



www.tapeciarnia.pl



petite-cuisine.blogspot.com



w.24htapety.cba.pl



chwila-dla-mnie.blog.onet.pl



Wesołych Świąt !!!



www.se.pl



www.sweetdeal.pl



www.forum.indigo-nails.com



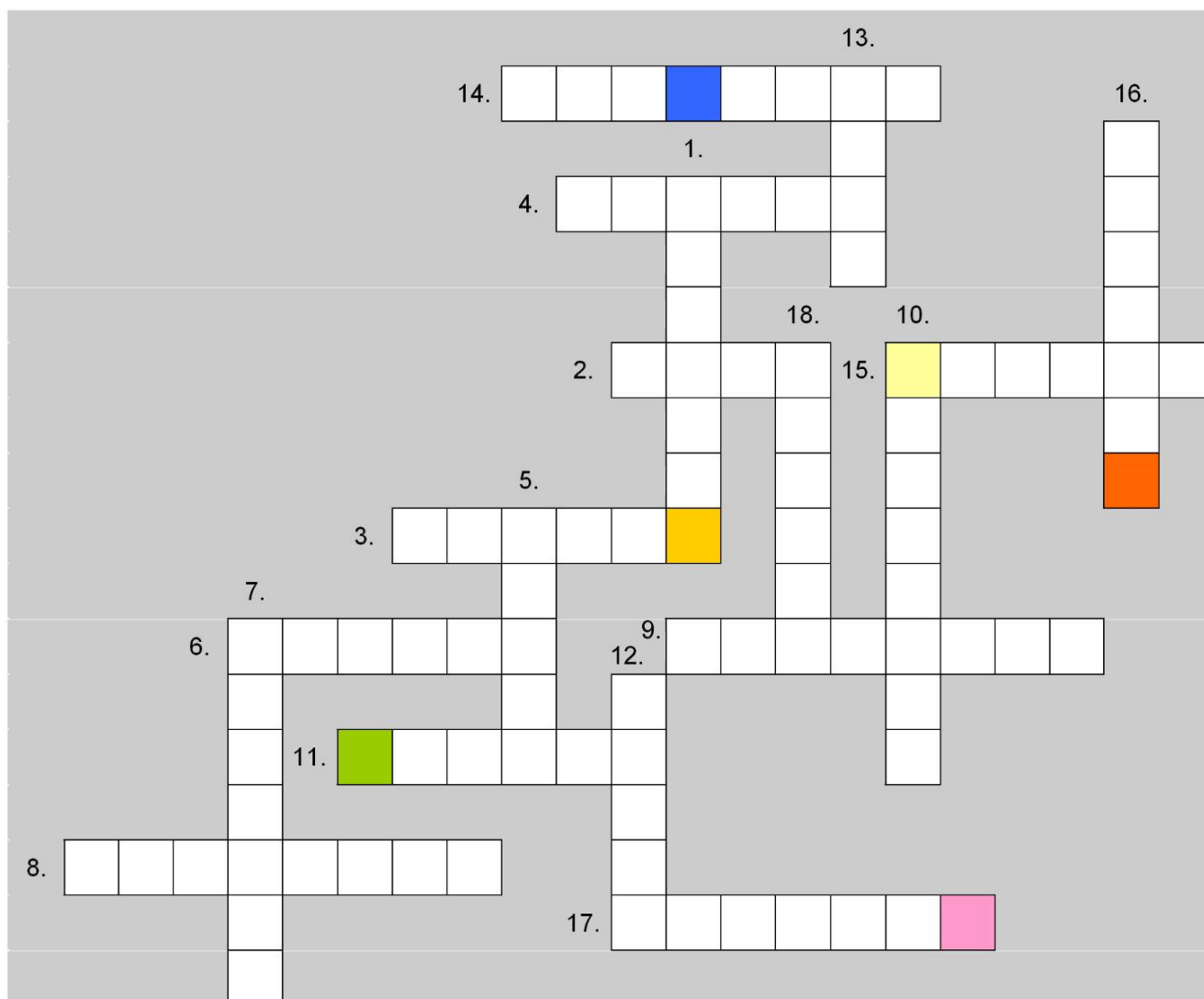
mpnr-9.manifo.com



mpnr-9.manifo.com



t.budujemydom.pl



Hasło – miejsce narodzin św. Mikołaja:



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Świąteczne drzewko | 10. Ciągną sanie św. Mikołaja |
| 2. Świąteczna pora roku | 11. Złożyli go królowie Jezusowi |
| 3. Bożonarodzeniowa w kościele | 12. Biały, sypie z nieba |
| 4. Imię jednego z Trzech Króli | 13. Świąteczna ryba |
| 5. Na nim podróżowała Maryja | 14. Wigilijna msza o północy |
| 6. Zdobią choinkę | 15. Czerwononosy renifer |
| 7. Wigilijna zupa z uszkami | 16. Dzień poprzedzający Boże Narodzenie |
| 8. Dzieci dostają je na święta | 17. Na czubku choinki |
| 9. Miasto narodzin Jezusa | 18. Okres 4 tygodni poprzedzający narodziny Jezusa |

Olga Zdziebłowska

We wtorek 3 grudnia naszą szkołę odwiedzili panowie, którzy prezentowali pokazy rycerskie. Dowiedzieliśmy się co robić, aby zostać rycerzem, jak traktowano kobiety w tamtejszych czasach oraz podziwialiśmy pojedynek dwóch rycerzy. Poszczególne osoby, wybierane przez gościa mogły poczuć się wojownikami z tamtej epoki.



stronaanidy.tnb.pl



www.usc.edu

W ubiegłym miesiącu w naszej szkole obchodziliśmy święto naszego Patrona, Ignacego Jana Paderewskiego, czyli tzw. Paderki. Uczniowie razem z chórem brali udział w przedstawieniu o Patronie, w klasach robiliśmy plakaty i krzyżówki, odbył się także międzyklasowy konkurs wiedzy o Patronie i wystawa plakatów.

Autor strony: Weronika Sidorowicz klasa I B

Chór wraz z panią Barbarą Jasińską- Sroką oraz panem Maksymilianem Sznablem zajęł I miejsce w konkursie pieśni patriotycznych. Gratulujemy !!!

Również za zdobyte miejsca w dzielnicowym konkursie literackim "Magia słowa" uczniowie naszej szkoły odebrali nagrody i statuetki. Brawo !!!



maerchenquelle.ch



Google grafika

Od 29 listopada do 1 grudnia wolontariusze brali udział w akcji „Bank Żywności” w galerii handlowej „Tesco”. Polegało to na zbieraniu żywności dla ubogich rodzin. Akcja wypadła pomyślnie.

W naszej szkole trwa także akcja "Góra grosza", podczas której zbieramy drobne pieniążki dla dzieci żyjących poza rodzinami, a ponadto odbyła się zbiórka makulatury na rzecz rodzinnych domów dziecka, pod nazwą "Przywróćmy dzieciom uśmiech".



ugotuj.to

Składniki:

- 50 g margaryny
- 200g miodu
- 200g cukru
- 450g mąki pszennej
- 1 jajko
- 400g kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- przyprawa do pierników
- lukry do dekoracji

Przygotowanie:

1. Miód, margarynę i cukier rozpuścić na patelni z łyżką wody.
2. Dodać przyprawę do pierników.
3. Całość zagotować, a następnie ostudzić.
4. Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia.
5. Dodać jajko i masę z patelni.
6. Składniki zagnieść na elastyczne ciasto, posypać mąką i zawinąć w folię aluminiową.
7. Odstawić do lodówki na kilka dni.
8. Po tym czasie wyjąć ciasto z lodówki i rozwałkować je na placek grubości 5 mm.
9. Z ciasta foremkami wycinać pierniczki.
10. Piec je 10-15 minut w temperaturze 190 °C.
11. Ostudzone pierniczki udekorować lukrem.

Autor: Pola Gil lb

Przepis pochodzi ze strony: www.mojeciasto.pl