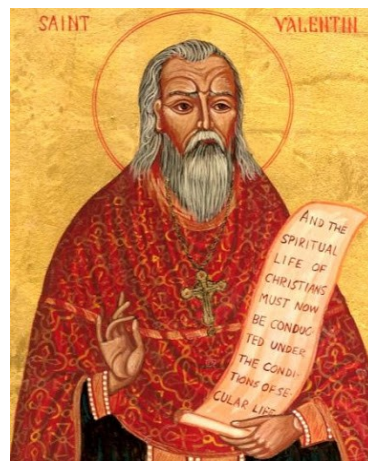


Gazetka zakochanych

W lutym jest Tłusty Czwartek i Walentynki. W tym roku możemy spędzić te uroczystości właśnie czytając naszą gazetkę. Koronawirus przeszkadza w spotykaniu się uczniów klas 4-8, więc robimy to inaczej. To wydanie będzie trochę inne niż poprzednie. Zaczynamy!



Trochę informacji:

Święty Walenty:

Żył w III w. i był kapłanem rzymskim. W średniowieczu na terenie niemieckim Święty był wzywany jako orędownik podczas ciężkich chorób, zwłaszcza nerwowych i epilepsji. Na Zachodzie, zwłaszcza w Anglii i Stanach Zjednoczonych, czczono św. Walentego jako patrona zakochanych. W związku z tym dzień 14 lutego stał się okazją do obdarowywania się drobnymi upominkami.

Tłusty czwartek:

W kalendarzu chrześcijańskim ostatni czwartek przed wielkim postem, znany także jako zapusty, mięsopust, karnawał. Tłusty czwartek rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. W Polsce oraz w katolickiej części Niemiec, wedle tradycji, w tym dniu dozwolone jest objadanie się. Ponieważ data tłustego czwartku zależy od daty Wielkanocy, dzień ten



jest świętem ruchomym. Następny czwartek jest czwartkiem po Środzie Popielcowej i należy do okresu wielkiego postu, podczas którego chrześcijanie ze względów religijnych, jako przygotowanie do Świąt Wielkanocy powinni zachowywać post czyli wstrzemięźliwość od przyjmowania niektórych pokarmów



Przepis na

faworki:

Składniki:

- 600 g mąki pszennej
- 2 łyżki smalcu
- 15 żółtek 200 g cukru
- 6 łyżek śmietany
- 2 łyżki spirytusu
- 1 łyżka araku
- 500 g smalcu
- 100 g cukru pudru
- wanilia

Sposób przygotowania:

1. Utrzyj smalec. Do tego wbij 15 żółtek jajek, dodaj cukier, alkohole, śmietanę i mąkę. Utrzyj wszystko na jednolitą masę.
2. Wyrób masę na gładkie ciasto. Rozwałkuj je na stolnicy na dość cienką warstwę. Podsyp mąką.
3. Pokrój ciasto w paski o szerokości ok. 3 cm i długości ok. 15 cm. Natnij otwór pośrodku każdego kawałka.
4. Zawiń ciasto w faworki, przekładając jeden koniec przez wycięty otwór.
5. Rozgrzej smalec w dużym rondlu.
6. Smaż faworki na złoty kolor, przewracając co chwilę, aby były równomiernie zarumienione.
7. Wyjmij faworki i posyp cukrem pudrem. Smacznego!

