

LUX OLSKA

Magazyn Szkolny

grudzień 2013
nr 5/2013

MIKOŁAJ W SPK

Kto przynosi
prezenty?

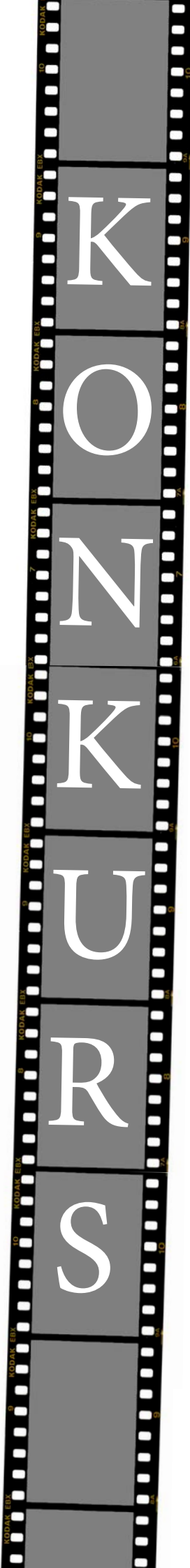
ŚWIĘTA
OD KUCHNI

Autorzy "Marzi"
W LUKSEMBURGU

ZWYCZAJE

MIKOŁAJKOWE

I BOŻONARODZENIOWE



K

O

N

K

U

R

S

konkurs fotograficzny

NAJCIEKAWSZE MIEJSCA

Na prace fotograficzne przedstawiające
najciekawsze miejsca pobytu uczniów za granicą,
które chcieliby pokazać przyjaciołom z Polski
czekamy do 1 stycznia 2014 r.!

Prace należy wysłać na adres :
sekretariat@orpeg.pl

**ATRAKCYJNE
NAGRODY DLA
LAUREATÓW!**



Fot. Klasa VI SPK

Mikołaj w SPK str. 10



Napisz do nas:

kolkodziennikarskie@gmail.com

Numery archiwalne:

<http://issuu.com/szkolapolska.lu>

Fotografia na okładce:

Klasa VI SPK

Zespół redakcyjny:

Julia Dziurdzia, Julia Zaglanczy, Julien Riechert

opiekun: Marta Bielińska



Fot. Redakcja

PROJEKTY SPK LU

W Nowym Roku warsztatowo.....4

PRACE DZIECI

Prace dzieci.....6

ZWYCZAJE MIKOŁAJKOWE

Dawno temu w Luksemburgu.....8

Boxemännchen - przepis.....9

ZWYCZAJE BOŻONARODZENIOWE

Kto przynosi prezenty?.....10

Choinka.....12

Boże Narodzenie w Luksemburgu.....14

WYDARZENIA

Przedświąteczne zajęcia.....16

Mikołaj w SPK18

ŚWIĘTA OD KUCHNI

Przepis na piernik.....20

Świąteczne gwiazdki21

Barszcz na zakwasie.....22



W NOWYM ROKU

RENDEZ-VOUS AU TROISIÈME ÉTAGE DU LYCÉE TECHNIQUE DES ARTS ET MÉTIERS
(19, RUE GUILLAUME SCHNEIDER, L-2522 LUXEMBOURG) SALLE 323.

ATELIER DE CREATION DE BANDE DESSINÉE

AVEC MARZENA SOWA ET SYLVAIN SAVOIA

AUTEURS DE LA BANDE DESSINÉE *Marzi*

INVITATION POUR

.....(nom et prénom de l'élève).....

À L'ATELIER DE CRÉATION D'UNE BANDE DESSINÉE

le samedi 18 janvier 2014 r.

8.30 - 17.30

AVEC UNE PAUSE DÉJEUNER D'UNE HEURE À PARTIR DE 12.30

NOUS ALLONS CRÉER ENSEMBLE

UNE VRAIE BANDE DESSINÉE

ON NOUS RACONTERA COMMENT

LA BANDE DESSINÉE MARZI AVAIT ÉTÉ CRÉÉ

Z radością możemy już zdradzić szczegóły warsztatów komiksowych z Marzeną Sową i Sylvain Savoia. Autorzy komiksu Marzi przyjadą 18 stycznia 2014 r., by spędzić z nami czas od 8.30 do 17.30 (z godziną przerwą na obiad o 12.30). W tę sobotę klasa II i III szkoły podstawowej plecak może wypełnić tylko małym co nieco oraz kompletem ulubionych kredek czy ołówków.

Poniżej prezentujemy prawie* gotowe zaproszenia, które drugo- i trzecioklasiści otrzymają 11 stycznia (w pierwszą sobotę szkolną po świętach Bożego Narodzenia). Zaproszenia można wręczyć przyjacielowi/przyjaciółce z podwórka lub ze szkoły codziennej pod jednym tylko warunkiem – on/ona nie może być Polakiem.

Dlaczego tak? Ponieważ od jakiegoś czasu myślimy o tym, by pokazać otoczeniu co robimy, jak działamy, dlaczego chodzimy w sobotę do szkoły. Chcemy by nasi uczniowie mogli sprawdzić się w roli tłumacza, jeśli zajdzie taka potrzeba, by uświadomili sobie, że godziny spędzone nad językiem polskim, mogą okazać się przydatne w ich życiu. Jak najlepiej osiągnąć te cele? Pomyśleliśmy, że poprzez wspólną pracę i wspólną zabawę, ponieważ one najlepiej integrują. No i jeszcze komiksy tak popularne w Beneluksie, a zwłaszcza ten napisany przez polsko-francuską parę, poprzez który możemy też opowiedzieć kawałek polskiej historii lat 80-tych w niecodziennej formie.

Przewidujemy, że w wydarzeniu weźmie udział około 60 małych rysowników – 30 naszych





WARSZTATOWO

uczniów i 30 zaproszonych. Z drugiej strony zaproszenia rodzic zaproszonego, będzie musiał do środy 15 stycznia wyrazić zgodę na uczestnictwo swojego dziecka w warsztatach. Dlatego bardzo prosimy o wręczanie zaproszeń już w poniedziałek 13 stycznia. Rodziców naszych dzieci poprosimy o informację mailową, czy jakiś kolega/koleżanka będzie w sobotę towarzyszył ich dziecku, tak żebyśmy mogli się odpowiednio przygotować do warsztatów. Będziemy również bardzo wdzięczni za zgłoszenie się pięciu rodziców do opieki nad dziećmi w trakcie warsztatów. Ze względu na liczebność grupy obecność nauczycieli nie wystarczy.

A warsztaty zapowiadają się bardzo ciekawie. Dzieci dowiedzą się jak powstawał komiks Marzi i jak w ogóle wygląda proces powstawania komiksu, jakie są jego składowe. Wszystko to oczywiście przećwiczą rysując własne komiksy. Ale będą też miały przyjemność podejrzenia mistrza przy pracy, ponieważ Sylvain Savoia obiecał narysować na żywo trochę postaci ze swoich komiksów specjalnie dla naszych dzieci. Życzymy tymczasem dobrego wypoczynku przy wigilijnym stole, tak żeby całą dobrą energię zgromadzoną w święta, przelać w komiksy, które powstaną na warsztatach. Chyba warto, bo postaramy się zorganizować wystawę prezentującą prace warsztatowe naszych uczniów w przestrzeni miejskiej.

Pozdrawiam serdecznie
Jadwiga Mikulić

*Jeszcze nie wszyscy sponsorzy przekazali nam swoje logo.

JE, SOUSSIGNÉ

.....(nom et prénom du parent de l'élève participant), autorise mon enfant

AUTORISE MON ENFANT

.....nom et prénom de l'enfant.....

**À PARTICIPER À L'ATELIER DE CRÉATION DE BANDE DESSINÉE.
JE M'ENGAGE PAR LA MÊME À ACCOMPAGNER MON ENFANT
ET À VENIR LE CHERCHER EN FONCTION DE L'HORAIRE
INDIQUÉE AINSI QU'À PRÉVOIR POUR LUI UN REPAS TIRÉ
DU SAC POUR SON DÉJEUNER.**

COORDONNEES

Tél. portable

adresse

.....
FAIT A ... LE

.....
SIGNATURE DU PARENT



Zarchitect-schengen.eu

MICHAL ZAGLANICZNY ARCHITECTE
5, RUE FAUBUER, L-5444 SCHENGEN
T: 621 30 30 32

Wiktoria Madej
klasa IV SP

Dla MIKOŁAJA

Mikołaju, mikołaju jaka piękną brodę masz jak Cię
pocatuje to może coś mi dasz proszę Mikołaju!





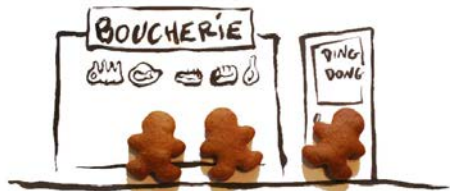
W święta Bożego Narodzenia, wysyłałem z mamą życzenia z taty telefonu. Rozesłaliśmy do wszystkich życzenia, które tata dostał od znajomego. Dopiero gdy już skończyliśmy wysyłać, zorientowałem się, że nie usunęliśmy dopisku: "Życzy Mietek z rodziną" ... Mój tata ma na imię Krzysiek...

TwojeHistorie.pl

przygotowała Julia Dziurdzia



il était une fois...



Fans plus tard:



*Bonjour
Monsieur le boucher!
je voudrais du
petit salé vieux
de Fans?*



*et le boucher
qui n'était pas très carré
prit la fuite devant
cet homme si bon...*



Dawno temu w Luksemburgu było sobie trzech chłopców. Pewnego zimowego dnia postanowili pobawić się poza murami miasta. Zabawa była tak ciekawa, że zagapili się i kiedy wreszcie postanowili wrócić do domu, brama Luksemburga była już zamknięta. Pod miastem stał domek rzeźnika. Rzeźnik widząc wystraszonych chłopców zaprosił ich do swojego ciepłego domku.

- Zjedzcie coś i napijcie się - zachęcał rzeźnik chłopców, a ci nieświadomi niebezpieczeństwa najedli się do syta i usnęli.

Rzeźnik tylko na to czekał. Poćwiartował chłopców na kawałki, a ich poćwiartowane ciała wrzucił do beczki z solą.

Któregoś dnia, siedem lat później, koło domku rzeźnika przechodził Mikołaj. Ponieważ bardzo zimno było na dworze i Mikołajowi zaczęło burczeć w brzuchu z głodu, postanowił zatrzymać się na noc w przytulnym domku.

Gościenny rzeźnik zaprosił Mikołaja do środka i zaproponował mu kawałek szynki.

Ale Mikołajowi szynka nie smakowała. Poprosił rzeźnika aby mu przyniósł kawałek zasolonego w beczce mięsa.

Gdy rzeźnik usłyszał prośbę Mikołaja przeraził się i uciekł.

Tymczasem Mikołaj przywrócił dzieci do życia mówiąc:

- Wstańcie chłopcy ze swojego grobu...

Podobno na pamiątkę tego właśnie zdarzenia w Luksemburgu dzieci otrzymują na Mikołaja (6 grudnia) brioszkę w kształcie człowieczka, tzw. Boxemännchen.

Legendę opowiedzieli

Julia Zaglanczy i Julien Riechert

BOXEMÄNNCHEN

brioszki - ludziki



SKŁADNIKI:

190 g mąki
20 g mleka
2 duże jajka
0,5 łyżeczki soli
15 g świeżych drożdży
40 g cukru
110 g dobrego miękkiego masła

PRZYGOTOWANIE:

Rozrobić drożdże z 1 łyżeczką cukru, całym mlekiem i 1 łyżeczką mąki. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na około 20 min.

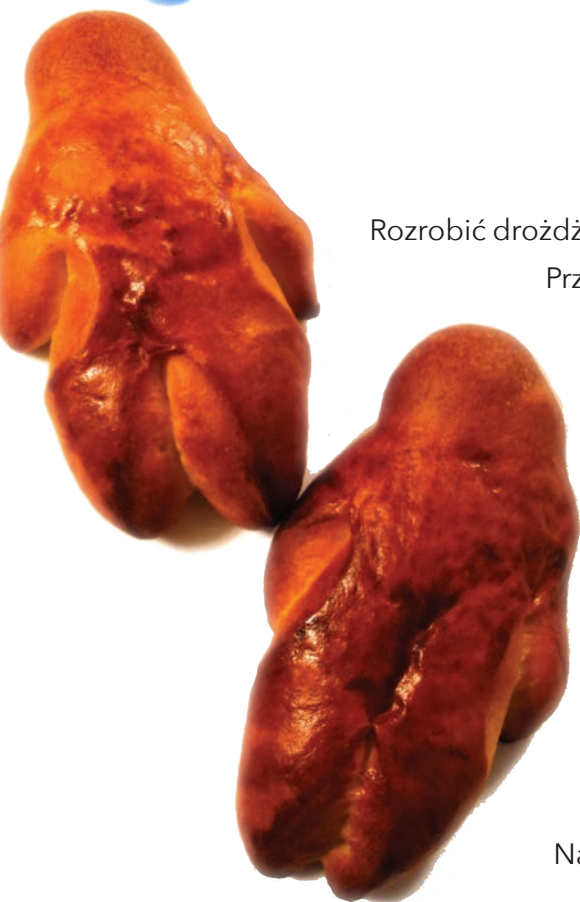
Mąkę przesiać do miski, dodać jajka, sól i wyrośnięte drożdże i zmiksować aż powstanie gładka masa.

Powoli wsypywać cukier cały czas miksując, aż ciasto zacznie przypominać kulę. Dodać masło pokrojone w kostkę i miksować tak długo, aż całe masło wmiesza się w ciasto i całość będzie gładka i błyszcząca.

Odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę.

Uformować z ciasta ludziki, każdego posmarować rozkłóconym jajkiem i odstawić do wyrośnięcia na 30 min.

Nagrząć piekarnik do 190-200°C i piec około 15 min.







KTO PRZYNOSI PREZENTY?

GWIAZDOR, DZIADEK MRÓZ, MIKOŁAJ CZY DZIECIĄTKO JEZUS?

Do nas przychodzi zazwyczaj Mikołaj. Wieczorem przed kolacją wigilijną zakrada się do choinki i układa pod nią prezenty.

Być może tradycję obdarowywania się prezentami z okazji świąt Bożego Narodzenia zapoczątkowali trzej królowie, którzy przynieśli prezenty Dzieciątku Jezus.

W Polsce dzieci wierzą, że to Święty Mikołaj, Gwiazdka, Dzieciątko Jezus, Gwiazdor, albo popularny tylko na wschodzie Dziadek Mróz przynoszą prezenty.

W Niemczech przynosi je Święty Mikołaj (der Nikolaus).

Anglicy nie obchodzą Wigilii. Prezenty przynosi Santa Claus.

Hiszpanie wręczają sobie prezenty na Boże Narodzenie albo 6 stycznia. Przynosi je czarownica o imieniu Befana.

Szwedzi nazywają prezenty julklappar czyli "świąteczne pukanie". Dawniej bowiem, zgodnie z tradycją roznosił je krasnoludek (Tomte).

W Holandii dzieci dostają swoje prezenty 5 grudnia.

W Rosji Boże Narodzenie obchodzi się dopiero 7 stycznia. Prezenty przynosi Dziadek Mróz.

Do dzieci w USA przychodzi Santa Claus ale dopiero 25 grudnia. Wchodzi nocą przez komin i układa prezenty pod choinką.



Julia Zaglanczy



*Pierwsza pisemna wzmianka dotycząca
sprzedaży choinek bożonarodzeniowych
pojawiała się w roku 1521 w Alzacji.*



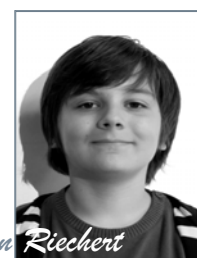
Jeszcze w XX wieku wieszano choinkę pod sufitem, często do góry nogami. Taka choinka, powieszona pod sufitem nazywała się podłóżniczka.

Podłóżniczka i późniejsza choinka związana jest z pogańską tradycją ludową i kultem wiecznie zielonego drzewka.

Tradycja choinek bożonarodzeniowych narodziła się w XVI wieku w Alzacji, która wtedy stanowiła część Niemiec (dziś terytorium Alzacji należy do Francji).

W Alzacji dekorowano choinki wstążkami, papierkami i jabłkami. Choinka była symbolem drzewa rajskiego.

W XVII wieku zaczęto ozdabiać choinkę świeczkami.



*Świąteczny jarmark, procesje, żłobek,
oświetlone ulice, udekorowane sklepy,
koncerty i inne imprezy mają stworzyć
magiczną świąteczną atmosferę w całym kraju.*





Fot. Redakcja



BOŻE NARODZENIE W LUKSEMBURGU

Luksemburg jest państwem katolickim, święta Bożego Narodzenia są tu obchodzone podobnie jak w Polsce.

24 grudnia o północy można wybrać się na mszę pasterską do katedry Notre-Dame, aby celebrować narodziny Jezusa.

Boże Narodzenie jest nade wszystko świętem rodzinnym i dlatego obchodzone jest w gronie rodziny i znajomych. Dawniej mieszkańcy Luksemburga zasiadali do kolacji wigilijnej po pasterce. Tradycyjnym daniem wigilijnym była kaszanka (tzw. Träipen) ziemniaki i kompot jabłkowy. Dziś, posiłki są nieco mniej tradycyjne: indyk, fondue, owoce morza, bûche de Noël, czy ciasto z bakaliami (Stollen).

Typowe dania luksemburskie spożywa się nadal podczas bożonarodzeniowego jarmarku: placki ziemniaczane (gromperekichelcher), kompot jabłkowy, grzane wino (glühwäin) lub egg nog (gorący, słodki napój na bazie surowych żółtek, z dodatkiem wanilii i rumu).

W Luksemburgu to nie Święty Mikołaj przynosi prezenty w Wigilię ale Dzieciątko Jezus (Chrëschtkëndchen). Mikołaj (Kleeschen) przychodzi 6 grudnia w towarzystwie czarnego pana z różgą zwanego Houseker.

W niektórych domach, prezenty pojawiają się pod choinką wieczorem 24 grudnia, a w innych w pierwszy dzień świąt (25 grudnia).

Adwent to czas oczekiwania na Boże Narodzenie. W Luksemburgu jest kultywowany zwyczaj wieńca adwentowego (Adventskranz), w którym w każdą kolejną niedzielę adwentową zapala się kolejną z czterech świec. Zapalanie świec oznacza czuwanie i gotowość na przyjście Chrystusa. W Wigilię Bożego Narodzenia wszystkie palące się świece stanowią symbol bliskości "przyjścia" Jezusa. Zwyczaj ten zapoczątkował w Hamburgu nauczyciel ewangelicki i pastor, ks. Johann Hinrich Wichern, prowadzący szkołę-przysiółek dla sierot. Świece miały stworzyć przytulną, rodzinną atmosferę. Początkowo był to zwyczaj ewangelicki, ale szybko przyjął się wśród katolików.

W wielu domach choinki pojawiają się już 2-3 tygodnie przed świętami Bożego Narodzenia, aby umilić dzieciom czas oczekiwania na święta. Dla dzieci przeznaczony jest również kalendarz adwentowy. Dawniej te kalendarze zawierały okienka z obrazkami religijnymi, zastąpionymi dziś przez ciastka, czekoladki lub małe zabawki.

Redakcja



W klasie Ib rozmowie na temat długo i z niecierpliwością wyczekiwanych świąt towarzyszyła „produkcja” ozdób świątecznych. W ruch poszły paski kolorowego papieru, kleje i nożyczki, a pomysłem uczniów nie było końca! Powstały łańcuchy, gwiazdki, bombki... Efekty naszej pracy można zobaczyć na zdjęciach.

Alicja Mrula-Černevšek





PRZEDŚWIĄTECZNE ZAJĘCIA

Ostatnie zajęcia przed Bożym Narodzeniem to świetna okazja na rozmowę o tradycjach świątecznych panujących w naszych domach. U kogo znajdzie się 12 potraw na wigilijnym stole? Kto udekoruje choinkę piernikami? Kto będzie śpiewał kolędy? Te i inne pytania związane z Bożym Narodzeniem były głównym tematem przedświątecznych zajęć w klasach I b oraz II.

W klasie II zajęcia zdominowały kolędy. Najpierw oklaskiwaliśmy występ skrzypka (owacje na stojąco), później podzieliliśmy się na dwa chóry: dziewczęcy oraz chłopięcy, które pokazały, że żadna kolęda im niestraszna!







MIKOŁAJ W SPK

7-go grudnia gościliśmy w naszej szkole Świętego Mikołaja.

Fakt, że Święty do nas zawitał świadczy o tym, że byliśmy grzeczni i zasłużyliśmy na prezenty.

Mikołaj pojawił się w towarzystwie pomocnika, usiadł na krześle, za którym stało mnóstwo prezentów.

Pomocnik Mikołaja wywoływał imiona dzieci, a Mikołaj rozdawał paczki.

Dla każdego dziecka znalazł się prezent.

Uczniowie klasy szóstej zajęci byli fotografowaniem uroczystości i to wykonane przez nich zdjęcia zamieszczamy w tym rozdziale.

Redakcja



PRZEPIS NA PIERNIK

Składniki:

- 250 g margaryny
- 1 i $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 szklanki mleka
- 1 szklanka miodu
- 3,5 szklanki mąki
- 4 jaja
- 1 opakowanie przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka sody

Wykonanie:

Wymieszać szklankę mąki ze szklanką cukru, dodać mleko, miód, margarynę, przyprawę do piernika i cynamon. Gotować na małym ogniu 15 min. ciągle mieszając. Po wystudzeniu dodać 2,5 szklanki mąki wymieszanej z sodą. Oddzielić żółtka od białek.

Żółtka utrzeć z $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, dodać do masy.

Białka ubić na pianę z jedną łyżeczką cukru i dodać do masy.

Wszystko razem wymieszać, wylać na blaszkę wyłożoną papierem i piec 1 godz. w 180°C.

Po ostygnięciu przełożyć marmoladą lub kremem, poleać polewą czekoladową.



Julia Zagłanidzyna





ŚWIĄTECZNE GWIAZDKI

Gwiazdki cytrynowe:

- 300 g mąki
- 250 g masła
- 100 g cukru pudru
- 3 żółtka
- skórka starta z cytryny

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki. Piekarnik rozgrzać do 180°C.

Ciasto wyjąć, rozwałkować na grubość 1/2 cm i wycinać gwiazdki. Ciastka ułożyć na blasze, posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać cukrem. Piec ok. 10 min.

Gwiazdki migdałowe:

- 300 g mąki
- 250 g masła
- 100 g cukru pudru
- 100 g zmielonych migdałów
- szczypta mielonych goździków
- szczypta mielonego cynamonu
- płatki migdałów do posypania

Przyrządzać podobnie jak gwiazdki cytrynowe. Ułożone na blasze ciastka posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać płatkami migdałów.

Piec ok. 10 min.



BARSZCZ NA ZAKWASIE

Jadwiga Mikulić

SKŁADNIKI NA ZAKWAS

- 2 kg buraków
- 6 ząbków czosnku
- 1,5 l niegazowanej wody
- 10 ziaren pieprzu
- 5/7 liści laurowych
- 4 goździki
- 1 płaska łyżka soli

Buraczki obieramy, kroimy w cienkie plastry, dodajemy resztę składników. Zostawimy do ukiszenia w temp. pokojowej 4-5 dni.

Codziennie trzeba sprawdzić czy nie zbiera się biała pianina, jeśli tak to trzeba ją zebrać.

Dzień przed końcem procesu fermentacji 150 gram grzybów suszonych zalać wodą mineralną. Same grzyby można wykorzystać przy farszu do uszek, a wodę z nich należy dolać do zakwasu.

W dzień przed Wigilią gotujemy cały nasz roztwór na wolnym ogniu z burakami (tak żeby się nie zagotowało, bo zmętnieje) ok. godziny i cedzimy przez sitko (pozostałości wyrzucamy).

Do wywaru z buraków dodajemy wywar ugotowany z warzyw: pora, cebuli, marchewki, korzenia pietruszki i korzenia selera (bez mięsa). Gotujemy go około 2 godzin obok wywaru z buraków i cedzimy.

Połączone wywary doprawiamy solą/vegetą, papryką słodką czerwoną.

Ja pod sam koniec dodaję wodę z kiszonych ogórków (inni dodają cytrynę, jeszcze inni ocet). Uszka robię z bułki tartej, jajka zmielonych, wymoczonych grzybów i odrobiny natki pietruszki. Ciasto z maki, oliwy lub oleju i b. ciepłej wody, odrobiny soli.

SKŁADNIKI NA WYWAR WARZYWNY

- 4 duże marchewki
- 2 małe korzenie pietruszki
- 3 cebule
- natka pietruszki
- 1 por (tylko biała część)
- 30 dkg korzenia selera
- pół świeżej, zielonej papryki
- liść laurowy, sól, pieprz

CIASTO NA USZKA

- 300 g maki
- 30 g oliwy/oleju
- szczypta soli i pieprzu
- ok. 0,5 szkl wody (dolewać powoli w trakcie zagniatania, tak żeby ciasto było średnio miękkie. Wszystko zależy od użytej maki

FARSZ DO USZEK

- 150- 200 g grzybów suszonych (rozmoczonych dzień wcześniej)
- natka pietruszki (bardzo drobno posiekana)
- 1 żółtko
- 10 g bułki tartej

Najłatwiej zmiksować wszystko blenderem.



Wesołych Świąt

