



Kedves negyedikesek!

Mi is történt az elmúlt héten az osztályunkban?

Hétfő: Marci a tornaórán csúnyán lehorzsolta a lábát, de túlélte.

Kedd: Kriszta néni átrendezte a padokat az osztályban. Borsófőzelék volt az ebéd.

Szerda: Minden szerdán süti a második fogás, és ma fincsi kakaócsiga volt... Ma Deti húzott a naptárból, És Tóth Gergő Bencét húzta.

Csütörtök: Finom tárkonyos csirke volt az ebéd, és ebéd után kézműveskedtünk is.

Péntek: Ma megbeszéltük, hogy vasárnap meggyújtjuk a harmadik gyertyát az adventi koszorún, és, hogy ne felejtünk el Luca-búzáat* ültetni!



"A Luca napján (dec. 13.) csíráztatás céljából edénybe tett búza. Karácsonyi búzának is nevezik. Naponta vagy szükség szerint megöntözik, s a növény fejlődéséből következtetnek az eljövendő esztendő búzatermésére és a család, valamint a jószágállomány egészségére"- .Magyar Néprajzi Lexikon



A karácsonyfa



A karácsonyfát fenyőfából készítik. A fenyőfák élőlények, természetes élőhelyük az erdő. Néha havasak, de nem mindig. Mivel az emberek karácsony este nem szeretnek kimenni az erdőbe, ezért a fenyőfákat hozzák haza. Mások, akik nem szeretik kivágni a kis fákat, inkább csinos műfenyőket állítanak. A műfenyőknek az a másik előnye, hogy lehet választani színt is. Gézáéké például fehér. A karácsonyfát szépen fel lehet díszíteni. Ez benne a jó. Tehetünk rá ehető és ehető díszekből jó sokat. Az ehetőket régen üvegből készítették, az ehetőket pedig szaloncukorból. Ma már minden műanyagból van. A kérdés pedig csak az, hogy hogyan kerül a karácsonyfa a mennyezetre, ki és mikor díszíti ott fel?



Aki tudja írja meg!



Sport hírek

Sajnos senki se él örökké, még a világsztárok sem. Ez nem ok arra, hogy ilyenkor, karácsony környékén ne emlékezhetnénk rájuk jószívvel. Idén távozott az örök kosárpályákra Kobe Bryant fekete kosaras srác aki 1978-ban született az USA-ban. Cipője csikorgását és labda-pattogtatásának ütemes zaját még most is hallhatjuk, ha jól figyelünk. Bye-bye Bryan'!





A brownie



A brownie, vagy más szóval chocolate brownie vagy Boston brownie egy csokoládés, szeletelt sütemény. Nevét barna színéről kapta, tetejét néha cukormázzal vonják be.

Hozzávalók:

- két nagy tojás,
- 10 dkg vaj,
- 14 dkg cukor,
- 15 dkg étcsokoládé,
- ½ csomag sütőpor,
- 18 dkg finomliszt,
- annyi tej, hogy se túl sűrű, se túl híg ne legyen a tészta,
- tört dió, mogyoró, mazsola, kandírozott narancshéj, vagy más finomság,
- vaníliás porcukor a tálaláshoz



Elkészítés:

1. A tojások sárgáját elválasztjuk a fehérjétől, a sárgákat a puha vajjal és a cukorral habosra keverjük.
2. Hozzáadjuk a felolvasztott étcsokoládét, és elkeverjük vele a sütőport, a finom lisztet és annyi tejet hogy sűrű, folyós tésztát kapjunk.
3. A kemény habbá vert tojásfehérjével fellazítjuk.
4. Fóliával kibélelt közepes méretű tepsiben elsimítjuk, megszórjuk a díszítéssel, amit kiválasztottunk, és 180°C-os sütőben kb. 15-18 perc alatt megsütjük.
5. Langyosra hűtjük, éles késsel felszeleteljük, és megszórjuk a vaníliás porcukorral.



Jó étvágyat!

Írta Ignác Levente Zoltán



A dvent

A keresztényeknél a karácsony napját megelőző negyedik vasárnaptól karácsonyig számított időszakot adventnek hívjuk.



A karácsonyi ünnepi sorozat advent első napjával kezdődik, és vízkeresztig (január 6-ig) tart.

Ami bennünket ebből a legjobban érdekel, az adventi naptárba rejtett csoki, és, az hogy minden vasárnap

eggyel több gyertyát lehet meggyújtani karácsonyig, ami izgalmassá teszi a várakozást.

