



Wesołych Świąt





HISTORIA OBDAROWYWANIA PREZENTAMI

Zwyczaj obdarowywania prezentami jest obchodzony w większości regionów świata w Boże Narodzenie. W Polsce jest on obchodzony Wigilią. Prezenty odnajduje się pod choinką. W niektórych tradycjach samo drzewko bywa niespodzianką dla dzieci i gości. Tradycja znana jest od XIII wieku i nawiązuje do darów jakie złożyli Trzej Królowie Jezusowi podczas wizyty w Betlejem.

Na skutek przenikania do europejskiej tradycji elementów kultury anglosaskiej (w szczególności amerykańskiej) także w Europie święty Mikołaj utożsamiany jest coraz częściej z Bożym Narodzeniem i świątecznymi prezentami.

W Rosji Mikołaj z Miry był również otoczony kultem jako patron uciśnionych i skrzywdzonych, ale przejętą z zachodu postać rozdającą dzieciom prezenty nazwano Dziadkiem Mrozem. Zgodnie z tradycją, rozdaje on prezenty wraz ze Śnieżynką.

W tradycji bizantyńskiej jego odpowiednikiem jest Święty Bazyli, który obdarowuje prezentami dzieci w dniu 1 stycznia.

W Wielkopolsce, na Kujawach, na Pałukach, na Kaszubach i na Pomorzu Zachodnim prezenty na Boże Narodzenie tradycyjnie przynosi Gwiazdor, święty Mikołaj przynosi prezenty 6 grudnia.

W Małopolsce i na Śląsku Cieszyńskim prezenty pod choinką zostawia Aniołek, natomiast w nocy z 5 na 6 grudnia prezenty przynosi święty Mikołaj.

Na Górnym Śląsku w Czechach, na Słowacji i Węgrzech prezenty na Boże Narodzenie przynosi Dzieciątko utożsamiane z postacią Jezusa Chrystusa. 6 grudnia prezenty przynosi święty Mikołaj.

Na Dolnym Śląsku oraz na Opolszczyźnie prezenty w Boże Narodzenie przynosi Gwiazdka.

Mieszkańcom Płaskowyżu Tarnogrodzkiego natomiast na Boże Narodzenie prezenty przynoszą krasnoludki. Mikołaj jedynie 6 grudnia.

W Hiszpanii prezenty przynoszą Trzej Królowie 6 stycznia. Dzieci nie znajdują żadnego prezentu pod choinką.



Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia. Przed nami magiczny czas przygotowań.

Mamy dla Was świetną propozycję na zabawę w świątecznym klimacie.

Już 23 listopada 2021 na stadionie PGE Narodowy rusza **Wielka Fabryka Elfów**, gdzie czeka Was moc atrakcji:

- Spotkanie z Elfami
- Rozwiązanie świątecznej zagadki
- Aktywności ruchowe
- Zadania edukacyjne

A na koniec spotkanie ze Świętym Mikołajem.

Wielka Fabryka Elfów jest dostępna także online.

Bilety do nabycia na stronie <https://wielkafabrykaelfow.pl/> w ofercie zniżki na rezerwacje dla grup dla szkół i przedszkoli.

Elfy i Mikołaj zapraszają do 21 grudnia 2021. Jeżeli nie uda Wam się w tym roku, nie martwcie się Fabryka Elfów jest w Warszawie co roku.

Lena Zajac kl. 2 e



DEKORATORNIA

Śnieżynka

Potrzebne rzeczy:

6 kartek papieru

Klej, nożyczki, linijka, ołówek

6x znaczy że na sześciu kartkach *

Instrukcja:

1. Potóż kartkę A4 6x*

2. Zegnij kartkę w trójkąt 6x* a następnie wytnij

3. Jeszcze raz zegnij w trójkąt 6x*

4. Następnie narysuj 4 linie poziomo 6x*

5. Wytnij to po liniach od strony otwarcia i zostaw trochę miejsca 6x*

6. Potem rozłóż kartkę, żeby powstał kwadrat i wycięciami 6x *

7. Teraz zaklej kwadrat na środek 6x*

8. Obróć na drugą stronę i zaklej kolejne trójkąty tak, żeby odstawały od kartki 6x*

9. Potem odwróć i zaklej kolejne trójkąty 6x*

10. Obróć kolejny raz i zaklej trójkąty 6x*

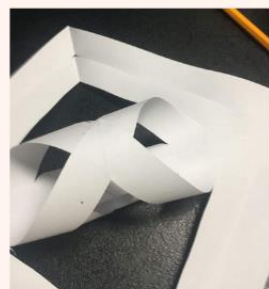
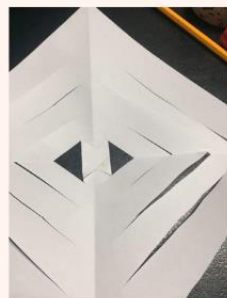
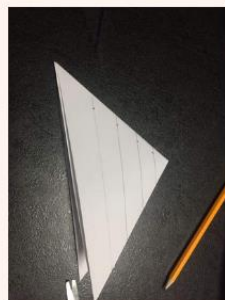
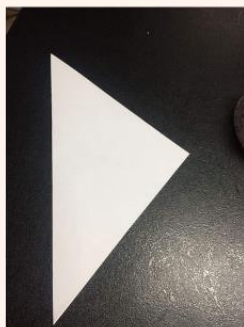
11. Powtórz to ostatni raz 6x*

12. Teraz zepnij wszystko zszywaczem 6x

13. Sklej boki ze sobą 6x*

14. Płatek śniegu gotowy

Nadia Jocz 3e





Kulinarne propozycje na święta Ilony Król z 3 e.

TORTA CAPRESE

Ciasto

- 250 g migdałów, blanszowanych
- 250 g cukru trzcinowego
- 250 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
- 6 jajek
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao naturalnego, niesłodzonego
- 250 g gorzkiej czekolady, min. 70% kakao, pokrojonej na kawałki

Polewa

- 100 g gorzkiej czekolady, min. 70 % kakao, pokrojonej na kawałki
- 80 g śmietany, min. 30% tłuszczu

Blendujemy migdały oraz czekoladę.

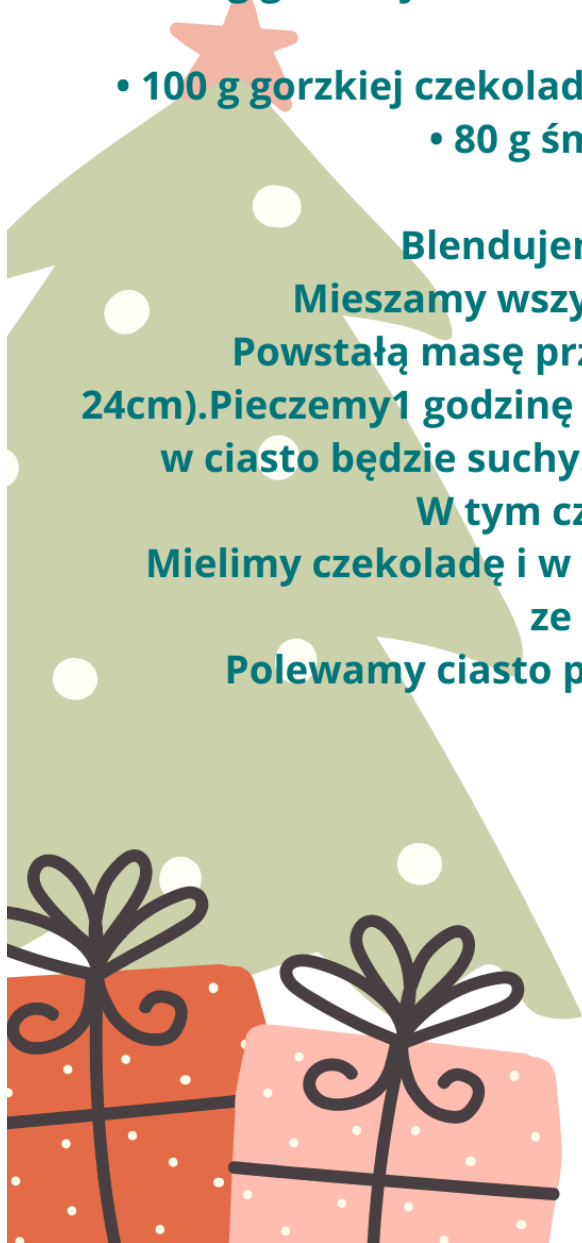
Mieszamy wszystkie składniki na ciasto ze sobą.

Powstałą masę przelewamy do tortownicy (o średnicy 24cm). Pieczemy 1 godzinę w 180°C lub do momentu, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy. Odstawiamy do ostygnięcia na 10 min.

W tym czasie wykonujemy polewę.

Mielimy czekoladę i w temperaturze 50°C podgrzewamy razem ze śmietaną, mieszając.

Polewamy ciasto polewą i odstawiamy do zastygnięcia.



Pierniczki

Składniki:

3 szklanki mąki pszennej – 500 g
3/4 kostki masła – 150 g
pół szklanki cukru drobnego lub cukru pudru – około 150 g
200 g płynnego miodu
pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % – 150 g
4 żółtka jajek
2 łyżeczki sody oczyszczonej
łyżeczka kakao
przyprawy: łyżka cynamonu; łyżeczka mielonego imbiru; po pół łyżeczki mielonych
goździków, gałki muszkatołowej, czarnego pieprzu, kolendry

Wykonanie:

W rondelku umieść 150 gramów prawdziwego masła. Wlej również 200 gramów dobrej jakości płynnego miodu. Ja użyłam miodu lipowego. Wsyp łyżeczkę kakao oraz wszystkie przyprawy korzenne. Rondelek umieścić na palniku i ustaw małą moc. Całość podgrzewaj kilka minut do całkowitego roztopienia się masła. Słodki krem wymieszaj dokładnie.

Jeśli składniki zagotują się, to nic nie szkodzi.

Do zrobienia pierników świątecznych potrzebujesz również: odrobina mąki do podsypywania, papier do pieczenia, wałek drewniany, foremki do wykrawania pierniczek. Rondelek ze słodkim, korzennym płynem odstaw na bok do przestudzenia. Pół szklanki śmietany kwaśnej 18 % wymieszaj z dwiema łyżeczkami sody oczyszczonej.

Pół szklanki śmietany, to około 150 gramów.

Śmietanę możesz zamienić na gęsty i kremowy jogurt naturalny.

W dużej misce umieść 500 gramów mąki pszennej. Użyłam mąki pszennej tortowej. 500 gramów to około 3 szklanki mąki. Dodaj też cztery żółtka średniej wielkości jajek i śmietanę wymieszaną z sodą oczyszczoną. Białka z jajek możesz wykorzystać do zrobienia bezy lub mini bezików. Do miski z mąką, żółtkami i śmietaną z sodą dodaj też pół szklanki drobnego cukru. Możesz też użyć cukru trzcinowego. Na koniec wlej przestudzony, słodki płyn korzenny. Zawartość rondelka może być ciepła, ale nie gorąca

Ciasto na pierniczki świąteczne wymieszaj dokładnie łyżką. Będzie gęste i klejące, jednak po umieszczeniu go w lodówce, robi się idealnie plastyczne. Gotowe ciasto przykryj folią i odłóż do lodówki na minimum 10 godzin, a najlepiej na całą noc.

Po nocy spędzonej w lodówce wyjmij ciasto z miski. Będzie miało strukturę plasteliny. Dłonie oprószyć mąką, z ciasta uformuj kulę. Ciasto umieść na stolnicy lub na czystym blacie.

Blat trzeba dodatkowo oprószyć mąką. Ja ciasto dzielę sobie na kilka mniejszych kul, wygodnych do wałkowania na placek.

Ciasto rozwałkuj na placek grubości minimum 6 mm.

Możesz śmiało wycinać pierniczki grube nawet na 1 cm.

Przy pomocy dowolnej foremki ze świątecznym wzorem wycinaj pierniczki.

Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Wycięte pierniczki układaj obok siebie na blaszce.

Miedzy pierniczkami zachować spore odległości, ponieważ pierniczki urosną w piekarniku.

Po wycięciu pierwszych pierniczek zagniatą resztkę ciasta, dodawaj kawałek świeżego i ponownie wałkuj na placek. Wycinaj kolejną porcję pierniczek.

W ten sposób wykorzystaj całe ciasto.

Każdą partię pierniczek piecz na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Pierniczki piecz 12 minut. Po upieczeniu można je od razu wyjmować z piekarnika i układać na kratce do przestudzenia. Pierniczki świąteczne stygną bardzo szybko.

Niezależnie od tego, czy Twoje pierniczki wycinane były na grubość 6 mm, czy też na grubość 1 cm czas pieczenia jest taki sam. Cieńsze pierniczki będą lekko chrupiące na brzegach i bardziej wypieczone. Te grube pierniczki będą idealnie mięciutkie.. wręcz rozpyławające się w ustach. Po upieczeniu i przestudzeniu pierniczki świąteczne są od razu gotowe do jedzenia.

Te pierniczki są pyszne nawet bez żadnych ozdób. Przyprawy korzenne dobrane zostały tak, by pierniczki smakowały zarówno dzieciom, jak i dorosłym.





Świąteczna moda.

Świąteczne stylizacje obowiązują niepisany dress code - powinny być eleganckie, szlachetne, możliwe skromne. Takie, które dodadzą nam uroku, ale nie będą prezentować się zbyt kontrowersyjnie przy wigilijnym stole, wzbudzając konsternację wśród starszych członków rodziny. W końcu święta Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas, w którym najważniejsza jest podniosła, rodzinna atmosfera i możliwość dzielenia się radością z bliskimi. Kojarzy się przede wszystkim z tradycją, która króluje nie tylko na stole, ale też w strojach!

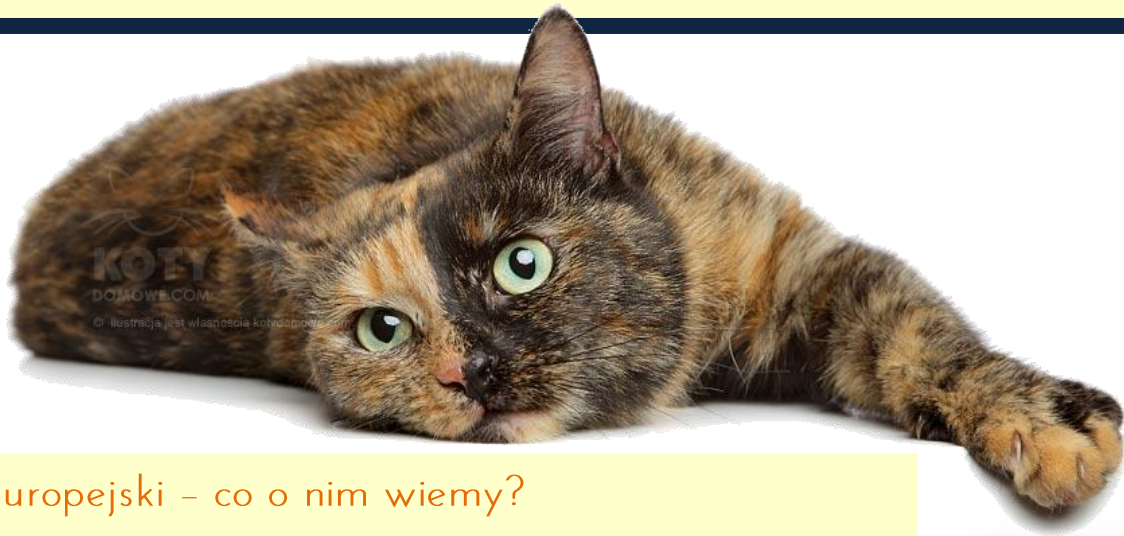
W świątecznych stylizacjach unikaj jaskrawych odcieni, szokujących fasonów, streetwearowych czy sportowych akcentów, na przykład w postaci napisów. Wigilia nie jest też najlepszą okazją na jeansowe total looki czy dresowe komplety. Umiar nie musi jednak oznaczać nudy. Stroje na wigilię to genialna sposobność do zabawy modą!

Oto nasze propozycje.



Daria Marasina 3 a

KOTY ADRIANNY LENART Z KL.2E



Kot europejski – co o nim wiemy?

Rasa europejska jest najstarszą rasą naturalną uznaną przez FIFe i bardzo popularną. Przypuszczalnie kot europejski jest bezpośrednim potomkiem udomowionego kota egipskiego. Ciało kota europejskiego jest muskularne, klatka piersiowa szeroka, nogi silne, średniej długości z okrągłymi łapami.

Dzięki temu, że kot europejski nie był nigdy krzyżowany z innymi rasami jest dużo spokojniejszy niż inne koty. Jest on też bardziej zrównoważony i mniej rozbrykany niż przedstawiciele innych ras, a także nie ma tak silnej potrzeby życia na wolności.

Mało osób wie o tym, że kot europejski jest często mylony z naszymi „dachowcami”.

Są do siebie niezwykle podobne, choć koty europejskie są rzadko u nas spotykane.

Różni się kwestią związaną z posiadaniem rodowodu przez tego pierwszego i standardu określającego budowę i umaszczenie.

Za najbardziej pierwotne umaszczenie kota europejskiego uznaje się pręgowanie, występujące w trzech wariantach:

- klasyczne (marmurkowe)
- tygrysie
- cętkowane.

Obecnie występuje w prawie stu odmianach.

Zdjęcia przedstawiają kota europejskiego (z rodowodem) i domowego „buraska” (bez rodowodu). Zgadnijcie który jest który 😊?





*Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru
przyniesie Wam spokój, wytchnienie i radość.
Każda chwila świąt Bożego Narodzenia
niech żyje własnym pięknem,
a Nowy Rok obdaruje Was zdrowiem,
pomyślnością i szczęściem.
Najpiękniejszych świąt
Bożego Narodzenia!*

