



KOSTKA MAGAZYN

Święta 2018/2019





Robi się coraz zimniej, Mikołaj wrócił już na biegun, a zza rogu wesoło wyglądają święta Bożego Narodzenia. Z tej okazji, w przededniu rocznicy Narodzin Jezusa Chrystusa składam Wam, Drodzy Czytelnicy, szczerze życzenia w imieniu całej redakcji „Magazynu KOSTKA”.

Byście spędzili nadchodzące święta w rodzinnej atmosferze, pełnej szczęścia i miłości, zjedli pyszne potrawy w blasku choinki oraz przy dźwięku kolęd. Niech nadchodzący rok 2019 przyniesie Wam wiele radości, inspiracji i nowych doświadczeń.

Redaktor Naczelny „Magazynu KOSTKA”

Tomasz Jarzab

Spis treści

Życzenia Dyrekcji KOSTKI _____	3-4
Świąteczne przepisy _____	5-6
Świąteczne opowieści _____	7-8
Poezja _____	8

Redakcja

Kurator numeru: o. Tomasz Nogaj SJ

Opiekun redakcji: Iga Szwajkosz

Korektor tekstów: Iwona Poręba

Redaktor naczelny: Tomasz Jarzab

Zastępca: Julia Łukaszewska

Redaktorzy: Mateusz Francik
Tomasz Jarzab
Julia Łukaszewska
Zofia Nowak
Jakub Pilarski
Aleksandra Plekan

Ilustracje: Julia Łukaszewska
Maria Hejmo
Jakub Pilarski

Montaż: Mateusz
Francik



Życzenia

W wigilijny wieczór, kiedy niebo łączy się z ziemią, a aniołowie zwiastują, że narodził się upragniony i wyczekiwany Zbawiciel świata, który przynosi pokój ludziom dobrej woli, stajemy wobec najbliższych, by razem z nimi przeżyć kolejne i zarazem nowe spotkanie z Jezusem Chrystusem.

Boże Narodzenie to wyjątkowy czas, to także wielkie doświadczenie nadziei, z którego płynie również i moc dla naszej codziennej pracy. Wraz ze Świętą Rodziną stajemy wobec nowych zaskakujących spraw, często bardzo trudnych – podobnie jak w życiu Maryi i Józefa, którzy w tym szczególnym czasie oczekiwania na narodziny Jezusa musieli zmierzyć się z wieloma wyzwaniem. Wpatrując się w Świętą Rodzinę, możemy uczyć się ich naśladować, by z wiarą, nadzieją i miłością a także z pokorą przeżywać to, co nas spotyka. Jest to niewątpliwie szkoła wiary!

Tworzymy w KOSTCE wyjątkowy klimat zarówno przyjazny pracy w szkole, środowisku międzyszkolnym jak i międzynarodowym. W ostatnich miesiącach w szczególny sposób doświadczyliśmy wiele dobra, serdeczności, troski i wsparcia, dzięki któremu widzimy jak nowe liceum nabiera swoich wyjątkowych cech. Jest to droga, którą kroczymy poniekąd jak Święta Rodzina, ufni, że Pan nas prowadzi. Dziękując Panu Bogu za całe dobro, kiedy to świętowaliśmy w mijającym roku 450 rocznicę wyruszenia Stanisława Kostki z Wiednia do Rzymu oraz tak ważną dla nas Polaków 100 rocznicę odzyskania Niepodległości Polski, której św. Stanisław Kostka jest też Patronem, życzymy sobie nawzajem otwarcia na Boże orędzie miłosierdzia, dobroci i miłości, które zaowocuje wzajemnym zrozumieniem, szacunkiem oraz ukojeniem wszelkich niepokoju.

Wszystkim naszym Nauczycielom, Pracownikom, Współpracownikom, Rodzicom oraz naszym drogim Uczniom KOSTKI pragnę złożyć życzenia zdrowych i pogodnych świąt Bożego Narodzenia. Niech ten czas spędzony w gronie najbliższych napełni Wasze serca spokojem i radością. Niech błogosławieństwo Bożego Dzieciątka towarzyszy Wam przez całe Wasze życie, a szczerze Bożonarodzeniowe życzenia spełnią się w Waszym życiu. Błogosławionych Świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego Nowego Roku 2019!

O. Tomasz Nogaj SJ
Dyrektor KOSTKI



Życzenia



Zbliżające się Boże Narodzenie 2018 roku sprawia, że wszyscy jesteśmy dla siebie lepsi i bardziej wyczuwamy potrzeby oraz oczekiwania drugiego człowieka, który jest blisko nas. Dotyczy to każdego - bliskiej osoby, przyjaciela, znajomego, a może całkiem obcej osoby. Przygotowujemy się do świąt materialnie, ale jeszcze bardziej wartościowe jest przygotowanie duchowe, które, jestem co do tego przekonany, ma wpływ na to, że wzrasta nasza wrażliwość i dobroć. Dobrze, gdyby ten stan przedłużył się na jak najdłuższy okres czasu. Święta jest to również okazja do składania sobie życzeń.

Chciałbym życzyć naszym Uczniom KOSTKI, aby zbliżające się święta i czas oczekiwania na narodzenie Dzieciątka Jezus były okazją do pracy nad sobą. Każde zwycięstwo w tej rozgrywce ma niesamowitą moc i wartość - możecie stać się lepszymi ludźmi. To nie jest łatwe, ale możliwe. Życzę Wam pięknych, rodzinnych i radosnych świąt. W Nowym Roku 2019 samych pogodnych i pomyślnych dni, w których spełnią się Wasze marzenia i pragnienia.

Drodzy Rodzice, życzę również Wam, aby czas oczekiwania na święta Bożego Narodzenia był czasem dobrym, bezpiecznym i owocnym. Niech się spełnią wszystkie zamierzenia, które nosicie Państwo w swoich rodzicielskich sercach. Dzieciątko Jezus niech błogosławi Wasze trudy, znoje i troski. Nowy Rok niech będzie dobry, bezpieczny i owocny w pomyślność dla Państwa i dla Państwa rodzin. Drodzy Nauczyciele i Pracownicy, życzę w tych koleżeńskich życzeniach wszystkiego najlepszego, wszystkiego, co można sobie wymarzyć. Życzę Państwu przede wszystkim wytrwałości i odwagi w trudzie wychowawczym i pedagogicznym. Każdy dzień niech przynosi nowe wyzwania i potrzebę bycia odważnym. Czas oczekiwania przed Narodzeniem Pana Jezusa niech będzie dobrym czasem, obfitym w radość i powodzenie, ale również okazją do wyciszenia wewnętrznego, formacyjnej zadumy i refleksji. W Nowym Roku spełnienia osobistych i zawodowych aspiracji oraz zamierzeń. Radości i satysfakcji z budowania licealnej KOSTKI. W życiu osobistym, rodzinnym - życzę zdrowych, pięknych, dobrych, pomyślnych dni.

Boże Narodzenie, zwłaszcza w Polsce jest wspaniałym, wyjątkowym i radosnym czasem, w którym najważniejsza jest MIŁOŚĆ, dlatego pozwolę sobie zakończyć te życzenia prośbą, aby Boża Dziecina pobłogosławiła wszystkim naszym kostkowym wyzwaniom i całej społeczności szkolnej.

Józef Rostworowski
Dyrektor KOSTKI



Przepisy

„Świąteczne Pierniczki”

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżki miodu prawdziwego
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 dag przyprawy do piernika
- 1 łyżka masła extra
- 2 jajka (1 jajko do ciasta, drugie do posmarowania ciasteczek)
- 5 łyżek mleka

Składniki lukru do dekoracji:

- 1 szklanka cukru pudru
- 2 - 3 łyżki gorącej wody lub soku z cytryny

Wykonanie:


Miód podgrzać na małym ogniu. Mąkę wysypać na stolnicę, wlać gorący miód i wymieszać nożem. Dodać cukier, sodę, przyprawę do piernika i cały czas mieszać nożem. Następnie dodać masło i siekać nożem, aż zostaną małe kawałeczki masła. Dodać 1 jajko i znów wymieszać nożem. Mleko podgrzać. Do ciasta dodawać po 1 łyżce lekko ciepłego mleka i zagniatą ciasto, aż będzie gęste i nie za twarde (jeśli wyda nam się za gęste można dodać jeszcze 1 łyżkę lub 2 ciepłego mleka). Ciasto wyrabiać ręką przez około 10 minut, aż będzie gładkie. Stolnicę oprószyć lekko mąką (za dużo mąki może spowodować, że pierniczki po upieczeniu będą twarde), rozwałkować ciasto na placek o grubości 0,5 cm (lub wg upodobań: cieńszy lub grubszy max na 1 cm, bo podczas pieczenia pierniczki podrosną). Foremkami wycinać pierniczki (np. serduszka), poukładać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach 2 - 3 cm, aby się nie posklejały, gdyż pierniczki jeszcze podrosną i posmarować rozmaconym jajkiem.

Cukier puder dokładnie wymieszać z gorącą wodą. Gęstość lukru możemy regulować: poprzez dodanie więcej cukru pudru (wtedy lukier będzie bardziej gęsty i dobry do tworzenia wzorów) lub dodanie gorącej wody - wtedy lukier będzie rzadki i można nim polać całe pierniczki.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 15 minut (jeśli są cienko rozwałkowane lub małe to krócej). Pierniczki od razu po upieczeniu są mięciutkie i można je dekorować lukrem. Możemy również odstawić je w suche i chłodne miejsce w zamkniętym pojemniku i przechowywać do 4 tygodni, a przed podaniem udekorować lukrem lub czekoladą.

Smacznego!

Bartłomiej Więcek



„Gorąca czekolada”

Składniki:

- 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady, (z minimum 70% zawartości kakao)
- 1/4 tabliczki mlecznej czekolady,
- mieszanka korzennych przypraw do posypania,
- 1 lub 2 szklanki mleka, (w zależności od gęstości, jaką chcemy uzyskać)

Przygotowanie:

Do rondelka wlewamy mleko, podgrzewamy na średnim ogniu, a gdy będzie gorące, wrzucamy kawałki czekolady i cały czas, najlepiej przy pomocy trzepaczki, mieszamy. Gdy czekolada połączy się dokładnie z mlekiem, będzie gładka i kremowa, przelewamy do kubeczków, podajemy posypane korzenną przyprawą. Dla tych, którzy lubią ciekawe połączenia, polecam dodać do czekolady, zamiast korzennej przyprawy pokruszone w dłoni płatki chili, albo sól morską, która świetnie wydobywa smak czekolady.

Bartłomiej Więcek

„Zimowa Herbata”

Składniki:

- korzeń imbiru,
- herbata (w zależności od użytej wyjdzie inny smak; malinowa słodsza, a granatowa bardziej gorzka),
- cytryna,
- goździki,
- grenadyna lub syrop z żurawiny czy malin,
- miód,
- cynamon,

Sposób przyrządzenia:

Zaparzyć herbatę. Dodać część korzenia imbiru pokrojonego w cienkie plasterki. Dodać szczyptę

cynamonu, kilka plasterków cytryny, goździków i grenadyny bądź syropu. Słodzić miodem. Smacznego!

Mateusz Francik



Opowiadanie zimowe

„(...) dobre rzeczy nigdy nie przychodzą łatwo”

Cynthia Eden – Grzeszne szlaki

Zapałki.

Takie małe. Takie... piękne. Zastanawialiście się kiedyś, czy dziewczynka z zapałkami myślała o swoich zapałkach? Ja też nie, przynajmniej do niedawna.

Katarzyna:

-Brrr- Katarzyna stłumiła dreszcz. – Ale cholernie zimno- zadrzała i skrzywiła się. Musiała oszczędzać energię, a takie niekontrolowane drgawki sprawiały tylko że, zimne grudniowe powietrze znajdowało szczeliny w jej starym płaszczu. Muszę gdzieś się schować

-pomyślała- tylko gdzie? Na razie chodźmy naprzód, byle tylko się nie poddawać, a kto wie, może ktoś się ulituję. Zaśmiała się z własnej naiwności, zadrzała jeszcze raz, tym razem znacznie mocniej i ruszyła przed siebie w ciemne ulice Petersburga. Nad nią zachodziło słońce, kończąc dzień wigilii Bożego Narodzenia 1795 roku.

Stanisław:

-Święta, święta, święta !!!- uradowany Staś zbiegał po schodach w domu babci, zawołany przez mamę do stołu. Staś, jak z resztą wszyscy pięcioletni chłopcy, nienawidził tych wszystkich wigilijnych zwyczajów, które z jakiś przyczyn tak uwielbiali wszyscy dorośli.

On czekał tylko na otwieranie prezentów.

-O jesteś kochanie!- To mama przechwyciła go u stóp schodów.

-Mamo!- oburzony chłopiec wyrwał się z uścisku swej najukochańszej w świecie osoby, która usiłowała poprawić mu niesforne włosy- przecież wie- przerwał mu dźwięk otwieranych drzwi- Wujek!!!- krzyknął malec i już go nie było. Matka odprowadziła go wzrokiem uśmiechając się. Teraz został jej już tylko on.

Katarzyna:

-Wynoś się!


-Ale to tylko jedna noc - błagalny szept Katarzyny przerwał grupy męski i donośny kszzyk pełen złości.

-Nie ma mowy! Jak w ogóle śmiesz się tu dziś pokazywać!

-Proszę!- Zdobyła się na nieco głośniejsze słowo

-Wynoś się!- wrzasnął mężczyzna i zatrzasnął jej drzwi przed nosem. Katarzyna zadrzała





naprawdę mocno, otarła łzę, która stoczyła się po jej policzku. Tylko jedna, bo to przecież nie pierwszy dom tej nocy. Jakoś wytrzyma.

Stanisław:

Siedzieli wszyscy przy stole. Mama właśnie sprzątała talerze po barszczu. Tym razem się udało. Staś nie dostał uszek. Teraz zostało jeszcze tylko jedenaście dań. Jakoś wytrzyma.

Katarzyna:

Ciemna ulica wiła się i wiła. I chyba nie miała końca. Chodnik, dziwnie twardy i dziwnie powykrzywiany, prawie nie dawał oparcia zdrewniałym nogom. Szła z opuszczoną głową.

Jakub Pilarski

„Droga”

Tułacz, co po drogach się kołacze,
raz jałmużny prosi, innym razem daje,
czasem nad swymi losem gorzko płacze,
inszym razem, szczęśliwy się wydaje.

Gdy kierunku właściwego szuka,
gdy z nadzieją w przyszłość patrzy...

Serce zdrajca! Mózg oszuka!

I z każdą miłą cel mniejszy jest i dalszy.

I przed siebie niosą nogi,
tułacz z lękiem w ciemność wkracza,
bo nie znają końca drogi
i unoszą tam tułacza.

Rok za rokiem tak wymijam
może powodować się logiką?
albo schronić się w kościele? NIE!

MAM!

Zamknąć oczy, i przed siebie,
koniec przecież przyjdzie sam.

Jakub Pilarski