

# WIELE RADOŚCI ZE SZKOLNYCH AKTUALNOŚCI



# BOŻE NARODZENIE

Z okazji przepięknych świąt Bożego Narodzenia pragniemy złożyć Pani Dyrektor, wszystkim Nauczycielom, Rodzicom, Uczniom oraz Pracownikom Szkoły jak najserdeczniejsze życzenia: dużo zdrowia, pogody ducha, Błogosławieństwa Bożego, radosnych, wspaniałych świąt oraz pomyślności w nadchodzącym 2018 roku życzy Samorząd Szkolny.



## TRADYCJE BOŻONARODZENIOWE

Święta Bożego Narodzenia obchodzone są od IV w n.e. Dokładna data narodzin Chrystusa do dziś nie jest jednak znana. Nie podają jej ewangeliści ani żadne źródła historyczne. Pierwsza wzmianka o wyróżnieniu przez chrześcijan dnia Narodzenia Pańskiego w roku liturgicznym znalazła się w kalendarzu z roku 354[1]. W Deposito Martyrum, czyli wykazie święt Kościoła Rzymskiego, wzmiankowano, że Chrystus urodził się w Betlejem Judzkim osiem dni przed kalendami styczniowymi.

W tradycji chrześcijańskiej Wigilia upamiętnia agape, czyli ucztę pierwszych chrześcijan na pamiątkę wieczerzy Pańskiej. Zasiadano do niej, gdy na niebie rozbłysła pierwsza gwiazda i rozpoczynało ją dzielenie się opłatkiem, co wywodzi się od eulogiów zwyczaju polegającego na wzajemnym obdarowywaniu się chlebem ofiarnym[3]. Nazwa „wigilia” pochodzi z łacińskiego słowa „vigiliare” – czuwanie[4]. Nie wszyscy wiedzą, że bożonarodzeniowa tradycja łączy w sobie zwyczaje chrześcijańskie ze zwyczajami pogańskimi różnych ludów, kultur i wyznań, a proces jej kształtowania się na przestrzeni dziejów jest bardzo skomplikowany i wciąż nie do końca rozpoznany. Wiele elementów kultywowanej przez nas dziś tradycji wywodzi się wprost z obrzędów i wierzeń pogańskich, którym Kościół katolicki nadał nowy sens i wypełnił własną treścią.



# Tradycyjne potrawy Wigilijne:

1. Zupa grzybowa
2. Barszcz z uszkami
3. Karp smażony
4. Kapusta z grzybami
5. Pierogi z kapustą i grzybami
6. Ryba po grecku
7. Śledzie w śmietanie
8. Makowiec
9. Kluski z makiem
10. Kutia lub makielki
11. Sernik
12. Kompot z suszu

Prace wykonali: Fabian Dziuba, Maksymilian Muc oraz

Łukasz Tymich.

# WESOŁE MIKOŁAJKI



W dniu 6 grudnia 2017 roku nasz Samorząd Szkolny przygotował mikołajki. Na trzeciej lekcji odbył się apel pod tytułem „Poszukiwanie prawdziwego skarbu”.

Opowiadał on

o przygotowaniu do Świąt Bożego Narodzenia. Niektórzy aktorzy byli przebrani za ozdoby świąteczne, które miały przypominać o magii świąt. W przedstawieniu brała udział między innymi nowa bombka-główna bohaterka. Była ona bardzo samolubna i liczyła się dla niej tylko prezenty. Inne starsze bombki były zaskoczone jej zachowaniem i zwracały jej ciągle uwagę, aby była lepsza dla innych. Z baśni Hansa Christiana Andersena występowała dziewczynka z zapałkami, która pragnęła mieć wielu przyjaciół. Oprócz tego czas umilały piękne piosenki świąteczne i kolędy. Na koniec przedstawienia pojawił się Święty Mikołaj, który wyjaśnił wszystkim dzieciom i nauczycielom, że w Boże Narodzenie nie liczą się tylko prezenty, ale też szacunek do drugiego człowieka. Uczniowie przebrani za mikołaja i elfy rozdawały wszystkim słodycze. To były naprawdę piękne mikołajki, chcielibyśmy, aby trwały dłużej 😊.

Ramona Lorek

## MIKOŁAJKI inaczej niż zwykle;)

Dla każdego dziecka na świecie (no, prawie każdego ;) 6 grudnia to dzień św. Mikołaja. Wiadomo wszem i wobec, że jest to postać ukochana i wyczekiwana. Dzieci w listach przesyłają mu pozdrowienia, opowiadają o kłopotach i radościach. Czasami proszą o pomoc.

W tym roku, podobnie jak dotychczas, Samorząd szkolny przygotował dla Was słodką niespodziankę, a klasa V wspaniałe przedstawienie, którego motto brzmiało: „Więcej radości jest w dawaniu niż w braniu”, a najważniejsze w czasie świąt nie są wcale prezenty.

Następnie niektóre klasy odwiedził niespodziewany gość, dla każdego miał coś miłego, ale też była i różga. Kto oberwał? - słodka tajemnica.

Klasa V otrzymała od Mikołaja zaproszenia na kręgielnię, gdzie został rozegrany I mikołajkowy turniej. Mistrzynią została Michelle Koprek - gratulujemy! Zabawa była świetna, za rok musimy ją powtórzyć.





Aby nie wydawać fortuny na prezenty świąteczne, możesz zrobić go sam!

Przedstawiamy wam najlepsze propozycje.

Zapraszamy!

### 1. Świąteczne ciasteczka:

Możesz upieczone przez siebie ciasteczka ozdobić pysznym lukrem i zapakować w świąteczne opakowanie.

2. Świetnym pomysłem będzie również świąteczny sweterek na kubek. Jest to nietypowy prezent, który z pewnością zachwyci twoich bliskich. Do wykonania będzie potrzebne jedynie kolorowa włóczka i druty. Można poprosić o pomoc babcię ona z pewnością będzie wiedziała



jak to zrobić. Następnie sweterek nałóż na kubek i zapakuj w ozdobne opakowanie.

Gotowe!

3. Kolejnym ciekawym prezentem będzie odprężająca sól do kąpieli. Do jej przygotowania będziemy potrzebować gruboziarnistą sól morską olejki zapachowe np. Lawendowy opcjonalnie można dodać barwniki spożywcze i suszone płatki róż. Wszystkie składniki połączyć, przełożyć do słoika i udekorować pojemnik. Gotowe!

4. Mydełka w świątecznych kształtach i kolorach.

Do przygotowania będziemy potrzebować mydła glicerynowego i barwników spożywczych. Opcjonalnie można dodać

przyprawy korzenne i olejki zapachowe. Mydło rozpuścić w kąpieli wodnej i zabarwić na dowolny kolor. Masę przelać na jednorazowy talerzyk i ozdobić przyprawami korzennymi (np. cały cynamon lub anyż, suszone pomarańcze brokat itp.). Odstawić na 2 godziny do wystygnięcia a następnie, gdy masa stężeje wyciąć nożem lub foremkami świąteczne kształty ( np. choinka, gwiazda). Prezent ten na pewno przypadnie każdemu do gustu.

5. Naszą ostatnią propozycją będzie „zestaw do robienia wypieków”.

Pierwszym krokiem do wykonania tego pomysłu będzie wybranie dowolnego przepisu na ciasto lub ciasteczko.

Następnie do dużego słoika wrzucamy

wszystkie suche składniki na ciasto oczywiście zwracając uwagę na proporcje (np. Jeżeli przepis podaje, że potrzebne będzie 200g mąki i 50g cukru to wrzucamy dokładnie taką ilość). Kiedy wszystkie suche składniki znajdują się w ozdobnym słoiku możemy przygotować małą karteczkę, na której napiszemy sposób przygotowania ciasta oraz proporcje mokrych składników. Dzięki takiemu słoikowi pewna bliska wam osoba będzie mogła samodzielnie wykonać przepyszne ciasto. Taki prezent z pewnością spodoba się miłośnikom pieczenia.

Mamy nadzieję, że nasze pomysły przypadną nam do gustu i obdarujecie nimi waszych bliskich 😊

## CHOINKOMANIA



W dniu 13 grudnia 2017 nasz Samorząd Szkolny stroił choinkę. Były na niej wszystkie ozdoby ręcznie robione przez uczniów. Na koniec przystrajania inni zawiesili długie łańcuchy oraz światełka. Później nasza pani języka polskiego Anetta

Szewczyk zrobiła wspólne zdjęcie do gazetki. Wszyscy byli zadowoleni i cieszyli się z tego, że każdy mógł przystrajać choinkę oraz spotkać się razem w jednym pięknym miejscu.

Ramona Lorek

Zbliża się zima, nasze organizmy potrzebują teraz dużo witamin. Przygotowałyśmy teraz dla was kilka porad jak przetrwać tę porę roku

1. Jedz dużo owoców zimowych takich jak:

- **mandarynki**
- **pomarańcze**
- **grejfruty**
- **gruszki**

Są to bardzo zdrowe owoce które na pewno dostarczą wam witamin.

2. Nie spędzaj za dużo czasu przed komputerem i telewizorem. Możesz iść na dwór, może nie jest już ciepło ale nic się nie stanie jak trochę pobiegasz albo pojeździsz na rowerze.

3. Ubieraj się ciepło, niestety może nie jest to najwygodniejsze ale ważne jest to żeby nie było ci zimno.

Teraz przygotowaliśmy dla was przepis na pyszną rozgrzewającą zupę dyniową.

### **Składniki:**

**800 g dyni (500 g po obraniu)**

**250 g ziemniaków**

**25 g masła**

**1 cebula**

**2 ząbki czosnku**

**1 łyżeczka kurkumy w proszku**

**1 łyżeczka świeżego startego imbiru**

**1 pomidor lub 1/2 puszki krojonych pomidorów**

**1 i 1/2 szklanki bulionu**

**1 szklanka mleka**

Sposób przygotowania:

Obierz dynię wyciągnij z niej miąższ i nasiona pokrój w kostkę. Ziemniaki także obierz i pokrój. W większym garnku na maśle zeszklij pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na

plasterki czosnek. Dodaj dynię i ziemniaki, dopraw solą, wsyp kurkumę i dodaj imbir. Smaż, co chwilę mieszając przez ok. 5 minut. Wlej gorący bulion, przykryj i poczekaj aż się zagotuje. Zmniejsz ogień do średniego i gotuj przez ok. 10 minut. Świeżego pomidora sparz, obierz, pokrój na ćwiartki, usuń szypułki oraz nasiona z komór. Pokrój w kosteczkę i dodaj do zupy. Wymieszaj i gotuj przez 5 minut, do miękkości warzyw. Zmiksuj w blenderze z dodatkiem mleka.

**Gotowe**

Mamy nadzieje że skorzystacie z naszego przepisu.

Wiktoria W. Laura W. Klaudia G.

Jest już zima. Za oknami możemy zobaczyć pierwszy śnieg. Dzień jest krótki, wieczory długie, a noce zimne. Trzeba ubierać się ciepło by nie zmarznąć i jeść dużo witamin, których źródłem są owoce i warzywa, aby się nie przeziębiał.

Nie mamy już dostępu do świeżych owoców letnich takich jak np. maliny czy truskawki, ale za to mamy inne owoce, które królują w okresie jesienno zimowym, a są nimi między innymi jabłka. Stąd też przygotowaliśmy dla Was przepis na pyszny deser z jabłkami w roli głównej: [jabłka w cieście naleśnikowym](#).





*Oto przepis:*

*1/2 szklanki mąki*

*1/2 szklanki mleka*

*1 jajko*

*mała szczypta soli*

*1/2 łyżeczki proszku do pieczenia*

*1 op. cukru wanilinowego*

*2 jabłka*

*cynamon*

*masło klarowane do smażenia*

*do podania np. z jogurtem naturalnym, miodem,  
cukrem pudrem*

*Przygotowanie:*

- 1.** Do miski wsyp mąkę, dodaj mleko, jajko, sól, połowę opakowania cukru wanilinowego oraz proszek do pieczenia. Wymieszaj różgą lub zmiksuj na jednolitą masę.
- 2.** Jabłka umyj, obierz ze skórki. Wyciągnij gniazda nasienne ze środka (za pomocą specjalnej wycinarki

lub ostrego nożyka). Jabłka pokrój na plasterki o grubości ok. 7 mm. Oprósz szczyptą cynamonu oraz resztą cukru wanilinowego.

3. Rozgrzej patelnię z 2 łyżkami masła klarowanego - gdy będzie gorące wyłóż na patelnię jabłka uprzednio zanurzone w cieście. Smaż na złoty kolor z dwóch stron, po około 3 minuty z każdej strony.
4. Odłóż na talerz i podawaj np. z cukrem pudrem, jogurtem naturalnym, miodem i cynamonem.

Mamy nadzieję, że nasza propozycja będzie Wam smakowała.

---

Wiktoria W. Laura W. Klaudia G.

# Nasze rozgrywki

23.11.2017 nasza szkolna drużyna chłopców i dziewczyn rozegrała etap powiatowy w piłce ręcznej. W zeszłym roku wygraliśmy ten etap i przeszliśmy do półfinału wojewódzkiego. Tym razem również nam się udało. Wygraliśmy z Zawadzkiem i Strzelcami Opolskimi, więc przeszliśmy dalej. Hurrrrrrra!!!!!!

29.11.2017 odbył się półfinał wojewódzki w piłce ręcznej. Zwycięstwo przyszło nam z dość dużą łatwością. Pokonaliśmy naszych rywali. Wygraliśmy z Nysą, Łosiosowami i Racławicami Śląskimi. Jesteśmy finalistami!!!

## Nasze rozgrywki

W piątek 10.11.2017 rozpoczęły się rozgrywki międzyszkolne w piłce nożnej. Był to pierwszy etap rozgrywek, czyli gminny, w którym nasza szkolna drużyna piłkarska podjęta Fosowskie oraz Staniszcze Mate. Od wielu lat to nasza drużyna jest faworytem. Tak było również w piątek, kiedy to wygraliśmy z Fosowskim 7:0 a z Staniszczami Matymi 5:1 i niestety przez błąd organizatorów nie dostaliśmy się do następnego etapu.

15.12.2017 nasza szkolna drużyna piłki ręcznej będzie grała w Grodkowie z Grodkowem, z Brzegiem i z Zawadzkiem finały Wojewódzkie. O wynikach poinformujemy was w następnym wydaniu.

autorzy: Kopruch oraz

Antek

## Kolejny konkurs!!!

Ogłaszamy kolejny konkurs! Polega on na napisaniu „wesolych świąt” w jak największej liczbie języków np. po angielsku (merry christmas) itd. Konkurs obejmuje wszystkie klasy, lecz nie jest obowiązkowy. Mam nadzieję na dobre chęci i zaangażowanie z Waszej strony. Starajcie się o jak najlepszą ortografię. Będę szczęśliwy, jeśli weźmiecie udział w tym konkursie!!! ☺

*Na zwycięzców czekają słodkie nagrody!!!*



Jakub Piaskowski