



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5  
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI  
IM. JANA PAWŁA II W KOŁOBRZEGU

## „Piątka Na Szóstkę”

4/2022



CZASOPISMO DLA NAJMŁODSZYCH

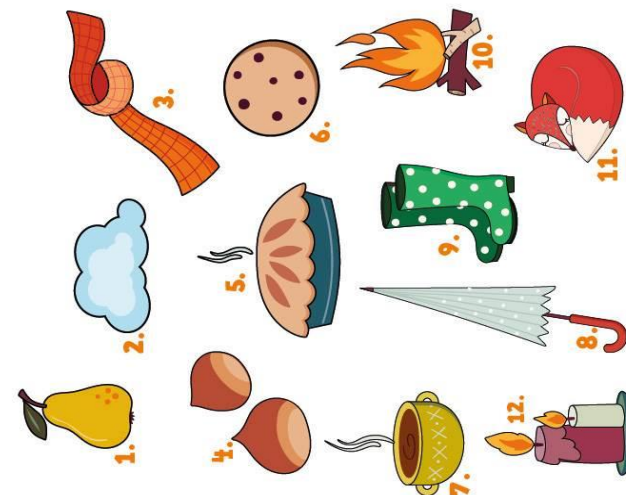
W numerze:

Jan Paweł II, kolorowanka, krzyżówka,

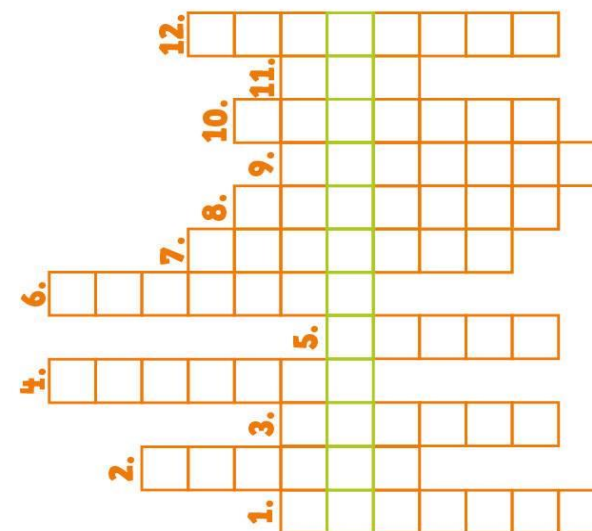
Dzień Edukacji Narodowej, przepis.

Październik 2022 r.

## RUSZ GŁOWĄ...



Rozwiąż krzyżówkę!



## *NAUCZYCIELE, JAKICH NIE ZNACIE...*

*Ponieważ obchodzimy w tym miesiącu Dzień Nauczyciela, postanowiliśmy zamieścić kilka fotografii z dawnych lat Waszych nauczycieli...*

*Waszych nauczycieli...*

*Czy Ich poznajecie?*

*Bardzo jesteśmy ciekawe...*







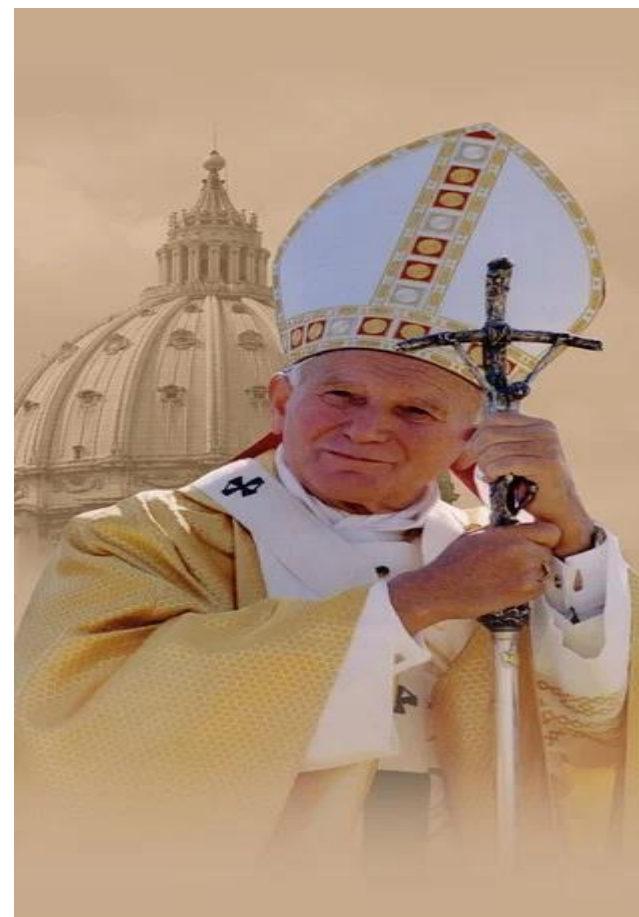
## W TYM ROKU OBCHODZIMY 17 DZIEŃ PAPIESKI...

Dzień Papieski to święto obchodzone w niedzielę przed 16 października dla uhonorowania Jana Pawła II. Data święta jest nieprzypadkowa - 16 października to dzień wyboru Karola Wojtyły na Głowę Kościoła. W ten sposób chciano podziękować papieżowi za jego poświęcenie, oddanie i miłość.

Dzień Papieski powstał w 2001 roku z inicjatywy Fundacji Dzieło Nowego Tysiąclecia. Każdego roku Dzień Papieski ma inną tematykę, jednak ich zakres jest niezmienny i dotyczy kwestii intelektualnych (organizowane są spotkania poświęcone nauczaniu Jana Pawła II), duchowych, czyli modlitw w intencji Ojca Świętego, artystycznych (wydarzenia kulturalne) oraz charytatywnych (zbierane są środki na stypendia dla uzdolnionych dzieci pochodzących z niezamożnych rodzin).

Dzień Papieski jest także okazją do wspomnienia postaci Jana Pawła II oraz refleksji nad jego przestąpieniami, które nigdy nie tracą na ważności. Szczególnym odznaczeniem papieża-Polaka jest ustanowiony w 2005 roku przez Sejm Rzeczypospolitej Dzień Papieża Jana Pawła II i obchodzony 16 października.

ŹRÓDŁO: [www.weekendowo.pl/swieta/dzien-papieski](http://www.weekendowo.pl/swieta/dzien-papieski)



ZRÓDŁO: [www.bing.com](http://www.bing.com)

## Ciastka jesienne języki z orzechami i czekoladą.

### Składniki:

#### CIASTO

- 170g miękkiego masła
- 75g cukru pudru
- pół łyżeczki soli
- 1 jajko
- 1 żółtko
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 400g mąki pszennej tortowej+do podsypywania
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%

#### DODATKOWO

- 50g czekolady mlecznej
- około 150g posiekanych lub zmielonych orzechów włoskich

### Sposób przygotowania:

#### CIASTO

Do miski dajemy miękkie-wręcz w pół rozpuszczone masło z cukrem pudrem i ucieramy na jednolitą, jasną masę. Następnie dodajemy jajko, żółtko i śmietanę- wszystko dalej miksujemy. Na koniec dodajemy sól, i proszek do

pieczenia oraz przesianą mąkę. Zagniataamy ciasto. Powinno być nie klejące i plastyczne. Jeśli się klei podsypujemy mąką.

Z ciasto odrywamy kawałek wielkości orzecha włoskiego, formujemy kulę i następnie spłaszczamy z jednej strony nadając kształt łezki.

Lekko spłaszczamy i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy około 15 minut w temp 180 stopni na jasny, lekko złoty kolor. Języki ładnie podrosną. Studzimy.

Następnie rozpuszczamy czekoladę, smarujemy nią ciasteczko zostawiając miejsce z przodu na oczy i nosek, obtaczamy w orzechach, a wykałaczką robimy z czekolady oczka i nosek. Przechowujemy w lodówce.





## KALENDARIUM

14 października-Dzień Edukacji Narodowej

*„Nauczycielem jest ten, kto potrafi z trudnych rzeczy uczynić łatwe.”*

- Ralph Waldo Emerson

*„Zaczą rzezcą jest uczyć się,  
lecz jeszcze zacniejszą - nauczać.”*

- Mark Twain



1 listopada-święto Wszystkich Świętych

11 listopada- Narodowe Święto Niepodległości

*Zespół redakcyjny: uczniowie 0-III oraz  
S. Kamecka, E. Leszczyńska, A Zielińska-Bednarczyk*

