

KIEDY ODBĘDZIE SIĘ KONCERT KOŁĘDOWY ?
JAK BRZMI "CICHA NOC" PO JAPOŃSKU?

SZUWAR EK

ŚWIĄTECZNE WYDANIE

cena: 5 zł

Miesięcznik 12/2023

W KINACH GRAJĄ FILMY, KTÓRYCH
NIE MOŻESZ PRZEGABIĆ!

PRZEJDŹ
ŚWIĄTECZNY
LABIRYT

ŚWIETNE
PRZEPISY PANI
BOGUSI

TOP 10 ŚWIĄTECZNYCH
PRZEBÓJÓW!

ŚWIĘTA NA EKRANIE

W TE ŚWIĘTA MUSISZ OBEJRZEĆ:



"UWIERZ W MIKOŁAJA"

Agnieszka z powodu gwałtownej śnieżycy zostaje odcięta od reszty świata w górskiej chatce swojej babci, a na jej drodze pojawia się tajemniczy mężczyzna w stroju Świętego Mikołaja. Pięciolatka wraz ze swoją mamą, mimo kiepskiej sytuacji, próbują przygotować tradycyjną rodzinną wigilię, a pomóc im w tym może policjant. Pojawia się również szansa, aby pewien pan ponownie spędził Boże Narodzenie ze swoją ukochaną z dawnych lat – o ile kobieta jego życia znajdzie chwilę spokoju, mając pod opieką zwariowanych pensjonariuszy domu opieki „Happy End”.

"NAJPIĘKNIEJSZE ŚWIĘTA"

To pierwsze Boże Narodzenie po wojnie. 9-letnia Stine przyjeżdża pociągiem do niewielkiej, górskiej wioski w poszukiwaniu schronienia. Spotyka tam szewca Andersena - zgorzkniałego, samotnego mężczyznę. Spotkanie tej dwójki na zawsze odmienia ich życie. Mała, uroczą dziewczynka wprowadza magię świąt do osady i uświadamia wszystkim, że życie jest najpiękniejsze, kiedy można je dzielić z innymi.



ŚWIĘTA NA EKRANIE

FILMY MOŻNA OBEJRZEĆ W KINIE W
POMIECHÓWKU NA UL. JANA KILIŃSKIEGO 1



"JAK ZOSTAĆ ŚWIĘTYM MIKOŁAJEM 3"

Łucja kontynuuje naukę w Szkole Świętych Mikołajów. Czuje się w niej coraz pewniej. Niespodziewanie, tuż przed Świętami Bożego Narodzenia, dyrektor zwołuje pilne zebranie. Ogłasza, że Święta w tym roku zostały odwołane. Łucja z przyjaciółmi ruszają na wyprawę, której celem jest ocalenie Bożego Narodzenia. Będzie wyjątkowo ciekawie – podróże w czasie, szczypta magii, wspaniałe miejsca... A wszystko po to, aby nie stracić tego, co w Świętach najważniejsze.

"Kicia Kocia POD CHOINKĘ"

W życiu Kici Koci ciągle coś się dzieje. Kiedy nie lepi bałwana i nie rzuca się śnieżkami z Packiem, Adelką i Juliankiem, rusza z tatą w wielką podróż i przekonuje się, że kolej to świetna sprawa! Innego dnia w poszukiwaniu lektur do poduszki zajrzy do biblioteki, gdzie dowie się, jak powstają książki.



Julka Panięta
Emi Miętek



Świąteczne

Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

Filet z łososia w sosie miodowo-pomarańczowym

p. Bogusi Bogdańskiej

1 łyżka oliwy z oliwek

2 łyżeczki masła

4 filety z łososia bez skóry, (170 g każdy)

6 porcji

1/4 szklanki świeżego soku
pomarańczowego (ok. 1/2 pomarańczy)

3 łyżki miodu

2 łyżki niskosodowego sosu sojowego

4 ząbki czosnku, zmiążdżone lub
posiekane

sól i mielony czarny pieprz do smaku

1/2 pomarańczy, pokrojonej do podania

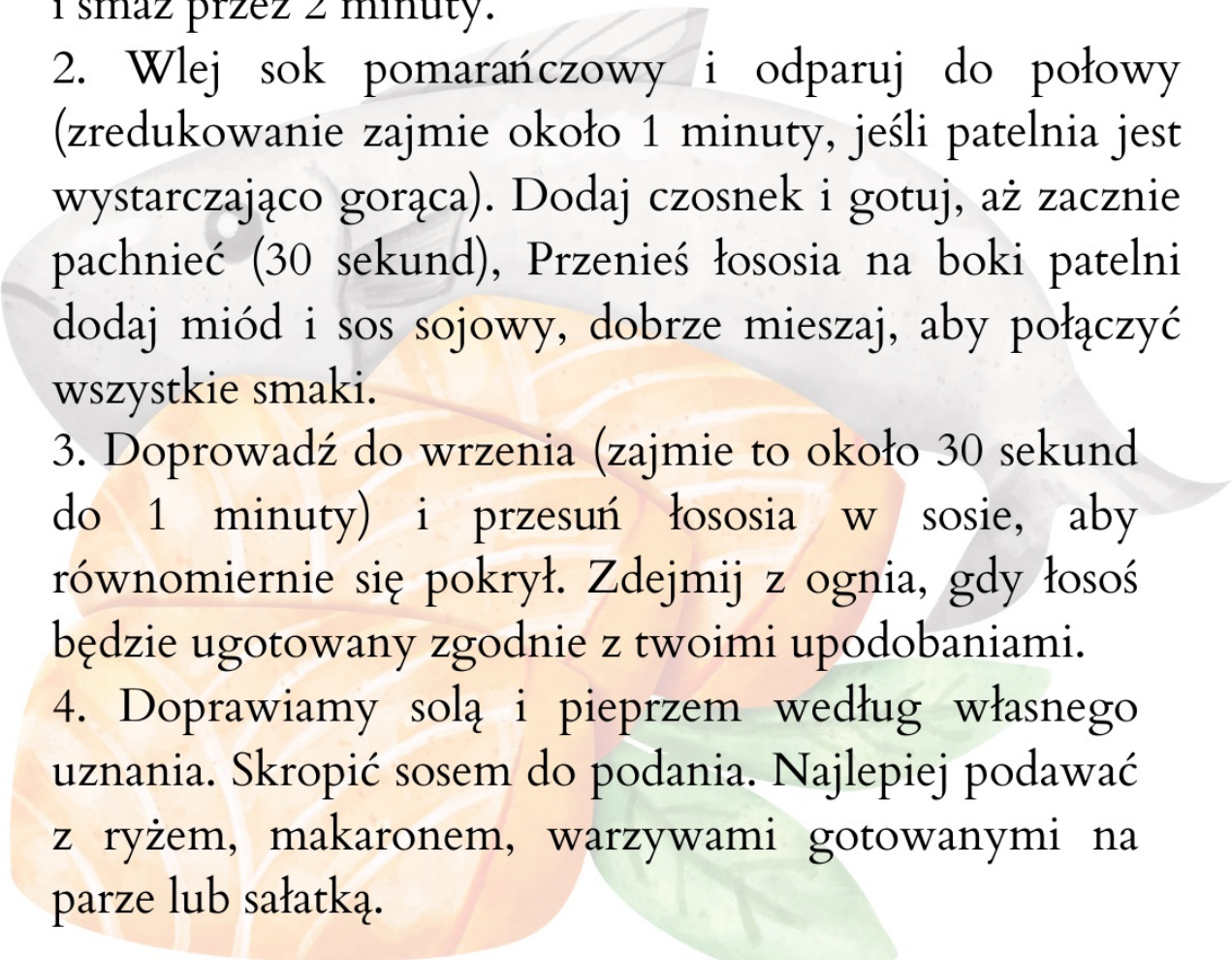


Świąteczne

Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

Wykonanie

1. Rozgrzej masło (lub olej) na patelni na średnim ogniu. Smaż łososia skórą do góry przez 3–4 minuty. Odwróć i smaż przez 2 minuty.
 2. Wlej sok pomarańczowy i odparuj do połowy (zredukowanie zajmie około 1 minuty, jeśli patelnia jest wystarczająco gorąca). Dodaj czosnek i gotuj, aż zacznie pachnieć (30 sekund), Przenieś łososia na boki patelni dodaj miód i sos sojowy, dobrze mieszaj, aby połączyć wszystkie smaki.
 3. Doprowadź do wrzenia (zajmie to około 30 sekund do 1 minuty) i przesun łososia w sosie, aby równomiernie się pokrył. Zdejmij z ognia, gdy łosoś będzie ugotowany zgodnie z twoimi upodobaniami.
 4. Doprawiamy solą i pieprzem według własnego uznania. Skropić sosem do podania. Najlepiej podawać z ryżem, makaronem, warzywami gotowanymi na parze lub sałatką.
- 



Świąteczne

Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

Salatka z serem cheddar i dressingiem musztardowo-miodowym p. Bogusi Bogdańskiej

SKŁADNIKI

rukola 125 g/ 250 g (można dodać baby szpinak lub sałatę lodową)

2/3 dojrzałe gruszki

ok. 100 g sera cheddar (twardy)

50 g/100 g łuskanych orzechów włoskich

50 g suszonej żurawiny

czarnuszka do posypania według uznania

DRESSING

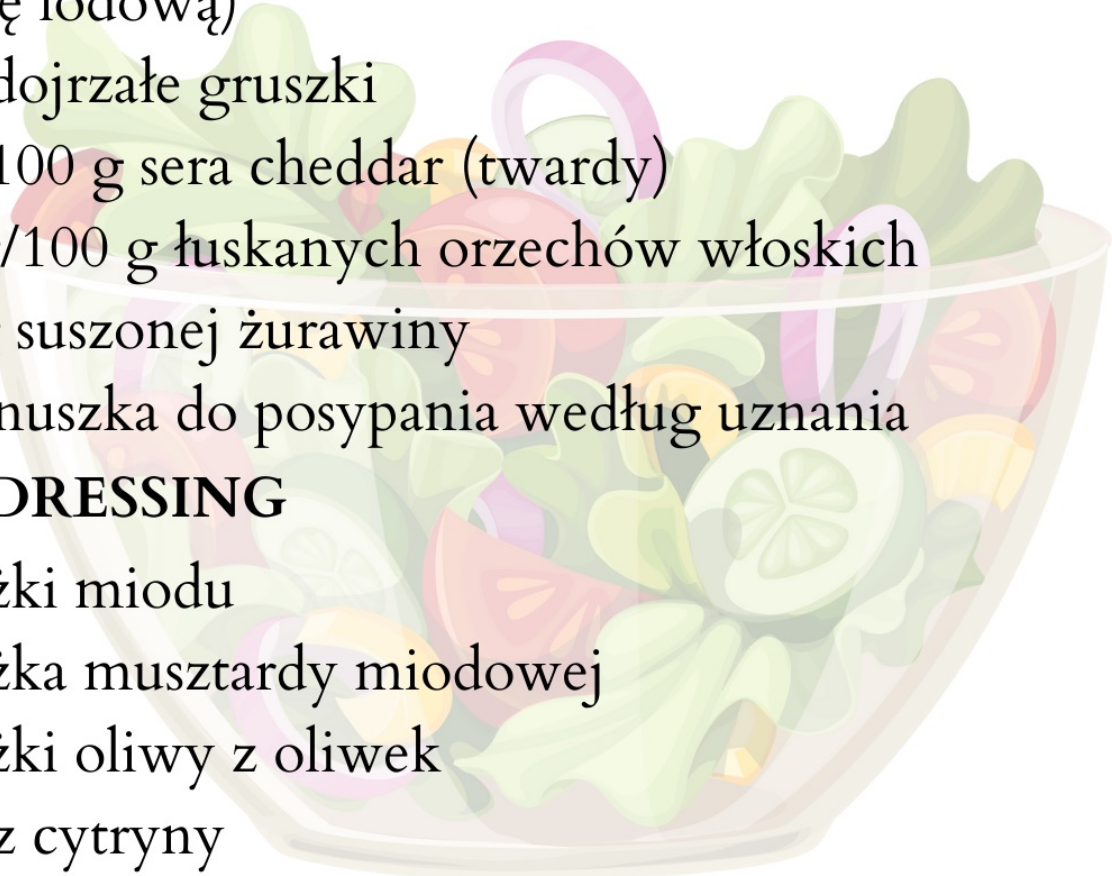
2 łyżki miodu

1 łyżka musztardy miodowej

3 łyżki oliwy z oliwek

sok z cytryny

sól i pieprz





Świąteczne Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

Bananowe pierniczki *p. Bogusi Bogdańskiej*

300 g mąki pszennej tortowej- niecałe 2
szklanki

4 średnie, dojrzałe banany- 400 g samej pulpy

100 g prawdziwego masła- pół kostki

150 g jasnego miodu- płynny lub półpłynny

3 łyżki przyprawy do piernika- około 30 g

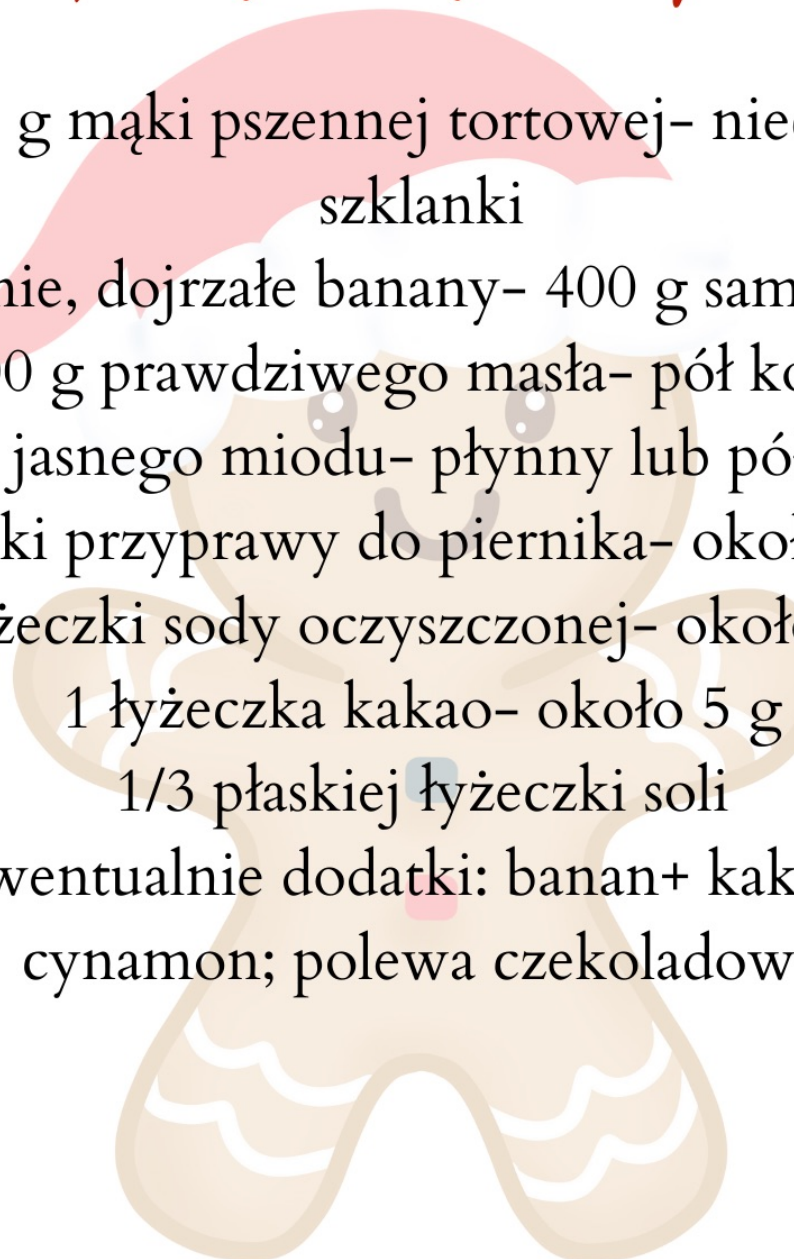
2 łyżeczki sody oczyszczonej- około 10 g

1 łyżeczka kakao- około 5 g

1/3 płaskiej łyżeczki soli

ewentualnie dodatki: banan+ kakao i

cynamon; polewa czekoladowa





Świąteczne Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

Wykonanie

1. Wymieszaj sypkie składniki

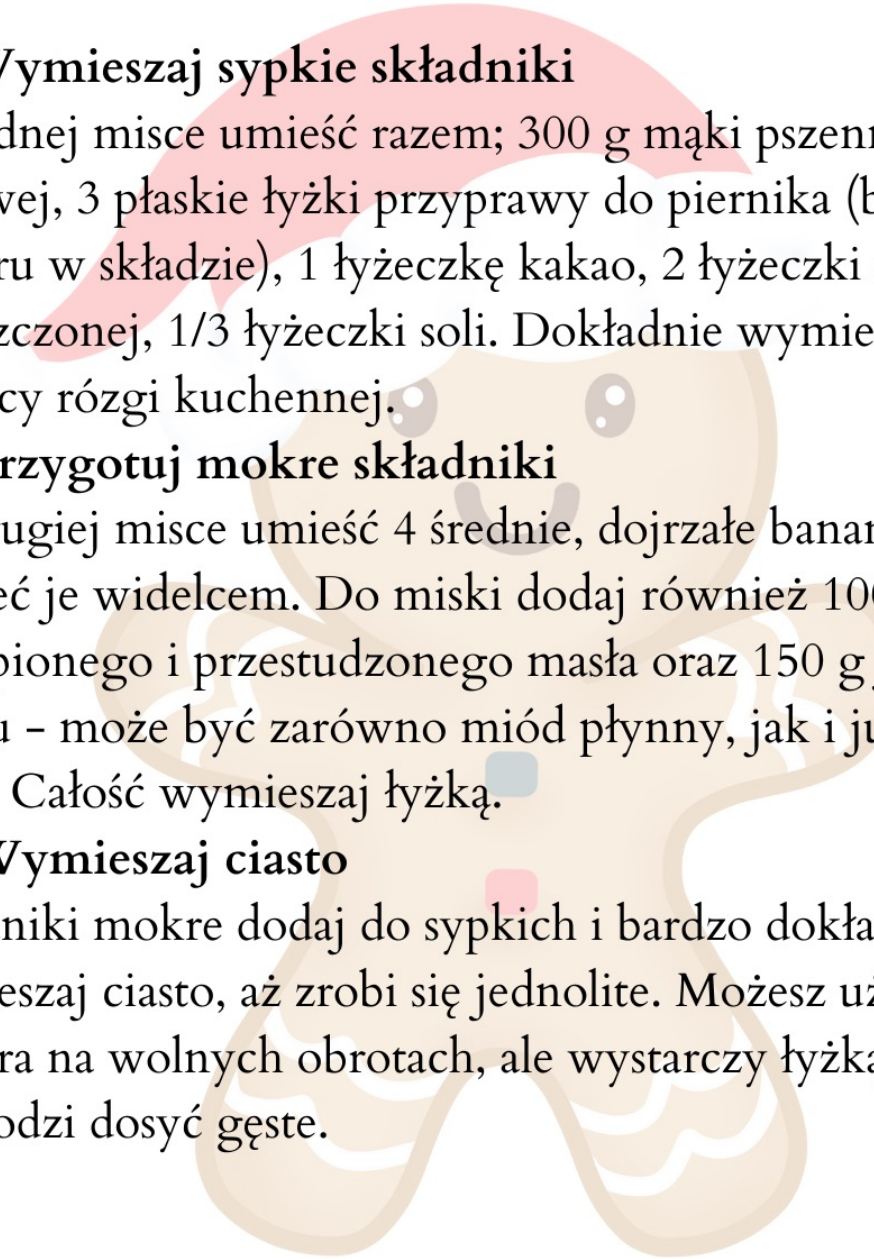
W jednej misce umieść razem; 300 g mąki pszennej tortowej, 3 płaskie łyżki przyprawy do piernika (bez mąki i cukru w składzie), 1 łyżeczkę kakao, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, 1/3 łyżeczki soli. Dokładnie wymieszaj przy pomocy różgi kuchennej.

2. Przygotuj mokre składniki

W drugiej misce umieść 4 średnie, dojrzałe banany i ugnieć je widelcem. Do miski dodaj również 100 g roztopionego i przestudzonego masła oraz 150 g jasnego miodu – może być zarówno miód płynny, jak i już bardzo gęsty. Całość wymieszaj łyżką.

3. Wymieszaj ciasto

Składniki mokre dodaj do sypkich i bardzo dokładnie wymieszaj ciasto, aż zrobi się jednolite. Możesz użyć miksera na wolnych obrotach, ale wystarczy łyżką. Ciasto wychodzi dosyć gęste.





Świąteczne Przepisy

SCHOOL COOK BOOK

4. Ciasto umieść w formie

Blachę do pieczenia o wymiarach 11 x 30 cm (lub inną o pojemności 1700 ml) wysmaruj od środka odrobina oleju i oprósź mąką lub bułką tartą. Do formy włóż ciasto i wyrównaj jego powierzchnię.

Porada: można pokroić banana na kilka mniejszych kawałków, a następnie otoczyć je w cynamonie oraz kakao i wcisnąć w ciasto.

5. Upiecz w piekarniku

Piekarnik nagrzej do 175 – 180 stopni (pieczenie góra-dół). Formę z ciastem umieść na środkowej półce. Ciasto piecz około 50 minut, do suchego patyczka. Po około 40 – 45 minutach sprawdź czy ciasto jest upieczone.

6. Udekoruj i podawaj

Po przestudzeniu możesz połączyć go polewą z gorzkiej czekolady i masła. W rondelku roztop 50 g masła. Zdejmij rondel z palnika i dodaj 100 g posiekanej czekolady gorzkiej 64 – 70 %. Całość mieszaj szpatułką, aż czekolada całkowicie się rozpuści w gorącym maśle i połączy się z nim w gęsty krem. Polewę wyłóż na ciasto.

"CICHA NOC"

W INNYCH JĘZYKACH



Silent Night -

Stille Nacht -

"Cicha noc" po angielsku

"Cicha noc" po niemiecku

Silent night, holy night!
All is calm, all is bright
Round yon virgin Mother and Child.
Holy Infant, so tender and mild,
Sleep in heavenly peace;
Sleep in heavenly peace

Stille Nacht, heilige Nacht!
Alles schläft, einsam wacht
Nur das traute, hochheilige Paar.
Holder Knabe im lockigen Haar,
Schlafe in himmlischer Ruh!
Schlafe in himmlischer Ruh!

Silent night, holy night!
Shepherds quake at the sight!
Glories stream from heaven afar;
Heavenly hosts sing Alleluia!
Christ, the Savior, is born!
Christ, the Savior, is born!

Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
Da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.

Silent night, holy night!
Son of God, love's pure light
Radiant beams from thy holy face,
With the dawn of redeeming grace
Jesus, Lord, at thy birth;
Jesus, Lord, at thy birth.

Stille Nacht, heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht,
Durch der Enger Halleluja.
Tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter ist da,
Christ, der Retter ist da!

"CICHA NOC"

W INNYCH JĘZYKACH



Noche de paz - Kiyoshi kono yoru - "Cicha noc" po hiszpańsku "Cicha noc" po japońsku

Noche de paz, noche de amor,
Todo duerme en derredor.
Entre sus astros que esparcen su luz
Bella anunciando al niño Jesús
Brilla la estrella de paz,
Brilla la estrella de paz.

Noche de paz, noche de amor,
Todo duerme en derredor
Sólo velan en la oscuridad
Los pastores que en el campo están;
Y la estrella de Belén,
Y la estrella de Belén.

Noche de paz, noche de amor,
Todo duerme en derredor,
sobre el santo niño Jesús
Una estrella esparce su luz,
Brilla sobre el Rey,
Brilla sobre el Rey.

Kiyoshi, kono yoru,
hoshi wa hikari
Sukui no miko wa,
mihaha no mune ni
Nemuritamaou,
yume yasuku

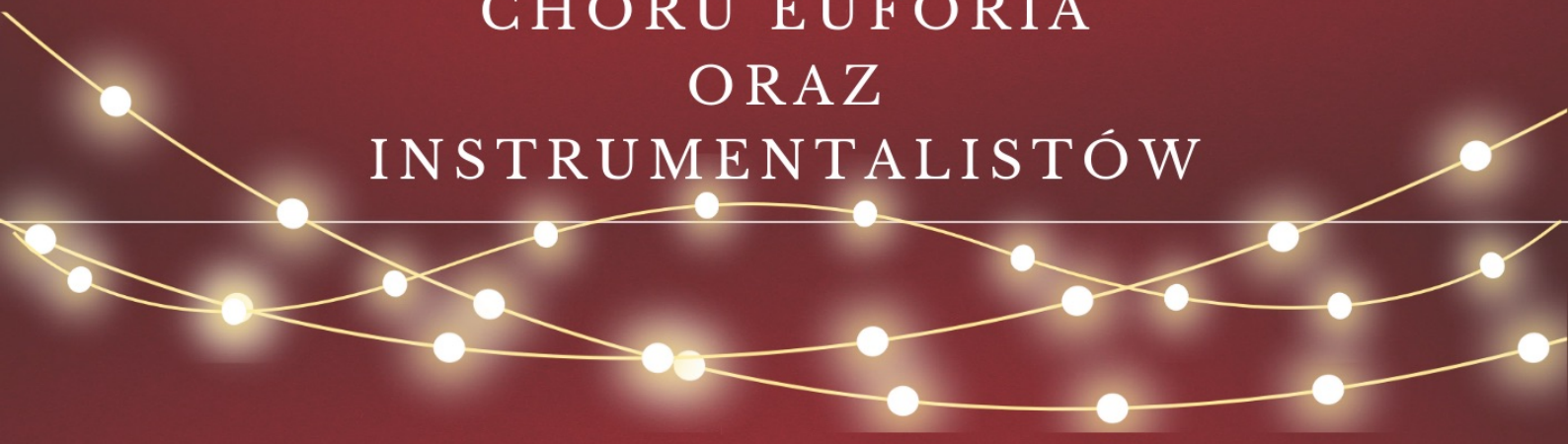
Kiyoshi kono, yoru,
mitsuge ukeshi
Makibitostachi wa,
mika no minae ni
Nukazukinu,
kashiko mite

Kiyoshi, kono yoru,
miko no emi ni
Megumi no miyo no,
ashita no hikari
Kagayakeri,
hogaraka ni



Koncert Koleđowy

W WYKONANIU
CHÓRU EUFORIA
ORAZ
INSTRUMENTALISTÓW



21 GRUDNIA 2023

11:40 | 12:45





TOP 10

PIOSENEK ŚWIĄTECZNYCH

wg magazynu "Billboard"

- 1 Mariah Carey – All I Want For Christmas Is You
- 2 Brenda Lee – Rockin' Around The Christmas Tree
- 3 Bobby Helms – Jingle Bell Rock
- 4 Nat King Cole – The Christmas Song
- 5 Burl Ives – A Holy Jolly Christmas
- 6 Jose Feliciano – Feliz Navidad
- 7 Andy Williams – It's The Most Wonderful Time Of The Year
- 8 Wham! – Last Christmas
- 9 Bing Crosby – White Christmas
- 10 Dean Martin – Let It Snow, Let It Snow, Let It Snow



SZYBKIE STRZAŁY



Makowiec czy pierniczki



Prezenty rano czy wieczorem



Choinka sztuczna czy żywa



Grzybowa czy barszcz z uszkami



Kevin sam w domu czy Grinch



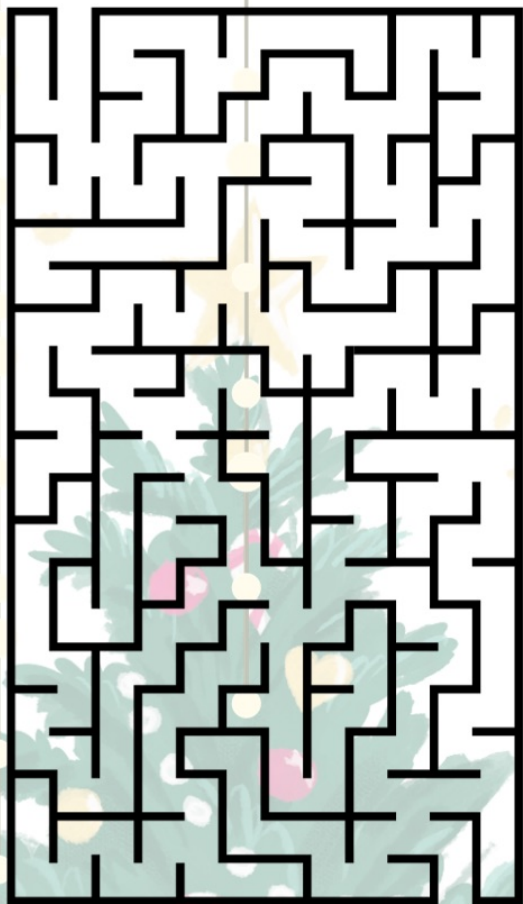
Pójść na pasterkę czy pójść spać

Ola Katapus
Laura Prusik



Labirynty

*Zaczynając od startu przejdź
labirynt!*



START!



START!



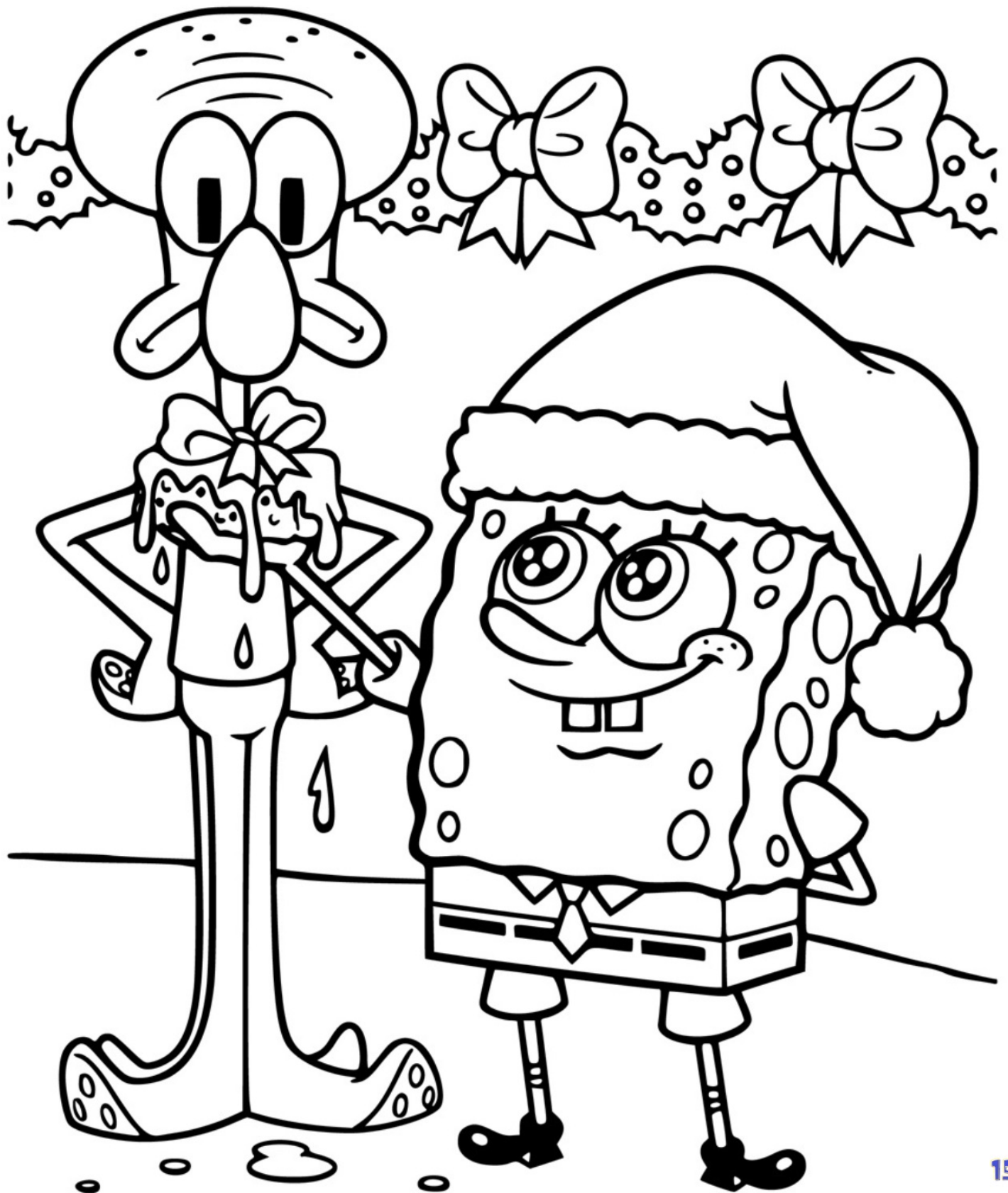
START!





Świat kolorów

POKOLORUJ SWIĄTECZNĄ KOLOROWANKĘ





WESOŁYCH

Świąt

ŻYCZY REDAKCJA
SZUWAREK

Wycinanka 3d

