DZIENNIK ZACHODNI junior

Nowinki w dychę

Szkoła Podstawowa Nr 10 w Jastrzębiu-Zdroju
Zielona 2a
44-335, Jastrzębie-Zdrój

Numer 13 11/14

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU GRUPA WYDAWNICZA polskapresse

PARTNER Fundacja Orange

W KAŻDYM Z NAS TKWI MOC CZYNIENIA DOBRA! SZLACHETNA PACZKA to koło dobroci. W przemyślany sposób łączy tysiące ludzi. Możemy stać się częścią koła dobroci. Bez Państwa, bez Ciebie, bez Nas Paczka się nie odbędzie!

Dziękujemy za wszystkie ofiarowane dotychczas produkty. Co dzień ktoś z Was staje się częścią koła dobroci. Przed nami zakupy i zaledwie tydzień do zapakowania paczki. Mamy nadzieję, że dzięki Waszej ofiarności uda się spełnić wszystkie potrzeby rodziny. To piękne, że jest w Nas tyle dobrych uczuć. Każdego roku zadziwiam się Waszą szlachetnością.

A.de Saint Exupery napisał: „***Tylko sercem widzimy dobrze, najważniejsze jest niewidoczne dla oczu…***" Ja widzę magazyn i widzę Wasze serca. Dzięki.

W numerze:

- O nowych dziennikarkach
- Kucharzenie to sposób na nie nudzenie
- Przepisy kulinarne
- Mikołajkowe, co nie co
- Św. Mikołaj w różnych językach
- Mikołajkowe kawały

Logo **Szlachetna Paczka**

Nadchodzi czas szczęścia i radości, bo w naszych domach Mikołaj zagości. Nie zapomnij o ciasteczkach, by gościa ugościć i sprawić mu także trochę radości.

Możemy zostać bohaterami **Szlachetna Paczka**

Wigilia, to nie tylko czas prezentów. Wigilia, to nie czas gdy na stole potraw stos. Wigilia, to przepiękny czas, gdy siedzimy wszyscy w kole i mamy bliskich przy sobie. Życzę tego wszystkim i sobie. Wika

"Można dać bardzo dużo i serce zranić, a można bardzo malutko i serce rozradować, jakby skrzydła komuś przypiąć do ramion" *(St. Wyszyński)*

Gdy nadejdzie zima sroga
i nastaną wielkie chłody,
śnieg pojawi się na drogach
i zamarzną wszystkie wody;
Jedna tylko myśl rozgrzeje
oszronione serca ludzi:
Wkrótce Boże Narodzenie!
Niech nadzieja w nas się zbudzi.

Życzymy pięknych, dobrych Świąt Bożego Narodzenia spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze.Samych szczęśliwych dni w nadchodzącym roku
Niech Gwiazda Betlejemska zawsze wskazuje Wam właściwą drogę

Redakcja

PIERWSZE KOTY ZA PŁOTY, czyli o nas nowych dziennikarkach ;)

Nazywam się Wika O. Chcę dla Was pisać o zwierzętach i sporcie. Kocham koty i psy. Mam dużo zwierząt: agamę brodatą ,kota, psa i ryby. Lubię górskie wyprawy i przygody. Gram w tenisa ziemnego, jeżdżę na rowerze, rolkach, nartach, lubię rysować i gram na gitarze klasycznej. Chodzę do czwartej klasy i.... W przyszłości chciałabym zostać weterynarzem lub malarzem. Mój ulubiony kolor każdego dnia jest inny. Moim marzeniem jest to, że jak będę dorosła za pupila chcę mieć lwa lub czarną panterę :). Jaką lubicie muzykę? Ja ostatnio zaczęłam słuchać Meghan Trainor. Lubię również Eda Sheerana i Kamila Bednarka. Co lubicie jeść najbardziej? Ja chyba lubię najbardziej owoce i polędwicę z rusztu w Zakopanem.

****

Cześć!!! **Nazywam się Krysia** i chodzę do klasy 4. Bardzo lubię zwierzęta, ponieważ mam psa i kanarka. Psiak ma na imię Leon , a ptaszek to Bibluś (wiem bardzo dziwne imię) . Sama nie wiem dlaczego tak Go nazwałam. Chodzę również na karate i basen. Jestem kreatywna gdy zakładam zielony kapelusz (wiem, że nie wiecie, o co chodzi). Zielony kapelusz ma moc....

Cześć! Nazywam się Julia S. Chodzę do 3 klasy. Bardzo lubię pisać książki o zwierzątkach, bo sama mam ich sporo. Lubię skakać z wysokości i wspinać się. Moim najgorszym wrogiem jest tabliczka mnożenia, bo jest długa, trudna i okropnie męcząca. Mam dużo koleżanek. Jak już pisałam mam dużo zwierząt: kota, psa, rybę i dwie świnki morskie. Moją nową inspiracją na książkę jest św. Mikołaj. Och już z tego pisania brakuje mi tchu. O zrymowało mi się. Hmm, no co mam jeszcze napisać?... To co tu robię, tu i teraz jest wspaniałe. Uwielbiam tutaj przebywać i robić to, co mam robić. Pozdrawiam, na razie się żegnam i cieszę się. *Julia z klasy 3*

Są z nami jeszcze Paulina z 4 klasy, Ola z 6 i nie uwierzycie -Julia z 2 klasy. Zapowiada się niezły team dziennikarski. Sama jestem ciekawa.

Co tam piszą w Nowinkach **Nieznany**

Drogi Mikołaju!
[ ]Byłam bardzo grzeczna w tym roku!
[ ]No dobra, przez większość czasu...
[ ]W sumie to raz na jakiś czas...
[x]Nieważne, sama sobie kupię prezent !!!

Jestem Julia R. i jestem fajna. To oczywiste. Wszystkie fajne dziewczyny chodzą na koło dziennikarskie. Mam 10 lat. Lubię zwierzęta. Moim zwierzakiem domowym jest papuga falista. Ma na imię Mimi. Interesuję się książkami. Moim ulubionym kolorem jest fiolet. Mam starszą siostrę Weronikę i ją bardzo kocham. Wyjechała do Szkocji... No ale cóż trzeba żyć dalej chociaż to trudne jak się tęskni za osobą którą się bardzo kocha. Uwielbiam Święta Bożego Narodzenia. Chyba każdy je lubi, prawda? Lubię tę magiczną atmosferę oczekiwania na Wigilię. Nie myślcie sobie, że lubię je tylko dlatego, bo dostajemy prezenty! Jeśli tak jednak myślicie to macie trochę racji. Fajnie jest dostawać prezenty, ale fajnie jest je także dawać. A, że święta już nie długo, przyszykowałyśmy dla was tą gazetkę. Uwielbiam czytać i się uczyć, dziś mało kto lubi się uczyć. Chociaż moja klasa jest pod tym względem chyba wyjątkowa. Moim ulubionym przedmiotem w szkole jest (właśnie teraz zadałam sobie to pytanie)matematyka. Julia R.

****

Zapraszamy do współpracy każdego, kto może napisać coś ciekawego. Możesz zostać korespondentem. Napisać tekst i przesłać go na emaila, albo po prostu przynieść swój tekst do biblioteki.

MIKOŁAJKOWE CO NIE CO

MIKOŁAJU ! PROSIMY CIĘ, PRZYNIEŚ WSZYSTKIM DZIECIOM PREZENTY. MAŁE I DUŻE. NIECH CIĘ ELFY WSPIERAJĄ I NASZE ŻYCZENIA SPEŁNIAJĄ!

Święty Mikołaj w różnych językach:

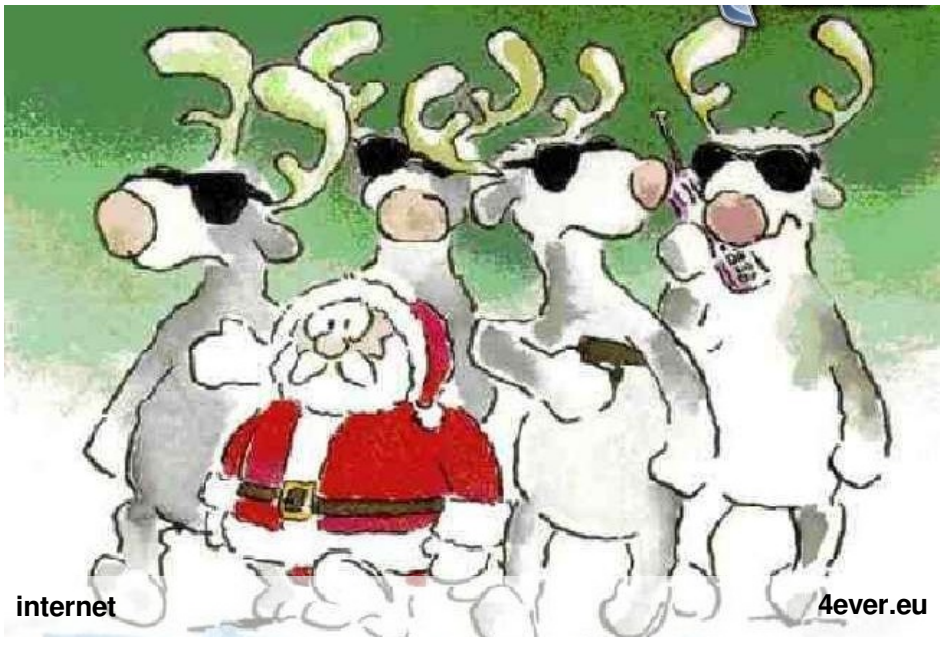
- Francuski- **Le père Noël** Bengalski- ■■■■■■■■■■■■
- Niemiecki- **Weihnachtsmann** Białoruski- **Санта Клаўс**
- Włoski- **Babbo Natale** Bośniacki- **Djed Mraz**
- Hiszpański- **Papá Noel** Bułgarski- **Дядо Коледа**
- Angielski- **Santa Claus** Ceubański- **Santa Claus**
- Grecki- **Άγιος Βασίλης** Chiński (tadycyjny)-
- Norweski- **Julenissen** Chiński (uproszczony)-
- Czeski-**Santa Claus** Chorwacki- **Djed Božićnjak**
- Szwedzki- **Jultomten** Czeski-**Santa Claus**
- Afrikaans- **Kersvader** Duński-**Santa Claus**
- Albański- **Santa Claus** Esperanto-**Paĉjo Noel**
- Arabski- **سانتا كلوز** Estoński-**Jõuluvana**
- Azerski- **Santa Klaus** Filipiński- **Santa-Klaus**
- Baskijski- **Santa Claus** Fiński- **Joulupukki**

NIEKTÓRE DZIECI NA ŚWIECIE, TO MAJĄ CIĘŻKO.

- Jak nazywa się żona św. Mikołaja? Merry Christmas.
- Święty Mikołaj pyta dzieci w szkole:

- Co chcecie dostać ode mnie na święta?
- Ja chciałabym dostać zwierzątko - powiedziała Lena.
- A ja chcę piłkę do tenisa - powiedział Krzyś.
- A Ty Jasiu - pyta Mikołaj. Co chcesz?
- Ja chcę do toalety!

- Dlaczego Jaś chce być Świętym Mikołajem? Bo pracowałby tylko raz w roku :D
- Choł, choł, choł! Mówi tata do Jasia jako Mikołaj. A Jasiu: Tato zakrztusiłeś się!?
- Pada śnieg, pada śnieg dzwonią dzwonki sań. A naszego Mikołaja goni FBA .Renifery to frajery, dzwonią na policję. A Mikołaj gruby gość, zajada Delicje.



internet 4ever.eu

internet jeja

Listy z życzeniami do Św.Mikołaja można wysyłać do urzędów pocztowych:
w południowej Norwegii:Julenissen's Postkontor, Torget 4,1440 Drøbak,
w Finlandii:Santa Claus, Arctic Circle,96930 Rovaniemi,
w Kanadzie:Santa Claus, North Pole,Canada, H0H 0H0

PIERNICZKI, MUFFINKI, CIASTECZKA I INNE SŁODKOŚCI DAJĄ NAM WIELE RADOŚCI. Kulinarne propozycje na grudniowe wieczory pomogą znaleźć Ci sposób na nudę i sprawią wiele przyjemności Tobie i Twoim bliskim.

Babeczki piernikowe Białe Renifery z cynamonem i kandyzowanymi wiśniami

Składniki, 12 sztuk:
•180 g masła, miękkiego
•180 g drobnego cukru (lub najlepiej drobnego cukru brązowego)
•3 jajka
•1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
•3/4 łyżeczki cynamonu
•2 pełne łyżeczki przyprawy piernikowej
•180 g mąki
•1 łyżeczka proszku do pieczenia
•szczypta soli
•2 łyżki mleka
•100 g posiekanych wiśni kandyzowanych (można zastąpić wiśniami z zalewy)

Masa budyniowa:
1/2 litra mleka, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 torebka cukru waniliowego, 3 łyżki cukru, 2 żółtka, 250 g masła,
•precelki na rogi, czerwone płaskie groszki na noski (użyłam czerwonych m&m's), białe groszki kulki z pomalowaną flamastrem czarną kropką na oczy (ewentualnie czarne lub granatowe groszki)
•12 standardowych papilotek o pojemności 125 ml, forma na muffiny lub babeczki z wgłębieniami, ewentualnie 12 papierowych foremek na babeczki połączonych stelażem (nie potrzebna jest wówczas forma)

Przygotowanie:

- Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Przygotować papilotki na stelażu lub powkładać zwykłe papilotki we wgłębienia formy. Masło ucierać z cukrem przez 7 - 8 minut, aż będzie bardzo puszyste. Dodawać po troszku jajka, cały czas ubijając. Wymieszać z wanilią, cynamonem, przyprawą piernikową i solą. Następnie połączyć z przesianą mąką razem z proszkiem do pieczenia i solą (można mikserem na bardzo wolnych obrotach) oraz z mlekiem.
- Masę nałożyć do papilotek, w ciasto powciskać kawałki wiśni kandyzowanych, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez 18 - 20 minut aż urosną, będą lekko zrumienione, a patyczek wetknięty w środek będzie suchy. Po ostudzeniu same babeczki (bez dekoracji) można przechowywać przez kilka dni w zamkniętym pojemniku).
- Masa budyniowa: Odlać 1/2 szklanki mleka i wymieszać z kolejnymi składnikami masy budyniowej: mąką pszenną, mąką ziemniaczaną, cukrem waniliowym, cukrem oraz żółtkami. Resztę mleka zagotować i dolać połączone składniki masy budyniowej. Wymieszać i jeszcze raz zagotować, odstawić z ognia, ostudzić. Zmiksować masło i dodawać po 1 łyżce ostudzoną masę budyniową.
  Precelki przekroić bardzo delikatnie lub połamać uzyskując kształt rogów (w razie potrzeby można skleić pokruszone rogi odrobiną wody :-). Babeczki smarować grubo masą budyniową, udekorować precelkami i groszkami.

Babeczki **Asia Kwestia smaku**

Ferie świąteczne już niebawem. Rodzice często są zabiegani, więc musimy sobie jakoś zorganizować czas. A może by tak poczuć się jak Master Cheef i poszaleć w kuchni. Nasze kulinarne propozycje mogą Ci w tym pomóc. Jeszcze zgoda rodziców i kuchnia należy do Ciebie. Mniam, ale będzie słodko i pachnąco. Powodzenia !

BABECZKI PISTACJOWE

Składniki na12 małych babeczek: • 1 i 1/2 szklanki obranych solonych pistacji • 1/2 szklanki mąki orkiszowej razowej (lub innej dowolnej) • 12 łyżeczek brązowego cukru (można dać mniej, do smaku) • skórka starta z 1 pomarańczy • 6 białek jaj • 100 g masła, roztopionego • polewa czekoladowa: ciemna czekolada roztopiona z dodatkiem śmietanki kremówki • 12 małych foremek o pojemności 1/3 szklanki (posmarowanych masłem) lub forma silikonowa z wgłębieniami (nie ma konieczności smarowania masłem).
Przygotowanie: Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Pistacje zmielić w młynku do kawy lub melakserze, ale pozostawiając większe i mniejsze kawałeczki pistacji (po krótkim zmieleniu powstanie około pół szklanki zmielonych pistacji i około pół szklanki pistacji w kawałkach). Dodać przesianą mąkę (wraz z otrębami z sitka), cukier, skórkę z pomarańczy i wymieszać. Dodać białka jajek i roztopione masło. Wymieszać łyżką na jednolitą masę. Masą wypełnić foremki lub wgłębienia formy, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 22 minuty (do suchego patyczka). Wyjąć z piekarnika i odstawić na kratkę do ostudzenia. Polać polewą czekoladową.