

**RELACJA Z OBCHODÓW  
NARODOWEGO ŚWIĘTA NIEPODLEGŁOŚCI  
I DNIA ŚWIĘTEGO MARCINA  
W SZKOLE SPECJALNEJ  
PRZYSPOSABIAJĄCEJ DO PRACY  
W RADZIEJOWIE**



Patriotyzm to także kultywowanie tradycji.  
Zwyczaj obchodzenia Narodowego Święta Niepodległości z gęsiną  
na stole, od kilku lat podtrzymują uczniowie  
klasy II Szkoły Specjalnej Przysposabiającej do Pracy w Radziejowie.



Obchody Narodowego Święta Niepodległości rozpoczęliśmy od zorganizowania ogólnoszkolnego apelu, na którym wszyscy śpiewali piękne pieśni patriotyczne.



Natomiast na początku listopada nasz kolega wysłał na Konkurs Gęsinowy SMS:

*Z prośbą do Was się zwracamy, o gąseczkę zabiegamy. Z kolegami pyszną gąskę w klasie przyrządzimy, a efekty naszej pracy do Pana Marszałka wyślemy.*

Marcin gęś wygrał i przywiózł do szkoły. My, według starego kujawskiego przepisu, nafaszerowaliśmy tuskę przyprawami, ziołami oraz aromatycznymi jabłuskami.



Na ważne uroczystości klasowe,  
chlebek sami pieczemy.  
Ten świętomarciński z mąki orkiszowej zarobiliśmy.



Nasza gaska nasyciła się przyprawami i ziołami, więc ją teraz do piekarnika na dwie godziny wstawiamy.



Pieczone jabłuszka zawsze bardzo nam smakują i do gęsiny pasują. Troszkę cukru, troszkę cynamonu i zaraz po całej szkole rozniosą się smakowite zapachy.

Już wszyscy wiedzą, że to uczniowie II klasy Szkoły Specjalnej Przystosowanej do Pracy szykują się do gęsinowej biesiady.



Wszystko się piecze i gotuje, czas klasę naszą odświętnie udekorować. Własnoręcznie wykonaliśmy: „PRZEPISNIK”- zbiór regionalnych przepisów, okolicznościowe kotyliony, namalowaliśmy ludowy strój, a na mapie Polski-Kujawy zaznaczyliśmy gąską wykonaną z prawdziwych piórek.





Lubimy, by wszystko pięknie wyglądało, więc naszą gąskę dekorujemy świeżymi ziołami.



Efekty naszej pracy, przerosły wszelkie oczekiwania. Przy klasowym stole do świętomarcińskiej biesiady zasiedli uczniowie i zaproszeni goście.



Było nie tylko miło i serdecznie, ale również bardzo smacznie. Młodzi mistrzowie kujawskiej kuchni musieli uchylić rąbka tajemnicy, że do grzańca z suszonych owoców dodali kardamon i goździki.



Nie zrealizowalibyśmy treści o tradycjach  
świątomarcińskich  
i nie mielibyśmy możliwości celebrowania  
Narodowego Święta Niepodległości  
przy klasowym stole biesiadnym,  
gdyby nie inicjatywa Urzędu Marszałkowskiego  
i pomoc naszych rodziców.  
Wszystkim składamy serdeczne  
podziękowania.

# GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

PRZEPIS UCZNIÓW

SZKOŁY SPECJALNEJ PRZYSPOSABIAJĄCEJ DO PRACY

W RADZIEJOWIE

- gęś,
- majeranek,
- sól, pieprz
- jabłka

Gęś dokładnie myjemy i osuszamy.

Mięso nacieramy solą, pieprzem, majerankiem.

Następnie do gęsiej tuszki wkładamy pokrojone jabłka i wstawiamy do lodówki.

Zamarynowaną gęsinę umieszczamy w rękawie do pieczenia i ostrożnie wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika.

Tak przygotowane mięso pieczemy przez około dwie godziny.

Po tym czasie rozcinamy folię i pieczemy przez kolejne pół godziny, cały czas ostrożnie polewając gęś sosem powstałym z pieczenia.

Naszą gąskę podajemy z pieczonymi jabłkami.

Smacznego.

**Relacja z obchodów Narodowego Święta Niepodległości  
i dnia Świętego Marcina  
w Szkole Specjalnej Przesposabiającej do Pracy w Radziejowie**

Nasza kujawska tradycja łączy dzień św. Marcina (11.XI) z konsumpcją gęsiny. Ucztowanie zwykle ma charakter świąteczny, bo w dniu 11 listopada przypada Narodowe Święto Niepodległości.

Tradycję obchodzenia Narodowego Święta Niepodległości z gęsiną na stole od kilku lat kultywują również uczniowie Szkoły Specjalnej Przesposabiającej do Pracy w Radziejowie.

W naszej szkole, dniu 10 listopada miał miejsce uroczysty apel z okazji Narodowego Święta Niepodległości, na którym, pieśnią i poezją, a także odświętnymi strojami staraliśmy się uczcić 97 rocznicę odzyskania przez Polskę niepodległości.

Natomiast w okresie poprzedzającym 11 listopada wzięliśmy udział w konkursie na najciekawsze hasło związane z tradycją „świętomarcińskiej gęsiny”. SMS wysłany przez naszego kolegę na tyle spodobał się jury konkursu, że zapewnił mu wygraną. Mama Marcina w imieniu swojego syna odebrała gąskę i przekazała ją na klasową świętomarcińską biesiadę.

Gęsinę przyrządziliśmy według starego kujawskiego przepisu: nafaszerowaliśmy tuszkę przyprawami, ziołami oraz aromatycznymi jabłkami. Tak zamarynowaną gąskę piekliśmy w piekarniku przez dwie godziny. Na ważne uroczystości klasowe, sami wypiekamy chlebek. Ten świętomarciński z mąki orkiszowej zarobiliśmy. Ugotowaliśmy także, kompot do którego sporządzenia przydały się ususzone wcześniej przez nas owoce. Gorący grzaniec, idealny na chłodne, listopadowe dni, był nie tylko smaczny, ale również pięknie pachniał goździkami i kardamonem. Na deser upiekliśmy nasze ulubione jabłuszka z cynamonem.

Wdychając smakowite zapachy, dekorowaliśmy swoją klasę. Na gazetce, pod hasłem: KUJAWY- NASZA MAŁA OJCZYZNA, umieściliśmy własnoręcznie zrobiony „PRZEPIŚNIK”- zbiór regionalnych przepisów oraz namalowany przez nas ludowy strój, zaś na mapie Polski, Kujawy zaznaczyliśmy- gąską wykonaną z prawdziwych piórek. Okolicznościowy bukiet utworzyliśmy z kłosów zbóż i polnych kwiatów.

Odświętnie ubrani czekaliśmy na efekty naszej pracy. Okazało się, że są one znakomite. Przy stole w gronie uczniów i zaproszonych gości było miło, serdecznie i bardzo smacznie. . .

Nie zrealizowalibyśmy treści o tradycjach świetomarcińskich i nie mielibyśmy możliwości celebrowania Narodowego Święta Niepodległości przy klasowym stole biesiadnym, gdyby nie inicjatywa Urzędu Marszałkowskiego i pomoc naszych rodziców. Jako wychowawcę szczególną radością napawa mnie fakt, że dzięki otrzymanej gęsi moi uczniowie (wszyscy pełnoletni z upośledzeniem umysłowym w stopniu umiarkowanym lub znacznym) mogli uczyć się postaw patriotycznych, kształcić umiejętność współpracy w grupie, doskonalić swoje zdolności komunikacyjne i budować wiarę we własne siły.

Serdecznie dziękuję za pomoc w kształtowaniu poczucia przynależności do własnego kraju oraz regionu kujawskiego - naszej małej Ojczyzny.

Barbara Kozłowska  
wychowawca II klasy  
Szkoły Specjalnej Przystosabiającej do Pracy  
w Radziejowie