

## Grudzień - czas wypełniony magią oczekiwania na święta

### W grudniowym numerze:

- przepis na muffinki piernikowe,
- 5 miejsc w Polsce, które odwiedzić zimą,
- 12 działań budujących szczęście,
- nasza świąteczna playlista,
- i wiele innych ciekawych materiałów.



## **Propozycje dla kinomanów na grudniowe popołudnia**

**1. JAK ZOSTAĆ ŚWIĘTYM MIKOŁAJEM 2**

**2. WILK, LEW i JA**

**3. CLIFFORD. Wielki czerwony pies**

**4. CHŁOPIEC Z CHMUR**

**5. NASZE MAGICZNE ENCANTO**

**6. SPIDER-MAN. Bez drogi do domu**

## **5 miejsc w Polsce, które warto odwiedzić zimą**

**Grudzień to wyjątkowy miesiąc w roku, kiedy myślimy przede wszystkim o wigilijnych przygotowaniach, świątecznej atmosferze i zakupie prezentów. A może warto na chwilę zwolnić i wybrać się w wyjątkową podróż? Zastanawiacie się gdzie najlepiej jechać w grudniu w Polsce? Oto nasze propozycje.**

- 1. Wrocław - Jarmark Bożonarodzeniowy**
- 2. Winter Kindgdom czyli ENERGYLANDIA zimą**
- 3. Park Iluminacji - Lumina Park - Poznań**
- 4. Żywa szopka w Pawłowie pod Gnieznem**
- 5. WIOSKA ŚW. MIKOŁAJA W SKANSEN BICZ**

## **12 działań budujących szczęście**

- 1. Wyrażanie wdzięczności.**
- 2. Ćwiczenie optymizmu.**
- 3. Zwalczanie tendencji do zamartwiania nad sobą i do porównywania z innymi.**
- 4. Ćwiczenie aktów życzliwości.**
- 5. Zacieśnianie aktów życzliwości.**
- 6. Ćwiczenie zaradności.**
- 7. Wybaczenie.**
- 8. Robienie tego, co naprawdę Cię interesuje.**
- 9. Czerpanie radości z życia.**
- 10. Realizowanie celów z zaangażowaniem.**
- 11. Kształtowanie duchowej strony życia.**
- 12. Dbanie o zdrowie i aktywny tryb życia.**

## MUFFINKI PIERNIKOWE

- 200 g mąki
- 150 g drobnego cukru
- 1 łyżka przyprawy piernikowej
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej lub zbożowej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2/3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 75 ml mleka
- 1 i 1/2 łyżki miodu
- 125 ml oleju roślinnego
- 150 ml maślanki
- 2 małe jajka
- 1 i 1/2 łyżki wódki orzechowej, rumu lub mleka

Przygotować formę na muffiny i wyłożyć ją 12 papilotkami. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.

Do dużej miski wsypać mąkę, dodać cukier, przyprawę piernikową, kawę, cukier wanilinowy, cynamon, proszek do pieczenia, sodę oraz odrobinę soli. Dokładnie wymieszać.

Do rondelka wlać mleko z miodem, wymieszać i podgrzać do rozpuszczenia.

Do czystej miski wlać olej, maślankę, dodać jajka oraz wódkę, rum lub mleko. Wlać mieszanekę mleka i miodu i wymieszać różgą lub zmiksować.

Przebrać mokre składniki do suchych i wymieszać lub zmiksować na jednolitą masę bez grudek mąki.

Ciasto wlać do papilotek, wstawić do piekarnika, piec przez ok. 20 minut lub do suchego sp11

## **Nasza świąteczna playlista**

- 1. Wham! - Last Christmas**
- 2. Shakin' Stevens - Merry Christmas Everyone**
- 3. Mariah Carey - All I Want For Christmas Is You**
- 4. Skaldowie - Z Kopyta Kulig Rwie**
- 5. Dean Martin - Let It Snow!**
- 6. Cliff Richard - Mistletoe and Wine**
- 7. Brenda Lee - Rockin' Around the Christmas Tree**
- 8. We Wish You a Merry Christmas**
- 9. Jingle Bells**
- 10. Glee - Jingle Bell Rock**
- 11. Czerwone Gitary - Jest Taki Dzień**
- 12. Edyta Górniak i Krzysztof Antkowiak - Pada Śnieg**
- 13. De Su - Kto wie, czy za rogiem nie stoją Anioł z Bogiem**
- 14. Frank Sinatra - Santa Claus Is Coming To Town**
- 15. Ania Szarmach - Coraż Blżej Świąta**

**Oto tłumaczenia zwrotu "Wesołych Świąt"  
w różnych językach obcych.  
W nawiasach zamieszczamy wymowę.**

- albański - Gëzuar Krishtlindjet (Gesuar krisztlindjet)**  
**chorwacki - Sretan Božić (Sreta bozic)**  
**czeski - Veselé Vánoce (Wesele wanoce)**  
**esperanto - Gajan Kristnaskon (Gajan kristanskon)**  
**filipiński - Maligayang Pasko (Maligayang pasko)**  
**fiński - Hyvää Joulua (Hywa jou lua)**  
**francuski - Joyeux Noël (Żłaje noel)**  
**hiszpański - ¡Feliz Navidad! (Felis nawidad)**  
**indonezyjski - Selamat Natal (Selamat natal)**  
**irlandzki - Nollaig Shona (Nollaig szona)**  
**litewski - Linksmų Kalėdų (Linksmu kaledu)**  
**malajski - Selamat hari Natal (Selamat hari natal)**  
**niemiecki - Frohe Weihnachten (Froje wajhnahten)**  
**rosyjski - Счастливого Рождества (Schastlivogo  
Rozhdestva)**  
**rumuński - Crăciun fericit (Kraczun fericzit)**  
**suahili - Heri ya Krismas (Heri ja krismas)**  
**turecki - Mutlu Noeller (Mutlu noeller)**  
**węgierski - Boldog Karácsonyt (Boldog koraczont)**  
**wietnamski - Chúc Mừng Giáng Sinh (Mung zang sinh)**  
**włoski - Buon Natale (Buon natale)**

## 30 rzeczy na zimowe wieczory zamiast oglądania telewizji

- Wybierz się na lodowisko.
- Ulep bałwana.
- Spacer po zaśnieżonych ulicach.
- Poczytaj książkę.
- Wieczór z planszówkami.
- Udekoruj pokój.
- Upiecz piemiki.
- Spędź wieczór z dobrą książką.
- Pomedytuj.
- Stwórz listę wymarzonych prezentów.
- Wybierz się na świąteczne zakupy.
- Rodzinną wyprawę do kina.
- Domowe karaoke.
- Wypróbuj nowy przepis.
- Domowe SPA.
- Zaplanuj podróż.
- Posprzątaj przestrzeń wokół siebie.
- Rozpocznij naukę czegoś nowego.
- Zaproś przyjaciół na gorącą czekoladę.
- Posłuchaj ulubionej muzyki.
- Zrób to, co bez przerwy przekładasz.
- Zadzwoń do bliskich.
- Przejrzyj szafę i stwórz nowe stylizacje.
- Zrób trening.
- Pobaw się ze zwierzakami.
- Stwórz świąteczną playlistę.
- Wykonaj własnoręcznie prezent.
- Przeczytaj książkę na zupełnie odległy ci temat.
- Naucz się grać na instrumencie.
- "Domknij" rozpoczęte książki.

**Wykonały: Emilia Czmił i Nikola Malecka**





## **KONKURS PLASTYCZNY NA BOŻONARODZENIOWĄ CHOINKĘ PRZESTRZENNĄ**

- 1. Przedmiotem konkursu jest wykonanie przestrzennej choinki bożonarodzeniowej.**
- 2. Do wykonania pracy można wykorzystać różne elementy dekoracyjne (bez świeżych produktów spożywczych).**
- 3. Warunki uczestnictwa:**
  - **technika: dowolna, praca przestrzenna (różne rozmiary);**
  - **uczestnicy konkursu: uczniowie klas I-VIII;**
  - **każdy uczestnik może dostarczyć tylko jedną pracę.**
- 4. Komisja przy ocenie prac weźmie pod uwagę: pomysł, oryginalność, estetykę.**
- 5. Prace konkursowe należy dostarczyć do 10 grudnia.**



**Organizator:**

**Zespół Redakcyjny SP 11 - „Jedenastka z Florkiem”  
wraz z opiekunem p. Joanną Olejnik.**