



Księga 2020
świętecznych
życzeń



*
To był nietypowy rok, więc chcemy
życzyć Wam radości oraz... *





*...życzymy Wam nadziei
i wiary w nadchodzące dni...*



*...życzymy Wam, aby magia wspólnego,
świętecznego stołu rozgrzewała Wasze serca
i podnosiła na duchu...*



...życzymy Wam, aby nie puszczало Was
zdrowie ciała i ducha...



*...życzymy spokoju i dobrobytu Wam
oraz waszym rodzinom...*



...życzymy Wam sukcesów małych
i dużych, lokalnych i globalnych,
osobistych i zawodowych... *



*...życzymy Wam siły i odwagi, aby stawić
czoła wszystkiemu, co niesie przyszłość...*



*...życzymy Wam, aby każdy dzień był
lepszy od poprzedniego.*



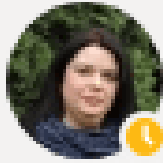
I na zakończenie chcemy Wam powiedzieć,
ze jesteście bliscy naszemu sercu.





To był nietypowy rok, warto zatem
podzielić się tym, co najlepsze...





Ewa Wądrowska Wczoraj, 12:26

No jak tam, Drogie Elfy? Pieczecie pierniczki? 🍪 Jeśli tak, to podrzucam Wam

ŚLEDZIE Z CYTRYNĄ I MAJERANKIEM

Śledzie się kroją na standardowe dzwonki i posypuje się szczyptą majerankiem. Cytryny (sporo - na 8 filetów daje 2-3 cytryny) na cieniutkie plasterki lub ćwiartki, cebulę w piórka, wszystko razem miesza się, upycha do słoika i zalewa olejem. Po dwóch dniach są pyszne.

ŚLEDZIE DUŃSKIE

Szklanka czerwonego wytrawnego wina, szklanka cukru, octu balsamicznego ile kto woli, cynamon (kawałek i trochę mielonego), goździki, rodzynki, czerwona cebula

Z wina, cukru i octu z przyprawami robi się marynatę - zagotowuje się, a potem pozwala się pykać przez pięć minut na najmniejszym ogniu; rodzynki parzy się we wrzątku, a następnie wrzuca do gorącej jeszcze marynaty i studzi się wszystko razem (tylko ucziwie studzi się);

Układa się matiasy przełożone krążkami czerwonej cebuli i zalewa się marynatą. Musi stać co najmniej jeden dzień, żeby się przegryzło.



Irena J. Kwaśnikowska-Sierżanowska 14:25

A ja mam super piernik na piwie... + super świetne śledziki różowe...

RÓŻOWE ŚLEDZIE

Polecam super śledzie "różowe" - trzeba zaopatrzyć się w śliwki w occie -/własne lub sklepowe/. Ocet ze słoiczka zlewamy i zalewamy nim śledzie - zostawiamy w różowym occie np. na noc. Śliwki odpoczywają w lodówce. Następnie odsączamy śledzie, kroimy w mniejsze dzwonka, dodajemy pokrojone, wypestkowane śliwki w occie i pokrojoną w piórka czerwoną cebulę. Śledzie, śliwki i cebulę trzeba wymieszać, dodajemy majonez (do smaku) - można majonez z jogurtem, ale dla mnie majonezowa wersja jest lepsza. Do słoika, do lodówki na trochę - i można jeść!! Przepis przyjechał z Ełku, rozpowszechnia się w Wwie...

PIERNIK

A teraz piernik na piwie - 750 mg maki przesiał z 15 g /3 płaskie łyżeczki/ sody oczyszczonej. 150 g masła ucieramy z 300 g cukru i 6 żółtkami. Dolewamy rozpuszczony, ostudzony miód (35 dkg) i szklankę piwa (ja dodaje ciemne). Dosypać /przez sitko/ mąkę z sodą i 2 torebki przyprawy do pierników (np. Oetkera, ale może być inna). Dodaję teraz Kakao /np. ciemne i na oko, chodzi o kolor/. Z 6 białek ubijamy pianę i dodajemy do ciasta. I finał - dodajemy, co kto lubi - orzechy, skórkę, figi itp. Pieczemy około godziny w keksówkach wysmarowanych masłem i posypanych bułką tarta. temperatura 180 stopni.



Ewa Cielieciowska 11:50 Zmodyfikowana

Ciasto marchewkowe, które zawsze wychodzi i wszystkim smakuje. Polecam, piekę na każde święta 😊

CIASTO MARCHEWKOWE

Składniki: 2 jajka, 200 g drobnego cukru lub cukru pudru, 150 ml oleju roślinnego, 200 g drobno startej marchewki, 50 g posiekanych orzechów włoskich lub pekan + do dekoracji, 75 g drobno pokrojonego ananasa (świeżego lub z puszki) lub jabłka, 50 g wiórków kokosowych, 200 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

po 1 łyżeczce sody i cynamonu, szczypta soli

Polewa: 125 g kremowego serka np. Twój Smak, Philadelphia; 50 g masła (miękkiego), 100 g cukru pudru (lub mniej)

PRZYGOTOWANIE

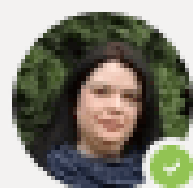
Jajka ocieplić w temperaturze pokojowej. Ubić je do podwojenia objętości. Dodać cukier i dalej ubijać aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągle, cieniutkim strumieniem olej. Dodać marchewkę, ananasa, orzechy, wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać. Piekarnik nagrzać do 150 stopni C.

Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól, wymieszać. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie połączyć wszystkie składniki.

Ciasto wyłożyć do formy o średnicy 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec przez 1 godzinę lub do suchego patyczka.

POLEWA: Ubić serek razem z miękkim masłem i cukrem pudrem. Włożyć na kilkanaście minut do lodówki. Dobrze wystudzone ciasto przekroić poziomo na 2 części. Spód posmarować 1/3 ilości polewy. Przykryć drugą częścią ciasta i rozsmarować resztę polewy. Udekorować orzechami.



Ewa Wiktorska 05.12 11:35 Zmodyfikowana

A dla zabieganych **pierniczki** z przepisu, są od razu miękkie:

SZYBKIE PIERNICZKI

Składniki na około 55 pierniczków:

300 g mąki pszennej; 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej; 2 duże jajka; 130 g cukru pudru; 100 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego; 100 g łagodnego miodu np. akacjowego*; 1 łyżka przyprawy do piernika; 1 łyżka kakao; 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki wsypać do naczynia, wymieszać i wyrobić do otrzymania gładkiego ciasta (można mikserem). Ciasto może być klejące, ale nie dodawać mąki.

Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm (nie cieniej), podsypując je małą ilością mąki – tylko tyle, by ciasto nie kleiło się do stolnicy.

Wykrawać różne kształty pierniczków. Układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w niewielkich odstępach. Piec w temperaturze 180°C przez około 8 – 10 minut (długość pieczenia zależy od wielkości pierniczków, mniejsze pieczemy nawet krócej). Wyjąć, wystudzić na kratce. Dowolnie udekorować.





Maria Keller 08.12 22:26

Dorzucam dla przejezdzonych pierniczkami 🍪

Podobno tajemnica kruchych ciasteczek tkwi w proporcji mąki do masła. Ale moja prababcia mówiła, że tajemnica tkwi w maśle. Bo masła musi być trochę więcej niż 1/2 wagi mąki (np. 500 g mąki, 300 g masła), musi być bardzo dobre i bardzo zimne. A żółtek tyle, ile masła / 100 (czyli np. masła 300 g --> 3 żółtka). A reszta to szczegóły.

Posiekać bardzo zimne masło z mąką i cukrem pudrem. Szybko zagnieść z żółtkami i szczyptą soli. Owinąć w folię do żywności i włożyć do lodówki na godzinę (można wypić kawę). Nagrząć piekarnik do 200 C.

Zimne ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy. Wykrawać kształty ulubionymi foremkami. Układać ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 10 minut na złoto. Pieką się szybko! Trzeba uważać.

Do ciasta można dodać: cukier waniliowy, cynamon, kardamon, olejek waniliowy, kakao, imbir (w proszku). Można posmarować białkiem i ozdobić kolorowym cukrem (przed pieczeniem).



Lidia Zabłocka 10.12 18:24

mniam! chyba rzucę wszystko i pójdę do kuchni! Dzięki za inspirację:)

Kutia

Ćwierć litra omielonej pszenicy, którą dostaje się na targu, sparzyć wrzącą wodą, a gdy się parę razy zagotuje odlać i gotować dalej w kamiennym garnku tak długo aż będzie zupełnie miękka i gęsta. [...]

Przygotować mak zupełnie tak samo jak do łamańców, dodać do niego mniej cukru a za to trzy lub cztery łyżki miodu, 1/8 kg oparzonych z łupy i utartych na maszynie migdałów, 1/8 kg rodzynek sułtańskich, ugotowaną pszenicę (nie dawać jednak za dużo), rozrobić gęstą słodką śmietanką, nałożyć do kryształowej salaterki i przed podaniem wstawić w zimnym miejscu na kilka godzin.

1910, Maria Ochorowicz-Monatowa, Uniwersalna Książka Kucharska

[HTTPS://PRZEPISYTRADYCYJNE.PL/KUTIA/](https://przepisytradycyjne.pl/kutia/)



Chanuka - Święto Świateł - jest obchodzona od 25 Kislew do 2 Tewet (przełom listopada i grudnia), na pamiątkę wydarzeń rozgrywających się w 165 r.p.n.e. związanych ze zwycięskim powstaniem Machabeuszy i cudu płonącej przez osiem dni lampki oliwnej.

Chanuka jest radosnym czasem wspólnego świętowania, rodzinnych opowieści i gier (dozwolonych tylko w tym okresie). Szczególnie popularna jest gra w "drejdl" (jidysz: bączek). Wśród ~~świątecznych~~ potraw muszą znaleźć się smażone na oleju placki i pączki.

Święto Chanuki, podczas którego Żydzi oczekiwali na cud jest częstym tematem utworów Isaaca Bashevisa Singera, m.in. cyklu opowiadań „Moc światła: osiem opowieści chanukowych”.



LATKES (Chanukowe Placki)

Składniki (na 4 - 6 porcji): 5 dużych obranych ziemniaków, 1 duża cebula, 3 jajka, 1/3 szklanki mąki, 1 łyżeczka soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 3/4 szklanki oleju do smażenia

Zetrzyj drobno ziemniaki i cebule na tarce, w robocie kuchennym lub w blenderze (z odrobiną wody). Odcedź starte ziemniaki i cebulę z nadmiaru wody. Dodaj jajka, mąkę i przyprawy. Dobrze wymieszaj. Rozgrzej 1/2 szklanki oleju na patelni. Zmniejsz płomień i nałóż na patelnię po 1 dużej łyżce masy (każdy placek) na rozgrzany olej i smaż na jednej stronie przez ok. 5 minut aż nabierze złoto-brązowy kolor. Przewróć i smaż na drugiej stronie przez kolejne 2-3 minuty.

Przełóż placki z patelni na papierowy ręcznik by osuszyć je z nadmiaru oleju. Postępuj tak z resztą masy, w razie konieczności dolej na patelnię olej.

Podawaj z sosem jabłkowym na boku..

Wariacje: placki z cukinii lub marchwi: zastąp ziemniaki 5 średnimi cukiniami lub 5 średnimi marchwiami.



SUFGANIJA (CHANUKOWE PĄCZKI)

Do przygotowania potrzebne Ci będą: *szklanka letniej wody, 25 g drożdży, 500 g mąki pszennej, 10 g cukru, łyżka aromatu waniliowego, szczypta soli, cynamon, 4 żółtka, 25 g masła, olej do smażenia, konfitura z malin / wiśni lub róży

Sposób przygotowania: Nieważne, jakie są Twoje kulinarne talenty – wszystko będzie dobrze! Nawet, jeśli coś nie wyjdzie tak, jak trzeba, nikt tego nie zauważy. Podejście takie to część izraelskiej mentalności (ihije beseder, czyli ‘będzie dobrze’). A więc – do pracy! Włącz muzykę (szczególnie polecam coś z repertuaru Idana Raichela). 

Tańcząc po kuchni, nie zapomnij o poniższych czynnościach, bez których pączki nie powstaną: Pół szklanki wody zmieszaj z drożdżami i zostaw na 5 minut pod przykryciem. Przesianą mąkę zmieszaj kolejno z cukrem, solą, cynamonem, przygotowanymi wcześniej drożdżami, ekstraktem waniliowym i 4 żółtkami.

Pomyliłaś kolejność? Nic nie szkodzi. Wyrabiaj ciasto, aż powstanie jednolita masa, dodając co jakiś czas porcje nieroztopionego masła – do momentu, w którym ciasto nie będzie się lepić do dłoni. Powinno to potrwać ok. 7–10 minut. Tak przygotowane ciasto przykryj ścierką i pozostaw do wyrośnięcia na godzinę w pokojowej temperaturze.

Podskakując w rytm muzyki, ciesz się, gdyż robisz miejsce na zbliżające się pączkowe kalorie. Wyciągnij ciasto i rozwałkuj na stolnicy na grubość mniej więcej 2 cm. Powycinaj szklanką kółeczka i znowu poczekaj ok. 15 minut, żeby ciasto znowu mogło przyrosnąć. Kiedy uznasz, że ciasto jest już wystarczająco spulchnione, wciśnij do środka swoją ulubioną konfiturę i przystąp do smażenia w oleju na głębokiej patelni w temperaturze ok. 175 °C (tłuszcz powinien skwierczeć).

Pączki są gotowe, gdy zarumienią się z obu stron i wyraźnie się do Ciebie uśmiechają.



To nietypowy rok, warto więc
podzielić się tym, co
najpiękniejsze...

* Najstarsza zachowana polska kolęda, pochodząca z 1424 roku, zaczyna się od słów "Zdrów bądź, królu anielski". Pierwotnie na początku XV wieku tłumaczono na język polski kolędy z łaciny i ze śpiewników braci czeskich. Wzrost popularności gatunku nastąpił na przełomie XVII i XVIII wieku, wtedy ustalił się sam termin kolęda w znaczeniu pieśni bożonarodzeniowej.

* Powstała wówczas jedna z najważniejszych polskich kolęd "W żłobie leży" przypisywana Piotrowi Skardze – do melodii poloneza koronacyjnego króla Władysława IV. Inną bardzo popularną kolędę "Bóg się rodzi" do melodii w rytmie poloneza, napisał Franciszek Karpiński. Twórcami kolęd byli także między innymi Mikołaj Sęp Szarzyński i Andrzej Morsztyn, w XIX w. Zygmunt Noskowski, a na pocz. XX w. Feliks Nowowiejski. Kolędę "Lulajże, Jezuniu" Fryderyk Chopin zacytował w środkowej części scherza h-moll op.20. Ze współczesnych kolędy komponował Witold Lutosławski.

W polskim dorobku kulturalnym zachowało się ponad 500 kolęd i pastorałek. W XIX wieku rozpoczęto na większą skalę zbieranie kolęd i pastorałek, a punktem odniesienia jest wydany w 1843 zbiór "Pastorałki i kolędy z melodiami czyli piosnki wesole ludu w czasie świąt Bożego Narodzenia po domach śpiewane" autorstwa księdza Michała Mioduszewskiego.

* Współcześnie kolędy nadal wykonywane są w podczas okresu Bożego Narodzenia oraz Godów oraz w kościołach, szkołach, podczas jasełek, w domach podczas Wigilii. Kolędy polskie jako jedne z nielicznych w Europie są żywym elementem tzw. kolędowania po domach.

Powstają też nowe kolędy, komponowane przez współczesnych twórców, których popularność dorównuje kolędom tradycyjnym, np. kolęda z lat 30. XX w. "Nie było miejsca dla Ciebie", czy "Kolęda o gwieździe" z musicalu Kolęda Nocka z lat. 80 XX w.

"Cicha noc" jest najpopularniejszą kolędą na świecie. Została przełożona na ponad trzysta języków świata. Jej autorem był Joseph Mohr, muzykę skomponował zaś Franz Xaver Gruber. Po raz pierwszy zabrzmiała w roku 1818 w austriackim Oberndorf bei Salzburg podczas pasterki. Piękno melodii, oraz prostota słów sprawiły, że "Cicha noc" stała się znaną i chętnie śpiewaną kolędą na całym świecie. Jej pierwszy polski przekład napisał około roku 1930 Piotr Maszyński – kompozytor, drygent i pedagog. Oryginalna wersja kolędy "Cicha noc" posiadała aż sześć zwrotek.

<https://www.koledypolskie.pl/>



*
*
Cicha noc, święta noc,
Pokój niesie ludziom wszem,
A u żłóbka Matka Święta
Czuwa sama uśmiechnięta
Nad dzieciątka snem,
Nad dzieciątka snem.

*
Cicha noc, święta noc,
Pastuszkowie od swych trzód
Biegna wielce zadziwieni
Za anielskim głosem pieni
Gdzie się spełnił cud,
* Gdzie się spełnił cud.

Cicha noc, święta noc,
Narodzony Boży Syn
Pan Wielkiego majestatu
Niesie dziś całemu światu
Odkupienie win,
Odkupienie win.

*
Cicha noc, święta noc,
Jakiż w tobie dzisiaj czas
W Betlejem dziecina święta
Wznosi w górę swe rączęta,
* Błogostawi nam,
* Błogostawi nam.

Jedna z najweselszych polskich kolęd pochodzi prawdopodobnie z okolic Małopolski. Choć według niektórych źródeł utwór powstał już w XVII wieku, po raz pierwszy opublikowano go dopiero w 1878 roku. Kolęda „Dzisiaj w Betlejem” śpiewana jest zarówno przez katolików, jak i przedstawicieli innych wyznań chrześcijańskich. Utwory o podobnym brzmieniu istnieją również w tradycji protestanckiej i prawosławnej – na Ukrainie oraz Białorusi.

<https://www.koledypolskie.pl/>



Dzisiaj w Betlejem, dzisiaj w Betlejem wesół nowina,
że Panna czysta, że Panna czysta, porodziła Syna.

R: Chrystus się rodzi, nas oswobodzi,
Anieli grają, króle witają, pasterze śpiewają, bydłęta
klękają, cuda, cuda ogłaszają.

Maryja Panna, Maryja Panna Dzieciątko piastuje, i
Józef stary, i Józef stary, Ono pielęgnuje.

R: Chrystus się rodzi...

Choć w stajeneczce, choć w stajeneczce Panna syna
rodzi, Przecież On wkrótce, przecież On wkrótce, ludzi
oswobodzi.

R: Chrystus się rodzi...

Trzej Królowie, i Trzej Królowie od wschodu przybyli,
I dary Panu, i dary Panu, kosztowne złożyli.

R: Chrystus się rodzi ...

Bądźże pochwalony, bądźże pochwalony, nasz wieczny Panie,
Któryś złożony, któryś złożony na zielonym sianie.

R: Chrystus się rodzi...

Bądź pozdrowiony, bądź pozdrowiony Boże nieskończony,
Wstawimy Ciebie, wstawimy Ciebie, Boże niezmierny.

R: Chrystus się rodzi, nas oswobodzi, Anieli grają, króle witają, pasterze
śpiewają, bydłęta klękają, cuda, cuda ogłaszają.



Pierwsze pisane źródła, w których znalazły się słowa „Lulajże, Jezuniu” pochodzą z początku XVIII wieku. Najśłynniejszym dziełem, w którym pojawia się motyw pieśni „Lulajże, Jezuniu” jest Scherzo h-moll op. 20 Fryderyka Chopina. Utwór został napisany w 1831 roku dla Thomasa Albrechta, sekretarza poselstwa saskiego w Paryżu. Dwudziestoparoletni Chopin został wówczas ojcem chrzestnym córeczki Albrechta – Teresy.

<https://www.koledypolskie.pl/>



Lulajże Jezuniu moja peretko,
lulaj ulubione me pieścidełko.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Lulajże różyczko najozdobniejsza,
lulajże lilijko najprzyjemniejsza,
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Dam ja ci słodkiego Jezu cukierku,
rodzenków, migdałów co mam w pudełku.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.



Zamknijże zmrużone płaczem powieczki,
utulże zemdlone łkaniem wardzeczki.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Lulajże przyjemna oczom gwiazdeczko,
lulaj najśliczniejsze świata słoneczko.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Dam ja maleńkiemu piękne jabłuszko,
Matki ukochanej dam mu serduszko.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Lulajże piękniuchny mój Aniołeczku,
lulajże wdzięczniuchny świata kwiateczku.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Dam ja Jezusowi słodkich jagodek,
pójde z nim w Matuli serca ogródek.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Cyt, cyt, cyt, zasypia małe dzieciątko,
oto już zasnęło niby kurczątko.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Dam ja Jezusowi z chlebem masełka,
włożę ja kukiełkę w jego jasełka.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.

Cyt, cyt, cyt, wszyscy się spać zabierajcie,
mojego dzieciątka nie przebudzajcie.
Lulajże Jezuniu lulajże lulaj,
a ty go Matuniu w płaczu utulaj.



Skoczna XVII-wieczna pieśń dziś mogłaby zostać nazwana kolędowym coverem ludowego hitu. Jak jej autorowi udało się uniknąć surowej kościelnej cenzury, która zakazywała wówczas mieszania sacrum z profanum? Autor musiał liczyć się z cenzurą duchowieństwa, które sprzeciwiało się wprowadzaniu do sfery sacrum ludycznych elementów. By zabezpieczyć się przed ewentualnym oporem, zamieścił w „Symfoniach” adnotację, w której tłumaczył wykorzystanie powszechnie znanych melodii brakiem czasu na opracowanie własnych kompozycji.

<https://www.koledypolskie.pl/>



Przybieżeli do Betlejem pasterze
Grając skocznie Dzieciąteczku na lirze
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.



Oddawali swe ukłony w pokorze
Tobie z serca ochotnego o Boże
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.

Anioł Pański sam ogłosił te dziwy
Których oni nie słyszeli jak żywi
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.

Dziwili się napowietrznej muzyce
i myśleli co to będzie za Dziecię?
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.



Oto mu się wół i osioł kłaniają
Trzej królowie podarunki oddają
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.

I anieli gromadą pilnują
Panna czysta wraz z Józefem pilnują
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.

Poznali Go Mesjaszem być prawym
Narodzonym dzisiaj Panem łaskawym
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.

My go także Bogiem, Zbawcą już znamy
I z całego serca wszystko kochamy
Chwała na wysokości, chwała na wysokości
A pokój na ziemi.



Tekst, jak i melodia kolędy pochodzą z XVIII wieku. Pierwsze źródła pisane, które podają jej słowa to rękopisy karmelitańskie oraz Kancjonał Gąsiorowskiej z 1754 roku. W Kancjonale pieśń występuje pod tytułem „Kommizeracyja” i posiada aż 12-13 zwrotek. Nostalgiczna melodia swoim rytmem nawiązuje do tradycyjnego kujawiaka.

<https://www.koledypolskie.pl/>



Jezus malusieńki, leży nagusieńki,
płacze z zimna, nie dała mu Matusia sukienki.

Bo uboga była, rąbek z głowy zdjęła,
w który dziecię uwinąwszy, siankiem go okryła.

Nie ma kolebeczki, ani poduszcзки,
we żłobie mu położyła siana pod główeczki.

Dziecina się kwili, Matusieńka lili,
w nóżki zimno, żłóbek twardy, stajenka się chyli.

Matusia truchleje, serdeczne łzy leje,
o mój Synu! wola twoja nie moja się dzieje.

Przestań płakać proszę, bo żalu nie zniosę,
dosyć go mam z męki twojej, którą w sercu noszę.

Józefie starejki, daj z ogniem fajerki,
grzać dziecię, sam co prędzej podpieraj stajenki.



Pokłon oddawajmy, Bogiem go wyznajmy,
to dzieciątko ubożuchne ludziom ogłaszajmy.

Niech go wszyscy znają, serdecznie kochają,
za tak wielkie poniżenie chwałę mu oddają.

O najwyższy Panie, waleczny Hetmanie,
zwyciężonyś, mając rączki miłością związane.

Leżysz na tym sianie, Królu nieba, ziemi,
jak baranek na zabicie za moje zbawienie.

Pójdź do serca mego, tobie otwartego,
przysposób je do mieszkania i wczasu swojego.

Albo mi daj swoje, wyrzuciwszy moje,
tak będziesz miał godny pałac na mieszkanie twoje.



Tekst bożonarodzeniowej pieśni powstał w XVIII wieku i pierwotnie liczył aż 14 zwrotek. Śpiewany był wówczas do innej melodii, którą dopiero w kolejnym stuleciu zastąpił znany do dziś rytmiczny marsz. W 1878 roku kolęda trafiła również do „Śpiewniczka” ks. Jana Siedleckiego. Można w nim znaleźć zapis „nowej” melodii, która powstała prawdopodobnie w okolicach Krakowa.

<https://www.koledypolskie.pl/>

Pójdźmy wszyscy do stajenki, do Jezusa i Panienki.
Powitajmy maleńkiego i Panienkę Matkę jego.

Witaj Jezu ukochany, od Patryarchów czekany.
Od Proroków ogłoszony, od narodów upragniony.

Witaj dziecineczko w żłobie, wyznajemy Boga w tobie.
Coś się narodził tej nocy, byś nas wyrwał z czarta mocy.

Witaj Jezu nam zjawiony, witaj dwakroć narodzony.
Raz z Ojca przed wieków wiekiem, a teraz z matki człowiekiem.

Któż to słyszał takie dziwy, tyś człowiek i Bóg prawdziwy.
Ty łączysz w boskiej osobie, dwie natury różne sobie.

O szczęśliwi pastuszkowie, któż radość waszą wypowie.
Czego Ojcowie żądali, wyście pierwsi oglądali.

Obietnica w raju dana, dziś została wykonana.
Boże jakżeś miłosierny, W darach hojny, w słowach wierny.

Takeś świat ten umiłował, i żeś Syna nie żałował.
Zesłałeś go na cierpienia, od samego narodzenia.

O Jezu nasze kochanie, czemu nad niebios mieszkanie.
Przekładasz nędzę, ubóstwo i wyniszczasz swoje Bóstwo.

Tyś świat stworzył, a świat ciebie, nie poznał mając wśród siebie.
Idziesz dla jego zbawienia, on ci odmawia scbronienia.

Miłości to twojej dzieło, z miłości początek wzięło.
Byś nas zrównał z Aniołami, poniżasz się między nami.

Spraw to Jezu Boskie dziecię, niech cię Kochamy nad życie.
Niech miłością odwdzięczamy, miłość której doznawamy.

Święta Panno twa przyczyna, niech nam wyjedna u Syna.
By to jego narodzenie, zapewniło nam zbawienie.



„Bóg się rodzi” to jedna z nielicznych kolęd, których historia znana jest niemal w całości. Poetycki tekst został zamówiony przez księżną Izabelę z Czartoryskich Lubomirską u Franciszka Karpińskiego – poety i fascynata kultury ludowej. Wiadome jest, że dzieło zostało napisane jeszcze przed 1790 rokiem, jednak historycy nie są zgodni, co do miejsca jego powstania. Jedna z wersji podaje, że kolęda powstała w Dubiecku nad Sanem, inna, że miało to miejsce w Zabłudowie, koło Białegostoku, gdzie Karpiński stacjonował jako guwerner księcia Radziwiłła. Pierwsza uroczysta prezentacja utworu odbyła się w roku 1792 w Białymstoku..

<https://www.koledypolskie.pl/>



Bóg się rodzi, moc truchleje,
Pan niebiosów obnażony!
Ogień krzepnie, blask ciemnieje,
ma granice Nieskończony!
Wzgardzony okryty chwałą,śmiertelny Król nad wiekami,
A Słowo Ciałem się stałoi mieszkało między nami!



Cóż masz, niebo, nad ziemiany?
Bóg porzucił szczęście twoje;
wszedł między lud ukochany dzieląc z nim trudy i znoje.
Niemąło cierpiał, niemąło,żeśmy byli winni sami,
A Słowo Ciałem się stało i mieszkało między nami!

W nędznej szopie urodzony,
żłób Mu za kolebkę dano.
Cóż jest, czym był otoczony?
Bydło, pasterze i siano.
Ubodzy! Was to spotkało,witać Go przed bogaczami.
A Słowo Ciałem się stałoi mieszkało między nami!



Potem i króle widziani,
cisną się między prostotą,
niosąc dary Panu w dani:mirę, kadzidło i złoto.
Bóstwo to razem zmieszało z wieśniaczymi ofiarami!
A Słowo Ciałem się stałoi mieszkało między nami!

Podnieś rękę, Boże Dziecię,
błogostaw krainę miłą,
w dobrych radach,
w dobrym bycie,wspieraj jej siłę swą siłą,
dom nasz i majątność całą,i Twoje wioski z miastami.
A Słowo Ciałem się stałoi mieszkało między nami!



„Górska kolęda powstała prawdopodobnie na przełomie XVIII i XIX wieku. Pierwszy rękopis, zawierający słowa pieśni, pochodzi z 1808 roku ze zbioru „Kolęda, czyli zbiór pieśni na Boże Narodzenie dla wygody i nabożeństwa ich mość P.P. Franciszkanek klasztoru św. Jędrzeja, spisane w Krakowie R.P. 1808”. W zapisie tym „Oj, maluśki, maluśki” posiada zaledwie 8 strof. Pierwotna wersja wydaje się zatem dość skromna w porównaniu do znanych dziś 27 zwrotek, które przez lata dopisywali kolejni „współautorzy”.

<https://www.koledypolskie.pl/>

Oj Maluśki, Maluśki, Maluśki, jako rękawicka.
Albolitez jakoby, jakoby, kawałeczek smyka.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Cy nie lepiej Tobieby, Tobieby, siedzieć było w niebie.
Wsak Twój Tatuś kochany, kochany, nie wyganiał Ciebie.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Tam wciornaska wygoda, wygoda, a tu bieda wsędzie.
Ta Ci teraz dokuca, dokuca, ta i potem będzie.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Tam Ty miałeś pościółkę, pościółkę i miętkie piernatki.
Tu na to Twej nie stanie, nie stanie ubozuchnej Matki.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Tam kukiołki jadałeś, jadałeś z carnuską i miodem.
Tu się tylko zasilać, zasilać musis samym głodem.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Tam pijałeś ceć jakieś, ceć jakieś słodkie małmazyje.
Tu się Twoja gębusia, gębusia łez gorskich napije.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Tam Ci zawsze służyły, służyły prześlicne janioty.
A tu lezys sam jeden, sam jeden jako palec goły.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.

Hej, co się więc takiego, takiego Tobie, Panie stało.
Zeć się na ten kiepski świat, kiepski świat przychodzić zachciało.
Refren (x2):Śpiewojcie i grajcie mu,małemu, małemu.



Pomysł na ten wyjątkowy świąteczny utwór zrodził się w głowie Zbigniewa Preisnera – polskiego kompozytora muzyki filmowej i teatralnej. Artysta chciał, by w jego kolędowym albumie znalazła się opowieść o ludziach i światach, których nie ma już z nami. Szukając odpowiednich słów do swojej kompozycji, zgłosił się do Szymona Muchy. Pierwsza wersja „Kolędy dla nieobecnych” w wykonaniu Beaty Rybotyckiej znalazła się na płycie wydanej w 1999 roku. W 2010 roku album został wznowiony.

<https://www.koledypolskie.pl/>



A nadzieja znów wstąpi w nas,
nieobecnych pojawią się cienie.
Uwierzymy kolejny raz, w jeszcze jedno Boże Narodzenie.
I choć przygasa Świąteczny gwar,
bo zabrakło znów czyjegoś głosu.
Przyjdź tu do nas i z nami trwaj,
wbrew tak zwanej ironii losu.



Daj nam wiarę, że to ma sens,
że nie trzeba żałować przyjaciół.
Że gdziekolwiek są dobrze im jest,
bo są z nami choć w innej postaci.
I przekonaj, że tak ma być,
że po głosach tych wciąż drży powietrze,
Że odeszli po to by żyć tym razem będą żyć wiecznie.



Przyjdź na świat, by wyrównać rachunki strat.
Żeby zająć wśród nas, puste miejsce przy stole.
Jeszcze raz pozwól cieszyć się dzieckiem w nas
i zapomnieć że są puste miejsca przy stole.



A nadzieja znów wstąpi w nas,
nieobecnych pojawią się cienie.
Uwierzymy kolejny raz, w jeszcze jedno Boże Narodzenie.
I choć przygasa Świąteczny gwar,
bo zabrakło znów czyjegoś głosu.
Przyjdź tu do nas i z nami trwaj, wbrew tak zwanej ironii
losu.

Przyjdź na świat, by wyrównać rachunki strat.
Żeby zająć wśród nas, puste miejsce przy stole.
Jeszcze raz pozwól cieszyć się dzieckiem w nas
i zapomnieć że są puste miejsca przy stole.



*
To był nietypowy rok,
warto zatem podzielić się
świętecznym zwyczajem...





...Pisania listów do św. Mikołaja ...

Odpowiednio przygotowany list do św. Mikołaja może zachęcić dzieci do przemyślenia swojego zachowania w ostatnim roku – czy były grzeczne, czym mogą się pochwalić, jakie zachowania powinny zniknąć i co powinny poprawić.



Silna chęć poprawy jest bardzo ważna w samodoskonaleniu, a pisanie takiego listu może być bardzo dobrą okazją, by dzieci ją w sobie wzbudziły. Dzięki temu dzieci mogą być o wiele grzeczniejsze i współpracujące.

Warto pielęgnować dziecięcą niewinność. Dla wielu ludzi właśnie zniszczenie tego pięknego wizerunku św. Mikołaja – który w swoim domu w zimnym kraju obserwuje zachowanie dzieci i jednego wyjątkowego dnia wsiada do swoich sań zaprzężonych w doborowe renifery, by rozdawać wspaniałe prezenty – jest pierwszym krokiem do stracenia jej.



...Strojenia choinki...

W wielu kulturach drzewo, zwłaszcza iglaste, jest uważane za symbol życia i odradzania się, trwania i płodności.

Jako drzewko bożonarodzeniowe pojawiło się w XVI wieku, lecz prawdopodobnie już wcześniej występowało jako rajskie „drzewo poznania dobra i zła” w misteriach o Adamie i Ewie, wystawianych w wigilię Bożego Narodzenia.

Tradycja choinek narodziła się w Alzacji, gdzie wstawiano drzewka i ubierano je ozdobami z papieru i jabłkami (nawiązanie do rajskiego drzewa).

Wielkim zwolennikiem tego zwyczaju był Marcin Luter, który zalecał spędzanie świąt w domowym zaciszu. Choinki szybko stały się popularne w protestanckich Niemczech. Początkowo były wieszane pod sufitem, czubkiem do dołu.

[//https://pl.wikipedia.org/wiki/Choinka](https://pl.wikipedia.org/wiki/Choinka)



...Wspólnej wieczerzy...

Zgodnie z tradycją w Polsce wieczerza wigilijna 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. Wieczerzę, 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 wiązka sianka pod spodem ustawia się o jedno nakrycie więcej, niż wynosi liczba zgromadzonych osób. Dodatkowe miejsce przy stole wigilijnym przeznaczone jest dla niezapowiedzianego gościa, a zwyczaj ten upowszechnił się w XIX wieku. .

// https://pl.wikipedia.org/wiki/Wigilia_Bo%C5%BCego_Narodzenia



...wręczania miłych drobiazgów...

Zwyczaj obdarowywania prezentami jest obchodzony w większości regionów świata w Boże Narodzenie. Do dzisiaj w wigilijny wieczór pod choinką znajdują się prezenty, przyniesione, w zależności od regionu, przez Aniołka, Dzieciątko, Gwiazdkę, Gwiazdora lub Świętego Mikołaja.

Zwyczaj znany jest już od XIII wieku, jednak wręczanie prezentów przez Świętego Mikołaja na tzw. Mikołajki czy Boże Narodzenie w Polsce to XIX wieczna tradycja. Początkowo robili to tylko królowie i magnateria, obdarowując drobiazgami swoich dworzan i służbę. Zwyczaj dawania prezentów najpóźniej przyjął się na wsi, gdzie dopiero w okresie międzywojennym dzieci zaczęły otrzymywać drobne słodycze, orzechy czy jabłka.





To był nietypowy rok,
warto zatem pokrzepić ducha...

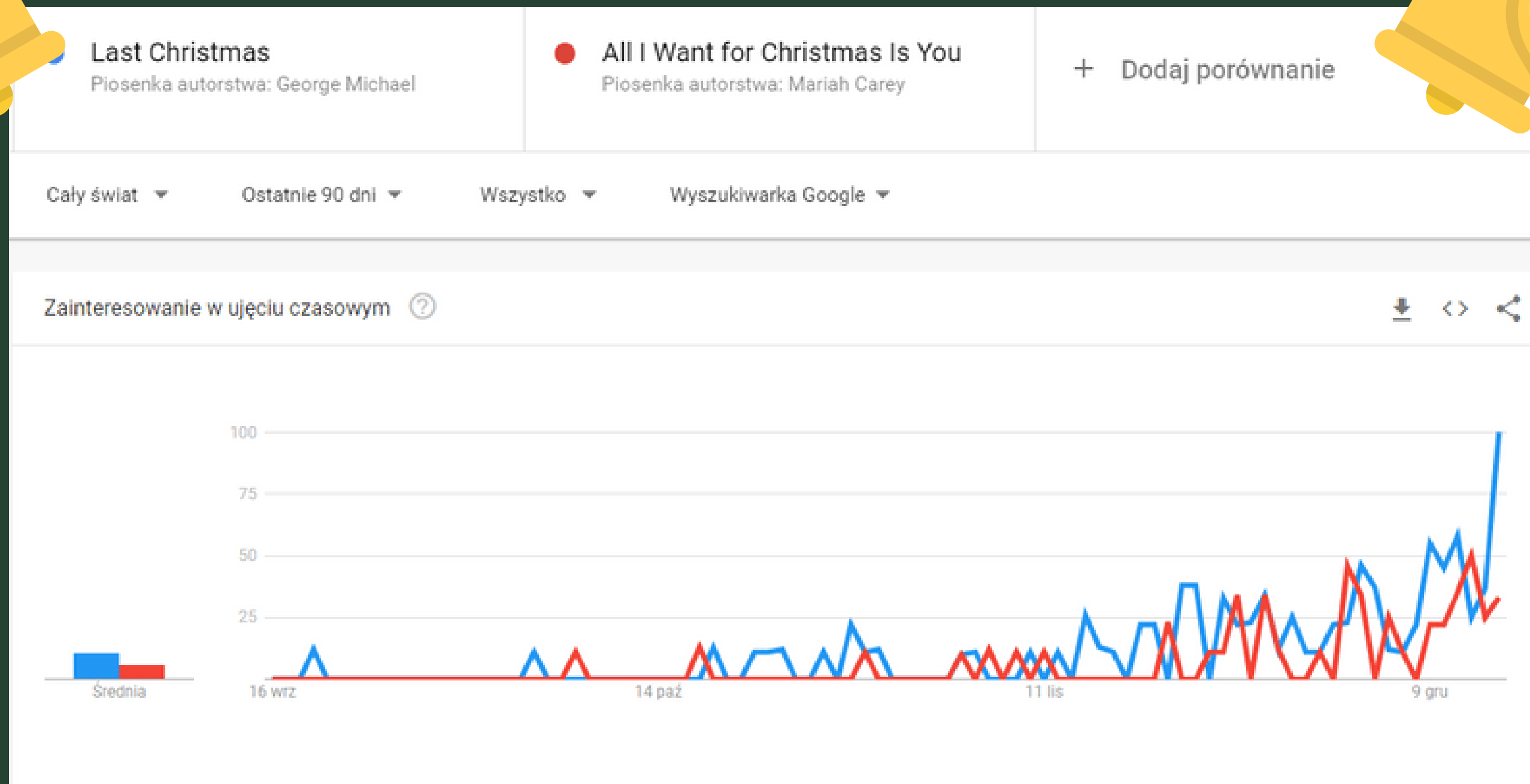


W 2019 r. najczęściej zwracanymi do sklepów lub przekazywanymi dalej prezentami świątecznymi były

Buty / Sprzęty kuchenne / Gry wideo / Słodycze / Świece / Odzież na siłownię / DVD /
Odzież dla niemowląt / Szkło użytkowe / Produkty do makijażu

<https://www.housebeautiful.com/uk/lifestyle/a29885958/most-returned-christmas-gifts/>





Zainteresowanie w ujęciu czasowym: Liczby reprezentują poszczególne zainteresowania w wyszukiwaniu względem najwyższego punktu na wykresie. Wartość 100 oznacza najwyższą popularność hasła. Wartość 50 oznacza, że popularność hasła była dwukrotnie mniejsza. Wartość 0 wskazuje, że dla danego hasła nie ma wystarczających danych.

Najpopularniejsze polskie piosenki świąteczne:

Czerwone Gitary "Jest taki dzień"

Skaldowie "Z kopyta kulig rwie"

Edyta Górniak, Krzysztof Antkowiak "Pada śnieg"

Anna Szarmach, "Coraz bliżej święta"

Arka Noego "Świeć, gwiazdeczko, świeć"

De-Su "Kto wie, czy za rogiem nie stoi Anioł z Bogiem"

Blue Cafe "Święta w nas"

Pectus "Kolęda dwóch serc"

Katarzyna Skrzynecka "Oszaleli Anieli"

Andrzej Piaseczny, Seweryn Krajewski "Wielkie świąteczne całowanie"

Ryszard Rynkowski "Dziś nadzieja rodzi się"

Kayah "Ding Dong"

Anna Maria Jopek i Jeremi Przybora "Na całej połaci śnieg"

Anna Maria Jopek, Natalia Niemen, Kuba Badach - TGD "Mario, czy Ty wiesz?"



Zobacz tematy, które zyskały popularność w 2020 roku – Polska

Najszybciej zyskujące na popularności

- 1 Koronawirus
- 2 Koronawirus w Polsce
- 3 Wybory USA
- 4 Koronawirus porady
- 5 Google Classroom

Tematy, o których się mówiło

- 1 Koronawirus
- 2 Wybory prezydenckie w USA
- 3 Wybory prezydenckie w Polsce
- 4 Bon turystyczny
- 5 Iran

Ludzie

- 1 Joe Biden
- 2 Kobe Bryant
- 3 Paweł Królikowski
- 4 Iga Świątek
- 5 Rafał Trzaskowski

Filmy

- 1 365 dni
- 2 Parasite
- 3 Don Stanislao
- 4 Jak zostałem gangsterem
- 5 Psy 3

Politycy

- 1 Joe Biden
- 2 Rafał Trzaskowski
- 3 Donald Trump
- 4 Kim Dzong Un
- 5 Krzysztof Bosak

Jak zrobić?

- 1 Jak zrobić płyn antybakteryjny
- 2 Jak zrobić maseczkę bez szycia
- 3 Jak zrobić drożdże
- 4 Jak zrobić zakwas na chleb
- 5 Jak zrobić kartkę wielkanocną

Pomysł na

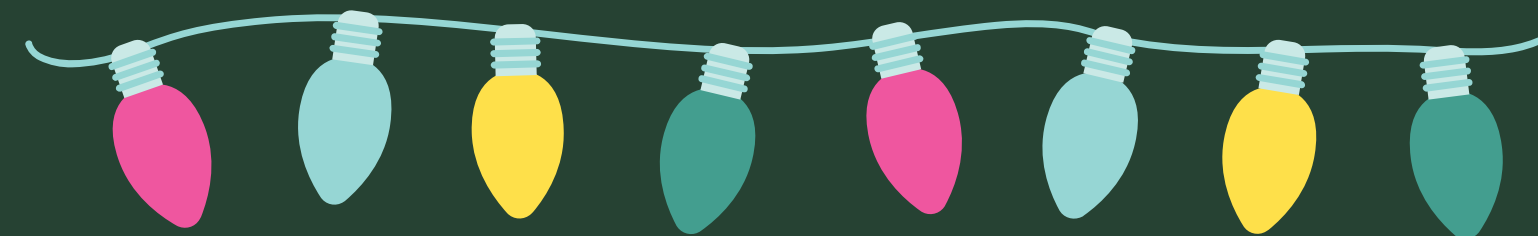
- 1 Pomysł na makaron
- 2 Pomysł na pierś z kurczaka
- 3 Pomysł na zupę
- 4 Pomysł na cukinię
- 5 Pomysł na obiad bez mięsa

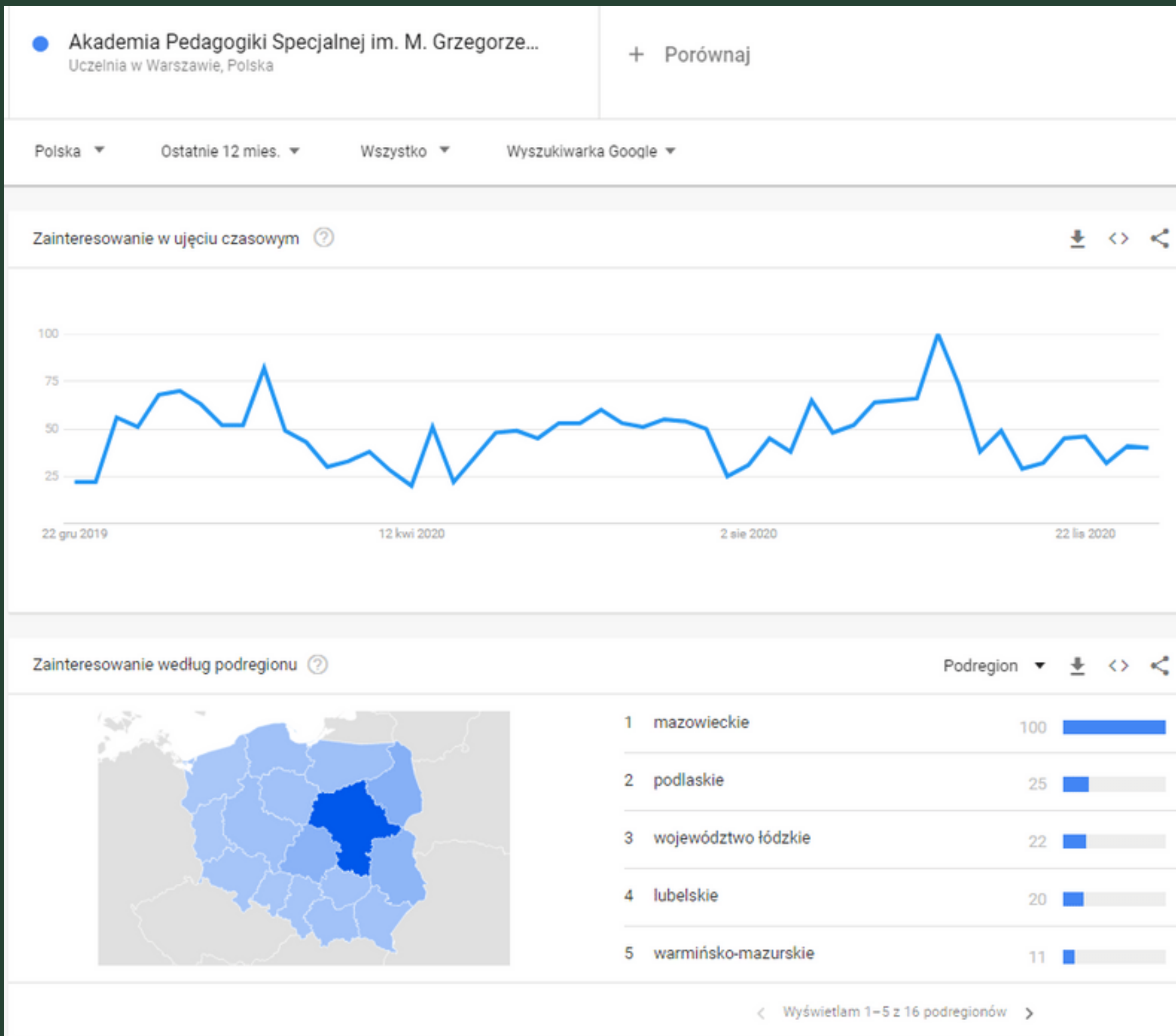
Jak?

- 1 Jak uszyć maseczkę
- 2 Jak zrobić płyn antybakteryjny
- 3 Jak złożyć bon turystyczny
- 4 Jak założyć profil zaufany
- 5 Jak zrobić maseczkę bez szycia

Seriale

- 1 Dom z papieru
- 2 Gambit królowej
- 3 Więzień miłości
- 4 Brzydula 2
- 5 Cena wolności





Zainteresowanie w ujęciu czasowym: Liczby reprezentują poszczególne zainteresowania w wyszukiwaniu względem najwyższego punktu na wykresie. Wartość 100 oznacza najwyższą popularność hasła. Wartość 50 oznacza, że popularność hasła była dwukrotnie mniejsza. Wartość 0 wskazuje, że dla danego hasła nie ma wystarczających danych.





Dla tęskniących
odrobina wrażeń widokowych z sali wykładowej
(oba zdjęcia dzieli jakieś 20-30 min;
widok z sali vis a vis sekretariatu IP/ 27/02/2020)

Jesteśmy szczęśliwi i wdzięczni za
Was wszystkich.





Życzymy Wesołych Świąt i
dostatniego Nowego Roku!



2020 Świątecznych Elfów Instytutu Psychologii APS

