

Dyktando 2025

Klasy IV

Zła księżniczka

**Ognisko Pracy Pozaszkolnej
„Ogród Jordanowski”**
ul. Jana Kochanowskiego 1
26-900 Koźienice, tel./fax 48 614-25-56
ogrodjordanowski@wp.pl
www.oppogrodjordanowski.pl
NIP 812-17-95-267 REGON 672749909

Dawno temu w słonecznej Hiszpanii żyła sobie księżniczka Róża. Mieszkała w wysokiej wieży otoczonej bujnymi krzakami i dzikimi jagodami. Jej rządy nie były zbyt dobre, dlatego służba jej nie lubiła. Była to kobieta humorzasta i złośliwa. Pewnego dnia na książęcym dworze pojawiła się wróżka Elżbieta, słynąca z dobroci i żartów. Dla niepoznaki czarodziejka zmieniła się w zieloną żabkę. Gdy księżniczka ją ujrzała, na jej widok podniosła przerażający wrzask. Kazała żabkę wrzucić w świeżo przystrzyżony przez ogrodnika żywopłot. Nie był to jednak dobry pomysł. Obrażona wróżka postanowiła ukarać księżniczkę. Rzuciła ciężkie zaklęcie na niegrzeczną księżniczkę i przemieniła ją w olbrzymią żmiję. Odtąd Róża wiodła swój żywot wśród jeżyn, krzaków, robaków i innych dziwnych stworzeń.

Dyktando 2025

Kozenice, 05.03.2025 r.

Ognisko Pracy Pozaszkolnej
„Ogród Jordanowski”
ul. Jana Kochanowskiego 1
26-900 Kozenice, tel./fax 48 614-25-56
ogrodjordanowski@wp.pl
www.oppegrodjordanowski.pl
NIP 812-17-95-267 REGON 672749909

Klasy VII

Ciężki piątek kucharza Grzegorza

Bohaterem tej historyjki jest kucharz Grzegorz. Gotowanie, smażenie, przyprawianie to jego pasja. Każdego dnia tworzy niezwykle przepisy.

W piątek mieli przyjechać do niego goście. Długo myślał i wymyślił – na ten dzień zaplanował wykwinny obiad zakończony przepysznym deserem.

W dżdżysty piątkowy poranek kucharz Grzegorz wstał już o szóstej. To właśnie dziś przyjeżdżali ciocia Marzena i wujek Błażej z Pszczyny. Grzegorz zgromadził przyrządy i składniki, których potrzebował. Ugotował węgierską zupę gulaszową ze świeżych warzyw i chudej wołowiny z malutkimi kluseczkami. Na drugie danie przyrządził gotowanego na parze halibuta w sosie śmietanowym, przyprawionym szczyptą ziół prowansalskich, brązowy ryż oraz surówkę z marchwi, jabłka i chrzanu. Do picia zrobił napój owocowy z dodatkiem orzeźwiającej mięty. Po przygotowaniu obiadu szykował składniki niezbędne do deseru – przekładańca miodowo – orzechowego.

Przedwczoraj u pszczelarza Hieronima kupił słoje miodu wrzosowego i słoje rzepakowego. Na stole ustawił również: pięćdziesiąt jaj przepiórczych, mąkę pszenną, margarynę, orzechy włoskie oraz składniki na lukier, czyli cukier puder i białka jaj kurzych. Piekąc kolejne warstwy kruchego ciasta, kucharz robił lukier. Nieoczekiwanie, przepalony przewód elektryczny uniemożliwił korzystanie z miksera. Na szczęście w spizarni Grzegorz trzymał wiele różnych przyborów kuchennych, miał także starą, wysłużoną trzepaczkę. Mógł więc ubić białka na puszystą, sztywną pianę i zrobić śnieżnobiały lukier. Wystudzone ciasta były gotowe do przełożenia konfiturami. Nagle przerażony Grzegorz zbladł jak ściana – zapomniał ich kupić! Po chwili wpadł na pomysł. Szybko pobiegł do uprzejmej i życzliwej sąsiadki Elżbiety i pożyczył trzy słoiczki przepyszego dżemu porzeczkowego. Gotowe ciasto odłożył do lodówki. Kończył właśnie nakrywać stół, gdy rozległ się dzwonek do drzwi.

Rodzinne spotkanie było bardzo udane. Ciocia chwaliła wyśmienity obiad. Wuj zjadł aż trzy kawałki ciasta, tak mu smakowało! Kucharz Grzegorz był dumny z siebie i zadowolony, że poradził sobie ze wszystkimi przeszkodami.