

nto

NOWA TRYBUNA OPOLSKA



WYTRYCH-
REAKTYWACJA

Szkoła Podstawowa nr 2 z OMS im.
Powstańców Śląskich
ul. Bramy Grodkowskiej
48-300, Nysa

Numer 21 04/22

www.juniormedia.pl

Junior MEDIA

ORGANIZATOR
PROJEKTU

POLSKA PRESS GRUPA




MŁODZI PATRIOCI

Uczniowie naszej szkoły pod opieką pań: Małgorzaty Skiby i Aleksandry Eksner przypomnieli, o ważnych majowych świętach.




Było uroczyście, lirycznie i nastrojowo.
A przede wszystkim, uczniowie przypomnieli sobie,
że "majówka" to nie tylko wypoczynek.
Warto wywiesić flagę,
by w ten symboliczny sposób okazać swój patriotyzm.


MAJ 2022

 05:00 ↑
20:05 ↓

123 dzień
18 tydzień

3

 06:05 ↑
23:19 ↓

Młody księżyc
 4% ↑

WTOREK

Witaj majowa jutrzeńko



Konstytucja 3 Maja - najstarsza ustawa zasadnicza w Europie i druga na świecie.

Majowe święto dla wszystkich POLAKÓW JEST DNIEM SZCZEGÓLNYM.
Dzień 3 maja ustanowiono świętem narodowym w dowód pamięci o przodkach,
którzy pragnęli ocalić kraj przed upadkiem.
Posłowie zebrani na Sejmie Czteroletnim w Warszawie uchwalili 3 maja 1791 roku konstytucję.



Uchwalenie Konstytucji 3 Maja – Jan Matejko

Konstytucja miała ulepszyć ustrój i wzmocnić Rzeczpospolitą. Wprowadzała w miejsce elekcji (wyboru) króla tron dziedziczny. Odbierała uprawnienia polityczne szlachcie, która nie posiadała majątku. Więcej praw natomiast zyskali mieszczaństwo, którzy mogli odtąd starać się o wysokie stanowiska w wojsku i Kościele. Najwyższą władzę sprawował sejm, na którym szlacheccy posłowie musieli podejmować decyzje większością głosów.

Jeden poseł nie mógł zerwać obrad okrzykiem "liberum veto".
Utworzono rząd - Straż Praw z królem na czele. W trosce o bezpieczeństwo kraju szczególną uwagę zwrócono na wzmocnienie armii (miała ona liczyć 100 tysięcy żołnierzy).



Zrób to sam!

SKŁADNIKI

Składniki na masę czerwoną

- 600 g truskawek mrożonych
- 3 galaretki o smaku truskawkowym
- 50 ml śmietanki kremówki 30 lub 36 %
- 250 g sera białego z wiaderka.



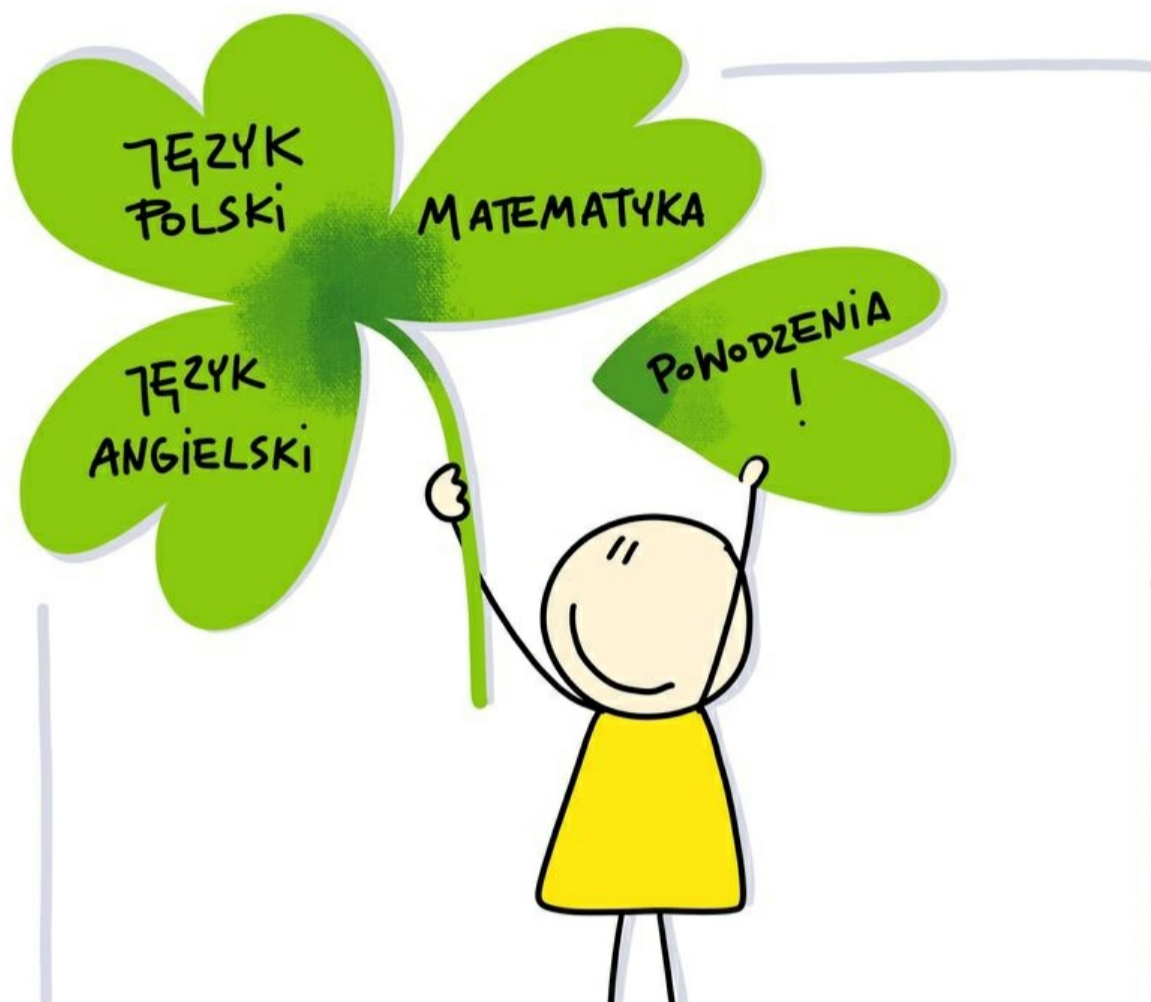
Składniki na masę białą:

- 750 g sera białego 3-krotnie z wiaderka
- 100 ml śmietanki kremówki 30 % lub 36 %
- 3 galaretki przezroczyste
- 300 ml gorącej wody


- Blaszkę o wymiarach 26X30 wykładamy papierem do pieczenia i układamy ciastka. Truskawki przekładamy do garnka, podgrzewamy i blendujemy na mus. Do gorących truskawek dodajemy galaretki i dokładnie mieszamy, do czasu, aż się rozpuszczą. Studzimy. Kremówkę ubijamy na sztywno dodajemy biały ser i miksujemy. Dodajemy schłodzoną masę truskawkową, miksujemy tylko tyle żeby składniki się połączyły. Masę przelewamy do wcześniej przygotowanej blaszki z ciastkami. Wstawiamy do lodówki, zostawiamy, aż masa stężeje. W tym czasie, w gorącej wodzie rozpuszczamy trzy przezroczyste galaretki i studzimy je. Śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy ser i miksujemy. Następnie wlewamy zimną, ale płynną galaretkę, miksujemy do czasu, aż składniki się połączą. Całość przelewamy na sztywną masę truskawkową, ponownie wstawiamy do lodówki. Po około godzinie sernik jest gotowy.

Smacznego.







MAJ 2022

 04:25 ↑
20:40 ↓

146 dzień
21 tydzień

26

 03:07 ↑
16:13 ↓

Stary księżyc
 19% ↓

CZWARTEK

Święto naszych Mam



