GŁOS WIELKOPOLSKI junior

Niecodziennik Szkolny

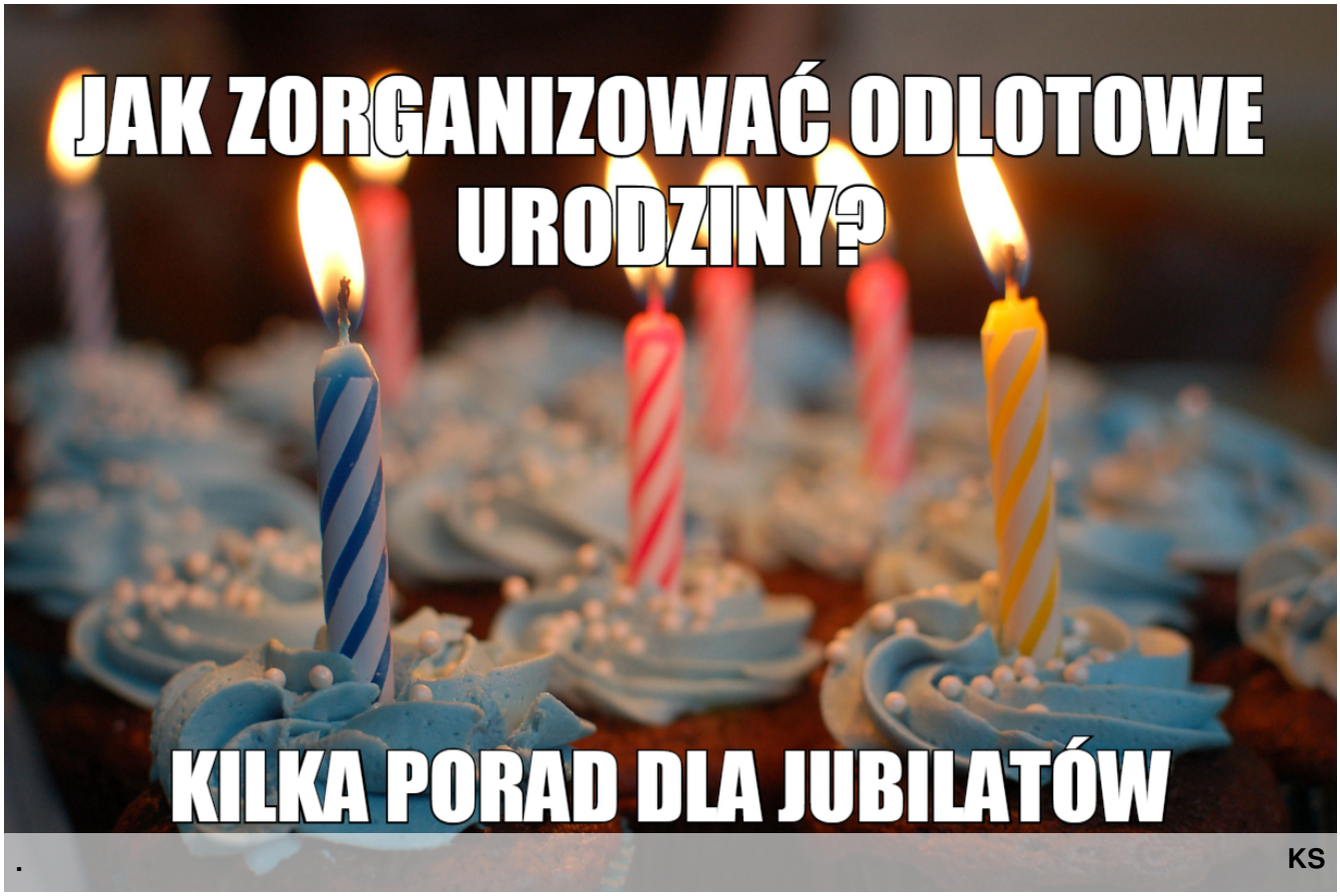
Szkoła Podstawowa nr11
Królowej Jadwigi 2
64-920, Piła

Numer 16 01/18

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU POLSKA PRESS GRUPA

PARTNER Fundacja orange



. KS

W tym numerze:

Jak urządzić niezapo-mniane urodziny?

Prezent!?

Urodziny bez tortu są nieważne!

Przepis na udane urodziny

Składniki:

- garstka przyjaciół
- szczypta życzliwości
- dużo smakołyków
- 100 kg dobroci
- 1 t gościnności
- dobry humor

Sposób przygotowania:

Do garstki przyjaciół dodać 1 t gościnności i posypać życzliwością. Smakołyki połącz z dobrocią. Wszystko połączyć dobrym humorem.

Smacznego!!!

Tomek

JAK URZĄDZIĆ NIEZAPOMNIANE URODZINY?

Zbliżają się Twoje urodziny lub urodziny bliskiej Ci osoby? Chciałbyś, by goście na zawsze zapamiętali twoją imprezkę urodzinową? To nic trudnego, jeżeli się na to dobrze przygotujesz!

Po pierwsze. Musisz znaleźć miejsce, w którym łatwo będzie wszystko urządzić. Jest to obojętne, czy to będzie twoja działka, mieszkanie, czy też dom. Ważne byś miał zawsze dostęp do specjalnych zapasów urządzonych na ten dzień, o których powiemy sobie później. Na sam początek musisz wszystko zaplanować. Obojętnie, czy sobie to rozpiszesz, czy wyrysujesz, wiedz, że przy tym można się świetnie bawić!

Oto rzeczy, których nie może zabraknąć na Twoich urodzinach :

-kolorowe baloniki,
-tort,
-cukierki i inne przekąski (Zawsze warto mieć trochę więcej w zapasie na wypadek, gdyby zabrakło)*,
-napoje gazowane i soki,
-plastikowe kubeczki, talerzyki i sztućce,
-goście,**
-mnóstwo zabaw***.

*Zawsze przed zorganizowaniem jakiegoś spotkania warto mieć w zapasach odrobinę więcej smakołyków niż by wystarczyło. Jeśli nie wykorzystasz zapasów na imprezie, zawsze będziesz mógł urządzić tzw. After Party ze swoim BFF, na którym zapewne i tak wszystko zjecie. :)

**Jeśli chodzi o gości, to chyba każdy wie, że potrzebne będą zaproszenia! Możesz je kupić w prawie każdym sklepie, lecz myślę, że jeśli zrobisz własnoręczne, starannie wykonane zaproszenia efekt może być bajeczny!

***Co do zabaw ogranicza Was tylko wasza własna wyobraźnia... Mogę jednak dać parę propozycji! Możecie zrobić mapę skarbów, w której nagrodami mogłyby być drobne upominki albo jeśli będziecie mieli na to czas, moglibyście porozwieszać po całym terenie zabaw cukierki. Jeżeli zabraknie Ci pomysłów na zabawy, to nie martw się! Możecie się pobawić w chowanego lub po prostu poopowiadać sobie nawzajem Wasze śmieszne sytuacje z życia wzięte. Musicie pamiętać też, żeby podczas zabawy zapomnieć o wszystkich zasadach - przy przyjaciołach po prostu bądźcie sobą!

Ciekawa jestem, jak będzie wyglądać wasza impreza urodzinowa!

Agata

Urządzanie imprez stanowi dużo kłopotów i wydatków, nie każdego stać na wynajęcie lokalu, a impreza w domu to nie jest złe rozwiązanie. Zależy jak duże masz mieszkanie i jakie masz przygotowane przekąski i atrakcje.

Pierwszym i najważniejszym punktem jest przygotowanie oryginalnych i czytelnych, mimo wszystko starannych zaproszeń lub można też gotowe. Kolejną ważną rzeczą jest wysłanie lub wręczenie osobiście zaproszeń. Następnie należy przygotować jakieś atrakcje, najlepiej rozmieścić kolorowe dekoracje z umiarem. Dobra i znana przez wszystkich gości muzyka też będzie dobrym pomysłem, należy pamiętać, aby nie była za głośna ani za cicha. Tak, aby wszyscy ją słyszeli i mogli rozmawiać ze sobą. Też trzeba zadbać o jakieś smakołyki i napoje. Najlepiej przygotować jakieś soki w blenderze lub kupić gotowe smaczne napoje, też powinna być woda, bo nie każdy lubi soki bądź napoje gazowane. Jedzenia powinno wystarczyć dla wszystkich, ma być smaczne, też można przygotować warianty łagodne i ostre, gdyż nie każdy lubi ostre jedzenie. Jako gospodarz musisz podtrzymywać dobrą atmosferę, wszelkie konflikty pomiędzy gośćmi rozwiązuj, pytaj czy czegoś nie potrzeba lub zapraszaj innych do wspólnej zabawy. Najważniejsze jest to, żebyś traktował gości równo, nie mów, że ktoś nie umie czegoś robić, bo inna osoba robi to lepiej. Gdy impreza dobiegnie końca pożegnaj gości oraz posprzątaj po nich i poukładaj swoje prezenty. W dobrym guście jest rozpakowanie prezentów i okazanie radości.

Filip

. INT.

Chcesz, aby Twoje urodziny były dobrze zorganizowane? Aby w Twoich urodzinach nie było miejsca na błędy? Jeśli tak, to mam tu <u>mini poradnik, jak zorganizować urodziny</u> :

1. Zadbaj o przygotowanie jedzenia, czyli np. tort, jakieś przekąski typu chipsy czy słone paluszki lub babeczki.
2. Wybierz miejsce ,gdzie chcesz, aby się odbyły oraz odpowiednio udekoruj dane miejsce, może być to np. Twój dom lub kręgielnia.
3. Zorganizuj zaproszenia na urodziny, mogą to być robione własnoręcznie, kupne albo ustne.
4. Zaplanuj gry i zabawy, które odbędą się na Twoich urodzinach, po to aby zapobiec NUDZIE.
5. A przede wszystkim nie zapomnij o NAJWAŻNIEJSZYM! O DOBREJ ZABAWIE!

Jak widzisz nie jest to skomplikowany proces, po prostu trzeba mieć wszystko dobrze rozplanowane. :)
Jeżeli nie masz pomysłu na ciekawe urodzinowe party, to mam tu jeszcze parę przykładów, które je urozmaicą:
Przekąski - wiele osób podałoby je zwyczajnie np. żelki wsypaliby do miski, a babeczki przedstawiliby zwyczajnie. Ja proponuję z żelek ułożyć jakieś fajne, śmieszne minki i podać je na urodzinowych talerzykach, babeczkom dorobić oczka z np. lukrowych perełek.
Kolejnym pomysłem jest podanie tematu urodzin np. natura/ zieleń. Chodzi tu o to, że Ty jako organizator musisz dopilnować, aby wszystkie kubeczki, talerzyki, sztućce itp. oraz przebranie nawiązywały do tematu uroczystości, natomiast goście powinni przyjść w ubiorze również nawiązującym do tematu.
Gry i zabawy - mogą to być oczywiście kalambury, gry planszowe, gry karciane itp., a jeśli pogoda jest odpowiednia można także wyjść na dwór i pograć w podchody, chowanego, berka.

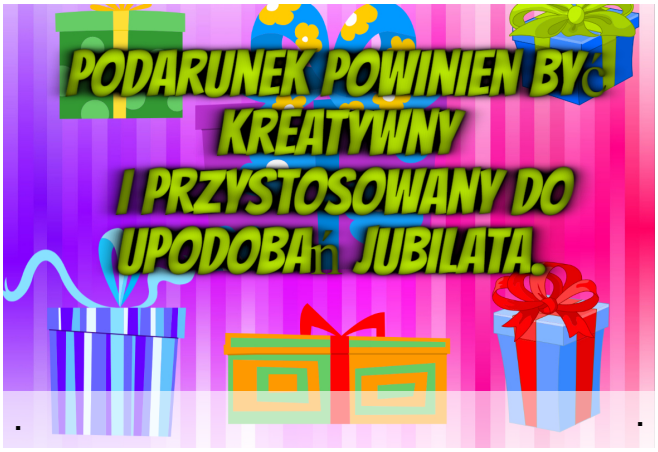
Julia

PREZENT!?

W dniu URODZIN składamy życzenia jubilatowi i wręczamy mu prezenty.

Jeśli nie znamy dobrze jubilata, czasami mamy problem z wyborem odpowiedniego podarku.
Zaczyna się zagadka, jaki upominek sprezentować.
Podarunek powinien być kreatywny i przystosowany do upodobań jubilata.
Książka- kupując książkę, trzeba dowiedzieć się, jaki rodzaj literatury preferuje obdarowywana osoba oraz czy w ogóle lubi czytać książki.
Gra planszowa- doskonały prezent dla dużych i małych.
Kredki, farby- idealny upominek dla osoby z duszą artystyczną.
Ubrania- kupując ubranie np. bluzkę czy spodnie, trzeba pamiętać, by kierować się stylem jubilata
Ozdoba do pokoju- może to być np. ramka do zdjęć wypełniona wspólnymi fotografiami lub świeczka.
Biżuteria- kolczyki, naszyjnik, bransoletka.
Sprzęt sportowy- np. piłka, raczej prezent typowo chłopięcy.
Kosmetyki, bądź perfumy- np. krem do rąk, lub żel do kąpieli, jednak dając np. mamie lub babci krem przeciwzmarszczkowy trzeba pamiętać, że może pomyśleć, że ma zmarszczki.
Prezent wykonany własnoręcznie- może to być np. kartka. Zawsze taki prezent bardziej ucieszy i wzruszy, bo nad nim trzeba było się bardzo napracować.
Karta podarunkowa- jeśli już naprawdę nie masz pomysłu, co kupić, to warto zainwestować w kartę podarunkową do ulubionego sklepu jubilata, wtedy mamy pewność, że prezent ucieszy.

Natalia



TORCIK OWOCOWY

1 szklanka cukru
1kg mrożonych owoców (truskawki, maliny, różne mieszanki)
biszkopt
2 galaretki (o smaku zbliżonym do mrożonych owoców)
2 budynie (też jakieś owocowe)
0,5l śmietanki 30-36%
2 „Śnieżki"
1 łyżka żelatyny

Zagotować ½ szklanki wody z cukrem. Do wrzątku dodać mrożone owoce. Gotować około 5 minut. Dodać 2 galaretki i zagotować.
Budynie rozrobić w ½ szklanki wody, dodać do masy owocowej i zagotować.
Biszkopt wsadzić do tortowej formy. Na to wyłożyć masę.
Śmietankę ubić ze „Śnieżkami". Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami gorącej wody i dodać do śmietany – wymieszać.
Bitą śmietanę wyłożyć na wystygniętą masę owocową. Wyłożyć masę na biszkopt. Jak wystygnie, nałożyć bitą śmietanę.

Magda

WEGAŃSKIE BROWNIE

1 łyżeczkę cukru waniliowego
200 g gorzkiej czekolady
3/4 szkl. oleju kokosowego
1 1/4 szkl. mocnej kawy
1 szkl. wody z cieciorki
3/4 szkl. cukru
1 1/4 szkl. mąki
1/2 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 szklanki orzechów laskowych
3 kostki czekolady

W rondelku rozgrzać czekoladę, olej oraz podać kawę do rozpuszczonych składników.
Zmiksować wodę z cieciorki, cukier i wanilię.
Dodać masę czekoladową i zmiksować.
Wymieszać mąkę, sól i proszek. Stopniowo wlewać czekoladową masę, cały czas mieszać energicznie łyżką. Posiekane orzechy i kawałki czekolady dodać do ciasta i krótko wymieszać, przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzch położyć połamaną czekoladę.
Piec 20-25 minut w 180 stopniach

Łucja

REDAKCJA WYDANIA: Tomek Chlebek, Agata Brandenburger, Natalia Bohatkiewicz, Łucja Kabacińska,Magda Sierhart, Julia Szałowska, Fillip Radeberg Skorzysko

KONTAKT:

niecodziennikszkolny@gmail.com