

Dziękujemy za pozytywny odbiór pierwszego numeru naszej gazetki. Czas na część drugą. Zapraszamy do lektury :)

SOSW

OSTRZESZÓW

W kwietniowym numerze wspominamy:

- Dzień Kobiet
- Światowy Dzień Zespołu Downa - Dzień Kolorowej Skarpetki
- Światowy Dzień Świadomości Autyzmu

W tym numerze również:

- tradycje Świąt Wielkanocnych
- przepisy na tradycyjne ciasta
- krótkie zadania do rozwiązania :)

Redaktor naczelny - Barbara Golas
(opiekun)

Kierownik redakcji- Anna Czaszka
(uczennica)

Redaktor wydawca- Dominika Stanicka
(uczennica)

Dziennikarz- Klaudia Świłoń
(uczennica)

Dziennikarz- Klaudia Daszczyk
(uczennica)

*Wspominamy Dzień Kobiet w naszej szkole!
Były piękne występy, życzenia, kwiaty, czekoladki oraz wizyty w kawiarni :)*



Początek wiosny to wyjątkowe święta w naszej szkole. 21 marca obchodziliśmy Światowy Dzień Zespołu Downa - Dzień Kolorowej Skarpetki. 2 kwietnia świętowaliśmy Światowy Dzień Świadomości Autyzmu :)



W wielkanocnym nastroju...



wielkanoc

canva

Wielkanoc to najstarsze chrześcijańskie święto. Jego data jest ruchoma, gdyż obchodzi się je w niedzielę po pierwszej wiosennej pełni Księżycy (zazwyczaj wypada ona między 22 marca, a 25 kwietnia).

Tradycje i zwyczaje Świąt Wielkanocnych to niedziela palmowa, droga krzyżowa w wielki piątek, tradycyjna wielkanocna święconka, msza rezurekcyjna, śniadanie wielkanocne oraz śmigus-dyngus.

Propozycje życzeń wielkanocnych

Wiosna idzie, a z nią Święta.
Ktoś o tobie dziś pamięta
Życzy jajek kolorowych i kurczaków odjazdowych.
Pyszne ciasta jedz na zdrowie!
Niech tradycja wodę leje,
Bo zajączek dziś szaleje.

Jajeczka przepysznego. Śmigusa mokrego
I zajączka z prezentami kicającego!

W wielkanocny czas:
radości,
świętecznych pyszności
i mnóstwo miłości!

Wielkanocny Mazurek



Składniki:

Spód czekoladowy

- 200g mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 70g cukru pudru
- 120g zimnego masła
- 2 żółtka

Polewa czekoladowa

- 200g czekolady deserowej
- 1/2 szklanki mleka

Oraz

- 200g suszonych śliwek
- 5 łyżek powideł śliwkowych
- 200g orzechów włoskich

Przepis zaczerpnięty ze strony www.kwestiasmaku.com

Przygotowanie

Do miski wsypać mąkę, kakao, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier puder i wymieszać. Dodać pokrojone na kawałeczki zimne masło i miksować mieszadłem miksera na drobne okruszki. Dodać żółtka i połączyć składniki w jednolitą kulę. Schłodzić w lodówce przez ok 30 min. Kulę z ciasta pokroić na plastry i wyłożyć spód formy 20x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do lodówki do schłodzenia na ok 20 minut lub na 10 minut do zamrażalnika. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Wstawić formę z ciastem i piec na złoty kolor przez ok. 20-25 minut. Wyjąć i ostudzić.

Polewa czekoladowa

Czekoladę połączyć z mlekiem i roztopić razem z mlekiem. Mieszać aż uzyskamy jednolitą masę. Spód mazurka posmarować dżemem, ułożyć śliwki. Połączyć polewą i udekorować orzechami.

Wielkanocna Babka



Wielkanocna babka

canva

Składniki:

- 250g masła
- 250g mąki
- 250g cukru
- 250g jajek
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

Przygotowanie

Do miski włóż masło. Wsyp cukier. Oddziel żółtko od białka i żółtka dodaj do miski. Ucieraj bądź miksuj do uzyskania jednolitej masy. Stopniowo dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia oraz białka. Cały czas ucieraj ciasto, aż uzyskasz, gładką jednolitą masę. Nagrzewaj piekarnik do 180 stopni C. Przygotuj formę, wysmaruj ją tłuszczem i wypełnij 3/4 ciastem. Do reszty ciasta dodaj kakao i wymieszaj. Gotowe ciasto wyłóż do formy. Piec ok 1 godziny. Po upieczeniu wyjmij ciasto z piekarnika i ostudź. Można udekorować babkę lukrem bądź posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

PS zapraszamy do rozwiązania wielkanocnych zadań. Najpiękniej pokolorowany obrazek pojawi się w następnym numerze! :)