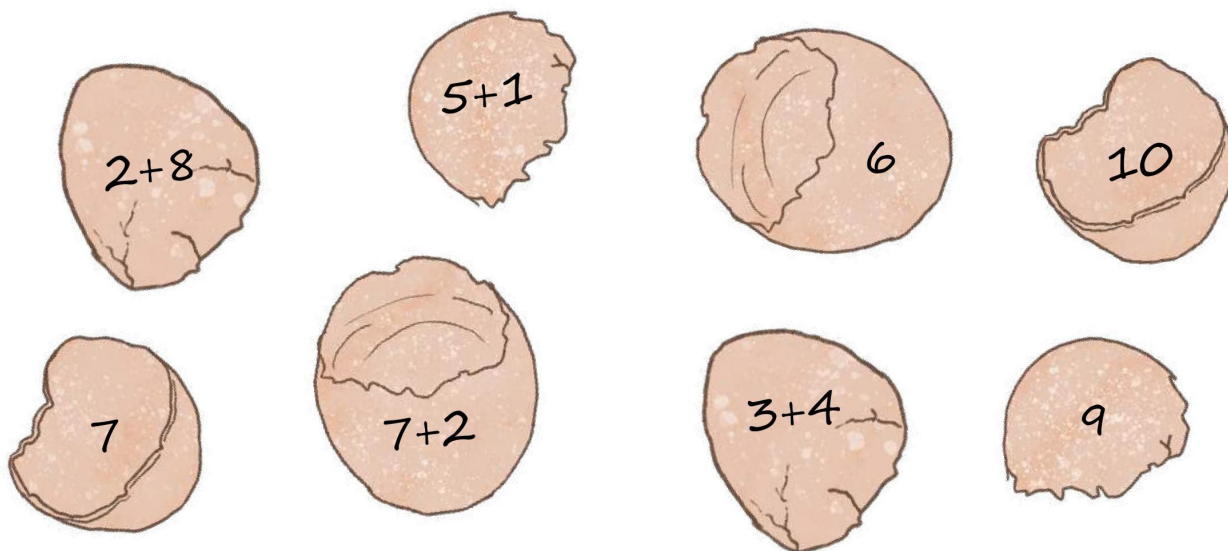


# Jajecznicza

## Praženica

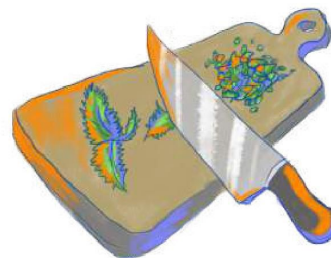
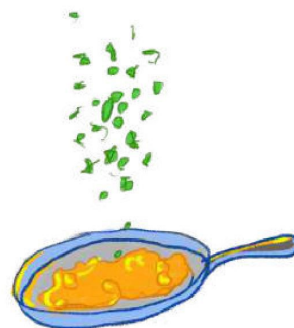
Górale Beskidu Śląskiego w dzień po uroczystości Zesłania Ducha Świętego smażyli świąteczną jajecznicę. Przygotowywano ją na ognisku na polu, często z liśćmi pokrzywy, i wspólnie zjadano. Tradycja ta jest wciąż żywa na tym terenie. Jajecznicę smaży się w gronie rodzinnym, ale też z przyjaciółmi i sąsiadami na ognisku lub grillu. Usmażoną jajecznicę z kilkunastu lub nawet kilkudziesięciu jaj nakłada się na grube kromki chleba. Tradycja nakazuje, by nie jeść świątecznej jajeczniczy łyżką.

Gorali v Sliezskech Beskydách deň po sviatku Turíc robili sviatočnú praženicu. Pripravovali ju na vatre vonku, obyčajne so žihľavovým listím, a spoločne sa ju jedlo. Táto tradícia je na tomto území stále živá. Praženica sa pripravuje v rodinách, ale aj s priateľmi a so susedmi na vatre alebo grile. Upražená praženicu z niekoľkých, ba aj niekoľko desiatok vajíčok sa dáva na hrubšie krajce chleba. Tradícia prikazuje, aby sviatočná praženica nebola jedená lyžicou.



**Znajdź pasujące do siebie połówki jaj - wykonaj działania, odszukaj właściwe wyniki i połącz obie skorupki.**

**Nájdite polovičky vaječných škrupín, ktoré sa k sebe hodia – splňte úlohu – nájdite správne riešenia a spojte obidve škrupinky.**



Ponumeruj kolejno obrazki przedstawiające etapy przygotowania jajecznicy.

Očíslujte postupne obrázky ukazující etapy přípravy praženice.