

PRZYGOTOWANIA DO ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA



Z niecierpliwością czekamy na Święta Bożego Narodzenia. To czas pełen magii, czarów, radości i piękna; to czas spełniania marzeń i okazywania wzajemnej troski i miłości. W tym roku, w związku z pandemią będą one obchodzone inaczej niż dotychczas, ale z pewnością przyniosą wiele wzruszeń i radości.

Mówi się, że są to najbardziej rodzinne święta w całym roku.

W przygotowaniach do nich biorą udział całe rodziny: wszyscy zajmują się sprzątaniem, zakupami, a także w miarę możliwości przygotowaniem potraw. Święta Bożego Narodzenia to zapach i ubieranie świątecznej choinki, tradycyjna kolacja wigilijna i wspólne kolędowanie.

Skoro mowa o bożonarodzeniowym drzewku, posłuchajcie pięknej i wzruszającej bajki o marzeniach i losie jaki spotkał pewną choinkę.

https://www.youtube.com/watch?v=Mxz_W9JZkY8

Mamy też dla Was propozycję wykonania rosnącej choinki. Dlaczego rosnącej?

Ponieważ wykonana jest z ciasta. Do wykonania takiego ciasta potrzebna jest 1 porcja mąki, 1 porcja wody i 1 porcja soli. Wszystko się razem miesza i dodaje barwników spożywczych dla koloru. Jeśli nie macie barwników spożywczych można dodać kolorową, roztartą kredę. Potem trzeba uformować na kartonie zarys choinki i upiec w mikrofali lub piekarniku.



A w zamieszczonym poniżej linku dowiedziecie się jak wykonać takie drzewko, oczywiście z pomocą starszego rodzeństwa lub osoby dorosłej.

<https://mojedziecikreatywnie.pl/2016/12/rosnaca-choinka-praca-plastyczna/>

Taki powinien być efekt końcowy:



Święta Bożego Narodzenia, Narodzenie Pańskie – w tradycji chrześcijańskiej – święto upamiętniające narodziny Jezusa Chrystusa. Jest to stała uroczystość liturgiczna przypadająca na 25 grudnia.

Wigilia Bożego Narodzenia jest obchodzona 24 grudnia, zgodnie z tradycją w Polsce wigilia rozpoczyna się wraz z „pierwszą gwiazdką na niebie”. Jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejemskiej zwiastującej narodziny Jezusa, którą według Biblii na wschodniej stronie nieba ujrzeli Trzej Królowie. Wieczrę, jak każe obyczaj, postną, rozpoczyna się modlitwą i czytaniem fragmentu Ewangelii Mateusza lub Ewangelii Łukasza w części dotyczącej narodzin Jezusa.

Potem uczestnicy wieczerzy wzajemnie przełamują się opłatkiem, jednocześnie składając sobie życzenia. Na stole przykrytym białym obrusem z wiązką sianka pod spodem ustawia się o jedno nakrycie więcej, niż wynosi liczba zgromadzonych osób. Dodatkowe miejsce przy wigilijnym stole przeznaczone jest dla niezapowiedzianego gościa.

Posłuchajcie bajki edukacyjnej o tradycjach Bożego Narodzenia:

<https://www.youtube.com/watch?v=NDxbEH8MMFs>

Potrawy wigilijne

Na świątecznym stole nie może zabraknąć 12 **potraw wigilijnych**, a wśród nich



powinny znaleźć się :

barszcz czerwony z pasztecikami, krokietami lub uszkami, kapusta z grzybami, wigilijne gołąbki z ziemniakami i grzybami lub z kaszą, pierogi z kapustą i grzybami, karp, śledzie, bigos postny, zupa grzybowa, kluski z makiem i bakalią, sałatka jarzynowa, kompot z suszu /suszonych owoców/, kutia /deser z pszenicy, maku i bakalii/, kluski z makiem

Poniżej zamieszczamy przepis na wigilijną kutię



SKŁADNIKI

MASA Z PSZENICY I MAKU

- 250 g maku, może być gotowy w puszcze
- 150 g pszenicy (oczyszczona, bez twardej skórki; można zastąpić kaszą pęczak lub jaglaną)
- 2 łyżki miodu (płynny; jeśli jest skrzystalizowany, rozpuszczamy go w garnku, w kąpieli wodnej)
- 150 g cukru
- 2-3 łyżki cukru waniliowego
- 100 g migdałów
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g orzechów laskowych
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka skórki pomarańczowej (kandyzowana, drobno pokrojona)
- ½ szklanki wody

Pszenicę dokładnie płuczę i odcedzam. Zalewam zimną wodą (dwa razy więcej wody w stosunku do objętości pszenicy), doprowadzam do wrzenia, zmniejszam ogień i gotuję aż do odparowania wody.

Wstawiam garnek do nagrzanego piekarnika lub gotuję w kąpieli wodnej tak długo, aż pszenica zmięknie. Przelewam zimną wodą, odcedzam, studzę.

Mieszam miód z makiem. Cukier i cukier waniliowy rozpuszczam w wodzie i dodaję do maku razem z pszenicą.

Dodaję całe migdały i orzechy oraz pokrojone rodzynki i 1 łyżkę skórki pomarańczowej. Dokładnie mieszam.

Wykładam kutię do kokilek, ozdabiam pozostałą skórką pomarańczową i chłodzę w lodówce.

Przygotowując pyszny, wigilijny deser posłuchajcie świątecznych piosenek:

https://www.youtube.com/watch?v=fHJJ1_wetTg

Istnieje tradycja, aby podczas wigilijnej kolacji spróbować każdej z dwunastu wigilijnych potraw po to, aby nie zabrakło jej w następnym roku. Niektórzy pozostawiają w portfelu łuski karpia „na szczęście”, inni wróżą sobie z sianka wyciągniętego spod obrusa.

Ważnym zwyczajem towarzyszącym wigilii Bożego Narodzenia jest śpiewanie kolęd. Pod choinką umieszczane są prezenty, które wedle tradycji przynosić ma Jezusek, gwiazdor, św. Mikołaj, dzieciątko, aniołek lub gwiazdka. My również życzymy Wam, by w tym roku było ich mnóstwo!



O północy wszyscy uczestniczą w pasterce. Mszy, której nazwa wywodzi się od pasterzy, którzy jako pierwsi oddali pokłon Jezusowi.

Tak obchodzi się święta w naszym kraju, a teraz posłuchajcie jak Boże Narodzenie obchodzone jest na świecie:

<https://slideplayer.pl/slide/62136/>

<https://slideplayer.pl/slide/83452/>

Czas oczekiwania na Mikołaja i prezenty umilą Wam piosenki świąteczne oraz zabawy kreatywne:

<https://wordwall.net/pl/resource/710924/wykre%c5%9blanka-%c5%9bwi%c4%85teczna-bn>

<http://www.northpole.com/Clubhouse/Games/Tree/>

<http://www.castlearcana.com/christmas/snowman/>

<https://view.genial.ly/5fc4071574ef7b0d2076267a?fbclid=IwAR1bOfj78B6lieydTpi0Z6rx7ebjRgRLfhM9URRxrg-ffdCX3E-TlvaqnTA>

https://view.genial.ly/5fb134386a53680d03530acd/interactive-content-swieta-dyktando-graficzne-by-anna-swic?fbclid=IwAR16OKZZb_Ys5xt_hNMuuKdmhOzgWWwuccjDhAbTVy3AkOtSIFp9cWoviVs

Kochani! Wam i Waszym Bliskim życzymy :
Zdrowych Świąt Narodzenia Pańskiego
wypełnionych wzajemną życzliwością i
rozumieniem, wewnętrznym spokojem i radością,
a Nowego Roku bogatego w spełnione marzenia.

