Kolorowanka dla najmłodszych

Kolorowankę wykonała Patrycja Maria Pawlak

Zespół redakcyjny: Maria Kuźniacka, Maja Michalak, Daria Pietrzak, Urszula Ptak, Zuzanna Klusak, Kamila Banaszyńska, Marta Balcer, Paulina Matysiak, Julia Kaminiarczyk, Weronika Wykrętowicz, Weronika Banachowska, Adrian Sobczak

Taczanowskie To i Owo

Nr 7/8 **marzec/kwiecień 2012**

W numerze:

- Rozmowy (nie) poważne - s. 2
- Szkolne wywiady - s. 3
- Spod pióra panny Niki - s. 4
- Wielkanoc „od kuchni” - s. 5
- Z życia szkoły - s. 6-7
- Symbole Świąt Wielkanocnych - s. 8
- Uśmiechnij się... - s. 9
- Świąteczne życzenia - s. 10
- Krzyżówka „z jajem” - s. 11
- Kolorowanka dla najmłodszych - s. 12

Rozmowy (nie) poważne

Z czym kojarzy Ci się „lany poniedziałek”?

Kacper Wachowiak kl. II a

Mnie kojarzy się ze śmigusem – dyngusem, wodą i wesołą zabawą.

Wiktor Talar kl. II a

Razem z tatą pryskamy się karszerami. Kupujemy pistolety – olbrzymy, zawsze wyjeżdżamy do rodziny i wszystkich pryskamy wodą.

Wiktoria Pietrzak kl. II b

Do mnie przyjeżdża kuzyn i zawsze wrzucam go do wanny. On jest na to przygotowany i ma odzież na zmianę.

Dawid Kois kl. III

U nas zawsze wszyscy wychodzimy na dwór i wspólnie lejemy się wodą. Nikt nikogo nie oszczędza , więc śmiechu jest co niemiara.

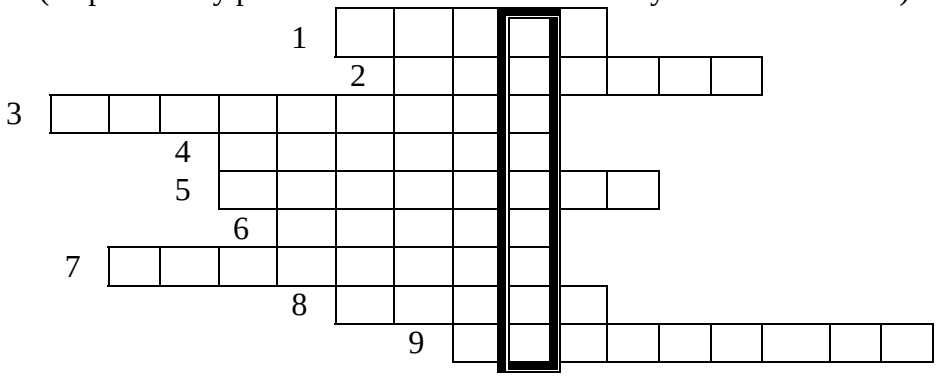
Dawid Lis kl. III

Zawsze gonimy się z bratem i polewamy się wodą. Rodzice również mają przygotowane „wodne” niespodzianki.

Opracowały: Wer@ , Jul@

Krzyżówka "z jajem"

(Kupon należy przekazać A. Sobczakowi z klasy VI do 30.03.2012)



1. Symbol życia i zwycięstwa nad śmiercią (w koszyku wielkanocnym.)
2. Może być z czekolady, masła lub cukru.
3. Wielkanocny koszyczek.
4. … Dyngus.
5. Wielkanocny gwiazdor.
6. Dzień tygodnia rozpoczynający Wielki Post.
7. Zielona ozdoba święconki.
8. Wielkanocne ciasto.
9. Może być np. Palmowa.

Imię i nazwisko ……

Hasło ……

Opracował : Adi

Życzę Ci…

Święta, święta czas już tuż
Wcinaj jajka ale już.
Kiedy zając Cię zaś wzruszy,
Daj mu marchew, podrap uszy.
A gdy jajko będzie puste,
Daj mu kopa wprost w kapustę.
Niech nie myśli, że jest cwany,
Za to Ty miej rok udany.

Wesołych Świąt Wielkiej Nocy pełnych jajek i dużo szczęścia
Wszystkim uczniom i pracownikom szkoły
Życzy: zespół redakcyjny gazetki „Taczanowskie To i Owo"

Wczoraj kury tak gdakały,
Nasze jajka oszalały.
Malowały się w paseczki
I w kółeczka i wstążeczki.
Teraz wszystkie krzyczą-hura hura

Dziś króliczek do koszyczka
Wrzucił ci złote jajeczka
i powiedział dobrych świąt
I żeby troski zniknęły stąd.
-tego samego Oliwii
Banachowskiej życzy
Kuzynka Weronika

Wesołego Alleluja!
- radosnych świąt kochanej siostrze Krysi życzy Weronika

Zebrała: Wer@

Wielkanoc w moim domu - szkolne wywiady

1.Które święta lubi Pani bardziej: Boże Narodzenie czy Wielkanoc?
- Lubię święta Bożego Narodzenia i Wielkanocy, ponieważ każde są inne, mają różne tradycje, potrawy i wystrój.

2. Jak w Pani rodzinie wyglądają przygotowania do Wielkanocy?
- Tak jak wszędzie, porządki, zakupy, wystrój domu. Udział nabożeństwach wielkiego postu, w drodze krzyżowej i gorzkich żalach.

3. Jakie tradycje wielkanocne są w Pani domu?
- Na niedzielę palmową z córkami przygotowujemy palmy. W Wielki Czwartek- zajączek. W Wielki Piątek- Boże rany, malowanie pisanek. W Wielką Sobotę przygotowujemy święconkę dla rodziny. W niedzielę zmartwychwstania uroczyste śniadanie. A w poniedziałek wielkanocny śmigus-dyngus. We wszystkie te dni jesteśmy z rodziną na Mszy św.

4. Jakie pyszności przygotowuje Pani na wielkanocny stół?
- Na śniadanie wielkanocne będą jajka święcone wędliny, jajka faszerowane pieczarki z łososiem, żurek, baranek z masła, chrzan, pieczywo. Na całe święta ze słodkości to babka, pascha, mazurki i sernik. Z dań mięsnych szynka ze szparagami w galarecie, kurczak faszerowany kaszą i warzywami.

5. Czy do Pani domu zagląda tradycyjny zajączek?
- Zajączek w Wielki Czwartek przynosi słodycze. Córki same muszą znaleźć gniazdo zajączka.

6. Czy wspomina Pani jakiś wyjątkowy śmigus-dyngus?
- Jest taki jeden dyngus, gdy koledzy zamiast polać mnie wodą wrzucili do basenu w ogrodzie.

Wywiad został przeprowadzony z Panią Lilianą Grochowicką.

Opracowały: Martuu:) i Pauli;D

Wielkanocne jajko

Na stole leżało jajko,
zwane świątecznom pisankom.
Wzory na nim malowane,
wyklejane i drapane.

Malowane, czy drapane,
jajko jest najlepsze z chszanem.

Jest świerzutkie i pachnące,
bo żywiło się na łonce.
Potem długo gotowane,
każdy ma ohotę na nie.

Wyrazy z poprawionymi błędami:

1. …….. 2. ……..

3. …….. 4. ……..

5. …….. 6. ……..

Imię i nazwisko, klasa

……..

(W wierszu ukryło się 6 błędów ortograficznych. Znajdź je, popraw i wpisz do kuponu. Należy go dostarczyć do W. Banachowskiej z klasy V do dnia 30.03.2012r.

Nika

Uśmiechnij się…

Opracowała Mana

Symbole Wielkanocne

Chleb - gwarantuje dobrobyt i pomyślność

Jajko - symbol odradzającego się życia, zwycięstwa nad śmiercią

Sól - symbol oczyszczenia, odstrasza wszelkie zło

Wędlina - symbol zdrowia, płodności i dostatku

Chrzan - symbol siły i fizycznej krzepy

Ciasto - symbol umiejętności i doskonałości

Baranek - symbol łagodności i niewinności

Opracowała Mana

Wielkanoc „od kuchni"

Jajka z jogurtem i łososiem

Składniki

- jajka - 6szt
- łosoś wędzony - 100g
- jogurt naturalny - 130g

Przyprawy

- pieprz - do smaku
- koper - pęczek

Przygotowanie

1. Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki i przeciąć na pół.
2. Na każdą połówkę nałożyć łyżkę jogurtu naturalnego, następnie paseczek łososia wędzonego.
3. Koper posiekać i posypać nim jajka z jogurtem i łososiem
4. zmielonym czarnym pieprzem, posypać rzeżuchą lub ułożyć ją wiązkami

Pieczeń wielkanocna

Składniki:

- 1,3 kg mięsa wieprzowego (np. łopatka)
- 6 + 2 jajka
- 50 g bułki tartej
- 2 czerwone cebule
- 1 ząbek czosnku
- suszone zioła: oregano, rozmaryn (lub inne)
- sól, pieprz

Przygotowanie:

6 jajek ugotować (ilość zależna jest od długości blaszki). Mięso opłukać, pokroić i zmielić. Czosnek obrać i pokroić w kosteczkę. Podsmażyć na patelni. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę, dodać do czosnku, podsmażyć z odrobiną soli. Do mięsa dodać podsmażoną cebulę, bułkę tartą, 2 surowe jajka, oregano, odrobinę rozmarynu, przyprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.

Formę wyłożyć papierem do pieczenia lub natłuścić i posypać bułką tartą. Jajka obrać. Do prostokątnej formy wyłożyć część mięsa, na środku ułożyć jajka (można obciąć okrągłe końcówki jajek, tak aby było jak najwięcej żółtek), dokładnie nakryć pozostałym mięsem.

Pieczeń piec w rozgrzanym do 180-190°C przez około 50 minut

Opracowała : Mana

Z życia szkoły

Z życia szkoły