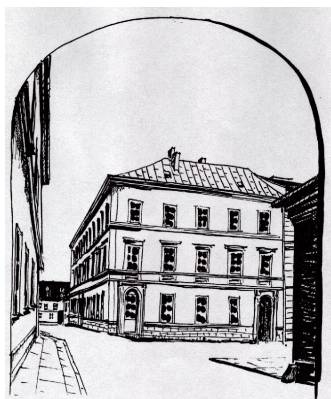




BUDOWLANIEC

GAZETKA SZKOLNA

ZESPOŁU SZKÓŁ BUDOWLANYCH W CIESZYNIE

Rok XXI Numer 6 (110)

Grudzień 2022 rok

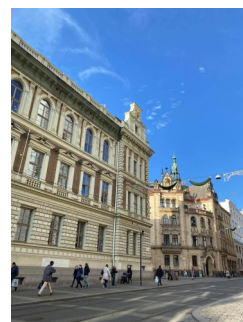
Z okazji Świąt

Życzymy wszystkim pracownikom szkoły oraz uczniom Wspaniałych świąt Bożego Narodzenia spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze, samych szczęśliwych dni w nadchodzącym roku oraz szampańskiej zabawy sylwestrowej 🌲 🌲

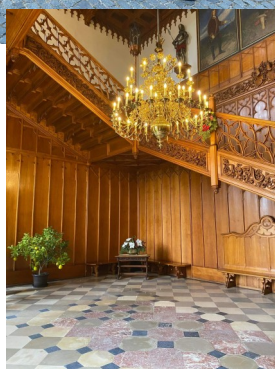


Wiedeń!

**1 grudnia uczniowie naszej szkoły z klas IV
wybrali się wraz z opiekunami p.Karolem
Grotowskim i p.Krzysztofem Wilde na
dwudniową wycieczkę do Wiednia.**



**Na początku przyjechaliśmy do Brna, tam
zaczęliśmy od zwiedzania Grobowca
Kapucynów, przeszliśmy się przez targ
kapuściany, oraz zwiedziliśmy stare miasto.**



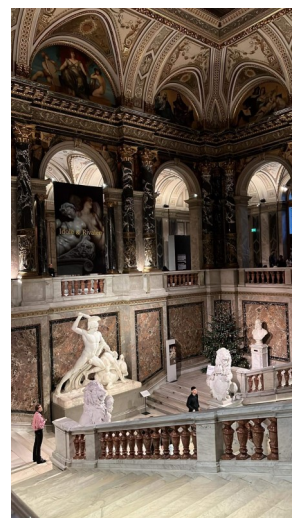
**Następnie pojechaliśmy do
Lednic. Tam zwiedziliśmy
neogotycki pałac w środku
oglądając mnóstwo sal
reprezentacyjnych bogato
zdobionych. Gdy wyszliśmy
z pałacu przeszliśmy się
bardzo imponującym
ogrodem.**



**Pod koniec dnia odwiedziliśmy jeszcze Mikulov. Tam
również zobaczyliśmy zamek z zewnątrz oraz rynek.**

W dniu drugim z rana udaliśmy się autobusem do Wiednia.

Zaczęliśmy od zwiedzania we własnym zakresie Muzeum Historii Naturalnej. Następnie razem z Panią przewodnik mogliśmy zobaczyć Operę, gotycką Katedrę Świętego Szczepan i kilka innych ciekawych miejsc. Po oprowadzaniu mieliśmy czas na obejrzenie Muzeum Historii Sztuki.



Po nim przeszliśmy na chyba najbardziej wyczekiwaną atrakcję naszej wycieczki czyli największy Jarmark Bożonarodzeniowy który znajduje się przy Ratuszu



No i to by było na tyle z naszej wycieczki. Przez całą podróż towarzyszył nam pilot, który bardzo ciekawie opowiadał o zabytkach, które mieliśmy okazję zwiedzić. Ja osobiście nasz wyjazd uważam za bardzo udany, ponieważ miałam okazję zobaczyć wiele cudownych i imponujących zabytków, ciekawych miejsc a co z tym idzie spędzić czas z fajnymi ludźmi co przyniosło mi wiele pozytywnych wspomnień

Przepis na pierniczki świąteczne

Składniki

- 1/4 szklanki miodu,
- 80 g masła,
- 1/2 szklanki brązowego cukru,
- 1 jajko,
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 1,5 - 2 łyżki przyprawy korzennej

Przepis ze strony internetowej

https://stylzycia.radiozet.pl/Kuchnia/Pierniczki-swiateczne-przepisy-szybkie-latwe-na-pierniki-z-miodem-lukrem-11813?glid=CjwKCAiAv9ucBhBXEiwA6N8nYGI1Jyl_vD4oLAvDKEBACu6jRJoFEQOp2oEwGNlt1DZQD5mAY-mxyBoCVG0QAvD_BwE

Przygotowanie: W garnku umieścić miód, masło oraz cukier.

Dokładnie wymieszać, rozpuścić cukier i przestudzić. Dodać resztę składników, wyrobić i zmiksować całość. Dobrze wyrobione ciasto należy rozwałkować na stolnicy. Wykroić pierniczki i ostrożnie przełożyć na blachę wyłożoną papierem. Piec około 10 minut w temperaturze 170 stopni Celsjusza. Wyjąć z piekarnika, wystudzić. Włożyć do blaszanego pudełka .

Smacznego!

Redakcja 110 numeru gazetki

Oliwia Duraj, Zofia Byłok i Dominika Wiśniewska- redaktorki naczelne

Piotr Chraniuk – skład, opieka i koordynowanie wydania gazetki.

Radosława Baściuk – korekta gazetki.