka

Wielka Sobota jest ostatnim dniem postu. Rano w kościele święci się pokarmy a wieczorem także ogień i wodę. Do koszyczka wkłada się jajka, kiełbasę, chleb, sól, chrzan i baranek. Baranek jest z cukru, ciasta lub wosku. Koszyk przyozdabia się gałązkami bukszpanu i nakrywa go białą serwetką.

## Poniedziałek Wielkanocny

nazywany jest Lanym Poniedziałkiem, Oblewanką, Polewanką lub dniem świętego Lejka. Chłopcy oblewali dziewczyny wodą. Na ładne, lubiane dziewczyny wylewano całe wiadra wody lub wrzucano je do stawów, sadzawek. Im więcej było wody, tym

większy honor dla panny. Przemoczona do suchej nitki dziewczyna miała tzw. wzięcie. Jeśli dziewczyna miała suche ubranie, była niepokieszona. Panny przygotowywały okup najczęściej w postaci pisanek. Można było wykupić się też kiełbasą lub mazurkiem.

### **Dzielenie jajkiem**

- Tradycja dzielenia się jajkiem obchodzona jest w wielu domach. W Wielką Sobotę każdy z nas święci koszyczki w kościele, gdzie jest: kiełbasa, jajka, chleb, sól, pieprz, chrzan. Po powrocie do domu dzielimy się poświęconym pokarmem z najbliższymi. Jest to czas, kiedy wszyscy jesteśmy razem.

### **Symbolika**

- **Baranek** - to najważniejszy symbol świąt wielkanocnych - symbolizuje on zwycięstwo Chrystusa (Zwycięzca Śmierci). Oddany w ofierze, aby odkupić grzechy ludzkie, tak jak Chrystus odkupił nasze, a później zmartwychwstał. Baranek jako symbol musi znaleźć się w naszej „święconce”, a później na wielkanocnym stole.

### **Potrawy Wielkanocne**

Z ciast tradycyjnie na Wielkanoc piecze się baby drożdżowe i mazurka - ciasto przekładane masą, marmoladą i bogato dekorowane lukrem i bakaliami. Potrawy to żurek, biała kiełbasa i jajka w różnej postaci.

*Wspólnie możemy zrobić ozdoby:*

#### **1. Pisanka – jajo dinozaura**

Zobacz jak zrobić ogromne jajko dinozaura – pisanekę z gazet i kleju z mąki. Fantastyczna zabawa dla maluchów.



Co potrzebujesz by zrobić jajko dinozaura:

– klej (robimy go sami: 1 szklankę wody gotujemy, drugą szklankę napelniamy do połowy zimną wodą i dodajemy 2-3 szklanki mąki pszennej – dokładnie mieszamy.

Powstały roztwór wlewamy do gotującej się wody i mieszamy ok. 1-2 minut.)

- balon
- gazety pocięte w paski
- farby

Jak zrobić ogromną pisankę z gazet czyli jajko dinozaura:

Pompujemy balon i go zawiązujemy. Następnie oklejamy go gazetami (ok. 8 warstw) zostawiając wolne miejsce związania balonu. Zostawiamy do wyschnięcia na 1-2 dni. Kiedy całość wyschnie, przekuwamy balon i wyjmujemy go. Powstałe jajko malujemy farbami tworząc pisankę.

## 2. Pisanki z filcu

Prosta zabawa, która umili dzieciom oczekiwanie na Wielkanoc. Takie pisanki możecie zrobić w domu, szkole i przedszkolu. Na pewno staną się piękną świąteczną ozdobą.



### **Materiały potrzebne do wykonania pisanki z filcu:**

- klej, nożyczki
- patyczki do szaszłyków
- gruby karton lub cienka tektura do usztywnienia pisanki
- filc, skrawki innego materiału lub kolorowy papier
- wszelkie ozdoby gwiazdki, kwiatki, kurczaczki

Z grubego kartonu wycinamy kształt pisanek. Taki sam kształt wycinamy z materiału/filcu (na jedną pisankę potrzebujemy dwóch wyciętych kawałków filcu). Jeden z nich przyklejamy do wyciętego kartonu.

Odwracamy na drugą stronę i przyklejamy najpierw patyk (możemy wcześniej owinąć go kolorową bibułką lub okleić kolorową taśmą klejącą), a potem nakładamy drugi kształt pisanki z filcu i przyklejamy.

Potem wystarczy pisanki ozdobić według własnych upodobań. Nawet przyklejenie zwykłych kółeczek z kolorowego papieru czy kokardek z filcu da świetny efekt.

Wspólne robienie wypieków:

### 1. Ptysiowe zajaczki

Zajaczki – ptysie to smaczna i wesoła ozdoba świątecznego stołu. Zobacz jak łatwo się je robi.



Nasze ciasto na ptysie jest dokładnie takie jak ciasto karpatkowe.

#### **Składniki na ciasto:**

- szklanka wody
- pół opakowania masła
- szklanka mąki pszennej
- 4 jajka

#### **Reszta składników:**

- śmietana kremówka
- cukier puder
- lakryca, listki cukrowe, cukierki na oczka i nosek

Wodę gotujemy z masłem, a po jego rozpuszczeniu powoli dodajemy mąkę. Cały czas mieszamy (ciasto łatwo przywiera), aż do uzyskania grudkowatej lepkiej masy. Studzimy. Po wystudzeniu dodajemy jajka i miksujemy dość długo aż do uzyskania gładkiego ciasta. Nakładamy do szprycy do kremów i wyciskamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Dzieci mają tu pole do popisu.

Można w ten sposób tworzyć okrągłe ptysie lub podłużne eklerki. Jeśli nie wychodzą dokładnie takie same, spokojnie, jakoś się je potem „dopasuje” Nakładanie ciasta łyżką także się sprawdzi. Z podanej porcji wyszło nam ok. 2,5 blachy ciasteczek.

Gdy ciastka się pieką (do zarumienia, w temperaturze 200 C, około pół godziny), ubijamy śmietanę kremówkę (u nas 36%) z cukrem pudrem. Ponieważ ciastka nie mają cukru, warto dodać do śmietany odrobinę więcej. Po wystudzeniu ciastek, nakładamy (szprycą lub łyżką) śmietanę i schładzamy całość w lodówce. Tutaj także dzieci mają sporo zabawy.

Robimy ptysiom nosek z czerwonego cukierka, wąsy z lakrycy oraz uszka z cukrowych listków. Najtrudniej jest z oczkami – można je zrobić z małych kawałeczków ugniecionej lakrycy lub z czekoladowych kulek – ozdób do ciasta.

## 2. Chrupiące pisanki

Wielkanocne pisanki w formie pysznych ciasteczek! Świetne do schrupania, jako ozdoba koszyczka albo wielkanocny upominek. Dzieci będą miały mnóstwo radości z dekorowania ciastek!



### **Składniki na ciasto:**

250 g mąki tortowej  
200 g masła pokrojonego w kawałki nieco zmiękczonego  
100 g cukru pudru (dałam mniej ok – 50 g ze względu na słodką dekorację)  
szczypta soli  
2 żółtka

Lukier:

2 białka

2 szklanki cukru pudru

ewentualnie barwniki spożywcze lub gotowe pisaki spożywcze do malowania

Składniki na ciasto połączyć i zagnieść szybko gładkie ciasto (najszybciej i najłatwiej jest zrobić to malakserem). Ciasto uformować w dysk, zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na przynajmniej godzinę.

Po schłodzeniu ciasto rozwałkować na grubość 2-3mm (ja wałkuję na macie teflonowej, żeby potem nie przekładać wyciętych kształtów).

Wycinać ciasteczka. Piec ok. 10-12 minut w temperaturze 185 stopni (w zależności od wielkości ciastek) do złotego koloru.

Po upieczeniu ciastka ostudzić na kratce. Dekorujemy dopiero zupełnie wystudzone, inaczej lukier spłynie.

Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy stopniowo cukier do momentu uzyskania gęstej, lepkiej konsystencji (należy regulować gęstość lukru ilością cukru pudru). Lukier przekładamy do rękawa cukierniczego i zdobimy ciasteczka. Odstawiamy do wysuszenia.

Ciasteczka przechowywane w szczelnym pojemniku nadają się do jedzenia przez 7 dni.

Smacznego!

Podczas wykonywania ozdób i wypiekania ciast możecie umilić sobie czas wspólnie śpiewając:

<https://www.youtube.com/watch?v=o0aZn28rwVM>



Niech te święta Wielkiej Nocy  
spłyną rzeką Boskiej mocy,  
otuliwszy serce Wasze spokojem i radością.

Życzymy Wam chwili refleksji i chwil  
radości spędzonych wspólnie przy rodzinnym  
stole.

Niech Chrystus zmartwychwstały przyniesie  
dla Was wiosenne kwiaty radości, miłości,  
spokoju i szczęścia.

Wesołych Świąt i mokrego dyngusa  
Życzą Dyrekcja, Nauczyciele i Pracownicy  
Szkoły Podstawowej nr 7 w Zamościu

Materiał opracowała M. Kozłowska