

Prasa Szkolna

Grudzień 2020



Święta Bożego Narodzenia

W tradycji chrześcijańskiej – święto upamiętniające narodziny Jezusa Chrystusa. Jest to stała uroczystość liturgiczna przypadająca na 25 grudnia. Boże Narodzenie poprzedzone jest okresem trzytygodniowego oczekiwania, zwanego adwentem.



Wesołych Świąt

Jak obchodzimy Święta Bożego Narodzenia?

Ważnym zwyczajem Wigilii jest śpiewanie kolęd i pastorałek, a także ustawienie szopki, obrazującej miejsce narodzin Jezusa. W szopce, czy żłóbku, położonym w pobliżu choinki, znajdują się postacie Świętej Rodziny, pasterzy i Trzech Króli.

Nazwa święta pochodzi od łacińskiego słowa "vigilia" oznaczającego "czuwanie", "straż". Łączy się z uroczystą wieczerzą - wigilią, która rozpoczyna się, gdy na niebie zabłyśnie pierwsza gwiazda.



Kulminacyjnym momentem wieczerzy wigilijnej jest łamanie się opłatkiem, na znak pojednania i przebaczenia. Towarzyszą mu życzenia składane wzajemnie przez uczestników tej uroczystej kolacji.



Według polskiej tradycji, przy stole pozostaje jedno wolne miejsce dla niezapowiedzianego gościa. Pod białym obrusem kładzie się siano, które symbolizuje ubóstwo, w jakim narodził się Chrystus.

Z kolei pod choinkę trafiają prezenty, które przynosi Święty Mikołaj, gwiazdka albo aniołek, w zależności od tradycji regionalnych.

Mikołajki

MIKOŁAJKI- tradycyjna, polska nazwa święta ku czci świętego Mikołaja, biskupa Miry, obchodzonego 6 grudnia w katolicyzmie i prawosławiu. Do XIX wieku był to na ziemiach polskich dzień wolny od pracy. W 1969 roku w Kościele katolickim zniesiono święto, jest to już tylko tzw. wspomnienie dowolne. Od średniowiecza w wigilię tego dnia święty Mikołaj przynosił dzieciom prezenty. W średniowiecznej Europie zachodniej uważano świętego Mikołaja za patrona dzieci. W niektórych miastach odnotowano w źródłach zwyczaj wybierania w Mikołajki dziecięcego biskupa, który symbolicznie przejmował władzę. Kult świętego był tak popularny, że od XVI wieku w kalendarzach protestanckich zachowano przy 6 grudnia zapis o wspominaniu tego dnia Mikołaja. Nazwę święto zastąpiono w nich Dniem Mikołaja.



Pomysły na własnoręczne prezenty i ozdoby świąteczne:

1. Różany peeling cukrowy

To na pewno dobry prezent dla mamy, babci, ciotki, przyjaciółki lub córki. Peeling zrobimy w 5 minut praktycznie z tego, co mamy w domu. Róże możemy kupić w najbliższym marketce spożywczym za parę złotych i wykonać prezenty dla wszystkich kobiet w rodzinie.



2. Świąteczne mydelka

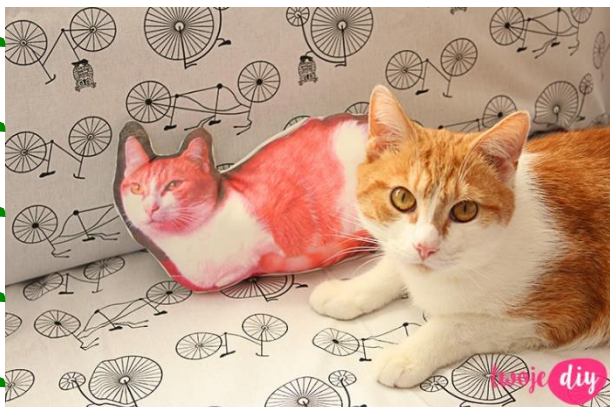
Uwielbiam ten pomysł za jego prostotę wykonania. Jest to dość tania zabawa, a efekt gwarantowany.

3. Królik Tilda

Pomysł pracochłonny, ale wart poświęconego czasu i pracy. Prezent wyjątkowy, bo własnoręcznie zrobiony.



4. Poduszka ze zdjęciem



Tu wersja dla kociarzy, ale można skorzystać z dowolnego zdjęcia.

Do zrobienia poduszki wykorzystać można skrawki tkaniny i wypełnić nimi poduszkę.

Papier do transferu jest s przedawany na sztuki, więc pomysł będzie bardzo tani, a wyjątkowo oryginalny.

5.String art

Świetna technika do wykonywania napisów, rysunków, nawet obrazów. Wybór napisu czy obrazu należy do Was, Jest to na tyle proste, że dzieci dają radę wykonywać ten pomysł. Dla chcącego nic trudnego.





A co jeśli chodzi o jedzenie?

Wyśmienity sernik na święta oraz inne rodzinne spotkania. Zobacz ten przepis i upiecz pyszny sernik na ciastkach herbatnikach do niedzielnej kawki. Nie musisz przygotowywać ciasta na spód sernika, wystarczy wyłożyć herbatniki, przełożyć masę serową i upiec sernik. Porcja na prostokątną foremkę 12x30cm.

Składniki: Sposób przygotowania:

50 dag sera półtłustego
4 jajka
1/2 szklanki cukru
7 dag masła
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
kilka kropel aromatu śmietankowego
6 dag rodzynek
1 paczka herbatników
3/4 tabliczki czekolady deserowej
3 - 4 kostki białej czekolady

Sposób przygotowania:

Prostokątną foremkę (12x30 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i poukładać herbatniki. Ser zmielić trzykrotnie w maszynce. Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i miękkim masłem na gładką, puszystą masę. Następnie dodawać po łyżce zmielony ser i zmiksować. Potem dodać obie mąki, aromat i ponownie zmiksować. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać. Na koniec dodać sparzone i lekko osuszone rodzyнки. Całość wymieszać i przełożyć na herbatniki, wyrównać wierzch.

Piec 60 minut w temperaturze 180 stopni C. Sernik wystudzić przy lekko uchylonym piekarniku. Polać rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladą deserową i posypać startą na tarce o średnich oczkach białą czekoladą. Schłodzić w lodówce przez kilka godzin.