

Otwarcie na świat

NUMER 30

GRUDZIEŃ 2021

*Ding dong ding dong spadł już śnieg
Pierwsza gwiazdka z nami jest
Jest ktoś taki ktoś kto chce
Właśnie dziś odwiedzić mnie
Miły starszy siwy Pan
Z wielkim workiem przyjdzie sam
I dostaniesz to co chcesz
Dzisiaj jest magiczny dzień*

– fragment piosenki Magdy Femm coraz częściej słyszany na szkolnym korytarzu oraz biały puch za oknem, świątecznie przystrojona szkoła, sprawia, że czujemy już nadchodzący magiczny czas. Witamy w wyjątkowym, bo świątecznym, wydanie gazetki „Otwarcie na Świat”. Zachęcamy do przeczytania o bożonarodzeniowych zwyczajach, pocujemy wspólnie zapach pierników i innych wigilijnych potraw. Nie zapominajmy o znajomych, samotnych starszych sąsiadach czy biedniejszych. Postarajmy się, aby dla nich to też był radosny czas. Pamiętajmy też o zwierzętach, którym w zimie może brakować pokarmu. Już czas dosypać ziarenek do karmnika, wywiesić słoninkę, itp. Bardzo ważne jest abyśmy w tym czasie zadbali też o zdrowie własne i rodziny. Pandemia jeszcze się nie skończyła i nadal należy przestrzegać zaleceń sanitarnych SANEPIDu.



CECYLIA MYDLAK

Autorytet na trudne czasy

Powoli zmierza ku końcowi rok 2021, który zapisze się w historii jako czas pełen niepokoju związanego z epidemią koronawirusa i obaw wynikających z wojny hybrydowej jaką prowadzi z Polską reżim białoruskiego dyktatora. Brak poczucia bezpieczeństwa, ciągłe spory polityków i swoisty kryzys autorytetów skłania do refleksji nad istotą człowieczeństwa, wielu z nas poszukuje wzorców osobowych wśród wielkich Polaków, którzy wbrew licznym przeciwnościom budowali ład moralny, dając nadzieję na przetrwanie każdego kryzysu. Bez wątpienia jednym z takich Polaków był Prymas Tysiąclecia. Rok 2021 uchwałą Sejmu i Senatu RP został ogłoszony rokiem kardynała Stefana Wyszyńskiego w 120. rocznicę urodzin i 40. rocznicę śmierci, a 12 września w Świątyni Opatrzności Bożej w Warszawie odbyła msza beatyfikacyjna. Aby zrozumieć wartość dorobku tego wybitnego kapłana i patrioty warto zapoznać się z jego biografią.

Z ŻYCIA GRUP WYCHOWAWCZYCH

Anna Obszyńska

Czas w naszym internacie upływa bardzo szybko, wychowankowie uczestniczą w różnych zajęciach proponowanych przez wychowawców.

Wolny czas spędzają na zajęciach plastycznych i kulinarnych, spacerach po najbliższej okolicy.

Nasi wychowankowie uczestniczyli w następujących zajęciach:

- Polska to moja ojczyzna
- „Aniołkowo”- warsztaty w Parafialnym Zespole Caritas w Hrubieszowie,
- A my się zimy nie boimy- warsztaty plastyczne,
 - Dekoracyjne gwiazdy z papieru,
 - Święto pluszowego Misia,
 - Wieczór wróżb andrzejkowych,
 - Pożegnanie jesieni,
- Stroiki świąteczne - warsztaty florystyczne,
 - Mikołajki w grupach wychowawczych.

Wszystkie proponowane formy spędzania czasu wolnego sprawiły wiele radości i satysfakcji naszym podopiecznym.





REGIONALNY OŚRODEK POLITYKI
SPOŁECZNEJ w LUBLINIE



Zadania dofinansowane przez
Województwo Lubelskie
ze środków PFRON

ZREALIZOWANE
PROJEKTY





GRUPOWE ZAJĘCIA Z TRENINGU SŁUCHOWEGO

M.KRAWCZUN



W naszym Ośrodku organizowane były grupowe zajęcia z treningu słuchowego M. Krawczun dla dzieci i ich rodziców w ramach projektu współfinansowanego przez ROPS w Lublinie ze środków PFRON.

W zajęciach uczestniczy 5 dzieci w wieku od 1 do 6 roku życia. Celem zajęć było rozwijanie koncentracji na polecenia słowne i dźwiękowe, zwiększenie chęci do komunikowania się, zwiększenie motywacji do naśladowania prostych ruchów ciała a także wzmocnienie całego ciała dzieci. Wykorzystywane podczas zajęć grupowych utwory oraz dźwięki są również chętnie odtwarzane przez rodziców w domu, ponieważ dzieci uwielbiają poznane zabawy przy piosenkach. Ważnym aspektem zajęć była również integracja rodziców i dzieci, budowanie pozytywnych relacji, wzajemne obdarzanie się wsparciem a także wymiana doświadczeń związanych z opieką, wychowaniem oraz edukacją dzieci.

Cukiernik na topie

Warsztaty „Cukiernik na topie” przeznaczony był dla uczniów niepełnosprawnych intelektualną w stopniu lekkim uczęszczających do Branżowej Szkoły I stopnia w PZPSW w Hrubieszowie. Na zajęciach ujęto zasadę indywidualizacji potrzeb dziecka zgodnie z jego orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego.

Warsztaty pt.: „Cukiernik na topie” skierowane były do miłośników słodkich smaków, którzy chcą poznać nowoczesne receptury oraz stworzyć wspaniałe wypieki i słodkości.

Na warsztatach uczestnicy przygotowywali ciasta, ciasteczka, desery na zimno oraz zawiesziste kremy, nie zabrakło także aranżowania elementów dekoracyjnych, powstałych na bazie różnorodnych mas cukrowych, takich jak: lukier cukierniczy.

Uczestnicy mieli możliwość nauczyć się w sposób praktyczny przygotowywania wyrobów cukierniczych, jak również podstawowych, niezbędnych technik pracy w cukiernictwie. Dodatkowo nabyli umiejętność prawidłowego doboru naczyń, bezpiecznego korzystania ze sprzętu AGD. Warsztaty cukiernicze pt: „Cukiernik na topie” stwarzały okazję do dzielenia się wrażeniami z domowych obserwacji dotyczących różnych sposobów wykonania wyrobów cukierniczych i przepisów. Podczas działań uczestnicy dbali o estetykę i higienę całego otoczenia. Poprzez zabawę zdobywali nowe doświadczenia, odkrywali nowe, ciekawe smaki i mieli możliwość samodzielnie i w sposób twórczy przygotować dla siebie wyroby cukiernicze.

Warsztaty kompleksowo wprowadziły uczestników w tajniki pracy w branży cukierniczej oraz nauczają samodzielności w podejmowaniu decyzji, przygotowują od strony praktycznej i teoretycznej do wykonywania zawodu w przyszłości.

W trakcie warsztatów uczestnicy nabywali doświadczenia niezbędnego w dorosłym życiu.



Hortiterapia w pedagogoterapii



Hortiterapia w pedagogoterapii

Już od czasów starożytnych wiadomo, że przebywanie wśród roślin pozytywnie wpływa na zdrowie fizyczne i psychiczne człowieka. Szczególnie dzieci wrażliwe są na dobroczynne działanie natury. Terapia ogrodnicza to jedna z form terapii uzupełniających tradycyjne metody terapii i rehabilitacji. W ramach terapii ogrodniczej prowadzone są profesjonalne działania skoncentrowane na uczniu, w których wykorzystuje się zajęcia ogrodnicze aby osiągnąć specyficzne cele terapeutyczne lub rehabilitacyjne. Aby pogłębić wiedzę na ten temat grupa nauczycieli i wychowawców naszego Ośrodka w dniach 8-9 października aktywnie uczestniczyła w warsztatach szkoleniowych pod nazwą "Hortiterapia w pedagogoterapii" przeprowadzonych przez panią Iwonę Jędruszczuk z Centrum Mediacji i szkoleń w Lublinie. Uczestnicy tego innowacyjnego dla naszej placówki szkolenia mogli uszeregować i usystematyzować wiedzę dotyczącą wpływu świata roślin na jakość życia człowieka a poprzez czynne uczestnictwo w szkoleniu poznali techniki pracy z zastosowaniem materiału roślinnego oraz poznali sposoby przygotowania przygotowywania nowatorskich pomocy dydaktycznych. Poznanie metody hortiterapii już możemy zaobserwować w galerii zdjęć z zajęć zorganizowanych z wychowankami Internatu oraz uczniami naszego Ośrodka. Warsztaty odbyły się w ramach, realizowanego przez Fundację "Zakątek Terapeutyczny" w Hrubieszowie projektu, który jest dofinansowany przez Województwo Lubelskie ze środków Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, a dotacja otrzymana z Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Lublinie.



INDYWIDUALNE ZAJĘCIA TERAPEUTYCZNE Z TERAPII RĘKI



W indywidualnych zajęciach terapeutycznych z Terapii Ręki wzięło udział 5 dzieci w wieku od 3 do 12 roku życia. Każdy uczestniczył w 18 godzinach indywidualnej terapii.

Zajęcia uwzględniały usprawnianie małej motoryki, czyli precyzyjnych ruchów rąk, dłoni i palców; dostarczanie wrażeń dotykowych umożliwiających poznawanie różnych kształtów, struktur materiałów oraz nabywanie umiejętności ich rozróżniania, jak również doskonalenie czynności samoobsługowych, a także pobudzanie zainteresowań i aktywności własnej ucznia. Głównym celem projektu było - usprawnienie motoryki dużej - ćwiczenie postawy oraz usprawnienie motoryki małej - usprawnianie funkcji ręki. Cel ten został osiągnięty. Dzięki uczestniczeniu w zajęciach poprzez tworzenie procesu oddziaływań terapeutycznych zgodnie z potrzebami dzieci i dostosowanych do ich funkcji zarówno poznawczego i ruchowego dzieci miały możliwość rozwoju. Zauważalny był rozwój umiejętności manualnych u wszystkich uczestników. Ćwiczenia realizowane na ciekawym materiale podnosiły atrakcyjność zajęć. W ramach projektu zakupiono materiały do tablicy manipulacyjnej, która chętnie była wykorzystywana podczas zajęć. Zakupiono farby sensoryczne, karty pracy „Terapia ręki od A do Z”, materiały plastyczne i przemysłowe.

Z tablicy korkowej stworzono mały geoplan, przygotowano 6 boxów ćwiczeniowych - każdy uczestnik posiadał własne pudełko z pomocami i materiałami do zajęć. Najbardziej do gustu dzieciom przypadły aktywności związane z wykonywaniem różnych mas plastycznych czy slimów, a barwienie ich i dodawanie olejków zapachowych dodatkowo stymulowało prawidłowy odbiór bodźców. Uczestnicy rozwijali swoją kreatywność i ekspresję. Wzrosła wiara we własne możliwości. Dzieci miały możliwość tworzenia bransoletek z różnych koralików, lepienia w masach plastycznych. Wytwory/prace zostały zabrane do domu.

Po obserwacji funkcjonowania motorycznego i poznawczego, dzieci miały dobrane odpowiednie nożyczki czy nakładki. Rodzice dostawali wskazówki do ćwiczeń w domu. Ćwiczenia terapeutyczne były dostosowywane do potrzeb i możliwości oraz zainteresowań dzieci. Podstawą ewaluacji była obserwacja bezpośrednia (rodzaj wskazówki dla prowadzącego co dzieciom podobało się najbardziej w czasie zajęć, a co mniej). Opinie te były wskazówką dla mnie do ewentualnej modyfikacji zajęć. Zarówno dzieci jak i rodzice stwierdzi, że są zainteresowani kontynuacją zajęć w przyszłości.



ZAJĘCIA GRUPOWE

„Pomóż mi to samemu zrobić”



Projekt był realizowany od września do końca listopada. Zajęcia odbywały się w wymiarze 10 spotkań – po 2 godziny. W projekcie brało udział 6 uczestników od 7 do 12 roku życia.

Cała idea zajęć oparta była na pedagogice Marii Montessori - dawała i dostosowanie do indywidualnego tempa, możliwości twórczego podejścia do pracy z dzieckiem - zgodnie z zasadą POZWÓL MI ZROBIĆ TO SAMEMU. Celem zajęć było stworzenie dogodnych i optymalnych warunków do wszechstronnego rozwoju ucznia z niepełnosprawnością intelektualną i współwystępującymi zaburzeniami rozwojowymi. Podsumowując projekt uważam, że cel został osiągnięty. Dzieci chętnie uczestniczyły w zajęciach, nie mogły doczekać się kolejnych. Tematyka zajęć została zmodyfikowana i dostosowana do uczestników. Utworzyła się bardzo fajna i zgrana grupa. Uczestnicy pamiętali o ustalonych zasadach, nauczyli się korzystać z gier, pomocy dydaktycznych, nauczyli czekać się na swoją kolej, pomagali sobie, a najważniejsze czerpali radość z zajęć. Nie było tutaj rywalizacji i oceniania. Każdy odnosił sukces. Potrafiły w ciszy i skupieniu czekać, aby poznać temat przewodni. Dodatkowym atutem zajęć były zakupione materiały, gry i pomoce dydaktyczne dostosowane do uczestników zajęć. Każdy mógł wybrać sobie grę/pomoc, a później wymienić się z kolegą lub koleżanką. Obserwując dzieci zauważyłam, że najwięcej radości sprawiły im zajęcia kulinarne. Dużo radości sprawiło im już same przygotowanie zajęć – mycie owoców, poznanie ich właściwości – wagi, zapachu, struktury. Niektóre dzieci po raz pierwszy widziały i próbowały np. ananasa, limonkę czy mango. Z wielkim zaangażowaniem poznawali przyprawy – ich smak, wygląd i zapach. A najbardziej spodobały im się ostatnie zajęcia – wyciskanie soków owocowych.

MUZYCZNE OPOWIEŚCI

Dziadek do orzechów



Balet - [wł. < łac. ballare 'tańczyć'], forma widowiska teatralnego, którego zasadnicze elementy stanowią: ruch, muzyka i oprawa scenograficzna, powiązane wspólną myślą przewodnią (Wielka Encyklopedia PWN).

Piotr Iljicz Czajkowski urodził się w kwietniu lub maju 1840 r. w Wotkińsku, w średnio zamożnej rodzinie Ilii i Aleksandry Pietrowiczów.

W połowie lat 60. przeniósł się do Moskwy i podjął posadę nauczyciela muzyki w Konserwatorium Moskiewskim. Wtedy także skomponował swoją pierwszą symfonię (I g-moll „Zimowe marzenia” op. 13) oraz operę („Wojewoda”). Kolejne jego dzieła - II Symfonia c-moll „Małorosyjska” op. 17 i I Koncert Fortepianowy przyniosły mu sławę. W 1877 r. stworzył najslawniejszy balet świata – „Jezioro łabędzie”.

Koniec lat 70 - tych stanowił najpłodniejszy okres twórczy w życiu Piotra Czajkowskiego. Powstało wówczas wiele jego symfonii (III D-dur „Polska” op. 29, IV f-moll op. 36) i oper („Kowal Wakula”, „Eugeniusz Oniegin”). Pozycja Czajkowskiego ugruntowała się kiedy stworzył takie balety jak: „Śpiąca królewna” i „Dziadek do orzechów”, Symfonię „Manfried” op. 58 oraz opery: „Mazepę” i „Damę pikową”. Zmarł w październiku lub listopadzie 1893 r. w Petersburgu. Piotr Czajkowski zasłynął głównie jako twórca operowy, baletowy i symfoniczny, choć tworzył również uwertury, pieśni, utwory kameralne, koncerty, suity i fantazje orkiestrowe. Dzieła tego kompozytora charakteryzują się liryzmem, dramatyzmem psychologicznym postaci i doskonałością rzemiosła.

Balet „Dziadek do orzechów” powstał na motywach opowiadania niemieckiego pisarza Ernsta Hoffmanna „Historia o dziadku do orzechów”. Piękną muzykę do niego napisał rosyjski kompozytor Piotr Czajkowski.

Akcja rozgrywa się w Wigilię Bożego Narodzenia w domu Klary. Dziewczynka z niecierpliwością oczekuje momentu rozdania prezentów. Najpiękniejszą niespodzianką okazuje się figurka drewnianego dziadka do orzechów, która od razu przypada jej do gustu. Klara nie rozstaje się z dziadkiem ani przez chwilę.

Zmęczona zabawą i wrażeniami świątecznego wieczoru, Klara zasypia pod choinką, ale kiedy zegar wybija północ, dziewczynka budzi się i spostrzega, że wokół niej dzieją się niesamowite rzeczy. Oto armia ołowianych żołnierzyków ożywa i pod dowództwem dziadka do orzechów zaczyna walczyć ze złowrogim Mysikrólem i jego oddziałem myszy. Klara, widząc przyjaciela w niebezpieczeństwie, pokonuje w sobie strach i staje w obronie dziadka. Walka kończy się zwycięstwem żołnierzy. Szczęśliwa dziewczynka rzuca się na szyję dziadkowi do orzechów i wyznaje mu miłość. W tym momencie figurka przemienia się w pięknego księcia. To moc uczucia sprawiła, że zły czar rzucony na niego przez Mysikróla przestał działać. Księżę ogłasza Klarę swoją narzeczoną i prowadzi ją do bajkowej Krainy Słodocy. Ich przewodnikiem po tym wspaniałym miejscu jest Wieszcza Cukrowa. Wyczarowuje dla niej cukierkową ucztę, na której różne odczarowane postaci popisują się uroczystymi tańcami. Klara jest zachwycona i szczęśliwa, ale oto.....wszystko znika. Dziewczynka budzi się w fotelu, ściskając w ramionach drewnianą figurkę dziadka do orzechów.

Magdalena Pańko

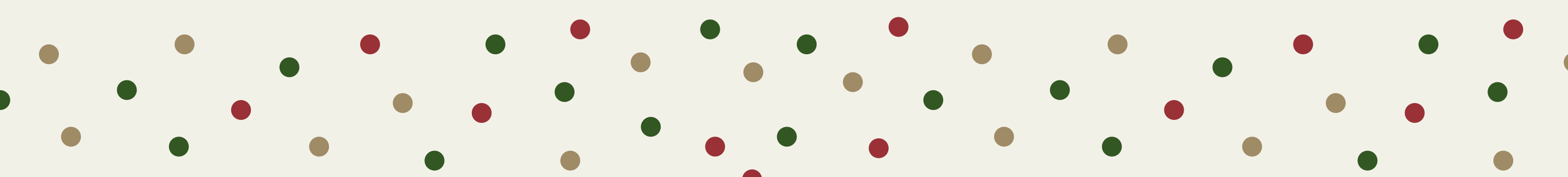




AGNIESZKA KOZICKA

Historia pachnąca przyprawą korzenną.

Historia piernika zaczyna się już w starożytności. Wtedy to popularne były bardzo ciastka smarowane miodem zwane miodownikami. W jednej z rzymskich księzek kucharskich pióra Apicjusza znajduje się nawet przepis na miodownik z pieprzem, bliski późniejszemu piernikowi. Po upadku imperium rzymskiego tradycja ulega jednak zapomnieniu. Dopiero w średniowieczu miodowniki z przyprawami wg antycznych receptur zaczynają piec na nowo zakony, szczególnie benedyktyni. Było to możliwe dzięki wyprawom krzyżowym, które pozwoliły sprowadzać do Europy duże ilości przypraw.



Piernik doczekał się kilku legend na temat swojego powstania. Jedna z wersji głosi, że wymyślił go przez przypadek pewien czeladnik, który w wyniku pomyłki dodał do ciasta korzenne przyprawy. Efekt tak przypadł mu do gustu, że postanowił nowy produkt niezwłocznie wprowadzić do swej cukierni. Wyjątkowy smak podbił serca jego klientów.

Pierwsze wzmianki o toruńskich piernikach pochodzą z około 1380. roku i mówią o piekarzu Mikołaju Czanie, który prawdopodobnie, obok chleba, trudnił się wypiekiem korzennych ciastek. Większość osób twierdzi, że miejscem narodzenia piernika jest Polska. Jednak w rzeczywistości pochodzi on z rejonów dzisiejszej Holandii. W XV-wiecznej Szwecji zakonnice wypiekały pierniki, które miały służyć jako remedium na niestrawność. W Polsce pierwszy cech piernikarzy, powstał w Krakowie. W Polsce w XVII wieku sprzedawano pierniki w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób. Najstarszy, udokumentowany przepis na ten wypiek pochodzi z roku 1725. Jednak nie został on umieszczony w książce kucharskiej, ale w poradniku medycznym. Świadczy to o wykorzystywaniu piernika w celach leczniczych praktycznie od początków jego istnienia

Nazwa „piernik” pochodzi od staropolskiego słowa „pierny”, czyli pieprzny. Początkowo piernik był dobrem luksusowym. Raczyli się nim jedynie najzamożniejsi obywatele – mężczyźni zagryzali nim trunki, a damy delectowały się przysmakami podczas podwieczorków. W staropolszczyźnie wypiekano różne rodzaje piernika – katarzynki na Andrzejkę, czy mikołajki na 6 grudnia.

W dawnych wiekach wypiekano dwa rodzaje pierników: miękkie i figuralne. Różnica tkwiła w dodaniu bądź nie środka spulchniającego. W średniowieczu rolę tę pełnił potaż, czyli spopieleny węgiel drzewny, zawierający pochodne amoniaku. Pierniki miękkie po prostu zjadano. Pierniki figuralne zaś, wyciskane na kunsztownych drewnianych formach, z racji wysokiej ceny przypraw były przedmiotem luksusowym, symbolem majątności posiadacza. Niektóre nawet pozłacano, nie odstraszało to jednak łasuchów.

Wśród pierników jadalnych niepodzielnie pierwsze miejsce zajmuje katarzynka. Wypiekano ją zwłaszcza jako pieczywo świąteczne, wypiekane od 25 listopada, czyli od dnia św. Katarzyny, aż do Bożego Narodzenia. Forma katarzynki intryguje i do dziś nie wiadomo w zasadzie nic o jej genezie. Legendy mówią o pannie Katarzynie, córce piernikarza, pełniącej w warsztacie zastępstwo za ciężko chorego ojca, która, nie mogąc znaleźć form piernikowych, wycięła charakterystyczny kształt z 6 połączonych ze sobą medalionów. Inna legenda opowiada o zakochanym w córce mistrza czeladniku, który wyciął z ciasta finezyjny wzór i nazwał go „katarzynką” na cześć pięknej córki mistrza.

Co prawda nie możemy porównać smaku XVI-wiecznego piernika ze współczesnym, możemy jednak zobaczyć w Muzeum Piernika Toruńskiego w Toruniu formy piernikarskie o figlarnym wyglądzie. Drewniane klocki piernikarskie do dziś zachwycają bogactwem form i kunsztem wykonania. Ich twórcami byli bądź mistrzowie piernikarscy bądź wyspecjalizowani snycerze. Wzory wyryte na formach są mocno zróżnicowane i czasem niezwykle skomplikowane. Na tych zachowanych dominują wizerunki ludzi, przede wszystkim władców Polski, np. króla Zygmunta III i królowej Konstancji, czy króla Władysława IV, również modnych dam i kawalerów, wojskowych oraz postaci alegorycznych i religijnych (w tym przede wszystkim św. Jerzego i św. Mikołaja).

Pierniki zawsze jednak uwodzą aromatycznym, korzennym zapachem przypraw, przywołującym na myśl zimowe wieczory i rodzinną atmosferę Świąt Bożego Narodzenia. Pierniki, w przeszłości uważane za symbol dobrobytu i produkt luksusowy, dostępny jedynie najbogatszym mieszkańcom miast hanzeatyckich, zajmują obecnie czołowe miejsce wśród najpopularniejszych słodkości naszego kontynentu. Mimo największej popularności w okresie zimowym, jest to absolutnie całoroczny rarytas





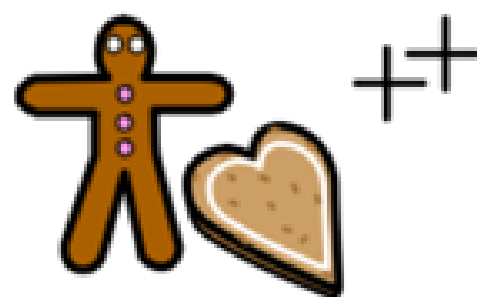
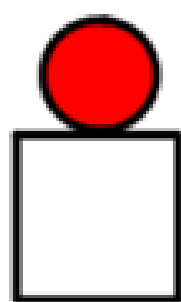
Piernik toruński

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 250 g mąki żytniej jasnej
- 250 g płynnego miodu
 - 150 g masła
 - 150 g cukru
- 5 jajek, oddzielnie białka i żółtka
- 100 g suszonych, pokrojonych na kawałeczki śliwek
 - 20 g przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąki przesiać z proszkiem i sodą, odłożyć. Miód przelać do rondelka, dodać przyprawę do piernika, podgrzewać na umiarkowanym ogniu, aż się miód zarumieni. Masło włożyć do misy miksera i utrzeć z cukrem do otrzymania jasnej, puszystej masy maślanej. Ucierając, stopniowo dodawać po 1 żółtku, a następnie miód. Białka ubić na sztywną pianę. Do masy miodowej dodać śliwki i dokładnie wymieszać, następnie dodawać na przemian mąkę i pianę z białek, delikatnie mieszając. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy o wymiarach 30 x 11 cm (wysmarowanej masłem i oprószonej mąką pszenną). Piec przez godzinę w temperaturze 180°C. Przed wyjęciem, sprawdzić patyczkiem, czy jest upieczony (patyczek powinien być czysty i suchy). Wystudzić na kratce. Przechowywać zawinięty w lnianą ściereczkę. Przed podaniem można udekorować czekoladą.





Izabela Krawiec

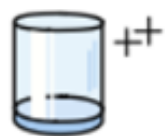
Przepis na pierniczki

Przygotuj:

30

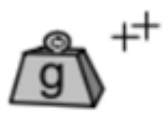


1. 30 dekagramów mąki



2. 3/4 szklanki płynnego miodu

50



3. 50 gramów masła

1



4. 1 łyżeczka sody oczyszczonej



5. Szczypta soli

1

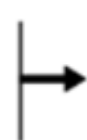


6. 1 łyżeczka przyprawy do piernika

1



7. 1 łyżka powideł śliwkowych



1. Mąkę wymieszaj z przyprawą do piernika i sodą.



2. Wsyp na stolnicę, dodaj masło, powidła, miód, jajko i



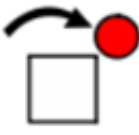
wszystko posiekaj nożem.

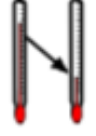


3. Dokładnie wyrób ciasto, rozwałkuj je.

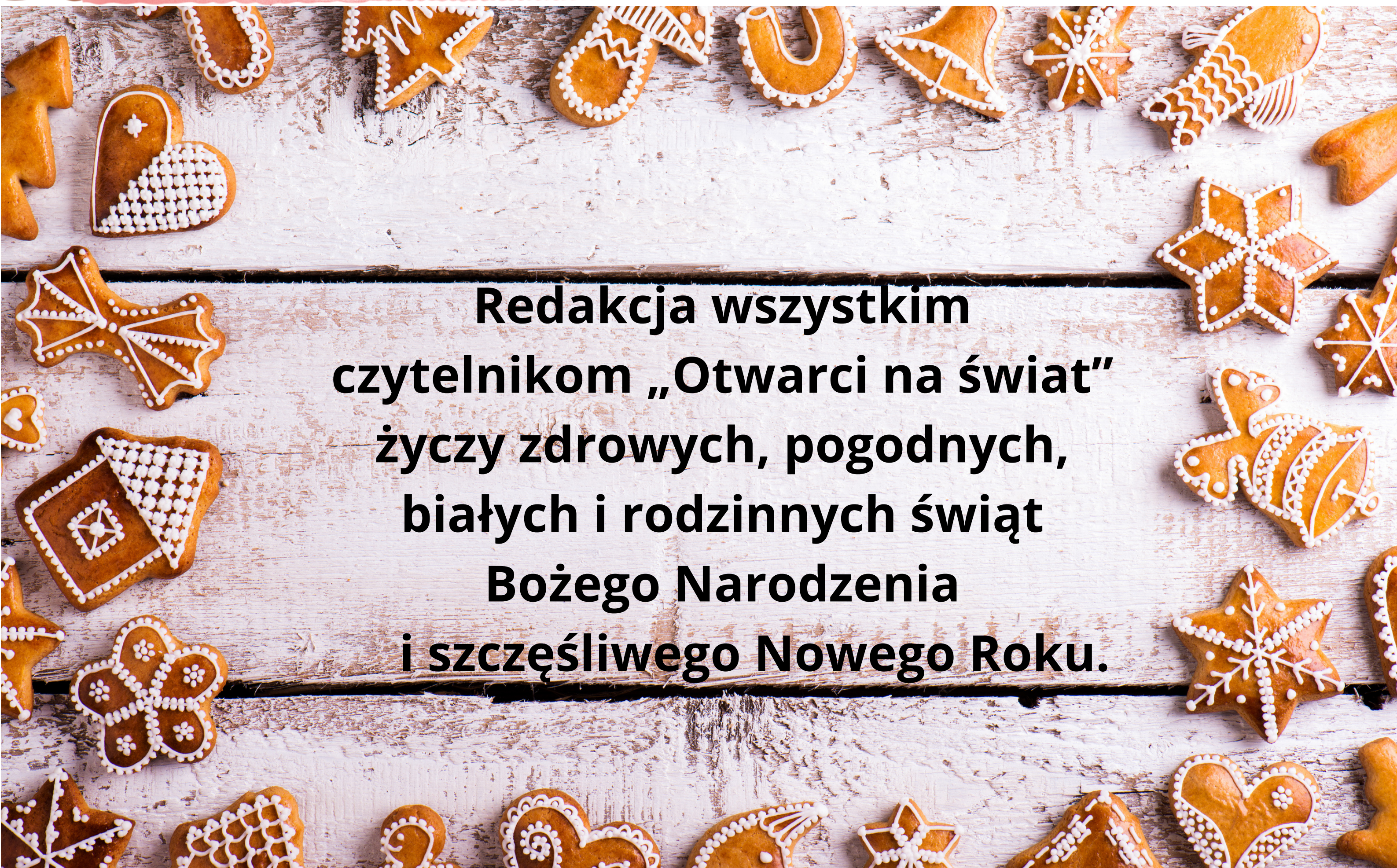


4. Wykrawaj pierniczki.

 5. Piecz  w 180 stopniach  przez  około 20  minut.

...   6. Gdy ostygną udekoruj.


SMACZNEGO



**Redakcja wszystkim
czytelnikom „Otwarcia na świat”
życzy zdrowych, pogodnych,
białych i rodzinnych świąt
Bożego Narodzenia
i szczęśliwego Nowego Roku.**

Carpaccio



Lekkie i zawsze świeże, idealne na lunch, przystawkę, lekką kolację ... A okazji w ten świąteczny czas będzie wiele.

Subtelnym smakiem mięs lub ryb delectować się będą miłośnicy mięsa ale i wegetarianie znajdą wyśmienite smaki w cienko krojonych warzywach, owocach z pysznymi sosami i dodatkami.

Carpaccio- to oryginalne danie pochodzi z Wenecji. W 1931 roku Giuseppe Cipriani otworzył restaurację o nazwie Harry's Bar. Od początku istnienia miejsce było, jest nadal, znanym miejscem na mapie Włoch. Goszczą w niej koronowane głowy, sławni naukowcy, artyści.

W roku 1950 w Wenecji odbywała się wystawa XVI- wiecznego malarza Vittore Carpaccia słynącego z upodobania do intensywnej, krwistej czerwieni jako koloru przewodniego. W tym samym roku w hotelu gościła hrabina Amalia Nani Mocenigo, której lekarz zalecił dietę z surowego mięsa. Cipriani, pokroił na cieniutkie, przezroczyste plasterki znakomitej jakości wołowinę, ułożył na weneckim talerzu, delikatnie skropił cytrynowym majonezem, oprószył płatkami parmezanu. Danie było gotowe lecz bez nazwy.

Restaurator, koneser sztuki, przypomniał sobie krwistoczerwone obrazy Carpaccia ... i tak zostało.

My również, będąc w Wenecji, możemy spróbować tego rarytasu, Harry's Bar nadal prowadzony jest przez rodzinę Ciprianich.

CARPACCIO KLASYCZNE WG CIPRIANIEGO (4 porcje)

1/2 kg polędwicy wołowej
1 żółtko
1 szklanka oliwy z oliwek
sok z 1 cytryny
1/2 łyżeczki zmielonej gorczycy
3 łyżki bulionu wołowego
5 kropli tabasco
sól
świeżo zmielony pieprz
płatki świeżo starego parmezanu
kapary

zblenduj: żółtko, oliwę, sok z cytryny, sól, pieprz
gorczycę rozprowadź w bulionie, zmieszaj z majonezem
dopraw tabasco
wołowinę bardzo schłodzoną potrójna cienkie plasterki
ułóż na talerzach, polej majonezem, posyp płatkami sera, kaparami

CARPACCIO Z BOROWIKÓW (4 porcje)

1 kg borowików
sok z 1 cytryny
3 łyżki octu balsamicznego
1/3 szklanki oliwy
1 posiekana papryczka chili
posiekana natka pietruszki
sól
świeżo zmielony pieprz

borowiki zblanszuj 2 min. we wrzącej wodzie, ostudzone pokrój na cienkie plasterki
ułóż na talerzach, skrop sokiem z cytryny
utrzymaj sos z : octu balsamicznego, oliwy, papryczki, soli, pieprzu
sosem polej grzyby, posyp pietruszką

UWAGA:

- o doskonałości dania decyduje świeżość składników
- nie przesadzać z dodatkami
- by uzyskać cienkie plasterki- produkt musi być schłodzony
- sezonowe owoce- to również świetny deser z odrobiną dressingu.

Niezapomnianych chwil z bliskimi przy wspólnym stole życzy-
Marzena Litwiniuk-Mizerska



AGNIESZKA TOMICKA

W zdrowym ciele, zdrowy duch



Jak możemy dbać o nasze zdrowie? Czy uprawianie sportu wpływa na nasze zdrowie? Czy zdrowe odżywianie z dużą ilością warzyw jest ważne, abyśmy byli zdrowi?

Tak-jedzenie jest bardzo ważne dla naszego zdrowia!, to, czym się teraz odżywasz ma ogromny wpływ na twoją przyszłość i na twoje zdrowie, kiedy będziesz już dorosły. Pożywienie dostarcza nam niezbędnych składników odżywczych. Jest paliwem dla naszego organizmu zawiera dużo cennych witamin. Żeby zdrowo żyć, trzeba zdrowo jeść, dzięki temu będziesz mieć siłę do zabawy, nauki i pracy. Jeśli tylko zechcesz, przekonasz się, że zdrowe odżywianie nie jest trudne, a jednocześnie może być bardzo przyjemne. Wybierz zdrowie! Oto pięć powodów, dla których warto wybrać zdrowy styl życia i zapoznać się z piramidą żywienia:

1. Rzadziej będziesz chorować.
2. Będziesz wysportowany.
3. Będziesz atrakcyjniej wyglądać.
4. Twój mózg będzie sprawniejszy.
5. Nabędziesz właściwych nawyków, które zapewnią Ci długie i szczęśliwe życie.

TLEN



Tlen to życie, gdy jest go zbyt mało w organizmie to mamy słabszą odporność, tworzą się żylaki, trudniej znieść stres.

Stań przy otwartym oknie, zaczerpnij powietrza i poczuj jak rozszerzają się płuca i żebra. Organizm został dotleniony od stóp do głowy. Nasze oddechy są zbyt płytkie. Tak głęboko oddychamy w złości lub napadzie płaczu. Jedynie dzieci do 3. roku życia potrafią głęboko oddychać (ich brzuchy wyraźnie unoszą się i opadają).

Oddychamy tak płytko przez siedzący tryb życia, z braku aktywności, za to mając aż nadto sytuacji stresogennych. Przez to w ciele gromadzi się dwutlenek węgla, który je zatrzuwa. Siedząca pozycja niekorzystnie wpływa na całe ciało – kręgosłup, stawy, oczy, narządy wewnętrzne, płuca są ściśnięte i nie dostarczają dostatecznej ilości tlenu do mózgu.

Spłycony oddech osłabia mięśnie klatki piersiowej i przeponę, która podczas pracy masuje wątrobę, jelita i trzustkę. Gdy mruczymy, wibruje buzia, język, gardło i oczy.

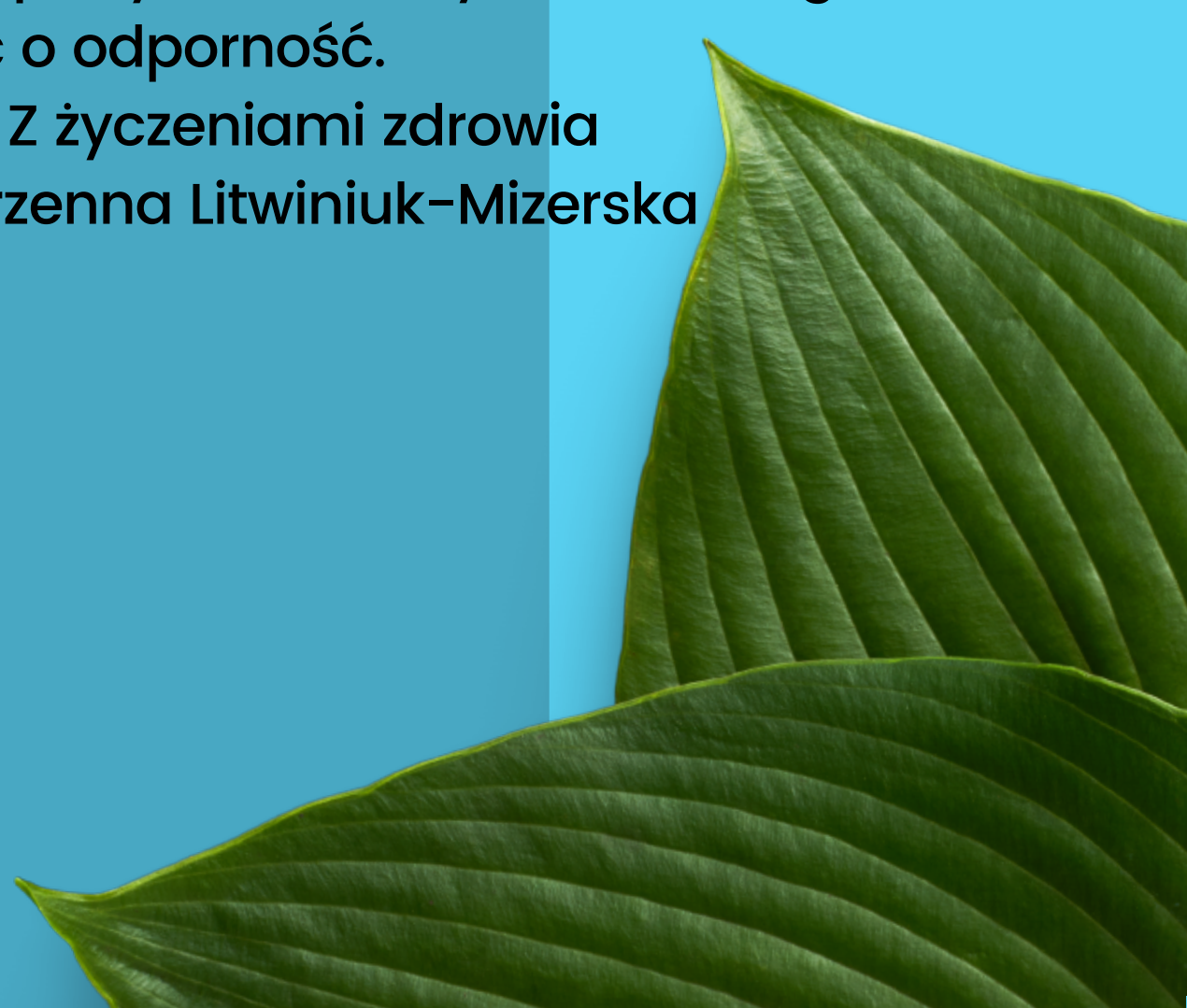
Ruchy przepony poprawiają pracę całego ciała oraz przepływ krwi i limfy. Od nich zależy nasz wygląd, zastoje prowadzą do cellulitu, obrzęków, żylaków, pękających naczynek.

Gdy czujesz, że masz suche oczy, chrypkę, kaszlesz, masz sucho w nosie – organizm daje sygnał, że sam nie radzi sobie z detoksykacją. Toksyny to nie tylko kurz uliczny, smog ale również kurz domowy, opary z mebli, tapet, środków chemicznych.

Roślinami pochłaniającymi szkodliwe substancje i je przetwarzającymi są: skrzydłokwiat, paproć, bluszcz, chryzantema wielkolistna, figowiec Benjamin, dracena odwrócona. Olejki lotne wytwarzane przez geranium nawilżają powietrze i ułatwiają oddychanie.

Świąteczny czas wykorzystajmy na spacer, nordik walking, pływanie, sporty zimowe, by dotlenić organizm i naturalnie zadbać o odporność.

Z życzeniami zdrowia
Marzenna Litwiniuk-Mizerska



Joanna Cedro

Ida Świąta



Lista pomysłów

Nareszcie zima! Czas śniegu, mrozów i długich, pełnych przytulności wieczorów. Jak sprawić, by ten magiczny okres wypełniony był sezonowymi aktywnościami, które na długo zapadną nam w pamięć, czyniąc tę najzimniejszą porę roku przyjemniejszą niż kiedykolwiek? To proste!

- Wykorzystujemy długie wieczory!

Fakt, że za oknami coraz prędzej zapada zmrok nie musi być powodem do zmartwień. Potraktujmy to jako okazję do stworzenia wokół nas nastrojowej atmosfery, która przypomni o nadchodzących wielkimi krokami Świętach Bożego Narodzenia!

- Pachnące dekoracje

Aby cały dom wypełnił piękny świąteczny zapach, wystarczą dwa produkty: pomarańcze i goździki. Bierzemy owoc i wbijamy goździki w jego skórkę. Kolczasta dekoracja, która powstanie w ten prosty sposób, wypełni cały dom aromatem świąt.

- Zimowa herbata

Nie ma łatwiejszego sposobu na dodanie zimowym wieczorom odrobiny świątecznej magii.

Wystarczy do ulubionej herbaty dodać 3 tajemnicze składniki, by stała się naszym ulubionym zimowym naparem. Szczypta cynamonu, kilka mrożonych malin i dwa plasterki imbiru wrzucone do kubka razem z torebką herbaty i zalane wrzątkiem, w mgnieniu oka wyczarują świąteczny nastrój.

- Przytulny kącik

Kto powiedział że w zimie musi nam być zimno? Poszukajmy w domu grubego koca kilku miękkich poduszek i lampek choinkowych, a potem ułożmy je na fotelu i włączmy światła. Powstanie idealne miejsce do odpoczynku, słuchania muzyki lub oglądania filmów podczas świątecznej laby! Otuleni kocem, wśród wygodnych poduszek i skrzących światłem lampek pocujemy się jak we własnej oazie spokoju.

- Czas na rozrywkę

W Święta musimy znaleźć czas na zasłużony odpoczynek. Aby był udany, warto postawić na filmowe i muzyczne klasyki. Oto lista TOP HITÓW filmowych oraz najlepszych świątecznych piosenek. Wesółych Świąt!!!



FILMY:

Kevin sam w domu

Klaus

Ekspress polarny

Elf

Grinch: Świąt nie będzie

PIOSENKI:

Wham - Last Christmas

Skaldowie - Z kopyta kulig rwie

Arka Noego - Gore gwiazda

Ariana Grande - Santa Tell Me

Sia - Snowman





Jodła

Jodła to majestatyczne, zimozielone, żywiczne drzewo iglaste. Przez przodków była uznawana za wyjątkowo cenne drzewo jako materiał budulcowy i lekarstwo na różne dolegliwości. Swą zieloną barwę zachowuje przez cały rok, olejki eteryczne ulatniają się gdy tylko zaświeci słońce i ogrzeje igły.

Jodła (Abies Mili.) – rodzaj drzew z rodziny sosnowatych (Pinaceae Lindl.). Obejmuje około 50 gatunków występujących na półkuli północnej. W Polsce w stanie dzikim rośnie jodła pospolita (A. alba) tworząca bory jodłowe w Górach Świętokrzyskich, Karpatach, Roztoczu. To pospolite drzewo gór średnich. Cechą rozpoznawczą są dwa białe paski na spodniej stronie igieł oraz sterzące pionowo oraz rozpadające się w trakcie wysiewania nasion, walcowate szyszki.

Jodła w wielu kulturach i tradycjach była uznawana za drzewo święte. Z jodłowego drewna powstało w starożytności kilka konstrukcji – koń trojański pomysłu Odyseusza, krowa Pazyfae zbudowana przez Dedala. Rzymianie wróżyli ze szmeru jodłowych gałązek, układu cieni na pniu drzewa, zachowania ptaków siadających na gałęziach. Na Bałkanach do pierwszej kąpieli dziecka dodawano wywar z igieł jodły, by unieszkodliwić złe moce.

W niemieckiej kulturze ludowej jodła jest symbolem wierności.

Do domu, drzewko przybrane błyszczącymi gwiazdkami przyniósł Marcin Luter. Pierwszą jodłową choinkę do Anglii przywiózł książę Albert, mąż królowej Wiktorii.

Przystrojone bogato drzewko zjawiało się w Windsorze w 1841 roku. Na choince pojawiły się świece. Lampki elektryczne zabłysły w 1895 roku.



Przystrojone bogato drzewko zjawiało się w Windsorze w 1841 roku. Na choince pojawiły się świece. Lampki elektryczne zabłyśły w 1895 roku. W Polsce południowej i południowo-zachodniej nad stołem wigilijnym u powały wieszano czubek jodły lub jej gałązki. Często obręcze owinięte gałązkami jodłowymi, sosnowymi, świerkowymi ozdabiano pierniczkami, piórami, jabłkami, orzechami. Wieszano łańcuchy z kolorowego papieru. Taki wystrój nosił nazwę podłazniczki, jutki, wiechy, sadu, rajskiego lub bożego drzewka. Wierzono, że ochroni dom przed nieszczęściem i chorobami, przyniesie dobrobyt, zapewni zgodę i miłość w rodzinie a wierność małżonkom.

W Polsce pierwsze ubierane jodły jako choinki pojawiły się w XIX wieku. Na początku kultywowana była głównie w miastach i w niemieckich rodzinach. Później na Pomorzu, Mazurach, Warmii i Śląsku. Z czasem zwyczaj ten rozszerzył się na całą Polskę.

Jodłę wykorzystywano również w medycynie ludowej. Z kory przygotowywano terpentynę, pozyskiwano żywicę, z szyszek wygotowywano olejek terpentynowy (nacieranie bolących stawów, obrzęków, zasinień, starych ran). Korą młodych drzew garbowano skóry, z młodych pędów warzono piwo.

Obecnie najbardziej popularnym preparatem z jodły jest olejek eteryczny jodłowy lub pichtowy z jodły syberyjskiej (właściwości: wykrztuśne, przeciwwirusowe, łagodzące, antyseptyczne, przyspiesza gojenie ran, poparzeń i odmrożeń). Igły jodłowe wykorzystuje się do produkcji: syropów, naparów, ekstraktów.

Jodła ma pozytywny wpływ na układ nerwowy. Spacer między drzewami wpływa dobroczynnie na nastrój. Olejki eteryczne uspokajają nerwy, zapewniają dobry sen.

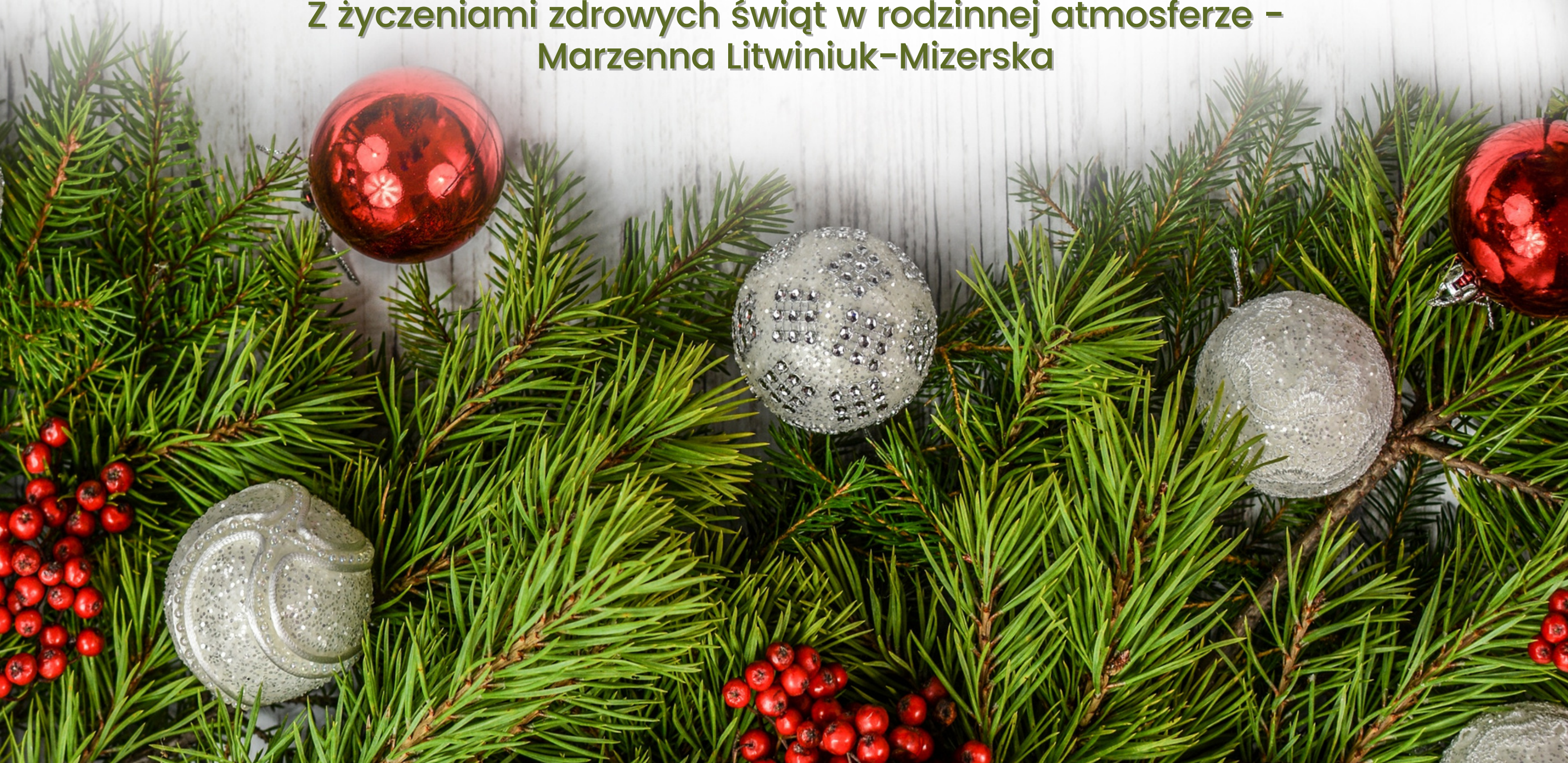
Wdychanie powietrza przesyconego olejkami korzystnie wpływa na płuca i oskrzela, łagodzi bóle migrenowe.

Właściwości lecznicze jodły są nie do przecenienia- jest skutecznym, naturalnym lekarstwem na wiele chorób. Jest zapachową bombą w słoneczne dni.

Tajemniczy urok zachowuje też w zimowej aurze.

Pomyślmy o niezwykłych właściwościach jodły, gdy będziemy ją ubierali jako choinkę w przed Wigilią.

Z życzeniami zdrowych świąt w rodzinnej atmosferze -
Marzenna Litwiniuk-Mizerska



W TELEGRAFICZNYM SKRÓCIE

Październik - Międzynarodowy Miesiącem AAC

Całym sercem i swoją codzienną pracą włączamy się w tegoroczny październikowy apel Międzynarodowego Stowarzyszenia Komunikacji Wspomagającej i Alternatywnej (ISAAC), który brzmi: „Wyjdź, zabierz głos i przebij się w odradzającym się (po pandemii) świecie!”

Jako placówka będziemy w tym szczególnym miesiącu poprzez spotkania w małych grupach, rozmowy, gazetki okolicznościowe zachęcać naszych podopiecznych, do tego by więcej czasu przeznaczali na budowanie relacji z drugim człowiekiem, by rozwijali nabyte umiejętności, także w zakresie technologii informacyjnej.

Warsztaty kulinarne "Pierogowy zawrót głowy"

13 października uczniowie klas szkoły przysposabiającej do pracy skorzystali z zaproszenia i udali się na międzypokoleniowe warsztaty kulinarne zorganizowane w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Teptiukowie. Podczas warsztatów przygotowane zostały pyszne pierogi w trzech smakach: z kaszą i serem, ziemniakami i serem oraz z wiśniami a na deser serwowane były smaczne, słodkie ciasteczka. W czasie spotkania nastąpiła integracja międzypokoleniowa oparta na wzajemnym szacunku i podkreślanu możliwości wykorzystania doświadczenia życiowego naszych gospodyń. Wszyscy pracowali z wielkim zaangażowaniem.

Uroczystość Dnia Edukacji Narodowej w Starostwie Powiatowym

13 października 2021 r. w Starostwie Powiatowym w Hrubieszowie odbyła się piękna uroczystość z okazji Dnia Edukacji Narodowej. Starosta Hrubieszowski Aneta Karpiuk w swoim wystąpieniu podkreśliła wartość pracy nauczycieli oraz uhonorowała przyznaniem nagród, wyróżniających się i zaangażowanych w swoją pracę pedagogów. Wśród nagrodzonych znaleźli się przedstawiciele naszej placówki: pani Maria Hukowska – Najko, pani Agata Malon, pani Edyta Targońska, pani Elżbieta Ziarko. Serdecznie gratulujemy wszystkim nagrodzonym.

Międzynarodowy Tydzień Pisania Listów

W ramach Międzynarodowego Tygodnia Pisania Listów 15 października 2021 roku chętni uczniowie szkoły podstawowej uczestniczyli w spotkaniu „Pisać listy każdy może...” Tradycja pisania odręcznych listów powoli zamiera. Organizatorzy spotkania przypomnieli obecnym jak miłe i wartościowe jest dostawanie życzliwych listów, ich otwieranie, czytanie, a nawet przechowywanie. Ponadto samo pisanie sprawia dużo radości, satysfakcji.

Dzień owoców i warzyw

W ramach szkolnej akcji „Owocowa jesień” uczniowie szkoły podstawowej uczestniczyli w warsztatach „Dzień owoców i warzyw”. W czasie spotkania dzieci obejrzały filmy na temat wartości owoców i warzyw oraz znaczenia piramidy żywienia. Przygotowana prezentacja pozwoliła usystematyzować posiadaną wiedzę. Na zakończenie spotkania uczniowie uczestniczyli w owocowo-warzywnym quizie i degustacji jesiennych pyszności. Naszym warsztatom towarzyszyła wystawa prac wykonanych z owoców i warzyw.

Spotkanie z książką

Młodzież z klasy III szkoły przysposabiającej do pracy po raz kolejny uczestniczyła w warsztatach prowadzonych przez panią Elizę Romańską, bibliotekarkę z Miejskiej Biblioteki Publicznej w Hrubieszowie. Tematem przewodnim było rozwijanie kreatywności. Uczniowie rozwiązywali zagadki, tworzyli obrazki z kropek oraz poznawali ciekawe książki. Pani Eliza zachęcała wszystkich uczestników warsztatów do czytania.

Spektakl "Dzieci Sieci - Plik i Folder na tropie internetowych kłopotów"

Dnia 29 września 2021 roku uczniowie klas I-III, IV – VI uczestniczyli w spektaklu „Dzieci Sieci - Plik i Folder na tropie internetowych kłopotów”, który odbywał się w ramach projektu „Szkoła Odpowiedzialna Cyfrowo”. Organizatorem wydarzenia był NASK PIB, w ramach Polskiego Centrum Programu Safer Internet (PCPSI), które tworzą Państwowy Instytut Badawczy NASK oraz Fundacja Dajemy Dzieciom Siłę - realizatorzy unijnego programu "Łącząc Europę" (ang. Connecting Europe Facility - CEF). Po zakończeniu spektaklu, uczniowie uczestniczyli w spotkaniu na żywo w przestrzeni wirtualnej z bohaterami przedstawienia – Plikiem i Folderem.

Jesienna królowa

O tej porze roku mamy do dyspozycji różnorodne gatunki dyń. Szczególnie atrakcyjnie prezentują się małe dynie ozdobne. Bez naszej ingerencji, same w sobie stanowią doskonałą dekorację. Uczniowie klas II i III szkoły przysposabiającej do pracy, w czasie zajęć florystycznych, użyli dyń jako wazonów i ułożyli w nich piękne jesienne kompozycje. Utrzymane w jesiennych kolorach bukiety będą piękną dekoracją sal.

Szkolne Mistrzostwa w Warcabach

W dniu 21.10. 2021 roku w naszym Ośrodku odbyły się Szkolne Mistrzostwa w Warcabach. Rozgrywki odbyły się w dwóch kategoriach wiekowych: grupa młodsza to uczniowie z rocznika 2006 i młodsi, grupa starsza to uczniowie z rocznika 2005 i starsi. Po pasjonującej walce i zaciętych rozgrywkach wyłoniono Mistrzów Szkoły w obu kategoriach wiekowych.

Wyjazd do Sokala

Dnia 23 października 2021 nauczyciele Powiatowego Zespołu Placówek Szkolno - Wychowawczych działający w szkolnej radzie wolontariatu, członkowie Stowarzyszenia Edukacyjnego "Razem"

w Hrubieszowie, członkowie 27 WDPK w Hrubieszowie udali się po raz kolejny do Sokala gdzie na miejscowym cmentarzu, wspólnie sprząkali zapomniane groby Polaków. Po zakończeniu sprzątkowania na grobach zostały zapalone białe - czerwone znicze.

Uroki jesieni - warsztaty plastyczne

Jesień to piękna i barwna pora roku. Wszyscy podziwiamy jej niepowtarzalne uroki i chętnie korzystamy z jesiennych darów. Dlatego aby przybliżyć uczniom zespołów rewalidacyjno-wychowawczych uroki barwnej pory roku, dnia 22.10.2021 r. zorganizowano jesienne warsztaty plastyczne. Uczniowie wspólnie z wychowawcami z wielkim zaangażowaniem wykonywali witrażowe drzewa wykorzystując piękne kolorowe liście.

Kolorowy dzień w Ośrodku

W poniedziałek w naszym Ośrodku było Kolorowo - wystrzałow! A to za sprawą barwnych strojów uczniów i nauczycieli. Po szkolnych korytarzach spacerowały bajkowe postacie, z którymi można było przybić piątkę, przytulić się oraz zrobić pamiątkowe zdjęcie. Uśmiech i dobre samopoczucie nie opuszczały nikogo. Kolorowe zwierzaki odwiedziły uczniów wszystkich klas by upewnić się, że w szkole zapanowała wspaniała atmosfera sprzyjająca dobrym relacjom międzyludzkim!

Tak rozpoczęliśmy nasz szkolny Tydzień Dobrych Relacji!

Dzień Papieski

W piątek 22 października, w dniu wspomnienia św. Jana Pawła II, uczniowie uczestniczyli we Mszy św.

w kościele św. Mikołaja w Hrubieszowie. Poprzez modlitwę, zaangażowanie liturgiczne, śpiew pięknych pieśni, dzieci, młodzież, rodzice i pracownicy oddali cześć Wielkiemu Polakowi - Janowi Pawłowi II. Podczas homilii ks. Andrzej przypomniał o wartościach głoszonych przez niezapomnianego papieża i o potrzebie ciągłego wzrastania w modlitwie i miłości do Boga i drugiego człowieka. Na zakończenie sprawowanej Eucharystii kapłan poświęcił różańce dla dzieci przygotowujących się do przyjęcia I Komunii św.

Zielono mi!

W środę kontynuowaliśmy działania Tygodnia Dobrych Relacji. Młodzież szkoły podstawowej i szkoły przysposabiającej do pracy spotkała się z panią Marzeną i panią Anią – bibliotekarkami z Zielonego Kota. Panie na podstawie bajki „Tippi i urodzinowe ciasto” Marcina Mortki przeprowadziły warsztaty na temat przyjaźni. Na tablicy pojawiło się drzewo przyjaźni oraz konewki z wszystkim co niezbędne do pielęgnowania tej jakże ważnej relacji międzyludzkiej. Długa przerwa w tym dniu to raj dla łasuchów. Pyszne drożdżówki w kilku smakach przygotowali nasi „szkolni cukiernicy”.

Dzień PIZZY

Tydzień dbania o relacje powoli dobiega końca. W salach uczniowie kończyli plakaty „Razem rażniej”, reklamujące swoje klasy, które jutro ozdobią szkolne korytarze. A dzisiaj było dość smakowicie i pracowicie. Od rana po szkole unosił się zapach prawdziwej pizzy. Uczniowie szkoły branżowej I stopnia pod czujnym okiem nauczycielek stanęli na wysokości zadania i upiekli pyszne mini pizzerinki. Nie ma chyba osoby na świecie, która nie lubi jeść pizzy.

Świątełko pamięci

25 października 2021 roku wychowankowie grup: I, III, i VII, członkowie Młodzieżowej Rady Wolontariatu uporządkowali na cmentarzu wojskowym symboliczną mogiłę Wołyńską oraz zapalili znicze na mogiłach bohaterów II Wojny Światowej. Bardzo ważne jest wychowanie młodego pokolenia w duchu patriotyzmu i kultu pamięci o tych, którym zawdzięczamy wolność, niepodległość i suwerenność. Działanie realizowane jest w ramach współpracy ze Środowiskiem 27. WDP AK.

Wyjście na cmentarz wojskowy

W ostatnich dniach uczniowie naszej szkoły pod opieką wychowawców odwiedzali Hrubieszowski Cmentarz Wojskowy, aby oddać hołd żołnierzom Wojska Polskiego poległym w walce za Niepodległość Polski. Zapaleniem zniczy uczniowie uczcili pamięć poległych w obronie naszego kraju. Spacer alejkami cmentarza wprowadził w nastrój refleksji, zadumy oraz wspomnień o osobach bliskich, których już niestety z nami nie ma.

Spotkanie z przedstawicielami partnerstwa projektowe

W środę 27.10.2021 r. odwiedzili naszą placówkę niecodzienni goście. Z krótką rewizytą przyjechali do nas pan Babis Tsarelis z małżonką, przedstawiciele partnerstwa z EKPEDEFTIKI PAREMVASI S.A. w Grecji, z którymi realizowany był projekt KLS Partners Sp. z o.o. pn: „Międzynarodowa fabryka szans lubelskich wychowawców i terapeutów”. W projekcie uczestniczyli nauczyciele naszego Ośrodka. Greccy goście z zainteresowaniem zwiedzili ośrodek oraz zapoznali się z organizacją pracy. Z naszych rozmów wynika, że istnieje jeszcze dużo możliwości na realizację wspólnych przedsięwzięć.

Malowanie 10 Palcami

Dnia 27.10.2021 r. (środa) odbyły się integracyjne warsztaty plastyczne metodą Malowania 10 Palcami pt.: „Kwiaty jesieni”. Tegoroczne warsztaty były dedykowane uczniom klas I-IV, naszej szkoły podstawowej. W trakcie warsztatów uczestnicy wysłuchali krótkiej pogadanki o jesieni, zapoznali się z rysem historycznym metody Malowania 10 Palcami, poznali nowy przepis na smaczną farbę oraz zainspirowani prezentacją multimedialną mieli okazję tworzyć palcami swoje jesienne dzieła. W efekcie spotkania powstały piękne, kolorowe, a nawet pachnące jesienne obrazy, które można podziwiać na dekoracyjnych sztalugach w stołówce szkolnej.

Warzywa i owoce mają super moce

W dniu 29.11.2021 r. w zespołach rewalidacyjno – wychowawczych została zorganizowana lekcja integracyjna promująca zdrowy styl życia. Celem zajęć było zapoznanie uczniów z zasadami prawidłowego odżywiania oraz zachęcenie do spożywania warzyw i owoców. Na początku uczniowie wysłuchali wierszy o warzywach a także dowiedzieli jaką rolę w naszym jadłospisie pełnią warzywa i owoce. Dzieci wielozmysłowo poznawały jesienne dary sadu i ogrodu: dotykały, oglądały, wąchały i smakowały pyszne świeżo wyciśnięte soki warzynno – owocowe.

VIII Diecezjalny konkurs wiedzy o bł. Karolinie Kózkównie i św. Stanisławie Kostce

22 października 2021 r. odbył się etap szkolny konkursu wiedzy o bł. Karolinie Kózkównie i św. Stanisławie Kostce organizowanym przez katolickie Stowarzyszenie Młodzieży Diecezji Zamojsko-Lubaczowskiej. Celem konkursu jest przybliżenie młodym ludziom postaci bł. Karoliny Kózkówny i św. Stanisława Kostki przez ukazanie uniwersalnego powołania do świętości, upowszechnianie wartości, które wyznawali i zasad według których żyli. W konkursie, w eliminacjach szkolnych udział wzięli następujący uczniowie: Wiktoria Kurzawa, Monika Rymarz, Katarzyna Martyniuk, Justyna Kliszczyk, Maciej Chęciński, Laura Żelisko, Dominik Hawro. Miło nam poinformować, że uczennica Wiktoria Kurzawa zakwalifikowała się do etapu rejonowego konkursu, który odbył się 4 listopada 2021 r. Wszystkim uczestnikom gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów.

Nasi uczniowie w Konkursie plastycznym na plakat promujący rodzicielstwo zastępcze

Nasi uczniowie przygotowali prace na XI edycję Konkursu plastycznego na plakat promujący rodzicielstwo zastępcze. Konkurs zorganizowało Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Hrubieszowie pod patronatem Starosty Hrubieszowskiego. Za udział w konkursie nasi uczniowie otrzymali dyplomy oraz pamiątkowe plecaki.

Jesienne lampiony

Jesień to piękna pora roku, pełna kolorowych opadających liści, mglistych poranków oraz długich wieczorów. Idealny czas na zrobienie dekoracji, dlatego w dniu 5.11.2021 r. dla uczniów zespołów rewalidacyjno-wychowawczych zostały zorganizowane warsztaty plastyczne. Celem zajęć było rozwijanie sprawności manualnej i percepcyjnej, doskonalenie umiejętności posługiwania się różnymi narzędziami i materiałami plastycznymi a także rozwijanie twórczej inicjatywy dziecka, pomysłowości, a przede wszystkim wiary we własne siły. Tego dnia powstały efektowne jesienne lampiony. Dzieci wykorzystały do ich stworzenia słoi, farby, szablony liści, wstążeczki oraz gąbeczki.

Dary jesieni w kuchni

Uczniowie klasy III szkoły przysposabiającej do pracy postanowili wykorzystać dary jesieni, jakimi są przepyszne, zdrowe marchewki oraz pachnące jabłka i przygotowali aromatyczne ciasto marchewkowe, a także szarotkę z lodami. Samodzielne odmierzanie składników, obróbka warzyw i owoców oraz pilnowanie czasu pieczenia były okazją do wykorzystania zdobytych podczas zajęć kulinarnych umiejętności. Ciasta wyszły pyszne i zostały skonsumowane z apetytem.

Czytają na 7!

Uczniowie klasy I szkoły podstawowej dołączyli do akcji realizowanej przez Miejską Bibliotekę Publiczną „Zielony Kot” pod hasłem Czytam na 7! Wtorkowym rankiem wyruszyli na spotkanie z biblioteką. Naszym pierwszoklasistom bardzo spodobała się wizyta w „Zielonym Kocie”. Dzieci z zainteresowaniem oglądały książeczki i dokonały wyboru tych do wypożyczenia, wspólnie bawiły się w kąciку młodego czytelnika oraz przytulały maskotkę biblioteki – kotkę Krysię. Zachwycone biblioteką zapowiedziały kolejną wizytę.

„Aniołkowo”- warsztaty w Parafialnym Zespole Caritas w Hrubieszowie

W dniu 20 listopada odbyła się pierwsza z zaplanowanych warsztatów artystycznych część pod nazwą: „Aniołkowo”. Wolontariusze Caritasu wykonali aniołki z masy solnej oraz inne prace, które przeznaczone zostaną na charytatywny kiermasz świąteczny w dniu 19.12.2021. Podczas tej szczytnej imprezy będziemy wspierać męża naszej koleżanki pana - Wiesława Czopa. Prowadząca warsztaty artystyczne p. Izabela Duławska-Kula zapoznała wszystkich z techniką tworzenia w masie solnej.

Dzień Pluszowego Misia

25 listopada świętowaliśmy Dzień Pluszowego Misia. Uczniowie działający na rzecz samorządu uczniowskiego zorganizowali dla młodszych uczniów misiową niespodziankę. Wszyscy mogli przynieść do szkoły swojego ulubionego pluszowego przyjaciela, który umilił im czas spędzony w szkole. Dodatkowo uczniowie narysowali portrety misiów, które zostały wywieszone w galerii prac w świetlicy szkolnej.

Warsztaty wiedzy o historii Polski

W dniu 26 listopada 2021 r. w naszej szkole zorganizowane zostały Warsztaty wiedzy o historii Polski „Kocham Cię Polsko!” dla uczniów klas I - III szkoły podstawowej. Celem zajęć było utrwalenie wiedzy o symbolach narodowych, sprawdzenie podstawowych wiadomości dotyczących historii Polski, wdrażanie uczniów do współpracy oraz rozwijanie zainteresowań dzieci swoją Ojczyzną i treściami patriotyczno-historycznymi.

Integracja z okazji Dnia Pluszowego Misia

Z okazji Światowego Dnia Pluszowego Misia młodzież z I Liceum Ogólnokształcącego im. ks. Stanisława Staszica w Hrubieszowie, przygotowała dla naszych najmłodszych uczniów misiową niespodziankę. Niestety do naszego spotkania zmuszeni byliśmy wykorzystać Internet. Uczniowie klasy II e liceum przygotowali i nagrali wiersze i piosenkę o bohaterze tego dnia. Naszym uczniom bardzo podobały się występy starszych kolegów. A jak wyjątkowo smakowały słodziutkie, czekoladowe misie, które dostarczył wielki, pluszowy wystannik.

Andrzejkowe wróżby

Upamiętniając zwyczaj wróżb 30 listopada w naszej szkole przedstawiciele Samorządu Uczniowskiego przygotowali różne wróżby, z którymi odwiedzili uczniów większości klas. Zabawy, radości oraz uśmiechu było wiele. Dziękujemy wszystkim za wspaniałą zabawę.

Weronika Dąbrowska

Numer 30. przygotowali:

**Grażyna Komendacka, Cecylia Mydlak, Anna Obszyńska,
Magdalena Pańko, Agnieszka Kozicka, Izabela Krawiec,
Marzenna Litwiniuk - Mizerska, Agnieszka Tomicka, Joanna
Cedro, Weronika Dąbrowska, Katarzyna Lachowska.
Izabela Duławska-Kula**