

# B.i.g.o.s.

(bardzo interesująca gazetka o szkole/i świecie )

## ZSP Cerekwica

Nr 3 02/03/2021

W numerze:

- ♥ Tłusty  
czwartek
- ♥ Walentynki
- ♥ WOŚP
- ♥ Dzień bez oleju  
palmowego
- ♥ Dzień Myśli  
Braterskiej
- ♥ Dzień Nutelli
- ♥ Dzień gumy do żucia
- ♥ Zwierzęta leśne
- ♥ Recenzja gry
- ♥ Recenzja filmu Lorax
- ♥ Zagadka



W redakcji: Ala Cyrta, Ala Kulawiak, Basia Ginter, Jakub Kręcicki, Maurycy Ostrowski, Weronika Kram, Stasiu Ruta, Tosia Świągło, Zosia Kloska

## LEŚNE ZWIERZĘTA

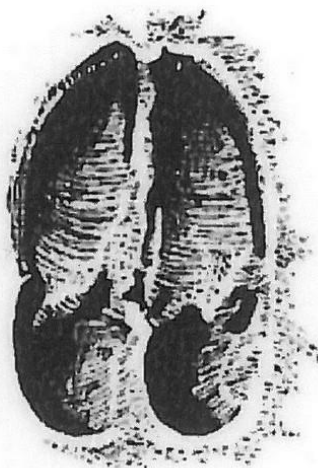
Zwierzęta leśne są nam bardzo bliskie. Prawie każdy w Polsce ma w pobliżu chociaż mały las. W tym lesie żyje bardzo dużo stworzeń, od małych mrówek, po silne dziki, czy majestatyczne jelenie. Teraz w zimę, choć jest zimno, warto się przejść do lasu, szczególnie gdy jest śnieg. Szukanie tropów jest bardzo fajnym zajęciem, szczególnie gdy wiemy jakie zwierzę je zostawiło.



DZIK

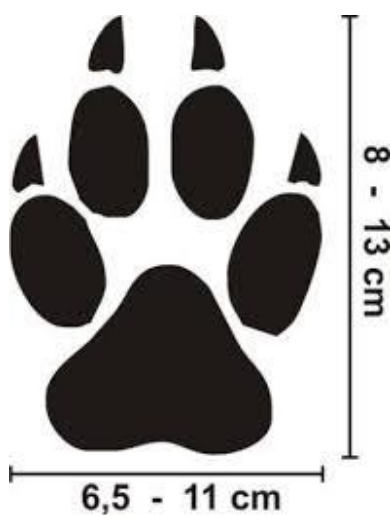
Dziki są zwierzętami stadnymi. Żyją one w większych lub mniejszych grupach, nazywamy je watahami. Jeśli spotkamy dzika nie należy wykonywać żadnych gwałtownych ruchów, najlepiej po prostu „udawać drzewo”, czyli stanąć w bezruchu. Kiedy dzik jest o wiele dalej można powoli się wycofać. **POD ŻADNYM POZOREM NIE DOTYKAMY DZIKA, KTÓREGO SPOTKAMY W LESIE, A SZCZEGÓLNI JEŚLI JEST Z MŁODYMI.** Mało osób wie, że dziki to zwierzęta nocne. Chociaż w tych czasach coraz częściej spotyka się je w dzień.

Jelenie to bardzo zwinne i szybkie. Rzadko można je zobaczyć z bliska, uciekają i śladu po nich nie ma. Często błędnie nazywane samcami, dwa inne gatunki. Sarny są mniejsze, jelenie mają większe poroże. Jeleń zrzuca swoje poroże, kiedy jest okres godowy.



JELEŃ

zwierzęta. przeważnie Jelenie są sarny, jednak to i mają o wiele poroże co

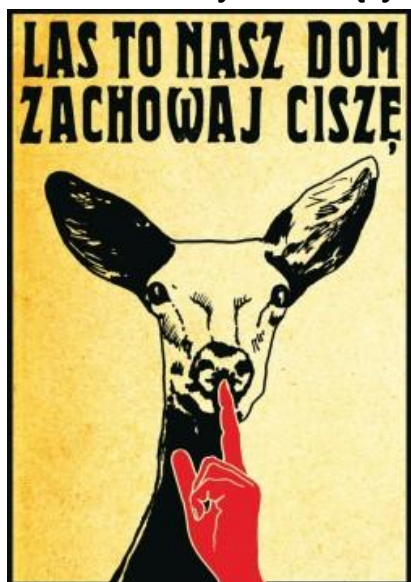


Wilk to kolejne zaraz po dziku zwierzę, którego ludzie boją się w lasach. Jego tropy są często mylone z śladami dużych psów. Wilki tak jak jelenie jeśli nie muszą się bronić nie podejda. Najczęściej jeśli wilk atakuje człowieka, nie jest to wilk tylko mieszaniec psa, który z jakiegoś powodu trafił do lasu i został przez wilki uznany za swój gatunek. Wilki jak dziki są zwierzętami stadnymi. Porozumiewają się wyciem

na duże dystanse, więc nietrudno stwierdzić, że nie tylko mają dobry węch, co większość wie, ale również słuch.

## Nie hałasuj w lesie!!!

Jakbyś się czuł, gdyby do twojego ogródka nagle przyszły jakieś dziwne istoty i zaczęły krzyczeć?



*Jesteś w lesie. Daj zwierzętom czuć się w nim dobrze.*

## W tych czasach są ludzie, którzy pomagają zwierzętom.

Istnieją fundacje pomagające zwierzętom zagrożonym wyginięciem, rannym lub porzuconym przez stado/matkę.

Najsłynniejszą taką fundacją jest **wwf**. Stara się ona pomóc zagrożonym gatunkom. Na ich stronie można zaadoptować wirtualnie różne

zwierzęta takie jak: sóweczkę, niedźwiedzia, tygrysa, wilka czy morświna i parę innych zwierząt.



# TŁUSTY CZWARTEK

11 lutego obchodzimy tłusty czwartek.



Kto nie lubi tłustego czwartku?

Można się objadać pysznymi pączkami czy faworkami.

**Wszelkie diety dziś na boku,  
Tłusty czwartek jest raz w roku!**

**Tłusty czwartek – to nasza tradycja,  
więc szybko chwytaj pączki do rączki,  
bo to świetna kompozycja.**

Pomysł na **tłusty czwartek** sięga pogaństwa. Był to dzień, w którym świętowano odejście zimy i nadejście wiosny. Ucztowanie opierało się na jedzeniu tłustych potraw, szczególnie mięs oraz piciu wina, a zagryzkę stanowiły pączki przygotowywane z ciasta chlebowego i nadziewane słoniną.

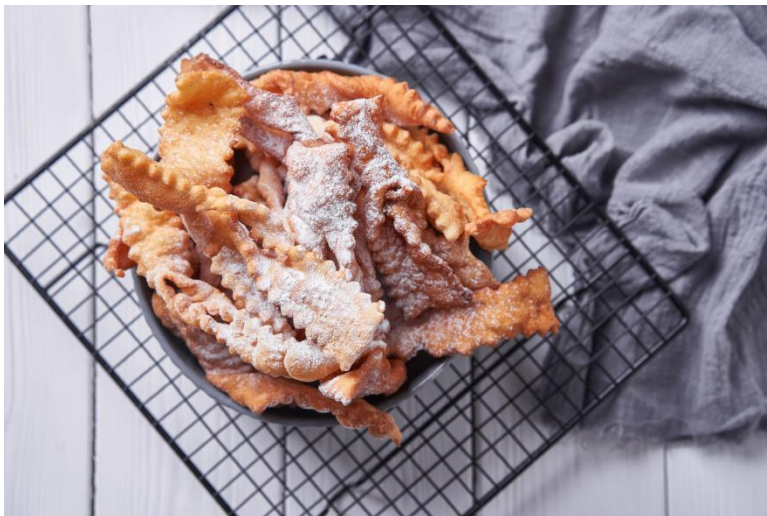
**Pomyślałbyś, że początkiem tych pysznych pączków był chleb nadziewany słoniną?**



Staropolskie przysłowie mówi: **Powiedział Bartek, że dziś tłusty czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła.**

**Od tłustego czwartku do Zmartwychwstania – ścisły post się kłania**

**Kto w tłusty czwartek nie zje pączków kopy, temu myszy zjedzą pole i będzie miał pustki w stodole**



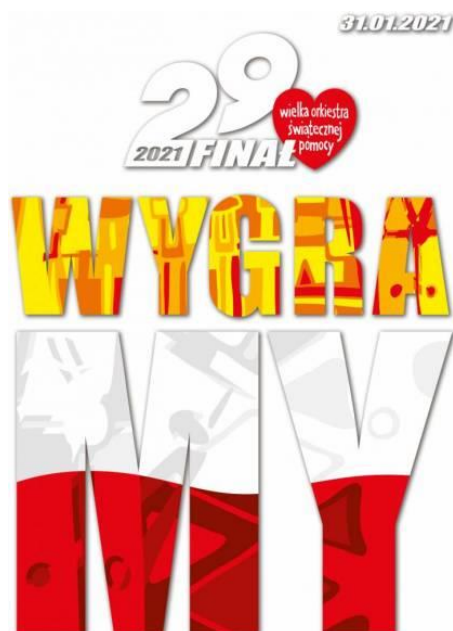
Jedzenie dużej ilości pączków w tłusty czwartek przynosi również szczęście. Dlatego bez względu na fakt czy jesteśmy na diecie czy też nie, pamiętajmy o zjedzeniu jak największej ilości pączków w tym dniu. Zgodnie z polskim przysłowiem **liczba pączków zjedzonych w tłusty czwartek wpływa na pomyślność w całym roku!** Dlatego pamiętajmy aby dzisiaj zjeść przynajmniej jednego pączka!

Był sobie mały, tłuściutki pączek.  
Był okrągłutki i nie miał rączek.  
Z wierzchu miał piękną, chrupiącą skórkę,  
a w środku dziurkę na konfiturkę!

Jak tradycja stara każe  
w domu, sklepie, biurze, w barze,  
wszędzie pączek dziś króluje,  
każdy chętnie go smakuje.  
Z dżemem, z cukrem, z wisienkami,  
wszędzie pączek dzisiaj z nami.  
Dziś kalorii nikt nie liczy,  
wszędzie moc pysznych słodczy.  
W tłusty czwartek przez dzień cały  
słodkim królem – pączek mały!

Pyszne są pączusie z malinowym nadzieniem  
także z budyniem nawet sobie cenię  
na te z malinami patrzę kosym oczkiem  
a gdyby tak zrobić je z wędzonym boczkiem?

Zosia Kloska



Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy- organizacja pomagająca potrzebującym.



fundację tą prowadzi Jurek Owsiak.



Jest on z nami od pierwszego finału.  
Dobry z niego człowiek, prawda?

WERONIKA KRAM



# Przepisy na walentynki

## Krucze ciastka z dżemem w kształcie serc



### Ciasto kruche:

- 125 g masła, temperatura pokojowa
- 250 g mąki pszennej
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- pół jajka (pół białka i pół żółtka)
- szczypta soli

### Dodatkowo:

- 150 g dżemu z czerwonej porzeczki lub malinowego
- cukier puder do posypania

### Sposób przygotowania:

- 1. Do miski przełożyć masło, mąkę, cukier, cukier waniliowy, pół jajka i sól. Zagnieść na jednolitą masę. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.

- 2. Ciasto rozwałkować porcjami na posypanym mąką blacie na grubość ok. 3 mm i wykrawać dowolne kształty np. serca.
- 3. W połowie ciasteczek wykroić mniejsze kształty. Ciasteczka przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. (Otwór można wyciąć już na blasze, aby ciasteczko się nie zdeformowało przy przenoszeniu).
- 4. Piec w nagrzanym piekarniku do lekkiego zarumienienia, ok. 13 minut w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.
- 5. Dżem przetrzeć przez sitko. Dżem bez owoców podgrzać lekko w rondelku i posmarować nim duże serca.
- 6. Ciasteczka z dziurką oprószyć cukrem pudrem i ułożyć na ciastku z dżemem.
- 7. Wykrojone małe kształty ze środka (np. serca) również upiec i tak samo przełożyć dżemem i posypać cukrem pudrem.
- 8. Ciasteczka przechowywać w puszcze.



### **Rzeczy, których potrzebujesz**

2 szklanki mąki, 2 łyżki kakao, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 1/4 łyżeczki soli, 8 łyżek masła, 1 szklanka brązowego cukru, 1 duże jajko, 1 łyżeczka wanilii, pół szklanki maślanek, 30 g czerwonego barwnika spożywczego, MASA: 225 g serka typu Philadelphia, 5 łyżek masła, 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego, 2,5 szklanki cukru pudru (przesianego)

Wytnij z tekturki serduszko i odrysuj je około 36 razy na papierze pergaminowym. Papier pergaminowy połóż na blasze do pieczenia w taki sposób, aby strona na której były rysowane serduszka znalazła się na dole.

W średniej miseczce zmieszaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce utrzyj mikserem (z końcówką do mieszania ciast) masło i brązowy cukier

na lekką i puszystą masę - około 2 minuty. Wbij jajka i dokładnie je wmieszaj. Wmieszaj wanilię. Za pomocą miksera na wolnych obrotach wymieszaj około 1/3 suchych składników a następnie około połowę maślanek. Następnie kolejną 1/3 suchych składników, wymieszaj i znów maślanek. Wszystko dobrze wymieszaj. Na koniec dodaj resztę suchych składników. Nie mieszaj zbyt długo bo ciasto zrobi się twarde. Dodaj barwnik spożywczy i wymieszaj.

Przełóż ciasto do rękawa kuchennego lub szprycy z dużą okrągłą końcówką. Wspomagając się narysowanym wzorem wyciskaj ciasto na kształt serduszek. Gotowe serduszka włóż do piekarnika i piecz 7-9 minut - w międzyczasie odwróć blachę o 90 stopni, aby ciasteczka się równo upiekły. Wyciągnij ciastka z piekarnika, odstaw z blachą na 10 minut do wystygnięcia i przełóż je na kratkę.

Powtórz z resztą ciasta. Odłóż ciastka do całkowitego wystygnięcia.

Aby zrobić krem wymieszaj za pomocą miksera serek z masłem na gładką masę - około 2-3 minuty. Wmieszaj ekstrakt waniliowy a następnie stopniowo cukier puder. Cukier puder mieszaj na początku na wolnych obrotach, aby cała kuchnia nie była biała. Jak się wmiesza to zwiększ obroty na wysokie.

Przełóż krem do szprycy i nałóż go na połowę ciasteczek, a następnie je złoż.

Gotowe ciasteczka przechowuj w szczelnym pojemniczku w lodówce.

# walentynki

Jak pewnie już wiecie, Walentynki to święto przede wszystkim miłości.

A tutaj historia powstania walentynek 😊

**Walentynki to święto, które kojarzy się nam z miłością i romantycznością, chociaż samo ich pochodzenie... nie jest zbyt romantyczne. Skąd się wzięły walentynki? Dlaczego obecnie tak chętnie kupujemy prezenty i dekoracje walentynkowe? Oto historia walentynek, której możesz nie znać!**

## Jak powstały walentynki?

Uważa się, że współczesne obchody dnia świętego Walentego wywodzą się zarówno ze starożytnej tradycji chrześcijańskiej, jak i rzymskiej. Zgodnie z jedną legendą, walentynki pochodzą od starożytnego święta nazywanego Lupercalia - uroczystości z okazji

plodności, które obchodzono 15 lutego. Nadejście chrześcijaństwa do Europy spowodowało, że zamieniono Lupercalię w chrześcijańskie święto ku czci świętego Walentego, rzymskiego męczennika, który żył w III wieku i ustanowiono jego obchodzenie

dzień wcześniej, 14 lutego. Wydarzenie to uznaje się za początek walentynek.

Według tradycji chrześcijańskiej św. Walentyna był biskupem, który przeprowadzał tajne ceremonie małżeńskie żołnierzy sprzeciwiając się decyzji cesarza Klaudiusza II, który zakazał małżeństw młodym mężczyznom, aby całkowicie skupili się na walce. Zakaz małżeństwa był wielkim szokiem dla Rzymian, ale nie odważyli się sprzeciwić potężnemu cesarzowi. Biskup Walenty widział, że młodzi zakochani są zrozpaczeni, że nie mogą połączyć się w małżeństwie, dlatego postanowił w tajemnicy udzielać im ślubów. Niestety nie mogło to pozostać w ukryciu zbyt długo. Cesarz Klaudiusz dowiedział się o tym i kazał stracić Walentego 14 lutego 270 r. W taki sposób 14 luty stał się Dniem Zakochanych, a święty Walenty stał się jego patronem.

Jednak dopiero w XIV wieku święto św. Walentego zaczęto definitywnie kojarzyć z miłością, dzięki poematowi „Ptasi Sejm” Geoffreya Chaucera, pochodzącego z 1382 roku. Według znajdującej się w utworze aluzji, w dzień świętego Walentego ptaki dobierały się w pary, co stało się symbolem zakochanych.

W XVIII wieku w Anglii popularne stało się wręczanie ukochanym upominków i prezentów walentynkowych oraz ręcznie wykonanych kartek na walentynki, co później rozprzestrzeniło się na amerykańskie kolonie, jednak dopiero w latach 40. XIX w. zaczęto produkować komercyjnie kartki walentynkowe w Stanach Zjednoczonych. Zaś walentynki dotarły do Polski niedawno, w latach 90. Od tamtej pory w naszej tradycji na dobre zagościło Święto Zakochanych.

## Dzień gumy do żucia

Gumę podgrzewa się, miesza ze smakowymi dodatkami, a następnie wałkuje i tnie na listki. W XVIII wieku zaczęto handlować ekstraktem pierwotnej **gumy**. W 1869 roku sposób wytwarzania smakołyku został

opatentowany, a pod koniec XIX wieku **guma** stała się już bardzo podobna do znanej nam obecnie.

Pierwowzorem współczesnej **gumy do żucia**, jest żywica z kory drzewa gumowego Pistacia lentiscus, której do oczyszczania zębów i odświeżania oddechu używali starożytni mieszkańcy Grecji. W roku 1869 sposób wytwarzania **gumy do żucia** został opatentowany przez Wiliama Finley Semple z Mount Vernon w amerykańskim stanie Ohio.



UWAGA!!! STRASZNA CIEKAWOSTKA O GUMIE DO ŻUCIA!!!  
JEŚLI UWIELBIASZ GUMĘ DO ŻUCIA NIE CZYTAJ TEGO.





Czy wiesz, że gdy żujesz gumę do żucia więcej niż 20 minut ona robi się rakotwórcza?

## Dzień PIZZY



Czy wiesz, że w reklamach pizzy zazwyczaj to nie ser się ciągnie a... klej?! W wielu reklamach, aby ser się ciągnął, polewają brzegi pizzy klejem. Nie wierz im, to raczej nie jest prawda, jadłeś kiedyś pizzę, w której ser ciągnął się tak bardzo tylko przy braniu jednego kawałka na talerz?

Pierwsza wersja pizzy powstała w...

Grecji! Był to wtedy placek z mąki i wody, wypiekany w wysokiej temperaturze w piecu. Jedzono go z oliwkami, serami i oliwą. Dopiero, gdy Cesarstwo Rzymskie podbiło ten rejon świata, a ówcześni Włosi spróbowali tego prostego, jednak niezwykle smacznego połączenia - oszaleli na jego punkcie. Co więcej. Ulepszyli je!

Pizza którą znasz dziś...

...to włoska wersja pizzy greckiej. To właśnie we Włoszech dodano do pizzy sos pomidorowy i zupełnie odmieniono jej smak. Starożytny przepis różnił się oczywiście od ówczesnego, jednak baza pozostała podobna. Pizza jaką znamy dziś powstała w 1889 roku w Neapolu, na cześć królowej Małgorzaty i nazwano ją... Margharitą. Na cześć ówczesnej królowej i w barwach włoskiej flagi: czerwonym, białym i zielonym

Pizza we wszystkich wariacjach!

Od tamtego czasu narodziły się przeróżne wariacje tej pizzy z dodatkami. Teraz posiada wiele stylów i odmian. Od pizzy tradycyjnie neapolitańskiej po amerykański deep dish. Niezależnie jednak, jaką lubisz najbardziej - musisz przyznać, że pizza potrafi skraść podniebienie!

Można więc uznać, że pizza jest potrawą typowo włoską, jednak z korzeniami sięgającymi starożytnej Grecji. Wiedzieliście o tym?

Pizza swoje początki ma w starożytnej Grecji. Wówczas mieszkańcy tego państwa raczyli się płaskimi chlebami posmarowanymi oliwą, czosnkiem i posypanymi świeżymi lub suszonymi ziołami. Ten placek zrobił furorę wśród Rzymian, którzy po podbiciu Grecji fascynowali się nie tylko grecką kulturą, religią, sztuką i nauką, ale też helleńskimi kulinariami. Przenieśli sztukę wypiekania płaskich placków (wtedy raczej przygotowywanych na naturalnym zakwasie, a nie na drożdżach - jak ma to miejsce dzisiaj) do siebie i nazwali focaccią.

W XVII wieku, kiedy to do Europy sprowadzono pomidory, to warzywa te natychmiast pojawiły się na chrupiącym cieście. Najchętniej raczyli się nimi mieszkańcy Neapolu. Kiedy to w 1889 roku Neapol odwiedziła królowa Włoch Małgorzata Sabaudzka z mężem, to nadworny piekarz przygotował na ich cześć placek zdobiony dodatkami w narodowych barwach: bazylią, mozzarella i pomidory. Tak powstała najprostsza pizza nazwana Margherita - od imienia królowej. Nakładanie na praśny placek rozmaitych dodatków stało się faktem - jednak warto zauważyć, że Włosi rzadko przekraczają liczbę 3 składników. Kiedyś wynikało to z biedy - na pizzy lądowało mniej składników, bo ich po prostu brakowało. Dziś Włosi uważają, że tradycja jest w tym wypadku słuszna i nie kładą na pizzy wszystkiego co lodówka dała.

O wiele później w pizzy zakochali się Amerykanie. Ale oni stworzyli swoją wersję placka „na bogato” - na grubym spodzie i z wieloma dodatkami.



WoooW!!! A ty byś zjadł/a taką dużą pizzę, czy byś potrzebował/a pomocy?

Pomyśl z kim byś zjadł taką wielką pizzę!!

**WERONIKA KRAM**

## **Dzień bez oleju palmowego**

1 lutego obchodzony jest Narodowy dzień bez oleju palmowego.

Został on ustanowiony ze względu na to, że plantacje palmy olejowej stanowią obecnie jedno z największych zagrożeń dla przetrwania lasów tropikalnych. Produkcja olejów roślinnych to najszybciej rozwijająca się



działalność w rolnictwie. Na świecie jednym z głównych powodów, dla którego giną „zielone płuca” to karczowanie lasu pod plantację palm oleistych. Plantacje palmy oleistej charakteryzują się największą produktywnością oraz najniższymi kosztami wytworzenia, co sprawia, że wytwarza się go najwięcej spośród wszystkich olejów roślinnych. Olej palmowy wykorzystywany jest do produkcji biodiesla, pożywienia oraz kosmetyków. Obecnie niestety plantacje palm zajmują 27 milionów hektarów, co jest równe całej wielkiej Zelandii. Większość tych powierzchni wcześniej pokrywały lasy deszczowe. Wraz z ich niszczeniem giną rzadkie gatunki roślin i zwierząt w tym orangutany. Szacuje się, że przez ostatnie 20 lat ich gatunek zmniejszył się o ponad połowę! Lasy deszczowe celowo wypalane są po to, by łatwiej było zastąpić je plantacjami. Może to prowadzić do powstawania ogromnych pożarów, o których było głośno pod koniec 2015 roku. Ponadto olej palmowy nawet nie jest zdrowy, stanowi źródło tłuszczów nasyconych i podnosi poziom „złego cholesterolu” LDL we krwi.



*Unia Europejska zajmuje drugie miejsce na świecie pod względem wielkości importu oleju palmowego, a przeciętny jej mieszkaniec konsumuje od 3 do 4 kilogramów tego produktu w ciągu roku, często nawet nie będąc tego świadomym. Dzień bez oleju palmowego ma za zadanie zwiększyć świadomość w tym zakresie i zachęcić do zmiany naszych konsumenckich nawyków, które mają duże znaczenie w działaniach na rzecz zachowania tropikalnych lasów deszczowych – tłumaczy dr Andrzej Węgiel.*

*Każdy z nas dokonując codziennych zakupów kształtuje popyt na produkty z olejem palmowym. Możemy dalej zachęcać koncerny do niszczenia ostatnich skrawków lasów deszczowych lub wybierając zakupy bez oleju zachęcać producentów do podaży innych rozwiązań. Zachęcamy konsumentów, by apelowali do producentów o stosowanie alternatyw wobec oleju palmowego, tym bardziej, że w Polsce są one dostępne od ręki. Olej rzepakowy i olej słonecznikowy i olej lniany powinny stanowić zamienniki dla oleju palmowego – dodaje Paweł Średziński. – Możemy to zrobić już teraz, rezygnując z zakupu produktów spożywczych, zawierających olej palmowy.*

*Międzynarodowy Dzień Bez Oleju Palmowego został zainicjowany przez czeską organizację „Koalice proti palmovému oleji” w 2016 roku. Obecnie nabrał on charakteru międzynarodowego i tym roku obchodzony jest, poza Republiką Czeską, również po raz pierwszy w: Polsce, na Słowacji w Holandii i w Portugalii.*



dr inż. Andrzej Węgiel - Adiunkt w Katedrze Urządzania Lasu UP w Poznaniu. Specjalista z zakresu urządzania lasu, geomatyki, chiropterologii i ochrony przyrody. Paweł Średziński - Działacz ekologiczny, od dwóch lat nie kupuje produktów spożywczych z olejem palmowym. Brał udział w międzynarodowych projektach na rzecz ochrony lasów tropikalnych.

TOSIA ŚWIGŁO



Dzień Myśli Braterskiej to święto przyjaźni wszystkich harcerzy i skautów na całym świecie. Obchodzony jest 22 lutego, niezmiennie od roku 1926.

Dzień Myśli Braterskiej przypada w dzień urodzin założyciela skautingu na świecie – sir. Roberta Baden-Powella oraz jego żony Olave Baden-Powell, nazywanych Naczelnymi Skautami Świata. Aby świętować ten dzień, harcerki i harcerze w swoich drużynach spotykają się na świecznikach, ogniskach, rajdach lub biwakach. Wspólnie łączą się myślami ze swoimi braćmi i siostrami



na całym świecie.

Pierwszy zastęp harcerski w Polsce powstał w 1910 roku, a pierwsza drużyna 22 maja 1911 r. Za założycieli harcerstwa w Polsce uważa się Andrzeja Małkowskiego i jego żonę Olgę Drahonowską-Małkowską. Harcerstwo ma na celu wychowanie – w myśl Przymierzenia i Prawa Harcerskiego – dzielnych, prawych, szczęśliwych i zdolnych do poświęceń ludzi. Harcerstwo to niezwykła przygoda, która prowadzi przez życie. Harcerze spotykają się na zbiórkach, wyjeżdżają na biwaki, obozy, rajdy. Harcerze śpiewają, tańczą, budują szałas i wyznaczają azymuty na mapie. Harcerze grają w gry, pływają na żaglówkach, uczą się pierwszej pomocy. Harcerze wyznaczają nowe szlaki, którymi podążają.



Dzień Myśli Braterskiej ma uświadomić harcerzom na całym świecie, że jest ich bardzo wielu i tworzą jedną skautową rodzinę, niezależnie od koloru skóry, narodowości, wieku i miejsca zamieszkania. Tego dnia Harcerski i Harcerze przesyłają sobie życzenia. Do tych życzeń dołączamy się i my, życząc wszystkim skautom i harcerzom wielu pięknych przygód, słonecznych dni i pomyślnych wiatrów na drodze ich służby. Czuwaj!



---

**BASIA GINTER**

## DZIEŃ NUTELLI

5 lutego 2007 r. Sary Rosso i Michelle'a Fabio - amerykańscy blogerzy włoskiego pochodzenia, zaprosili wszystkich wielbicieli kremu i osoby, które go jeszcze nie znają, do wspólnego świętowania. Od tamtej pory 5 lutego to Światowy Dzień kremu Nutella® - „okazja do świętowania, a jednocześnie zaproszenia wielu innych osób, aby spróbowały kremu Nutella® po raz pierwszy” (S. Rosso).

Nutellę wymyślił w 1946 r., włoski cukiernik Pietro Ferrero. Najstarsza wersja Nutelli nazywała się Giandujot i miała postać bloku, który można było

kroić w plasterki i kłaść na kanapce. Powstała ona jako rozwiązanie poważnego problemu, jakim były trudności w pozyskaniu kakao po II wojnie światowej. Pietro Ferrero, cukiernik z Piemontu we Włoszech, wpadł na genialny pomysł - aby stworzył słodką pastę z orzechów laskowych i cukru, dodając do nich odrobinę trudno dostępnego wówczas kakao. W 1951 r. na bazie pysznej pasty „Giandujot” powstał nowy produkt, którym można było z łatwością posmarować kromkę chleba. Nazywał się SuperCrema. Michele Ferrero, syn Pietro, w nowatorski sposób udoskonalił recepturę w 1964 r., tworząc pierwszy na świecie słoik nowego kremu z orzechów laskowych i kakao o nazwie, która dziś jest znana na całym świecie oraz jest synonimem dzielenia się uśmiechem - Nutella®. W 1956 r. powstał kultowy słoik tego kremu, który znamy do dzisiaj. W 1992 r. Nutella® trafiła na stoły Polaków.

Zachęcamy Was do przygotowania domowej wersji „Nutelli”, która jest zdrowsza, równie pyszna i nie zawiera oleju palmowego.

#### Składniki na około 500 ml kremu:

- 250 g orzechów laskowych
- 150 g mlecznej czekolady
- 150 g deserowej lub gorzkiej czekolady (lub po prostu użycie więcej mlecznej)
- 1 łyżka kakao
- 3 łyżki cukru pudru
- 30 - 40 g oleju kokosowego
- szczypta soli

Orzechy laskowe podrumienić (podprażyć) na suchej patelni lub w piekarniku (temperatura 180°), mieszając od czasu do czasu. Obrąć z brązowych skórek - najlepiej schodzą jeśli zawiniemy orzechy w papierowy ręczniczek i potrzemy w dłoniach (skórki nadałyby kremowi gorzkiego smaku).

Obrane orzechy włożyć do malaksena. Zmiksować na **płynną** i bezgrudkową pastę (mniej więcej 8 minut ciągłego miksowania). Orzechy najpierw będą zmielone, potem powstanie z nich masło, po ostatnich 5 minutach miksowania

powstanie z nich w miarę gładki i tłusty płyn - czas ten może się różnić w



zależności od urządzenia.

Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej lub w mikrofalach. Roztopioną czekoladę, jeszcze ciepłą, wlać do masy orzechowej, dodać wszystkie pozostałe składniki. Zmiksować do otrzymania gładkiego kremu. Przełożyć do słoiczek, odstawić w temperaturze pokojowej (lub do lodówki, będzie szybciej), do stężenia.

Uwaga: krem umieszczony w lodówce stwardnieje (czekolada), wtedy trzeba go wyjąć wcześniej na blat lub przez chwilę podgrzać w mikrofalach, by był smarowny.

Smacznego :-).

Źródło: [mojewypieki.com](http://mojewypieki.com)

Basia Ginter

## RECENZJA GRY

**Tytuł:** „Wsiąść do pociągu”

**Autor:** Alan R. Moon

tytuł	Wsiąść do pociągu Europa
autor	Alan R. Moon
polskie wydawnictwo	rebel
liczba graczy	2-5

Aby uradować podróżnych i wygrać grę, będziesz budował trasy kolejowe, za które płaci się...**wagonami**



Wsiąść do pociągu to gra rodzinna polegająca na zdobyciu jak największej ilości punktów. Aby to zrobić trzeba „wykonywać” tickety (bilety), czyli tworzyć połączenia kolejowe między miastami Europy i Bliskiego Wschodu. Grafika gry jest na przeciętnym poziomie, lecz patrząc na planszę najbardziej drażniące będzie fałszywe położenie miast na przykład Warszawa jest na miejscu Kijowa a Kijów nawet nie wiadomo gdzie. Na szczęście planszówka



ma też zalety, czyli pozytywne cechy, jest bardzo relaksująca, a atmosfera przy tej grze (nawet gdy przegrywasz jednym punktem) zawsze jest spokojna.

**STASIU RUTA**

## RECENZJA FILMU

Lorax to amerykański film animowany z 2012 roku wyprodukowany przez Illumination Entertainment pod reżyserstwem Chrisa Renauda, na podstawie książki Dr. Seussa.



Bajka ukazuje co by było gdyby wszystkie drzewa zostały wycięte. Opowiada o młodym Tedzie (Zac Efron), który zaczął się interesować tym co było kiedyś, i usiłuje odnaleźć ostatnie nasionko drzewa Truffula, jest tylko jeden problem, a mianowicie prezydent miasta O'hare, który za wszelką cenę chce się pozbyć chłopca i jego przyjaciół. W czasie poszukiwań spotyka Once-lera, który opowiada mu historię nieco zrzędliviego obrońcy niesamowitego świata - Loraxa. Dwunastolatek po wysłuchaniu tym bardziej chce zrobić wszystko, żeby uratować nasionko i rozpocząć nowe, lepsze życie. Pomaga mu w tym przyjaciółka Audrey (Taylor Swift) oraz babcia Norma (Betty White).



---

**TOSIA ŚWIGŁO**

## *Kącik literacki*

### ***OPOWIADANIE***

Kiedy siedziałam na lekcji rozmyślałam o tym, co będę robić dzisiaj z moimi przyjaciółmi po lekcjach. Ostatnio z Lily, Charlott, Aronem i Zackiem, codziennie po szkole spotykaliśmy się pod szkołą i razem spędzaliśmy czas. Jednak nie miałam obecnie możliwości, żeby jakkolwiek porozmawiać z moimi przyjaciółmi. Wychowawca rozsadził mnie i Lily, a reszta osób z naszej paczki chodziła do innych klas....

- Kate, do tablicy zapraszam - z moich rozmyślań wyrwał mnie głos nauczyciela.
- Już idę - odpowiedziałam, wstając i ruszając do tablicy.

Gdy tylko zadzwonił dzwonek wybiegłam z klasy jak oparzona. Od razu wiedziałam gdzie biec. Po chwili dotarłam pod pracownię chemiczną, z której wychodzili Aron i Charlotte. Za mną usłyszałam głos naszej szkolnej woźnej Pani Klary:

- To już 6 raz w tym tygodniu, a mamy dopiero środę. Nie mam już na Panią siły Panno Smith! – krzyknęła.

- Już niech Pani nie przesadza... - odpowiedziałam niewzruszona.

- Następnym razem jak cię przyłapię, to nie będzie tak wesoło - powiedziała woźna i poszła w inną stronę.

- Mówiłem, żebyś nie biegała po korytarzu - powiedział Aron, kładąc mi rękę na ramieniu - Wiesz, że ona nie lubi, gdy ktoś łamie zasady.

- Kochana, nie możesz się tak jej narażać. Nie chcę, żeby znów Cię zawiesili - powiedziała Charlotte.

(nie wiem czy ktoś zauważył, ale jest ona moją starszą o 2 lata siostrą).

- Oj, no dobra - odpowiedziałam - Ale wiecie, że często zapominam różnych rzeczy....

- Nie mam już na ciebie siły skrzacie - powiedziała Charlotte - Czasem się zastanawiam, jak rodzice z tobą wytrzymują..

- Kate, ile razy mamy Cię prosić, my naprawdę się o Ciebie martwimy - powiedział ciszej Aron.

- Dobra, przepraszam, nie będę więcej tak robić, ale teraz powiedzcie mi gdzie idziemy po lekcjach? - spytałam - Tak w ogóle, o której kończycie lekcje?

- Chyba kończymy za 2 godziny, czyli 14.25 - odpowiedziała moja siostra.

- Możemy skoczyć na pizzę lub kebab, a później pójść do naszego ulubionego miejsca w pa....

- KATE! No nareszcie Cię znalazłam - krzyknęła Lily biegnąc w naszą stronę, ciągnąc za sobą Zacka - Znów musiałam Cię szukać po całej szkole. A tak poza tym to o czym rozmawiacie?

- Właśnie mówiłem, że po lekcjach możemy iść na pizzę lub kebab, a później do naszego ulubionego miejsca w parku, ale musiałaś mi przerwać - powiedział Aron z naburmuszoną miną.

- Oj, no nie bądź zły, nie chciałam - powiedziała Lily.

- To jest dobry pomysł - powiedział Zack.

Po lekcjach poszliśmy do naszego ulubionego baru. Ja z dziewczynami zamówiliśmy sobie średnią pizzę, a chłopcy wzięli sobie po kebabie. Później poszliśmy do parku. Jak zawsze weszliśmy między największe zarośla.

Gdy doszliśmy na drugą stronę, zobaczyłam znany mi widok, jednakże zawsze to miejsce mnie zachwyca. Pośrodku małej polanki jest niewielkie jeziorko. Zawsze jest co najmniej kilka zwierząt. Kiedy rozłożyliśmy koc i usiedliśmy, zaczęliśmy rozmawiać. W pewnym momencie oślepiło mnie, jak również innych białe światło.

Gdy otworzyłam oczy przed sobą widziałam dziwną osobę/istotę.

- Wstań proszę dziecko - powiedziała w moją stronę....

### **Co się stało z Kate i jej przyjaciółmi? Kim jest tajemnicza istota?**

odpowiedzi na te pytania ujrzą światło dzienne w następnym numerze gazetki wraz z:

**C.D.N**

**Alicja Kulawiak**

**ZAGADKA (rozwiązanie znajdziesz w kolejnym numerze gazetki)**

*Jakie słowo zostało zakodowane*



**HASŁO:**

---