



# MY O NAS

GAZETA SZKOLNA ZSP W ZAWADZKIEM



Grudzień 2022

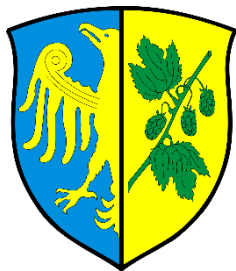


**Redaktor naczelny:** Szymon Cybulski

**Zastępca redaktora naczelnego:** Oliwia Prus

**Redaktorzy:** Kinga Boronowska, Julia Danysz, Karolina Drzymała, Laura Dylong, Hanna Elektorowicz, Martyna Gajewska, Kinga Głogaza, Julia Kinel, Wiktoria Kurpierz, Marcel Lechowicz, Marlena Mańka, Klaudia Płaszczyk, Mateusz Suda, Emilia Stefańska, Emilia Świerzy, Emilia Urbanczyk, Małgorzata Żędzianowska

**Opiekun:** Beata Gratzke



### **Drodzy czytelnicy!**

Wielkimi krokami zbliżają się kolejne Święta Bożego Narodzenia. Już za kilka dni podzielimy się opłatkiem, a potem zasiądziemy do uroczystej kolacji wigilijnej. Dla niektórych wyczekiwane, a niektórzy pewnie powiedzą „znowu to samo...”. Czy jednak na pewno to samo? Luanne Rice w książce „Sklep *Pod dziewiąta chmurką*” pisze: „...święta są ważne i nie można ich lekceważyć. Trzeba je obchodzić z tymi, których kochasz, bez względu, czy masz ochotę, czy nie. Bo nigdy nie wiadomo, kiedy pozostaną ci tylko wspomnienia”. Zachęcamy więc Was wszystkich do radosnego świętowania w gronie rodzinnym! A w wolnym czasie sięgnijcie po ten numer gazetki szkolnej i poczytajcie jak obchodzą święta nasi redaktorzy i jakie świąteczne potrawy przygotowują w swoich domach. Warto też poczytać jak wspominają swoje święta z dzieciństwa nauczyciele naszej szkoły, skąd się wzięła tradycja wysyłania kartek świątecznych i dlaczego dawniej w dzień Wigilii ludzie dmuchali na krzesło, zanim na nie usiedli. A na długie wieczory w te świąteczne dni polecamy Wam ciekawe książki. Jakie? Szukajcie recenzji w gazetce. **Wesołych Świąt!!!**

## **Zawartość numeru:**

### **Artykuły z życia szkoły:**

- Po raz siódmy na spotkaniu Młodzieżowych Klubów Historycznych Fundacji Zofii i Kazimierza Moczarskich
- Nasi stypendyści
- Konferencja
- Z wizytą w Alma Mater
- Olimpiady i konkursy
- Mikołaj w ZSP
- Cel dobroczynny

### **Jest taki dzień...:**

- Wierzenia związane z nocą wigilijną
- Raz do roku

### **Wspomnienia i życzenia świąteczne naszych nauczycieli**

- Dawno temu...
- Moje świąteczne wspomnienia z dzieciństwa
- Świąteczne wspomnienia
- Pamiętam...
- Magia świąt
- Życzenia
- List świąteczny
- Oczekiwany grudzień

### **Święta w domach naszych redaktorów**

- Wyjątkowy przywilej
- Moje magiczne święta
- Moje święta w domu
- Jak wyglądają święta w moim domu?
- Przy ciepłe rodziny

### **Smakowite święta**

- Świąteczne pierniczki
- Świąteczne ciasteczka i ciasta
- I coś pikantnego...

### **Skąd się wzięła tradycja wysyłania kartek świątecznych?**

### **Warto przeczytać – recenzje książek o tematyce świątecznej**

### **Nadesłane na konkurs:**

- Ciasteczka maślano – piernikowe z cukrem
- Ciasteczka gwizdki
- Makowiec
- Piernik ucierany przekładany marmoladą

### **W tym numerze gościnnie swoje teksty zamieścili:**

Arkadiusz Baron, Marta Bul – Narewska, Michał Franczak, Mirosława Kądziołka, Gabriela Mainka – Jałowy, Dorota Nemś, Zdzisław Żuchowski

Dziękujemy za współpracę!

## Po raz siódmy na spotkaniu Młodzieżowych Klubów Historycznych Fundacji Zofii i Kazimierza Moczarskich



W bieżącym roku po raz siódmy spotkały się Młodzieżowe Kluby Historyczne Fundacji Zofii i Kazimierza Moczarskich. Przypominamy, że instytucja ta ma za zadanie wyłonić najlepszą młodzieżową książkę roku dla Miasta Stołecznego Warszawy. Kluby działają od września do grudnia każdego roku. Otrzymują 10 książek do przeczytania. Członkowie rozdzielają je między siebie i czytają. Efektem ma być recenzja książki oraz wybór tej jednej, która zdaniem Klubu jest najlepsza. Potem wszystkie kluby z całej Polski spotykają się i dokonują ostatecznego wyboru najlepszej książki. Tym razem udało się wszystkim 12 klubom spotkać się, tak jak było to zawsze – w realu, a nie online.

Tegoroczny skład naszego Klubu tworzyło sześć dziewcząt: Hanna Elektorowicz, Emilia Urbanczyk i Laura Zaisz z klasy III a oraz Nikola Lachmann, Oliwia Binkowska i Julia Kinel z II a. Nasz Klub wybrał najlepszą książką roku publikację reporterki Gazety Wyborczej, pani Katarzyny Surmiak-Domańskiej pt. „Czystka”. Jest to rzecz o rzezi wołyńskiej opisana z perspektywy rodzinnego śledztwa, którego celem było wyjaśnienie przedwczesnej śmierci babci autorki, specyficznego sposobu wypowiedzania się o

przeszłości jej ojca oraz swego rodzaju zmowy milczenia wobec przeszłości, jakie panowały w jej rodzinie.

Okazało się, że „nasza” książka zdobyła w Warszawie nagrodę główną. Wygrała o włos w dramatycznym głosowaniu. Najpierw przeszła szczęśliwie eliminacje w głosowaniu Klubów (każdy Klub = 1 głos). Ale w ostatecznej rozgrywce padł remis: sześć do sześciu. Konkurentem „Czystki” była inna pozycja, również rozpatrywana przez nas w Zawadzkiem do nagrody, „Wielka gra majora Żychonia. As wywiadu kontra Rzesza” Andrzeja Brzezieckiego. O wygranej „Czystki” zdecydowało indywidualne głosowanie członków Klubów, które nasz nominat wygrał stosunkiem 42 do 39 głosów.

W tym roku spotkanie Klubów trwało 3 dni. W pierwszym: przyjazd, obrady, Klubów, głosowanie i warsztaty integracyjne. W drugim: wizyta w Muzeum Żydów Polskich „Polin” oraz spotkania z autorami książek (w tym i „naszą”, Katarzyną Surmiak – Domańską). Trwało to wszystko do późnego wieczora, więc zostaliśmy jeszcze na trzeci dzień. W sobotę odwiedziliśmy wystawę dzieł Bernarda Belotta, zwanego Canalettem w Zamku Królewskim i wróciliśmy do domu.

Arkadiusz Baron

### Nasi stypendyści

Stypendystami Prezesa Rady Ministrów w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Zawadzkiem w tym roku zostali:

Patrick Buraczyński - Technikum w Zawadzkiem,  
Szymon Cybulski – Liceum Ogólnokształcące im. Mieszka I w Zawadzkiem,  
Marcin Koloch - Technikum w Zawadzkiem.  
Serdecznie gratulujemy!



## Konferencja



29 listopada przedstawiciele naszych uczniów – Jakub Wróbel, Rafał Pokorny i Łukasz Suchenia wzięli udział w konferencji pn. „BIZNES – EDUKACJA – KOOPERACJA – OPOLSCY ZAWODOWCY 2022” w Strzelcach Opolskich. Celem Konferencji był rozwój kształcenia młodzieży w województwie opolskim, a w szczególności rozszerzenie idei współpracy lokalnych przedsiębiorców ze szkołami w regionie. Przybliżono również najważniejsze inicjatywy oraz zaprezentowano plany Województwa Opolskiego związane ze wsparciem edukacji i biznesu w ramach Funduszy Europejskich dla Opolskiego na lata 2021 – 2027.

Spotkanie było zorganizowane przez Marszałka Województwa Opolskiego Pana Andrzeja Bułę, Pana Lesława Tomczaka Dyrektora Regionalnego Zespołu Placówek Wsparcia Edukacji oraz Pana Tomasza Hanzla Dyrektora Opolskiego Centrum Rozwoju Gospodarki.

## Z wizytą w Alma Mater

Wczesnym rankiem, 1 grudnia 2022 roku, grupa 20 uczniów pod opieką Pani Beaty Gratzke i Pani Mirosławy Kądziółki udała się w podróż do Krakowa. Jej celem było uczestnictwo w zajęciach organizowanych na Wydziale Geografii i Gospodarki Przestrzennej Uniwersytetu Jagiellońskiego w ramach projektu HES – GEO. I choć Uniwersytet Jagielloński jest najstarszą uczelnią w Polsce, to wydział geografii mieści się w pięknym, nowym kampusie, na którym miejsce znalazły również nauki geologiczne i biologiczne. Organizatorzy wydarzenia zaproponowali nam bardzo intensywny dzień – na zajęciach spędziliśmy prawie 6 godzin. Najpierw zwiedziliśmy Centrum Edukacji Przyrodniczej, gdzie pod czujnym okiem naszej pani przewodnik zgłębialiśmy tajniki wnętrza Ziemi i jej przeszłości

geologicznej. Następnie wysłuchaliśmy wykładu absolwentki naszego liceum, Pani dr Magdaleny Kubal – Czerwińskiej, dotyczącego marnotrawstwa żywności i jego wpływu na zasoby naturalne środowiska przyrodniczego. Czy wiecie o tym, że w Polsce marnuje się aż 9 mln ton żywności rocznie? Gdyby wpakować tę żywność w wagony kolejowe (a każdy z nich mieści ok. 41 ton), to można by ustawić z nich pociąg złożony z 220 tys. wagonów!!! Długość takiego pociągu odpowiadałaby długości granic Polski. W trakcie wykładu każdy obliczył sobie również własny ślad wodny. Po takiej dawce informacji uczestniczyliśmy w dwóch zajęciach warsztatowych. W laboratorium gleb dowiedzieliśmy się jak pobiera się i przygotowuje próbki glebowe do obserwacji mikroskopowych i co można rozpoznać w takich próbkach. Sami też mogliśmy oglądać przygotowane już wcześniej preparaty pod mikroskopem. W laboratorium GIS (Geograficznych Systemów Informacyjnych) poznaliśmy historię zdjęć satelitarnych i dowiedzieliśmy się do czego są wykorzystywane. Próbowaliśmy też rozpoznawać znane obiekty geograficzne na zdjęciach satelitarnych. Zwieńczeniem zajęć była gra terenowa. Chodząc po kampusie i jego otoczeniu trzeba było szukać odpowiedzi na pytania związane z wydziałem geografii i jego historią. Czy było warto pojechać? Oczywiście, że tak! Ten dzień spędzony w murach Wydziału Geografii i Gospodarki Przestrzennej dostarczył nam ogromnej dawki wiedzy, pozwolił też zobaczyć jak wygląda studiowanie. Może w przyszłości ktoś z naszych uczniów zostanie studentem tego wydziału?

Beata Gratzke



## Olimpiady i konkursy

W listopadzie i grudniu wielu naszych uczniów brało udział w konkursach i etapach szkolnych bądź okręgowych olimpiad. Krótką relację przedstawiamy poniżej.

2 grudnia w Konkursie Wiedzy o BHP w Rolnictwie startował Wojciech Nowak z 3Ti.



Wojciech Nowak został również laureatem pierwszego miejsca konkursu „Stop Śmieciom w Lesie” organizowanego przez Nadleśnictwo Zawadzkie. Nagrodę wręczył Nadleśniczy Pan Grzegorz Furmański. Gratulujemy!



5grudnia odbył się etap szkolny XXI edycji Olimpiady Znajomości Afryki , organizowanej przez Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie. W zmaganiach z

pytaniami o wysokim stopniu trudności zmierzyli się przedstawiciele klasy 4Ap - Izabela Pilarska, Szymon Cybulski i JAKUB MIKSA. Ten ostatni będzie nas reprezentował w kolejnym etapie zmagania. Etap okręgowy odbędzie się 4 marca 2023.



7 grudnia w naszej szkole miał miejsce etap rejonowy Olimpiady Statystycznej. ZSP reprezentowali: Jakub Miksa 4Ap, Józef Kwiatek 3TI i Szymon Cybulski 4 Ap.



A w czwartek – 8.12.2022 czworo naszych uczniów uczestniczyło w Opolu w etapie finałowym Olimpiady Wiedzy i wartości w Sporcie. Byli to: Natalia Szyszka i Mateusz Suda z kl. 1A oraz Szymon Kurda i Szymon Ziaja z kl. 1Ti. Po olimpijskich zmaganiach nie zabrakło spotkania z Jakubem Błaszczkowskim.



### Cel dobroczynny

Co roku nasza szkoła starała się dokładać cegiełkę dobroti do otoczenia. W tym roku Samorząd Uczniowski postanowił zorganizować kawiarenkę, do której każda klasa upiekła jakieś słodkości. Niektóre klasy przynosiły nawet 2 blachy ciasta. Zebrane pieniądze prześlemy na okoliczne schroniska dla zwierząt.

Hanna Elektorowicz

### Mikołaj w ZSP w Zawadzkiem

Dnia 6 grudnia do szkoły zawitał pewien starszy mężczyzna. Po dźwięku tego specyficznego dzwonka można było rozpoznać, że to święty Mikołaj. Uczniowie, aby zostać nagrodzeni, w tym roku musieli zaśpiewać kolędę wraz z nauczycielem prowadzącym ich lekcje. Największym zapalem wykazały się dwie klasy. Klasa 2T oraz klasa 3T. Te klasy składające się z samych chłopców na wejście Mikołaja do sali zareagowały wielką radością. Odwiedziny starszego pana w szkole odbiły się pozytywnym echem.

Hanna Elektorowicz



*Jest tak! dzień...*

## Wierzenia związane z nocą wigilijną



Źródło: [www.radiopik.pl](http://www.radiopik.pl)

Nazwa „wigilia” pochodzi z łacińskiego słowa „vigiliare” – czuwanie. W kulturze chrześcijańskiej przyjście na świat Syna Bożego poprzedzone jest Wigilią, czyli oczekiwaniem na bardzo ważne wydarzenie. Nie każdy z nas ma świadomość, że bożonarodzeniowa tradycja to mieszanka zwyczajów chrześcijańskich oraz pogańskich, kombinacja wierzeń odrębnych ludów, kultur. Wiele elementów kulturowanej przez nas dziś tradycji wywodzi się wprost z obrzędów i wierzeń pogańskich, którym Kościół katolicki nadał nowy sens i wypełnił własną treścią. Poza tradycjami, których przestrzegamy do dziś, i które znane są w dużych miastach, istnieje szereg mniej znanych wierzeń i przesądów związanych z nocą wigilijną, ale wciąż kultywowanych na wsiach.

Wierzono, że w dzień Wigilii na ziemi zjawiają się dusze zmarłych, które pod postacią wędrowców i zwierząt odwiedzają swoje domy. Aby nie zranić lub nie obrazić ewentualnych gości z zaświatów w dzień Wigilii nie wolno było spluwać na podłogę, wylewać pomyj, używać ostrych narzędzi, szyc i prząść. Należało dmuchać na krzesła zanim się na nich usiadło i szeptem przeproszać duszę mogącą w tym czasie na tym właśnie sprzęcie odpoczywać. Koniecznie musiał palić się ogień, by zziębnięte dusze mogły się ogrzać. Tego dnia nie wolno także było odmówić jałmużny, jak i gościny. Gospodynie zostawiały otwarte spiżarnie, a jedzenie i napoje pozostawiały na stole przez całą noc, aby duszom niczego nie brakowało. Wigilijnymi potrawami dzielono się również ze zwierzętami. Mieszano ze sobą kawałki opłatka oraz chleba, a następnie dokonywano podziału na tyle części, ile inwentarza

znajdowało się w gospodarstwie. Jadłem dzielono się także poza gospodą, podając je wilkom, lisom oraz wróblom. Ten zwyczaj miał na celu uchronić przed ich atakami przez cały następny rok. Duchy wzbudzały respekt i strach. Bezpieczniej było więc prosić je, aby po uroczystej kolacji wróciły w spokoju do swojego nieodkrytego przez nas świata.

Wierzono, że w Wigilię o północy dzieją się rzeczy cudowne i magiczne. Warto tutaj wspomnieć chociażby zwierzęta mówiące ludzkim głosem. Jest to czas, kiedy rodzi się Chrystus Zbawiciel i jednocześnie przesila się zimowa ciemność, dlatego też cuda miały się dziać w całej przyrodzie. W podaniach ludowych można usłyszeć, że podobnie jak w Noc Świętojańską, tak w noc wigilijną na chwilę zakwita legendarny kwiat paproci. Woda w studniach i potokach miała nabierać leczniczych właściwości. Czasem mogła zmienić się nawet w miód, wino, gorzałkę lub płynne złoto, czy srebro. Na wieść o narodzeniu Boga z radością miały podskakiwać nawet kamienie. A ziemia otwiera swe wnętrza, aby ukazać spoczywające w niej skarby.

Według tradycji do wieczerzy powinna zasiąść parzysta liczba osób, ponieważ nieparzysta wróżyła rychłą śmierć jednego z biesiadników. Wiązało się to z obawami dotyczącymi liczby 13 i ostatniej wieczerzy, do której Jezus zasiadł wraz z 12 apostołami. Należało wszystkiego skosztować, aby zapewnić sobie obfitość pożywienia w nadchodzącym roku. Prawie w całej Polsce, a zwłaszcza na wsi, potrawy spożywano ze wspólnego naczynia, na znak jedności i wspólnoty między domownikami, niekiedy w całkowitym milczeniu, na znak dawnych biesiad zadusznych. Z czasem zwyczaj ten został złagodzony, jednak starano się, aby zachować w tym czasie spokój i powagę. W trosce o zdrowie i dostatek jedzenia w nadchodzącym roku, nie należało, aż do skończenia wieczerzy, kłaść łyżek na stole; jeśli zachodziła taka potrzeba trzymano je w zębach. Nie wolno też było wstać od stołu dopóki wszyscy nie skończyli jedzenia, aby nie gubiły się kury, nie brakowało pożywienia, zachować zdrowie i życie. Po skończonym posiłku należało odwiedzić oborę, stajnię, kurnik i sad. Stołu nie sprzątano, aby resztkami pokarmu mogły posilić się odwiedzające dom dusze zmarłych.



Gdy na niebie pojawiła się pierwsza gwiazda wszyscy zasiadali do wieczerzy, która rozpoczynała się wspólną modlitwą, opłatkiem i życzeniami. Dawniej życzenia wypowiadał tylko pan domu. Inni odpowiadali mu słowami: „Bóg zapłać”, a następnie całowali ojca lub gospodarza w rękę. Dzielenie się opłatkiem nawiązuje do ostatniej wieczerzy i momentu, gdy Chrystus dzielił się chlebem z apostołami mówiąc: „Bierzcie i jedzcie, to jest ciało moje” (Mt 26,26). Warto zwrócić uwagę, że obecnie, zwyczaj dzielenia się opłatkiem między domownikami jest kultywowany prawie wyłącznie w Polsce.



Źródło: [www.rozrywka.radiozet.pl](http://www.rozrywka.radiozet.pl)

Ważnym, wciąż praktykowanym zwyczajem w polskich domach jest przygotowywanie jednego dodatkowego nakrycia przy wigilijnym stole. Ta wigilijna tradycja ma jednak swoje źródło w pogańskich obrzędach przesilenia zimowego. W polskiej tradycji ludowej wigilia ma własną, bogatą obrzędowość, wywodzącą się z archaicznych obchodów zimowego przesilenia, które od wieków wyznaczały początek roku astronomicznego. Jednym z obrzędów, który wciąż jest obecny w naszej tradycji jest właśnie **puste miejsce przy stole**, dodatkowe nakrycie na wigilijnym stole. Powszechnie zwykło sądzić się, że jest ono przeznaczone dla zbłąkanego wędrowca, który nie zdążył dotrzeć do swego domu na czas wieczerzy wigilijnej. Dawniej wolne miejsce było zostawiane dla zmarłych. Święta Bożego Narodzenia to czas miłości i przebaczenia, dlatego nawet niezaproszony wcześniej gość (lub członek rodziny, z którym domownicy są skłóceny), może usiąść przy wigilijnym stole.

Warto pamiętać o mieszanym rodowodzie współczesnych tradycji wigilijnych, po to by uświadomić sobie, że każdy w tym czasie może

odczuwać radość. Powodów do radowania się jest sporo: tryumf światła nad ciemnością, stopniowo wydłużający się dzień, narodziny Jezusa Chrystusa, wolne od pracy, masa smakowitych dań, a także możliwość spędzania czasu z rodziną. Nadchodzący czas bez względu na wiarę powinno wykorzystać się na radość i odpoczynek.

Źródła:

- <https://lubelskie.naszemiasto.pl/wigilia-skad-sie-wziela-i-co-symbolizuje-wywiad/ar/c11-2684194>
- <https://www.kar-ma.pl/blog/swiateczne-zyczenia.html>
- <https://www.polskatradycja.pl/folklor/swieta/z-imowe/wierzenia-zwiazane-z-wigilia.html>
- <https://www.slawoslaw.pl/zwyczaj-i-wierzenia-swiateczne/>
- <https://papricana.com/2012/12/krotka-historia-wigilii-bozego-narodzenia-tradycje-wierzenia-przesady/>
- <https://www.slawoslaw.pl/tradycyjna-poganska-wigilia/>
- <https://rme.cbr.net.pl/index.php/archiwum-rme/63-listopad-grudzien-nr-46/kultura-i-tradycje-ludowe/110-obrzed-y-i-wierzenia-wigilijne-dawnej-wsi-polskiej>
- <https://polki.pl/rodzina/uroczystosci-rodzinne,co-symbolizuje-puste-miejsce-przy-stole-wigilijnym,10436897,artykul.html>
- <https://gazetawroclawska.pl/puste-miejsce-przy-wigilijnym-stole-dlaczego-zostawiamy-dodatkowe-nakrycie/ar/9221057>

Marlena Mańka



Źródło: [www.polityka.pl](http://www.polityka.pl)

## Raz do roku

Mniej więcej od listopada codziennym tekstem wielu ludzi są słowa: „byle do świąt”. Mija wigilia, Boże Narodzenie i słyszymy: „święta, święta i po świętach”. Jak to jest, że w ten czas ustają spory, ludzie się godzą, panuje miłość, radość, serdeczność, a po upływie dwóch dni wraca rzeczywistość: kłótnie, nienawiść, złość, nieporozumienia, brak miłości. Wydaje mi się, że każdy inny dzień jest tak samo dobry na pojednania i przyjazne gesty. Ale nie dostrzegając tego, żyjemy, jak żyjemy.

A każdy dzień roku może być „małym Bożym Narodzeniem”. Potrzebny jest jeden warunek: miłość, życzliwość. Tak jak powiedziała Matka Teresa: „Zawsze, ilekroć uśmiechasz się do swojego brata, jest Boże Narodzenie”. Uśmiech, to mały gest, który nic nie kosztuje. A ilu z nas jest w stanie się na niego zdobyć. Może grudniowa atmosfera świąt trochę pomoże. Bo po listopadowej chandrze chyba wszyscy mają jeszcze dreszcze. Gonimy za pieniędzmi, żyjemy w ciągłym biegu, jesteśmy przemęczeni, co odbija się na naszym otoczeniu. Negatywnie oczywiście. I taka sytuacja dotyka wielu. Niekoniecznie z ich winy, czasem stają się jej ofiarą.

Do teraz mam w głowie zdalną lekcję języka polskiego, na której omawialiśmy „Konrada Wallenroda” (nawiasem mówiąc klasowo ubóstwiamy tę lekturę, a Mickiewicza za nią spalilibyśmy na stosie) i głos pani polonistki: „w utworze zastosowano zabieg, który nazywamy maską historyczną”. Trudne do zrozumienia pojęcie, ale... Trochę znajome, chyba. Myślę, że większość ludzi ma swoje maski. Od prostego sztucznego uśmiechania się w pracy czy szkole, przez kompletnie inne traktowanie współpracowników i domowników, aż po socjopatów, którzy zakładają maskę, często podając się za kogoś innego, kradnąc osobowość. A gdyby tak wszyscy ludzie na świecie ściągnęli swoje maski. Jak wyglądałby świat? Może lepiej, może gorzej. Jednego jestem pewien: byłyby szczerzy. I dlatego, kiedy nie byłyby budowane na fałszu i zakłamaniu, na jakiejś utopii, koniec

końców przyzwyczailibyśmy się do niego i uznalibyśmy za lepszy.

Zawsze zastanawiało i nadal zastanawia mnie to, jak politycy spędzają święta. Czy potrafią usiąść z rodziną przy stole, czuć atmosferę świąt. I co najważniejsze: czy ściągają wówczas swoje maski. Bo jak ktoś, kto jeszcze dzień wcześniej z mównicy sejmowej obrażał innych ludzi – niezależnie z jakiej partii, to są osoby, które posiadają godność – może ze spokojnym sumieniem usiąść do stołu wigilijnego. Jak człowiek, który ma na rękach krew wielu niewinnych ludzi może uczestniczyć w pasterce? Jak może kolędować wiedząc, że po powrocie do pracy nadal będzie działał niezgodnie z prawem lub niedemokratyczne prawo tworzył.



<https://www.ultramontes.pl/>

Wielka postać światowej polityki, twórca pacyfizmu, obrońca praw człowieka, Mahatma Ghandi już nieco doświadczony przez życie i los powiedział: „Gdzie jest miłość, tam jest życie”. Człowiek jest istotą stworzoną do miłowania. Każdy ma różne życiowe misje, ale wszystkie łączy jedno – potrzeba bycia dobrym, miłym, cierpliwym. Bo tylko w taki sposób można żyć pełnią życia. Tylko tam, gdzie jest miłość, jest życie. Nie zapominajmy o tym – drodzy Czytelnicy – każdego dnia nowego roku. Bo jeśli będziemy o tym pamiętali, świat zmieni się na zdecydowanie lepszy.

I jeszcze jedno. Nie ma sensu zakładać masek. Głupim jest udawanie kogoś, kim się nie jest. Rodzice często mówią małym dzieciom: „kłamstwo ma krótkie nogi” i to jest prawda. Prędzej czy później nieopatrznie maska się zsunie i prawdziwe ludzkie wyjdzie na jaw. Próba przypodobania się komuś jest niezwykle niebezpiecznym



<https://tvn24.pl/>

zjawiskiem zarówno społecznym, jak i po prostu dla naszej psychiki. Jesteśmy, jacy jesteśmy. Po prostu.

W jednej z polskich piosenek świątecznych usłyszymy: „Przed Świątami Bóg strapiony obserwuje nasze strony. Myśli: Strach tam posłać Syna Wszak zmarnieje mi Dziecina.” Dalej opisywane jest zdziwienie Stwórcy ludzkim

gatunkiem, wizyta aniołów na ziemi, w celu sprawdzenia, czy Boże Dziecię może tam zejść. Ludzie po rewizji aniołów wzięli się do roboty tak, że kiedy przyleciały jeszcze raz były zadziwione tym, co zobaczyły. Piosenka kończy się słowami: „Pan bez obaw schodzi z nieba. Wie, że u nas jest jak trzeba - raz do roku”. Mimo to, drodzy Czytelnicy, w okresie świątecznym i przez cały nowy rok pamiętajmy o szczerości, miłości, uśmiechu, dobroci... Abyśmy mogli z czystym sumieniem powiedzieć, że u nas „jest jak trzeba” przez cały rok.

Szymon Cybulski

## *Wspomnienia i życzenia świąteczne waszych nauczycieli*

### **Dawno temu...**

Ponad pół wieku temu - mieszkanko na Nowym Osiedlu, grudzień, dni krótkie, wieczory coraz dłuższe, zapach pierniczek roznosi się nie tylko po mieszkaniu ale i całej klatce schodowej, ba - na całym osiedlu. Na wielu balkonach wiszą zające, kruszeją. Nam dzieciom robi się przykro na ich widok. Smutek nie trwa długo, przy dużym stole tworzymy długie, kolorowe łańcuchy. Są z bibulek, słomy, kolorowych włóczek. Obok nielicznych bombek, długich cukierków w kolorowych papierkach, orzechów i anielskich włosów będą ozdobą choinki. Choinki prosto z lasu, pachnącej i bardzo kłującej. Na kilkunastu gałązkach, z dala od ozdób przypinane są maleńkie świeczki. Zapalane na krótko, tylko w czasie Wigilii, tworzyły niezapomnianą atmosferę. Niestety były bardzo niebezpieczne, wiele choinek od nich się spaliło.

Choinka stała w pokoju, pomimo podlewania dosyć szybko traciła igły. Po ogołoceniu z ozdób, igliwia, mama z regularnie rozgałęzionych kawałków pnia, po ich okorowaniu, robiła „rogolki”, które służyły w kuchni wiele miesięcy.

Po wielu latach, mieszkając na Mazurach, poprosiłam męża by kupił mi „rogolkę”. Po powrocie z Olsztyna stwierdził, że nigdzie takiego sprzętu kuchennego nie znalazł! Zapytałam sąsiadki, jak nazywa się w różnych regionach kraju „rogolka” i usłyszałam- firlejka, kwirlejka, mątewka, trzepaczka i ubijaczka...

A co z prezentami? Dawno, dawno temu były, a jakże, najczęściej skromne i praktyczne, czapki, rękawiczki, szaliki, trochę słodczy. Bywały książki, gry planszowe, sprawiały nam wiele radości bo cała rodzina spędzała przy nich wiele wieczorów.

W latach 70-tych prenumerowaliśmy miesięcznik „Kontynenty”, w nim była rubryka kulinarna „Gospoda pod gorącym słońcem” Katarzyny Pospieszynskiej. Właśnie tam pojawił się przepis ryby po kaszmirsku, która stała się w naszym domu potrawą wigilijną. Co roku, obok innych tradycyjnych potraw pojawiała na stole u moich rodziców i ja ją również przyrządzam.

Mirosława Kądziołka



## **Moje świąteczne wspomnienia z dzieciństwa**

Gdy otrzymałam od redakcji szkolnej gazety zaproszenie, aby napisać tekst na temat moich wspomnień z dzieciństwa związanych z Bożym Narodzeniem, nie byłam pewna czy powinnam z niego skorzystać. Szczerze mówiąc, moje wspomnienia z tego czasu (może z racji wieku ;)) nieco się już zatarły. Od ponad 20 lat święta spędzam ze swoją rodziną i staram się aby mój syn też mógł mieć własne wspomnienia związane z Bożym Narodzeniem. Gdy jednak nadchodzi grudzień i wokół pobrzmiwają świąteczne melodie, wracają do mnie myśli związane z czasem, gdy studiowałam w Opolu i na tą szczególną przerwę wracałam z plecakiem do domu. To piosenka „Driving Home for Christmas” za każdym razem sprawia, że przypominają mi się te moje powroty. W tamtych czasach nie było pociągów Intercity, połączenia kolejowe były marne, a trasę Opole – Kielce pokonywałam z przesiadką w Częstochowie. Nie było łatwo - ciężki plecak, pośpiech aby zdążyć, bo innego pociągu już nie ma, chłód na dworcach. Aby sobie ten czas trochę umilić słuchałam muzyki na walkmanie (to taki przenośny magnetofon :)). To

ona towarzyszyła mi w podróży gdy przesiadałam się w Częstochowie do pociągu do Kielc i po wielu godzinach, często o zmroku, docierałam do celu. Siedząc więc w przedziale, gdy za oknem padał śnieg (!) i nie było widać kolejnych stacji, słuchałam świątecznych melodii. Piosenka „Driving Home for Christmas” wzbudzała we mnie wiele pozytywnych emocji, wprowadzała w świąteczny nastrój a czas mijał szybciej.

I tak jest do dziś. Za każdym razem gdy słyszę ten utwór znowu jestem w pociągu. Jadę na święta do domu. I choć minęło już tyle lat i wiele rzeczy wokół się zmieniło, to jednak to wspomnienie jest ciągle żywe i wiem, że pozostanie ze mną na zawsze. Wesołych Świąt !!!

Dorota Nems



## Świąteczne wspomnienia

W moim domu cały grudzień jest czasem świątecznym – prezentowym: mikołajki, urodziny kolejnych członków rodziny, święta Bożego Narodzenia. Czas ten budzi też wiele wspomnień.

W mojej pamięci szczególnie zapisał się rok 1989. Historia zaczyna się 7 grudnia 1989 r., w dniu moich szóstych urodzin (w tym miejscu muszę wspomnieć, że atmosfera w mikołajki zawsze była napięta. Po pierwsze nerwowe oczekiwanie na przyście Mikołaja, po drugie nerwowe pokrzykiwania rodziców przygotowujących przyjęcie urodzinowe – zawsze miałam lekkie wyrzuty sumienia że urodziłam się nie w porę ;-)). Tego dnia mama obudziła mnie z miną kota, który upolował tłustą mysz i wręczyła zapakowany w dziwnie pachnący, szary papier prezent. Po rozpakowaniu okazało się, że to piękna granatowo – czerwona sukienka w kratkę. Mama dwukrotnie powtórzyła, że „...Hania też taką ma” – jakby chciała mnie do tego prezentu przekonać, co przyjąłam z dużą podejrzliwością. Czar prysł po jej założeniu. Okazało się, że strasznie drapie. Cały dzień w przedszkolu spędziłam stojąc nieruchomo

przy oknie, walcząc z napływającymi łzami, z żalem myśląc o tym jak piękne prezenty urodzinowe dostały inne dzieci. Po powrocie opowiedziałam wszystko babci, powiernicy dziecięcych tajemnic. Pocieszyła mnie, mówiąc że „dzieciatko” zapewne przyniesie mi coś fajnego. W tym miejscu muszę wspomnieć, że świętowanie dla mnie i mojej młodszej siostry zaczynało się gdy przejeżdżała babcia. Wchodziła, a raczej przekraczała próg naszego domu, niczym królowa a za nią tata z niezliczoną ilością toreb, siatek i siateczek. W późniejszych latach zawsze nasuwało mi się skojarzenie z babcią z filmu „Kogel – mogel”. Nie włączała się w przygotowanie Wigilii, spędzała czas z nami. Snuła opowieści z czasów własnego dzieciństwa, czytała nam bajki. Szczególnym sentymentem darzyła „Dziewczynkę z zapałkami” – Andersena, może dlatego, że wpisywała się w konwencję bożonarodzeniową. Z pewnością lubiła te baśnie – otrzymałam od niej egzemplarz z okazji rozpoczęcia nauki w szkole podstawowej – ale to już zupełnie inna historia. Z perspektywy czasu widzę że wszystko co po dziś dzień robimy w czasie świąt, jest tym czego nauczyliśmy się od babci. Wkładanie pieniędzy pod talerze i karpiej łuski do portfela – żeby mieć pieniądze. Wypijanie niewielkiej ilości alkoholu tzw. „zalewanie robaka” (swoją drogą, zawsze budziło to zdziwienie i wesołość znajomych, gdy o tym wspominałam) – dla zdrowia. Kosztowanie każdej potrawy, co dla mnie było udręką. Główny składnik wielu potraw to przecież kapusta, której nie cierpię. Z babcinego domu przejęliśmy także zwyczaj przygotowywania dodatkowego nakrycia dla niespodziewanego gościa. Będąc dzieckiem naiwnie wierzyłam, że ktoś taki się pojawi. Z czasem zrozumiałam że to tylko symbol. Wspólnie przygotowałyśmy porcję wigilijnego jedzenia dla psa – wszak to także członek rodziny. Po jedzeniu nie mogłyśmy tak po prostu pójść sprawdzić co jest pod choinką. Trzeba było posprzątać (w 1989 roku zmywarka była czymś co można było zobaczyć tylko w amerykańskim filmie, tudzież usłyszeć ze ciocia z RFN taką ma), i pozamiatać podłogę. Dlaczego zamiatać? To też zwyczaj przywieziony przez babcię z Górnego Śląska. Zamiatanie, wyrzucanie śmieci i nasłuchiwanie z której strony zaszczeka pies – stąd będzie nasz przyszły kawaler – taka wróżba, jak mawiała babcia. Gdy już wszystko zostało posprzątane, ciasto przygotowane, kawa zaparzona zaczynało się „orzecowanie”. Na czym polegało? Każdy

domownik z misy pełnej orzechów włoskich wybierał cztery – symbolizowały kolejne kwartały nadchodzącego roku. Jeżeli orzech był ładny w środku była to dobra wróżba, jeżeli czarny oznaczało to nadejście nieuchronnego pecha. Zwyczaj ten przestaliśmy kultywować, gdy już jako dorosła kobieta, podczas „orzechowania” zostałam „jednookim piratem” ;-)- skorupka wbiła mi się w oko i wyjęto ją dopiero na SORze w szpitalu okulistycznym. Dzisiaj jest to już rodzinna anegdota, którą chętnie opowiada mój mąż. W każdym razie te wszystkie świąteczne zwyczaje trwały w nieskończoność i my, jako dzieci bardzo się niecierpliwiłyśmy. W tym miejscu wrócę do początku tej historii. W 1989 roku po jakże nietrafionym prezencie urodzinowym (wspomnienie tej gryzącej sukienki jeszcze dzisiaj jest żywe), byłam sceptycznie nastawiona do prezentów świątecznych. Jakież było moje zdziwienie gdy pod choinką znalazłam najcudowniejszy prezent pod słońcem. Najprawdziwszą, najładniejszą, obiekt westchnień i dziewczęcych marzeń – spódniczkę Lambada (koleżanki i koledzy – Wy wiecie o co chodzi, drodzy uczniowie – odszukajcie w sieci ten teledysk). To nic, że był grudzień i nie mogłam jej włożyć. To nic, że istniała obawa, że do lata urosnę tak bardzo że będzie za mała. Tego dnia 24 grudnia 1989 roku – była spełnieniem marzeń, marzeniem spełnionym przez babcię.

Zaraz znów będą święta, ugotujemy te wszystkie kapuściane specjały, nakryjemy odświętnie stół. Poczytamy baśnie Andersena, powspominamy babcię – niestety nie ma jej już wśród nas. Zaśpiewamy kolędy i wrócimy do „orzechowania” – to przecież nasz rodzinny zwyczaj. Oby wszystkie orzechy były dobre, tak jak cały kolejny rok. Czego i Wam życzę.

Marta Bul – Narewska



## Pamiętam...

Przed samą Wigilią tata zabierał nas na dwór, aby szukać pierwszej gwiazdki. Poszukiwania nasze trwały dopóki Dzieciątko nie schowa prezentów pod choinką. Pamiętam pewnego razu zachmurzone całe niebo, uparcie szukałem gwiazdy, tata mówił, że widział za chmurą ale mu nie wierzyłem. Przez moje poszukiwania barszcz zdążył już wystygnąć...

Michał Franczak



## Magia świąt

Moje najwcześniejsze wspomnienia bożonarodzeniowe sięgają czasów wczesnego dzieciństwa, kiedy to do siódmego roku mojego życia mieszkaliśmy w starym domu wspólnie z rodzicami mojej mamy. Dziadkowie odziedziczyli ten dom po krewnych. Wybudowany w 1912 roku nie miał centralnego ogrzewania, a poszczególne pokoje były zimą ogrzewane tzw. kozą. Oczywiście nocą nikt nie wstawał, żeby dołożyć do pieca, więc po mroźnych nocach wstając rano z łóżka można było znaleźć kapcie „przymarzniete” do podłogi. Jako dziecko nie pamiętam tej całej przedświątecznej krzątaniny. Babcia nie pracowała zawodowo, więc razem z mamą rozkładały sobie w czasie świąteczne przygotowania tak, żeby ze wszystkim zdążyć na czas. Im bliżej wigilii, tym bardziej dało się wyczuć radosny nastrój. Zazwyczaj 22 grudnia dziadek przynosił z lasu piękną, pachnącą choinkę (dziadek był leśnikiem i miał oficjalne pozwolenie na wycięcie drzewka). Pomoc w przystrajaniu choinki była dla nas - dzieciaków – największą radością. Na choince przypinało się więc takie mini – świeczniki na klipsach, w które wkładałam małe świeczki (tak, tak – dawniej elektryczne światełka choinkowe nie były jeszcze tak popularne). Potem wieszaliśmy bombki. Te srebrne, z wzorkiem w małe brokatowe choinki, były przekazywane w naszej rodzinie z pokolenia na pokolenie – dopiero niedawno stłukła się ostatnia. Następnie na gałązkach lądowały paski pociętej waty, które miały udawać śnieg. Na końcu

ozdabialiśmy choinkę srebrnymi nitkami lamety. Kiedy w wieczór wigilijny dziadek zapalał świeczki na choince, to cały pokój wypełniał magiczny blask. Widoku tej choinki z palącymi się świeczkami nie zapomnę chyba do końca życia. Po uroczystej kolacji wigilijnej z niecierpliwością czekaliśmy aż przyjdzie Dzieciątko. Wszak listy z prośbą o ten wymarzony prezent zostały już napisane dużo wcześniej (oczywiście przy pomocy rodziców). Nigdy jednak nie udało mi się zobaczyć tej tajemniczej istoty. Rodzice zawsze cierpliwie tłumaczyli, że malutkie Dzieciątko boi się obcych, więc trzeba wyjść z pokoju, w którym jest choinka. Przedtem jednak należy koniecznie uchylić okno, a wtedy Dzieciątko bez problemu znajdzie drogę i położy prezenty pod choinką. Marzeniem małej dziewczynki była oczywiście lalka i ubranka, w które mogłaby ją stroić. W latach 70-tych ubiegłego wieku niełatwo było to marzenie zrealizować. Pustki w sklepach, kolejki – nie wiem jak moim rodzicom udawało się zapewnić nam w tych warunkach normalne dzieciństwo. Jakaż więc była moja radość, kiedy pod choinką znalazłam lalkę wielkości niemowlaka na przepięknym tapicerowanym tapczaniku, a obok niej kilka pięknych sukienek. Dopiero po kilku latach, kiedy już byłam na tyle duża, żeby przestać wierzyć w owo tajemnicze Dzieciątko, mama opowiedziała mi jaka była historia tego podarku. Lalkę cudem udało się kupić w czasie jednej z podróży służbowych mamy do Katowic, sukienki uszyła moja babcia z różnych resztek materiałów, a tapczanik własnoręcznie wykonał mój dziadek. Tyle wysiłku, poświęcenia i miłości w tym jednym – wyjątkowym dla mnie prezencie!

W jednej z książek francuskiego pisarza Nicolasa Barreau można przeczytać takie słowa:

„Coś jest w świętach Bożego Narodzenia, co raz po raz każe zajrzeć nam w głąb siebie, w nasze wspomnienia i pragnienia, w naszą dziecięcą duszę. Ona wciąż jeszcze otwiera szeroko oczy ze zdumienia, stojąc przed tajemniczymi drzwiami, za którymi czeka cud.” I właśnie tej szczerzej, dziecięcej radości wszystkim Wam życzę. Wesołych Świąt!

Beata Gratzke



## Życzenia

W czasie nadchodzących świąt myśli wielu z nas będą podążać do Betlejem - "domu chleba" - by nasycić swego ducha. Życzę, aby ten oczekiwany przez nas czas, stał się okazją do wzajemnego dzielenia się tym co powszednie, ale dające siłę do życia: ciepłem, serdecznością, przebaczeniem i miłością. Spokojnych świąt i pomyślności w Nowym Roku.

Gabriela Mainka-Jałowy



## List świąteczny

Co było, to było. Co jest – właśnie mija. Co będzie? Kto wie! Na przełomie lat – można zapytać gwiazd. Spadają całą mgławicą – nie przegap swojej! Ciekawe, ciekawe, ciekawe co z niej odczytasz?

Możliwość wyboru własnej drogi. Wizerunek wymarzonej przyszłości. Swoje własne: przytulne, dopasowane, pewne miejsce na ziemi. Jeśli nie najbogatsze, jeśli nie najmodniejsze, jeśli nawet najskromniejsze... To nic! Oby było twórcze, radosne, pełne humoru, dobrych uczuć. Oby tylko nie uwierało w zakamarki duszy!

(a)



## Oczekiwany grudzień

Każdy czeka na Święta. Każdy ma nadzieję, że to czas wyjątkowy. Każdy człowiek twierdzi, że lubi dzielić się z bliskimi wspólnym świętowaniem. Od niedawna jest coś jeszcze. Każdy to czuje wewnętrznie, że coś się zmienia. Najcenniejsze to...

Mamy pewne rytuały. Wypracowujemy przez lata pewne zachowania i tradycje, które tylko w tym czasie mają sens. Na przykład określone potrawy na stole, dodatkowe nakrycie, prezenty, wspólne śpiewanie kolęd. Życzymy sobie wszystkiego najlepszego, zdrowia. Z nadzieją patrzymy na czas, że pozwoli nam spotkać się z tymi, których od dawna nie widzieliśmy. To czas świąt.

Zdajemy sobie coraz częściej sprawę, że wspaniały jest też okres przed świętami, bo same święta to w zasadzie kilka dni. Obok świąt zaraz jest sylwester i nadzieja na nowy, lepszy Nowy Rok. Tu znowu czas postanowień i marzeń. Magia świąt to coraz częściej nie tylko magia zakupów. Zaczynamy dostrzegać, że coś się zmienia i tu. Widzimy co jest wokół nas. Jak zmienia się historia na naszych oczach i zbliża się czas zmian społecznych, gospodarczych. Ale czy wiemy jak my mamy się zmienić lub dostosować do nowej rzeczywistości?

Mam tylko jedną uwagę. By poczuć tę magię, by zobaczyć te zmiany musimy jeszcze wyłączyć kilka wtyczek, zastąpić szum medialny ciszą. Może to też czas na przeczytanie książki lub po prostu wsłuchanie się w piękną muzykę, której nie mamy na co dzień. Może to czas po prostu dla siebie i najbliższych.

Co jest więc najcenniejsze?

Niech każdy sam tego poszuka. Szukajmy nie w wirtualnym świecie, ale w świecie realnym a może i w sobie. Święta to czas również dla nas, dla naszych rodzin i najbliższych. Chcemy dać najbliższym i sobie to co najwspanialsze, ale czy wiemy co to jest? Co było najcenniejsze dla nas, gdy byliśmy sami dziećmi? By to odszukać w sobie musimy zatrzymać się, musimy pobyć w ciszy. Jeżeli ktoś myślał, że powiem co jest najcenniejsze w życiu to mylił się. Bądźmy jednak mędrkami. Odszukajmy w sobie to co najcenniejsze! Siste, viator!

Zdzisław Żuchowski

## Święta w domach naszych redaktorów

### Wyjątkowy przywilej

Święta tuż tuż. Lampki ignorowane przez cały rok znowu oślepią przechodniów, a świąteczne przeboje królują w radiu. A mówiąc bardziej tkliwie – święta to czas spowity rodzinnym ciepłem, przepełniony bratającymi tradycjami. Dzisiaj mam zaszczyt podzielić się swoimi.

Świąteczne zwyczaje mojej rodziny bazują na powszechnych polskich tradycjach, takich jak: posiadaniu 12 dań na stole wigilijnym, dzieleniu się opłatkiem czy zostawianiu pustego talerza dla niespodziewanego gościa. Myślę, że te wszystkie obyczaje są dobrze wszystkim znane. Dlatego ciężko było mi znaleźć coś, co by wyróżniało moją rodzinę od milionów innych. Jednak po przypomnieniu sobie i zgłębieniu przebiegu poprzednich Świąt zauważyłam, że łączyło je coś bardzo ważnego. Nie pamiętam świąt, w czasie których cała rodzina nie byłaby w komplecie. Wszystkie konflikty i problemy szły w niepamięć gdy na niebie zaświeciła symboliczna pierwsza gwiazdka. Jest to ogromny przywilej, z którego wcześniej nie zdawałam sobie sprawy. Mogłabym napisać o pieczeniu i dekorowaniu pierników, czy przygotowywaniu o wiele większej ilości potraw niż jesteśmy w stanie zjeść. Jednak te rzeczy nie miałyby znaczenia gdyby nie moi bliscy. Bez nich nie byłoby świąt. Jakkolwiek pseudoartystycznie to brzmi, bycie razem jest dla mnie fundamentalną tradycją i liczę na to, że będziemy mogli ją jeszcze przez wiele lat praktykować.

Julia Kinel



## Moje magiczne święta

Święta, w każdej rodzinie są spędzane na inny sposób. Mamy swoje zwyczaje i tradycje, które dla innych mogą wydawać się dość zaskakujące.



Źródło: [https://blaber.pl/wp-content/uploads/2015/12/shutterstock\\_221410405-e1450460497507.jpg](https://blaber.pl/wp-content/uploads/2015/12/shutterstock_221410405-e1450460497507.jpg)

W mojej rodzinie dość zabiegany okres rozpoczyna się w pierwszym tygodniu adwentu. Każdy zaczyna „święteczne porządki” i dekoruje dom, a także rozpoczyna się polowanie na karpia i prezenty. Na tydzień przed świętami mój dziadek rozkłada ogromną stajenkę i trwają wielkie zakupy. W dzień wigilii gotuje z tatą barszcz, a także pieczemy paszteciki. Wigilię spędzamy u babci wraz z rodziną brata mojej mamy i prababcią. Przed kolacją babcia wkłada pod obrus sianko i pieniądze (według pogańskich wierzeń ma to zapewnić dobrobyt i dostatek rodzinie na kolejny rok). Po kolacji wręczamy sobie prezenty i wspominamy stare czasy, oglądając kasety z wesela moich rodziców, a także z mojego dzieciństwa. Pierwszy dzień świąt spędzamy z rodziną taty przy wspólnym obiedzie. Drugi dzień świąt spędzamy w domu, grając w gry planszowe, oglądając święteczne filmy i jedząc święteczne słodycze.

Kinga Boronowska

## Moje święta w domu

Moje przygotowania do świąt zaczynają się kilka dni wcześniej. Zawsze zaczynamy od ubierania choinki. Później sprzątam dom. W dzień Wigilii moja mama przygotowuje potrawy. Zwyczajem jest, że na stole wigilijnym powinno być 12 potraw, ale w moim domu się nie praktykuje tyle potraw. Na stole wigilijnym zawsze mamy położony czysty obrus, na środku świeczkę, którą zapalamy na czas wieczerzy i talerzyk na opłatki. Gdy już pojawi się pierwsza gwiazdka na niebie, to siadamy do stołu. Zanim zaczniemy jeść zawsze odmawiamy

modlitwę i dzielimy się opłatkiem. Na początku zawsze jemy zupę grzybową, później ziemniaki, kapustę z grzybami, makówki i rybę. Po zjedzeniu kolacji idziemy szukać prezentów. Gdy znajdziemy już prezenty, to śpiewamy kolędę, by podziękować Dzieciątku za podarki. Wieczorem zasiadamy przed telewizorem by obejrzeć „Kevina”, bez którego nie ma świąt w żadnym polskim domu. O 22:00 idziemy na pasterkę. W drugi dzień idziemy do kościoła, a popołudnie spędzam z moją rodziną.

Julia Danysz



## Jak wyglądają święta w moim domu ?

U mnie w domu dość późno zaczyna się przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia. Choinkę ubieramy 4 dni przed Wigilią. Pierniczki pieczemy około 2 tygodni przed. Dziwi mnie to, że wszystko jest tak spokojnie, bez urwania głowy. Ja w moim pokoju rozpoczynam od wielkich porządków, zapalam święteczne świece zapachowe, dbam o wszelkiego rodzaju małe oświetlenia. Nie lubię zapalać dużego światła, ponieważ psuje mi to cały „vibe” świąt. Na sam koniec dekoruję pokój przeróżnymi ozdobami świętecznymi. Sama staram się również dostosować ubiór do atmosfery świąt np. sweterki, grube skarpetki. Do tego, bez żadnego wyjątku, nie może zabraknąć zimowej, świętecznej herbatki. Można by powiedzieć, że cały rok czekam, aby napić się jej właśnie w tym klimacie! W dzień Wigilii rano jadę do mojego taty i babci, by spędzić z nimi czas w ten wyjątkowy dzień. Później w domu pomagam rodzinie, wszędzie słychać głos kolęd, których szczerze nie cierpię. I wigilia, co rok bez zmian. U mnie w domu raczej panuje „święteczna rutyna” - wszystko tak samo, tylko jesteśmy o rok starsi.

Emilia Świerzy



## Przy ciepłe rodziny

Chyba większość osób w Święta Bożego Narodzenia spotyka się z większością rodziny, z którą nie zawsze jest czas spotkać się podczas roku. Jest to raczej normalna sprawa, nic nadzwyczajnego, ale ja zawsze widzę w tym czasie coś, co można dostrzec tylko raz w roku. W święta nawet powietrze pachnie inaczej, zaczyna się wtedy taka przyjemna aura, coś ciepłego, co rozgrzewa nas od środka, nawet jeżeli na dworze jest strasznie zimno. Zawsze podoba mi się to, jak wszyscy w domu dość wcześnie wstajemy i (przeważnie) nikt na to nie narzeka. Pomagamy wtedy mamie, która już pewnie od dawna jest na nogach i coś gotuje czy przygotowuje na wigilię. Wtedy też więcej czasu spędzamy razem, śmiejąc się i odcinając się nieco od świata elektroniki. Sama wigilia jest fajna, otwieranie prezentów jest jej chyba najbardziej wyczekiwany punktem, ale mnie też najbardziej podoba się, jak jedziemy do dziadków i tam pijemy herbatę, i jemy wszystkie możliwe rodzaje ciast, które babcia przygotowała. Kiedy już wrócimy do domu to oglądamy świąteczne filmy i czekamy, aż przyjdzie czas na pójście na pasterkę. W drugi dzień Świąt nasz dom zawsze przepełniony jest gośćmi. Wszyscy zjeżdżają się, żeby razem spędzić czas, porozmawiać i powspominać ubiegłe lata. Właśnie w takich momentach życie nieco zwalnia tempo i pozwala nam się cieszyć chwilą. Wtedy zapamiętujemy te wszystkie wspólne momenty i tworzymy wspomnienia, które zostaną z nami na długo. Ciepło, które rozprzestrzenia się wtedy po całym domu, rozjaśnia ponure dni i pokazuje jak cudownie w życiu może czasem być. Ciepło to zawsze będzie wychodzić od chwil, gdy jesteśmy całą rodziną.

Emilia Urbanczyk



## Smakowite święta...

Poniżej publikujemy przepisy na potrawy świąteczne wykonywane w domach naszych redaktorów. Niech będą one dla Was, drodzy czytelnicy, podpowiedzią w przygotowaniu bożonarodzeniowych smakołyków.

### Świąteczne pierniczki



#### Przepis 1

~ *Potrzebne składniki* ~

- 1,5 kg mąki
- 0,5 kg cukru
- 0,5 kg. miodu
- 0,5 kg. margaryny Palma (roztopić)
- 5 jajek
- 2 płaskie łyżki sody oczyszczonej
- 2 przyprawy do piernika

~ *Sposób przygotowania* ~

Wszystkie składniki wsypać do miski zagnieść na gładkie ciasto, aby się nie kleiło do rąk.

Rozwałkować i wykrawać foremkami

Piec w temp. 180° C – ok. 5 min

(przy nagrzanym piecu)

Emilia Stefańska

## Przepis 2

W trakcie Wigilii Bożego Narodzenia w moim domu na stole pojawia 12 potraw, zgodnie ze zwyczajem. Jednak najśłynniejsze w moim domu są pierniczki, które moim zdaniem są niezbędne, żeby Święta Bożego Narodzenia były idealne oraz piernik herbaciany. Mój domowy przepis na pierniczki:

- 0,5 kg miodu
- 0,5 kg cukru
- 0,5 kg smalcu
- 2-3 przyprawy do piernika
- 2 łyżki kawy mielonej
- 1,5 kg mąki pszennej
- 4 jajka
- 0,5 litra mleka
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżeczki sody
- 3 łyżki kakao

*~Instrukcja przygotowania~*

Miód, cukier i smalec roztopić na parze. Po ostygnięciu dodać resztę składników. Wyrobić ciasto, dać do miski na noc. Na drugi dzień piec – temperatura: 170 – 180 stopni; czas: 10 – 15 minut.



Moje pierniczki :)

## Przepis na piernik herbaciany:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka miodu
- 3 szklanki mąki
- 1 przyprawa do piernika
- 1 łyżeczka sody

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki herbaty

*~Instrukcja przygotowania~*

Herbatę zalać 1 szklanką gotowanej wody i ostudzić. Wszystkie składniki oprócz białek wymieszać i dobrze utrzeć. Dodać ubitą pianę. Piec przez 45 minut w temperaturze 175 stopni. Przekroić i przełożyć kremem.

Krem do piernika:

- 1 szklanka mleka
- 10 dkg cukru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 15 dkg masła
- 1 cukier waniliowy

Przygotowanie:

Z mleka ugotować budyń. Potem dodać masło.

Mateusz Suda

## Przepis 3

*~Składniki~*

- 500 g mąki
- 125 g masła
- 1 jajko
- ½ torebki proszku do pieczenia
- 250 g miodu
- 150 g cukru
- łyżka cynamonu
- ½ łyżki goździków
- 3 łyżki wody
- łyżka kakao

*~Wykonanie~*

Miód, masło, cukier, wodę i przyprawy zagotować w garnku i przestudzić. Dodać pozostałe składniki i wyrobić ręcznie lub zmiksować. Schłodzić na godzinę w lodówce. Piekarnik nastawić na 180°C. Ciasto piernikowe wałkować na stolnicy na grubość ok. 5 milimetrów i lekko podsypując mąką. Wykrawać dowolne kształty i gotowe pierniki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok. 8 min. Po wystudzeniu udekorować wedle uznania. Smacznego!

Laura Dylong

# Świąteczne ciasteczka i ciasta

## Przepis na świąteczne muffinki z czekoladą i szczyptą cynamonu (12 sztuk)

Składniki:

- \* 300g mąki pszennej
- \* 100g cukru
- \* 2 łyżeczki cukru waniliowego
- \* 2 jajka
- \* 150ml gazowanej wody mineralnej
- \* 100ml oleju
- \* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- \* 100g posiekanej czekolady (nie za drobno) lub groszku czekoladowego
- \* 2 łyżeczki cynamonu

(Krem)

- \* kostka masła - 200 g
- \* 2 budynie bez cukru - jedno opakowanie o wadze do 40 g
- \* 2 szklanki mleka - 500 ml (można dać do 200 ml więcej)
- \* 2 łyżki cukru - lub więcej

W jednej misce mieszamy mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.

W drugiej mieszamy trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.

Następnie również trzepaczką mieszamy składniki z obu misek. Nie robimy tego długo, a tylko do momentu połączenia się składników. Na końcu mieszamy delikatnie szpatułką kawałki czekolady.

Następnie ciasto rozkładamy równomiernie w formach.

Muffinki pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół).

Krem osobno:

Masło wyjmujemy wcześniej z lodówki. Warto pokroić je dodatkowo w kostkę, by szybciej zmiękło. Nie podgrzewamy go! Masło powinno naturalnie zmięknąć. Nie zostawiamy go również na słońcu.

Do rondelka wlewamy ok 1,5 szklanki mleka oraz dwie łyżki cukru. Zostawiamy pół szklanki mleka na wymieszanie go z proszkiem budyniowym.

Mleko z cukrem musi wrzeć. Zmniejszamy moc palnika do minimum i wlewamy wymieszany proszek budyniowy z mlekiem. Koniecznie od razu mieszamy budyń. Można minimalnie zwiększyć moc palnika. Budyń mieszamy krótko, ale energicznie. Powinien się ponownie zagotować i zgęstnieć. Mieszamy go tyle, by otrzymać odpowiednią konsystencję.

Budyń odstawiamy do przestudzenia przykrywając go wcześniej kawałkiem folii, by nie zrobił się kożuszek. Nie odkładamy go do lodówki! Budyń i masło powinny mieć tę samą temperaturę.

Do wysokiej miski przekładamy masło. Ubijamy je mikserem na najwyższych obrotach, aż zrobi się puszyste i jasne. Stopniowo, łyżka po łyżce dodajemy całkowicie przestudzony budyń. Po każdej łyżce miksujemy masę do całkowitego jej połączenia.

Krem budyniowy należy trzymać w lodówce na max 2h, aby otrzymać jego końcową formę.

Gotowym kremem ozdabiamy nasze babeczki, na koniec koniecznie przysypujemy świąteczną posypką np. w kształcie choinek (dostępna w lidlu) i dla oka posypać dodatkowo pozostałym cynamonem, który jest już w babeczkach i to dzięki niemu uzyskujemy wyjątkowo świąteczny smak.

Oliwia Prus i Marcel Lechowicz



## Sernik świąteczny

Ja wręcz uwielbiam sernik tradycyjny, ale z racji tego, że wielkimi krokami zbliżają się do nas święta Bożego Narodzenia u mnie na stole wigilijnym nie może zabraknąć sernika w wersji świątecznej. Aby go przygotować będą ci potrzebne takie składniki jak :

- 1 opakowanie ciastek korzennych bądź pierniczków
- 1 opakowania sernika na zimno
- szczypta cynamonu
- około 0,5 kostki masła
- 2 opakowania zielonej galaretki
- 3 mandarynki
- Forma w kształcie koła

Na samym początku przygotuj sobie formę, następnie ciasteczka lub pierniczki rozgnieć na drobny miął ( możesz też położyć je całe ).

Jeśli będziesz je gniesć ( ja tak zawsze robię), dodaj masło, jeśli dasz całe - omiń masło.

Rozpuść masło w garnuszku, połącz ciasteczkowy miął z masłem i wyłóż spód ciasteczkowy na formę.

### **PAMIĘTAJ DOBRZE UGNIĘĆ JE W FORMIE !**

Następnie przygotuj masę sernikową zgodnie z poleceniem na opakowaniu i dodaj 1 łyżeczkę cynamonu.

Taką masę umieść na spodzie z ciasteczek.

Całość wkładamy do lodówki aż sernik się utwardzi.

W międzyczasie przygotowujemy dwa opakowania zielonej galaretki (również według opisu na opakowaniu).

Obieramy mandarynki .

Galaretka się chłodzi, a my układamy cząsteczki mandarynki na górze sernika i zalewamy galaretką.

I gotowe! Najpyszniejszy sernik świąteczny może powędrować już na twój stół wigilijny. Smacznego oraz Wesółch Świąt!!!

Emilia Świerzy

## Ciasto z makiem

*Co będzie potrzebne?*

- ✓ 1 szklanka cukru pudru (do 200g)
- ✓ 1 szklanka mąki pszennej (160g)
- ✓ łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- ✓ 1 szklanka suchego maku (do 170g)
- ✓ 3/4 kostki margaryny (ok.150g)
- ✓ 4 jajka najlepiej średniej wielkości
- ✓ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 3 krople aromatu migdałowego
- ✓ pół szklanki siekanych bakalii (rodzynki, płatki migdałowe, siekane orzechy)

*Sposób przygotowania:*

Blachę (keksówkę) wysmaruj masłem i obsyp bułką tartą.

W misce wymieszaj mąkę pszenną oraz proszek do pieczenia i suchy mak.

W rondelku roztop masło, a następnie ostudź lekko rondel ma być ciepły, nie gorący.

Weź inną miskę i dodaj do niej jajka oraz cukier puder, ubijaj mikserem przez 2-3 minuty, by wyszedł jasny kolor. Zmniejsz teraz obroty, ale nie wyłączaj miksera i dodaj mieszankę mąki z makiem i proszkiem do pieczenia. Miksując na minimalnych obrotach, dodaj masło i olejek, następnie wsyp bakalie, zamieszaj całość i wylej do blachy.

Ciasto wstaw do piekarnika (najlepiej środkowa półka) ustawionego na 170 stopni- termoobieg. Piecz przez 50 minut, po upieczeniu uchyl drzwi od piekarnika na 15 minut, następnie wyjmij keksówkę z pieca. Po ostudzeniu ciasta posyp go cukrem pudrem.

Smacznego 😊

Małgorzata Żędzianowska

Oryginalny przepis :

<https://aniagotuje.pl/przepis/keks-makowy>

## Kokosowa śnieżynka – sernik na zimno

Święta Bożego Narodzenia to jedne z najpopularniejszych świąt dla Polaków. Stanowią dobrą okazję do rodzinnych spotkań, pielęgnowania tradycji oraz przygotowania potraw. Pyszne świąteczne przysmaki, a zwłaszcza ich przygotowywanie jest jednym z elementów świętowania, dlatego warto włączyć w to bliskich. Chociaż w spisie świątecznych potraw wciąż pojawiają się nowe pomysły na oryginalne dania, to tradycyjny bożonarodzeniowy zestaw smaków pozostaje w dużej mierze niezmienny od lat. Chciałabym pokazać wam przepis na pyszny, delikatny i puszysty sernik na zimno, który jest błyskawiczny i bardzo prosty w przygotowaniu. Smakuje jak kokosowe ptasie mleczko, a w połączeniu z orzechowym spodem cudownie rozpieszcza kubki smakowe. Do jego przygotowania będą nam potrzebne:

### SPÓD:

- 60 g łuskanych orzechów laskowych
- 5 łyżek wiórków kokosowych
- 1,5 łyżki cukru pudru
- 50 g masła

### SERNIK:

- 250 g serka mascarpone
- 165 ml mleczka kokosowego
- 250 g masy kokosowej\*
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki wody

### WIERZCH:

- 3 łyżki masy kokosowej
- wiórki kokosowe

### Wykonanie:

Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy. Orzechy laskowe mielimy, dodajemy do nich wiórki kokosowe, cukier puder oraz rozpuszczone masło, zagniatamy ciasto i wykładamy nim spód małej tortownicy o średnicy 17 cm. Żelatynę zalewamy zimną wodą (około 6 łyżek) i odstawiamy na 10 minut do napęcznienia. Po tym czasie dodajemy do niej około 1/3 szklanki wody, podgrzewamy (Ale uwaga! Nie zagotowujemy) do

jej całkowitego rozpuszczenia i studzimy. Serek mascarpone miksujemy z masą i mleczkiem kokosowym do momentu dobrego połączenia i delikatnego napowietrzenia masy. Następnie dodajemy rozpuszczoną żelatynę i powoli miksujemy, aby nie dopuścić do powstania grudek. Gotową masę wykładamy na orzechowo - kokosowy spód i wstawiamy do lodówki do odpowiedniego stężenia. Po tym czasie wierzch ciasta smarujemy masą kokosową i posypujemy wiórkami. Wierzch możemy udekorować dodatkowo kokosowymi pralinkami, orzechami lub płatkami migdałów. To ciasto wygląda bardzo apetycznie i mam nadzieję, że również będzie wam tak smakowało. Smacznego !

Wiktoria Kurpierz

Źródła zdjęć i przepisu :

<https://www.kulinarneinspiracjefutki.pl/2020/11/kokosowa-sniezynka-sernik-na-zimno.html>

## Sernik wiedeński

Jedzenie jest nieodłącznym elementem świąt. Zbiera wszystkich razem i pozwala na tworzenie słodkich wspomnień. Oto przepis na sernik, którego obecność w moim domu jest sygnałem świadczącym o zbliżającej się wigilii.

Sernik wiedeński wg. Lidii Kowal (z czasopisma „Poradnik domowy”)

- kilogram dobrze odcisniętego tłustego białego sera (możesz też kupić zmielony już ser)
- dwie niepełne szklanki cukru
- 8 jaj
- kostka masła
- budyń waniliowy, olejek waniliowy lub 3-4 torebki cukru waniliowego, a jeszcze lepiej laskę prawdziwej wanilii którą kroisz drobno
- cytryna i bakalie: torebkę (10 dag) rodzynek, 3 dag płatków migdałowych, 5 dag smażonej skórki pomarańczowej (jeśli nie lubisz skórki, kup olejek pomarańczowy).

### Będą ci też potrzebne

- mikser
- duża gliniana miska



- maszynka do mięsa lub mocne metalowe sito
- garnuszek na białka
- rondelk
- deseczka
- duża tortownica

## Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotowujesz bakalie. Płuczesz rodzynki, odsączasz i razem z płatkami migdałowymi wsypujesz do miseczki. Przepuszczasz ser przez maszynkę lub przecierasz przez sito przecierakiem z okrągłą główką i odstawiasz. W rondelku na małym ogniu topisz masło. Ciepłe masło odstawiasz do wystygnięcia. Smarujesz tortownicę masłem, wysypujesz bułką tartą, odstawiasz na bok. Rozbijasz jajka nad garnkiem, w którym potem ubijesz pianę. Białka ładują w garnku, żółtka w makutrze. Garnek z białkami wstawiasz do lodówki. Do żółtek dodajesz cukier, szczyptę soli, drobno pokrojoną wanilię, któryś z dodatków aromatycznych, sok z połówki cytryny. Ucierasz puszysty kogel-mogel.

## 2. Utrzyj masę serową

Do kogla-mogła dodajesz porcjami zmielony ser i proszek budyniowy wciąż ucierając masę. Chodzi o to, żeby była gładka jak aksamit i w miarę możliwości puszysta. Teraz wlewasz do masy zimne masło i ucierasz ją do chwili, gdy całkowicie wchłonie tłuszcz. Wsypujesz do makutry bakalie i starannie mieszasz je łyżką z masą serową

Włączasz piekarnik, bo ma być rozgrzany do 180°C, gdy będziesz do niego wkładać tortownicę.

## 3. Ubij pianę i połącz z masą

Wyjmujesz z lodówki garnek z białkami ubijasz je mikserem na sztywną pianę. Odstawiasz mikser na bok, nie będzie ci już potrzebny. Delikatnie mieszając łyżką, powoli łączysz pianę z masą serową i nie zwlekając, zgarniasz do przygotowanej wcześniej tortownicy, wygładzasz wierzch.

## 4. Upiecz sernik

Jeżeli piekarnik osiągnął już właściwą temperaturę, wkładasz sernik na środkowy poziom. Nie

otwierasz drzwiczek, nie zaglądasz do wnętrza co 5 min. Po 40 min zerkasz przez szybkę, czy aby sernik z wierzchu nie za bardzo zbrązowił. Jeśli tak, otwierasz na moment piekarnik, wyciągasz delikatnie tortownicę i przykrywasz ciasto płatem folii aluminiowej. Szybko wsuwasz ciasto z powrotem i zamykasz drzwiczki piekarnika, uważając, by nie klapnęły, bo sernik może się "przestraszyć" i opaść. Gdy minie dalsze 10-20 min, wyłączasz dopływ ciepła i uchylasz drzwiczki, żeby trochę zahartować sernik i uchronić przed opadnięciem przy gwałtownej zmianie temperatury. Po 10 min wyjmujesz ciasto na blat niech powoli stygnie w pokojowej temperaturze.

Zanim rozluźnisz boki tortownicy, przeciągnij ostrzem noża między jej ściankami a zimnym już sernikiem, potem zsuń go na płaską paterę do ciast. Dobrze byłoby, żeby przed krojeniem jeszcze trochę stężał w chłodzie, ale nie wiem, czy twoi domownicy wykażą tyle cierpliwości.

Julia Kinel

## I coś pikantnego...

### Pieczarki w zalewie

Zalewa :

1,5 l wody

1 szklanka octu

4 łyżeczki przecieru

3 łyżki cukru

1 łyżka soli

1 cebula

Do smaku : liść laurowy , ziele angielskie , ziarna pieprzu

Wodę z przyprawami, pokrojoną cebulą, octem i przecierem zagotowujemy, mieszamy aż rozpuści się przecier.

Pieczarki obrać, trzonki odkroić, lekko posolić i opanierować w jajku oraz w bułce tartej.

Upiec na złoty kolor, odstawić do ostygnięcia. Upieczone pieczarki włożyć do ciepłej zalewy.

Julia Danysz

## Skąd się wzięła tradycja wysyłania kartek świątecznych?

Zwyczaj wysyłania kartek świątecznych to tradycja, która ma już ponad 170 lat. Zapoczątkowana została w Wielkiej Brytanii w 1834 roku. Mimo swojej długowieczności kartki nie tracą jednak na popularności – tradycyjne, papierowe wciąż wysyłane są przez wielu z nas, chociaż coraz częściej są zastępowane przez mniej czasochłonne wiadomości, wysyłane telefonem komórkowym. Ich zaletą jest dostarczenie tej samej wiadomości do kilkudziesięciu odbiorców, ale niewątpliwą wadą jest krótkotrwałość... Papierowa kartka świąteczna, napisana i wysłana przed świętami jest bardzo cennym darem, jaki możemy sprawić drugiej osobie. Wypisywane ręcznie sprawiają, że przez dłuższy czas myślimy o osobie, do której chcemy ją wysłać.

Osobą, która zapoczątkowała ten międzynarodowy trend był Henry Cole, ówczesny dyrektor londyńskiego Muzeum Wiktorii i Alberta, największego w całym Londynie. Chciał on swoim znajomym wysłać życzenia świąteczne w uproszczonej formie, zamiast pisania czasochłonnych listów świątecznych. Poprosił więc malarza Johna Callcotta Horsleya, aby stworzył ilustrację. Kartka przedstawiała rodzinę przy stole wigilijnym oraz postaci pomagające biednym, które przypominały o obowiązku obdarowania ubogich. Kontrowersje wywołało to, że wszyscy na kartce piją z kieliszków. Łącznie sprzedano około 1000 lub nawet więcej tych kartek.

Początkowo kartki były bardzo drogie, stać na nie było tylko nielicznych. W 1875 roku Louis Prang rozpoczął ich masową produkcję, dzięki czemu stały się one dostępne również dla ubogich. Pierwsze kartki Pranga przedstawiały motywy kwiatowe, roślinne oraz bawiące się dzieci. W 1915 roku John C. Hall wraz z dwoma swoimi braćmi założył firmę Hallmark Cards, która masowo wytwarzała kartki świąteczne i robi to do dziś. Na początku XX wieku kartki bożonarodzeniowe były już bardzo popularne, a moda na ich wysyłanie rozprzestrzeniła się na całym świecie.

Obecnie istnieje wiele alternatyw dla tradycyjnej kartki pocztowej – niektórzy decydują

się składać życzenia bliskim za pośrednictwem SMS-ów, maili lub mediów społecznościowych. Te rozwiązania są oczywiście łatwiejsze, brakuje im jednak uroku i wkładu z jakimś przesłaniem. Pomimo tego, pocztówki są często wysyłane chociażby przez starsze osoby. Jeśli ktoś nie lubi gotowych kartek może je wykonać samodzielnie, we własnym zaciszu domowym. Mogą one również nadać świętom trochę magii. Uważam, że bardziej nowoczesne formy komunikacji nie wyprą tak szybko zwyczaju wysyłania pięknych kart świątecznych z ciepłymi życzeniami świątecznymi, przez swoją wyjątkowość i urok.

Karty świąteczne z życzeniami są tak samo ważne na święta jak opłatek, choinka, kolędy, czy tradycyjne potrawy wigilijne. W domach powstają całe kolekcje kart z życzeniami świątecznymi, czasem przechowywane z pokolenia na pokolenie. Wysyłanie kartek świątecznych jest świetnym pomysłem, dzięki nim pokazujemy danej osobie, że pamiętamy o niej, wkładając trud w wykonanie jak najlepszej pocztówki od serca. Nie wymaga ona dużego kosztu wykonania, a może sprawić komuś uśmiech na twarzy.

### Źródła:

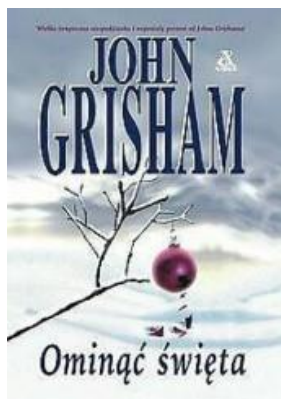
- <http://124.lt/pl/spoleczenstwo/item/334364-wszyscy-wszystkim-sla-zyczenia-zwyczaj-wysylania-kartek-swiatecznych>
- <https://jakwyslac.pl/kartki-swiateczne-historia/>
- <https://malafabryczka.pl/blog/tradycja-wysylania-kartek-bozonarodzeniowych/54>
- <https://gazetapowiatowa.pl/poradniki/swieta-sylwester/o-tradycji-wysylania-kartek-swiatecznych/>
- <https://www.dobresobie.pl/historia/167/historia-kartki-swiatecznej>
- <https://radiopogoda.pl/pierwsze-zyczenia-historia-kartki-swiatecznej>
- <https://www.kartkaswiateczna.pl/kartki-swiateczne-novoroczne/blog/ciekawe-historie-kartek-swiatecznych-czy-wiesz-onich>

Marlena Mańka

## Warto przeczytać

W czasie świątecznej przerwy warto przygotować sobie kubek gorącej herbaty, otulić się miękkim kocem i oddać się lekturze. Polecam Wam kilka książek o tematyce związanej ze świętami Bożego Narodzenia, które znajdziecie w szkolnej bibliotece.

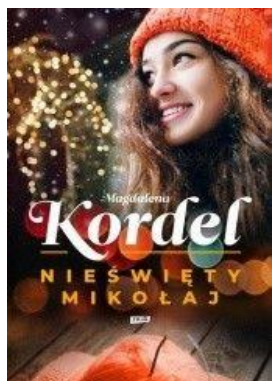
### Ominąć święta – John Grisham



Ta książka to taka trochę „opowieść wigilijna” naszych czasów. Szaleństwo w sklepach, korki na ulicach, kupowanie bezsensownych prezentów... Luter i Nora podejmują decyzję, że tym razem nie ulegną tej gorączce i nie będą

organizować świąt, lecz wyjadą na Karaiby. Wyjazd ma nastąpić rano w pierwszy dzień świąt. I wtedy niespodziewanie w Wigilię odbierają telefon od córki Blair, która kilka tygodni wcześniej wyjechała do Peru by tam realizować się jako wolontariuszka. Blair informuje rodziców, że jednak przyjedzie do domu na święta razem ze swoim peruwiańskim chłopakiem. Ale Blair nie dzwoni z Peru – ona jest już w Miami i za kilka godzin będzie w domu. W domu, w którym nie ma ani choinki, ani świątecznych potraw, ani nawet odrobiny świątecznej atmosfery. Co tu teraz zrobić??? Powieść obfituje w zabawne sytuacje (moja ulubiona to ustawianie Śniegurka na dachu), jest pełna błyskotliwego humoru i doskonale punktuje absurdy przedświątecznej gorączki.

### Nieświęty Mikołaj – Magdalena Kordel



Jaśmina, dziewczyna o nieprzeciętnych zdolnościach artystycznych marzy o otwarciu własnej pracowni. Postanawia jednak odłożyć swoje marzenia na później i zainwestować w firmę Radka – jej narzeczonego. Pewnego grudniowego

popołudnia mały chłopiec przynosi Jaśminie wiadomość, która wywróci jej życie do góry

nogami i odbierze wiarę w ludzi, a już na pewno wiarę w jej ukochanego. Gdy dziewczyna już traci resztki nadziei z pomocą przychodzi tajemniczy Nieświęty Mikołaj. Ta pełna ciepła i pełna humoru powieść wywoła uśmiech na każdej twarzy.

### Pejzaż z Aniołem - Magdalena Kordel



W tym roku w życiu Ady wszystko ma się zmienić! Jeden wieczór, jedno spotkanie sprawiają, że marzy tylko o tym, by w te święta wyjechać jak najdalej. Nie chce pamiętać o Wigilii i Bożym Narodzeniu, które od śmierci taty kojarzą jej się z niepewnością i

odrzuconiem. Pragnie ciszy, samotności i spokoju gdzieś w górskiej chacie. Na szczęście jej znajoma Madeleine z radością przyjmie ją w swoim domu niemal na końcu świata. „Pejzaż z Aniołem” to powieść o tym, że warto szukać szczęścia i nigdy nie tracić wiary w lepsze jutro.

### Gwiazdka z nieba – Katarzyna Michalak



W śnieżną wigilijną noc na tatrzańskej przełęczy dochodzi do tragedii. Młody ratownik TOPR – Nataniel - ratując życie innych sam ulega poważnemu wypadkowi, w wyniku którego traci pełną sprawność ruchową. Niedługo potem umiera jego ukochana

mama i traci mieszkanie. Nataniel postanawia wyjechać na Mazury, żeby tam odnaleźć spokój i ukoić swój ból po utracie matki. Trafia do zagubionej wśród mazurskich lasów wioski Senna, gdzie zatrzymuje się w małej, opuszczonej chacie nad brzegiem jeziora. Czy znajdzie tu przyjaciół? Czy los uśmiechnie się do niego i pozwoli mu zatrzymać się tu na dłużej?



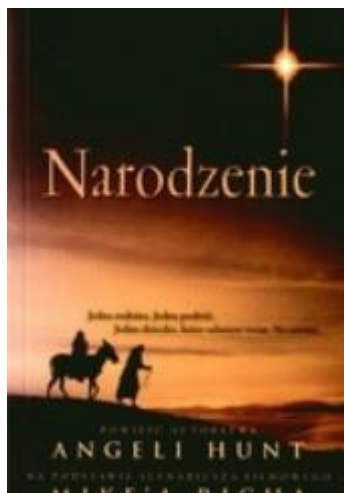
## Światło na śniegu – Anita Shreve



Podczas zimowego spaceru po lesie dwunastoletnia Nicky Dillon i jej ojciec znajdują porzuconego na śniegu noworodka. Tylko przypadek, że wybrali tę właśnie drogę, sprawił, że dziecko przeżyło. Próbując się dowiedzieć czegoś o rodzinie znalezionej

dziewczynki, Nicky poznaje te strony życia dorosłych, o których istnieniu nie miała pojęcia. I zaczyna zadawać pytania o swoje dawne życie. Dlaczego ojciec przeniósł się na odludną farmę? Jak uporać się z tragedią, która niedawno ich dotknęła? Pojawienie się tajemniczej Charlotte sprawi, że Nicky i ojciec zrozumieją, jak ważna jest rodzina...

## Narodzenie – Angela Hunt



Powieść powstała na podstawie scenariusza filmowego Mike'a Richa. Angela Hunt chce przybliżyć współczesnemu czytelnikowi ludzi, którzy żyli w czasie cudów i tajemnic związanych z narodzeniem Jezusa Chrystusa. Historia przedstawiona w

powieści opiera się na przekazie biblijnym. Stanowi ona jedyna w swoim rodzaju podróż w czasie, pozwalającą doświadczyć tego, co przeżywała Święta Rodzina. Film „Narodzenie” (*The Nativity Story*) był wyświetlany na ekranach polskich kin w grudniu 2006 roku. Dziś film można obejrzeć w popularnych portalach filmowych – np. [www.filmweb.pl](http://www.filmweb.pl)

Wybrała: Beata Gratzke

## Nadesłane na konkurs

Na konkurs ogłoszony przez redakcję gazетки wpłynęły 4 przepisy. Publikujemy je wszystkie, zachęcając również czytelników do samodzielnego przygotowania tych pyszności w domu. Niektóre z nich są bardzo proste do przygotowania, niektóre wymagają więcej czasu - wybór pozostawiamy Wam. Życzymy udanych prób kulinarnych, a wszystkim, którzy nadesłali przepisy serdecznie dziękujemy!

### Ciasteczka maślano - piernikowe kruche z cukrem

Od razu z góry mówię, że połowa ciasteczek została wyjedzona przed zrobieniem zdjęcia.



#### Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 150 g roztopionego masła
- 125 g cukru
- 125 g płynnego miodu
- pół opakowania przyprawy korzennej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka cynamonu
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 żółtka
- 200 ml ciepłej wody

## Sposób przygotowania :

Masło, miód, cynamon, przyprawę korzenną, cukier i kakao podgrzewamy w garnku do połączenia się wszystkich składników. Pozostawiamy do ostygnięcia.

Następnie dodajemy sodę i żółtka.

Mąkę z proszkiem do pieczenia połączyć z masą i zagnieść ciasto dodając wodę.

Po ugnieceniu zostawić na 15 minut.

Następnie blachę wysmarować masłem.

Z masy robimy kulki i rozgniatamy w kształt ciasteczek, górę posypujemy cukrem i wkładamy do piekarnika ( góra - dół z termoobiegiem 180°C) na 30-45 minut.

I gotowe - najpyszniejsze ciasteczka świąteczne jakie kiedykolwiek jadłam. Spróbujcie!

Wesołych Świąt !

Emilia Świerzy

## Ciasteczka – gwiazdki

### Składniki:

- 90 dkg mąki
- 30 dkg cukru pudru
- 60 dkg masła lub margaryny
- 5 jajek,
- 10 dkg cukru kryształu

### Sposób przygotowania:

Do przesianej mąki dodać masło, cukier puder i żółtka, i wszystko razem zagnieść. Wynieść ciasto na 2 godziny do chłodnego miejsca. Po schłodzeniu brać po kawałku, rozwałkować na grubość 1cm, wykrawać foremką gwiazdki. Posmarować rozmaconym jajkiem i posypać cukrem kryształem. Piec na blasze w umiarkowanie gorącym piekarniku od 20 do 30 minut.

Izabela Pilarska

## Makowiec

### Składniki:

500 g mąki pszennej

200 ml mleka

100 g roztopionego i ostudzonego masła (lub margaryny) lub oleju

4 żółtka

40 g świeżych drożdży

1 cukier waniliowy + ¾ szklanki cukru

gotowa masa makowa i odrobina miodu

### Przygotowanie:

Pokruszone drożdże mieszamy z dwiema łyżkami mąki i łyżeczką cukru oraz odrobiną ciepłego mleka. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 10 minut. Wyrośnięty zaczyn połączyć z mąką, cukrem, żółtkami, mlekiem i wyrabiać ciasto, stopniowo dodając tłuszcz, aż stanie się gładkie i puszyste. Tak wyrobione ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 30 – 40 minut w ciepłym miejscu. Następnie wyrobione ciasto dzielimy na 3 części. Każdą część rozwałkować w prostokąt o szerokości blaszki i długości takiej, żeby można było zrolować je co najmniej dwa razy. Na tak rozwałkowany prostokąt ciasta wykładamy masę makową, zwijamy co najmniej dwa razy, wkładamy do blaszki i pozostawiamy do wyrośnięcia na co najmniej pół godziny. Następnie ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika na ok. 45 minut. Pieczemy w temperaturze 180° C.

Piotr Olk



## Piernik ucierany przekładany marmoladą

Nazwa "Piernik" wywodzi się od od staropolskiego słowa „pierny”, czyli pieprzny. Piernik to ciasto o słodko-pikantnym smaku, o długiej trwałości, zrobione z mąki pszennej lub żytniej, miodu, karmelizowanego cukru, tłuszczu, jajek, wody (lub mleka), środka spulchniającego, mocno przyprawione przyprawami korzennymi.

Ciasto to miałam okazję wykonać w Centrum Kształcenia Praktycznego w Opolu na odbywających się tam sobotnich warsztatach prowadzonych przez Piotra Wasika. Piernik jest ciastem, który pieczemy w domu co roku, dziś podzielę się z Wami przepisem na piernik ucierany przedkładany marmoladą autorstwa Piotra Wasika.

### Składniki i ich proporcje na piernik ucierany

Normatyw surowcowy (na formę keksową o rozmiarach 35 x 10 cm)

Mąka pszenna typ 500-550	300 g
masło	125 g
cukier	250 g
jaja	2 szt. (ok. 100 g )
mleko	250 ml
miód	40 g
kakao	20 g
Soda oczyszczona	10 g
Przyprawa korzenna*	2 opakowania (40 g) kupnej lub 20 g robionej samemu
Powidła śliwkowe	60 g
Kawa rozpuszczalna	5 g
sól	szczypta
Przełożenie	
Marmolada wieloowocowa	150 g
Polewa czekoladowa (ganache)	
Śmietanka 30%**	50 g
Czekolada gorzka (minimum 60% kakao)	50 g
Ozdoba (wg uznania)	
Skórka kandyzowana pomarańczowa lub cytrynowa	Do posypania
Wiórki kokosowe, posypki, etc.	Do posypania
Płatki migdałów, orzechy, etc.	Do posypania

\* - mieszanka zmielonych przypraw : cynamon, goździki, imbir, kardamon, gałka muszkatołowa, pieprz, ziele angielskie, papryka

\*\* - można zastąpić mlekiem, ale wówczas używamy go jedynie 30-35 ml



### Sposób wykonania

- Odmierzyć składniki, przeprowadzić obróbkę wstępną, oddzielić białka od żółtek, mąkę wymieszać z sodą, formę keksową wyłożyć papierem do pieczenia
- W rondlu rozpuścić masło, następnie dodać cukier, miód, przyprawę korzenną, kawę i połowę mleka. Podgrzewać na małej mocy palnika wciąż mieszając trzepaczką różgową do połączenia się składników i uzyskania konsystencji syropu (masa nie musi się zagotować)
- Masę przelać do miski, a do rondla po masie wlać resztę mleka, zagotować je i wlać wszystkie pozostałości masy korzennej
- Masę korzenną mieszać mikserem do lekkiego ochłodzenia, następnie dodać żółtka i powidła śliwkowe
- Masę połączyć z gorącym mlekiem, następnie do miski przesiać mąkę wymieszaną z sodą i całość dokładnie wymieszać
- Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie delikatnie wymieszać w 2-3 partiach z masą
- Gotową masę piernikową przelać do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia i wyrównać
- Piernik upiec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170-180stopni na półce poniżej środka, do "suchego patyczka" (około 45-60 min.) wyjąć z formy i całkowicie wychłodzić
- Przygotować składniki na polewę i do dekoracji
- Zimny piernik przeciąć w poziomie 2-3 razy, przesmarować marmoladą, ponownie złożyć i ułożyć na papierze
- Czekoladę posiekać na kawałki o boku o ok. 05 cm, zalać śmietanką (lub mlekiem)
- Całość podgrzać w kuchence mikrofalowej (10-15 sekund) odczekać pół minuty, po czym dokładnie wymieszać
- Kiedy polewa czekoladowa uzyska odpowiednią gęstość (wystarczająco się wychłodzi) posmarować nią cały piernik przy pomocy pędzla
- Zaraz po pokryciu piernika polewą obsypać go elementami dekoracyjnymi
- Wypiek odstawić najlepiej na kilkanaście godzin, aby całość bardzo dobrze się związała i piernik uzyskał pełnię smaku. Następnie kroić w plastry grubości ok. 2 cm.

Przepis na przyprawę korzenną, normatyw surowcowy ok. 50 g.

PRZYPRAWA KORZENNA	
Cynamon	10 g
kardamon	3 g
Ziele angielskie	3 g
Pieprz czarny ziarnisty	3 g
Gałka muszkatołowa	5 g
goździki	10 g
imbir	10 g
papryka	4 g
anyż	3 g
kolendra	2 g

### Sposób wykonania:

- Wszystkie składniki umieścić w młynku do przypraw (np. Młynek uniwersalny lub do kawy)
- Mieścić do uzyskania jednolitego proszku
- Przechowywać szczelnie zamknięte.

Zachęcam do wypróbowania tego przepisu. Szybko się go robi, a efekt jest naprawdę ładny.