

# „MAGAZYN UCZNIŃ”<sup>9\*</sup>

## NUMER 1/23



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## *KARTKA Z KALENDARZA*

➤ *31 grudnia – „Sylwester” – zakończenie roku kalendarzowego 2022.*



➤ *1 STYCZNIĄ – „NOWY ROK 2023”*



➤ *6 stycznia - „Święto Trzech Króli”*



➤ *16 stycznia – początek ferii zimowych*



➤ *21 stycznia – „Dzień Babci”*



➤ *22 stycznia – „Dzień Dziadka”*

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---



# Jak obchodzimy Sylwestra i Nowy Rok!

**Sylwester wypada zawsze w ostatnim dniu roku, czyli 31 grudnia a 1 stycznia obchodzimy nowy rok. W tym roku odbędzie się on z soboty na niedzielę.**

## **Polski sposób na Sylwestra**

Obecnie świętuje się strzelając korkami od szampana i pijąc toast, a na nocnym niebie rozbłyskują sztuczne ognie. Jednym z najpopularniejszych polskich przesądów jest zakaz sprzątnięcia w Sylwestra! Dlaczego? Zamiatanie, odkurzanie, może wymieść z naszego domu szczęście.

## **W innych krajach świętują inaczej na przykład**

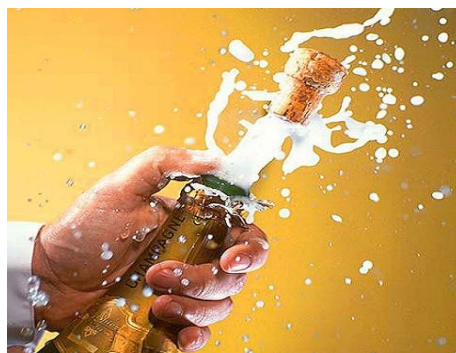
**Szkocja:** W szkockim Stonehenge w Sylwestra przez ulice miasta przechodzi pochód, którego członkowie wymachują ognistymi kulami. Podobny zwyczaj praktykowali już wikingowie.

**Ekwador:** Ekwadorczycy, którzy marzą o dalekich podróżach, w Sylwestra wychodzą z walizkami przed swój dom i obchodzą go dookoła, wierząc, że dzięki temu kolejny rok będzie obfitował w wojaże.

**Turcja:** Turcy, którzy idą świętować Sylwestra, zakładają na siebie czerwoną bieliznę. Wierzą, że to przyniesie szczęście ich najbliższym. W okresie przedświątecznym i noworocznym sklepy z bielizną przeżywają prawdziwe oblężenie, a czerwona bielizna schodzi na pniu.

**Rumunia:** Rumuńscy rolnicy w Sylwestra starają się usłyszeć i zrozumieć mowę zwierząt. Jeśli im się uda, kolejny rok z pewnością będzie pomyślny. Kolejny zwyczaj polega na tym, że obywatele Rumunii w ostatni dzień roku przywdziewają kostium niedźwiedzia i futra.

**Życzymy wszystkim czytelnikom abyście spędzili jak najlepiej tego sylwestra oraz żeby rok 2023 był waszym najlepiej spędzonym rokiem.**



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## Święto trzech Króli

Kiedy obchodzimy Święto trzech króli?

Święto trzech Króli obchodzimy 6 Stycznia

Co święcimy w dniu 6 stycznia?

W tradycji mędrcy Ci znani są jako Trzej Królowie: Kacper, Melchior i Baltazar.

Na pamiątkę tego wydarzenia w kościołach podczas mszy świętych **6 stycznia** święci się kadzidło i kredę. Wierni zabierają je do domów, a na drzwiach wypisują litery K+M+B (od imion Trzech Króli) albo C+M+B

Co oznacza Święto Trzech Króli?

Treścią święta są trzy wydarzenia, w których Bóg w szczególny sposób objawił się światu w Chrystusie: pokłon Mędrców ze Wschodu, który oddali oni nowo narodzonemu Chrystusowi w Betlejem, chrzest Chrystusa w Jordanie oraz cud w Kanie Galilejskiej.

Kto wprowadził Święto Trzech Króli?

W III RP temat ponownego ustanowienia **święta Trzech Króli** dniem wolnym na poważnie powrócił w 2008 roku za sprawą obywatelskiego projektu, którego inicjatorem był prezydent Łodzi Jerzy Kropiwnicki. Choć pod projektem podpisało się ponad 600 tys.

Skąd pochodzi Święto Trzech Króli?

Początkowo upamiętnia ono całość objawienia się Chrystusa światu – od narodzin, przez wizytę **Trzech Króli**, chrzest w Jordanie, aż po pierwszy cud w Kanie Galilejskiej. We wschodnich kościołach kładziono duży nacisk na przechowanie różnych opowieści związanych z pojawieniem się Jezusa na świecie.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## Ciekawostki

- **Święto Trzech Króli** nazywane jest Objawieniem Pańskim.
- Do 1960 roku był to w Polsce dzień wolny od pracy. Po 50 latach przywrócony został 1 stycznia 2011 roku.
- Dzień **Trzech Króli** uznany został za dzień święty w katolicyzmie, prawosławiu i starożytnych Kościołach Wschodu.

# Dzień Babci i Dziadka

Dzień Babci obchodzimy 21 Stycznia , natomiast  
Dzień Dziadka 22 Stycznia



W naszej szkole co roku odbywa się akademie z okazji dnia babci i dziadka.

Część artystyczną przygotowują uczniowie

klas 1-3. Natomiast wszyscy uczniowie przygotowują prezenty dla Babci i Dziadka.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





*Kochana Babciu, Kochany Dziadku, W dniu Waszego święta życzę Wam aby radość i pomyślność towarzyszyły Wam każdego dnia oraz abyście byli zdrowi i szczęśliwi. Droga Babciu i Dziadku, z okazji Waszego święta życzę Wam dużo zdrowia, dobrego samopoczucia, miłości, oraz aby każdy dzień przynosił Wam uśmiech i radość.*

## **Zasady bezpiecznego spędzania ferii**

- 1. Nie wchodź na zamrożnięte zbiorniki wodne!**
- 2. Nie zjeżdżaj na sankach w pobliżu dróg i zbiorników wodnych.**

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---



**•3. Ważny dla Twojego bezpieczeństwa jest też stan techniczny sanek, czy innych przedmiotów, na których zjeżdżasz.**

**•4. Nie strącaj sopli zwisających z dachów lub drzew.**

**•5. Stosuj się do zakazów i nakazów opiekunów.**

6. Nie dotaczaj sanek do samochodu.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





# FERIE ZIMOWE

## Jak spędzać czas w ferie?

Po imprezie sylwestrowej najwyższa pora zacząć odliczanie do ferii. Czas wolny od pracy lub nauki najlepiej spędzić z dala od komputera i telewizora. Nawet jeśli nie planujesz wyjazdu w góry, mamy dla Ciebie kilka pomysłów, jak spędzić ferie w aktywny sposób. Sport pomoże Ci spalić zbędne kalorie po świętach, zahartuje organizm, zapewni solidną dawkę endorfin i poprawi samopoczucie. Podpowiadamy, jakich aktywności warto spróbować nie tylko w trakcie ferii zimowych.



## ŁYŻWY

Łyżwy to sprawdzony przepis na świetną zabawę i aktywne spędzanie czasu z przyjaciółmi lub rodziną. Sztuczne lodowiska można znaleźć praktycznie w każdym mieście. Przy obiektach działają wypożyczalnie sprzętu, więc jazda nie wymaga większych przygotowań ani inwestycji w drogi sprzęt czy ubranie. Łyżwiarstwo wpływa pozytywnie na nasz organizm, gdyż zwiększa elastyczność stawów, wzmacnia mięśnie nóg i pobudza krążenie. Ważny jest jednak wybór odpowiedniego rozmiaru łyżew, gdyż słabe usztywnienie kostki może się zakończyć kontuzją.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato







## LEPIENIE BAŁWANA

Bałwana lepiłi nasi rodzice i dziadkowie, a teraz robimy to my i nasze dzieci. Korzenie tej niewinnej zabawy sięgają co najmniej czasów średniowiecza. Bałwan to nieodłączny element każdej zimy, a jego lepienie to idealny pretekst, aby spędzić trochę czasu na świeżym powietrzu. Dziecko drzemie w każdym z nas, więc gdy tylko zrobi się biało, załóż ciepłą kurtkę, bierz marchewkę w dłoń i ruszaj toczyć śnieżne kule. Jesteśmy przekonani, że niezależnie od wieku, z dumą spojrzysz na swojego bałwana, gdy będzie już gotowy.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## NARTY LUB SNOWBOARD

Zestawienie nie mogło się obyć bez dwóch najpopularniejszych sportów zimowych. Narty i snowboard to świetny sposób na aktywne spędzanie wolnego czasu z przyjaciółmi lub rodziną. Pobyt na stoku pozwala dotlenić organizm, poprawić kondycję oraz wzmocnić mięśnie nóg i pleców. Dodatkową atrakcją są piękne widoki, ale okazuje się, że narciarstwo można uprawiać nawet nie wyjeżdżając w góry. W coraz większej liczbie miast otwierają się sztuczne stoki. Obecnie można je znaleźć na przykład w Warszawie, Bytomiu, Poznaniu czy Sopocie.



## Książki na styczeń

Zbliżają się ferie , za tym idzie nuda , więc przekazuję kilka ciekawych książek .

A przy okazji życzę wspaniałych i leniwych ferii , odpocznijcie i przygotujcie się na nowy semestr ≤3

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## Tajne przez magiczne, Katarzyna Wierzbicka

Agata Filipiak przechodzi trudny okres w życiu zawodowym. Rzuca stabilną posadę redaktorki i zatrudnia się w przedszkolu na stanowisku woźnej. Niestety w nowym miejscu pracy musi radzić sobie nie tylko z niesfornymi podopiecznymi, ale również ze zjawiskami paranormalnymi i siejącymi spustoszenie demonami. A te są bardziej niebezpieczne niż gniew pani dyrektor czy bunt czterolatka. No chyba że takiego obdarzonego magicznymi mocami.

## *Wieczór taki jak ten* , Garyś Gabriela

Życie nie było dla Miśki łaskawe. Gdy dopiero wkraczała w dorosłość, stała się matką dla swojego maleńkiego brata. W opiece nad chłopcem pomaga dziewczynie babcia Zosia, energiczna właścicielka kawiarni „Cynamonowe Serca”.

Kiedy Michalina decyduje się otworzyć pensjonat, by nieco podreperować domowy budżet, pod jej dach trafia kilka zupełnie obcych sobie osób. Co ich sprowadza do zaszywanego śniegiem niewielkiego miasteczka gdzieś na końcu świata? Jaki багаż doświadczeń przywiozą ze sobą? Czy znajdą to, czego szukają?

## *Gdzie śpiewają raki* , Owens Delia

– Pogłoski o Dziewczynie z Bagien latami krążyły po Barkley Cove, sennym miasteczku u wybrzeży Karoliny Północnej. Dlatego pod koniec 1969 roku, gdy na mokradłach znaleziono ciało przystojnego Chase’a Andrews, miejscowi zwrócili się przeciwko Kyi Clark, zwanej Dziewczyną z Bagien.

Lecz Kya nie jest taka, jak o niej szepczą. Wrażliwa i inteligentna, zdołała sama przetrwać wiele lat na bagnach, które nazywa domem, choć jej ciało tęskniło za dotykiem i miłością. Przyjaźni szukała u mew, a wiedzę czerpała z natury. Kiedy dzikie piękno dziewczyny intryguje dwóch młodych mężczyzn z miasteczka, Kya otwiera się na nowe doznania — i dzieją się rzeczy niewyobrażalne.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





# Ciekawe filmy na długie wieczory

## Listy do M 4

Nieoczekiwane zauroczenie, przerwane zaręczyny czy nieplanowane spotkanie sprawią, że bohaterowie na nowo będą musieli zdefiniować, czym jest dla nich miłość. Świat Mela, Szczepana, Kariny i Wojciecha znów stanie na głowie... Między Karoliną i Filipa wkroczy nowa kobieta, a o Rudolfa upomni się przeszłość.

## Purpurowe serce

„Purpurowe serca” to opowieść o dwójce młodych ludzi, którzy w wyniku przeszkód, które dorosłe życie rzuca im pod nogi, decydują się na udawane małżeństwo, dzięki któremu zyskają pieniądze. Młoda piosenkarka i żołnierz marines — dwie postacie z silnymi charakterami i odmiennymi poglądami.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---



## Gwiazd naszych win

Szesnastoletnia Hazel choruje na raka i tylko dzięki cudownej terapii jej życie zostało przedłużone o kilka lat. Jednak nie chodzi do szkoły, nie ma przyjaciół, nie funkcjonuje jak inne dziewczyny w jej wieku, zmuszona do taszczenia ze sobą butli z tlenem i poddawania się ciężkim kuracjom.

## Szybkie i proste przepisy na karnawał

### Składniki na przekąski z ciasta francuskiego:

Parówki drobiowe

Ciasto Francuskie

Ser żółty

**1 Jajko**

**200 g Pomidorów**

Cebula

**2 łyżki majonezu**

4 łyżki Jogurtu greckiego

**1 ząbek czosnku**

Pieprz

Sezam

Sól

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---



Papryka Ostra

Ketchup łagodny

Szczypiorek

## Przygotowanie:

**Rozgrzej piekarnik do 180 stopni i wyjmij ciasto francuskie z lodówki.**

Odczekaj chwilę, aż nabierze temperatury pokojowej. W tym czasie obierz parówki z folii i pokrój na połówki. Połowę arkusza ciasta pokrój na plastry o szerokości 3 cm i posmaruj je ketchupem od wewnątrz. Następnie zawiń w nie parówki. Posmaruj wierzch roztrzepanym jajkiem i posyp z wierzchu sezamem oraz startym żółtym serem.

**Drugą połowę ciasta pokrój na niewielkie prostokąty.** Paprykę pokrój w kosteczkę, cebulę w piórka, a pomidorki koktajlowe przekrój na pół. Każdy kawałek ciasta posyp startym serem, ułóż na niego pół pomidorka, paprykę i cebulę. Mogą to być też oliwki albo inne ulubione warzywa. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

**Przekąski piecz przez kwadrans, aż ciasto się zarumieni.** Do sosu majonezowego przydadzą się **Majonez** , jogurt naturalny oraz przeciśnięty przez praskę czosnek wraz z przyprawami. Alternatywą dla niego może być **Ketchup**.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---







## Przepis na sałatkę gyros

- 1 kapusta pekińska
- 700 g piersi z kurczaka
- 1 łyżeczka przyprawy gyros
- 2 łyżki oleju
- 100 g ogórków konserwowych
- 1 puszka kukurydzy
- 200 g pomidorków koktajlowych
- 1 czerwona cebula

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





- 1 długi ogórek

## Przygotowanie :

1. Kurczaka kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni z małą ilością oleju, doprawiamy przyprawą gyros.
2. Majonez mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, przyprawiamy solą oraz pieprzem.  
Ogórki konserwowe oraz świeżego ogórka kroimy w drobną kostkę, zaś cebulę siekamy w cienkie piórka. Pomidorki koktajlowe z kolei kroimy na połówki lub ćwiartki, a kapustę pekińską siekamy.
3. Do większej (najlepiej szklanej, przezroczystej miski na sałatki) układamy następujące warstwy:
  - ✓ połowa podsmażonego kurczaka
  - ✓ ebula
  - ✓ świeży ogórek
  - ✓ kukurydza
  - ✓ 3/4 sosu czosnkowego
  - ✓ pomidorki koktajlowe
  - ✓ ogórki konserwowe
  - ✓ kapusta pekińska
  - ✓ pozostały sos czosnkowy
  - ✓ pozostały podsmażony kurczak

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---





## Przepis na pizze z szynką i rukolą

### Składniki na 2 pizze:

- 600 g mąki pszennej, najlepiej typ 00 + trochę do posypania blatu
- 320 ml ciepłej wody
- 25 g świeżych drożdży

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---



- ➔ 3 łyżki oliwy z oliwek
- ➔ 1 łyżeczka soli
- ➔ 1 łyżeczka cukru no. białego

Sos:

- 400 g pomidorów krojonych z puszki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1/2 łyżeczki soli
- świeżo mielony pieprz

Dodatki:

- ◆ 250 g sera mozzarella z zalewy
- ◆ 100 g szynki dojrzewającej np. prosciutto crudo
- ◆ 2 garście rukoli
- ◆ kilka pomidorków koktajlowych do dekoracji

### Przygotowanie :

Krok 1 :

Drożdże utrzyj z 1/3 szklanki ciepłej wody, łyżką mąki oraz łyżeczką cukru. Następnie roczyn odstaw na 10-15 minut w ciepłe miejsce, aby zaczął pracować. Mąkę przesiej do dużej miski, dodaj pozostałe składniki: roczyn, pozostałą wodę oliwę z oliwek oraz sól. Następnie wyrabiaj ciasto – aż stanie się elastyczne i gładkie. Ciasto przykryj ściereczką, pozostaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 30 minut.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



#### Krok 2 :

Następnie kamień do pizzy włóż do zimnego piekarnika i rozgrzej go 230°C z funkcją termoobiegu. Kamień nagrzewa się około 30 minut. Jeśli nie macie termoobiegu włączcie pieczenie góra i dół i dajcie maksymalną temperaturę.

#### Krok 3 :

Wyrośnięte ciasto wyrób jeszcze raz, następnie podziel na 2 równe części. Każdą część rozciągnij na kształt koła średnicy 30-35 cm, można to zrobić ręcznie lub za pomocą wałka. Do wykonania pizzy użyliśmy stolnicy również wykonanej z granitu. Dzięki temu, że jest wykonana właśnie z granitu jest zimna, ale doskonale wyrabia się na niej ciasto.

#### Krok 4 :

W niewielkim rondelku rozgrzej oliwę, następnie lekko podsmaż drobno posiekany czosnek. Dodaj pomidory z puszki, dopraw solą, pieprzem i oregano. Gotuj na małym ogniu ok. 10 minut. Na koniec zmiksuj sos blenderem. Spody posmaruj sosem pozostawiając czyste brzegi. Następnie posyp po całej powierzchni porwanym serem mozzarella.

#### Krok 5 :

Pizzę piecz 5-8 minut, aż rant ciasta mocno się zarumieni. Po wyjęciu z pieca połóż plasterki szynki dojrzewającej, połówki pomidorków, posyp liśćmi rukoli.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---





## Egzotyczna sałatka z ananase

Składniki:

1 Ananas

Majonez

1 łyżeczka

Musztarda

Szynka

Seler naciowy(1 łydya)

Słodka papryka

Sól

Pieprz czarny

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





(wszystkie przyprawy wedle uznania)

## Przygotowanie:

Przekrój ananasa na pół wzdłuż, zostawiając pióropusz liści przy owocu dla dekoracji. Przy pomocy noża lub łyżki wydrąż miąższ. Do sałatki możesz też użyć ananasa z puszki.

Ok. 100-150 gramów ananasa pokrój w kostkę, a resztę zostaw na inną okazję (np. do deseru).

Seler naciowy i szynkę pokrój w kostkę.

Pokrojonego ananasa, szynkę i seler naciowy włóż do miski. Dodaj majonez, musztardę oraz przyprawy i dokładnie wymieszaj.



Gotową sałatkę przełóż do wydrążonych połówek ananasa i podawaj.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



# Kuleczki ziemniaczane

Składniki:

**600 g ziemniaków**

Szczypiorek

**100 g boczku**

**1 ząbek czosnku**

Pieprz i sól

**2 jajka**

**200g sera żółtego**

**100 g mąki pszennej**

**100 g bułki tartej**

Olej rzepakowy

Ketchup łagodny

## Przygotowanie:

Ugotowane i potłuczone ziemniaki przełóż do miski i wystudź.

Posiekaj drobno szczypiorek, a boczek pokrój w kostkę. Ser pokrój w ok 1 cm kostkę.

Do ziemniaków dodaj szczypiorek, boczek, czosnek przeciśnięty przez praskę, wbij jajko oraz dopraw pieprzem, solą i papryką wędzoną. Całość dokładnie wymieszaj.

Z gotowej masy nabieraj ok. łyżkę i formuj w dłoniach małe placuszki. Na środek każdego połóż kostkę sera i zwiń całość w kulkę z serowym środkiem (masa powinna dokładnie zakrywać ser). Powtarzaj ten krok aż zużyjesz całą ziemniaczaną masę.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





W 3 głębokich talerzach przygotuj mąkę, bułkę tartą i roztrzepane jajko.  
Każdą ziemniaczaną kuleczkę obtocz po kolei w mące, jajku, bułce tartej.  
Na patelni rozgrzej sporo oleju (powinien sięgać do połowy ziemniaczanej kuleczki). Smaż po kilka kuleczek na raz, aż będą złociste, następnie odsącz na papierowym ręczniku.  
Gotowe kuleczki możesz podgrzać przez 5 minut w piekarniku rozgrzanym do 200°C - ser się wtedy idealnie roztopi, a panierka będzie chrupiąca.



Ziemniaczane kuleczki są gotowe - to idealna przekąska na przyjęcie!

# Smacznego!

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



# Horoskop Styczeń 2023

## Baran w styczniu

W tym miesiącu Baran nie będzie musiał martwić się o finanse, toteż jego uwaga skupi się na innych zagadnieniach. Być może Baran pomyśli o sztuce i wybierze się do muzeum czy galerii. Istnieje prawdopodobieństwo, że nawet sam zacznie myśleć o tworzeniu.

## Byk w styczniu 2023

Nadszedł niesamowicie kreatywny miesiąc. Możliwości Byka są teraz ogromne. Jeśli dobrze pokieruje on swoją energią, wykorzysta wyobraźnię i posiadaną wiedzę, jest w stanie zajść bardzo daleko. Tak naprawdę granice możliwości Byka w tym miesiącu są nieznane.

W dodatku pojawi się miłość. Jeżeli Byk był dotąd samotny, znajdzie kogoś tak wyjątkowego, że nie będzie chciał uwierzyć w swoje szczęście. Zaplanuje więc niesamowitą randkę, potem drugą – i już będzie wiedział, że poznał swoją bratnią duszę. Co najważniejsze, jego uczucia zostaną odwzajemnione.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---





## **Bliźnięta**

Przyszedł czas na dokonanie podsumowania dotychczasowych działań. Problem w tym, że to nie Bliźnięta będą dokonywały oceny własnych osiągnięć. Zostanie to zrobione przez osoby trzecie. Wnioski mogą okazać się dość brutalne, ale z pewnością także pouczające. Jeżeli Bliźnięta przyjmują krytykę, staną się mądrzejsze. Jeśli jednak obrażą się – zastopują swój rozwój na bardzo długi czas.

Gorąca miłość oświecili drogę Bliźnięt i pomoże im zrozumieć najważniejsze błędy, jakie popełniają. Być może od tej pory zaczną one więcej uwagi poświęcać swoim zadaniom. Nie są z natury zbyt cierpliwe, a to powinno się zmienić. W cierpliwości ukryta jest olbrzymia wartość dla ludzkiej pracy.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

---





## Rak w styczniu 2023

Dużo ciężkiej pracy, głównie nad samym sobą, zaowocuje wejściem w głębsze relacje z własnymi emocjami. Rak nareszcie zrozumie, co go trapi. Zacznie w dość kreatywny sposób rozwiązywać swoje najbardziej palące problemy. Czy mu się uda? Jak najbardziej. Efekty mogą być oszałamiające.

Bardzo dużo pozytywnej energii wniesie w życie Raka ukochana osoba. Nie chodzi tylko o otrzymane wsparcie, ale przede wszystkim o inspirację pochodzącą z samej miłości. Słowa i gesty zaczną współgrać z najgłębszymi sferami istoty Raka. To wspaniałe uczucie przeradza się w większą pewność siebie. Rak zyska siłę do stawienia czoła największym przeciwnościom losu, jakie mogą się pojawić.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



## Lew w styczniu 2023

Styczeń okaże się nieco denerwującym miesiącem. Lew będzie miał sporo obowiązków zawodowych – więcej, niż jest w stanie wykonać w trakcie swojej dniówki. Niestety nic nie można na to poradzić. Trzeba zostać dłużej. Nadgodziny są nieprzyjemne, ale przynajmniej na konto wpłynie jakaś dodatkowa gotówka.

Lew powinien bardziej uważać na swoje zdrowie. Brak odpoczynku da się mocno we znaki i obniży odporność organizmu. W efekcie możliwe są infekcje i urazy spowodowane brakiem uważności. Zmęczenie powiększy też drażliwość, co może doprowadzić do kłótni z ukochaną osobą.



## Panna w styczniu 2023

Styczeniowe chłody strasznie męczą Pannę. Warto więc sprawić sobie wizytę w SPA lub zrobić coś innego, co przyniesie Pannie przyjemność. Nie zabraknie w tym miesiącu pieniędzy. Nie ma konieczności liczenia każdej złotówki. Chyba że Panna jest zadłużona. Wówczas nie powinna wychodzić poza ustalony wcześniej budżet.

Panna przyciągnie uwagę kogoś niesamowitego. To może dotyczyć miłości lub spraw zawodowych. W przypadku tych ostatnich istnieje szansa na

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato



przyspieszenie kariery. Właśnie dzięki nowo poznanej osobie. Jej wstawiennictwo otworzy Pannie drzwi do całkowicie nowych opcji. Czy skorzystać? Jak najbardziej!



## Waga w styczniu 2023

To pracowity miesiąc, w którym nie będzie czasu na wypoczynek. Waga coraz bardziej zacznie odczuwać zmęczenie, lecz nadal nie będzie mogła pozwolić sobie na zwolnienie tempa i regenerację sił. Trzeba postawić sprawę jasno. Waga może się wypalić, jeśli będzie się wciąż dawała wykorzystywać współpracownikom. Trzeba powiedzieć im, że część obowiązków muszą wykonać sami.

Ćwiczenie się w dialogu powinno być w tym miesiącu najważniejszym zadaniem Wagi. Od dobrze prowadzonych rozmów wiele teraz zależy. Choć Waga ma raczej ugruntowaną pozycję, nie zaszkodzi jeszcze jej wzmocnić poprzez utrzymywanie dobrych relacji z innymi.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato







REDACJA

## Skorpion w styczniu 2023

W tym miesiącu Skorpion zacznie się dobrze dopasowywać do ludzi. Nareszcie zrozumie, że nawet osoby z dalszego otoczenia mają wpływ na jego życie. Choćby niewielki, ale jednak to jakiś wpływ, który zmienia obraz całości. Skorpion, mając świadomość jedności wszelkiego istnienia, zacznie inaczej myśleć nie tylko o samym sobie, ale i o życiu. Stanie się bardziej otwarty na sygnały pochodzące z wszechświata. To może oznaczać same dobre rzeczy.

Jeśli Skorpion jest samotny, ktoś zaprosi go na niesamowitą randkę. Kolejny raz zadziała nieodparty urok Skorpiona. I bardzo dobrze, ponieważ dzięki temu nie musi on nawet za bardzo się wysilać, by wzbudzić czyjeś zainteresowanie.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





## Strzelec w styczniu 2023

Teraz trzeba uważać. Pojawią się pewne problemy, których Strzelec wcześniej nie przewidział. Należy trzymać nerwy na wodzy, a najlepiej pozostać całkowicie chłodnym. Niech Strzelec zachowa spokój, a będzie w stanie właściwie zareagować i oddalić od siebie widmo porażki.

Wraz z kimś, kogo Strzelec zna od wielu lat, uda się zorganizować fascynujące wydarzenie. To będzie przygoda! Istnieje szansa na spełnienie marzenia związanego z podróżami lub z wyzwaniem, któremu Strzelec od



dawna pragnął stawić czoła.

## Koziorożec w styczniu 2023

Są dni, kiedy dzieje się tak dużo, że Koziorożec zdaje się nie nadążać. W styczniu 2023 roku takich dni znajdzie się sporo. Wydarzenia będą następowały po sobie z taką szybkością, iż nie sposób być na bieżąco. Tym razem prawdopodobnie nie uda się osiągnąć dużego sukcesu. Ale nie ma powodu do zmartwień. W końcu nie zawsze trzeba wygrywać. Porażki potrafią być tak samo pouczające jak zwycięstwa.

Koziorożec znajduje się teraz w wyjątkowo niewygodnej pozycji. Chociaż powinien kończyć niektóre ważne projekty w pracy, cały czas się z nimi guzdra. Co chwilę wyskakują jakieś nieprzewidziane okoliczności, coraz bardziej oddalające cel. Trzeba uzbroić się w cierpliwość.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





## Wodnik w styczniu

Jeżeli Wodnik nie będzie w tym miesiącu zdecydowany, może być mu ciężko cokolwiek osiągnąć. Teraz potrzeba logicznego myślenia i pewności siebie. By dokonywać świadomych wyborów dotyczących ścieżki kariery, należy wiedzieć, czego się chce. Wodnik musi sobie na to pytanie odpowiedzieć. W przeciwnym razie nic nie wskóra.

Im większa aktywność, tym lepsze relacje z najbliższymi. W tej materii Wodnik nie może pozwolić sobie na bierność, bo mógłby kogoś do siebie zrazić. Niech przejmie inicjatywę i pokaże, że mu naprawdę zależy. W ten sposób zapewni szczęście – nie tylko samemu sobie, ale i bliskiej osobie.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato





## Ryby w styczniu 2023

Któż nie lubi być zakochanym? Ryby to uwielbiają. Prawdopodobnie dlatego będą tak szczęśliwe w tym miesiącu. Miłość wypełni ich serce i umysł, nie pozostawiając zbyt wiele miejsca na inne rzeczy. Nawet na pogodę Ryby nie będą zwracały uwagi. Czy wiatr, czy mróz – będą chodzić z uśmiechem na twarzy. Nikt i nic tego nie zmieni.

Trudne chwile zamajczą na horyzoncie, kiedy przyjdzie płacić rachunki. Okaże się, że Ryby nie za bardzo uważały na swoje wydatki i może im nagle zabraknąć funduszy. Oczywiście tylko w przypadku nieposiadania żadnych oszczędności. Oby Ryby miały jakieś zaskórniaki. Teraz uratują im dobrą opinię.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michałek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato

