1/2022

Trzy po trzy

Od redakcji

Kwietniowe wydanie zawiera recenzje, przepisy, eseje i opowiadanie. W imieniu całej redakcji gazetki proszę o zajrzenie na przygotowany przez nas dodatek o Ukrainie. Znajdziecie tam dwie zaufane zbiórki, na które możecie przekazać pieniądze.

Za oknem coraz bardziej czuć wiosnę. Zbliża się majówka, dla młodszych klas to czas odpoczynku, dla maturzystów ostatnie przygotowania.. Wreszcie możemy chodzić po klasach, poznać szkołę i siebie nawzajem od nowa lub na nowo.
Mamy nadzieję, że następny miesiąc przyniesie lepsze chwile dla świata i dla Was.
Zapraszamy do czytania!

Redaktor naczelna: Berenika Kabacińska

Spis treści:

"Recenzja filmu: *Wyjaśniamy tajemnice umysłu"* - Berenika Kabacińska

"O złocie płaczącym" - Hania Wiktorska

"Wegetariański kebab - przepis" - Aniela Huszczo

"To nie jest kraj dla młodych ludzi" - Hanna Bobrukiewicz

A w dodatku o Ukrainie:

"Jak można pomóc?"

"Kim był Wasilij Karazin?" - Berenika Kabacińska

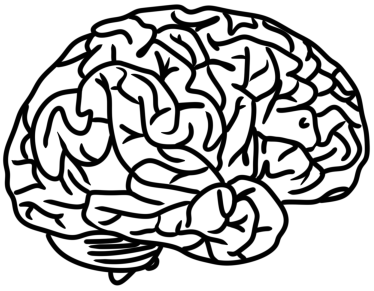
"Ukraińskie potrawy" - Natalia Linkiewicz

“Wyjaśniamy tajemnice umysłu”

Jak działa mózg nastolatka? Czy w XXI wieku możliwym jest się skupić? Czy jesteśmy w stanie zmienić swoją osobowość? Czy istnieje coś takiego jak pranie mózgu? Jeżeli kiedykolwiek zadawaliście sobie te pytania, to serial ***Wyjaśniamy tajemnice umysłu*** jest dla was! 20-paro minutowym odcinkom dostępnym na Netflix użyczają głosu Emma Stone i Juliana Moore. Seria ta w przyjemny, prosty i interesujący sposób wyjaśnia intrygujące zagadnienia dotyczące mózgu. W programie pojawiają się naukowcy zajmujący się różnymi dziedzinami oraz aktywiści. Każdy odcinek trzyma świetny poziom.

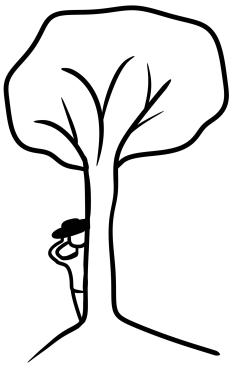
Siadajcie, oglądajcie i niech mózg będzie z wami!

Berenika Kabacińska

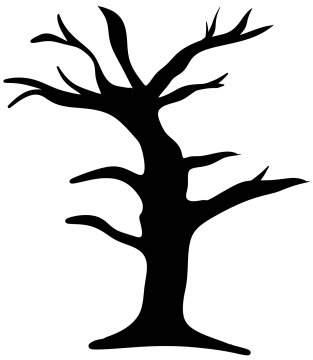


O złocie płaczącym

Złote, iskrzące promienie słońca ciepło okalały konary grubych, sędziwych dębów i brzóz w gęstym lesie. W całej puszczy było słychać ciche, lecz radosne ćwierkanie ptaków. Łączyło się z rytmicznym szumem strumyka płynącego gdzieś w oddali. Woda była tam tak czysta, że każdy kamyczek odbijał światło przez kryształową warstwę. Mieniła się na każde strony, a wokół strumienia unosiła się magia. Nie można było określić pory dnia. Może był wczesny poranek bądź późna pora śniadaniowa. Tego nie wie nikt.



Po leśnej ścieżce roznosiła się melodia. Zza dużego drzewa wyłoniła się chuda i wątła postać młodzieńca w słomianym kapeluszu. Wyglądał na wędrowca lub chłopa idącego na pole. Po jego czole spływał strużkami pot, tworząc zawiłe i skomplikowane wzorki na jego filigranowej twarzy. Mimo zabrudzonych kostek i podartej flanelowej, kraciastej koszuli, chłopiec dziarsko maszerował, wymachując rękoma i uśmiechając się radośnie. Zapowiadał się naprawdę ciekawy dzień, bardzo zwyczajny, taki sielankowy.

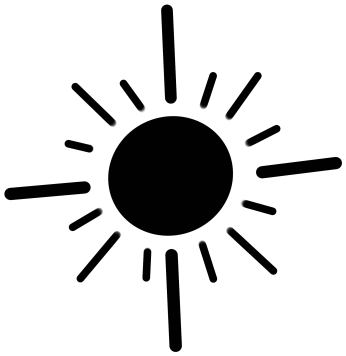


Patrząc z boku na tę sytuację, można by śmiało powiedzieć, że przyroda śpiewała razem z nim, wręcz tańczyła i dzieliła się radością. Zawiła dróżka prowadziła w gęstwinę, a zwyczajna postać podążała w głąb niezwykłego lasu.

Gdzieś, żółte, mocne promienie rozświetlały małą polankę pokrytą kwiatami. Miejsce to było nieziemskie. Chłopiec pomyślał, iż stworzone jest przez samego Boga. Wokół niewielkiego drzewa porozsiewane były polne maki, gdzieniegdzie stokrotki przepasane gęstą trawą. Piaszczysta ścieżynka wiodła poprzez te

niesamowite, pachnące ciepłym latem pola, aż do samego drzewa. Wędrowiec podszedł z wielkim zachwytem do pnia i zaczął się rozglądać. Polana znajdowała się na niewielkim pagórku, było więc idealnie widać linię horyzontu, gdzie niebo stykało się z równiną, a przedzielone było wschodzącym, pomarańczowo różowym słońcem.

To właśnie w tym momencie chłopiec spostrzegł twarz. Twarz kobiety. Nie mógł do końca określić jej wieku, gdyż skórę miała pomarszczoną a oczy młode. Tylko one zdradzały jej tożsamość, były zwierciadłem jej duszy. Palce przypominały zeschnięte gałązki sędziwego drzewa, a włosy były tak siwe, jak srebro księżyca, połyskując na słońcu. Ręce miała rozłożone prosto, wzdłuż jej boków. Były dużymi gałęziami, na których wesoło świergotały ptaszki, komponując to nowe melodie. Twarz miała zmęczoną, każda jej zmarszczka opisywała historię jej długiego życia, każda była blizną zdobiącą, nieszpecącą jej lico. Najgorszy był ból i cierpienie. To właśnie doskonale udało się wyczytać z jej oczu.



Chłopiec skierował wzrok na jej ciało, które pokryte było liśćmi. Nie, ona nie była nimi wcale przykryta, kobieta była konarem, grubym pniem, z którego wyrastało tysiąc gałązek, zielonych niczym młoda trawa. Zauważył też pąki kwiatów, bowiem była to wiśnia. Różowo białe płatki upiększały doskonały już widok owocowego drzewa. Miało ono jednak skazę, przez jej gruby, pień przebita była złamana gałąź. Była uschnięta i tak stara, jak wiśnia, lecz trzymała się przy życiu dzięki kobiecie. Z jej oczu płynęło czyste złoto. Mieniło się na każdy kolor. Skapywało powolnie, kropla po kropli, prosto do wielkiej kałuży pod wiśnią. W tamtym momencie słychać było tylko głuche pluśnięcia szczerego złota do gęstej, mętnej plamy. Łzy były jej duszą, jej życiem, powoli sączącym się z niej, każącym przeżywać męki. Złote stróżki wiły się pomiędzy gałęziami, karmiąc je i dając im życie. Ona umierała, aby one mogły funkcjonować. Wędrowiec spojrzał w oczy kobiety, doszukując się w niej wołania o pomoc bądź złości, lecz nic nie znalazł. Nie doszukał się nawet cienia chęci zemsty, pogardy. Wydawała się pogodzona ze swym losem, akceptowała to, a nawet sama tego chciała. Mimo tego, iż umierała w środku, starała się żyć dla innych, dbała i troszczyła się o nich.

Młodzieniec się przestraszył, nie widoku kobiety, lecz jej poświęcenia. Nie rozumiał, co nią kierowało. Zwinnie odwrócił się w stronę lasu i biegiem ruszył do starej ścieżki wiodącej w głąb gęstwiny. Kobieta tam została, sączyła z siebie złote życie kropla po kropli, aż do momentu, póki sama się nie wykrwawiła.

Kobieta z wiśni była złota, mówiąc to, mam na myśli jej charakter. Nikt nie wie, jak wyglądało jej wcześniejsze życie. Może była młodą chłopką błądzącą po lesie tak samo, jak ten młodzieniec? Pewne jest tylko to, że od zawsze niosła w sobie światło i nadzieję. Dobry duch aż promieniał spod jej przymkniętych powiek.

Wiśnia po raz ostatni mrugnęła, patrząc na oddalającego się młodzieńca w słomianym kapeluszu. W jej oku zaświeciło szczere złoto, tęczówki zmieniły się w lazurowy błękit, a potem zastygły kończąc lub zaczynając historię, której już nikt nie pozna.

Wegetariański kebab

Uwielbiam inspirować ludzi do próbowania nowych smaków i mnóstwo frajdy sprawia mi odtwarzanie znanych, *ikonicznych* dań w wersji wegetariańskiej. Dzisiaj przychodzę do Was z *kebsem* jak z „Zahira”, który usatysfakcjonuje niejednego mięsożercę.

Na 2 porcje:

-kostka naturalnego tofu
-nieduża cebula
-olej do smażenia
-kumin (kmin rzymski)
-papryka chilli
-papryka wędzona
-bazylia
-dwa ząbki czosnku
-sól i pieprz
-łyżka koncentratu pomidorowego
-2 tortille
-1/4 główki kapusty pekińskiej
-1/2 dużej marchewki
-ketchup, majonez
-olej do smażenia.

Bardzo dokładnie odciśnij tofu z wody i pokrój na nieduże kawałki (uwierzcie mi, pozbycie się nadmiaru wody dużo zmienia, najlepiej tofu dzień wcześniej zamrozić i rozmrozić). Wrzuć na suchą patelnię na chwilę tak, aby jeszcze więcej wody odparowało. Dodaj olej i pokrojoną w kosteczkę cebulę. Kiedy tofu i cebula się nabiorą złotego odcienia, wyciśnij na patelnię czosnek oraz dopraw przyprawami według własnego smaku. Dodaj koncentrat pomidorowy, dokładnie wymieszaj i jeszcze chwilę podsmaż. Wymieszaj keczup i majonez w równych proporcjach, aby stworzyć sos łagodny :). Poszatkuj kapustę pekińską, a marchewkę

zetrzyj na tarce. Wszystko wpakuj do podgrzanej tortilli i ciesz się smakiem ulubionego kebaba w wersji zdrowej dla ciała, ducha i planety :).

Wasza Aniela

To nie jest kraj dla młodych ludzi

Spokojnie, to tylko kolejny artykuł o samobójstwach, nie zajmie dużo czasu – ani do spisania, ani do przeczytania – bo nie ma o czym mówić. Może, poza tym, że Polska jako jeden z najmocniejszych kandydatów do tego tytułu, plasuje się dumnie na pierwszych miejscach w rankingu państw europejskich o najwyższym procencie samobójstw wśród młodzieży. W 2019 roku zajmowaliśmy 10 miejsce, zaraz za Węgrami, i od początku pandemii rząd stara się utrzymać to „chlubne" miejsce.

Już od 17 stycznia tego roku zaczęliśmy słyszeć o odcięciu przez rząd dofinansowania na całodobowy telefon zaufania **116 111**, stworzony z ramienia organizacji non-profit. Owa organizacja – Fundacja Dajemy Dzieciom Siłę, na swojej stronie internetowej deklaruje bycie ***„jedyną w Polsce organizacją zajmującą się kompleksowo problematyką przemocy i wykorzystywania seksualnego dzieci"***. Założona przez nią infolinia działa już od 2008 roku, od tego czasu jej pracownicy i wolontariusze przeprowadzili 3,3 tysiąca interwencji, nierzadko ratując życie niedoszłych nastoletnich samobójców – osób w naszym wieku, co moim zdaniem kategorycznie zamyka argument o nieprzydatności telefonu. Co wiemy o fundacji, to również, że znajduje się na „czarnej liście" naszej kolejnej kandydatki do korony królowej ciemnoty – pani małopolskiej kurator oświaty Barbary Nowak, która na swojej zakazanej liście umieściła też takie organizacje jak Fabryka Równości, Dziewuchy Dziewuchom, Amnesty International, Centrum Żydowskie w Oświęcimiu, czy – o zgrozo! – Stowarzyszenie Rodzin Osób z Zespołem Downa.

Plotki o całkowitym odłączeniu dofinansowań, założonej jako warunek postawiony przez Unię Europejską, infolinii zaczęły się już w zeszłym roku. Mogliśmy wtedy usłyszeć o pomysłach stworzenia nowego numeru, gdzie rozmowy byłyby prowadzone przez księdza egzorcystę. Jakkolwiek idiotycznie brzmi ten pomysł i jak bardzo chciałby go wykonać nasz uwielbiający kościół katolicki rząd, realną pewność mamy co do tego, że nowy telefon

zaufania nie powstał, natomiast już istniejący również od 2008 roku, został dołączony do działalności biura Rzecznika Praw Dziecka. Można by powiedzieć, że to całkiem uczciwa propozycja, w końcu telefon jest? Jest!

Tylko że jest też parę problemów z tym rozwiązaniem. Obecny rzecznik praw dziecka, absolwent Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego – Mikołaj Pawlak, nie jest do końca godnym zaufani człowiekiem. Przytoczmy parę cytatów:

„Trzeba rozróżnić czym jest klaps, a czym bicie" – Dziennik Gazeta Prawna, 19 czerwca 2019.

„Zdarza się, że [edukatorzy] wychwytują dziecko, gdzieś rozchwiane, zaniedbane i dają mu środki farmakologiczne, aby zmieniać jego płeć" – w wywiadzie, w programie „Rozmowa Piaseckiego" dla TVN24 o nieznanym ani dziennikarzom, ani lokalnej prokuraturze rzekomym przypadku z Poznania.

Czy też wystosowany przez niego wzór oświadczenia na stronie RPD (Rzecznika Praw Dziecka):

„Nie wyrażam zgody na uczestnictwo w lekcjach (…), których program w całości lub częściowo nawiązuje do wymienionych zagadnień: edukacja seksualna, antykoncepcja, różnorodność seksualna, LGBT, homofobia, tożsamość płciowa, gender lub inne zachowania sprzeczne z tradycyjnym modelem rodziny."

Jeśli jeszcze nie naświetliłam odpowiednio, dlaczego widzę problem, w tym, żeby telefonem zaufania kierował ktoś taki, ujmę to w trochę bardziej praktyczną kwestię.

Codziennie w Polsce próby samobójczej dokonuje 4 młodych ludzi. W 2019 roku liczba udanych prób wynosiła 98 samobójstw, w 2020 już 107 i ciągle rośnie. Przyczyny takiej tendencji, jakie podawane są w mediach to oczywiście sytuacja związana z zamknięciem szkół i ograniczeniem kontaktów towarzyskich, a także problem dzieci z ubogich rodzin niemogące w pełni korzystać z zajęć online – nie są to całkowicie wyssane z palce przyczyny, ale wierzchołek góry lodowej. Problem jest dużo głębszy, a jego część zaczęła się jeszcze na długo przed wybuchem pandemii. W tej jednak chwili ja - domyślam się, że wy również, jeśli śledzicie obecne wydarzenia – jestem przerażona stanem polskiej polityki. Homofobicznej, antyfeministycznej narracji i ogólnej ciemnoty; szalejącą katastrofą ekologiczną, tworzeniem

„czarnych list” szkodliwych organizacji, które często, żeby pomóc obywatelom Polski, robią więcej niż sam rząd. A co próbuję przez to powiedzieć, to że niemożliwa będzie poprawa sytuacji samobójstw, jeśli telefony zaufania będzie prowadził ktoś, kto jest powodem tych samobójstw. Wśród wielu naszych kolegów, którzy próbują odebrać sobie życie, są osoby nie-heteronormatywne, nie-cispłciowe, które ostatnie co mogą przed śmiercią usłyszeć przez słuchawkę telefonu, to że są wynaturzeniem. Cmentarze są pełne dzieci, którym wmówiono, że nie są chore, tylko „wymyślają sobie” i wystarczy, że wezmą się w garść i zaczną w końcu chodzić do kościoła, jak babcia karze. A skala problemu wciąż rośnie, samobójstw dokonują dzieci nawet dużo młodsze od nas, psychologia dziecięca alarmuje, że objawy depresji można dostrzec już u 6-ścio latków. Lewicowa posłanka i prawniczka ze Szczecina, Dagmara Adamiak odbiera setki wiadomości od bardzo młodych osób, o tym jak bardzo się boją, są nieszczęśliwi i samotni – przykuwa dużą uwagę do pokazania przytłaczającej skali problemu. Niestety, niektórzy ludzie nie zechcą przyjąć faktów, nigdy nie spojrzą na cierpienie dziecka czy nastolatka tak jak na cierpienie dorosłego człowieka.

Na szczęście, na ten rok chwilowy cień spoczywający nad działalnością telefonu zaufania **116 111** został rozwiany. Bardzo szybko założono zbiórkę funduszy na opłacenie działalności infolinii i udało się zebrać wystarczającą kwotę, by telefon funkcjonował jeszcze w 2022 roku. Co będzie za rok? Prawdopodobnie staniemy przed takim samym zagrożeniem i przyjdzie nam zrobić to samo – ponownie zebrać pieniądze. Co jednak najsmutniejsze, to fakt, że jeśli Polacy chcą, żeby w ich kraju coś działało tak jak powinno – muszą opłacić to sami.

Tym ostatnim aktem w przedstawieniu polskiego rządu o idealnej, spełniającej tradycyjne wymogi kościoła katolickiego młodzieży, rząd odwrócił się od nas – od całej reszty - całkowicie. Pokazali doskonale, że nie dbają o to, co się z nami stanie.

Moi drodzy, jeśli jeszcze wcześniej tego nie usłyszeliście, mówię to teraz: Polska – to nie jest kraj dla młodych ludzi.

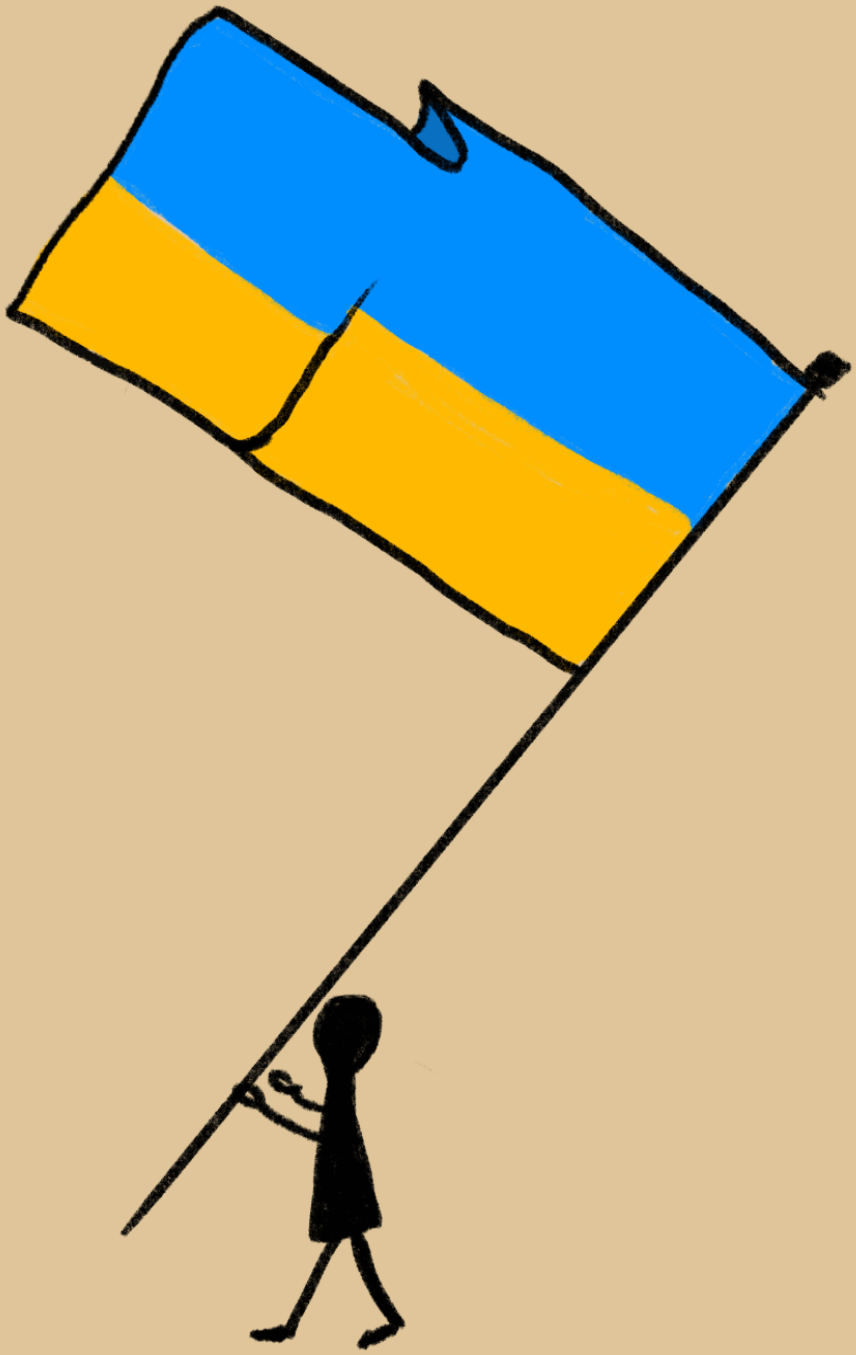
Pamiętajcie, że zawsze możecie zadzwonić pod **116 111** – gdzie zostaniecie wysłuchani, a w razie potrzeby, zostanie wam udzielona konieczna pomoc.

Hanna Bobrukiewicz

1/2022

Trzy po trzy

Dodatek



Nie wiedzieliśmy, że kiedyś powstanie numer gazetki, który będzie wydany w czasach wojny. Niestety, Ukraina, nasz wschodni sąsiad, został zbrojnie zaatakowany przez Rosję 24 lutego 2022r. W geście solidarności z Ukraińcami, redakcja postanowiła stworzyć specjalny numer, w którym przybliżone są dzieje Wasilija Karazina - założyciela prestiżowego uniwersytetu w Charkowie mieście, które jest codziennie bombardowane i niszczone. Przedstawimy Wam też kuchnię ukraińską.

JAK MOŻNA POMÓC?

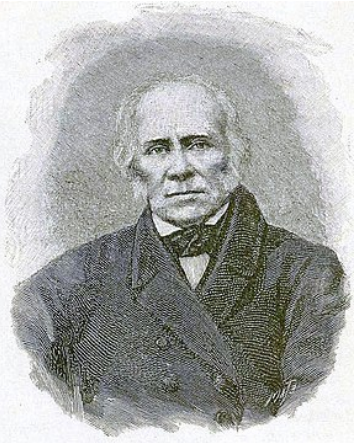
Punkty pomocy w Łodzi:
-Punkt pomocy dla uchodźców: Łódzki Dom Kultury.
-Punkt informacji dla uchodźców: Dworzec Łódź Kaliska.
-Punkt informacji dla uchodźców: Dworzec Łódź Fabryczna.

Wszystkie te punkty szukają wolontariuszy.

Główne zbiórki internetowe:
„Ukraino nie zostawimy Cię w potrzebie”-siepomaga.pl
„Solidarni z Ukrainą”-pomagam.pl

WAŻNE INFOLINIE:
-ogólny telefon do spraw cudzoziemców po ukraińsku: +48 47 721 75 75
-całodobowa infolinia Narodowego Funduszu Zdrowia po polsku i ukraińsku: 800 190 590 (można uzyskać informacje, gdzie znaleźć pomoc medyczną).
- linia antyprzemocowa 720 720 020, przy telefonie dyżurują specjaliści mówiący w języku ukraińskim.

Kim był Wasilij Karazin?



Kim był Wasilij Karazin? Był on założycielem i patronem Uniwersytetu Charkowskiego. Jest on również jednym z najbardziej znanych ukraińskich naukowców, wynalazców oraz działaczy społecznych.

W jaki sposób wkradł się w łaski Caratu?

Podczas panowania Cara Pawła I Karazin z ciężarną żoną próbował uciec za granicę. Jednak schwytano go nad brzegiem Niemna. Został uwięziony w Twierdzy Wileńskiej, a później w Petersburgu. Jego żona w ogromnym stresie zmarła w trakcie porodu. Rozgoryczony napisał list do Cara, w którym mówi o jego okrucieństwie. List ten wywarł wrażenie na Pawle I. Karazin został mianowany skarbnikiem i dyrektorem komisji lekarskiej. Napisał wówczas pracę „Historia Medycyny w Rosji".

Kiedy władzę w Rosji objął Aleksander I naukowiec napiął program reform. Pisał w nim o potrzebie zniesienia pańszczyzny oraz poprawach w funkcjonowaniu handlu krajowego i zagranicznego.

W 1802r. na skutek dobrej relacji Wasilija Karazina z Carem stworzono ministerstwo edukacji publicznej, które w tym czasie nie miało odpowiednika w żadnym kraju europejskim.

W 1803r. otworzono uniwersytet w Charkowie.

W 1804r. stracił swoje dobre relacje z Carem i został usunięty ze swoich stanowisk. Wrócił do swojej posiadłości w Kruczku, gdzie założył pierwszą w Ukrainie szkołę dla chłopów.

W Kruczku zajął się również:

-Badaniami nad utworzeniem sieci stacji meteorologicznych w całej Rosji (projekty nie wszedł w życie, nie uzyskał zgody Cara).

-Skonstruował prototyp silnika parowego oraz plan ogrzewania parowego (te koncepcje również nie uzyskały żadnej pomocy od Cara).

Prowadził badania w wielu dziedzinach m.in wytwarzał leki, konstruował nowe sposoby wydobywania wapnia hodował nowe odmiany pszenica, jęczmienia i żyta.

Był honorowym członkiem siedmiu towarzystw naukowych w Rosji.

W 1820r. był więziony przez sześć miesięcy. Ze względu na poglądy na temat porządku społecznego w Rosji i roli Cara do końca życia nie wolno mu było mieszkać w Petersburgu i w Moskwie.

Testował swoje pomysły na Krymie. Zmarł jesienią 1842r. ze względu na przeziębienie. Udało mu się ukończyć raport z podróży Krymskiej pt. “Bezstronny widok południowego brzegu Taurydu i jego produktów”. Został pochowany na cmentarzu w Mikołajewie.

Bibliografia: https://pl.wikipedia.org/wiki/Wasilij_Karazin#cite_note-paraf-1 арьковщина. Четыре удивительных маршрута, Золоті сторінки, Charków, 2012, s. 56-57.

Berenika Kabacińska

Ukraińskie potrawy

Hej! Dzisiaj przychodzę do was (ze względu na aktualną sytuację międzynarodową)z przepisami na moje ulubione dania ukraińskie! Zaczynajmy!

Barszcz ukraiński

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 puszki lub słoiki ugotowanej białej fasoli
- sól oraz pieprz czarny mielony
- śmietana do podania
- 5 listków laurowych
- 10 kulek ziela angielskiego
- 6 łyżek oleju, oliwy, masła lub margaryny
- 4 duże marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1/4 selera lub 3 łodygi selera naciowego
- 3 duże cebule
- 5-6 sporych buraków
- 300 g kapusty kiszonej
- 600 g żeberek wędzonych

Przygotowanie:

Obierz, poszatkuj i podsmaż na złoto cebulę. Do garnka włóż żeberka wieprzowe i zalej trzema litrami wody. Dodaj przyprawy. Przykryj i gotuj przez ok. 45 minut. Pokrój ziemniaki w kostkę i gotuj w osobnym garnku w posolonej wodzie. Resztę warzyw obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Włóż na patelnię z olejem i podsmaż razem przez kilka minut. Do głównego garnka dodaj podsmażone warzywa razem z poszatkowaną kapustą kiszoną i gotuj

przez ok 25 minut. Gdy warzywa są miękkie, zmniejsz gaz, dodaj ugotowaną wcześniej fasolę i ziemniaki razem z wodą, w której się gotowały. Dopraw solą, pieprzem i śmietanę do smaku. Gotowe.

Pielmieni

Składniki:

Składniki na ciasto na pierogi

- 500 g mąki pszennej np. typ 500
- 1 szklanka gorącej wody - 250 ml
- 4 łyżki oleju - 50 ml
- pół łyżeczki soli

Składniki na farsz

- 300 g mielonej wołowiny
- 300 g mielonej wieprzowiny
- pół średniej cebuli - 140 g
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju lub smalcu
- 1 żółtko jajka
- 50 ml bulionu
- przyprawy: po płaskiej łyżeczce soli i pieprzu

Przygotuj ciasto na pierożki pielmieni. Do miski przesiej całą mąkę. Pół kilograma mąki, to połowa standardowego opakowania o wadze jednego kilograma. Możesz użyć mąki pszennej tortowej typ. 450 lub też połączyć mąkę pszenną tortową z mąką pszenną typ. 650. Dodaj pół łyżeczki soli oraz cztery łyżki oleju np. rzepakowego, ryżowego, czy też z pestek winogron. Wlej szklankę gorącej, przegotowanej wody i zamieszaj ciasto łyżką a następnie zacznij je wyrabiać. Gotową kulę ciasta zawiń w folię (może być zwykła torebka przezroczysta) i odłóż na bok, na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania. Nie martw się, jeśli po zdjęciu folii ciasto lekko się klei. Po podzieleniu i lekkim oprószeniu mąką będzie idealne. W trakcie leżakowania ciasta przygotuj sobie farsz do pierogów pielmieni. Potrzebujesz łącznie 600 gramów mielonego mięsa. Mięso kupuję w kawałku i

mielę w domu. Użyłam 300 gramów łopatki wieprzowej oraz 300 gramów wołowiny - zrazowa dolna. Z wieprzowiny możesz też sięgnąć po mieszankę mięsa karkowego i szynki. Z wołowiny polecam jeszcze łopatkę lub karczek. Połowę sporej cebuli oraz dwa ząbki czosnku obierz i poszatkuj. Na nagrzaną patelnię dodaj dwie łyżki oleju lub smalcu. Dodaj poszatkowaną cebulę oraz czosnek i podsmażaj całość na średniej mocy palnika do 5 minut, tylko do lekkiego zeszklenia się cebuli. Zawartość patelni dodaj do mieszanki mielonego mięsa. Dodaj też jedno żółtko jajka oraz po płaskiej łyżeczce soli i pieprzu. Do miski wlej także około 50 ml dowolnego, domowego bulionu. Możesz sięgnąć po bulion drobiowy lub warzywny. Jeśli używasz mięsa wołowego, to może to być też śmiało bulion wołowy. Bardzo dokładnie wymieszaj składniki farszu. Polecam wyrabiać mięso ręcznie przez przynajmniej pięć minut. Farsz mięsny ma być mokry, ale i zawarty na tyle, by można było bez problemu formować z niego "kulki" do nakładania na ciasto pierogowe. Możesz zatem wlać do farszu trochę więcej bulionu. Wszystko zależy od tego, jak zwarte było mięso użyte do farszu. Im mniej tłuste mięso, tym więcej bulionu można dodać do masy. Ciasto odwiń z folii i podziel na 3 części. Dwa kawałki odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, aby ciasto nie obsychało. Jeden kawałek ciasta rozwałkuj cienko na stolnicy lub na blacie lekko oprószonym mąką. Przy pomocy wykrawaczki o średnicy około 6 cm wycinaj okrągłe placki pod pierogi. Na środek placka nakładaj około jednej łyżeczki farszu mięsnego. Pierożki pielmieni układaj obok siebie na obsypanej mąką stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką. Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna być mocno bulgocząca. Pierogi wyławiaj po około 5 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie pierogi pielmieni. Gotowe.

Kutia

Teraz coś na słodko!

Kutia to tradycyjna potrawa kuchni Ukraińskiej oraz dawnej Polskiej kuchni kresowej. Obecnie jest przyrządzana w przygranicznych miejscowościach na Podkarpaciu. Zazwyczaj robi się ją z potłuczonej pszenicy, ziaren maku, orzechów oraz miodu. Obecnie dodaje się składników, które niegdyś uznawano za luksusowe: kawałki skórki pomarańczy czy migdały. Warto dodać, że kutia najlepiej smakuje lekko schłodzona.

Natalia Linkiewicz

Skład redakcji gazetki szkolnej:

Redaktor naczelna: Berenika Kabacińska

Nauczyciel koordynujący: prof. Dorota Tomala

Redakcja: Natalia Linkiewicz, Berenika Kabacińska, Aniela Huszczo, Hanna Wiktorska, Hanna Bobrukiewicz, Aleksander Malatyński, Justyna Łyszkowicz