

beszamel i (albo) roztopione masło, nie żalując przypraw: soli, pieprzu ziołowego, pieprzu białego lub czarnego.

NORWEGIA

Podczas Wigilii (Julaften) na stołach pojawia się m.in. ryba ługowana (lutefisk), oprócz tego możemy również znaleźć: wieprzowinę – zwłaszcza świąteczne zeberka (juleribbe), owsiankę. Żywa jest również tradycja delectowania się julegrøtt, czyli rodzajem puddingu. Z okazji świąt warzone jest piwo świąteczne (juleøl) i oczywiście piecze się ciasteczka – w niektórych domach przestrzega się zasady, że powinno być ich co najmniej siedem rodzajów. Przetrwał także zwyczaj wystawiania przez dzieci owsianki dla nisse, czyli gнома, który opiekuje się farmą lub domem.

God julogodtnyttår!(Wesolyh Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!)

WŁOCHY

W Wigilię strzały z armat na zamku Świętego Anioła obwieszczają rozpoczęcie czasu świątecznego, który trzy tygodnie do 6 stycznia.

Najważniejszy dla Włochów jest obiad w pierwszy dzień świąt, kiedy również bliscy obdarowują się prezentami. Stoły uginają się wówczas od jedzenia, a biesiada trwa do późnego wieczora. Najpopularniejszym deserem jest słynne ciasto panettone z bakaliami z dodatkiem czekolady i likieru.

NIEMCY

W Niemczech Boże Narodzenie nazywa się Weihnachten i zaczyna się do niego przygotowania już cztery tygodnie wcześniej, od początku adwentu. Mali Niemcy korzystają z kalendarza adwentowego, który składa się z 24 okienek. Każdego ranka dzieci otwierają jedno okienko i znajdują w nim coś słodkiego, zazwyczaj czekoladę.

Boże Narodzenie w Niemczech rozpoczyna się 24 grudnia. Ludzie składają sobie życzenia, zanim zasiądą do wieczerzy, a pod każdym talerzem znajduje się specjalnie tam umieszczony pieniążek, mający przynieść szczęście. Nikt nie powinien również wstać od stołu w czasie kolacji, ponieważ przynosi to pecha. Specjalnością kulinarną, związaną z okresem Bożego Narodzenia, są różnego rodzaju ciasteczka (*Plätzchen*) w kształcie gwiazdek, choinek, Mikołajów, wypiekane specjalnie na tą okazję.

FRANCJA

Częściej niż choinkę we francuskim domu można zobaczyć szopkę oraz charakterystyczne małe figurki nazywane *santos*. Przedstawiają one zarówno postaci znane z Ewangelii, jak i współczesne, znane z życia codziennego.

Francuskie Boże Narodzenie nie może się obejść bez tradycyjnego deseru *Bûche de Noël* (dosłownie: „świąteczna kłoda”), który przypomina polską roladę. Zjada się go w czasie kolacji nazywanej *Le Réveillon*, odbywającej się zaraz po mszy o północy.

Może być tak?:

Przygotowała Martyna Smusz

W dniu 8. 12. 2017 r. w naszej szkole gościliśmy uczniów Gimnazjum Językowego z Ostrawy. Spotkanie odbyło się pod hasłem "Reading together" - the evening event".

W trakcie spotkania wzięliśmy udział w warsztatach kulturowo - językowych prowadzonych przez absolwentkę bohemistyki pt.: Czy jahoda to jagoda, czyli jak nie popełnić błędu nie tylko w Boże Narodzenie... Je jagoda jahoda, aneb jak neudelat chybu nejen w Vanicich", w trakcie których okazało się, że nie zawsze podobne słowa w języku polskim i czeskim znaczą to samo.

Następnie w naszej bibliotece szkolnej czytaliśmy "Opowieść wigilijną" C. Dickensa w językach angielskim, czeskim i polskim, po czym rozwiązaliśmy quiz do przeczytanych treści. Później każdy z nas samodzielnie wykonał zakładkę do książki w kształcie serca metodą origami. Kolejne zadanie to rozwiązywanie szyfrów z ukrytymi tytułami książek w trzech językach i dopasowywanie ich do siebie.

W trakcie spotkania mieliśmy dużo czasu, by poznać i zaprzyjaźnić się z naszymi rówieśnikami z Czech. Wręczyliśmy im też podarki, a i oni przywieźli ze sobą upominki dla nas.

Wspólnie bardzo miło spędziliśmy czas.

Mamy nadzieję, że takie spotkania w naszej szkole będą odbywały się częściej.

