

**Prawdziwie radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz uśmiechu i życzliwości
na każdy dzień Nowego Roku
życzy redakcja Szkolnych Klimatów**



Opiekun redakcji: Agnieszka Tulin

Dziennikarze: Uczennice klasy V : Marta Major, Oliwia Wysocka

PRZEPIS NA ŚWIĄTECZNY SERNIK

Składniki:

MASA SEROWA

1 kg tłustego sera
32 dag drobnego cukru
8 jajek
16 dag miękkiego masła
4 łyżki kaszy manny
30 g budyniu śmietankowego bez cukru
2 łyżeczki cukru wanilinowego
2/3 szklanki śmietany kremówki (30%)
1/2 łyżeczki aromatu pomarańczowego
10 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej

POLEWA CZEKOLADOWA

50 ml śmietany kremówki 30%
5 dag gorzkiej czekolady

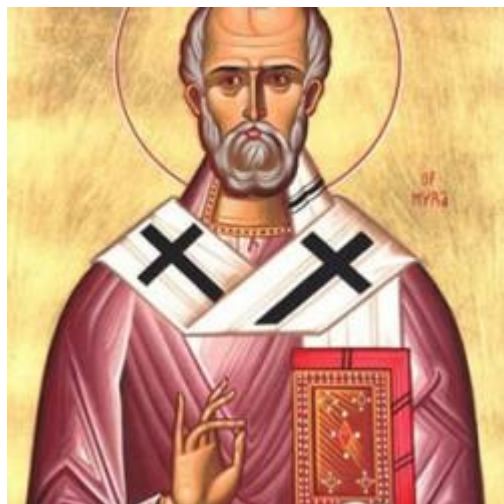


Przygotowanie

Wszystkie składniki (oprócz śmietany kremówki) wyjąć wcześniej z lodówki. Twaróg tłusty zmielić trzykrotnie w maszynce do mielenia. Prostokątną foremkę 21x25cm wyłożyć papierem do pieczenia. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Powoli dodawać zmielony ser i dalej ucierać (miksować mikserem już na małych obrotach tylko do połączenia się składników). Żółtka oddzielić od białek i w osobnej misce utrzeć z cukrem do białości. Dodać do sera i zmiksować do połączenia się składników. Następnie dodać kaszę manną, budyń w proszku, cukier waniliowy i całość krótko zmiksować. Śmietanę kremówkę ubić i delikatnie wymieszać z serem. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę i połączyć z serem delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Na koniec dodać kandyzowaną skórkę pomarańczową i aromat pomarańczowy, wymieszać. Do przygotowanej foremki przełożyć masę serową, lekko wyrównać i piec 60 minut (max do 70 minut) w temperaturze 175 stopni C (bez wcześniejszego nagrzewania piekarnika). Sernik studzić w lekko uchylonym piekarniku. Po całkowitym ostudzeniu sernik poleć polewą czekoladową. Przechowywać w lodówce. Śmietanę kremówkę przelać do małego garnuszka, podgrzać do momentu wrzenia, zdjęć z palnika. Natychmiast dodać startą czekoladę, odstawić na ok. 2 minuty, po tym czasie wymieszać do powstania gładkiej polewy. Gorącą polewą poleć przestudzony sernik.

Prawdziwa historia Mikołaja

Dziś Mikołaj to sympatyczny staruszek, koniecznie z długą brodą i zaokrąglonym brzuchem, w czerwonym stroju i czapce z pomponem. Mieszka w Laponii lub na biegunie północnym. A czy wiecie, kim Mikołaj był naprawdę? Oto krótka historia życia prawdziwego Świętego Mikołaja.



Prawdziwa historia biskupa z Miry

Wszystko działo się w III i IV w. n. e. na terenie dzisiejszej Turcji (dawniej Patarze). Mikołaj odziedziczył majątek po rodzicach. Był jedynakiem. **Mógł żyć w luksusie, ale wołał pomóc biednym i potrzebującym i to właśnie im rozdał swoje bogactwa.** Jakie prezenty dostawały od niego dzieci? Najczęściej obdarowywano je chlebem, orzechami, pieniędzmi na słodczyce i książkami, krzyżkami, świętymi obrazkami. Był człowiekiem dobrym, pobożnym, miłosiernym, dlatego mieszkańcy Miry wybrali go na swojego biskupa.

Podania i legendy opiewają sławą i chwałą Mikołaja, opisując jego dobre uczynki. Zastąpił jako cudotwórca, ratując żeglarzy i miasto od głodu. Odwagą i sprawiedliwością wykazał się ratując od śmierci niesłusznie skazanych urzędników cesarskich. Zmarł w podeszłym wieku, 6 grudnia w połowie IV wieku n. e. (między rokiem 345 a 352). Jego relikwie od XI wieku po dzień dzisiejszy znajdują się we włoskim mieście Bari.

W XIII wieku pojawił się zwyczaj rozdawania w szkołach pod patronatem św. Mikołaja stypendiów i zapomóg. Co najmniej od XV w. istniał zwyczaj budowania “łódeczek św. Mikołaja”, w które Święty miał składać prezenty. **Z czasem łódeczki zastąpiły buty i skarpety, lub – w regionach protestanckich – adwentowe talerze z darami.** Postać św. Mikołaja uwieczniło wielu malarzy i rzeźbiarzy.

Źródło: <https://dziecisawazne.pl/prawdziwa-historia-mikolaja/>

Najciekawsze tradycje bożonarodzeniowe

Boże Narodzenie w Hiszpanii – tanecznie i wesoło

Jedną z tradycji w Hiszpanii jest ceremonia tańca „Baile de los Seises”, która odbywa się zawsze 8 grudnia. Ludzie tańczą na ulicach w rytm tamburynów, grzechotek i kastanietów. Przyozdabiają też domy i ulice kolorowymi światełkami oraz budują [szopki bożonarodzeniowe](#). Na hiszpańskim wigilijnym stole nie znajdziecie opłatka, zamiast niego przygotowywana jest chałwa.



Święta Bożego Narodzenia w

Niemczech



To właśnie w Niemczech została zapoczątkowana [tradycja ozdabiania choinki](#) na święta Bożego Narodzenia. Zwyczaje bożonarodzeniowe w Niemczech nieco różnią się od tych polskich – na wigilijnym stole potrawy są raczej skromne, bardziej uroczyście traktuje się bożonarodzeniowy obiad.

Niemcy składają sobie życzenia, jednak nie dzielą się opłatkiem. 25 grudnia na stole króluje między innymi: gęś z ziemniakami lub knedlami, pieczona kielbasa, potrawy z kiszonej kapusty. Prezenty nie są chowane pod choinką, lecz stawiane na stole. Tradycją bożonarodzeniową w Niemczech jest również przygotowywanie na czas świąt Weihnachtsstollen, czyli strucli nadziewanej bakaliami.

Boże Narodzenie w Rosji

Rosjanie obchodzą Boże Narodzenie 7 stycznia (według kalendarza juliańskiego). Udają się wtedy do cerkwi, odbywa się tam Liturgia Narodzenia Pańskiego, która zaczyna się zwykle po północy. W prawosławnej tradycji Boże Narodzenie nie odgrywa aż tak dużej roli, jak w kościele katolickim. Bardziej uroczyście obchodzi się Nowy Rok.



Przylecieli aniołkowie

Przylecieli aniołkowie
jak ptaszki z nieba
i śpiewali Dzieciąteczku
wesoło, jak trzeba.

Hojże, hojże, Panie Jezu,
hojże, hojże, hoc, hoc!
Śpiewaliśmy, budziliśmy
pastuszków całą noc.



Powiadają niesłychaną
w świecie nowinę
Panna w całości panieństwa
zrodziła Dziecinę,
Syna Bożego Przedwiecznego,
pasterze, wstawajcie,
do Betlejem, nie mieszkając,
witać Go biegajcie.
Śpiewaliśmy i Gloryja
głaszając przyjsie Twoje,
pokój ludziom, kiedy odkrył
Bóg naturę swoją.
A dla zbawienia ludzkiego
w ciele narodzony
Stwórca świata, Dawca skarbów,
w żłobie położony.
Biegnijcież prędko do szopki,
pokłon mu oddajcie
i wesoło: Hojże, hojże !
przed nim wykrzykajcie.
Hojże, hojże, Panie Jezu,
hojże, hojże, hoc, hoc.
Niech ci będzie wieczna chwała
za tę szczęśliwą noc.

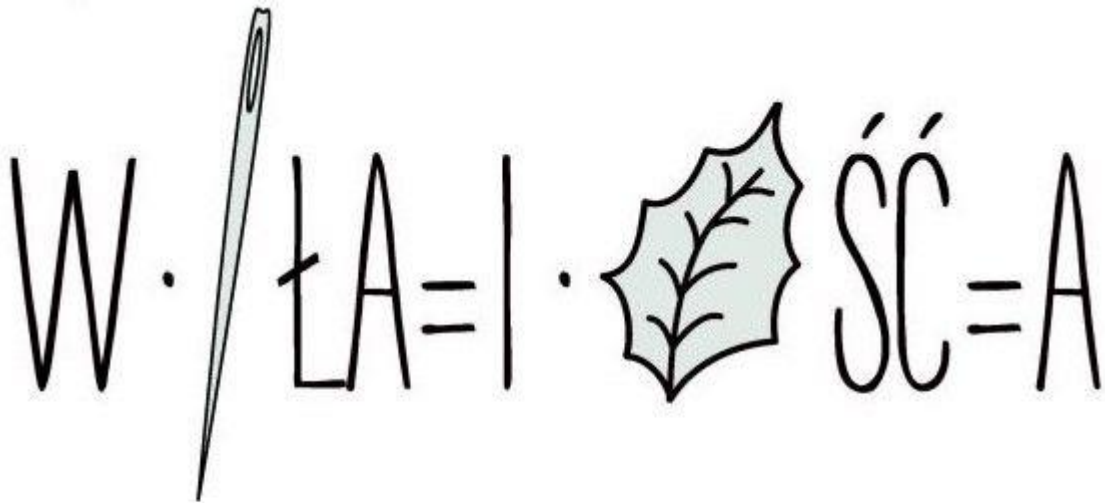
Którejś się dla naszego
narodził zbawienia
Hojże, hojże, weselmy się,
bo czas odkupienia

Naszego się już przybliżył
przez Twe narodzenie,
hojże, hojże, bądź wesołe
dziś, wszystko stworzone !
Wychwalając to Dzieciątko,
hojże, hojże, hoc, hoc

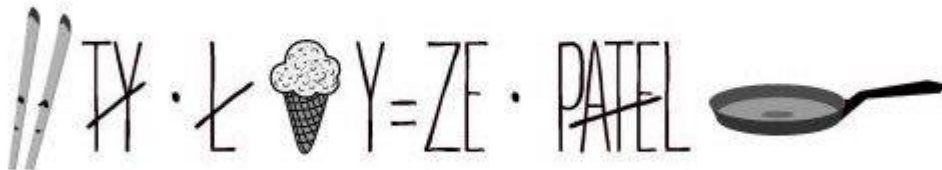
Strefa kolorowanek!



A tu kilka rebusów do rozwiązania!



ROZWIĄŻ REBUS.



ROZWIĄŻ REBUS.



ROZWIĄŻ REBUS.

Zima – trudny czas dla zwierząt. Jak im pomóc i jak o nie dbać?

Zima to trudny czas dla zwierząt, które całe swoje życie spędzają w ich środowisku naturalnym. Nie jest też lekko zwierzętom domowym jak psy i koty, które, choć mieszkają z nami w domach, często wychodzą z nich na spacer. W jaki sposób możemy pomóc dziko żyjącym zwierzętom przetrwać zimę i jak dbać o naszych domowych czworonogów, kiedy za oknem mróz i śnieg?



Dlaczego nie wolno karmić ptaków chlebem?

Eksperti ostrzegają nas, że dokarmianie ptactwa wodnego chlebem może prowadzić do chorób układu pokarmowego, a nawet śmierci zwierząt. „Ptaki to nie śmietniki – nie możemy traktować ich jako sposobu na utylizację domowych odpadków. Pleśń jest dla nich trująca, podobnie jak dla nas. Poza tym chleb ma bardzo niewiele wartości odżywczych, a przyjmowany przez ptaki przez dłuższy czas prowadzi do powstawania schorzeń układu pokarmowego.” – przekonuje Antoni Marczewski z Ogólnopolskiego Towarzystwa Ochrony Ptaków.

Czym w takim razie karmić ptaki?

- Łabędzie i kaczki jedzą ziarna zbóż, drobno pokrojone warzywa, w trakcie surowej zimy specjalny granulat dla ptaków wodnych. Chleb (wyłącznie świeży i rozdrobniony) może stanowić tylko uzupełnienie pokarmu! Karmienie wyłącznie pieczywem (przez kilka miesięcy) prowadzi do chorób układu pokarmowego!
- Gołębie, sierpówki, kawki i gawrony jedzą grubą kaszę, pszenicę, a także czerstwe, białe pieczywo pokrojone w kostki o wielkości 1 cm.
- Sikory jedzą surową słoninę, łuskane nasiona orzechów włoskich, słonecznika (łuskane lub w łupinach) oraz konopie.

- Kosy i kwiczoły jedzą przekrojone jabłka, morele, mrożone owoce czarnego bzu, jarzębiny, porzeczek, jagód, aronii, a także rodzinki i pokrojone daktyle. Należy unikać podawania suszonych owoców, gdyż pęcznieją w wolu, co w przypadku zjedzenia zbyt dużej ilości może być dla ptaka niebezpieczne.
- Wróble i mazurki jedzą proso, drobne kasze, łuskany słonecznik.
- Dzwonce i zięby jedzą nasiona słonecznika i konopie.
- Trznadle jedzą proso, łuskany owies i płatki owsiane.

Co z domowymi zwierzętami jak psy i koty, które lubią wychodzić na spacery nawet zimą?

Zimą trzeba poświęcić im więcej uwagi i dobrze przygotować się do wyjścia na dwór, kiedy za oknem panuje siarczasty mróz i wszystko zasypał śnieg.

Oto kilka zasad, o których trzeba pamiętać zimą, mając w domu psa:

1. **Krótsze spacery** – zimą pies powinien mieć jak najmniej kontaktu z zimnem i wilgocią zarówno w domu, jak i na dworze. Jeśli my marzniemy podczas zimowego spaceru, to pies także! Są oczywiście takie rasy, które nie odczuwają zimna tak bardzo, bo ich naturalne środowisko to mroźny klimat i bardzo niskie temperatury.
2. **Ochrona przed zimnem w domu** – trochę jak z dzieckiem należy unikać przeciągów i pilnować, aby pies nie przebywał zbyt długo bezpośrednio na zimnym podłożu, np. na zimnej terakocie. Wystarczy koc, dywanik lub legowisko dla psa i zapewnimy mu tym wystarczające ciepło. Uwaga! Jeśli macie w domu kominek to uważajcie, żeby pies, chcąc się ogrzać, nie poparzył się przy nim dotkliwie.
3. **Pies w samochodzie** – nie zostawiamy psa w samochodzie idąc na zakupy! Nawet jeśli nagrzejecie auto, to po wyłączeniu silnika jego wnętrze błyskawicznie się wychłodzi. Pamiętajcie też o ryzyku zatrucia się spalinami.
4. **Uwaga na sól** – po pierwsze, sól i specjalne środki do odmrażania powierzchni mogą doprowadzić nawet do ciężkich zatruc u zwierząt. Poza tym często mogą powodować skaleczenia łapek i dodatkowo podrażniać uszkodzone miejsca i zwiększać ich bolesność.



Źródło: <http://www.kiedymamaniespi.pl/2016/12/zima-trudny-czas-dla-zwierzat-jak-im-pomoc-i-jak-o-nie-dbac.html>