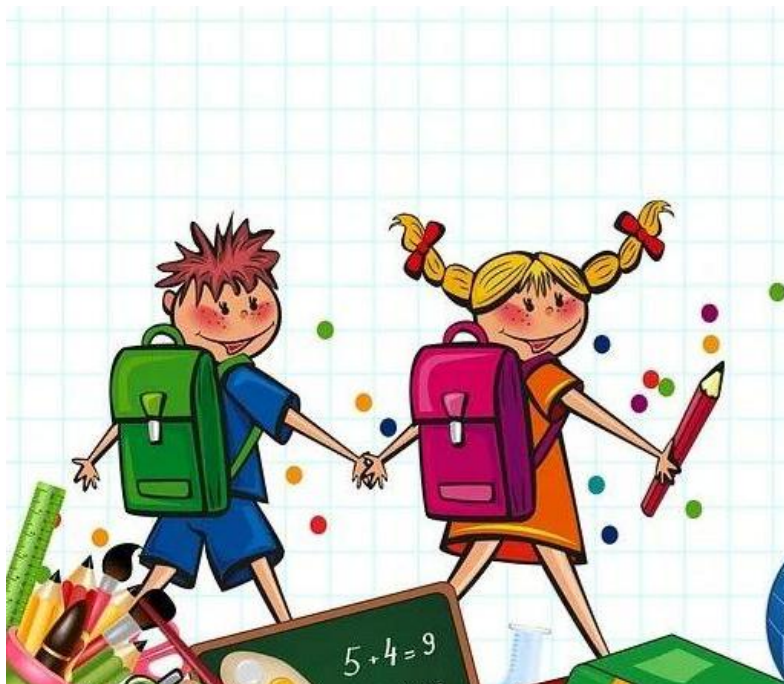


Żegnajcie wakacje! Witaj szkoło!

Kochani Czytelnicy! Witajcie po rozpoczęciu roku szkolnego we wrześniu 2021 r. Idzie jesień, a z nią spadające kolorowe liście. Mamy nadzieję, że słoneczna pogoda utrzyma się jak najdłużej, a deszcze nie popsują nam humorów. Wypoczęci i z zapalem zabieramy się do pracy (bo wkrótce: lektury, kartkówki, sprawdziany, ech...). Czekają nas też wycieczki, konkursy, imprezy klasowe i szkolne. Dlatego cieszymy się z nadchodzącego czasu i życzymy wszystkim owocnego i radosnego roku szkolnego.

Redakcja



W numerze:

Święto na każdy dzień - koniec września.

Jesienna słodycz - przepisy kulinarne.

Dzień Chłopaka.



Święto może być każdego dnia



26 września
Dzień Królika

Dzień Królika wywodzi się z Anglii. Jego celem jest zwrócenie uwagi na problemy tych sympatycznych długouchych zwierzątek. Myślicie, że króliki nie mają problemów? Ludzie trzymają je w fatalnych warunkach, testują na nich leki i kosmetyki. Dzień Królika to dobra okazja, by pomyśleć o tych małych stworzonkach.

28 września
Dzień Jabłka

Dzień Jabłka to dobry czas na przypomnienie, że te wartościowe owoce można jeść z korzyścią dla zdrowia każdego dnia! Wspomagają trawienie, sprzyjają odchudzaniu, poprawiają pracę wątroby, obniżają poziom cholesterolu - same korzyści. Nie wierzycie? Średniej wielkości jabłko zawiera tylko 0,31 g tłuszczu. Jedzmy jabłka!



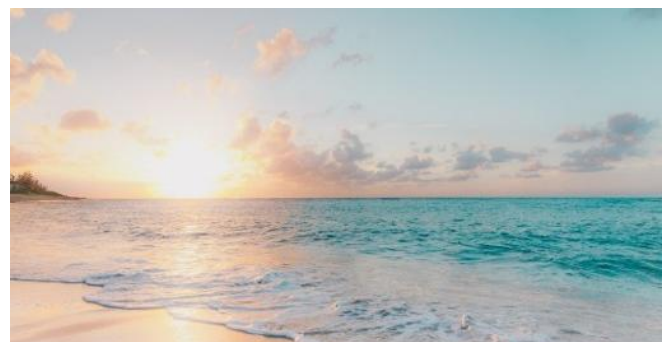
29 września
Dzień Kawy

Dla wielu osób to obowiązkowy punkt dnia. Jest to drugi po ropie naftowej produkt handlowy świata. Najdroższy gatunek kawy to Kopi Luwak pozyskiwany z...odchodów zwierzątka o nazwie łaskun. Amerykanie, Francuzi i Niemcy zużywają 65% całkowitej konsumpcji kawy na świecie.



30 września
Światowy Dzień Morza

Światowy Dzień Morza ma na celu uświadamianie społeczeństw i rządów, jak ważna jest ochrona środowiska morskiego. Data obchodów upamiętnia rocznicę podpisania Konwencji, na mocy której powołano Międzynarodową Organizację Morską.



Jesienna słodycz



Powidła śliwkowe

Składniki:

1 kg śliwek węgierek (najlepiej mocno dojrzałych)
cukier (opcjonalnie)
cynamon (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

Śliwki umyć, osuszyć, przeciąć na pół i wyciągnąć pestkę. Do brytfanny lub naczynia żaroodpornego z wysokim brzegiem nalać małą ilość wody. (Na 1 kg śliwek wystarczą 2 łyżki wody na dnie naczynia). Ułożyć śliwki. Formę wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C. Piec, mieszając od czasu do czasu, aby śliwki się nie przypaliły, a płyn szybciej odparował. Powidła są gotowe, gdy masa jest na tyle gęsta, że spada z łyżki płatami, a ślad zrobiony łyżką po dnie formy nie zlewa się. (Dla 1 kg śliwek proces ten trwa ok. 2 godz.). Teraz należy sprawdzić słodkość powideł. Jeśli są odpowiednio słodkie należy gorące przełożyć do czystych słoików, mocno zakręcić i postawić słoiki do góry dnem na 15min. Jeśli są za mało słodkie należy dodać cukru do smaku. Można dodać również cynamon dla aromatu. Jeśli dodaliśmy cukier należy powidła dalej piec, aż ponownie zgęstnieją, ponieważ cukier rozrzedza powidła, gdyż wyciąga ze śliwek resztę wody. (Pieklam jeszcze 15min.). Następnie gorące przełożyć do wyparzonych, suchych słoików, mocno zakręcić i zapasteryzować.

Ciasto z dyni

250 g puree z pieczonej dyni
225 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
200 g masła
1 szklanka cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
skórka starta z 1 pomarańczy lub 2 mandarynek
3 jajka, oddzielnie żółtka od białek
Tortownicę posmarować masłem, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Przygotować puree z dyni. Piekarnik nagrzać do 180st.C. Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, wymieszać, odłożyć. Do garnka włożyć pokrojone masło, roztopić na małym ogniu ciągle mieszając. Dodać cukier oraz cukier wanilinowy i wymieszać. Mus z dyni włożyć do miski, dodać skórkę z pomarańczy i wlać roztopione masło z cukrem, wymieszać, ostudzić. Odłożyć pół szklanki otrzymanej masy na polewę. Do reszty dodać żółtka i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę. Do oddzielnej miski przesiać mąkę i wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz sodą. Delikatnie połączyć składniki suche i mokre oraz pianę z białek - mieszając wolno łyżką, tylko do połączenia się składników. Masę wyłożyć do tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez ok. 40 - 45 minut lub do suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Smacznego!



30 września - Dzień Chłopaka

**Wszystkiego
najlepszego!**

Pomysły na prezenty



**Drodzy Chłopcy, Mężczyźni,
Panowie!**
**W dniu Waszego święta
życzymy Wam spełnienia
marzeń, uśmiechu, radości,
wspaniałych wrażeń i dużo
miłości, mnóstwo słodczy,
życia pięknego i wszystkiego
najlepszego!**

- własnoręcznie pomalowana koszulka
- kolorowe skarpetki
- kubek
- poduszka
- breloczek
- notes
- ładny długopis lub pióro
- scyzoryk
- perfumy
- medal ze spersonalizowanym napisem
- słodczy
- kosmetyki
- tort

DZIEŃ CHŁOPAKA
młody czy
"wyrośnięty"
bądź nam zawsze
uśmiechnięty!