



Z ostatniej ławki

W tym numerze:

- tradycje karnawałowe i ostatkowe
- walentynki
- za kulisami Teatru Wielkiego
- początki cywilizacji -Grecy
- wywiady z nauczycielami
- trochę sportu
- polecane firmy
- krzyżówka
- kącik malucha
- przepisy kulinarne



Witamy Was w karnawałowo-walenkowo-ostatkowym numerze. Mamy nadzieję, że wypoczęliście w czasie ferii i nabraliście sił na drugi semestr. W tym numerze opis początków cywilizacji europejskiej, tradycje ostatkowe, walentynkowe i karnawałowe, dużo przepisów i rozrywk, recenzje filmowe i teatralne, a także wywiady z nauczycielami. Każdy znajdzie dla siebie ciekawą lekturę. Zapraszamy!

Wycieczka do Teatru Wielkiego w Łodzi



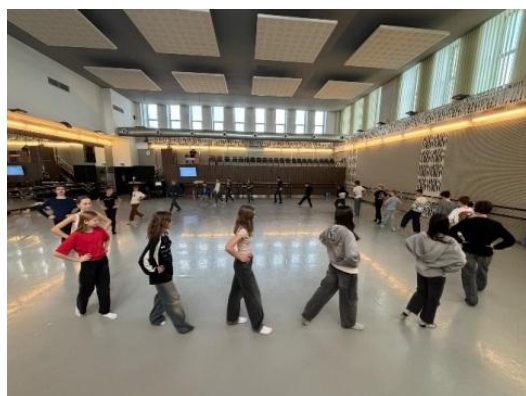
13 stycznia klasy 4-6 wybrały się na wycieczkę szkolną do warsztatów do Teatru Wielkiego w Łodzi. Po dotarciu zostawiliśmy odzież wierzchnią w szatni, a następnie w grupach skierowaliśmy się do sal warsztatowych. Klasy szóste miały

pierwsze zajęcia z orkiestrą. Pani pokazała nam układ orkiestry oraz rodzaje instrumentów, a także mogliśmy usłyszeć, jakie dźwięki wydaje każde z nich. Te zajęcia bardzo mnie zaciekały i uważam, że były bardzo niecodziennym doświadczeniem. Następnie udaliśmy się na zajęcia plastyczne, na których mogliśmy stworzyć własne maski. Na tych warsztatach zapoznaliśmy się także z rekwizytami, strojami i elementami scenografii. Podczas tych zajęć



mogliśmy nie tylko wykazać się naszą kreatywnością, ale też dać się ponieść naszej wyobraźni. Jestem pewna, że wszystkie maski wyszły niesamowicie oraz, że każda z nich była oryginalna i oddawała charakter jej twórcy. Kolejne warsztaty wprowadziły nas w świat baletu. Ten pełen wdzięku i klasy taniec był

czymś co mogliśmy spróbować podczas zajęć. Wysłuchaliśmy rodzajów tańca ludowego oraz elementów stroju baletnicy, a nawet mogliśmy przymierzyć pointy i baletki. Zaczęliśmy od poznania poz baletowych nóg i rąk oraz rozciągania, aż w końcu spróbowaliśmy swoich sił w tańcu poloneza. Podczas tych zajęć mogliśmy zobaczyć, że balet, choć lekki i piękny jest niezwykle wymagający. Ostatnim punktem programu były zajęcia ze śpiewu operowego. Na początek przypomnieliśmy sobie rodzaje głosów żeńskich i męskich, a później razem ze śpiewaczką operową mieliśmy krótką rozśpiewkę. Potem dostaliśmy książeczki, na których z tyłu był tekst do opery Carmen. Okazało się to naszym



kolejnym zadaniem. Nauczyliśmy się i wysłuchaliśmy tekst, a następnie spróbowaliśmy zaśpiewać fragment tej opery. Te warsztaty były zabawne oraz pokazały nam, że ludzki głos jest elastyczny i wyjątkowy.

Bardzo podobała mi się ta wycieczka. Uważam, że dużo z niej wyniosłam i na pewno wykorzystam przekazaną wiedzę. Dodatkowo zmotywowała mnie do wybrania się na operę albo balet. Każdemu polecam takie doświadczenie.



Natalia Cieciora

Walentynki

Za nami Walentynki. Święto to jest związane z osobą św. Walentego, biskupa, który został skazany na śmierć przez cesarza rzymskiego Klaudiusza II za to, że udzielał ślubu żołnierzom. Mieli pozostawać bezżenni od 18 do 37 roku życia. Walenty zginął 14 lutego 496r.



Już w średniowieczu zaczęto wiązać 14 lutego z miłością, a od XVIII wieku ten dzień świętuje się praktycznie tak samo jak dzisiaj. Walenty stał się patronem zakochanych. Najpopularniejszym sposobem na wyrażenie uczuć ukochanej osobie jest wysyłanie miłosnych listów lub kartek... W różnych krajach obchodzą ten dzień na inny sposób. Walentynki we Włoszech były historycznie obchodzone jako Święto Wiosny. Będą świętować nadejście wiosny razem, spędzając czas na świeżym powietrzu, spacerując po parkach, siedząc pod drzewami lub w pięknych ogrodach i słuchając muzyki lub rozmawiając



Ola Talko

Karnawał, nazywany w Polsce Zapustami, to okres zimowych zabaw, rozpoczynających się od święta Trzech Króli. Koniec karnawału ma miejsce we wtorek, przed Środą Popielcową. Wtedy to rozpoczyna się okres Wielkiego Postu i trwa aż do Wielkanocy. Karnawał przywędrował do Polski w XVIII wieku z Włoch. Najpierw rozgościł się w Warszawie – tam bale karnawałowe wyprawiona parę razy w tygodniu, w pałacach. Obowiązkowym elementem były maski karnawałowe. Ten, kto nie przywdział maski, zostawał wypraszany. Karnawał w polskiej kulturze ludowej pełen był zwyczajów zapustnych. Mieszkańcy wsi, zapewne już „zaprawieni”, szukali w ogródkach sąsiadów „drzew w kolcach”. Gdy takie znaleźli, zanosili je do karczmy. W zamian dostawali od szynkarza trunku. Innym zwyczajem karnawałowym było oczywiście przebieranie się. Za to same przebrania nie były z gatunku tych oczywistych. W tamtych czasach najczęściej przebierano się za zwierzęta, przywdziewając ich skóry.

Jak obchodzimy karnawał na świecie?

Zacznijmy od największego na świecie i najbardziej widowiskowego karnawału w **Rio de Janeiro w Brazylii**. Być może przed oczami masz kolorową paradę tancerek samby, słyszysz gwizdki i dźwięk bębnów.



W Stanach Zjednoczonych najhucniej świętuje się karnawał w Nowym Orleanie, zwany Mardi Gras. Dosłownie oznacza on „tłusty wtorek” (nie mylić z naszym czwartkiem), gdyż przed Wielkim Postem spożywany jest cały tłuszcz, jaki znajduje się w domu.

Słynny karnawał w **Wenecji** trwa do kilkunastu dni, aż do okolic Wielkiego Postu. Wydarzenia rozgrywają się przede wszystkim na placu św. Marka. Wenecki karnawał odbywa się zimą. Data jest zmienna, bo zaczyna się on na 10 dni przed Środą Popielcową. Pierwsze wzmianki o karnawale w Wenecji znaleziono w piśmiennictwie z 1268 roku. Wiadomo jednak, że maski w Wenecji noszono już w XI wieku.

Dla niektórych niespodzianką może być fakt, że najbardziej widowiskowy karnawał na świecie (poza Rio de Janeiro) odbywa się w stolicy największej z Wysp Kanaryjskich! Tradycja ta pojawiła się na Teneryfie za sprawą żeglarzy i kupców hiszpańskich oraz portugalskich.



Podróżowali z Europy do

Nowego Świata po podboju wyspy w 1496. Z czasem karnawał zyskał bardziej latynoski charakter. Początkowo karnawał był rozrywką ludzi z niższych warstw społecznych. Potem zyskał popularność wśród arystokracji.

Kto, by pomyślał, że w tym zestawieniu pojawi się karnawał naszych sąsiadów. Czym zasłużył sobie na miejsce w rankingu? Daleko mu do przepychu karnawału w Brazylii czy Nowym Orleanie, ale niemiecki Karneval lub Fasching ma swój urok.

Rozpoczyna się już 11 listopada (w Dniu świętego Marcina) o godzinie 11:11.

Organizowane są bale kostiumowe i Sitzung, czyli posiedzenia, na których opowiada się anegdoty, żarty, śpiewa i ogląda występy taneczne.

Lila Adamus

Jaś i Małgosia

Klasa IVa na Dzień Bajki wylosowała bajkę pt. „Jaś i Małgosia”. Do piosenki o tej bajce ułożyli choreografię. Dzieci przebrały się za różne postacie z tej bajki. Były tam krzaki, cukierki, pączki, zwierzęta z lasu, baba jaga, Jaś i Małgosia. Zrobiliśmy chatkę z piernika, w której czyhała na dzieci Baba Jaga. W choreografii dzieci szły przez las spotykając zwierzęta. Gdy już prawie doszły do chatki napadł ich wilk. Chciał nakłonić dzieci żeby poszły do chatki. Niestety mu się udało. Jaś i Małgosia zaczęli zjadać słodycze z chatki. Wtedy napadła ich Baba Jaga. Zabrała Jasia do chatki, a Małgosi kazała sprzątać. Baba Jaga chciała upiec Jasia, ale Małgosia szybko wepchnęła ją do pieca. Cukierki i pączki trochę jej pomogły, a potem zwierzątka odprowadziły rodzeństwo do domu. 🏠

Nadia Ciechowska

Tłusty czwartek czwartek, 27 lutego 2025



Ponieważ data tłustego czwartku zależy od daty Wielkanocy, dzień ten jest świętem ruchomym. Następny czwartek jest czwartkiem po Środzie Popielcowej i należy do okresu Wielkiego Postu, podczas którego chrześcijanie ze względów religijnych (pokutnych), jako przygotowanie do Świąt Wielkanocy powinni zachowywać post, czyli wstrzemięźliwość od przyjmowania niektórych pokarmów. Może wypaść pomiędzy 29 stycznia a 4 marca.

Najpopularniejsze potrawy to paczki i faworki, zwane również w niektórych regionach chrustem lub chruścikami. Dawniej objadano się paczkami nadziewanymi słoniną, boczkiem i mięsem, które obficie zapijano wódką.



Historia zwyczaju

Geneza tłustego czwartku sięga pogaństwa. Był to dzień, w którym świętowano odejście zimy i nadejście wiosny. Ucztowanie opierało się na jedzeniu tłustych potraw, szczególnie mięs oraz picia wina, a zagryzkę stanowiły paczki przygotowywane z ciasta chlebowego i nadziewane słoniną. W specyficzny sposób obchodzono tłusty czwartek w Małopolsce. Nazywany on był wówczas combrowym czwartkiem. Według legendy nazwa pochodzi od nazwiska żyjącego w XVII wieku krakowskiego burmistrza o nazwisku Comber, będącego prawdopodobnie postacią fikcyjną, człowieka złego i surowego dla kobiet mających swoje kramy i handlujących na krakowskim rynku. Mówiono: *Pan Bóg wysoko, a król daleko, któż nas zastąpi przed Combrem*. Umrzeć miał on w tłusty czwartek. W każdą rocznicę śmierci przekupki na targu urządzały więc huczną zabawę i tańce. Podczas zabawy zaczepiały przechodzących tamtędy mężczyzn, których zmuszały do tańca lub do oddawania wierzchniej odzieży w zamian za krzywdy, jakie wyrządził Comber. Około XVI wieku w Polsce pojawił się zwyczaj jedzenia paczków w wersji słodkiej. Wyglądały one nadal nieco inaczej niż obecnie – w środku miały bowiem ukryty mały orzeszek lub migdał. Ten, kto trafił na taki szczęśliwy paczek, miał cieszyć się dostatkiem, szczęściem i powodzeniem.

Ostatki- wtorek, 4 marca 2025

Ostatki, zapusty – słowo to oznacza ostatnie dni karnawału zaczynające się w tłusty czwartek, a kończące się zawsze we wtorek, zwany w Polsce „śledzikiem” (w Wielkopolsce jest to tzw. „podkoziółek”). Następny dzień – Środa Popielcowa – oznacza początek wielkiego postu i oczekiwania na Wielkanoc. Obydwa święta są świętami ruchomymi. Największym balem karnawałowym jest karnawał w Rio de Janeiro rozpoczynający się w ostatni piątek przed Środą Popielcową i trwający przez pięć dni aż do środy nad ranem. W ostatki urządza się ostatnie huczne zabawy, bale przed nadchodzącym okresem wstrzemięźliwości.



Pizza stick

Składniki

gotowe ciasto na pizzę 1 opakowanie

Parmezan (lub inny twardy ser) 100 gramów

Krok 1

W małym rondelku pomieszaj 200 ml wody z **Knorr** Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese. Rozpuszczony sos doprowadź do wrzenia, a następnie zestaw z ognia, żeby przestygł.

Krok 2

Jeśli gotowe ciasto na pizzę jest w formie kulki, wyłóż je na oprószonej mąką stolnicę, cienko rozwałkuj, a następnie pokrój na 2 cm paski dowolnej długości.

Krok 3

Paski posmaruj wcześniej przygotowanym sosem pomidorowym i oprószyć tartym serem. Włącz piekarnik, niech się nagrzeje do 200°C.

Krok 4

Gotowe paski poskręcaj w długie twisty, a następnie ułóż na blasze z piekarnika wyłożonej pergaminem.

Krok 5

Blachę z twistami wstaw do nagrzanego piekarnika na około 15 minut, aż staną się złotawe i chrupiące. Gotowe paluchy podawaj, jak tylko masz ochotę – na ciepło lub po całkowitym ostudzeniu.

Karnawał pod znakiem pączków? Nie tylko!

Tłusty czwartek, ostatki – to dni, których kulinarnym znakiem rozpoznawczym jest pączek. Bez względu na to, czy wolisz te ciastka z lukrem czy z cukrem pudrem, możesz wybierać spośród tak wielu rodzajów nadzienia, że z pewnością odnajdziesz takie, które Cię zachwycą. Również samodzielne przygotowanie pączków nie jest trudne. Wystarczy sprawdzony przepis na ciasto i lukier, a pozostałe dodatki (nadzienie i posypkę) możesz dowolnie dopasować do swoich upodobań. Jednak karnawał to nie tylko pączki. Wśród innych smażonych smakołyków ogromną popularnością cieszą się **faworki (chrust)**, **oponki i racuchy**, a także przysmak Hiszpanów, czyli churros – smażone, długie pączki z ciasta parzonego. Szczególnie uwielbiane w wersji z obfitą posypką cukrową lub w towarzystwie czekolady.



SKŁADNIKI na Pączki z lukrem i migdałami

Ciasto

- 700 g mąki pszennej
- 350 ml ciepłego mleka
- 70 g cukru pudru Cukier Królewski
- 50 g rozpuszczonego masła
- 50 g drożdży świeżych
- 5 żółtek
- około 500 g dżemu z róży (lub innego ulubionego)
- smalec lub olej do smażenia

Lukier

- 1 białko
- 250 g cukru pudru Cukier Królewski
- płatki migdałów do dekoracji.

Krok 1

Wymieszać drożdże, 1 łyżkę mąki, 1 łyżkę cukru pudru, 50 ml mleka i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 15 minut. Do przesianej mąki dodać cukier puder, wyrośnięty zaczyn, mleko i żółtka. Zagnieść ciasto. Następnie dodać roztopione masło. Wyrabiać ciasto około 10 minut. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 60 minut.

Krok 2

Z wyrośniętego ciasta odrywać kawałki ciasta, nadziewać dżemem i formować pączki. Przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia na 15 minut. Następnie smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, z dwóch stron.

Krok 3

Białko i cukier puder wymieszać. Ciepłe pączki zanurzać w lukrze, wierzch posypać migdałami w płatkach.



SKŁADNIKI na Churros

Churros (ok. 45 szt.):

13g (1 łyżka) cukru do wypieków Cukier Królewski

250ml wody

75g masła

140g mąki pszennej

1 szczypta soli

3 jajka

olej słonecznikowy (do smażenia)

Posypka:

80g cukru do wypieków Cukier Królewski

1 łyżeczka cynamonu

Sos czekoladowy:

80g czekolady deserowej

125ml śmietanki kremówki

1 szczypta soli

Wodę, cukier i masło podgrzewamy aż do zagotowania, mieszając do rozpuszczenia składników. Zmniejszamy płomień palnika na średni, wsypujemy mąkę zmieszaną z solą, zaczynamy energicznie mieszać różgą, aż powstanie jednolite ciasto zbijające się w kulę. Zdejmujemy garnek z ognia. Dodajemy do ciasta roztrzepane w miseczce jajka, miksujemy. Z początku ciasto będzie rzadkie, szybko jednak zacznie gęstnieć – aby churros trzymały kształt, masa musi być naprawdę gęsta. Gotową przekładamy do rękawa cukierniczego z tyłką w kształcie dużej gwiazdy, lub po prostu do grubego foliowego woreczka z obciętym końcem. W szerokim rondlu mocno rozgrzewamy olej – powinno być go tyle, by ciasto swobodnie pływało po powierzchni. Jak najbliżej tafli oleju wyciskamy z rękawa paseczki o długości ok. 10 cm, odcinamy ciasto od tylki nożyczkami. Gdy tylko jedna strona churro się zarumieni, obracamy go na drugą stronę. Wyławiamy i odsączamy z tłuszczu kładąc pączka na papierowym ręczniku.

Krok 2

W miseczce mieszamy cukier z cynamonem, oprószamy churros z każdej strony.

Arina Wiktorja kl.6b

Przepis na rolsy z nutellą

Składniki:

4 1/2-5 szklanek mąki
1 szklanka mleka
1/2 szklanki cukru
1 opakowanie drożdży instant
1/3 szklanki topionego masła
2 jajka w temp. pokojowej
1 łyżeczka soli
1 mały słoik nutelli

Przygotowanie:

Mleko podgrzać (nie może być gorące tylko ciepłe). Cukier wsypać do miski i zalać mlekiem. Dodać drożdże, wymieszać i odstawić na 5 min. następnie dodać roztopione masło, jajka i sól, a następnie dokładnie wymieszać. Dodawać stopniowo mąkę i zagniatać ciasto, aż będzie jednolite. Odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godziny.

Po tym czasie ciasto trzeba podzielić na dwie części, rozwałkować każdą by miała kształt prostokąta i wysmarować Nutellą. Zwinąć w rulon i pociąć na ok. 12 równych kawałków.

Ułożyć na blachę i odstawić na 45 minut w ciepłe miejsce.

Piec w temperaturze 200 stopni C przez 15 minut. I macie gotowe rolsy z nutellą.

Tosia Starzyńska

Recenzja spektaklu „Opowieści z Narnii”

15 stycznia 2025 roku klasy 4-8 wybrały się do Teatru Pinokio na spektakl pt. „Opowieści z Narnii”.

Spektakl zaczął się dosyć niespodziewanie, ponieważ nie ujrzelśmy szafy, która była elementem powieści. Już od początku mogliśmy ujrzyć, że spektakl różni się od serii książek. Aktorzy też nie mieli barwnych i wyjątkowych kostiumów, a wręcz były dosyć codzienne. Ogromną różnicą był brak aktora, który grałby Aslana, a zamiast tego



obraz Aslana był jedynie wyświetlany. Co do strojów myślę, że najgorzej wypadł Faun Tumnus, a najlepiej Biała Czarownica. W spektaklu bardzo spodobało mi się, że był wciągający i pokazany od innej strony niż historia przedstawiona w książce. Byłam zachwycona grą aktorską oraz tym jak dobrze wprowadzili nas w świat Narnii. Aktorów nie było dużo dlatego niektórzy z nich grali podwójne role. Mimo to świetnie sobie poradzili, a o to obsada tego spektaklu: Łukasz Batka, Krzysztof Ciesielski, Małgorzata Krauczenko, Żaneta Małkowska, Ewa Wróblewska, Piotr Osak, Piotr Pasek, Anna Sztuder-Mieszek, Natalia Wieciech. Reżyserem spektaklu był Gabriel Gietzky. Za oświetlenie odpowiedzialna była Karolina Gębska, a muzyką zajął się Marcin Nenko. Spektakl trwał 100 minut z przerwą, ale ten czas minął bardzo szybko.

Uważam, że warto wybrać się na ten spektakl, nawet jeśli jego adaptacja odbiegała nieco od oryginału. Zachęciło mnie to doświadczenie do wybrania się na inne spektakle, jakie oferuje Teatr Pinokio.



Natalia Ciecuiura

Wywiad z panem Marcinem Michałowiczem

- *Jaki jest Pana ulubiony film? - „Obcy”
- *Do jakiego kraju chciał by Pan pojechać? – do Nowej Zelandii
- *Jak Panu pracuje się w tej szkole?- Bardzo dobrze, atmosfera jest bardzo rodzinna
- *Jaki jest Pana ulubiony sport? - Sporty motorowodne
- *Z kim się Panu najlepiej pracuje? - Ze wszystkimi nauczycielami
- *Jaka jest Pana ulubiona potrawa i czy lubi Pan gotować? – Lubię krwiste steki, bardzo lubię też gotować
- *Woli Pan auta elektryczne czy spalinowe? - Spalinowe
- *Jaki jest Pana ulubiony serial? – „Ranczo”
- *Jaka Panu zdarzyła się najśmieszniejsza sytuacja w szkole?- Jak dzieci powiedziały, że robię najlepsze tosty na świecie

Wywiad z panem Tomaszem Kozłowskim

- *Jaki jest Pana ulubiony serial? - „Breaking bead”
- *A ulubiony film? – „Pulp fiction”
- *Jaki jest Pana wymarzony pojazd? - Triumph rocket 3
- *Gdzie by Pan chciał pojechać? - Do USA
- *Czy lubi Pan gotować i jaka jest Pana ulubiona potrawa? - Lubię gotować kuchnię włoską
- *Jak Panu się pracuje się w tej szkole? – Szybko😊)
- *Czy ma Pan jakieś zwierzę? - psa Rysia

Dziękujemy za rozmowy, Bruno Pluciński , Franek Kędzierski Maciej Kisielewski

ZAPOWIEDZI FILMOWE



SONIC 3



AVATAR 3



ŚNIEŻKA

Dziś trochę historii- początek cywilizacji europejskiej

Spółeczeństwo Aten

obywatelami Aten były tylko te osoby, których rodzice również byli obywatelami. Prawo do udziału w sprawowaniu władzy w państwie mieli jednak tylko mężczyźni. Kobiety ateńskie - co było typowe dla greckich zwyczajów - nie miały praw politycznych, nie uczęszczały w zgromadzeniach, nie sprawowały urzędów. Zajmowały się przede wszystkim prowadzeniem domu. Nie mogły samodzielnie, bez opieki mężczyzny z rodziny, przebywać na ulicach i w miejscach publicznych. Tylko w uroczystościach religijnych uczestniczyły na równi z mężczyznami.

Grecki dom

Żona obywatela przede wszystkim zajmowała się domem, w którym spędzała większość czasu. Towarzyszyli jej niewolnicy. Wraz z nimi opiekowała się dziećmi, przygotowała posiłki i zajmowała się innymi pracami domowymi.

Wygląd domu greckiego

Domy budowano z suszonej i wypalanej glinianej cegły. Ściany ozdabiano kolorowymi malowidłami. W kuchni znajdowało się palenisko, na którym gotowano posiłki. Znajdował się tam dziedziniec. I łazienka z glinianą wanną, do której przynoszono wodę w glinianych dzbanach.

Grecka mitologia

W starożytnej Grecji nie powstały księgi zawierające zbiór prawd religijnych obowiązujących wszystkich. O pochodzeniu bogów i historiach z ich życia opowiadały natomiast mity. Greckie opowieści mityczne początkowo przekazywano ustnie. Z czasem utrwalono je w dziełach literackich. Utwory takie czytano na obszarze całej Hellady i były one podstawową wykształcenia młodych Greków niezależnie od polis, w której mieszkali. Do najsłynniejszych greckich dzieł o tematyce mitycznej należą eposy autorstwa Homera, który żył prawdopodobnie w VIII wieku p.n.e.

Dlaczego Grecy?

W każdej starożytnej cywilizacji istniała grupa ludzi uczonych, często był to kapłani. Z reguły zajmowali się oni matematyką, gdyż była im potrzebna m.in. przy wznoszeniu wielkich budowli. Obserwowali też przyrodę - dostrzegali np. regularność wylewów rzek czy ruchów gwiazd. Jednak na pytania, jaka jest natura człowieka, jak zbudowany jest świat, odpowiedzi szukali zwykle w religijnych mitach. Dopiero Grecy dokonali wielkiego przełomu w rozwoju nauki. Ważną rolę odegrało tu alfabetyczne pismo greckie. Było ono o wiele łatwiejsze do opanowania niż skomplikowane pisma Mezopotamii i Egiptu. Dlatego w Helladzie czytać i pisać umiało znacznie więcej ludzi niż w starszych cywilizacjach. Pismo przyczyniło się do rozwoju nauki - pozwalało na utrwalenie i wymianę wiedzy.

Narodziny filozofii

Grecka polis była wspólnotą, której członkowie uczestniczyli w sprawowaniu władzy. Dyskutowali, formułowali argumenty, rozważali różne możliwości. Decyzje polityczne podejmowane na zgromadzeniach musiały być uzasadnione. Trzeba było przedstawić słuszność swoich poglądów i przekonań do nich współobywateli.

W takich warunkach w Helladzie narodziła się **filozofia**. To greckie słowo oznacza dosłownie „umiślowanie mądrości”. Od V wieku p.n.e. filozofowie dociekali, jakie są ukryte przyczyny różnych zjawisk, z jakich elementów zbudowany jest świat. Zastanawiali się, w jaki sposób człowiek może osiągnąć szczęście i jakimi zasadami powinien kierować się w życiu. Odpowiedzi na te pytania nie szukali w mitach, ale starali się dojść do prawdy poprzez rozumowanie.

Na te same pytania filozofie często udzielali różnych odpowiedzi. Na przykład jeden z nich uważał, że świat powstał z wody, inny, że z ognia. Jeszcze inny głosił, że wszystko, co nas otacza, zbudowane jest z małych niewidocznych cząstek, które nazwał atomami. **Pitagoras**, filozof i wybitny matematyk, doszedł zaś do wniosku, że wszechświat można opisać za pomocą liczb i figur geometrycznych.

Myśliciele i naukowcy

Słynny ateński filozof Sokrates starał się skłonić swoich rozmówców, by zwątpili w oczywiste z pozoru prawdy, zestawili przeciwstawne argumenty, odrzucili błędne i sami doszli do słusznych wniosków. Zgodnie ze swoim podejściem filozoficznym Sokrates miał często powtarzać „Wiem, że nic nie wiem”. Filozofowie często zajmowali się różnymi dziedzinami wiedzy. Dzięki ich dociekaniom w starożytnej Grecji rozwijały się matematyka, fizyka, astronomia, wiedza przyrodnicza. Ważne prawa matematyki i fizyki - które są fundamentem tych nauk do dziś - sformułowali Pitagoras, Archimedes i Euklides. W dziedzinie medycyny największe uznanie zdobył Hipokrates.

Starożytna Grecja jest uważana taką też za kolebkę **historii** pojmowanej jako nauka - badanie dziejów człowieka. W V wieku p.n.e. tworzył **Herodot**, nazywany ojcem historii, który opisał m.in. wojny Greków z Persami. Żyjący niedługo później

Tukidydes zbadał i przedstawił historię długotrwałej wojny między Atenami i Spartą.

Literatura

W starożytnej Grecji powstało wiele gatunków literackich, które stały się wzorem dla twórców kolejnych epok. Najsłynniejszymi utworami greckiej literatury były dwa eposy - Iliada i Odyseja autorstwa Homera. Iliada opowiada o wojennej wyprawie Greków przeciwko Troi. Odyseja - o pełnym przygód powrocie greckiego bohatera Odyseusza z wojny trojańskiej do domu. Znajomość dzieł Homera była podstawą wykształcenia i wychowania młodych Greków. Lista greckich pisarzy, których dzieła zachowały się do dzisiaj, jest długa. Są wśród nich czterej wspomniani już twórcy dramatów. Są poeci, w tym sławną poetką Saffonę. Jest już autor bajek - Ezop.

Sztuka i architektura

Helleńscy artyści najwyższe mistrzostwo osiągnęli w trzech dziedzinach sztuki - ceramice, rzeźbie i architekturze.

Greckie naczynia - tradycyjnie nazywane dziś wazami - miały piękne kształty i były zdobione wspaniałymi malowidłami. Najczęściej przedstawiano na nich wydarzenia mitologii oraz sceny życia codziennego Greków.

Jeszcze większy podziw wzbudzały u starożytnych i wzbudzają do dzisiaj greckie rzeźby. Wykonywano je w kamieniu (najczęściej w marmurze) lub odlewano z brązu. Przedstawiały bogów, herosów i ludzi. Rzeźbiarze stawiali sobie za cel wierne ukazanie piękna ludzkiego ciała. Większość najsłynniejszych greckich rzeźb niestety nie dotrwała do naszych czasów. Część z nich znamy dzięki kopiom, które wykonali starożytni Rzymianie.

Za najwspanialsze dzieła greckiej architektury uważane są budynki świątyni, o których była już mowa. Świątynie greckie wznoszono zgodnie z trzema porządkami architektonicznymi. Rozpoznajemy je przede wszystkim po kształcie głowicy kolumny, czyli jej ozdobnej głównej części.



Firma Kinder

Z jakiego kraju pochodzi marka Kinder?

Z miasteczka Alba we Włoszech. To właśnie tam powstała marka Kinder, którą znamy dziś. i odkrywanie nowych rzeczy. Marka Kinder, zainspirowana wielkanocną tradycją polegającą na poszukiwaniu ukrytych czekoladowych jajek, stworzyła przełomowy produkt: Kinder Niespodziankę.

Kto jest właścicielem Kinder?

Grupa Ferrero jest obecnie jedną z największych na świecie firm produkujących słodycze w opakowaniach, posiadającą ponad 35 uwielbianych marek, takich jak Kinder, Nutella, Ferrero Rocher i Tic Tac, sprzedawanych w ponad 170 krajach.

Ile lat mają kinderki?

Kinder Niespodzianka została wprowadzona na rynek w 1974 we Włoszech przez firmę Ferrero. W Polsce zadebiutowała w 1992 roku.

Jakie są rodzaje Kinder?

W dzisiejszych czasach, marka Kinder jest dobrze znana w całej Europie i błyskawicznie rozwija się na całym świecie. W jej skład wchodzi takie produkty jak: Kinder niespodzianka, Kinder Bueno, Kinder Delice, Kinder Schoko-Bons, Kinder Joy, Kindezy

Czy Kinder są zdrowe?

Przestrzegamy. Kinder Czekolada razem z innymi słodyczami została przebadana pod kątem występowania czynników kancerogennych. Okazało się, że wspomniane czekoladki cechują się niestety wysokim prawdopodobieństwem wystąpienia substancji odpowiedzialnych za rozwój nowotworu. Niestety nie są więc zdrowe.

Ola Talko



Alvin i wiewiórki

Alvin i wiewiórki (2007) – amerykański film fabularno-animowany oparty na serialu telewizyjnym z lat sześćdziesiątych, jego kontynuacja *Alvin i wiewiórki 2* pojawiła się dwa lata później, trzecia część *Alvin i wiewiórki 3* – cztery lata później, natomiast czwarta część *Alvin i wiewiórki: Wielka wyprawa* swoją premierę miała siedem lat później. Premiera filmu w polskich kinach odbyła się 11 stycznia 2008r.

Alvin, Simon i Teodor to wiewiórki, które, jak zwyczajne gryzonie, mieszkają na drzewie. Jednak jest jedna cecha, która rozróżnia je od normalnych zwierząt- potrafią mówić ludzkim głosem. Tymczasem drzewo, na którym mieszkają, zostaje ścięte i w ten sposób tak trzej bracia trafiają do miasta, gdzie poznają Dave'a, samotnego faceta po trzydziestce, który ledwo wiąże koniec z końcem pisząc i komponując piosenki, które i tak nie są przyjmowane przez szefa wytwórni płytowej lana. Kiedy Dave odkrywa wokalne zdolności wiewiórek, te szybko stają się gwiazdami muzyki pop i stają się sławne na cały świat.

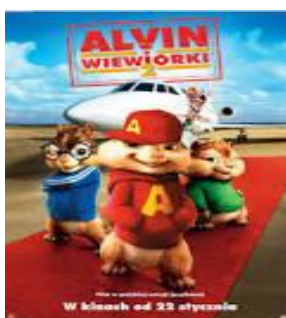
Bohaterowie

Alvin – lider paczki wiewiórek. Jest, jak to określił Teodor, „macho” i kryje swoje uczucia. Lubi rozrabiać. Nosi czerwony sweter z żółtą literą A, czasem zakłada też czerwoną bejsbolówkę.

Szymon — najbystrzejszy wiewiór z całej paczki. Nieziemsko inteligentny, asertywny i w pewien sposób pociągający. W szkole, w drugiej części filmu, jest brany za kujona i nieudacznika. Jednak czasami udowadnia, że potrafi się postawić swoim lękom. Wysoki, szczupły, błękitnooki, nosi okrągłe okulary i niebieski sweter.

Teodor — najpulchniejszy z paczki, zabawny i wrażliwy, nosi zielony sweter. Uważa Dave'a za ojca, oraz ciągle gdy ma koszmary wskakuje do jego łóżka.

Ola Kafar i Zosia Raj



Kilka



ciekawostek o firmie WEDEL

Historia - Wedel- Czas na przyjemność

Wedlowskie czekolady są bardzo popularne w Polsce, chociaż założyciel firmy był Niemiec Karl Wedel. Firmę rozwinął syn Emil. Już od 170 lat ludzie się zjadają tymi pysznymi wyrobami. Chcąc zabezpieczyć swe wyroby przed próbami podrobienia, Emil Wedel postanawia składać swój odręczny podpis na każdej tabliczce czekolady. Z czasem podpis "E. Wedel" staje się znakiem rozpoznawczym marki. Sygnatura tak mocno wpisuje się w historię firmy, że po dziś dzień z powodzeniem funkcjonuje jako jej logo.



Po Emilu interes przejął syn Jan, który jednak zmarł nie zostawiając potomków 31 marca 1960 roku i pochowany został na Cmentarzu Ewangelicko-Augsburskim w Warszawie.

Ola Talko



Kalendarium na luty

- 14 piątek –Walentynki, Światowy Dzień Młodzieży Prawosławnej
- 17 poniedziałek - Dzień Kota
- 19 środa - Dzień Nauki Polskiej
- 20 czwartek - Światowy Dzień Sprawiedliwości Społecznej
- 21 piątek - Dzień Ofiar Przepływów
- 23 niedziela - Dzień Chorób Rzadkich

Nina Sawicka

Block Blast

Na czym polega gra Block Blast?

Ta ekscytująca gra logiczna z klockami łączy strategię, dopasowywanie i eksplozję, aby zapewnić wciągającą i uzależniającą rozgrywkę. W grze Block Blast Twoim celem jest czyszczenie poziomów poprzez strategiczne umieszczanie i dopasowywanie bloków tego samego koloru i kształtu.

Jak uzyskać dobry wynik w Block Blast?

Wykorzystaj mądrze białą przestrzeń na planszy, aby stworzyć więcej możliwości. Spróbuj oczyścić kilka linii jednocześnie, aby uzyskać wyższy wynik. Zaplanuj swoje ruchy z wyprzedzeniem.

Kto stworzył Block Blast?

Blocky Blast Puzzle jest tworzony przez OPlay Games.

Ola Talko

Kącik sportowy Formuła 1

O co chodzi w Formule 1?

Pod tym pojęciem kryje się międzynarodowy wyścig samochodów, a jego inna nazwa to wyścigi Grand Prix. Biorą w nim udział kierowcy poruszający się samochodami wyścigowymi o otwartym nadwoziu. Początki Formuły 1 sięgają lat pięćdziesiątych.

Ile trwa Formuła 1? Czas trwania wyścigu

Wyścig może trwać dwie godziny. Jeśli jednak do tego momentu (głównie z powodu częstych wypadków i złych warunków na torze) nie uda się zakończyć wyścigu w przewidzianej liczbie okrążeń, to liczba ta zostanie skrócona tak, by dojść do limitu dwóch godzin.

Ile kosztuje formuła 1?

Oszacowanie rzeczywistej ceny tegorocznego samochodu F1 jest trudne. W sezonie 2022r. zespół Formuły 1 mógł wydać maksymalnie 145,6 miliona dolarów. Obecnie to 136 milionów.

Ile zarabia kierowcą F1?

Najlepiej zarabiającym kierowcą jest aktualny mistrz świata Max Verstappen. Kierowca Red Bulla może liczyć na pensję w wysokości 55 milionów dolarów. Na drugim miejscu jest Charles Leclerc z Ferrari z 36 milionami dolarów za sezon. Najlepszą trójkę zamyka największa gwiazda ostatnich lat - Lewis Hamilton.



ZOSIA RAJ, OLA KAFAR

Żarty ❤️

- ♥ Dlaczego w kosmosie nie ma dobrych imprez?
-Bo nie ma atmosfery.
- ♥ -Dlaczego beton nie ma pracy?
-Bo go wylali.
- ♥ -Co robi 9,50 w portfelu?
-Ledwo dycha.
- ♥ Co robią Transformersi po imprezie?
-Składają się na taksówkę.
- ♥ -Jaki jest magik gdy straci magię?
-Rozczarowany.
- ♥ -Jak nazywa się człowiek nóż?
-Janusz.
- ♥ -Jak nazywa się przesolona firanka?
-Zasłona.
- ♥ Ulubione chipsy hydraulika?
-K ranchips.

Oliwia Smętkowska, Sonia Bukowtsewa, Wiktoria Warych

Ciasto biszkoptowe

czas przygotowania - ok.1h

Do przygotowania:

Biszkopt:

- mąka pszenna tortowa razem z kakao 3/4 szkl. o poj. 250 ml,
- mąka ziemniaczana 1/4 szkl,
- jajka 5,
- cukier drobny 3/4 szkl, + cukier waniliowy 2 łyżeczki,
- proszek do pieczenia 1,5 łyżeczki,
- sól szczypta,

Krem:

- mocno schłodzona kremówka 800 ml,
- serek mascarpone 500 g,
- cukier puder 3 łyżki,
- śmietan fix 2 op,
- Kajmak - masa krówkowa (niecałe 1/2 puszki),
- czekolada gorzka 30 g,

Przepis: biszkopt:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Białka oddzielamy od żółtek , ubijamy na sztywną masę ze szczyptą soli, pod koniec ubijania dodajemy żółtka na przemian z cukrem cały czas ubijając. Do ubitej masy jajecznej już nie ubijając przesiewamy wymieszanę obie mąki z kakao i proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszamy łyżką drewnianą zabierając ciasto od spodu do połączenia składników. Masę przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia średniej wielkości blaszki 18 / 28 cm. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy 30 - 40 minut , a najlepiej do suchego patyczka. Po upieczeniu i wystudzeniu górę z biszkoptu ścinamy na posypkę, a pozostały biszkopt kroimy na dwa placki.

krem

Mocno schłodzoną śmietanę 30 % wlać do wyższego naczynia - miski i ubijać na początku na małych obrotach miksera, a następnie zwiększając obroty na najwyższe. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier puder i na koniec gdy śmietana staje się już gęsta stopniowo wsypywać śmietan fix. Ubitą śmietanę połączyć z serkiem mascarpone. Można porcjami dodawać serek i miksować do połączenia serka ze śmietaną, najlepszym połączeniem jest kilka łyżek śmietany przełożyć do drugiego naczynia i stopniowo łączyć z serkiem, a następnie dopiero połączyć już z pozostałą śmietaną.

Nina Sawicka



Przepis na pączki



Składniki na pączki

- 500 g mąki pszennej - około 3 szklanki
 - 1 szklanka ciepłego mleka - 250 ml
 - 4 żółtka średnich jajek
 - 40 g cukru - około 3 pełne łyżki
 - 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
 - 1/4 kostki masła - 50 g
 - szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu lub rumu - można pominąć
 - 1 litr oleju lub smalcu do smażenia pączków

Składniki na lukier cytrynowy

- 3 łyżki soku z cytryny - 18 g
- 10 łyżek cukru pudru - 120 g

Pozostałe dodatki

- 80 g dowolnej marmolady do nadziewania pączków
- 80 g kandyzowanej skórki owocowej

Składniki

Do zrobienia pączków potrzebujesz też: blat lub stolnica z wałkiem + mąka do podsypywania ciasta; wykrawaczka o średnicy 7 cm lub szklanka do wycinania pączków; średni i szeroki garnek; cedzak do łowienia pączków; ręczniki papierowe do kładzenia pączków po usmażeniu; szpryca z długim dziobkiem do nadziewania pączków lub plastikowa duża strzykawka, pędzelek kuchenny do smarowania pączków lukrem.

Dodatkowy czas: "wyrastanie" zaczynu - minimum 15 minut; pierwsze wyrastanie ciasta - minimum 60 minut oraz wyrastanie pączków przed pieczeniem: 20-30 minut. Jajka wyjmij wcześniej z lodówki.

Zrób zaczyn. Ze składników na ciasto uszczknij po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka i całe 25 gramów świeżych drożdży. Drożdże rozetrzyj z resztą składników. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na minimum 15 minut. Zaczyn powinien urosnąć i bardzo się spienić (w razie potrzeby poczekaj jeszcze 10 minut). Naczynie z zaczynem możesz umieścić w lekko nagrzanym piekarniku (do 35 stopni). Robię tak głównie zimą, gdy temperatura w domu nie przekracza u mnie 21 stopni.

W dużej misce umieść: niecałe 500 gramów mąki pszennej (minus łyżka użyta do zaczynu). Do pączków na drożdżach polecam mąkę pszenną wrocławską. Jeśli masz w domu tylko mąkę tortową, to i taka również będzie dobra. Dodaj szczyptę soli, cztery żółtka jajek, 50 gramów roztopionego i przestudzonego masła oraz pozostałe dwie łyżki cukru.

Może Cię kusić, by dodać więcej cukru do ciasta na pączki. Nie rób tego. Za duża ilość cukru sprawi, że pączki za szybko będą się spiekać podczas smażenia. Po usmażeniu pączki możesz lukrować i oprószać kolorową posypką cukrową :) Będą wystarczająco słodkie.

Wlej również niecałą szklankę ciepłego mleka (minus 3 łyżki użyte do zrobienia zaczynu) oraz zaczyn. W tym momencie możesz również dodać dwie łyżki spirytusu lub rumu. Wymieszaj wszystkie składniki i zacznij wyrabiać ciasto na pączki. Z początku ciasto wyrabiam chwilę dłońmi a następnie przenoszę je pod mikser z hakami do ciasta drożdżowego. Ciasto wyrabiaj min.5 minut. Po wyrabianiu powinno być jednolite, jednak dość lepkie i luźne. Będzie się nadal przyklejało do ścianek miski.

Takie ciasto zostaw w tej samej misce. Przykryj je ściereczką bawełnianą lub folią. Odstaw do wyrastania na minimum godzinę. Najlepiej do lekko nagrzanego piekarnika - temperatura nie wyższa niż 35 stopni. Po godzinie ciasto powinno ładnie urosnąć. Jeśli mam czas, to zostawiam ciasto do wyrastania nawet na 80-90 minut. Jeśli nie masz drożdży świeżych i chcesz użyć drożdży suszonych, to nie szykuj zaczynu. Wówczas wszystkie składniki na ciasto na pączki umieść w jednej misce. Ciasto wymieszaj i wyrabiaj odrobinę dłużej, niż te z zaczynem. Ciasto na drożdżach instant może potrzebować dłuższego czasu wyrastania, niż te szykowane na drożdżach świeżych.

Przygotuj sobie stolnicę. Wysyp na nią trochę mąki. Na tak przygotowaną stolnicę przełóż wyrośnięte ciasto drożdżowe. Odrobiną mąki obsyp je również od góry. Przygotuj wałek oraz wykrawacze do pączków. Możesz też użyć szklanki lub plastikową foremkę do ciastoliny, która bardzo często znajduje się w zestawach dla dzieci. Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około 2,5 cm. Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce. Ciasto po wycięciu ponownie lekko zagniataj, wałkuj i wycinaj krążki. Staraj się używać jak najmniej mąki do podsypywania ciasta. Tak przygotowane pączki przykryte ściereczką bawełnianą, odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce. Z podanej porcji składników wyszło mi 17 pączków.

Jeśli planujesz nadziewać pączki marmoladą, to możesz to zrobić po usmażeniu pączków (ja tak robię) lub nadziać pączki jeszcze przed smażeniem. Możesz to zrobić tak: Każdy fragment ciasta na pączka lekko rozplaszcz. Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady. Zamknij marmoladę w środku ciasta (podobnie jak do pierogów) i bardzo dokładnie zlep pączka. Formuj go w dłoniach na kształt kuli. W trakcie wyrastania pączków przygotuj sobie średniej wielkości garnek. Wlej do niego minimum 700 ml świeżego oleju roślinnego o wysokiej temperaturze spalania. Polecam olej rafinowany: rzepakowy, ryżowy lub kokosowy. Jeśli masz świeży, dobrej jakości smalec, to również będzie idealny do smażenia pączków. Zacznij nagrzewać olej. Ustaw średnią moc palnika i cierpliwie czekaj, aż garnek z olejem nagrzej się do temperatury 175 stopni.

Jeśli masz termometr cukierniczy, to polecam go użyć. Jeśli nie masz termometru, to koniecznie uzbroj się w cierpliwość i podgrzewaj olej na średniej

mocy palnika przez kilka minut. Olej będzie idealnie gorący, jeśli kawałek ciasta "rzeziony" do oleju od razu wypłynie i zacznie się smażyć.

Obok garnka połóż ręczniki papierowe oraz cedzak do łowienia pączków. Na nagrany olej kładź po kilka pączków. Nie kładź ich za dużo na raz. Pączki jeszcze rosną w garnku, więc powinny swobodnie w nim pływać. Smaż je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę. Jeśli pączki za szybko się rumienia, to zmniejsz moc palnika. Nie można ich za szybko wyławiać ponieważ istnieje ryzyko, że będą w środku surowe. Każdą partię odkładaj na ręcznik papierowy i na krótko do przestudzenia.

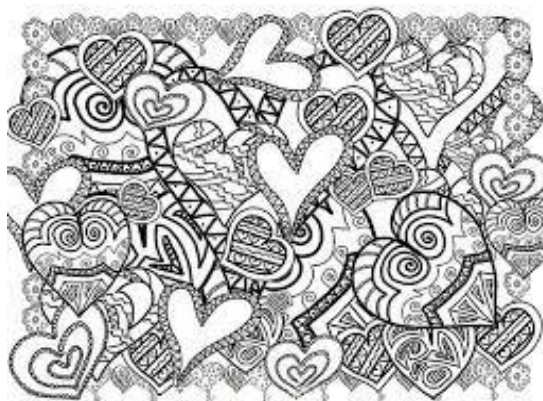
Pączki są już gotowe do jedzenia. Możesz je po usmażeniu nadziać marmoladą lub gęstym dżemem czy mussem owocowym. Przygotuj sobie szeroką plastikową strzykawkę (taka bez igły) lub jednorazowy i wąski worek cukierniczy. W woreczku umieść wcześniej wymieszaną marmoladę i wstrzyknij ją z boku do każdego pączka. Każdego pączka możesz również polukrować. Lubię lukrować jeszcze lekko ciepłe pączki. Wówczas nawet gęstszy lukier ładnie rozchodzi się po każdym pączku i nie zostawia smug po pędzelku kuchennym. Do polukrowania pączków użyłam mojego przepisu na [lukier cytrynowy](#). Na jeszcze nie zastygnięty lukier wysyp też kandyzowaną skórkę z pomarańczy lub mieszanki owocowej.

Jeśli planujesz tylko oprószyć pączki cukrem pudrem, to zrób to po całkowitym przestudzeniu pączków. W innym wypadku cukier puder rozpuści się na pączkach. Całkowicie przestudzone pączki wystarczy zawinąć je w papier śniadaniowy a następnie w przezroczystą torbę na zakupy lub duży, spożywczy worek strunowy. Nie trzeba ich trzymać w lodówce. Można je śmiało odłożyć do chlebaka lub do kuchennej szafki. Na następnym dzień również będą pyszne... chociaż najlepsze są zawsze w dniu smażenia. Lukier dajemy w dniu podania.

😊 smacznego

Ola Dziarnowska, Nadia Ciechowska

Kolorowanki walentynkowe



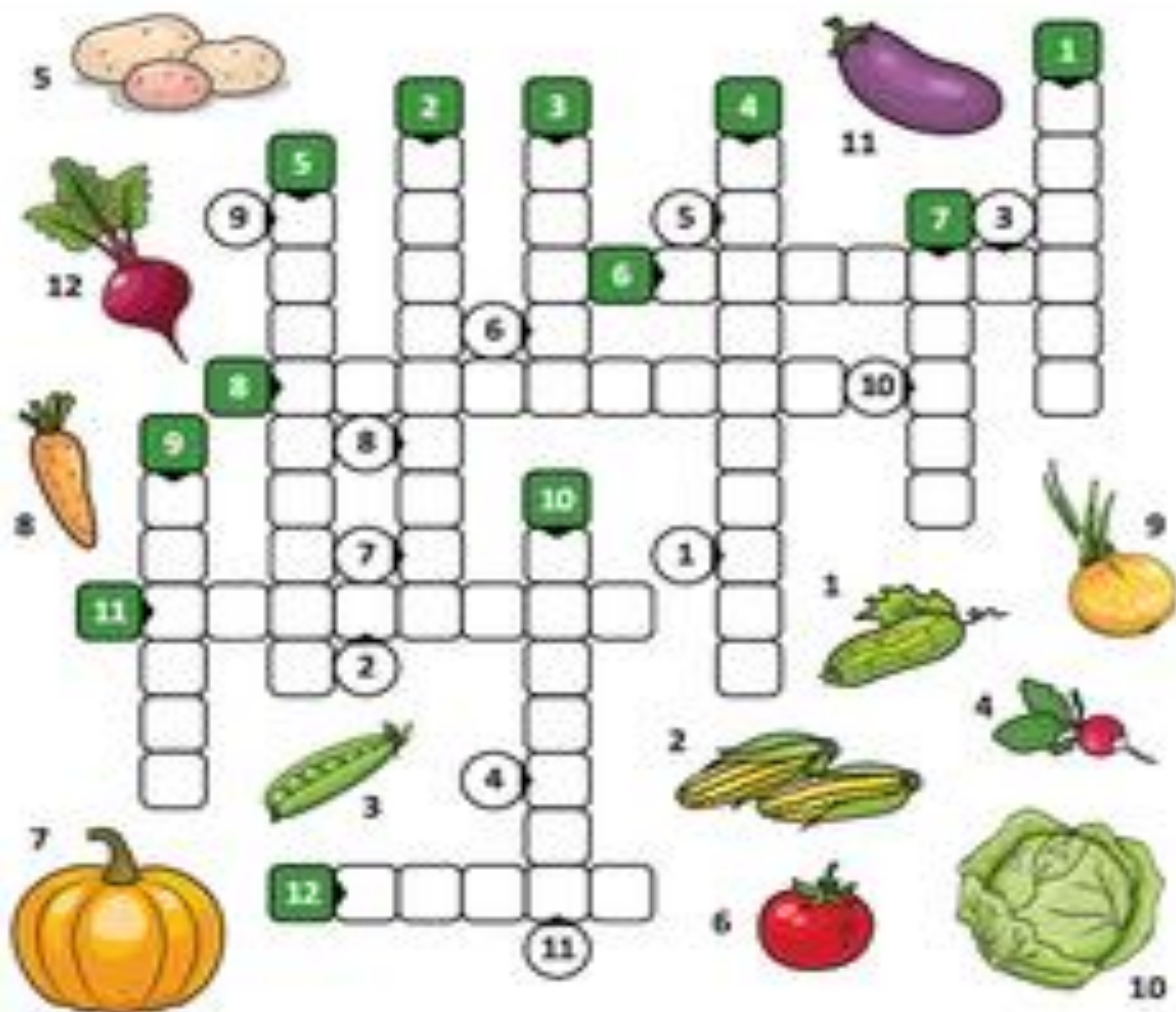
Lila Adamus

Krzyżówka

 Rozwój dziecka

WARZYWA

Spójrz na obrázky i wpisz nazwy warzyw do odpowiednich komórek krzyżówki.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Wpisz litery i dokończ się rozszyfrowanej nazwy przyprawy warzywnej.

Wydawnictwo Rozwój dziecka
ul. Słowackiego 10, 01-644 Warszawa
tel. 22 634 11 11, 22 634 11 12
www.rozwojdziecka.pl

Przepis na ciasteczka

Składniki

Na 30 ciastek (złożonych czyli 60 sztuk płaskich)

200g masła (miękkiego)

3/4 szklanki cukru pudru

1 łyżeczka cukru wanilinowego

1 jajko

szczypta soli

2 szklanki mąki pszennej typ 450

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej

dowolne dżemy, konfitury, a nawet masy budyniowe

*szklanka 250 ml

Do miski wrzucamy miękkie masło, dodajemy cukier puder i cukier wanilinowy. Na najwyższych obrotach miksera mieszamy, aż masa stanie się puszysta, a cukier się rozpuści. Następnie dodajemy jajko i szczyptę soli. Miksujemy wszystko, aż się połączy. Do powstałej masy dodajemy mąkę pszenną i ziemniaczaną. Miksujemy wszystko, a następnie ugniatamy za pomocą łyżki- **WAŻNE** żeby nie robić tego rękami, bo masło się rozpuści i zamiast powstać piękne kruche ciasto, powstanie nam zbity gniot ;)

Ciasto przekładamy na folie i wkładamy do lodówki na 10-20 minut, chodzi o to, żeby stało się bardziej twarde, lepsze do wałkowania. Ciasto wałkujemy na grubość ok 5mm, wykrawamy kółka czy inne dowolne kształty.

Połowę ciastek zostawiamy płaskich, a w drugiej połowie robimy dziurki, ja użyłam malutkiej foremki do pierników o kształcie gwiazdki. Wykrojone ciasto przekładamy na blachę do pieczenia.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 5-8 minut w zależności od kształtu i grubości ciastek. Ciastka mają się delikatnie zarumienić, mogą też zostać zupełnie blade.

Wypieczone ciastka z dziurką posypujemy cukrem pudrem, a ciastka płaskie smarujemy dżemem czy konfiturą, nakrywamy ciastkiem z dziurką i zjadamy :)

Smacznego!

Oliwia Smętkowska, Wiktor Warych

Kącik malucha

