



GAZETKA PRZEDSZKOLNA

ZIMA 2023

Spokojnych, zdrowych, radosnych świąt
Bożego Narodzenia spędzonych w
serdecznym gronie rodzinnym oraz wszelkiej
pomyślności w Nowym Roku.
Niechaj piękne Bożonarodzeniowe Święta
niosą wszystkim betlejemski blask.

Życzenia składają
Dyrektor oraz pracownicy przedszkola



Potrawy wigilijne – skąd się wywodzą i czemu jest ich aż 12?

Lista potraw na wigilię zmienia się w zależności od regionu Polski. Mieszkańcy centrum kraju rozpoczynają wieczerzę od zjedzenia zupy grzybowej, we wschodniej części i Małopolsce króluje barszcz czerwony. Polacy są zgodni co do jednego: na stole powinno znaleźć się 12 dań świątecznych. Dlaczego tyle?



Tradycja chrześcijańska nakazuje, aby na wigilijnym stole znalazło się 12 potraw. Prawdopodobnie ten zwyczaj ukształtował się na przełomie XIX i XX wieku. Wcześniej na tę okoliczność przygotowywano nieparzystą cyfrę lub liczbę dań (przodkowie wierzyli, że przynosi szczęście): siedem w rodzinach ubogich gospodarzy (7 to symbol całości i dni tygodnia), dziewięć (tyle jest chórów anielskich) w bogatych domostwach szlachciców zagrodowych, którzy mogli sobie na to pozwolić, jedenaście lub trzynaście u arystokracji.

Zgodnie z chrześcijańskim zwyczajem 12 dań wigilijnych ma przypominać o apostołach, którzy zasiedli z Jezusem do ostatniej wieczerzy (Judasz nie został uwzględniony). Natomiast według wierzeń ludowych ta parzysta liczba nawiązuje do miesięcy w roku (potrawy stanowią podziękowanie za każdy z nich).



Jakie są potrawy wigilijne popularne w Polsce? Na liście najbardziej typowych dań świątecznych znajduje się m.in.: barszcz z uszkami lub zupa grzybowa, karp, śledzie, ryba po grecku; pierogi z kapustą i grzybami lub z kiszoną kapustą, pierogi z soczewicą i kaszą; sałatka jarzynowa z warzyw korzeniowych z majonezem; kutia, kluski z makiem, miodem i cukrem; kapusta z grochem/kapusta z grzybami; paszteciki, krostki z kapustą i grzybami; makowiec oraz pierniki i pierniczki, ciasta orzechowe.

Zestaw 12 potraw na wigilię zmienia się w zależności od regionu Polski, tradycji kultywowanych przez domowników i ich upodobań smakowych. Każda rodzina ma ulubione danie na wigilię i Boże Narodzenie, bez którego nie wyobraża sobie przeżywania grudniowych świąt.



Kącik logopedyczny

Ćwiczenia buzi i języka

- * snowboard – język wyginamy na boki w buzi,
- * sanki – buzia szeroko, język ustawiamy przy górnych zębach, zjeżdżamy po podniebieniu w tył,
- * lepimy bałwana – język na boki w buzi, do policzków – lepimy kule,
- * kasząca pani – kaszemy (jak nie założycie czapki to będziecie mieli kaszel),
- * śnieg na rękawiczkach – dmuchamy na ręce,
- * syrop, lekarstwo, miód – mlaszczemy, próbujemy syrop,
- * łyżwy – przejeżdżamy językiem (przy otwartej buzi) po dolnych zębach i sprawdzamy czy są ostre jak łyżwy,
- * karetka – mówimy na zmianę [i] – [o] szeptem, normalnym głosem i bardzo głośno, jak złamiemy rękę, nogę na nartach to trzeba wezwać pogotowie,
- * narty – kierujemy językiem od kącika do kącika ust (slalom gigant),
- * robimy aniołka – wargi zamknięte i przejeżdżamy językiem wkoło, w buzi,
- * kichamy – mówimy [aaa – psik],
- * sople – tworzymy sople językiem od górnych do dolnych zębów (otwarta buzia).



Gimnastyka buzi i języka z bałwankami.



Ćwiczenia oddechowe

- **“Brrr!”** – rozgrzewamy się. Ale zimno! Wróciliśmy ze spaceru i musimy się rozgrzać! Powtarzamy cichutko : brrr. Oj, wciąż jesteśmy zmarznięci! Powtarzamy głośno: dddddd, brrrrrr.
- **“Zabawa w śnieżki”** - nasze „śniegowe kulki”, to piłeczki do ping – ponga. Kładziemy dużo piłeczek na stole, przy którym siedzimy. Teraz rzucamy „śniegowe kulki”, czyli dmuchamy na piłeczki tak, by jak najszybciej spadły ze stołu.
- **„Tańczące płatki śniegu”** - z papieru wycinamy śnieżynki o różnych kształtach (szerokość około 6 cm). Zawieszamy je na nitkach. Wieje lekki, zimowy wietrzyk. Śnieżynki tańczą na wietrze. Za pomocą oddechu, wraz z dzieckiem dmuchamy na papierowe śnieżynki, starając się jak najdłużej utrzymać je w ruchu. Wydech nie musi być silny, tylko długi.

Świąteczne zagadki

W niej Jezusek się urodził
i choć biedna - nie marudził.
Tam zwierzęta też mieszkają,
i ze słomy łóżko mają.



W lesie zawsze jest zielona.
W domu jest przyozdobiona.



Jak ten święty się nazywa,
co w grudniową noc przybywa?
Co przez komin się wślizguje
i prezenty ofiaruje?



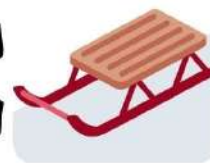
Nie ma baterii, prąd przez nią nie płynie,
a ona i tak ze świecenia słynie.
Można ją ujrzyć wysoko na niebie,
a czasem też na choince u ciebie.



Wprawdzie całkiem małe są,
ale świecą, że ho ho!
Tak choinkę rozjaśniają,
że ją wszyscy podziwiają.



Chociaż kół nie mają wcale,
gdy śnieg - jeżdżą doskonale.



Mogą być szklane lub plastikowe.
Są różnokształtne i kolorowe.
Pięknie choinkę przyozdabiają,
gdy się już na niej pojawiają.



Te ciastka na gałązkach choinki zawisają.
Pięknie wyglądają i zapach roztaczają.



Przepis na pierniczki czekoladowe



Składniki:

3 szklanki mąki tortowej

180 g masła

160 g cukru pudru

60 g gorzkiej czekolady

1/2 szklanki ciemnego kakao

3/4 szklanki miodu

2,5 łyżeczki przyprawy do piernika

1 jajko

3/4 łyżeczki sody oczyszczonej



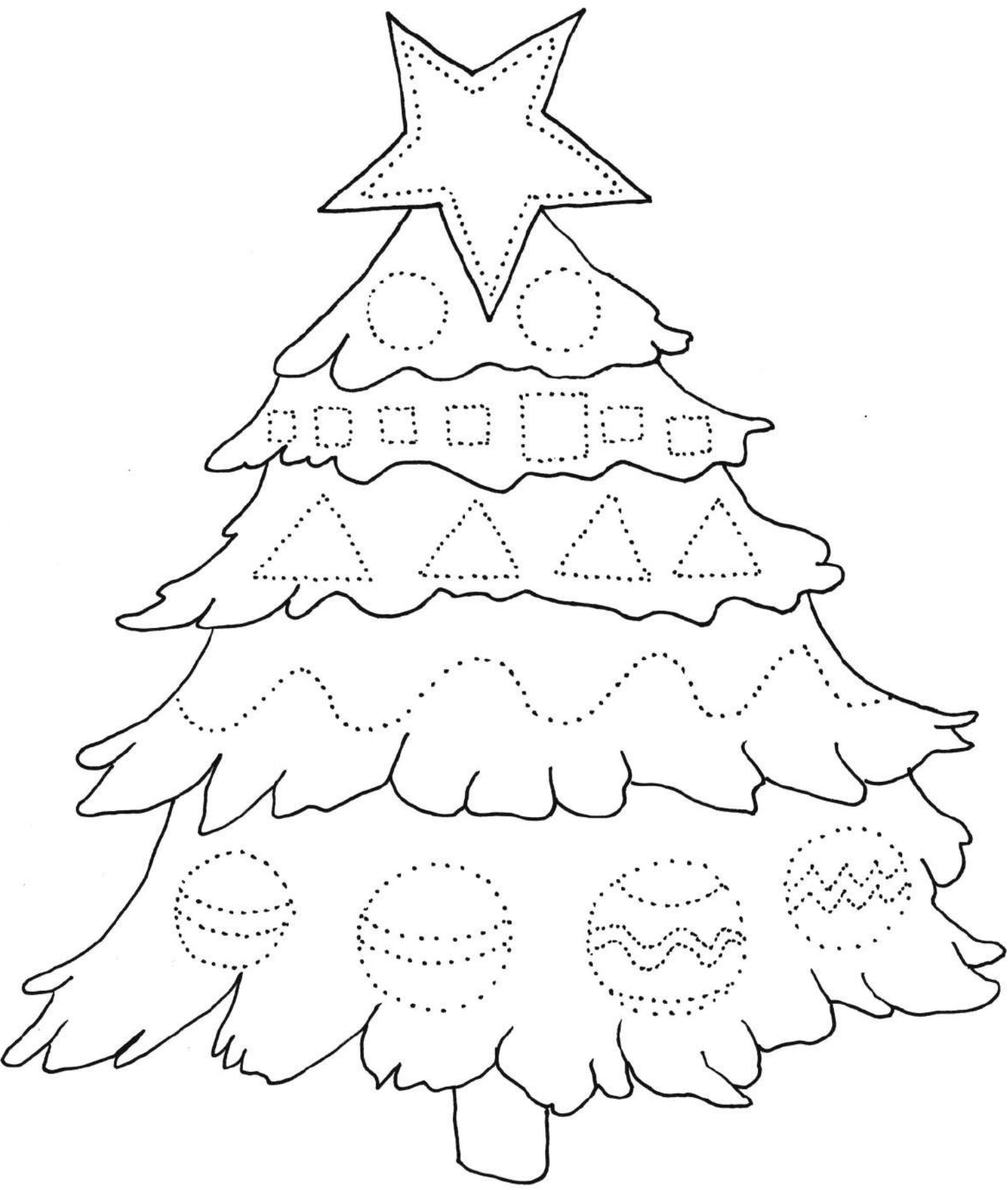
Przygotowanie



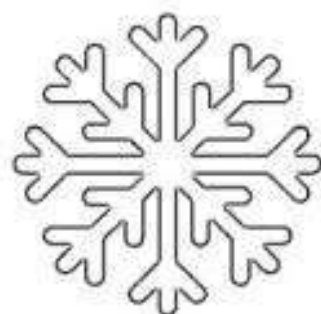
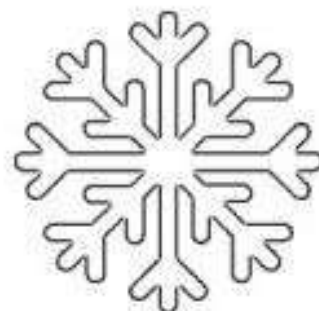
- W dużej misce mieszamy mąkę, kakao, cukier puder, przyprawę i sodę oczyszczoną. Masło rozpuszczamy, dodajemy połamaną czekoladę i miód. Podgrzewamy, łączymy składniki, odstawiamy do ostudzenia.
- Do suchych składników w misce dodajemy jajko i mokre składniki. Mieszamy.
- Ciasto owijamy folią spożywczą i odkładamy do lodówki przynajmniej na godzinę aż stężeje. Gotowe ciasto dzielimy na kilka części. Każdą z nich wałkujemy na grubość od 3 do 5 mm. Wycinamy dowolne kształty pierniczków i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 8 minut.

SMACZNEGO!!!





Połącz ze sobą takie same płatki śniegu.



OTOCZ PĘTLĄ UBRANIA, KTÓRE ZAKŁADAMY ZIMĄ.



