

# Wielkanocne baby

## Veľkonočné pečivo



Na wielkanocnym stole górali śląskich obowiązkowo musiała pojawić się baba, do której przygotowania używano różnych rodzajów mąki. Według zwyczaju miało to zagwarantować dobre plony na jesieni. Do wypiekania ciasta używano foremek – **babówek**.

Na veľkonočnom stole sliezskych goralov nesmelo chýbať obradové pečivo – „baba”, na prípravu ktorej sa používali viaceré druhy múky. Podľa zvyku to malo zabezpečiť dobrú jesennú úrodu. Na pečenie koláčov sa používali formičky – **babówki**.

Co roku Wielkanoc obchodzona jest innego dnia. Uporządkuj daty od najwcześniejszej do najpóźniejszej, a dowiesz się, jak nazywały się te świąteczne wypieki. Odszukane litery zapisz w wyznaczonych miejscach.

Každý rok sa Veľkonočné sviatky slávia na iný deň. Zoradte dátumy o; vzostupne podľa kalendára, dozviete sa pritom, ako sa volali tieto sviatočné pečivá. Nájdené písmená napíšte na označených miestach.

IÓ	IC	KI
9 IV 2023	4 IV 2021	31 III 2024
KR	UP	
21 IV 2019	12 IV 2020	
	ZN	
	17 IV 2022	