

Mes kartu

2012m.
Gruodis Nr. 1

„Varpelio“ pradinės mokyklos leidinys

Vienuoliktieji leidimo metai

Štai jau ir baigiasi 2012-ieji. Susitinkame labai gražios šventės - Kalėdų - išvakarėse. Visas mūsų gyvenimas pažymėtas laukimu. Vaikai laukia dovanų, laukia, kada tėtis nupirks eglutę, mamos rūpinasi, ką padės ant stalo ir kiek patiekalų pagamins. Bet laukimo laikotarpis skirtas ne vien tam, kad ieškotume dovanų. Pirmiausia turėtume pagalvoti kuo mums brangūs, kuo ypatingi tie žmonės, kuriuos norime apdovanoti ir kalėdinė dovana jiems turi būti dėkingumo, meilės, džiaugsmo išraiška. Juk jūsų širdelės - tai pačios šviesiausios žvakutės. Kai savo nedidelius darbelius darote iš širdies, tai aplink spinduliuoja meilė, draugystė, užuojauta, atleidimas...

Šis laikraščio numeris - šventinis. Sveikindami su artėjančiomis Kalėdomis, tikimės, kad jus sudomins mūsų kūryba, pasiūlymai ir aprašyti įspūdžiai. Linkime įspūdingų žiemos atostogų.
žurnalistai



Piešė Paulina

ŠIAME NUMERYJE

Kalėdų belaukiant

(Vaikai apie Kalėdas) 2

Mūsų kūryba 3

Smagurių kampelis

(Pabandykite pasigaminti žurnalistų siūlomų patiekalų) 4-5

Iš įdomių kelionių sugrįžus

(Reportažas iš kelionės į Anykščius)..... 6

Gudručių palėpė

(Kryžiažodžiai, galvosūkliai)..... 7

Paskutinis puslapis

(Pasijuokime, nuspalvinkime, įminkime mįslę).....8



Piešė Skaistė

Evita Vasyliūtė Šaltis

Šalti, Šalti baltabarzdai,
Tu sušaldai mus iš lėto.
Aš tau laišką parašysiu
Ant balčiausio žemėj sniego.

Mes papuošime eglutę
Opa – opa – o čia čia.
Tave, Šalti, pasikviesiu
Ir pažaisime drauge.

Piešė Martynas A.



Kalėdų belaukiant

Kalėdos - tai Jėzaus gimimas, dovanos, ramybė, papuošta eglė, sniegas, Kalėdų senelis, rogės, čiuožtukai, kombinzonai ir ledas!

Tomas

Laukdama Kalėdų turiu pasiruošti. Papuošti eglutę, padaryti kalėdinę dovaną sesei. Kalėdos yra gerai. Smagu gauti dovanas ir jas išpakuoti.

Paulina

Kai aš laikiu Kalėdų, tai su mama ir tėčiu puošiame kambarius. Kiekvieną kartą sugalvojam kalėdinę dainą. Slapčia darom dovanas, nesipykstam su broliu. Laukdama Kalėdų, aš viską darau iš širdies.

Milda

Su šeima prieš Kalėdas mes puošiame eglutę su tėčio vaikystės žaisliukais, žvakelėmis ir labai sena žvaigžde. Kepam vištą, prikimštą pomidorų, pyragaičius su grybais ir obuoliais, verdam džiovintų vaisių kompotą ir darom „Tinginio“ pyragą.

Ema



Piešė Saulė



Piešė Gabija

MŪSŲ KŪRYBA

Paulius Užtupas Laukiu Kalėdų

Šaltas vėjas pusto sniegą
Šerkšnas baltina žoles,
Ledas žvilga, šaltis
spaudžia,
Šalta man labai.

Jau Kalėdos neužilgo,
Laišką seniui reiks rašyt.
Aš tikiuosi dovanų
Daug labai labai gražių.



Dominyka Rimkutė Žiema

Žiemą krinta snaigės,
Spindi danguje.
Taip lauke man gera,
Linksma širdyje!

Lauksiu aš Kalėdų
Man labia smagu.
Pasipuošiu eglę,
Gausiu dovanų!

Milda Petraitytė

Pasaka- Pasiklydę katinai

Gyveno maža mergaitė Ona. Ji kasdien eidavo į Dainavos parką. Kartą parke pamatė katiną su batais ir kepure. Ji paklausė:

- Kuo tu vardu?
- Miau! Aš esu visų laikų geriausias iš geriausių Batuotas katinas.
- Nori su manim pasivaikščioti? – paklausė Onutė.
- Miau, mielai!

Ėjo ėjo ir sutiko bėgantį katiną. Bėgantis sako:

- Aš ieškau savo pasakos. Beje, aš Flikas.

Batuotas katinas pridūrė:

- Miau, aš irgi ieškau savo pasakos.

Mergaitė ir katinukai pasileido ieškoti pasakų.

Jie priėjo tris duris, o virš jų buvo parašyta: „Batuotas katinas“, „Dangus griūva“ ir „Katinėlis ir gaidelis“. Katinukai atpažino savo pasakų pavadinimus, atidarė duris ir kiekvienas surado savo pasaką.





SMAGURIŲ KAMPELIS

Pradinukai labai daug žino apie maisto produktus, nuo pat pirmos klasės susipažįsta su sveikos mitybos piramide. Kol buvo dar visai maži, tenkinosi tuo ką pagamina mamos, močiutės ar kiti vyresnieji namiškiai. Tačiau augdami, pažindami supančią aplinką, pagaliau vedami smalsumo, trečiokai ima domėtis, kaip galima patiems pasigaminti ką nors skanaus.

Manome, kad artėjant gražiausiai metų šventei Kalėdoms, pats laikas pasidalinti tuo ką mokame padaryti patys (na, gal kartais padedami mamų). Pabandykite ir jūs. Tegul ir Jūsų Kalėdos bus sklidinos nuostabiausių kvapų.

VAISIŲ SALOTOS

Sudėtis: **kiviai, bananai, mandarinai** ir „**Jo jogurtas**“.

Reikės dubenėlio, peilio ir šaukšto.

Kaip daryti?

Pirmiausia reikia viską nuplauti. Kivius supjaustyti grežinėliais, bananus perpjauti per pusę ir supjaustyti skersai, mandarinus nulupti ir išskirstyti skiltelėmis. Visą sudedame į dubenėlį ir užpilam jogurto. Imam šaukštą, išsimaišom ir valgom. SKANAUS!



Milda



SKANŪS VIENO KĄSNIO SUMUŠTINUKAI

Tau reikės:

Skrudinimo duonos, kumpio, sūrio, salotų lapų ir vynuoginių pomidorų.

Daroma taip:

Viską supjaustyti lygiais kvadratėliais, susmeigti smeigtuku ir ant viršaus uždėti žalią salotos lapelį su pomidoro viršūnele.

Skaistė



Piešė Gabija ir Medeina

LAZANIJA

Lakštams:

2 stiklinės miltų
2 kiaušiniai
2 šaukštai aliejaus
2 šaukštai labai šalto vandens
šaukštelis druskos

Įdarui:

500 g maltos mėsos
100 g svogūnų
4 skiltelės česnako
800 g savo sultyse
konservuotų pomidorų
džiovinto raudonėlio, pipirų,
druskos, šaukštas aliejaus

250 g fermentinio sūrio

Padažui:

50 g sviesto
2 šaukštai miltų
0,5 l pieno
žiupsnelis malto muskato,
druskos.



Pirmiausia iš tešlai skirtų produktų užminkyti tešlą. Ją suvynioti į maistinę plėvelę ir palikti pabrinkti. Per tą laiką pasiruošti įdarą. Svogūnus susmulkinti ir pakepti aliejuje, tada sudėti faršą. Vėliau sudėti česnakus, po to griežinėliais susmulkintus pomidorus, įpilti kelis šaukštus pomidorų skysčio. Suberti prieskonius ir viską kepti ant silpnos ugnies, kol išgaruos skystis.

Padažui skirtą sviestą išlydyti

suberti miltus ir maišant pakepti, kol miltai gražiai pagels. Supilti pieną ir suberti prieskonius. Maišant viską kaitinti, kol padažas/užvirs ir pradės tirštėti.

Tešlą padalinti į 5 dalis ir labai plonai iškočioti, tiesiog rankomis ištempti iki popieriaus plonumo. Į kepimo skardą įkloti lakštą, ant jo dėti mėsos įdaro, užbarstyti tarkuotu sūriu ir užpilti padažu. Taip viską sluoksniuoti iki sunaudosite visus lakštus. Aš dažniausiai paskutiniu lakštu užkloju visą lazaniją ir ant jo dar pabarstau tarkuoto sūrio. Tada skardą šauti į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepti 30-40 minučių.



O tada, laikykitės, nes gali būti kaip Garfieldui - gresia persivalgymas!

GABIJA

SENOVIŠKAS PYRAGAS SU OBUOLIAIS

1 stiklinė cukraus
1 stiklinė + 1 šaukštas miltų
3 kiaušiniai
1 gili lėkštė nuluptų supjaustytų obuolių
0,3 šaukštelio cinamono
1 šaukštelis kepimo miltelių.

Trynius išsukame. Baltymus išplakame su cukrumi, supilame į trynius. Sudedame miltus, cinamoną, kepimo miltelius, obuolius. Jei tešla bus per kysta, obuoliai suris žemyn.

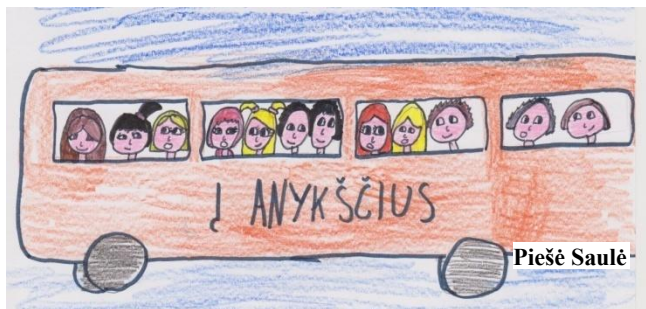
Kepa apie 45 minutes 180 laipsnių orkaitėje.



Kai kepa pyragą, aš padedu mamai: randu kiaušinius, randu miltus, nuskutu ir supjaustau obuolius, maišau tešlą, plaunu indus.

VIKTORAS

IŠ ĮDOMIŲ KELIONIŲ SUGRĮŽUS



Anykščių šilelyje yra Puntuko akmuo. Jis toks didelis! Man pasirodė, kad didumo kaip trys mašinos. Ant jo yra iškalti Dariaus ir Girėno portretai. Jie 1933 m. nedideliu lėktuvėliu perskrido Atlanto vandenyną, tačiau, nepasiekę Kauno, žuvo.

Nikita



Anykščių šilelyje lipome į aukštą kalną. Jo viršūnėje matėme didžiulį švyturį. Prieš lipant mokytoja papasakojo legendą, kaip senų senovėje jaunikaičiai lipo į kalną, norėdami pasiekti šviečiantį žiburį. Mes susigalvojome norą ir lipome skaičiuodami laiptelius. Kad tas noras išsipildytų, negalėjome atsigręžti. Aš suskaičiavau 92 laiptelius.

Laimės žiburio viduje yra palaidotas rašytojas Jonas Biliūnas, kuris tą legendą ir sugalvojo.

Parašė ir nupiešė Aistė



Man labai patiko kepti duoną, nes viską galėjome daryti patys. Duonutės tešla buvo labai švelni ir ruda. Malonu buvo formuoti kepaliukus.
Paulina



Arkliaus muziejuje nukeliavome tiesiai į senovę. Ten patys kepėme duoną, po to gėrėme arbatą. Ar žinote koks pagrindinis duonos prieskonis? Ogi mūsų meilė! Mūsų pagrandukai buvo labia gražūs ir skanūs.

Eglė

GUDRUČIŲ PALĖPĖ

PROFESIJOS

Horizontaliai

2. Rūpinasi, kad nebūtume gauruoti.
5. Rūpinasi namų švara.
6. Stato mūsų namus.
7. Rūpinasi, kad viską mokėtume.
8. Rūpinasi mūsų sveikata.

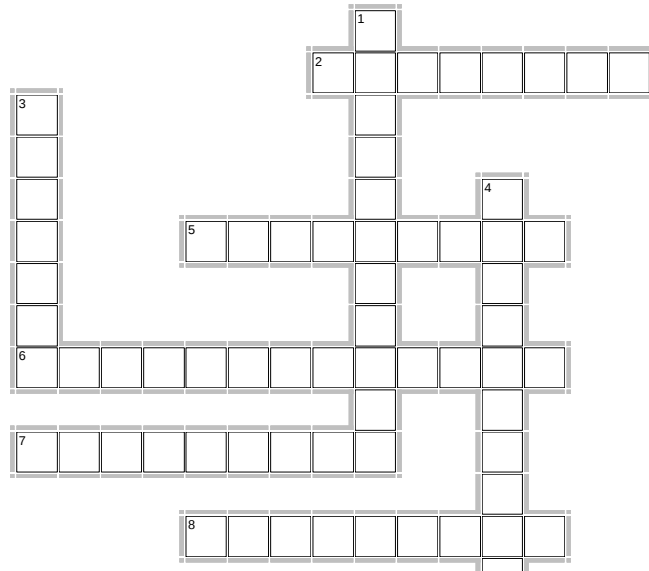
Vertikaliai

1. Vadovauja įmonės darbuotojams.
3. Rūpinasi, kad skaniai pavalgytume.
4. Parduoja prekes.

(Sugalvojo Skaistė ir Paulina)

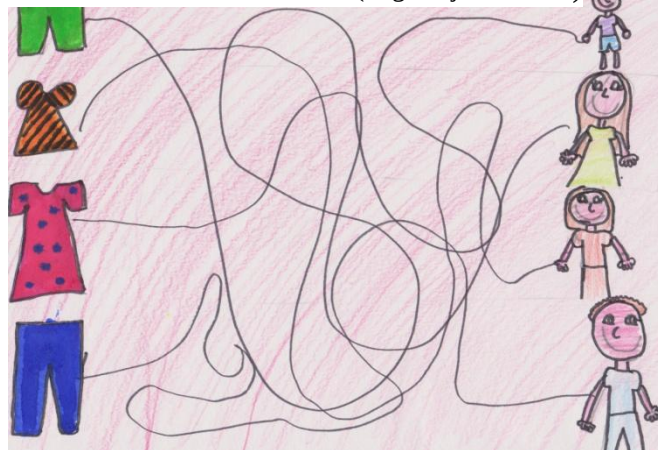
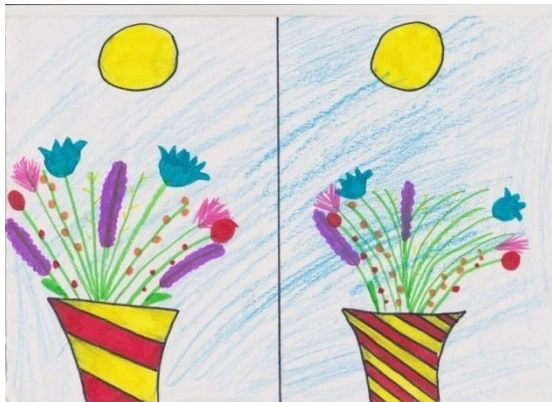
RASK 10 SKIRTUMŲ

(Piešē Saulē)



PADĒK VAIKAMS RASTI RŪBELIUS.

(Sugalvojo Medeina)

**MIESTAI**

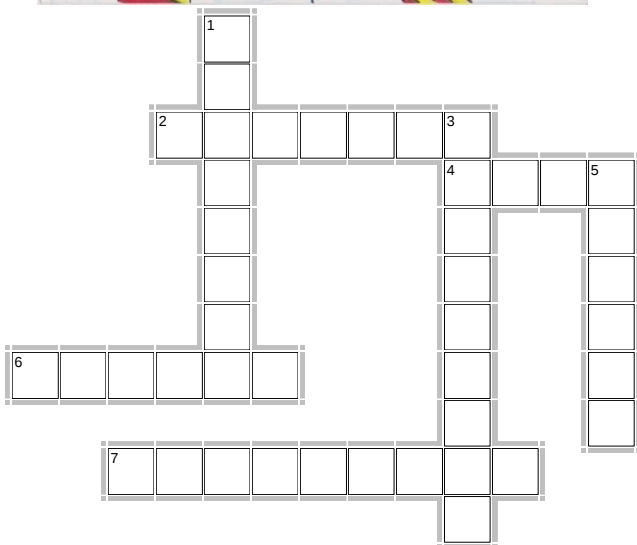
Vertikaliai

2. Nedidelis kurortinis Lietuvos miestas prie jūros.
4. Didžiausia Neringos gyvenvietė.
6. Miestas, kuriame yra hidroelektrinė.
7. Miestas, kuriame išgaunamas mineralinis vanduo "Vytautas".

Horizontaliai

1. Trečias pagal dydį Lietuvos miestas.
3. Miestas, per kurį važiuoja siaurukas.
5. Dzūkijos sostinė.

(Sugalvojo Benas, Paulius ir Viktoras)



Paskutinis puslapis

NUSPALVINK

Ž – žalia

P – pilka

V – violetinė

Š – šviesiai mėlyna

G – geltona

R – raudona

(Sugalvojo Skaistė)

PASIJUOKIME

- Kaip tu padedi mamai ruošti

namuose?

- Anksti atsigulu, kad netrukdyčiau.

- Kas tau mokykloje labiausiai patinka?

- Skambutis.

- Dabar eisim prie stalo. Prie ko norėtum sėdėti, Petriuk?

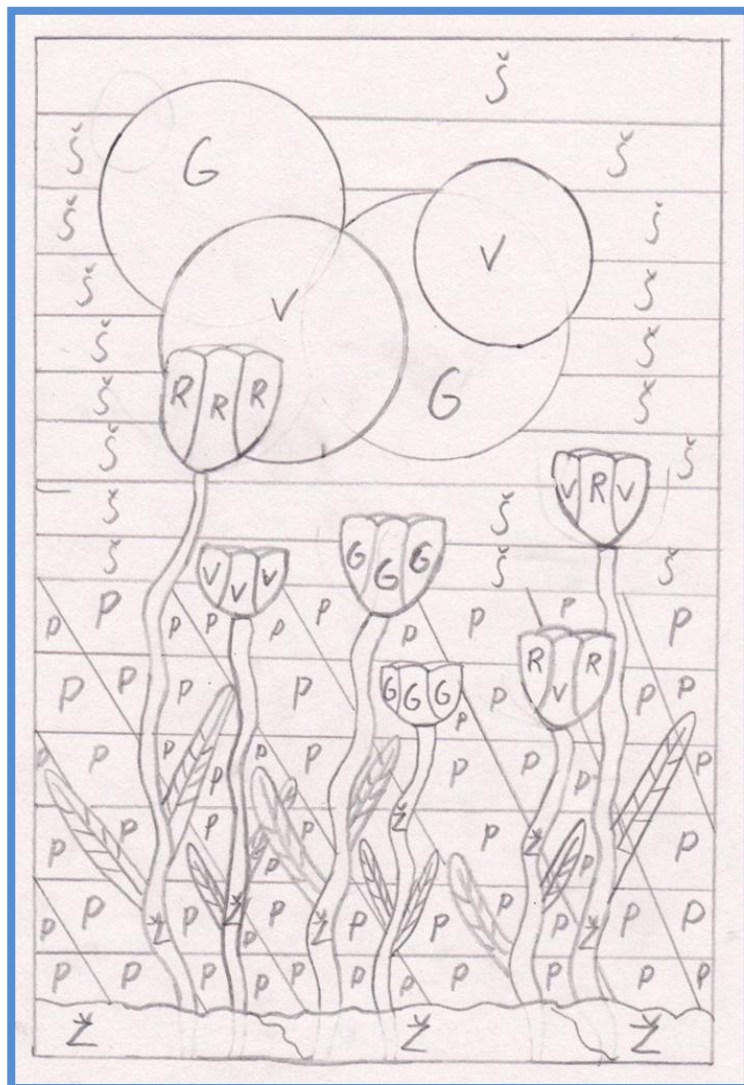
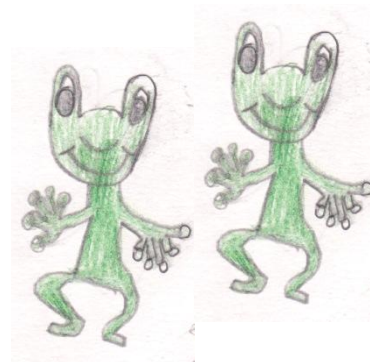
- Prie torto.

- Kur bėgi, sūnau?

- Sesutei padėti!

- O ką ji dirba?

- Šokoladą valgo! (Piešė Milda)



Mislė: Vieną kartą sutikau tetą Pusnį, dėdę Leda, tėtį Šerkšną ir mamą Snaigę. O dabar atspėkit mano vardą. Mano vardo raidės m, e, ž, i, a.

(Sugalvojo Tomas)

Dėkojame IIIa kl. mokinės Eglės tėčiui Dariui Žebuoliui padėjusiam atspausdinti laikraštuką. Medžiagą, išspausdintą laikraštyje, paruošė spausdinimui ir iliustravo jaunųjų žurnalistų būrelis nariai. Laikraštuką kompiuteriu rinko ir maketavo „Varpelio“ pradinės mokyklos jaunųjų žurnalistų būrelio vadovė Zita Kundrotienė