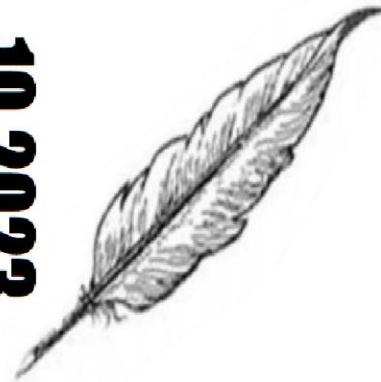
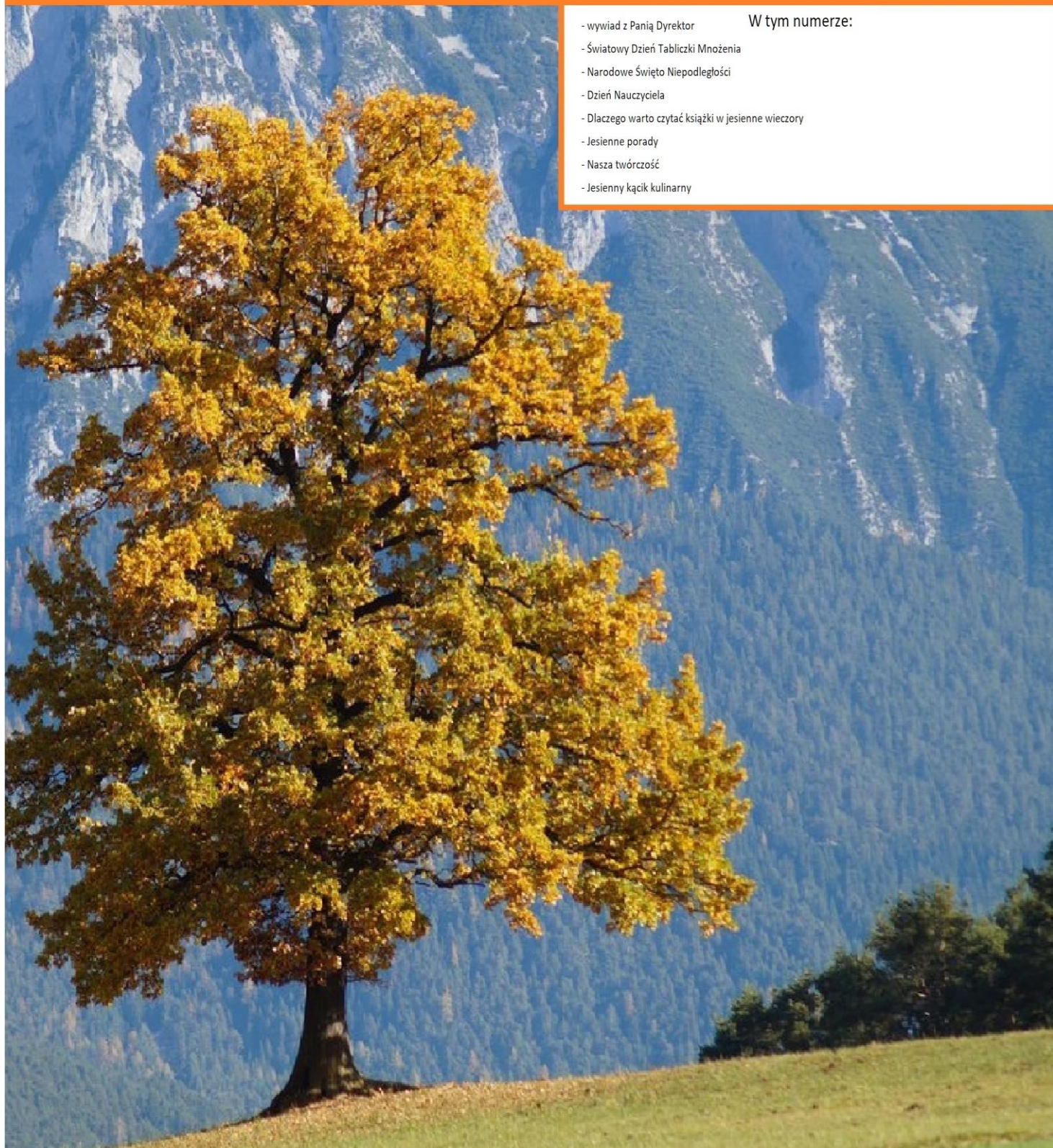


NASZYMI SŁOWAMI

10.2023



Gazeta Młodzieżowa



- W tym numerze:
- wywiad z Panią Dyrektorką
 - Światowy Dzień Tabliczki Mnożenia
 - Narodowe Święto Niepodległości
 - Dzień Nauczyciela
 - Dlaczego warto czytać książki w jesienne wieczory
 - Jesienne porady
 - Nasza twórczość
 - Jesienny kącik kulinarny

PANI DYREKTOR OD KULIS

W dniu 11 października przeprowadziliśmy wywiad z Panią Dyrektorką Haliną Sypką. Zadaliśmy jej kilka pytań, na które odpowiedzi zamieściliśmy poniżej.

- Jaką formę zwracania się do Pani lubi Pani najbardziej?

Zdecydowanie Pani Dyrektorko.

- Gdzie by Pani pracowała, jeśli nie byłaby to szkoła?

Szkoła bez wątpienia była u mnie zawsze na pierwszym miejscu, jednak gdybym nie mogła pracować w szkole to na pewno zajęłabym się pracą w ogrodnictwie.

Uwielbiam planować ogrody, dowiadywać się, w jakich warunkach powinny być uprawiane rośliny. Zdecydowanie ogrodnictwo.

- Czy od zawsze marzyła Pani o pracy w szkole?

Pierwszym moim wyborem było ogrodnictwo, ale w tej chwili kiedy pracuję już w szkole nie wyobrażam sobie innego rozwiązania.

- Co lubi Pani robić w wolnym czasie?

W wolnym czasie bardzo lubię czytać książki, chodzić do teatru oraz na spacer. Lubię także słuchać muzyki i planować ogrody.

- Gdyby mogła Pani zagrać w filmie, jaki byłby to film?

Postawiłabym na film typu musical ponieważ bardzo lubię muzykę. W dzieciństwie uczęszczałam do szkoły muzycznej.

- Szkolna tajemnica to... ?

Pani dyrektorko – z delikatnym uśmiechem na twarzy - pozostawiła to pytanie bez odpowiedzi, gdyż nie byłaby to już tajemnica.

Dziękujemy za rozmowę.

ŚWIATOWY DZIEŃ TABLICZKI MNOŻENIA

Światowy Dzień Tabliczki mnożenia obchodzimy 17 listopada.

Każdego roku to wydarzenie cieszy się coraz większym zainteresowaniem.

Jak wiemy (choć czasem na to marudzimy) tabliczka mnożenia jest w życiu bardzo ważna i przydatna.

Bez jej znajomości nie uda się opanować trudniejszych zagadnień matematycznych, chociażby geometrii.

Przydaje się nam również do nauki chemii czy fizyki.

W codziennym życiu również z niej korzystamy, choćby podczas zakupów.

Za jej twórcę uważa się PITAGORASA, dlatego na przykład w Rosji obowiązuje nazwa TABLICZKA PITAGORASA.

Pierwsza tabliczka mnożenia pochodzi z Chin, a jej wiek określono na około 2300 lat !!!

Źródła

[Tabliczka mnożenia. Poznaj lepiej tabliczkę mnożenia - charakterystyka, ciekawostki, gotowe tabele do wydruku | Gazeta Krakowska](#)

DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI

KIEDY GO OBCHODZIMY?

Każdego roku - 11 Listopada.

JAK GO OBCHODZIMY?

W różnych miastach odbywają się parady, koncerty patriotyczne i inne wydarzenia.

W Warszawie organizowany jest Marsz Niepodległości.

DLACZEGO GO OBCHODZIMY?

Dla upamiętnienia odzyskania niepodległości przez Polskę w 1918 roku, po 123 latach zaborów.

Źródło: Unia Metropolii Polskich, Mamotoja.pl

Dzień Edukacji Narodowej czyli kiedy, po co i jak

Kiedy?

Aby poznać historię Dnia Edukacji Narodowej musimy się cofnąć aż do XVIII wieku, kiedy to na wniosek króla Stanisława Augusta Poniatowskiego **14 października 1773 roku** została utworzona **Komisja Edukacji Narodowej**. To było coś wyjątkowego i niepowtarzalnego na skalę europejską. Komisja Edukacji Narodowej była pierwszym w Europie ministerstwem edukacji powszechniej dającym możliwość kształcenia się osób z różnych warstw społecznych. Powstały pierwsze szkoły parafialne, powiatowe oraz uniwersytety. Utworzono także Towarzystwo Ksiąg Elementarnych, którego zadaniem było przygotowanie podręczników dla uczniów. To pokazuje, że w Polsce już od dawna zdawano sobie sprawę z tego, jak istotna jest rola powszechnej edukacji w rozwoju naszego kraju.

W 1957 roku, w Warszawie odbywała się Światowa Konferencja Nauczycielska, której organizatorem był Związek Nauczycielstwa Polskiego. To wtedy pojawił się pomysł, by ustanowić święto nauczycieli w podziękowaniu za ich wkład w edukację. W 1972 roku na dzień 14 października został ustanowiony Dzień Nauczyciela. A dopiero 10 lat później nazwa została zmieniona na **Dzień Edukacji Narodowej**. W 1982 roku zaczęła obowiązywać Karta Nauczyciela, w której uznano, że Dzień Edukacji Narodowej będzie świętem wszystkich pracowników oświaty.

Po co?

Dzień Edukacji Narodowej to czas, kiedy doceniamy rolę edukacji w kształtowaniu przyszłości kraju. Oświata jest kluczowym elementem rozwoju kraju, rozwoju społecznego i gospodarczego. Święto Edukacji Narodowej przypomina nam jak ważna jest praca nauczycieli i jak wielki wpływ mają oni na życie młodych ludzi. To również okazja do refleksji nad stanem edukacji i potrzebami systemu oświaty. Warto wtedy pamiętać o trudzie i niemierzalnej pracy nauczycieli, i innych pracowników oświaty oraz uczniów ponieważ to jest przyszłość naszego kraju. Dzień Edukacji Narodowej ma więc znaczenie dla całego społeczeństwa.

Jak?

W Dzień Edukacji Narodowej nie są prowadzone zajęcia dydaktyczne. Tego dnia w placówkach edukacyjnych odbywają się uroczyste apele, a uczniowie prezentują swoje występy artystyczne. Wszystko po to, by wyrazić nauczycielom wdzięczność za ich trud i poświęcenie. W wielu szkołach organizowane są też konkursy, wystawy i prezentacje, które podkreślają rolę edukacji i znaczenie nauczycieli. W dniu tym mogą odbywać się szkolenia i warsztaty dla kadry pedagogicznej, co ma na celu doskonalenie ich umiejętności zawodowych. Nauczyciele otrzymują od uczniów kwiaty i upominki.

Źródła internetowe: wikipedia.pl; teleskop.pl

Dlaczego warto czytać książki w długie, jesienne wieczory

Długie i ciemne jesienne wieczory to doskonały okres, żeby zabić czas dobrą lekturą, z kubkiem gorącej herbaty lub czekolady.

Jeśli masz ochotę odpocząć od ekranu smartfona lub telewizora, zanurzenie się we wspaniałym książkowym świecie to bardzo dobre rozwiązanie.

Podczas czytania możemy przenieść się do innej rzeczywistości, zupełnie odmiennej niż pochmurne niebo za oknem.

Książki mają naprawdę ogromną moc, nie tylko pobudzają i poprawiają samopoczucie ale również poprawiają koncentrację, która jest niezbędna w codziennym życiu, choćby do nauki do sprawdzianów.

Regularne czytanie poprawia nie tylko pamięć ale także ogólną wiedzę.

Niektóre książki przemycają treści dotyczące zagranicznej kultury, zwyczajów oraz poglądów na świat.

Podsumowując – długie, jesienne wieczory doskonale nadają się do spędzenia ich z dobrą lekturą, odsuwając od siebie wszelkie frustrujące i nieprzyjemne myśli związane z życiem codziennym.

Porady na jesień:

Ubranie i zdrowe odżywianie

Jesień to piękna i kolorowa pora roku. Jest to też niestety czas przeziębień.

Musimy teraz szczególnie zadbać o nasze zdrowie i dobre samopoczucie.

Zalecane jest ciepłe ubieranie się, ranki i wieczory są już zimne – warto o tym pamiętać.

Nie zapominajmy o ruchu – nawet przy niepogodzie trzeba uprawiać sport np. w pomieszczeniach, a jeśli pogoda pozwala - chodzić na spacer, biegać czy jeździć na rowerze.

Należy także rozpocząć przyjmowanie witamin, m.in. D, A, C, B6 oraz E – nie tylko w formie uzupełniania tabletkami.

Pamiętajcie, że najwięcej witamin jest w świeżych warzywach i owocach, w które to nasza polska piękna jesień obfituje – np. jabłka, gruszki, śliwki, dynie, winogrona, cukinie itp.

SMACZNEGO i DBAJCIE O SIEBIE!

Feralny dzień

Ten dzień mógł potoczyć się zupełnie inaczej.

Niestety tak się nie stało, ale zacznijmy od początku.

Pewnego razu królik Stasiu skakał sobie na łące z innymi królikami, a za krzakami czaił się lis. Lis jest szybki i postanowił to wykorzystać.

W pewnej chwili: hyc! I nie ma jednego królika.

Widząc to myszka Mikołaj pobiegnęła do Stasia i krzyczy:

-Stasiu! Stasiu! Lis nas goni! Uciekajmy!

Stasiu przyspieszył, wpadł do rowu z myszką.

Niestety upadł tak niefortunnie, że złamał łapkę. Nagle zza krzaka wyszedł myśliwy. Strzelił do góry, lis uciekł. Podeszedł bliżej rowu, patrzy za czym lis goni. Patrzy i widzi królika:

-O! będzie obiadek!

Wojtek Gajdzis, kl.5a

Jesienny Kącik Kulinarny

Przedstawiamy Wam 2 przepisy na ciasta z popularnego owocu jesieni - dyni. Są zdrowe, pyszne i niedrogie – gorrrąco polecamy !!!

Ciasto dyniowo-mandarynkowe

Składniki:

- 250 g puree z pieczonej dyni
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- starta skórka z pomarańczy lub 2 mandarynek
- 3 jajka, oddzielnie żółtka od białek
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Polewa: 50 g białej czekolady lub 5 łyżek cukru pudru

Przygotowanie

- Tortownicę o średnicy **23 - 24 cm** posmarować masłem, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Przygotować puree z dyni - ma mieć gęstość śmietany i być lekko ciepłe np. temp. pokojowej
- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**
- Do garnka włożyć pokrojone na kawałeczki masło, roztopić na małym ogniu co chwilę mieszając (nie podgrzewać za mocno). Dodać cukier oraz cukier wanilinowy i wymieszać. Odstawić z ognia.
- Mus z dyni włożyć do miski, dodać skórkę z pomarańczy, wlać roztopione masło z cukrem i wymieszać. Odłożyć pół szklanki otrzymanej masy na polewę. Do reszty dodać żółtka i wymieszać.
- Białka ubić na sztywną pianę. Do oddzielnej miski przesiać mąkę i wymieszać ją z proszkiem do pieczenia oraz sodą.
- Delikatnie połączyć składniki suche oraz mokre - mieszać wolno łyżką, tylko do połączenia się składników, pod koniec wmieszać delikatnie pianę z białek.
- Masę wyłożyć do tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez **ok. 40 - 45 minut** lub do suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.
- **Polewa:** do odłożonej masy dodać roztopioną czekoladę lub cukier puder, wymieszać. Połączyć po cieście gdy będzie już dobrze ostudzone.

Źródło: Kwestiasmaku.com

Ciasto dyniowe z mascarpone

Składniki na ciasto dyniowe

- 280 g mąki pszennej tortowej - około 1 i 3/4 szklanki
- 300 g świeżej dyni bez skóry
- 3 duże jajka
- 140 g cukru trzcinowego - około pół szklanki
- 200 ml oleju - 180 g
- po łyżeczce proszku do pieczenia, sody oraz cynamonu
- szczypta soli

Składniki na krem z mascarpone

- 250 g serka mascarpone
- 1 galaretka pomarańczowa
- 1 szklanka wrzątku
- szklanka śmietanki 30 % - 250 ml
- 2 łyżki cukru
- opakowanie śnieżki w proszku - 60 g

Przygotowanie

Dynię obierz ze skóry i usuń pestki oraz włókna. Dynię zetrzyj na tarce, na małych lub średnich oczkach. Potrzebujesz szklankę dyni, czyli około 300 gramów startej dyni.

W mniejszej misce wymieszaj razem mąkę pszenną z cynamonem, proszkiem do pieczenia, sodą oraz szczyptą soli.

Do dużej miski wbij trzy duże jajka i wsyp pół szklanki cukru trzcinowego. Można go zastąpić również zwykłym. Jajka z cukrem ubijaj mikserem na najwyższych obrotach przez minimum trzy minuty. Słodka masa jajeczna powinna zamienić się w jasny puch, a cukier powinien się całkowicie rozpuścić. Zmniejsz moc miksera.

Do puchu jajecznego wlewaj cienką strużką olej roślinny: rzepakowy, ryżowy lub z pestek winogron.

Po dodaniu oleju do puchu, wyłącz mikser. Resztę składników dodajesz już tylko z użyciem łyżki.

Startą dynię przełóż delikatnie do puchu z jajek i leju. Całość wymieszaj w kilku ruchach i wsyp mieszankę z mąką. Ciasto mieszaj teraz już troszkę dłużej i dokładniej, jednak nie za długo - tylko do połączenia się składników w jednolite ciasto.

Przygotuj sobie formę do pieczenia. Dno formy wyłóż papierem/pergaminem do wypieków i zapnij obręcz. Przytnij sobie papier do pieczenia, by wyłożyć nim też boki formy. Najpierw jednak boki od wewnątrz wysmaruj miękkim masłem lub margaryną kanapkową (takie margaryny są miękkie i idealnie nadają się do smarowania wnętrza foremek).

Do natłuszczonych boków paski papieru idealnie się przyklejają. Do formy wylej ciasto dyniowe.

Formę z ciastem umieść w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra/dół).

Wybierz środkową półkę. Ciasto piecz około 40 minut (lub trochę dłużej), do suchego patyczka.

Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Po 10 minutach otwórz drzwi i wyjmij ciasto z pieca.

I na tym etapie można by już zakończyć szykowania ciasta dyniowego.

Ciasto wychodzi delikatne i wilgotne.

Bez dodatku kremu nie jest bardzo słodkie, więc można je śmiało oprószyć cukrem pudrem.

Źródło: aniagotuje.pl