

Zapraszamy wszystkich uczniów do
wspólnego redagowania "Prymuska"

Tematy do numeru styczniowego:

Bezpieczne ferie zimowe

Zimowe rebusy i krzyżówki

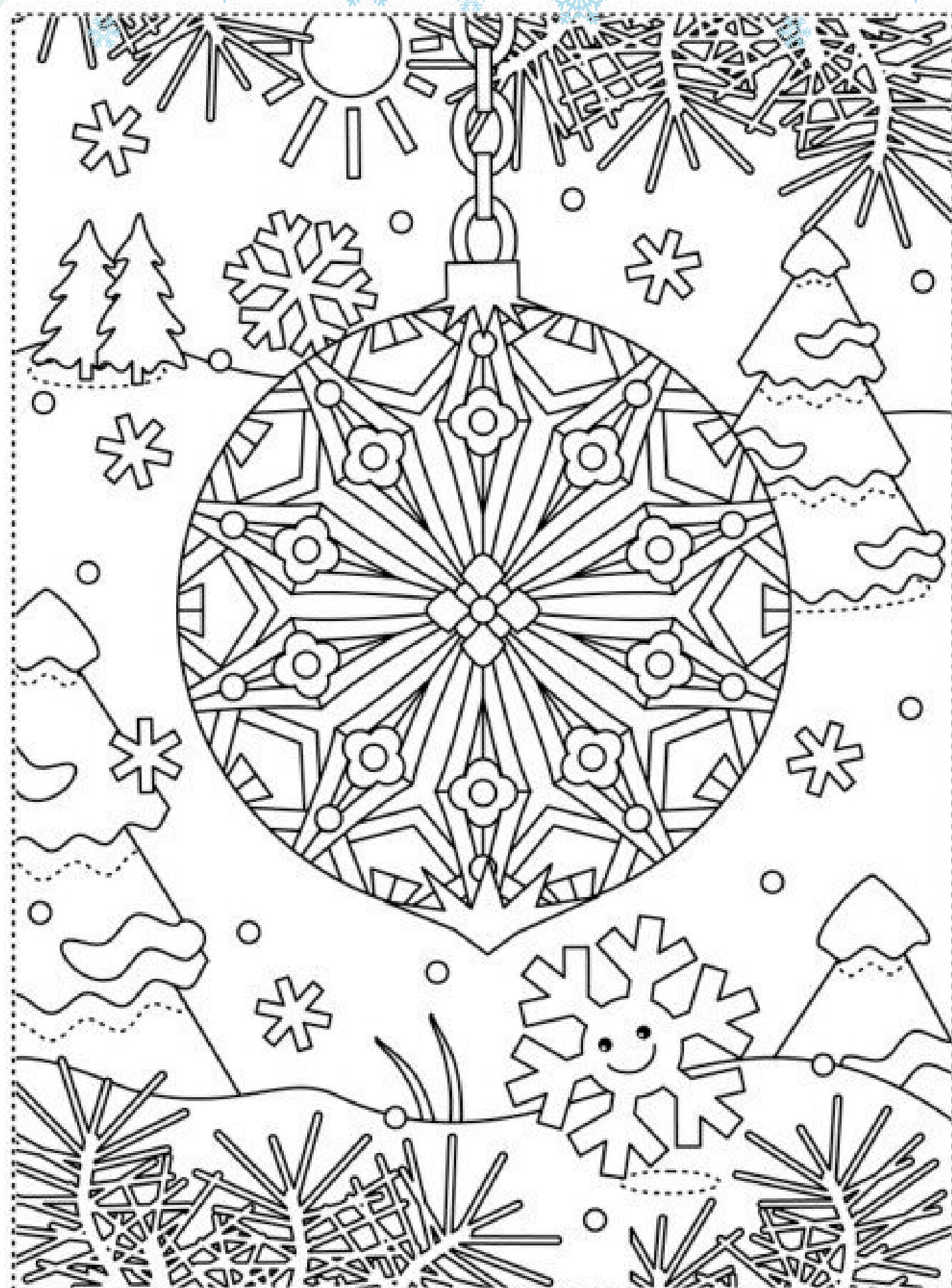
Noworoczne historie

Nowość w kąciку muzycznym

Karnawałowy przepis na pyszności



Zeskanuj kod QR i czytaj gazetkę online



Pokoloruj :)

PRYMUSEK

MIESIĘCZNIK

SP 52 w Warszawie



Nr 16 - Grudzień 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

Grudzień 2023

3.12 - Dzień majsterkowicza



4.12 - Dzień górnika



6.12 - Mikołajki



12.12 - Dzień guzika



15.12 - Dzień herbaty



20.12 - Dzień ryby



24.12 - Wigilia Bożego Narodzenia



25.12 - Boże Narodzenie

31.12 - Sylwester



KĄCIK KULINARNY

Pierniczki świąteczne

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 125 g margaryny
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 5 łyżek prawdziwego miodu
- 2 jajka
- 1 i 1/2 łyżeczki sody
- 1 łyżka śmietany 18%



Jak zrobić pierniczki ?

Do rondelka przełożyć miód, pokrojoną na kawałki kostkę do pieczenia Kasia i podgrzać do rozpuszczenia i połączenia się składników. Tak otrzymaną mieszanę zdjąć z palnika i przestudzić.

Śmietanę przełożyć do miseczki, dodać sodę i wymieszać. Mąkę wsypać do miski, dodać cukier, przyprawę do piernika, śmietanę z sodą, jajka i przestudzoną mieszanę miodową.

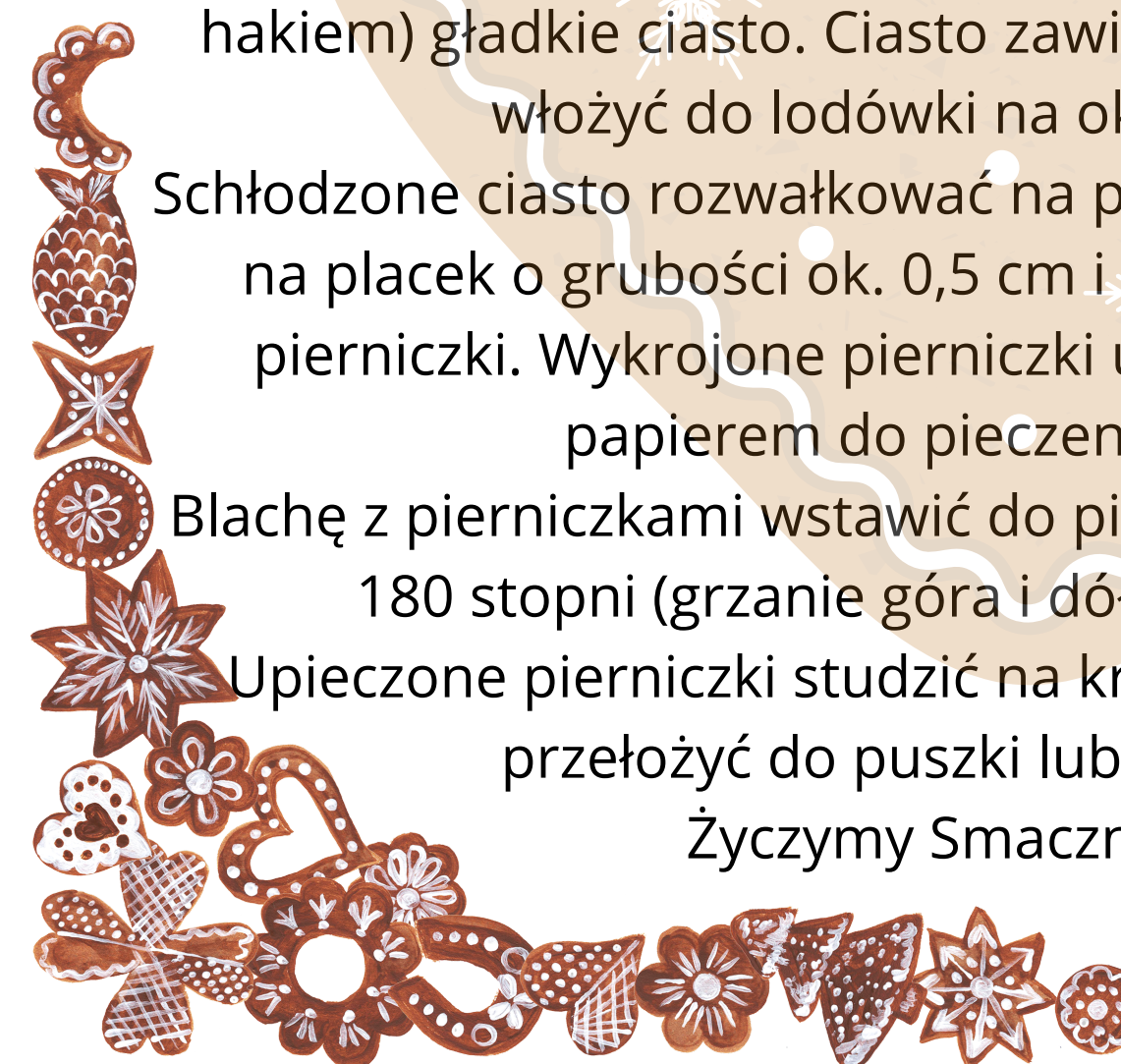
Ze wszystkich składników wyrobić (ręką lub mikserem z hakiem) gładkie ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.

Schłodzone ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy na placek o grubości ok. 0,5 cm i foremkami wykrawać pierniczki. Wykrojone pierniczki układać na wyłożonej papierem do pieczenia blasze.

Blachę z pierniczkami wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra i dół) i piec ok. 8 min.

Upieczone pierniczki studzić na kratce i po wystudzeniu przełożyć do puszki lub pojemnika.

Życzymy Smacznego!



Rozwiąż świąteczną krzyżówkę



Poziomo

- 1. Wigilijna zupa z czerwonych buraków.
- 2. Napój z suszonych lub świeżych owoców.
- 3. Sucha trawa wkładana pod wigilijny obrus.
- 4. Składamy je sobie, dzieląc się opłatkiem.
- 5. Święty, który przynosi nam prezenty.
- 6. Uroczysta kolacja odbywająca się w wieczór poprzedzający Boże Narodzenie.

Pionowo

- 1. Miesiąc, w którym obchodzimy Boże Narodzenie.
- 2. Biały wypiek z mąki i wody, łamiemy się nim w Wigilię.
- 3. Ciągłą saniem Świętego Mikołaja.
- 4. Ozdobiona bombkami, światełkami i łańcuchami.
- 5. Małe, czarne ziarenka, z których pieczemy pyszne świąteczne ciasto.
- 6. Buty z ostrzami do ślizgania po lodzie.

Odnajdź w wykreślanie świąteczne potrawy

Boże Narodzenie wigilijne potrawy

g	a	j	n	t	l	f	l	q	k	a	p	u	s	t	a	w	b	x	w	e
b	t	d	c	q	t	f	a	m	r	b	a	l	k	m	k	q	d	p	n	q
d	e	s	n	x	l	g	c	p	a	s	s	k	z	f	o	r	q	j	x	n
k	l	w	j	p	w	z	h	i	x	l	z	t	q	i	p	n	m	y	j	r
j	e	q	b	a	r	s	z	c	z	l	t	g	v	s	t	h	x	n	k	f
n	o	m	v	y	s	c	i	a	s	t	e	c	z	k	a	w	d	j	t	b
n	c	m	y	v	q	f	s	d	t	a	c	s	i	ś	t	i	t	p	p	o
d	c	t	r	s	l	u	x	r	a	z	i	h	b	m	e	a	d	s	h	s
z	r	i	r	r	g	o	ż	d	z	i	k	i	y	i	k	z	b	t	y	f
g	b	y	g	x	e	e	h	n	a	x	i	g	e	e	l	f	s	r	x	k
c	d	r	o	l	a	d	a	g	n	t	v	s	k	t	k	f	h	q	l	b
k	b	j	e	c	e	g	i	g	k	d	u	u	q	a	i	o	w	g	i	o
l	o	w	t	g	t	o	s	y	i	u	u	p	o	n	e	j	y	p	r	r
w	k	r	o	k	i	e	t	y	c	a	t	b	s	a	v	j	y	z	i	o
s	w	w	u	z	r	a	d	x	s	l	s	a	t	a	t	k	a	c	h	w
b	c	d	t	e	u	i	r	r	u	c	z	k	o	m	p	o	t	q	n	i
g	m	a	k	o	w	i	e	c	t	x	m	a	k	i	e	t	k	i	z	k
d	y	l	l	b	c	i	p	c	c	r	g	a	l	a	r	e	t	a	z	i
t	d	n	q	g	o	t	q	b	k	i	g	q	t	d	q	h	t	e	v	m
l	v	e	n	m	s	z	a	r	l	o	t	k	a	u	x	m	q	p	j	d
j	w	x	p	k	u	l	e	b	i	a	k	c	q	f	e	f	h	g	k	q

barszcz	opłatek	kapusta
makowiec	kulebiak	sałatka
goździki	ciasteczka	pszę
borowiki	szarlotka	łazanki
krokiety	makiętki	śmietana
gotębki	galareta	rolada

Muzyczny kącik -

Poznajemy instrumenty

Harfa

jest jednym z najstarszych instrumentów. Znana była już ok. 3000 lat p.n.e. Instrumenty te wówczas były różnej wielkości. Największe z nich były tak duże, że grając na nich trzeba było stać.

W Europie harfa pojawiła się dopiero w Średniowieczu. Współczesne instrumenty mają 47 strun i siedem pedałów. Umieszczone w podstawie pudła rezonansowego umożliwiają przestrajanie harfy o pół tonu i cały ton w górę (z wyjątkiem dwóch najniższych i jednej najwyższej struny). Struny wykonane są z jelit zwierzęcych, a także z metalu (struny basowe). Ponieważ większość strun wygląda jednakowo, aby ułatwić pracę muzykowi oznacza się je różnymi kolorami. Pudło rezonansowe najczęściej robi się z drewna sosnowego, pozostałe elementy natomiast z jaworu. Harfa jest najczęściej stosowana jako instrument orkiestrowy. Jednak coraz częściej można usłyszeć utwory wykonywane solo na tym pięknym instrumencie.

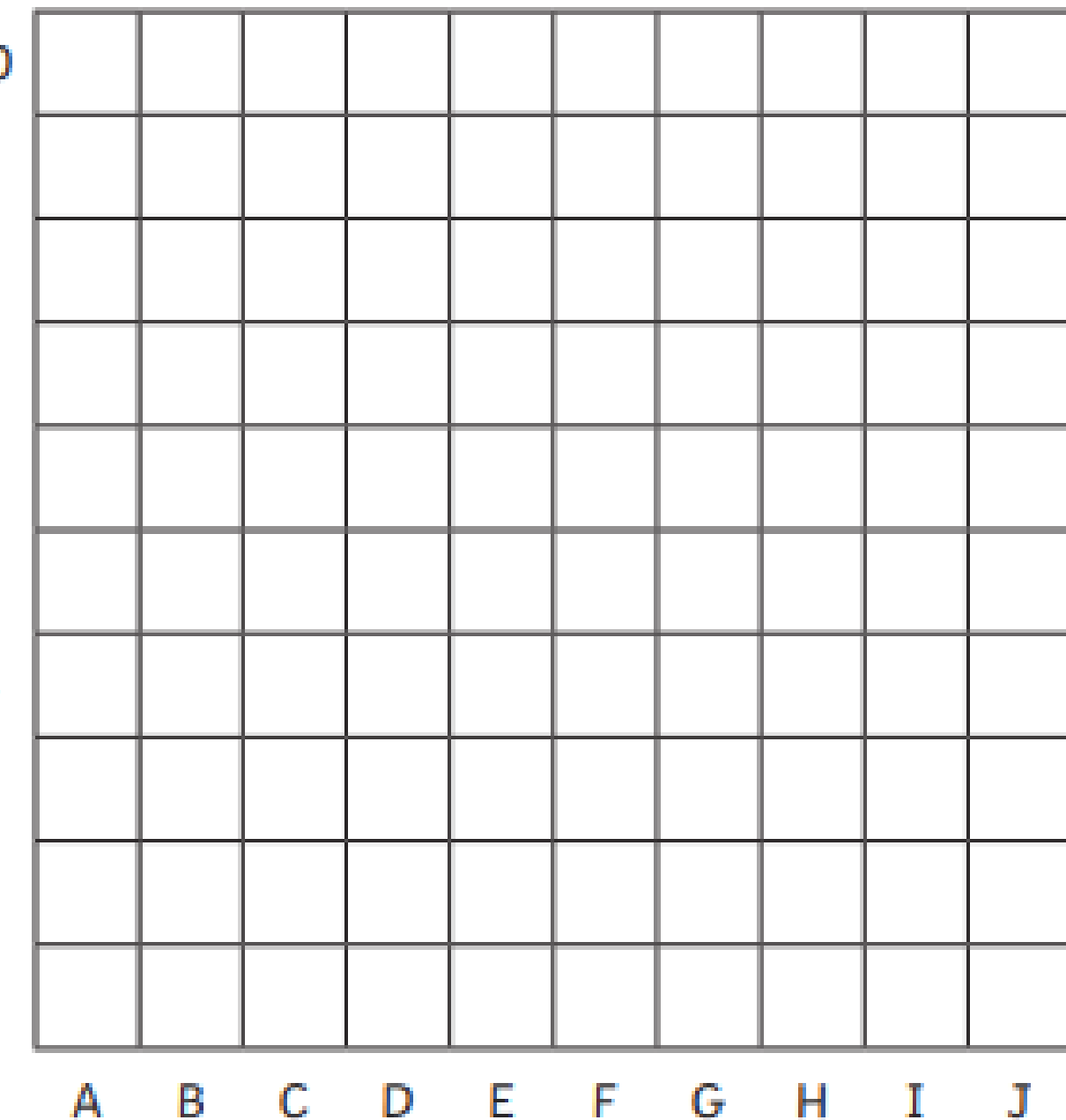
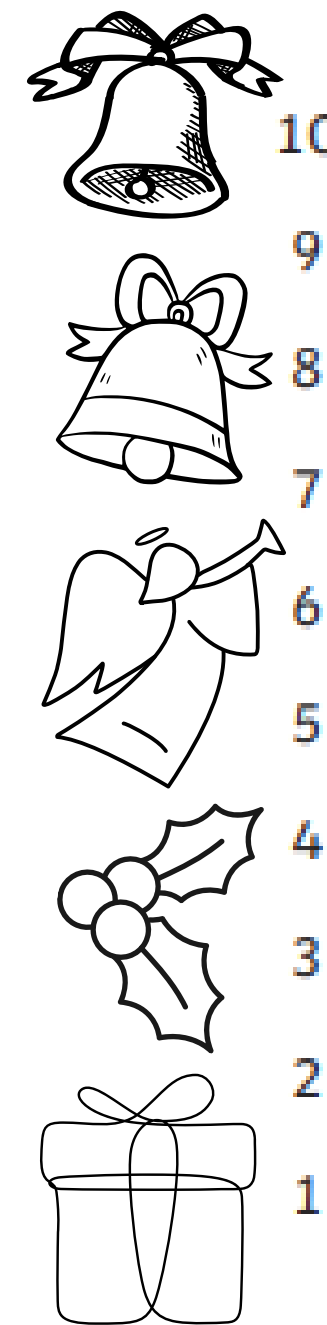


Zeskanuj kod QR, aby zobaczyć film o harfie



Odkoduj świąteczny obrazek

Pokoloruj kwadraciki zgodnie z legendą zamieszczoną poniżej.



Jasny niebieski			Czerwony		Biały			Kolor skóry		Różowy
A,2	B,4	I,9	A,1	G,10	B,8	E,4	H,2	B,5	F,5	E,3
A,3	B,7	J,2	B,1	H,1	C,2	E,8	H,3	B,6	F,6	F,3
A,4	B,9	J,3	C,1	H,9	C,3	F,1	H,8	C,4	F,7	
A,5	B,10	J,4	C,9	H,10	C,8	F,2	I,8	C,5	G,6	
A,6	C,10	J,5	D,9	I,1	D,1	F,4	J,10	C,6	G,7	
A,7	D,5	J,6	D,10	I,10	D,2	F,8		C,7	H,4	
A,8	G,5	J,7	E,9	J,1	D,3	G,1		D,6	H,5	
A,9	I,2	J,8	E,10		D,4	G,2		D,7	H,6	
A,10	I,3	J,9	F,9		D,8	G,3		E,5	H,7	
B,2	I,4		F,10		E,1	G,4		E,6	I,5	
B,3	I,7		G,9		E,2	G,8		E,7	I,6	

