

# Ploteczki

Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II  
w Gościszowie

Nr 2/12/2013

## Dlaczego niebo jest niebieskie?

Kiedy rano wstajemy, zawsze widzimy jasne słońce na rozwartym niebieskim niebie. Jednak dlaczego natura powiedziała, że musi być niebieskie? Czemu nie różowe? Zielone? Może tęczowe lub białe? A jak kosmos jest czarny, dlaczego niebo nie jest zawsze stale w jednym kolorze, czyli czarnym?

Nasz świat kryje za sobą wiele pytań, udało nam się jednak na niektóre z nich znaleźć odpowiedź, razem z tą, o której jest temat! Jednak ta należy do jednych z bardziej skomplikowanych, ponieważ odpowiedź kryje się w świecie fizyki. W 1859 roku fizyk John Tyndall odnalazł odpowiedź na to pytanie, po odkryciu podczas eksperymentu, że światło rozproszone przez oczyszczone powietrze ma kolor lekko niebieski. Teraz jak skorzystamy z tej wiedzy i użyjemy jej na przykładzie naszego świata, gdzie powietrze jest atmosferą, a światło jest słońcem, możemy wywnioskować, że jak promienie słoneczne, które posiadają wszystkie kolory tęczy, trafiają do naszej atmosfery ziemskiej, są rozpraszane przez powietrze. Dlatego, że niebieskie światło jest najbardziej rozpraszane w tym procesie, to daje nam kolor niebieski razem z naszym niebieskim niebem!

Anna Pawłowska



### Niebo w poezji

Z PEWNOŚCIĄ,  
TEŻ BYŁOBY  
FAJNIE  
BYM W NIEBIE  
ODNALAZŁ SAM  
SIEBIE.

WIEM, ŻE TAM JEST I PATRZY NA  
ŚWIAT NASZ, CO Z NIEGO SZYDZI,  
WTĘDY MU Z OKA PŁYNIE ŁZA,  
ŁZA, KTÓREJ NIKT NIE WIDZI.

A ZA NIĄ, DRUGA, PIĄTA I...  
SAM NIE WIEM ILE JESZCZE,  
CHOĆ NADAŁ WIELU W BŁĘDZIE  
TKWI,  
ŻE TO SĄ ZWYKŁE DESZCZE.

# Przepis na ciasteczka księżycowe

Ciasteczka te mają historię sięgającą aż XIV wieku w Chinach.

Według legend buntownicy zapiekali w nich karteczki z wiadomością o powstaniu przeciwko Mongołom. Obecnie są one tradycyjnymi chińskimi ciastkami wypiekаныmi na Święto Środka Jesieni, czyli w drugiej połowie września, które się obchodzi trzy dni. Ciastko posiada różne wielkości, ale zawsze jest okrągłe, ponieważ powinno symbolizować księżyc i rodzinę. Ich kruche ciasto jest trochę podobne do ciasta francuskiego. Mogą mieć różne nadzienia, które zależą od lokalnych tradycji i swoich upodobań. Nadzienie może być od mięsnego po najbardziej popularną masę daktylowo-migdałowo-orzechową.

Maja Wołoszyn

## Składniki

### Na ciasto:

**150 G GĘSTEGO SYROPU CUKROWEGO TYPU GOLDEN SYRUP**

**45 G OLEJU ROŚLINNEGO**

**1,5 ŁYŻECZKI WODY WYMIESZANEJ Z 0,25 ŁYŻECZKI SODY OCZYSZCZONEJ I LEKKO PODGRZANEJ**

**200 G MAKI**

**NA NADZIENIE FASOŁOWE:**

**1,5 SZKLANKI GOTOWANEJ FASOLI ADZUKI**

**0,3 SZKLANKI CUKRU**

**2 ŁYŻKI OLEJU KOKOSOWEGO**

**ORAZ SPECJALNA FORMA DO CIASTECZEK KSIĘŻYCOWYCH**

## PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

- Syrop cukrowy wymieszać z olejem i wodą na jednolitą masę.
- Dodać mąkę i mieszać do uzyskania gęstego ciasta, które wyrabiać kolejno ręcznie przez kilka minut.
- Ciasto zawinąć w folię spożywczą i wstawić na 1 godzinę do lodówki.
- Fasola powinna być rozgotowana. Zblendować fasolę z cukrem. Dodać olej kokosowy i podgrzewać na średnim ogniu przez 5-7 minut. Fasola musi zgęstnieć. Ostudzić.
- Ciasto wyjąć z lodówki i zarobić. Podzielić na jednakowe kawałki. Z każdej uformować kulkę, a z niej placuszek.
- Na każdym placuszku ułożyć po sporej kulce nadzienia, owinąć ciastem, skleić i włożyć do foremki.
- Odcisnąć wzór i ułożyć ciasteczko na blasze.
- Blachę z gotowymi ciasteczkami wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170°C i piec przez 20 minut.



# Redakcja tekstów i skład graficzny

Anna Pawłowska

Maja Wołoszyn



Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II  
w Gościszowie  
[www.szkolagosciszow.edupage.org](http://www.szkolagosciszow.edupage.org)