

Gazetka Uczniowska

Sukcesy **MUROWANY**
Szkoly w Murowanej Goślinie

przy Zespole Szkół im. gen D. Chłapowskiego w Bolechowie

DWUMIESIĘCZNIK * ROK VI * NR 20 * 5.11.2015 * cena 1zł

Dzisiaj w Sukcesie:

- Wywiad z Nauczycielem Roku
- Historia Dziadów
- Halloween
- Literacka Nagroda Nike
- Tegoroczna Nagroda Nobla
- Wigilia po staropolsku
- Światowy Dzień AIDS
- Historia Wszystkich Świętych
- Kącik kulinarny
- Aktualności z życia szkoły



Mandarynka do każdego wydania papierowego!

Aktualności z życia szkoły

Jedyna w Wielkopolsce

Szóstą szkołą w Polsce, a pierwszą w Wielkopolsce, z Certyfikatem Kuźni Talentów Kulinarynych jest Szkoła w Murowanej Goślinie. Wyróżnienie to przyznawane przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, zostało wręczone 1 września, podczas uroczystości



rozpoczęcia roku szkolnego 2015/2016. Nasza szkoła została przez Stowarzyszenie wybrana dzięki sukcesom naszych uczniów z klas gastronomicznych, świetnie wyposażonej i wciąż pracującej pracowni oraz jakości kształcenia, jaką zapewniają nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz dyrekcja szkoły. Przedstawiciele stowarzyszenia, oprócz certyfikatu, przekazali książki „Lekcje smaków”, a także przeprowadzili warsztaty w naszej pracowni, gotując między innymi – słynną już – zupę bursztynową. Nasi uczniowie przygotowali pyszne bliny i chleb z dodatkiem palonego siana. Nic zatem dziwnego, że adepci naszej szkoły wygrywają regularnie konkursy kulinarne na wysokich szczeblach, takie jak Młody Kreator Sztuki Kulinarnej (Sandra Skibińska, Andżelika Piechowiak). Kulinaryny Poznań już dziś proponuje naszym uczniom praktyki i staże w restauracjach pod patronatem tej instytucji. Pozostaje dalej ciężko pracować i zaprosić adeptów sztuki kulinarnej do Szkoły w Murowanej Goślinie – tutaj mieści się jedyna w Wielkopolsce Kuźnia Talentów Kulinarynych.

Gdańsk zdobyty!

Po raz kolejny nasi uczniowie wraz z nauczycielami udowodnili, że szkoła nasza zasługuje na miano „Kuźni Talentów Kulinarynych”. Tym razem odnieśliśmy sukces podczas finału II Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarneho „Literacka Kuchnia”, który miał miejsce w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, 29 października. W konkursie wzięły udział: Daria Budych i Weronika Szymczak. Jednym z naszych dań konkursowych była zakąska z karpia mileckiego z Doliny Baryczy (ufundowany przez Witolda Wróbla z Polskiej Akademii Smaku, Przyjaciela szkoły) oraz suski sechlońskiej, wpisanej w Trzy Znaki Smaku (polskie produkty spożywcze z unijnymi znakami jakości). To było danie popisowe Weroniki. Daria wykonała torcik orzechowy, którego bazą było ciasto gryłazowe, przekładane kremem waniliowym. Słodki smak został przełamany przez zastosowanie chutneya rabarbarowo-jabłkowego z niewielką ilością imbiru, szafranu i octu winnego. Inspiracją do sporządzenia deseru był fragment z „Granicy” Zofii Nałkowskiej, a wiersz Jana Brzechwy pt. „Obserwatorium gastronomiczne” posłużył jako natchnienie do wykonania zakąski. Ponieważ potrawy zostały uznane przez jury za niezwykle pomysłowe i smakowite, nasze dziewczyny w obu kategoriach zdobyły pierwsze miejsce! Nagrody i dyplomy wręczał Prezydent Akademii Gastronomicznej w Polsce –Maciej Dobrzyniecki, towarzyszył mu Krzysztof Szulborski, Przewodniczący Pomorskiej Akademii Kulinarnej. Każdy z uczestników konkursu mógł wziąć udział w warsztatach kuchni molekularnej (rodzaj kuchni wykorzystujący wiedzę naukową na temat gotowania). Pod kątem kulinarnym uczennice przygotowywały Izabela Starosta – Byczyńska oraz Danuta Borajsza – Wysocka, a inspirację literacką pomogła wyszukać Violetta Pawlak.

Gotowanie z mistrzem

20 września, dwadzieścioro uczniów naszej szkoły wraz z opiekunkami wybrało się na wycieczkę do Warszawy, aby podążać ścieżką kulinarną w Akademii Kurta Schellera. Towarzyszył im Witold Wróbel z Polskiej Akademii Smaku. Pod okiem mistrza powstało pięć dań oraz wyborny fondant i mus czekoladowy. Ten charyzmatyczny szef kuchni zaangażował do pracy nawet najbardziej opornych. W ciągu kilku godzin udało mu się przekazać ogromną wiedzę kulinarną oraz zarazić pasją i zamiłowaniem do gotowania. Kurt Scheller, pomimo sławy, jaka go otacza, to w rzeczywistości zwyczajny człowiek, bardzo pogodny, kontaktowy, obdarzony niezwykłym poczuciem humoru, którego zresztą dał dowód podczas zajęć. Na koniec otrzymaliśmy certyfikaty ukończenia kursu, a to wspaniałe spotkanie uwieczniliśmy na pamiątkowych fotografiach, które można zobaczyć na stronie internetowej szkoły. Następnie grupa odwiedziła restaurację Kafe Zielony Niedźwiedź, prowadzoną, między innymi, przez Zbyszka Kmiecica. Po interesującej lekcji – goście z Murowanej Gośliny zostali zaproszeni na lunch. Skosztowali barszczu ukraińskiego i kotlet mielony ze świni złotnickiej. Na koniec grupa udała się do szefa kuchni, który udzielił wielu cennych wskazówek na temat ekspedycji dań i organizacji pracy w grupie. Wycieczkę zakończyły odwiedziny w restauracji Opasły Tom. Szefem kuchni jest tam Agata Wojda, która otrzymała prestiżową nagrodę pierwszej polskiej edycji przewodnika Gault&Millau – Kobieta Szef 2015. Pani Agata opowiedziała o pracy w swojej małej, ale jakże intensywnie i ciekawie prowadzonej kuchni. Wojda jest muzykiem, gotuje więc śpiewająco, z wielką pasją.

Nauczyciel Roku

Nauczycielka przedmiotów żywieniowych została laureatką ogólnopolskiego konkursu Nauczyciel Roku 2015. Mowa o Izabeli Starosta – Byczyńskiej, która swoją pasją do gotowania, smaku i estetyki zaraża nas – swoich uczniów. Uroczystość uświetniły dzieci z Ognisk Twórczości Artystycznej – fundacji założonej przez braci Łukasza i Pawła Golców oraz obecność Minister Edukacji Narodowej. Dla przypomnienia, w zeszłym roku nominowany został Tomasz Metler – nauczyciel wychowania fizycznego i edukacji dla bezpieczeństwa, autor innowacji pedagogicznej, pomysłodawca klasy wojskowej mundurowej. Wywiad z tegoroczną laureatką w dzisiejszym *Sukcesie*.

Najsympatyczniejszy

Podczas szkolnych obchodów Dnia Edukacji Narodowej były konkursy, wiersze, kwiaty, życzenia. Uczniowie wybrali również najsympatyczniejszego nauczyciela. Ten zaszczytny tytuł przyznano profesorowi Zbigniewowi Wojczakowi. Gratulujemy! Najmłodsi z grona uczniowskiego, przedstawiciele klas pierwszych uroczyście, złożyli uroczyste ślubowanie. O szkolnych przeżyciach opowiadali bohaterowie filmu autorstwa młodego reżysera - Daniela Płóciennika. Uczniowie, nauczyciele i mieszkańcy Murowanej Gośliny mówili o swoich ulubionych przedmiotach, nauczycielach, wychowawcach, ważnych dla nich wydarzeniach związanych ze szkołą.

Dotknąć historii

Historia sama w sobie dla wielu może nie być ciekawa, chociażby ze względu na wiele faktów i dat, które trzeba zapamiętać i zinterpretować.

Ale są chwile, kiedy można historii „dotknąć”, przez chwilę wsiąść do wehikułu czasu i doświadczyć tego, czego doświadczali nasi przodkowie. Taką szansę mieli uczniowie klasy I TŻH podczas zajęć historycznych, które odbyły się 2 października. Mogli nie tylko poznać najważniejsze fakty z dziejów Powstania Wielkopolskiego, ale również zapoznać się umundurowaniem i bronią osobistą powstańców (na przykładzie porucznika). Prowadzący zajęcia i pasjonat swojego przedmiotu - Zbigniew Wojczak – przyniósł na zajęcia powstańczy mundur oficerski wraz z ekwipunkiem (w którym bierze udział w rekonstrukcjach), co umożliwiło uczniom dokładne zapoznanie się z nim oraz przymiarke. Czy dla wszystkich było ciekawie – tego nie wiemy, ale z całą pewnością była to lekcja żywej historii, przeprowadzona nieco inaczej niż zwykle.



Przemysław zwycięzcą!

Wtorek - 29 września - był dniem zmagania naszych szkolnych „Strongmanów”. Zawodnikami są chętni uczniowie z różnych klas,

którzy chcą się wykazać przed całą społecznością szkolną swoją sprawnością, zwinnością i siłą. Do tegorocznych konkurencji siłowych należały: przetaczanie opony, bieg farmera, przeciąganie opony, pompki oraz rzut piłki lekarskiej z tyłu zza głowy; do zwinnościowych - tor przeszkód z takimi elementami jak przeszkoki, przejścia pod przeszkodą, przewroty, bieg z obciążeniem. Tegoroczne, piąte już w historii, zawody wygrał: Przemysław Speier, przed Miłozem Prusakiewiczem i Arkadiuszem Kurowskim. Zwycięzcy zostali nagrodzeni pucharem i miesięcznym karnetem do klubu fitness przy hali widowiskowo-

sportowej. Zawody przeprowadzili Jarosław Schraube i Karolina Wrzesińska – nasi wuefiści.

Dla Martynki

20 września nauczyciele i uczniowie naszej szkoły, na czele z wicedyrektorem Małgorzatą Krzysztoń, wzięli udział w IV Dwunastogodzinnym Biegu Charytatywnym, który w tym roku odbywał się pod hasłem „Pomóżmy Martynce Raczyńskiej stanąć na nogi”. Andrzej Ludzkowski, znany biegacz z naszej gminy, który zobowiązał się biegać przez tytułowe 12 godzin, pokonał ponad 71 km. W ciągu całej imprezy udało się zebrać ponad 11 tys. zł. Dzięki tym funduszom będzie można wykupić dwa turnusy rehabilitacyjne dla Martynki.

Powiatowe nagrody

28 października w Starostwie Powiatowym w Poznaniu odbyła się uroczysta sesja Rady Powiatu, podczas której wręczano Stypendia Rady Powiatu oraz Nagrody Starosty Poznańskiego dla najzdolniejszych uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Stypendia Rady Powiatu dla najzdolniejszych uczniów szkół ponadgimnazjalnych otrzymali: Ewa Borucka, Jakub Mieczysław Czuba, Dariusz Kutzner, Martyna Łech. Nagrody Starosty Poznańskiego za wybitne osiągnięcia otrzymali: Weronika Łagodzińska, Katarzyna Komasa, Łukasz Tomasz Frąckowiak, Patrycja Słabiak, Wojciech Zajdel, Krzysztof Szymkowiak, Robert Rembek. Wszystkim serdecznie gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów.

Wywiad z Nauczycielem Roku

Magdalena Grudzień: Dzień dobry Pani Profesor, czy mogłabym zadać Pani kilka pytań związanych z tytułem „Nauczyciela Roku”

Izabela Starosta-Byczyńska: Dzień dobry. Tak oczywiście, proszę.

MG: Jaki Pani zdaniem powinien być współczesny nauczyciel, aby uczniowie mogli czuć, że w szkole rozwijają swoje pasje i zainteresowania?

ISB: Współczesny nauczyciel? Powinien wyjść z "ławki" i pokazać uczniowi rzeczywistość - tylko Ci co mają pasję i cel osiągają w życiu sukces. Nauczyciele powinni potrafić wyłonić z kasy iskierkę, która w końcu rozbłyśnie.

MG: Czy jako nauczyciel przedmiotów zawodowych inicjuje Pani współpracę szkoły z podmiotami zewnętrznymi, które pozwoliłyby uczniom na doskonalenie umiejętności praktycznych również poza lekcjami? Czy warto podejmować taką inicjatywę?

ISB: Od paru lat współpracuję z wieloma kucharzami, oni organizują pokazy kulinarne dla naszych uczniów. Jesteśmy jako szkoła aktywni na gastronomicznej mapie Poznania. Dzięki współpracy z Witoldem Wróblem z Polskiej Akademii Kulinarnej poznajecie autorytety kulinarne tj. Hannę Szymanderską, Roberta Makłowicza, Grzegorza Łapanowskiego i wiele innych osób. W wakacje możemy również uczestniczyć w warsztatach gastronomicznych podczas Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku organizowanych przez Agencję Rynku Rolnego. A czy warto ? Oczywiście, że tak - z roku na

rok staram się, aby te warsztaty były atrakcyjniejsze - w tym roku gotowaliśmy z Kurtem Schellerem, mogliśmy zobaczyć Kafe Zielony Niedźwiedź i być w restauracji Opasły Tom. Jeszcze wiele pomysłów mam w głowie i z czasem je zrealizuję!

MG: Co najbardziej Pani ceni w swojej pracy i dlaczego?

ISB: Lubię swoją pracę i daje mi ona wiele satysfakcji. Praca z młodzieżą bywa trudna i poniekąd jest wyzwaniem, ale myślę, że mi się udaje.

MG: Jak doskonali Pani swój warsztat pracy?

ISB: Odbywam staże dla nauczycieli zawodów gastronomicznych i hotelarskich, uczestniczę w warsztatach kulinarnych, a także wiele uczę się podczas konkursów szkolnych i międzyszkolnych.

MG: Co, według Pani, jest najważniejsze w osiągnięciu wyznaczonego celu?

ISB: Cel osiąga się tylko dzięki ciężkiej pracy. Wygranie rok po roku MKSK pokazało, że nie tylko uczennice ciężko pracowały, ale ja także.

MG : Jak się Pani czuje po otrzymaniu tytułu „Nauczyciela Roku”?

ISB: Bycie w „trzynastce” najlepszych nauczycieli w Polsce to bardzo duże wyróżnienie, nie tylko dla mnie, ale przede wszystkim dla uczniów. To tylko dzięki nim tam się znalazłam. To wyróżnienie dedykuję właśnie Wam - moi kochani uczniowie. Tak naprawdę dopiero w Zamku Królewskim dotarło do mnie, że jestem wśród najlepszych nauczycieli w Polsce.

MG: Jak zaczęła się Pani historia z żywieniem i gotowaniem?

ISB: Już w szkole podstawowej oglądałam w telewizji programy kulinarne Roberta Makłowicza, a w niedzielę rano agrobiznes, w którym pokazywali jak pracuje mleczarnia i w jaki sposób wytwarza się w niej wyroby mleczarskie. Lubię jak potrawa na talerzu nie tylko jest ładna, ale także smakuje.

MG: Bardzo dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów. Jesteśmy z Pani dumni.

ISB: Bardzo dziękuję!

Historia Dziadów

Ludzie od zarania dziejów czczą zmarłych. Oddawanie czci jest bowiem formą podziękowania za swój żywot, jest sposobem na pamiętanie o ich egzystencji, wspólnych więziach. Słowianie cześć przodkom oddawali zwykle w miejscu ich pochówku: na cmentarzach, nieopodal gospodarstwa. Pamięć o władcach i bohaterach celebrowali przy kopcach, utworzonych właśnie w miejscu pochówku. Dziady, to ludowy zwyczaj Słowian i Bałtów, który wywodzi się z dawnych pogańskich obrzędów słowiańskich. Pierwotnie odbywały się cztery razy w roku: w okresie równonocy i przesilenia, czyli pomiędzy 20 a 26 dniem danego miesiąca, najlepiej podczas pełni księżyca. Mimo smutnego wydźwięku święta, w czasach Słowian, były to bardzo wesołe, pełne dumy i chwały dla zmarłych dni, dlatego w te dni urządzali biesiady - pili, jedli, tańczyli by uczcić pamięć o bliskich. Jesienne Dziady miały dla Słowian znaczenie głównie duchowe. Nie świętowano, lecz wywoływano dusze i zaopatrywało się je



na dalszą drogę. Wieczorami organizowano kolację, w której mogli brać udział tylko ludzie starzy - tacy, którzy już „jedną nogą” byli w zaświatach.

W ten dzień zabronionych było kilka czynności. Nie można było wylewać wody po myciu naczyń przez okno, żeby nie oblać nią zbłąkanej duszy. Palenie w piecu również było zabronione, bo wierzono, że właśnie piecem dusze dostają się do domu. Okna w chacie musiały być otwarte, by zbłąkany duch, mógł się wydostać. Zostawiano również w piecu poczęstunek dla przodków. (AS)

Halloween

Halloween – All Hallowi Eve, czyli przeddzień Wszystkich Świętych, obchodzony 31 października. Zwyczaj ten pochodzi sprzed 2 tysięcy lat i sięga dawnej tradycji Celtów, którzy zamieszkiwali, na długo przed początkiem naszej ery, dzisiejsze tereny Anglii, Irlandii, Szkocji, Walii i Północnej Francji. Dokładniej to święto pochodzi z ceremonii celtyckich kapłanów, zwanych druidami, którzy sprawowali w pogańskiej Szkocji funkcje sędziów, lekarzy i magików. Celtycy czcili w tym dniu w szczególny sposób boga śmierci Samhain. Halloween związane ze świętem zmarłych, gdyż wierzono, że tego dnia zaciera się granica między zaświatami, a światem ludzi żyjących. Duchom było wtedy łatwiej przedostać się do naszej rzeczywistości, dlatego duchy przodków czczono i zapraszano do domów. Jednak trzeba było również odstraszyć złe duchy. W tym celu zakładano maski odstraszające, hałasowano, zapalano światło, aby nie mogły się ogrzać i wracały tam skąd przyszły. Celtowie wierzyli, że uwolnione duchy krążą w halloweenową noc wokół nas. Czarny kostium miał

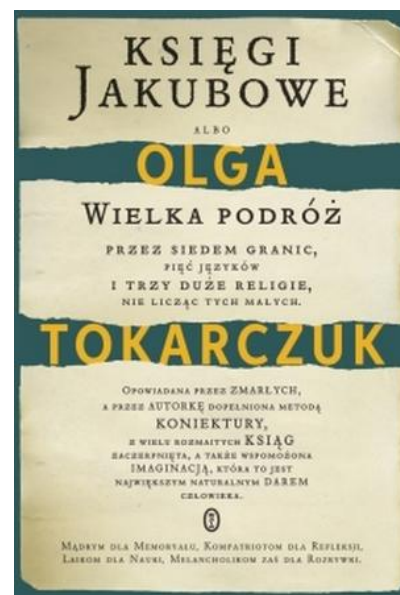
zmylić ducha, który by pomyślał, że ma do czynienia ze 'swoim'. Wieczorami na wzgórzach palono również ogniska, aby odstraszyć złe moce, a zmarłym wskazać drogę do domów. Zwyczaj 'słodczy albo psikus' wziął się z tego, że Celtowie próbowali oswoić złe duchy za pomocą słodczy. Tego dnia odbywał się też główny sabat czarownic, które zlatywały się na miotłach w towarzystwie czarnych kotów. Mówiono, że różne zaklęcia i czary podczas wigilii 'Samhain' posiadały szczególną moc. Celtowie oddawali również hołd słońcu, które uznawali za bóstwo, gdyż wierzyli, że to właśnie słońce jest najlepszym przyjacielem, bo daje wzrost zbożu i ciepło dla człowieka. 1 listopada, który był celtyckim Nowym Rokiem, składano słońcu ofiarę ze zwierząt, a czasem nawet z ludzi. Głównym symbolem święta Halloween jest wydrążona i podświetlona od środka dynia z wyszczerbionymi zębami. Tak przygotowaną dynię ustawia się w oknach lub przed domami, aby chroniły przed złymi mocami. Nazwa dyni wywodzi się z legendy o słynącym ze swojego skąpstwa i chciwości mężczyźnie, zwanym Jack. Zawarł on pakt z diabłem. Miał

oddać duszę w zamian za bogactwo. Udało mu się jednak uwięzić demona, ale za karę po śmierci nie mógł wstąpić ani do niebios ani do piekła. Został skazany na wieczną tułaczkę po ziemi z latarnią. Pojawiają się także rozmaite straszidła, kościotrupy, czarne koty, nietoperze, pająki oraz strachy na wróble. (MK)



Nike dla Tokarczuk

Nagroda Literacka „Nike” – polska nagroda literacka za książkę roku przyznawana od 1997 przez fundację tejże nagrody. Celem nagrody jest promocja polskiej literatury współczesnej, ze szczególnym uwzględnieniem powieści. Wysokość nagrody wynosi 100 000 złotych. Tegoroczną laureatką Literackiej Nagrody Nike została Olga Tokarczuk za książkę "Księgi Jakubowe". To już druga Nike dla Tokarczuk. Pierwszą dostała w 2008



roku za powieść "Bieguni". "Księgi Jakubowe" to licząca ponad tysiąc stron powieść historyczna o Jakubie Lejbowiczu Franku, samozwańczym XVIII-wiecznym Mesjaszu z Podola. - Trudno go ocenić jednoznacznie, to postać ambiwalentna, kontrowersyjna. Zapamiętano go w bardzo różny sposób: zwolennicy, jako pięknego, wysokiego, charyzmatycznego mężczyznę, przeciwnicy - jako obrzydliwego garbusa, który nie potrafi sklecić zdania. Tak naprawdę to sama nie wiem, kim był Jakub Frank - mówiła Tokarczuk przy okazji premiery książki. - Na pewno był zdolnym politykiem, na pewno wywarł ogromny wpływ na rzesze ludzi, także na polskich arystokratów, był żydowskim mistykiem choć wykorzystywał religię do celów politycznych - dodawała. (JW)

Swietłana Aleksijewicz

Tegoroczną Nagrodę Nobla w kategorii literatury otrzymała białoruska reporterka – Swietłana Aleksijewicz. Urodziła się 31 maja 1948 roku w Stanisławowie na Ukrainie, potem mieszkała na Białorusi.

Przeżyła 40 lat w systemie sowieckim. Jej ojciec był patriotą, walczył pod Stalingradem. Szybko zorientowała się, że to, czego uczą w szkole, to manipulacja. Wychowywała się w wiosce, w której żyły prawie same kobiety (mężczyźni zginęli w partyzantce lub na froncie). Z początku nikt nie chciał wydać jej książki pt. „Wojna nie ma w sobie nic z kobiety”. Oskarżano ją o naturalizm, bo nie pokazywała kierowniczej roli komunistów. Była w szoku, gdy podczas wywiadów o wojnie, ludzie opierali się na wiadomościach propagandowych, a nie własnych doświadczeniach. Uważa, że w kwestii religii panuje „nowe średniowiecze”, a Rosji brakuje narodowych idei, a nienawiść jest podstawowym produktem telewizji rosyjskiej. Jest też autorką takich tekstów jak: „Ołowiane żołnierzyki”, „Krzyk Czarnobyła”, „Czasy secondhand. Koniec czerwonego człowieka”. Swietłana tworzy w języku rosyjskim. Jej pierwsze publikacje ukazały się na łamach czasopism i dotyczyły wojny niemiecko-radzieckiej w czasie II wojny światowej. (AP)



Postnik, Wilia, Boży obiad

Te wszystkie określenia oznaczają dobrze nam znaną Wigilię, czyli przeddzień Bożego Narodzenia. To dzień, w którym większość polskich rodzin zasiada przy uroczystej kolacji, śpiewa kolędy, idzie na pasterkę, spożywa tradycyjne potrawy, dzieli się z opłatkiem z bliskimi i obdarowuje prezentami. Od staropolszczyzny do teraz tradycje związane z tym świętem nie zmieniły się diametralnie, ale część została zapomniana wraz z mijającym czasem. Najpopularniejsze dania, które trafiały na staropolski stół to: placki na miodzie, przyprawiane ryby, grzyby, słodczyce i różnego rodzaju napoje

alkoholowe, również był to groch z makiem i wiele innych, które goszczą do dziś dzień w naszych domach. W staropolskich izbach ustawiano snopki siana, czy wyścielano też nim podłogę w kościele. Dziś zmniejszyliśmy ilość siana do takiej, która mieści się pod obrusem. Jednak bardzo zapomniane tradycje, które dzisiaj będą uważane za zabobony to na przykład to, że podczas wigilijnej wieczerzy panny i kawalerowie ciągnęli źdźbła słomy spod obrusu. Zielone źdźbło oznaczało ślub jeszcze w tym karnawale, zwiędłe źdźbło to oczekiwanie, a żółte symbolizowało staropanieństwo oraz pozostanie w stanie kawalerskim. Wierzano, że zwierzęta zaczną mówić ludzkim głosem, kiedy na zegarkach wybije 24.00 i w studniach zamiast wody pojawi się wino. Jeżeli jesteśmy przy temacie wina, to pasterce w XVII-XVIII w. towarzyszyło dużo śmiechu i zabawy, po ówczesnej kolacji, która była mocno "zakrapiana", więc Boże Narodzenie było dla staropolskiej tradycji czasem wielkiego szczęścia i zabawy. (MM)



Światowy Dzień AIDS

Światowy Dzień AIDS zaproponowano na Światowym Szczycie Ministrów Zdrowia na temat AIDS w styczniu 1988 r. w Londynie. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele 140 państw. Rozumiejąc potrzebę kontynuacji i nasilenia wysiłków w walce z HIV i AIDS, 27 października 1988 r. na 38. plenarnym spotkaniu Zgromadzenia Ogólnego ustalono na wniosek Światowej Organizacji Zdrowia, że Światowy Dzień AIDS będzie obchodzony 1 grudnia. Dzień ten ma umożliwić organizacjom rządowym, pozarządowym i lokalnym, jak również osobom indywidualnym zwrócenie

uwagi na walkę z AIDS, a także konieczność pomocy ludziom zakażonym HIV i chorym na AIDS oraz ich bliskim. 1 grudnia obchodzimy Światowy Dzień AIDS. *Getting to zero* (Dążymy do zera) to temat tegorocznego Światowego Dnia AIDS wybrany przez Światową Kampanię AIDS (World AIDS Campaign). Od dwóch lat prowadzona jest również akcja, która ma na celu upowszechnienie „Czerwonej kokardki” - symbolu solidarności z osobami żyjącymi z HIV i AIDS, ich rodzinami i przyjaciółmi. Światowy Dzień AIDS to dzień, w którym szczególnie staramy się przełamywać bariery, takie jak strach i wynikająca z niego stygmatyzacja osób zakażonych HIV i chorych na AIDS, w tym osób LGBT żyjących z wirusem. Jest to dzień bardzo szczególny, nie tylko promujący walkę z AIDS, ale także czas, w którym myślimy o bliskich i przyjaciółach, których doświadczył wirus HIV oraz staramy się zwrócić uwagę społeczeństwa na ciągle aktualny problem epidemii HIV/AIDS. (AF)

Historia Wszystkich Świętych

Uroczystość Wszystkich Świętych wywodzi się głównie z czci oddawanej męczennikom, którzy oddali swoje życie dla wiary w Chrystusa, a których nie wspomniano ani w martyrologiach miejscowych, ani w kanonie Mszy Świętej. Pierwotnie święto to obchodzono 13 maja. W IV wieku rozpowszechniła się tradycja przenoszenia całych relikwii świętych lub ich części, na inne miejsca. W ten sposób chciano podkreślić, że święci są własnością całego Kościoła. Kiedy w 610 papież Bonifacy IV otrzymał od cesarza starożytną świątynię Pogańską Panteon, kazał złożyć tam liczne relikwie i poświęcił tę budowlę na kościół pod wezwaniem Matki Bożej Męczenników. Od tego czasu oddawano cześć wszystkim zmarłym męczennikom 13 maja. Papież Grzegorz III w 731 przeniósł

tę uroczystość z 13 maja na dzień 1 listopada. Powodem były prawdopodobnie trudności z wyżywieniem rzeszy pielgrzymów przybywających do Rzymu na wiosnę. W 837 Grzegorz IV rozporządził, aby odtąd 1 listopada był dniem poświęconym pamięci nie tylko męczenników, ale wszystkich świętych Kościoła katolickiego. Jednocześnie na prośbę cesarza Ludwika Pobożnego rozszerzono to święto na cały Kościół. Jednym z najdawniejszych, zachowanych kazań spisanych w języku polskim jest kazanie na Dzień Wszystkich Świętych (In Die Omnium Sanctorum). Kazanie to znajduje się w rękopisie Biblioteki Kapitulnej w Pradze i pochodzi z połowy XV wieku. Następnego dnia po Wszystkich Świętych w Dzień Zaduszny (2 listopada) obchodzony jako dzień wspominania zmarłych (w Polsce zwany Zaduszkami). Dla katolików łacińskich i wielu innych chrześcijan zachodnich jest to dzień modlitw za wszystkich wiernych zmarłych.

Kącik kulinarny

Pierniki

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżki miodu
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 torebki przyprawy piernikowej
- 1 łyżka masła
- 1 średnie jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- około 1/3 szklanki lekko ciepłego mleka



Na lukier:

- 1 białko
- ok. 2 szklanki cukru pudru
- barwniki spożywcze (opcjonalnie, białe pierniki wyglądają ładnie)

Przygotowanie:

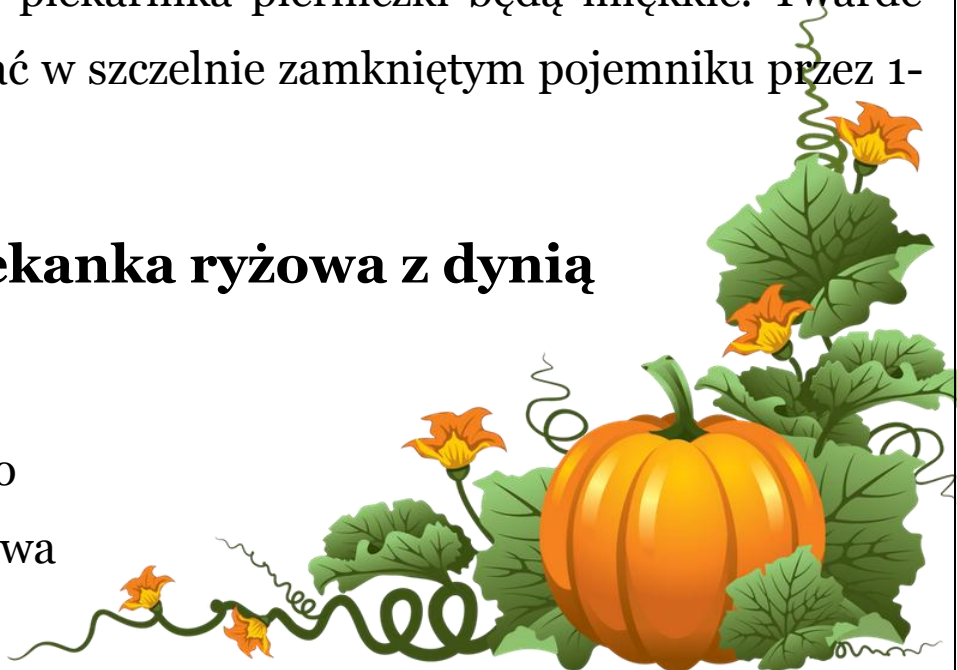
Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągłe siekając, dodawać kolejno cukier, sodę, przyprawy, a gdy masa lekko przestygnie - masło i jedno jajko. Dolewając stopniowo (po 1 łyżce) mleko - zagniatą ręką ciasto aż będzie średnio twarde i gęste, przypominające ciasto kruche. Dokładnie wyrabiać ręką, aż będzie gładkie, przez około 10 minut.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości maksymalnie 1 cm. Foremkami wykrajać z ciasta pierniczki, złączyć resztki ciasta w kulę, ponownie rozwałkować i wyciąć pierniczki. Smarować rozmąconym jajkiem i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 - 3 cm od siebie (pierniczki urosną). Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 minut. Po wyjęciu z piekarnika pierniczki będą miękkie. Twarde pierniczki przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku przez 1-4 tygodnie.

Zapiekanka ryżowa z dynią

Składniki:

- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 średnia cebula cukrowa
- 2 ząbki czosnku



- 350 g mielonego mięsa
- przyprawy: 1 łyżeczka kurkumy, 1/2 łyżeczki kminu rzymskiego, po 1/3 łyżeczki cynamonu, ostrej papryki, czerwonej słodkiej papryki
- 100 g ryżu
- 1 szklanka czerwonej soczewicy
- 3 szklanki bulionu
- 2 szklanki obranej i pokrojonej w małą kostkę dyni
- 600 g świeżych pomidorów lub 1 puszka pomidorów
- kawałek świeżej chili
- do posypania: świeża kolendra lub natka pietruszki

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. W żaroodpornym garnku na oleju zeszklić cebulę razem z rozgniecionym czosnkiem, dodać mielone mięso i dokładnie je obsmażyć. Doprawić solą i pieprzem, dodać przyprawy, chwilę podsmażyć.

Dodać ryż i soczewicę, wymieszać i smażyć przez około 1-2 minuty. Wlać gorący bulion i zagotować. Dodać dynię, obrane i pokrojone w kosteczkę pomidory (bez nasion i soku z komór) oraz posiekaną chili. Wymieszać i zagotować.

Garnek przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez około 20 minut do czasu aż ryż będzie miękki. Posypać kolendrą lub natką.

Smacznego! (MW)

DWUMIESIĘCZNIK *Sukces Murowany*

Redakcja wydania: M. Modlibowska – red. naczelny, M. Grudzień, A. Pędzińska, K. Nowak, A. Franc, J. Kaszarek, P. Rządkiwa, M. Kantorska, M. Krajnik, J. Werda, I. Rozmiarek, A. Surdyk, M. Wanecka.

Opiekun: A. Stefańska. **Obsługa wydania internetowego:** Z. Wojczak.

Redakcja nie zwraca nie zamówionych materiałów i zastrzega sobie prawo do skracania, adiustacji oraz zmiany tytułów nadesłanych tekstów.

Adres redakcji: biblioteka szkolna; adres e-mail: sukcesmurowany@poczta.fm

Z racji, że nasz tytuł jest dwumiesięcznikiem, pragniemy już dziś złożyć

**Dyrekcji, Gronu Pedagogicznemu, Pracownikom
Obsługi i Administracji, Absolwentom, Słuchaczom LOD
oraz Uczniom Naszej Szkoły**

*najserdeczniejsze i najcieplejsze życzenia z okazji Bożego Narodzenia.
Świąt rodzinnych, smacznych, spokojnych, pełnych zadumy i radości
życzy*

•

**Redakcja Sukcesu Murowanego
z opiekunem**

