



Gazetka Szkoły  
Podstawowej im. Polskich  
Olimpijczyków  
w Kwakowie

**Numer 5**  
**2017/2018**



**Zespół redakcyjny pod opieką Małgorzaty Kluś:** Weronika Wieruchowska, Jagoda Sawicka, Hanna Kaczmarek, Julia Bartnicka, Bartosz Chowaniec, Kacper Chamier Gliszczyński, Bartosz Pepliński, Konrad Brzozowski, Kacper Kodrzycki, Antoni Sibiński, Patryk Śledź, Klaudia Bujak, Miłosz Kodrzycki, Jakub Kałużny

**W tym numerze przeczytasz:**

- ☺ Od redakcji
- ☺ Z kartek kalendarza
- ☺ Przyleciały skowroneczki
- ☺ Wiosenna moda
- ☺ Wielkanoc
- ☺ Na wesoło
- ☺ Palce lizać



# Od redakcji

Rozpoczęliśmy po feriach drugi semestr nauki. Zabraliśmy się za naukę bardzo solidnie. Niektórzy spośród nas poza obowiązkami szkolnymi przygotowują się do konkursów, co wymaga nie lada wysiłku. Zima daje się we znaki, więc mamy więcej czasu na naukę. Pocieszające jest to, że przecież niebawem zawita wiosna. Wszystkim, którzy oczekują wiosny z dużym zniecierpliwieniem życzymy, aby nadeszła jak najszybciej. Miłośnikom zimy przypominamy, aby wychodząc na dwór pamiętali o właściwym ubraniu się. *Redakcja*



## Z kartek kalendarza

Postanowiliśmy przybliżyć Wam kilka świąt nietypowych, których nie ma w większości kalendarzy. Nie zakładamy, że zaczniecie przywiązywać do tych dni szczególną uwagę. Traktujcie je raczej jako pretekst do głębszych przemyśleń, może też okazji do fajnej zabawy...



**1 marca- Dzień Piegów** Piegi są urocze, choć niektórzy mają z ich powodu niemałe zmartwienia. Nie wiadomo czemu tak się dzieje, bo przecież między innymi właśnie piegi są atutem urody. Któż z nas nie zna uroczej Pippi Langstrumpf, która jest ulubienicą wielu pokoleń czytelników.

**5 marca- Dzień Dentysty** Któż z nas nie boi się dentysty! Zawód ten jest potrzebny jak każdy inny. Chcemy mieć piękny uśmiech, więc może powinniśmy przełamać niechęć i umówić się na wizytę?



**7 marca- Światowy Dzień Tenisa** jest obchodzone od kilku lat w pierwszy poniedziałek marca. Gorąco zachęcamy do chwycenia w dłoń rakiety i aktywnego spędzania czasu.

**8 marca- Dzień Kobiet** zarówno tych dojrzałych, jak i tych całkiem małych. Kiedyś dzień ten był okazją do obdarowania kobiety goździkami, rajstopami, czekoladą... Dzisiaj jest obchodzony nieco inaczej. Panowie stają na wysokości zadania i zabierają „swoje” kobiety na uroczyste kolacje, do kina. Obdarowują je kwiatami (już niekoniecznie

goździkami), biżuterią. Panowie, nie o prezenty tu chodzi, ale o szacunek, uwagę, ciepłe słowo czy pomoc i to nie od święta, ale na co dzień.



*Drogie Panie! Dzisiaj wszyscy panowie życzą Wam: spokoju, ile go potrzebujecie, szczęścia, ile tylko chcecie, szaleństwa, by życie nie wydawało się nudne i obowiązków, które nie będą trudne*

*panowie z Koła Dziennikarskiego*

**10 marca- Dzień Mężczyzn** Tradycja obchodzenia tego święta została zapoczątkowana w 1999 roku. Istnieje pogląd, że święto wprowadzono na znak równości płci. Skoro kobiety mają swoje święto, dlaczego mężczyźni mają być gorsi? Miłe panie, pomyślcie, jaką niespodziankę przygotować dla bliskich Wam mężczyzn.

*Uśmiechu na twarzy, a w sercach  
radości, spełnienia marzeń  
i szczęścia w miłości wszystkim  
Mężczyznom w szkole*

*życzą panie z Koła Dziennikarskiego*



**20 marca- Dzień Szczęścia** został ustanowiony w 2012 roku. Niezawodnym przepisem na szczęście jest uśmiech, wiara i choć jedna bliska osoba. Pięknie ujmuje to wiersz „Przepis na szczęście”.

*Szczypta uśmiechu,  
pogody ducha.  
Serce tak miękkie  
niczym poducha.  
Garstka nadziei,*

*optymizmu, wiary.  
To przepis na szczęście  
niepotrzebne czary.  
Cisza i spokój,  
róże w wazonie.  
Nie dom, nie kominek  
a świeczka, co płonie.  
I jeszcze ktoś obok,  
pokrewna dusza.  
Co gdy płaczemy  
łzy te osusza.  
Ta druga osoba  
co za rękę bierze  
i chwila, gdy mówi...  
że kocha cię szczerze...  
Źródło: Internet*



czekolady i zachwycać się ich smakiem.

**31 marca- Dzień Budyń** Potrawa jest prosta do wykonania, traktowana głównie jako deser. Jest zarówno lubiana, jak i znienawidzona przez innych. Niektórym kojarzy się ze smakiem dzieciństwa. Jeśli nie macie jeszcze wyrobionego zdania nic prostszego, jak przygotować mleko, budyń w proszku o wybranym smaku, trochę cukru, ewentualnie sok do polania i przygotować deser.

## *Przyleciały skowroneczki*

Początek astronomicznej wiosny przypada jak co roku w czasie równonocy wiosennej. Ma to miejsce 20 marca. Z rozpoczęciem wiosny astronomicznej wiążą się: wiosna kalendarzowa, wiosna termiczna i wiosna fenologiczna. Temperatura powietrza waha się wówczas między 5°C a 15°C. Wegetację rozpoczynają pierwsze wiosenne kwiaty- przebiśniegi i krokusy.

Wracają po zimie ptaki, które zimę spędzały w cieplejszych klimatach. Wśród ludzi także można dostrzec wyraźne pobudzenie: częściej uśmiechamy się, więcej czasu spędzamy na dworze, staramy się coś zmienić w swoim wyglądzie. Mamy pogodniejszy nastrój i wierzymy, że wiosną wszystko nam się uda.

Przyleciały skowroneczki  
z radosną nowiną,  
zaśpiewały, zawołały ponad oziminą:  
– Idzie wiosna! Wiosna idzie!  
śniegi w polu giną!

Przyleciały bocianiska  
w bielutkich kapotach,  
klekotały, ogłaszały  
na wysokich płotach:  
– Idzie wiosna! Wiosna idzie!  
po łąkowych błotach!

Przyleciały jaskółeczki  
kołem kołujące,  
figlowały, świergotały  
radośnie krzyczące:  
– Idzie wiosna! Wiosna idzie!  
prowadzi je słońce!



*Ewa Szelburg- Zarembina*

## Wiosenna moda

Jeśli zastanawiacie się, co będzie modne w tym sezonie, z chęcią Wam podpowiemy. Zacznijmy od kolorystyki. Wiosna pod tym względem będzie należała do odważnych. Przyznacie chyba rację, że kolory: słoneczna żółć, ognista czerwień, ekstrawagancki fiolet są dla tych spośród nas, którzy lubią być zauważalni. Dla skromniejszych znajdzie się także coś, co będzie modne, a jednocześnie mniej widoczne. Będą to kolory: szlachetna biel, pudrowy róż i baby blue. Każdy z kolorów można dowolnie łączyć z innymi kolorami tak, aby nadać strojowi wyjątkowy wyraz. Przede wszystkim jednak powinniśmy uwzględnić w modzie to, w czym dobrze wyglądamy i czujemy się. Zapewniamy Was, że największymi trendami w wiosennej modzie będą: humor niezależny

od pogody, szacunek do innych ludzi, spokój w trudnych chwilach, uśmiech i życzliwość oraz jak najwyższe oceny. Życzymy Wam zatem, Bądźcie modni wiosną!



## Wielkanoc

**Wielkanoc** (Pascha) - najstarsze i najważniejsze obok Bożego Narodzenia święto chrześcijańskie, które upamiętnia śmierć oraz zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Poprzedzający ją tydzień, stanowiący okres wspomnienia najważniejszych dla wiary chrześcijańskiej wydarzeń, nazywany jest Wielkim Tygodniem. Ostatnie trzy dni tego tygodnia: Wielki Czwartek, Wielki Piątek, Wielka Sobota znane są jako Triduum Paschalne, które kończy się uroczystą Liturgią Wigilii Paschalnej. W niedzielny poranek w wielu parafiach odbywają się procesje rezurekcyjne obwieszczające Radość Zmartwychwstania Jezusa. Wielkanoc jest świętem ruchomym: może wypaść najwcześniej 22 marca, a najpóźniej 25 kwietnia.



**Niedziela Wielkanocna** (nazywana też Wielką Niedzielą, Niedzielą Zmartwychwstania Pańskiego) to pierwszy dzień Świąt Wielkanocnych. Odprawiana jest wówczas uroczysta rezurekcja (msza poranna), która swymi tradycjami sięga średniowiecza. Po powrocie do domu

w gronie rodzinnym zasiada się do uroczystego śniadania wielkanocnego, które rozpoczyna się składaniem życzeń i dzieleniem się święconką z koszyczką. Na stołach znajdują się jajka, wędliny, wielkanocne baby i mazurki. Stoły zdobione są buketami z bazi i pierwszych wiosennych kwiatów.

**Poniedziałek Wielkanocny** (zwany też Lanym Poniedziałkiem, Śmigusem-dyngusem) to drugi dzień Świąt Wielkanocnych. W polskiej tradycji tego dnia polewa się dla żartów wodą inne osoby, nawet nieznanymi. Polewanie wodą nawiązuje do dawnych praktyk pogańskich, łączących się z symbolicznym budzeniem się przyrody do życia i co rok odnawialnej zdolności ziemi do rodzenia.

*Nakrapiane, wykłejane, wszystkie jaja malowane.  
Każde nosi kolor wiosny, bo Wielkanoc- czas radosny!  
Zatem mocy i radości oraz wszelkiej pomysłowości,  
dużo zdrowia i pogody, a w Dyngusa wiadra wody!*

*Zdrowych, pełnych radości, rodzinnego ciepła Świąt Wielkanocnych  
życzy Dyrekcji, wszystkim Pracownikom szkoły oraz kochanym  
Rodzicom  
zespół redakcyjny*

## Na wesoto

☺ Franek spóźnił się na lekcję, nauczycielka żąda wyjaśnień:

- Dlaczego się spóźniłeś?

- Za późno wyszedłem z domu, bo myłem zęby, ale to się już więcej nie powtórzy.

☺ Panie profesorze, czy można być karanym za to, czego się nie zrobiło?

- Nie chłopcze, w żadnym wypadku.

- To dobrze panie profesorze, bo ja nie odrobiłem pracy domowej...

☺ Niedźwiedź złapał zajączka. Zajączek się drze:

- Jak mnie zaraz nie wypuścisz i nie przeprosisz to, to...

- To co?!

- To trudno...

☺ Zajączku, dlaczego masz takie krótkie uszy?

- Bo jestem romantyczny.

- Nie rozumiem.

- Wczoraj siedziałem na łące i słuchałem śpiewu słowika. Tak się zastłuchałem, że nie usłyszałem kosiarki...

☺ Pani do Jasia:

- Jasiu... Znasz Mickiewicza, Sienkiewicza i Makuszyńskiego?

- A czy Pani zna Łysego, Grubego lub Zenka?

- Nie...

- To co mnie Pani straszy swoją bandą?



to najczęstsze życzenia wielkanocne

☺ Przychodzi blondynka do księgarni:

- Ile kosztuje ta książka?

- Która?

- Ta za 10 złotych...

☺ -Zosiu, co tak długo robisz w kuchni?

-Mamo, kostka lodu wpadła mi do wrzątku i nie mogę jej znaleźć.

☺ Mama woła Jasia:

-W tej chwili wszystko rzuć i szybko chodź na obiad!

Słychać brzęk tłuczonego szkła i chlupot wody.

-Co się tam dzieje?!

-Nic, nic, właśnie przenosiłem akwarium...

## Palce lizać

Mazurek

Krucze ciasto na spód:

- 150g mąki,
- 50g cukru pudru,
- 50g masła,
- 15g zmielonych migdałów,
- szczypta soli,
- jajko rozkłócone



### Nadzienie:

- masa krówkowa (1 puszka, nawet niepełna),
- orzech (garść laskowych, kilka włoskich ),
- 1/3 słoika dżemu (porzeczkowego lub morelowego)
- masło do smarowania,
- kasza manna do wysypania foremki.



### Przygotowanie:

Wszystkie składniki na kruche ciasto odmierzamy i wysypujemy na stolnicę: mąkę, cukier puder i masło. Łyżeczką lub nożem siekamy i mieszamy, aby kawałeczki były jak najmniejsze. Następnie zagniatamy ciasto dość szybko i wkładamy do lodówki na około 45 minut. Schłodzone ciasto wałkujemy i przenosimy za pomocą wałka do wysmarowanej tłuszczem formy. Nadmiar ciasta odcinamy wałkiem przejeżdżając po foremce. Na ciasto wkładamy folię do pieczenia lub papier do pieczenia i wysypujemy nasiona fasolki. Obciąży to ciasto, aby nie wybrzuszyło się i brzegi nie opadły/zawinęły się. Wstawiamy formę do nagrzanego do 200° C piekarnika i pieczemy 15 minut, potem wyjmujemy fasolki z folią i pieczemy jeszcze 15 minut. Odstawiamy ciasto by ostygło, dopiero je wyjmujemy z formy. Z resztek ciasta wycinamy kwiatuszki (kurczaki) do dekoracji mazurka i pieczemy około 5 minut w 200 C.

Dno upieczonego i wystudzonego ciasta smarujemy dżemem, posypujemy posiekanymi orzechami i smarujemy masą krówkową. Dekorujemy upieczonymi z ciasta kwiatuskami (kurczakami).



## Babka



- 400 g mąki pszennej + 2 łyżki
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 100 ml mleka
- 250 g masła + łyżka
- 200 g cukru
- 16 g cukru waniliowego
- 10 g proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżki suchego maku
- 30 g kisielu wiśniowego ( bez cukru )
- 2 łyżki kakao
- kilka kropli aromatu migdałowego
- bułka tarta do formy

Miękkie masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszysta masę. Dodajemy żółtka i ucieramy dalej. Do utartej masy dodajemy partiami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, mąkę ziemniaczaną i szczyptą soli. Cały czas ucieramy ( na niższych obrotach ). Między kolejnymi partiami mąki dolewamy też partiami mleko.

Ubijamy pianę z białek dodając do nich kilka kropli aromatu migdałowego i dodajemy do ciasta. Mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Tak przygotowane ciasto dzielimy na 4 części. Do jednej dodajemy kakao, do drugiej kisiel, do następnej mak, a do kolejnej 2 łyżki mąki pszennej.

Formę na babkę ( o średnicy ok 23 cm ) smarujemy tłuszczem i obsypujemy bułka tartą.

Następnie przekładamy najpierw ciasto kakaowe. Na niego wykładamy ciasto jasne. Następna warstwę powinno stanowić ciasto wiśniowe, a na koniec wykładamy ciasto z makiem.

Babkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok 50 - 60 minut.

Po upieczeniu babkę wyjmujemy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu wyjmujemy z formy i oblewamy polewą ( np. z czekolady).

