



Kochani Seniorzy, zbliża się kolejny okres Świąt Wielkanocnych. Jak się do niego dobrze przygotować? Jedno jest pewne, należy przygotować serce, posprzątać mieszkanie i przyrządzić pyszne posiłki.

Zawsze można popracować nad naszymi słabościami, by nam i ludziom w naszym najbliższym otoczeniu żyło się lepiej. Nawet gdy się nam wydaje, że wiele już przepracowaliśmy, to zawsze można zrobić w tym zakresie więcej. Z drugiej jednak strony można, nauczyć się akceptować sytuacje i okoliczności, na które nie mamy wpływu. Ważne, by dążyć ku dobremu pomimo przeciwności. W głębi serca każdy z nas wie, co jest prawdziwym dobrem. Ważne, by nie zagłuszać tego głosu.

Kolejnym krokiem będzie przygotowanie mieszkania. Myjemy okna, zmieniamy firany, sprzątamy wszystkie, nawet najbardziej niewygodne zakamarki. Może wdrożyć jakiś świeży i wiosenny element do naszego mieszkania? Może będą to nowe elementy kolorystyczne albo bukiet ciętych kwiatów? Nie zapominajmy także o świątecznych dekoracjach. W naszych klubach seniora można było zobaczyć przepięknie przygotowane Baranki Paschalne, pisanki wykonane różnymi technikami plastycznymi, wielkanocne kolorowanki itp. Niezwykle pomysłowe było również przygotowanie kolorowych kwiatów, które można śmiało wykorzystać do tworzenia palemek. Piękną ozdobą stołów, mogą być również szydełkowane serwety.

Ostatnim elementem będzie przygotowanie wielkanocnych dań na stół. Jakich elementów kulinarnych nie może zabraknąć? Na pewno wszystkich pokarmów znajdujących się w święconym koszyczku. Co więcej, gorącego żuru lub barszczyku, jajek we wszystkich postaciach, schabu w galarecie, sałatki jarzynowej, białej kiełbasy, pysznych wędlin, zupy chrzanowej itp. Jak tu nie wspomnieć o baranku wielkanocnym, wykonanym z masła lub marcepanu. Na deser zostawimy sobie ciasta, czyli sernik, makowiec i mazurek.

Drodzy Seniorzy, a Wy jak przygotowujecie się do okresu Świąt Wielkanocnych? Co jest dla Was najważniejsze w tym okresie? Zachęcamy, podzielcie się z nami sprawdzonymi przepisami na ulubione ciasta i przygotowywane przez Was potrawy. Piszcie do nas na adres: sdk@wsmw.com.pl.