Szósteczka

1-2/2023

Redakcja: Jakub Fuła, Maria Sikora, Aurelia Kosińska, Iga Górecka, Stanisław Czubernat

Opiekun : Beata Pater

W numerze:

Wywiad z Panią Dyrektor
W zdrowym ciele zdrowy duch
Stasiu poleca
Jak dbać o ptaki zimą
Bezpieczne ferie
Dzień Babci i Dziadka
Ciekawostki
Dzień składanki i łamigłówki
Walentynki
Przepis miesiąca
Wspomnienie świątecznej sesji fotograficznej.

Masz pomysł, chcesz coś napisać - zostań redaktorem naszej gazetki !



Wywiad z p. dyrektor Patrycją Bocheńską

Naszą rozmowę rozpoczniemy od gratulacji. Została Pani dyrektorem naszej szkoły. Proszę nam zdradzić jakie ma Pani plany?

Bardzo dziękuję. Jako dyrektor planuję przede wszystkim dbać o rozwój naszej szkoły. Chciałabym, aby każdy z uczniów miał poczucie, że odniósł sukces na miarę swoich możliwości, rozwijał swoje zainteresowania w szkole.

Wróćmy teraz do początku. Czy już w dzieciństwie chciała Pani zostać nauczycielem?

Nigdy nie marzyłam o tym, aby zostać nauczycielem. Moją pasją były języki obce i to z nimi wiązałam swoją przyszłość. Po ukończeni liceum zdecydowałam się podjąć studia na kierunku filologia germańska i ostatecznie zostałam nauczycielką języka niemieckiego.

Jak długo wykonuje Pani ten zawód?

W swoim zawodzie pracuję już 15 lat.

Zanim została Pani dyrektorem uczyła Pani informatyki, j. niemieckiego. Który z nich jest Pani najbliższy?

Oczywiście język niemiecki.

Przejdźmy teraz do Pani zainteresowań. Co lubi Pani robić w wolnym czasie?

W wolnym czasie uwielbiam wędrować po górach.

Jakie jest Pani największe marzenie?

Moim marzeniem jest wejście na Gerlach - najwyższy szczyt w Tatrach po stronie słowackiej.

Jest Pani optymistką?

Myślę, że bliżej mi do optymistki niż pesymistki.

Zbliżają się ferie zimowe. W związku z tym mamy pytanie związane z zimowymi aktywnościami sportowymi. Jeździ Pani np. na nartach lub łyżwach?

W okresie zimowym najchętniej jeżdżę na desce snowboardowej. Lubię również narciarstwo biegowe i zjazdowe.

Ma Pani ulubione książki, które mogłaby Pani nam polecić?

Młodszym uczniom polecam ,,Mikołajka'', natomiast starszych zachęcam do przeczytania serii książek ,,Magiczne drzewo''.

Jakiej muzyki Pani słucha najczęściej i czy ma Pani ulubiony utwór?

Najczęściej słucham muzyki zespołu Kwiat Jabłoni, a moim ulubionym utworem jest piosenka tego zespołu ,, Przezroczysty świat''.

Lubi Pani filmy, Pani ulubiony?

Nie jestem kinomaniakiem , ale muszę przyznać, że dobry film zawsze chętnie obejrzę. W ostatnim czasie miałam możliwość zobaczyć animację ,,Kot w butach : Ostatnie życzenie'' i mogę wam ją szczerze polecić. To film pełen scen akcji, humoru, ale co najważniejsze, zakończony niebanalnym morałem.

Czy jest jakieś miejsce, do którego chciałaby Pani pojechać?

Tak, jest miejsce, które chciałabym zwiedzić. To Apulia - przepiękny region w południowych Włoszech.

Życzymy zatem spełnienia marzeń i dziękujemy za rozmowę.

Marysia

W zdrowym ciele zdrowy duch

W naszym cyklu rozmawialiśmy z Piotrkiem, który trenował skoki narciarskie, aby przybliżył nam co nieco tę dyscyplinę sportu.

Piotrek, trenowałeś skoki narciarskie. Co skłoniło cię do wybrania tej dyscypliny?

Ponieważ spodobała mi się w telewizji.

Możesz nam pokrótce opowiedzieć jak wygląda trening.

Każdy trening zaczyna się od rozgrzewki, potem ubieramy kombinezony, kaski, buty, rękawiczki . Następnie wyjeżdżamy na skocznie i skaczemy. Cały trening trwa około 2 godziny.

Jak często trzeba trenować, aby zostać dobrym skoczkiem

Najlepiej trenować 4-5 razy w tygodniu.

Jakie cechy są potrzebne, aby zacząć trenować ten sport.

Dobrze jest mieć silne nogi, być szczupłym oraz nie mieć lęku wysokości .

Czy masz swojego idola wśród skoczków narciarskich?

Moim idolem jest Dawid Kubacki.

Na koniec powiedz nam gdzie trzeba się zgłosić, aby rozpocząć przygodę z tym sportem.

Moim klubem był T.S. Wisła Zakopane i tam można się zgłosić na darmowe treningi.



Kuba

Dbamy o ptaki

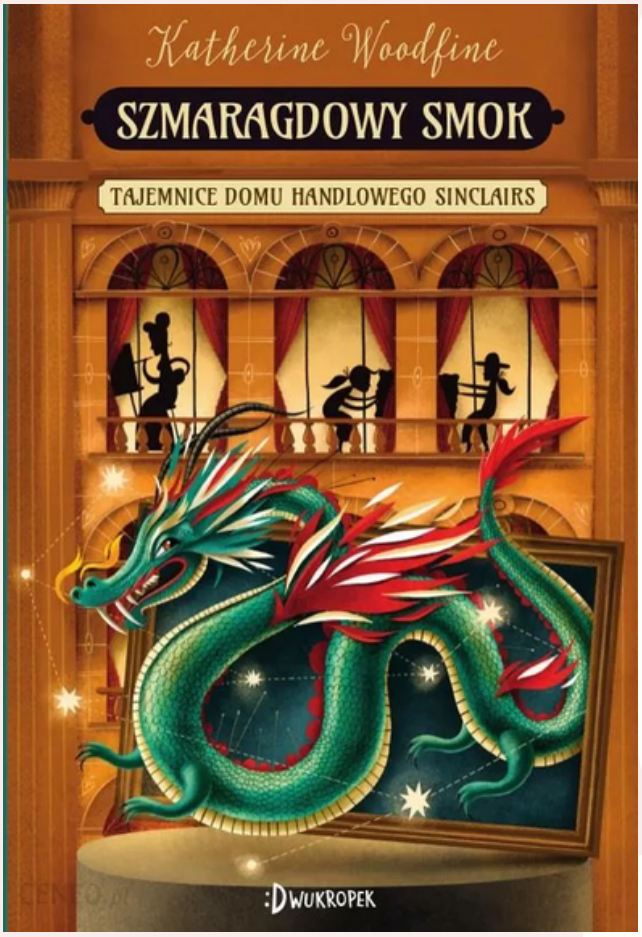
Zima to trudny czas dla ptaków, które nie odleciały do ciepłych krajów. Oto kilka zasad , dzięki którym pomożemy im w przetrwaniu tej pory roku.
Jeżeli decydujesz się na dokarmianie ptaków rób to systematycznie.
Nie dokarmiaj chlebem.
Najodpowiedniejszym pokarmem jest słonecznik, ziarna, zbóż, owoce suszone i orzechy .

Zimą najlepiej podawać ciepłą wodę nie gorącą.
Dbaj o czystość w karmniku , usuwaj zepsute resztki pokarmu , które mogą spowodować śmierć ptaków.
Na podstawie https://www.wwf.pl/aktualnosci/5-zasad-dokarmiania-ptakow



Iga

Stasiu poleca



"Szmaragdowy Smok" to powieść detektywistyczna. Główna bohaterka to Leo, studentka Instytutu Spencera, która pracuje też w Domu Handlowym Sinclara i tam też zaczyna się jej niebezpieczna przygoda powiązana z kradzieżą pewnego obrazu...

Jeżeli chcesz się dowiedzieć, co się wydarzyło koniecznie sięgnij po tę pozycję, a gwarantuję, że nie będziesz w stanie się od niej oderwać.

Staś

Bezpieczne ferie

KODEKS POSTĘPOWANIA W CZASIE ZIMY:

1. Zjeżdżaj na sankach w miejscach oddalonych od jezdni.
2. Jazdę na łyżwach trenuj tylko na lodowisku.
. Do jazdy na nartach wybieraj stoki odpowiednie do Twoich umiejętności.
4. Nie rzucaj zbyt twardymi śnieżkami.
5. Nie baw się na zamarzniętym jeziorze.
6. Nie chodź w przemoczonym ubraniu.
7. Nie oddalaj się z miejsca zabawy bez wiedzy rodziców lub opiekunów.
8. Nie ufaj obcym osobom.

razie wypadku lub niebezpiecznej sytuacji, pamiętaj o numerach alarmowych:

POGOTOWIE – 999;
STRAŻ POŻARNA – 998;
POLICJA – 997;
Z TELEFONÓW KOMÓRKOWYCH: 112.



Bezpiecznych ferii życzy Redakcja.



Printoteka.pl

Dzień Babci i Dziadka

Wszystkim babciom i dziadkom z okazji ich święta życzymy dużo zdrowia, szczęścia, uśmiechu na twarzy oraz pociechy z wnuków.

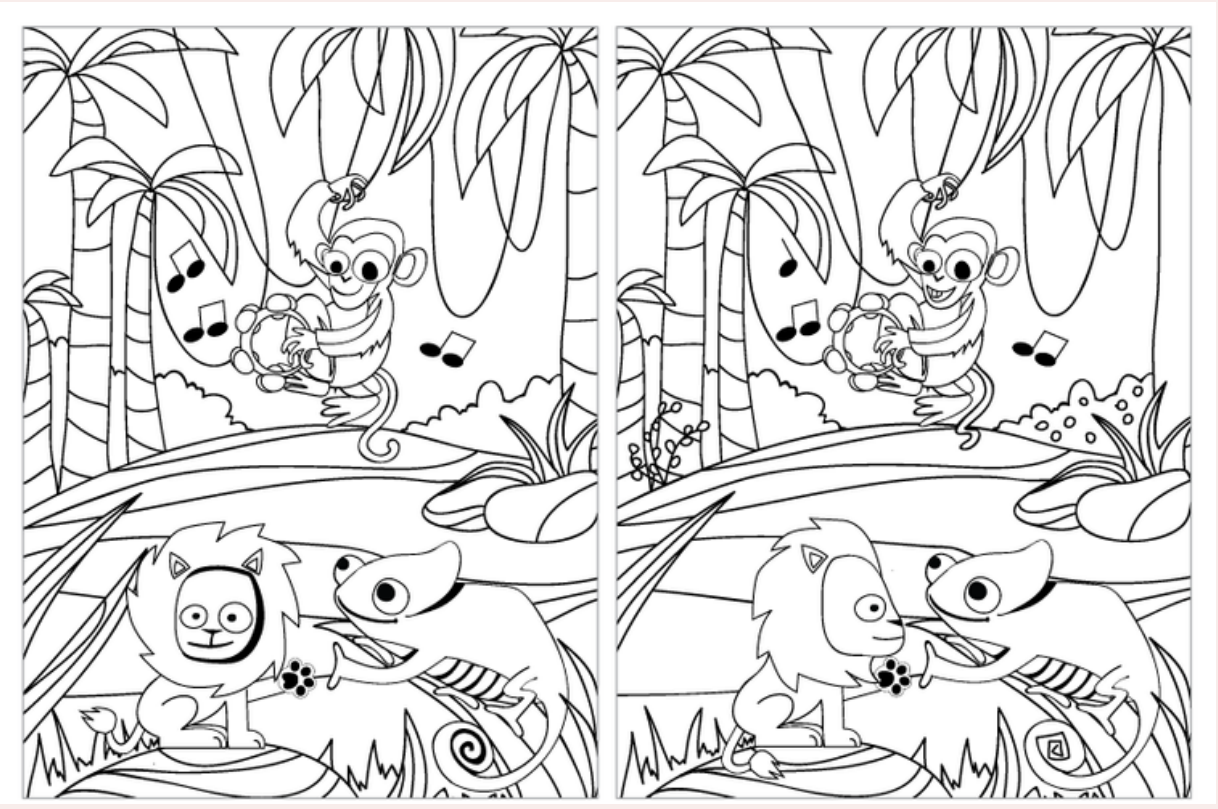
Żyjcie nam sto lat !



Iga

Łamigłówki

29 stycznia obchodzimy nietypowe święto: Dzień składanki i łamigłówki, których rozwiązywanie uczy logicznego myślenia, rozwija wyobraźnię i kreatywność. Z tej okazji przygotowaliśmy dla Was tę oto łamigłówkę. W bibliotece znajdziecie też książkę "Zagadki detektywistyczne. Historia". Zapraszamy do wypożyczenia.



Znajdź różnicę w obrazkach.

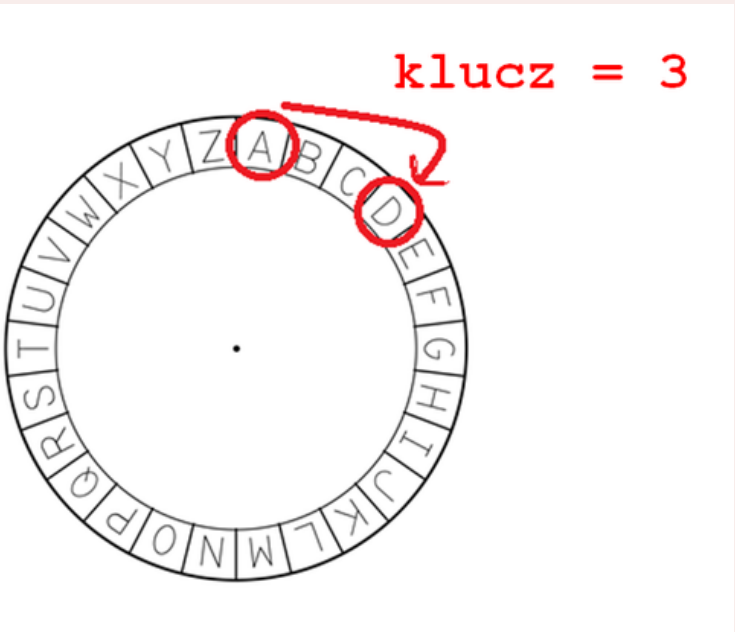
Ciekawostki

Słowo "kryptografia" pochodzi od kombinacji greckich słów "kryptos"- ukryty i “graphein” – słowo.

Starożytni Grecy używali metody zwanej Skytale – na wałek nawijali pasek materiału, pisali w jednym rządku wiadomość, a pozostałe miejsca wypełniali przypadkowymi literami.

Mówi się, że Juliusz Cezar udoskonalił Skytale, tworząc własny alfabet na potrzeby wysyłania wiadomości.

Szyfr Cezara – to jedna z najprostszych technik szyfrowania. Jest to rodzaj szyfru podstawieniowego, w którym każda litera tekstu jawnego zastępowana jest inną, oddaloną od niej o stałą liczbę pozycji w alfabecie np. "Robię gazetkę szkolną" z liczbą klucz 3 to "Tqdlh jcagwmh uamqnóć"



Staś

Ciekawostki

25 stycznia to Dzień Kryptologii. Jego ideą jest upamiętnienie trzech polskich matematyków Mariana Rajewskiego, Jerzego Różyckiego i Henryka Zygalskiego, którzy złamali szyfr niemieckiej maszyny szyfrującej zwanej Enigmą. Dokonali oni tego w 1932 r. Od tej pory państwa zachodnie m.in. Anglia mogła odczytywać tajne wiadomości przechwytywane od Niemców, co ułatwiło później prowadzenie II wojny światowej.

Staś

Ciekawostki

Enigma to elektromechaniczna maszyna szyfrująca oparta na mechanizmie obracających się wirników wykorzystywana komercyjnie już od połowy lat 20. XX w. Bardzo szybko weszła na wyposażenie niemieckiego wojska: najpierw Kiriegsmarine, a z czasem także Wermachtu i Luftwaffe



Staś

Migawki ze szkolnej świątecznej sesji fotograficznej

Tuż przed świętami wykorzystując szkolny aparat zakupiony w ramach Laboratoriów Przyszłości uczniowie naszej szkoły zostali zaproszeni do udziału w świątecznej sesji fotograficznej. Przygotowana została specjalna dekoracja. A oto kilka migawek z tego wydarzenia.





Migawki ze szkolnej świątecznej sesji fotograficznej









Walentynki

Dlaczego obchodzi się walentynki? Każdy wie, że patronem Święta Zakochanych jest Św. Walenty, żyjący w starożytnym Rzymie za panowania cesarza Klaudiusza II Gockiego, który zakazał młodym mężczyznom wchodzenia w związki małżeńskie. Św. Walenty złamał ten zakaz i potajemnie udzielał ślubów.

Z czym kojarzą się walentynki? Oczywiście z sercem. Popularne jest tworzenie słodkich potraw właśnie z motywem serca, a nawet w takim kształcie.

CIEKAWOSTKI
Amerykanie wysyłają najwięcej walentynkowych kartek.
Przyjmuje się, że to Brytyjczycy rozpowszechnili święto zakochanych.



Marysia

Przepis miesiąca

Koniec karnawału to oczywiście tłusty czwartek dlatego w naszym numerze nie może zabraknąć przepisu na pączki i chrust lub jak to woli faworki.

Składniki na pączki

- 500 g mąki pszennej - około 3 szklanki
- 1 szklanka ciepłego mleka - 250 ml
- 4 żółtka średnich jajek
- 40 g cukru - około 3 pełne łyżki
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
- 1/4 kostki masła - 50 g
- szczypta soli
- 1 litr oleju lub smalcu do smażenia pączków

Składniki na lukier cytrynowy

- 3 łyżki soku z cytryny - 18 g
- 10 łyżek cukru pudru - 120 g

Pozostałe dodatki

- 80 g dowolnej marmolady do nadziewania pączków
- 80 g kandyzowanej skórki owocowej

Szklanka ma pojemność 250 ml.



WYKONANIE

Zrób zaczyn: drożdże rozkrusz do miski i rozetrzyj z 1 łyżką cukru. Do płynnych drożdży wsyp 1 łyżkę mąki i wymieszaj. Następnie dodaj 3 łyżki ciepłego mleka i ponownie wymieszaj. Miskę przykryj ściereczką i odstaw zaczyn do wyrośnięcia na ok. 30 min. Powinien znacznie zwiększyć swoją objętość.
Żółtka utrzyj z pozostałym cukrem (50 g minus 1 łyżka użyta do zaczynu), cukrem waniliowym i szczyptą soli za pomocą miksera, aż do uzyskania jasnej i gęstej masy, która znacznie zwiększy swoją objętość (miksuj ok. 7 min).
Roztopione masło wymieszaj z olejem.
Do żółtek utartych z cukrem dodaj pozostałą mąkę (400 g minus 1 łyżka użyta do zaczynu), pozostałe mleko (200 ml minus 3 łyżki użyte do zaczynu) oraz wyrośnięty zaczyn. Wymieszaj wszystko łyżką a następnie wyrabiaj dłońmi lub robotem aż ciasto uzyska jednolitą i gładką konsystencję (ok. 5 min).
Następnie wlej stopniowo masło wymieszane z olejem i dokładnie wyrabiaj dłońmi.

Cały proces wyrabiania ciasta powinien potrwać 10-15 min.

Miskę z ciastem przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 60-90 min.
Po tym czasie ciasto wyłóż na stolnicę i wyrób przez kilka minut (jeśli mocno się klei podsyp odrobiną mąki).
Odrywaj kawałki ciasta ważące ok. 55 g i formuj z nich okrągłe, nieco spłaszczone kulki. Odkładaj je na ściereczkę.
Gotowe pączki przykryj ściereczką i odstaw do ponownego wyrośnięcia na ok. 30 min.
Olej rozgrzej, wrzuć mały kawałek ciasta żeby sprawdzić czy ma odpowiednią temperaturę, jeśli od razu zacznie się smażyć i wypłynie na powierzchnię, to olej jest wystarczająco rozgrzany. Temperatura oleju powinna wynosić ok. 175°C.
Pączki wrzucaj na olej odwracając je do góry nogami, tzn. strona która przy wyrastaniu była na górze, powinna być zanurzona w oleju jako pierwsza. Garnek przykryj pokrywką i smaż pączki ok. 2,5 min. Następnie odkryj pokrywkę i obróć pączki na drugą stronę. Smaż kolejne 2,5 min.
Usmażone pączki odkładaj na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
Nieco ostudzone pączki napełniaj nadzieniem.

Faworki(chrust)

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej (=300g)
- 4 żółtka
- 1 łyżka octu 6%)
- ½ łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki soli
- ok. 5 kopiatych łyżek gęstej, kwaśniej śmietany
- olej lub smalec do smażenia
- cukier puder do posypania



WYKONANIE

Mąkę wymieszać z cukrem i solą. Dodać żółtka, ocet i śmietanę. Zagnieść na jednolitą masę. Następnie przełożyć ciasto na blat i zbijać drewnianym wałkiem ok. 10- 15 minut. (Należy uderzać wałkiem w ciasto rozpłaszczając je, po czym ponownie zwinąć i znów zbijać wałkiem. Dzięki zbijaniu ciasto będzie jednolite, elastyczne, a po usmażeniu kruche i z dużą ilością bąbelków).

Ciasto rozwałkować porcjami cieniutko na blacie posypanym lekko mąką. (Ważne jest, aby blat podsypywać, jak najmniejszą ilością mąki. Ciasto oczekujące na rozwałkowanie należy przykryć ściereczką, żeby nie obsychało). Ciasto pokroić najpierw na paski o szerokości ok. 3- 4 cm, następnie na prostokąty lub równoległoboki o długości ok. 9- 10 cm. Każdy kawałek naciąć w środku i przez nacięcie przeciągnąć jeden koniec.



Faworki smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Wyjmować łyżką cedzakową i osączyć na ręczniku papierowym z tłuszczu. Gdy ostygną posypać grubo cukrem pudrem.

Przepisy od Ani Gotuje
zebrał Kuba