



WIECZÓR POEZJI WIGILIJNEJ - „SPOTKANIE Z ANIOŁAMI”



4 grudnia w naszej szkole pojawiły się liczne Anioły. I zaproszeni goście, i rodzice, nauczyciele, uczniowie i nasi absolwenci. To za sprawą przepięknego montażu słowo-muzycznego wszyscy poczuli się jedną wielką rodziną. Rodziną zasiadającą do wspólnego biesiadowania.

4 grudnia o godzinie 17.30 w naszej szkole odbył się Wieczór Poezji Wigilijnej podczas którego mogliśmy wysłuchać montażu słowno-muzycznego pt. „Spotkanie z aniołami” w wykonaniu uczniów klas 1, 2 oraz 3. Mieliśmy przyjemność wysłuchać kolęd i wierszy w świątecznym i rodzinnym klimacie.

Motywy przewodnim tego rocznego wieczorku wigilijnego były anioły. Gośćmi byli uczniowie, rodzice, nauczyciele oraz **Starosta Powiatu Legionowskiego p. Roman Smogorzewski, Radny Powiatu Legionowskiego p. Andrzej Olechowski, Wicewójt Gminy Nieporęt p. Artur Żuchowski oraz Radna Gminy Nieporęt p. Iwona Bartosiewicz i p. Monika Kawka.**

Po wysłuchaniu przygotowanego montażu muzyczno-słownego i przemówień zaproszonych gości głos

zabrała pani dyrektor liceum i wręczyła nagrody dwóm laureatkom międzynarodowego konkursu literackiego i poetyckiego z klasy 3b -

Hani Piwowar i Julii Sobótko.

Uroczystość przygotowali pani **Aneta Bala** z panią **Dominiką Pietraszewską**. Na zakończenie dla wszystkich zaproszonych gości czekał poczęstunek przygotowany przez uczniów i nauczycieli.

W trakcie trwania przedstawienia odbył się kiermasz dla dzieci z hospicjum w Toruniu. Od dnia 26.11 do 04.12. w naszej szkole odbyła się świąteczna zbiórka do puszek. Uzbierane pieniądze przekazaliśmy na zakup wymarzonych prezentów dla podopiecznych hospicjum **Nadzieja - Filipa i Szymka.**

W sumie uzbieraliśmy 1761,99 zł. Dziękujemy!



Ważne tematy:

WIECZÓR POEZJI WIGILIJNEJ W NA- SZYM LICEUM

W tym numerze:

MIKOŁAJKI	2
KONSTANTY PIOTROWSKI LAUREATEM KONKURSU RECYTATORSKIEGO	2
ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA	3
NA ŁYŻWACH	3
KĄCIK WIERSZOKLETÓW	4
PRZEPIS NA PIERNIK	4



MIKOŁAJKI

Sezon świąteczny oficjalnie rozpoczęty!

Tradycyjnie pora na ulubione święto dzieci i dorosłych, czyli mikołajki.

6 grudnia na całym świecie, czy to od Mikołaja czy od elfów pod choinką lub w skarpecie, cieszymy się z prezentów. Tego dnia również w naszym liceum dzięki



Radzie Rodziców uczniowie dostali czekoladowo-lizakowe podarki roznoszone przez śnieżynki wraz z panią dyrektorką.

Na przerwach można było zrobić sobie zdjęcia w świątecznej ramce i mikołajkowych strojach, aby upamiętnić te chwile.

Dziękujemy za prezenty i pamiętajmy, żeby dawać je nie tylko raz w roku.



Alicja Zapiór, IIIB

PRZYPOMINAJKA

Pamiętajcie, że zbliża się koniec I semestru. To naprawdę ostatni dzwonek, by poprawić oceny.

8 stycznia - rada klasyfikacyjna, a od **9 stycznia** pełną parą rusza semestr II.

KONSTANTY PIOTROWSKI laureatem konkursu recytatorskiego

6 grudnia 2024 r. w sali widowiskowej **Domu Kultury Kolorowa** odbyła się uroczysta gala XXII edycji Mazowieckiego Konkursu Recytatorskiego Jednego Poety, w tym roku poświęconego twórczości **Julii Hartwig**, jednej z najważniejszych współczesnych polskich poetek.



Laureatem **III miejsca** w tym prestiżowym przedsięwzięciu został uczeń naszego Liceum, **Konstanty Piotrowski z klasy 1 B**.

Ponadto Kostek został wyróżniony przez jury i otrzymał nagrodę za interpretację utworu „Koleżanki”.

Serdecznie gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów.





ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

Święta Bożego Narodzenia to idealny czas aby spotkać się z rodziną przy jednym stole, jedząc, składając sobie życzenia, wręczając prezenty, czy kolędując. Jak właściwie jednak spędzamy ten wspaniały czas?

Należy zacząć od corocznej tradycji ubierania choinki. Wywodzi się ona z Alzacji - regionie pogranicznym Francji i Niemiec, gdzie wówczas bożonarodzeniowe drzewko dekorowano między innymi jabłkami, orzechami i ozdobami z papieru. Zwyczaj ten szybko stał się popularny w Niemczech, właśnie stamtąd został uznany jako element świątecznej tradycji.



W Polsce zaczęto ubierać choinki między XVIII a XIX wiekiem. W każdym domu drzewko świąteczne jest ozdabiane inaczej. Może być w jednym kolorze albo wielokolorowe, wszystko zależy od gustu. Innymi charakterystycznymi elementami



przystroju świątecznego w Polsce jest ułożenie pod obrusem sianka, ma ono symbolizować ubóstwo, w którym na świat przyszedł Jezus Chrystus.

Przejdźmy teraz do dnia **Wigilii Bożego Narodzenia**. Dwudziestego czwartego grudnia, gdy na niebie pojawi się pierwsza gwiazda, zwana też Gwiazdą Betlejemską, rozpoczynamy rodzinną kolację wigilijną, dzieląc się opłatkiem i składając sobie życzenia. Dopiero po tej tradycji wszyscy zasiadają do stołu, przy którym pozostawione jest jedno wolne miejsce, przygotowane dla niespodziewanego przybysza i zaczynają częstować się wszystkimi dwunastoma potrawami. Dania mogą się różnić w zależności od regionu lub tradycji rodzinnej jednak na każdym stole na pewno powinny pojawić się przynajmniej niektóre z tych potraw: czerwony barszcz wigilijny z uszkami, karp, ryba po grecku, pierogi z kapustą i grzybami, sałatka jarzynowa, śledzie, kapusta

z grzybami, kutia, piernik, kompot z suszu, makowiec czy sernik.

Po wigilijnym posiłku członkowie rodziny wzajemnie wręczają sobie przygotowane prezenty, nie zapominając też o wspólnym kolędowaniu. Natomiast w nocy z dwudziestego czwartego na dwudziestego piątego grudnia jest odprawiana uroczysta msza nazywana pasterką, która upamiętnia przybycie pasterzy do Betlejem. Święta Bożego Narodzenia obchodzimy przez 3 dni (24,25,26 grudnia), spędzając radośnie ten ważny w roku czas.



Zosia Berlińska, IB

NA ŁYŻWACH



Jeździć każdy może, lepiej lub trochę gorzej...

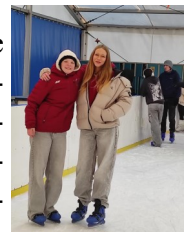
13 grudnia, choć to piątek, klasy pierwsze postanowiły, na przekór przesądom, wybrać się na wycieczkę. Punktem docelowym było **lodowisko w Ośrodku Sportu i Rekreacji na Targówku**.

W świątecznej atmosferze i przy dźwiękach muzyki uczniowie dzielnie utrzymywali równowagę i mknęli po lśniącej tafli lodowiska. Trudno było ich sfotografować, co świadczy o tym, że dopisywała im kondycja.



Po dawce ruchu uczniowie udali się, po sąsiedzku, do Multikina Targówek, gdzie obejrzeni wybrane przez siebie filmy.

To był naprawdę udany dzień.





KĄCIK WIERSZOKLETÓW

Świąteczny poranek

Za zamarzną szybą prósza śnieżnobiałe śniegu
drobinki Rozweselając przy tym uśmiechu twarze
pociech rodzinki

Tato już wyszedł na dwór rąbać drewno na wie-
czory zimne

Mama za to z babcią rękoma styra-
nym w kuchni od rana się krzątają
dziwnie



Zapach pierników i czekolady gorąc rozprzestrze-
nia się w całym domu

Jakby chciał uciec na zewnętrzną w tą burzę mro-
zu

Dzieci oczyma już podjęły próbę otwarcia pre-
zentów

Jednak usłyszały matki krok skórzanych pantofel-
ków

Wszyscy już głodni siadają do stołu

Rozmawiając z uśmiechami przy muzyce strzela-
jącego iskrami popiołu

Czy już wiesz co to zwiastuje?

To świąteczny dzień się maluje.

Gabrysia Woźniak, III B

PRZEPIS NA PIERNIK

W związku ze zbliżającymi się świętami
większość z nas coraz częściej zagląda do kuchni.
Przygotowujemy karpia, barszcz i pierogi. Co
jednak zrobić, jeśli w ostatniej chwili zorientuje-
my się, że zapomnieliśmy o czymś na słodko?

Poniżej znajdziecie przepis na najprostszy
piernik, jaki kiedykolwiek widzieliście.!

KONIECZNIE WYPRÓBUJCIE TEN PRZEPIS!



SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 2 łyżki dowolnego dżemu lub powideł
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka sody -szczypta soli

Wszystkie składniki należy wrzucić do jednej
miski i dokładnie wymieszać. Po wymieszeniu
masę wlewamy do podłużnej blaszki wyłożonej
papierem do pieczenia na około 2cm wysokości
i wstawiamy do piekarnika (nie musi być roz-
grzany). Ciasto pieczemy przez godzinę w 180°
C do tzw. suchego patyczka.

A teraz coś dla bardziej odważnych i ma-
jących trochę więcej czasu.

SKŁADNIKI:

- 1 słoik miodu płynnego
- 3/4 szklanki cukru
- 1 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki śmietany
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka wody
- 3 jajka

Miód wymieszać z cukrem. Następnie dodać
śmietanę, żółtka, mąkę, przyprawy i olej.
Wszystko dokładnie wymieszać. Na koniec do-
dać pianę ubitą z białek. Masę przelać do blaszki
i piec około 50 minut w 190°C. Po wystudzeniu
(opcjonalnie) ciasto można przekroić i posmaro-
wać powidłami śliwkowymi lub poleać ulubioną
polewą np. cytrynową.

SMACZNEGO!

Oliwia Jasińska, IIIB