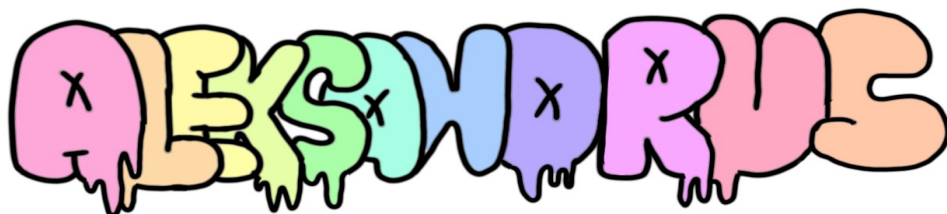


Nr 3.

2 PLN

Luty 2024r.

1



GAZETKA
ZESPOŁU SZKOLNO- PRZEDSZKOLNEGO
im. JANA KOCHANOWSKIEGO w ALEKSANDRII

W tym numerze:

- Szkolne info, czyli bądź na bieżąco,
- W twoim stylu...,
- Chcesz wiedzieć więcej?,
- W świecie książki,
- W świecie filmu,
- Kącik dla najmłodszych,
- Humor,
- Dziś przepis na...

Nietypowe święta:

01.02– Dzień Gumy do Żucia
09.02– Międzynarodowy Dzień Pizzy
14.02-Walentynki
15.02-Dzień Singla
17.02– Dzień Kota
18.02– Dzień Plutona
20.02– Dzień Kajdanek
22.02– Dzień Myśli Braterskiej
23. 02– Dzień bez Łapówki
24.02– Dzień niespodziewanego całusa
28.02– Dzień Żaby

Witamy po przerwie! Chcesz wiedzieć, co dzieje się w szkole, szukasz inspiracji, potrzebujesz rozrywki? Zajrzyj tutaj! Na pewno znajdziesz coś dla siebie, a nawet jeśli nie, to zawsze możemy coś zmienić.

Bal Karnawałowy

Nowy rok kalendarzowy 2024 uczniowie naszej szkoły, za sprawą Balu Karnawałowego, rozpoczęli tanecznym krokiem. 2. stycznia w godzinach przedpołudniowych wraz z wodzirejem bawili się uczniowie klas 1-3 oraz grupy przedszkolne. Po południu w dyskotecie, uczestniczyli uczniowie klas 4-7.

Przebrane, w kolorowych strojach dzieci, tańczyły do znanych hitów, a prowadzący organizował zabawy oraz zachęcał do tańca. Wszyscy świetnie się bawili.



2

Przegląd kolęd i pastorałek

W tym roku w kategorii dla przedszkoli w naszej Gminie zgłosiło się piętnaścioro wykonawców, a w trzech kategoriach powiatowych -czterdzieścioro ośmioro artystów.

Przegląd odbywał się pod patronatem Starosty Powiatu Częstochowskiego - Krzysztofa Smeli oraz pod patronatem Wójta Gminy Konopiska - Jerzego Żurka, którzy ufundowali karty podarunkowe i nagrody rzeczowe.

Prezentacje utworów oceniała komisja konkursowa w składzie: ks. Mateusz Ociepka - wikariusz w parafii św. Zygmunta w Częstochowie, dyrektor Ośrodka Muzyki Liturgicznej oraz dyrygent Scholii liturgicznej *Domine Jesu i p.*, Ewa Błaszczuk - była solistka Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk”, choreografka, nauczycielka śpiewu, założycielka i prowadząca Dziecięco - Młodzieżowy Zespół Ludowy „Konopielki”.

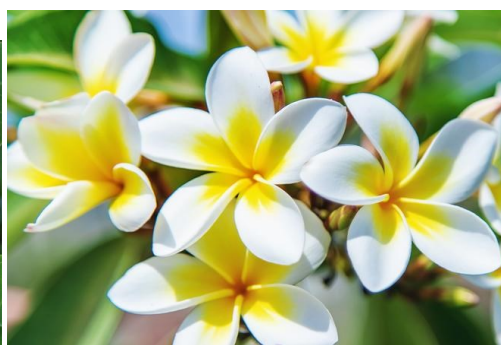


Patrycja Herman

Chcesz wiedzieć więcej? ⁴

Najpiękniejszy kwiat świata - Plumeria - Można spotkać nawet miniaturowe mieszańce, które są bardziej rozgałęzione, a w związku z tym mają bardziej obfite kwitnienia. Plumerie kwitną na biało, kremowo, różowo, niebiesko, czerwono, najczęściej jednak barwa stanowi mieszankę tych kolorów. Plumeria to wyjątkowo atrakcyjna roślina posiadająca szereg zastosowań. Wokół kwiatu krąży również wiele legend. Kwiaty plumerii najintensywniej pachną w nocy. Według jednej z legend, zbłąkani wędrowcy kierując się aromatem plumerii właśnie pod osłoną nocy odnajdują prawidłową drogę do domu.

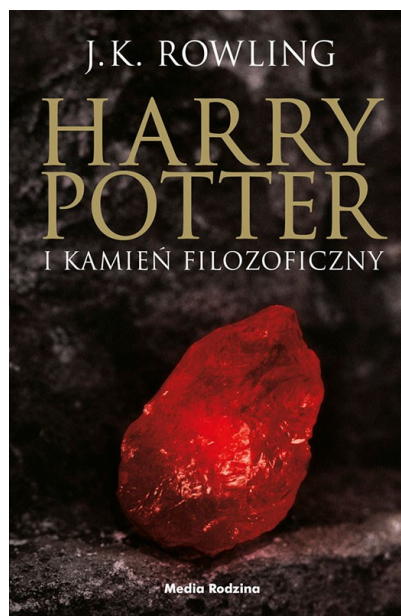
Ze względu na walory estetyczne, plumeria przede wszystkim posiada zastosowanie dekoracyjne. Szczególną popularnością cieszy się na wyspach Pacyfiku. Wykorzystywana jest tam do wykonywania naszyjników oraz wieńców z jej kwiatów. Uroda plumerii ponadto jest doskonałą ozdobą każdego wnętrza, a jej wygląd potrafi urozmaicić każdą kompozycję.



Patrycja Herman,
<https://plumeria.sklep.pl/>

„Harry Potter i Kamień Filozoficzny”

Harry Potter i Kamień Filozoficzny jest pierwszą częścią z siedmiotomowego cyklu, opowiadającego o przygodach młodego czarodzieja Harry’ego Pottera. W wersji anglojęzycznej książka ukazała się w 1997 roku, natomiast w przekładzie polskim wydało ją Wydawnictwo Media Rodzina w 1999 roku. Autorką tej bestsellerowej powieści jest Joanne Kathleen Rowling, angielska pisarka, nauczycielka literatury, która stworzyła najbardziej fascynującą książkę dla młodzieży.



W świecie filmu ...

6

WONKA

Dobry, taki nie za słodki. Film gangsterski spotyka musical, rodzinny melodramat przecina się z komedią, a wszystko to zostaje obficie polane baśniowym fantasy. Gdyby talent i ciężka praca wystarczyły do osiągnięcia sukcesu, Willy Wonka nie miałby żadnych zmartwień. Trzej potentaci przemysłu czekoladowego, którzy dla dobra wspólnych interesów zawiazali sojusz, nieszczególnie mają ochotę dzielić się zyskami. Wirtuozeria rywala każe im zresztą sądzić, że musieliby się zadowolić znacznie mniejszym kawałkiem tortu. W swoim repertuarze mają wprawdzie niewinne chwytły, w ro-



dzaju krytyki zniechęcającej potencjalnych klientów czy mieszania w recepturach Wonki, ale z czasem sięgają po coraz bardziej drastyczne środki.

<https://www.filmweb.pl/>

Patrycja Herman

6



Czy jesteś pilnym uczniem???

Sprawdź sam!!!

Czy zawsze odrabiasz pracę domową?

Tak/Nie

Czy przynosisz potrzebne materiały na lekcje?

Tak/Nie

Jakie przeważnie oceny dostaniesz?

6/5- 1p., 5/4- 0,5p., 3,4- 0,25p., niżej-0.p

Masz ponad 3 nieprzygotowania?

Tak- Op. Nie- 1p.

Często zgłaszasz się do odpowiedzi?

Tak- 1p., Czasem- 0,5p., Nie- 0.p

Przygotowujesz się do testów i kartkówek?

Tak/Nie

Masz średnią powyżej 4.0?

Tak/Nie

Masz jakiegolwiek punkty dodatnie?

Tak/Nie

A ujemne?

Tak- Op. Nie- 1p.

Za każde niepodpisane tak jest 1p., a nie Op.

0-1p.- Czy ty w ogóle chodzisz do szkoły?

2-3p.- Jakoś zdasz...

4-5p.- Całkiem nieźle!

6-7p.- Mistrzunio!!!

8p.- Wspaniale...

9p.- Najlepszy uczeń w szkole!!!

Rozmawiają dwaj koledzy:

-Co się stało?

-Zwolnili mnie z roboty.

-A czemu?

Bo jak był toast z okazji urodzin szefa, to on powiedział:

-Niech żyją pracownicy.

A ja dodałem:

-A z czego?

Żona wściekła na męża dzwoni na jego komórkę:

-Gdzie ty się szwędasz?

On na to spokojnie:

-Kochanie, czy pamiętasz ten sklep jubilerski, w którym ci się podobał ten złoty naszyjnik z perelką?

-Ależ oczywiście, misiu– spuszcza z tonu żona.

-No, to jestem w knajpie obok.

Jest lekcja, pani pyta dzieci:

-Co daje nam krówka?

Dzieci:

-Mleczko!

Pani: Dobrze.

A kurka?

Dzieci:

-Jajko

Pani:

-No pięknie! A świnia?

Dzieci:

-Zadania domowe!

*- Panie doktorze jest pan geniuszem!
Po zastosowaniu zapisanego mi leku
ustąpiły wszystkie dolegliwości - mówi zadowolony pacjent.
Mój drogi panie, proszę pogratulować farmaceutce.
To on wykazał się prawdziwym geniuszem - stwierdza lekarz.
-Czemu pan tak twierdzi? - dopytuje pacjent.
-Bo ja tylko próbowałem rozpisać długopis.*

*Pielęgniarka mówi do lekarza:
-Panie doktorze symulant spod piątki zmarł.
Doktor:
-No to teraz przesadził.*

*-Panie doktorze mam żółte zęby, co by pan radził?
-Do żółtych zębów? Niebieski krawat.*

*Lekarz przychodzi do pacjenta po ciężkim wypadku:
-Mam dla pana dobrą i złą nowinę.
Od której zaczniemy?
-Niech będzie zła - odpowiada pacjent.
-Musimy amputować panu obie nogi.
-A ta dobra
-Pacjent z sąsiedniego łóżka chce kupić pańskie kapcie.*

*Jaka jest różnica między mądrą blondynką, a Yeti?
-Parę osób widziało Yeti.*

*Co widzi optymista na cmentarzu?
Same plusy.*

*Jasiu, czy tata nadal odrabia za ciebie lekcje?-pyta pani nauczycielka.
-Nie, ta ostatnia pała go załamała...*

Dziś przepis na...

11

FAWORKI

2 szklanki mąki pszennej (320 g)

4 żółtka (temp. pokojowa)

1 łyżka cukru pudru

*5 łyżek gęstej śmietany homogenizowanej
12% lub 18%*

mała szczypta soli

2 łyżeczki spirytusu (opcjonalnie)

ORAZ

1,5 kg smalcu lub 2 litry oleju

cukier puder

Mąkę przesiać na stolnicę i uformować kopczyk. Zrobić w nim dołek, wbić w środek żółtka, następnie dodać cukier puder, śmietanę, sól i spirytus (jeśli go używamy).

Zagarniać mąkę do środka i mieszać składniki. Połączyć je ze sobą w kulę, a następnie wyrabiać aż będzie jednolite przez ok. 5 minut (ciasto będzie dość zwarte i sztywne).

Wałkować ciasto wałkiem, potem składać je na pół i znów rozwałkować (i tak przez ok. 10 - 15 minut). W międzyczasie tłuc ciasto wałkiem (w ten sposób wtłaczamy w ciasto jak najwięcej powietrza).

Ciasto podzielić na 2 części i kolejno rozwałkować na jak najcieńsze placki. Resztę ciasta trzymać zawinięte w folię spożywczą aby nie wysychało.

Nożem lub specjalnym radełkiem wycinać z ciasta paski szerokie na ok. 3 cm, a następnie kroić je na krótsze ok. 10 cm kawałki ścięte na ukos na końcach.

W środku każdego paska zrobić nacięcie, przez które przełożyć (przewlec) jeden koniec ciasta. Złapać za końce i delikatnie potrząsnąć aby faworek miał ładny kształt. Odkładać na bok.

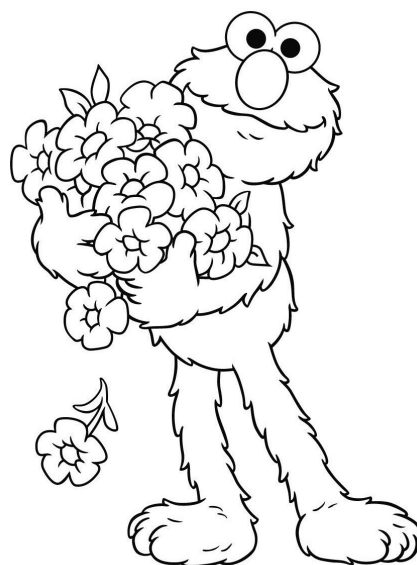
Rozgrzać olej do 180 stopni C w szerokim garnku i wkładać do niego po kilka faworków jednocześnie (szybko urosną i pokryją się pęcherzami powietrza). Smażyć na złoty kolor, po około 30 - 60 sekund z każdej strony. Posypać cukrem pudrem.



Dzień Kobiet

12

W Dniu Kobiet życzę Ci, abyś nigdy nie wątpiła w swoją siłę i unikalność. Niech każda chwila przynosi Ci szczęście i satysfakcję." "Życzę Ci, aby ten dzień był pełen uśmiechów, radości i chwil, które zostaną w pamięci na zawsze. Niech każdy nowy dzień przynosi Ci jeszcze więcej powodów do dumy i szczęścia.



<https://twojstyl.pl/>

Nr 5/10/2024

Twórcy gazetki:

-Patrycja Herman,

-Łucja Kozak.

-Rozalia Kuziorowicz.

Korekta, nadzór, opiekun Koła Młodych Dziennikarzy: **p. Sylwia Herman**

12