

# VILOGUE

GAZETKA SZKOLNA

GRUDZIEN  
2018





# BOŻE NARODZENIE - TRADYCJE I ZWYCZAJE



**B**oże Narodzenie jest obchodzone od wielu wieków. Z obchodami tych świąt związanych jest wiele tradycji.

Najpopularniejszą tradycją jest ozdabianie choinki. W sklepach już od połowy listopada można zobaczyć przeróżne ozdoby. Jednak nie zawsze tak to wyglądało. Kiedyś funkcję drzewka pełniły połaźniczki, czyli gałązki lub czubki iglaka. Podłaźniczkę dekorowano różnego rodzaju orzechami, owocami, słodyczami oraz innymi przedmiotami użytku codziennego. Była ona wieszana pod sufitem. Tradycja podłaźniczek jest obecna do dziś, ale jest coraz mniej popularna. W XIX wieku częściej wzorowano się na zachodnich sąsiadach i zamiast podłaźniczek stawiano całe drzewka na podłodze i ozdabiano je szklanymi bańkami i świeczkami. Każdy element świątecznego drzewka coś symbolizuje: choinka - źródło życia; papierowe łańcuchy - zniewolenie grzechem; anioły - opiekowanie się domem; światełka choinkowe - odstraszanie złych mocy, wskazywanie drogi; gwiazda Betlejemaska - miała pomagać w powrotach do domu z dalekich stron.

Prezenty pod choinką są obecne od niedawna. W XIX wieku tylko w niektórych regionach dawano dzieciom upominki, chłopcom - scyzoryki i koziki, a dziewczynkom - wstążki i koraliki.

Pasterka jest to bardzo stara tradycja, która ma swe początki w połowie IV wieku, jednak początkowo była ona celebrowana tylko w Betlejem. Odprawiano ją w Grocie Narodzenia, potem nabożeństwo przenoszono do podziemi bazyliki

Narodzenia w Betlejem. W podłodze bazyliki, tuż przy ołtarzu, mieści się gwiazda srebrna. Gwiazda ta oznacza święte miejsce, w którym na świat miał przyjść Jezus Chrystus. Jest to miejsce otoczone wielką czcią, odwiedzane przez wszystkich pielgrzymów z całego świata chrześcijańskiego odwiedzających Ziemię Świętą i Betlejem. W Polsce pasterkę zaczęto odprawiać już w średniowieczu. Zawsze towarzyszyły temu tłumy wiernych i ten zwyczaj nadal jest obecny w naszej kulturze.

Podczas pasterki, ale nie tylko jest śpiewanych wiele kolęd. W wielu rodzinach po wieczery zbiera się cała rodzina i śpiewa kolędy. Są to pieśni, które opowiadają o Narodzeniu Pana. Ich nazwa pochodzi z łaciny *calendae* co oznaczało pierwszy dzień miesiąca. Pierwsze "kolędy" były śpiewane przez Rzymian w ramach uroczystego uczczenia pierwszego stycznia, potem zwyczaj śpiewania pieśni przejęli chrześcijanie, aby czcić narodziny Jezusa. Pieśni te śpiewano już w średniowieczu. Najstarsze ze znanych polskich kolęd powstały w pierwszej połowie XV w. Są to jednak tłumaczenia lub przeróbki tekstów łacińskich i czeskich, między innymi "Anioł pasterzom mówił" (XVI w.), "W żłobie leży", "Przybieżeli do Betlejem", "Gdy śliczna Panna" (XVII w.), "Jezus malusieńki", "Lulajże Jezuniu" (XVIII w.).





Z kolędowaniem łączy się zwyczaj przebierańców. Pierwotnie, już od XVI w. chłopcy przebierają się za Heroda, trzech króli, śmierć, pasterzy, turonia i inne postaci. Śpiewają kolędy, niosą szopkę lub gwiazdę. W czasie od Bożego Narodzenia do uroczystości Objawienia Pańskiego obchodzą domy i zbierają dary w postaci jedzenia lub drobnych datków pieniężnych. Zwyczaj ten był popularny kiedyś, dziś nie jest już tak praktykowany.

Kluczową rolę w tradycji budowania szopek odegrał św. Franciszek z Asyżu, założyciel zakonu żebraczego. 24 grudnia 1223 zorganizował on w Greccio pierwszą na świecie żywą szopkę bożonarodzeniową. Przedstawiała ona wnętrze stajenki betlejemskiej w rzeczywistej skali, wraz z osobami i żywymi zwierzętami. Początkowo szopki powstawały tylko przy klasztorach franciszkańskich, jednak z czasem tradycja ich budowania rozpowszechniła się w całej Europie. Najbardziej rozwinęła się we Włoszech, gdzie można je oglądać nie tylko w czasie Bożego Narodzenia. W Polsce tradycja ta zapoczątkowana została u schyłku XIII wieku przez zakon franciszkanów, który w tym czasie osiedlił się w naszym kraju. Do dzisiaj szopki cieszą się dużą popularnością. Obecnie są stawiane niemal we wszystkich świątyniach.

W wielu domach powszechną tradycją jest wypatrywanie pierwszej gwiazdki na niebie. Symbolizuje ona Gwiazdę Betlejemską, zwiastującą narodziny Jezusa. Wieczernę wigilijną rozpoczyna modlitwa i czytanie fragmentu Ewangelii św. Mateusza lub Ewangelii św. Łukasza, dotyczących narodzin Jezusa. Następnie każdy dzieli się opłatkiem ze swoimi bliskimi. Opłatek wigilijny jest symbolem pojednania i przebaczenia, znakiem przyjaźni i miłości. Dzielenie się nim na



początku wieczery wigilijnej wyraża chęć bycia razem. Kolejną tradycją jest chowanie sianka pod stół. Wywodzi się ona z pogańskich wierzeń. Miała ona stanowić dobrą wróżbę na nadchodzący rok. Dzisiaj ma nam przypominać o Jezusie, który narodził się w zimnej i biednej stajence, a następnie złożony w żłobie, bo w gospodzie nie było już miejsca. Powinno przypominać nam o tym, że to nie bogactwo jest w życiu najważniejsze. Kiedyś na stole w większości domów znajdowała się nieparzysta liczba potraw. Nieparzystość miała przynosić szczęście. W biedniejszych domach było to 7 lub 9 (liczba 7 symbolizuje liczbę dni w tygodniu, a liczba 9 liczbę chórów anielskich), w bogatszych domach pozwalano sobie na 11 dań. Dziś jak wiadomo zwyczaj stawia się 12 potraw, symbolizując one 12 apostołów. Dodatkowe nakrycie do stołu wiąże się z obrzędami przesilenia zimowego. Kiedyś miejsce to było zostawiane zmarłym, jednak później przeznaczono je zbłąkanym wędrowcom.



# ŚWIĄTECZNA ANKIETA



W ostatnich dniach w naszej szkole została przeprowadzona świąteczna ankieta. Pytania dotyczyły ulubionych piosenek, potraw i kolęd świątecznych.

Według ankietowanych, ulubioną piosenką jest utwór Mariah Carey *All I Want For Christmas Is You*. Sporym zainteresowaniem cieszy się również przebój Wham!- *Last Christmas*. Na trzecim miejscu plasują się hity takie jak: *Let It Snow* Deana Martina, *Merry Christmas Everyone* Shakin Steven's oraz *Driving Home For Christmas* Chris Rea. Uczniowie wymieniali również takie utwory jak: *Santa Baby* Eartha Kitt, *Santa Tell Me* Ariany Grande czy *Świeć gwiazdeczko mała* Arki Noego.

Uczniowie VILO najbardziej lubią jeść pierogi. Tę potrawę zaznaczyła znaczna większość ankietowanych. Wiele osób lubi również barszcz z uszkami oraz kutie. Mniejszym zainteresowaniem cieszy się ryba po grecku i karp. Kilka osób lubi również pierogi z makiem, łazanki z makiem i bakaliami, sałatkę jarzynową czy smażoną rybę. Znaczna liczba osób uwielbia także różnego rodzaju ciasta, takie jak: sernik, makowiec, czy szarlotka.

Śpiewanie kolęd to piękny świąteczny zwyczaj. Uczniowie najbardziej lubią kolędę *Przybieżeli do Betlejem* czy *Cicha Noc*, o dziwo nie tylko polską wersję. Sporo osób lubi tę kolędę w angielskiej czy niemieckiej wersji. Wśród nocnej ciszy, Bóg się rodzi czy *Lulajże Jezuniu* to tylko niektóre z kolęd, których słuchają uczniowie VILO.

Bardzo dziękuję wszystkim za wypełnienie ankiety. Zarówno tym, którzy poważnie odpowiedzieli na pytania i śmieszkom, którzy poprawili mi humor przy podsumowywaniu odpowiedzi :)

# WYWIAD Z DYREKTOREM VI LO



**D**zień dobry, nazywam się Natalia Walko i przeprowadzę dziś krótki wywiad z dyrektorem VI Liceum Ogólnokształcącego w Białymstoku, Panem Dariuszem Naumowiczem.

**N:** Dzień dobry Panie dyrektorze.

**PD:** Dzień dobry.

**N:** Pierwsze pytanie: Jak wiadomo, Pan również uczył się w naszej wspaniałej szkole. Jak Pan wspomina tamte czasy? Jaki był Pana ulubiony przedmiot, nauczyciel?

**PD:** To były najwspanialsze czasy mojego życia, które już więcej się nie powtórzyły. Nie chorowałem w tej szkole, bo szkoda mi było opuścić dzień nauki i wspaniałe towarzystwo tutaj. Ulubionym przedmiotem była oczywiście chemia. Lubiłem wszystkich nauczycieli.

**N:** Czy atmosfera w szkole bardzo się zmieniła od tamtego czasu? Jeśli tak, to na czym polega ta zmiana?

**PD:** Nie mam pojęcia czy się zmieniła, nie pamiętam już tamtych czasów, bo było to dawno temu. Teraz jest świetna, bo młodzież jest wspaniała, ale chyba nie potrafiłbym porównać tamtych dni do tych.

**N:** Rozumiem, niewątpliwie wtedy również panowała tu dobra atmosfera. Kolejne pytanie: czy jest w naszej szkole coś, co chciałby Pan zmienić?

**PD:** Tak, chciałbym wreszcie dokonać remontu - remontu dachu, okien, ścian, podłóg, elewacji zewnętrznej. Chciałbym dożyć remontu parku. Chciałbym, żeby przed naszą szkołą powstało niewielkie boisko do siatkówki, ponieważ obecne jest stare, asfaltowe, a chciałbym, żeby było ładniejsze.

**N:** To teraz kilka pytań bardziej świątecznych. Czy są przewidziane w naszej szkole jakieś akcje świąteczne?

**PD:** Tak, zadamy Wam więcej prac domowych.

**N:** Rozumiem, dobrze wiedzieć, hahaha.

**PD:** Zorganizowaliśmy już mikołajki. W tygodniu przed świętami odbędą się jasełka, wigilie klasowe, po naszej szkole będą chodzić kolednicy.

**N:** Jak Pan spędza święta? Z rodziną, w Polsce, czy może za granicą?

**PD:** Oczywiście w Polsce i oczywiście z rodziną.

**N:** I ostatnie pytanie: jaka jest Pana ulubiona potrawa świąteczna?

**PD:** Uwielbiam wszystko, co przygotuje moja żona, mama czy teściowa.

**N:** Dobrze, w takim razie bardzo dziękuję za poświęcony mi czas. Życzę miłego dnia.

**PD:** Ja również dziękuję. Miłego dnia.



# ŚWIĄTECZNE PRZEPISY



## PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE

### Składniki:

125 g miękkiego masła,  
1/2 szkl. brązowego cukru,  
1/2 szkl. płynnego miodu,  
2 i 1/2 szkl. mąki pszennej,  
1 łyżeczka mielonego imbiru,  
1 łyżeczka cynamonu,  
1 łyżeczka sody oczyszczonej.

### Sposób przygotowania:

Masło z cukrem utrzyj mikserem na puszysty krem. Dodaj pozostałe składniki i zagnieć ciasto. Jeśli jest bardzo klejące, dosyp więcej mąki. Gotowe ciasto zawiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut. Ciasto cienko rozwałkuj na stolnicy (2-3 mm), w razie potrzeby podsypując mąką. Foremkami wytnij pierniczki. Jeżeli mają zawisnąć na choince, pamiętaj o zrobieniu dziurki. Pierniczki ułóż na blachach wyłożonych papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 180 st. C. Piecz 8-10 minut aż będą złocistobrązowe. Po wyjęciu z pieca pierniczki są miękkie - twardnieją w miarę stygnięcia. Wystudzone pierniczki możesz lukrować i ozdabiać. Przechowuj je w zamkniętej puszcze, te przeznaczone do zjedzenia polukruj przed podaniem - wtedy będą chrupiące.







## MAKOWIEC Z CIASTA DROŻDŻOWEGO

### Składniki:

3 szklanki mąki,  
1/2 szklanki cukru,  
20 dkg miękkiego masła  
4 jajka,  
10 dkg drożdży,  
3/4 szklanki mleka,  
1 esencja arakowa,  
sok z połowy cytryny,  
3-4 łyżki margaryny do smarowania,  
50 dkg maku,  
20 dkg masła,  
4 jajka,  
1 szklanka  
cukru,  
1 esencja migdałowa,  
20 dkg bakalii.



### Sposób przygotowania:

Przygotowujemy masę: Mak zalać wrzątkiem, odlać zanieczyszczenia i ponownie zalać wrzątkiem. Pozostawić na noc. Mak odsączyć na sicie i zemleć trzy razy w maszynce z sitkiem o małych otworach. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Masło roztopić w rondelku i razem z esencją arakową i masą jajeczną dodać do maku. Na koniec dodać rozdrobnione bakalie. Przygotowujemy ciasto: mąkę przesiać do miski. Odsypać pół szklanki mąki dodać do niej pokruszone drożdże, łyżeczkę cukru oraz kilka łyżek ciepłego mleka. Całość wymieszać i pozostawić na 20 min do wyrośnięcia. Białka roztrzepać i włożyć do lodówki. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę i nadal ubijając, połać pozostałe ciepłe mleko. Naczynie z masą żółtkową wstawić do większego garnka z gotującą się wodą (tak by nie dotykało dnem powierzchni wody) i ubijać masę aż zgęstnieje i będzie puszysta. Dodać esencję arakową i sok z cytryny. Masę żółtkową stopniowo wlewać do mąki w misce, dodać zaczyn i zagnieść ciasto. Następnie porcjami wgniatać w nie ciasto. Ciasto oprószyć mąką, przykryć ściereczką i pozostawić na 1 godzinę do wyrośnięcia. Potem ciasto podzielić na 3 części, rozwałkować, posmarować ubitym białkiem i masą makową. Zwinąć strudel. Formy keksowe wysmarować margaryną. Makowce ułożyć w blachach i pozostawić do wyrośnięcia, przed włożeniem do piekarnika posmarować ubitym białkiem i włożyć po dwie krótkie słomki np. zrobione z ogonka od czosnku. Dzięki temu powietrze będzie ulatwiać i placek nie popęka. Piec 45 minut w temperaturze 180 st. C, grzanie góra-dół.

# HOROSKOP NA ROK 2019



## KLASA MATEMATYCZNO-FIZYCZNA

Uzależnisz się od przepisywania pracy domowej z internetu. Zdobędziesz wiele dobrych ocen, ale próbna matura będzie porażką. Uważaj, ściągani nic Ci nie dadzą! Już po pierwszym zadaniu będziesz miał problem, nawet liczenie delty Ci nie pomoże.

## KLASA MATEMATYCZNO-INFORMATYCZNA

Twoim zadaniem na ten rok jest odnalezienie kodu ukrytego między literkami na klawiaturze komputera. Z nimi poradzisz sobie doskonale na maturze. Jeśli go znajdziesz- zdasz na 100%. Uciekaj od matematyki, przyniesie Ci tylko kłopoty.



## KLASA MATEMATYCZNO-GEOGRAFICZNA

To będzie Twój rok! Wszystkie gwiazdy będą Ci sprzyjać. Ustawią się w specjalnym układzie matematycznym tak, aby Tobie dobrze szły sprawdziany z geografii. Nie bój się kalkulatora! Korzystaj z niego jak najczęściej, on chce Ci pomóc. Uważaj na mapę świata, skrywa wiele tajemnic, które mogą Cię niemiłe zaskoczyć.

## KLASA ARCHITEKTONICZNA

Czeka Cię wiele wyzwań, między innymi projektowanie domu dla rodziny królewskiej. Przyniesie Ci to wielką sławę pod warunkiem, że wszystko dobrze obliczysz. W tym może być problem, bo nie polubisz się z matematyką w tym roku!



## KLASA HUMANISTYCZNA

Otwórz zeszyt, weź długopis i zacznij pisać rozprawkę, a Twoja wyobraźnia przeniesie Cię tam, gdzie jeszcze nie byłeś. Zobaczysz wiele zniszczonych miejsc i cierpiących ludzi. Będziesz mógł im pomóc tylko wtedy, gdy nauczysz się wszystkich dat związanych z II wojną światową.

## KLASA BIOLOGICZNO-CHEMICZNA

Uważaj! W najbliższym czasie zostaniesz przepytany! Ogromny materiał z biologii... Będziesz się uczył całymi dniami, ale nie martw się- i tak dostaniesz jedynkę. Twoje starania niewiele tu pomogą. Za to w mikroskopie czeka Cię coś niesamowitego. Bądź uważny, bo może to zmienić Twoje życie na lepsze. Strzeż się probówek, to największe zło, jakie Cię spotka.





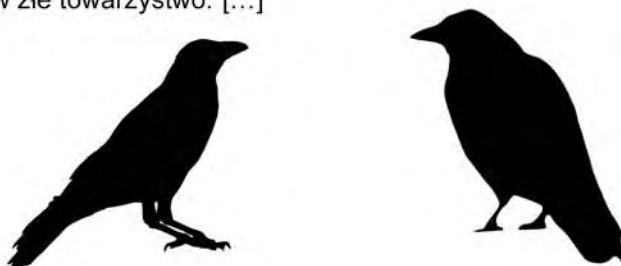
# COŚ DLA MIŁOŚNIKÓW KSIĄŻEK



## „Szóstka Wron” Leigh Bardugo

Pierwszy tom nowej serii autorki znanej m.in. z Trylogii Grisza, której poszczególne części po kolei podbiły listy bestsellerów New York Times'a. Szóstka Wron podejmuje na pozór oklepany już motyw rabunku stulecia i tradycyjnej walki dobra ze złem, lecz czy na pewno dobrzy są dobrzy? Kaz Brekker osławiony przestępca, staje przed wyzwaniem, które wydaje się niemożliwe do wykonania. Podejmuje się włamania do niezdobytej nigdy wcześniej wojskowej twierdzy, w której przetrzymywany jest zakładnik, który uwolniony może zmienić raz na zawsze porządek świata. By tego dokonać, Kaz musi zebrać podobnych mu ludzi, nie mających nic do stracenia. Książka skupia się przede wszystkim na przeżyciach wewnętrznych bohaterów, przez co coraz bardziej zagłębiamy się w historię, której nie można od tak odłożyć. Raz otwierając książkę, zostajemy nieodłącznym członkiem zespołu Kaza Brekkera.

[...]„Nie jestem przestępcą - zaprotestował Wylan.  
Kaz rzucił mu niemalże współczujące spojrzenie.  
- Nie, jesteś flicistą, który wpadł w złe towarzystwo.”[...]



## NOWOŚCI

Ostatnio do księgarni trafiła nowa powieść George'a R.R. Martina, autora kultowej sagi „Pieśni lodu i ognia” - „Ogień i krew”. Akcja rozgrywa się 300 lat przed wydarzeniami opisanymi w „Grze o tron” i stanowi kronikę rodu Targaryenów, począwszy od opowieści o Aegonie Zdobywcy, po wojnę domową. Choć prequel sagi nie jest tym, czego oczekiwali fani, w końcu wyczekiwana premiera „Wichrów zimy” jest przesuwana z roku na rok, jest to na pewno historia, którą nie pogardzi żaden prawdziwy fan twórczości tego pisarza. Dobrą wiadomością dla tych, którzy nie zgadzają się z chronologią pisania książek przez Martina jest zapowiedź finałowego ósmego sezonu „Gry o tron” - premiera w kwietniu 2019.



## „Mitologia nordycka” Neil Gaiman

Mity od dawna stanowią źródło inspiracji dla pisarzy. Ich bohaterowie pojawiają się w powieściach, filmach, a także komiksach, choćby Thor bóg gromów - teraz bohater wielu historii Marvela. Tym razem mamy do czynienia z czymś innym. Te same mity, lecz napisane językiem współczesnym, bez suchych faktów i ogólników, co tak zniechęca niektórych. Neil Gaiman przedstawia je w formie krótkich opowiadań, które czyta się o wiele łatwiej niż pierwowzory. Możemy poznać takie historie jak: powstanie Mjólnira młota Thora, potyczki Asów z olbrzymami, a także przebieg Ragnarök – zmięzchu bogów. Świetna książka nie tylko dla pasjonatów mitologii nordyckiej, lecz także dla osób szukających czegoś oryginalnego.







## „Listy”

Pisałam listy  
Do siebie, do ciebie, do ludzkości,  
O miłości, o cierpieniu, o smutku, o szczęściu,  
Przeklinałam tam błędy i wychwalałam zasługi,  
Innych, lepszych od mnie, gorszych od mnie,  
Zasiadających na stanowiskach, siedzących na ławce w parku,  
Patrzyłam w lustro, a jednak unikałam odbicia,  
Pisałam listy  
Nigdy nie doszły,  
Bo nigdy nie miały być wysłane.

## „Marzenia”

Niczego nie widzę  
Ale się boję  
Kiedyś stąd odejdę  
Polecę jak ptak na skrzydłach marzeń  
Dzięki nim wzbijam się w powietrze każdego dnia  
By później wrócić na ziemię  
Gdzie powraca strach  
Przed czym?  
Przed samym sobą.

## „Prawda”

Ciemna rzeczywistość, prawdziwa i bez upiększeń  
Wycina mi w sercu wzory, po których zostaną blizny  
W kształcie moich porażek,  
Wypowiedzianych słów i niechcianych gestów  
Które nie pozwalają mi zasnąć  
Przypominając mi że jestem człowiekiem, tak niedoskonałym  
Jak każdy inny  
Bo nie ma ideałów, są tylko nasze odbicia w oczach innych  
Które sprawiają,  
Że tracimy swoje człowieczeństwo  
W starciu z prawdą nie ma zwycięzców ani przegranych,  
Z nią nie staje się w szranki ,  
Bo to nie jest gra,  
To prawda  
Wiec nie przejmuję się fałszywymi oskarżeniami czy niesłusz-  
nymi opiniami  
Moje serce ma wiele blizn  
Jestem tylko człowiekiem  
Zamykam drzwi.

Autorka zdobyła wy-  
różnienie w XII edycji  
Wojewódzkiego Kon-  
kursu „O Srebrne  
Pióro MDK”





**Wesołych i spokojnych Świąt oraz  
szczęśliwego Nowego Roku życzy redakcja!**

**Redakcja:** Natalia Walko, Zuzanna Kuźmierowska, Julia Somers,  
Gabriela Halicka, Sylwia Janewicz

**Zdjęcia:** Aleksandra Plewa

**Układ i grafika:** Bartłomiej Ramotowski, Majkel, Piotrek

**Opieka merytoryczna:** p. Marta Danilczyk, p. Anna Werpachowska