



grudzień
2022



Wstępniak

Oddajemy do Waszych rąk kolejny numer gazetki szkolnej, ostatni w tym roku szkolnym. Grudzień to czas przygotowań do świąt, czas podziękowań, wzruszeń, dobrych uczynków. Redakcja gazetki

Z okazji się Świąt Bożego Narodzenia

składa Dyrekcji, Gronu Pedagogicznemu,

wszystkim Pracownikom szkoły SP 168 im. Cz. Niemena,

Uczniom i Rodzicom,

zdrowia, pokoju, rodzinnej atmosfery przy stole,

ale przede wszystkim wielu Łask Narodzonego Jezusa Chrystusa.

Wszystkim życzymy również śniegu za oknem,

pysznych pierników i dużo prezentów.

W tym numerze

Historia choinki str. 2

Obchody Międzynarodowego Dnia Wolontariusza
str. 3-5

Kartka dla seniora str. 6

Poznajmy się lepiej– wywiady
z nauczycielkami z Ukrainy str. 7-8

Świąteczne smakołyki w innych krajach—przepisy
str. 9-12

Co warto przeczytać
str. 13-14

Wiadomości sportowe ze świata str. 15

Konkurs na najczystsza szatnię—grudzień
Str. 16-17

Redakcja w składzie:

Antonina Sypień kl.6a

Gabrielle Walczak, kl. 7b

Iga Golenia, kl. 7b

Oliwia Dutkowska kl. 7b

Zofia Szczałuba kl.7b

Kamilla Borkowski , kl.8d

Emilia Jakubowicz kl.8d

Marcin Robakowski kl.8a

Działająca w ramach

Szkolnego Klubu Wolontariusza

w Szkole Podstawowej nr 168

im. Cz. Niemena w Warszawie

Opiekunowie:

Anna Żukowska

Małgorzata Rucińska-
Kasprowicz

Historia choinki

Trudno wyobrazić sobie świąteczny dom bez **choinki** – drzewka ozdobionego bombkami, łańcuchami i światełkami, przy którym w wigilijny wieczór gromadzi się cała rodzina, śpiewając kolędy i czekając na rozpakowanie prezentów.

Zanim jednak zaczniemy dekorować drzewko, warto poznać, skąd wzięła się tradycja dekorowania choinki na Święta.



Tradycja ozdabiania bożonarodzeniowego drzewka wywodzi się z Niemiec i tamtejszej tradycji ewangelickiej. Znana jest już od XVI wieku. Zwyczaj ubierania choinki powędrował z Niemiec do Francji, a następnie za sprawą brytyjskiej królowej Wiktorii, rozprzestrzenił się na pozostałe kraje Europy i Ameryki.

Do Polski ozdobne drzewka świąteczne trafiły dopiero na przełomie XVIII i XIX wieku, kiedy nasz kraj znajdował się pod zaborem pruskim.

Wraz z rozpowszechnianiem się zwyczaju dekorowania świątecznego drzewka, zmieniły się również wykorzystywane ozdoby. Pierwotnie były to najczęściej jabłka i dekoracje wykonane z papieru, a w XVII wieku pojawiły się choinkowe światełka w postaci świeczek, które później zastąpione zostały elektrycznymi lampkami. Ponadto drzewka ozdabiano również za pomocą smakołyków, takich jak między innymi ciastka, orzechy i pierniczki.

**Obchody Międzynarodowego Dnia Wolontariusza
w naszej szkole**



W dniu 5 grudnia obchodzony jest na całym świecie Międzynarodowy Dzień Wolontariusza, Z tej okazji uczniowie działający w Szkolnym Klubie Wolontariusza otrzymali serdecznie podziękowania i symboliczne upominki od pani Dyrektor Anny Tkaczyk oraz opiekunów: Pani Anny Żukowskiej i Pani Małgorzaty Rucińskiej- Kasprowicz.

Szczególne podziękowanie otrzymała Pani Katarzyna Engwert-Malajkat, która od lat zajmuje się w naszej szkole organizacją akcji pomocowych, jak sama o sobie mówi, żyje po to, aby pomagać innym.

Dziękujemy !!!

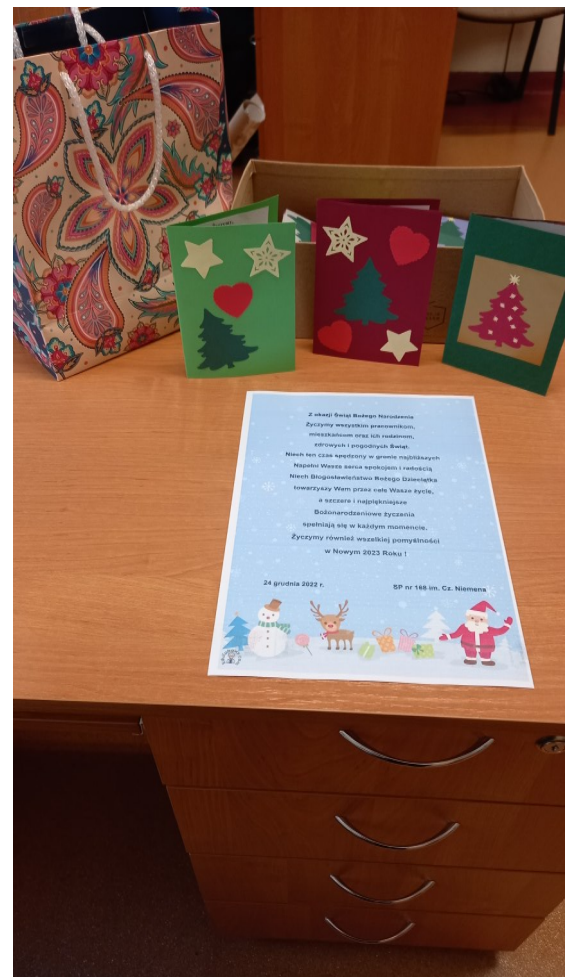


W tym dniu wszyscy mogli sprawdzić jak łatwo można pomóc. Ci, którzy otworzyli serca i portfele mogli też poczuć, że pomaganie może być przyjemne i smaczne :) Ciasteczka przygotowane przez wolontariuszki zostały wykupione w błyskawicznym tempie, a w puszcze znalazło się 300 zł! Pieniądze zostały przekazane na Szlachetną Paczkę . Dziękujemy wszystkim, którzy dołączyli do akcji!



„Kartka dla seniora na święta”

Jak co roku wolontariusze ze Szkolnego Klubu Wolontariusza oraz uczniowie przebywający w świetlicy szkolnej pod kierunkiem opiekunów wykonali kartki, które zostały przekazane do Domu Pomocy Społecznej im. „Matysiaków”, który mieści się na ul. Arabskiej. Niestety ze względu na sezon zachorowań nie mogliśmy spotkać się z mieszkańcami, żeby przekazać im kartki osobiście. Mamy nadzieję, że gdy przyjdzie wiosna będziemy mogli odwiedzić osoby tam przebywające i spędzać z nimi miło czas. Kartki wraz z życzeniami zostały przekazane opiekunom domu.



Poznajmy się lepiej– wywiady z nauczycielkami z Ukrainy

Wywiad z Panią Oksaną nauczycielką z Ukrainy

SKW: Jak długo jest Pani w Polsce ?

Pani Oksana: Dziewięć miesięcy.

SKW: Czy podoba się Pani w Warszawie ?

Pani Oksana : Tak, bardzo mi się podoba.

SKW: Czy jest coś co zaskoczyło Panią po przyjeździe do Polski ?

Pani Oksana : To, że nie są otwarte sklepy w niedzielę.

SKW: Czy pracowała Pani wcześniej w szkole ?

Pani Oksana : Tak, w Ukrainie.

SKW: Czy podoba się Pani w naszej szkole ?

Pani Oksana : Tak, bardzo.

Szybkie pytania:

Ulubiony kolor:

niebieski

Szczyśliwa liczba:

7

Ulubiony deser:

Brownie

Z jakim zwierzęciem się Pani utożsamia ?:

Kot

Ulubione wspomnienie z dzieciństwa:

Nowy Rok w przedszkolu

Co lubi Pani robić w wolnym czasie ?:

Czytać

Wywiad z Panią Svietłaną nauczycielką z Ukrainy

SKW: Jak długo jest Pani w Polsce ?

Pani Oksana: Dziewięć miesięcy.

SKW: Czy podoba się Pani w Warszawie ?

Pani Oksana : Tak, bardzo mi się podoba.

SKW: Czy jest coś co zaskoczyło Panią po przyjeździe do Polski ?

Pani Oksana : Ludzie byli bardzo mili.

SKW: Czy pracowała Pani wcześniej w szkole ?

Pani Oksana : W szkole nie, ale z dziećmi tak.

SKW: Czy podoba się Pani w naszej szkole ?

Pani Oksana : Bardzo mi się podoba. Jest dyscyplina, mili pracownicy.

Szybkie pytania:

Ulubiony kolor:

zielony

Szczęśliwa liczba:

7

Ulubiony deser:

Tiramisu

Z jakim zwierzęciem się Pani utożsamia ?:

Z żadnym

Ulubione wspomnienie z dzieciństwa:

Lody, ciasteczka, spacer z mamą i tatą.

Co lubi Pani robić w wolnym czasie ?:

Modlić się, słuchać piosenek, śpiewać, praca w domu, spacer z córeczką.

Wywiady przeprowadziły: Oliwia Dutkowska kl.7b, Zofia Szczałuba kl.7b , Iga Golenia kl.7b

Świąteczne smakołyki w innych krajach-przepisy

Węgry

Tradycyjną, węgierską potrawą wigilijną jest zupa rybna. Najpopularniejsza zupa rybna u bratanków to halászlé, mocno przyprawiona papryką. Typowymi daniami jakie goszczą na stole są m.in.: karp, smażona kapusta i różnorodne ciasta oraz chłodnik z wiśni.

Zupa rybna

Potrzebne składniki:

- 500 g świeżych filetów ryby np. sandacz, halibut, miruna,
- soła, dorsz, łosoś pacyficzny
- 1 i 1/2 litra bulionu jarzynowego
- warzywa: 1/2 cebuli, 1 marchewka, 1 mała pietruszka,
- 1/4 korzenia selera, 1 mały por
- 1 świeży pomidor (poza sezonem 1/3 puszki pomidorów)
- przyprawy: sól i świeżo zmielony pieprz, 2 listki laurowe,
- 4 ziela angielskiego, 1 łyżeczka suszonego oregano,
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki, 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka oliwy i 1 łyżka masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- kilka łyżek mleka
- 1 łyżka posiekanej bazylii lub natki pietruszki



PRZYGOTOWANIE

Należy:

- Warzywa umyć. Marchewkę, pietruszkę i selera obrać i zetrzeć na tarce o większych oczkach. Pora pokroić wzdłuż na 4 części, następnie w poprzek na plasterki. Cebulę pokroić w kosteczkę.
- W szerszym garnku na łyżce oliwy i łyżce masła zeszklić cebulę. Następnie dodać pora i smażyć dalej co chwilę mieszając przez ok. 2 minuty.
- Dodać marchewkę, pietruszkę i selera. Warzywa doprawić solą i pieprzem, smażyć przez około 3 minuty. Dodać przyprawy i wymieszać.
- Wlać gorący bulion i zagotować. Dodać przecier pomidorowy oraz pomidory (świeżego pomidora należy sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kosteczkę usuwając szypułki).
- Zupę po zagotowaniu przykryć, zmniejszyć ogień i gotować przez ok. 10 minut do osiągnięcia miękkości warzyw.
- Rybę opłukać, odciąć skórę i wyjąć ości. Pokroić w kostkę, doprawić solą i włożyć w mleko. Następnie obtoczyć w mące i krótko obsmażyć na patelni z łyżką rozgrzanego masła i łyżką oliwy.
- Podsmażoną rybę włożyć do garnka z zupą i gotować przez ok. 2 - 3 minuty. Dodać posiekaną bazylię lub natkę pietruszki. Podawać z pieczywem.

Chłodnik z wiśni

Potrzebne składniki

500g wiśni
litr wody,
1/2 szklanki soku z wiśni
3 goździki
kawałek kory świeżego cynamonu lub 1/2 łyżeczki startego,
łyżeczka budyniu śmietankowego,
3/4 szklanki słodkiej śmietanki 18%,
3 łyżki zimnego mleka
3 łyżki cukru.

Sposób przygotowania

Wiśnie należy umyć, zalać wodą. Dodać cynamon oraz goździki i gotować około 8 minut na małym ogniu. Następnie usunąć cynamon oraz goździki i dodać sok z wiśni oraz cukier (można więcej, wedle uznania). Zagotować. Budyń rozrobić w zimnym mleku, mieszając, dodać do gotującej się zupy. Gotujemy jeszcze 2 minuty. odstawiamy do całkowitego wychłodzenia. W upalne dni podajemy schłodzone, najlepiej z dodatkiem ugotowanego maka-



La Vigilia di Natale-włoskie potrawy świąteczne

vermicelli alle vongole

500g małży
300g spaghetti
2 pomidory
natka pietruszki
3 ząbki czosnku
oliwa
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. Małże płuczemy w lekko osolonej wodzie przez godzinę a następnie przepłukujemy pod bieżącą wodą. Odrzucamy wszystkie muszle które są otwarte.

2.Zagotowujemy wodę na makaron i gotujemy makaron.

3.Na patelni rozgrzewamy kilka łyżek oliwy razem z drobno posiekanym czosnkiem, gdy czosnek zacznie się rumienić wrzucamy muszle i przykrywamy pokrywką. Po około 3 minutach zdejmujemy pokrywkę - większość muszli powinna już być otwarta. Dodajemy pokrojone w małą kostkę pomidory i dusimy na średnim ogniu kolejne 3 minuty.

4.Łyżką cedzakową wyławiamy muszle, odrzucamy wszystkie które się nie otworzyły, a pozostały płyn pozostawiamy na gazie aby lekko się zredukował. Zredukowany sos w miarę potrzeby solimy i doprawiamy pieprzem. Gotowy sos można dodatkowo przecedzić aby pozbyć się ewentualnych ziaren piasku.

5.Makaron odcedzamy i wrzucamy do sosu, mieszamy chwilę i zdejmujemy z ognia. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Część małży wyławiamy z muszli i dodajemy do makaronu, pozostałe zostawiamy do dekoracji.



Smakołyk z Ukrainy

Pampuszki

Składniki:

- 7 g drożdży instant
- 1 łyżeczka drobnego cukru do wypieków
- 225 ml ciepłej wody
- 400 g mąki pszennej – typ 650-680
- 8 g soli
- 3 łyżki oleju
- 20 g czosnku (5 ząbków)
- pół dużego pęczka natki pietruszki
- 1 jajko



Sposób przygotowania:

Zacynamy od zrobienia drożdżowego zaczynu i tutaj mamy dwie możliwości:

wolniejszą: mieszacie drożdże z ciepłą, ale nie gorącą wodą (maksymalna temperatura to 38 stopni C) z cukrem i **200 g mąki**. Przykrywacie folią i odstawiacie na całą noc do lodówki.

szybszą – mieszacie drożdże z ciepłą, ale nie gorącą wodą (maksymalna temperatura to 38 stopni C) z cukrem i **1 łyżką mąki**. Odstawiacie na bok na 15 minut aż drożdże zaczną pracować i powstanie zaczyn.

Rano lub po kwadransie, mieszamy resztę mąki z solą i powstałym zaczynem. Wyrabiamy ciasto aż będzie sprężyste i będzie łatwo odchodziło od dzieży miksera lub od stolnicy (jeśli zagniatamy je ręcznie).

Ciasto dzielimy na 8 równych części. Zaokrąglamy je w dłoniach. Układamy je w wysmarowanej olejem patelni (może być naczynie żaroodporne lub nawet tortownica) o średnicy około 26 cm.

Przykrywamy ściereczką i pozwalamy urosnąć – bułeczki powinny podwoić swoją objętość. Złączą się ze sobą. W międzyczasie przygotowujemy ziołowy olej: mieszamy 3 łyżki oleju z posiekaną drobno pietruszką i czosnkiem.

Następnie smarujemy bułeczki jajkiem i nakładamy połowę ziołowej pasty. Pieczemy przez 25 minut w temperaturze 200 stopni C w opcji “góra-dół”. Bułeczki powinny się ładnie zarumienić.

Bułeczki można podawać z dobrze nam znanym barszczem czerwonym.

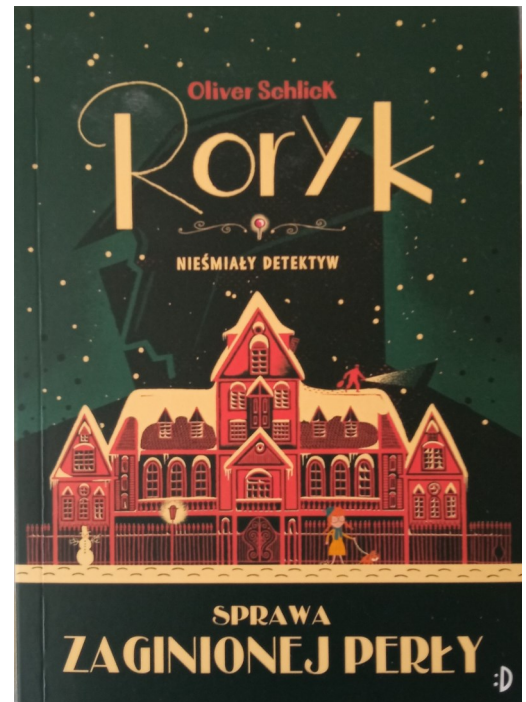
Opracowała: Gabrielle Walczak kl. 7 b

Co warto przeczytać

Roryk. Nieśmiały detektyw. Sprawa zaginionej perły

Autor: Oliver Schlick

Wydawnictwo Dwukropek



Roryk Shy jest nietypowym młodym detektywem. Zastanawiacie się dlaczego? Otóż Roryk wstydzi się przesłuchiwać świadków, jest zbyt nieśmiały, by rozmawiać z informatorami, i zdecydowanie zbyt uprzejmy, by zadrezczać podejrzanych pytaniami o alibi. Ale posiada za to własną, ściśle tajną metodę, dzięki której do tej pory udawało mu się rozwiązywać nawet najtrudniejsze zagadki - trochę Wam zdradzę co robi: gdy dotyka różnych przedmiotów, widzi przed oczami to, co się z nimi wcześniej działo, ale czasami te wizje są niewyraźne, więc co robi Roryk - liże te przedmioty. I wtedy widzi wszystko bardzo dokładnie. Dlatego też zawsze nosi przy sobie płyn do płukania ust, ponieważ czasami musi lizać najróżniejsze brudne przedmioty.

Aż do pewnego momentu: w willi pewnej milionerki zniknęła bez śladu perła. A każdy mieszkaniec willi - od sekretarki po kamerdynera skrywa jakiś sekret. Nie da się uniknąć przesłuchań! i Co ma zrobić nieśmiały Roryk? Z pomocą dwunastoletniej, bystrej, pewnej siebie i przebojowej Matyldy - Roryk podejmuje się najtrudniejszej sprawy w swojej ka-

Obcy. Sekrety Greystone'ów.

Margaret Peterson Haddix

Wydawnictwo Dwukropek



Poznajcie Rodzeństwo Greystone'ów - dwunastoletniego Chessa, który jest obrońcą młodszego rodzeństwa, dziesięcioletnią Emmę uwielbiającą matematykę i ośmioletniego Finna, który robi to, w czym jest najlepszy – niemądrze się zachowuje i pozwala się uwielbiać. Są szczęśliwą rodziną, wiodą spokojne życie – tylko ich troje oraz mama Kate.

Ale wszystko się zmienia, kiedy do Greystone'ów docierają wieści o trójce porwanych dzieci. Chess, Emma i Finn są zaszokowani zaskakującymi podobieństwami, które łączą ich z nieznanymi. Porwane dzieci mają takie same pierwsze i drugie imiona, są w takim samym wieku, nawet daty urodzin mają identyczne. Kim właściwie są ci nieznajomi? Nim dzieci zdążą wypytać o to swoją mamę, ta nagle wyjeżdża w podróż, a ich pozostawia pod opieką pani Morales i jej córki, Natalie. Pozostawione przez mamę zagadkowe wskazówki prowadzą do zawiłych szyfrów, ukrytych pomieszczeń i niebezpiecznego sekretu, który wywróci ich świat do góry nogami.

Zapraszam Was w podróż pełną zagadek i tajemnic. Przekonajcie się sami jak potoczą się losy rodzeństwa Greystone'ów.

Opracowała: Antonina Sypień, kl. 6a

Wiadomości sportowe ze świata

Mistrzostwa Świata w Piłce Nożnej 2022 to XXII edycja najważniejszej międzynarodowej imprezy piłkarskiej mężczyzn organizowane przez FIFA, które odbyły się w Katarze od 20 listopada do 18 grudnia 2022 roku.

Był to pierwszy turniej, który odbył się na Bliskim Wschodzie, pierwszy w kraju, w którym przeważa islam i pierwszy turniej, który rozgrywano jesienią, było to również najmniejsze państwo, w którym odbywały się mistrzostwa. Był to ostatni mundial, w którym uczestniczyły 32 reprezentacje, w następnym mundialu liczba ta zwiększyła się do 48. Reprezentacja Kataru z racji bycia gospodarzem mundialu, była jedynym debiutantem w turnieju.

Mistrzostwo zdobyła reprezentacja Argentyny, która pokonała obrońcę tytułu, reprezentację Francji po rzutach karnych 4:2 (po 120 minutach był wynik 3:3). Gospodarz po raz drugi w historii odpadł w fazie grupowej, a także po raz pierwszy przegrał mecz otwarcia, stracił matematyczne szanse na awans do fazy pucharowej przed ostatnim meczem grupowym i zakończył turniej bez żadnego punktu.

Oficjalną maskotką mistrzostw był duszek La'eeb, który po raz pierwszy zaprezentowany został podczas losowania grup na mundialu.

Oficjalną piłką mundialu była Al Rihla. Po raz pierwszy zaprezentowano ją 30 marca 2022 roku.



Opracował: Piotr Buczek kl. 5 b

Konkurs na najczystsza szatnia—grudzień

Kochani! za nami kolejny miesiąc sprawdzania czystości w szatniach.

W grudniu prosiliśmy Was o jakiś dodatkowy akcent przy Waszej klasie i niektóre klasy nie zawiodły, za co bardzo dziękujemy.

Komisja postanowiła w miesiącu grudzień,

na poziomie klas 1-4

wyróżnić klasy 3 b i 3 c

natomiast pierwsze miejsce zajęły

klasy 1 c, 4a, 4b i 4 c.

Wszystkim gratulujemy !!!



Klasy starsze również nie zawiodły.

W konkursie na najczystsza szatnie w miesiacu grudzień,

na poziomie klas 5-8

pierwsze miejsce zajela klasa 8 a (drugi raz) i 6 c,

wyroznienie natomiast otrzymala klasa 6 b

Gratulujemy !!!

