



GAZETKA SZKOLNA

Numer 5

maj-czerwiec 2019

Ogród przedziwny

Leopold Staffa

W przedziwnym mieszkam ogrodzie,

Gdzie żyją kwiaty i dzieci

I gdzie po słońca zachodzie

Uśmiech nam z oczu świeci.

Wodotrysk bije tu dziwny,

Co śpiewa jak śmiech i łkanie,

Krzew nad nim rośnie oliwny

Cichy jak pojednanie.

Różom, co cały rok wiernie

Kwitną i słodycz ślą woni,

Obwiązujemy lnem ciernie,

By nie raniły nam dłoni.

Żywim rój ptaków, co budzi

Ze snu nas rannym powiewem,

Ucząc nas iść między ludzi

Z dobrą nowiną i śpiewem.

I mamy ule bartnicze,

Co każą w pszczoł nam iść ślady

I zbierać jeno słodycze

Z kwiatów, co kryją i jady.

I pielęgnujęm murawę,

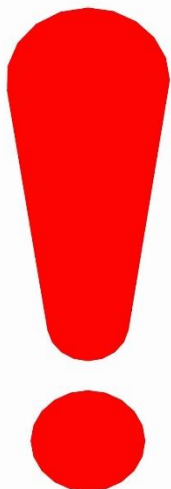
Plewiąc z niej chwasty i osty,

By każdy, patrząc na trawę,

Duszą, jak trawa, był prosty.

MAJ





**Zachęcamy do przeczytania
absolutnego hitu: wywiadu
Z PANEM
KOCZYWĄSEM!!!!**

**D: Czy jest Pan zadowolony z
swojej pracy?**

P: Ogólnie jestem zadowolony
z pracy w szkole.

**D: Od ilu lat Pan pracuje w
naszej szkole?**

P: W tej szkole pracuję już 28
lat. Oczywiście praca nie
należy do łatwych, zwłaszcza, jeżeli chce się ją
wykonywać rzetelnie. Nie ukrywam, że czasem
podchodzę do swoich zadań zbyt emocjonalnie ale
zawsze daje mi ogromną satysfakcję, gdy widzę
zainteresowanie uczniów tematem zajęć.

D: Czy jest to Pana pierwsza praca?

P: Zanim zacząłem pracować w szkole pracowałem w
małej firmie i po kilku latach rozpocząłem prace w
charakterze instruktora nauki gry na gitarze. Robię do
dnia dzisiejszego.

D: Dlaczego ceni Pan sobie pracę z uczniami?

P: Wracając do tematu zajęć w szkole, stwierdzam, że
praca z uczniami, choć czasem bywa ciężka, daje
satysfakcję. W czasie rozmów z absolwentami często
słyszę, że dobrze radzą sobie z nauką języka.

D: Skąd zainteresowanie językiem angielskim?

P: Zacząłem uczyć się języka angielskiego w liceum. W
szkole podstawowej miałem obowiązkowy język
rosyjski. Dopiero w okresie studenckim zacząłem
poświęcać więcej czasu na naukę języka angielskiego.
W tym czasie dużo wyjeżdżałem za granicę i mogłem
praktycznie wykorzystać znajomość języków. Nie tylko
angielskiego. Poznałem w tym czasie podstawy języka
niemieckiego. Możliwość wykorzystania języka obcego
(nie tylko angielskiego) w praktyce bardzo mi
spodobała się. Zacząłem gromadzić różne podręczniki
do nauki. Najwięcej czasu poświęciłem oczywiście na
język angielski. Przy pomocy dostępnego wówczas
sprzętu słuchałem nagrań w języku angielskim.

D: Jakie są Pana pasje?

Do moich pasji należy od wielu lat muzyka. Poza
ganiem na gitarze i wielogodzinnymi ćwiczeniami
(np. z dostępnymi materiałami w Internecie),

bardzo lubię śpiewać w chórze. Nie mam dobrych
warunków głosowych do śpiewu solowego, ale w
grupie chóralnej czuję się bardzo dobrze.
Śpiewanie bardzo pomaga nie tylko w
prezentowaniu muzyki ale również w jej odbiorze.
W miarę wolnego czasu staram się śledzić
informacje o ważnych wydarzeniach muzycznych
w Warszawie i uczestniczyć w nich.

Poza tym do moich pasji należą podróże.
Głównie w czasie wakacji.

Wywiad przeprowadził cały zespół redaktorski



SUDOKU

1			2				8	
5		9		3		4		7
	8	3			5		6	
	6			5		8		1
	1		6	9	2	3		4
	9			1			2	
8		7			1	6		5
			5		7		3	8
	5			8	4	9		2

Sudoku stworzyła: Liliana Sawicka

Beże, neony, krata, grochy - oto co będziemy nosić wiosną 2019r?

Jakie trendy na wiosnę 2019 będą popularne? Czy stare trendy powracają? Co sądzicie o trendzie na farbowane koszulki? Oto nasz przewodnik po trendach na nowy sezon!

Stare trendy powracają!

Między innymi powracają do świata mody szwedzkie



spodnie, które były hitem lat 70-tych, wąskie w biodrach szerokie w dole. Powracają również plecionki w stylu hippisowskich lat 70-tych. Będą one wykorzystywane jako dodatek do spódnic lub topów. Hippie sukienki i bluzki tie-dye. Hippisi powracają wiosną. I to w najbardziej DIY wydaniu. Farbowanie (przy moczeniu ulubionego t-shirtu związanego supełkami w farbkach) było totalnym szaleństwem w latach 60/70-tych.

Jakie kolory będą dominować?

Beże i brązy

Klasyka na wiosnę - beże i brązy w naturalnym odcieniu. Mogliście je zauważyć pod koniec sezonu zimowego, bo wtedy stał się dosyć popularny. Dominowały będą beżowe koszule i brązowe garnitury.

Neony

Te mocne i intensywne kolory są tylko dla odważnych. Jeśli nie macie weny na stylizacje z kolorem neonowym to polecamy wam, np. do neonowej bluzki zwyczajne czarne spodnie albo torebkę neonową żeby ożywić nudną stylizację.

Wzory zwierzęce

Cętki lamparta, plamki ocelota, paski zebry - te wzory były z nami przez cały sezon zimowy 2018 i również będą modne na wiosnę, np. spódnice lub torebki w cętki.



Kolor pistacji

Jasne odcienie kolorów z palety pastelów będą mocnym trendem tej wiosny. Do najpopularniejszych rzeczy w odcieniach oliwkowej zieleni będą należały sweterki z golfem, lekkie sukienki z falbankami i wiosenne kurtki.

Miks wzorów

Wiosna upłynie nam w wielkich zmiksowanych motywach. Do najpopularniejszych będą się zaliczały: motywy kwiatowe, grochy - duże i widoczne oraz abstrakcyjne graffiti.

Iga Kowalczyk, źródła: www.kobieta.pl, www.elle.pl, avanti24.pl



ŻARTY

Jasiu dlaczego masz w zeszytcie te same błędy co twój kolega z ławki?

- Bo mamy tego samego nauczyciela od j. polskiego...

Rozmowa przedszkolaków:

- Skąd się wzięłeś na świecie?

- Mama powiedziała, że bocian mnie rzucił w kapustę.

- To pewnie dlatego jesteś głąbem...

Pani pyta dzieci jaki zawód chciałyby wybrać.

- Lekarz, aktorka, modelka, policjant...
odpowiadają dzieci

A ty Jasiu kim chcesz zostać? - pyta pani

- Emerytem.

- Kaziu, jeśli powiem: "Jestem piękna", to jaki to czas?

- Czas przeszły, proszę pani!

- Jasiu - pyta nauczyciel. - Jaki to będzie przypadek jak powiesz "lubię nauczycieli"?

- Bardzo rzadki, panie profesorze.

Stopka redakcyjna

Zespół dziennikarski: Zofia Gaj, Kamila Jaczyńska, Lena Józwiak, Iga Kowalczyk, Wiktoria Krajewska, Katarzyna Olton, Liliana Sawicka, Gabriel Szymiczek

Opiekun gazetki: Marta Gocławska

Logo gazetki i grafika: Katarzyna Olton



Szarlotka z orzechami

Składniki:

Ciasto:

400 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g zmielonych orzechów włoskich
130 g cukru pudru
2 łyżeczki cukru waniliowego
1 łyżeczka cynamonu
1/3 łyżeczki zmielonych goździków
200 g miękkiego masła w temperaturze pokojowej
2 żółtka
2 łyżki kwaśnej śmietany

Masa jabłkowa:

1,5 kg jabłek
Około 2 łyżki soku z cytryny

Dodatkowo:

Cukier puder do posypania

Masa jabłkowa:

1. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałeczki i skropić sokiem z cytryny. Przełożyć je na patelnię i smażyć, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać. Zdjąć z ognia i odstawić do ostygnięcia.

Ciasto:

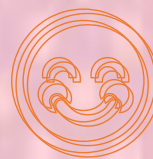
2. Do miski wsypać mąkę, dodać posiekane nożem miękkie masło, dodać orzechy, przyprawy, proszek do pieczenia, cukier waniliowy i przesiać cukier puder. Składniki wymieszać mikserem, aż powstanie wilgotny „piasek”. Dodać żółtka, śmietanę i znów wymieszać mikserem, ale bardzo krótko. Odstawić mikser i rękoma szybko zagnieść ciasto (jak najkrócej zagniatać). Ciasto zawinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na około 30-40 minut.
3. Blaszkę o wymiarach ok 24 x 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia (boki również).
 $\frac{3}{4}$ ciasta rozwałkować na grubość ok. 0,5 mm i wyłożyć do przygotowanej blaszki. Pozostałą $\frac{1}{4}$ część schować do lodówki.

4. Blaszkę z ciastem wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180 C na funkcji góra -dół przez około 20-25 minut.
5. Na podpieczony, ciepły spód wyłożyć jabłka i wyrównać. Na jabłka zetrzeć na tarce pozostałe ciasto i blaszkę z powrotem wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180 C na funkcji góra -dół przez około 35 minut. Szarlotkę po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostygnięcia.
6. Ostygniętą szarlotkę ostrożnie wyjąć z blaszki, zdjęć papier. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Udanych wypieków ☺



Smacznego!



Rafaello z kaszy jaglanej

Składniki:

- szklanka kaszy jaglanej
- 1 i 1/2 szklanki mleka krowiego lub sojowego
- opakowanie wiórek kokosowych (120g)
- 3 łyżki miodu
- łyżka masła
- aromat migdałowy
- migdały
- łyżka kakao

Sposób przygotowania:

Kaszę jaglaną płuczemy pod ciepłą wodą, wrzucamy do garnka, zalewamy mlekiem i gotujemy na małym ogniu. Czekamy aż kasza wchłonie całe mleko. W międzyczasie prażymy na patelni wiórki kokosowe (ok. 100g). Dodajemy je do kaszy razem z miodem, masłem i aromatem. Całość dobrze mieszamy. Dzielimy masę na dwie części, do jednej dodajemy kakao. Formujemy osobno jasne i ciemne kulki. W każdej zawijamy po jednym migdale, a następnie obtaczamy w pozostałych wiórkach kokosowych. Rafaello chłodzimy w lodówce. Deser jest naprawdę zdrowy i bardzo efektowny.



Smacznego!

