

Święta, święta, świąteczny czas...



Witamy w świątecznym numerze gazetki szkolnej!!!

Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia składamy najserdeczniej życzenia radości, spokoju, ciepła rodzinnego oraz wspaniałych prezentów pod choinką.

Redakcja

Adres redakcji

ZSPiG w Nochowie ICIM
przy bibliotece szkolnej ul.
Szkołna 5
63-100 Śrem

Co w bieżącym numerze?

W tym numerze znajdziecie świąteczne dowcipy i kawały, Czy wiesz że... życzenia Bożonarodzeniowe, kolejny artykuł Anonimowego kącika porad, świąteczne ciekawostki a także Kuchcikowo!

Autorzy grudniowej

gazetki szkolnej to:

Marcin Mostowski
Weronika Chrabąszcz
Wiktoria Kurek oraz autorki
Anonimowego kącika porad

Redakcja wciąż czeka

Czekamy na nowych uczniów, którzy chcieliby podzielić naszą pasję i dołączyć do naszej redakcji. Serdecznie zapraszamy!

Dowcipy i Kawały:D^^

Jasio siedzi w autobusie obok pani w ciąży pyta:

- Co się pani stało ?

A kobieta na to:

- Będę miała dzidziusia

Jasiu:- A kocha go pani?

- Oczywiście że tak!

- To dlaczego go pani zjadła??



Na lekcji matematyki pani mówi do Jasia:

- Jasiu ściągałeś od Małgosi

- Skąd pani wie - pyta Jaś

- Bo w zadaniu 5 Małgosia

napisała "nie wiem" a ty

napisałeś "ja też"

Zdyszany Jasio wpada do klasy.

- Co się stało?- pyta nauczycielka.

- Gonili mnie dwaj bandyci

- odpowiada Jasiu.

i co ci zrobili??- Nic. Ale

zabrali mi wypracowanie

Pani się pyta klasy: kim chcielibyście zostać w przyszłości

Małgosia mówi lekarzem

Piotrek mówi

strażakiem Wojtek mówi

weterynarzem

a Jasio mówi emerytem

- Jasiu dlaczego spóźniłeś

- Bo pewnej pani zginęło 100 zł.

- I co? Pomagałeś szukać?

- Nie! Stałem przy banknocie i czekałem aż odjedzie



- Jasiu kim jest twój ojciec?

- On jest chory.

- Ale co on robi?

- Kaszle

Na lekcji religii Katecheta prosi dzieci żeby namalowali obrazek

związany z jakąkolwiek

kolędą. Jasiu namalował

jeża. Katecheta pyta Jasia:

- Jaki to ma związek z

kolędą? Jaka to jest

kolęda?

A Jasiu na to:

- Jeżu Malusieńki....

Wokół nas **Czy wiesz, że**

Oto najmniejszy samochód na świecie. Nazywa się Peel 250. Wyprodukowano go w 1962 roku. Ma kształt pralki i jest niewiele mniejszy od niej.



O miejscach ze świata w Polsce

Czy wiesz, że w Polsce jest Krzywa Wieża, Szwajcaria.



Największa roślina

Największą rośliną na świecie jest Raflezja. Jest to ogromny, biało - czerwony kwiat, który cuchnie. Jednak dzięki temu zapachowi zwabia do siebie muchy.

Kto spadnie?

Kto spadnie pierwszy?
Słoń czy ołówek
Odp. Oba spadną jednocześnie, ponieważ działa siła grawitacji.

Pochyły budynek

Najbardziej pochylonym budynkiem na świecie jest Capital Gate w Dubaju. Jest odchylony od pionu o 18 stopni i wyprzedza Krzywą Wieżę w Pizie o kilka stopni.



Jakie życzenia!!!??????

Wesołych Świąt! Szczęśliwego Nowego Roku! Niech tegoroczne Święta przyniosą Tobie wiele radości, uśmiechu, miłości najbliższych. Niech spełnią się wszystkie Twoje marzenia a Nowy Rok niech będzie dla Ciebie najszczęśliwszym rokiem pod słońcem!
Wszystkiego najlepszego!
W Nowym Roku o każdej godzinie, niechaj nic co dobre was w życiu nie minie!

W Betlejem na sianku Zbawiciel się rodzi, niech wam jak najlepiej w życiu się powodzi

Dziś anioły latają po niebie
i ogłaszają Boże Narodzenie.
A gdy gwiazdka betlejemska zabłyśnie,
to życzenia spełni wszystkie.
Życzę wszystkiego co najlepsze
zdrowia, szczęścia i miłości,
A to wszystko resztę wynagrodzi.
Wesołych i ciepłych z rodziną
spędzonych Świąt.
Życzy ho hoo hooo!!!

Kiedy gwiazdka



zabłyśnie na niebie,
to Mikołaj przyjedzie do ciebie.
Wesołych Świąt
bożonarodzeniowych
życzy
Boże Narodzenie wkrótce, więc
życzę Ci szczerze



Ciepłych chwil w rodzinie w
Wigilijną Wieczerzę
Wszystko w złocie, zieleni,
czerwieni
Niech Nowy Rok będzie
pełen nadziei
By spełniło się choć jedno z

Święta, Święta.....

Idzie zima, idą święta, każdy człowiek to pamięta. Więc życzę ci radości, zdrowia, szczęścia, pomyślności. Żebyś dużo jadła, dużo piła i długie lata żyła!



twoich marzeń
Dużo szczęścia i

niezapomnianych wrażeń!!

**Wszystkiego
najlepszego!!**

Anonimowy kącik porad

Pokonajcie strach i nie bójcie się pisać do nas, my Wam nic złego nie zrobimy!

PO PROSTU

My też jesteśmy ludźmi, pamiętajcie!

ŻYJ

ODPOWIADAMY
NA WSZYSTKIE
LISTY!!!

DALEJ!!!

Nie przejmujcie się jeśli coś wam nie wychodzi, starajcie się żyć dalej!!!

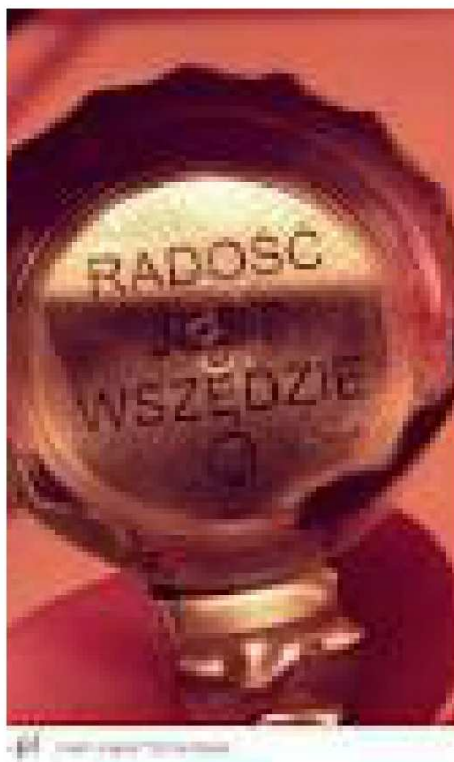
list

Co mam zrobić, jeśli zima mnie "dołuje"?

Zakoleguj się z "wesołkami", którzy "pryskają" pozytywną energią, przy takich znajomych nigdy nie będziesz się nudzić...Ozdób swoje otoczenie przeróżnymi,



odmiennymi kolorami, a nie będzie wyglądało nudno...



Więcej porad
znajdziecie

Dlaczego nie piszecie, przecież nikt nie jest idealny, możecie nam powiedzieć o wszystkim, my zachowamy to w tajemnicy, obiecujemy!

w kolejnym
numerze "Byłe do
przerwy"

Gdy napiszecie, razem spróbujemy rozwiązać ten problem, i ani się obejrzycie sam zniknie, na pewno!!!

Słodkości z pieca:

Przygotuj:

- stolnicę lub miejsce na kuchennym stole - wałek
- foremki do ciasta
- blachę do pieczenia



Sposób przygotowania:

1. Wyłóż na stolnicę mąkę, cukier, sodę i przyprawę piernikową. Zmieszaj je, zrób wgłębienie i włoż do

niego masło i miód
rozpułnie się po stole i
trudno będzie połączyć go z
innymi składnikami.2.
Zagnieć razem wszystkie



- łyżeczkę

Składniki:

- pół kilograma mąki
- 1 szklanka mąki

(dodatkowo do podsypywania ciasta)

- 1 mały słoik miodu (taki, jak do dżemu)
- pół szklanki cukru
- ćwierć kostki masła
- 1 łyżeczka sody
- 1 opakowania przyprawy piernikowej
- różności do ozdobienia pierników : lukier, czekolada, rodzynki,

wiórki kokosowe oraz inne dekoracyjne ozdoby, które wykorzystuje się do przstrajania ciast.

składniki. Jeśli będzie kleiło się do rąk, to dodaj trochę więcej mąki.3. Posyp stolnicę mąką układaj na niej małe kawałki ciasta i wałkuj na cienkie placki.



Rozwałkowanie ciasta będzie sprawiało trudność (ciasto będzie się przylepiało), to posyp

odrobiną mąki.4. Z ciasta zrób różne kształty.5. Ułóż piekarnik na blaszce i włoż do nagrzanego piekarnika. Piec je około 10-15 minut w temperaturze 160-180 stopni. Upieczone pierniki możesz pomysłowo ozdobić wykorzystując do tego lukier, rodzynki, orzechy... **SMACZNEGO**