

Zapraszamy wszystkich uczniów do wspólnego redagowania "Prymusa"

Tematy do numeru listopadowego:

- Dzień zdrowego jedzenia
- Wspominamy wszystkich świętych
- Święto odzyskania Niepodległości
- Jesienne rebusy, zgadywanki
- Dzień pluszowego misia
- Dzień ciasta - smaczne przepisy



Pokoloruj :)

Zeskanuj kod QR i czytaj gazetkę online



8

PRYMUSEK

SP 52 w Warszawie



Nr 14 - Październik 2023

Gazetka szkolna uczniów klas 0-3
Szkoły Podstawowej nr 52 w Warszawie
Zespół redakcyjny prowadzi: p. Beata Krzysztofik i p. Lidia Hapanowicz

Kartka z kalendarza

Październik 2023

2.10 - Dzień Ptaków



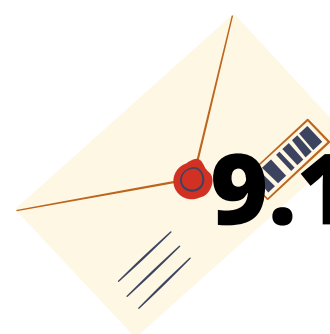
4.10 - Dzień Zwierząt



6.10 - Dzień Uśmiechu



9.10 - Dzień Poczty



12.10 - Dzień bezpiecznego komputera



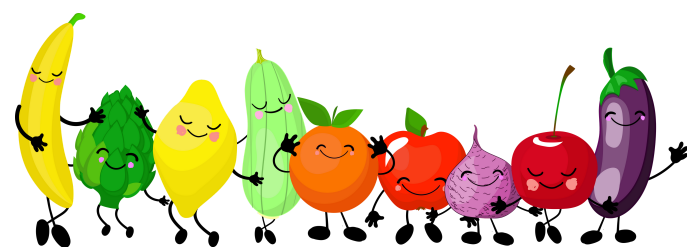
14.10 - Dzień Nauczyciela



16.10 - Dzień Chleba



20.10 - Dzień owoców i warzyw



31.10 - Dzień Dyni



KĄCIK KULINARNY

Ciasto ze śliwkami i kruszonką



Składniki:

Ciasto

- 250 g masła lub margaryny (w temp. pokojowej)
- 3/4 szklanki* cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 3 jajka wielkości "L" (w temp. pokojowej)
- 2 i 1/3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ok. 450-500 g śliwek

Jak zrobić ciasto ucierane ze śliwkami i kruszonką?

Kruszonka

Masło przełożyć do rondelka i roztopić. Do miski wsypać mąkę, cukier, cukier waniliowy i wymieszać. Do miski z suchymi składnikami wlać roztopione masło (ciepłe) i wymieszać do uzyskania grudek ciasta – kruszonki. Miskę z kruszonką wstawić do lodówki na czas przygotowania ciasta.

Śliwki umyć, osuszyć, przeciąć na pół i usunąć pestkę.

Ciasto

Miękkie masło przełożyć do miski, dodać cukier (zwykły i waniliowy) i zmiksować do uzyskania jasnej, puszystej masy. Następnie kolejno wmiksować do masy jajka (na tym etapie masa może się zwarzyć, ale nie ma to wpływu na efekt końcowy, należy działać dalej 😊).

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i wmiksować do masy maślanej – miksować tylko do połączenia składników (ciasto będzie gęste). Blachę o wymiarach 22×33 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Do tak przygotowanej blachy przełożyć ciasto i równo rozprowadzić. Na cieście ułożyć połówki śliwek (skórką do dołu) i lekko docisnąć. Wierzch ciasta posypać kruszonką. Blachę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra i dół) i piec 40 min. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego wystudzenia. Przed podaniem można posypać ciasto cukrem pudrem.

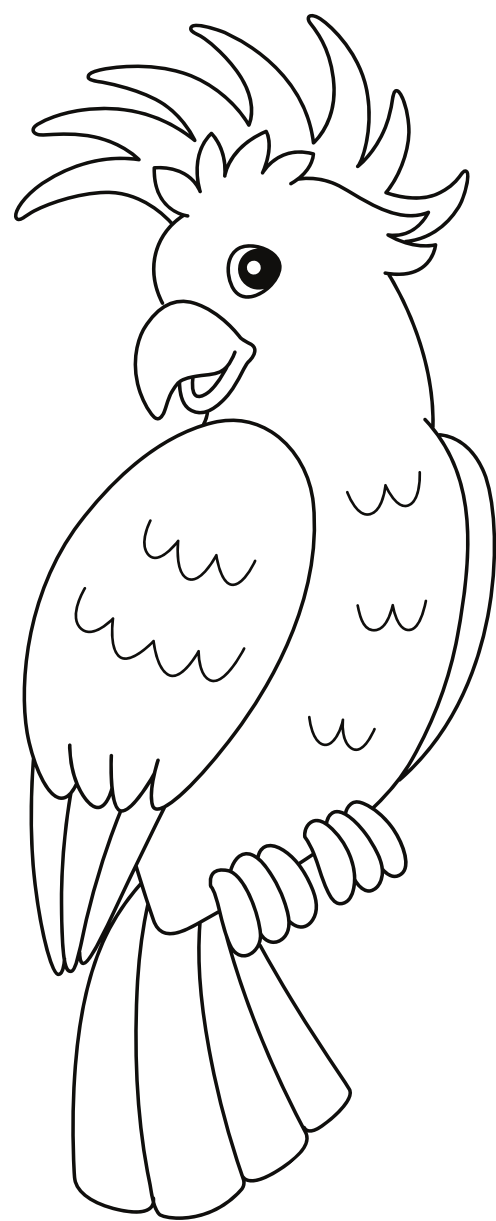
ŻYCZYMY SMACZNEGO!



Z okazji Dnia Edukacji Narodowej najlepsze życzenia dla wszystkich pracowników naszej szkoły składa
Redakcja "Prymuska"

2 PAŹDZIERNIKA - EUROPEJSKI DZIEŃ PTAKÓW

PTAKI ODLATUJĄCE NA ZIMĘ



Pokoloruj Dudka :)

Rozwiąż zakodowane pytanie i odpowiedź

Pod każdą liczbą kryje się litera. Wpisz odpowiednie litery w puste kratki, aby odkodować jesienną zagadkę.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
A	Ą	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K	L	Ł
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
M	N	Ń	O	Ó	P	R	S	Ś	T	U	W	Y	Z	Ż	Ź

Pytanie 2:

6	15	1	4	30	7	10	20	6	29	18	12	1	
22	23	30	7	26	20	4	30	29	16	1	24	12	8
22	23	30	7	30	27	15	12	4	8	?			

Odpowiedź:

3	20	18	12	7	17	12	1	16	1
18	21	10	32	7	3	29			
22	23	30	7	13	25	5	!		
							!		

Muzyczny kącik - Poznajemy instrumenty

Wiolonczela

jest jednym z najważniejszych instrumentów smyczkowych, charakteryzującym się bogatym dźwiękiem i głębokim brzmieniem.

Wiolonczela jest największym i najniższym instrumentem smyczkowym.

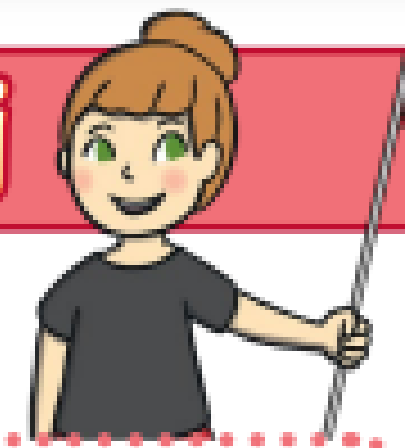
Wiolonczela ma cztery struny, strojone w kwarty: C-dur, G-dur, D-dur i A-dur. Gra się na niej, trzymając smyczek w jednej ręce i wibrując nim nad strunami.

Wiolonczela jest istotną częścią orkiestry symfonicznej, gdzie pełni rolę podstawowego instrumentu basowego i harmonijnego. Ponadto, wiolonczela często gra solowe partie koncertowe, w których jej wyjątkowe brzmienie i technika mogą zabłysnąć.

Zeskanuj kod QR, aby zobaczyć film o wiolonczeli



Dzień Edukacji Narodowej



Ułóż podane słowa w porządku alfabetycznym.

październik

1. _____

szkoła

2. _____

Polska

3. _____

święto

4. _____

król

5. _____

dzień

6. _____

historia

7. _____

edukacja

8. _____

nauka

9. _____

przyszłość

10. _____

