

Kleks

*miesięcznik uczniów
PSP w Ryczywole
grudzień 2016*
**miesięcznik uczniów
PSP w Ryczywole
grudzień 2016**

KRONIKA SZKOLNA

- ❖ Uczniowie z klas od szóstej do drugiej uczestniczyli w wycieczce szkolnej do Warszawy. Wyjazd miał miejsce 23 listopada. Zwiedziliśmy Park Łazienkowski, Centrum Nauki „Kopernik” oraz odbyliśmy spacer po Starym Mieście. Na koniec był oczywiście McDonald's. Warto było!



- ❖ 24 listopada SU urządził w naszej szkole andrzejkę. Rano podczas lekcji zorganizowano zabawę i wróżby dla dzieci z oddziałów przedszkolnych. Po południu starsi uczniowie bawili się na dyskotecę. Oni również mogli sobie powróżyć lub też wziąć udział w konkursach.
- ❖ Chyba w naszej szkole są same grzeczne dzieci, ponieważ 5 i 6 grudnia zawiązał do nas św. Mikołaj. Jednym wręczył prezenty

osobiście, innych zaangażował w losowanie prezentu dla koleżanki lub kolegi, a wszystkich obdarzył cukierkiem za pośrednictwem Samorządu Uczniowskiego.



Pokoloruj mnie i mojego Rudolfa.

MINIWYWIAD

O MAXISPRAWACH

Tym razem bohaterami naszego wywiadu są Maria i Józef, a tak naprawdę uczniowie, którzy wcieli się w ich role na tegorocznych jasełkach. Nie zdradzimy jednak, kim są ci uczniowie – sami zobaczycie oglądając bożonarodzeniowy spektakl.

Kleks: Jak się czujecie w roli Józefa i Maryi ?

Maryja: Czuję się bardzo dobrze. Zawsze marzyłam o tej roli.

Józef: Czuję się dobrze, ponieważ moja rola jest super.

Kleks: W jakich strojach będziecie występować ?

Maryja: W sukience komunijnej i w niebieskiej szatce. Podobnie do prawdziwej Maryi.

Józef: Tak dokładnie to jeszcze nie wiem, ale myślę, że mi się spodoba.

Kleks: Jak wyglądają wasze przygotowania do występu?

Maryja: Śmiesznie, ponieważ często chłopaki się wygłupiają.

Józef: Normalnie, tak jak wszystkie.

Kleks: Czy jesteście zestresowani tym występem?

Maryja: Trochę, dlatego że myślę, że zapomnę roli.

Józef: Odrobinę, ale myślę, że sobie poradzę.

Aleksandra Kowalczuk
Łukasz Bogumił

ZGADNIJ, CO TO JEST!

Jaką porę roku mamy,
Gdy za morzem są bociany?

Co to za woda
Twarda jak kamień?
Można na łyżwach
Ślizgać się po niej.

Z lodowych klocków
Dom niewysoki,
Jego lokator
Jadł mięso foki.

W oczach węgielki,
Z marchwi nos długi.
Na śniegu stoi,
Ciepła się boi.

Wesoły dzwoneczek
I sznur saneczek.

Co to za kochany święty,
Co przynosi nam prezenty?
Kiedy gwiazdka już zaświeci,
On obdarza wszystkie dzieci.

Dominik Drewnik

Co to za żeberka
Przy ścianie wiszące,
Co latem są zimne,
A zimą gorące?

Dwie siostry na dole,
Para braci z boku,
Bez nich żaden narciarz
Nie zjedzie po stoku.

----- i

Jakub Skotak



KĄCIK LITERACKI



Święta

Z nieba gwiazdka spada,
Już przy stole każdy siada.
Śnieg za oknem mocno prószy,
Stoi bałwan, marzną uszy.
Sanki dzwonią dzwoneczkami,
A na stole barszcz z uszkami.
Karp ma minę niewesołą,
Bo wie, że dzisiaj go pokroją.
Dźwięk kolędy pięknie płynie,
Wzruszenie w całej rodzinie.

Wszyscy życzenia sobie składają
I prezentami się wymieniają.
Bo Gwiazdka nie ma urlopu
W najważniejszą noc w roku.



Oliwia Faustman

Kuchenni Czarodzieje



Pyszne pierogi

Składniki:

- 35 dkg mąki
- 1 jajko
- 1/2 kg ugotowanych ziemniaków
- 12 dkg sera białego
- 1/2 cebuli
- 3 dkg masła do cebuli
- łyżka soli
- 6 dkg do okrasy

Przygotowanie:

Zagnieść na stolnicy ciasto z mąki i jajka z dodatkiem wody (cieplej). Wlewać należy wodę po troszeczku, aby nie rozrzedzić ciasta, powinno być tak gęste, aby nie rozlało się i nie lepilo do palców. Rozwałkować na grubość noża, wykrawać kółka i napępniać przygotowanymi ziemniakami z serem. Do nadzienia utrzeć ziemniaki wraz z serem na masę, dodając przysmażone cebulki i soli albo - kto lubi -

dodać pieprzu, jajko też poprawi smak i pożywność ziemniaczków. Rzucać pierogi na wrzącą i osoloną wodę, gotować 3 minuty, polać podrumienionym masłem i świeże podać na stół.

Krystian Jatczak

Pierniczki świąteczne

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 200 g prawdziwego miodu
- 200 g cukru pudru
- 125 g masła lub margaryny
- 1 jajko
- 1 pełna łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 3 czubate łyżeczki przyprawy do pierników

Sposób przyrządzenia:

Masło, miód i przyprawę do pierników lekko podgrzać, ale nie gotować (masa powinna być płynna). Na stolnicę przesiać mąkę z sodą i solą, we wgłębienie wlać rozpuszczony i lekko ostudzony miód z masłem. Dodać resztę składników i wyrobić, aż ciasto będzie gładkie i lśniące. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 2 godziny, aby się dobrze schłodziło. Ciasto wyjąć z lodówki na 10-15 minut przed wałkowaniem. Błat albo stolnicę oprószyć mąką. Ciasto podzielić na 4 części i po kawałku rozwałkować na grubość około 0,5 cm. Następnie foremkami wyciskać pierniczki. Układać je na natłuszczonej blasze, zachowując odstępy, bo trochę urosną. Piec około 10-15 minut w 160-170 stopniach aż będą złote, ale nie brązowe.

Karol Kowalczuk



Lubię sport

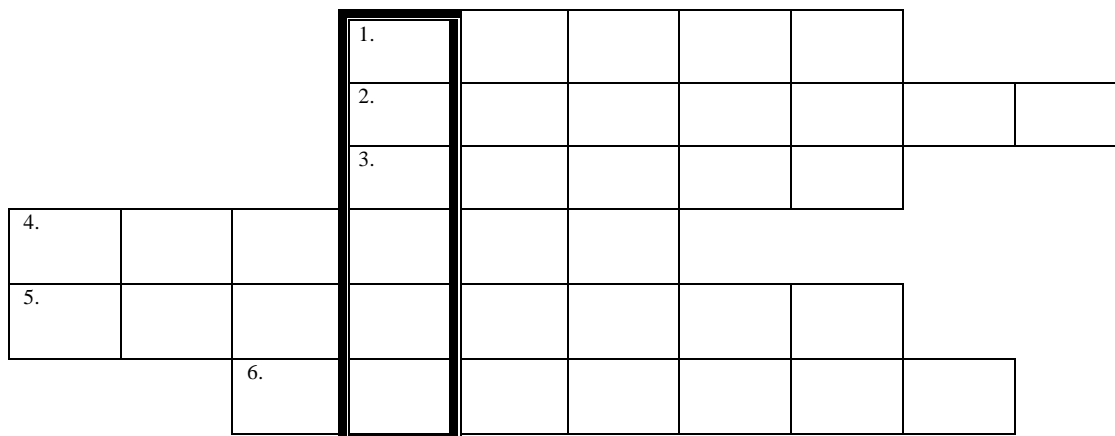
Legia Warszawa to polski klub piłkarski występujący w ekstraklasie. Od lat 90-tych XX wieku zajmuje I miejsce w tabeli wszech czasów polskiej ekstraklasy. Ostatnio wygrała ze Sportingiem Lizbona i

awansowała do Ligi Mistrzów. Trzymamy kciuki i życzymy dalszych sukcesów.



Piotr Włodarczyk

KRZYŻÓWKA



1. Pada za oknem zimą
2. Obchodzimy ją 24 grudnia
3. Lodowy dom
4. Bożonarodzeniowe pieśni
5. Król, który dał Jezusowi mirrę
6. Przedstawiane co roku w dniu Wigilii Szkolnej

Zuzanna Czerwińska
Zuzanna Staszewska

UŚMIECHNIJ SIĘ!



- Pani pyta Jasia:
- Jasiu, powiesz zdanie oznajmujące?
 - „Koń ciągnie wóz.”
 - Brawo! A teraz przekształć to zdanie tak, aby było zdaniem rozkazującym.
 - „Wio!”

- Na lekcji biologii pani pyta uczniów:
- Czy potraficie wymienić 5 drapieżników?
 - Jeden lew i cztery tygrysy!

Marika Hauda
Miłosz Jemiołek

*Wszystkim naszym
Czytelnikom Życzymy
spokojnych Świąt i dużo
radości w Nowym Roku...*