

Karnawał 2021 - od kiedy, ile potrwa i kiedy się zakończy?



Karnawał to zwyczajowo okres pomiędzy świętem Trzech Króli a Środą Popielcową. Początek karnawału - jak już wspominaliśmy powyżej - ma stałą datę, jednak dzień, w którym kończy się ten okres, jest ruchomy. Popielec wypada w różnych terminach, a ustalenie jego daty jest związane z dniem występowania Wielkanocy. W 2021 roku karnawał skończy się we wtorek, 16 lutego.

W Polsce w niektórych regionach ostatni dzień karnawału nazywany jest "śledzikiem". Ostatni tydzień karnawału rozpocznie się od tłustego czwartku, który wypada 11 lutego, a ostatnia sobota karnawału przypadnie 13 lutego.

Historia karnawału

Karnawał jaki znamy swój początek miał we Włoszech w drugiej połowie X wieku. Pierwsza wzmianka pochodzi z dokumentu doży Wenecji Vitale Faliero z 1094 roku, w którym mowa jest o publicznej rozrywce i tam też po raz pierwszy pojawia się słowo "Carnevale". Od XIV w. karnawał trwał sześć tygodni, od 26 grudnia do Środy Popielcowej. Istotą karnawału było zapewnienie anonimowości dzięki noszonym maskom i kostiumom, co z kolei pozwalało na zatarcie wszelkich podziałów przynależności do klas społecznych, płci lub religii. Był to czas wyzwolenia z codziennych obowiązków, obyczajów, czas w którym można było bezkarnie drwić z duchowieństwa, arystokracji czy władzy.

Dania na karnawał i imprezę

Dania karnawałowe i przekąski na imprezę można przygotować zarówno w wersji mięsnej, jak wegetariańskiej i wegańskiej.

Carpaccio

Najbardziej popularna wersja carpaccio jest przyrządzana z polędwicy wołowej. Przed przygotowaniem potrawy mięso powinno być dobrze schłodzone. Należy je pokroić w bardzo cienkie plasterki, a następnie polać marynatą z oliwy z oliwek, soli i soku z cytryny. Można ją udekorować posiekaną natką pietruszki i płatkami parmezanu. Carpaccio podaje się z pieczywem, np. chrupiącą bagietką, oliwkami lub suszonymi pomidorami. Carpaccio z buraków z serem feta to bezmięsna wersja potrawy. Do obranych, surowych buraków dodaje się ocet jabłkowy, oliwę, pieprz i sproszkowany czosnek niedźwiedzi. Upieczone i ostudzone buraki kroi się na cienkie plastry i podaje z serem fetą, świeżo mielonym pieprzem i polewa oliwą. Carpaccio z borowików przyrządza się posypując oczyszczone i pokrojone grzyby solą i tymiankiem oraz polewając je oliwą.



Tatar z wołowiny

Do przygotowania tradycyjnego tataru są potrzebne: wołowina - najlepiej polędwica, ogórki kiszane, cebula szalotka, oliwa, żółtko jaja, sól i pieprz. Zmieloną polędwicę należy ułożyć na talerzu, a na niej położyć surowe żółtko, pokrojone w drobną kostkę ogórki kiszane i cebulę. Tataru posypuje się świeżo zmielonym pieprzem.

Tarta na słono

Na imprezie karnawałowej można podać tartę, zarówno na słodko, jak i w wersji wytrawnej. Kruche ciasto na tartę piecze się przez około 15 minut w temperaturze ok. 190 stopni Celsjusza na złoty kolor. Żeby się nie zdeformowało, trzeba je ponakłuwać widelcem lub przykryć papierem i przysypać ziarnami grochu lub fasoli. Po wyłożeniu spodu farszem ciasto powinno się piec jeszcze przez ok. 35 minut w piekarniku nastawionym na 180 stopni. Wytrawny farsz do tarty można przygotować np. z łososia i twarogu bądź buraków i sera feta. Ciasto będzie wyśmienicie smakowało ze szpinakiem i pomidorami, a także w wersji warzywnej: z pieczonym bakłażanem, fetą i pomidorkami koktajlowymi.



Tempura

Tempura to mięso, ryby, krewetki lub warzywa smażone w chrupiącym, cienkim i kruchym cieście. Ciasto na tempurę w wersji lekkiej wyrabia się z mąki pszennej, mąki kukurydzianej i zimnej wody gazowanej. Powinno mieć konsystencję przypominającą śmietanę. Tradycyjne ciasto przyrządza się z mąki pszennej, jajka i zimnej niegazowanej wody. Można do niego dodać szczyptę czarnego sezamu. Oczyszczone i pokrojone produkty, które chcemy usmażyć w tempurze należy oprószyć mąką i maczać w cieście. Smaży się je w głębokim garnku z dużą ilością oleju rozgrzanego do około 175 stopni Celsjusza. Aby sprawdzić temperaturę oleju, można do niego włożyć kawałek chleba. Powinien się zrumienić w ciągu minuty.



Wrap

Wrapy można zrobić z gotowych tortilli, do których wkłada się nadzienie. Można je przygotować np. z cebuli, papryki, pieczarek, kukurydzy i kurczaka z przyprawami. Wrapy podaje się zazwyczaj z sosem, np. majonezem i keczupem lub sosem pomidorowym zrobionym z oleju rzepakowego i świeżych podsmażonych pomidorów.



Faszerowane warzywa

Szykując imprezę warto pamiętać o wegetarianach. Uniwersalną potrawą są faszerowane warzywa. Skład nadzienia zależy tylko od wyobraźni osoby, która je przyrządza. Do faszerowania nadają się m.in. cukinia, pieczarki, papryka i ziemniaki. Do cukinii można włożyć kaszę kuskus, ser feta, czosnek, pomidora i przyprawić farsz solą, oregano oraz pieprzem. Następnie należy ją zapiec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza. Do papryki pasuje farsz z ryżu, pomidorów, czosnku i szpinaku. Wegetarianie mogą zjeść także sałatkę owocową zrobioną z mandarynek, gruszek, jabłka oraz winogron i polaną sosem z mrożonych truskawek, jogurtu i brązowego cukru.





Taneczne zabawy karnawałowe

- **Hawajskie limbo** - potrzebujemy tyczkę lub makaron do ćwiczeń na basenie. Uczestnicy zabawy w rytm muzyki (najlepiej hawajskiej), przechodzą pod tyczką wyginając się do tyłu (głowa skierowana w stronę sufitu). Następnie zwiększamy poziom trudności, czyli obniżamy tyczkę coraz niżej.
- **Tańce wygibańce** - do zabawy potrzebujemy kółek hula-hop. Po jednym na każde 10 osób. Wszyscy uczestnicy stoją w kole trzymając się za ręce. W miejscu złączenia rąk znajduje się hula-hop, czyli ręce łączą się przez jego środek. Zadaniem uczestników jest przejść przez koło, tak aby przeszło ono do następnej osoby. Uczestnicy zabawy nie mogą puścić rąk kolegi/koleżanki z boku. Kiedy muzyka się zatrzyma te osoby, które znajdują się w hula-hop wchodzą do środka kręgu i wspólnie tańczą.
- **Tańce połamańce** - dzieci stoją na gazetach (można podzielić je na grupy góra 3 osobowe) i tańczą w rytm muzyki. Kiedy muzyka się zatrzyma, animator podaje jakie części ciała mają pozostać na gazecie, co musi dostosować oczywiście do ilości dzieci w

podzielonych grupach, np. jeden nos, jedno ucho, kolano; dwie pięty, dwa łokcie, dwa kciuki itp.

- **Figury lodowe** - dzieci tańczą w rytm muzyki, kiedy się zatrzymuje, wszystkie dzieci zamieniają się w lodową rzeźbę, czyli stają nieruchomo. Mogą dodatkowo coś przedstawiać w zależności od inwencji animatora, który narzuca im temat typu "zoo", "super bohaterzy", "lotnisko" itp.
- **Worek przebieranek** - dzieci stoją w kole i w rytm muzyki podają sobie worek z rąk do rąk. Kiedy muzyka się zatrzyma, osoba, która trzyma worek, musi z niego wylosować jedną rzecz i założyć ją na siebie. Polecam, żeby do worka wpakować dużo śmiesznych peruk, masek, kapeluszy, wtedy frajda jest większa :) Wybrane dziecko tańczy w nowym stroju, reszta dzieci klaszcze, a następnie odkładamy na bok wylosowaną z worka rzecz i zabawa trwa dalej.

Jeżeli bal jest prowadzony w stylu balu przebierańców, koniecznie nie zapomnijcie sami się za coś przebrać! Pamiętajcie przy tym, żeby strój nie krępował waszych ruchów, a najlepiej żeby był zrobiony z jak najmniej sztucznych materiałów. Poprowadzenie balu wymaga od Was pełnych obrotów przez cały czas trwania imprezy i zakładając pluszowy strój tygrysa, możecie potem poczuć się jak w saunie ;) Jeśli już mamy mikrofon bezprzewodowy, to podczas swobodnych tańców, można podchodzić do dzieci i podpytywać je za co się przebrały, aby poczuły się wyjątkowo. Nie zapomnijmy także o wyborze króla i królowej balu...

... a Wy jak wspominaliście swoje bale karnawałowe za czasów dzieciństwa? :)

Przykłady masek karnawałowych.....



Świąteczna Wykreślanka

Zadanie dla dzieci - Znajdź słówka związane z gwiazdką, choinką i świętami.



MAK KOŁĘDY WIGILA MIKOŁAJ BABKA BARSZCZ
KARP JEMIOŁA STROIK PREZENT ŻŁOBEK GWIAZDKA
KUTIA RENIFER PACZKA CHOINKA OPŁATEK

Hasło: _____

Zadanie: Znajdź i wykreśl świąteczne słówka podane wyżej. Literki, które zostaną na planszy utworzą 2-wyrazowe hasło.

Narzędzia: Drukarka, kredki, farby lub mazaki do kolorowania.

Rozwiąż rebusy, hasła wpisz w oznaczone pola.



hasło: _____



hasło: _____

ZRÓB TO SAM!

Zimowe drzewo

Stwórz pełne uroku, obsypane płatkami śniegu drzewo.

1



Przygotuj niebieską kartkę papieru, brązową kredkę, białą farbę i patyczki kosmetyczne.

2



Na kartce brązową kredką narysuj pień drzewa z gałęziami.

3



Zanurzaj patyczek kosmetyczny w białej farbie i odciskaj wokół drzewa śniegowe płatki. Śnieg powinien być też na ziemi pod drzewem. Gotowe!

ZADANIE 1.

Przyporządkuj ślady ich właścicielom.



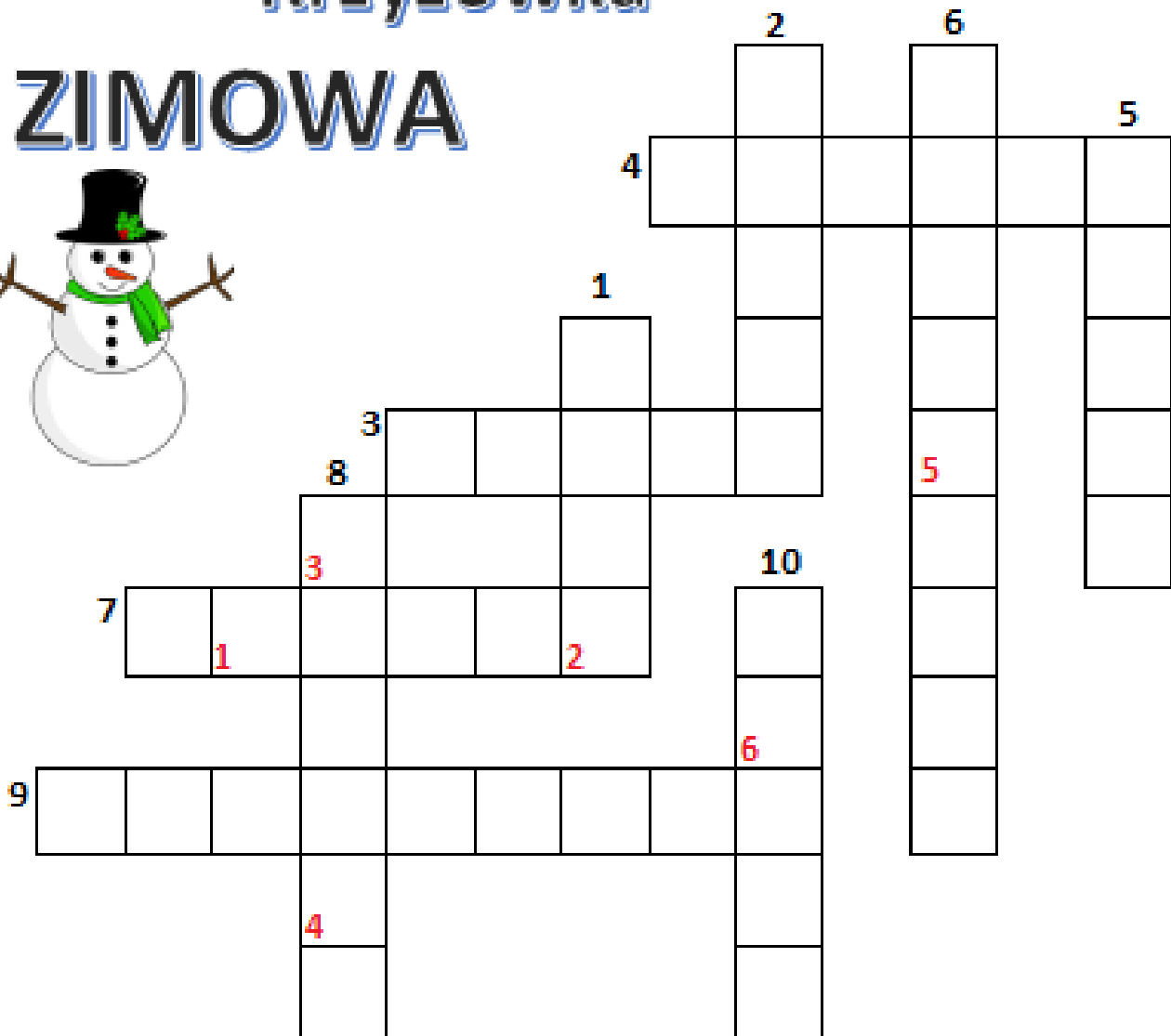
ZADANIE 2.

Przejdź labirynt, żeby pomóc sarence trafić do paśnika.



Krzyżówka

ZIMOWA



1. Najzimniejsza pora roku,
2. Kilka sań połączonych ze sobą, ciągniętych po śniegu przez konie
3. Jest biały i zimny, topi się w słońcu,
4. Jeden z reniferów Świętego Mikołaja, ma czerwony nos.
5. zimowe - przerwa, na którą czekają wszystkie dzieci.
6. Miejsce w którym jeździmy na łyżwach.
7. Zakładamy ją na głowę gdy nam zimno.
8. Ulepiony ze śniegu, ma marchewkę zamiast nosa,
9. Inaczej „Nowy Rok”,
10. Zjeżdżamy na nich z góry, odpychając się kijkami.

Czerwone cyfry od 1 do 6 utworzą hasło krzyżówki

HASŁO: _ _ _ _ _

Pokoloruj maskę karnawałową.



Zaprojektuj swoją maskę karnawałową.

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for a student to draw their own unique carnival mask design.