

Co w 4 szeleści ..

Pisemko nie tylko dla uczniów !!!

WYDANIE SPECJALNE

Nr 1 / LUTY 2015

Nakład: 50 egz.

Cena: 0,50 zł

Drodzy Czytelnicy!

Za nami pierwsze półrocze. Wszystkie oceny są już wystawione, wszystkie średnie obliczone. Wiemy, kto w pierwszym semestrze wyróżnił się w nauce, kto osiągnął najwyższe wyniki, kto zwyciężył w konkursach.

O feriach zimowych już prawie zapomnieliśmy!!!! Znowu przed nami czas naukowych zmagania, umilany jednak chwilami zabawą, wycieczek szkolnych, klasowych imprez...

Nadchodzący semestr to pracowity okres szczególnie dla uczniów klas szóstych, ponieważ rozpoczną oni na dobre solidne przygotowania do czekającego ich w kwietniu testu, wkrótce pojawią się też informacje o kolejnych konkursach, akcjach i projektach, w których chętnie będziemy wszyscy uczestniczyć.

W tym numerze gazetki proponujemy Wam sporą dawkę humoru, rozrywki i informacji, które nie pozwolą Wam się nudzić. Wspomnimy świętego Walentego oraz zachęcimy do kulinarnych eksperymentów!!!

Liczymy na to, że specjalne wydanie "Co w 4 szeleści ..." bardzo się wszystkim spodoba. Miłej lektury!!!

Redakcja

ŚWIĘTO ZAKOCHANYCH !!!

Czy wiecie, jak brzmi po angielsku, hiszpańsku lub francusku najmiłsze dla serca miłosne wyznanie?

"Kocham Cię" w języku:

- angielskim – I love you!
- czeskim – Miluju te!
- francuskim – Je t'aime!
- hiszpańskim - Te quiero!
- niemieckim – Ich liebe dich!
- portugalskim – Te amo!
- włoskim – Ti amo!

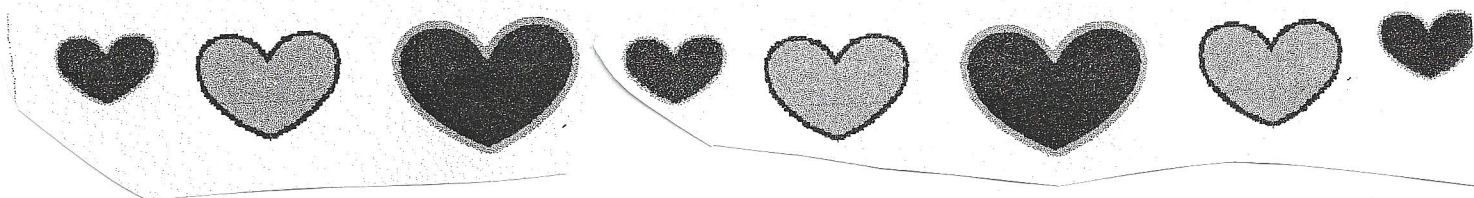
WALENTYNKI – patronem tego święta jest święty Walenty, męczennik, biskup Terni (okolice Rzymu), żyjący w czasach cesarza Klaudiusza II.

Cesarz zabronił młodym mężczyznom zawierać związki małżeńskie, uważał bowiem, że najlepsi żołnierze są stanu wolnego. Biskup Walenty udzielał potajemnie ślubów – m.in. pogańskiemu legionście i chrześcijance, a małżeństwo było zgodne i szczęśliwe. Odtąd wiele par pragnęło otrzymać błogosławieństwo biskupa Terni. Sam biskup został za to wtrącony do więzienia, a potem zagłodzony. Dzień jego egzekucji uznany został za święto zakochanych, ale i święto miłości i prawdziwej, głębokiej przyjaźni.

W tym dniu przekazujemy wyrazy sympatii wybranym osobom, tym o których myślimy, którym dobrze życzymy, które lubimy i szanujemy.

14 lutego obdarowujemy uśmiechem, serduszkami, drobnymi prezentami:-)

Paulina Wiśniewska, 5 a



REDAKCJA POLECA !!! REDAKCJA POLECA!!! REDAKCJA POLECA !!!

Marley i Ja - film

Jenny (Jennifer Aniston) i John Grogan (Owen Wilson) tuż po ślubie przeprowadzają się na Florydę. Dostają pracę, kupują dom. Ona chce mieć dziecko, on uważa, że to trochę za wcześnie. Kolega z pracy podrzuca mu rozwiązanie problemu: pies w prezencie dla żony! Jest mniej kłopotliwy niż niemowlę, trzeba go tylko karmić i wyprowadzać na spacer. A przy okazji można sprawdzić swoje talenty wychowawcze. I tak w życiu Jenny i Johna pojawia się Marley - mały labrador. Szczeniak szybko rośnie, lecz wcale nie dorasta. Jeśli słucha, to tylko swojego instynktu, który każe mu pozbyć się nadmiaru energii. Nie jest przy tym zbyt wymagający - wszystko, co znajdzie się w zasięgu jego wzroku, znakomicie nadaje się do zabawy. Marley wprowadza totalny chaos w życiu właścicieli, ale też w niezwykle sposób zmienia całą powiększającą się rodzinę. Pociesza, rozśmiesza, staje się świadkiem sukcesów i porażek. A przede wszystkim uświadamia Jenny i Johnowi, że można cieszyć się każdą chwilą.

Bella i Sebastian - film

W "Belli i Sebastianie" widać miłość Vaniera nie tylko do czworonogów, ale też gór. Francuskie Alpy zostały w jego filmie pokazane jako miejsce niemal nieskażone cywilizacją. Na otwartych terenach, pięknie sfotografowanych przez cenionego francuskiego operatora Erica Guicharda, człowiek wtapia się w naturę, jest jej częścią, ale tak małą, że nie może zapominać o jej niszczycielskiej sile. Z tego powodu opowieść o nawiązywaniu relacji z dzikim zwierzęciem brzmi tu tak autentycznie i oddaje sposób osvajania przez człowieka nieznaną mu rzeczywistość. Sebastian dodatkowo jest w wieku, w którym próbuje zrozumieć świat dorosłych, a ten jest jeszcze mniej przystępny niż sama natura. Ze względu na temat i łagodnie toczącą się akcję "Bella i Sebastian" najbardziej spodoba się wrażliwym dzieciom, które nie potrzebują "pobudzaczy", by wytrwać przy ekranie.

Julita Lewko i Zuzia Gołąb, 5 a



REDAKCJA POLECA !!! REDAKCJA POLECA!!! REDAKCJA POLECA !!!

Koszmarne Karolek, Francesca Simon

Koszmarne Karolek ma głowę pełną koszmarnych pomysłów, które pomagają mu zrealizować jego koleżanki i koledzy z klasy: Wredna Wandzia, Bezwzględny Bolo, Chciwy Henio i Muskularny Miecio. Wszystko psuje młodszy brat Karolka - Doskonały Damianek. Czy chcielibyście dowiedzieć się: - jak uciec przed szczepieniem? - jak zostać genialnym szpiegiem? - jak zebrać najwięcej prezentów urodzinowych? Jeśli tak, to sięgnijcie do cyklu książeczek o przygodach Koszmarne Karolka, okropnego synka rodziców, którzy pragną uczynić z niego grzecznego chłopca i nie zawsze im się to udaje...

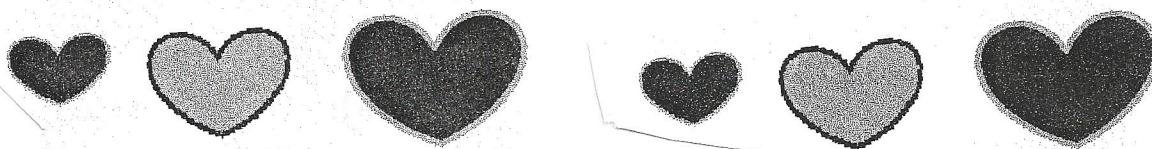
Pięciopsiaczki, Wanda Chotomska (dla uczniów klas I-III)

Mama, tata, babcia, Karol, Karolina, no i Balbina. To skład rodziny. Balbina jest psem, a dokładniej - suczką, której rodzi się właśnie pięć szczeniactek. Pięcioraczki? Nie, to są oczywiście pięciopsiaczki. O maluchy trzeba zadbać, pomóc Balbinie, której brakuje pokarmu, wykarmić je, nauczyć czystości oraz grzeczności, a na koniec koniecznie trzeba znaleźć naprawdę dobre ręce, w które będzie można psiaki oddać. Nasze pociechy, bawiąc się przy tym znakomicie, dowiedzą o tym, że pies w domu to nie tylko radości, ale i obowiązki. Również o tym, że ludzie są różni i niektórym można zaufać, a innym nie do końca. Rzecz napisana lekko, w sposób zrozumiały nawet dla najmłodszych skrzatów, bez moralizatorskiego smrodku - uczy i bawi.

Harry Potter i Insignia Śmierci, J.K. Rowling

Przybliżmy zarys fabuły. Po 6 latach nauki w szkole magii i czarodziejstwa Hogwart Harry Potter musi stanąć do ostatecznego pojedynku ze swym śmiertelnym wrogiem – Lordem Voldemortem. Wcześniej jednak wykonać ma misję, powierzoną mu przez Albusa Dumbledore’a – dyrektora szkoły, który poświęcił swe życie by chronić Harry’ego. Nasz bohater ma znaleźć horkruksy – tajemnicze przedmioty, zawierające fragmenty duszy Voldemorta. Dopóki tego nie uczyni, czarnoksiężnik będzie mógł powracać ze świata zmarłych, nigdy tak naprawdę nie umierając. Niestety, Harry nie ma pojęcia, gdzie mógłby znaleźć horkruksy, więcej – nie wie nawet, czym mogą one być. Nie ma żadnego planu, który mógłby wcielić w życie. Zadanie utrudniają mu zwolennicy Voldemorta – Śmierciożercy, którzy zdają się czyhać na Harry’ego za każdym rogiem. Wraz z przyjaciółmi – Ronem Weasleyem i Hermioną Granger – wciąż zmienia miejsca pobytu, przenosi się z miejsca na miejsce, miota się w bezsilności, tocząc kolejne potyczki z przeciwnikami. W międzyczasie dowiaduje się wielu rewelacji na temat swojego mistrza – Albusa Dumbledore’a, które sprawiają, że postać dyrektora Hogwartu przestaje być tak idealna, jak się z początku zdawało. Ponadto Harry jest coraz bardziej wściekły na Dumbledore’a – ten bowiem nie pozostawił mu żadnych wskazówek dotyczących misji. Pierwsza połowa książki upływa na opisach bezskutecznych poszukiwań, ślubu przyjaciół Harry’ego, śmierciach kolejnych bohaterów poprzednich części, Rowling wprowadza również wiele wątków, których początkowo nie można połączyć w spójną całość.

Zuzia Gołąb, Julita Lewko, 5 a



KULINARNY KĄCIK !!! KULINARNY KĄCIK !!!

Ciasteczka marcepanowe w kształcie serc polecam na tegoroczne walentynki. Dzięki dodatkowi marcepanu ciasteczka nie są kruche, ale lekko miękkie. Brzeg ciasteczek udekorowany jest masą zrobioną z marcepanu, a środek wypełniony ulubionym dżemem, który wzbogaca smak ciasteczek i nadaje im ładny wygląd.

Czas przygotowania: ok. 1 godziny

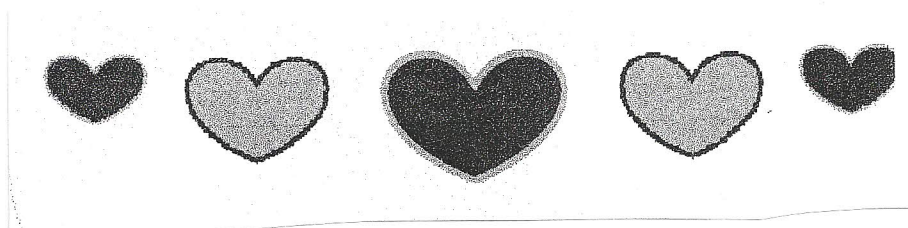
Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 50g zmielonych migdałów
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 150g masła
- 180g cukru
- 300g masy marcepanowej
- 2 jajka
- dowolny dżem (a najlepiej 2- 3 różnokolorowe; u mnie morelowy, truskawkowy, z owoców leśnych)

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z migdałami i proszkiem do pieczenia. Dodać miękkie masło pokrojone na kawałki, 130g cukru, 50g pokrojonej na małe kawałki masy marcepanowej i jedno jajko. Całość zagnieść. (Najłatwiej zrobić to przy użyciu robota kuchennego używając haka do zagniatania ciasta). Ciasto zawinąć w folię spożywczą i wsadzić do lodówki na godzinę.
2. W międzyczasie resztę masy marcepanowej drobno pokroić. Dodać resztę cukru i jajko. Całość zmiksować na jednolitą masę. Następnie przełożyć do rękawa cukierniczego z końcówką w kształcie małej gwiazdki. (Może być również większa gwiazdka).
3. Ciasto rozwałkować porcjami na posypanym mąką blacie na grubość ok. 0,5cm. Wykrawać foremką serca i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Masą marcepanową z rękawa cukierniczego ozdobić brzeg ciasteczek. Ciasteczka piec ok. 12 min. na środkowej szynie piekarnika w temperaturze 180°C (lub termoobieg: 160°C).
5. Ciasteczka pozostawić do ostygnięcia. Parę łyżek dżemu przetrzeć przez sitko. Dżem bez owoców lekko podgrzać i posmarować nim środek ciasteczek. Pozostawić do zastygnięcia.

Oliwia Wiśniewska
kl. 5a



Tort bezowy

(bez pieczenia)

Składniki:

- ✓ 1 gotowy spód biszkoptowy
- ✓ 2 łyżki dżemu (lub nutelli)
- ✓ 200 g małych bezików
- ✓ 400 ml śmietany kremowej 30%
- ✓ 500 g sera mascarpone
- ✓ 2 łyżeczki cukru waniliowego
- ✓ 2 płaskie łyżki cukru pudru



Sposób przygotowania:

1. Biszkopt posmaruj dżemem (lub nutellą).
2. Zimną śmietanę ubij na sztywno z cukrem waniliowym. Pod koniec ubijania dodaj cukier puder i ser. Wszystko delikatnie utrzyj.
3. Na posmarowanym biszkopcie ułóż bezy, na to część masy serowej, ponownie bezy, masa serowa i znów bezy.
4. Całość możesz poleać zmiksowanym dżemem lub musem owocowym, ewentualnie rozpuszczoną gorzką czekoladą.

Wiktoria Szauer, 6 a

Jabłka w karmelu

Składniki:

- ✓ 1 łyżka masła
- ✓ 1 szklana brązowego cukru
- ✓ 3 łyżki wody
- ✓ 4 jabłka
- ✓ 4 patyczki od lodów



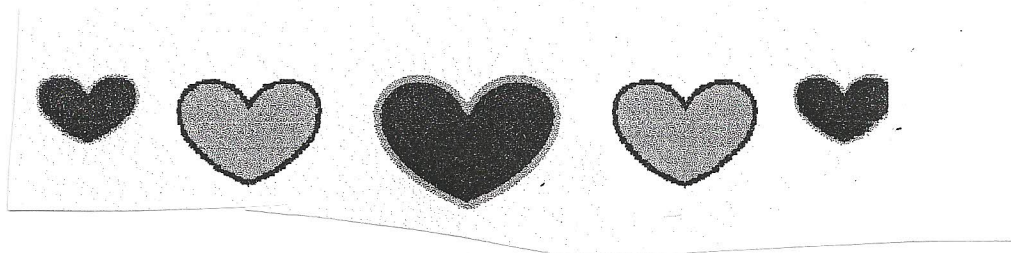
Sposób przygotowania:

1. roztapiaj masło w rondelku
2. dodaj brązowy cukier i wodę
3. zagotuj ciągle mieszając
4. gotuj przez 3-4 minuty ciągle mieszając aż mieszanina zrobi się dość gęsta.
5. zdejmij z ognia
6. nabij jabłka na patyczki i obtaczaj je w karmelu aż będą nim dokładnie pokryte
7. postaw na talerzyk i włóż do lodówki na godzinę.

UWAGA !!!

Piekarnik obsługuje dorosły !!!

Wiktoria Szauer, kl. 6 a



Ciasteczka musli

Składniki:

- ✓ 130 g miękkiego masła
- ✓ 90 g jasnego brązowego cukru
- ✓ 1 łyżka miodu
- ✓ 120 g mąki
- ✓ 1 płaska łyżeczka sody
- ✓ Szczypta soli
- ✓ 120 g płatków owsianych
- ✓ 1 łyżka mleka
- ✓ 60 g suszonych drobno pokrojonych moreli
- ✓ 50 g drobnych rodzynek
- ✓ 50 g poszatkowanych orzechów



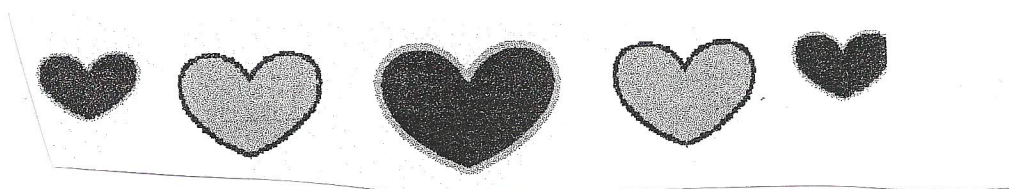
Sposób przygotowania:

1. Podgrzej w rondelku masło, cukier i miód, od czasu do czasu mieszając, aż składniki się roztopią.
2. Do miski przesiej mąkę, dodaj sodę, sól, płatki owsiane, wymieszaj. Następnie wsyp bakalie, wymieszaj.
3. Do mąki wymieszanej z bakaliami wlej roztopione składniki, dodaj łyżkę mleka, krótko, ale dokładnie wymieszaj łyżką.
4. Z ciasta w rękach formuj spore kulki, układaj je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Między ciasteczkami zachowaj odstęp.
5. Piecz w temperaturze 170 stopni C na funkcji "termoobieg" przez około 15-20 minut.
6. Po wyjęciu z piekarnika ciasteczka pozostaw przez chwilę na blaszce, żeby stwardniały.

UWAGA!!!

Piekarnik obsługuje dorosły !!!

Wiktoria Szauer, 6a



HUMORZASTY KĄCIK !!! HUMORZASTY KĄCIK !!!

Jasio miał już 5 lat, a jeszcze nic nie mówił.

Pewnego dnia mama podaje mu obiad, a Jasiu wrzeszczy:

- A gdzie kompot?!

Mama zdziwiona:

- Jasiu, to ty umiesz mówić?

- Umiem.

- To dlaczego dotąd nic nie mówiłeś?

- Bo zawsze był kompot!

*

Jasio dostał nowy rower od taty.

Następnego dnia jeździ nim dookoła domu i mówi:

- Mamo, zobacz, jadę na jednym kole.

- Dobrze, synku, tylko uważaj.

- Mamo, zobacz jadę bez trzymania kierownicy.

- Jasiu, tylko uważaj.

- Mamo, zobacz, jeżdżę bez zębów.

*

Wuefista każe dzieciom robić "rowerek".

Wszyscy wykonują ćwiczenie, tylko Jasio położył się na plecach i trzyma nieruchomo nogi w górze.

- A ty co?- pyta nauczyciel.

- A ja jadę z górki...

*

Jasio wraca ze szkoły do domu i mówi:

- Tato, tato, pani zadała pytanie i tylko ja się zgłosiłem.
- Tak? Brawooooo, a jakie to było pytanie?
- Kto nie odrobił zadania domowego?

*

Przyjeżdża babcia do Jasia i mówi:

- Wnusi,u, jakiś ty do mnie podobny!

Rozplakane dziecko biegnie do mamy i mówi:

- Mamusi, babcia mnie straszy!

*

Dziadek dał Jasiowi 20 zł na urodziny.

Mama obserwuje Jasia, wreszcie mówi:

- Jasiu, podziękuj dziadziusiowi.
- Ale jak?
- Powiedz tak, jak ja mówię, gdy tatuś daje mi pieniądze.

Jasiu zwraca się do dziadzia:

- Czemu tak mało?

*

- Co Ty przyniosłeś w tym futerale na skrzypce? - dziwi się nauczycielka muzyki.
- Przecież to pistolet maszynowy!!!
- Ale heca, ojciec poszedł robić skok na bank ze skrzypcami...

Julita Lewko, 5 A