

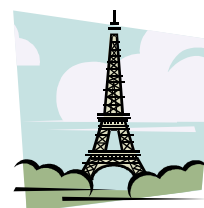
Bilingus

Janvier 2013/Styczeń 2013 (33)



Witajcie, Sempy!

Ledwo minęła przerwa świąteczna, a już przed nami kolejne dni wolne od szkoły. Życzymy wszystkim udanych i niezapomnianych ferii. W tym numerze możecie przeczytać kilka artykułów dotyczących minionych świąt, o Wielkiej Orkiestrze Świątecznej Pomocy, a także artykuł z okazji 150 rocznicy powstania styczniowego. Miłej lektury!

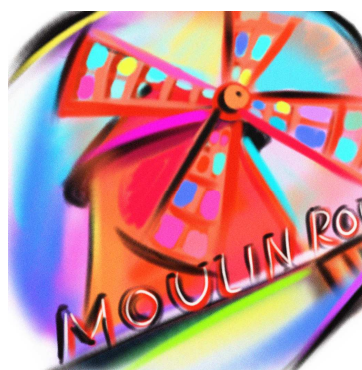


Redaktor naczelny

BILINGUS

Redakcja Magazynu Szkolnego
Bilingus

ZS nr 53,
ul. Ks. J. Popiełuszki 5,
01-786 Warszawa
Adres e-mail - bilingus.zs53@gmail.com
Facebook - www.facebook.com/bilingus.zs53
Publikacja internetowa - www.sempolowska.eu
Wydawca - p. dyr. Anna Adamczyk
Redaktor naczelna - Joanna Gajownik
Projekt okładki - Joanna Kowalewska
Zespół dziennikarzy -
Klara, Manuela, Joanna, Piotr, Laura, Julia,
Agata, Justyna



Opiekunowie - p. Ewa Lipiec-Rozenfeld, p. Izabela Romanowska,
p. Redouan Abarchan

O Europejskiej solidarności podczas powstania styczniowego

Powstanie

22 stycznia minie 150-ta rocznica wybuchu powstania styczniowego. W historii Polski nie było równie wielkiego zrywu niepodległościowego jak ten z 1863 roku. W walkach o wolność swoje życie poświęciło kilkadziesiąt tysięcy ochotników. Mimo liczego poparcia społeczeństwa powstańcy zmuszeni byli do prowadzenia walk partyzanckich. W ciągu ponad roku walk, stoczono wiele bitew i potyczek. W sumie ich liczba szacowana jest na ponad 1200. Powstanie było najdłużej utrzymującą się, nieustanną i zorganizowaną walką o polską niepodległość. Jednak mimo początkowych sukcesów zakończyło się druzgocącą klęską, która spowodowała surowe restrykcje strony carskiej Rosji. Nasiliły się ponownie zsyłki na Syberię, rozstrzelano blisko tysiąc powstańców, a prześladowania zmusiły do emigracji ok. 10 tys. naszych rodaków.

Ówczesna sytuacja w Europie

Sprawa Polska po wybuchu powstania stała się na nowo gorącym tematem. Francja, główna inicjatorka nacisku dyplomatycznego na Rosję, nie mogła nic osiągnąć. Utrzymanie status quo wydawało się lepszym rozwiązaniem dla interesów państw Europy. Mimo niemałego rozczarowania Polacy mogli liczyć na poparcie międzynarodowej opinii publicznej. Organizowano zbiórki na rzecz powstania, manifestacje antyrosyjskie, a słowa uciśnionych Polaków wreszcie zaczęły wybrzmiewać



w ustach francuskich polityków. Propolskie poparcie polityczne było widoczne w najważniejszych parlamentach XIX-wiecznej Europy, m.in. w brytyjskiej Izbie Gmin, parlamencie w Turynie, a nawet w Berlinie (mimo iż Prusy zgodnie z konwencją Alvenslebena zobowiązały się do pomocy w tłumieniu polskiego zrywu). Twórca Młodych Włoch (radykalnej organizacji walczącej o niepodległość Włoch), Giuseppe Mazzini, wraz z innymi działaczami walczącymi o niepodległość własnych państw zaangażowali się w zorganizowanie wyprawy

mającej na celu czynną walkę ramię w ramię z Polakami. Nie było to łatwe, gdyż pierwsza próba przyptynięcia na parowcu *Ward Jackson* zakończyła się klęską (ochotnicy zostali zatrzymani na Bałtyku przez Szwedów). Wreszcie wystosowana została słynna nota trzech mocarstw z Świętego Przymierza skierowana do Rosji, która została postawiona przed groźbą wojny z silną koalicją, przeciwko której nie miałyby szans. Do wojny nie doszło, ponieważ car wykazał się zimną krwią oraz uzasadnionym przecuciem, że wojny nikt nie chce.



Przybyli „Byroni”

Wśród cudzoziemców walczących w sprawie Polskiej zdecydowanie najwięcej było Francuzów i Włochów. To oni za pośrednictwem Hotelu Lambert uzyskiwali stopnie oficerskie, aby po przedostaniu się do Polski móc walczyć we własnych grupach, jednak we wspólnej sprawie z Polakami. Najliczniejszą grupą byli tzw. „Garibaldzcy”, którym przewodził Francesco Nullo, bliski przyjaciel samego Giuseppe. W stopniu generała armii polskiej Nullo walczył aż do swojej śmierci, którą poniósł na polu bitwy pod Krzyżawką. Drugim równie znanym włoskim wojakiem na ziemiach polskich był Stanisław Bechi. Był major, przez Polaków wyniesiony do stopnia pułkownika, dosyć skutecznie walczył z armią rosyjską. Niestety nie mógł długo służyć



sprawie polskiej, której z czasem był coraz bardziej oddany, gdyż został wydany przez zastraszoną dziedziczkę ziem, na których się ukrywał. Został stracony, a jego ostatnie słowa to okrzyk: „Evviva la Polonia!” Jego żona, Giulia, na wieść o poświęceniu męża sama zapragnęła pomóc powstańcom. Uczyniła to, uprzednio uzyskawszy polskie obywatelstwo. Warto wspomnieć także o francuskim twórcy żuawów śmierci w Polsce. François Rochebrune, w przeciwieństwie do poprzednio wymienionych żołnierzy, przybył do Polski przed powstaniem styczniowym. Podczas powstania utworzył na wzór francuski elitarny oddział, który wstąpił się m.in. w bitwie pod Miechowem. Wielokrotnie wspomagał i ratował polskie oddziały, które pozazdrościć mogły żuawom Rochebrune’a dyscypliny i wyszkolenia. W 1863 roku Rochebrune był nawet jednym z kandydatów na dyktatora powstania. Kandydatura została odrzucona, a Rochebrune walczył do końca powstania, które przeżył.

Ostatnim europejskim bohaterem, którego chciałbym wymienić, był węgierski hrabia - Edward Nyáry. Kiedy usłyszał o powstaniu styczniowym, udał się do kraju nad Wisłą, aby walczyć o wolność bratniego narodu. Nyáry wykazał się niejednokrotnie nadludzką odwagą, a także dużym przywiązaniem do Polaków. Mimo iż przez większość swojego życia był kalwinem, w godzinie swojej śmierci postanowił przejść na wiarę rzymsko-katolicką, aby umrzeć w wierze swoich towarzyszy broni. Zginął ranny w bitwie pod Panasówką.

Brać Europejczyków

Ogłoszenie roku 2013 rokiem powstania styczniowego jest hołdem przede wszystkim dla Polaków, którzy walczyli w naszym największym powstaniu w obronie tożsamości narodowej. Nie należy jednak zapominać o niekiedy pomijanych marginesach historii, w których często ukazuje się prawdziwa, pierwotna natura ludzi. W dobie, kiedy nad przyszłością Unii Europejskiej pojawiły się czarne chmury, odzywiają się liczne głosy, mówiące o możliwości rozpadu tego politycznego tworu. Nie oceniając szans spełnienia takich prognoz, warto zwrócić uwagę, poza maską polityki oraz historii, która ukazuje nam często tylko chronologicznie przedstawione wydarzenia (głównie wojny), w Europie istnieje i istniało wspólne poczucie przynależności do pewnej grupy kulturowej. Nie zawiodło nas ono w dobie powstania styczniowego, o czym świadczy krew cudzoziemców przelana na polskiej ziemi.



LES VACANCES D'HIVER

Qu'est-ce qu'on peut faire pendant les vacances d'hiver. Une bonne question. En voici quelques idées.

Les Montagnes:

Nous vous recommandons les lieux où vous pouvez faire du ski et d'autres activités:

1) Wisła: c'est une ville dans le Beskid Śląski où se trouvent 16 télésièges (4 télésièges), il y a 20 km de piste de ski. Si vous ne l'aimez pas vous pouvez faire des randonnées et visiter des monuments :

- le musée de Beskidy
- une vieille école
- le Palais des Habsbourgs

2) Zakopane – c'est une ville dans les Tatras. La-bas vous pouvez:

- découvrir la vie et la culture des montagnards polonais
- goûter des plats régionaux
- faire du ski et du patinage
- vous promener dans les montagnes – une partie de Zakopane se trouve dans le parc national des Tatras et il y a des vues merveilleuses pendant toute l'année.
- vous promener dans Krupówki, regarder des chalets, acheter des souvenirs, manger du fromage régional «Oscypek».
- visiter des monuments :

- Le chalet de Sabała
- Le cimetière à Pękowy Brzysk
- Le musée régional de Zakopane
- Le musée Kornel Makuszyński
- Le musée Karol Szymanowski

En Europe vous pouvez faire du ski en Autriche, en Italie, en Suisse et aussi en France.

Pour tous ceux qui restent à Varsovie nous voudrions proposer quelques lieux intéressants.

Les personnes qui voudraient apprendre quelque chose de nouveau peuvent se rendre au Centre de la Science Kopernik. Le parc de Łazienki et la Vieille Ville sont des lieux où vous pouvez faire des promenades. À Varsovie il y a beaucoup de musées par exemple le Musée de Chopin ou le Musée de l'Insurrection varsoviene.

À la fin, nous voudrions vous souhaiter des moments agréables, beaucoup de nouveaux amis, bon amusement et retour heureux à l'école. ☺



Romuald Traugutt - bohater uniwersalny

Oficer rosyjski

Całe życie Romualda Traugutta skupione było wokół działań militarnych. Ten wojskowy rosyjski brał udział w tłumieniu powstania na Węgrzech, które wybuchło w czasie Wiosny Ludów 1848 r. Władze carskie obdarzały go coraz większym zaufaniem, odznaczały orderami. Jednak gdy pojawiły się wieści o mającym wkrótce wybuchnąć powstaniu, Romuald Traugutt porzucił służbę w armii carskiej.



Mimo wszystko- tak

Początkowo nie chciał brać udziału w przedsięwzięciu. Być może zdawał sobie sprawę, że z logicznego punktu widzenia powstańcy nie mają najmniejszej szansy skutecznie przeciwstawić się władzy rosyjskiej. Przecież do niedawna sam był carskim oficerem... Dołączył do powstańców dopiero w kwietniu, objął dowództwo nad niewielkim oddziałem. Stoczył wiele bitew, w końcu udał się do Warszawy, gdzie został przywódcą powstania.

W Warszawie

Jego dowodzenie miało charakter tajny, Traugutt posługiwał się pseudonimem Michał Czarnecki. Powstańcy zawdzięczają mu przeformowanie luźnych oddziałów partyzanckich w regularną armię. Z mizernym skutkiem próbował zachęcić władze na Zachodzie do udzielenia pomocy i poprawić sytuację finansową w oddziałach powstańczych.

Dowódca ginie

Romuald Traugutt został aresztowany nocą, z 10 na 11 kwietnia 1864 r. Obciążyli go zeznania współpracownika, Artura Goldmana. Z początku był przetrzymywany na Pawiaku, później przeniesiono go do X Pawilonu Cytadeli Warszawskiej. W czasie przesłuchania nie wydał nikogo, a gdy próbowano wydobyć z niego informacje, odpowiadał, że idea narodowości jest w Europie tak potężna, że żadna siła jej nie zniszczy. Zginął 5 sierpnia 1865 r. na stoku Cytadeli Warszawskiej wraz z kilkoma innymi powstańcami.

Dlaczego uniwersalny?

Dlatego, że był wielki i w czasie zwykłej pracy i w walce. Dlatego, że umiał poświęcić własne poglądy dla wartości wpajanych mu od dzieciństwa - patriotyzmu, chęci walki o wolną ojczyznę. Dlatego, że był im wierny nawet po tylu latach służby w Armii Czerwonej. Dlatego, że dokonał tak wiele w czasie powstania styczniowego! Jeszcze dlatego, że mimo licznych nieszczęść, które go spotkały, jak śmierć żony i dwojki dzieci, potrafił być osobą niezłomną, mężną, gotową do poświęceń dla ideału.

Klara

L 'histoire du Père Noël

Connaissez-vous vraiment le Père Noël ?

C'est Saint Nicolas qui a inspiré le Père Noël. On retrouve dans la représentation du Père Noël tout ce qui faisait la symbolique du personnage de Saint Nicolas : la longue barbe blanche, la mitre qui est devenue un bonnet de fourrure, le grand manteau rouge. Il voyage dans un traîneau tiré par des rênes, Saint Nicolas voyageait sur le dos d'un âne. Pour cette raison, dans certaines régions de France, les enfants déposent sous le sapin de Noël,



un verre de vin pour le Père Noël et une carotte pour son âne.

Chaque région de France lui donna un nom différent : le Père Noël est appelé :

"Chalande" en Savoie, "Père janvier" en Bourgogne et dans le Nivernais, "Olentzaro" dans le pays basque ou encore " Barbassionné " en Normandie.

Saint Nicolas a été importé aux Etats-Unis au XVIIe siècle par les immigrants allemands ou hollandais, où il aurait pris l'ampleur commerciale que nous connaissons actuellement. Il a aussi subi des transformations vestimentaires et culturelles pour se transformer en un Père Noël plus convivial et serait ensuite revenu en Europe. Pour les américains, Saint Nicolas est Sinter Klaas qui devint Santa Claus.



Une autre légende raconte que l'image du Père Noël d'aujourd'hui provient d'un poème datant de 1822 d'un pasteur américain, Clément Clarke

Moore dans lequel un personnage sympa-

thique apparaît : le Père Noël dans son traîneau tiré par huit rennes. L'image du saint a changé parce que l'apparence de l'ancien Père Noël qui vient d'un pays chaud n'a pas passé dans les pays où il neige. C'est pour cette raison qu'aujourd'hui le Père Noël que nous connaissons est grand, vieux, portant un manteau rouge et pénètre le 24 décembre dans nos maisons par la cheminée.

Saviez-vous que dans d'autres pays ce n'est pas le Père Noël qui donne les cadeaux, mais Jésus ?

Par exemple en Amérique du Sud et en Espagne, Jésus visite les maisons et laisse des cadeaux sous l'arbre de Noël. En ce moment, les enfants avec leurs familles sont à l'église.



Pourquoi nous offrons des cadeaux à Noël ?

Les gens donnent des cadeaux à Noël pour rappeler les dons des berges et des trois rois.

L'origine de l'arbre de Noël.

C'est en 1521 que le sapin ou arbre de Noël ou encore arbre du Christ a été mentionné pour la première fois en Alsace. Il existe également des documents attestant d'une fête le 24 décembre. Au XIIe siècle, la tradition du sapin apparaît en Europe, en Alsace. On parle alors de décorer les maisons avec des branches coupées 3 jours avant Noël.

C'est quoi les cantiques de Noël ?

Les cantiques de Noël sont des chansons très joyeuses qu'on chante à Noël et qui racontent l'histoire de cet événement. Plusieurs d'entre elles ont des centaines d'années.

Laura W.

21. Finał Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy

13.01.2013 roku odbył się 21. Finał Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy.

W tym roku fundusze zbierane były na chore dzieci oraz na poprawę jakości opieki zdrowotnej dla osób starszych.

W *Sempołowskiej* działał sztab pod kierownictwem Anny Świetlikowskiej, a opiekunem był pan profesor Tomasz Mrozek.



Byliśmy również współorganizatorami charytatywnego koncertu w klubie FONOBAR.

Do pracy jako wolontariusze zgłosiło się 80 osób.

67 wolontariuszy, nie zważając na niesprzyjające warunki atmosferyczne, dzielnie zbierało pieniądze do puszek, naklejając ludziom serduszka.

Pozostali pracowali w sztabie, zliczając zebrane kwoty i częstując zmarzniętych wolontariuszy gorącą herbatą lub czymś do zjedzenia.

W tym dniu każdy działał w służbie innym. Wszyscy łączyliśmy się dla wspólnej, słusznej idei.

W sztabie *Sempołowskiej* udało się zebrać: 36093,80 złotych.

Gratulujemy wszystkim zaangażowanym w akcje. Jest się czym pochwalić!

Joanna Gajownik

Une courte histoire de la cuisine française et de ses créateurs

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Elle a évolué au cours des siècles suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays. Dans la cuisine médiévale, les banquets étaient chose commune dans l'aristocratie. Plusieurs plats y sont servis que ce soit en confusion ou tous à la fois. Les grosses pièces de viande étaient coupées en tranches et généralement consommées à la main, entre le pouce et deux doigts.



L'Ancien Régime

Sous l'Ancien Régime, Paris était la plaque tournante de la culture et de l'activité économique françaises. C'est donc naturellement à Paris que se trouvaient les artisans les plus qualifiés. Les marchés de Paris, tels que ceux des Halles, de la Mégisserie ou de la rue Mouffetard, occupaient une place prépondérante dans la distribution de la nourriture.

Au cours du XVe et XVIe siècles, la cuisine française a assimilé de nombreux aliments venus du Nouveau Monde.

XVIIe siècle

La haute cuisine française trouve sa source au XVIIe siècle avec un chef nommé : La Varenne. Celui-ci est considéré comme l'auteur du premier véritable livre de cuisine française, « Le Cuisinier français »,

en 1651. Son livre comprend la plus ancienne référence à l'utilisation de graisse de porc pour réaliser le roux (préparation à base de farine pour lier les sauces). L'ouvrage comporte deux sections : l'une pour les jours de viande et l'autre pour le jeûne. Ses recettes ont marqué un changement par rapport au style de cuisine du Moyen Âge. Il a ainsi introduit de nouvelles techniques visant à créer des plats plus légers et une présentation plus modeste des tartes, des pâtisseries et des chaussons.

En 1691, sous le règne de Louis XIV, le chef François Massialot écrit «Le Cuisinier roïal et bourgeois». Ce livre contient les menus servis à la cour royale en 1690. À l'époque, Massialot travaille principalement comme cuisinier indépendant. De par leur lien avec la royauté, Massialot et beaucoup d'autres cuisiniers royaux reçoivent certains privilèges.

XVIIIe et XIXe siècles

La Révolution française joue un rôle déterminant dans l'expansion de la cuisine française. Ainsi, à partir de 1789, tout chef peut désormais produire et vendre ce qu'il désire comme préparation alimentaire.



Première moitié du XXe siècle

Toutefois, la modernisation et l'organisation de la haute cuisine française

sont le plus souvent attribuées à Auguste Escoffier. Son influence commence avec l'apparition des grands hôtels en Europe et en Amérique durant les années 1880-1890. L'hôtel Savoy de César Ritz est l'un des premiers hôtels dans lequel Escoffier travaille, mais son influence se développe surtout lorsqu'il est en charge des cuisines du Carlton, de 1898 à 1921. Escoffier simplifie également le menu moderne et la structure des repas. Il publie une série d'articles traitant de cet ordre qui sont finalement publiés dans son « Livre des menus », en 1912.



Deuxième moitié du XXe siècle

Fuyant les guerres coloniales portugaise en Afrique, un grand nombre de migrants portugais sont arrivés en France dans les années 1960 en apportant un certain renouveau dans la cuisine française. De nouveaux plats et de nouvelles techniques font ainsi leur apparition. Cette période est aussi marquée par l'apparition de la « Nouvelle Cuisine ».

Le terme de « nouvelle cuisine » a été utilisé à plusieurs reprises dans l'histoire de la cuisine française. Cette description est ainsi observée dans les années 1740 avec la cuisine de Vincent La Chapelle, François Marin et Menon. Elle est réutilisée également dans les années 1880 et 1890 pour décrire la cuisine d'Escoffier.



Diversité de la cuisine régionale

La cuisine française est généralement perçue en dehors de la France à travers sa grande cuisine servie dans des restaurants aux prix élevés. Cette cuisine très raffinée a, la plupart du temps reçu l'influence des cuisines régionales. Celles-ci sont caractérisées par une extrême diversité de style. Traditionnellement, chaque région possède sa propre cuisine. Même si des variantes locales peuvent exister, on peut diviser la carte culinaire de la France en quatre grandes aires régionales : le Grand Ouest, le sud-ouest, le sud-est et le Grand Est. De nos jours, du fait des mouvements de populations, ces différences régionales ont eu tendance à s'estomper, mais elles restent clairement marquées, et une personne voyageant à travers la France remarquera des changements significatifs dans la manière de cuisiner et dans les plats servis. D'ailleurs, la récente attention du consommateur français sur les produits de terroir signifie que la cuisine régionale témoigne d'un fort renouveau en ce XXIe siècle, d'autant plus que le style slow food gagne en popularité.

Justyna

Madame

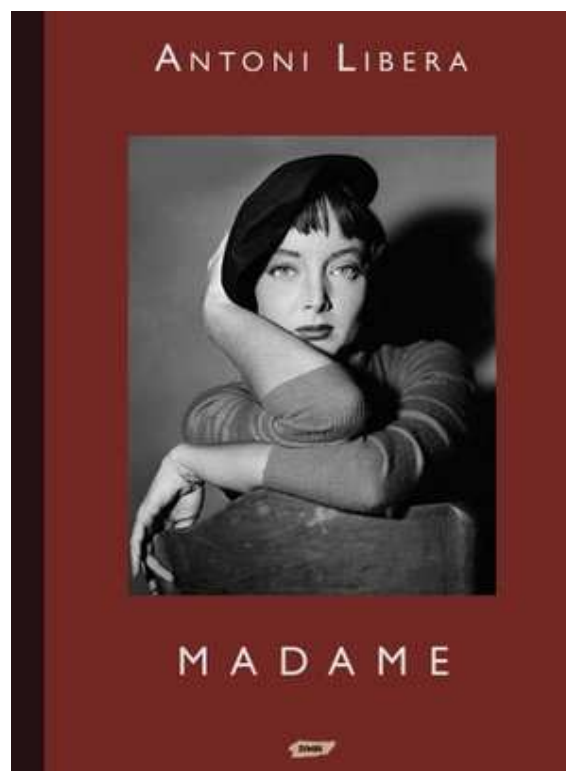
Adaptacja: Maria Wojtyszko

Reżyseria: Jakub Krofta

Obsada: Aleksandra Brożek, Waldemar Barwiński, Stanisław Brudny, Zuzanna Grabowska/ Agata Wątróbska, Anna Gryszkówna, Paweł Domagała,

Robert T. Majewski, Szymon Rząca,

Kamil Siegmund



Sztuka „Madame” przedstawiona w Teatrze Na Woli jest adaptacją powieści o tym samym tytule autorstwa Antoniego Libery. Akcja „Madame” rozgrywa się pod koniec lat sześćdziesiątych. Bohaterem jest maturzysta z warszawskiego liceum, który bez pamięci zakochuje się w swojej tajemniczej nauczycielce francuskiego. Szukając sposobu, aby się do niej zbliżyć, próbuje uzyskać wszystkie informacje na jej temat.

Sztuka pełna humoru, wspaniałej gry aktorskiej, wplecionych francuskich słów i piosenek, a to wszystko niezaprzeczalnie tworzy spójny, interesujący, wart obejrzenia spektakl.

Joanna Gajownik

Noël en Islande



Stekkjastaur



Giljagaur



Stúfur



Þvörusleikir



Pottaskefill

Beaucoup d'entre nous pensent déjà aux vacances de Noël. Nous nous réjouissons des cadeaux, les rencontres en famille, le repos de l'école... Je voudrais vous présenter des coutumes très originales qui ont attiré mon attention.

Les Islandais sont très créatifs, leur Noël n'est pas comme dans les autres pays. Ils ont des traditions très originales et très bizarres. Chez eux, il n'y a pas un seul père Noël, mais 13. Et ils sont appelés comme chez nous : Pères Noël. Ils descendent chacun à leur tour de la montagne ; le premier descend en ville 13 jours avant Noël et ainsi de suite jusqu'au dernier qui arrivent la nuit de Noël. Puis, ils repartent chacun à leur tour. Chacun d'entre eux dépose dans les chaussures des enfants sages un petit cadeau, ou bien une vieille pomme de terre dans celles des enfants qui n'étaient pas sages. Pour se distinguer, ils portent les noms suivants :

Le premier, **Stekkjastaur**, essaie de boire le lait des brebis. Le second, **Giljagaur**, essaie de voler le lait des vaches. Le troisième, **Stúfur**, gratte ce qui reste dans les poêles. Le quatrième, **Þvörusleikir**, gourmet et lèche la cuillère en bois.

Le cinquième, **Pottaskefill**, adore lécher la casserole. Le sixième, **Askasleikir**, gourmet du bol. Le septième, **Huroaskellir**, le claqueur de portes, joue à faire du bruit et empêcher les gens de dormir. Le huitième, **Skyrgámur**, celui qui s'empiffre de yaourt, vole tout le

yaourt qu'il trouve. Le neuvième, **Bjúgnakrækir**, voleur de saucisses, vole toutes les saucisses qu'il peut. Le dixième, **Gluggagægir**, curieux, regarde par les fenêtres, fait du bruit et vole les jouets qui lui plaisent. Le onzième, **Gáttapefur**, celui qui renifle par les portes, renifle l'odeur des gâteaux et vole ceux qui sentent bon. Le douzième, **Ketkrókur**, crocheteur de viandes, essaie de voler toute la viande qu'il peut avec un crochet. Le dernier, **Kertasníkir**, souffleur de bougies, joue à éteindre les bougies.

Ces étranges pères Noël viennent d'une drôle de famille, leur mère est une ogresse et leur père, un paresseux nommé **Leppaluoi**.

Une autre tradition c'est le chat de cette terrible famille. La nuit de Noël, il vole les enfants pour les manger. Mais il ne peut voler que les enfants qui ne portent pas un habit neuf.

Donc, à Noël, les enfants reçoivent toujours un vêtement neuf. Drôle façon de célébrer cette fête.

Agata G.

Arctic Monkeys

Brytyjski zespół grający muzykę nazywaną indierockową. Powstał w 2002 roku na przedmieściach Sheffield-High Green. Swoją karierę rozpoczynał, umieszczając swoje utwory w Internecie. Z czasem udało im się zebrać dużą rzeszę fanów, którzy licznie przychodzili na ich koncerty.

Dopiero w 2005 roku utwory Arctic Monkeys trafiły na listy przebojów, zaś w 2006 roku ukazał się debiutancki album *Whatever People Say I Am, That's What I'm Not*.

Album ten stał się najlepiej sprzedawanym debiutanckim albumem w historii brytyjskiego rynku muzycznego.

Za ten album zespół otrzymał nagrodę Mercury Prize oraz nagrody BRIT dla najlepszego zespołu brytyjskiego i z najlepszy album 2007 roku.

W skład zespołu wchodzi :

Alex Turner- śpiew, gitara

Jamie Cook-gitara

Nick O'Malley-gitara basowa

Matt Helders-perkusja

Albumy studyjne:



1. *Whatever People Say I Am, That's What I'm Not*.

2. *Favourite Worst Nightmare*

3. *Humbug*

4. *Suck it and See*

W tym roku będzie możliwość zobaczenia i posłuchania Arctic Monkeys w Polsce, ponieważ wystąpią oni 4 lipca w Gdyni na Open`er Festival.

Naprawdę polecam ten koncert. To będzie niezapomniane wydarzenie muzyczne, zapewne jedno z najważniejszych w tym roku.

Joanna Gajownik

La folie de Noël

Noël est une fête universelle. Mais qui est-ce qui unit tout le monde ? Est-ce le sapin, le père Noël vêtu en rouge, avec sa longue barbe blanche, les cadeaux, le pain d'épices..... ? Et bien ...non !

Au Mexique à Noël on joue à un jeu qui s'appelle **Piñata**. Le but est de faire tomber par terre, à coup de bâtons, une boule spécialement confectionnée pour cette occasion, et remplie de sucreries que les participants essaient d'en ramasser le plus possible.



Loin de là, en Italie ce n'est pas le père Noël qui apporte les cadeaux mais... la sorcière-fée : la Befana. De plus, le jour de son arrivée ce n'est pas le 24 décembre mais le 5 janvier. Et la voici : Une vieille, vêtue de haillons et de sales guenilles, avec la tête entourée d'une écharpe. Elle se déplace sur un balai, entre dans les maisons par le toit et laisse les cadeaux dans les chaussettes (ne ressemble-t-elle pas beaucoup au Père Noël ?). Mais ses cadeaux ne sont pas pour rien, il faut les mériter en laissant sur la table, avant de dormir une mandarine, une orange ou un verre de vin. Les enfants qui n'étaient pas sages, au lieu de cadeaux recevront un oignon ou du charbon...



En Allemagne on trouve les Rauchmänner. Ce sont des bonhommes à l'allure de soldats ou de mineurs. On introduit, dans leur intérieur vide, de l'encense dont la fumée sort par la bouche. Cela doit donner une drôle d'impression...



La crèche, elle, aussi bien en France qu'en Pologne est un élément très ancien et important de Noël. Qu'y a-t-il alors de bizzard dans la crèche espagnole ? Et bien... apparemment la différence entre nos crèches n'est pas grande, sauf que la crèche espagnole n'est pas complète car elle est sans figurines. Par ailleurs, en plus de Marie, Joseph, Jésus, les bergers et tous les autres santons traditionnels, les catalans ont un autre personnage appelé Caganer. Cet homme est souvent placé dans un coin à moitié caché. Il y a une bonne raison qui explique qu'il soit mis en arrière-plan. Le mot Caganer peut être en effet traduit littéralement en « Chieur », et c'est exactement ce qu'il est en train de faire : déféquer ! Cela est pour les espagnols une sorte de jeu. Premièrement, il faut trouver la forme mystérieuse et puis s'assurer qu'elle est... Car elle peut avoir toute sorte d'apparence, comme par exemple celle du Barack Obama, ou du Bénédict XVI....

Julia S.

Sportowym okiem...

Najszybsze sporty świata

Citius, altius, fortius

Citius, altius, fortius, czyli szybciej, wyżej i silniej to sportowa maksyma, która wyjaśnia laikom, o co w sporcie tak naprawdę chodzi. W tym numerze przedstawię Państwu jeden z powyższych składników, który wydaje się być szczególnie istotny w sportach wyścigowych, gdzie o zwycięstwie decyduje czas, a nie styl.

Dwie deski i patyki

Z racji zbliżających się ferii moje wyliczenia pragnę rozpocząć od narciarstwa szybkiego. Jest to dyscyplina, która w gruncie rzeczy jest zaprzeczeniem reguł wpajanych nam przez instruktora szkoły narciarskiej. Dlaczego? W tym zjeździe zjeżdża się prosto - bez slalomu, „choineczki”, balansowania nogami w lewo-prawo. Gdy drogi Czytelniku poznałeś już te jakże skomplikowane zasady, słów kilka o istocie artykułu. Średnia prędkość takiego zjazdu (w zależności od trasy) waha się pomiędzy 200 a 250 km/h. Rekordzistą w tej dyscyplinie jest Włoch Simone Origone, który rozpędził się aż do 251,4 km/h. Drodzy Państwo, jest to prędkość o 110 km/h większa niż dopuszczalna na polskich autostradach!

Jazda na fotoradar

Kolejny z zaprezentowanych przeze mnie sportów ma podobne zasady jak ten poprzedni, tyle że na równym terenie, a główną bronią w tym wypadku jest moc silnika. Wyścigi prawie niepopularnych Drag Carów, to popis umiejętności mechaników, których zadaniem jest przygotować maszynę do przekroczenia linii mety, oddalonej zazwyczaj 0,25 mili od startu. Mimo iż tym sportem zajmują się głównie rajdowcy-amatorzy, to ich osiągnięcia w prędkości przebijają te z F1, wyścigów Speedway, czy IndyCar. Najszybsze samochody osiągają prędkość nawet 550 km/h!!! Niestety, pogoń za jeszcze szybszymi osiągnięciami pochłonęła dziesiątki ludzkich istnień. To dużo w historii tak młodego i jednak niepopularnego sportu.

Ikarowa dyscyplina

Trudno się dziwić, że kolejna dyscyplina przeze mnie prezentowana, w końcu musiała oderwać się nieco od podłoża. Wyścigi samolotowe to jedno z najszybszych i najniebezpieczniejszych sportów, jakie człowiek mógł wymyślić. Nie bez przyczyny w lotnictwie cywilnym wymyślono szereg procedur, mających za zadanie ograniczenie możliwości popełnienia błędu przez człowieka, a i tu, jak wiemy,



Źródło: <http://aviacaogeral.com>

zdarzają się wypadki. Przelot pomiędzy ustaloną trasą odbywa się z prędkością sięgającą nawet 865 km/h i to jest bez wątpienia lider mojej klasyfikacji.

Hamowanie

W pogoni za szybszym, lepszym, pierwszym człowiek jest w stanie zatracić instynkt przetrwania, którego brak może spowodować przejście do innego świata. Jeśli jednak tak się nie stanie, to pozostaje nam patrzeć na wspaniałe widowisko, którego dostarczają nam śmiałkowie rzucający rękawicę prawom fizyki i przyrodzie. Oby tylko natura nie zechciała jej podnieść...

Zbigniew Odnowiciel

Czy 16 października ubiegłego roku będzie równie istotnym momentem dla PZPN jak objęcie tronu Ondowiciela w 1039 roku dla Polski? Po prawie półrocznej kadencji widać jedno - zmianę prezesa. Zbigniew Boniek w odróżnieniu od swojego poprzednika to ktoś bardzo medialny. Mimo swojego zmakaronizowanego akcentu nie stroni od wywiadów, spotkań z kibicami i ludźmi piłki. Można powiedzieć, iż w kreowaniu swojego wizerunku mógłby dawać lekcje wielu politykom. Boniek to naturalność, prostota, uprzejmość, a przede wszystkim racjonalność. W swojej krótkiej jeszcze kadencji może pochwalić się niezbyt powalającą ilością dokonań, które zmieściłyby się na stronie kartki A4. Byłbym jednak bardzo niesprawiedliwy, zostawiając widoczną zmianę wizerunku PZPN-u bez komentarza. Po pierwsze, Boniek zrezygnował z budowy ekstrawaganckiej siedziby, która kuła w oczy kibiców, którym co i raz podwyższano ceny biletów na mecze. Po drugie, wprowadził do zarządu kilku młodszych (nie aż tak, abym mógł użyć słowa „młodych”) działaczy, którzy widać, że mają pewną wizję rozwoju polskiej piłki. Po trzecie, Boniek stawia na standardy, które panują w dużych firmach, tj. przejrzystość struktur, uprzejmość dla konsumentów, profesjonalizm, jawność



Źródło: <http://swiat-obrazkow.pl>

finansów. Za kadencji Grzegorza Łaty temat płac, inwestycji, dochodów i kosztów był tematem tabu. Ponadto Łato wykorzystywał swoją pozycję monopolisty na rynku, nie licząc się z opinią

kibiców, czym wprowadzał ich w stan furii. Obecny prezes stara się naprawić te zaniedbania i to przynosi mu popularność. Ze stadionów znikają słynne przyśpiewki kierowane pod adresem PZPN. Z perspektywy ostatnich miesięcy ciężko ocenić prezesa negatywnie, a wręcz należy postawić wielki plus przy jego nazwisku. Ci, którzy się z moją oceną nie zgadzają, niech sobie przypomną, jakich Boniek miał kontrkandydatów, m.in. słynnego Zdzisława Kręcine... Czy byłby on lepszym prezesem ?

Piotr Kisiel

Crèches catalanes

Dans certains pays, les traditions de Noël ne favorisent pas toujours la paix et une ambiance chaleureuse ... Dans les pays latins, c'est tout le contraire. Une des traditions de Noël consiste à casser la Piñata, une boule de papier qui est remplie de bonbons, par le plus jeune membre de la famille. Il est intéressant de savoir que cette activité a été reprise par les conquistadors espagnols et portugais des Indiens locaux. Aujourd'hui elle si populaire qu'aux Etats-Unis et en Europe elle est adaptée comme un élément de la fête d'anniversaire.

En Catalogne, avec l'accompagnement des chants traditionnels, juste après minuit, les enfants frappent un tronc, qui a été mis en place déjà le 8 Décembre. A partir de ce moment et jusqu'à la veille de Noël, le tronc avec les yeux et la bouche peints, est nourri avec du vin, du pain ou des fruits, et pour qu'il n'attrape pas froid, il est recouvert avec un plaid au dessous duquel les parents cachent des sucreries. La cérémonie se termine en vidant le tronc qui s'appelle "Tió".



En Catalogne toujours, il y a une figurine très bizarre appelée : Caganer. Certains croient que c'est une métaphore de terres fertiles, ou d'égalité entre toutes les personnes. D'autres pensent qu'il symbolise l'arrivée de Jésus, parce qu'il est naît soudainement - sans égard si le monde est prêt ou non. D'autres encore disent qu'il s'agit d'une représentation naturelle de la naissance de Jésus. Le reste de la population songe que cet élément ludique permet de saisir avec un certain humour la tradition de la crèche de Noël.

Le 5 janvier est le théâtre d'une fête dans les rues : Melchior, Gaspard et Balthazar défilent devant les yeux ravis des enfants sages. Ce sont eux qui déposeront dans la nuit les cadeaux, car en Espagne, c'est le 6 janvier, lors de la fête des rois mages, que les enfants reçoivent leurs cadeaux.

A Barcelone et dans le reste de la région, quand Noël arrive, il faut avoir faim, car c'est un vrai marathon culinaire qui débute. Le réveillon du 24 décembre s'accompagne souvent de l'*escudella i carn d'olla* : il s'agit d'un pot-au-feu catalan fait de tous les légumes de saison, de morceaux de porc, de veau et de mouton. Ce plat est presque toujours suivi d'une volaille farcie aux fruits secs. En dessert, les Catalans savourent le touron traditionnel accompagné de cava (vin mousseux de la région).

Laura W.