

Radosnych Świąt Bożego Narodzenia



wykonanie i fot. p. A. Żywocka-Streker

*"Jest taki dzień bardzo ciepły, choć grudniowy;
dzień, zwykły dzień, w którym gasną wszelkie spory.
Jest taki dzień, w którym radość wita wszystkich.
Dzień, który już każdy z nas zna od kołyski..
Niebo ziemi, niebu ziemia,
wszyscy wszystkim ślą życzenia.
Drzewa ptakom, ptaki drzewom.
W wiewie wiatru płatkom śniegu".*

Seweryn Krajewski

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia życzymy wszystkim dużo zdrowia, szczęścia, trafionych prezentów oraz samych miłych chwil spędzonych w rodzinnym gronie.

Redakcja gazety szkolnej Guzik z Pętelką

WIELKOPOLSKIE TRADYCJE ŚWIĄTECZNE

Okres świąteczny zawsze wiąże się z wieloma przygotowaniami, jednak nie wszędzie wyglądają one tak samo. My skupimy się na tradycjach pochodzących bezpośrednio z naszego regionu – Wielkopolski. Jak każdy wie, bez prezentów nie ma Bożego Narodzenia. Jednak, żeby były prezenty, musi je ktoś przynieść. Popularny na całym świecie uśmiechnięty dziadziuś z białą brodą i w czerwonym kożusku u nas zwie się Gwiazdorem. Nie należy go jednak mylić ze Świętym Mikołajem, który przychodzi do dzieci tylko 6 grudnia w mikołajki.

Interesującym aspektem całych obchodów wigilijnych jest ich nazwa. Dawniej funkcjonująca nazwa „gody” w języku staropolskim oznaczała okres świąteczny i czas zabaw. Określano tym mianem cały okres świąt – od wigilii aż do Święta Trzech Króli. Dzisiaj odchodzi się już od tego nazewnictwa, częściej stosując nazwę „gwiazdka”, która prawdopodobnie nawiązuje do tradycji zasiadania do jedzenia po ukazaniu się pierwszej gwiazdki na niebie.



Dlaczego akurat ta jedna mała gwiazdka ma takie duże znaczenie? Ponieważ jest ona nawiązaniem do gwiazdy betlejemskiej, która wskazała mędrcom drogę do stajenki.

Jednym z najbardziej rozpoznawalnych elementów świąt jest choinka. Zielone, iglaste drzewko gości niemal w każdym domu, w żywej lub sztucznej odsłonie i co roku jest przyozdabiane w najróżniejsze ozdoby. Zwyczaj przystrajania choinki przybył do nas z zachodu, a dokładniej z Niemiec. Dawniej, podobnie jak dziś, na gałęziach drzewka

wieszano pierniki, cukierki, orzechy i jabłka, a także najróżniejsze ozdoby z papieru. Dzisiaj najczęściej wybieraną formą ozdób choinkowych są bombki, a także kolorowe światełka, które zastępują świeczki dawniej zapalane na gałązkach.

Nieodłączną częścią obchodów większości świąt są rozmaite wróżby i przesady, które mają bardziej pogański niż chrześcijański rodowód. Większość przesądów skupia się wokół samego dnia 24 grudnia. Dziś, tak jak dawniej, wierzy się, że to co stanie się w dzień wigilii będzie miało wpływ na cały rok. Mieszkańcy wsi traktowali dzień 24 grudnia jako dzień mający bezpośredni wpływ na nadchodzący rok. Na przykład, gdy w Wigilię jest bezchmurne niebo, to oznacza, że rok będzie urodzajny i dostatni, natomiast gdy jest pochmurno to przez cały rok będzie obfitował w opady. Dzień tygodnia, w którym przypadała Wigilia także miał swoje odzwierciedlenie w przesadach. Przykładowo, kiedy Boże Narodzenie przypadało w niedzielę, oznaczało to, że rok będzie słoneczny, jeśli jednak przypadało w piątek to wręcz przeciwnie – rok miał być pochmurny.

Tak jak nie ma świąt bez prezentów, tak nie ma wigilii bez jedzenia. Pomimo upływu lat i zmieniającej się sytuacji w kraju, na stołach wigilijnych wciąż gości symboliczne 12 potraw. Dawniej jednymi z najpopularniejszych potraw były kluski z makiem, śledzie z ziemniakami, różne rodzaje kasz, polewka z maku (makówka), suszone grzyby smażone w oleju, kapusta z grzybami i makielki, a na deser głównie jadało się jabłka, orzechy, makowiec, pierniki i strucle. W bogatszych domach jadało się także szczupaki i karpie, które były swego rodzaju luksusem.

W okresie międzywojennym zaczynały pojawiać się nowe potrawy takie jak barszcz, zupa grzybowa, smażone ryby, ryż ze śliwkami, rodzynkami i cynamonem. Bardzo duże zmiany pojawiły się w okresie powojennym, gdy zaczęły pojawiać się potrawy, które jemy do dziś. Były to między innymi śledzie, kapusta z grzybami oraz smażony karp.

Dziś poza wymienionymi wyżej daniami dużo Polaków decyduje się także na dodanie do swojego świątecznego menu pierogów, krokietów, pasztecików, różnych sałatek (z tuńczykiem, po grecku czy po litewsku), galartów, zup owocowej i rybnej, a także bigosu i innych rodzajów ryb.

*red. Wiktoria Dawidzińska i Amelia Bączkiewicz
źródło: Miasto poznaj.pl Poznan.tvp.pl*

SYLWESTROWE SZALEŃSTWA

Jak była wigilia, musi być też i sylwester. Każdy obchodzi Sylwestra w inny sposób – niektórzy organizują huczne imprezy, a inni preferują spędzić nowy rok w gronie najbliższych pijąc piccolo i oglądając wieczorne kabarety. Niezależnie od tego jak obchodzimy sylwestra, częścią wspólną większości obchodów są związane z nim przesady.



Niektórzy spisują swoje stare problemy na kartce, którą następnie palą. Ma to przynieść uwolnienie się od ciężących im problemów. Podczas przygotowywania noworocznej zabawy powinniśmy ograniczyć sprzątanie do minimum, ponieważ niektórzy uważają, że porządki mogą wymieść szczęście z domu. Są także ludzie, którzy aby zagwarantować sobie szczęście i obfitość w nowym roku noszą w portfelu rybią łuskę. Inni natomiast sądzą, że gwarancją pomyślności w nowym roku jest huczne obchodzenie sylwestrowej nocy.

Ponad wszystkimi obchodami stanowczo góruje prosta, aczkolwiek praktyczna metoda zaakcentowania nadchodzących wraz z nowym rokiem zmian, jaką jest spisanie listy postanowień na nowy rok.

*red. Wiktoria Dawidzińska
i Amelia Bączkiewicz*

*Źródła: wodr.poznan.pl, nocowanie.pl,
godanparty.pl, codziennypoznan.pl*

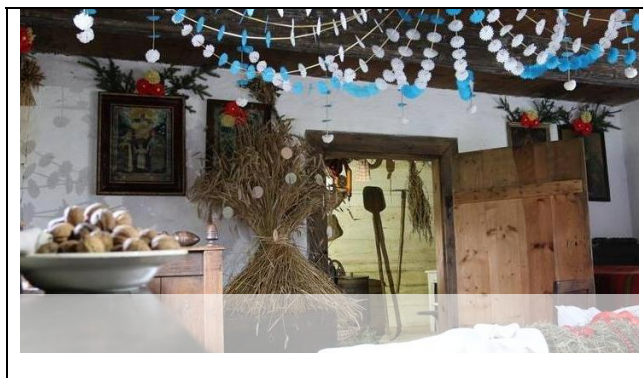
Pozostałości z przedchrześcijańskich wierzeń słowiańskich

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, czas, który spędzamy z rodziną, dzielimy się opłatkiem i zostawiamy przy stole puste miejsce dla niespodziewanego gościa. Jak wyglądało to u dawnych Słowian, jakie tradycje przejęliśmy od nich?

Puste miejsce przy stole zostawiane dla zbłąkanego wędrowca, który nie zdążył dotrzeć do swego domu na czas. Tradycja ta zaczerpnięta jest właśnie od dawnych Słowian, którzy zostawiali puste miejsce dla zmarłych przodków, tzw. dziadów.

Kolejną tradycją zaczerpniętą od Słowian jest **sianko pod obrusem**. Według pogańskich przekonań ma to sprowadzić dobrobyt dla domowników i stanowi dobrą wróżbę na nadchodzący rok.

Dawnym zwyczajem wschodniosłowiańskim jest zwyczaj **stawiania diducha**. Jest to pierwszy skoszony podczas żniw snop pszenicy i owsa lub



niemiłconego żyta ustawiany w kącie izby kłosem do góry i dekorowany.

Dwanaście potraw na stole wigilijnym- Słowianie wierzyli, że trzeba podziękować bogom za cały rok stawiając na stole dwanaście potraw.

Jemioła miała przynosić do domu szczęście, bogactwo oraz zwiększała potencję seksualną. Jemiołę suszono i zostawiano na rok, aby dany dobrobyt był w stanie się utrzymać.

red. Małgorzata Sołtan

ŚWIĄTECZNE FRYZURY

Święta tuż, tuż.
Jeżeli chcecie wprowadzić się już w świąteczny nastrój, zobaczcie, jakie wigilijne fryzury przygotowały dziewczyny z klasy II AT.

p. Tomasz Ząbek
nauczyciel przedmiotów zawodowych



Konkurs fotograficzny UCZEŃ W AKCJI IV edycja "HYBRYDOWO-ZAWODOWO" rozstrzygnięty

Dziękuję wszystkim uczestnikom, którzy brali udział w konkursie. Dziękuję bardzo za zaangażowanie w promowanie kształcenia zawodowego naszej szkoły.

Z 34 prac konkursowych z siedmiu szkół ponadpodstawowych subregionu poznańskiego przyznano 4 nagrody główne oraz 5 wyróżnień.

Pierwsze wyróżnienie otrzymała uczennica z naszej szkoły z klasy III PB - **Nicole Jencz**. Swoją pracę zatytułowała "Nauka fryzjerstwa w ZSO".

Gratuluję i życzę dalszych sukcesów

p. Katarzyna Helwich
nauczycielka przedmiotów zawodowych

BARBÓRKA

Corocznie 4 grudnia obchodzimy bardzo ważne święto dla Śląska i całej Polski – Barbórkę.

Barbórka to święto górników, obchodzone w dniu świętej Barbary z Nikomedii, patronki trudnej pracy i dobrej śmierci. To święto obchodzą również geolodzy i osoby wykonujące zawody związane z poszukiwaniem paliw kopalnych.

Barbara żyła w III wieku n.e. Była córką Dioskurosa, poganina, który przyczynił się do jej męczeńskiej śmierci.



Dzień górnika obchodzi się od wczesnych rannych godzin. Najczęściej zaczyna się poranną mszą, a następnie orkiestra maszeruje przez zamieszkane przez górników miejsca oraz pod domami dyrekcji, śpiewając hymn.

W tym dniu odbywa się również wiele koncertów, zabaw oraz występów.

red. Małgorzata Sołtan

Źródło: <https://pl.wikipedia.org/wiki/Barb%C3%B3rka>



ŚWIĄTECZNE PIERNIKI

SKŁADNIKI:

- 1kg mąki
- 30 dag cukru pudru
- 40 dag miodu
- 24 dag masła lub margaryny
- 2 jaja
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 4 łyżki stołowe przyprawy korzennej do piernika

Miód podgrzać na małym ogniu. Do dużej miski wsypać mąkę, zrobić wgłębienie na środku, wlać lekko podgrzany miód, dodać sodę, przyprawy korzenne, cukier, masło i jajka. Zagnieść ciasto aby było gładkie. Wydzielać małe porcje ciasta, rozwałkować je na grubość od 3mm do 0,5 cm, tak aby szybko i dobrze się piekły. Wycinać kształty i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym do 180° około 10 minut.

3BIT

SKŁADNIKI:

- 1 puszka masy krówkowej
- Ok. 510g herbatników (ok.75 sztuk)
- 400-500 ml słodkiej śmietany 30-36%
- 2 opakowania śmietan-fix
- Ok. 50-100 g dowolnej czekolady

MASA BUDYNIOWA:

- 500 ml mleka
- 2/3 szklanki cukru (ok.130 gram)
- 2 żółtka
- 3 łyżki skroci ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki pszennej
- 180 g masła



WYKONANIE:

Przygotujemy masę budyniową – 1,5 szklanki mleka i cukier zagotować. Pozostałe mleko wymieszać dokładnie z żółtkami i mąkami. Dodać do gotującego się mleka, mieszając energicznie trzepaczką, by nie powstały grudki. Od momentu zagotowania gotować około minuty aż budyń zgęstnieje. Budyń ściągnąć z ognia i przykryć folią pozostawiając do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć mikserem dodając powoli chłodny budyń.

Masę krówkową wsadzamy na kilka minut do gotującej się wody by ją nieco rozmiękczyć.

Dno prostokątnej formy wykładamy herbatnikami. Na herbatnikach rozsmarować lekko ciepłą masę krówkową, wyłożyć na nią drugą warstwę herbatników, następnie budyń, a na nią ostatnią warstwę herbatników.

Ubić śmietanę śmietan-fix i wyłożyć na wierzch ciasta. Posypać startą czekoladą.

Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Smacznego!

red. Wiktoria Dawidzińska i Amelia Bączkiewicz



ORZESZKI

Składniki na kruche ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 100 g skrobi ziemniaczanej
- 2 duże jajka
- 100 g cukru pudru
- 16 g cukru wanilinowego
- 250 g masła, zimnego, pokrojonego w kostkę
- pół łyżeczki proszku do pieczenia

Wszystkie składniki zmiksować do otrzymania zwartej kuli ciasta. Można też ciasto wyrobić ręcznie: w większym naczyniu umieścić pokrojone w kostkę masło, wsypać mąkę i nożem posiekać do momentu otrzymania kruszonki. Dodać resztę składników i szybko zagnieść.

Ciasto owinać folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 30 minut. Ze schłodzonego ciasta robić małe kuleczki (wielkość trzeba wyczuć – zbyt małe nie dadzą pełnego kształtu orzeszków, jeśli będą zbyt duże ciasto wypłynie ponad kształt foremki). Piec w rozgrzanej maszynce do rumianego koloru, około 2 – 3 minuty – w zależności od mocy maszynki. Wyjąć, wystudzić.



Krem orzechowy:

- 1 szklanka mleka
- pół szklanki drobnego cukru do wypieków
- 3 żółtka (z dużych jajek)
- szczypta soli
- 3 łyżki mąki pszennej
- 230 g masła, w temperaturze pokojowej
- 3 łyżeczki likieru orzechowego lub rumu lub ekstraktu z wanilii
- pół szklanki zmielonych orzechów włoskich lub laskowych

Mleko przelać do garnuszka i zagotować z połową cukru.

W misie miksera umieścić żółtka, sól, resztę cukru, wanilię – utrzeć do białości (używam końcówki miksera do ubijania białek). Dodać przesianą mąkę pszenną i ucierać dalej. Kiedy mleko się zagotuje przelać 1/3 do masy żółtkowej, zmiksować/utrzeć. Tak zahartowaną mieszankę przelać do reszty mleka w garnuszku i ugotować jak budyni – cały czas mieszając drewnianą łyżką, do zagotowania,



pogotować przez 1 minutę. Zdjąć z palnika, przykryć folią spożywczą w taki sposób, by dotykała budyniu, odstawić do całkowitego wystudzenia (w temperaturze pokojowej).

Masło utrzeć w misie miksera do utrzymania jasnej, puszystej masy maślanej. Dodać wystudzony budyni (całość budyniu na jeden raz) i utrzeć do połączenia (przez około 5 minut). Na sam koniec dodać zmielone orzechy i zmiksować do połączenia.

Wykonanie:

Orzeszki nadziać masą i łączyć w pary. Schłodzić w lodówce. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem. Smacznego :-).

red. Wiktoria Dawidzińska i Amelia Bączkiewicz

Źródło: moje wypieki.pl

Bajkowy pokaz mody' 2021 "Jan Brzechwa - czarodziej dzieciństwa"

Bohaterem tegorocznej, już szóstej z kolei edycji był Jan Brzechwa. W 55. rocznicę śmierci tego najbardziej znanego i czytanego przez wiele pokoleń autora wierszy i bajek dla dzieci, zaprosiliśmy uczniów szkół podstawowych z Poznania i okolic, do jego barwnego, pachnącego i wesołego świata. Zwróciliśmy również uwagę na jego ekologiczny wymiar. Przecież w wierszach i bajkach Brzechwy spotykamy mieszkańców łąk, lasów i wiejskich podwórek. Nawet rośliny mają tu sporo do powiedzenia.

Niesłychane bogactwo i różnorodność tego świata pobudził potencjał twórczy uczestników naszego konkursu, zapewnił im świetną zabawę, a przy okazji wzbogacił ich wiedzę na temat otaczającej ich przyrody.

Kolejny raz z powodu epidemii nie mogliśmy spotkać się z uczestnikami konkursu, zaprosić ich do siebie i ugościć.



Ale ta przykra sytuacja ma też swoje dobre strony. Każdy z uczestników nadesłał do nas krótki film, pokazujący przygotowaną przez niego postać. Dzięki temu mogliśmy stworzyć ciekawą filmową prezentację.

Dziękujemy wszystkim uczestnikom, bo wykazali się wyobraźnią i pomysłowością, które zachwyciły jury konkursu i widzów tej prezentacji. Uważamy, że sam udział w konkursie- praca i zabawa przy wykonywaniu strojów i kręceniu filmów już stanowi wygraną dla uczestników.

Jury w składzie:

Maria Korczak- dyrektor Zespołu Szkół Odzieżowych im. Władysława Reymonta w Poznaniu,
Katarzyna Czerwińska- nauczyciel przedmiotów zawodowych,
Agnieszka Schlegel- nauczyciel przedmiotów zawodowych,
postanowiło przyznać:

I miejsce Antoni Szczygieł Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 4 w Poznaniu

II miejsca na podium zajęło dwóch uczestników:

Tomasz Kośmider z Ośrodka Szkolno-Wychowawczego dla Dzieci Nieślyszących im. Józefa Sikorskiego w Poznaniu,

Wiktor Kubiacyk ze Szkoły Podstawowej im. Marii Dąbrowskiej w Kaźmierzu.

III miejsce jury przyznało aż trzem uczestnikom. Są to:

Jan Garbarek ze Szkoły Podstawowej nr 10 im. Arkadego Fiedlera w Poznaniu,

Stefan Lohr ze Szkoły Podstawowej im. Arkadego Fiedlera w Chomęcicach,

Nina Makowska ze Sportowej Szkoły Podstawowej Nr 29 im. Jana Kochanowskiego w Poznaniu.

To nie koniec nagród! Jury postanowiło wyróżnić:

Aleksandra Lohra za świetny pomysł na przedstawienie ZEGARA,

Aleksandrę Tokłowicz za najbardziej soczyste i barwne przedstawienie ARBUZA,

Fryderyka Wiznerowicza za sprytny pomysł na rudą kitę LISA,

Andrii Snehurenko za piękne skrzydła JASKÓŁKI,

Igora Kaczmarka za najbardziej wyluzowaną RZEPEĘ na świecie,

Hannę Springer za odwagę sceniczną i piękne wykonanie piosenki KACZKA DZIWACZKA,

Lenę Mruk za wspaniałą kokardę KACZKI DZIWACZKI,

Martę Skoczowską za ciekawą pantomimę TYGODNIA,

Daniela Oczujdę za przedstawienie najbardziej leniwego LENIA na świecie.

Gratulujemy wszystkim uczestnikom konkursu!

Film dostępny jest pod adresem:

drive.google.com/file/d/19Svny9GtEgtU0xKcLIweWusp=sharing

K. O.



DOBRCZE BYĆ RAZEM

Mural "Dobrze być razem" został odsłonięty na fasadzie Zespołu Szkół Odzieżowych przy ul. Kazimierza Wielkiego. Jest to druga odsłona obrazu tekstylnego stworzonego przez uczniów Szkoły Odzieżowej. Projekt wyłoniono w drodze konkursu. Zwycięzczynią została Rozalii Welcz.

Tytuł tegorocznej edycji "Dobrze być razem" odzwierciedla nastroje panujące wśród młodzieży. We wrześniu wyraźnie widać było radość i ożywienie spowodowane powrotem do szkoły. Kontakty społeczne, towarzyskie są młodym ludziom potrzebne, budują poczucie wspólnoty i przynależności - mówi dyrektor Maria Korczak.



Młoda artystka tak przedstawia swoją pracę: *Kolory użyte w projekcie muralu symbolizują naszą inność, różnorodność na wielu płaszczyznach - od kulturowej, uwzględniającej nasze wierzenia i przekonania, aż po aspekt wyglądu i pochodzenia. Różnimy się, ale także mimowolnie wpływamy na ludzi wokół nas. Centralna, szara postać muralu płacze, ma negatywne emocje. Kolorowe postaci tworzą aureę wsparcia, a linie łączące je z szarą sylwetką to pozytywna więź, którą dzielimy się z innymi - mówi autorka projektu.*

źródło: <https://epoznan.pl/news->

SZPIKOWA PACZKA

3 grudnia klasa IVBT wraz z wychowawcą przygotowała i dostarczyła paczkę dla dwóch chorych na białaczkę dziewczynek Ewy i Zuzi oraz ich braci i rodziców. Nasi uczniowie uszyli również kolorowe maseczki i poduszki przytulanki dla innych dzieci.

Zachęcamy innych, by przyłączyli się do tej akcji.

p. Anna Żywocka-Streker

