PIROSLAPOK

Bemutatkozik a sulújság karácsonyi különkiadása

Kedves Olvasóink!

Az iskolaújság első számának megjelenése előtt szeretnénk nektek kedveskedni, egy karácsonyi különkiadással, amit fogadjatok sok szeretettel.

Perge Dzsesszika nagyon sok munkát fektetett abba, hogy ez a szám elkészülhessen!

Ez az év is eltelt, Covid ide vagy oda,
mindenkinek legyen boldog karácsonya!
Boldog új évet kíván a Széchenyi Piros Iskola!
/Szücs Zsuzsanna és Farkas Katalin kollégáink jókívánsága /

Szerkesztők: Berki Henriett, Vad Viktor, Perge Dzsesszika, Farkas Viktória Judit, Mozsár Jázmin Tóth Dorina, Szűcs Míra, Lakatos Pál Gyula, Varga Vivien, Szekeres Dominik, Dancza Milán
Felelős kiadó: Kállai-Nagy Anita

A tartalomból

- Karácsonyi dekorációsötletek 2. o.

- Karácsonyi zenék 9. o.

- Karácsonyi filmek 11. o.

- Karácsonyi ajándékötletek 12. o.

- Karácsonyi sütik 14. o.

-Lakatos Pál Gyula, Szekeres Dominik, Dancza Milán: Karácsony című verse 18. o.

Karácsonyi ötletek dekorációhoz

/Bízunk benne, hogy akár ti is könnyedén meg tudjátok valósítani!/

Karácsonyi izzók

Elsőnek fogjunk meg egy rossz, kopott izzót és kezdjünk felvinni rá egy kis festéket, bármilyen szín jó!

Aztán fogjunk meg egy csillámos üveget vagy dobozt és egy kanál segítségével szórjuk meg az izzót/izzókat!

Aztán fogjunk meg egy viaszos papírlapot és hagyjuk őket állítva száradni!

Néhány csillogó hópehelymatricát is lehet használni, és véletlenszerűen helyezd el őket néhány fehér izzón!

Mini karácsonyfa

Ezek kelleni fognak hozzá:

fahéjrudak

műfenyőágak

válogatott gombok

ragasztópisztoly

drótvágók

zsineg vagy kenderzsinór

vonalzó

Kezdjük az összes anyag előkészítésével. Itt az ideje, hogy bedugjuk a ragasztópisztolyt is! Vágjunk zsineget és annyi műfenyőágat drótvágóval, ahány díszt szeretnénk elkészíteni! Miután levágtuk a darabokat, készen állnak az összeszerelésre!

Kezdjük azzal, hogy a fenyőt a fahéjrúdhoz ragasztjuk, a tetejére helyezzük a legrövidebb darabot majd egy hosszabbat, amit egy még hosszabb követ! A zsinegre csomót kötünk, mielőtt rögzítjük.

Miután ezt befejeztük, itt az ideje, hogy feldíszítsük a fadíszeket! Ragasszuk fel a gombokat. Az ágak tetejére és mindkét oldalára helyezzünk!

Crafts Unleashed
Cinnamon Stick
Tree Ornament

Gyertyatartók kekszes dobozból

Ezek kelleni fognak hozzá:

konzervdobozok, mintás papírok, olló, pillanatragasztó, spárga, mécsesek, egy fa vállfa.

Mintás papírokból csíkokat vágunk. Pár pötty pillanatragasztót teszünk a konzervdobozokra, és a papírcsíkokat rájuk ragasztjuk, a felesleget levágjuk.

Spárgából 25-40 cm-es darabokat vágunk, az egyik végüket a dobozokra ragasztjuk. A spárgából további kisebb darabokat vágunk, ezekből masnikat kötünk, és a felragasztott spárgák végeihez ragasztjuk.

Egy fa vállfát felakasztunk egy szögre. Fa ruhacsipeszek egyik oldalára mintás papírcsíkokat ragasztunk. A konzervdobozok spárgáit néhányszor a fa vállfára tekerjük, a ruhacsipeszekkel rögzítjük, úgy, hogy a dobozok így különféle magasságokba kerüljenek.

A konzervdobozokba mécseseket helyezünk, és ezzel készen is van ez a kedves és látványos dekoráció.

Karácsonyi zenék

Jingle Bells

We wish you a merry christmas

Weneed a little christmas

White christmas

Jingle bells remix

Oh holy night

blue chistmas

Feliz navidad

Silent night

He came here for me

A chrismas carol

Marys boy child

Give me your heart for christmas

Home for the holidays

Hark! The herald angels sing

Celtic new year

Christmas children

Charlie brown chtistmas

12 days of chrismas

Next year

Last christmas

Mistletoe

Firework

Mariah Carey: All I Want for Chirstmas is You

Little christmas tree

Zséda: Szürke patás

Michael Bublé-Santa Claus Is Coming To Town

Bereczki Zoltán-Szinetár Dóra: Ajándék

Ariana Grande: Santa Tell me

Sia:Snowman

Brenda Lee: Rockin Around the Cristmas Tree

Wolf Katalin, Szekeres Adrienn, Pély Barnabás: Karácsonyi ünnep

Venczli Alex: Fagyöngy

Bűvös éj

Karácsonyi filmek/mesék

Négy karácsony

Polar Expressz

Az öt legenda

Karácsony Artúr

A Grincs

Szellemes karácsony

Klaus- A karácsony titkos története

Bűbáj

Apróláb

Csoda a 34.utcában

Boldog karácsonyt

Madagaszkár

Paddington 2.

Shrek

Énekelj

Minyonok

Jégvarázs

Mikulás mentőakció

Karácsonyi ajándéktippek

Lányoknak

-arcmaszk

-körömlakk

-ruha

-smink

-köntös

-pizsama

-cipő

-ékszerek / kiegészítők

-napló

-Fiúknak

-x-box

-ps4

-videójáték

-pizsama

-cipő

-ruha

-pénz

-telefontok

Karácsonyi sütik

Mézeskalács muffin

Hozzávalók:

20 dkg liszt
5 dkg vaj
2 tojás
1,5 dl tej
10 dkg cukor
1 tk. vanília aroma
1 tk. mézes fűszerkeverék
1 tk. fahéj
1 tk. reszelt citromhéj
2 tk. sütőpor
csipet só

Keverd össze a száraz hozzávalókat, így a lisztben keverd el a fűszereket, a citromhéjat, a sót, a sütőport. Egy másik keverőtálba mérd ki az olvasztott vajat. Robotgéppel keverd hozzá a cukrot, majd egyesével a tojásokat. Öntsd hozzá a tejet és végül a vaníliaaromát is. A lisztes keveréket adagonként keverd a muffin tésztához.

Muffinsütőt bélelj ki papírkákkal, oszd el a tésztát egyenletesen, majd told a 180 fokra előmelegített sütőbe, és süsd 20-25 percig. Kínálhatod melegen, tejszínhabbal és fahéjas porcukorral megszórva tálaljuk.

Ünnepi meggyes kókuszgolyó

HOZZÁVALÓK:

25 dkg darált keksz
10 dkg vaj
15 dkg porcukor
1 dl tej
1/2 üveg rumaroma
1 ek. keserű kakaó
pici kókuszreszelék
a töltelékhez:
meggy
Valamint:
kókuszreszelék

ELKÉSZÍTÉS:

A kekszből, vajból, cukorból, tejből, rumaromából, a kakaóból és a kevés kókuszreszelékből jól formálható masszát gyúrunk, és kis golyókat formázunk, melyeknek a közepébe egy-egy jól lecsurgatott, kimagozott meggyet teszünk.

A golyókat ízlés szerint kókuszreszelékbe forgatjuk.

Banános-csokoládés kuglóf

HOZZÁVALÓK:

6 tojás
38 dkg liszt
120 ml olaj
1/2 csomag sütőpor
1/2 teáskanál szódabikarbóna
2 nagy (vagy 3 kisebb) érett banán, összetörve
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor
1/2 kávéskanál fahéj
1/2 citrom reszelt héja+leve
38 dkg cukor
120 ml tej
120 ml víz
a bevonáshoz:
1 tábla tortabevonó
1 pici fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

A sütőt 180 fokra előmelegítjük. A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük.

A sárgájába belekeverjük a cukrot, és habosra keverjük. Ezután óvatosan a tojássárgájába szitáljuk a sütőporral és szódabikarbónával elkevert lisztet, majd belekeverjük a kakaót, a tejet, az olajat, a vizet, a citrom levét és reszelt héját, az összetört banánt és a fahéjat.

A sűrű masszába forgatjuk a tojásfehérjét – óvatosan, hogy össze ne törjön – és vajjal kikent, kilisztezett kuglófformába öntjük.

A sütőbe toljuk és kb. 40 perc alatt megsütjük. (Egy hurkapálcikát beleszúrva tudjuk ellenőrizni, hogy megsült-e.)

Sütés után azonnal leöntjük a kis fahéjjal ízesített, felolvasztott tortabevonóval, és hagyjuk, hogy rádermedjen.

Lakatos Pál Gyula, Szekeres Dominik Ádám, Dancza Milán:

A karácsony

Boldog karácsonyt
Üdvözli a kalácsod
Itt az ünnep meseszép
És boldog lesz a nép

Jön a mikulás
és megtelik a csizmád
és eltűnik a süti, amit csináltál
cserébe hozza az ajándékot ám
mivel rossz voltál ezért hozott
virgácsot is hozzá

Itt a papókám
és elvitte az egyik manókám
jött a mamám
és vett nekem egy plüss mikulást.