

Jutrzenka



Cena
1,50

Literacki Nobel dla polskiej
 pisarki str. 2
 Betlejemskie światło pokoju
 str.3
 Jak zapakować prezent? str. 4
 Co słycać u naszych sąsia-
 dów? str. 5
 Czy jesteś gotującą się żabą?
 str. 6
 Postanowienia których (nie)
 dotrzymujemy str. 7
 Jak nie dać się zimie? str. 7
 Co słycać u naszych absol-
 wentów? str. 8
 Recenzja spektaklu „Balladyna”
 str. 9
 Przepis na zimową herbatę
 str. 10
 Kilka słów o sobie str. 10
 Jak zrobić chatkę z piernika?
 str. 11
 Wyniki konkursu „Wymarzony
 prezent od św. Mikołaja”
 str. 12-13
 „Podhalańskie, spiskie i oraw-
 skie drogi do Niepodległości”
 str. 12
 Świąteczna moda str.14
 Gula 2020 w Białce Tatrzań-
 skiej! str.15
 Odblaskowa Szkoła w Białce
 Tatrzańskiej str. 17

**WESOŁYCH
ŚWIĄT!**

Maligayang pasko !

Joyeux noel

Mutlu noeller

Mele Kalikimaka !

Buon natale!

Geseënde Kersfees!

God jul !

Boldog karácsonyt !

Sretan Božić!

Veselé Vianoce !

Feliz navidad !

Feliz natal!

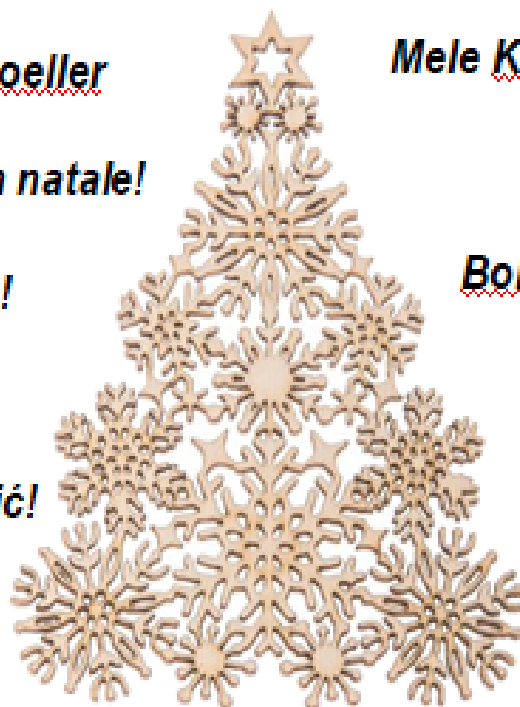
Счастливого рождества !

Nollaig Shona !

Vrolijk kerstfeest!

Весела Коледа !

Веселого Піздва!



LITERACKI NOBEL DLA POLSKIEJ PISARKI

Olga Tokarczuk to polska pisarka urodzona 29 stycznia 1962r. w Sulechowie. Jest absolwentką wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. W czasie studiów była wolontariuszką i opiekowała się osobami z problemami psychicznymi.

Pierwszą powieścią jaką opublikowała była książka pt. „Podróż ludzi Księgi”, uzyskala za nią nagrodę Polskiego Towarzystwa Wydawców Książek. Pani Olga jest również laureatką nagród takich jak The Man Booker International Prize (2018) za powieść „Bieguni” oraz nagrody „Nike” za książki: „Bieguni” (2008) i „Księgi Jakubowe” (2015). Inne ważne dzieła pisarki to: „Prawiek i inne czasy”, „Dom dzienny, dom nocny” i „Gra na wielu bębenkach”

W 2019 otrzymała Nagrodę Nobla w dziedzinie literatury za rok 2018. Została jej ona przyznana za „narracyjną wyobraźnię, która z encyklopedyczną pasją ujawnia przekraczanie granic jako formę życia”, jak mówi jury. Podczas ceremonii każdy laureat usłyszał o sobie i swoich osiągnięciach kilka naprawdę poruszających słów. Tokarczuk powstrzymała emocje, ale było widać, że jest ogromnie wzruszona.

„Bieguni” to deszcz różnych notatek, porusza się między różnymi mapami, krąży wokół przeróżnych biegunów - to słowa o jednej z najważniejszych książek Tokarczuk. - Miejscowości, które opisuje, postaci, ich losy, tworzą freski baśni. Żyjemy i umieramy w opowieściach innych. Takim miejscem jest Katyń – jednocześnie miejsce umierania i las - mówił prof. Per Westberg w laudacji.

Według Tokarczuk nie ma historii, są po prostu ludzkie życia - usłyszała pisarka.

Wspomniano także "Księgach Jakubowych": *1000-stronicowa powieść to bogactwo, którego dziś nie jesteśmy w stanie gdzieś znaleźć. Widzę, jak Alfred Nobel jest z niej dziś dumny.*

Pani Olgo, my też jesteśmy z Pani dumni!

Patrycja Pytel





Już za kilka dni usiądziemy do wigilijnego stołu. Chcemy zadbać o dobre przygotowanie się do przeżywania pasterki i rodzinnych spotkań. Kiedy nasze myśli wybiegają ku świętom, nie powinniśmy myśleć tylko o zakupach, sprzątaniu i prezentach pod choinkę, ale przede wszystkim o dobrym przygotowaniu duchowym. Pomocą jest Adwent, który jest czasem robienia miejsca dla Boga i bliźnich w naszym życiu. W adwentowe czuwanie od 33 lat wpisuje się akcja **Betlejemskiego Światła Pokoju**.

I w tym roku dotarło już do nas to wyjątkowe Światło – Światło, odpalone od Wiecznego Ognia, płonącego w Grocie Narodzenia. Przywędrowało do nas z bardzo daleka. Jak co roku, skauci z Austrii pojechali do Betlejem, odpalili Święty Ogień i przywieźli go do Europy. Skauci różnych narodowości odebrali Je w Katedrze Wiedeńskiej i sztafetą przenieśli do krajów sąsiednich. Przekazywane z rąk do rąk Światło pokonało wiele granic i dotarło do wszystkich potrzebujących i czekających na Płomień miłości, pokoju i nadziei.

Wśród skautów odpalających BŚP w Wiedniu byli Słowacy. A w zeszłą niedzielę przybyli oni na Krzeptówki, gdzie podczas uroczystej mszy świętej przekazali i nam Ogień z Betlejem.

Naszą harcerską misją jest dzielenie się tym Światłem – symbolem pokoju i miłości. Chcemy, by trafiło na wszystkie polskie stoły i zapłonęło na wieczerzy wigilijnej. Światło to symbol - dzieląc się płomieniem zapalanej świecy z innymi, niczego nie tracimy. „Podzielone” światło jest w stanie rozproszyc ciemności i wypełnić całe pomieszczenie nowym blaskiem bijącym już nie tylko od jednej, ale od wielu świec, łącząc wszystkich ludzi bez względu na pochodzenie, rasę czy wyznanie.

W najbliższą niedzielę zapraszamy wszystkich na mszę o godzinie 7.00. Każdy będzie miał możliwość zabrać Betlejemskie Światło Pokoju do domu. Zachęcamy również do bycia uczestnikiem świetlanej sztafety. J Ogień Pokoju możemy zanieść do schorowanej babci, odwiedzić wujka, czy ciocię, a może starszych sąsiadów, którzy nie mają możliwości zabrania BŚP. Będzie to okazja do odwiedzin, cenna chwila poświęcona innym w ten święty, ale jakże zabiegany czas Adwentu.

Z harcerskim pozdrowieniem

Pwd. Anna Kalata

PAKOWANIE PREZENTÓW

Jak zapakować prezent?

To pytanie zadaje sobie wielu z nas. Nie raz widzimy pięknie zapakowane i ozdobione prezenty. Chcielibyśmy, żeby nasze podarunki wyglądały równie dobrze, jednak nie zawsze wiemy, jak to zrobić. Jest na to sposób! Poniżej przedstawione są ciekawe pomysły na pakowanie i dekorowanie prezentów o różnych kształtach.

PUDEŁKO (prostokątne, lub kwadratowe) Przy pakowaniu ważne jest odmierzenie potrzebnego nam papieru. Rozłóż na podłodze arkusz papieru, a na nim połóż na płasko pudełko (krótszy bok powinien być na wprost). Po bokach odmierz tyle papieru, aby móc owinąć prezent z każdej strony na zakładkę.



Przytrzymując prezent drugą ręką, zaginamy teraz górną część papieru do środka, tak, aby po bokach powstały trójkątne zakładki. Następnie zaginamy je do środka.



Na końcu zaginamy do środka dolne skrzydło i podklejamy taśmą. To samo powtarzamy po drugiej stronie.



W przypadku innych kształtów można wykorzystać również te pomysły:



Wiktoria Furczoń

Czas świąt Bożego Narodzenia to dla nas wyjątkowe chwile. Kojarzą nam się z czasem spędzonym z rodziną, stołem uginającym się od świątecznych potraw i prezentami. Święta to tradycja, którą celebrować się na swój sposób i wykorzystuje ulubione tradycje. Postanowiliśmy sprawdzić, jak Święto Bożego Narodzenia obchodzone jest u naszych sąsiadów. Zapraszamy do lektury.

W Niemczech przygotowania do świąt zaczynają się cztery tygodnie wcześniej. W większości niemieckich domów znajdują się adwentowe wianki zrobione z gałązek jodły, przystrojone fioletowymi wstążkami i czterema świeczkami. Nieodłącznym elementem wystroju domu w Niemczech jest tak samo jak w Polsce - choinka. Pojawia się ona nawet kilka tygodni przed wigilią. Bardzo ważną tradycją jest pieczenie imbirowych ciastek. Odbývają się również kiermasze świąteczne tzw. Weihnachtsmärkte, które mają niesamowitą atmosferę.

W Czechach na kilka dni przed świętami Bożego Narodzenia schodzi się do piwnicy, aby sprawdzić, czy nie zakwitły ścięte na początku grudnia gałązki czereśni i jabłoni. Według ludowych wierzeń - kwiaty to wróżba na następny rok. Prawdziwy rytuał to pieczenie i wymienianie się przepisami na ciasteczka. Ze świątecznych tradycji bardzo popularne jest: wrózenie z orzechów włoskich, odczytywanie z rzuconych za siebie skórek jabłka imienia przyszłego męża oraz smarowanie twarzy miodem, aby zapewnić sobie sympatię bliźnich.

W słowackiej rodzinie pod obrus wkłada się łuski karpia lub pieniądze, które mają zapewnić dobrobyt przez cały rok. Po kolacji pod choinkę obok stajenki stawia się tacę, na której przykryte serwetką są pieniądze, miód, opłatek, chleb, czosnek oraz rzuca się garść pszenicy. Ważną tradycją jest znak krzyża na czole, który rysuje ojciec palcem zamoczonym w miodzie.

Na Ukrainie święta Bożego Narodzenia zaczynają się 6 stycznia i trwają do 19 stycznia. Jednym z obrzędów wigilijnych jest obchodzenie wszystkich izb w chacie z miodem, makiem i świeżo upieczonym chlebem w celu odpędzenia złych duchów. Ponadto w każdym z czterech rogów wigilijnego stołu, gospodyni kładła pod obrusem po ząbku czosnku. Najważniejszym daniem jest kutia. Zgodnie z tradycją przyrządza się ją z gotowanych ziaren pszenicy lub jęczmienia z dodatkiem miodu, maku oraz bakalii.

Na Ukrainie do wieczerzy wigilijnej przystępują zarówno żywi jak i zmarli członkowie rodu. Żywi zostawiali zmarłym na oknach kutię oraz uzwar, a w kątach izb rozrzucono gotowany bób.

Boże Narodzenie w Rosji obchodzone jest dwa tygodnie później niż w Polsce, czyli 7 stycznia. Tradycje w rosyjskich domach są bardzo podobne do polskich zwyczajów, lecz są ich własne tradycje. Bardzo popularne w Rosji są racuchy, bliny oraz kołacze. Natomiast 25 grudnia jada się faszerowane mięsa świni, kaczki lub gęsi. Rosyjskie panienki liczyły na to, że w wodzie mieniającej się w świetle wigilijnej świecy zobaczą oblicze swojego przyszłego męża. W czasie świąt Bożego Narodzenia urządzano zabawy dla dzieci. Rodzice przebierali je w różne kostiumy, czepek, kapelusiki i dżokejskie toczki.

Podczas świąt Bożego Narodzenia na Białorusi w trakcie wigilii cała rodzina spożywa kutię - czyli owsiankę. Uważa się, że wspólne spożywanie tej potrawy z miodem i makiem symbolizuje dobrobyt i pojednanie. Młodzież przygotowuje się do imprez: robią maski i stroje a w miastach przeprowadzane są jarmarki, imprezy z koncertami, konkursami i wystawami. Święta Bożego Narodzenia na Białorusi obchodzi się bardzo podobnie jak w Polsce, dlatego większość tradycji jest taka sama.

Na Litwie bardzo popularne są wróżby. Najczęściej wróży się z siana - długie i proste źdźbło wróży długie i szczęśliwe życie. Charakterystycznym daniem na Litwie są kulki drożdżowe, podawane w makowym mleku. Zwyczajem jest również przygotowywanie słomianych łańcuchów na choinkę czy dekoracji z papieru. Na wigilijnym stole pojawia się 12 potraw, które nie mogą zawierać tłuszczu, mleka, masła ani mięsa.



Czy jesteś gotującą się żabą?

Czy słyszałeś kiedyś o syndromie gotującej się żaby? Czasami tolerujemy niezdrowe sytuacje oraz toksycznych ludzi za długo, ponieważ kierujemy się niepisaną zasadą, że „jeśli nie ma innego wyjścia, musimy to znosić”.

Wielu z nas poświęca swój emocjonalny dobrobyt na rzecz innych. Często nie myślimy wyłącznie o naszym szczęściu, kiedy w grę wchodzi drugie osoby, które w jakiś sposób na nas polegają. Możemy znosić bolesne sytuacje przez bardzo długi czas w wyniku emocjonalnej zależności, toksycznego związku, a może po prostu z braku inteligencji emocjonalnej, która podpowiada nam co jest normalne, a co nie. Na tym między innymi polega syndrom gotującej się żaby.

Jeśli włożymy żabę do garnka pełnego wody i zaczniemy ją podgrzewać, wraz ze wzrostem temperatury żaba zacznie dostosowywać temperaturę swojego ciała. Płaz ten utrzymuje się przy życiu zmieniając swoją temperaturę pod wpływem środowiska. Jednak kiedy woda jest już na granicy zagotowania, żaba oczywiście nie potrafi się dostosować. W tym momencie decyduje się wyskoczyć. Próbuje to zrobić, ale ponieważ wykorzystała całą swoją energię na dostosowywanie się, nie udaje jej się tego zrobić. W końcu umiera.

Co zabiło żabę? Pomyśl o tym! Większość z was powie, że to gotująca się woda. Jednak tak naprawdę zabija ją niemożność zdecydowania się na skoczenie w odpowiednim momencie. Oto co próbuje nam przekazać syndrom gotującej się żaby.

My wszyscy musimy dostosowywać się do ludzi i sytuacji, jednak powinniśmy wiedzieć kiedy mamy się przystosować, a kiedy ruszyć dalej. Zaczniemy decydować o tym kiedy skoczyć! Musimy zrobić to, dopóki posiadamy siłę. Najlepszym sposobem na poradzenie sobie z trudną sytuacją, jest rozpoznanie jej. Nie możemy ukrywać naszych uczuć wmawiając sobie, że to normalne. Jeśli czujesz się źle przez dłuższy czas w związku z jakąś sytuacją lub osobą, coś jest nie tak, musisz skoczyć. I nie chodzi o ucieczkę, lecz o ratowanie się z tonącego statku, stawienie czoła sytuacji oraz zastanowienie się nad możliwymi rozwiązaniami.

Pamiętaj, że ten, kto toleruje coś zbyt długo, rzadko posiada energię, by zmienić sytuację tuż przed punktem krytycznym. Rany mogą sięgać już zbyt głęboko. Syndrom gotującej się żaby jest tego znakomitym przykładem.

Pozdrawiam,

Justyna Haberko-Gał



Postanowienia, których (nie) dotrzymujemy?

Postanowienia noworoczne są bardzo indywidualną sprawą. Niektórzy nie wyznaczają sobie celów, jakie chcą zrealizować w nowym roku, inni zaś rozmyślają, jak spełnić swoje plany i marzenia.

Jednak czy to ma sens? Według mnie...nie.

Oczywiście, jeśli spełniamy wyznaczone przez siebie cele i realizujemy się w tym, co robimy, to nie należy

przestawać, jednak spore grono osób, często sobie coś postanawia i na tym kończy. Ludzie zazwyczaj stawiają sobie jakiś cel tylko dlatego iż taki jest zwyczaj. Wraz z końcem grudnia postanawiają chociażby kupić karnet na siłownię, zrobić rozsypiskę treningów, odstawić używki itp.. Kilka tygodni później jednak wszystko odwołują. Dlaczego? Możliwe, że to za dużo jak na sam początek. Sylwester nie musi wcale być dniem, kiedy to nagle zmienimy swoje życie, w każdej chwili możemy to tak naprawdę zrobić, prze-

myśleć i zrealizować. Nie powinniśmy planować wszystkiego w jeden dzień, na nasze cele mamy dwanaście miesięcy. Przez poczucie, że znowu nam się nie uda i presję jaką stawiamy sobie na początku nowego roku, często odpuszczamy.

Dlatego moim zdaniem postanowienia noworoczne powinny być tylko miłym zwyczajem, a o poprawianie jakości naszego życia musimy dbać cały rok.

Michał Fiedor

Co zrobić, żeby nie dać się zimie ?

Zima to sezon, w którym bardzo często choruje się na grypę i przeziębienie lub inne choroby . Dlatego trzeba zadbać o naszą odporność. Ważna jest odpowiednia dieta, dużo snu i odpoczynku. Powinniśmy się ubierać odpowiednio do pogody.

Dla utrzymania dobrego zdrowia należy wychodzić na 40 minutowe spacer, ponieważ one wzmacniają naszą odporność i są dobre dla zdrowia. W przypadku bólu gardła można zjeść ciemną czekoladę, działa tak samo jak syrop na gardło lub tabletki do ssania. Powinno się nosić szaliki, aby zimne powietrze nie dostało się do naszych dróg oddechowych.



Trzymajcie się ciepłutko

Julia Bobak

CO SŁYCHAĆ U NASZYCH ABSOLWENTÓW?

Tym razem Patrycja Pytel rozmawia z Wiolą Lis, która w ubiegłym roku opuściła mury naszej szkoły.

Patrycja- Gdzie się teraz uczysz?

Wioletta- Od września uczę się w I Liceum Ogólnokształcącym im. Seweryna Goszczyńskiego w Nowym Targu. Wybrałam profil humanistyczny z rozszerzonym polskim, angielskim i historią.

P- Co skłoniło Cię do wyboru tej szkoły?

W- Przed wybraniem tego liceum prześledziłam rankingi szkół oraz starałam się uzyskać informacje na ich temat od byłych uczniów. Uznałam, że jest to dla mnie najlepszy wybór.

P- Jak wspominasz gimnazjum?

W- Gimnazjum wspominam bardzo dobrze. Zawarłam tutaj znajomości, które trwają do dziś. Miło wspominam wszystkie wycieczki klasowe.

P- Jaka atmosfera panuje w twojej nowej szkole?

W- Atmosfera jest bardzo przyjemna, szczególnie w mojej klasie. Każdy może czuć się tutaj swobodnie. Większość nauczycieli służy życzliwością i pomocą.

P- Jaki jest poziom nauczania?

W- Moim zdaniem poziom jest wysoki, trzeba się starać, ale przy systematycznym uczeniu się nie ma większych problemów.

P- Jaką radę możesz dać potencjalnym kandydatom do tej szkoły?

W- Przede wszystkim dobrze przemyślcie, go lubicie się uczyć najbardziej, ponieważ od pierwszej klasy jest nacisk na przedmioty rozszerzone.

P- Czy gdybyś miała wybrać jeszcze raz, łaby to właśnie ta szkoła?



cze-
już
ty

by-

„Balladyna” na scenie Krakowskiego Teatru „STU”

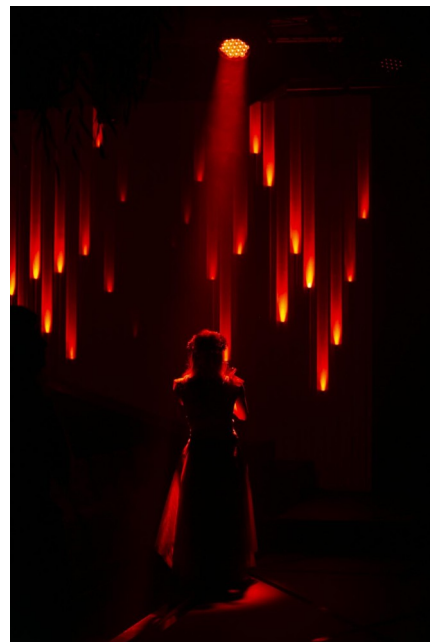
W czwartek 28 listopada 2019 roku na scenie Teatru STU miałam okazję obejrzeć spektakl pt. „Balladyna” w reżyserii Krzysztofa Pluskoty. Jest to przedstawienie znanego dramatu Juliusza Słowackiego. W rolach głównych wystąpili: Kamila Bestry jako Balladyna, Aleksandra Sroka jako Alina oraz Marcin Zacharzewski jako Kirkor. Przedstawienie jest opowieścią o dążeniu do władzy za wszelką cenę. Balladyna, aby zdobyć koronę zabija wszystkich, którzy stoją jej na drodze. Reżyser wiele wątków pominął, lecz najważniejszy pozostał niezmieniony.



Mocną stroną spektaklu Krzysztofa Pluskoty była świetna gra aktorów, choć Kamila Bestry, która grała główną rolę wydawała się być za wrażliwa. Narastające napięcie świetnie podkreśla muzyka skomponowana przez Kapelę ze Wsi Warszawa oraz przez Żywiolak. Mocne wrażenie wywołuje również gra światła, która podkreśla tajemniczość i grozę przedstawienia. Za przygotowanie światła odpowiedzialna była Katarzyna Wójtowicz. Na uwagę zasługuje również choreografia stworzona przez Katarzynę Małachowską. Spektakl trwał ponad dwie godziny i przez cały czas trzymał widzów w napięciu.

„Balladyna” wystawiona przez Teatr STU bardzo mi się podobała, podobnie jak publiczności, która nagrodziła aktorów gromkimi brawami.

Warto obejrzeć ten spektakl, bo na pewno na długo pozostanie w pamięci.



Adrianna Kuchta

Napar ziołowo-imbirowy na zimowe wieczory

Składniki:

korzeń imbiru
1 łyżka suszonej mięty
1 łyżka suszonej pokrzywy
2 plastry cytryny
2 łyżeczki miodu
pół litra wrzątku



Sposób przygotowania:

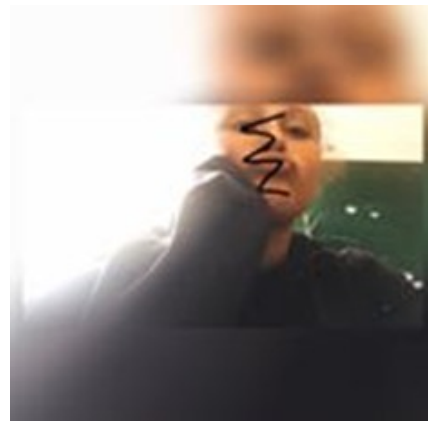
Korzeń imbiru obrać i pokroić w cienkie plasterki. Razem z suszonymi ziołami zaparzyć w niewielkiej ilości wrzątku. Odczekać 10 minut i przelać napar do dwóch kubków, uzupełniając gorącą wodą. Dodać po plasterze cytryny oraz łyżeczkę miodu.

Na zdrowie!

J.H.G

Kilka słów o sobie

Cześć , nazywam się **Julia Bobak**, mam 14 lat i chodzę do ósmej klasy szkoły podstawowej. Urodziłam się w USA, ale od 4 lat mieszkam w Polsce. Lubiłam mieszkać w Stanach , ale w Polsce też czuję się dobrze. Uwielbiam jeździć na snowboardzie i łyżwach . Chętnie gram w koszykówkę i piłkę nożną. Interesuję się fotografią, muzyką i tańcem. Przez kilka lat trenowałam taniec towarzyski i należałam do zespołu „ Mali Białcane ”. Potrafię mówić w 3 językach.



CHATKA Z PIERNIKA

Chatka nadaje Świętom Bożego narodzenia niepowtarzalny urok i czar, dlatego proponuję ją upiec. Mam na to prosty sposób i podzielę się nim z Wami.

Składniki:

Ciasto: 60 dkg mąki, 2 jajka, 15 dkg cukru, 25 dkg miodu, 1 op. przyprawy do piernika, 1/2 kostki margaryny/masła, 1 łyżka kakao, szczypta soli, 1 łyżeczka sody.

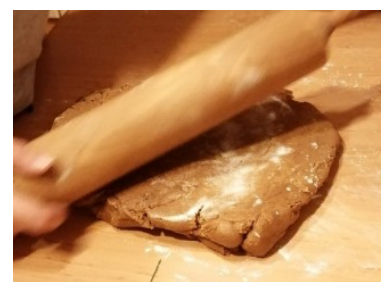
Lukier: 1 białko, 3/4 szklanki cukru pudru, sok z 1/2 cytryny.

Wykonanie:

Ciasto: Margarynę, miód, cukier i przyprawę do piernika wkładamy do małego rondelka i gotujemy na małym ogniu, cały czas mieszając do chwili, gdy rozpuści się cukier. Schładzamy. Mąkę, kakao, sodę i sól przesiewamy na stolnicę, dodajemy jajko i zimną masę miodową. Wyrabiamy gęste ciasto i pod przykryciem zostawiamy na noc. Wyciągamy specjalne foremki. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkujemy ciasto 1/2 cm grubości. Wycinamy domek i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 10 minut. Ciasto układamy na posmarowane tłuszczem blachy.

Lukier: Do rondelka dajemy białko, cukier puder i sok z cytryny. Mieszmamy dopóki nie nabierze konsystencji gęstej śmietany.

Pierniki mogą mieć różne kształty np. domku, choinki czy choćby Notre Dame, Jedne są piękniejsze, a drugie brzydsze. Oto moje dzieło.



Skąd pochodzą pierniki?

Choć pierniki uważane są za polski przysmak, tak naprawdę pochodzą z okolic dzisiejszej Holandii, a sama tradycja ich wypiekania kultywowana jest w różnych częściach Europy – i nie tylko. Są oczywiście niezwykle popularne w Niemczech, które słyną z miłości do tych słodkich, zniwelających w smaku specjalów, jednak pierniki - w różnych postaciach - pojawiają się także na stołach innych mieszkańców Starego Kontynentu. Francuzi zjadają się pikantnym chlebem miodowym, znanym jako pain d'épices, w Szwajcarii królują lukrowane pierniczki z Bazylei, w krajach północy zaś - cięnućki piernikowe ciasteczka w kształcie zwierząt i serduszek. Prawdopodobnie najlepiej rozpoznawalnymi piernikami XXI wieku, dzięki kulturze masowej, są brytyjskie ludki, zdobione różnymi polewami.

Jakub Wojeński

Wyniki konkursu „Wymarzony prezent od św. Mikołaja”

Na naszym korytarzu przez ostatnie tygodnie mogliśmy podziwiać piękne prace dzieci z oddziałów przedszkolnych. Dzieła były wykonane techniką dowolną. W konkursie wzięło udział 16 przedszkolaków, którzy wykazali się niezwykłą kreatywnością, a ich prace zachwycaly nie tylko rodziców, ale także uczniów i nauczycieli.

Mimo że wszystkie prace były wspaniałe i wyjątkowe, to poprzez głosowanie starszych uczniów szkoły podstawowej wyłonione zostały te 3 najlepsze.

MIEJSCE I- Staś Walkosz-Jambor 0 „A”

MIEJSCE II—Martynka Łaś 0 „B”

MIEJSCE III- Emilka Koszarek 0 „A”

Gratulujemy naszym zwycięzcom!

Rozdanie nagród 20 grudnia!

XII edycja konkursu „Podhalańskie, spiskie i orawskie drogi do Niepodległości”.

8 listopada b.r. uczniowie naszej szkoły reprezentowali Gminę Bukowina Tatrzańska w finale konkursu „Podhalańskie, spiskie i orawskie drogi do Niepodległości”. Konkurs organizowany jest pod patronatem prezydenta RP Andrzeja Dudy. Biorą w nim udział nie tylko szkoły z powiatu tatrzańskiego. Na drużynowe zmagania przyjeżdżają uczniowie z Wielkopolski, Pomorza, Dolnego Śląska. Nasza drużyna w składzie: **Wiktoria Furczoń, Patrycja Pytel, Szymon Zawadzki** spisała się na medal. Pierwszy etap zmagania był bardzo wyrównany i drużyna z Białki Tatrzańskiej prowadziła tylko 2 punktami, w drugim etapie konkursu na wszystkie pytania odpowiadaliśmy na 100 %, tym samym przewaga pomiędzy I i II miejscem wynosiła 12 punktów. Po raz kolejny uczniowie naszej szkoły zajęli I miejsce. Naszym zwycięzcom serdecznie gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów!

Urszula Madeja





Stanisław Walkosz - Jambor 0 „A”



Szymon Dziadkowiec 0 „A”



Michał Skowyrza 0 „B”



Szymon Bryniarski 0 „A”



Maksymilian Polanowski 0 „B”



Bartek Strzelecki 0 „A”



Karolinka Para 0 „A”



Wojtek Matys 0 „A”



Wojtek Matys 0 „A”



Emilka Koszarek 0 „A”



Szymon Witek 0 „B”



Maciek Skowyrza 0 „A”



Franciszek Budz 0 „A”



Martynka Łaś 0 „B”



Karolinka Gronka 0 „A”



Zosia Boguń 0 „A”

Jak zabłysnąć w święta?

Święta tuż, tuż. Jesteśmy zabiegani, kupujemy prezenty i sprzątamy w domach, ale pora również pomyśleć o tym, w co się ubierzemy w te świąteczne dni. To wyjątkowa okazja, dlatego powinniśmy ubrać się nieco inaczej niż na co dzień, jednak nie należy przesadzać z formalnością naszych kreacji.

W święta możemy ubrać się bardzo **elegancko** albo **wygodnie**. W prawie każdym sklepie pojawiają się przeróżne **swetry świąteczne**, są one dostępne zarówno dla kobiet, jak i dla mężczyzn.

Jeśli jednak wolimy ubrać się bardziej **formalnie**, możemy założyć sweter bez bożonarodzeniowych motywów. Dobrym wyborem będzie również **koszula**, a idealną propozycją dla kobiet może być **sukienka** lub **spódnica**.



„GRULA 2020” W BIAŁCE TATRZAŃSKIEJ!

Jak co roku, w październiku, zuchy z Hufca Podhalańskiego spotkały się na **Święcie Gruli**. Tym razem miejscem zbiórki była Rabka-Zdrój.

Kilkudziesięciu zuchów bawiło się i rywalizowało w grach w zorganizowanych w Parku Zdrojowym.

Najlepszym patrolem w tym roku została nasza Gromada „**Odkrywczy Białki**”. Otrzymaliśmy przechodnią maskotkę „Grulusia”, którą będziemy opiekować się cały rok. Następna „Grula” odbędzie się u nas! Bardzo się z tego cieszymy J



CIEKAWOSTKA! Ziemniak ze względu na swe znaczenie i popularność znany jest w Polsce pod licznymi nazwami lokalnym. Znasz je wszystkie?

kartofel (z niem. **Kartoffel**) – w całym kraju, gwara śląskabarabola – gwara lwowska

bulba – gwara lwowska, gwara mazurska

bùlwa – język kaszubski, gwara mazurska,

grula – gwara góralska,

komnepa (czyt. **kompera**) – język łemkowski,

perka – dawniej,

pyra – gwara poznańska,

rzepa – Orawa,

swapka – Orawa

ziymniok – Śląsk Cieszyński,

zimjok - gwara sądecka.



Odblaskowa Szkoła w Białce Tatrzańskiej!

Nasza Szkoła już po raz czwarty brała udział w ogólnopolskiej akcji „Odblaskowa Szkoła”. Jej celem jest uwrażliwienie dzieci, młodzieży i dorosłych na zachowanie ostrożności, zarówno na jezdni jak i w jej pobliżu. Wszelkie podjęte działania w szkole, m.in. konkursy, odblaskowa buźka, gazetka, wystawa prac, spotkanie z policjantami propagowały idee bezpieczeństwa na drodze.

W świetle prawa polskiego istnieje obowiązek noszenia elementów odblaskowych po zmroku. Za jego brak grozi mandat. Jednak nie wystarczy założyć tylko opa-



p. Ewelina Solus

Zespół redakcyjny

Wiktoria Furczoń, Patrycja Pytel, Veronica Lucchino, Adrianna Kuchta, Julia Bobak, Karolina Wojeńska, Jakub Wojeński, Michał Fiedor, Maria Remiasz, Anetka Łaś, p. Ewelina Sarna, P. Urszula Madeja, p. Justyna Gał - Haberko, p. Anna Kalata

Opiekun

Beata Łaś-Zawadzka