

ST krotka

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 9 STO

NUMER 3/2021-2022



Numer bezpłatny

SPIS TREŚCI



Ciekawostki na temat lodów	s. 3
Wizyta w lodziarni „Al Passo” /wywiad/	s. 5
Przepisy na lody	s. 8
Jak lody zmieniły świat /opowiadanie/	s. 12
„STOkrotka” dla ósmoklasistów	s. 15
Krzyżówka „STOkrotki”	s. 17

OD REDAKCJI

Witajcie!

Przed Wami letni numer „STOkrotki”. Zamiast żaru lejącego się z nieba i dusznych tematów postanowiliśmy poświęcić go w całości lodom. To najlepszy sposób na ochłodę i w dodatku smaczny! W numerze znajdziecie lodowe ciekawostki, przepisy oraz opowiadanie, którego bohaterami są lody. Dobrej zabawy i udanych wakacji!

Czekamy na Wasze uwagi. Napiszcie do nas! Najciekawsze e-maile opublikujemy w kolejnym numerze „STOkrotki”.

Nasz adres: 9stokrotka@gmail.com



Zdjęcie na okładce: www.freepik.com

NA JĘZYKU MIÓD A W SERCU LÓD!

CIEKAWOSTKI ZE ŚWIATA LODÓW

HISTORIA

☯ Już w I wieku naszej ery w starożytnym Rzymie jedzono śnieg z dodatkiem owoców, soków i miodu. Cesarz rzymski Neron wysyłał swoich ludzi na wyprawy w góry po śnieg. Następnie przechowywał go w specjalnych pomieszczeniach pod pałacem i robił z niego lody.

☯ Lody we współczesnej, znanej nam, wersji powstały w XVII-wiecznej Francji. Lody na patyku i batony lodowe zostały wprowadzone dopiero w latach 1920. XX wieku.

☯ Na początku istnienia telewizji, światła dawały tyle ciepła, że w reklamach telewizyjnych promujących lody używano puree z ziemniaków, bo prawdziwe lody za szybko się roztopiały.

☯ W 1984 roku prezydent USA Ronald Reagan nazwał lipiec Narodowym Miesiącem Lodów, a trzecią niedzielę tego miesiąca – Narodowym Dniem Lodów.

☯ Rupert Grint, aktor grający Rona Weasleya w serii filmów o Harrym Potterze jako dziecko marzył, żeby zostać sprzedawcą lodów, więc kupił ciężarówkę z lodami za pieniądze zarobione na planie.

☯ W języku polskim termin „lody włoskie” ma aż 3 znaczenia: może oznaczać lody o konsystencji podobnej do sorbetu (ang. Italian ice), miękkie lody serwowane z automatu (ang. soft serve) albo lody tworzone we włoskim stylu, inaczej zwane *gelato*.





PRODUKCJA LODÓW

☯ Przeciętna krowa podczas swojego życia produkuje ilość mleka wystarczającą do wyprodukowania między 34000 a 35000 litrów lodów.

☯ Najwięcej lodów na świecie jest produkowane w USA. Około 9% mleka wyprodukowanego na Amerykańskich farmach jest wykorzystywane do produkcji lodów.

☯ Lody amerykańskie od lodów włoskich (*soft serve*) różnią się metodą produkcji – włoskie są mocniej napowietrzone, a przez to bardziej miękkie i kopulaste w kształcie, a amerykańskie – mocno zmrożone i w kształcie świderka – są wysokie i wąskie.



☯ Cukier w lodach zmniejsza temperaturę topnienia, a tłuszcze są odpowiedzialne za kremową konsystencję.

☯ Włoskie prawo określa, że *gelato* powinny zawierać co najmniej 3,5% tłuszczu z mleka, natomiast w USA lodami można nazwać produkty o zawartości tłuszczu minimum 10%.

SMAK LODÓW



☯ Najlepiej sprzedające się smaki lodów na świecie to wanilia (33% całej sprzedaży lodów) i czekolada (19%).

☯ W Japonii jednymi z najbardziej popularnych lodów są lody o smaku *matchy*, czyli sproszkowanej zielonej herbaty. Sprzedaje się tam również lody o smaku surowej koniny.

☯ Na Hawajach rośnie owoc *inga edulis*, który smakuje identycznie jak lody waniliowe.

☯ Żeby zjeść w całości rożek z jedną gałką lodów, średnio trzeba go polizać 50 razy.

Iga i Laura z klasy z klasy 4a

Zdjęcie: www.freepik.com

„U NAS JEST ZAWSZE CIEPŁA ATMOSFERA!”

WIZYTA W LODZIARNI „AL PASSO”

Dzisiejszym gościem „STOkrotki” będzie pani pracująca w lodziarni „Al Passo” na Kabatach. Opowie nam o swojej pracy w smacznej krainie lodów.

Na czym polega praca w lodziarni?

Na pewno nie jest łatwa, ponieważ robimy nasze lody naturalną metodą. Wszystkie produkty trzeba: zważyć, zmiksować, połączyć ze sobą. Musimy bardzo wcześnie wstać na otwarcie, aby lody były świeże. Jest to trudna praca.



Czy z tego powodu w pani pracy jest chłodna atmosfera?

Nie, u nas jest zawsze ciepła atmosfera! Mamy dobry produkt, który wszyscy lubią.



Czy lubi pani lody?

Oczywiście, wszyscy tu lubimy lody.

Jaki jest pani ulubiony smak?

Osobiście preferuję lody sernikowe najlepiej z kruszonką.

W którym miesiącu lody sprzedają się najlepiej?

Lody najlepiej sprzedają się od kwietnia do września, ponieważ są to ciepłe miesiące.

Który smak jest czarną owcą i sprzedaje się najgorzej?

Nie ma takiego smaku, ponieważ wszystkie nasze lody są robione tylko dlatego, że ktoś je lubi. Każdy smak ma swojego amatora.

Który ze smaków jest czarnym koniem lodowych wyścigów i sprzedaje się najlepiej?

Pistacja. Jest to zdecydowanie numer jeden.

Kto częściej wybiera smak gumy owocowej?

Oczywiście dzieci, dorośli czasem się pokuszają o gałkę gumy owocowej, ale w 80% są to dzieci.

Jaki jest najdziwniejszy smak lodów, który pani sprzedawała?

Wydaje mi się, że najdziwniejszymi smakami były: figa z makiem, gruszka z pietruszką i może jeszcze pokrzywowe...

Czy lody z pokrzywy są zdrowe?

No tak, ponieważ pokrzywa jest zdrowa, a lody były robione z prawdziwych pokrzyw.

Jaki smak lodów jest najnudniejszy?

Chyba śmietanka jest takim klasykiem.

Który smak wymaga największej pracy?

Wszystkie lody, które są z dodatkami, wymagają pracy, ale najtrudniejszy jest czarny sezam. Trzeba go prażyć w wysokiej temperaturze, ale nie można za długo, bo stanie się gorzki.





A co lepiej się sprzedaje sorbety czy lody mleczne?

I to i to, w upalne dni sorbety bardzo ładnie się sprzedają. Ogólnie raczej pół na pół.

Co mogą kupić dzieci, którym rodzice zabraniają jeść lody?

Zachęcam do spróbowania ciasteczek maślanych i rurek z bitą śmietaną.

Bardzo dziękujemy za rozmowę, było smacznie!

Dziękuję i zapraszam na lody do „Al Passo”!

Matylda i Elena z klasy 6b



www.google.pl/maps/

SMACZNE I ZDROWE LODY DOMOWE

PRZEPISY NA LODY

Dziś przedstawimy wam 2 przepisy na lody. Mamy nadzieję, że wypróbujecie je w domu. Do przygotowania lodów możecie skorzystać z narzędzia Thermomix, czyli wielofunkcyjnego robota kuchennego lub z sorbetiery, czyli maszyny do chłodzenia lodów. Jeśli nie macie żadnego z tych urządzeń, nie martwcie się, wystarczy wam mikser i zamrażarka.

LODY ŚMIETANKOWE

SKŁADNIKI:

- 400 ml śmietanki 36%,
- 200 ml mleka,
- 60 g cukru.

Czas przygotowania: 45 minut

Czas mrożenia lodów: 4 godziny



1/ 200 ml śmietanki wlewamy do garnka, wsypujemy cukier i podgrzewamy aż do rozpuszczenia. Zdejmujemy z ognia, dodajemy drugą część śmietanki oraz mleko i dokładnie mieszamy przy pomocy miksera lub trzepaczki.



2/ Przekładamy masę na lody do pojemnika i wkładamy do zamrażalnika na 30 minut. Po tym czasie wyjmujemy ją, miksujemy do uzyskania puszystej konsystencji i mrozimy przez około 4 godziny. Gotowe lody przekładamy do pucharka i dekorujemy owocami.



LODY MIĘTOWE

SKŁADNIKI:

- 2 garście listków świeżej mięty,
- 250 g (3/4 szklanki) mleka skondensowanego słodzonego,
- 250 g (1 szklanka) śmietanki 30%,
- 200 g (6 pełnych łyżek) mascarpone,
- 3 łyżki soku z cytryny lub limonki,
- 3 kostki czekolady mlecznej, deserowej lub gorzkiej,
- ewentualnie kropla zielonego barwnika.



Uwaga!

Mój zamrażalnik jest ustawiony na temperaturę -15 stopni.

Śmietankę kremówkę należy trzymać schłodzoną w lodówce.

Z podanej ilości składników otrzymasz około 1000 ml lodów miętowych z czekoladą.

WYKONANIE

1/ Aby zrobić lody miętowe, potrzebujesz dwie pełne garście listków mięty. Zatem zużyjesz zapewne jeden średniej wielkości krzaczek/doniczkę mięty. Gałązki przepłucz pod zimną wodą i osusz. Zdejmij wszystkie listki i umieść je w moździerzu lub też w kielichu blendera. Sięgnij po takie urządzenie, którym bez problemu zmiksujesz listki na zieloną papkę. Do listków wlej trzy łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub limonki. Całość zmiksuj na papkę.



2/ Do naczynia z papką miętowo-cytrynową dodaj 200 g serka mascarpone, czyli mniej więcej sześć pełnych łyżek. Całość miksuj dalej, aż do połączenia się składników w jednolitą masę. Kawałki mięty mogą być widoczne. Jeśli kolor powstałego kremu jest zbyt delikatny, to możesz dodać do niego odrobinę zielonego barwnika spożywczego.



3/ W większej misce umieść 3/4 szklanki mleka skondensowanego słodzonego (z puszki lub z tubki). Będzie to mniej więcej 250 g słodkiego, gęstego mleczka. Dodaj do niego krem z mascarpone i mięty. Całość wymieszaj dokładnie np. szpatułką.



4/ Dobrze schłodzoną śmietankę 30% wyjmij z zamrażalnika i zacznij ubijać mikserem na najwyższych obrotach. Sugeruję wysokie naczynie, ponieważ z początku śmietanka jest rzadka i może chlapać po kuchni :) Śmietankę ubijaj do momentu, gdy zrobi się gęsta. Może to trwać minutę albo i krócej. Uważaj, by nie ubijać jej za długo, ponieważ może się zacząć warzyć i rozwarstwiać na maślaną i masło. Porcjami dodawaj ją do miski z masą miętową. Delikatnie, ale dokładnie wymieszaj całość. Możesz do tego użyć miksera na niskich obrotach. Pamiętaj jednak, by trwało to tylko chwilę.



5/ Masę pod lody miętowe przełóż do naczynia, w którym będziesz ją mrozić. Czytelnicy mają czasem problem z wyborem pudełka. Tutaj wystarczy nawet zwykła keksówka. Dobrym pomysłem będzie użycie pudełka po zjedzonych już lodach sklepowych o pojemności minimum jednego litra. Na masę wysyp drobno posiekaną czekoladę. Ja użyłam trzech kostek czekolady mlecznej. Możesz też sięgnąć po czekoladę deserową lub gorzką. Lody miętowe włóż do zamrażalnika ustawionego na -15 stopni C.



6/ Po maksymalnie sześciu godzinach mrożenia lody są idealne do nakładania. Jeśli lody będą mrożone dłużej, to być może po wyjęciu z zamrażalnika będą potrzebowały dodatkowych kilkunastu lub więcej minut, by zmięknąć. Jeśli lody przełożysz do osobnych, małych pojemników, to będą gotowe znacznie szybciej.



LODY JAGODOWE NA PATYKU

SKŁADNIKI:

- 200 g śmietanki 30%,
- 250 g jagód,
- 40 g cukru pudru,
- patyczki i kubeczki do lodów.

Uwaga!

Podany przepis należy wykonać w Termomixie.



WYKONANIE

1/ Na naczyniu Thermomix zakładamy motylek, wlewamy śmietankę i wsypujemy 20 g cukru. Ubijamy śmietankę przez minutę na obrotach 4. Podczas ubijania śmietanki należy przez otwór w pokrywie sprawdzać stan jej ubijania. Jeżeli widzimy, że śmietanka jest już ubita, skracamy czas ubijania i odwrotnie. Śmietankę przekładamy do miseczki. Wyciągamy motylek i wsypujemy jagody z pozostałą częścią cukru. Miksujemy 30 sekund na obrotach 10.



2/ Do foremek na lody dodajemy łyżkę śmietany i łyżkę jagód. Możemy również po skończonym miksowaniu jagód przełożyć do nich ubitą śmietanę i całość wymieszać na jednolitą masę, którą będziemy nakładać do foremek.



3/ Foremki z lodami wkładamy do zamrażarki na kilka godzin.



Smacznego!

Ola i Nina z klasy 5b

JAK LODY ZMIENIŁY ŚWIAT

O P O W I A D A N I E

Na odległej planecie Lodor żyły Lodoludki. Miały kształt loda w wafelku. Wszystko brały na chłodno. Były przyjacielskie, ale miały śmiertelnych wrogów - ludzi. Już małe Lodoludki były przestrzegane, aby trzymać się z dala od żelaznych statków w kształcie półkuli z plastikowym rdzeniem. Niekiedy, szczególnie w porę suchą, napadały na planetę Lodor i zabierały nieszczęśników do świata ludzi. Pewnego dnia miało się to jednak zmienić.

25 lodonga narodził się mały Wanilek. Nie uznawał przeznaczenia, które było pisane jego lodowym współbraciom. Już od najmłodszych lat starał się walczyć i ratować kompanów od żelaznych statków.

Kiedy Wanilek skończył 20 lat, stała się rzecz straszna. Planetę Lodor napadły żelazne statki. Wszyscy uciekali w popłochu, by nie zostać porwanym. Mama Wanilka - Czekoladka razem z synem uciekła w głąb Lodoru do kraju Pistancji. Okoliczna ludność tak ciepło ich przyjęła, że prawie się rozpuścili, lecz Wanilek zapamiętał dramat z dzieciństwa i zaprzysiął na Lodolita odwet na ludziach i żelaznych statkach.

Gdy Wanilek został Ministrem Lodoarmii, zamierzał zrealizować swój plan z młodości. Wysłał 45000 lodożołnierzy uzbrojonych w grube sopły i armaty na kule lodów, żeby popsuć zęby swoim wrogom wysoką zawartością cukru. Armia podziurawiła żelazne statki soplami i rozpoczęła inwazję na ludzki świat. Wezwali posiłki z krajów: Pistancji, Truskawkostanu, Jabłkorei oraz Kinderyki. Przerazone ludzkie dzieci uciekały z ursynowskiej lodziarni w popłochu. Wtedy wszyscy żołnierze lodowej armii zaczęli uwalniać swoich topiących się towarzyszy z żelaznych statków. Sorbetong z Wanilkiem na czele kontynuowali atak. Każdy żołnierz miał nad sobą parasolkę, by nie roztopić się od słońca. Gdy tak maszerowali, Sorbetong spytał Wanilka:

- Co chcesz osiągnąć, kontynuując tę wojnę? Nie uważasz, że jest zbędna?



- Spójrz! Połowa armii się roztopiła, a druga połowa zaczyna się buntować. Zawracamy! My, ludzie i lodoludki możemy żyć w pokoju, a nawet zawrzeć jakieś sojusze. Coś ty narobił! - wykrzyknął wzburzony Sorbetong.

Zaczęły się pertraktacje pokojowe. Z krainy ludzi przyjechali jacyś dyplomaci, a ze strony Lodoru: prezydent Sorbetong, premier - Marakujackson, Wanilek i inni przedstawiciele rządu Lodoru. Uzgodniono, że ludzie mogą jeść lody, lecz nie w dużych ilościach (bo psują się im zęby) i muszą mieć na uwadze, by ich nie marnować, bo wtedy setki lodoludków idą na męczeńską śmierć w słońcu.

Lodoludki i ludzie zaczęli się przyjaźnić, a niektóre ludzkie dzieci, kupując lody, oglądały w swoich wafelkach małe jak płatki kwiatków loduludziki. Wanilek został ukarany za swą nieposkromioną chęć zemsty i błędne decyzje. Skazano go na banicję do północnej Jabłkorei oraz dożywotni zakaz sprawowania znaczącej funkcji na Lodorze.

Wanilek, jak to miał w zwyczaju, nawet na wygnaniu nieustannie obmyślał jakieś plany zemsty. Tym razem było tak samo. W czasie swojej banicji w północnej Jabłkorei zwoływał podobnych do siebie, głodnych zemsty na Sorbetongu i całym państwie Arbuzandii.

Jego plan zakładał cichcem przedostanie się do Arbuzandii i rozpoczęcie od zamachu na główny sąd państwa i na Sorbetonga, który podpisał wydalenie Wanilka z kraju. Jabłkowi ninja z Wanilkiem na czele przemierzali ulice Arbuzandii, by dostać się do Smoczego pałacu Sorbetonga. Gdy znaleźli się przed siedzibą władcy, nastąpiła faza druga Wanilkowego planu. Polegała ona na złapaniu Sorbetonga wieczorem w jego sypialni i zażądaniu wzamian za prezydenta anulowania banicji ciążyącej na Wanilku i umożliwienia mu sprawowania jego dawnej funkcji. Lecz już na tym etapie jego podstępny plan miał zakończyć się fiaskiem. Gdy nastąpiła faza druga planu Wanilka, jeden ze służących Sorbetonga - gruby Ananasin rzucił zbuntowanego ministra do różowej gumobalonowej rury. Oblepiony Wanilek wpadł w górę bitej śmietany. Brudny i poobijany wyszedł na scenę i stanął przed całą ludnością Lodoru. Wtedy zauważył, że jego stopy zaczynają się topić przy dźwiękach lodokankana. Cała publiczność się zaśmiewała, a odważniejsi rzucali ciastem w biednego Wanilka. Nawet



Sorbetong pokładał się ze śmiechu w swojej lodowej komnacie.

Lecz Wanilek nie zaniechał swoich planów. Przez lodo-komunikatory wezwał Jabłkowych ninja by schwytali Sorbetonga. Niestety wojownikom udało się złapać prezydenta i zabrać go ze sobą do Jabłkorei. Wanilek leciał razem z nimi. Natomiast nie mógł

przewidzieć, że prezydent północnej Jabkorei - Czekoldin, sam chce zagarnąć władzę w Arbuzandii, a Wanilek jest tylko pionkiem w jego grze.

Gdy wylądowali w twierdzy Czekoldina, uwięzili Sorbetonga w najgłębszej i tajnej dla wszystkich celi. Biedny prezydent leżał tak kilka tygodni, gdym usłyszał krzyk Wanilka, a później donośny i władczy głos Czekoldina. Mówił on:

- Ty biedny głupcze. Myślałeś, że dostaniesz jakąś nagrodę lub część Arbuzandii?! Jeśli tak, to grubo się myliłeś. Straże, zabrać go i wrzucić tam, gdzie tego Gorbetonga, czy jak mu tam.

Wtedy Wanilek z głośnym łoskotem wylądował w celi obok władcy. Błagał swego pana o przebaczenie i obiecał mu wierność do końca swoich dni. Pogodziwszy się, ustalali, jak się wydostać z tego zamczyska. Wtem coś huknęło! Była to Arbuzowa kula lodów! Później ukazał im się Gruby Ananasin z Marakujacksonem na czele potężnej armii. Wanilek wykrzyknął z radością:

- Hurra! Jesteśmy uratowani. Pewnie Czekoldin trzęsie teraz portkami ze strachu!

- Tak, z pewnością tak - odpowiedział spokojnie Sorbetong.

I miał całkowitą rację. Czekoldin zabarykadował się w najwyższej wieży swego pałacu i drżącymi z przerażenia grubymi rączkami wydawał rozkazy na lewo i prawo.



Gdy armia Sorbetonga zdobyła ruiny zamku i zabrała Czekoldina na swojego jeńca wojennego, Sorbetong uroczyście oznajmił:

- Ja Sorbetong, przywracam ci twoją dawną funkcję i jako prezent dla naszego nowego ministra, który odnalazł swoją drogę życia, pragnę podarować ci tę oto twierdzę.

- Ja...Nie wiem, co powiedzieć... Dziękuję ci panie za twą hojność. Będę ci dozgonnie wdzięczny - wyjąkał zmieszany całym zajściem Wanilek.

Po powrocie do Arbuzandii Wanilek długo służył u boku swojego prezydenta Sorbetonga, a wszelkie plany buntów, knowań i spisków stopniały w nim na dobre.

Piotr z klasy 6b

Ilustracje: Helena z klasy 6b

„STOKROTKA” DLA ÓSMOKLASISTÓW



Drodzy Koledzy!

Już wkrótce zobaczymy się po raz ostatni. Mamy nadzieję, że będziecie miło wspominać lata spędzone razem z nami. Życzymy Wam pomyślności i wiary we własne siły. Niech spełnią się Wasze marzenia i plany na przyszłość.

KLASA 8A

wychowawczyni: pani Marta Brus-Łapińska



- Dawid • Krzyś • Staś • Hubert • Magda • Hania • Klaudyna
- Mateusz L. • Mateusz Ł. • Piotrek • Mateusz O. • Karina
- Leon • Nika • Mikołaj • Julia • Agnieszka • Alicja

KLASA 8B

wychowawczyni: pani Karolina Berdyńska



- Olaf • Paweł • Lila • Antek • Gaja • Alex • Wojtek
- Ryś • Maks • Janek • Ola P. • Alek • Pola
- Zosia • Nela • Misia • Tosia • Ola Z.

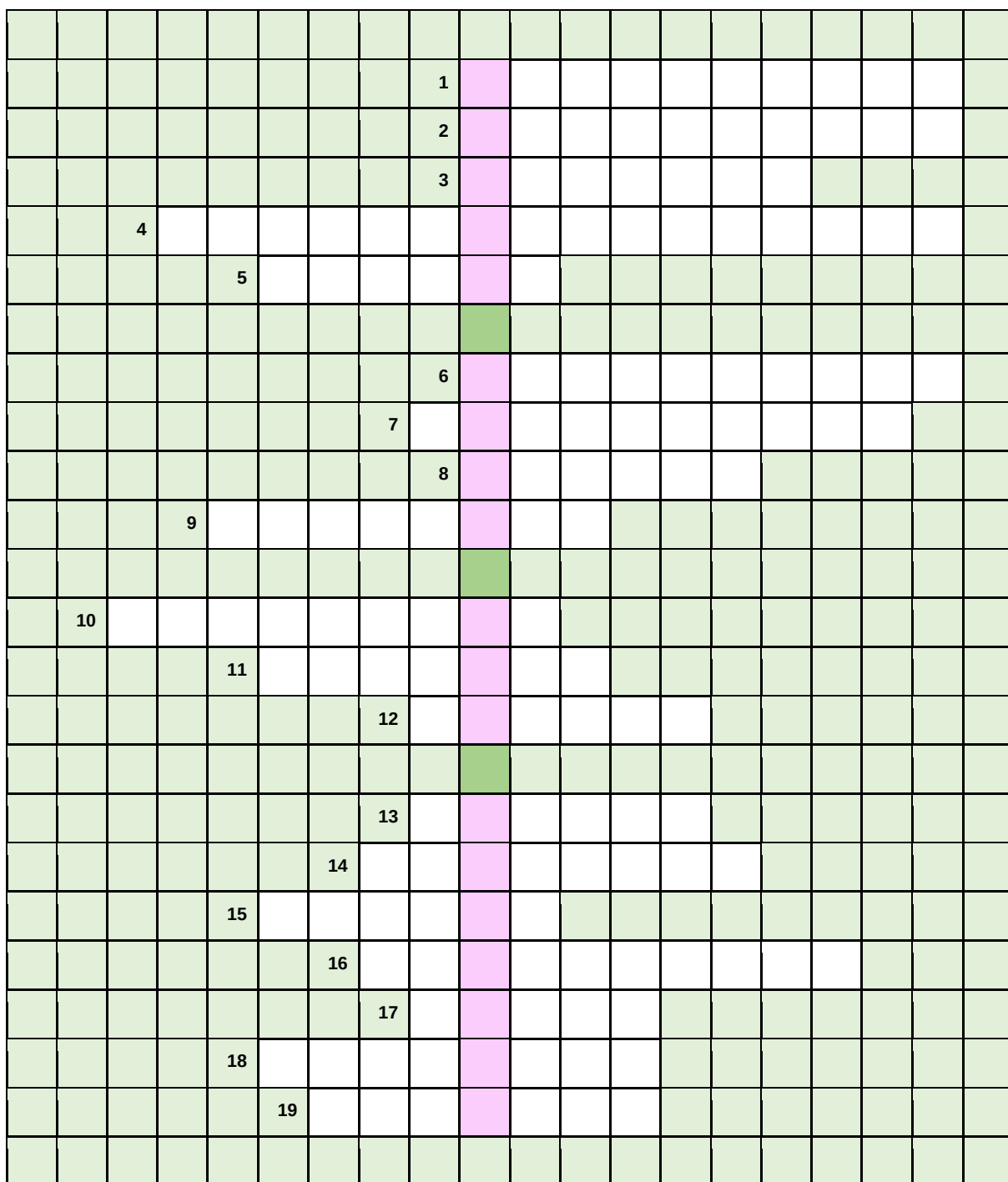
Trzymamy za Was kciuki!





KRZYŻÓWKA

„**STO**KROTKI”



Pytania do krzyżówki.

- 1/ Urządzenie do zamrażania jedzenia.
- 2/ Najcieplejsza pora roku.
- 3/ Smak lodów w kolorze zielonym.
- 4/ Łyżka do nakładania lodów.
- 5/ Jest go dużo w lodach i słodyczach.
- 6/ Miejsce sprzedaży lodów.
- 7/ Maszyna do robienia lodów w domu.
- 8/ Podawany po obiedzie.
- 9/ Nietypowy smak lodów otrzymywany z chwastów.
- 10/ Może być gorzka lub mleczna. Nadaje smak lodom.
- 11/ Przyprawa do lodów sprzedawana w laskach.
- 12/ Część Ursynowa, w której znajduje się lodziarnia „Al Passo”.
- 13/ Rodzaj lodów owocowych.
- 14/ Szklane naczynie służące do jedzenia lodów.
- 15/ Kraj znany ze smacznych lodów.
- 16/ Przyrząd do nakładania lodów.
- 17/ Chrupiący wafelek, do którego nakłada się lody.
- 18/ Lody, na które przepis znajdziesz w tej gazetce.
- 19/ Zwyczaj kolorowy dodatek do lodów.

Ola i Laura z klasy 4a