



MY O NAS

GAZETA SZKOLNA ZSP W ZAWADZKIEM



Kwiecień 2023

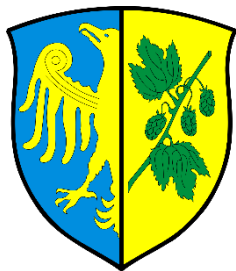


Redaktor naczelny: Szymon Cybulski

Zastępca redaktora naczelnego: Oliwia Prus

Redaktorzy: Kinga Boronowska, Julia Danysz, Karolina Drzymała, Laura Dylong, Kinga Glogaza, Julia Kinel, Wiktoria Kurpierz, Marlena Mańka, Klaudia Płaszczyk, Emilia Stefańska, Mateusz Suda, Emilia Świerzy, Emilia Urbanczyk, Małgorzata Żędzianowska

Opiekun: Beata Gratzke



Drodzy Czytelnicy!

Wielkanoc to czas refleksji i święta kojarzone raczej z kościelnym przeżywaniem najważniejszych dni dla chrześcijan. Niemniej ze Świętami Wielkiej Nocy związane są także bardzo ciekawe zwyczaje, którymi chcemy się z Wami podzielić. Ponadto przygotowaliśmy dla Was przepisy na smaczne dania, które – mamy nadzieję – wykorzystacie podczas nadchodzących dni.

Na ten czas Uroczystości Zmartwychwstania Pańskiego Redakcja życzy serdecznej i rodzinnej atmosfery. Smacznego śniadania i mokrego dyngusa (dziewczyny, nie dajcie się chłopakom) oraz pięknej, wiosennej aury. Uczniowie, nauczyciele i pracownicy szkoły, wykorzystajcie ten czas na odpoczynek i poświęćcie go swoim bliskim!

Wesołych Świąt Wielkiej Nocy!

Redakcja

Zawartość numeru:

Artykuły z życia szkoły:

- A może do policji?
- ... bo kocham cię jak Irlandię
- Staże uczniowskie
- 21 marca – dzień wiosny, ale również dzień promocji zdrowia
- Światowy Dzień Poezji
- Wiosenne warsztaty
- Veni, vidi, vici...

Wielkanoc:

- Niedziela Palmowa i jej tradycje w różnych regionach Polski
- Symbolika potraw wielkanocnych
- Nietypowe zwyczaje wielkanocne w Polsce
- 12 potraw wielkanocnych
- Wielkanoc w moim domu
- Moje tradycje wielkanocne

Potrawy wielkanocne naszych redaktorów:

- Wielkanocna sałatka
- Łódeczki z zielonym farszem
- Jajeczne tarty z pastą z łososia
- Wielkanocny przysmak
- Makowiec zawijany
- Chałka
- Mazurek kajmakowy

Twórczość naszych uczniów:

- Ślepa uliczka
- Płynąc z życiem
- Wyniki I Szkolnego Turnieju Literackiego

Podziękowania

W tym numerze gościnnie swoje teksty zamieścili:

Arkadiusz Baron, Marta Białek, Mirosława Kądziołka, Ewa Lenart, Agnieszka Miksa, Dorota Nemś

Dziękujemy za współpracę!

Źródła zdjęć na okładce:

<https://gratka.pl/>

Za miesiąc zapraszamy Was na wydanie poświęcone tematyce książkowej. Maj jest miesiącem książki i bibliotek, dlatego przygotowujemy wiele ciekawych artykułów na te tematy.

Artykuły z życia szkoły

A może do Policji?



15 marca naszymi gośćmi byli st. sierż. Marta Białek z KPP Strzelce Opolskie i asp. sztab. Piotr Chwastowski z KWP Opole.

Podczas spotkania młodzież została zapoznana z zasadami rekrutacji do Policji oraz z możliwościami rozwoju w tej formacji.

Poruszana była też tematyka, związana ze środkami uzależniającymi i odpowiedzialnością karną jaką ponoszą młodzi ludzie za swoje czyny.

Marta Białek

... bo kocham cię jak Irlandię



Te słowa piosenki najlepiej chyba oddają sens święta, które obchodzone jest 17 marca.

Tego dnia Irlandia ma swoje święto i dość hucznie je celebruje. Kolor zielony, parady, spotkania w pubach i powszechna radość towarzyszą nie tylko Irlandczykom, ale też tym, którzy Irlandię kochają i są z nią związani. My także postanowiliśmy tego dnia przyłączyć się do uroczystości i zorganizowaliśmy quiz wiedzy na temat tego niezwykłego państwa. A oto zwycięzcy czyli ci, którym udało się to najlepiej: Laura Nowak, Oliwer Bartodziej, Rafał Pokorny, Mateusz Gryśka, Natalia Szyszka, Amelia Nowak, Szymon Macioszek, Patryk Cichoń, Dominik Borszcz, Patryk Koik. Gratulujemy! A Irlandii życzymy wszystkiego najlepszego!

Dorota Nemś

Staże uczniowskie

Nasi uczniowie klasy 3 technikum (informatycy) byli uczestnikami staży uczniowskich realizowanych w ramach projektu „Opolskie szkolnictwo zawodowe dla rynku pracy – 2”.

W dniach 28.02 – 24.03. 2023 odbywali praktyki w opolskich firmach i 27 marca (po 4 tygodniach praktyk) wrócili do szkoły.

Dziękujemy za wsparcie i organizację staży uczniowskich.

Projekt był realizowany przez Samorząd Województwa Opolskiego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa IX Wysoka Jakość Edukacji, Działanie 9.2 Rozwój Kształcenia Zawodowego, Poddziałanie 9.2.1 Wsparcie kształcenia zawodowego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



21 marca – dzień wiosny, ale również dzień promocji zdrowia



Uczniowie wszystkich klas zaangażowali się w działania prozdrowotne. Polegały one na różnych inicjatywach. Powstały prezentacje dotyczące zdrowia psychicznego, aktywnego stylu życia, wpływu warzyw i owoców na nasz organizm. Pojawiły się gazetki na korytarzach, zostały udostępnione ulotki związane z profilaktyką uzależnień, HIV, WZW i chorób nowotworowych. Wszystkie klasy wzięły również udział w I Szkolnym Turnieju Literackim, tworząc opowiadanie z wykorzystaniem wylosowanych słów. Uczennice klasy pierwszej liceum zaskoczyły pozostałych uczniów kolorowymi, zdrowymi i smacznymi kanapkami, które rozesły się w mig. Klasa trzecia LO przygotowała herbatki ziołowe, które były chętnie degustowane przez społeczność szkolną. Część klas zdecydowała się na wykonanie zdrowych surówek, sałatek i koktajli, które zostały skonsumowane ze smakiem. Pomimo pochmurnego dnia 1T wybrała się na zajęcia ruchowe w terenie. Ten dzień - spędzony w nietypowy sposób - możemy uznać za bardzo udany. Dziękuję uczniom i pracownikom za zaangażowanie w przygotowanie i realizację zadań promujących zdrowie.

Mirosława Kądziołka



Światowy Dzień Poezji

21 marca to nie tylko pierwszy dzień wiosny, kojarzący się z Dniem Wagarowicza, ale także Światowy Dzień Poezji. Z tej okazji, na lekcjach języka polskiego, uczniowie stworzyli swoją unikalną poezję, wykorzystując słowa wycięte z gazet. Zobaczcie efekty ich pracy!

Ewa Lenart



Wiosenne warsztaty



„Starsi i młodsi - razem w zabawie i nauce” to projekt ZSP i PSP w Zawadzkiem, który kontynuujemy już kolejny raz. Dnia 23 marca warsztaty plastyczno-techniczne odbyły się pod hasłem "Wiosna. Wielkanoc". Zajęcia przygotowały i przeprowadziły uczennice klasy 1A - Natalia, Oliwia, Milena, Wiktoria, Martyna i Laura pod baczным okiem pomysłodawczyni przedsięwzięcia p. Agnieszki Miksy.

Agnieszka Miksa

Veni, vidi, vici...

Chciałoby się rzec o wyjeździe Szymona Cybulskiego do Częstochowy na finał konkursu prawniczego, jak swego czasu Cezar – „Przybyłem, zobaczyłem, zwyciężyłem”, gdy raportował do Rzymu o pokonaniu jednego z przeciwników, ale to nie do końca prawda...

Prawda jest taka:

1. Szymon wygrał konkurs wiedzy o prawie „Od mundurka do togi”.
2. Konkurencja była nie tylko silna, ale wręcz taka, że gdyby Szymon przegrał, mógłby mieć nie tylko satysfakcję, że uległ wspaniałym przeciwnikom, ale i zero pretensji do świata o taki wynik.

3. Przeciwnicy z liceów częstochowskich i warszawskich byli znakomici – ocytani, z wielką wiedzą i kulturą słowa, logiczni do bólu i walczący jak lwy. Z nimi wygrać było honorem, a nie satysfakcją jeno.

4. Ale w końcu Jury wskazało na Szymona jako zwycięzcę.

5. Zawody finałowe polegały na wcieleniu się w rolę oskarżyciela, albo obrońcy i zaprezentowaniu mowy końcowej na rozprawie, która miała rozstrzygnąć o winie lub niewinnieniu pewnego studenta. Wszyscy zawodnicy, byli wspaniali, ale Szymon wygrał.

No cóż... emocje minęły, przyjechaliśmy do domu, jeszcze przebywamy w tych niebiosach, do których wynosi człowieka każdy sukces ...

Ale przede wszystkim z tej wielkiej radości chcielibyśmy na gorąco podsumować całą naszą przygodę z konkursem „Od mundurka do togi”
Dziękujemy kancelarii „Dawid i Partnerzy” z Częstochowy za zorganizowanie kapitalnych zawodów - postawiono przed młodymi ludźmi zadanie z życia wzięte. Należało wiedzy szukać i ją zrozumieć, a potem zastosować i zaprezentować. I jeszcze trzeba było ją osobiście przedstawić w logicznym, zaplanowanym wywodzie! A tu kultura słowa, postawa, język ciała, forma dnia – liczyło się wszystko, co człowiek reprezentuje całym sobą. Szymon spisał się znakomicie w znakomitym towarzystwie i wygrał. Strasznie się cieszymy. I tak chcielibyśmy w tej radości trwać jeszcze przez chwilę...

Arkadiusz Baron



Wielkanoc

Niedziela Palmowa i jej tradycje w różnych rejonach Polski



Źródło: <https://www.opiekun.kalisz.pl/symbol-odradzajacego-sie-zycia/>

Niedziela Palmowa to ostanía niedziela wielkiego postu, upamiętnia triumfalny wjazd Jezusa z Apostołami do Jerozolimy. Mieszkańcy tego miasta powitali przybyszów wymachując gałązkami palmowymi i oliwnymi. Obecnie w tradycji kościoła tego dnia organizowane są procesje palmowe, ten zwyczaj został zapoczątkowany w Jerozolimie w IV w.

Palma symbolizować miała męczeństwo, zwycięstwo oraz nieśmiertelną duszę Zbawiciela.

Występują trzy główne rodzaje palm:

- **palma wileńska** to palma wykonana z suszonych traw i kwiatów, przybiera ona formę wałeczka o długości od kilkunastu do kilkudziesięciu cm. Ten rodzaj pochodzi z Wileńszczyzny, pojawia się w dużych miastach

- **palma kurpiowska** tworzona jest z zielonych gałązek i bibuły, kwiaty na niej są ręcznie robione i przymocowane do leszczynowego pręta. Taka palma może osiągać wysokość od 2 do nawet 10 metrów.



Źródło: <https://pl.travelingilove.com/kurpiowska-niedziela-palmowa-w-lysych/>

- **palma południowopolska** powstaje z kilkunastometrowych prętów wierzbowych, wiklinowych albo leszczynowych, do ozdoby używa się sztucznych kwiatów czy bukszpanu.

W różnych regionach są różne tradycje Niedzieli Palmowej, a niektóre z nich są zaskakująco ciekawe.



Źródło: <https://www.informatorbrzeski.pl/>

Na Śląsku mówi się, że po mszy ze święceniem palm domownicy połykają po jednej kuleczce bazi, by chronić siebie przed chorobami.

W Lipnicy Murowanej co roku odbywa się konkurs na najwyższą palmę. Ten konkurs to turystyczna wizytówka tej miejscowości, palmy konkursowe mogą osiągać nawet do ponad 30m wysokości

W wielu regionach Polski powszechne jest robienie z bazi krzyżyków i umieszczanie ich na polach. To symboliczny i stary zwyczaj, jest związany z błogosławieniem pól u plemion słowiańskich. Ma on na celu zapewnić dobre plony oraz uchronić uprawy i domostwa przed suszą, czy zarazą. Składanie bazi w krzyż miało na celu pokazanie uwielbienia Stwórcy.

Na wsiach po powrocie ze mszy palmowej, poświęcone palmy wkładało się za obrazek święty, albo przybijało się na drzwi. Strzegły ona przez cały rok mieszkańców przed złymi urokami.

Małgorzata Żędzianowska

Źródło: <https://www.polskieradio.pl/39/156/Artykul/2293808,Niedziela-Palmowa-w-polskiej-tradycji>

Symbolika potraw wielkanocnych

Koszyczek wielkanocny wypełniony pokarmami, które święcimy w Wielką Sobotę, a następnie dzielimy się podczas uroczystego śniadania wielkanocnego, nazywany jest także święconką. Z wielkanocnym koszykiem wiąże się cały obyczaj. To z nim cała rodzina, na dzień przed świątecznym śniadaniem, udaje się do kościoła, aby poświęcić znajdujące się w koszyczku pokarmy. Wcześniej jednak trzeba go udekorować i włożyć do niego potrawy - symbole, które wiążą się ze zmartwychwstaniem Jezusa Chrystusa. Świecenie pokarmów to zwyczaj znany w Polsce od wieków. Poświęconym pokarmem - **święconką** rozpoczynamy śniadanie wielkanocne, do którego siadamy zaraz po rezurekcji - porannej mszy wielkanocnej. Wówczas to dzielimy się pokarmami ze święconki.

Dobór produktów żywnościowych w koszyku nie jest przypadkowy, każdy włożony produkt ma bowiem znaczenie symboliczne. **Baranek wielkanocny** jest jednym z najważniejszych symboli świąt Wielkiej Nocy, o bardzo głębokiej symbolice. Jest to metafora Jezusa Chrystusa, który nazywany jest Barankiem Bożym, a także symbol łagodności, niewinności i czystości oraz ofiary.



Źródło: www.beszamel.se.pl

Jajka dominują w naszej obrzędowości związanej ze świętami wielkanocnymi od stuleci. To symbol początku nowego i odradzającego się życia oraz płodności. Zazwyczaj oprócz pisanek, wkładamy do koszyka także świeżo ugotowane na twardo jajko, którym będziemy dzielić się podczas śniadania wielkanocnego. **Chleb** symbolizuje Ciało Chrystusa, będącego symbolem życia dla chrześcijan. Wkładamy go do koszyka aby

zapewnić sobie dobrobyt i pomyślność. **Wędliny** mają zapewnić rodzinie dostatek przez cały rok oraz zdrowie. **Sól** symbolizuje prawdę i strzeże dom przed złem. Wysypana przed progiem chroniła rodzinę przed diabłem. **Chrzan** to oznaka ludzkiej siły, którą powinien nam zapewnić przez cały rok. **Ser** - symbol związku człowieka z przyrodą. Jako produkt powstały z mleka świadczy o przyjaźni między człowiekiem a siłami przyrody i zwierzętami. **Ciasto** symbolizuje nasze umiejętności i sprzyja ich pogłębianiu, dlatego najczęściej do koszyka wielkanocnego wkłada się niewielką samodzielnie przygotowaną babeczkę. Po gorzkich dniach postów, słodkie ciasto jest wyrazem radości i słodczy. Wkładanie tego produktu ma stosunkowo niedługą tradycję. Koszyk możemy ozdobić gałązkami borówki, bukszpanu lub baziarni.

W Wielką Sobotę trzeba poświęcić koszyczek i odstawić go, by poczekał do wielkanocnego śniadania. Nie wolno naruszyć jego zawartości przed końcem Wielkiego Postu. Na świątecznym stole koszyczek musi zająć szczególne miejsce. Uważa się, że w czasie wielkanocnego śniadania wszystkie pokarmy ze święconki powinny zostać zjedzone, by zapewnić sobie pomyślność i dostatek na kolejny rok.

Marlena Mańka



<https://pxhere.com/pl/photo/807732>

Źródła:

- <https://beszamel.se.pl/porady/ciekawostki-kulinarne/koszyczek-wielkanocny-co-powinno-sie-w-nim-znalezc-wideo-aa-nyen-mHvW-FBHg.html>
- <https://zdrowyprzedszkolak.pl/aktualnosci/593/symbolika-wielkanocnego-koszyka.html>
- <https://dojrzalakobieta.pl/historia-i-znaczenie-potraw-wielkanocnych/>
- <https://mamotoja.pl/rodzina-i-uroczystosci/koszyk-wielkanocny-co-symbolizuja-potrawy-wielkanocne-1148-r22/>

Nietypowe zwyczaje wielkanocne w Polsce

1. Jedną z potraw postnych w dawnej Polsce był żur, chudy i bez kielbasy, o kwaśnym posmaku. Ta licha niekiedy zupa mogła się naprawdę przejeść przez cały okres Wielkiego Postu. Nic więc dziwnego, że gdy nadchodziła Wielkanoc z uciechą żegnano się z żurem. Pogrzeb żuru to nic innego jak żeganie się z zupą, której każdy miał już dosyć. Na niektórych wsiach było to obnoszenie gara z zupą po całej okolicy przez wybranego do tego celu mężczyznę i uderzanie przez mieszkańców kijami w gliniane naczynie z żurem, aż pękło. W innych regionach Polski było to wylanie dużych ilości postnej zupy lub wręcz wyrzucanie jej pełnych garnców, do których dorzucano też m.in. błoto. Dziś się już tej tradycji tak chętnie nie kultywuje. No i to także marnotrawstwo jedzenia.
2. Zwane też pogrzebem śledzia wieszanie śledzia to tradycja o podobnym znaczeniu co pogrzeb żuru. Śledź także był potrawą postną, tak jak zresztą każda ryba. Śledzie były powszechne i tanie, a przez to w Wielkim Poście przejadały się równie łatwo co żur. Biedne ryby, a właściwie ich truchła, były wieszane na drzewach. Skazywano je na bycie pożartym przez ptaki, co poszczący obserwowali z mściwą satysfakcją.
3. Gdy nadeszła Wielkanoc, w Polsce wieszano nie tylko śledzie, ale także symbolicznie urządzano pogrzeb Judaszowi - zdrajcy Jezusa w Nowym Testamencie. To ta biblijna postać pośrednio przyczyniła się do tego, że Chrystusa z Nazaretu ukrzyżowano, gdyż to właśnie Iskariota zdradzieckim pocałunkiem wskazał namiestnikom cesarza swojego Nauczyciela. Kukły Judasza wieszano na drzewach, a w kieszenie wsadzano symboliczne 30 srebrników. Następnie nad szmacianą lalką po prostu się pastwiono. Rzucano weń kamieniami, biczowano, zrzucano z mostu do rzeki, czy też podpalano. Tradycja w wielu regionach Polski uchodzi dziś za zbyt brutalną, choćby do pokazywania dzieciom.
4. Łódź nie tylko jest w centrum Polski, ale także na styku kultur i religii. Mają tam swoje przedstawicielstwa nie tylko kościoł katolicki, ale również prawosławny, protestancki oraz wyznanie mojżeszowe.

Chrześcijanie z województwa łódzkiego bardzo pragnęli się z okazji świąt Wielkiej Nocy odróżnić od pozostałych religii, dlatego dawniej na stołach stawiano kawał świńskiego udźca czy wieprzowej szynki w koszyku. Jest to bowiem mięso, którego nie spożywa społeczność żydowska. Przy okazji cieszą się w ten sposób, że w końcu można zjeść soczysty kawałek mięsa po okresie postu.

5. Kaczanie jaj to inaczej toczenie ich. Tradycja ta pochodzi z Wileńszczyzny, ale była kultywowana także w innych rejonach Polski. Wystarczył kawałek deski, którą ustawiano pochyło, a następnie puszczano po niej jajka. Każde z nich przypisane było do innego domownika. Pisanki toczyły się i stukały o siebie, a większość rozbijała się. Wygrywał ten, którego jajko miało najsilniejszą skorupkę. Odmianą tego zwyczaju jest stukanie się ugotowanymi jajkami przy wielkanocnym stole, które jest dużo powszechniejszą tradycją, kultywowaną także dziś w wielu polskich domach.
6. Na Kaszubach świętowano zaś śmigus dyngus, tylko że bez dyngusa. Innymi słowy smagano dziewczki pragnące wyjść za mąż, a ta która mocniej dostała witkami, miała się spodziewać rychłego pojawienia się na ślubnym kobiercu. Tradycyjnie w Poniedziałek Wielkanocny na terenie większości Polski jedynie oblewamy się wodą, czyli obchodzimy dyngusa. Natomiast Kaszubi czasami i współcześnie dość solidnie się biczują. Co ciekawe - ciężko o miejsce w Polsce, w którym jest i śmigus, i dyngus.
7. Oto kolejny dowód na to, że mieszkańcy woj. łódzkiego pragnęli się wyróżniać. W tej części Polski dla podkreślenia swojej chrześcijańskiej odmienności kulturowej i religijnej, na wielkanocnym stole podawano barszcz. Jednak nie był to barszcz biały (z jajkiem i białą kielbasą, jak w wielu polskich domach), a czerwony. Tradycyjnie kojarzymy go ze świętami Bożego Narodzenia, ale akurat w Łodzi dawniej była to potrawa goszcząca na stołach w oba wspomniane święta.

Karolina Drzymała

12 potraw Wielkanocnych

Nadchodzi mój ulubiony okres, Wielkanoc. Dlaczego ulubiony? Uwielbiam potrawy wielkanocne, niezastąpiony klimat, wprowadzający mnie w bardzo energiczny czas - czas pełen radości - oraz świadomość, że za chwilę są wakacje, robi się przyjemnie i ciepło. Przedstawię wam tradycyjne potrawy jakie powinny znaleźć się w każdym domu, w tym wyjątkowym czasie.

- Żurek
- Zupa Chrzanowa
- Jajka faszerowane
- Gotowana biała kiełbasa
- Sałatka jarzynowa
- Pasztet
- Schab ze śliwką
- Mięso w galarecie
- Babka drożdżowa
- Mazurek
- Makowiec
- Sernik



Nie zapominam też o rzeczach zawartych w święconce, takich jak na przykład: słodycze, pieczywo oraz pełno kolorowych pisanek. Ważne jest też, aby na stole znalazł się Baranek symbolizujący triumf życia nad śmiercią. Dla wierzących Wielki Post to czas żałoby, a Wielkanoc jest dniem, w którym Chrystus po męczeńskiej śmierci na krzyżu zwyciężył zło i odkupił grzechy całego świata.

Wesołych Świąt!

Emilia Świerzy



Źródło: <https://czterykaty.pl/czterykaty/56,108501,17592791,pisanek-wielkanocne.html>

Wielkanoc w moim domu

Moje święta zaczynam od sprzątania. W Wielki Czwartek wieczorem idziemy do kościoła na obchody liturgii Wielkiego Czwartku. Pomagam mamie w pieczeniu ciasta na święta, najczęściej jest to sernik lub babka. W Wielki Piątek wieczorem idziemy do kościoła na obchody liturgii Wielkiego Piątku. W Wielką Sobotę przygotowuję pokarmy do święcenia. W niedzielę zasiadam z całą rodziną do wspólnego śniadania, a poniedziałek spędzam z rodziną w domu.

Julia Danysz



Źródło: <https://kreatywne.com.pl/szukanie-wielkanocnego-zajaczka/>

Moje tradycje wielkanocne

1. Rodzinne śniadanie

W moim domu zawsze po powrocie z mszy rezurekcyjnej spożywamy wspólne śniadanie. W jego skład wchodzi takie produkty jak:

- jajka
- mięso (szynka, kiełbasa suszona)
- babka
- żurek
- chleb

2. Szukanie zajaczka

W czasach kiedy jeszcze było się dzieckiem, rodzice ukrywali nam prezenty, które następnie szukaliśmy wokół naszego domu. Teraz kiedy się już z tego tak jakby wyrosło, zwyczaj ten zanika. Sądzę, że jednak mimo wszystko jest to jeden z ciekawszych zwyczajów świątecznych.

Mateusz Suda

Potrawy wielkanocne naszych redaktorów

Polecam Wam dwa dania wielkanocne przygotowywane w moim domu. Inspiracji do ich wykonania dostarczyły nam książka i gazeta (przepis na sałatkę pochodzi z książki „Sałatki Siostry Marii”, a na łódeczki z gazety „Tina”).

Emilia Stefańska

Sałatka wielkanocna

Składniki:

- ~ 5 jajek
- ~ 6 ogórków konserwowych
- ~ 300 g szynki konserwowej
- ~ 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- ~ 6 łyżek majonezu chrzan
- ~ sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo, ostudzić i obrać.

Ogórki szynkę i jajka pokroić w dużą kostkę i przełożyć do salaterki.

Dodać majonez, wymieszać i doprawić do smaku chrzanem, solą i pieprzem.

Sałatkę schłodzić w lodówce

Przed podaniem posypać posiekanym szczypiorkiem.



Łódeczki z zielonym farszem



Składniki:

- ~ 12 jajek,
- ~ 1 puszka zielonego groszku,
- ~ 15 dag twarogu śmietankowego,
- ~ 1 spora szalotka (ew. 1 ząbek czosnku i 1/2 białej cebulki),
- ~ 1 łyżeczka masła,
- ~ sól, biały pieprz, koperek
- ~ 1 puszka filecików sardeli (anchois)
- ~ trochę zielonego groszku do dekoracji

Sposób przygotowania:

Jajka włóż do posolonej wody. Gotuj 10 minut. Odcedź je, przestudź i obierz ze skorupki. Odłóż do wystudzenia.

Szalotkę obierz, pokrój. Na patelni rozgrzej masło. Miesząc, zeszklij na nim szalotkę.

Groszek osącz z zalewy. Dodaj do szalotki. Smaż razem przez chwilę. Przestudź i zmiksuj na gładko. Mus groszkowy dodatkowo przetrzyj przez sitko.

Zimne jajka rozetnij wzdłuż na pół, wyjmij żółtka. Dobrze utrzyj je z twarogiem.

Wymieszaj serek z musem groszkowym. Farsz przypraw do smaku solą oraz białym pieprzem. Przełóż go do szprycy z okrągłym otworkiem. Połówki białek ustaw na półmisku.

W miejsca po żółtkach wciśnij porcję farszu groszkowego. Fileciki sardeli dobrze osącz z zalewy. Potnij na małe kawałeczki. Rozłóż je na jajkach.

Łódeczki udekoruj kawałkami koperku oraz zielonym groszkiem.

Jajeczne tarty z pastą z łososia

Z reguły, każdy z nas ma potrawę, którą przygotowuje na każde święta Wielkanocne, czy Bożego Narodzenia. U mnie w rodzinie potrawą, którą przygotowujemy niemal co święta jest jajeczna tarta z pastą z łososia. Składniki na nią wyglądają następująco :

- 250 g mąki pszennej,
- 120 g zimnego masła,
- 7 jajek + jedno żółtko,
- szczypta soli,
- pieprz,
- 4 łyżki jogurtu naturalnego lub majonezu,
- 150 g łososia wędzonego (może być też kanapkowy),
- płatki migdałowe,

Sposób przygotowania:

1. 6 jajek ugotuj na twardo, a pozostałe wykorzystaj do zrobienia ciasta. Mąkę, masło, sól, jajko oraz żółtko umieść w misce i **zmiksuj na gładką masę**.
2. Wyłóż masę do foremek na muffiny i dokładnie rozłóż, aby ciasto było cienkie. Na koniec nakłuj spody widelcem, aby nie wyrosły zbyt mocno. **Piecz tarty przez ok. 15 minut w 180 stopniach** — brzegi muszą się zarumienić.
3. Ugotowane jajka przekrój na pół i oddziel żółtka od białek. **Wymieszaj majonez lub jogurt z łososiem**, przyprawami, żółtkami oraz płatkami migdałowymi. Białka wykorzystaj do przygotowania innej przekąski, przygotuj np. jajka faszerowane szpinakiem.
4. Masą jajeczną wypełnij wystudzone tarty.

Danie to robi się szybko i przyjemnie, dlatego też zachęcam do zrobienia go na tegoroczne święta.

Kinga Glogaza

Wielkanocny przysmak

Większość z nas woli słodkie desery na święta, a więc wyszukałam dla Was bardzo prosty przepis na bajaderki, które z pewnością przypadną każdemu do gustu i szybko znikną ze stołu wielkanocnego.



Potrzebne składniki to:

- pokruszone herbatniki (700 gramów)
- mleko (0,5 szklanki)
- cukier (500 gramów)
- powidła śliwkowe (300 gramów)
- esencja rumowa (0.25 łyżeczki)
- wiórki kokosowe (100 gramów)
- masło orzechowe (4 łyżki)
- kakao (3 łyżki)
- masło (250 gramów)
- gorzka czekolada (250 gramów).

Wykonanie:

Po pierwsze herbatniki drobno pokrusz w misce. Następnie w rondlu zagotuj mleko, cukier, połowę masła i kakao. Lekko przestudź i wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami, powidłami, masłem orzechowym oraz ekstraktem rumowym. Wszystko zagnieć do otrzymania jednolitej masy. Z przygotowanej masy uformuj kulki i schłódź w lodówce przez 1 godzinę. Pozostałą część masła i czekoladę rozpuść w rondlu delikatnie mieszając. Schłodzone kule obtocz w ciepłej polewie czekoladowej, a następnie w wiórkach kokosowych. Odstaw do stężenia w temperaturze pokojowej.

I gotowe! Wyborne bajaderki, które z pewnością wszystkich zachęcą do jedzenia. Smacznego!

Wiktoria Kurpierz

Makowiec zawijany

Jedną z niepisanych zasad wielkanocnych obowiązujących w moim domu jest obecność makowca - nieważne jak bardzo zdrożałyby potrzebne składniki, czy jak mało czasu zostałoby na przygotowanie sławetnego ciasta. Oto przepis, który narodził w nas silne zamiłowanie do tego niepozornie wyglądającego wypieku.

Składniki na ciasto drożdżowe



- 500 g mąki pszennej np. uniwersalnej
- pół kostki masła - 100 g
- 1/3 szklanki cukru - 100 g
- 2 żółtka średnich lub dużych jajek
- około pół szklanki mleka lub więcej - min. 140 ml
- 40 g świeżych drożdży lub 12 g suchych

Składniki na masę makową i lukier

- 600 g masy makowej
- 3 białka jajka
- 150 ml białego lukru
- łyżka suchego maku

Makowiec

Masło, mleko oraz cukier umieść w rondelku. Całość podgrzewaj na małej mocy palnika do roztopienia się masła. Rondelek odstaw do przestudzenia. Słodkie mleko z masłem powinno być wystudzone do około 40 stopni.

W sporej misce umieść dwa żółtka. Dodaj też 40 gramów świeżych drożdży. Tak samo z suchymi drożdżami (jeśli takich używasz).

Żółtka rozetrzyj z drożdżami i z przestudzonym, słodkim mlekiem z masłem. Dodaj przesianą mąkę. Ciasto wyrabiaj około 5 minut.

Gładką kulę dobrze wyrobionego ciasta odłóż do wyrośnięcia na minimum 1,5 godziny. Ciasto powinno być w misce, przykryte bawełnianą ściereczką lub folią. Ciasto powinno nawet potroić objętość (bardzo ładnie wyrosnąć).

/Drożdże można też rozrobić w lekko ciepłym mleku, zamiast w żółtkach.

Masa makowa do makowca

Jeśli używasz masy gotowej, to po wyjęciu sprawdź jej smak. Jeśli jest zbyt mokra, to polecam podsmażyć ją na odkrytej patelni z jedną łyżeczką masła. Ustaw małą moc palnika. Nadmiar wody odparuje. Do masy możesz też dodać pokruszone orzechy włoskie. Po jej przestudzeniu dodaj ubite na sztywno białka dwóch jajek. Pianę z jajek lekko wmieszaj w masę.

Jak zwijać makowiec?

Wyrośniętą kulę ciasta przełóż na stolnicę. W tym cieście drożdżowym jest sporo masła i nie ma potrzeby podsypywania mąką. Ciasto nie powinno się kleić do drewnianego blatu. Ciasto rozwałkuj na placek grubości 1-1,5 cm. Na placek wyłóż masę makową.

Zwijaj makowiec w rulon. Po zwinięciu przełóż go na papier do pieczenia i zawiń go dwukrotnie pozostawiając około 1 cm luźnej przestrzeni. Dzięki temu makowiec "nie rozłoży się na boki" w trakcie pieczenia.

Zawinięty w papier makowiec umieść na blaszce, na środkowej półce piekarnika. Piekarnik powinien być nagrany do 180 stopni z termoobiegiem, lub 190 stopni z pieczeniem góra dół. Makowiec piecz 40 minut. Po wyłączeniu piekarnika, lekko uchyl jego drzwiczki na 15 minut. Po tym czasie możesz wyjąć makowiec, odwinąć go z papieru i zostawić na kratce do wystudzenia i zdobienia. Makowiec można oprószyć cukrem pudrem lub poleć lukrem.

Julia Kinel

Chalka

Jej przygotowanie wymaga dużego poświęcenia, ale właśnie dlatego zdobyła honorowe miejsce na wielkanocnym stole w moim domu. I chociaż oprócz charki, można podziwiać wiele innych czasochłonnych dań, to właśnie ona uprzytamnia bierniejszym uczestnikom świątecznego śniadania, jak wiele miłości i czasu, kobiety z naszej rodziny bezinteresownie co roku wkładają w budowanie tej magicznej atmosfery.

Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- 250 ml mleka, lekko ciepłego
- 70 g cukru
- 20 g świeżych drożdży (lub 7 g drożdży instant*)
- 1 jajko (rozmiar M), temperatura pokojowa
- 500 g mąki pszennej lub jasnej orkiszowej (typu 630)
- 60 g masła, temperatura pokojowa
- szczypta soli
- skórka starta z pomarańczy lub cytryny (opcjonalnie)

Kruszonka:

- 60 g mąki pszennej
- 40 g masła
- 30 g cukru

Dodatkowo:

- 1 jajko

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto drożdżowe: Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 4 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
2. Resztę z 500g mąki wsypać do dużej miski. Dodać resztę cukru, sól i wymieszać. Dodać jajko, miękkie masło, wyrośnięty zaczyn i ewentualnie startą skórkę z pomarańczy lub cytryny. Wyrobić ciasto, najlepiej mikserem lub robotem kuchennym, używając haka do zagniatania ciasta. (Miksować co najmniej 3 minuty).

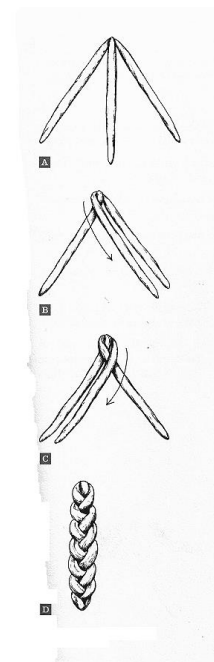
3. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.
4. W międzyczasie przygotować kruszonkę: wszystkie składniki zagnieść. Kruszonkę włożyć do lodówki.
5. Wyrośnięte ciasto chwilę zagnieść. Podzielić na 3 równe części i uformować 3 wałki o długości równej długości blachy (ok. 47-50 cm).
6. Na dużą blachę wyłożyć papier do pieczenia. Wałki przełożyć na blachę i zapleść warkocz – instrukcja poniżej na rysunkach. Końce warkocza zlepić i podwinąć pod spód charki (można również charkę zapleść na posypaną mąką blacie i gotową przenieść na blachę).
7. Charkę przykryć ściereczką i pozostawić na ok. 30 minut do wyrośnięcia.
8. Wyrośniętą charkę posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać kruszonką (kruszonki jest dużo, docisnąć ją również do boków charki).
9. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 35 minut (grzałka góra – dół), aż ciasto ładnie się zarumieni. Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.

Julia Kinel

Źródła:

Przepis: <https://domowe-wypieki.pl/przepisy/ciasta/1070-chalka>

Instrukcja zaplatania: <https://www.rozkoszny.pl/chalka-ulubiona-z-instrukcja-zaplatania/>



Mazurek kajmakowy

Mazurek jest ciastem typowo wielkanocnym, bardzo prostym w przygotowaniu. Moja rodzina wręcz czeka na to bardzo słodkie ciasto! Każdego roku ozdabiam wierzch mazurka nieco inaczej.

Aby go wykonać potrzeba:

- 300 g mąki pszennej
- 150 g masła (lub margaryny)
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko (rozmiar M)
- ok. 180 g dżemu, najlepiej kwaskowatego (np. malinowy, z owoców leśnych), kwaśny dżem „przełamuje” zbyt słodki smak masy krówkowej
- 1 puszka masy krówkowej (400 lub 500g)
- migdały w płatkach, ok. 30 g czekolady, suszone morele do dekoracji

Sposób wykonania:

1. Z mąki, masła, cukru pudru i jajka zagnieść jednolite ciasto. Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.
2. Po wyjęciu z lodówki ciasto chwilę zagnieść, aby zmiękło. Następnie rozwałkować na duży placek, od razu na papierze do pieczenia. Placek przyciąć, aby powstał prostokąt (u mnie o wymiarach 35x32 cm). Ciasto, razem z papierem do pieczenia, przełożyć na dużą blachę.
3. Z resztek ciasta uformować wałeczki i zrobić brzeg.
4. Dżem przetrzeć przez sitko (aby pozbyć się pestek) i rozsmarować na cieście.
5. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 25 minut w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż brzegi się zarumienią. Blachę z ciastem wyciągnąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia.
6. Masę krówkową rozmieszać łyżką w miseczce, aby zrobiła się gładka i miękka. Następnie rozsmarować ją na cieście i udekorować mazurka według uznania.

Beata Gratzke



Źródło zdjęcia: www.domowe-wypieki.pl

Twórczość naszych uczniów

Poniżej prezentujemy dwa wiersze naszej redakcyjnej koleżanki – Marleny Mańki

Ślepa uliczka

Chce coś powiedzieć,
ale czy ktoś chce słyszeć?
Jedyny płacz żaloszny,
jak tu nie upaść?
Szukać tej części,
która głęboko gdzieś ugrzęzła?
Nie rozumiem,
jak tu się odnaleźć?
w tym wiru pełnym,
ścieżek prowadzących donikąd...



Źródło: www.bimago.pl

Płynąć z życiem

Zaplątana w myślach tańczę by zapomnieć.
Więzień to ja,
umysł przeciwny mnie?
Choć czy to prawda,
czy może nie,
pragnę pozostać przy sobie.
Garściami zbierać chwile,
myślom pozwolić płynąć.
Spokojem nazwać to,
czego oczekiwać nie muszę.



Źródło: www.pixabay.com

Wyniki I Szkolnego Turnieju Literackiego

W ramach Dnia Promocji Zdrowia, który odbył się w naszej szkole 21 marca, braliście udział w I Szkolnym Turnieju Literackim. Waszym zadaniem było napisanie opowiadania o wybranej tematyce (obyczajowej, kryminalnej, humorystycznej, fantasy) z wylosowanych słów. Prace oceniała 4-osobowa komisja złożona z redaktorów gazety szkolnej „My o Nas”. Po podliczeniu punktów przyznawanych przez poszczególnych członków komisji możemy już ogłosić zdobywców trzech pierwszych miejsc. Oto oni:

I miejsce – opowiadanie pt. „Warzywny kogel – mogel” – autorzy to grupa „Spalone kasztany” z kl. 1A

II miejsce – opowiadanie pt. „Trup na targu warzywnym” – autorzy to grupa WEMPP z kl. 1A

III miejsce - opowiadanie pt. „O walecznym oposie” – autorzy to „Grupa bez nazwy” z kl. 1T

Wszystkim, którzy wzięli udział w turnieju dziękujemy – za Wasze zaangażowanie, pomysłowość i kreatywność. Zwycięzcom gratulujemy, a nagrodzone opowiadania publikujemy w naszej gazecie.

Miejsce I - „Warzywny Kogel-mogel”

Był piękny, słoneczny dzień. Elwira wraz z mężem, Wincentem wybrali się na zakupy do Biedronki. Z okazji dnia Tłustego Czwartku chcieli kupić pączki. Elwira poszła na dział cukierniczy.

Podeszła do lady i przyjrzała się wypiekom.

- O chłopie! Jakie gryfne krepie! – rzuciła w powietrze.

- Faktycznie gryfne, - powiedział przystojny, umięśniony, wysoki mężczyzna, o kręconych niczym róża brokułu włosach.

- Jestem Alojzy, ale godej mi Brokuł kocico – wypowiedział to zalotnie, tak flirciarskim głosem, że Elwira rozpląnęła się w swoim wnętrzu. Wtem pojawił się czerwony niczym burak Wincenty i zabrał swoją żonę do kasy.

Po drodze Elwira zauważyła jak brzydki w porównaniu z Alojzym, jest jej mąż.

Był niski, gruby, zawsze spocony i czerwony, a do tego łysy.

- Jak ja mogłam wyleźć za takiego buraka? – zadała sobie to pytanie w myślach.

Elwira zaś była piękna, jej smukła figura przyciągała spojrzenia mężczyzn. Jednak nie miała żadnych przyjaciółek, ponieważ jej długie, rude, marmurkowe włosy, wzbudzały zazdrość w każdej kobiecie.

Następnego dnia, Wincent wziął swoje sprzęty i wyruszył wędkować. W tym czasie Elwira postanowiła ugotować barszcz na obiad, jednak zabrakło jej składników.

Wyruszyła do sklepu warzywnego „Pod mokrym bakłażanem”.

Po drodze przechodziła przez most i akurat zaczął padać deszcz.

Znikąd pojawił się przystojny Brokuł i osłonił ją parasolką, następnie wyszeptał :

- Jak jo ci dziółcha przaja.

Po tych słowach zatopili się w gorącym pocałunku.

Jej szminka zostawiła ślad na jego ustach.

Całą tą scenę widział Wincent łowiący w pobliżu ryby.

Wtedy postanowił się zemścić.

Wincent wbiegł na most (mocno się przy tym spocił) i rozpoczął bitwę z Alojzym.

Podczas walki Brokuł wsadził swemu przeciwnikowi palec w oko, oślepiając go.

Ślepy burak niechcący zapchnął Alojzego z mostu, a ten zginął w odmętach pędzącej rzeki.

Po tych wydarzeniach, Elwira rozwiązała się z Wincentem i codziennie podlewała brokuły rosnące na grobie Alojzego.

Do końca życia nie mogła pogodzić się ze stratą miłości swego życia.

Dlatego pamiętajcie czytelnicy, kupujcie tylko zdrowe jedzenie w Biedronce!

Spalone Kasztany

Miejsce II - „Trup na targu warzywnym”

Poranek zaczęłam od wypicia dużego kubka kawy. Była ładna pogoda, więc wyszłam na balkon podlać kwiaty. Na jednym z nich znajdowała się śliczna biedronka. W południe umówiłam się z moim chłopakiem Wincentem na wędkowanie, ale wcześniej wybrałam się na targ warzywny pomóc mojej babci.

Przechodząc przez mostek usłyszałam syreny policyjne, które dochodziły od strony targu. Pobiełam szybko do mojej babci, która była strasznie roztrzęsiona. Zapytałam ją ze strachem w oczach co się wydarzyło.

- Elwirko kochana znaleziono ciało twojego chłopaka Wincenta – odpowiedziała zrozpaczona babcia. W tamtym momencie cały mój świat się zawalił. Po całej tej sytuacji babcia mnie zabrała do domu, gdzie ugotowała mi ciepły obiad. Trzydzieści minut później do drzwi zapukała policja informując nas, że było to morderstwo. Po usłyszeniu tych wiadomości straciłam kontrolę nad własnymi emocjami i pobiegłam do swojego pokoju. Po ostudzeniu moich emocji i przyśnięciu usłyszałam huk w salonie. Zdezorientowana i wystraszona skierowałam kroki w stronę salonu, podczas, gdy coraz bardziej słyszałam znajomy mi głos.

Zauważyłam ciemny zarys sylwetki – dobrze mi znanej – Alojzego, który rozmawiał z moją babcią. Strasznie gwałtownie gestykulował rękoma. Ostrożnie wysłuchałam ich rozmowy, która dotyczyła Wincenta i jego śmierci - obaj maczali w tym palce. W tym momencie wybrałam numer alarmowy i wtargnęłam do pokoju z hukiem, wykrzykując, że pozbyli się miłości mojego życia. W tym samym czasie Alojzy (z którym byłam w związku w drugiej klasie liceum) podszedł w moją stronę i zabrał mi mój telefon. Mój strach zmieszał się z zapachem jego wody kolońskiej, a staruszka próbowała mnie uspokoić.

Cała sprawa została rozwiązana. Babcia razem z Alojzym zaplanowała to zabójstwo, ponieważ chcieli utrzymać swoje stoisko na targu, a Wincent chciał tam wybudować fabrykę czekolady. Na jego grobie zostawiłam kwiaty i jego ulubioną czerwoną szminkę.

WEMPP

Miejsce III - "O walecznym Oposie"

Dawno, dawno, dawno temu na odległej planecie Proxima Centauri żył szczęśliwy jednorożec Bartuś. Nie miał powodów do zmartwień, gdyż jako jedyny różowy jednorożec został mianowany władcą. Podwładni wielbili swojego króla, ponieważ zapewniał im bezpieczeństwo i dobrobyt. Jego niesamowity opos o imieniu Grzesiu miał niezwykłą umiejętność kopania tuneli. Po wielu latach dobrych rządów Bartusia jego planetę zaatakowały ogromne ważki płaczące kwasem. Kiedy wszyscy uciekali do tuneli, dzielny opos pozostał, by bronić mieszkańców Proximy Centauri lecz nie miał żadnych szans z morderczymi ważkami. Po pierwszej fali ataku mieszkańcy znaleźli ciało Grzesia, które wkrótce pochowali. Zrozpaczony i zapłakany król podążał samotnie przez tunele i nagle zobaczył drzwi. Po chwili zastanowienia kopnął w nie swoimi kopytami. Za drzwiami odnalazł magiczne laboratorium oposa. Po całonocnych poszukiwaniach odszukał wielką księgę zaklęć. Po przeczytaniu jej odważył Bartuś postanowił wyjść na powierzchnię. Używając pewnego zaklęcia w mig rozprawił się z morderczymi stworzeniami. Gdy wszystkie jednorożce wyszły na powierzchnię postanowiły upamiętnić zasługi Grzesia w ratowaniu ich życia i odlały mu wspólny posąg - w całości ze złota.

Grupa bez nazwy

Podziękowanie

Drodzy czytelnicy! Nadszedł dzień, kiedy za Marylą Rodowicz powtarzam: *ale to już było i nie wróci więcej I choć tyle się zdarzyło to do przodu wciąż wrywa głupie serce*. Niemniej wszystko musi się kiedyś skończyć – a im lepsze jest, tym szybciej się kończy. Wielkanocne wydanie „My o Nas” to ostatnie, które koordynuję jako redaktor naczelny.

Chciałbym w tym miejscu podziękować po pierwsze Pani Beacie Gratzke, za świetną współpracę, za składanie każdego numeru gazety, za wymyślanie tematyki wydań i artykułów oraz za pomoc w prowadzeniu spotkań redakcyjnych.

Dziękuję Dyrektorowi, za drukowanie kolejnych wydań i za udostępnianie w wersji elektronicznej na Facebooku i stronie szkoły.

Bardzo dziękuję wszystkim nauczycielom, którzy gościnnie publikowali artykuły na łamach naszej gazety.

Ogromne podziękowania kieruję w stronę wszystkich redaktorów. Wykonujecie bardzo solidną pracę! Zobaczycie, że każdy napisany przez Was artykuł przyniesie efekty na maturze, ponieważ Wasze słownictwo oraz umiejętność pisania dzięki pracy w „My o Nas” bardzo się rozwinęły. W tym miejscu życzę Wam też mnóstwo energii i kreatywności w tworzeniu kolejnych numerów!

Dziękuję wszystkim uczniom, którzy współpracowali z naszą redakcją poprzez pisanie przeróżnych tekstów, dbanie o stronę graficzną czy udział w naszych redakcyjnych konkursach.

I na końcu dziękuję Wam – drodzy Czytelnicy – gdyby nie Wy, nie byłoby nas. Dziękuję za każde miłe słowo, wyraz uznania, za bycie „na bieżąco” z każdym kolejnym numerem. To właśnie Wy dodajecie nam skrzydeł do działania i sprawiacie, że praca w redakcji jest czystą przyjemnością.

Na zakończenie cytując dzieło Goethego pt. „Cierpienia młodego Wertera” powiem: „Jakże możemy mówić, że... coś jest... gdy wszystko przemija, gdy z chyżością błyskawicy przesuwa się, gdy wszystko niezdolne jest jeszcze rozwinąć całej swej siły żywotnej, a już porwane prądem, tonie i rozbija się na skałach?”. Oddaję kierowanie w dobre ręce – Klaudii i Mateusza. Jestem,

przekonany, że dzięki temu znowu nastąpią pewne zmiany – oczywiście na lepsze – a nasza gazetka będzie się coraz bardziej rozwijała.

Szymon Cybulski

... i pożegnanie naszych redaktorów

„*Samotni możemy zrobić niewiele; razem możemy zrobić tak wiele*” – te słowa amerykańskiej pisarki Helen Keller oddają chyba najlepiej to, co przez ostatnie dwa lata szkolne działo się w naszej gazetce. Wspólnie – ale pod przewodnictwem i z inicjatywy Szymona – dokonaliśmy wielu zmian. Zmieniło się logo, zwiększyła się ilość wydań w roku szkolnym i różnorodność poruszanych przez nas tematów. Od bieżącego roku szkolnego wyraźnie wzrosła też liczebność zespołu redakcyjnego. Wielu tych zmian nie udało się dokonać bez sprawnie zarządzającego gazetką redaktora naczelnego. Szymon nie tylko proponował wiele ciekawych tematów do poruszenia w naszych artykułach, ale z precyzją szwajcarskiego zegarka pilnował terminów i mobilizował do pracy wszystkich redaktorów (a nawet opiekuna gazetki!). Dziękuję za Twoje zaangażowanie, za ciekawe pomysły, za wszystkie „przegadane” minuty i za to, że zawsze można było na Ciebie liczyć! Dziękuję również za to, że byłeś świetnym obserwatorem otaczającej nas rzeczywistości, czemu niejednokrotnie dałeś wyraz w swoich felietonach.

Ten numer gazetki szkolnej jest też ostatnim dla Oliwii i Marcela. Za kilkanaście dni i opuścicie mury naszej szkoły. Dziękuję za Waszą pracę redaktorską! Dziś wielu młodych ludzi nie chce podejmować żadnych innych zadań poza przychodzeniem do szkoły (a nawet z tym mają trudności). Wam się chciało robić coś więcej, coś na co trzeba było wygospodarować trochę wolnego czasu. Serdecznie za to dziękuję!

I na koniec krótkie życzenia dla całej trójki. Niech będą nimi słowa Walta Disneya: „*Mam marzenia, potem konfrontuję je z tym, w co wierzę, śmiało podejmuję wyzwania i realizuję moją wizję tak, aby marzenia stały się rzeczywistością...*”.

Spełniajcie swoje marzenia!

Beata Gratzke