



Zapraszamy do lektury specjalnego wydania gazetki "Przystanek Kcyńska", w którym znajdziecie: Galerę Mikołajów :)



Drodzy czytelnicy!

Z okazji zbliżających się świąt Bożego Narodzenia życzymy Wam: wymarzonych prezentów, pysznych potraw, miło spędzonego czasu w gronie najbliższych oraz nieprzeoczenia tego, co w tych świątach jest

NAJWAŻNIEJSZE.

Redakcja gazetki:

Marika Cyganek
Malwina Kwiatkowska
Martyna Mosińska
Aleksandra Nowak
Jakub Szatkowski
Kinga Zagert
Opiekun: Anna Małek-Kowalkowska

Adres e-mail: gazetkaszkolnazs14@wp.pl



rys.Hania K., kl.1c



praca Marysi S., kl.1d



praca Marty T. kl. 1d



rys. Tymon, kl. 1b



rys.Zuzia B.,kl. 1b



praca Jakuba K., kl.1d

Mikołaje...i to co ich łączy:)



praca Amelki Ś., kl. 1c



rys. Hania K., kl. 1a



rys. Zosia B., kl. 1a



WSPANIAŁE URODZINY

15 grudnia NASZA SZKOŁA obchodziła 70- lecie. Z tej okazji w Pałacu Młodzieży odbył się uroczysty koncert kolęd i pastorałek. Zaproszeni byli dawni dyrektorzy, nauczyciele, absolwenci naszej szkoły oraz reprezentacje poszczególnych klas z nauczycielami oraz przyjaciele szkoły. Wśród gości byli przedstawiciele Prezydenta Bydgoszczy, Kuratorium Oświaty, fundacji „Oddech nadziei”, którzy składali na ręce pani dyrektor gratulacje i życzenia. Pani dyrektor w swoim wystąpieniu przypomniała historię szkoły. Przemówieniu towarzyszył pokaz multimedialny.

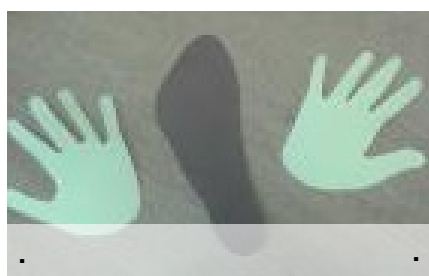
Podczas koncertu wystąpili m.in. szkolny chór, dziecięca orkiestra, zespół „Kokoludy” oraz młodsze klasy. Występy zakończyli śpiewem nauczyciele naszej szkoły. Oczywiście, jak to zazwyczaj bywa na urodzinach – był i pyszny tort z napisem „70 LAT”. Cała uroczystość przebiegała w miłej, świątecznej atmosferze. Gościom dostarczyła niemało wzruszeń.

*Malwina Kwiatkowska, kl. 5c
Aleksandra Nowak, kl. 5c*

RENIFERY

Do wykonania potrzebne będą: 2 kartki A4 różnych kolorów z bloku technicznego, ołówek, nożyczki, klej, pisaki, ręka, stopa i oczywiście chęci:)

Odrzysuj dwa razy rękę na jednej kartce i stopę na drugiej. Wytnij.



Ręce to rogi renifera, stopa to jego pysk. Sklej wszystko w odpowiednich miejscach i nadaj odpowiedni wyraz twarzy swojemu reniferowi. Prawda, że proste?

Możecie to wykonać wspólnie z bliskimi i pozostawić jako pamiątkę z tegorocznych świąt.

Pyszne ciasteczka



fot. M. Kwiatkowska, kl. 5c

Proponuję na święta i nie tylko, upiec pyszne ciasteczka, które wykonuję z mamą co roku. Ciasteczka są tak pyszne, że znikają już przed świętami więc proponuję zwiększyć ilość składników :)

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 150 g cukru
- cukier waniliowy
- 2 jaja
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier puder
- kolorowe posypki

Masło utrzeć na puszystą masę z cukrem i jajkami. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, szybko zagnieść. Ciasto wałkować na grubość ok. 4 mm i foremką lub radełkiem wykrawać dowolne kształty. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując 1,5 cm odstępu. Każde ciastko ponakłuwać przed pieczeniem widelcem. Piec ok. 10-15 min., w temperaturze ok. 160 stopni. Wierzch ciasteczek powinien pozostać dość jasny, spód delikatnie przyrumieniony, dlatego warto w połowie pieczenia wyłączyć grzanie od góry, jeśli piekarnik posiada taką opcję. Po wystygnięciu można polukrować i udekorować.

Naprawdę polecam!

Malwina Kwiatkowska, kl. 5c

Pierniczki

SKŁADNIKI:

1 kg mąki tortowej
2 czubate łyżeczki sody
1,5 opakowania przyprawy do pierniczków
2 łyżki kakao
1 kostka margaryny Kasi
1 kostka smalcu
1,5 szklanki cukru
30 dkg miodu
4 jajka



Wykonanie:

Miód, margarynę i smalec rozpuścić w garnuszku a następnie przestudzić i połączyć z pozostałymi składnikami. Zagnieść ciasto i włożyć je na kilka godzin do lodówki, aby ciasto dobrze się schłodziło, bo wtedy będzie się lepiej wałkowało. Można pozostawić w lodówce nawet na całą noc.

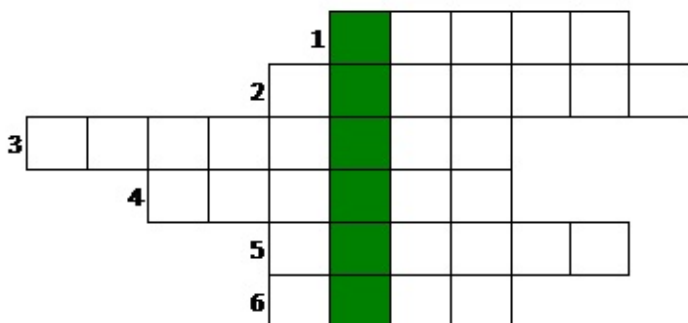
Następnie ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i foremkami wycinać różnego kształtu pierniczki.

Następnie wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec 10 minut w temp. 180 stopni. Należy uważać, żeby nie piekły się za długo, bo będą miały posmak goryczy. Upieczone wystudzić.

Pierniczki można udekorować według własnego pomysłu ale najwcześniej dopiero na następny dzień lub nawet po kilku dniach. Pierniczki należy przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach najlepiej w metalowych puszkach, aby zmiękły i niezjedzone wytrzymały do świąt.

SMACZNEGO!
Ola Nowak, kl.5c

Świąteczna krzyżówka



1. Biały, zimny puch.
2. ...betlejemska.
3. Tradycyjne ciasteczka na Boże Narodzenie.
4. Śpiewamy je w czasie świąt.
5. Ozdobny wianek wieszany na drzwiach lub stawiany na stole.
6. Wspaniała ryba.

