

APRIL - KWIECIEŃ - DUBEN



Ideen für die Osterzeit



Angelika Gogol begleitet Kitas im Landkreis Görlitz in ihrer polnischen Muttersprache. In der Osterzeit kocht sie gern mit den Kindern ein Gericht, das in Polen traditionell zum Osterfest gehört.

Pomysły na Wielkanoc



Angelika Gogol wspiera przedszkola w Powiecie Görlitz swoim językiem ojczystym - polskim. W czasie Wielkanocy chętnie przygotowuje z dziećmi tradycyjną polską potrawę wielkanocną.

Ideje na Velikonoce



Angelika Gogol doprovází školky v okrese Görlitz ve své polské mateřštině. O Velikonocích ráda s dětmi připravuje pokrm, který v Polsku tradičně patří k velikonočním svátkům.



Więcej inspiracji związanych ze Świętami Wielkanocnymi w naszych krajach sąsiedzkich znajdziecie Państwo na stronie:

www.nachbarsprachen-sachsen.eu/biedronka-maus-zaba



Przepis: Pascha Wielkanocna (polski przysmak wielkanocny)

Składniki na ciasto:

1 kg	twarogu (o temperaturze pokojowej)
250 g	miękkiego masła
1	filiżanka cukru pudru
1	opakowanie cukru waniliowego
1/2	startej skórki z cytryny (bio)
2	banany*
50 g	skórki pomarańczowej kandyzowanej
50 g	suszonych fig lub moreli
100 g	rodzynek

*W tradycyjnym polskim przepisie zamiast bananów wykorzystuje się 5 żółtek, poza tym dodaje się 50g migdałów lub orzechów.

Zdjęcie: Kwestia Smaku

Przygotowanie:

Miękkie masło ubić z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i skórką z cytryny na biały krem. Zgnieść banany i dodawać je jeden po drugim. Na koniec dodać zmielony twaróg i wymieszać na masę serową. Dodać kandyzowaną skórkę pomarańczową, posiekane figi/morele i rodzynki, wszystko dokładnie wymieszać. Umieścić na misce duże sito (o średnicy min. 20 cm) i ułożyć na nim ściereczkę kuchenną.

Wyłożyć masę twarogową na ściereczkę - przykryć talerzem i włożyć na noc do lodówki. Wyłożyć paschę na talerz lub paterę, usunąć ściereczkę i udekorować.

