



# ŚLIMACZEK

Gazetka Internatu

Ośrodka Szkolno - Wychowawczego nr 2  
w Bydgoszczy

numer 76  
grudzień 2012



## Ważne daty:



**6.12** – Mikołajki

**20. 12** – Wigilia w  
Ośrodku

**24.12**– Wigilia

**25, 26 .12** – Święta  
Bożego Narodzenia

**31.12** – Sylwester –  
koniec roku 2012

**03.12.** Międzynarodowy Dzień  
Osób Niepełnosprawnych (ONZ)

**10.12.** Międzynarodowy Dzień  
Praw Człowieka

**13.12.** Światowy Dzień Telewizji  
dla Dzieci

**17.12.** Polski Dzień bez  
Przekleństw

## Wigilia



- wieczór wigilijny w tradycji polskiej jest najbardziej uroczystym i najbardziej wzruszającym wieczorem roku. Punktem kulminacyjnym przeżyć adwentowych w rodzinach chrześcijańskich jest wigilia Bożego Narodzenia. Główną jej częścią jest uroczysta wieczerza, złożona z postnych potraw. Wieczerza ta ma charakter ściśle rodzinny. Zaprasza się czasami na nią, oprócz krewnych, osoby mieszkające samotnie. Do

kolacji wigilijnej zasiada się z zapadnięciem zmroku, w momencie pokazania się na niebie pierwszej gwiazdy. Zaczyna się od podzielenia się opłatkiem i złożenia sobie życzeń.

Powszechnie znanym zwyczajem w Polsce jest **pozostawianie wolnego miejsca przy stole wigilijnym**. Miejsce to przeznaczone jest dla przypadkowego gościa, którego traktuje się podczas tego wyjątkowego dnia jak członka rodziny. Zachował się także zwyczaj **wkładania siana pod obrus na stół**, przy którym będzie spożywana kolacja wigilijna. Sianko przypomina ubóstwo groty betlejemskiej i Maryi, która tuż po narodzinach złożyła małego Jezusa w żłobie.

Podczas świąt w każdym polskim domu dekoruje się **choinkę**. Jest to jedna z najmłodszych tradycji wigilijnych. Dawniej w domach gościła „jodłka”, czyli wierzchołek sosny lub jodły zawieszony u pułapu. Drzewko chroniło mieszkańców przed złymi mocami. Choinka dotarła do Polski ok. XIX w. z Niemiec.



W zależności od regionu i tradycji rodzinnych, podawane **potrawy wigilijne** są różne, ale na wigilijnym stole powinny znaleźć się wszystkie płody ziemi. **Dań powinno być dwanaście**. Każdego należy spróbować, co zapewni szczęście przez cały rok i zagwarantuje, że nie zabraknie któregoś podczas następnej wieczerzy wigilijnej. Do najczęściej podawanych potraw należą: barszcz z uszkami (w niektórych regionach Polski biały żur lub zupa grzybowa), ryby (przeważnie karp), kapusta z grochem, pierogi z kapustą, paszteciki z grzybami, kluski z makiem, cukrem i miodem, kompot z suszonych owoców, kulebiak i kutia (pochodzące z tradycji wschodniej).

**Tradycja obdarowywania bliskich prezentami podczas świąt wywodzi się z rzymskich saturnaliów**. Dawniej zwyczaj nazywano Gwiazdką, ponieważ wręczano je, gdy na niebie zauważono pierwszą gwiazdę, utożsamianą z Gwiazdą Betlejemską.



Napisała Joanna Turowska z grupy XV

Akcja Towarzystwa NASZ DOM pod patronatem Ministerstwa Edukacji Narodowej  
we wszystkich szkołach i przedszkolach całej Polski na rzecz dzieci z domów dziecka

# Góra Grosza

2012

XIII AKCJA GÓRY GROSZA  
26.XI-7.XII



**Jeden grosz znaczy niewiele,  
ale Góra Grosza jest największa na świecie.**

Każda drobna moneta może pomóc Twojemu koledze lub koleżance.  
Zebrane pieniądze przekażemy na pomoc dla najbardziej potrzebujących  
Domów dla Dzieci, rodzinnych domów dziecka i zawodowych rodzin zastępczych.  
Dla szkoły/przedszkola, które zbierze najwięcej

**WIELKA NAGRODA.**

Każda szkoła/przedszkole, które zbiorą najwięcej pieniędzy w swoim województwie  
otrzymają również cenne nagrody.

Dotychczasowe edycje pokazały, że Góra Grosza jest znana i lubiana wśród dzieci, młodzieży i dorosłych. Przez te wszystkie lata w sumie udało się zebrać ogromny fundusz – ponad 18 milionów złotych. Nie udałoby się to bez Waszego udziału i wielkiego zaangażowania.

Akcja góra grosza w naszym Ośrodku zakończona. Z dobrych źródeł wiemy, że udało się zebrać 439 zł. To całkiem dobry wynik!

Napisał Łukasz Plewa z grupy XI



## CO I DLACZEGO PODOBĄ MI SIĘ W INTERNACIE?

1. Nowe meble w Ośrodku – umeblowanie sypialni.
2. Fajni wychowawcy- można pogadać, pośmiać się, oraz jak ktoś potrzebuje pomocy przy odrabianiu zadania domowego, albo ma inne problemy, to też pomogą.
3. Miła atmosfera – fajni koledzy i koleżanki.
4. Wszędzie mamy dostęp do internetu, w pokoju telewizor.
5. Dobre jedzenie w Ośrodku.
6. Ciekawe kółka zainteresowań, wycieczki poza teren Ośrodka.
7. Można pograć w różne gry w klubie Tilburg, na sali gimnastycznej.
8. Jest przede wszystkim rodzinnie, jak w domu.

napisał Łukasz Kostrzewski z grupy XIII

## WYRZYSK MOJE MIASTO

---



Wyrzysk leży na wschód od Piły, na południowym skraju Pojezierza Krajenskiego, w pobliżu Doliny Noteci, w głębokiej dolinie rzeki Łobżonki, w pagórkowatej, malowniczej krainie. W bliskiej okolicy przebiega droga krajowa nr 10 – Szczecin – Warszawa – stanowiąca północne obejście Wyrzyska. Przez miasto prowadzą drogi wojewódzkie: nr 194 do Gołańczy i nr 242 do Więcborka. 4 km. Na południe od miasta znajduje się stacja kolejowa Wyrzysk – Osiek na linii Piła – Bydgoszcz.

Gmina Wyrzysk liczy prawie 14 tysięcy mieszkańców. Największą rzeką przepływającą przez gminę jest Noteć. Największymi jeziorami są Falmierowskie i w Młotkówku.



Ważny element rozwoju miasta stanowi życie kulturalne. Do imprez odbywających się cyklicznie należą Wyrzyskie Spotkania Chóralne i Festiwal Piosenki Włoskiej, interesujące są również inne okazjonalne uroczystości. Warto wspomnieć, iż największym twórcą - poetą regionu jest Michał Mędlewski.

W Wyrzysku znajduje się amfiteatr- charakteryzuje się malowniczym położeniem na terenie parku, stanowi główny obiekt na którym odbywają się imprezy dla społeczności lokalnej.

Głównym obiektem sportowym miejscowego klubu "Łobzonka" jest stadion, zlokalizowany w pobliżu innych boisk Orlika, basenu oraz kortu tenisowego. Całość stanowi bogaty kompleks rekreacyjno-sportowy. Wyrzysk to bardzo ciekawe miasto, zapraszam, naprawdę warto je odwiedzić!

Napisała Kasia Wyczyńska z gr II



## PIKANTNE PIEROGI Z SEREM

### **Sładniki:**

#### Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka wody, lub mleka,
- 1 łyżka masła lub oliwy,
- 1 jajko,
- Sól,

#### Farsz:

- 20 dkg białego sera,
- 2 łyżki śmietany,
- 1 czerwona cebula,
- 1 łyżka oliwy,
- 1 żółtko,
- 1 łyżka posiekanego koperku,
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki,
- 2 ząbki czosnku,
- Sól, pieprz, chili,



### **Wykonanie:**

#### Ciasto:

Do przesianej mąki dodać sól, wbić jajko. Powoli wlewamy też szklankę mleka, lub wody (płyn musi być ciepły). Ilość dodanego płynu będzie zależała od wilgotności mąki. Rozrabiamy ciasto najpierw nożem, a potem ręką, aż powstanie gładka,

jedwabista masa. Dobrze wyrobione ciasto powinno być elastyczne, gładkie, dobrze napowietrzone – po przekrojeniu zobaczymy wgłębienia i dziurki wypełnione powietrzem. Pozostawiamy ciasto na pół godziny przykryte miską lub ściereczką, a następnie dzielimy na 2 porcje i wałkujemy na grubość 2 mm.

#### Farsz:

Cebulę obrać, pokroić w drobną kosteczkę, podobnie czosnek. Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić na niej posiekaną cebulę i czosnek, schłodzić. Wymieszać w misce z serem i pozostałymi składnikami. Przyprawić pikantnie.

#### Z ciasta:

Wykrawamy szklanką, lub specjalną foremką okrągłe placuszki, na środek nakładamy farsz i dokładnie zlepimy brzegi. Wrzucamy pierogi do gorącej, osolonej wody. Po wypłynięciu gotujemy jeszcze 3 minuty i wyjmujemy łyżką cedzakową. Smacznego!



Przepis podała Bartek Grzanka z grupy VIII

Życzymy Wam radosnych Świąt pełnych ciepła.  
By w chwilach refleksji choć na chwilę zatrzymać się  
i spostrzeć to,  
czego nie widać w ciągłym biegu – prostych radości.  
redakcja „Ślimaczka“



Redakcja „Ślimaczka“  
Serdecznie dziękuje wszystkim wychowawcom, dzieciom  
i młodzieży za aktywny udział w tworzeniu gazetki.

**Redakcja : D. Buhl, I. Marciniak, J. Buhl**