

O krok od zimy



str.2 Wycieczka do Kórnik

str.3 11 Listopada

str. 5 Książka pt. *Oskar i Pani Róża*

Koncert Margaret odbył się w Serocku w dniu 7 października o godz. 22:00. Była to impreza, na którą przybyło ok. 5700 osób w wieku od 7-70 lat. Publiczność była bardzo

roztąńczona. Wszyscy gwizdali i śmiali się. Po koncercie odbyło się losowanie nagród. Główną nagrodą był nowy samochód -Fiat. Niestety kolejka po autografy była tak

długa, iż nie wszyscy zdążyli przed zamknięciem Sali. Uczestnicy koncertu wyszli z niego zadowoleni. Jakotr

11 listopad

11 Listopad jest w latach przestępnych 316 dniem w kalendarzu

gregoriańskim. Do końca roku pozostaje 50 dni.

Czarkiz

Dzień Papieski

JP II

Dnia 18 października w naszej szkole odbył się apel. Patrycja K. i Emilia K. przybliżyły sylwetkę Karola Wojtyły. Apel przygotowała p.D.Cyrulewska



Gazetka okolicznościowa

Jakotr

Emilia Kącik
językowy:
J.polski -
święty
J.angielski -
Saint
J.duński - helly

J.galicyski -
santo

Emilia.M

Wszystkim szóstoklasistom życzymy powodzenia na sprawdzianach z : języka niemieckiego oraz religii .
Redakcja TiT.



Kl. IV-VI

K.K

Sprawozdanie z wycieczki

Sprawozdanie z drzewa w całym wycieczki do Arboretum. W Kórniku. W drodze Dnia 25.10.2016 r. odbyła się powrotnej pani wycieczka do opowiedziała Kórniku dla klas historię o 4-6. Uczniowie komnacie Białej zwiedzili najstarsze Damy. Tak Arboretum w przebiegła Polsce.Pani wycieczka. przewodniczka P.K. pokazała uczniom najciekawsze

Mikroskopijny świat



lekcja przykły

PRZEPIS KULINARNY



K
R
E
M

Z

D
Y
N
I

1 kg dyni
1 marchew
1 cebula
2 ząbki
czosnku
3 szklanki
bulionu
drobiowego
sól
pieprz
2 łyżki oliwy z
oliwek
4 łyżki
śmietany
18%

Przygotowanie: z grubym
Dynię dnem, dodajemy
obieramy, usuwamy oliwę z oliwek i
pestki, kroimy podsmażamy,
na kawałki. stale mieszając
Marchew, cebulę przez mniej
i czosnek więcej 3
obieramy i minuty.
kroimy na Warzywa
mniejsze zalewamy
części. bulionem i
Wszystkie gotujemy pod
składniki przykryciem
przekładamy około 30 minut.
do garnka po tym czasie

warzywa
powinny być
miękkie.
Całość
rozdrabniamy
blenderem, aż
zupa nabierze
konsystencji
kremu.
Przyprawiamy
solą i pieprzem
do smaku.
Sposób
podania

Zupę
przelewamy na
talerz, do
każdej porcji
dodając łyżkę
śmietany.
Emilia M.

Chciałbym polecić Wam książkę pt. "Oskar i Pani róża. Książka przedstawia losy nieuleczalnie chorego na raka chłopca.

Książka
wydana w
2002 roku.

Otylia
Jędrzejczak po
przečytaniu
książki
postanowiła
sprzedać swój
złoty medal
olimpijski na
rzecz chorych
dzieci.



Ta książka
jest
prawdziwa, b
ma sobie
radość i
smutek. Wed
mnie każdy
powinien ją
przečzytać

SONDA
Czy
potrafisz
udzielić
pierwszej
pomocy ?

Tak 56%
Nie 44%

Czarkiz

#humor#



Czarkiz

Dwa duchy
zauważyły
samochód
stojący w
bramie
centralnej
Chodź stary
przejedziemy
się. - Dobra. Ale
zaczekaj chwilę
,po coś pójdę.
Po chwili duch
wraca ,
dźwigając swoją

tablice
nagrobkową .
- POCO CO TO
DŹWIGASZ ?
- Przecież nie
można jeździć
bez
dokumentów

ŁAMAŃCE JĘZYKOWE

Szedł Sasza gdy się Czesio
suchą szosą, bo czesze?
gdy susza Cecylia czyta
szosa sucha. cytaty z Tacyta.
Ząb zupa
Król Karol kupił zębowa, dąb
królowej zupa dębowa.
Karolinie korale Idę nos trę, kra
koloru krę mija, tu lis
koralowego. ma norę, sarna
tor mija.
Stół z P.K
powyłamywanymi
nogami.
Czy się czasem
Czesi cieszą,

Święto Niepodległości - wiesz o nim wszystko? - quiz

1. W którym roku Polska odzyskała niepodległość?

- a) 1914
- b) 1918
- c) 1945

2. II RP miała:

- a) Dużo mniejszą powierzchnię niż III RP.
- b) Prawie taką samą powierzchnię jak III RP.
- c) Powierzchnię o prawie 80 tys. km kwadratowych większą niż III RP.
- d) Dwa razy większą powierzchnię niż III RP.

3. Które z tych wielkich miast nie znajdowało się w granicach II RP:

- a) Wilno
- b) Lwów
- c) Grodno
- d) Mińsk

D K

11 Listopada to Narodowe Święto Niepodległości, upamiętniające odzyskanie przez Polskę niepodległości (1918), po 123 latach zaborów. Jest to dzień wolny od pracy i szkoły.

Święto zostało ustanowione w 1937 roku potem zniesione 1945 po czym przywrócone 1989, świętujemy je aż po dziś. W tym dniu odbywają się liczne koncerty i parady, odbywa się także „Bieg Niepodległości”.

Ja

.l



P.K

P.K



Przepis ekstra!!!

Tort migdałowo – miodowy z suszonymi żurawinami.

Ciasto wyjmujemy z tortownicy i usuwamy delikatnie papier do pieczenia. Orzechowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego. Tort dekorujemy kremem oraz wiśniami kandyzowanymi.

Smacznego :)

W.B

Składniki: Ciasto:

100 g miękkiego masła, 50 g cukru trzcinowego, 50 g miodu, 3 jajka, 2 łyżki kwaśnej śmietany 12%, 200 g mąki pszennej tortowej (oraz niewielka ilość do oprószenia fig i żurawin), 50 g zmielonych migdałów, 1 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia, 150 g suszonych fig i żurawin, Karmelizowane migdały: , 100 g masła, 80 g cukru trzcinowego, 100 g miodu, 25 ml kwaśnej śmietany 18% (2 łyżki) , 200 g posiekanych migdałów, 1 łyżeczka cynamonu, 1 szczypta soli ,
Dekoracje: 2 łyżki kremu orzechowego , kandyzowane wiśnie.

Ciasto

Masło ucieramy z cukrem i miodem. Stopniowo dodajemy jajka oraz mąkę ziemniaczaną ze zmielonymi migdałami i proszkiem do pieczenia następnie dodajemy kwaśną śmietanę. Figi oraz żurawiny kroimy następnie żurawiny moczymy w gorącej wodzie, odsączamy i osuszamy. Pokrojone figi mieszamy z żurawinami przesyłamy delikatnie mąką i dorzucamy do ciasta. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem pergaminowym tortownicy. Pieczemy w 180 °C (termoobieg) lub 190°C-200°C (bez termoobiegu) przez 20-30 minut.

Karmelizowane migdały

Masło rozpuszczamy w garnku . Następnie wsypujemy cukier trzcinowy oraz dodajemy miód gdy masa stanie się płynna dodajemy posiekane migdały , szczyptę soli i łyżeczkę cynamonu oraz 2 łyżeczki kwaśnej śmietany. Doprowadzamy do zagotowania po czym gotujemy jeszcze około 20-30 sekund. Po upływie 25-30 minut pieczenia delikatnie wyciągamy tortownicę i równomiernie wykładamy na ciasto karmelizowane migdały. Podwyższamy temperaturę w piekarniku do 190°C i ponownie pieczemy ciasto przez 15-20 minut, aż migdały nabiorą ciemnozłotego koloru.

