

Wiadomości szkolne w telegraficznym skrócie

22.12.2009 r. Odbędzie się wigilia szkolna w klasach. W tym dniu również obejrzymy Jasełka.

Przerwa świąteczna trwać będzie od 23.12.2009 r. do 3.01. 2010 r.

Do szkoły wracamy 4.01.2010 r. Wszystkim uczniom, rodzicom, pracownikom szkoły życzymy zdrowych, spokojnych Świąt Bożego Narodzenia oraz samych szczęśliwych dni w Nowym Roku 2010.

Grupa dzieci uczestnicząca w zajęciach socjoterapeutycznych przygotowała dla wszystkich uczniów słodkie pierniki na stół wigilijny. Dla tych co chcą sami przygotować te słodkości w domu, podajemy przepis.

Przepis na pierniki

250 g masła lub margaryny
370 g cukru
10 łyżek miodu
870 g maki pszennej
2 całe i pół łyżeczki sody
1 przyprawa do pierników
1 łyżeczka kakao
2 jajka

Tłuszcz, cukier, miód, jajka utrzeć w misce, dodać mąkę, sodę, kakao i przyprawę do pierników. Wyrobić gładkie ciasto, rozwałkować, wykrawać foremkami pierniki. Ułożyć na blachę, piec w temperaturze 180 stopni około 12 minut. Po wystudzeniu dekorować lukrem, polewą czekoladową, orzechami.
Smacznego



Gazetkę redagują: G Bartusek, A Kowalska,
M Lipska z klasami.

Echo Dziesiątki

Nr 33 Grudzień 2009 Wydanie Specjalne Świąteczne

Święta tuż, tuż. Jak spędzają je nasi nauczyciele? Jakie tradycje i zwyczaje panują w ich domach? Na te pytania poszukali odpowiedzi uczniowie z Zespołu Edukacyjno-Terapeutycznego: Monika Niziołek, Patrycja Wróbel oraz Adrian Pawiński. Przeprowadzili oni wywiad z Panią Grażyną Bartusek, z Panią Małgorzatą Pudło oraz z Panią Iwoną Budzisz.

Uczniowie: Czy Pani obchodzi święta po Śląsku?

G.B: Tak, mieszkam na Śląsku od urodzenia i obchodzę święta po Śląsku.

U: Jakie u Pani w domu panują zwyczaje i tradycje?

GB: Śląskie zwyczaje, to przede wszystkim potrawy. Do takich śląskich potraw zalicza się siemieniotkę (zupa gotowana na konopiach rozbitych w morderzu, przyrządzona na słodko lub na ostro z kaszą). Śląską potrawą jest również moczka (sporządzona głównie z piernika), karp, kapusta z grzybami, ziemniaki piure oraz kompot z suszu. Nie można pominąć makówek (robione z maku, mleka, bakalii i bułki).

W moim domu, po kolacji wigilijnej podajemy sobie miskę z orzechami. Każdy wybiera 4 orzechy, które symbolizują 4 pory roku. Później łupiemy je i sprawdzamy, co nas czeka w nowym roku. Cały, zdrowy orzech oznacza pomyślność, zdrowie, dostatek. Natomiast pusta łupina lub zepsuty orzech oznacza chorobę, niedostatek i zmartwienie.

MP: W moim domu rodzinnym do wieczerzy wigilijnej zasiada się, gdy na niebie pojawia się pierwsza gwiazdka. Zaczynamy od dzielenia się opłatkiem. Stół nakryty jest białym obrusem, pod obrusem znajduje się siano, które symbolizuje obfity przyszły rok.

Na stole znajdują się oczywiście śląskie potrawy, takie, jak: siemieniotka, moczka, makówki, zupa grzybowa z grzankami. Na główne danie są ziemniaki, karp i kapusta z grzybami oraz kompot z suszonych owoców (śliwek, jabłek, gruszek, moreli i fig).

Po kolacji śpiewamy całą rodziną kolędy czekając na Pasterkę.

U: Jakie potrawy najbardziej Panie lubią?

M.P: Najbardziej lubię smak karpia i kapusty z grzybami.

GB: Ja jestem trochę łasuchem. Lubię wszystkie potrawy. Najbardziej jednak te słodkie: moczki, makówki oraz świąteczne ciasta.

A teraz trochę o tradycjach świątecznych w innym regionie opowie nam Pani Iwona Budzisz.

U: Pochodzi Pani ze śląska, mąż z Kaszub. Czym różnią się święta kaszubskie od śląskich?

I.B: Głównie potrawami. Na Kaszubach kolację wigilijną przyrządza się na zimno, czyli z chlebem. Na stole znajdują się ryby przyrządzone w różny sposób, ale zawsze są to ryby morskie, więc karpia Kaszubi nie jedzą. Najczęściej je się rybę w galarecie, w occie, w sałatce. Na wieczór nie przygotowuje się słodkich potraw, tak charakterystycznych dla naszego regionu. Na południu Polski również rodzina kołęduje wspólnie, a prezenty pod choinkę przynosi Gwiazdor.

U: Woli Pani święta śląskie, czy kaszubskie?

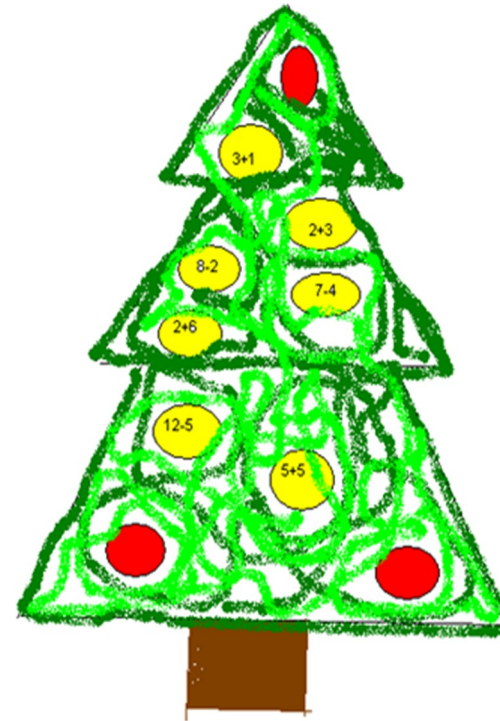
I.B: w moim domu wigilia przygotowana jest po Śląsku, czyli smażony karp, kapusta z grzybami, makówki, zupa rybna.

U: A jednak, smak śląskich potraw zwyciężył. Które potrawy u Pani w domu znikają ze stołu najszybciej?

I.B.: Zdecydowanie makówki stały się przysmakiem całej rodziny.

U: Dziękujemy serdecznie Paniom oraz życzymy radosnych, rodzinnych i smacznym śląskich Świąt Bożego Narodzenia.

Opracowała Pani Agnieszka Duda



Wykonaj działania; ułóż liczby od najmniejszej do największej, wpisz litery do tabeli i odczytaj hasło.

	4					
	I					

3+1	I
2+3	G
8-2	I
7-4	W
2+6	I
12-5	L
5+5	A