



Zespół redakcyjny:



fot. J. Gołba

Koperczak Kamil, Loska Katarzyna, Oczadły Filip, Szymańska Paulina, Tlatlik Roksana

Opiekun: Agnieszka Fijałkowska

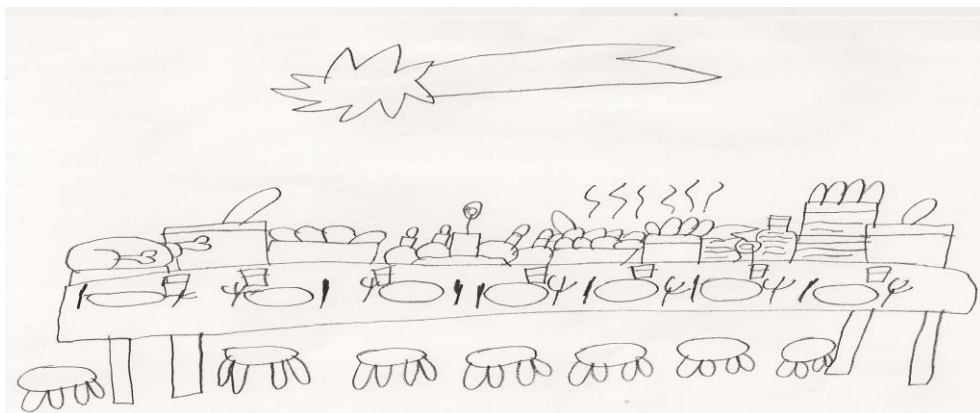
Szkolne Łobuziaki

GAZETKA (KWARTALNIK) ZESPOŁU SZKÓŁ SPECJALNYCH NR 12 W KATOWIACH



**Święta będą lada chwila
kolęda nam czas umila.
My życzymy wszystkim wkoło,
żeby było im wesoło.
A świąteczna atmosfera,
która czasem dech zapiera,
niech trwa wszystkim przez rok cały
i Pan Jezus kiedyś mały
niech dziś wszystkim błogosławi.**

Na wigilijnym stole według tradycji powinno się znaleźć dwanaście potraw.
Chcemy Wam zaproponować jedną z nich:



rys. P. Szymańska

Makówki śląskie

składniki:

- 1 kg maku mielonego
- 1 kostka masła
- 1 kg bakalii: orzechy / migdały / rodzynki / figi / daktyle
- 1 szklanka miodu
- cukier waniliowy
- cukier (ile kto lubi)
- chałka drożdżowa

Makówki śląskie - sposób przygotowania: Zmielony mak w dużym garnku zalać wrzątkiem, tak by był zakryty, dodać pokrojone bakalie, masło, miód, cukier, cukier waniliowy mieszać i na małym ogniu; "pyrkać" około 30-40 min - uważać żeby nie przypalić!! Słodzić tyle, ile lubimy!! Chałkę pokroić w cienkie plastry. Gdy masa makowa będzie miała konsystencję bardzo gęstej śmietany - wyłączyć. Nakładać do ceramicznych misek warstwy: mak - chałka, na górze mak. Posypać kokosem albo płatkami migdałów. SMACZNEGO!

JOSEPH VON EICHENDORFF

Boże Narodzenie

Pusty rynek. Nad dachami
Gwiazda. Świeci każdy dom.
W zamyśleniu, uliczkami,
Idę, tuląc świętość świąt.

Wielobarwne w oknach błyski
I zabawek kusi czar.
Radość dzieci, śpiew kołyski,
Trwa kruchego szczęścia dar.

Więc opuszczam mury miasta,
Idę polom białym rad.
Zachwyt w drzeniu świętym wzrasta:
Jak jest wielki cichy świat!

Gwiazdy niby łyżwy krzeszą
Śnieżne iskry, cudów blask.
Kolęd dźwięki niech cię wskrzeszą –
Czasie pełen Bożych łask!

Tłumaczył ks. Jerzy Szymik

*Spokojnych i błogosławionych Świąt
życzy Redakcja*