

CZWÓRKA NEWS

Gazetka SP nr 4 w Lęborku
Nr 21 grudzień 2021

Cel Mesoknych Świąt



Redaktor naczelny

WIOLETTA SZYMONIK

Redaktorzy

NIKOLA SZCZUTKOWSKA
ALEKSANDRA DĄBROWSKA

ZUZANNA MŁYNEK
WERONIKA BASIŃSKA

POLA KLAWIKOWSKA

EMILIA GÓRLIKOWSKA

NIKOLA JEDLIKOWSKA
NADIA MŁYNEK

OLIWIA PAWEŁEK

HUBERT PŁACHECKI

NIKOLA PAWEŁEK

ALEKSANDRA KACZOROWSKA
FRANEK RYCHERT

ZUZANNA ZWARA
ZUZANNA GRUBA

KSAWIER RAPEL
NIKOLA PAWEŁEK



REDAKCJA POLECA NA ŚWIĘTA



Wesołych Świąt!

Pierogi drożdżowe z kapusta i grzybami od Zeci

Do przygotowania pierogów będziemy potrzebować: na farsz: 800 g kapusty kiszzonej (odciśniętej) 40 g suszonych grzybów około 150 g cebuli 2 listki laurowe 4 ziarenka ziela angielskiego do smaku: sól, pieprz olej do smażenia na ciasto: 500 g mąki pszennej (typ 450, 500 lub 550) 250 ml letniego mleka 1 jajko całe + żółtko 40 ml oleju 30 g drożdży świeżych 1 łyżeczka soli 1 łyżeczka cukru do pomalowania pierogów przed pieczeniem: 1 jajko
Przygotowanie: Najpierw przygotowuję farsz na pierogi: Grzyby: Suszone grzyby dokładnie płuczę na sicie (durszlaku) pod bieżącą wodą, przekładam do garnka i zalewam niewielką ilością zimnej wody i odstawiam do namoczenia na kilka godzin. Następnie jeżeli trzeba to odlewam niewielką ilość wody, garnek stawiam na gazie i gotuję do miękkości grzybów około 30 - 35 minut. Ugotowane odcedzam, odstawiam do wystudzenia i kroję drobnitko. Kapusta: Odcisniętą kapustę kiszzoną kroję na mniejsze kawałki na desce i przekładam do garnka. Następnie kapustę zalewam niewielką ilością wody (tak żeby nie była cała przykryta) dodaję ziele angielskie i listki laurowe. Garnek stawiam na gazie i gotuję do miękkości około 30 - 35 minut. Ugotowaną kapustę dokładnie odsączam na durszlaku z wody i wyjmuję ziele angielskie oraz listki laurowe.

Paszteciki od Nikoli Pawetek

CIASTO DROŻDŻOWE * Do miski wsypać mąkę, zrobić dołek, wkruszyć

do niego drożdże i posypać cukrem. Stopniowo wlewać do dołka ciepłe mleko mieszając je z drożdżami i zagarniając kilka łyżek mąki. Przykryć ściereczką i odstawić na 10 minut do wyrośnięcia. * Dodać sól i jajka, zacząć delikatnie mieszać łyżką wszystkie składniki. Gdy zgrubnie się połączą, dodać roztopione, ciepłe masło lub olej roślinny i zacząć wyrabiać składniki. * Wyrabiać ciasto przez ok. 10 - 15 minut aż będzie gładkie i elastyczne. Przykryć i odstawić na ok. 60 minut do wyrośnięcia. FARSZ * Kapustę opłukać jeśli jest bardzo kwaśna, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do garnka, wlać pół szklanki wody, szczyptę soli, dodać ziele, listek, kminek i zagotować. Przykryć i gotować pod przykryciem przez około 45 minut. Na koniec odparować resztę wody. * Pieczarki krótko opłukać, osuszyć, pokroić na plasterki. Włożyć na dużą patelnię i mieszając smażyć aż całkowicie odparują, doprawić solą i pieprzem. Dodać łyżkę masła i smażyć jeszcze przez kilka minut. Rozdrobnić w melakserze lub posiekać. * Na dużej patelni na łyżce oleju zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać usmażone pieczarki, ugotowaną kapustę, pozostałą łyżkę masła i dwie pozostałe łyżki oleju. Doprawić solą oraz pieprzem. Smażyć co chwilę mieszając przez około 5 minut. FORMOWANIE I PIECZENIE * Ciasto wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką,

chwilę powygniatać, uformować kulę, podzielić na 4 części. Każdą część podzielić jeszcze na 4 części. Każdy kawałek rozwałkować, na środek wkładać czubatą łyżkę nadzienia, delikatnie je uklepać, złożyć brzegi ciasta i dokładnie skleić formując pierożka. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia z zachowaniem odstępów (użyć 2 dużych blaszek z wyposażenia piekarnika). * Odstawić na ok. 20 minut do wyrośnięcia. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wierzch bułeczek delikatnie posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kminkiem lub czarnuszką. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez ok. 20 minut na złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i przestudzić.

Kutia - ulubione danie Franka

Składniki: 1 szklanka pszenicy (bez łusek) 1 szklanka maku niebieskiego. 1/2 szklanki płynnego miodu. 10 dag orzechów włoskich (można dodać też orzechy laskowe) 5 dag rodzynek. 1 laska wanilii. 1-2 łyżki słodkiej śmietanki do polania (niekoniecznie) inne bakalie według własnego uznania,

Barszcz – ulubione danie Ksawiera

Do wrzącego, czystego (przecedzonego) bulionu włożyć ugotowane, obrane i pokrojone na plastry (lub większe kawałki) buraki. Gotować na małym ogniu tylko przez około 10 – 15 minut. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać liść laurowy, ziele angielskie, czarny pieprz oraz podsmażoną cebulkę. Odstawić z ognia i zostawić na całą noc lub minimum 6 godzin. Barszcz doprowadzić prawie do zagotowania (od tego momentu barszczu nie można już całkowicie zagotować, bo zacznie zmieniać kolor na ciemniejszy). Odstawić z ognia, dodać ocet i przecedzić. Doprawić ewentualnie solą i pieprzem (ostrożnie!).

WSKAZÓWKI DWA SPOSOBY PRZYGOTOWANIA BURAKÓW Buraki wyszorować i gotować w całości w wodzie, aż będą miękkie, przez około 1,5 godziny. Wyszorowane buraki ze skórką zawinąć w kawałki folii aluminiowej, ułożyć na blaszce do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni C przez około 1 i 1/2 godziny lub do czasu aż będą miękkie.

Pierniczki świąteczne

Składniki 1 kg mąki, 40 dkg sztucznego miodu 40 dkg, cukru pudru, 24 dkg margaryny, 2 łyżeczki sody, szczypta soli 2 opakowania przyprawy do piernika Sposób wykonania: 1. Na stolnicę przesiewamy mąkę z sodą i solą, we wgłębienie wlewamy rozpuszczony i lekko przestudzony miód 2. Dodajemy resztę składników i wyrabiamy aż ciasto będzie gładkie i lśniące. 3. Ciasto po kawałku rozwałkowujemy na grubość około 0,5 cm i foremkami o ulubionych kształtach wycinamy pierniczki. 4. Pierniczki układamy na papierze do pieczenia z zachowaniem odpowiednich odstępów, bo pierniczki urosną w trakcie pieczenia. 5. Pieczemy w temp. 180 stopni aż będą złote, ale nie brązowe – czas zależy od piekarnika. 6. Po wystygnięciu przechowujemy w zamkniętym najlepiej metalowym pojemniku około 2–3 tygodnie żeby zmiękły. Wtedy można je dekorować. Jest to najprzyjemniejsza część w całej piernikowej zabawie. Świetne zajęcie dla całej rodziny. Rada: By pierniczki szybciej zmiękły można włożyć do pojemnika jabłko przekrojone na pół lecz trzeba je co kilka dni wymieniać by nie spleśniało. Będą bardzo miękkie!)

Nikolia Sz. Poleca – Ryba po grecku

6 porcji Przygotowanie: 10 minut Gotowanie: 20 minut Porcja: 236 kcal Składniki: Filet z mintaja, morszczuka, dorsza 6 kawałków (łącznie ok. 800 g)

Cebula średnia 1 szt Mrożona włośzczyzna 1 opakowanie (450 g) lub więcej Koncentrat pomidorowy 100 g Sok z cytryny Olej 3 łyżki Mąka 2 łyżki Liść laurowy 2 szt Ziele angielskie 2–3 szt Sól, cukier (szczypta) Przygotowanie: 1. Rybę osusz (szczególnie dokładnie, jeśli korzystasz z mrożonych filetów), lekko posól, oprósź mąką i usmaż na połowie oleju, przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, który wchłonie nadmiar tłuszczu. 2. Cebulę drobno posiekaj. Koncentrat rozpuść w szklance wody. W garnku rozgrzej resztę oleju, zeszklij cebulę, wrzuc włośzczyznę (nie odmrażaj jej wcześniej), dodaj liście laurowe i ziele, smaź przez 2 minuty, wlej koncentrat, gotuj przez 15 minut. Zdejmij z palnika, przypraw do smaku solą i cukrem, na co najmniej 5–6 godz przestudź przez kwadrans. 3. Połowę warzyw ułóż na dnie półmiska, na nich połóż kawałki ryby, na wierzchu resztę warzyw. 4. Wstaw do lodówki

Łazanki od Emilii

Grzyby zalać około 150 ml wrzątku i odstawić na 30 minut. Na maśle klarowanym zeszklić cebulę, przełożyć do dużego garnka i dodać przepłukaną kapustę kiszoną oraz namoczone grzyby (wraz z wodą) i zagotować. Marchewkę zetrzeć i razem z suszoną włośzczyzną dodać do kapusty, gotować do momentu, aż kapusta zmięknie. W międzyczasie ugotować al dente łazanki i wymieszać z kapustą wraz z pokrojonymi w kostkę ogórkami kiszonymi. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Ola poleca – Pierniczki z nadzieniem

Przed Wami przepis na pierniczki, które są uwielbiane w naszej rodzinie! Piekę je co roku na święta Bożego Narodzenia. Te pierniczki są niesamowicie proste, mięciutkie zaraz po upieczeniu. Zazwyczaj z tego ciasta połowę pierniczek piekę z nadzieniem, a drugą połowę bez jakiegokolwiek nadzienia. Wychodzą aromatyczne, delikatne w smaku i ciężko się od nich oderwać! Mój przepis na pierniczki jest dosyć prosty, jednak robi się je przez 2 dni! Pierwszego dnia przygotowujemy ciasto, które będzie dosyć lepkie i rzadkie. Następnie wkłada się je do lodówki (lub na balkon) i dopiero na drugi dzień pieczemy. Te są naprawdę warte wypróbowania! Składniki : 3/4 szklanki płynnego miodu 3 łyżeczki przyprawy do piernika 100g masła 3 łyżki śmietany 18% 1 łyżeczka sody 500g mąki 100g cukru białego 1 łyżka kakao 2 żółtka 2 białka Dodatkowo: 1/2 szklanka powideł śliwkowych lub twardej marmolady Lukier: 3/4 szklanki cukru pudru kilka łyżek wody Do garnka dodajemy miód (ok. 3/4 szklanki) oraz przyprawę do piernika (3 łyżeczki). Całość dokładnie mieszamy i zagotowujemy. Po tym czasie zmniejszamy ogień i dodajemy masło (100g). Mieszamy do momentu jego

rozpuszczenia, ściągamy z palnika. Masę odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Śmietanę (3 łyżki) przekładamy do małej miseczki. Następnie wsypujemy do niej sodę (1 łyżeczka), lekko mieszamy i odstawiamy na kilka minut. Śmietana po tym czasie nieco zwiększy swoją objętość. Białka (z dwóch jajek) oddzielamy od żółtek. Następnie ubijamy je na sztywną pianę przez minimum 4–5 minut. Pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier (100g), łyżeczka po łyżeczce. Dodajemy później żółtka i zmniejszamy obroty miksera. Dodajemy mąkę (ok. 500g), kakao (1 łyżka), przestudzoną masę z garnka, a także śmietanę. Mieszamy za pomocą łyżki jedynie do momentu połączenia się składników. Ciasto powinno być lepkie, dosyć rzadkie. Przykrywamy je z wierzchu folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 24 godziny. 20 minut przed ich pieczeniem wkładamy ciasto do zamrażalnika, aby było łatwiejsze do rozwałkowania. Pieczenie pierniczek Błachę wykładamy papierem do pieczenia, a piekarnik nagrzewamy do 190 stopni. Teraz możemy zdecydować czy nasze pierniczki będą nadziewane czy nie. Ja połowę upiekłam bez nadzienia (wtedy ciasto rozwałkowujemy na grubość około 5 mm). Gdyby ciasto nadal było bardzo klejące, wtedy po prostu podsypujemy blat mąką. Pierniczki układamy równomiernie na blaszce i pieczemy około 10–11 minut. Jednak jeżeli chcecie zrobić pierniczki z nadzieniem, wtedy ciasto piernikowe rozwałkowujemy na około 3–4 mm. Ciasto dzielimy na dwie części i każdą rozwałkowujemy lekko podsypując mąką lub pomiędzy arkuszami papieru do pieczenia (ciasto powinno być nieco klejące). Na jeden blat rozwałkowanego ciasta nakładamy za pomocą łyżeczki powidła śliwkowe (najlepiej żeby były gęste) lub marmoladę, w odstępach od siebie żeby można było wycinać kształty za pomocą foremek gwiazdek czy szklanki. Przykrywamy drugim blatem ciasta, dociskamy w miejscach gdzie nie ma nadzienia. Wycinamy pierniczki i przekładamy je na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy przez około 12–14 minut w temp. 175 stopni (u mnie góra-dół z termoobiegiem). Gdy pierniczki świąteczne ostygną możemy je polukrować (ok. 3/4 szklanki cukru pudru mieszamy z kilkoma łyżkami wody, stopniowo dodając wodę, aby kontrolować gęstość lukru) lub oblać polewą czekoladową.

Smacznego!





Erasmus+



Greckie Święto Bożego Narodzenia jest drugim, co do znaczenia świętem w Grecji. Obchody tego święta trwają w Grecji aż 12 dni i zaczynają się tak samo, jak w obrzędach Kościoła 25 grudnia. Choć Grecy nie obchodzą Wigilii 24 grudnia tak jak Polacy (nie jest to dla nich najważniejszy dzień świąt), to jednak też zbierają się wieczorem na luźną rodzinną kolację w domu lub restauracji. Dzieci koledują w wigilię Bożego Narodzenia. Zwracają na siebie uwagę hałasem i dzwonkami. W cerkwiach parafialnych rano służy się jutrznią i Boską Liturgią, na której bardzo dużo ludzi przystępuje do Eucharystii. Po nabożeństwach wierni wracają do domów i zasiadają do świątecznego stołu. Oryginalną tradycją jest wieszanie drucianej obręczy, drewnianej misy – jest to znak rozpoznawczy okresu świątecznego w Grecji. Przy misie znajduje się drewniany krzyż owinięty gałązką bazylii. Do środka wlewa się odrobinę wody, która utrzymuje świeżość bazylii, a co dzień jedna osoba z rodziny moczy gałązkę w wodzie z misy i kropi nią pomieszczenie w domu. Jaki jest cel tego rytuału? Grecy wierzą, że w nocy przed Bożym Narodzeniem muszą pojawić się również siły nieczyste. Greckie złośliwe duchy-psotniki, nazywane są „kalikandzari”, które przenikają do domu przez komin i szukają sposobności podkradzenia świątecznych słodyczy i przez cały okres świąt sprawiają różne psoty. Według innej wersji tradycji w noc Bożego Narodzenia należy rozpałcić bardzo mocno kominek celem ogrzania narodzonego Młodzieńca Chrystusa. Głównym symbolem Bożego Narodzenia w Grecji jest nie ogólnoeuropejska choinka, a łódeczka. Stateczki/ łódki/ żaglowce wykonane ze świecących girland z lampek i ozdabiają centralne place w miastach i domy prywatne. Jednak tradycyjne statki często sąsiadują ze stosunkowo niedawno zapożyczonymi choinkami, które są bardzo kolorowo udekorowane i przybrane świeczkami. W Grecji prezenty dostaje się na Nowy Rok, a przynosi je św. Bazyli, odpowiednik naszego św. Mikołaja. Postać greckiego Mikołaja wzorowana jest na Bazyli, który poświęcił swoje życie na pomocy innym. Jego wizerunek jest identyczny jak naszego Mikołaja i dzieci bardzo go lubią. Bazyli świętuje 1 stycznia, dlatego też to wtedy Grecy obdarowują się prezentami. Na greckich stołach pojawiają się tradycyjne, wigilijne potrawy, a obok nich specyficznie wypiekany chleb christopsomo. W przeciwieństwie do tradycyjnego chleba, ten wigilijny jest słodki i przybiera różne kształty. Chrupiąca skórka jest zazwyczaj przyozdabiana w taki sposób, aby odzwierciedlać pochodzenie danej rodziny lub jej cechy charakterystyczne. Wśród świątecznych przysmaków znajdują się też kourambiedes – migdałowe ciasteczka posypane cukrem pudrem, melomakarona – ciasteczka maczane w słodkim syropie. Tradycyjnym, głównym greckim daniem na Boże Narodzenie jest wieprzowina w różnych postaciach. W Wigilię Nowego roku w lokalach organizowane są różne imprezy, które są dość drogie, ale taki sposób spędzania Sylwestra nie jest typowo grecki. Grecy wolą spędzać czas z rodziną, czyli w jednym domu zbierają się babcie, dziadkowie, wujkowie, rodzice, dzieci, kuzyni i wszyscy razem czekają, aż zegar wybije północ. W czasie oczekiwania ich ulubionym zajęciem jest gra w karty. Po północy młodzież i młodszy dorośli zazwyczaj wychodzą do klubów, a starszyzna zostaje w domu.

Eliniz Ve Yeni Yiliniz Kutlu Olsun“ – w ten sposób możemy życzyć komuś Wesołych Świąt oraz Szczęśliwego Nowego Roku w języku tureckim. Brzmi nieco zaskakująco, bo w końcu Turcja to kraj muzułmański, a jednak! Turcy w dużym stopniu ulegli zachodniej magii Świąt Bożego Narodzenia, odzierając ją z typowo chrześcijańskiej symboliki i dostosowując do własnych potrzeb. Wystarczy włączyć turecką telewizję lub radio, by przekonać się, że bożonarodzeniowe piosenki oraz świąteczne reklamy są w tym okresie emitowane, jak w Europie czy Stanach. Popularną tradycją w Turcji jest także wysyłanie sobie świątecznych kartek, telefoniczne składanie życzeń oraz świąteczne strojenie domów. Już na kilka tygodni przed Bożym Narodzeniem centra największych miast zachodniej Turcji zdobiją świąteczne choinki oraz tony świecących lampek. W niemal każdym centrum handlowym można spotkać św. Mikołaja, wręczającego dzieciom słodycze oraz prezenty. W większych supermarketach z łatwością możemy zakupić także bożonarodzeniowe drzewka oraz elementy niezbędne do udekorowania wnętrza pomieszczeń. Na wschodzie kraju oraz w małych miejscowościach i wsiach zachodnia tradycja jest mało znanym i niechętnie praktykowanym zwyczajem, stąd też nie należy się spodziewać jakichkolwiek oznak. Odbývają się tradycyjne msze święte oraz organizowane są różne wydarzenia świąteczne, tworzone z myślą o turystach oraz zamieszkujących Turcję chrześcijanach. Atmosferę świąt łatwo odnaleźć w Stambule, gdzie we wnętrzach miejscowych kościołów tłumnie gromadzą się wierni. Największą chrześcijańską świątynią w mieście jest Kościół św. Antoniego Padewskiego. Mieszczący się przy ulicy İstiklal Caddesi. W okresie świątecznym w gmachu kościoła odprawionych zostaje szereg mszy bożonarodzeniowych w języku angielskim, włoskim, tureckim oraz polskim! Wigilijna msza odbywa się także w niewielkim kościele Santa Maria Draperis, znajdującym się zaledwie kilka metrów od świątyni św. Antoniego. Mieszkańcy Turcji święta Noel obchodzą przede wszystkim w Sylwestra, kiedy wiele rodzin zasiada do uroczystego obiadu, obdarowuje się prezentami oraz składa noworoczne życzenia. Oczywiście Turcy podchodzą do tego dnia zupełnie inaczej, niż chrześcijanie, traktując to raczej jako sympatyczną świecką tradycję, wzbogacającą magię końca roku. Dość interesującym noworocznym zwyczajem w Turcji jest obdarowywanie kobiet czerwoną bielizną na szczęście. Po spędzeniu czasu z rodziną młodzież zwykle udaje się do klubów lub na spotkania z przyjaciółmi, by wspólnie odliczać godziny do nadejścia Nowego Roku. Bardzo popularną tradycją jest organizowanie noworocznych domówek, w trakcie których, podobnie jak w Polsce, oglądane są specjalnie przygotowane programy rozrywkowe. Sylwester w Turcji pod pewnymi względami wygląda zupełnie tak, jak w Polsce. Co istotne, tuż przed północą w państwowych kanałach telewizyjnych ogłaszane są zwycięskie numery loterii państwowej, w której główna wygrana wynosi aż 20 milionów euro (losy zakupić można w cenach 12,5 TL, 25 TL oraz 50 TL). O północy, podobnie jak w większości krajów na całym świecie, Turcy witają Nowy Rok wznosząc toasty oraz składając sobie wzajemnie noworoczne życzenia.

• Wyliczenia UNICEFu pokazują, że Mikołaj musiałby zrobić około 842 miliony przystanków, aby zatrzymać się w domu każdego dziecka (przy założeniu, że na świecie osób poniżej 18 roku życia jest ponad 2 miliardy). Obrócenie takiej liczby kursów w ciągu jednej nocy wymagałoby jazdy z prędkością ponad 20 miliardów metrów na sekundę między każdym kolejnym przystankiem.

• Jakie są inne świąteczne ciekawostki? Boże Narodzenie ma swoje początki w pogańskich świątach takich jak Saturnalia (obchodzone od 17 do 23 grudnia), Kalendy (początek stycznia) lub święta Sol Invictus (25 grudnia). Dopiero w IV wieku naszej ery papież Juliusz I ustanowił 25 grudnia oficjalnym dniem na obchodzenie urodzin Jezusa Chrystusa. Wczesne wizerunki świętego Mikołaja nie pokazywały go jako pogodnego grubaska. Był raczej przywódca, srog i miał ze sobą brzoźwę

różgę. Zamiast z prezentami raczej kojarzył się z karą. Odyn, bóg Wikingów, jest prekursorem dla naszego Mikołaja. Według wierzeń Odyn zimą także rozdawał prezenty lub karą nieposłusznych. Miał też wypełniać buty dzieci różnymi smakołykami.

• Większość reniferów Mikołaja nosi męskie imiona. Jednak samce renifera gubią poroże w okolicach świąt, dlatego mikołajowe sanie prawdopodobnie ciągną samice lub kastraci.

• W Boliwii w trakcie wigilii Bożego Narodzenia obchodzi się „mszę koguta”.

Niektórzy wierni przynoszą koguty na pasterkę, bo podobno to właśnie te zwierzę jako pierwsze ogłosiło światu narodzenie Jezusa. Boże Narodzenie jest oficjalnym świętem w Stanach Zjednoczonych dopiero od 1870 roku.

• Tradycyjne kolory świąt to zielony, czerwony i złoty (jakie są wasze choinki?) Zielień symbolizuje życie i odrodzenie, czerwien krew Chrystusa, a złoty bogactwo i królewskie pochodzenie.

• Pierwszą udekorowaną choinkę na Boże Narodzenie miano pokazać w łotewskiej Rydze w 1510 roku. Niezwykle wysoką choinkę w 1950 roku zobaczyli mieszkańcy amerykańskiego Seattle. Stojące w mieście drzewko miało ponad 67 metrów!



10 CIEKAWOSTEK NA BOŻE. NARODZENIE

Oto prawdziwa historia Świętego Mikołaja

Czy wiara w istnienie świętego Mikołaja to dziecinada? W żadnym wypadku! Ów święty był przecież człowiekiem z krwi i kości. Żywoć biskupa analizują historycy, a jego grób możemy odwiedzać również dziś. Jeśli wierzymy w świętych obcowanie, to pewne dla nas jest, że wciąż istnieje i może nas również wspierać swoim wstawiennictwem u Pana Boga. Dziś Mikołaj to sympatyczny staruszek, koniecznie z długą brodą i zaokrąglonym brzuchem, w czerwonym stroju i czapce z pomponem. Mieszka w Laponii lub na biegunie północnym. A czy wiecie, kim Mikołaj był naprawdę? Oto krótka historia, którą w mikołajkowy wieczór warto przybliżyć dzieciom. Święty Mikołaj, zanim faktycznie został

kanonizowany na świętego, był biskupem Miry Licyskiej (dzisiejsza Turcja). Żył na przełomie III i IV wieku naszej ery. Wymodlony przez rodziców chłopiec stał się dla nich cudem. Będąc dorosłym mężczyzną, zdobył sławę dzięki dobrym uczynom. Ponieważ Mikołaj był jednakim i odziedziczył po rodzicach znaczny majątek, postanowił pomóc potrzebującym i rozdawał swoje dobra (nie tylko dzieciom!). Był pobożny, miłosierny, dobry i powszechnie lubiany. Był też uznawany za cudotwórcę, o czym świadczą liczne legendy o świętym Mikołaju. Jedna z nich mówi, że gorącą modlitwą uratował rybaków podczas sztormu (stąd jest uznawany za patrona marynarzy). Inna, że wstawił się za niesłusznie skazanymi na śmierć urzędnikami, ratując ich od okrutnego losu. Jeszcze kolejna, że

ocalił miasto od głodu. Zmarł 6 grudnia. Na pamiątkę tego dnia obecnie obchodzone są mikołajki. Jego relikwie znajdują się we włoskim mieście Bari. Jest patronem wielu miejsc i profesji, jest mu poświęconych wiele świątyń na świecie. Biskup Miry nie nosił jednak czapki z pomponem i nie chodził z workiem pełnym zabawek. Na obrazach i ikonach jest przedstawiany jako szczupły człowiek odziany w czerwoną szatę biskupią, z mitrą na głowie, pastorałem w jednej i/lub księgą w drugiej dłoni.

Red: Zuzka

LIST DO MIKOŁAJA

Santa Claus
Tähtikuja 1
Rovaniemi 96930
Arctic Circle
Laponia
Finlandia

Jeśli wierzysz w świętego Mikołaja a chciałbyś żeby twoje marzenie się spełniło to napisz do świętego Mikołaja!! A z pewnością otrzymasz od niego pozdrowienia ☺
Istnieje krótsza wersja adresu którą również możemy wpisać na kopercie. Santa Claus Arctic Circle 96-930 Rovaniemi, Finlandia



Laureaci

szkolnego konkursu czytelniczego
zorganizowanego przez bibliotekę szkolną
z okazji Świątowego Dnia Pluszowego Misia

Klasy 4-6

Oskar Chrustowski
Aleksandra Wodzik

Klasy 7-8

Emilia Górlikowska
Zuzanna Kładowska
Nikola Pawełek
Oliwia Pawełek

Losowanie obu Nagród Głównych,
czyli misiów Darka i Czarka,
nastąpi 25 listopada o godz. 11.20
w bibliotece szkolnej

Zapraszamy wszystkich
Laureatów i Obserwatorów!



8.12.2021 roku, o godz. 11:00 – w Centrum Kształcenia Zawodowego w Lęborku odbyło się uroczyste podsumowanie piątej edycji konkursu „**Każdy budować może**”, zaplanowane w ramach „Dni otwartych” Powiatowego Centrum Edukacyjnego. W tym konkursie zajął 1 miejsce nasz uczeń klasy 7a – **Juliusz Grudzina**. Gratulacje.



NASZE NASZE NASZE
SUKCESY SUKCESY SUKCESY

Powiatowy konkurs plastyczny „**Nie pal przy mnie proszę**” – org. Urząd Miasta Lęborka i Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna, gdzie:

I miejsce zdobyła **Maja Gidlewska 6a**
wyróżnienia:

Lilianna Kwapińska 5a
Oskar Chrustowski 6a

Powiatowy konkurs plastyczny „**STOP uzależnieniom**” – org. Klub Abstynenta ODNOWA.
Nasi laureaci to:

Paulina Szotrowska 4b
Katarzyna Basińska 5a
Lilianna Kwapińska 5a
Emilia Górlikowska 7a
Oliwia Mgłośiek 7c

Gratulujemy uczniom i opiekunowi Wioletcie Szymonik



15 grudnia podsumowaliśmy Powiatowy Konkurs Fotograficzny pt. „**Ożywione dzieła**” zorganizowanego przez Szkołę Podstawową nr 8 w Lęborku. Zadaniem uczestników było wykonanie fotografii odtwarzającej jedno z wybranych dzieł wielkich mistrzów sztuki. Nasi uczniowie wzięli w nim udział i otrzymali podziękowania: **Janek Stolicki 5b, Mateusz Dudek 7a i Olek Sakwiński 5b.**



Pomagaliśmy też w akcji Dobrobusowe Mikołajki

Obchodzenie nowego roku w różnych krajach

1. **Szkocja.** W Sylwestra przez ulice miasta przechodzi pochód, którego członkowie wymachują ognistymi kulami. Podobny zwyczaj praktykowali już wikingowie.
2. **Turcja** Turcy, którzy idą świętować Sylwestra, zakładają na siebie czerwoną bieliznę. Wierzą, że to przyniesie szczęście ich najbliższym.
3. **Rumunia** Rumuńscy rolnicy w Sylwestra starają się usłyszeć i zrozumieć mowę zwierząt. Jeśli im się uda, kolejny rok z pewnością będzie pomyślny. Kolejny zwyczaj polega na tym, że obywatele Rumunii w ostatni dzień roku, przywdziewają kostium niedźwiedzia i futra. Pochód przebierańców idzie od domu do domu, aby uchronić ludzi od złych duchów. Inna rumuńska, sylwestrowa tradycja to "taniec gęsi", który symbolizuje śmierć i odrodzenie natury. Uczestnicy zabawy zakładają pokryte futrem maski.
4. **Ekwador** Ekwadorczycy, którzy marzą o dalekich podróżach, w Sylwestra wychodzą z walizkami przed swój dom i obchodzą go dookoła, wierząc, że dzięki temu kolejny rok będzie obfitował w wojaże.
5. **Syberia** Na Syberii podczas Sylwestra wycina się w jeziorze Bajkał przerebę. Następnie nurkowie schodzą pod wodę, zabierając ze sobą małe drzewo, by je... zasadzić na dzień! Co ważne, w tym rytuale nie uczestniczą jedynie profesjonalni nurkowie! Ten zwyczaj praktykuje się nie tylko na jeziorze Bajkał, ale również na rzece Lenie.
6. **Niemcy** W Polsce nie ma Wigilii i Bożego Narodzenia bez "Kevina samego w domu". Niemcy z kolei nie wyobrażają sobie Sylwestra bez 11-minutowej komedii "Dinner for one", której premiera miała miejsce w 1963 roku.
7. **USA** W Brasstown, w Północnej Karolinie, do przezroczystego pojemnika wkłada się oposa, którego następnie wysoko podnosi się do góry, by mógł go zobaczyć tłum. Jak łatwo się domyśleć, tradycja wywołuje kontrowersje wśród obrońców praw zwierząt i bywało, że w niektórych latach używano sztucznego oposa.
8. **Wielka Brytania** Co roku prawie 1500 osób wbiega do lodowatej wody u wybrzeży Saundersfoot. Podobny zwyczaj praktykowany jest również w Szkocji, w zatoce Morza Północnego – Firth of Forth.
9. **Chile** Mieszkańcy miasta Talca lubią witać Nowy Rok w towarzystwie swoich zmarłych krewnych. Podczas Sylwestra setki ludzi udają się na miejski cmentarz i palą znicze. Czas umiła im muzyka klasyczna.
10. **RPA** Jeśli kiedyś będziesz spędzać Sylwestra w Johannesburgu, koniecznie patrz do góry! Mieszkańcy dzielnicy Hillbrow mają w zwyczaju 31 grudnia wyrzucać przez okna swoich domów stare meble.
11. **Dania** Co robią Duńczycy w Sylwestra? Idą do swoich przyjaciół i na szczęście roztrzaskują o ich drzwi talerze. Im więcej ktoś znajdzie rozbitego szkła pod swoimi drzwiami, tym bardziej może czuć się popularny i lubiany. O północy w Danii skacze się również przez krzesła. Ten zwyczaj jest symbolem przeskoku ze starego roku w nowy.
12. **Grecja** Tradycje sylwestrowe związana są z postacią świętego Bazylego. Na Sylwestra przygotowuje się placek św. Bazylego zwanym "Vassilopitta" ukrywa się w nim złotą lub srebrną monetę. Szczęśliwiec, który ją znajdzie, może spodziewać się szczęścia i obfitości..

Kodeks 10 dobrych praktyk używania fajerwerków

- 1 Fajerwerki z obowiązkowym oznakowaniem CE kupujemy w specjalistycznych punktach sprzedaży
- 2 Zawsze stosujemy zasady bezpiecznego używania fajerwerków zgodnie z instrukcją umieszczoną na produktach
- 3 Nigdy nie używamy fajerwerków po spożyciu alkoholu i innych środków odurzających
- 4 Nigdy nie pozwalamy na odpalanie fajerwerków osobom poniżej 18 roku życia
- 5 Podczas używania fajerwerków nigdy nie pochylamy się nad produktem podczas odpalania
- 6 Nigdy nie odpalamy produktów uszkodzonych
- 7 Podczas odpalania fajerwerków zawsze myślimy o bezpieczeństwie wszystkich osób oraz mienia
- 8 Fajerwerki odpalamy zawsze w jak największej odległości od budynków mieszkalnych i innych obiektów gospodarczych
- 9 Fajerwerki używamy z poszanowaniem zasad współżycia społecznego, pamiętając o sprzątnięciu wystrzelonych produktów
- 10 Zalecamy odpalanie fajerwerków przed godziną 22.00 (z wyjątkiem 2 dni w roku, tj. Sylwestra i Nowego Roku)

PRZYGOTUJ SWOJEGO PSA NA SYLWESTRA

ZADBAJ O
ODPOWIEDNIE
ZABEZPIECZENIE
OGRODZENIA
ORAZ DOMU

ZAOPATRZ PSA
W ADRESATKĘ
Z NUMEREM
TELEFONU

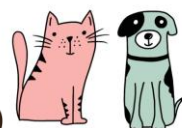
ZACHIPUJ
SWOJEGO PSA

POSTARAJ SIĘ
WYJŚĆ Z PSEM
NA DŁUGI SPACER
ZANIM ZACZNIE
SIĘ NAJWIĘKSZY
HAŁAS

ZACHOWUJ SIĘ
NORMALNIE,
ŻEBY PIES NIE
MUSIAŁ SIĘ
DODATKOWO
STRESOWAĆ

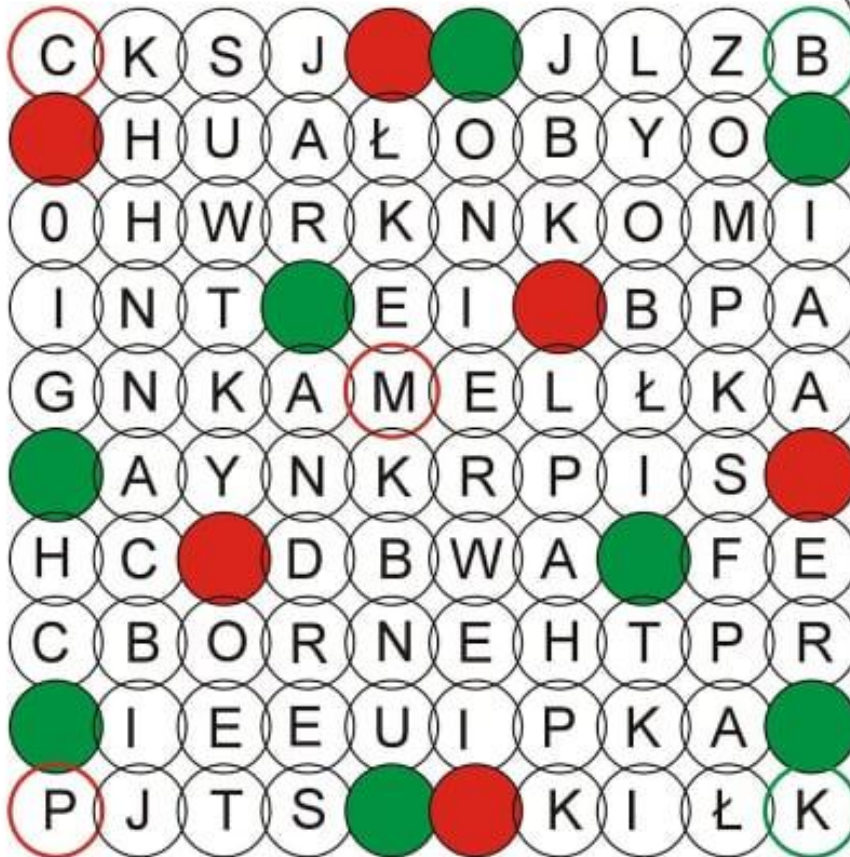
SPACERUJ ZE
SWOIM PSEM NA
SMYCZY. ZADBAJ
O TO ABY OBROŻA
BYŁA DOBRZE
DOPASOWANA

WYBIERAM...
PETARPY!
NIE STRZELAM W SYLWESTRA





W tabelce ukrytych jest 5 nazw symboli Bożego Narodzenia.
Znajdź je, zapisz i wypowiedz na głos. Podążaj za strzałkami.
Pierwsze litery wyrazów znajdują się w kolorowych okręgach.



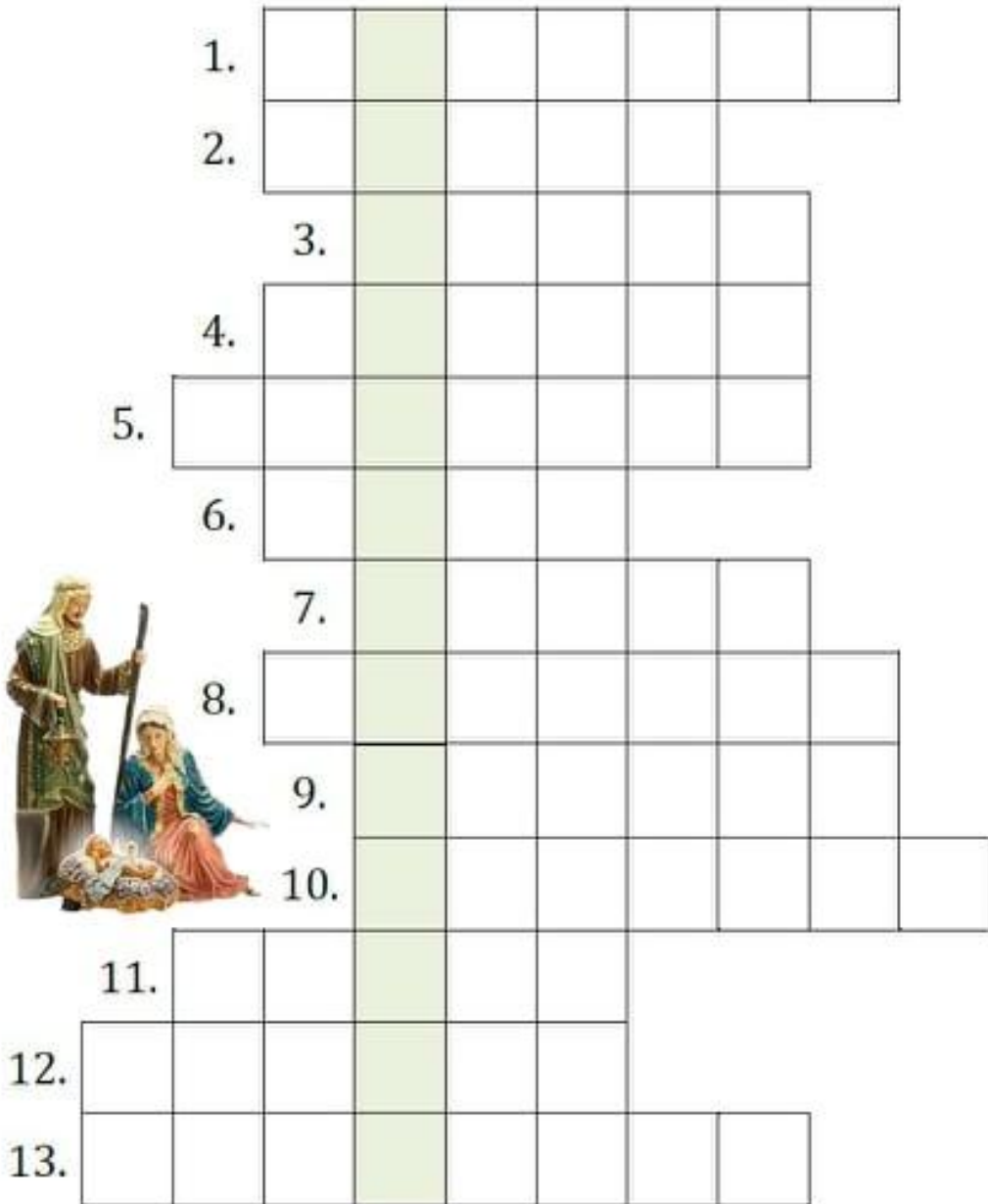
C	↘ ↙ ↓ → ↘ →	<input type="text"/>
B	↙ ↓ ↘ ↙ →	<input type="text"/>
P	↗ → ↗ → ↘ ↘ →	<input type="text"/>
K	↖ ↗ ←	<input type="text"/>
M	↗ ↗ ↖ ← ← ↑	<input type="text"/>

ZADANIE SPECJALNE!

Policz wszystkie mikołajowe czapki na stronach naszej gazetki! Zapisz odpowiedź i zgłoś się do pani Szymonik - dla pierwszej osoby - nagroda ☺ (wpisz liczbę w czapkę ☺)



KRZYŻÓWKA ŚWIĄTECZNA



<https://mała275.blogspot.com>

KRZYŻÓWKA ŚWIĄTECZNA 1. Betlejemka..., prowadziła Trzech Króli do Dzieciątka Jezus. 2. Imię Dzieciątka narodzonego w żłóbku. 3. Kładzione pod biały obrus na stole wigilijnym. 4. Bożonarodzeniowa pieśń ludowa. 5. Dzielimy się nim przy wigilijnym stole. 6. Ma ości. 7. Symbolizuje dobrobyt i początek nowego życia. 8. Ozdabiamy ją bombkami, jabłkami, orzechami... 9. Zapalamy ją na wigilijnym stole... 10. Dzień poprzedzający Boże Narodzenie. 11. Skrzypi pod nogami w mroźny zimowy dzień. 12. Chodzi po kołędzie. 13. Msza Św. odprawiana o północy z 24 na 25 grudnia.