

PANORAMA

W tym numerze:

Zimowe zabawy

Karnawał - skąd wywodzi się ta tradycja?

Czy we wszystkich krajach jest święto babci i dziadka?

Książkowe dania na Karnawał

ZIMOWE ZABAWY

Dzieci kochają zabawy na śniegu i wszelkie zimowe aktywności na powietrzu. Tu znajdziesz podpowiedzi, jak zająć dziecku czas nie tylko podczas ferii. Sprawdź nasze pomysły na zimowe zabawy:

1. Lepienie bałwana
2. Budowanie zimowej jamy / igła
3. Aniołki / orzełki na śniegu
4. Tor przeszkód
5. Tropienie zwierząt – domowych i dzikich
6. Rzucanie śnieżkami do celu
7. Szukanie skarbów w śniegu
8. Labirynt na śniegu
9. Zjeżdżanie na byle czym np. na sankach
10. Wydeptywanie kształtów / słów
11. Budowanie karmnika

Nie siedźcie w domach, gdy zobaczycie śnieg za oknem – korzystajcie z okazji do dobrej zabawy – druga taka dopiero za rok!

Adam Fryzowski



KARNAWAŁ - SKĄD WYWODZI SIĘ TA TRADYCJA?


Karnawał to czas spotkań z przyjaciółmi, bali i przebieraných zabaw. Czy zastanawialiście się, skąd wzięła się tradycja i nazwa karnawału? Nazwa „karnawał” wywodzi się od włoskiego „carnevale”. W Polsce ten czas nazywany był dawniej „zapustami” lub „mięso­pustem”. Pożegnanie się z jedzeniem mięsa przed wielkim postem wymagało odpowiedniej oprawy w postaci muzyki i zabawy.

Dawno temu utrzymywało się przekonanie, że im wyższe będą skoki podczas karnawału, tym wyżej urosnie zboże i obfitsze będą zbiory, stąd taniec będący jednym z głównych elementów zapustów.

Każdy kraj ma swoje tradycje i sposób obchodzenia karnawału. W Polsce rozpoczął się on 6 stycznia i potrwa do 21 lutego. Ostatni tydzień karnawału w Polsce zaczyna Tłusty Czwartek, wypadający 16 lutego, a kończy Środa Popielcowa, która przypada 22 lutego. Każdy kraj posiada własne tradycje związane z Karnawałem, poznajcie najciekawsze z nich.

Rio słynie z hucznego obchodzenia karnawału, do którego przygotowania trwają przez cały rok. Miasto słonecznej samby obchodzi karnawał przez pięć dni i nocy bez nawet najkrótszej przerwy w zabawie. Szkoły samby rywalizują ze sobą przygotowując kolorowe parady, które na ten czas przejmują główne ulice miasta. Jest to największy karnawał na świecie, dodatkowo wpisany do Księgi Rekordów Guinnessa – w 2014 roku na ulicach Rio bawiło się 5 mln osób.



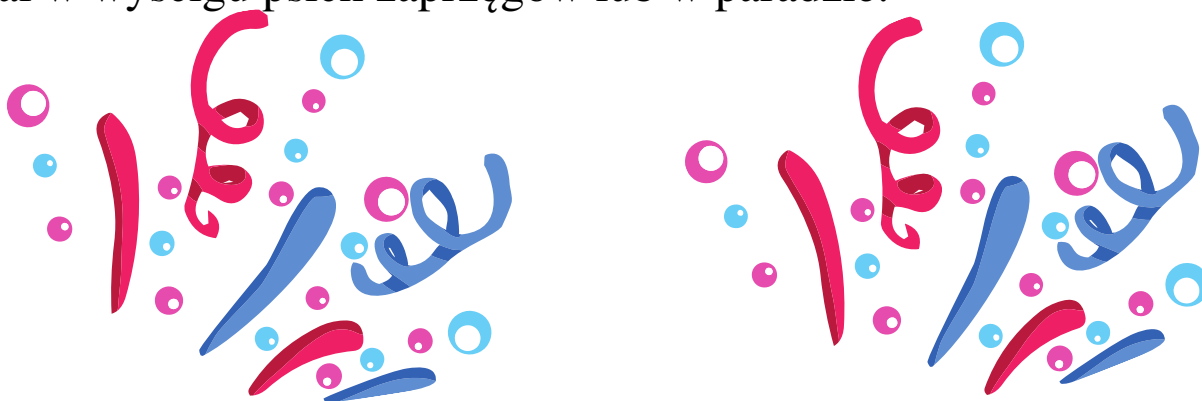


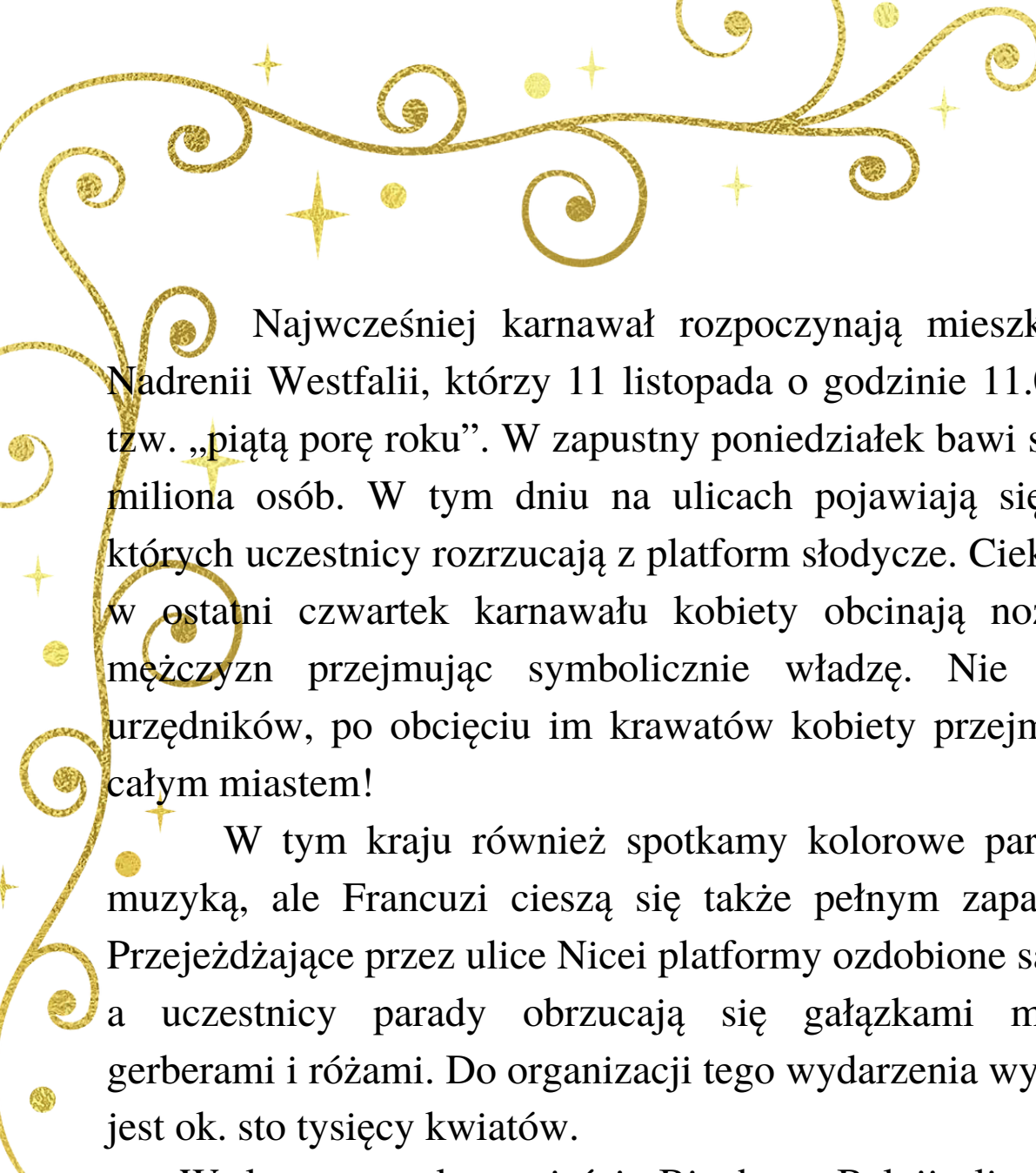
Karnawał w Wenecji to chyba najbardziej rozpoznawalny i atrakcyjny turystycznie karnawał w Europie. Znany jest przede wszystkim z pięknych masek, które przywdziewają jego uczestnicy. Zabawa rozpoczyna się „lotem anioła”, podczas którego akrobata unosi się na stalowych linach nad Placem św. Marka. Następnie odbywa się pełen barwnych masek pochód przez miasto zapraszający do zabawy odbywającej się na wszystkich ulicach i uliczkach miasta.

Symbolem karnawału w Danii jest „kocia beczka”. Jest to ozdobiona wizerunkami kotów beczka wypełniona słodkościami. Beczka jest zawieszana na drzewie, a zadaniem dzieci jest uderzanie w nią kijem. Celem jest rozbicie beczki, tak aby wysypały się cenne słodycze. Zwycięzca otrzymuje tytuł kociego króla.

Nowy Orlean słynie z hucznego obchodzenia ostatek. Ulice miasta wypełniają się różnorodnymi paradami, a uczestnicy otrzymują koraliki w kolorach fioletu, zieleni i żółci. Mieszkańcy zakładają śmieszne maski i bawią się do rana, rozstawiają namioty i grille. Z okazji karnawału przyrządzane jest nawet specjalne ciasto King Cake, które kryje w sobie figurkę. Osoba, która na nią trafi, zobowiązana jest zorganizować kolejną imprezę.

W Kanadzie nie spotkacie się z huczną zabawą taneczną w kolorowych strojach. Możecie za to wybrać się na karnawałowe igrzyska. W Quebecu możecie podziwiać piękne lodowe rzeźby, wziąć udział w wyścigu psich zaprzęgów lub w paradzie.






Najwcześniej karnawał rozpoczynają mieszkańcy północnej Nadrenii Westfalii, którzy 11 listopada o godzinie 11.00 rozpoczynają tzw. „piątą porę roku”. W zapustny poniedziałek bawi się tam nawet do miliona osób. W tym dniu na ulicach pojawiają się liczne parady, których uczestnicy rozrzucają z platform słodycze. Ciekawostką jest, że w ostatni czwartek karnawału kobiety obcinają nożycami krawaty mężczyzn przejmując symbolicznie władzę. Nie szcędzą także urzędników, po obcięciu im krawatów kobiety przejmują władzę nad całym miastem!

W tym kraju również spotkamy kolorowe parady wypełnione muzyką, ale Francuzi cieszą się także pełnym zapachu obyczajem. Przejeżdżające przez ulice Nicei platformy ozdobione są kwiatami, a uczestnicy parady obrzucają się gałązkami mimozy, liliami, gerberami i różami. Do organizacji tego wydarzenia wykorzystywanych jest ok. sto tysięcy kwiatów.

W tłusty wtorek w mieście Binche w Belgii ulice przemierza 600 mężczyzn ubranych w spodnie z juty, kapelusze ze strusich piór, tuniki i woskowe maski z zielonymi okularami, wąsami i bródką. Parada ta ma służyć powrotowi wiosny, a tak zwanymi Gilles przemierzającymi ulice mogą zostać tylko mieszkańcy Binche. Karnawał w Binche został wpisany na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO.





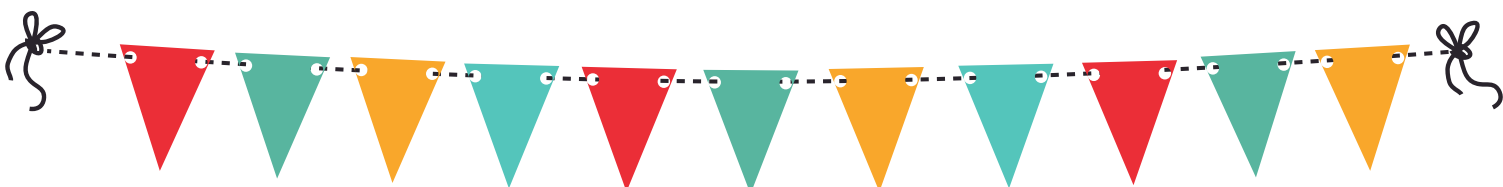
Tradycje karnawałowe znane były również w Polsce, chociaż w trochę innej formie niż w Wenecji.

Do polskich zwyczajów zapustnych należy między innymi przebieranie się za zwierzęta. Wiejscy chłopcy zakładali na siebie zwierzęce skóry, specjalnie uszyte stroje przedstawiające zwierzęta lub przebierali się za kozaka, dziada i babę z dzieckiem, muzykanta czy sołtysa. W przebraniach oraz z kukłami przedstawiającymi sierotkę, kozę lub konia wędrowano po domach i zbierano „wykup”. Jeśli odwiedzony gospodarz nic nie dał wędrowcom, przetrzymywano go dopóki nie wykupił się w karczmie.

- Wiele regionów Polski wraz z kończącym się karnawałem kultywowało tradycję niszczenia symboli zimy. Na ziemi krakowskiej w ostatki ścinano słomianą kukłę nazywaną Mięsopestem. Kobiety wykonywały obrzędowe tańce wysoko i rytmicznie podskakując „na wysoki len i konopie”.

Na dworach i w wielkopańskich rezydencjach organizowano reduty, wielkie karnawałowe uczyty oraz wielogodzinne kuligi przy dźwiękach muzyki, kiedy to odwiedzano inne dwory, aby wspólnie pić, jeść i się bawić.

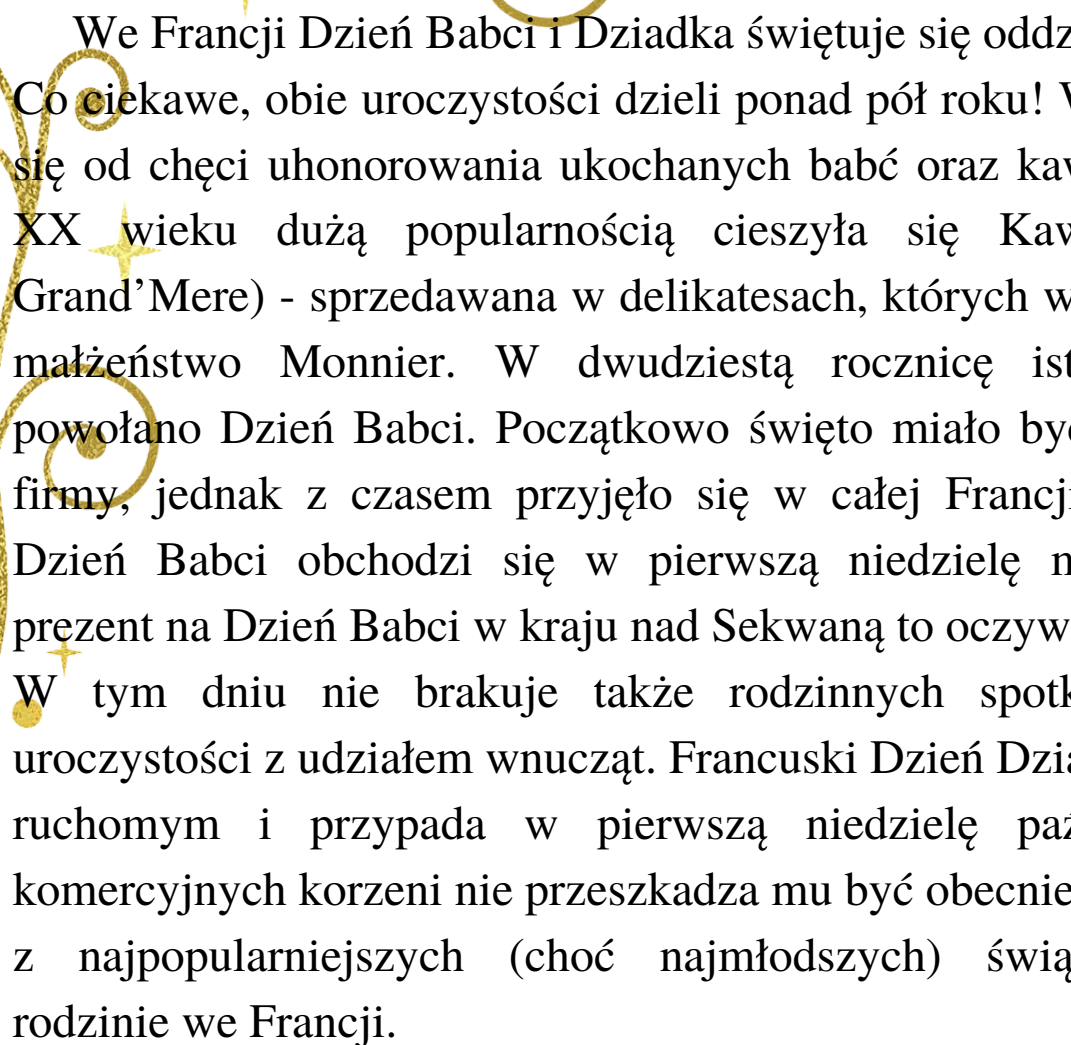
Jak widzicie, dawniej karnawał w Polsce obchodzono znacznie huczniej niż dzisiaj. Współcześnie również uczestniczymy w zabawach i przyjęciach. Bale maskowe pozostawiliśmy jednak w dużej mierze w domenie dzieci. Przedpostne objadanie się nie jest już tak popularne – no może poza tłustym czwartkiem, o którym nikomu nie trzeba przypominać.



CZY WE WSZYSTKICH KRAJACH JEST ŚWIĘTO BABCI I DZIADKA ?

21 i 22 stycznia - te daty zna każdy wnuczek. W tym czasie odwiedzamy i obdarowujemy upominkami najstarszych członków rodziny. W Polsce święto dziadków rozdzielone jest na dwa dni. 21 stycznia obchodzimy Dzień Babci, a 22 - Dzień Dziadka. Tradycja ta prawdopodobnie została przez nas zapożyczona od Amerykanów w latach 80. XX wieku. Jak obchodzone jest święto dziadków w innych krajach? Czy u naszych dalszych sąsiadów popularny prezent na Dzień Babci to również laurka?

Historia amerykańskiego święta dziadków ma swoje początki we wczesnych latach 70. XX wieku w stanie Zachodnia Wirginia. Mieszkająca tam gospodyni domowa pewnego dnia doszła do wniosku, że starsi ludzie powinni mieć swoje święto. Chciała tym samym zwrócić uwagę na los osób starszych, głównie tych przebywających w domach opieki. Pierwszy amerykański Dzień Dziadków obchodzono tylko w Zachodniej Wirginii. Kilka lat później ówczesny prezydent Stanów Zjednoczonych Jimmy Carter ustanowił ten dzień świętem ogólnonarodowym. Dzień Dziadków w Ameryce i Kanadzie jest ruchomy - wypada w pierwszą niedzielę po Święcie Pracy (Labour Day obchodzi się w pierwszy poniedziałek września). Amerykański Dzień Dziadków ma swój hymn i symbol, którym jest kwiat niezapominajki. Dla mieszkańców USA to świetna okazja do celebrowania rodzinnych chwil i uświadomienia najmłodszym, jak ważni są w ich życiu dziadkowie. Łączony Dzień Babci i Dziadka występuje także w Wielkiej Brytanii. W przeciwieństwie do USA święto obchodzone jest w pierwszą niedzielę października.



We Francji Dzień Babci i Dziadka świętuje się oddzielnie. Co ciekawe, obie uroczystości dzieli ponad pół roku! Wszystko zaczęło się od chęci uhonorowania ukochanych babć oraz kawy. W latach 50. XX wieku dużą popularnością cieszyła się Kawa Babci (Cafe Grand'Mere) - sprzedawana w delikatesach, których właścicielami było małżeństwo Monnier. W dwudziestą rocznicę istnienia produktu powołano Dzień Babci. Początkowo święto miało być tylko promocją firmy, jednak z czasem przyjęło się w całej Francji. Dziś francuski Dzień Babci obchodzi się w pierwszą niedzielę marca. Popularny prezent na Dzień Babci w kraju nad Sekwaną to oczywiście kawa. W tym dniu nie brakuje także rodzinnych spotkań i szkolnych uroczystości z udziałem wnucząt. Francuski Dzień Dziadka jest świętem ruchomym i przypada w pierwszą niedzielę października. Brak komercyjnych korzeni nie przeszkadza mu być obecnie jednym z najpopularniejszych (choć najmłodszych) świąt poświęconych rodzinie we Francji.

Ciekawym przykładem jest również Japonia. W tym kraju nie obchodzi się typowego Dnia Babci i Dziadka. Szacunek wobec starszych to jednak jedna z najważniejszych wartości wyznawanych przez mieszkańców wschodu. Dlatego 15 września, niezmiennie od 1966 roku, Japończycy świętują Dzień Szacunku dla Wieku.

W Niemczech i Bułgarii swoje święto mają na razie tylko babcie.

U naszych zachodnich sąsiadów Dzień Babci przypada na drugą niedzielę października, a seniorki w Bułgarii świętują jak Polki - 21 stycznia. W lipcu seniorzy mają swoje święto w Brazylii, a w czerwcu w Meksyku. Każda kultura wiąże się z innymi zwyczajami, ale wspólne pozostaje jedno - szacunek i troska o ludzi starszych.

KSIĄŻKOWE DANIA NA KARNAWAŁ

Oprócz rozrywki i życiowych mądrości bajki stanowią też nieprzebrane źródło... przepisów kulinarnych. Chcesz poznać przysmaki serwowane przez swoich ulubionych bohaterów? Oto niektóre z nich!

Ciasto agrestowe, które Królowna Śnieżka z pietyzmem przygotowywała dla swoich siedmiu przyjaciół, możesz zrobić dla swojej rodziny. Niestety, nie będziesz mogła liczyć na orszak pomocników w postaci ptaszków i wiewiórek. Nie martw się – z łatwością poradzisz sobie sama!

Ciasto:

- ½ kg mąki pszennej;
- 250 g masła;
- ¾ łyżeczki soli;
- 50 g cukru pudru;
- 100 ml chłodnej wody;
- 2 żółtka;
- skórka z cytryny.

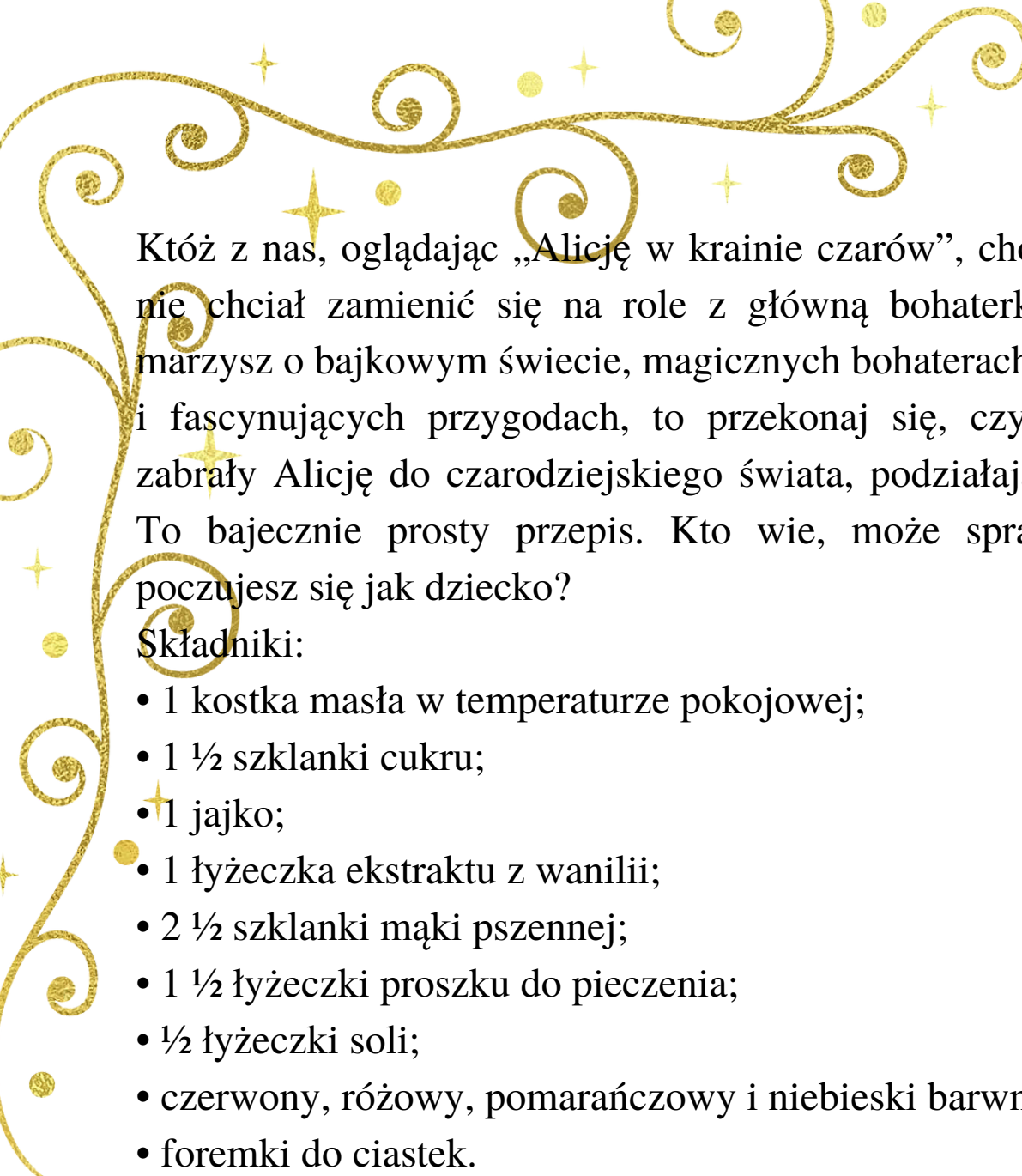
Nadzienie:

- 1 szklanka agrestu;
- 2 łyżki cukru pudru;
- ¾ łyżeczki soku z cytryny;
- 1 ½ łyżeczki skrobi (tapioki lub kukurydzianej);
- 1 jajko.

PRZYGOTOWANIE:

Wsyp do miksera wszystkie składniki na ciasto oprócz jajek i skórki z cytryny, mieszaj aż do uzyskania sypkiego, mokrego ciasta. Teraz dodaj żółtka i skórkę i mieszaj dalej, aż ciasto zacznie zbijać się w grudki. Tak powstałe ciasto zawiń w folię aluminiową i włóż na 20 minut do zamrażarki. W tym czasie przygotuj nadzienie: w misce wymieszaj agrest, sok z cytryny oraz skrobię. Rób to widelcem, rozplaszczając owoce. Wyjmij ciasto z zamrażarki i rozwałkuj je do wielkości swojej formy do tarty, zostawiając niewielką ilość ciasta do wykonania szachownicy na wierzchu. Formę wyłóż ciastem, nie zapominając o bokach blachy, a do środka wyłóż agrestowe nadzienie. Z pozostałego ciasta wycinaj długie paseczki i układaj z nich kratkę. Na koniec posmaruj ją roztrzepanym jajkiem, a ciasto piecz przez godzinę w temperaturze 180°C.





Któż z nas, oglądając „Alicję w krainie czarów”, choć przez chwilę nie chciał zamienić się na rolę z główną bohaterką? Jeśli wciąż marzysz o bajkowym świecie, magicznych bohaterach i fascynujących przygodach, to przekonaj się, czy ciastka, które zabrały Alicję do czarodziejskiego świata, podziałają też na ciebie. To bajecznie prosty przepis. Kto wie, może sprawi, że znowu poczujesz się jak dziecko?

Składniki:

- 1 kostka masła w temperaturze pokojowej;
- 1 ½ szklanki cukru;
- 1 jajko;
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii;
- 2 ½ szklanki mąki pszennej;
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia;
- ½ łyżeczki soli;
- czerwony, różowy, pomarańczowy i niebieski barwnik spożywczy;
- foremki do ciastek.

PRZYGOTOWANIE:

Utrzyj masło z cukrem, dodaj jajka i ekstrakt z wanilii. W drugiej misce wymieszaj suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i sól. Połącz suche i mokre składniki, zacznij ugniatać, aż do powstania jednolitego, sprężystego ciasta. Podziel je na 4 części i każdą z nich wymieszaj z innym kolorem barwnika spożywczego. Wszystkie części zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 2 godziny. Po tym czasie nagrzej piekarnik do 180°C, a ciasto rozwałkuj i wycinaj z niego fantazyjne kształty. Układaj na papierze do pieczenia i piecz przez 8-12 minut. Ostudź na kratce, a gdy będą zimne, ozdabiaj je kolorowym lukrem, cukrowymi groszkami i czekoladową posypką.

Smerf Łasuch to z pewnością idol większości małych łakomczuchów. Jego wypieki umilały codzienne życie w wiosce Smerfów. Kucharski strój i czapka szefa kuchni nie pozostawiały wątpliwości, kto dba o pełne brzuchy niebieskich Smerfów. Co jakiś czas serwował im swoje popisowe danie – ciasto jagodowe, które z łatwością przygotujesz w swoim domu. Przygotuj dla swojego dziecka smerfne przyjęcie, a zobaczysz, że jagodowy deser podbije podniebienia małych smakoszy.

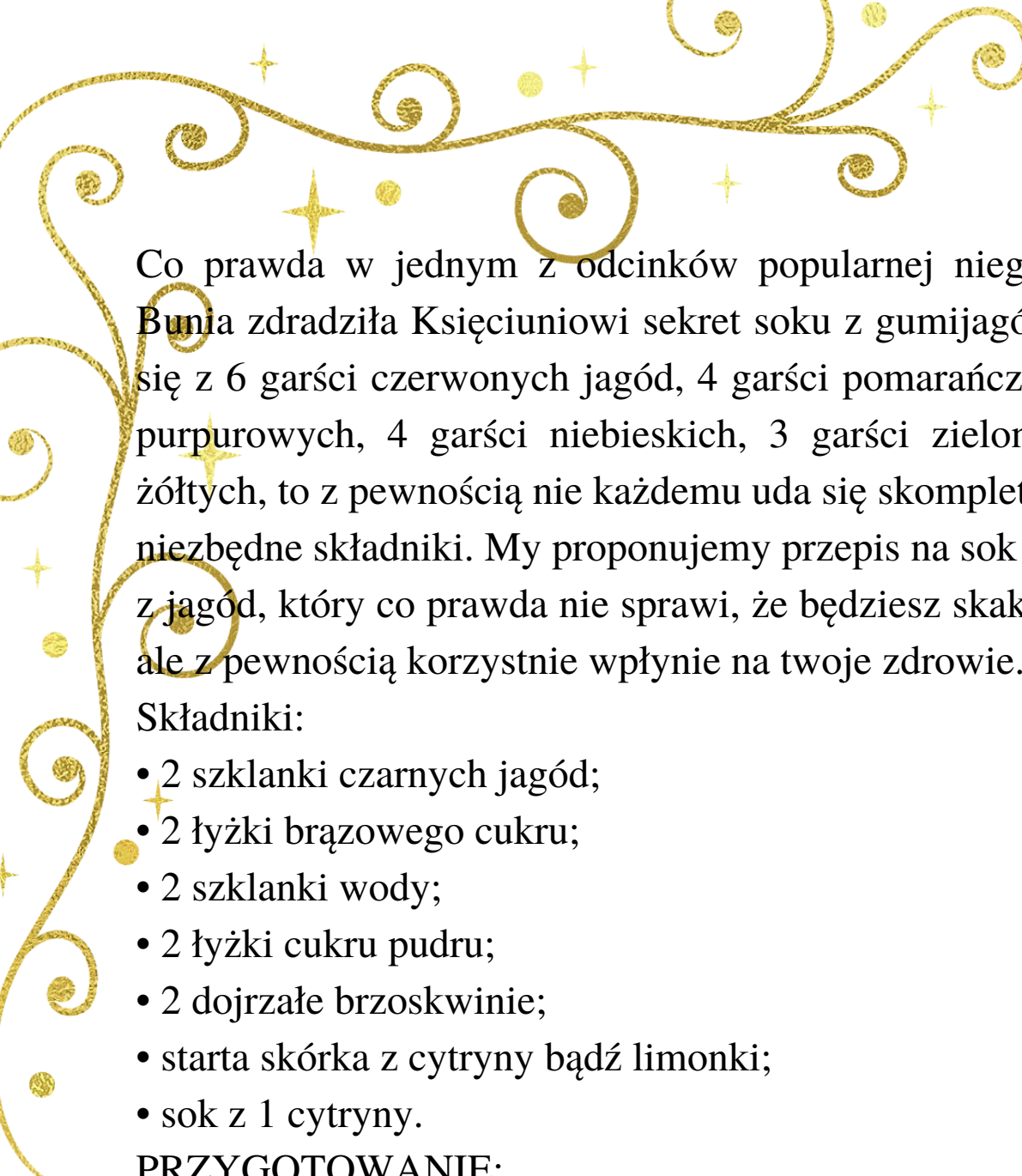
Składniki:

- 5 jajek;
- 5 łyżek mąki;
- 5 łyżek cukru;
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia;
- galaretka jagodowa;
- 400 ml śmietanki 36%;
- ½ kg jagód.



PRZYGOTOWANIE:

Białka ubij na sztywno ze szczyptą soli. Gdy będą sztywne, dodaj cukier, żółtka i na mniejszych obrotach ubijaj dalej. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia, a całość wymieszaj delikatnie szpatułką. Piecz przez 20 minut w 170°C. Galaretkę przygotuj według przepisu na opakowaniu. W dużej misce ubij na sztywno mocno schłodzoną śmietankę, dodaj większą część galaretki. Po schłodzeniu biszkopt przekrój wzdłuż na 2 części. Na jedną wyłóż połowę masy, przykryj drugą i wyłóż resztę bitej śmietany. Na wierzchu ułóż umyte jagody i wylej resztę galaretki. Przed podaniem schłódź przez kilka godzin w lodówce.



Co prawda w jednym z odcinków popularnej niegdyś dobranocki Bunia zdradziła Księżuniowi sekret soku z gumijagód, składającego się z 6 garści czerwonych jagód, 4 garści pomarańczowych, 3 garści purpurowych, 4 garści niebieskich, 3 garści zielonych i 1 garści żółtych, to z pewnością nie każdemu uda się skompletować wszystkie niezbędne składniki. My proponujemy przepis na sok z jagód, który co prawda nie sprawi, że będziesz skakać jak Gumisie, ale z pewnością korzystnie wpłynie na twoje zdrowie.

Składniki:

- 2 szklanki czarnych jagód;
- 2 łyżki brązowego cukru;
- 2 szklanki wody;
- 2 łyżki cukru pudru;
- 2 dojrzałe brzoskwinie;
- starta skórka z cytryny bądź limonki;
- sok z 1 cytryny.

PRZYGOTOWANIE:

Brzoskwinie obierz, wyciągnij pestkę i pokrój na cieniutkie plasterki. Wrzuć do dzbanka. Zetrzyj skórkę z całej cytryny i wyciśnij z niej sok, wlej do dzbanka z brzoskwiniami. W garnku zagotuj wodę, do której wrzuć startą skórkę z cytryny i brązowy cukier. Mieszaj i czekaj, aż cukier się rozpuści. Umyte czarne jagody przetrzyj przez sitko, a następnie przelej przez nie powstały syrop cukrowo-cytrynowy. Teraz cały płyn przelej do dzbanka z brzoskwiniami, cukrem pudrem i sokiem z cytryny. Wymieszaj i gotowe!

SMACZNEGO!!!



REDAKCJA PANORAMY

Julita Pniewska

MŁODZI REDAKTORZY

Adam Fryzowski



PAŁAC
MŁODZIEŻY
W WARSZAWIE

