

WYKRZYKNIK !



Czasopismo Rzeczpospolitej Uczniowskiej
SP 10 Włocławek

Świąteczny czas



To szczególny czas....

Święta Bożego Narodzenia to szczególny czas głębokiego spotkania z tajemnicą Chrystusa Pana, który przyszedł na ziemię, stając się Człowiekiem – dla naszego zbawienia. 2000 lat temu w Betlejem Bóg złożył w ramionach Maryi Światłość świata. Przyjmując Chrystusa do naszych serc, sami wybieramy szansę trwania w Światłości. Chrześcijanin to ktoś, kto ma wypełniać swoje życie nauką Chrystusa i naśladować Go. Dla chrześcijanina czas Bożego Narodzenia to przede wszystkim święta o szczególnym wymiarze duchowym.

To bardzo ważne, aby przyjrzeć się w tym czasie również sobie, choćby w trakcie spotkań rodzinnych – oczywiście z myślą odważnego postawienia samego siebie w świetle prawdy. Jest to przecież czas naprawienia relacji z naszymi najbliższymi – w sensie umiejętności dopuszczenia Bo-

żego światła na wszystko i wszystkich po to, aby wyraźniej zobaczyć dobro w innych. Jest to czas odważnego szukania dobra w każdej osobie.



Gdy Boże światło wnika w nasze dusze, wtedy mogą one promieniować radością. Anioł ogłaszający Pasterzom radosną nowinę o narodzeniu Zbawiciela w Betlejem rozpoczął ją od słów zachęty i napomnienia: „Nie bójcie się!” . Lęk – czegokolwiek dotyczy – zawsze uniemożliwia radość! Do spotkania z Chrystusem - Światłością przychodzącą do naszych serc - potrzebujemy więc przede wszystkim odwagi.



Jednak jeśli będziemy przebywać tylko cały czas z innymi, ominie nas coś najważniej-

Wewnątrz numeru:

- 1 ŚWIĄTECZNY CZAS
- 2 LEKTURY NA ŚWIĄTECZNE DNI
- 3 LISTY DO MIKOŁAJA
- 4 ŚWIĄTECZNO-ZIMOWE IMPRESJE
- 5 RADY I PORADY

szego: na pewno umknie nam doświadczenie narodzin Jezusa we własnym sercu. Wszystko przecież w te święta jaśnieje od obfitości światła. Gdyby Światłość przychodzącego Jezusa nie zajaśniała w ludzkim sercu – jak nazwalibyśmy te święta?

Jan Paweł II tak mówił o celu przyścia Chrystusa na ziemię: „Oto Emmanuel, Bóg z nami (...) przychodzi, by napełnić ziemię łaską. Przychodzi, by przeobrazić stworzenie. Staje się jednym z ludzi, aby w Nim, przez Niego każdy człowiek mógł się dogłębnie odnowić. Przez swe narodzenie wprowadza nas wszystkich w wymiar Boskości, dając każdemu, kto z wiarą otwiera się na przyjęcie Jego daru, możliwość uczestniczenia w Jego Boskim życiu. To oznacza zbawienie”.

Być może niechętnie się do tego przyznajemy albo nie chcemy wiedzieć, że wszyscy mamy mniej lub bardziej „skomercjalizowaną” mentalność – bo nasączyła nas tym nasza epoka. Lubiemy wybierać – w każdej dziedzinie. Możemy, przeżywając Święta Bożego Narodzenia, wybierać między świętowaniem i celebrowaniem.

Najważniejsze, aby nasze serca były przepelnione wdzięcznością Bogu za dar tego szczególnego czasu - Świąt Bożego Narodzenia. Łatwiej wtedy będzie nam usłyszeć zaproszenie samego Stwórcy do przyjęcia na nowo Bożego światła.

Ta bożonarodzeniowa przemiana serca musi więc koniecznie polegać na rozproszeniu ciemności duszy, aby doświadczyć głębokiej radości – nie tylko dobrego humoru; pokoju serca – nie tylko spokoju i odskoczni od codzienności.



W Noc Bożego Narodzenia „Syn Przedwieczny – ten, który jest odwiecznym upodobaniem Ojca – stał się Człowiekiem, a Jego ziemskie narodzenie w noc betlejemską nieustannie

świadczy o tym, że w Nim każdy człowiek jest objęty tajemnicą Bożego upodobania, które jest źródłem ostatecznego pokoju”. (Jan Paweł II)



W Boskim Niemowlęciu, które położymy w szopce, objawia się nasze zbawienie. W Bogu, który dla nas staje się człowiekiem, wszyscy czujemy się kochani i akceptowani, odkrywamy, że jesteśmy cenni i jedyni w oczach Stwórcy. Narodziny Chrystusa pomagają nam uświadomić sobie, jaką wartość ma ludzkie życie, życie każdego człowieka, od pierwszej chwili jego istnienia aż do naturalnej śmierci. Ten, kto otwiera swe serce «Niemowlęciu owiniętemu w pieluszki i leżącemu w żłobie» (por. Łk 2, 12), będzie mógł dzięki Jego mocy w nowy sposób patrzeć na codzienną rzeczywistość i zakosztować głębokiej miłości Boga, która nawet cierpienie potrafi przemienić w radość.



Bóg chce obdarować swoją chwałą, pokojem i światłością każdego człowieka. Przychodzi w ciszy, nie narzuca się nikomu. Swoim pokojem obdarza tych, którzy Go przyjmują.

o. Szymon, franciszkanin



Tradycje Bożonarodzeniowe na Kujawach



Wieczera wigilijna składała się z 7, 9, 11 lub 12 potraw postnych, przyrządzonych z tego co rosło w polu, sadzie, lesie i żyło w wodzie. Jedzenie szykowano kilka dni wcześniej. Dzieci jadły osobno. Przy stole potrawy podawał gospodarz, a gospodyni nie ruszała się od stołu, bo uważano, że dzięki temu kury będą więcej siedziały na jajkach.

Na Kujawach bardzo znane są kolędy. Kolędy to piosenki, które opowiadają o narodzinach Jezusa. Ich nazwa pochodzi z łaciny – calendae, to znaczy pierwszy dzień miesiąca. Do dzisiaj śpiewane są po wieczerzy wigilijnej.

Na Kujawach popularne zrobiło się strojenie sosny i świerku np. jabłkami, sianem.

Do II wojny światowej Wigilii na Kujawach towarzyszyły rozmaite zabiegi magiczne – zakazy, nakazy i wróżby matrymonialne. Każdy wyciągał spod obrusa źdźbło siana. Długość decydowała o długości życia. Dzieci wyciągały drobne monety. Podarunki przynosił Gwiazdor – zamaskowana postać w kozuchu, przepasana rzemieniem lub powrósem. O północy wszyscy szli do kościoła na Pasterkę.

Na Kujawach popularne było „chodzenie z szopką”. Niekiedy zaczynało już na tydzień przed Świętami, ale zwykle w Wigilię. Odbywało się także widowisko „Herodów” w święto Bożego Narodzenia lub Trzech Króli.

Kiedyś gospodarze, idąc w drugi dzień świąt Bożego Narodzenia do kościoła, opasywali się powróslami ze słomy, które potem służyły do obwiązywania drzew owocowych, by obficie rodziły. Parobkowie natomiast strzelali z batów w Nowy Rok przy odwiedzinach gospodarzy i składaniu im życzeń „na obfity urodzaj”, co wiązało się kiedyś z poczęstunkiem.



Sabina Ćwikowska kl. Va

Obchody Świąt Bożego Narodzenia na świecie



Święto Bożego Narodzenia jest obchodzone w większości krajów, lecz w każdym w inny sposób.

Czechy i Słowacja - Obywatele tych krajów zasiadają do stołu po pojawieniu się pierwszej gwiazdy na niebie. Pod obrus na wigilijnym stole podkładają kromki chleba. Wśród wigilijnych dań króluje tzw. *mzika*, czyli mieszanina suszonych owoców i orzechów. Honorom gospodyni jest upieczenie jak największej ilości kruchych ciasteczek w kształcie gwiazdek. Na wigilijnym stole znajdują się także drożdżowe ciastka, bułki z makiem i zupa z kwaszonej kapusty. Dom w tym czasie ustrojony jest w kolorowe kwiaty, a

w mieszkaniach króluje ogromna choinka. Po domach we wsi chodzą weseli kolędnicy.

Szwecja - Boże Narodzenie nazywane jest tam *JUL*. W wigilię spożywa się słodki chleb domowego wypieku z dodatkiem imbiru. Tradycyjną potrawą jest *doppa* i *grytan*, czyli chleb moczony w wodzie, w której wcześniej gotowano mięso. Wszystkich gromadzi choinka i prezenty, które według tamtejszych wierzeń - przynoszą krasnoludki.

Węgry - Tam na Wigilię ludzie spożywają zupę rybną, smażoną rybę, zawijaniec z makiem, galarete oraz gołąbki. Pod obrus podkłada się siano, a stół posypuje się soczewicą na znak dobrobytu. Pieczone ciasta, koniecznie muszą być z makiem, który zapewnia rodzinie miłość. Na wsiach przez całą noc pali się pnie drzew, a rano gospodarz rozgrzebuje ognisko w ten sposób, by poleciało jak najwięcej iskier. Im jest ich więcej, tym większy dobrobyt czeka gospodarzy. Po spożyciu ryby na stół wigilijny podaje się również mięso - pieczonego indyka nadziewanego kasztanami i owocami.



Francja - Francuzi wierzą, że w noc Bożego Narodzenia sam malutki Pan Jezus przynosi im podarki i wkłada je do butów, a na wsi do starych chodaków. Zostawia się je puste koło komina, gdyż wtedy wchodzi Dobroczyńca. Wigilijne spotkanie rozpoczyna się dopiero po Pasterce, która rozpoczyna się o północy. Na stole wigilijnym goszczą takie potrawy jak: indyk nadziewany kasztanami, ostrygi, zimne potrawy, potrawy z jaj i tradycyjny słodki tort w kształcie polana drzewnego.



Niemcy - Tradycyjnym daniem goszczącym na ich stole wigilijnym jest pieczona gęś zapijana piwem oraz specjalny placek wigilijny. Z innych słodkości znane są słynne pierniki saskie, wińce czekoladowe i strucle. Oczywiście w ich mieszkaniach także znajduje się choinka. Właśnie stąd wzięła swój początek.

Austria - Przygotowania do Świąt trwają pełne 4 tygodnie, podczas których w domach wieszają się zielone gałązki, przystrojone fioletowymi wstążkami i czterema świeczkami. W Wigilię o godz. 17.00 w domach dzwoni dzwoneczek i oznajmia, że nastał czas kolacji i prezentów. O północy dzwonią dzwony wszystkich kościołów, zapraszając wiernych na Pasterkę.

Stany Zjednoczone - obchody Świąt Bożego Narodzenia poprzedzają sobotnio-niedzielne spotkania w gronie przyjaciół. Czas tych spotkań otwiera pierwsza grudniowa sobota. Każdy amerykański dom jest w te weekendy domem otwartym. Znajomi mogą przyjść i zjeść kolację, której tradycyjnym daniem jest pieczony indyk. Natomiast Wigilię przeżywa się w gronie najbliższych. Rodzina spotyka się na śniadaniu, podczas którego spod choinki każdy wyjmuje prezenty. Tradycyjnym kwiatem bożonarodzeniowym jest poinsetti, który ustawia się na stole, a na drzwiach wieszają się świerkowe wianki ozdobione bańkami.

Włochy - Przygotowują się do Świąt przez cały grudzień. Strojone są ulice, sklepy pełne są różnych szopek, wszędzie można kupić Bambino, czyli Dzieciątka w żółtku, które potem dzieci zanoszą na Plac św. Piotra do pobłogosławienia

przez Ojca Świętego. Mało słyszy się kolęd, nie ma opłatka, choinki spotyka się rzadko. Najpopularniejszą potrawą wigilijną jest indyk, pierożki z mięsem oraz ciasto drożdżowe z dużą ilością korzeni.

Hiszpania - W Święta łamią się *turron*. Jest to coś w rodzaju chałwy i stanowi wielki przysmak. Nastrój świąt bardziej oddają ulice i place miast, niż domy rodzinne. Całe rodziny udają się na zabawy wokół wielkich choinek, oświetlonych niezliczoną ilością lampek. Wigilijnym daniem jest tu pieczona morska ryba. Po Pasterce odbywa się uliczny festyn kolęd, pieśni i tańców. Jednak bardziej uroczystym dniem jest święto Trzech Króli, kiedy to na ulice wyruszają pochody magów, którzy rozdają smakołyki.

Wenezuela - Tam nie może obyć się bez choinki, która jest bardzo droga, bo sprowadzana aż z Kanady. Panuje wielki upał, gdy spoceni mieszkańcy zasiadają do wigilijnej kolacji. Na stole znajduje się indyk, sprowadzany z USA, pieczeń wieprzowa i winogrona. Wielu na świąteczne dni wybiera się w Andy lub na Wybrzeże, bo Święta trwają do 2 stycznia.



Dania - Tradycyjnym daniem jest budyń z ryżu, w którym ukryty jest jedyny migdał. Kto go znajdzie, otrzymuje w nagrodę marcepanową świnkę, która ma zapewnić szczęście w przyszłym roku. Nabożeństwa odbywają się po południu, a po nich śpiewa się kolędy i tańczy wokół choinki, pod którą leżą prezenty.

Norwegia - Tam wierzą, że ich kraj jest krajem Bożego Narodzenia. Dzieci na całym świecie

wierzą, że to właśnie stąd, z kraju Dalekiej Północy wyrusza na swą wędrówkę z workiem pełnym prezentów - św. Mikołaj. Święta mają swój początek już od 21 grudnia, od którego to dnia nie wykonuje się poważniejszych prac. W Wigilię po nabożeństwie wszyscy zbierają się na tradycyjną kolację, której podstawowym daniem jest owsianka z jednym migdałem. Ten, komu się on trafi, otrzymuje podarek. Wieczera składa się z dań typowych dla tradycyjnej kolacji.



Anglia - Nie obchodzi się tam Wigilii, lecz największą wagę przywiązuje się do pierwszego dnia świąt, gdy cała rodzina gromadzi się na wspólnym obiedzie. Na stole musi być indyk, otoczony wieńcem kielbasek i pudding z suszonymi śliwkami, który skrapia się alkoholem, zapala i płonący wnosi się do jadalni. Pod sufitem zawieszają się choinki i gałązki jemioli.

Meksyk - Zasiadają tam do Wigilii o północy. Potrawy wigilijne są nad wyraz wyszukane: zupa rybna z knedlami z mięsa, ogromny indyk upieczony z wielkim, wspaniałym ogonem, w całości upieczona wielkich rozmiarów ryba morska, którą się je z ziemniakami w śmietanie. Pod choinką znajduje się szopka, a po wieczery dzieci kijami starają się rozbić wiszący u sufitu dzban ze słodyczami.

Australia - Święta przypadają w środku lata, dlatego też australijskie plaże przypominają jeden wielki stół świąteczny. Na rozłożonych obrusach leżą pieczone indyki, puddingi, orzechy, ciastka i brandy. Św. Mikołaj przynosi o poranku prezenty w wełnianej skarpecie.

Kanada - Eskimosi wędrują na Pasterkę nieraz kilka dni, do osady, gdzie pracują misjonarze.

Msza św. odprawiana jest w wielkim igloo, oświetlonym lampami z foczym tłuszczem, a w Modlitwie Pańskiej wypowiada się słowa: „Mięsa naszego powszedniego daj nam dzisiaj...”, gdyż Eskimosi nie znają chleba.



Marita Grunwald kl. V a
Informacje czerpane z: <http://maranciaki.pl/zwyczajje.htm>



Symbole bożonarodzeniowe

Sianko



Kładziemy je pod obrusem, jest symbolem stajenki, w której narodziło się Dzieciątko.

Gwiazda przewodniczka



Zawieszona na choince przypomina o wigilijnej gwiazdce betlejemskiej, pokazującej drogę do stajenki i oznajmiającej światu narodziny Zbawiciela.

Monety



Leżą przy każdym nakryciu. Nie zależy ich zostawiać gospodarzom-monety chowamy do portfela i jak najdłużej starajmy się ich nie wydać-dopóki je mamy przy sobie.

Orzechy miłości

Orzechy to oznaka zdrowia i -uwaga- potencji!



Ostre narzędzie pod stołem

Powinni je kłaść mieszkańcy wsi .



Drzewko



Już w czasach przedchrześcijańskich rośliny wiecznie zielone odgrywały istotną rolę w obrzędach związanych z przesileniem zimowym.

Oplątek



Oplątek wigilijny, cienki oplątek z mąki pszennej i wody, jest symbolem pojednania i przebaczenia, znakiem przyjaźni i miłości. Bez niego nie powinno się zasiadać do wigilijnego stołu. Dzielimy się nim na początku wieczery wyrażając w ten sposób chęć bycia razem. Jest to zwyczaj nie tylko polski (pojawi się u nas pod koniec XVIII w.), bowiem spotykamy go też na Słowacji, Litwie, Ukrainie, w Czechach i we Włoszech.

Podarunki



Wręczanie podarunków to kolejny prastary zwyczaj wchłonięty przez Boże Narodzenie.

Dzwonki



Zapowiadały dobrą nowinę – narodzenie Jezusa Chrystusa



Pasterka

W nocy, najczęściej o północy, w kościołach rzymskokatolickich rozpoczyna się uroczysta msza zwana Pasterką.

Kaja Ceglewska , absolwentka SP 10

LISTY DO ŚWIĘTEGO MIKOŁAJA



DROGI MIKOŁAJU!

Serdecznie Cię pozdrawiam i całuję. Chciałam się zapytać, co u Ciebie? Czy jesteś zdrowy? Jak się czujesz a także jak minął Ci rok? Mikołaju mam do Ciebie pytanie: w jaki sposób przygotowujesz się do tegorocznych

Świąt Bożego Narodzenia? A tak w ogóle MAM NA IMIĘ KINGA I MAM 9 LAT . CHODZĘ DO KLASY 4B. Moim marzeniem jest, żeby moja rodzina była zdrowa, aby omijały ją ciężkie choroby, żeby wszyscy byli zawsze uśmiechnięci, weseli, radośni i szczęśliwi tak jak ja. Mam nadzieję, że spełnisz moje marzenia. Mam jeszcze jedno, zaraz Ci Mikołaju o nim napiszę.

Uwielbiam tańczyć, śpiewać oraz grać na różnych instrumentach, dlatego chciałabym dostać od Ciebie keyboarda. Nie wiem, czy na niego zasłużyłam, ale w tym roku starałam się być grzeczna i chyba mi się to udało. No czasami mam nieporządek w swoim pokoju. Drogi Mikołaju, w tym roku postaram się i będę często sprzątać.

Mam nadzieję, że jak co roku będzie rudośnie, chociaż nie będzie z nami mojej babci i będzie trochę smutno.

Drogi Mikołaju będę kończyć, bo się trochę rozpisałam. A przecież dostajesz miliony listów, które musisz przeczytać. Jeszcze raz Cię pozdrawiam, abys nie chorował i mógł rozdawać w tym roku prezenty. Odpoczywaj po świątach. Do zobaczenia za rok.

Kinga, kl. IV b



LIST DO MIKOŁAJA!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Drogi Mikołaju w swoim liście chce Ci powiedzieć, że nie byłam za bardzo grzeczna, ale chciałam Cię prosić, żebyś przyniósł mi na święta air max-y i szansę na poprawę.

Wiem, że jesteś bardzo zapracowany i nie masz czasu czytać takich długich listów, ale chciałam Ci podziękować za to, co przynosisz mi co roku. Były bardzo, ale to bardzo fajne i mam nadzieję, że w tym roku będzie tak samo. Jesteś bardzo miły, hojny i dobry, bo dajesz nam co roku pod choinkę prezenty i na dodatek od listopada przynosisz nam jabłka i na mikołajki przyniosłeś prezenty, czyli czekoladowe mikołaje, a do butów na pewno włożysz jakieś pyszne słodycze, łakocie. I dlatego w szkole wszyscy przebrali się za ciebie, żeby uczcić to święto. Pozdrawiam - Daria.

Daria Nadskakuła kl. 4 b



Drogi Święty Mikołaju!

Wiem że w tym roku byłam troszkę niegrzeczna, lecz swoje zachowanie na pewno poprawię ☺. Pomimo tego chciałabym poprosić Cię o mały prezent.

Bardzo chciałabym dostać jakiś ładny sweterek oraz Xboxa. Proszę Cię jeszcze żeby moja cała rodzina w święta była zdrowa, szczęśliwa i wesola, a także dostała po wymarzonej prezencie, bo jak nie ma prezentów to nie ma świąt ☺.

Dla Ciebie Mikołaju przesyłam życzenia zdrowych i wesołych świąt Bożego Narodzenia.



Julia Frątczak, kl. 4B

ŚWIĄTECZNO-ZIMOWE IMPRESJE



WIERSZE O ŚWIĘTACH!!!!!!!!!!!!!!!



Idą święta, cała rodzina o nich pamięta,
wszyscy przyjadą do nas na święta.

Podzielimy się opłatkiem,
z ciocią, babcią, no i dziadkiem.

Zjemy barszczyk pełen uszek,
no i pełen będzie brzusek.

Popróbuję resztę dań,
no i krzyknę „prezent daj!!!!!!!!!!!

Podziękuję mamie, tacie
nie zapomnę też o bracie.

Potem pójdę na pastereczkę
i już kończę tę bajeczkę.

Daria Nadskakula kl.4 b



ZIMA

Piękna nasza zima
Zasypane łąki, pola.
Zasypane drogi, lasy,
lecz nie straszna to dla nas pora.

Sanie już wyszykowane,
będą mknąć po torach śnieżnych,
aż wiatr będzie świstał.
Zostań z nami, nasza zimo.
Bardzo cię kochamy.
A gdy będziesz chciała odejść,
to cię pięknie pożegnamy.

Jessica Woś, kl. IV b



Gdy choinka jasno świeci,
gdy wiruje cały świat,
każdy z nas przy stole siedzi,
bo kolędy nastał czas.
Każde dziecko wypatruje pierwszej gwiazdki

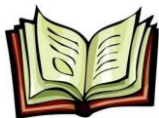
i czeka na kogoś,
kto przyniesie cały wór upominków
Więc przygotuj ciastka i mleko,
bo ten ktoś to lubi.
Czy wiesz kto to?



*Sara Matuszewska 4b
i Wiktoria Matuszewska 6B*

LEKTURY NA ŚWIĄTECZNE DNI

Książka jest trafionym prezentem pod choinkę. Może być również ciekawą lekturą podczas zimowych wieczorów. Jest wiele książek na temat świąt. Część z nich jest przeznaczona dla dzieci, inne mogą czytać dorośli swym pociechom. Są i takie, które zostały napisane z myślą o dorosłych. Oto niektóre z nich.



- „Choinka” Julian Tuwim
- „Opowieści wigilijne mojej niani” Krystyna Jakóbczyk
- „Świąteczne opowieści” Bob Hartman
- „Opowieść wigilijna” Karol Dickens
- Nadchodzą Święta – opowieści, ciekawostki, kolędy

A może warto zajrzeć na strony:

<http://www.ambelucja.pl/zima-i-boze-narodzenie/1/254/>

https://www.google.pl/?gws_rd=ssl#q=ksi%C4%85%C5%BCKi+o+%C5%9Bwi%C4%99tach+bo%C5%BCego+narodzenia

<http://czasdzieci.pl/ksiazki/tagi,Bo%BFe+Narodzenie.html>

<https://www.google.pl/search?q=ksi%C4%85%C5%BCKi+o+%C5%9Bwi%C4%99tach+bo%C5%BCego+narodzenia&biw=1242&bih=606&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=9ZqIVPnmH4nhaJsgdGM&ved=0CAY>



Rady i porady

ZŁOTE MYŚLI O KSIĄŻKACH

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, a później nowy rok. Jest to czas refleksji. Może warto wybrać jedną z poniższych myśli, a może poszukać innych, bardziej pasujących do nas. Zapisać je na kratce ze świątecznymi życzeniami lub jako dedykację w książce – prezencie świątecznym.

Mądre myśli

- *Wiedzę możemy zdobywać od innych, ale mądrości musimy nauczyć się sami. (Adam Mickiewicz)*
- *Korzenie wiedzy są gorzkie, ale jej owoce słodkie. (Arystoteles)*
- *Uczymy się na przykładach. (Fedrus)*
- *Nigdy nie jest za późno na naukę. (Aj-schylos)*
- *Co może się zdarzyć jednemu, każdemu się zdarzyć może. (Paliliusz Cyrus)*
- *Początkiem i źródłem naszego pisania jest mądrość. (Horacy)*
- *Choćby zabrakło sił, sama chęć jest godna pochwały. (Owidiusz)*
- *Pamięć słabnie, jeśli jej nie ćwiczy. (Cyceron)*
- *Cokolwiek czynisz, czyń mądrze i oczekuj końca. (Solon)*
- *Każdy jest kowalem własnego losu. (Klaudiusz)*



Świąteczne potrawy Może warto skorzystać z podanych przepisów?

1. **Barszcz z uszkami**
2. **Kapusta z grochem**
3. **Kapusta z grzybami**
4. **Karp**
5. **Kluski z makiem**
6. **Śledzie**
7. **Kutia**
8. **Oplątek**
9. **Zupa grzybowa**
10. **Ryba po grecku**

11. Krokiety

12. Kompot z suszonych owoców

1. Barszcz z uszkami - nie da się chyba tej potrawy pominąć podczas Wigilii.

Składniki

- 25 dag buraków
- pół pęczka włoszczyzny
- 1 i 1/2 cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 liść laurowy
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- sól
- 1 łyżka koncentratu buraczanego
- 1/2 szklanki mąki
- 2 dag ugotowanych suszonych grzybów
- 1/4 pęczka posiekanej natki
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- majeranek suszony

Włoszczyznę obrać, pokroić na kawałki. Przełożyć do rondla, zalać 3/4 litra wody. Dodać listek, pieprz obraną 1 cebulę. Gotować wywar, dodać obrane i starte na grubej tarce buraki oraz roztarty z solą czosnek. Gotować 30 minut. Przecedzić, doprawić solą, pieprzem i koncentratem.

Z mąki, soli i letniej wody zagnieść ciasto. 1/2 cebuli posiekać i zeszklić na oleju. Wymieszać z pokrojonymi grzybami, natką i jakiem przyprawić. Ciasto rozwałkować wyciąć kółeczka, na każdym ułożyć porcję farszu. Uformować uszka i ugotować je w posolonej wodzie. Gotowe przełożyć porcjami na talerze zalać barszczem posypać majerankiem.

2. Kapusta z grochem

Składniki

- kapusta kwaszona ugotowana 2 kg

- groch ugotowany 500 g
- ziemniaki ugotowane 1 kg
- kiełbasa cienka 50 g
- boczek wędzony 300 g
- sól
- pieprz

Boczek pokroić w kostkę, zasmażyć na patelni. Kiełbasę pokroić w kostkę, przesmażyć z tłuszczem. Ziemniaki utłuc dobrze tłuczkiem do ziemniaków, dodać rozgotowany groch, kapustę, kiełbasę i boczek z tłuszczem, dobrze utłuc wszystkie składniki, tłuczkiem do ziemniaków, i trochę jeszcze razem na wolnym ogniu poddusić. Kapusta jest najlepsza następnego dnia, odsmażana.

3. Kapusta z grzybami

Składniki

- 1 kg kiszonej kapusty
- 20 dag suszonych grzybów
- cebula
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz

Suszone grzyby zalać ciepłą wodą i odstawić na kilka godzin. Osączyć, pokroić w paski. Kapustę mocno odcisnąć. Jeżeli jest zbyt kwaśna, lekko przepłukać i ponownie odcisnąć. Cebulę obrać, drobno posiekać. Do garnka włożyć kapustę, posiekaną cebulę, grzyby, liście laurowe, wlać olej rzepakowy. Podlać niewielką ilością płynu z moczenia grzybów. Przyprawić. Gotować 45 min. Często mieszać, uważając, aby się nie przypaliła.

4. Karp

Składniki

- wypatroszony karp
- sól, pieprz
- sok z cytryny
- jajko
- mąka lub bułka tarta
- olej

Karpia podzielić na dzwonki lub mniejsze kawałki. Każdy kawałek posolić, popieprzyć i skropić sokiem z cytryny. Jajko roztrzepać i przyprawić. Karpia umoczyć w jaku a potem obtoczyć w mące lub bułce tartej. Smażyć na oleju.

5. Kluski z makiem - to popularne wigilijne danie.

Składniki

- 30 dag makaronu
- 20 dag mielonego maku
- 10 dag orzechów
- 10 dag rodzynek
- skórka pomarańczowa kandyzowana ok 2 łyżki
- 1 olejek migdałowy
- 2 łyżki miodu

Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić, dać do miseczki, dodać zmielony mak, bakalie, olejek, miód, delikatnie wymieszać, podawać udekorowane pomarańczami.

6. Śledź

Składniki

- pół kilograma śledzi matias w zalewie
- 2 cebule
- garść pieprzu kolorowego ziarnistego

- sok z połowy cytryny

Śledzie wyciągamy z zalewy (nie wylewamy zalewy). Każdy śledź kroimy na trzy części, układamy w pojemniczku. Cebulę kroimy na półplasterki, sparzamy ją wrzątkiem i gdy wystygnie dokładamy do śledzi. Dorzucamy pieprz i sok z cytryny. Do tego wlewamy zalewę ze śledzi. Całość zamykamy i do lodówki, najlepiej na noc.

7. Kutia - najlepszy, sprawdzony przepis na pyszny deser, jakim jest **kutia wigilijna**.

Składniki

- szklanka łuskanej pszenicy
- szklanka suchego maku
- szklanka mleka
- 100 ml miodu (najlepiej spadziowy)
- 3 łyżki rodzynek
- 2 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 1/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich lub laskowych
- 5 daktyli
- 5 fig
- parę kropli aromatu migdałowego

Pszenicę wypłukać, zalać wodą i zostawić na całą noc. Następnego dnia ugotować ją do miękkości, ale nie rozgotować. Gotowanie powinno trwać 3-4 godziny. Woda podczas gotowania powinna być parę razy zmieniona. Ugotowane ziarna odcedzić na sicie i pozostawić do wystygnięcia. Mak wypłukać, zalać wrzącym mlekiem i gotować do miękkości (tak długo, aż będzie można go rozetrzeć w palcach. Przestudzić i przecedzić na gęstym sicie. 2 razy zemleć w maszynce do mięsa o gęstym sitku. Mak połączyć z pszenicą, dodać miód i starannie wymieszać.

Daktyle i figi pokroić drobno, rodzyunki sparzyć. Dodać wraz ze skórką pomarańczową, aromatem i orzechami do maku i pszenicy. Dokładnie wymieszać. **Kutię** przełożyć do ozdobnej salaterki lub miseczki, dowolnie udekorować i schłodzić, gdyż **kutia wigilijna** najlepiej smakuje na zimno.

8. Oplątek - Wigilijny oplątek stał się stałym elementem naszej Polskiej kultury, wszyscy wiemy do czego służy. Czasami możemy się dziwić, dlaczego w innych krajach ludzie nie łamią się oplątkiem. Tradycja wigilijnego oplątka ma swoje dwa źródła. Pierwszym z nich jest nawiązanie do starochrześcijańskiej tradycji. Chrześcijanie pierwszych wieków przynosili na eucharystię między innymi chleb. Po skończonej agapie chleb ten rozdzielano potrzebującym. Jednak część chleba zabierano z powrotem i dzielono się nim z tymi, którzy na spotkanie wspólnoty nie mogli przyjść. W ten sposób wyrażano wzajemną łączność wspólnoty z nimi. Był to znak wzajemnej miłości i pamięci.

Drugim źródłem tradycji wigilijnego oplątka są wydarzenia z historii Polski. Kiedy nasz kraj przestał istnieć. Nasi przodkowie chcieli zachować jedność mimo, że mieszkali w różnych krajach, dlatego zaczęli posyłać w listach chleb. Niemożliwym było posyłanie normalnego chleba. Wymyślono więc oplątek, który można włożyć do koperty. Oplątek pieczony jest tak samo, jak hostia używana przez kapłana w czasie Mszy świętej. Łamanie się oplątkiem nawiązuje więc także do Mszy św., która jest uobecnieniem Chrystusa miłującego swój lud. Podobnie łamanie oplątka i składanie sobie życzeń jest wyrazem naszej jedności i miłości. W czasie tej czynności ludzie nie tylko składają życzenia, ale także

przepraszają siebie nawzajem za złe postępowanie, a także dziękują za dobro, jakie otrzymali.

Tradycja wigilijnego opłatka uzmysławia nam jak bardzo zwyczaje panujące w naszym kraju związane są z tradycją chrześcijańską i historią naszego narodu.

9. Zupa grzybowa

Składniki

- 200 g pieczarek
- 0,3 szklanki śmietany
- 2 opakowania zupy grzybowej
- 1 łyżka masła
- 300 g makaronu łazanki

Pieczarki oczyścić, pokroić, podsmażyć na maśle. Zupę przygotować wg. przepisu na opakowaniu, dodać pieczarki, śmietanę i makaron. Gotować.

10. Ryba po grecku

Składniki

- 1 kg ryby najlepiej fileta (karp, panga, morszczuk)
- 8 dużych marchewek
- 2 duże pietruszki
- 1 seler
- puszka groszku konserwowego
- 1 koncentrat pomidorowy
- przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe
- jajko
- bułka tarta

Rybę pokroić w kawałki, każdy kawałek osolić, opieprzyć, skropić sokiem z cytryny. Jajko roztrzepać, rybę umoczyć w jajku i bułce tartej, usmażyć. Warzywa

obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Warzywa podsmażyć na oleju, dodać liście laurowe i ziele angielskie, osolić i opieprzyć, dodać troszkę cukru. W trakcie można dolać wody. Jak warzywa będą gotowe, dodać groszek konserwowy i koncentrat pomidorowy. Wszystko wymieszać. W naczyniu ułożyć warstwę warzyw i na nie położyć warstwę ryb, następnie znowu warzywa, ryby i warzywa.

11. Krokiety

Składniki

- 50 dag ugotowanego mięsa z rosółu
- 2 marchewki i pietruszka z rosółu
- 20 dag pieczarek
- mała cebula
- 2 łyżki masła
- olej do smażenia
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa
- 10–12 naleśników
- bułka tarta i jajko na panierkę

Mięso siekamy jak najdrobniej z marchewkami i pietruszką (można też zemiłą). Pieczarki i cebulę siekamy, podsmażamy na maśle. Dodajemy kurczaka z warzywami, mieszamy, chwilę podsmażamy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką. Na środek każdego naleśnika nakładamy porcję farszu, składamy krokiety. Panierujemy w rozmaconym jajku i dużej ilości bułki. Smażymy na złoto z obu stron na sporej ilości oleju.

12. Kompot z suszonych owoców

Składniki

- 8 plastrów suszonych jabłek
- 6 suszonych moreli

- 8 suszonych śliwek
- 1 garstka rodzynek
- 5 goździków
- szczypta cynamonu
- 1 łyżka soku z cytryny
- cukier do smaku (niekoniecznie)

Owoce umyć, zalać wodą (około 1,5 l) i odstawić na noc. Ugotować w tej samej wodzie, dodać goździki i szczyptę cynamonu. Dosłodzić, jeśli preferujecie więcej słodyczy.

Kompot po ugotowaniu, przelewam do drugiego garneczka. Do tego przydaje się gaza zwinięta na pół. W ten sposób unikniecie niepotrzebnych "farfocli".

Zebrała Paula Napiórkowska z kl. V a

Świąteczne życzenia



Niech święta będą wesole,
niech ludzie będą uśmiechnięci,
niech wszyscy cieszą się
przystrajając choinkę, lepiąc bałwana
i pakując prezenty,
niech każdy się raduje
wypatrując pierwszej gwiazdki,
niech dwanaście dań przygotowanych
na stole czeka na gości,
niech najbliżsi podzielą się opłatkiem

i w zgodzie zasiądą
do wigilijnej wieczerzy,
niech wszyscy śpiewają kolędy
w ten piękny czas,
a dzieci niech otworzą prezenty,
które pod choinką zostawił
dla nich Mikołaj.

Wszystkiego najlepszego z okazji Świąt
Bożego Narodzenia

Szymon Litke, absolwent SP 10



Zespół redakcyjny:
Samorząd Uczniowski SP 10

Uwaga: Grafika pochodzi ze stron internetowych WWW.google.....

Oto nasz adres:

Szkoła Podstawowa nr 10
87 -800 Włocławek
Ul. Starodębska 21 B
www.sp10wloclawek.pl
Tel. / fax 54 231 53 71
sekretariat@sp10wloclawek.pl



