

CZWÓRKA NEWS

Gazetka SP nr 4 w Lęborku

Nr16 Grudzień 2019



Wesołych Świąt

CO W NUMERZE?

- O świętym Mikołaju s. 2
- Potrawy świąteczne naszych sąsiadów s. 2-3
- Ulubione przepisy naszych uczniów, rodziców i pracowników s. 3 - 7
- Co nas czeka w najbliższym czasie? s. 8
- Chwila rozrywki s. 8

Redaktor naczelny
WIOLETTA SZYMONIK

Redaktorzy
AMELIA CZĘSTKOWSKA
OLIWIA SZCZUTKOWSKA
LAURA TERMAN
PATRYK SKOLIMOWSKI
ELA WOJCIECHOWSKA

OLA GRUBA
PAULINA CHRUSTOWSKA
WIKTORIA RYCHERT



Święty Mikołaj - Biskup, który pomagał ubogim Mikołaj, nazywany biskupem Miry urodził się w Patary na terenie obecnej Turcji około 270 roku. Od najmłodszych lat biskup był bardzo pobożny i chętnie pomagał ubogim, co było o tyle łatwiejsze, że jego rodzice byli bardzo zamożnymi ludźmi. Pewnego dnia Mikołaj dowiedział się, że jeden z mieszkańców Patary popadł w biedę. Wychowywał on trzy córki, które z braku pieniędzy nie mogłyby wyjść za mąż. Biskup Miry wrzucił im przez okno sakiewkę z



pieniężmi, co uchroniło je przed biedą. Gdy został biskupem zasłynął wśród wiernych jako dobroczyńca i gorliwy duszpasterz. Mikołaj uratował przed śmiercią trzech drobnych złodziejasków upraszając w Konstantynopolu cesarza Konstantyna I Wielkiego o darowanie

im życia. Te i wiele innych cudownych historii o życiu biskupa Miry przyczyniły się do jego beatyfikacji i na zawsze rozstawiły imię Mikołaja, jako orędownika biednych i potrzebujących pomocy. Niewiele osób wie, że św. Mikołaj jest także patronem marynarzy. Wokół biskupa zgromadziła się cała załoga prosząc o wstawiennictwo do Boga, który wysłuchał modlitw i statek ocalał. W całym chrześcijańskim świecie kult świętego Mikołaja zaczął szybko się rozpowszechniać. Świadczy o tym przede wszystkim liczba kościołów, które nazywane były jego imieniem. W samym Rzymie jest ich 11, natomiast w Polsce, aż 327. Popularyzację wizerunku świętego Mikołaja zawdzięczamy Holendrom. Św. Mikołaj był patronem Amsterdamu i otaczano go tam szczególną czcią. Przedstawiany był jako stary człowiek w szatach biskupa, który jeździł na osie. W Holandii zapiski o świętowaniu 6 grudnia pochodzą już z XIV wieku, kiedy uczniowie oraz członkowie chóru kościelnego dostawali kieszonkowe i mieli dzień wolny. Pierwsze mikołajki odbyły się 6 grudnia 1804 roku. Zwyczaj wręczania sobie prezentów w dzień św. Mikołaja przyjęły się szybko także wśród innych krajów. Na temat tej tradycji w Polsce można przeczytać w tekstach z XVIII wieku. Ówczesne podarki były skromniejsze od dzisiejszych. Grzeczne dzieci dostawały

jabłka, złocone orzechy, pierniki i drewniane krzyżki. W miarę upływu czasu Mikołajki nie były już kojarzone z rocznicą śmierci świętego, tylko z rubasznym, starszym panem w czerwonym stroju. Taki wizerunek świętego Mikołaja narodził się w Stanach Zjednoczonych w latach 30. ubiegłego wieku i przetrwał do dzisiaj. Święty Mikołaj - czy istnieje naprawdę? W dzisiejszych czasach świecka kultura przeniknęła naszą świadomość - mówi ksiądz Tomasz Kalisz, duszpasterz akademicki "Gościńca Św. Wawrzyńca" w Poznaniu. - Na jednej z lekcji religii próbowałem wyjaśnić dzieciom, że święty Mikołaj istniał naprawdę. Było to o tyle trudniejsze, że niektóre z nich zostały już uświadomione przez rodziców, że świętego Mikołaja nie ma. Niewiele osób wie, że jest to postać historyczna, wyniesiona przez Kościół na ołtarze. Musimy pamiętać, że obchodzenie dnia świętego Mikołaja ma jeden cel - niesienie radości innym. Dlatego 6 grudnia myślimy przede wszystkim o tym, żeby zrobić coś dobrego dla drugiej osoby. Pamiętajmy także, żeby ta potrzeba rodziła się z serca, a nie z kolorowych wystaw i mody na Mikołajki. Ho Ho Ho!



Red: ELA

Potrawy wigilijne. Na całym świecie są różne tradycje dotyczące świąt. W każdym kraju dominuje kilka potraw które znajdują się na każdym stole w Wigilie. Opowiemy wam teraz o potrawach które występują w domu naszych sąsiadów.

A tu **Wigilijne śledzie** w śmietanie z cebulką i ogórkiem konserwowym z Czech



1. Śledzie zalewamy mlekiem i odstawiamy na 2-3 godziny. Jeśli korzystamy z filetów z octu, najpierw namoczmy je na noc w zimnej wodzie.
2. Po tym czasie śledzie delikatnie osuszamy i kroimy na kawałki o odpowiadającej nam wielkości. Delikatnie skrapiamy je sokiem z cytryny, posypujemy białym pieprzem, odrobinę solimy w razie potrzeby. Odstawiamy do lodówki.
3. Cebulę kroimy w kostkę (średnią), ogórek kroimy drobniutko, jabłko kroimy również w kosteczkę. Wrzucamy to do miski, dodajemy śmietanę, majonez i mieszamy. W razie potrzeby doprawiamy solą, pieprzem, cukrem albo sokiem z cytryny. Kierujemy się tu własnym smakiem.
4. Nakładamy do słoików sos i śledzie, delikatnie mieszamy, zakręcamy i odstawiamy do lodówki na 4-5 dni, żeby smaki ładnie się połączyły. Podajemy udekorowane natką pietruszki, cytrynką, jabłuszkami...

A tutaj **Naleśniki z parówkami serem i warzywami** prosto z Niemiec



1. Na patelni rozgrzewamy masło i smażymy pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Po chwili dodajemy pokrojone w kostkę paprykę, przyprawy oraz koncentrat pomidorowy. Smażymy przez 2-3 min do miękkości warzyw. Zdejmujemy z patelni.
2. Na tej samej patelni rozgrzewamy masło i podsmażamy przecięte na pół parówki z dwóch stron.
3. Składanie naleśników. Kładziemy na naleśnika dużą łyżkę farszu, dwa kawałki parówek i 1/4 przekrojonego ogórka. Całość posypujemy serem i zwijamy. Zwijamy naleśnika od dołu do połowy następnie dwa boki i góra
4. Smażymy na patelni z dwóch stron. Gotowe.



Oto Cepeliny z Litwy



Ciasto:

- 1 kg surowych ziemniaków
 - 4 ugotowane ziemniaki
 - Jajka, 2 sztuki
 - Sól
1. Ziemniaki zetrzeć na tarce, a otrzymaną masę wycisnąć w płótnie. Soku z ziemniaków nie wylewać, aż osiądzie mąka ziemniaczana. Wówczas zlać sok, a mąkę ziemniaczaną dodać do masy.
 2. Wymieszać masę ziemniaczaną, starte ziemniaki gotowane, mąkę ziemniaczaną, jajka i sól.
 3. Brać około 100 g ciasta i formować podłużne pyzy do środka wkładając nadzienie. Następnie gotować ok. 30 min. w solonej wodzie ostrożnie mieszając.

Następna potrawa to **Ryba z nadzieniem grzybowym** pochodząca ze Słowacji



1. Cebulę pokroić w drobną kosteczkę, zeszklić na smalcu, dodać pokrojoną stoninę, chwilę podsmażyć i dodać pokrojone grzyby. Posolić, przyprawić, dodać kminek i krótko smażyć na głębokim tłuszczu przez około 10 min.
2. Następnie dodać natkę pietruszki, tymianek, posypać dwiema łyżkami stołowymi drobnej bułki tartej i smażyć na głębokim tłuszczu jeszcze kilka minut. Pozostawić do lekkiego ostygnięcia.
3. Pstrąga obmyć, osuszyć, posolić (także w środku), napęścić nadzieniem i włożyć do piekarnika lub naczynia żaroodpornego. Nadzienie, które zostanie, ułożyć obok ryby. Pstrąga wraz z nadzieniem pokropić cytryną, następnie nałożyć na niego plasterki masła i piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przynajmniej 10 minut. Następnie należy zwiększyć temperaturę i piec kolejne 5 minut. Podawać z gotowanymi lub opiekanymi ziemniakami.

UKRAINA i **Kutia** - typowy deser bożonarodzeniowy.

Святкуй Різдво
у Києві
в українському стилі



Składniki: 200 g pszenicy, 100 g maku, 10 g soli, 3 łyżki miodu, 100 g rodzynek, 100 g włoskich orzechów, 100 g suszonych wiśni lub moreli. Wykonanie: Najpierw gotujemy pszenicę (wyjątkiem jest południe Ukrainy, gdzie robi się ją z ryżu). W tym samym czasie gotujemy także mak w 1,5 szklance wody. Dodajemy 1 łyżkę cukru, mieszamy i przecieramy. Rodzynki moczymy w wodzie przez ok. 30 minut. Orzechy podsmażamy na patelni. Morele (czy wiśnie) kroimy w małe kawałki. Do pszenicy dodajemy mak, rodzynki, orzechy i morele. Rozpuszczamy miód w ciepłej wodzie. Polewamy nim gotową kutię przed podaniem.

W Rosji za to dominuje **Kulebiak**, na dole znajdziecie przepis:

1. Do miseczki wlewamy pół kubka letniego mleka, dodajemy 1/2 łyżeczki cukru i drożdże. Wszystko dobrze mieszamy. Posypujemy zaczyn 2-3 łyżkami mąki. Zostawiamy na 15 minut w ciepłym miejscu.
2. Do miski wbijamy jajka i żółtka, dodajemy też cukier i ucieram aż masa zbieleje. Następnie dodajemy rozczyń, mąkę,

resztę mleka i sól. Na końcu wlewam roztopione, przestudzone masło.



3. Wyrabiam aż ciasto zamieni się w ładną, kształtną kulę. Przykrywam je ściereczką i odstawiam na 30 minut w ciepłe miejsce.
4. Farsz - kapustę drobno kroimy i gotujemy do miękkości. Grzyby moczymy, gotujemy aż będą miękkie, odcędzamy, tniemy w paseczki. Wywar z grzybów dodajemy do kapusty. Na końcu kapustę mieszam z grzybami.
5. Po 30 minutach ciasto jeszcze przez moment wyrabiamy. Odcinamy niewielki kawałek, który pozostawiamy do dekoracji. Resztę ciasta rozwałkowujemy starając się nadać mu kształt prostokąta.
6. Równomiernie rozkładam na cieście farsz kapuściano-grzybowy. Wszystko zwijam tak jak roladę. Przekładam na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Odstawiam na 15 minut, aby odpoczęło, a sama zajmę się dekoracją.
7. Kawałek ciasta, który pozostawiłam do dekoracji, rozwałkowuję i wycinam za pomocą foremek do ciastek dowolne kształty.
8. W miseczce rozbijamy jedno żółtko z łyżką wody i przesmarowuję nim mój kulebiak. Na wierzchu układam wycięte kształty z ciasta. Smaruję je również żółtkiem i posypuję makiem, sezamem i kminkiem.
9. Gotowy kulebiak wstawiam do piekarnika nagrzanego do 175 stopni i piekę około 45 minut. Przed wyjęciem z piekarnika najlepiej zrobić test suchego patyczka.

Red: Ola i Amelia

Nasze przepisy świąteczne

Zebrałiśmy dla Was kilka sprawdzonych, przepisów świątecznych

Pan dyrektor – **Waldemar Walkusz** poleca potrawę świąteczną, która kojarzy mu się z dzieciństwem i zaprasza na **Makówki**:



Makówki to słodka potrawa wigilijna znana głównie na Śląsku. To danie przygotowywała zawsze na święta moja mama Uwielbiam takie specjały. Nie dość, że są bardzo proste do przygotowania to na dodatek mogą być potraktowane jako prosta wersja makowca.

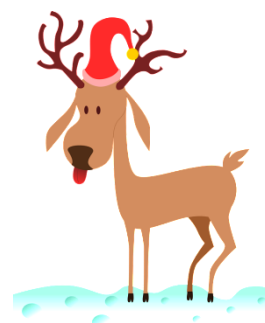
Składniki:

- ok. 1 litr mleka
- 250g suchego, zmielnego maku
- 100g orzechów laskowych
- 100g orzechów włoskich
- 120g rodzynek
- ok. 80g cukru
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki miodu
- parę kropli olejku migdałowego
- bułki pszenne, chałka, sucharki (dałam 4 nieduże bułki)

Sposób przygotowania:

- Orzechy posiekać. Odstawić na bok.
- Bułki pokroić na cienkie plasterki. Odstawić na bok.
- Mak wsypać do garnka, zalać mlekiem i dodać masło. Zagotować. Dalej gotować ok. 15 min. na małej temperaturze, ciągle mieszając. Kolejno dodać miód, cukier do smaku (daję tyle co podane w składnikach), parę kropli olejku migdałowego, orzechy i rodzynki. (Gotowa masa nie powinna być za gęsta. Ewentualnie dolać jeszcze trochę mleka).
- W misce ułożyć pierwszą warstwę bułki.

(Moja miska ma pojemność 2,5l). Na bułkę wyłożyć gorącą masę makową. Ułożyć kolejną warstwę bułki i na nią wyłożyć masę makową. Na przemian układać plasterki bułki i masę makową, aż do wyczerpania składników. Na górze powinna być warstwa maku. Całość docisnąć i wyrównać powierzchnię. Pozostawić do ostygnięcia. Następnie przykryć miskę (np. folią spożywczą) i wstawić do lodówki na całą noc, aby bułka zmiękła od masy makowej. Z góry udekorować posiekanymi bakaliami. Gotowe makówki powinny mieć gęstą i zwartą konsystencję. Smacznego i wesołych, radosnych Świąt!





Ola z klasy 8a poleca swoją ulubioną potrawę świąteczną, a mianowicie:

STEFANKA Z KASZĄ MANNĄ NA HERBATNIKACH

Składniki: 5 paczek herbatników petit beurre, 1 litr mleka, 1 szklanka cukru, 1 szklanka kaszy manny, 1 kostka masła, 2 łyżki kakao, polewa czekoladowa, 1/2 kostki margaryny Kasia, 1/2 szklanki cukru, 3 łyżki kakao, 3 łyżki wody, wiórki kokosowe.

Sposób przygotowania przepisu:

1. Przygotować masę mleko, masło i cukier zagotować. Wsypać powoli kaszę manną, a gdy zgęstnieje odstawić. Dodać kakao i dobrze wymieszać 2. Blaszkę wyłożyć herbatnikami, wylać na nie schłodzoną masę i przykryć pozostałymi herbatnikami 3. Przygotować polewę margarynę, cukier, wodę i kakao zagotować. Gotować na wolnym ogniu przez 3 minuty. Odstawić do wystygnięcia, co jakiś czas mieszając. 4. Ciasto połać polewą i posypać wiórkami kokosowymi. Odstawić do lodówki na całą noc.

Pan Czesiu uwielbia **Rybę po grecku**

Składniki: Porcja dla: 4 osób

- 8 kostek ryby mrożonej
- 1/2 selera
- 1 puszka pomidorów
- 1/2 łyżki soli
- 3 marchewki
- 1/2 pora
- olej do smażenia
- cukier i sól do smaku
- 1 pietruszka, 2 cebule
- 1/4 łyżeczki pieprz biały w torebce

1. Warzywa zetrzeć na tarce jarzynowej, posiekać dwie cebule. 2. Warzywa i cebule dusić na patelni na małym ogniu ok.15-20 minut. 3. Kostki ryby posolić i obtoczyć w mące, następnie usmażyć. 4. Do duszonych warzyw dodać pomidory z puszki, doprawić do smaku solą, pieprzem białym, cukrem i zagotować. 5. W naczyniu żaroodpornym ułożyć rybę, przykryć duszonymi warzywami. 6. Zapiekać ok.25-35 minut w temp. 200° C

Pani ANIA natomiast zawsze serwuje w okresie Bożego Narodzenia - **Kotlety ziemniaczane z sosem grzybowym**

Zetrzeć ziemniaki na tarce, dodać do tego przysmażoną cebulkę, sól, pieprz, jajko i mąkę.

Masę się wyrabia i formuje małe kotlety. Obtaczamy w bułce i smażymy na złoto. Sos grzybowy, może być z prawdziwych grzybów lub pieczarek, które się gotuje, a później zaprawia śmietaną i zaklepuje mąką. GOTOWE! Życząc smacznego.



Amelia z 8a na czas Świąt poleca potrawę ze swojego domku - **Kapusta z grochem**

Składniki:

- 1,5 kg kiszzonej kapusty
- 0,5 kg grochu
- 2 cebule
- 2 łyżeczki smalcu
- szczypta pieprzu i soli
- 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, szczypta majeranku.

Przygotowanie 1.Kapustę przełóż do dużego garnka. 2.Dodaj liście laurowe, trochę ziela angielskiego odrobinę wody. Gotuj kapustę do miękkości na wolnym ogniu. 3.Groch ugotuj w osobnej wodzie w oddzielnym garnku, musi być miękki ale żeby nie rozpadł się. 4. Połącz kapustę z grochem. 5. Cebulę pokrój w cienkie piórka, podsmaż na smaku aż się zeszkli. Dodaj do kapusty. 6. Przypraw kapustę z grochem majerankiem, solą i pieprzem.

- śmietana 36 % i Śnieżka
- kakao
- Do tego szczypta radości, garść miłości i uśmiech na twarzy wszystkich gości ☺

Na blaszkę (dowolna wielkość) rozkładamy warstwę herbatników. Nakładamy ubity z zimnym mlekiem krem Karpatki. Układamy kolejną warstwę z solonych krakersów. Na wierzch rozsmarowujemy masę krówkową. Na nią kolejna warstwa krakersów i dżem/do wyboru wiśniowy lub truskawkowy.

Na dżem nakładamy herbatniki i miksujemy śmietankę 36% ze Śnieżką, którą wykładamy na wierzch i posypujemy kakao ☺ Odstawiamy do lodówki na 2-3 h.



Pani Joanna Młyńska z Rady Rodziców twierdzi, że świąteczne **Ciasto 3 BIT** ucieszy każde podniebienie ☺

Składniki:

- herbatniki
- krakersy (solone)
- krem do Karpatki (Gellwe/Delecta w 5 minut)
- masa krówkowa
- dżem (truskawkowy/wiśniowy)





ELA z 7a podaje nam swój ulubiony przepis na **Murzynka** *

Składniki: * ½ szklanki mleka lub wody (125ml) * 3 kopiaste łyżki kakao * 1,5 szklanki cukru (300g) * 250g masła lub margaryny * 4 jajka * 1,5 szklanki mąki pszennej (225g) * 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania: 1. Mleko (lub wodę), kakao i cukier przełożyć do garnka i mieszając, zagotować. Do gorącej masy dodać masło i mieszać, aż się rozpuści. Pozostawić do ostygnięcia. 2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Odstawić na bok. 3. Jajka sparzyć wrzątkiem. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Odstawić na bok. Żółtka wmieszać do ostygniętej masy, trzepaczką lub mikserem. Odstawić na bok. (Będzie to polewa). Trzepaczką (lub mikserem) wmieszać mąkę z proszkiem. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką pianę z białek. 4. Dno tortownicy o średnicy 26cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie zacisnąć obręcz. Ciasto przełożyć do formy. 5. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 45 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia. 6. Ciasto poleć odłożoną polewą. (Gdyby polewa była za rzadka, należy włożyć ją na chwilę do lodówki, aż lekko zgęstnieje).

Pani Aldona – nauczyciel religii udostępniła uwielbiamy w swojej rodzinie przepis na rybę - **Mintaj pod cebulowym płaszczkiem**

Składniki: 2 łyżki Przyprawy do zup, sosów, sałatek WINIARY 4 cebule (500g) 4 łyżki ketchupu 2 łyżki koncentratu pomidorowego 4 łyżki oleju sól, cukier, pieprz ziele angielskie, liść laurowy 4 kostki mrożonego mintaja (350g) 2 łyżki mąki 1 jajko 3 łyżki bułki tartej 5 łyżek oleju natka pietruszki do dekoracji plasterki cytryny do dekoracji Czas przygotowania: 30 min Czas oczekiwania: 15 min Przygotowanie Cebulę oczyścić, pokroić w półplasterki. Przełóż do rondla, dodaj ketchup, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawę do zup, przyprawy i 1/2 szklanki wody. Zagotować. Kostki rybne lekko rozróżnić, oprószyć solą i pieprzem, obtoczyc w mące, rozbitym jajku i tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym oleju na rumiano przez około 15 minut. Przełóż na półmisek, przykryć gorącą cebulą. Pozostawić do ostygnięcia. Udekorować natkę pietruszki i cytryną. Smacznego!

PAULINA z 7a proponuje na świąteczny posiłek - **Salatka z kurczakiem** 10 porcji Składniki:

- makaron z zupki chińskiej 1szt.
- podwójna pierś z kurczaka 1szt.
- puszka fasoli czerwonej
- puszka kukurydzy
- papryka konserwowa 5 plasterów
- ogórek konserwowy 5szt.

Sposób przygotowania makaron z zupki chińskiej zaparujemy w misce i przykrywamy ściereczką. Po zaparzeniu się makaronu odczekaemy go i płuczemy wodą, pierś z kurczaka kroimy w kosteczki doprawiamy według uznania i smażymy na patelni z małą ilością tłuszczu do kruchości. Łączymy wszystkie składniki. Dodajemy kukurydzę, fasolę, paprykę i ogórka konserwowego i mieszamy razem z kurczakiem. Łączymy z makaronem. Doprawiamy według uznania, dodajemy majonez i mieszamy wszystko. Smacznego 😊



Karp musi być wyczyszczony 😊
1. Cebulę kroimy
2. Rozwijamy złotko
3. Na folię kładziemy karpia
4. Na karpia różne przyprawy
6. Na wierzch cebulę
7. Zawijamy folię
8. Wkładamy na całą noc do lodówki
9. Rano wyciągamy
10. Ściągamy cebulę
11. Smażymy w mące i tyle 😊
Smacznego!

Pani Wiesia – udostępniła wszystkim przepis na **Karpia**:



Pani Lucyna – nasza kochana pani księgowa bardzo lubi **Pstrąga w galarecie**

Składniki: * Pstrąg, 1 duży * marchewka, 1 * pietruszka, 1 * seler, 1 * pora, 1 * liście laurowe, 2 * ziarenka pieprzu, kilka * vegeta, trochę * jajka, 2 * groszek z puszki, trochę * Natka pietruszki, odrobinę.
Sposób przygotowania: 1. Z jarzyn gotujemy wywar przez ok. 45 minut. Wyjmujemy jarzyny i odkładamy marchewkę, wkładamy umytego pstrąga żeby był przykryty i gotujemy przez 20 min na małym ogniu.

Delikatnie wyjmujemy pstrąga, przecedzamy wywar sitkiem. Do wywaru dodajemy żelatynę według przepisu pół łyżeczki octu i do smaku trochę soku z cytryny. Przyprawiamy Vegetą, pieprzem. 2. Ugotować 2 jajka na twardo, marchewkę z wywaru pokroić w plasterki, otworzyć groszek. Z pstrąga odciąć płetwy, wyjąć grzbiet odciąć głowę i wyjmować kawałki mięsa. Wszystko układać w naczyniu, kawałki ryby, pokrojone jajka na twardo, groszek, marchewkę, natkę pietruszki, same listki. Delikatnie zalewamy wszystko wywarem najlepiej dużą łyżką. Wszystko musi być przykryte wywarem, wstawić na noc do lodówki.

Wigilia nie może obejść się bez - **Kompotu z suszu**

Kupujemy suszone owoce (jabłka, śliwki, gruszki itp). Gotujemy je. Podrabiamy mąką ziemniaczaną Gotujemy ryż osobno. Na półmisek nakładamy owoce podrobione mąką i ryż. Smacznego i radosnych Świąt!



Pani Beata – nauczyciel matematyki poleca na wigilijny wieczór - **Barszcz na kiszonych burakach** Przygotowanie: 2 tygodnie przed świętami kisimy buraki (może być 1 tydzień). Ok. 1 kg buraków, czosnek, woda mineralna niegazowana, sól, ziele angielskie, liść laurowy, ziarna pieprzu. Buraki obieramy, kroimy w kostkę i wkładamy do słoja, przekładając czosnkiem. Dodajemy przyprawy i zalewamy wodę, solimy (1 łyżka na 1l wody). Słoje szczelnie zamykamy i odstawiamy. W dniu Wigilii gotujemy bulion warzywny. Do bulionu dodajemy parę suszonych grzybów. Po ugotowaniu dodajemy sok z kiszonych buraków (ze słoja), przyprawiamy według uznania (bazylię, majeranek, sól). **NIE GOTUJEMY.** Garnek trzymamy na małym ogniu. Po przyprawieniu barszczu przecedzamy i podajemy z uszkami, krokietami lub pasztecikami. Smacznego! Podając następnego dnia **NIE ZAGOTUJEMY TYLKO PODGRZEWAMY.**

Pani Grażynka – intendentka poleca - **Kluski z makiem**
Składniki: 3 szkl. mąki tortowej, 3 jajka, 1/2 szkl. wody przegotowanej, sól
Przygotowanie: Całość wymieszać, dolewając wody w trakcie wyrabiania. Z ciasta uformować kulki, potem wrywać kawałki i lepić wężyki jak z plasteliny. Mak z bakaliami rozgrzać. Następnie wrzucić kluski - wężyki do garnka z gorącą wodą i gotować aż wypłyną. Rozgrzane bakalie z makiem przelać do półmiska, wrzucić kluski i delikatnie wymieszać.

Kolejny przepis jest od **Zuzi z 5b**, która uwielbia **Drożdżowe pierogi z kapustą i grzybami**
czas: ok. 1 h i 45 minut
liczba porcji: około 20 pierogo-buteczek
Składniki:
ciasto na drożdżowe pierożki:
300 g maki pszennej
1 łyżeczka soli
4 g drożdży instant (ok. 1/2 paczuski) lub 10 g świeżych
2 łyżki oliwy
180 ml mleka
farsz:
20 g grzybów suszonych (podgrzybków, prawdziwków lub borowików)
200 g kapusty
1 cebula
1,5 szklanki wrzątku
sól i pieprz
KROK 1: Mleko podgrzewam, żeby było bardzo ciepłe. Składniki ciasta mieszam w misce. Gdy się połączą, to przekładam na blat.



KROK 2: Zagniatam, aż ciasto będzie gładkie, wtedy smaruję olejem i wkładam do miski. Przykrywam i odstawiam w ciepłe miejsce na około 1 h. W tym czasie robię farsz. Grzyby gotuję w niewielkiej ilości wody lub wykorzystuję grzyby z zupy. Pokrojoną cebulę podsmażam na patelni, dodaję rozdrobnione grzyby, kapustę kiszoną i mieszam. Dolewam 1,5 szkl. wrzątku (lub wody, w której gotowały się grzyby) i duszę, aż cały płyn wyparuje.
KROK 3: [ciasto po godzinie wyrastania wygląda, jak na zdjęciu]. Wyjmuję z miski i zagniatam. Dzielę na mniejsze części i każdą rozwałkuję.
KROK 4: Szklanką wycinam kółka.
KROK 5: Na każdym kole układam farsz i zlepiam brzegi pierożków.
KROK 6: Układam pierożki na papierze do pieczenia i wstawiam do nagrzanego do 200°C piekarnika. Piekę około 20 minut, aż będą złociste. (Dla mniejszych pierożków starczy 15 minut, dla większych 20).
Smacznego ☺

Pani Magdalena – nauczycielka j. polskiego poleca: **ZUPA ŚLEDZIOWA**
Składniki:
- 2 płaty śledzi - 1 cebula - 4 łyżki śmietany 18% - 2 listki laurowe - 7 ziarenek pieprzu - 4 ziarenka ziela angielskiego - 4 łyżki octu - sól - 1 łyżeczka cukru - natka pietruszki
Przygotowanie: Śledzie pokroić na małe kawałki, a cebulę w kostkę
Zalewa: - 1 litr wody - pieprz - ziele angielskie - listki laurowe - ocet - sól - cukier
Wszystko zagotować przez 5min na wolnym ogniu. Ostudzić do około 20/30 stopni. Następnie pokrojone śledzie i cebulę ułożyć do salaterki i zalać zalewą, po czym zabielić śmietaną, wymieszać i schłodzić w lodówce. Doprawić, jeśli będzie to konieczne, pieprzem, solą itp.
Przed podaniem wymieszać i posypać pokrojoną zieloną pietruszką.



Pani Halina - nauczyciel historii i jej syn **Mateusz z 5a** polecają bardzo słodkie danie - **Kutia czyli makaron z makiem**
Składniki: 1 szklanka makaronu pełnoziarnistego np. świderków 1 szklanka niebieskiego maku 4 łyżki miodu pszczelego 1 garść migdałów 1 garść rodzynków 1 garść suszonych owoców np. fig, daktyli, śliwek Kilka kropli aromatu migdałowego lub arakowego
Przygotowanie Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie. Nasiona maku sparz wrzątkiem, odcedź i przemieł dwa razy w maszynie do mielenia. Mak wymieszaj z miodem, aromatem i posiekаныmi bakaliami. Do dania dodaj makaron i delikatnie przemieszaj. Kutię schłodzić w lodówce i podawaj także schłodzoną. Wierzch potrawy możesz dodatkowo ozdobić bakaliami.

Ps. Dodajemy do zapiekanych ziemniaczków





Wiktorija z 7a uwielbia - Sernik

Składniki:

- 0,5 kostki masła
- 0,5 kostki margaryny palmy
- 5 jajek
- 0,5 szklanki cukru

1 kg zmielonego twarogu

10 łyżek kaszy manny

Sposób przygotowania:

Oddzielamy żółtko od białka

Pół kostki masła i pół kostki margaryny ucieramy z 5 żółtkami i z połową szklanki cukru na jednolitą masę.

Białka ubijamy na sztywno.

Zmielony twaróg mieszamy z wcześniej ubitymi żółtkami i dodajemy 10 łyżek kaszy manny oraz białka i lekko mieszamy łyżką.

Na formę wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą przekładamy masę i pieczemy ok. 40 min w piekarniku w 170-180 stopniach.



Pani Halinka – nauczyciel j.angielskiego proponuje na świąteczny stół - ŚLEDŹ W KORZUCHU

Składniki: 2 płaty śledziowe

- cebulka drobno posiekana

- ugotowany burak ćwikłowy

- 2 jajka ugotowane na twardo

- ziemniak ugotowany

- majonez

- natka pietruszki

Układamy składniki stopniowo –

warstwami: najpierw majonez, śledź

pokrojony w kostkę, posypujemy cebulką,

na to majonez, Następnie tarty burak i

ziemniak – obie warstwy nakrywamy

majonezem. Na to starte jajko na twardo.

Ozdabiamy posiekaną natką pietruszki.



Pani Renia poleca - Filet po Chińsku

Składniki: 1 kg filetów, 1 stoik papryki konserwowej, 1 stoik ogórków konserwowych, 4 średnie cebule Przygotowanie: Filety pokroić, posypać Vegetą i odstawić. Przygotować ciasto naleśnikowe (gęste) - 1 jajko, mąka, woda. Rybę maczać w cieście i smażyć na oleju. Ogórki, paprykę, cebulę pokroić w paski. Zalewa: 1 szklanka wody, 3/4 szklanki oleju, mały koncentrat pomidorowy, 8 łyżeczki ketchupu pikantnego, 6 łyżek octu, 4 łyżki cukru. Wszystko gotować 3 minuty. Składniki przekładać z rybą warstwami i zalewać gorącą zalewą. Smacznego!



Patryk z 7a poleca - ZUPA GRZYBOWA MOJEJ MAMCI

SKŁADNIKI: - 50 g suszonych grzybów - 2 l bulionu warzywnego - 50 ml śmietanki 30% - 1 cebula - 3 ziemniaki - 1 łyżka masła – sól - pieprz

PRZYGOTOWANIE

1.Grzyby przekładamy do dużego garnka. Zalewamy wodą i odstawiamy do namoczenia na kilka godzin.

2.Cebulę kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy cebulę i podsmażamy do zeszklenia. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Dodajemy razem z cebulą do namoczonych grzybów.

3.Do garnka wlewamy bulion i całość gotujemy około 30 minut, aż grzyby i ziemniaki zmiękną. Przyprawiamy zupę do smaku solą i pieprzem i zabelamy śmietaną.



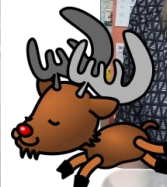
Wioletta Szymonik – opiekuna SU, nauczyciel sztuki: Nasza Wigilia, która od zawsze jest u mojej mamy nie może obejść się bez Karpia w sosie śmietanowo – pieczarkowym.

Karpia smażymy pokrojonego w dzwonki (w całości też może być, ale wygodniej w mniejszych kawałkach), pieczarki i cebula też podsmażone. Układamy karpia do naczynia, na wierzchu pozostałe składniki i przyprawy: sól, pieprz i przyprawa do ryb. Zalewamy śmietanką 30% i zapiekamy 15 – 20 min. I już. Mama robi wszystko z głowy. Ale karp naprawdę pyszny. Polecam.



Laura z 7b na świąteczny stół proponuje - ŁOSOŚ Z PIEKARNIKĄ MOJEJ MAMUŚKI

Filet łososia podzielić na porcje, każdą porcję położyć na foli przyprawić Vegetą, przyprawą do łososia, trochę pieprzu i dobrze skropić cytryną, na górę położyć kawałek masła i koperek lub natkę pietruszki. Tak przygotowane doprawione najpierw zawinąć szalenie folią, ułożyć na blaszce piec w piekarniku 10-15min w kuchence z termoobiegiem.



Pani Bożenka - sekretarka poleca - Karp zapiekany z pieczarkami

Składniki: 1,5 kg sprawionego karpia (bez głów i ogonów) sok z 1 cytryny pieprz, sól 250 g pieczarek 100 g masła 2 jajka 1/2 szklanki mąki łyżeczka słodkiej papryki w proszku 4 łyżki oleju cebula (opcjonalnie) Przygotowanie : Uwaga! Zanim pokroimy rybę możemy obłożyć ją plasterkami świeżej cebuli i wstawić na noc do lodówki - wówczas pozbędziemy się lekko mulistego smaku. Rybę kroimy na 8 kawałków. Jeśli to możliwe usuwamy większe ości. Skrapiamy sokiem z cytryny, oprószamy solą i pieprzem. Przykrywamy i odstawiamy do lodówki. Pieczarki oczyszczamy, podsmażamy na jednej łyżce masła. Oprószamy solą i pieprzem. Ściągamy z patelni. Rybę osuszamy - ściągamy cebulę - jeśli obkładałymi rybę. Każdy kawałek zanurzamy w rozmąconych jajkach oraz mące wymieszanej z papryką i smażymy z obu stron na rozgrzanym maśle wymieszanym z olejem. Przed podaniem układamy rybę w naczyniu żaroodpornym. Dodajemy obsmażone pieczarki, obkładamy wiórkami zimnego masła i zapiekamy 15 min w temp. 180 C. Smacznego!



Zadanie 1: Wykreśl 10 haseł dotyczących świąt Bożego Narodzenia

T	J	K	G	R	F	S	V	N	K	A	R	P
S	C	Z	B	P	A	S	T	E	R	K	A	S
B	C	M	C	D	K	X	F	W	P	Ł	W	Z
Z	H	X	B	G	H	D	F	A	R	V	M	B
J	O	Y	S	R	B	M	I	K	O	Ł	A	J
U	I	E	G	N	Z	F	W	T	E	G	X	L
N	N	B	G	D	R	S	W	W	D	V	Z	N
L	K	P	Y	P	R	E	Z	E	N	T	Y	X
Z	A	R	F	R	V	T	N	C	J	Z	S	T
O	X	D	G	H	D	L	S	N	B	P	P	T
Z	G	F	G	Z	N	E	W	F	X	I	B	R
M	B	G	W	R	D	J	S	W	A	E	O	O
N	C	G	I	Z	D	E	V	W	X	R	Ł	D
O	Y	R	A	U	B	M	N	I	X	N	N	Z
G	D	A	Z	F	K	R	W	G	U	I	X	I
P	J	C	D	Z	F	D	R	I	W	C	Ł	N
O	P	Ł	A	T	E	K	T	L	W	Z	A	A
B	Z	F	G	T	E	P	M	I	Z	K	V	A
W	D	H	F	J	O	Z	V	A	Z	I	F	K

Zadanie 3:
Policz renifery w całej gazecie

Tu wpisz ilość reniferów ☺

Co nas czeka w najbliższym czasie?

- ❖ Wywiadówki – 19 XII
- ❖ Kiermasz świąteczny – 19 XII
- ❖ Wigilie klasowe – 20 XII
- ❖ Przerwa świąteczna – 23 XII – 6 I 2020
- ❖ Orszak Trzech Króli – 6 I 2020
- ❖ Wystawa zwierząt egzotycznych – 9 I
- ❖ Ferie zimowe – 13 – 24 I 2020
- ❖ WOŚP – 12 I 2020
- ❖ Dyskoteka Karnawałowa – po feriach
- ❖ The Voice of Czwórka – po feriach

Zadanie 2: Rozwiąż krzyżówkę.



spokojnego, radosnego czasu
w gronie Rodziny i Przyjaciół

WESOŁYCH ŚWIĄT

zyczy Redakcja

