

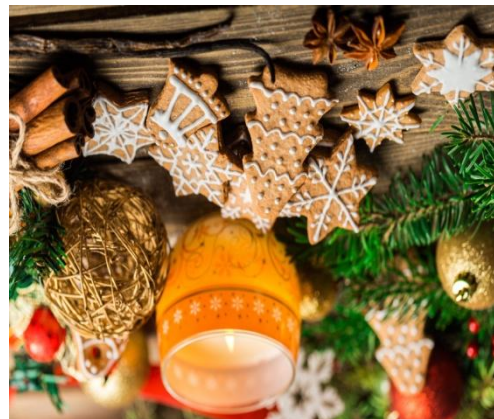


## *Z ostatniej ławki*

Prywatna Szkoła Podstawowa Krzysztofa Augustyniaka

### **W tym numerze:**

- Świąteczne tradycje Bożego Narodzenia
- Skąd się wzięły mikołajki
- Przepyszne przepisy świąteczne
- Jarmarki Bożonarodzeniowe w Polsce i na świecie
- Kącik sportowy i komputerowy
- Dzień Bajki
- Atrakcje łódzkiego Orientarium



**Witamy w świątecznym numerze☺) Boże Narodzenie tuż tuż, a atmosfera już się wszystkim udziela. Przeczytacie, jak święta spędza się w różnych krajach na świecie, dostaniecie inspirację na świąteczny stół. Nie brakuje oczywiście recenzji książkowych i filmowych na długie zimowe wieczory. Jest też relacja z warsztatów w Orientarium i z Dnia Bajki.**

**Życzymy Wam Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!!!**

## Boże Narodzenie w Polsce i na świecie

Boże Narodzenie, to coroczne chrześcijańskie święto upamiętniające narodzenie Jezusa Chrystusa. Jest ono obchodzone każdego roku 25 grudnia, poprzedzone jest Wigilią Bożego Narodzenia-24 grudnia. Pomimo wspólnego źródła, w wielu częściach świata celebruje się ono w nieco inny sposób.

### Tradycje i zwyczaje w Polsce



W naszym kraju Boże Narodzenie poprzedza Adwent- czas na przygotowanie się duchowo do Świąt. Najważniejszym momentem jest Wigilia, obchodzona 24 grudnia, podczas której rodzina wspólnie zasiada do wieczerzy. Na wigilijnym stole tradycyjnie pojawia się 12 potraw.

Oprócz tego Polakom według tradycji Bożego Narodzenia towarzyszy również pasterka, zwyczaj śpiewania kolęd oraz dzielenie się opłatkiem.

Boże Narodzenie w innych częściach świata:

**W Europie Zachodniej** np. w Niemczech czy Austrii święta zaczynają się od jarmarków bożonarodzeniowych. W Niemczech dzieci czekają na prezenty od Weihnachtsmanna, a w Holandii pierwsze upominki dzieci dostają już 6 grudnia przynieszone przez Sinterklaas.

**W Hiszpanii** pierwszy dzień świąteczny przypada 6 stycznia podczas Świąt Trzech Króli, a w Wielkiej Brytanii tradycją jest śpiewanie Christmas Carols oraz otwieranie krakersów świątecznych podczas obiadu.



**W Stanach Zjednoczonych** Domy są bogato zdobione, rodziny pieką pierniczki, a najważniejszym dniem świątecznym jest 25 grudnia, kiedy to dzieci otwierają prezenty przyniesione przez Santa Claus.

**Natomiast w Meksyku** ważnym elementem Świąt Bożego Narodzenia są Las Posadas, czyli wędrówki trwające 9 dni przedstawiające wędrówkę Maryi i Józefa.

**W Australii** święta te przypadają podczas lata dlatego wielu ludzi spędza je na plaży, grillując lub organizując wspólne pikniki



Jak widać obchody Bożego Narodzenia mogą się od siebie różnić, natomiast jedno pozostaje takie samo- ich przesłanie, są to święta pełne miłości, radości oraz pokoju, napełnione spotkaniami z bliskimi, pysznym jedzeniem i oczekiwaniem na pierwszą gwiazdkę.



Nieważne czy świętujemy je w słonecznej Australii na plaży, czy w śnieżnej Polsce lub Anglii- wszędzie niosą ze sobą ciepło, nadzieję i niedoczekanie w związku z nadchodzącymi świętami Bożego Narodzenia.

Natalia Cieciora

## Historia świąt☺”

Jaka jest geneza Świąt Bożego Narodzenia? Pierwsze wzmianki o uroczystościach na cześć narodzin Syna Bożego pochodzą najprawdopodobniej z ok. 200 roku. Wierni, co może być dla niektórych zaskoczeniem, celebrowali przyjście na świat Chrystusa nie 25 grudnia. Natomiast Mikołajki, obchodzi się 6 grudnia – wtedy przypadają imieniny Mikołaja i jest to w kalendarzu katolickim dzień wspominania świętego, który był biskupem – Mikołaja z Miry.

Najważniejsze tradycje bożonarodzeniowe w Polsce obejmują **wigilię** **wieczerę** rozpoczynającą się po pojawieniu się **pierwszej gwiazdki**, **dzielenie się opłatkiem** przy życzeniach, **12 postnych potraw**, a także **ubieranie choinki** i



wręczanie **prezentów**.  
Inne zwyczaje to **sianko pod obrusem**, symbolizujące narodzenie Jezusa w ubóstwie, **dodatkowe nakrycie** dla nieobecnego gościa oraz **wspólne śpiewanie kolęd**.

Olga 3a

## 🎄 Symbolika świąteczna 🎄

- **Choinka:** Symbolizuje drzewo życia i odrodzenie.
- **Światelka:** Wskazują na przyjście Chrystusa na świat, "światłość nad światłościami".
- **Gwiazda na szczycie:** Symbolizuje Gwiazdę Betlejemską, która prowadziła Mędrców do Jezusa.
- **Łańcuchy:** Reprezentują węża kuszącego Ewę, ale też jedność i ciągłość rodziny.
- **Oplatek:** Dzielenie się nim jest początkiem wieczerzy i symbolem pojednania, przebaczenia i wzajemnego dzielenia się.
- **12 potraw:** Dawniej miały reprezentować wszystkich apostołów, a dziś symbolizują obfitość i dary zebrane przez cały rok.
- **Sianko pod obrusem:** Odnosi się do ubóstwa i żłóbka, w którym leżał Jezus.
- **Wolne miejsce przy stole:** Jest przeznaczone dla niespodziewanego gościa, jako symbol otwartości i gościnności.
- **Ryby:** Symbolizują zdrowie, dostatek i obfitość, zwłaszcza karp.
- **Kolory:** Zielony to nadzieja i wierność, a czerwony to krew Chrystusa i odkupienie.
- **Kolędy:** Śpiewanie kolęd ma wymiar duchowy, wspominając narodziny Jezusa.
- **Prezenty:** symbolizują dary ofiarowane Jezusowi przez Trzech Króli oraz miłość do najbliższych.
- **Wigilia:** Nazwa pochodzi od łacińskiego słowa "vigilia" oznaczającego czuwanie, co nawiązuje do oczekiwania na narodziny Chrystusa.



Lilia Adamus

# MIKOŁAJKI

Mikołajki, obchodzone 6 grudnia, to jedno z najbardziej wyczekiwanych świąt zimowych, szczególnie przez dzieci, ale także przez dorosłych, którzy lubią wracać do atmosfery beztroskiej radości. Ten dzień, nazywany również wspomnieniem św. Mikołaja, od wieków wiąże się z tradycją obdarowywania i życzliwości, a jego historia jest znacznie bogatsza, niż mogłoby się wydawać.



## Skąd wzięły się mikołajki?

Korzenie mikołajek sięgają kultu św. Mikołaja z Miry – biskupa znanego z dobroci, pomocy ubogim i troski o najmłodszych. Jedną z najbardziej znanych legend mówi o tym, że potajemnie obdarowywał potrzebujących, zostawiając im podarki, aby nikt nie znał jego tożsamości. Z czasem zwyczaj wręczania prezentów 6 grudnia rozprzestrzenił się po całej Europie.

## Mikołajki w Polsce

W Polsce mikołajki mają wyjątkowy charakter. Święty Mikołaj odwiedza dzieci już na początku grudnia, zanim pojawi się ponownie w czasie świąt Bożego Narodzenia. Najczęściej prezenty z mikołajek są symboliczne – słodkie, drobne zabawki, książki czy skarpetki. W wielu domach dzieci znajdują upominki w butach, skarpetkach albo pod poduszką. Tradycja ta jest również obecna w szkołach i miejscach pracy. W klasach odbywają się losowania „mikołajków”, w ramach których uczniowie przygotowują drobne prezenty dla wylosowanej osoby, co sprzyja integracji i budowaniu pozytywnej atmosfery.

Miasta rozświetla zimowa iluminacja, a w centrach handlowych pojawiają się dekoracje i specjalne wydarzenia dla najmłodszych. To czas rodzinnych spotkań, wspólnego pieczenia pierników, oglądania świątecznych filmów i przygotowań do Bożego Narodzenia. W wielu miejscach organizowane są również jarmarki świąteczne, które wprowadzają niezwykły nastrój dzięki muzyce, zapachowi grzanego wina, ręcznie robionym ozdobom i lokalnym przysmakom. To, co najważniejsze w mikołajkach, to idea bezinteresownego dawania. Nawet niewielki gest może sprawić ogromną radość. Święto to przypomina, że warto być życzliwym i pamiętać o bliskich – nie tylko od święta. Dla wielu rodzin jest to też świetna okazja, aby uczyć dzieci empatii, na przykład poprzez udział w akcjach charytatywnych czy zbiórkach prezentów dla potrzebujących. Choć obchody mikołajek z biegiem lat się zmieniają, ich przesłanie pozostaje takie samo: dobro wraca, a radość z obdarowywania jest większa niż radość z otrzymywania. To dzień pełen uśmiechu, rodzinnego ciepła i pierwszej świątecznej magii, która sprawia, że grudzień staje się wyjątkowy.

Zosia Wurch

## Jak grudzień, to koniecznie wyjazd na Świąteczny Jarmark !



To idealny sposób, by połączyć zimowe zwiedzanie, ze świąteczną atmosferą, lokalnymi smakami i zakupem wyjątkowych prezentów. Świąteczne jarmarki zaczynają się najczęściej w ostatnim tygodniu listopada, a najdłuższe trwają do stycznia, wliczając święto Trzech Króli przypadające na 6 stycznia.

Jarmarki bożonarodzeniowe, to średniowieczna tradycja z terenów dzisiejszej Austrii i Niemiec. Jeden z najstarszych, udokumentowanych jarmarków to Striezelmarkt w Dreźnie. Po raz pierwszy zorganizowano go w 1434 roku. Z całą pewnością nie był to jednak pierwszy przejaw świątecznej tradycji – podobne wydarzenie odnotowano w Wiedniu już w 1293 roku, choć jest całkiem możliwe, że przedświąteczny handel był tu już kilkadziesiąt lat wcześniej. Drezdeński Striezelmarkt wziął swoją nazwę od słodkiego, drożdżowego wypieku - strucli, czyli ciasta drożdżowego z dodatkiem rodzynek i migdałów. Początkowo jarmark ten był jednodniowym targiem mięsnym, na którym okoliczni mieszkańcy mogli zaopatrzyć się w pieczeń na świąteczny stół. Wszystko za sprawą przywileju nadanemu radzie miejskiej przez księcia Fryderyka II Łagodnego.

A w Polsce pierwsze jarmarki organizowano w Krakowie już w 1310 roku, nie ma jednak dokładnej informacji, czy były one bożonarodzeniowe, ale na pewno takie pojawiły się na krakowskim rynku w okresie międzywojennym. Jeszcze dłuższą, udokumentowaną historię jarmarków świątecznych ma Gdańsk. W



XVII wieku organizowano je w okolicach Bazyliki Mariackiej, potem stragany przeniesiono do Dworu Artusa. Po I wojnie światowej gdańskie targi miały już formę zbliżoną do tej, która jest obecnie. W Polsce aktualnie najpiękniejsze i największe jarmarki odbywają się w Krakowie, Wrocławiu, Gdańsku, Warszawie, Poznaniu, również w naszej Łodzi. Można na nich kupić rękodzieło- biżuterię, świece, drewniane zabawki, ręcznie robione czapki i szaliki, wyroby z ceramiki, dekoracje i ozdoby świąteczne. Zawsze są stoiska z regionalnymi przysmakami, grzany winem i czekoladą na gorąco i oczywiście karuzele.

## Terminy Jarmarków Bożonarodzeniowych w Polsce:

|                                        |                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------|
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Wrocław –   | 21 listopada 2025 – 7 stycznia 2026 |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Gdańsk –    | 21 listopada – 23 grudnia 2025      |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Kraków –    | 28 listopada 2025 – 1 stycznia 2026 |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Warszawa –  | 28 listopada 2025 – 1 stycznia 2026 |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Poznań –    | 21 listopada 2025 – 6 stycznia 2026 |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Katowice –  | 21 listopada 2025 – 6 stycznia 2026 |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Zakopane –  | 7 grudnia 2025 – 6 stycznia 2026    |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Toruń –     | 21 listopada – 21 grudnia 2025      |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Bydgoszcz – | 21 listopada do 21 grudnia 2025     |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Szczecin –  | 28 listopada do 21 grudnia 2025     |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Opole –     | 28 listopada do 23 grudnia 2025     |
| • Jarmark Bożonarodzeniowy Łódź –      | 29 listopada do 23 grudnia 2025     |

Teraz parę słów o europejskich jarmarkach.

## Wiedeń - Rathausplatz (14 listopada - 26 grudnia)

Wiedeński jarmark – Christkindlmarkt to połączenie elegancji i świątecznego przepychu. Plac przed neogotyckim ratuszem jest pełen świateł, a ponad sto stoisk oferuje ręcznie



malowane bombki, biżuterię z kryształami Swarovskiego i klasyczne austriackie smakołyki - od puszystego Kaiserschmarrn po gorące kasztany i kielbaski wiedeńskie. W 2025 roku powróci ogromne lodowisko wijące się alejkami parku. Kolekcjonerskie kubki, co roku z nowym wzorem, stały się obowiązkową pamiątką - w tym sezonie przedstawiają panoramę miasta w świątecznej iluminacji. Jednym z symboli jarmarku jest „Drzewko Serc”, przy którym wiedeńczycy chętnie robią pamiątkowe zdjęcia i spotykają się na kieliszek ponczu.

## Strasburg (24 listopada - 24 grudnia)



Strasburg od wieków nazywany jest "stolicą Bożego Narodzenia". Ponad 300 stoisk wokół pięknej katedry Notre-Dame tworzy jeden z najbardziej malowniczych jarmarków w Europie. W powietrzu unosi się zapach bredele - alzackich ciasteczek wypiekanych w różnych smakach od cytrynowych po aniszowe. W specjalnej "Wiosce Dzieci" odbywają się warsztaty plastyczne i przedstawienia teatralne, a dla dorosłych przygotowano degustacje regionalnych serów Munster.

Jarmark w Strasburgu odbywa się na miejskim placu katedralnym od 1570 roku, a z czasem zaczął obejmować inne obszary historycznego centrum miasta. Prócz tego, że to jeden z najczęściej odwiedzanych jarmarków bożonarodzeniowych w Europie, jest on również najstarszym jarmarkiem we Francji. To właśnie w Strasbourgu po raz pierwszy, w 1492 roku, odnotowano zwyczaj przystrojenia drzewka świątecznego. Z biegiem stuleci zmieniało ono wygląd. Kiedyś ozdabiano je jabłkami i piernikami, później pojawiły się szklane bombki, które do dziś są symbolem Bożego Narodzenia.

## Budapeszt - Plac Vörösmarty (15 listopada - 1 stycznia)

W samym sercu placu stoi wysoka, bajecznie przystrojona choinka, a tuż obok znajduje się zabytkowa cukiernia Gerbeaud. W okresie adwentu jej fasada bywa ozdobiona w stylu kalendarza adwentowego, a z okien rozbrzmiewa muzyka świąteczna. Scena na placu gości koncerty kolęd, występy folkowe i orkiestry dęte, które tworzą wyjątkową atmosferę. Na stoiskach królują węgierskie specjały: chrupiące langosze, aromatyczny gulasz i słodkie kürtőskalács - ciasto kominkowe pieczone na otwartym ogniu. Magiczne są również świąteczne pokazy laserowe, wyświetlane co wieczór na fasadzie monumentalnej bazyliki św. Stefana. To drugie miejsce w Budapeszcie słynące z wyjątkowej atmosfery – dodatkową atrakcją jest tutaj lodowisko z wielką choinką pośrodku. Jarmark Bożonarodzeniowy w Budapeszcie obiecuje unikalne wyroby, podobno mocno wyselekcjonowane, aby zadowolić wszystkich, którzy są stałymi bywalcami jarmarków i niejeden już widzieli.



## Tallin (21 listopada - 27 grudnia)

Tallinn może pochwalić się jedną z najstarszych tradycji jarmarków świątecznych w [Europie](#) - pierwsza choinka stanęła tu już w 1441 roku. Rynek Starego Miasta, otoczony średniowiecznymi kamienicami, zamienia się w bajkową scenerię. Obok choinki ustawione są stoiska z wełnianymi rękawicami, czapkami i szalami robionymi przez lokalnych rzemieślników. W powietrzu unosi się zapach gorącego glögg'u i pierników, a chóry śpiewają kolędy w językach regionu bałtyckiego. Skosztuj tradycyjnej duszonej kapusty kiszzonej z kaszanką lub słodkiej cynamonki w House of Sweets. Ja w tym roku zdążyłam póki co zobaczyć tylko nasz łódzki jarmark, ale mam ochotę na więcej!



Wesołych Świąt!

Melanie Cadiot



# Tradycja choinki – dawniej i dziś

## Skąd się wzięła?

Choinka ma korzenie w dawnych zwyczajach ludów germańskich. Zielone drzewko zimą symbolizowało życie, odrodzenie i nadzieję. Z czasem tradycja ta została połączona z obchodami Bożego Narodzenia. W Polsce choinki pojawiły się na szeroką skalę w XIX wieku, głównie dzięki wpływom niemieckim. Na początku występowały głównie na ziemiach zaboru pruskiego i wśród bogatszych rodzin, a później rozprzestrzeniły się na cały kraj.



Kiedyś drzewko dekorowano wyłącznie tym, co było dostępne w domu:

- jabłkami – symbol życia i zdrowia,
- orzechami w łupinach,
- piernikami,
- papierowymi łańcuchami,
- opłatkami uformowanymi w kształt aniołków lub gwiazdek,
- świeczkami woskowymi zamiast lampek.

Ozdoby wykonywało się ręcznie, a rodziny traktowały to jako wspólne przygotowanie do świąt. W polskiej tradycji choinkę ubierało się w Wigilię rano, a czasem nawet dopiero po kolacji wigilijnej, zwłaszcza na wsiach. Było to uważane za bardzo uroczysty moment oczekiwania na Boże Narodzenie.

## Jak długo stała?

Zazwyczaj choinkę trzymano do Święta Trzech Króli (6 stycznia) lub do Matki Boskiej Gromnicznej (2 lutego) – szczególnie na wsiach. W niektórych domach choinka mogła stać aż do momentu, kiedy igły zaczynały masowo opadać.

## Jak wygląda współczesna choinka?

Dzisiaj drzewko dekoruje się:

- światełkami LED,
- bombkami szklanymi i plastikowymi,
- gotowymi łańcuchami,
- tematycznymi ozdobami (np. złote, białe, rustykalne).

W wielu domach nadal robi się część ozdób ręcznie, ale większość jest kupowana. Coraz popularniejsze są też choinki sztuczne, które można używać wiele lat, choć nie brakuje osób wybierających tradycyjny, żywy świerk lub jodła. Współczesne podejście jest bardziej swobodne. W przestrzeni publicznej choinki stają już nawet w listopadzie, razem z dekoracjami świątecznymi. Choinki sztuczne mogą stać dłużej, do lutego, bo nie gubią igieł.

Zosia Wurch

Chyba trudno sobie wyobrazić Święta Bożego Narodzenia bez **pierników**. To tradycyjnie korzenne wyroby cukiernicze, których historia sięga średniowiecza. Charakteryzują się unikalnym smakiem i aromatem, wynikającym z użycia miodu oraz bogatej mieszanki przypraw korzennych takich jak imbir, cynamon, goździki, kardamon, gałka muskatołowa, anyż, które w dawnych czasach były bardzo cenne, czasem droższe od złota. Początkowo piernik był symbolem bogactwa i luksusu, dostępnym głównie dla zamożniejszych warstw społecznych, a na chłopskie stoły trafił dopiero w XIX wieku. Tradycja wypieku pierników dotarła do Polski prawdopodobnie z miast niemieckich. Najstarsze wzmianki o toruńskich piernikach pochodzą z około 1380 roku, co czyni Toruń polską stolicą piernika.



### **Składniki**

Podstawowe składniki piernika to **mąka** (zwykle pszenna lub żytnia) **miód naturalny** (często lipowy), **przyprawy korzenne**, **jajka**, **tłuszcz** (masło lub margaryna) **środku spulchniające** (soda oczyszczona lub proszek do pieczenia).

Opcjonalnie: kakao, karmel, mleko, orzechy, nadzienia owocowe

Bruno Pluciński, Julek Działak

### **🍪 Idealne pierniki – miękkie, aromatyczne, długo świeże 🍪**

**Składniki (ok. 40–50 pierników):**

**Suche:**

- 500 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2–3 łyżeczki przyprawy do piernika (najlepiej domowej – mogę podać przepis)
- 2–3 łyżki kakao (opcjonalnie, ale pogłębia smak i kolor)

**Mokre:**

- 200 g masła
- 200 g miodu (prawdziwego)
- 150 g cukru (biały lub trzcinowy)
- 1 jajko + 1 żółtko

**Przygotowanie:**

#### **1. Rozpuść bazę miodową**

W garnku umieść masło, miód i cukier. Podgrzewaj na bardzo małym ogniu do rozpuszczenia składników, nie zagotowuj. Odstaw do przestudzenia.

#### **2. Wymieszaj składniki suche**

W misce połącz mąkę, sodę, przyprawę piernikową i kakao.

#### **3. Połącz wszystko w jednolite ciasto**

Do suchych składników dodaj przestudzoną masę miodową oraz jajko i żółtko. Wyrób ciasto – będzie miękkie i lekko klejące, to normalne.

#### **4. Schłodzenie ciasta**

Owiń ciasto folią i włóż do lodówki na minimum 1 godzinę (może być też cała noc – konsystencja będzie idealna do wałkowania).

#### **5. Formowanie pierniczek**

Oprósz blat mąką. Wałkuj na ok. 5 mm grubości i wykrawaj ulubione kształty.

#### **6. Pieczenie**

Piecz 8–10 minut w **180°C** (grzanie góra–dół).

Uwaga: wyciągaj, gdy brzegi tylko lekko się rumienią – po ostudzeniu staną się miękkie.

## 7. Dekoracja

Pierniczki po przestudzeniu dekoruj lukrem, czekoladą lub zostaw w wersji klasycznej.

### Wskazówki dla perfekcyjnego efektu:

- Chcesz **miękkie od razu**? Dodaj 1–2 łyżki śmietany 18% do ciasta.
- Chcesz **długo dojrzewające i ultra aromatyczne**? Zrób ciasto 2–4 tygodnie wcześniej i przechowuj w lodówce (chętnie dam wersję „staropolską”).
- Aby pierniki były wilgotne, przechowuj je w puszcze z kawałkiem jabłka lub skórką pomarańczy

Maciek Kisielewski

## Buche de noel – przepis

Każdy kraj ma swoje tradycyjne bożonarodzeniowe wypieki. 🎄 W grudniu na francuskich stołach króluje Bûche de Noël, czyli biszkoptowa rolada przełożona dżemem malinowym oraz śmietankowym kremem ze szczyptą wanilii. Swoim wyglądem bożonarodzeniowe polano przypomina pień drzewa, a to za sprawą fantazyjnego zdobienia wykonanego z czekoladowego ganache, który odgrywa tu rolę kory. 😊



**Czas potrzebny na przygotowanie przepisu-** 3 godz.

**Poziom trudności-** średni

### Składniki

- 15 bezowych grzybków:
- 1 białko
- 60 g cukru
- szczypta soli
- kilka kostek czekolady

### Nadzienie:

- 500 ml schłodzonej śmietanki 30%
- 125 g mascarpone
- 2 łyżeczki Pasty z wanilii Dr. Oetkera
- 2 łyżki cukru

### Biszkopt:

- 4 jajka (osobno białka i żółtka)
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka Pasty z wanilii Dr. Oetkera
- 100 g mąki pszennej
- 30 g Ciemnego kakao Dr. Oetkera
- ¾ łyżeczki proszku do pieczenia
- 40 g masła (roztopionego)
- 70 g dżemu malinowego

### Ganache:

- 200 ml śmietanki 30%
- 200 g czekolady deserowej
- Bezowe grzybki:

### Krok 1

- Piekarnik nagrzej do temperatury 110°C. Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

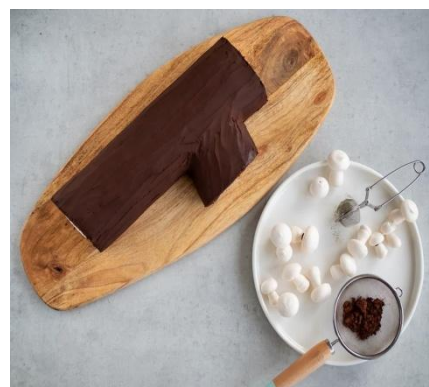
- **Krok 2** Białko ubij ze szczyptą soli na pianę. Następnie stopniowo dodawaj cukier, ciągle ubijając, aż do uzyskania gęstej piany. Gotową masę przełóż do woreczka cukierniczego z okrągłą końcówką.
- **Krok 3-** Wyciskaj na blachę okrągłe porcje w różnych rozmiarach na kapelusze oraz stożki na nóżki. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 60 minut. Po tym czasie wyłącz piekarnik, wyjmij beziki i pozostaw do wystudzenia.
- **Krok 4-** Czekoladę rozpuść, zanurzaj w niej stożki i łącz z kapeluszami, formując w ten sposób bezowe grzybki. **Możesz ściąć odrobinę czubki stożków, aby łatwiej się przyczepiały.**
- **Krok 5-** Piekarnik nagrzej do temperatury 170°C. Blachę z wyposażenia piekarnika lekko posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia.
- **Krok 6-** Białka ubij na pianę, pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier, ciągle ubijając, aż do uzyskania gęstej piany.
- **Krok 7-** Ciągle miksując, dodawaj kolejno żółtka, a potem pastę z wanilii.
- **Krok 8-** Następnie dodaj rozpuszczone masło i wymieszaj.
- **Krok 9-** Mąkę wymieszaj z kakao i proszkiem do pieczenia. Dodaj do masy w dwóch turach, delikatnie mieszając do połączenia składników.
- **Krok 10-** Gotową masę wyłóż na blachę i równomiernie rozprowadź. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez około 10-12 minut.
- **Krok 11-** Po tym czasie wyjmij ciasto, przełóż na ściereczkę, zdejmij papier do pieczenia i zawiń na kształt rolady, zaginając dłuższy bok w ściereczkę. Odlóż do wystudzenia
- **Krok 12-** Schłodzoną śmietankę ubij z mascarpone, cukrem pudrem i pastą z wanilii na gęsty krem.
- **Krok 13**
- Wystudzone ciasto delikatnie rozwiń ze ściereczki, posmaruj kremem, zostawiając około 2 cm wolnego brzegu. Następnie wyłóż wąski pasek dżemu malinowego. Zwiń roladę i odstaw do lodówki do schłodzenia.

#### Ganache:

- **Krok 14-** Czekoladę połam i umieść w miseczce. Śmietankę zagotuj, zalej nią czekoladę, odstaw na 2 minuty, a następnie wymieszaj na jednolitą masę. Odstaw do wystudzenia i zgęstnienia.

#### Dekoracja:

- **Krok 15** Odetnij nierówne końce rolady. Następnie odkrój kawałek i ułóż go z boku, łącząc z roladą za pomocą czekoladowego ganache. Rolada ma przypominać polano. :)
- **Krok 16** Posmaruj wierzch rolady za pomocą czekoladowego ganache w taki sposób, aby przypominał korę drzewa (pociągłymi ruchami np. przy użyciu metalowej szpatuły lub zaokrąglonego noża).



Następnie przyczep bezowe grzybki i oprósz delikatnie kakao w kilku miejscach.

## Babeczki zimowe 🍷



### SKŁADNIKI:

- 350g mąki pszennej
- 3 bardzo dojrzałe, miękkie banany (ok. 350g)
- 150 ml soku wyciśniętego z pomarańczy
- skórka otarta z jednej pomarańczy
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 50g gorzkiej czekolady
- 100 ml oleju (rzepakowy, słonecznikowy, z pestek winogron lub inny neutralny w smaku i zapachu tłuszczu)
- 3 łyżki cukru (lub więcej jeśli wolisz słodsze ciastka)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- opcjonalnie: 1 łyżeczka ekstraktu pomarańczowego
- kilka łyżeczek oleju rzepakowego do natłuszczenia formy/foremek

### PRZYGOTOWANIE:

Banany obieramy ze skórki i blendujemy dokładnie, na gładką masę. Następnie dodajemy do masy bananowej sok wyciśnięty z pomarańczy i znów blendujemy. Na koniec dolewamy jeszcze olej, wysypujemy cukier i ewentualnie dodajemy także ekstrakt pomarańczowy. Blendujemy ponownie.

Mąkę przesiewamy do dużej miski wraz z proszkiem do pieczenia oraz sodą, mieszamy. Dodajemy przyprawę do piernika oraz skórkę otartą z pomarańczy. Mieszmamy dokładnie wszystkie składniki suche. *Zanim otrzemy skórkę z pomarańczy dobrze jest umyć dokładnie owoc płynem do naczyń pod ciepłą, bieżącą wodą, a następnie wyparzyć wrzątkiem.* Formę/foremki do wypieku babeczek smarujemy obficie olejem. Piekarnik rozgrzewamy do 180C (górną-dół). Czekoladę kruszymy/kroimy na mniejsze kawałki.

Mokre składniki wlewamy do miski z suchymi, wrzucamy też kawałki czekolady i mieszamy całość łyżką, powoli i delikatnie TYLKO DO MOMENTU POŁĄCZENIA SIĘ SKŁADNIKÓW. Niezbyt długo. Ciasto będzie dość gęste, lepkie, grudkowate – takie ma być. Napełniamy foremki na babeczki do poziomu  $\frac{3}{4}$  lub...do pełna, ale wtedy nasze upieczone babeczki będą miały formę grzybków, bo wyrosną podczas pieczenia. Ciasto wstawiamy do porządnie rozgrzanego piekarnika (180C). Pieczemy babeczki przez 20 – 30 minut. Po tym czasie warto sprawdzić czy ciastka są już wystarczająco złote i wyrosnięte. Gotowe babeczki najlepiej smakują jeszcze ciepłe w towarzystwie zimowej herbaty. Są miękkie i wilgotne w środku. Pozostają

świeże dwa dni( jeśli coś w ogóle zostanie😊)

Oliwia Smętkowska, Wiktoria Warych, Sonia Bukowtsewa

# KEVIN SAM W DOMU –KLASYK NA ŚWIĘTA

"Kevin sam w domu", to komedia o ośmioletnim chłopcu, Kevinie McCallisterze, który przypadkowo zostaje sam w domu na Święta Bożego Narodzenia, gdy jego rodzina w pośpiechu wyjeżdża na wakacje. Chłopiec początkowo cieszy się wolnością, ale wkrótce musi stawić czoła dwóm niezdarnym włamywaczom, którzy chcą okraść jego dom. Kevin, broniąc swojej posiadłości, zastawia na nich rozmaite pułapki.

**Główni bohaterowie:** Ośmioletni Kevin McCallister (Macaulay Culkin) oraz dwaj włamywacze, Harry i Marv.

**Akcja:** Rozgrywa się w domu rodziny McCallisterów w Chicago podczas świąt Bożego Narodzenia.

**Motywy:** Film porusza tematy rodziny, odpowiedzialności i świątecznej magii.



Ola Kafar



## Clarence

To amerykański serial animowany stworzony przez Skylera Page'a i wyprodukowany przez wytwórnię Cartoon Network Studios. Clarence Wendle, to główny bohater kreskówki pod tym samym tytułem. Mieszka w fikcyjnym miasteczku Aberdale w Arizonie ze swoją mamą Mary i jej chłopakiem Chadem. Clarence ma 10 lat. Codziennie przeżywa mnóstwo przygód wraz ze swoimi najlepszymi przyjaciółmi Jeffem i Sumo. Jest pulchny, niski i ma jasnoróżową skórę. Ubra się w zieloną koszulkę z fioletowymi rękawami, jasnoniebieskie spodenki i ciemne niebieskie buty. Ma blond krótkie włosy i charakterystyczny szeroki uśmiech. Clarence to bardzo pozytywna, ciekawska i optymistyczna osoba. Widzi świat w prosty, dziecięcy sposób i często szuka przygód w codziennych rzeczach. Uwielbia się bawić i ma ogromną wyobraźnię. Czasem bywa naiwny i lekko niezdarny, ale zawsze kieruje się dobrymi intencjami.



OLA KAFAR

# Przepis na ciasto marchewkowe

**Czas przygotowania:** 30 minut

**Czas pieczenia:** 50 minut

## Składniki na ciasto

- mąka pszenna tortowa 320 g - 2 szklanki
- świeża marchew - drobno starta 350 g
- średniej wielkości jajka 5 sztuk - około 270 g po rozbiciu
- olej roślinny np. rzepakowy 150 ml
- cukier drobny 130 g
- cukier wanilinowy 43 g - saszetka XXL
- cynamon 1 płaska łyżka
- proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka



## Składniki na krem

- serek kremowy naturalny typu. Philadelphia 125-135 g
- cukier puder 30 g
- pasta waniliowa - można pominąć 1/4 łyżeczki

Krok 1: Połącz sypkie składniki oprócz cukrów

Zacznij już nagrzewać piekarnik, temperatura: 175 stopni. Z termo obiegiem ustaw o 10-15 stopni mniej. W misce umieść 320 g mąki pszennej tortowej oraz 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia i płaską łyżeczkę sody oczyszczonej. Na koniec wsyp płaską łyżkę mielonego cynamonu. Całość dokładnie wymieszaj trzepaczką albo przesiej do drugiej miski.

*Porada:* Do suchych składników można też dodać po szczypcie kardamonu, gałki muszkatołowej oraz mielonego imbiru.



## Krok 2: Zmiksuj jajka z cukrami + olej

Do miski wbij 5 średniej wielkości jajek i wsyp 130 gramów cukru drobnego oraz saszetkę cukru wanilinowego (około 43 gramy). Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Później wlej 150 ml oleju roślinnego, np. rzepakowego i miksuj całość, ale tylko przez chwilę i na niskich obrotach miksera.

## Krok 3: Dodaj drobno starte marchewki

Potrzebujesz niecałe 500 gramów marchewek. Umyj je, obierz, odetnij końce a marchewki zetrzyj na tarce, na drobnych oczkach. Starte 350 gramów marchewek dodaj do miski ze słodkim puchem jajecznym. Całość wymieszaj.

## Krok 4: Na koniec do miski wsyp też mieszankę składników sypkich.

Wymieszaj całość krótko, tylko do połączenia składników w jednolite ciasto.

## Krok 5: Ciasto przelej do formy

Środek formy wysmaruj dokładnie odrobiną tłuszczu (u mnie masło) i obsyp od środka bułką tartą. Użyłam formy o wymiarach 13 x 29 cm. Ciasto przelej do formy.

## Krok 6: Upiecz chlebek marchewkowy

Formę z chlebkiem marchewkowym umieść w piekarniku nagrzanym do 175 stopni. Wybierz środkową półkę. Ciasto piecz około 50 min. Po około 45 minutach pieczenia sprawdź przy pomocy drewnianego patyczka, czy ciasto jest już gotowe. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest suchy, to możesz śmiało wyłączyć piekarnik. Nie obawiaj się, że ciasto się nie dopiekło i staraj się nie wydłużać za mocno czasu pieczenia. Ciasto pieczone za długo może się przesuszyć i nie będzie już tak wilgotne. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Po 10 minutach otwórz drzwi i wyjmij ciasto z pieca. Zdejmij boki i przełóż ciasto na kratkę, do przestudzenia.

*Porada 1:* Formę z ciastem umieszczasz na nagrzanej już, cienkiej blaszce z wyposażenia piekarnika lub na kratce. Blaszka lub kratka powinny być umieszczone na takim poziomie.

*Porada 2:* Jeśli chlebek marchewkowy pieczesz w większej formie, wyjdzie niższy i zapewne upiecze się on znacznie szybciej. Może być to być nawet tylko 30-35 minut. Dlatego też niższe ciasto należy sprawdzać wcześniej.

## Krok 7: Przestudzony udekoruj i podawaj

W małej misce umieść około 125-135 gramów kremowego serka naturalnego typu Philadelphia. Wsyp również 30 gramów cukru pudru i dodaj ewentualnie odrobinę pasty waniliowej. Całość rozcieraj spodem łyżki tak długo, aż powstanie Ci gładki krem. Wyłóż krem na całkowicie przestudzony chlebek marchewkowy, rozprowadzając go równą warstwą. Możesz udekorować wierzch posiekanymi orzechami włoskimi, lub nerkowcami. Świetnie sprawdzą się też małe marchewki z lukru plastycznego albo z masy marcepanowej. Aby je zrobić, zabarw masę na pomarańczowo oraz na zielono. Do marcepanu lub masy cukrowej dodaj barwnik pomarańczowy, a osobno odrobinę barwnika zielonego. Uformuj małe marchewki z pomarańczowej masy i cienkie „natki” z zielonej. Gotowe dekoracje delikatnie ułóż na wierzchu kremu, równomiernie rozkładając je na cieście.

**Smacznego**

**OLA DZIARNOWSKA**

## ŚWIĄTECZNE WYWIADY Z UCZNIAMI

### Tamara 5a:

- Ulubiony sport zimowy?
- Narty
- Co byś chciała na święta?
- Niespodziankę

### Wiktoria 5b:

- Ulubiona potrawa świąteczna?
- Pierniczki
- Gdzie jedziesz na święta?
- Do cioci

### Ewa 5a:

- Co lubisz robić gdy spadnie śnieg?
- Jeździć na sankach

### Natałka 4b

- Ulubiony sport zimowy?
- Narty
- Ulubiona potrawa świąteczna?
- Zalewajka

### Gabrysia 4a

- Co robisz gdy spadnie śnieg?
- Jeżdżę na sankach



Nadia Ciechowska

### Kalendarium grudniowe

- 1 Dzień Bąków
- 2 Dzień Placków
- 3 Międzynarodowy Dzień Osób Niepełnosprawnych
- 4 Dzień Górnika
- 5 Dzień Ninja
- 6 Dzień Lombardów
- 7 Międzynarodowy Dzień Lotnictwa Cywilnego
- 8 Dzień Kupca
- 9 Dzień Dziewic
- 10 Światowy Dzień Futbolu
- 11 Międzynarodowy Dzień Tanga
- 12 Dzień Guzika
- 13 Dzień Księgaża
- 14 Dzień Małpy
- 15 Dzień Herbaty

- 16 Dzień Pojednania
- 17 Dzień bez Przekleństw
- 18 Dzień Języka Arabskiego
- 19 Dzień Wiecznie Zielonych Roślin
- 20 Dzień Ryby
- 21 Światowy Dzień Pozdrawiania Brunetek
- 22 Początek Zimy
- 23 Dzień Dziedzictwa
- 24 Dzień Raju
- 25 Boże Narodzenie
- 26 Dzień Rzucania Owsem
- 27 Dzień Kleksa
- 28 Dzień Gry w Karty
- 29 Dzień Tik Toka
- 30 Dzień Serka Wiejskiego
- 31 Dzień bez Bielizny

# Czekoladowy piernik z powidłami

## Składniki

### Czekoladowy piernik z powidłami:

- 150 ml mleka
- 140 g cukru
- 180 ml miodu
- 1 przyprawa korzenna
- 25 g kakao
- 200 ml oleju rzepakowego
- 100 g powideł śliwkowych
- 400 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 g czekolady ciemnej 811 Callebaut
- 3 jajka



### Polewa czekoladowa:

- 100 g czekolady ciemnej 811 Callebaut
- 50 g masła

### Dekorowanie:

- Dekoracja: jakie chcesz np. może być posypka lub orzechy

Do garnka przelej mleko. Dodaj cukier, miód, przyprawę korzenną, kakao i olej rzepakowy. Podgrzewaj do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Wmieszaj powidła śliwkowe i odstaw do całkowitego wystudzenia. W tym czasie keksówkę o **długości 35 cm** wyłóż papierem do pieczenia, a piekarnik nagrzej do **170°C**. Mąkę pszenną przełóż do dużej misy. Dodaj sodę oraz proszek do pieczenia i wymieszaj. Dodaj czekoladę w kaletkach (lub pokrojoną) i wymieszaj. Do wymieszanych suchych składników dodaj jajka oraz wystudzone mokre składniki. Krótco zmiksuj, tylko do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie przełóż masę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez około **65 minut** (do suchego patyczka) w temperaturze **170°C**. Upieczony piernik pozostaw do całkowitego wystudzenia. Do garnka przełóż czekoladę oraz masło i rozpuść na małej mocy palnika. Następnie **rozsmaruj polewę** na górze i bokach ciasta. Udekoruj według uznania.



Wiktoria Warych 🍰

## Przepis na smaczny chlebek jabłkowy.

**Krok 1:** Nagrzej piekarnik: opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura: 175 stopni. Z termo obiegiem ustaw o 10-15 stopni mniej.

W mniejszej misce wymieszaj lub przesiej mąkę pszenną tortową o wadze 280 gramów z dwiema, płaskimi łyżeczkami proszku do pieczenia i dwiema łyżeczkami cynamonu. Wsyp też jedną saszetkę proszku budyniowego bez cukru (smak śmietankowy lub waniliowy) o wadze około 40 gramów.

**Krok 2:** Do miski wbij pięć średniej wielkości jajek (u mnie łącznie 290 gramów po rozbiciu) i wsyp 100 gramów cukru drobnego lub ewentualnie cukru pudru oraz saszetkę cukru wanilinowego XXL o wadze około 43 gramów. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Ubijanie może trwać nawet 10 minut. Do puchu jajecznego wlej 180 ml oleju roślinnego, np. rzepakowego. Miksuj całość, ale tylko przez chwilę i na niskich obrotach miksera.

*Porada:* Olej można zastąpić masłem. Należy wówczas najpierw roztopić 180 gramów masła i odstawić je do przestudzenia.

**Krok 3:** Połącz składniki na ciasto

W dużym naczyniu umieść razem słodki puch jajeczny z olejem oraz mieszankę sypkich składników. Całość wymieszaj krótko szpatułką, tylko do połączenia składników.

*Porada:* Możesz dodać jeszcze 2-3 krople pomarańczowego aromatu do ciast.

**Krok 4:** Środek formy wysmaruj dokładnie odrobiną tłuszczu (u mnie masło) i obsyp od środka bułką tartą. Użyłam formy o wymiarach 13 x 29 cm. Ciasto przelej do formy. Na górę wykładaj po łyżeczce prażonych jabłek ze słoika. Rozłóż tak około 200 gramów jabłek, a następnie lekko wygładź tylko wierzchem łyżki.

*Porada:* Jabłka prażone można zamienić np. na powidła śliwkowe lub dżem morelowy albo pomarańczowy.



**Krok 5:** Formę z cynamonowym chlebkiem umieść w piekarniku nagrzanym do 175 stopni (grzanie góra/dół). Wybierz środkową półkę. Ciasto piecz około 40-50 min. Po około 40 minutach pieczenia sprawdź przy pomocy drewnianego patyczka, czy ciasto jest już gotowe. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest suchy, to możesz śmiało wyłączyć piekarnik. Po 10 minutach otwórz drzwi i wyjmij ciasto z pieca. Gotowe ciasto możesz ozdobić świątecznymi pisakami, cukrem pudrem lub ozdobnymi rzeczami z masy cukrowej.

**ŻYCZĘ SMACZNEGO!!!**

**Konstancja Carrozzo**

# GRINCH

**Grinch: Świąt nie będzie**- amerykańsko-niemiecki film fantasy typu live action. Scenariusz oparto na książce autorstwa Dr. Seussa pod tym samym tytułem.

## Fabula

W Ktosiowie – wiosce położonej w śnieżynce – zbliżają się święta Bożego Narodzenia. Wszyscy mieszkańcy są tym zachwyceni. Jedynie Grinch – tajemniczy, zielony stwór zamieszkujący jaskinię w górach, nie cierpi świąt. Dając się już wcześniej wszystkim we znaki, postanawia zniszczyć mieszkańcom zbliżające się święta. Na ratunek im przychodzi Cindy Lou Who, córka właściciela poczty, która słyszała wiele okropnych legend o niepopularnym Grinchu.

Ola Kafar



# Sumo

Sumo, to tradycyjny japoński sport walki, w którym dwóch zawodników zwanych rikishi próbuje wypchnąć przeciwnika poza okrągłą arenę (zwaną dohyō) lub zmusić go, by dotknął ziemi czymkolwiek innym niż stopami.

Oto kilka najważniejszych informacji:

- Zawodnicy noszą specjalny pas zwany mawashi.
- Pojedyunki odbywają się na okrągłym ringu z gliny i piasku.
- Zwycięża ten, kto pierwszy wypchnie rywala lub sprawi, że dotknie podłoża dłonią, kolaniem itp.
- Sumo ma silne powiązania z religią shinto, dlatego przed walkami wykonuje się rytuały oczyszczania (np. rzucanie soli).
- Najwyższy tytuł w sumo to Yokozuna – mistrz wszech czasów.



Bruno Pluciński

## WYCIECZKA DO ZOO KLAS 6-7

Na początku października klasy 6-7 pojechały na wycieczkę edukacyjną do Orientarium Zoo Łódź. Na godzinę 11.00 mieliśmy zaplanowane oglądanie kąpieli słoń... Po pokazie przeszliśmy do wodnej części Zoo. Mogliśmy poobserwować jak wygląda na co dzień morskie życie. Można było oglądać



olbrzymie płaszczki, rekiny, różnorakie pod względem rodzaju i koloru ukwiały jak i chełbie modrą. Uwagę wielu osób przykuły małe rybki, które żywiły się naskórkiem. Po części wodnej przeszliśmy do zajęć przeszliśmy do sekcji o płazach, gdzie odbyły się zajęcia edukacyjne. Pani prowadząca opowiadała różne ciekawostki dotyczące tych kręgowców zmiennocieplnych. Najbardziej ekscytująca dla nas była sytuacja, gdy pani prowadząca zajęcia przyniosła boa dusiciela. Sam wąż był bardzo spokojny, a my bardzo dużo się o nim dowiedzieliśmy. Między innymi dowiedzieliśmy się, że wąż ma na brzuchu sensory, które wyczuwają ruch potencjalnej ofiary z dużej odległości. Po zakończonej prezentacji była możliwość pogłaskania węża.

Kiedy już czas dobiegał końca poszliśmy do strefy „gastro”, gdzie część osób zjadła kotlet schabowy z ziemniakami i surówką, a pozostali poszli na kebab. Po posiłku w strefie dla głodomorów przeszliśmy do ostatniej części wycieczki, czyli strefy zewnętrznej, gdzie mogliśmy podziwiać wiele pięknych zwierząt takich jak: żyrafy, kapibary, surykatki, hipopotamy i krokodyle.

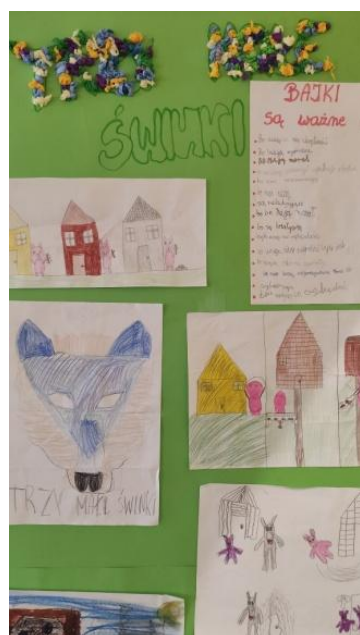
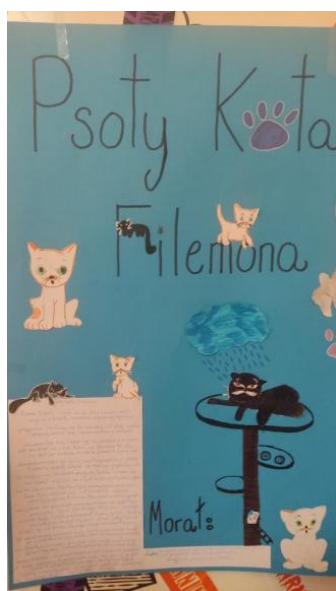
Wycieczka do ZOO była super!!! Czas spędzony w ogrodzie zoologicznym minął nam bardzo szybko.

Maciek Kisielewski 🤔 🤔



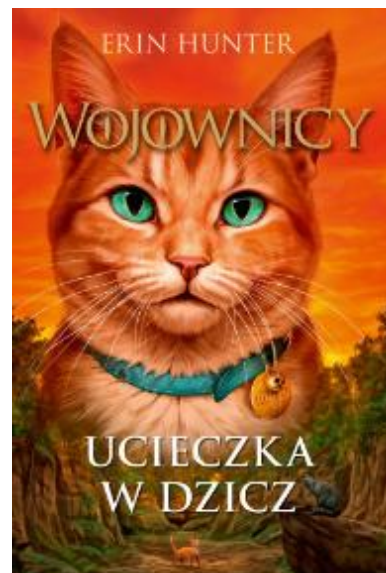
## Dzień Bajki

Jak co roku w szkole obchodziliśmy Dzień Bajki. Wybieraliśmy jedną z kilku bajek Semafora m.in. Miś Uszatek, Przygoda Kota Filemona, Zaczarowany Ołówek, Pingwin Pik-Pok. Każda klasa przygotowała plakat nawiązujący do wybranej bajki, który zawiesiła na drzwiach Sali. Następnie- pracując w grupach- odpowiadaliśmy na pytania związane z treścią bajki i pisaliśmy jej współczesną wersję, pamiętając o przesłaniu dla rówieśników. To był wspaniały dzień.



# Wojownicy

Wojownicy, to bardzo ciekawa seria książek. Pierwsza książka, „Ucieczka w dzicz” opowiada o rudym kocie Rdzawym, który porzucił dom ludzi i poszedł do lasu z ciekawości. Spotkał tam dzikie koty, które zaproponowały żeby dołączył do ich klanu. Dostał tam nowe imię : Ognista łapa i zaczął szkolenie na wojownika.



## Tylko ogień uratuje nasz klan

W lesie jest 5 klanów :

Klan pioruna

Klan rzeki

Klan cienia

Klan wiatru

Klan nieba



**Bardzo polecamy tą serię jest bardzo wciągająca i przyjemnie się ją czyta.**

Melanie Cadiot i Nadia Ciechowska

## KOKOS

Kokos, to powszechnie znany owoc który jest zdrowy, ponieważ ma w sobie witaminy z grupy B, potas, magnez i żelazo.

Czasem ludzie myślą kokos z orzechem przez twardą skorupę, ale to owoc. Czasem kokos się też używa do robienia mleka kokosowego, mąki, oleju, wody kokosowej i wiórków kokosowych. Jedną z najbardziej znanych przepisów są kokosanki. Kokos używa się też do robienia płynu micelnego, który może usunąć wodoodporny makijaż. Może też być używany do robienia kremów, bo nawilża, zmiękcza, chroni skórę przed utratą wody, pomaga w leczeniu suchości, oraz łagodzi podrażnienia. Włókno kokosowe jest używane do mat podłogowych, wycieraczek, materacy, gruntów do uprawy roślin, doniczek, ściółek itd. Skorupy kokosowe są używane do produkcji cementu i są bardzo dobre do spalania. Drzewa kokosowe najczęściej rosną przy morzu, można je podlewać słoną wodą, mogą osiągnąć nawet 30m i lubią dużo słońca. Drzewo kokosowe rodzi kokosy przez cały rok i z jednego drzewa można zebrać 75 kokosów na raz, chociaż najczęściej wyrasta mniej niż 30. Podczas II wojny światowej wodę kokosową używano zamiast osocza do kroplówek.

Ciekawostką, chociaż pełną grozy jest to, że kokosy spadające z drzew zabijają jednak więcej ludzi niż rekiny...



Nina Sawicka

## Co to New Jeans?

New Jeans, to pięcioosobowa grupa k-popowa. Zadebiutowała w 2022 roku. Nazwą nawiązuje do ponadczasowej mody (jeansy) i "nowych genów" (new genes), symbolizując nowy etap w K-popie. Członkinie pochodzą z różnych środowisk: Hanni jest wietnamsko-australijskiego pochodzenia, a Danielle koreańsko-australijskiego. 22 lipca 2022r. wypuściła swój debiutancki singiel "Attention" podając w ten sposób wstępne informacje o sobie.

### Kariera przed debiutem:

Hanni: Wcześniej pojawiła się w teledysku "Permission to Dance" grupy BTS.

Danielle: Przed debiutem była znana z programów telewizyjnych takich jak "Rainbow Kindergarten". Hyein: Została modelką w wieku 8 lat i należała do poprzedniej grupy U. SSO Girl.

### Wielokulturowe pochodzenie:

Hanni: Pochodzi z Wietnamu i Australii, a jej narodziny miały miejsce w Australii, ale jej pochodzenie jest wietnamsko-australijskie. Danielle: Pochodzi z Korei i Australii, urodziła się w Korei Południowej, a jej mama jest Koreanką, a tata Australijczykiem.

### Zainteresowania:

Haerin: W przeszłości śpiewała pansori (tradycyjną koreańską muzykę). Hyein: Jest fanką BTS i lubi książki o Harrym Potterze, a jej ulubionym kolorem jest fioletowy.

Wytwórnia: NewJeans jest pierwszą grupą k-popową od HYBE Labels, która zadebiutowała pod spółką zależną ADOR.

### Jak nazywają się fanki NewJeans?

Nazwa fandomu NewJeans w końcu została ogłoszona. Fani z dumą mogą przedstawiać się jako Bunnies lub w wersji koreańskiej jako Tokki! Od debiutu NewJeans co oznacza NJZ w Kpop?

Ola Talko



## Stranger Things – serial, który podbił świat (i szkolne korytarze)

Od momentu premiery w 2016 roku „**Stranger Things**” stało się jednym z najbardziej kultowych seriali młodzieżowych ostatniej dekady. Produkcja platformy Netflix, stworzona przez braci Duffer, zdobyła serca widzów dzięki połączeniu klimatu lat 80., tajemniczej fabuły oraz grupy niezwykle sympatycznych bohaterów, z którymi każdy może się utożsamić. Dziś seria ma status popkulturowej ikony – a jej motywy widzimy na plecakach, bluzach, piórnikach i rozmowach na przerwach.

### O czym właściwie jest Stranger Things?

Akcja serialu toczy się w latach 80. w spokojnym miasteczku Hawkins. Spokój jednak szybko zostaje przerwany, gdy znika jeden z uczniów – Will Byers. Jego przyjaciele próbują go odnaleźć i odkrywają, że w ich miasteczku dzieje się coś bardzo niepokojącego. Pojawiają się tajne rządowe eksperymenty, dziwne zjawiska, a także dziewczynka o nadnaturalnych zdolnościach, znana jako **Jedenastka**.

Serial łączy elementy:

- tajemnicy i science fiction,
- grozy (ale w wersji młodzieżowej),
- przygody,
- wzruszających historii o przyjaźni i rodzinie.

Dzięki temu trafia zarówno do młodszych widzów, jak i dorosłych.

### Dlaczego Stranger Things stało się fenomenem?

#### 1. Klimat lat 80.

Serial pełen jest neonowych kolorów, kaset VHS, gier arcade i kultowej muzyki tamtych czasów. Nawet ktoś, kto nie żył w tej dekadzie, od razu poczuje jej niewyjaśnioną magię.

#### 2. Bohaterowie, których da się lubić

Mike, Dustin, Lucas, Will i Jedenastka tworzą grupę przyjaciół, którzy nie są „superbohaterami” w hollywoodzkim stylu, lecz zwykłymi dzieciakami z problemami, szkolnymi trudnościami i wielką wyobraźnią. To sprawia, że łatwo im kibicować.

#### 3. Połączenie humoru i grozy

Choć serial potrafi być mroczny, nie brakuje w nim scen zabawnych i bardzo ciepłych. To równowaga, która przyciąga zarówno młodzież, jak i starszych widzów.



#### 4. Muzyka, która przeszła do historii

Kto nie kojarzy „Running Up That Hill” Kate Bush czy synthwave’owych melodii z czołówki? Muzyka w Stranger Things odgrywa ogromną rolę i często sama staje się wiralem w sieci.

#### Bohaterowie, których nie da się zapomnieć

- **Jedenastka** – dziewczynka o tajemniczej przeszłości i potężnych mocach. Jej historia jest jedną z najbardziej emocjonujących części serialu.
- **Dustin** – bystry i zawsze optymistyczny chłopak, który potrafi rozładować każdą napiętą sytuację.
- **Mike** – naturalny lider grupy i osoba, która najmocniej wspiera Jedenastkę.
- **Lucas** – rozsądny, odważny, często kierujący się logiką.
- **Will** – chłopiec, którego zaginięcie rozpoczyna całą przygodę.
- **Hopper** – miejscowy policjant o dobrym sercu, który staje się jedną z centralnych postaci historii.

Każdy sezon dodaje również nowych bohaterów, którzy niemal natychmiast zdobywają sympatię widzów.

#### Co sprawia, że młodzież tak kocha ten serial?

Warto zauważyć, że „Stranger Things” to nie tylko potwory i tajemnice. Wiele wątków dotyczy tematów bliskich młodym ludziom:

- dojrzewania,
- pierwszych przyjaźni i pierwszych miłości,
- zmagania się z własną odmiennością,
- radzenia sobie ze stratą i trudnymi emocjami,
- lojalności i odwagi.

To sprawia, że serial jest nie tylko rozrywką, ale też opowieścią o tym, jak dorastać w świecie pełnym zmian.

#### Wpływ na popkulturę

„Stranger Things” wywołało globalny zachwyt retro modą, powrotem do gier planszowych, a nawet zainteresowaniem nauką i teoriami o innych wymiarach. W sklepach można znaleźć gadżety, kolekcje ubrań i książki związane z serialem. Każdy nowy sezon jest jednym z największych wydarzeń w świecie seriali.

#### Podsumowanie

„Stranger Things” to historia o przyjaźni, odwadze i tajemnicach skrywających się tuż pod powierzchnią zwykłego miasteczka. Nic dziwnego, że serial zdobył tak wielką popularność wśród uczniów – łączy emocje, humor, przygodę i nutę grozy, a wszystko to w niezwykłym klimacie lat 80.

Jeśli ktoś jeszcze nie oglądał, zdecydowanie warto dać mu szansę. Jedno jest pewne: po pierwszym odcinku trudno się oderwać!

Franek 5b i Filip 3a i Leon 5a

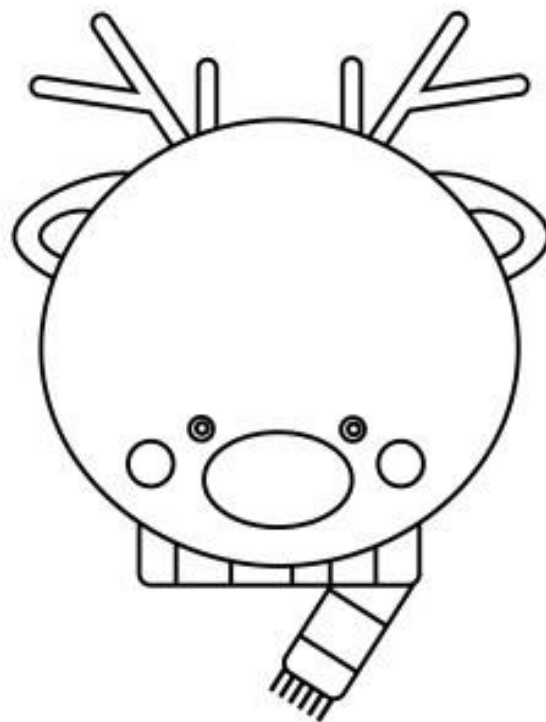
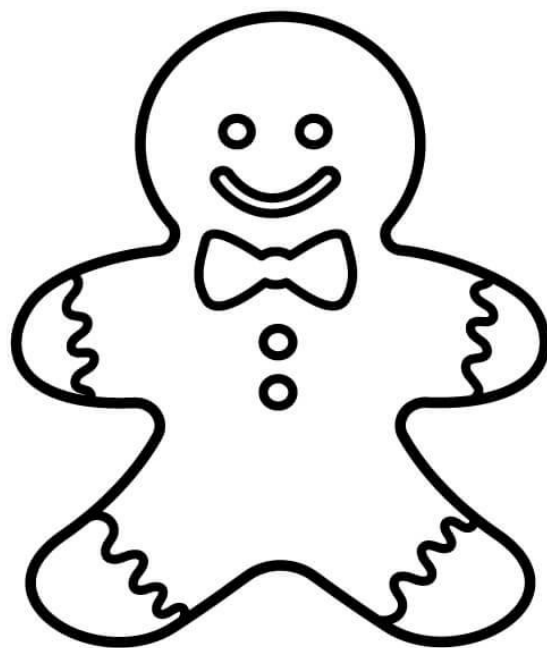
## Podsumowanie sezonu F1 2025

1. **Dominacja McLarena-** McLaren jest zdecydowanie jednym z głównych zespołów sezonu — ich kierowcy, Oscar Piastri i Lando Norris, regularnie zdobywają podia i zwycięstwa
2. Piastri wygrał w Miami , a Norris zajął 2. miejsce, co pokazuje, jak bardzo McLaren panuje nad rywalizacją.
3. **Walka o tytuł kierowców-** Oscar Piastri objął prowadzenie w klasyfikacji kierowców i deklaruje, że jest gotowy walczyć o mistrzostwo świata. Jego zwycięstwo w Grand Prix Arabii Saudyjskiej było ważnym momentem — pokonał Maxa Verstappena i objął prowadzenie w klasyfikacji. Jednocześnie jednak Piastri traci prowadzenie w pewnym momencie sezonu – jak piszą analizy, jego przewaga topnieje.
4. **George Russell i Mercedes-** ma solidny sezon — zdobywa zwycięstwa (np. w Kanadzie i Singapurze) i jest regularny w zdobywaniu punktów. Jednocześnie pojawiają się głosy, że niezawodność Russella “maskuje” problemy Mercedesu – zespół ma ograniczenia w tempie wyścigowym i zarządzaniu oponami.
5. **Ferrari i Hamilton-** Dla Ferrari sezon 2025 to mieszanka wzlotów i trudności: Charles Leclerc notuje solidne tempo wyścigowe, ale brakuje mu stabilności, by walczyć o tytuł. Start Lewisa Hamiltona w Ferrari to istotna zmiana.
6. **Zmiany pozasportowe i wzrost F1-** Formuła 1 rośnie medialnie i komercyjnie — sezon 2025 to m.in. jubileusz 75-lecia F1. Baza fanów F1 nadal się powiększa, co pokazuje rosnące zainteresowanie sportem globalnie.
7. **Kluczowe momenty sezonu-** Pięć najważniejszych momentów sezonu (wg McLarena) to m.in. historyczne zwycięstwa, dominacja w niektórych wyścigach i znaczące wykonanie strategii. Testy przedsezonowe w Bahrajnie pokazały, że McLaren ma mocne tempo już od początku.

Franek Kędzierski



# Kącik malucha



Oliwia Smętkoska, Wiktoria Warych,  
Sonia Bukowtsewa