Dziennik ŁÓDZKI
Ukazuje się od 1884 roku
junior

Z Budy

Zespół Szkół Prywatnych w Opocznie
ul.Partyzantów 1a
26-300, Opoczno

Numer 52 11/17

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU POLSKA PRESS GRUPA

PARTNER Fundacja orange

NOWY ROK 2018

Wszystkim Czytelnikom

gazetki szkolnej

życzymy:

wielu sukcesów,

odważnych marzeń,

mądrych decyzji,

satysfakcji,

spokoju

oraz

pomyślności na cały

nadchodzący 2018 rok.

Redakcja gazetki

" Z Budy"

Upoluj swoją książkę...

Upoluj swoją książkę...

Nasza szkoła została zakwalifikowana do akcji "Upoluj swoją książkę" organizowanej przez internetowy portal Czytaj.PL. Jest to największa akcja czytelnicza w naszym kraju. Organizowana jest od 5 lat. Działa w 22 polskich miastach, a także w 1000 szkół ponadpodstawowych w naszym kraju. Polega ona na wypożyczeniu audiobooków i e-booków. Aby wziąć w niej udział, należy pobrać aplikację mobilną Woblink i za jej pomocą zeskanować kod, dzięki któremu zyskamy dostęp do wirtualnej biblioteki. Czytanie i słuchanie książek jest darmowe, trwa przez cały listopad. Do pierwszego tysiąca osób zostały wysłane podkoszulki promujące akcję. Każdy jej uczestnik otrzymuje 5 bezpłatnych e-zaproszeń, co pozwala zarazić innych chęcią czytania. Pierwsze tysiąc osób, które zalogowały się na stronie Czytaj.PL, dostały koszulki promujące to przedsięwzięcie. My również :) Honorowy patronat nad akcją obejmuje Ministerstwo Edukacji Narodowej.

Klaudia Mrowińska, kl.II LO

Iza Ksyta z kl. II LO w koszulce promującej akcję

Świętujemy Narodowe Święto Niepodległości w naszej szkole

Dzień Niepodległości to bardzo ważne święto w naszym kraju. Polska odzyskała wtedy wolność i niezależność. Właśnie z tej okazji w Zespole Szkół Prywatnych w Opocznie miała miejsce akademia. Wzięli w niej udział uczniowie podstawówki, gimnazjum, a także liceum. Klasy gimnazjalne przedstawiły w sposób bardzo subiektywny obrzęd Dziadów . Chór szkolny zaprezentował pieśni patriotyczne.

Klaudia Mrowińska, kl.II LO

TRADYCJE ŚWIĄTECZNE W POLSCE I NA ŚWIECIE

Pierwsza wzmianka o **Bożym Narodzeniu** pochodzi z 354 roku. Różne były w przeszłości terminy obchodów świąt Bożego Narodzenia. Świętowano w styczniu, marcu, kwietniu, a nawet w maju. Ostatecznie wybrano datę **25 grudnia** - dzień przesilenia zimowego.
Chrześcijanie ze słońcem utożsamiali Chrystusa, nazywając go "Słońcem Sprawiedliwości".
Tradycja obchodów Świąt Bożego Narodzenia jest głęboko zakorzeniona nie tylko w narodzie polskim. Na całym świecie katolicy świętują narodzenie Jezusa, ale w każdym kraju panują nieco odmienne zwyczaje.

W **Hiszpanii** odpowiednikiem opłatka jest chałwa. Przed Bożym Narodzeniem każda rodzina hiszpańska zaopatruje się w nową szopkę. Wigilijna wieczerza rozpoczyna się po pasterce. Następnie wszyscy wychodzą na ulice oświetlone tysiącami barwnych żarówek, śpiewają kolędy, tańczą i bawią się do rana. Głównym daniem jest pieczona ryba oraz "ciasto Trzech Króli", w który zapieka się drobne upominki. Prezenty rozdawane są 6 stycznia w święto Trzech Króli, na pamiątkę darów, które Jezus otrzymał od mędrców ze Wschodu.

W **Wielkiej Brytanii** wigilijny posiłek zaczyna się w południe w ścisłym gronie rodzinnym. Obiad, bo trudno tu mówić o wieczerzy, składa się z pieczonego indyka i " płonącego puddingu". Wieczorem w Wigilię angielskie dzieci wywieszają swoje pończochy za drzwi, by nazajutrz rano odnaleźć je wypełnione prezentami.Tu narodził się zwyczaj pocałunków pod jemiołą wiszącą u sufitu. Taki pocałunek przynosi szczęście i spełnienie życzeń. Londyn jest ojczyzną pierwszych kartek z życzeniami. W 1846 roku Jon Horsley z Anglii zaprojektował pierwszą kartkę świąteczną z napisem "Wesołych Świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego Nowego Roku".

W **Niemczech** "Boże Narodzenie" obejmuje trzy dni: 24 grudnia -"Wigilię", pierwszy dzień Świąt Bożego Narodzenia, narodziny Jezusa Chrystusa (25.12.) i drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia (26.12.). W Wigilię w chrześcijańskich rodzinach przed lub po uczestnictwie w Mszy Świętej zapala się świece na choince i wtedy rozpoczyna się "gwiazdka" tzw. "Bescherung". Śpiewa się lub słucha się kolęd i członkowie rodziny obdarowują się wzajemnie prezentami. Dzieciom opowiada się legendę mówiącą, iż prezenty przyniósł Święty Mikołaj lub Dzieciątko Jezus. Wiele rodzin wynajmuje nawet Mikołaja, którego rolę odgrywają studenci przebrani w kostium. W pierwszym i drugim dniu Świąt Bożego Narodzenia wielu ludzi udaje się do kościoła na świąteczne msze. 25 i 26 grudnia są dniami świątecznymi wolnymi od pracy.

We **Francji** świąteczną atmosferę wyczuwa się już na kilka tygodni przed Bożym Narodzeniem. Wszystkich opanowuje gorączka zakupów. Właściciele sklepów prześcigają się w pomysłach dekorowania wystaw. Ulice miast przystrojone są kolorowymi lampkami i gwiazdkami.Święta Bożego Narodzenia pełnią we Francji bardzo ważną rolę. Są to święta rodzinne. Francuzi wręczają sobie ręcznie robione kartki świąteczne oraz kupują prezenty. We Francji, w przeciwieństwie do Polski, nie ma Wigilii. Francuzi biorą udział we mszy, a 25 grudnia siadają do wspólnego obiadu. W ten dzień je się indyka nadziewanego kasztanami i pije dużo szampana.
We Francji dzieci wierzą, że to mały Jezus przynosi im prezenty, które w wigilijną noc wkłada do bucików ustawionych przy kominku.

W Polsce natomiast tradycje Bożonarodzeniowe przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Święta poprzedza Wigilia, wraz z pierwszą gwiazdką stroi się choinkę i wspólnie z bliskimi zasiada się do wieczerzy. Przygotowuje się na tę okazję 12 tradycyjnych potraw. Przed kolacją składamy sobie życzenia, łamiąc się opłatkiem. Jest on symbolem pojednania i przebaczenia, znakiem przyjaźni i miłości. Ważnym elementem Wigilii, ale i całych Świąt Bożego Narodzenia jest śpiewanie kolęd. W niektórych rejonach Polski po domach chodzą także kolędnicy, którzy składają życzenia i śpiewają kolędy. O północy wierni udają się do kościoła na pasterkę, aby przywitać nowo narodzonego Zbawiciela.

Pasterka rozpoczyna następny dzień świąt pod nazwą Bożego Narodzenia. Jest to największe święto w tym czasie. Rozpakowuje się prezenty, które wedle zwyczaju przynosi św. Mikołaj.

Święta Bożego Narodzenia jest to najpiękniejszy okres w całym roku. Całe rodziny spotykają się, aby spędzić ten czas wspólnie i powitać małego Jezusa.

NAJPROSTSZY PRZEPIS NA PIERNICZKI

Składniki:
1/2 kostki margaryny "Kasia"
1 1/2 szklanki cukru pudru
3 szklanki mąki
3/4 szklanki miodu
1 jajko
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 opakowanie przyprawy do pierników (20g)
2 łyżeczki kakao

Wykonanie:
Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić na jednolite i gładkie ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 5 mm i wycinać pierniczki. Piec ok. 10 minut w temp. 180 st. C.
Smacznego

Ania Kołodziejczyk , kl. II LO

PRZEPIS NA BARSZCZYK CZERWONY

Składniki

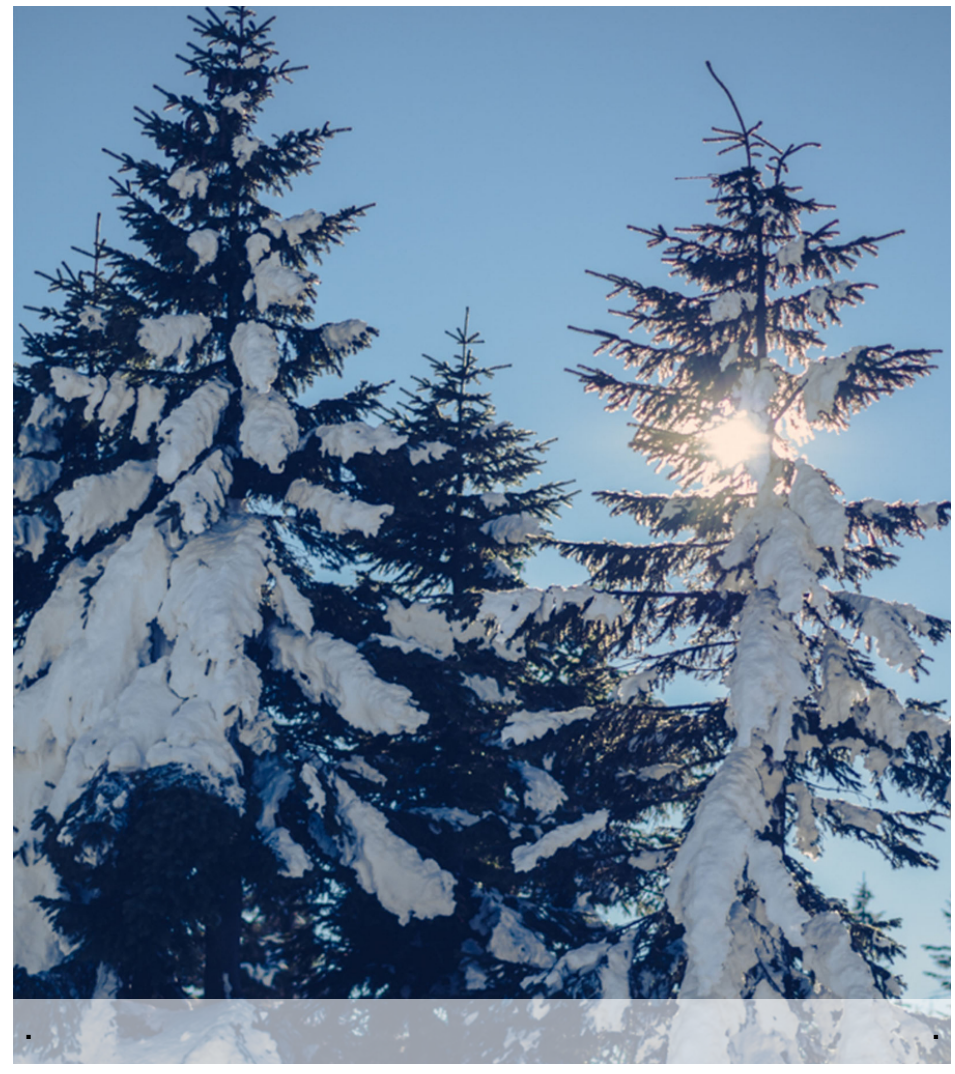
4 porcje

- 2 kg buraków, ugotowanych
- 2,5 litra bulionu jarzynowego lub mięsnego
- 1 średnia cebula, posiekana i podsmażona na 1 łyżce masła
- 1 listek laurowy, 3 - 4 ziela angielskie, parę ziarenek czarnego pieprzu
- 1 łyżka octu lub 2 łyżki octu balsamicznego
- **Przygotowanie**
  - Do wrzącego, czystego (przecedzonego) bulionu włożyć ugotowane, obrane i pokrojone na plastry (lub większe kawałki) buraki. Gotować na małym ogniu **tylko** przez około 10 - 15 minut. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać liść laurowy, ziele angielskie, czarny pieprz oraz podsmażoną cebulkę. Odstawić z ognia i zostawić na całą noc lub minimum 6 godzin.
  - Barszcz doprowadzić **prawie** do zagotowania (od tego momentu barszczu nie można już całkowicie zagotować, bo zacznie zmieniać kolor na ciemniejszy). Odstawić z ognia, dodać ocet i przecedzić. Doprawić ewentualnie solą i pieprzem (ostrożnie!).
    KLAUDIA MROWIŃSKA . KL. II LO

Prosty przepis na babeczki waniliowe

Potrzebne składniki:
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 szkladnki cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 jajko
0,5 szklanki oleju
1 szklanka mleka

Przepis jest prosty oraz efektywny. Każdy z nas lubi zjeść coś na słodko. Babeczki są doskonałym rozwiązaniem. W tym artykule opisze jak je zrobić.

Suche składniki mieszamy razem w misce. Jajko, olej oraz mleko dodajemy do masy i dokładnie mieszamy. Nastawiamy piekarnik na temperaturę 180 stopni. Metalową formę do muffinek wykładamy papierowymi papilotkami. Jeśli nie mamy papilotek foremki możemy wysmarować masłem i wysypać bułką tartą lub zrobić je samemu z kawałków papieru do pieczenia. Wypełniamy foremki ciastem do wysokości około 1 cm od brzegu zostawiając miejsce babeczkom, żeby wyrosły. Jeśli chcemy dodać do babeczek czekoladę musimy zadbać o to, żeby nie wystawała z ciasta. W przeciwnym razie przypali się i zrobi się gorzka.Do nakładania ciasta używam nabieraczki do lodów i sprawdza się rewelacyjnie, można zrobić to jednak najzwyklejszą łyżką.Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 25 min. Po wyciągnięciu z pieca można upewnić się czy babeczki na pewno są upieczone za pomocą drewnianego patyczka do szaszłyków. Wystarczy wbić go w środek, po wyciągnięciu nie powinien mieć przyklejonego surowego ciasta. Gotowe babeczki warto wyciągnąć z formy i obrócić „do góry nogami" albo poukładać na kratce, żeby ostygły …lub zjeść na ciepło z pyszną lekko rozpuszczoną czekoladą w środku.

Ania Kołodziejczyk, kl. II LO