

GŁOS POLEK

THE POLISH WOMEN'S VOICE - A MONTHLY PUBLICATION OF THE POLISH WOMEN'S ALLIANCE OF AMERICA
GŁOS POLEK - ORGAN ZWIĄZKU POLEK W AMERYCE

No. 8

December 2007 / January 2008

— Grudzień 2007 / Styczeń 2008

Rok MMVI

Christmas Blessings

“Dzisiaj w Betlejem, Wesola Nowina.”

The words of the beautiful Polish Christmas carol proclaim, “Today in Bethlehem, there is Good News!” The carol tells us that the birth of Baby Jesus was greeted by angels and kings singing his praises, and by shepherds and animals kneeling in awe in front of the humble manger where he was born—for he had come to save the world. The night of his birth was a night of miracles.

It is this miracle that we celebrate every Christmas: the miracle of God made man, coming into the world, not like a king but like a little child, to save us.

We proclaim this miracle with our Christmas celebrations and traditions. As we lay bits of hay on our Wigilia tables, we recall the manger in Bethlehem. As we break opłatek with one another, we share the love God bestowed on us on that holy night. As we sing our kolędy, we join in the music of the angels! As we wait for the first star to appear in the night sky, we know that the time has come to celebrate the greatest mystery of all.

The Good News of Bethlehem is that we were sent a Savior who made us all children of the Father. At Christmas we rejoice with the angels in heaven and with all men of good will on earth, for unto us a child was born, a child who is our Savior.

My wishes for you, Dear Members and Friends, are for a Joyful and Blessed Christmas. May you celebrate the Good News with our age-old traditions, may you spend the holidays surrounded by family and friends, may you find wonderment in the miracle of that first Christmas as you lift your voices to sing “Dzisiaj w Betlejem.”

May the Baby Jesus raise his tiny hand to bless us all!
Podnieś rączkę Boże Dziecię, błogosław Ojczyznę i nas wszystkich.



**Wesołych Świąt Bożego Narodzenia
i Szczęśliwego Nowego Roku!
Merry Christmas and a Blessed New Year!**

**Virginia Sikora
National President**



*Dzisiaj w Betlejem, dzisiaj w Betlejem, Wesola Nowina!
Że Panna czysta, że Panna czysta, porodziła Syna.
Chrystus się rodzi, nas oswobodzi,
Anieli grają, króle witają,
Pasterze śpiewają, bydłęta kłękają,
Cuda, cuda ogłaszają!*



In This Issue:

NEW! Prescription Savings Cards *See Insert and page 7 for more info*

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| ■ Earn up to 5% on PWA Annuities | page 8 |
| ■ New Scholarship Period opens | page 9 |
| ■ Order NEW Polish Cook Book | page 10 |
| ■ Polish Christmas Traditions | page 11 |
| ■ PWA Scholarship Recipients | page 12 |
| ■ Jagiellonian Scholarship Winner | page 15 |
| ■ Polish Section | page 17 |

LAST CHANCE!!!

Take advantage of the **35th National Convention Special**
and get a \$10 TARGET Gift Card! Apply before DEC 31st.
See pages 4 and 5

GŁOS POLEK

Urzędowy Organ ZWIĄZKU POLEK W AMERYCE Wychodzi osiem razy w roku THE POLISH WOMEN'S VOICE PUBLISHED BY THE POLISH WOMEN'S ALLIANCE OF AMERICA 6643 N. Northwest Hwy., 2nd Fl. Chicago, IL 60631 www.pwaa.org Virginia Sikora - Managing Editor EDITORIAL OFFICE - REDAKCJA 6643 N. Northwest Hwy., 2nd Fl. Chicago, Illinois, 60631 PHONE (847) 384-1200 FAX (847) 384-1494 Mary Mirecki Piergies, English Editor Grażyna Zajackowska, Polish Editor Polish Women's Voice (Głos Polek) (ISSN 0199-0462) (USPS 220-480) is published eight times a year by the Polish Women's Alliance of America. Postmaster: Send address changes to: Głos Polek, 6643 N. Northwest Hwy., 2nd Fl., Chicago, Illinois, 60631. PRINTED IN DES PLAINES, IL PERIODICAL POSTAGE PAID at CHICAGO, IL and additional mailing offices. Officers VIRGINIA SIKORA President SHARON ZAGO Vice President ANTOINETTE TRELA VANDER NOOT Secretary-Treasurer HELEN V. WOJCIK Hon. President Directors Dawn Muszynski Nelson Helen Simmons Marcia Mackiewicz-Duffy Felicia Perlick Medical Examiner Maria Wieczorek, MD	STATE PRESIDENTS District I - Illinois, Florida, Missouri Lidia Z. Filus, 325 South Chester, Park Ridge, IL 60068 District II - Western Pennsylvania Anthylene M. Blasic, 227 Blasic St., Parkhill, PA 15945 District III - Indiana Delphine Huneycutt, 4909 Baring Ave., East Chicago, IN 46312 District IV - New York & Erie, PA. - District V - Michigan Mary Ann Nowak, 17397 Millar Rd., Clinton Township, MI 48036 District VI - Wisconsin Diane M. Reeve, 1223 S. 10th St., Milwaukee, WI 53204 District VII - Ohio Irena Honc-Jadlos, 12500 Edgewater Dr., Apt. 207 Lakewood, OH 44107 District VIII - Massachusetts Sylvia Morytko, 24 Bear Hole Rd., West Springfield, MA 01089 District IX - Connecticut Sophie Marshall, 650 South Elm Street., Wallingford, CT 06492 District X - New Jersey, Eastern New York and Philadelphia Josephine Kuklasinski, 371 Armstrong Ave., Jersey City, NJ 07305 District XI -Nebraska Bernadette Vlock, 13586 Cedar St., Omaha, NE 68144 District XII - Maryland and Washington, DC Theresa E. Violanti, 9401 Orbitan Crt., Parkville, MD 21234 District XIII - California Alicia Van Laar, 2624 Citronella Crt., Simi Valley, CA 93063 District XIV - Eastern Pennsylvania Helen Lopez, 22 Vista Drive, Nanticoke, PA 18634
---	---

You can also contact us by e-mail or visit www.pwaa.org

If you have access to the Internet you can contact Polish Women's Alliance of America at the following e-mail addresses or call our toll-free number at 888-522-1898.

President Virginia Sikora - president@pwaa.org

Vice President Sharon Zago - vicepresident@pwaa.org

Secretary-Treasurer Antoinette Trela Vander Noot - secretarytreasurer@pwaa.org

Głos Polek Editors - editor@pwaa.org

PWAA's general e-mail address is pwaa@pwaa.org

Next Deadlines for *Głos Polek*

February 2008 issue:Deadline for articles is January 15th

March 2008 issue:Deadline for articles is February 15th

Welcome
to Our Newest Members

We're so glad you have joined us! Witamy!

Gr.	Name	Introducer	City/State
0078	Aaron J Reeve Jr	Home Office	Milwaukee, WI
0180	Sullivan M Jones	Home Office	Dallas, TX
0180	Delaney K Davis	Home Office	Annapolis, MD
0180	Landon B Davis	Home Office	Annapolis, MD
0211	Bartłomiej Dombrowski	Home Office	Chicago, IL
0267	Rainer T Draus	Home Office	Bloomsburg, PA
0409	Kylee Kraniewski	Home Office	Omaha, NE
0409	Marissa Balabon	Home Office	Lavista, NE
0409	Nadia E Laird	Home Office	Shawnee, KS
0468	Daphne H McAuliffe	Home Office	Niagara Falls, NY
0469	Annette C Hager	Home Office	Springhill, FL
0665	Maria Dunaway	Home Office	Brooklyn, OH
0022	Bryan Szpindor	Home Office	Patterson, NY
0022	Abigail Kulbieda	Home Office	McMurray, PA
0022	Cameron Kulbieda	Home Office	McMurray, PA
0022	Claire A Kedvesh	Home Office	Carmel, IN
0022	Justin P Szpindor	Home Office	Patterson, NY
0182	Danielle L Mc Nabb	Home Office	Bethel Park, PA
0189	Gavin D Priebe	Home Office	Luck, WI
0189	Madeleine L Gerhardt	Home Office	Madison, WI
0224	Stevalyn Speakman	Home Office	New Castle, PA
0267	Matthew Przypek	Home Office	Pittston, PA
0317	Alyce M Vincelette	Home Office	W. Springfield, MA
0318	Brandon M Knight	Frances J Niemiec	Canton, MI
0351	Isabelle G Biondo	Berty B Langol	Carbondale, PA
0409	Liliana Navarrette	Home Office	Omaha, NE
0413	Jackson T Dolby	Home Office	Turnersville, NJ
0552	Ralph L Rogers	Home Office	Covington, GA
0596	Jenna A Landsbaugh	Home Office	Beaver Falls, PA
0611	Andrea Murowski	Home Office	Bayonne, NJ
0661	Brandy Raciborski-Rieffer	Social Member	Elgin, IL
0805	Natalie E Martinaitis	Home Office	Columbia, MD

Gold Polish Eagles
Available

We are again selling 14-karat gold Polish Eagles in two sizes that can be worn on a chain or used as a charm. The charm-sized eagle is \$45 and the larger size is \$85, including shipping. For more information, please call the Office of the Sec-Treasurer at 1-888-522-1898, ext. 206.

Oplatki and
Polish Cards

You can order your Christmas Oplatki and Polish Cards again this year through the Office of the Vice President. Please call Sharon Zago at 1-888-522-1898 ext. 208 to place your order today!

A REMINDER:



Group Elections and Group Forms

This is a reminder that **Group Elections of Officers** must be held during the months of November or December. After the election meeting, please be sure to return to the Home Office the following forms:

- Group Officers Form
- Group Activity Form
- Bank Information Form

These forms have been mailed out to all Group Presidents. If you did not receive the forms or if have any questions about filling them out, please call the Office of the Secretary-Treasurer at 1-847-384-1206.

Polish American Heritage Month Awards and Celebrations



Chicago, IL — PWA members played starring roles at the 10th Annual Polish American Heritage Celebration which was held at Northeastern Illinois University on October 26, 2007. Dr. Lidia Filus, President of PWA District I and President of the Council of Educators in Polonia, the co-sponsors of the event, welcomed the guests. PWA Secretary-Treasurer Antoinette Trela-Vander Noot was the guest speaker (top photo at left) and she devoted her speech to the lives of two of PWA's most famous Honorary Members: Nobel Prize-winning scientist Marie Skłodowska Curie and World War II heroine Irena Sendler. Both women embody the values that PWA seeks to foster in its own members: education and the courage to stand up for one's convictions. PWA scholarship winner, member of PWA Group 816, and student of music at Northwestern University, Natalia Szadkowski, provided the entertainment with a bravura performance of a Beethoven piece on the violin. Natalia also received a scholarship from the Council of Educators, presented to her this evening.

The Awards Ceremony was conducted by Council 27 President Czeslawa Kolak in her role as Polish instructor in the Department of Foreign Languages and Literature at NEIU. The Community Service Award was presented to Maria Ciesla, President of the Polish Museum of America and member of PWA Group 819, and the Special Award of the evening was presented to Dr. Lidia Filus, professor of mathematics at NEIU, for her role as an outstanding educator and mentor. Ken and Marlene Gill, PWA members of Group 819, presented the Community Service Award to Mrs. Ciesla and presided over the raffle. It was a festive and memorable evening with PWA members coming together with Polish Americans from other Polonian organizations as well as from NEIU.

Congratulations to Mrs. Ciesla on her Community Award, to Dr. Filus on her Special Award, and to Natalia on her performance and scholarship!



Top photo: Guest speaker at the event PWA Secretary-Treasurer Antoinette Trela-Vander Noot. **Second photo:** Community Service Award winner Maria Ciesla, President of PMA and member of Group 819 with Jan Lorys, Director of PMA. **Photo above, from left:** Presenter and NEIU Professor Czeslawa Kolak, President of Council 27; Scholarship winner Natalia Szadkowski of Group 816; and Special Award winner, Dr. Lidia Filus, President of PWA District I. Congratulations to all awardees!



ALEXIS WIDLAK PRESENTS PAC MEDIA AWARD TO TRIBUNE COLUMNIST JOHN KASS

Chicago, IL — PWA debutante Alexis Widlak from Group 743 had the honor to present the 38th Annual Polish American Heritage Media Award to John Kass at the PAC Polish American Heritage Banquet. The award was presented to *The Chicago Tribune* columnist "In appreciation of his conspicuous service to the causes of Polish Americans and as a relentless crusader for what he believes is right."

You can read some of John Kass's columns online at this web address:

<http://www.chicagotribune.com/news/columnists/chi-johnkass,1,5488029.columnist?ctrack=1&cset=true>

Martha Ann Nowak of Group 786 Earns MBA from Kellogg School of Management

Martha Ann Nowak of Group 786 graduated with a Master of Business Administration degree from the Executive MBA Program at the Kellogg School of Management at Northwestern University in Evanston, IL, on June 9, 2007. She is the daughter of Mary Ann Nowak, President of District V Michigan.

Martha focused her MBA studies in International Business and took part in a number of international trips to Toronto, Hong Kong, China, Japan, and Germany as part of her program of study.

Martha has over 11 years of diverse experience in large-scale and global application development and she has just accepted an international assignment with Ford Motor Company as a Senior Project Manager in Chennai, India.

Martha holds a BS degree from

the University of Detroit and a Master of Information Technology degree from Carnegie Mellon University. She is a member of the Michigan Council of Women in Technology as well as of IT Women in Leadership, and a graduate of the Fifth Flight of the Inforum Center for Executive Women in Leadership 2006 Program. She is committed to mentoring women in the field of information technology. Martha is also a volunteer usher at the historic Fox Theatre in Detroit. In addition to her membership in PWA, she is a member of the Polish National Alliance and of the Polish Central Citizens' Committee.

In her spare time, Martha enjoys photography, music, and travel—so far she has visited 53 countries on six continents, including Antarctica.

Congratulations, Martha!

Merry Christmas to All!

PWA Youth Bowlers from Lowicz Dancers - Michigan



Photo above shows PWA members from Lowicz Dancers - Michigan who participated in the First Annual Polonia Youth Bowling Tournament this past summer. In the front row from left: Becky Piepszak, Lily Aldinger, Maddie Aldinger, and Emily Hogan. Second row: Krysten Piepszak, Kasha Haps, Aneshka Haps, and Michael Sangster. Cindy Piepszak, Financial Secretary of Council 20, arranged the event. Pizza and soda were provided and the children had a great time. They are looking forward to the Tournament next year!

35th CONVENTION SPECIAL

Single Premium Rates for \$2,000 Face Amount Whole Life Insurance

FEMALE						MALE					
Age*	Without Coupon	With Coupon	Age*	Without Coupon	With Coupon	Age*	Without Coupon	With Coupon	Age*	Without Coupon	With Coupon
0	169.96	134.96	43	651.34	616.34	0	191.26	156.26	43	704.40	669.40
1	173.28	138.28	44	670.54	635.54	1	194.02	159.02	44	723.62	688.62
2	177.00	142.00	45	690.14	655.14	2	198.06	163.06	45	743.66	708.66
3	181.02	146.02	46	709.72	674.72	3	202.64	167.64	46	763.82	728.82
4	185.42	150.42	47	729.46	694.46	4	207.80	172.80	47	784.58	749.58
5	189.94	154.94	48	749.18	714.18	5	213.20	178.20	48	805.52	770.52
6	194.74	159.74	49	768.56	733.56	6	218.80	183.80	49	826.72	791.72
7	199.70	164.70	50	787.78	752.78	7	224.64	189.64	50	848.26	813.26
8	204.80	169.80	51	807.24	772.24	8	230.70	195.70	51	870.36	835.36
9	210.12	175.12	52	826.54	791.54	9	237.04	202.04	52	892.96	857.96
10	215.62	180.62	53	845.90	810.90	10	243.66	208.66	53	916.04	881.04
11	221.38	186.38	54	865.64	830.64	11	250.48	215.48	54	939.54	904.54
12	227.34	192.34	55	885.98	850.98	12	257.60	222.60	55	962.92	927.92
13	233.52	198.52	56	905.84	870.84	13	264.96	229.96	56	986.48	951.48
14	239.90	204.90	57	926.00	891.00	14	272.58	237.58	57	1,011.46	976.46
15	246.46	211.46	58	946.48	911.48	15	280.36	245.36	58	1,035.82	1,000.82
16	253.16	218.16	59	967.42	932.42	16	288.30	253.30	59	1,059.98	1,024.98
17	260.12	225.12	60	988.28	953.28	17	296.00	261.00	60	1,083.70	1,048.70
18	267.24	232.24	61	1,009.22	974.22	18	303.56	268.56	61	1,106.70	1,071.70
19	274.70	239.70	62	1,030.10	995.10	19	311.04	276.04	62	1,129.58	1,094.58
20	282.36	247.36	63	1,050.62	1,015.62	20	318.68	283.68	63	1,153.54	1,118.54
21	342.14	307.14	64	1,071.86	1,036.86	21	378.88	343.88	64	1,178.26	1,143.26
22	352.18	317.18	65	1,092.08	1,057.08	22	388.26	353.26	65	1,203.30	1,168.30
23	362.40	327.40	66	1,110.96	1,075.96	23	398.40	363.40	66	1,226.22	1,191.22
24	372.98	337.98	67	1,130.16	1,095.16	24	409.08	374.08	67	1,249.12	1,214.12
25	383.88	348.88	68	1,150.08	1,115.08	25	420.36	385.36	68	1,273.78	1,238.78
26	395.10	360.10	69	1,169.96	1,134.96	26	432.44	397.44	69	1,294.52	1,259.52
27	406.74	371.74	70	1,189.94	1,154.94	27	445.20	410.20	70	1,319.14	1,284.14
28	418.72	383.72	71	1,210.16	1,175.16	28	458.48	423.48	71	1,341.78	1,306.78
29	431.18	396.18	72	1,232.22	1,197.22	29	472.20	437.20	72	1,358.98	1,323.98
30	443.98	408.98	73	1,251.94	1,216.94	30	485.98	450.98	73	1,377.68	1,342.68
31	457.38	422.38	74	1,272.84	1,237.84	31	499.92	464.92	74	1,399.58	1,364.58
32	471.26	436.26	75	1,293.86	1,258.86	32	513.96	478.96	75	1,427.40	1,392.40
33	485.62	450.62	76	1,320.38	1,285.38	33	528.76	493.76	76	1,454.42	1,419.42
34	500.42	465.42	77	1,348.12	1,313.12	34	544.24	509.24	77	1,480.84	1,445.84
35	515.78	480.78	78	1,376.50	1,341.50	35	560.16	525.16	78	1,507.48	1,472.48
36	531.30	496.30	79	1,404.78	1,369.78	36	576.42	541.42	79	1,535.18	1,500.18
37	547.18	512.18	80	1,433.60	1,398.60	37	593.00	558.00	80	1,562.82	1,527.82
38	563.24	528.24	81	1,463.34	1,428.34	38	610.44	575.44	81	1,589.48	1,554.48
39	579.86	544.86	82	1,493.22	1,458.22	39	628.34	593.34	82	1,616.38	1,581.38
40	596.90	561.90	83	1,522.16	1,487.16	40	646.76	611.76	83	1,643.10	1,608.10
41	614.50	579.50	84	1,552.22	1,517.22	41	665.92	630.92	84	1,671.58	1,636.58
42	632.64	597.64	85	1,582.06	1,547.06	42	685.46	650.46	85	1,699.80	1,664.80

* Age to the nearest birthday.
If you are a member of Polish Women’s Alliance of America you can use the coupon below (one coupon per PWAA member).
Please fill out the information in the coupon below and send it together with the application on page 5 and with the premium payment to PWAA.



35th Convention Coupon
For Existing PWAA Members

\$35
OFF!

This coupon can be used with the 35th Convention Special only. This coupon cannot be redeemed for cash.
Please return with application and payment to: Polish Women’s Alliance, 6643 N. Northwest Hwy, 2nd Fl., Chicago, IL 60631.

1. Information about you: (if you are an existing PWAA member; if you are not a PWAA member, you cannot use this coupon):

Name: _____ Date of Birth: _____
Address: _____
Phone Number: _____
PWA Certificate Number: _____

2. Below please write the name of the person for whom you wish to use this coupon:

Name of Proposed Insured: _____
Your Signature: _____ Date: _____

For Home Office Use Only:
Number of New Certificate: _____
Group Number: _____ Issue Date: _____
Insured Name: _____
For: _____

This application is to be used with the 35th Convention Special

Plan applied for (Write Plan Name):
Face Amount:
Premium Mode (Check one):
Ann S-Ann Quar Mo Single
☐ ☐ ☐ ☐ ☐

APPLICATION FOR LIFE INSURANCE
With
**POLISH WOMEN'S ALLIANCE
OF AMERICA**
6643 N Northwest Highway, 2nd Floor
Chicago, IL 60631

Office Use Only
Group No.
Certificate No.
Plan No.
Amount of Insurance

1. Name of Proposed Insured

2. Residence Address

3. Sex Male Female
☐ ☐

4. Date of Birth
(Mo) (Day) (Yr)

5. Age

City State Zip

6. Height Weight

7. Place of Birth

8. Telephone Number
Home Work

9. Marital Status (Check One)
Single Married Widowed Divorced
☐ ☐ ☐ ☐

10. If female, and ever married, give maiden name

11. Social Security No.

12. Occupation

13. Name and Address of Employer

14. Beneficiary
Name Relationship
Address City State Zip

15. Contingent Beneficiary
Name Relationship
Address City State Zip

DECLARATION OF INSURABILITY

Yes No

1. Within the past 3 years, has the proposed insured used tobacco in any form?
2. Within the past 3 years has the proposed insured ever had or been treated for:
a. Disease or disorder of heart, kidneys, stomach, liver, lungs, bones or joints?
b. Epilepsy, convulsion, dizziness, fainting, stroke or mental disorder?
c. High blood pressure, chest pain, diabetes, cancer or tumor?
d. Alcoholism, alcohol abuse or drug abuse?
e. Any other physical disease or deformity or consulted or been examined by any physician for other than a symptom-free check-up, or had an electrocardiogram, x-rays, or blood studies during the past 3 years?
3. Has any application for life insurance on the proposed insured been declined, withdrawn, postponed, or modified in any way by any insurance company during the past 3 years?

☐ ☐
☐ ☐
☐ ☐
☐ ☐
☐ ☐
☐ ☐
☐ ☐

A. Is the insurance intended to replace or change any insurance now in force? ☐ Yes ☐ No
B. What is the total amount of life insurance inforce on the life of the proposed insured?
C. What is the total amount of life insurance inforce on the life of the applicant, if other than the proposed insured?
D. Is the applicant a member of the Polish Women's Alliance? ☐ Yes ☐ No
E. Select dividend option: ☐ left on deposit ☐ cash ☐ purchase paid up additions

Information in this application is given to obtain this insurance and is true and complete to the best of my knowledge and belief. This certificate shall not take effect unless the first or single premium is actually paid to the Alliance at the time of application.

Signature of Proposed Insured
Signature of Applicant, if other than Proposed Insured
Signature of Witness or Agent
Full Amount Attached \$ Signed at (City, State) Date
Form No. LA-2005/PWA

35th CONVENTION SPECIAL

Extended to DECEMBER 31st

For a few more weeks, to DECEMBER 31st,
you can still apply for
\$2,000

Single Payment Whole Life Insurance.
This is a ONE-TIME OFFER ONLY!!
In addition, if you are a PWA member
in good standing (that is, if you have an
active life insurance or annuity policy),
the premium will be reduced by \$35
if you use the
**XXXV PWAA CONVENTION
SPECIAL COUPON on page 4.**

*Don't miss this great opportunity
to increase your life insurance coverage
without going through a medical examination!!*
Only until December 31, 2007. Final Deadline!
Get a \$10 TARGET Gift Card too!

RULES:

- Promotion extended through December 31, 2007.
- Any person between the ages 16 days and 85 years (nearest birthday) can participate.
- For existing PWAA members in good standing (those who have an active PWAA life insurance or annuity policy) we are offering a special **\$35 - XXXV Convention Coupon** (see page 4).
- Each active PWAA member can use one coupon. The \$35 - XXXV Convention Coupon is transferable.
- In addition to the \$35 savings you get if you use the coupon, we will also send you a **\$10 Target Gift Card**.

TO APPLY:

- Fill in the application on this page.
- Look up the rates in the table on page 4.
- Find your age (to the nearest birthday); then look for the corresponding single premium. If you will be using the 35th Convention Coupon on page 4, you must fill it out and send it along with the completed application (on this page) and with the premium payment to:

Polish Women's Alliance of America
6643 N Northwest Hwy; 2nd Floor; Chicago, IL 60631

Questions? Please call Bo Padowski at 888-522-1898, ext. 228

The perfect gift at Christmas ... membership in PWA

Let us help you
with your
Christmas shopping!

The best gift for everyone on your list, children especially, is a life insurance policy with membership in the PWA. **No recalls, no returns, no problems. It is truly the perfect gift!** Make sure that all children in your family are proud members of PWA!

The 35th Convention Special, which lets you **purchase insurance in the amount of \$2000**, has been extended until **December 31st** due to popular demand. When this offer ends, the minimum purchase goes back to **\$3000**. See rates on page 4.

*Send in your application before December 31st, and we will send you a **TARGET Gift Card for \$10** to use as you wish!*



Calendar of Events

SUNDAY, DECEMBER 2, 2007

District VI Wisconsin Annual Christmas Party will be held at Meyer's Restaurant and Bar, 4260 S. 76th street, Greenfield, WI. Registration is at 12 noon. Contact State President Diane Reeve at 643-5427.

WEDNESDAY, DECEMBER 5

Council 3 Christmas Party at 12:30 p.m. at the Senate Restaurant Coney Island, 3345 Greenfield Rd., near Michigan Avenue, in Dearborn, MI. For information call Regina at 313-581-7921 or Gene at 313-842-8817.

SATURDAY, DECEMBER 8

District I Oplatek Christmas celebration, entry at 11:30 a.m. and luncheon at 12:30 p.m., at the House of the White Eagle in Niles, IL. Proceeds to benefit District I Scholarship Fund. Contact District I President Lidia Filus at 847-698-0250.

SATURDAY, DECEMBER 8

Council 27 election meeting will be held at 10 a.m. at the House of the White Eagle in Niles, IL, before the District I Oplatek. Contact: Council 27 President Czesława Kolak, at 773-792-1352.

Address Change:

Please note that State President of District XII, Therese Violanti, has a new address. The name the of her town has changed, from Carney to Parkville. Her address now is: Mrs. Therese Violanti, 9401 Orbitan Ct., Parkville, MD, 21234-3358.

GR. 211 ELECTION MEETING

Chicago, IL—The Annual Election of Officers Meeting will take place on Saturday, December 8th at the House of the White Eagle located at 6839 N. Milwaukee Ave. in Niles, IL. Meeting will begin promptly at 10:30 a.m. All Group Members are requested to be present. Guests are welcome, but do not have a voice in the voting process. This will be a short but important meeting and we hope to see many members in attendance.

Immediately following our Group meeting, at 11:30 a.m., District I PWA will host the traditional Oplatek, also at White Eagle. Tickets are \$28 for adults and \$13 for children under 12. Group 211 members will receive a discount from our Group — but you must contact Antoinette Trela-Vander Noot and make your reservations with her to receive a discount and request your seating preference. Please contact Antoinette at 847 384-1206 at the office or 847 808-0336 evenings. Quality Raffle Prizes will be appreciated, as our Group is assisting with the Raffle planning.

Finally, Get Well Wishes go out to Group 211 President Rita Giersch who is recovering after several surgeries.

Antoinette Trela-Vander Noot, Financial Secretary

SUNDAY, DECEMBER 9

Group 341 Krakowianki Christmas Party at the Panera Bread Company, 3401 Boulevard of the Allies, Pittsburgh, PA. Party will take place from 9:30 a.m. to 1 p.m. Contact Vicki Niemiec at 412-422-5754 for more information.

SUNDAY DECEMBER 9

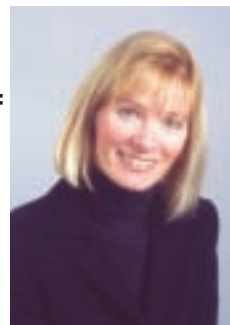
Group 585 Wigilia Christmas Social at 12 noon in the cafeteria of St. Bartholomew Parish, Outer Drive and Wexford. Beautiful prizes and a delicious dinner will be served. All members cordially invited. Contact: Virginia Kuznia, President.

FRIDAY, DECEMBER 14

Group 821 Election Meeting and Christmas Party at 6 p.m. at the PWA Home Office. To make a reservation, please contact Bo Padowski at 847-384-1220 or 847-420-4070.

THURSDAY, DECEMBER 27

Group 693 Election Meeting and Christmas Party at 6 p.m., Zia's Trattoria, 6699 N. Northwest Hwy, Chicago, down the block from PWA Home Office. Contact: President Grazyna Migala at 773-282-6600.

**From the Desk of the Secretary-Treasurer*****"Tis the Season to give..."***

In this season of reflection and giving, we'd like to remind you that the **P.W.A. Charitable and Educational Foundation** is a 501 (c) (3) Corporation that is eligible to receive Matching Fund contributions from participating employers. Many of our members may be employed by a company that participates in a Matching Funds program. In short, if you are considering making a general donation to the Foundation or specifically to one of the Funds included in the Foundation, such as the PWA National Endowment Scholarship Fund, the PWA Library Fund, Dziecko Polskie, Pope John Paul II Cultural Center, the Irena Sendler Film Fund, etc., your employer may match your contribution on a dollar for dollar basis, or sometimes by as much as up to three times your donation.

Please check with your employer to verify whether they participate and they will supply you with the proper form(s) and instructions on how to really make your donation grow.

Wishing you and your families a most Blessed and Peaceful Holiday Season. *Wesołych Świąt!*

Antoinette Trela-Vander Noot

PWA District III Wigilia

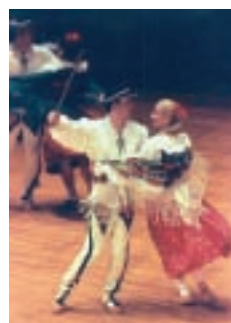
District III Indiana of Polish Women's Alliance of America invites members, family, and friends to share the beautiful custom of "Wigilia" Christmas Meal. The luncheon will be held on Saturday, December 15, 2007, at the Carmelite Banquet Hall, 1628 Ridge Road, Munster, Indiana.



Wigilia will start with a Polish Mass at the Monastery Chapel at noon. Beautiful Christmas Hymns and Carols will be sung by the St. Cecilia Choir of St. Stanislaus Church, East Chicago, Indiana, under the direction of John Evans. Dinner follows at 1 p.m. Tickets are \$25 per person. All proceeds from the raffle will benefit the District III Scholarship Fund. Contact: Delphine Huneycutt, State President, at 219-398-9069.

Seeking Past Dancers - Michigan!

In 2008, PWA Council 20 and Council 3B of Michigan will be celebrating a full 60 years of their dance schools. The Councils are making an attempt to contact any past dancers/queens/kings/award winners who danced with the Groups during those years. Please forward your name and contact info to Roz Suwinski, 3204 Barton Dr., Sterling Heights, MI, 48310, or email her at rozsuwinski@yahoo.com or call Angie Tomczyk at 248-961-0954. Plans are underway for a reunion to be held on Saturday, October 18, 2008, at the Polish American Cultural Center in Troy.

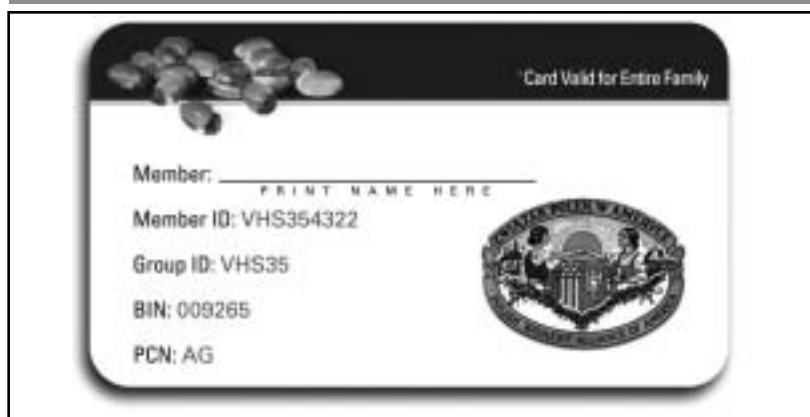
LIRA ENSEMBLE CHRISTMAS PROGRAM

Lira performs "A Polish Christmas: Carols, The Polish Masters and More" on Sunday, November 25, 2007, at the Ford Performing Arts Center in Dearborn, Michigan; on Sunday, December 2, 2007, at the Milwaukee Theater in Milwaukee, Wisconsin; and on Sunday, December 9, 2007, at the Arie Crown Theatre at McCormick Place in Chicago. For details visit the Lira Ensemble website at www.liraensemble.com/lira.html or call 773-508-7040.

Correction: This lovely photo of dancers which appeared in the last issue of *Głos Polek* was not, as identified in the caption, a photo from Mazowsze. The dancers in the photo are actually our own Chicago-based Lira Dancers!

A New Offer for PWA Members!

A Prescription Savings Card for you and your family!



- See Insert for details!
- See FAQs below for more information!
- You can start using your cards today! You will begin saving on all your prescription drug purchases right away!
- Give cards to your family and friends and call PWA for more cards if you need them.

Frequently Asked Questions about the Prescription Savings Card

WHAT IS THE PRESCRIPTION SAVINGS CARD?

The Prescription Savings Card is a non-insurance discount card that provides saving solutions for individuals and families. Our aim is to minimize your “out of pocket” expenses for your prescriptions.

The Prescription Savings Card (PSC) allows card members to purchase prescriptions at over 55,000 participating pharmacies nationwide and receive the lowest available cost. At the point of purchase, members will receive the lower of the participating pharmacy’s regular retail price (as submitted to PSC or other nationally contracted discount price). Members always are assured of the lowest price! If the participating pharmacy price is higher than the PSC contracted price, then card members will receive a discount on that prescription. If the pharmacy price is lower than the PSC contracted price, then the member will not receive a discount; however, the card member does receive the lower price. This eliminates timely shopping at pharmacies to see who has the lowest price. Card members can go to one pharmacy and they will be assured that the price charged is fair and competitive.

HOW DO I USE THE PHARMACY SAVINGS CARD?

Simply provide this card each time you go to a pharmacy to purchase prescriptions and make sure the pharmacy submits the pharmacy claim online to PSC. This always assures the card member receives the lowest price! Remember, you must use one of the 55,000 participating nationwide pharmacies. Nearly 8 out of 10 pharmacies accept this card.

WHO CAN USE THE CARD?

The card is designated “FAMILY” and can be used by the card member, spouse, and/or children. In the insert included in this issue of *Głos Polek*, we’ve provided an extra card for you to give to a friend, neighbor, or relative.

HOW DOES THE CARD WORK?

Please note that not every prescription claim will receive a discount. This card is a “cash discount card” where the member pays 100% at the point of purchase. Card members will pay the lower of either the PSC contract price or the pharmacy’s regular retail price. This card is not insurance where the card member pays a flat dollar co-pay, for example \$10.00. Members on average can save between 15% and 35% off the regular price. This depends on what medications the card member is purchasing and it also depends on the markup of the pharmacy’s regular price. Some prescriptions have been known to have a savings of up to 50 - 60% off regular retail price.

WHERE CAN I USE THE PHARMACY SAVINGS CARD?

Finding a pharmacy is easy; 8 out 10 pharmacies nationwide accept your card.

DO I ENROLL?

THERE IS NO NEED TO ENROLL. This card is already activated. Simply write your name on the card and take it to the pharmacy the next time you need a prescription. Remember, this is a FAMILY card. Your entire family can use this same card.

WHY USE THE CARD?

The card is great for members who do not have insurance to cover prescriptions or if members have to pay cash for prescriptions and submit receipts to the insurance company for reimbursement.

WHAT SAVINGS DO I GET AS A MEMBER?

The savings percentages range up to 50%. Best thing to do is test out the card ... you have nothing to lose, and a lot to gain.

WHEN CAN I START USING MY CARD?

You can start to save instantly. Just write your name on your card and give to the participating pharmacy. They will enter you in the system as belonging to the Prescription Savings Card program. You begin to save immediately.

IS THE PRESCRIPTION SAVINGS CARD AN INSURANCE PROGRAM?

No. This is not an insurance program. It is simply a way to obtain savings on all your prescription needs.

IS THERE A MAXIMUM USE OF THE BENEFITS?

No, unlike insurance, utilization is encouraged because it directs traffic to participating pharmacy locations. You and your family may use the benefits as many times as needed.

IS THERE A CLAIM FORM TO FILL OUT?

No. There are no claim forms or other paperwork to file. You receive your discount at the time of service and you must pay the pharmacy the discounted amount in full at the time services are rendered.

IS THERE A PRE-EXISTING CONDITION EXCLUSION?

No, unlike insurance, discount programs do not require personnel for claims adjudication. In exchange for giving a discount, pharmacies join the network so that we will direct traffic to their business.

Call 1-888-522-1898 ext 228 for more info or for more cards.

Earn up to 5%

ON PWAA ANNUITIES including Traditional and Roth IRAs



TAX TIME IS AROUND THE CORNER!!

OPEN A TRADITIONAL OR ROTH IRA WITH PWA.

The larger your initial premium payment, the higher your interest rate.

4.50% for under \$10,000
4.75% for \$10,000 to \$29,999
5.00% for \$30,000 and up

Rates as of December 1, 2007, on new accounts only. The annual percentage is simple and guaranteed for 12 months from date of issue. Penalties for early withdrawal may apply. All rates are subject to change. Minimum Deposit \$500.



PWA Offers:

- Traditional IRAs
- Roth IRAs and
- Flexible Deferred Premium Annuities

Please note the following:

1. Minimum Deposit is \$500.
2. The initial interest rate is payable for one year on the entire balance, including any additional contributions made during year one. After the first year, the Board will set the rate on your annuity at the market interest rate at that time.
3. The minimum rate PWA can pay you is 3%.
4. The surrender charge on new contracts is 7% if withdrawn in the first year; 6% in the second; 5% in the third; 4% in the fourth; 3% in the fifth year. However, beginning in the second year, once a year you may withdraw up to 10% of your account value without incurring withdrawal charges.
5. Amounts withdrawn before age 59 ½ may be subject to a 10% federal penalty for each withdrawal.
6. The issue date of the new contract is the date we receive your application.
7. You have 30 days to review all of the terms of the contract. Should you change your mind, you can rescind the contract.

Enrollment is easy. Just complete the application on this page, sign, date, and return with your check to:

Polish Women's Alliance of America,
6643 N. Northwest Hwy., 2nd Floor
Chicago, IL 60631- 1360

Questions? Call 1.888.522.1898 ext 228 or 206

ANNUITY APPLICATION

Please Print, Use Dark Ink

☐ Male

☐ Female

1. a) PROPOSED ANNUITANT, name: _____
first - mi - last

b) Date and Place of Birth: _____
mo - day - yr state or country

c) Address: _____
no. - street - city - state - zip

d) Social Security No.: _____ Telephone No.: _____ / _____

☐ Non-qualified

☐ Qualified

2. PLAN, description: _____

a) Maturity at age: _____ (Age 65 if no age shown.)

b) Life Annuity with Guaranteed Period: ☐ None. ☐ 5 years. ☐ 10 Years. ☐ 15 Years. ☐ 20 Years. (10 years if no Guaranteed Period checked.)

c) Premium: _____ Amount paid with this application: _____

d) Send premium notices: ☐ Yes. ☐ No. If yes, send notice: ☐ Annual. ☐ Semi-Annual. ☐ Quarterly. ☐ Monthly.

e) Dividend Option: ☐ Cash. ☐ Add to Account Value.

f) If Qualified, plan: _____ Amount paid to be allocated for Tax Year: _____

3. BENEFICIARY. (Show name, relationship and share.)

Primary: _____

Contingent: _____

4. Will the annuity applied for replace or change any existing insurance or annuity? ☐ No. ☐ Yes; show name of insurer and contract number: _____

5. Is the Proposed Annuitant a member of the Polish Women's Alliance of America? ☐ Yes. ☐ No. If no, apply for membership.

6. Special Requests: _____

The Proposed Annuitant shall be the owner of any contract issued.

THE UNDERSIGNED: (1) REPRESENT that the information shown in this application is complete and true, to the best of their knowledge and belief; (2) AGREE that this application shall be the basis for and a part of any contract issued; and (3) UNDERSTAND that: (a) the contract applied for shall be effective on the later of the date the Polish Women's Alliance of America approves issue of the contract applied for or the date it receives the initial premium for the contract; and (b) only the Officers of the Polish Women's Alliance of America may, in writing, make or change a contract or waive any of its rights or requirements.

Signed at: _____ Date: _____

Proposed Annuitant: _____

Adult or Member Applicant (if other than Proposed Annuitant): _____

Name, please print: _____

Witness (licensed agent where required by law): _____

Form AA-0900

Polish Women's Alliance Of America
6643 N Northwest Hwy, 2nd Floor, Chicago, IL 60631
1-847-384-1220

1-888-522-1898 ext. 228 phone; 1-847-384-1494 fax: www.pwaa.org

More Favorable IRA Contribution Limits (Traditional and Roth IRAs)

The new contribution is the lesser of 100% of your earned income or the dollar limits according to the following schedule:

2007	\$ 4,000	under age 50	\$ 5,000	age 50 or older
2008	\$ 5,000	under age 50	\$ 6,000	age 50 or older

Deadline for contributions for 2007 is **April 15th, 2008**. You can contribute for 2008 starting on January 1, 2008. There is no limit or deadline on the Flexible Premium Deferred Annuity; however to take advantage of this offer, we must be in receipt of your application, with initial premium, no later than April 15, 2008. Check with your tax advisor as to which account you qualify for and what amount you can contribute.

Garland Youth Section

POLISH WOMEN'S ALLIANCE OF AMERICA UNDERGRADUATE COLLEGE SCHOLARSHIP PROGRAM REQUIREMENTS FOR THE SCHOOL YEAR 2007-2008 APPLICATION PERIOD: DECEMBER 1, 2007 TO FEBRUARY 15, 2008



The Scholarship Requirements for the 2008-2009 Undergraduate College Level School Year, recommended by the Scholarship Committee, and adopted by the National Board, are printed below. Please read these requirements before completing and signing the application and all other required additional forms and information, which must be completed in English.

Application forms and all other pertinent information are available from the P.W.A. of A. Headquarters office or from your District/State President. Forms may also be available on our website www.pwaa.org. At headquarters, you may write Ms. Sharon Zago, Vice President and Scholarship Chairman, at 6643 N. Northwest Highway, 2nd Floor, Chicago, IL 60631, or call toll-free 1-888-522-1898 Ext 208 or direct 847-384-1208. You may also e-mail Ms. Zago at vpres@pwaa.org.

You must send your completed application to your District/State President. The District/State President will then review the application for approval. If approved, the District/State President will sign the application and forward it to headquarters for further processing. District/State Presidents' addresses are found in the *Głos Polek* and as part of this application. NOTE: Any applications that are incomplete will be disqualified for this school year (i.e., missing District/State Presidents' signatures, missing required essays, unanswered questions, or incomplete answers to questions). Every question must have an answer—no blanks!

SCHOLARSHIP REQUIREMENTS

1. Applicant must be a member of Polish Women's Alliance of America for at least five years, be in good standing, and have at least \$3,000 in insurance coverage with P.W.A. of A. If the applicant has less than the required \$3,000, he or she may apply for more insurance in order to comply with the requirements before the deadline date of February 15, 2008. Term certificates, endowments, annuities, lapsed or suspended certificates, and certificates with any outstanding loans are EXCLUDED from eligibility.
2. If you are awarded a scholarship, you understand and agree that you must keep a minimum of \$3,000 insurance coverage in force for ten years from the date you received your most recent scholarship from PWA of A. Such policy shall not be on extended term, with no outstanding loans, or cash withdrawals against such policy, otherwise the amount of all grants shall be deemed a loan and a lien, to the extent thereof, on the applicant-member's certificate or certificates.
3. Applicants must be full-time undergraduate college students and have completed at least their freshman year of full-time study at the time they will be using this scholarship, if it is awarded. Applicants must attend school on a full-time basis and may apply for a maximum of up to three years of scholarships, if available at the time of application.

Students attending non-traditional educational programs such as trade schools, union-apprenticeship programs, culinary arts schools, etc., may also

apply for a scholarship. Note that these applications will be reviewed and approved on an individual basis. (More information may be requested from the applicant in non-traditional programs by the Scholarship Committee.)

4. An essay is required with the application. It should be typed on a separate sheet of paper, WITH THE APPLICANT'S NAME AND ADDRESS ON IT. The subject of the essay is as follows: In 150-200 words write an essay on the following:

“What role did Irena Sendler play in 20th Century
Polish history to earn a Nobel Prize nomination
and an Honorary Membership in the PWA?”

Each applicant must also attach two wallet size photos along with the completed Media Form to the application.

5. The applicant must secure the signature of the District/State President on the application form. The completed application, required essay, media form and photos, and any required insurance application must be received (postmarked) by the District/State President NO LATER THAN February 15, 2008. After signature approval by the District/State President, the documents will be forwarded to Ms. Sharon Zago at headquarters (postmarked) NO LATER THAN February 28, 2008.

THE SCHOLARSHIP COMMITTEE WILL NOT CONSIDER ANY LATE APPLICATIONS.

6. Review your application and attachments carefully. Please remember incomplete, unsigned, or late applications, will not be accepted or returned for corrections. The applicant will forfeit the chance for a scholarship that year!!! Any false or misleading documents will result in the disqualification of consideration of the applicant. The decision of the Scholarship Committee is final and not subject to review.
7. Polish Women's Alliance of America cannot be held responsible for any lost applications or related paperwork. Students are encouraged to e-mail Ms. Sharon Zago at vpres@pwaa.org to be sure applications have been received.

SCHOLARSHIP COMMITTEE

SHARON ZAGO, VICE PRESIDENT AND SCHOLARSHIP CHAIRMAN
COMMITTEE MEMBERS: ANTOINETTE TRELA-VANDER NOOT, SECRETARY-
TREASURER DIRECTORS: DAWN MUSZYNSKI NELSON, HELEN SIMMONS,
MARCIA MACKIEWICZ DUFFY, AND FELICIA PERLICK
EX-OFFICIO VIRGINIA SIKORA, PRESIDENT

Revised 10/25/07

Download scholarship forms and requirements from
www.pwaa.org/youth.html

NEW! Now you can fill out the application and media form online
before printing for your signature.

Polish Chicago

Our History — Our Recipes

Since the 1830s, millions of Poles, often overcoming oppression and hardship, have come to Chicago with a dream of freedom, a willingness to work, and a deep love of country, both old and new. The new groundbreaking book, *Polish Chicago: Our History — Our Recipes*, recounts through vivid prose, rare photographs, and poignant anecdote, the amazing story of these indomitable people.

You will find hundreds of photographs in the book, telling the story of our ancestors, of how they came to this country over 100 years ago and built their new lives, their communities, and their institutions. They became a part of the fabric of their new homeland, without forgetting where they had come from. Their traditions—and their recipes—helped them to preserve their identity.

To many, food is nourishment. To Polish Americans, food is a cause for sharing, for celebration, and for honoring tradition. *Polish Chicago: Our History — Our Recipes* turns a spotlight on 36 Polish American restaurants and families who opened up their kitchens to share time-tested, delectable Polish recipes that go back many generations. You will enjoy reading the personal stories of the chefs and of their families and you will want to prepare the beautifully photographed recipes for your family too!

PWA members will be proud to find the history of Polish Women’s Alliance well represented in the pages of this book, both in pictures and in words. This new and unique cookbook is disappearing quickly off the bookstore shelves and orders are coming in briskly to PWA as well. Send in your order today, while supplies last!

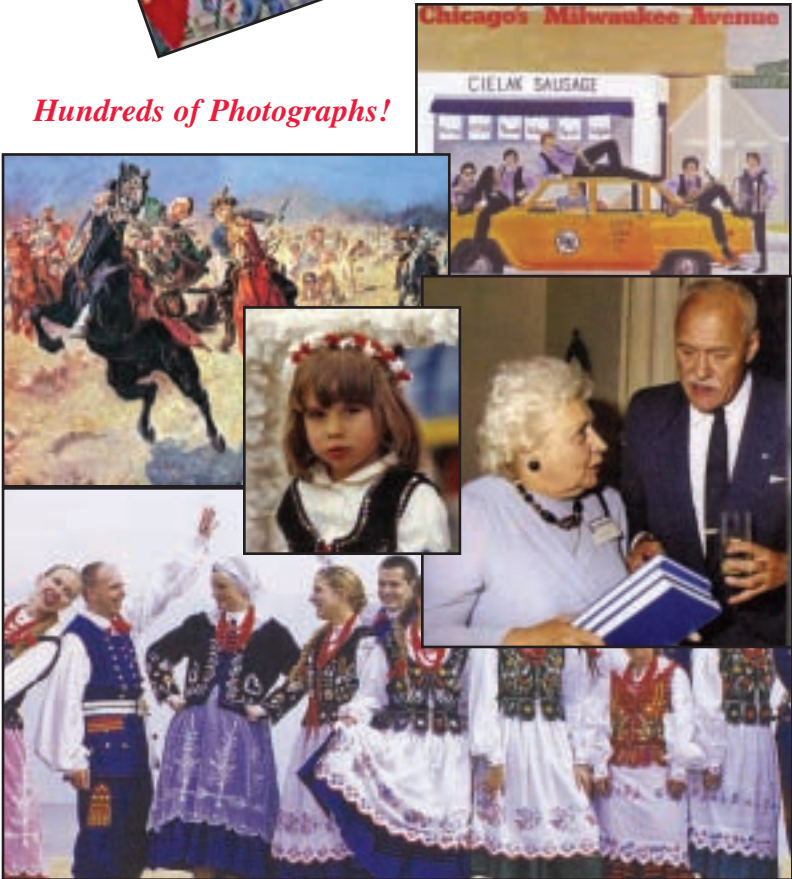


With every copy that you order from PWA, a donation will be made to the PWA Charitable and Educational Foundation. Please use the coupon below to place your order and to mark the charitable cause of your choice. With every book you purchase, you will also be contributing to a worthy cause!



Great Recipes!

Hundreds of Photographs!



ORDER FORM — POLISH CHICAGO

Name _____

Address _____

City _____ State ____ ZIP _____

Phone No. _____

Please send _____ copies of *Polish Chicago* to my the address at left, at \$37.50 plus \$3.50 per copy for shipping and handling.

I am enclosing a check for \$ _____ (\$41.00 per copy ordered)

Please make check payable to:
PWA Charitable and Educational Foundation

Please check the charity of your choice:
☐ Dziecko Polskie (Polish Children’s Fund)
☐ PWA National Scholarship Endowment Fund

Please mail the order form and check to: Polish Women’s Alliance of America, 6643 N. Northwest Hwy, 2nd Floor, Chicago, IL 60631
Questions? Call 1-888-522-1898, ext 228



The most important day of the year for a Polish family is Christmas Eve. It is a day full of traditions that have been passed on from generation to generation and recreated lovingly from year to year.

In Poland, the day starts early, with the hustle and bustle of getting everything ready for the evening meal. The women in the family start making pierogi in the morning, while the men and children take care of setting up the Christmas tree and decorating it. During the long, dark nights of Advent, the family made decorations for the tree from straw and paper and wood, and these are now hung on the tree with great pride. Everyone is helpful and cheerful and on their best behavior, for it is said that the way you are on Wigilia, so will you be all year long.

After the tree is decorated, the table is set, with a white tablecloth, candles, and straw, which is placed either under the cloth or strewn on top, symbolizing the humble birth of Jesus in a stable. The finest china and glassware are set out and sprigs of fir are used to add color to the table. An extra place setting is added, in case a stranger should knock on the door. No one should be alone on Wigilia and travelers and beggars were welcomed like family members on that holy night. When the food was prepared and the tree and table ready, everyone put on their best clothes and then the waiting for the first star to appear began. The children in the family were assigned the task of looking for the first star of Christmas to light up the sky. This was the signal that the festivities could finally begin!

The family gathered around the

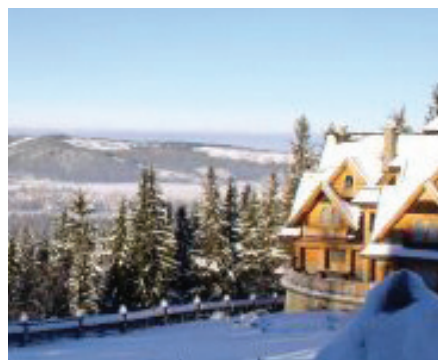
table or creche, and a prayer was said, led by the father or the oldest person present. Then the sharing of the oplatek takes place, the most important and solemn part of the evening. As the guests break off a piece of the wafer from each other wishes are exchanged for peace and prosperity in the coming year. After everyone has shared oplatek, the family's pets (and farm animals too), were fed oplatek, to ensure their good health in the coming year. Then, finally, the Wigilia meal could start!

Wigilia is always meatless and it should consist of foods from the four corners of the earth: field, forest, orchard, and sea. The number of courses and what they are varies from region to region and from family to family but Wigilia almost always includes a soup (barszcz or mushroom soup), different kinds of fish (herring, carp, or pike), then pierogi, mushrooms, cabbage, and noodles in various forms, and finally, dried fruit compote, honey liqueur, and desserts and pastries made with poppyseed, honey, spices, and nuts.

After the meal, the lights or candles on the tree are lit and the family sings koledy, Christmas carols, until it is time to go to midnight mass, pasterka. Gifts are sometimes exchanged before Mass, but Polish children already had a visit from St. Nicholas on December 6th, so gifts are not the highlight of the evening.

On Christmas Day, families visit each other, singing koledy and feasting on leftovers from the Wigilia meal, although now meats and poultry are added to the menu. In villages, young carolers walk from house to house carrying a star and performing plays that act out the Nativity. Christmas festivities in Poland lasts through the feast of the Three Kings on January 6th.

Wesołych Świąt!



Polish Christmas Traditions and Recipes



Wigilia Recipes

The number of dishes served on Wigilia depended on the wealth of the family, but was usually an uneven number—five, seven, nine, eleven, or thirteen. An uneven number of dishes was said to bring good harvest and good luck in the following year. Supper started with a choice of a mushroom soup, red beet soup (barszcz) with little dumplings (uszka), or almond soup. Next came sauerkraut with mushrooms, pierogi with different kinds of filling, potato dishes, and noodles with poppy seed. Then several kinds of fish prepared differently—marinated, fried, or poached with a dill sauce—were brought to the table. Desserts consisted of kutia, a wheat berry dessert with poppy seed, honey, nuts and raisins, fruit compote, spice cake (piernik), and gingerbread cookies, as well as krupnik, a holiday brandy made of honey, spices, and alcohol.

Szczupak po Polsku Pike Polish Style

- 2 carrots
- 2 celery stalks
- 1 onion, quartered
- 10 peppercorns
- 1 bay leaf
- 2 tsp aalt
- 1 large whole fish (whitefish, perch, sole, or pike)

Topping:

- 1/4 cup butter
4 Tbs dill, fresh, chopped
3/4 tsp salt
1/4 tsp pepper
1/4 cup lemon juice
6 eggs, hardboiled,
peeled, finely chopped

Combine fish, vegetables, dry seasonings, and enough water to cover in a saucepan or shallow fish pan. Boil gently for about 15 to 20 minutes or until the fish flakes easily. Meanwhile, heat butter in a skillet. Add the chopped eggs, lemon juice,

dill, salt, and pepper. Cook 5 minutes, stirring frequently. When the fish is cooked, remove gently and set on a warm platter. Spoon the topping over the fish. Serve with rice or potatoes.

Kapusta z Grzybami

Sauerkraut with Mushrooms

- 2 oz dried mushrooms (or
1/2 lb fresh mushrooms)
1/2 cup warm water
1 large onion
3 - 4 Tbs butter
1 1/2 lbs sauerkraut, well-rinsed
in cold water, and drained
1/3 cup water
2 Tbs flour
salt and pepper

Soak the dried mushrooms in 1/2 cup of warm water for 1 hour, drain and squeeze dry in a cheesecloth. Slice the dried (or fresh) mushrooms and onion and saute in the butter in a skillet for 4-5 minutes. Add sauerkraut to mushrooms; cook and stir for another 10 minutes.

Blend 1/3 cup water into flour, beating gently to remove lumps. Add slowly to sauerkraut and simmer for 15 minutes. Season to taste with salt and pepper.

Kompot z Owocow Suszonych Dried Fruit Compote

- 1 1/2 lb. mixed dried fruit
4 - 6 cups of water
1 lemon (peel and juice)
6 whole cloves, 1 cinnamon stick
1 cup of sugar

Rinse and soak fruit in 2 cups of water overnight in a ceramic or glass bowl. Transfer fruit and juice to a stainless steel or enameled pot, add 2-4 more cups water, sugar, cloves, and cinammon. Add lemon peel in one piece. Then cut the peeled lemon in half and squeeze the juice into the pot. Cook for one hour, adding sugar or water to taste. Refrigerate for a few hours. Serve cold in glass bowls, along with gingerbread cookies, for dessert.

**For more
Wigilia Recipes
go to our website
www.pwaa.org**



Polish Women's Alliance of America

Congratulates its

2007 - 2008 Scholarship Recipients

District I

Illinois
Florida
Missouri



Sabrina Buchberger
Illinois State University
Council 9 Group 61



Melissa Kosinski
Chaminade University
Council 9 Group 89



Kyle Cook
Harper College
Council 9 Group 525



Ann Miklas
Northeastern Illinois University
Council 9 Group 661



Paul Celebucki
University of Illinois Urbana
Council 9 Group 819



Donald Kopstain
Marquette University
Council 9 Group 819



Irmina Stec
University of Illinois Chicago
Council 9 Group 819



Veronica Heller
University of Central Florida
Council 13 Group 743



Lesley Siwek
University of Central Florida
Council 13 Group 743



Victoria Widlak
Midwestern Univ. of Chicago
Council 13 Group 743



Christopher Terriquez
Valparaiso University
Council 19 Group 112



Natalia Szadkowski
Northwestern University
Council 27 Group 114



Anna Dziekonski
University of Illinois Chicago
Council 27 Group 137



Jessica Faber
Illinois State University
Council 27 Group 211



Jaclyn Basak
University of Illinois Urbana
Council 27 Group 388



Nicholas Cioromski
DePaul University
Council 27 Group 388



Bernadette Mischyszyn
Loyola University Chiego
Council 27 Group 440



Michelle Dojutrek
Northwestern University
Council 27 Group 816



Amadeusz Kaszuba
University of Illinois Chicago
Council 27 Group 820



Angelica Paleczny
University of Illinois Chicago
Council 27 Group 820



Michal Dubowski
Karol Marcinkowski University
Council 27 Group 821



Elizabeth Rawicki
University of Illinois Chicago
Council 27 Group 821



Monica Stanczyk
University of Illinois Urbana
Council 27 Group 821

District II

Western
Pennsylvania



Addam Wawrzonek
Indiana University of PA
Council 2 Group 177



Catherine Pokrifka
Indiana University of PA
Council 2 Group 182



Amanda Sweatlock
Ramapo College of NJ
Council 2 Group 182



Sylvia Skuratowicz
Pennsylvania State University
Council 2 Group 300



Amanda Walls
Univ. of Pittsburgh Johnstown
Council 2 Group 721

District III

Indiana



Melissa Wiak
St. Mary's College
Council 21 Group 37



Alysha Bartz
Western Michigan University
Council 21 Group 132



Seth Bartz
Washtenaw Comm. College
Council 21 Group 132



Brandon Hendryx
University of Michigan
Council 21 Group 132



Mark Hendryx
University of Michigan
Council 21 Group 132



Nicholas Hendryx
University of Michigan
Council 21 Group 132



Michael Trojnar
Butler University
Council 21 Group 132



Stephanie Perz
Arizona State University
Council 21 Group 408



Scott Wiak
Loyola University Chicago
Council 21 Group 815



John Grelak
Purdue University
Council 21 Group 429



District V

Michigan



Chris Mikolajewski
Univ. of Michigan Dearborn
Council 3 Group 439



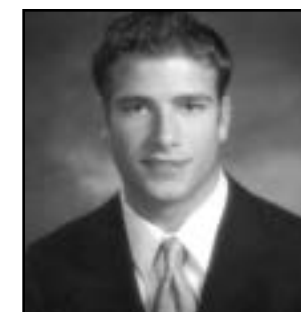
Jaclyn Dardzinski
Ferris State University
Council 20 Group 384



Anne Leger
Hope College
Council 20 Group 481



Nicole Leger
Hope College
Council 20 Group 481



Robert Scarfone
Michigan State University
Council 20 Group 481



Autumn Misiolek
University of Detroit Mercy
Council 20 Group 786



Sarah Richard
Wayne State University
Council 20 Group 786



Jessica Srodon
Michigan State University
Council 20 Group 786



Ashley Wrobel
Siena Heights University
Council 20 Group 786

District VI

Wisconsin



Caroline Thomas
Alverno College
Council 1 Group 116



Megan Timmer
Univ. of Wisconsin Milwaukee
Council 1 Group 189



Christopher Young
Univ. of Wisconsin Milwaukee
Council 1 Group 189



Rebecca Young
Mount Mary College
Council 1 Group 189

District VII

Ohio



Danielle Chmielewski
Columbus College of Art
Council 7 Group 87



District VIII

Massachusetts



Christina McLean
Univ. of Mass. Amherst
Council 28 Group 141



Michael Green
Boston University
Council 28 Group 317



Thomas Bertrand
Paul Smith's College
Council 28 Group 422



Andrew Moriarty
Fairfield University
Council 28 Group 422



Joanne Kabaniuk
Univ. of Mass. Amherst
Council 28 Group 559

District IX

Connecticut



Jena Biondino
University of Connecticut
Council 8 Group 185



Richard Czekalski
Southern Conn. State Univ.
Council 8 Group 185



Steven Czerniewski
Boston University
Council 8 Group 185



Silver Walker
Savannah College of Art Council 8
Group 185



Michael Young
Rensselaer Polytechnic Inst.
Council 8 Group 185



Michael Talaniec
Central Conn. State Univ.
Council 8 Group 280



Margarete Rosenkranz
Catholic University of America
Council 8 Group 280



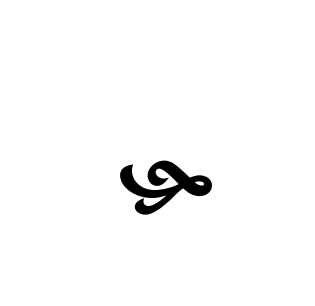
Andrew Gotschall
University of Miami
Council 8 Group 500



Timothy Lavigne
Lyndon State College
Council 8 Group 552



Vincent Menzenski
Manhattanville College
Council 8 Group 553



Devin Flynn
Ramapo College of N.J.
Council 24 Group 417

District X

New Jersey,
Eastern New York,
Philadelphia



Lauren DeMetro
Clark University
Council 15 Group 598



Laurie Kovolisky
Saint Francis University
Council 15 Group 598



Lynne Kovolisky
Saint Francis University
Council 15 Group 598



Michael Sawicz
Univ. of Sciences in Philad.
Council 15 Group 598



Devin Flynn
Ramapo College of N.J.
Council 24 Group 417



Eric Flynn
Salem County Comm. College
Council 24 Group 417



David Brand
Boston University
Council 38 Group 677



Lauren Klama
University of Florida
Council 38 Group 677

District XI

Nebraska



Nicolette Krejci
Univ. Of Nebraska Omaha
Council 25 Group 579



Michaela Mlynczak
Univ. Of Nebraska Omaha
Council 25 Group 579



Cara Wagman
Univ. Of Nebraska Omaha
Council 25 Group 356

District XII

Maryland and
Washington DC



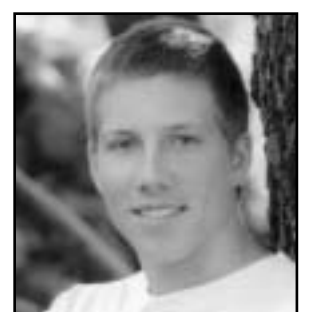
Joseph Daddura
Frostburg State University
Council 34 Group 568

District XIII

California



Bailey Porter
Univ. of Texas San Antonio
Council 35 Group 814



Ryan Thompson
Calif. State Univ. Northridge
Council 35 Group 814

District XIV

Eastern
Pennsylvania



Emilee Lewis
Towson University
Council 40 Group 105



Lindsey Sorber
University of Pittsburgh
Council 40 Group 105



Michael Dinoski Jr.
Shippensburg University
Council 40 Group 311



Sara Lavenduski
Immaculata University
Council 40 Group 311



Lora Hillard
Luzerne County Comm. Coll.
Council 40 Group 348

District XIV

Eastern
Pennsylvania
Continued



Michael Stanek
University of Scranton
Council 40 Group 348



Andrew Durako
Wilkes University
Council 40 Group 362



Krystina Durako
Kings College
Council 40 Group 362



Joseph Prociak
Kings College
Council 40 Group 362



Sarah Houde
Franciscan Univ Steubenville
Council 40 Group 431



Thomas Gensel
Kings College
Council 40 Group 530



William Gensel
St. Joseph's University
Council 40 Group 530



Kris Constanzer
Univ. of Maine Orono
Council 44 Group 267



Alison Odell
College Misericordia
Council 44 Group 267



Edward Tomaszewski
Kings College
Council 44 Group 267



Patrick Tomaszewski
Luzerne County Comm. Coll.
Council 44 Group 267



Magdalena Tomsykoski
Marywood University
Council 44 Group 351



John Vitovsky
Penn. College of Technology
Council 44 Group 351



Rebecca Lizonitz
College Misericordia
Council 44 Group 427



Scott Barnak
East Stroudsburg University
Council 44 Group 509



Molly Ihnots
Luzerne County Comm Coll
Council 44 Group 509



Alicia Magda
College Misericordia
Council 44 Group 509



Andrea Moon
College Misericordia
Council 44 Group 509



Maris Pieski
Kent State University
Council 44 Group 528



Jason Soto
Bucknell University
Council 44 Group 635



Benjamin Chmil
University of Scranton
Council 44 Group 642



Congratulations to our Scholarship Recipients!!



Polish Women's Alliance of America Scholarship Committee 2007

Vice President Sharon Zago, Chair. Directors: Helen Simmons, Jennie Starzyk Benton, Antoinette Trela Vander Noot, Marcia Mackiewicz Duffy, Felicia Perlick. National President Virginia Sikora, Ex-officio

ADDAM WAWRZONEK AWARDED JAGIELLONIAN UNIVERSITY 2008 SUMMER PROGRAM SCHOLARSHIP IN KRAKOW, POLAND



Addam Wawrzonek, District 2, Council 2, Group 177, has been chosen for his winning essay to be the first recipient of the PWA Jagiellonian University 2008 Summer Program Scholarship in Krakow, Poland, which includes a round-trip airline ticket to Poland, paid by Komitet Oswiaty. Addam will be attending this program in conjunction with the Kosciuszko Foundation summer programs in Poland. Addam is the grandson of his proud grandmother, Irene Addams, Financial Secretary of Group 177 and son of Evanne Addams, Vice President of Group 177. Addam is a student at Indiana University of Pennsylvania. Congratulations, Addam!

To read Addam's winning essay, please go to the Youth Section of the PWA website:
www.pwaa.org/youth.html



Christmas Blessings!

IN LOVING MEMORY
Zoe E. Trela
Group 211



Zoe E. Trela, longtime loyal member of Group 211, Chicago, IL, and mother of National Secretary-Treasurer of PWA Antoinette Trela-Vander Noot, passed away on August 5, 2007.

While never holding office herself, she was a staunch supporter of all Group, Council, and District events beginning at an early age. She would fondly recall the days when she accompanied her mother, Catherine, to the PWA Headquarters on Ashland Avenue to attend Group 211 meetings. This tradition was continued throughout the years, when Zoe attended organizational events with her sister, Julia Stroup, who served for many years as Secretary General of PWA. Simultaneously, she graduated at the top of her class from nursing school and went on to become Head Pediatric Nurse, first at Columbus Hospital and later at Children’s Memorial Hospital, both in Chicago.

While she put her career on hold in the mid 1950s to begin a family with her husband, Constantine, she always maintained her nursing certification, even into her later years. In fact, she received an official letter from the U.S. government asking whether she would be willing to serve during the current war in Iraq. (Obviously, they had overlooked the year of her birth and only made note of her qualifications!)

Zoe always encouraged her children, especially her daughter Antoinette, to absorb all that PWA had to offer. Her efforts paid off as Antoinette has served for many years as Group 211 Financial Secretary, for eight years on the PWA Board of Directors, and was elected, just three weeks after Zoe’s passing, the new Secretary-Treasurer of PWA at the 35th National Convention held in Cleveland.

IN MEMORIAM

We note with sadness the passing of the following PWA members. May they rest in peace.

Gr.	Name	City	Gr.	Name	City
0022	Marya Bechowski	Chicago, IL	0114	Jeanne Phillips	Des Plaines, IL
0043	Helena Cisz	St John, IN	0118	Dolores Rongstad	Plainfield, IL
0047	Alice H Platecki	Chicago, IL	0128	Chestine L Golarz	Hammond, IN
0051	Marya Bartyzel	Dillonvale, OH	0132	Shirley M Mulholland	East Chicago, IN
0065	Clara Chandler	South Bend, IN	0132	Irene Nowak	East Chicago, IN
0081	Virginia Warzecha	Hobart, IN	0138	Phyllis Wiertel	Chicago, IL
0116	Alice E Jeske	Rochester, NY	0141	Jane Jakus	Sterling, MA
0126	Aniela Dudek	Lincolnwood, IL	0141	Stella H Mostowski	Holyoke, MA
0128	Kimberly S Costa	Dyer, IN	0147	Janina Psutka	East Granby, CT
0141	Anna E Melenkivitz	Hopedale, MA	0173	Alfreda Durlak	West Falls, NY
0196	Anna Kwiecinski	Northampton, MA	0185	Anna Cisowska	Torrington, CT
0221	Jack H Angoski	Pittsburgh, PA	0189	Sylvia Appell	Ann Arbor, MI
0221	Claire J Kurpeikis	Allison Park, PA	0189	Catherine M Kiss	Milwaukee, WI
0225	Jean Winkowski	Rochester Hills, MI	0229	Emilia Sanecka	Dunkirk, NY
0277	Wanda Strzalka	Plymouth, MI	0267	Dorothy Guzior	Cupertino, CA
0277	Jean Pelc	Dearborn, MI	0269	Paul A Tellish	Altoona, PA
0317	Josephine Robak	Chicopee, MA	0277	Genowefa Belter	Detroit, MI
0317	Alice M Zielonka	Chicopee, MA	0287	Steven J Manihak	Chicopee, MA
0338	Stella A Altmeyer	Carnegie, PA	0303	Gertrude Astemborski	Pittsburgh, PA
0351	Marion Sweder	Carbondale, PA	0315	Genevieve M Boyda	Calumet City, IL
0381	Maria Panfil	Dunkirk, NY	0351	Antonina Zarnecky	Oneonta, NY
0418	Jean Casper	Detroit, MI	0379	Jean H Menter	Buffalo, NY
0418	Joanna Mikula	South Lyon, MI	0398	Mary Pribish	Shenandoah, PA
0434	Mary Honushefsky	Mahanoy City, PA	0401	Stella Swyer	Trenton, NJ
0439	Angela Konieczny	Wyandotte, MI	0413	Jean H Zukowski	Conshohocken, PA
0439	Rozalia Kujawa	River Rouge, MI	0422	Eugenia Gorski	Longmeadow, MA
0463	Frederick W Stec	Westfield, MA	0426	Anne Radecki	Carol Stream, IL
0500	Genevieve Hoginski	Dover, NH	0440	Lorraine M Turner	Bradenton, FL
0502	Frances D Madej	Plantation, FL	0464	Marya Podolak	Chicago, IL
0506	Aleksandra J Pilch	Ware, MA	0467	Louise Englert	Pittsburgh, PA
0535	Ronald J Sadowski	Scranton, PA	0468	Louise M Kula	Broken Arrow, OK
0561	Geraldine Miller	Cape Coral, FL	0469	Barbara A Wujastyk	Salamanca, NY
0561	Laura Kloss	Saint Clair Shores, MI	0469	Marta Yonko	Erie, PA
0570	Irene S Kijewski	Largo, FL	0477	Frances V Polczynski	Natrona Hts, PA
0579	Anna Champion	Omaha, NE	0480	Mildred Noga	Blue Island, IL
0597	Anne Groszek	Darien, IL	0480	Jeanette Godfryd	Thornton, IL
0646	Helen A Daigneault	Plainfield, CT	0509	John G Aston	Dupont, PA
0665	Genowefa Szczepanek	Cleveland, OH	0535	Arlene Brudzinski	Scranton, PA
0728	Cornelia Smiegal	Napa, CA	0536	Marya Subjak	So Milwaukee, WI
0732	Helen Staniak	Westland, MI	0579	Helena Ramut-Orlowska	Sobotka, Poland
0737	Teresa D Synniewski	West Paterson, NJ	0595	Helen Przemielewski	San Jose, CA
0761	Helen M Kokuba	Reading, PA	0598	Jadwiga Dabroski	Point Pleasant Beach, NJ
0763	Dorothy Lachmann	Forest Hill, MD	0602	Mary Jachym	Annandale, NJ
0793	Balbina Sakowicz	Elizabeth, NJ	0675	Mary Lech	Philadelphia, PA
0055	Martha Lizewski-Wozny	Brook Park, OH	0702	Estelle M Hanratty	Fairfax, VA
0060	Clementine Zagorc	Maple Hts, OH	0809	Christine B Whitford	Alto, NM
0070	Genevieve S Sikorski	Harvey, IL			

Mother and daughter shared many fond PWA moments. The photo above left was taken at the 34th National Convention in Chicago in 2003 and is a reflection of the close bond and fun that they always shared.

Zoe is survived by her husband Constantine, her daughter Antoinette (Dirk Vander Noot), son Constantine Jr. (Jean), and three grandchildren: Alex, Katie, and Rusty. She will be missed by those who knew and loved her. May she rest in peace!

Memorials: PWA Charitable and Educational Foundation.

*Wieczny odpoczynek racz Jej dać Panie,
A światłość wiekuista niechaj Jej świeci
Na wieki wieków, Amen*

Florence Zanski - Group 72

PWA and Group 72 has suffered a great loss. Longtime member Florence Zanski died on July 6, 2007. Flocy was a cornerstone, the treasurer of one of the larger groups in Wisconsin. Her life revolved around the Group and its activities. In the last few years she tried to keep the Group going even though the number of members who participated was down. She had a vibrant personality, always caring, ready to go. She will be sorely missed! May she rest in Peace!

Diane Reeve, District VI President

Ann Merchel - Council 3 Michigan

Dearborn, MI—Officers and delegates of Council 3 would like to express sincere sympathy to the family and friends of Ann Merchel of Group 570 who passed away on October 25, 2007, after a long illness. A funeral Mass was held at St. Barbara’s Church on October 29, 2007. She will be missed. May she rest in Peace!

Regina Kozub, Council 3 President

Polskie Chicago: Nasza historia - nasza sztuka kulinarna

Polish Chicago:
Our History → Our Recipes
napisał Joseph W. Żurawski



Związek Polek w Ameryce ma zaszczyt przedstawić Państwu najnowszą publikację na temat polskiego Chicago. Książka Józefa Żurawskiego jest już od dawna oczekiwaną historią na temat

Polonii w Chicago tym największym po Warszawie skupisku Polaków na świecie. Książka opisuje i prezentuje na ponad 700 do tej pory nie publikowanych zdjęciach naszą historię, historię polskich organizacji, naszą kulturę, polskie szkoły, biznesy i restauracje. Józef Żurawski pisze "Polonia utrzymuje kulturalną i socjalną jedność charakterystyczną dla obywateli polskich i ich potomków na całym świecie". Po raz pierwszy chicagowska Polonia ma możliwość zanurzyć się w pasjonujące dzieje pierwszych polskich uchodźców politycznych z połowy XIX wieku, poprzez losy polskich chłopów przyjeżdżających do Chicago za chlebem, aż do nieznanych wcześniej losów emigrantów, jacy przybyli tu po II wojnie światowej. Emigracyjna „przygoda Polonii” kończy się na fali z lat osiemdziesiątych, zwanej popularnie emigracją postsolidarnościową.

Około roku 1830 pierwszy Polak, kapitan John Napierski, osiedlił się w Chicago. Polska wtedy nie istniała na mapie świata. Przestała istnieć jako polityczna potęga, gdyż Rosja, Prusy i Austria podzieliły ją między siebie w roku 1795. Rozbiory nie zabiły jednak ducha narodu. Polska przeżyła w sercach i umysłach każdej mówiącej po polsku osoby - także milionów ludzi, które poszły śladem kapitana Napierskiego przez następne 170 lat. W wolnym i optymistycznym Chicago - Amerykanie polskiego pochodzenia nie tylko wspierali swój odarty z praw kraj ojczysty, ale także wzbogacali kraj, który stał się ich nowym domem. Wnieśli doń swoją etykę pracy, nie znający końca

patriotyzm, żarliwą wiarę, niesłabnącą ofiarność oraz piękną kulturę, tworząc pełną energii i ciągle rozwijającą się chicagowską Polonię. Publikacja Polish Chicago: Our History - Our Recipes stara się zachować od zapomnienia zadziwiającą historię ludzi, którzy nie wyparli się swojej polskości.

Polscy imigranci zasiedlający „Wietrzne Miasto”, to nie tylko ciężko pracujący ludzie w przemyśle stalowym i mięsny, to nie tylko ogromne rzesze rozmodlonych rodaków budujących kościoły, tworzących nowe katolickie parafie - zauważa autor. - Moja książka pokazuje także oblicze Polonii związane z tworzeniem sztuki kulinarnej w najlepszym narodowym wydaniu. Sztuki, która była jednym z wielu elementów szeroko pojętego obowiązku podtrzymywania narodowych tradycji. Żurawski, z ogromnym osobistym zacięciem, przy pomocy pięknej narracji i



przy użyciu wielu wspaniałych fotografii (rzadkich i nie publikowanych dotąd) dokumentuje zadziwiające dzieje chicagowskiej Polonii. Opisuje historię ludzi poczynając od pierwszych popowstaniowych uchodźców politycznych z połowy XIX wieku, przez falę polskich chłopów, wychodźców z czasów emigracji "Za chlebem" trwającej od czasów wojny domowej do roku 1920. Omawia dzieje emigrantów, którzy przybyli do Stanów Zjednoczonych po II wojnie światowej jak i nowo przybyłych, którzy brali udział w obalaniu żelaznej kurtyny i zmienianiu świata, opisuje emigrację postsolidarnościową, która osiedliła się w Chicago w latach 80. Żurawski portretuje także ciężko pracującą Polonię - stanowiącą przez pokolenia podporę chicagowskiego przemysłu stalowego i mięsnego. Opisuje wierzącą Polonię, która przeniosła na amerykańską prerię piękno Europy wschodniej - wraz z nawiązującymi do niej kościołami. Żurawski otwiera oczy szerokim rzeszom anglojęzycznych czytelników na Polonię, która umiłowała wolność, cierpliwie pracowała przez ponad 150 lat, aby Polska odzyskała prawdziwą niepodległość, opisuje niebagatelną rzeszę przedstawicieli Polonii, która służyła w Armii Amerykańskiej i broniła wolności Stanów Zjednoczonych. Żurawski przedstawia

także Polonię dumną ze swojego dziedzictwa, która stworzyła wpływowe i potężne braterskie organizacje, które do dzisiejszego dnia utrzymują polskie tradycje, muzykę, taniec, teatr, a co najważniejsze - język polski.

Wielu ludziom żywność służy jedynie zaspokojeniu głodu, ale Polakom w Ameryce jedzenie kojarzy się z rodziną. Wspólne posiłki to czas dzielenia się, celebrowania tradycji, okazywania uczuć. Publikacja nasza przedstawia także kulinarne oblicze Polonii poprzez ukazanie wybranych, wielokrotnie nagradzanych 12. chicagowskich miejsc kultywowania sztuki kulinarnej, które zgodziły się podzielić najlepszymi przepisami swojego kunsztu. Należą do nich m.in.: Polish Highlander Restaurant, The Jolly Inn, Kasia's Polish Deli, Lutnia Continental Café, Oak Mill Bakery, Red Apple Buffet, Retro Café, Sami Swoi, Szałas, Szymanski's Deli oraz The White Eagle. Ponadto, aby ukazać także prywatne oblicze kulinarnej Polonii - 24. chicagowian polskiego pochodzenia otworzyło czytelnikom swoje kuchnie i serca. Stanowią oni symboliczną reprezentację zróżnicowanej Polonii. Niektórzy wywodzą się z polskich rodzin, które żyją w Chicago od roku 1870, inni przyjechali do Chicago już po roku 2000. Każda z przedstawionych osób dzieli się z czytelnikiem swoimi unikalnymi rodzinnymi przepisami, najbardziej hołubionymi fotografiami oraz wzruszającymi historiami z życia rodzinnego.

Publikacja Polish Chicago: Our History Our Recipes to pokaźny tom, posiada 240 stron, twardą obwolutę, zawiera 720 rzadkich fotografii archiwalnych oraz urokliwe fotograficzne impresje kulinarne wykonane przez uznaną w Stanach Zjednoczonych fotograf Katherine Bish. Książka została opublikowana przez wydawnictwo G. Bradley Publishing z St. Louis przy współpracy z Muzeum Polskim w Ameryce. Polish Chicago: Our History Our Recipes jest wspaniałym przedsięwzięciem; książką, jakiej dotąd nie było. Podobnie jak przepis kulinarny, który opisuje wyśmienite połączenia produktów służące wyostreniu zmysłów - w książce tej łączą się się kulinarne wspaniałości, refleksje nad udziałem Polaków w tworzeniu współczesnego wizerunku Ameryki, aspiracje, zdobycze oraz trudności, z jakimi boryka się nasza grupa etniczna, która jako jedna z wielu składa się na smak Chicago.

Książka jest do nabycia przez Związek Polek w Ameryce forma zamówienia strona 10.

Dalsze informacje uzyskacie Państwo u Diane J. Gannon, 1-800-966-5120 lub pod adresem: marketing@gbroadleypublishing.com, możecie także odwiedzić stronę internetową wydawnictwa www.gbroadleypublishing.com.

Tekst w.g. opracowania prasowego Andrzeja Mikołajczyka.



Okres składania aplikacji o Stypendia na rok 2008-2009 mija 15 lutego 2008

Dokładny regulamin, oraz aplikację można znaleźć na stronie internetowej www.pwaa.org/youth.html Więcej szczegółów na stronie 9

W noc Szczęśliwego Rozwiązania

*Wszystko się nam rozplątało
Węzły, konflikty, powikłania.*

*Oby się wszystkie trudne sprawy
Porozkręcały jak supelki
A własne ambicje i urazy
Zaczęły śmieszyć jak kukielki*
ks. Twardowski



Wszystkim członkom Obwodu I-szego i ich rodzinom oraz całej Polonii Najserdeczniejsze życzenia Wesołych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego 2008 roku Lidia Filus- Prezeska Obwodu I (847) 698-0250, L-Filus@neiu.edu.

Konferencja poświęcona życiu i pracy naukowej największej polskiej uczonej Marii Skłodowskiej-Curie na Uniwersytecie Northeastern w Chicago



W dniach od 7 do 8 listopada na Uniwersytecie Northeastern stanu Illinois odbyła się konferencja poświęcona życiu i pracy naukowej największej polskiej uczonej Marii Skłodowskiej-Curie. Konferencja została zorganizowana przez biuro Programów Międzynarodowych Uniwersytetu Northeastern, Biuro ds. Spraw Rozwoju Uniwersytetu, Konsulat Rzeczypospolitej Polskiej w Chicago i Chicagowski oddział Fundacji Kopernikowskiej. Konferencję prowadziła Prezeska Obwodu I, ZpWA Profesor NEIU Lidia Filus przy współpracy Czesławy Kolak Wykładowcy Polonistyki, Katedry Literatury i Języków Obcych uniwersytetu - Przewodniczącej Komisji 27-ej ZPWA.

Konferencję otworzyło wyświetlenie godzinowego filmu "Madame Curie" z roku 1943, którego scenariusz oparty jest na biograficznej książce poświęconej życiu i pracy uczoney napisanej przez jej córkę Ewę Curie.

Pierwszy wykład "Maria Skłodowska-Curie – kobieta, prekursorka w świecie nauki" wygłoszony został przez profesor dr Radiologii, Wydziału Medycyny

Uniwersytetu Bostońskiego Ewę Kuligowską. Wykład na temat "Maria Skłodowska-Curie - Kobieta, żona, matka"- wygłosiła Krystyna Leszyska profesor doktor habilitowany wydziału



Nauk Politycznych uniwersytetu Marii Curie-Skłodowska w Lublinie.

Wykład "Spółcizna Naukowa i Medyczna - Marie Skłodowskiej-Curie" wygłosił profesor doktor habilitowany Piotr Laidler - Wice Dziekan Wydziału Medycyny do Spraw Międzynarodowych i Dziekan Departmentu Biochemii Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. „Etyka i samodyscyplina w pracy Marii Skłodowskiej-Curie” wygłosiła Jolanta Szefer, dziennikarz i nauczyciel szkoły średniej im. Clemente w Chicago. Polscy adepci uniwersytetu przygotowali prezentację poświęconą "Wpływowi Marie Skłodowskiej Curie na studentów" Program zakończył koncert pianistyczny w wykonaniu Michael Pecak finalisty 57-go Konkursu pianistycznego Fundacji Kościuszkowskiej w Chicago. Ogromne gratulacje należą się Profesor Lidii Filus i Czesławie Kolak za przygotowanie tej znakomitej konferencji prezentującej ogromny naukowy dorobek i wpływ Marii Skłodowskiej-Curie dwukrotnej laureatki nagrody Nobla na świat nauki i studiującą młodzież.

OTWÓRZ NOWE KONTO IRA!

**Procent do 5% na nowych
kontach Annuity lub IRA.
Informacje na str. 8**

NOWOŚĆ! NOWOŚĆ!

**Prescription Drug Savings Card!
Użyj tą kartę przy wykupowaniu
lekarstw na receptę i oszczędzisz
10-50%.**

Wiecej informacji w ulotce oraz na str. 7

**Skorzystaj ze specjalnej oferty
z okazji 35-tego Sejmu ZPWA**

tylko do 31go grudnia br.

Wykup ubezpieczenie za \$2000

Wiecej informacji oraz aplikacja na str. 4-5

Walter Kotaba laureatem Nagrody Prezydenckiej przyznawanej przez Zrzeszenie Amerykańsko Polskie za wieloletnie zasługi na rzecz Polonii

Chicago, 3 grudzień 2007 – W sobotę, 17 listopada 2007 roku odbyła się doroczna Gala Zrzeszenia Amerykańsko Polskiego, na której uhonorowany został Nagrodą Prezydencką Walter Kotaba, właściciel mediów polonijnych w Chicago - Radia 1030 i telewizji Polvision jak również biura podróży Polamer i zajmującej się przesyłką pieniędzy do Polski firmy U.S. Money Express.

Walter Kotaba jest znanym od wielu lat filantropem głęboko zaangażowanym w sprawy Polonii. Bogaty w wiedzę i doświadczenia imigracyjne, wspierając finansowo wiele organizacji, projektów i imprez charytatywnych, bierze aktywny udział w zwalczaniu problemów społecznych dotyczących Polonię w Chicago oraz propaguje kulturę polską w Ameryce.

Polskiego przyznawana jest co roku osobom lub organizacjom, które wyróżniają się zasługami na rzecz Polonii i przyczyniają się do rozwoju programów ZAP niosących pomoc najbardziej ubogim i potrzebującym. W tym roku ZAP dziękował Walterowi Kotabie za wieloletnie udostępnianie mediów, zarówno radia jak i telewizji, dzięki którym agencja może propagować swoją działalność i informować Polonię o dostępnych programach pomocy.

Gala to największa dobroczynna impreza organizowana przez Zrzeszenie Amerykańsko Polskie w celu zebrania funduszy na działalność agencji. W tym roku Gala odbyła się w Donald E. Stephens Convention Center w Rosemont i zgromadziła 440 gości. Dzięki hojności sponsorów: U.S. Money Express, AT&T, Charter One Bank, Sara Lee Corporation, Western Union, AON Corporation, Bank of America, Jewel-Osco, JP Morgan Chase, Peoples Energy, Polish Women's Alliance of America, Stahl Cowen



Związek Polek w Ameryce rok rocznie wspierając finansowo Zrzeszenie Amerykańsko Polskie pomaga tysiącom polskich imigrantów i osobom starszym polskiego pochodzenia. Nagroda Prezydencka Zrzeszenia Amerykańsko

Crowley, Washington Mutual oraz wszystkich przybyłych gości zebrano 50 tysięcy dolarów. Galę uświetniły występy laureatów Polonia Star oraz zespołu The Dance Kings, program poprowadził Zbigniew Banaś.

Na Wigilię ze Staropolskiej kuchni



Barszcz czerwony

Składniki

1 lb buraków podobnej wielkości, 2 q wywaru, może być z kostki, sól, pieprz do smaku

sok z cytryny do smaku, kilka łyżek oleju

Sposób przyrządzenia

Umyte buraki w całości upiec w nagrzanym piekarniku. Po ostudzeniu obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wrzucić do gorącego wywaru, doprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny, dolać olej.

Uwaga: aby barszcz nie stracił koloru nie wolno doprowadzać go do wrzenia.

Barszcz wigilijny Składniki

2 lbs buraków, 2 lbs cebuli, główka czosnku,

1 łyżeczka majeranku, ocet do smaku, sól, pieprz,

2 kostki bulionu warzywnego.

Sposób przyrządzenia

Do wysokiego garnka wkładamy obrane i pokrojone w plastry buraki, cebule, majeranek, rozmiążdżony czosnek, ocet, sól i pieprz. Odstawiamy na dobę. Po upływie doby zalewamy uprzednio przygotowanym bulionem warzywnym (lub mięsno - warzywnym). Doprowadzamy do wrzenia, nie gotujemy. Po upływie kolejnej doby zlewamy przez sito. Doprawiamy do smaku. Smacznego! Barszczyk jest czysty i niesamowicie klarowny.

Bigos świąteczny

2 lbs kapusty kiszzonej

2 lbs różnych mięs: pieczeni wołowej, gotowanej wieprzowiny, szynki, wędzonki, dobrej kiełbasy w dowolnych proporcjach, 1 cebula, kilka grzybków suszonych, 2-3 suszone śliwki, ½ szklanki czerwonego wina lub madery

2 łyżki smalcu - 1 czubata łyżka mąki, świeżo zmielony pieprz, sól do smaku

Sposób przyrządzenia

Kapustę dobrze przepłukać 2-3 razy, jeśli jest bardzo kwaśna, odcedzić na dużym sicie. Umieścić ją w dużym garnku, zalać

niewielką ilością wody i gotować na małym ogniu bez przykrycia. Mięsa i wędliny pokroić w równe kawałki i dodać do kapusty (unikać tłustych kawałków). Wrzucić namoczone lub obgotowane grzybki (lub/i pieczarki pokrojone w kostkę). Całość gotować długo, do całkowitej miękkości, często mieszając (sos nie może zbyt szybko odparować). Stopniowo dosypać sól oraz dużo pieprzu. Nie dodawać żadnych innych przypraw. Wrzucić śliwki. Można, ale nie trzeba; na smalcu podsmażyć posiekaną cebulę, posypać mąką, zrobić zasmażkę (z dodatkiem zimnej wody). Zaciągnąć bigos, podlać winem, gotować kilka minut. Dobrze jest przez kilka dni bigosu nie jeść, lecz na przemian zamrażać i odgrzewać.

Polecam dodać gałązkę jałowca, odrobinę suszonego majeranku, ziele angielskie pod koniec duszenia.

Uszka do barszczu

Ciasto: 1 szklanka mąki, 1 jajko

Farsz: 2 cebule, garść suszonych grzybów, 1 łyżka masła. Przyprawy: sól, pieprz

Przygotowanie:

Ciasto

1. Zagnieć ciasto z mąki, jajka i letniej wody

Farsz

1. Namocz grzyby, ugotuj je w tej wodzie odcedź i posiekaj, 2. Obierz cebule, posiekaj i podsmaż na maśle, 3. Wymieszaj wszystko i dopraw do smaku

Uszka

1. Rozwałkuj cienko ciasto na powierzchni posypanej mąką. 2. Potnij na kwadraciki, 3. Na każdym nałóż małą łyżeczką farsz i zagnij po przekątnej, 4. Starannie zlep końce a potem przeciwległe brzegi - najlepiej wyobrazić sobie, jak takie uszko powinno wyglądać i to zrobić, 5. Uszka gotować we wrzącej osolonej wodzie. Jeżeli gotujemy wcześniej niż podajemy i uszka ostygną - warto położyć je na sitko i przelać wrzątkiem.

Kutia

Składniki:

½ lb łuskanej pszenicy, ½ lb maku, ¼ q miodu, ¼ quart úmietany

bakalie: rodzynki, skórka pomarańczowa, figi, daktyle, migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe.

Przygotowanie:

Pszenicę przebrać, opłukać i gotować tak, jak ryż na sypko.

Mak sparzyć wrzącą wodą, osączyć i dwukrotnie zmielić maszynką. Orzechy, migdały, figi, daktyle i skórkę pomarańczową pokroić na drobną kosteczkę. Wymieszać wszystkie składniki. Dodać miód i słodką śmietanę.

Kapusta z grzybami

Składniki:

1 lb kiszzonej kapusty, garść suszonych grzybów, 1 cebula, masło, mąka, cukier, suszone śliwki.

Pokrojoną kiszoną kapustę wkładamy do garnka, dodajemy suszone grzyby wcześniej namoczone w gorącej wodzie. **Gotujemy.** Gdy grzyby będą miękkie, wyjąć kapustę i poszatковать po raz kolejny. Cebulę szklimy na łyżce masła, smażymy z 1 łyżką mąki. Mieszmamy z kapustą. Dodajemy pokrojone grzyby. Do smaku doprawiamy cukrem i kminkiem. Można dodać kilka suszonych śliwek bez pestek, namoczonych, ugotowanych i pokrojonych. Dusić wszystko jeszcze kilka godzin. Podawać na gorąco.



Ryba w Galarecie

Składniki:

4-5 lbs ryby (karp - najlepiej królewski, szczupak lub leszcz)

marchew, pietruszka, seler, por, cebula, żelatyna -torebka

2 jajka, zielona pietruszka

Przygotowanie:

Rybę gotujemy w osolonej wodzie z włoszczyzną. Wyjmujemy włoszczyznę, gdy robi się średnio miękka, rybę delikatnie odkładamy na duży talerz.

Wywar staramy się odcedzić z najmniejszych kawałków ryby i włoszczyzny. Można przelać przez bawełnianą ścierekę. Na każdą quartę wody dodajemy 2 jaja rozprowadzone w wodzie. Rozpuszczamy żelatynę i podwójnie precedzamy.

Ostudzoną rybę oddzielamy z ości i układamy kawałki na talerzu lub w małych miseczkach, w których będziemy ją podawać. Kroimy marchew, można dodać pokrojone w plastry jajko na twardo, czarne oliwki, zieloną pietruszkę.

Rybę zalewamy galaretą. Czekamy aż całkowicie zastygnie. Można wyjąć z formy i podawać na udekorowanym talerzu.

Rolada szpinakowa.

Składniki dla 4 osób: 2 lbs świeżego

szpinaku, 2 szklanki mąki, 1 lb pieczarek, 3 jajka, 3 cebule, 2 oz żółtego sera, ½ szklanki úmietany, 1 szklanka rosołu, 2 oz wędzonego boczku, 3 łyżki oleju, 2 łyżki masła, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Makę (1 1/2 łyżki odłożyć) wyrobić mikserem z jajkami, olejem i połową łyżeczki soli, a następnie zagnieść ciasto. Po wyrobieniu zawinąć w przezroczystą folię i odłożyć na 30 minut. W tym czasie umyć szpinak, oczyścić, osuszyć i pokroić w paski. Obrać dwie cebule, pokroić w kostkę. Pokroić boczek w kostkę, wysmażyć na skwarki, wrzucić pokrojoną cebulę i całość poddusić. Dodać szpinak, dusić jeszcze 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ciasto rozłożyć na lnianą ściereczkę, rozwałkować prostokąt 15/15 inch, rozłożyć na nim przygotowane warzywa i posypać utartym żółtym serem. Za pomocą ściereczki zwinąć ciasto w roladę, końce ściereczki zawiązać. Całość włożyć do osolonego wrzątku i gotować ok. 30 min. Trzecią cebulę obrać i posiekać. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić na połówki. Masło rozgrzać na patelni, zeszklić cebulę. Dodać pieczarki i smażyć około 8 minut, stale mieszając. Posypać resztą mąki, podlać rosołem i śmietaną, zagotować, po czym doprawić do smaku solą i pieprzem. Roladę wyjąć ze ściereczki, pokroić w plastry i posypać natką pietruszki. Podawać z sosem..

Piernik wileński

Składniki:

3 szklanki mąki żytniej, 2/3 szklanki miodu, 2 jajka

szklanka cukru pudru, 2 łyżki rumu, 2 łyżeczki przyprawy do pierników mała torebka proszku do pieczenia, 1 oz rodzynek, 3 łyżki posiekanych orzechów laskowych, łyżka mąki pszennej, szczypta soli. Do formy: łyżka masła, łyżka bułki tartej

Przygotowanie:

Rodzynki umyć, osuszyć i oprószyć mąką pszenną. Makę żytnią lekko zrumienić na suchej patelni, cały czas mieszając. Miód podgrzać. Jajka zmiksować z cukrem pudrem. Makę wymieszać ze szczyptą soli z proszkiem do pieczenia oraz przyprawą do pierników, wlać płynny miód, ubite jajka oraz rum, wymieszać i wyrobić. Dodać rodzynki, orzechy i wymieszać. Brytfannę wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą, włożyć ciasto. Piec 1 godz. w piekarniku nagrzanym do 350 F. Piernik najlepszy jest kilka dni po upieczeniu.



*Starodawnym obyczaju
Gdy w Wigilię gwiazdka wstaje
Składamy pachnącą choinką życzenia
w Święta Bożego Narodzenia:
wiele szczęścia i radości
A w Nowym Roku
naszym Członkom, ich Rodzinom
oraz całej Polonii
wszelkiej pomysłności
składają
Virginia Sikora
Prezydent
oraz Zarząd i Pracownicy ZPW*

Na szczęście, na zdrowie, na to Boże Narodzenie

Do dziś w niektórych wsiach życzeniami, kołędą i przyśpiewką witają gospodarzy kołędnicy chodzący od domu do domu z gwiazdą, szopką, turoniem, Herodem, diabłem i aniołem, śmiercią, Żydem czy niedźwiedziem.

W Boże Narodzenie jest w kościele takie miejsce, do którego z ciekawością cisną się najmłodsi - to szopka. Ileż wzruszenia budzi w nas prosty żłóbek, w którym leży Dzieciątko, klęcząca przed nim Matka Boska, wsparty na pasterskiej lasce św. Józef oraz pasterze składający Panu skromne dary... Ponad szopką świeci gwiazda betlejemską, a nad strzechą unoszą się aniołowie, którzy śpiewają chwałę Bogu i ogłaszają światu pokój. Pierwsza szopka powstała w XIII w. we Włoszech z inspiracji św. Franciszka z Asyżu i pod koniec XIII wieku wraz z franciszkanami przywędrowała do Polski. Z czasem szopki stały się bardziej zdobne. Świętej Rodzinie zaczęli towarzyszyć królowie, żołnierze, mieszczenie, chłopci. Szczególną sławę mają szopki krakowskie. W XIX w. krakowscy murarze, którzy w zimie nie mieli pracy,

zaczęli tworzyć kolorowe, połyskujące złotem i srebrem budowle z drewna i tektury, wzorowane na krakowskich kościołach. Ukazywana w nich Święta Rodzina otoczona jest często postaciami historycznymi. W figurach rozpoznać można Mieszka I, Jana III Sobieskiego, św. Jadwigę a obecnie Ojca Świętego. Szopki jednego z krakowskich szopkarzy, Stanisława Paczyńskiego, zostały podarowane m.in. Janowi Pawłowi II, angielskiej królowej Elżbiecie, królowi Hiszpanii Carlosowi.

Jasełka - ruchoma szopka

Można w nich zobaczyć nie tylko biblijne postacie związane z narodzeniem Pana Jezusa, ale także Adama i Ewę, śmierć, anioły, diabły, królów i żołnierzy. Skąd wzięła się ta tradycja? Początki jasełek to szopka z nieruchomymi figurami (jasełka to dawna nazwa żłobu). W średniowieczu bracia zakonnicy, aby zachęcić wiernych do udziału w nabożeństwach i obchodach świąt Bożego Narodzenia, zaczęli z ukrycia poruszać figurami z szopki. Z biegiem czasu sceny Bożego Narodzenia zaczęli odgrywać ludzie, by jeszcze wierniej oddać to, co się wydarzyło w Betlejem.

Opłatek

Najważniejszy moment wieczoru: najstarsza osoba z rodziny bierze do rąk talerz z białym opłatkiem i podaje go wszystkim zebrany. Rozpoczyna się uroczysta chwila pojednania i składania sobie życzeń. Zanim rozpoczniemy wieczerzę, spójrzmy na garść siana pod obrusem oraz na puste nakrycie. Ilość oraz jakość wigilijnych potraw uzależniona jest od regionalnych tradycji i od możliwości materialnych rodziny. Pod jednym względem wigilijne stoły we wszystkich rodzinach nie powinny się różnić: w tej uroczystej chwili nie mogą się na nich pojawić dania mięsne ani alkohol. Kiedy nadejdzie północ i na świat przyjdzie Boży Syn, pójdźmy, jak kiedyś betlejemscy pastuszkowie, oddać Mu pokłon. Pamiętajmy, że od nas zależy, jak przeżyjemy Wigilię i jak będą ją pamiętać nasze dzieci. Wspomnienie Wigilii to przecież jedno z najpiękniejszych wspomnień z dzieciństwa. Wigilia, czyli postnik. Warto wiedzieć, że słowo "wigilia" pochodzi od łacińskiego "vigiliare" oznaczającego "nocne czuwanie". W tę świętą noc oczekujemy przyjścia na świat Pana

Jezusa. Stąd dawna nazwa Wigilii to "postnik".

"Komu Bóg śmierć zapisze, niech dziękuje, że przedtem nabożeństwa zażył mu pozwoli i tym pewnie bramy niebieskie mu otworzy, bo kto w dzień Bożego Narodzenia za wiarę zginie, ten do chwały przyjęty być musi"

Tak mówili do siebie księża i żołnierze oblężeni w wigilijną noc przez Szwedów w jasnogórskiej fortecy. O północy żołnierze szwedzcy usłyszeli płynące łagodnie tony organów, potem dołączyły do nich głosy ludzkie. Wesele, otucha i wielki spokój były w tych dźwiękach, i tym większe zwątpienie, tym większe uczucie niemocy ścisnęło serca szwedzkie. Nazajutrz po południu huk dział zagłuszył na nowo wszystkie inne odgłosy. Z klasztoru na ogień odpowiadano ogniem, na pocisk pociskiem. "Ten klasztor na wieki wieków stać będzie!" - krzyknął z wściekłością jeden ze szwedzkich dowódców. Jego słowa okazały się prorocze. W nocy z 26 na 27 XII 1655 r. wojska szwedzkie odstały od oblężenia klasztoru Jasnogórskiej Maryi. (oprac. na podst. "Potpu" H. Sienkiewicza Boże Narodzenie, 1655. Garstka obrońców Jasnej Góry odpięła ataki wojsk szwedzkich w czasie "potopu").

**Bożego Narodzenia ta noc jest dla mnie święta.
Niech idą w zapomnienie niewoli gnuśne pęta.
Daj nam poczucie siły i Polskę daj nam żywą.
By słowa się spełniły nad ziemią tą szczęśliwą.
Jest tyle sił w narodzie, jest tyle, mnogo ludzi.
Niechże w nich Duch Twój zstąpi i niech pobudzi.
Niech się królestwo stanie nie krzyża, lecz zbawienia.
O daj nam, Jezu Panie, tę Polskę objawienia..."**

Po 123 latach niewoli, po 123 Wigiliach obficie zroszonych łzami polskich żołnierzy, wdów, dzieci spełniły się życzenia Stanisława Wyspiańskiego, które zawarł w dramacie "Wyzwolenie" - mamy wolną Polskę...

Matka Boża Kozielska

"Dziś Wigilia - pisze w pamiętniku znalezionym w katyńskich grobach jeden z polskich jeńców - opłatek zrobiony przez kolegów. Stół nakryty prześcieradłem - choinka malutka ubrana piernikami i papierosami. (...) Dzielimy się opłatkiem i wśród szlochów i łez składamy sobie życzenia, a całą duszą i sercem rwie się każdy z nas do najdroższych. Po opłatkach chleb ze śledziem i herbata. Nie mogę nic przełknąć. (...) Północ, zasypiam, gdy budzi mnie dyskretny, cichy śpiew kołęd. To chór kolegów tak piękny i tęskny, i rzewny, że znów ze wszystkich pryczy rozlega się tłumiony szloch, w którym czuć tęsknotę, rozpacz i własną niemoc". Była to ostatnia Wigilia dla 4,5 tys. polskich oficerów przywiezionych pod koniec 1939 r. do sowieckiego obozu w Kozielsku. (oprac. na podst. "Pamiętników znalezionych w Katyniu",