



KAPSEL

**GRUDZIEŃ
2023**

Artykuły zimowe

Recenzje filmowe

Wydarzenia

Ogłoszenia

Humor

Redakcja:
Zespół Kapsla
Redaktor naczelna:
Klaudia Kantorska
E-mail:
zespol.kapsel@gmail.com

Blżej i coraz blżej...

*Za kilka dni zapukają do naszych domów jednej z najpiękniejszych
i najbardziej lubianych świąt –*

Boże Narodzenie.

W tym roku jesteście rozpieszczani śniegiem

i może w ten magiczny czas

też będzie na dachach naszych domów?

My natomiast usiądziemy z naszą rodziną przy świątecznym stole;

pod choinką znajdziemy prezenty;

a na pasterce będziemy śpiewać kolędy z przyjaciółmi –

takich świąt życzymy wszystkim czytelnikom „Kapsla”.

I oczywiście szczęśliwego Nowego Roku 2024!



Wydarzenia

Dzień Niepodległości



W listopadzie obchodziliśmy Narodowe Święto Niepodległości. Z tej okazji został przygotowany apel, podczas którego mogliśmy przemyśleć koleje losu naszego państwem, a także zastanowić się nad jego przyszłością. Część artystyczną przygotowali uczennice i uczniowie z klas VI, VII i VIII, wraz z zespołem wokalnym klas młodszych II i III.

KK

Szkolne mikołajki

Dnia 6 grudnia 2023 roku w naszej Szkole tradycyjnie były świętowane mikołajki. Rada Samorządu Uczniowskiego wraz z Panią Dyrektorką Joanną Kornacką chodzili po klasach, śpiewali kolędy i rozdawali słodkie upominki "od klasy do klasy". Taki zwyczaj panuje w Szkole św. Maksymiliana Kolbego od kilku lat, a świąteczny nastrój wzmacniają dodatkowo bożonarodzeniowe dekoracje i ozdoby.



Gabi

Ogłoszenie - Łączymy się w smutku



Spółeczność naszej Szkoły z wielkim smutkiem przyjęła wiadomość o śmierci **Pana Jerzego Brzezińskiego**, uczestnika **powstania warszawskiego**, pseudonim „Mały”.

To dla nas ogromna strata. Jesteśmy dumni, że dane nam było poznać **Bohatera** walk o wolną Polskę.

Te wspomnienia na długo pozostaną w naszej pamięci.

Beata Pałuba

* 10 rzeczy, za które lubimy święta

1. Spotkania rodzinne i ze znajomymi.
2. Pasterka. ❄️
3. Wspólne śpiewanie kolęd.
4. Potrawy wigilijne.
5. Prezenty od Św. Mikołaja. ❄️
6. Dekoracje świąteczne pełne migających lampek. ❄️



7. Przerwa od szkoły. ❄️
8. Wspólne wyjścia na spacer i granie w gry planszowe
9. Bliskość ferii.
10. Prawdopodobny śnieżny krajobraz. ❄️ ❄️

Tosia

Rzeczy, które warto robić w chwilach nudy

Jest dużo możliwości, by nudny czas w domu stał się magicznym i pełnym wyzwań. Poniżej przedstawię kilka sposobów na spędzenie wolnego czasu i zabicia nudy w domu.



1. Czytać książkę.
2. Słuchać muzyki.
3. Rysować.
4. Realizować się w kuchni.
5. Oglądać film.
6. Napisać powieść.
7. Posprzątać w domu.
8. Ćwiczyć jogę.

9. Porozmawiać z rodziną lub przyjaciółmi.
10. Nauczyć się grać na instrumencie.
11. Opanować nowy język obcy.
12. Zrobić sobie spa.
13. Podjąć naukę prac ręcznych.
14. Pograć w grę planszową.
15. Przemeblować swój pokój.
16. Spędzić czas ze swoim pupilem.
17. Przewietrzyć szafę.
18. Wziąć długą kąpiel.
19. Zaprosić znajomych na gorącą czekoladę.
20. Zrobić to, co ciągle przekładamy.

Warto odłożyć telefon i skorzystać z moich pomysłów na spędzenie czasu w domu.

Gabi

CO KUPIĆ NA ŚWIĘTA?

Każdego roku przychodzi czas, w którym musimy zacząć myśleć nad prezentami pod choinkę. Dużo osób zastanawia się, co byłoby najlepszym prezentem dla bliskiej osoby.

Napiszę kilka pomysłów, które mogą pomóc Wam zdecydować się na dobry prezent.



Dla cioci przydałby się ciepły szal na chłodne śnieżne wieczory, lecz dobrze sprawdzi się też duży świąteczny kubek na gorącą czekoladę bądź ciepłą herbatę.



Dla wujka bezpiecznym wyborem będą grube świąteczne skarpety, czekolada do kawy lub nowe rękawiczki, dzięki którym pomoże nam ulepić bałwana.



Dla taty można kupić nowe kapcie, perfumy, zegarek, czapkę bądź brelok „dla najlepszego taty na świecie”.



Mamie spodobałby się ciepły zimowy sweterek, zapachowa świeca, nowa torba bądź bransoletka.



Jeśli macie młodsze rodzeństwo, najlepiej wypadną nowe zabawki lub słodycze. Starsze rodzeństwo również ucieszy się z czegoś słodkiego, ale spodoba się też karta podarunkowa do ich ulubionego sklepu.



Babcia ucieszy się z nowego kocyka, kubeczka, owocowej herbaty lub czapki.



Dla dziadka dobrym wyborem będą nowe kapcie, czekolada lub sweter.



Dzięki tym pomysłom nie musicie się już zastanawiać nad świątecznymi prezentami!

Nikoła

Potrawy wigilijne z drugiego końca Europy

Każde państwo ma inne zwyczaje świąteczne. Niektóre z nich są zbliżone do naszych polskich, a inne zupełnie niepodobne.

Jedna z bardziej popularnych polskich tradycji wywodzi się z Włoch. Mowa tu

oczywiście o szopkach bożonarodzeniowych. Pierwsza szopka na świecie powstała za sprawą św. Franciszka z Asyżu w 1223 roku we włoskiej miejscowości Greccio.

Jednakże włoskie święta Bożego Narodzenia różnią się nieco od naszych. Włosi nie przywiązują większej uwagi do dnia Wigilii, a ich kolacja nie jest postna. Piją białe wino przed posiłkiem, na stole dominują ryby, grzyby, często również owoce morza. Na deser piją czerwone wino i rozkoszują się świątecznym panettone.

Panettone to włoska babka uznawana za najbardziej popularny deser na Boże Narodzenie. Klasyczna babka zawiera mąkę, jajka, drożdże, masło, rodzynki, kandyzowaną skórkę pomarańczy oraz cytryny. Jest to jednak bardzo skomplikowane ciasto do zrobienia, więc część Włochów decyduje się na upieczenie łatwiejszej babki - Pandoro.

Pandoro to również tradycyjny włoski deser przygotowywany na święta Bożego Narodzenia. Jest on jednak łatwiejszy w przygotowaniu i przypomina polski wypiek wielkanocny - babkę piaskową. Ma mocno maślany smak i jest dość wysokie. Tradycyjne pandoro ma podstawę gwiazdy ośmioramiennej zwięzającej się u góry. Nazwę można przetłumaczyć jako chleb ze złota, co odnosi się do jej żółtego koloru ciasta oraz do dawnej tradycji posypywania jej złotem przez zamożniejszych Włochów. Z czasem złoto zostało wyparte przez lukier, a lukier przez cukier puder.

Przepis:

Potrzebujemy następujących składników:

- 350 g mąki pszennej typu "00" (mąka na pizzę)
- 200 g masła
- 4 łyżki mleka
- 3 żółtka
- 2 całe jajka
- 15 g świeżych drożdży
- 150 g drobno zmielonego cukru
- 2 łyżki alkoholu (np. limoncello lub koniaku)
- ekstrakt z wanilii
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Przygotowanie pandoro rozpoczynamy od wymieszania drożdży z ciepłym mlekiem oraz 50 g mąki. Można także poprzestać na zaczynie z drożdży i mleka. Tak przygotowany zaczyn pozostawiamy na około 1 godzinę w ciepłym miejscu (około 30 stopni), aby drożdże zaczęły pracować. Istotne jest, aby było to miejsce o stałej temperaturze, gdzie nie będzie przeciągów.

Po tym czasie w misce mieszamy nasz drożdżowy zaczyn z 300 g mąki i 40 g rozpuszczonego masła. Dodajemy do tego cukier, wybrany alkohol, jajka, żółtka oraz wanilię. Wszystkie składniki mieszamy razem przez około 10 minut, by ciasto zaczęło pracować. Można do tego użyć miksera, choć ciasto jest dość gęste i zbite. Tak przygotowane ciasto nakrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu na około 12 godzin – do wyrośnięcia.

Po upływie tego czasu ponownie mieszamy/ zagniatamy ciasto przez około 10 minut. Następnie ciasto rozkładamy na oprószonym mąką blacie oraz rozwałkowujemy na grubość około 1,5 cm. Na tak przygotowanym cieście układamy na środku zimne i pokrojone na kawałki pozostałe masło (160 g). Następnie zaginamy wolne brzegi do środka i wałkujemy po każdym zagięciu. Po kilkukrotnym złożeniu, ciasto zawijamy w folię aluminiową i wkładamy na 15-20 min do lodówki. Operację składania i wałkowania ciasta powtarzamy jeszcze ze dwa razy, każdorazowo chłodząc ciasto w lodówce. Dzięki temu masło dobrze połączy się ze strukturami ciasta.

Po ostatnim rozwałkowaniu ciasta tworzymy z niego kulę, wypychając środek do góry, a brzegi zawijając pod spód. Tak przygotowane ciasto wkładamy do wysmarowanej masłem i posypanej cukrem gwieździstej formy, łączeniami do dołu. Następnie zostawiamy przykryte ściereczką w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Ciasto powinno podwoić swoją objętość i wyrosnąć co najmniej do 3/4 wysokości formy. Proces ten może potrwać około 4-5 godzin,

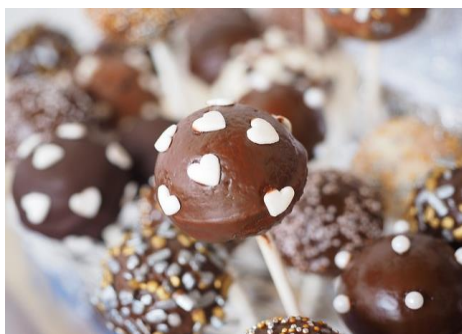
dlatego trzeba uzbroić się w cierpliwość. Wyrośnięte ciasto pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około 40 minut. Po upływie tego czasu sprawdzamy wbijając długi patyczek czy ciasto jest w środku jeszcze mokre. Jeżeli nie, to znaczy, że nasze pandoro jest gotowe. Aż do wychłodzenia zostawiamy ciasto w formie. Gdy ciasto już ostygnie, wyciągamy nasze pandoro

z formy oraz posypujemy cukrem pudrem. Dzięki temu faktycznie sprawia wrażenie przyprószonego śniegiem. Tak podane ciasto jest gotowe do zjedzenia.

Tosia

Przepisy sylwestrowe

Wraz z nowym rokiem idzie Sylwester. Wszyscy chcemy wtedy ugościć swoich gości w jak najlepszy sposób. Pokażę jedną przekąskę, która musi trafić na sylwestrowy stół!



CAKE POPS

Składniki na około 20 sztuk:

- 400 g suchego ciasta, pokruszonego (ciasto babkowe, czekoladowe, itp.)
- 120 g serka mascarpone
- 80 g nutelli lub masła orzechowego
- 200 g czekolady, do obtoczenia
- 1 łyżka oleju
- kolorowe posypki

Przygotować krem: mascarpone wymieszać z nutellą/masłem orzechowym.

Kawałki pokruszonego ciasta dokładnie wymieszać z kremem, tworząc dużą kulę. Zawinąć w folię spożywczą, schłodzić przez 15

minut w zamrażarce. Wyjąć, odmierzając równe kawałki ciasta przy pomocy np. łyżki do lodów, uformować kulki. Ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (by nie przykleiły się do blachy) i schłodzić w zamrażarce przez kolejne 15 minut.

Czekoladę roztopić z 1 łyżką oleju w kąpielii wodnej. Przygotować patyczki. Kulki wyjąć z zamrażarki.



Końcówkę patyczka zanurzyć w czekoladzie i natychmiast wetknąć w środek kulki, dochodząc mniej więcej do jej połowy. Poukładać cake pops na blaszce patyczkami do góry i znów schłodzić przez około 15 minut.

Po tym czasie, jeśli czekolada przestygnie, roztopić ją ponownie. Wyjąć cake pops z zamrażarki, zanurzać w roztopionej czekoladzie, czekając, aż skapie jej nadmiar. Dowolnie udekorować. Przechowywać w lodówce, choć długo wytrzymują w temperaturze pokojowej.

SMACZNEGO!

Nikola

Świąteczna piątka

W Święta Bożego Narodzenia każdy lubi usiąść wieczorem pod kocem z pierniczkiem w ręku. Przydałby się do tego jakiś dobry ciekawy film.

Zaproponuję 5 świątecznych filmów!

1. „Rudolf, czerwono nosy renifer”

Jest to bajka o małym reniferze, który mimo ciężkiego dzieciństwa osiąga swój cel, zdobywa sławę i wielu przyjaciół.

2. „Zamiana z księżniczką”

Cukierniczka z Chicago wjeżdża na konkurs. Tam poznaje księżną, która okazuje się wyglądać tak jak ona. Przed świętami postanawiają zamienić się miejscami.

3. Kevin sam w domu.

Tę bajkę chyba wszyscy znamy. Opowiada o chłopcu, który przez przypadek zostaje sam w domu, kiedy jego rodzina wyjeżdża na święta. Nie było łatwo, ale sprytny Kevin sobie poradził.

4. „Grinch: Świąt nie będzie”

Historia opowiada o zrzędlwym marudzie mieszkającym na odludziu. Przybywa jednak do miasta, gdzie poznaje magię świąt. Czy zmieni swoje nastawienie?

5. „Świąteczny spadek ”

Przed odziedziczeniem firmy ojca rozrywkowa, towarzyska, Ellen musi odwiedzić swoje rodzinne miasteczko, gdzie poznaje, co to znaczy ciężka praca.

Nikola

Suchar świąteczny

Przed świętami św. Mikołaj rozdaje prezenty na ulicy. Jasio po otrzymaniu jednego z nich mówi:

- Święty Mikołaju, dziękuję ci za prezent.
- Głupstwo - odpowiada święty Mikołaj. - Nie masz mi za co dziękować.
- Wiem, ale mama mi kazała.



Przedszkolak pyta kolegę:

- Co dostałeś na gwiazdkę?
- Trąbkę.
- Mówiłeś, że dostaniesz lepsze prezenty!
- To super prezent! Dzięki niej zarabiam codziennie złotówkę!
- W jaki sposób?
- Tata mi daje, żebym przestał trąbić!



Jasio pisze list do świętego Mikołaja:

- "Chciałbym narty, łyżwy, sanki i grypę na zakończenie ferii świątecznych".



Wieczór wigilijny. Cała rodzina gotowa, stół zastawiony, czekają tylko na pierwszą gwiazdkę.

- Oczywiście przy stole jedno dodatkowe, puste miejsce. Nagle pukanie do drzwi.
- Kto tam?
- Strudzony wędrowiec, czy jest dla mnie miejsce?
- Jest.
- A mogę skorzystać?
- Nie.
- Ale dlaczego?!
- Bo tradycyjnie musi być puste!