



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 318

Nr 68 – grudzień 2018 r.



Uwaga!

Święta zbliżają się szybciej niż wagoniki metra!

Już niedługo kilkudniowa przerwa od szkoły, czas spotkań z rodziną, czas całusów od wszystkich cioć, wujków dziadków i babć (brrr), ale też czas prezentów. I na to czekamy z utęsknieniem.

Tradycje wigilijne



Boże Narodzenie kojarzy się nam z choinką, prezentami, wigilijnym stołem oraz zapachami smacznego potraw. Zwłaszcza z Wigilią łączy się wiele tradycyjnych obyczajów.

Na polskim wigilijnym stole, okrytym białym obrusem, nie może zabraknąć dwunastu dań bezmięsnych. Dlaczego taka liczba? Według tradycji chrześcijańskiej potrawy symbolizowały dwunastu apostołów. Natomiast według wierzeń ludowych nawiązywały do liczby miesięcy w roku. Dzień Wigilii jest bardzo ważny, ponieważ według wierzeń kolejne dni w roku będą takie jak ten. Dlatego wszystkie czynności należy wykonywać dokładnie, starannie i z uśmiechem na twarzy.

Wigilia to w polskiej tradycji najbardziej wzruszający wieczór w roku. Kiedy pojawia się pierwsza gwiazdka na zimowym niebie – symboliczna bliźniaczka Gwiazdy Betlejemskiej, zasiadamy w uroczystym nastroju do pięknie zastawionego stołu, na którym królują tradycyjne potrawy.

Wigilijne menu:

1. Śledź na różne sposoby (po szubą, w sosie śmietanowym, w oleju, pod pierzynką, z rodzynkami),
2. Karp na różne sposoby (smażony, w galarecie, po żydowsku, w sosie miodowym, faszerowany),
3. Kluski z makiem, cukrem i miodem,
4. Zupa grzybowa lub sos grzybowy,
5. Barszcz z uszkami / zupa owocowa / zupa rybna (w zależności od regionu),
6. Kapusta z grochem / kapusta z grzybami,
7. Kompot z suszonych owoców z chałką lub bez,
8. Pierogi z kapustą i grzybami,
9. Kutia,
10. Ryba po grecku,
11. Sernik,
12. Makowiec.



Polska Wigilia zawsze rozpoczyna się łamaniem opłatka.

Oprócz symbolu pojednania, zgody i wybaczenia win, przełamywanie się opłatkiem wróżyło dostatek chleba w rodzinie. Kulebiaki, groch, kapusta, bigos często pojawiały się obok rybnych zup i potraw na świątecznych stołach. Nieprzypadkowo. Groch miał chronić przed świerzbem. Mak, tak często goszczący w tradycyjnych daniach, miał sprawiać, że domownikom i zwierzętom służba boża nie jawiła się jako przykry obowiązek.

Jak powszechnie wiadomo, ze Świątami Bożego Narodzenia wiąże się wiele tradycji i obyczajów. Oto niektóre z nich:

1. Ubieranie choinki,
2. W Krakowie do dziś – tradycja budowania pięknych szopek, konkurs szopek,
3. Wpatrywanie pierwszej gwiazdki,
4. Przed wieczerzą wigilijną – dzielenie się opłatkiem i składanie życzeń,
5. Dzielenie się opłatkiem ze zwierzętami, które tej nocy mówią ludzkim głosem,
6. Nakrywanie do stołu – dodatkowe nakrycie dla zbłąkanego wędrowca,
7. Podanie 12 potraw postnych,
8. Wspólne śpiewanie kolęd,
9. Znajdowanie prezentów pod choinką,
10. O północy wspólna wyprawa do kościoła na Pasterkę,
11. Do portfela należy wrzucić łuskę z wigilijnego karpia, by zapewnić sobie dobrobyt na cały rok,
12. Kolędnicy: w Święta Bożego Narodzenia, jeszcze w połowie XX wieku, chodzili przebierańcy z gwiazdą, aniołem, diabłem, Herodem i odgrywali uliczne przedstawienia.

„Jest taki dzień bardzo ciepły, choć grudniowy...”

Nasze wspomnienia



W grudniu uroczyście obchodzimy święta Bożego Narodzenia.

Jest to niezwykle ciekawy czas dla całej naszej rodziny. Każdego roku jedziemy z rodzicami i naszym pieskiem do mojej babci, która mieszka daleko od Warszawy. Jest to niecodzienne wydarzenie bo mamy wtedy okazję spotkać się nie tylko z babcią i dziadkiem ale też z moją ciocią Gertrudą, wujkiem Krzysiem i kuzynem Kubą, który jest ode mnie rok młodszy. Wszyscy wspólnie siadamy do wigilijnego stołu, dzielimy się opłatkiem i składamy sobie życzenia. Po kolacji zabieramy się za rozpakowywanie prezentów.

Każdego roku znajduję pod choinką niesamowite prezenty.

(Vivianna Podlewska)

Wreszcie nadszedł ten długo oczekiwany, niezwykle ciekawy dzień - wigilia Bożego Narodzenia.

W domu trwały ostatnie przygotowania, panowała wspaniała atmosfera, a za oknem padał błyszczący śnieg. Tata nosił torby do samochodu, mama prasowała niecodzienne stroje, a ja pakowałam rzeczy dla naszej kotki. Gdy byliśmy gotowi pojechaliliśmy do dziadków. Tam zasiedliśmy do wspólnego stołu i po podzieleniu się opłatkiem, zjedliśmy wspaniałą kolację. Później znalazłam nadzwyczajne prezenty pod choinką.

Jak co roku, był to cudowny, rodzinny dzień, pełen radości, miłości i wzruszeń.



Sandra Pielachowska kl.Vc.

PALCE LIZAĆ!

Skoro już piszemy o tylu pysznościach, chcemy podpowiedzieć Wam prosty przepis na coś, czym zachwycicie rodziców.

Dania proponujemy może nie na wigilię, ale na dni świąteczne. Smacznego 😊



Kurczak Hasselback to bardzo prosty i szybki w przygotowaniu przepis na pierś z kurczaka. Jeśli jesteś smakoszem drobiu, ten przepis z pewnością jest dla Ciebie.

Składniki:

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 50 g świeżych liści szpinaku
- 50 g sera risotta
- 2 piersi z kurczaka
- 20 g startego sera cheddar
- Papryka w proszku
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

Rozgrzej oliwę na patelni i wrzuć szpinak. Podgrzewaj go na średnim ogniu przez około 3 – 5 minut, a następnie dodaj ricottę i wymieszaj wszystko dokładnie. Gotuj przez 30 – 60 sekund, zdejmij z ognia i pozostaw do ostygnięcia.

Pokrój pierś w szczelinki. Do szczelin włóż farsz. Taki przygotowaną pierś umieść w naczyniu żaroodpornym. Przypraw je solą, pieprzem i papryką. Posyp mięso startym serem. Teraz włóż naczynie do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piecz 25 minut.

Wyjmij mięso z piekarnika. Smacznego!



Składniki:

0,5 kg tłustego mielonego twarogu

250 g masła

1 szklanka cukru pudru (w ostateczności wystarczy zwykły kryształ)

1 łyżka ciemnego kakao

36 sztuk herbatników

kilka kropel olejku waniliowego

1. Twaróg i masło przed użyciem doprowadź do temperatury pokojowej.
2. Masło utrzyj z cukrem na puszystą masę i porcjami dodawaj twaróg. Masę podziel na dwie części: do jednej dodaj olejek waniliowy, a drugą zmieszaj z kakao.
3. Herbatniki rozłóż na folii aluminiowej w 3 rzędy po 6.
4. Przełóż ciastka masą kakaową (zostaw ok. 2-3 łyżek). Na wierzchu ułóż drugą warstwę herbatników.
5. Powtórz to samo z masą waniliową, a na środku uformuj pasek z reszty masy kakaowej.
6. Wszystko złóż w trójkąt (najlepiej unieść folię za boki do góry – ciasto uformuje się właściwie samo).
7. Wygładź i wstaw do lodówki. Zajrzyj tam za chwilę i po lekkim stężeniu masy popraw kształt chatki.

Polewa:

ćwierć kostki margaryny (masła)

pół szklanki cukru

3 łyżki mleka w proszku

1 czubata łyżka ciemnego kakao

2-3 łyżki wody

Margarynę, cukier, kakao i wodę zagotuj. Odstaw z ognia i dodaj mleko w proszku, wymieszaj.

Przestudź polewę i równomiernie oblej schłodzone ciasto.

Gotowe! Chatkę ponownie wstaw do lodówki i pokrój najlepiej następnego dnia.



**Naszym miłym
CZYTELNIKOM
i SYMPATYKOM „Gagatka”
wiele szczęścia
i wszystkiego najlepszego
w nowym, 2019 roku.**



Widząc kominiarza nerwowo łapiesz się za guzik?

To znaczy, że wierzysz w sympatyczny przesąd o kominiarzu przynoszącym szczęście. Skąd się wzięło takie zachowanie?

Dawno temu kiedy kominiarz odwiedzał miasteczko, osadę, wieś, gospodynie zabiegały o to, by to w jej domu rozpoczął pracę jako pierwszy. Rzemieślnik miał wtedy jeszcze niezabrudzony sadzą uniform, nie robił zatem dodatkowego bałaganu. Gospodynie podobno ciągnęły kominiarza za guzik do swoich domostw. Komu udało się ta sztuka (musiał być pierwszy) tego nie opuszczało szczęście.

**Każdy dzień jest pogonią za szczęściem,
nieskończonym biegiem bez mety i startu.
Szukamy radości, pragniemy akceptacji...
szukamy daleko, czasem nie zauważamy,
że szczęście właśnie już znalazło nas...**

