

Walentynki tuż tuż...



J.K

Źródło : internet



Ola G

Ola G

W tym numerze:

1. Ciekawostki o Harrym Potterze.
2. Top 5 piosenek.
3. Coś o święcie zakochanych.
4. Fajne łamigłówki.
5. Przepis na pyszne faworki.
6. Zagadka

Zagadka

Co wyjątkowego jest w liczbie :
4291857630

Rozwiązanie na następnej stronie .



Ola

Internet

Ciekawostki o filmie Harry Potter .

1. W witrynach sklepów na ulicy Pokątnej widnieje ponad 20000 przedmiotów i ozdób ręcznie robionych specjalnie na potrzeby filmów.

2. Przy pomocy lin i haków ekipa filmowa "wyginała" plan filmowy na ulicy Pokątnej.



Oleszek

Internet



Ola

Ola

Ola G



Ola G

TOP 5 KSIĄŻEK

5. „Dziewczyny i Chłopaki” Sławomir Hanak
4. „Dolep mi ogon, śnieżycy !” Magdalena Gutowska
3. „Chłopcy z Placu Broni” Ferenc Molnar
2. „Hobbit” J.R.R Tolkien
1. „ Harry Potter i Zakon Feniksa” J.K Rowling

TOP 5 PIOSENEK

5. KAMIL BEDNAREK Feat MATHEO - TALIZMAN
4. ARIANA GRANDE Feat NICKI MINAJ - SIDE TO SIDE
3. JUSTIN BIEBER - COMPANY
2. MARCUS AND MARTINIUS - GIRLS
1. ALVARO SOLER I MONIKA LEWCZUK - LIBRE

KAWAŁ

Przychodzi Jasio do przedszkola i pyta się pani:

- Czy dzieci mogą mieć dzieci?

Pani odpowiada:

- W żadnym wypadku!

Jasio odwraca się do Małgosi i mówi:

- I widzisz głupia!

WALENTYNKI



Coś o walentynkach <3

Walentynki to wspaniałe święto obchodzone co roku 14 lutego. Zarówno dorośli jak i młodzi spędzają ten dzień z bliską im osobą oraz obdarowywują się wzajemnie prezentami. W ten dzień warto podzielić się swoimi uczuciami z osobą do której je darzymy. Wszyscy są dla siebie mili.



karp

karp

ROZWIĄZANIE ZAGADKI

Cała ta liczba ma w sobie każda z cyfr od 0 do 10 .
A drugie rozwiązanie to że ułożone są alfabetycznie .



SKŁADNIKI NA FAWORKI :

250 g mąki , 1 łyżka masła lub margaryny , 5 żółtek , 50 g spirytusu , szczypta soli , smalec lub olej do smażenia , cukier puder wymieszany z cukrem waniliowym do oprószenia

PRZYGOTOWANIE :

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy masło i dokładnie siekamy. Z posiekanej mąki z masłem utworzyć wianuszek, wlać do środka żółtka, spirytus oraz dodać sól. Ciasto łączymy nożem, następnie zagniatamy ręką, aby miało lepszą konsystencję możemy je kilka razy „uderzyć” wałkiem. Prawidłowo wyrobione powinno być gładkie i na przekroju usiane otworkami. Ciasto bardzo cienko rozwałkowujemy i kroimy w paski o szerokości ok. 3- 4 cm i długości 8 -10 cm. Każdy pasek nacinamy w środku i przekładamy przez przecięcie. Smażymy na rozgrzanym smalcu lub oleju z obu stron na jasnożółty kolor. Odsączmy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym, następnie oprószyć cukrem pudrem wymieszany z cukrem waniliowym. Smacznego.



PRZEPIS NA PĄCZKI

SKŁADNIKI:

**1 KG MĄKI,
8 JAJ (SAME ŻÓŁTKA),
PÓŁ MARGARYNY
WIĘKSZE PÓŁ
SZKLANKI CUKRU
2 SZKLANKI MLEKA
10 DEKAGRAMÓW
DROŻDŻY
ZAPACH (RUMOWY
LUB INNY)**

WYKONANIE:

ROZGRZAĆ MARGARYNĘ W MLEKU Z CUKREM. DROŻDŻE ROZDROBNIĆ I ZALAĆ JEDNA SZKLANKĄ WCZEŚNIEJ PRZYGOTOWANEGO MLEKA I DOŁOŻYĆ ŁYŻKĘ MĄKI. ODSZTAWIĆ NA KILKA MINUT, ABY WYROSŁY. NA ROZSYPANĄ MĄKĘ W MISCE, WYBIĆ SAME ŻÓŁTKA I DODAWAĆ CIEPŁE MLEKO I WYRABIAĆ. POTE M POTEM WLAĆ WYROŚNIĘTE DROŻDŻE I DOPIERO RESZTĘ MLEKA, ABY BYŁO LEKKAW. NASTĘPNIE DOBRZE WYRABIAĆ ABY ODESZŁO OD MISKI. ODSZTAWIĆ GOTOWE CIASTO W CIEPŁE MIEJSCE ABY WYROSŁO. GDY WYROSNA NALEŻY FORMOWAĆ PĄCZKI ORAZ NADZIEWAĆ. SMAŻYĆ NA ROZGRZANYM OLEJU.