



Bonjour ZSGH



ŚWIĄTECZNE WYDANIE SPECJALNE



III/2020/2021





#MISSjaŚwięta

Zostań Świętym Mikołajem z Miss Polski i pomóż innym uratować święta.



CZAS TRWANIA ZBIÓRKI
06.12.-20.12.2020



#MISSjaŚwięta

"Bieda" nie jest abstrakcyjnym pojęciem. Dla niektórych, znaczenie tego słowa jest bardzo odczuwalne. Wiele rodzin potrzebujących pomocy żyje tuż obok nas, choć często ich nie dostrzegamy. Łącząc wspólne siły możemy sprawić, że wiele osób w czasie nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia poczuje wsparcie i chociaż na chwilę zapomni o trudach dnia codziennego oraz sytuacji w jakiej przyszło im żyć. Z myślą o takich osobach oraz ich rodzinach zainicjowałam akcję #MISSjaŚwięta.

Jako aktualnie panująca Miss Polski, chciałabym zachęcić wszystkich ludzi dobrej woli i o szlachetnym sercu do zaangażowania się oraz wsparcie mojego projektu.

Aby pomóc, należy dostarczyć artykuły spożywcze w wyznaczone do tego miejsca.

Co zbieramy?

- żywność suchą i sypką (konserwy, słodycze, makarony, itp.)
- środki czystości
- książki
- pluszaki, zabawki, ubrania (mogą być używane lecz czyste i nie zniszczone)

W razie jakichkolwiek pytań lub dodatkowych informacji zapraszamy do kontaktu e-mail : swiatecznazbiorka@gmail.com

Merry
CHRISTMAS
Y'all

Zapraszamy do wzięcia udziału w świątecznej zbiórce razem z Miss Polski 2019 Magdaleną Kasiborską.

Wiemy, że w ZSGH tkwi wielka siła, więc wspólnie sprawmy innym odrobinę radości.

Jak obchodzone są Święta Bożego Narodzenia w innych krajach

Przystrojona choinka, opłatek, kolędy i dużo jedzenia - tak spędzamy święta Bożego Narodzenia w Polsce. Kiedy my marzymy o "białych świętach" czekając na śnieg, Australijczycy idą surfować. A jak ten czas spędza się w Meksyku?

Oto kraje, w których ludzie spędzają Boże Narodzenie nieco inaczej niż my:

Australia

W Australii Święta Bożego Narodzenia przypadają w czasie letnich wakacji, więc wiele imprez gwiazdkowych odbywa się na świeżym powietrzu. Australijczycy bardzo lubią się spotykać w mieście na wspólnym kolędowaniu przy świecach, które nazywają "Carols by Candlelight". Z powodu wysokich temperatur nikt nie spędza wielu godzin w kuchni. To dobry czas na relaks, np. surfing, jazdę na rowerze, żeglowanie i grillowanie ze znajomymi i rodziną.



Francja

Tradycje świąteczne obchody Bożego Narodzenia we Francji rozpoczynają się już 5 grudnia, czyli w dzień poprzedzający Mikołajki. Francuzi bardzo lubią Wigilię, która jest wyjątkowym dniem w czasie świąt. Tradycyjnym ciastem jest skomplikowane do wykonania "Buche de Noel", czyli rolada w kształcie pnia drzewa.



Meksyk

Pierwszym zwiastunem zbliżającego się Bożego Narodzenia jest niezwykle ważne dla Meksykanów święto - dzień Matki Boskiej z Guadalupe, przypadający na 12 grudnia. Rodziny wybierają się wtedy na zakupy po prezenty i ozdoby świąteczne. Popularne są wówczas "puestos", czyli stragany z jedzeniem. Ludzie dekorują swoje domy i robią małe lampiony z brązowych papierowych torebek, do których wstawiają świece. Ustawiają je na ulicach, dachach, ogrodzeniach i w oknach.



Szwecja

W Szwecji uroczystości Bożego Narodzenia rozpoczynają się 13 grudnia, czyli w dniu Świętej Łucji. Szwedzi obchodzą to święto bardzo uroczyście. Prezenty przynosi św. Mikołaj, czyli Jultomte tuż po kolacji wigilijnej. Tylko nieliczni udają się do kościołów na pasterkę, ale zgodnie z tradycją, każdy, kto zjawi się tego dnia w domu, musi zostać ugoszczony. Tradycyjnymi świątecznymi posiłkami jest np. ryżanka zwana "risgrynsgr" z cynamonem i migdałami, ryby oraz grzane wino Glögg.



businessinsider.com.pl

Przygotuj z nami wyjątkowe świąteczne dania

MOCZKA

Składniki

- 300 g piernika
- 300 g orzechów włoskich
- 150 g daktyli suszonych
- 200 g migdałów
- 200-300 g rodzynek
- 300 g suszonych śliwek
- 150 g suszonych moreli
- 0,5 l piwa jasnego
- wino czerwone wytrawne do smaku
- 1 łyżka masła
- świeżo wyciśnięty sok z 1/2 cytryny
- szczypta soli
- cukier do smaku



Przygotowanie:

Piernik pokrój na kawałki. Wrzuć do mniejszego garnka, zalej piwem, tak aby się rozmoczył (najlepiej na całą noc). Masa piernikowa powinna mieć gęstą, jednolitą konsystencję. Do większego garnka nalej niewielką ilość wody i zagotuj ze szczyptą soli. Migdały sparz i obierz ze skórki i posiekaj. Do zagotowanej wody wlej rozmoczony piernik i zagotuj. Jeśli będzie za gęste dolej przegotowanej wody. Wrzuć posiekane orzechy i migdały. Gotuj na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. (Masa piernikowa szybko przywiera do dna garnka) Do gotującej się masy piernikowej z orzechami dorzuć pokrojone na połówki daktyle, morele i śliwki oraz rodzynek. Dodaj łyżkę masła, cukier do smaku oraz sok z cytryny. Pamiętaj o mieszaniu. Potrawę rozrzedzaj przegotowaną wodą oraz winem. Gotuj jeszcze przez ok 30 minut. Jeśli moczka jest mało słodka możesz ją dosłodzić według własnych upodobań smakowych. Jeśli moczka jest za gęsta możesz ją rozrzedzić winem lub przegotowaną wodą wymieszaną z cukrem i sokiem z cytryny.

WIGILIJNA ZUPA RYBNA

Składniki:

- 2 oczyszczone głowy karpia, ogony
- 1,5 l wody
- marchew
- duża pietruszka
- kawałek selera
- kawałek pora (biała część)
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- liść laurowy
- gałka muszkatołowa
- duża cebula
- mąka
- margaryna



Przygotowanie:

Z warzyw przygotować bulion z warzyw z cebulą opieczoną nad ogniem (nad kuchenką). Powinien być mocno esencjonalny. Do bulionu dodać oczyszczone i pozbawione oczu i skrzelu rybie głowy i ogony, dodać ziele angielskie, liść laurowy i gotować 30 minut (zupa ma się gotować delikatnie). Pod koniec gotowania doprawić zupę solą i pieprzem. Odcedzić. Z mąki i margaryny przygotować zasmażkę i stopnia, następnie połączyć z gotującym się bulionem rybnym. Doprawić do smaku. Podawać z grzankami.

KARP W GALARECIE

Składniki:

- 1 karp
- włoszczyzna: 2 marchewki, kawałek selera, 1 pietruszka
- liście laurowe
- ziele angielskie
- kolorowy pieprz ziarnisty
- 1 łyżeczka soli
- 1 kostka warzywna
- 4 łyżeczki żelatyny
- do dekoracji: plastry cytryny, natka pietruszki, groszek zielony, marchewka

Przygotowanie:

Oskrobanego, wypatroszonego karpia kroimy wzdłuż na pół, a następnie kroimy w 2,5 cm kawałki. Przygotowujemy wywar z włoszczyzny, przypraw, kostki warzywniej, głowy karpia, ogona i płetw. Następnie umyte kawałki dodajemy do wywaru, tak aby były zanurzone w całości. Gotujemy je 20 minut na bardzo wolnym ogniu, aby ryba się nie rozgotowała. Ugotowane kawałki wyciągamy ostrożnie łyżką cedzakową i układamy na kwadratowym półmisku. Dekorujemy plasterkami cytryny, plasterkami marchewki, zielonym groszkiem i natką pietruszki. Wywar odcedzamy przez gęste sitko, dodajemy do jeszcze gorącego wywaru 4 łyżeczki żelatyny, dokładnie mieszamy za pomocą trzepaczki aż żelatyna się rozpuści i zalewamy rybę. Gdy płyn przestygnie wstawiamy do lodówki do stężenia.



RYBA W POMIDORACH

Składniki

- 1,5 kg filety z ryby (np. dorsz)
- 3 szt. cebule,
- 6 szt. ziela angielskiego,
- 3 szt. liść laurowy,
- 4 łyżki cukru,
- 1/2 szt. cytryny,
- 1 szkl. oleju,
- 10 dag mąki,
- 200 g przecieru pomidorowego
- 10 dag bułki tartej
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Filety z ryby pokroić na mniejsze kawałki, doprawić solą i pieprzem. Następnie obtoczyć w mące wymieszanej z bułką tartą. Panierowane kawałki ryb smażyć w oleju na złoty kolor. Ryby ułożyć w misce. Na tym samym tłuszczu co smażyło rybę zeszklić cebulę pokrojoną w piórka, dodać ziele angielskie i liść laurowy, wlać szklankę wody i zagotować. Wsypać 4 łyżki cukru, doprawić solą i pieprzem do smaku. Dodać cały słoiczek przecieru pomidorowego, zagotować. Po zagotowaniu wycisnąć sok z cytryny. Gorącym sosem zalać rybę, ostudzić i wstawić do schłodzenia do lodówki.



Przygotuj z nami wyjątkowy stroik na świąteczny stół

Czego potrzebujesz:

- naczynie
- gąbka florystyczna,
- sztuczne lub żywe, zielone gałązki świerku, sosny bądź jodły,
- bombki,
- świeca,
- dekoracyjne kwiaty i gałązki,
- kawałek wstążki,
- nożyczki,
- klej na gorąco.



Wykonanie:

Na początek określ pożądany rozmiar swojego stroika świątecznego i dobierz do niego paterę, na której go stworzysz. Następnie przytnij gąbkę florystyczną tak, by mieściła się na paterze, namocz i umieść ją na środku. Teraz musisz stworzyć bazę swojego stroika z zielonych gałązek. Możesz użyć różnych gałązek (świerku, sosny, jodły) w dowolnej konfiguracji. Na środku umieść dużą świecę, dopasowaną kolorystycznie do pozostałych ozdób, które planujesz użyć.

Następnie, kiedy już masz gotową bazę swojego świątecznego stroika, możesz zacząć tworzyć kompozycję i pracować nad efektem finalnym. Bombki, sztuczne kwiaty czy dekoracyjne gałązki przymocujesz do stroika za pomocą kleju na gorąco. Jedyne, co Cię ogranicza, to Twoja wyobraźnia. Możesz najpierw ułożyć ozdoby na stroiku (bez przyklejania), by zobaczyć, jak będzie się prezentował. Jeśli już przemyślałeś i sprawdziłeś swój pomysł na kompozycję, możesz na stałe przymocować ozdoby i dodać jeszcze np. dekoracyjną kokardę.

Zdrowych i spokojnych Świąt
Bożego Narodzenia wszystkim
uczniom, nauczycielom i
pracownikom szkoły
życzy
redakcja **Bonjour ZSGH**