

S(COOL)



NR 1 GRUDZIEŃ-STYCZEŃ

Cześć koledzy i koleżanki!

Chcemy podzielić się z Wami pierwszym numerem naszej gazetki, nad którą pracowaliśmy wspólnie jakiś czas. Na razie to kilka artykułów, ale jeśli nasza praca spotka się z Waszym zainteresowaniem, to obiecujemy kolejne odsłony gazetki, którą zatytułowaliśmy „S(cool)”. Jeśli ten tytuł Was dziwi, to śpieszemy wyjaśnić, iż po pierwsze odnosi się on do miejsca, w którym spędzamy znaczną część życia, a po drugie „cool” znaczy świetnie, a tak przecież jest u nas. Zgodzicie się?

Czekamy na Wasze opinie o pierwszym numerze, a jeśli macie jakieś ciekawe pomysły na artykuły, jesteśmy otwarci na Wasze propozycje. Czekamy szczególnie na pomysły na projekt okładki.

Pozdrawiamy!

Redakcja gazetki.

SKŁAD REDAKCYJNY

REDAKTOR NACZELNY: MATEUSZ BALCERZAK

REDAKTORZY: ZUZANNA SITKO

WIKTORIA KRZYŻOWSKA

NATALIA ZAWODNIAK

OLIWIA NOWAK

RUSŁAN WIERŻBICKI

MAJA CHYRA

W numerze:

Przepisy idealne na Halloween	s. 4.
Tradycje Świąt Bożego Narodzenia.....	s. 9.
Wywiady z nauczycielami	s. 10.
Kim jest św. Mikołaj?	s. 13.
Dzień babci i dziadka	s. 14.
Horoskop	s. 16.

Przepisy...

idealne na Halloween

1. Palce Wiedźmy

Składniki

- kostka masła
- 3/4 szklanki cukru pudru
- jajko
- opakowanie cukru waniliowego
- łyżeczka oleju migdałowego
ponieważ
- 2 i 2/3 szklanki mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- łyżeczka soli
- szklanka obranych migdałów

Wykonanie

Wszystkie składniki wymieszaj i zagnieć. Ciasto włóż do lodówki na ok. 40 min. Potem wyjmij i uformuj ciastka w kształcie palców - zrób trochę cieńsze od swoich, urosną podczas pieczenia. Na ciastkach zrób nacięcia podobne do tych na palcach. Na końcu każdego "palca" połóż połówkę migdała.

Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż na niej ciastka. Piecz ok.20-25

min. w temperaturze 160 stopni. Wyjmij i wystudź.



2. Pizza pepperoni

Składniki

- sos pomidorowy
- mała cebula
- 10 pieczarek
- 20 plastrów salami
- puszka pomidorów
- ćwierć kulki mozzarelli
- oregano, bazylia

- 2 spody do pizzy

Wykonanie

Ser zetrzyj na tarce, pieczarki umyj i pokrój na plasterki, a cebulę w piórka. Sos pomidorowy wymieszaj z ziołami. Ciasto posmaruj sosem pomidorowym, posyp serem, cebulą, połóż plastry salami, pieczarki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Pizzę trzeba piec ok. 20 min.



3. Sos czosnkowy

Składniki

- 1 łyżka majonezu
- cały mały jogurt naturalny
- 2 ząbek czosnku
- sól, oregano, pieprz, bazylia

Wykonanie

Zgnieć ząbki czosnku. Dodaj majonez i jogurt. Wymieszaj składniki i dodaj przyprawy.

4. Piernikowe choinki

Składniki na około 14 choinek:

- 230 g masła
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 szklanka miodu
- 1 duże jajko
- 5 szklanek mąki pszennej (odjąć 2 - 4 łyżki dodając w to miejsce kakao*)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki domowej przyprawy korzennej
- szczypta soli

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Do naczynia przesiać mąkę, kakao*, sodę, przyprawę korzenną, sól, wymieszać i odłożyć.

W misie miksera utrzeć masło z cukrem pudrem na jasną i puszystą masę. Dodać miód i zmiksować (jeśli miód jest w postaci stałej, najpierw podgrzać, przestudzić). Dodać jajko i zmiksować, do połączenia. Dodać przesiane suche składniki, zmiksować lub wyrobić do otrzymania gładkiej, elastycznej masy.

Z otrzymanej masy uformować kulę, lekko spłaszczyć, owinać folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 2 - 4 godziny lub przez całą noc.

Po schłodzeniu odrywać część masy piernikowej i wałkować na grubość około 3 - 4 mm, podsypując delikatnie mąką. Wykrawać różnej wielkości gwiazdki, kwiatki (jak u mnie) lub okrągłe kształty.

Piec w temperaturze 200°C przez około 8 minut, najmniejsze kształty około 4 - 5 minut (w zależności od wielkości foremek). Wyjąć, wystudzić na kratce.

Lukier królewski:

- 4 białka
- 4 szklanki cukru pudru
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

W misie miksera ubić białka, na sztywną pianę. Stopniowo, łyżka po łyżce dodawać cukier puder, cały czas ubijając. Na sam koniec ubijania dodać ekstrakt z wanilii.

Formować choinki: na każdy upieczony pierniczek, od największego zaczynając kłaść łyżkę lukru królewskiego (lukru nie żałować, wtedy lepiej wyglądają ;-), rozprowadzając po powierzchni piernika i przykrywając kolejnym. Z ostatniego, najmniejszego pierniczka zrobić gwiazdę umieszczając ją na szczycie każdej choinki. Odstawić do całkowitego wyschnięcia lukru. Zapakować na prezenty :-).

Choineczki nie są duże, każda razem z gwiazdką na szczycie ma około 9 cm wysokości (wszystko zależy od ilości foremek w komplecie).

Smacznego :-)

