

# NASZ ŚWIAT

NR 92

(125) 2017 GRUDZIEŃ

**MIESIĘCZNIK DLA RODZICÓW DZIECI  
Z PRZEDSZKOLA NR 24 W CHORZOWIE**



*Świąt białych, pachnących choinką,  
skrzypiących śniegiem pod butami,  
spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze,  
pełnych niespodziewanych prezentów.  
Świąt dających radość i odpoczynek  
oraz nadzieję, że nadchodzący rok  
będzie lepszy niż ten, który właśnie mija  
życzą ... PRACOWNICY PRZEDSZKOLA*

## W GRUDNIU:

SPOTYKAMY SIĘ Z GÓRNIKIEM  
ODWIEDZI NAS MIKOŁAJ  
ORAZ  
SPOTKAMY SIĘ PRZY WIGILIJNYM STOLE



## WYDARZENIA



## GRUDZIEŃ

**5.12** Będziemy gościć Wizytatorów ds. ewaluacji  
**7-8.12**

### KRASNALE

- 4.12** - Dzień Górnika;
- 6.12** - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi: „Zrób misia”;
- 13.12** - Warsztaty świąteczne z rodzicami;
- 20.12** - **UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA**

## MISIE

- 4.12 - Dzień Górnika;
- 6.12 - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi „Zrób misia”;
- 15.12 - Warsztaty świąteczne z rodzicami;
- 20.12 - UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA

## SMERFY

- 4.12 - Dzień Górnika;
- 6.12 - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi „Zrób misia”;
- 13.12 - spotkanie z Aliss – zajęcia edukacyjne z psem;
- Warsztaty świąteczne z rodzicami;
- wyjście na jarmark świąteczny
- 20.12 - UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA

## MINIONKI

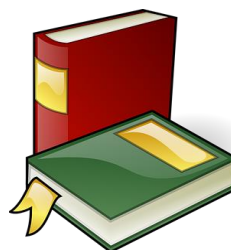
- 4.12 - Dzień Górnika;
- 6.12 - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi „Zrób misia”;
- 18.12 - Spotkanie świąteczne z rodzicami
- 20.12 - UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA

## BIEDRONKI

- 1.12 - wyjście do Muzeum – warsztaty Mikołajkowe
- 4.12 - Dzień Górnika;
- 6.12 - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi „Zrób misia”;
- 15.12 - udział w uroczystym strojeniu choinki przed Urzędem Miasta Chorzów
- 20.12 - UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA

## KANGURKI

- 4.12** - Dzień Górnika;
- 6.12** - Wizyta Św. Mikołaja połączona z warsztatami kreatywnymi „Zrób misia”;
- 12.12** - Udział w Przeglądzie Jasełkowym „Pastuszkowie Hej”
- 19.12** - spotkanie świąteczne z rodzicami;
- 20.12** - **UROCZYSTA WIGILIA PRZEDSZKOLNA**



## DLA RODZICA

ARTYKUŁ OPRACOWANY PRZEZ EWĘ RYSZCZYK



## ZWYCZAJE ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

## OBCHODZONE W RÓŻNYCH REGIONACH POLSKI

Święta Bożego Narodzenia zbliżają się wielki krokami. To szczególny czas. W domach panuje rodzinna atmosfera, na ulicy ludzie stają się dla siebie życzliwsi. Chętniej pomagamy potrzebującym i zatrzymujemy się w codziennych obowiązkach by spędzić więcej czasu z bliskimi. Boże Narodzenie słynie z cudownych dekoracji i niepowtarzalnej atmosfery. Kolacja wigilijna jest tradycyjnie uważana za najbardziej uroczystą wieczerę w całym roku. Nic więc dziwnego, że wszystkie przygotowania do końca tego dnia muszą być dopięte na ostatni guzik. Grudniowe święta wiążą się z mnóstwem zwyczajów. Nigdzie z wigilijną nocą nie wiązano tyłu wierzeń i proroctw oraz świątecznych

tradycji, co w Polsce. Tradycje świąteczne są przekazywane z pokolenia na pokolenia po to by podtrzymywać rodzinne więzi. To dzięki nim okres świąt jest wyjątkowy. Niektóre ze świątecznych praktyk są nam dobrze znane. Wierzmy, że pomyślane w Wigilię marzenia na pewno się spełnią, zwierzęta przemówią ludzkim głosem a do naszych drzwi zapuka wędrowiec. W większości domów ubiera się przecież choinkę, dzieli się opłatkiem czy śpiewa kolędy. Bożonarodzeniowe obyczaje różnią się między sobą w zależności od danej części naszego kraju. Jakie zwyczaje świąteczne panują w różnych regionach Polski? Sprawdźmy.



### **Kujawy i Pomorze**

Na Pomorzu kolacja rozpoczyna się wraz z ukazaniem się pierwszej gwiazdki na niebie. Na świąteczną wieczerzę przygotowywano głównie potrawy z jagieł, grochu, kapusty, fasoli, śledzi, jabłek, orzechów i maku. Przyrządzano zupełną grzybową oraz słodką – z gruszek i śliwek, z kluskami z żytniej mąki. Nie mogło zabraknąć smażonej ryby, klusek z makiem i ciasta drożdżowego. Jagły z czasem zastąpiono ryżem z roztopionym masłem i cukrem, ugotowanymi śliwkami, a nawet rodzynkami. W wieczór wigilijny nie pito alkoholu, a do wieczerzy zasiadała tylko najbliższa rodzina. Do uszek często wkłada się pieniądze – kto go znajdzie na talerzu, ten będzie miał szczęście. Ciekawostką jest, że w dawnych czasach dzieci nie mogły spożywać wigilijnej wieczerzy razem z dorosłymi. Dla nich nakrywało się tzw. ryczkę. Dziś odchodzi się od tego obyczaju i do stołu zasiada cała rodzina. Dawniej gospodyni w Wigilię nie mogła wstawać od stołu. To gospodarz podawał na stół wszystkie potrawy i obsługiwał domowników. Dawniej w tych regionach ogromną wagę przywiązywano do świątecznych dekoracji. Nad stołem zazwyczaj wieszano sosnową gałązkę, a na niej orzechy i jabłka. Miało to zapewnić pomyślność i dobrobyt w nadchodzącym roku. Dziś jej miejsce zajęła choinka, na której spotkamy chlebowe ciastka w kształcie domowych zwierząt. W środku domu ustawia się snopki zboża i rozsypuje się na podłodze słomę. Ten zwyczaj wywodzi się z gospodarskich zabiegów o powodzenie w hodowli mlecznych krów. Nie zapomina się również o opłatku a także dodatkowym, wolnym nakryciu stołu. Niektórzy traktują wolne miejsce jako wyraz pamięci o zmarłej bliskiej osobie, inni zaś pozostawiają je dla niespodziewanego, przygodnego gościa. Po wieczerzy domownicy rozpoczynają wspólne kolędowanie.



### **Małopolska i Podkarpacie**

W tych regionach w okresie świątecznym na pewno napotkamy kolędników chodzących z tzw. turoniem (lub podhalańskim Capem). Często są też herody – amatorskie widowiska teatralne obrazujące historię biblijnej rzezi niewiątek i króla Heroda. Wśród wigilijnych potraw obowiązkowo serwuje się żurek (Małopolska) lub barszcz grzybowy (Podkarpacie). Na południu często podaje się opłatek posmarowany miodem. Ten obyczaj jest również znany na Śląsku – tzw. radośnik tradycyjnie był zarezerwowany dla najmłodszych. Na Podkarpaciu spotyka się niekiedy zwyczaj nakrywania do stołu dla dusz zmarłych przodków.



## Wielkopolska

Tu prezenty przynosi Gwiazdor. Podobnie jak św. Mikołaj dzierży on w dłoni różgę i pyta dzieci o dobre uczynki. Jeśli ktoś nie był grzeczny, zamiast pięknego prezentu otrzyma zgniłą “pyrę.” W samym Poznaniu krąży legenda o Mikołaju, który zanim zostawi gwiazdkowe paczki, sprawdza stan czystości butów domowników. Wśród świątecznych smakołyków w Wielkopolsce na pewno natkniemy się na makiełki, czyli makaron podawany z masą makową.



## Podhale

Ten region obfituje w pełne magii gesty i obyczaje. Są one wyjątkowym splotem inspiracji kulturą ludową z religijnością. Część z nich ma nie tylko zapewnić dostatek, ale też uchronić od negatywnych wydarzeń. I tak np. opasanie wigilijnego stołu łańcuchem miało gwarantować, że żaden z biesiadników nie opuści w nowym roku rodziny, a zwierzęta będą trzymać się zagrody. Podczas całej wieczery należy pilnować swojej łyżki – jej upadek na podłogę miał zwiastować śmierć w rodzinie. Sama liczba łyżek także miała znaczenie. Powinno ich być dokładnie tyle, ilu jest biesiadników. Każda nadwyżka tego sztucca wróży rychłe narodziny i odwrotnie. Górale wierzą też, że w Wigilię powracają dusze zmarłych przodków. W związku z tym nie wolno np. się czesać ani używać ostrych akcesoriów, by nie “zranić” duszy. Warto wiedzieć, że wszystkie one były związane z rytmem przyrody, świętami i innymi ważnymi wydarzeniami rodzinnymi. Dawniej, w wigilię Bożego Narodzenia przynoszono do domu mojkę czyli choinkę, którą ozdabiano czerwonymi jabłkami, ciastkami, cukierkami i zabawkami wykonanymi przez dzieci. W kącie izby obowiązkowo stawiano snop zboża. Na Podhalu zanikła już większość z dawnych obyczajów. Dziś to choinki królują w większości domów. Do wieczery zasiada się przy stole po ujrzeniu pierwszej gwiazdki, pod obrus kładzie się sianko. Górale raczej mają skromne podejście do potraw podczas świąt Bożego Narodzenia. Wiele dań przyrządza się z ziemniaków i podhalańskich serów, takich: jak oscypek czy bundz. Popularne są bukty – czyli kopytka czy moskole – podpłomyki z gotowanych ziemniaków. Serwowana jest również kapusta i klóty czyli kapusta z ziemniakami. Słodczy do dań dodają miód i suszone śliwki. Te ostatnie są również składnikiem postnej kwaśnicy. Po kolacji następuje wspólne kolędowanie. Często trwa ono do samego rana!



## Górny i Dolny Śląsk

Wigilia na Górnym Śląsku obchodzona była bardzo uroczyście. Do kolacji zasiada się po pojawieniu się na niebie pierwszej gwiazdy. Tutaj tradycja nakazuje, aby stół był bogaty zastawiony. W kuchniach pachniało cynamonem, goździkami i imbirem. Piekły się bowiem piernikowe serca, których nie mogło zabraknąć na wigilijnym śląskim stole.

Na Śląsku typowa wigilijna potrawa to była siemieniotka czyli zupa z nasion konopi. Jej gotowanie było mozolną pracą. Ziarno konopi długo gotowano, tłuczono na miazgę, potem płukano pięciokrotnie, przecierano, aż z konopi pozostawały same łuszczyki, zaś w naczyniu zebrало się wystarczająco dużo konopnej nalewki. Podawano ją z ugotowaną na sypko kaszą tatarską (krupami). Siemieniotce przypisywano magiczną siłę. Poza nią na śląskiej Wigilii spotkamy też makówki, gołąbki postne, często podaje się postne zupy takie jak: grzybowa lub „kapuśnica z grzybami” i czy bardzo efektowną zupę migdałową. Wśród ryb tak jak i w całej Polsce wyróżnia się karpia. Pojawiają się również śledzie, ale bardziej jako dodatek. Do ryb podaje się „kartofle” (wpływ kuchni niemieckiej). Głównie serwowane są kapusta z grzybami oraz kluski z ziemniaków bądź jęczmienia, które na Śląsku są niezwykle popularne. Do dań zawsze obecnych na wigilijnym śląskim stole zaliczana jest Moczka (Jest to tradycyjna śląska potrawa wigilijna. Kiedyś był to gęsty sos podawany do klusek. Moczka mogła być pikantna lub słodka, w jej skład wchodziły suszone śliwki, gruszki lub grzyby i czosnek. Teraz moczka serwowana jest w postaci zupy, przyrządzanej na rosole z warzyw z dodatkiem bakalii. Czasami do wywaru dodaje się piwo.), a na deser podawane są makówki oraz drożdżowa baba z bakaliami. Po kolacji domownicy dzielą się opłatkiem a po wieczerzy następuje uroczyste kolędowanie. O północy zarówno młodzi jak i starsi obowiązkowo udają się na pasterkę. Jednak nie tylko to różni ten region od pozostałych części Polski. Za prezenty pod choinką jest bowiem odpowiedzialne tu Dzieciątko, a wieńce adwentowe towarzyszą domownikom aż do samych Świąt. Według tradycji każda panna powinna w Wigilię o północy wyjść na zewnątrz i nasłuchiwać, z której strony szczeka pies. Dlaczego? Otóż z tej właśnie strony przybędzie narzeczony. Z kolei Dolnoślązacy zajadają się kutią – potrawą z ugotowanej pszenicy z dodatkiem maku, miodu, orzechów i suszonych owoców – kapustą z grochem i barszczem z uszkami. Zgodnie z przekonaniem w wigilijny wieczór na stole może znaleźć się tylko to, co pochodzi z lasu, pól, ogrodu, wody i sadu. Wciąż żywą tradycją jest pozostawianie pustego miejsca przy stole i serwowanie 7, 9 lub 12 potraw. W ten wyjątkowy wieczór nie powinno się też niczego komuś pożyczać (razem z daną rzeczą może uciec z naszego domu pomyślność) ani wieszać prania. W XIX wieku na Śląsku zagościł też obyczaj rozdawania prezentów po kolacji wigilijnej.



## Podlasie

Święta Bożego Narodzenia zawsze miały tu bogatą oprawę. Ta część Polski słynie z “odtrąbywania adwentu na ligawkach”, których smutne dźwięki słychać do samej Wigilii. Tego dnia koniecznie trzeba wstać wcześniej – aby podołać licznym obowiązkom, ale i zapewnić sobie dobrą wróżbę ochnoczego wstawiania przez cały rok. Na wigilijną wieczerzę szykowano potrawy z wszystkich płodów ziemi, bo gdyby o którymś zapomniano w najbliższe lato by nie obrodził. Ta kuchnia charakteryzuje się wieloma wpływami z kresów (Białorusi, Ukrainy), dlatego też większość potraw wigilijnych również pochodzi z tych regionów. Na Podlasiu ściśle przestrzega się kolejności spożywania potraw wigilijnych, zawsze zaczynając od kutii, serwuje się również kisiel z mąki owsianej, obrzędowe potrawy symbolizujące zgodę i pomyślność. Kutię szykowała gospodyni, natomiast specjalnością gospodarza był kisiel z owsianej mąki. Podawano ryby, zupę ze wszystkich warzyw, barszcz z grzybami, postny bigos, kluski z makiem lub olejem, kaszę gryczaną, groch i kompot z suszonych śliwek. Dla dzieci pieczono malutkie zwierzątka z ciasta. Każdy z biesiadników

musiał spróbować wszystkiego, gdyż – jak mówiono – kto ile potraw nie zje, tyle go radości w następnym roku ominie. Do stołu siadano według wieku, żeby, jak sądzono, w tej samej kolejności umierać. Natomiast pod obrus wkładano karteczki z dowcipnymi życzeniami, z których wróżono przyszłość. Resztki wieczerzy ustawiano koło pieca, a przed nim ławę posypaną piaskiem lub popiołem. Pokarmy te były przeznaczone dla zmarłych przodków. Rano, po śladach na piasku, odgadywano, kto przyszedł w nocy i czy w ogóle przyszedł.



### **Kaszuby**

Na Kaszubach wiele zwyczajów świątecznych już zostało zapomnianych, jednak te które kultywowane są do tej pory, pięknie podkreślają wyjątkowość tej części Polski. W Wigilię od rana aż do zmroku sprzątało całą zagrodę, ubierano choinkę i szykowano wigilijny stół. Porządek ma zapewnić spokój przez cały nadchodzący rok. Kiedyś kaszubska świąteczna kolacja była skromna, najczęściej podawano zupę owocową z kluskami, smażone śledzie z ziemniakami oraz kawę zbożową, herbatę lub miętę. Zwyczaj łamania się opłatkiem był tu prawie nieznan, czyniono to jedynie na dworach szlacheckich i w domach bogatych gospodarzy. Tam też i wigilia była bardziej dostatna. Poza zupą owocową stawiano też zupę rybną, ryż z jagodami, grzyby smażone, ciasto drożdżowe lub piernik. Po wieczerzy śpiewano kolędy i czekano na Gwiazdkę. Grupę kolędników uzupełniali wesoły diabeł Purtk, Śmierć, Baba, Cygan lub Żyd, Muzykant i inni. Po tej wizycie gospodarz udawał się do sadu i obory. Uderzał w drzewka siekierą, żeby budziły się i dobrze obrodziły, zwierzęta natomiast kropił wodą święconą. Dopiero wtedy mógł iść na pasterkę.



### **Mazowsze**

W regionie tym wróżono w tym dniu niemal ze wszystkiego: z siana, gwiazd, chmur, wizyty sąsiadów, szczekania psa, liczby sztachet w płocie itd. Żeby zapewnić sobie siły i zdrowie na przyszły rok, rano należało się umyć w lodowatej wodzie strumyka albo ze studni. Potem sprzątało izbę i zdobiono ściany tasiemkami, wycinankami, gwiazdami. Potrawy, które podawano podczas wigilijnej kolacji, były proste. Do kolacji zasiadano po pojawieniu się pierwszej gwiazdy na niebie. Podczas kolacji dzieciom nie wolno było się śmiać i wstawać od stołu, dopóki nie odeszli od niego dorośli. Wierzono, że zwierzęta nakarmione resztkami z kolacji, przemówią o północy ludzkim głosem. Dotyczyło to zwłaszcza bydła, gdyż było ono obecne przy narodzinach Dzieciątka i w nagrodę otrzymało dar mówienia ludzkim głosem w noc wigilijną. Tutaj serwowane są zazwyczaj: postny czerwony barszcz z uszkami, ryby takie jak karp w śmietanie czy w galarecie, kluski z makiem, lub panierowane i smażone grzyby suszone oraz postny bigos. Do popicia każdego dania, podawany jest kompot z suszu. Często, mimo tego, że to przysmak ze wschodu, podawana jest kutia. Dawniej w bogatszych domach mieszczan na stole obowiązkowa była zupa rybną. Ze słodczy serwuje się baby drożdżowe, makowce oraz pierniki i galaretki. Po kolacji rozpoczyna się wspólne kolędowanie. Resztki z kolacji zanoszone są zwierzętom. Wierzy się bowiem, że dzięki temu przemówią one ludzkim głosem. O północy wszyscy tradycyjnie udają się na pasterkę.





## Rzeszowszczyzna

W regionie rzeszowskim wigilijny dzień upływał na przygotowaniu pańnika, czyli wieczerzy wigilijnej i dekorowaniu izby. Najstarszym tradycyjnym przybraniem była "jutka", czyli wierzchołek sosny lub jodły zawieszony u sufitu. Przybrana jabłkami, orzechami itp. miała chronić przed chorobami i zapewniać dobrobyt. W izbie stawiano snop zboża. Często wkładano weń orzechy i jabłka dla dzieci. Jeśli przy wieczerzy wigilijnej miała zasiąść nieparzysta liczba osób, wtedy sadzano "dziada" ubranego w męski przyodziewek. Potraw mogło być 7, 9 lub 12. Przeważnie robiono je z produktów, które w danym roku najlepiej obrodziły. Potrawy podawano w dużych misach, pod które kładziono opłatki. Przyrządzano dużo dań z ryb, grzybów, suszonych owoców, gołąbki z tartymi ziemniakami, strucle i kuti.



## Warmia i Mazury

W tym regionie Polski zwyczaje świąteczne także są kultywowane. Po pierwsze, tradycja wyciągania słomek spod obrusa. Osoba, która wyciągnie prostą słomkę, ma wieść bezpieczne życie. Zakrzywiona słomka oznacza życie pełne zakrętów i pułapek. Po drugie, do wieczerzy domownicy zasiadają dopiero po ujrzeniu pierwszej gwiazdy na niebie. Nieodłącznym elementem wieczerzy wigilijnej jest pozostawienie dodatkowego nakrycia dla niespodziewanego gościa. Ciekawostką są także świąteczne potrawy. W dawnych czasach w Wigilię nie przestrzegano postu. Na stołach królowały więc potrawy mięsne. W związku z faktem, że okolice te zamieszkuje wielu przyjezdnych z Litwy czy Białorusi, kuchnia warmińsko-mazurska jest zdominowana przez potrawy stamtąd przywiezione. Na Wigilię serwuje się barszcz lub zupy owocowe, śledzie w oleju, kasze przyrządzane na wiele sposobów oraz ziemniaki. Pierogi z kapustą i grzybami to też bardzo popularne danie. Natomiast w pierwszy i drugi dzień świąt na stół wkraczają gęś, mięso oraz ryby z mazurskich jezior. W domach nie było choinek lecz stawiano snopy siana lub wieszano zieloną jeglijkę. Dziś mieszkańcy Warmii i Mazur, podobnie jak w całej Polsce, przyozdabiają zielone drzewka. Pięknym zwyczajem – który jeszcze gdzieś tam jest przestrzegany – jest posypywanie podłogi i ławy piaskiem. Czynność ta ma odkryć ślady zmarłych, którzy przybywają w noc wigilijną na ziemię.



# KĄCIK PRZEDSZKOLAKA



Redaktor naczelny: mgr Małgorzata Nowak  
Tel./faks: (32)249 30 71