GAZETA LUBUSKA junior

SZALONA PIĄTECZKA
Gazetka szkolna Zespołu Edukacyjnego nr 5 w Zielonej Górze

Zespół Edukacyjny nr 5 w Zielonej Górze
Szkolna 1
66-006, Ochla
Wydanie specjalne 12/18

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU POLSKA PRESS GRUPA

PARTNER Fundacja orange

CZAS NA FERIE

A może bałwanki?

Wigilia w przedszkolu str. 2

Jak obchodzimy święta Bożego Narodzenia? str. 3

Konkurs na EKO choinkę str. 4

Przepis na pierniczki str. 5

Bezpieczne ferie str. 6

ŚWIĘTA, ŚWIĘTA I PO ŚWIĘTACH...

Kartka świąteczna Oliwia Paczesna

Wesołych Świąt
Bożego Narodzenia
życzy
Redakcja
Gazetki Szkolnej "Szalona Piąteczka"

Przy wigilijnym stole

Historia Świętego Mikołaja!

Bardzo dawno temu, w IV wieku naszej ery, w Myrze (dziś w mieście Demre w Turcji) żył pewien biskup. Odziedziczył on majątek po swoich rodzicach, ale nie zostawił go dla siebie, a dzielił się nim z ubogim i potrzebującymi. W tym samym mieście żyła pewna uboga rodzina. Ojciec rozpaczał, że nie ma wystarczającej ilości pieniędzy, żeby dać swoim córkom posagi, by mogły wyjść za mąż. Postanowił sprzedać swoje trzy córki do domu publicznego. Gdy biskup dowiedział się o tym, nocą wrzucił przez komin trzy sakiewki z pieniędzmi. Wpadły one do pończoch i trzewiczków, które owe córki umieściły przy kominku dla wysuszenia. Stąd w niektórych krajach panuje zwyczaj wystawiania przy nim bucików lub skarpet na prezenty.

Julia Kaniowska, kl. IV a

Pierwsza wigilia w grupie Wróbelki

Opłatek

Przy wigilijnym stole

BOŻE NARODZENIE

JAK OBCHODZIMY ŚWIĘTA?

W święta dzielimy się opłatkiem, dzieci dostają prezenty, śpiewamy kolędy przy stole, a każdy wie, że święta spędzamy najlepiej z rodziną.
Dzieci bawią się na dworze, rzucają się kulami śnieżnymi, bawią się w berka, zjeżdżają z sanek z wielkich gór pokrytych dużą warstwą śniegu.
W święta również ubieramy choinkę: cukierkami, kolorowymi bombkami oraz na samym czubku choinki wieszamy ogromną gwiazdę świąteczną.
Czytamy także różne rzeczy o Bogu, kiedy stoimy przy stole. W święta jesteśmy dla siebie mili i się nie kłócimy, tylko żyjemy w zgodzie z całą swoją rodziną.
Przy stole zostawiamy jedno miejsce dla tajemniczego gościa, który nie ma domu ani rodziny.

Martyna Wawrzyniak, kl. VII

Bal karnawałowy w przedszkolu

Księżniczki :-)

KONKURS NA EKO CHOINKĘ

W szkole odbywa się konkurs plastyczny dla klas 1-3 na EKO choinkę. Praca nie może mieć więcej niż 80 cm wysokości. Choinki można wykonać z różnych materiałów przyrodniczych, kuchennych lub odpadów. Prace należy przynieść do 12 grudnia.

Uwaga!!!
Znamy już wyniki konkursu!
Laureaci:
I miejsce - Lena Szczuka (kl. I)
II miejsce - Rafał Brychcy (kl. I)
III miejsce - Pola Mamet (kl. IIa)
Wyróżnienie - Hubert Pudelski (ZE nr 3)
Wyróżnienie - Mateusz Janiak (kl. III)
Nagroda Specjalna - za najbardziej nietypową choinkę - Cyprian Sanocki (ZE nr 3)
Uroczyste wręczenie nagród i dyplomów dla laureatów i uczestników, odbędzie się na apelu, na początku stycznia.
GRATULUJEMY!
Anna Mierkiewicz, kl. III

KSIĄŻKA NA FERIE

Chciałabym polecić Wam książkę pt.: "Dzieci z Bullerbyn" Astrid Lindgren.

Anna Mierkiewicz, kl. III

KĄCIK KULINARNY

Świąteczne Pierniczki

SKŁADNIKI

OK. 30 SZTUK

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki miodu
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 10 g (1/2 torebki) przyprawy piernikowej (najłatwiej gotowej lub domowej)
- 1 łyżka masła
- 1 średnie jajko (+ dodatkowo 1 jajko do posmarowania)
- około 1/3 szklanki ciepłego mleka

PRZYGOTOWANIE

- Mąkę przesiać na stolnicę, wlać rozpuszczony gorący miód i wymieszać (najlepiej nożem). Ciągle siekając, dodawać kolejno cukier, sodę i przyprawy, a następnie masło i jedno jajko.
- Dolewając stopniowo (po 1 łyżce) mleka zagniatać ręką ciasto aż będzie średnio twarde i gęste, przypominające ciasto kruche (możemy nie wykorzystać całego mleka). Dokładnie wyrabiać ręką, aż będzie gładkie, przez około 10 minut.
- Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na placek o grubości max. 1/2 cm. Foremkami wykrajać pierniczki. Smarować roztrzepanym jajkiem i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie.
- Piec w piekarniku nagrzanym do **180 stopni** (góra i dół bez termoobiegu) **przez ok. 10 - 15 minut**, w zależności od grubości.

Martyna Wawrzyniak, kl. VII

Pierniczki **źródło: kwestiasmaku.com**

Pierniczki **źródło: kwestiasmaku.com**

Czas na ferie

BEZPIECZNE FERIE

Zasady:

1. Pod żadnym pozorem nie wchodzimy na oblodzone jeziora.
2. Nie rzucamy się lodem.
3. Nie zjeżdżamy na ulicę.
4. Zakładamy kask, gdy jeździmy na nartach
5. Do uprawiania sportów zimowych wybieramy tylko bezpieczne miejsca!

Mateusz Kwiatkowski, kl. III

Bądź bezpieczny **Mateusz Kwiatkowski**