


WITAMY
CZYTELNIKÓW
NASZEJ GAZETKI
"PRZEDSZKOLNE
NOWINKI"

NR 2

Grudzień 2022





Niech czas Świąt Bożego Narodzenia
będzie pełen atmosfery radości,
wytchnienia i refleksji.

Życzymy, by Święty Mikołaj
przyniósł Wam i nam wszystkim
najważniejszy prezent

Zdrowie

Życzymy wszystkim Dzieciom
i ich Rodzicom wszystkiego najlepszego

Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku.

Dyrektor

i pracownicy Gminnego Przedszkola w Nowinach

14.XII.2022 – GOŚĆ SPECJALNY – GWIAZDOR W PRZEDSZKOLU



Wizyta świętego Mikołaja w naszym przedszkolu, to jeden z najbardziej oczekiwanych przez dzieci dni w roku. Przygotowują się do niego starannie. Już pod koniec listopada przedszkolaki pod okiem swoich pań, „pisały” listy do Św. Mikołaja, w których rysowały swoje marzenia dotyczące upragnionych prezentów.

Tradycje mikołajkowe na świecie

Mikołajki w Hiszpanii: prezenty przynoszą Trzej Królowie (Reyes Magos) i to właśnie w Święto Trzech Króli, czyli 6 stycznia dzieci otrzymują tam prezenty, jeśli tylko były grzeczne, jeśli nie otrzymują, *un trozo de carbón*, czyli kawałek cukru przypominający bryłę węgla. Tego dnia w wielu domach piecze się specjalny rodzaj ciasta tzw. *el Roscón de Reyes*, w którym ukryta jest figurka. Osoba, która na nią trafi będzie mieć przez cały rok zapewnione szczęście.

Mikołajki we Włoszech: prezentów nie rozdaje dzieciom Mikołaj, ale wiedźma, Befana, która zrzuca je przez komin. Befana przylatuje na miotle nie 6 grudnia, ale 6 stycznia – w święto Trzech Króli. Aby obłaskawić wiedźmę, dzieci zostawiają dla niej poczęstunek – mandarynki i kieliszek wina. Dzieci otrzymują prezenty albo czosnek lub węgiel, (jeżeli były niegrzeczne).

Mikołajki w Holandii – Mikołaj to Sinteklass, który przypląwa na statku z Hiszpanii, by wręczyć dzieciom tradycyjny upominek – czekoladowe litery (koniecznie pierwszą literę imienia). Ponieważ wchodzi do domu przez komin, jest cały ubrudzony sadzą.

W Czechach i Słowacji dzieci obdarowuje Mikulas, który przylatuje na Ziemię razem z diabłem i aniołem.



Tradycje bożonarodzeniowe w regionach Polski

Boże Narodzenie poprzedza Adwent, to czas wyciszenia i szykowania się na cudowne przyjście na świat Bożego Dzieciątka.

Tradycje, które dziś przekazujemy naszym dzieciom, poznaliśmy od własnych rodziców, czy dziadków. Przedszkolaki wiedzą, że przygotowania do świąt, to nie tylko czekanie na prezenty, ważna jest także pomoc rodzicom w porządkach, wspólnie spędzony czas podczas przygotowywania ozdób i ubierania choinki, wyczekiwanie pierwszej gwiazdki, zasiadanie do stołu wigilijnego, dzielenie się opłatkiem, spożywanie potraw specjalnie na tę okazję przygotowanych, wspólne śpiewanie kolęd, czy wyjście na pasterkę. Święta Bożego Narodzenia zaczynają się wieczorem wigilijnym 24 grudnia.

Dawniej wierzono, że wszystkie prace muszą być zakończone zanim na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka. Wszystkie ciężkie prace, łącznie z ozdabianiem domu, jego otoczenia, gotowaniem, pieczeniem, czy sprzątaniem musiały być do tej pory zakończone. Dawniej ilość potraw podawanych na stół wigilijny była zróżnicowana. Dzisiaj najczęściej spotyka się zwyczaj spożywania dwunastu. Jadłospis wigilijnych potraw był tak przemyślany, żeby uwzględniał wszystkie plony rolne i leśne z całego roku. Czy w całej Polsce stawiamy na stołach wigilijnych jednakowe potrawy?

WARMIA I MAZURY - tradycja poszczenia w Wigilię nie była znana. Podczas wieczerzy wigilijnej spożywano zupy owocowe, tradycyjny barszcz, śledzie w oleju, kasze, pierogi z kapustą i grzybami oraz pieczone gęsi, drobiowe kielbasy i ryby. To co pozostało z wieczerzy wigilijnej było pozostawiane zwierzętom i zmarłym.

ŚLĄSK - Śląskie święta są najbarwniejsze i najbardziej urozmaicone w Polsce. Najważniejszym miejscem w domu jest stół nakryty białym obrusem, wokół którego gromadzi się cała rodzina. Zestaw potraw, które kładziemy na wigilijnym stole nie zmienia się od lat - obowiązuje zasada ma ich być przynajmniej 12, na pamiątkę 12 apostołów. Na stole są opłatek, chleb z miodem, barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa lub rybna, siemieniotka, czyli zupa wykonana z siemienia lnianego – podawana na ostro, lub na słodko, kapusta z grzybami i grochem, ziemniaki, karp smażony, śledzie w różnej postaci, moczka, kompot z suszonych owoców i najsmaczniejszy na świecie deser makówki – zmielony mak, gotowany na mleku lub wodzie z dodatkiem strucli i bakalii. Można znaleźć także pierniczki, orzechy i owoce. Należy skosztować każdej potrawy, żeby w nadchodzącym roku niczego nie brakowało.

WIELKOPOLSKA - Jedna z najstarszych potraw przywędrowała na te tereny po II wojnie światowej. Była to kutia. Zstały ją kluski z makiem (makaron muszelki lub świderki), albo makiełki, podobne do

śląskich makówek. Bardzo ważnym elementem na stole wigilijnym są ryby, głównie gatunki rzeczne, choć obecnie nie brak i karpia, sałatka śledziowa z cebulką i jabłkiem, śledź w śmietanie, w oleju, jak również marynowany, kluski z miodem i makiem, grzyby, suszone owoce potrzebne na kompot lub do innych potraw, kasze oraz kapusta (z grzybami lub grochem).

PODLASIE - potrawy symbolizujące zgodę i pomyślność to kutia oraz kisiel owsiany. Do innych tradycyjnych potraw wigilijnych zalicza się racuchy drożdżowe, ryby, zupę z warzyw, barszcz z grzybami, postny bigos, kluski z makiem lub olejem, kaszę gryczaną, groch i kompot z suszonych śliwek. Ponadto kulebiak – duży pieróg nadziewany farszem z kapusty i grzybów. Wiele tych kresowych potraw ma korzenie ukraińskie i białoruskie. Dzieci raczą się małutkimi zwierzątkami z ciasta.

KUJAWY - na świąteczną wieczerzę przygotowuje się głównie potrawy z jagieł, grochu, kapusty, fasoli, śledzi, jabłek, orzechów i maku. Przyrządza się zupę grzybową, barszcz z uszkami oraz słodką – z gruszek i śliwek, z kluskami z żytniej mąki. Nie brakuje smażonego karpia na kilka sposobów, kapusty z grochem, klusek z makiem i ciasta drożdżowego. Na deser podaje się kompot z suszonych owoców.

KASZUBY - kiedyś na kaszubską świąteczną kolację podawano zupę owocową z kluskami, smażone śledzie z ziemniakami oraz kawę zbożową, herbatę lub miętę. Poza zupą owocową na stole pojawiała się zupa rybna, ryż z jagodami, grzyby smażone, ciasto drożdżowe lub piernik. Dziś królują tradycyjnie ryby - śledzie, sieje, węgorze, łososie, także rybne pierożki. Na stole nie zabraknie zup, takich jak barszcz, grzybowa, rybna, migdałowa oraz zupa wigilijna z suszonych owoców nawiązująca do tradycji kaszubskich. Świąteczny deser to miodny kuch – tradycyjny wypiek, a także pierniki, serniki, drożdżówki i różne ciasteczka świąteczne.

MAZOWSZE - tradycyjne potrawy, które podaje się podczas wigilijnej kolacji to kluski z makiem, rwaki (ugotowane, mielone ziemniaki) czy zupa grzybowa, a także barszcz biały na kwasie z kapusty z grzybami. Na świątecznym stole nie brakuje także różnorodnych ryb. Najczęściej jest to karp w śmietanie lub w galarecie, któremu towarzyszą panierowane i smażone grzyby oraz postny bigos. Na Mazowszu, jak w innych regionach Polski, panuje również zwyczaj picia kompotu z suszu. Zachęcamy do szukania dawnych, rodzinnych przepisów na smaczne wigilijne potrawy i dzielenia się nimi z dziećmi, które po latach wspominać będą smaki dzieciństwa z wigilijnego stołu.



ŚWIĄTECZNE WYPIEKI

Składniki: Ciasto piernikowe:

- 1 kg mąki pszennej
- 300 g masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 250 g płynnego miodu
- 1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika (= 3, 5 – 4 łyżeczki)
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 żółtka
- 4- 5 łyżek słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%



Lukier królewski:

- 1 białko
- ok. 150 g cukru pudru
- 6 kropli soku z cytryny



Dodatkowo:

- posypka cukrowa



Sposób przygotowania:

Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao przełożyć do garnka. Podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia. Sodę oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej np. trzepaczką. Następnie wmieszać żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać ok. 4- 5 łyżek śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto. Ciasto można rozwałkować od razu. (Można je również wstawić do lodówki i rozwałkować później). Rozwałkować na posypanym mąką blacie nie za cienko, na ok. 5- 7 mm. Z ciasta wykrawać foremkami dowolne kształty i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Jeśli pierniczki mają być zawieszane na choince, należy przed pieczeniem zrobić otworki wykałaczką. Piec w nagrzanym piekarniku, jedną blachę po drugiej, ok. 10 minut w temperaturze 180°C. Przygotować lukier. Cukier puder przesiać. Do miski wlać białko. Dodać sok z cytryny i cukier puder. Lukier powinien być gładki i lśniący. Pierniczki polukrować i ewentualnie ozdobić posypką cukrową. Przechowywać najlepiej w szczelnych, metalowych puszkach.



PUCHATKOWE PIERNIKI

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- ½ szklanki cukru
- ¼ kg miodu
- 1 i ½ łyżki kakao

Wszystko rozpuścić, wystudzić, a potem dodać:

- ½ kg mąki
- 2 jajka
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka sody

Wyrobić ciasto i zostawić do następnego dnia w temp. pokojowej. Rozwałkować ciasto na grubość ok. 1-1,5 cm, wycinać ulubione kształty foremkami i piec 15 min./180st.

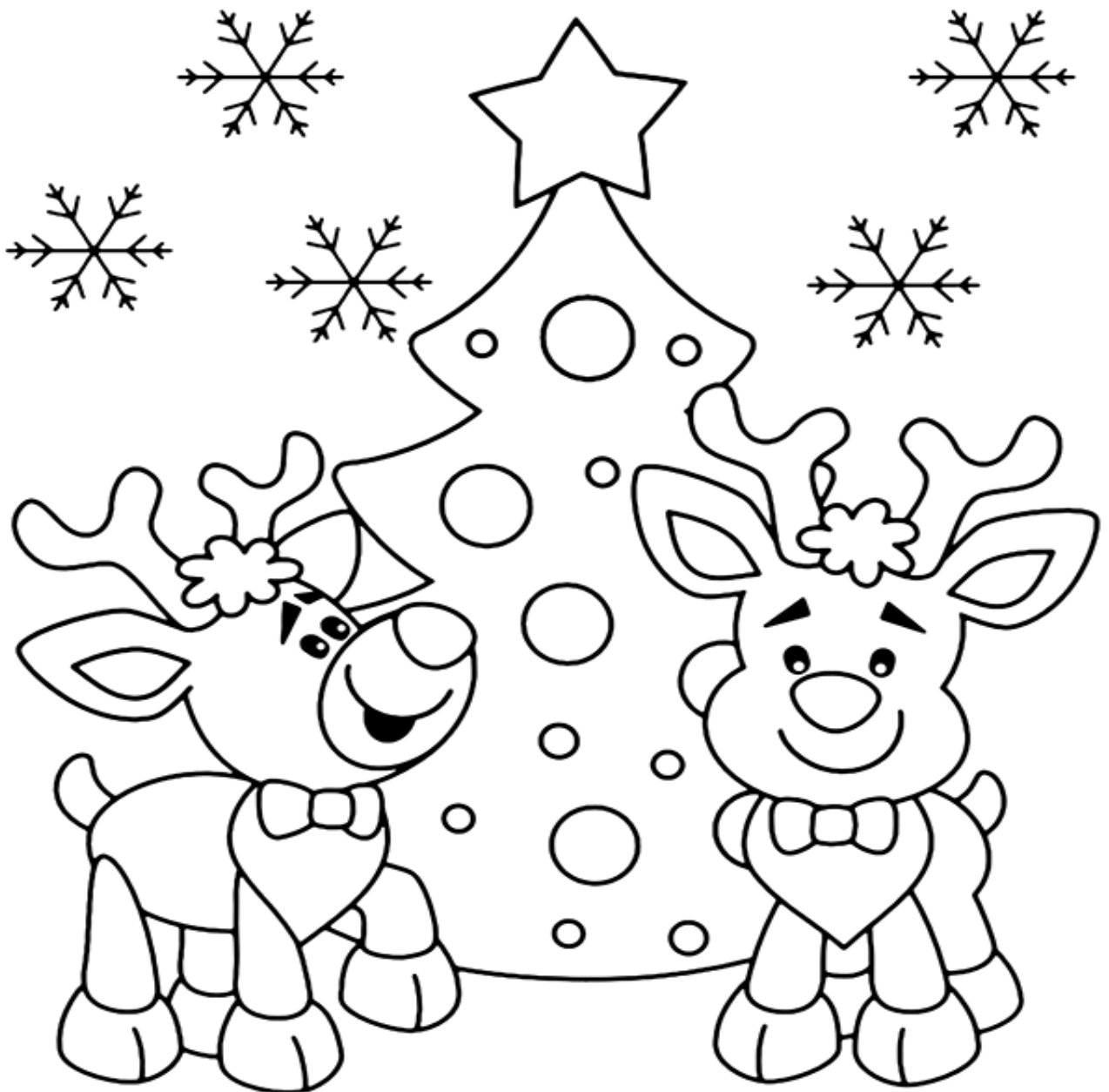


SMACZNEGO!



DO ZABAWY, DO NAUKI, DO DZIAŁANIA
- ŚWIĄTECZNE ZADANIA DO WYKONANIA.

Pokoloruj obrazek.



Wesołych Świąt



NAZWIJ WSZYSTKIE PRZEDMIOTY

- Połącz z workiem tylko te, w których słyszysz (k) lub (g) .



WKRÓTCE PRZWITAMY KOLEJNĄ PORĘ ROKU

- Kalendarzowa zima rozpoczyna się 22 grudnia.

Posłuchaj wiersza i wykonuj ćwiczenia- zabawa logopedyczna.

ZIMOWA ZABAWA

Zima się nam roziskrzyła, zima się nam rozśnieżyła.



Chuchaj, więc w zamrożnięte dłonie, gdy cię mroźny wiatr owionie.

(dmuchaj w ręce, wdychając powietrze nosem i wydychając ustami).

Już zabawa rozpoczęta- stoi bałwan, bałwanięta,



Wiatr wśród płatków śniegu gna, dmucha i na soplach gra.

(wciągaj powietrze nosem, a następnie dmuchaj tak długo, aż zabraknie Ci powietrza)

Wszystkie rozbrykane smyki, łapią płatki na języki.

(wyciągaj język i układaj go w tyżeczkę)

Płatek z noska zlizać trudno, lecz gdzie łatwo, tam i nudno.



(próbuj językiem dotknąć nosa)

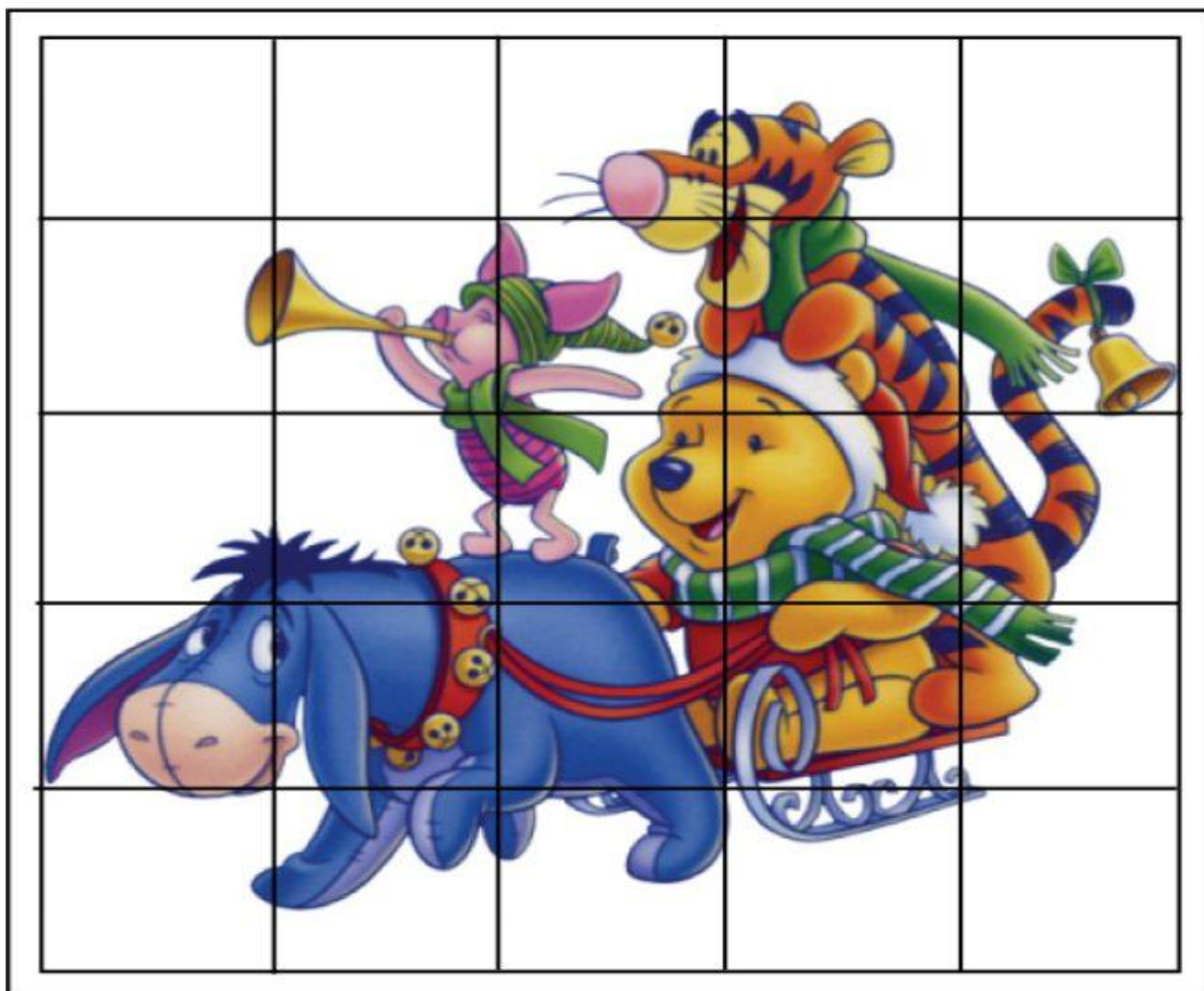
I na brodzie śnieżna gwiazdka pyszna jak świąteczne ciastka!

(próbuj językiem dotknąć brody).











ŚWIĄTECZNE ZADANIA DO WYKONANIA

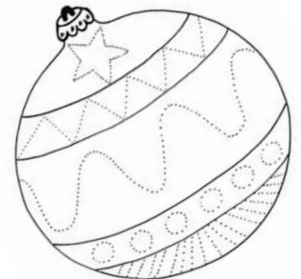
- wycinaj świąteczne puzzle a potem ułóż samodzielnie



POLICZ ELEMENTY I ZAKREŚL ODPOWIEDNIĄ CYFRĘ

											
5	2	3	1	6	3	2	4	7	3	8	2
											
4	1	5	5	7	2	8	4	7	5	2	3

POLICZ, POŁĄCZ W PARY TAKIE SAME BOMBKI. Ile ich jest?



POKOLORUJ OBRAZEK

Po gwiazdzistym, pięknym niebie, kiedy dzieci smacznie śpią, mknie Mikołaj wprost do Ciebie i prezentów wiezie sto.



WIERSZYKI, MASAŻYKI, CZYLI ZABAWA PALUSZKOWA.

„CHOINKA”- Jolanta Siuda – Lendzion



Wchodzi tata do lasu, *(dzieci poruszają palcami obu dłoni, naśladując marsz)*. Jest cicho, nie robi hałasu. *(palcami wskazującymi rysują linie poziome od prawej do lewej i odwrotnie)*. Szuka drzewka dookoła, *(rozłożoną dłonią wykonują koliste ruchy)* słyszy stukanie dzięcioła. *(delikatnie stukają na przemian palcami wskazującymi prawej i lewej dłoni)*. Leśniczy jodły sprzedaje, *(oburącz rysują kształt choinki z góry do dołu)*. Już tacie jedna podaje. *(przesuwają dłonią po plecach)*. Tata ją niesie do domu *(kroczą palcami wskazującymi i środkowym jednej dłoni)* nic nie mówi nikomu. *(palcami wskazującymi rysują długie linie poziome od prawej do lewej i odwrotnie)*. W domu dzieci gromada, *(ostrożnie opukują opuszkami palców osobę przed sobą naśladując podskoki)*. Szybko drzewka dopada. *(oburącz rysują kształt choinki- z góry do dołu)*. Maluchy wieszają bombeczki” *(palcami wskazującymi rysują mniejsze i większe okręgi)* i pięknie lśniące gwiazdeczki, *(palcami wskazującymi rysują kształt gwiazdy)* świecidelka, złociste łańcuchy *złączonymi palcami – wskazującym i środkowym – rysują fale*, i anioły spod poduchy. *(wykonują delikatne muśnięcia)*. Już wokół choinki siadają, *(kładą płasko rozłożone dłonie- raz prawą, raz lewą)*. Kołędy radośnie śpiewają- *pocierają plecy płasko rozłożonymi dłoń*



ĆWICZENIA Z MYŚLENIA

Znajdź 5 szczegółów, którymi różnią się zimowe obrazki.





ŚWIATECZNY ANIOLEK ZROBIONY Z MASY SOLNEJ.

Przepis na masę solną:

Przepis jest bardzo prosty. Składa się tylko z 3 składników: mąki pszennej, soli i wody. Mąkę i sól przygotowujemy w takiej samej ilości **np.1 szklanka mąki; 1 szklanka soli; ok. 0, 5 szklanki woda.** Do uzyskania większej ilości masy używamy wielokrotności mąki i soli. Do głębokiej miski wsypujemy mąkę i sól. Dokładnie mieszamy i wlewamy niewielką ilość wody. Mieszamy, rozgniatamy grudki, dodajemy odrobinę wody i ponownie mieszamy. Ilość wody ma duże znaczenie dla właściwej konsystencji masy, dlatego trzeba ją wlewać stopniowo. Ciasto wyjmujemy na stół lub stolnicę i ugniatamy, aż będzie gładkie. Do masy solnej możemy dodać **kakao, cynamon** lub **kurkumę**. Każdy z wymienionych dodatków w naturalny sposób zmieni kolor masy. Można dodać też brokat lub barwniki spożywcze. Z masy solnej można wykonać dużo wspaniałych dekoracji: np. zawieszki na choinkę, anioły, serduszka, zwierzątka, Masę solną suszyć można naturalnie, rozłożyć ozdoby na papierze i co drugi dzień odwracać lub suszyć w piekarniku. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 50-60 stopni i wkładamy dekoracje z masy solnej. Po godzinie wyłączamy piekarnik, przekręcamy elementy z masy solnej i zostawiamy na kolejną godzinę w ciepłym piekarniku. Długość „pieczenia” zależy od grubości elementów. Lepiej suszyć dłużej w niższej temperaturze, żeby ozdoby nie popękały.

Życzymy kreatywnych pomysłów i dobrej zabawy!

PIOSENKI I WIERSZYKI ŚWIĄTECZNE:

„A Mikołaj pędzi” – piosenka

I. Już na płatkach śniegu przyfrunęły święta
Teraz wszystkie dzieci marzą tylko prezentach
Sanie Mikołaja dzwonią dzwoneczkami
Święty Mikołaju bądź już wreszcie tutaj z nami

Ref. A Mikołaj pędzi a Mikołaj gna
Od domu do domu ciężką pracę ma
Jego piękną brodę pokrył srebrny lód
Gdyby tak biedaczek już odpocząć mógł



II. Święty Mikołaju my ci pomożemy
I wszystkie prezenty szybko dzieciom rozniesiemy
Potem pod choinką siądziesz razem z nami
Też swój prezent znajdziesz w pięknym koszu z paczuszkami

Ref. A Mikołaj pędzi a Mikołaj gna
Od domu do domu ciężką pracę ma
Jego piękną brodę pokrył srebrny lód
Gdyby tak biedaczek już odpocząć mógł

„Wiersz dla Mikołaja”

W mroźną noc grudniową,
Wśród śnieżnej zamieci,
Para reniferów
Z nieba do nas leci.

Ciągną piękne sanie
W złocistym zaprzęgu,
A w saniach Mikołaj
I worek prezentów.

Święty Mikołaju
Na ciebie czekamy,
Przez okno zmarznięte
Ciągle wyglądamy.

Przyjdź do nas w gościnę,
Szczerze zapraszamy.
Wierszyk ci powiemy,
Piosenkę zaśpiewamy.



„Świąteczna choineczko!”

(sł. Monika Kluza, muz. Minika i Mateusz Kluza)

Witaj choineczko, pięknie się kłaniamy.
Zapraszamy cię do domu, zostań razem z nami.
Bądź zapachem lasu, bądź wiatru śpiewaniem.
Ugościmy cię bombkami i kolędowaniem.

Ref. Wesołe Aniołki zatańczą razem z nami.
Zaklaszczą dziś w dłonie między gałązkami.

Mała choineczko, bądź z nami szczęśliwa.
Przytulimy się do ciebie, gdy na dworze zima.
A ty nam zanucisz lasu kołysanie.
Z Aniołkami zatańczymy nasz świąteczny taniec.

Ref. Wesołe Aniołki zatańczą razem z nami.
Zaklaszczą dziś w dłonie między gałązkami.



Drodzy Rodzice!

Niech się spełnią wszystkie noworoczne życzenia!

I te łatwe i te trudne do spełnienia.

Niech się spełnią te duże i te małe,

Te mówione głośno albo niewypowiedane wcale.

Niech się w nowym roku spełnią wszystkie –

krok po kroku!

Tego Wam Życzymy w Nowym 2023 Roku.

