

ŚWIĘTA MAJOWE W NASZYM KRAJU



1 maja nazywany jest Świętem Pracy lub inaczej Międzynarodowym Dniem Solidarności Ludzi Pracy.

Na całym świecie święto to jest obchodzone od 1890r., w Polsce od 1950r. Święto Pracy wprowadziła w 1889r. II Międzynarodówka dla upamiętnienia wydarzeń z pierwszych dni maja 1886r. w Chicago, w Stanach Zjednoczonych. Odbyły się wtedy strajki będące częścią ogólnokrajowej kampanii na rzecz wprowadzenia 8-godzinnego dnia pracy.

2 maja Dzień Flagi Rzeczypospolitej

Święto zostało ustanowione w Polsce 20 lutego 2004 r. a obchodzone 2 maja tego samego roku. Święto Flagi postanowiono ustalić właśnie 2 maja z kilku ważnych powodów. Za czasów PRL-u to właśnie w tym dniu ściągano flagi po Święcie Pracy 1 maja w całym kraju, aby nie wisały podczas Święta Konstytucji. Dodatkowo 2 maja 1945 r. biało-czerwone flagi zawieszono na Reichstagu w Berlinie na Kolumnie Zwycięstwa - Siegessäule oraz na Reichstagu. W tym samym dniu obchodzone jest również Święto Polonii i Polaków za granicą.
www.onet.pl



3 maja Święto Konstytucji

Konstytucja 3 maja została uchwalona w 1791 roku w celu uregulowania ustroju prawnego Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Z uchwaleniem Konstytucji 3 maja wiązały się nadzieje na umocnienie Polski na arenie międzynarodowej, ustawa dawała też szansę na przeprowadzenie koniecznych reform ustrojowych. Miała także gwarantować niezależność polityczną od zagrażających Polsce sąsiadów: Rosji, Prus i Austrii. Święto Konstytucji 3 Maja ustanowione zostało w 1919 roku, gdy Polska odzyskała niepodległość. Sejm Ustawodawczy podjął uchwałę, według której święto 3 Maja zostało uznane świętem narodowym.



CHROŃMY PLANETĘ!

Przyroda jest dobrem całej ludzkości, przede wszystkim źródłem zasobów, dzięki którym zaspokajamy podstawowe potrzeby życiowe. Niestety, sporo osób zaniedbuje obowiązek dbania o naszą planetę. Najwyższy czas to zmienić.

Istnieje wiele form ochrony środowiska. Są to m.in. : parki narodowe (w Polsce jest ich 23), rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, obszary Natura 2000, pomniki przyrody i wiele innych. Organizowane są również przeróżne akcje, których celem jest promowanie chronienia Ziemi. Jednym z popularniejszych działań jest coroczny, międzynarodowy Dzień Ziemi. To święto ma na celu uświadomienie jak kruchy jest nasz ekosystem.

K.K.

JAK CHRONIĆ NATURĘ NA CO DZIEŃ?

- Gaś światło, gdy wychodzisz z pokoju, nie marnuj prądu.
- Dokręcaj kran, oszczędzaj wodę.
- Używaj dwóch stron kartki do rysowania lub pisania.
- Nie śmieć i zwracaj uwagę innym, kiedy śmiecą.
- Idąc na zakupy, weź ze sobą materiałową torbę, zamiast przynosić plastikowe torebki do domu.
- Segreguj śmieci.
- Postaraj się zamienić samochód na rower.
- Szanuj naturę, nie łam gałęzi.
- Jeśli masz w domu jakieś rzeczy, z których nie korzystasz, nie wyrzucaj ich. Innym mogą się przydać.

K.K.



JAK SEGREGOWAĆ ODPADY:



SP

Warto przeczytać, warto obejrzeć!

KSIAŻKI GODNE POLECENIA

- "Pollyanna" - wzruszająca i piękna historia Pollyanny, która uwielbia grać w "zadowolenie". Zapewnia, że wielkie znaczenie w życiu ma przyjazny stosunek do świata oraz ludzi.
- "Był sobie pies" - opowieść o niezwykle wiernym psie i pewnego chłopca. Nie zabraknie zabawnych momentów.
- "Niepełka" - utwór, którego akcja dzieje się w... Trzebiatowie! Porusza kilka problemów dzisiejszej młodzieży.
- "Gwiazd naszych win" - prawdziwy wyciskacz łez. Opowiada o chorych na raka nastolatkach, którzy przypadkiem poznają się na spotkaniu grupy wsparcia.
- "Fabryka strachu" - kiedy Andrew wraz z siostrą Poppy zostają porwani do Fabryki Koszmarów, okazuje się, że to od nich zależą losy świata. J.H.

FILMY I SERIALE, KTORE WARTO OBEJRZEC

Filmy fantastyczne, z akcją:

- "Niezgodna" - seria
- "Następcy" - seria

Filmy animowane:

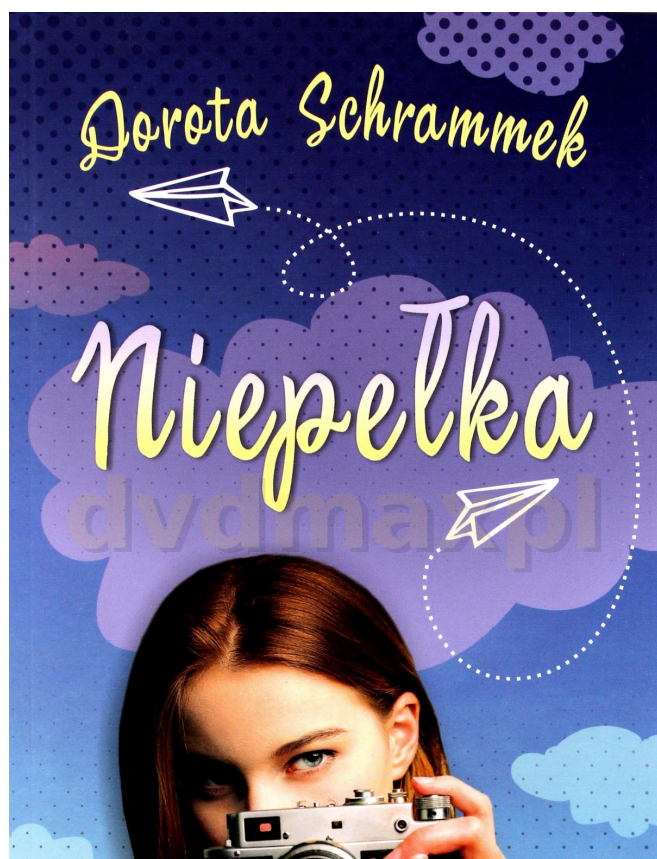
- "Herkules"
- "Planeta skarbów"
- "Zwierzogród"

Komedie:

- "Asterix i Obeliks: Misja Kleopatra" - i wiele innych części
- "Jak poślubić milionera"
- "Służące"

Seriale:

- "Ania, nie Anna"
- "Stranger things"
- "Chilling Adventures of Sabrina" J.H.





Zagrajcie! Zachęcamy!

Gry, w które możemy zagrać z rodziną w ten długi czas.

- Monopoly,
- Uno,
- Pełny Kurnik,
- Scrabble,
- Twister,
- 5 Sekund,
- Nie Śmieję się,
- Ubongo,
- Grzybobranie,
- Jenga. M.M.

Szczególnie polecamy:

Ubongo - gra, która rozkręci Twój mózg; światowy bestseller; ponad 400 niepowtarzalnych zadań o różnym stopniu trudności; błyskawiczna rozgrywka.

Uno - gra karciana chodzi w niej oto aby dopasować dany kolor lub cyfrę do podanej karty. Są również dodatkowe karty jak np plus cztery dla danego gracza lub plus dwa albo zmiana koloru i zamiana kartami są też szablony i można zaprojektować własną kart. M.M.



Możecie też zadziwić rodzinę kulinarnie!

Pizza:

- składniki: sos boloński;
- ciasto: mąka pszenna typu 550 (2 szklanki), drożdże instant (1 opakowanie), sól (szczypta), woda (szklanka);
- dodatki: sos BBQ (2 łyżki), ser CHEDDAR (100g), kolorowa papryka (0,5 sztuki), kiełbasa CHORIZO (100g), MOZZARELLA (100g), bazylia (0,5 pęczka), pomidorki koktajlowe (6 sztuk), ser GOUDA (100g), ugotowany ziemniak (1 sztuka), zielony groszek (0,5 puszki), boczek wędzony w kostce (50g);
- przygotowanie: ciasto: do miski wsyp drożdże, dodaj letnią wodę i szczyptę cukru. Wymieszaj. Dodaj mąkę, sól i zagnieć do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Rozwałkuj na duży prostokąt i posmaruj oliwą – odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Po wyrośnięciu posmaruj sosem i ułóż dodatki.
- Piecz: ok. 15/ 20 w 230 stopniach (termoobieg, dolna grzałka).



Pizza

Marysia

ciasto marchewkowe

składniki: jajka (4 sztuki), biały cukier (2 szkl.), olej (1,5 szkl.), mąka pszenna (2 szkl.), proszek do pieczenia (2 łyżeczki), sól (0,5 łyżeczki), tarta marchewka (2 szkl.), mielony cynamon (2 łyżeczki), miękkie masło (3 łyżki), cukier puder (3 łyżki), serek MASCARPONE (250g), marchewka na CHIPSY (1 sztuka), duża marchew (1 sztuka), masło lub olej (1 łyżka);

przygotowanie:

- jajka utrzyj z cukrem; dodaj olej, a następnie pozostałe składniki; zmiksuj;
- wylej ciasto do tortownicy o średnicy 23 cm, wyłożonej papierem do pieczenia lub natartej tłuszczem i wysypanej bułką tartą; piecz 45–60 minut w 160°C.
- przygotuj krem, rozcierając masło, aż będzie gładkie i aksamitne; dodaj cukier puder i utrzyj całość na puszystą masę; porcjami, po jednej łyżce, dodawaj serek mascarpone, stale mieszając. **Marysia**
- upieczone ciasto odstaw do wystudzenia na minimum 2 godziny; po tym czasie przekrój je wzdłuż na dwie równe części; przełóż ciasto połową masy kremowej, a drugą połowę rozprosz na wierzchu.



Pokrój marchewkę w wąskie paski za pomocą obieraczki do warzyw. Rozłóż marchewkowe wstążki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj je masłem. Piecz w 190°C, maksymalnie 25 minut. Przed podaniem posyp wierzch ciasta chipsami marchewkowymi oraz orzechami.