

# *U podnóża Wzgórza*

## *Gazetka z życia Internatu*

*nr 1 październik 2019r.*



Nasz internat stanowi integralną część Zespołu Szkół Drzewnych w Bydgoszczy.  
Od 1974 roku usytuowany jest obok szkoły.

**Nasz adres:**

**85-023 BYDGOSZCZ**

**UL. TORUŃSKA 50A**

**TEL./FAX 52 37-12-708**

**e-mail: [nasz.internat.zsd.bydgoszcz@gmail.com](mailto:nasz.internat.zsd.bydgoszcz@gmail.com)**

**Oplaty miesięczne:**

- dla uczniów wynosi 85 złotych,
- jednorazowa kaucja wynosi 50 złotych,
- wyżywienie dzienne wynosi 12 złotych.

**Informacja dotycząca płatności:**

Oplaty za pobyt i wyżywienie można wpłacać do 5. każdego miesiąca na konto bankowe Bank PEKAO SA nr konta : 27 1240 6452 1111 0010 4794 8414  
do 25. każdego miesiąca wychowanek musi zaprowiantować się na przyszły miesiąc  
i do 5. każdego miesiąca należy dokonać płatności.

## **W internacie posiadamy:**

- ✓ pokoje 4- osobowe,
- ✓ stołówkę,
- ✓ świetlicę i TV,
- ✓ pokoje nauki,
- ✓ kąpiki gospodarcze,
- ✓ WiFi,
- ✓ siłownię i salę fitness,
- ✓ salę do tenisa stołowego,
- ✓ szkolną salę gimnastyczną i boisko sportowe.

Wychowankowie naszego Internatu, to uczniowie Zespołu Szkół Drzewnych w Bydgoszczy, a także młodzież wielu innych szkół bydgoskich: liceów, techników, szkół zawodowych, gimnazjów. W tym roku szkolnym nasza społeczność liczy ponad 180 osób. Wychowankowie są podzieleni na cztery grupy, każda z nich ma swoich wychowawców.

## **KADRA PEDAGOGICZNA INTERNATU ZSD W BYDGOSZCZY W ROKU SZKOLNYM 2018 / 19**

**Kierownik-** mgr Izabela Owczarska

### **Wychowawcy:**

#### **I grupy:**

mgr inż. Elżbieta Czerska-Wilk,  
mgr inż. Janusz Zander,

#### **II grupy:**

mgr Joanna Górską,  
mgr Justyna Kaczmarek,

#### **III grupy:**

mgr Małgorzata Hintz ,  
mgr Beata Czyżycka,  
Dariusz Omniczyński

#### **IV grupy**

mgr inż. Małgorzata Szczelaszczyk,  
mgr Joanna Michalska ,  
mgr Iwona Kotłęga-Gaca

### **Pozostali wychowawcy:**

mgr Robert Kielkowski,

### **ZAPEWNIAMY:**

- ✓ pomoc w nauce języka polskiego i matematyki,
- ✓ możliwość korzystania z basenu pływackiego w VIII LO,
- ✓ zajęcia sportowe,

- ✓ koło teatralne,
- ✓ przyjazną, rodzinną atmosferę,
- ✓ smaczne, całodniowe wyżywienie,
- ✓ możliwość współdziałania i współdecydowania o życiu internackim,
- ✓ przeciwdziałanie wszelkim przejawom nietolerancji i agresji,
- ✓ zajęcia profilaktyczne dotyczące uzależnień

W czasie wolnym od nauki w internacie uczniowie mają także wiele innych atrakcji, organizowane są różnego rodzaju konkursy i turnieje. Zwycięzcy zostają atrakcyjnie nagradzani.

Tradycją w naszym internacie jest organizowanie obchodów różnych ważnych rocznic i Świąt. Wyjątkowo uroczyście co roku przygotowujemy się do spotkania opłatkowego. Świętujemy Dzień Chłopca, Andrzejki, Walentynki, Dzień Kobiet, itp. Corocznie bierzemy udział w Wielkiej Orkiestrze Świątecznej Pomocy. Każdy, kto chce pomóc innym może wykazać się, działając w ramach wolontariatu. Młodzież uczy się u nas aktywnego spędzania czasu wolnego, m.in. uczestnicząc w wycieczkach oraz imprezach kulturalno-sportowych na terenie miasta.

## Aktualności:

### Wrzesień / październik

#### „Poznajemy się nawzajem”

*We wszystkich grupach zorganizowano zajęcia pozwalające zapoznać się z: regulaminem internatu, przepisami ppoż. i bhp oraz zajęcia integracyjne. Wybraliśmy także liderów grup.*



#### „Regiony Polski”- prezentacje

*07.października br. każda grupa zorganizowała prezentację na temat regionów naszej ojczyzny, co pozwoliło poznać umiejętności organizacyjne i artystyczne naszych wychowanków:*

- I grupa przedstawi swoją wizję Kujawy,
- II grupa- zaprezentowała Podhale,
- III grupa- przedstawiła Mazowsze i Śląsk
- IV grupa- Małopolskę i Kaszuby

Słowo wstępne wygłosiła Wiktoria Pezacka z gr. I

### **„Dzień Chłopca”**

*W tym roku przypadał on w poniedziałek 30. września.*

*Dziewczęta z obu grup zorganizowały dyskotekę oraz nietuzinkowy wystrój świetlicy, ozdoby w kształtach i wymiarach damskiej bielizny.*



### **Jesienne ozdoby**

*08 października br. przedstawiciele każdej z grup przygotowywali w świetlicy szkolnej piękne ozdoby kojarzące się z jesienią: ferię różnobarwnych liści, dekoracje w koszykach, kompozycje z kasztanów i żółędzi.*



## 14 października Dzień Edukacji Narodowej

W tym roku główne obchody przypadały w piątek 11. 10. br. Jak co roku nasz internat gościł w swoich progach nauczycieli czynnych i emerytów Zespołu Szkół Drzewnych oraz wychowawców. Była okazja do życzeń, wspomnień, ciepłych pozdrowień, a także świątecznego poczęstunku. W organizacji imprezy pomagali nasi wychowankowie, zwł. Alicja Gackowska z gr. II, Patrycja Studzińska z gr. II oraz Daniel Nowak z gr. IV. chłopcy z gr. III i IV. Wszystkim serdecznie dziękujemy.

### Co nas czeka w październiku i listopadzie?

- Światowy Dzień Żywności- prelekcja, prezentacja, dyskusja na temat marnowania żywności,
- Pokaz talentów młodzieży,
- Śladami średniowiecznej Bydgoszczy oraz jej znanych i zasłużonych obywateli,
- Wyjście na Cmentarz Obrońców Bydgoszczy,
- Poznanie świadomości ekologicznej wychowanków- ankieta,
- Odzyskanie Niepodległości- wieczornica,
- Bezpieczny start- spotkanie z policjantem,
- Stop wulgaryzmom- warsztaty,
- Mecz piłki siatkowej- Pałac kontra wychowankowie,
- Andrzejki- dyskoteka,
- Wycieczka do radia.

### Wywiad z wychowankiem- nowa rubryka w naszej gazetce.

Będziemy w niej prezentować młodzież z naszego internatu, odnoszącą sukcesy w różnych dziedzinach, mającą ciekawe zainteresowania, którymi chce się podzielić z czytelnikami. Dziś wywiad z **Amelią Braun**.

**„U podnóża wzgórza”:** Witam Cię serdecznie. Na dzisiejszych łamach gościmy Amelię **Braun**- wielokrotną medalistkę w kanadyjkach.

**„UPW”-** Ile masz lat ?

-Mam 16 lat, pochodzę z Lidzbarka, chodzę do I klasy XI Liceum Ogólnokształcącego w Bydgoszczy.

**„UPW”-** Jak długo mieszkasz w naszym internacie?

- Od pierwszej klasy gimnazjum, a więc długo.

**„UPW”-** Co uważasz za swoje największe osiągnięcie w tym sezonie?

- Wyjazd na Mistrzostwa Europy Juniorów i zajęcie 5. miejsca w C1 na 500 m oraz 6. miejsce w C2 na 500m. Wystąpiłam w finałach A.



Patrycja Langner Fotografia

„UPW”- Czyli w stawce z najlepszymi czasami.

- Tak.

- „UPW”- Wiem, że byłaś na Mistrzostwach świata juniorów. Czy był to udany start?

- Zajęłam 3. miejsce w C1 na dystansie 500m w finale B oraz 9. miejsce w finale A w C2 na 500 m.

- „UPW”- W życiu sportowców są również porażki czy niemiłe niespodzianki.

- Nigdy nie wybaczę sobie błędów na dystansie 200 metrów. Muszę być bardziej perfekcyjna.

„UPW”- Gdzie trenujesz?

- W CWZS „Zawisza”

„UPW”- Kto jest Twoim trenerem?

- Paweł Baraszkiewicz (olimpijczyk z Atlanty 1996, Sydney 2000, Aten 2004, Pekinu 2008, srebrny medalista podczas Igrzysk Olimpijskich w Sydney w 2000 r., wielokrotny medalista Mistrzostw Świata, dziesięciokrotny medalista Mistrzostw Europy).

„UPW”- Jaki jest ? Uchyl rąbka tajemnicy...

- Traktuje nas jak ojciec, ale nie odpuszcza w treningu.

„UPW”- Są przecież tego efekty.

- Tak , zajmuję 1. miejsce na Mistrzostwach Polski juniorów od początku tego roku.

„UPW”- Gratuluję. Dlaczego zaczęłaś trenować kanadyjkarstwo ?

- Trener Sławomir Maroński, a tata mojej koleżanki stwierdził , że mam predyspozycje do trenowania na kanadyjkach i tak się zaczęło.

- „UPW”- Czy mimo tylu zajęć masz jeszcze czas wolny?

- Nie bardzo. Wracam późno z treningów, a przecież muszę się jeszcze uczyć.

- „UPW”- Dziękuję za rozmowę, życząc dalszych sukcesów.

## Humor z różnych regionów Polski:

- Pewien oblubieniec na Kujawach skończywszy przed ślubem spowiedź, przypomniał sobie, że mu ksiądz nie wyznaczył pokuty. Wrócił więc do konfesjonału, a ksiądz rzecze: "Cóż acanowi po pokucie, kiedy się żenisz? Sam ją sobie nakładasz. I odprawił do z kwitkiem.
- Baca rozmawia z turystą:
  - Zabiłem wczoraj 10 ćmów - mówi baca.
  - ciem - poprawia turysta.
  - A kapciem.
- Kraków, Rynek. Czterech, łysych, „bardzo dobrze zbudowanych” mężczyzn w „modnych” dresach podchodzi do niewielkiego młodego pana, elegancko ubranego, w garniturze, z teczką..  
Dresy: Ej, ty.. Cracovia czy Wisła ???!!!!  
Garnitur: Ależ panowie, ja jestem z Warszawy...
- Kaszub, Warszawiak i Ślązak pojechali do Egiptu. Siedzą w łódce na środku morza i łowią ryby. W pewnym momencie wyłowili jakąś lampę. Na niej była pieczęć, więc ją przełamali. Wtedy wyleciał z tej lampy Dżin.
  - Dziękuję wam, że mnie uwolniliście. W nagrodę spełnię każdemu po jednym życzeniu.Pierwszy był Kaszub:
  - Ja lubię Kaszuby, więc spraw, żeby woda w każdym jeziorze była czysta, żeby odwiedzało nas dużo turystów i żeby byli bogaci.
  - Trochę nudne życzenie ale je spełnię.Później był Warszawiak:
  - Odgródź Warszawę takim murem, żeby mi tam żadne wieśniaki się nie dostały.
  - Dobra spełnię to życzenie.Następny był Ślązak:
  - Opowiedz mi coś jeszcze o tym murze.Na to Dżin:
  - Wysoki na trzy metry, gruby na metr, no spoko, że mysz się nie prześliznie.
  - Dobra, to teraz nalej tam wody!
- - Wiesz ożeniłech sie - pado Gustlik do Tomka.
  - A fajną mosz babę?
  - Blank podobną do Matki Boskiej.
  - Co?
  - No dyć, bo jak mnie z nią widzą to wołają: "Matko Boska!".

# Kuchnia z różnych regionów Polski- nowy cykl

Region kujawsko-pomorski jest bardzo zróżnicowany pod względem etnograficznym, co przekłada się na bogactwo potraw. Na regionalnym, kujawsko-pomorskim talerzu mieszają się smaki Kujaw, Krajny, Pałuk, Borów Tucholskich, Ziemi Dobrzyńskiej z kulinarnymi wpływami Kociewia, Wielkopolski czy Kaszub.

Pierniki, gęšina i powidła śliwkowe – zdają się być dziś kulinarnymi produktami, kojarzonymi z regionem najbardziej. Przecież są jeszcze **żury**, **gziki**, **ajntopy**, śledzie z cebulą w śmietanie z kartoflami w mundurkach, różnego rodzaju kluski, podpiwek czy chleby – a to i tak tylko niewielki ułamek kulinarnego bogactwa Kujaw i Pomorza. Ten region żyznych ziem, rozległych sadów, potężnych lasów i wielu jezior, swoją kuchnię opierał przede wszystkim na tym, co można było tu uprawiać, wyhodować, złowić, czy upolować. Ważnym produktem zwierzęcym na tych terenach, będącym podstawą żywienia wielu rodzin, było mleko. Używano je do codziennej konsumpcji, na sprzedaż, bądź do wyrobu różnego rodzaju produktów i potraw. Jedną z często przygotowywanych potraw z wykorzystaniem mleka, był popularny twarożek, zwany „**gzikiem**”. Sposób jego serwowania jest niezmienny od lat. Może być podawany w misce i spożywany bezpośrednio łyżką, jako samoistna potrawa, bądź położony na chlebie lub może służyć jako dodatek do klusek czy kartofli.

Jako że twaróg miał bardzo krótką trwałość do spożycia, mieszkańcy szukali nowych sposobów na jego przetwarzanie i dłuższe przechowywanie. Jednym z nich było smażenie.

W taki sposób powstał bardzo popularny w regionie kujawsko-pomorskim – **ser smażony**.

Dla wzbogacenia smaku i aromatu sera, dodawano doń ziarna kminku bądź świeży koper. Gdy jest świeży – jest miękki w dotyku, a jednocześnie zwarty, o konsystencji kremu. Im dłużej dojrzewa, tym bardziej twardnieje, nabiera wyraźnego aromatu dodanych przypraw, np. kminku, pieprzu, majeranku, papryki, staje się bardziej pikantny, zaś na jego wierzchu tworzy się lekko żółta skórka.

Mowa o **kozim serze** – częstym gościu na regionalnym stole.

W tradycyjnej kuchni ludowej regionu kujawsko-pomorskiego mięso wołowe i wieprzowe i przygotowywane z niego wyroby – były najrzadziej spożywanymi produktami. Jedzono je głównie z okazji najważniejszych świąt lub ważnych uroczystości rodzinnych. Uboju specjalnie tuczonych w tym celu świń, dokonywano przeważnie dwa razy do roku, przed Wielkanocą i przed Bożym Narodzeniem. Sposoby obróbki i konserwacji mięsa oraz przygotowywania z niego wyrobów, różniły się w zależności od części regionu. Jednym

ze sposobów, który przetrwał do dziś w postaci produktu: biała kiełbasa w słoiku, było właśnie umieszczanie albo zwojów kiełbasy, albo samego farszu w słojach, których puste przestrzenie zalewano smalcem. Popularna była i jest w regionie szynka wieprzowa z kością, najpierw peklowana w solance, następnie gotowana i zapieczona po naszpikowaniu jej goździkami i liśćmi laurowymi.

Hodowla gęsi na Pomorzu i Kujawach ma wielowiekową tradycję. Najbardziej popularną rasą w tych regionach była dawniej rasa gęsi pomorskiej (powstała w końcu XIX wieku), która była podstawą do wyhodowania w późniejszym okresie, między innymi gęsi kujawskiej czy rypińskiej. Obecnie najpopularniejsza jest **biała gęś kołudzka**, ciesząca się dużym uznaniem zarówno w gastronomii, jak i u lokalnych przetwórców. Przy przygotowywaniu różnych potraw starano się maksymalnie wykorzystać całe mięso gęsi, z których robiono półgęski, zupy, a także wykorzystywano gęsi tłuszcz, który do dziś słynie ze swoich walorów zdrowotnych.

Daniem charakterystycznym dla regionu Kujaw i Krajny jest **okrasa gęsia z cząbrem**. W okolicach Strzelec Górnych natomiast popularna była i jest do dnia dzisiejszego **leberka gęsia** zwana inaczej **wątrobianką**. Jej cechą charakterystyczną jest użycie przypraw podobnych jak w przypadku okrasy – cząbrku lub majeranku.

Dawniej w każdym gospodarstwie na Kujawach hodowano kaczki, dlatego też region słynął z **czarniny i pieczonej kaczki**. Wykorzystywano także sposób konserwowania mięsa w słoikach. Tak też pojawiła się tradycja przygotowywania kaczki z weka. Wykorzystywano części kaczki białej, domowej (udka, skrzydła, pierś przekrojona na pół, szyja przekrojona na pół) obsmażone i zalane powstałym podczas pieczenia sosem i tłuszczem, na którym pieczono części kaczki. Całość umieszczano w słoiku typu weck o pojemności ok. 1 litra.

Województwo kujawsko-pomorskie ze względu na ukształtowanie terenu oraz dobrą jakość gleb ma bardzo dobre warunki do uprawy warzyw kapustnych. Tu uprawiana jest kapusta czerwona, która jako **kapusta modra sznurowana z rodzynekami**, jest głównym składnikiem popularnego dodatku do różnych potraw, zwłaszcza do popularnej na Kujawach i Krajnie gęsiny i kaczki. Z kolei sok z kwaszonej kapusty znajdował szerokie zastosowanie kulinarne (naturalny zakwaszacz do zup, np. barszczu czerwonego, barszczu białego, zupy rybnej i innych) oraz lecznicze.

Na obszarze Doliny Dolnej Wisły od dawna znane są tradycje sadownicze, wykorzystujące bardzo dobre, specyficzne warunki glebowo-klimatyczne doliny, do tego stopnia, że ta stała się największym na Pomorzu rejonem sadowniczym. **Powidła śliwkowe** ze Strzelec Dolnych swój wspaniały smak zawdzięczają lokalnemu ekotypowi śliwy węgierki, który charakteryzuje się odpornością na niekorzystne czynniki klimatyczne i szkodniki, oraz tym, że pestki bardzo łatwo oddzielają się od miąższu. Śliwki – dojrzałe i wcześniej wypestkowane – smaży się, najczęściej bez cukru, na wolnym ogniu nawet 3 dni, w wielkich kuprowych (miedzianych) kotłach z drewnianymi mieszadłami, które zapobiegają przywieraniu powidła do ścian kotłów.

Region kujawsko-pomorski obfitował także w wiśnie, jabłonie i grusze. Te ostatnie były tak charakterystyczne dla Kujaw, że „zasłużyły” sobie na umieszczenie ich w herbach miast kujawskich: Inowrocławia (od XIV do XVIII w.) oraz Kruszwicy (od XV w. do dziś). Owoce gruszy używano do tradycyjnych, kujawskich potraw takich jak: kompot z suszu oraz czarnina (czernina). Bardzo popularne było przygotowywanie gruszek w syropie. Wykorzystywano między innymi starą odmianę gruszy potocznie zwana „Szaruszką”, ze względu na szary kolor owoców. **Gruszki szaruszki w syropie** to połówki owoców zanurzone w gęstym syropie z dodatkiem goździków korzennych.

Podstawą pożywienia na Kujawach były m.in. produkty i potrawy przygotowywane ze zbóż. Na mąkę przetwarzano głównie żyto i pszenicę. Z mąki, dawniej głównie żytniej, robiono kluski, a jak były kluchy, to i placki z ciasta kluskowego przypiekane na płycie pieca węglowego, nieodzownego w tradycyjnej kuchni Kujaw. W regionie wypiekano także chleb. A gdy ciasta chlebowego było nadto np. na terenie Borów Tucholskich wypiekano tzw. mace borowiackie, uszlachetniając ciasto chlebowe śmietaną. Tam też powstawały tzw. **grzybowniczki**. Potrawa ta to rodzaj drożdżowych bułeczek z nadzieniem grzybowym. Farsz przygotowany jest ze świeżych, a następnie obgotowanych grzybów leśnych, a także grzybów suszonych, które moczone są w mleku. Do farszu dodawana jest także podsmażona cebulka, przyprawy (sól, pieprz, majeranek), a także dla uzyskania gęstości jajko i tarta bułka.

## Kaszuby

Głównym składnikiem najpopularniejszych potraw z Kaszub są ryby z okolicznych jezior oraz morza. Przygotowuje się je na wiele różnych sposobów. Smażone, wędzone, w zalewie lub galarecie, a także w formie gotowanych pulpetów czy apetycznych zapiekane. Kuchnia kaszubska to sielawy, sieje, węgorze, szproty i dorsze. Te ostatnie znane są jako **szmurowany pomuchel**, zapiekane w brytfannie wraz z aromatycznymi przyprawami, słoniną lub boczkiem. Z pewnością każdy jadł lub słyszał o **śledziach po kaszubsku**. Ponadto w tradycyjnych daniach regionu nietrudno znaleźć grzyby. Nie brakuje ich w okolicznych lasach.

W kaszubskim menu można znaleźć także leśne jagody, warzywa i dziczyznę.

Na specjalne okazje jada się tutaj również gęsinę czy mięso kaczki, a na codziennym stole nie brakuje drobiu oraz pożywnych i aromatycznych zup wytrawnych, a także owocowych. Kuchnia kaszubska jest zatem niezwykle ciekawa i oryginalna, co zawdzięcza bogactwom środowiska naturalnego występującym regionie.

**Kuchnia kaszubska** stanowi prawdziwą skarbnicę smaków. Oto lista potraw, których nie sposób pominąć w swoim jadłospisie, podczas pobytu w tym regionie:

- zylc – galaretka z mięsa lub ryb,
- zupa brukwiowa po kaszubsku,
- dziadówka – zupa z maślanki,
- ferkase – gotowane mięso kury z ryżem i białym sosem,
- kaczka po Pomorsku,
- zupa z węgorza

## Śląsk

**Rolada** podawana z kluskami śląskimi i modrą kapustą to śląski przysmak, którego chyba nie trzeba nikomu przedstawiać, prawda? Tradycyjnie była to rolada wołowa, wypełniona farszem – zwykle na bazie boczku, kiszzonego ogórka, cebuli, kiełbasy i czerstwej skórki chleba.

Na Górnym Śląsku podawana obowiązkowo z kluskami śląskimi i modrą kapustą.

**Kluski śląskie** same w sobie to klasyk i widnieją na Liście produktów tradycyjnych zarówno województwa opolskiego, jak i śląskiego. Uwielbiam i za smak, i za wygląd! Co ciekawe, ta dziurka to nie tylko widzimisię dekoracyjne, ale też ma swoją funkcję – w niej zatrzymuje się sos, a w dodatku pomaga równomiernie ugotować kluski.

## Podhale

Nie ma pobytu w Zakopanem czy na Podhalu bez **oscypków**. Na zimno, na ciepło. Małych i dużych, jedzonych na spacerze, na przystawkę przed obiadem i jako element przeróżnych dań, popularnych w lokalnych restauracjach. Symbol, smak Zakopanego i okolic. Obowiązkowy punkt dla zagranicznych turystów. A jak się znudzą oscypki, zawsze w rezerwie czeka łagodniejszy bundz. Najsmaczniejszy jest w maju z wiosennego wypasu owiec. Wtedy powstają prawdziwe oscypki, które mają minimum 60% mleka owczego. W pozostałych miesiącach możemy zająść się gołkami (z mleka krowiego) i innymi serami gązdownskimi.

**Kwaśnica** to typowe danie kuchni góralskiej i znajdziecie ją w wielu miejscach na Podhalu. Powstaje na bazie kiszzonej kapusty i mięsa, podawana z ziemniakami lub chlebem. Powinna być bardzo kwaśna!

Co ciekawe, jest jeszcze inna wersja kwaśnicy – dajcie znać, czy kiedyś się z nią spotkaliście! To kwaśnica na wywarze z rybich łbów przygotowywana i spożywana w Wigilię na Żywiecczyźnie.

## Małopolska – Kraków

**Kurczak po krakowsku** to wizytówka kuchni małopolskiej, odwiedzając ten region, warto spróbować tego dania. Jeżeli chcemy zjeść w restauracji zalecamy udanie się całą rodziną, albowiem **kurczak po krakowsku** to danie, którym nasyci się kilka osób.

Na koniec .....

W roku 2019 **Dzień Spódnicy** przypada na **30 października** (środa)

„Chcę oglądać Twoje nogi, nogi, nogi, nogi...” – apelują w swoim przeboju Czarno-czarni. Ich prośby zostały wysłuchane, 30 października, bowiem obchodzimy Dzień Spódnicy. Badania archeologiczne wykazały, że pierwsze ubrania przypominające spódnice były znane już kilka tysięcy lat przed naszą erą. Były wykonywane głównie z trzciny lub ze słomy i nosili je również mężczyźni.

Z czasem zarysował się wyraźny podział: panowie (za wyjątkiem Szkotów) przysposobili sobie spodnie, kobiety spódnice. Kształt i długość spódnic zmieniał się na przestrzeni wieków, sięgając obu ekstremów. Średniowieczne damy z wyższych sfer nosiły, np. ogromne, szerokie spódnice,. Z kolei rewolucja obyczajowa lat 60. przyniosła ze sobą miniówki, ledwie zakrywające bieliznę. Smutny okres dla wielu miłośników damskich wdzięków rozpoczął się w latach 70., kiedy to spodnie zawitały do kobiecych szaf, a tym samym zasłonięte zostawały kolejne pary nóg. Spodnie szybko przestały być manifestacją emancypacji i stały się integralną częścią damskiej garderoby. W wielu krajach zachodnich są również uważane za bardziej „przyzwoite” oraz profesjonalne. **Dzień Spódnicy** ma przekonać zarówno kobiety, jak i zatwardziały męskich konserwatystów, że wraz ze spodniami należy zrzucić błędne poczucie pruderii.