

**Спеціальний різдвяний випуск
газети
"Наша Спільношкільна кімната"
Грудень 2022**

у випуску:

- Лист до св. Миколая - як написати, щоб отримати подарунки
- Неповторне Різдво 2022
- Рецепти - найкращі пряники в світі; рецепт штучного снігу
- Щось смішне - розважайтеся з нами на Різдво: кросворд, ребуси, анекдоти
- Українсько-польське вітання з Різдвом

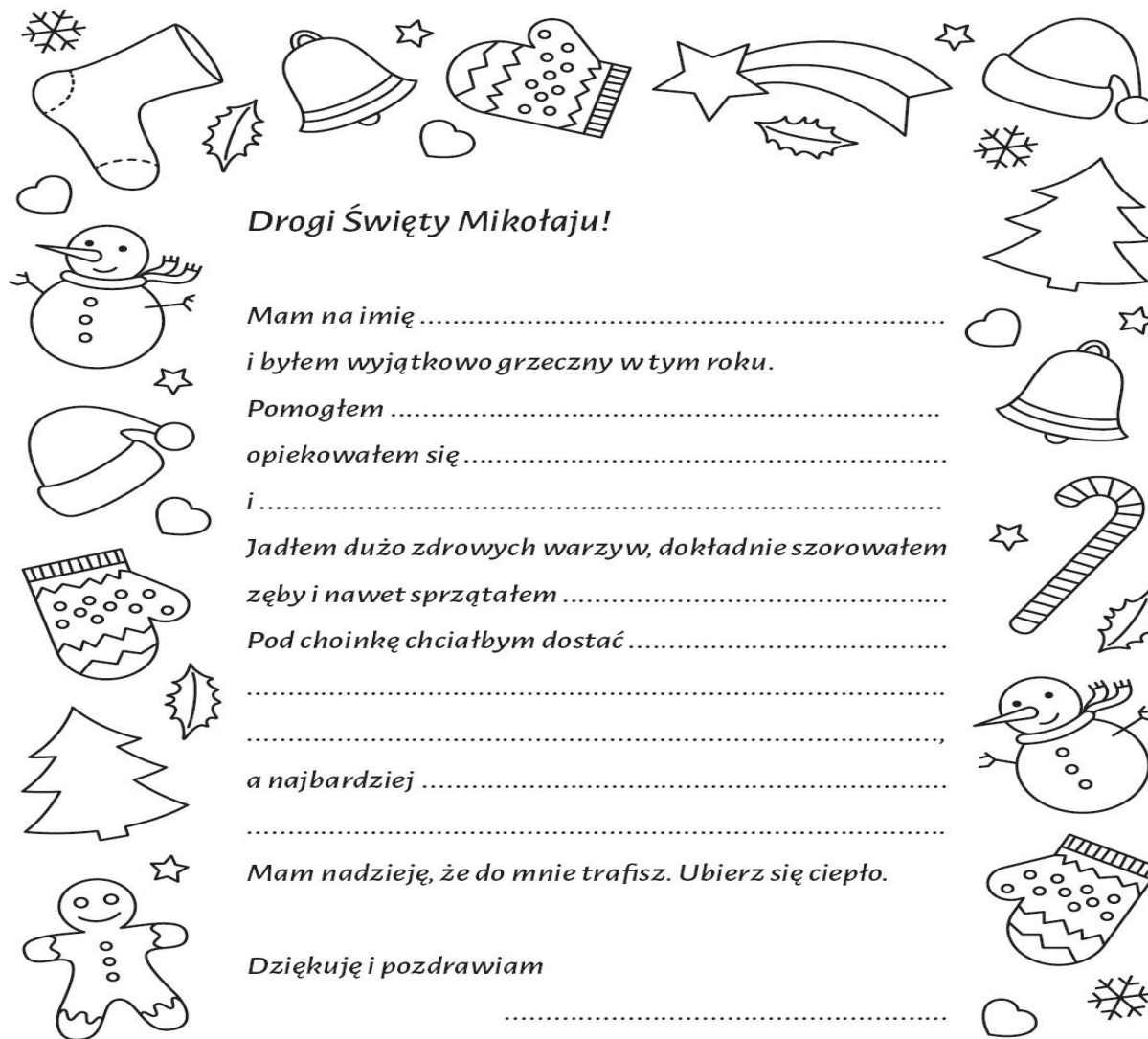
Zespół redakcyjny:

Katarzyna Szul - wychowawca klasy I, tłumaczenie języka polskiego na język ukraiński.

Anna Chmiel-Kosińska, Anna Jędrzejewska - nauczycielki świetlicy.

Szkoła Podstawowa nr 33 im. Funduszu Narodów Zjednoczonych na rzecz dzieci UNICEF w Olsztynie

Як написати гарного, ефектного листа до св. Миколая?



Drogi Święty Mikołaju!

Mam na imię

i byłem wyjątkowo grzeczny w tym roku.

Pomogłem

opiekowałem się

i

Jadłem dużo zdrowych warzyw, dokładnie szorowałem

zęby i nawet sprzątałem

Pod choinkę chciałbym dostać

.....

.....

a najbardziej

.....

.....

Mam nadzieję, że do mnie trafisz. Ubierz się ciepło.

Dziękuję i pozdrawiam

.....

НОМЕР УСМІШКИ

- Мамо, можна покататися на санках?
- З температурою?!
- Ні, з Кароліною.

- Що робить замерзла вода на тротуарі?
- виводить людей з рівноваги.

Пані запитує дітей, ким вони хочуть стати, коли виростуть. Ясь заявляє, що буде св. Миколайом

- А чому? - питає пані
- Бо буду працювати один день на рік...

- Що робить сніг, коли він дуже втомився? Дощить.

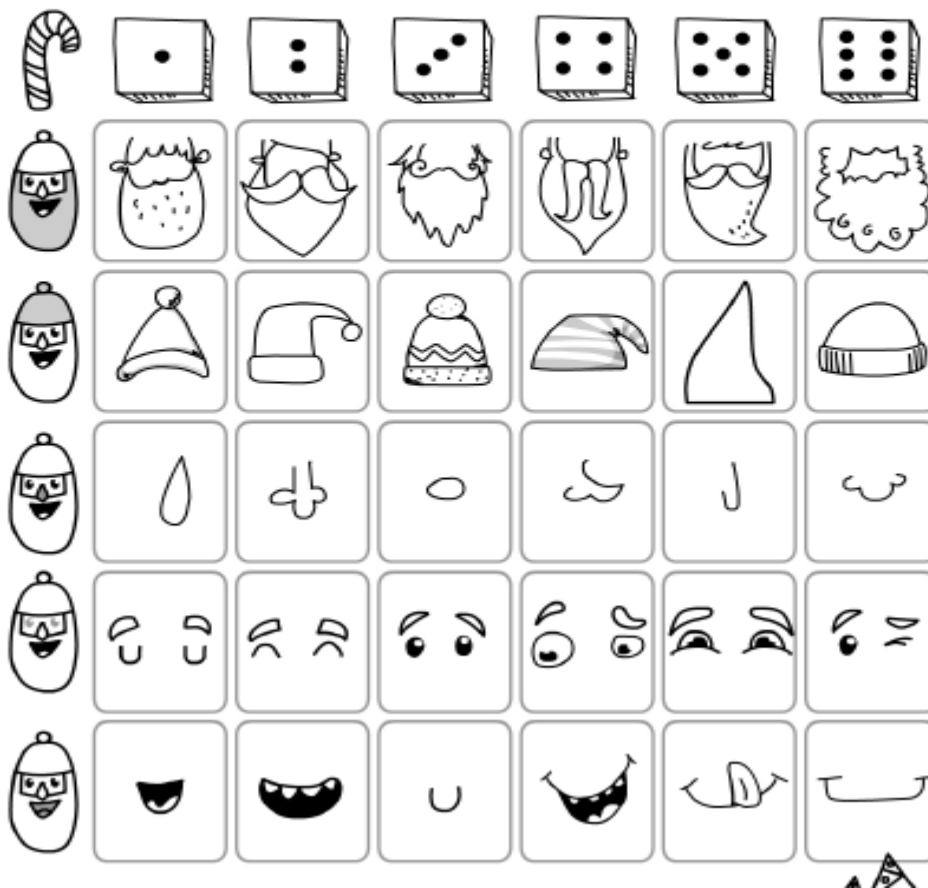
- Синку, чому ти хочеш щоб св. Миколай привіз 2 електрички?
- Бо я теж хочу пограти, коли ти вдома.

В охолоджену кімнату заходить мама і каже:

- Ясю, зачини вікною
- Ой, ти не можеш? Просто натисніть Alt+F4!

Мураха і слон ідуть гуляти.
Через деякий час мураха стукає слона по нозі і каже йому: - Але ж ми тупцюємо, а?

Чудова гра на свята, потрібні тільки кубики!



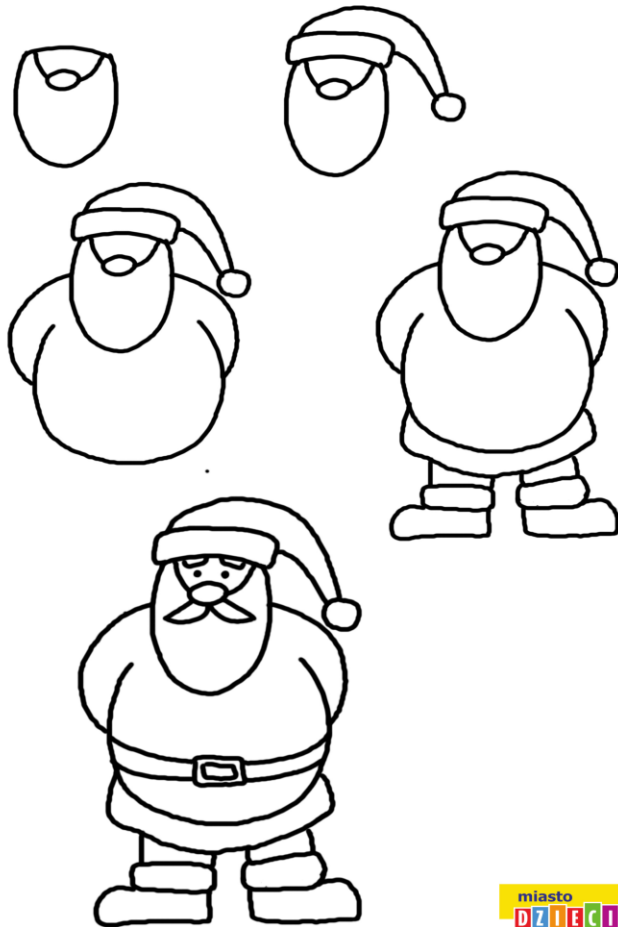
QUIZ

Спробуй розгадати!
(Відповіді на останній сторінці
бюлетеня)

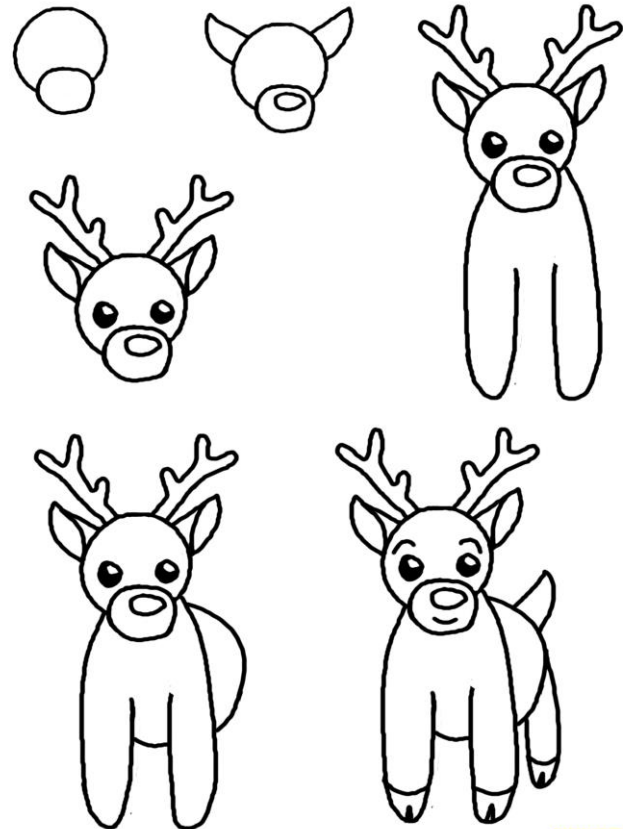
1. Як зветь найвідомішого і трохи незграбного оленя св. Миколая?
2. Де щодня живе св. Миколай?
3. Для кого готують традиційне одне вільне місце за різдвяним столом?
4. Як у народі називається Служба Божа в ніч на Святвечір?
5. Як називаються традиційні пісні, які співають на Святвечір?



Ваш Миколай



Олень



Цікаві факти про св. Миколая в усьому світі:

св. Миколай у світі

Ukraina: Dzień św. Mikołaja - Mikołajki obchodzone są przez osoby prawosławne na Ukrainie 19 grudnia, a w Polsce -6 grudnia. Na Ukrainie rodzice od dziecka uczą dzieci, że św. Mikołaj przynosi prezenty tylko posłusznym dzieciom. W przeddzień Mikołajek dzieci piszą do niego listy z życzeniami. Czasem Mikołaj przynosi gałązkę dzieciom- jako podpowiedź, że powinny przemyśleć swoje zachowanie i się poprawić. 19 grudnia Ukraińcy idą do kościoła modlić się o zdrowie swoich bliskich. W tym dniu gospodynie z dziećmi pieką ciasta i pierniki.

Mikołajki na Ukrainie obchodzone są drugi raz porą wiosenną- 22 maja

Holandia: Mikołaj zwany jest Sinterklaas. W ostatnią sobotę listopada przybywa statkiem do miasta, a następnie na białym koniu paradytuje po mieście. Pyta napotkanych o to, czy byli grzeczni?

Hiszpania: Dzieci na prezenty czekają do 6 stycznia. Upominki wręczają im Los Reyes Magos: Kacper, Melchior i Baltazar, czyli Trzej Królowie. Wieczorem przed snem przygotowuje się dla króli trzy kieliszki sherry oraz marchewkę, by nakarmić wielbłądy, którymi przybędą.

Belgia: Belgowie mają szczęście gdyż ich domy Święty Mikołaj odwiedza dwa razy. Pierwszy raz 4 grudnia, sprawdza wówczas zachowanie dzieci. 6 grudnia przybywa z prezentami i za dobre zachowanie dzieci otrzymują prezenty, a za złe różgi. Upominki Mikołaj umieszcza w butach.

Dania:

Julemanden to duński Święty Mikołaj. Towarzyszą mu elfy. Mikołaj wraz z elfami porusza się saniami zaprzężonymi w renifery. Dzieci przygotowują mleko i pudding dla elfów.

Святочні рецепти

Świąteczne, korzenne pierniczki

Czas przygotowania: 10 minut

Czas pieczenia: 10 minut

Liczba porcji: 50 pierniczków

Składniki:

- 450 g mąki pszennej-1 średnie jajko
- 200 g miodu (prawdziwego)-50 g cukru
- 120 g masła- płaska łyżeczka sody
- przyprawy: 2 łyżki cynamonu, łyżka kakao, płaska łyżeczka kardamonu, po pół łyżeczki imbiru, i goździków

Ilość pierniczków: około 50 dużych, płaskich ludków

Masło, miód, cukier oraz wszystkie przyprawy podgrzewaj kilka minut.

Mąkę z sodą przesiej bezpośrednio do miski i dodaj jajko. Następnie dodaj ciepłą masę z rondelka. Wszystko wyrób mikserem na wolnych obrotach. Ciasto przykryj folią i odstaw do lodówki na 1h. Po tym czasie wyjmij ciasto i włącz piekarnik na 170 stopni. W czasie nagrzewania przygotuj blachę. Wyłóż papierem do pieczenia.

Urwij kawałek ciasta. Podsyp mąką i rozwałkuj na cieniutki placek - 2 mm. Wykrawaj dowolne wzory przy pomocy foremek. Resztkę ciasta dodaj do kolejnej porcji z miski i powtarzaj czynność jak wyżej. W ten sposób unikniesz zbyt dużej ilości mąki, dokładanej do wykrawków z ciasta.

Pierniczki piecz do 10 minut w zależności od ich grubości. W piekarniku wyrastają jeszcze odrobinę.





Рецепт штучного снігу

I рецепт

- 8-10 opakowań sody oczyszczonej 100 g,
- pianka do golenia najtańsza 300 ml, byle nie pachniała zbyt intensywnie
- miska

Piankę wyciskamy do miski, dodajemy sodę. Całość mieszamy rękami lub łyżką.

Masa jest przyjemnie chłodna, ale po włożeniu do lodówki będzie jeszcze zimniejsza.

Masę można przechowywać kilka dni w lodówce w szczelnym pojemniku

II рецепт

mąka ziemniaczana




olej spożywczy

miska

Do mąki dodajemy stopniowo olej aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji (śnieg ma się lepić, będzie z niego można ulepić kulkę).

Masa bardzo przyjemnie skrzypi podczas lepienia.





З нагоди наближення **Різдва** всім учням, батькам, учителям, адміністрації та працівникам сфери обслуговування Бажаємо тобі багато чарівних моментів, наповнених радістю та відпочити з родиною та друзями.

Новий 2023 рік, який здійснить всі мрії, принесе гарні часи, сповнений любові та доброти.



Poprawne odpowiedzi do Quizu.

1. Renifer Rudolf.
2. W Laponii.
3. Dla niespodziewanego gościa.
4. Pasterka.
5. Kolędy.

