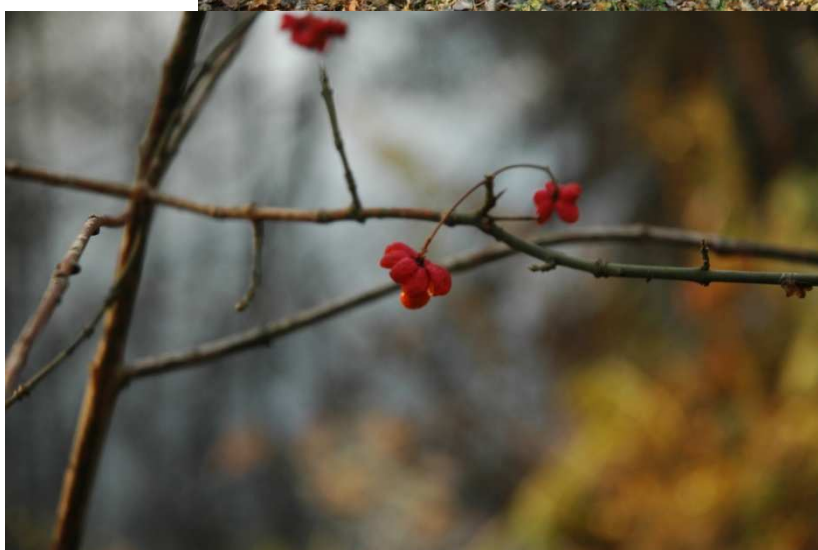
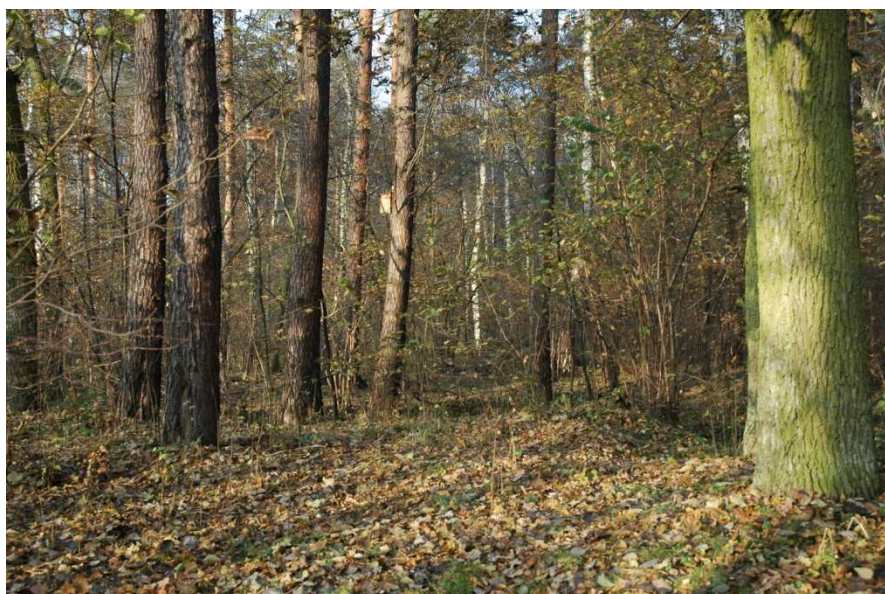




2/2009

# Jesień

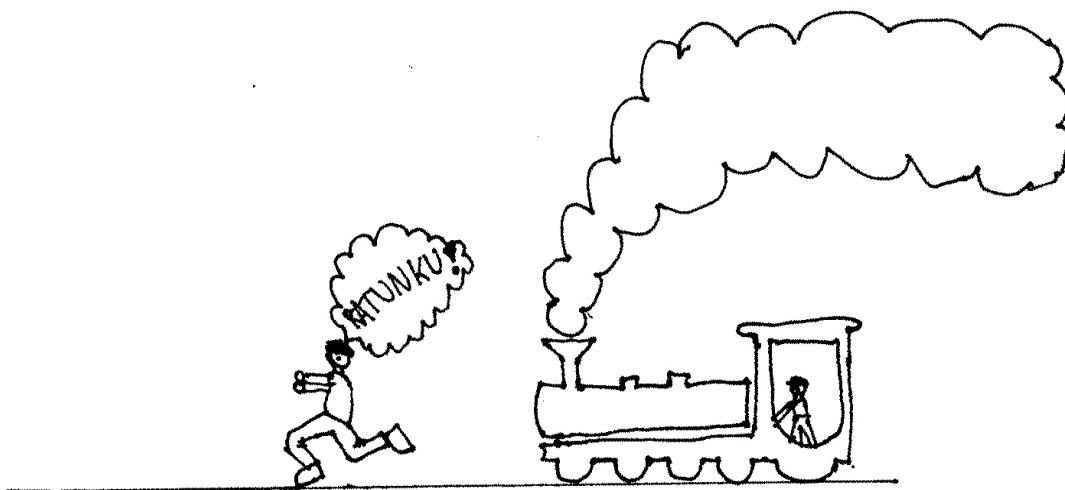
Jesień to piękna pora roku która ma bardzo dużo kolorów. Jesienią jest dużo pracy ponieważ trzeba grabić liście, zabezpieczać rośliny przed zimą. Jesień to okres kiedy zwierzęta robią zapasy na zimę. Jesień to bardzo piękna pora roku, można suszyć liście, zbierać kasztany i żołądź. Są wtedy bardzo kolorowe drzewa i nie tylko bo kolorowy jest cały świat.



Tekst i zdjęcia Karol Łukasik

# BEZPIECZEŃSTWO NA TORACH

Na początku października klasa 5c wraz z wychowawczynią panią Elizą Makowską przygotowała happening dla klas pierwszych i drugich szkoły podstawowej. Temat happeningu to „Miej oko na pociąg”. Uczniowie klasy 5 przekazywali młodszym kolegom jak bezpiecznie przechodzić przez tory. Po krótkim występie utworzono pociąg aby w formie zabawypokazać zagrożenia i niebezpieczeństwa czyhające na młodych uczestników ruchu drogowego. Wszyscy świetnie się bawili i mam nadzieję że cel happeningu został osiągnięty i młodzi koledzy będą potrafili bezpiecznie zachowywać się na drodze.



# Precz z mundurkami!?

## ... Czy na pewno?

Kilka lat temu buntowaliśmy się przeciw przymusowemu umundurowaniu. A teraz ?...  
Wyglądamy niemal tak samo.

Przeciętna nastolatka- to luźna koszula, rurki , trampki, i obowiązkowo arafatka na szyi.

Chłopcy jak klony, nie można odróżnić który jest który.

Umundurowaliśmy się sami, a przecież moda to różnorodność. Powinna wyrażać naszą własną osobowość.

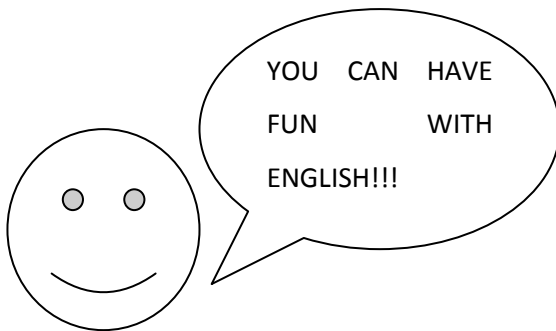
Tym artykułem chcemy rozpocząć cykl zabawy modą,  
pokazać jak fajnie i stosownie ubrać się do szkoły ,na imprezę i inne okazje. Spróbujemy nauczyć się jak pokazać siebie , a nie bez krytycznie naśladować innych.

Opracowała Agata Zataj



ANGIELSKI ZANIEK

ENGLISH CORNER



**W TEJ  
CZĘŚCI GIMKA BĘDZIEMY MÓWIĆ  
O ANGIELSKIM I O JEGO DOBRYCH STRONACH**

**W NUMERZE TROCHĘ O KSIĄŻKACH PO ANGIELSKU**

Książki po angielsku możecie znaleźć w naszej bibliotece. Niektóre zawierają płyty CD, które można odtworzyć na komputerze. Możecie więc słuchać, jak ktoś czyta tekst książki i patrzeć na tekst drukowany, w ten sposób będziecie wiedzieć, jak brzmią trudne słówka. Nie załamujcie się, jeśli czegoś nie rozumiecie – w końcu od czego jest słownik lub Internet? Angielski przydaje się w życiu, tak jak i szóstki z angielskiego za czytanie 😊 (uzgodnijcie to ze swoimi nauczycielami). Czytanie po angielsku jest cool!

Pozdrowienia,  
Julia Stochel

## To warto przeczytać

Książka „Kumpelki, randki i dziewczyny z Portobello” Cathy Hopkins opowiada o pewnej nastolatce imieniem Nesta, która wracając z podróży w pociągu poznała miłego chłopaka. I tak zaczęła się jej przygoda. Chłopak, którego spotkała miał na imię Simon. Zaprosił ją na konie, tam spotkała się z jego Tanyą oraz jej niezbyt miłą koleżanką Cressindą . Przeczytaj tę książkę a dowiesz się co się stało na pierwszym spotkaniu i jak rozwinęła się znajomość Nesty z Simonem, oraz poznasz jej kumpelki. Książka ta zawiera w niektórych momentach śmieszne przypadki, a w niektórych opowiada o naszych prawdziwych problemach. Według mnie ta książka jest warta przeczytania.

Poleca Maja Tracz

# „Porażka”

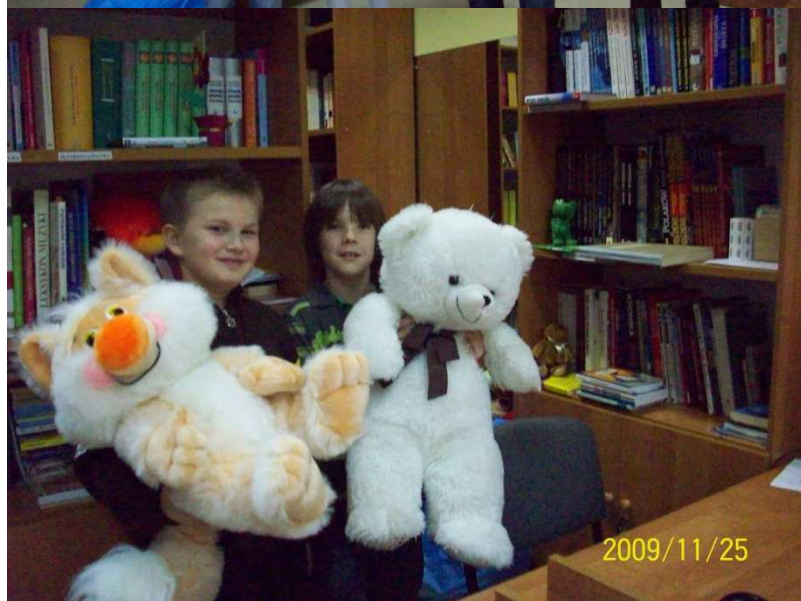
Szkolny teatr, prowadzony przez panią Annę Kolanowską na teatraliach dostał niestety tylko wyróżnienie. Lecz aktorzy zbyt tym się nie przejęli, ponieważ w poprzednich latach zdobyli już wszystkie możliwe miejsca. Mamy nadzieję, że znowu zabłyśniemy w następnym roku na kolejnych teatraliach w Łazach.

Relacjonował Basia Baniak



## ***Dzień Pluszowego Misia***

Dzień 25 listopada jest dniem Pluszowego Misia. Nasi uczniowie „pracujący” w „Gimku” i w „Gimku Juniorze” postanowili tego dnia zorganizować zbiórkę zabawek dla dzieci, które być może nie zawsze dostają prezenty. Zbiórka udała się bardzo dobrze. Zebraliśmy osiem worków pluszaków i innych zabawek. Wszystkie worki 7 grudnia zostały zawiezione do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lesznowoli. Tam zostaną dostarczone do tych rodzin gdzie dzieci bardzo czekają na prezenty, a dzięki Wam na ich buźkach zagości uśmiech. Mamy nadzieję, że za rok nasze serca również będą otwarte na potrzeby innych.



# HO HO HO TO ŚW. MIKOŁAJ

Święta tuż tuż , Mikołaj już się zbliża .Trzeba więc wiedzieć coś o nim i o tym jak go przyjąć.

Święty Mikołaj z Miry - biskup Miry w dzisiejszej Turcji, urodzony około 280 roku w Patarze, zmarł około roku 345 lub 352. Jeden z najbardziej czczonych świętych prawosławnych (nazywany zawsze św. Mikołajem Cudotwórcą), a także święty katolicki. Zasłynął jako cudotwórca, ratował żeglarzy i uratował miasto od głodu .Patron żeglarzy, cukierników, rybaków, dzieci, więźniów oraz obrońców wiary przed herezją, patron pojednania wschodu i zachodu. Jest również patronem wilków.

Według podań, po bogatych rodzicach otrzymał w spadku znaczny majątek, którym chętnie dzielił się z ubogimi. Mieszkańcy Miry wybrali go na swojego biskupa. Po życiu gorliwym i pełnym dobrych czynów, zmarł w połowie IV wieku .Po śmierci biskupa narodził się nowy Mikołaj także wspinała postać kochająca dzieci.

Święty Mikołaj z Laponii (ang. Santa Claus, Father Christmas) - baśniowa postać sympatycznego grubasa z białą brodą ubranego w czerwony strój. Zamieszkuje wspólnie z grupą elfów Laponię, skąd w okresie świąt Bożego Narodzenia rozwozi dzieciom prezenty saniami ciągniętymi przez zaprzęg reniferów.

Postać ta wywodzi się z kultury brytyjskiej i amerykańskiej, gdzie jest jedną z atrakcji bożonarodzeniowych. Natomiast w Polsce, podobnie jak w większej części Europy dzień Świętego Mikołaja obchodzony jest tradycyjnie 6 grudnia jako wspomnienie świętego Mikołaja biskupa Miry. Rankiem tego dnia dzieci, które przez cały mijający rok były grzeczne, znajdują drobne upominki, ukryte pod poduszką lub w innym specjalnie przygotowanym w tym celu miejscu (np. w skarpecie).

## PRZEPIS NA PREZENTY I UWIELBIENIE MIKOŁAJA

### **Składniki:**

100 g masła,  
200 g cukru,  
1 jajko,  
1 laska wanilii,  
280 g mąki,  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
i szczypta soli.

### **Sposób przyrządzenia:**

Zmiksować masło z cukrem, rozcinając laskę wanilii zeszkrobać nożem czarne nasionka. Dodać do masła razem z jajkiem. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Dodać do masy maślanej i mikсовать krótko, dopóki składniki się nie połączą. Podzielić na dwa placki, zawinąć w folię i schłodzić. Rozwałkować, aby miały grubość około pół centymetra, wyciąć kształty i ułożyć na natłuszczonym pergaminie lub folii aluminiowej. Piec przez 10 min. w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Ciastka nie powinny zbrązowieć, bo wtedy będą twarde.

Więcej informacji na stronie [www.swietymikolaj.org.pl](http://www.swietymikolaj.org.pl)



## MARCINKI

Proporcja na ok. 25 sztuk

2 szklanki mąki (ok. 500 g), kopiaста łyżka masła (50 g), 40 g drożdży, ok. 1/2 szklanki ciepłego mleka, 3 żółtka, szczypta soli, 1 kostka (250 g) bardzo zimnego masła; tłuszcz do wysmarowania blachy, nieco mąki do wałkowania, 1 żółtko i łyżka mleka do smarowania ciastek;

**NADZIENIE ORZECHOWE:** 150 g zmielonych orzechów włoskich, 150 g zmielonych migdałów, 1 łyżka tartej bulki, 2 łyżki cukru pudru, 2 jajka

**CIASTO:** drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Masło roztopić. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki zaczyn drożdżowy, ubite żółtka. Wyrobić ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być nieco gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić do lodówki na 2-3 godziny. Następnie na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować na prostokąt (25x35 cm). Zimne masło pociąć na plastry, położyć na środku rozwałkowanego ciasta, ciasto pozaginać i zakryć nim całkowicie masło. Rozwałkować ciasto do poprzedniej wielkości, złożyć na 3 części i jeszcze raz rozwałkować. Poskładać i odstawić do lodówki na ok. 1/2 godziny. Wałkowanie i składanie powtórzyć jeszcze 2 razy, za każdym razem chłodząc przez 1/2 godziny.

**NADZIENIE :** Żółtka utrzeć z cukrem, dodać orzechy i tartą bułkę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z orzechami.

Ciasto rozwałkować dosyć cienko, radełkiem lub bardzo ostrym nożem pokroić na nieduże trójkąty. Na połowę trójkątów nałożyć masę orzechową i przykryć drugą połową trójkącików. Blachy wyłożyć papierem do pieczenia wysmarowanym masłem, ułożyć marcinki i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia.

Piekarnik nagrzać do 200 stopni C.

Wyrośnięte ciastka posmarować żółtkiem rozmaconym z mlekiem, uważając, by nie skleić brzegów, bo ciastka nie polistkują się ładnie. Piec ok. 20 minut. Można polukrować i posypać posiekanymi, podpieczonymi migdałami.

wg przepisu Bożenki Baneckiej z Poznania

# Pasterze

Pasterze i teraz wędrowali  
gdzie jest nasz Kościół – szukali  
trudno trafić, gdy droga daleka,  
a taryfa na postoju nie czeka,  
więc o autobus pytali:

może 492

może 195

może A

może trzeba wszystkim wejść  
w autobus 136.

Doradziły gwiazdy złote,  
pasterz trafi wszędzie na piechotę.

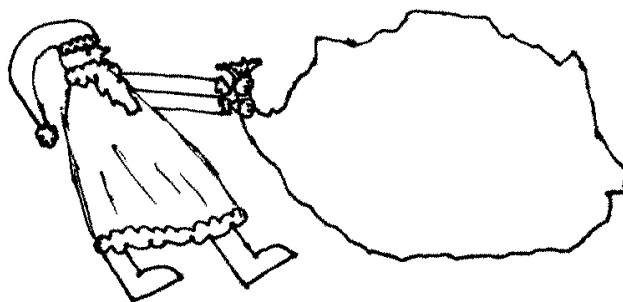
Doszli pieszo. Uklękli. Płakali.

Nic nie mieli, a wszystko oddali.

Poprosili Dzieciątka uśpione:

spójrz na nasze oczy zmęczone  
osłoń jeszcze promieniami słońka  
nogi mamuś stojące w ogonkach.

Ks. J. Twardowski



Redakcja „Gimka Juniora” życzy wszystkim nauczycielom, pracownikom szkoły, oraz uczniom, aby umieli „osłonić promieniami słońka” swoje rodzinne Święta Bożego Narodzenia, a nadchodzący Nowy Rok żeby przyniósł ze sobą wiele dobrych i radosnych dla nas dni. WESOŁYCH ŚWIĄT!

Uczniów klas 4-6, którzy umieją pisać i rysować zapraszamy do współpracy. Czekamy na Was w każdy poniedziałek w bibliotece szkolnej w godzinach 9.00-10.00

Redakcja „Gimka Juniora”.

Redakcja GIMKA JUNIORA:

Karol Łukasik- fotografia i teksty

Agata Zataj, Jędrzej Bartoszewicz- ilustracje i teksty

Basia Baniak, Basia Szczepańska, Zosia Wroniek- teksty

Opiekun- Joanna Piasecka