Przedszkole nr 315 przedstawia:

Misiowe Nowinki

Numer 3 (11)/2009

Choinko,
Choinko,
Świąteczną masz minkę!
Łańcuszek wpleciony
W zieloną czuprynkę!
Stanęłaś w pokoju,
Na złotym dywanie
I cień twój iglasty
Zatańczył na ścianie.
Usiądę przy tobie
I podam ci rękę.
To nic,
Ze masz trochę
Kłującą sukienkę!

Dorota Gellner

A w tym numerze:

- Poczytaj mi mamo…
- Z dzieckiem w kuchni
- Kącik plastyczny

Poczytaj mi mamo…

PRAWDZIWY ŚWIĘTY MIKOŁAJ

Pewnego dnia, przed Bożym Narodzeniem całą rodziną wybraliśmy się na świąteczne zakupy. Marcinek i Karolinka bezustannie przypominali rodzicom, że trzeba kupić choinkę. Mama i tata uważali, że ważniejsze są: suszone grzyby, mak, bakalie, przyprawy do pierników i mnóstwo innych rzeczy do jedzenia, nie mówiąc o prezentach – ale to była tajemnica.
- Choinkę kupimy na końcu – powiedział tata.
- Dopiero?! – zmartwiły się dzieci.
Właśnie wchodzili do supermarketu, gdy Karolinka zawołała:
- Święty Mikołaj! – i… zamarła z zachwytu.
- On nie jest prawdziwy – powiedział szeptem Marcinek.
- Jest prawdziwy, bo się rusza – Karolinka nie odrywała wzroku od Mikołaja,
- Rusza się, bo jest żywy – wyjaśnił Marcinek.
- No widzisz, że jest prawdziwy – upierała się Karolinka.
- To jest zwyczajny pan przebrany za Świętego Mikołaja. Spójrz – tam jest drugi… O! A tam jeszcze jeden. – Marcinek patrzył na siostrzyczkę tak, jakby był nie wiadomo jak mądry.
I wtedy Karolinka się rozpłakała.
- Co Ci się stało? – zdziwił się Marcinek.
- Ja chcę prawdziwego Świętego Mikołaja…! – łkała Karolinka.
Wszyscy troje pocieszali Karolinkę, jak mogli. Mama mówiła, że tacy sklepowi Mikołajowie są po to, żeby dorosłym i dzieciom było przyjemnie robić zakupy.
Tata był zdania, że taki chodzący Mikołaj jest najlepszą świąteczną dekoracją, bo przypomina o zbliżających się Świętach tak samo, jak choinki na ulicach i sklepowych wystawach.
Tylko Marcinek powiedział Karolince to, na co naprawdę czekała:
- Prawdziwy Święty Mikołaj jest jeszcze bardzo daleko. Przyjedzie do nas w świąteczną noc i przyniesie prezenty. Przekonasz się.
- A po czym poznam, że jest prawdziwy? – dociekała Karolinka.
- Bo przyniesie nam to, o co prosiliśmy w liście – wyjaśnił Marcinek.
Karolinka przestała płakać i nawet uśmiechała się do tych nieprawdziwych Mikołajów.
Na koniec kupili piękną choinkę.
- Zajmie chyba cały nasz duży pokój – powiedziała mama.
- Myślę, że trzeba będzie wywiercić dziurę – dodał tata.
- W suficie czy podłodze? – zapytał Marcinek.
A Karolinka wciąż czekała na Świętego Mikołaja.

Czy napisałeś/łaś list do Świętego Mikołaja?
Czy Ty też, jak Święty Mikołaj, rozdajesz prezenty?
Robienie prezentów dla mamy, taty i wszystkich kochanych osób zajmuje dużo czasu. Zacznij już dziś.

Opracowała Ewa Grodzińska

Tradycje Świąt Bożego Narodzenia

Świętem, które w polskiej tradycji zajmuje bardzo ważne miejsce jest **Boże Narodzenie.** Szczególna atmosfera panuje w Wigilię. Z tym dniem związanych jest też najwięcej obrzędów, obyczajów i wierzeń. Wigilia to jedno z najbardziej rodzinnych polskich świąt. Dużą rolę w tworzeniu świątecznej atmosfery odgrywa **wystrój mieszkania.** We wszystkich domach króluje pięknie przystrojona choinka, bez której trudno wyobrazić sobie Boże Narodzenie. To jedna z młodszych tradycji świątecznych. Pierwsze choinki pojawiły się w Polsce w XIX w., głównie w miastach, w domach Niemców i ewangelików pochodzenia niemieckiego. Stopniowo zwyczaj rozszerzył się na całą Polskę. Wcześniej polskie domy zdobiły w czasie świąt zielone gałązki jodły, świerku lub sosny.

Elementem świątecznego wystroju były też snopy zbóż, siano oraz słoma. Miały zapewniać dobre urodzaje, miały też przypominać o ubogim narodzeniu Jezusa. Zwyczaj ten przypomina dziś niewielka wiązka siana wkładana pod obrus. Dziś w wielu domach pod świąteczny obrus wkłada się także pieniądze, a po wieczerzy do portfela rybią łuskę lub ość - wszystko to ma zapewnić dostatek w nadchodzącym roku. Na stole przygotowuje się dodatkowe nakrycie, przeznaczone dla zbłąkanego wędrowca. Pusty talerz to także wyraz pamięci o bliskich, którzy odeszli.

W dawnej Polsce Wigilia Bożego Narodzenia uważana była za dzień, którego przebieg miał decydować o całym roku. Należało zatem przeżyć go w zgodzie, spokoju i okazywać sobie największą życzliwość. Podobnie jak i dziś, od wczesnego świtu trwały przygotowania do wigilijnej kolacji. Wszystkie prace gospodarskie musiały być zakończone przed zapadnięciem zmroku, przed wieczerzą, która była i jest dotychczas najważniejszym momentem obchodów wigilijnych.

Wieczerzę wigilijną, którą tradycyjnie rozpoczyna się wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy, poprzedza wspólna modlitwa, odczytanie fragmentu Ewangelii o narodzinach Jezusa. Później następuje dzielenie się opłatkiem, świętym chlebem na znak pojednania, miłości, przyjaźni i pokoju. Towarzyszy temu wzajemne składanie życzeń. Ten sam znak pojednania i pokoju czynią pomiędzy sobą wyznawcy prawosławia, dzieląc się przed wieczerzą wigilijną *proskurą,* zwaną także *prosferą* - bułką przaśną.

Polska wieczerza składa się wyłącznie z dań postnych. Najczęściej przyrządza się ich 12, bo tyle jest miesięcy w roku lub według innej interpretacji - bo tylu apostołów poszło za Chrystusem.

Rzadko jednak liczy się skrupulatnie kolejne dania. Im jest ich więcej, tym większy dostatek zapanuje w nadchodzącym roku. Każdej potrawy należy przynajmniej skosztować. Wywodzi się to z odwiecznej tradycji nakazującej szacunek płodom ziemi i przygotowanym z nich pokarmom. Po kolacji w wielu domach rozpoczyna się wspólne śpiewanie kolęd. Wieczór wigilijny kończy się zwykle udziałem w Pasterce, uroczystej mszy o północy.

Wigilijny stół dawniej i dziś

Obecna wieczerza wigilijna jest bardzo obfita i urozmaicona. Najczęściej jada się barszcz grzybowy lub barszcz czerwony z buraków z uszkami (koniecznie z grzybowym nadzieniem), zupę grzybową, potrawę postną z kapusty (np. kapustę z grzybami czy pierogi z kapustą i grzybami), kluski z makiem na słodko, ciasta, owoce, orzechy i inne słodycze oraz kompot z suszonych śliwek, gruszek i jabłek. Głównym daniem są ryby. Kuchnia polska słynie z przyrządzanych na wiele sposobów dań rybnych: zup, sałatek śledziowych, ryb w sosie, śmietanie, w galarecie, pieczonych, smażonych i gotowanych. Tradycyjnym przysmakiem jest karp lub szczupak w szarym sosie z dodatkiem warzyw, migdałów, rodzynek, korzeni, wina czy piwa. Na świątecznym stole nie może zabraknąć ciast i deserów, przede wszystkim strucli makowej, miodowych pierników i deseru z przyrządzanego na słodko maku z miodem i bakaliami, podawanego z kruchymi ciasteczkami, które niegdyś nazywano łamańcami lub kruchalcami. Do najdawniejszych jadanych w Polsce potraw wigilijnych należy kutia z maku i pszenicy utartych z miodem. Jej obecność na wigilijnych stołach jest reliktem dawnych obrzędów ku czci zmarłych, które przed wiekami, w czasie zimowego przesilenia odprawiali nasi przodkowie. Świętem, które w polskiej tradycji zajmuje bardzo ważne miejsce jest **Boże Narodzenie**. Szczególna atmosfera panuje w Wigilię. Z tym dniem związanych jest też najwięcej obrzędów, obyczajów i wierzeń. Wigilia to jedno z najbardziej rodzinnych polskich świąt. Dużą rolę w tworzeniu świątecznej atmosfery odgrywa **wystrój mieszkania**. We wszystkich domach króluje pięknie przystrojona choinka, bez której trudno wyobrazić sobie Boże Narodzenie. To jedna z młodszych tradycji świątecznych. Pierwsze choinki pojawiły się w Polsce w XIX w., głównie w miastach, w domach Niemców i ewangelików pochodzenia niemieckiego. Stopniowo zwyczaj rozszerzył się na całą Polskę. Wcześniej polskie domy zdobiły w czasie świąt zielone gałązki jodły, świerku lub sosny.

Elementem świątecznego wystroju były też snopy zbóż, siano oraz słoma. Miały zapewniać dobre urodzaje, miały też przypominać o ubogim narodzeniu Jezusa. Zwyczaj ten przypomina dziś niewielka wiązka siana wkładana pod obrus. Dziś w wielu domach pod świąteczny obrus wkłada się także pieniądze, a po wieczerzy do portfela rybią łuskę lub ość - wszystko to ma zapewnić dostatek w nadchodzącym roku. Na stole przygotowuje się dodatkowe nakrycie, przeznaczone dla zbłąkanego wędrowca. Pusty talerz to także wyraz pamięci o bliskich, którzy odeszli.

W dawnej Polsce Wigilia Bożego Narodzenia uważana była za dzień, którego przebieg miał decydować o całym roku. Należało zatem przeżyć go w zgodzie, spokoju i okazywać sobie największą życzliwość. Podobnie jak i dziś, od wczesnego świtu trwały przygotowania do wigilijnej kolacji. Wszystkie prace gospodarskie musiały być zakończone przed zapadnięciem zmroku, przed wieczerzą, która była i jest dotychczas najważniejszym momentem obchodów wigilijnych.

Wieczerzę wigilijną, którą tradycyjnie rozpoczyna się wraz z pojawieniem się pierwszej gwiazdy, poprzedza wspólna modlitwa, odczytanie fragmentu Ewangelii o narodzinach Jezusa. Później następuje dzielenie się opłatkiem, świętym chlebem na znak pojednania, miłości, przyjaźni i pokoju. Towarzyszy temu wzajemne składanie życzeń.

Ten sam znak pojednania i pokoju czynią pomiędzy sobą wyznawcy prawosławia, dzieląc się przed wieczerzą wigilijną *proskurą,* zwaną także *prosferą* - bułką przaśną.

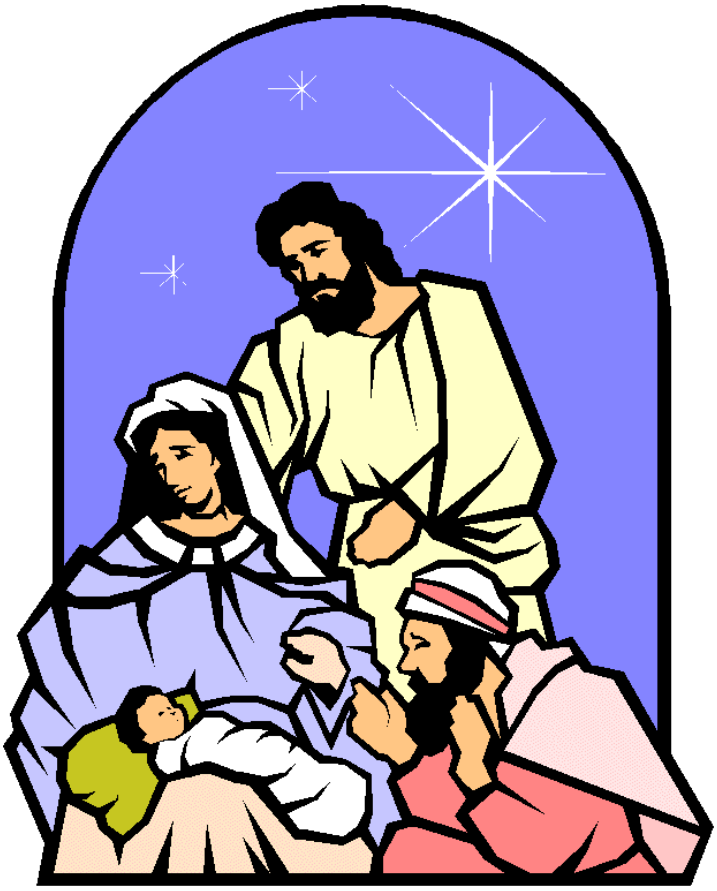
Polska wieczerza składa się wyłącznie z dań postnych. Najczęściej przyrządza się ich 12, bo tyle jest miesięcy w roku lub według innej interpretacji - bo tylu apostołów poszło za Chrystusem.

Rzadko jednak liczy się skrupulatnie kolejne dania. Im jest ich więcej, tym większy dostatek zapanuje w nadchodzącym roku. Każdej potrawy należy przynajmniej skosztować. Wywodzi się to z odwiecznej tradycji nakazującej szacunek płodom ziemi i przygotowanym z nich pokarmom. Po kolacji w wielu domach rozpoczyna się wspólne śpiewanie kolęd. Wieczór wigilijny kończy się zwykle udziałem w Pasterce, uroczystej mszy o północy.

Wigilijny stół dawniej i dziś

Obecna wieczerza wigilijna jest bardzo obfita i urozmaicona. Najczęściej jada się barszcz grzybowy lub barszcz czerwony z buraków z uszkami (koniecznie z grzybowym nadzieniem), zupę grzybową, potrawę postną z kapusty (np. kapustę z grzybami czy pierogi z kapustą i grzybami), kluski z makiem na słodko, ciasta, owoce, orzechy i inne słodycze oraz kompot z suszonych śliwek, gruszek i jabłek. Głównym daniem są ryby. Kuchnia polska słynie z przyrządzanych na wiele sposobów dań rybnych: zup, sałatek śledziowych, ryb w sosie, śmietanie, w galarecie, pieczonych, smażonych i gotowanych. Tradycyjnym przysmakiem jest karp lub szczupak w szarym sosie z dodatkiem warzyw, migdałów, rodzynek, korzeni, wina czy piwa. Na świątecznym stole nie może zabraknąć ciast i deserów, przede wszystkim strucli makowej, miodowych pierników i deseru z przyrządzanego na słodko maku z miodem i bakaliami, podawanego z kruchymi ciasteczkami, które niegdyś nazywano łamańcami lub kruchalcami. Do najdawniejszych jadanych w Polsce potraw wigilijnych należy kutia z maku i pszenicy utartych z miodem. Jej obecność na wigilijnych stołach jest reliktem dawnych obrzędów ku czci zmarłych, które przed wiekami, w czasie zimowego przesilenia odprawiali nasi przodkowie.

Opracowała Elżbieta Gruszka



Z dzieckiem w kuchni:

Pieczenie kruchych ciasteczek i pierniczków to okazja do świetnej zabawy dla całej Rodziny. Postaraj się razem z dzieckiem przygotować pyszne świąteczne ciasteczka. Twoja pociecha może Ci pomagać zarówno przy wyrabianiu ciasta, wałkowaniu go, wylepianiu nim foremek, jak i przyrządzaniu różnych mas i kremów

Jednak najlepsza zabawą będzie z pewnością wycinanie z ciasta różnych ciasteczek i ozdabianie ich bakaliami, kolorowym lukrem, ziarnami i nasionami oraz polewami

Twoje dziecko zajmie się tym przez dłuższy czas, a efekt jego pracy mile Cie zaskoczy. Takie ciasteczka można podawać na świąteczny deser lub udekorować nimi choinkę.

Propozycje kruchych ciasteczek:

PIERNICZKI

Składniki:

- szklanka cukru
- szklanka miodu
- 4 jajka
- ½ szklanki gęstej śmietany
- ½ kostki(10 dkg) masła
- Ok. ½ kg mąki
- łyżeczka sody oczyszczonej
- torebka przyprawy do pierników
- ¾ szklanki cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Miód, cukier i masło podgrzewać mieszając, aż się rozpuszczą. Lekko przestudzić, wbić jajka, wlać śmietanę i sodę rozpuszczoną w łyżce letniej wody. Wsypać przyprawę do pierników i tyle mąki, by dało się zagnieść elastyczne, ale niezbyt twarde ciasto

Rozwałkować je na placki grubości 1 cm.. Foremkami wycinać różne kształty. Ciasteczka ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 20 min w tem 170°. Pierniczki wystudzić zdjąć z blachy

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny na gęsty lukier. Wierzch pierniczków polukrować i ozdobić posypką

KRUCHE CIASTECZKA Z CUKREM

2 szkl **mąk**i przesiać do miski, wsypać ½ szklanki **cukru pudru**, szczyptę **proszku do pieczenia** i torebkę **cukru waniliowego**. Wymieszać, posiekać **z kostką masła**, wbić **2 żółtka**, szybko zagnieść ciasto. Owinąć je folią spożywczą, włożyć na co najmniej 30 min do lodówki

Ciasto rozwałkować na placek, foremką powycinać różne kształty: choinki, krążki, gwiazdki, kwiatki w kilku wielkościach.

Ciasteczka ułożyć na blasze wyłożonej papierem, pic 15- 20 min w tem 200°

Po upieczeniu ciastka posmarować konfiturą, posypać cukrem pudrem lub ozdobić wg własnej inwencji

DOBRE RADY:

- kruche wypieki są dość trwałe, ale łatwo chłoną wilgoć. Dlatego najlepiej je przechowywać w szczelnych np. blaszanych pudełkach

- ciasteczka będą pięknie błyszczały jeśli prze wstawieniem do piekarnika posmarujesz je białkiem

- jeśli nie wykorzystasz całego ciasta możesz je zamrozić

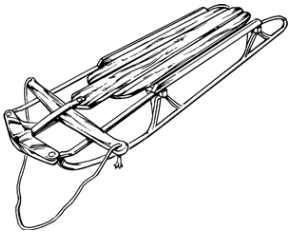
SMACZNEGO!!!!

Opracowała Danuta Maksymiuk

ZIMOWE ZAGADKI

Lodowa ozdoba na skraju dachu,
gdy słońce świeci, płacze ze strachu.

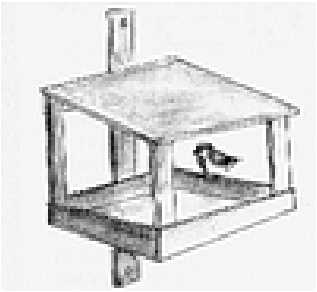
Nie mają kół, a jeżdżą w dół.
Po śniegu białym, po torze wspaniałym.



Przynieśli ją z lasu, pięknie ustroili.
Teraz będzie z nami, by święta umilić.

Choć niezgrabny, ale miły,
Dzieci same go ulepiły.
Lepiły go cały ranek,
To jest ze śniegu.....

Dzieci w przedszkolu coś tam
majstrują, z desek, z patyków
domek budują. Będą w nim ziarnka
i okruszynki, będzie kawałek tłustej
słoninki.



Co to za woda twarda jak kamień?
Można na łyżwach ślizgać się na niej!

Opracowała Anna Kupczyk

Kącik plastyczny

KOLOROWANKI

Opracowała Beata Ostrowska

Bombki z papieru

Z papieru możemy wykonać wiele niesamowitych ozdób choinkowych - w tym również bombki. Bombki te są proste do zrobienia nawet dla dzieci a ich wykonywanie sprawia wiele radości

Rzeczy, których potrzebujesz

- Kolorowy papier
- Nożyczki
- Klej
- Spinacz z zszywkami
- Coś okrągłego od czego można by było narysować okrąg np. szklanka lub cyrkiel

krok 1

Bombki możesz wykonać z papieru do pakowania prezentów.

z zwykłych kartek do drukowania, kartek z zeszytu, magazynu, książki itp. Powinny być w miarę cienkie, aby łatwo było skleić ze sobą dwie strony. Gruby papier może okazać się zbyt sztywny jednak jeśli masz dobry klej to możesz spróbować.

krok 2

Wytnij z kolorowego papieru (lub różnych papierów z różnymi wzorami) 9 kółek.

Krok 3

Wszystkie kółka złóż na pół po czym przyłóż je do siebie i rozprostuj. Na zgięciu powinna pojawić się wyraźna linia.

Krok 4

Kółka zszyj zszywaczem w 3 miejscach (wzdłuż linii zgięcia).

krok 5

Teraz sklejaj ze sobą poszczególne boki do 1/3 ich długości. Najpierw sklej dwa półokręgi na górze, potem następny okrąg na dole. Sklejaj tak na przemian, aż do końca.

Opracowała Małgorzata Kuśmierz

Świąt białych,
pachnących choinką,
skrzypiących śniegiem pod butami,
spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze,
pełnych niespodziewanych prezentów.
Świąt dających radość i odpoczynek, oraz
nadzieję na Nowy Rok, żeby był jeszcze
lepszy niż ten, który właśnie
mija.

Życzą Państwu pracownicy Przedszkola 315

****

PRZEDSZKOLE NR 315
IM. ZBIGNIEWA RYCHLICKIEGO
UL. GRZESZCZYKA 2, WARSZAWA

Opracowanie i oprawa graficzna
Ałła Pasek i Joanna Ostrowska