

NASZE SŁÓWKO

Grudzień 2004

CENA: 1 ZŁ

48

Publiczna Biblioteka Publiczna
w Białej Podlaskiej
DZIAŁ INFORMACJI, BIBLIOGRAFII
GAZETKA SZKOLNA PUBLICZNEGO GIMNAZJUM NR 2 W BIAŁEJ PODLASKIEJ
ul. Warszawska 12a
21-500 Biała Podlaska
tel. (083) 343-61-11

W świątecznym numerze:

- Przepyszne przepisy
- Opowiadanie....
- Święta- najpiękniejszy czas w roku
- Świąteczne życzenia
- Prezenty. Kłopot czy przyjemność?

Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia niosą ze sobą wiele radości oraz refleksji dotyczących minionego okresu i planów na nadchodzący Nowy Rok. W tych wyjątkowych dniach chcemy życzyć Wam drodzy nauczyciele i kochani uczniowie wiele zadowolenia i sukcesów z podjętych wyzwań.

REDAKCJA

Witam Was Drodzy czytelnicy !!

W tym numerze TWOJEGO SŁÓWKA, spróbuję wprowadzić Was w świąteczną atmosferę. Wszystkie artykuły dotyczą przygotowań do Bożego Narodzenia lub samych świąt. Znajdziesz tutaj wiele porad, przepisów oraz ciekawych informacji o nadchodzących dniach. Jak zawsze życzę miłej lektury, i zachęcam do kupna następnego numeru:-)

BOŻE NARODZENIE- NAJPIĘKNIEJSZY CZAS W ROKU.

Najbardziej oczekiwanymi przeze mnie dniami w roku, są święta Bożonarodzeniowe. Wszystkim nam kojarzą się one z pachnącą, kolorową choinką, Mikołajem, obżarstwem i wielkimi zaspami śnieżnymi. Każdy wstaje wcześniej rano, czeka na tą jedyną i wyjątkową kolację. Ale przede wszystkim w święta panuje bardzo specyficzna atmosfera. Jest to czas przebaczenia, pomagania, radości. Nie zapomnijmy, że inni nie mają takich dobrych warunków do życia jak my. Pomóżmy im jak tylko możemy ;) W tą atmosferę wprowadzają nas już w listopadzie- radia, telewizor, ozdoby, gazety oraz wystawy sklepowe. Na długo przed świętami zaczynamy robić porządki, piec ciasta i przystrajać domy. W całym domu czuć niesamowity i cudowny zapach świeżości, ciast i ciasteczek. Wyjątkowy i niepowtarzalny, jedyny w roku zapach choinki, którą przystroiliśmy wraz z rodzeństwem (które nie wydaje się dziś tak okropne jak zwykle) i rodzicami(z którymi da się porozmawiać i porozumieć). Jednak nie to jest najważniejsze. Chodź tworzy atmosferę tych dni. Jesteśmy dla siebie dobrzy. Przy cytowaniu biblii kręcą się w oku łzy, łamiemy się opłatkiem, śpiewamy kolędy, próbujemy każdą potrawę, którą mama z babcią(z naszą pomocą) przygotowały. Potem najbardziej oczekiwana chwila- niespodzianki pod choinką, nie ważne czy są za drzwiami, pod choinką czy w innym miejscu. Wszyscy wiedzą o co chodzi i z niecierpliwością sprawdzają czy upominki sprawiają radość obdarowywanym. Wieczór się jeszcze nie kończy i w nocy wybieramy się na pasterkę. To wyjątkowa msza, a po niej musimy spotkać się z przyjaciółmi. Składamy sobie życzenia, dzielimy opłatkiem. Wigilia to cudowny dzień. Potem są już obrzydliwe obżarte dni świąteczne, ale na ten jeden jedyny dzień musimy znowu czekać cały, niemiłosiernie długi, przeplatany wzlotami i upadkami rok. Wigilia zawsze pozostanie taka sama i dobra.

<.....Mery.....>



~Świąteczne Życzenia~ ~Grudniowe wierszyki~

*W ten wigilijny dzień zaśnieżony,
kiedy w kościele uderzą dzwony,
przyjmijcie gorące życzenia radości,
a w Nowym Roku szczęścia,
zdrowia i pomyślności!*

Cały świat się w radość stroi
w dzień narodzin Chrystusowych.
Ślę więc życzenia serdeczne,
zawsze świeże choć odwieczne:
zdrowia, szczęścia i wesela
niechaj Dziecina Wam udziela.

Nim gwiazdka zabłyśnie,
nim święta przeminą,
niech Ci błogostawi Panienska z Dzieciną.
Niech się Twoje życie
w szczęśliwości splata
dziś, jutro w Nowy Rok
i po wszystkie lata.

W noc wigilij- w blasku świec
melodia kolęd płynie w mrok,
niech Ci przyniesie radości moc
i wiele szczęścia w Nowy Rok

Lśni dokoła
choinkowy blask.
niebo pełne śniegu.
niebo pełne gwiazd.
Niech Święta
radością wypełnią
Wasz dom. A Nowy
2003 Rok blasku
doda Waszym
dninom.

**dnu Świąt Bożego
Narodzenia
pragnę złożyć
żarliwe życzenia:
szczęścia, dobrego
zdrowia,
powodzenia,
oby troski życia
zaglęły w mroku
podczas
nadchodzącego
Nowego Roku!**

Pokój na ziemi ludziom,
a w niebie cisza gwiazd,
grają anieli, świat się
chlebem dzieli. Świat ma
dziś świąteczny blask...

Na ten
nadchodzący dzień
piękniutki.
Wszystkiego
najlepszego życzą
Ci makówki, karpik
też Ci ślę życzenia,
a wraz z nimi
pozdrowienia.

Aby wszystkie
dni w roku
były tak
piękne i
szczęśliwe, jak
ten jeden
wigilijny
wieczór. Aby
Wasze twarze i
twarze
Waszych
najbliższych
zawsze
rozpromieniał
uśmiech, a
gwiazda
Betelejska
prowadziła
Was ku
szczytom.

• To jest SMS od Św.
• Mikołaja!!! Nie kasuj go, bo
• tym roku nic więcej nie
• dostaniesz!!

Z dźwiękiem
dzwonek
melodyjnych,
wraz z
opłatkiem
wigilijnym w
dzień Bożego
Narodzenia
ślę
serdeczne Ci
życzenia!

**Samych dobrych myśli, jakie ja mam o Tobie - na
Święta i Nowy Rok. Wiary w dobro i przekonania,
że jeśli tego zechcemy, Święta zmienią nas na
lepsze.**

*Cudownych, białych, miłych, radosnych, pogodnych,
spokojnych, zdrowych świąt upływających w
wspaniałej atmosferze życzy ...*

Świąteczne Przepisy ~ ~ czyli coś co kochamy w tym czasie.

Poznajesz? Te zapachy, które rozchodzą się po całym domu w okresie bożonarodzeniowym...hmmm;) Jednym słowem MIODZIO!!! Możliwe, że Wasze mamusie i babcie, już zaczęły cafe noce spędzać w kuchni. A wiecie, w kuchni, jak to w kuchni....tworzy się niesamowite rzeczy!!! Spróbuję chociaż trochę przybliżyć Wam te świąteczne smakołyki i dać parę nowych pomysłów na pyszne ciasta.

• STRUCLA ORZECHOWA

Ciasto:

- 300g mąki
- 1/2 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 3 żółtka
- 20g drożdży
- 1/3 szklanki mleka
- 1/2 kostki masła
- 4 łyżki oleju
- skórka starta z cytryny
- masło do formy

Nadzienie:

- 200g mielonych orzechów włoskich
- 3 białka
- żółtko
- 4 łyżki cukru
- szczypta soli

Przygotowanie

Drożdże wymieszać z łyżeczką cukru. Gdy się rozpuszczą, razem z utartymi z resztą cukru żółtkami, cukrem wanil, letnim mlekiem i skórka startą z cytryny dodać do mąki. Wyrobić ciasto. Połączyć z rozpuszczonym, letnim masłem i podgrzanym olejem. Ponownie wyrobić. Odstawić na godzinę w ciepłe miejsce.

Białka ubić z 2 łyżeczkami cukru i szczypta soli na sztywną pianę. Wymieszać z orzechami i cukrem.

Ciasto rozwałkować. Rozsmarować na nim orzechowe nadzienie. Zwinąć.

Roladę ułożyć w natłuszczonej masłem blasze. Wierzch posmarować roztrzepanym żółtkiem. Piec 50 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C

• PLACEK MIGDAŁOWO-KOKOSOWY

Ciasto:

- 250 mąki
- 100g cukru pudru
- tłuszcz do blachy
- Nadzienie:
- 3/4 szklanki śmietany kremówki
- 100g masła
- 125g miodu
- 200g cukru
- 100g obranych migdałów
- 100g wiórków kokosowych

Przygotowanie

Zagnieść ciasto. Wstawić je na 2 godz. do lodówki. Ciastem wylepić wysmarowaną tłuszczem blachę i ponownie wstawić na godz. do lodówki.

Śmietanę zagotować z miodem, cukrem, masłem. Mieszając gotować 10-12 minut, aż masa zgęstnieje. Ostudzić. Migdały posiekać, razem z wiórkami dodać do masy śmietanowej i wymieszać. Masę rozsmarować równomiernie na cieście. Piec ok. 20 minut w 200°C. Ostudzić. Pokroić w kwadraty.

• KOKOSANKI W CZEKOLADZIE

- 3 białka
- łyżeczka soku z cytryny
- 7 łyżek cukru pudru
- 1/2 łyżeczka mielonego cynamonu
- 200g wiórków kokosowych
- 150g czekolady
- szczypta soli

Przygotowanie

Cukier przesiać z cynamonem. Białka ubić z sokiem z cytryny i solą na sztywną pianę. Cały czas ubijając, dodawać po łyżeczce cukru. Wymieszać z wiórkami kokosowymi. Kokosową masą nappełnić szprycę cukierniczą. Za pomocą szprycy wyciskać na wyłożoną papierem do pieczenia blasze po porcji masy. Piec 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Ostudzić.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. W czekoladzie zanurzyć do połowy każdą kokosankę i zostawić do zastygnięcia.

• PIERNICZKI AKWIZGRAŃSKIE

Ciasto:

- nipełna szklanka sztucznego miodu
- łyżeczka smalcu
- łyżeczka kandyzowanej skórki pomarańczowej
- po pół łyżeczki mielonego cynamonu, anyżu, imbiru, goździków
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 300g mąki
- 4 łyżki cukru
- cukier waniliowy
- Do dekoracji:
- 6 łyżek białej posypki
- białko

Przygotowanie

Miód i smalec razem podgrzać. Dodać mąkę, proszek do piecz., cukier, cukier wanil, i przyprawy. Zagnieść ciasto. Zostawić na noc w temperaturze pokojowej. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm. Pokroić w małe prostokąty i układać na wyłożonej pergaminem blasze. Piec 15 minut w temperaturze 180°C.

Wystudzone pierniczki smarować białkiem i posypywać posypką. Włożyć na kilkanaście dni do metalowej puszkę, aby zmiękły.

No i byłoby na tyle... Daje słowo Olgerda, że wszystkie ciasta i ciasteczka są wyśmienite i pyszne;) Mam nadzieję, iż przydadzą Wam się moje przepisy. Trzymam kciuki za to, aby nie było w kuchni nie milego zapachu spalenizny.... Serdecznie pozdrawiam i życzę smacznego!!!!

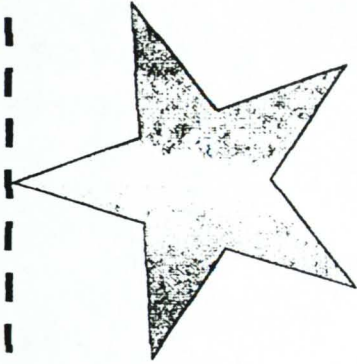
(;OLGA;)

Świąteczne Opowiadanie

Dziś jest zupełnie jak było co roku w dzień poprzedzający święta. Po pasażu chodziły tłumy ludzi. Na rogu w sklepie rybnym kolejka po karpia sięgała blisko 10 metrów. Kobiety w beżowych rękawiczkach rozkładały choinki. Co roku były te same owe panie. Jedna po jednej stronie ulicy, druga zaś naprzeciw niej. Przekrzykiwały się nawzajem próbując przyciągnąć i zachęcić nie zainteresowane tłumy do swoich drzewek. Niekiedy gdy jedna odeszła, bo nawinął się jakiś klient, druga przebiegała przez ulicę i podbiegała ucinając jej choinkom gałęzie. Wtem ta poszkodowana biegła do niej i okładały się nawzajem tworząc te święta niezwykłą tradycją, bo ich coroczne zwyczaje stawały się już rutyną. W wielkim domu w samym środku tego hałasu przed frontowym oknem siedziała stara kobieta. Zawsze o tej porze roku ubierała swoje najładniejsze rzeczy, wkładała biżuterię, malowała się i siadała przed ogromnym oknem. Uśmiechała się do zadzierających głowy przechodniów z nadzieją, że jakiś reżyser z zachodu zaproponuje jej rolę w filmie. Tym czasem wszyscy brali ją za dziwaczkę, która nawet nie wiedziała czemu ci wszyscy ludzie z zewnątrz biegają w tą i z powrotem jakby cały rok spali, a tego jednego dnia nagle wszyscy przypomnieli sobie, że do dziś trwa jakaś idiotyczna promocja. Za blaszakiem, w którym ludzie będący zazwyczaj pomiędzy tymi, co to stać ich na święta, a tymi co idą po paczki do kościoła, kupowali potrzebne produkty, stały ładne samochody biznesmenów w czarnych płaszczach, którzy szli do swojego biura i tylko tutaj mogli zaparkować swoje auta. Oni chyba zawsze pracują. Ich życie polega na ciągłym liczeniu. Dodawaniu i odejmowaniu niestworzonych liczb. Nawet umierać będą z laptopem na kolanach, licząc, ile minut życia jeszcze im zostało. Przy ich samochodach kręcą się dzieciaki z pobliskiego osiedla i oczekują na ich właścicieli aby poprosić o złotówkę dla mamy na święta. Inni zagląдают do środka w poszukiwaniu radia lub innej rzeczy, którą można by ukraść i zaraz przy kolejnej uliczce sprzedać. Dwie ulice dalej stoi kościół. W środku ksiądz zapala świece na ołtarzu, a w ławce siedzi tylko jedna osoba. Schowała twarz między dłonie i osuwając się na kolana modliła się na głos. U znanego wszystkim najlepszego w mieście jubilera można kupić wszystkie błyskotki. W sklepie stały panie w futrach przymierzające złote pierścionki i bransolety, na zewnątrz przy szybie stały zaś kobiety w płaszczach, które jedynie mogły obejrzeć wystawę. W kamienicy przy głównej alei matka i dwie córki ubierają choinkę. Przy tym słysząc z ich mieszkania ogromną awanturę po każdej pobitej bombce. W oknie obok mały chłopiec gra na skrzypcach kołędę. Nie wychodzi mu. W końcu rzuca skrzypce na łóżko i wychodzi. Naprzeciwko pod sklepem leży pijak. Przechodnie patrzą się na niego z pogardą. Wszystko jest jak co roku. Takie zwyczajne, a jednak nieidealne. Wręcz uciążliwe. Pytanie tylko Co ci wszyscy ludzie świętują? Chyba zapomnieli

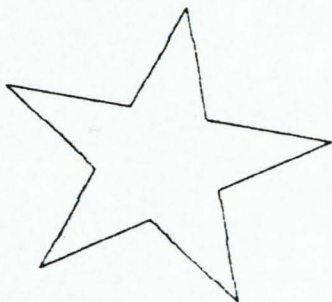
P
O
M
Y
S
Y
+
N
A
O
Z
D
O
B
E

KOLOROWE OKNO- Dostyć znana metoda ozdoby, ale warto przypomnieć o niej zapomnianym. Nic tak nie wygląda jak okno w witraży malowane specjalnymi (!) farbami lub sztucznym śniegiem albo brokatem. Pomysły i wzory dowolne. Po prostu kojarzące się ze świętami. Możecie również pozawieszać w oknie kolorowe lampki. Wata wymieszana z igłami z daleka wygląda jak śnieg. Możecie położyć ją na parapecie lub przyczepić dookoła okiennej ramy. Możecie poustawiać na niej świece lub drewniane zabawki. Uwaga! Jeśli ozdabiacie okno farbami musicie się liczyć z ciężkim myciem!!!



SUSZONE OWOCE- Kojarzą się z ohydny kompotem z suszu ale w istocie nie są ohydne i całkiem ładnie pachną. Wystarczy pokroić w plasterki pomarańcze, jabłka, cytrynki i inne takie co Wam wpadną do głowy. Następnie zostawicie je na tacce żeby sobie wyschły (się troszkę pokurcza) i możecie podoczepiać im sznureczki i pozawieszać. A gdzie to już Wasza własna inicjatywa. Ja proponuję na karniszu, na żyrandolu... albo rozwieście sznurek pod sufitem i poprzyczepiajcie do niego. Ładnie wyglądają też ozdobione brokatem lub czymś podobnym.

NIEJADALNE CIASTECZKA- Możecie zrobić ciasteczka z masy solnej. To bardzo proste: Mieszacie na oko mąkę z solą i wodą tak, by masa była lepka i nie za wodnista i żeby pod palcami czuć sól. Później walcujecie ją ładnie i foremkami odbijacie np. serducha, gwiazdki, dzwoneczki, choinki i inne motywy albo wycinacie coś sami. Najlepiej by wzory były proste. Później zostawiacie kilka ciasteczek do wyschnięcia, a kilka wkładacie do piekarnika i pieczecie. W ten sposób uzyskacie dwa kolory. Pieczone- brązowe i nie pieczone- białe. Możecie je ozdobić brokatem albo pomalować farbami. Następnie możecie zrobić z nimi to co z owocami, czyli zrobić w nich dziurki i zawiesić, albo nasypcie je w słojeczki i miski i porozstawiacie po pokoju albo porozsypujcie po szafkach lub na parapecie. Ładnie wyglądają jako choinkowe ozdoby. Niestety nie są jadalne, aczkolwiek ładnie pachną. I niech Was nie zmyli smak podobny do solonych paluszków!!!



SŁODYCZE- Oczywiście jako o nieodłącznym elemencie świąt nie można zapomnieć o słodyczach. Tu już pomysły dowolne. Możecie zawiesić je na choince, powrzucać do włóczkowych skarpetek (najlepiej nie noszonych) albo po prostu wsypać do...

AKTUALNOŚCI Z ŻYCIA SZKOŁY

Dnia 21 grudnia w naszej szkole odbędzie się Wigilia. Jak przy każdej uroczystości będzie nam towarzyszył zespół wokalnoinstrumentalny. Zagramy i zaśpiewamy polskie kolędy. Na to święto zapraszamy wszystkich nauczycieli oraz uczniów.

~ Bracia patrzcie jeno ~

Bracia, patrzcie jeno, jak niebo goreje!
Znać, że coś dziwnego w Betlejem się dzieje.
Rzućmy budy, warty, stada;
niechaj nimi Pan Bóg włada, a my do Betlejem.

Patrzcie, jak tam gwiazda światłem swoim miga,
pewnie dla uczczenia Pana swego ściga.
Krokiem śmiałym i wesołym śpieszmy i uderzmy czołem
przed Panem w Betlejem.

Wszakże powiedziałem, że cuda ujrzemy:
Dziecię, Boga świata, w żłobie zobaczymy.
Patrzcie, jak biednie okryte
w żłobie Panię znakomite
w szopie przy Betlejem.

Obchodząc pamiątkę odwiedzin pasterzy,
każdy czciciel Boga, co w Chrystusa wierzy,
niech się cieszy i raduje,
że Zbawcę swego znajduje
w szopie przy Betlejem.

STOPKA REDAKCYJNA

Redaktorki naczelne:

Patrycja Szołucha

Olga Jaśko

Redakcja:

Iza Karpiszuk

Martyna Panasiuk

Olga Powińska

Paweł Zurawski

Michał Zimnicki

Marysia Smyk

Agata Kowalska

Opracowanie graficzne:

Patrycja Szołucha

Olga Jaśko

