



NOWINKI NASZEJ SZKOLNEJ RODZINKI



W tym wydaniu:

- wywiad z przewodniczącym Samorządu Szkolnego
- kącik kulinarny
- kącik czytelniczy
- komiks
- pomysł na eko prezenty

WYWIAD Z PRZEWODNICZĄCYM SAMORZĄDU SZKOLNEGO PAWŁEM WASILEWSKIM

MAJA ADAMIUK, KASANDRA BURZYŃSKA

Pytanie 1. Dlaczego kandydowałeś do samorządu? Czy jesteś zadowolony ze swojej funkcji?

Kandydowałem, aby polepszyć życie w naszej szkole, bardzo się to przyda. Co do funkcji bardzo mi się podoba.

Pytanie 2. Jakie i kiedy zmiany chcesz wprowadzić?

Zmiany zapowiedzieliśmy razem z Malwiną w filmie z kandydatury. Planujemy wprowadzać je w życie szkoły.

Pytanie 3. Co sądzisz o nauce zdalnej? Co wolisz?

Nauka zdalna nie jest tak dobra jak normalna. Stacjonarna nauka jest lepsza, ale jak musimy to musimy.



Pytanie 4. Czy uważasz, że w naszej szkole stosunki między-uczniowskie są dobre, czy jednak czegoś brakuje?

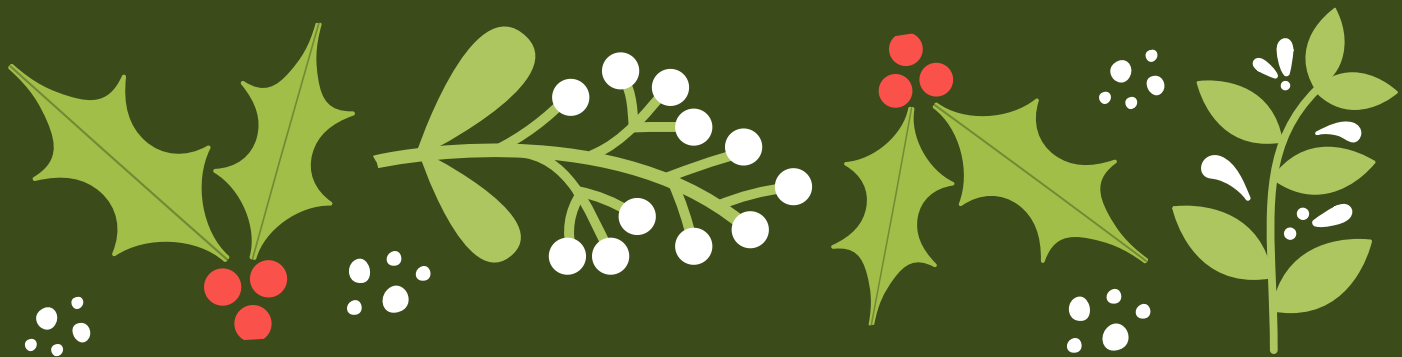
Myślę, że nie są złe. Każdy ma prawo do tego czego chce.

Pytanie 5. Czy masz jakieś rady dotyczące nauki w starszej klasie? Jeśli tak to jakie?

Na pewno uważać na lekcjach i nie uczyć się na ostatnią chwilę.

Pytanie 6. Czy chciałbyś podziękować komuś? Jeśli tak, to za co?

Nie wiem, chyba nikomu.



ŚWIĄTECZNE UPOMINKI W STYLU EKO

HANNA PROKOPCZUK

ŚWIĘTA TO NAJLEPSZA OKAZJA, ABY PODAROWAĆ KOMUŚ COŚ OD SERCA. JEDNAK PLASTIKOWE OZDOBY NIE SĄ DOBRE DLA ŚRODOWISKA. WARTO WYKORZYSTAĆ EKOLOGICZNE PROPOZYCJE.



Ozdoba choinkowa ze starej koszuli, jeansów czy bluzy z kilkoma guzikami i wstążeczkami będzie pięknie prezentować się na świątecznym drzewku. Oto przykłady którymi można się zainspirować.



Drugi pomysł to słój na świąteczne ciasteczka. Na duży, dokładnie umyty słoik należy przykleić etykietkę i ozdobić starą nakrętkę. Własnoręcznie ozdobione szklane opakowanie może wyglądać tak jak na zdjęciach.



KĄCIK KULINARNY

MALWINA DZIAWGO

PUSZYSTE PIERNICZKI NA MIODZIE

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 5 pełnych łyżek cukru trzcinowego lub zwykłego
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki naturalnego kakao
- 2 jajka
- 100 g masła
- 100 ml płynnego miodu



BLOK CZEKOLADOWY

Składniki:

- 250 g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- Pół szklanki mleka
- 4 łyżeczki kakao
- 2 szklanki mleka w proszku
- Około jedna duża paczka herbatników

Przygotowanie:

Do garnka wrzucamy masło, cukier, mleko, kakao. Wszystko razem mieszamy na średnim ogniu do połączenia się składników. Do lekko wystudzonej masy stopniowo dodajemy mleko w proszku. Po zmieszaniu dodajemy herbatniki (pokruszone według własnego pomysłu 😊) i ewentualnie bakalie oraz czekoladki. Masa musi być twarda, gęsta i nie odlepieć się od łyżki. Masę wkładamy do keksówki, wyłożonej papierem do pieczenia. Kiedy już to zrobimy ciasto należy docisnąć mokrą łyżką, żeby było gładkie i równe. Wkładamy do lodówki na całą noc. Smacznego 😊

Przygotowanie:

Do mniejszego garnka przekładamy masło, wlewamy miód i wsypujemy cukier trzcinowy. Podgrzewamy składniki, często mieszając, aż się rozpuszczą.

Do miski wsypujemy mąkę pszenną, kakao, przyprawę do piernika, dodajemy jajka i sodę oczyszczoną. Mieszymy składniki łyżką.

Następnie wlewamy naszą słodką mieszankę. Mieszymy składniki drewnianą łyżką. Ciasto wkładamy do lodówki do schłodzenia na około 10-12 minut.

Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Wycinamy dowolne kształty.

Pierniczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy na środkowym poziomie nagrzanego piekarnika przez około 8-10 minut. Polecam ozdobić je lukrem i różnego rodzaju posypkami.

KĄCIK CZYTELNICZY



Z okazji zbliżających się Świąt polecam Wam drodzy czytelnicy niesamowitą książkę...

Opowieść, której bohaterem jest dziesięcioletni chłopiec o imieniu Julian.

Zbliżają się święta Bożego Narodzenia, ale w jego domu zupełnie tego nie widać. Nie czuć zapachu pierników czy świerkowych gałązek, nikt się nie cieszy, nie ma śladu po adwentowym świeczniku.

Poznajcie historię Juliana i Hedvig, której autorką jest norweska pisarka- Maja Lunde.

Znajdziecie tutaj również przepiękne ilustracje, wykonane przez Lisę Aisato.



Historia opisana na kartach książki wywołuje w czytelniku bardzo wiele różnych emocji od wzruszenia poprzez smutek, współczucie aż po radość i nadzieję. Jest to naprawdę piękna opowieść, a w dodatku bardzo wartościowa. Polecam!

Redaktorka

WESOŁYCH



ŚWIĄT!



Merry Christmas

AND HAPPY HOLIDAYS



Redakcja: Maja Adamiuk, Kasandra Burzyńska, Malwina
Dziawgo, Hanna Prokopczuk, Paweł Januszewski

opiekun: Ewa Jedynasty

strona 7