

# GAZETKA SZKOLNA

KWIECIEŃ 2020



Już zima dla nas żałosna. Kiedy nadejdzie wiosna?  
Chodzi bocian po polanie. Czy widziałeś wiosnę  
bocianie?

Był piękny, słoneczny ranek i pełna polana sasanek.  
Tyle nam bocian powiedział, ile sam się dowiedział.

## Spis treści

KORONAWIRUS – oczami dziecka	3
Bliżej o Panu Dyrektorz Macieju Wzięchu	4
Przepisy wielkanocne	5
Tradycje wielkanocne	11
Krzyżówka wielkanocna	15
Podpowiedzi do krzyżówki	16
Życzenia	17

### **ZESPÓŁ GAZETKI SZKOLNEJ**

Opiekun gazetki - Martyna Jastrzębska

- Hanna Nowakowska
- Marcelina Cichorz
- Oliwia Koprowska
- Nina Łoś
- Zuzanna Piotrowska
- Julia Siuber
- Oliwia Trojanowska
- Jakub Wójcik



## Koronawirus – oczami dziecka

Pod koniec 2019 roku w Chinach pojawił się tajemniczy wirus, który wywołał epidemię zapalenia płuc w Wuhan w prowincji Hubei. Naukowcy długo nie mogli zidentyfikować patogenu. Ostatecznie rozpoznano nowy typ koronawirusa, który oznaczono symbolem



2019-nCoV. Koronawirus z Chin otrzymał oficjalną nazwę SARS-CoV-2, a choroba, którą wywołuje COVID-19. Koronawirusy to grupa wirusów wywołujących infekcje układu oddechowego. U ludzi przeważnie wywołuje łagodne infekcje górnych dróg oddechowych, ale mogą też przyczynić się do rozwinięcia śmiertelnie niebezpiecznego zapalenia płuc.

Wydawałoby się, że temat jest nam bardzo odległy, ponieważ Chiny to państwo znajdujące się na kontynencie azjatyckim. Niestety nie docenialiśmy siły tego wirusa. W środę 4 marca minister zdrowia prof. Łukasz Szumowski poinformował oficjalnie o pierwszym przypadku koronawirusa w Polsce. Niestety od tego dnia zarażonych osób jest coraz więcej. SARS-CoV-2 drastycznie wpłynął na nasze życie. Co zmienił w życiu uczniów?

Przed wszystkim koronawirus spowodował zamknięcie szkół o czym poinformował premier Mateusz Morawiecki 11 marca 2020r. Od tej pory prowadzone jest kształcenie na odległość, czyli lekcje przez Internet. Najpierw nauczyciele wysyłali uczniom zadania powtórkowe do dziennika elektronicznego i prosili o informację zwrotną na podany e-mail. Dzisiaj jednak komunikację między nauczycielem a uczniem umożliwia m.in.: platforma Office 365, Skype czy Messenger. Jak postrzega zaistniałą sytuację uczeń? Wszystko wydawałoby się być normalne, zwyczajne i niby takie jest oprócz tego, że szkoła i zajęcia dodatkowe odbywają się przed ekranem komputera, tabletu czy smartfonu. Uczniowie zobowiązani są być obecni na lekcjach (zalogowani lub muszą wykonać jakąś czynność) według planu lekcji, który obowiązywał do czasu zamknięcia szkół lub specjalnie ułożonego na czas pandemii. W naszej szkole jedyne co się zmieniło w rozkładzie lekcji to, że „e-lekcje” trwają 30 minut – pozostałe 15 minut zostaje na wysłanie pracy zadanej przez nauczyciela bądź zadawanie pytań. Ta zmiana została wprowadzona między innymi dlatego aby pomiędzy lekcjami uczniowie mogli wstać od komputera, zrelaksować się, odprężyć wzrok np.: patrząc w dal przez okno.



Sprawdźmy co sądzą o nauczaniu internetowym nasi uczniowie:

Gazetka szkolna – G

Uczeń – U

G: „Co sądzisz o nauczaniu internetowym i czy wolisz tradycyjną metodę nauczania czy raczej właśnie tą internetową?”

U: „Takie nauczanie na dłuższą metę jest męczące, szczerze chciałabym wrócić do szkoły.”

U: „Ja osobiście wolę naukę tradycyjną, ale internetowa też jest okej!”

Jak widać uczniowie naszej szkoły wolą tradycyjną szkołę od „e-szkoły”. Oczywiście jest to, że videokonferencja nie jest w stanie zastąpić prawdziwych kontaktów ludzkich.

Jednak prosimy wszystkich aby w najbliższym czasie nie opuszczać domów!

**ŻYCZYMY WYTRWAŁOŚCI W TYCH TRUDNYCH CZASACH I ZACHĘCAMY DO PRZESTRZEGANIA ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI W ZWIĄZKU Z PANDEMIA!**

Cały zespół gazetki szkolnej 😊



## Wywiad, e-wywiad z nauczycielami:

*Bliżej o...*

### Panu Dyrektorze Macieju Wzięchu

Poprosiliśmy naszego Pana Dyrektora o odpowiedź na kilka pytań, które pozwolą nam dowiedzieć się o Nim trochę więcej.

Pan Dyrektor – D

Gazetka szkolna – G

G: „Ile lat pracuje Pan w naszej szkole?”

D: „Pracę w naszej szkole rozpocząłem we wrześniu 1994 roku. Jest to moja pierwsza i jedyna praca zawodowa po skończeniu studiów w poznańskiej AWF i studium rehabilitacji. Jak łatwo obliczyć w tym roku mija 26 lat.”

G: „Jaką ocenę miał Pan w ósmej klasie na koniec roku z matematyki i z j. polskiego?”

D: „ Szczerze powiem , że nie pamiętam. Myślę jednak że lepiej mi szło z matematyki. Z języka polskiego miałem zawsze trudność w „rozpisywaniu się”. Pamiętam za to oceny maturalne – miałem 5 z matematyki (skala 2-5) a z polskiego niewiele gorzej.”

G: „, Czy lubił p. Dyrektor chodzić do szkoły? Jeśli nie to dlaczego? Jeśli tak, to co Panu się najbardziej podobało w czasach szkolnych?”

D: „, Bardzo lubiłem chodzić do szkoły. Wynikało to z tego, że mogłem na co dzień spotykać się z kolegami i koleżankami, bawić się, uprawiać sport i robić różne rzeczy – również nie zawsze te, które pochwalali moi nauczyciele. W szczególności lubiłem uczęszczać na zajęcia dodatkowe, oczywiście tylko sportowe. A czy lubiłem się uczyć? Różnie z tym bywało, zdecydowanie łatwość sprawiały mi przedmioty ścisłe.”

G: „, Jaki był Pana ulubiony przedmiot w podstawówce? Wychowanie fizyczne?”

D: „, Oczywiście wychowanie fizyczne zawsze było na pierwszym miejscu, a w sporcie odnosiłem sporo sukcesów.”

G: „,I ostatnie pytanie.- Czy kiedykolwiek spodziewał się Pan, że zostanie Dyrektorem szkoły?”

D: „, Nie, pracując przez wiele lat w naszej szkole nigdy o tym nie myślałem. Życie natomiast układa różne scenariusze i tak też się stało trzy lata temu.”

BARDZO DZIĘKUJEMY NASZEMU PANU DYREKTOROWI ZA UDZIELENIE ODPOWIEDZI NA PYTANIA DO WYWIADU MIMO SZEROKIEGO NAKŁADU OBOWIĄZKÓW. ☺

Zespół gazetki szkolnej

Przygotowała : Marcelina Cichorz

# W KUCHNI

## Żurek wielkanocny

### Składniki

6 porcji

- 3 i 1/2 litra wody
- 300 g boczku wędzonego lub 500 g wędzonych kości wieprzowych lub żeberek
- **włoszczyzna:** 1 cebula, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1/4 selera, kawałek pora, 2 gałązki natki
- **przyprawy:** 1 łyżeczka soli + 1/2 łyżeczki pieprzu, 2 liście laurowe, 4 ziele angielskie, 2 łyżki suszonego majeranku
- 500 g białej kiełbasy (surowej lub parzonej)
- 300 g kiełbasy wiejskiej
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka tartego chrzanu ze słoiczka
- 1 litr zakwasu (żurku) - gotowego z butelki lub domowego
- 250 g gęstej śmietany 18% z kubka

### Przygotowanie

- Do dużego garnka wlać wodę, dodać pokrojony na 4 kawałki boczek oraz opłukane kości lub żeberka. Postawić na gazie i zagotować.
- W międzyczasie przygotować warzywa: cebulę obrać pozostawiając jedną zewnętrzną łuskę. Marchewkę, pietruszkę i selera obrać ze skórki i pokroić na kilka kawałków. Pora i natkę opłukać. Wszystkie warzywa dodać do zagotowanego wywaru, posolić, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Przykryć i gotować przez ok. 1 godzinę.
- Dodać ponakłowaną w kilku miejscach białą kiełbasę i gotować na małym ogniu przez ok. 15 minut. Dodać kiełbasę wiejską i gotować przez 10 minut. Dodać rozgniecione obrane ząbki czosnku oraz chrzan. Gotować przez minutę, odstawić z ognia i doprawić w razie potrzeby solą.
- W drugim garnku podgrzać żurek (zakwas) i zaprawić go śmietaną.
- Ugotowaną zupę przecedzić do czystego garnka. Dodać mięso obrane z żeberek, pokrojoną na mniejsze kawałki kiełbasę (białą i wędzoną) oraz pokrojoną marchewkę. Wsypać majeranek oraz stopniowo wlewać żurek ze śmietaną jednocześnie mieszając. Nie trzeba już zagotowywać.
- Podawać z ugotowanymi ziemniakami, jajkiem oraz pieczywem

## Salatka jarzynowa

### Składniki

6 porcji

- 3 ziemniaki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 4 jajka
- 3 ogórki kiszzone
- 1/4 cebuli
- 1/2 jabłka
- 1 mała puszka zielonego groszku
- ok. 1 szklanka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy

### Przygotowanie

- Ziemniaki, marchewkę i pietruszkę umyć (nie obierać), włożyć do garnka, zalać wodą, posolić i gotować pod przykryciem do miękkości, przez ok. 40 minut.
- Odcedzić, ostudzić, obrać ze skórek i pokroić w kosteczkę, włożyć do dużej miski.
- Jajka ugotować na twardo (ok. 5 - 6 minut licząc od zagotowania się wody), pokroić w kosteczkę, dodać do miski z jarzynami.
- Ogórki, cebulę oraz jabłko obrać i pokroić w kosteczkę, dodać do miski. Wsypać dobrze odsączony i osuszony groszek.
- Całość doprawić solą (około 1/2 łyżeczki) oraz zmielonym czarnym pieprzem (około 1/2 łyżeczki). Wymieszać z majonezem (kilka łyżek zostawić do dekoracji) oraz musztardą.
- Przełożyć do salaterki i pokryć odłożonym majonezem, udekorować wedle uznania.

## Salatka z fetą

### Składniki

4 porcje

- 1 opakowanie sałaty roszponki, rukoli lub 1/3 główki sałaty lodowej
- 300 g małych pomidorków
- 100 g sera feta
- 170 g kukurydzy z puszki
- 1/2 papryczki chili lub 1/4 czerwonej cebuli
- **winegret:** wymieszane 4 łyżki oliwy, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka syropu klonowego lub 1/2 łyżki miodu, sól, pieprz

### Przygotowanie

- Sałatę opłukać, osuszyć, wyłożyć do salaterki (sałatę lodową wcześniej pokroić).
- Dodać pokrojone na połówki pomidorki, posypać pokrojoną w kosteczkę fetą oraz odcedzoną kukurydzą.

- Papryczkę chili przekroić wzdłuż na pół i usunąć nasiona, pokroić w kosteczkę. Cebulę cienko posiekać. Papryczkę lub cebulę dodać do sałatki.
- Przygotować winegret. Sałatkę doprawić solą i pieprzem oraz połączyć winegretem na niedługo przed podaniem.

## Sałatka z łososiem wędzonym

### Składniki

2 porcje

- sałata dekoracyjna
- łosoś wędzony (polecam wędzonego na gorąco) około 60 g
- ser typu feta (około 50 g) lub awokado
- kilka rzodkiewek
- szczypiorek
- koperek
- **winegret:** 3 łyżki oliwy extra vergine, 1 łyżka miodu, 2 łyżki soku z cytryny, szczypta startej skórki, sól i pieprz, plus opcjonalnie 1 łyżeczka musztardy francuskiej (wielozłazistej)
- kawałek bagietki
- opcjonalnie: pestki dyni lub słonecznika

### Przygotowanie

- Sałatę opłukać, porwać i położyć na talerzach, ułożyć kawałki łososa i kosteczki sera. Posypać pokrojoną na plasterki rzodkiewką, szczypiorkiem i udekorować koperkiem. Połączyć winegretem (najpierw wymieszać wszystkie składniki).
- Można dodać pestki dyni lub słonecznika, podawać z bagietką opieczoną w tosterze lub na patelni grillowej.

## Pieczeń rzymska z indykiem

### Składniki

- 500 g mielonego mięsa (użyłam udźca indyka)
- 1 surowe jajko + 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 por
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju + 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanej natki lub czosnku niedźwiedziego
- 5 łyżek bułki tartej + do posypania formy
- 2 łyżeczki chrzanu
- 1/2 łyżeczki papryki w proszku
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 1 łyżeczka musztardy + 1 łyżeczka kminku

### Przygotowanie

- Odciąć zielone liście pora. Białą i jasnozieloną część przekroić wzdłuż na pół, opłukać, następnie pokroić na półplasterki. Czosnek obrać i pokroić w kosteczkę. Pora i czosnek posolić i zeszklić na oleju i maśle.
- Wyłożyć na deskę i drobno posiekać z dodatkiem natki pietruszki lub czosnku niedźwiedziego. Dodać do mielonego mięsa.
- Następnie dodać surowe jajko, bułkę tartą, chrzan, paprykę w proszku oraz sos sojowy. Doprawić zmielonym pieprzem oraz solą i dokładnie wyrobić składniki ręką.
- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Formę keksową o długości ok. 25 cm posmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą, wyłożyć połowę masy mięsnej, na środku ułożyć ugotowane na twardo i obrane jajka, delikatnie wcisnąć je w masę.
- Przykryć resztą mięsa i uformować wzgórek. Wierzch posmarować musztardą i posypać kminkiem. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. **45 minut**.

## Roladki z tortilli z pastą jajeczną

### Potrzebne będą:

2 - 4 porcje

- 2 tortille pszenne
- 5 jajek
- 2 awokado
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 łyżka majonezu
- 1/2 szklanki drobno startego sera żółtego (miękkiego)
- 1 łyżeczka oliwy extra
- 4 łyżki rzeżuchy lub 2 łyżki posiekanego szczypiorku + do dekoracji

### Przygotowanie

- Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki, posiekać w kosteczkę, włożyć do miski.
- Awokado pokroić na ćwiartki, usunąć pestkę, miąższ pokroić w kosteczkę, skropić sokiem z cytryny i przełożyć do miski z jajkami.
- Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, majonez, ser żółty, doprawić solą oraz pieprzem.
- Dodać oliwę i listki rzeżuchy lub szczypiorek, wymieszać.
- Otrzymaną pastę rozsmarować na 2 tortillach i zwinąć roladki, następnie pokroić na ok. 2 cm kawałki, ułożyć na półmisku i udekorować rzeżuchą lub szczypiorkiem.

## Polędwiczka w sosie chrzanowym

### Składniki

4 porcje

- 1 polędwiczka wieprzowa ok. 450 g
- 1 łyżka oleju



- 1/4 szklanki białego wytrawnego wina
- 1 szklanka wody
- 2 - 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka tartego chrzanu
- 80 ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypiorek

### Przygotowanie

- Polędwicę opłukać i osuszyć, odciąć białą błonę na boku. Mięso pokroić na 1 cm plasterki.
- Rozgrzać dużą patelnię z pokrywą lub rondel z grubym dnem. Wlać olej i gdy będzie już gorący układać plasterki mięsa i smażyć przez ok. 2 - 3 minuty na złoty kolor. W międzyczasie doprawić solą morską (niezbyt dużo, bo sos sojowy jest słony) oraz pieprzem. Przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie.
- Wlać wino i gotować przez pół minuty, następnie wlać gorącą wodę i dodać sos sojowy, przykryć i zagotować. Gotować pod przykryciem przez ok. 25 minut, do miękkości mięsa, w międzyczasie 1 - 2 razy mięso przewrócić. Pod koniec dodać chrzan.
- Dodać śmietankę oraz (bezpośrednio przez sitko) mąkę ziemniaczaną, wymieszać i zagotować. Odstawić z ognia i podawać z posiekanym szczypiorkiem.

## Pascha wielkanocna

### Składniki

10 porcji

- 1 kg zmielonego trzykrotnie twarogu
- 250 g masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1/2 łyżeczki startej skórki z cytryny
- 5 żółtek
- 50 g [smażonej skórki pomarańczowej](#)
- 50 g orzechów włoskich lub obranych migdałów
- 50 g suszonych fig lub moreli
- 100 g rodzynek
- opcjonalnie 1 łyżka alkoholu

### Przygotowanie

- Masło, jajka i ser wyjąć wcześniej z lodówki aby się ogrzały. Miękkie masło ubić z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym oraz skórka z cytryny na puszysty biały krem. Cały czas cierpliwie ubijając dodawać po jednym żółtku.
- Dodać zmielony twaróg i zmiksować na jednolitą masę. Dodać smażoną skórkę pomarańczową, posiekane orzechy lub migdały i posiekane figi lub morele oraz rodzyнки (wcześniej można je zalać alkoholem i namoczyć, następnie w razie potrzeby odsączyć). Wszystko delikatnie wymieszać.

- Ustawić duże sito (min. 20 cm średnicy) na misce. Sito wyścielić podwójnie złożoną gazą. Wyłożyć do niego masę serową, zawinąć wystające brzegi gazy na wierzch. Przykryć talerzykiem i obciążyć.
- Wstawić do lodówki na całą noc. Wyłożyć paschę na paterę lub talerz, usunąć gazę i udekorować.

## Mazurek wielkanocny z suszonymi morelami

### Składniki Spód

- 100 g mąki pszennej
- 100 g mielonych obranych migdałów\*
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 70 g cukru
- 100 g masła (zimnego)
- 1 żółtko

### Składniki krem z białej czekolady

- 200 g białej czekolady
- 3 łyżki jogurtu naturalnego

### Dekoracja

- 5 łyżek dżemu brzoskwiniowego np. z kawałkami owoców (lub pomarańczowego lub konfitury z żółtych owoców)
- kilka suszonych moreli
- płatki migdałów

### Przygotowanie spód migdałowy

- Do miski wsypać mąkę, mielone migdały, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy i cukier.
- Dodać pokrojone na kawałeczki zimne masło i miksować mieszadłem miksera na drobne okruszki lub rozcierać palcami aż powstanie kruszonka.
- Dodać żółtko i połączyć składniki w jednolitą kulę. Schłodzić w lodówce przez minimum pół godziny.
- Kulę z ciasta pokroić na plastry i wyłożyć spód formy o wymiarach **20 x 30 cm** wyścielonej papierem do pieczenia. Na samych brzegach ciasta można odcisnąć wzorki za pomocą widelca.
- Wstawić do lodówki do schłodzenia na ok. 20 minut lub na 10 minut do zamrażalnika.
- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Wstawić formę z ciastem i piec na złoty kolor przez około 20 - 23 minuty. Wyjąć i ostudzić.

### Przygotowanie krem

- Czekoladę połamać na kosteczki i roztopić. Dodawać do niej po łyżce jogurt naturalny mieszając na jednolity krem.

### Dekoracja

- Na spód mazurka wyłożyć dżem, następnie krem z białej czekolady. Udekorować suszonymi morelami i płatkami migdałów. Wstawić do lodówki do czasu aż krem zastygnie (min. 1 godzina).

### Wskazówki

\* można zmielić płatki migdałów w młynku do kawy lub kupić gotowe zmielone migdały. Można też zastąpić je mąką pszenną, wówczas damy więcej masła, 125 g

*Przygotowała : Zuzanna Piotrowska*

## Tradycje wielkanocne



Tradycja to przekazywane z pokolenia na pokolenie treści kultury takie jak: obyczaje, poglądy, wierzenia, sposoby myślenia i zachowania, normy społeczne.

Rozwiąż rebusy, a dowiesz się jakie są najbardziej znane,  
polskie tradycje wielkanocne. Przeczytaj co znaczą.

---



pi +

.....

To zwyczajowa nazwa jajka zdobionymi różnymi technikami. Dawniej zdobieniem zajmowały się wyłącznie kobiety, mężczyźni zaś nie wolno było wchodzić w tym czasie do pomieszczenia. Obecnie dekorowaniem jaj zajmują się wszyscy domownicy, a przede wszystkim dzieci. Co ciekawe, w zależności od techniki zdobienia, świąteczne jajka mogą mieć różne nazwy - drapanki, kraszanki, pisanki, oklejanki, nalepianki oraz ażurki. Dzielenie się poświęconym jajkiem przed wielkanocnym śniadaniem, podobnie jak bożonarodzeniowy zwyczaj łamania się opłatkiem, jest wyrazem przyjaźni.



eea + „e” z ogonkiem +



c=s

.....

Pokarmy wchodzące w skład święconki to zazwyczaj jaja, które symbolizują nowe życie, baranek symbolizujący Zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa, sól kuchenna, pieprz, chleb, wędlina, kiełbasa, chrzan oraz świąteczne ciasta. Dodatkowo koszyk, najczęściej z wikliny, przyozdabia się listkami bukszpanu lub borowiny. Ze święconką do kościoła chodzi się w sobotę, dzień przed Wielkanocą. Następnie poświęcone pokarmy spożywamy podczas świątecznego, niedzielnego śniadania.

---



uszki + ma

.....

Jedną ze świątecznych tradycji jest chodzenie do kościoła, święcenie wielkanocnej palmy, na pamiątkę wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Kiedyś taką palemką wykonywało się samodzielnie m.in. z trzciny, wierzby, ziół, bukszpanu oraz sztucznych i suszonych kwiatów. Obecnie jednak coraz częściej ludzie decydują się na kupno gotowej już palmy. Przypominamy, że Niedziela Palmowa wypada 7 dni przed Wielkanocą - w tym roku 5 kwietnia. Święto to rozpoczyna także Wielki Tydzień.

-----



to + us



plom=ngus

.....

Obchodzi się w Wielkanocny Poniedziałek, inaczej Lany Poniedziałek, polega na wzajemnym oblewaniu się wodą. Dawniej Słowianie uważali, że lanie się wodą sprzyja płodności, dlatego oblewano przede wszystkim panny na wydaniu. Obecnie, w odróżnieniu od pierwotnych tradycji, wodą oblewa się wszystkich, bez wyjątków. Zwyczaj ten popularny jest przede wszystkim wśród dzieci, młodzieży, które w okresie wielkanocnym kupują specjalne pistolety na wodę lub balony wodne.

---



-marańcza +



ół



W dawnych czasach wielkanocną tradycją było także przestrzeganie postu. W tym czasie ograniczano spożywanie m.in. mięsa, cukru, czy nabiału. Zazwyczaj jedzono jedynie żur i śledzie. W związku z tym w Wielki Piątek, z wielkiej radości związanej z końcówką postu, urządzano tzw. pogrzeb żuru i śledzia. Okoliczni mieszkańcy wsi zakopywali w przygotowanym wcześniej dole wspomniane potrawy. Dodatkowo w niektórych regionach Polski zasypywano także garnek z popiołem. Miał on symbolizować koniec smutku i nadejście radości.



-mek +

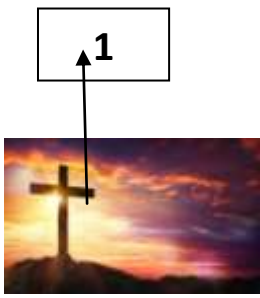


ę



Czasem upominki chowane są przez rodziców w ogrodzie czy zakamarkach mieszkania, a w innych domach w Wielką Sobotę dzieci wystawiają koszyczki na podarki. Prezentów maluchy szukają przed lub po śniadaniu wielkanocnym. Jedno jest pewne. Zwyczaj szukania zająca to fajna okazja do rodzinnej integracji, bo nie dość, że sprawia radość dzieciom, to także ich rodzicom.

Nina Łoś



1

WIELKI POST

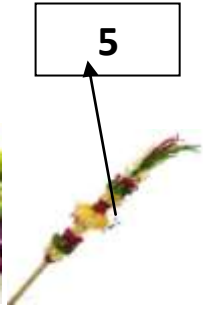
2



3



4



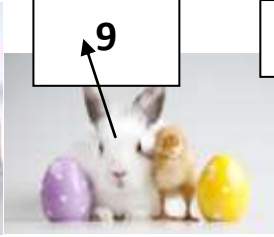
5



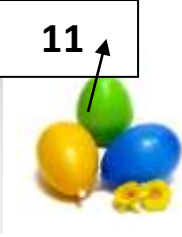
6



8



9



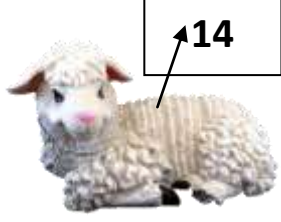
11



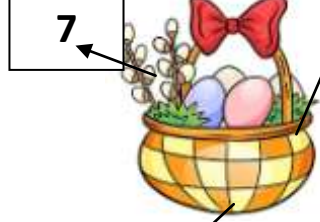
12



13



14

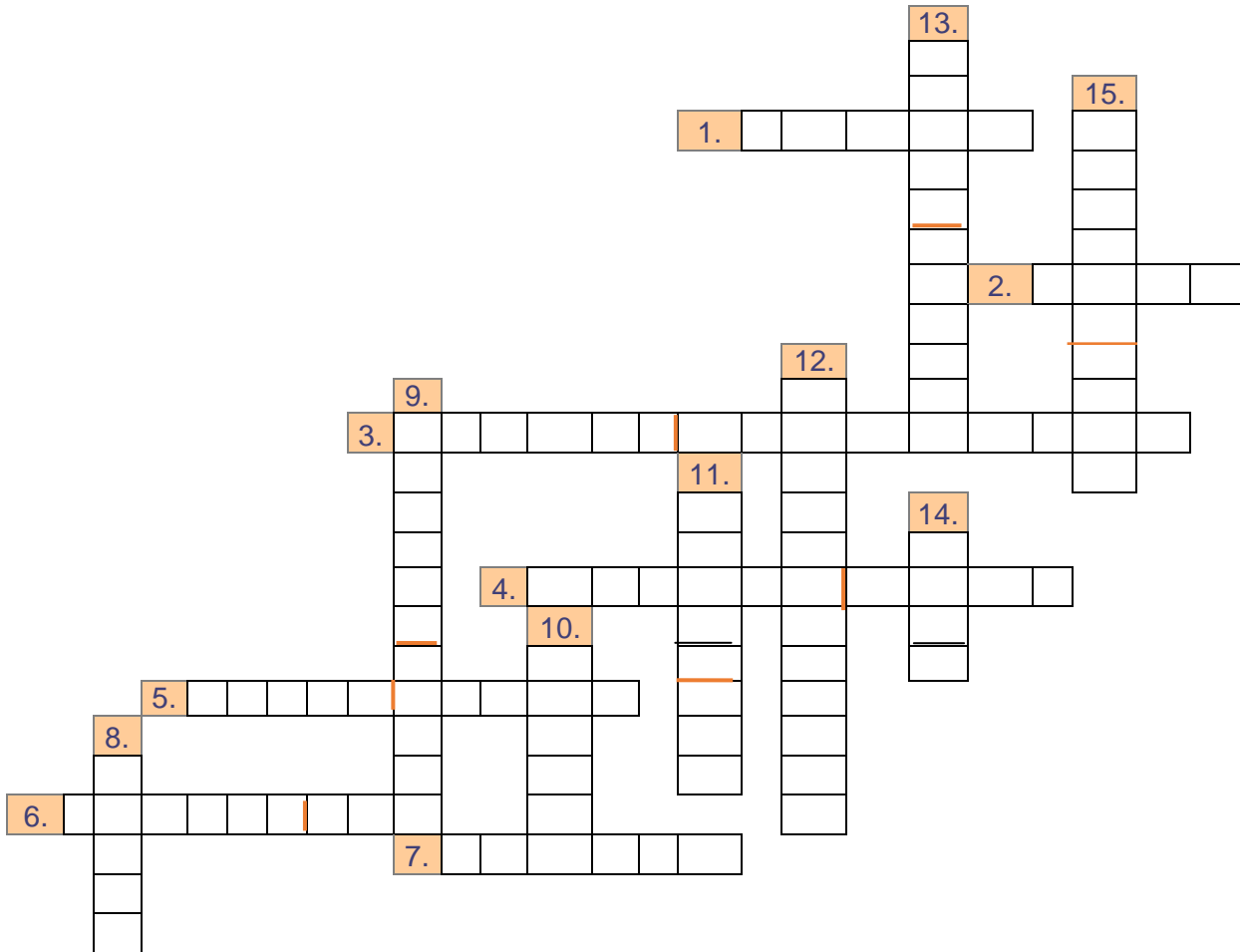


7

15

10

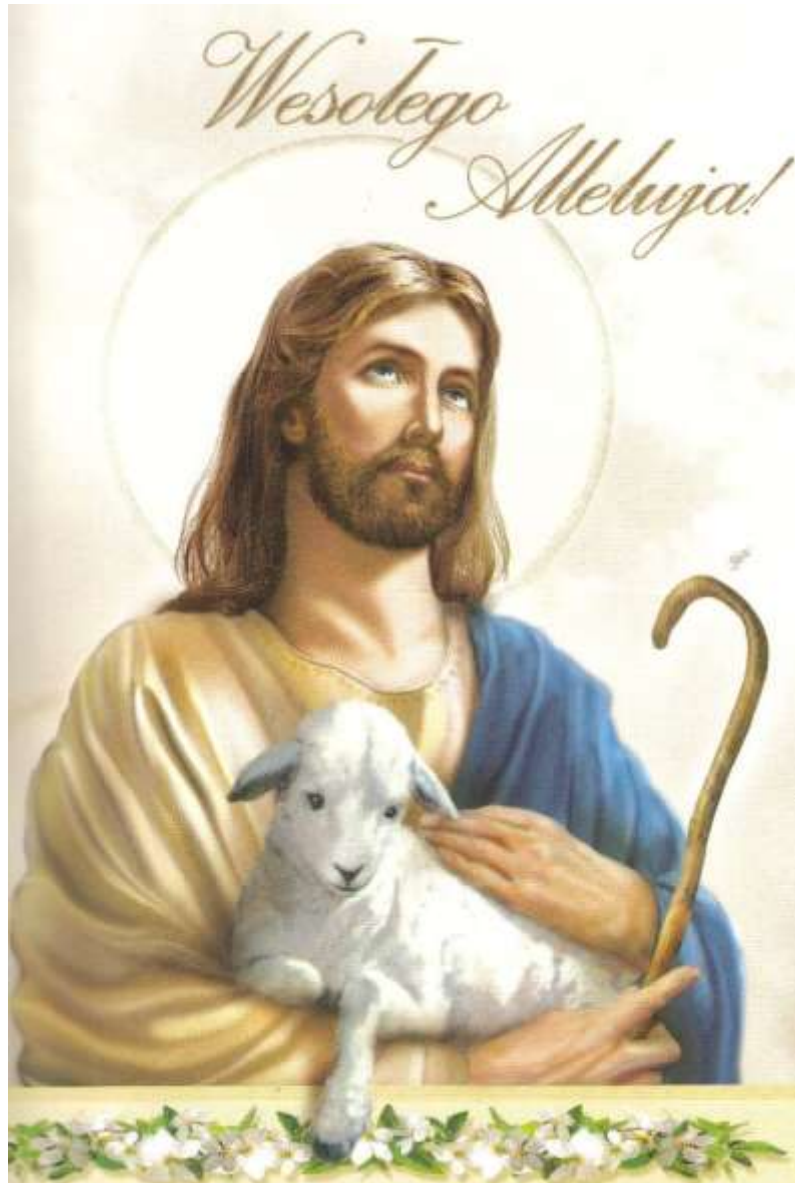
— spacja





## KARTA PODPOWIEDZI DO KRZYŻÓWKI

1. **Krzyż**- Jest jednym z najstarszych symboli ludzkości znanym w większości starożytnych religii. Niemal w każdym zakątku ziemi odkryto przedmioty związane z tym znakiem.
3. **Życzenia wielkanocne**-Podczas Świąt Wielkanocnych, składamy sobie życzenia.Jest to nasza tradycja.
2. **Wielki post** – czas pokuty przygotowujący do przeżycia najważniejszych dla chrześcijan świąt wielkanocnych. W Kościele łacińskim zaczyna się w Środę Popielcową przed I Niedzielą wielkiego postu. Wielki post trwa do Wielkiego Czwartku.
4. **Babka wielkanocna** – polskie tradycyjne wielkanocne pieczywo cukiernicze.
5. **Niedziela Palmowa**- zwana w kościołach wschodnich Niedzielą Wierzbową „Niedziela Męki Pańskiej”. święto przypadające 7 dni przed Wielkanocą. Rozpoczyna Wielki Tydzień.
6. **Wielkanoc**- Najstarsze i najważniejsze święto Chrześcijańskie celebrujące misterium paschalne Jezusa Chrystusa.
7. **Kotka, bazia** – odmiana kłosa lub grona gałązce wierzbowej.
8. **Słodycze**- Podczas Świąt Wielkanocy dostajemy czekoladowe zajączki.
- 9.**Zając wielkanocny** – jeden ze świeckich symboli Wielkiej Nocy, święta chrześcijan.
10. **Święconka**- Zwyczaj ten jest znany powszechnie od wieków w Polsce. Na stole wielkanocnym obok mięs i ciast stawia się koszyk ze święconką.
12. **Zmartwychwstanie Jezusa** – wydarzenie opisane w Ewangeliach, zgodnie z którym Jezus Chrystus zmartwychwstał trzeciego dnia po ukrzyżowaniu.
13. **Jezus Chrystus**- Według Nowego Testamentu (części Biblii) urodził się w żydowskiej rodzinie jako syn Marii poślubionej Józefowi. Jako dorosły przyjął chrzest z rąk Jana Chrzciciela. Następnie nauczał (uznając przykazanie miłości za najważniejsze) i gromadził wokół siebie uczniów (najbliższych nazwano apostołami).
14. **Baranek Boży** -Jest to odwołanie do nauki starotestamentowej, w której baranek jest ofiarą składaną Bogu i ważnym elementem celebracji święta Paschy. Baranek Boży symbolizuje ofiarę Jezusa na krzyżu, którą złożył dla odkupienia ludzkości.
15. **Pisanka**– ogólna, zwyczajowa nazwa jaja zdobionego różnymi technikami. Mają symbolizować rodzącą się do życia przyrodę, a w chrześcijaństwie dodatkowo nadzieję wynikającą z wiary w zmartwychwstanie Chrystusa.



Jezus, który ukochał do końca.  
Zmartwychwstał o Wschodzie słońca.  
Niech On - zwycięski Baranek.  
Przyjdzie do Was w wielkanocny poranek.  
Jezus przyniósł łask bez liku.  
Więcej niż pisanek w koszyku.  
Niech obdarzy Twą Rodzinę mocą,  
niech chroni Was dniem i nocą.  
Choć nie możemy osobiście, z wiadomych względów oczywiście.  
Takie składamy Wam życzenia z tego przymusowego oddalenia.  
Błogosławionych Świąt!

*Redakcja gazetki,  
Dyrekcja, nauczyciele i pracownicy Szkoły Podstawowej nr 3 w Ciechocinku*