



## Wielkanoc

# Czym malować pisanki?



**TRADYCJE.** Pisanki to jeden z najbardziej charakterystycznych elementów Wielkanocy. Nie tylko dzieciom sprawia ogromną frajdę ich przyozdabianie. Niektóre jajka stają się wręcz małymi dziełami sztuki, jak słynne na cały świat jaja Faberge

Oto najładniejsze inspiracje na zdobienie pisanek. W tym roku warto wykorzystać kilka metod i przekonać się na własnej skórze, że robienie pisanek to fajna zabawa dla całej rodziny.

### Pisanki w kropki

Malowanie pisanek farbami nie jest trudne. Trzeba tylko pamiętać o tym, by kolejną warstwę ozdobić nakładając już po wyschnięciu tej pierwszej. Dzięki temu kolory nie mieszają się, a palce nie brudzą. By ułatwić sobie zadanie, warto skorzystać z wytłaczanki na jajka lub kieliszka na jajko.

### Pisanki w cętki

Motywy zwierzęce na pisanek? Czemu nie. Ten deseń wygląda wyjątkowo ładnie również na jajkach. W różnokolorowej wersji ze zdjęcia prezentuje się naprawdę uroczo. Taka pisanka nie jest skomplikowana w przygotowaniu, a efekt zaskakuje.

### Pisanki jak zwierzątka

Jajka łatwo przerobisz na kurczaczki i zajączki wielkanocne. Przydadzą się takie materiały jak włóczka, karton czy piórka.

### Pisanki zdobione gazetami

Co zrobić ze starymi gazetami? Mogą się przydać do wielu różnych celów - zapakowania prezentów, mycia okien... Możesz je wykorzystać również do kreatywnego ozdobienia wielkanocnych jajek. Proste, a jakie efektowne.

### Galaktyczne pisanki

To hit ostatnich sezonów. Galaktyczne pisanki wymagają trochę pracy i... kilku lakierów do paznokci. Najlepiej tych w kolorze granatowym, złotym czy fioletowym. Przywodzą na myśl Drogę Mleczną lub rozgwieżdżone niebo... Lakier należy nakładać na ugotowane jajko za pomocą lateksowej gąbki, a potem zamoczyć w wodzie z dodatkiem złotego lakieru.

### Pisanki z czeskich koralików

Niepowtarzalne wzory na jajkach możesz wykonać też z czeskich koralików, a nawet... cieszących się wielkim uznaniem wśród dzieci wodnych koralików. Te ostatnie po ułożeniu na warstwie kleju należy spryskać wodą, by utrwalić wzór i odstawić do wyschnięcia. Pisanki malowane markerem Czym jeszcze można malować pisanki? Nie trzeba być artystą aby pomalować jajka w wyjątkowy sposób. Wystarczy zwykły niezmywalny marker. Ogranicza cię tylko wyobraźnia. Wystarczy, że weźmiesz do ręki flamaster i zaczniesz rysować na jajku dowolne wzory.



To mogą być motywy wielkanocne lub artystyczne napisy z wyjątkowym przekazem.

### Pisanki zdobione techniką decoupage

Ten trend od lat się nie nudzi. Tym bardziej, że co roku pisanki są inne, ponieważ możesz używać nowych wzorów serwetek. Raz mogą to być kurczaczki, w następnym roku motywy roślinne, a jeszcze innym razem zajączki. Wystarczy klej do decoupage, pędzelek, serwetki i lakier. To naprawdę proste, jeśli do

tej pory nie próbowałaś – pora to nadrobić.

### Pisanki farbowane w cebuli z roślinnymi motywami

Przygotuj liście roślin np. pietruszki, marchwi, koniczyny. Surowe jajko włóż do pończochy, przyłóż liście i ciasno zwiąż końce pończochy. Jajka włóż do cebulnika i ugotuj. Po ostudzeniu zdejmij pończochy i odklej liście. Uzyskasz piękne wzory. (Źródło: polki.pl)



Reklama

## CATERING WIELKANOCNY 2022

|                                |        |          |                              |        |          |
|--------------------------------|--------|----------|------------------------------|--------|----------|
| Barszcz biały z majerankiem    | 1000ml | 25,00 zł | Pieczony karczek w ziołach   | 500g   | 28,00 zł |
| Krem chrzanowy z jajkiem       | 1000ml | 25,00 zł | Pieczon rydzka z jajkiem     | 500g   | 23,00 zł |
| Kaczka pieczona w całości      | 1 szt. | 85,00 zł | Schab z morelą               | 500g   | 29,00 zł |
| Perliczka pieczona w całości   | 1 szt. | 75,00 zł | Schab ze śliwką              | 500g   | 29,00 zł |
| Golonko z ciapkapustą          | 300g   | 30,00 zł | Boczek rolowany pieczony     | 500g   | 29,00 zł |
| Bigos wielkanocny              | 1000g  | 30,00 zł | Pstrąg cały w galarecie      | 1 szt. | 35,00 zł |
| Udło z kaczki                  | 1 szt. | 25,00 zł | Tymbaliki drobiowe           | 1 szt. | 5,00 zł  |
| Królicze skoki w sosie własnym | 1 szt. | 25,00 zł | Salatka jarzynowa tradycyjna | 500g   | 17,00 zł |
| Schab po sztygarsku            | 1 szt. | 15,00 zł | Salatka bawarska             | 500g   | 17,00 zł |
| Devolay                        | 1 szt. | 18,00 zł | Śledź w sosie                |        |          |
| Rolada wołowa                  | 1 szt. | 25,00 zł | jogurtowo-jabłkowym          | 500g   | 27,00zł  |
| Rolada drobiowa                |        |          | Śledź w sosie                |        |          |
| z pieczarkami i serem          | 1 szt. | 19,00 zł | pomidorowo-goździkowym       | 500g   | 27,00 zł |
| Pierogi z gęsiny               | 1 szt. | 2,00 zł  | Paszтет pieczony z żurawiną  | 500g   | 24,00 zł |
| Smalec                         | 200g   | 14,00 zł | Kapusta modra                | 500g   | 15,00 zł |
|                                |        |          | Kapusta zasmażana            | 500g   | 15,00 zł |
|                                |        |          | Kluski śląskie mrożone       | 1000g  | 20,00 zł |
|                                |        |          | Sos żurawinowy/              |        |          |
|                                |        |          | chrzanowy/tatarski           | 100ml  | 5,00 zł  |
|                                |        |          | Sos pieczeniowy              | 500ml  | 15,00 zł |

Zamówienia przyjmujemy do 12.04.2022r.  
Odbiór osobisty do 15.04.2022 do godziny 20:30

HOTEL ZAMEK LUBLINIEC

781 705 300

repcja@zameklubliniec.com.pl



poczta kwiatowa Zapraszamy! balonowy

Kwiaciarnia Piotr Szymczyński  
ul. 11 Listopada 9, 42-100 Kłobuck  
Telefon: 505 081 766

Balonowy  
ul. 11 Listopada A, 42-100 Kłobuck  
Telefon: 505 962 829







# MAGAZYN WIELKANOCNY



Wielkanoc

## Trzy proste przepisy na tradycyjne dania wielkanocne

**POTRAWY.** Bez nich nie może obejść się wielkanocny stół. Przedstawiamy trzy tradycyjne świąteczne przepisy

**W**ielkanoc coraz bliżej – a wraz z nią czas gotowania pysznych potraw dla całej rodziny. Na świątecznym wiosennym stole króluje żurek, sałatka jajeczna i mazurek. Przepisy są naprawdę proste!

### Żurek – tradycyjne danie wielkanocne

Od niego zaczyna się najlepsze posiłki jedzone w Wielkanoc. Ciepło żurku napędza optymizmem, a aromatyczna kompozycja podkreśla wyjątkowość dania. W tej zupie kryje się wyrazistość i magia oczekiwania na świąteczny czas. Nic dziwnego, że mówiąc o przepisach na Wielkanoc, nie można pominąć żurku. Nie tak trudno go zrobić. Właściwie to znamy całkiem dobry sposób, żeby tego dokonać!

#### JAK ZROBIĆ PROSTY ŻUREK WIELKANOCNY?

1. Napełnij garnek 3,5 litra zimnej, czystej wody. Wrzuć do niego boczek wędzony (300 g, przekrojony na pół) lub wieprzowe kości wędzone / żeberka (500 g). Ustaw na kuchenie i zagotuj.
2. Gdy woda z mięsem będzie już ustawiona na palniku, obierz marchew, pietruszkę i 1/4 selera. Cebulę i połowę pora umyj dokładnie. Wrzuć wszystko, gdy woda w garnku zacznie wrzeć.
3. Następnie dodaj liście laurowe (2 sztuki), sól (1 łyżeczkę), pieprz (1/2 łyżeczki) i ziele angielskie (4 sztuki). Nałóż na garnek pokrywkę i pozostaw na małym ogniu na 60 minut.
4. Po tym czasie wrzuć do garnka białą kielbasę (500 g), wcześniej nakłuwając ją widelcem w kilku miejscach. Kielbasa może być surowa lub parzona. Zostaw pod przykryciem na 15 minut.
5. Zamieszaj. W kolejnym kroku dodaj kielbasę wiejską (300 g). Przykryj i dalej gotuj – tym razem przez 10 minut.
6. Wsyp 2 łyżki suszonego majeranku. Wlej gotowy zakwas na żurek (można taki kupić, sprzedawany jest w butelkach). Potrzebujesz takiego gotowego żurku 1 litr. Zamieszaj i ostatni raz już zakryj, żeby zupa mogła gotować się jeszcze przez 10 minut.
7. Zdejmij garnek z kuchenki i pozwól zupie przestygnąć. Gdy będzie już chłodna, nabierz łyżkę bulionu i rozprowadź ją w 250 g śmietany do zup. Następnie zapraw nią żurek w garnku dodając również 2 łyżeczki tartego chrzanu.

#### SAŁATKA NA WIELKANOC

Niezwykle smaczna i ładnie prezentująca się na świątecznym stole. Wykorzystująca świeżość barw oraz składniki, z których słyną święta wielkanocne. Będą więc jajka, bo nie może ich zabraknąć w żadnym tradycyjnym przepisie na Wielkanoc. Na szczęście jest to ten rodzaj sałatki, który można przygotować w trochę ponad 15-20 minut. Wystarczy układać kolejne warstwy zgodnie z następującą kolejnością (salaterka o średnicy ok. 20 cm):

- Puszka kukurydzy konserwowej
- Szynka konserwowa pokrojona w drobną kostkę (ok. 150 g)
- Majonez zmieszany z gęstą śmietaną w proporcjach 2:1
- Puszka pokrojonego drobno ananasa
- Starty żółty ser (ok. 150 g)
- Posiekane jajko na twardo (5 sztuk)
- Majonez zmieszany z gęstą śmietaną w proporcjach 2:1
- Sól z pieprzem
- Pokrojony drobno por
- Paski czerwonej papryki do dekoracji

#### ROBIMY MAZUREK!

Tradycyjny mazurek jest przepyszny. Wyobraź sobie więc jaki dobry będzie w wersji czekoladowej. Przepisy na święta wielkanocne nie wykluczają niewielkiego urozmaicenia klasycznej receptury. Mazurek jest jednym z łatwiejszych do doskonalenia według własnych preferencji. Twoim bliskim również sprawi on wiele radości, zwłaszcza według naszego przepisu na małe, wielkanocne sukcesy. Pora na świąteczny deser do pysznej kawy!



#### Jak zrobić czekoladowy mazurek na wielkanoc?

1. Przygotuj dużą miskę (żeby się wygodnie mieszało) i wsyp do niej 200 g przesianej mąki pszennej, 2 łyżki kakao, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, opakowanie cukru wanilinowego oraz cukier puder (ok. 70 g). Wymieszaj.
2. W kolejnym kroku wrzuć do miski 120 g zimnego masła pokrojonego w kostkę. Do utarcia składników użyj miksera. Rób to do momentu, aż nie uzyskasz struktury drobnej kruszonki.
3. Teraz do miski należy dodać 1 żółtko. Jeśli składniki nie łączą się zbyt dobrze, dodawaj stopniowo białko. Pod koniec mieszania powinna powstać masa, którą da się uformować w jednolitą kulę. Włóż ją do lodówki na minimum 0,5 godziny.
4. Przygotuj formę do pieczenia (najlepiej o średnicy 28 cm). Kulę ciasta pokrój na plastry i wyłóż nimi spód blaszki. Dobrze jest wyścielać ją wcześniej papierem do pieczenia.
5. Następnie trzeba schłodzić całość. Aby zrobić to dobrze, wybierz lodówkę (20 minut) lub zamrażalnik (10 minut). W tym czasie rozgrzej piekarnik do 190°C (program górą-dół). Formę ze spodem wielkanocnego mazurka wstaw do piekarnika na środkowy poziom na 20-25 minut. Po tym czasie wyjmij blaszkę i ostudź ciasto.
6. Na wystudzony spód wyłóż powidła śliwkowe (5 łyżek) oraz nieco suszonych śliwek (200 g).
7. Rozpuść w kąpieli wodnej czekoladę mleczną (200 g) ze śmietanką (100 ml). Uzyskaną polewą oblej śliwkowy wierzch. Mazurek udekoruj orzechami włoskimi lub pekan. (Źródło: tadar.pl)

Reklama

Reklama

### Kreatywne torty na każdą okazję!

- Wypiekane wg domowej receptury
- Kreatywne i pyszne słodkości
- Ze 100% z naturalnych składników
- Bez konserwantów i wzmacniaczy
- Przyjazne dla alergików



Krzepice ul. Wieluńska 4, [biuro@slodkahania.pl](mailto:biuro@slodkahania.pl)  
Tel. 603 303 180



#### Godziny otwarcia

Pon. - Pt. 08:00 - 17:00  
Sob. 08:00 - 12:00

#### Sklep Masarski Hurt-Detal w stałej ofercie:

- Jelita naturalne
- Przyprawy
- Mieszanki przypraw
- Ostonki, siatki
- Dodatki i akcesoria masarskie
- Noże itp.



P.P.H.U. Euromas  
42-100 Kłobuck Ul. Ślaska 13  
tel. 693-750-207  
[www.euromas.pl](http://www.euromas.pl)