



Święto Patrona Gimnazjum w Dydni

Kardynał Stefan Wyszyński jest Patronem Gimnazjum w Dydni. 26 maja obchodzimy jego święto.

26 maja odbyły się w naszej szkole uroczystości związane ze świętem Patrona. Przybyli liczni goście, m.in. Wójt Gminy Dydnia, dyrektorzy okolicznych szkół, emerytowani nauczyciele i przedstawiciele lokalnej społeczności.



Święto Patrona

Z.W.

Młodzież gimnazjalna przygotowała bardzo bogatą w treść akademię. Wiersze i piosenki były dopełnieniem bogatego programu, który opierał się na przesłaniu kardynała: "Najwyższą wartością na ziemi jest człowiek i to każdy człowiek".

Uroczystości majowe w naszej szkole.

4 maja o godz. 11:00 odbył się na świetlicy naszej szkoły uroczysty apel z okazji 226 rocznicy uchwalenia Konstytucji 3 Maja. Uroczystość przygotowały uczennice szkoły podstawowej i gimnazjum. Akademię rozpoczęła pani Wicedyrektor Marta Rachwał, która poprosiła wszystkich o uwagę i skupienie. W komendzie na baczność odśpiewaliśmy

hymn polski, a uczennice rozpoczęły recytację wierszy o tematyce patriotycznej, śpiewały piosenki i przypomniły fakty z czasów, gdy naród polski uchwałił pierwszą w Europie, a drugą na świecie konstytucję. Uczennice przygotowywali: Pan Zbigniew Kowalczyk - nauczyciel historii oraz Pan Wojciech Zajdel - nauczyciel muzyki.

Uroczystość przebiegała w podniosłej atmosferze i występ naszych starszych koleżanek wszystkim bardzo się podobał, ponieważ otrzymały gromkie brawa.

Nikoła i Diana

Konstytucja 3 Maja

Święto Konstytucji 3 Maja obchodzone jest w naszej szkole zawsze bardzo uroczyste. Najmłodsi przygotowują polskie symbole narodowe i wychodzą z nimi w teren. Tak też było i w tym roku. Z biało-czerwonymi chorągiewkami pojawili się w Urzędach, sklepach i na ulicy. W szkole odbyły się zaś uroczyste akademie.

N.M.



3 Maja

M.I.

Święto Patronki Szkoły Podstawowej w Dydni Świętej Królowej Jadwigi



Święto Patronki

Z.W.

8 czerwca obchodzimy w naszej szkole święto patronki - Świętej Królowej Jadwigi. Rozpoczyna się ono uroczystym przemarszem wraz z sztandarami do kościoła na mszę świętą. Przygotowujemy

się do niego dużo wcześniej organizując konkursy wiedzy i uczestnicząc w Ogólnopolskim Dyktandzie Jadwiżańskim. W tym roku szkolnym przygotowaliśmy występ artystyczny " Królowa Jadwiga

i dzieci". Akompaniował nam zespół muzyczny pod opieką pana Wojciecha Zajdla. Odwiedziło nas wielu gości, m.in. Wójt Gminy Dydnia, radni, dyrektorzy z pobliskich szkół i rodzice.

Na uroczystości Pani Dyrektor wręczyła dyplomy i nagrody książkowe za czołowe miejsca w konkursach oraz statuetki "Przyjaciół Szkoły".

Święta Królowa Jadwiga była najmłodszą córką (prawnuczką króla Władysława Łokietka) króla Węgier i Polski Ludwika I Wielkiego i Elżbiety Bośniackiej. Urodziła się 18 II 1374 r. w Budzie. W dzieciństwie została przeznaczona na żonę Wilhelma Habsburga. Dzięki swoim kuzynkom Piastównom Annie i Jadwidze poznała

język polski i naszą kulturę. Król Ludwik wyznaczył na tron Polski swoją córkę Marię zamężną z Zygmuntem Luksemburskim. Jednakże Maria po śmierci ojca została wybrana przez Węgrów na tron węgierski. Wówczas Polacy zażądali od Elżbiety Bośniackiej, aby do Krakowa przybyła Jadwiga.

Po trudnych pertraktacjach Elżbieta przyjęła warunki postawione przez stronę polską i Jadwiga została ukoronowana w katedrze wawelskiej przez arcybiskupa gnieźnieńskiego Bodzantę 15 lub 16 X 1384 r. na króla Polski. Za radą panów polskich i na ich prośbę Jadwiga zerwała zaręczyny z Wilhelmem i zgodziła się wyjść za mąż za starszego od siebie o 20 lat wielkiego księcia Litwy Jagiełłę. Piękne

świadectwo o królowej Jadwidze dał ks. Jan Długosz: „Była ona bardzo powabna na twarzy, lecz obyczajami i cnotami powabniejsza; krzewicielka wiary katolickiej na Litwie (...) Była pełna wielkiej szczodroliwości wobec biednych, wdów, przybyszów i wobec wszelkich nędzarzy i potrzebujących. Nie było w niej lekkomyślności, pychy czy gniewu.



Święto PATronki

Z.W.



Święto Patronki

Z.W.



Zespół tańca

Z.W.

BEZY

Składniki:
*4 białka
*200g cukru
*szczypta soli

Przygotowanie:
1. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ciągłe ubijając stopniowo dodać cukier.
2. Gdy białka będą dobrze ubite a cukier się rozpuści przełożyć masę do szprycy

z ozdobną końcówką.
3. Bezy wyciskać na blachę z odstępami.
4. Piec w piekarniku rozgrzanym do 110°C przez 60-100min.

Czekoladowe bezy:
Do gotowej masy wsypać 2 łyżki kakao.

Kawowe bezy:
Do gotowej masy wsypać 2 łyżki kawy rozpuszczalnej.

