

# DEBOWE UCHO

## HALLOWEEN

31 PAŹDZIERNIKA 2022 R.



### W NUMERZE:

- HISTORIA HALLOWEEN.
- POMYSŁY NA DEKORACJE.
- QUIZ.
- SONDA
- PRZEPISY KULINARNE.
- PRZEBRANIA.
- STRAAASZNE HISTORIE.

# Historia Halloween

Irlandzcy imigranci sprowadzili tę tradycję do Ameryki Północnej w latach 40. XIX wieku. 31 października 1920 roku w mieście Anoka w stanie Minnesota odbyła się pierwsza w Stanach Zjednoczonych parada z okazji Halloween. Uczestnikami byli mieszkańcy poprzebierani w stroje popularnych postaci, np. kościotrupy, duchy.

W Polsce Halloween pojawiło się dopiero w latach 90. XX wieku. Głównym symbolem tego święta jest wydrążona i podświetlona dynia z wyszczerbionymi zębami. Dużo ludzi dekoruje nimi swoje domy lub też np. sztucznymi pajęczynami i pajakami, kukiełkami duchów, demonów, wampirów lub też czarownic. Nazwa tego święta jest najprawdopodobniej skróceniem All Hallows'e'em, co w tłumaczeniu oznacza wigilię Wszystkich Świętych. Nie bez powodu uroczystość ta wyprzedza o 1 jeden dzień Wszystkich Świętych.

O udanych i nieudanych kostiumach oraz o przygotowaniu dekoracji powiemy w następnych artykułach...



# DEKORACJE NA HALLOWEEN

## 1. Dynia z papierowego talerzyka

Potrzebne będą:

- papierowy talerzyk,
- czarny papier,
- pomarańczowa włóczka.

Jak to zrobić - krok po kroku:

- z papierowego talerzyka wytnij dynie,
- owiń dynie z papieru pomarańczową włóczką,
- z czarnego papieru wytnij oczy i usta,
- przyklej wycięte wcześniej oczy i usta na papierowe dynie.



## 2. Duszki ze słomek

Potrzebne będą:

- słomka papierowa,
- biała kartka z bloku technicznego,
- czarny mazak.

Jak to zrobić - krok po kroku:

- z białej kartki wytnij kształt duszka,
- na duszku narysuj jedną parę oczu,
- zrób dwie dziurki,
- słomkę przełóż przez dziurki.

## 3. Nietoperz z klamerki

Potrzebne będą:

- czarny papier,
- klamerka,
- czarne guziki.

Jak to zrobić - krok po kroku:

- z czarnego papieru wytnij skrzydła nietoperza,
- na klamerkę naklej guziczki oraz do klamerki doklej wcześniej wycięte skrzydła nietoperza.



# POMYSŁ NA DEKORACJĘ Z PAPIERU

Potrzebne będą:

- 4 pomarańczowe kartki,
- klej,
- taśma dwustronna,
- sznurek,
- kawałek zielonej kartki.

Instrukcja:

1. Każdą z czterech pomarańczowych kartek po kolei złoż w harmonijkę.
2. Potem każdą boczną stronę harmonijki posmaruj klejem i złoż stronę do drugiej harmonijki i tak powstanie takie pozaginane kółko.
3. Wytnij z zielonej kartki wzór listka dyni.
4. Następnie przyklej oczy i usta do kółka taśmą dwustronną lub klejem.
5. Przyklej sznurek do swojej pracy.
6. Zawieś w dowolnym miejscu. :)



# Ozdoby do twojego pokoju

## Lampion mumia

Potrzebne rzeczy: słoik, lampka, bandaż, klej i sztuczne oczy.

Instrukcja:

Weź słoik i owiń go bandażem, koniec przyklej klejem do słoika. Przyklej oczy, włóż do środka świeczkę i gotowe.



## Gniazdo pająków

Potrzebne rzeczy: piłka pingpongowa, sztuczne pajęczyny i sztuczne pająki.

Instrukcja:

Owiń piłkę pingpongową sztucznymi pajęczynami, przyczep sztuczne pająki i gotowe.



# POMYSŁ NA DEKORACJĘ

## Przygotuj :

talerzyk papierowy,  
nożyczki ,  
papier zielony,  
papier pomarańczowy,  
papier czarny,  
klej,  
(dziurkacz lub pineskę),  
ołówek.

## WYKONANIE:

### Krok 1

Na talerzu naklej papier pomarańczowy tak, żeby nie wystawał.

### Krok 2

Przerysuj swoją rękę na zielonym papierze, wytnij i naklej na czubek talerza.

### Krok 3

Z czarnego papieru wytnij trzy średnie trójkąty i duży uśmiech (jak na ilustracji), naklej (możesz zrobić dziurkę ) i twoja nowa ozdoba jest gotowa.



# STRASZNY PLAC ZABAW

**M**ała dziewczynka miała na imię Rebeka, była dziewięciolatką, bardzo lubiła chodzić na plac zabaw koło domu. Zawsze, kiedy chodziła na plac zabaw, dziwiło ją, że nikt tam nie zagląda i wszyscy omijają plac.

Pewnego razu Rebeka wyszła z domu, bo mama powiedziała, że ma iść do sklepu, jednak jej dusza nie mogła odpuścić placu zabaw. Dziewczynka wiedziała, że jej mama patrzy z okna i wiedziała też, że jej mama nie pozwala jej chodzić na plac zabaw, jednak Rebeka nie posłuchała się mamy. Gdy wracała do domu, nie wiedząc czemu, czuła lekki niepokój. Zakupy zostawiła przed placem, a sama weszła na plac, rozglądała się, ponieważ nie widziała dzieci. Rozmyślania Rebeki przerwała jej mama, która zabrała zakupy i zaczęła szukać swojej córki. Rebeka wiedziała, że mama będzie jej pilnować, żeby nie poszła już na ten plac zabaw.

Kochała plac, więc postanowiła, że wróci nocą. Wieczorem nastawiła budzik i włożyła pod poduszkę. Rebeka obudziła się o północy, ubrała się i wyszła na dwór. Było zimno, ale wiedziała, że to jej jedyna szansa. Na dworze jasno świecił księżyc, ale koło placu zabaw była gęsta mgła.

Weszła na plac i nagle poczuła nieprzyjemne uczucie, które trudno opisać. Nagle przewróciła się, lecz nie miała pojęcia o co, była na tym placu dużo razy i nigdy nie widziała niczego. Minęły godziny, a Rebeka czuła, że kilka dni. Wiedziała, że rodzice będą się martwili. Chciała wyjść, ale nie mogła. Słyszała głosy mówiące jej imię, ale nie mogła się odezwać... Plac wyburzono.

# KONIEC

# Przepis na placki z dyni

## Składniki:

- 400 g startej dyni,
- 1 mała cebula,
- 1 ząbek czosnku,
- 2 jajka,
- 1 łyżeczka kurkumy,
- 1 łyżeczka ostrej papryki mielonej,
- 200 g mąki,
- olej roślinny do smażenia,
- sól i pieprz do smaku.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przełóż startą na tarce dynię, cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek przeciśnięty przez praskę i przyprawy.
- 2 Dodaj jajka, mąkę i wszystko dokładnie wymieszaj dużą łyżką.
- 3 Placuszki układaj na rozgrzanej patelni i smaż po 3 minuty z każdej strony (aż będą złociste). Jeśli dbasz o linię, możesz też upiec je w piekarniku w temperaturze 180 stopni Celsjusza.
- 4 Placki z dyni podawaj z ulubionym sosem jogurtowym np. czosnkowym.





# PRZEPIS NA FRYTKI Z DYNI



**Czas przygotowania:** 20 minut

**Czas moczenia pokrojonej dyni:** 1 godzina

**Czas pieczenia:** 30 minut

**Liczba porcji:** około 750 g dania

**Dieta:** bezglutenowa, wegetariańska

**Składniki:**

- 1 mała dynia Hokkaido - około 1100 g
- 4 łyżki ulubionej oliwy z oliwek
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej
- przyprawy: po płaskiej łyżeczce soli, oregano i słodkiej papryki; pół łyżeczki czosnku; po płaskiej 1/3 łyżeczki pieprzu i ostrej papryki
- do podania: natka pietruszki i ulubiony sos, np. majonezowy lub jogurtowy

Z podanej ilości składników powinno wyjść około 750 gramów pysznych i chrupiących frytek z dyni. Będą to cztery duże lub sześć mniejszych porcji.

Temperatura pieczenia: 200 stopni - pieczenie góra/dół oraz na koniec opcja grillowania od góry.  
Czas pieczenia: 30 minut.

## Przygotowanie

Umyj dokładnie i osusz dynię. Powoli i ostrożnie przekrój dynię dwie połówki. Przy pomocy np. łyżki usuń ze środka całe gniazdo nasienne z miękkimi włóknami. Jeśli masz dynię piżmową, to musisz ją cienko obrać ze skórki. Dyni Hokkaido nie obieramy.

Nieduże kawałki krój w plasterki nie szersze niż na jeden centymetr. Plastry kładź na płasko i wycinaj cienkie frytki. Frytki umieść w naczyniu i przepłucz je zimną wodą. Na koniec zalej je bardzo zimną wodą i odstaw na godzinę.

Po tym czasie odlej całą wodę, a kawałki dyni pokrojone w cienkie słupki umieść na ręczniku kuchennym lub też na ręczniku papierowym. Bardzo dokładnie osusz je z wody. Przelóż je do szerokiego naczynia. Wlej do niego cztery łyżki oliwy lub innego oleju do smażenia. Przy pomocy szczypiec wymieszaj frytki z olejem. Niech olej bardzo dokładnie pokryje całą powierzchnię słupków z dyni.

W małej misce umieść razem mieszankę przypraw: po płaskiej łyżeczce, oregano i słodkiej papryki; pół łyżeczki czosnku; po płaskiej 1/3 łyżeczki pieprzu i ostrej papryki. Do przypraw dodaj również łyżkę skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej. Wymieszaj przyprawy i skrobię w miseczce i posyp nimi oblepione w oleju słupki z dyni. Ponownie wymieszaj wszystko dokładnie przy pomocy szczypiec.

Gotowe do pieczenia frytki z dyni umieść na szerokiej i płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pamiętaj o tym, by użyć pergaminu do pieczenia, który jest odporny na wysoką temperaturę.

Bardzo ważne jest też to, by frytki nie stykały się ze sobą, a tym bardziej nie leżały jedna na drugiej. To kolejny bardzo istotny krok dzięki, któremu upieczesz chrupiące frytki z dyni. Blaszke z gotowymi do pieczenia frytkami wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Środkowa półka z grzaniem góra/dół. Całkowity czas pieczenia to około 30 minut (lub krócej). W połowie pieczenia możesz wysunąć blachę i każdą frytkę przekręcić na drugą stronę. Dzięki temu będą one podpieczone z obu stron.

**SMACZNEGO!**



## Przepisy na potrawy z dyni

### Dżem z dyni

To najpyszniejszy dżem na okres Halloween!

**Czas przygotowania:** 20 minut

**Czas gotowania dyni:** 40 minut

**Składniki:**

- 1600 g dyni - np. mała dynia Hohhaido
- pełna szklanka cukru - 270 g
- 4 małe pomarańcze
- 1 cytryna



Wybierz swoją dynię. Umyj ją, obierz ze skóry (lub nie, jeśli masz dynię Hokkaido) i wydrąż gniazdo nasienne z pestkami. Dynię pokrój na mniejsze kawałki. Ostatecznie potrzebujesz około 1100 gramów dyni.

Pokrojoną na kawałki dynię umieść w garnku. Do garnka wlej również sok wyciśnięty z pomarańczy i cytryny. Ostatecznie wyszło mi około 450 ml soku. Jeśli więc masz go mniej, to wyciśnij więcej soku lub dolej wodę. Potrzebujesz bowiem 400-500 ml soku z cytrusów. Ostatecznie możesz też użyć soku z kartonu. Do podanych składników możesz też śmiało dołożyć kawałki jabłka. Obierz wówczas 2-3 soczyste jabłka. Jabłka pokrój na małe kawałki. Możesz też do pokrojonej dyni dodać tylko tarte jabłka i całkowicie pominąć sok z cytrusów. Oprócz jabłek musisz wówczas dolać do garnka szklankę wody.

Garnek przykryj przykrywką i gotuj na małej mocy palnika przez około 25 minut. Po tym czasie kawałki dyni powinny być już wystarczająco miękkie, by można je było zmiksować.

Całą zawartość garnka zmiksuj na gładko. Polecam użyć do tego blendera ręcznego typu żyrafa. Pulpę miksuję dość długo, by uzyskać bardzo gładką konsystencję dżemu.

Do owocowego kremu dodaj pełną szklankę cukru. Możesz użyć zwykłego cukru lub też wsypać cukier trzcinowy. Zamieszaj dżem i gotuj ostatnie 15 minut już bez przykrywki. I gotowe! <https://aniagotuje.pl/tag/dynia>

# Pyszne przepisy halloweenowe

## Sernik dyniowy

Sernik dyniowy to pyszny deser sezonowy. Świetnie smakuje jako dodatek do kawy, dlatego wypróbuj naszego przepisu na to niezwykłe kremowe i delikatne ciasto.

Czas przygotowania: 20 + 60 min

Ilość porcji w przepisie: 8

### Składniki dla 8 porcji

- Dynia 400 g (masa produktu po usmażeniu i zblendowaniu)
- Twaróg sernikowy 1000 g
- Mascarpone 250 g
- Mąka ziemniaczana 50 g
- Cukier 150 g
- Jajko 3 szt.

Dynię obierz, pokrój na mniejsze kawałki i podsmaż z dodatkiem, aby dynia zmiękła. Podsmażoną dynię, zblenduj na gładki krem i pozostaw do wystygnięcia. Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.

Jaja zmiksuj z cukrem na gładką, kremową masę, następnie dodaj mascarpone, twaróg, puree z dyni oraz skrobię ziemniaczaną. Całość dokładnie zmiksuj.

Masę twarogową przelej do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około godzinę.

Po upieczeniu ciasto pozostaw do wystudzenia.



## Mus z dyni



Wypróbuj przepis na szybki, łatwy i prosty mus z dyni. Na jego bazie możesz przygotować wiele wyśmienitych potraw, ale także możesz podać go jako dodatek do różnych dań.

**Czas przygotowania: 40 + 60 min**

**Przepis na mus z dyni krok po kroku**

### **Składniki**

Dynia 1680 g 2 średniej wielkości

Dynię przekrój na pół.

Błazkę wyłóż papierem i połóż połówki dyni.

Piecz 60 minut w 180 stopniach.

Po upieczeniu usuń nasiona.

Wydrąż miąższ, przełóż do miski i zblenduj na gładko.

Mus przełóż do słoików, które należy zapasteryzować przez 30 minut.



## HALLOWEEN - QUIZ

1. Kiedy obchodzi się Halloween i o jakiej porze dnia?
  - A) 22 października o zachodzie słońca,
  - B) 31 października w nocy lub pod wieczór,
  - C) 10 listopada o poranku.
  
2. Gdzie jest najhuczniej obchodzone?
  - A) W Stanach Zjednoczonych, Kanadzie, Irlandii, Australii i Wielkiej Brytanii,
  - B) W Polsce, Meksyku, Brazylii i Chinach,
  - C) W Finlandii, Kanadzie, Wielkiej Brytanii i Argentynie.
  
3. Gdzie i kiedy zorganizowano pierwszą paradę z okazji Halloween?
  - A) W 1890 w Londynie,
  - B) W 1930 w Meksyku,
  - C) W 1920 w Anoka.
  
4. Jakie są oficjalne kolory Halloween?
  - A) Czarny i biały,
  - B) Czerwony i pomarańczowy,
  - C) Pomarańczowy i czarny.
  
5. Jakie warzywo lub owoc jest charakterystyczne dla Halloween?
  - A) Pomarańcza,
  - B) Dynia,
  - C) Batat.
  
6. Co to jest Jack-o'-lantern?
  - A) Duży wampir z sztuczną krwią na ustach,
  - B) Sztuczna mumia z pałającymi czerwonymi oczami,
  - C) Dynia z wydrążonymi oczami, ustami i świeczką w środku.
  
7. Które miejsce zajmuje w rankingu najczęściej obchodzonych świąt?
  - A) 2 miejsce,
  - B) 1 miejsce,
  - C) 4 miejsce.

POPRAWNE ODPOWIEDZI - NA OSTATNIEJ STRONIE GAZETKI :)

## HISTORIA Z ZIELONEJ SZKOŁY

Pewnego czerwcowego dnia klasa 3b pojechała na zieloną szkołę. Klasa była na tarzance. Wtedy dziewczynka o imieniu Gabryśia zapytała Pana, czy kiedyś ktoś spadł z drzewa, na którym była właśnie ta tarzanka. Pan odpowiedział: „Kiedyś spadła dziewczynka o imieniu Sandra”.

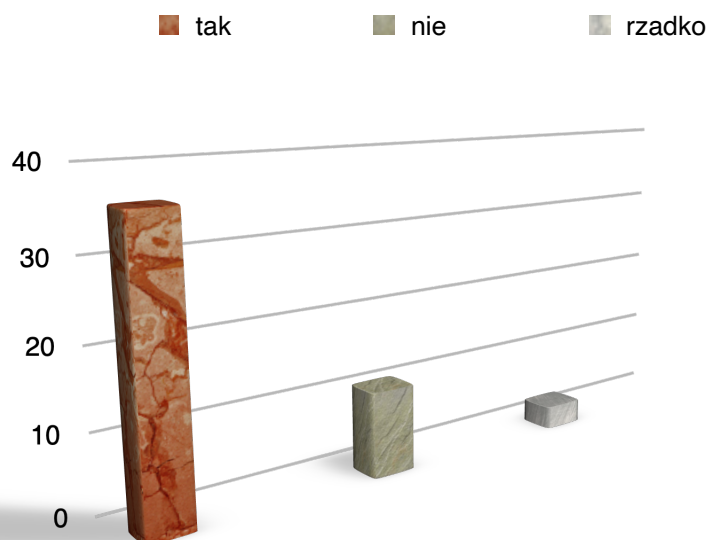
Po tym, jak skończyli skakać z tarzanki, poszli do swoich pokoi. Po 30 minutach dziewczynki z 3b poszły na inną atrakcję. Były to Gabryśia, Lena, Zosia, Rozalia. Po drodze zobaczyły stare, zardzewiałe huśtawki, Rozalia podeszła do huśtawek i zobaczyła, że zaczęły się bujać. Bujały się coraz szybciej. Rozalia odbiegła od huśtawek, by poinformować inne dziewczyny. Nagle zaczął padać deszcz. Panowie zaprowadzili wszystkich do pokoi. Później okazało się, że w pokoju Rozalii jest otwarte okno. Dziewczyny się przestraszyły. Potem poszły znowu na dwór i zobaczyły dziwne ślady na piasku. Przypominały ślady dłoni, ale były wielkości stóp. Dziewczyny pobiegły na plac. Nagle zobaczyły, jakby jakiś cień przebiegł obok huśtawek. W tym momencie ktoś zawołał wszystkich na kolację. Po kolacji dziewczyny usiadły w kole i porozmawiały o dzisiejszych wydarzeniach. Po długich rozmowach rozeszły się do łóżek. Ta noc była niepokojąca, ponieważ drzwi od łazienki niespodziewanie się otwierały, kiedy ktoś wstawał i je zamykał, one się znowu się otwierały. Rano dziewczyny były niewyspane i spóźniły się na śniadanie. Panie nakrzyczały na nie. Gabryśia się popłakała, dziewczyny próbowały ją pocieszyć, ale ta wypała wszystko pani i uciekła do swojego pokoju. Kilka minut później zobaczyły Gabryśię leżącą w korytarzu, okazało się że zemdlła. A kiedy się obudziła, zaczęła gadać o jakiejś dziewczynce o imieniu Sandra. Pani wysłała dziewczyny do domu i tak dostały nauczkę za wymyślanie jakiś niestworzonych historii.

Rok później z nieznanых powodów Gabryśia umarła. Każda dziewczyna pogrążyła się w smutku. Nauczka: nie jedźcie na zieloną szkołę.



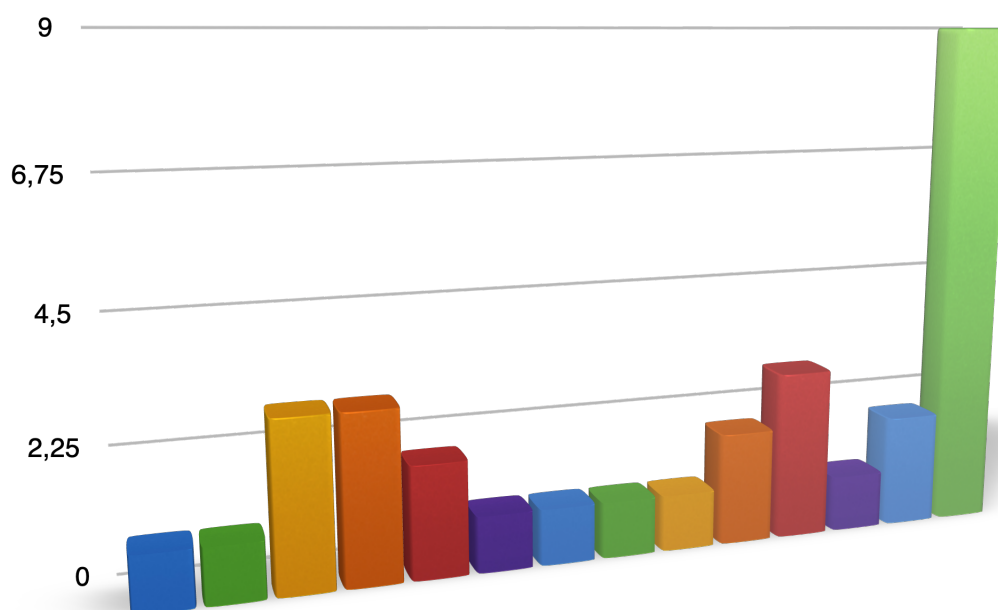
# SONDA

## Czy obchodzisz Halloween?



## Za co zamierzasz przebrać się na Halloween?

- |               |            |            |            |              |                      |
|---------------|------------|------------|------------|--------------|----------------------|
| Jayson Morfos | teletubiś  | czarny kot | czarownica | czarna wdowa | zmora na HOBBY HORSE |
| potwór        | jednorożec | Atomówka   | zombi      | szkielet     | biała dama           |
| wampirzyca    | nie wiem   |            |            |              |                      |

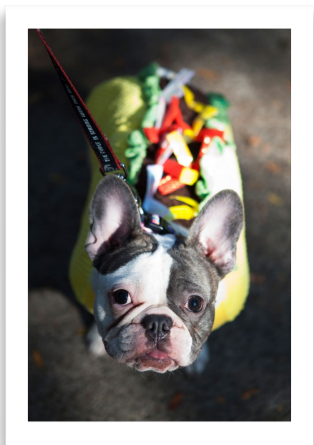




## PRZEBRANIA NA HALLOWEEN

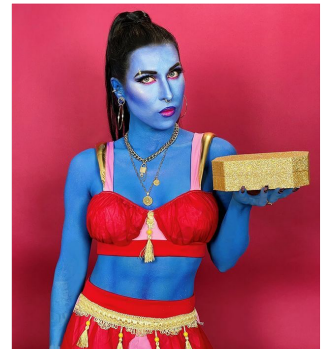
Niektóre przebrania na Halloween nie do końca się udają i nie są straszne, a niektóre są straszne aż do bólu. W tym artykule będziemy oceniać różne przebrania.

To jest pierwsze przebranie, osobiście mnie to przebranie się nie podoba. Inne osoby też nie zachwyciło. Ocena tego zdjęcia to 5/10



Drugie przebranie, które wybrałam, zostało zaprojektowane dla psa i jest bardzo ładne. Jest to hot dog! Czyli pies w bułce z warzywami i innymi dodatkami. Ocena uczniów - 9,5/10

Teraz przedstawiam wam strój dzina. Jest to stylowy strój dla kobiety. Ocena uczniów - 7,5/10



A teraz przebranie, według mnie, najstraszniejsze. Uczniowie ocenili je na 8,5/10.

# Jak warto ubrać się na Halloween

**Przy wyborze stroju należy zwrócić uwagę na to, czy ktoś ma zejść na zawał czy nie.**

**Po drugie: warto pamiętać, że Halloween odbywa się jesienią, dlatego warto ubrać się ciepło.**

**Propozycja nr. 1  
Wampir jest bardzo strasznym pomysłem na kostium.**

**Propozycja nr. 2  
Wiedźma jest równie strasznym kostiumem.**

**Propozycja nr. 3  
Dyńia jest trochę śmiesznym, zarazem najbardziej kojarzącym się z klimatem Halloween, przebraniem.**



**Każdy kostium który, wybierzesz na pewno będzie bardzo straszny!**



STOPKA REDAKCYJNA (CZYLI KTO TWORZY GAZETKĘ)



QUIZ - ODPOWIEDZI

1B, 2A, 3C, 4C, 5B, 6C, 7A

