

KALENDARIUM

- 01.09.2014 – rozpoczęcie roku szkolnego
07.10.2014 – wycieczka do Ośrodka Edukacji Przyrodniczej w Chalinie
14.10.2014 – apel z okazji Dnia Nauczyciela
18.10.2014 – pasowanie na ucznia pierwszej klasy
20.10.2014 – pasowanie na gimnazjalistę
14.11.2014 – wyjazd na lodowisko
14.11.2014 – XIV przegląd poezji śpiewanej i piosenki poetyckiej
25.11.2014 – Dzień Robotyki
25.11.2014 – warsztaty świecowe
26.11.2014 – konkurs recytatorski, klasy I – III szkoły podstawowej
28.11.2014 - „Noc w szkole” - koncert
01.12.2014 – apel z okazji Dnia Niepodległości
06.12.2014 – mikołajki
09.12.2014 – Szkolny Konkurs Recytatorski „Cztery Pory Roku”
19.12.2014 – wigilia szkolna
19.12.2014 – 07.01.2015 – przerwa świąteczna

ŚWIĄTECZNE ŻYCZENIA

Na pewno każdy z nas podczas świąt wysyła kartki, pocztówki, sms-y z życzeniami do najbliższych. W tym artykule chciałabym zaproponować kilka fajnych i oryginalnych życzeń świątecznych, które możemy skierować do najbliższych! Każdy z nas zapewne lubi dostawać kartki świąteczne, a teraz możemy je wzbogacić o wierszyki czy życzenia. ☺ Jeśli nudzi Ci się już monotonne, jak dotąd „Wesołych Świąt i bogatego gwiazdora” to ten artykuł jest z pewnością dla Ciebie.

Wigilia to nie jest czas,
gdy jest prezentów moc
Wigilia to nie jest czas,
gdy potraw sto na stole
Wigilia to przepiękny czas,
Bożonarodzeniowy czas,
Gdy siedzimy wszyscy w kole,
i MAMY bliskich przy stole.
Spokojnych i zdrowych Świąt!

By Ci wszystko pasowało,
by kłopotów było mało.
By się wiodło znakomicie,
by wesołe było życie.
Sto całusów na dodatek,
by smaczniejszy był opłatek.

W dzień Bożego Narodzenia,
niech się spełnią Twe marzenia.
Niech nie zabraknie cukierków z choinki,
a wina i wódki byś miał pełne skrzynki.
Niech zapach piernika i pysznego żurku,
unosi się wonią na Twoim podwórku.
W Sylwestra wypij lampkę szampana
za moje zdrowie i baw się do rana.

Skacze aniołek, skacze po chmurkach,
niesie życzenia w anielskich piórkach.
Niesie w plecaku babki i świeczki,
a we walizkach, złote dzwoneczki.
Wesołych Świąt!

Radosnych świąt Bożego Narodzenia,
rychłego spełnienia każdego marzenia.
Ciepła, wiary i życzliwości,
a w Nowym Roku znalezienia miłości.

Myśli lekkich jak puch, niech Anioł
przywieje z nieba i niech kolędę Ci zaśpiewa.
Dzisiaj wszystko się rodzi na nowo,
więc w blasku świąt żyj zdrowo i kolorowo.

Już Mikołaj grzeje sanie,
czego pragniesz niech się stanie.
Każde z marzeń skrytych w głębi,
Święty Dziadek może spełnić.
Pięknych i radosnych chwil życzy...

Pięknie ubrana pachnie choinka,
przy stole siedzi cała rodzinka
i wszyscy razem życzymy Ci szczerze,
radosnych Świąt w miłości i wierze.

Wyruszył Mikołaj z prezentem do Ciebie,
frunie na swych saniach po gwieździstym niebie.
Prezent prezentem, jednak dla Niego, najważniejsza
jest Twoja radość i miłość do bliźniego.
Bo o to chodzi w te najradośniejsze święta,
by brama serca Twojego została odemknięta.

Świąt przytulnych, magicznych
Prezentów – nie tylko praktycznych,
Spotkań bliskich, serdecznych,
Krajobrazów zimowych, bajecznych.
W Sylwestra zabawy do rana
Wśród wybuchów szampana...

Gdy kraj ogarnia mrok,
Wigilia jest o krok.
Wiedz, że choć jestem daleko stąd,
To życzę Ci wesołych świąt.

Dzisiaj jest ten rodzaj ciszy,
że każdy wszystko usłyszy:
I sanie w obłokach mknące
i gwiazdy na dach spadające,
A wszędzie to ufne czekanie...
Czekajmy - dziś cud się stanie.

Wesołego Jajka! Oj, to nie ta bajka.
Przepraszam pomyłka - miała być choinka.

Choinki świecącej, gwiazdy błyszczącej.
Pysznej kolacji i sylwestrowej libacji.
Gwiazdora trzeźwego, kaca ogromnego,
wspaniałych wrażeń i spełnienia marzeń.

Dużo śniegu, smacznej rybki,
lekkiej i niegroźnej chrypki,
uśmiechu od ucha do ucha
i pogody ducha
w nadchodzące święta życzy...

Pada śnieg, suną sanki,
jest renifer i bałwanki.
Śnieżki z nieba spadają,
życzenia zdrowych świąt składają.
Niech te święta będą wyjątkowe,
a prezenty odlotowe.

ŚWIĄTECZNE OZDOBY

Wielu z nas zastanawia się jak udekorować swój dom na święta Bożego Narodzenia. W tym artykule pokażemy kilka sposobów na udekorowanie domu, pokoju czy też klasy. Najprostszym sposobem jest wykonanie choinki z makaronu bądź szyszek (można też użyć czegokolwiek innego). Do wykonania potrzebujemy: kartkę A4 lub A3 (zależy jaka duża ma być choinka), paczkę-2 makaronu, mocny klej i farby w sprayu jeżeli ma mieć ona inny kolor niż typowy żółty (chyba, że makaron jest kolorowy).

WYKONANIE

1. skleamy kartkę w stożek
2. Powoli smarujemy klejem i przyklejamy makaron
3. Gdy wszystko będzie skleione zostawiamy do wyschnięcia
4. Malujemy sprayem i czekamy aż wyschnie
5. Przyklejamy ozdóbki i możemy być dumni z naszej pracy :)



Następny pomysł to bombeczki z pomponów. Potrzebujemy: włóczka (kolor dowolny - zależny od autora), dwa papierowe kółeczka wielkości takiej jakiej mniej więcej mają być pompony, zapalki lub wykałaczki oraz nożyczki.

WYKONANIE

1. między dwa wycięte z tektury kółka wkładamy w jednym miejscu dwie wykałaczki
2. nawijamy włóczkę do momentu kiedy stwierdzimy, że pompon będzie odpowiedniej wielkości
3. rozcinamy włóczkę między kółkami tam gdzie umieściliśmy zapalki
4. lekko rozchylamy kartoniki i związujemy włóczka środek
5. zawieszamy bombeczki na choinkę lub robimy z nich inne ozdóbki(bałwanki, gwiazdorki, choinki)



Trzecia ozdoba to bałwanek z plastikowych kubeczków. Materiały: Dużo kubeczków plastikowych (białych), klej oczka i nosek.

WYKONANIE

1. kubeczki układamy tworząc koło i skleamy je ze sobą (Tak skleamy tworząc dwie kule mniejszą i większą)
2. Obie kule przyklejamy do siebie
3. Czekamy aż klej wyschnie
4. Doklejamy oczka i nosek (stroimy bałwanka)
5. Pod bałwanka wkładamy lampkę zapalamy i patrzymy jak nasz bałwanek pięknie się prezentuje w takim świetle :)



Mamy nadzieję, że tak wykonane ozdoby przypadną Wam do gustu i wykonacie, którąś z nich. Życzymy powodzenia :)

PRZEPIS NA ŚWIĄTECZNY, Zwijany makowiec!

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 180ml mleka
- 150g roztopionego i ostudzonego masła lub margaryny
- 6 żółtek
- 45g świeżych drożdży
- 6 łyżek cukru
- 1,5 łyżki oleju
- pół łyżeczki soli
- 1,5 łyżki spirytusu (lub rumu albo wódki)
- 1 duże opakowanie cukru waniliowego (=16g)

Masa:

- 6 białek

- 500g maku
- 250g cukru
- 100g rodzynek
- 50g posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka miodu
- olejek migdałowy do smaku
- szczypta cynamonu
- 1 łyżka miękkiej margaryny
- ewentualnie kandyzowana skórka pomarańczowa

Lukier:

- ½ szklanki cukru pudru
- 2 łyżki gorącej wody
- trochę maku do dekoracji

Sposób przygotowania:

- Mak zalać 500ml wrzącej wody i przykryć, aby napęczniał. Następnie odkryć i pozostawić do wystygnięcia. Mak dwukrotnie zmielić.
- Drożdże i cukier rozpuścić w letnim mleku. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 15 min.
- Do wyrośniętego zaczynu dodać pozostałe składniki, na końcu dodając roztopione masło lub margarynę. Zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.
- Do maku dodać pozostałe składniki masy.
- Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy i delikatnie wymieszać.
- Ciasto podzielić najlepiej na 3 części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 3mm, nałożyć 1/3 masy, zostawiając ok. 2cm od brzegu i zwinąć z roladę. Końce rolady skleić i podwinąć pod spód. Gotową roladę przełożyć na posmarowany olejem papier do pieczenia i zrolować w formie tuby dwukrotnie, pozostawiając 1cm luzu między ciastem, a papierem (nie więcej). Końce papieru pozostawić otwarte. Makowce przenieść na blachę do pieczenia.
- Piec w nagrzanym piekarniku 30- 40 min. w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.
- Przygotować lukier. Cukier puder rozetrzeć razem z gorącą wodą na gładką masę. Makowce połać lukrem i posypać makiem.

Uwaga: Dłuższy bok rozwałkowanego prostokąta powinien być krótszy niż długość blachy tak, aby makowiec spokojnie zmieścił się w piekarniku, biorąc zapas, że jeszcze na boki urośnie.

Przepis na pierniczki!

Składniki:

Ciasto piernikowe:

- 440g uniwersalnej mąki bezglutenowej
- 10g kakao (1 łyżka)
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru brązowego (150g, może być ewentualnie zwykły biały)
- 15g przyprawy do piernika
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- 170g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki miodu
- 2 łyżki mleka

Lukier:

- 1 białko
- 1- 1,5 szklanki cukru pudru
- ewentualnie barwniki spożywcze

Sposób przygotowania:

- W misce wymieszać mąkę, kakao, cukier, przyprawę do piernika, sól i sodę. Dodać pokrojone na kawałki masło i zmiksować robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta lub mikserem ręcznym z mieszadłami. Dodać stopniowo miód i mleko. Dalej miksować, aż powstanie jednolita masa.
- Ciasto podzielić na pół. Każdą część z osobna rozwałkować między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość ok. 7 mm. (Rozwałkowane ciasto jest dość grube. Ciasto jest klejące i należy rozwałkować je między dwoma kawałkami papieru do pieczenia, żeby uniknąć podsypywania mąką). Rozwałkowane ciasta ułożyć razem z papierami na desce i wstawić do zamrażalnika na ok. 3 godz. lub na całą noc.
- Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C.
- Ciasto wyciągnąć z zamrażalnika i ściągnąć górny papier do pieczenia. Z ciasta wykrawać foremką ludziki (można również inne kształty) i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Resztki ciasta zagnieść ponownie, rozwałkować pomiędzy papierami i na czas pieczenia ponownie wstawić do zamrażalnika. Wykrawać kolejne ludziki. (Tak, że nic się nie zmarnuje. Wychodzi ok. 2,5 blachy pierników).

- Piec jedną blachę po drugim ok. 13min. Pierniki mają się nie zarumienić. Jeśli się zarumienią, będą chrupiące, a nie miękkie w środku. Ciastka pozostawić na blasze, aż ostygną.
- Przygotować lukier. Białko zmiksować najpierw z 1 szklanką cukru pudru. Kolejno miksując dodać tyle cukru pudru, aby masa była dość gęsta i się nie rozlewała. (Wychodzi najczęściej ponad szklanka do 1,5). Lukier przełożyć do rękawa cukierniczego z małą okrągłą końcówką i udekorować pierniki. Część lukru można zafarbować barwnikami spożywczymi i zrobić kolorowe dekoracje. Pierniczki pozostawić, aż lukier wyschnie.
- Pierniczki przechowywać z zamkniętej puszcze, w temperaturze pokojowej do ok. 1 tygodnia.

Pierniki tradycyjne

Składniki:

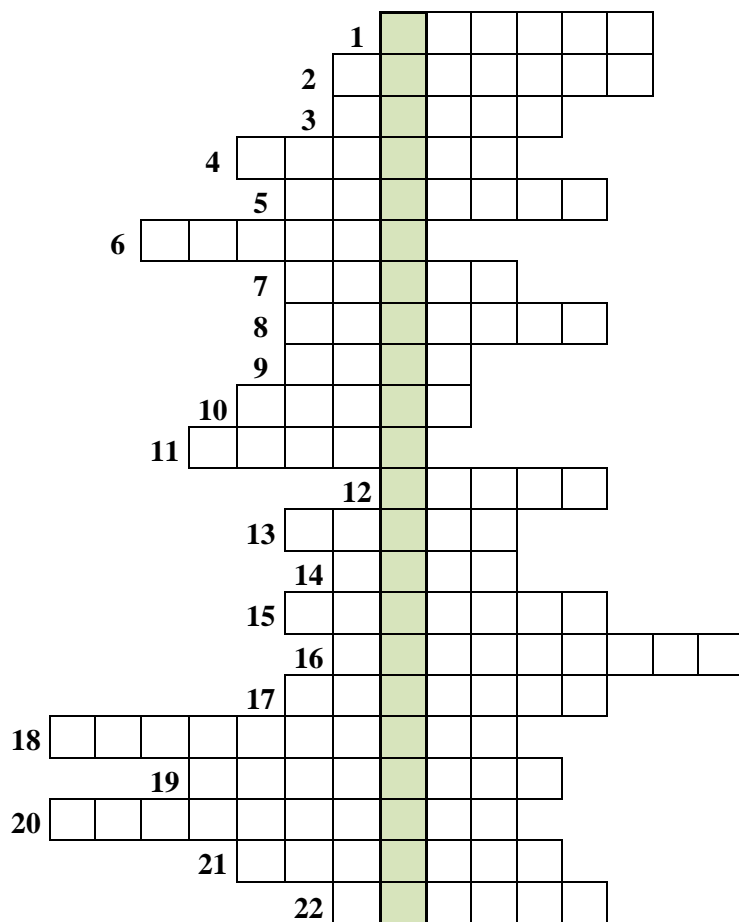
- 220 g masBa
- 200 g tBuszczu do pieczenia
- 400 g cukru
- 5 jajek
- 940 g (7,5 szkl.) m_ki
- 6 By|eczek proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli

Wykonanie:

- 1.Nagrzać piekarnik do 175°C.
- 2.Utrzeć razem masło, tłuszcz do pieczenia i cukier. Dodać jajka i nadal ucierać. Dodać 7 szklanek mąki, proszek do pieczenia i sól. Mieszać, aż ciasto będzie miękkie. Dodać kolejną szklankę mąki w razie potrzeby. Schłodzić ciasto.
- 3.Na lekko posypanej mąką powierzchni rozwałkować ciasto i powykrawać foremkami ciastka. Ułożyć ciastka na wysmarowanej blaszce.
- 4.Piec w temperaturze 175°C przez 12 do 15 minut. Po ostygnięciu udekorować ciasteczka polewą lub posypką.

Smacznego!

KRZYŻÓWKA



1. Przynosi prezenty ... Mikołaj
2. Umieszczamy ją na czubku choinki
3. Tytuł kolędy: „Cicha ...”
4. Śpiewane w czasie świąt
5. Wiąże się nimi prezenty
6. Wieszane na choince
7. Nie jest tradycyjnym ciastem w święta Bożego Narodzenia
8. Święteczne drzewko
9. Dzieciątko ...
10. Sypie białe
11. Przejeżdża kilka par sanek
12. Odświętny, rozkładamy na wigilijnym stole
13. Jeżdżą na nich dzieci
14. Tradycyjna ryba
15. ... z uszkami
16. Grupa dzieci chodząca po domach w Boże Narodzenie
17. Spotyka się przy wigilijnym stole
18. Lukrowane
19. Msza Święta o 00:00
20. Boże ...
21. Uroczysta kolacja
22. Matka Jezusa