



Училищен Коледен вестник

В този брой ще прочетете:

- Коледна приказка
- Коледни рецепти
- Топ 10
- Коледа - на 32 езика
- Интересни факти
- Коледни шеги
- Коледа по света
- Гатанки
- Именици



Коледна приказка

Преди много години в една стара страна живял самотен старец. Той много обичал децата, но си нямал никакви. В зимните нощи той дялкар дървени играчки-еленчета, кончета, малки шейни и платноходки. Весело пращали шишарките в огнището, а старецът си мислел за децата и му се искало да ги зарадва с нещо. И точно в нощта срещу Рождество Христово се сетил какво да направи. Той сложил всички играчки в чувал, качил се на ските и тръгнал към близкото село. Селото вече било смълчано и никой не усетил как добрият старец оставил пред всяка врата подарък. Голяма радост настъпила на сутринта. Но всеки се чудел от къде са дошли. Най-щастливи били децата, те не разпитвали, а казвали „Благодаря ти, непознати!”. Старецът ги чул чак от отдалечения си дом. Той така се зарадвал, че започнал да прави още повече играчки и да ги дава на още повече деца. Изминали няколко години. Не знам кой и кога споменал името Дядо Коледа. И така децата започнали да украсяват, а Дядо Коледа ги посещавал. Една вечер той осъзнал, че вече не е самотен, но.....

- Но какво ще стане, когато остареея? Кой ще раздава подаръците?

Една искра паднала на пода, но това не било искра. Това било фея..

- Не тъжи, старче! Аз те дарявам с вечен живот. Ще живееш поне, докато едно дете вярва в теб!

Тя го докоснала с вълшебна пръчка и така до ден днешен старецът раздава подаръци и всяка година децата се увеличават.





В планината, в
пущинака

мен ме носят два
близнака.

Щом ги нещо позабави,
мушкам с два остена
здрави,

но не мушкам двата
брата,

ами мушкам
планината.

/ските/

Весела Коледа!



Художник познат
калта заличава
и целия свят
в бяло оцветява.

/снегът/

Сипя се нежно,
безкрайно,

отивам си тайно.

За възрастните съм
студена,

за децата – игра
вдъхновена.

/снежинката/

ЛЕСНИ КОЛЕДНИ СЛАДКИ С КАНЕЛА И КАКАО

ПРОДУКТИ: 300 г бисквити, 100 г
орехи, 100 г масло, 100 г шоколад, 5 ч.
л. какао, 1 ч. л. канела, 150 мл прясно
мляко

се оформя на топчета, които се
подреждат едно до друго в
десертна чиния. Поставят се в
хладилника да стегнат.

Прясното мляко се изсипва в малка
тенджерка и се поставя на котлона.
Щом се сгорещи, към него се добавят
маслото, какаото и канелата, и се бърка,
докато се получи хомогенна смес. След
това се добавя шоколадът, начупен на
парченца и сместа се разбърква до
пълното му разтваряне. Сместа се
разбърква и се оставя леко да се
охлади. Бисквитите се натрошават на
много дребни парченца и се добавят
към шоколадовата смес, заедно със
смлениците орехи. Всичко се разбърква и



Коледа – на 32 езика!

- 1-Български-Коледа
- 2-Английски-Christmas
- 3-Албански-Krishtlindjet
- 4-Белоруски-Колеядй
- 5-Шведски-Jul
- 6-Африкански-Kersfees
- 7-Виетнамски-Sinh vui ve
- 8-Галисийски-Nadal
- 9-Италиански-Natale
- 10-Есперанто-Kristnasko
- 11-Филипински-Pasko
- 12-Индонезийски-Natal
- 13-Ирландски-Shona
- 14-Испански-Navidad
- 15-Йоруба-Keresimesi
- 16-Каталонски-Noidoil
- 17-Коса-Negekrizme
- 18-Френски-Noel
- 19-Македонски-Божик
- 20-Маорски- Kirihimete
- 21-Немски-Weihnachten

- 22-Нидерландски-Kerstfest
- 23-Узбекски- Rojdestvo
- 24-Португалски-Natal
- 25-Румънски-Fercit
- 26- Руски-Христовым
- 27-Самоански-Kerismasi
- 28-Себуански-Pasto
- 29-Сеесото-Tnabisang
- 30-Словашки- Vianoce
- 31-Турски-Noeller
- 32-Холски-Llowen



Защо украсяваме елха на Коледа?

Коледното дръвче е един от символите на празника. Но защо именно вечнозелената елха е избрана за център на коледните традиции?

Обичаят с декорирането на дръвче идва още от Древен Египет, където са украсявали палмови клонки, символизиращи победата на живота над смъртта.

В началото се кичили клонки от ели и борове, като чак след 1597 г. започват да се украсяват цели дървета. Постепенно елхите ставали все по-харесвани, а украсата с гирлянди, коледни играчки и светлини - все по-пищна.

Кой празнува имен ден на Коледа?

Христа, Христо, Рада, Радослава, Радослав, Радостина, Радосвета, Радостин, Радомира, Емил, Емануил, Християн, Ренета, Християна, Кристиян, Кристияна, Христина, Кристина, Румен, Румяна, Руска.

Стара баба с бяла покривка

покри дори и малката нивка,

но не успя, виждаме ние,

с нея морето да покрие.

/зимата/

Малък Сечко във реката

сапун прави от водата.

Баба Марта го събира, за един ден го изпира.

/ледът/

На стряха плаче бяло юначе,

че ми го вече слънце напече.

Ти знаеш много – кажи,

кое е това юначе, което плаче?

То иде зиме тук от небето

и си отива пролет в морето.

/ледената висулка/



Най-добри коледни филми

- 10- Коледа невъзможна
- 9- Коледна песен
- 8- Договор за Дядо Коледа
- 7- Четири Коледи
- 6- Полярен експрес
- 5- Ваканцията
- 4- Елф
- 3- Приятелите на Дядо Коледа
- 2- Гринч
- 1- Сам вкъщи



Най-добри коледни песни

- 10-Santa Baby
- 9-Peace on Earth
- 8-Last Christmas
- 7-Oh, Holly Night
- 6-Winter Wonder
- 5- Rudolph the red nosed reindeer
- 4-Have Yourself a Merry little Christmas
- 3-Santa claus is coming to town
- 2-Silent Night
- 1 -White Christmas

Нека Коледната звезда да огрява вашия път в живота!

Нека здравето и късметът бъдат вашите съгътници, а сърцето и умът – вашите съветници!

И не забравяйте да оставите едно отворено прозорче в сърцето си за хората, които обичате!



Дядо Коледа
влиза през
комина,
защото
„Кристмас ис
комин”!

-Мили Дядо
Коледа, тъй
като не мога да
пиша още, ти
пише мама:
„За Коледа
искам чанта
PRADA и
парфюм
CHANEL!”
Митко - 4г.

Как се нарича
човек, който
мрази старци?
Дядо Мраз

Коледа по света

В Аржентина украсяват не елха, а вечно зелените дръвчета със сняг, направен от памук. На Коледната вечеря цялото семейство се събира в лятната градина.

В Бангладеш по Коледа мъжете засаждат двойки от бананови дървета в близост до къщите си и до църквата. Малко преди Коледа те накланят листата им, така че да се образува дъга.

В Белиз елхата се украсява с лодки, символизиращи успешната риболовна индустрия на страната. Друга типична декорация са птиците, които са символ на мира.

В Армения, която е първата страна официално възприела Християнството, Бъдни Вечер е един от най-големите свети религиозни празници. Арменците празнуват Бъдни Вечер на 5 януари, а Коледа и Богоявление в един ден - на 6 януари по Юлианския календар.

На Бахамските острови честванията, наречени Junkanoo, се провеждат на 26-ти Декември и 1-ви Януари. Между 2 часа през нощта и сутринта огромен парад радва стотици хора с танци, музика и най-различни костюми.

В Австралия често Коледа са празнува на плажа.

В Тирол задължително се правят ясли. В навечерието на Коледа те приготвят „Щрудел”, с него те черпят приятели, близки и бедняци.

В Англия Дядо Коледа оставя подаръците в чорапи, които децата са закачили. Там цялото семейство приготвят специален пудинг.

Коледата в **Индия** е символ на братството. Семействата си ходят на гости, черпят се и пеят заедно.

Във Финландия Дядо Коледа идва на крака и естествено е щедро надарен от семействата.



КОЛЕДЕН ЧИЙЗКЕЙК С ЯБЪЛКИ И КАРАМЕЛЕН СОС

Необходими продукти: За основата: 170 г крекери, 80 г краве масло, 60 г захар, 50 г печени орехи, 1 ч. л. канела
За крема: 700 г крем сирене, 170 г захар, 2 яйца, 10 г бурбонска ванилова захар
За ябълките: 2 ябълки, 40 г захар, ½ ч. л. канела, краве масло за намазване
За соса: 330 мл ябълков сайдер, 50 г кафява захар

Половината от захарта се карамелизира в тиган. Слагат се орехите и когато карамелът ги обгърне добре, ядките се изсипват върху хартията за печене. Охлаждат се и се накълцват.

Крекерите се натрошават и се разбъркват с канелата, останалата захар, разтопеното масло и орехите. Сместа се разпределя по дъното и стените на форма за печене с диаметър около 26 см, като се притиска. Пече се около 8 минути в загрята на 180° С фурна с вентилатор, след което се охлажда.

Крем сиренето се разбърква със захарта. Добавят се яйцата и ванилията, и отново се разбърква. Кремът се разпределя върху охладения блат.

Ябълките се обелват, почистват се от семките и се нарязват на тънки лодки. Мажат се с масло и се поръсват със смес от захар и канела. Подреждат се върху крема ветрилообразно.

Чийзкейкът се пече 50 минути в загрята на 160° С фурна. След като се изключи фурната е добре чийзкейкът да поседи вътре 15 минути на откритата врата, за да не се напука. След това се охлажда и се прибира в хладилник поне за 2 часа.

Сайдерът и захарта се кипват в касерола и се оставят на умерен огън, докато сместа се редуцира и се получи гъст сос. Всяка порция се поднася със сос.



**Коледното
настроение
достигна да Вас
благодарение на:
Андреана, Даяна и
Шеодора от 5 В кл. и
Паола и Мария-
Екатерина от 5 Б кл.**