



Na szkolnych śmieciach

W tej gazecie znajdziesz dwa kupony zwalniające z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Spis treści:

- Sto lat niepodległej Polski
- Nowy samorząd naszej szkoły
- Kącik czytelnika
- Filmy i seriale
- Humor
- Pomysły na dekoracje bożonarodzeniowe
- Prezenty świąteczne
- Przepisy na stół wigilijny
- Kupony



Skład redakcji:

- Agnieszka Pawlak
- Martyna Mieszkowska
- Daria Bystrzak
- Oliwia Fałęcka
- Magda Makowska

11 listopada 1918 roku Polska odzyskała niepodległość. To właśnie w tym dniu, 123 lata później, obchodzimy 100-letnią rocznicę tego wydarzenia.



Podczas dorocznych obchodów 11 listopada czcimy pamięć tych, którym zawdzięczamy własne państwo, którym udało się podnieść kraj z ogromnych zniszczeń I wojny światowej. Żołnierze walczący za ojczyznę przyczynili się w ogromnej mierze do tego, że możemy teraz żyć wolni i bezpieczni. Mimo iż nasza wolność jest tylko względna, to po 123 latach zaborów – niewoli naznaczonej walką, cierpieniem i wysiłkiem wielu pokoleń Polek i Polaków – nasz kraj odzyskał suwerenność. To ogromny sukces.

Odzyskanie przez Polskę niepodległości od czasu zaborów, było czymś, co nie stało się konkretnego dnia, o dokładnej godzinie. 11 listopada został przyjęty z powodu tego, że w podobnym czasie zakończyła się I wojna światowa, dzięki zawarciu rozejmu w Compiègne – Francji, pieczętującego ostateczną klęskę Niemiec. Dzień wcześniej przybył do Warszawy Józef Piłsudski. W tych dwóch dniach, 10 i 11 listopada 1918, naród polski uświadomił sobie w pełni odzyskanie niepodległości, a nastrój głębokiego wzruszenia i entuzjazmu ogarnął kraj. Dzień 11 listopada ustanowiony został uroczystym Świętem Niepodległości na mocy ustawy z dnia 23 kwietnia 1937 r. o Święcie Niepodległości. Święto to zostało zniesione po II wojnie światowej – w 1945 r., a następnie przywrócone ustawą z dnia 15 lutego 1989 r.

Cóż można jeszcze powiedzieć. Chwała bohaterom!

Magda Makowska Kl. III gim

Nowy samorząd naszej szkoły

W październiku 2018 roku, w naszej szkole, odbyły się wybory na nowych przedstawicieli naszej szkoły. Zadanie na pokonanie innych startujących było bardzo trudne. Liczyły się chęci oraz pokazanie tego, że będzie się służyć szkole odpowiedzialnie i z pomysłem. Każdy z uczestników przygotował własny plakat, który zawisł na głównym, szkolnym korytarzu, tydzień przed wyborami. Wybór uczniów, chociaż iż mieli dużo czasu na zastanowienie się, z pewnością nie był łatwy. Przedstawicielami szkoły zostali:

Julia Głogowska Kl. III gim – Przewodnicząca

Kacper Bojarski Kl. III gim – Zastępca przewodniczącego

Martyna Mieszkowska Kl. III gim – Sekretarz

Daria Bystrzak Kl. III gim – Skarbnik

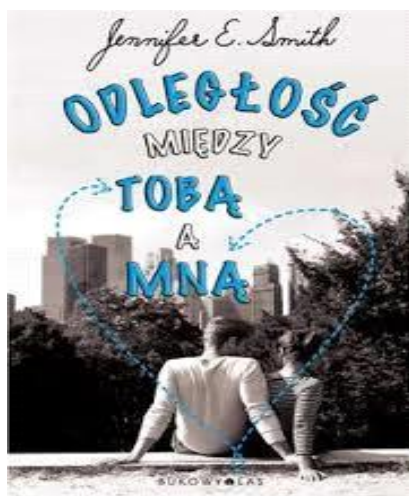
Jak widać w ostatnim roczniku gimnazjalnym jest wielka siła! Wygranym życzymy sukcesów oraz udanego wypełniania obowiązków.

Na pierwszym zebraniu Samorządu zostali wybrani także nowi opiekunowie uczniów pełniących tą ważną funkcję. Pani Sylwia Ulatowska – pedagog oraz Pan Krzysztof Wierzbowski – nauczyciel Religii i Edukacji do bezpieczeństwa. Mamy nadzieję, że panowanie w nowych obowiązkach będzie dla nich spokojne i bez większych zmartwień.

Z całego serca pragniemy też podziękować Paniom, które w poprzednim roku pełniły funkcję opiekunów Samorządu. Pani Katarzynie Korzeniewskiej oraz Pani Marcie Wodzyńskiej-Zaborek. Trud włożony w tą czasem trudną pracę był ogromny. W imieniu całej społeczności szkoły redakcja chce serdecznie złożyć podziękowania za wszystko, co było spełnione dzięki Paniom.

Magda Makowska Kl. III gim

Kącik Czytelnika



TYTUŁ: „Odległość między tobą a mną”

AUTOR : Jennifer E. Smith

OPIS: Owen mieszka w suterenie. Lucy na dwudziestym trzecim piętrze. Ale kiedy podczas fali upałów w Nowym Jorku wysiada prąd, odnajdują się po raz pierwszy: w windzie, która utknęła [...]

TYTUŁ: TRYLOGIA CIENIA. TOM 3. WŁADCA CIENIA

AUTOR: Sprunk Jon

OPIS: Kraina śmierci i cienia, w której przetrwają tylko najsilniejsi. Tam właśnie musi udać się Caim, aby zgłębić dręczące go tajemnice. Uzbrojony tylko w swoje noże, wyrusza z garstką towarzyszy do świata wiecznej nocy, gdzie nigdy nie widuje się słońca i gdzie cios może nadejść z każdej strony. Po zakopaniu ojcowskiego miecza Caim zaznał odrobiny spokoju, lecz głęboko na północy czeka na niego niepojęta potęga. Aby odnieść sukces, Caim będzie musiał zrobić coś więcej niż tylko przetrwać. Będzie musiał stawić czoło Władcy Cienia.



TYTUŁ: Bez mojej zgody

AUTOR: Jodi Picoult

OPIS: Annie została stworzona sztucznie. Wszystkie komórki w jej ciele zostały dobrane tak, by dziewczynka stanowiła idealną zgodność dawcy dla swojej chorej na raka siostry Kate. Anne od dziecka była wykorzystywana jako "części zapasowe", przechodząc operację za operacją, by utrzymać Kate przy życiu. Pomimo tego, że miała nigdy nie dowiedzieć się prawdy, sekret rodzinny wychodzi na jaw. Annie nie może pogodzić się z tym, że została poczęta nie dlatego, że jej rodzice tego pragnęli, a dlatego, że zmusiła ich do tego sytuacja. Targana emocjami nastolatka podejmuje drastyczny krok – zaczyna sądową walkę o uzyskanie pełnej autonomii w decydowaniu o sobie i swoim ciele. Ta batalia nie tylko podzieli rodzinę, ale przede wszystkim będzie oznaczała wyrok śmierci dla Kate.



Daria Bystrzak Kl. III gim

Seriale godne polecenia:

Lucifer - amerykański, kryminalny serial telewizyjny. Lucifer Morningstar porzuca piekło i przeprowadza się do Los Angeles. Zaczyna pomagać policji w rozwiązywaniu spraw kryminalnych i ściganiu zbrodniarzy.

Liczba wyemitowanych sezonów:3

Legacies - amerykański serial z gatunku fantasy, dramatu i horroru. Fabuła serialu skupia się na Hope Mikaelson oraz jej przyjaciółach ze szkoły dla dzieci i młodzieży z nadprzyrodzonymi zdolnościami. Liczba wyemitowanych sezonów:1

Riverdale - amerykański serial telewizyjny (młodzieżowy, obyczajowy, dramat, science fiction)

Riverdale to projekt oparty na komiksach wydawnictwa Archie Comics. Akcja dzieje się we współczesności. Serial odkrywa przed widzami surrealizm małomiasteczkowego życia i skupia się na mroku i dziwactwach skrytych za fasadą zwyczajności.

Liczba wyemitowanych sezonów:3

Stranger Things - amerykański serial internetowy, horror science fiction.

Podczas powrotu do domu znika dwunastoletni Will Byers. Zaginięcie chłopca jest początkiem dziwnych i niebezpiecznych wydarzeń trapiących prowincjonalne miasteczko.

Liczba wyemitowanych sezonów:2

Ania, nie Anna - kanadyjski serial obyczajowy dla młodych widzów.

Życie rudowłosej sieroty, która zostaje przygarnięta przez niezamężne rodzeństwo, mieszkające na Zielonym Wzgórzu.

Liczba wyemitowanych sezonów:2

Filmy godne polecenia:

Fantastyczne zwierzęta: Zbrodnie Grindelwalda

Gatunek:Fantasy

Gellertowi Grindelwaldowi udaje się uciec z więzienia. Tylko Dumbledore z pomocą Newta Scamandera mogą go ponownie pokonać.

Miłość jest wszystkim

Gatunek:Komedia

Grudniowy czas przedświątecznej gorączki rozpocznie się wraz z przyplnięciem do miasta niezwykłego Świętego Mikołaja. Uruchomi to lawinę wyjątkowych zdarzeń. Romans z najpopularniejszym polskim piłkarzem spotka kobietę, której nikt nie nazwałby fanką futbolu. Zdrady i tajemnice zamieszaają w niejednym małżeństwie, a dopracowany w każdym szczególe ślub będzie mieć zaskakujący finał.

Kronika świąteczna

Gatunek:Familijny,Komedia,Przygodowy

Rodzeństwo przypadkowo rozbija sanie św. Mikołaja, a następnie wraz z nim wyrusza w pełną przygód podróż, by uratować Boże Narodzenie.

Venom

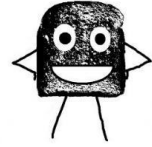
Gatunek: Akcja, Sci-Fi

Kiedy Eddie Brock zdobywa moce symbionta, zmuszony jest uwolnić swoje alter-ego "Venoma", by ratować własne życie.

Martyna Mieszkowska Kl. III gim

Humor

*Co to jest zielone i je myszy?
Żaba sierota uczona przez kota.*



Dlaczego blondynka kładzie pączka do mikrofalówki?

Bo chce spalić kalorie.

Nauczyciel pyta się Jasia:

-Jakie kwiaty najbardziej lubisz?

- Róże.

- Proszę, napisz to na tablicy.

- Chyba jednak wolę maki - mówi Jasio.

Co to jest różniczka?

Wyniczek odejmowanka.

Co powstaje z połączenia jeża i węża?

Drut kolczasty

Jak nazywa się świąteczna kawa?

choINKA



Dlaczego zbrodniarz nie używa indyjskich przypraw?

Bo chce uniknąć curry.

Agnieszka Pawlak KL. III gim

Pomysły na dekoracje Bożonarodzeniowe

Myślicie czasem, jak ubrać swój dom na święta? Dekoracje w sklepach nie należą do najtańszych, a przecież sami może je zrobić. Mam dla was kilka pomysłów:

PRZYGOTUJ:

Gazetę (co najmniej 100 stron, ale max 150)

Brokat w sprayu

Farbę w sprayu

I co chcesz do ozdoby!

Na początku co kilka stron wyginamy tak, żeby widać było szwy gazety, możemy również oderwać okładkę. Następnie zginamy kartkę do górnego rogu, a potem jeszcze raz, tak jak na załączonym obrazku i kolejno. Gdy skończymy musimy schować rogi do środka, oczywiście możecie to robić od razu. Później dekorujemy według uznania.



Kolejną propozycją, jaką przygotowałam, są świeczniki. Wystarczy tylko pusty słoik, śnieg lub farba w sprayu oraz wycięte szablony, najlepiej z papieru samo przylepnego, mogą być np. gwiazdy, płatki śniegu, choinki, czy cokolwiek, co kojarzy się ze świętami i świeczniki.



Na początku do słoika na klej przyklejamy nasze szablony, a następnie pokrywamy słoik śniegiem. Potem odklejamy wycięte kształty, pozostawiamy do wyschnięcia. Wkładamy świeczkę i cieszymy się wyglądem lampionu.

Lampion możemy również zrobić za pomocą szklanej butelki oraz zwykłych lampek. Wystarczy, że włożymy je do butelki i otrzymamy piękne oraz ciepłe oświetlenie. Sami zobaczcie:

Ostatnią świetną propozycją jest bombka na choinkę. Wystarczy tylko plastikowa bombka oraz farba. Najpierw musimy wlać trochę płynu do pielęgnacji podłóg, otoczyć bombce, a nadmiar odlać. Później wlewamy farbę i robimy to samo co z płynem.



Oliwia Fałęcka Kl. III gim



PREZENTY ŚWIĄTECZNE

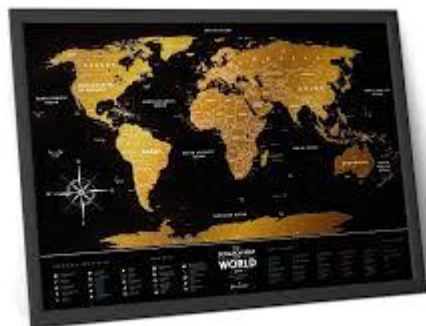
Chcesz obdarować swoich najbliższych świątecznymi prezentami ?

Znasz ich zainteresowania i preferencje, ale ciągle brakuje najważniejszego - pomysłu. To dobrze trafiłeś, w tym artykule przedstawię Ci kilka pomysłów na ciekawy upominek.



Pierwszym z nich jest zestaw perkusyjny dla fanów mocnego uderzenia. Jest to ciekawa i praktyczna dekoracja dla miłośnika muzyki .

Następnym prezentem jest mapa zdrapka idealna dla podróżników Świetny pomysł polegający na zdrapywaniu odwiedzonych krajów.



Ostatnią moją propozycją jest to zabijacz czasu, czyli kolorowanka dla dorosłych. Polega ona na kolorowaniu niewielkich elementów na dużych formatach. Zapewnia kreatywną zabawę Dla całej rodziny.



Daria Bystrzak Kl. III Gim



Przepisy na stół wigilijny

ROGALE PÓLFRANCUSKIE Z MAKIEM I BAKALIAMI

SKŁADNIKI

CIASTO

- mąka pszenna – 550 g
- suche drożdże instant – 1 opakowanie (7 g)
- mleko – 250 ml
- cukier puder – 3 łyżki
- laska wanilii – 1 szt.
- jajko – 1 szt.
- żółtko – 1 szt.
- masło – 225 g
- sól – 1 szczypta

NADZIENIE MAKOWO-MARCEPANOWE

- mak mielony – 1 op. (200 g)
- mleko – 500 ml
- masa marcepanowa – 200 g
- orzechy włoskie – 75 g
- rodzyнки – 75 g
- miód – 1 łyżeczka
- jajko – 1 szt.

KROK 1: WYRABIAMY CIASTO

Mąkę łączymy z drożdżami, solą i cukrem pudrem w naczyniu robota. Mieszamy składniki na wolnych obrotach, dodając kolejno: lekko podgrzane (niezagotowane) mleko, jajko, żółtko i 25 g rozpuszczonego masła z dodatkiem nasion z laski wanilii.

Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej masy, przekładamy do miski oprószonej mąką i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

KROK 2: ZAGNIATAMY I WAŁKUJEMY CIASTO

Wyrośnięte ciasto zagniatamy chwilę na desce oprószonej mąką i rozwałkowujemy w kształt prostokąta. Miękkie masło przekładamy do miski i dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie rozsmarowujemy na $\frac{2}{3}$ powierzchni ciasta. Ciasto składamy na trzy, zakładając do środka krótsze boki, i dociskamy, by się skleiło.

Tak przygotowane wkładamy do lodówki na ok. 30 minut.

KROK 3: WAŁKUJEMY I SCHŁADZAMY CIASTO

Schłodzone ciasto ponownie rozwałkowujemy w kształt prostokąta, na grubość ok. 6 mm. Składamy na trzy, lekko dociskamy i ponownie umieszczamy w lodówce. Czynność tę powtarzamy jeszcze dwukrotnie.

Tak przygotowane ciasto chłodzimy w lodówce przez całą noc.

KROK 4: PRZYGOTOWUJEMY NADZIENIE

Mleko zagotowujemy w rondelku. Dodajemy mak, mieszamy i ponownie doprowadzamy do wrzenia. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do czasu, aż mak się zaparzy, nasiąknie mlekiem i wystygnie.

Masę marcepanową wyrabiamy w naczyniu robota. Dodajemy miód, jajko i dalej wyrabiamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Zaparzony i wystudzony mak dodajemy do masy marcepanowej i cały czas mieszamy.

Dodajemy posiekane rodzynki i orzechy, mieszamy. Odstawiamy masę, by smaki nadzienia się połączyły.

KROK 5: NADZIEWAMY ROGALIKI

Dobrze schłodzone ciasto rozwałkowujemy równomiernymi ruchami w kształt prostokąta na desce delikatnie oprószonej mąką. Prostokąt kroimy wzdłuż na pół. Z uzyskanych w ten sposób pasów ciasta wycinamy równe trójkąty.

Masę makową szprycujemy obficie na środek każdego trójkąta za pomocą rękawa cukierniczego. Trójkąty zwijamy ciasno od podstawy ku wierzchołkowi i delikatnie zakrzywiamy, by uzyskać kształt rogalika.

Nadziane rogaliki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i odstawiamy do wyrośnięcia.

KROK 6: PIECZEMY ROGALIKI

Rogaliki smarujemy z wierzchu roztrzepanym białkiem i pieczemy na złoty kolor ok. 15-20 minut w temperaturze 180°C.

KACZKA W SOSIE JABŁKOWO-MUSZTARDOWYM

SKŁADNIKI

- kaczka (tuszką) – 1 szt.
- jabłka – 5 szt.
- musztarda francuska – 5 łyżek

- kolendra w ziarnach – 1 łyżeczka
- mielony imbir – 1 łyżeczka
- mielony kardamon – 1 szczypta
- cebula – 2 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- masło – 100 g
- białe wino wytrawne – 150 ml
- sól
- pieprz
- Miód

KROK 1: DOPRAWIAMY KACZKĘ

Kaczkę oczyszczamy. Nacieramy solą, kardamonem i imbirem.

KROK 2: PIECZEMY KACZKĘ

Jabłka, cebulę i czosnek kroimy na cząstki. Marynujemy z dodatkiem imbiru, kardamonu i kolendry. Następnie kaczkę faszerujemy przygotowanymi składnikami. Pozostałą część jabłek, cebuli i czosnku rozkładamy na blasze. Układamy na nich kaczkę i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160°C przez około 80 minut, a następnie zwiększamy temperaturę do 220°C i podpiekamy jeszcze 20-30 minut.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SOS DO KACZKI

Z upieczonej kaczki wyjmujemy nadzienie. Powstały z pieczenia sos zlewamy do garnka razem z jabłkami, cebulą i czosnkiem. Dolewamy wino i gotujemy sos, aż się zredukuje. Sos przecedzamy przez sitko i miksujemy z kawałkami zimnego masła. Dodajemy musztardę i doprawiamy solą oraz pieprzem. Możemy także dodać do sosu odrobinę miodu. Kaczkę dzielimy na części i podajemy z sosem.

Agnieszka Pawlak Kl. III gim

Wesołych Świąt!

Grudzień, cudowny czas w roku. Z okazji, już niedługo zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia, pragniemy życzyć wszystkim wam, czytelnikom, dużo miłości i szczęścia, wypoczynku w tak krótkim czasie oraz miło spędzonego czasu z rodziną, bo to ona jest wtedy najważniejsza. Niech pomyślna gwiazdka znów zaświeci wszystkim wam na niebie!



Redakcja



Kupon

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.

Kupon zwalniający z **niezapowiedzianej** kartkówki lub odpowiedzi ustnej.