

Echo Dziesiątki

Nr 40 XII 2010 r.

Jest taki dzień...
Bardzo ciepły, choć grudniowy.
Dzień, zwykły dzień,
W którym gasną wszelkie spory.

Jest taki dzień,
W którym radość wita wszystkich,
Dzień, który już
Każdy z nas zna od kołyski.



Wigilia Bożego Narodzenia w tradycji chrześcijańskiej dzień poprzedzający rozpoczyna się wraz z pierwszą gwiazdką na niebie. Jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejemskiej, oznaczającej narodziny Jezusa, którą wg Biblii na wschodniej stronie nieba ujrzeli Trzej Królowie. Kolację, w polskiej tradycji postną, rozpoczyna święto Bożego Narodzenia, kończący okres adwentu. W kościołach Zachodu Wigilia Bożego Narodzenia jest obchodzona 24 grudnia. W kościołach wschodnich: greckokatolickim i prawosławnym 6 stycznia a w Kościele ormiańskim – 5 stycznia. Tradycyjnie wieczera wigilijna modlitwa i czytanie fragmentu Ewangelii wg św. Mateusza lub Łukasza dotyczącego narodzin Jezusa. a następnie łamanie się opłatkiem z równoczesnym składaniem sobie nawzajem życzeń. Pod obrusem kładziemy sianko a pod talerze pieniądze. Na stole powinno być jedno nakrycie więcej dla osoby która niespodziewanie nas odwiedzi w tym dniu. Resztki ze stołu wigilijnego zostawiamy dla hodowanych zwierząt (kur, kaczek królików, psów). W tym dniu przystrajamy choinkę. Choinka w obecnej formie przyjęła się w Polsce dopiero w XVIII w. i zwyczaj ten przeniósł się z Niemiec. Na choince nie może zabraknąć jabłek, bo właśnie te owoce były na biblijnym drzewie, a ponadto jabłko symbolizuje zdrowie. Wśród iglastych gałązek widać się łańcuchy, lekkie, słomkowe i bibułkowe, są to pamiątki po wężu - kusicielu. Gwiazda na szczycie drzewka symbolizuje gwiazdę betlejemską, która wiodła Trzech Króli do Dzieciątka Jezus. Świeczki na gałązkach to jak okrucy ognia, który dawniej płonął w izbie przez całą noc wigilijną, aby przychodzące na ten czas dusze przodków mogły się ogrzać. Na Śląsku na stole wigilijnym powinno nie zabraknąć takich potraw jak; moczka, siemiotka, makówki, kapusta z grochem, karp smażony i kompot z suszu. Jak je przygotować ?. Podajemy przepisy str. 2 i 3.

Moczka

Składniki

30 dag

Pietruszka 30 dag

Seler 30 dag

Pasternak 30 dag

Ciemne 5 szt

Piernik 50 dag

Cytryny 50 dag

Masło 1/4 kostki

Sól, cukier do smaku

Bakalie; migdał rodzyнки figi

Z warzyw gotujemy wywar piernik kroimy w kostkę zalewamy piwem i moczymy kilka godzin. Łączymy wywar z warzyw z przetartym przez sito piernikiem gotujemy mieszając. Doprawiamy cukrem i sokiem z cytryn, dodajemy masło. Wsypujemy bakalie. Można doprawić zasmażką. Podajemy jako deser na zimno w salaterkach lub filiżankach.

Siemiotka

Składniki

Nasiona konopi 50dag

Mleko 1,5 litra

Masło 1/4 kostki

Sól, cukier lub miód do smaku

Kasza gruba 50 dag

Nasiona konopi moczymy w wodzie całą noc. Wodę odlewamy, zalewamy 1,5 litra świeżej wody i gotujemy 100 minut.

Po ugotowaniu nasiona przecedzamy przez sito, wywar zostawiamy. Ugotowane nasiona tłuczemy aby uzyskać zawiesiste mleczko. Można też użyć miksera. Łupiny z konopi można dać ptakom. Do powstałego mleczka wlewamy wcześniej odstawiony wywar, dodajemy przegotowane mleko, sól, cukier lub miód do smaku. Wszystko można zatrzepać łyżką mąki zmieszanej z mlekiem, całość zagotować i zupa gotowa na koniec dodać masła. Podajemy zupę samą lub z wcześniej ugotowaną kaszą pokrojoną w kostkę.

Makówki

Składniki

Mleko 1 1/4 litra

Mak zmielony 50 dag

Masło 2 łyżki

Cukier do smaku

Rodzyнки 100 dag

Bułki pszenne duże 2 szt

Wszystkie składniki gotować przez 5 minut. Bułki kroimy na 2 cm kostki układamy warstwami w porcelanowej misce, warstwa bułki, warstwa zalewy mleczno makowej. Nie mieszamy, przykrywamy i odstawiamy na 6 godzin. Wierz można posypać kokosem i orzechami. Podajemy jako deser na talerzu.

Karp smażony

Składniki

Karp
Jajko
Bułka tarta
Masło
Olej

Wyczyszczoną i podzieloną na kawałki rybę solimy, moczymy w jajku, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju. Usmażone kawałki układamy w naczyniu żaroodpornym dodajemy masła i wkładamy do gorącego piekarnika na 15 minut.

Kapusta z grochem

Składniki

Kapusta kiszona 2 kg
Groch 50 dag
Grzyby suszone

Gotujemy kapustę aż będzie miękka. Równocześnie w posolonej wodzie gotujemy groch. Gdy groch i kapusta będą miękkie łączymy składniki i mieszamy. Na koniec można doprawić zasmażką i dodać wcześniej udużone grzyby.

Kompot z suszu

Składniki

Suszone owoce (gruszki jabłka śliwki)
Cukier

Owoce namoczyć i gotować do miękkości. Kompot odcedzić i posłodzić. Pozostawić do wystygnięcia.

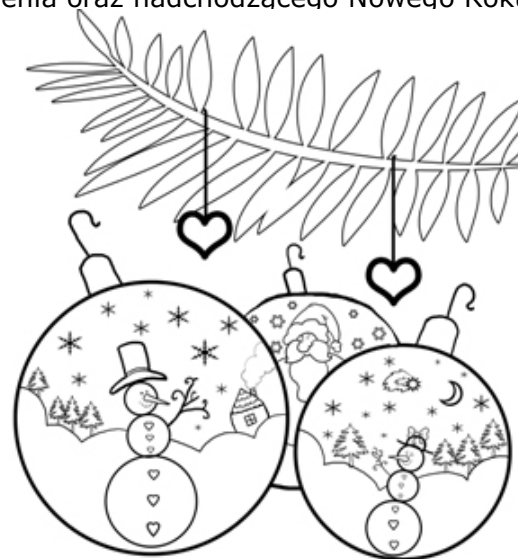




Każdego roku w naszej szkole uczniowie na zajęciach socjoterapeutycznych przygotowują na wigilijny stół pierniczki. Pięknie udekorowane trafią na stoły w klasach na spotkaniu wigilijnym które w tym roku będzie 22 grudnia Od 23 grudnia 2010 r. do 3 01 2011 r. będziemy się cieszyć przerwą świąteczną.



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia oraz nadchodzącego Nowego Roku 2011 serdeczne życzenia zdrę szczęśliwych dni dla wszystkich rodzin życzy *Dyrektor szkoły.*





Grudzień to miesiąc wielu atrakcji, jedną z nich jest przybycie Mikołaja. W tym roku dzieci młodsze naszej szkoły udały się do DK Grota i Skałkę aby się z nim spotkać.

4 grudnia obchodziliśmy święto braci górniczej zwane Dzień Górnika.
8 grudnia w naszej szkole rozbrzmiewała gwara śląska i pieśni śląskie z okazji obchodzonego Dnia Śląskiego. Na ten dzień uczniowie przygotowali przedstawienia „Murzynek Bambo”, „Kopciuszek” w gwarze śląskiej. Nauczyciele opowiedzieli skecze, śpiewali również używając gwary a dwóch uczniów zaprezentowało galowe stroje górnicze.

