

SIÓDEMKA Z KLASĄ

Numer: 110 WIOSNA 2021

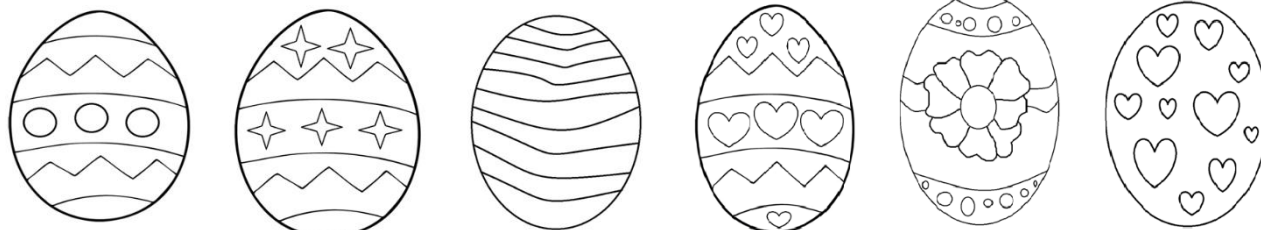
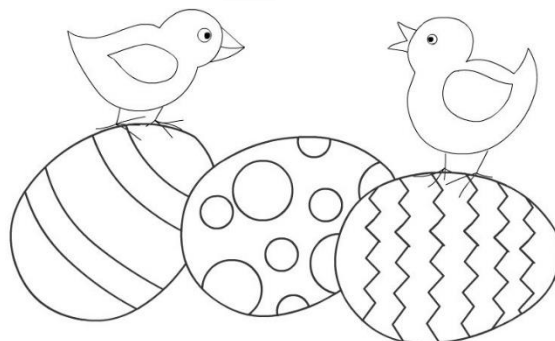
POŻEGNANIE ZIMY

Słomiany chochole związany powrozem,
dość się namęczyłeś i śniegiem i mrozem!
Marzanko!... Marzanko!... zimy koleżanko!
Do widzenia łyżwom, i nartom, i sankom!
Wędrujemy z tobą do głębokiej wody...
Utopimy ciebie- niech już spłyną lody!
Już wiosenne słońko wzbija się po niebie,
w tej wezbranej rzece utopimy ciebie!
Marzanno!... Marzanno!... Ty zimowa panno!
Już się wiosna budzi gwiazdeczką zaranną!...



Maria Kownacka

Wiosenne nowiny i nowinki.	s. 2
Jak dawniej obchodzono Wielkanoc.	s. 5
Wielkanocne przysłowia.	s. 6
Wykreślanka.	s. 7
Urodziny Marchewki.	s. 8
Marchewkowa kuchnia.	s. 9
Zaproszenie- jak je poprawnie napisać.	s. 10
J. angielski- kolorowanka	s. 12



WIOSENNE NOWINY I NOWINKI

Teraz jest przedwiośnie – dnia coraz więcej przybywa. **21 marca** dzień będzie równy nocy – od tej chwili zaczyna się wiosna.

Wesoła pierwsza nowina – zakwitła w lesie leszczyna!



Szukajcie więc kwiatków, ale takich z płatkami nie znajdziecie. Mamy za to baze i drobne pączki z czerwonymi nitkami. To są właśnie leszczynowe kwiatki. Kiedy zawieje lekki wietrzyk zdmuchnie z nich obłoczki żółtego pyłku. A jesienią znajdziemy na leszczynach orzechy laskowe!

Na wierzbie także zakwitły bazie. Najpierw były siwe, a potem żółte od złotego pyłu. Nie łamcie wierzbowych gałęzi z baziami, bo zniszczycie owadom pierwszy po zimie wiosenny pokarm. Do „słodkiej stołówki” lecą pierwsze motyle, muchy i pszczoły.



W lesie zakwitły fioletowe sasanki.

Ich kwiaty, łodyżki i listki otulone są gęstym kożuszkim z włosków. Włoski te chronią delikatne rośliny przed zimmem.

Zmarzniętą ziemię przebił także przebiśnieg i zakwitł białym dzwoneczkiem. W swojej cebulce pod ziemią zebrał tyle pożywienia, że może pierwszy powitać wiosnę!



Uwaga, uwaga!

Przebiśniegi, śnieżyce, przylaszczki i zawilce są chronione! Nigdy nie zrywajcie i nie kupujcie tych roślin! One są ozdobą naszych lasów na przedwiośniu – pamiętajcie!!!



Ogrodowy lub **parkowy** krzew nie ma jeszcze listków, za to cały krzew obsypany jest żółtymi kwiatami. To forsycja.

Wyżej w **górach**, leży jeszcze śnieg, a na halach i pastwiskach zakwitły już fioletowe krokusy, które pierwsze zwiastują tu wiosną.



Wesoła druga nowina – powracają z dalekich wędrówek pierwsze ptaki!

Ledwo się obróciło ku wiosnie powrócił do nas skowronek. Ten szary polny ptaszek, upstrzony brązowymi plamkami wtapia się w kolor zaoranego pola, wśród którego wije gniazdko. A potrafi tak świetnie ukryć gniazdo w trawie albo w zbożu, że łatwiej na nie nastąpić niż je wypatrzeć. Skowronek żywi się owadami i nasionami. Śpiewa w locie, kołując coraz wyżej nad polem.



Pliszka siwa choć ma tylko trzy kolory: szary, biały i czarny posiada na głowce śliczną czarną czapkę, szary kubraczek, czarny krawacik i białe policzki. Biega zgrabnie, kiwając długim ogonkiem. Gniazdo wije w starej wierzbie, w stosie gałęzi, w belkach pod mostem i w starych murach. Wystłane jest trawą, mchem, korzonkami i wymoszczone włosiem. Pliszka potrafi świetnie polować. Najwięcej tępi muchy i komary. Ogromnie też smakują jej robaki i owady wykopane i wyorane z ziemi.



Idąc na spacer możecie zauważyć na olszy uwijające się całe stadko zgrabnych zielonkawożółtych ptaszków upstrzonych czarnymi plamkami. To właśnie czyżyk. Jego przysmakiem są szyszeczki olszy, a konkretnie jej nasionka. W kwietniu wszystkie czyżyki opuszczają olsze i lecą do lasów iglastych. Tam wysoko, wysoko ... na jodłach lub świerkach wiją z korzonków, mchu piękne gniazda wystłane wełną i przędzą gąsienic.

Wesoła trzecia nowina – budzi się ze snu zwierzyna!



Spod stosu zeschniętych liści wygramolił się chudy jak szczapa jeż. Tylko kolce sterczą mu na grzbiecie jak szczotka. Nie jadł prawie pół roku. Węszy ryjkiem – rusza na polowanie! Będzie zjadał chrząszcze, świerszcze, ślimaki, dżdżownice, węże, myszy, żaby, a nawet ropuchy.

Na polu, w kotlinkach siedzą ukryte małe puchate kulki – to młode zajaczki. Czekają na swoją mamę, która szuka pożywienia i wróci nocą. Małych zajaczek nie zabierajcie do domu, bo tylko zajęcza mama potrafi je wychować i nakarmić.





W prawdziwej leśnej kołysce, wśród gęstych gałęzi świerkowych mama wiewiórka karmi mlekiem i otula swoim puszystym futerkiem ślepe i nagie wiewióreczki.

Słońko mocniej przygrzało i ... oto obudziły się żaby. Teraz wychodzą ze swoich kryjówek,

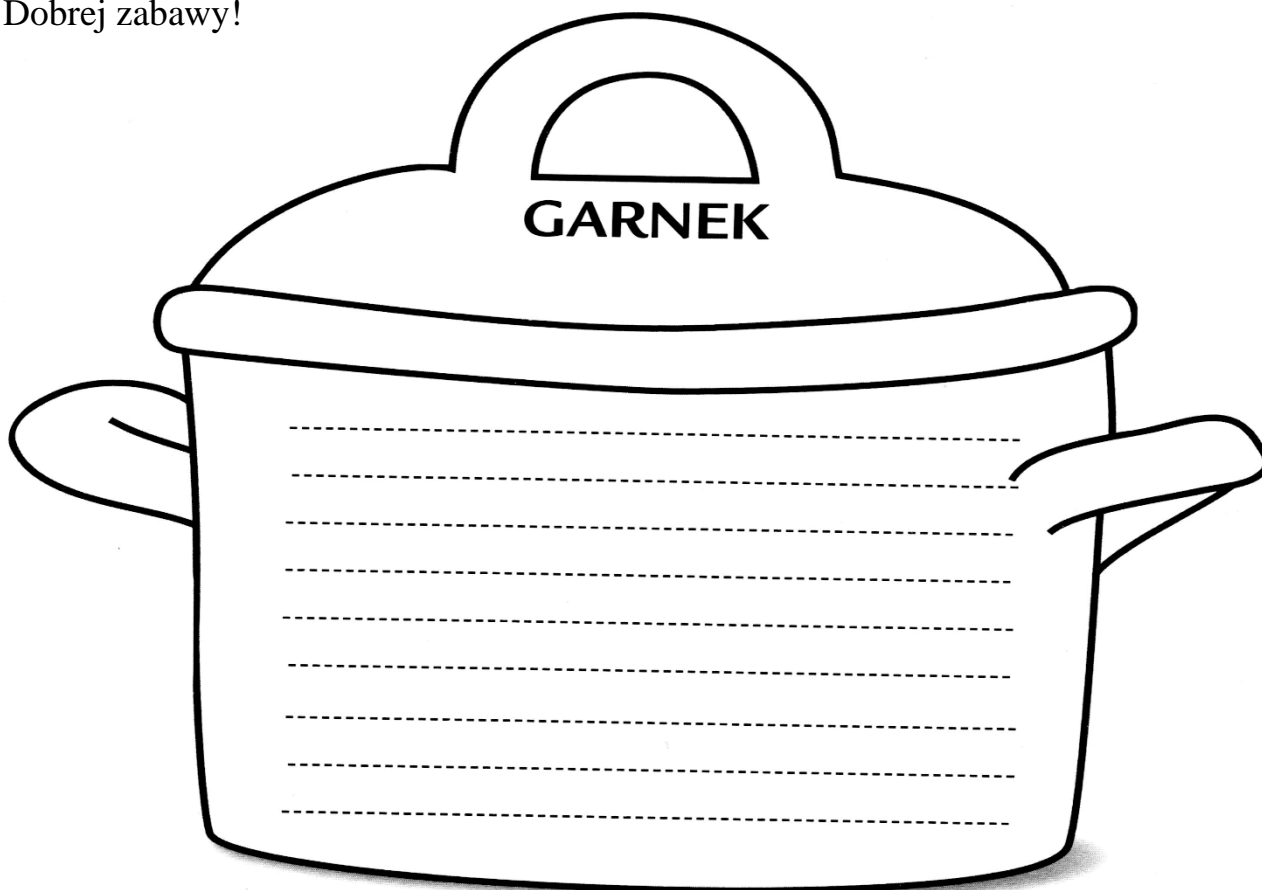
gdzie się schowały przed zimą. Gramolą się z mułu na dnie stawów, spod kamieni, z różnych szczelin i dziur pod korzeniami drzew, gdzie spały przez całą zimę. Teraz żaby składają w sadzawce skrzek, czyli żabie jaja w galaretowatej osłonce.



Na przedwiośniu pogoda bywa różna. Czasem płata figle, czasem nam pomaga. Czasami mróz ustępuje, a niekiedy po słonecznych, ciepłych dniach nadchodzą mroźne. Prawdziwa marcowa pogoda. O marcu przysłowie mówi: „**W marcu jak w garnku**”, że niby ciągle deszcz się zmienia ze słońcem, jakby w garnku bulgotała woda.

Mistrz słówek

Z liter podanego słowa spróbuj ułożyć 5 innych wyrazów i wpisz je w miejsce kropek. Dobrej zabawy!



W domu rozpoczynają się wielkie porządki, ozdabianie jaj, pieczenie ciast. Święta zbliżają się przecież!

Opowiemy Wam, jak dawniej obchodzono Święta Wielkanocne. Przeczytajcie.



Wielki Tydzień był czasem porządkowania nie tylko domów, ale i własnego wnętrza. Świącono wodę i ogień, przygotowywano jaja wielkanocne. Po wielkim sprzątaniu domy i obejścia ozdabiano kwiatami w doniczkach i zielonymi gałązkami, malowano szlaczki na ścianach, przyklejano malowanki na papierze. Pod sufitem zawieszano pająki ze słomy, wydmuszek, kolorowych papierów i piórek. Porządki kończyły się najpóźniej w Wielki Wtorek.

W **Wielki Czwartek i Wielki Piątek** gospodynie przygotowywały świąteczne potrawy. Po domach snuły się zapachy pieczonego chleba, ciast, rozmaitych mięs, wędzonych kielbas, gotowanych szynek, bigosu i pieczonych bab drożdżowych.

W **Wielki Piątek** nie wolno było wprawdzie pracować w polu, ale w gospodarstwie należało wykonać wiele czynności, które miały zapewnić urodzaj.



W **Wielką Sobotę** odbywało się święcenie potraw – początkowo w domach, ponieważ ksiądz święcił wszystko, co zostało przygotowane przez gospodynię. A jadła było bardzo dużo. Później wierni zaczęli przychodzić ze „święconym” do kościoła, i tak pozostało do dzisiaj. Wracając z kościoła starali się wypędzić wszelkie „zło” z gospodarstwa obchodząc dom trzy razy, zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W **Niedzielę** wielkanocną dzwony kościelne brzmią w szczególny sposób, oznajmiając zmartwychwstanie Chrystusa. Do stołu zasiadano rano, dzieląc się „święconym” i składając życzenia wszelkiej pomyślności i zdrowia. Na stole wielkanocnym królowało jajko – symbol początku i źródło życia. Na wsi panował także zwyczaj obdarowywania się pisankami lub zabawy jakami zwanej inaczej „wybitką”. Polegała ona na toczeniu po stole pisanek lub kraszerek i stukaniu nimi o siebie. Stłuczone stawały się własnością posiadacza nienaruszonej pisanki. W niedzielę wielkanocną dzieci wyruszały w poszukiwaniu darów, które jak wierzyły przyniosły im wielkanocne zajączki.

W **Poniedziałek** wielkanocny o świcie gospodarze (na południu Polski czynią to do dziś) kropili swoje pola wodą święconą, modlili się i wbijali w ziemię krzyżyk z palm, aby zapewnić urodzaj oraz ochronić zasiew przed gradem. W tym dniu związany jest także obyczaj zwany śmigusem-dyngusem lub lanym poniedziałkiem.

Nikom nie mógł ujść na sucho. Wśród pisków i śmiechu najchętniej urządzano dyngusa ładnym i lubianym pannom. Ta z dziewcząt, którą nie oblano wiadrem albo nie wrzucono chociażby do koryta do pojenia bydła, czuła się obrażona.



A chodzenie z kurkiem po dyngusie (początkowo żywy kogut, potem wypchany ptak, drewniany, upieczony z ciasta lub ulepiony z gliny) miało zapewnić odwiedzonym rodzinom zdrowie i pomyślność.

WIELKANOCNE PRZYSŁOWIA

Komu święta, to święta,
a brzuch zawsze o głodzie pamięta.

Gdy na dzwony wielkanocne pada,
suchość nam przez całe lato włada.

Deszcz na Wielki Piątek
napycha każdy kątek.

Gdy Wielki Piątek ponury,
Wielkanoc będzie bez chmury.

Gdy mokro w Wielką Niedzielę,
rok się sucho ściele.

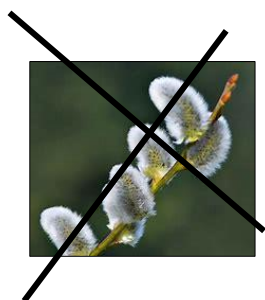
Gdy w Wielką Niedzielę pogoda,
będzie w polu uroda.



Wykreśl symbole, które nie pasują do świąt wielkanocnych. Pozostałe wyszukaj w diagramie i wykreśl. Wszystkie wyrazy wpisano poziomo, pionowo, od tyłu lub ukośnie. Dla ułatwienia zaznaczono już jedno słowo. Pozostałe litery z rzędów poziomych przepisz do tabelki i odczytaj.



W	<u>E</u>	<u>I</u>	<u>Z</u>	<u>A</u>	<u>B</u>	E	S	P
O	Ł	Y	C	H	Ś	A	W	I
M	A	Z	U	R	E	K	B	S
Ś	W	I	Ę	C	O	N	K	A
I	Ą	T	W	H	I	E	L	N
K	A	K	U	R	C	Z	A	K
C	Ą	J	A	Z	N	O	C	A
N	Y	C	H	A	Ż	Y	C	Z
B	A	R	A	N	E	K	Y	:



		R	E	D	A	K	C	J	A

--- Siódemka z klasą---

Na marchewki urodziny
zeszły wszystkie się jarzyny.

A marchewka gości wita
I o zdrowie grzecznie pyta.

Kartofelek podskakuje,
Burak z rzepeką już tańczy.

Pan kalafior z krótką nóżką
Biegnie szybko za pietruszką.

Kalarepka w kącie siadła
Ze zmartwienia aż pobladła.

Tak się martwi, płacze szczerze,
Nikt do tańca jej nie bierze.

Wtem pomidor nagle wpada,
Kalarepce ukłon składa.

Moja droga kalarepko
Tańczże ze mną, tańczże krzepko.

Wszystkie pary jarzynowe
Już do tańca są gotowe.

Gra muzyka, to poleczka,
Wszyscy tańczą już w kółczkach.



Połącz kolejne litery alfabetu, pokoloruj obrazek.

W marcu swoje święto obchodzi **Marchewka**. Postanowiliśmy uczcić jej kolejne urodziny i przygotowaliśmy przepisy dla solenizantki. Możecie zrobić pyszne potrawy z marchewką w roli głównej, np. surówki, ciasto marchewkowe, babeczki marchewkowe, sałatkę jarzynową, soki itp.

Przepis z Inernetu na najlepsze ciasto marchewkowe

Składniki:

- 300 g marchewki
- 3 jajka (w temp. pokojowej)
- 180 g cukru
- 3/4 szklanki oleju
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1/2 łyżeczki cynamonu



Jajka ubijamy na wysokich obrotach. Stopniowo dodajemy cukier, cały czas miksujemy. Wlewamy olej, zmniejszamy obroty miksera. Wsypujemy suche składniki: mąkę, przyprawę do piernika, proszek do pieczenia oraz cynamon. Lekko mieszamy za pomocą trzepaczki.

Dodajemy także startą marchewkę na najmniejszych oczkach tarki. Całość mieszamy trzepaczką lub miksujemy na małych obrotach miksera.

Przelewamy ciasto do tortownicy (u mnie o średnicy 24 cm). Piec przez 45 minut w temp. 180 stopni (górną, bez termoobiegu). Ciasto odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Wierzch ciasta można posypać cukrem pudrem.

Przepis **Liliany Sambor** z klasy II a na muffiny marchewkowe z orzechami. 12 sztuk



Składniki:

- 3 średnie marchewki
- ½ szklanki oleju
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 2 łyżki masła orzechowego
- 2 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 100g orzechów włoskich

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Marchewki obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Dodać olej, mleko, jajko oraz masło orzechowe i wymieszać. Do drugiej miski wsypać składniki suche wymieszać. Dodać posiekane orzechy tak aby 1/3 została do posypania na wierzch. Suche składniki wsypać do mokrych i wymieszać. Piec 25 minut.

Przepis z klasy **Marty Jurałowicz** z klasy II a na muffiny marchewkowe z orzechami. 12 szt.



Składniki:

- 4 duże marchewki
- 1 i ½ szklanki mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 1 i ½ łyżeczki cynamonu
- 3 płaskie łyżki cukru
- 3 jajka
- ¾ szklanki oleju

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Marchewkę zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Suche składniki (mąka, cukier, cynamon, soda) wymieszać w jednej misce. Jajka wcześniej rozbełtać, dzięki temu będą lepiej rozmieszane. Do składników suchych dodać jajka, olej i marchewkę. Wszystko dokładnie wymieszać. Masę nałożyć do foremek i fruun do piekarnika na 25 minut.

Dnia **21 marca w klasie IIA** świętowaliśmy kolejne urodziny marchewki. Babeczki marchewkowe to jeden z ulubionych deserów dzieci i nie tylko. Dlatego postanowiliśmy przygotować dla solenizantki babeczki z marchewką w roli głównej. Najpierw na podstawie rysunku graficznego ustaliliśmy jakie składniki są potrzebne do wykonania babeczek.



--- Siódemka z klasą---

Następnie przygotowaliśmy dwie miski. Do jednej przesialiśmy mąkę razem z proszkiem do pieczenia, sodą oraz z przyprawami. A w drugiej, większej misce wymieszaliśmy za pomocą miksera na wolnych obrotach olej, jajka, cukier, tartą marchewkę. Połączyliśmy ze sobą suche i mokre składniki oraz dokładnie wymieszaliśmy. Masę wyłożyliśmy do papilotek umieszczonych w formie. Resztę pracy zrobiły panie kucharki. Nastawiły piekarnik na 180 °C i upiekły nam babeczki.



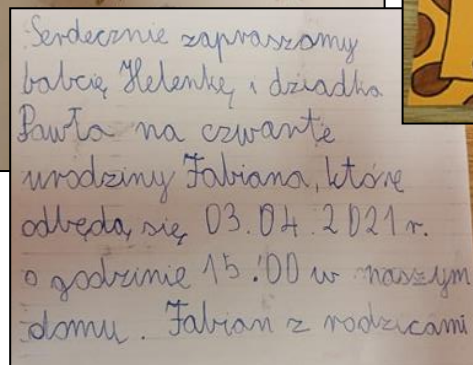
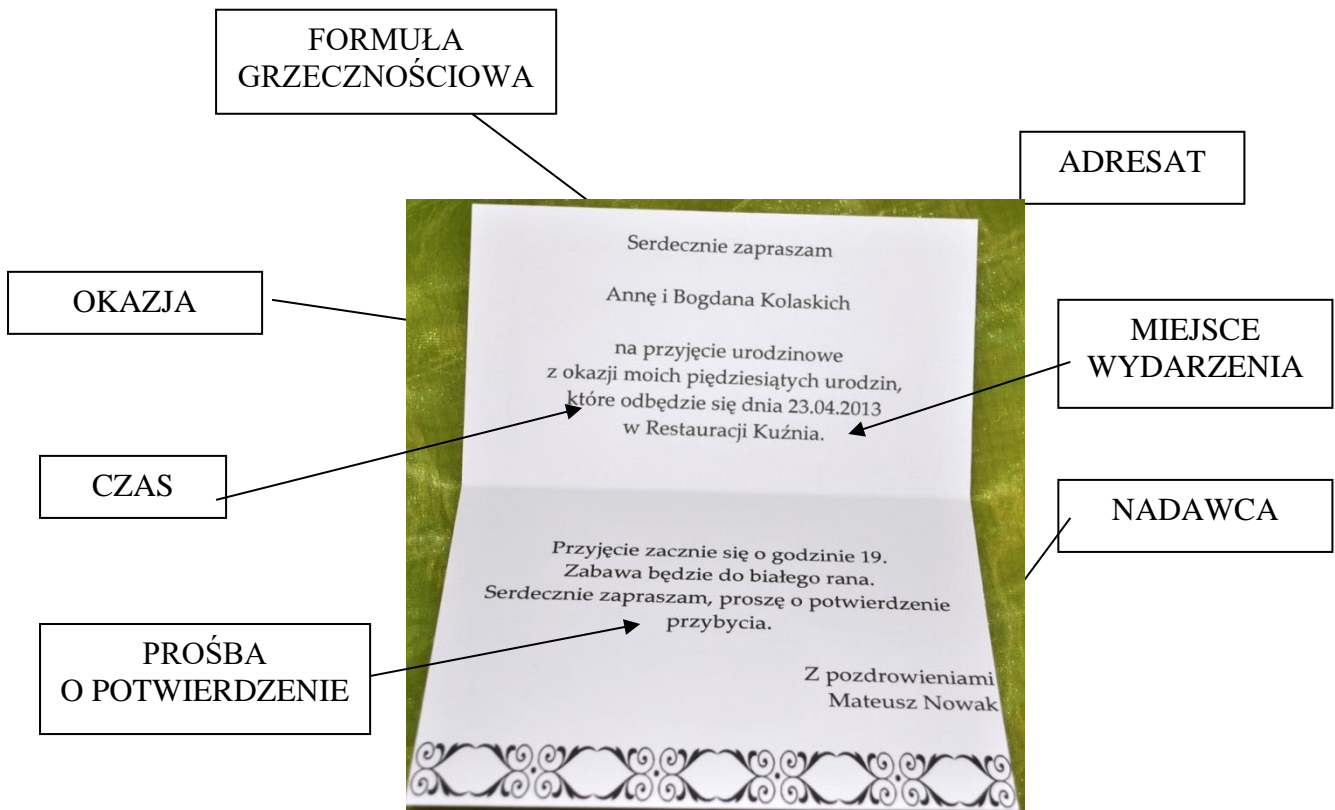
Babeczki marchewkowe wyszły lekkie, wilgotne i bardzo smaczne. Idealnie smakują również następnego dnia więc śmiało można je zabrać do szkoły czy pracy.

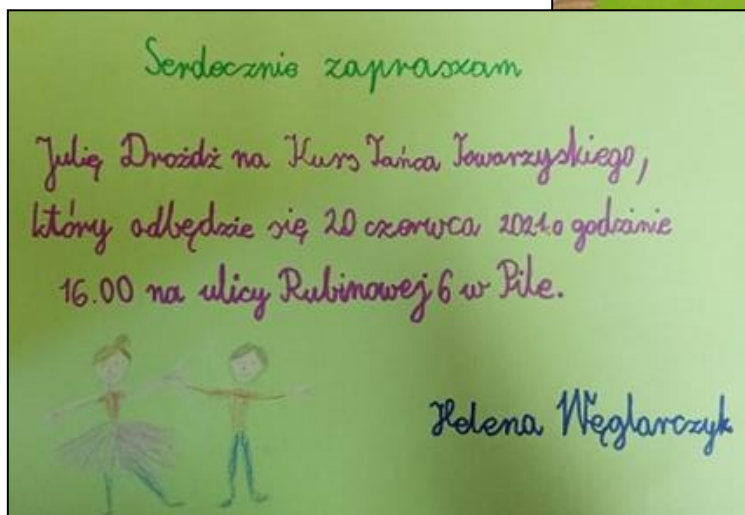


Jeśli ktoś chce zrobić zaproszenie na urodziny Marchewki lub z innej okazji, to może zerknąć jak poradzili sobie wasi koledzy i koleżanki z klasy IIA.

Zaproszenie to krótka forma pisemna, której zadaniem jest poinformowanie adresata, że nadawca zaprasza go do przyścia w jakieś miejsce. Zwyczajowo zaproszenia dotyczą sytuacji z życia osobistego – przyjęć urodzinowych, ślubów, wesel, komunii. Można spotkać się także z zaproszeniami bardziej oficjalnymi, na różnego rodzaju uroczystości formalne, np. na odczyt, na wernisaż sztuki, na otwarcie wystawy fotografii. Czasem w zaproszeniach można spotkać się z prośbą o potwierdzenie przybycia – dotyczy to głównie zaproszeń na duże imprezy, gdzie liczba gości jest ważna, np. wesela czy przyjęcia komunijne.

Elementy zaproszenia





Pokoloruj obrazek.



1- yellow
 2- orange
 3- pink

4- red
 5- grey
 6- green

7- dark green
 8- blue
 9- dark blue

10- purple
 11- brown
 12- black