

MDK NEWS

Witajcie! Niedawno rozpoczął się nowy rok szkolny, a co za tym idzie, wróciliśmy na zajęcia do MDK! Mamy nowy skład redakcji, więc przygotujcie się na zmiany w naszej gazetce. Na przykład w tym roku zapoznacie się z ciekawymi sposobami na śniadanie, które możecie przygotować sami. Wróciliśmy też do szkoły, co oznacza sprawdziany, prace domowe, nudę... Ale też przerwy, przyjaciół, plastykę, muzykę, technikę, szafki... No kto tego nie lubi?!

Legendarnia – skąd wzięło się dyniowe szaleństwo?

Dawno temu w Irlandii mieszkał farmer Jack, który był leniwy, ale też bardzo chciwy. Pewnego dnia kilku mieszkańców wioski nakryło go na kradzieży. Gdy Jack przed nimi uciekał, spotkał na swej drodze tajemniczą postać, odzianą w czerń.

- Czas umierać - powiedział nieznajomy, ściągając kaptur.

Jack natychmiast rozpoznał diabła i w jego głowie narodził się sprytny plan.

- A może chciałbyś nieco podokuczać goniącym mnie ludziom? Wszyscy oni wierzą w Boga, więc miałbyś spory ubaw - powiedział zachęcająco.

Widząc, że diabeł się zastanawia, dodał:

- Zamień się w monetę, a ja zapłacę nią za skradzione rzeczy. Potem będziesz mógł zniknąć, a oni będą kłócić się między sobą o to, kto ukradł pieniądze.

- Zgadza się - diabeł uśmiechnął się przerażającym uśmiechem i zamienił się w monetę, a po chwili wskoczył do otwartej sakiewki Jacka.

Ale farmer ani myślał umierać. Zawiązał sakiewkę, zamykając diabła w pułapce. W swoim planie nie wyjawiał mu bowiem, że wśród skradzionych rzeczy ma srebrny krzyż.

Diabeł długo prosił Jacka o uwolnienie. Farmer wypuścił go dopiero wtedy, gdy obiecał, że nigdy nie zabierze jego duszy. Gdy w końcu Jack umarł, nie miał dokąd pójść. Niebo było dla niego niedostępne, ponieważ za życia był oszustem. Do piekła również nie miał wstępu, dzięki obietnicy diabła. Wziął więc niedojezoną rzepę i umieścił w niej tłący się węgielek, po czym wyruszył w drogę, aby znaleźć miejsce na wieczny spoczynek.

Z czasem rzepa została zastąpiona dynią i po dziś dzień dyniowy lampion jest dla Irlandczyków pamiątką po duszach tych, którzy po śmierci nie znaleźli spokoju.

Zgodnie z tradycją Halloween dynię z wydrążonymi otworami i płonąca w środku świecą stawia się najczęściej w oknie lub drzwiach domu.



Informatornia

Zawsze w listopadzie organizowane są różne konkursy i przeglądy pieśni patriotycznych. Ale czym właściwie są te pieśni? Postaramy się Wam to przybliżyć. Pieśni patriotyczne to utwory o ojczyźnie rozumianej jako kraj ojczysty, ziemia rodzinna, kultura, język, wspólnota. Są śpiewane podczas oficjalnych uroczystości państwowych, szkolnych i rodzinnych. Poetyckie pieśni pisali nasi najwięksi poeci, m.in.: Adam Mickiewicz, Juliusz Słowacki, Cyprian Kamil Norwid, Wincenty Pol i Maria Konopnicka. Obok nich, pieśni powstawały spontanicznie np. w szeregach powstańczych, żołnierskich, w legionach, na polach bitew, na barykadach, w więzieniach, łagrach, obozach dla internowanych, a także w domach rodzinnych i na emigracji. Teksty można było znaleźć w dziennikach, pamiętnikach, drukach ulotnych, modlitewnikach, zbiorach poetyckich i w prasie.



Dnia 19 listopada o 9:30 w sali widowiskowej MDK Gdynia odbędzie się konkurs piosenki patriotycznej dla uczniów podstawówki i gimnazjum. Celem tego konkursu jest wykształcenie uczuć patriotycznych uczestników i widzów poprzez pieśni patriotyczne.









Młodzież będzie mogła wykazać się swoim talentem, a także będzie miała szansę wczuć się w uczucia autorów tych pieśni. W konkursie wezmą udział zarówno osoby śpiewające solo, jak i duety. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów szkół podstawowych, gimnazjów i szkół średnich.

Zapraszamy!

Pychotka ♥

Każdy z was lubi pizzę, prawda? Oto dość prosty w przygotowaniu przepis na margeritkę, czyli podstawę do każdej z pizz.

Składniki na trzy pizze:

- mąka pszenna  250g
- drożdże  25g świeżych lub 7g suchych
- koncentrat pomidorowy 
- ser 
- cukier  ½ łyżeczki
- sól  1 łyżeczka
- ciepła woda  150ml
- oliwa z oliwek  1 łyżka

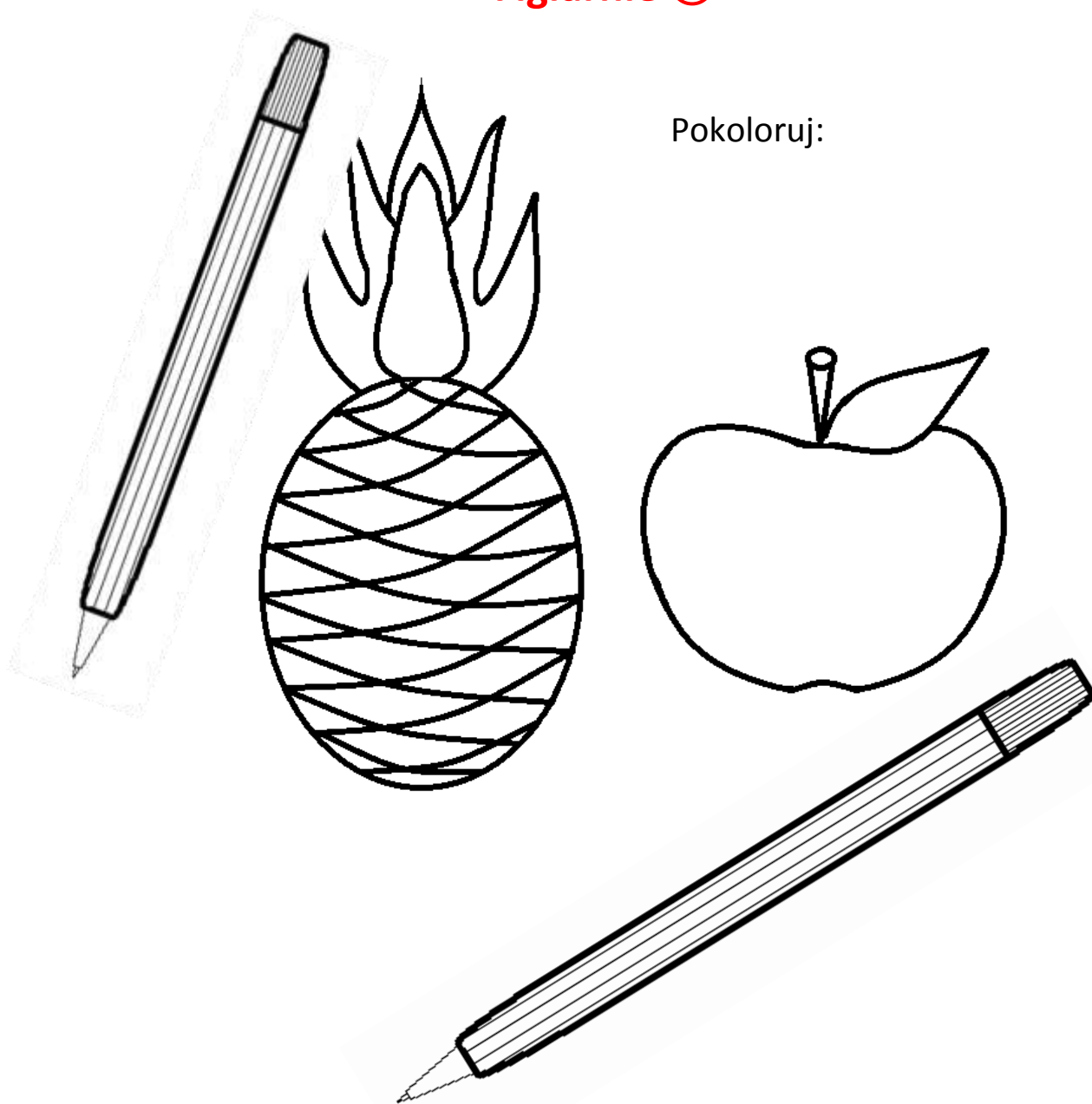
Wykonanie:

- Drożdże wymieszać w kubku z ciepłą wodą
- Dodać cukier i 2 łyżki mąki
- Odstawić na ok. 15 min. W ciepłe miejsce do wyrośnięcia
- Mąkę przesiać do miski
- Dodać sól
- Wymieszać
- Stopniowo wlewać roztwór drożdży jednocześnie delikatnie i powoli mieszając składniki drewnianą łyżką, zagarniając do środka kolejne partie mąki
- Wlać oliwę
- Powoli łączyć składniki w jedną część
- Uformować kulkę i wyrabiać ciasto przez około 15 minut
- Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 1½ h
- Wyrośnięte ciasto podzielić na 3 części, każdą część rozpląszczyć na dnie blaszki (tortownicy) posmarowanej oliwą
- Odstawić na ok. ½ h do podrośnięcia w ciepłe miejsce bez przeciągów pod przykryciem ze ściereczki
- Nagrzać piekarnik do 250°C
- Podrośnięte ciasto na pizzę posmarować koncentratem pomidorowym
- Posypać tartym serem
- Włożyć pizzę do piekarnika
- Piec ok. 10 min., aż boki pizzy lekko się zarumienią

Gotowe

Figlarnie 😊

Pokoloruj:



Redakcja:

Weronika, Natalia, Rose, Julka