

ŚWIRUS Świąteczny

W numerze:



Nieco o grzeczności staropolskiej,



Świąteczna kuchnia tradycyjnie i nowocześnie,



Recenzje książek oraz pasje wychowanków,



Co zrobić przed Wigilią? 10 wskazówek,



Wieści pedagogiczne,

Redakcja „Świrusa”



Świąteczne życzenia

Gdy pierwsza gwiazdka mrok w światło zmienia,

składamy sobie szczerze życzenia.

Aby nam wszystkim zdrowie służyło

i smutków w życiu jak najmniej było.

Troski niech w radość nam się zamienia,

a złe dni w dobre niech się odmienia.

I dni świąteczne niech nam upłyną

w zdrowiu i szczęściu

z Bożą Dzieciną,

a Nowy Roczek na swych dni wiele

przyniesie pokój nam i wesele.



Czytelnikom „Świrusa” życzy redakcja: Roksana Marcinek, Maja Stefańska,

Dominik Zawadzki, Klaudia Żolińska

Dlaczego jest święto Bożego Narodzenia?

Dlaczego wpatrujemy się w gwiazdę na niebie?

Dlaczego śpiewamy kolędy?

Dlatego, żeby się uczyć miłości od Pana Jezusa.

Dlatego, żeby podawać sobie ręce.

Dlatego, żeby się uśmiechać do siebie.

Dlatego, żeby sobie przebaczać.

Żeby każda czarodziejka

po trzydziestu latach nie stawała się czarownicą.



ks. Jan Twardowski

„W śnieżną noc”

Książka pt.: "W śnieżną noc" napisana przez trzech amerykańskich autorów: Johna Greena, Maureen Johnsona, Lauren Myracle jest zbiorem trzech różnych opowiadań. Każde z nich jest w jakiś sposób połączone z kolejnym, dzięki czemu łącząca się w jedną spójną całość. Podczas czytania powieści da się poczuć ducha świąt, ponieważ akcja dzieje się w Wigilię.

I "Podróż Wigilijna" Maureen Johnson

Główną bohaterką jest Jubilatka, która planuje spędzić święta ze swoim chłopakiem, jednak niestety nie wszystko idzie po jej myśli. Jej rodzice są kolekcjonerami miniaturowych figurek przedstawiających wioskę Foble i co roku dodają jeden budynek do swojej kolekcji. Jednak przez udział w bójce o jeden z egzemplarzy są zmuszeni spędzić noc w areszcie. Każą jechać Jubilatce do dziadków na Florydę. Podczas podróży pociąg zaskakuje śnieżycą i pasażerowie są zmuszeni znaleźć nocleg w pobliskim mieście. Dziewczyna decyduje się na pójście do pobliskiego baru Gracetown z cheerleaderkami, jednak jeszcze nie wie, że ta podróż odmieni jej życie.

II "Bożonarodzeniowy cud pomponowy" John Green

Rodzice Tobina utknęli w innym mieście, a z powodu śnieżycy wszystkie loty zostały odwołane, więc nie mają jak wrócić do domu. Jednak chłopak wcale nie jest nieszczęśliwy z tego powodu. Wraz ze swoimi przyjaciółmi JP i Diuk urządzają maraton filmowy. Przerzywa im telefon przyjaciela, który mówi, że w barze, w którym pracuje, pojawiły się cheerleaderki. Nastolatki decydują się na podróż, którą utrudnia im śnieg. Jednak chłopcy się nie poddają, lecz Diuk jest coraz mniej zadowolona ze zbliżającego się spotkania, ponieważ jej koledzy skupiają się tylko na cheerleaderkach. Czy Tobin zacznie patrzeć na Diuk jak na dziewczynę, a nie na kumpele? Czy przyjaźń damsko-męska przerodzi się w coś więcej?

III "Święta patronka świnek" Lauren Myracle

Główna bohaterka Addie nie może się pogodzić ze stratą chłopaka, którego zdradziła na ostatniej imprezie. Nie umie zapełnić pustki, którą odczuwa po stracie Jeba. Dziewczyna pisze maila, w którym przeprosza chłopaka i prosi o wybaczenie, ale czy Jeb jej wybaczy? Czy ich związek ma jeszcze przyszłość? Addie strasznie przeżywa to, że wszyscy mówią jej, że myśli tylko o sobie, więc postanawia udowodnić, że umie zrobić coś dobrego dla innych, jednak nie jest to takie łatwe, jak jej się wydaje.

Podsumowując książka jest ciekawie napisana i naprawdę oddaje aurę świąt. Wszystkie części łączą się ze sobą, uzyskując logiczną całość. Szkoda że nie poznamy dalszych losów bohaterów. Moim zdaniem najbardziej wykazała się Maureen Johnson, ponieważ bardzo ciekawie opisała postacie, u których bardzo wyraźnie widać wady i zalety. W każdym opowiadaniu widać styl danego autora. Przez co dzieło jest naprawdę dobrą lekturą na długie wieczory.

Maja Stefańska kl. IIB

Wegański bigos wigilijny

Składniki na 8 - 10 porcji:

- 1 kilogram kiszonej kapusty
- 1 kilogram białej kapusty
- 1 szklanka zielonej soczewicy
- jedno kwaśne jabłko
- jedna cebula
- 2 łyżki dobrej, najlepiej domowej konfitury ze śliwek
- 10 wędzonych śliwek
- 10 gram suszonych grzybów
- 150 ml żubrówki albo gorzkiej żołądkowej
- 4 łyżki sosu sojowego
- sól
- olej

Przyprawy:

- 3 ząbki czosnku drobno posiekane
- 10 ziaren pieprzu
- 4 ziela angielskie
- 3 goździki
- 2 liście laurowe
- łyżeczka kminku
- łyżeczka pieprzu ziołowego
- łyżeczka cząbr
- pół łyżeczki tymianku, kolendry i
- ziaren gorzycy

Przygotowanie:

1. Dzień przed gotowaniem bigosu suszone grzyby namoczyć w 1 ½ szklanki zimnej wody. Zostawić na noc.
2. Następnego dnia przygotowania bigosu zaczynamy od kapusty. Kiszoną kapustę przepłukać i pokroić na drobniejsze kawałki. Na dnie garnka rozgrzać sporą ilość oleju. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju, a następnie dodać kiszoną kapustę razem ze wszystkimi przyprawami oraz łyżką soli, zalać wszystko litrem wody i gotować na małym ogniu przez godzinę.
3. W międzyczasie ugotować soczewicę w osolonej wodzie na półtwardo, uważać, aby się nie rozgotowała. Kiedy będzie gotowa, odcedzić i odłożyć na bok.
4. Białą kapustę poszatkować, jabłka nie obierać i zetrzeć na tarce. Grzyby pokroić na mniejsze kawałki i dodać do garnka białą kapustę, ugotowaną soczewicę, jabłko, śliwki, grzyby oraz wodę, w której się moczyły. Dodać jeszcze szklankę świeżej wody, sos sojowy i gotować na małym ogniu przez kolejną godzinę.
5. Po godzinie dodać wódkę oraz konfiturę śliwkową, dokładnie wymieszać i w razie potrzeby podlać jeszcze wodą. Dokładnie wymieszać i gotować na małym ogniu przez przynajmniej pięć godzin, regularnie zaglądając i podlewając wodą. Na koniec osolić do smaku.



Sposób wykonania:

Miód, cukier, tłuszcz włożyć do garnka i powoli podgrzewać, stale mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Następnie masę ochłodzić i dodać do niej mąkę, jajka, sól, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku oraz przyprawę. Rodzynki umyć i osuszyć. Ciasto dobrze wyrobić pod koniec dodać bakalie. Uformować kule, włożyć ją do kamionkowego, szklanego lub emaliowanego naczynia, przykryć folią i okryć podwójnie złożoną ścierką. Naczynie z ciastem odstawić do leżakowania na trzy tygodnie w chłodne miejsce np. spiżarnia (ale nie lodówka).

Blachę do pieczenia wysmarować tłuszczem i posypać mąką. Ciasto wyłożyć warstwą grubości najwyżej 5cm, ponieważ podczas pieczenia bardzo rośnie. Piec 40-45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Po upieczeniu i odstawieniu placek owinąć w ścierkę i odstawić na 7 do 10 dni, aż ciasto zmięknie. Piernik przekroić na 2-3 warstwy, przełożyć dobrymi powidłami lub masą orzechową i polać polewą czekoladową.

Przypomnę, że pierniki i pierniczki korzenne są nieodłącznym smakołykiem bożonarodzeniowym. Smacznego!

Miodownik

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka miodu
- 40 dag mąki
- 1 szklanka cukru
- 20 dag masła
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 8 jajek
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej

Mąkę przesiać, wymieszać z przyprawą i sodą. Żółtka oddzielić od białek. W makutrze utrzeć na puch masło z cukrem i żółtkami. Mieszając dalej stopniowo dodawać pozostałe składniki. Ubić pianę z białek, delikatnie mieszając, dodać do masy. Blachę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wylać na nią ciasto. Piec w temp. 180°C przez ok. 50 min. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Piernik Staropolski

Ciasto można przygotować wcześniej,

ok. trzech tygodni przed Świętami Bożego Narodzenia, a piec od 7 do 10 dni przed świętami.

Ciasto:

**1/2 litra miodu (najlepiej prawdziwego)*

**2 niepełne szklanki cukru*

**1 kostka margaryny "Palma" lub smalcu*

**1kg i 1 szklanka mąki tortowej*

**3 jajka*

**3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej*

**szczypta soli*

Przyprawy:

**2 łyżeczki cynamonu*

**2 łyżeczki imbiru*

**1/2 łyżeczki pieprzu*

**1/2 łyżeczki goździków*

**1 czubata łyżeczka kako*

Bakalie:

**szklanka posiekanych orzechów włoskich*

**1/2 szklanki posiekanej skórki pomarańczowej*

**1/2 szklanki rodzynek*

Świąteczna kuchnia „Świrusa”

Świąteczne potrawy polecają: Maja Stefańska kl. IIB i Klaudia Żolińska kl. IIA

Ryba po Grecku

- *1 kg fileta z mintaja lub morszczuka*
- * 2-3 cebule*
- *żółta papryka*
- *czerwona papryka*
- *zielona papryka*
- *2 pikantne ketchupy (pudliszki w słoiku)*
- *szczypta ostrej papryki w proszku*
- *2 jaja*
- *mąka*
- *oliwa z oliwek*
- *pieprz i sól*
- *oregano*

Filety moczymy w jajku obtaczamy w mące. Smażymy na rozgrzanej oliwie i odkładamy na półmisek.

Sos:

**cebule kroimy w talarki podsmażamy na małej ilości oliwy i cały czas mieszamy, czekając aż delikatnie się zarumieni.*

**paprykę kroimy w paski dodajemy do cebuli i mieszamy chwile, zalewamy taką ilością wody, by składniki były niemal przykryte. Dusimy przez 5 do 10 minut pod przykryciem.*

Później, cały czas mieszając, powoli dodajemy ketchup. Dusimy aż sos zgęstnieje. Przyprawiamy i nakładamy na rybę.

„Grzeczność nie jest nauką łatwą ani małą”

Grzeczność. Jest to cecha należąca każdemu człowiekowi, jednak zależnie od osobowości danej istoty jest ona postrzegana na różne sposoby, tym samym nie jest łatwa i trzeba się jej długo uczyć. Chciałabym przedstawić swoje argumenty na słuszność tej tezy w oparciu o wypowiedzi bohaterów eposu pt. „Pan Tadeusz”.

Gospodarz Soplicowa w czasie uczty rozwija temat stosownego zachowania, nie tylko podczas biesiadowania i twierdzi, że:

„ Grzeczność nie jest nauką łatwą ani małą. Niełatwą, bo nie na tem kończy się, jak nogą zręcznie wierzgać z uśmiechem witać lada kogo.”

Znaczy to mniej więcej tyle, że w życiu przyjdzie nam się spotykać z różnymi niekiedy wybrednymi i wrogo nastawionymi ludźmi. Mimo że inni mogą być nastawieni w naszą stronę w tak negatywny sposób, my dzięki grzeczności jesteśmy w stanie się z tym uporać, choć, jak już wcześniej wspominałam, nie jest to łatwe.

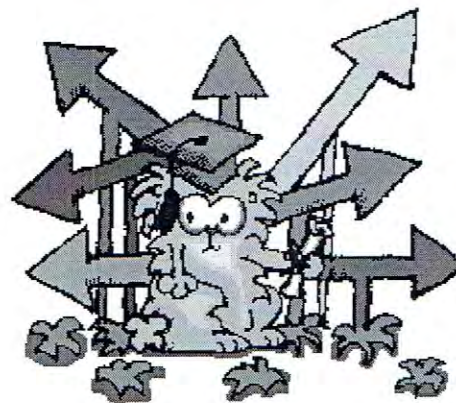
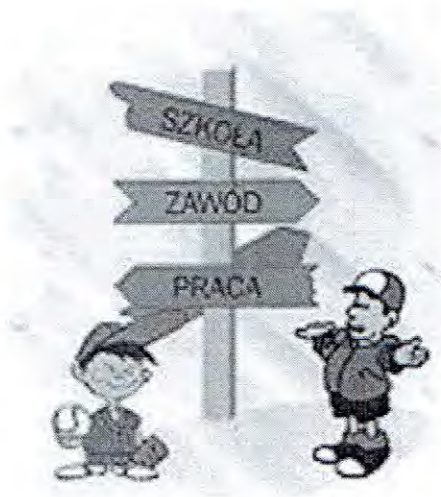
Bez grzeczności nie można zbudować zgodnej relacji międzyludzkiej, cytuję:

„ Bo nie jest bez grzeczności i miłość dziecinna i wzgląd męża dla żony przy ludziach i pana dla sług swoich...”

Ludzie zachowują się adekwatnie do sytuacji. Przykładem tego może być współczesny nastolatek, który idzie w gości. Gdy siada przy wspólnym stole z rodziną, chowa telefon do kieszeni i spożywa posiłek w przyzwoity sposób, nie dokazując przy tym. Natomiast gdy skończy wspólny obiad, wychodzi na dwór spotkać się ze znajomymi, a wtedy zapomina o większości zasad Savoir-vivru. Jednak gdy przyjdzie taka potrzeba, potrafi się stosownie zachować.

Grzeczności uczymy się przez całe życie, uczymy się szacunku do innych i tego jak powinniśmy zachować się w danej sytuacji. Oczywiście wymaga to czasu i zaangażowania, ale dzięki grzeczności możemy być postrzegani jako dobrzy ludzie.

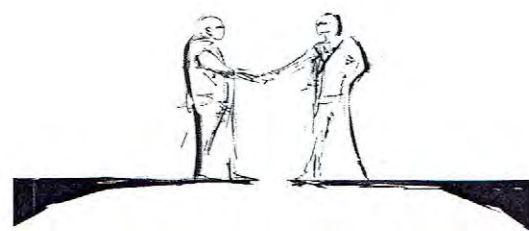
Rozprawka o grzeczności Roksana Marcinek Ila



„Świadomy wybór szkoły ponadgimnazjalnej”

16.11.2017 roku podczas wywiadówki szkolnej odbyło się spotkanie rodziców uczniów klas III Gimnazjum przy Szkole Podstawowej w Starej Kamienicy z doradcą zawodowym Panią Krystyną Szychowską pt. „Świadomy wybór szkoły ponadgimnazjalnej”. Pani doradca przedstawiła rodzicom czynniki wyboru zawodu. Zwracała uwagę na rolę i zadania rodziców w procesie wyboru zawodu, którzy są pierwszymi i najważniejszymi doradcami w życiu dziecka. Przedstawiła także kluczowe zmiany jakie zaszły w systemie szkolnictwa oraz zaprezentowała sieć szkół w mieście i powiecie jeleniogórskim. Ponadto wskazała drogi i sposoby pomocy młodzieży w wyborze zawodu. Na koniec spotkania przekazała rodzicom materiały informacyjne w postaci broszur pt. „Naucz się planować swój rozwój zawodowy”.

Pedagog szkolny
Marek Nowak



„Mediacje rówieśnicze”- pilotażowy projekt Publicznej Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Szklarskiej Porębie w naszej szkole!!!

W bieżącym roku szkolnym uczniowie naszej szkoły we współpracy z przedstawicielami Publicznej Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej w Szklarskiej Porębie: panią Marią Leszczawską – pedagogiem i panią Beatą Zielińską - psychologiem, zdobywają i doskonalą kompetencje teoretyczno – praktyczne w ramach projektu pt. „Kuznia młodych mediatorów”. W piątek 13.11.2017 r. odbyło się już drugie spotkanie z cyklu mediacji rówieśniczych w bieżącym roku szkolnym. Pięciu mediatorów z klas II i III Gimnazjum w trakcie szkoleń rozwija swoje umiejętności w zakresie rozwiązywania sytuacji konfliktowych, komunikacji, metodyki i zasad mediacji rówieśniczych.

Specyfika problemów rówieśniczych dotyczy najczęściej obszarów życia szkolnego takich jak między innymi: wyzwiska, uprzedzenia, narzucanie własnej woli, stereotypy. Powyższe kwestie stanowią niektóre z tematów mediacji rówieśniczych. Istotne jest, by uczyć młodych ludzi, że z sytuacjami konfliktowymi będzie spotykać się na przestrzeni swojego życia i nie powinni ich unikać. Warto poszukiwać konstruktywnych sposobów ich rozwiązywania. Z kolei porozumienie wpływa na dążenie do poprawy wzajemnych relacji i pogodzenie zwaśnionych stron.

Dzięki udziałowi w niniejszym projekcie młodzież uczy się przestrzegać norm i zasad współżycia społecznego, kształtuje postawę tolerancji oraz system wartości.

Pedagog szkolny

M. Zielińska

„W tanecznym rytmie” Sprawozdanie z zawodów tanecznych

Julia Jeziórkowska

21.11.2017r. miałam przyjemność uczestniczyć w zawodach licencji WADF, czyli World Artistic Dance Federation. Wstałam rano. Byłam tak podekscytowana, że nie mogłam dalej spać. Zrobiłam fryzurę, ubrałam się i spakowałam potrzebne rzeczy. Gdy zeszałam do kuchni, mama czekała już ze śniadaniem. Po nim zrobiłam poranną toaletę. Równo o 5:30 mama dała mi termos z gorącą herbatą do ręki i przyjechali po mnie dziadkowie wraz z trenerką. W aucie czas spędziłam rozmawiając z bliskimi i przypominałam sobie opracowany układ konkursowy.

O 7:30 byliśmy już na miejscu, czyli w Centrum Babylon Liberec. Gdy weszłam do budynku, od razu poczułam klimat rozgrywanego turnieju. Poszłam z moją trenerką po numerki startowe. Trochę to trwało, gdyż zmieniono nam numer szkoły i czekaliśmy na dokonanie poprawek.

Gdy już ubrałam swój strój, zaczęliśmy szukać sali, w której miałam tańczyć. Moi towarzysze zajęli miejsca na widowni. Zaczęłam się rozgrzewać i pech chciał, skaleczyłam sobie nogę. Krew była wszędzie, nie tylko na mojej nodze, ale również na parkiecie. Potrzebna była pierwsza pomoc. Po opatrzeniu nogi znów poszłam ćwiczyć.

O godzinie 8:30 rozpoczął się turniej. Podczas gdy młodsze uczestniczki tańczyły, ja się rozgrzewałam w innej sali. Gdy usłyszałam, że jest zmiana kategorii wiekowej, zaczęłam się bardzo stresować. Nie mogłam opanować drżenia. Na szczęście moja trenerka była ze mną i mnie wspierała. Wypowiedziano moje imię, nazwisko, kraj, szkołę tańca oraz numer startowy. Byłam bardzo dumna, że mogę reprezentować Polskę.

Gdy weszłam na scenę, cały stres ze mnie spłynął. Robiłam to, co do mnie należy. Po tańcu moja trenerka już na mnie czekała obok parkietu. Przytuliła mnie i powiedziała kilka znaczących dla mnie słów. Godzinę później były wyniki. Ogłoszono, kto się dostał do półfinału. Niestety się nie dostałam, ale zdobyłam 15. miejsce w kategorii contemporary ballet Junior II. Później przyjechała druga dziewczyna ode mnie ze szkoły tańca, więc poszłam na inną salę jej dopingować.

W tej sali były tańce latynoskie, a parkiet był podzielony na parkiet A i parkiet B. Nikola miała wystąpić o 14:30. Bardzo jej dopingowałam. Następnie o godzinie 15:00 występowała moja trenerka w kategorii Cha Cha, w której zdobyła 6 miejsce. Po jej występie stwierdziliśmy, że już czas do domu.

Na koniec zrobiłyśmy sobie z dziewczynami kilka pamiątkowych zdjęć. Gdy zeszyliśmy do szatni, akurat przypomniało nam się, że zapomnieliśmy wziąć nasze numery startowe. Jako najmłodsza pobiegłam po nie. Po przebraniu się ruszyliśmy w drogę do domu. Po całym dniu wrażeń zaraz po wieczornej toalecie poszłam spać.

Aktualne informacje, które zdobyłam, dotyczą sukcesów mojej trenerki. Na tych zawodach 3 razy stawała na podium i dwa razy dostała się do finału.

Dała mi dobry przykład. Tylko pogratulować !

Co musisz zrobić przed Wigilią?

Wigilia jest świętem, które obchodzimy raz w roku, w gronie najbliższej rodziny i przyjaciół. Czy wiesz, co powinieneś zrobić, aby umilić sobie i swoim najbliższym ten szczególny dzień? Nie? W takim razie zaraz się tego dowiesz!

Po pierwsze: Wstań wcześniej rano, jeśli chętnie wstaniesz w dzień Wigilii, to znaczy, że będziesz radosny przez cały rok. Przecież, kto rano wstaje temu Pan Bóg daje, prawda?

Po drugie: Jeśli jesteś u kogoś zadłużony, to oddaj wszystkie pożyczone pieniądze przed pierwszą gwiazdką, by nie mieć długów w Nowym Roku.

Po trzecie: Oprawiając rybę, zachowaj kilka łusek i schowaj je do portfela, dzięki temu pieniądze będą się Ciebie trzymały przez cały rok./Chociaż łuski z ryby wypełnią Twój niezamożny portfel/

Po czwarte: Według tradycji jedną z dwunastu potraw na świątecznym stole powinna być kutia, czyli pszenica z makiem, miodem i bakaliami. Kutia na świątecznym stole oznacza sytość i dostatek. Nie może jej zabraknąć!

Po piąte: Koniecznie zostaw wolne miejsce przy stole dla zbłąkanego wędrowca. Można interpretować to również jako wolne miejsce dla osób, które odeszły w minionych latach.

Po szóste: Tradycja mówi, że kobiety nie powinny wychodzić w tym dniu w odwiedziny. Wizyta kobiety w dzień wigilijny/nie wliczając samej wieczery wigilijnej/ zwiastuje nieszczęście.

Po siódme: Jeśli wieszasz mokre ubrania w Wigilię, postaraj się aby jeszcze tego samego dnia wyschły. Mokre pranie pozostawione na święta miały powodować przechodzenie trosk i zmartwień na Nowy Rok.

Po ósme: W Wigilię pomagaj innym, nic nie pożyczaj, zachowaj pokój ducha i dużo pracuj. Jaka wigilia, taki cały rok.

Po dziewiąte: Podziel się opłatkiem ze swymi zwierzętami i nie czekaj na podziękowanie od nich.

I najważniejsze: NIE ZAMYKAJ DRZWI W WIGILIĘ! W dzień świąt drzwi powinny być otwarte dla każdego.

Mam nadzieję że dzięki tym radą Wigilia w Twoim domu będzie niesamowita i niezapomniana.