



CZWÓRKA Z PLUSSEM

Od redakcji

Witamy!

Nadeszły w końcu wyczekiwane przez wszystkich Święta Bożego Narodzenia. Lada moment zasiądziemy przy wigilijnym stole, podzielimy się opłatkiem i zjemy świąteczne potrawy. Aby trochę zasiać w Was już ten świąteczny, kolędowy nastrój zapraszamy do przeczytania naszego numeru specjalnego – w całości poświęconego nadchodzącej Wigilii Bożego Narodzenia.

W tym numerze poznacie ciekawą historię choinki, poczytacie świąteczne żarty i poznacie ciekawy świąteczny przepis. Ale to nie wszystko 😊 Spróbujcie znaleźć strony stworzone przez czytelników, którzy wysłali nam życzenia świąteczne.

Miłego czytania!

REDAKCJA





*Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
wszystkim pracownikom szkoły oraz
uczniom*

*życzymy świeżego sianka pod obrusem,
smacznych dwunastu potraw wigilijnych,
kołędowania, dużo prezentów pod choinką
oraz miłej rodzinnej atmosfery*

życzy

Redakcja



Alfabet pani Zimy



A jak Anioł

B jak Bałwan

C jak Czar świąteczny

D jak Drzewo zasypane śniegiem

E jak Elf świętego Mikołaja

F jak Futro

G jak Grudzień

H jak Ho! ho! ho! Świętego Mikołaja

I jak Indyk świąteczny

J jak Jarzębina

K jak Kolęda świąteczna

L jak Lodowisko

ł jak łyżwy

M jak Mróz

N jak Nosy czerwone od zimna

O jak Opony zimowe

P jak Pierniczki

R jak Renifer

S jak Sanie Świętego Mikołaja

T jak Tysiące prezentów

U jak Upychanie ich pod choinką

W jak Worek pełen prezentów

X jak Xbox pod choinką ☺

Z jak Zaspy śnieżne





Historia Bożego Narodzenia

Obchodzenie świąt Bożego Narodzenia

Boże narodzenie to święto upamiętniające narodziny Jezusa Chrystusa.

Święto to jest stałe ustanowione na 25 grudnia. Boże Narodzenie poprzedzone jest okresem trzytygodniowego oczekiwania zwanym adwentem. W niektórych kościołach święta Bożego Narodzenia zaczynają dzień wcześniej – Wigilią.

W dniu tym tradycją w Polsce jest uroczysta kolacja do której zasiada się po pojawieniu się na niebie pierwszej gwiazdki, na pamiątkę gwiazdy prowadzącej trzech króli do stajenki. Tradycja obchodzenia świąt Bożego Narodzenia nie jest we wszystkich kościołach taka sama.

Potrawy oraz urządzenie stołu

Polska literatura kulinarna zapisuje, że potraw na stole powinno być 12. Ale w innych źródłach można znaleźć 9, 10, 13 potraw. Te 13 potraw jest górną granicą. Ale według J. O. Radziwiłła, można spróbować wszystkich ryb, które są liczone jako jedno danie.

Pasterka

W nocy, najczęściej o północy, w kościołach rzymskokatolickich rozpoczyna się uroczysta msza zwana Pasterką. Następnego dnia (25 grudnia) jest nazywany *Bożym Narodzeniem*, a 26 grudnia to w Polsce drugi dzień świąt obchodzony na pamiątkę w. Szczepana, pierwszego męczennika za wiarę chrześcijańską. Kolorem liturgicznym w okresie Bożego Narodzenia jest kolor biały.

W krajach o tradycji katolickiej, prawosławnej i protestanckiej pierwszy dzień Bożego Narodzenia jest dniem wolnym od pracy. W większości krajów (w tym w Polsce) wolny od pracy jest również drugi dzień Bożego Narodzenia (w Wielkiej Brytanii zwany Boxing Day).





Kolędy polskie

Aby nikt z Was nie miał problemów z tekstem kolęd, które będzie słychał w radiu, telewizji i mamy nadzieję, że też przy Waszych Wigilijnych stołach, zamieszczamy dla przypomnienia najpopularniejsze kolędy © Przed Wami nasz pierwszy piewnik...

Gdy się Chrystus rodzi

Gdy się Chrystus rodzi,
I świat przychodzi,
Ciemna noc w jasności
Promienieści brodzi.

Aniołowie się raduj,
Pod niebiosa wy piewuj;
Gloria, gloria, gloria, In excelsis Deo!

Mówi do pasterzy,
Którzy trzód swych strzegli,
Aby do Betlejem
Czym prędzej pobiegli.

Bo się narodził Zbawiciel
Wszego świata Odkupiciel,
Gloria...

O niebieskie Duchy
I postowie nieba,
Powiedzcie wyraźnie
Co nam czyni trzeba,

Bo my nic nie rozumiemy
Ledwo od strachu ujemy
Gloria...

Idcie do Betlejem,
Gdzie Dzieci zrodzone
W pieluszki powite,
W łobie poło one,

Oddajcie Mu pokłon Boski,
On osłodzi wasze troski.
Gloria...

Gdy liczna panna

Gdy liczna Panna Syna kołysała,
Z wielkim weselem tak Jemu piewała.
Li li li laj, moje Dzieci teczko,
Li li li laj, liczne Pani teczko.

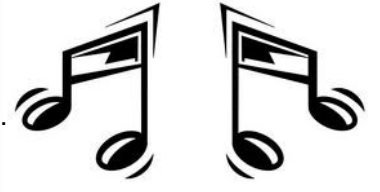
Wszystko stworzenie piewaj Panu swemu,
Pomóż radości wielkiej sercu memu.
Li li li laj, wielki Królewicu,
Li li li laj, niebieski dziedzicu!

Sypcie się z nieba, liczni aniołowie,
Piewajcie Panu, niebiescy duchowie:
Li li li laj, mój wonny kwiateczku,
Li li li laj, w ubogim łobeczku.

Cicho wietrzyku, cicho południowy,
Cicho powiewaj, niech się Panicz nowy,
Li li li laj, mój wdzieczny Synaczk,
Li li li laj, miluchny Robaczk.

Cicha noc

Cicha noc, wi ta noc,
Pokój niesie ludziom wszem.
A u łobka Matka wi ta
Czuwa sama u miechni ta,
Nad Dzieci tką snem,
Nad Dzieci tką snem.



Cicha noc, wi ta noc,
Pastuszkowie od swych trzód
Biegnijcie wielce zadziwieni,
Za anielskim głosem pieni,
Gdzie się spełnił cud,
Gdzie się spełnił cud.

Cicha noc, wi ta noc,
Narodzony Bóg Syn.
Pan wielkiego majestatu,
Niesie dziękuję całemu światu
Odkupienie win,
Odkupienie win.

Cicha noc, wi ta noc,
Jaki w tobie dzisiaj cud,
W Betlejem Dziecina wi ta
Wznosi w górę swe rękota
Błogosławi lud,
Błogosławi lud.



Practice your English!

What do gnomes make Christmas cake with?
Elf-raising flour!

Mum: I told you to tell me when the Christmas pudding started to boil!

Billy: I'm telling you! It was ten-to-three!

Who is Santa's wife?
Mary Christmas!

Johnny: What did the turkey say to the stuffing?

Tina: I don't know.

Johnny: Nothing! Turkeys can't talk!

Mary: I'd like a book for my brother.
Shop assistant: Sorry, miss! We don't do swaps!

What do kangaroos write in their Christmas cards?
Merry Christmas and a Hoppy New Year!

What's grey and has four legs, one of them in plaster?
A mouse that went skiing for Christmas!

What did the turkey say to the fly?
You really bug me!

Word bank:

Self raising flour – samorosnąca mąka **to boil** – gotować się **stuffing** - nadzienie

Turkey – indyk **swap** – zamiana **Christmas card** – kartka świąteczna **plaster** – gips **fly** –
mucha **to bug** – irytować (czasownik) **bug** – robak (rzeczownik)

Przed Wami znana wszystkim kolęda w różnych językach świata. Czy poznajesz jaka to kolęda?

Jezyk angielski

Silent night, holy night
 All is calm, all is bright
 Round yon Virgin Mother
 and Child
 Holy Infant so tender and
 mild
 Sleep in heavenly peace
 Sleep in heavenly peace

Silent night, holy night!
 Shepherds quake at the
 sight
 Glories stream from
 heaven afar
 Heavenly hosts sing
 Alleluia!
 Christ, the Saviour is born
 Christ, the Saviour is born

Silent night, holy night
 Son of God, love's pure
 light
 Radiant beams from Thy
 holy face
 With the dawn of
 redeeming grace
 Jesus, Lord, at Thy birth
 Jesus, Lord, at Thy birth

Język niemiecki

Stille Nacht! Heilige
 Nacht!
 Alles schläft, einsam
 wacht
 nur das traute hochheilige
 Paar.
 Holder Knabe im
 lockigen Haar
 Schlaf in himmlischer
 Ruh,
 Schlaf in himmlischer
 Ruh.

Stille Nacht! Heilige
 Nacht!
 Hirten erst kundgemacht
 Durch der Engel
 Halleluja.
 Tönt es laut von Ferne
 und Nah:
 Christ, der Retter ist da!
 Christ, der Retter ist da!

Stille Nacht! Heilige
 Nacht!
 Gottes Sohn! O wie lacht
 Lieb aus deinem
 göttlichen Mund,
 Da uns schlägt die
 rettende Stund,
 Christ in deiner Geburt!
 Christ in deiner Geburt!

J zyk rosyjski

! ,
 ;
 ,
 .
 ! ,
 :
 ,
 ,
 !
 !
 ,
 ! ,
 ,
 ,
 ,
 .
 .

Do stołu podano...



Ryba po grecku

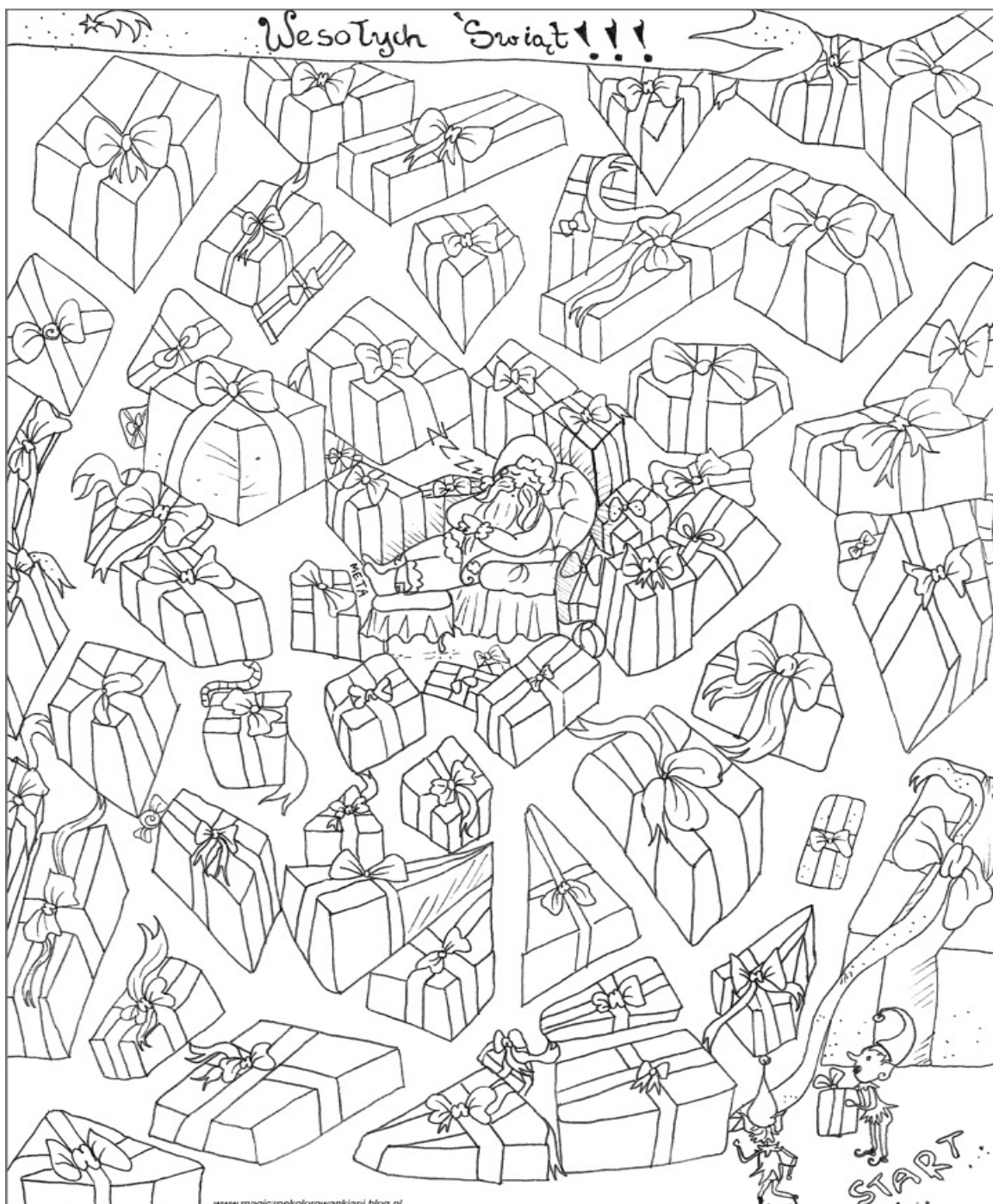
Składniki:

- kilka filetów ryby mrozonej (w zależności od ilości osób)
- 4 średnie marchewki
- 2 średnie pietruszki,
- mały seler
- 4 cebule
- wiśnięty słoiczek koncentratu pomidorowego
- 1 liść laurowy
- kilka ziaren pieprzu, sól
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- olej do smażenia
- 1/2 szklanki wody, cukier

Warzywa obieramy, myjemy i ciążymy na dużych oczkach. Cebulę kroimy w pół talarki. Rozgrzewamy 3 łyżki oliwy, podsmażamy starte warzywa (marchew, pietruszkę, seler). Lekko solimy i po kilku minutach przykrywamy patelnię.

W tym czasie na drugiej patelni rozgrzewamy oliwę. Smażymy i lekko solimy zamrożone filety. Usmażone kawałki odkładamy na talerz, by ociekły z nadmiaru tłuszczu. Warzywa podlewamy 1/4 szklanki wody i dalej dusimy. Po usmażeniu filetów, smażymy cebulę na lekko złoty kolor. Przekładamy cebulę do garnka oraz warzywa z patelni. Dodajemy liść, pieprz w ziarenkach i ziele angielskie. Podlewamy znów 1/4 wody, dodajemy koncentrat i odrobinę cukru. Dusimy na wolnym ogniu mieszając od czasu do czasu. Doprawiamy solą do smaku i jeżeli jest zbyt cięte, podlewamy trochę wodą. Gdy warzywa będą miękkie, układamy w półmisku na zmianę: warzywa, ryba. Na wierzchu powinny być warzywa. Potrawę odstawiamy do wystygnięcia. Dekorujemy dużymi gałkami natki.





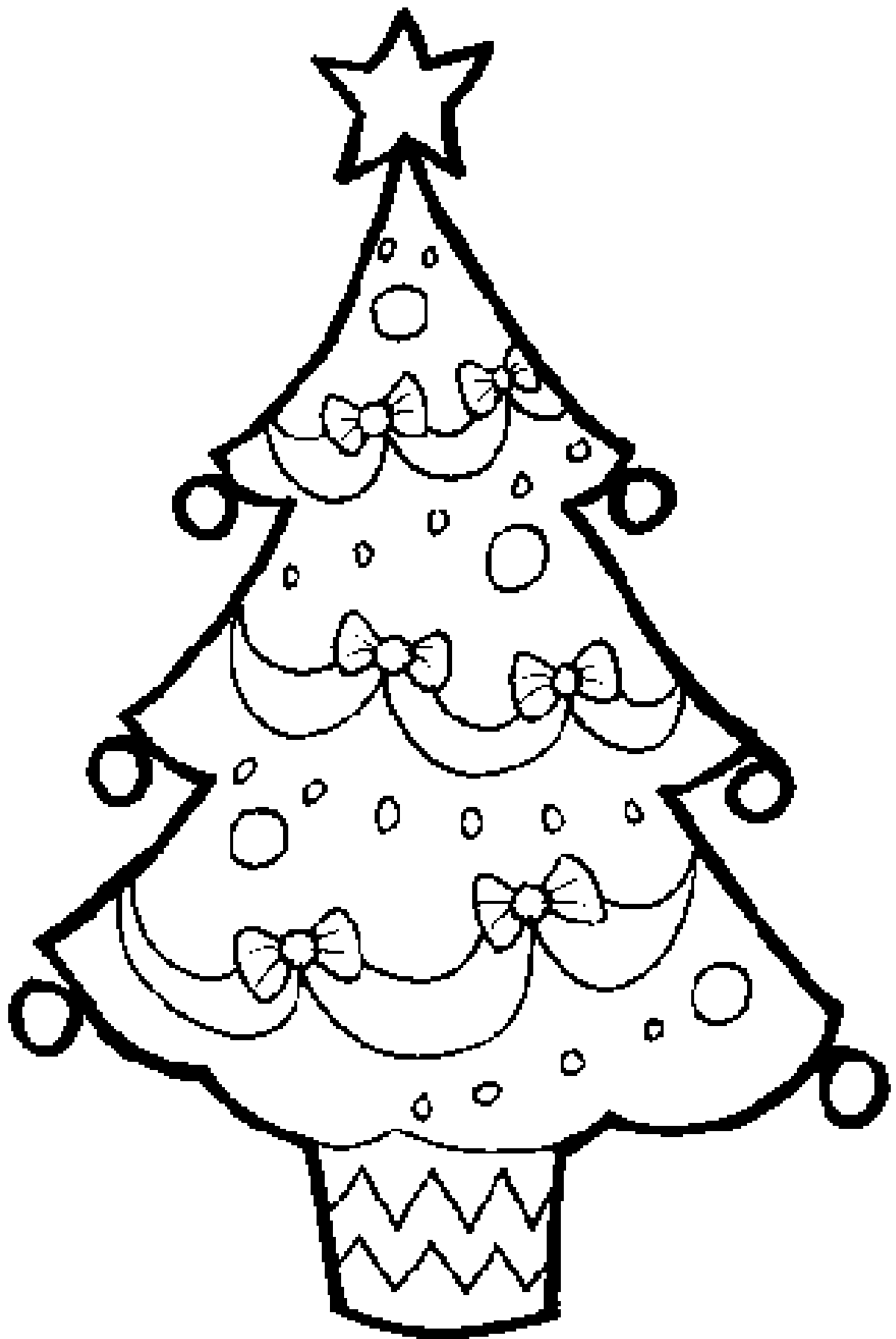
Podczas liczenia już gotowych prezentów Święty Mikołaj zasnął Prezenty trzeba jeszcze poukładać i zapakować na sanie :)

Pomóż elfom obudzić Świętego Mikołaja i uratować Święta !!

Ostrożnie , omijaj zabawki , słodycze oraz wstążki - nie wolno Ci deptać , ani przeskakiwać wstążek , bo możesz się przewrócić i zwalić na siebie prezenty :)

Powodzenia !!!

Pokoloruj.

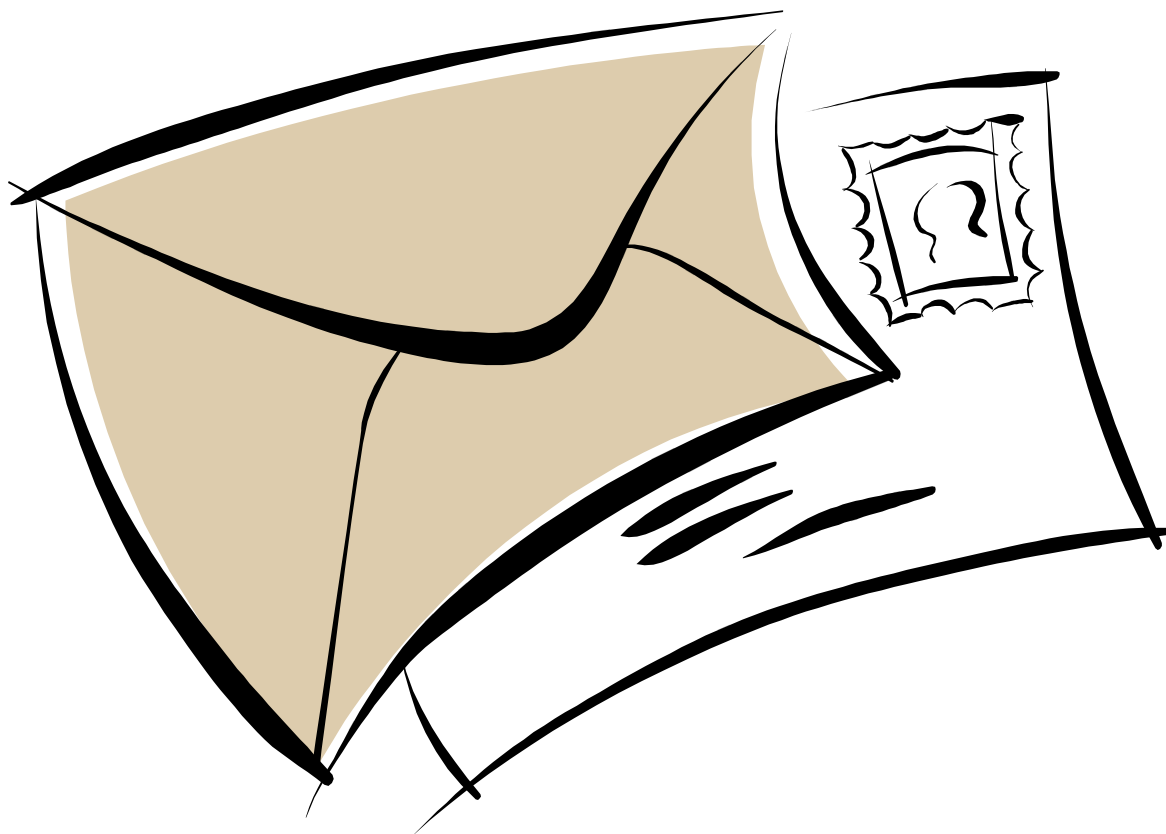


KALENDARIUM

pn	wt	śr	cz	pt	so	nd
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ŚWIĘTA

1 grudnia	Światowy dzień walki z AIDS
5 grudnia	Między Narodowy dzień wolontariusza
6 grudnia	Dzień św. Mikołaja (Mikołajki)
10 grudnia	Światowy Dzień Praw Zwierząt
20 grudnia	Między Narodowy Dzień Solidarności
23 grudnia	Światowy dzień snowboardu
24 grudnia	Wigilia Bożego Narodzenia
25 grudnia i 26 grudnia	Boże Narodzenie
28 grudnia	Między Narodowy dzień całowania
31 grudnia	Sylwester



Prosimy o kontakt wszystkich uczniów naszej szkoły. Podzielcie się swoją wiedzą, przelejcie coś do opublikowania! :) Na wszelkie pomysły, ogłoszenia a nawet życzenia czekamy pod adresem email: redakcjaczworki@tlen.pl

Członkowie redakcji : Magdalena Krzymowska, Natalia Domańska, Joanna Jaszczuk, Aleksandra Rak, Wiktoria Kobus, Wiktoria Tabacek, p. Justyna Zawadzka
