ANATOMIA DWÓJKI

WITAJCIE !!!

W numerze zimowym…

- ✓ **Kącik uczniowski**
- ✓ **Bezpieczne zachowania podczas ferii**
- ✓ **Święta, święta …**
- ✓ **Szkoła promująca zdrowie**
- ✓ **Pasowanie na czytelnika uczniów klas pierwszych**
- ✓ **Kącik dla najmłodszych czytelników**

ZIMA

JAN BRZECHWA

Niebo błękitniało, niebo owdowiało,
owdowiały błękit białym śniegiem spadł,
co się nagle stało, że tak biało, biało,
pod nogami mymi zaszeleścił świat?

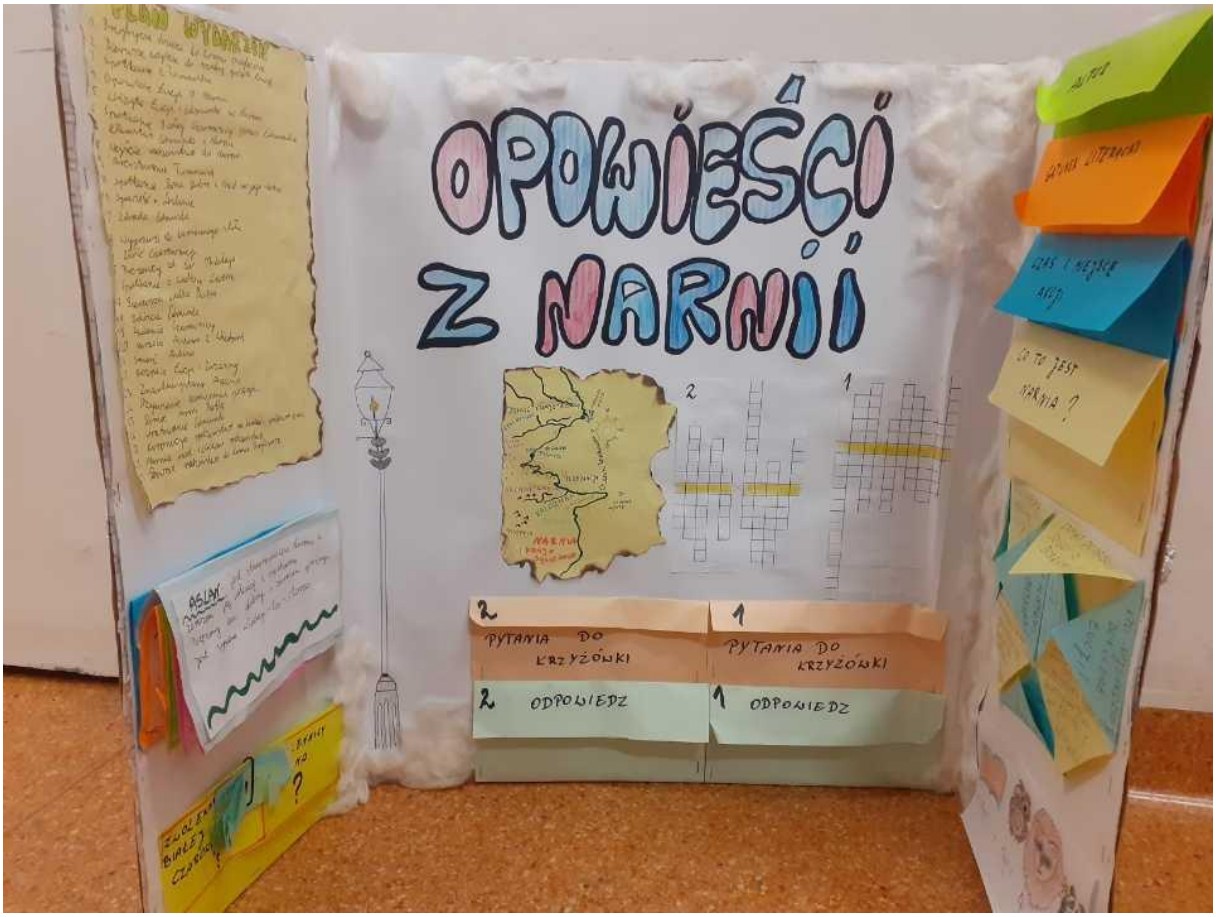
Włożę lisią czapę, przypnę lisi ogon,
zmylę wszystkie ślady, zmiotę śnieżny kurz,
pójdę sobie drogą, pójdę bez nikogo
i do ciebie nigdy nie powrócę już.

www.fb.com/pedagogikanormalnosci

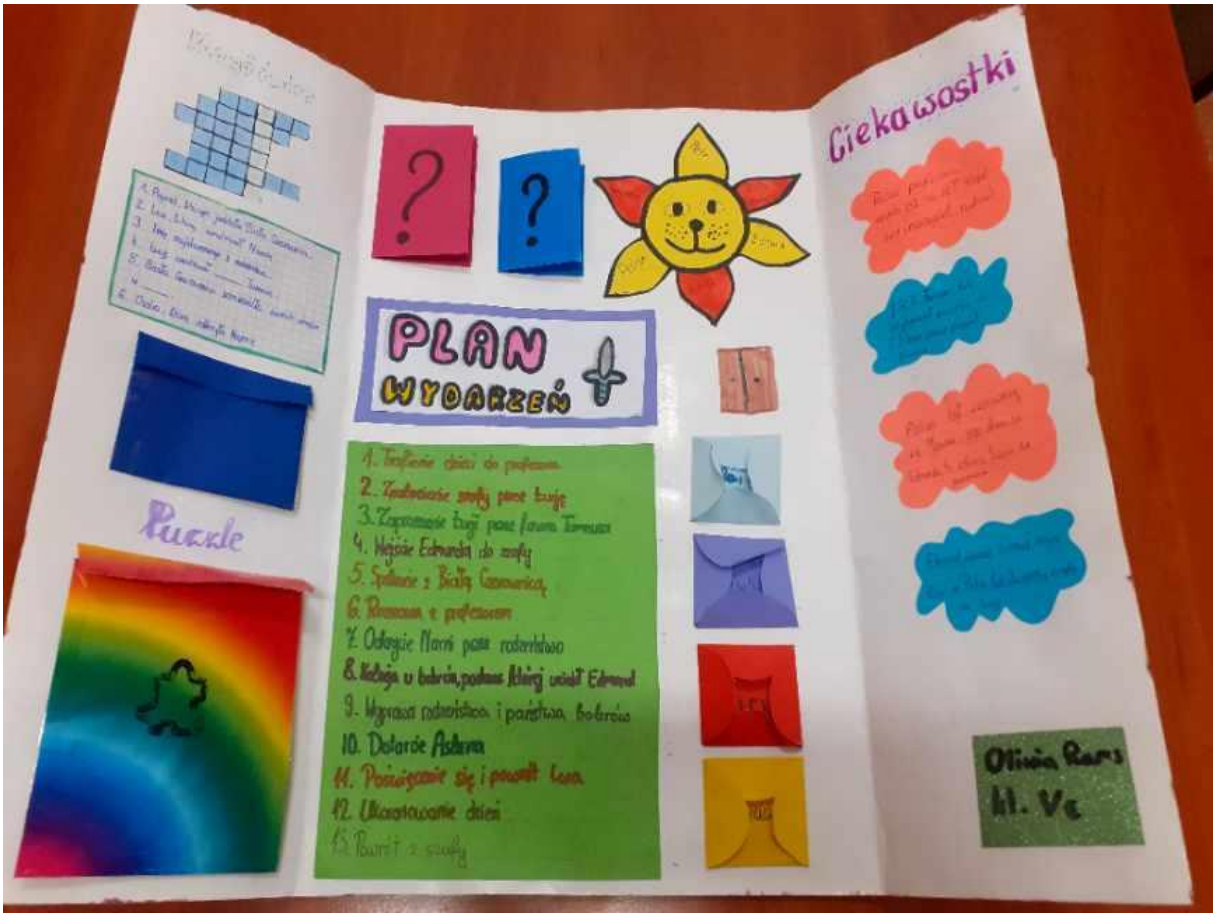
KĄCIK UCZNIOWSKI

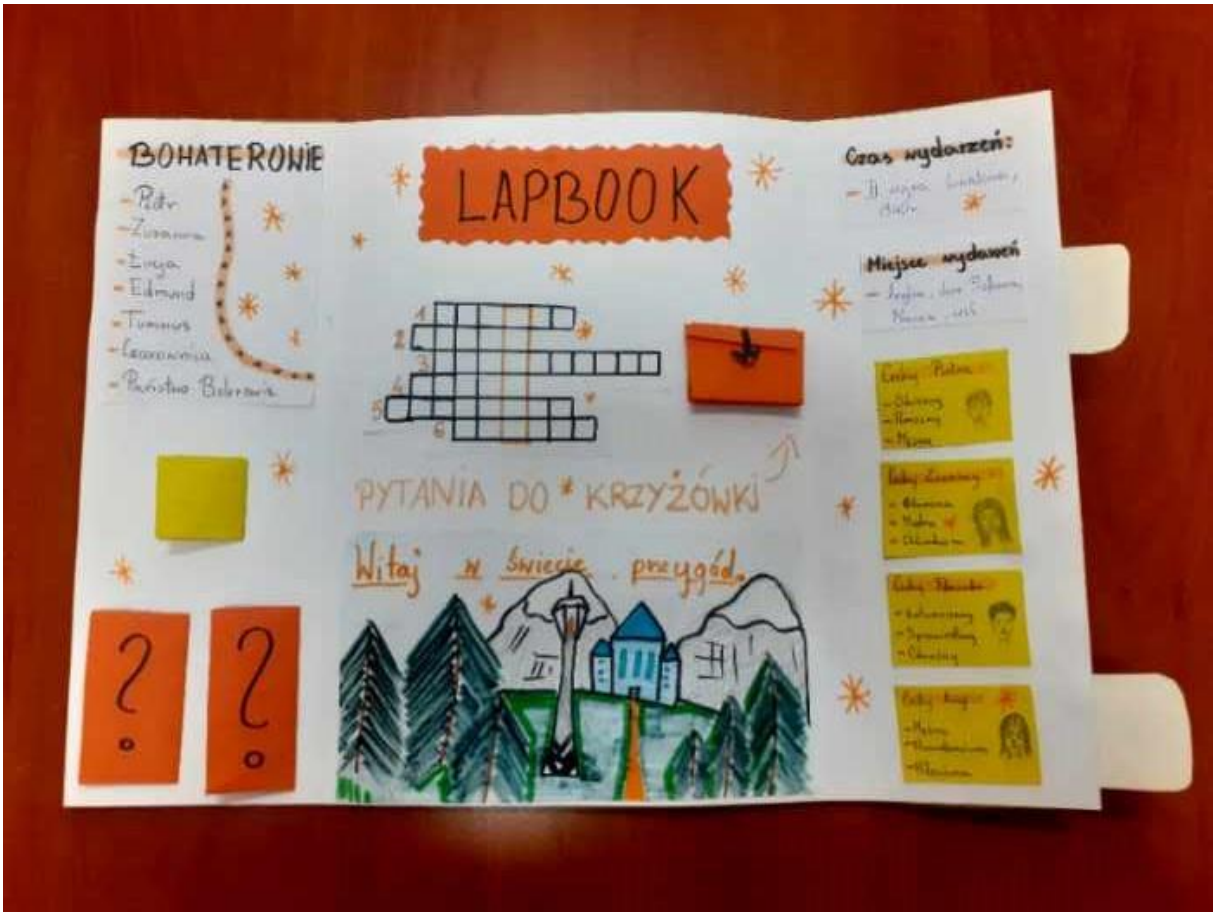
Na lekcji języka polskiego uczniowie klasy 5C wykonali lapbooki do omawianej lektury „Opowieści z Narnii. Lew, czarownica i stara szafa” C. S. Lewisa

ANATOMIA DWÓJKI



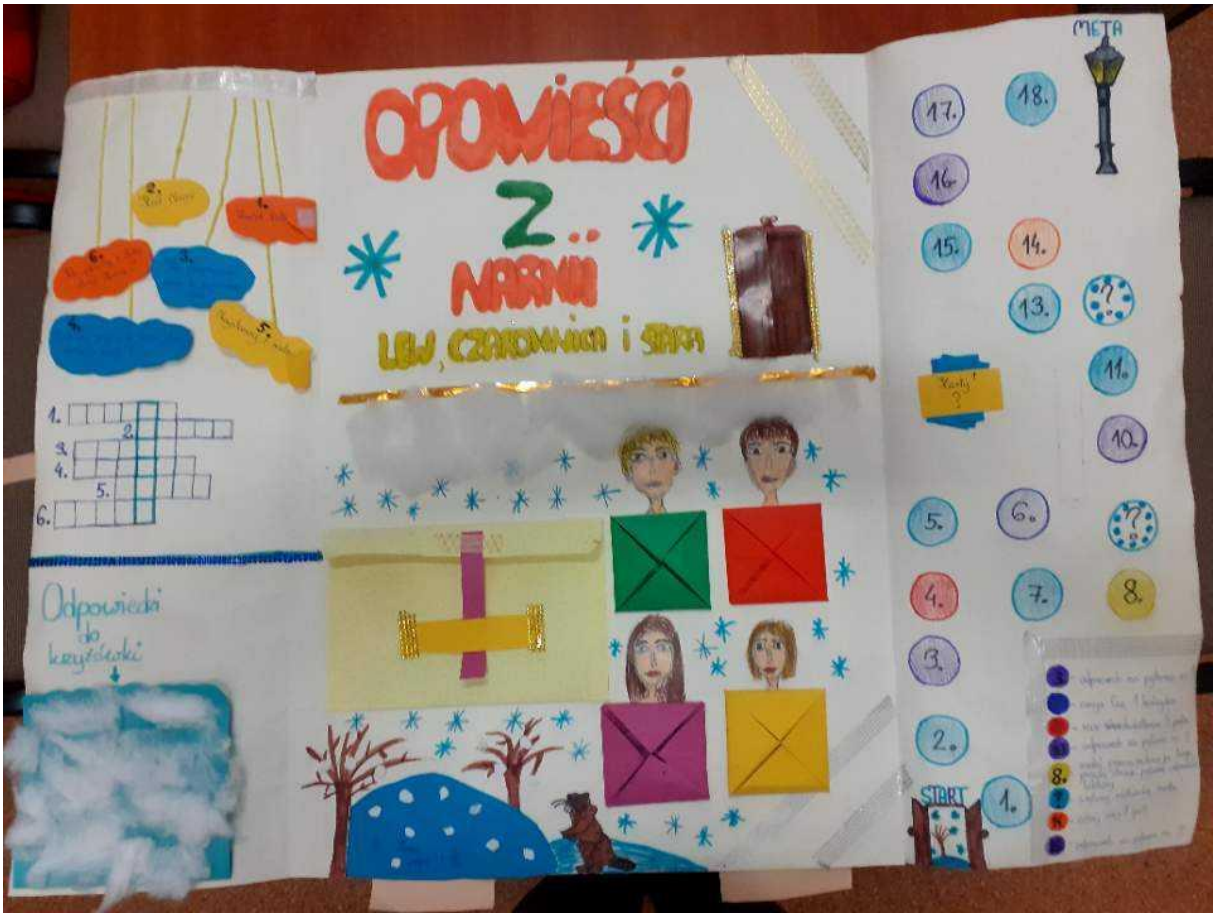
ANATOMIA DWÓJKI

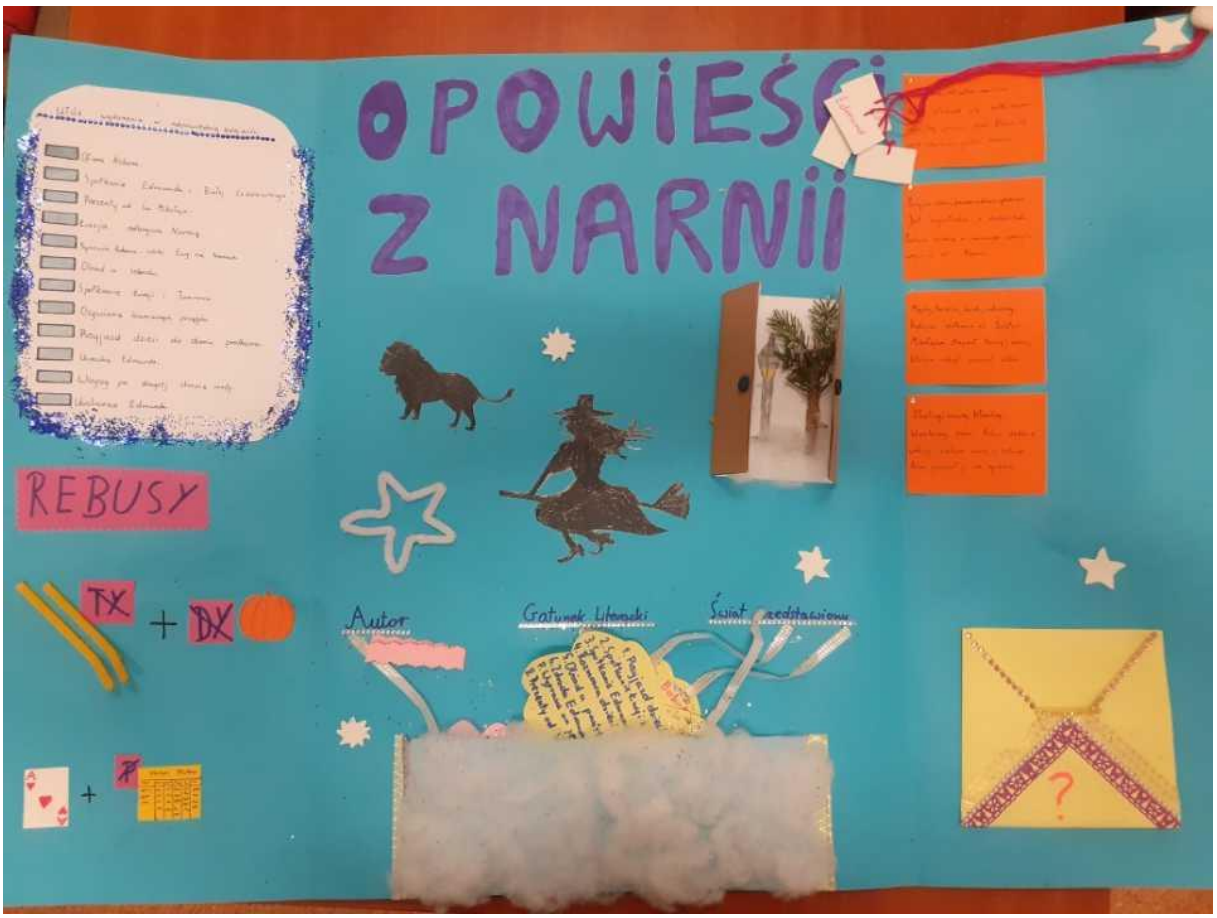




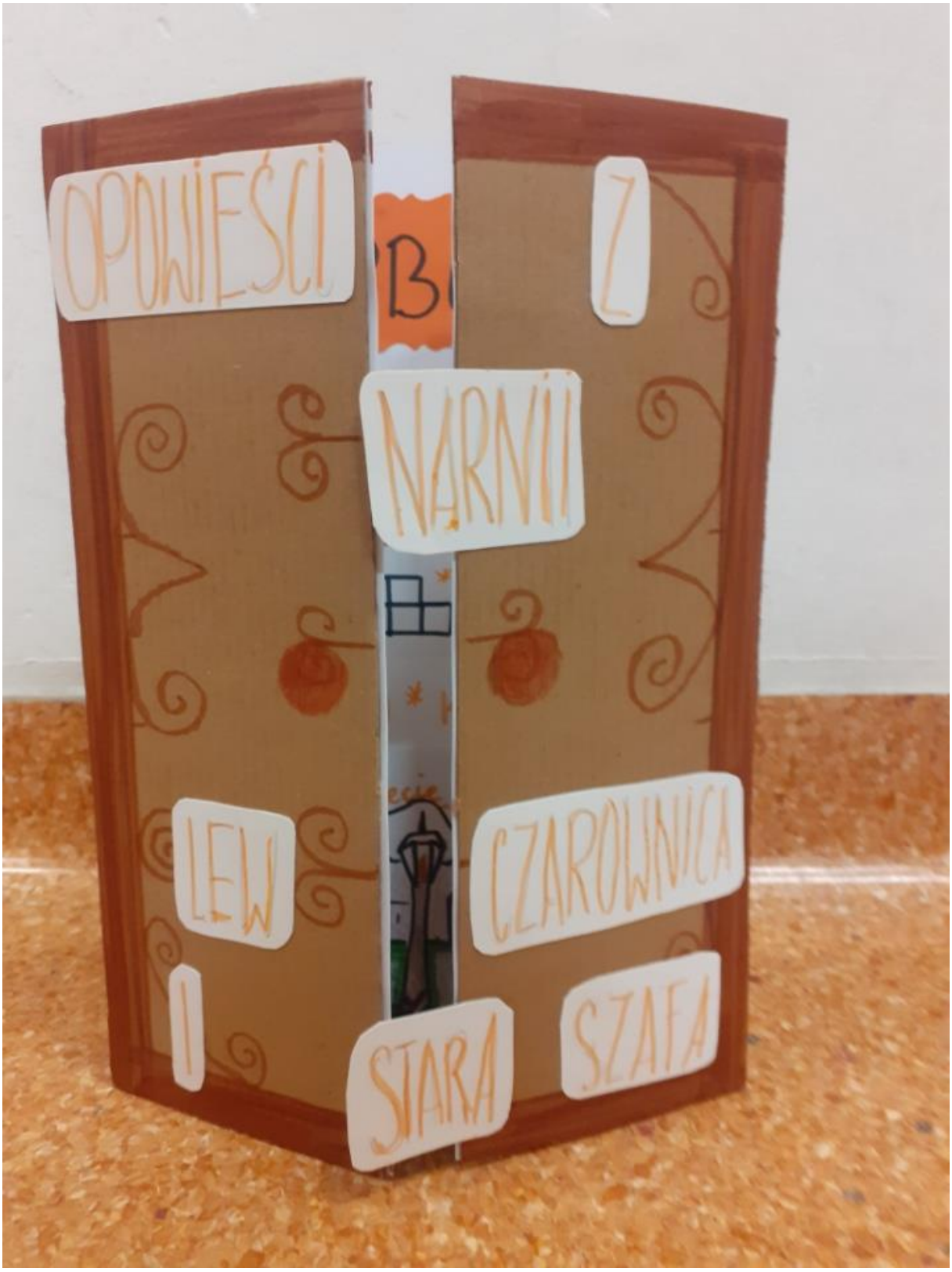
ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI

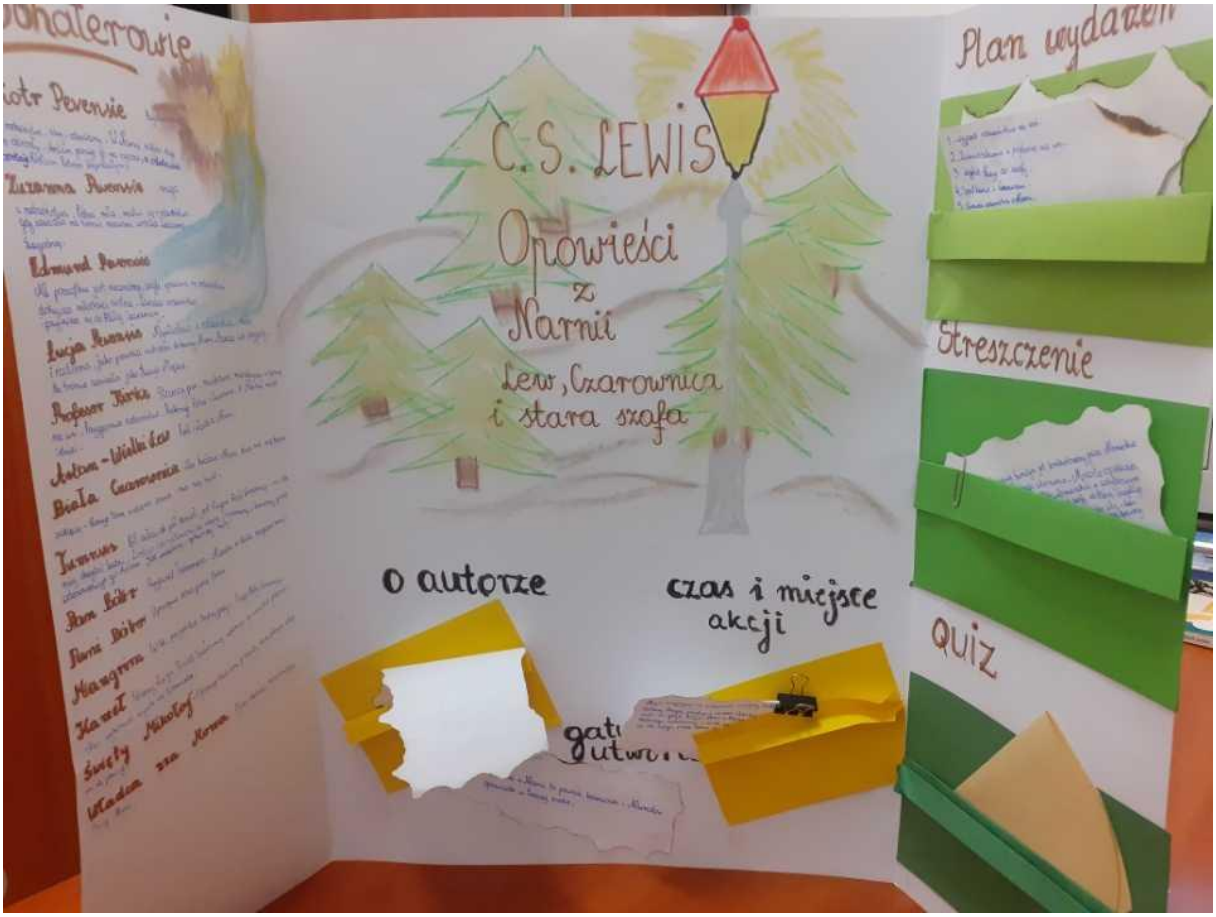




ANATOMIA DWÓJKI

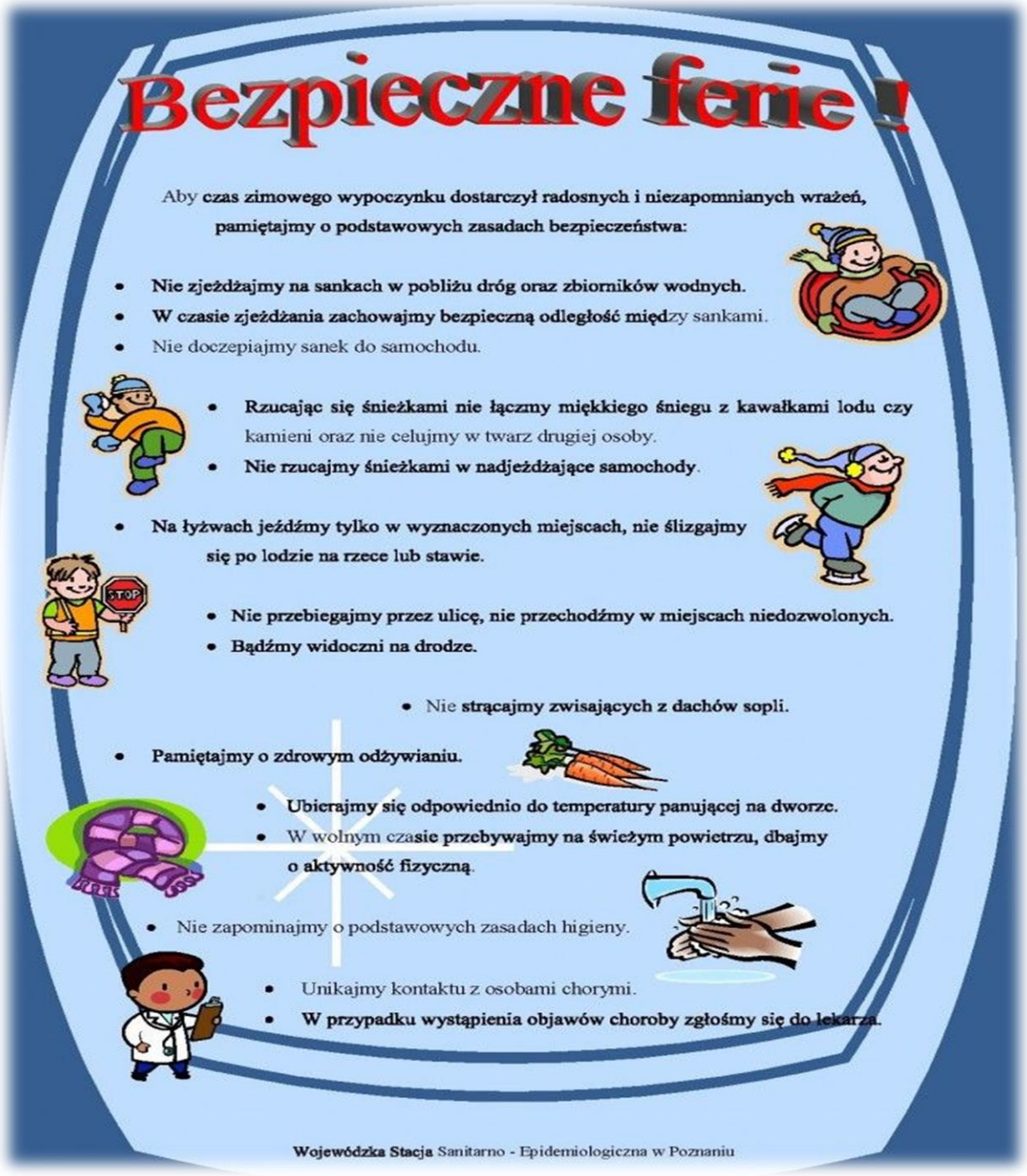


ANATOMIA DWÓJKI



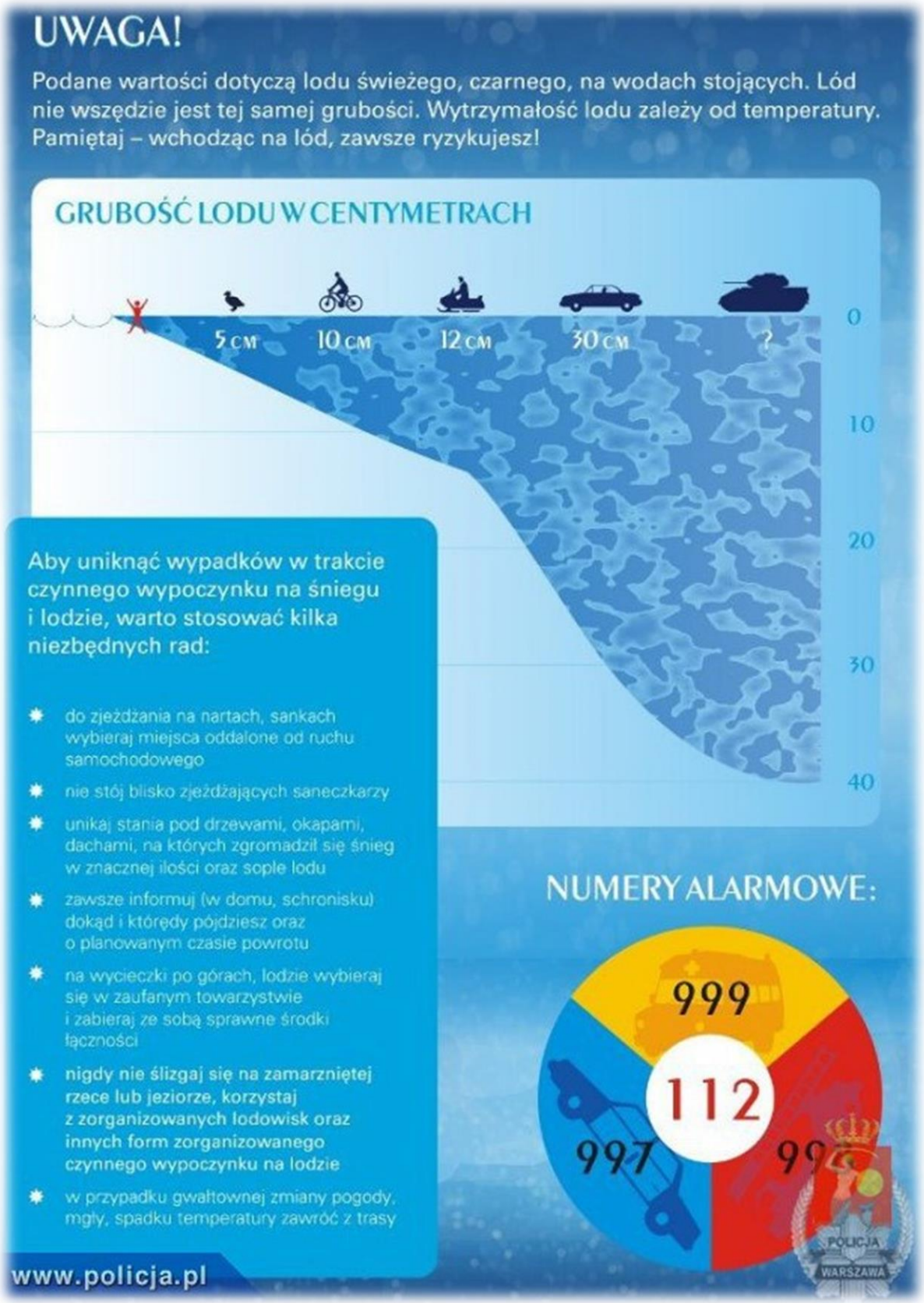
ANATOMIA DWÓJKI

BEZPIECZNE ZACHOWANIA PODCZAS FERII



ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI



8 II DZIEŃ BEZPIECZNEGO INTERNETU

BEZPIECZNIE W WIRTUALNYM ŚWIECIE

1. Nigdy nie podawaj w Internecie swojego prawdziwego imienia i nazwiska. Posługuj się nickiem.

2. Nigdy nie podawaj osobom poznanym w Internecie swojego adresu domowego, numeru telefonu i innych tego typu informacji.

3. Nigdy nie wysyłaj nieznajomym swoich zdjęć. Nie wiesz, do kogo naprawdę trafią.

4. Jeżeli wiadomość, którą otrzymałeś jest wulgarna lub niepokojąca nie odpowiadaj na nią. Pokaż ją swoim rodzicom lub innej zaufanej osobie.

5. Pamiętaj, że nigdy nie możesz mieć pewności, z kim rozmawiasz w Internecie.

6. Kiedy coś lub ktoś w Internecie cię przestraszy, koniecznie powiedz o tym rodzicom lub innej zaufanej osobie dorosłej.

7. Internet to skarbnica wiedzy, ale pamiętaj, że nie wszystkie informacje, które w nim znajdziesz muszą być prawdziwe! Staraj się zawsze sprawdzić wiarygodność informacji.

8. Szanuj innych użytkowników Internetu. Traktuj ich tak, jak chcesz żeby oni traktowali Ciebie.

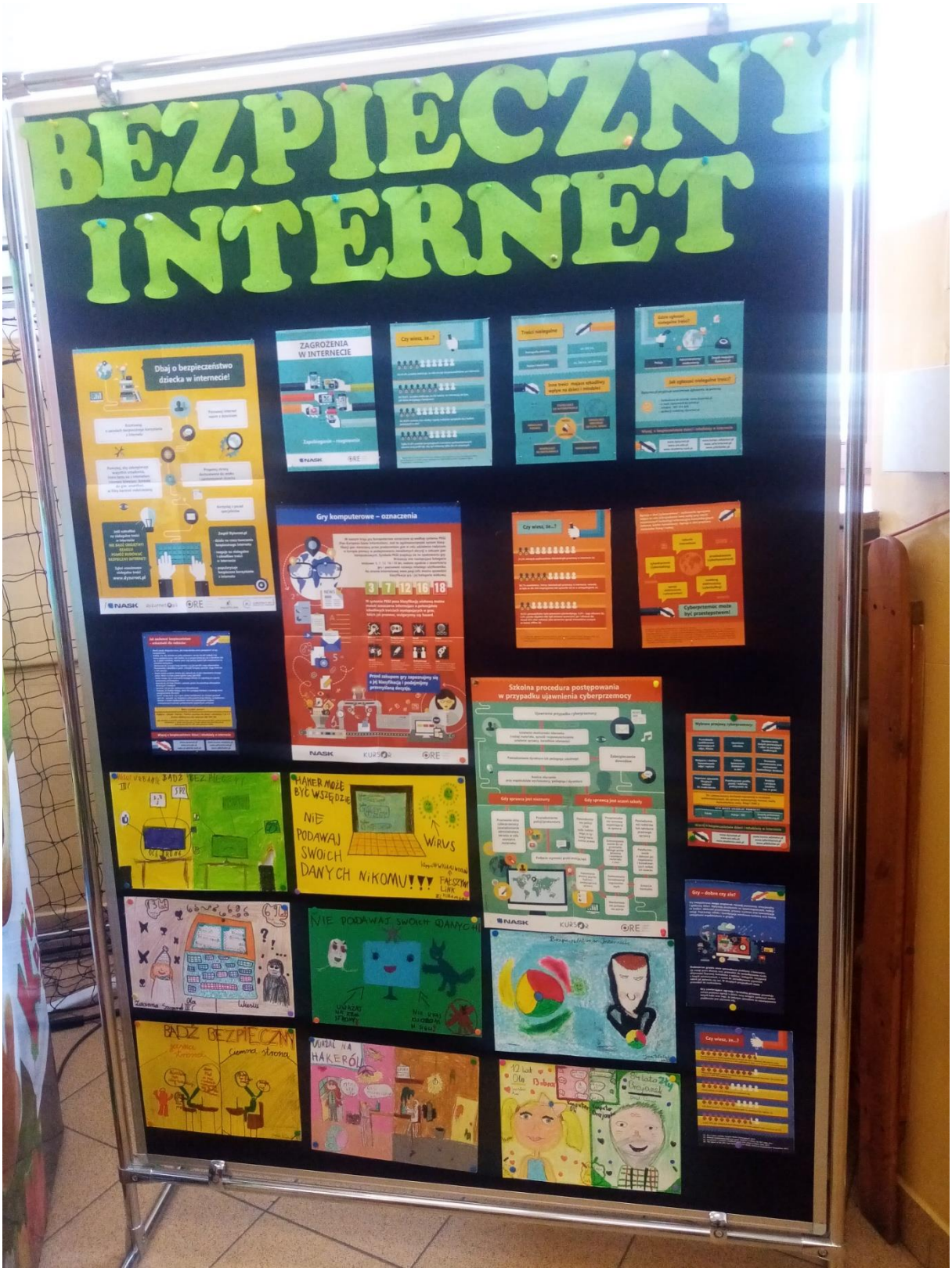
9. Szanuj prawo własności w Sieci. Jeżeli posługujesz się materiałami znalezionymi w Internecie zawsze podawaj ich źródło pochodzenia.

10. Spotkania z osobami poznanymi w Internecie mogą być niebezpieczne! Jeżeli planujesz spotkanie z internetowym znajomym pamiętaj, aby zawsze skonsultować to z rodzicami!!!

11. Uważaj na e-maile od nieznanych Ci osób. Nigdy nie otwieraj podejrzanych załączników! Mogą na przykład zawierać wirusy. Najlepiej od razu kasuj maile od nieznajomych.

12. Pamiętaj, że hasła są tajne i nie powinno się ich podawać nikomu. Dbaj o swoje hasło jak o największą tajemnicę.

ANATOMIA DWÓJKI



ZIMOWE ŚWIĘTA ...

Najpiękniejsze i najbardziej nastrojowe w roku są... Święta Bożego Narodzenia! To właśnie podczas tych świąt spotykamy się z bliskimi, obdarowujemy się prezentami, a przede wszystkim cieszymy się z narodzin małego Jezusa.

To czas pokoju, radości i miłości. W te radosne święta nikt nie powinien być

sam. Dlatego pamiętajmy o osobach starszych, samotnych i zostawmy na swoim stole wigilijnym nakrycie dla zabłąkanego wędrowca.

Tradycyjne dania goszczące na naszych wigilijnych stołach, są nie tylko smaczne, ale także mają swoistą symbolikę. **Sama liczba także nie jest przypadkowa, według tradycji chrześcijańskiej 12 dań ma symbolizować 12 apostołów**. Natomiast wierzenia ludowe łączą tę liczbę z 12 miesiącami. **Według tradycji powinny znaleźć się na stole podczas kolacji wigilijnej takie dania jak:**

Barszcz czerwony z uszkami

Karp

Śledzie

Kompot z suszu

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta wigilijna (z grochem)

Kutia

Zupa grzybowa

Kluski z makiem

Piernik

Makowiec

Chleb

Co symbolizują tradycyjne potrawy wigilijne?

- **Ryby** - pojawiają się na naszym wigilijnym stole jako symbol Jezusa. Są również symbolem płodności i odradzania się. Najczęściej decydujemy się na smażonego karpia, który jest także oznaką długowieczności. Na naszych stołach

nie brakuje również ryby po grecku, czy śledzi, które symbolizują post i wyczekiwanie.

- **Barszcz czerwony** - wigilijny barszcz robiony jest oczywiście z buraków, które według wierzeń ludowych miały przynosić urodę i długowieczność. Ponadto czerwone buraki zapewnią powodzenie i pomyślność.
- **Zupa grzybowa** - w niektórych rejonach Polski jest to obowiązkowe danie podczas kolacji wigilijnej. Grzyby reprezentują płody ziemi i w tradycji ludowej wierzono, że mają magiczną moc. Miały symbolizować zdrowie, siłę, witalność oraz trzeźwość umysłu.

- **Kompot z suszu** - owoce obecne na naszych stołach w postaci kompotu także mają swoje znaczenie. Gruszki miały gwarantować długowieczność, suszone śliwki odpędzały złe moce i zapewniały pomyślność, a jabłka dawały miłość.
- **Piernik** - symbolizował dobrobyt i harmonia umysłu. Niegdyś kojarzył się także z wyższym statusem społecznym.
- **Mak** - znajdziemy go w wielu świątecznych potrawach. Mak i ziarna zbóż symbolizują bogactwo, urodzaj i płodność.
- **Chleb** - jest symbolem nowego życia, obfitości oraz wspólnoty. Spożycie go podczas wieczerzy

wigilijnej ma zapewnić nam pomyślność w zbliżającym się roku.

J.D.

ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI

21 I i 22 I DZIEN BABCI I DZIADKA

Wszystkim kochanym babciom i dziadkom składamy najserdeczniejsze życzenia !!!

Wszyscy bardzo Was kochamy!!!

ZASADY W DOMU

Babci i Dziadka

Kuchnia otwarta 24h na dobę

ROZPIESZCZANIE W 100%

Słodycze przed obiadem

RODZICOM WSTĘP WZBRONIONY

śmiech, łaskotki, tulaski

Nocowanie mile widziane

Bajki na dobranoc

Gramy w mnóstwo gier

Pora snu do negocjacji

ZAWSZE ŚWIETNA ZABAWA

Moc całusków i uścisków

Ciasteczka na śniadanie? Tak!

CO DZIEJE SIĘ TUTAJ, ZOSTAJE TUTAJ

14 II WALENTYNKI

Po prostu się KOCHAJMY!!!

Naprawdę wystarczy tak niewiele, żeby komuś okazać odrobinę sympatii…

ANATOMIA DWÓJKI

Tak wiele miłości
jest w marzeniach.
Tak wiele miłości
jest w snach
w pragnieniach.
A w życiu
tak naprawdę
ciągle jest jej mało.
O miłości
wiele napisano.
Jest w wierszach
w muzyce piosenkach.
W piękne słowa
ją ubiorą poeci.
Malarze
kolorem ozdobią.
A w życiu
na codzień?

Gdzie jest
moja miłość
pytałam
szukałam
błądziłam.
Aż w ulicy pustej
spotkały się oczy
poszukały ręce
serce zabiło i zbliżyły usta
- to miłość
i pragnienie: zostań

Zofia Kobyłecka

To miłość

SZKOŁA PROMUJĄCA ZDROWIE

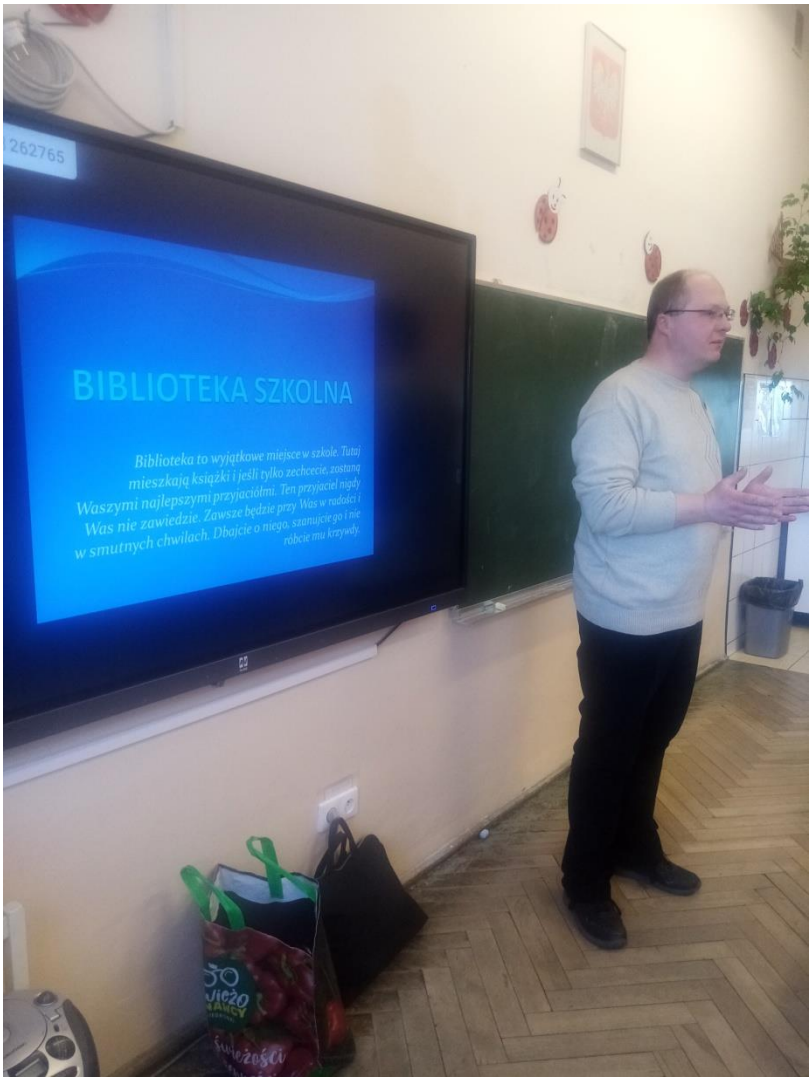
Ciąg dalszy prac naszych uczniów uczestniczących w programie „Szkoła promująca zdrowie”

ANATOMIA DWÓJKI

PASOWANIE NA CZYTELNIKA

W dniu 24 lutego odbyło się pasowanie uczniów klas pierwszych na czytelników. Uroczystość rozpoczęła się od prezentacji multimedialnej przygotowanej przez panią Katarzynę Szewczyk i pana Stanisława Frączka. Następnie odbyło się pasowanie, podczas którego dzieci otrzymały piękne dyplomy i zakładki do książek. Poniżej kilka zdjęć z tej uroczystości.

ANATOMIA DWÓJKI



ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI

KĄCIK KULINARNY

Barszcz wigilijny

SKŁADNIKI

6 PORCJI

40 g suszonych borowików
1 cebula
2 ząbki czosnku
3 listki laurowe, 4 ziela angielskie, 10 ziaren pieprzu
2 kg czerwonych buraków
1/2 korzenia selera
1 jabłko (np. szara reneta)
3 łyżki octu spirytusowego 10%
sól morska (około 1/2 łyżki) i świeżo zmielony czarny pieprz (około 1 łyżeczki)
3 łyżki cukru
opcjonalnie: 3 goździki, kawałek kory cynamonu, kawałek gwiazdki anyżu
warto dodać: **250 - 500 ml** ZAKWASU (KWASU) BURAKOWEGO

PRZYGOTOWANIE

- Do garnka wlać 500 ml wody, wsypać suszone borowiki. Na palniku kuchenki opalić nieobraną cebulę oraz 1 ząbek czosnku.
- Cebulę i czosnek przekroić na pół i dodać do grzybów. Zagotować na umiarkowanym ogniu, następnie zmniejszyć ogień do minimum, przykryć i na minimalnym ogniu gotować przez około 25 minut (wywar ma tylko lekko mrugać a nie mocno się gotować).
- W międzyczasie dodać do wywaru liście laurowe, ziele angielskie i pieprz ziarnisty.
- Buraki i selera umyć, obrać ze skórki, następnie zetrzeć na tarce (na dużych oczkach, jak do surówki) lub posiekać w melakserze. Jabłko razem ze skórką zetrzeć na tarce.
- Starte buraki, selera i jabłko włożyć do dużego garnka (warzyw będzie dość sporo), dodać 2,5 litry wody oraz wywar z grzybami. Przykryć garnek i zagotować na minimalnym ogniu (zagotowanie ma trwać około 20 minut). W międzyczasie dodać goździki, cynamon i anyż jeśli ich używamy.

ANATOMIA DWÓJKI

- Po zagotowaniu trzymać wywar jeszcze na minimalnym ogniu przez około 10 minut. Na koniec dodać ocet i wymieszać. Odstawić z ognia.
- Do barszczu warto dodać wywar grzybowy pozostały po USZKACH (niekoniecznie cały) oraz 250 ml KWASU BURAKOWEGO.
- Barszcz odstawić na około godzinę. W międzyczasie można zacząć przygotowywać USZKA.
- Do barszczu dodać sól (do smaku), pieprz mielony, cukier oraz świeży posiekany ząbek czosnku, znów zostawić na minimum godzinę ale najlepiej do czasu całkowitego ostudzenia.
- Barszcz przecedzić i schować do lodówki. Następnego dnia lub przed podaniem podgrzać, spróbować i w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

WSKAZÓWKI

Wigilijny barszcz gotuje się bez wywaru mięsnego, więc może być trudno go doprawić. Może smakować mało wyraziście np. gdy na co dzień używamy gotowych kostek rosołowych i "warzywek". W razie potrzeby możemy sięgnąć po koncentrat buraczany (w buteleczce) i nim spróbować doprawić zupę (jest on dość intensywny więc kilka łyżek wystarczy).

Paszteciki

OK. 40 SZTUK

NADZIENIE

kapusta z grzybami (PRZEPIS)

CIASTO

3 żółtka
100 g masła, bardzo miękkiego
35 g świeżych drożdży (lub 8 g instant)
1 łyżka cukru
250 ml ciepłego mleka
350 g mąki pszennej, np. tortowej
3/4 łyżeczki soli

NA WIERZCH

żółtko + 1 łyżka mleka
do posypania, np. czarnuszka, sezam, kminek, siemię lniane

DODAJ NOTATKĘ

PRZYGOTOWANIE

NADZIENIE

ANATOMIA DWÓJKI

- Przygotować kapustę z grzybami (PRZEPIS).

CIASTO

- Żółtka i masło wyjąć wcześniej z lodówki. Do miseczki lub kubka włożyć pokruszone drożdże i rozetrzeć je z cukrem. Dodać ciepłe mleko oraz 2 czubate łyżki mąki. Dokładnie wymieszać i odstawić na około 10 - 15 minut pod przykryciem z ściereczki do czasu aż na powierzchni powstanie gruba piana.
- W międzyczasie przesiać mąkę do większej miski, dodać sól i wymieszać. Wlać spieniony rozczyn z drożdży i wymieszać delikatnie drewnianą łyżką lub zmiksować mieszadłem miksera.
- Dodawać stopniowo żółtka cały czas mieszając lub miksując aż ciasto będzie już gładkie i bez grudek. Wyrabiać je jeszcze przez około 3 - 5 minut (ręką lub hakiem miksera do ciasta drożdżowego).
- Następnie stopniowo dodawać miękkie masło cały czas miksując lub zagniatając ciasto. Wyrabiać przez około 10 minut, do czasu aż ciasto będzie gładkie i elastyczne i nie będzie się kleiło do rąk. Ciasto włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia **na około 1 godzinę.**

FORMOWANIE

- Wyjąć ciasto na stolnicę, chwilę powygniatać i uformować kulę*. Podsypać mąkę stolnicę i rozwałkować ciasto na duży prostokąt około **35 x 45 cm**. Podzielić go na 4 części (paski o szerokości około 11 cm).
- Z brzegu paska ułożyć nadzienie i zwinąć długi rulonik z ciasta (zwijamy zaczynając od dłuższego boku prostokąta od strony z nadzieniem), na końcu zlepić ciasto na całej długości łączenia. Sposób zwijania ciasta można zobaczyć na TYM ZDJĘCIU.
- Dużą blachę z wyposażenia piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia, przenieść w dłoniach roladki i ułożyć je łączeniem do dołu na blaszce, zachowując odstępy.
- Tępą stroną noża zrobić ukośne paski na krzyż, następnie pokroić nożem (ostrą częścią) na około 4 - 5 cm kawałki i tak pozostawić ciasto na blaszce.

ANATOMIA DWÓJKI

PIECZENIE

- Posmarować żółtkiem dokładnie roztrzepanym widelcem z mlekiem i posypać kminkiem, czarnuszką, sezamem lub siemieniem lnianym. Odstawić na **około 1/2 godziny**. W międzyczasie nagrzewać piekarnik do **180 stopni C.**
- Wstawić blaszkę do piekarnika i piec przez **około 25 minut** do czasu aż się zrumienią. Pokroić dopiero po ostudzeniu. Można odgrzewać na patelni pod przykryciem.

WSKAZÓWKI

* W tym momencie ciasto można włożyć z powrotem do miski, przykryć i wstawić do lodówki na noc lub maksymalnie na 24 godziny. Jeśli ciasto leżakowało w lodówce, należy je po wyjęciu z lodówki ogrzewać w temperaturze pokojowej przez około 1 godzinę. Dopiero wtedy można formować paszteciki.

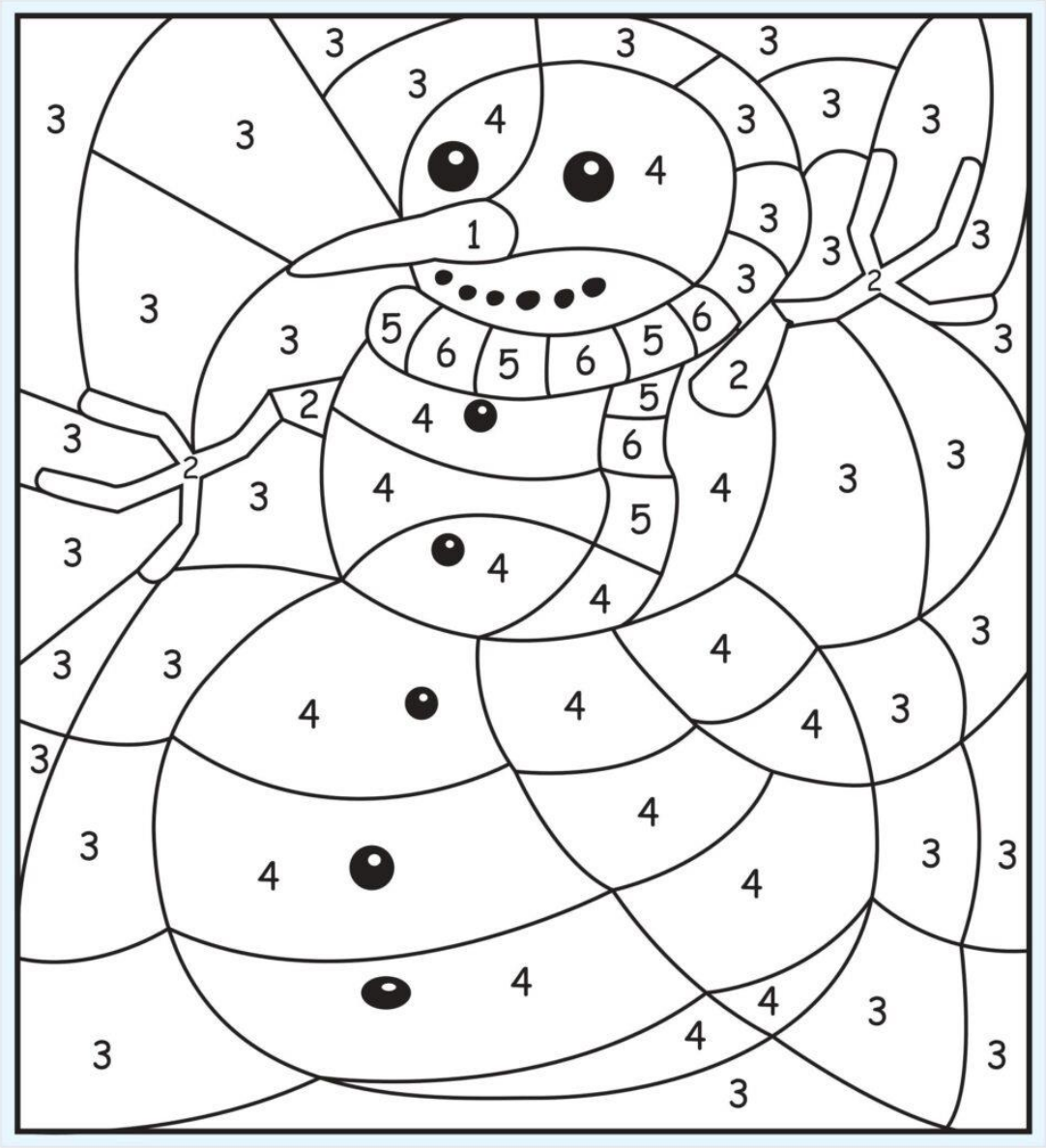
Smacznego ☺

J.B.

KĄCIK DLA NAJMODSZYCH

ANATOMIA DWÓJKI

ANATOMIA DWÓJKI



1 3 5
2 4 6

UWAGA KONKURS!!!

Na rozwiązanie rebusu czekamy do 20 marca!!! Odpowiedzi prosimy nadsyłać na adres e-mail naszej opiekunki Pani Katarzyny Szewczyk: katarzyna.szewczyk@sp2ns.pl

ZAPRASZAMY DO TWORZENIA NASZEJ ANATOMII DWÓJKI!

Droga Koleżanko! Drogi Kolego!

Żeby nasza szkolna gazetka rozwijała się i zainteresowała szersze grono uczniów zapraszamy chętnych żaczków do współpracy przy jej tworzeniu!!!
Będzie nam bardzo miło poszerzyć grono Dwójkowej Rodzinki ☺

Swoje prace można nadsyłać do opiekuna naszej gazetki Pani Katarzyny Szewczyk na adres: katarzyna.szewczyk@sp2ns.pl

Pozdrawiamy i zapraszamy ☺
Redakcja „Anatomii Dwójki”