

Grudzień 2023

# NOWINKI NASZEJ SZKOLNEJ RODZINKI

W tym wydaniu:

Mikołajki

Barbórka

Tradycje Bożonarodzeniowe

Kącik Kulinarny





# Mikołajki

autor: Rafał Czega

Mikołajki- nazwa dnia Świętego Mikołaja obchodzonego 6 grudnia,,  
czci ono Świętego Mikołaja.

Do XIX wieku był to dzień wolny od pracy, jednak w 1969 roku w  
Kościele katolickim zniesiono święto i jest to już tylko tzw.  
wspomnienie dowolne. W tym dniu wręcza się drobne bądź większe  
upominki, a zwłaszcza słodkości.

W dzisiejszych czasach jest to tak naprawdę zwyczaj w którym  
dostajemy drobiazgi od rodziny, a nie święto.

Ho ho ho!



## Kim był Święty Mikołaj?

Święty Mikołaj to tak naprawdę Mikołaj z Miry, który żył na przełomie  
III i IV wieku<sup>123</sup>. Pochodził z Patary, czyli miasta leżącego na terenie  
obecnej Turcji<sup>1</sup>. Był jedynakiem urodzonym w bogatej i pobożnej  
rodzinie<sup>43</sup>. Po śmierci swoich rodziców postanowił oddać swój cały  
majątek i całe życie pomagał biednym i pokrzywdzonym.





# Barbórka

autor: Norbert Dzwonkowski

Barbórka, czyli Dzień Górnika, to corocznie obchodzone tradycyjne polskie święto. Obchodzi się je 4 grudnia, czyli w dniu św. Barbary – patronki m.in. Górników, Hutników i Kamieniarzy.

Święto jest obchodzone przez górników, geologów i inne osoby, które są związane z poszukiwaniem paliw kopalnych. W tradycji górniczej Barbórkę rozpoczyna msza w Kościele lub cechowni (miejscu w kopalni w którym odbywają się m.in. uroczystości górnicze) przy figurze św. Barbary, a potem orkiestra górnicza maszeruje po osiedlach, grając hymn. Odbywają się uroczyste akademie, koncerty, występy artystyczne i bale w których uczestniczą rodziny górnicze.

Kilka dni przed Barbórką górnicy organizują tzw. Karczmy piwne w których uczestniczą też firmy kooperujące z kopalniami i naukowcy z wydziałów górniczych. Karczmy piwne na stałe istnieją od lat 80. XX wieku. Karczma oficjalnie rozpoczyna się odśpiewaniem hymnu górniczego, po czym ubrani w mundur górniczy górnicy zaczynają biesiadować. Podczas biesiady śpiewane są pieśni i piosenki górnicze, opowiada się dowcipy oraz zasłużonych nagradza się szpadami górniczymi.

Podsumowując, Barbórka to dosyć ciekawe święto, owiane tradycją i świętowaniem, jest to także święto górników - którzy podejmują się ciężkiej i ekstremalnej pracy, wchodząc do kopalni i wydobywając m.in. węgiel.





# Tradycje Bożonarodzeniowe w Polsce

autorka: Maja Dziejma

Kiedy nadchodzą święta zaczynamy sprzątać w domu oraz gotować, są również czynności, które powtarzamy co roku w Boże Narodzenie nazywamy je Tradycjami Bożonarodzeniowymi. Przedstawię Wam kilka właśnie takich tradycji:

1. Ubieranie choinki – chyba każdy z Nas zna ten zwyczaj, kiedy razem z rodziną w chłodny grudniowy wieczór ubieracie razem drzewko bożonarodzeniowe w masę kolorowych światełek i bombek.
2. Dzielenie się opłatkiem - zawsze przed kolacją wigilijną dzielimy się opłatkiem, w tym momencie życzymy sobie nawzajem radości, zdrowia i i szczęścia.
3. Dwanaście potraw wigilijnych – 12 potraw wigilijnych symbolizuje 12 apostołów. Czasami słyszy się, że jak zje się po każdej potrawie ma się szczęście na następnym roku.
4. Szopka - W czasie okresu Świąt można również odwiedzić szopkę bożonarodzeniową. Można ją znaleźć u nas na Rynku Kościuszki. Symbolizuje ona miejsce narodzenia Jezusa.
5. Puste miejsce przy stole – Jest to jedna z najbardziej znanych tradycji świątecznych. Miejsce to jest przygotowane dla niespodziewanego gościa.



# Kącik Kulinaryny

Polecamy przepis na pierniczki. Są pyszne od razu po upieczeniu, nie muszą “leżakować”. Znikają bardzo szybko. Przepis wykorzystywaliśmy na zajęciach kulinarnych w szkole.

## Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej
- 2 duże jajka
- 130 g cukru pudru
- 100 g masła
- 100 g łagodnego miodu np. akacjowego\*
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej



Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Masło roztopić i lekko przestudzić. Wszystkie składniki umieścić w większym naczyniu, następnie wymieszać i wyrobić do otrzymania gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm (nie cieniej), podsypując je małą ilością mąki pszennej – tylko tyle, by ciasto nie kleiło się do stolnicy. Wykrawać różne kształty pierniczek. Układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w niewielkich odstępach. Piec w temperaturze 180°C przez około 8 – 10 minut. Wyjąć, wystudzić na metalowej kratce. Dowolnie udekorować.

# MERRY CHRISTMAS

Redakcja gazetki: Rafał Czega, Norbert  
Dzwonkowski, Maja Dziejma i Ewa Jedynasty.

