

## Świąteczny czas...



### Święty Mikołaj kojarzy się z czerwonym strojem i czapką

Kim naprawdę był? - 6 grudnia obchodzimy mikołajki i jest to idealny dzień, by rozwikłać wszelkie wątpliwości na temat tej postaci.

*Mikołaj, nazywany biskupem Miry urodził się w Patarze na terenie obecnej Turcji około 270 roku. Od najmłodszych lat biskup był bardzo pobożny i chętnie pomagał ubogim, co było o tyle łatwiejsze, że jego rodzice byli bardzo zamożnymi ludźmi.*

Pewnego dnia Mikołaj dowiedział się, że jeden z mieszkańców Patary popadł w biedę. Wychowywał on trzy córki, które z braku pieniędzy nie mogłyby wyjść za mąż. Biskup Miry wrzucił im przez okno sakiewkę z pieniędzmi, co uchroniło je przed biedą. Gdy został biskupem zasłynął wśród wiernych jako dobroczyńca i gorliwy duszpasterz. Mikołaj uratował przed śmiercią trzech drobnych

złodziejasków upraszając w Konstantynopolu cesarza Konstantyna I Wielkiego o darowanie im życia. Pierwsze mikołajki odbyły się 6 grudnia 1804 roku. Zwyczaj wręczania sobie prezentów w dzień św. Mikołaja przyjął się szybko także wśród innych mieszkańców, a 6 grudnia 1804 roku urządzono pierwsze mikołajki.



## Coraz bliżej święta... Ozdoby świąteczne na warsztatach artystycznych



## 6 grudnia odwiedził nas Mikołaj

\*\*\*\*\*  
Mikołaj, Mikołaj, Mikołaj, Mikołaj, Mikołaj, Mikołaj  
\*\*\*\*\*



## Grudzień w przedszkolu Świąteczne przygotowania w grupie Rybek



**Natalia Kusaj z kl. III  
i Wiktoria Borowska z kl. IV wyróżnione  
w konkursie  
organizowanym przez  
Bibliotekę Publiczną**



# Świąteczne przygotowania w domu-przepisy



## Składniki

- 500 g mąki
- 300 g miodu
- 1 jajko
- 100 g cukru pudru
- 120 g masła
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka imbiru
- 1 łyżeczka kardamonu
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- 2 łyżeczki cynamonu
- 50 g przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka gorzkiego kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej

Świąteczne pierniczki przygotujesz szybko i łatwo. Wystarczy kilka składników oraz pyszny lukier, aby zrobić słodkie przysmaki na święta Bożego Narodzenia. Dodatkowo, możesz je udekorować kolorowymi posypkami. A jeśli chcesz je wykorzystać,

jako ozdoby choinkowe, w ciepłych piernikach zrób dziurki. Możesz również wykorzystać je jako prezent – tak ozdobione bożonarodzeniowe pierniczki ucieszą każdego.

## Przygotowanie:

Podgrzej miód, wymieszaj go z mąką, miękkim masłem, cukrem, jajkiem i resztą składników. Wymieszaną masę odłóż na godzinę do lodówki. Po tym czasie cienko rozwałkuj porcje ciasta, podsypując je mąką. Wykrawaj pierniczki i układaj je na blasze

wyłożonej papierem do pieczenia. Warto pamiętać, że pierniczki najlepiej smakują po upływie około 2 tygodni. Piecz 10-12 minut w temperaturze 180 stopni C.



## Pyszna alternatywa wigilijnej kutii dla tych którzy lubią kluseczki. Nie za słodka, z chrupiącymi orzechami i mięciutkimi kluseczkami.

Składniki:  
paczka ulubionych kluseczek  
50 g masła  
45g maku  
60g rodzynek  
60g orzechów włoskich  
2-3 łyżki cukru wg. uznania  
kandyzowana skórka cytrynowa w syropie

Przygotowanie:  
Masło roztopić,

dodać mak, orzechy, rodzynek i cukier. Połączyć z odcedzonymi kluskami. Połączyć kandyzowanymi skórkami cytrusów wraz z syropem.

Smacznego!!!

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

# Szkolne jasełka, wspólne koledowanie

