

PERIÓDICO

WYDANIE ŚWIĄTECZNE

3 KWIETNIA 2015 R.

W TYM NUMERZE:

Mazurek 1

Babka 2

Feliz Pascua 4

Kapelusze z
głów pan-
owie – oto
geniusz

Wszystko
może się
zdarzyć

Wesołych Świąt!

Happy Easter! Frohe Ostern! ¡Feliz Pascua! Joyeuses Pâques!



Fot. archiwum własne redakcji

Radosnych i miłych
Świąt Wielkanocnych,
smacznego Święconego,
mokrego Dyngusa
dużo zdrowia
smacznego jajka
życzy
Redakcja

MAZUREK CZEKOLADOWO- KAJMAKOWY Z MIGDAŁAMI

Tekst i foto: Julia Bigewska

Mazurek to ciasto, które powinno zagościć na każdym wielkanocnym stole. Wybrałam ten przepis, ponieważ jest jednym z moich ulubionych i zawsze wychodzi pyszny. Mazurki mają to do siebie, że można je udekorować w dowolny sposób, według własnej inwencji twórczej, są proste w wykonaniu i mają wspaniałą wyrazistość smaku.

Kruchy spód:

- ◇ 150g miękkiego masła
- ◇ 60g cukru pudru
- ◇ Odrobina ekstraktu waniliowego
- ◇ 150g mąki pszennej
- ◇ 75g maki ziemniaczanej

Masa kajmakowa:

- ◇ 400g słodzonego mleka skondensowanego z puszki
- ◇ 2 łyżki płynnego miodu
- ◇ 4 łyżki masła

Polewa czekoladowa:

- ◇ 200g ciemnej gorzkiej czekolady
- ◇ 100g masła

Przygotowanie:Kruchy spód:

Masło utrzeć z cukrem (ok. 6-7 minut). Dodać resztę składników. Ugnieść wszystko w jednolitą masę i uformować kulkę. Włożyć do woreczka foliowego (optymalnie pudełko), a następnie na 15 minut do lodówki. Nagrzać piekarnik do 175°C (ja robię na termoobiegu). Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyłożyć równomiernie. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez ok. 30 minut, na lekko złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia. Pociągając za papier do pieczenia, wyjąć spód mazurka na blat. Można zacząć dekorowanie.

Masa kajmakowa:

Do porządnego rondelka z grubym dnem wlać skondensowane mleko, miód i masło. Gotować przez ok. 8-10 minut na bardzo małym ogniu. Ciągłe mieszać drewnianą łyżką, aż zacznie przybierać jasnobrazowy kolor. Masa zastygnie po ostudzeniu.

Polewa czekoladowa:

Czekoladę i masło rozpuścić za pomocą rondelka lub w kąpielii wodnej. Ostudzić.

Na upieczonym spodzie mazurka rozsmarować masę kajmakową, udekorować orzechami (lub innymi bakaliami według uznania) i polać polewą czekoladową. Kroić dopiero po całkowitym zastygnięciu (ok. 30-60 minut).



Powodzenia!

BABKA WEDŁUG PRZEPISU DZIADKA

Tekst: Julia Bigewska

Jest wiele rodzajów babek. Mogą być drożdżowe, z bakaliami, delikatne, ciężkie, zbite. Drożdżowe są pyszne, ale trudne w wykonaniu. Wybrałam babkę, którą robi mój dziadek, gdyż jest bardzo prosta do zrobienia i zarazem bardzo smaczna. To ciasto może zagościć na wielkanocnym stole, jak i na innej dowolnej uroczystości, czy spotkaniu ze znajomymi. Przepis można zmieniać wedle uznania (dodać bakalie, bez kakao itp.), lecz ja najbardziej lubię ciasto w takiej postaci.

Składniki:

- ◇ 30dag mąki
- ◇ 3 jajka
- ◇ 25dag cukru
- ◇ 20dag miękkiego masła (optymalnie margaryny)
- ◇ Łyżka kakao
- ◇ Cukier waniliowy
- ◇ Esencja migdałowa (niekonieczne)
- ◇ Proszek do pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Masło utrzeć z cukrem, dodawać po jednym jajku, ciągle ucierając. Gdy masa będzie gładka i puszysta dodać esencję migdałową, proszek do pieczenia i cukier waniliowy, wymieszać, a następnie podzielić na dwie części.
2. Do jednej części wsypać kakao i połowę mąki (15dag), a do drugiej samą mąkę. Obie porcje delikatnie wymieszać.
3. Wysmarować formę masłem (można posypać jeszcze bułką tartą, aby mieć pewność, że ciasto będzie się dało wyciągnąć prosto z formy).
4. Do formy wlewać na zmianę masę ciemną i jasną.
5. Nagrząć piekarnik do 175°C (ja mam termoobieg).
6. Piec ok. 45 minut
7. Wyciągnąć z pieca i dostawić do ostygnięcia. Z formy jest prościej wyjąć ciepłe ciasto. Na koniec babkę można poleać polewą lub posypać cukrem pudrem.

SMACZNEGO!

¡FELIZ PASCUA!

Tekst i zdjęcia: Weronika Kandora



Wielkim krokiem zbliżamy się do Świąt Wielkanocnych. Zapewne już w każdym domu rozpoczęły się pierwsze przygotowania do tego wydarzenia. Ale tak naprawdę co to właściwie jest Wielkanoc? Już spieszę z wyjaśnieniem – jest to najstarsze i najważniejsze święto chrześcijańskie upamiętniające zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Choć podczas Wielkiego Tygodnia przeżywamy mękę i śmierć Jezusa na krzyżu, to w niedzielę możemy cieszyć się z jego zmartwychwstania. Wobec tego święta te mają dwa aspekty – wpraw przygnębiający i wreszcie radosny.

A z czym tak naprawdę kojarzy nam się Wielkanoc? Dla większości z nas jest ona związana z takimi tradycjami jak: śniadanie wielkanocne, pisanki, śmigus-dyngus, święcenie koszyczka, cukrowy baranek. Jednakże co kraj to obyczaj. Dlatego też przyjrzyjmy się nieco hiszpańskim zwyczajom wielkanocnym.

Podobnie jak w Polsce *la Semana Santa* (Wielki Tydzień) rozpoczyna się w *el Domingo de Ramos* (Niedziela Palmowa). W czasie tego tygodnia w Hiszpanii odbywają się charakterystyczne misteria i procesje męczenników, które można zobaczyć niemalże w każdym hiszpańskim mieście. Mają one na celu przypomnienie wiernym o męce i zmartwychwstaniu Chrystusa. Pochód z reguły rusza spod parafii i w rytm uderzeń bębnów przechodzi ulicami miasta. Uczestnicy przedstawiający pokutników maszerują powoli ubrani w długie szaty i spiczaste nakrycia głowy. Ponadto – tak jak i przy okazji innych świąt religijnych - uczestnicy procesji niosą ze sobą różnego rodzaju relikwie i ołtarze (figury) przedstawiające świętych. W trakcie tych pochodów możemy usłyszeć *las saetas*, czyli tradycyjne religijne pieśni. Pomimo mrocznego klimatu, uroczystości te są dość malownicze. Warto również wspomnieć, że jedne z najpopularniejszych i najbardziej widowiskowych procesji możemy zobaczyć na południu Hiszpanii w Andaluzji. To właśnie tam ściągają rzesze turystów w celu zobaczenia tego niezwykłego widowiska.

„Pomimo mrocznego klimatu, uroczystości te są dość malownicze.”



Kiedy wreszcie nadchodzi *el Domingo de la Pascua* (Niedziela Wielkanocna) wszyscy się radują, co chyba i nam nie jest obce. Hiszpanie, podobnie jak Polacy, mają swoje *huevos de colores* i *huevos de chocolate* (pisanki i czekoladowe jajka). Jadąc na północ kraju spotkamy się z takimi potrawami jak: *la sopa de ajo* i *el potaje de vigilia*, czyli typowymi zupami i potrawkami warzywnymi. Ponadto w całej Hiszpanii popularne wielkanocne słodkości to: *la Mona de Pascua*, *la torrija*, *las frutas de sartén*, *el Hornazo* i *los pestiños*.

Widać z tego, że każdy kraj ma swoje tradycje. Może niektóre są wspólne dla wielu nacji, ale zazwyczaj celebryje je się na swój własny sposób – i to czyni każdy z tych zwyczajów naprawdę wyjątkowym.

Zatem na dzień dzisiejszy nie pozostaje mi nic innego jak życzyć wam wszystkim ¡Feliz Pascua!

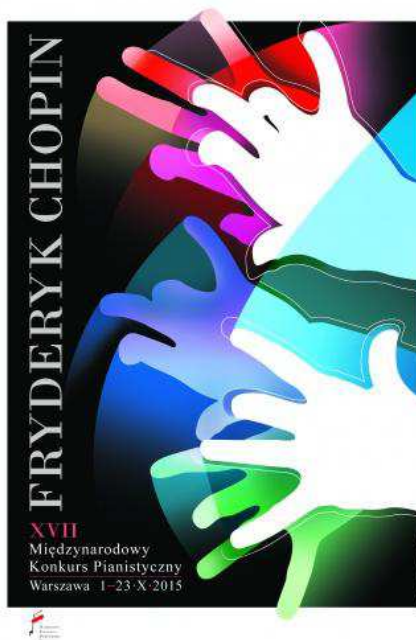


„Kapelusze z głów, panowie – oto geniusz!”

Tekst: Maciej Kucia

Powiedzieć tak śmiało możemy o każdym z laureatów tego jednego z najbardziej prestiżowych, znaczących i znanych konkursów muzycznych na świecie. Konkursu, który poświęcony jest tylko i wyłącznie jednej osobie, jednemu kompozytorowi, którego „*dziela są armatami ukrytymi w kwiatach*”, muzykowi, którego bezpośrednio dotyczy ten artykuł. Po tym wstępie każdy z nas domyśla się, że chodzi ... o Fryderyka Chopina, którego postać przeplatać się będzie przez cały poniższy tekst, ... o Fryderyka Chopina, który patronuje jednemu z najważniejszych i najstarszych konkursów muzycznych na świecie, ... o Fryderyka Chopina, który nie tylko patronuje, ale zarówno on jak i jego kompozycje są głównymi bohaterami tego wydarzenia. A wydarzenie to ma miejsce już po raz siedemnasty, 88 lat po pierwszej edycji Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina, który organizowany jest co 5 lat przez Narodowy Instytut Fryderyka Chopina. Jednakże w czasach swojej długiej historii Konkurs Chopinowski miał wielu organizatorów. Pierwszym z nich był Właśnie, cofnijmy się do początków.

Pomysłodawcą i inicjatorem tego wydarzenia kulturalnego był Jerzy Żurawlew (1886 – 1980), doskonały polski pianista, profesor. Właśnie w wyniku jego działalności w 1927 roku odbyła się I edycja w Filharmonii Warszawskiej. Następne edycje, zgodnie z założeniami organizatorów, odbyły się w 1932 i 1937 roku. Niestety na kolejną edycję przyszło nam czekać aż 12 lat. Czwarta odsłona, już powojenna, miała miejsce w 1949 roku i jako jedyna nie odbyła się w Filharmonii Warszawskiej, nazwanej później Narodową. Ponadto IV Konkurs był punktem kulminacyjnym obchodów 100. rocznicy śmierci kompozytora. Następny konkurs odbył się w 1955 roku, a jego roczne opóźnienie spowodowane było odbudową Filharmonii Narodowej. Po V edycji wszystkie konkursy odbywały się regularnie co 5 lat, a organizatorem większości z nich było Towarzystwo im. Fryderyka Chopina. Genewie.



Źródło: <http://pl.chopin.nifc.pl/itute/>.

Liczba uczestników, już od początku istnienia Konkursu, stale ulegała zmianom. W I edycji uczestniczyło zaledwie 26 pianistów, a do XVI Konkursu (w 2005 roku) zgłosiło się ich 350, z których ostatecznie wystąpiło 257. Wiek uczestników jest kolejną zmienną. Waha się on na ogół w przedziale pomiędzy 18 a 29 lat, aczkolwiek najmłodszy uczestnik miał 16 lat, a najstarszy dwukrotnie więcej. Dla każdego z tych uczestników wygranie tego Konkursu jest wielkim wyróżnieniem. W konkursie tym sławę zdobyli światowi pianiści tacy jak: Witold Małcużyński, Lew Oborin, Jan Ekier, Władimir Ashkenazy, Adam Harasiewicz, Martha Argerich, Krystian Zimerman, Yundi Li, Rafał Blechacz i wielu innych. Laureaci wyłaniani są przez jury, które tworzą najwybitniejsi polscy pedagodzy muzyczni i muzycy oraz osobistości tej samej rangi z całego świata. Można by tu wymienić m.in. Witolda Małcużyńskiego, Witolda Lutosławskiego, Marthę Argerich, Artura Rubinsteina i wielu innych.

Zwycięzca konkursu wyłaniany jest po trzech etapach poprzedzonych eliminacjami i finale. W tym roku w eliminacjach powalczy 160 pianistów z 27 krajów, a tylko około 10 dojdzie do finału. Po drodze będą musieli pokonać trudności w postaci różnych utworów Fryderyka Chopina. Prawie wszystkie z nich są wykonywane,

poczynając od mazurków, preludiów, walców, etiud, poprzez polonezy, scherza, rondo, aż do sonat, różnych utworów orkiestrowych i koncertów fortepianowych. Dla zwykłego śmiertelnika jest wręcz niemożliwe pokonanie tylu trudności. Tylko nielicznym się to udaje, o czym świadczą nagrody wręczane na koniec Konkursu. Warto jeszcze dodać, iż czasem nie zostaje przyznane I, II, itd. miejsce. Świadczy to o niesamowicie wysokim poziomie i morderczej dla wielu rywalizacji.

Czytając ten artykuł, na pewno zadawaliście sobie pytanie: Dlaczego pisać o tym teraz, skoro Konkurs Chopinowski jest dopiero w październiku? Jest to jak najbardziej trafne pytanie, na które odpowiedź brzmi: Po pierwsze, Konkurs ten odbywa się co 5 lat. Dobrze to rozumieją kibice piłki nożnej, którzy czekają na kolejne mistrzostwa świata z ogromną niecierpliwością, ponieważ wydarzeń takiej skali nie wolno przegapić. Podobnie jest właśnie z Konkursem Chopinowskim. Po drugie, Konkurs ma miejsce w październiku, ale eliminacje odbywają się już w kwietniu. Pamiętajmy, że większość z nas, gdy będzie czytać ten artykuł, może nawet nie być świadoma (ale tylko do tego miejsca!), że właśnie w tym czasie młodzi pianiści mogą z wielkim trudem prezentować swe umiejętności w Filharmonii Narodowej. Pamiętajmy więc o tych, którzy w pocie czoła pracują na jeden z największych sukcesów, jaki mogą osiągnąć w swej karierze muzycznej oraz o tych, którzy to wydarzenie przygotowują. Bądźmy zatem dumni, że ten Konkurs odbywa się u nas w Polsce, w Warszawie. Miejsca, które jest tak silnie związane z samym Fryderykiem Chopinem, jak i Konkursem go upamiętniającym. Przypomnijmy sobie zresztą słowa Cypriana Kamila Norwida o Chopinie: „Rodem Warszawianin, sercem Polak, a talentem świata obywatel ...”

Zachęcam wszystkich do przyglądania się i zapoznania się z programem XVII Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina. Ponadto polecam zagłębienie się w jego historię, zapoznanie z laureatami i zasadami. Wszystkie niezbędne informacje można znaleźć na stronie internetowej Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina w zakładce konkursy pianistyczne: <http://pl.chopin.nifc.pl/institute/>.

„Konkurs ten odbywa się co 5 lat. Dobrze to rozumieją kibice piłki nożnej, którzy czekają na kolejne mistrzostwa świata z ogromną niecierpliwością, ponieważ wydarzeń takiej skali nie wolno przegapić.”

WSZYSTKO MOŻE SIĘ ZDARZYĆ

Tekst: Weronika Kandora

Rok rocznie pod koniec listopada inaugurowany jest sezon narciarski, który stanowi nie lada gratkę dla kibiców z całego świata z zapalem śledzących zmagania czy to slalomistów, skoczków narciarskich czy też biathlonistów. Każdy z niecierpliwością wyczekuje momentu, żeby móc zobaczyć w akcji takie gwiazdy jak Lindsey Vonn, Kamil Stoch, Martin Fourcade i wielu wielu innych. Najlepiej byłoby, by ich zmagania mogliśmy oglądać na żywo, być blisko swoich idoli. Jednakże wszyscy przez cały ten czas dopingują swoich faworytów w kolejnych zmaganiach, by ostatecznie zobaczyć swojego ulubieńca na najwyższym stopniu podium, a może i kryształową kulą w ręku na koniec sezonu. Zarówno wyżej wymienione, jak i inne gwiazdy światowego formatu są idolami licznych młodych zapaleńców sportów zimowych, którzy tak jak i oni chcieliby w przyszłości odnieść spektakularny sukces. Choć jeszcze nie biorą oni udziału w imprezach rangi mistrzowskiej, to jednak cały czas starają się pokazać swoje umiejętności w regionalnych konkursach sportowych.

Gimnazjum nasze również doczekało się grupki zapaleńców sportów alpejskich, którzy mieli okazję reprezentować szkolną społeczność na zawodach narciarskich odbywających się na jednym z wiślańskich stoków, a mianowicie na Soszowie. Tam to bowiem 12 marca br. miały miejsce zawody w ramach Amatorskiej Ligi Narciarstwa Alpejskiego, gdzie stawką był Puchar Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej.

W turnieju brało udział 12 młodych narciarzy z Gimnazjum nr 2 w Katowicach, i choć żadnemu nie udało się odnieść wielkiego sukcesu, każdy z nich zaprezentował się z jak najlepszej strony i z całą pewnością pokazał pełnię swoich umiejętności. Pomimo, iż nie zdobyli żadnego z premiowanych miejsc, to jednak nie mają się czym martwić, gdyż konkurencja była naprawdę ogromna. Oprócz amatorów, takich jak nasi uczniowie, na starcie pojawiło się wielu wychowanków szkółek narciarskich, czy też czynnych zawodników szkół mistrzostwa sportowego. Mimo, iż nasi reprezentanci niejednokrotnie rywalizowali z nimi jak równy z równym i chociaż do domu wrócili z pustymi rękoma, to wzbogacili się o kolejne – jakże przydatne – doświadczenie, które – miejmy nadzieję – w przyszłym sezonie pomoże im w zdobyciu upragnionych laurów.

Warto w tym miejscu wspomnieć jednego z prekursorów ruchu olimpijskiego – barona Pierre'a de Coubertin, który swego czasu powiedział: „Istotą igrzysk nie jest zwyciężyć, ale wziąć udział. Nie musisz wygrać, bylebyś walczył dobrze.” I tak też z pewnością postąpili nasi zawodnicy, którzy choć nie wygrali, pokazali się z jak najlepszej strony.

Póki co zimowe zmagania dobiegły końca. Sprzęt narciarski powinniśmy pochować. Do rozpoczęcia następnych potyczek mamy sporo czasu, który poświęcimy na regenerację swoich sił i szlifowanie formy.

Profesjonaliści również zakończyli sezon 2014/2015 i szykują się na upragniony dłuższy odpoczynek. Jednak nie wszyscy kończą go tak, jak sobie wymarzyli. Myślę tu np. o Peterze Prevcu, którego walka z Severinem Freundem o Kryształową Kulę trwała do samego końca pomimo tego, że obaj zdobyli tę samą ilość punktów, to jednak ten drugi mógł cieszyć się ze zwycięstwa w klasyfikacji generalnej. Podobnie rzecz się miała z Tiną Mäze, która utraciła tytuł najlepszej alpejki w ostatnich zawodach sezonu na rzecz Anny Fenninger.

Dlatego też sport ten jest taki piękny, gdyż jest on nieprzewidywalny. Bowiemy dopóki trwa rywalizacja, wszystko może się zdarzyć. Może zatem w przyszłym sezonie któryś z naszych uczniów przekraczając linię mety wzniesie ręce w geście triumfu.

Skład redakcyjny:

- Elżbieta Indyka - opiekun
- Julia Bigewska – 1e
- Beata Habryka – 1e
- Paulina Hycnar – 3c
- Weronika Kandora – 3e
- Maciej Kucia – 3b
- Peter Nicholson – 3b
- Julia Rachwał – 1a
- Zofia Tomaszewska – 1e

PERIÓDICO

Gimnazjum nr 2 z Oddziałami Dwujęzycznymi w

Katowicach

ul. B. Głowackiego 4

40-052 Katowice

periodicog2@gmail.com