

# Gazetka Szkolna



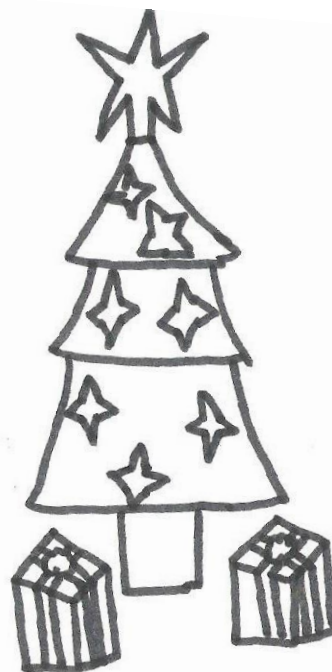
Nr 10 grudzień 2015

Szkoła Podstawowa im. Marii Kownackiej w Kłodawie

## „Zaczarowane drzewko”

Choinka proszę pana  
jest chyba zaczarowana,  
bo zaraz wszystko odmienia:  
było szaro, a ona wchodzi do domu -  
zielona i spełnia marzenia.  
Choinka – niby królowa,  
taka zielona i srebrna.  
(...)  
Choinka, proszę pana  
choinka zaczarowana –  
drzewko spełnionych życzeń.

M. Terlikowska



Rysowała Julia Maciulko (gdy była w klasie IV)

Od Redakcji

To już 10 numer naszej gazetki! Hura! Mamy swój własny jubileusz! Z tej okazji dla Was tort do pokolorowania ☺ i najlepsze życzenia wielu ciekawych numerów.

Redakcja



### W tym numerze:

- Święta w Irlandii
- Przepis na ciasto
- Nasze imiona

## Święta Bożego Narodzenia w Irlandii

Boże Narodzenie w Irlandii to najważniejsze święto obok dnia Św. Patryka i Nowego Roku. Czynności bożonarodzeniowe rozpoczynają się w Irlandii długo przed grudniem. Już w październiku przyrządzany jest tzw. Christmas Cake, czyli ciasto z suszonymi owocami i alkoholem oraz Plum Pudding, czyli pudding śliwkowy – dwa typowo irlandzkie przysmaki świąteczne. Dużo wcześniej wysyła się kartki świąteczne, jednak główne życzenia mają miejsce 25 grudnia. 8 grudnia rusza fala świątecznych zakupów. Jest to święto Niepokalanego Poczęcia w kościele katolickim. W Irlandii w Wigilię robi się jeszcze ostatnie ważne zakupy. Wieczorem w domach zapala się kominek i pali w nim torf. Na kominku wieszają się skarpety w oczekiwaniu na prezenty. Ciekawą sprawą są łakocie i mała szklanka napoju – zostawiane w podzięce dla Św. Mikołaja. Dla życzliwego renifera Rudolfa leży marchewka lub jabłko. Brak tych podarków w pierwszy dzień świąt świadczy o obecności Św. Mikołaja. Pierwszy dzień świąt spędza się w domu, w ciszy i skupieniu. Od rana wszyscy zbierają się przy choince i otwierają prezenty zostawione przez Św. Mikołaja. Pierwszego dnia świąt nie chodzi się z wizytami. Bardzo wcześnie za to odwiedzane są kościoły. Drugiego dnia świąt rozdaje się podarunki ludziom, z których usług korzysta się przez cały rok: mleczarzom, listonoszom, ludziom wywożącym śmieci itp. Zwykle są to pieniądze, które dawniej nazywano prezentami na „boxing day.”

Jakub Gądek,  
uczeń I klasy gimnazjum,  
nasz absolwent



Rysunek „Anioł” – Julia Łubiarz, klasa O – 6 lat

## KONKURS - SKO

Przypominamy, że w naszej szkole działa Szkolna Kasa Oszczędności GROSİK (w skrócie SKO). Niedawno Bank Spółdzielczy ogłosił konkurs na napisanie tekstu rymowanego zawierającego następujące słowa kluczowe:

- SKO (czyli Szkolna Kasa Oszczędności)
- oszczędzanie (możliwe wszelkie wyrazy pokrewne).

Bardzo dziękujemy wszystkim, którzy zechcieli wziąć udział w tym konkursie. Poniżej publikujemy Wasze prace.

Chociaż jestem jeszcze mała  
W oszczędzaniu doskonała.  
Szkolna Kasa Oszczędności  
Przyniesie nam wiele radości.  
Drobny grosz, tu i tam  
I pieniędzy worek mam.  
Każdy grosik tu wpłacamy.  
Na marzenia nazbieramy!

Martyna Talarowska – klasa Ia

*„Grosik i złotówka”*

*SKO w naszej szkole działa,  
będę pieniążki w nim lokowała.  
Od grosika do złotówki,  
zbiorą nam się stówki.  
Za te pieniążki zgromadzone,  
kupimy zabawki wymarzone.  
Pamiętaj więc – noś grosik przy sobie,  
on przyniesie szczęście tobie.*

*Julia Miernik – klasa V*

*„Od grosika do milionera”*

Gdy moi rodzice byli mali  
Na książeczkę SKO pieniądze wpłacali.  
Teraz mi pieniążki dają –  
Do oszczędzania namawiają!  
Zamiast kupować „byle co”  
Każdy grosz wpłacam do SKO.  
Bardzo lubię oszczędzać złotówki.  
Na koniec roku mam dużo gotówki!  
W wakacje marzenia swoje spełniam,  
Bo cały rok w SKO oszczędzam!  
SKO daje możliwości wiele...  
Kto wie?  
Może w przyszłości będę milionerem!

Michał Adamczyk – klasa IIb

Oszczędzamy złotóweczki  
W SKO na zabaweczki.  
Kto w SKO oszczędza  
Tego nie dotknie nędza.  
Szkolna Kasa Oszczędności  
Daje duże możliwości,  
Więc wpłacamy złotóweczki  
Do swojej książeczki.  
Kto oszczędzać będzie chciał  
Kasę zawsze będzie miał.  
My dzieci z Kłodawy w SKO oszczędzamy  
I do Pani Kasi pieniążki wpłacamy!

Natalia Lis – kl. Ib

Na mojej twarzy uśmiech gości,  
Bo mam własne oszczędności.  
Oszczędzanie z SKO to świetna sprawa.  
Bo oszczędzam na co chcę,  
Bo marzenia spełnić chcę.

Zuzanna Miękina – klasa IIb

Dzięki eSKaO  
Na zakupy mam pomysłów 100!

Jakub Piepiórka – klasa IIa

*Szkolna Kasa Oszczędności,  
Tutaj spotkasz wielu gości.  
Chętnie wpłacą swą gotówkę:  
Raz dwa złote, raz złotówkę  
- aż oszczędzą całą stówkę.*

*Marcelina Olszewska – kl. IIb*

W SKO oszczędzamy i przyjemność z tego mamy.  
Kto oszczędza dobrze wie, że oszczędzać warto jest.  
Oszczędzanie to zabawa, gdy oszczędzasz dobra sprawa.  
Oszczędzanie piękna rzecz, gdy oszczędzasz super jest!

Wiktoria Grzębska – kl. III

Szkolna Kasa Oszczędności  
W naszej szkole gości.  
Uczy zbierać, nie podbierać.  
Od goriska do grosika  
I już jest złotówka dzika.  
Dla mnie to poważna sprawa,  
Dla niektórych to zabawa.  
Oszczędzam, mam i nikomu nie oddam  
Tego, co zbieram!

Oskar Piechociński – kl. IIB

*W naszej szkole oszczędzamy,  
na SKO pieniążki zbieramy,  
Po to, by na letni czas  
Było stać na różne wydatki nas.  
Poprzez oszczędzanie wiemy co to dodawanie,  
Nie jest nam obca polska waluta,  
Nikt nas łatwo już nie oszuka (...)  
Dobrze jest uczyć się oszczędzania,  
A nie ciągłego kasy wydawania.  
Nasi rodzice ciężko pracują,  
Więc niech te grosze się kumulują.*

*Mateusz Pietrzak – kl. Ia*

Bardzo dziękujemy, że zechcieliście spróbować swoich sił i wziąć udział w konkursie.

## Nasze imiona

### Alan

Prawdopodobnie imię o etymologii celtyckiej, pierwotnie znaczące „spokój”, „skała”.

Być może imię to pochodzi od nazwy irańskiego plemienia Alanów. W języku polskim pojawiło się niedawno pod wpływem mediów.

Alan to osoba chętnie pełniąca role kierownicze. Jest pełen optymizmu i radości życia. Jest kreatywny, zawsze ma fajne pomysły. W sprzyjających warunkach będzie dobrym kumplem, zawsze chętnym do pomocy i pogadania o mniej lub bardziej ważnych sprawach.

Kolor: błękit, szczęśliwy dzień – poniedziałek.

Znane osoby o tym imieniu: Alan Alexander Milne – pisarz (twórca Kubusia Puchatka).

### Roksana

Imię zapożyczone z dawnej greki, a pochodzące od perskiego słowa *raohsana* „jaśniejąca, jutrzienka”.

W polszczyźnie pojawiło się dopiero w XX wieku. Roksana z pewnością da sobie radę w życiu. Jest osobą silną i zdecydowaną. Jest sumienna, obowiązkowa. Może osiągać ogromne sukcesy.

Kolor: srebrny, szczęśliwy dzień – wtorek.

### Maja

Uważa się, że jest to zdrobnienie od imienia Maria.

W mitologii rzymskiej Maja była czczona jako bogini przyrody, wiosny. To jedno z nowszych imion w Polsce, obecnie bardzo popularne.

Maja jest sympatyczna i otwarta. Chętnie pomaga innym i jest przyjaciółką, na której można polegać. Ceni sobie spokój i harmonię. Wesoła i roześmiana, potrafi rozbawić innych.

Kolor: liliowy, szczęśliwy dzień – czwartek.

Znane panie: Maja Berezowska – malarka, Majka Jeżowska - piosenkarka, Maja Ostaszewska – aktorka, Maja Komorowska – aktorka.



## Kącik językowy - KONKURS Z NAGRODAMI

W ramach współpracy z Leo-Centrum Języków Obcych ([www.leoschool.pl](http://www.leoschool.pl)) w naszej gazetce szkolnej już cyklicznie ukazuje się rubryka zachęcająca do poszerzenia wiedzy z języka angielskiego. Dzisiaj dla Was przepis na tradycyjny Christmas pudding.

**Angielski Christmas pudding** to tradycyjny świąteczny deser angielski. Jego historia jest bardzo długa sięga bowiem Średniowiecza– kiedy to nazywano go również „plum pudding” (pudding śliwkowy). Mimo, że deser nie zawiera śliwek w czasach przed-wiktoriańskich słowo plum używano w stosunku do rodzynek, będących ważnym składnikiem świątecznego puddingu.

Każda angielska rodzina posiada ponoć swój własny przepis na świąteczny pudding przekazywany z pokolenia na pokolenie. Tradycyjnie powinien składać się z 13 składników, które miały reprezentować Chrystusa i 12 apostołów i każdy członek rodziny powinien je wymieszać w kierunku ze Wschodu na Zachód, co miało reprezentować drogę, którą Maria przebyła przed narodzinami Chrystusa.

Pudding składa się z dużej ilości suszonych owoców oraz zawiera znaczne ilości alkoholu– ten zapobiegać miał jego popsuciu się podczas 2, a nawet 3 miesięcy dojrzewania, którym tradycyjny pudding świąteczny powinien zostać poddany.

### Ingredients

1 oz blanched almonds  
1 oz glace cherries  
2 oz mixed peel  
¼ lb raisins  
6 oz sultanas  
6 oz currants  
¼ lb soft brown sugar  
3oz self-raising flour  
3oz soft white breadcrumbs  
¼ lb chopped suet  
a small pinch of salt  
a large pinch of mixed spice  
a small pinch of nutmeg  
1 small lemon  
2 eggs  
6 tbsp milk

1. Boil a large pan of water.
2. Wash and dry the fruit.
3. Chop the almonds and cherries.
4. Mix all the fruit and dry ingredients with the grated rind and juice of the lemon.
5. Lightly whisk the eggs with the milk, and stir into the dry ingredients.
6. Mix well and place into a greased basin.
7. Cover the basin with foil and lower it into the boiling water (make sure the water doesn't come to the top of the basin)
8. Steam the pudding gently for 6 hours, topping the water up occasionally.
9. Remove the pudding from the pan and allow to cool.
10. Cover when cold and keep until required.
11. On Christmas day steam the pudding for another 2 hours before serving.

(It's traditional to serve the pudding alight, but it should be done with great care. To do it, I pour brandy over the pudding and then warm some brandy in a metal spoon and place a lit match to it before pouring it over the pudding. With the lights out, it looks very pretty, but it should only be done by an expert, like me!)

### Definicje:

To boil: To cook a liquid at a temperature of at least 100°C.

To chop: To cut food into small even-sized pieces using a knife or food processor.

To mix: To beat or stir foods together until they are combined.

To steam: To cook food in the steam rising from boiling water.

To stir: To agitate an ingredient or a number of ingredients using a hand held tool such as a spoon.

To whisk: To beat a mixture vigorously with a whisk.

## Christmas Pudding

### Składniki

pudding: 1/2 szklanki aromatu  
25 dag masła  
po 1/4 szklanki brązowego i  
białego cukru  
3 jajka  
1 szklanka mąki  
po 1 łyżeczce cynamonu i przy-  
prawy do piernika  
25 dag tartej bułki  
150 ml mleka  
3/4 szklanki sułtanek  
1.5 szklanki koryntek  
1 szklanka daktyli  
3/4 szklanki suszonych moreli  
po 2/3 szklanki smażonej skór-  
ki pomarańczowej i migdałów

### Sos:

750 ml śmietany 36-proc.  
1/4 szklanki aromatu  
1 laska wanilii  
6 żółtek  
5 łyżek cukru  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
6 łyżek mleka

- 1.** Bakalie zalewamy aromatem i odstawiamy na całą noc.
- 2.** Ucieramy masło z cukrem. Kolejno wbijamy jajka, ciągle ucierając dodajemy bakalie i resztę składników. Mieszymy drewnianą łyżką, aż wszystko się połączy.
- 3.** Przygotowujemy płótno o wymiarach 1×1 m. Zanurzamy we wrzątku, odciskamy, prószymy mąką. Pośrodku układamy kulę z przygotowanego ciasta i bardzo ciasno wiążemy. Tak przygotowany pudding wkładamy do dużego garnka z wrzątkiem, gotujemy 4,5 godziny.
- 4.** Wyjmujemy, odsączamy, ostudzimy i wkładamy na 2 miesiące do lodówki. Jeśli zostało nam mniej czasu do Świąt- wówczas zamiast jednego dużego ciasta- babki możemy uformować kilka małych babeczek.
- 5.** Przed podaniem podgrzewamy we wrzącej wodzie (45 minut), odcedzamy (15 minut) i rozwijamy.
- 6.** Robimy sos: podgrzewamy śmietanę z brandy i rozkrojoną wanilią. Ucieramy żółtka z cukrem. Mąkę ucieramy z mlekiem. Żółtka zalewamy przecedzoną ciepłą śmietaną, cały czas mieszając. Dodajemy mąkę i podgrzewamy do zgęstnienia (nie gotujemy!).

**Pudding ozdabiany na wierzchu ostrokrzewem i podajemy z sosem lub- idziemy na całość- i podajemy z tzw. przytupem czyli w płomieniach.**

Ten drugi sposób jest dość tradycyjny w Anglii i polega na polaniu puddingu przed podaniem specjalnym środkiem spożywczym i podpaleniem - jest to tzw. wielkie wejście, które po oklaskach zgromadzonych gości oznacza że Święta naprawdę nastąpiły :).



Nr 10 Gazetki Szkolnej przygotowali: M. Adamczyk, W. Grzębska, N. Lis, J. Łubiarz, J. Miernik, Z. Miękina, M. Olszewska, O. Piechociński, J. Piepiórka, M. Pietrzak, M. Talarowska, opiekun redakcji: Katarzyna Pęczek