

Co nowego w Naszej Szkole?



W numerze:

Jesienny piknik

Dzień Patrona

Dzień Niepodległości

Listopadowa Zaduma

Przepisy kulinarne



Jesienny Piknik

30 września w naszej szkole odbył się Piknik Jesienny, którego hasłem były słowa Janusza Korczaka: "Kiedy śmieje się dziecko, śmieje się cały świat".

Na przybyłych czekały m. in.: gry i zabawy ruchowe, The Voice of SP 343, kawiarenka charytatywna, wymiana książek, liczne warszaty.

W czasie pikniku odbyła się również zbiórka pieniędzy na cele charytatywne.

Zapraszamy na kolejny piknik.

18 października Dzień Patrona

18 października 2022 w naszej szkole tradycyjnie odbyły się apele w związku z Dniem Patrona. Przypomnieliśmy sobie postać naszej patronki.

Tego dnia otworzyliśmy uroczyście koło sklepu Warus JADŁODZIELNIĘ. Można tam przynosić produkty spożywcze, ale też można wziąć coś jeśli potrzebujemy.

Sadziliśmy też kwiaty na POLACH NADZIEI – wokół szkoły na wiosnę będzie pięknie i kolorowo.



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343



Narodowe Święto Niepodległości

9 listopada odbyła się w naszej szkole uroczysta akademia z okazji Narodowego Święta Niepodległości. Uczniowie klas 4-8 pod kierunkiem nauczycielki muzyki i historii p. Moniki Geryn przygotowali akademię, w czasie której mogliśmy posłuchać utworów o tematyce patriotycznej.

Pieśni patriotyczne przepięknie zaśpiewał chór szkolny pod batutą p. Katarzyny Kuryłek, która uczy w naszej szkole muzyki.

Akademię uświetniła obecność sztandaru szkoły.

Narodowe Święto Niepodległości – święto państwowe w Polsce obchodzone corocznie 11 listopada dla upamiętnienia odzyskania niepodległości przez Polskę w 1918, po 123 latach zaboru (1795–1918). Święto zostało ustanowione ustawą z dnia 23 kwietnia 1937, zniesione w 1945 r., przywrócono je w 1989 r.



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343

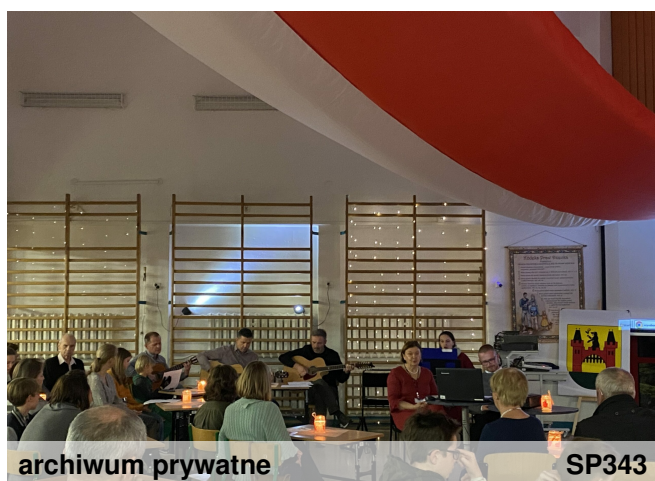
Listopadowa Zaduma 2022

We wtorek, 22.11 o g. 18.00 na forum naszej Szkoły odbył się wieczór poezji „Listopadowa zaduma”, który został poświęcony twórczości Wisławy Szymborskiej.

W wydarzeniu wzięło udział ok. 100 osób.

Na nasze zaproszenie odpowiedział m. in. p. Marcin Brykczyński – poeta, z którego wierszami uczniowie spotykają się na lekcjach j. polskiego. Nie zabrakło także p. Marii Kulig – bibliotekarki zaangażowanej w promocję Dobrej Książki, która wiele razy prowadziła lekcje j. polskiego, a także warsztaty dla rodziców o nowościach na rynku wydawniczym. Licznie przybyli do naszej Szkoły absolwenci, rodzice i uczniowie. Chętni prezentowali swoje autorskie utwory, a spotkanie zakończyliśmy przy herbacie i cieście na rozmowach i wspólnej zadumie.

Dziękujemy za obecność!



archiwum prywatne

SP343



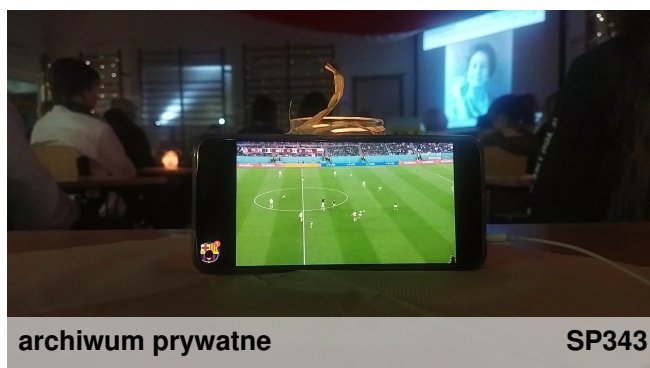
archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343



archiwum prywatne

SP343

Popularne dania Polski i naszych Sąsiadów

Polska – Zaczniemy od naszego kraju, w Polsce popularnymi daniami/potrawami jest m.in. pierogi, gołąbki i bigos.

Niemcy – Popularnym daniem w Niemczech jest biała kielbasa i smażona kielbasa w sosie z dodatkiem przyprawy curry.

Czechy – Najlepsze co może być w Czechach jest czeski gulasz i danie zawierające wieprzowinę, knedlik i kapusta.

Słowacja–Narodowym słowackim daniem są halušky czyli małe ziemniaczane kluseczki podawane najczęściej w sosie śmietanowo-bryndzowym i skwarkami.

Ukraina – Popularnymi dla Ukrainy daniem są pielmieni. Są to małe pierożki z luźnym farszem mięsnym.

Białoruś – Charakterystyczne potrawy dla Białorusi to zrazy (potrawa z kawałków mięsa lub mięsa mielonego, podsmażanego i duszonego z dodatkiem warzyw i przypraw) i placki kartoflane (draniki) ze śmietaną.

Litwa – Najpopularniejsza potrawa to Cepeliny w Polsce zwane kartaczami. Tradycyjne cepeliny robi się z masy ziemniaczanej z nadzieniem mięsnym.

Rosja– Tradycyjne potrawy kuchni rosyjskiej to w pierwszej kolejności cała gama zup, takich jak szczy (zupa z warzyw liściastych, z dodatkiem mięsa, grzybów lub ryb), barszcz czy solanka.

Pierozki dim sum-oryginalny smak prosto z Chin

Dim sum zdobywają coraz większą popularność na świecie, a także w Polsce. Polacy kochają

ierogi, więc nic dziwnego, że coraz chętniej sięgają po orientálną propozycję w formie chińskich pierożków. Tradycyjne pierożki dim sum to zestaw smakowitych przekąsek, ale równie dobrze może być to sycące danie obiadowe.

Żeby zrobić pierożki dim sum, najpierw należy zabrać się do przygotowania ciasta. W wersji oryginalnej ciasto na dim sum powstaje przy użyciu mąki ryżowej. [Mąka ryżowa](#) sprawia, że ciasto na dim sum jest elastyczne i rozpływa się w ustach – w wersji spolszczonej można sięgnąć po mąkę pszenną albo pół na pół pszenną i ryżową. Czasem dodaje się też mąkę ziemniaczaną. Dim sum robi się z ciasta parzonego – mąkę należy wymieszać z gorącą wodą. W zależności od przepisu do masy dodaje się odrobinę soli .

Wyrobione ciasto na dim sum powinno być elastyczne i gładkie. Należy je cienko rozwałkować – prawdziwe chińskie pierożki dim sum są delikatne, momentami „przezroczyste”; zbyt grube ciasto zniweczy cały trud przygotowania pierożków. Pamiętajmy, że tradycyjnie są to pierożki podawane jako lekka przystawka, a nie ciężkie danie. Następnie wycina się okrągłe placki, na które nakładana jest porcja farszu.

Z czym należy podawać pierożki dim sum???

nadziąć dim sum? Propozycji jest całkiem sporo. Mogą być to owoce morza (np. [krewetki](#)) albo mięso – lub jedno i drugie. Do farszu dodaje się m.in. drobniutko posiekaną lub startą cebulę czy przeciśnięty przez praskę czosnek. Można też sięgnąć po dowolne warzywa (należy je drobno posiekać albo zetrzeć), [grzyby](#), [kielki](#). Obowiązkowo do farszu dodaje się azjatyckie przyprawy i dodatki – imbir, sos sojowy, olej sezamowy



źródło, Internet

nieznany



źródło, Internet

nieznany