Publiczna Szkoła Podstawowa im. Powstańców Śląskich w Łubnianach
ul. Opolska 51
Numer 4 03/18

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU

PARTNER

ŁUBNIAŃSKA PRASÓWKA

E-GAZETKA UCZNIÓW Z KOŁA DZIENNIKARSKIEGO

http://www.gazetakrakowska.pl/zyczenia-na-wielkanoc

ŚWIĘTA WIELKANOCNE PO ŚLĄSKU s.2

KUKI SCHON I JEGO ŚWIAT s. 3

PRZEPIS NA SERNIK Z MANDARYNKAMI s. 4

FOTORELACJA Z PRZYGOTOWYWANIA CIASTA s. 5

https://houseofpostcards.pl/pl/p/

Wielkanoc w moim śląskim domu

Wielkanoc to święto upamiętniające śmierć krzyżową i zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Jest najstarsze i najważniejsze ze wszystkich świąt chrześcijańskich. Wywodzi się z żydowskiej paschy. Wielkanoc jest świętem ruchomym, co roku przypada w inny dzień marca lub kwietnia.

Wielkanoc wyglondoł u mnie tak, że w Wielkanocnoł Sobota ida swiencić pokarmy swiąteczne. W kosyku mum: baranka, chlyb, szynka, jajka, sól i masło, chrzan i małoł babeczka. W niedzielę zaś, ida z rodzicami i z ołmom na godzina 6:00 do koscioła na zmartwychwstanie. Mszoł trwoł 1,5 godziny. Po kosciele jedziemy do dom, i siadum z całom moją rodziną do stołu, najpierw sie modlimy, a potym jemy pyszne, poświecone śniadanko. Jak zjam to ida sukac tego zająca, który coś mi przyniósł. Zwykle to długo trwoł, bo tyn zając mi się zawsze schowie, w dobre miejsce, tam kaj ja nie łazam. Jak znojda prezent, to leca do chałpy, pejdzieć, ze znołdłach. Nigdy nie umie się nacieszyć tym prezentym. Potym przyjyzdzają goscie, na obiad zajś dostałach zajaczka i zajś się ciesza. Kiedy przyjdzie wieczór, goscie jadą do chałpy, a joł pomołgum mamie w sprzątaniu.

Na nastypny dzień, ida do kościoła, ale tera na osmoł, a po obiedzie przyjezdzają domnie chłopcy i leją mnie wodą, a joł im dołwum jajka kolorowe. Je to moje ulubione swiento. Po połejdniu jedziemy do ołmy na kawej. Tam zajś mnie wodum leją i całoch mokroł zech je. Potyn grum z moimi kuzynuma i z kuzynka w piłka nożnoł albo w ringo. Gdy sie zmancymy idziemy coś zjeść, a po kolacji idziemy trocha kilogramów zrzucić. Wieczorem przychodzi tyn czas, zeby sie pożegnać. Wracamy do chałpy. I zajs po swientach, trzeba cekac na nastepne.

Angelika Pytel z kl. VI

Wielkanocny czas
już jest,
Kury jajec niesom fest.
My te jajca malujymy
I Wesołych Świont
życzymy!

źródła: http://www.dojrzewalnia.pl

Kuki Schon i jego świat

Od zawsze chciałam mieć własnego zwierzaka. Za swoje oszczędności kupiłam świnkę morską. Nazwałam ją Kuki Schon.

Hej! Do nowego domu przyjechałem 13 lipca 2017 r. Mam na imię Kuki Schon i jestem świnką morską o sierści koloru biało-czarno-rudego. Uwielbiam, jak moja pani daje mi warzywa i owoce, przede wszystkim seler naciowy. Gdy jestem głodny, to głośno kwiczę, co rano musze się upominać o jedzenie. Poranną porcję dzielę na śniadanie, obiad i kolację.
Po dwóch tygodniach mieszkania z nową rodziną rozchorowałem się. Wtedy Nadia masowała mi łapki, bo jej mama wyczytała w Internecie, że to mi pomoże i rzeczywiście wyzdrowiałem. Mam koleżankę Tuptusię, która jest królikiem. Bardzo lubię moją właścicielkę, która spędza ze mną dużo czasu.

.

Polecam książkę o świnkach morskich. Empik

.

Nazywam się Alicja, ale nie myślcie, że ta z krainy czarów. Jednym z moich ulubionych zajęć jest pomaganie mamie przy pieczeniu ciast. W tym numerze gazetki przedstawiam Wam przepis na sernik z mandarynkami, który pochodzi z magicznej książki kulinarnej mojej mamy.

SKŁADNIKI

SPÓD:
- 30 dkg mąki
- 10 dkg margaryny
- 10 dkg cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 cukry waniliowe

SER:
- 1 kg sera Imperiału
- 15 dkg cukru
- 2 puszki mandarynek
- 4 jajka
- 1 budyń waniliowy

POSYPKA:
- 20 dkg masła
- 20 dkg wiórków kokosowych
- 15 dkg cukru
- 3 łyżki mąki

PRZYGOTOWANIE

CIASTO NA SPÓD:
Margarynę, cukier, cukier waniliowy i jajka posiekać nożem. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, szybko zagnieść ciasto. Ciasto wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blaszkę.

MASA SEROWA:
Ser, cukier, żółtka razem wymieszać. Dodać budyń wymieszany z sokiem z mandarynek. Białka ubić i delikatnie wymieszać z masą serową. Na koniec dodać mandarynki. Masę wylać na ciasto.

POSYPKA:
Masło roztopić z cukrem, dodać kokos i mąkę i wmieszać. Posypkę rozsypać na masie serowej. Sernik piec 50 min. w temperaturze 180 stopni.
Przepis jest sprawdzony. Wspólnie z mamą upiekłyśmy ciasto w ubiegłą sobotę i domownicy nie narzekali.

FOTORELACJA
Z PRZYGOTOWYWANIA SERNIKA

. 1

. 2

. 3

. 4

. 5

. 6